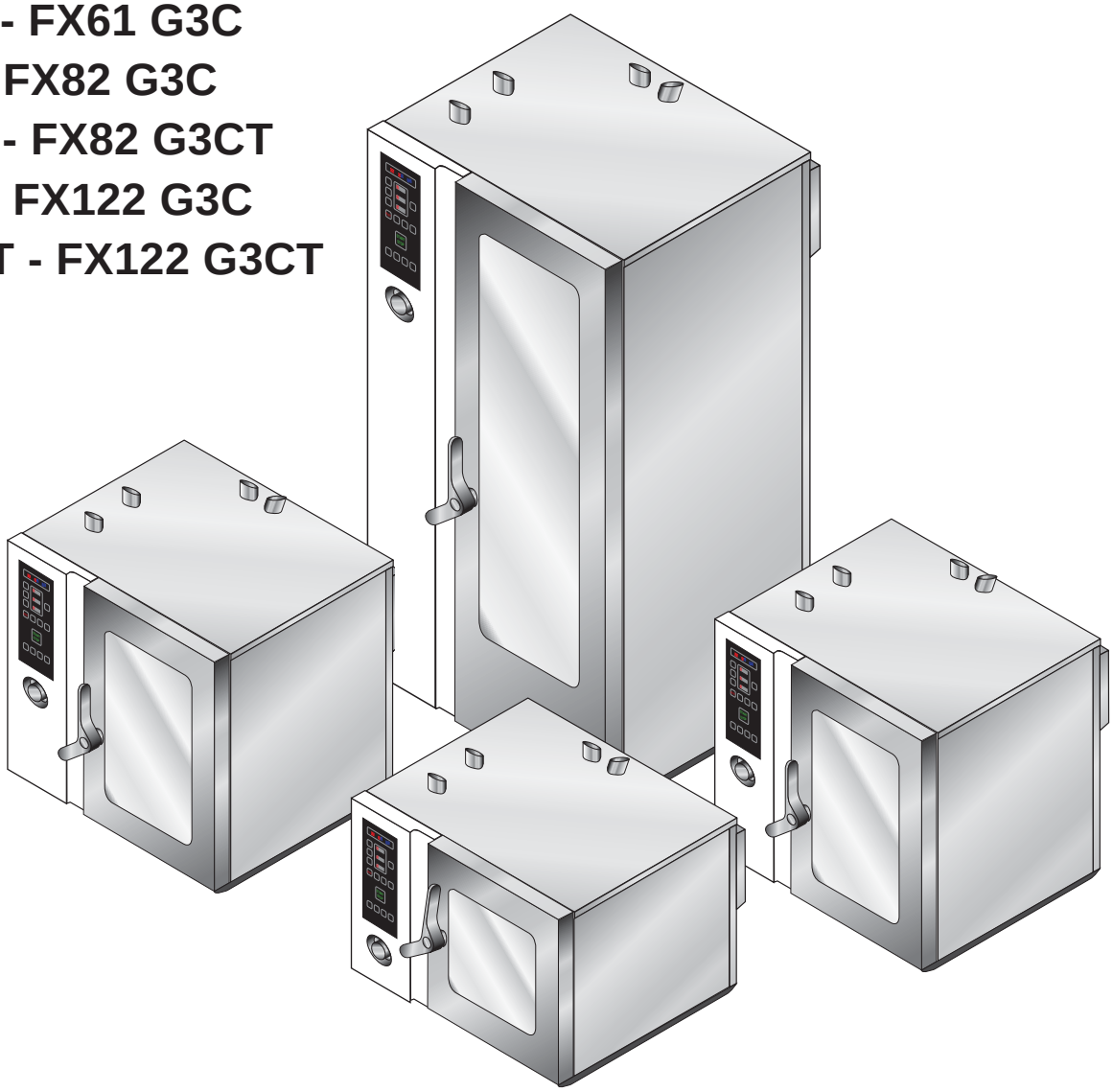
ANGELO PO AMERICA

Installation and Operation Manual

Models

FX61 G3 - FX61 G3C
FX101 G3 - FX61 G3C
FX82 G3 - FX82 G3C
FX82 G3T - FX82 G3CT
FZ122G3 - FX122 G3C
FX122 G3T - FX122 G3CT
FX201 G3
FX202 G3



Read and understand this manual completely before attempting to install, operate, or service this equipment. This manual is intended for use only by qualified installers of electric appliances.

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

PN 3320150
Rev.2 191018

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

This manual is intended for use only by qualified installers of electric appliances to install and set up the Angelo Po America oven models listed on the cover of this document. It also contains operational instructions for the users of the appliance. Keep this manual in an easily accessible place so the various operators may consult it as necessary.

In the event of a power failure, do not attempt to operate this appliance.

Keep the area around the appliance clear of any combustible materials. Do not obstruct the air intake or exhaust openings of the appliance.

SAFETY PRECAUTIONS

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

⚠WARNING Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

IMPORTANT

Installation, start-up and adjustments of this appliance should be accomplished by a person qualified to install electric equipment.

TABLE OF CONTENTS

1 Safety Precautions 5
2 General Information 11
3 Technical Specifications 13
4 Handling and Installation 17
5 Operation 27
6 Maintenance 81
7 Parts Replacement 87
8 Troubleshooting 91
9 Connection and Wiring Diagrams 95
10 Index 107

SAFETY PRECAUTIONS

GENERAL SAFETY INFORMATION

- During design and manufacturing, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of anyone interacting with the appliance. The manufacturer has complied with all legal requirements in the manufacture and assembly of this appliance. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for individual care and attention. Safety depends upon all users who interact with the appliance.
- Carefully read all instructions included in this manual.
- To avoid damage to components, take special care not to bump or drop the appliance during transport, handling and installation.
- Never tamper with, remove or bypass the safety and/or adjustment devices installed. Failure to comply with this requirement may cause serious health and safety hazards.
- Even after you have read all the appropriate documentation, it is recommended you perform a few trial operations to become familiar with all controls included on the control panel. It is imperative for user's to become familiar with the control panel layout and how to turn the appliance ON and OFF.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must be performed by an authorized service agent.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.
- When cleaning, use only food-approved detergents.
- Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful to your health.
- Perform cleaning procedures as necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitizing the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by health and safety regulations. .
- Thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer's instructions) and disconnect all supply lines, when the appliance is not in use.
- During operation an operator must be present at all times.
- Never direct pressurized water jets at external or internal parts of the appliance (except for the cooking chamber) to avoid damage to components, especially electrical and electronic parts.

IMPORTANT

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

- To avoid the risk of scalding, never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven.

IMPORTANT

If the appliance is provided with casters and it is necessary to move the appliance, disconnect the wall restraint before moving. After the appliance is returned to its original position, reconnect the wall restraint.

IMPORTANT

IN ORDER TO AVOID DAMAGE TO EQUIPMENT, PERSONAL INJURY OR DEATH, IT IS IMPERATIVE ALL USER'S BECOME FAMILIAR WITH THE SAFETY PRECAUTIONS ON THIS AND ALL SUBSEQUENT PAGES.

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING **Read this and other applicable manuals carefully before using this appliance. Incorrect installation, operation, maintenance, cleaning, or any modifications made to the appliance, may damage property or result in fatal injury.**

GENERAL SAFETY

⚠WARNING **This appliance must only be used by qualified personnel to cook food in professional and industrial kitchens. Any other application that does not conform to the specified use is considered dangerous.**

⚠WARNING **The equipment must not be used by inexperienced or untrained persons. Always provide training and guidance on the proper use and shut down of the oven. Make sure all personnel are supervised by someone who is responsible for their safety.**

⚠WARNING ANGELO PO AMERICA **accepts no responsibility for any situation resulting from work carried out in an unprofessional manner, or from the incorrect interpretation or application of regulations.**

GENERAL INSTALLATION

⚠WARNING **Incorrect installation or any modifications made to the appliance may damage property or result in injury or even death.**

⚠WARNING Fire risk! **If the appliance is positioned near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative trim, etc. these items must be made from a nonflammable material. All fire prevention regulations must be strictly observed.**

ELECTRICAL

⚠WARNING **Electrical connections or any work required on the electrical circuits inside the appliance, must be performed by trained technicians in compliance with local, state, and federal regulations.**

⚠WARNING Injury risk! **A ground fault interruption circuit (GFI) must be installed.**

⚠WARNING Fire risk! **Make sure all electrical connections are properly done.**

OPERATION

⚠WARNING Fire risk! **Do not place foods containing highly flammable ingredients (alcohol-based foods) in the oven. These substances may burst into flames and, therefore, constitute a fire and explosion hazard. Explosions may cause the door to open suddenly or even violently.**

⚠WARNING Fire risk! **When using the appliance for the first time, make sure there are no instruction manuals, plastic bags, or accessories inside the oven.**

⚠WARNING Food contamination risk! **Before cooking with the appliance, make sure there are no detergent or other caustic residues inside the oven. Remove any detergent residues using a damp cloth while wearing suitable eye and hand protection, then rinse the oven thoroughly.**

⚠WARNING Burn risk! **Do not leave the core probe hanging outside the oven door, as this could damage the probe and cause hot steam or liquid to escape from the oven during the cooking process. Always remove the core probe from the food before removing it from the oven.**

⚠WARNING Burn risk! **If the tray rack trolleys need to be moved while in use, always make sure the containers are secured properly. Close the containers holding liquids so that no hot liquid can spill out.**

⚠WARNING Injury risk! **When loading and unloading the tray rack trolley, apply the wheel lock brake.**

⚠WARNING Injury risk! **Tray rack trolleys may tip over when wheeled along uneven surfaces or when crossing the threshold of a door.**

⚠WARNING Electrocution and burn risk! **To reduce the risk of fire and/or electric shock do not remove the service panels. There are no user serviceable items under the service panels. Only qualified service agents are permitted to remove the service panels.**

CLEANING

⚠WARNING Burn risk! **Do not open the oven door during washing. There is danger of severe caustic burns from the presence of hot air, acids, or base (Alkali) that may come in contact with the skin and/or eyes. If the washing program is stopped before its completion, launch and complete a LH2O WASHING program before opening the door.**

⚠WARNING Fire risk! **If the appliance is not cleaned or not cleaned thoroughly, grease or remnants of food which have accumulated inside the oven may start to burn.**

⚠WARNING Fire risk! **Carefully clean chamber, heating elements and exchangers at the end of each duty and whenever there is dirts, grease and fats. If the fat drain valve is provided, check that it is clean and not obstructed before each cooking process.**

INSPECTION AND MAINTENANCE

⚠WARNING Injury risk! **Appliance maintenance must only be performed by properly trained personnel.**

⚠WARNING Injury risk! **Before any maintenance work is performed, the appliance must be disconnected from the electrical supply. Apply a lock out tag to the electrical supply connection.**

⚠WARNING Injury risk! **All parts not supplied by** ANGELO PO AMERICA **must be pre-approved before installation.**

REPAIR WORK SAFETY

⚠WARNING **Repair work must only be performed by** ANGELO PO AMERICA **or one of its qualified service agents.** ANGELO PO AMERICA **accepts no responsibility for any situation resulting from work performed by untrained technicians.**

⚠WARNING Burn risk! **Always wear heat resistant gloves when handling accessories or other objects which have been inside the hot oven.**

⚠WARNING Burn risk! **Make sure any hanging rack frames and/or tray rack trolleys inside the oven are secured. Improperly placed containers holding hot liquids may fall or slip inside the oven causing the potential for burns.**

⚠WARNING Burn risk! **The temperature of the external parts of the oven may exceed 140°F (60°C). Touch only the components used to control the appliance.**

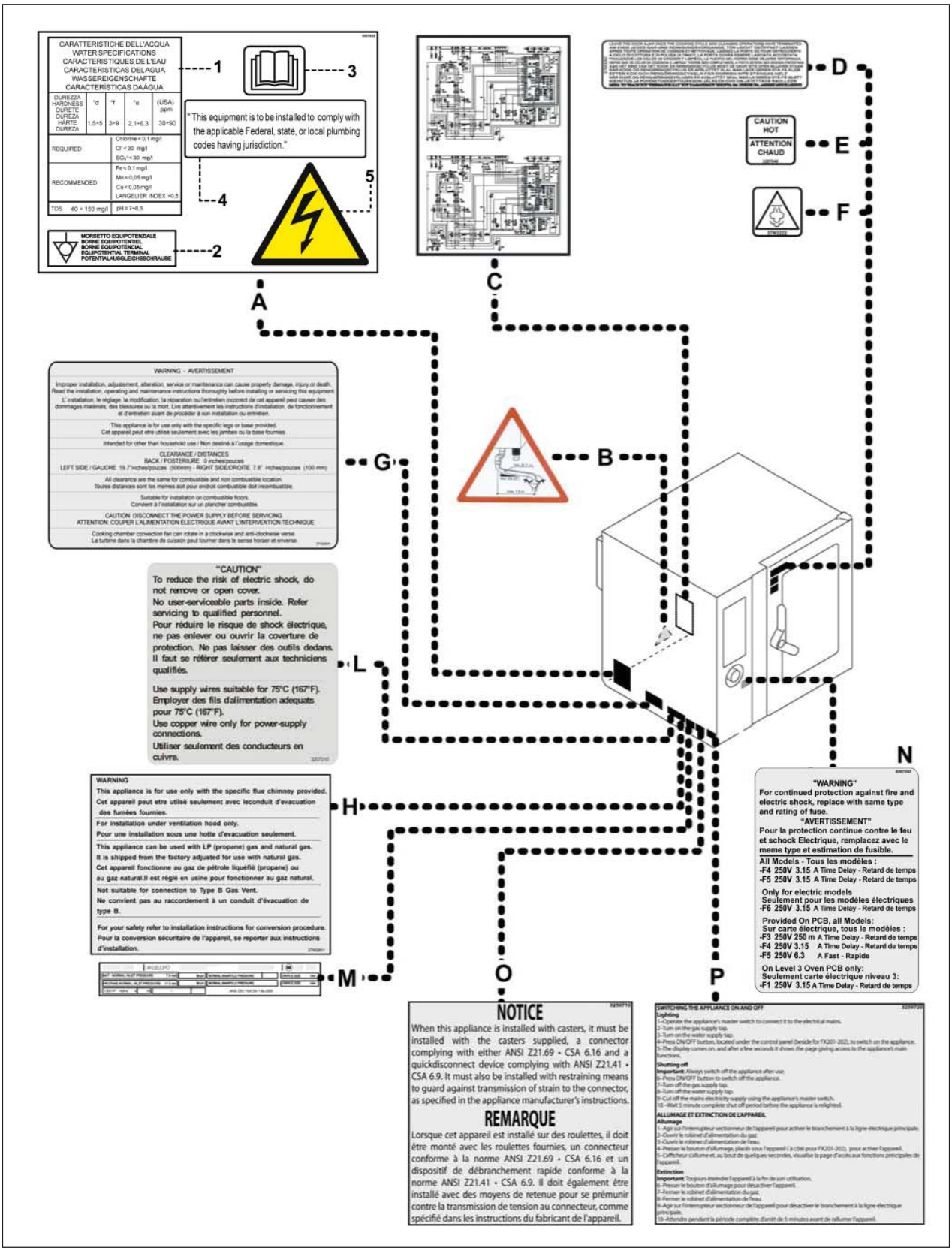
⚠WARNING Burn risk! **When containers are full of liquid or will be filled with liquid during the cooking process, the user must be able to see inside each container. Do not place any racks above eye level.**

⚠WARNING Burn risk! **Take extra care to avoid drips or spills when removing trays containing hot liquids.**

⚠WARNING Burn risk! **Always open the door slowly and carefully to prevent being burned by hot steam escaping from the oven.**

⚠WARNING Electrocution and burn risk! **To reduce the risk of fire and/or electric shock do not remove the service pane ls. There are no user serviceable items under the service panels. Only qualified service agents are permitted to remove the service panels.**

SAFETY LABEL AND SIGN LOCATION



SAFETY LABELS AND SIGNS

A **1** Water specications (Hardness, pH, Conductivity)

2 Equipotential terminal

3 Read the manual

4 This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

5 DANGEROUS VOLTAGE

B WATER DRAIN

C Wiring diagram

D Leave the door ajar once the cooking cycle and cleaning operations have terminated

E Caution: hot surfaces

F Caution: very hot steam

G Warning: Improper installation, adjustment alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing the equipment; This appliance is for use only with the specific legs or base provided; Intended for other than household use.

CLEARANCE: BACK / 0 inches / LEFT SIDE 19.7” inches (500 mm) - RIGHT SIDE 7.8” inches (100 mm); All clearance are the same for combustible and non-combustible location; Suitable for installation on combustible floors;.

CAUTION: **DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.** Cooking chamber convection fan can rotate in a clockwise and anti-clockwise direction.

H) WARNING: This appliance is for use only with the specific flue chimney provided; For installation under ventilation hood only; This appliance can be used with propane gas and natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with natural gas; Not suitable for connection to type B gas vent; For your safety refer to installation instructions for conversion procedure.

L) CAUTION: To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified personnel.

Use supply wires suitable for 75°C (167°F).

Use copper wire only for power-supply connections

M) NAME PLATE

N) WARNING: Type and rating of fuse

O) NOTICE: When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector complying with either ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device complying with ANSI Z21.41 • CSA 6.9. It must also be installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector, as specified in the appliance manufacturer’s instructions.

P) SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

GENERAL INFORMATION

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the beginning of the manual.

This manual contains all information necessary for authorized users of the appliance.

Important information for skilled operators and authorized service agents can be found in Sections 4, 5, 6, 7, 8 and 9.

PURPOSE OF THE MANUAL

- The manufacturer has produced this manual, which becomes an integral part of the appliance and provides necessary information for those authorized to interact with it during its working life.

  As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions precisely.
- Information contained in this manual will help prevent risks to health and safety, and the risk of economic losses.
- Keep this manual in a clearly identified and safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available as needed.
- The manufacturer reserves the right to make modifications to the appliance without any obligation to provide any prior notice.
- A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

⚠WARNING

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

IMPORTANT

Indicates important technical information which *must not* be overlooked.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is manufactured with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added to comply with all relevant federal, state and local code requirements.

⚠WARNING Make a daily check to ensure all safety devices are properly installed and in good working order. Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.

SAFETY AND INFORMATION LABELS

See “Safety Label and Sign Location” chart (located on page 8) for the position of all safety labels included on the appliance.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

- **Set of nozzles**: for adapting the appliance to the type of gas available.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance may be equipped with the following accessories on request “see general catalog”.

ELECTRICAL LOCKOUT/TAGOUT PROCEDURE

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

The Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure is used to protect personnel working on an electrical appliance.

Before performing any maintenance or service that requires exposure to electrical components, follow these steps:

1. In electrical box, place appliance circuit breaker into OFF position.
2. Place a lock or other device on the electrical box cover to prevent someone from placing the circuit breaker ON.
3. Place a tag on electrical box cover to indicate that appliance has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.
4. Disconnect the appliance power cord from the electrical outlet.
5. Place a tag on the cord to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GENERAL DESCRIPTION

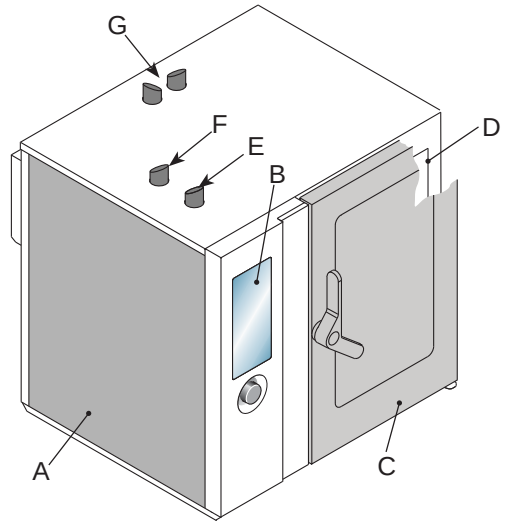
The oven (referred to below as the appliance), is designed and manufactured to cook foods in a professional catering / commercial restaurant environment.

Functions are controlled by an electronic control board allowing setting of cooking modes (convection, steam, combination) and functions provided to allow more uniform cooking.

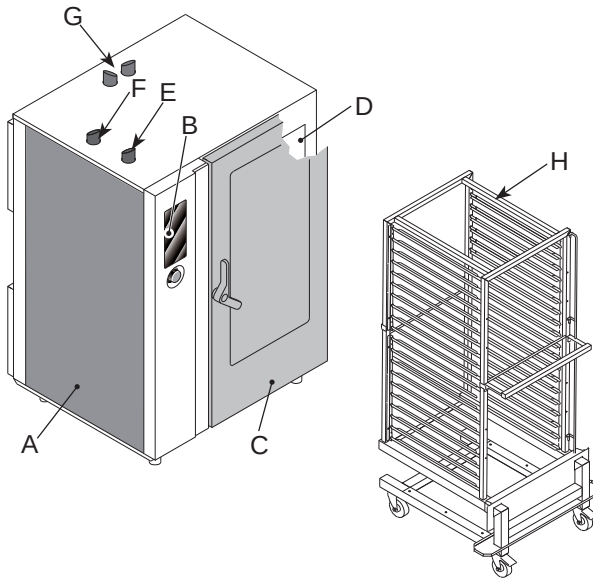
Main Parts

A.– Electrical component compartment panel
B.– Control board
C.– Oven door
D.– Cooking chamber
E.– Air intake and steam exhaust pipe
F.– Steam exhaust pipe
G.– Flue pipe
H.– Container trolley
(For version FX201-FX202 only)

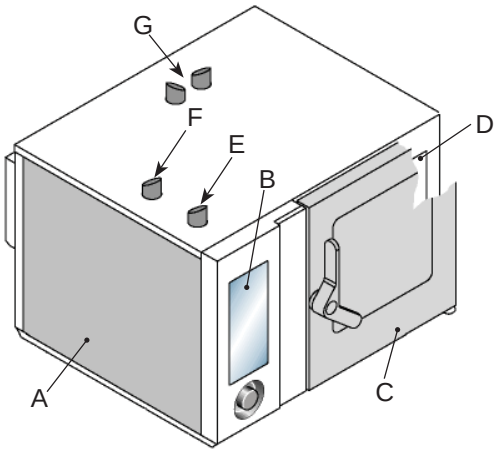
MODEL FX61 - 101 G3/G3C



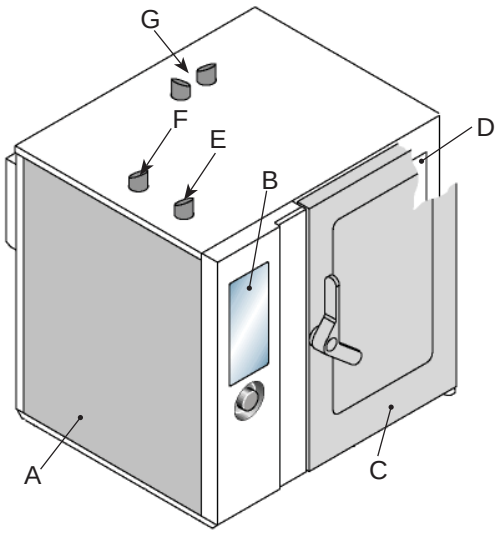
MODEL FX201 - 202 G3



MODEL FX82 G3 - G3T - G3C - G3CT



MODEL FX122 G3 - G3T - G3C - G3CT



DATAPLATE LOCATION AND APPLIANCE SPECIFICATIONS

The dataplate, shown below, can be found attached to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A – Appliance model

B – Type of customization

C – Manufacturer identification

D – Serial number

E – Reference standard

F – Protection rating

G – Country of destination

H – Certification marks

L – Amperage (A)

M – Voltage (V) and Frequency (Hz)

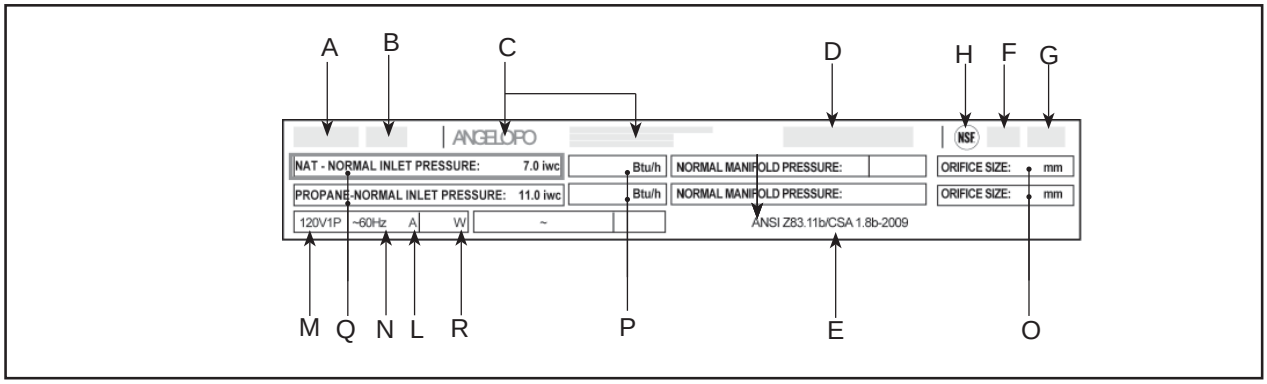
N – Orifice size

O – Rated power

P – Manifold pressure

Q – Type of gas and supply pressure

R – Electrical power consumption (W)



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorized service centers for all requirements.

When requesting service, provide all information on the dataplate and a description of the problem.

MODEL FX61-101 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 61 G3	FX 101 G3
Oven dimensions	36.2″ × 30.5″ × (24.8″ + 4″)	36.2″ × 30.5″ × (34.5″ + 4″)
Electrical supply	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Rated power	50000 Btu/h	71000 Btu/h
Electricity power consumption	576 W	828 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	17.34″ × 17.73”	17.34″ × 27.38″
Chamber dimensions	25.4″ × 25.6″ × 20.1″	25.4″ × 25.6″ × 29.7″
Number of containers	6	10
Container dimensions	12.8″ × 20.9″ × 2.5″	12.8″ × 20.9″ × 2.5″
Current rating	4.8 A	6.9 A

Maximum sound output is no higher than 65 dB (A).

MODEL FX82-122 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 82 G3T	FX 122 G3T
Oven dimensions	46.4″ × 38″ × (30.7″ + 4″)	46.4″ × 38″ × (40.9″ + 4″)
Electrical supply	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Rated power	92500 Btu/h	115000 Btu/h
Electricity power consumption	900 W	960 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	25.2″ × 23.6″	25.2″ × 33.9″
Chamber dimensions	35.0″ × 32.5″ × 26.2″	35.0″ × 32.5″ × 36.4″
Number of containers	8	12
Container spacing	2.77″	2.6″
Container dimensions	20.88″ × 25.61″ × 2.56″	20.9″ × 25.6″ × 2.6″
Current rating	7.8 A	11.5 A

Maximum sound output is no higher than 65 dB (A).

MODEL FX82-122 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 82 G3	FX 122 G3
Oven dimensions	46.4″ × 38.0″ × (51.8″ + 5.9″)	46.4″ × 38.0″ × (62.0″ + 5.9″)
Electrical supply	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Rated power	92500 Btu/h	115000 Btu/h
Electricity power consumption	900 W	960 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	25.2″ × 23.6”	25.2″ × 33.9″
Chamber dimensions	35.0″ × 32.5″ × 26.2″	35.0″ × 32.5″ × 36.4″
Number of containers	8	12
Container dimensions	20.9″ × 25.6″ × 2.6″	20.9″ × 25.6″ × 2.6″
Current rating	7.8 A	11.5 A

Maximum sound output is no higher than 65 dB (A).

MODEL FX201-202 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 201 G3	FX 202 G3
Oven dimensions	36.6″ × 31.1″ × 62.0″	46.6″ × 38.3″ × 62.0″
Electrical supply	120V 1Ø 60Hz	120V 1Ø 60Hz
Rated power	145000 Btu/h	190000 Btu/h
	135000 Btu/h	
Electricity power consumption	1295 W	2640 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	17.3″ × 54.9″	25.2″ × 54.9″
Chamber dimensions	25.4″ × 25.6″ × 57.2″	35.0″ × 32.5″ × 57.5″
Number of containers	20	20
Container spacing	2.6″	2.6″
Container dimensions	12.8″ × 20.9″ × 1.6″	20.9″ × 25.6″ × 1.6″
Current rating	15.1 A	22 A

Maximum sound output is no higher than 65 dB (A).

HANDLING AND INSTALLATION

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

IMPORTANT

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorized to perform these operations must develop a “safety plan” to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

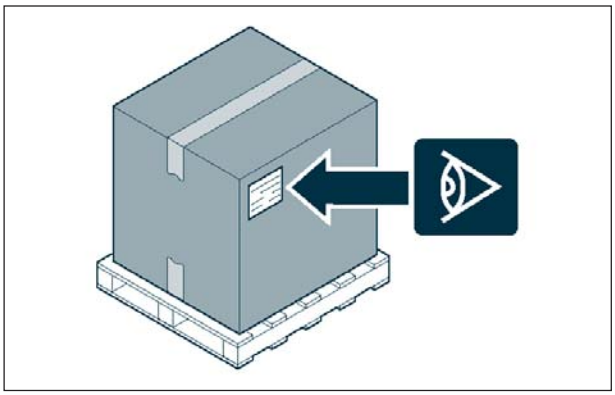
Packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are provided in the correct quantities and undamaged.

Packaging material must be properly disposed of in accordance with all local recycling rules and regulations.

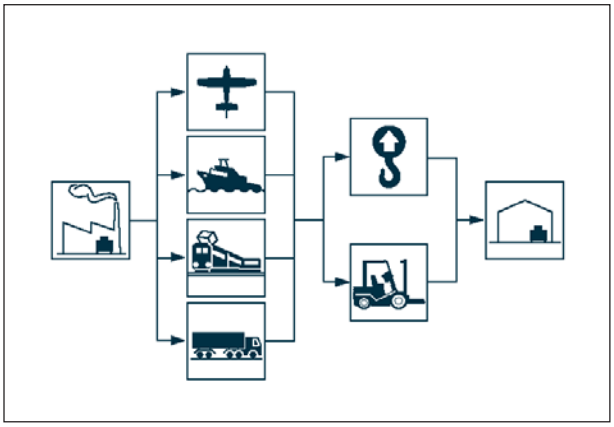


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending on the destination.

The chart below shows the most commonly used alternatives.

During transport, secure the package(s) properly to prevent unwanted shifting.

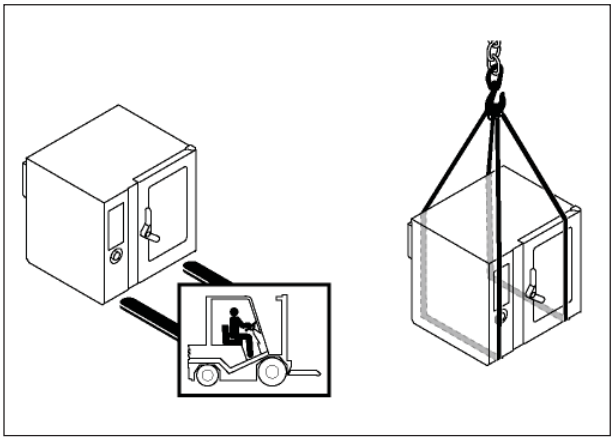


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load’s center of gravity.

IMPORTANT

When engaging with the lifting equipment, note the location of all intake and outlet pipes.



APPLIANCE INSTALLATION

All installation stages must be considered based on the site survey and specific installation location of the unit. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, the person authorized to perform these operations must organize a “safety plan” to protect people directly involved, and must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The location of the installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections required. In addition, the location must be suitably lit and meet all local health department and hygiene requirements to prevent the contamination of foods.

It is suggested to mark the location of each individual appliance or subassembly prior to installation.

Install in accordance with the relevant local codes, regulations and specifications in the country of use.

⚠WARNING Fire risk! **If the appliance is positioned near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative trim, etc. these items must be made from a nonflammable material. All fire prevention regulations must be strictly observed.**

IMPORTANT

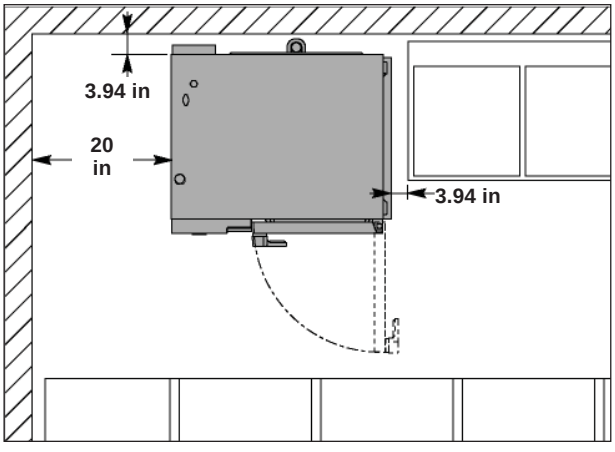
Install the appliance on a stand (available as an option) and position it as shown in the diagram (For version FX61-101-82-122 only).

If the oven is installed in the middle of a room, please leave at least a distance of 20 inches between its back and other appliances.

IMPORTANT

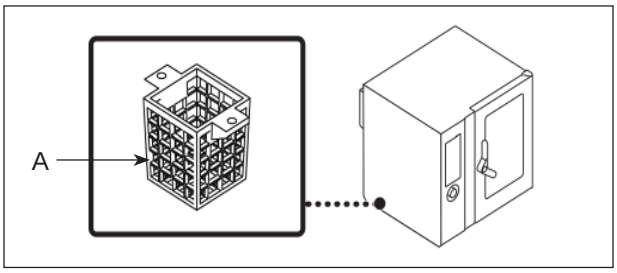
All clearance requirements are the same for combustible or non-combustible constructions.

Suitable for installation on combustible floors.



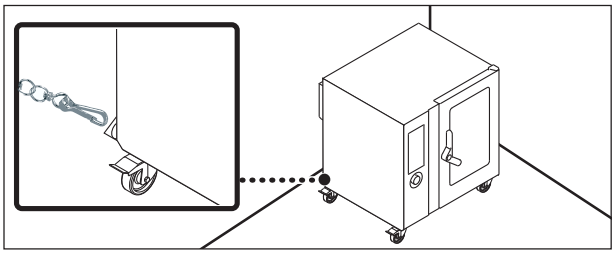
IMPORTANT

During installation of the appliance, take care to prevent all possible obstruction of the combustion air intake A.



CASTER - MOUNTED OVENS

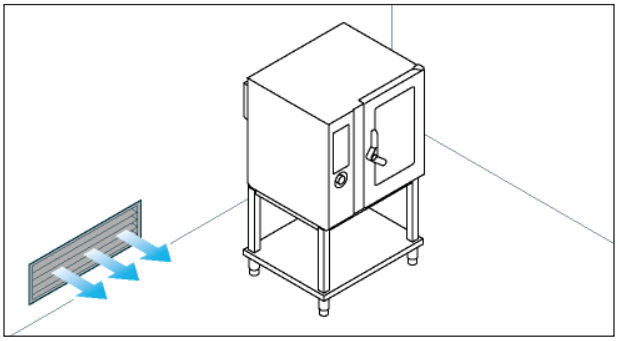
For an appliance equipped with casters, the installation must be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement.



ROOM VENTILATION

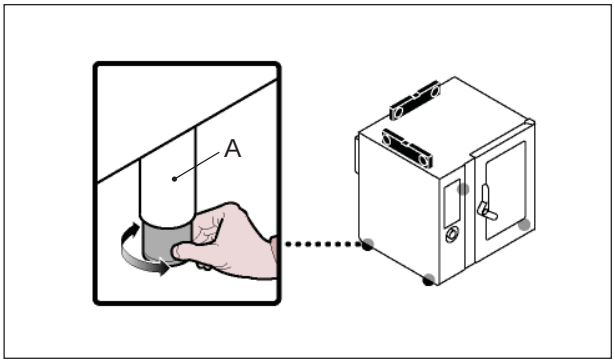
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room.

Air inlets must be of appropriate size, protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be connected, grounded in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2.

IMPORTANT

The connection must be made by authorized, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 120V/1 Ph (see wiring diagrams).

WARNING Electrical connections or any work required on the electrical circuits inside the appliance, must be performed by trained technicians in compliance with local, state, and federal regulations.

WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

WARNING Before doing any work, cut off the main electricity supply.

Connect the appliance to the main power supply as follows.

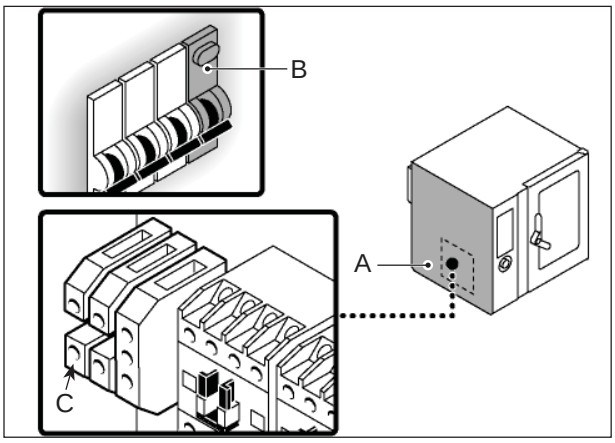
1. Remove the screws and side panel **(A)**.
2. Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

   • Wire insulation temperature rating: ≥75°C (167°F).

IMPORTANT

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

3. Replace side panel **(A)** and retighten all screws when the operation is complete.

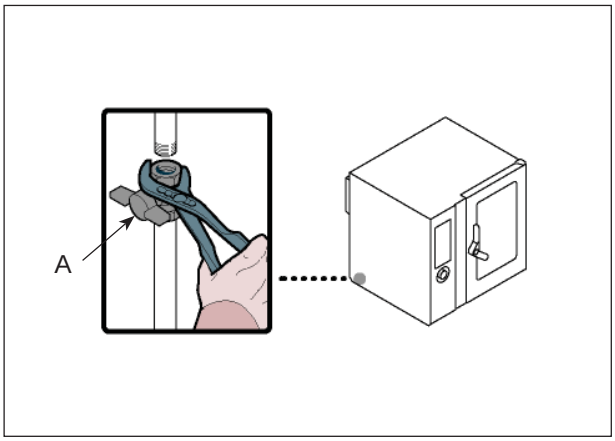


IMPORTANT

Cooking chamber convection fan can rotate in a clockwise and counter-clockwise direction.

GAS CONNECTION

All gas connections must be in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, as applicable. This appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa) and the appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).



⚠CAUTION ***Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.***

IMPORTANT

This appliance is equipped for Natural or Propane (LP) gas. This appliance is adjusted in the factory with a nozzle size for operation with Natural gas(see table page 79). Nozzle necessary for conversion are provided with conversion kit located next to the manual instruction.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off valve **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.

IMPORTANT

Valve (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER CONNECTION

IMPORTANT

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Description		Value
Pressure		30 – 60 psi or 200 - 400 kPa (2 - 4 bar) (*)
Water flow rate (GPH)		2.4 gph (FX 61) (*) 3.2 gph (FX 101) (*) 4.6 gph (FX 82) (*) 4.6 gph (FX 122) (*) 6.3 gph (FX 201) (*) 8.5 gph (FX 202) (*)
pH		7 - 8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d; 2,1÷6,3°e; 30÷90 ppm)
Langelier Index (recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion content		
Required	Chlorine	< 0.1 mg/l
	Chlorides	< 30 mg/l
	Sulphates	< 30 mg/l
Recommended (**)	Iron	< 0.1 mg/l
	Copper	< 0.05 mg/l
	Manganese	< 0.05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.

(**)Different values of these parameters may cause corrosion if combined with wrong usage and environment.

IMPORTANT

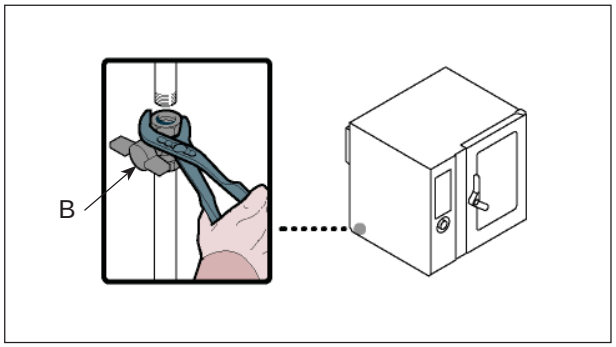
It is sole responsibility of the operator / purchaser / owner of this equipment to verify that the supply water, treated or not upstream of the water connection , falls within the standard values published in this document. Failure to comply with these values may damage the equipment and void the manufacturer's warranty of the damaged parts.

WATER CONNECTION

⚠WARNING Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

IMPORTANT

This appliance is to be installed to comply with the applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.



Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)** to allow the water supply to be cut off when necessary.

IMPORTANT

Wherever chemicals are used in the water supply system for water sanification, for example chloramines or sodium hypochlorite, it is necessary to install a filter to guarantee their removal.

IMPORTANT

Check water pipes and fittings for corroded parts, they may pollute the water inside the appliance.

IMPORTANT

If the water features are such to require a treatment system and the shower launching accessory is installed in the oven (LDR610 for models FX61-101-82- 122 and LDL only for models FX201-202), the water supplied by the latter must also be treated.

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE

IMPORTANT

To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber (see page 84) with suitable detergents and completely dry it before use.

IMPORTANT

Perform maintenance of the water treatment system (where it is installed) to ensure its proper functionality.

IMPORTANT

Be sure to use new and fully functional accessories.

IMPORTANT

Use only detergents, chemicals and cleaning procedures suitable for the appliance.

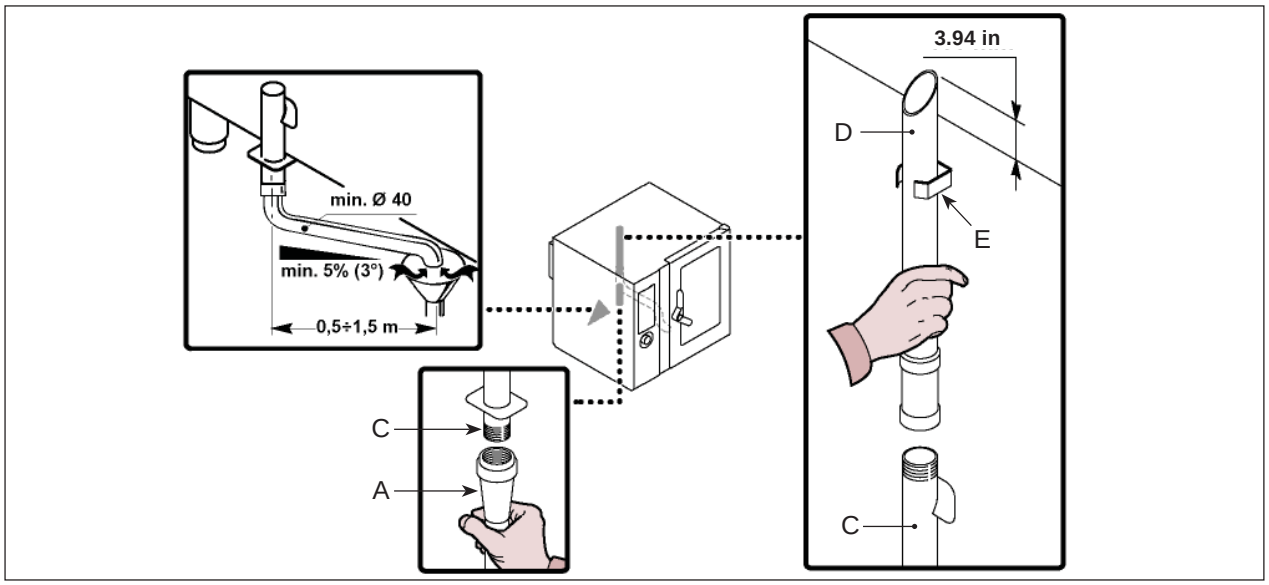
IMPORTANT

If the water features are such to require a treatment system, do not introduce untreated water inside the chamber during cooking. For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 20.

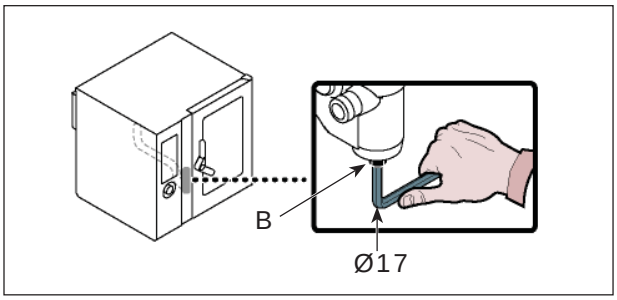
WATER DRAIN CONNECTION

To perform this operation, do the following.

1. Connect water supply line pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.
2. Connect vent pipe **(D)** to the appliance connection pipe **(C)** and attach it to support **(E)**.



The appliance's drain line is fitted with plug (B) to allow discharge of any waste.



WASHING SUPPLY CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows:

1. Connect red pipe **(A)** to pipe **(B)** and fit cone **(C)** into the cleaner tank **(D)**.
2. Connect blue pipe **(E)** to pipe **(B)** and fit cone **(C)** into the sanitizing cleaner tank **(F)**.

Use the cleaner and sanitizer supplied by the appliance manufacturer for the best results.

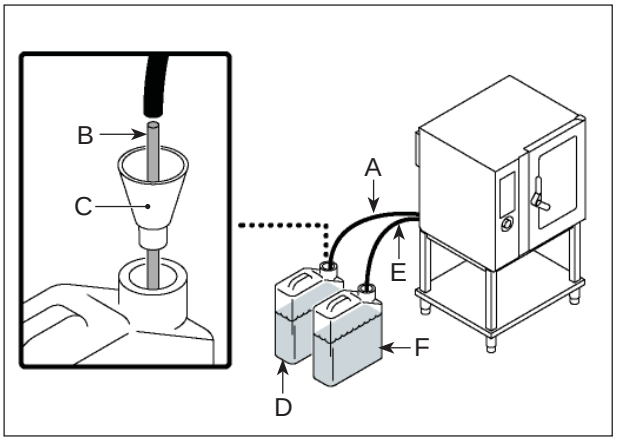
The chemical composition of the products referred to above is as follows:

Cleaner: caustic soda, concentration less than 20%.

Sanitizing cleaner: containing citrates and organic sequestering agents, less than 15%.

IMPORTANT

The use of products with different compositions may damage the system and the oven walls, and any residues deposited may contaminate foods.



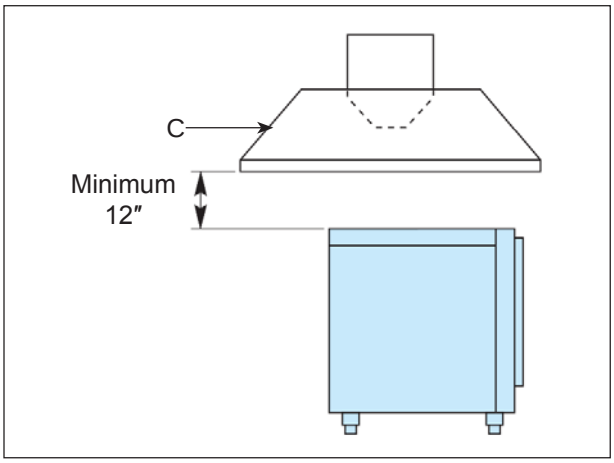
CONNECTING THE GAS EXHAUST VENT

IMPORTANT

Make the connection in compliance with all relevant local and legal requirements, using appropriate and recommended materials.

IMPORTANT

Maximum exhaust gas temperature at the outlet is approximately 750°F.



CONNECTING TO A FAN EXTRACTOR HOOD

Position the appliance underneath hood **(C)** as shown in the diagram.

IMPORTANT

The gas supply valve must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.

GAS SUPPLY CONVERSION

⚠WARNING Before proceeding with the conversion, shut off gas supply before disconnecting the electrical power.

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

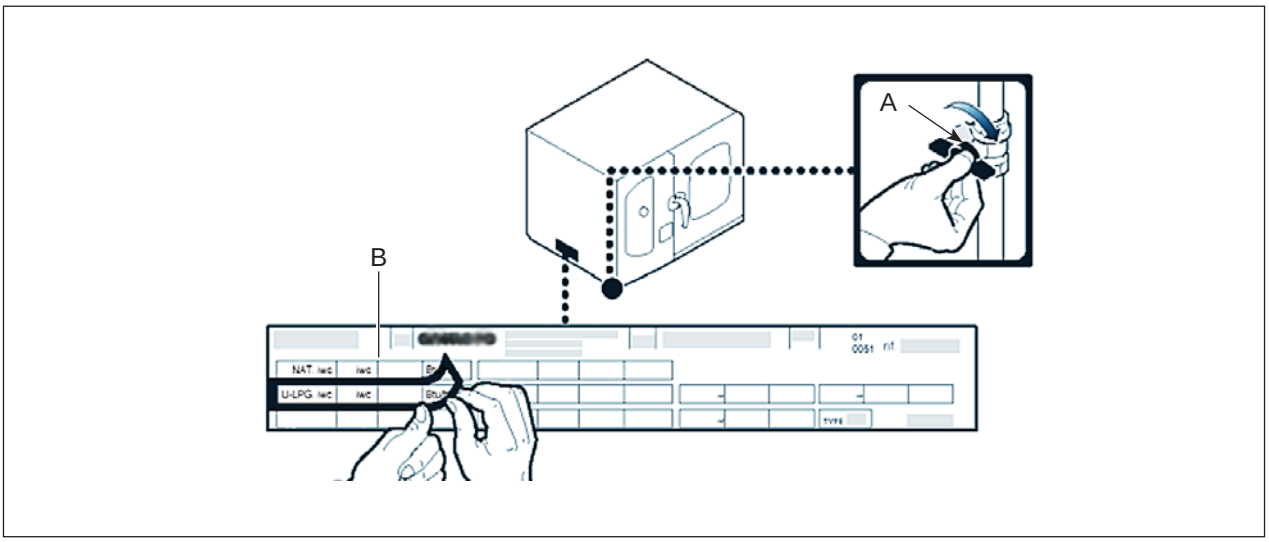
1. Turn off gas supply valve **(A)**.
2. Change the burner nozzle (see page 87).
3. Remove the testing gas sticker from the data plate **(B)** and apply the new one to identify the gas being used.
4. Access the “Service” menu and activate the “Gas type conversion” procedure (see page 29).
5. Carry out the appliance testing procedure (see page 25).

IMPORTANT

Upon completing the operation, make sure there are no gas leaks or malfunctions.

⚠WARNING Do not use an open flame to test for gas leaks. Use a commercial leak detector or a soap and water solution.

⚠WARNING The gas supply conversion must be made by an authorized service agent in accordance with the manufacturer’s specifications and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the procedures in these instructions are not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or death. An authorized service agent is responsible for proper conversion. Installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer’s instructions supplied with the kit.



TESTING THE APPLIANCE

IMPORTANT

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1. Turn on gas and water supply valves and check that connections are tight.
2. Turn on the master switch to check the electrical connection.
3. Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary.
4. Check that the gas pressure conforms to values stated in the table at the back of the manual.
5. Check that the combustion exhaust gases comply with the requirements.
6. Check the water pressure and adjust if necessary.
7. Check that the safety device is operating correctly.
8. Carry out a cooking cycle without food to ensure the appliance is operating correctly.

After testing, train the user in all skills necessary to ensure safe operation of the appliance, in accordance with all legal requirements.

IMPORTANT

During performance of the test procedure and upon completion of the operation, make sure there are no gas leaks or malfunctions.

ADJUSTMENTS

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

IMPORTANT

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

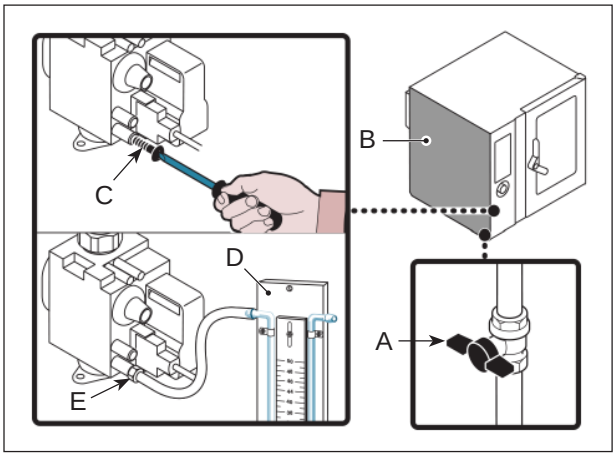
⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

⚠WARNING Adjustments must be performed by an authorized service agent, in accordance with all relevant local and legal requirements.

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows:

1. Turn off gas supply valve **(A)**.
2. Undo screws and remove the side panel **(B)**.
3. Unscrew screw **(C)**.
4. Connect pressure gauge **(D)** to pressure test point **(E)**.
5. Turn gas supply valve **(A)** back on.



6. Switch on the appliance and perform a cooking cycle without food at maximum temperature.
7. Check the pressure gauge reading complies with the values.

Gas type	Pressure in kPa (Inches Water Column)		
	rated	minimum	maximum
Natural gas	1.74 (7”)	0.87 (3.5”)	2.61 (10.5”)
Propane	2.74 (11”)	1.99 (8”)	3.23 (13”)

8. Switch off the appliance, turn off gas supply valve **(A)**, disconnect pressure gauge **(D)** and retighten screw **(C)**.

9. Replace panel **(B)** and retighten screws when the operation is complete.

CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES

Once the appliance has been connected, proceed to analyze the combustion exhaust gases:

1. Acquire an exhaust gas analyzer and calibrate the instrument in accordance with instructions in the operator's manual supplied with it.
2. Insert exhaust gas analyzer measuring pipes into the appliance's exhaust gas discharge lines.
3. Switch on the appliance.
4. Access the "Service" menu and activate the "CO/CO^2 Measurement" procedure.
5. Check CO and CO^2 emission values first at minimum power (cold), then maximum power, and at minimum power (hot) again.
6. Check that readings obtained are as required by the manufacturer.
7. Fill in the relative test report (enclosed) and send it to the manufacturer to activate the Warranty.

IMPORTANT

Maximum exhaust gas temperature at the outlet is approximately 750°F (400°C).

ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows:

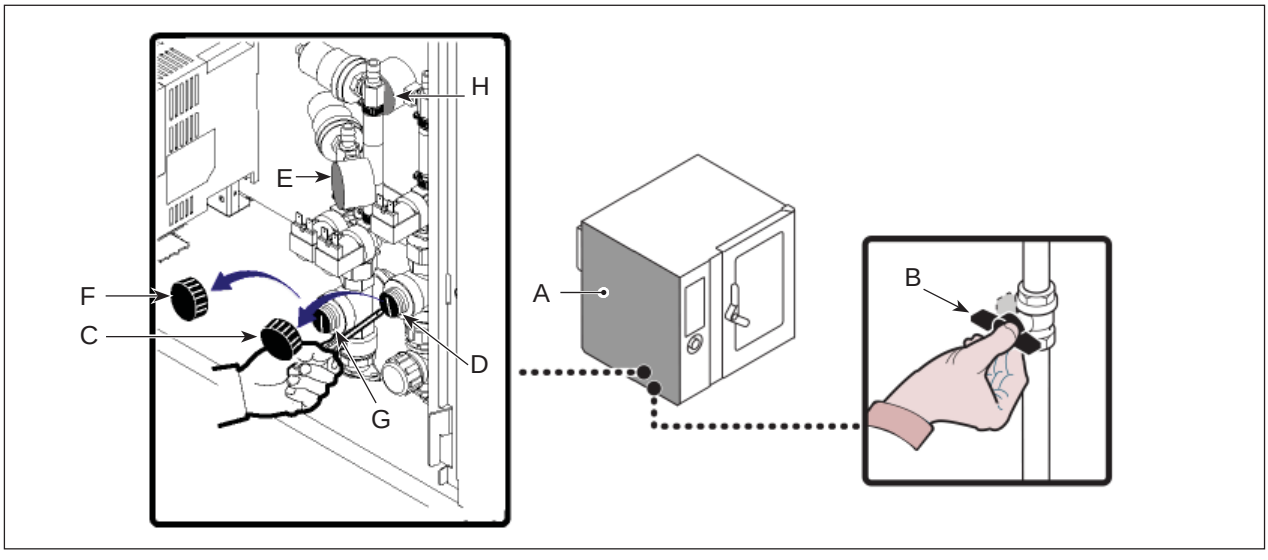
1. Undo screws to remove side panel **(A)**.
2. Turn on water supply valve **(B)**.
3. Unscrew ring nut **(C)**.
4. Use screw **(G)** (cleaning system water intake) to bring the pressure reading on pressure gauge **(E)** to 22 psi (1.5 bar).

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

5. Retighten ring nut **(C)**.
6. Unscrew ring nut **(F)**.
7. Turn screw **(D)** (cooking chamber water intake) to bring pressure reading on pressure gauge **(H)** to 14.5 psi (1 bar).

If the water pressure is too low, install a device to increase the pressure.

8. Retighten ring nut **(F)**.
9. Return panel **(A)** to it's original position and replace screws.
10. Turn water supply valve **(B)** off when the operation is complete.



OPERATION

RECOMMENDATIONS FOR USE

IMPORTANT

The rate of accidents resulting from the use of appliances depends on many factors which cannot always be predicted and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are caused by misuse or abuse. Being familiar with the appliance and the normal operating modes will help reduce the occurrence of accidents or errors.

Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.

Before each use, make sure all safety devices are fully installed and functional.

In addition to complying with the above requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.

Immediately report any irregularities observed or deterioration of the components or parts of the appliance. If necessary, ask for help from a more experienced user or call an authorized service agent for additional help.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.

A. Digital display: displays the selected mode of operation and alarm codes.

B. Function enabling button: enables the function shown on the display.

C. Back button: cancels the current operation and returns to the previous page.

D. Reset button: resets the alarms (beepers and lights).

E. "START-STOP" button: starts or ends the selected program cycle, shown on the display (cooking cycle, washing cycle, etc.).

F. Knob: Used to select the function required or modify values. To select one of the zones required (function or value) turn the knob clockwise or counter-clockwise

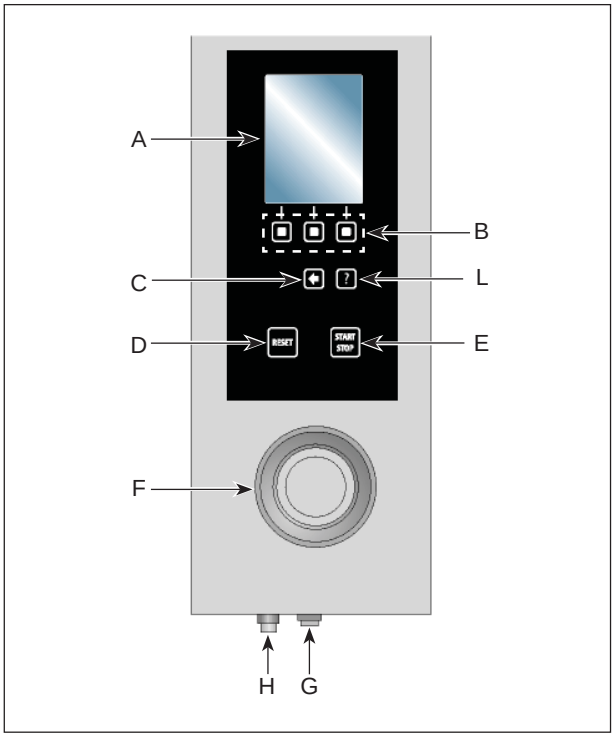
- Clockwise: scrolls "downwards" through zones or increases the value shown.
- Counter-clockwise: scrolls "upwards" through zones or decreases the value shown.

After selecting the function required or the value, press the knob to confirm and save the function or value.

G. On/off button: turns the appliance's electricity supply on and off (I=ON; O=OFF).

H. USB port: used to connect a remote data storage unit to the appliance.

L. HELP button: gives information on the function that is being used.

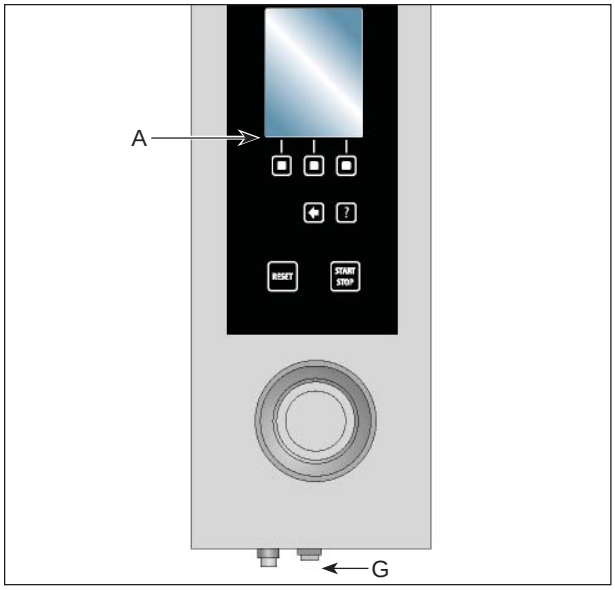


SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

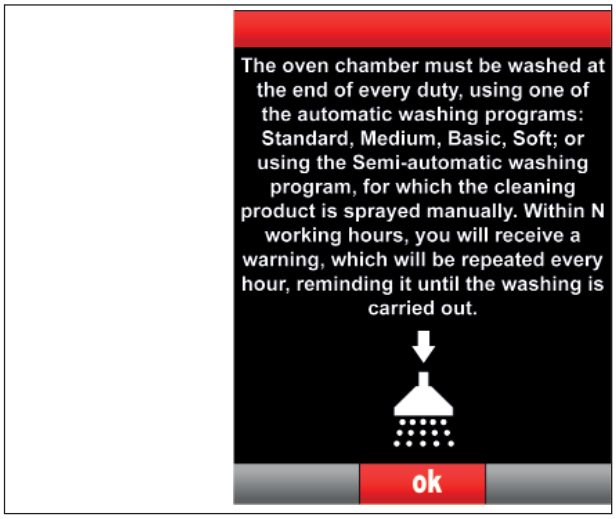
Proceed as follows:

Lighting

1. Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical power supply.
2. Turn on gas supply valve.
3. Turn on water supply valve.
4. Press button **(G)** to turn on the appliance.



5. Display **(A)** comes on, after a few seconds it shows the page. >>>
6. Press OK to reset and go to the next page.

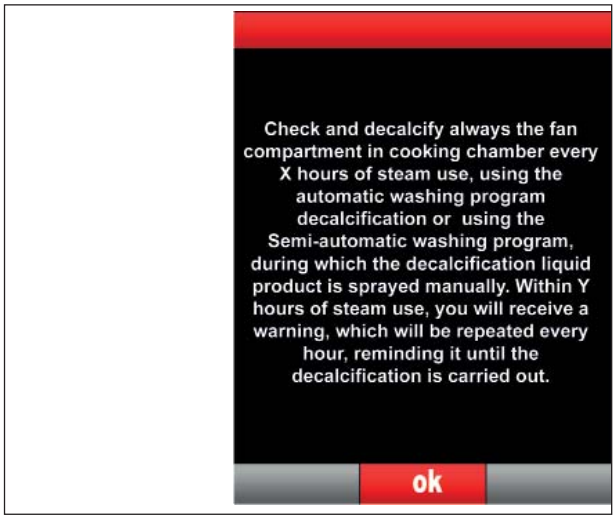


IMPORTANT

The N value of the hours is the residual cooking time between one wash and the next (max.12 h - min. 1h).

The display will show page. >>>

7. Press OK to go to the main functions of the appliance.



IMPORTANT

The Y value of the hours is the residual water introduction time in the chamber during a cooking process available between one descaling and the next (max 15h - min 1h).

Turning off

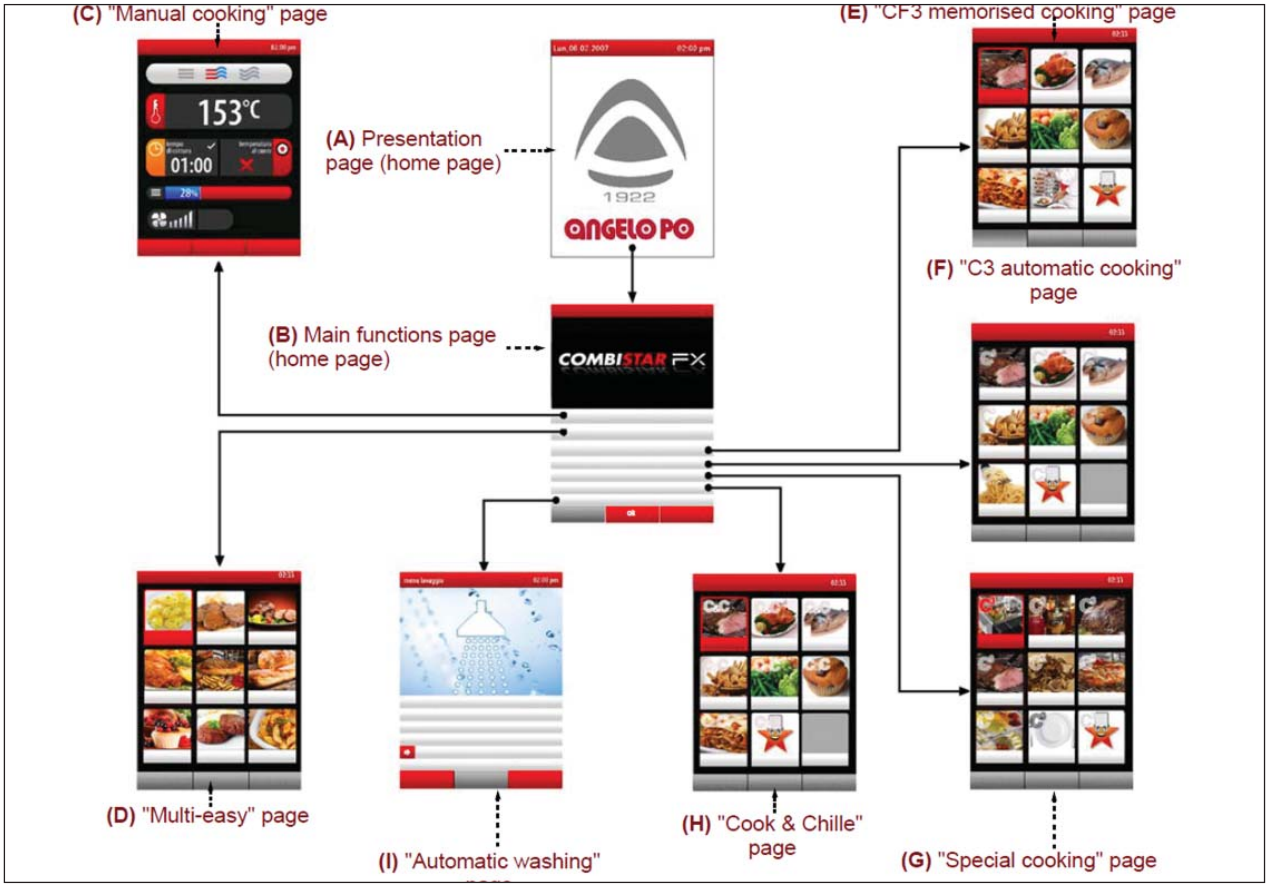
IMPORTANT

Always switch off the appliance after use.

8. Press button **(G)** to switch off the appliance.
9. Turn off gas supply valve.
10. Turn off water supply valve.
11. Cut off main electrical supply using the appliance's master switch.

MENU STRUCTURE CHART

The chart shows the various display pages covering the various operating modes.



A. Presentation page: displayed when the appliance is switched on.

B. Main functions page (home page): used to access the pages for programming and display of the appliance's operating parameters (see page 30).

C. Manual cooking" page: used to enter the data (temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be performed in "manual mode" (see page 40).

D. "Multi-easy" page: this is used to activate the function for the simultaneous managementof the stored cooking processes (see page 57).

E. "CF3 memorized cooking" page: used to select, amend or create cooking programs (see page 50).

F. "C3 automatic cooking" page: used to recall the cooking modes pre-set for the different foods (see page 47).

G. "Special cooking" page: used to recall the particular cooking mode (e.g. Smoking, pasteurization, holding, BT cooking, dry, delta T, vacuum, regeneration, favorites) (see page 56).

H. "Cook & Chill" page: this is used to manage cooking programs associated with the blast chiller (see page 65).

I. "Automatic washing" page: used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 65).

L. "Settings" page: used to set the functioning parameters of the appliance (see page 34).

M. "Service" page: function for the exclusive use of an authorized technician (to be used with Password).

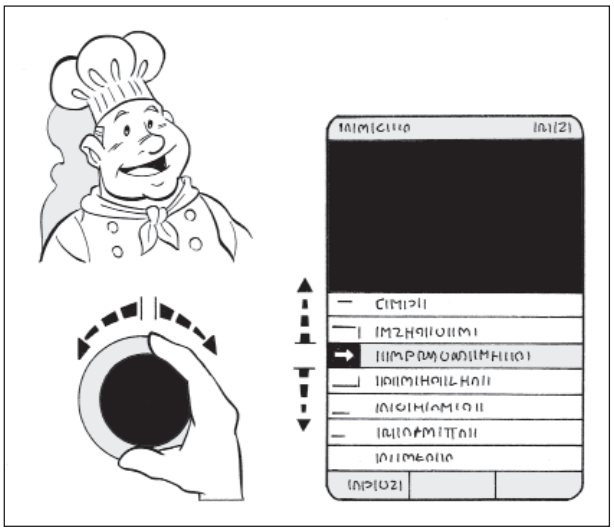
N. "HACCP" page: used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 74).

N. "Data load/download" page: used to load the oven with new cooking programs or to download the cooking programs from the oven on to an external memory unit (USB Memory) (see page 75).

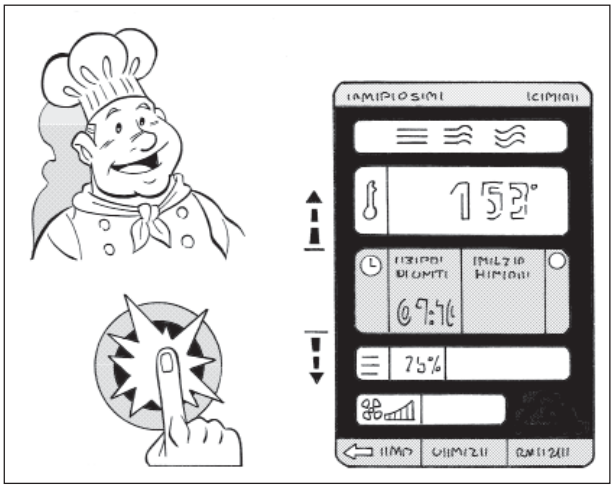
HOW TO ACCESS THE MENU PAGES

Proceed as follows.

1. Select function required (submenu) using the knob.
2. Press knob to confirm selection.
3. Select operating setting value to be modified using the knob.



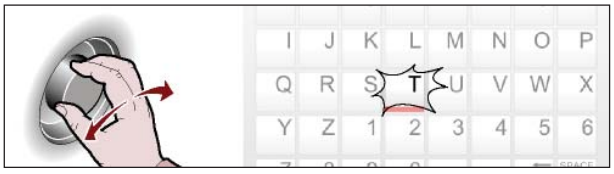
4. Press knob to confirm selected value.
5. Modify the value of the selected setting using the knob.
6. Press knob to confirm the new value displayed.



