



Installation and Operation Manual

Models

FX61 E 2

FX101 E 2

FX82 E 2

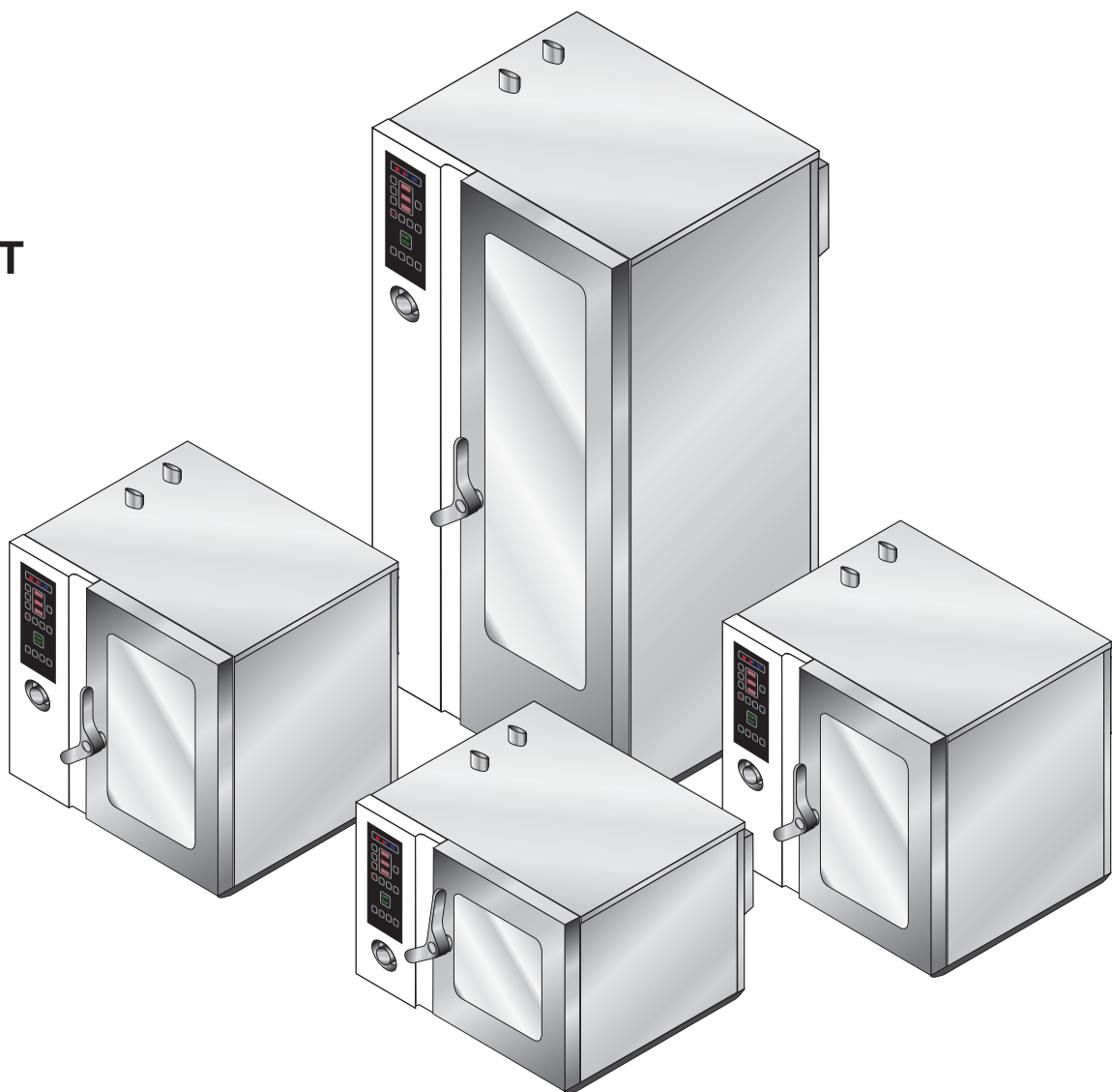
FX82 E 2T

FX122 E 2

FX122 E 2T

FX201 E 2

FX202 E 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	23
6	Maintenance	33
7	Parts Replacement	39
8	Troubleshooting	41
9	Connection and Wiring Diagrams	45
10	Index	61

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.

Section 1

Safety Precautions

SAFETY INSTRUCTIONS

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

GENERAL SAFETY

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

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

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

GENERAL INSTALLATION

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

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

ELECTRICAL

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

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

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

OPERATION

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

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

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

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

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

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

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

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

CLEANING _____

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

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

INSPECTION AND MAINTENANCE _____

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

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

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

REPAIR WORK SAFETY _____

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety Precautions

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA
WATER SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES DE L'EAU
CARACTERÍSTICAS DEL AGUA
WASSERGEIGENSCHAFTEN
CARACTERÍSTICAS DA AGUA

DUREZZA HÄRDESS DURETE DUREZA HARTE DUREZA	1/2	1	2	(USA) ppm
	1.5-5	3-9	2.1-6.3	30-90

REQUIRED
Clorine < 0.1 mg/l
O₂ < 30 mg/l
SO₄ < 30 mg/l

RECOMMENDED
Fe < 0.1 mg/l
Mn < 0.05 mg/l
Cu < 0.05 mg/l
LANGSIEBEL INDEX > 0.5

TDS 40 + 150 mg/l pH = 7-8.5

MORBETTA EQUIPOTENZIALE
BORNE EQUIPOTENTIAL
BORNE EQUIPOTENCIAL
EQUIPOTENCIAL TERMINAL
POTENTIALAUSGLEICHSSCHRAUBE

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 pieds ou la base fournies.
Intended for other than household use / Non destiné à l'usage domestique.

CLEARANCE / DISTANCES
BACK / POSTERIEUR 0 inches/pouces
LEFT SIDE / GAUCHE 18 7/8 inches/pouces (100mm) - RIGHT / DROITE 7 1/8 inches/pouces (100 mm)
All clearance are the same for combustible and non combustible location.
Toutes distances sont les memes 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: COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE 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"
For continued protection against fire and electric shock, replace with same type and rating of fuse.
Pour la protection continue contre le feu et le choc électrique, remplacez avec le même type et estimation de fusible.

"AVERTISSEMENT"
Pour la protection continue contre le feu et le choc électrique, remplacez avec le même type et estimation de fusible.

All Models:
-F1 CLASS CC 600V 10 A Time Delay
-F2 CLASS CC 600V 10 A Time Delay
On 480V Oven Models only:
-F3 CLASS CC 600V 10 A Time Delay
-F7 500V 2 A

"WARNING"
For continued protection against fire and electric shock, replace with same type and rating of fuse.
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
-F6 250V 3.15 A Time Delay - Retard de temps
Provided On PCB, all Models:
Sur carte électrique, tous les modèles :
-F3 250V 250 m A 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

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

- D)** Caution: hot surfaces

- E)** Caution: very hot steam

- F) 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.

G) Wiring diagram

- H) 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

L) NAME PLATE

- M) WARNING:** Type and rating of fuse

- N) WARNING:** Type and rating of fuse

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.

Section 2

General Information

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.

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:

- Voltage conversion kit: for adapting the appliance to the appropriate voltage being used.

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

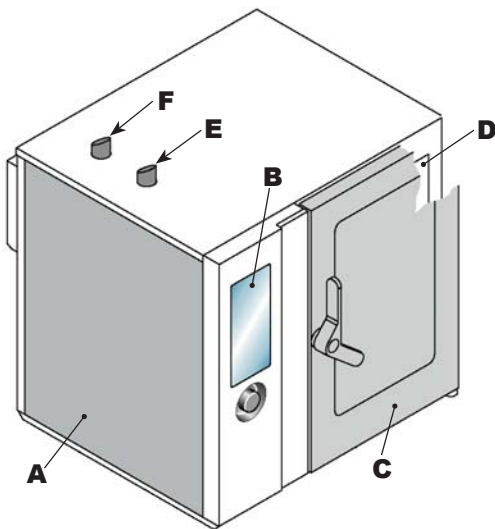
The oven (referred to below as the appliance), is designed and manufactured to cook foods in a professional catering / commercial restaurant environment.

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

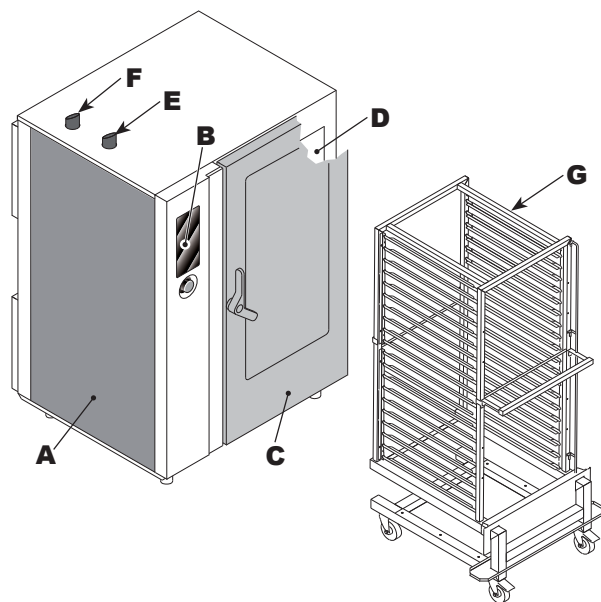
Main Parts

- 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. – .Container trolley
(For version FX201-FX202 only)

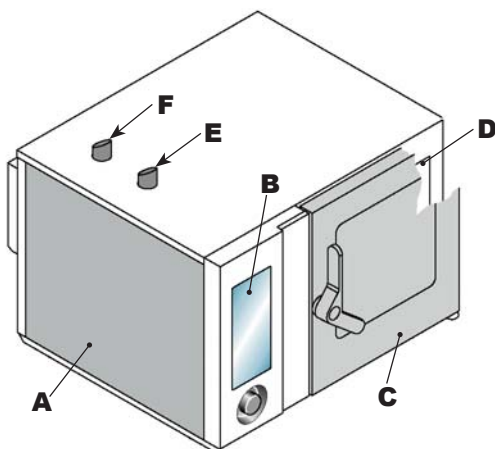
MODEL FX61 - 101 E2



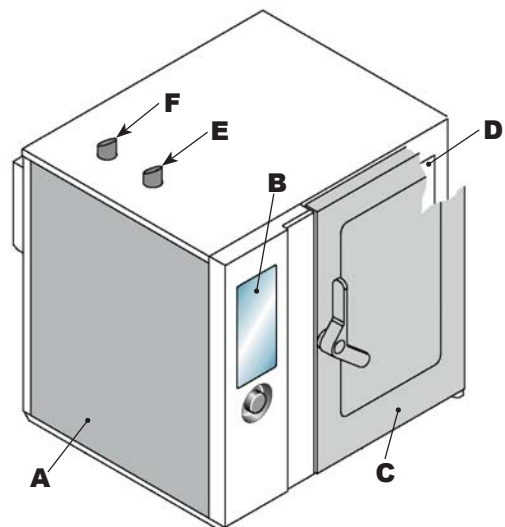
MODEL FX201 - 202 E2



MODEL FX82 E2 - E2T



MODEL FX122 E2-E2T



Section 3

Technical Specifications

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

E – Year of manufacture

F – Serial number

G – Protection rating

H – Country of destination

L – Voltage (V)

M – Amperage (A)

N – Frequency (Hz)

P – Rated power (kW)

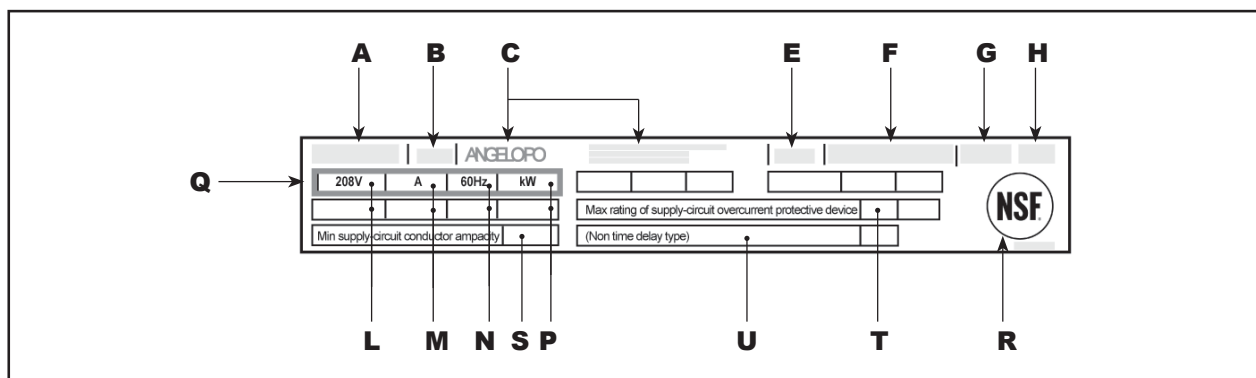
Q – Test voltage indicator

R – Certification marks

S – Min supply-circuit conductor current carrying capacity (current rating)

