



Installation and Operation Manual

Models

FX61 G 2

FX101 G 2

FX82 G 2

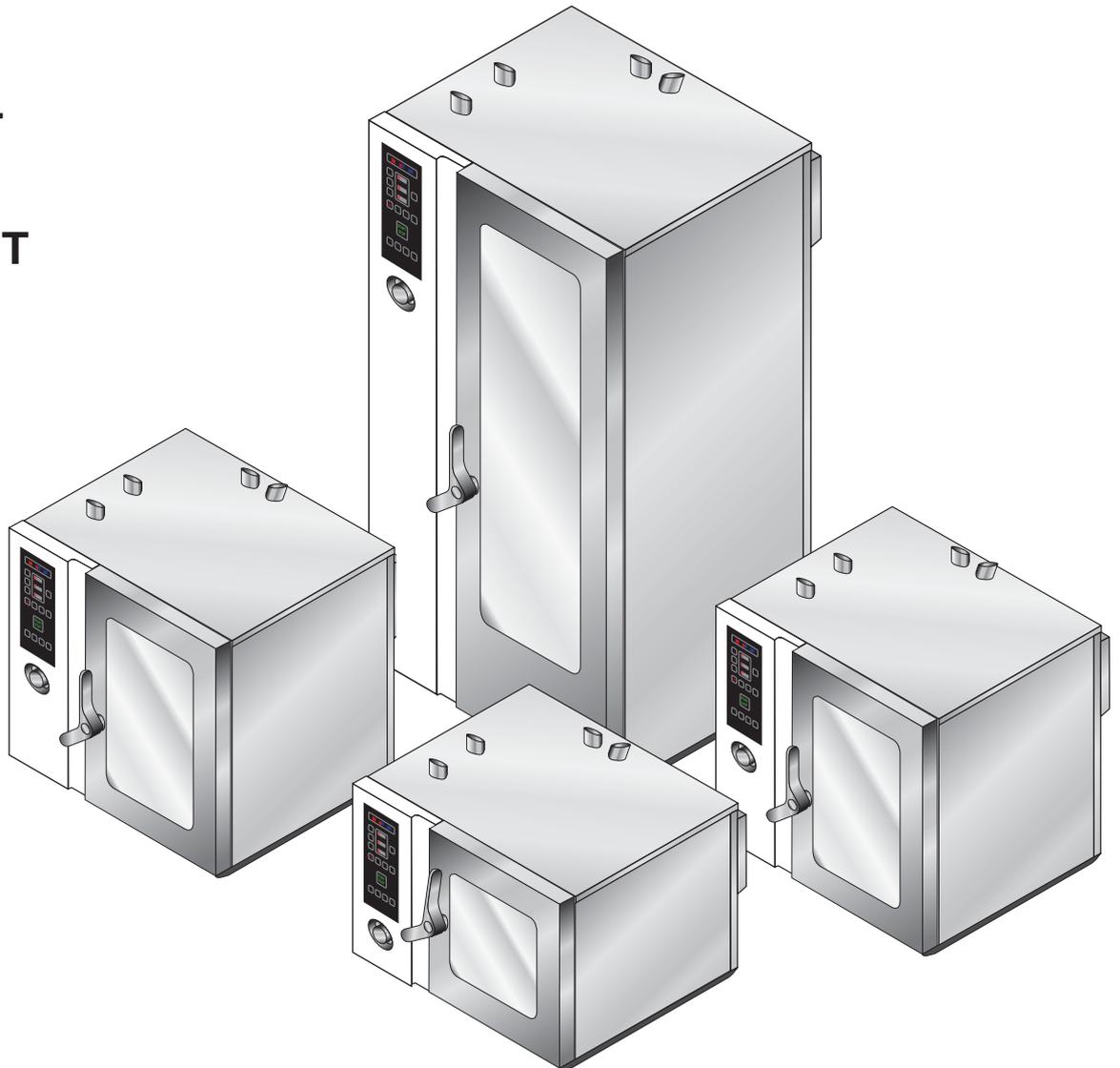
FX82 G 2T

FX122 G 2

FX122 G 2T

FX201 G 2

FX202 G 2



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

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.

i 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	37
7	Parts Replacement	45
8	Troubleshooting	49
9	Connection and Wiring Diagrams	53
10	Index	65

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 Electrocutation 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.**

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.**

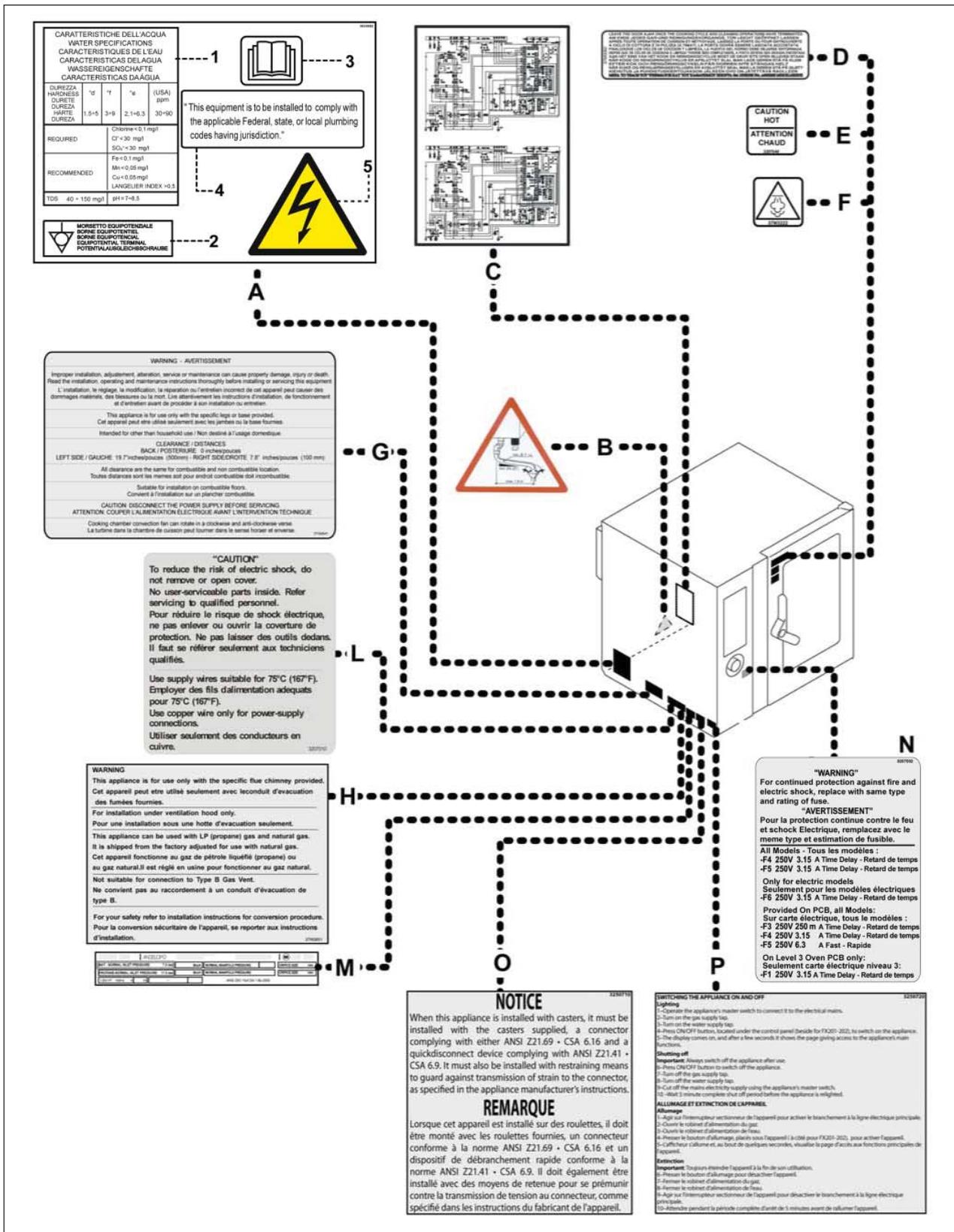
▲WARNING Burn risk! **Take extra care to avoid drips or spills when removing trays containing hot liquids.**

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

▲WARNING Electrocutation 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.**

Section 1
Safety Precautions

SAFETY LABEL AND SIGN LOCATION



SAFETY LABELS AND SIGNS

- A 1 Water specifications (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

Section 1
Safety Precautions

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

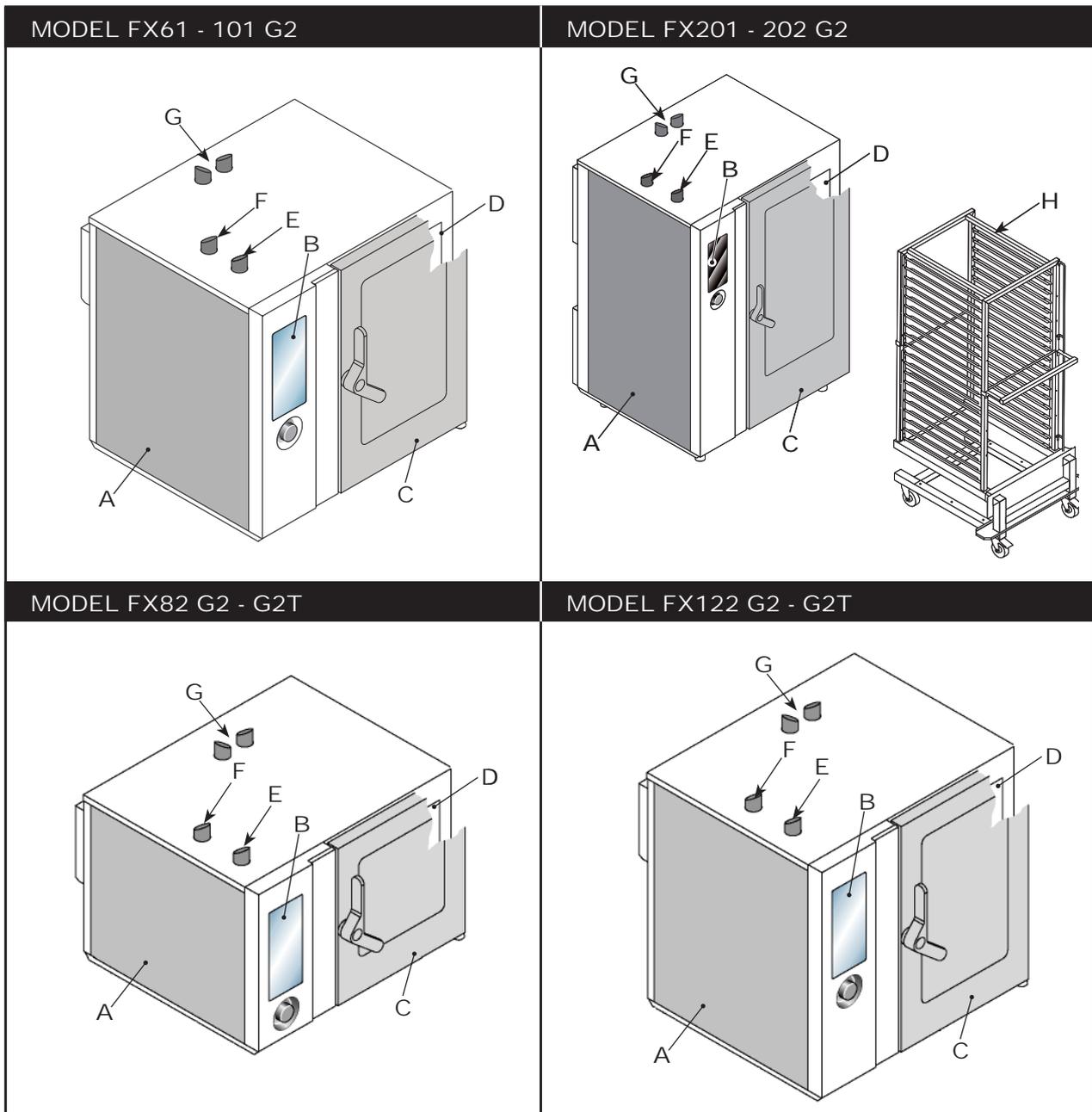
GENERAL DESCRIPTION

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)

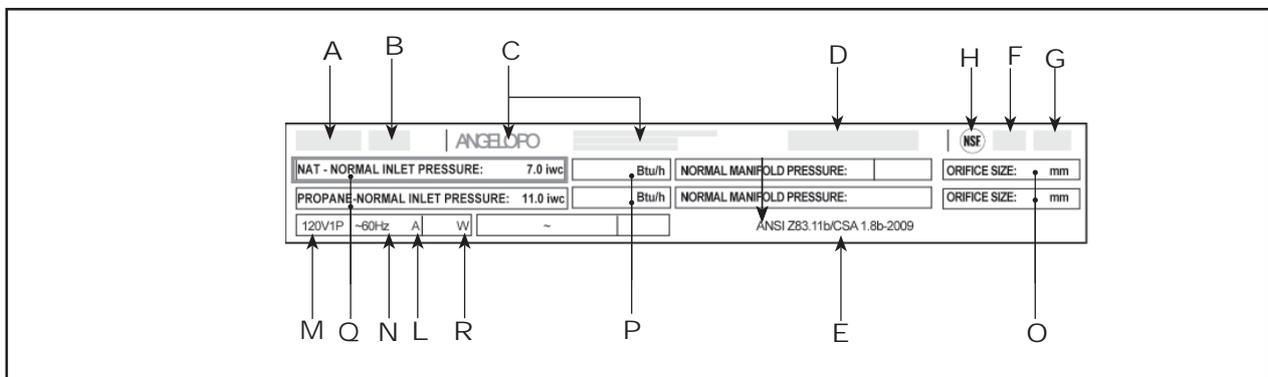


DATAPLATE LOCATION AND APPLIANCE SPECIFICATIONS

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 G2	FX 101 G2
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 spacing	2.77"	2.6"
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 G2T	FX 122 G2T
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 G2	FX 122 G2
Oven dimensions	46.4" × 38" × (51.8" + 5.9")	46.4" × 38" × (62" + 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 spacing	2.77"	2.6"
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 G2	FX 202 G2
Oven dimensions	36.6" × 31.1" × 62.0"	46.6" × 38.3" × 62.0"
Electrical supply	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Rated power	145000 Btu/h 135000 Btu/h	190000 Btu/h
Electricity power consumption	1295 W	2640 W
Power supply wire gauge	12 AWG	12 AWG
Chamber opening dimensions	17.34" × 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

i 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

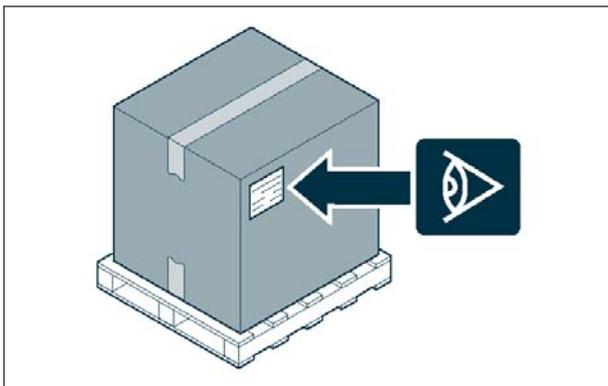
Packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

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.

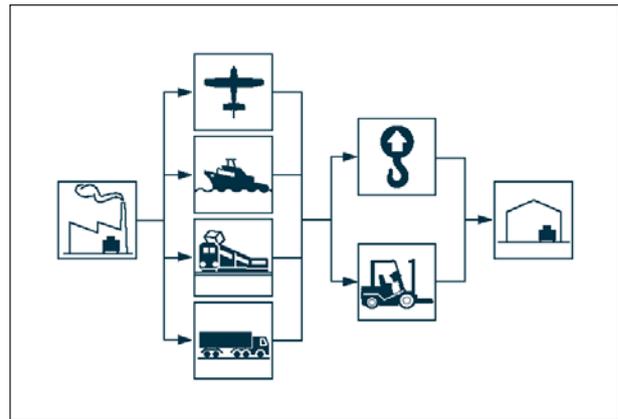


TRANSPORT

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.

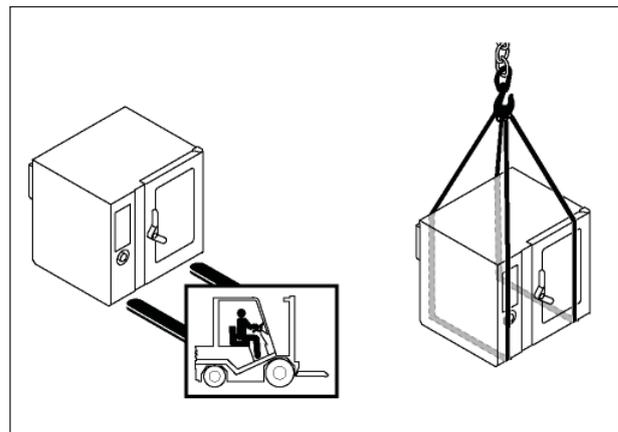


HANDLING AND LIFTING

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.

i 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.**

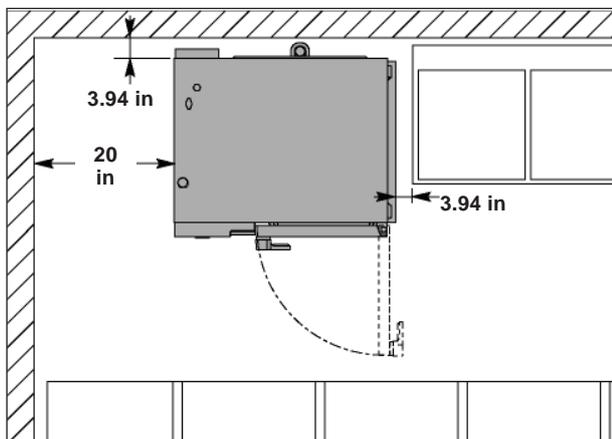
i IMPORTANT _____

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.

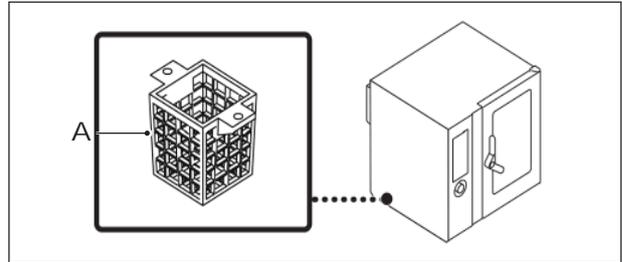
i IMPORTANT _____

All clearance requirements are the same for combustible or non-combustible constructions. Suitable for installation on combustible floors.



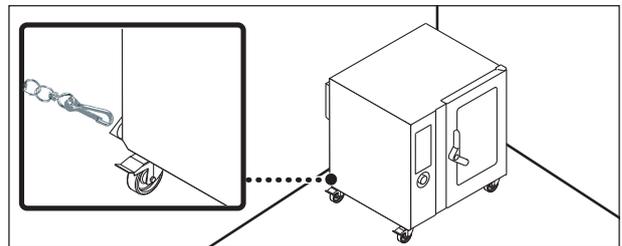
i IMPORTANT _____

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



CASTER - MOUNTED OVENS

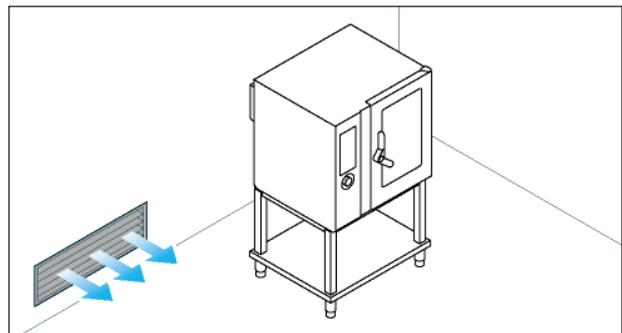
For an appliance equipped with casters, the installation must be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI 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

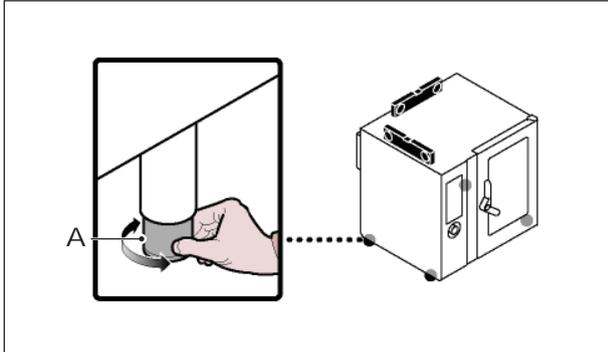
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room.

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.

i 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.

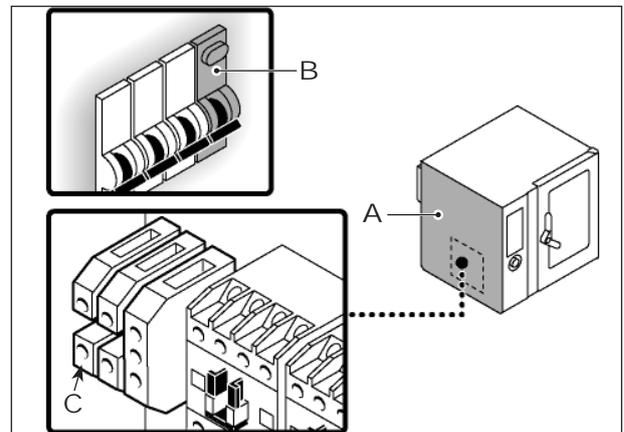
Connect the appliance to the main power supply as follows.

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: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F).

i 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.

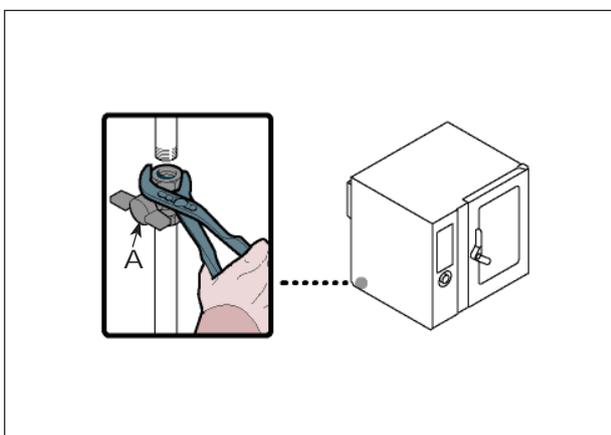


i IMPORTANT _____

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.*

i 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 62). 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.

i 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

i 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.

i IMPORTANT _____

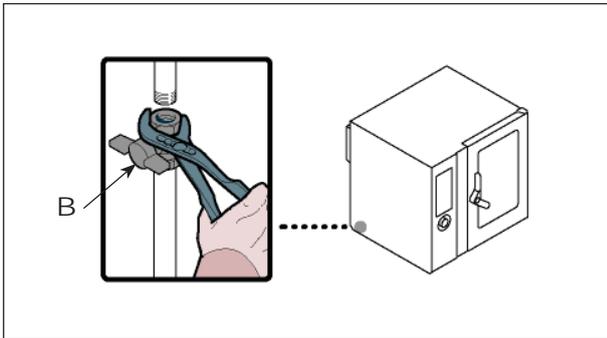
It is sole responsibility of the operator / purchaser / owner of this equipment to verify that the supply water, treated or not upstream of the water connection, falls within the standard values published in this document. Failure to comply with these values may damage the equipment and void the manufacturer's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

WATER CONNECTION

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

i 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.

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

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

i 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

i 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 35) with suitable detergents and completely dry it before use.

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

Be sure to use new and fully functional accessories.

i IMPORTANT _____

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

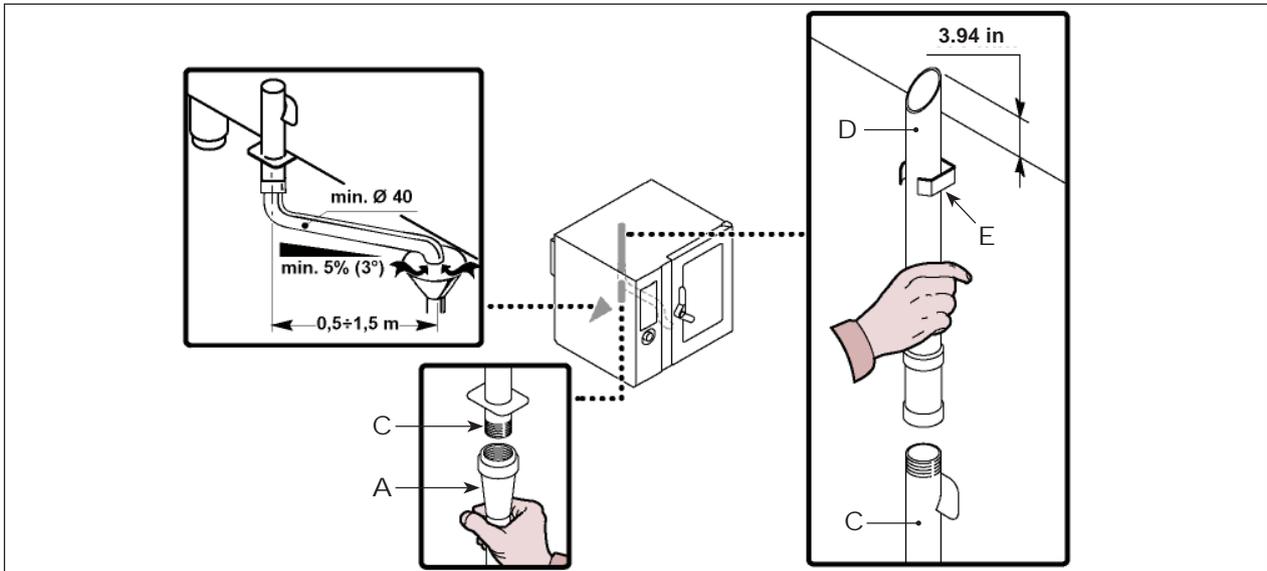
i IMPORTANT _____

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 19.

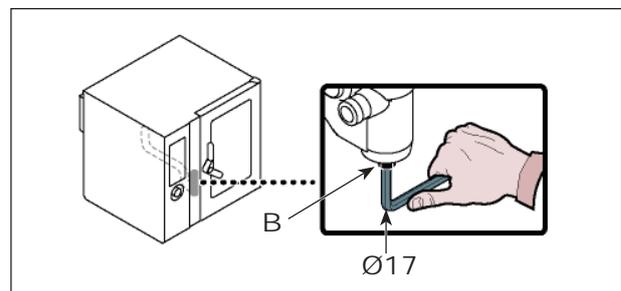
WATER DRAIN CONNECTION

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.



CONNECTING THE GAS EXHAUST VENT

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

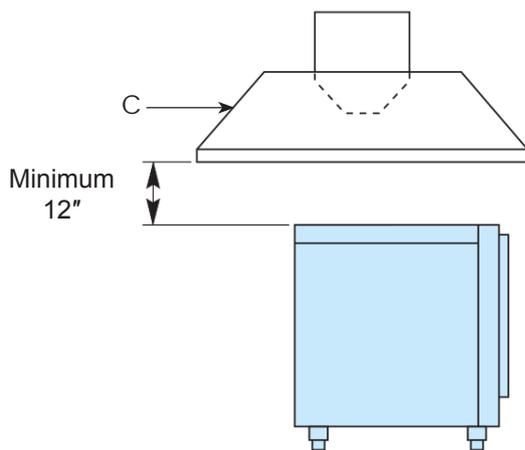
Maximum exhaust gas temperature at the outlet is approximately 750°F.

CONNECTING TO A FAN EXTRACTOR HOOD

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

i 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.

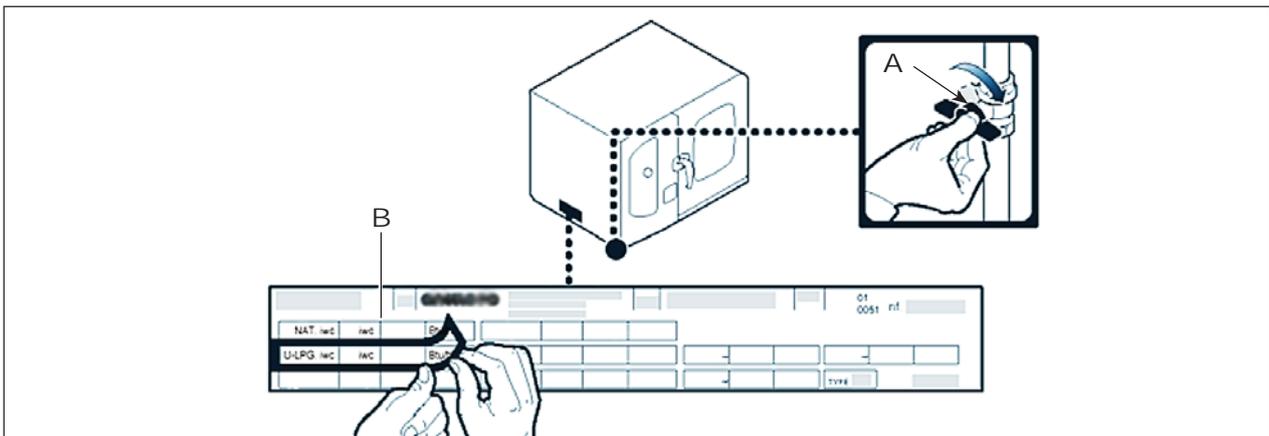
1. Turn off gas supply valve **(A)**.
2. Change the burner nozzle (see page 43).
3. Remove the testing gas sticker from the data plate **(B)** and apply the new one to identify the gas being used.
4. Start the "Conversion of gas supply" procedure.
5. Carry out the appliance testing procedure (see page 44).

i 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

i 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.

i 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

i 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 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.

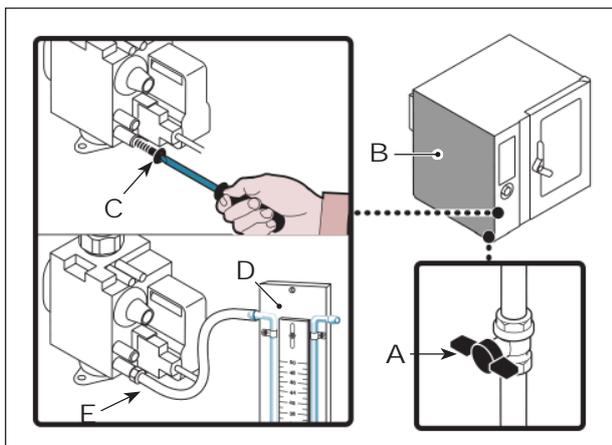
▲WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

▲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. Start the "CO/CO² Measurement" procedure.
5. Check CO and CO² 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.

i IMPORTANT _____

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

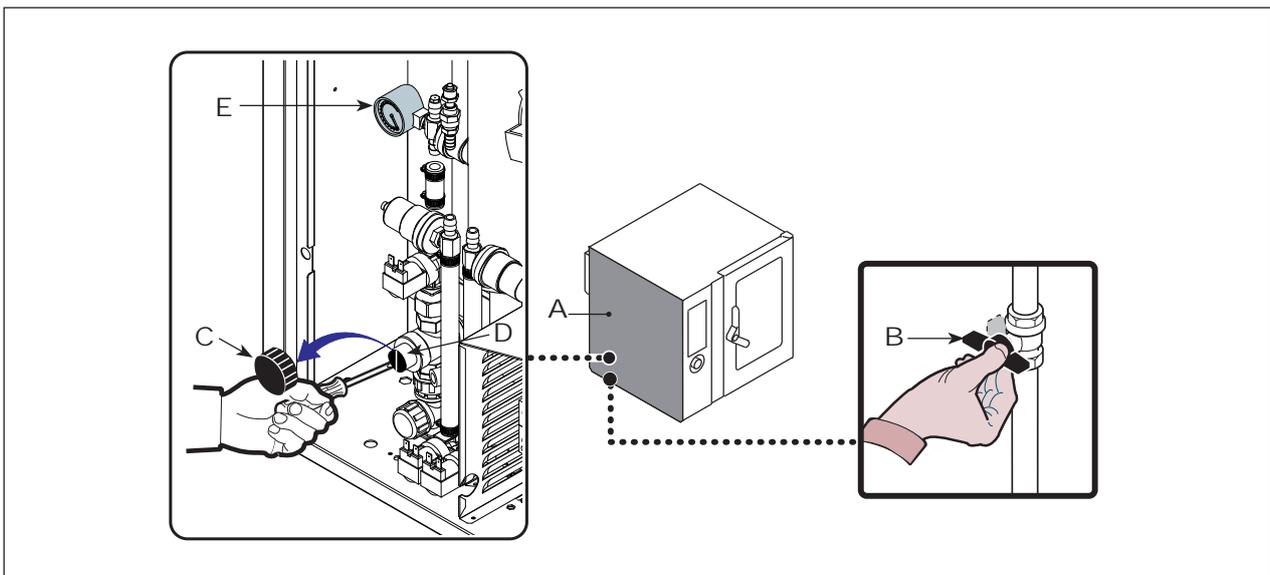
ADJUSTING THE WATER PRESSURE

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. Turn the cooking chamber water intake screw **(D)** to bring the pressure reading on pressure gauge **(E)** to 14.5 psi.

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

5. Retighten ring nut **(C)**.
6. Replace side panel **(A)**, replace and tighten all screws.
7. Turn water supply valve **(B)**, to the OFF position 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.

1. **Convection cooking button:** selects convection (fan-assisted hot air) cooking mode.
 - Icon on: convection cooking mode selected.
2. **Mixed cooking button:** selects mixed cooking mode (convection + steam).
 - Icon on: mixed cooking mode selected.
3. **Steam cooking button:** selects steam cooking mode.
 - Icon on: steam cooking mode selected.
4. **Temperature setting button**
 - **Setting the cooking temperature:** press once (the icon flashes) to set temperature using knob (21).
 - **Modify the temperature during cooking:** press once to display the value of the temperature set on display (7).