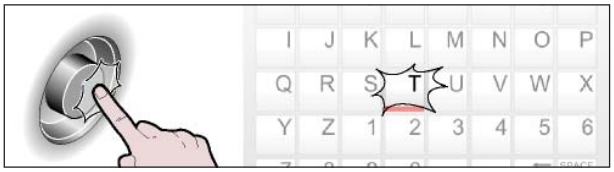
HOW TO ENTER ALPHANUMERICAL VALUES

Proceed as follows:

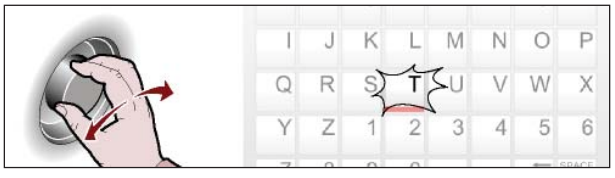
1. Use the knob to select the first character (letter or number) required. >>>



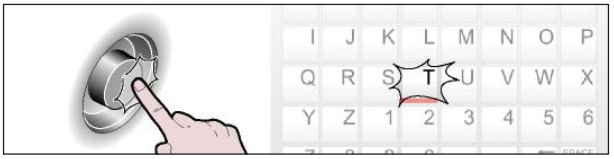
2. Press knob to confirm highlighted selection. >>>



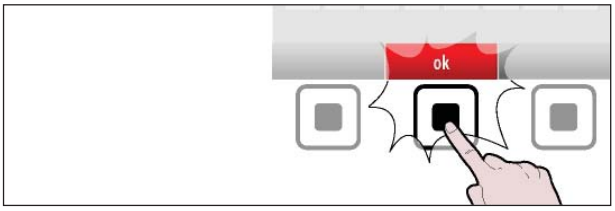
3. Select the second character (letter or number) required using the knob. >>>



4. Press the knob to confirm the highlighted selection. >>>
5. Repeat these steps until the entire value for the setting is displayed.



6. Press the button to confirm the value or description selected. >>>



ELIMINATING/RESTORING TYPES OF FOOD

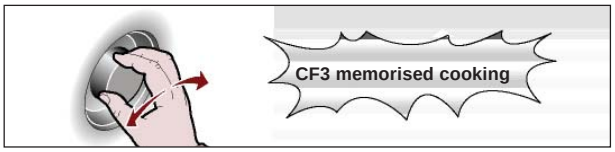
IMPORTANT

This function can be used for the following modes: Multi-easy, CF3 Saved cooking programs, C3 Automatic cooking programs, Special cooking programs and Cook&Chill.

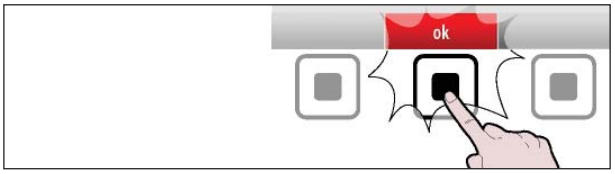
Removing food

Proceed as follows:

1. Select the “CF3 memorised cooking” function using the knob. >>>



2. Press the button to confirm the value or description selected. >>>



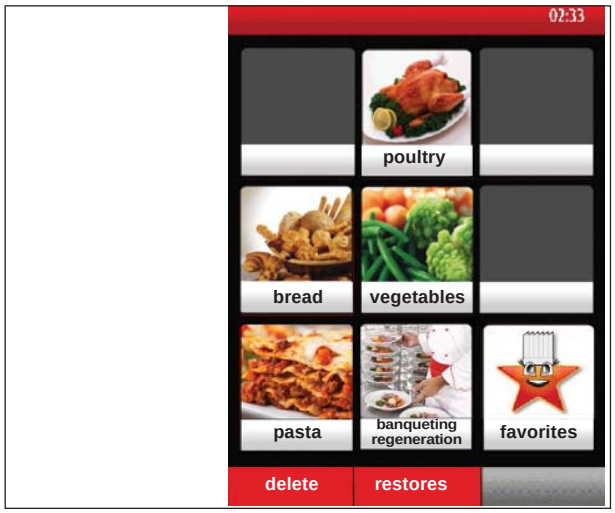
The display will show page. >>>

The page is used to select the type of foods to remove.

3. Use the knob to select the type of food. >>>

4. Press the button to eliminate the type of food. >>>

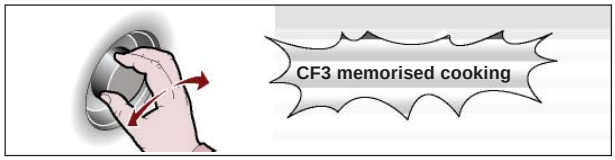
The types of food not eliminated will appear on the display. >>>



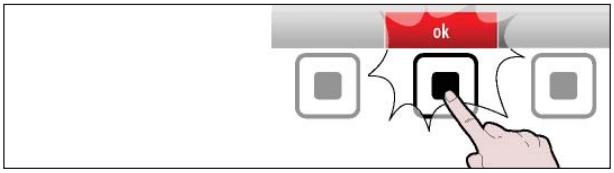
Reintroducing food

Proceed as follows:

1. Select the “CF3 memorised cooking” function using the knob. >>>

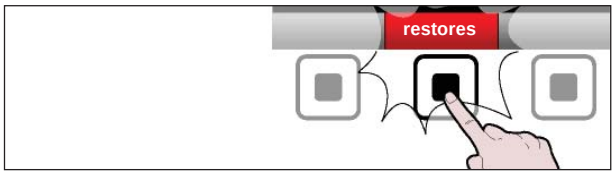


2. Press the button to confirm the selected function. >>>

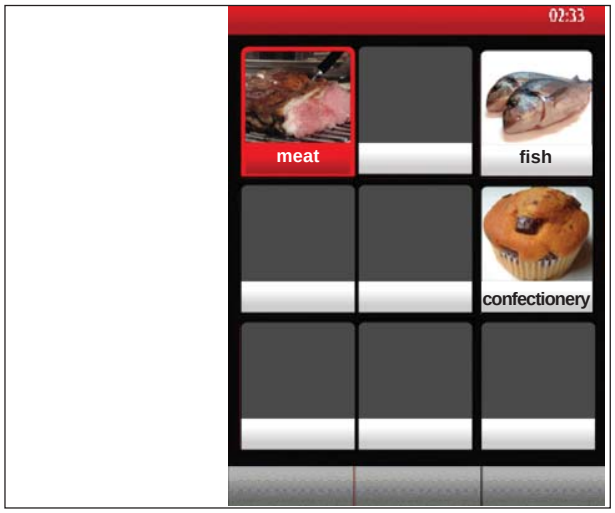


The display will show page. >>>

3. Press the button to introduce the type of food again. >>>



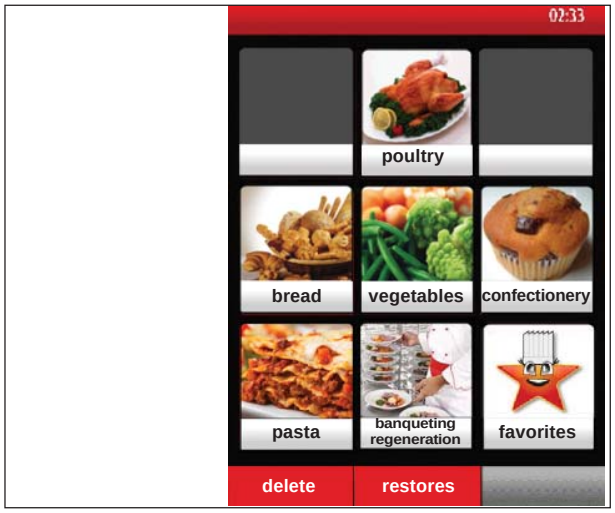
The display shows the page with the types of food to reintroduce. >>>



4. Use the knob to select the type of food. >>>

5. Press the knob to confirm the type of food to reintroduce. >>>

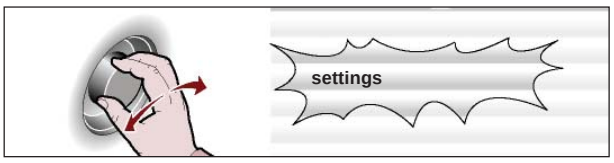
The display shows the page with the types of food to reintroduce. >>>



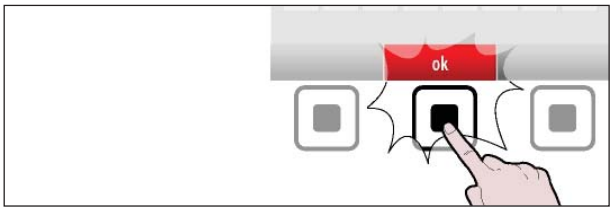
HOW TO MAKE GENERAL APPLIANCE SETTINGS

Proceed as follows.

1. Select the “Settings” function using the knob. >>>

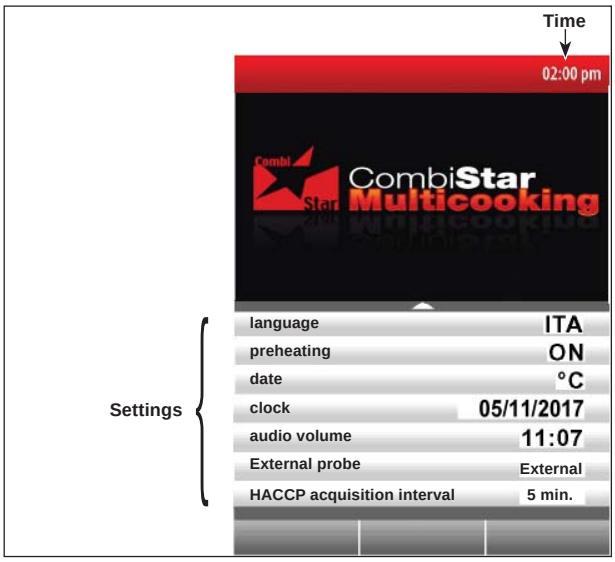


2. Press the button to confirm the value or description selected. >>>



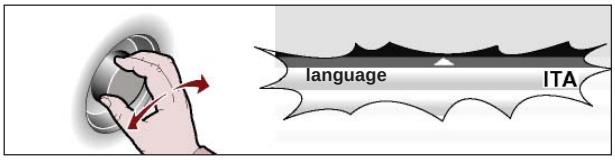
The display will show page. >>>

This page is used to set the appliance’s operating parameters.



Language

1. Select “Current language” function using the knob. >>>



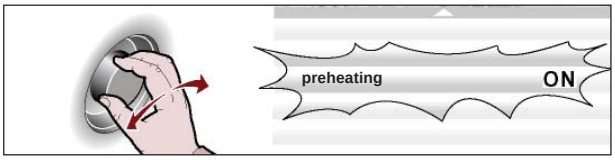
2. Press knob to confirm selection. >>>

3. Turn knob to select language required. >>>

4. Press knob to confirm entry. >>>

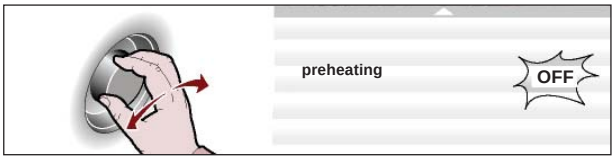
Preheating

1. Select “Preheating” function using the knob. >>>



2. Press knob to confirm selection. >>>

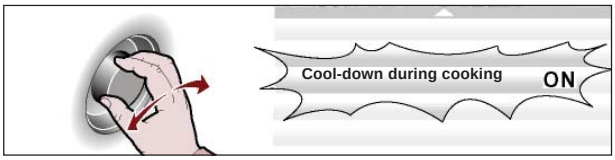
3. Turn knob to activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off). >>>



4. Press knob to confirm selection. >>>

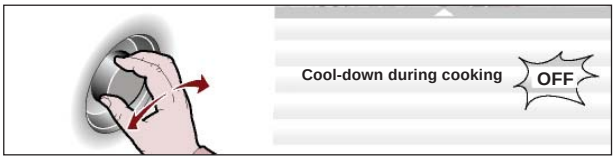
Cooldown during cooking

1. Select “Cooldown during cooking” function using the knob. >>>

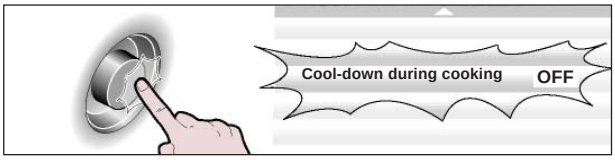


2. Press knob to confirm selection. >>>

3. Turn knob to activate or deactivate (“activate/deactivate cool down during cooking”) cooldown during cooking function. >>>

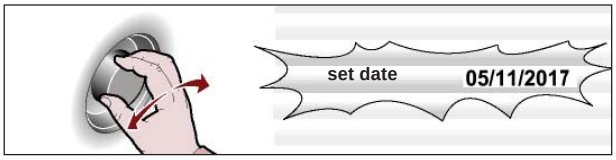


4. Press knob to confirm the entry. >>>



Set date

1. Select “set date” function using the knob. >>>



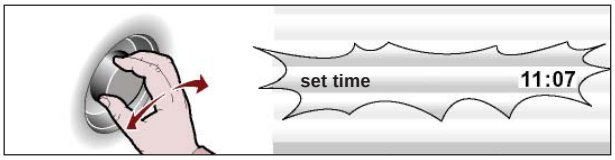
2. Press knob to confirm selection. >>>

3. Modify current date using the knob. >>>

4. Press knob to confirm entry. >>>

Set time

1. Select “set time” function using the knob. >>>



2. Press knob to confirm entry. >>>

3. Modify current time using the knob. >>>

4. Press knob to confirm entry. >>>

Enable save-cooking

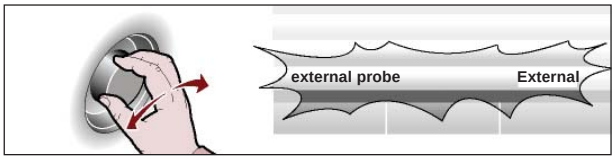
This function is used to save, while using a CF3 program, all the modifications made during the last manual cooking cycle (see pag.73).

IMPORTANT

Note: It is possible to save up to a maximum 18 modifications.

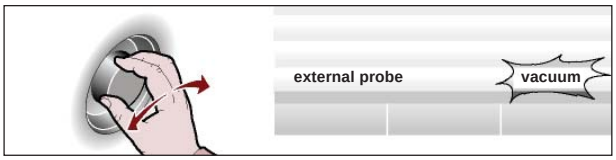
External probe/Vacuum

1. Select “**External probe**” function using the knob. >>>

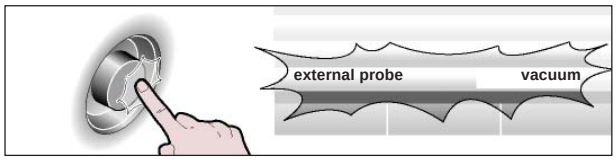


2. Press knob to confirm selection. >>>

3. Otherwise, select “Vacuum” function using the knob. >>>



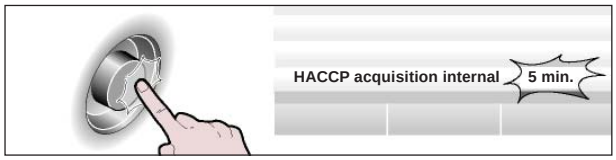
4. Press knob to confirm entry. >>>



HACCP acquisition interval

1. Select “HACCP acquisition interval” function using the knob. >>>

2. Press knob to confirm selection. >>>

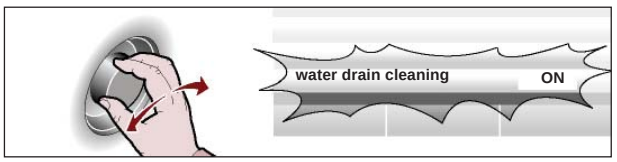


3. Add acquisition time using the knob. >>>

4. Press knob to confirm entry. >>>

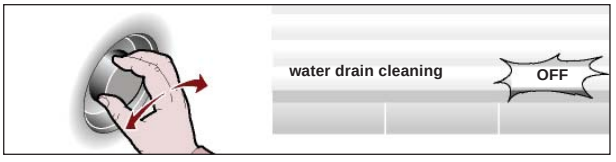
Water drain cleaning

1. Select “Water drain cleaning” function using the knob. >>>



2. Press knob to confirm selection. >>>

3. To activate or deactivate the cleaning function of the water drain at the beginning of every wash, rotate knob. >>>



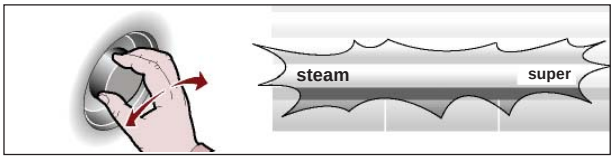
4. Press knob to confirm entry. >>>

IMPORTANT

The function “Water drain cleaning” requires more detergent; only use this function if necessary, for example for frequent cooking of greasy food (chickens, roasts, etc.)

Steam

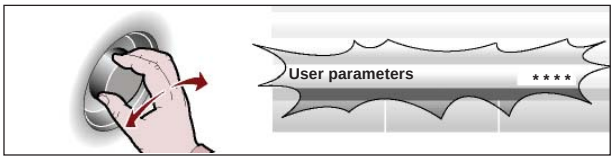
1. Select the “Steam”using the knob. >>>



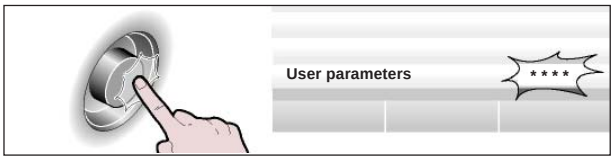
2. Press the knob to select from super to standard and vice versa. >>>

User parameters

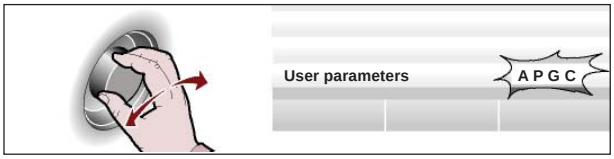
1. To modify and thus personalize some preset functions set by the manufacturer, select the “User parameters” function with the knob. >>>



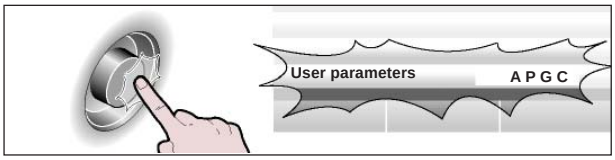
2. Press the knob to confirm the selection. >>>



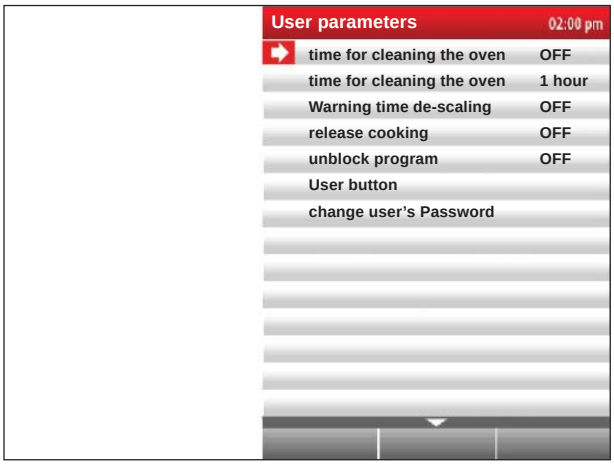
3. Rotate the knob to insert the password supplied by the manufacturer. The password is APGC. >>>



4. Press the knob to confirm the selection. >>>



The display will show this screen. >>>



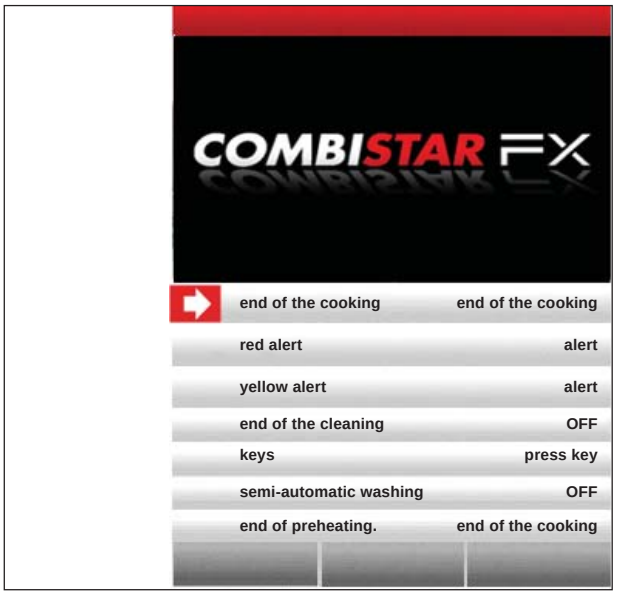
- **Time for cleaning the oven:** (default = OFF): the oven is blocked and needs cleaning when the time elapses (Standard, Medium, Basic).
- **Time for cleaning the oven:** (default = 1 hour): is the remaining time of the oven blocking, beginning from the Warnings signals (acoustic and visual) of the oven blocking.
- **Warning time de-scaling:** (default = OFF): is the time after which the appliance warns the user to check the oven and then to start the cleaning program.
- **Release cooking** (default = OFF): select ON to release the oven from the CLE alarm.
- **Unblock program** (default = OFF):
- **User button:** is used to modify the “User key” writing displayed in the “Main functions (Home page)”.
- **Change user’s Password:** used to modify the “APGC” password (supplied by the manufacturer) with a new password.

Set sounds

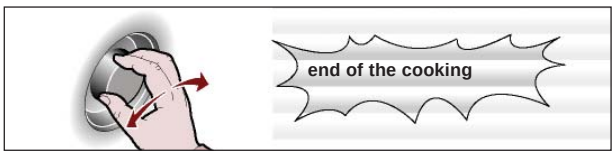
1. To modify sounds attached to different oven phase functions, select “set sounds” with the knob. >>>

2. Press knob to confirm selection. >>>

The display will show. >>>



3. Select function required using the knob. >>>



4. Press knob to enter sounds list. >>>

5. Select desired sounds and press knob to confirm. >>>

Audio volume

1. Select “Audio volume” function using the knob. >>>

2. Press knob to confirm selection. >>>

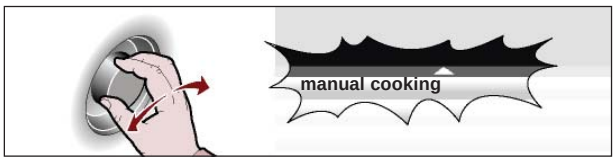
3. Modify audio volume using the knob. >>>

4. Press knob to confirm entry. >>>

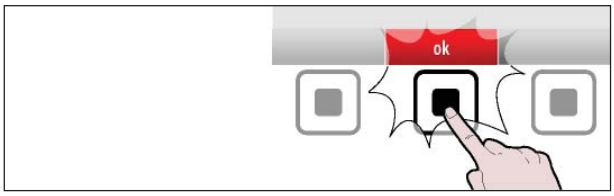
"MANUAL COOKING" MODE

Proceed as follows:

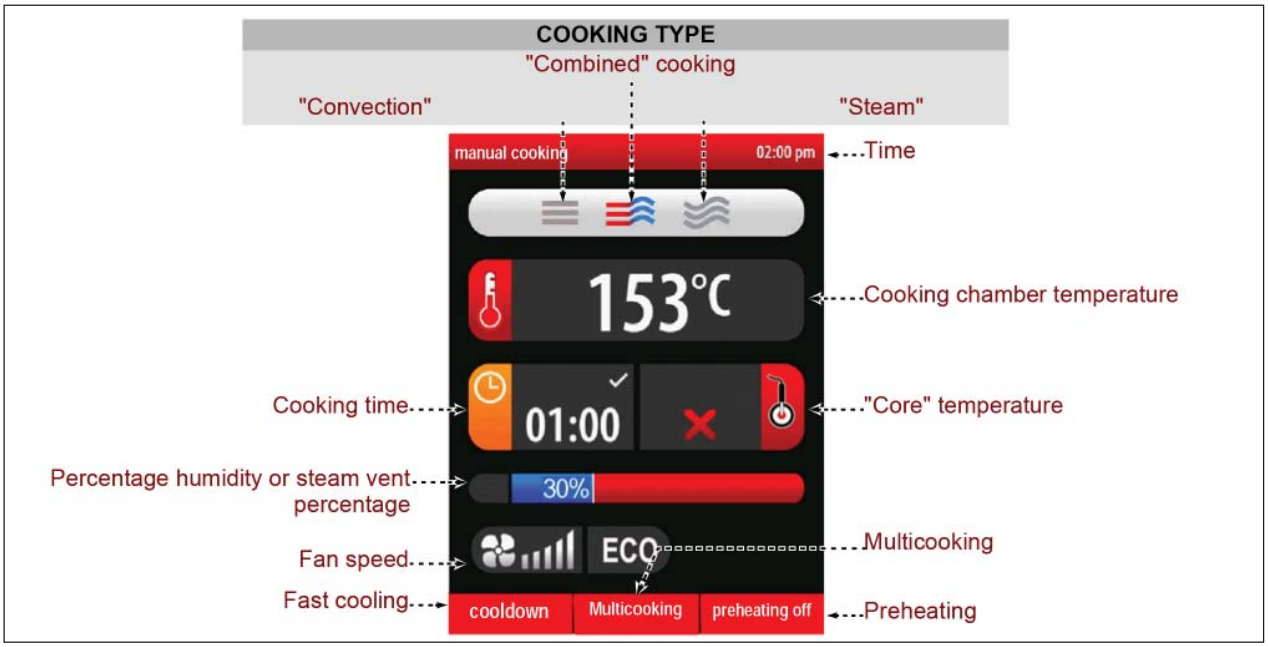
1. Select "manual cooking" function using the knob. >>>



2. Press button to confirm value or description selected. >>>



The display will show:



This screen is used to enter the data (cooking type, temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be performed in "manual mode".

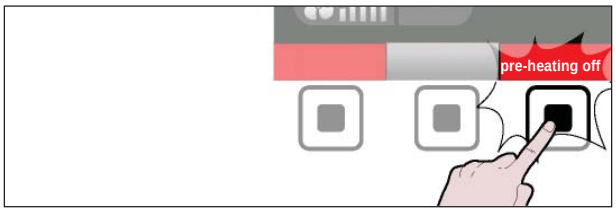
IMPORTANT

The "cooking time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "cooking time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.

Before selecting the cooking type, decide whether you need to turn the cooking chamber preheating function on or off.

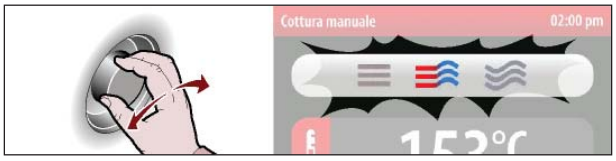
3. Press button to activate or deactivate the cooking chamber preheating function (preheating on/off). >>>

   The operating status (“preheating on” or “preheating off”) appears in the “preheating” zone according to the selection.

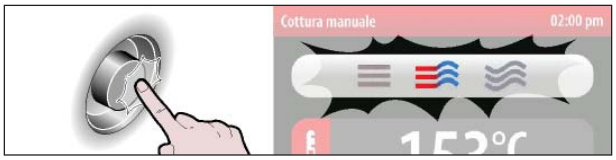


Cooking type

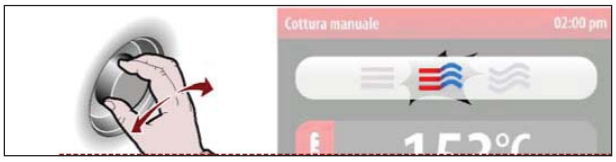
1. Select “cooking type” zone using the knob. >>>



2. Press knob to confirm selected zone. >>>

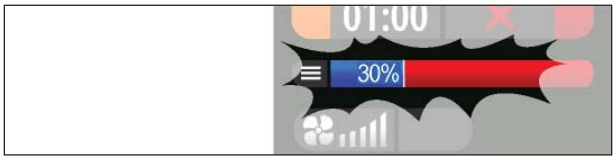


3. Select cooking type (combined, convection, steam) using the knob. >>>



4. Press knob to confirm selection. >>>

- If “combined cooking” is selected, the percentage of humidity inside the oven appears on a bar graph.
- If “convection cooking” is selected, the percentage of opening of the steam vent appears on a bar graph.
- If you select “steam cooking”, 100% Sup. or 100% Std appear in the area (the value can be changed, see page 38).



Cooking temperature

1. Select “cooking temperature” using the knob. >>>

2. Press knob to confirm selected value. >>>

3. To modify cooking temperature, turn knob until value required is displayed. >>>

4. Press knob to confirm selected value. >>>

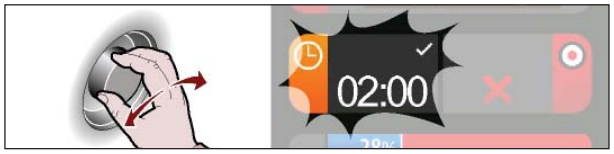
Cooking time or core temperature

1. Select either “cooking time” or “core temperature” using the knob. >>>

2. Press knob to confirm selection. >>>

Example, if a user selects “cooking time” function and then selects “core temperature”, the first function is cancelled.

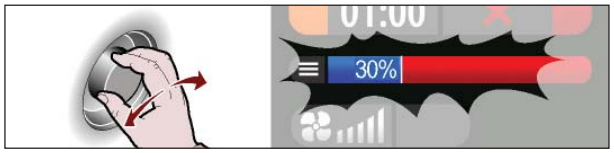
3. To modify value selected (“cooking time” or “core temperature”), turn the knob until the value required is displayed. >>>



4. Press knob to confirm selected value. >>>

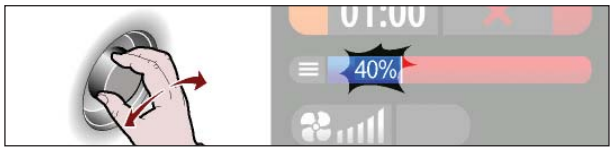
Percentage humidity or steam vent percentage

1. Select “percentage humidity” or “steam vent percentage” using the knob. >>>

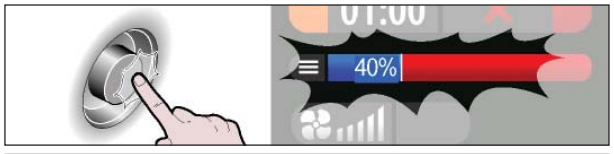


2. Press knob to confirm selection. >>>

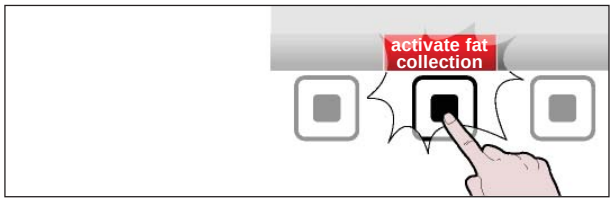
3. To modify value selected (“percentage humidity” or “steam vent percentage”), turn the knob until the value required is displayed. >>>



4. Press knob to confirm selected value. >>>



If using an oven with a grease discharge valve, along with the percentage of moisture, it is possible to activate/deactivate the fat collection function with the special button. >>>



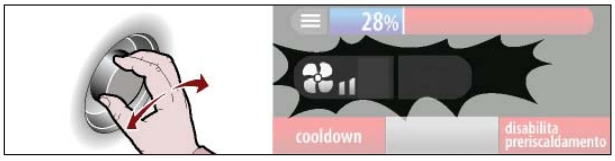
⚠WARNING Fire risk! **Greasy residues or fats in the cooking chamber and on heating elements or close to heat exchangers may cause fire: carefully clean chamber, heating elements and exchangers at the end of each duty and immediately whenever there is dirts, grease and fats.**

If the fat drain valve is provided, check that it is clean and not obstructed before each cooking process.

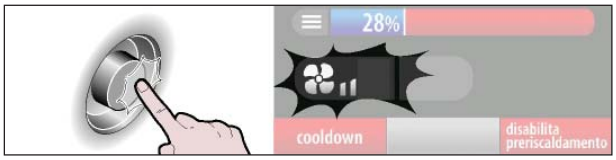
The display will show >>>

Fan speed

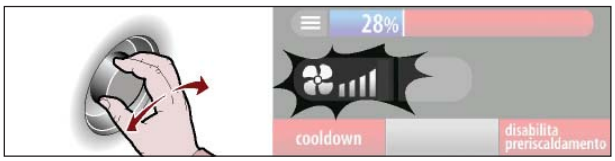
1. Select “fan speed” using the knob. >>>



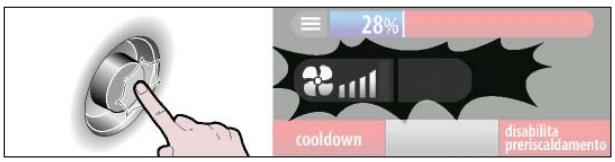
2. Press knob to confirm selection. >>>



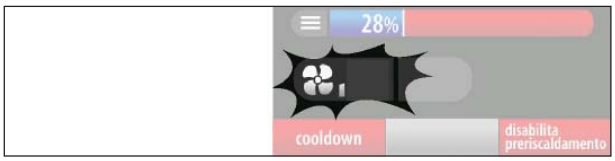
3. To modify cooking fan speed, turn the knob to increase or reduce the number of bars on the graduated scale. >>>



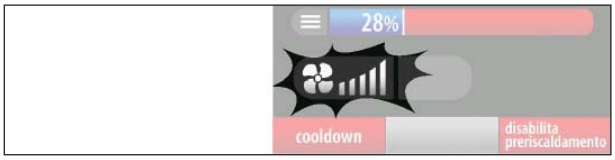
4. Press knob to confirm selected value. >>>



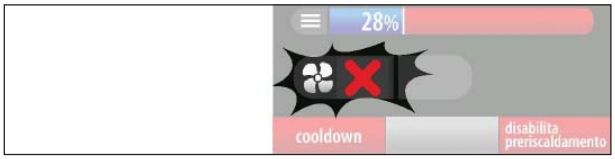
The symbol shows the cooling fan speed is on the minimum setting. >>>



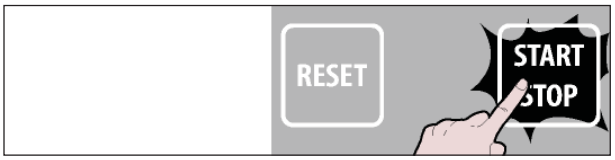
The symbol shows the cooling fan speed is on the maximum setting. >>>



The symbol shows the cooling fan is set in the on-off mode (the fan switches on and off automatically). >>>



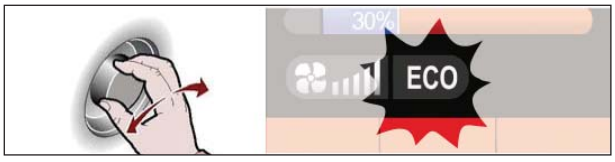
5. Press button to start the cooking cycle. >>>



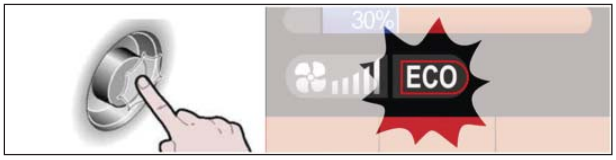
Upon completion of the cooking cycle; to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows;

ECO-PLUS

1. Select “ECO” function using the knob. >>>

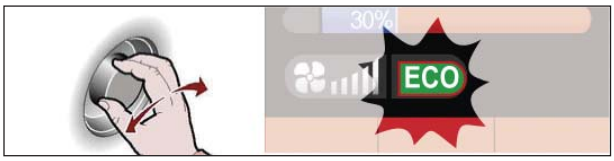


2. Press knob to confirm selection. >>>



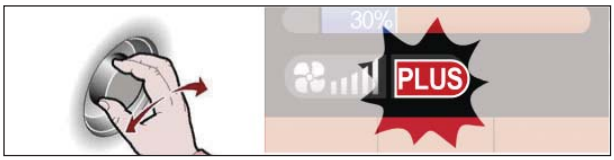
3. Turn knob to activate or deactivate the “ECO” function (icon lit with green light). >>>

   This function allows energy savings, but only for reduced loads.

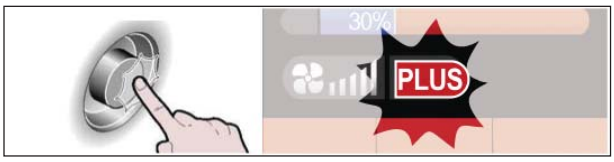


4. To activate or deactivate the “PLUS” function turn knob further (icon lights with red light). >>>

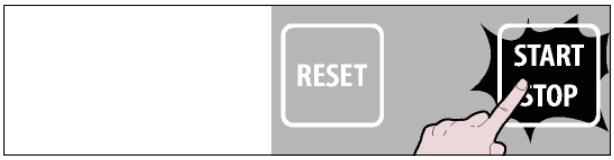
   This function allows increasing the power of the machine.



5. Press knob to confirm selection. >>>



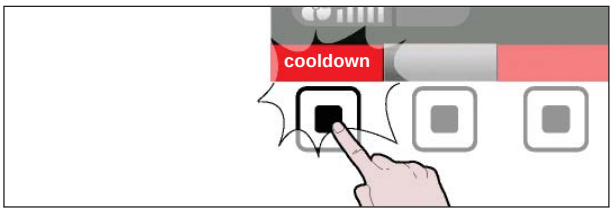
6. Press button to start the cooking cycle (See “Cooking cycle start and end procedure”). >>>



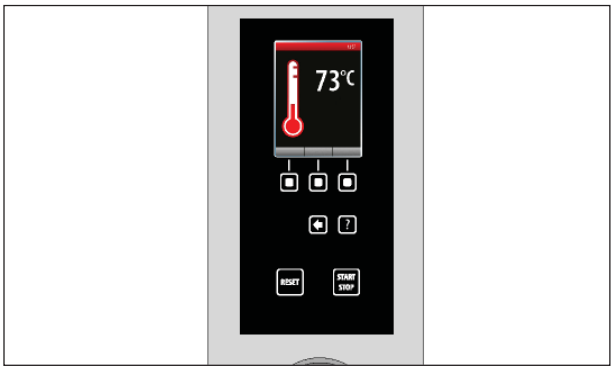
Upon completion of the cooking cycle; to switch to another cooking type at a lower temperature proceed as follows:

Cooldown

1. Press the button. >>>



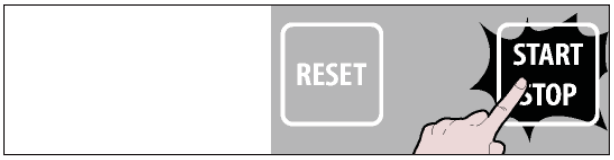
The display will show >>>



2. Select cooling temperature using the knob. >>>

3. Press knob to confirm selected value. >>>

4. Press button for rapid cooling of the appliance. >>>

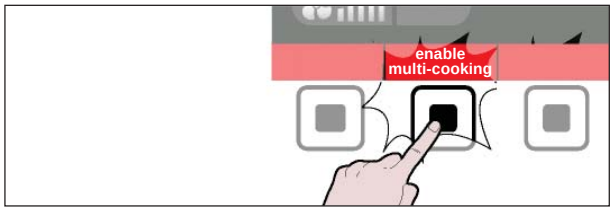


Multi-cooking

During every cooking cycle it is possible to activate or deactivate the “Multi-cooking” function.

1. To activate or deactivate **(“enable/disable Multi-cooking”)** the Multi-cooking function, press the button. >>>

   Depending on the selected function, the status appears in the “Multi-cooking” display segment (“enable Multi-cooking” or “disable Multi-cooking”).

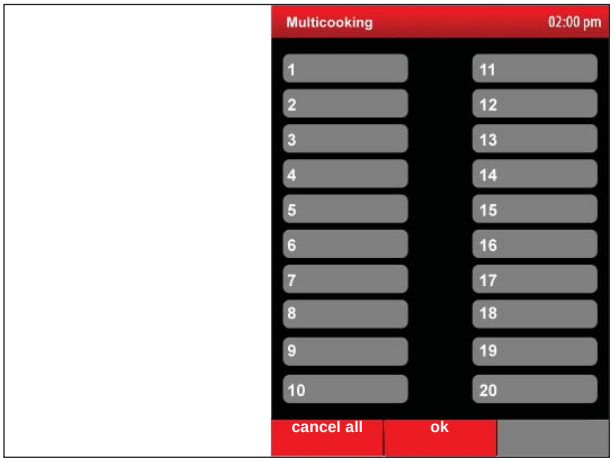


The display will show >>>

2. Select the “Multi-cooking” icon using the knob. >>>

3. Press knob to confirm selection. >>>

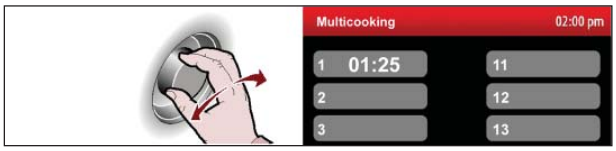
The display will show >>>



Note:

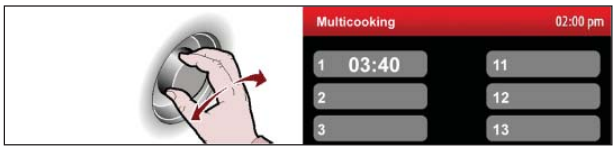
- **Press “Cancel all” to cancel all the Timers.**

4. Use the knob to select one of the timers. >>>

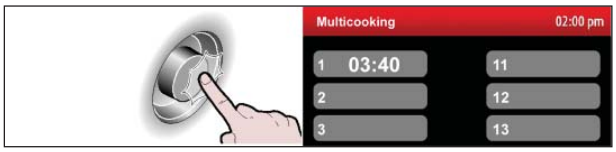


5. Press knob to confirm selection. >>>

6. Turn knob to set cooking time. >>>

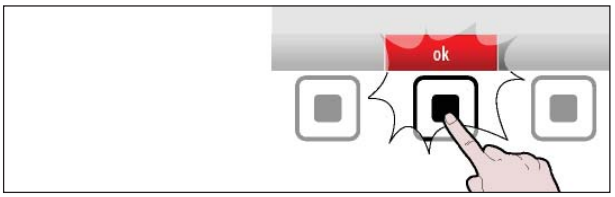


7. Press knob to confirm selection. >>>

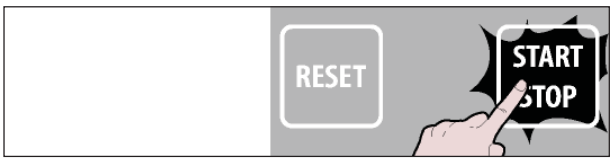


Repeat the operation from point 4 to point 7 to set the other timers.

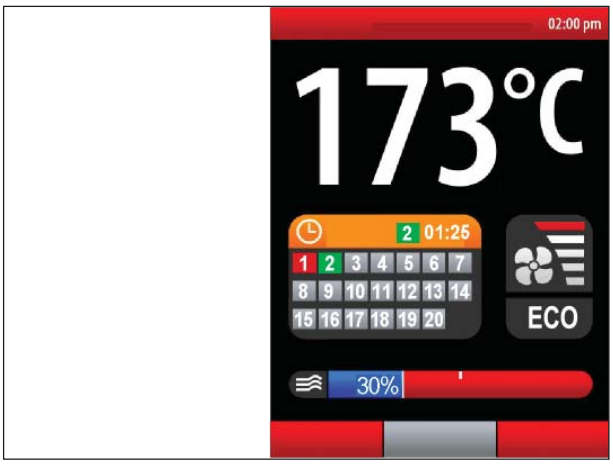
8. Press the button to confirm the selection. >>>



9. Press the button to start the countdown. >>>



The display will show >>>



Note:

- **Green: timer active in countdown.**
- **Grey: timer not active.**
- **Red: timer expired.**

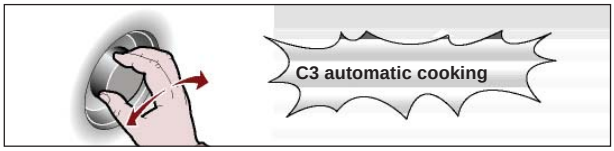
IMPORTANT

An acoustic signal is activated at the end of each cooking program. Open the door, remove the food that has completed the cooking program and close the door again. The countdown of the next cooking program will be activated.

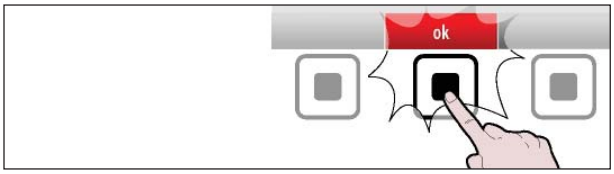
"C3 AUTOMATIC COOKING" MODE

Do the following:

1. Select "**C3 automatic cooking**" function using the knob. >>>

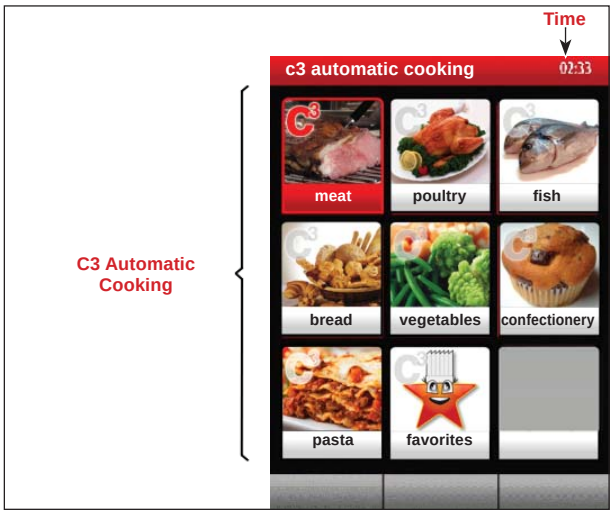


2. Press button to confirm selection. >>>

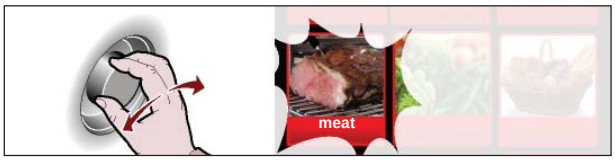


The display will show: >>>

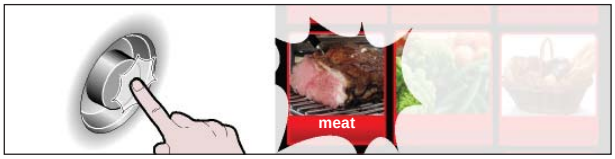
The page is used to select cooking programs pre-set for different foods.



3. Use knob to select type of food. >>>

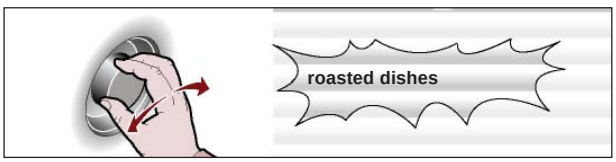


4. Press knob to confirm selection. >>>



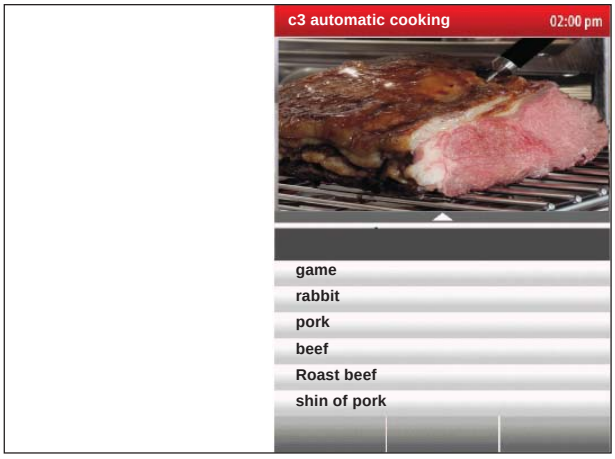
The display will show: >>>

5. Use knob to select cooking mode. >>>

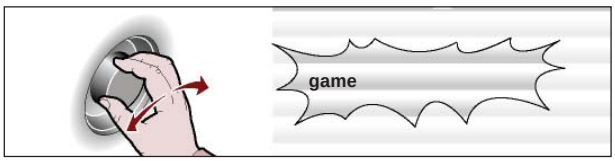


6. Press knob to confirm selected cooking mode. >>>

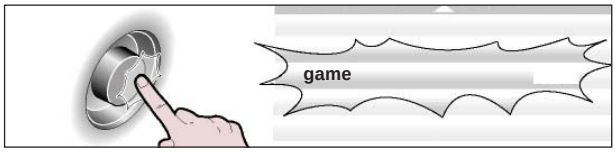
The display will show: >>>



7. Select name of the cooking program using the knob. >>>

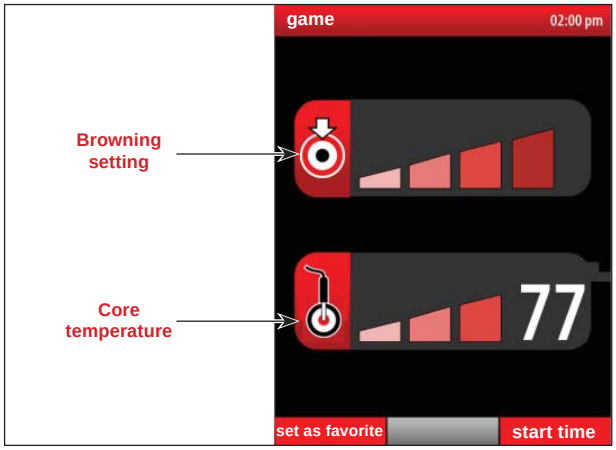


8. Press button to confirm selection. >>>



The display will show >>>

9. At this point it is possible to set certain program variables, using the knob. >>>



To start the programmed cooking at a pre-established time, go to page 51 (start time).

To set this as a favorite cooking mode, press the “set as favorite” button and proceed as described on page 30 (alphanumeric mode).

The saved program can be recalled by selecting the “favorites” icon on the “C3 automatic cooking” screen. >>>

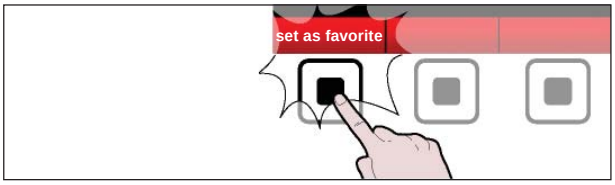
The “favorite” program can be deleted as follows:

1. Use the knob to select the “favorites” icon. >>>

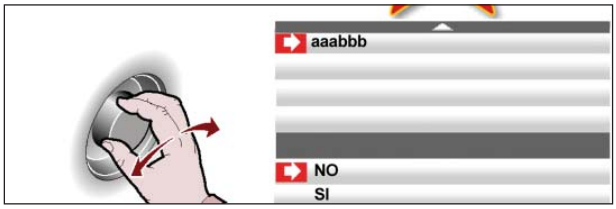
2. Press knob to confirm selection. >>>

3. The display will show >>>

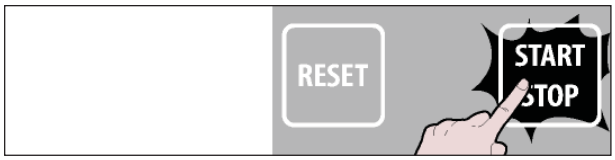
4. Press the button. >>>



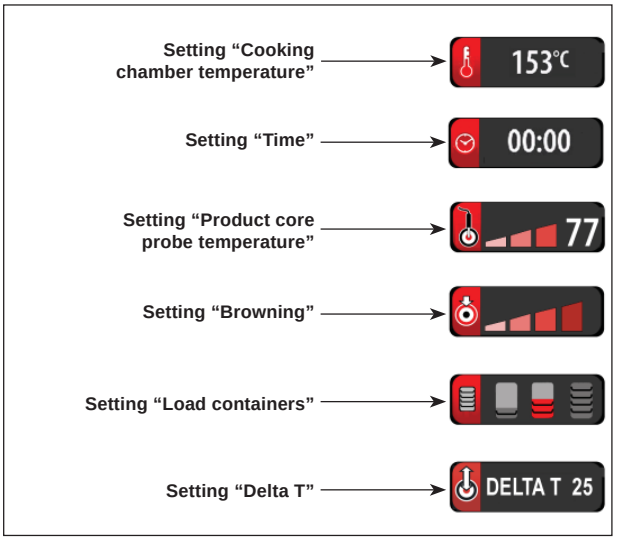
5. Turn knob to select NO and press to confirm. >>>



6. Press button to start the cooking program. >>>



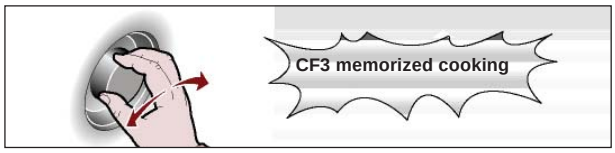
In every setting of the “C3 automatic cooking programs” you can set some parameters reported in the table on the side”. >>>



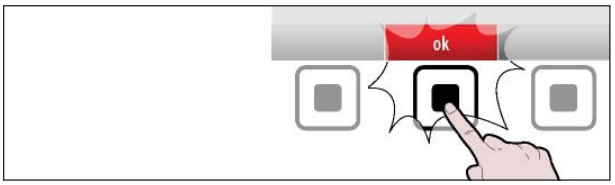
“CF3 MEMORIZED COOKING” MODE

Proceed as follows:

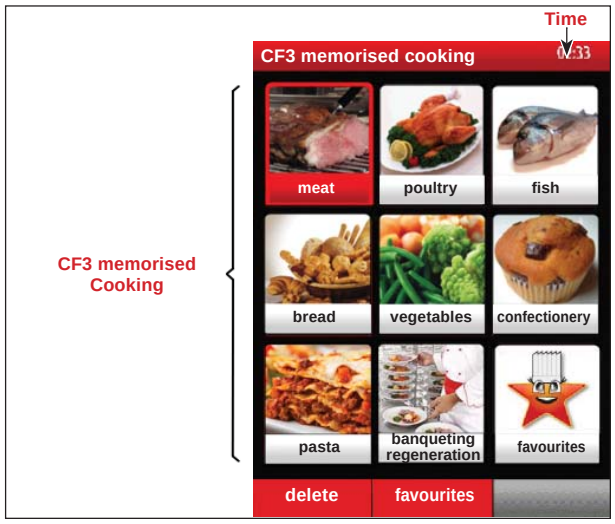
1. Select “CF3 memorized cooking” function using the knob. >>>



2. Press button to confirm the value or description selected. >>>



The display will show >>>



The screen is used to select, modify or program the cooking of foods.

3. Use knob to select type of food. >>>

4. Press knob to confirm cooking program selected. >>>

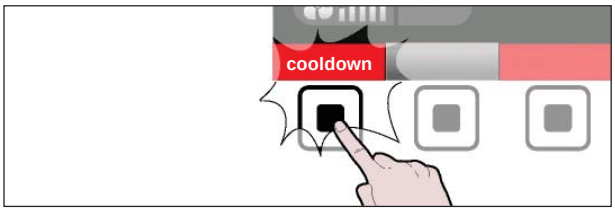
The display will show >>>

5. Select name of the cooking program using the knob. >>>

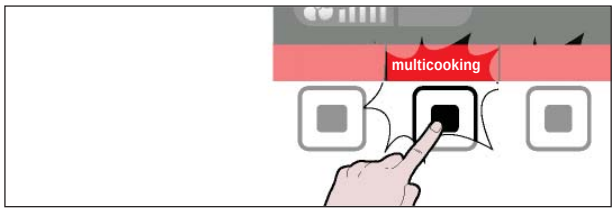
6. Press button to confirm selection. >>>

To start “**cooldown**” press button and follow the instructions described on page 44. >>>

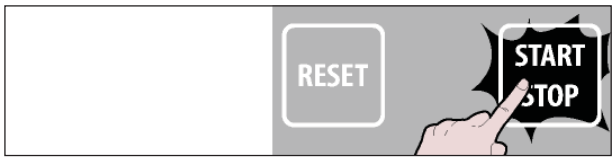
For single-phase cooking programs activate the “Multi-cooking” function.



Press button to activate the “**Multi-cooking**” function and follow the instructions on page 45. >>>



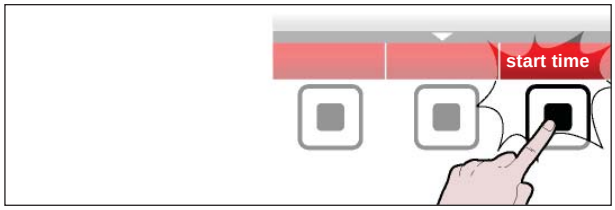
7. Press button to start cooking program. >>>



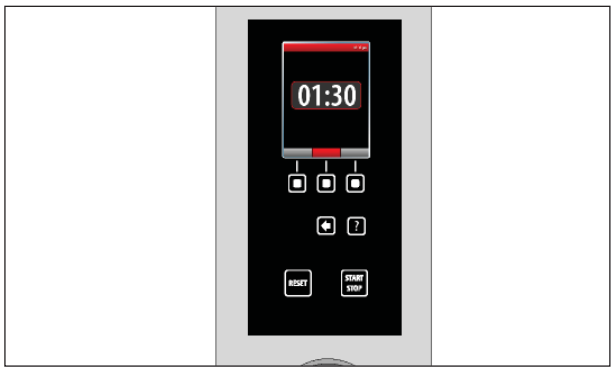
Start time

To start the cooking operation program at a preset time, do the following:

1. Press the button. >>>

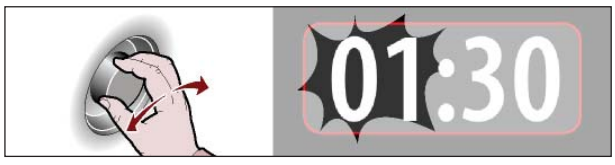


The display will show this screen with the cooking start time. >>>

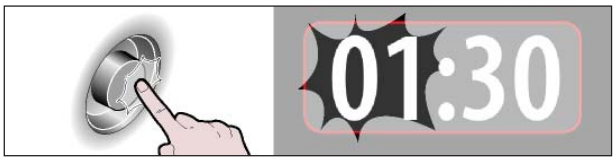


To change the time shown proceed as follows:

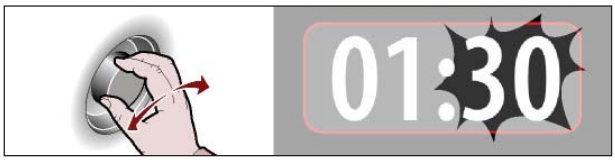
2. Use knob to set cooking start time (hour). >>>



3. Press knob to confirm selected value. >>>

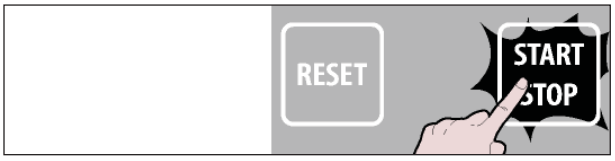


4. Use the knob to set cooking start time (minutes). >>>

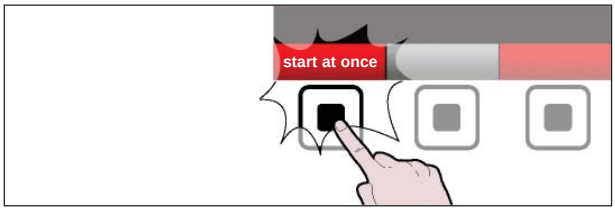


5. Press knob to confirm selected value. >>>

6. Press the button to start the programmed cooking operation at the set time. >>>

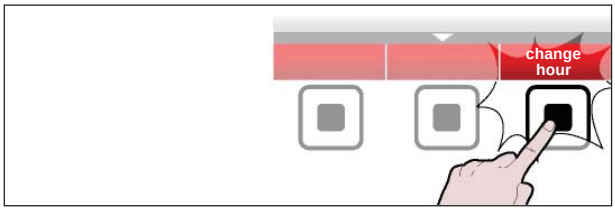


7. To start the programmed cooking operation immediately, press the button. >>>



It is possible to temporarily change the program values when the cooking program has already started (see “manual cooking”).

To change the start time, press button and follow instructions from steps 2 to 5. >>>

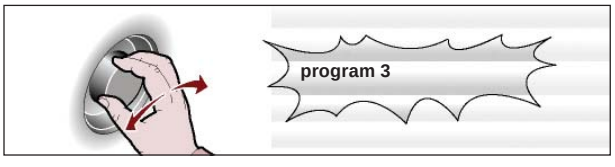


Delta T

1. Use knob to select type of food. >>>

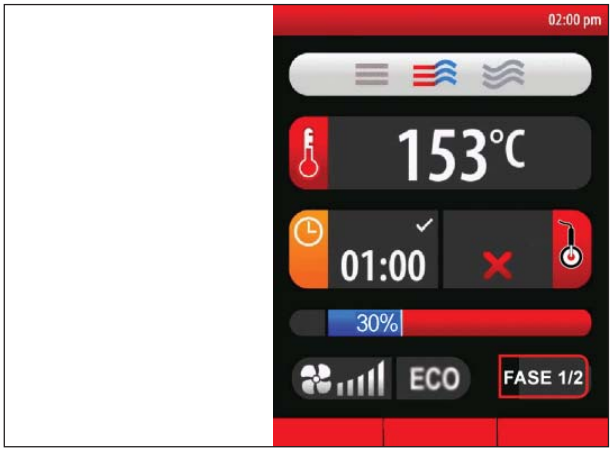
2. Press knob to confirm selection. >>>

3. Select name of the cooking program using the knob. >>>

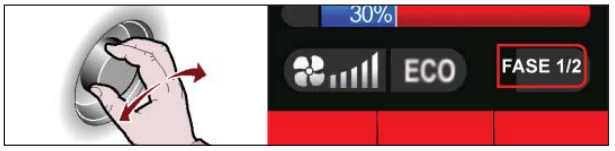


4. Press the knob to confirm the selected choice. >>>

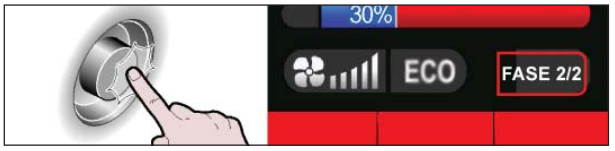
The display will show this screen >>>



5. Use the knob to select a phase during which you intend to activate the “Delta T” function. >>>



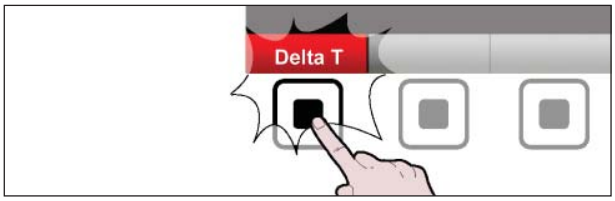
6. Press knob to confirm selection. >>>



7. Use the knob to select desired temperature. >>>

8. Press knob to confirm selected choice. >>>

9. Press the “Delta T” button to activate the function. >>>

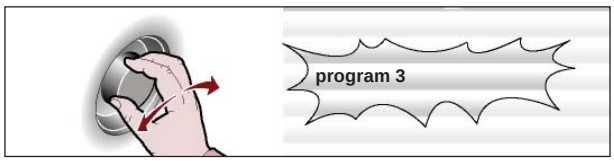


10. Turn knob to set the desired “Delta T” function. >>>

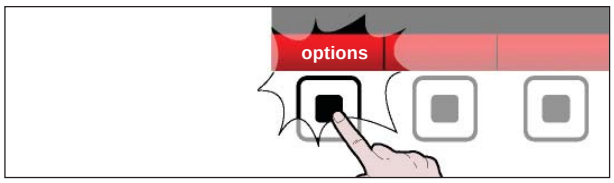
11. Press knob to confirm selected value. >>>

MODIFYING THE CHARACTERISTICS OF A COOKING PROGRAM

1. Select the name of the cooking program using the knob. >>>

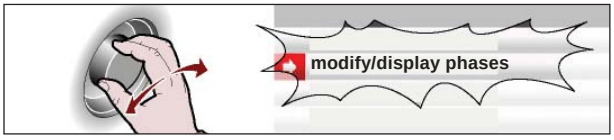


2. Press the button. >>>

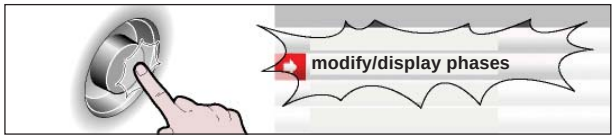


The display will show page. >>>

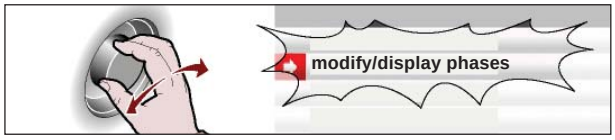
3. Select the function required from the list using the knob. >>>



4. Press knob to confirm the selection. >>>



5. Selecting “display recipe” (USB)” from the function list will activate the “more recipes” function. >>>



6. Press button to display website link to download more recipes. >>>

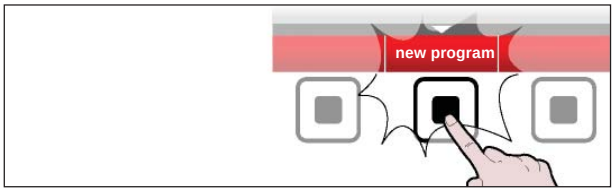
- **SAVE AS:** used to assign a new name to the selected cooking program.
- **MODIFY/DISPLAY PHASES:** used to display and/or modify the stages of the selected cooking program (see page 50).

- **COPY:** used to “copy-paste” the selected cooking program and save it with a new name.
- **DELETE:** Used to delete the selected cooking program.
- **ADD TO FAVORITES:** used to save the chosen cooking program in the favorites category.
- **DISPLAY RECIPE:** it used to display recipes in the oven or in a USB flash drive.
- **DISPLAY PHOTOS:** it used to display photo in the oven or in a USB flash drive.

It is possible to amend, re-name, etc. the features of the cooking programs memorized by the manufacturer by selecting **“Settings”** from the Main menu and subsequently **“User parameters/ Unblock program/ON” (**see page 38).

CREATING A NEW COOKING PROGRAM

1. Press the button. >>>

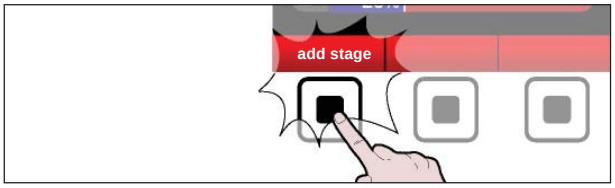


2. Enter the name of the new cooking program.

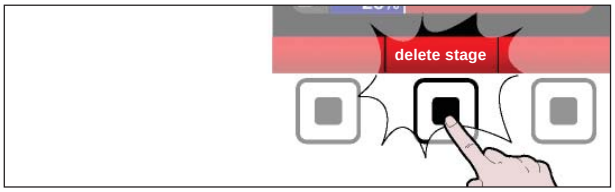
   The display will show page (see page 30). >>>

   Set all the characteristics of the new cooking program (cooking type, temperature, cooking time, etc.) see page 40.

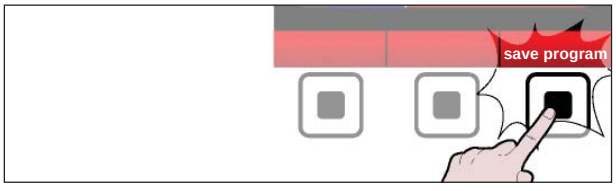
3. When creating a new program, it may be necessary to program cooking in more than one stage. To do this, press the button. >>>



4. It may be necessary to remove one or more stages of the one cooking program. >>>



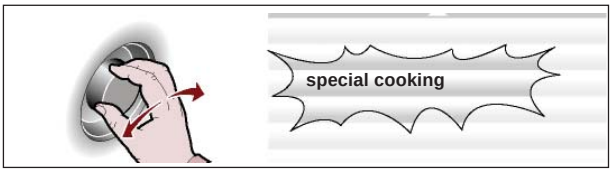
5. When programming is complete, press the button to save the new program and return to the main menu. >>>



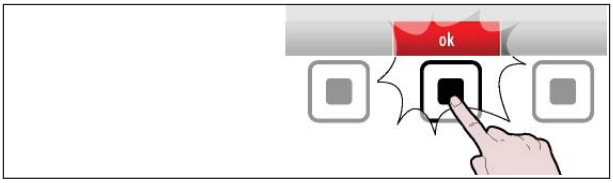
“SPECIAL COOKING” MODE

Do the following;

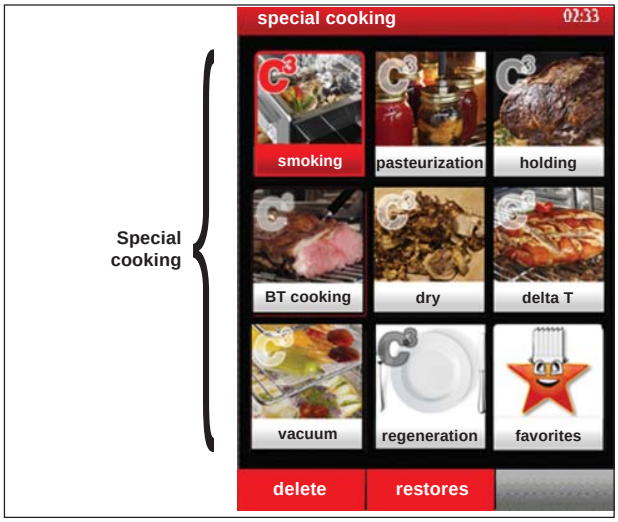
1. Select the “special cooking” function using the knob. >>>



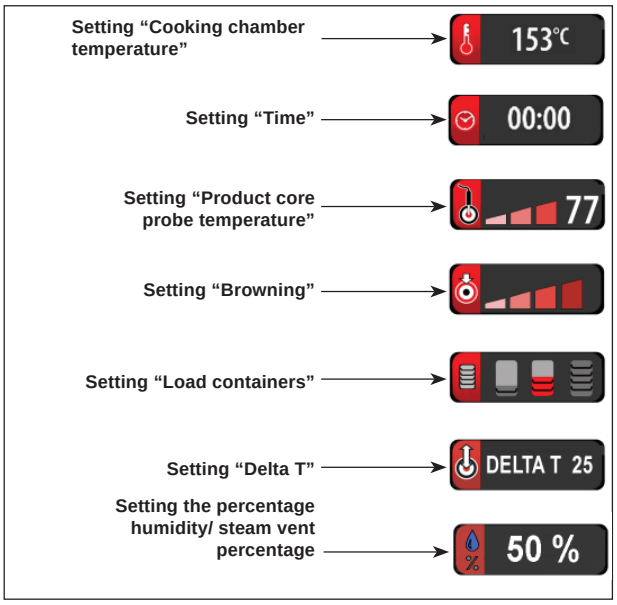
2. Press button to confirm selection. >>>



The screen where it is possible to perform all functions described in the **“C3 automatic cooking”** section appears on the display graphic (see page 47). >>>



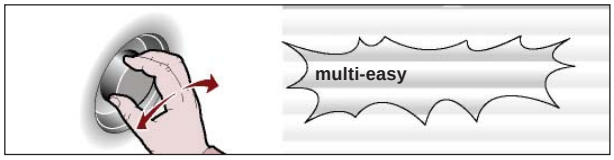
It is possible to set the parameters reported in the table at the side in every program of the “**special cooking**”. >>>



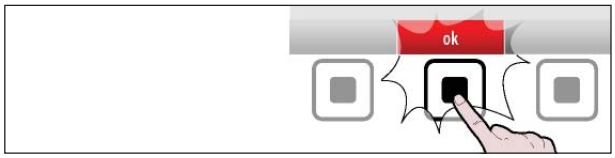
"MULTI-EASY" INSTRUCTIONS

Do The following;

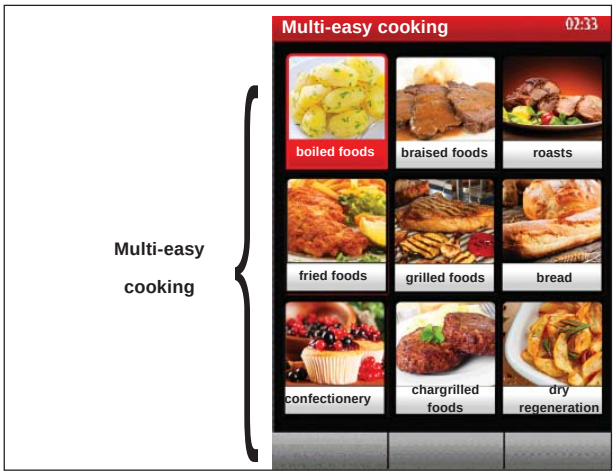
1. Select the "**multi-easy**" function using the knob. >>>



2. Press button to confirm selection. >>>



The display will show page >>>



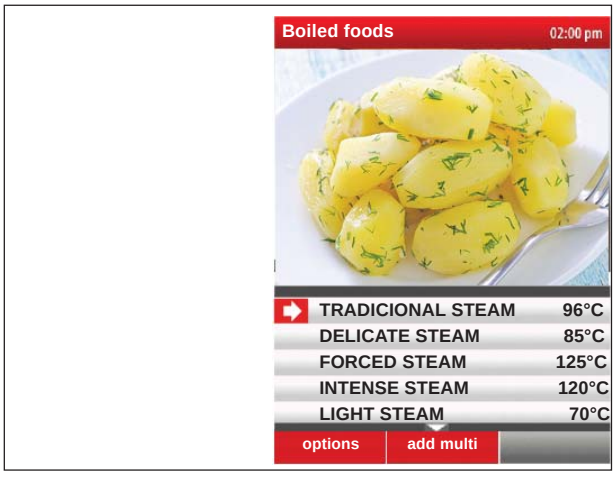
IMPORTANT

The page is used to select the type of cooking process among: boiling, roasting, frying, grilling, bread, pastries, hot-plate, dry regeneration, combo regeneration, steam regeneration, My menu.