T – Max rating of supply-circuit overcurrent protective device

U – Type of supply-circuit overcurrent-protective device



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 E2	FX 101 E2
Oven dimensions	36.25" × 30.57" × (24.82" + 4")	36.25" × 30.57" × (24.82" + 4")
Electrical supply	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph Hz	240V 3Ph 60 Hz
		480V 3Ph 60 Hz
Rated power	9.4 kW (208V3)	17.75 kW (280V3)
	10.4 kW (240V3)	17.9 kW (240V3 - 480V3)
Power supply wire gauge	10 AWG	8 AWG (208V3 - 240V3)
		10 AWG (480V3)
Chamber opening dimensions	17.34" × 17.73"	17.34" × 27.38"
Chamber dimensions	25.41" × 25.61" × 20.09"	25.41" × 25.61" × 29.75"
Number of containers	6	10
Container spacing	2.77"	2.6"
Container dimensions	12.81" × 20.88" × 2.56"	12.81" × 20.88" × 2.56"
Current rating	26.1 A (208V3)	49.3 A (208V3)
	25 A (240V3)	43.1 A (240V3)
		21.6 A (480V3)

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

MODEL FX82-122 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 82 E2T	FX 122 E2T
Oven dimensions	46.4" × 38" × (30.7" + 4")	46.4" × 38" × (40.9" + 4")
Electrical supply	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	240V 3Ph 60 Hz
	480V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
Rated power	20.0 kW (208V3)	26.0 kW
	20.7 kW (240V3 - 480V3)	
Power supply wire gauge	8 AWG (208V3 - 240V3)	6 AWG (208V3)
Chamber opening dimensions	25.22" × 23.64"	25.22" × 33.88"
Chamber dimensions	35.07" × 32.51" × 26.2"	35.07" × 32.51" × 36.45"
Number of containers	8	12
Container spacing	2.77"	2.6"
Container dimensions	20.88" × 25.61" × 2.56"	20.88" × 25.61" × 2.56"
Current rating	55.6 A (208V3) - 49.9 A (240V3)	72.3 A (208V3) - 62.6 A (240V3)
	24.9 A (480V3)	31.3 A (480V3)

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

Section 3

Technical Specifications

MODEL FX82-122 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 82 E2	FX 122 E2
Oven dimensions	46.4" × 38" × (51.8" + 5.9")	46.4" × 38" × (62" + 5.9")
Electrical supply	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	240V 3Ph 60 Hz
	480V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
Rated power	20.0 kW (208V3)	26.0 kW
	20.7 kW (240V3 - 480V3)	
Power supply wire gauge	8 AWG	6 AWGz
Chamber opening dimensions	25.22" × 23.64"	25.22" × 33.88"
Chamber dimensions	35.07" × 32.51" × 26.2"	35.07" × 32.51" × 36.45"
Number of containers	8	12
Container spacing	2.77"	2.6"
Container dimensions	20.88" × 25.61" × 2.56"	20.88" × 25.61" × 2.56"
Current rating	55.6 A (208V3) - 49.9 A (240V3)	72.3 A (208V3) - 62.6 A (240V3)
	24.9 A (480V3)	31.3 A (480V3)

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

MODEL FX201-202 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Description	FX 201 E2	FX 202 E2
Oven dimensions	36.6" × 31.24" × 62.06"	46.61" × 38.34" × 62.06"
Electrical supply	208V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	
	480V 3Ph 60 Hz	
Rated power	35.5 kW (208V3)	52 kW
	35.8 kW (240V3 - 480V3)	
Power supply wire gauge	4 AWG	6 AWG
Chamber opening dimensions	17.34" × 54.96"	17.34" × 54.96"
Chamber dimensions	25.22" × 25.61" × 57.29"	35.07" × 32.51" × 57.52"
Number of containers	20	20
Container spacing	2.6"	2.6"
Container dimensions	12.81" × 20.88" × 1.58"	12.81" × 20.88" × 1.58"
Current rating	98.7 A (208V3) - 86.2 A (240V3)	62.6 A
	43.1 A (480V3)	

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

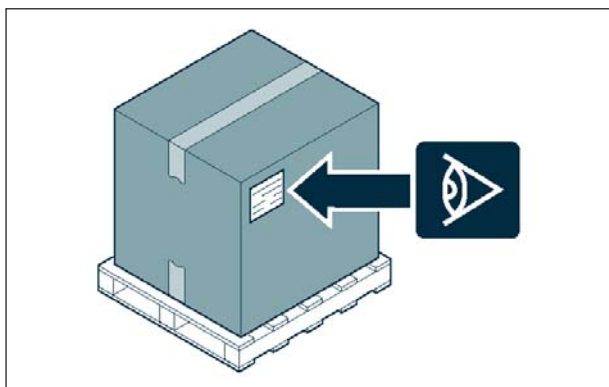
Packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

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.

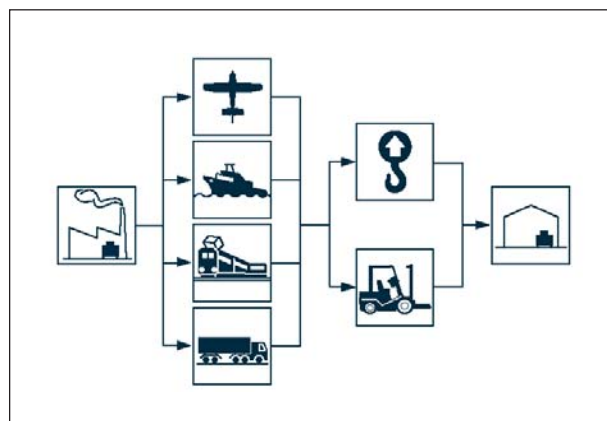


TRANSPORT

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.

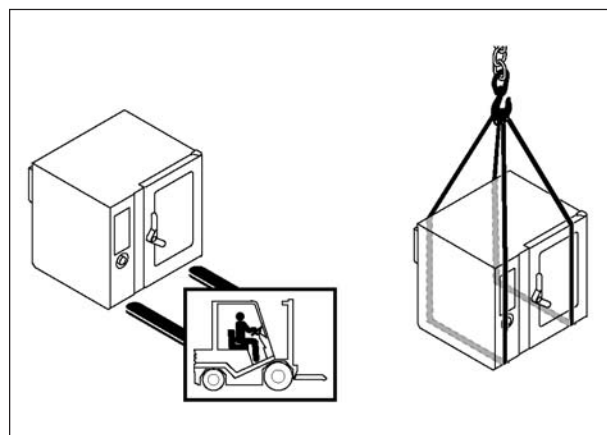


HANDLING AND LIFTING

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.



Section 4

Handling and Installation

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.

i IMPORTANT

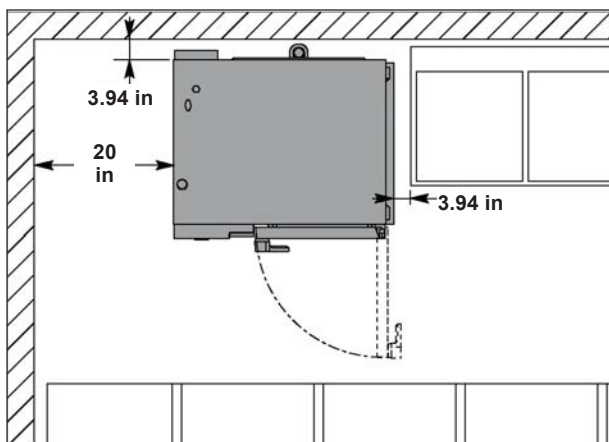
Install the appliance on a stand (available as an option) and position it as shown in the diagram (For version FX61-101-82-122 only).

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

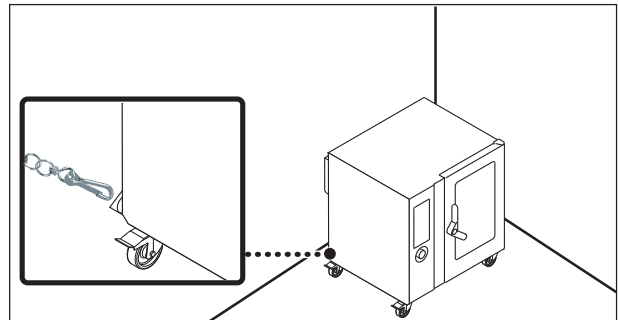
All clearance requirements are the same for combustible or non-combustible constructions.

Suitable for installation on combustible floors.



CASTER - MOUNTED OVENS

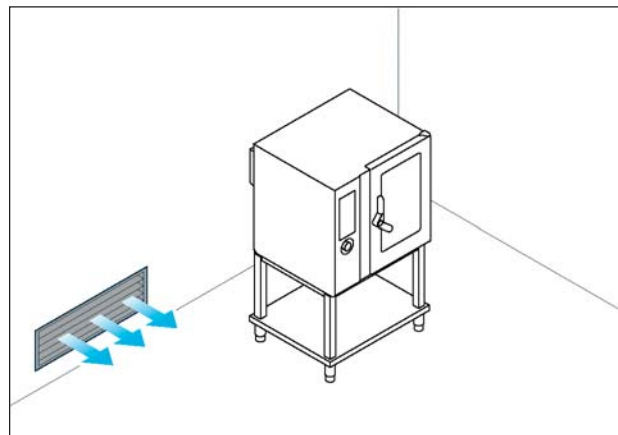
For an appliance equipped with casters, the installation must be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI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

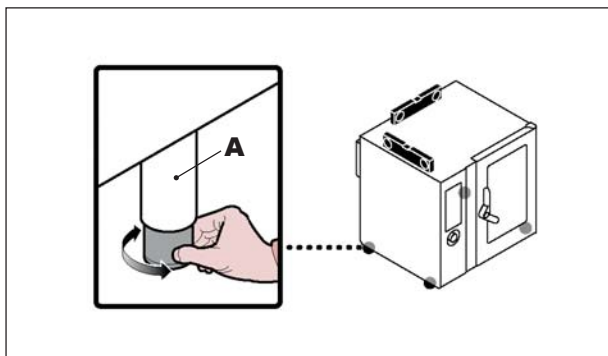
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room.

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.



WATER CONNECTION

⚠ WARNING Make all connections in compliance with the relevant local codes, using appropriate and recommended materials.

WATER SUPPLY CONNECTION

i IMPORTANT

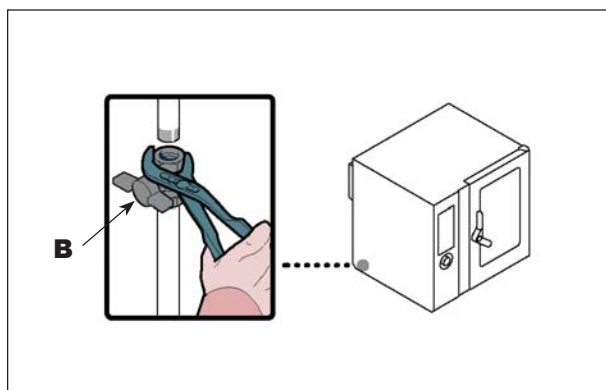
This appliance is to be installed in compliance with all applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

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

i IMPORTANT

The tap **(B)**, 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.

⚠ CAUTION The appliance must be supplied with potable (drinking) water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not in compliance the appliance may suffer damage; a separate water treatment device would need to be installed.



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.