Press the button and turn knob (21) to modify the value set.
 - **Changes the temperature unit of measurement from degrees Centigrade (°C) to degrees Fahrenheit (°F).**

With the appliance in the STOP mode (icon (16) is lit with a green light) press and hold button (12) longer than 3 seconds (the whole panel powers down).

Press button (4) and turn knob (21) to select the temperature display in °C or °F. Press knob (21) to confirm the changes made.
5. **Time setting button (Timer)**
 - **Setting the cooking time:** press once (the icon flashes) to set the cooking time using knob (21). Keep the button pressed for about 2 seconds to set an "unlimited" cooking time; display (8) shows the message "959", which cannot be modified.
 - **Modify the time during cooking:** press once to display the value of the time set on display (8).

Press the button and turn knob **(21)** to modify the value set.

- Turning the automatic preheating on and off. With the appliance in STOP mode (icon **(16)** is lit with a green light) press and hold button **(12)** longer than 3 seconds (the whole panel powers down).

Press button **(5)** and turn knob **(21)** to turn the automatic preheating on or off. Press knob **(21)** to confirm the changes made.

6. Humidity percentage setting key

- Sets the humidity percentage in Mixed cooking mode (convection + steam).

Press the button once (the icon flashes) and set the percentage of humidity using knob **(21)**. Wait about 5 seconds for the new value set to be saved.

- Modify the percentage of humidity during cooking:** press once to display the value of the humidity on the display **(9)**.

Press the button and turn knob **(21)** to modify the value set. Wait about 5 seconds for the new value set to be saved.

In “Convection cooking” mode you can adjust the percentage of opening of the vent, which is shown on display **(9) (“0” = vent always open; “100” = vent always closed).**

- While cooking in “steam cooking” mode, this switches from standard (**Std**) steam to super (**Sup**) steam and vice-versa.
- To set the default value between **Std** and **Sup** steam:

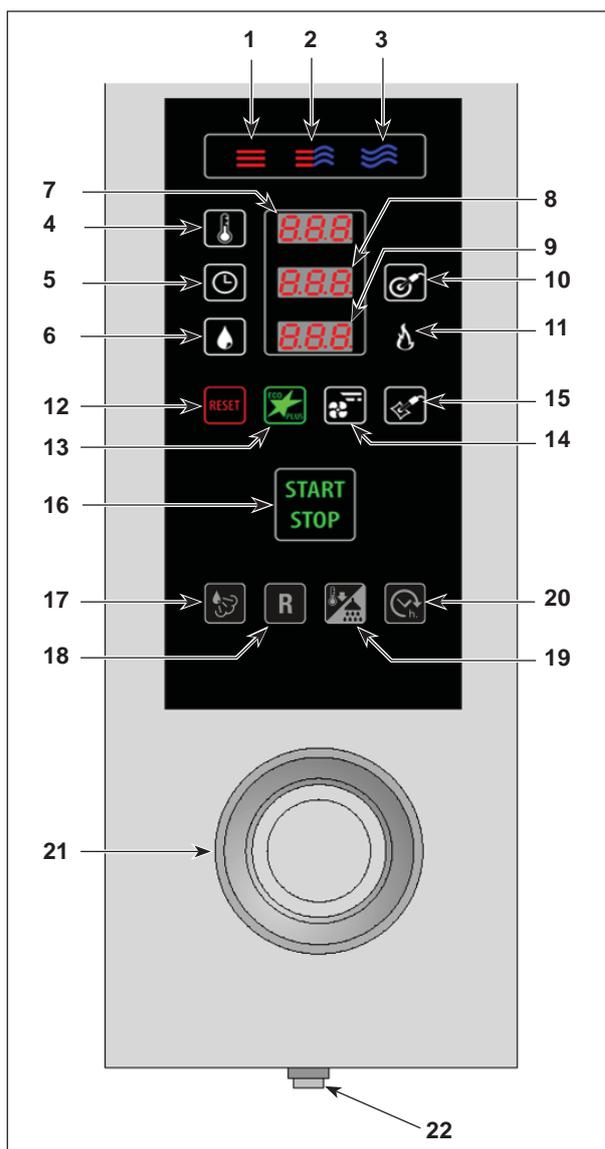
With appliance in STOP phase (button **(16)** lit) press the button **(12)** longer than 3 seconds (the entire panel switches off). Keep the button **(6)** pressed and act on the knob **(21)** to select **Std** or **Sup**. Press the knob **(21)** to confirm the change made.

7. Temperature display

- Shows the value of the temperature set.

To display the real temperature inside the oven, press and hold button **(4)** approximately 6 seconds. The value on the display flashes at the start of a cooking process when temperature inside the oven is higher than temperature set and/or during automatic preheating when set temperature has not been reached.

- During a pause in cooking, the display shows the number of “Regeneration” programs available for selection using button **(18)**.



8. Time and “product core probe” display

Press button **(5)** (timer):

- In cooking pause status the display shows the value of time set.
- During cooking the display shows time remaining to the end of the cooking cycle.

Press button **(10)** (“product core probe” temperature setting):

- In cooking pause status the display shows the value of temperature set.
- During cooking the display shows the value of temperature measured by the probe.

9. Humidity percentage display

- In Mixed cooking mode (convection + steam) the display shows the value of percentage humidity set.
- In steam cooking mode, it indicates which function has been set (Std or SUP).

10. “Product core probe” or “vacuum” temperature setting button:

- To set the cooking temperature inside the product measured by the core probe (optional on level 1, standard on level 2) or with vacuum (optional): press once (the icon flashes) to set the temperature using knob (21).
- Modifies the temperature inside the product during cooking: press once to show the temperature value on display (8).

Press the button and turn knob (21) to modify the value set.

11. **Burner icon:** when lit, indicates burner is on.

12. **Reset button:** resets alarms (bepers and lights).

13. **“ECO” button:** used to activate or deactivate the energy saving function (to be used for reduced loads only).

- Press once (icon is lit with a green light) to turn the “ECO” function on.

14. **Fan speed button:** used to set three speeds of the fan wheel.

- Button (14) off: maximum speed.
- Button (14) lit: minimum speed.
- Button (14) lit and display (9) with rotating

15. **Optional probe icon:** when switched “ON” indicates the vacuum probe has been inserted.

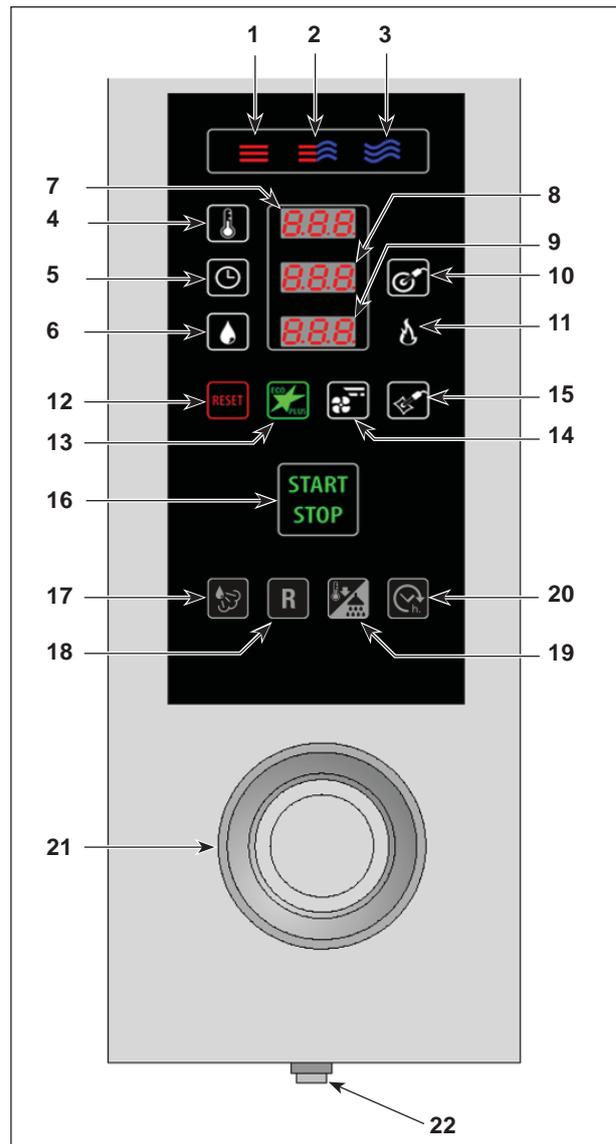
This function excludes the use of the main probe at the core of the oven”.

- Press button (10) to set the vacuum probe temperature using knob (21).

In “Convection cooking” mode you can adjust the percentage of opening of the vent, which is shown on the display (9) (“0” = vent always open; “100” = vent always closed).

16. **“START-STOP” button:** Starts or ends the selected program cycle shown on the display (cooking cycle, washing cycle, etc.).

- Icon lit (green light): program cycle finished.



- Icon lit (red light): program cycle running.

17. **Steam injection button:** increases humidity. Press the button to inject steam (for 4 seconds) into the oven during a convection or mixed cooking phase.

18. **“Recall” program button:**

- The button selects the pre-set standard regeneration programs.
- Press the button (once) and display (7) will show the message “P01”.
- Press the button (twice) and display (7) will show the message “P02”.
- Press the button (3 times) and display (7) will show the message “P03”.

Section 5
Operation

- Press the button (4 times) and display (7) will show the message “P04”.
- Press the button (5 times) and display (7) will show the message “P05”.
- Press the button (6 times) and display (7) will show the message “P06”.
- Press the button (7 times) and display (7) will show the message “P07”.
- Press the button (8 times) and display (7) will show the message “P08”.
- Press the button (9 times) and display (7) will show the message “P09”.
- Press the button (10 times) and display (7) will show the message “P10”.
- Press the button (11 times) and display (7) will show the message “P11”.
- Press the button (12 times) and display (7) will show the message “P12”.
- Press the button (13 times) and display (7) will show the message “P13”.

- Press the button (14 times) and display (7) will show the message “P14”.
- Press the button (15 times) and display (7) will show the message “P15”.

From P16 to P94 the programs are described in the following table. It is possible to personalise it (use the knob to select quickly these programs).

- Use the knob until display (7) shows the message “S01”.
- Use the knob until display (7) shows the message “S02”.
- Use the knob until display (7) shows the message “S03”.
- Use the knob until display (7) shows the message “S04”.
- Use the knob until display (7) shows the message “S05”.
- Use the knob until display (7) shows the message “OUT”, exit the program.
- Press button (16) to start the selected program.

Table of pre-set regeneration programs

P01	Delicate steam	Stage 1 - Steam / 90°C / 1' / fan speed max Stage 2 - Steam / 90°C / 2' / fan speed max Stage 3 - Steam / 85°C / 20' / fan speed max Stage 4 - Steam / 84°C / 8' / fan speed max
P02	Standard steam	Stage 1 - Steam / 100°C / 1' / fan speed max Stage 2 - Steam / 100°C / 1' / fan speed max Stage 3 - Steam / 98°C / 5' / fan speed max Stage 4 - Steam / 96°C / 12' / fan speed max
P03	Boiled steam	Stage 1 - Steam / 110°C / 1' / fan speed max Stage 2 - Steam / 98°C / 1' / fan speed max Stage 3 - Steam / 86°C / Core temperature 68°C / fan speed max Stage 4 - Steam / 84°C / Core temperature 72°C / fan speed max
P04	Moist stews braised	Stage 1 - Combined / 140°C / Humidity 90% / 1' / fan speed max Stage 2 - Combined / 125°C / Humidity 70% / Final core temperature 60°C / fan speed max Stage 3 - Combined / 135°C / Humidity 30% / Final core temperature 72°C / fan speed max Stage 4 - Combined / 155°C / Humidity 30% / Core temperature 80°C / fan speed max
P05	Confectionery	Stage 1 - Convection / 170°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Convection / 170°C / Humidity 40% / 10' / fan speed max Stage 3 - Convection / 165°C / Humidity 30% / 6' / fan speed max Stage 4 - Convection / 160°C / Humidity 0% / 4' / fan speed max
P06	Fried breaded gilding	Stage 1 - Convection / 230°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Convection / 205°C / Humidity 30% / 5' / fan speed max Stage 3 - Convection / 210°C / Humidity 10% / 2' / fan speed max Stage 4 - Convection / 220°C / Humidity 0% / 1' / fan speed max
P07	Grilled foods	Stage 1 - Convection / 255°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Convection / 240°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 3 - Convection / 245°C / Humidity 0% / 2' / fan speed max Stage 4 - Convection / 250°C / Humidity 0% / 1' / fan speed max

P08	Regeneration Combined	Stage 1 - Convection / 145°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Convection / 120°C / Humidity 40% / 5' / fan speed max Stage 3 - Convection / 125°C / Humidity 30% / 1' / fan speed max Stage 4 - Convection / 130°C / Humidity 30% / 1' / fan speed max
P09	Regeneration Convection	Stage 1 - Convection / 170°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Convection / 165°C / Humidity 20% / 4' / fan speed max Stage 3 - Convection / 170°C / Humidity 0% / 2' / fan speed max Stage 4 - Convection / 175°C / Humidity 0% / 1' / fan speed max
P10	Regeneration steam	Stage 1 - Convection / 90°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max Stage 2 - Steam / 80°C / 5' / fan speed max Stage 3 - Steam / 75°C / 2' / fan speed max Stage 4 - Steam / 70°C / 1' / fan speed max
P11	Low temperat. - rare meat	Stage 1 - Convection / 120°C / Humidity 100% / 2' / fan speed max Stage 2 - Convection / 60°C / Humidity 100% / Core temperature 35°C / fan speed max Stage 3 - Convection / 70°C / Humidity 100% / Core temperature 55°C / fan speed max Stage 4 - Convection / 56°C / Humidity 100% / 30' / fan speed max
P12	Low temperat. - welldone meat	Stage 1 - Combined / 140°C / Humidity 60% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 70°C / Humidity 100% / Core temperature 45°C / fan speed max Stage 3 - Convection / 90°C / Humidity 100% / Core temperature 74°C / fan speed max Stage 4 - Convection / 76°C / Humidity 100% / 30' / fan speed max
P13	Low temperat. - white meat (first choice)	Stage 1 - Combined / 120°C / Humidity 20% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 66°C / Humidity 100% / Core temperature 40°C / fan speed max Stage 3 - Convection / 82°C / Humidity 100% / Core temperature 68°C / fan speed max Stage 4 - Convection / 69°C / Humidity 100% / 30' / fan speed max
P14	Low temperat. - white meat (second choice)	Stage 1 - Combined / 150°C / Humidity 90% / 8' / fan speed max Stage 2 - Convection / 70°C / Humidity 100% / Core temperature 50°C / fan speed max Stage 3 - Convection / 90°C / Humidity 100% / Core temperature 74°C / fan speed max Stage 4 - Convection / 78°C / Humidity 100% / 30' / fan speed max
P15	deltaT - ham, leg of pork	Stage 1 - Steam / 120°C / 5' / fan speed max Stage 2 - Steam / deltaT 30°C / Core temperature 50°C / fan speed max Stage 3 - Steam / deltaT 20°C / Core temperature 70°C / fan speed max Stage 4 - Steam / 72°C / 30' / velocità ventola statica
P16 ÷ P94	personalise programs	Stage 1 - Convection / 180°C / Humidity 100% / 4' / fan speed max Stage 2 - Convection / 190°C / Humidity 100% / 3' / fan speed max Stage 3 - Convection / 200°C / Humidity 100% / 2' / fan speed max Stage 4 - Convection / 210°C / Humidity 100% / 1' / fan speed max
S01	smoked (oil)	Stage 1 - Convection / 30°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 32°C / Humidity 50% / 36' / fan speed max Stage 3 - Convection / 30°C / Humidity 20% / 4' / fan speed max Stage 4 - Convection / 32°C / Humidity 0% / 4' / fan speed max
S02	smoked (salt)	Stage 1 - Convection / 50°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 60°C / Humidity 50% / 36' / fan speed max Stage 3 - Convection / 60°C / Humidity 20% / 4' / fan speed max Stage 4 - Convection / 52°C / Humidity 0% / 4' / fan speed max
S03	smoked (cheeses)	Stage 1 - Convection / 70°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 80°C / Humidity 50% / 50' / fan speed max Stage 3 - Convection / 80°C / Humidity 20% / 6' / fan speed max Stage 4 - Convection / 70°C / Humidity 0% / 4' / fan speed max
S04	smoked (well-done meat)	Stage 1 - Convection / 50°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 70°C / Humidity 60% / 20' / fan speed max Stage 3 - Convection / 60°C / Humidity 50% / 10' / fan speed max Stage 4 - Convection / 60°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max
S05	smoked (wcooked fish)	Stage 1 - Convection / 50°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max Stage 2 - Convection / 70°C / Humidity 60% / 10' / fan speed max Stage 3 - Convection / 60°C / Humidity 50% / 20' / fan speed max Stage 4 - Convection / 60°C / Humidity 0% / 5' / fan speed max

Section 5
Operation

- The button (18) modifies the pre-set standard regeneration programs.

Press the button to show the program of choice on display (7).

Press button (16) to start the selected program.

Once the program has been started, only keys (4-5-6-10) and knob (21) can be used to modify the values set for the current stage.

During cooking, buttons (1-2-3) can be used to modify the cooking mode.

Note: Changes made in this way only remain active for the current cooking process; to save them permanently, press the cooking mode button (1-2-3) being used for at least 3 seconds.

i IMPORTANT _____

To return to the original settings, with the appliance in STOP mode (icon (16) is lit with a green light) press and hold button (12) longer than 3 seconds (as the entire panel powers down) then press and hold button (18) until PrG ok appears.

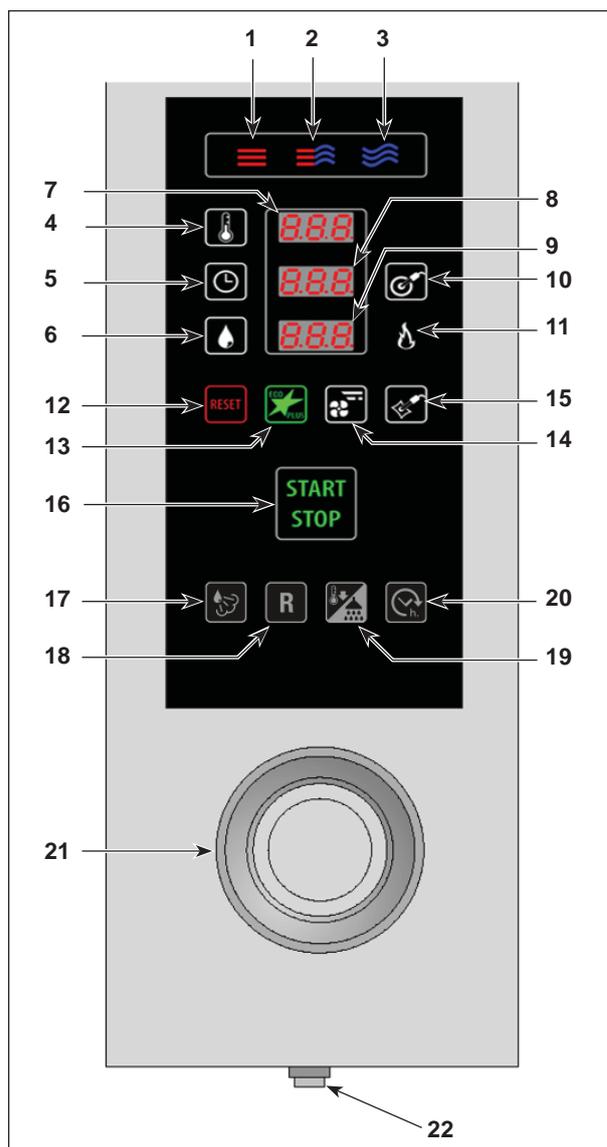
19. Quick cooling key/Semiautomatic washing:

- Press the button (19) once to select the “Semiautomatic wash” function (the display (7) shows the text “CLE”, the display (8) shows the text “Pr”, the display (9) shows the text “P01”).
- Press the button (19) twice to select “Semiautomatic wash” (the display (7) shows the text “CLE”, the display (8) shows the text “Pr”, the display (9) shows the text “P02”).
- Press the button (19) three times to select the “quick cooling” function.

With the “quick cooling enabled” function:

- For cooling the cooking chamber quickly with the door closed:
Press the button to display the wording “100°C” on (7) and the wording “CLd” on (8). Press the key (4) and turn the knob (21) to set the cooling temperature required. Press the key (16) to start the program.

At the end of the cycle the appliance shuts down and a buzzer sounds.



- For enable / disable the function of cooldown during cooking:

With the appliance in the STOP phase (green light of button (16) on) press the button (12) and hold it down for longer than 3 seconds (the whole panel powers down). Press the key (19) and turn knob (21) to select “cooldown ON/OFF” function. Press button (19) to save the selected function.

i IMPORTANT _____

Do not use this function while cooking is in progress.

With “Semiautomatic washing” function activated:

- Press the **(16)** button to start semi-automatic washing.

20. The “delay start” button: is used to start delayed cooking.

Press button **(20)** and the display **(8)** will show the max. delay start time **(1 hours)**.

Press button **(5)** and and turn knob **(21)** to set the desired value.

Press knob to store the value and then press the **(16)** button to begin the delayed start.

To interrupt the countdown and exit from the function, press button **(16)** (cooking does not start).

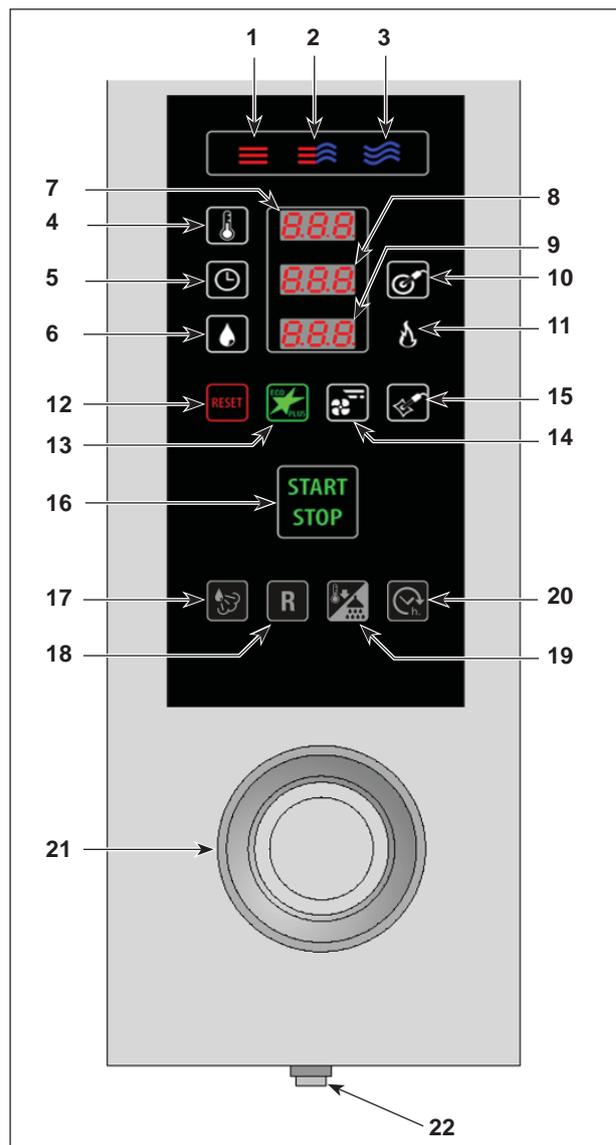
If you wish to start cooking before the set time has elapsed, press button **(5)** and turn knob **(21)** to bring the value displayed **(8)** to “0”.

21. Control knob: varies the values of the functions selected (see buttons **(4-5-6-10)**).

Turn knob clockwise to increase value and counter-clockwise to decrease value.

- Used to modify the appliance’s cooking and washing, programming and functional, parameters.
- **Also confirms and saves:** press knob to confirm and/or save selected settings shown on the display.

22. ON/OFF button: turns the appliance’s power supply on and off (I=ON; O=OFF). In models FX201 and FX202, the ON/OFF button is located on the left side of the control panel.



SWITCHING APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

Lighting

1. Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical main.
2. Turn on gas supply valve.
3. Turn on water supply valve.
4. Press button **(22)** to turn on the appliance.

Turning off

i IMPORTANT _____

Always switch off the appliance after use.

1. Press button **(22)** to turn off the appliance.
2. Turn off gas supply valve.
3. Turn off water supply valve.
4. Cut off mains power supply using the appliance's master switch.
5. Wait 5 minutes to complete the shut-off period before the appliance is re-started.

AUTOMATIC PREHEATING

i IMPORTANT _____

For best cooking results, pre-heating should be done with the oven empty.

- Press button **(16)** to turn on the appliance.
The appliance automatically performs a pre-heating mode.

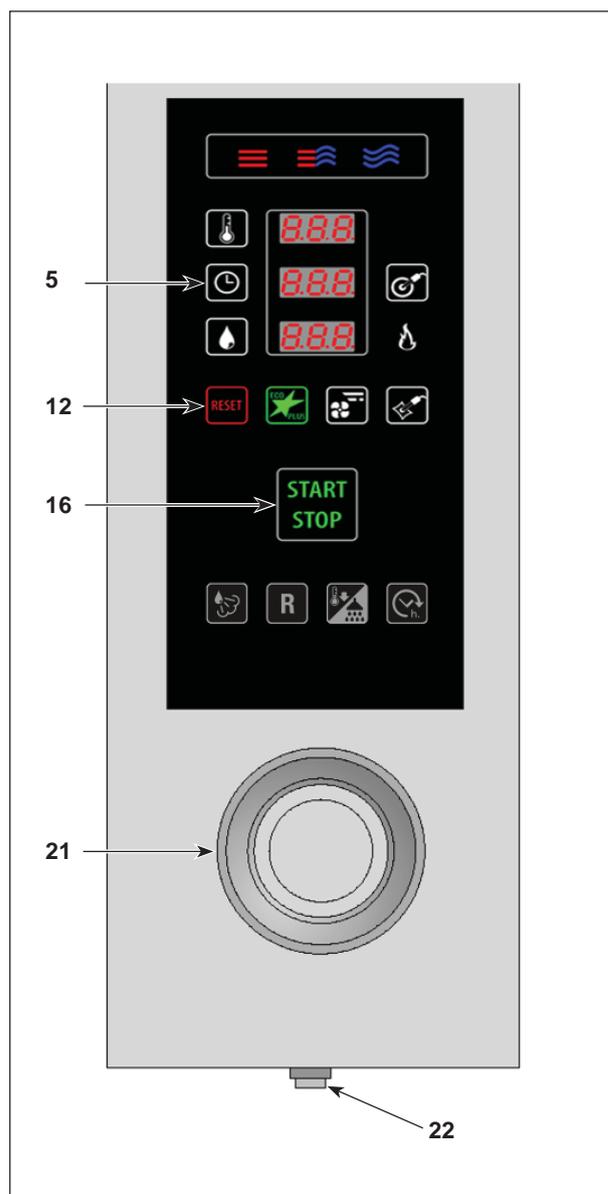
At the end of the pre-heating mode a beeper sounds. You may now fill the oven and close the door. Cooking will start automatically.

i IMPORTANT _____

Pre-heating is also automatically disabled when temperature inside the cooking chamber is already high enough for the cooking mode set.

Temperature disabling

This disables the temperature function of the current cooking operation only.



- In STOP mode (icon **(16)** is lit with a green light) to disable the temperature function, press button (16) for longer than one second.

Permanent disabling

1. With the appliance in STOP mode (icon **(16)** is lit with a green light) press and hold button **(12)** for longer than 3 seconds (as the entire panel powers down).
2. Press button **(5)** and turn knob **(21)** to turn automatic pre-heating off.
3. Press knob **(21)** to confirm the changes made.

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To complete this operation, proceed as follows.

Starting

1. Switch on the appliance (see: **Switching the Appliance ON and OFF**).
2. Press one of the buttons (1-2-3) to set Cooking Mode.
3. Press button (4) and turn knob (21) to set Cooking Temperature.
4. Press button (5) and turn knob (21) to set Cooking Time, or press button (10) and turn knob (21) to set "Product Core Probe" or "Vacuum Probe" temperature.

When cooking in mixed mode, press button (6) and turn knob (21) to set Percentage of Humidity.

When cooking in convection mode, press button (6) and turn knob (21) to set the Vent Closing Percentage.

5. Press button (16) to start Cooking Mode.

During the cooking cycle it is possible to amend one or more previously set parameters:

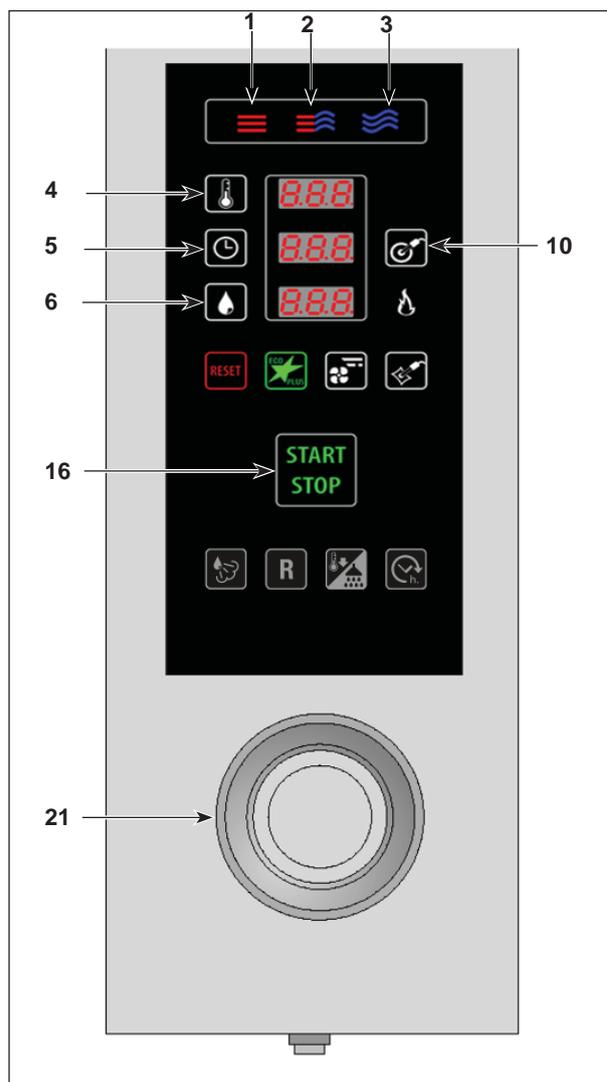
- Amend Cooking Mode (Convection, Steam, Mixed)
- Amend the Chamber Temperature.
- Amend the Cooking Cycle (in time or at core).
- Amend the Humidity %.

Stopping

The Cooking Cycle stops automatically at the end of the set time or when the "Product Core Probe" detects the set temperature.

At the end of the Cooking Cycle a beeper sounds.

- Press button (16) or open the door to interrupt the Cooking Mode at any moment.



PROLONGED DOWNTIMES OF THE APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for an extended period, proceed as follows.

1. Turn off gas supply valve.
2. Turn off water supply valve.
3. Cut off mains power supply using the appliance's master switch.
4. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
5. Spread a film of edible oil over all stainless steel surfaces.
6. Perform all Maintenance 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
- The combustion air intake and check that it is not obstructed (Make sure that the combustion air intake is not obstructed or dirty, and, if necessary, remove the obstruction and clean it)
- Check air filter (if installed) located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed
- 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 (CO²) 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.

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 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.

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.

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

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 version FX61-101-82-122 only).
3. Extract and clean the filter mesh (**C**).
4. Remove the screws to open the deflector panel (**D**).
5. Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) with warm tap water.

A spray bottle should be used to wet the inside of the cooking chamber with water.

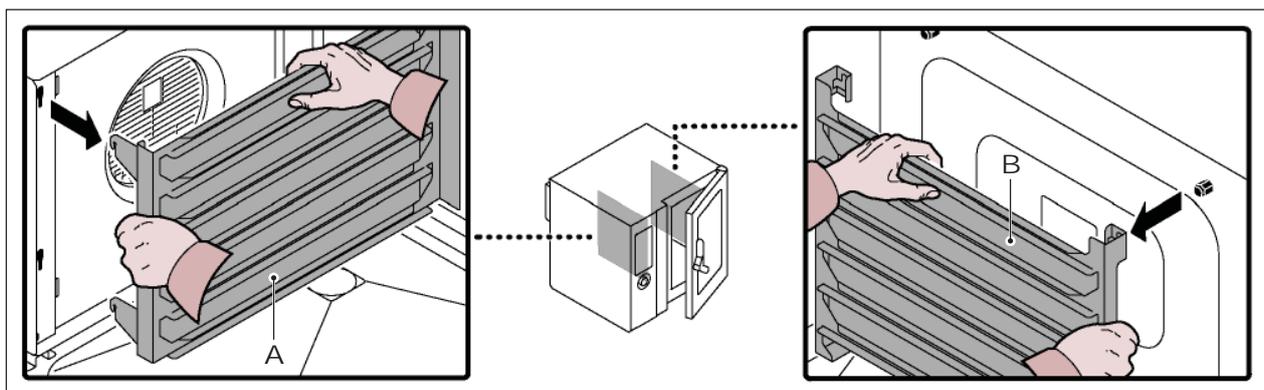
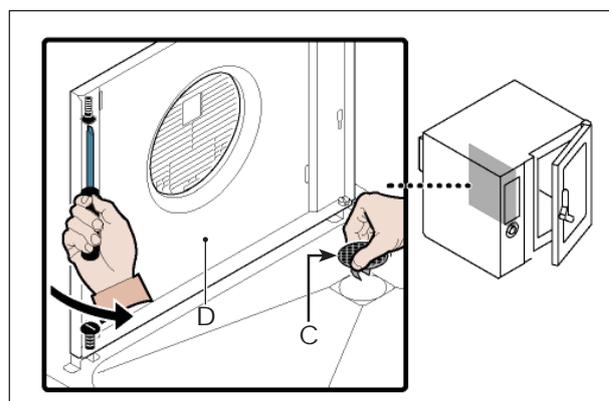
6. Spray food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) and leave it to act for 10 – 15 min.