3. Use the knob to select the cooking mode. >>>

4. Press the knob to confirm the selected choice. >>>

The display will show >>>



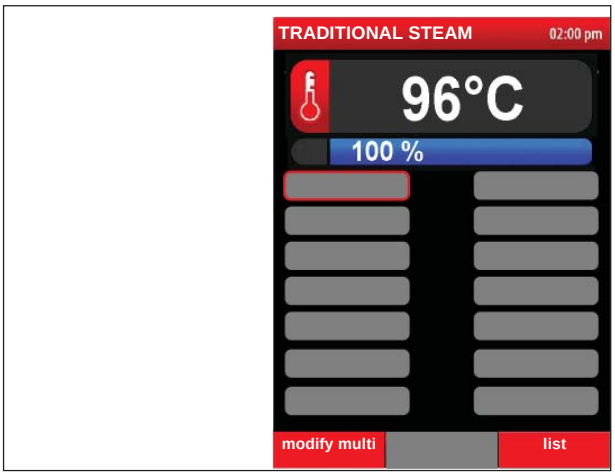
IMPORTANT

In upper case you will find the cooking programs saved by the manufacturer, while in lower case you will see the ones entered by the user.

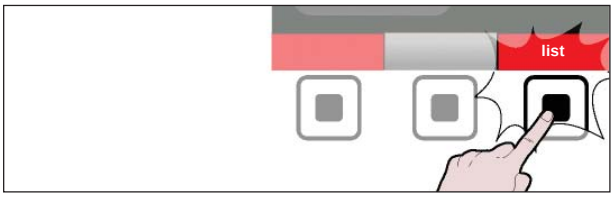
5. Select the name of the cooking program using the knob. >>>

6. Press the knob to confirm the name of the highlighted cooking program. >>>

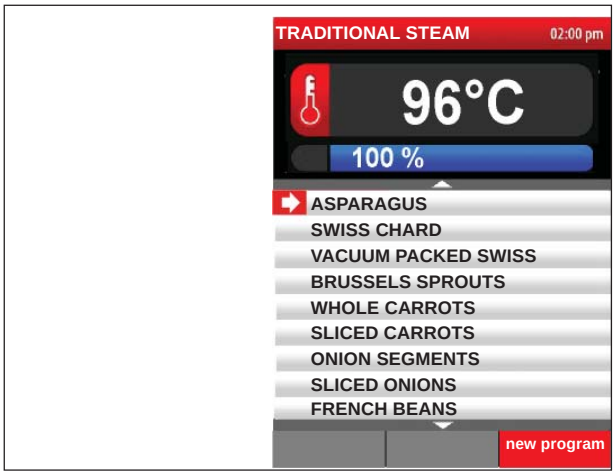
The display will show page >>>



7. To add a cooking program to the selected grey box, press the button. >>>

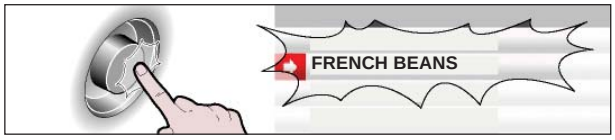


The display will show >>>

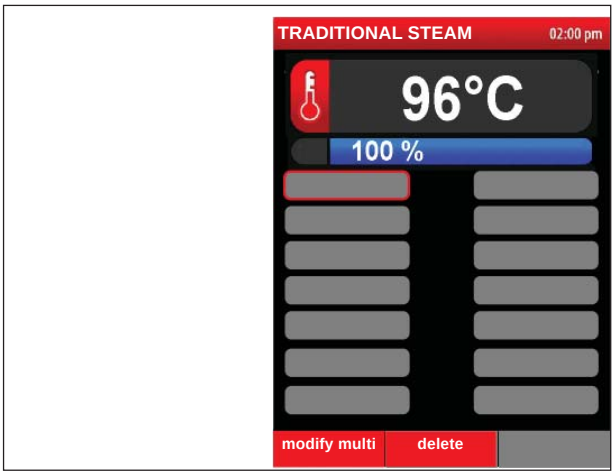


8. Select the name of the cooking program using the knob. >>>

9. Press the knob to confirm the selected choice. >>>



The display will show >>>

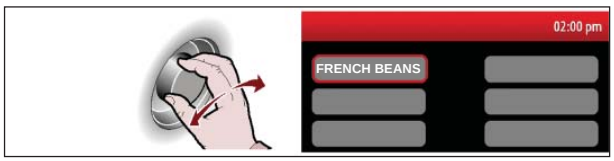


IMPORTANT

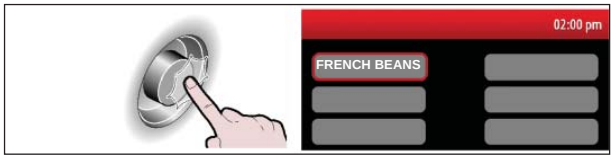
To add additional cooking programs to the grid, move the cursor to an empty grey box and repeat the procedure from step 7 to 9.

For each cooking program it is also possible to temporarily modify the cooking time and assign a number of baking trays as follows.

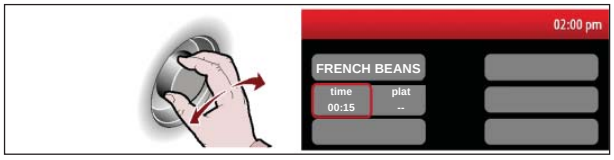
1. Select the name of the cooking program with the knob. >>>



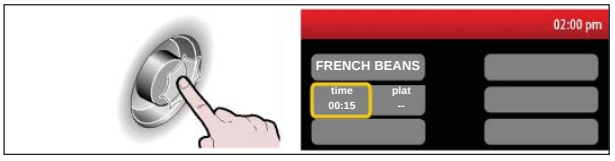
2. Press the knob to confirm the selected choice. >>>



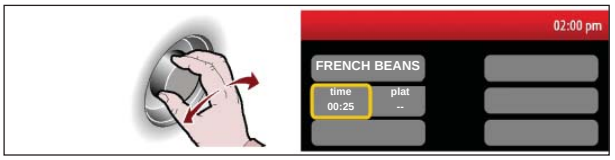
3. Select the parameter to be set with the knob. >>>



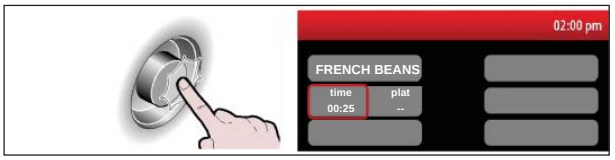
4. Press the knob to enable the alteration. >>>



5. Turn the knob to set the value. >>>



6. Press the knob to confirm the value. >>>



Repeat from step 3 to 6 if you wish to set the baking tray parameter.

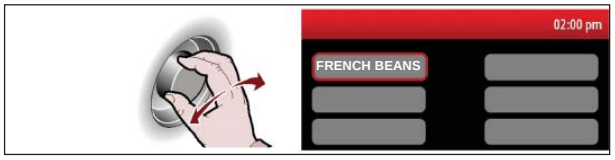
7. Once the parameters have been set, go back to the previous screen by pressing the button. >>>

IMPORTANT

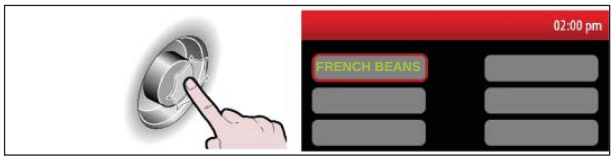
The cooking programs have been stored but are not active yet.

To activate them act as follows.

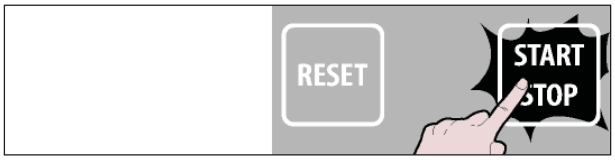
8. Select the name of the cooking program with the knob. >>>



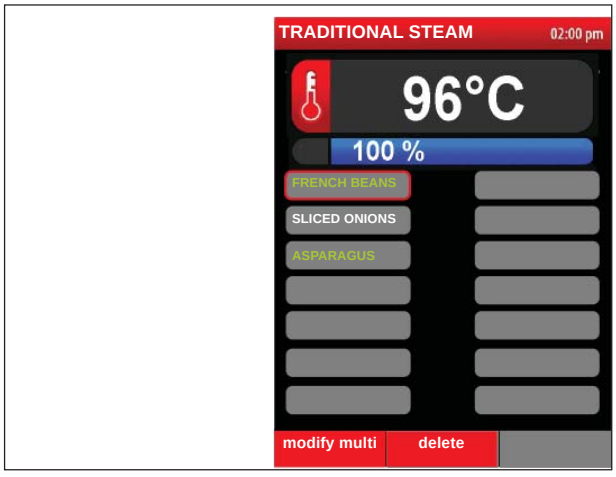
9. Press the knob twice to activate the highlighted selection (the white writing will turn green) and proceed the same way for the other stored cooking programs. >>>



10. Press the button to start the cooking programs. >>>



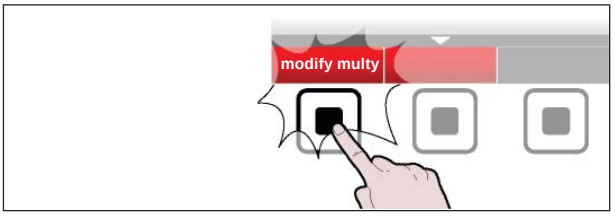
The display will show >>>



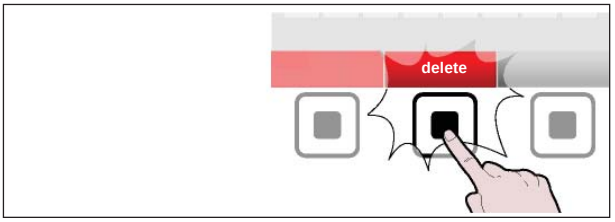
Press the button to temporarily edit the cooking parameters. >>>

IMPORTANT

The parameters that can be edited are the temperature, humidity, fan speed, as indicated in the “manual cooking” instructions (see pag. 40).



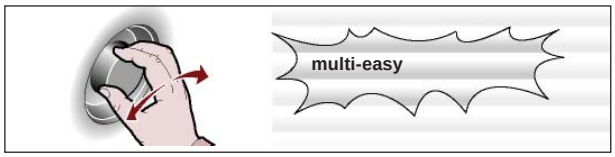
Press the button to temporarily edit the cooking parameters. >>>



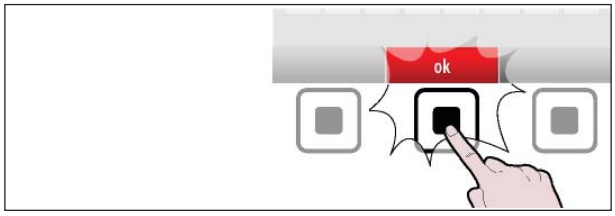
CREATING “MY MENÙ”

Do The following;

1. Select the “multi-easy” function using the knob. >>>

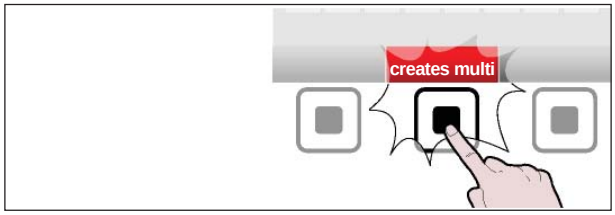


2. Press the button to confirm the selected function. >>>

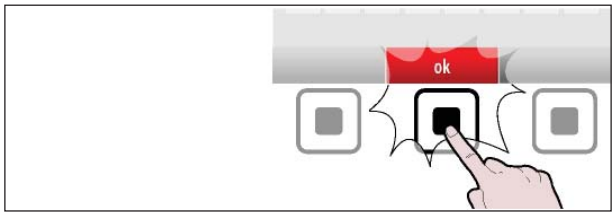


3. Select the “My Menù” function using the knob. >>>

4. Press the button to confirm the selected function. >>>

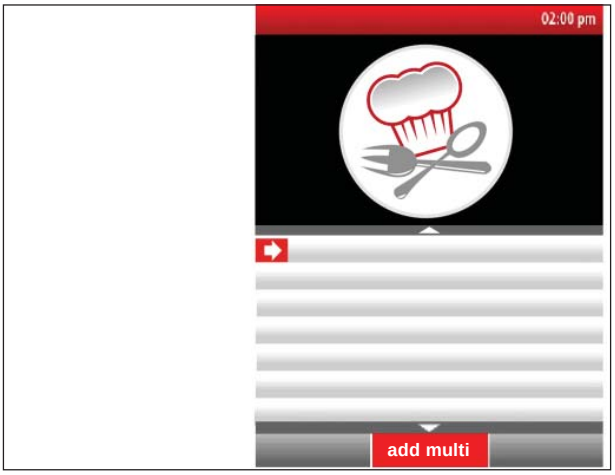


5. Enter the name of the new cooking program (see “how to enter alphanumerical values” page 30) and press button to confirm. >>>



6. Select one of the cooking methods from Convection, Mixed and Steam and press the knob to confirm. >>>

The display will show >>>



7. Press “add multi” and proceed as described in “Creating a new multi-easy”. >>>

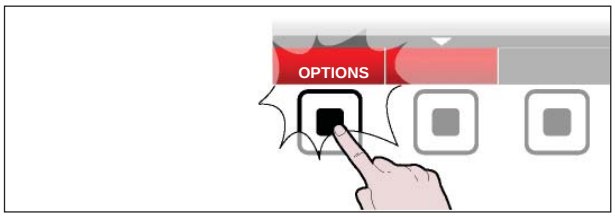
"MODIFYING THE CHARACTERISTICS OF THE "MULTI-EASY" PROGRAMS

IMPORTANT

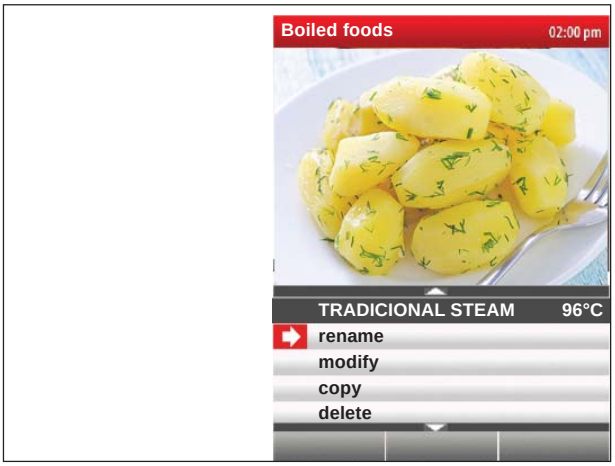
For the cooking programs stored by the manufacturer it is only possible to use the "copy" function, while for the cooking programs created and stored by the user it is possible to use the "rename", "edit", "copy" and "delete" functions.

1. Select the name of the cooking program using the knob. >>>

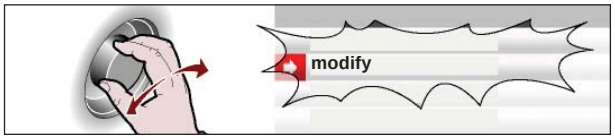
2. Press the button. >>>



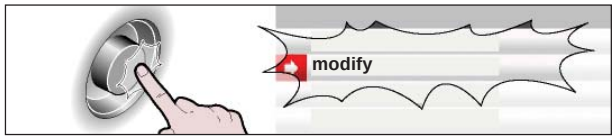
The display will show page >>>



3. Select the function of interest from the list, using the knob. >>>



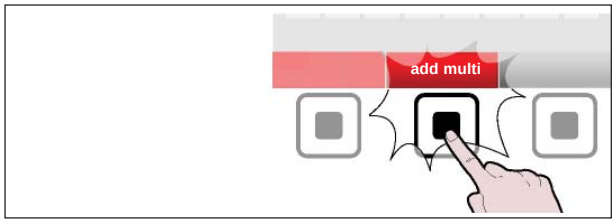
4. Press the knob to confirm the selected choice. >>>



- **RENAME:** it is used to assign a new name to the selected cooking program.
- **EDIT/DISPLAY THE STAGES:** it is used to display and/or edit the stages of the selected cooking program.
- **COPY:** it is used to "copy-paste" the selected cooking program and rename it.
- **DELETE:** it is used to delete the selected cooking program.

CREATING A NEW “MULTI-EASY”

1. Press the button. >>>

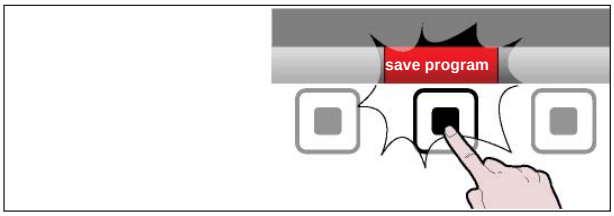


2. Enter the name of the new cooking program (see pag. 30).

   The display will show page. >>>

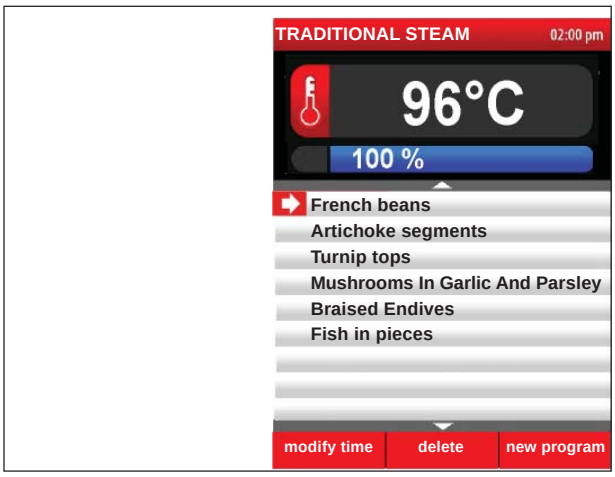
Set all the characteristics of the new cooking program (temperature, humidity and fan speed) as indicated in the “manual cooking instructions” on page 40.

3. When programming is complete, press the button to save the new program and go back to the main menu. >>>

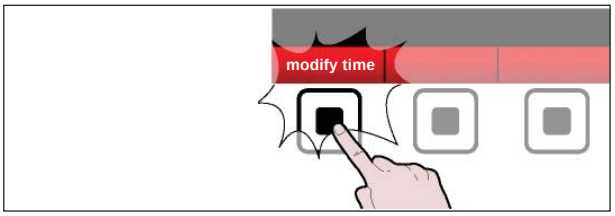


MANAGING “MULTI-EASY” PROGRAMS

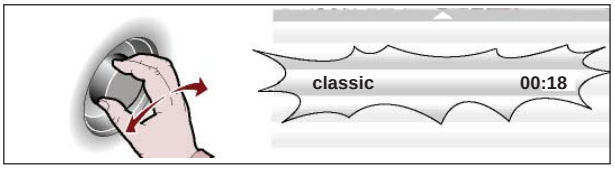
From the screen, select the cooking program to be edited using the knob >>>



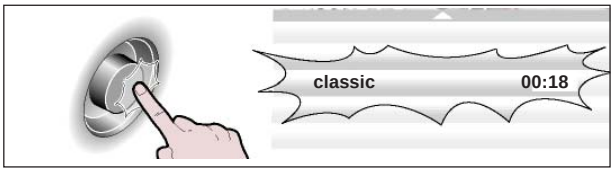
1. Press button. >>>



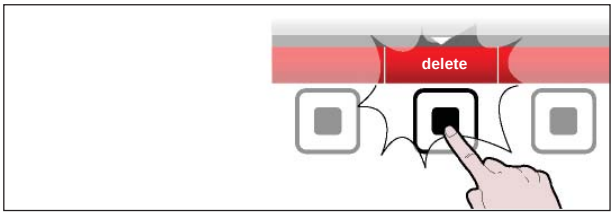
2. Set the new value using the knob. >>>



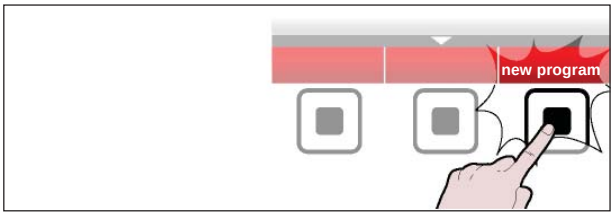
3. Press the knob to confirm the selected value. >>>



- Press the button to delete the program on which the cursor is positioned. >>>



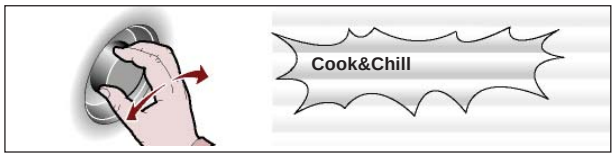
- Press the button and follow the “alphanumeric value entry instructions” on page 30, to rename the new program, then turn the knob to enter the time, as described in steps 3 and 4. >>>



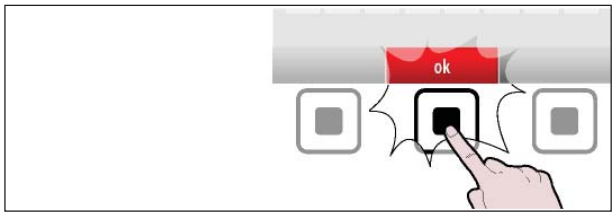
MODALITY FOR “COOK & CHILL”

Do The following;

1. Select the “Cook & Chill “ function using the knob. >>>

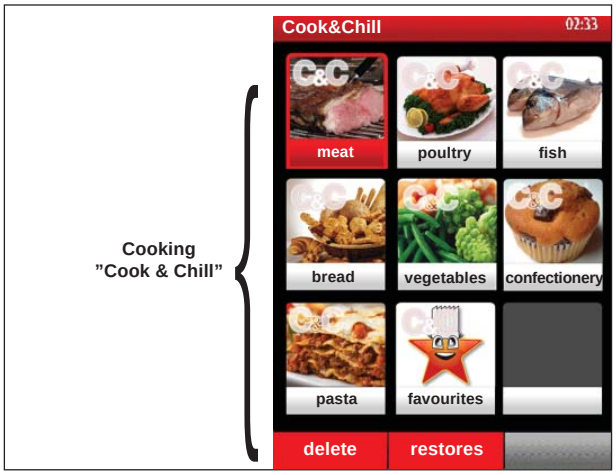


2. Press the button to confirm the selected function. >>>



The display will show page >>>

The page is used to select, edit or program how food is cooked (you can select any function described in the “**CF3 memorized cooking**” paragraph, see page 50) in combination with the use of the blast chiller.



IMPORTANT

You can use these programs only if the “blast chiller” is set.

3. Use the knob to select the type of food. >>>

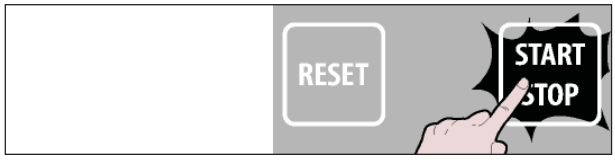
4. Press the knob to confirm the cooking program selected. >>>

The display will show page >>>

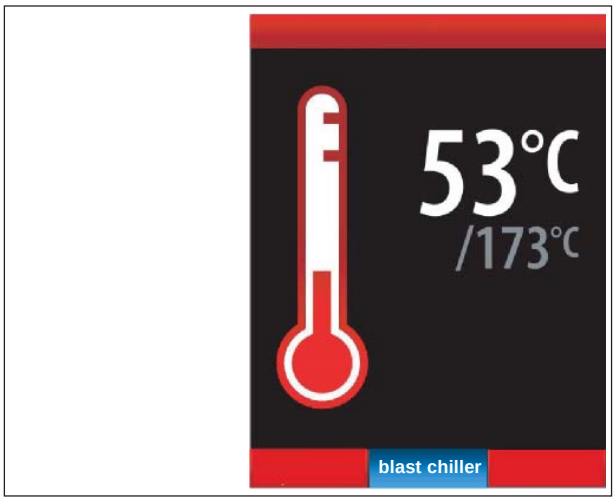
5. Select the name of the cooking program using the knob. >>>

6. Press the button to confirm cooking program selected. >>>

7. Press the button to start the cooking program. >>>



The display will show page >>>



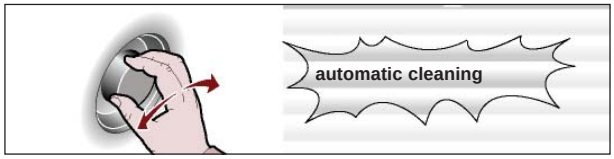
IMPORTANT

To use the "blast chiller" function, please refer to its Instruction manual.

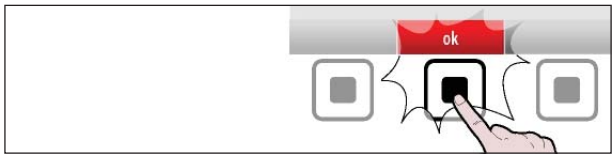
“AUTOMATIC WASHING” MODE

Do the following;

1. Select the “automatic washing” function using the knob. >>>

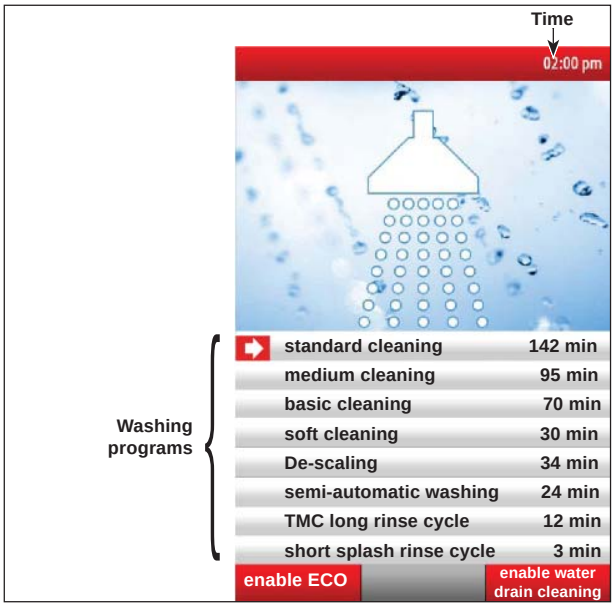


2. Press button to confirm selection. >>>



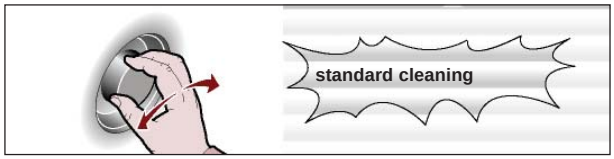
The display will show >>>

This screen is used to select the type of program for cleaning of the appliance.

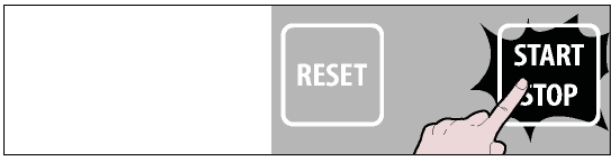


3. Check there is at least 1 liter of cleaning products (cleaner and sanitizing agent) in each of the respective tanks.

4. Select washing cycle required using the knob. >>>



5. Press button to start the washing cycle. >>>



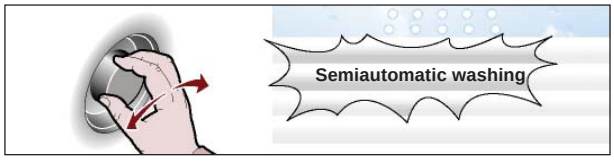
IMPORTANT

The presence of the operator is only required for the semi-automatic wash cycle.

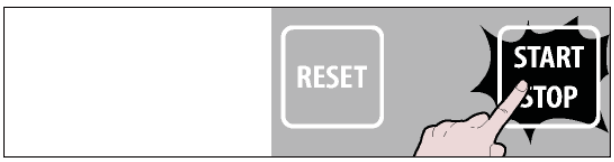
Semiautomatic washing

Do the following;

1. Select the wash cycle of interest using the knob. >>>



2. Press the button to start the wash cycle. >>>



The display will show >>>

3. When the beeper sounds (about 5 min. after washing starts) the display will show page.

>>>

4. Open the door and spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.

Use of the "cleaner spray" accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

IMPORTANT

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

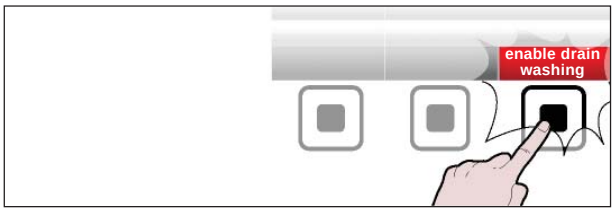
5. Close the door and wait for the oven to complete the washing, rinsing and final thermal disinfection program automatically. A beeper sounds at the end of the washing cycle.

Table of cleaning programs

Programs	Description
Standard cleaning	Cleaning program recommended for dealing with very stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat with high fat content, such as chickens, roasts, etc.)
Medium cleaning	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
Basic cleaning	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
Soft cleaning	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
Descaling	For removing lime scale deposits from the cooking chamber.
Semiautomatic washing	Manual type wash.
Short splash rinse cycle and TMC long rinse cycle	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

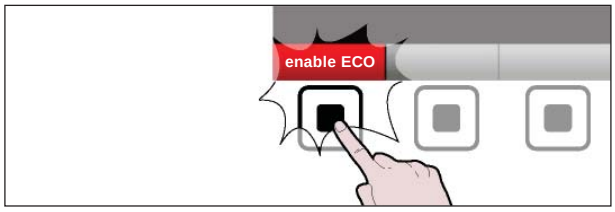
IMPORTANT

Only for the “Standard clean” and “medium clean” washing programs it is possible to use the “enable/disable drain washing” function using the button. >>>



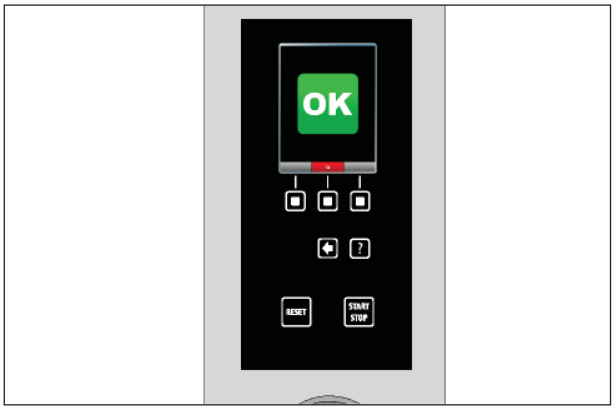
IMPORTANT

For all cleaning programs except for “TMC long rinse cycle” and “short splash rinse cycle” it is possible to “enable/disable ECO” using the button. >>>

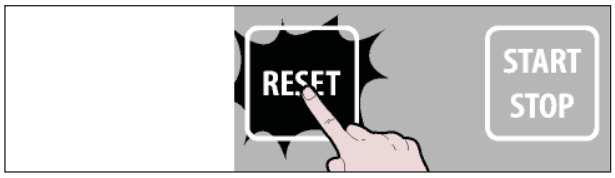


Note: The “enable ECO” function is used to eliminate the drying/final sanitization phase from the various cleaning programs resulting in energy savings.

6. When the appliance washing cycle is completed, a beeper sounds and this screen appears on the display. >>>

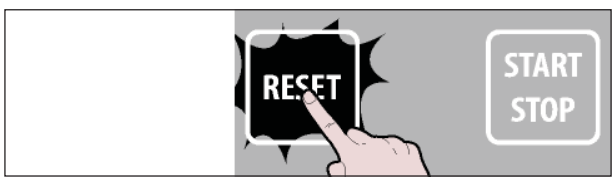


7. Press button to switch off the buzzer. >>>

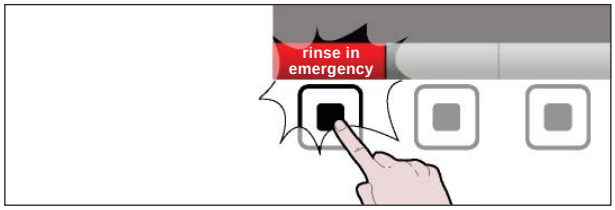


8. The cleaning cycle interruption alarm appears if the cleaning cycle is stopped (due to an alarm or it is voluntarily stopped with the START/STOP button). >>>

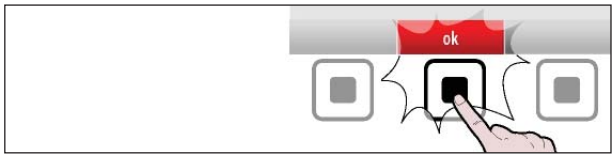
9. Press the”RESET” button. >>>



10. Press the “emergency rinse cycle” button and wait for the cleaning cycle to end. >>>



11. Press the button to return to the previous page. >>>



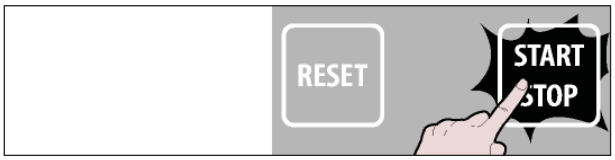
COOKING CYCLE START AND END PROCEDURE

To start a cooking cycle (in manual or programmed mode), do the following;

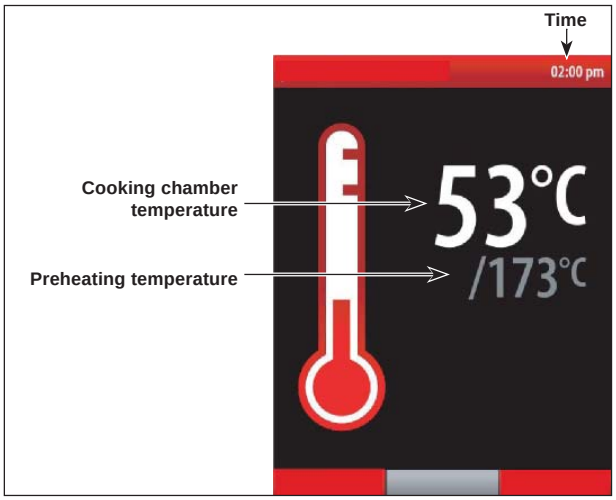
1. Switch on the appliance (see page 28).

2. Select the cooking type and set all the values necessary for correct operation (see page 40).

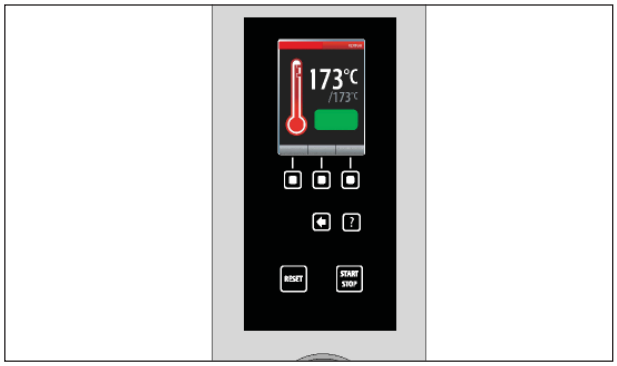
3. Press the button. >>>



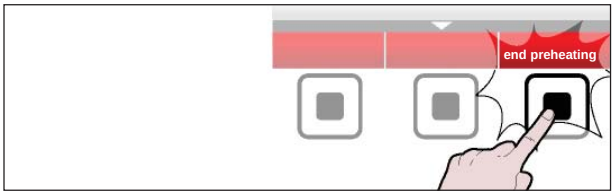
If the page appears on the display, the preheating function is on. Wait for the preheating stage to be completed before placing the foods inside the cooking chamber.



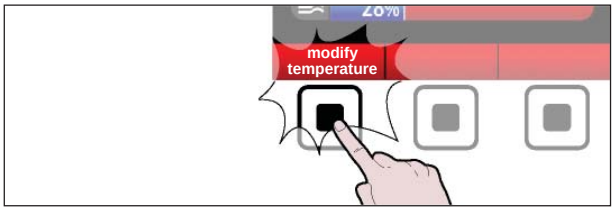
At the end of the preheating stage, the display will show page. >>>



If preheating has to be ended prematurely, press the button. >>>

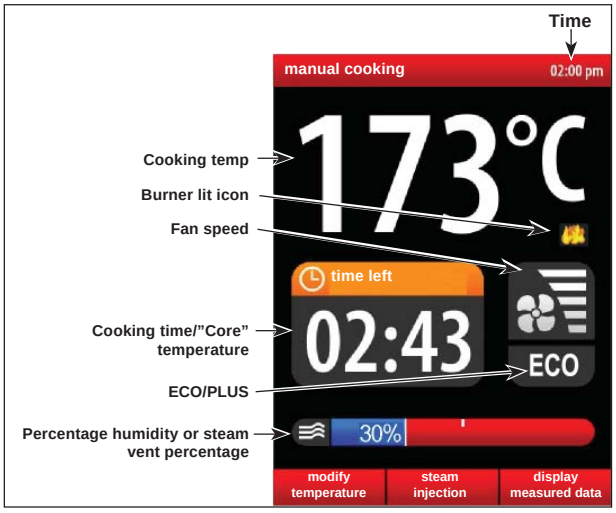


If you need to change the pre-heating temperature, press the button and proceed as indicated on page 40. >>>



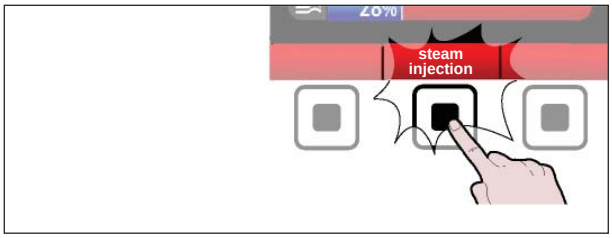
4. Place the foods for cooking inside the cooking chamber and close the door to start the cooking cycle.

The display will show this screen. >>>



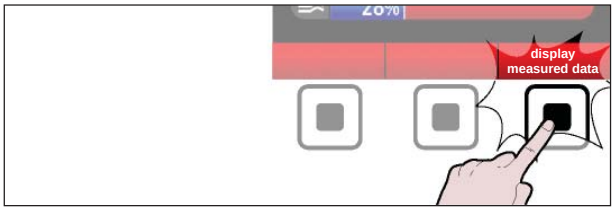
When the burner is lit, the specific icon is illuminated on the display.

5. To feed steam into the chamber while cooking is in progress, press the button. >>>



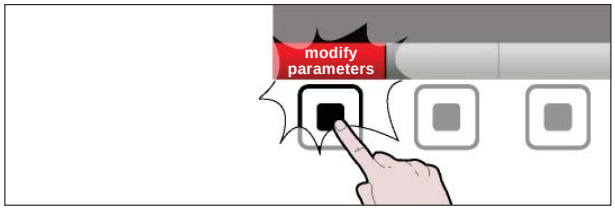
6. Use the knob to set the steam injection time from 1 to 59 seconds. The setting is retained for the next cooking processes.

7. To display the temperature inside the chamber and the time set while cooking is in progress, press the button. >>>



This function is active only if the "Multi-cooking" function has not been activated. Otherwise it will display the times of the "Multi-cooking" function".

7. Press the button. >>>



To modify the cooking variables, proceed as described in point “Manual cooking” mode” (see page 40).

The cooking mode, the chamber temperature and the time/core temperature can be quickly changed by using the knob.

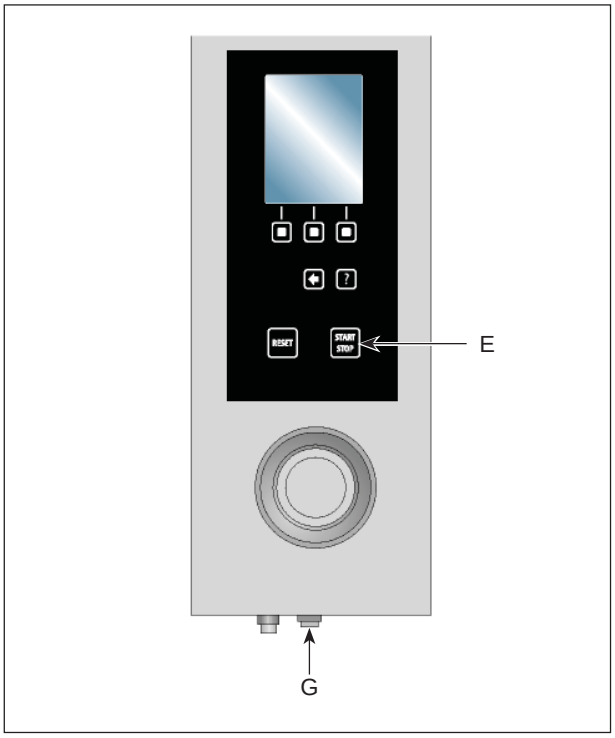
During cooking, except for C3 cooking modes;

- press the knob once and turn it to change the temperature of the cooking chamber; press the knob to confirm the change.
- press the knob twice and turn it to change the cooking time or the core temperature; press the knob to confirm the change.
- press the knob three times and turn it to change the cooking mode (convection, steam or mixed); press the knob to confirm the change.

Turn the knob to change the % of moisture (mixed) or the % of the outlet opening (convection).

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time or when the “product core probe” detects the set temperature.

Press the button **(E)** or open the door to stop the cooking cycle before the set time. The appliance remains powered up. To turn off the electricity supply, press the button **(G)**.



ENABLE SAVE-COOKING

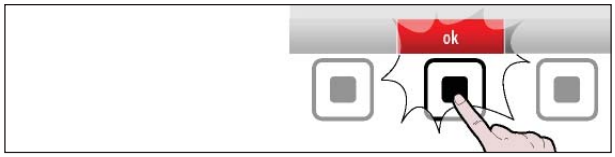
This function is used to save, on a CF3 program, all the modifications/settings used during the last manual cooking cycle.

Note: It is possible to save up to a maximum 18 modifications.

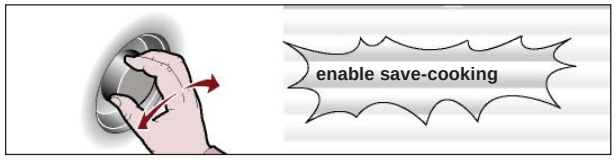
1. Press the button to return to the main functions page “Home page”. >>>

2. Select “Settings” function using the knob. >>>

3. Press button to confirm the selection. >>>



4. Select **“enable save-cooking”** function using the knob. >>>



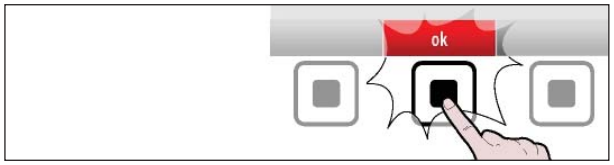
5. Press knob to confirm selection. >>>

The display will show >>>

6. Use the knob to select type of food. >>>

7. Press button to confirm selection. >>>

8. Enter the name of the cooking program to be memorized (see page 30 "How to enter alphanumerical values") and press the button to confirm. >>>



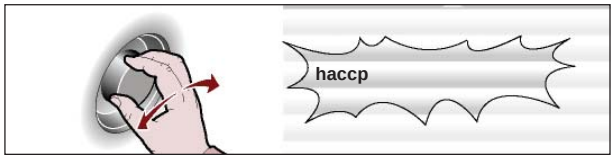
IMPORTANT

The "enable save-cooking" function is not enabled during the Multi-cooking function.

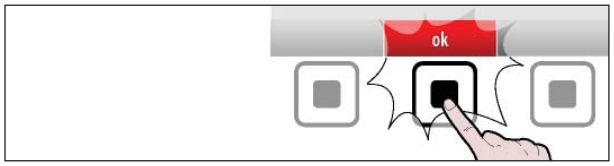
HACCP

Proceed as follows:

1. Select the "HACCP" function using the knob. >>>

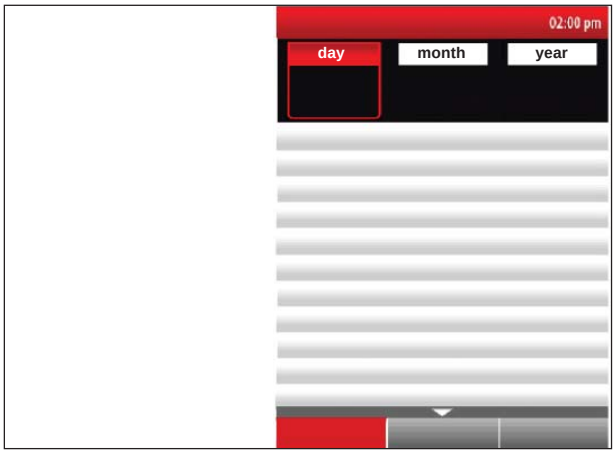


2. Press button to confirm selection. >>>



The display will show >>>

The screen is used to display the measured cooking data and the alarms that have been used.



3. Press knob to change the day (month or year). >>>

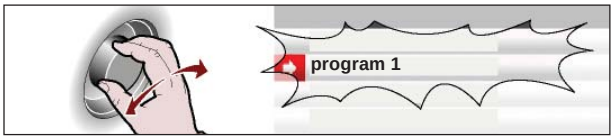
4. Turn knob to set the day (month or year). >>>

5. Press knob to confirm selected value. >>>

6. Turn knob to select “Acquisitions”. >>>

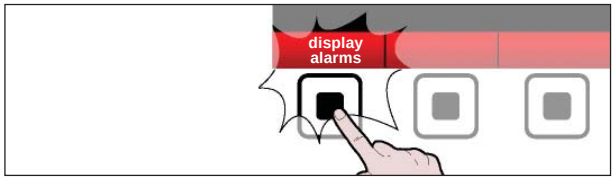
7. Press the knob to access the cooking modes. >>>

8. Press knob to confirm selection. >>>



9. Press the button to return to the previous page. >>>

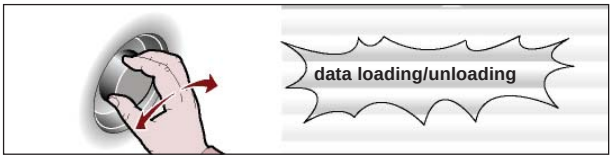
10. Press the button to display the alarms intervened during cooking. >>>



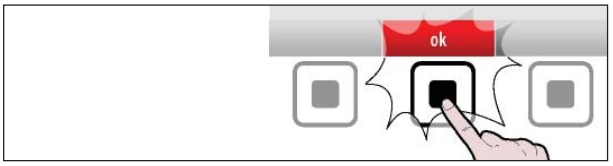
“DATA LOADING/DOWNLOADING” MODE

Proceed as follows:

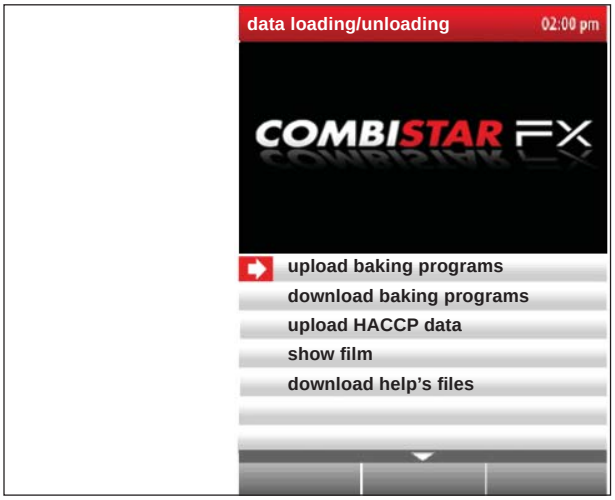
1. Select “Data loading/unloading” function using the knob. >>>



2. Press button to confirm selection. >>>

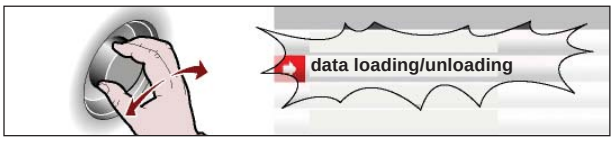


The display will show >>>

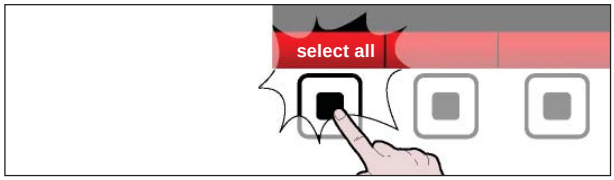


The page is used to download the cooking data or regeneration programs from the oven to an external memory unit or to load the cooking data from an external memory unit onto the oven or to watch movies on an external memory unit (USB).

3. Select the function required from the list using the knob. >>>



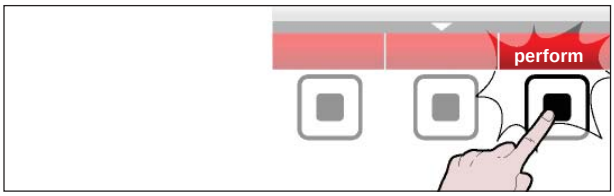
Press the button to select all cooking programs to be loaded and/or downloaded. >>>



Alternatively, select the individual programs to be loaded/downloaded.

The selected programs will be highlighted with the symbol (☆).

Press button to start the operation. >>>



The operation may take a few minutes depending on the amount of data to download/upload.

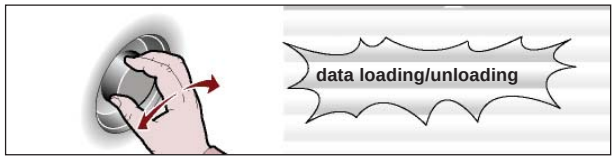
SHOW FILM

IMPORTANT

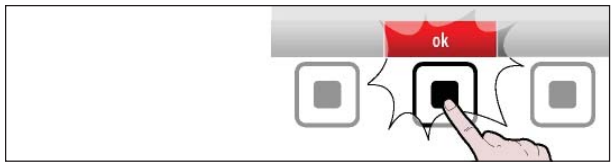
It is only possible to watch movies on the oven with extension file .avi.

To watch movies on the oven, insert the external memory unit (USB key, supplied with the KGRHFR kit) in the specific connector.

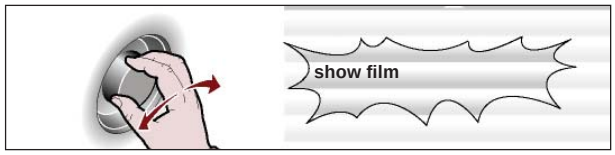
1. Select “Data loading/unloading” function using the knob. >>>



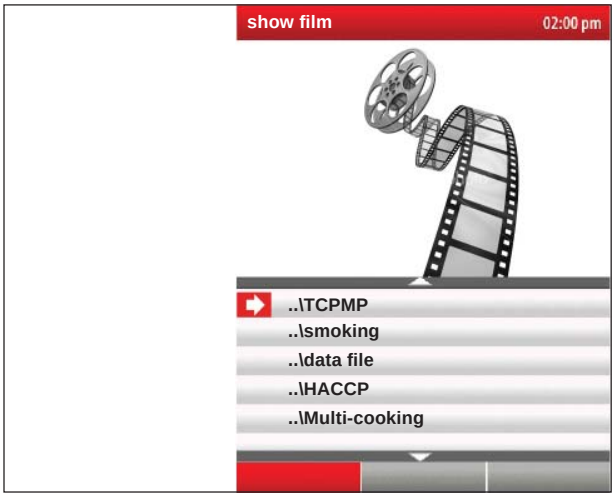
2. Press button to confirm selection. >>>



3. Select “show film” function using the knob. >>>



4. The display will show >>>

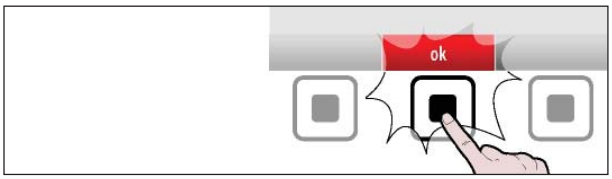


All writing preceded by ../ are directory while others are movies.

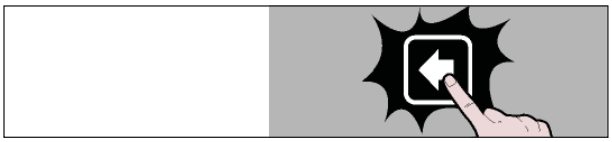
To be able to watch movies it is necessary that the video reproduction program..\TCPMP has been loaded on the USB key.

5. Select movies with the knob. >>>

6. Press button to confirm selection. >>>

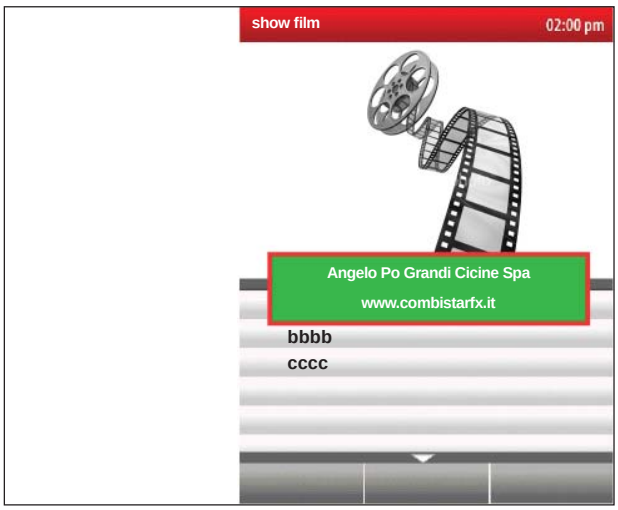


7. Press button to stop watching the movie. >>>



8. Press “more movies?” button to display the website link to download other movies. >>>

9. The display will show >>>

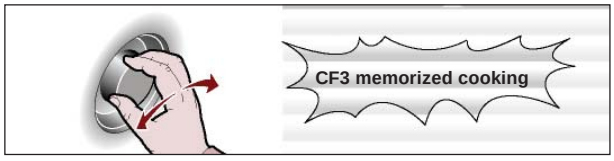


SHOW PHOTOS AND RECIPES

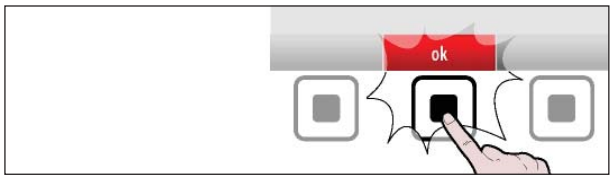
A cooking program can also be created on a PC using a specific program (KGRHFR kit) supplied by the manufacturer. A recipe can be associated to each cooking program created by PC (text file) and more images.

1. Insert a USB (USB key where previous photos and recipes associated to the cooking program were downloaded).

2. Select “**CF3 memorized cooking**” function using the knob. >>>

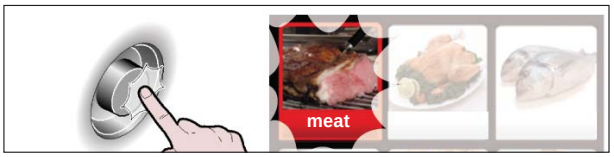


3. Press button to confirm selection. >>>

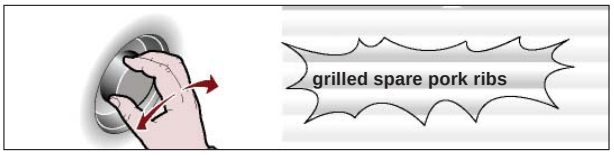


4. Turn knob to select type of food. >>>

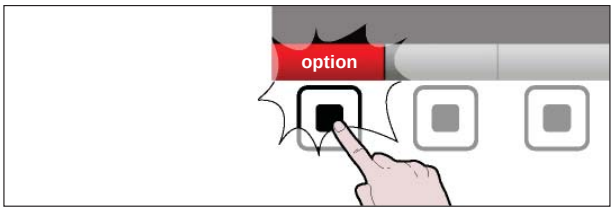
5. Press knob to confirm selection. >>>



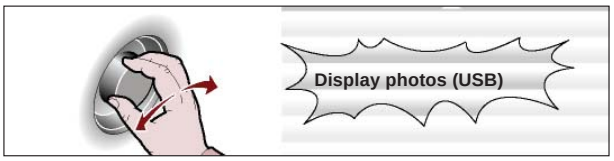
6. Select the name of the cooking program using the knob. >>>



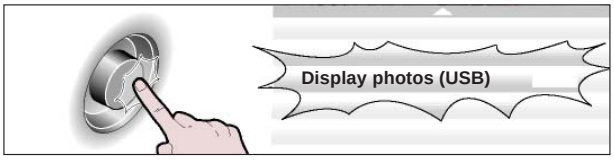
7. Press button to confirm selection >>>



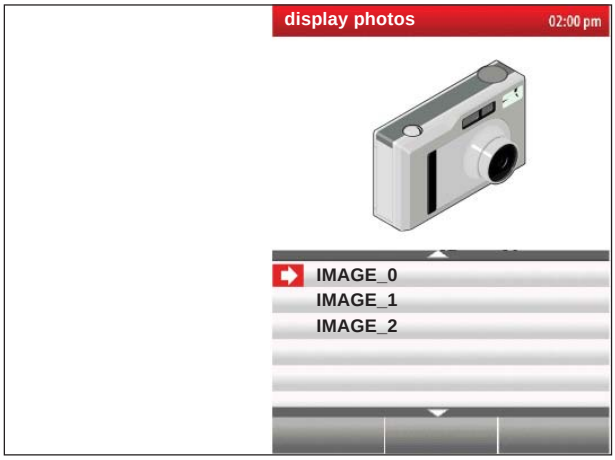
8. Select “Current language” function using the knob. >>>



9. Press button to confirm selection. >>>



10. The display will show >>>



If the corresponding recipe needs to be displayed, return to point 7 and select “display recipe (USB)” function and proceed as described to display the photos.

11. Press “**more recipes?**” button to display the website link to download other recipes. >>>

12. The display will show >>>

LONG DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a long period, proceed as follows:

1. Turn off gas supply valve.
2. Turn off water supply valve.
3. Cut off main electrical supply using the appliance's master switch.
4. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
5. Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
6. Perform all service procedures.
7. Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

MAINTENANCE

MAINTENANCE RECOMMENDATIONS

Keep the appliance at peak efficiency by performing the scheduled maintenance procedures recommended by the manufacturer. Proper maintenance will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

⚠WARNING **Before Performing any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether workers and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply valves, disable the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.**

⚠WARNING **Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.**

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

- Condensation collection tank
- Cooking chamber
- Combustion air intake and check that it is not obstructed
- Check the air filter (if installed) located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed (see page 78)
- Appliance and the surrounding environment

⚠WARNING At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent.

Every year, have skilled, authorized personnel perform the following operations:

- Check gas pressure and system integrity
- Check efficiency of all flues and air intakes, clean if necessary
- Check tightness of all gaskets of the heat exchanger and replace if necessary.
- Check all ignition plugs are working properly, replace if necessary and that the power supply cable is intact
- Check tightness of seals of all ignition plugs, inspection window and combustion air fan
- Check carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO^2) values in exhaust gases
- Clean water intake filter
- Clean drain lines
- General check of the appliance
- Identify and change worn parts

ℹ IMPORTANT

Record the yearly inspections.

ℹ IMPORTANT

Contact the factory, the factory representative or an authorized service agent to perform maintenance and repairs.

⚠WARNING Fire risk! Greasy residues or fats in the cooking chamber and on heating elements or close to heat exchangers may cause fire: carefully clean chamber, heating elements and exchangers at the end of each duty and immediately whenever there is dirts, grease and fats. If the fat drain valve is provided, check that it is clean and not obstructed before each cooking process.

ELECTRICAL LOCKOUT/TAGOUT PROCEDURE

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

The Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure is used to protect personnel working on an electrical appliance. Before performing any maintenance or service that requires exposure to electrical components, follow these steps:

1. In electrical box, place appliance circuit breaker into OFF position.
2. Place a lock or other device on electrical box cover to prevent someone from placing circuit breaker ON.
3. Place a tag on electrical box cover to indicate that appliance has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.
4. Disconnect appliance power cord from electrical outlet.
5. Place a tag on the cord to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.

STAINLESS STEEL CARE

Cleaning

Stainless steel contains 70-80% iron, which will rust if not properly maintained. It also contains 12-30% chromium, which forms an invisible passive, protective film that shields against corrosion. If the film remains intact, the stainless steel will remain intact. However, if the film is damaged, the stainless steel can break down and rust. To prevent stainless steel breakdown, follow these steps:

⚠CAUTION ***Never use any metal tools. Scrapers, files, wire brushes or scouring pads (except for stainless steel scouring pads) will mar the surface.***

⚠CAUTION ***Never use steel wool, which will leave behind particles that rust.***

⚠CAUTION ***Never use acid-based or chloride-containing cleaning solutions, which will break down the protective film.***

⚠CAUTION ***Never rub in a circular motion.***

⚠CAUTION ***Never leave any food products or salt on the surface. Many foods are acidic. Salt contains chloride.***

For routine cleaning, use warm water, mild soap or detergent and a sponge or soft cloth.

For heavy-duty cleaning, use warm water, a degreaser and a plastic, stainless steel or Scotch-Brite pad.

Always rinse thoroughly. Always rub gently in the direction of the steel grain.

Preserving & Restoring

Special stainless steel polishing cleaners can preserve and restore the protective film.

Preserve the life of stainless steel with a regular application of a high quality stainless steel polishing cleaner as a final step to daily cleaning.

If signs of breakdown appear, restore the stainless steel surface. First, thoroughly clean, rinse and dry the surface. Then, on a daily basis, apply a high-quality stainless steel polish according to manufacturer's instructions.

Heat Tint

Darkened areas, called heat tint, may appear on stainless steel exposed to excessive heat, which causes the protective film to thicken. It is unsightly but is not a sign of permanent damage.

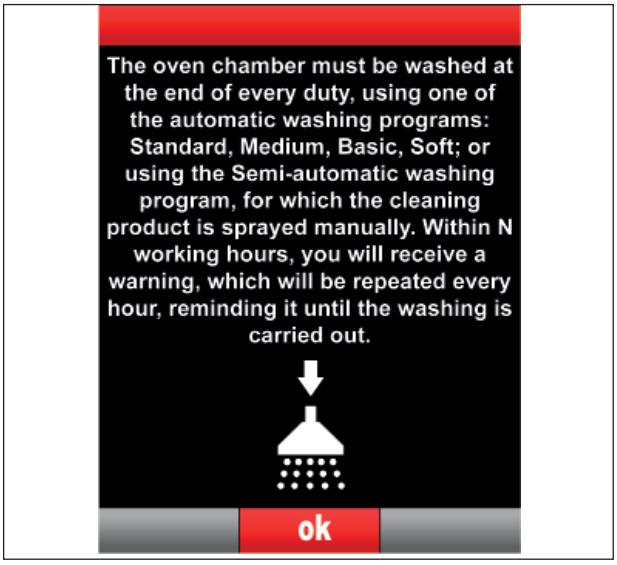
To remove heat tint, follow the routine cleaning procedure. Stubborn heat tint will require heavy-duty cleaning.

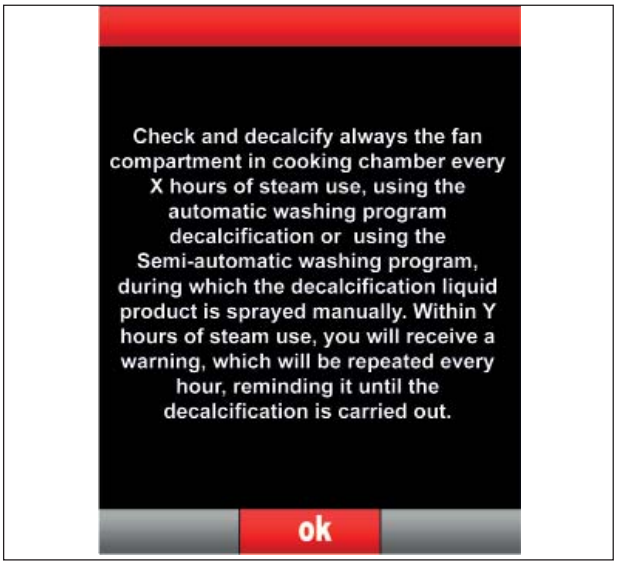
To reduce heat tint, limit the exposure of equipment to excessive heat.

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

This is why, whenever the oven is turned on, you are reminded of the importance of cleaning and descaling by showing the following two pages in sequence:





IMPORTANT

The oven is programmed to be washed at least once every 12 hours. If the oven is not washed within 12 hours after being used, the following appears on the display as a reminder to wash the oven.

IMPORTANT

The oven is programmed for descaling at least once every 15 hours. If the descaling is not performed within 15 hours after being used in steam or mixed mode, the following appears on the display as a eminder to descale the oven.

Table of Cleaning Products

Description	Products
For washing and rinsing	Tap water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Recommended detergents	An all-purpose cleaner *
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid

*mixed to the proper dilution and then properly rinsed per directions

IMPORTANT

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply valve, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

The precautions which follow are also important.

WARNING When using detergents, personal protective equipment (rubber gloves, protective mask and safety goggles) must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

1. Always take the greatest care when handling detergents.
2. Spray only small amounts of detergent.
3. **Never** spray detergent onto excessively hot surfaces.
4. **Never** spray detergent at people or animals.
5. Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information. Mix to the specified dilution.
6. Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

WARNING Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

7. Rinse surfaces with clean tap water and dry.
8. Do not use pressurized water jets.

9. Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products or chlorines and do not use abrasive materials or sharp tools.
10. Remove food residues immediately before they set.
11. Remove any lime scale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE COOKING CHAMBER AND HUMIDITY PROBE

To perform this operation, proceed as follows.

1. Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 140°F (60°C).

⚠CAUTION Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table.

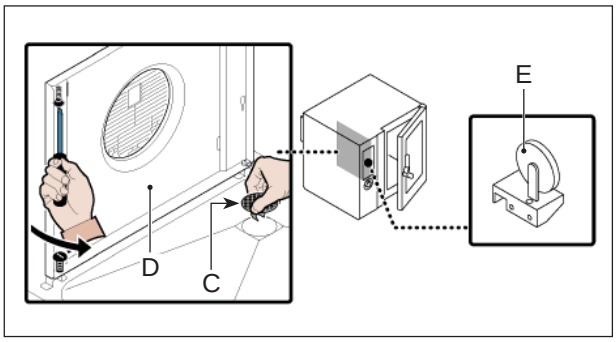
⚠CAUTION Do not spray jets of cold water on the light fixture or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 302°F (150°C).

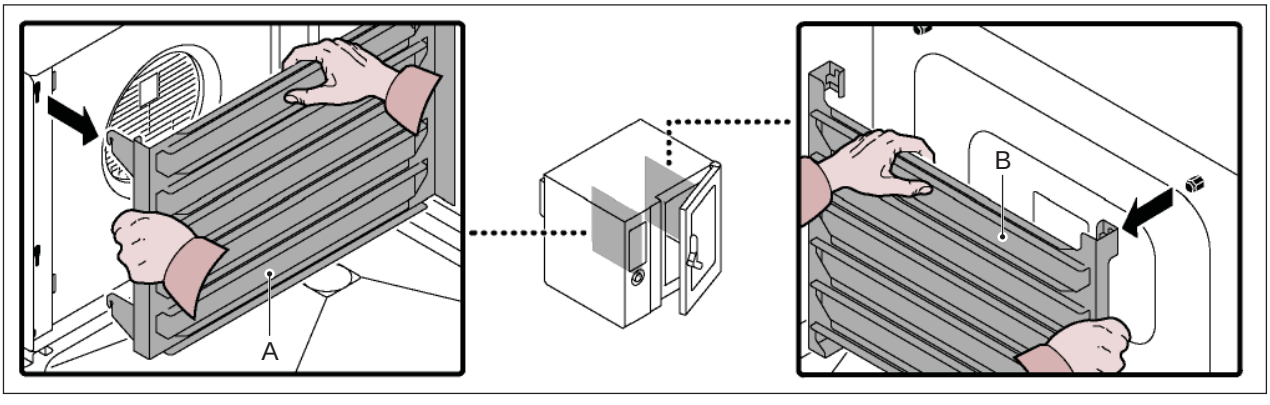
2. Remove container racks **(A-B)** from the oven and clean them thoroughly (for versionsy FX61-101-82-122 only).
3. Extract and clean the filter mesh **(C)**.
4. Remove screws to open the deflector panel **(D)**.
5. Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe **(E)**) with warm tap water.

   A spray bottle should be used to wet the inside of the cooking chamber with water.
6. Spray food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe **(E)**) and leave it to act for 10-15 min. A spray bottle should be used to spray cleaner onto the inside of the cooking chamber.
7. Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.
8. Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
9. Rinse with warm tap water and dry the surfaces of the cooking chamber.
10. Replace and tighten screws to close the deflector panel **(D)**.
11. Replace container racks **(A-B)** and filter mesh **(C)**.

⚠CAUTION Upon completion of the cleaning procedures, perform a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for an additional 15 min. in "Convection" mode at a temperature of 302°F (150°C) before re-using the appliance.

If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.