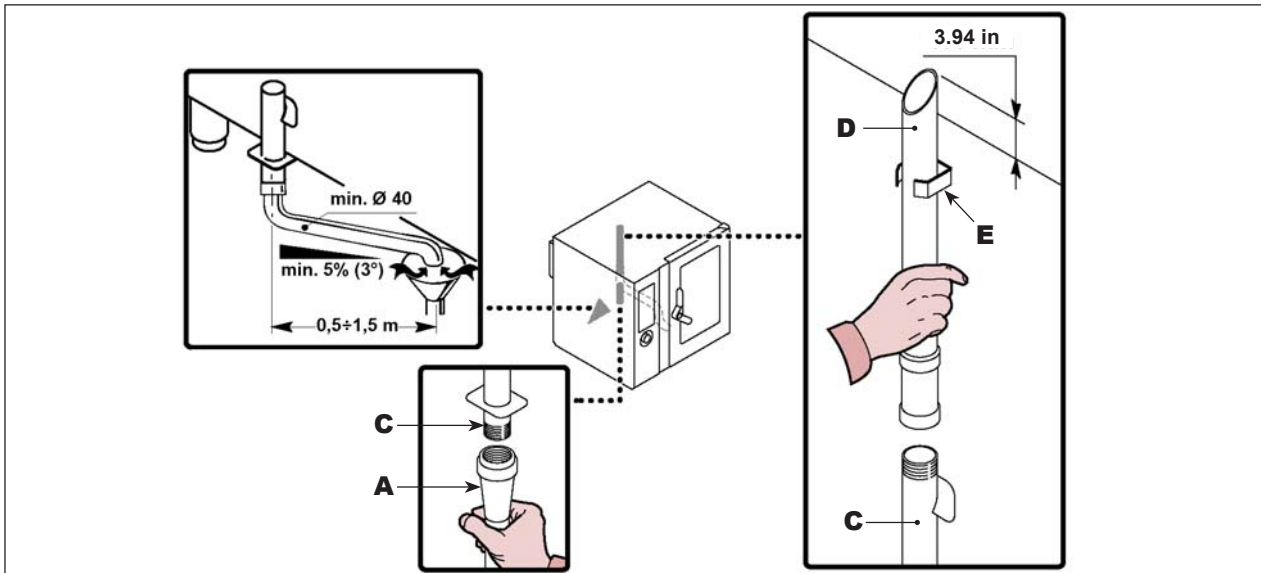
Section 4

Handling and Installation

WATER DRAIN CONNECTION

To perform this operation, do the following.

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



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

ELECTRICAL CONNECTION

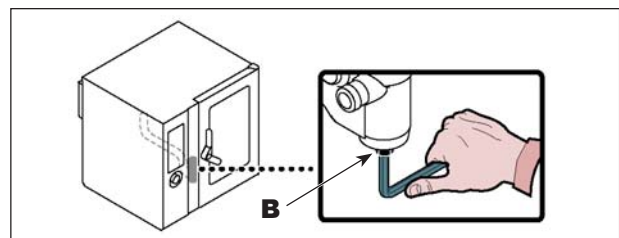
The appliance must be connected, grounded in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2.

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 208V/3 or 240V/3 (available on request only for model FX61-101-82-122-201) or 480V/3 for FX202 (available on request only for model FX101-82-122) (see wiring diagrams).

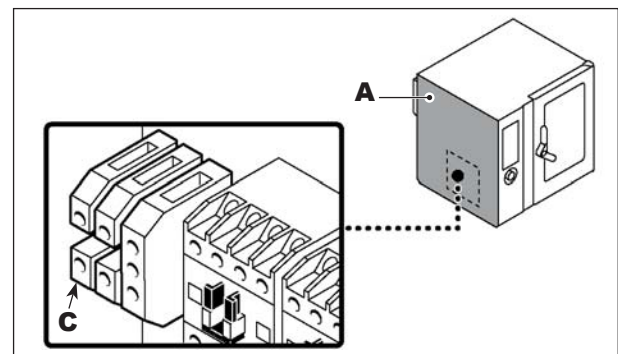
⚠ WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the **Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure**. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

⚠ 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 power input wires to the appliance's terminal board (C), in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual, using a cable with the following characteristics.
 - Wire insulation temperature rating: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F).
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.

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 the water supply valve and make sure the connection is watertight.
2. Make sure main (input) voltage is the same as that of the appliance.
3. Check water pressure and adjust if necessary.
4. Check that the safety device is operating properly.
5. Perform a cooking cycle without food to ensure the appliance is operating properly.

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

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.

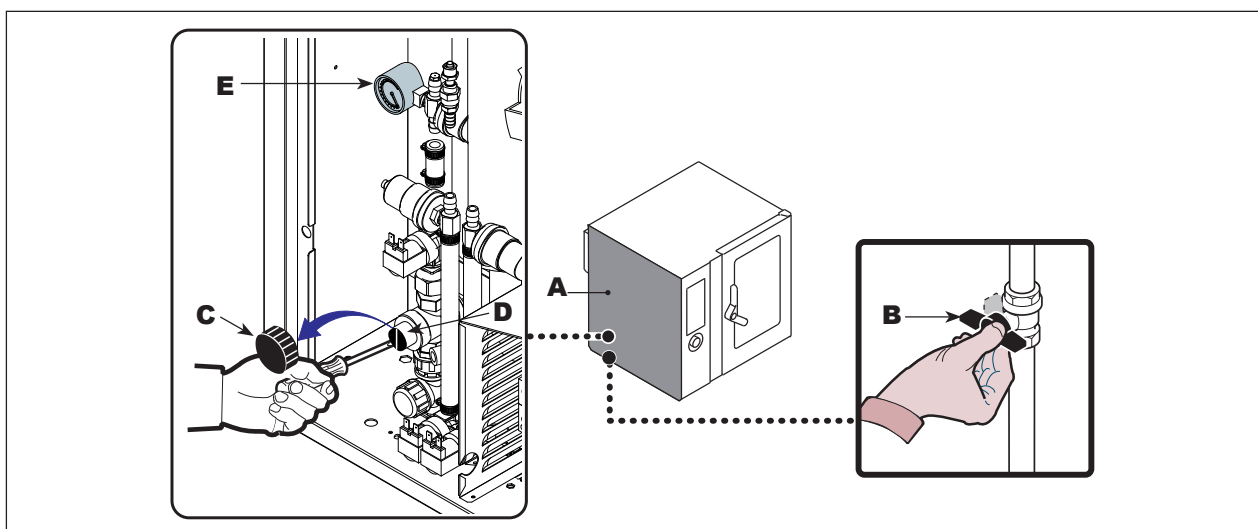
ADJUSTING THE WATER PRESSURE

To perform this operation, proceed as follows.

1. Remove all screws and remove side panel (A).
2. Turn on the water supply valve (B).
3. Unscrew the ring nut (C).
4. Turn the cooking chamber water intake screw (D) to bring the pressure reading on the 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.



Section 4

Handling and Installation

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 "999", which cannot be modified.
 - **Modify the time during cooking:** press once to display the value of the time set on display (8).

Section 5

Operation

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).

- Accesses “CIBUS PLUS 1” and “CIBUS PLUS 2” functions during a cooking pause in “Steam cooking” mode.

CIBUS PLUS 1: press the key (once) to set the “CIBUS PLUS 1” (92°C - 7 min.) function. This mode recommended for delicate and/or broad-leaf fresh (not frozen) vegetables.

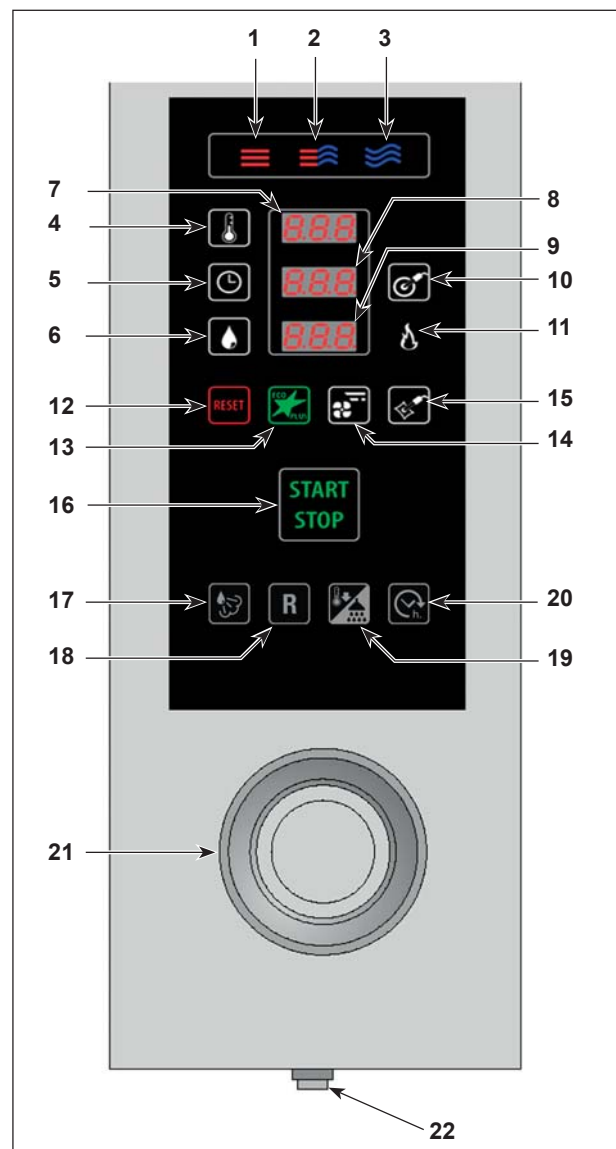
CIBUS PLUS 2: press the key (twice) to set the “CIBUS PLUS 2” (95°C - 16 min.) function. This mode recommended for stringy (fibrous) fresh (not frozen) vegetables.

Press once to return to the “CIBUS PLUS 1” mode.

7. Temperature display

- Shows the value of the temperature set.

To display the real temperature inside the oven used to set three speeds of the fan wheel, en, 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.
- Shows the function set in Steam cooking mode (only if CIBUS PLUS 1 or CIBUS PLUS 2 function has been set).

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 (beepers 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.

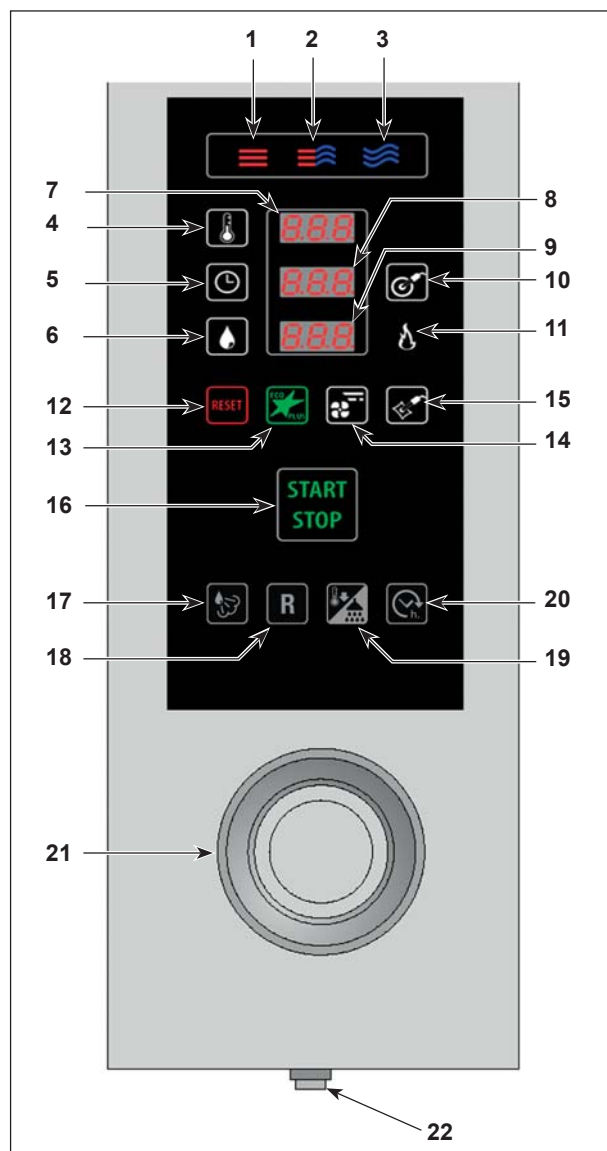
- **max continuous speed:** when icon switched Off.
- **intermittent speed:** press once the button and the icon switches On, while the display (9) will show a blinking, intermittent led.
- **min continuous speed:** press twice the button and the icon switches On.

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 5 seconds) into the oven during any 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”.

Section 5

Operation

- Press the button (2 times) and display (7) will show the message "P03".
 - 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

Section 5

Operation

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 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) for at least 3 seconds.

19. Quick cooling button: cools the cooking chamber quickly with the door closed.

Press the button and display (7) will show the message "100°C" and display (8) will show the message "CLd".

Press button (4) and turn knob (21) to set the required cooling temperature.

Press button (16) to start the program.

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

- used to enable / disable the cooldown during cooking.