The "cleaning spray" should be used to spray the 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 (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.
10. Replace and tighten screws to close the deflector panel (**D**).
11. Replace the container racks (**A-B**) and the 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

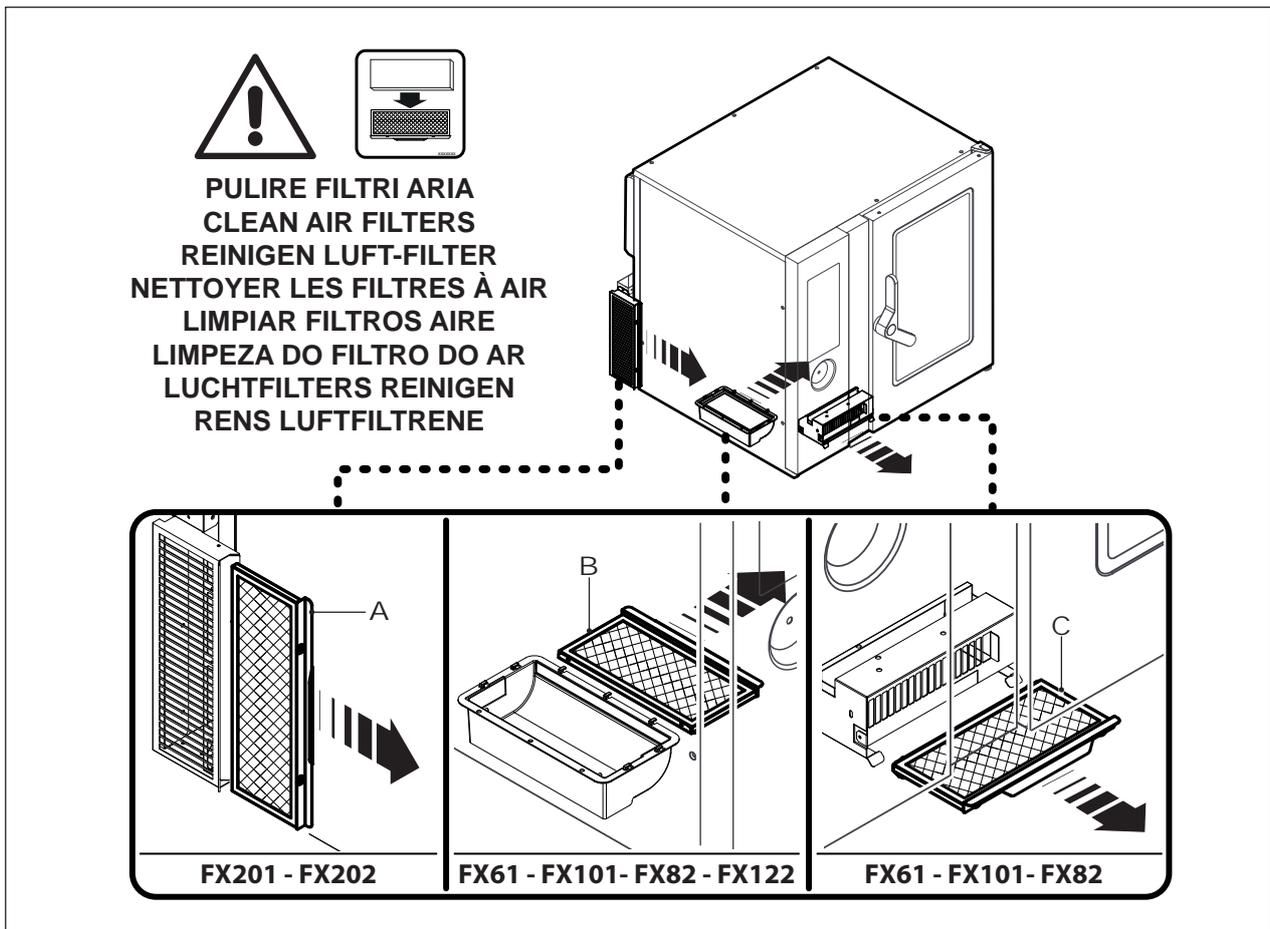
To perform this operation, proceed as follows.

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).

i IMPORTANT _____

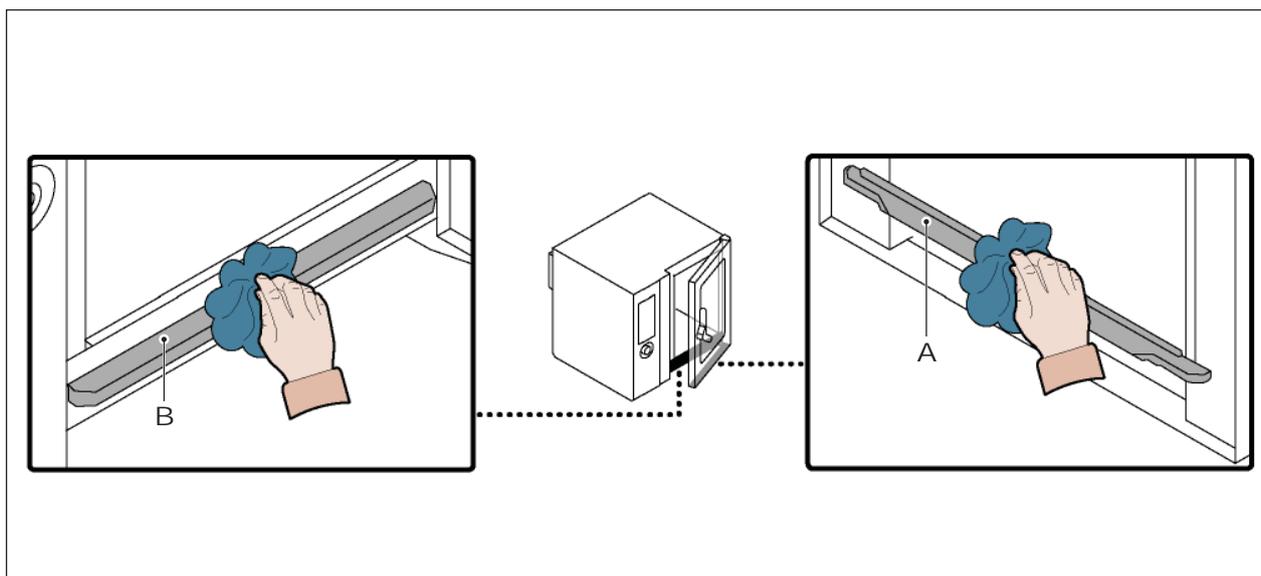
We recommend washing them in the dishwasher.



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

To perform this operation, proceed as follows.

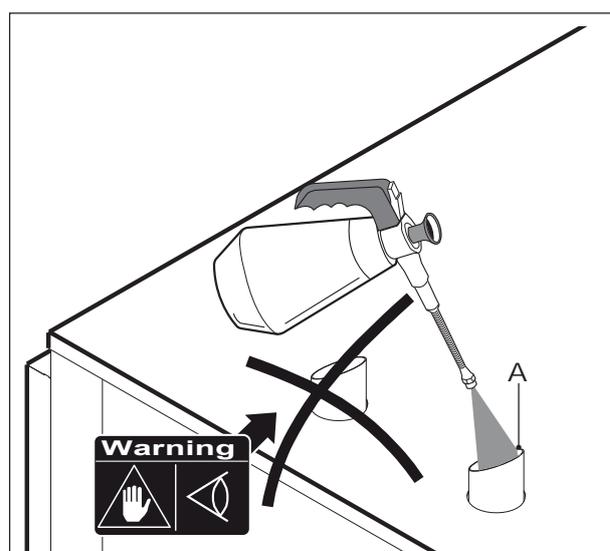
1. Clean and drain the condensation collection channel **(A)**.
2. Clean the condensation collection tank **(B)** and check that the drain hole and line are not blocked.



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.



WASHING LEVEL 2 APPLIANCE

i IMPORTANT _____

To guarantee functionality over time, to prevent bacterial proliferation in the chamber and to improve prevention of possible corrosion, perform at least one wash cycle a day.

i IMPORTANT _____

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly.

Washing 1 mode

To perform this operation, proceed as follows.

1. In STOP mode press button (19) once (icon (16) is lit with a green light).

Display (7) shows the message “CLE”, display (8) the message “Pr” and display (9) the message “P01”.

2. Press button (16) (icon (16) lit with a red light), and display (7) shows the message “CLE” and the display (8) shows the message “ 25' ” (total washing time).
3. When the beeper sounds (approx. 8 min. after washing starts) and “CLE” flashes on the display, place detergent in the cooking chamber.
4. Open the appliance door and spray food-approved detergent onto all walls of the cooking chamber, heat exchanger and fan.

i IMPORTANT _____

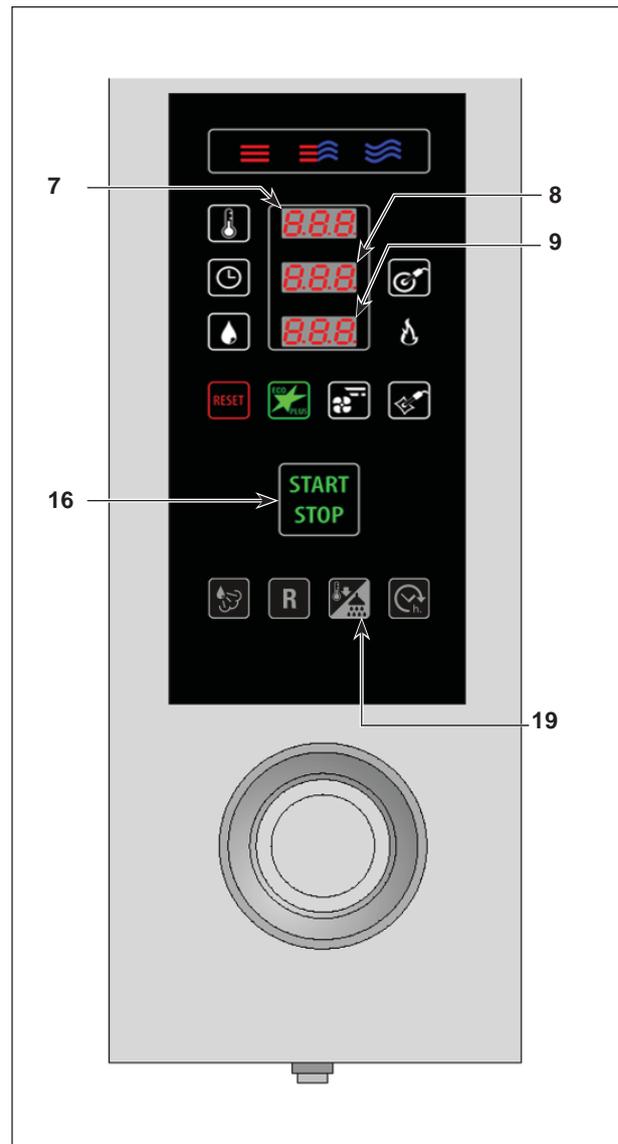
Use of the “cleaner spray” accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

⚠WARNING When cleaning and sanitizing the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by all relevant federal, state and local code requirements.

5. Close the appliance 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.

i IMPORTANT _____

Before cooking again, check that no detergent residues have been left in the cooking chamber. If residues are found, rinse the cooking chamber thoroughly by hand and heat the oven in “Convection” mode for approximately 15 min. to dry the chamber.



Washing 2 mode

To perform this operation, proceed as follows.

1. In STOP mode press button (19) twice (icon (16) is lit with a green light).

Display (7) shows the message “CLE”, display (8) the message “Pr” and display (9) the message “P02”.

2. Press button (16) (icon (16) lit with a red light), and display (7) shows the message “CLE” and the display (8) shows the message “ 1 hour ” (total washing time).

Repeat the operation from 3 to point 5 twice following the instructions as described in the washing 1 mode.

WARNING FOR DESCALING

i IMPORTANT _____

To guarantee functionality over time and to improve prevention of possible corrosion, descaling must be carried out.

If the text “dEC” appears on the display (7) it means that the following cleaning operations must be carried out:

1. In STOP status press button (19) (icon (16) lit with a green light). The display (7) shows the message “CLE”, the display (8) the message “Pr” and the display (9) the message “P01”.
2. Press the button (16) (icon (16) lit with a red light), and the display (7) shows the message “CLE” and the display (8) shows the message “25’ ” (total washing time).
3. When the buzzer goes off and the message CLE flashes on the display, introduce the descaler in the cooking chamber.
4. Open the door and spray the **DESCALER**, with **pH<7**, on all the walls of the cooking chamber, on the heat exchanger and on the fan.

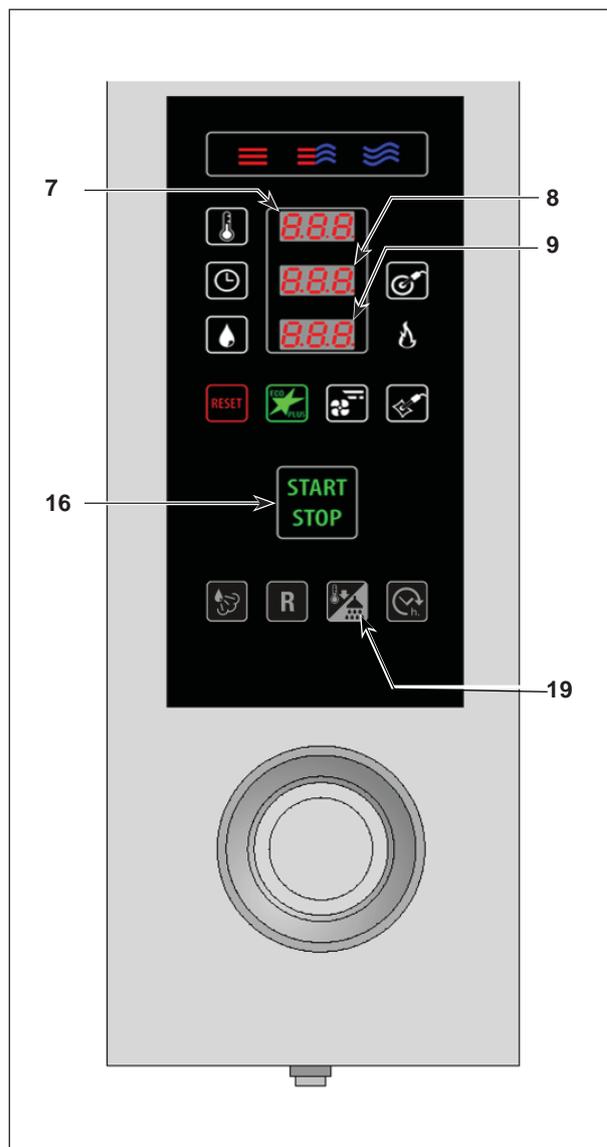
It is recommended to use the “spray” accessory and the DESCALER for this operation.

⚠WARNING 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.

i IMPORTANT _____

Check that the cooking chamber has no leftover descaler before cooking again. Otherwise thoroughly rinse the cooking chamber and activate heating in “convection” mode for about 15 min. to dry it.



PARTS REPLACEMENT

REPLACING PARTS RECOMMENDATIONS

i 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 responsibility 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.

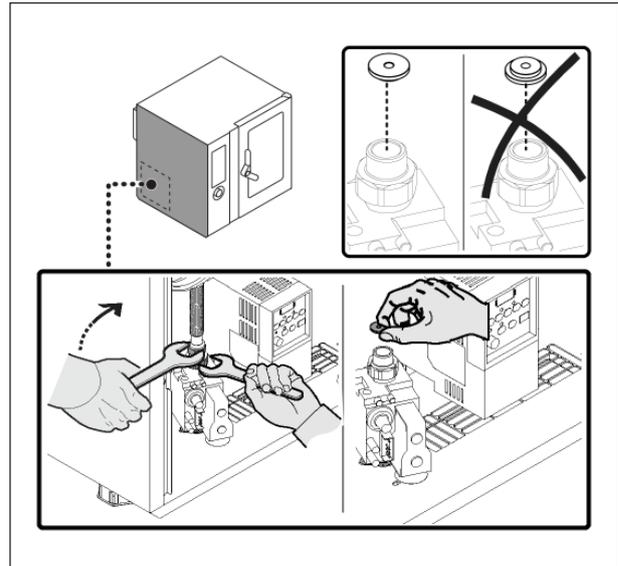
⚠ WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

⚠ 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

i 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.

i IMPORTANT _____

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

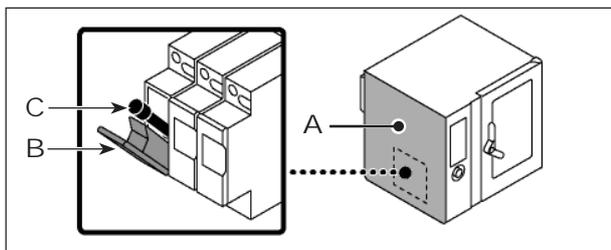
REPLACING THE FUSE

⚠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.

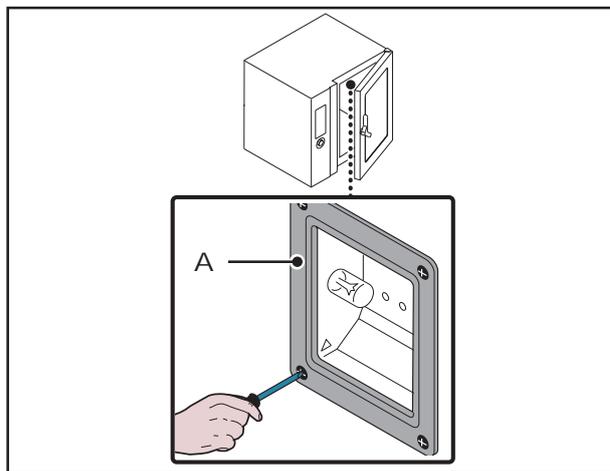
1. Undo screws and remove side panel **(A)**.
2. Open fuse-holder **(B)** and replace damaged fuse **(C)**.
3. Replace fuse-holder and side panel when the operation is complete.



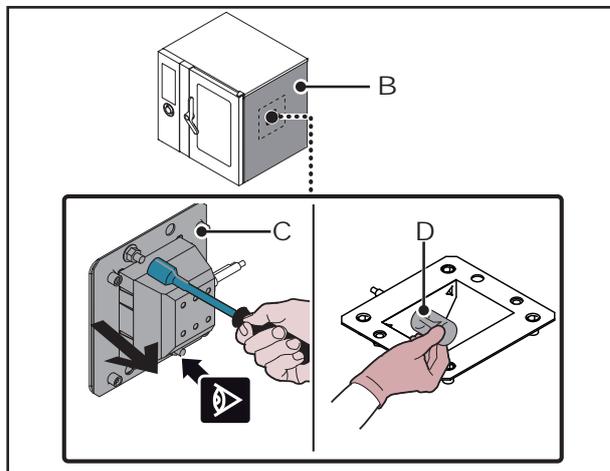
To perform this operation, proceed as follows.

⚠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 Label and Sign Location" page.

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.

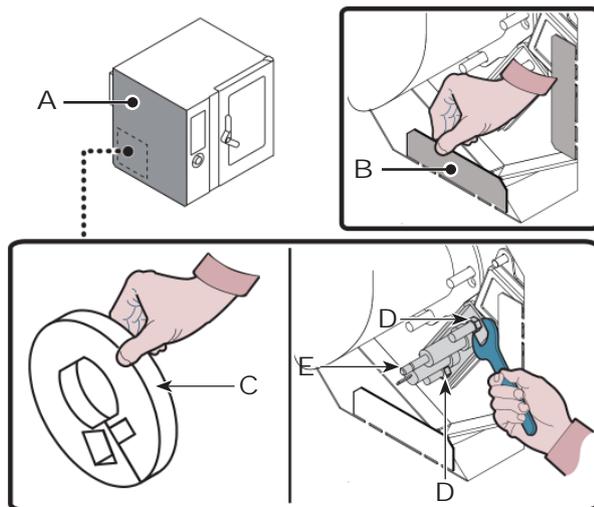
CHANGING THE IGNITION PLUG

⚠️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.

i 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.

Section 7
Parts Replacement

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 44)
	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 burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	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

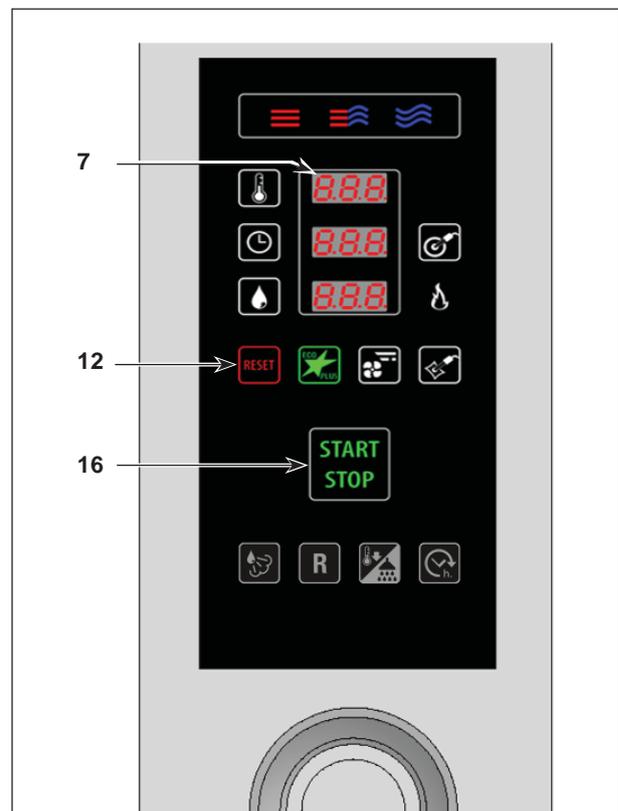
ALARM IDENTIFICATION

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 (7).

i IMPORTANT _____

Press button (12) to reset the alarm and the cooking cycle restarts automatically; if this is not the case, press start key (16).



KEY TO ALARM TABLE

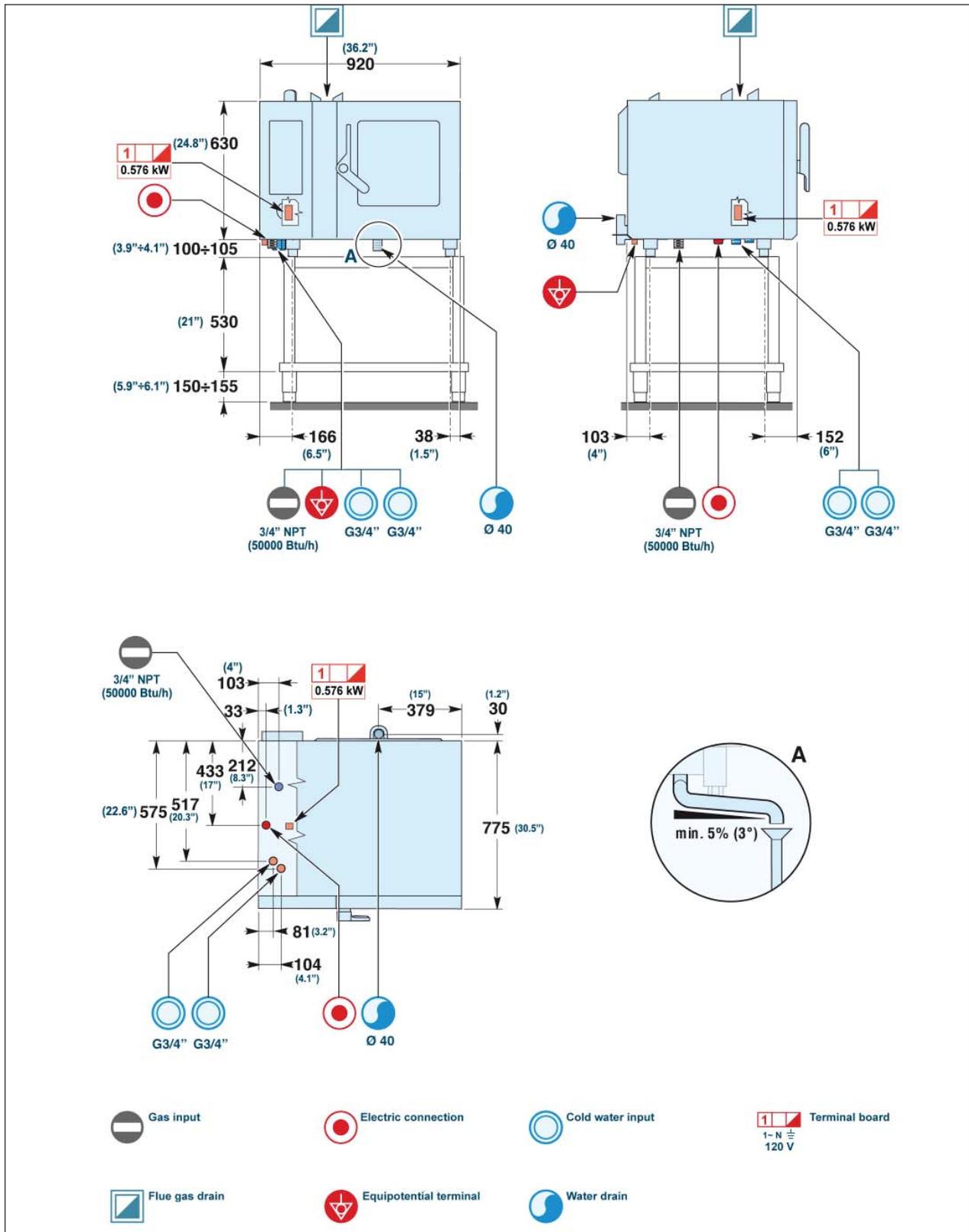
Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that mains water is present or adjust the pressure (see page 25); if the problem persists call an authorized service agent	Convection cooking cycles can still be performed
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	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	Overload cutouts tripped	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be performed

KEY TO ALARM TABLE (Continued)

Alarm	Fault	Remedy	Notes
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
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
E20	Setup error	Call an authorized service agent	The oven's functions are disabled; no cooking cycles can be performed
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
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
E28	Valve has failed to close/open	Press the "Reset" button	Call an authorized service agent

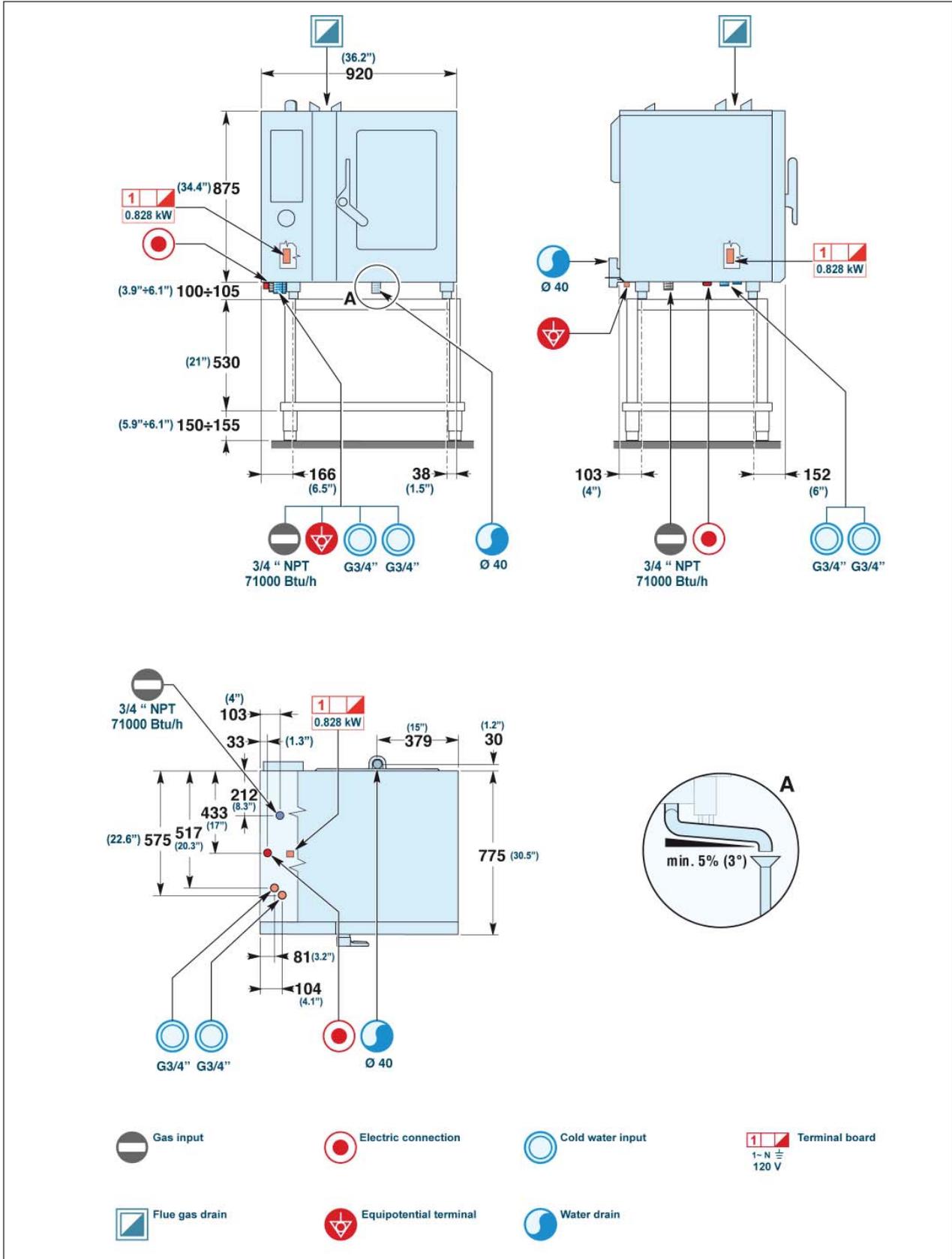
CONNECTION AND WIRING DIAGRAMS

OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX 61 G2)