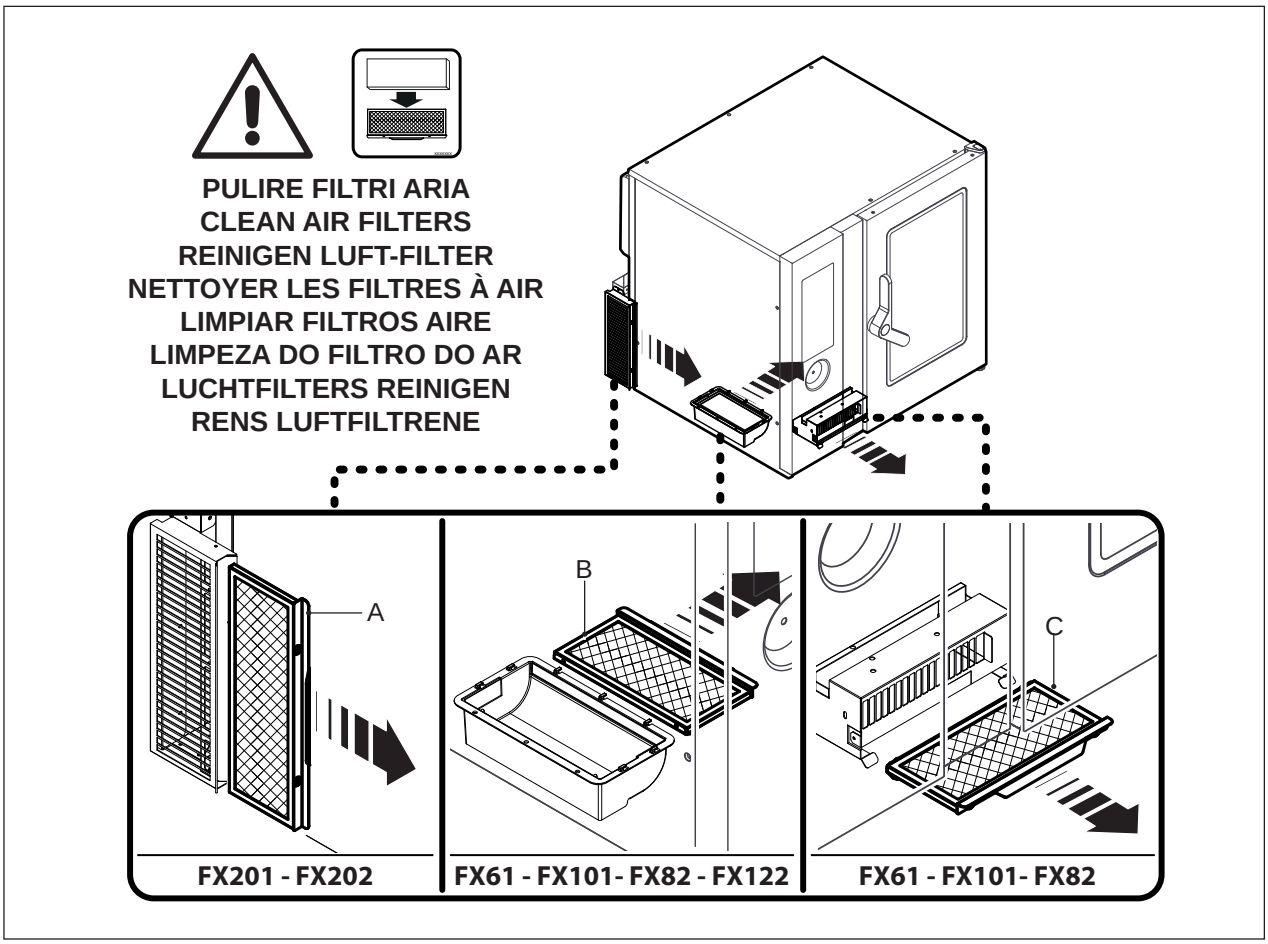
CLEANING THE AIR FILTERS

To perform this operation, proceed as follows.

1. Switch off the appliance.
2. Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical main.
3. Remove the air filters **(A)**, **(B)** and **(C)**, and clean them with a suitable degreaser (see image below).

IMPORTANT

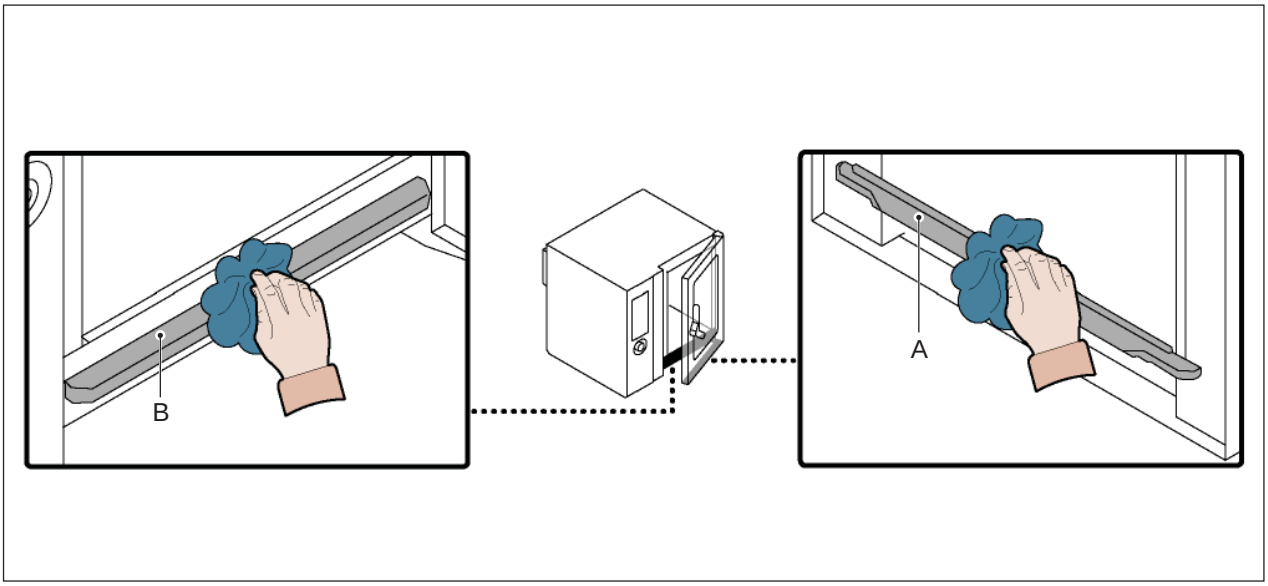
We recommend washing them in the dishwasher.



CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK (FX61-101-82-122)

To perform this operation, proceed as follows.

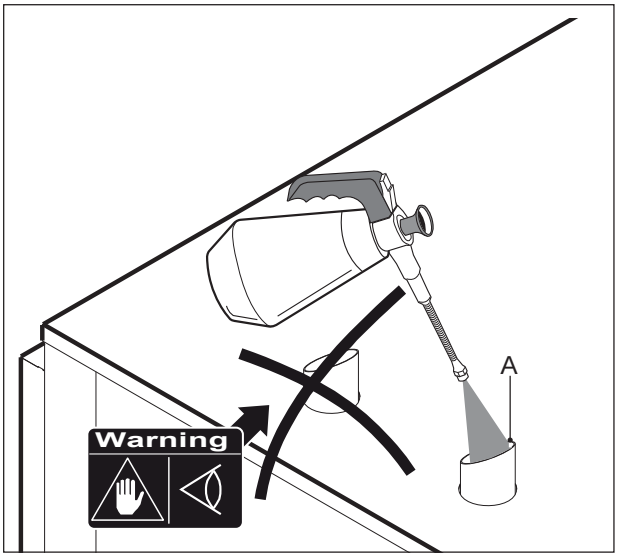
1. Clean and drain the condensation collection channel **(A)**.
2. Clean the condensation collection tank **(B)** and check that the drain hole and line are not blocked.



VENT CLEANING

To perform this operation, proceed as follows.

1. Run the steam oven at 100°C for half an hour.
2. Switch off the oven and disconnect the power supply switch.
3. Spray cleaning solution from the end of the vent hose **(A)** and let it sit for at least 15 minutes.
4. Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).
5. Manually rinse the inside of the cooking chamber or run an automatic rinse program.



PARTS REPLACEMENT

REPLACING PARTS RECOMMENDATIONS

IMPORTANT

Before carrying out any replacement procedure, activate all safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off gas and water supply valves, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non-original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorization.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalog.

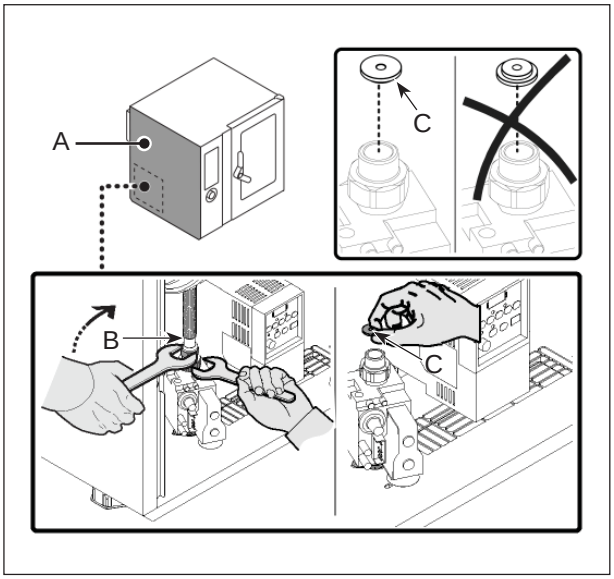
WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

WARNING Replacement operations must be performed by an authorized service agent in accordance with all relevant local and legal requirements.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows:

1. Undo screws to remove side panel **(A)**.
2. Disconnect gas supply line **(B)**.



3. Remove injector **(C)** and replace it with one suitable for the type of gas in use (see table below).

Gas type	Burner nozzle (mm/100)					
	FX61	FX101	FX82	FX122	FX201	FX202
Natural gas	Ø 635	Ø 605	Ø 635	Ø 615	Ø 640	Ø 615
Propane	Ø 465	Ø 485	Ø 485	Ø 500	Ø 465	Ø 480

IMPORTANT

Take care to ensure that nozzle (C) is correctly positioned (see diagram).

4. Reconnect pipe **(B)**, replace panel (A) and retighten screws when the operation is complete.

IMPORTANT

When the operation is complete light the burner and check through the flame viewer that the burner is operating correctly.

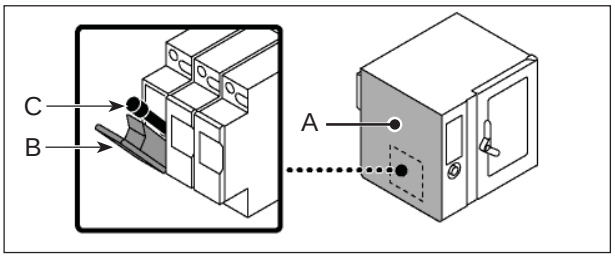
REPLACING THE FUSE

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

To perform this operation, proceed as follows.

⚠WARNING Disconnect the power supply before replacing fuses.

1. Undo screws and remove side panel **(A)**.
2. Open fuse-holder **(B)** and replace damaged fuse **(C)**.
3. Replace fuse-holder and side panel when the operation is complete.



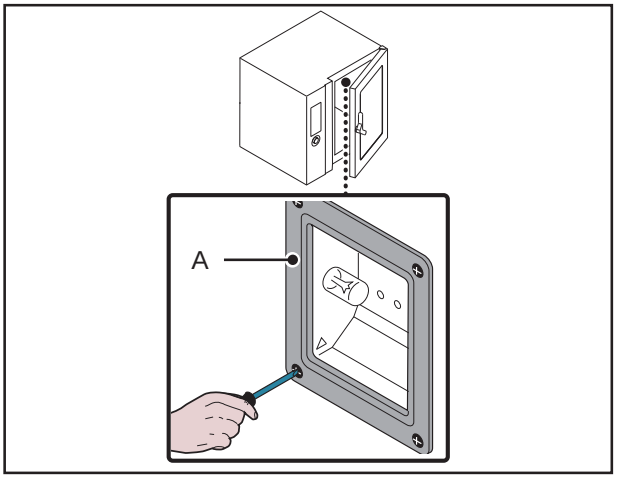
CHANGING THE LAMP

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

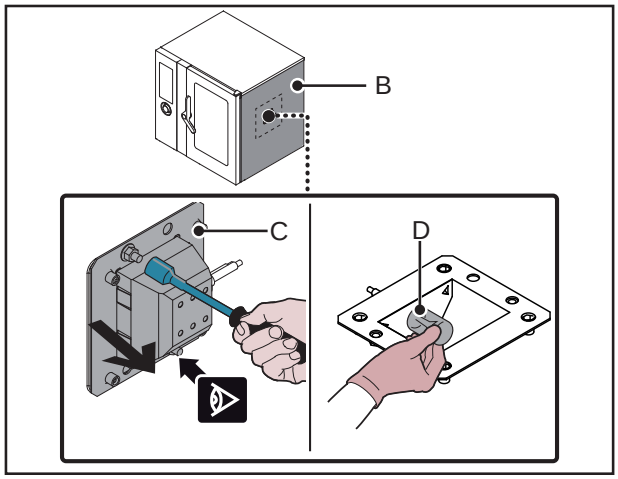
To perform this operation, proceed as follows.

⚠WARNING Disconnect the power supply before replacing lamps.

1. Loosen the screws of the lamp cover **(A)**.



2. Remove the side panel **(B)**
3. Unscrew the screws to remove the lamp holder **(C)**.
4. Extract and replace the lamp **(D)**.



⚠WARNING During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

5. Reassemble everything when the operation is complete.

Note: the appliance wiring diagram location can be found on the “Safety Lable and Sign Location” page.

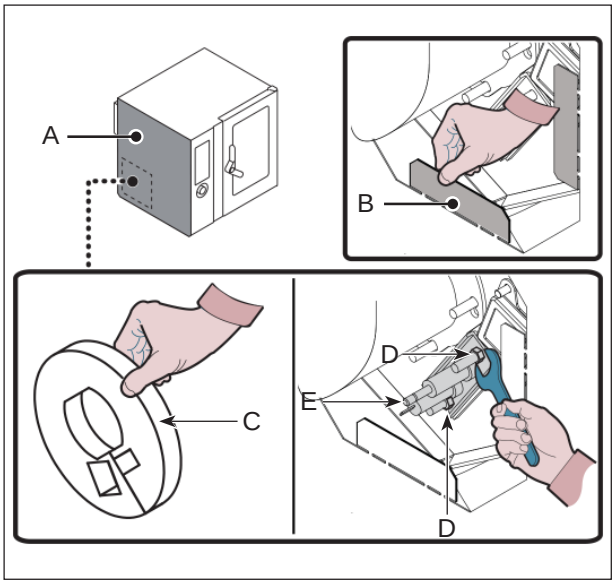
CHANGING THE IGNITION PLUG

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

To carry out this operation, proceed as follows:

⚠WARNING Disconnect the power supply before changing ignition plug.

1. Undo screws and remove side panel **(A)**.
2. Open the tangs **(B)** and remove the guard **(C)**.
3. Undo the nuts **(D)** to remove the ignition plug unit **(E)**.
4. Replace the guard and close the tangs when done.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

⚠WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure the appliance and its components are no longer an obstacle and are not easily accessible.

To ensure the appliance does not present a hazard for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and made unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by material type and dispose of them separately in accordance with the relevant local recycling requirements and regulations.

IMPORTANT

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with all relevant laws, regulations, and local recycling requirements.

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any irregularities and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems on their own, but in most cases specific technical knowledge or skill is required. More advanced troubleshooting may need to be done by an authorized service agent.

Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse “blown”	Replace the fuse (see page 88)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
	Electronic circuit board damaged	Contact an authorized service agent
Smell of gas	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact an authorized service agent
	Alarm triggered	Consult the “Key to Alarms” table
The cleaning cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact an authorized service agent
	Alarm triggered	Consult the “Key to Alarms” table
The burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Ignition monitoring fuse “blown”	Contact an authorized service agent
	Air intake in base obstructed	Clean the air intake
Burner does not light or goes out suddenly with “E12” alarm signaled	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device

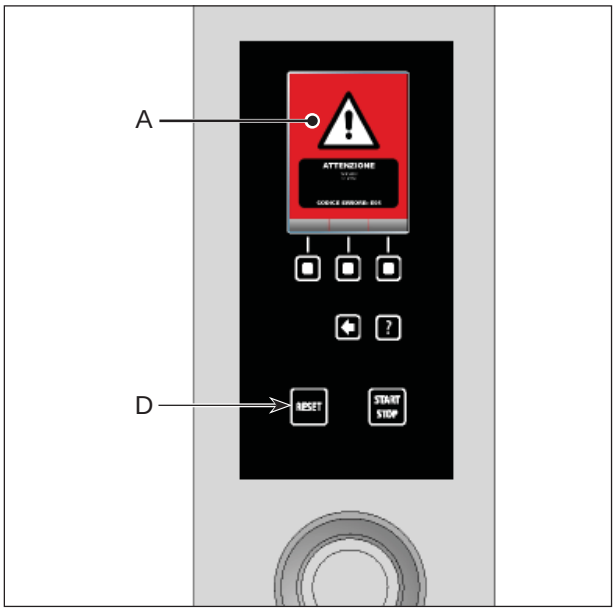
ALARM IDENTIFICATION

If the problem or fault noticed is not among those listed in the table, consult the **“Key to Alarms”** table.

The information provided is intended to identify the alarm signals which appear on display **(A)**.

IMPORTANT

Press button (D) to reset the alarm.



KEY TO ALARM TABLE

Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 25); if the problem persists call an authorized service agent	Convection cooking cycles can still be performed
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that water supply is present or adjust the pressure (see page 25); if the problem persists call an authorized service agent	Convection and steam cooking cycles can still be performed
E12	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Press reset button (the button may have to be pressed several times); if the problem persists call an authorized service agent	Stop cooking if this message is repeated more than once
OPE	Oven door opening or closure request	Open or close the oven door, Call an authorized service agent if this message continues to be displayed	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
CLE	Indicates that cleaning is required	Launch an automatic cleaning cycle	The oven's functions are enabled; cooking cycles can be performed
dEC	Indicates the need for the descaling operation	Perform descaling	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E02	The core probe has a failure or has not been properly connected	Check the position of the product core probe or call an authorized service agent if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be performed
E03	The steam discharge probe has failed	Call an authorized service agent	Convection and steam cooking cycles can still be performed
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly	Switch on the oven again and if the problem persists call an authorized service agent	Convection and steam cooking cycles can still be performed
E05	Safety thermostat failure	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E06	Overload cutouts tripped	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E07	Power board failure	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected	Press the "Reset" button	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call an authorized service agent

KEY TO ALARM TABLE (Continued)

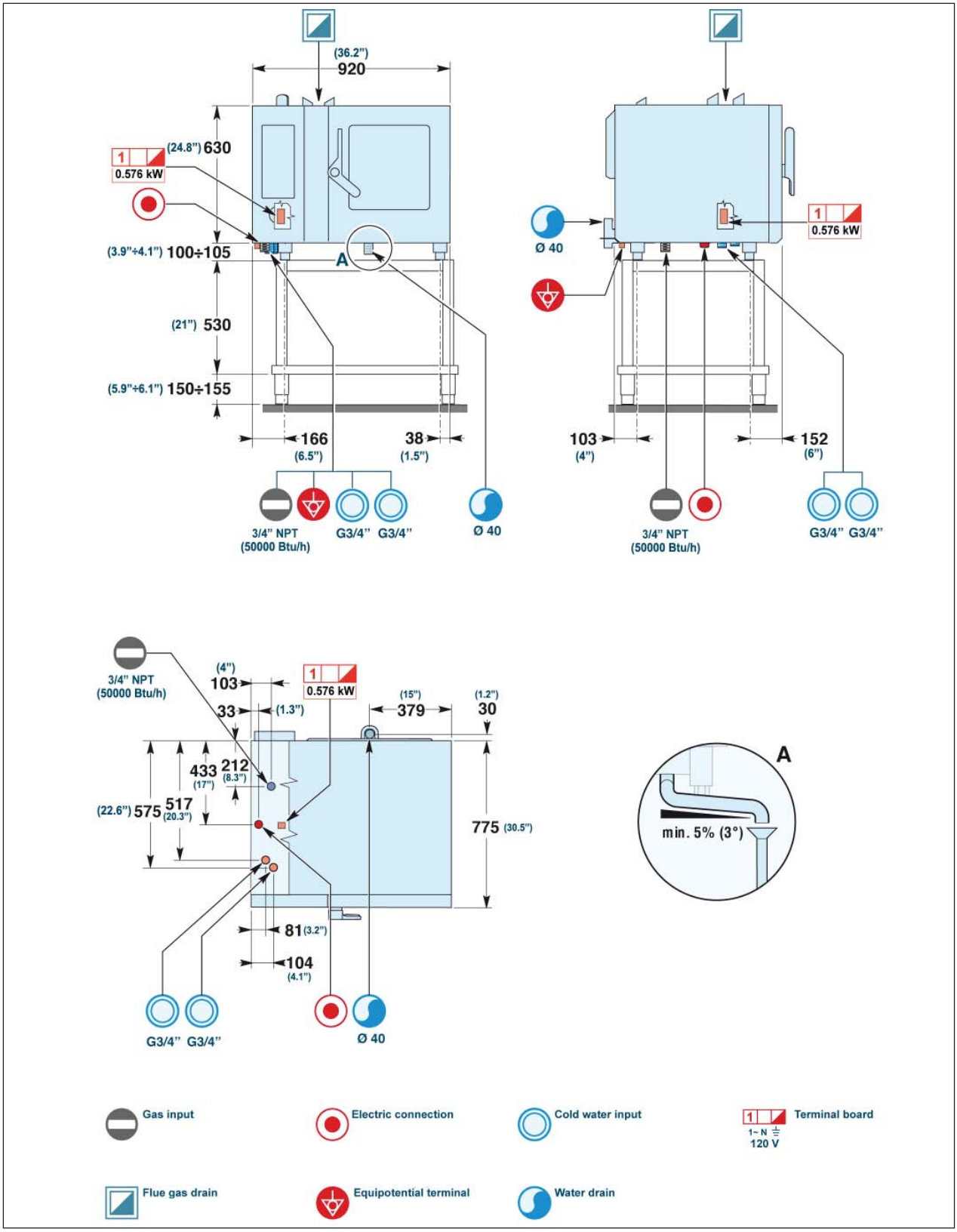
Alarm	Fault	Remedy	Notes
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be performed
E10	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled; cooking cycles can be performed
E11 **E13** **E14**	Electronic circuit board diagnostics tripped	Call an authorized service agent	The oven's functions are enabled; cooking cycles can be performed
E19	The humidity probe has failed or is not properly connected	Call an authorized service agent	The oven's functions are enabled; cooking cycles can be performed
E20	Setup error	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle. If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand	If the problem persists, call an authorized service agent
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no sanitizing cleaner	Check the pipe position and the level of sanitizing cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle. If it is not possible to complete the cleaning operation, perform an emergency rinse or rinse the cooking chamber by hand	If the problem persists, call an authorized service agent
E23	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage	Press the reset button and rinse the cooking chamber thoroughly by hand. Operate the oven in convection mode to dry the cooking chamber.	If the problem persists, call an authorized service agent
E24 **E26**	Automatic cleaning system failure	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber. Rinse the cooking chamber by hand.	If the problem persists, call an authorized service agent The oven's functions are enabled so cooking cycles can be performed
E25	System filling procedure not completed	Check the position of the pipe and the level of the sanitizer in the container; if necessary, top it up and re-launch the automatic cleaning cycle.	If the problem persists, call an authorized service agent
E27	Failure test gas	Call an authorized service agent	The oven's functions are enabled; cooking cycles can be performed

KEY TO ALARM TABLE (Continued)

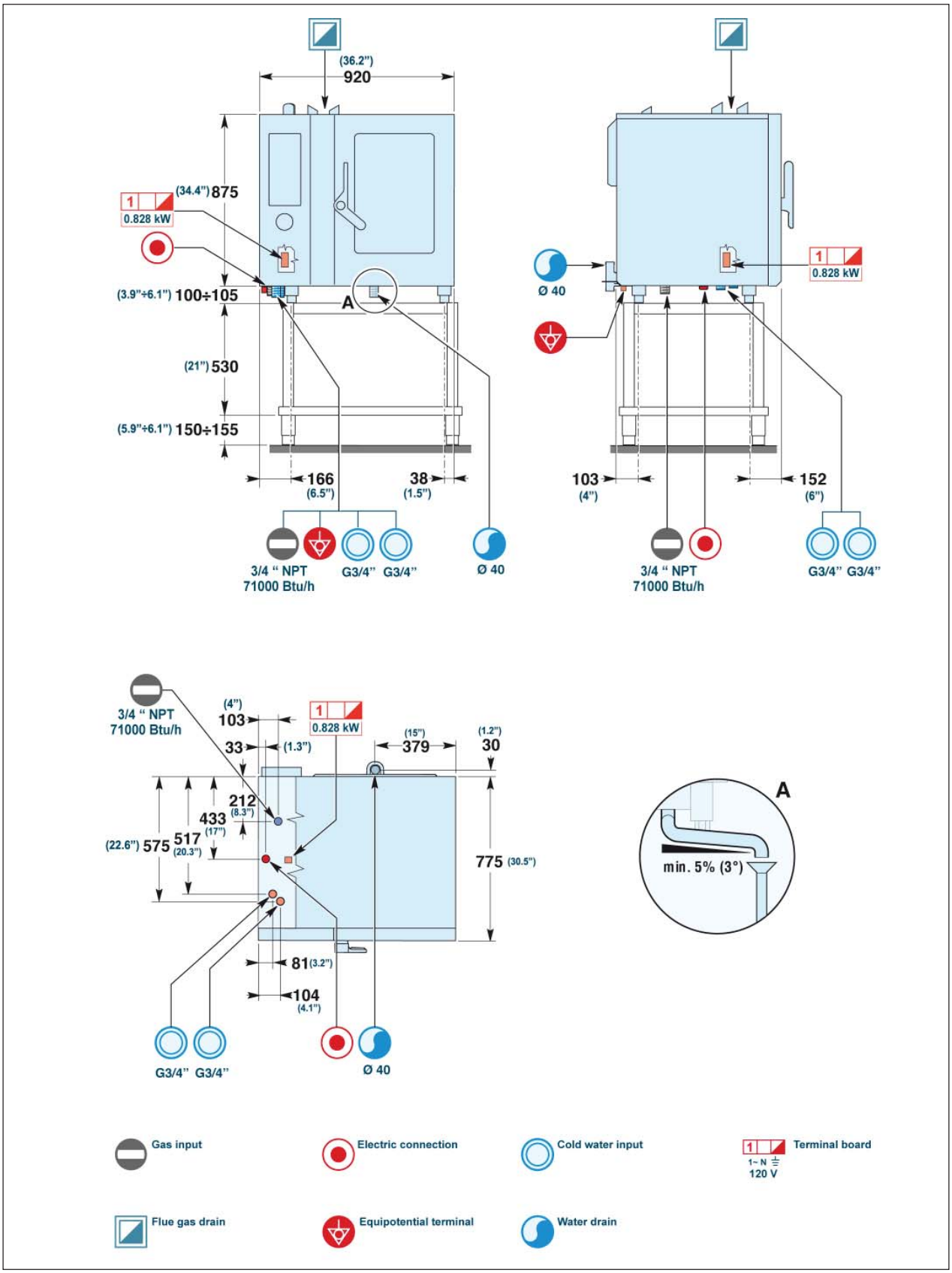
Alarm	Fault	Remedy	Notes
E28	Valve has failed to close/ open	Press the “Reset” button	Call an authorized service agent
E29	Core probe not inserted in the food	Insert the core probe	The oven’s functions are enabled; cooking cycles can be performed
E80	1 Chamber inverter anomaly	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E81	2 Chamber inverter anomaly	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E82	1 chamber combustion control anomaly	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E83	2 chamber combustion control anomaly	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E84	1 chamber incorrect configuration	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
E85	2 chamber incorrect configuration	Call an authorized service agent	The oven’s functions are disabled; no cooking cycles can be performed
W01	“Cleaning timer” timeout Warning	Carry out cleaning before timer timeout.	It is possible to carry out a cooking cycle when residual time has elapsed
W02	Chamber lime scale quantity check Warning	Check the chamber lime scale quantity and descale if necessary.	
WARNING! cleaning interrupted	Cleaning was interrupted by means of the START/ STOP button	Restart cleaning or carry out an emergency rinse.	It is not possible to carry out cooking cycles until a complete washing cycle or emergency rinse cycle has been performed
ATTENTION! call the engineer to check the CO^2 and CO emissions	A year has elapsed since the last CO and CO^2 fumes check	Call an authorized service agent	To clean the parts inside the technical compartment (behind the door) it is necessary to use abrasion and cut resistant gloves

CONNECTION AND WIRING DIAGRAMS

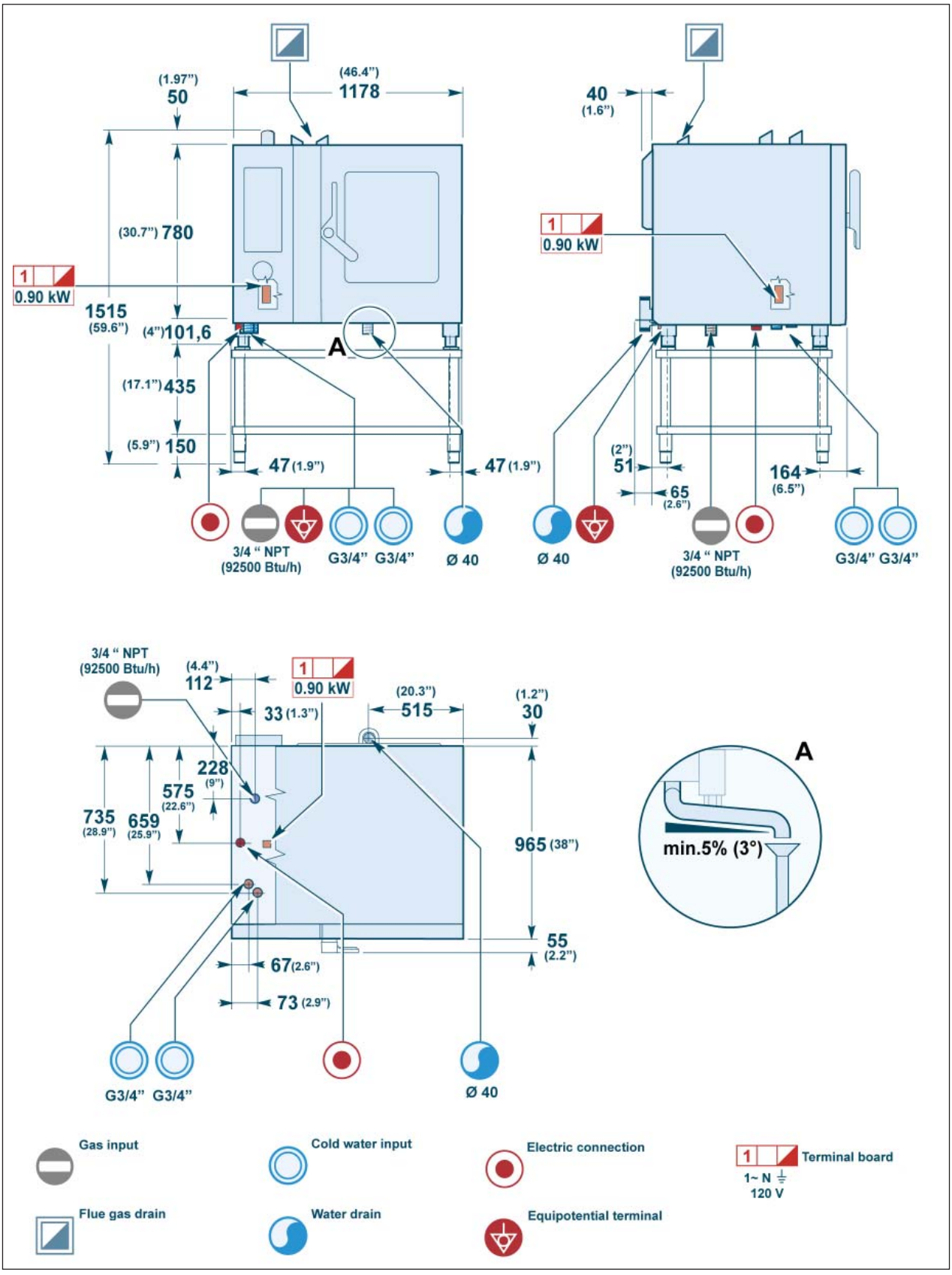
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX 61 G3 - FX 61 G3C)



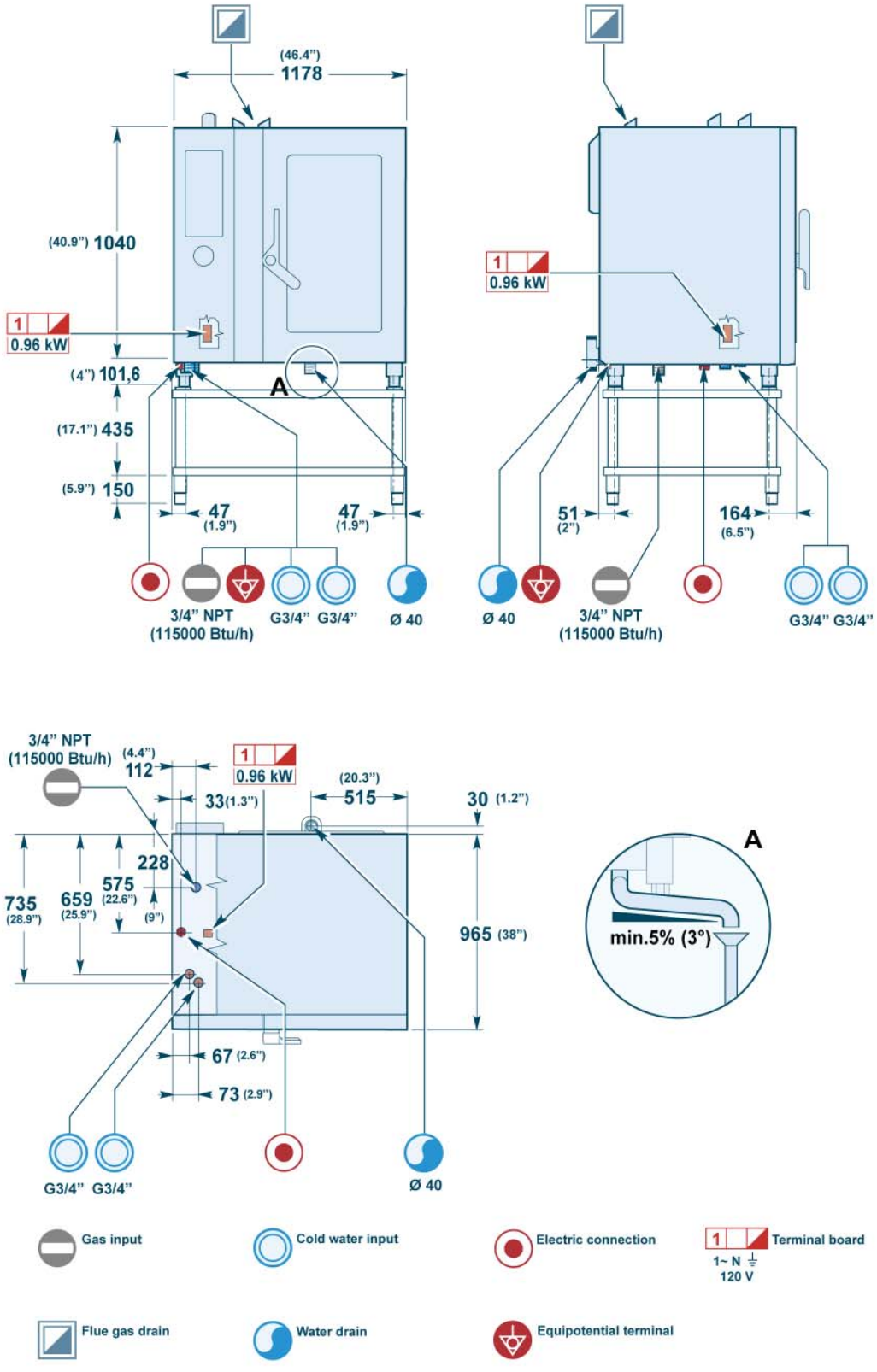
OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 G3 - FX 101 G3C)



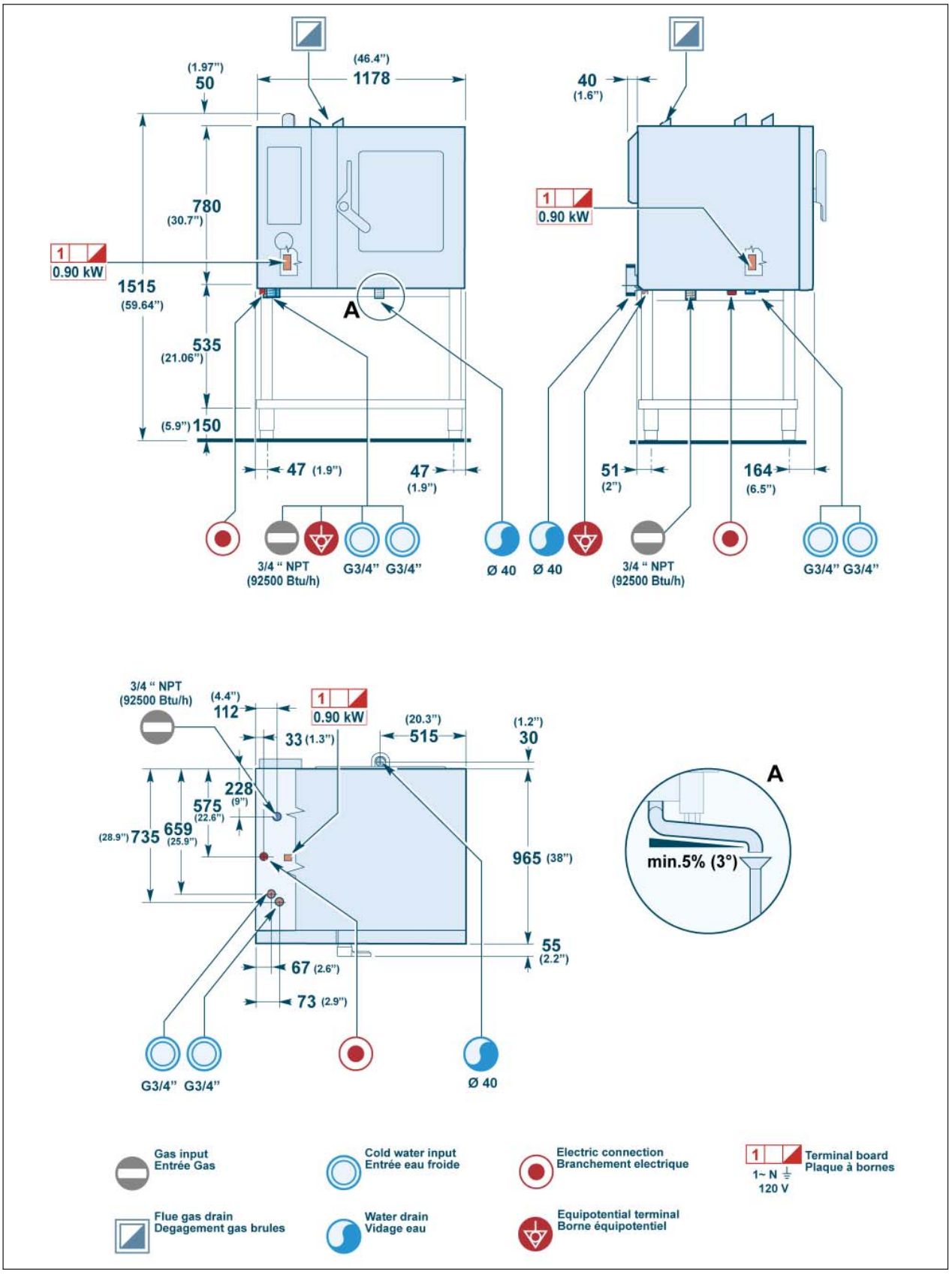
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 G3T - FX82 G3CT)



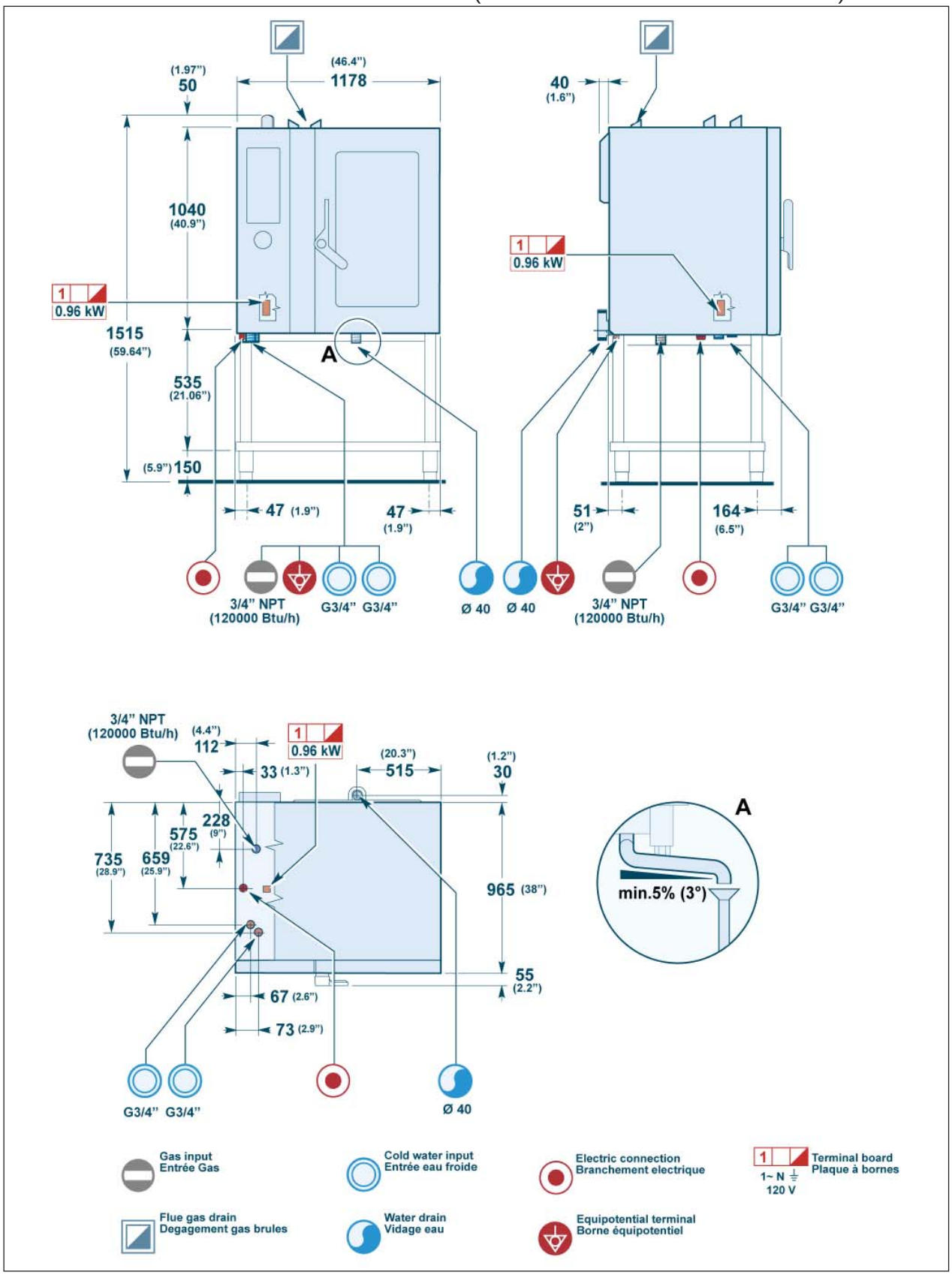
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 G3T - FX122 G3CT)



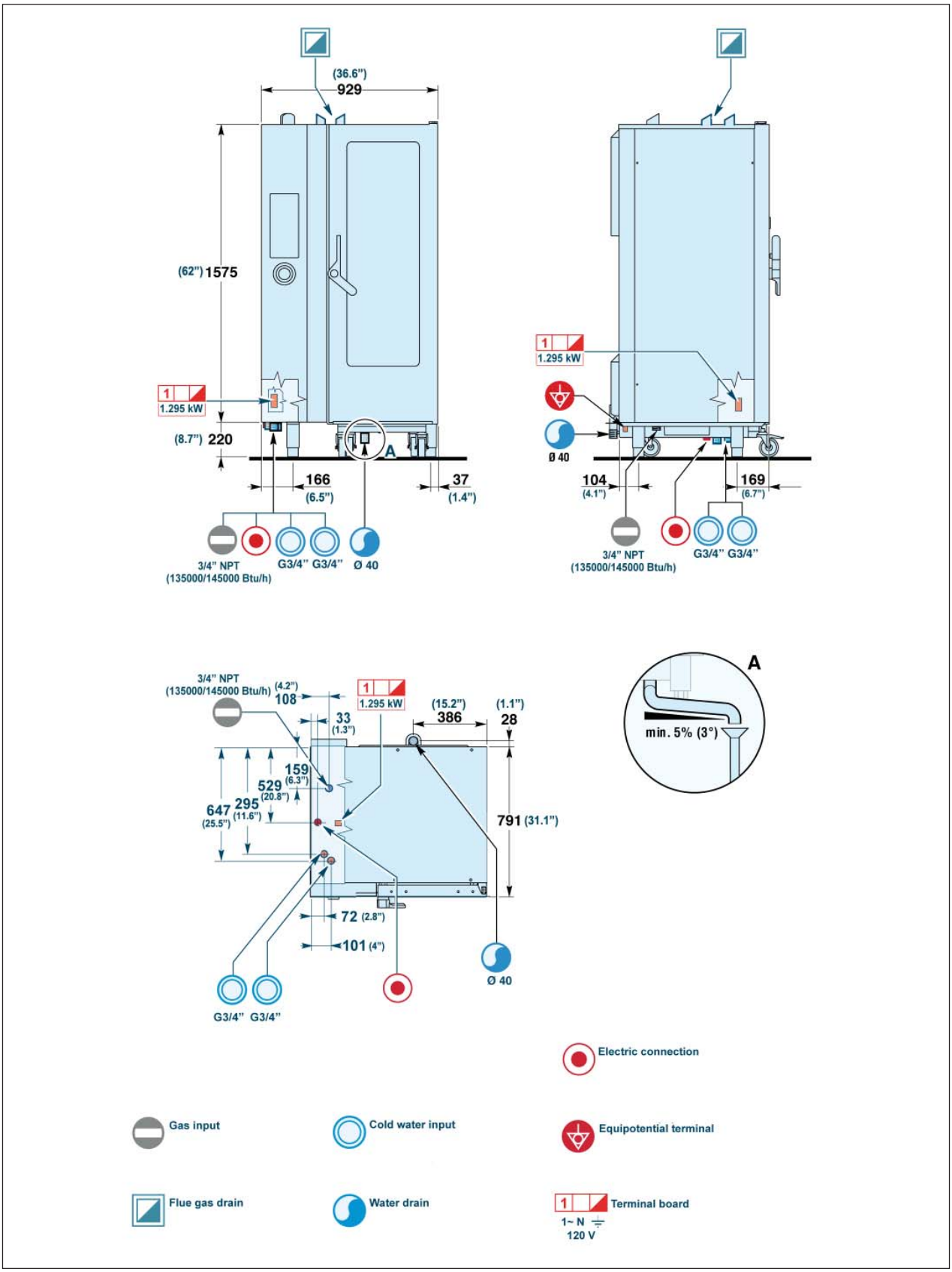
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 G3 - FX82 G3C)



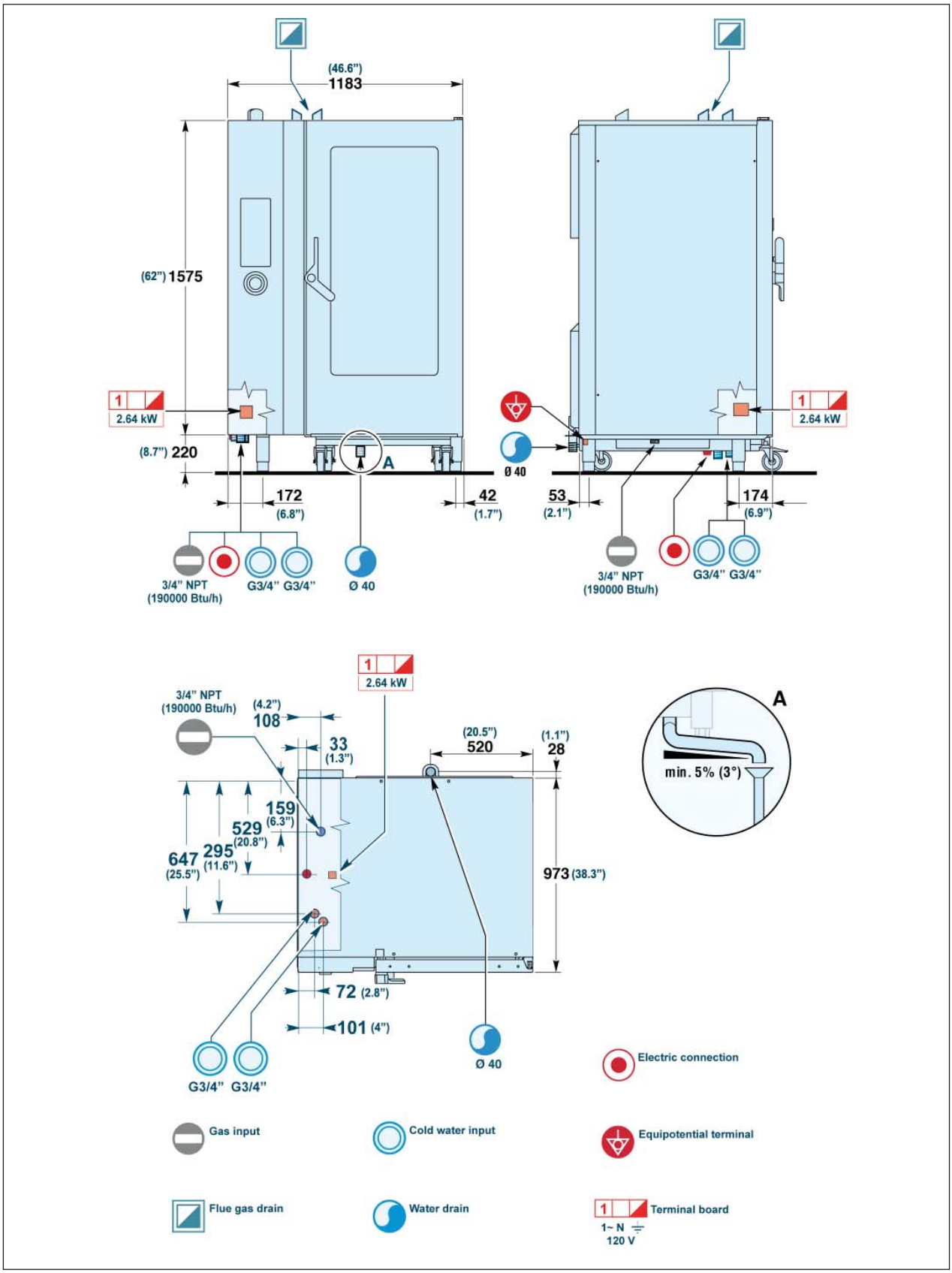
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 G3 - FX122 G3C)



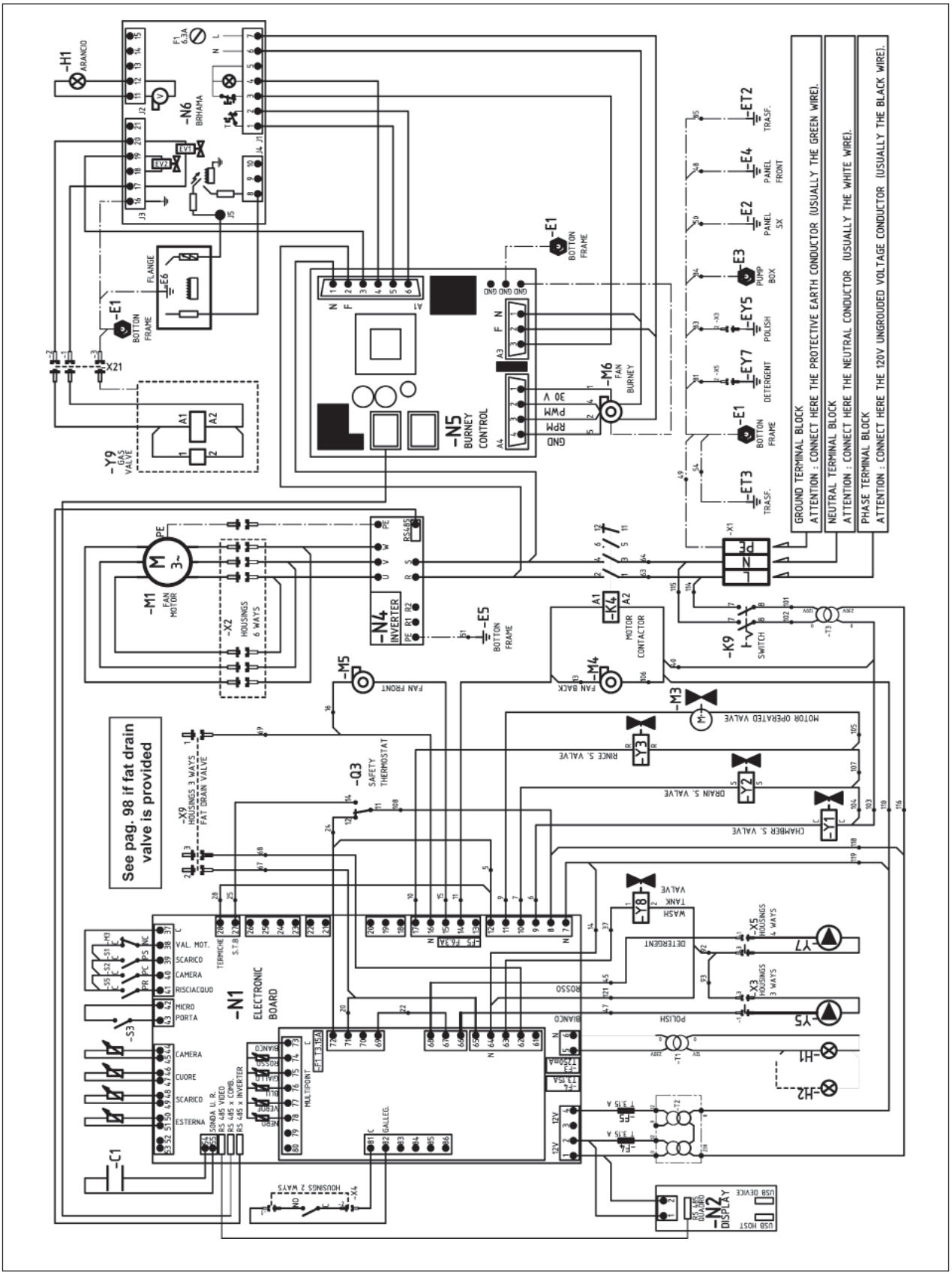
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX201 G3)



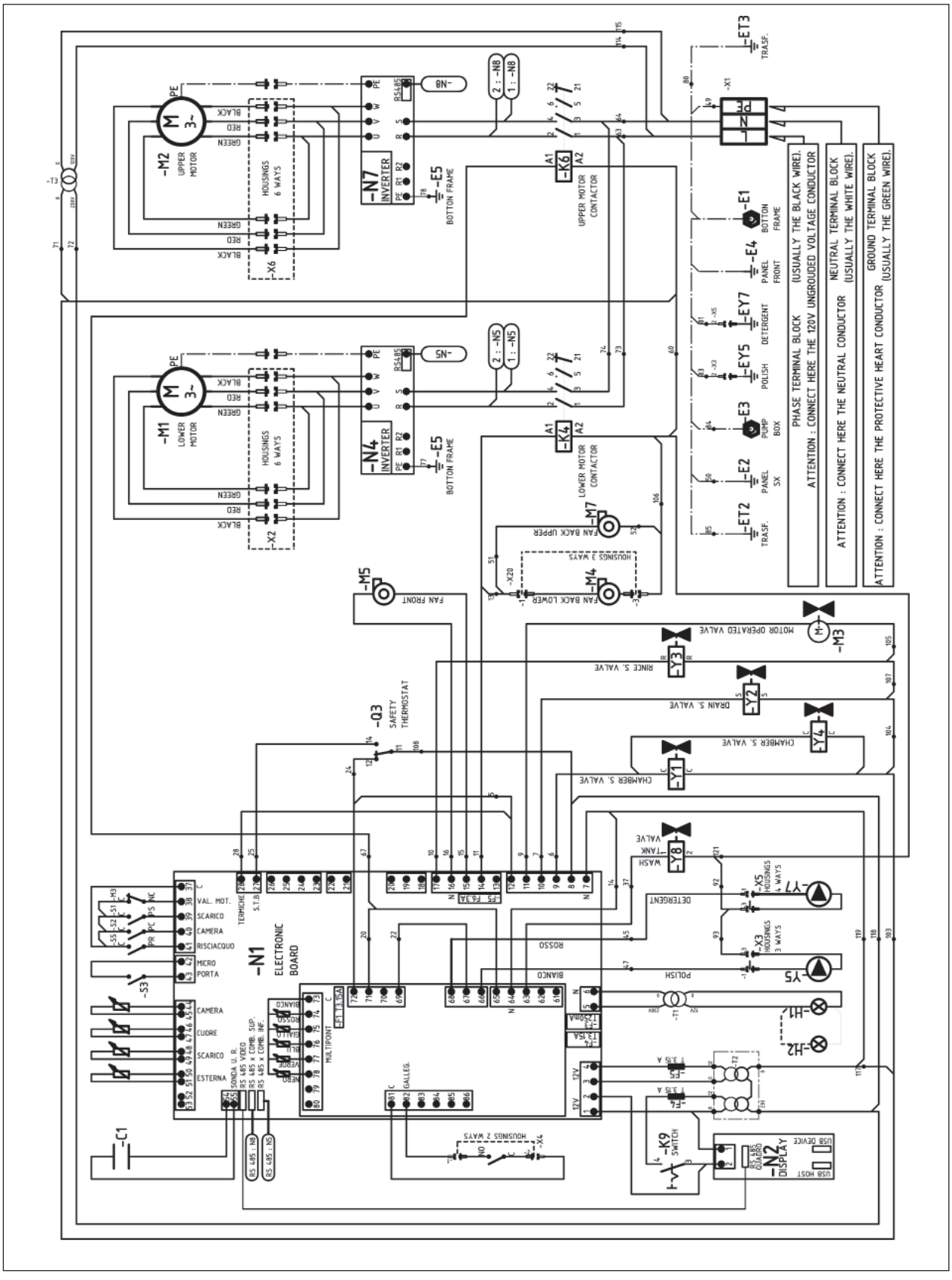
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX202 G3)



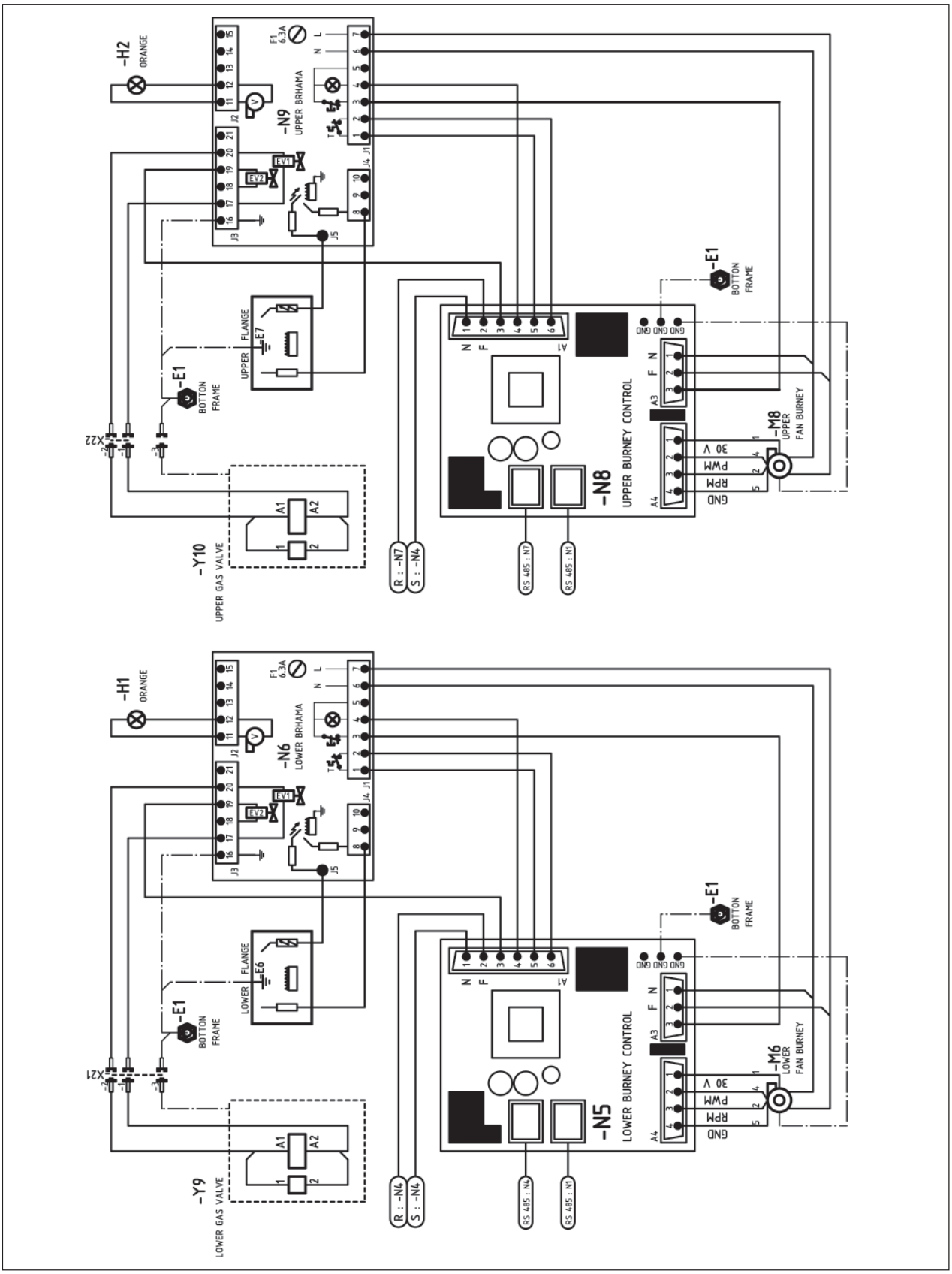
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 61-101-82-122 G3_120V1N)



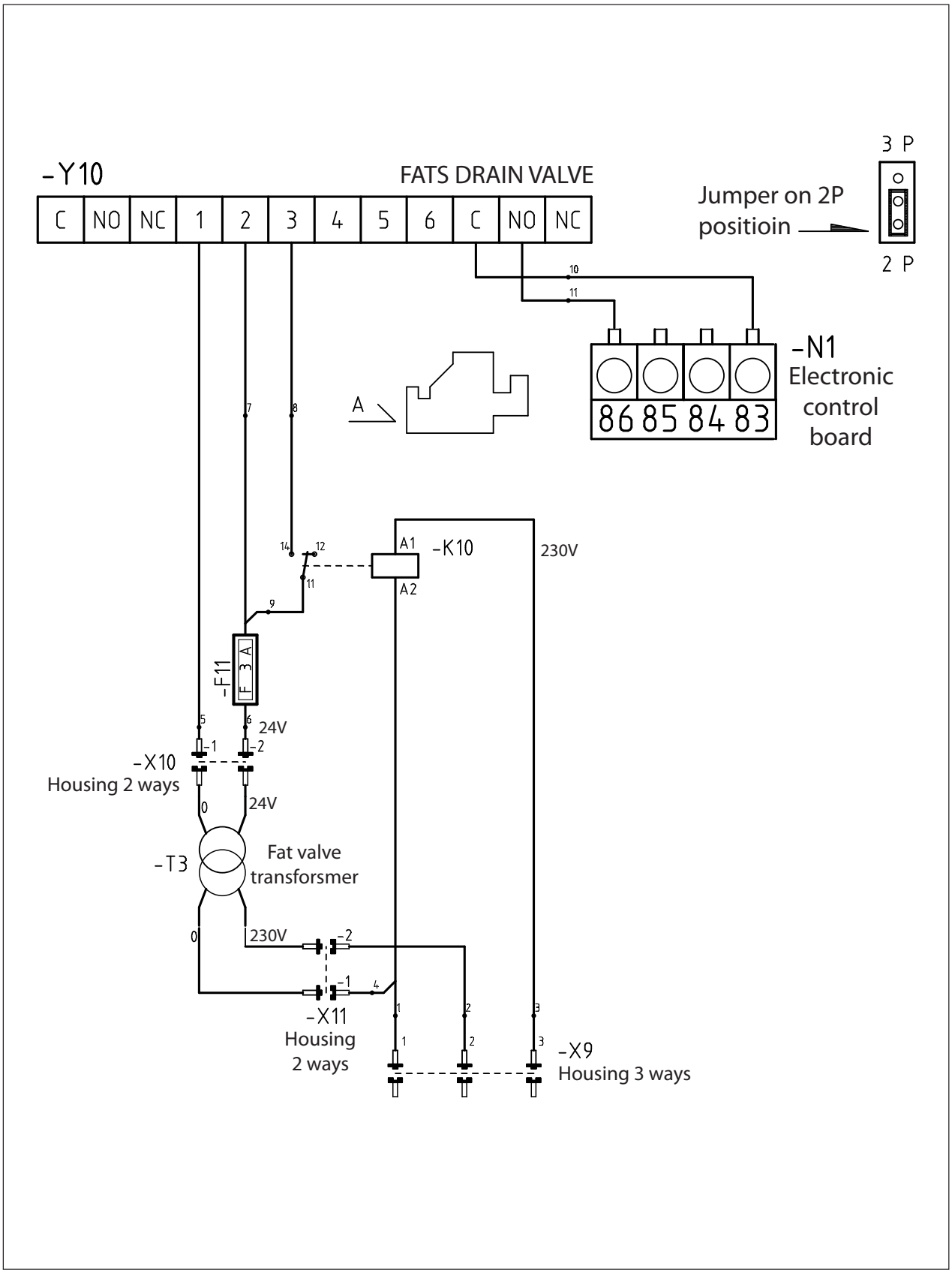
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 201-202 G3_120V1N_A)



ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 201-202 G3_120V1N_B)



FATS DRAIN VALVE ELECTRICAL DIAGRAM



INDEX

A

Adjusting the water pressure 26
Alarm identification.....91
Appliance installation 18
“Automatic washing” mode 67

C

“C3 automatic cooking” mode 47
Caster - mounted ovens 18
“CF3 memorized cooking” mode.....50
Changing the ignition plug 89
Changing the lamp 88
Checking gas pressure 25
Checking the combustion exhaust gases 26
Cleaning the air filters 85
Cleaning the condensation collection channel and tank 86
Cleaning the cooking chamber and humidity probe 84
Connecting the gas exhaust vent 22
Connecting the vent 86
Connecting to a fan extraction exhaust.....23
Cooking cycle start and end procedure 70
Creating a new cooking program 55
Creating a new cooking “Multi-easy” 63
Creating “MY Menù” 61

D

“Data loading/downloading” mode 75
Dataplate location and appliance specifications...14
Decommissioning the appliance 89
Description of controls 27

E

Electrical connection 19
Electrical lockout/tagout procedures .....12&81
Enable save-cooking 73
Eliminating/restoring types of food 31

G

Gas connection.....20
Gas supply Conversion.....24
General description 13
General safety information.....5

H

Handling and lifting 17
HACCP 68
How to access the menu pages 30
How to enter alphanumerical values 30
How to make general appliance settings 34

I

Information for the reader 11

K

Key to alarm table 92

L

Levelling 19
Long downtimes of appliance.....79

M

Managing “multi-easy” programs 64
“Manual cooking” mode.....40
Menu structure chart 29
Modifying the characteristics of a cooking program 54
Modifying the characteristics of the “Multi-easy” program 62
Modality for “Cook&Chill” 65
“Multi-easy” instructions” 57

P

Packaging and unpacking 17
Procedure for requesting service 14
Purpose of the manual 11

R

Recommendations for adjustments.....25
Recommendations for cleaning.....82
Recommendations for handling and installation ..17
Recommendations for use 27
Replacing the fuse 88
Replacing parts recommendations.....87
Replacement of the burner nozzle 87
Room ventilation 18

S

Safety label and sign location 8
Safety precautions 5
Safety devices 12
Special cooking mode 56
Show photos and recipes 77
Show film 76
Standard accessories 12
Switching the appliance on and off 28
Stainless steel care.....82

T

Technical specifications 13
Testing of the appliance 25
Transport 17
Troubleshooting 91

W

Washing supply connection 23
Water connection 21
Water drain connection 22
Water: requirements for supplied water connection 20
Water:raccomandations for use 22

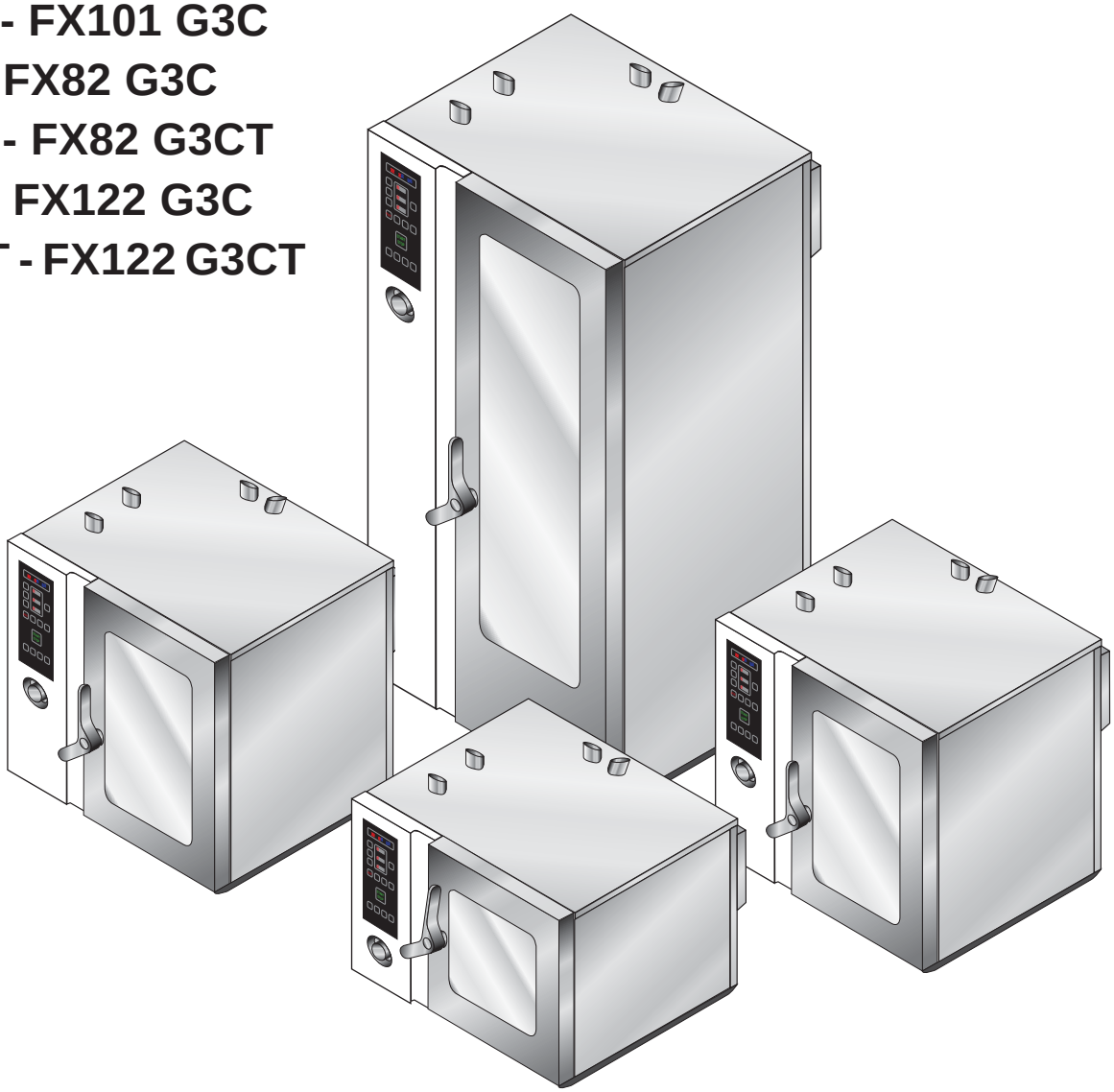
ANGELO PO AMERICA INC.
A Marmon / Berkshire Hathaway Company
355 EAST KEHOE BLVD., CAROL STREAM, IL 60188
www.angelopoamerica.com

ANGELO PO AMERICA

Manuel d'installation et mode d'emploi

Modèles

FX61 G3 - FX61 G3C
FX101 G3 - FX101 G3C
FX82 G3 - FX82 G3C
FX82 G3T - FX82 G3CT
FZ122G3 - FX122 G3C
FX122 G3T - FX122 G3CT
FX201 G3
FX202 G3



Lisez et familiarisez-vous avec ce manuel avant d'essayer d'installer, faire fonctionner ou dépanner ce matériel. Ce manuel est destiné à être utilisé uniquement par des installateurs d'électroménagers qualifiés.