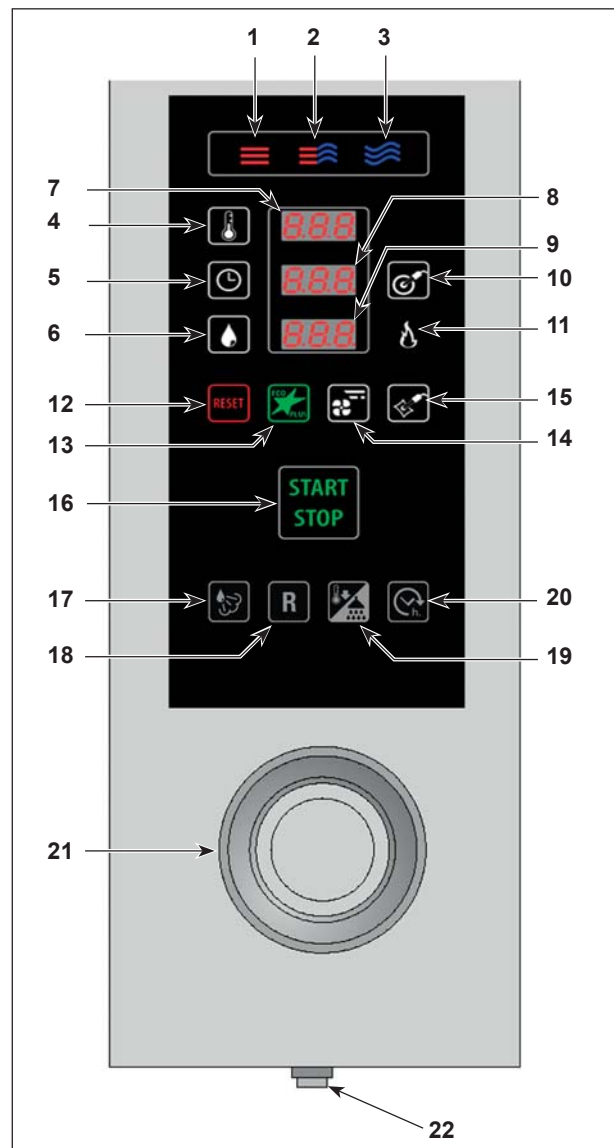
With the appliance in STOP mode (icon (16) is lit with a green light) press and hold button (12) longer than 3 seconds (as the entire panel powers down)

Press button (19) and turn knob (21) ON/OFF to set the cooldown.

Press again button (19) to save the selected function.

i IMPORTANT

Do not use this function while cooking is in progress.



19. Semi-automatic washing button: Press the button (19) to start a 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 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).

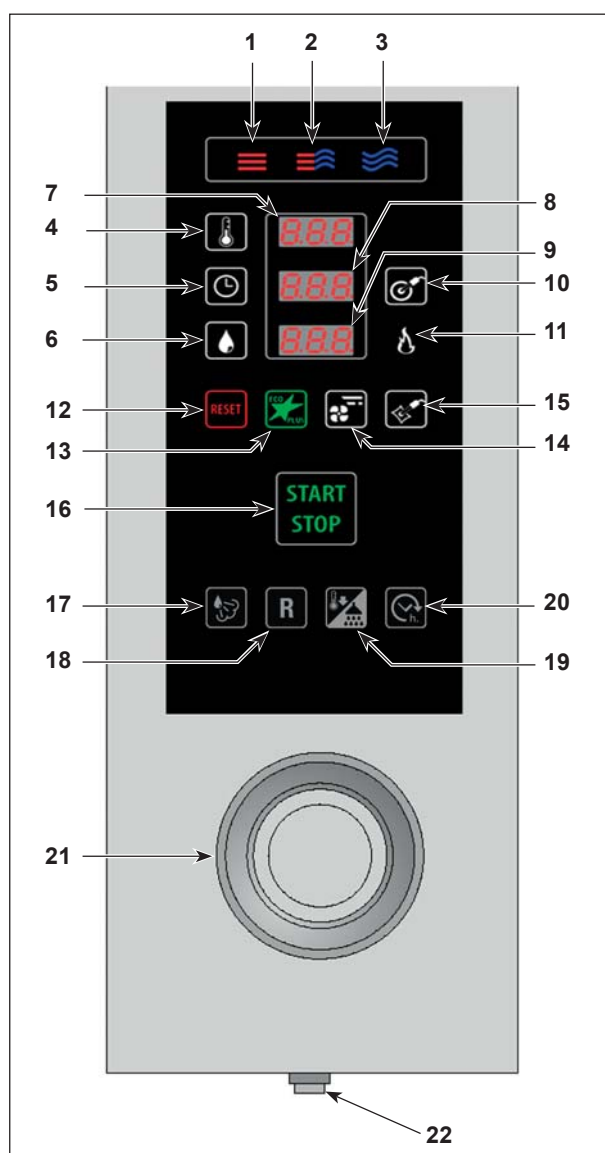
If you wish to start cooking before the set time has elapsed, press button **(5)** and turn knob **(21)** to bring the value displayed **(8)** to "0".

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.



Section 5

Operation

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 water supply valve.
4. Press button **(22)** to turn on the appliance.

Turning off

IMPORTANT

Always switch off the appliance after use.

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

AUTOMATIC PREHEATING

IMPORTANT

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

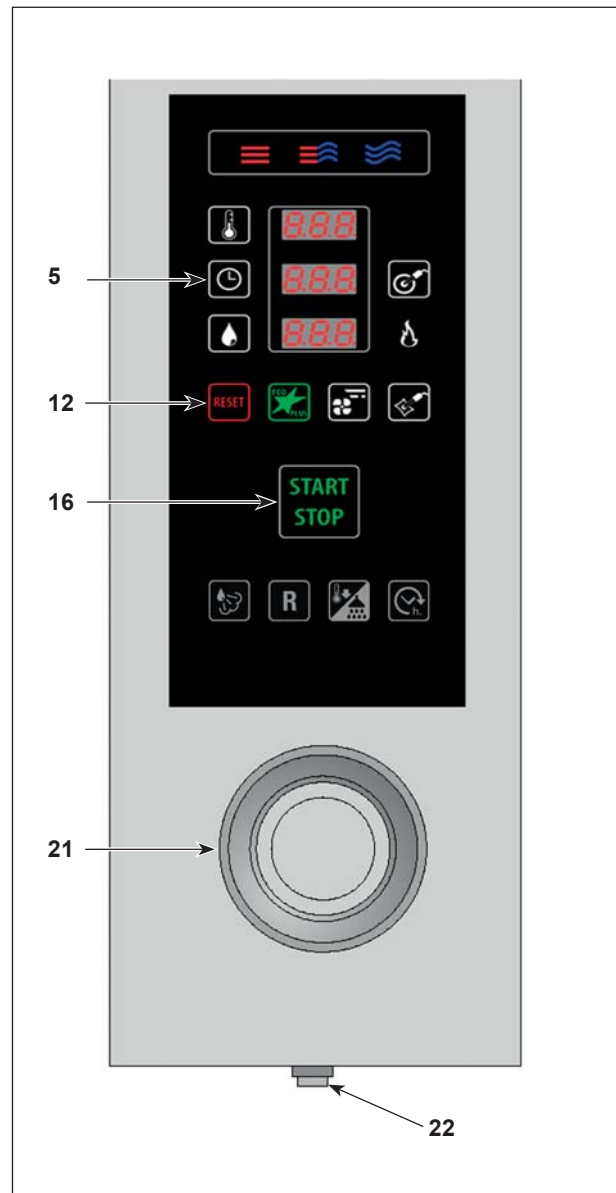
- Press button **(16)** to turn on the appliance.
The appliance automatically performs a pre-heating mode.
At the end of the pre-heating mode a beeper sounds. You may now fill the oven and close the door. Cooking will start automatically.

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 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.

For steam cooking, press button (6) to set Cooking Mode (CIBUS PLUS 1 or CIBUS PLUS 2).

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 %.

i IMPORTANT

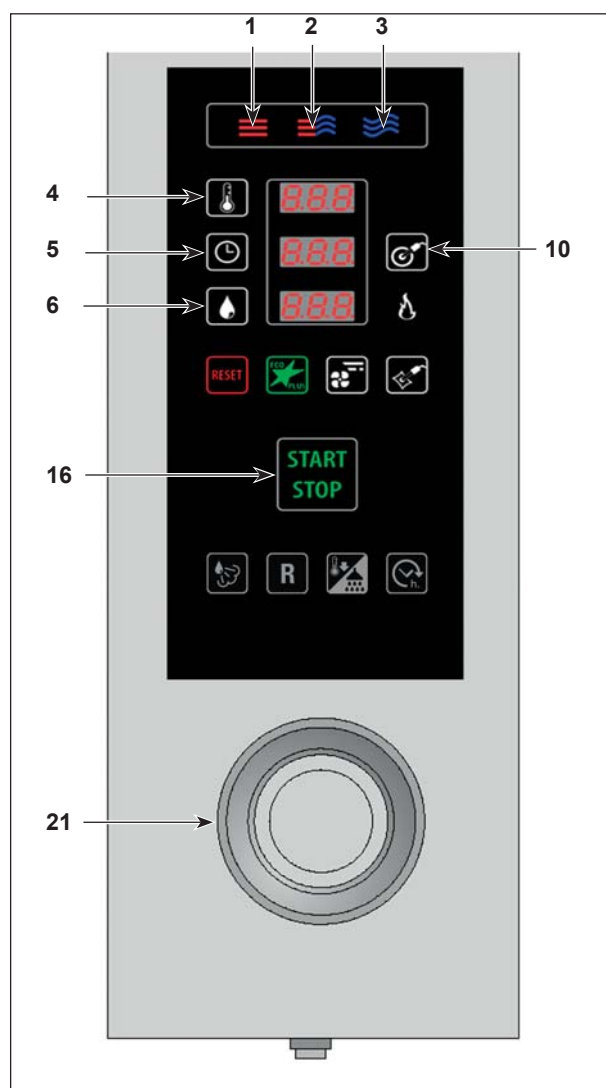
The light inside the cooking chamber remains on throughout the cycle.

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 and the light inside the cooking chamber goes out.

- 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 water supply valve.
2. Cut off mains power supply using the appliance's master switch.
3. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
4. Spread a film of edible oil over all stainless steel surfaces.
5. Perform all Maintenance Procedures.
6. Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

Section 5

Operation

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 water supply valve, 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
- Check air filter (if installed) located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed
- Appliance and the surrounding environment

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

- Cleaning of water intake filter
- Cleaning of drain lines
- General check of the appliance
- Identify and replace 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

i 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 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).

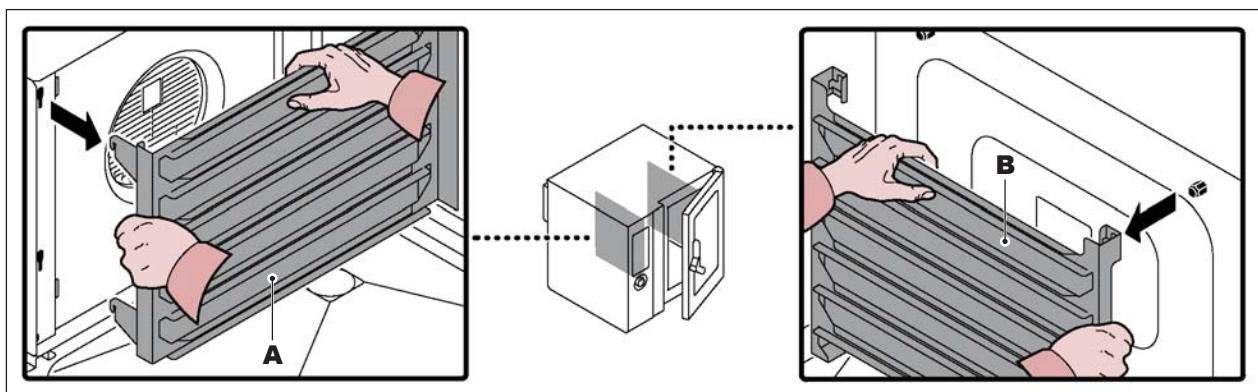
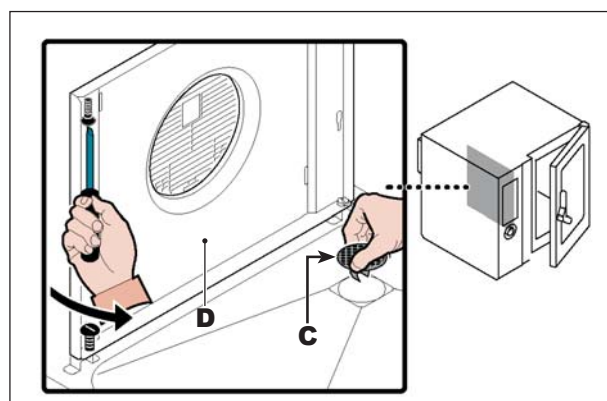
2. Remove container racks (A-B) from the oven and clean them thoroughly (For version FX61-101-82-122 only).
3. Extract and clean the filter mesh (C).
4. Remove the screws to open the deflector panel (D).
5. Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) with warm tap water.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



Section 6

Maintenance

CLEANING THE COOKING CHAMBER

To perform this operation, proceed as follows.