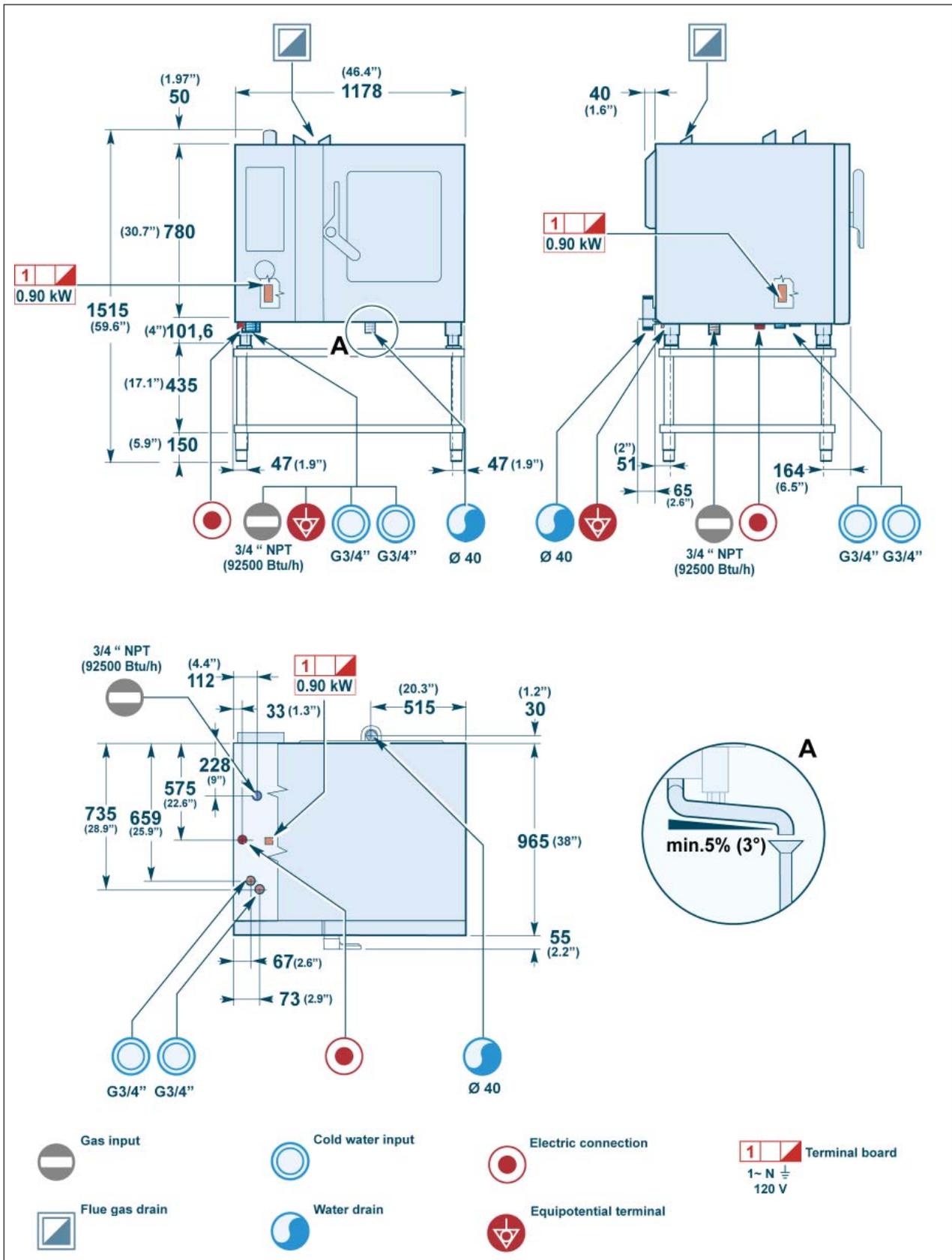


Section 9
 Connection and Wiring Diagrams

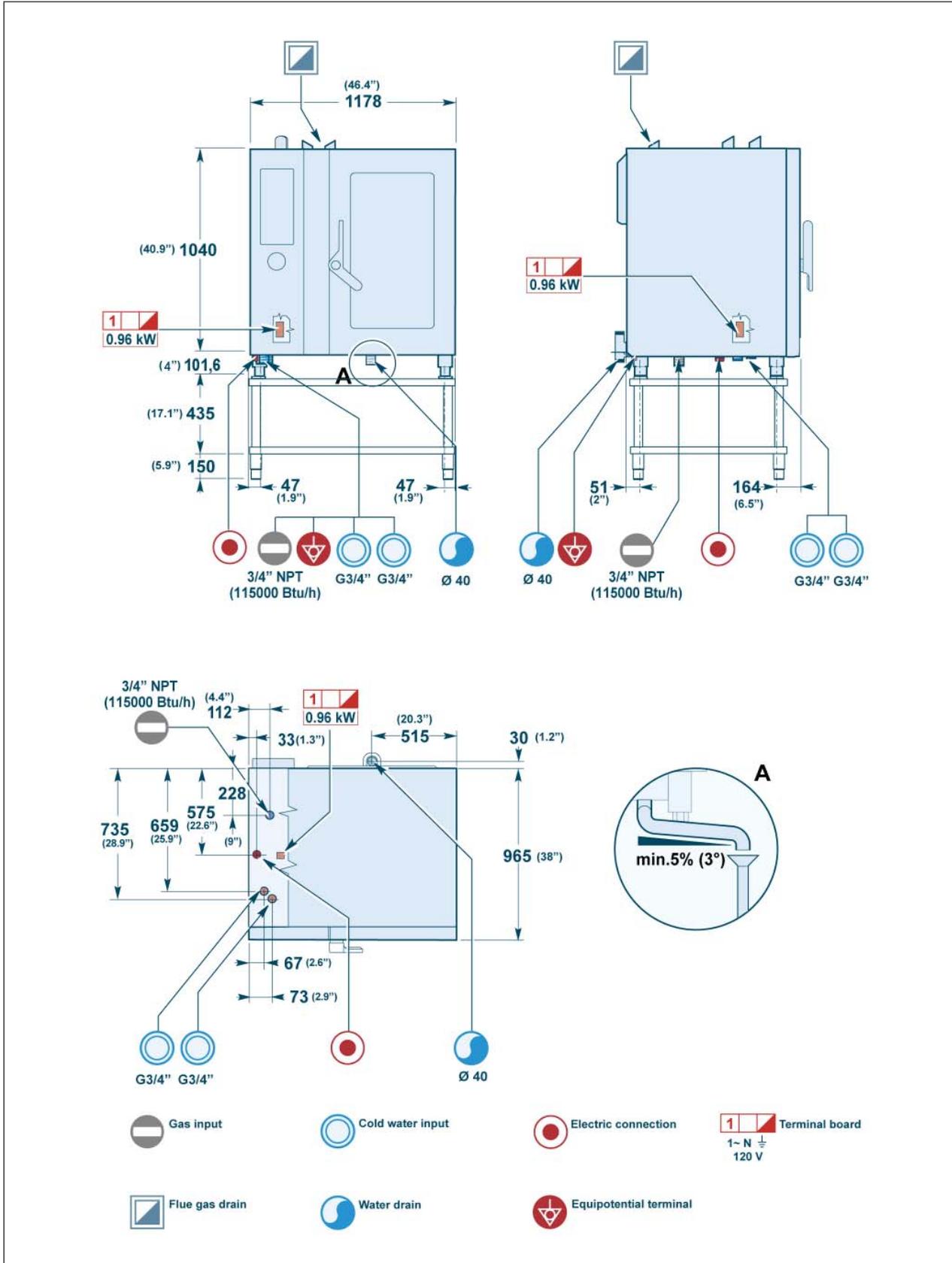
OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 G2)



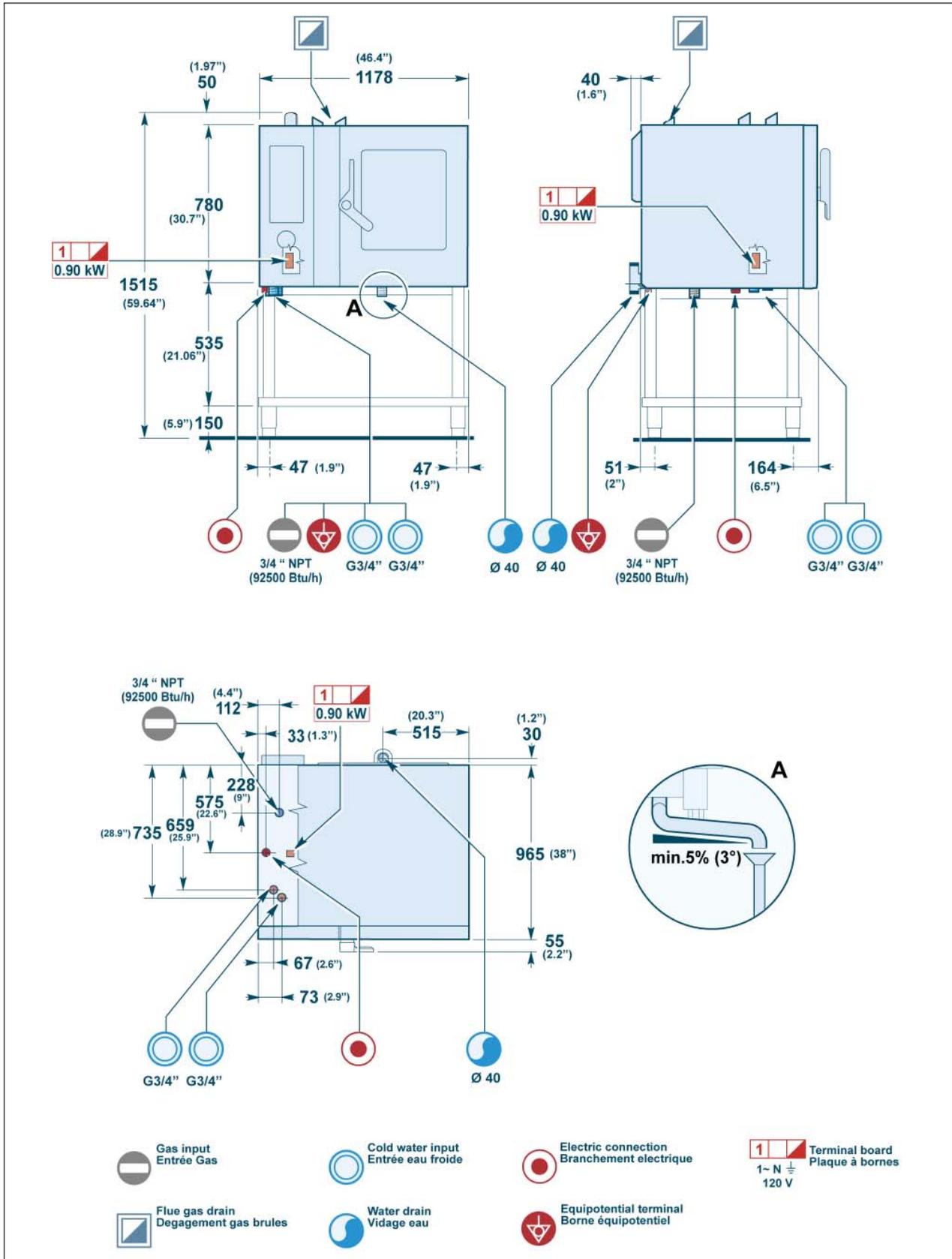
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 G2T)



OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 G2T)

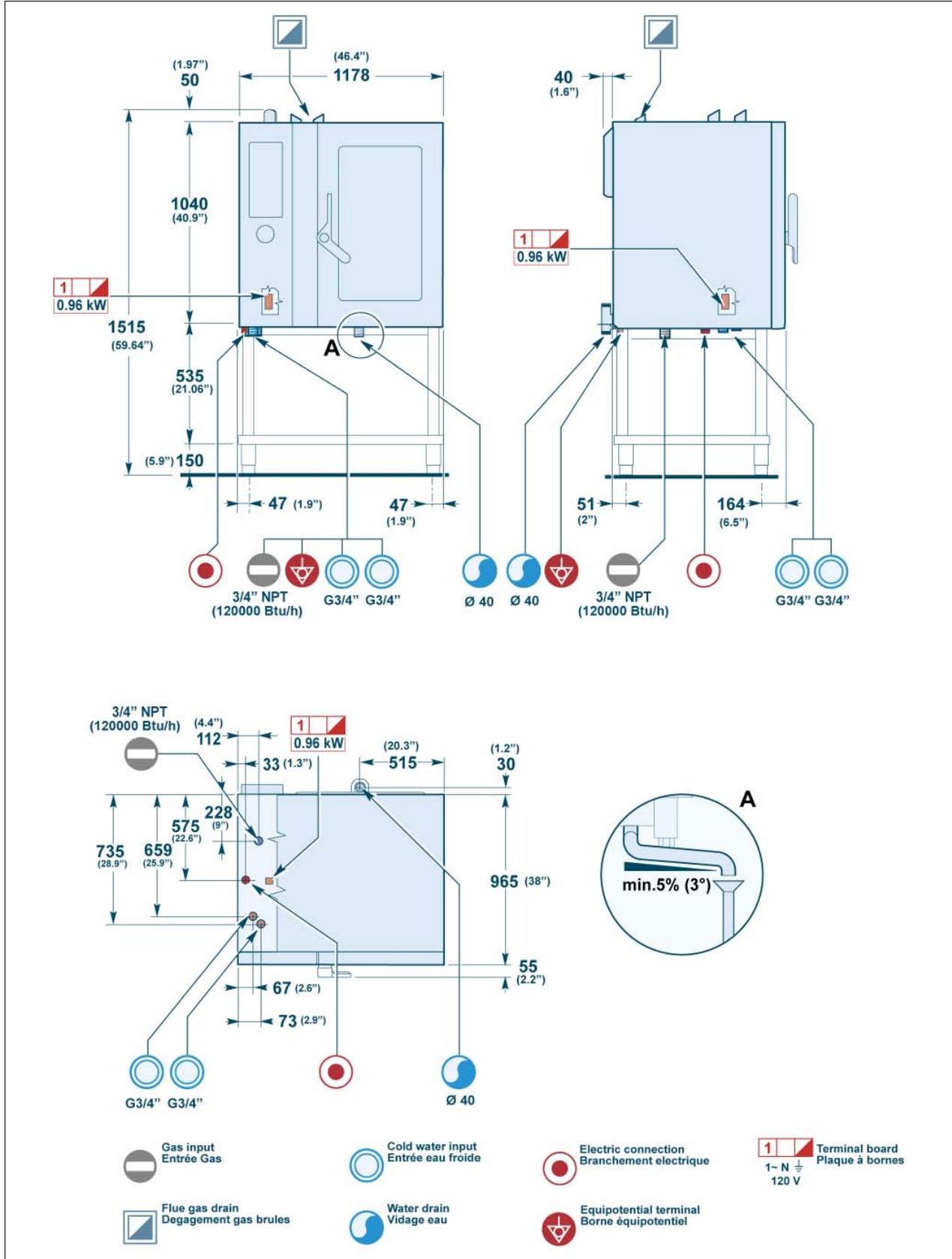


OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 G2)

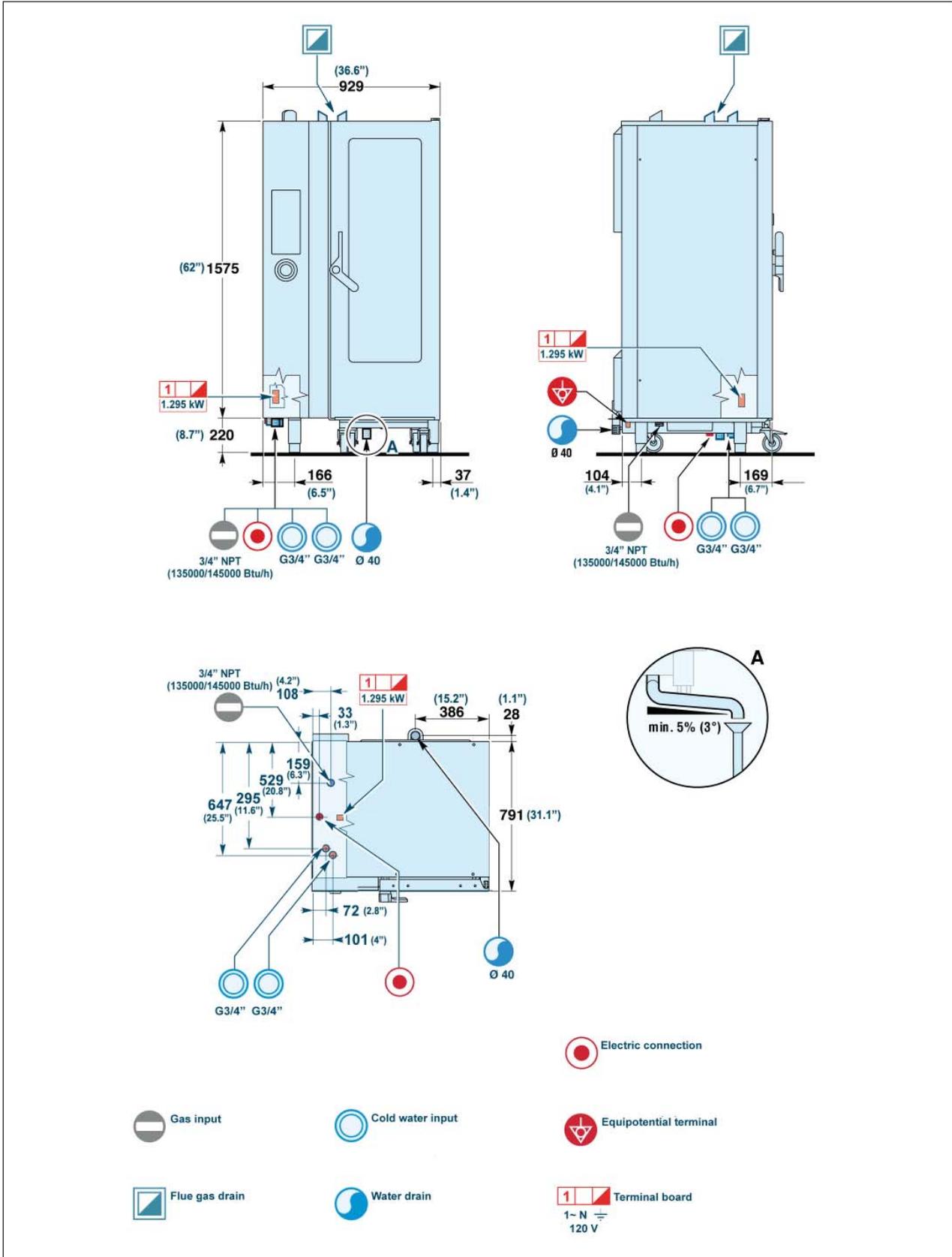


Section 9
 Connection and Wiring Diagrams

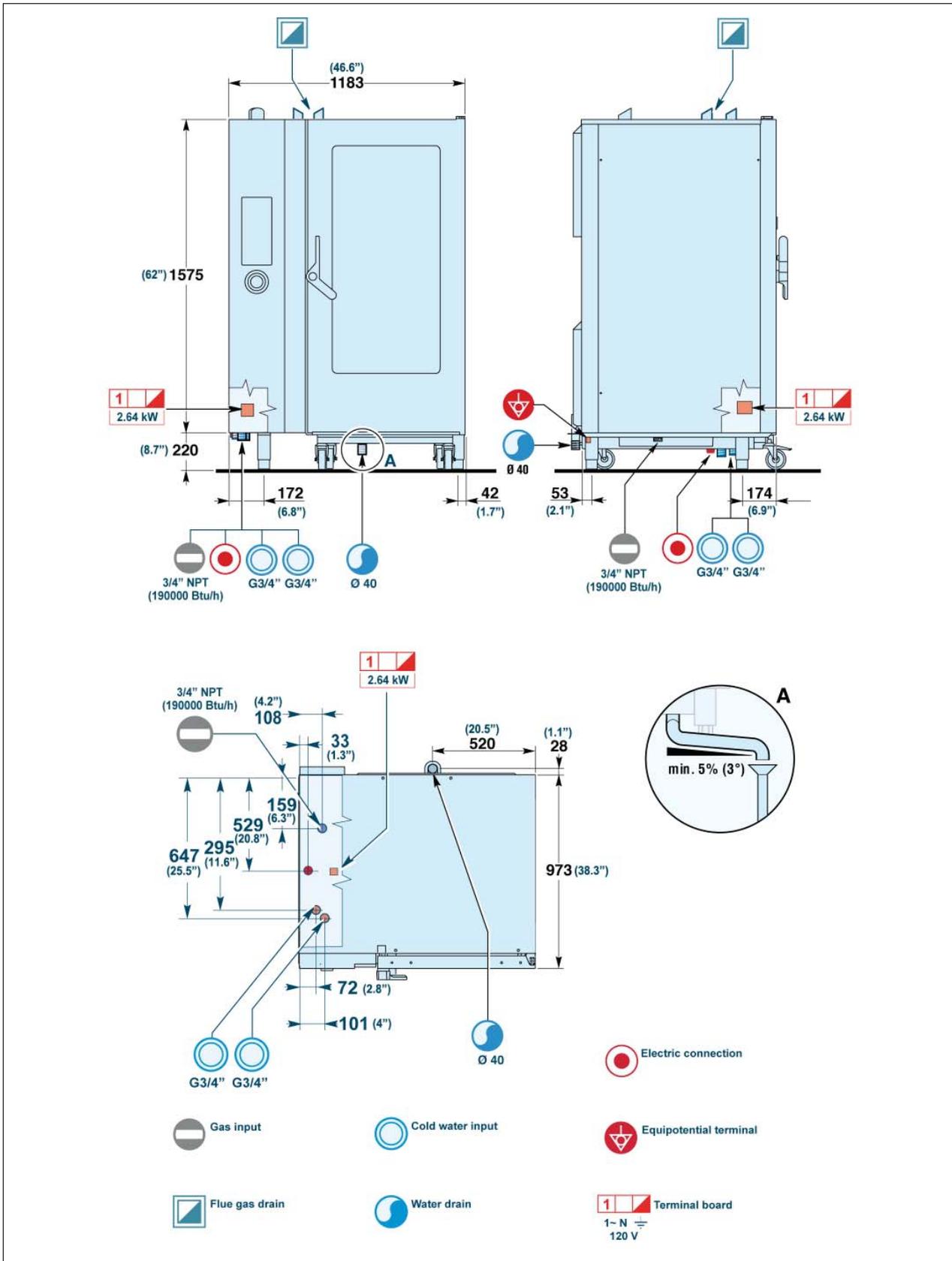
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 G2)



OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX201 G2)

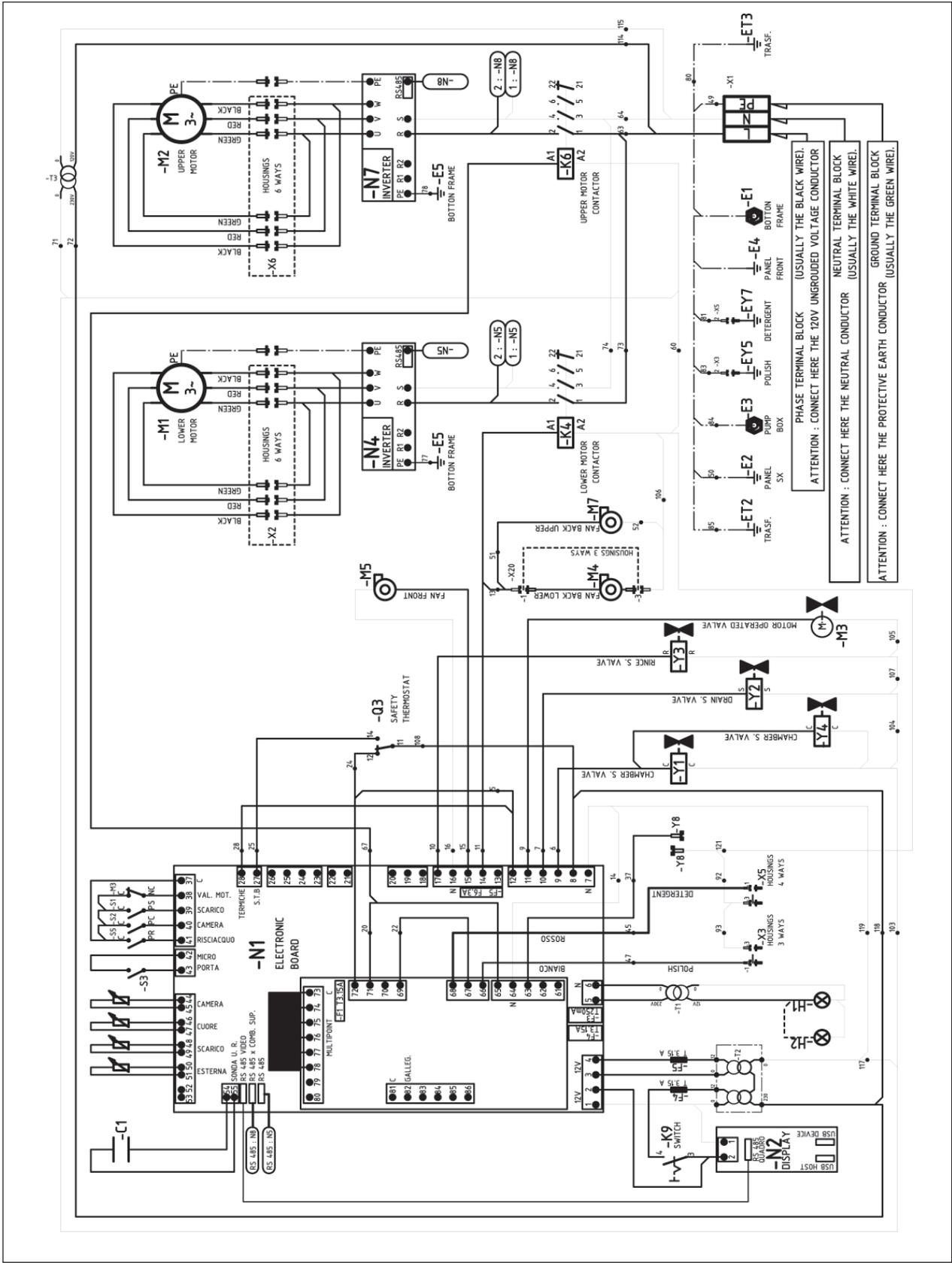


OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX202 G2)

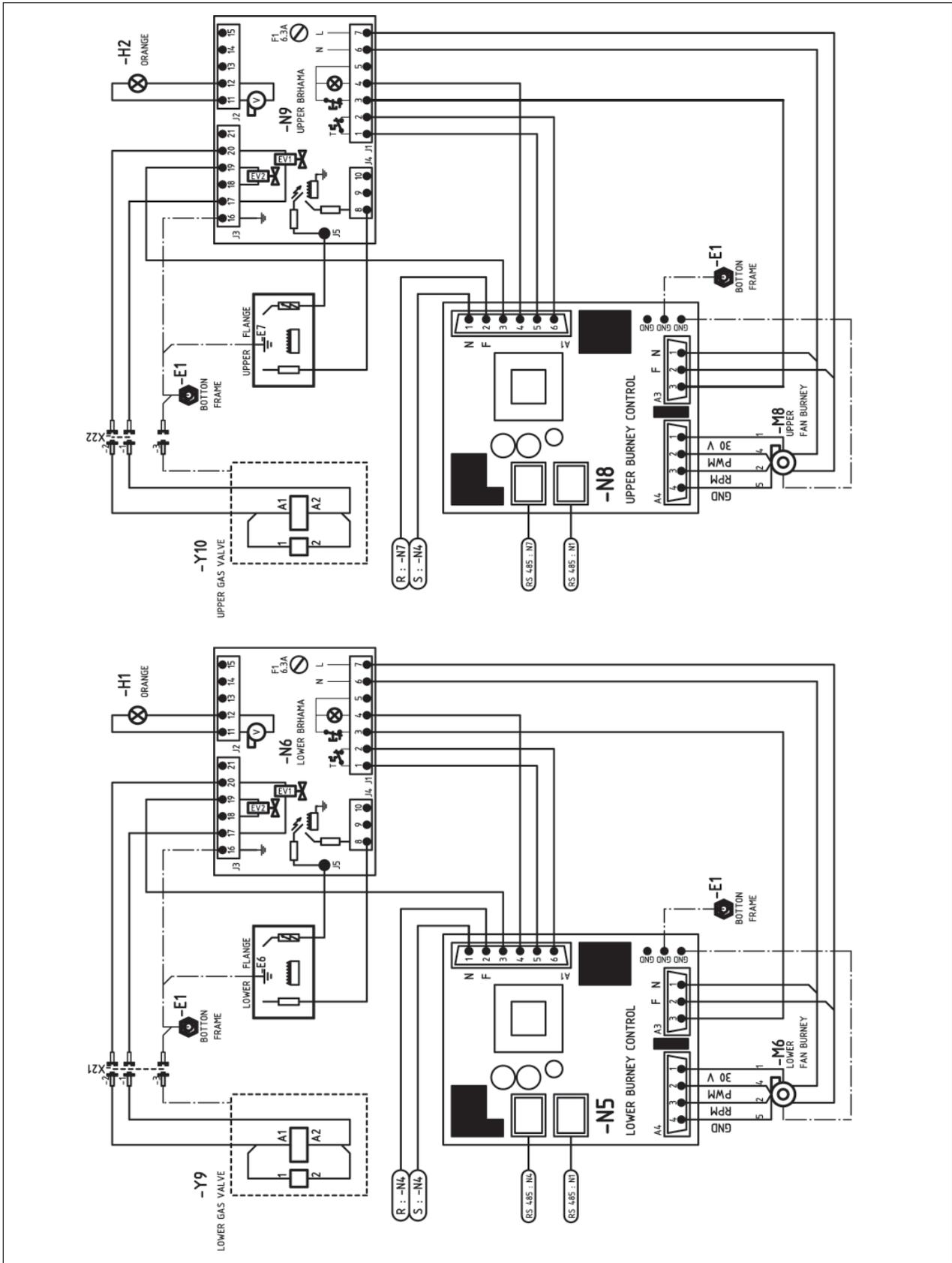


Section 9
 Connection and Wiring Diagrams

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 201-202 G2_120V1N_A)



ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 201-202 G2_120V1N_B)





INDEX

A		I	
Adjusting the water pressure.....	26	Information for the reader	11
Alarm Identification	49	Installation of the appliance	18
Appliance Installation	18	Index.....	65
Automatic preheating,	34	K	
C		Key to Alarm Table	50
Caster - mountes ovens.....	18	L	
Changing the ignition plugs.....	47	Levelling.....	19
Changing the lamp.....	46	M	
Checking gas pressure	25	Maintenance Recommendations.....	37
Checking the combustion exhaust gases.....	25	O	
Cleaning the air filters	40	Optional accessories.....	12
Cleaning vent.....	41	P	
Cleaning the condensation collection channel and tank.....	41	Packaging and unpacking	17
Cleaning the cooking chamber.....	39	Procedure for requesting service	14
Connection and Wiring Diagrams.....	53	Prolonged downtimes of appliance	35
Connection the gas exhaust vent.....	23	Purpose of the manual.....	11
D		R	
Dataplate Location and Appliance Specifications	14	Recommendations for adjustments.....	25
Decommissioning the appliance	47	Recommendations for cleaning.....	38
Description of controls	27	Recommendations for handling and installation.....	17
E		Replacing Parts Recommendations	45
Electrical connection	19	Replacement of the burner nozzle	45
Electric Lockout/Tagout Procedure	12 & 37	Recommendations for use	27
G		Replacing the fuse	46
Gas connection.....	20	Room ventilation	18
Gas supply conversion.....	23	S	
General description of appliance.....	13	Safety and information signs.....	8
General safety precautions	5	Safety devices	12
H		Safety label and sign location	8
Handling and lifting	17	Standard accessories	12
		Stainless Steel Care	38

Section 10

Index

Starting and stopping the cooking cycle.....35

Switching the appliance on and off34

T

Technical Specifications..... 15

Testing of the appliance24

Transport 17

Troubleshooting49

W

Warning for descaling43

Washing level 2 appliance42

Water connection21

Water drain connection22

Water: requirements for supplied water connection
.....20

Water recommendations for use21



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

Modèles

FX61 G 2

FX101 G 2

FX82 G 2

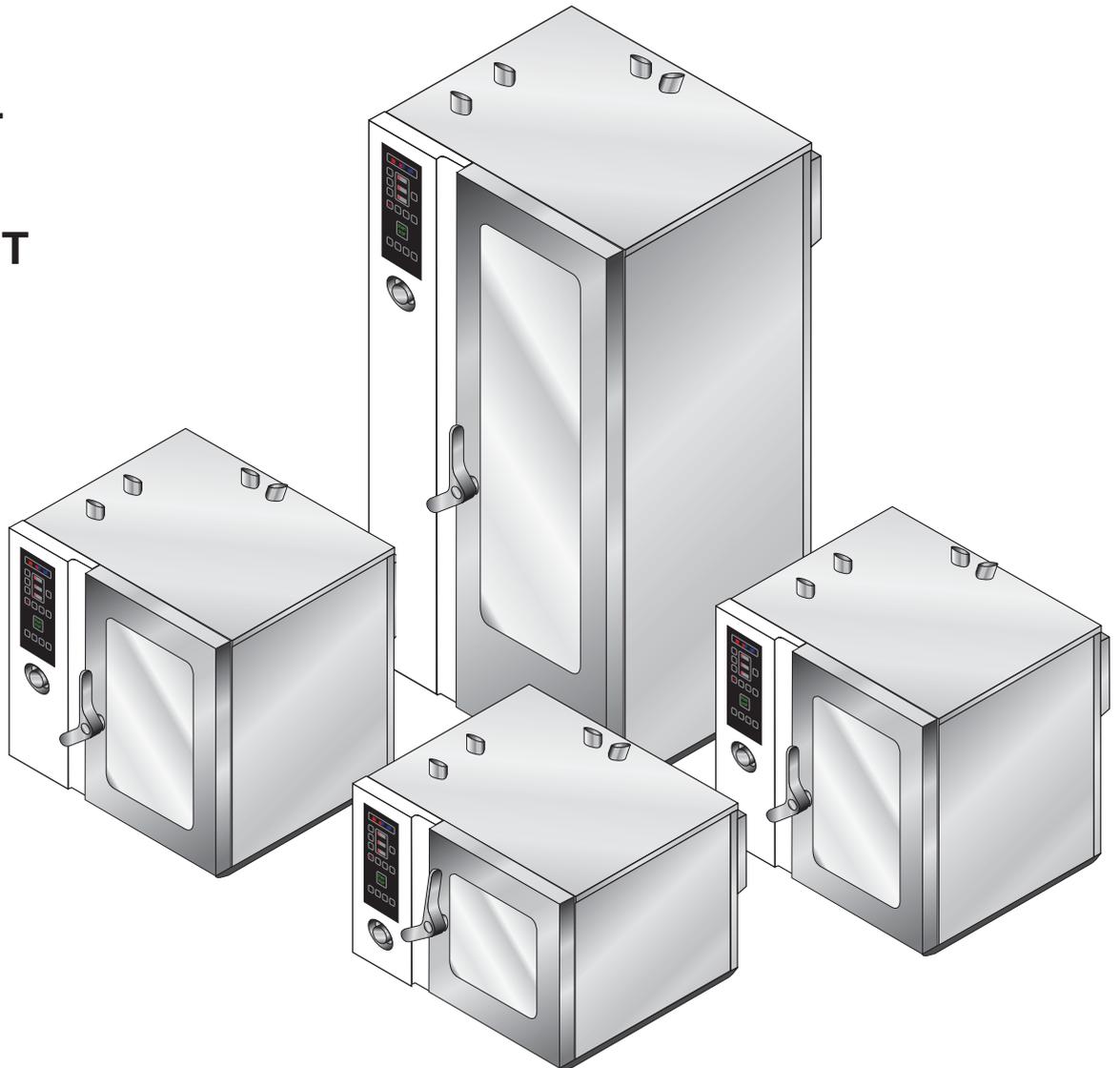
FX82 G 2T

FX122 G 2

FX122 G 2T

FX201 G 2

FX202 G 2



**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.**

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 démarrages 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	37
7	Pièces de rechange	45
8	Dépannage	49
9	Schémas de connexion et de câblage	53
10	Index	65

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 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 individuels. 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 cuisson, 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 le personnel 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 réglementation 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.**

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.**

Section 1
Avertissements de sécurité

ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ ET EMBLEMES DU SIGNAL

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA WATER SPECIFICATIONS CARACTERISTICAS DEL AGUA WASSERGEHÖRCHAFTE CARACTERÍSTICAS DA AGUA				
DUREZZA HARDNESS DUREZA DUREZA DUREZA	°d 1.5-4	°f 3-9	°e 2.1-6.3	(USA) ppm 30-90
REQUIRED	Chlorine < 0.1 mg/l Cl ⁻ < 30 mg/l SO ₄ < 30 mg/l			
RECOMMENDED	Fe < 0.1 mg/l Mn < 0.05 mg/l Cu < 0.01 mg/l LANGMUIR INDEX > 0.5			
TDS	40 - 150 mg/l	pH > 7-8.5		

1

3

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

4

5

2

MORRETO EQUIPOTENZIALE
BORNE EQUIPOTENTIAL
EQUIPOTENTIAL TERMINAL
POTENTIALAUSGLEICHSPUNKT

A

B

C

D

E

F

G

H

L

M

N

O

P

CAUTION
HOT
ATTENTION
CHAUD

WARNING

AVERTISSEMENT

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. 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 fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

This appliance is for use only with the specific legs or base provided. Cet appareil peut être utilisé seulement avec les jambes ou la base fournies.