CONSERVEZ LE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER À TOUT MOMENT

Intertek

PN 3320150
Rev.1 191018

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ce manuel est destiné à être utilisé uniquement par des installateurs d'électroménagers qualifiés pour installer et configurer le modèle de four Angelo Po America figurant sur la couverture de ce document. Il contient également les modes d'emploi destinés aux utilisateurs de cet électroménager. Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour permettre aux différents opérateurs de le consulter si nécessaire.

En cas de panne de courant, ne tentez pas de faire fonctionner cet électroménager.

Gardez la zone autour de l'appareil, dégagée de tous les matériaux combustibles. N'obstruez pas les ouvertures d'aération ou d'échappement d'air de l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre électroménager.

⚠AVERTISSEMENT Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquat ou peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez les instructions d'installation, d'exploitation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

IMPORTANT

L'installation, les démarrage et les ajustements de cet électroménager doivent être effectués par une personne qualifiée pour installer un équipement électrique.

TABLE DES MATIÈRES

1 Avertissements de sécurité 5
2 Informations générales. 11
3 Caractéristiques Techniques 13
4 Manutention et Installation 17
5 Fonctionnement 27
6 Entretien 81
7 Pièces de rechange 87
8 Dépannage 91
9 Schémas de connexion et de câblage 95
10 Index 107

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a fait particulièrement attention aux facteurs qui peut provoquer des risques pour la santé et la sécurité de toute personne en interaction avec l'appareil. Le fabricant a respecté toutes les exigences légales lors de la fabrication et de l'assemblage de cet électroménager. Ces informations sont fournies pour encourager les utilisateurs à prendre des précautions particulières afin d'éviter tous les risques. Cependant, rien ne peut remplacer les soins et l'attention individuells. La sécurité dépend de tous les utilisateurs qui interagissent avec l'appareil.
- Lisez attentivement toutes les instructions incluses dans ce manuel.
- Pour éviter d'endommager les composants, faites spécialement attention à ne pas cogner ou laisser tomber l'appareil pendant, le transport, la manipulation et l'installation.
- Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.
- Même après avoir lu toute la documentation appropriée, il est recommandé d'effectuer quelques opérations d'essais pour vous familiariser avec toutes les commandes incluses dans le panneau de commande. Il est impératif pour l'utilisateur de se familiariser avec la configuration du panneau de commande et comment mettre en Marche/à l'Arrêt).
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
- Toutes les opérations d'entretien nécessitant des connaissances ou des compétences techniques spécifiques doivent être confiées à un réparateur agréé.
- Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
- Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire.
- Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.
- Exécutez les procédures de nettoyage si nécessaire, et toujours après chaque utilisation de l'appareil.
- Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces internes et externes de l'appareil et la zone environnante (selon les instructions du fabricant) et débranchez toutes les lignes d'approvisionnement, lorsque l'appareil est inutilisé.
- Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
- Ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (à l'exclusion de la chambre de cuisson), pour ne pas endommager les composants, en particulier ceux électriques et électroniques.

IMPORTANT

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

- Pour éviter tout risque d'échaudage ou brûlure, ne placez jamais des récipients de liquides, ou des aliments qui peuvent liquéfier, pendant la cuisine, sur les étagères du four.

IMPORTANT

Si l'appareil est équipé de roulettes et qu'il est nécessaire de déplacer l'appareil, débranchez le dispositif de retenue de la paroi avant de le déplacer. Lorsque l'appareil est revenu à sa position d'origine, reconnecter ce dispositif.

IMPORTANT

AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER LE MATÉRIEL, ET DES BLESSURES MÊME MORTELLES, IL EST IMPÉRATIF QUE L'UTILISATEUR SE FAMILIARISE AVEC LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ CORRESPONDANTE ET TOUTES LES PAGES SUIVANTES.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT **Lisez ce manuel et d'autres manuels applicables attentivement, avant d'utiliser cet électroménager. Toute installation, exploitation, entretien, nettoyage inadéquat, ou toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des blessures mortelles.**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

AVERTISSEMENT **Cet électroménager doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié pour cuire les aliments dans les cuisines professionnelles et industrielles. Toute autre application qui ne correspond pas à l'usage spécifié est considérée comme dangereuse.**

AVERTISSEMENT **L'équipement ne doit pas être utilisé par des personnes inexpérimentées ou non qualifiées. Il est impératif de toujours fournir une formation et des conseils sur le bon usage et la mise à l'arrêt du four. Assurez-vous que tout lepersonnel est supervisé par une personne responsable de leur sécurité.**

AVERTISSEMENT **ANGELO PO AMERICA décline toute responsabilité pour toute situation résultant d'une tâche accomplie de manière non professionnelle, ou de l'interprétation ou application incorrecte de la réglementation.**

INSTALLATION GÉNÉRALE

AVERTISSEMENT **Une installation incorrecte ou des modifications apportées à l'appareil peuvent provoquer des dommages et des blessures graves, voire même mortelles.**

AVERTISSEMENT Risque d'incendie! **Si l'appareil est placé près des murs, des cloisons, armoires de cuisine, éléments décoratifs, etc., ces éléments doivent être réalisés dans un matériau ininflammable. Tous les règlements de prévention des incendies doivent être strictement respectés.**

ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT **Les connexions électriques ou les travaux nécessaires sur les circuits électriques à l'intérieur de l'appareil, doivent être effectués par des techniciens formés et conformément à la règlementation locale, étatique et fédérale en vigueur.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure ! **Un circuit de mise à la terre par défaut (GFI) doit être installé.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure ! **Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont correctement effectuées.**

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT Risque d'incendie ! **Ne placez pas les aliments contenant des ingrédients hautement inflammables (aliments à base d'alcool) dans le four. Ces substances peuvent éclater en flammes et, par conséquent, de des risques d'explosion et d'incendie. Une explosion peut causer l'ouverture soudaine ou violente de la porte.**

AVERTISSEMENT Risque d'incendie! **Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, assurez-vous qu'il n'y a pas de manuels d'instruction, des sacs en plastique ou des accessoires à l'intérieur du four.**

AVERTISSEMENT Risque de contamination des aliments ! **Avant de cuisiner avec l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de détergents ou d'autres résidus de nature caustique dans le four. Retirez les résidus de détergent à l'aide d'un chiffon humide, tout en portant les protections qui s'imposent pour les yeux et les mains puis rincez abondamment le four.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Ne laissez pas la sonde de température à cœur accrochée à l'extérieur de la porte du four, car cela pourrait endommager la sonde et laisser échapper la vapeur ou le liquide du four au cours du procédé de cuisson. Retirez toujours la sonde de température à cœur base de la nourriture avant de la retirer du four.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Si les chariots rotatifs doivent être déplacés en cours d'utilisation, assurez-vous que les récipients sont toujours bien fixés. Fermez les récipients contenant des liquides de sorte qu'aucun déversement ne liquide chaud ne soit possible.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure! **Lors du chargement et du déchargement du chariot rotatif, appliquer le blocage du frein de roue.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure! **Les chariots rotatifs peuvent se retourner le long des surfaces inégales ou au moment de franchir le seuil d'une porte.**

AVERTISSEMENT Risque d'électrocution et de brûlure! **Pour réduire le risque d'incendie et / ou de choc électrique, ne retirez pas les panneaux de service. Il n'y a aucun élément réparable sous les panneaux de service. Seuls les réparateurs qualifiés sont autorisés à retirer les panneaux de service.**

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage. Il y a un risque de brûlures caustiques sévères à cause de l'air chaud, des acides, ou des bases (alcali) pouvant entrer en contact avec la peau ou les yeux. Si le programme de lavage est arrêté avant la fin, lancez et complétez un programme LH2O DE LAVAGE avant d'ouvrir la porte.**

AVERTISSEMENT Risque d'incendie! **Si l'appareil n'est pas propre ou bien nettoyé les résidus alimentaire s'étant accumulés à l'intérieur peuvent commencer à brûler.**

AVERTISSEMENT Risque d'incendie! **il faut soigneusement nettoyer la chambre de cuisson, les résistances et les échangeurs à la fin de chaque service ou tous les fois qu'il ya de la saleté, ou du gras. S'il y a la valve de vidange gras il faut controler qu'elle soit propre et pas pbstruée avant chaque cuisson.**

INSPECTION ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT Risque de blessure! **L'entretien de l'appareil ne doit être effectué que par du personnel qualifié.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure! **Avant d'effectuer tout travail d'entretien, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Appliquez un verrou au niveau de la connexion à l'alimentation électrique.**

AVERTISSEMENT Risque de blessure! **Toutes les pièces non fournies par** ANGELO PO AMERICA **doivent être approuvées au préalable avant l'installation.**

SÉCURITÉ PENDANT LES TRAVAUX DE RÉPARATION

AVERTISSEMENT **Les travaux de réparation ne doivent être effectués que par** ANGELO PO AMERICA **ou l'un des réparateurs qualifiés.** ANGELO PO AMÉRIQUE **décline toute responsabilité pour toute situation découlant des travaux exécutés par des techniciens non formés.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Portez toujours des gants résistants à la chaleur en manipulant des accessoires ou d'autres objets qui ont été à l'intérieur du four chaud.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Assurez-vous que toutes les échelles porte-plats et/ou les chariots rotatifs dans le four sont fixés. Des récipients mal mis contenant des liquides chauds peuvent tomber ou glisser à l'intérieur du four, et créer le risque de brûlures.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **La température des parties externes du four peut être supérieure à 140 ° F (60 ° C). Touchez uniquement les composants utilisés pour contrôler l'appareil.**

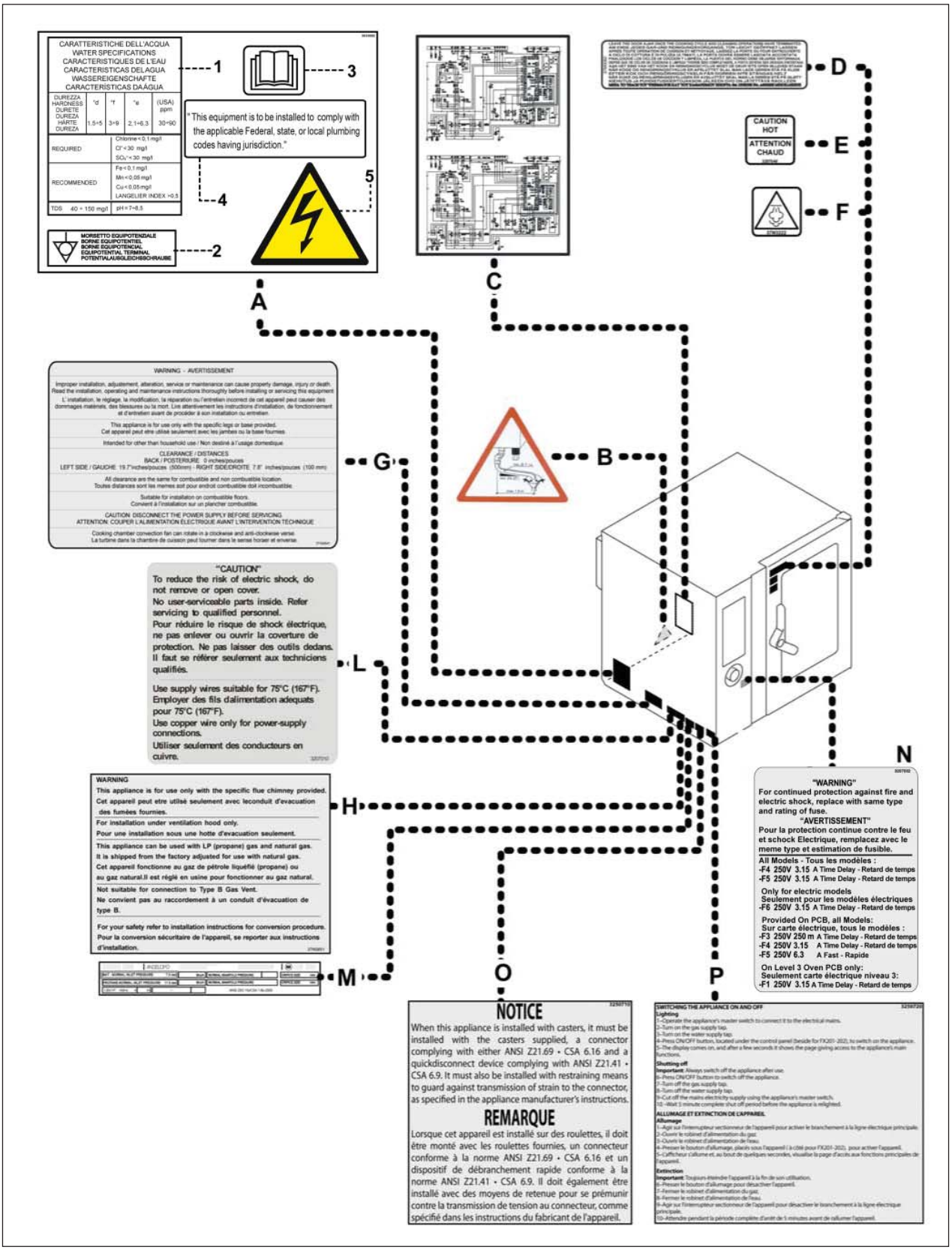
AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Lorsque les récipients sont pleins de liquide ou seront remplis de liquide au cours de la cuisson, l'utilisateur doit être en mesure de voir l'intérieur de chacun d'entre eux. Ne placez pas de porte-plats au-dessus du niveau des yeux.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Prenez des précautions supplémentaires pour éviter les gouttes ou les déversements lors du retrait d'un des plateaux contenant des liquides chauds.**

AVERTISSEMENT Risque de brûlure! **Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution pour éviter d'être brûlé par la vapeur chaude s'échappant du four.**

AVERTISSEMENT Risque d'électrocution et de brûlure! **Pour réduire le risque d'incendie et / ou de choc électrique, ne retirez pas les panneaux de service. Il n'y a aucun élément réparable sous les panneaux de service. Seuls les réparateurs qualifiés sont autorisés à retirer les panneaux de service.**

ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ ET EMPLACEMENT DU SIGNAL



ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ ET DES SIGNES

A **1** Caracteristiques de l'eau (Durete, pH, Conductivite)

2 Borne équipotentiel

3 Lire attentivement ce manuel

4 Cet équipement doit être installé conformément aux lois fédérales, étatiques, ou locales en vigueur sur les travaux de plomberie.

5 TENSION DANGEREUSE

B VIDAGE EAU

C Schémas électriques

D Apres toute operation de cuisson et nettoyage, laissez la porte du four entrouverte

E Attention: surfaces chaudes

F Attention: vapeur très chaude

G Avertissement: L' installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fomctionnement et d'entretien avant de procéder à son l'installation ou entretien; Cet appareil peut etre utilisè seulement avec les jambes ou la base four nies; Non destiné à l'usage domestique.

DISTANCES: POSTERIURE/ 0 pouces / GAUCHE 19.7" pouces (500 mm) / DROITE/ 7.8" pouces (100mm); Toutes distances sont les memes soit pour endroit combustble doit incombustible; Convient à l'installation sur un plancher combustible;

ATTENTION: **COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT L'INTERVENTION TECHNIQUE.** La turbine dans la chambre de cuisson peut tourner dans le sense horaire et enverse.

H) ATTENTION: Cet appareil peut etre utilsè seulement avec leconduit d'evacuation des fumèes fournies. Pour une installation sous une hotte d'evacuation seulement. Cet appareil fonctionne au gaz de pétrole liquéfié (propane) ou au gaz natural.Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz natural. Ne convient pas au raccordement à un conduit d'évacuation de type B. Pour la conversion sécuritaire de l'appareil, se reporter aux instructions d'installation.

L) CAUTION: Pour réduire le risque de shock électrique,ne pas enlever ou ouvrir la coverture de protection. Ne pas laisser des outils dedans. Il faut se référer seulement aux techniciens qualifiés.

Employer des fils d adequats pour 75°C (167°F).

Utiliser seulement des conducteurs en cuivre.

M) PLAQUE D'IDENTIFICATION

N) AVERTISSEMENT: Type et estimation de fusible.

O) REMARQUE: Lorsque cet appareil est installé sur des roulettes, il doit être monté avec les roulettes fournies, un connecteur conforme à la norme ANSI Z21.69 • CSA 6.16 et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Il doit également être installé avec des moyens de retenue pour se prémunir contre la transmission de tension au connecteur, comme spécifié dans les instructions du fabricant de l'appareil.

P) ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index au début du manuel.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour les utilisateurs autorisés de l'appareil.

Vous trouverez les informations importantes pour les opérateurs et les réparateurs qualifiés et autorisés dans les sections 4, 5, 6, 7, 8 et 9.

BUT DU MANUEL

- Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

  Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
- Les informations contenues dans ce manuel contribuent à prévenir les risques pour la santé et la sécurité, et le risque de pertes économiques.
- Conservez ce manuel dans un endroit sûr et clairement repérable pendant toute la durée de vie de l'appareil pour qu'il soit toujours à portée de main.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à l'appareil sans obligation de préavis.
- Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

⚠AVERTISSEMENT Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiquess.

IMPORTANT

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas **négliger.**

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueurs.

⚠ATTENTION Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces. Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.

ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Voir le graphique «Étiquette de sécurité et emplacement du signal" (situé à la page 8) pour la position de toutes les étiquettes de sécurité sur l'appareil.

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement:

- **Kit injecteurs:** pour adapter l'appareil au type de gaz d'alimentation.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants "vea el catálogo general".

PROCÉDURE DE VERROUILLAGE/ ÉTIQUETAGE ÉLECTRIQUE

⚠AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

Les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE are utilisées pour protéger le personnel travaillant sur un électroménager électrique.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui exige l'exposition aux composants électriques, procédez comme suit :

1. Dans le boîtier électrique, placez le disjoncteur de l'appareil en position OFF.
2. Placez un verrou ou un autre dispositif sur le couvercle du boîtier électrique pour empêcher quelqu'un de que de placer le disjoncteur sur ON.
3. Placez une étiquette sur couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'appareil a été débranché pour la réparation jusqu'à ce que cette étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil de la prise électrique.
5. Placez une étiquette sur le cordon pour indiquer que l'appareil a été débranché pour la réparation et que l'alimentation ne doit être rétablie que lorsque l'étiquette a été éliminée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE

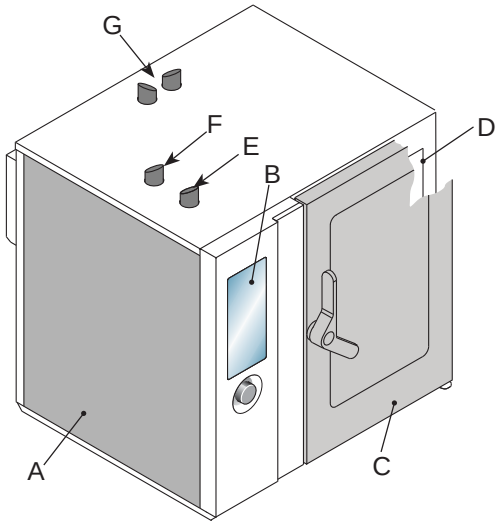
Le four (ci-après dénommée l'appareil),est conçu et fabriqué pour faire cuire des aliments dans un environnement de restauration professionnel de type catering/commercial.

Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.

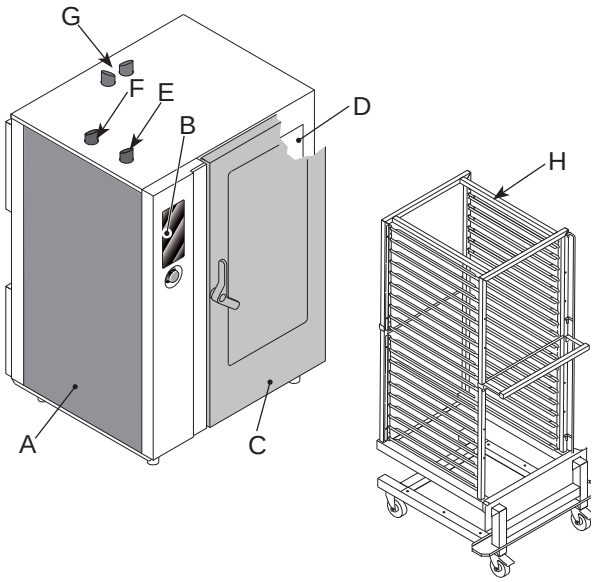
Organes principaux

A .– .Boîtier des composants électriques
B .– .Tableau de commandes
C .– .Porte du four
D .– .Chambre de cuisson
E .– .Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur
F .– .Tuyau d'évacuation de la vapeur
G.– **.**Tuyau d'évacuation
H .– **.**Chariot porte-plats
(Seulement pour version FX201-FX202)

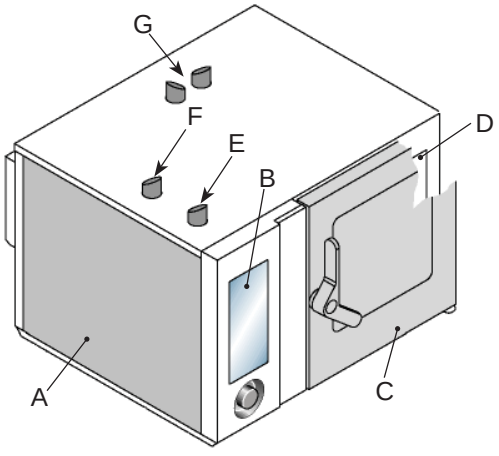
MODÈLE FX61 - 101 G3/G3C



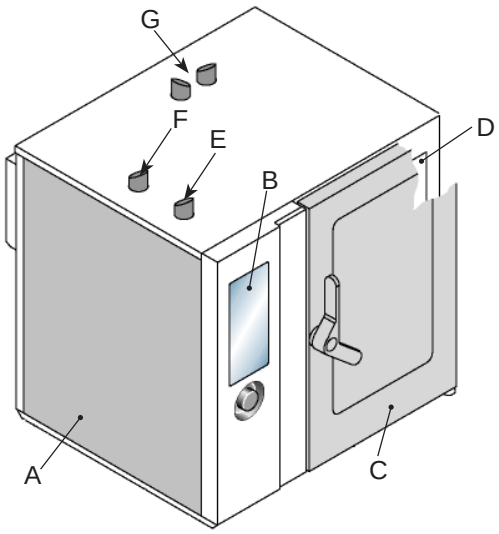
MODÈLE FX201 - 202 G3



MODÈLE FX82 G3 - G3T - G3C - G3CT



MODÈLE FX122 G3 - G3T - G3C - G3CT



EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE ET SPÉCIFICATIONS DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécuritéty.

A – Modèle de l'appareil

B – Type de personnalisation

C – Identification du fabricant

D – Numéro de série

E – Norme de référence

F – Degré de protection

G – Pays de destination

H – Marques de conformité

L – Absorption (A)

M – Tension (V) et Fréquence (Hz)

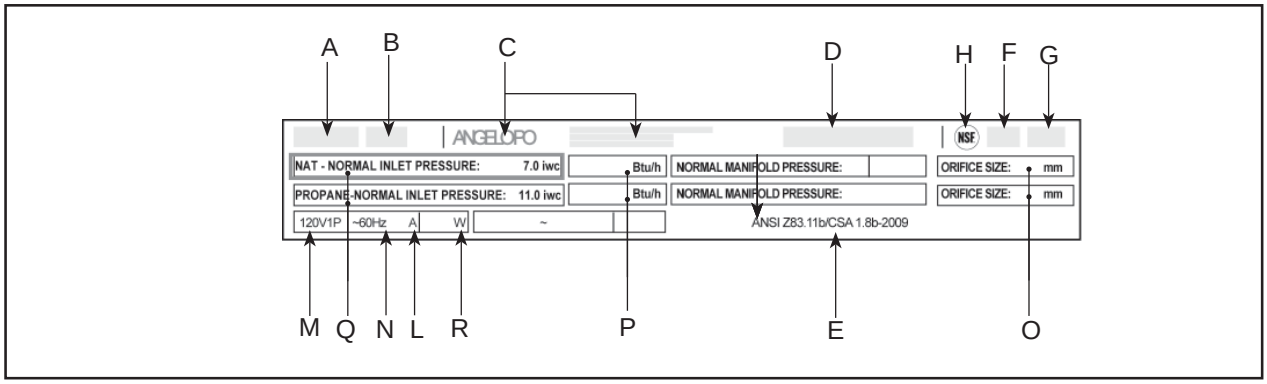
N – Taille de l'orifice

O – Puissance déclarée

P – Pression du collecteur

Q – Type de gaz et pression de service

R – Consommation électrique (W)



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Lorsque vous demandez une réparation, fournisses toutes les informations sur la plaque signalétiques ainsi que la description du problème.

MODÈLE FX61-101 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 61 G3	FX 101 G3
Dimensions du four	36.2″ × 30.5″ × (24.8″ + 4″)	36.2″ × 30.5″ × (34.5″ + 4″)
Alimentation électrique	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Puissance déclarée	50000 Btu/h	71000 Btu/h
Puissance électrique absorbée	576 W	828 W
Section des câbles d'alimentation	12 AWG	12 AWG
Dimensions ouverture de la chambre	17.34″ × 17.73”	17.34″ × 27.38″
Dimensions de la chambre	25.4″ × 25.6″ × 20.1″	25.4″ × 25.6″ × 29.7″
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	2.77″	2.6″
Dimensions des plaques	12.8″ × 20.9″ × 2.5″	12.8″ × 20.9″ × 2.5″
Courant absorbé	4.8 A	6.9 A

Le bruit maximum ne dépasse pas 65 dB (A).

MODÈLE FX82-122 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 82 G3T	FX 122 G3T
Dimensions du four	46.4″ × 38″ × (30.7″ + 4″)	46.4″ × 38″ × (40.9″ + 4″)
Alimentation électrique	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Puissance déclarée	92500 Btu/h	115000 Btu/h
Puissance électrique absorbée	900 W	960 W
Section des câbles d'alimentation	12 AWG	12 AWG
Dimensions ouverture de la chambre	25.2″ × 23.6″	25.2″ × 33.9″
Dimensions de la chambre	35.0″ × 32.5″ × 26.2″	35.0″ × 32.5″ × 36.4″
Nombre des plaques	8	12
Espacement entre les plats	2.77″	2.6″
Dimensions des plaques	20.88″ × 25.61″ × 2.56″	20.9″ × 25.6″ × 2.6″
Courant absorbé	7.8 A	11.5 A

Le bruit maximum ne dépasse pas 65 dB (A).

MODÈLE FX82-122 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 82 G3	FX 122 G3
Oven dimensions	46.4″ × 38.0″ × (51.8″ + 5.9″)	46.4″ × 38.0″ × (62.0″ + 5.9″)
Electrical supply	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Rated power	92500 Btu/h	115000 Btu/h
Electricity power consumption	900 W	960 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	25.2″ × 23.6”	25.2″ × 33.9″
Chamber dimensions	35.0″ × 32.5″ × 26.2″	35.0″ × 32.5″ × 36.4″
Number of containers	8	12
Container dimensions	20.9″ × 25.6″ × 2.6″	20.9″ × 25.6″ × 2.6″
Current rating	7.8 A	11.5 A

Le bruit maximum ne dépasse pas 65 dB (A).

MODÈLE FX201-202 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 201 G3	FX 202 G3
Dimensions du four	36.6″ × 31.1″ × 62.0″	46.6″ × 38.3″ × 62.0″
Alimentation électrique	120V 1Ø 60Hz	120V 1Ø 60Hz
Puissance déclarée	145000 Btu/h	190000 Btu/h
Puissance électrique absorbée	135000 Btu/h	
Section des câbles d’alimentation	1295 W	2640 W
Dimensions ouverture de la chambre	12 AWG	12 AWG
Dimensions de la chambre	17.3″ × 54.9″	25.2″ × 54.9″
Nombre des plaques	25.4″ × 25.6″ × 57.2″	35.0″ × 32.5″ × 57.5″
Espacement entre les plats	20	20
Dimensions des plaques	2.6″	2.6″
Courant absorbé	12.8″ × 20.9″ × 1.6″	20.9″ × 25.6″ × 1.6″
Current rating	15.1 A	22 A

Le bruit maximum ne dépasse pas 65 dB (A).

MANUTENTION ET INSTALLATION

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

IMPORTANT

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisatione.

Si nécessaire, la personne autorisée à effectuer ces opérations doit élaborer un «plan de sécurité» pour protéger les personnes directement concernées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

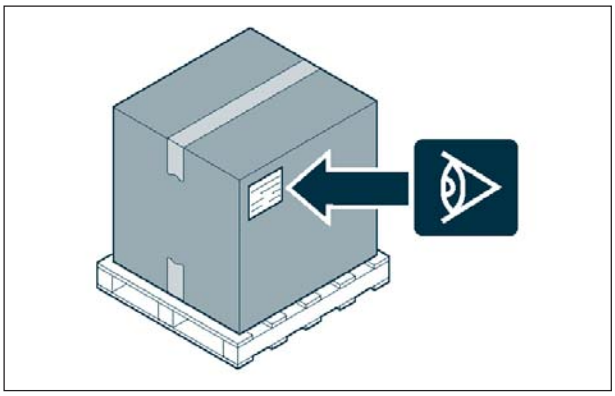
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Les emballages doivent être correctement éliminés conformément à la loi en vigueur.

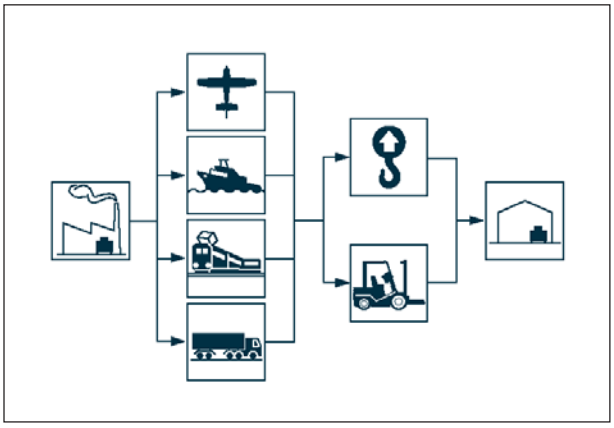


TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.

Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, immobiliser le ou les colis correctement pour éviter tout déplacement non désiré.

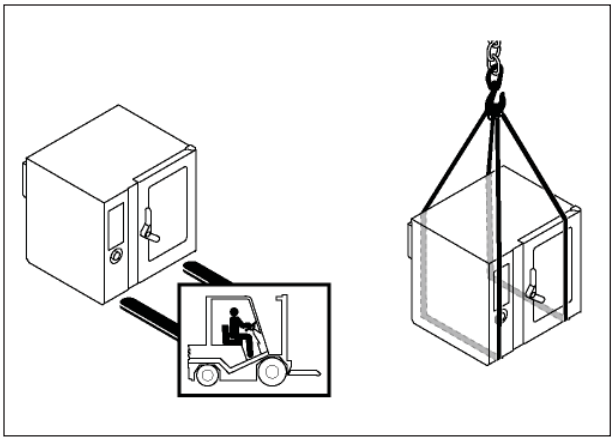


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

IMPORTANT

Lors de l'engagement avec l'engin de levage, notez l'emplacement de toutes les conduites d'entrée et de sortie.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

Toutes les étapes d'installation doivent être considérées selon l'étude du site et l'emplacement d'installation spécifique de l'appareil. Avant de commencer ces étapes, ainsi que de décider du lieu d'installation, la personne autorisée à effectuer ces opérations doivent développer un «plan de sécurité» pour protéger les personnes directement impliquées, tout en assurant le strict respect de toutes les exigences légales, notamment celles relatives aux chantiers mobiles.

L'emplacement de l'installation doit avoir toutes les connexions électriques d'utilitaire, ainsi que les raccordements de ventilation, d'extraction et des résidus de production requis. En plus l'emplacement doit être convenablement éclairé et répondre à toutes les exigences du ministère de la santé et d'hygiène en vigueur pour éviter la contamination des aliments.

Il est suggéré de marquer l'emplacement de chaque appareil ou sous-ensemble avant l'installation.

Installez conformément à la règlementation locale pertinente, les règlements et les spécifications locales du pays d'utilisation.

IMPORTANT

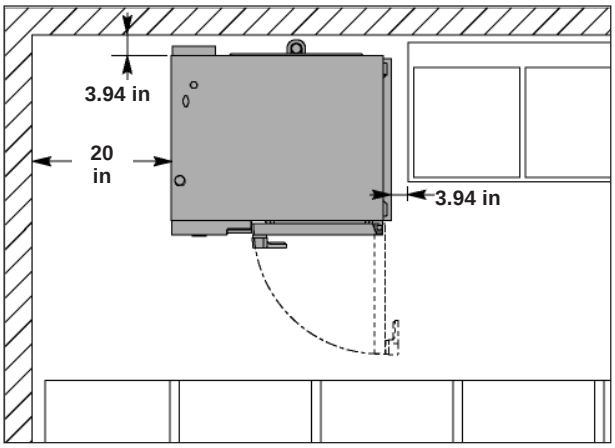
Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure (Seulement pour la version FX61-101-82-122).

Si le four est installé au milieu de la cuisine il faut laisser un espace de au moins 50 cm (20 in) entre la partie derrière et les autres appareillage.

IMPORTANT

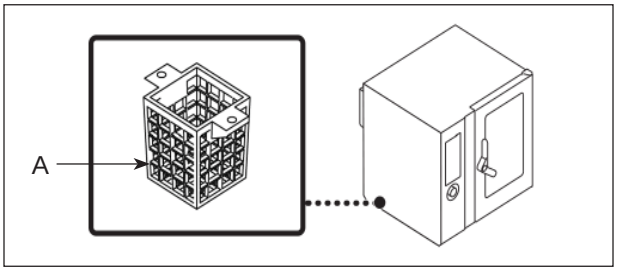
L'espace libre nécessaire est le même pour les constructions combustibles et non combustibles.

Convient pour une installation sur des sols combustibles.



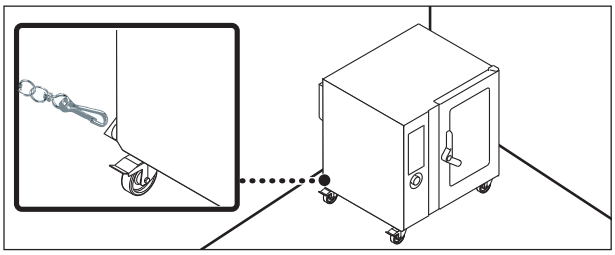
IMPORTANT

Pendant la pose de l'appareil, éviter toute obstruction possible de la prise d'air combustion (A).



FOURS MONTÉS SUR ROULETTES

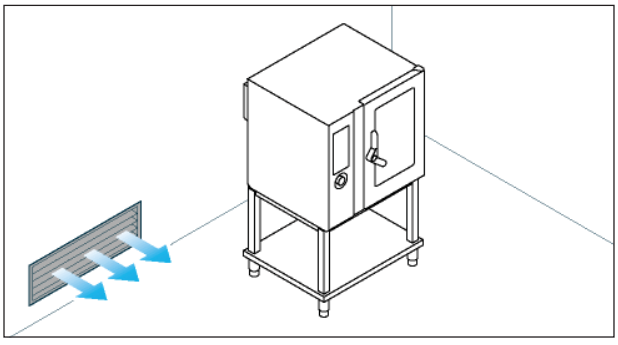
Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les dispositifs de débranchement rapide à utiliser avec du gaz combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Des mesures adéquates doivent être prévues pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre, pour limiter le mouvement de l'appareil, du connecteur et du dispositif de débranchement rapide ni de sa tuyauterie associée. Les moyens de retenue sont situés comme l'indique l'image.



VENTILATION DE LA PIÈCE

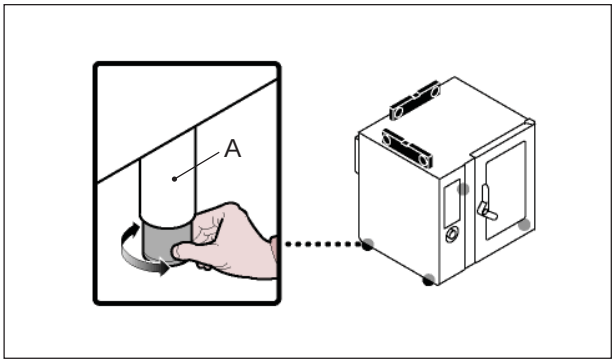
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être relié à la terre conformément aux codes locaux, ou à défaut, au " National Electrical Code ", ANSI/NFPA 70, ou au " Canadian Electrical Code ", CSA C22.2.

IMPORTANT

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 120V/1 Ph (voir schémas électriques annexés).

AVERTISSEMENT Les connexions électriques ou les travaux nécessaires sur les circuits électriques à l'intérieur de l'électroménager, doivent être effectués par des techniciens formés et conformément à la règlementation locale, étatique et fédérale en vigueur.

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

AVERTISSEMENT Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

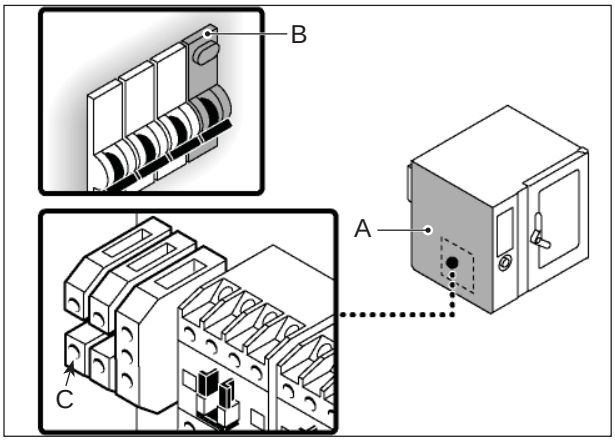
Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1. Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.
2. Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(B)** au bornier **(C)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.
   - Température d'utilisation: ≥75°C (167°F).

IMPORTANT

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neu-tre et de terre.

3. Replace side panel **(A)** and retighten all screws when the operation is complete.

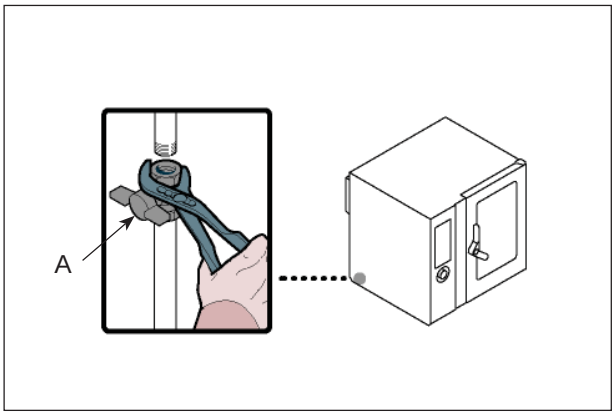


IMPORTANT

Le ventilateur d'air pulsé de la chambre de cuisson peut tourner en sens horaire ou antihoraire.

RACCORDEMENT DU GAZ

Tous les raccords de gaz doivent être conformes aux codes locaux ou, à défaut, au " National Fuel Gas Code ", ANSI Z223.1/ NFPA 54, ou au " Natural Gas and Propane Installation Code ", CSA B149.1, le cas échéant. Cet appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz lors d'un essai de pression de ce système pour des pressions d'essai dépassant 1/2 psi (3,5 kPa) et l'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanned'arrêt individuelle lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz avec une pression inférieure ou égale à 1/2 psi (3,5 kPa).



ATTENTION ***Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.***

IMPORTANT

Cet appareil est équipé pour le gaz naturel ou le propane (LP). Cet appareil est réglé en usine avec une taille de buse prévue pour le fonctionnement au gaz naturel (voir tableau page 62). La buse nécessaire pour la conversion est fournie avec le kit de conversion situé près du manuel d'instructions.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.

IMPORTANT

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

EAU: EXIGENCES POUR L'EAU FOURNIE

IMPORTANT

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description		Valeur
Pression		30 – 60 psi or 200 - 400 kPa (2 - 4 bar) (*)
Débit de l'eau (GPH)		2.4 gph (FX 61) (*) 3.2 gph (FX 101) (*) 4.6 gph (FX 82) (*) 4.6 gph (FX 122) (*) 6.3 gph (FX 201) (*) 8.5 gph (FX 202) (*)
pH		7 - 8.5
TDS		40÷150 ppm
Dureté		3÷9°f (1,5÷5°d; 2,1÷6,3°e; 30÷90 ppm)
Langelier Index (recommended) (**)		>0.5
Contenu de sels et d'ions métalliques		
Requis	Chlore Chlorures Sulfates	< 0.1 mg/l < 30 mg/l < 30 mg/l
Recommended (**)	Fer Cuivre Manganese	< 0.1 mg/l < 0.05 mg/l < 0.05 mg/l

(*) La valeur se réfère à la quantité d'eau nécessaire à la production de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

(**) Les différentes valeurs de ces paramètres peuvent entraîner la corrosion si elles sont associées à une mauvaise utilisation et à un environnement inadéquat.

IMPORTANT

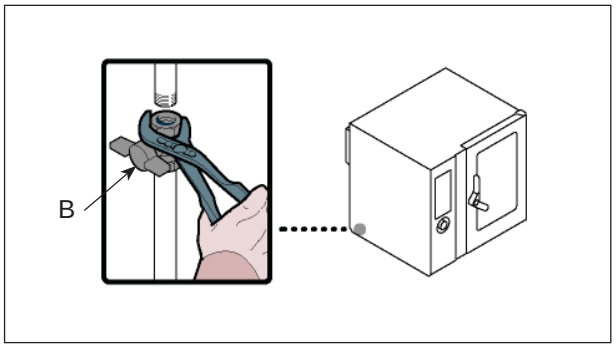
Il incombe exclusivement à l'opérateur / acheteur / propriétaire de cet équipement la responsabilité de vérifier que l'alimentation en eau, traitée ou non en amont de la canalisation d'eau, s'inscrive dans la plage des valeurs standards, publiée dans ce document. Le non-respect de ces valeurs peut endommager l'appareil et annuler la garantie du fabricant pour les pièces endommagées.

RACCORDEMENT DE L'EAU

AVERTISSEMENT Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux codes de plomberie fédéraux ou locaux en vigueur.



Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(B)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.

IMPORTANT

Si des produits chimiques sont utilisés dans le système d'approvisionnement en eau en vue de l'assainissement de l'eau, par exemple des chloramines ou des hypochlorites de sodium, il faudra y installer un filtre afin de garantir leur élimination.

IMPORTANT

Vérifier l'absence de parties corrodées sur les tuyaux et les raccords car cellesci pourraient polluer l'eau circulant à l'intérieur de l'appareil.

IMPORTANT

Si les caractéristiques de l'eau sont de nature à exiger un système de traitement et si un accessoire de douchette est installé dans le four (LDR610 pour les modèles FX61-101-82-122 et LDL uniquement pour les modèles FX201-202), il faudra également que l'eau fournie par ce dernier soit traitée.

EAU: CONSEILS D'UTILISATIONE

IMPORTANT

Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson (voir page 84) avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.

IMPORTANT

Effectuer un entretien du système de traitement de l'eau (là où il est installé) afin d'assurer son bon fonctionnement.

IMPORTANT

Veiller à utiliser de nouveaux accessoires en parfait état de marche.

IMPORTANT

Utiliser uniquement des détergents, des produits chimiques et des procédés de nettoyage adaptés à l'appareil.

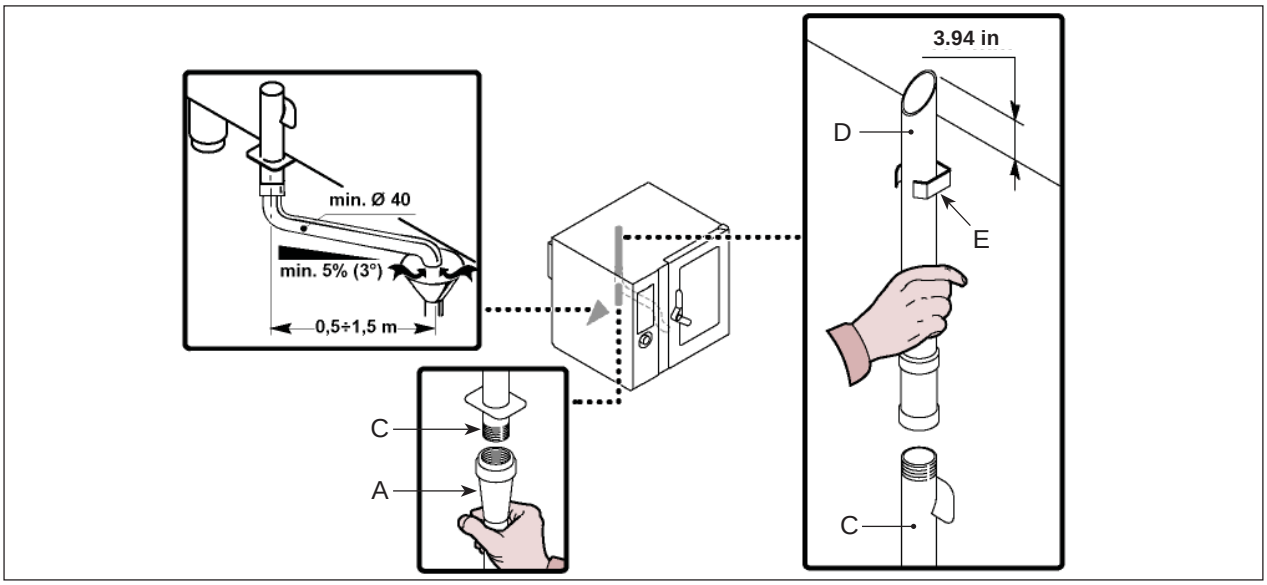
IMPORTANT

Si les caractéristiques de l'eau sont de nature à exiger un système de traitement, veiller à ne pas introduire de l'eau non traitée à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson. Par exemple : si le type de cuisson requiert la présence d'un plat rempli d'eau au niveau inférieur du porte-plat, il faudra que l'eau qu'il contient ait les caractéristiques indiquées dans le tableau à la page 20.

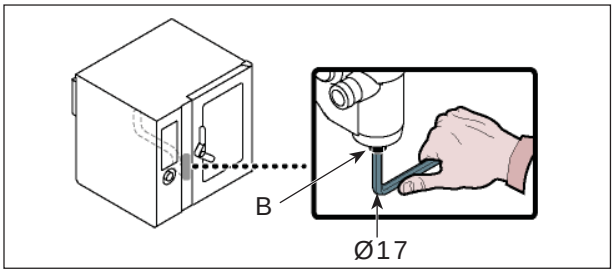
RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit:

1. Connectez le tube de conduite d'alimentation en eau **(A)** à la conduite de raccordement de l'électroménager **(C)**.
2. Connectez le tuyau d'évacuation **(D)** à la conduite de raccordement de l'électroménager **(C)** et fixez-le au support **(E)**.



Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les détritus déposés.



RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

Pour cette opération, procéder comme suit:

1. Enfiler le tuyau Jaune **(A)** dans le tuyau **(B)** et introduire le cône **(C)** dans le bidon **(D)** du détergent.
2. Enfiler le tuyau Vert **(E)** dans le tuyau **(B)** et introduire le cône **(C)** dans le bidon **(F)** du stérilisant.

Utiliser les produits de nettoyage détergent et stérilisant fournis par le fabricant du four pour obtenir un très bon résultat.

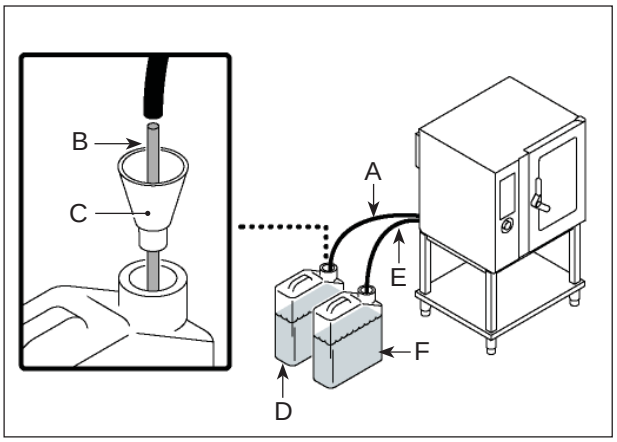
La composition chimique des produits mentionnés est la suivante:

Détergent : soude caustique avec concentration inférieure à 20%.

Stérilisant : à base de citrates et de séquestrants organiques inférieurs à 15%.

IMPORTANT

L'utilisation de produits avec une composition différente peut endommager l'installation et les parois du four ; les résidus peuvent contaminer les aliments.



RACCORDEMENT EVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

IMPORTANT

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

IMPORTANT

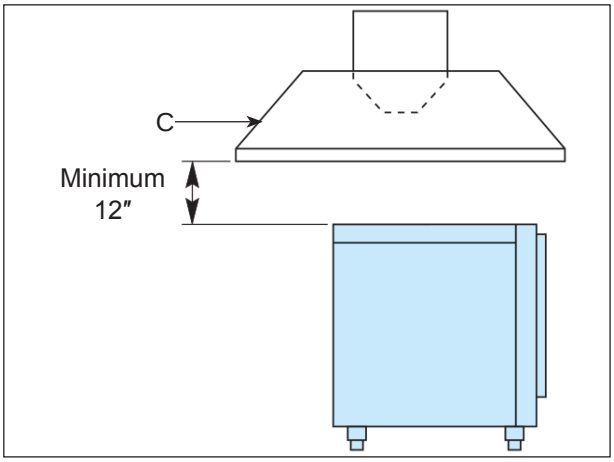
La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C (750°F).

RACCORDEMENT SOUS HOTTE À TIRAGE FORCÉ

Positionner l'appareil sous la hotte **(C)** comme indiqué sur la figure.

IMPORTANT

L'allumage du ventilateur du système d'aspiration forcée doit entraîner l'ouverture automatique du robinet d'alimentation gaz.



TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION DU GAZ

AVERTISSEMENT L'alimentation en gaz doit être coupée avant de débrancher l'alimentation électrique pour pouvoir effectuer la conversion.

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

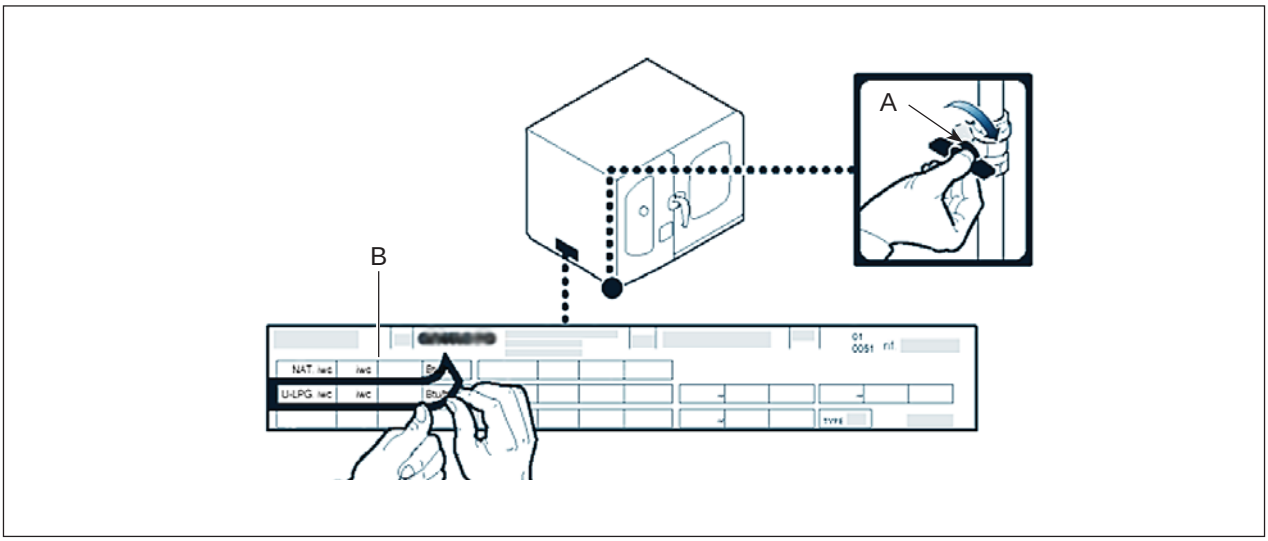
1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2. Remplacer la buse du brûleur (voir p. 87).
3. Enlever l'adhésif qui indique le gaz d'essai appliqué sur la plaquette **(B)** et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.
4. Accéder au menu « Service » et faire partir la procédure de « Transformation alimentation du gaz » (voir page 29).
5. Faire l'essai de l'appareil (voir p. 25).

IMPORTANT

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

AVERTISSEMENT Ne pas utiliser de flamme nue pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Utiliser un détecteur de fuite du commerce ou une solution d'eau savonneuse.

AVERTISSEMENT La conversion de l'alimentation en gaz doit être effectuée par un centre d'assistance qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Si les informations de ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire entraînant des dégâts matériels, des blessures ou même la mort. Le centre d'assistance qualifié est responsable de la réalisation d'une conversion correcte. L'installation n'est pas correcte et terminée jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil convertit ne soit vérifié comme spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.



ESSAI DE L'APPAREIL

IMPORTANT

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes.

1. Ouvrir les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau et vérifier l'étanchéité des raccordements.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
3. Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation.
4. Vérifier que la pression du gaz soit conforme aux valeurs reportées dans le tableau à l'arrière du manuel.
5. Vérifier que les fumées de combustion soient conformes.
6. Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau.
7. Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
8. Effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

IMPORTANT

Pendant l'essai et lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

RÉGLAGES

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

IMPORTANT

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

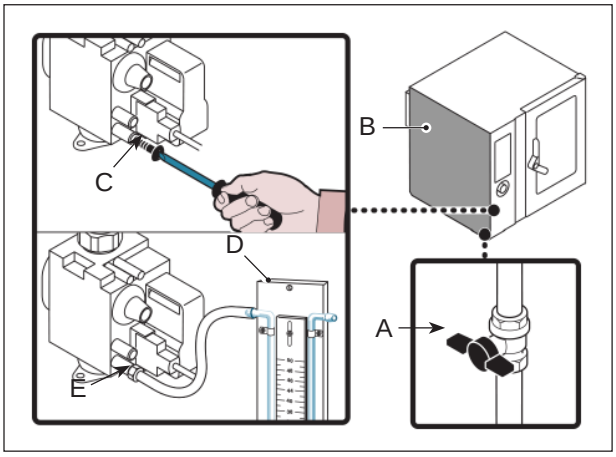
AVERTISSEMENT **Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.**

AVERTISSEMENT Les opérations de réglages doivent être effectuées par un réparateur autorisé, selon les exigences légales pertinentes.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit:

1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2. Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(B)**.
3. Dévisser la vis **(C)**.
4. Raccorder le manomètre **(D)** à la prise de pression **(E)**.
5. Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.



6. Allumer l'appareil et effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximale.
7. Vérifier que la pression indiquée sur le manomètre soit conforme aux valeurs.

Type de gaz	Pression kPa (pouces colonne d'eau)		
	classé	minimum	maximum
Gaz naturel	1.74 (7")	0.87 (3.5")	2.61 (10.5")
Propane	2.74 (11")	1.99 (8")	3.23 (13")

8. Éteindre l'appareil, fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**, déconnecter le manomètre **(D)** et revisser la vis **(C)**.
9. L'opération étant terminée, remonter le panneau **(B)** et revisser les vis.

CONTRÔLE DES FUMÉES DE COMBUSTION

Lorsque le branchement de l'appareil est terminé faire l'analyse des fumées de combustion:

1. Prendre un analyseur de fumées et effectuer le tarage de l'instrument en suivant les indications reportées dans le manuel d'utilisation de l'analyseur.
2. Introduire les tubes de mesure de l'analyseur de fumées à l'intérieur des tuyaux d'évacuation des fumées de l'appareil.
3. Allumer l'appareile.
4. Activer la procédure de « Mesure CO/CO2 ».
5. Vérifier les valeurs des émissions de CO et CO2 en commençant à la puissance minimum (à froid) puis passer à la puissance maximum et de nouveau à la puissance minimum (à chaud).
6. Vérifier que les valeurs obtenues soient conformes aux conditions requises par le fabricant.
7. Remplir le rapport d'essai (annexé) et l'envoyer au fabricant pour la garantie.

IMPORTANT

La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C (750°F).

RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

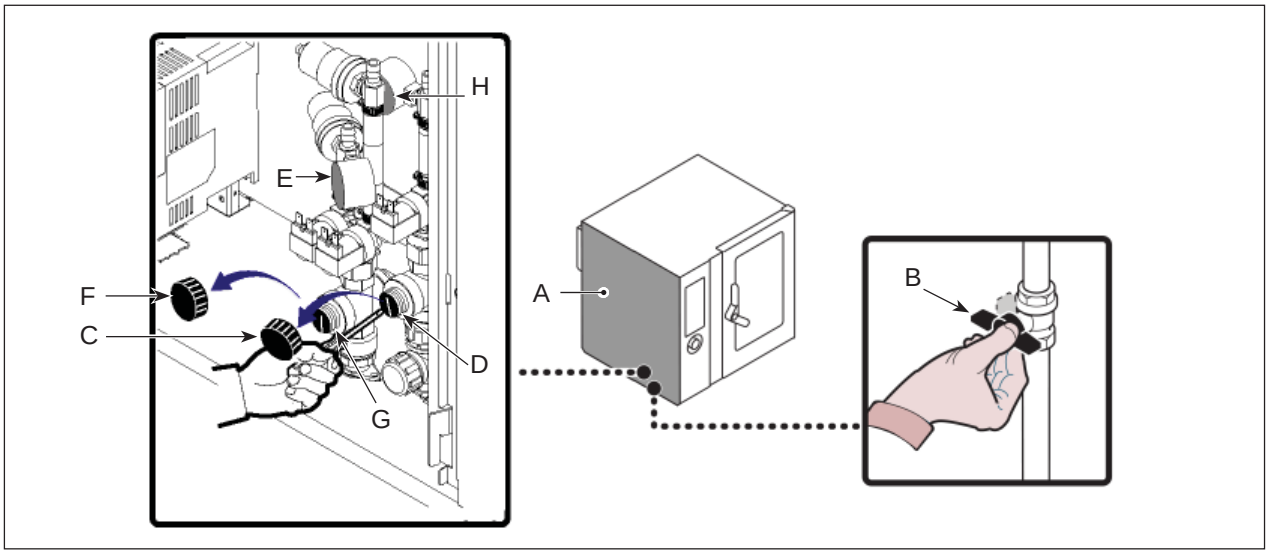
1. Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(A)**.
2. Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.
3. Dévisser la bague **(C)**.
4. Agir sur la vis **(G)** (entrée de l'eau de la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(E)**, à 22 psi (1.5 bar).

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

5. Revisser la bague **(C)**.
6. Dévisser la bague **(F)**.
7. Agir sur la vis **(D)** (évacuation de l'eau de la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(H)** à 14.5 psi (1 bar).

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

8. Revisser la bague **(F)**.
9. Remonter le panneau **(A)**, et revisser les vis.
10. Lorsque l'opération est terminée, refermer le robinet d'alimentation de l'eau **(B)**.



FONCTIONNEMENT

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

IMPORTANT

Le taux d'accidents résultant de l'utilisation dell'appareil dépend de nombreux facteurs qui ne peuvent pas toujours être prédits et contrôlés. Certains accidents peuvent être causés par des facteurs imprévisibles de l'environnement, tandis que d'autres sont causés par une utilisation inappropriée ou abusive. Être familier avec l'appareil et les modes de fonctionnement normal contribuera à limiter la survenue d'accidents ou d'erreurs.

N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

En plus de se conformer aux exigences ci-dessus, les utilisateurs doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire la description des commandes et les instructions de démarrage avec soin.

Veuillez signaler immédiatement toute irrégularité ou de détérioration des composants ou des pièces de l'électroménager. Si nécessaire, demander de l'aide d'eux à un utilisateur plus expérimenté ou appelez un réparateur agréé pour une aide supplémentaire.

DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A. Afficheur numérique: il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B. Touche d'activation des fonctions: elle sert pour activer la fonction affichée sur l'afficheur.

C. Touche en arrière: elle sert pour annuler l'opération en cours et retourner à la page précédente.

D. Touche reset: elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

E. Touche « START-STOP »: elle sert pour commencer ou terminer le cycle du programme sélectionné et affiché sur l'afficheur (cycle de cuisson, cycle de lavage, etc.).

F. Manette: elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs. Pour sélectionner une des zones (fonction ou valeur), tourner la manette en sens horaire ou anti-horaire.

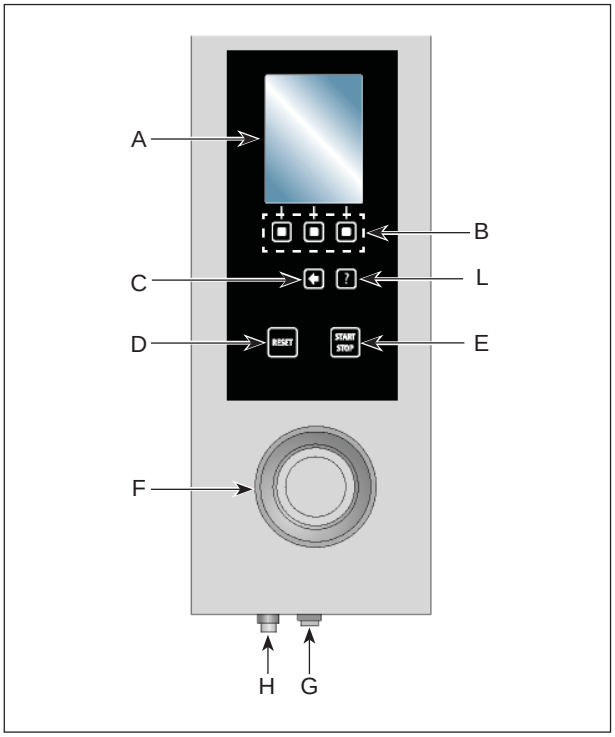
- Sens horaire : on fait défiler les zones « vers le bas » ou on augmente la valeur mise en évidence.
- Sens anti-horaire : on fait défiler les zones « vers le haut » ou on diminue la valeur mise en évidence.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

G. Bouton d'allumage: il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil (I=ON; O=OFF). Dans les modèles FX201 et FX202, le bouton On / Off se trouve sur le côté gauche du panneau de commande.

H. Port USB: il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.

L. Bouton HELP: il sert à donner des renseignements sur la fonction en cours.

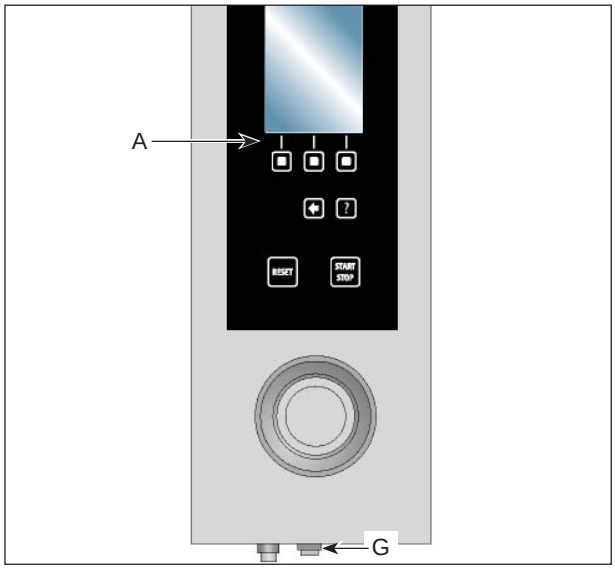


ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

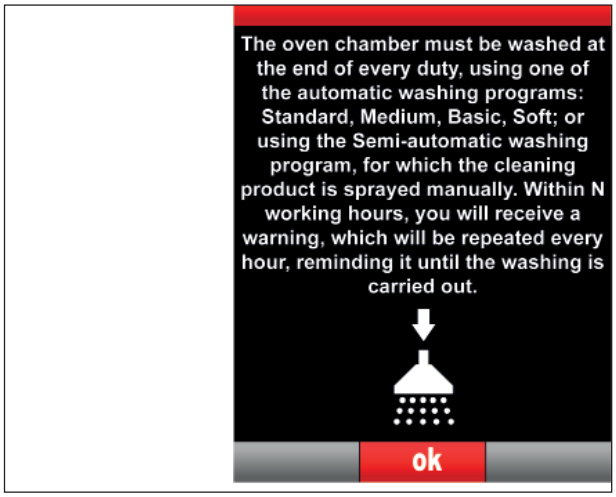
Procéder comme suit:

Allumage

1. Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2. Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
3. Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
4. Presser la touche **(G)** pour activer l'appareil.



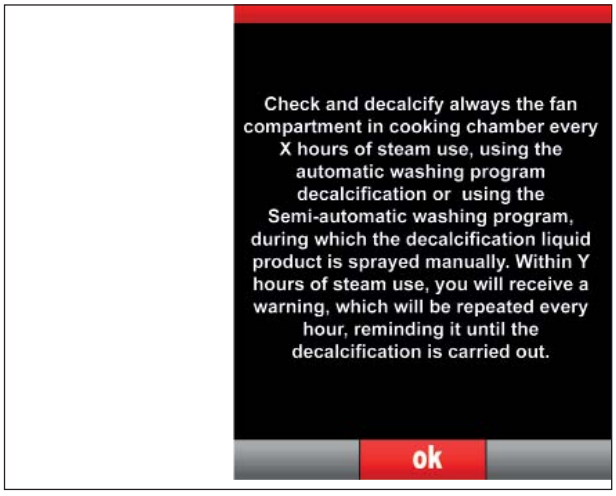
5. L'afficheur **(A)** s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page. >>>
6. Appuyer sur le bouton OK pour réinitialiser et passer à la page-écran suivante.



IMPORTANT
La valeur N des heures représente le temps résiduel de cuisson resté à disposition entre deux lavages (max. 12 h - min. 1h).

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

7. Appuyer sur le bouton OK pour accéder aux fonctions principales de l'appareil.



IMPORTANT
La valeur Y des heures est le temps résiduel de remplissage d'eau dans la chambre durant une cuisson resté à disposition entre deux détartrages (max. 15 h - min 1 h).

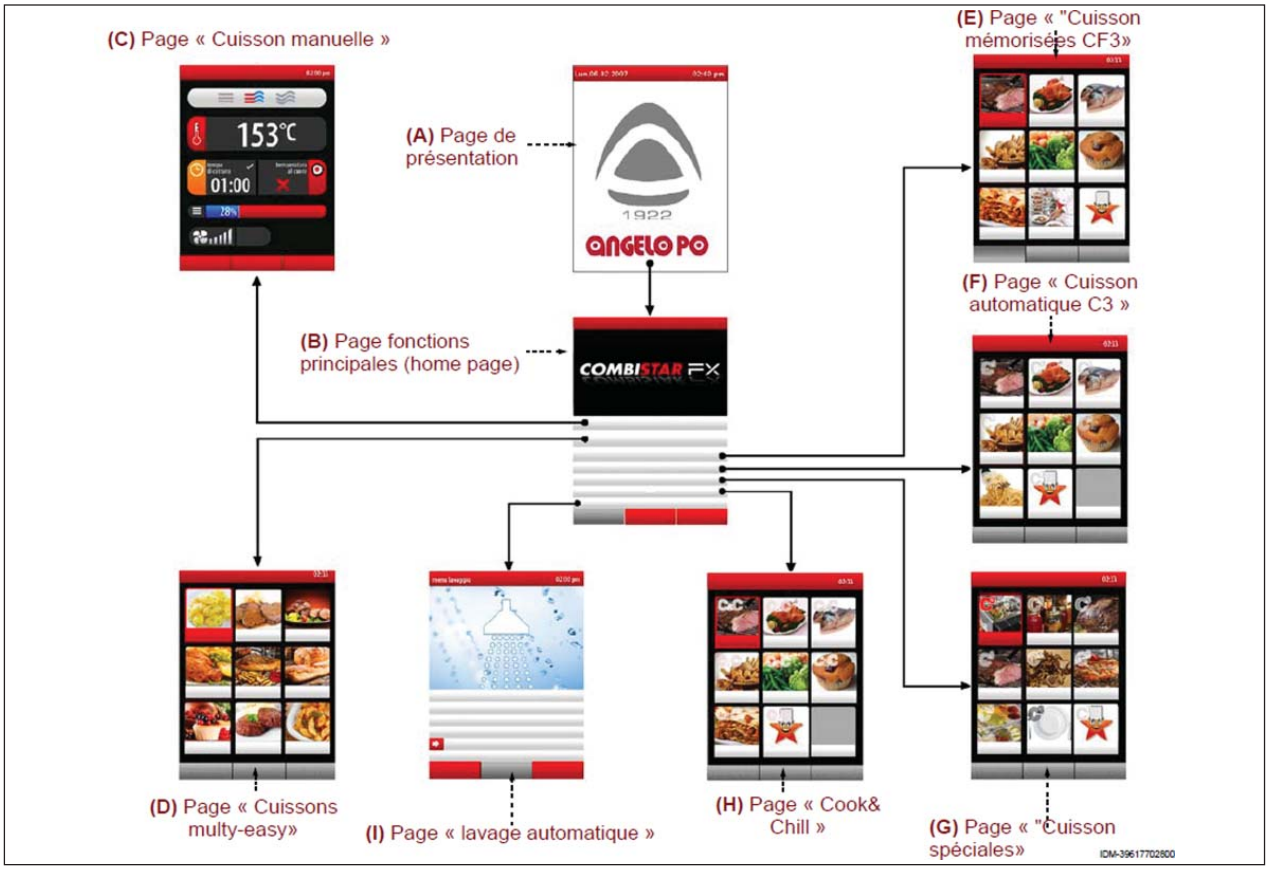
Extinction

IMPORTANT
Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

8. Appuyer sur la touche **(G)** pour désactiver l'appareil.
9. Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
10. Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
11. Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

DESCRIPTION DU SCHÉMA LOGIQUE DU MENU

L'illustration représente l'organisation et la séquence des pages principales relatives aux différents modes de fonctionnement.



