



MANUAL MODE

QUICK START

1 Mode

2 Temperature

3 Start

Menu selection : Auto / Manual / Service

Choice of Mode/ : Bratt pan (plancha) /Boiling pan

Temperature adjustment: Bath well base

Preheat before cooking

Adjust time or core temperature

Selection button : Cooking time/Core temperature

Well drain

Water fill menu

Start cooking

Multi zone heating menu

2 or 3 heating zones depending on the model

Timer per zone

Water volume adjustment

Pre-programmed water volume selection

Hot/ Cold water (if hot connected)

Start counter

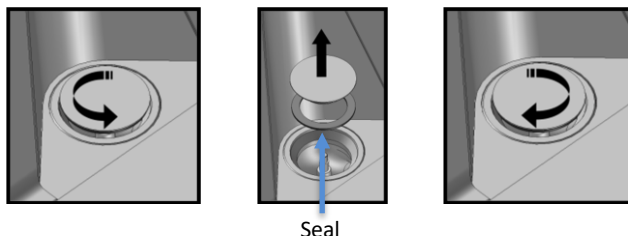
Produit délicat

Delicate products (Boiling pan mode): adjust the simmering intensity

CLEANING

MAINTENANCE

- ① → Fill the well with 30/40 litres (8/11 gal) of water
- ② - Heat to about 131°F / 55°C to activate the chemical (in bratt pan mode) then introduce a degreasing agent (after cooking using grease) or a descaler (sustained cooking with hard water)
- ③ - Clean the lid and chassis with a dishcloth
- ④ - Clean the well (Spatula/stainless steel metallic scourer)
- ⑤ → Open the drain outlet
- ⑥ - Rinse with a spray gun
- ⑥ - Clean the drain outlet seal regularly



ASSISTED CLEANING

① **TOOL BOX**

② **START**

③

Step	Temp	Volume
Filling	104°	29 L
Product	104°	
Cleaning	104°	
Draining	68°	
Pre-rinse	68°	27 L
Rinsing	68°	

End

MODE MANUEL

UTILISATION RAPIDE

1 Mode

2 Température

3 Départ

Choix du Menu : Auto / Manuel / Service

Choix du Mode : Sauteuse (Plancha) / Marmite

Réglage Température : Fond de cuve / Bain

Préchauffage avant cuisson

Réglage Temps ou Température à cœur

Bouton sélection Temps de cuisson / Température à cœur

Vidange cuve

Menu Remplissage Eau

Démarrer la cuisson

Menu Multi zones de chauffe

2 ou 3 zones de chauffe suivant le modèle d'appareil

Minuterie par zone

Produit délicat (Mode Marmite): régler l'intensité du bouillonnement

Réglage volume d'eau

Choix d'un volume pré-programmé

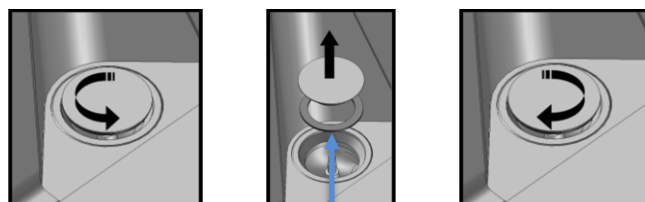
Eau chaude / Eau froide (Si Eau chaude)

Démarrer le compteur

NETTOYAGE

ENTRETIEN

- ① → Remplir la cuve de 30/40 litres d'eau
- ② - Faire chauffer l'eau à 55°C environ pour activer le produit (en mode sauteuse) et introduire éventuellement un produit dégraissant (après une cuisson grasse ...) ou détartrant (cuissons à l'eau soutenues ...)
- ③ - Laver le couvercle et le châssis à la lavette
- ④ - Nettoyer la cuve (Spatule / tampon métallique spécial Inox)
- ⑤ → Ouvrir la bonde de vidange
- ⑤ - Rincer à la douchette
- ⑥ - Régulièrement nettoyer le joint de la bonde de vidange



Joint

NETTOYAGE ASSISTÉ

- ① **SERVICE**
- ②
- ③