Intended for other than household use / Non destiné à l'usage domestique.

CLEARANCE / DISTANCES
BACK / POSTÉRIEUR: 3 inches/pouces
LEFT SIDE / GAUCHE: 19 7/8 inches/pouces (500mm) - RIGHT SIDE / DROITE: 7 1/8 inches/pouces (190 mm)

All clearance are the same for combustible and non combustible location. Toutes distances sont les mêmes soit pour endroit combustible soit incombustible.

Suitable for installation on combustible floors. Convient à l'installation sur un plancher combustible.

CAUTION: DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE SERVICING! ATTENTION: COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT L'INTERVENTION TECHNIQUE.

Cooking chamber convection fan can rotate in a clockwise and anti-clockwise sense. La turbine dans la chambre de cuisson peut tourner dans le sens horaire et inverse.

"CAUTION"

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified personnel. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas enlever ou ouvrir la couverture de protection. Ne pas laisser des outils dedans. Il faut se référer seulement aux techniciens qualifiés.

Use supply wires suitable for 75°C (167°F). Employer des fils d'alimentation adéquats pour 75°C (167°F). Use copper wire only for power-supply connections. Utiliser seulement des conducteurs en cuivre.

WARNING

This appliance is for use only with the specific flue chimney provided. Cet appareil peut être utilisé seulement avec le conduit d'évacuation des fumées fournies.

For installation under ventilation hood only. Pour une installation sous une hotte d'évacuation seulement.

This appliance can be used with LP (propane) gas and natural gas. It is shipped from the factory adjusted for use with natural gas. Cet appareil fonctionne au gaz de pétrole liquéfié (propane) ou au gaz naturel. Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel.

Not suitable for connection to Type B Gas Vent. Ne convient pas au raccordement à un conduit d'évacuation de type B.

For your safety refer to installation instructions for conversion procedures. Pour la conversion sécuritaire de l'appareil, se reporter aux instructions d'installation.

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 quickdisconnect 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.

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.

WARNING

For continued protection against fire and electric shock, replace with same type and rating of fuse. "AVERTISSEMENT" Pour la protection continue contre le feu et le choc électrique, remplacez avec le même type et estimation de fusible.

All Models - Tous les modèles :
-F4 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps
-F5 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps

Only for electric models
Seulement pour les modèles électriques
-F5 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps

Provided On PCB, all Models:
Sur carte électrique, tous les modèles :
-F3 250V 250 mA Time Delay - Retard de temps
-F4 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps
-F5 250V 6.3 A Fast - Rapide

On Level 3 Oven PCB only:
Seulement carte électrique niveau 3:
-F1 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps

NOTICING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

- Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- Turn on the gas supply tap.
- Turn on the water supply tap.
- Press ON/OFF button, located under the control panel (model for FX201-302), to switch on the appliance.
- The display comes on, and after a few seconds it shows the page giving access to the appliance's main functions.

Shutting off

Important: Always switch off the appliance after use.

- Press ON/OFF button to switch off the appliance.
- Turn off the gas supply tap.
- Turn off the water supply tap.
- Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- Wait 5 minutes complete shut off period before the appliance is re-lit.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
- Appuyer le bouton d'allumage, situé sous l'appareil à côté pour FX201-302, pour activer l'appareil.
- L'afficheur s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page d'accès aux fonctions principales de l'appareil.

Extinction

Important: Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

- Appuyer le bouton d'allumage pour éteindre l'appareil.
- Arrêter le robinet d'alimentation du gaz.
- Arrêter le robinet d'alimentation de l'eau.
- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- Attendre pendant la période complète d'arrêt de 5 minutes avant de rallumer l'appareil.



ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ ET DES SIGNES

- A) 1 Caractéristiques de l'eau (Dureté, pH, Conductivité)
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 Après toute opération 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 fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien; Cet appareil peut être utilisé seulement avec les jambes ou la base fournies; Non destiné à l'usage domestique.

DISTANCES: POSTÉRIEURE/ 0 pouces / GAUCHE 19.7" pouces (500 mm) / DROITE/ 7.8" pouces (100mm); Toutes distances sont les mêmes soit pour endroit combustible doit être 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 sens horaire et inverse.

- H) **ATTENTION:** Cet appareil peut être utilisé seulement avec le conduit d'évacuation des fumées fournies. Pour une installation sous une hotte d'évacuation seulement. Cet appareil fonctionne au gaz de pétrole liquéfié (propane) ou au gaz naturel. Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel. 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 choc électrique, ne pas enlever ou ouvrir la couverture de protection. Ne pas laisser des outils dedans. Il faut se référer seulement aux techniciens qualifiés.

Employer des fils d'adéquats 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 analytique 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 économiques.

 **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 vigueur.

⚠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

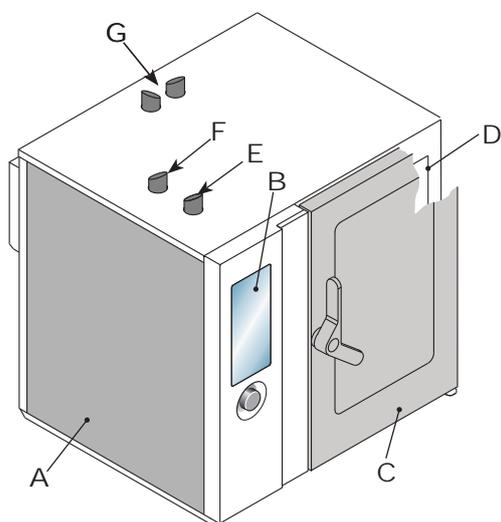
Le four (ci-après dénommée l'appareil), est conçu et fabriqué pour faire cuire des aliments dans un environnement de restauration professionnel de type catering/commercial.

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.

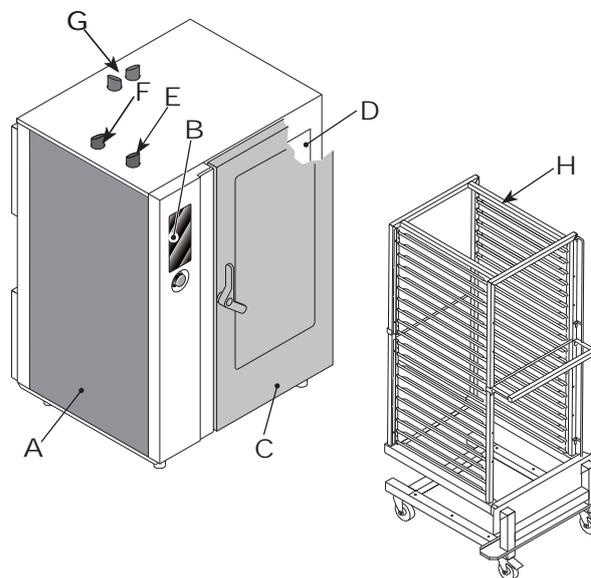
Organes principaux

- 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)

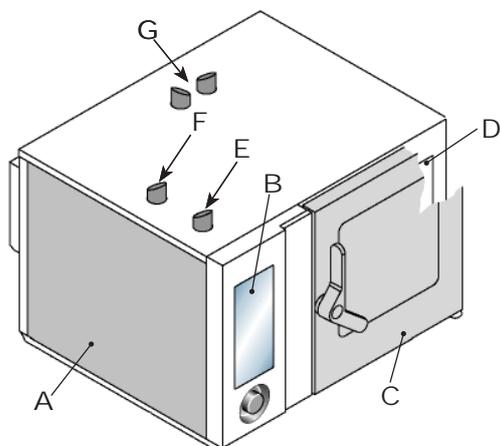
MODÈLE FX61 - 101 G2



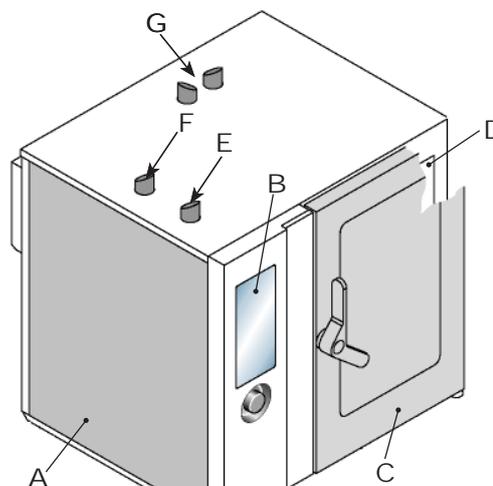
MODÈLE FX201 - 202 G2



MODÈLE FX82 G2 - G2T



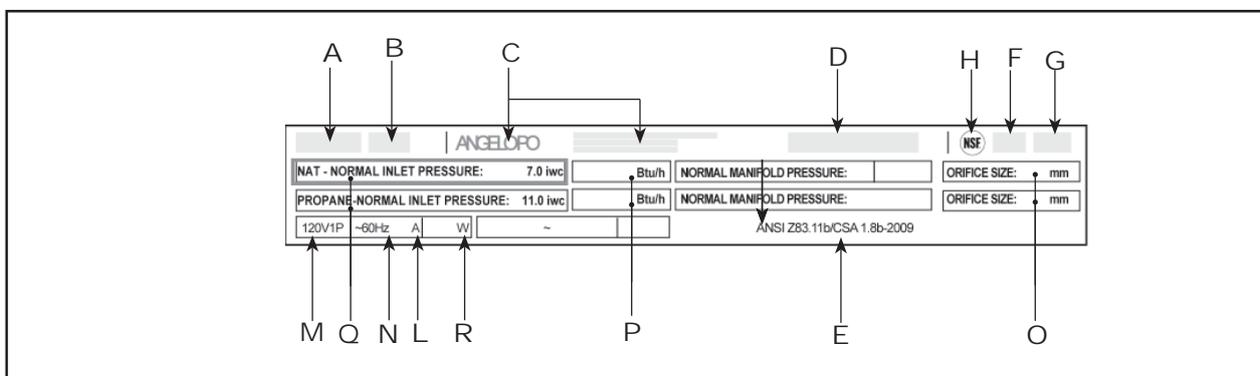
MODÈLE FX122 G2 - G2T



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 sécurité.

- 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.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

MODÈLE FX61-101 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 61 G2	FX 101 G2
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 G2T	FX 122 G2T
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 G2	FX 122 G2
Dimensions du four	46.4" × 38" × (51.8" + 5.9")	46.4" × 38" × (62" + 5.9")
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	20.9" × 25.6" × 2.6"	20.9" × 25.6" × 2.6"
Courant absorbé	7.8 A	11.5 A

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

MODÈLE FX201-202 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 201 G2	FX 202 G2
Dimensions du four	36.6" × 31.1" × 62.0"	46.6" × 38.3" × 62.0"
Alimentation électrique	120V 1Ph 60 Hz	120V 1Ph 60 Hz
Puissance déclarée	145000 Btu/h 135000 Btu/h	190000 Btu/h
Puissance électrique absorbée	1295 W	2640 W
Section des câbles d'alimentation	12 AWG	12 AWG
Dimensions ouverture de la chambre	17.34" × 54.9"	25.2" × 54.9"
Dimensions de la chambre	25.4" × 25.6" × 57.2"	35.0" × 32.5" × 57.5"
Nombre des plaques	20	20
Espacement entre les plats	2.6"	2.6"
Dimensions des plaques	12.8" × 20.9" × 1.6"	20.9" × 25.6" × 1.6"
Courant absorbé	15.1 A	22 A

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

MANUTENTION ET L'INSTALLATION

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

i 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'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

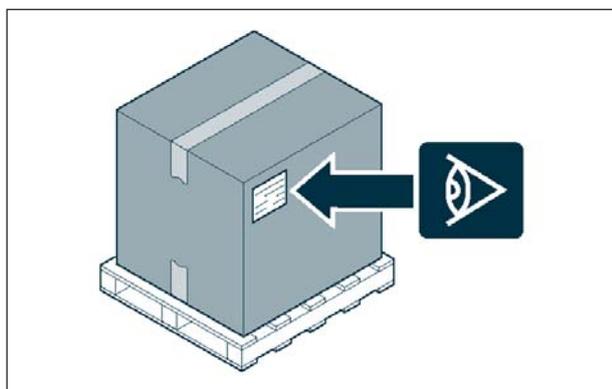
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

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.

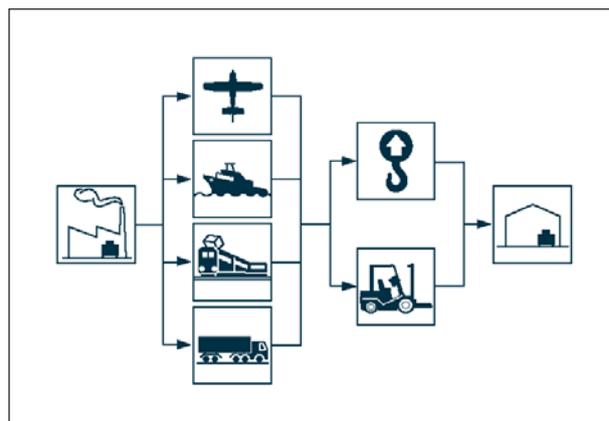


TRANSPORT

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.

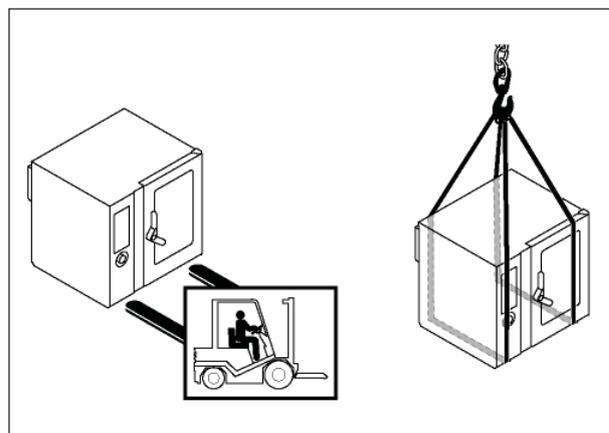


MANUTENTION ET LEVAGE

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.

i 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 réglementation locale pertinente, les règlements et les spécifications locales du pays d'utilisation.

i IMPORTANT

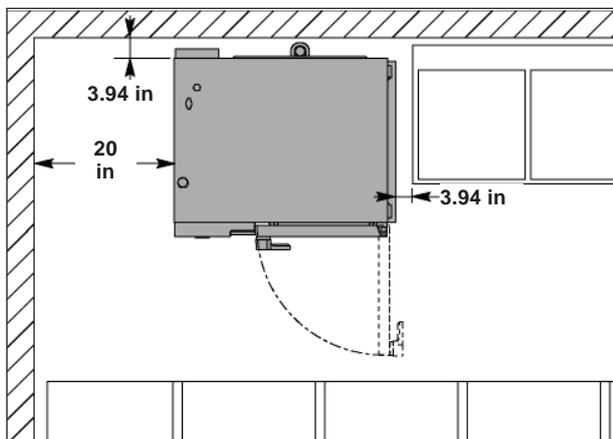
Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure (Seulement pour la version FX61-101-82-122).

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.

i IMPORTANT

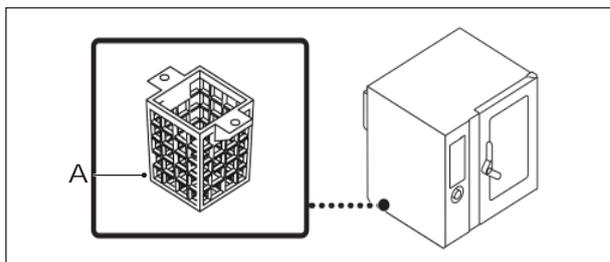
L'espace libre nécessaire est le même pour les constructions combustibles et non combustibles.

Convient pour une installation sur des sols combustibles.



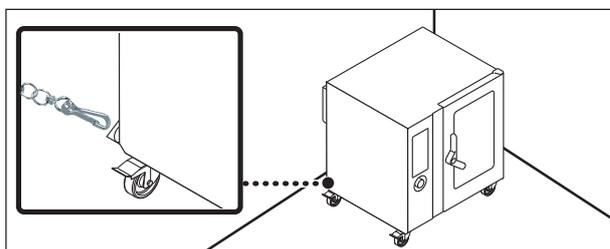
i IMPORTANT

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



FOURS MONTÉS SUR ROULETTES

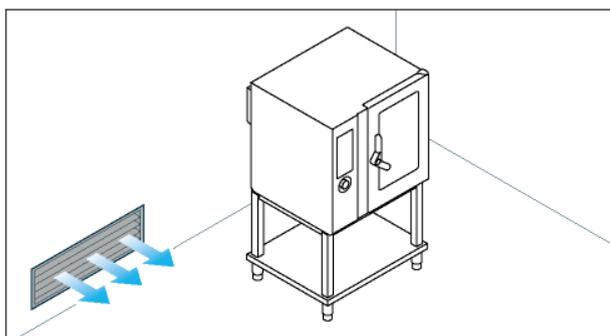
Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les dispositifs de débranchement rapide à utiliser 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

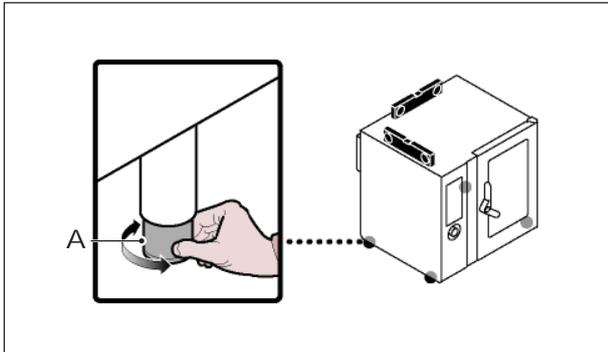
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

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.

i 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 réglementation 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.

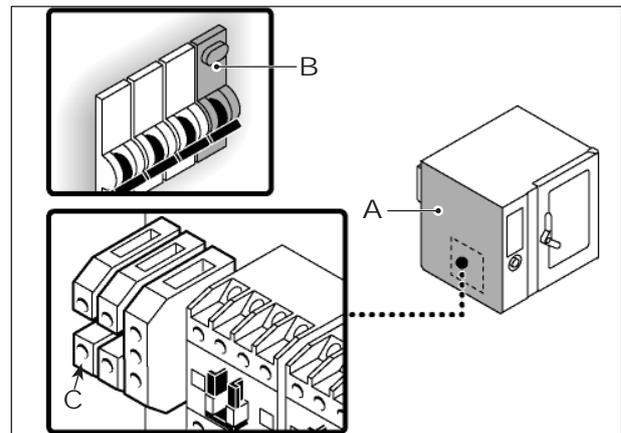
1. Dévisser les vis et démonter le panneau latéral (A).
2. Connecter l'interrupteur automatique sectionneur (B) au bornier (C) de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques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

- Température d'utilisation: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F).

i IMPORTANT

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

3. L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.

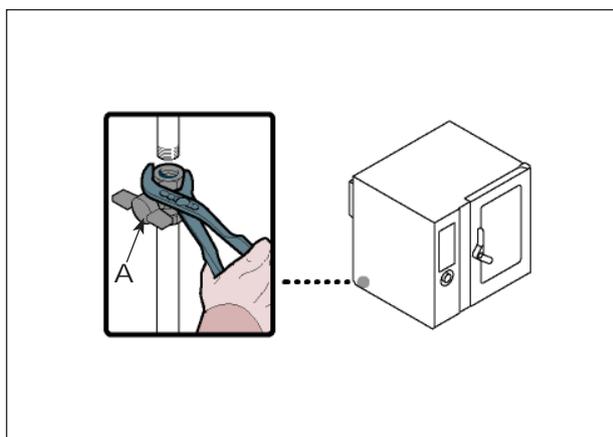


i IMPORTANT

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 vanne d'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.

i 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.

i 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

i 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	< 0.1 mg/l
	Chlorures	< 30 mg/l
	Sulfates	< 30 mg/l
Recommended (**)	Fer	< 0.1 mg/l
	Cuivre	< 0.05 mg/l
	Manganese	< 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.

i IMPORTANT _____

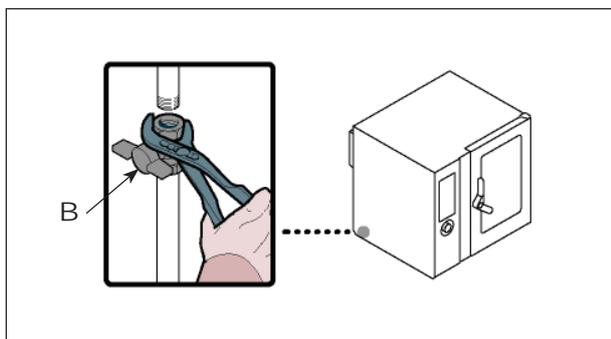
Il incombe exclusivement à l'opérateur / acheteur / propriétaire de cet équipement la responsabilité de vérifier que l'alimentation en eau, traitée ou non en amont de la canalisation d'eau, s'inscrit dans la plage des valeurs standards, publiée dans ce document. Le non-respect de ces valeurs peut endommager 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.

i 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.

i 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.

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

Si les caractéristiques de l'eau sont de nature à exiger un système de traitement et si un accessoire de douche 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'UTILISATION

i 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 40) avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

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

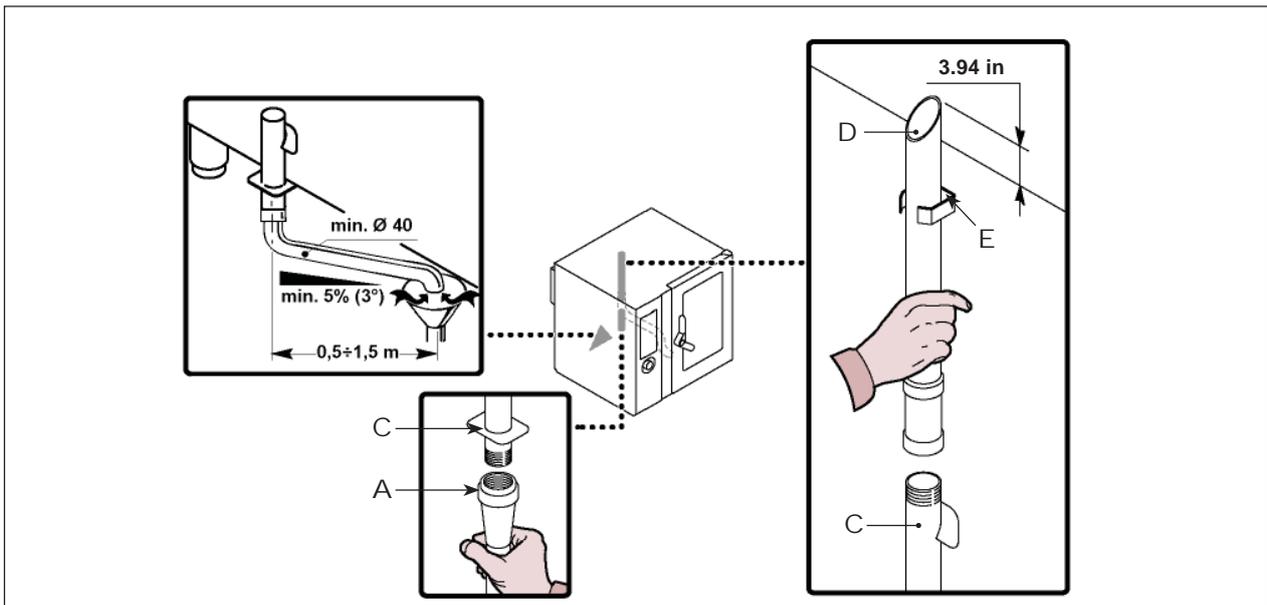
i IMPORTANT _____

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.

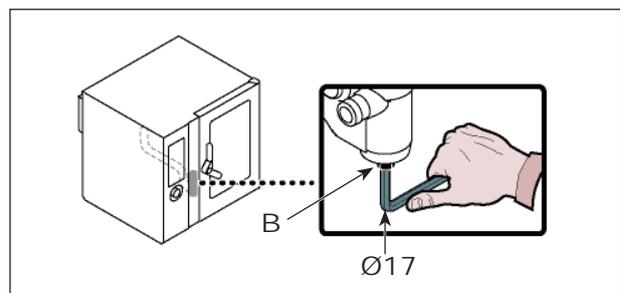
RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

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 débris déposés.



RACCORDEMENT EVACUATION DES GAZ BRÛLÉS

i IMPORTANT _____

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

i IMPORTANT _____

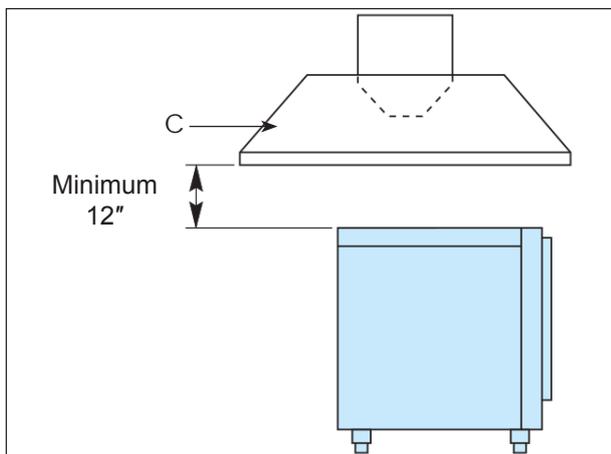
La température maximale des gaz brûlés à la sortie est d'environ 400 °C (750°F).

RACCORDEMENT SOUS HOTTE À TIRAGE FORCÉ

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

i 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.

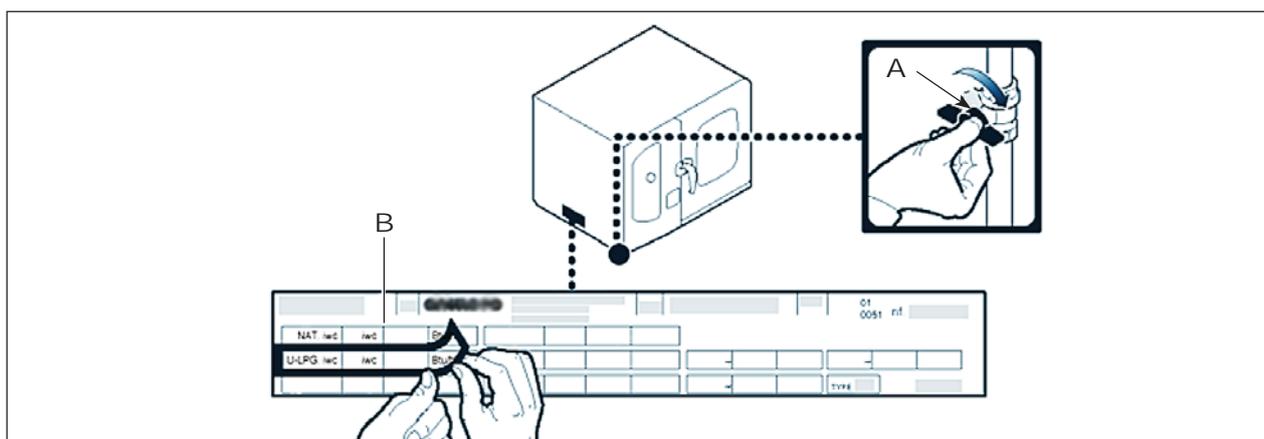
1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2. Remplacer la buse du brûleur (voir p. 43).
3. Enlever l'adhésif qui indique le gaz d'essai appliqué sur la plaquette **(B)** et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.
4. Activer la procédure de « Transformation alimentation gaz ».
5. Faire l'essai de l'appareil (voir p. 23).

i 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

i 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 raccords.
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.

i 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

i 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.

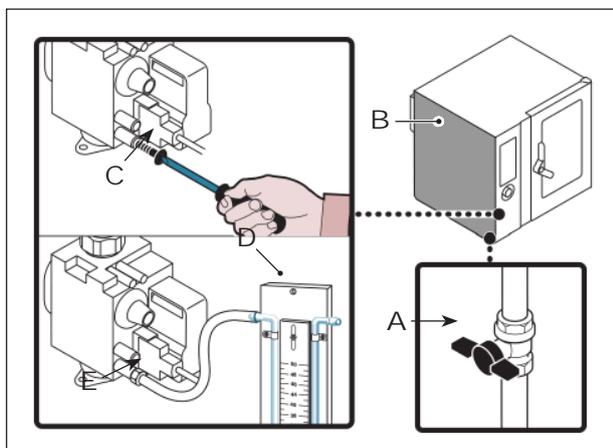
▲AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de **VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE** électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages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

i IMPORTANT _____

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

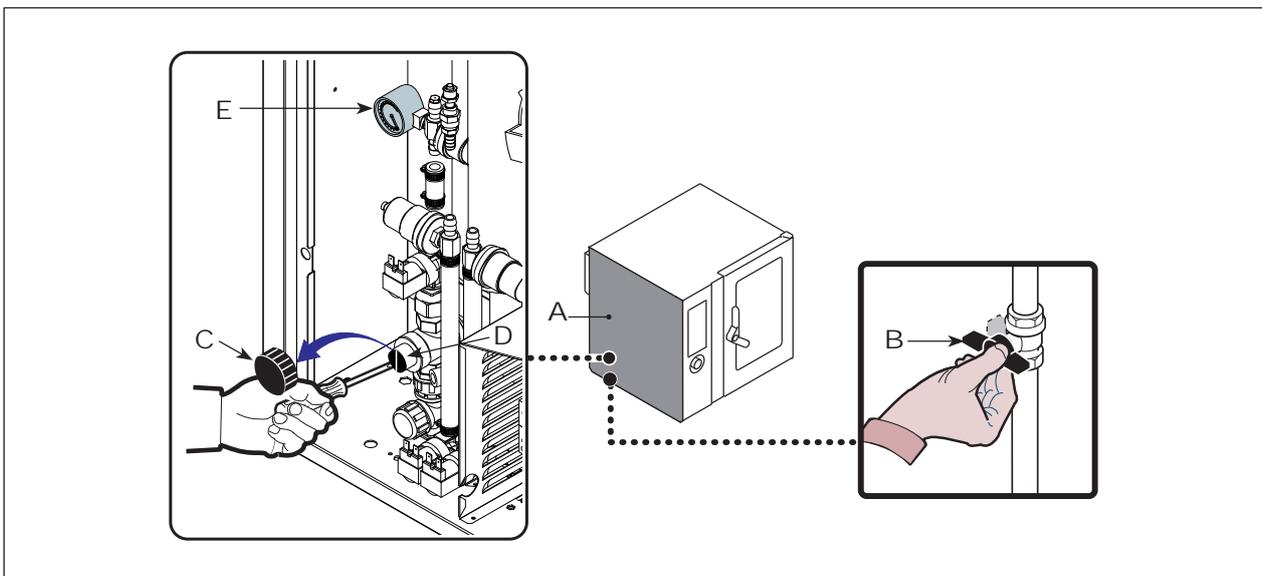
RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit:

1. Dévisser les vis pour 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 **(D)** (entrée de l'eau dans la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre **(E)**, à 1 bar (14.5 psi).

Si la pression de l'eau est insuffisante, installer un dispositif pour augmenter la pression.

5. Revisser la bague **(C)**.
6. Remonter le panneau **(A)** et revisser les vis.
7. 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 de l'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.

- 1. Touche cuisson à air pulsé:** elle sert pour sélectionner le mode de cuisson à air pulsé (air chaud forcé).
 - Icône allumée: mode de cuisson à air pulsé sélectionné.
- 2. Touche de cuisson mixte:** pour sélectionner le mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur).
 - Icône allumée: mode de cuisson mixte sélectionné.

- 3. Touche de cuisson à vapeur:** pour sélectionner le mode de cuisson à vapeur.

- Icône allumée : mode de cuisson à vapeur sélectionné.

- 4. Bouton de sélection de la température**

- **Pour sélectionner la température de cuisson:** presser une fois (l'icône clignote) pour sélectionner la température par la manette **(21)**.
- **Pour modifier la température en cours de cuisson:** presser une fois pour afficher sur l'afficheur **(7)** la valeur de la température sélectionnée.

Presser le bouton et agir sur la manette **(21)** pour changer la valeur introduite.

- **Sert pour changer l'unité de mesure de la température de degrés Centigrades (°C) en degrés Fahrenheit (°F).**

Avec l'électroménager en mode STOP (icône (16) allumée avec une lumière verte), appuyez et maintenez le bouton (12) pendant plus de 3 secondes (tout le panneau s'éteint).

Presser la touche **(4)** et agir sur la manette **(21)** pour sélectionner l'affichage de la température en °C ou °F. Appuyer sur la manette **(21)** pour confirmer les modifications effectuées.

- 5. Touche de sélection du temps (Temporisateur)**

- **Pour sélectionner le temps de cuisson:** presser une fois (l'icône clignote) pour sélectionner le temps de cuisson par la manette **(21)**. Presser et tenir pressée la touche pendant environ 2 secondes pour sélectionner un temps de cuisson « illimité » ; sur l'afficheur **(8)** apparaît "959" non modifiable.
- **Pour modifier le temps en cours de cuisson:** presser une fois pour afficher le temps sélectionné sur l'afficheur **(8)**.