A. Presentation page: elle s'affiche à l'allumage de l'appareil.

B. Page fonctions principales (home page): elle sert pour accéder aux pages de programmation et d'affichage des paramètres de fonctionnement de l'appareil (voir page 30).

C. Page « cuisson manuelle »: elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 40).

D. Page "multi-easy": elle sert à activer la fonction de gestion simultanée des processus de cuisson sauvegardés (voir page 57).

E. Page "cuissons mémorisées CF3": sert pour sélectionner, modifier ou créer programmes de cuisson (voir page 50).

F. **Page "cuisson automatique C3"**: sert pour rappeler la modalité de cuisson préconfiguré pour différents aliments (voir page 47).

G. Page "Cuissons spéciales": sert à choisir des modalités de cuisson particulières (par ex. Fumage, pasteurisation, Maintien en température, Cuissons BT, séchage, Delta T, sous vide, regeneration, favoris) (voir page 56)

H. Page "Cook&Chill": sert à gérer les programmes de cuisson associés à la cellule de refroidissement (voir la page 65).

I. Page « lavage automatique »: elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 65).

L. Page "configurations": sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 31).

M. Page "Service": fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe).

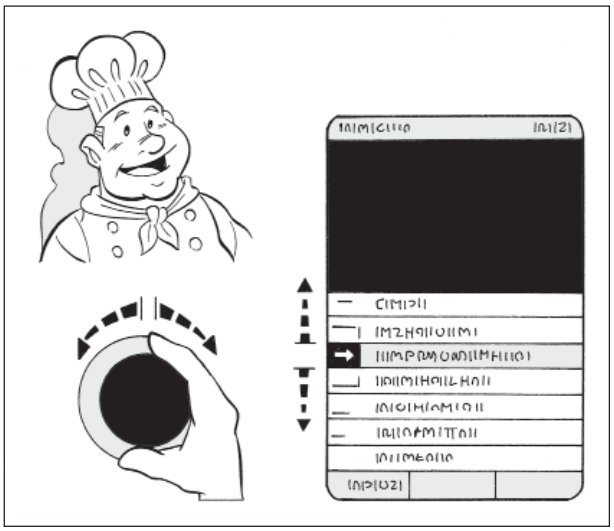
N. Page "HACCP": sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 74).

O. Page"chargement/déchargement données": données":sert pour charger sur le four de nouveaux programmes de cuisson ou bien pour décharger du four les programmes de cuisson sur une unité de mémoire externe (Mémoire USB) (voir page 75).

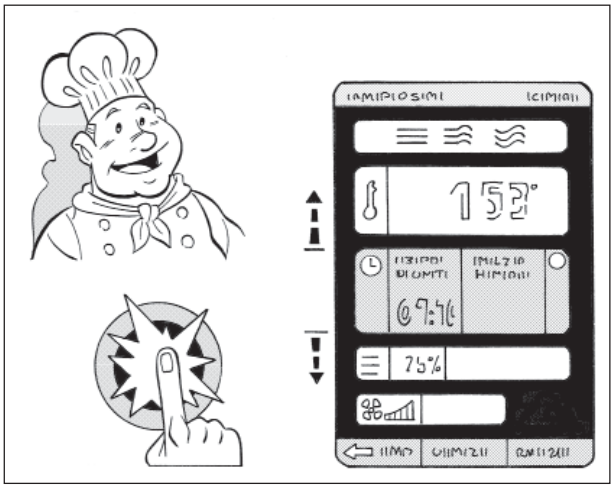
MODALITÉS D'ACCÈS AUX PAGES DES MENUS

Procéder comme suit.

1. Sélectionner la fonction choisie (sous-menu) avec la manette.
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence.
3. Sélectionner le paramètre à modifier avec la manette.



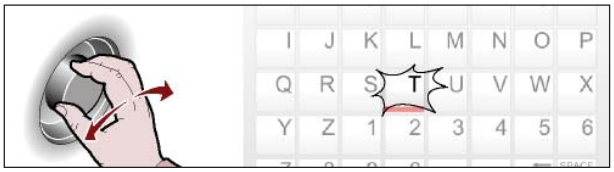
4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence.
5. Modifier la valeur du paramètre mis en évidence avec la manette.
6. Appuyer sur la manette pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



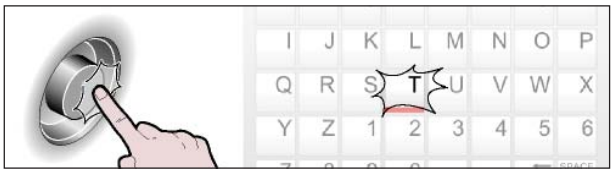
MODALITÉS D'INTRODUCTION DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Procéder comme suit:

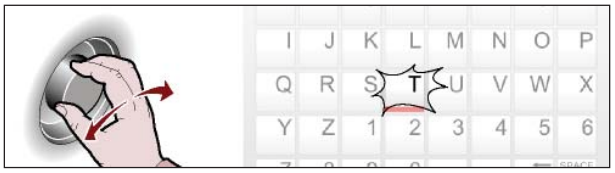
1. Mettre en évidence le premier caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>



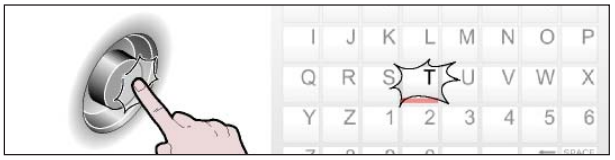
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>



3. Mettre en évidence le second caractère (lettre ou numéro) choisi en tournant la manette. >>>

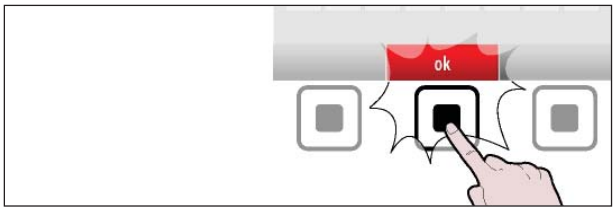


4. Appuyer sur la manette pour confirmer la sélection mise en évidence. >>>



5. Répéter l'opération jusqu'à obtenir la valeur ou la description complète.

6. Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



ÉLIMINATION/RÉTABLISSEMENT DES TYPES D'ALIMENT

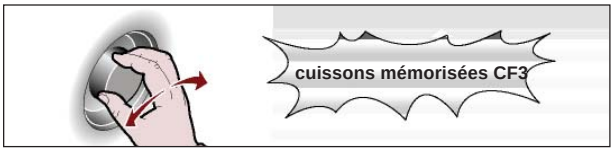
IMPORTANT

Cette fonction peut être utilisée pour les modes : Multi-easy, Cuissons mémorisées CF3, Cuissons automatiques C3, Cuissons spéciales et Cook &Chill.

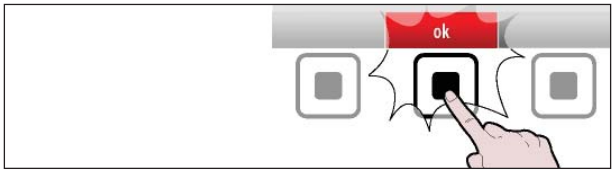
Suppression

Procéder comme suit:

1. Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>



2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

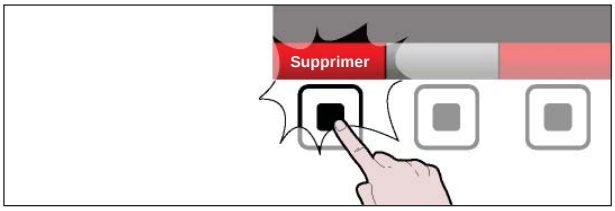


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

La page est utilisée pour sélectionner le type d'aliment à être éliminé.

3. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

4. Appuyer sur le bouton pour supprimer le type d'aliment. >>>

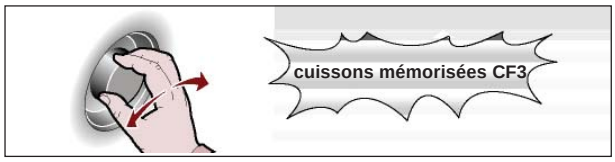


Les types d'aliments non supprimés s'affichent à l'écran. >>>

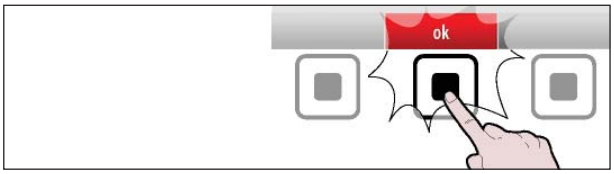
Rétablissement

Procéder comme suit:

1. Sélectionner la fonction « cuissons mémorisées CF3 » avec la manette. >>>

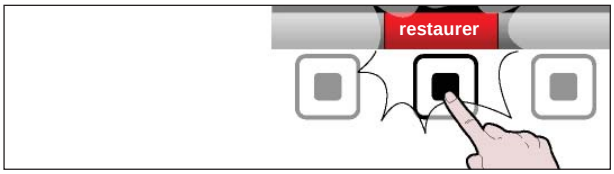


2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

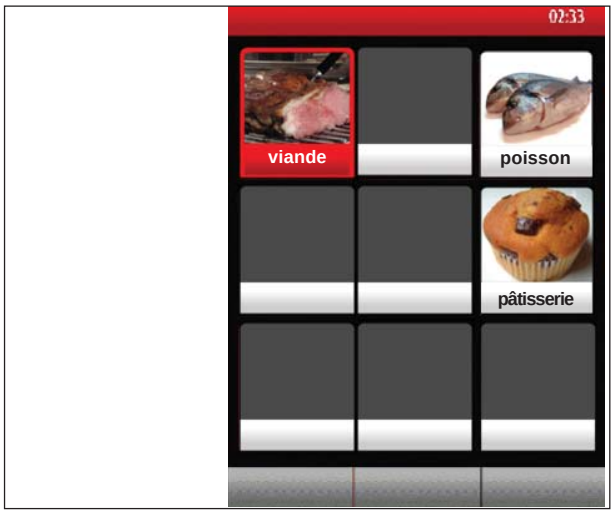


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

3. Appuyer sur le bouton pour rétablir le type d'aliment. >>>



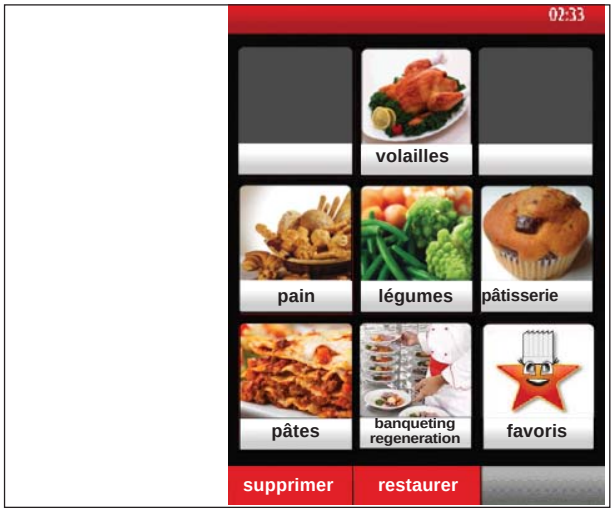
La page avec les types d'aliment à rétablir s'affiche à l'écran. >>>



4. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

5. Appuyer sur la manette pour confirmer le type d'aliment à rétablir. >>>

La page avec les types d'aliment non supprimés s'affiche à l'écran. >>>

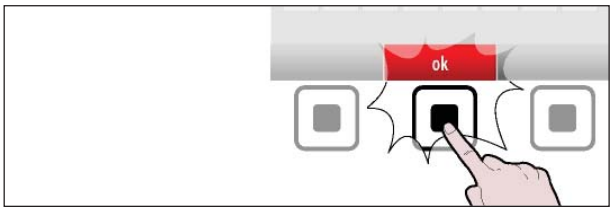


MODALITÉS POUR LES « AFFICHAGES » GÉNÉRALES DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

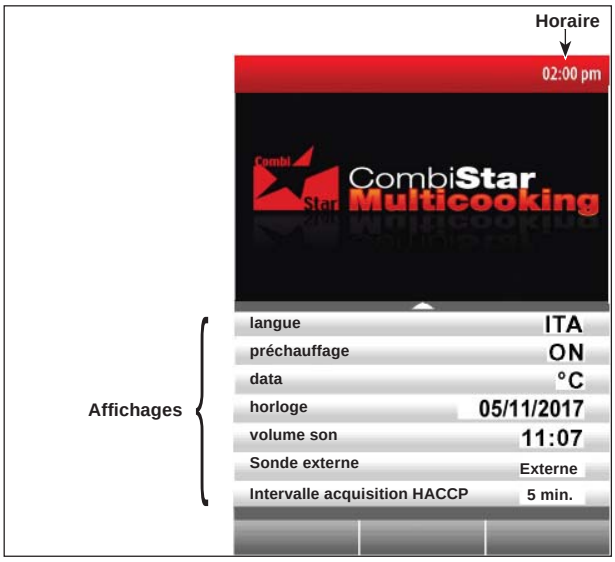
1. Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>

2. Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



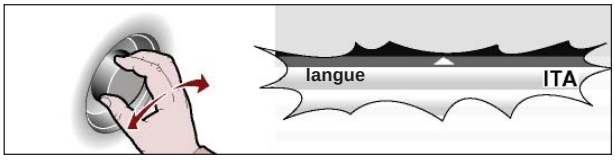
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

Elle sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareil.



Langue courante

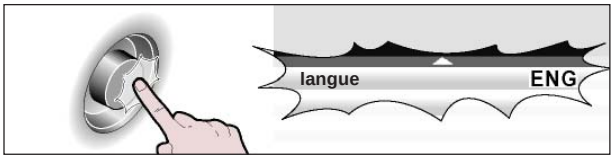
1. Sélectionner la fonction « Langue courante » avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Tourner la manette pour sélectionner la langue choisie. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>



Préchauffage

1. Sélectionner la fonction « Préchauffage » avec la manette. >>>

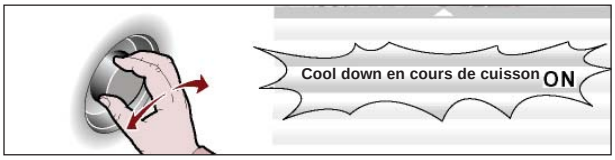
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson , tourner la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

Cool down en cours de cuisson

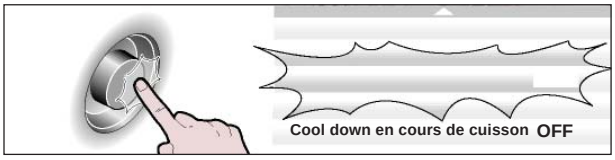
1. Sélectionner la fonction “Cool down en cours de cuisson” avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, tourner la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Réglage date

1. Sélectionner la fonction « Réglage date » avec la manette. >>>

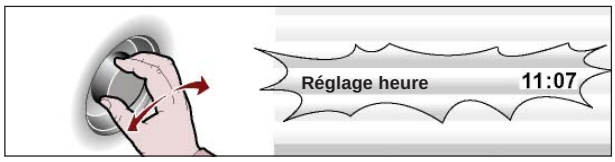
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Modifier la date courante avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Réglage heure

1. Sélectionner la fonction « Réglage heure » avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Modifier l'heure courante avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Activer sauvegarde cuisson

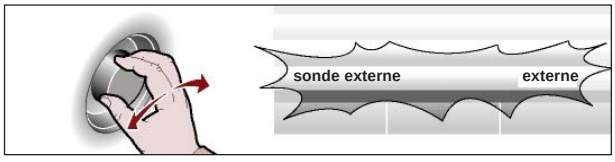
Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle.

IMPORTANT

Remarque : Il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.

Sonde externe ou Sous vide

1. Sélectionner la fonction « **sonde externe** » avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Autrement sélectionner la fonction “**Sous vide**” avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Intervalle acquisition HACCP

1. Sélectionner la fonction « **Intervalle acquisition HACCP** » avec la manette. >>>

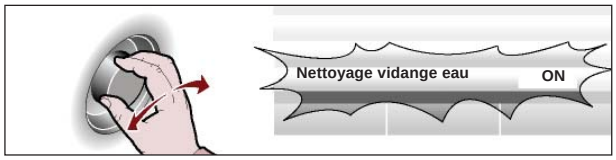
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

3. Modifier le temps d’acquisition avec la manette. >>>

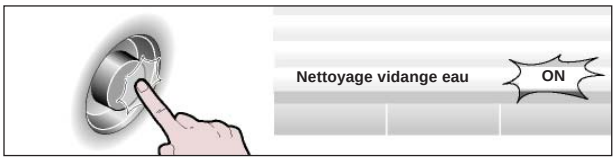
4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

Nettoyage vidange eau

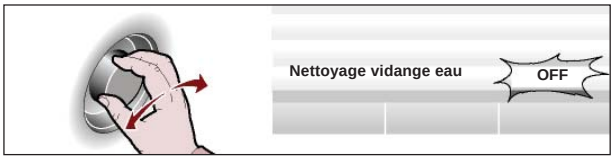
1. Sélectionner la fonction « **Nettoyage vidange eau** » avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3. Pour activer ou désactiver la fonction de nettoyage de la vidange de l’eau au début de chaque lavage, tourner la manette. >>>



4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

IMPORTANT

La fonction “Nettoyage vidange de l’eau” comporte une consommation majeure de détergent; utiliser cette fonction seulement si cela est nécessaire, par exemple pour des cuissons fréquentes d’aliments gras (poulets, rôtis, etc.).

Vapeur

1. Sélectionner la fonction « Vapeur » avec la manette. >>>

2. Appuyer sur la manette pour sélectionner de super à standard et vice versa. >>>

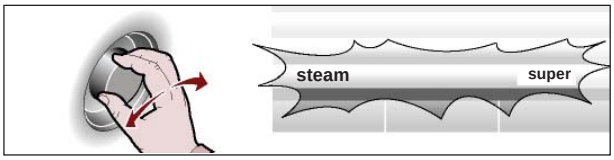
Paramètres utilisateurs

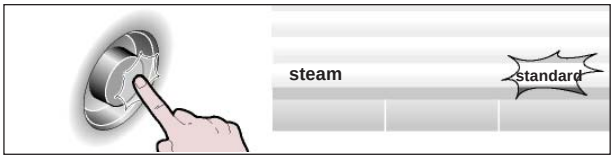
1. Pour pouvoir modifier et donc personnaliser certaines fonctions pré-configurées par le fabricant, sélectionner la fonction “Paramètres utilisateurs” avec la manette. >>>

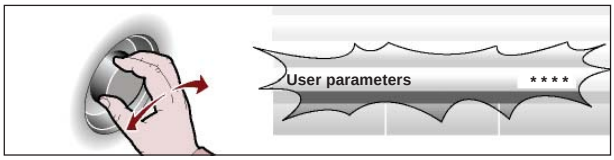
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

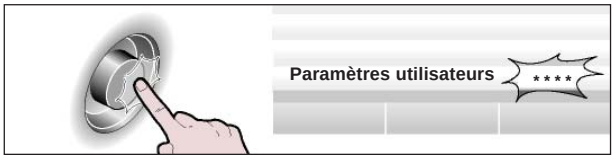
3. Tourner la manette pour insérer le mot de passe fourni par le fabricant (**APGC**). >>>

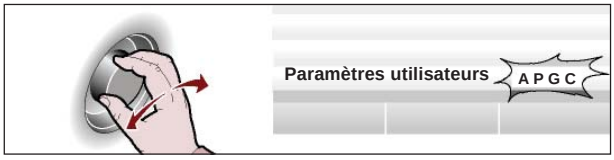
4. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

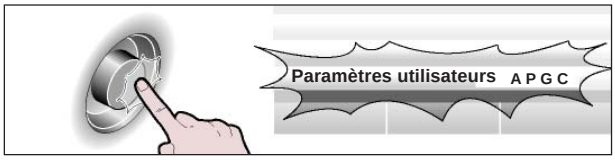












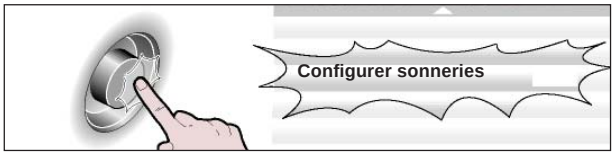
Sur l’afficheur apparaît la page. >>>

- **Temps de lavage four:** (par défaut = OFF) lorsque ce temps se termine, le four se bloque et a besoin d’un lavage (Standard, medium, Basic).
- **Préavis lavage four:** (par défaut= 1 heure) il s’agit du temps restant avant le blocage du four à partir duquel commencent les signaux (acoustiques et visuels) de blocage du four.
- **Préavis détartrage four:** (par défaut= OFF): il s’agit du temps au-delà duquel l’appareil signale à l’utilisateur de contrôler le four et éventuellement de lancer un programme de lavage.
- **Déblocage des cuissons** (par défaut= OFF) : sélectionner ON pour débloquer le four de l’alarme CLE.
- **Déblocage programme** (par défaut =OFF):
- **Touche utilisateur:** sert à modifier le texte “Touche utilisateur” présente dans la page “Fonctions principales (Home page)”.
- **Change user’s Password:** used to modify the “APGC” password (supplied by the manufacturer) with a new password.

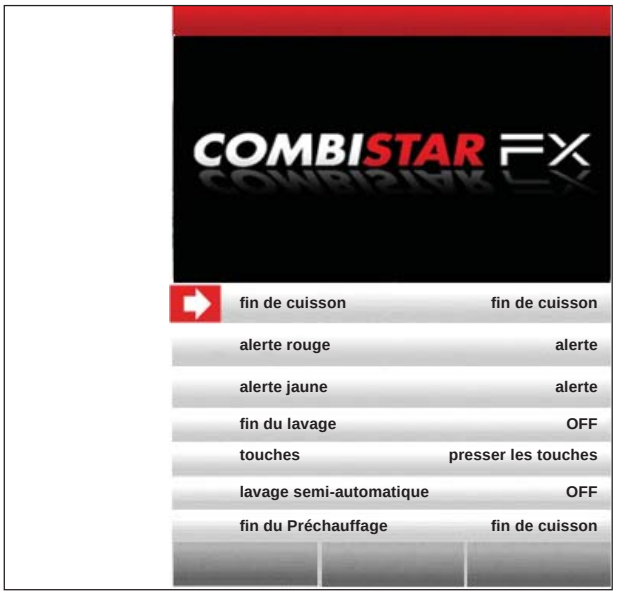
Configurer sonneries

1. Pour modifier et donc personnaliser les sonneries liées aux diverses phases des fonctions du four, sélectionner la fonction “**configurer sonneries**” avec la manette. >>>

2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidenc. >>>



Sur l’afficheur apparaît la page. >>>



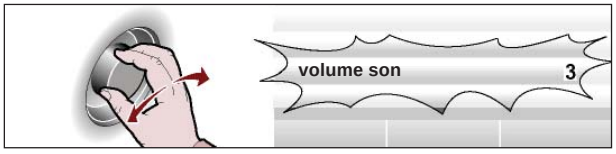
3. Sélectionner la fonction choisie avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour entrer dans la liste des sonneries. >>>

5. Sélectionner la sonnerie souhaitée et appuyer sur la manette pour confirmer. >>>

Volume son

1. Sélectionner la fonction « **Volume son** » avec la manette. >>>



2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

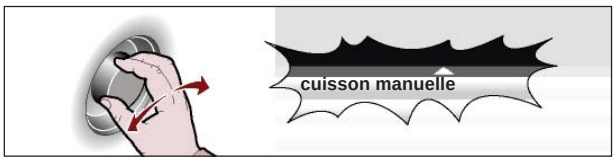
3. Modifier le volume du son avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le paramètre mis en évidence. >>>

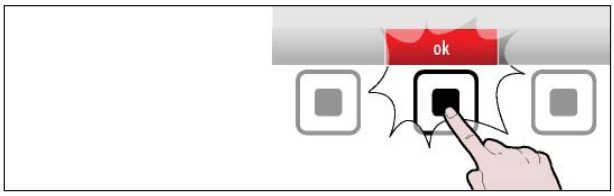
MODALITÉS POUR « CUISSON MANUELLE »

Procéder comme suit:

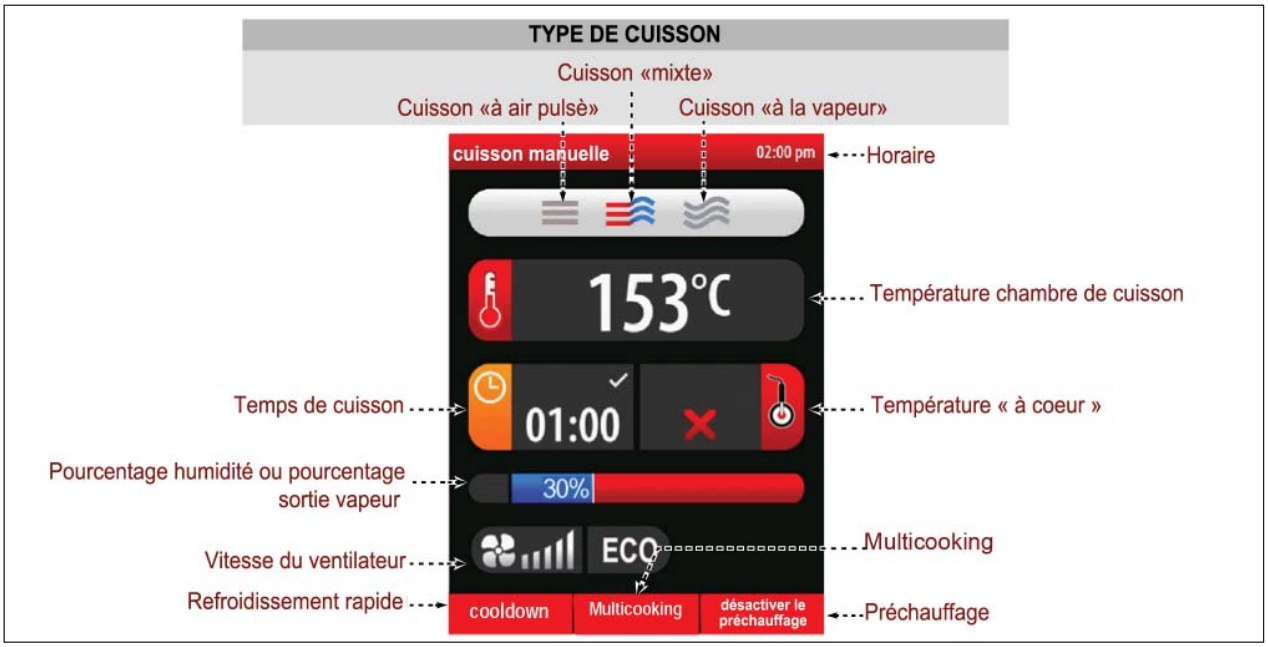
1. Sélectionner la fonction « **cuisson manuelle** » avec la manette. >>>



2. Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît:



La page sert à l'introduction des données (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel ».

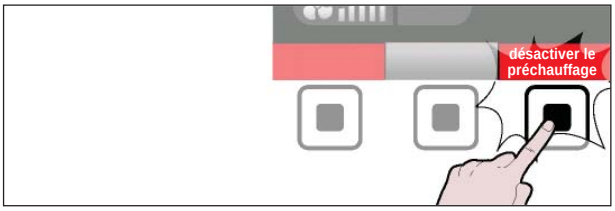
IMPORTANT

Le « temps de cuisson » et la « température à coeur » sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le « temps de cuisson » puis la « température à coeur », la première fonction est annulée.

Avant de sélectionner le type de cuisson, évaluer s'il faut activer ou désactiver le préchauffage de la chambre de cuisson.

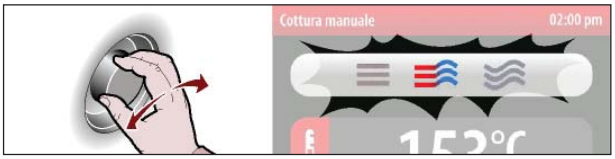
3. Pour activer ou désactiver (« activer/désactiver le préchauffage ») la fonction de préchauffage de la chambre de cuisson, presser la touche. >>>

   Selon le choix effectué, dans la zone « préchauffage » apparaît l'état de fonctionnement (« activer le préchauffage » ou « désactiver le préchauffage »).



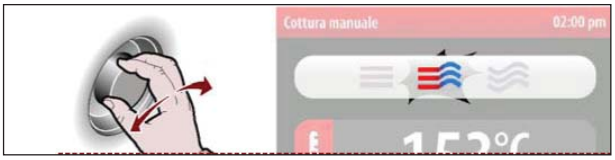
Type de cuisson

1. Sélectionner la zone « **type de cuisson** » avec la manette. >>>



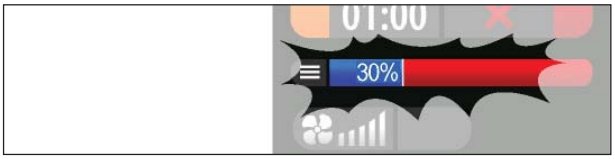
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3. Sélectionner le type de cuisson (mixte, à air pulsé, à vapeur) avec la manette. >>>



4. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

- Si l'on sélectionne « **cuisson mixte** », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four.
- Si l'on sélectionne « **cuisson à air pulsé** », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur.
- Si « cuisson à vapeur » est sélectionnée, dans la zone s'affiche 100 % Sup. ou 100 % Std (la valeur peut être modifiée (voir la page 38).

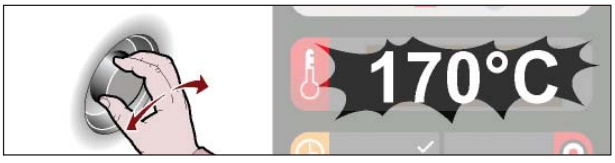


Température de cuisson

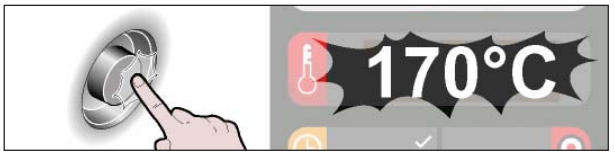
1. Sélectionner la zone « **température de cuisson** » avec la manette. >>>

2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3. Pour modifier la température de cuisson, tourner la manette jusqu'à afficher la valeur choisie. >>>



4. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Temps de cuisson ou température à coeur

1. Sélectionner une des zones , « **temps de cuisson** » ou « température à coeur », avec la manette. >>>

2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

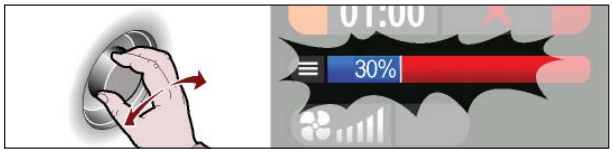
Si l'on sélectionne la fonction « temps de cuisson » puis la « température à coeur », la première fonction est annulée ou vice versa.

3. Pour modifier la valeur mise en évidence (« temps de cuisson » ou « température à coeur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidencee. >>>

Pourcentage humidité ou sortie vapeur

1. Sélectionner la zone « **pourcentage humidité** » ou « pourcentage sortie vapeur » avec la manette. >>>

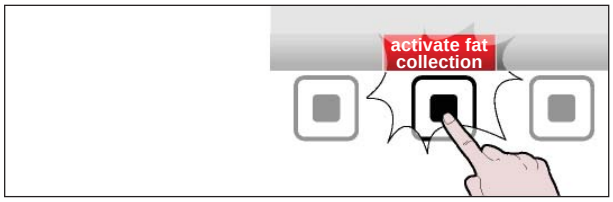


2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

3. Pour modifier la valeur mise en évidence (« pourcentage humidité » ou « pourcentage sortie vapeur »), tourner la manette jusqu'à ce que la valeur choisie s'affiche. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

Dans le cas de l'utilisation d'un four équipé d'une vanne d'évacuation des graisses, outre le pourcentage d'humidité, il est également possible d'activer/désactiver la collecte des graisses à l'aide du bouton prévu à cet effet. >>>

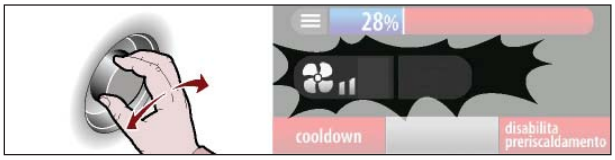


AVERTISSEMENT Risque d'incendie! **Déchets de gras dans la chambre de cuisson ou sur les résistances ou près des résistances peuvetn causer un incendie: il faut soigneusement nettoyer la chambre de cuisson, les résistances et les échangeurs à la fin de chaque service ou tous les fois qu'il ya de la saleté, ou du gras. S'il y a la valve de vidange gras il faut controler qu'elle soit propre et pas pbstruée avant chaque cuisson.**

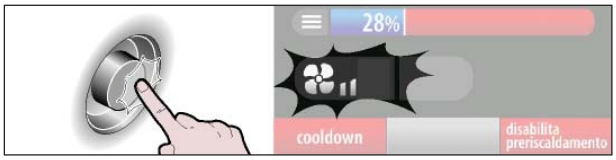
Sur l'afficheur apparaît >>>

Vitesse du ventilateur

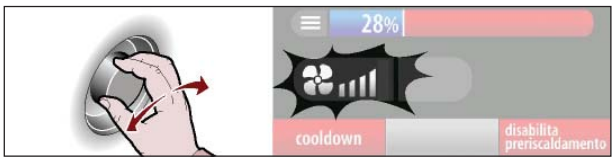
1. Sélectionner la zone « **vitesse du ventilateur** » avec la manette. >>>



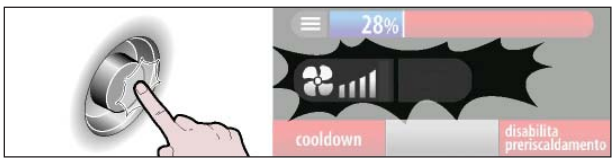
2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



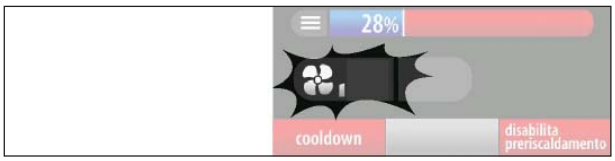
3. Pou modifier la vitesse du ventilateur de refroidissement, tourner la manette pour augmenter ou diminuer le nombre de divisions de l'échelle graduée. >>>



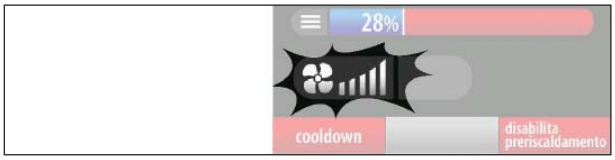
4. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



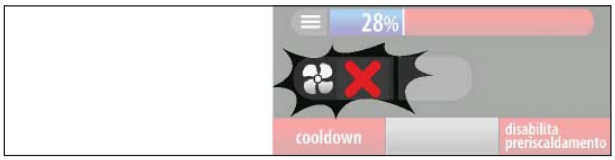
Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse minimale. >>>



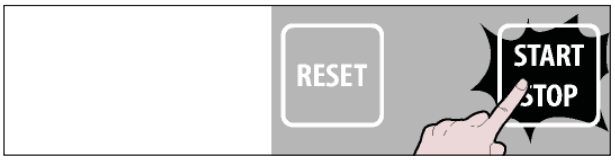
Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à la vitesse maximale. >>>



Le symbole indique que le ventilateur de refroidissement est programmé à intermittence (le ventilateur s'active et se désactive automatiquement. >>>



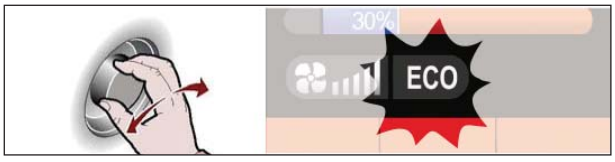
5. Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson. >>>



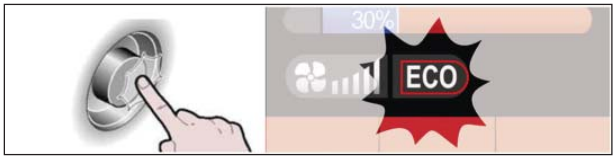
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions;

ECO-PLUS

1. Sélectionner la fonction "ECO" avec la manette. >>>

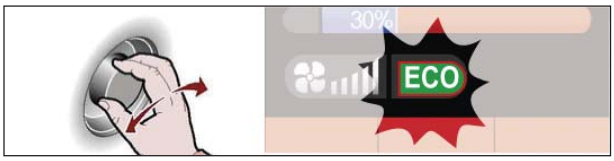


2. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>



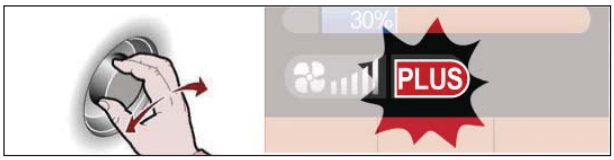
3. Pour activer ou désactiver la fonction “ECO”, tourner la manette (icône allumée avec une lumière verte). >>>

   Cette fonction permet d’économiser de l’énergie, mais uniquement pour des charges réduites.

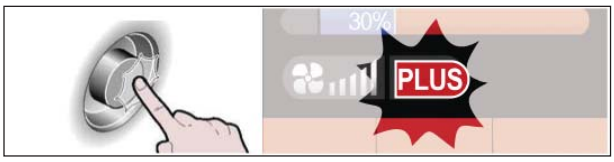


4. Pour activer ou désactiver la fonction “PLUS”, tourner de nouveau la manette (icône allumée avec une lumière rouge). >>>

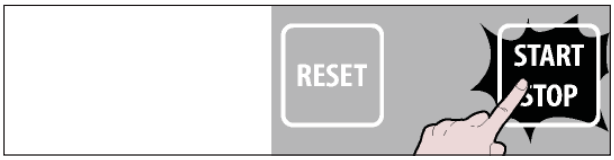
   Cette fonction permet d’utiliser l’appareil avec une puissance plus importante.



5. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



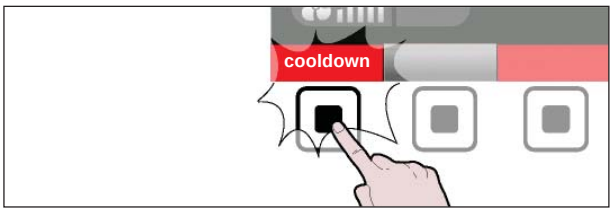
6. Presser la touche pour faire partir le cycle de cuisson (Voir Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson »). >>>



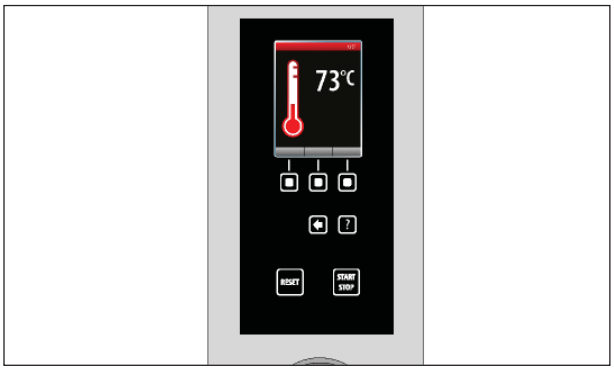
Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, pour passer à un autre type de cuisson à une température plus basse, suivre les instructions:

Cooldown

1. Presser la touche. >>>



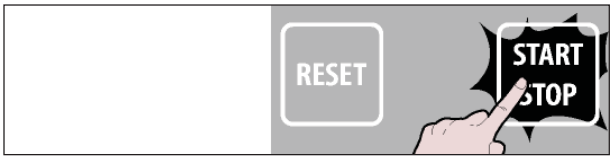
Sur l’afficheur apparaît la page. >>>



2. Sélectionner la température de refroidissement avec la manette. >>>

3. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

4. Presser la touche pour effectuer le refroidissement rapide de l'appareil. >>>

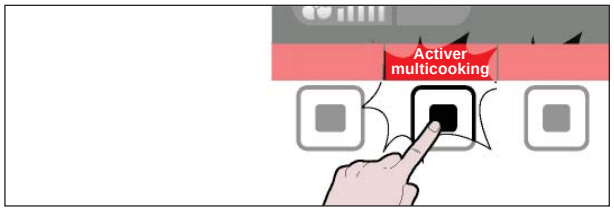


Multicooking

Pendant chaque cycle de cuisson on peut activer ou désactiver la fonction "Multicooking".

1. Pour activer ou désactiver "**active/désactive "Multicooking**") la fonction de "Multicooking" appuyer la touche. >>>

   En fonction du choix effectué, dans la zone "Multicooking" apparaît l'état de fonctionnement ("active Multicooking" ou désactive "Multicooking").

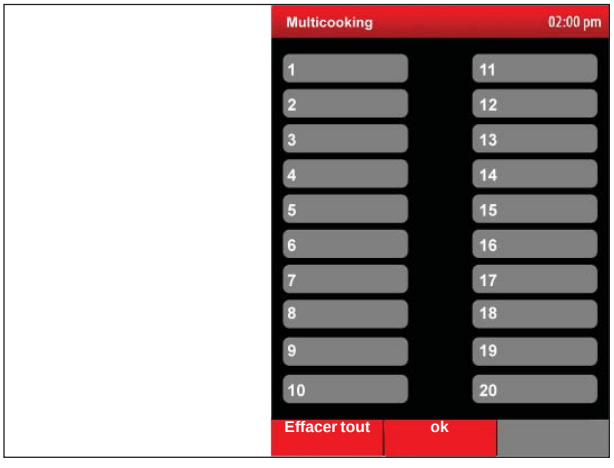


Sur l'afficheur apparaît la page >>>

2. Sélectionner la zone "Multicooking" avec la manette. >>>

3. Appuyer sur la manette pour confirmer la zone mise en évidence. >>>

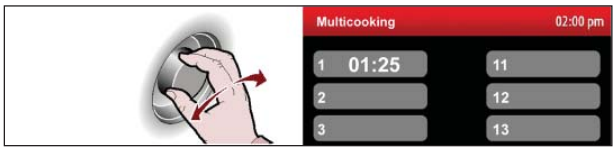
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



Remarque:

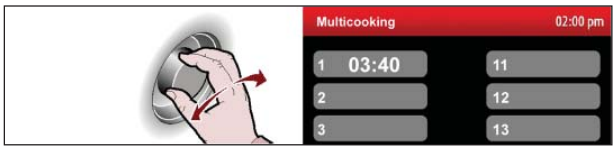
- **Appuyer sur "Effacer tout" pour effacer tous les Timers.**

4. Sélectionner l'un des timers avec la manette. >>>

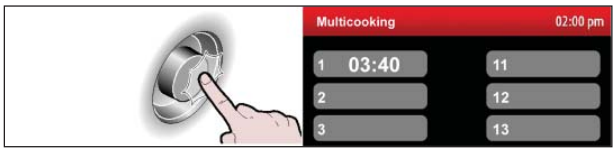


5. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

6. Pour configurer le temps de cuisson, tourner la manette. >>>

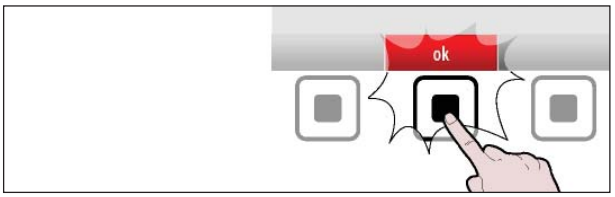


7. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

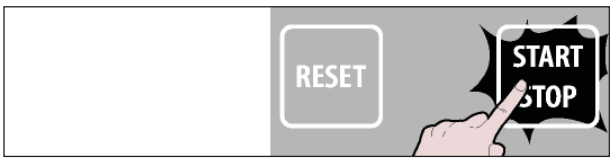


Répéter l'opération du point 4 au point 7 pour configurer les autres timers.

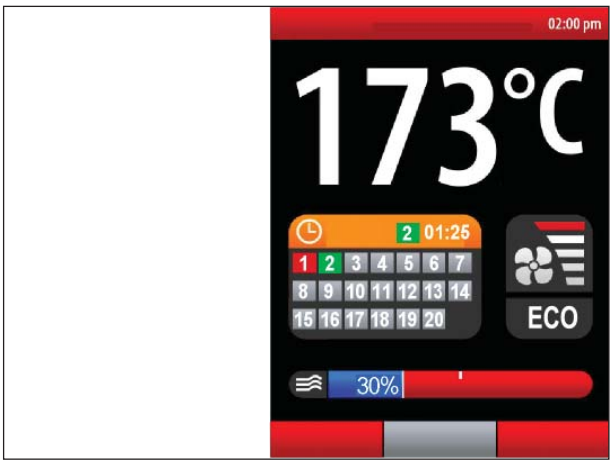
8. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



9. Appuyer sur le bouton pour démarrer le compte à rebours. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>



Remarque:

- **Vert : minuterie active en compte à rebours.**
- **Gris : minuterie inactive.**
- **Rouge : minuterie écoulée.**

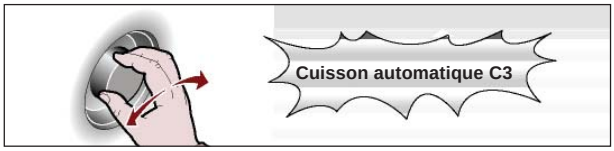
IMPORTANT

À la fin de chaque cuisson, un signal sonore se fait entendre. Ouvrir la porte, enlever la nourriture cuite et fermer la porte. Le compte à rebours de la cuisson suivante s'active alors.

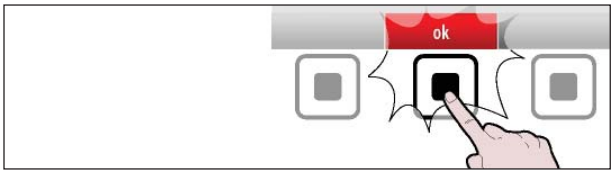
MODALITE POUR “CUISSON AUTOMATIQUE C3”

Procéder comme suit.

1. Sélectionner la fonction “**Cuisson automatique C3**” avec manette. >>>

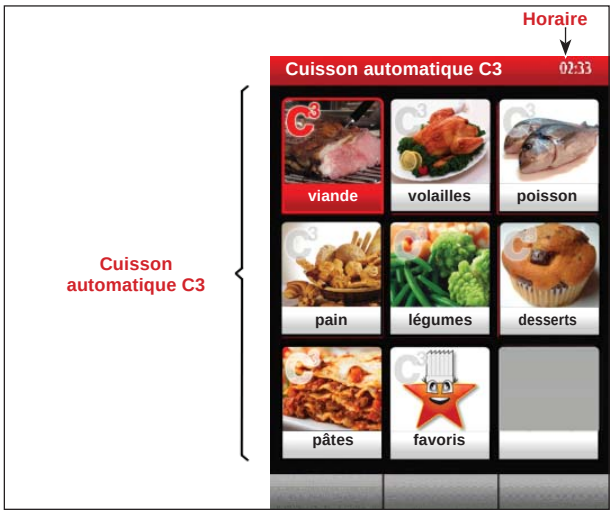


2. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>



Sur l’afficheur apparaît la page: >>>

La page sert pour sélectionner les programmes de cuisson préconfigurés pour les différents aliments.

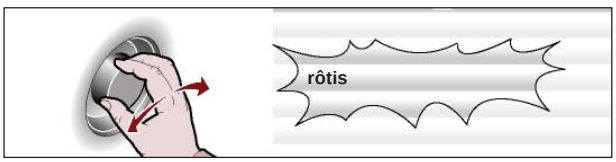


3. Sélectionner le type d’aliment avec la manette. >>>

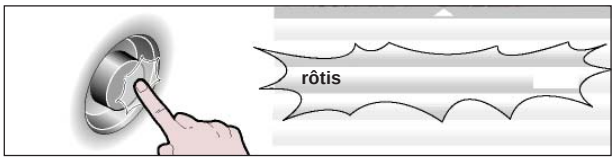
4. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

Sur l’afficheur apparaît la page. >>>

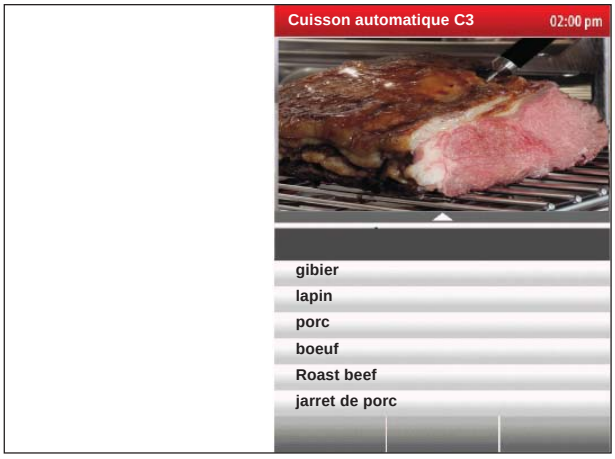
5. Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>



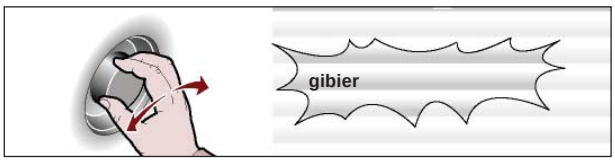
6. Appuyer sur la manette pour confirmer le type de cuisson mis en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>



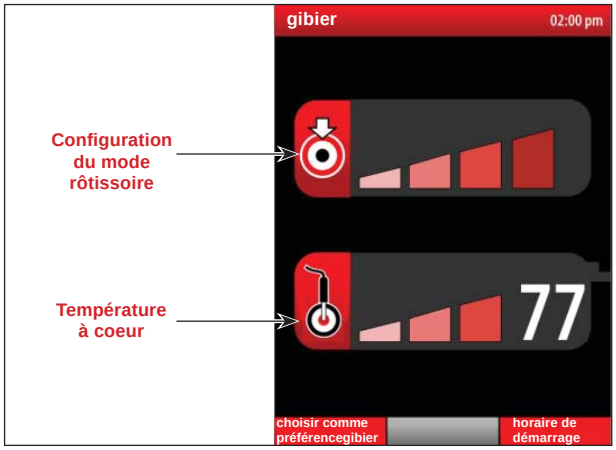
7. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



8. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page >>>

9. A ce point on peut, au moyen de la manette, configurer certains paramètres propres du programme. >>>



Pour faire démarrer la cuisson programmée à un horaire préétabli, procéder de la manière indiquée à la page 51 (Heure de mise en marche).

Pour la choisir comme cuisson préférée, appuyer sur le bouton "choisir comme préférence" et procéder comme indiqué page 30 (mode de saisie alphanumérique).

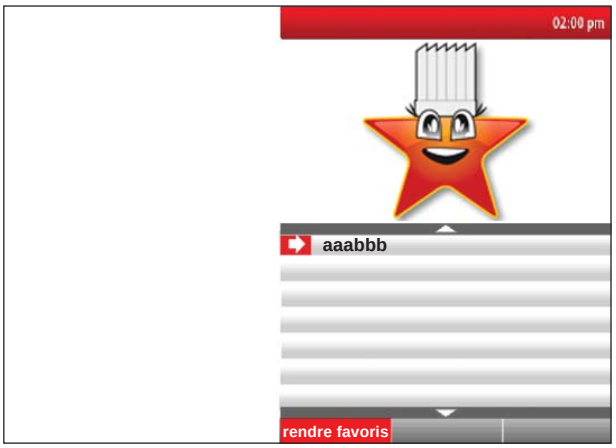
Il est possible de rappeler le programme enregistré en sélectionnant l'icône "Préférences" sur la pageécran "cuisson automatique C3". >>>

Il est possible d'effacer les programmes enregistrés comme "préférences" de la manière suivante:

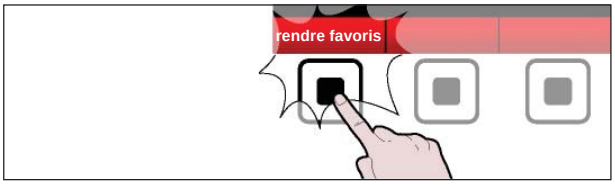
1. Sélectionner l'icône "**préférences**" à l'aide de la manette. >>>

2. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

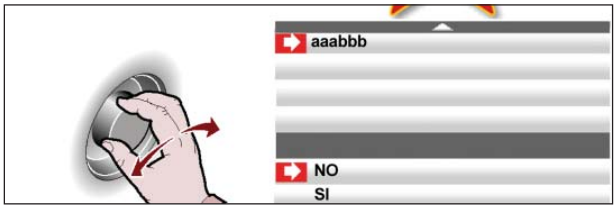
3. Sur l'afficheur apparaît la page >>>



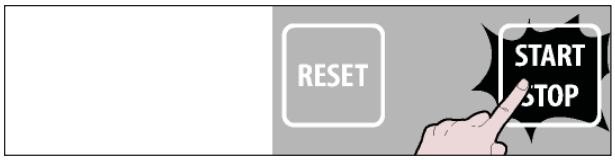
4. Presser la touche. >>>



5. Tourner la manette pour sélectionner le texte NO, puis appuyer pour confirmer. >>>

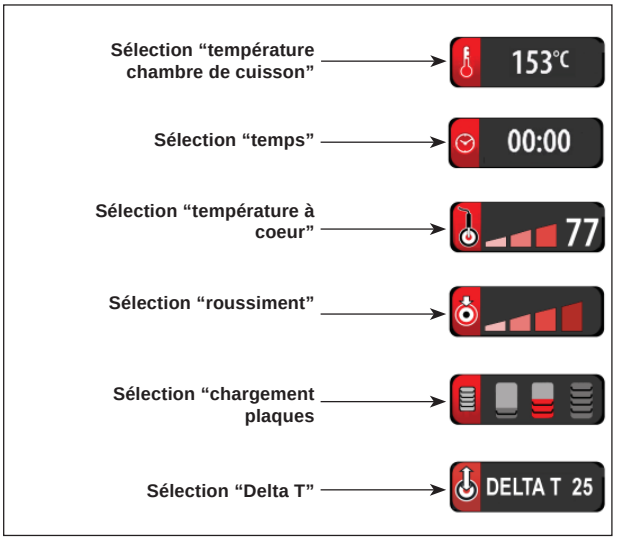


6. Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson >>>



Dans chaque programme des "Cuissons automatiques C3" il est possible de régler certains paramètres reportés dans le tableau ci-contre.

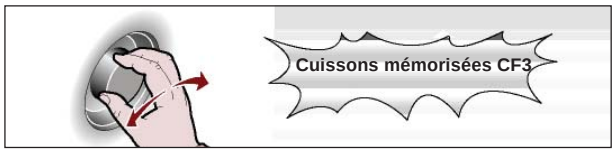
>>>



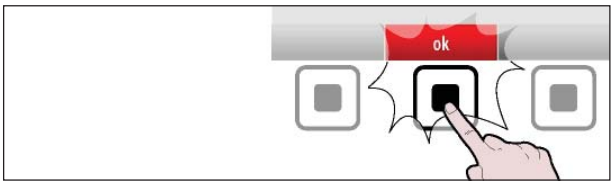
MODALITÉS POUR LA CUISSONS MÉMORISÉES CF3

Procéder comme suit:

1. Sélectionner la fonction « programmes » avec la manette. >>>

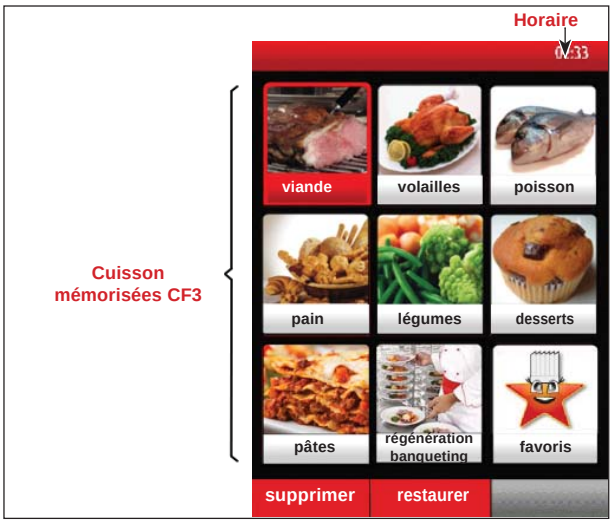


2. Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>

La page sert pour sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.

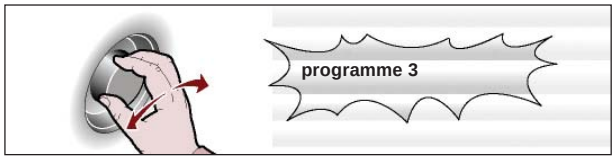


3. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

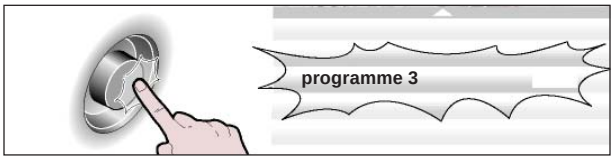
4. Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page >>>

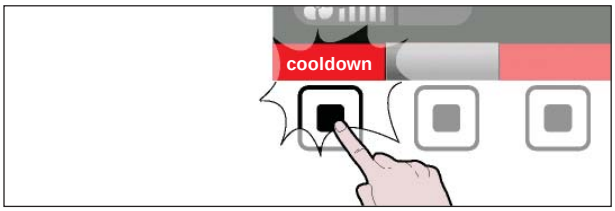
5. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>



6. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

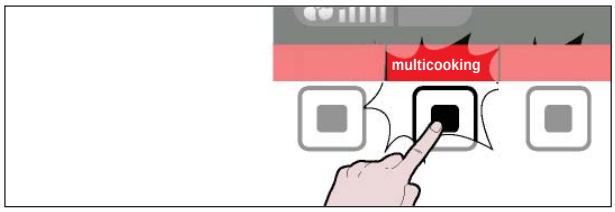


Pour démarrer le “**cooldown**” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 44. >>>

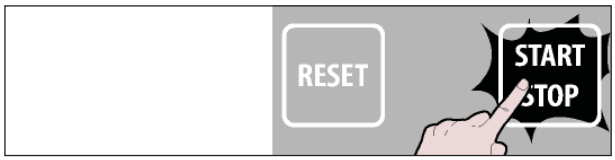


“Pour les programmes de cuisson en une phase, il est possible d’activer la fonction “multicooking”.

Pour activer le “**Multicooking**” appuyer la touche et suivre les instructions déjà décrites à la page 45. >>>



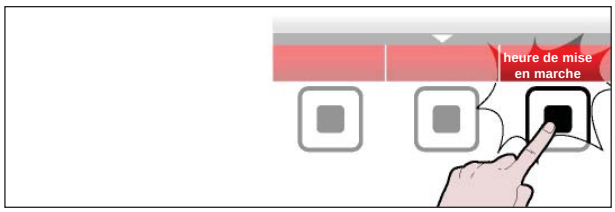
7. Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



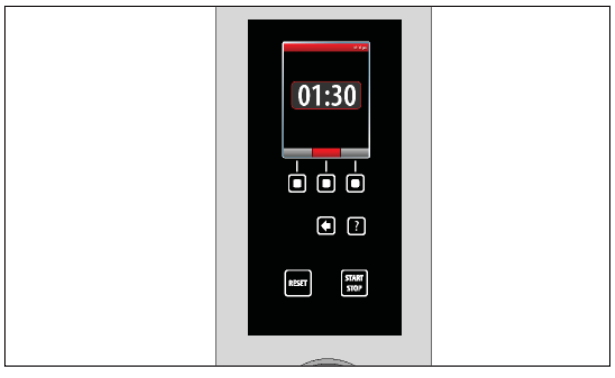
Heure de mise en marche

Pour faire partir la cuisson programmée à un horaire préfixé, suivre les instructions:

1. Presser la touche. >>>

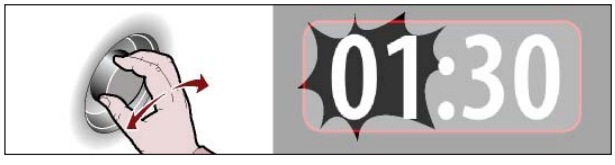


Sur l’afficheur apparaît la page avec l’horaire de début de cuisson. >>>

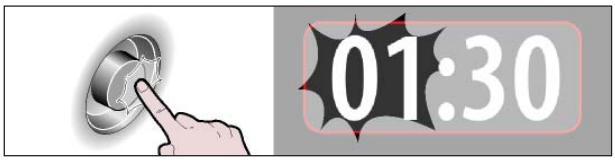


Pour modifier l’horaire affiché, suivre les instructions:

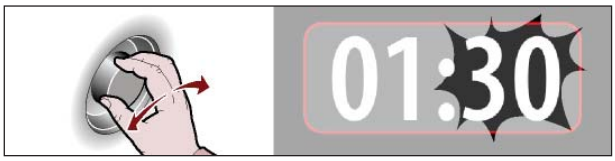
2. Configurer le temps (heure) de démarrage de la cuisson avec la manette. >>>



3. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

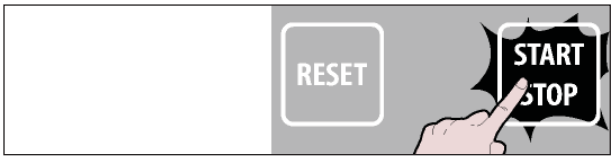


4. Configurer le temps (minutes) de démarrage de la cuisson avec la manette. >>>

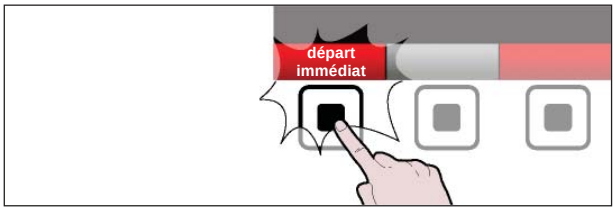


5. Appuyer sur la manette pour confirmer la valeur mise en évidence. >>>

6. Presser la touche pour faire partir la cuisson programmée à l'horaire sélectionné. >>>

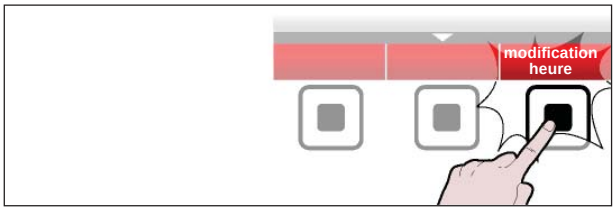


7. Pour faire partir immédiatement la cuisson programmée, presser la touche. >>>



En cours de cuisson, il est possible de modifier temporairement les paramètres d'un programme (voir "cuisson manuelle").

Pour modifier l'heure de démarrage, appuyer sur le bouton et suivre les instructions des points 2 à 5. >>>

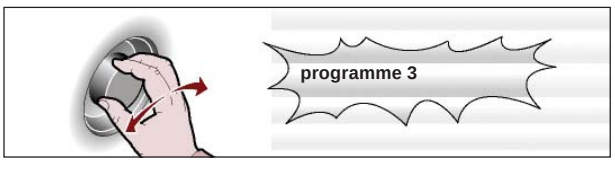


Delta T

1. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

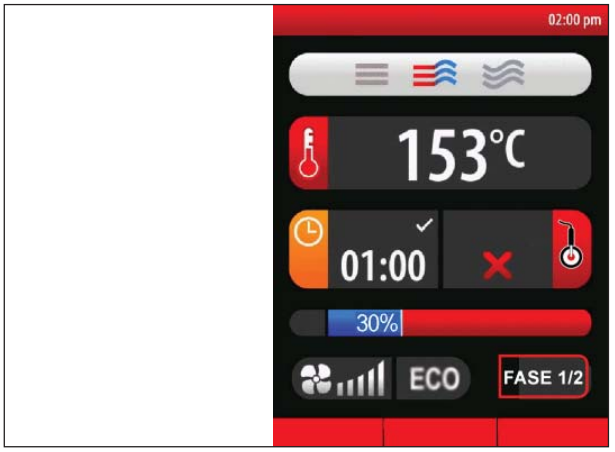
2. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

3. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

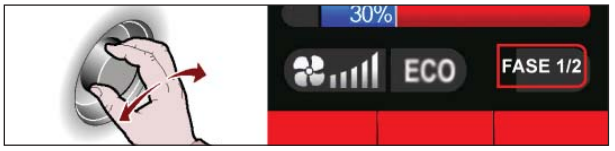


4. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

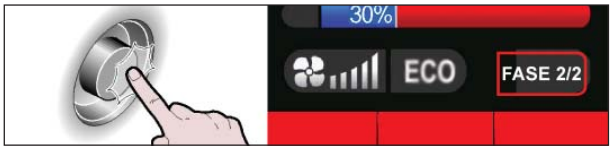
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



5. A l'aide de la manette, sélectionner une phase au cours de laquelle on souhaite activer la fonction "delta T". >>>



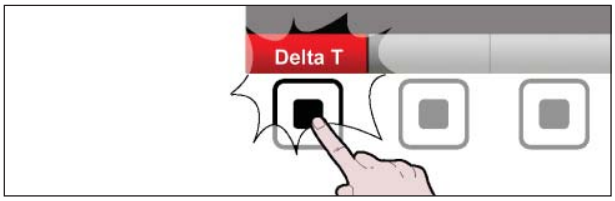
6. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



7. Sélectionner la température à l'aide de la manette. >>>

8. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

9. Appuyer sur le bouton "Delta T" pour activer le fonction. >>>

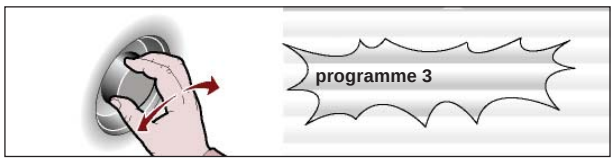


10. Tourner la manette pour configurer le "Delta T". >>>

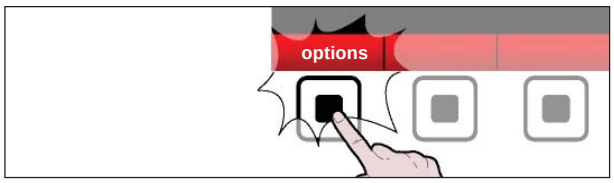
11. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DES PROGRAMMES DE CUISSON

1. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

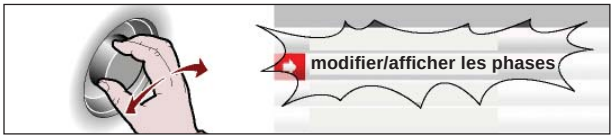


2. Presser la touche. >>>

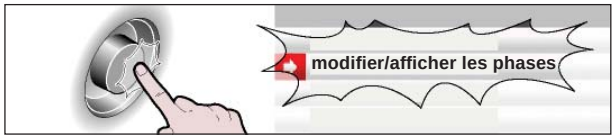


Sur l'afficheur apparaît la page >>>

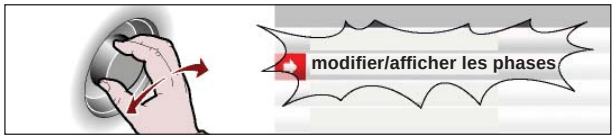
3. Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



4. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



5. En sélectionnant de la liste la fonction "visualiser recette (USB)" on activera la fonction "plus de recettes". >>>



6. Appuyer sur le bouton pour afficher sur l'écran le lien du site à partir duquel télécharger plus de recettes. >>>

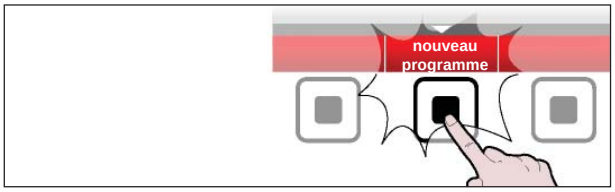
- **RENOMMER:** sert pour donner un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné.
- **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES:** sert pour afficher et/ou modifier les phases du programme de cuisson sélectionné (voir page 50).

- **COPIER:** sert pour effectuer le « copier-coller » du programme de cuisson sélectionné et le renommer.
- **ÉLIMINER:** sert pour éliminer le programme de cuisson sélectionné.
- **RENDRE FAVORIS:** sert pour « enregistrer » le programme de cuisson choisi dans la catégorie favoris.
- **VISUALISER RECETTE:** permet d'afficher les recettes présentes sur le four ou sur une clé USB.
- **VISUALISER PHOTOS:** permet d'afficher les photos présentes sur le four ou sur une clé USB.

On peut modifier, renommer, etc. les caractéristiques des programmes de cuisson mémorisés par le fabricant en sélectionnant à partir du "Menu principal "**Affichages**" et ensuite "**Paramètres utilisateurs/ Déblocage programme/ON**" (voir page 38) .

CRÉATION D'UN « NOUVEAU PROGRAMME » DE CUISSON

1. Presser la touche. >>>

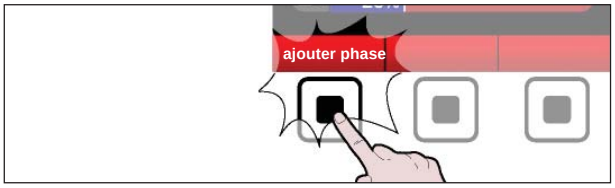


2. Entrer le nom du nouveau programme de cuisson.

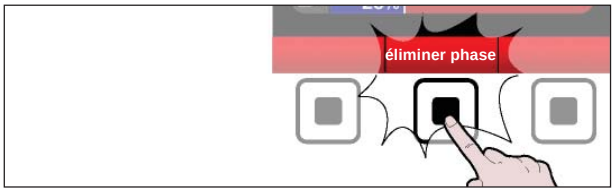
   Sur l'afficheur apparaît la page (voir page 30). >>>

   Entrer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) comme indiqué à la page 40.

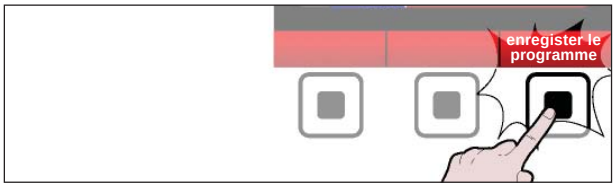
3. Dans la création d'un nouveau programme, il peut s'avérer nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs phases. Dans ce cas, presser la touche. >>>



4. Sert il peut s'avérer nécessaire éliminer une ou plusieurs phases d'une cuisson. Dans ce cas, presser la touche. >>>



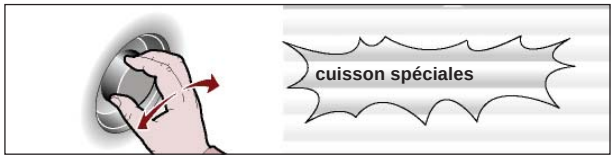
5. Lorsque la programmation est terminée, presser la touche pour enregistrer le nouveau programme et retourner au menu principal. >>>



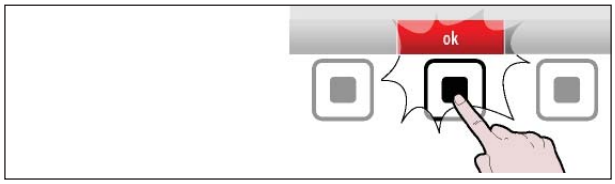
MODALITÉ DE"CUISSON SPÉCIALES"

Proceed as follows.