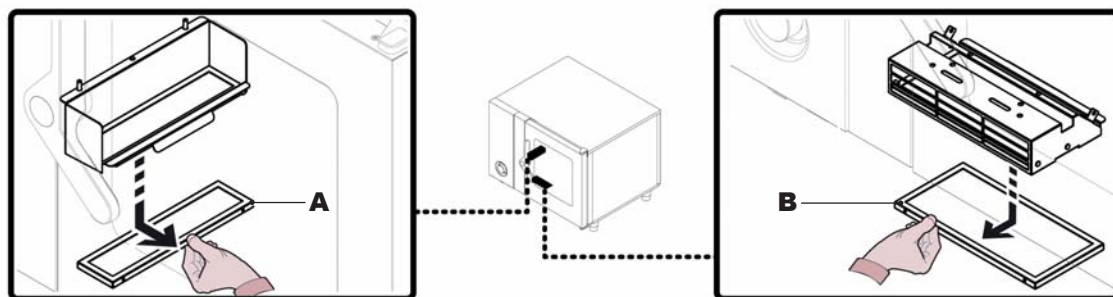
1. Switch off the appliance.
2. Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical main.

3. Remove air filters (A) and (B), located under the appliance, and clean them with a suitable degreaser.



IMPORTANT

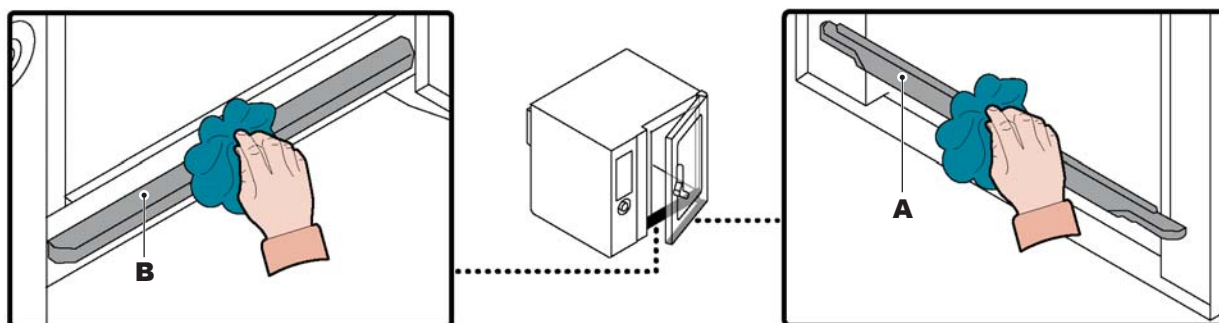
We recommend washing them in the dishwasher.



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.



WASHING LEVEL 2 APPLIANCE

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

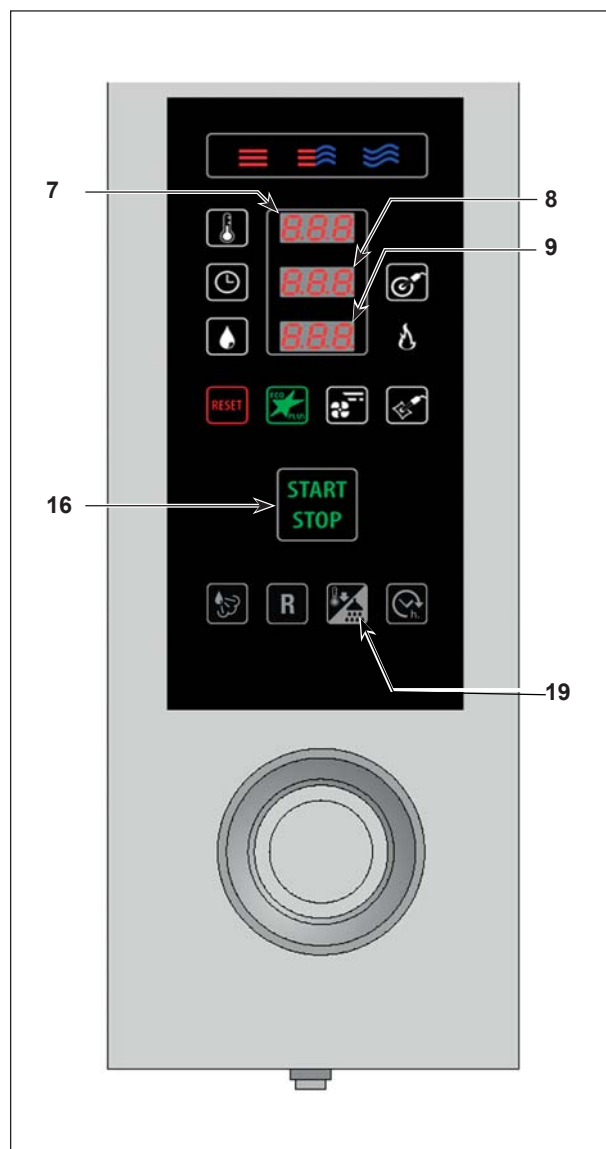
Use of the "cleaner spray" accessory and the detergent provided by the manufacturer is recommended for this procedure.

⚠ 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.

PARTS REPLACEMENT

REPLACING PARTS RECOMMENDATIONS

Before performing any component 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 the water supply valve, cut off the electrical supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use OEM spare parts only. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non-OEM parts, or work performed 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.

Replacement operations must be performed by an authorized service agent, in accordance with the relevant legal requirements.

REPLACING THE FUSE

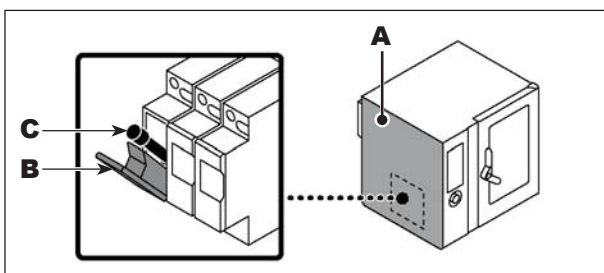
⚠ WARNING Before performing any service that involves electrical connection or disconnection and/or exposure to electrical components, always follow the Electrical LOCKOUT/TAGOUT Procedure. Disconnect all circuits. Failure to comply can cause property damage, injury or death.

To perform this operation, proceed as follows.

⚠ WARNING Disconnect the power supply before replacing fuses.

1. Remove screws to 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.

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.

To perform this operation, proceed as follows.

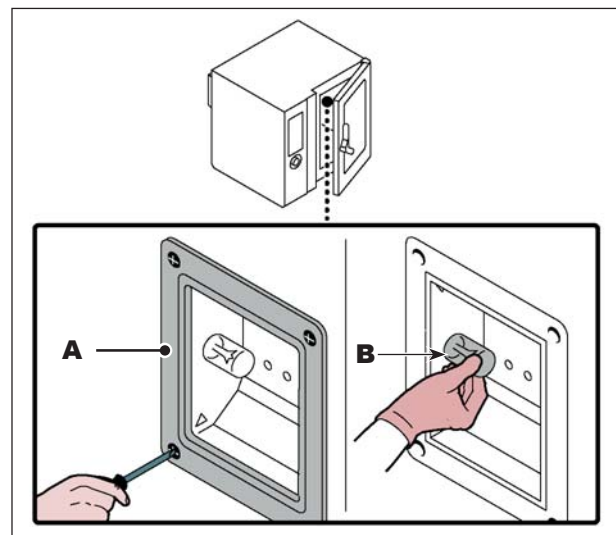
⚠ WARNING Disconnect the power supply before replacing lamps.

1. Remove screws to remove lamp cover (A).
2. Remove and replace the lamp (B).

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

3. Replace lamp cover (A) and retighten screws when the operation is complete.

Note: the appliance wiring diagram location can be found on the "Safety Label and Sign Location" page.



Section 7

Parts Replacement

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.

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 39)
	Electronic circuit board damaged	Contact an authorized service agent
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
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Consult the "Key to Alarms" table + Press device reset button

ALARM IDENTIFICATION

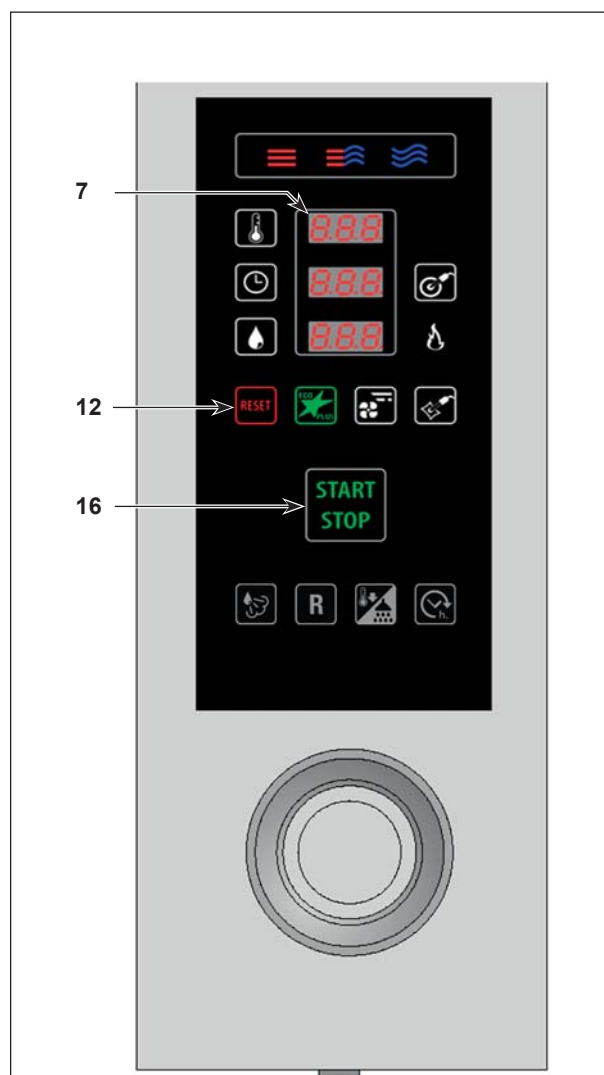
If the problem or fault noticed is not among those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table.

The information provided is intended to identify the alarm signals which appear on display (7).



IMPORTANT

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



Section 8

Troubleshooting

KEY TO ALARM TABLE

Alarm	Fault	Remedy	Notes
H2O	No water in chamber, or water pressure too low	Check that incoming water supply is present or adjust the pressure (see pag.21); if the problem persists, Contact an authorized service agent	Convection cooking cycles can still be performed
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that incoming water supply is present or adjust the pressure (see pag.21); if the problem persists ,Contact an authorized service agent	Convection and steam cooking cycles can still be performed
OPE	Oven door opening or closure request	Open or close the appliance door Contact an authorized service agent if this message continues to be displayed	The cooking cycle does not start until the appliance door has been opened or closed as required
CLE	Indicates that cleaning is required	Clean	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be performed
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be performed
E02	The product core probe is not inserted in the food or has failed	Check the position of the product core probe or Contact an authorized service agent if it is faulty	Cooking cycles with product core probe cannot be performed
E03	The steam discharge probe has failed	Contact 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 Contact an authorized service agent	Convection and steam cooking cycles can still be performed
E05	Safety thermostat failure	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be performed
E06	Overload cutouts tripped	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so 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
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, Contact an authorized service agent

KEY TO ALARM TABLE (Continued)