Presser le bouton et agir sur la manette **(21)** pour changer la valeur introduite.

- **Pour activer ou désactiver le préchauffage automatique.** Avec l'appareil en phase de STOP (icône (16) allumée avec lumière verte), presser la touche (12) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint).

Presser la touche (5) et agir sur la manette (21) pour activer ou désactiver le préchauffage automatique. Appuyer sur la manette (21) pour confirmer les modifications effectuées.

6. Touche de sélection du pourcentage d'humidité

- Elle sert pour introduire le pourcentage d'humidité en mode de cuisson mixte (air pulsé+vapeur).

Presser une fois la touche (l'icône clignote) et sélectionner le pourcentage d'humidité avec la manette (21). Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

- **Pour modifier le pourcentage d'humidité en cours de cuisson:** presser une fois pour afficher la valeur de l'humidité sur l'afficheur (9).

Presser le bouton et agir sur la manette (21) pour changer la valeur introduite. Attendre environ 5 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

En mode « cuisson à air pulsé », il est possible de régler le pourcentage d'ouverture de la sortie, qui est visualisé sur l'afficheur (9) ("0" = sortie toujours ouverte ; "100" = sortie toujours fermée).

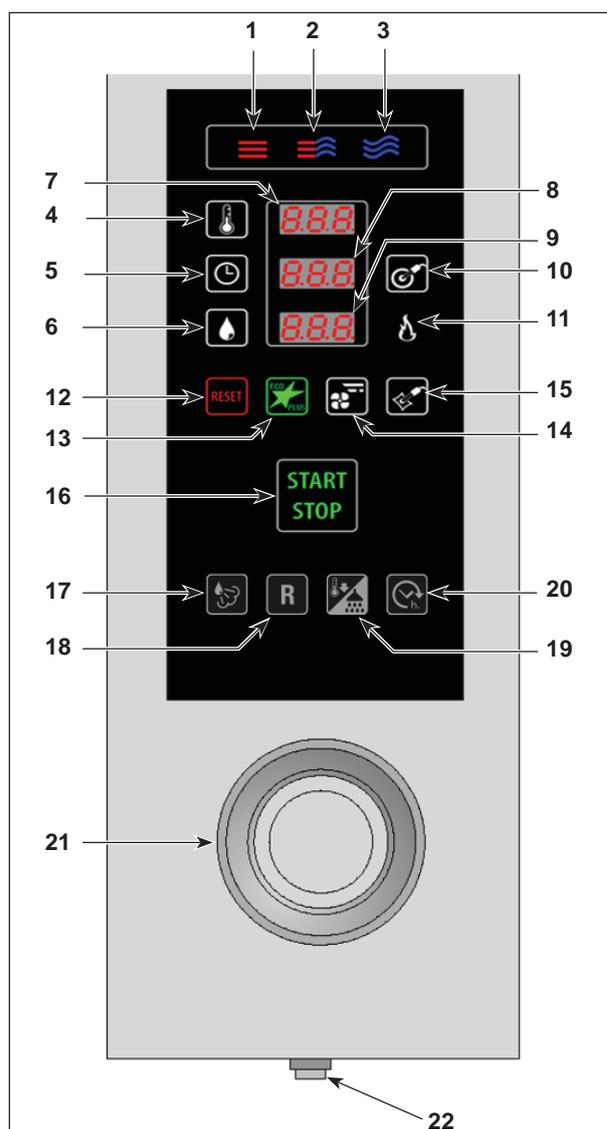
- En phase de pause cuisson, en mode « cuisson à vapeur », il permet de commuter de vapeur standard (Std) à vapeur super (Sup) et vice versa.
- Il permet de configurer la valeur par défaut entre la vapeur **Std** et la vapeur **Sup**:

Avec l'appareil en phase de STOP (voyant (16) allumé) appuyer sur le bouton (12) pendant plus de 3 secondes (tout le panneau s'éteint). Tenir appuyé le bouton (6) et agir sur la manette (21) pour sélectionner la visualisation entre **Std** et **SUP**. Appuyer sur la manette (21) pour confirmer la modification effectuée.

7. Afficheur de la température

- Il affiche la valeur de la température sélectionnée.

Pour afficher la température réelle à l'intérieur du four, tenir pressé le bouton (4) pendant environ 6 secondes. La valeur sur l'afficheur clignote lorsque, au début d'une cuisson, la température à l'intérieur du four est supérieure



à la température sélectionnée et/ou lorsque, pendant le préchauffage automatique, la température sélectionnée n'a pas été atteinte.

- Il affiche, en état de pause cuisson, le numéro du programme de « Régénération » que l'on peut sélectionner par la touche (18).

8. Afficheur du temps et "sonde à coeur"

Avec la touche (5) (sélection du temps) active:

- Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur du temps sélectionné.
- Lors de la cuisson, il indique le temps restant à la fin du cycle de cuisson.

Avec la touche (10) (sélection de la température « sonde à coeur »):

- Lors de la pause de la cuisson, il indique la valeur de la température sélectionnée.

- Lors de la cuisson, il indique la valeur de la température relevée par la sonde.

9. Afficheur pourcentage d'humidité

- En mode de cuisson mixte (air pulsé + vapeur), il indique la valeur du pourcentage d'humidité introduite.
- En mode de cuisson à vapeur indique quelle fonction a été configurée (vapeur Std ou vapeur SUP).

10. Bouton de sélection de la température « sonde à coeur » ou « sous vide »:

- Pour sélectionner la température de cuisson interne du produit relevée par la sonde à coeur ou sous vide (en option) : presser une fois (l'icône clignote) pour sélectionner la température par la manette (21).
- Il sert pour modifier la température de cuisson à l'intérieur du produit : presser une fois pour afficher la valeur de la température sur l'afficheur (8).

Presser le bouton et agir sur la manette (21) pour changer la valeur introduite.

11. Icône brûleur: allumée, elle indique que le brûleur a été activé.

12. Bouton Reset: elle sert pour remettre à zéro les signaux d'alarme (acoustiques et visuels).

13. Bouton « ECO »: sert pour activer ou désactiver la fonction d'économie de l'énergie (à utiliser seulement pour les charges réduites).

- Presser une fois (icône allumée avec lumière verte) pour activer la fonction « ECO ».

14. Bouton de vitesse du ventilateur: permet de définir trois vitesses de la roue du ventilateur.

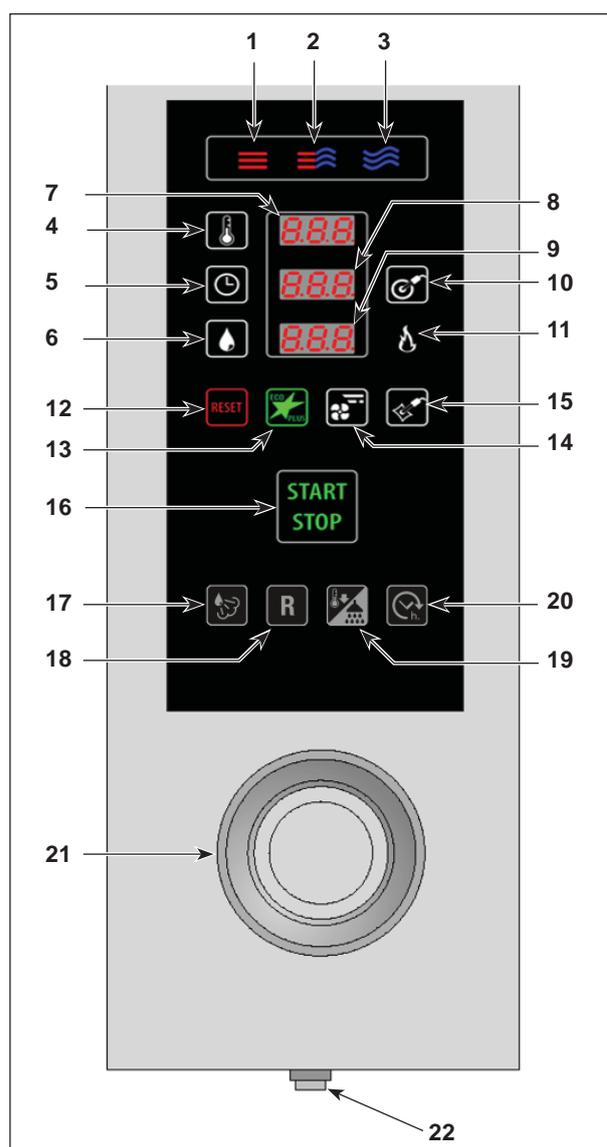
- Bouton (14) éteint : vitesse maximum.
- Bouton (14) allumé : vitesse minimum.
- Bouton (14) allumé et écran (9) avec point tournant : vitesse intermittente.

15. Icône sonde en option: allumée indique que la sonde sous vide a été insérée.

Cette fonction exclut l'utilisation de la sonde principale au coeur du four".

- Appuyer la touche (10) pour configurer la température de la sonde sous-vide au moyen de la manette (21).

En mode « cuisson à air pulsé », il est possible de régler le pourcentage d'ouverture de la sortie, qui est visualisé sur l'afficheur (9) ("0" = sortie toujours ouverte ; "100" = sortie toujours fermée).



16. 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.).

- Icône allumée (lumière verte) : cycle du programme terminé.
- Icône allumée (lumière rouge) : cycle du programme en cours.

17. Touche injection vapeur: pour augmenter l'humidité. Presser la touche pour faire entrer la vapeur d'eau (pendant 4 secondes) à l'intérieur du four durant une phase de cuisson à convection ou mixte.

18. Bouton « Rappel des programmes »:

La touche sert pour sélectionner les programmes de régénération standard prédéfinis.

Section 5
Fonctionnement

- Presser la touche (une fois) pour afficher "P01" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (deux fois) pour afficher "P02" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (trois fois) pour afficher "P03" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (4 fois) pour afficher "P04" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (5 fois) pour afficher "P05" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (6 fois) pour afficher "P06" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (7 fois) pour afficher "P07" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (8 fois) pour afficher "P08" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (9 fois) pour afficher "P09" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (10 fois) pour afficher "P10" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (11 fois) pour afficher "P11" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (12 fois) pour afficher "P12" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (13 fois) pour afficher "P13" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (14 fois) pour afficher "P14" sur l'afficheur (7).
- Presser la touche (15 fois) pour afficher "P15" sur l'afficheur (7).

De P16 à P94 les programmes sont décrits dans le tableau suivant. Il est possible de le personnaliser (utilisez le bouton pour sélectionner rapidement ces programmes).

- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "S01".
- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "S01".
- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "S01".
- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "S01".
- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "S01".
- Tourner la manette jusqu'à ce l'afficheur (7) affiche le message "OUT" et sortir du programme.
- Presser la touche (16) pour faire partir le programme sélectionné.

Tableau des programmes de régénération prédéfinis

P01	Vapeur douce	Phase 1 - Vapeur / 90°C / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Vapeur / 90°C / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Vapeur / 85°C / 20' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Vapeur / 84°C / 8' / vitesse du ventilateur max
P02	Vapeur standard	Phase 1 - Vapeur / 100°C / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Vapeur / 100°C / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Vapeur / 98°C / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Vapeur / 96°C / 12' / vitesse du ventilateur max
P03	Vapeur bouilli	Phase 1 - Vapeur / 110°C / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Vapeur / 98°C / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Vapeur / 86°C / Température à coeur 68°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Vapeur / 84°C / Température à coeur 72°C / vitesse du ventilateur max
P04	Ragoûts humides braisées	Phase 1 - Mixte / 140°C / Humidité 90% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Mixte / 125°C / Humidité 70% / Température finale à coeur 60°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Mixte / 135°C / Humidité 30% / Température finale à coeur 72°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Mixte / 155°C / Humidité 30% / Température à coeur 80°C / vitesse du ventilateur max
P05	Pâtisserie	Phase 1 - Convection / 170°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 170°C / Humidité 40% / 10' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 165°C / Humidité 30% / 6' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 160°C / Humidité 0% / 4' / vitesse du ventilateur max
P06	Frit pané dorure	Phase 1 - Convection / 230°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 205°C / Humidité 30% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 210°C / Humidité 10% / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 220°C / Humidité 0% / 1' / vitesse du ventilateur max

P07	Griller	Phase 1 - Convection / 255°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 240°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 245°C / Humidité 0% / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 250°C / Humidité 0% / 1' / vitesse du ventilateur max
P08	Régénération Mixte	Phase 1 - Convection / 145°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 120°C / Humidité 40% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 125°C / Humidité 30% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 130°C / Humidité 30% / 1' / vitesse du ventilateur max
P09	Régénération À air pulsé	Phase 1 - Convection / 170°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 165°C / Humidité 20% / 4' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 170°C / Humidité 0% / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 175°C / Humidité 0% / 1' / vitesse du ventilateur max
P10	Regeneration Vapeur	Phase 1 - Convection / 90°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Vapeur / 80°C / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Vapeur / 75°C / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Vapeur / 70°C / 1' / vitesse du ventilateur max
P11	Basse temp -viande saignante	Phase 1 - Convection / 120°C / Humidité 100% / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 60°C / Humidité 100% / Température à coeur 35°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 70°C / Humidité 100% / Température à coeur 55°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 56°C / Humidité 100% / 30' / vitesse du ventilateur max
P12	Basse temp - viande bien cuite	Phase 1 - Mixte / 140°C / Humidité 60% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 70°C / Humidité 100% / Température à coeur 45°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 90°C / Humidité 100% / Température à coeur 74°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 76°C / Humidité 100% / 30' / vitesse du ventilateur max
P13	Basse temp -viande blanche (premier choix)	Phase 1 - Mixte / 120°C / Humidité 20% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 66°C / Humidité 100% / Température à coeur 40°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 82°C / Humidité 100% / Température à coeur 68°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 69°C / Humidité 100% / 30' / vitesse du ventilateur max
P14	Basse temp -viande blanche (deuxième choix)	Phase 1 - Mixte / 150°C / Humidité 90% / 8' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 70°C / Humidité 100% / Température à coeur 50°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 90°C / Humidité 100% / Température à coeur 74°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 78°C / Humidité 100% / 30' / vitesse du ventilateur max
P15	DeltaT - jambon, cuisse de porc	Phase 1 - Vapeur / 120°C / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Vapeur / deltaT 30°C / Température à coeur 50°C / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Vapeur / deltaT 20°C / Température à coeur 70°C / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Vapeur / 72°C / 30' / vitesse du ventilateur static
P16 ÷ P94	Programmes de personnalisation	Phase 1 - Convection / 180°C / Humidité 100% / 4' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 190°C / Humidité 100% / 3' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 200°C / Humidité 100% / 2' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 210°C / Humidité 100% / 1' / vitesse du ventilateur max
S01	Fumé (huile)	Phase 1 - Convection / 30°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 32°C / Humidité 50% / 36' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 30°C / Humidité 20% / 4' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 32°C / Humidité 0% / 4' / vitesse du ventilateur max
S02	Fumé (sel)	Phase 1 - Convection / 50°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 60°C / Humidité 50% / 36' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 60°C / Humidité 20% / 4' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 52°C / Humidité 0% / 4' / vitesse du ventilateur max
S03	Fumé (fromages)	Phase 1 - Convection / 70°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 80°C / Humidité 50% / 50' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 80°C / Humidité 20% / 6' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 70°C / Humidité 0% / 4' / vitesse du ventilateur max
S04	Fumé (viande bien cuite)	Phase 1 - Convection / 50°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 70°C / Humidité 60% / 20' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 60°C / Humidité 50% / 10' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 60°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max
S05	Fumé (poisson cuit)	Phase 1 - Convection / 50°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max Phase 2 - Convection / 70°C / Humidité 60% / 10' / vitesse du ventilateur max Phase 3 - Convection / 60°C / Humidité 50% / 20' / vitesse du ventilateur max Phase 4 - Convection / 60°C / Humidité 0% / 5' / vitesse du ventilateur max

- La touche (18) sert pour modifier les programmes de régénération standard prédéfinis.

Presser la touche pour afficher sur l'afficheur (7) le programme désiré.

Presser la touche (16) pour faire partir le programme sélectionné.

Seulement après avoir fait partir le programme, par les touches (4-5-6-10) et la manette (21), il est possible de modifier les valeurs introduites pour la phase courante.

Pendant la cuisson, par les boutons (1-2-3), il est possible de modifier le mode de cuisson.

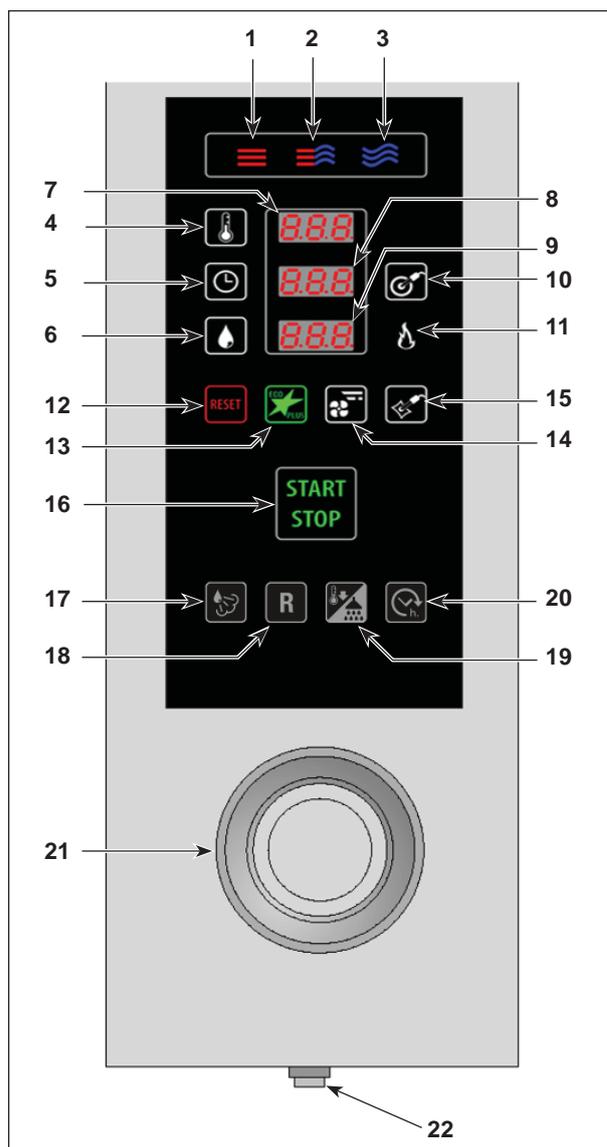
Note: Les modifications ainsi apportées ne sont actives que pendant la cuisson en cours; pour les enregistrer en mode permanent, presser le bouton du mode de cuisson (1-2-3) en cours pendant au moins 3 secondes.

i IMPORTANT _____

Pour rétablir les programmations d'origine, avec l'appareil en phase de STOP (icône (16) allumée avec lumière verte), presser la touche (12) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint) ; ensuite, presser la touche (18) jusqu'à l'affichage de PrG ok.

19. Touche de refroidissement rapide/Lavage semi-automatique:

- Appuyer une fois sur le bouton (19) pour sélectionner la fonction « Lavage semiautomatique » (l'écran (7) affiche l'inscription « CLE », l'écran (8) affiche l'inscription « Pr », l'écran (9) affiche l'inscription « P01 »).
- Appuyer deux fois sur le bouton (19) pour sélectionner la fonction « Lavage semiautomatique » (l'écran (7) affiche l'inscription « CLE », l'écran (8) affiche l'inscription « Pr », l'écran (9) affiche l'inscription « P02 »).
- Appuyer trois fois sur le bouton (19) pour sélectionner la fonction « refroidissement rapide ».



Avec la fonction "refroidissement rapide" activée:

- Elle sert pour refroidir rapidement la chambre de cuisson avec la porte fermée.

Appuyer sur le bouton pour afficher à l'écran (7) l'inscription "100 °C" et à l'écran (8) l'inscription "CLd". Presser la touche (4) et tourner la manette (21) jusqu'à sélectionner la température de refroidissement désirée. Presser la touche (16) pour faire partir le programme.

À la fin du cycle, l'appareil interrompt son fonctionnement et un signal sonore se met en marche.

- Elle sert pour activer/désactiver la fonction cool down pendant la cuisson.

Avec l'appareil en phase de STOP (voyant vert bouton (16) allumé), presser la touche (12) pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint). Presser la touche (19) et tourner la manette (21) pour sélectionner la fonction cooldown ON/OFF. Presser la touche (19) enregistre la fonction mise en évidence.

i IMPORTANT _____

Ne pas utiliser cette fonction pendant la cuisson.

Avec le "Lavage semi-automatique" fonction activée:

- appuyer sur le bouton (16) pour démarrer le lavage semi-automatique

20. Bouton "démarrage retardé": il sert à démarrer la cuisson en modalité retardée.

Appuyer sur le bouton (20), sur l'écran (8) s'affiche le temps max. pour le démarrage retardé (1 heure).

Appuyer sur le bouton (5) et agir sur le bouton de réglage (21) pour configurer la valeur souhaitée.

Appuyer sur le bouton de réglage pour mémoriser la valeur et ensuite sur le bouton (16) pour lancer le démarrage retardé.

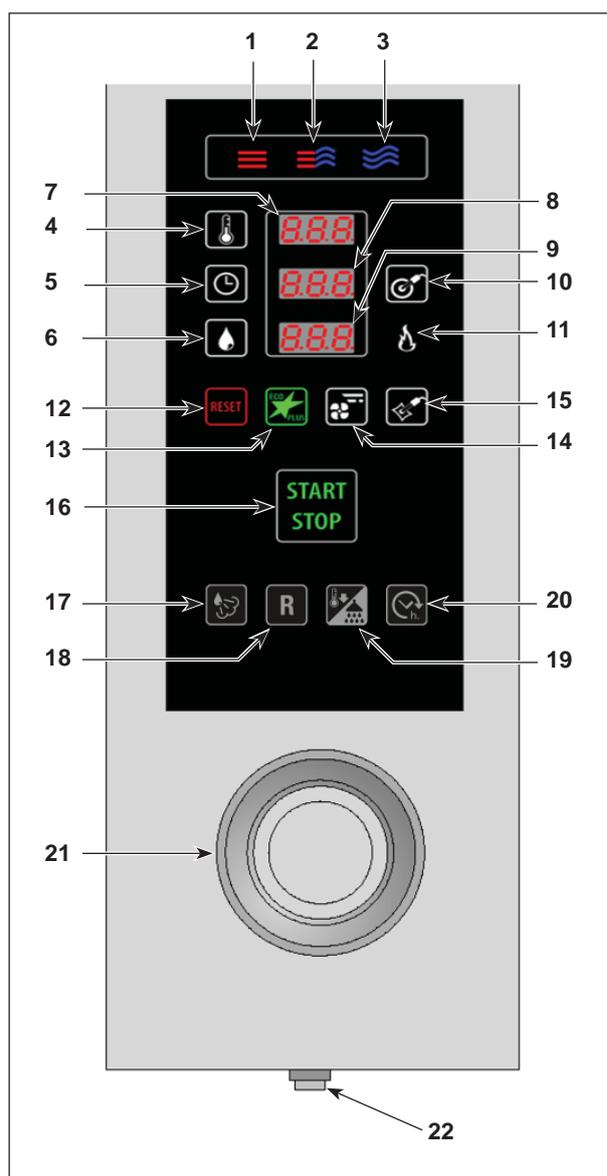
Pour interrompre le compte à rebours et sortir de la fonction, appuyer sur le bouton (16) (la cuisson ne démarre pas).

Si l'on souhaite faire partir la cuisson avant l'échéance du temps configuré, appuyer sur le bouton (5) et agir sur le bouton de réglage (21) pour porter la valeur affichée à l'écran (8) à "0".

21. Manette de commande: pour changer les valeurs des fonctions sélectionnées (voir touches (4-5-6-10)).

Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.

- Elle sert pour modifier les paramètres de programmation de la cuisson et du lavage et les paramètres fonctionnels de l'appareils.
- **Sert aussi pour confirmer et enregistrer:** presser sur la manette pour confirmer et enregistrer les valeurs sélectionnées et/ou affichées sur l'afficheur.



22. ON/OFF Bouton: 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.

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 **(22)** pour activer l'appareil.

Extinction

IMPORTANT _____

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

1. Appuyer sur la touche **(22)** pour désactiver l'appareil.
2. Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
3. 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.
5. Attendre pendant la période complète d'arrêt de 5 minutes avant de rallumer l'appareil.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

IMPORTANT _____

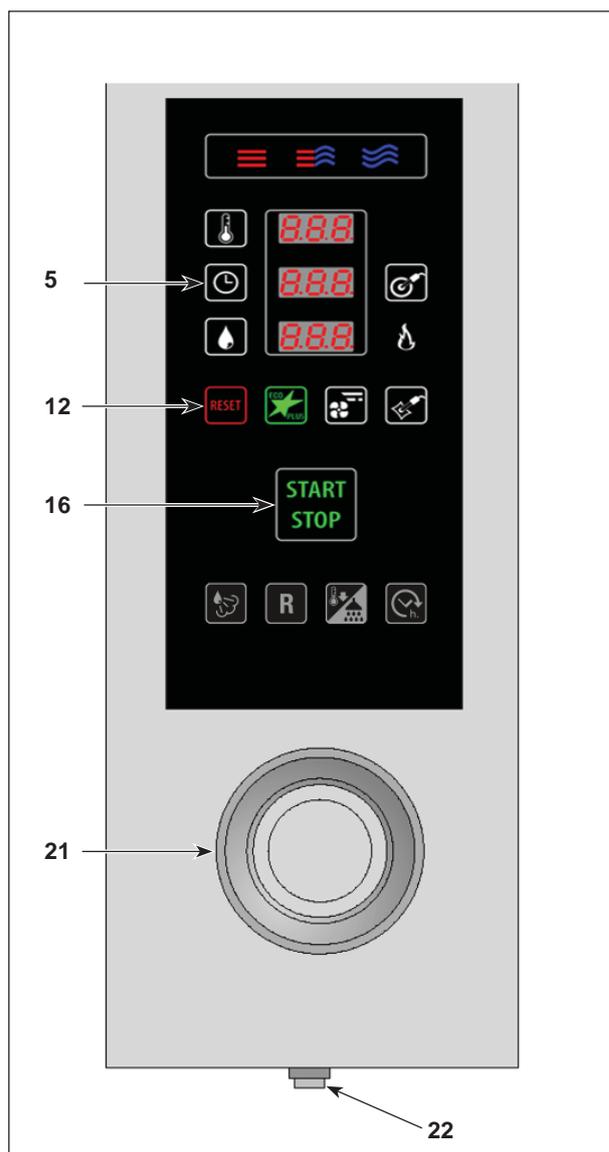
Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson du produit, il est conseillé d'effectuer le préchauffage à four vide.

- Presser la touche **(16)** pour activer l'appareil. L'appareil effectue automatiquement une phase de préchauffage.

À la fin du préchauffage, un signal sonore s'active. Enfourner et refermer la porte. La cuisson partira automatiquement.

IMPORTANT _____

Le préchauffage est automatiquement exclu même lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est déjà suffisante pour le mode de cuisson sélectionné.



Exclusion temporaire

il est possible d'exclure cette fonction uniquement pour la cuisson en cours.

- En phase de STOP (icône **(16)** allumée avec lumière verte), presser le bouton **(16)** pour un temps supérieur à une seconde.

Exclusion du préchauffage

1. Avec l'appareil en phase de STOP (icône **(16)** allumée avec lumière verte), presser la touche **(12)** pour un temps supérieur à 3 secondes (tout le tableau s'éteint).
2. Presser la touche **(5)** et agir sur la manette **(21)** pour désactiver le préchauffage automatique.
3. Appuyer sur la manette **(21)** pour confirmer les modifications effectuées.

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

Mise en marche

1. Allumer l'appareil (voir: **Allumage et extinction de l'appareil**).
2. Appuyer sur l'une des touches **(1-2-3)** pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **(4)** et agir sur la manette **(21)** pour sélectionner la température de cuisson.
4. Presser le bouton **(5)** et agir sur la manette **(21)** pour sélectionner le temps de cuisson ou presser le bouton **(10)** et agir sur la manette **(21)** pour sélectionner la température de la « sonde à cœur » ou de la « sonde sous vide ».

En cas de cuisson mixte, appuyer sur la touche (6) et agir sur la manette (21) pour sélectionner le pourcentage d'humidité.

En cas de cuisson à air pulsé, appuyer sur la touche (6) et agir sur la manette (21) pour sélectionner le pourcentage de fermeture de la sortie.

5. Presser la touche **(16)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson on peut modifier un ou plusieurs paramètres configurés au préalable:

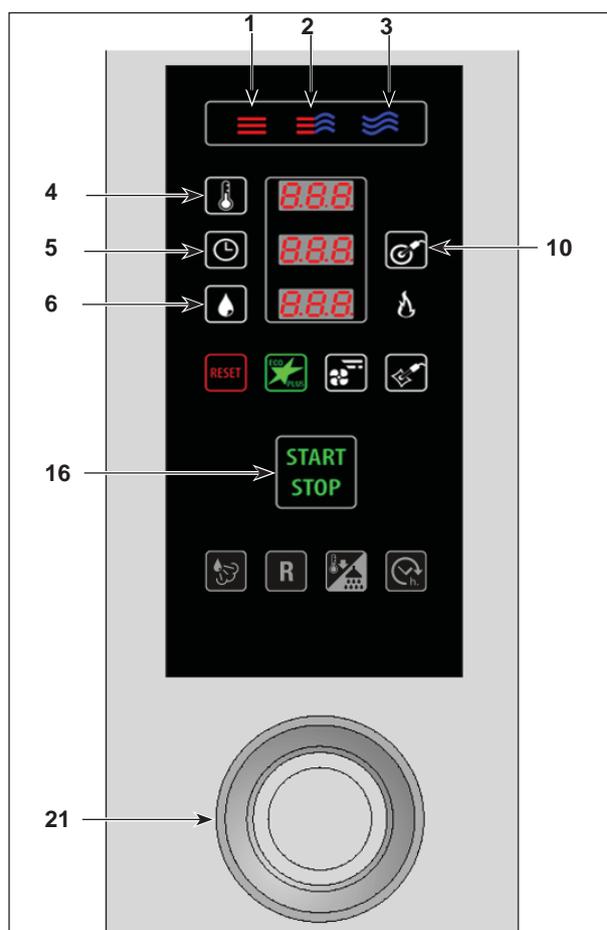
- Modifier la modalité de cuisson (Convection, Vapeur, Mixte)
- Modifier la température dans la chambre.
- Modifier le mode de cuisson (à temps ou au cœur).
- Modifier le % d'humidité.

Arrêt

Le cycle de cuisson s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé ou lorsque la "sonde à cœur" relève la température sélectionnée.

Le cycle de cuisson étant terminé, un signal sonore se met en marche.

- Appuyer sur la touche **(16)** ou ouvrir la porte pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment.



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.
3. 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 (CO²) dans les fumées évacuées.
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau.
- Nettoyage des tuyauteries d'évacuation.
- Le contrôle général de l'appareil.
- L'identification et le remplacement des pièces usées.

i IMPORTANT _____

Enregistrer des audits annuels.

i IMPORTANT _____

Contactez l'usine, le représentant de l'usine ou une entreprise locale de services pour effectuer tout entretien ou réparation.

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 sont 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 placer le disjoncteur sur ON.
3. Placez une étiquette sur le 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 en 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:

⚠ ATTENTION *Ne jamais utiliser d'outils métalliques. Les grattoirs, les limes, les brosses métalliques ou les tampons à récurer (à l'exception des tampons à récurer en acier inoxydable) 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.

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	Brillateur à base de: acide citrique, acide acétique

*mélangé à la dilution indiquée et correctement rincé selon les indications

i 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).

Pour mouiller les parties internes de la chambre de cuisson, il est conseillé d'utiliser la « douche de nettoyage ».

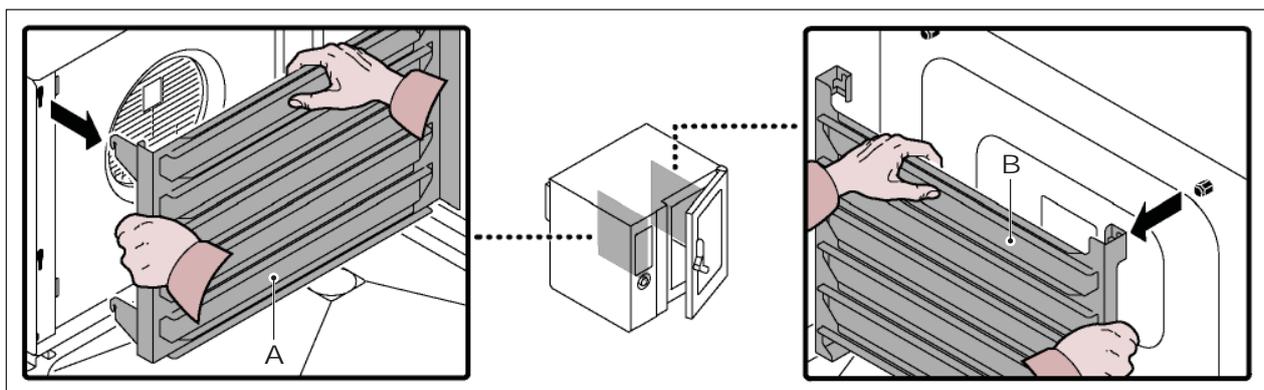
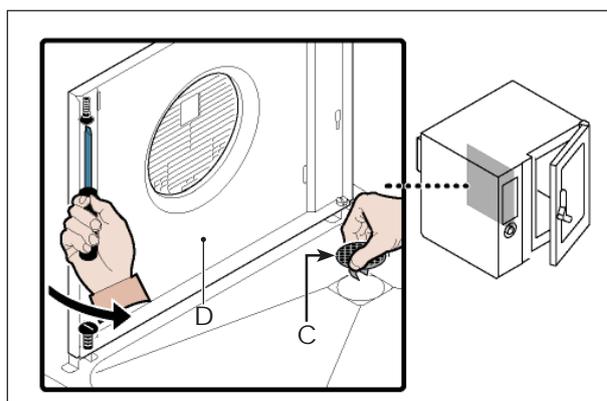
6. Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10+15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine).