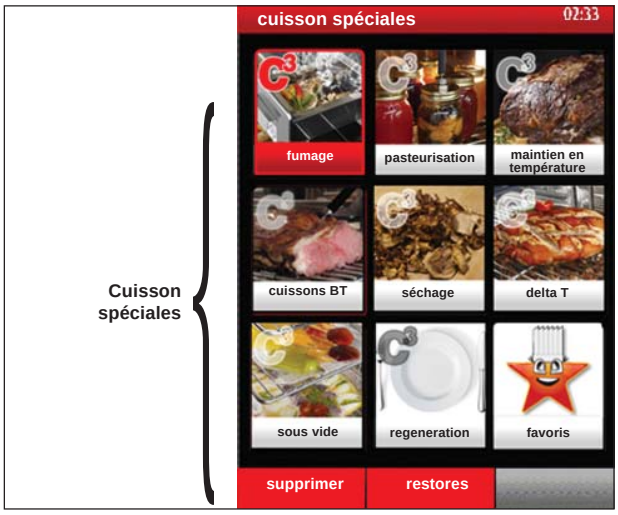
1. Sélectionner la fonction « **Cuisson spéciales** » avec la manette. >>>



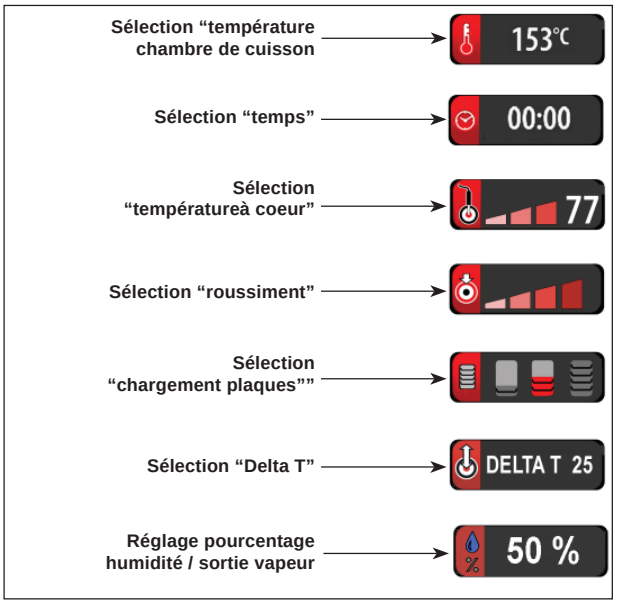
2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



L'écran affiche la page où il est possible d'effectuer toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "**cuisson automatique C3**" (voir page 47). >>>



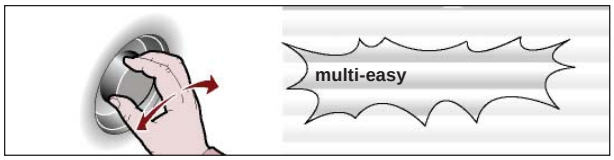
Dans chaque programme des "**Cuisson spéciales**" on peut configurer des paramètres reportés dans le tableau ci-contre. >>>



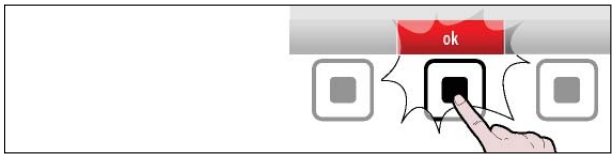
MODALITÉ POUR “MULTI-EASY”

Suivre les instructions.

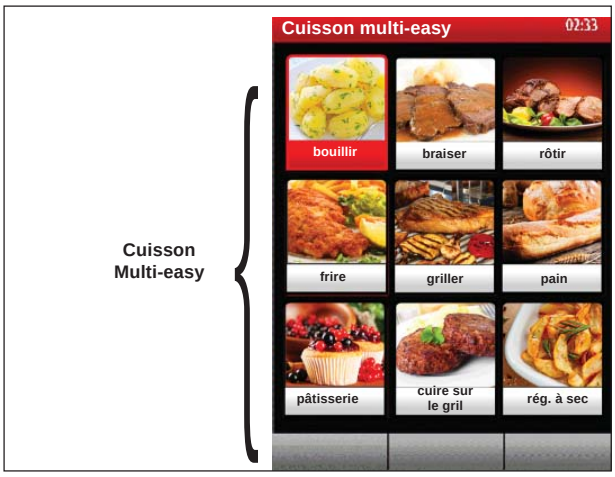
1. Sélectionner la fonction “**multi-easy**” avec la manette. >>>



2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l’afficheur apparaît la page >>>



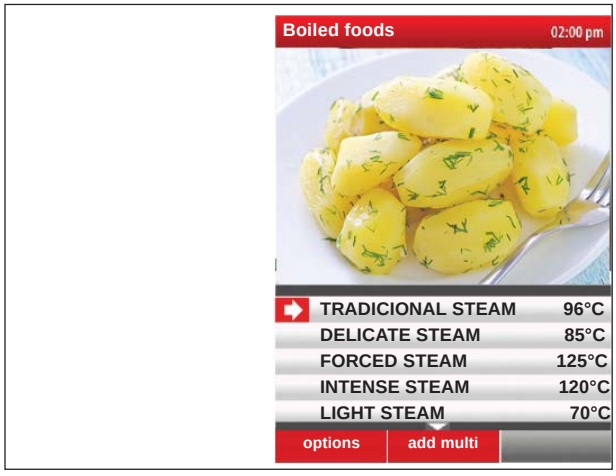
IMPORTANT

La page sert à sélectionner le type de cuisson que l’on souhaite exécuter: bouillir, braiser, rôtir, frire, griller, pain, pâtisserie, plaque, régénération sec, régénération combi, régénération vapeur, My menu.

3. Sélectionner le type de cuisson avec la manette. >>>

4. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>

Sur l’afficheur apparaît la page >>>



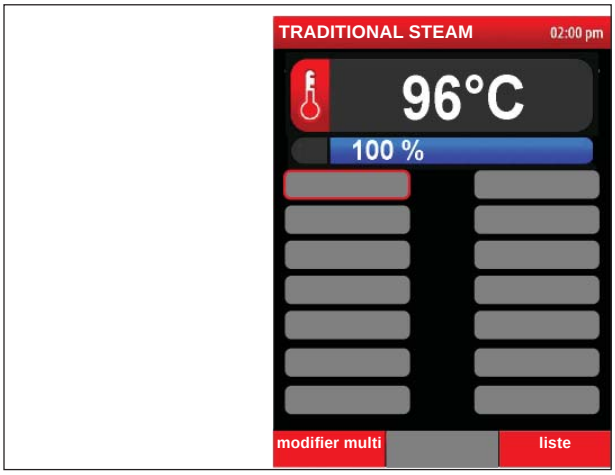
IMPORTANT

Les cuissons sauvegardées par le fabricant sont énumérées en lettres capitales, tandis que celles introduites par l’utilisateur sont en lettres minuscules.

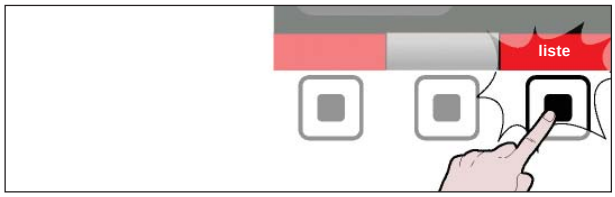
5. Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>

6. Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer le nom du programme de cuisson mis en évidence. >>>

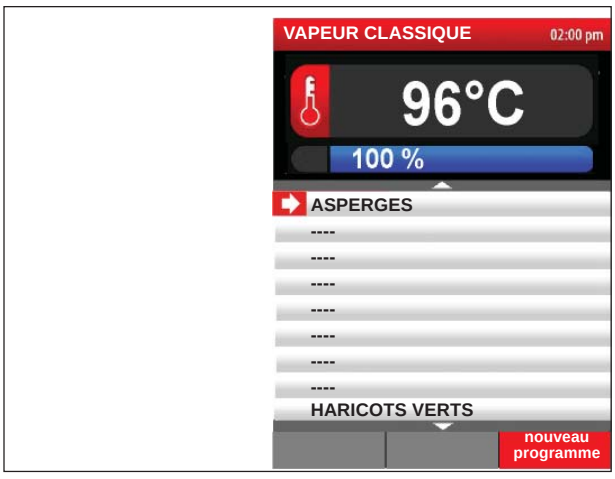
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



7. Pour ajouter une cuisson dans la case grise sélectionnée, appuyer sur le bouton. >>>



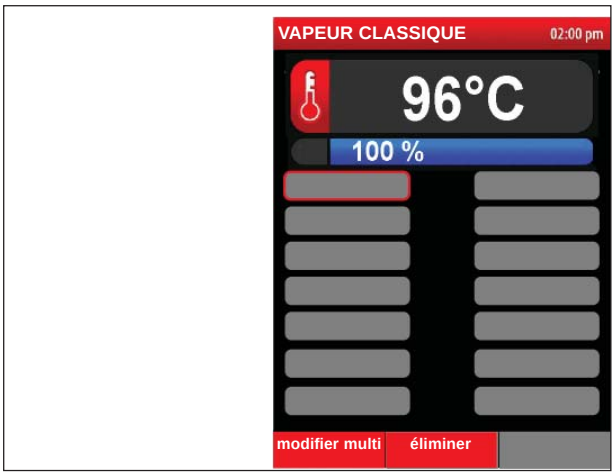
Sur l'afficheur apparaît la page >>>



8. Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>

9. Sélectionner le nom du programme de cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page >>>

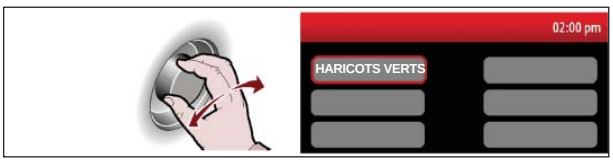


IMPORTANT

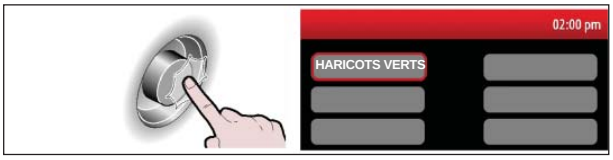
Pour ajouter d'autres cuissons sur la grille, mettre le curseur sur une case grise vide et répéter l'opération du point 7 au point 9.

Il est également possible, pour chaque cuisson, de modifier momentanément le temps de cuisson et d'attribuer un nombre de plats, de la façon suivante.

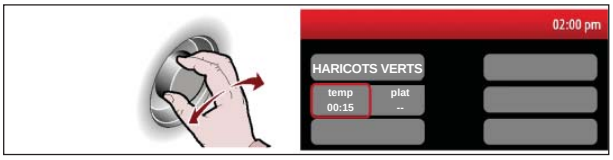
1. Sélectionner le nom de la cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>



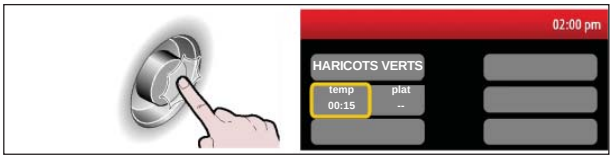
2. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



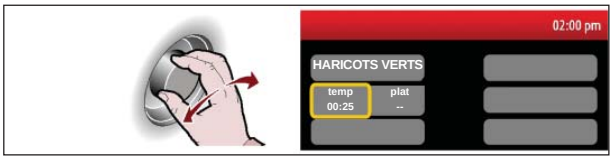
3. Sélectionner le paramètre à configurer à l'aide du bouton de réglage. >>>



4. Appuyer sur le bouton de réglage pour activer la modification. >>>

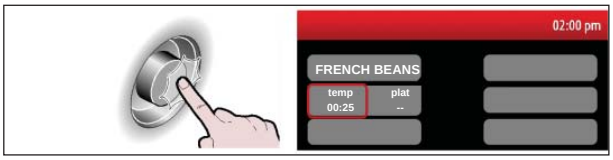


5. Tourner le bouton de réglage pour configurer une nouvelle valeur. >>>

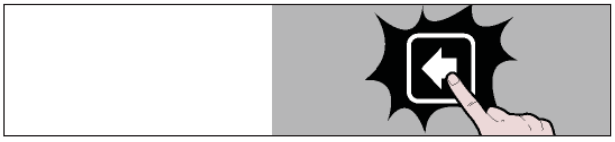


6. Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer la valeur. >>>

Répéter du point 3 au point 6 pour configurer le paramètre du plat.



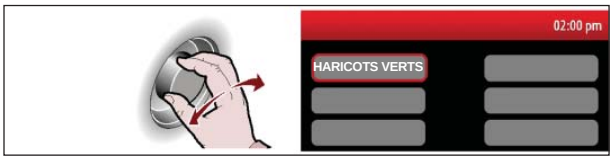
7. Après avoir configuré les paramètres, appuyer sur le bouton pour revenir à la page précédente. >>>



IMPORTANT

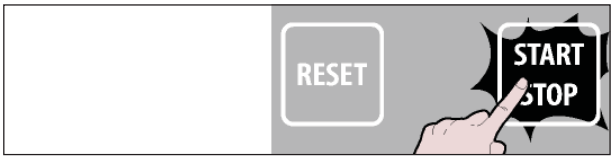
Les cuissons ont été sauvegardées mais ne sont pas encore actives.

8. Sélectionner le nom de la cuisson à l'aide du bouton de réglage. >>>

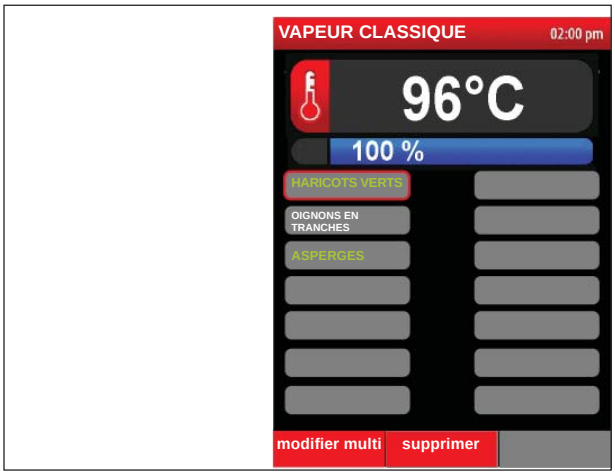


9. Appuyer deux fois sur le bouton de réglage pour activer la sélection mise en évidence (l'inscription de blanche devient verte) et agir de même pour les autres cuissons sauvegardées. >>>

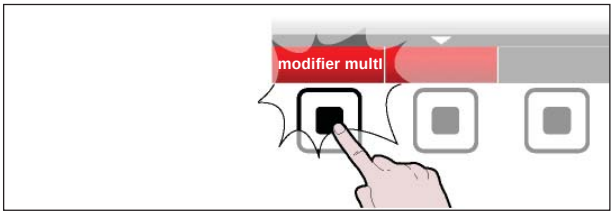
10. Appuyer sur le bouton pour démarrer les cuissons. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>



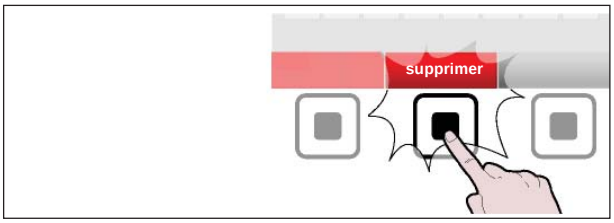
Appuyer sur le bouton pour modifier momentanément les paramètres de cuisson. >>>



IMPORTANT

Les paramètres qu'il est possible de modifier sont la température, l'humidité, la vitesse du ventilateur, comme il est indiqué pour la modalité de « cuisson manuelle » (voir pag. 40).

Appuyer sur le bouton pour supprimer une cuisson de la liste. >>>

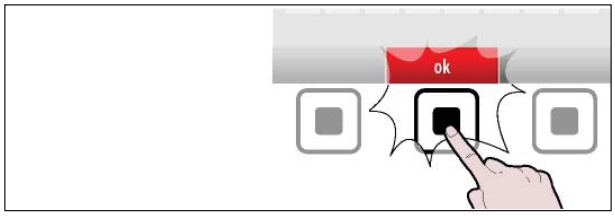


CRÉATION “MON MENÙ”

Suivre les instructions;

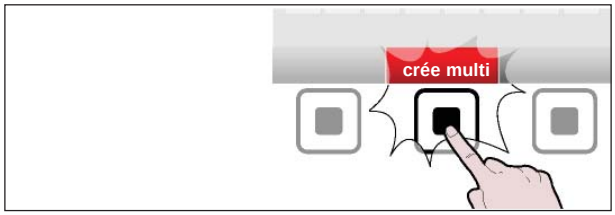
1. Sélectionner la fonction “multi-easy” avec la manette. >>>

2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

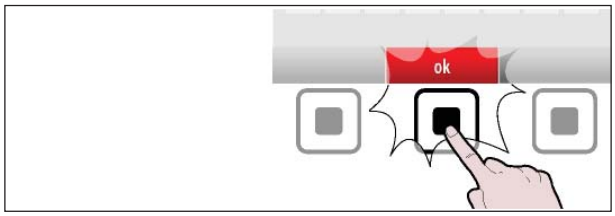


3. Sélectionner “Mon Menù” avec la manette. >>>

4. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

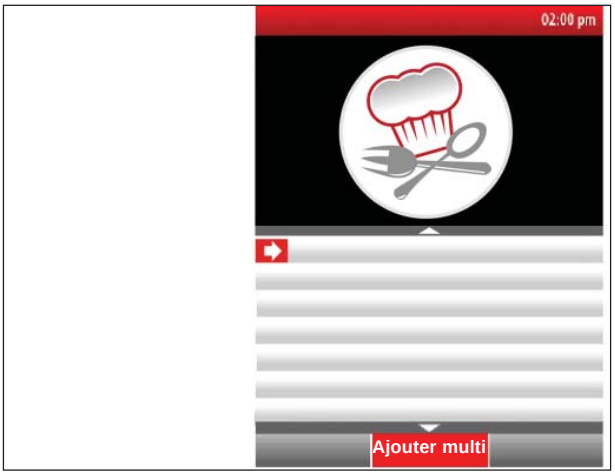


5. Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir “how to enter alphanumerical values” a page 30) et appuyer sur le bouton pour confirmer. >>>



6. Sélectionner le mode de cuisson parmi les choix Convection, Mixte et Vapeur et appuyer sur la manette pour confirmer. >>>

Sur l’afficheur apparaît la page >>>



7. Presser la touche “Ajouter multi “ et procéder selon la description” Création d’un nouveau “Multi-easy”. >>>

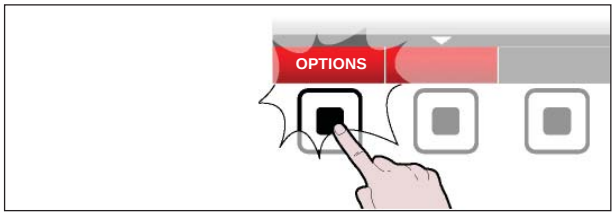
MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DES PROGRAMMES “MULTI-EASY”

IMPORTANT

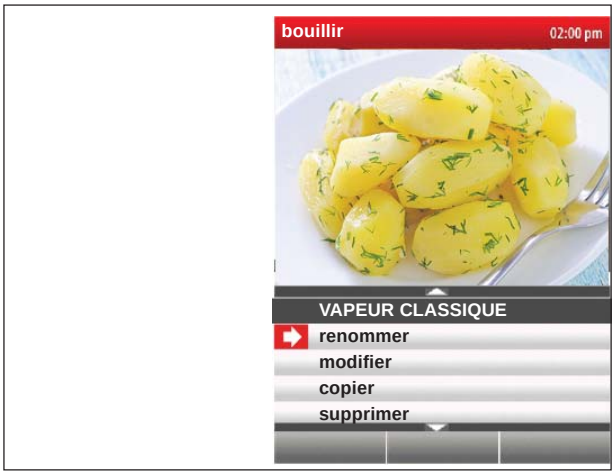
Les cuissons sauvegardées par le fabricant n’admettent que la fonction de « copie », celles créées et sauvegardées par l’utilisateur admettent les fonctions : “renommer”, “modifier”, “copier” et “supprimer”.

1. Sélectionner le nom du programme de cuisson à l’aide du bouton de réglage. >>>

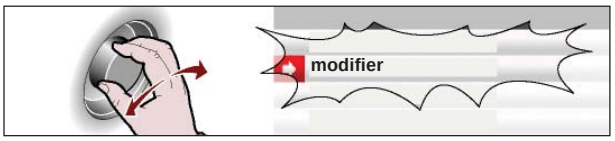
2. Appuyer sur le bouton. >>>



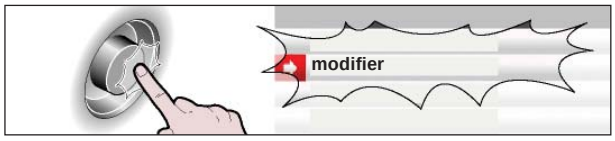
Sur l’afficheur apparaît la page >>>



3. Sélectionner la fonction souhaitée de la liste à l’aide du bouton de réglage. >>>



4. Appuyer sur la manette pour confirmer le choix mis en évidence. >>>



- **RENOMMER:** pour attribuer un nouveau nom au programme de cuisson sélectionné.
- **MODIFIER/AFFICHER LES PHASES:** ipour afficher et modifier les phases du programme de cuisson sélectionné.
- **COPIER:** pour « copier-coller » le programme de cuisson sélectionné et le renommer.
- **SUPPRIMER:** pour supprimer le programme de cuisson sélectionné.

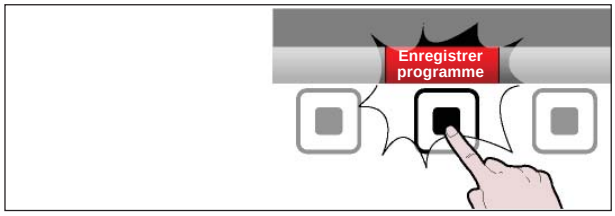
CRÉATION D'UN NOUVEAU "MULTI-EASY"

1. Appuyer sur le bouton. >>>

2. Entrer le nom du nouveau programme de cuisson (voir page 30).

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

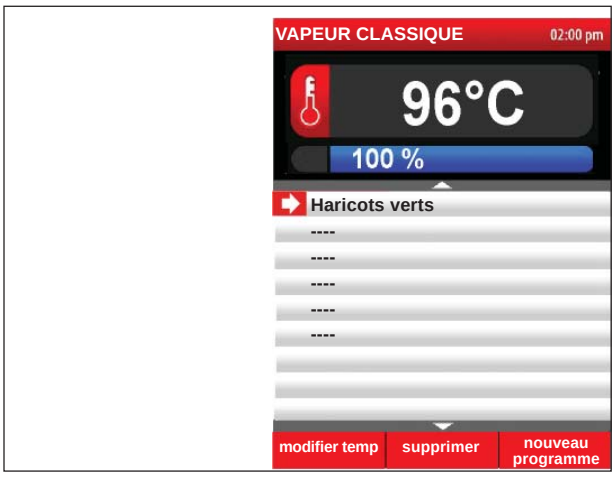
Configurer toutes les caractéristiques du nouveau programme de cuisson (température, humidité et vitesse du ventilateur) comme indiqué pour la "modalité de cuisson manuelle" (voir page 40).



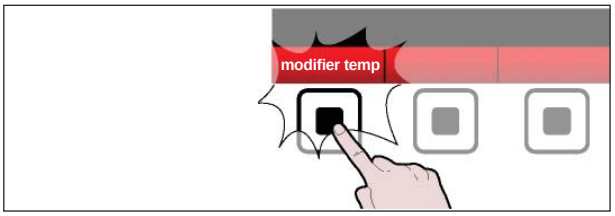
3. Après la programmation, appuyer sur le bouton pour sauvegarder le nouveau programme et revenir au menu principal. >>>

GESTION DES PROGRAMMES “MULTI-EASY”

À partir de la page, tourner le bouton de réglage pour se placer sur la cuisson à modifier. >>>



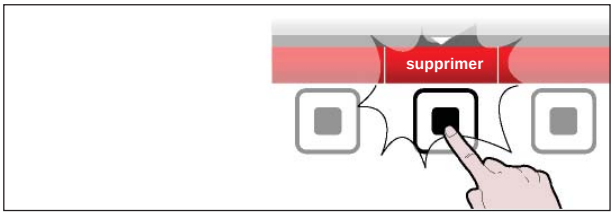
1. Appuyer sur le bouton. >>>



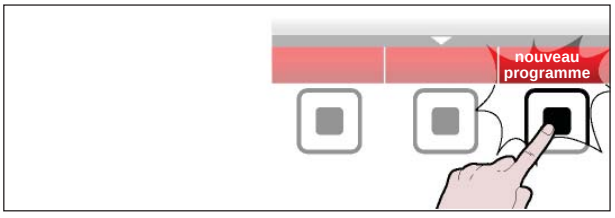
2. Configurer la nouvelle valeur à l’aide du bouton de réglage. >>>

3. Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer la valeur configurée. >>>

- Appuyer sur le bouton pour supprimer le programme sur lequel se trouve le curseur. >>>



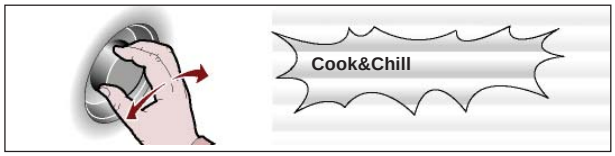
- Appuyer sur le bouton et suivre les indications pour la «modalité de saisie des valeurs alphanumériques » page 30 pour nommer le nouveau programme, ensuite tourner le bouton de réglage pour saisir le temps comme décrit aux points 3 et 4. >>>



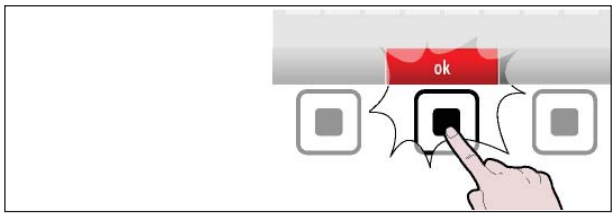
MODALITÉS POUR “COOK & CHILL”

Procéder comme suit:

1. Sélectionner la fonction “Cook & Chill “ avec la manette. >>>

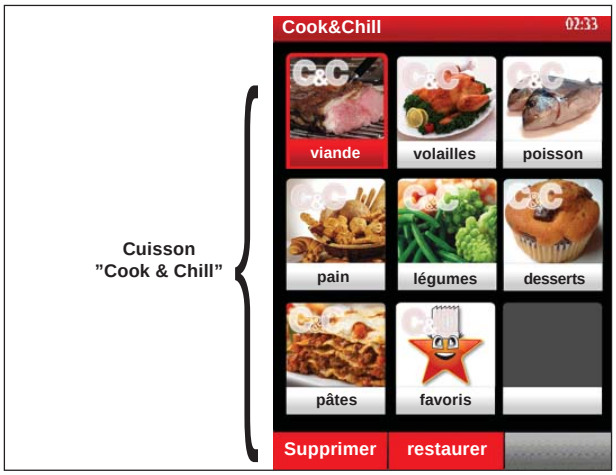


2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Si la page apparaît sur l’afficheur >>>

La page sert à sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments (il est possible d’effectuer toutes les fonctions décrites au paragraphe « **cuissons mémorisées CF3** » voir la page 50) en association avec l’utilisation de la cellule de refroidissement.



IMPORTANT

Vous pouvez utiliser ces programmes que si le “refrodisseur” est réglé.

3. Sélectionner le type d’aliment avec la manette. >>>

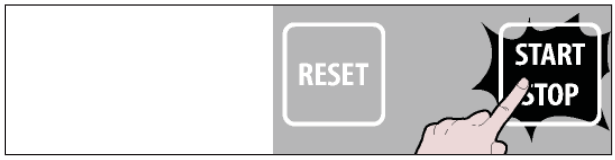
4. Appuyer sur la manette pour confirmer le programme de cuisson mis en évidence. >>>

Si la page apparaît sur l’afficheur >>>

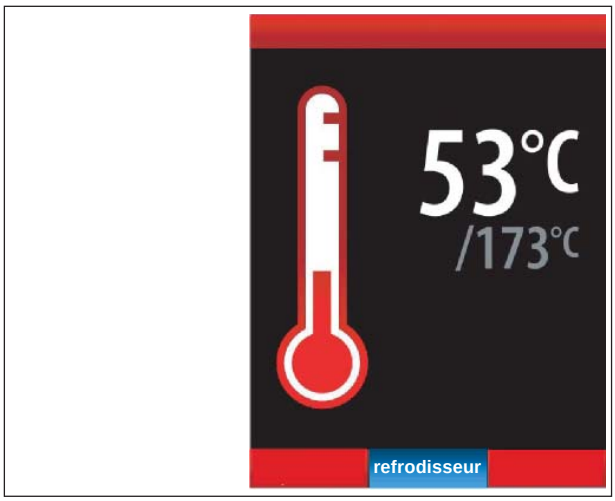
5. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

6. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

7. Appuyer sur la touche pour faire partir le programme de cuisson. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>



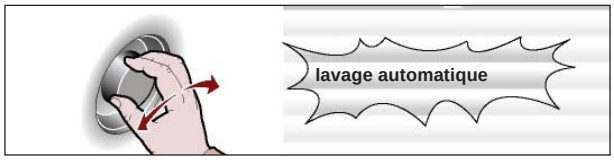
IMPORTANT

Pour l'utilisation de la fonction « refrodisseur » consulter votre Manuel d'Instructions.

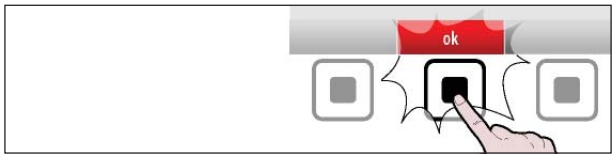
MODALITÉS POUR LE « LAVAGE AUTOMATIQUE »

Procéder comme suit.

1. Sélectionner la fonction « **lavage automatique** » avec la manette. >>>

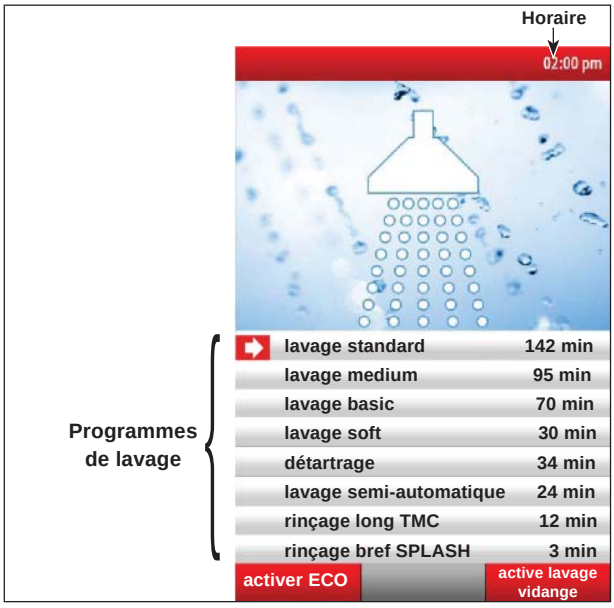


2. Presser la touche pour confirmer la valeur ou la description mise en évidence. >>>



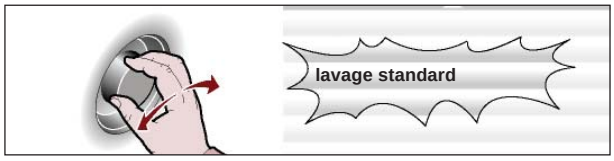
Sur l'afficheur apparaît la page >>>

La page sert pour sélectionner le type de programme pour le lavage de l'appareil.

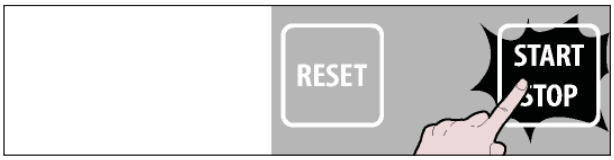


3. Contrôler que les bidons des produits de nettoyage (détergent et stérilisant) contiennent au moins 1 litre chacun.

4. Sélectionner le cycle de lavage choisi avec la manette. >>>



5. Appuyer sur le bouton pour faire partir le cycle de nettoyage. >>>



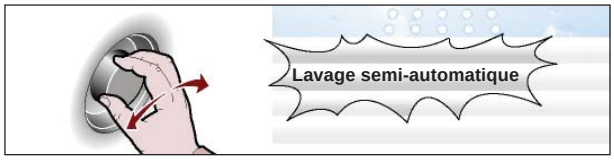
IMPORTANT

La présence de l'opérateur n'est nécessaire que pour le lavage semi-automatique.

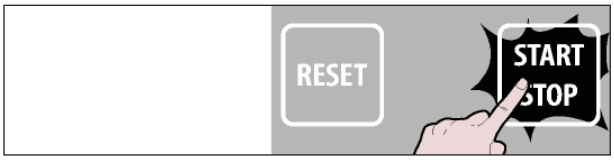
Lavage semi-automatique

Suivre les instructions.

1. Sélectionner le cycle de lavage souhaité à l'aide du bouton de réglage. >>>



2. Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle de lavage. >>>



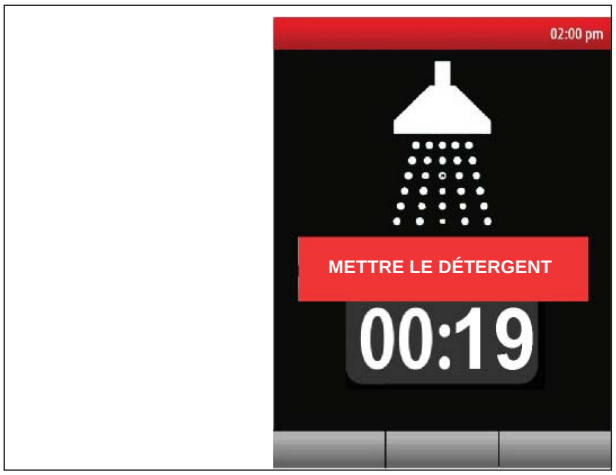
Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

3. Quand le signal sonore s'active (après 5 minutes environ du début du lavage) sur l'afficheur apparaît la page. >>>
4. Ouvrir la porte et vaporiser le détergent pour usage alimentaire sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

IMPORTANT

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipementMs de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.



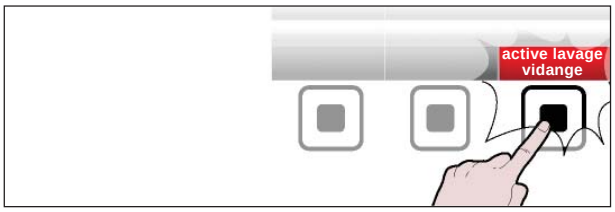
5. Close the door and wait for the oven to complete the washing, rinsing and final thermal disinfection program automatically. A beeper sounds at the end of the washing cycle.

Table of cleaning programs

Programmes	Description
Lavage standard	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures très tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viandes avec un contenu élevé de graisses, comme les poulets, les rôtis, etc..).
Lavage medium	Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
Lavage basic	Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
Lavage soft	Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple : après la cuisson à la vapeur).
Détartrage	Pour éliminer les dépôts de calcaire de la chambre de cuisson.
Lavage semi-automatique	Lavage de type manuel
Rinçage bref splash et Rinçage long TMC	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

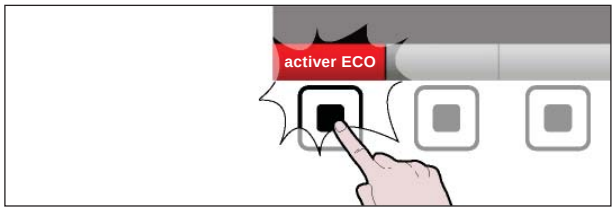
IMPORTANT

Seulement pour les programmes de lavage “standard” et “medium” on peut utiliser la fonction “active/désactive lavage vidange”. >>>



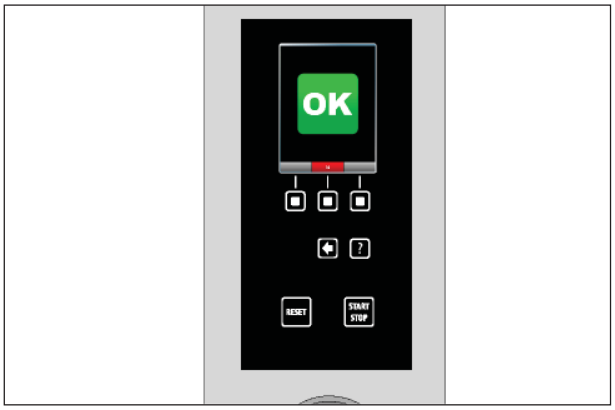
IMPORTANT

Pour tous les programmes de lavage, sauf pour “Rinçage long TMC” et “Rinçage bref SPLASH” il est possible d’utiliser la fonction “activer/ désactiver ECO” à l’aide du bouton. >>>

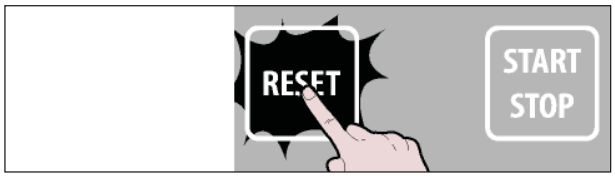


Remarque:**La fonction “activer ECO” sert à éliminer des divers programmes de lavage la phase de séchage/assainissement final, avec par conséquent une économie d’énergie.**

6. La fin du cycle de lavage de l’appareil est indiqué par l’activation d’un signal sonore et par l’affichage, sur l’afficheur, de la page. >>>

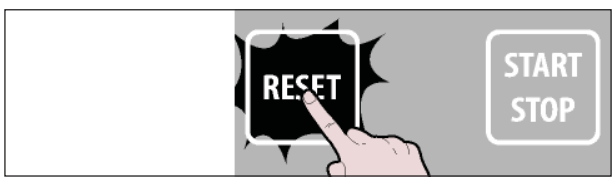


7. Appuyer sur le bouton pour interrompre l’alarme sonore. >>>

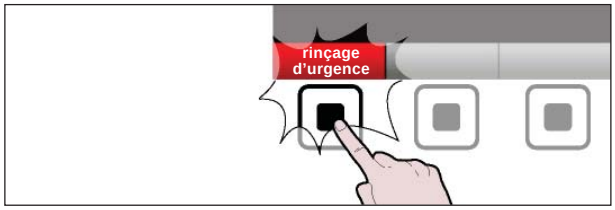


8. En cas d’interruption d’un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire au moyen du bouton START/STOP), l’alarme d’interruption s’affiche. >>>

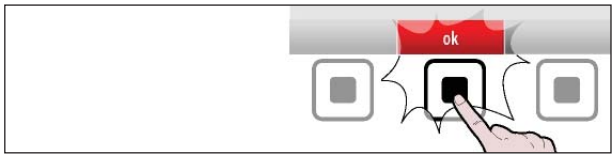
9. Appuyer sur le bouton ”RESET”. >>>



10. Appuyer sur le bouton “rinçage d’urgence” et attendre la fin du lavage. >>>



11. Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>



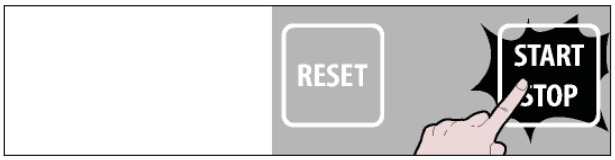
MODALITÉS DE DÉBUT ET DE FIN DU « CYCLE DE CUISSON »

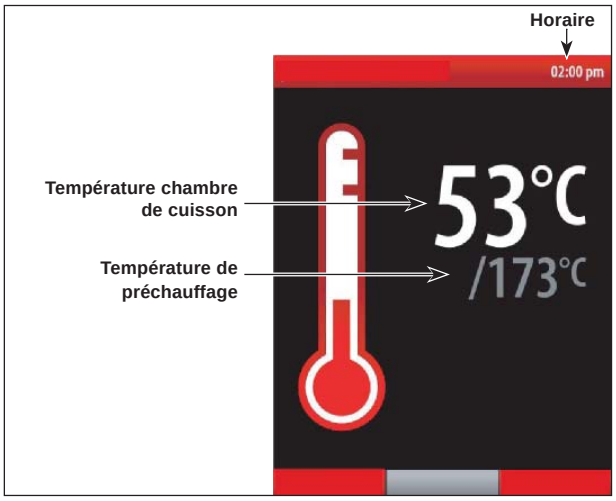
Pour commencer un cycle de cuisson (en mode « manuel » ou « programmé »), suivre les instructions.

1. Allumer l’appareil (voir page 28).

2. Sélectionner le type de cuisson et introduire tous les paramètres nécessaires au fonctionnement correct (voir page 40).

3. Presser la touche. >>>



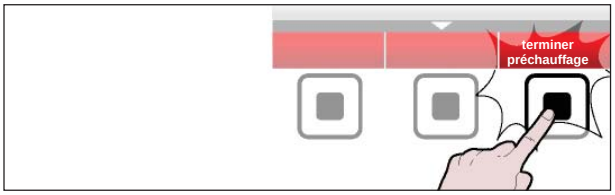


Si la page apparaît sur l’afficheur, la fonction de préchauffage est active.

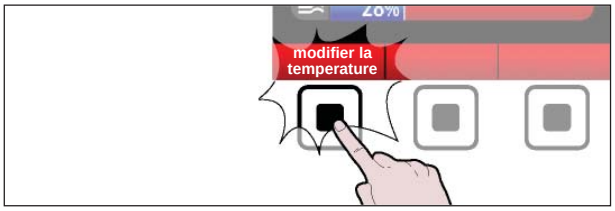
Avant d’enfourner les aliments dans la chambre de cuisson, attendre que le préchauffage soit terminé.

À la fin du préchauffage, sur l’afficheur apparaît la page. >>>

Si nécessaire, avancer la fin du préchauffage en pressant la touche. >>>

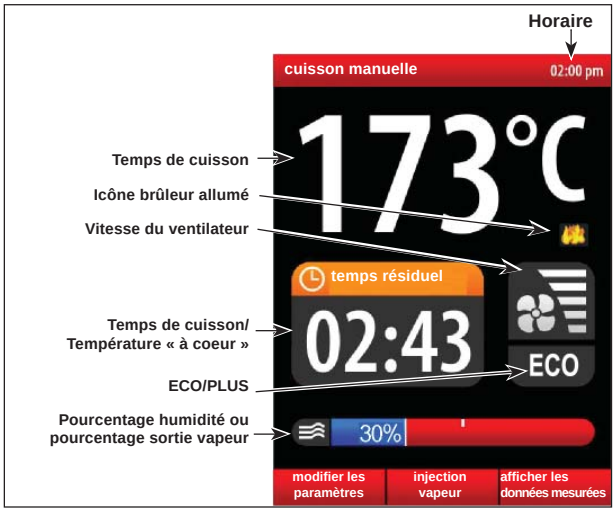


S'il est nécessaire de modifier la température de préchauffage, appuyer sur le bouton et procéder comme indiqué à la page 40. >>>



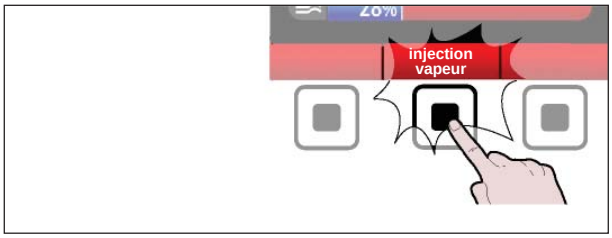
4. Enfourner les aliments dans la chambre de cuisson et fermer la porte pour commencer le cycle de cuisson.

Sur l'afficheur apparaît la page. >>>



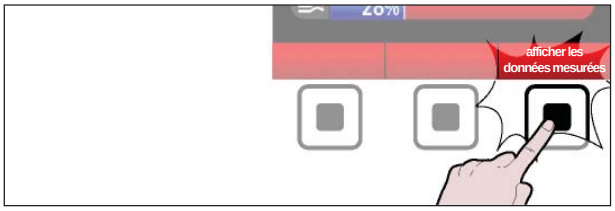
Quand le brûleur est allumé, sur l'afficheur l'icône spécifique s'active

5. Pour faire arriver la vapeur à l'intérieur de la chambre pendant la cuisson, presser la touche. >>>



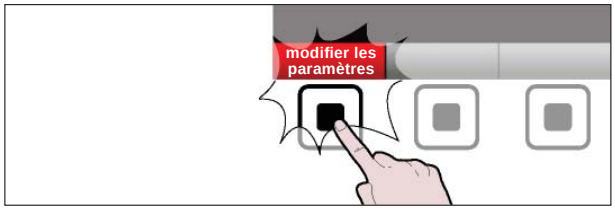
6. Utiliser la manette pour régler le temps d'injection vapeur de 1 à 59 secondes. Le réglage reste mémorisé pour les cuissons successives.

7. Pour afficher, pendant la cuisson, la température de la chambre et le temps sélectionné, presser la touche. >>>



Cette fonction est activée uniquement si la fonction "Multicooking" n'est pas activée. Dans le cas contraire, les temps relatifs à la fonction "Multicooking" seront affichés.

7. Presser la touche. >>>



Pour modifier les paramètres de cuisson, procéder comme indiqué dans le paragraphe « Modalités pour cuisson manuelle »” (voir page 40).

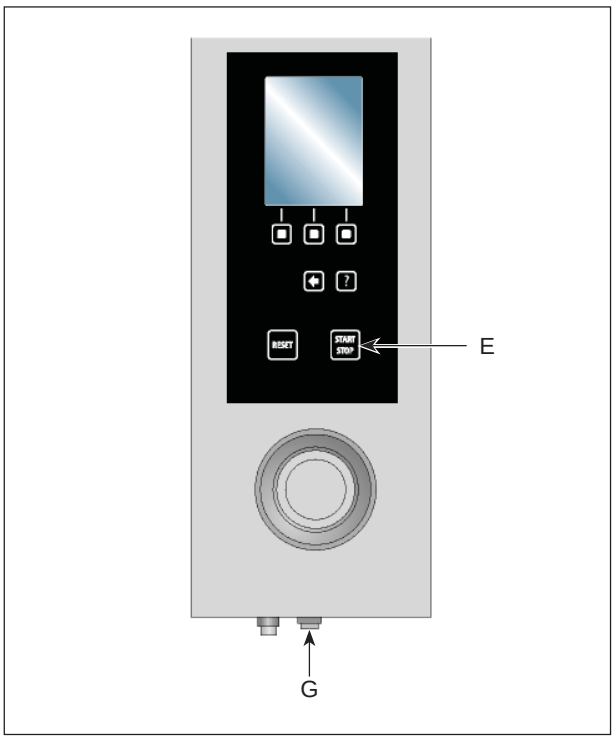
Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température dans la chambre de cuisson et le temps/ température à coeur de manière rapide, en utilisant la manette.

Pendant la cuisson, à l’exception des cuissons mémorisées C3;

- **une fois** et tourner la manette pour modifier la température de la chambre de cuisson; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
- **deux fois** et tourner la manette pour modifier le temps de cuisson ou la température à coeur; appuyer sur la manette pour confirmer la modification.
- **trois fois** et tourner la manette pour modifier le mode de cuisson (convection, vapeur ou mixte); appuyer sur la manette pour confirmer la modification.

  Tourner la manette pour modifier le % d’humidité (mixte) 0% d’ouverture de l’évent (convection).

Le cycle de cuisson s’arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la « sonde à coeur » relève la température sélectionnée.



Pour arrêter le cycle de cuisson avant l’heure choisie, presser la touche **(E)** ou ouvrir la porte. L’appareil continue à être alimenté électriquement. Si l’on veut interrompre l’alimentation électrique, presser la touche **(G)**.

ACTIVER SAUVEGARDE CUISSON

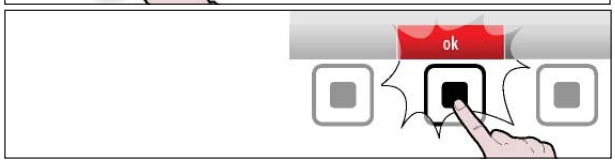
Cette fonction sert à sauvegarder, sur un programme CF3, toutes les modifications effectuées durant la dernière cuisson manuelle.

Remarque: il est possible d'enregistrer 18 modifications au maximum.

1. Appuyer sur le bouton pour revenir à la page des fonctions principales"Home page". >>>

2. Sélectionner la fonction « Affichages » avec la manette. >>>

3. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



4. Sélectionner la fonction « **Activer sauvegarde cuisson** » avec la manette. >>>

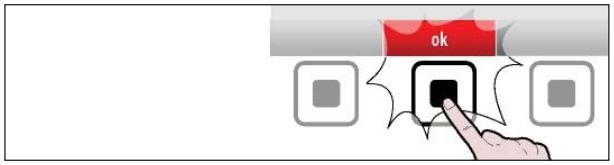
5. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

Sur l'afficheur apparaît la page >>>

6. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

7. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

8. Entrer le nom du programme de cuisson que l'on veut mémorise (voir page 30 "modalités d'introduction des valeurs alphanumériquesi") et appuyer sur le bouton pour confirmer. >>>



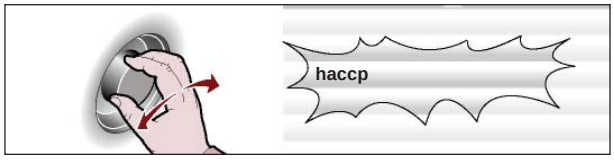
IMPORTANT

La fonction "Activer sauvegarde cuisson" n'est pas activée pendant la fonction Multicooking.

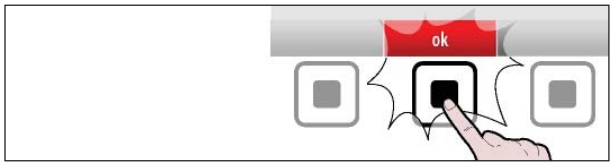
HACCP

Procéder comme suit.

1. Sélectionner la fonction "**HACCP**" avec la manette. >>>

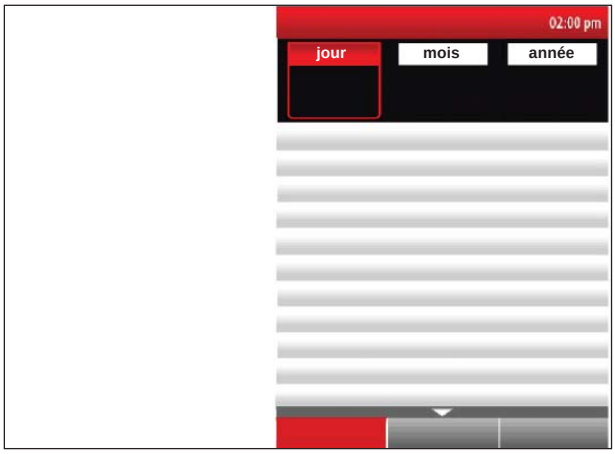


2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



Sur l'afficheur apparaît la page >>>

La page sert pour visualiser les données de cuisson mesurées et les alarmes intervenues.



3. Appuyer sur la manette pour modifier le jour (mois ou année). >>>

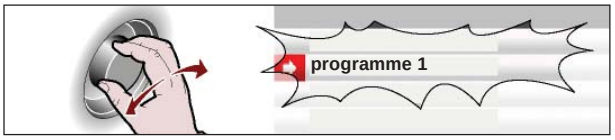
4. Tourner la manette pour configurer le jour (mois ou année). >>>

5. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

6. Tourner la manette pour sélectionner “**Acquisitions**”. >>>

7. Appuyer sur la manette pour accéder aux cuissons. >>>

8. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



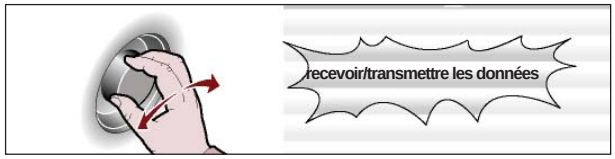
9. Presser la touche pour retourner à la page précédente. >>>

10. Appuyer la touche pour visualiser les alarmes intervenues pendant les cuissons. >>>

MODALITE POUR “RECEVOIR/ TRANSMETTRE LES DONNÉES”

Procéder comme suit:

1. Sélectionner la fonction “**recevoir/transmettre les données**” avec la manette. >>>

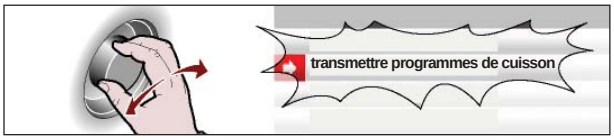


2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

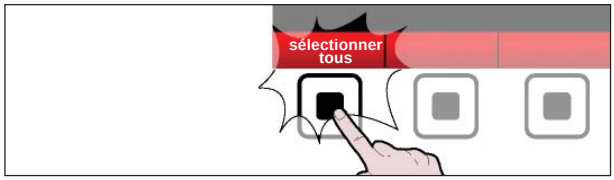
Sur l’afficheur apparaît la page >>>

La page sert à télécharger les données de cuisson ou les programmes de régénération du four vers une unité de mémoire externe, ou bien à charger les données de cuisson d’une unité de mémoire externe vers le four. Elle permet aussi de reproduire des vidéos sur une unité de mémoire externe (USB).

3. Sélectionner de la liste la fonction choisie avec la manette. >>>



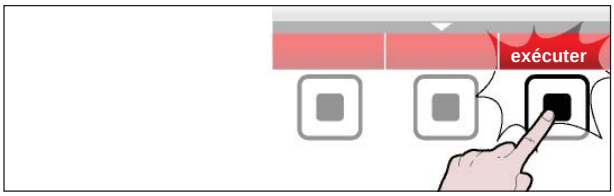
Appuyer la touche pour sélectionner tous les programmes de cuisson à charger et/ou à décharger. >>>



En alternative sélectionner les chacun des programmes à charger/décharger.

Les programmes sélectionnés seront mis en évidence avec le symbole (☆).

Appuyer la touche pour faire démarrer l'opération. >>>



Selon la quantité de données à transmettre/recevoir, l'opération peut prendre plusieurs minutes.

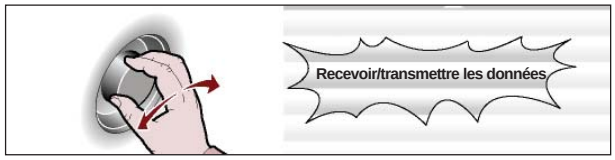
DÉMONSTRATION FILMÉE

IMPORTANT

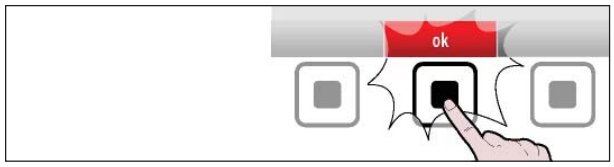
Il est possible de reproduire des vidéos sur le four uniquement avec des fichiers dont l'extension est .avi.

Pour reproduire des vidéos sur le four, insérer l'unité de mémoire externe (clé USB, disponible avec la livraison du kit KGRHFR) dans le connecteur approprié.

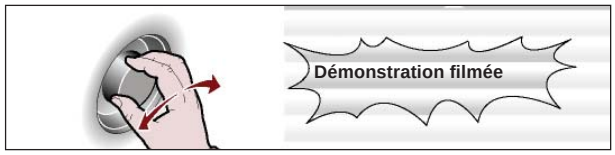
1. Sélectionner la fonction «Recevoir/transmettre les données» avec la manette. >>>



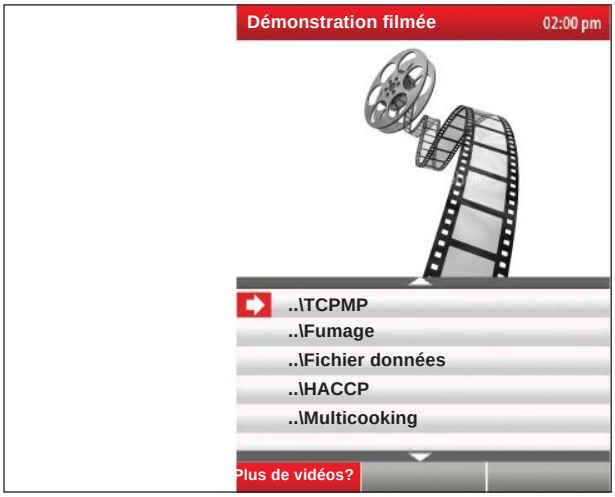
2. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



3. Sélectionner la fonction «Démonstration filmée» avec la manette. >>>



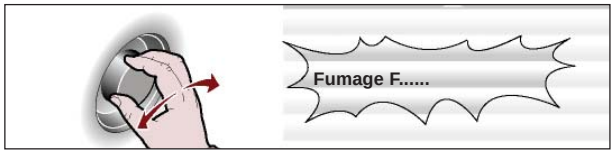
4. Sur l'afficheur apparaît la page >>>



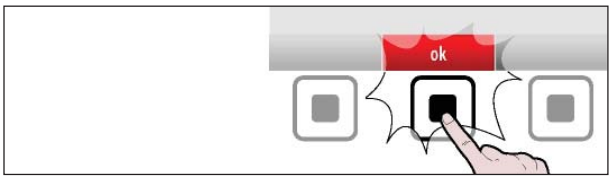
Toutes les mentions précédées de ../ sont des répertoires tandis que les autres sont des vidéos.

De plus, pour reproduire les vidéos, il est nécessaire que le programme de reproduction vidéo ..\TCPMP ait été téléchargé sur la clé USB.

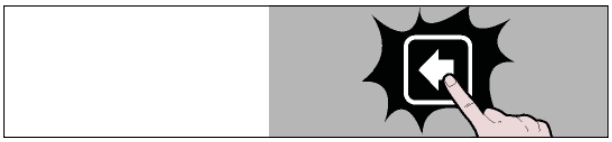
5. Sélectionner la vidéo avec la manette. >>>



6. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évid. >>>

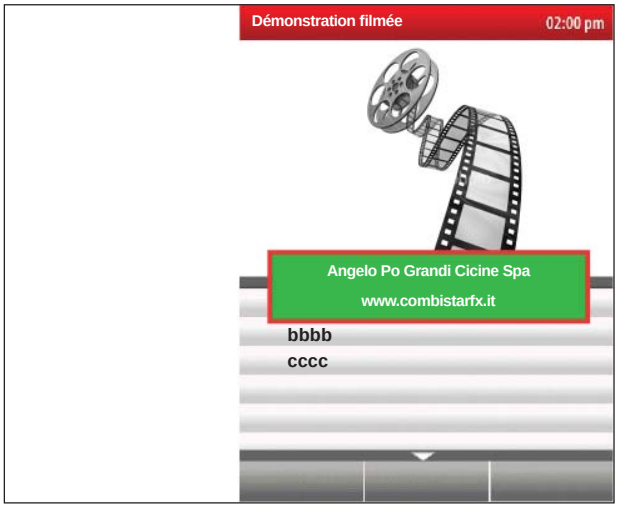


7. Pour interrompre la reproduction, appuyer sur le bouton. >>>



8. Appuyer sur le bouton “Plus de vidéos?” pour afficher le lien du site duquel télécharger d’autres vidéos. >>>

9. Sur l’afficheur apparaît la page >>>

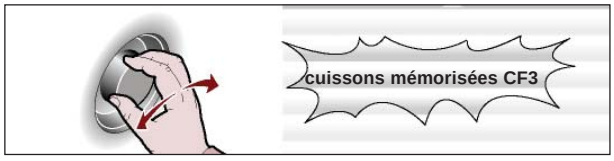


MONTRER PHOTOS ET RECETTES

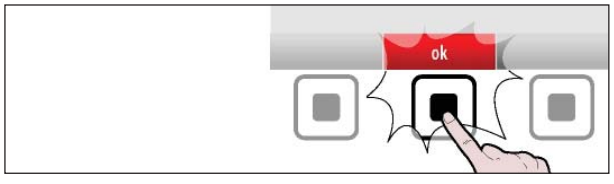
Un programme de cuisson peut être créé aussi sur un PC, en utilisant un programme approprié (kit KGRHFR) fourni par le fabricant. A chaque programme de cuisson, créé par PC, il est possible d’associer une recette (fichier de texte) et plusieurs images.

1. Insérer l’unité de mémoire externe (clé USB dans laquelle ont été téléchargées auparavant les photos et les recettes associées au programme de cuisson).

2. Sélectionner la fonction « **cuissons mémorisées CF3** » avec la manette. >>>



3. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

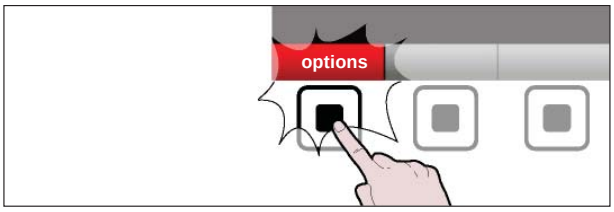


4. Sélectionner le type d'aliment avec la manette. >>>

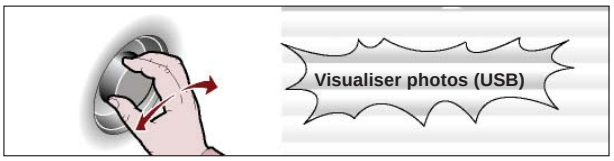
5. Appuyer sur la manette pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>

6. Sélectionner le nom du programme de cuisson avec la manette. >>>

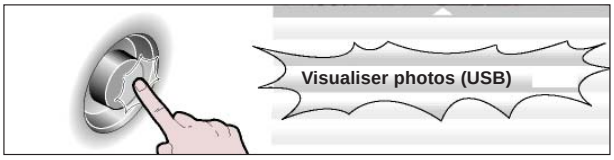
7. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence >>>



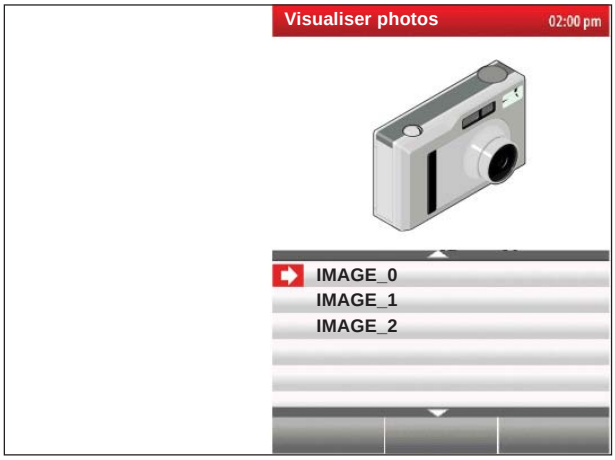
8. Sélectionner la fonction «Visualiser photos (USB)» avec la manette. >>>



9. Presser la touche pour confirmer la fonction mise en évidence. >>>



10. Sur l'afficheur apparaît la page >>>



Si on souhaite voir la recette correspondante, revenir au point 7 et sélectionner la fonction "visualiser recette (USB)"puis procéder selon la description pour la visualisation des photos.

11. Appuyer sur le bouton "**plus de recettes?**" pour afficher le lien du site duquel télécharger d'autres recettes. >>>

12. Sur l'afficheur apparaît la page >>>

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit:

1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2. Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
4. Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
4. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
5. Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
6. Exécuter toutes les opérations d'entretien.
7. Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

AVERTISSEMENT **Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.**

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

Tous les jours après utilisation nettoyer:

- La cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée
- La chambre de cuisson
- Vérifier que la prise d'air de combustion ne soit pas bouchée ou sale et le cas échéant, enlever l'obstruction et nettoyer la prise d'air
- Contrôler le filtre à air (le cas échéant) placé sous l'appareil et s'il est sale ou bouché, le nettoyer.
- L'appareil et ce qui l'entoure

AVERTISSEMENT **Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent.**

Au moins une fois par an, faire effectuer, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
- Vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage
- Vérification de l'étanchéité des joints de l'échangeur de chaleur et, si nécessaire, leur remplacement.
- Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage, remplacer si nécessaire et du bon état des câbles d'alimentation.
- Vérification de l'étanchéité des joints des bougies , de l'ouverture de contrôle de la flamme et du ventilateur d'air comburant.
- Vérification des valeurs de monoxyde de carbone (CO) et d'anhydride carbonique (CO^2) dans les fumées évacuées.
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau.
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation.
- Le contrôle généralde l'appareil.
- L'identification et le remplacement des pièces usées.

IMPORTANT

Enregistrer des audits annuels.

IMPORTANT

Contacter l'usine, le représentant de l'usine ou une entreprise locale de services pour effectuer tout entretien ou réparation.

AVERTISSEMENT **Risque d'incendie! Déchets de gras dans la chambre de cuisson ou sur les résistances ou près des résistances peuvetn causer un incendie: il faut soigneusement nettoyer la chambre de cuisson, les résistances et les échangeurs à la fin de chaque service ou tous les fois qu'il ya de la saleté, ou du gras. S'il y a la valve de vidange gras il faut controler qu'elle soit propre et pas pbstruée avant chaque cuisson.**

PROCÉDURE DE VERROUILLAGE/ ÉTIQUETAGE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT **Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.**

Les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE are utilisées pour protéger le personnel travaillant sur un appareil électrique. Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui exige l'exposition aux composants électriques, procédez comme suit :

1. Dans le boîtier électrique, placez le disjoncteur de l'appareil en position OFF.
2. Placez un verrou ou un autre dispositif sur le couvercle du boîtier électrique pour empêcher quelqu'un de que de placer le disjoncteur sur ON.
3. Placez une étiquette sur couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'appareil a été débranché pour la réparation jusqu'à ce que cette étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil de la prise électrique.
5. Placez une étiquette sur le cordon pour indiquer que l'appareil a été débranché pour la réparation et que l'alimentation ne doit être rétablie que lorsque l'étiquette a été éliminée.

SOINS DE L'ACIER INOXYDABLE

Nettoyage

L'acier inoxydable contient 70-80% de fer, qui va rouiller s'il n'est pas bien entretenu. Il anche contient 12-30% de chrome, qui forme un film invisible de protection passive contre la corrosion. Si le film reste intact, l'acier inoxydable reste intact. Toutefois, si le film est endommagé, l'acier inoxydable peut rouiller et se décomposer. Pour prévenir la dégradation de l'acier inoxydable, procédez comme suit:s:

⚠ATTENTION ***Ne jamais utiliser d'outils métalliques. Les grattoirs, les limites, les brosses métalliques ou les tampons à récurer (à l'exception des tampons à récurer en acier inoxydables) abîment la surface.***

⚠ATTENTION ***Ne jamais utiliser de laine d'acier, qui est susceptible de laisser des particules qui rouillent.***

⚠ATTENTION ***Ne jamais utiliser de détergents à base d'acide ou de chlorure car ils détruisent le film de protection.***

⚠ATTENTION ***Ne frottez jamais par mouvements circulaires.***

⚠ATTENTION ***Ne laissez jamais des aliments ou du sel sur la surface. De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.***

Pour le nettoyage de routine, utilisez de l'eau chaude, du savon ou un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.
Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude, un disque de nettoyage en plastique, en acier inoxydable ou du type Scotch-Brite.
Toujours bien rincer. Toujours frotter doucement dans la direction du grain de l'acier.

Conservation et restauration

Les détergents polissant spéciaux, peuvent préserver et restaurer le film de protection.
Préserver la vie de l'acier inoxydable avec une application régulière d'un nettoyant pour acier inoxydable de haute qualité comme une étape de polissage final lors d'un nettoyage quotidien.
Si des signes de dégradation apparaissent, restaurez la surface de l'acier inoxydable. Tout d'abord, nettoyez, rincez et séchez la surface. Ensuite, appliquez tous les jours, un produit de polissage pour de haute qualité pour l'acier inoxydable selon les instructions du fabricant.

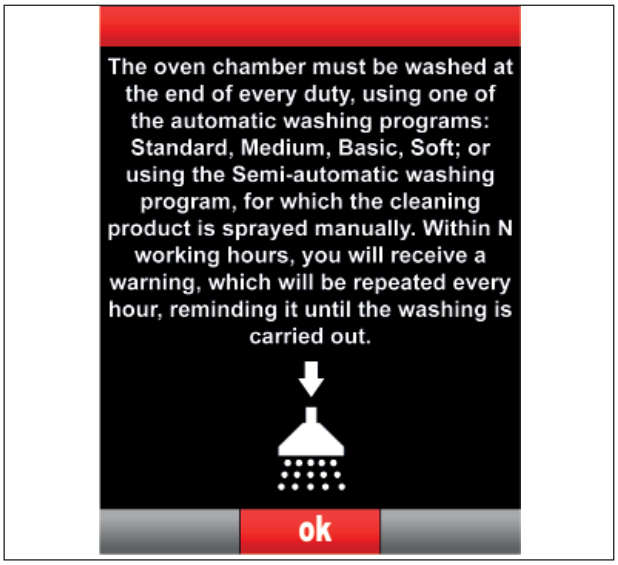
Teintes dues à la chaleur

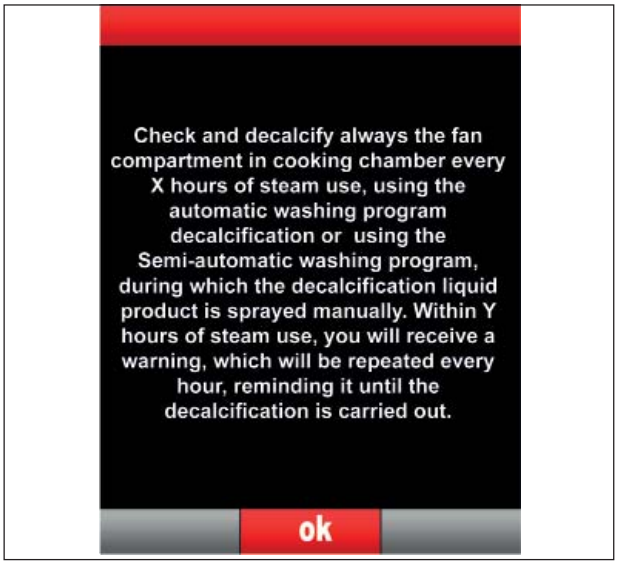
Les zones sombres, appelées teinte dues à la chaleur, peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive, ce qui entraîne l'épaississement du film de protection. Bien que ce soient inesthétiques elles ne sont pas un signe de dommages permanents. Pour éliminer les teintes dues à la chaleur, suivez la procédure de nettoyage de routine. Les teintes les plus tenaces exigent un nettoyage plus intense.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Pour ce motif, à chaque allumage du four est rappelée l'importance du nettoyage et du détartrage en illustrant en séquence les deux pages-écrans suivantes:





IMPORTANT

Le four est programmé pour être lavé au moins une fois toutes les 12 heures. Si un lavage n'est pas effectué dans les 12 heures d'utilisation, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de laver le four.

IMPORTANT

Le four est programmé pour être détartré au moins une fois toutes les 15 heures. Si un détartrage n'est pas effectué dans les 15 heures d'utilisation à vapeur ou mixte, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de détartrer le four.

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Un nettoyant tout usage *
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique

*mélangé à la dilution indiquée et correctement rincé selon les indications

IMPORTANT

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

AVERTISSEMENT **Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.**

1. Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.
2. Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.
3. **Ne pas** vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.
4. **Ne pas** vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.
5. Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent. Mélangez à la dilution indiquée.
6. De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

AVERTISSEMENT **Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).**

7. De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
8. Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
9. De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

10. De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
11. De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareils.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 140°F (60°C).