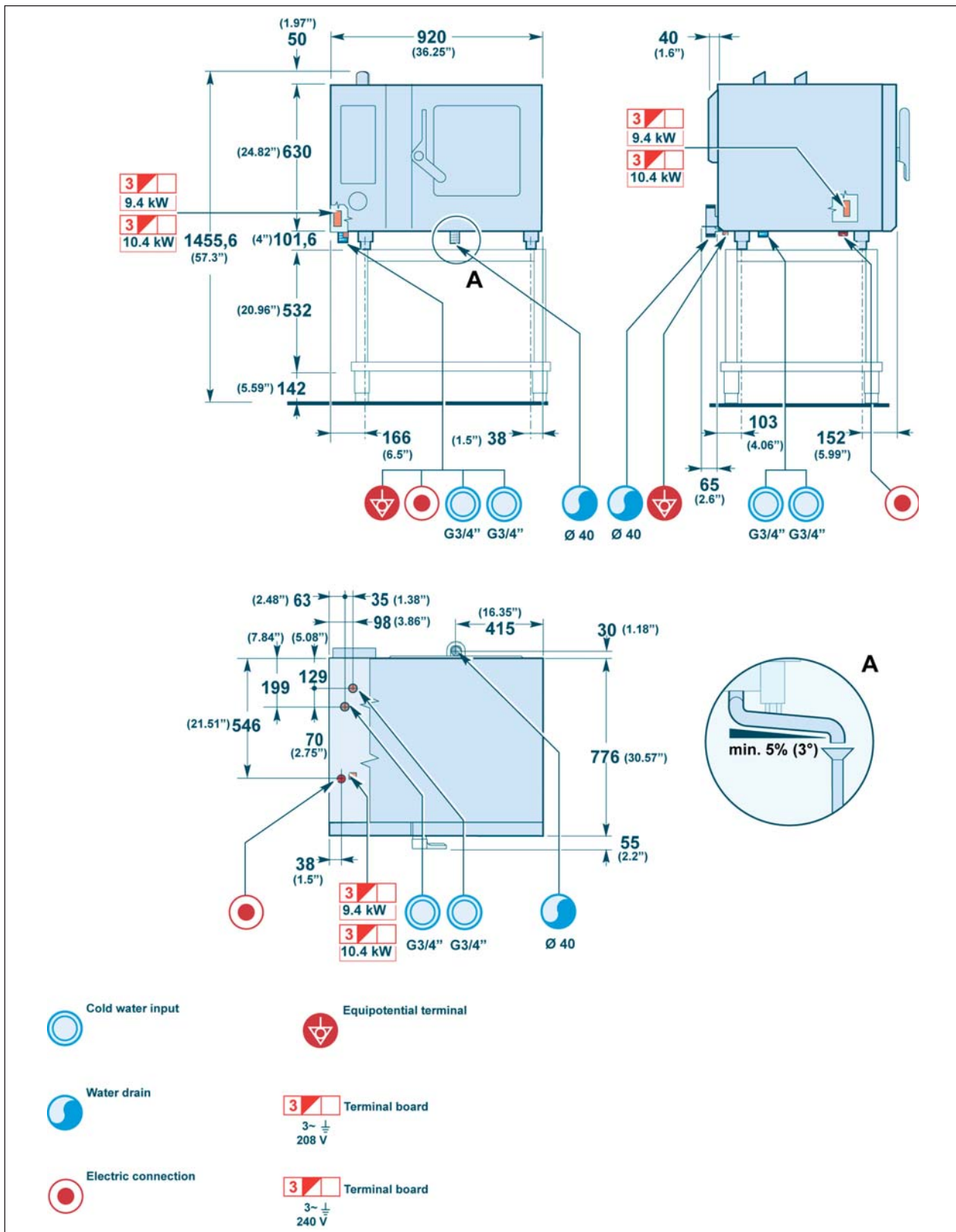
Alarm	Fault	Remedy	Notes
E10	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E11 E13 E14	Electronic circuit board diagnostics tripped	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be performed
E20	Setup error	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so 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	If the problem persists, Contact an authorized service agent
E26	Automatic cleaning system failure	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber	If the problem persists, Contact an authorized service agent The oven's functions are enabled so cooking cycles can be performed

Section 8

Troubleshooting

CONNECTION AND WIRING DIAGRAMS

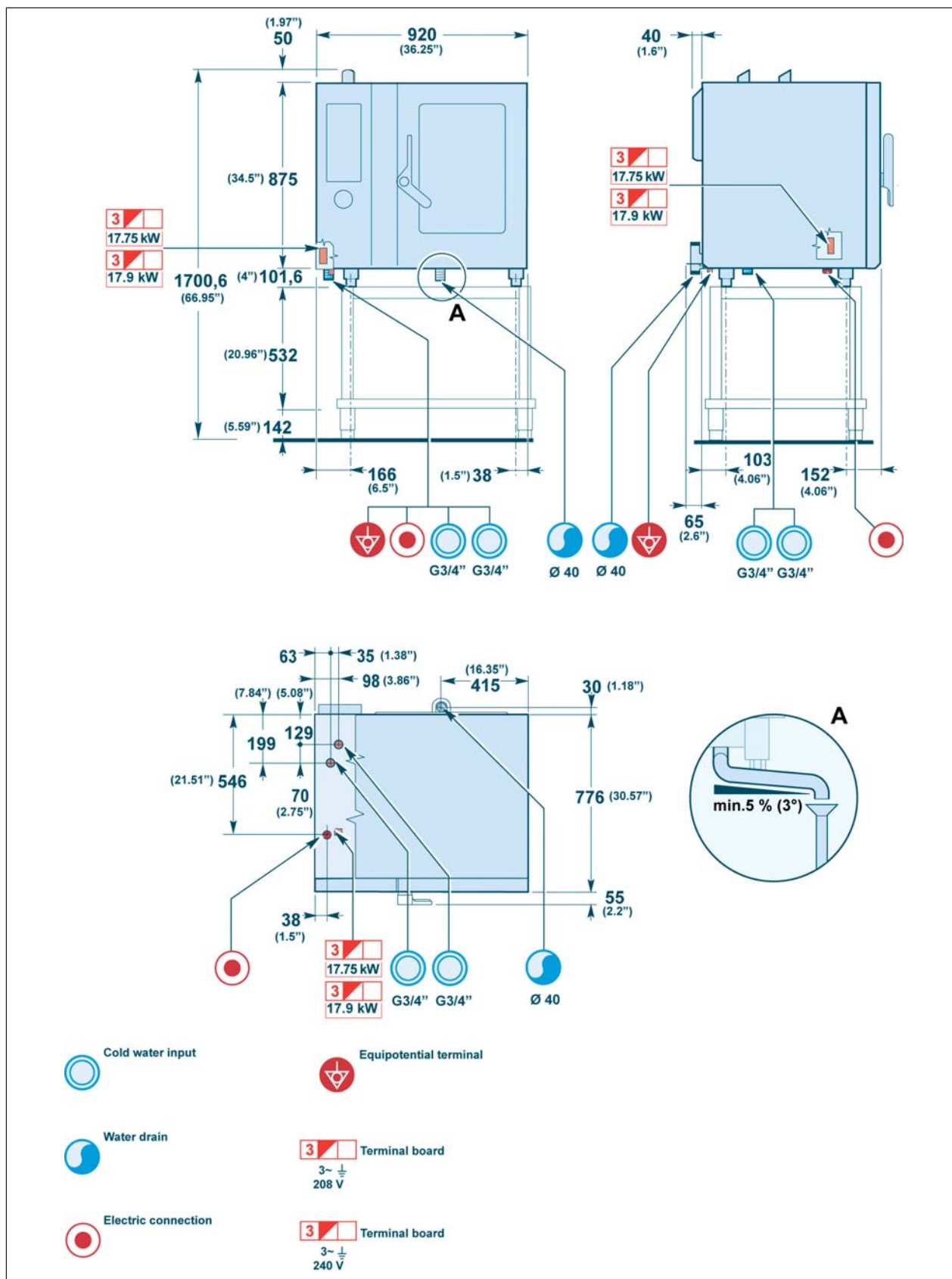
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX 61 E2)



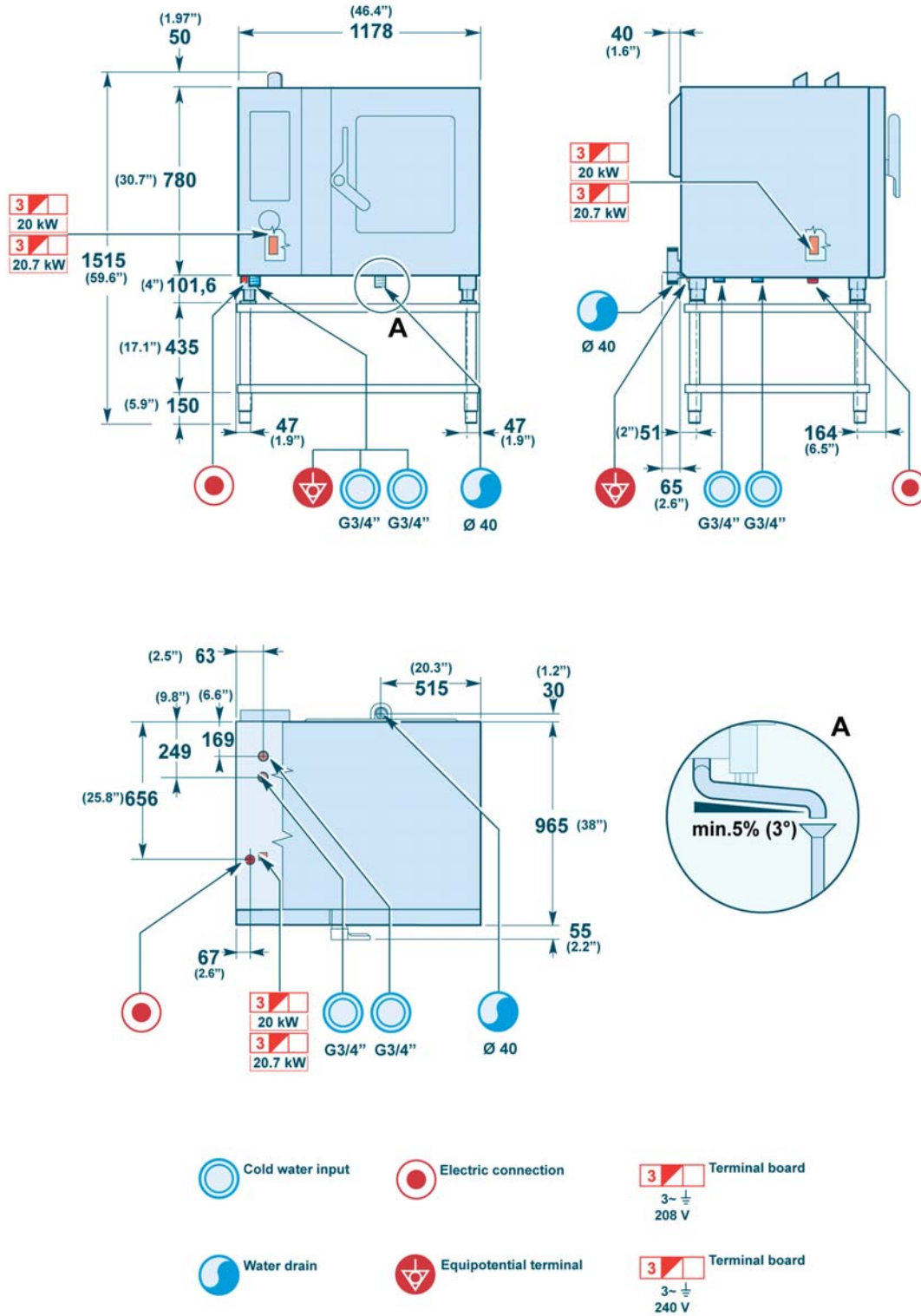
Section 9

Connection and Wiring Diagrams

OVEN CONNECTION DIAGRAM (FX 101 E2)