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

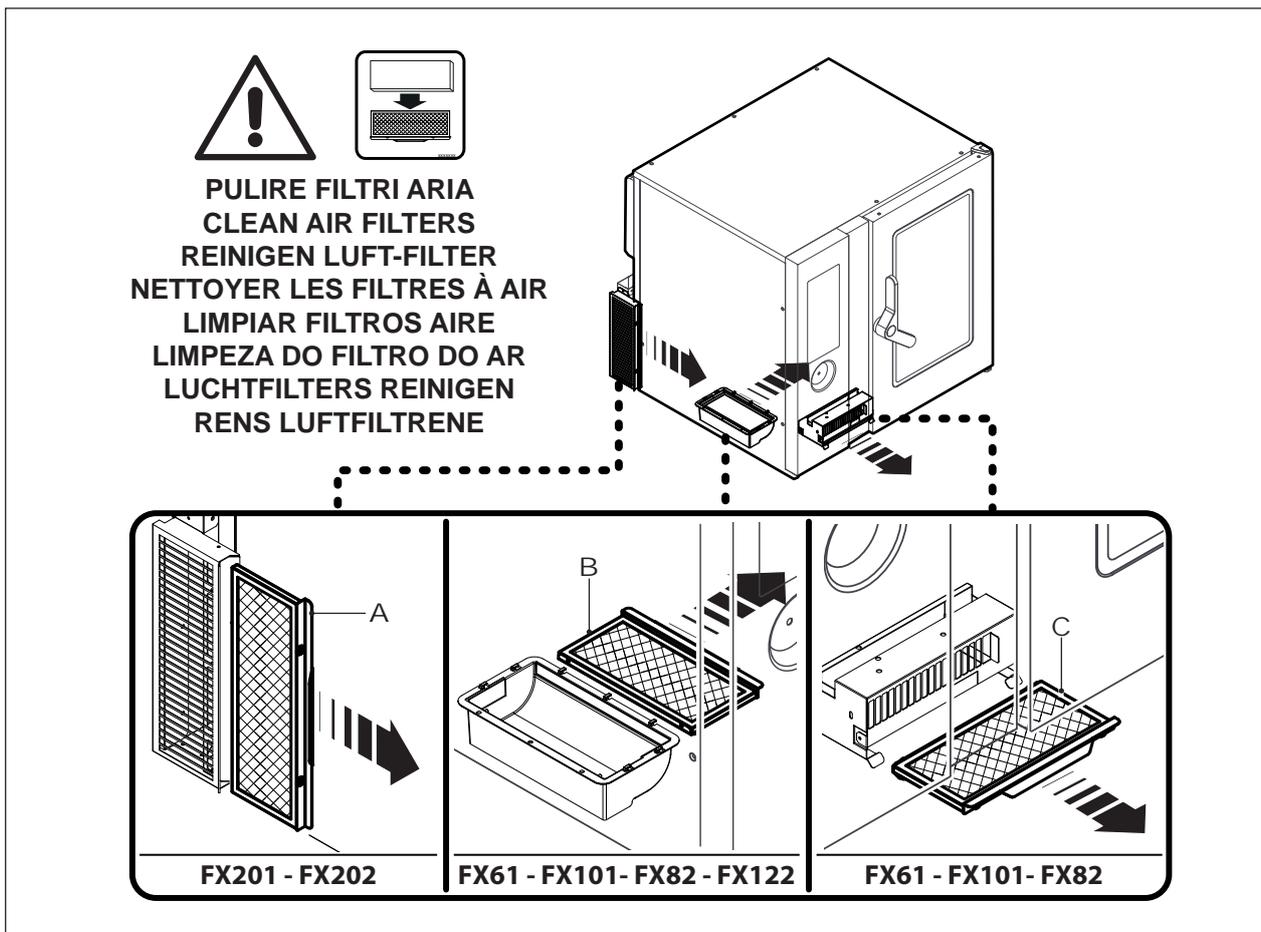
Pour cette opération, procéder comme suit.

1. Eteindre l'appareil.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3. Retirer les filtres à air (A), (B), et (C) et les nettoyer avec un dégraissant approprié (voir l'image ci-dessous). Le lavage dans le lave-vaisselle est conseillé.

i IMPORTANT _____

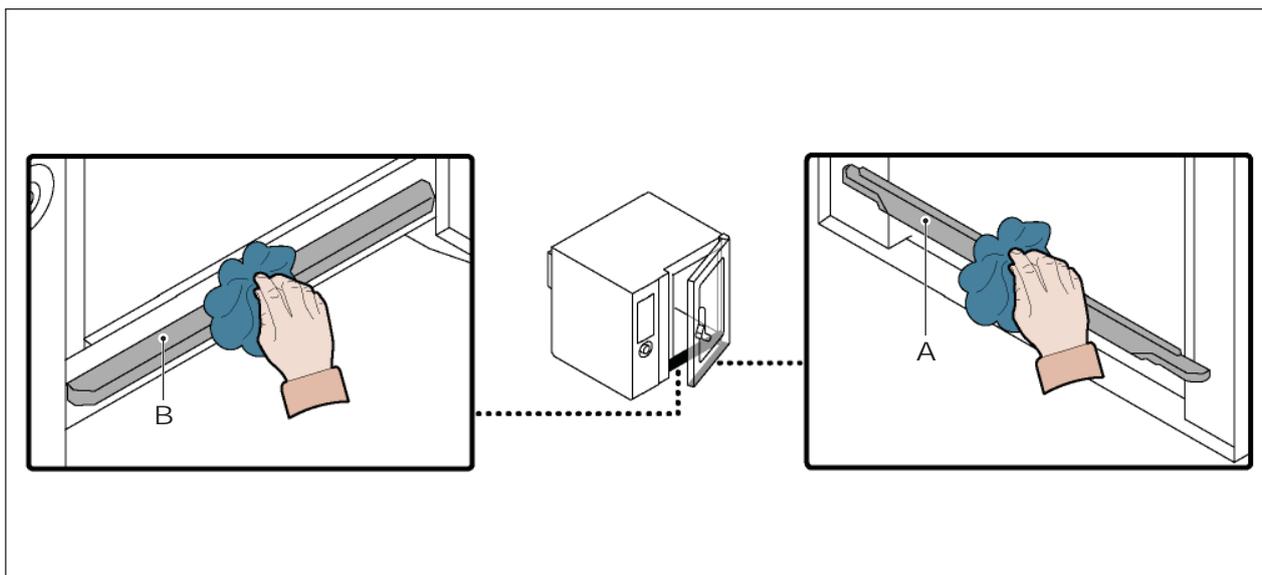
Il est conseillé d'effectuer le lavage au lave-vaisselle.



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.

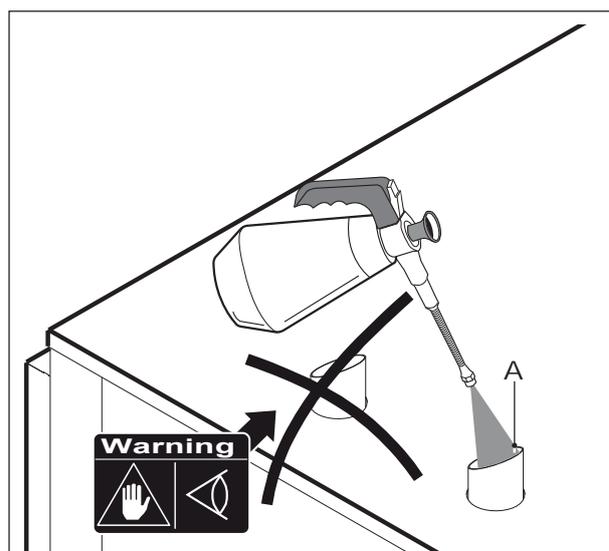
1. Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée (**A**).
2. Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (**B**) et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



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.



LAVAGE DE L'APPAREIL NIVEAU 2

i IMPORTANT _____

Pour garantir la fonctionnalité dans le temps, pour éviter la prolifération bactérienne dans la chambre et pour améliorer la prévention d'éventuels phénomènes de corrosion, il faut effectuer au moins un lavage par jour.

i IMPORTANT _____

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre.

Mode de lavage 1

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. En état de « STOP », presser la touche (19) une fois (icône (16) allumée avec lumière verte).
Sur l'afficheur (7) on peut lire "CLE", sur l'afficheur (8) "Pr" et sur l'afficheur (9) "P01".
2. Presser la touche (16) (icône (16) allumée avec lumière rouge), sur l'afficheur (7) apparaît "CLE" et sur l'afficheur (8) apparaît "25'" (temps total de lavage).
3. Quand le signal sonore s'active (après 8 minutes environ du début du lavage) et sur l'afficheur le message "CLE" clignote, faire arriver le détergent dans la chambre de cuisson.
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.

i IMPORTANT _____

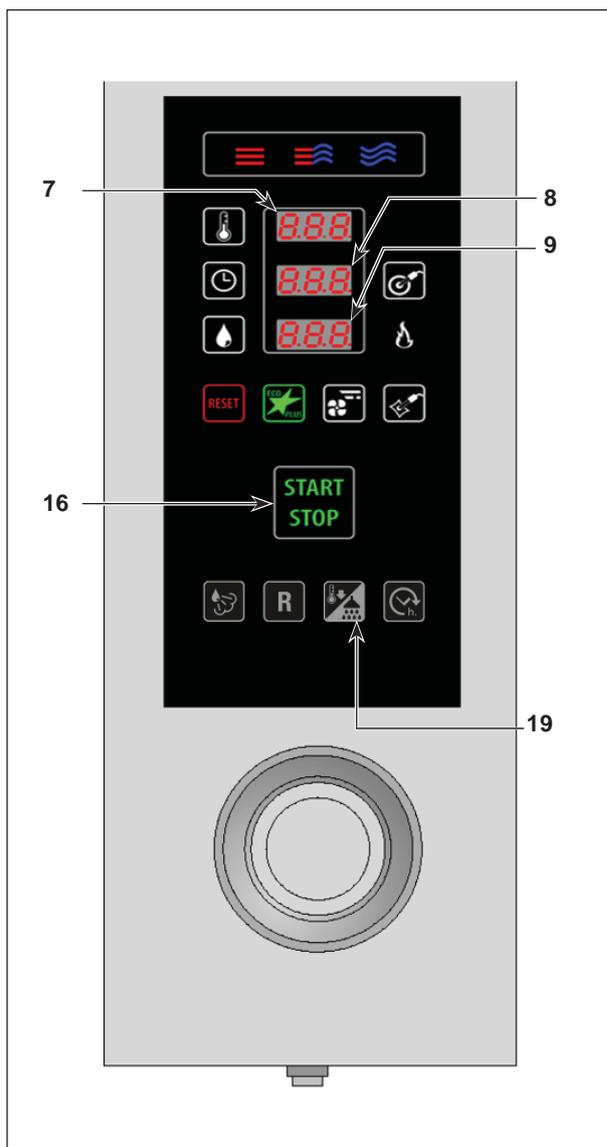
Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

▲AVERTISSEMENT **Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.**

5. Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

i IMPORTANT _____

Avant de commencer une nouvelle cuisson, vérifier qu'il n'y ait pas de résidus de produits détergents dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « à air pulsé » pendant 15 min. environ pour la sécher.



Mode de lavage 2

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. En état de « STOP », presser la touche (19) deux fois (icône (16) allumée avec lumière verte).
Sur l'afficheur (7) on peut lire "CLE", sur l'afficheur (8) "Pr" et sur l'afficheur (9) "P02".
2. Presser la touche (16) (icône (16) allumée avec lumière rouge), sur l'afficheur (7) apparaît "CLE" et sur l'afficheur (8) apparaît "1 heure" (temps total de lavage).

Répétez les étapes de 3 à 5 points deux fois de suite, comme décrit dans le mode de lavage 1.

MISE EN GARDE POUR DÉCALCIFICATION

i IMPORTANT _____

Pour garantir la fonctionnalité dans le temps, pour améliorer la prévention d'éventuels phénomènes de corrosion, il faut effectuer une décalcification.

Si sur l'écran (7) est affichée l'inscription « dEC », ceci signifie qu'il faut effectuer les opérations de nettoyage comme décrites ci-dessous:

1. En état de « STOP », presser la touche (19) (icône (16) allumée avec lumière verte). Sur l'afficheur (7) on peut lire "CLE", sur l'afficheur (8) "Pr" et sur l'afficheur (9) "P01".
2. Presser la touche (16) (icône (16) allumée avec lumière rouge), sur l'afficheur (7) apparaît "CLE" et sur l'afficheur (8) apparaît " 25' " (temps total de lavage).
3. Lorsque le signal sonore est activé et que le message CLE clignote à l'écran, mettre le produit détartrant dans la chambre de cuisson.
4. Ouvrir la porte et vaporiser le produit DÉTARTRANT, avec $\text{pH} < 7$, sur toutes les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.

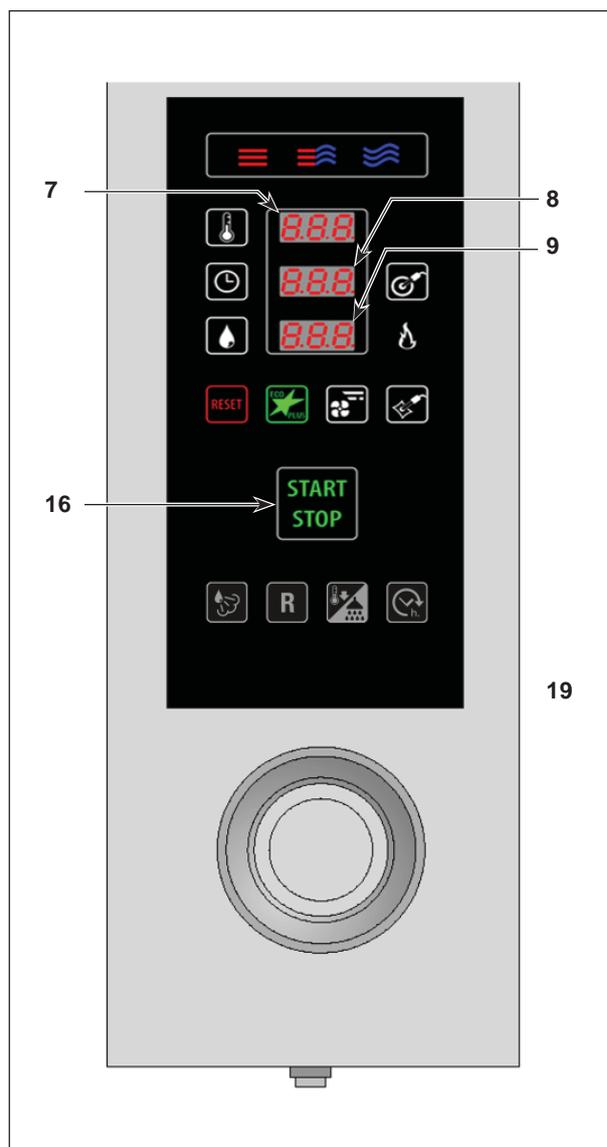
Pour effectuer cette opération il est conseillé d'utiliser l'accessoire « pulvérisateur » et le produit DÉTARTRANT.

ATTENTION Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

5. Refermer la porte et attendre que le four complète automatiquement le programme de lavage, rinçage et stérilisation thermique finale. À la fin du lavage, un signal sonore se met en marche.

i IMPORTANT _____

Avant d'effectuer une cuisson successive, vérifier qu'il n'y ait pas des résidus de détartrant dans la chambre de cuisson. Dans le cas contraire, rincer soigneusement la chambre de cuisson et activer le chauffage en mode « convection » pendant 15 minutes environ pour la sécher.



PIÈCES DE RECHANGE

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

i 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.

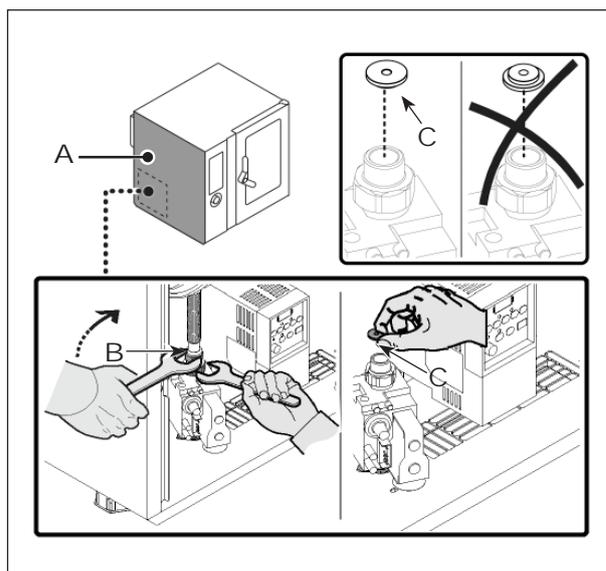
⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages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

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

REPLACEMENT 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

i 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.

i IMPORTANT

Au terme de l'opération, allumer l'appareil et contrôler, à travers l'indicateur de flamme, le fonctionnement correct du brûleur.

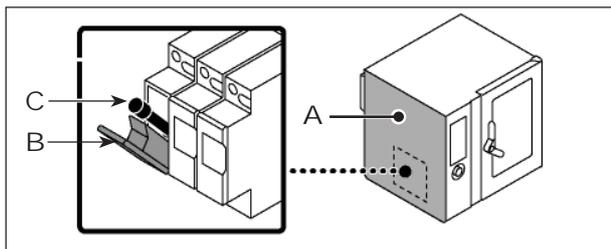
REPLACEMENT DU FUSIBLE

⚠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. 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.



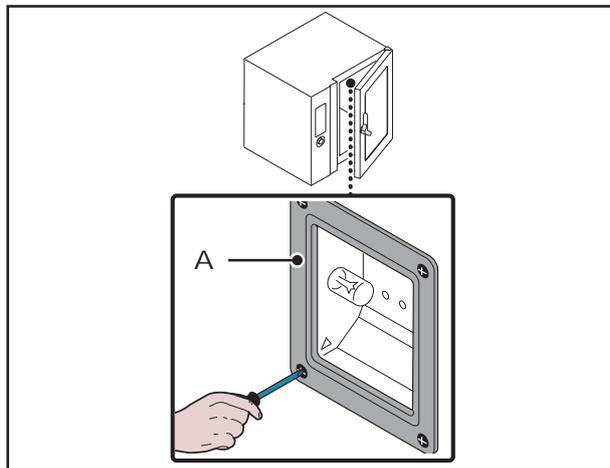
REPLACEMENT DE LA LAMPE

⚠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.

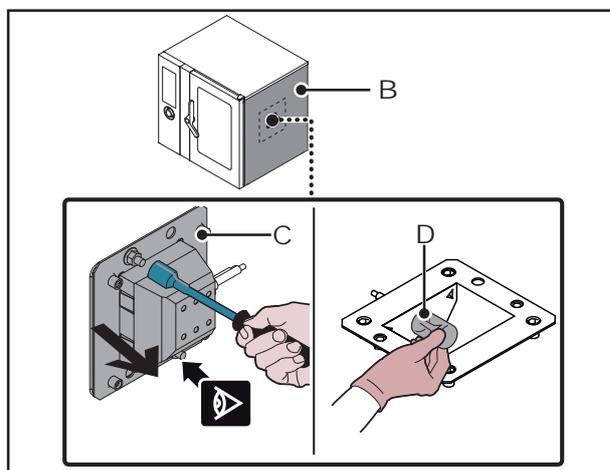
Pour cette opération, procéder comme suit.

⚠AVERTISSEMENT Désactiver l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe.

1. Dévisser les vis de la protection de l'ampoule (A).



2. Démonter le panneau latéral (B).
3. Dévisser les vis et démonter 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 "Étiquette de sécurité et emplacement de signal".

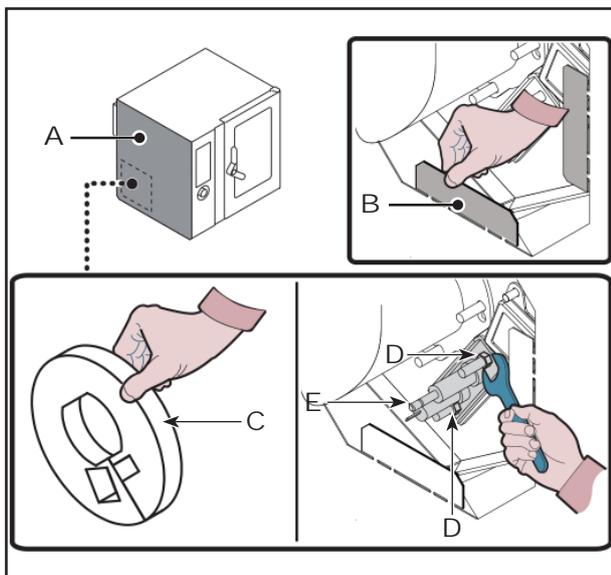
REMPACEMENT DE LA BOUGIE

⚠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 bougie.

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.

i 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. 44)
	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	Contrôler l'étanchéité de l'installation
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 brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	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 cidessous.

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur les afficheurs (7).

i IMPORTANT _____

Appuyer sur la touche (12) pour remettre à zéro l'alarme: le cycle de cuisson repart automatiquement, si cela ne se produit pas presser la touche "mise en marche" (16).

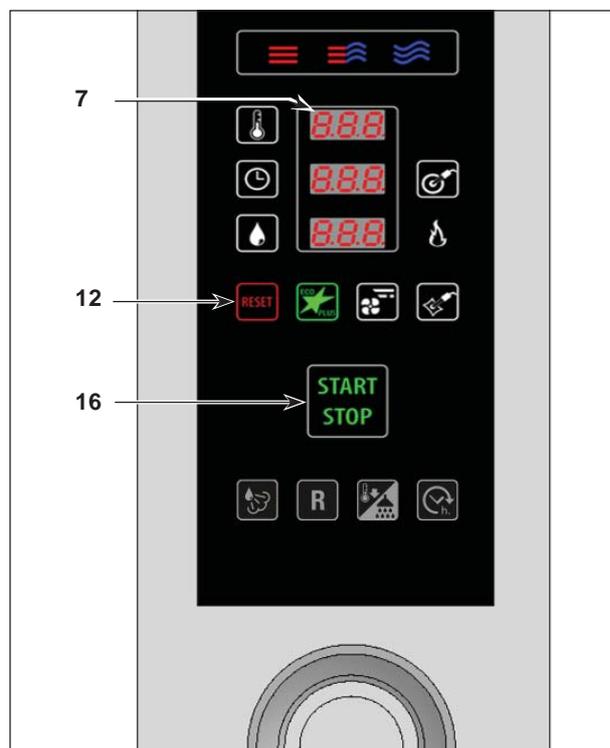


TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

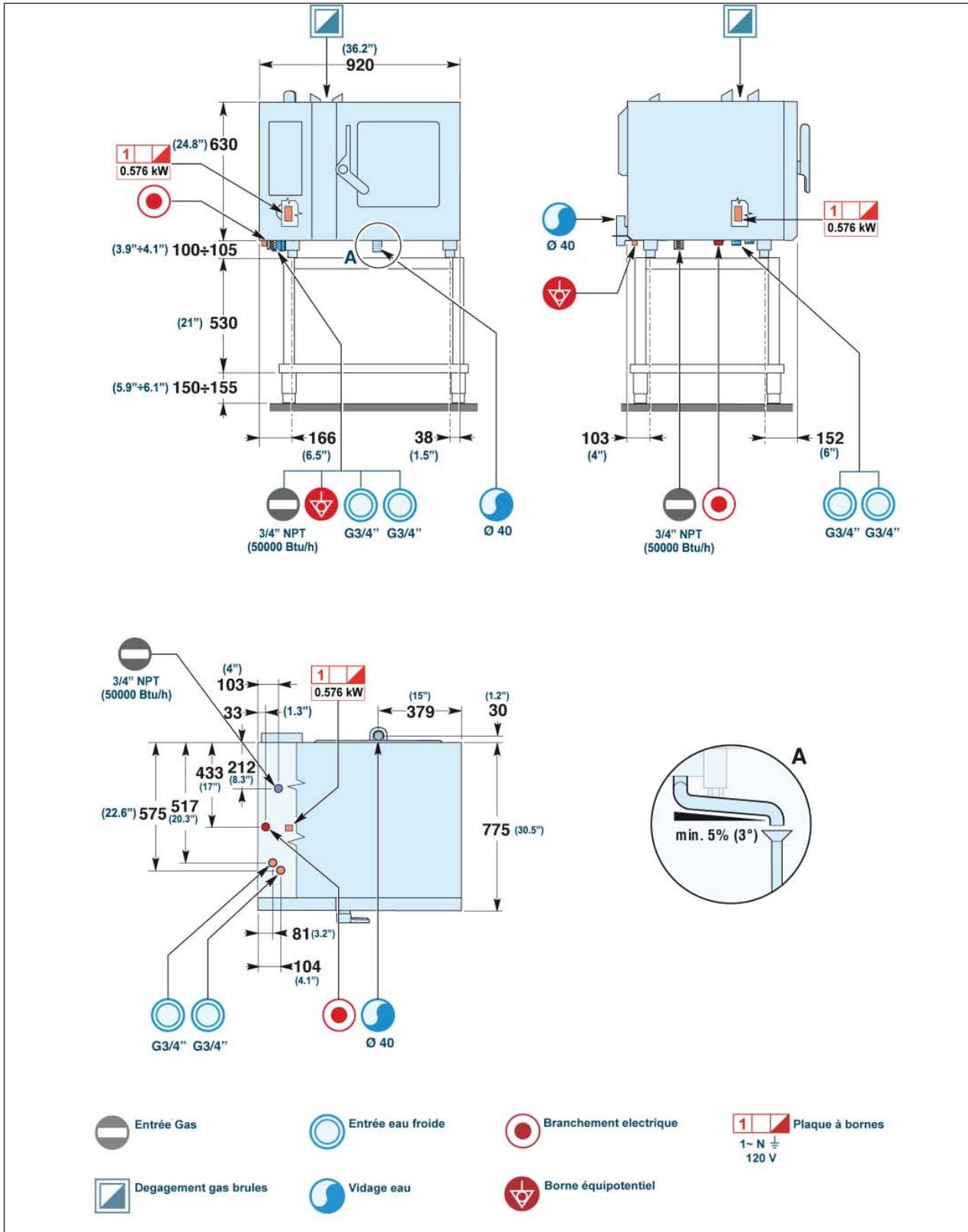
Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ou régler la pression (voir page 25), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air 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 exécutée
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

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES (Continued)

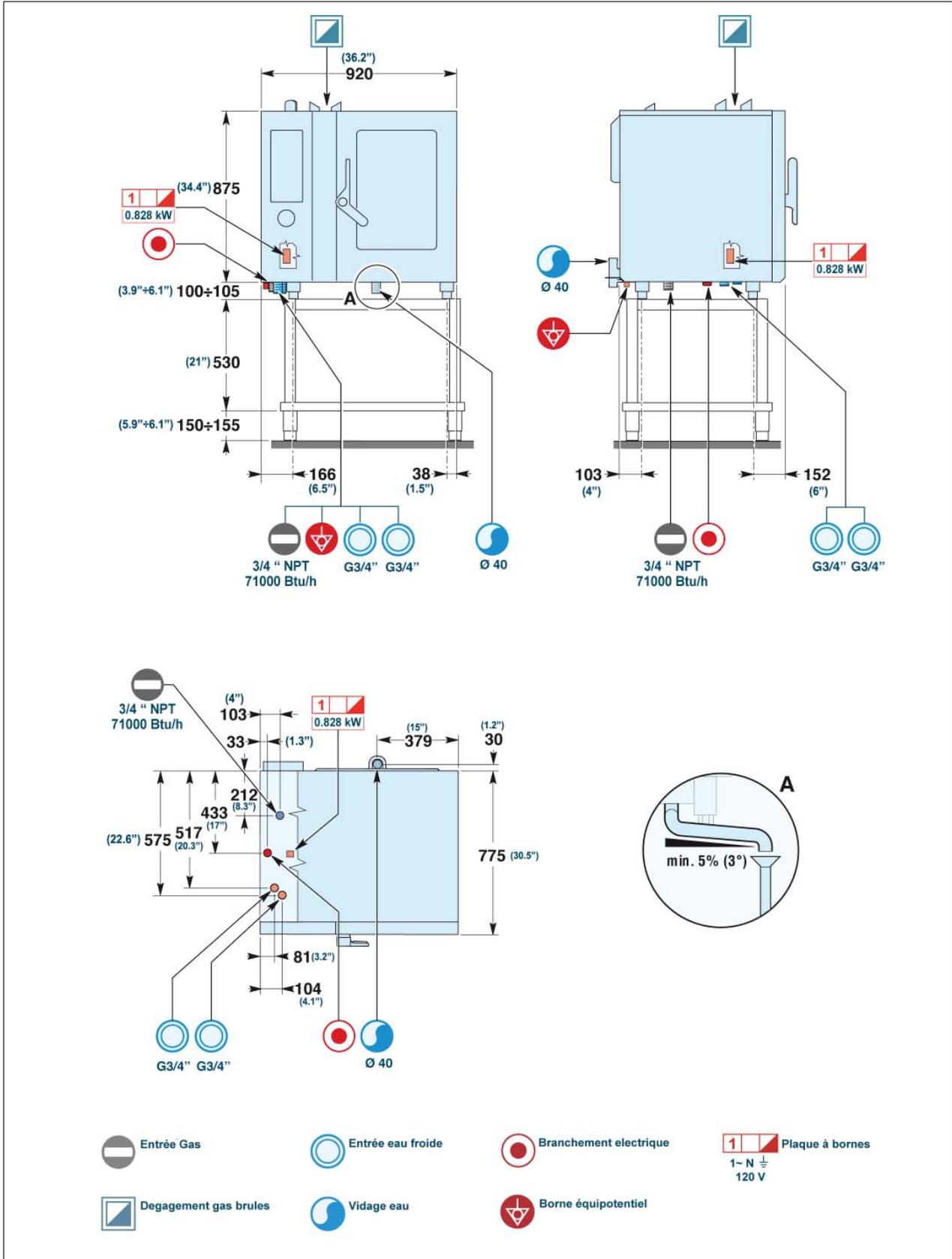
Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E06	Intervention protections thermiques	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E07	Avarie de la carte de puissance	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
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 désactivées; il n'est donc pas 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
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
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation Faire fonctionner le four à air pulsé pour sécher la chambre de cuisson.	Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
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 nécessaires, 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.