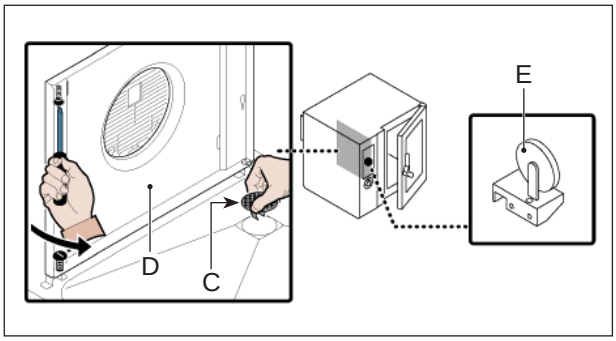
ATTENTION A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage.

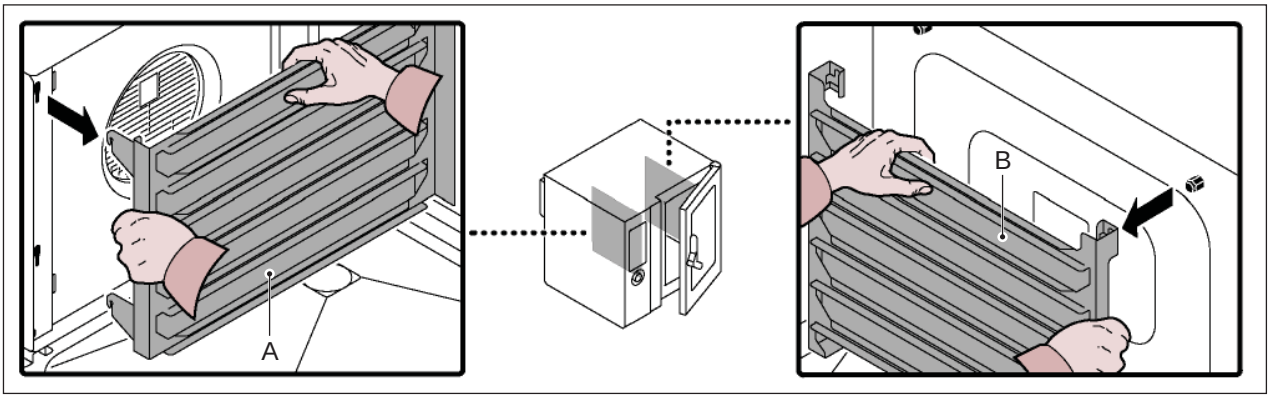
ATTENTION Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 302°F (150°C).

2. Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A-B)** et les nettoyer soigneusement (Seulement pour version FX61-101-82-122).
3. Extraire et nettoyer la grille filtre **(C)**.
4. Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.
5. Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité **(E)**). Pour mouiller les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser la « douchette de nettoyage ».
6. Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10-15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité **(E)**).

   Pour vaporiser le détergent sur les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser le « nébuliseur ».
7. Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
8. Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.
9. Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
10. Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur **(D)**.
11. Remonter les échelles porte-plats **(A-B)** et la grille filtre **(C)**.

ATTENTION À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode «Vapeur» et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 320°F (150°C) avant de réutiliser l'appareil. Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.





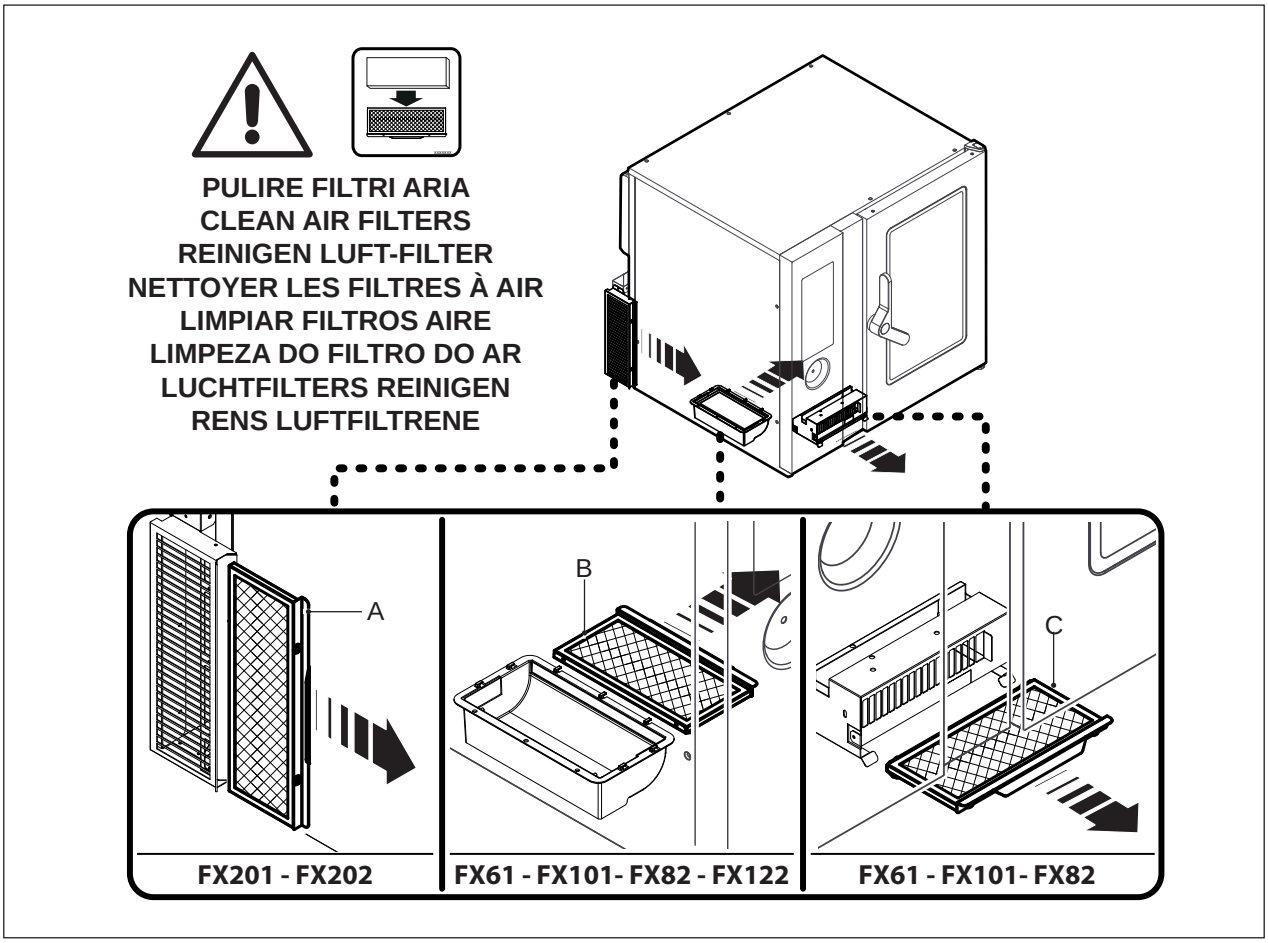
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. Eteindre l'appareil.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3. Enlever les filtres à air **(A), (B)** et **(C)** et les nettoyer avec un dégraissant approprié (voir l'image ci-dessous).

IMPORTANT

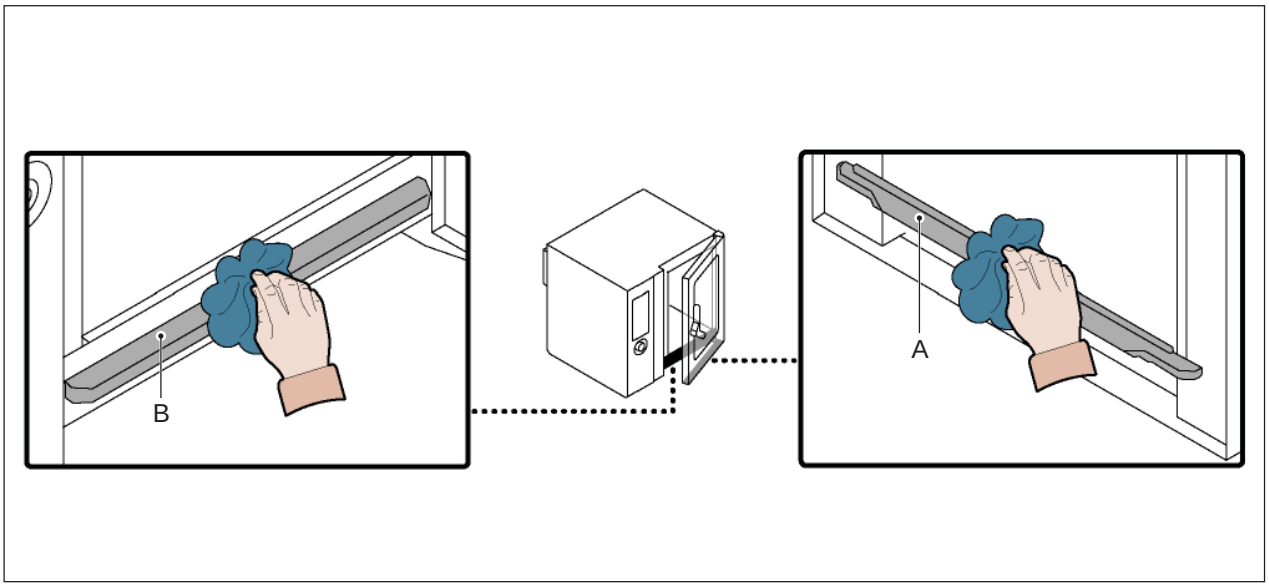
Il est conseillé d'effectuer le lavage au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE (FX61-101-82-122)

Pour cette opération, procéder comme suit.

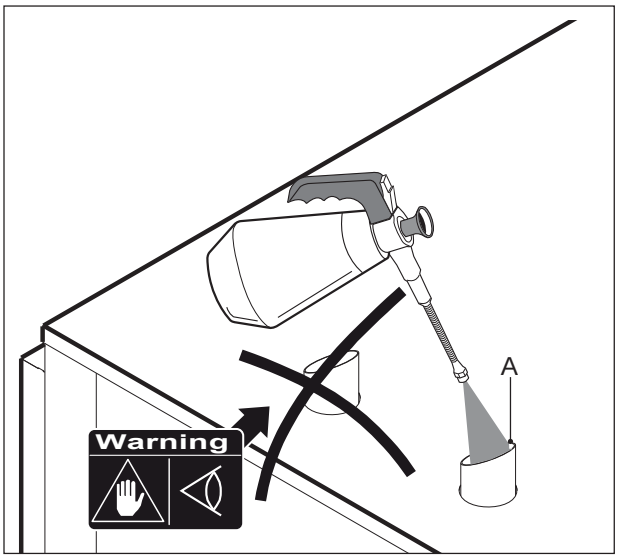
1. Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)**.
2. Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(B)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.
2. Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.
3. Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent **(A)** et laisser agir pendant quinze minutes au moins.
4. Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).
5. Rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à la main ou sinon, effectuer un programme de rinçage automatique.



PIÈCES DE RECHANGE

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

IMPORTANT

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.

Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

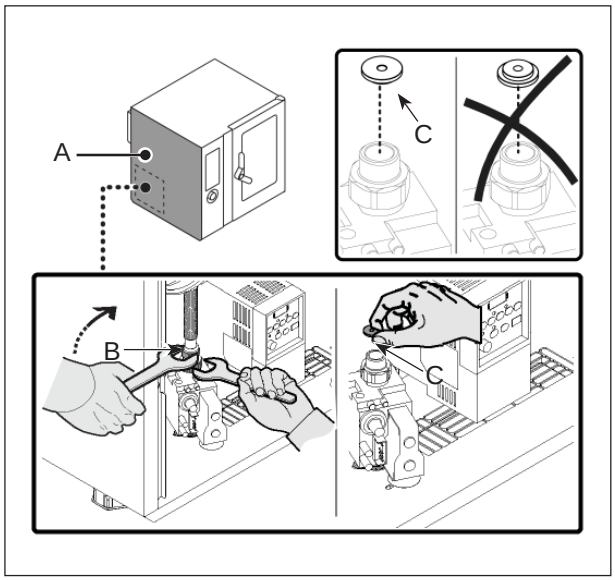
AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

AVERTISSEMENT Les opérations de réglages doivent être effectuées par un réparateur autorisé, selon les exigences légales pertinentes.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit:

1. Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2. Débrancher le tuyau d'alimentation du gaz **(B)**.



3. Extraire l'injecteur **(C)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau suivant).

Type de Gaz	Injecteur du brûleur (mm/100)					
	FX61	FX101	FX82	FX122	FX201	FX202
Gaz Natural	Ø 635	Ø 605	Ø 635	Ø 615	Ø 640	Ø 615
Propane	Ø 465	Ø 485	Ø 485	Ø 500	Ø 465	Ø 480

IMPORTANT

Faire très attention au positionnement correct de l'injecteur (C) (voir figure).

4. Raccorder le tuyau **(B)**, remonter le panneau **(A)** et revisser les vis lorsque l'opération est terminée.

IMPORTANT

Au terme de l'opération, allumer l'appareil et contrôler, à travers l'indicateur de flamme, le fonctionnement correct du brûleur.

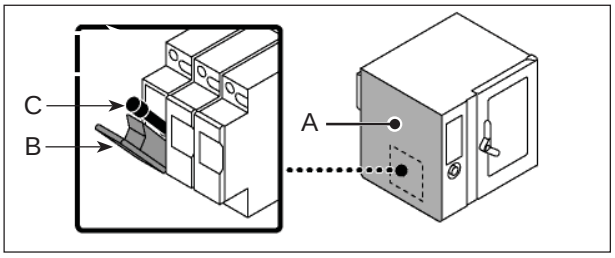
REMPLACEMENT DU FUSIBLE

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

Pour cette opération, procéder comme suit.

AVERTISSEMENT Désactiver l'alimentation électrique avant de remplacer les fusibles.

1. 1. Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2. Ouvrir le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.
3. Lorsque l'opération est terminée, remonter le portefusible et le panneau latéral.



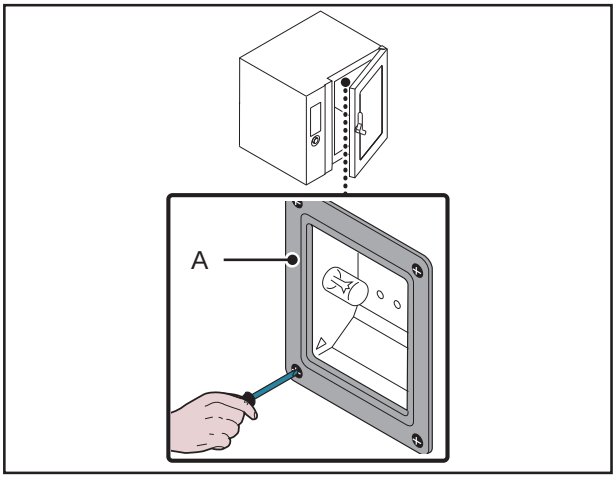
REMPLACEMENT DE LA LAMPE

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

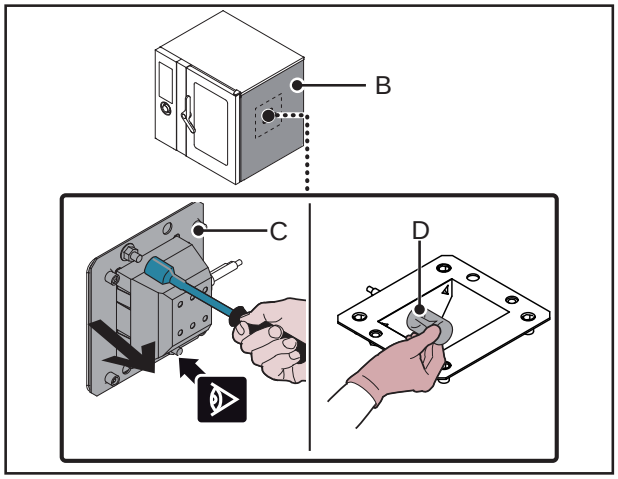
Pour cette opération, procéder comme suit.

AVERTISSEMENT Désactiver l'alimentation électrique avant de remplacer le lampe.

1. Dévisser les vis du la protection de l'ampoule **(A)**.



2. Démonter le panneau latéral **(B)**.
3. Dévisser les vis et démonterle le porte-lampe **(C)**.
4. Enlever et remplacer l'ampoule **(D)**.



AVERTISSEMENT Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

5. Remonter le tout une fois l'opération terminée.

Remarque: le schéma de câblage de l'électroménager se trouve à la page "Etiquette de sécurité et emplacement de signal".

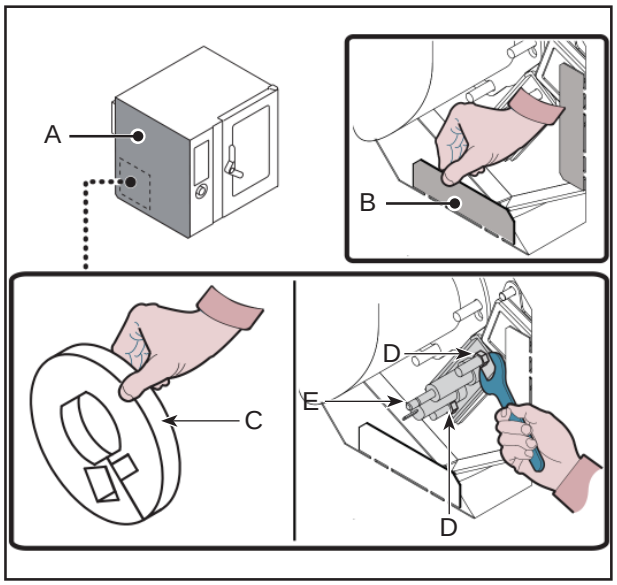
REMPLACEMENT DE LA BOUGIE

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

Pour cette opération, procéder comme suit:

AVERTISSEMENT Désactiver l'alimentation électrique avant de remplacer la boubìgie.

1. Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2. Ouvrir les languettes **(B)** et enlever la protection **(C)**.
3. Dévisser les écrous **(D)** pour démonter le groupe bougie **(E)**.
4. Remonter la protection et refermer les languettes lorsque cette opération est terminée.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voir même mortelles.

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

IMPORTANT

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.

Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

L'utilisateur peut résoudre certains problèmes, mais dans la plupart des cas, des connaissances techniques spécifiques ou des compétences sont nécessaires. Des opérations de dépannage plus avancées peuvent exiger l'intervention d'un réparateur agréé.

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir p. 88)
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif
	Carte électronique endommagée	Contactez un réparateur agréé.
Odeur de gaz	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Check the tightness of the system
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contactez un réparateur agréé.
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
Le cycle de lavage ne se met pas en marche ou s'arrête soudain	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contactez un réparateur agréé.
	Alarm triggered	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes"
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Fusible contrôle allumage sauté	Contactez un réparateur agréé.
	Prise d'air sur l'embase obstruée	Nettoyer la prise d'air
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme "E12"	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif

SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "**Signalisation des alarmes**" reporté ci-dessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs **(A)**.

IMPORTANT

Appuyer sur le bouton (D) pour réarmer l'alarme.

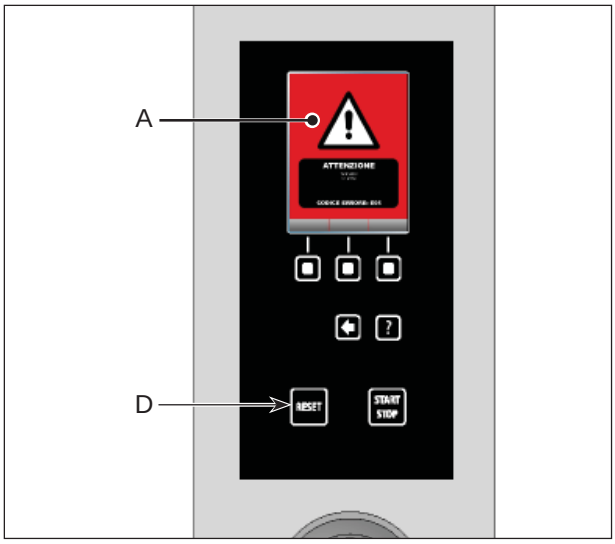


TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 25), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 25), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E12	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si ce message est répété plusieurs fois
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four	Ouvrir ou fermer la porte du four. Contactez un agent de service autorisé si un poursuivre ce message à afficher	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutéed
CLE	Indique qu'il faut nettoyer	Nettoyer	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
dEC	Indique que l'opération de décalcification est nécessaire	Effectuer la décalcification	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à coeur n'est pas introduite dans l'aliment ou est en avarie	Vérifier la position de la sonde à coeur ou Contactez un réparateur agréé en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Contactez un réparateur agréé.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste Contactez un réparateur agréé.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E07	Avarie de la carte de puissance	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES (Continue)

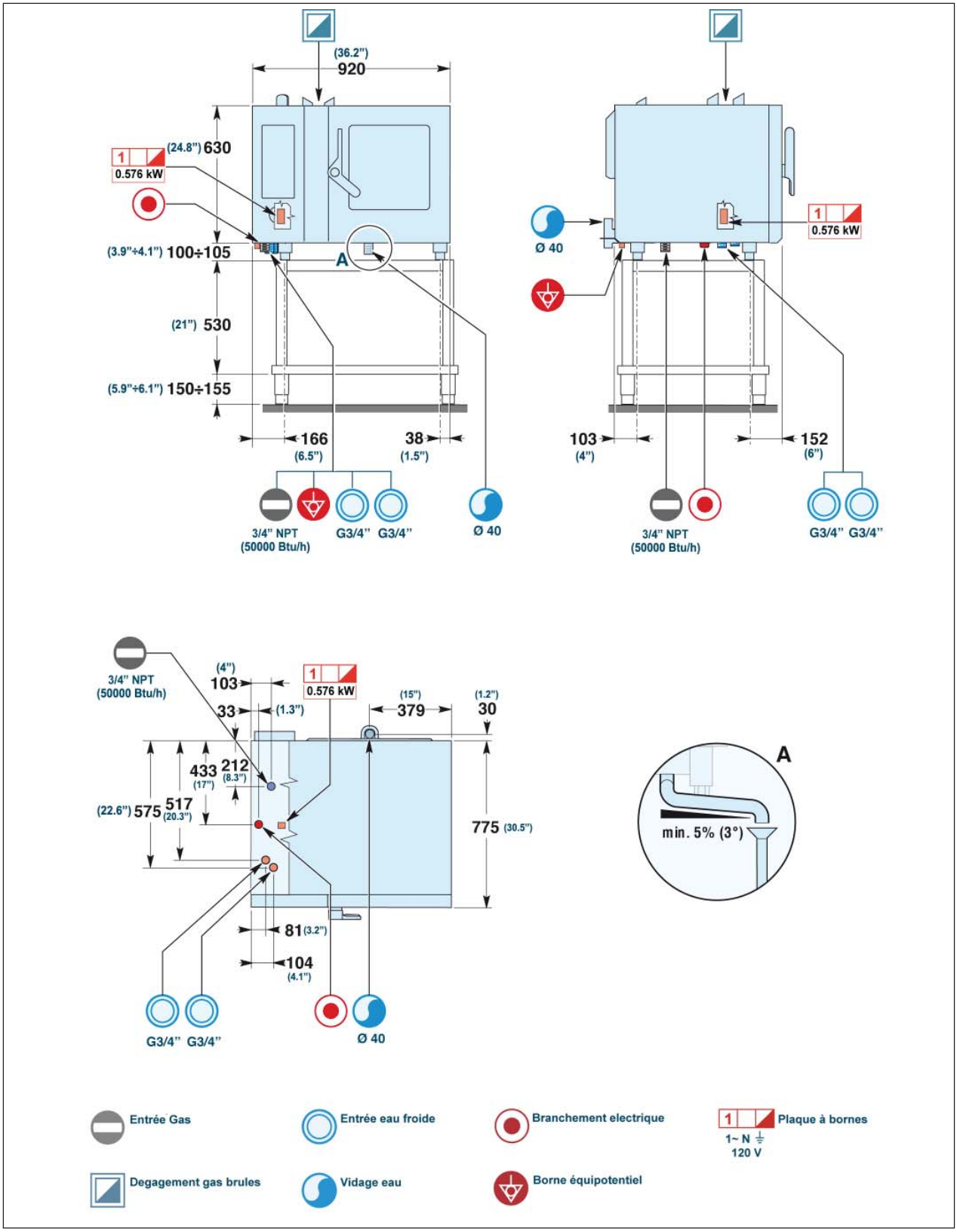
Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée	Presser le bouton « Reset ».	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
E09	Température maximum admise dans la chambre dépassée	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 **E13** **E14**	La carte électronique est en panne	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E19	La sonde humidité est en avarie ou le branchement n'est pas correct	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E20	Erreur de configuration	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E21	Le cycle de nettoyge s'est interrompu par manque de détergent.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient ; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage. Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de stérilisant.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de stérilisant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage. Si le lavage ne peut être terminé, effectuer le rinçage d'urgence ou rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation.	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson. Faire fonctionner le four à air pulsé pour sécher la chambre de cuisson. .	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
E25	Procédure de remplissage de l'installation non terminée	Contrôler la position du tuyau et du niveau de désinfectant dans le récipient; si nécessaire, le remplir et redémarrer la procédure de lavage automatique.	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES (Continue)

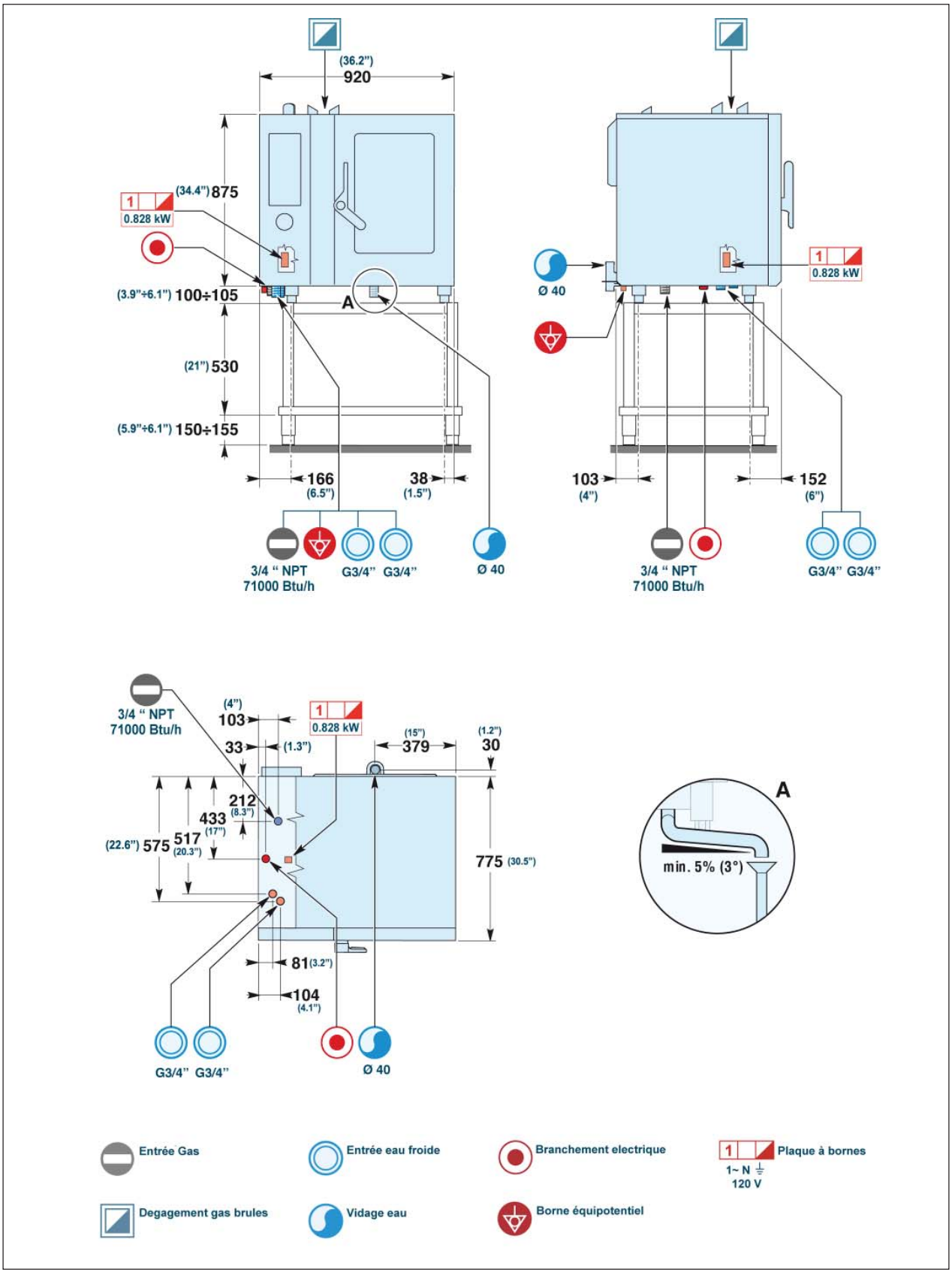
Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E24 **E26**	Avarie du système de lavage automatique	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson. Rincer manuellement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E27	Défaut de test de gaz	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E28	Fermeture/ouverture manquée de la soupape.	Presser le bouton « Reset »	Contactez un réparateur agréé.
E29	Sonde à cœur non insérée dans l'aliment	Insérer la sonde à cœur	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E80	Anomalie inverter chambre 1	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E81	Anomalie inverter chambre 2	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E82	Anomalie contrôle combustion chambre 1	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E83	Anomalie contrôle combustion chambre 2	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E84	Configuration erronée chambre 1	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E85	Configuration erronée chambre 2	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
W01	Avis d'échéance "Timer lavage"	Effectuer un lavage avant l'échéance du timer.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson jusqu'à l'échéance du temps résiduel
W02	Avis de vérification de la quantité de calcaire dans la chambre	Vérifier la quantité de calcaire dans la chambre de cuisson et éventuellement effectuer un détartrage.	
ATTENTION! lavage interrompu	Un lavage a été interrompu à l'aide du bouton START/ STOP	Redémarrer le lavage ou effectuer un rinçage d'urgence.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de cuisson tant qu'un lavage entier ou un rinçage d'urgence n'a pas été effectué
Contrôle CO2 et CO	Un an est passé depuis la dernière vérification des fumées CO et CO2	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson

SCHÉMAS DE CONNEXION ET DE CÂBLAGE

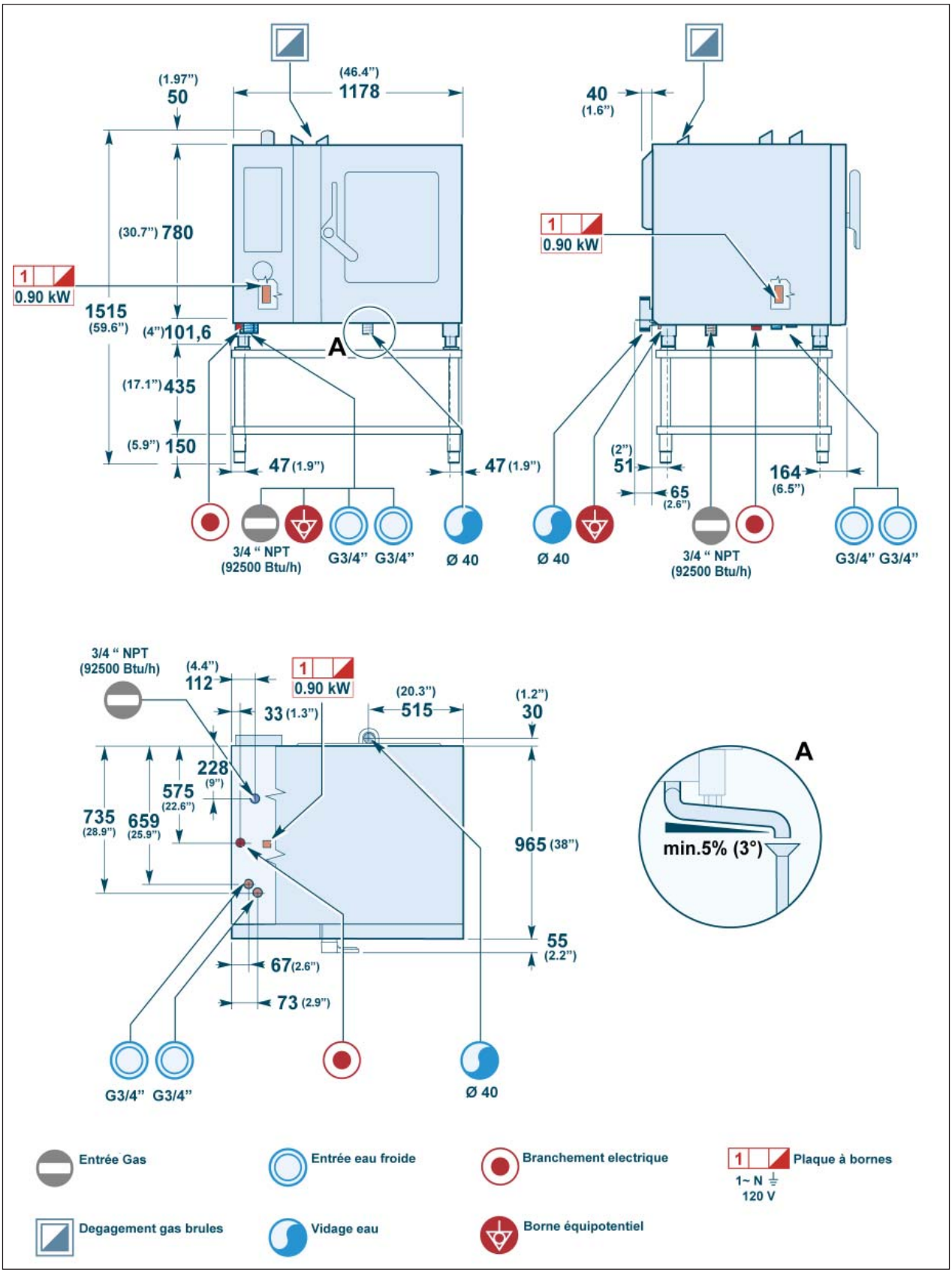
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 61 G3 - FX 61 G3C)



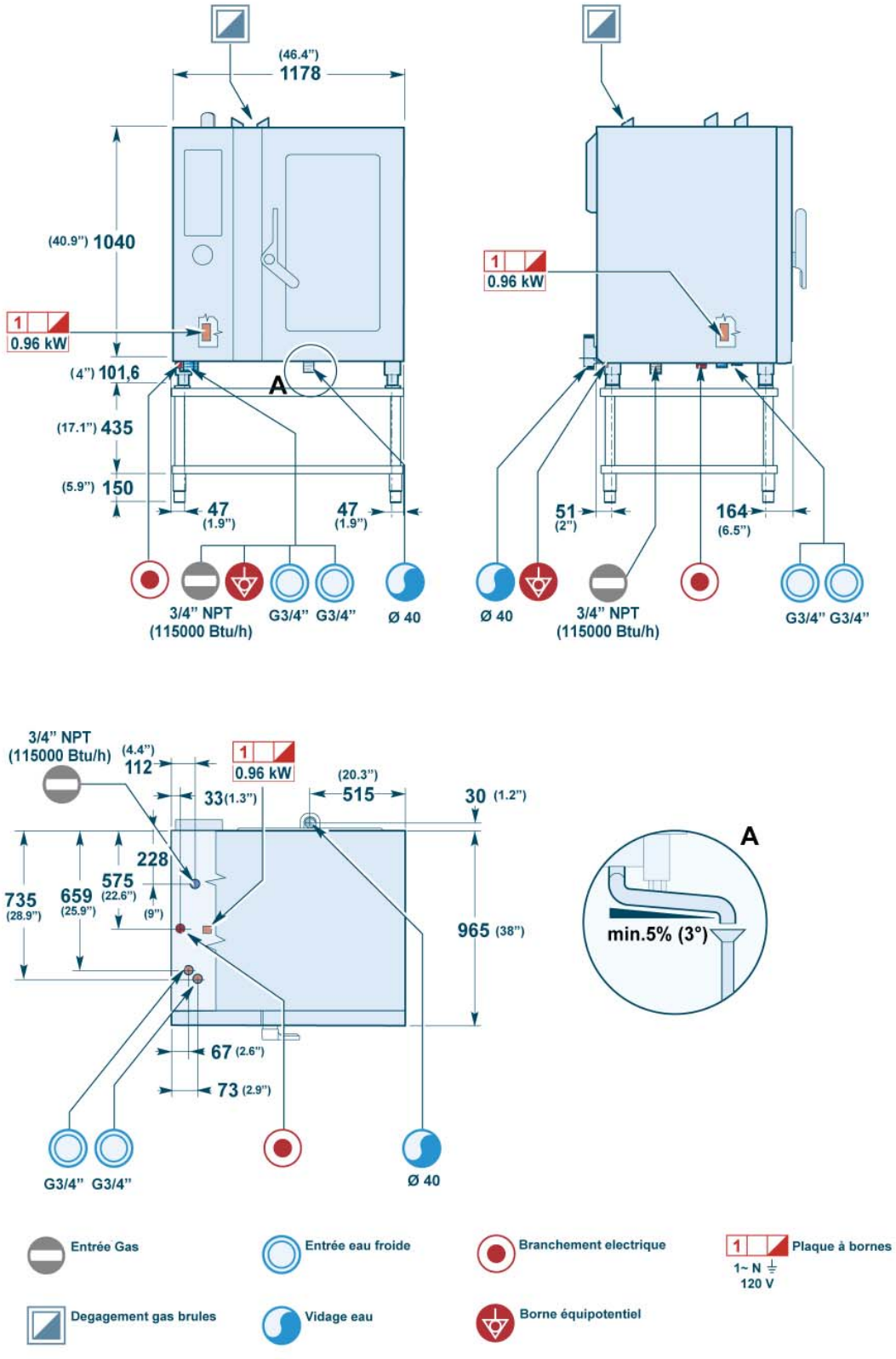
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 101 G3 - FX 101 G3C)



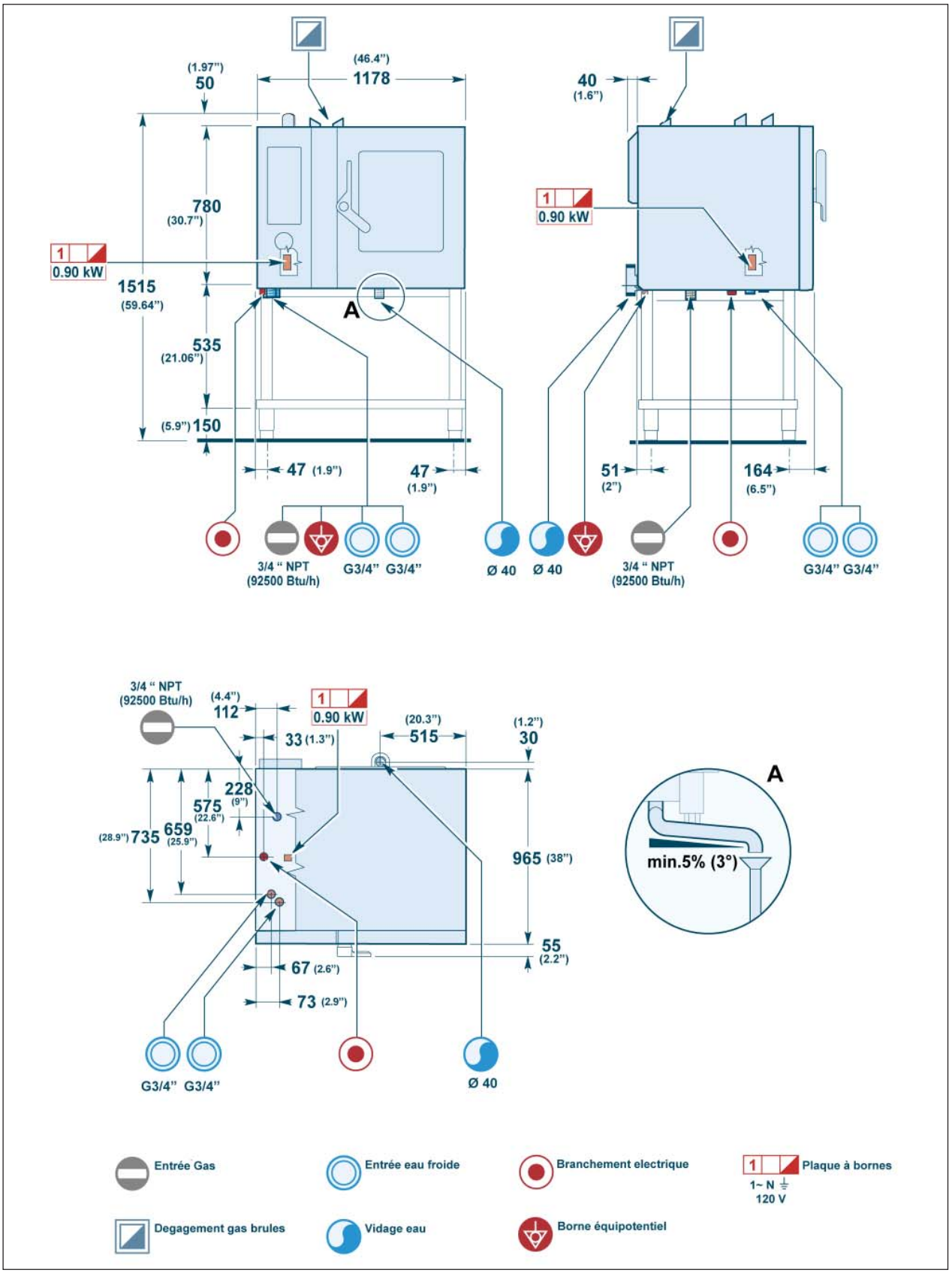
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 G3T - FX82 G3CT)



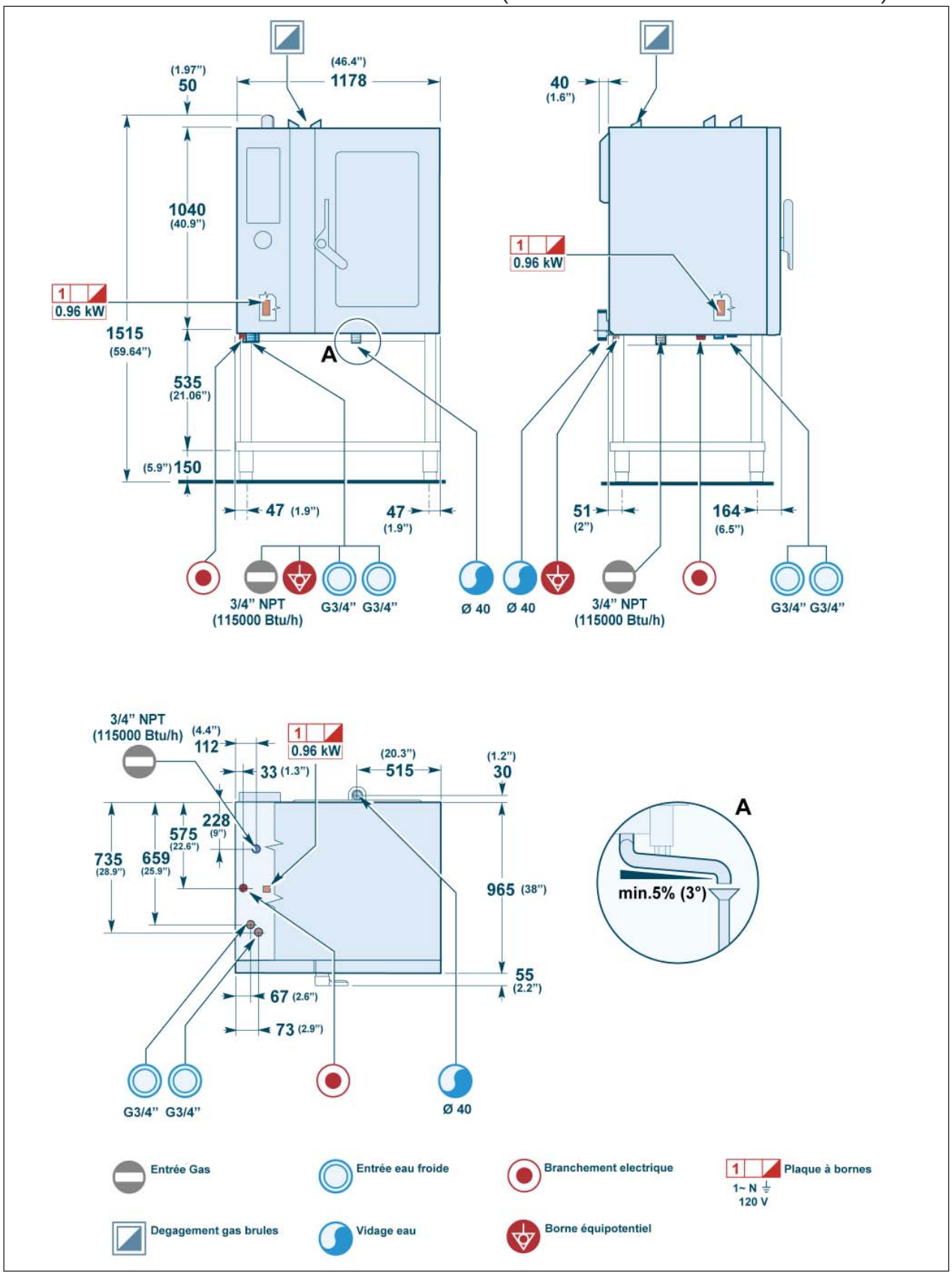
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX122 G3T - FX122 G3CT)



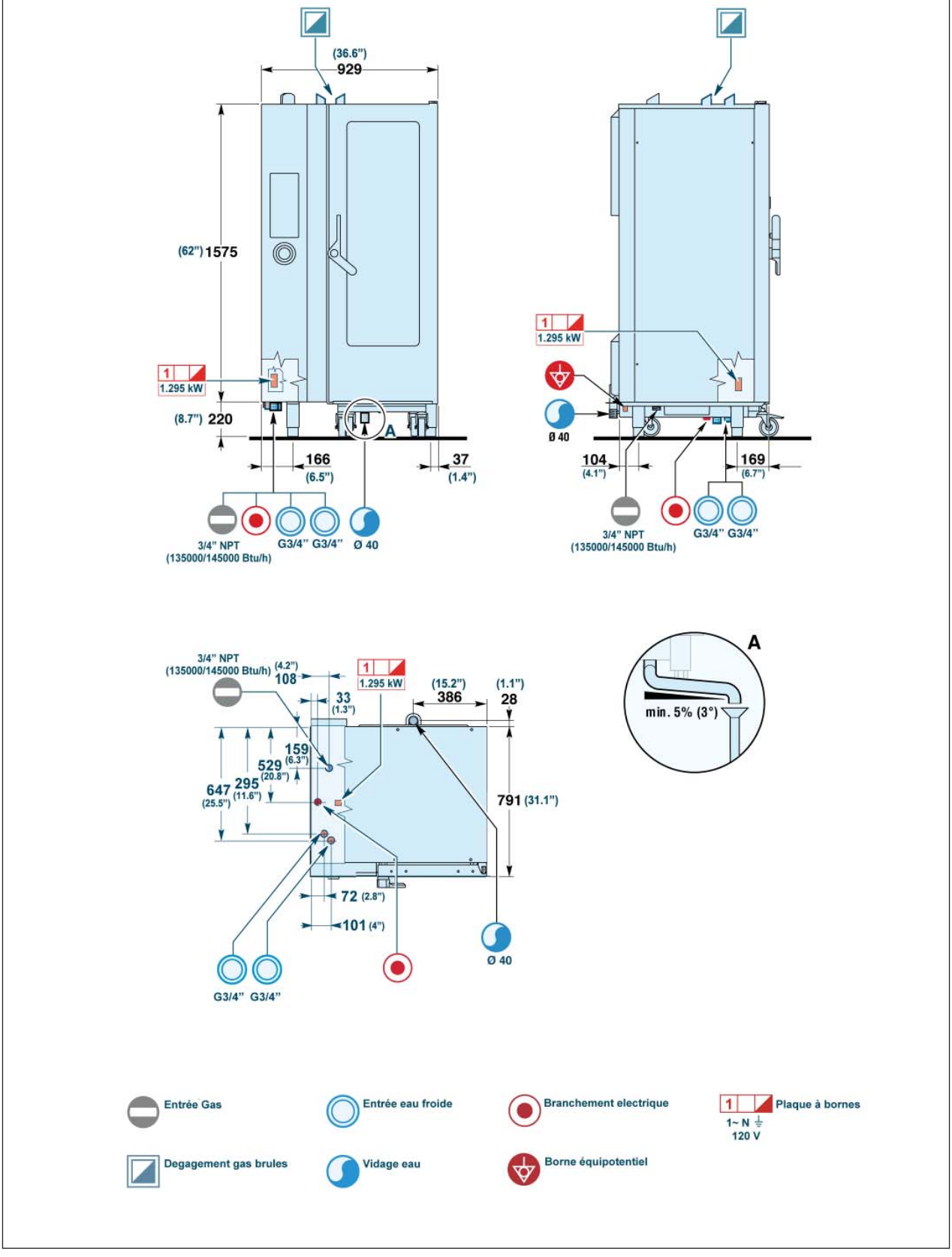
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 G3 - FX82 G3C)



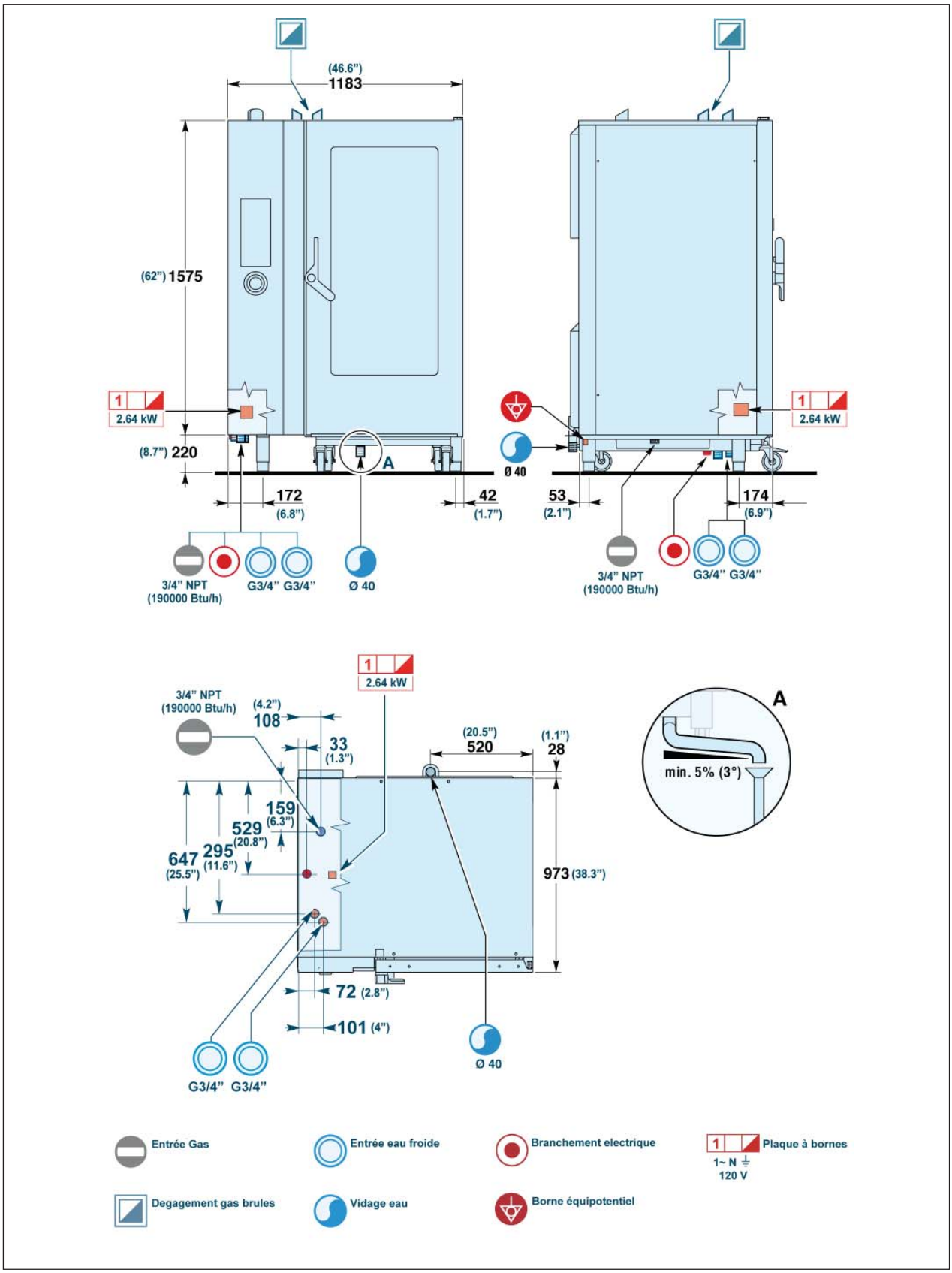
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX122 G3 - FX122 G3C)



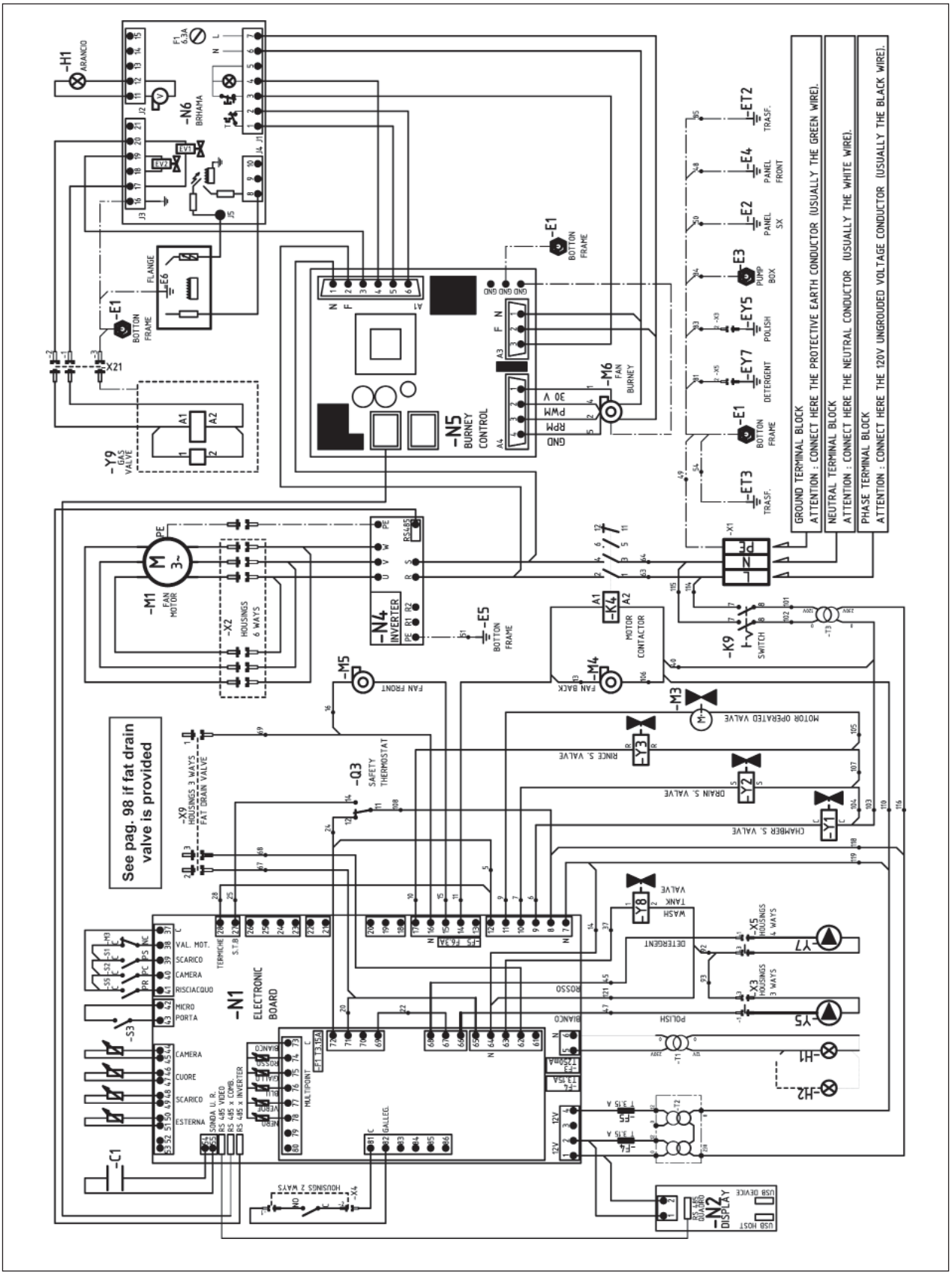
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 201 G3)



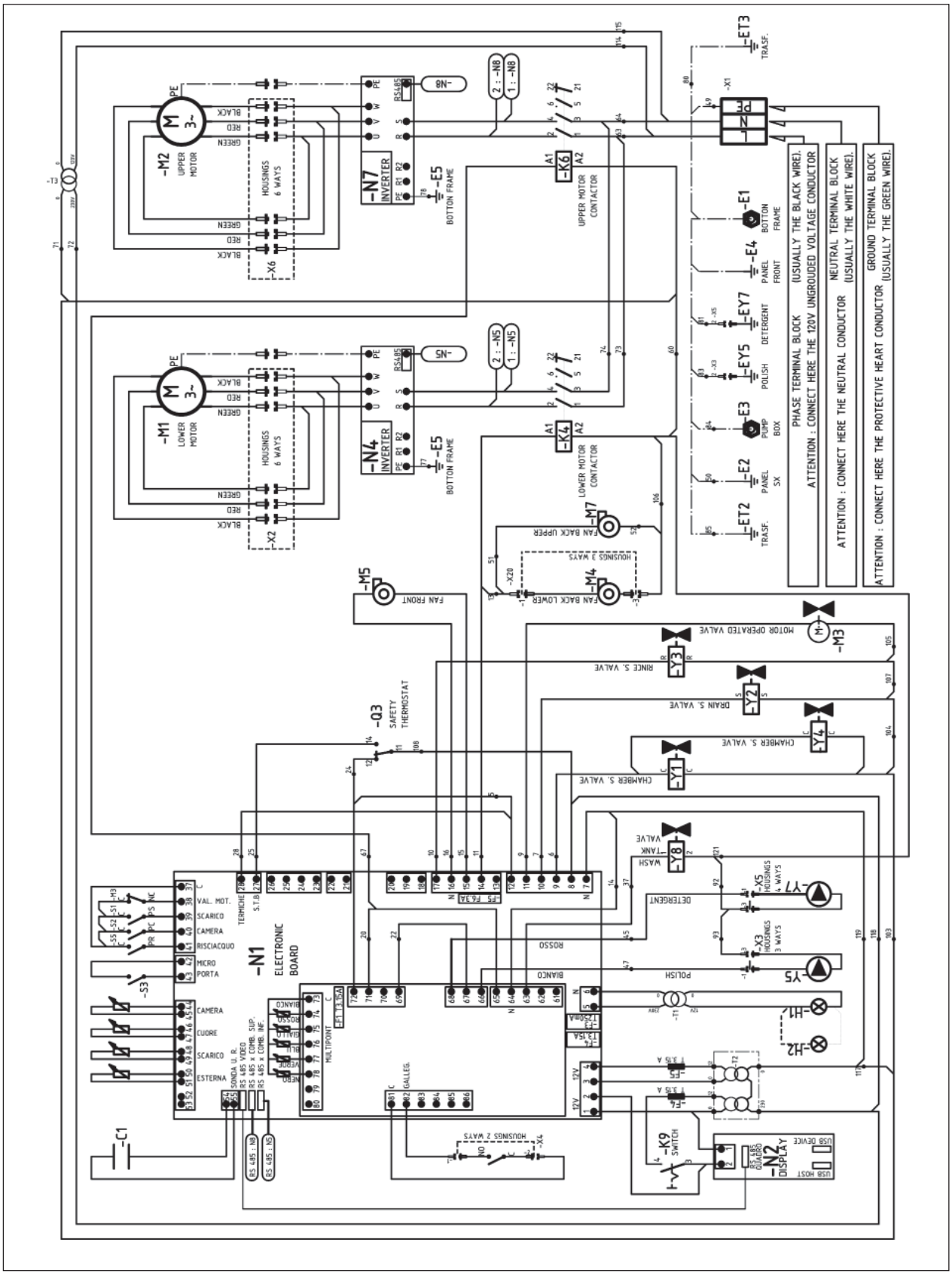
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 202 G3)



SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 61-101-82-122 G3_120V1N)



SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 201-202 G3_120V1N_A)



SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 201-202 G3_120V1N_B)

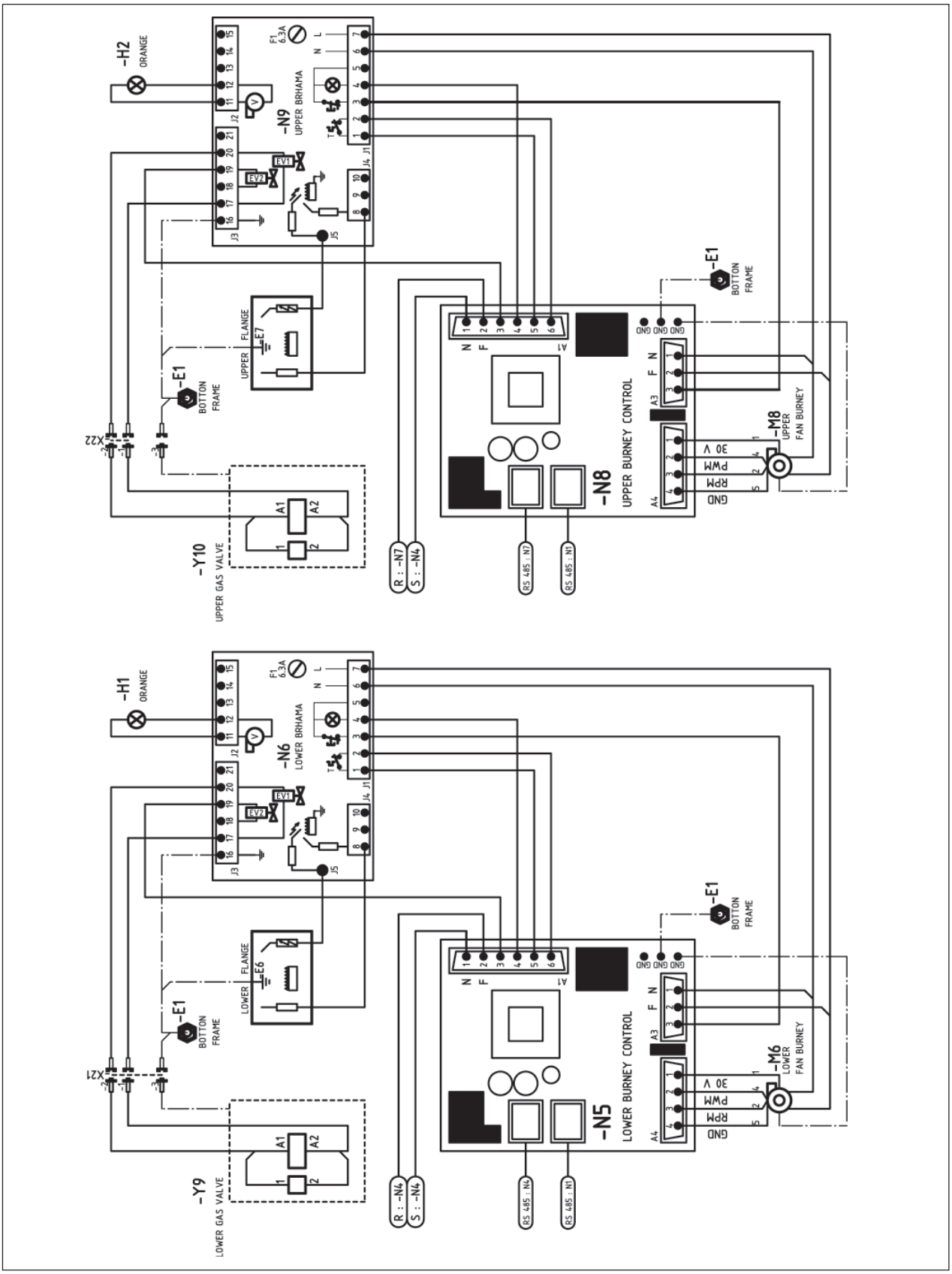
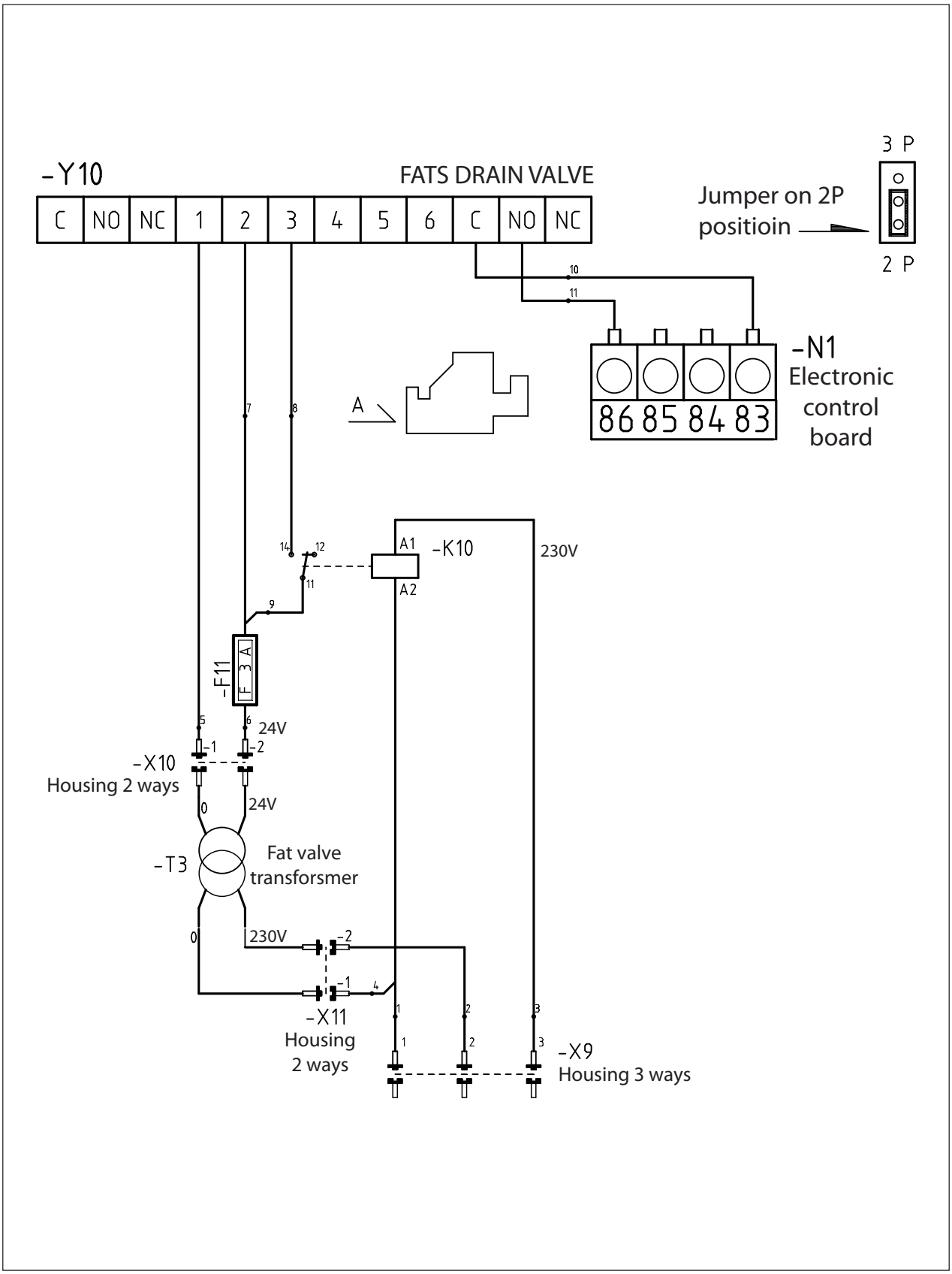


SCHÉMA ÉLECTRIQUE GRAISSES DRAINENT SOUPAPE



INDEX

A

Activer sauvegarde cuisson 73

Allumage et extinction de l'appareil 28

B

Branchement électrique 19

But du manuel 11

C

Caractéristiques techniques 13

Contrôle de la pression du gaz 25

Contrôle des fumées de combustion 26

Création d'un « nouveau programme » de cuisson 55

Création d'un nouveau "Multi-easy" 63

Création "Mon Menù" 61

D

Demande d'assistance 14

Démonstration filmée 76

Dépannage 91

Description des commandes 27

Description du schéma logique du menu 29

Description générale 13

Dispositifs de sécurité 12

Dotation d'accessoires 12

E

Éau: exigences pour l'eau fournie 20

Éau: conseils d'utilisatione 21

Élimination/rétablissement des types d'aliment 31

Élimination de l'appareil 89

Emballage et déballage 17

Emplacement de la plaque signalétique et spécifications de l'appareil.....14

Essai de l'appareil 25

Étiquette de sécurité et emplacement du signal .8

F

Fours montés sur roulettes 18

G

Gestion des programmes "multi-easy" 64

H

HACCP 74

I

Informations générales de sécurité 5

Informations pour le lecteur 11

Installation de l'appareil 18

Inutilisation prolongée de l'appareil.....79

M

Manutention et levage 17

Mise à niveau 19

Modalités de début et de fin du « cycle de cuisson » 70

Modalités d'accès aux pages des menus 30

Modalités d'introduction des valeurs alphanumériques 30

Modalité de"cuisson spéciales" 56

Modalités pour le « lavage automatique » 67

Modalite pour "cuisson automatique C3".....47

"Modalités pour la cuissons mémorisées CF3...50

Modalite pour «recevoir/ transmettre les données» 75

Modalités pour les « affichages » générales de l'appareil 34

Modalités pour « cuisson manuelle » 40

Modalité pour "multi-easy" 57

Modalité pour "Cook&Chill" 65

Modification des caractéristiques des programmes de cuisson 54

Modification des caractéristiques des programmes "Multi-easy".....62

Montrer photos et recettes 77

N

Nettoyage des filtres à air 85
Nettoyage de la chambre de cuisson 84
Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée 86

P

Procédure de verrouillage/étiquetage électrique ..... 12&81

R

Raccordement alimentation lavage 23
Raccordement de l'eau 21
Raccordement du gaz 20
Raccordement evacuation des gaz brûlés 23
Raccordement sous hotte à tirage forcé 23
Raccordement vidange de l'eau 22
Recommandations pour le remplacement des pièces 87
Recommandations pour les réglages 25
Recommandations pour le nettoyage 82
Recommandations pour la manutention et l'installation 17
Recommandations pour l'utilisation 27
Recommandations pour l'entretien 81
Réglage de la pression de l'eau 26
Remplacement de la bougie 89
Remplacement de la lampe 88
Remplacement de la buse du brûleur 87
Remplacement du fusible 88

S

Schémas de connexion et de câblage 95
Signalisations des alarmes 91
Soins de l'acier inoxydable 82

T

Tableau signalisations des alarmes 92
Transport 17
Transformation de l'alimentation du gaz 24

V

Ventilation de la pièce 18

ANGELO PO AMERICA INC.
A Marmon / Berkshire Hathaway Company
355 EAST KEHOE BLVD., CAROL STREAM, IL 60188
www.angelopoamerica.com