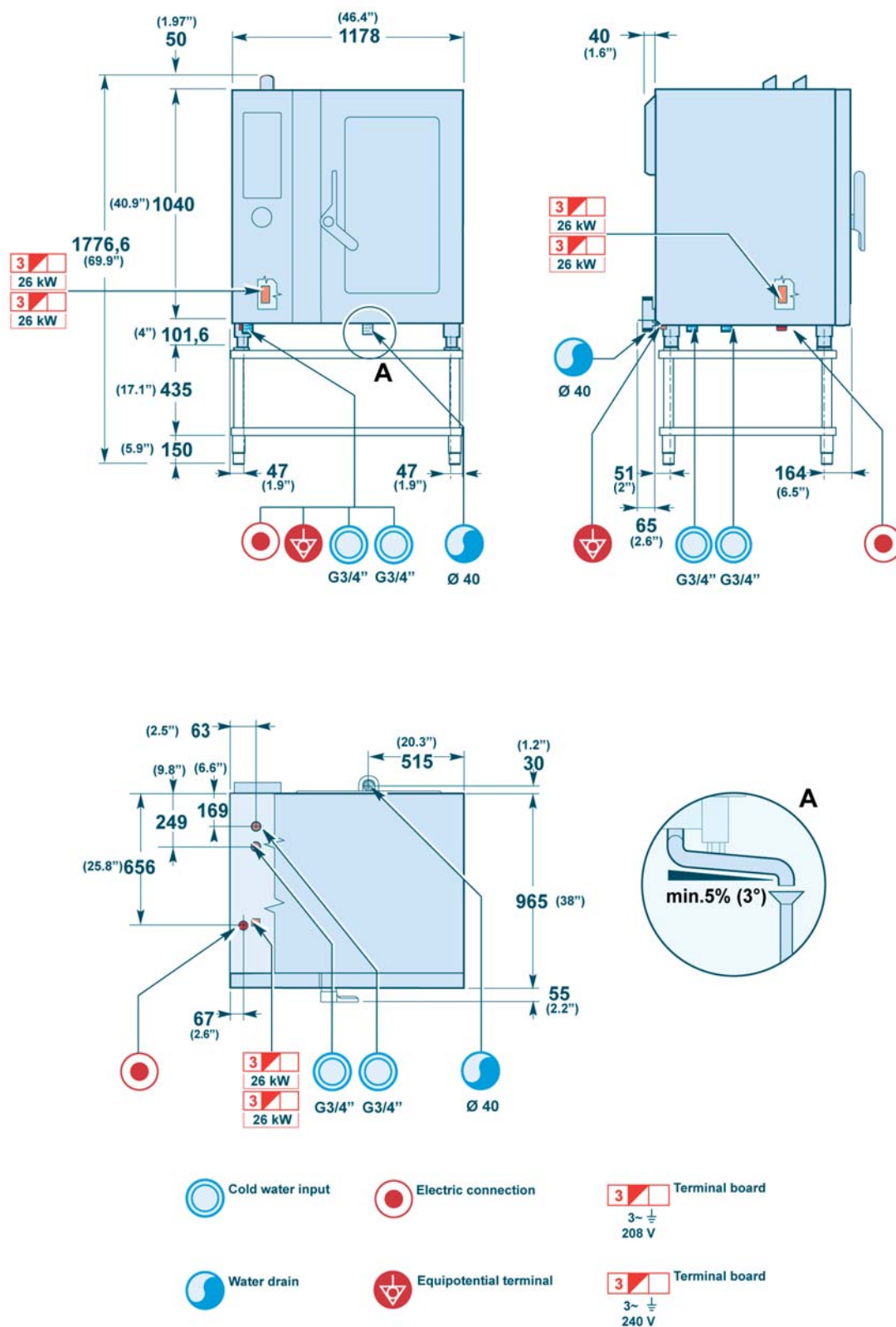
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 E2T)



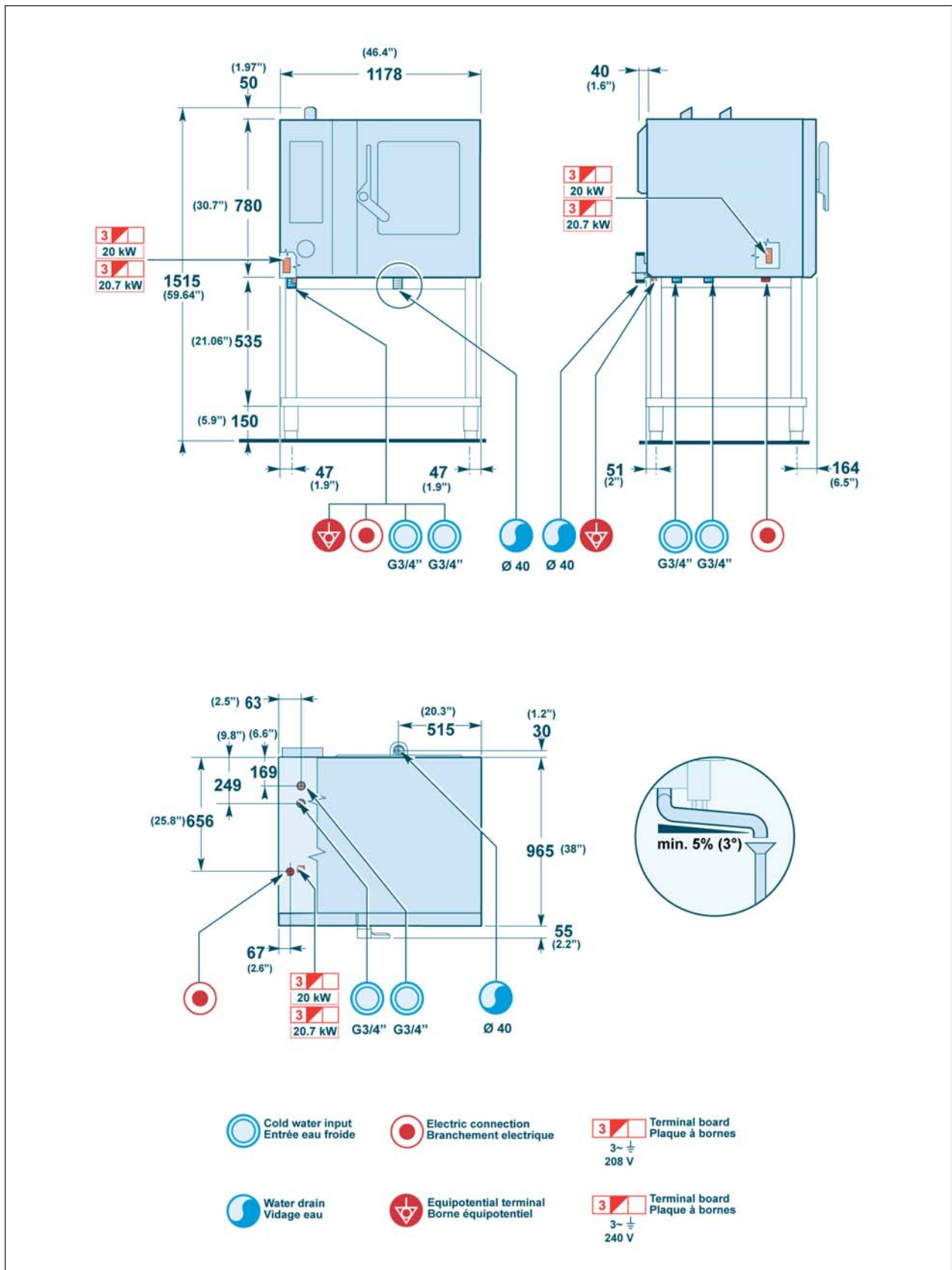
Section 9

Connection and Wiring Diagrams

OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 E2T)



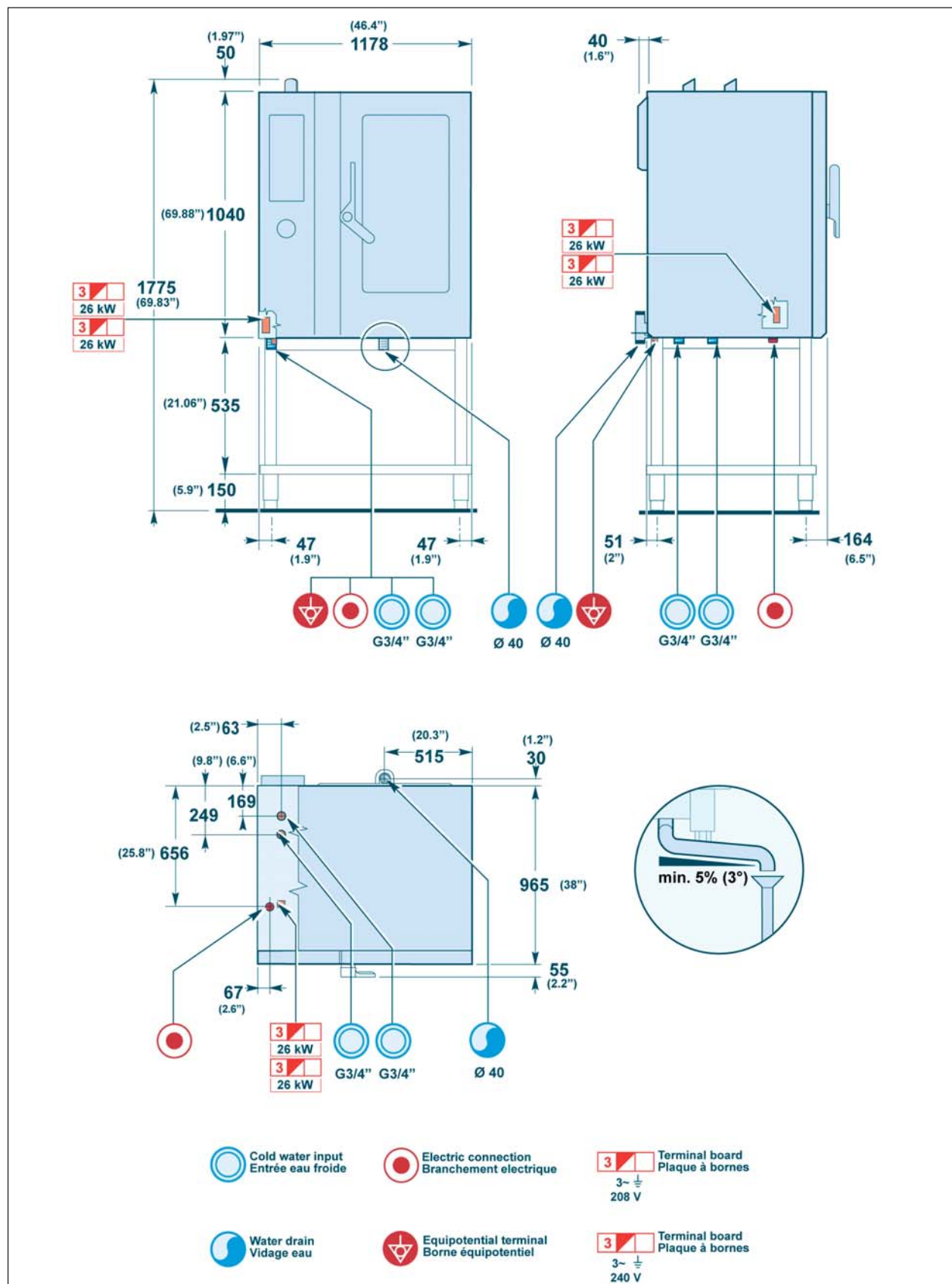
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX82 E2)



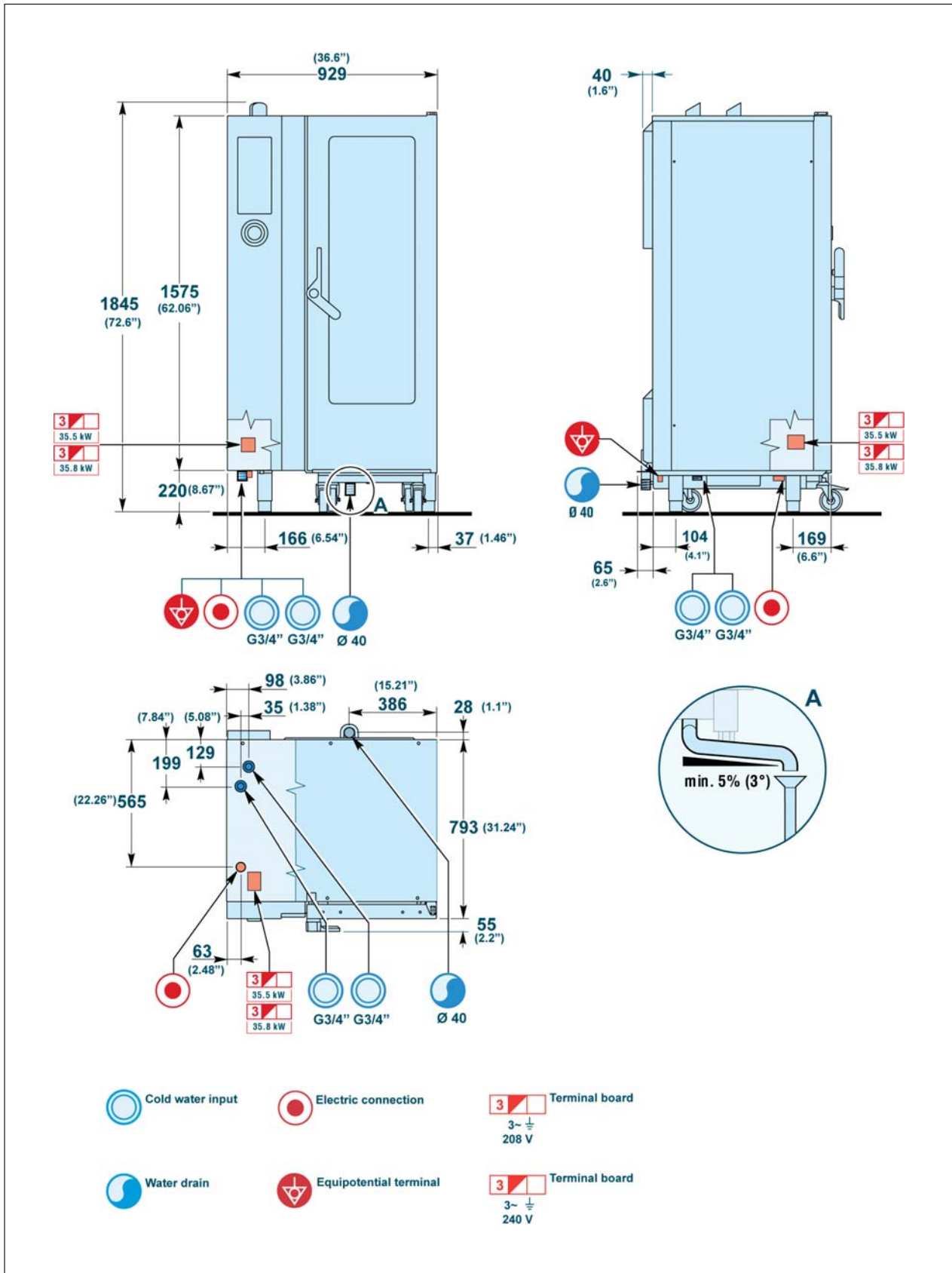
Section 9

Connection and Wiring Diagrams

OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX122 E2)