SCHÉMAS DE CONNEXION ET DE CÂBLAGE

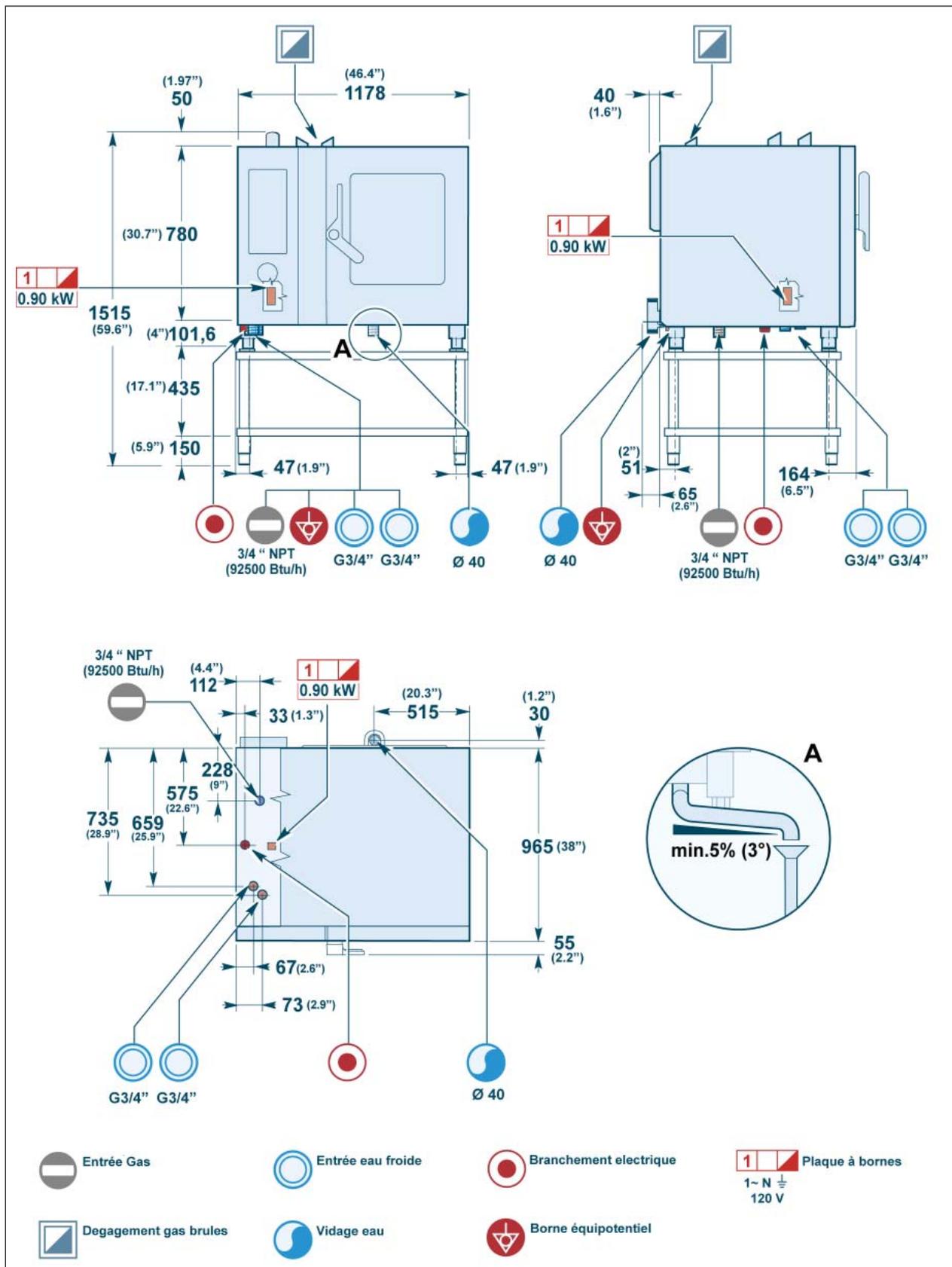
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 61 G2)



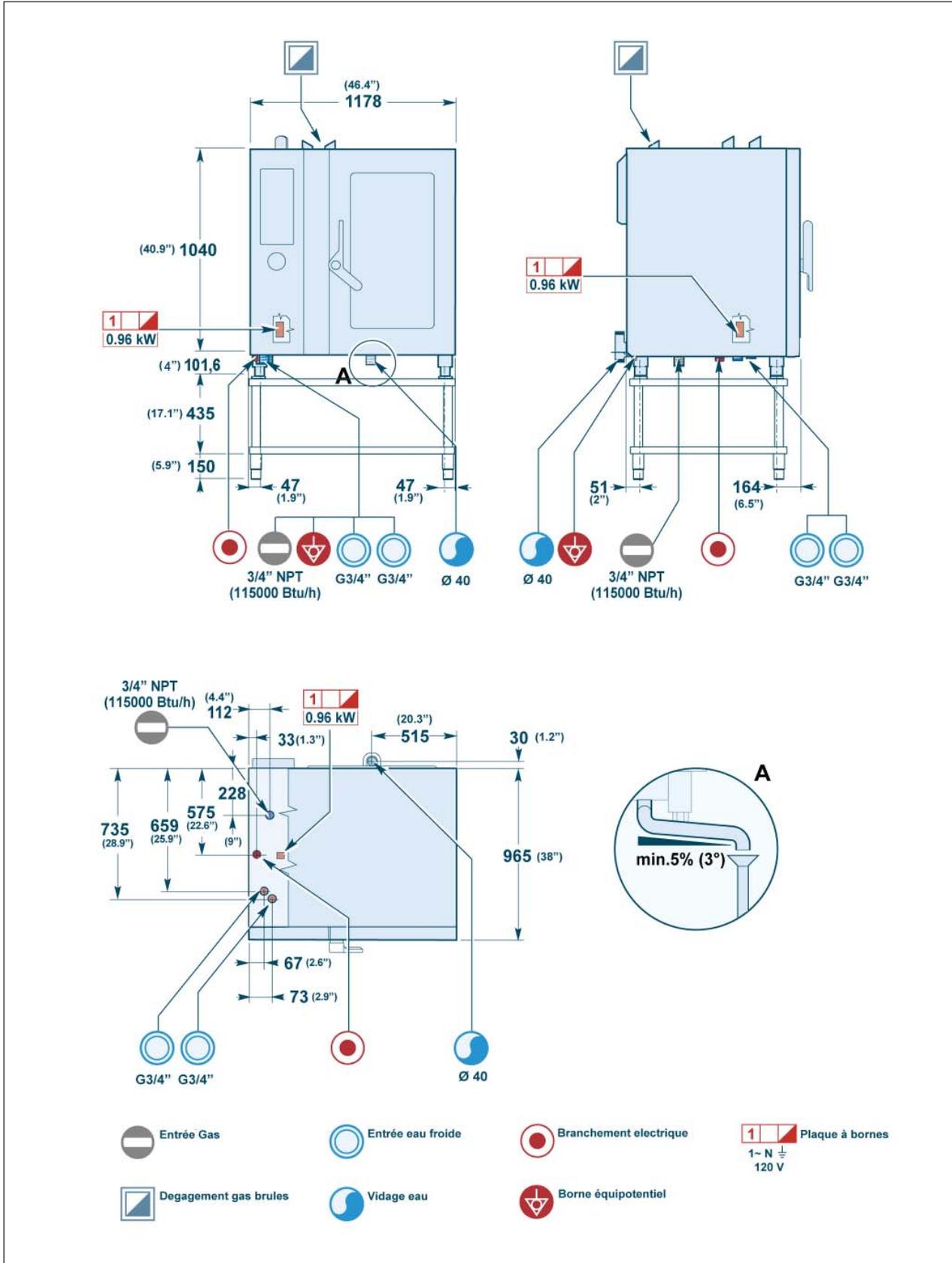
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 101 G2)



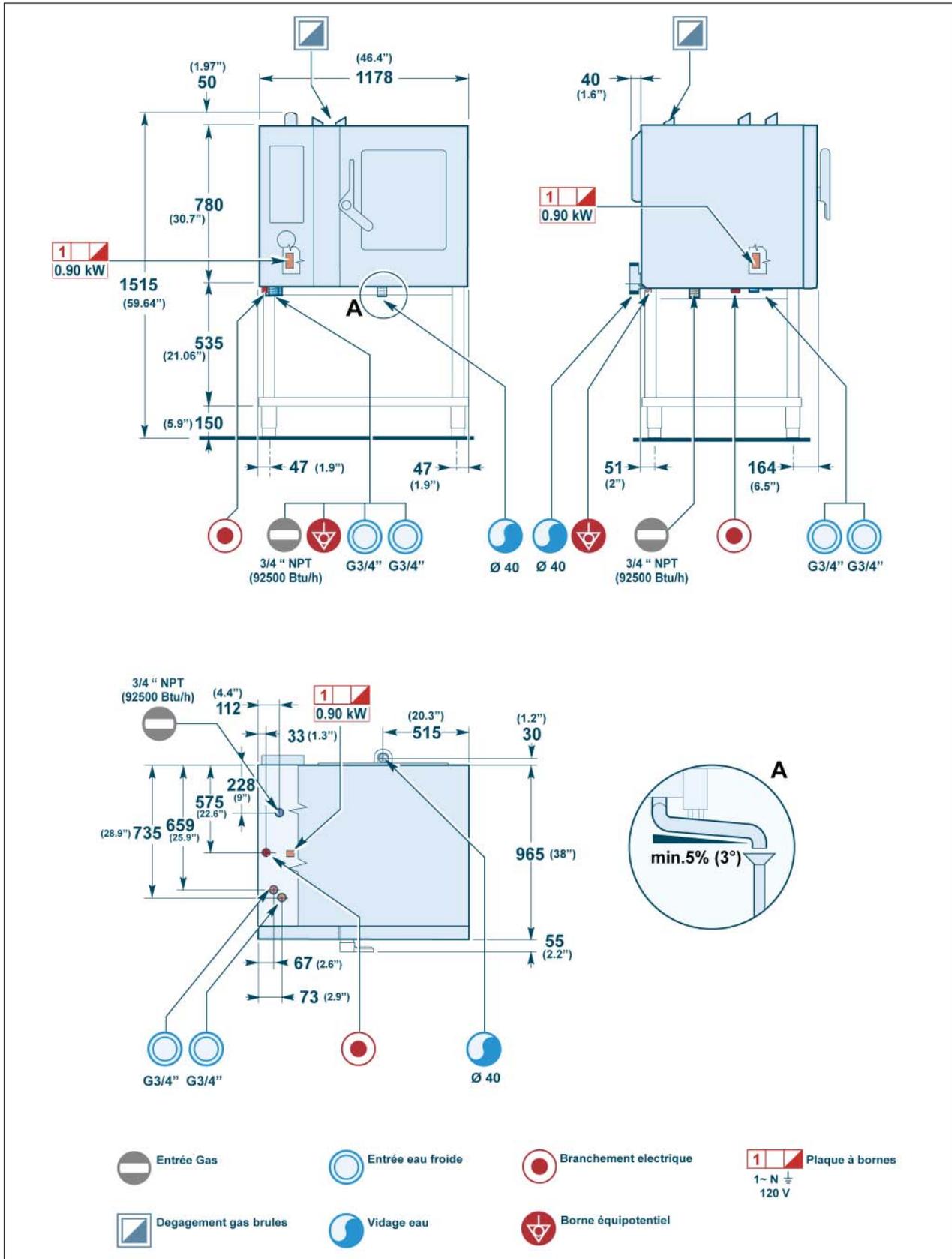
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 G2T)



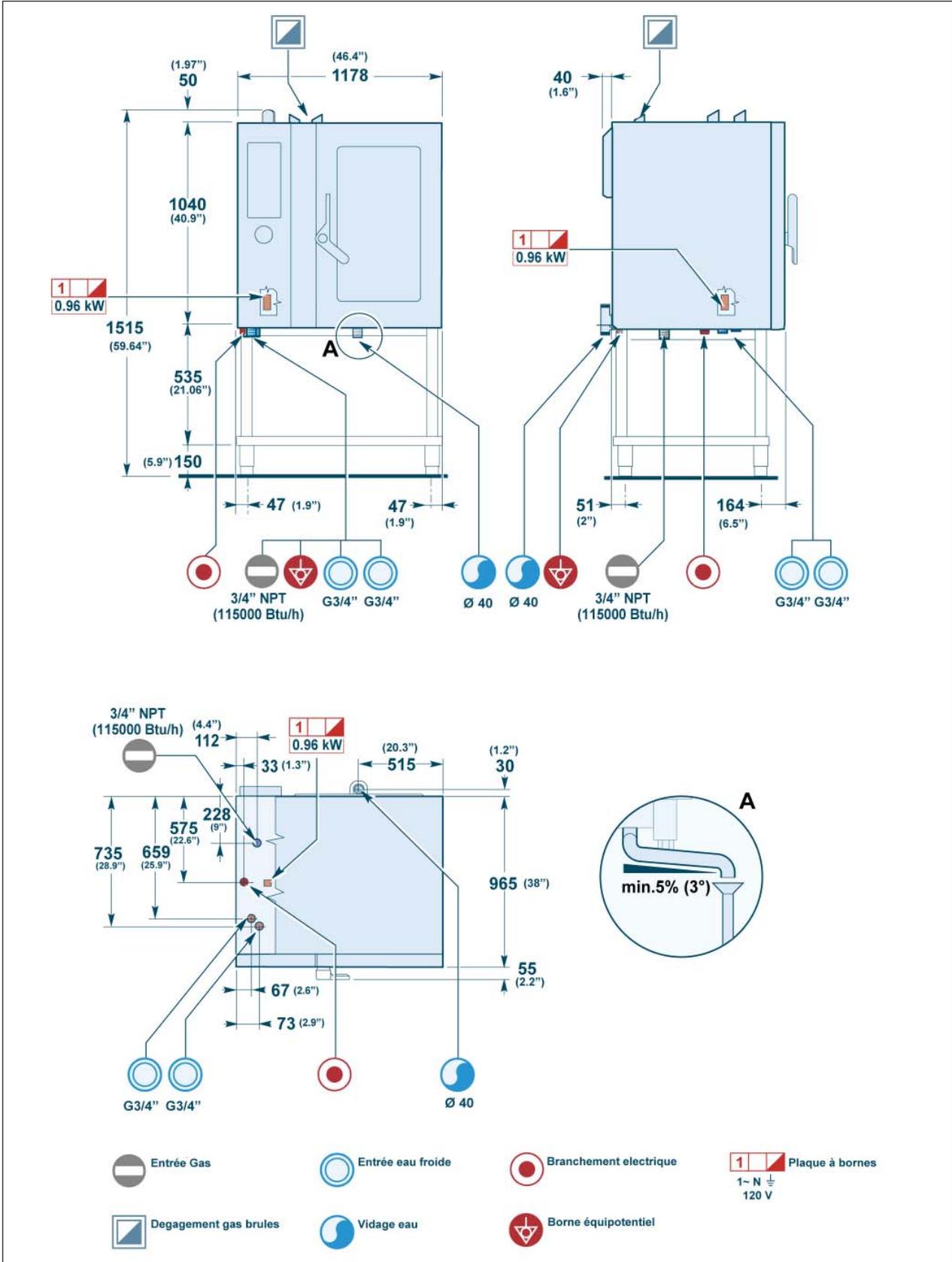
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX122 G2T)



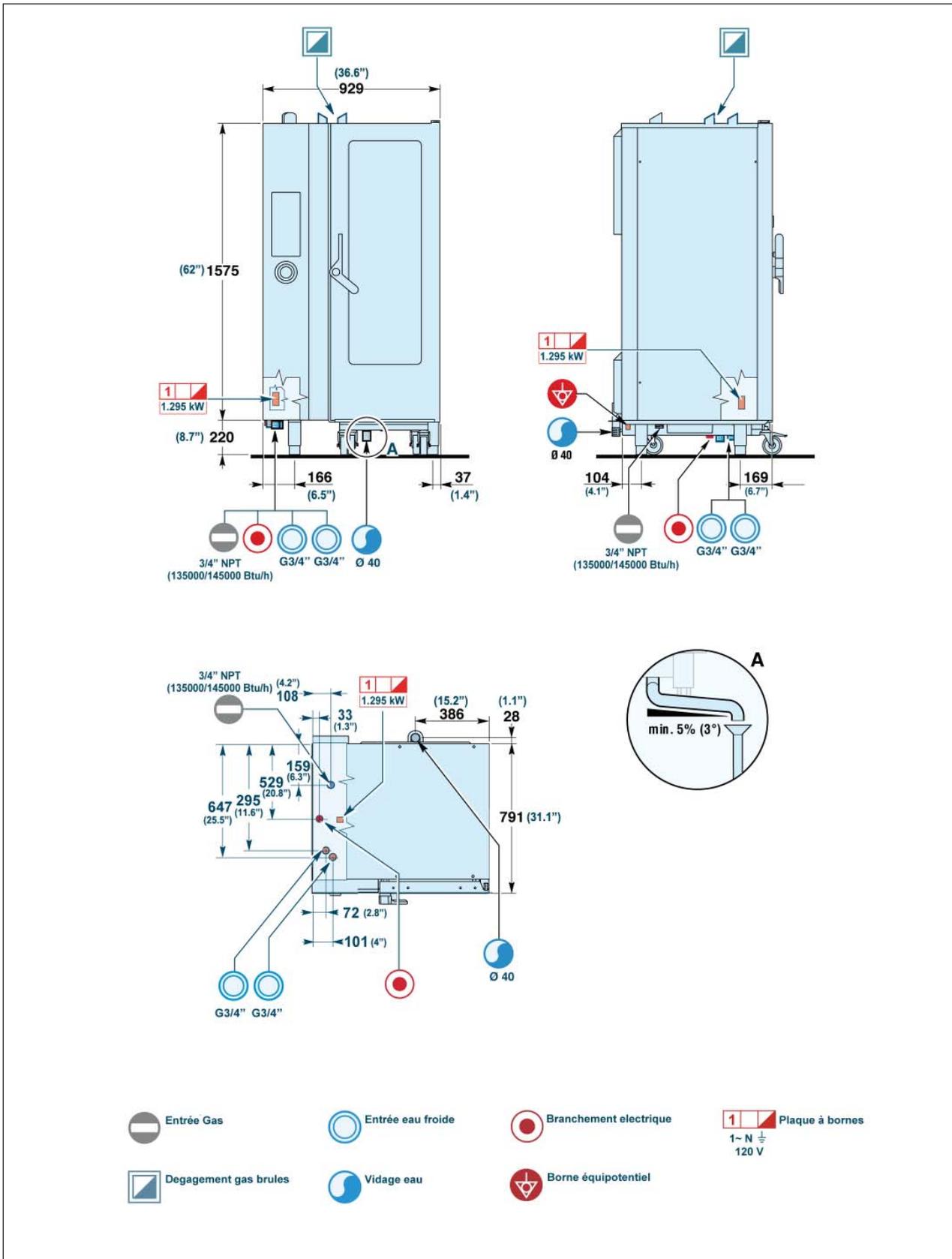
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 G2)



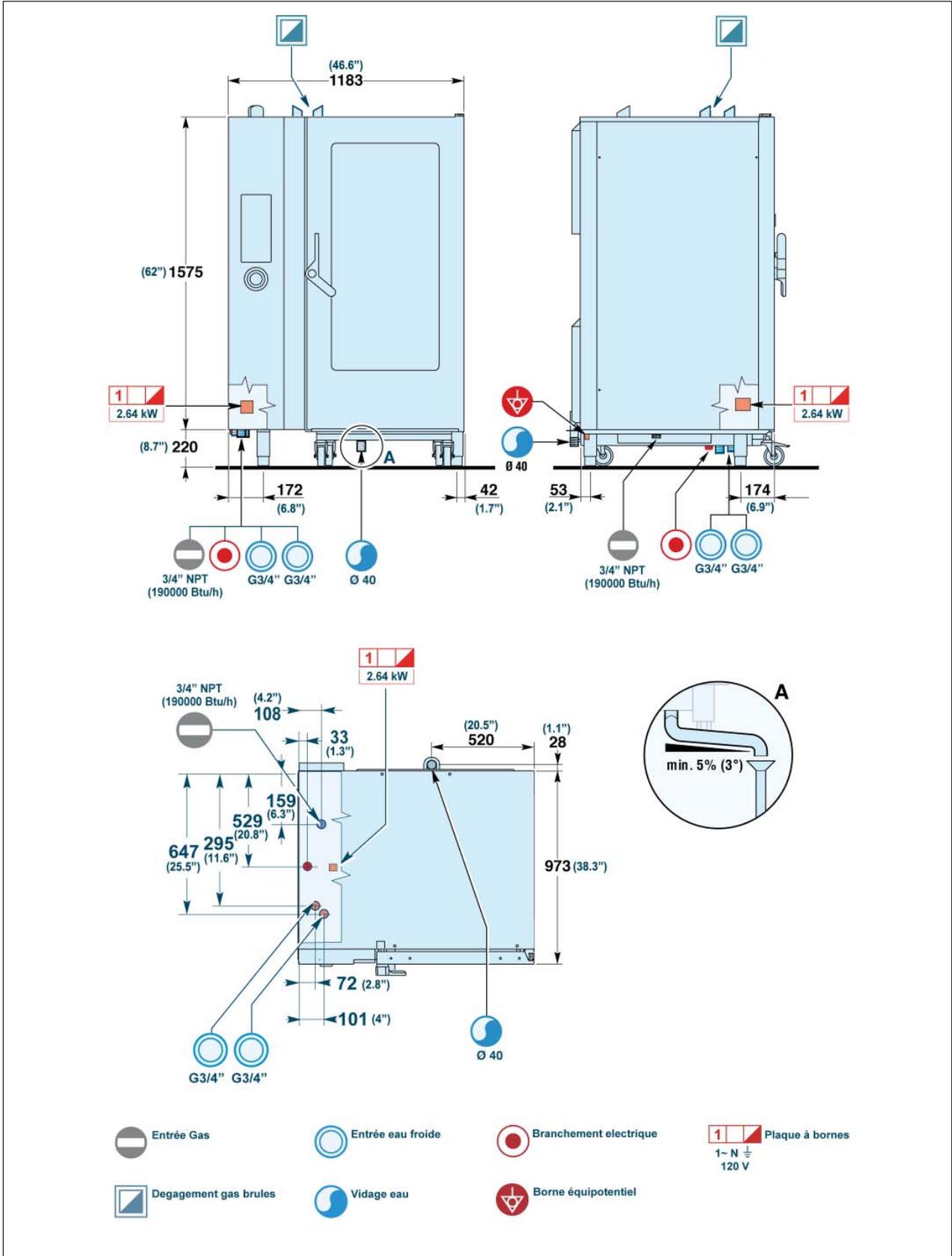
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX122 G2)



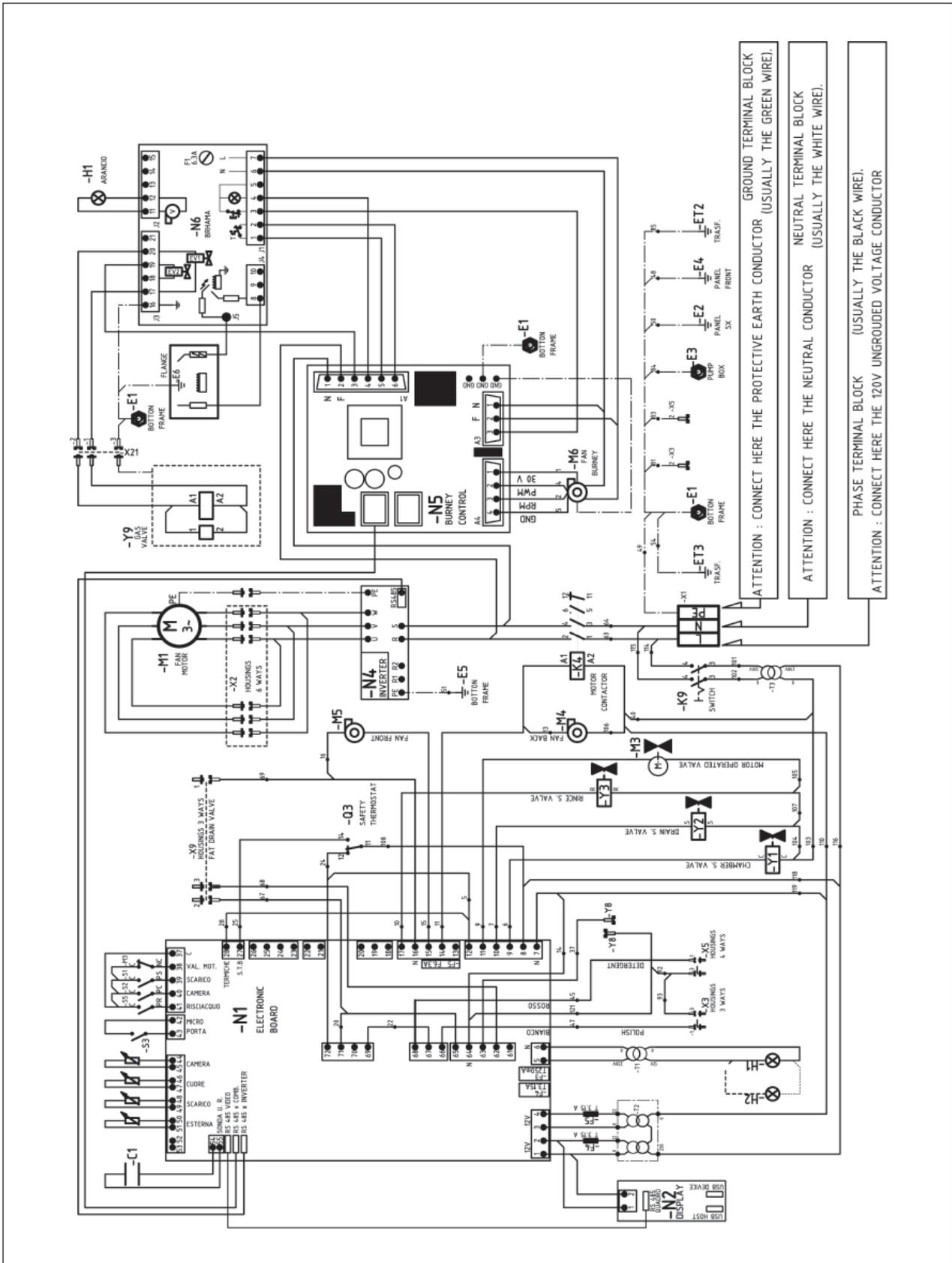
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX201 G2)



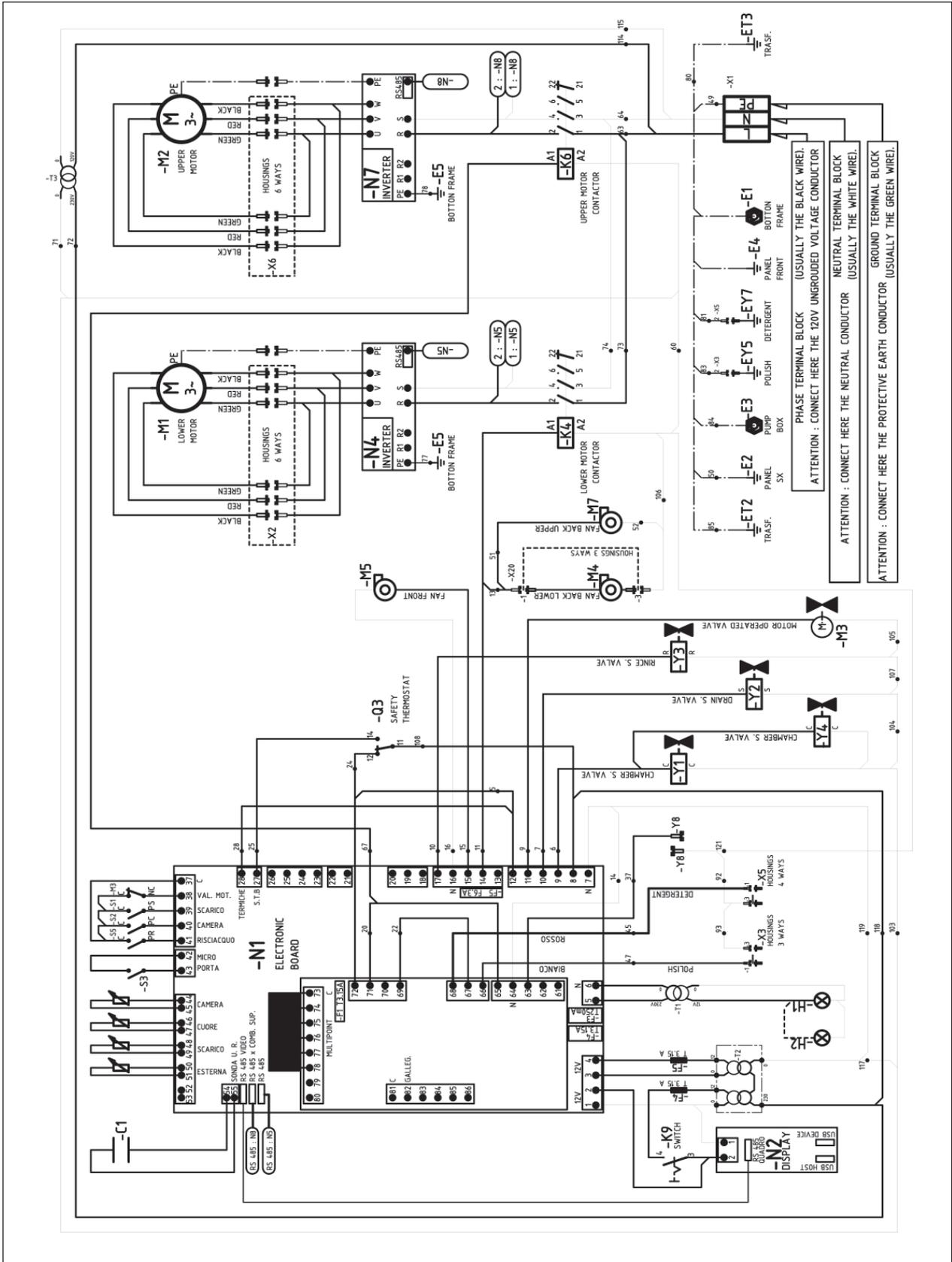
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX202 G2)



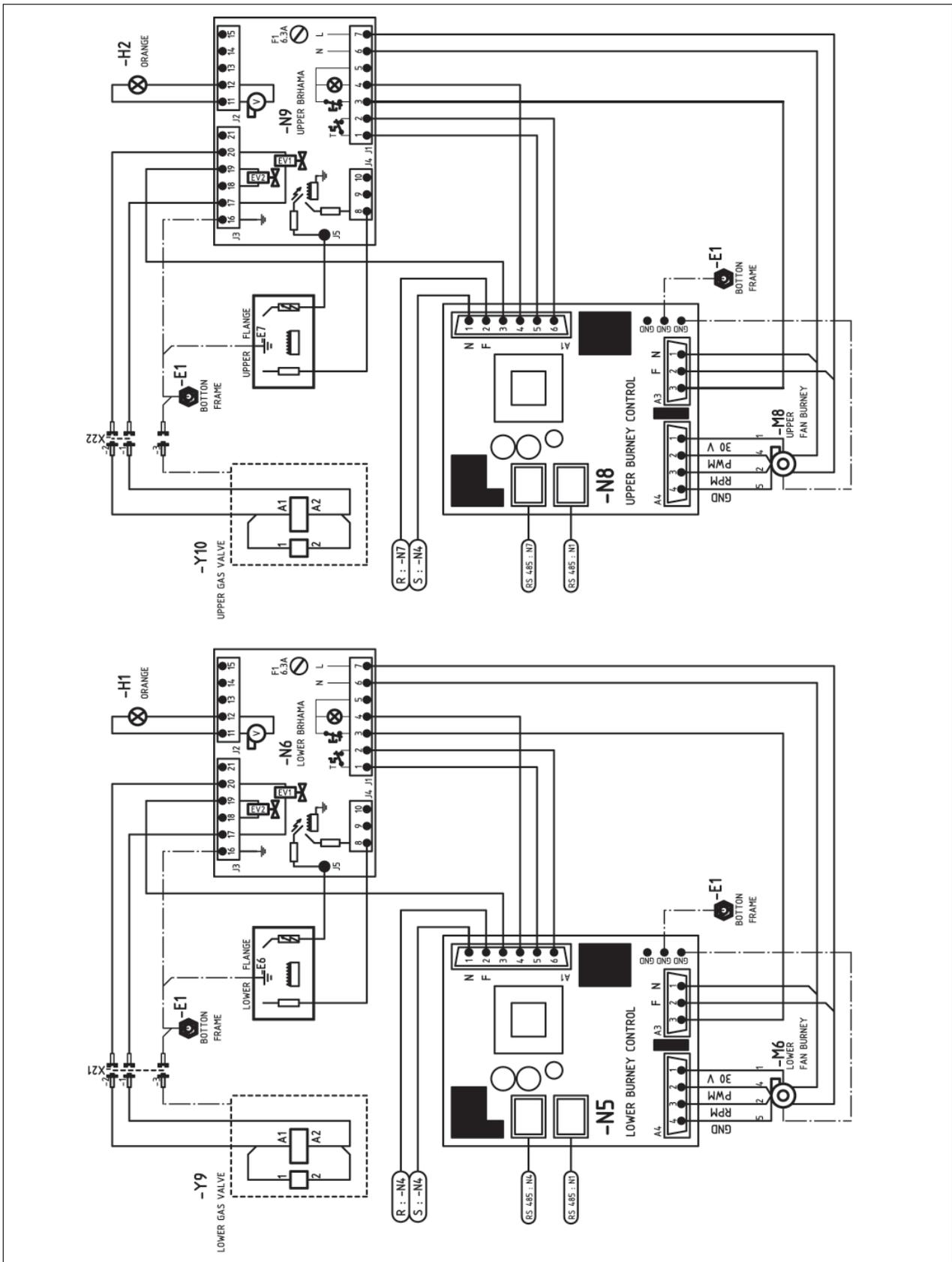
SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 61-101-82-122 G3_120V1N)



SCHEMA ELETTRICO (MODELLO FX 201-202 G2_120V1N_A)



SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 201-202 G2_120V1N_B)





INDEX

A		I	
Accessoires sur demande.....	12	Index.....	65
Allumage et extinction de l'appareil.....	34	Informations pour le lecteur	11
Avertissements généraux de sécurité	5	Installation de l'appareil	18
B		Inutilisation prolongée de l'appareil.....	35
Branchement électrique	19	L	
But du manuel.....	11	Lavage de l'appareil niveau 2	42
C		M	
Caractéristiques techniques.....	13	Manutention et levage.....	17
Contrôle de la pression du gaz	25	Mise à niveau.....	19
Contrôle des fumées de combustion.....	23	Mise en place de l'appareil	18
D		Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson	35
Demande d'assistance.....	14	N	
Description des commandes.....	27	Nettoyage des filtres à air	41
Description générale	13	Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée.....	40
Dépannage	49	Nettoyage de la chambre de cuisson	39
Dispositifs de sécurité	12	P	
Dotation d'accessoires.....	12	Préchauffage automatique,	34
E		Procédure de verrouillage/étiquetage électrique	12 & 37
Élimination de l'appareil.....	47	R	
Emballage et déballage	17	Raccordement de l'eau	21
Emplacement de la plaque signalétique et spécifications de l'appareil.....	14	Raccordement du gaz.....	20
Essai de l'appareil.....	24	Raccordement évacuation des gaz brûlés	23
Étiquette de sécurité et emplacement du signal..	8	Raccordement vidange de l'eau.....	22
F		Recommandations pour le nettoyage.....	38
Fours montés sur roulettes	18		

Section 10

Index

Recommandations pour les réglages.....	25
Réglage de la pression de l'eau.....	26
Remplacement de la bougie	47
Remplacement de la lampe	46
Remplacement du fusible.....	46
Recommandations pour la manutention et l'installation.....	17
Recommandations pour l'entretien.....	37
Recommandations pour le remplacement des pièces	45
Recommandations pour l'utilisation	27
Remplacement de la buse du brûleur	45

S

Schémas de connexion et de câblage	53
Signalisations des alarmes	49
Signaux de securite et information.....	8
Soins de l'acier inoxydable	38

T

Tableau signalisations des alarmes	50
Transformation de l'alimentation du gaz	23
Transport	17

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