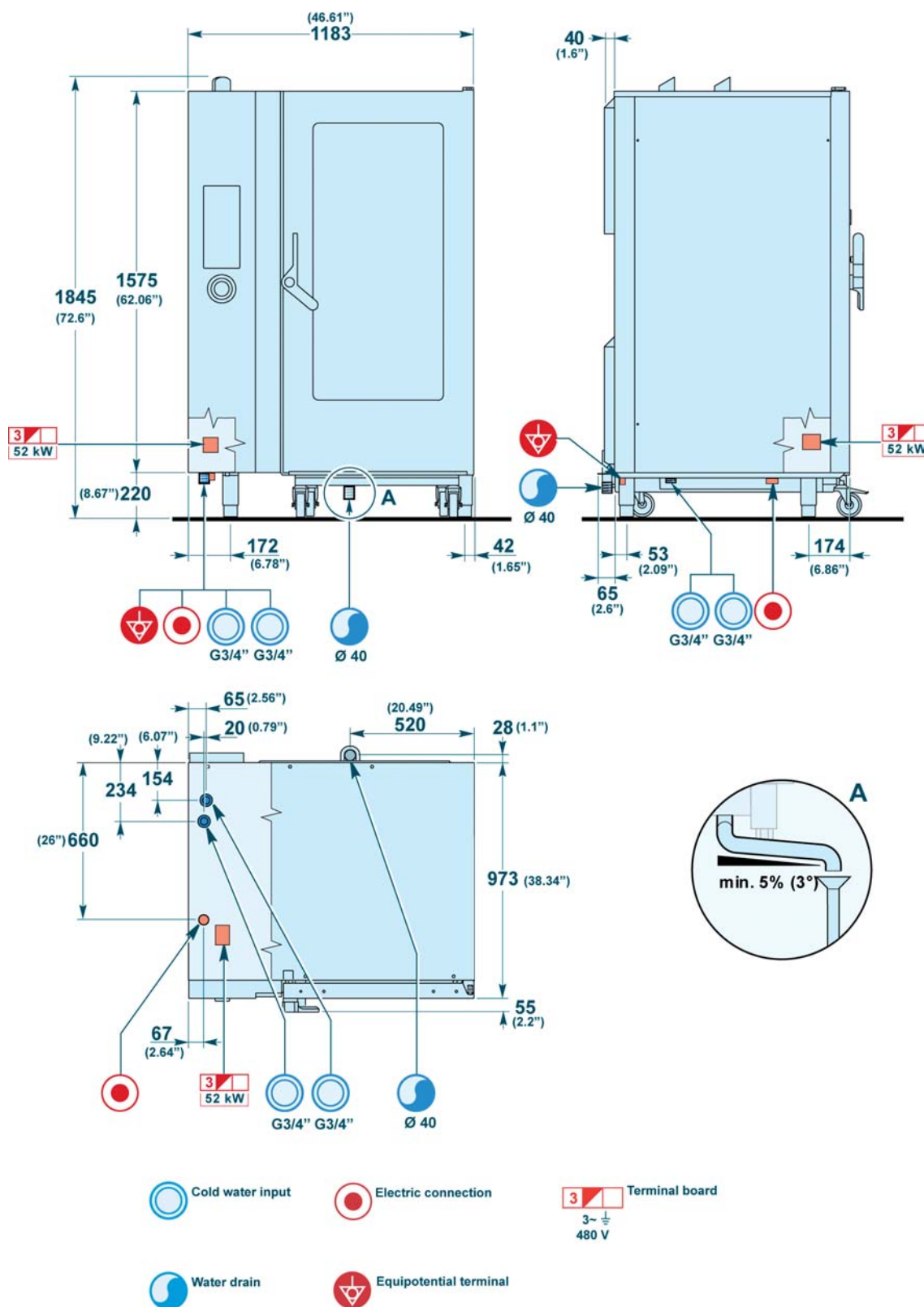
OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX201 E2)



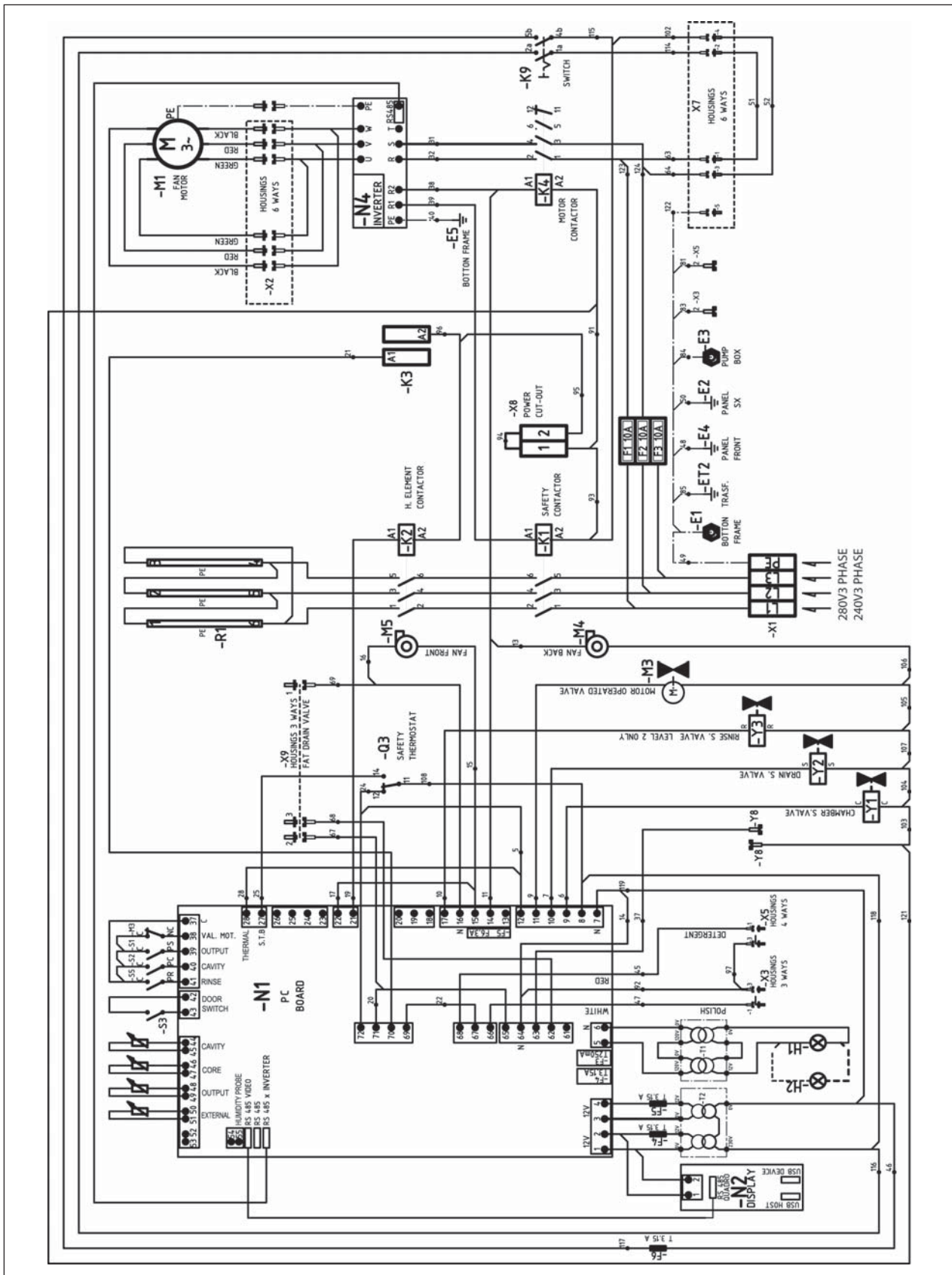
Section 9

Connection and Wiring Diagrams

OVEN CONNECTION DIAGRAM (MODEL FX202 E2)



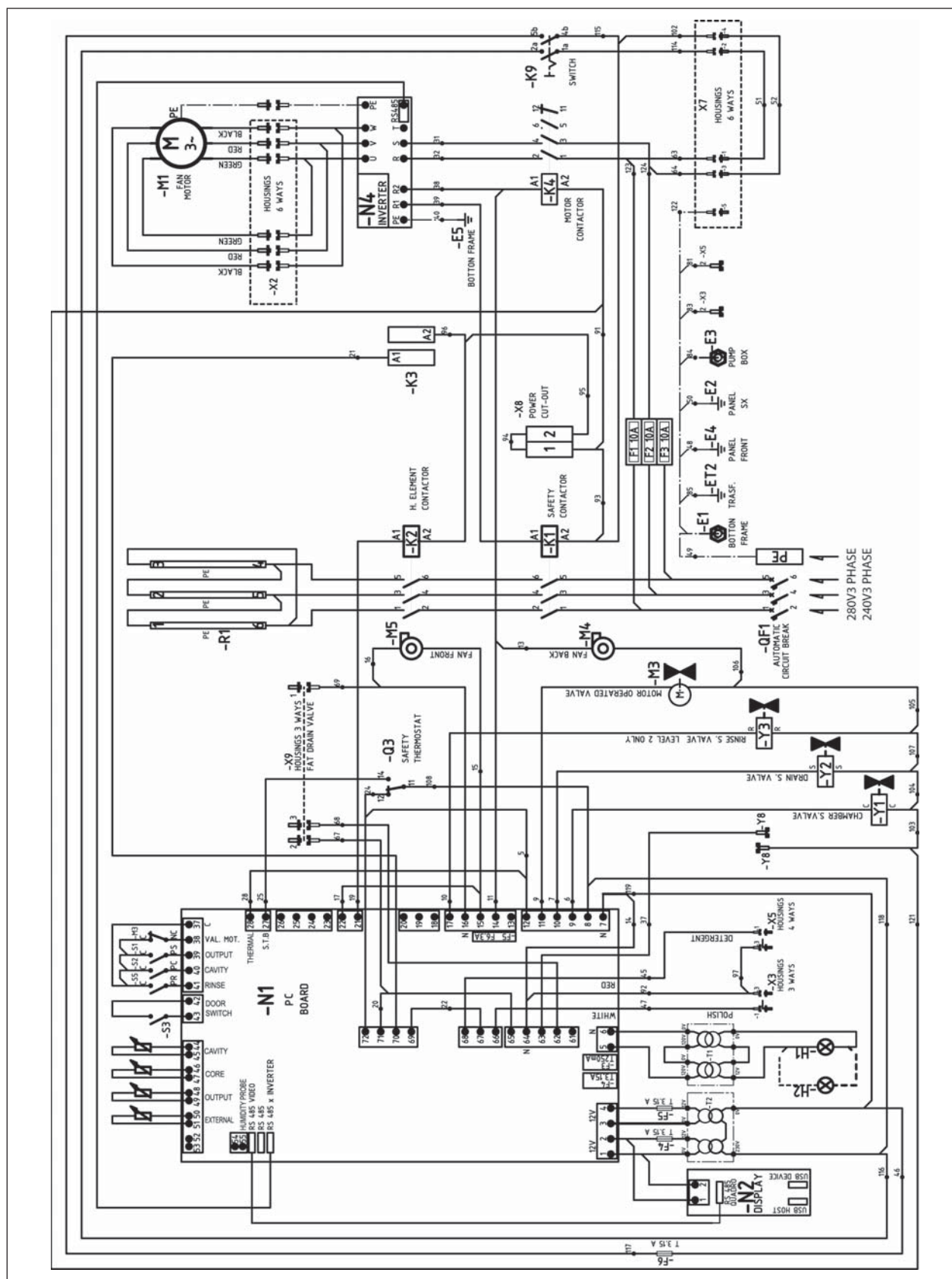
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 61 E2 208V3 / 240V3)



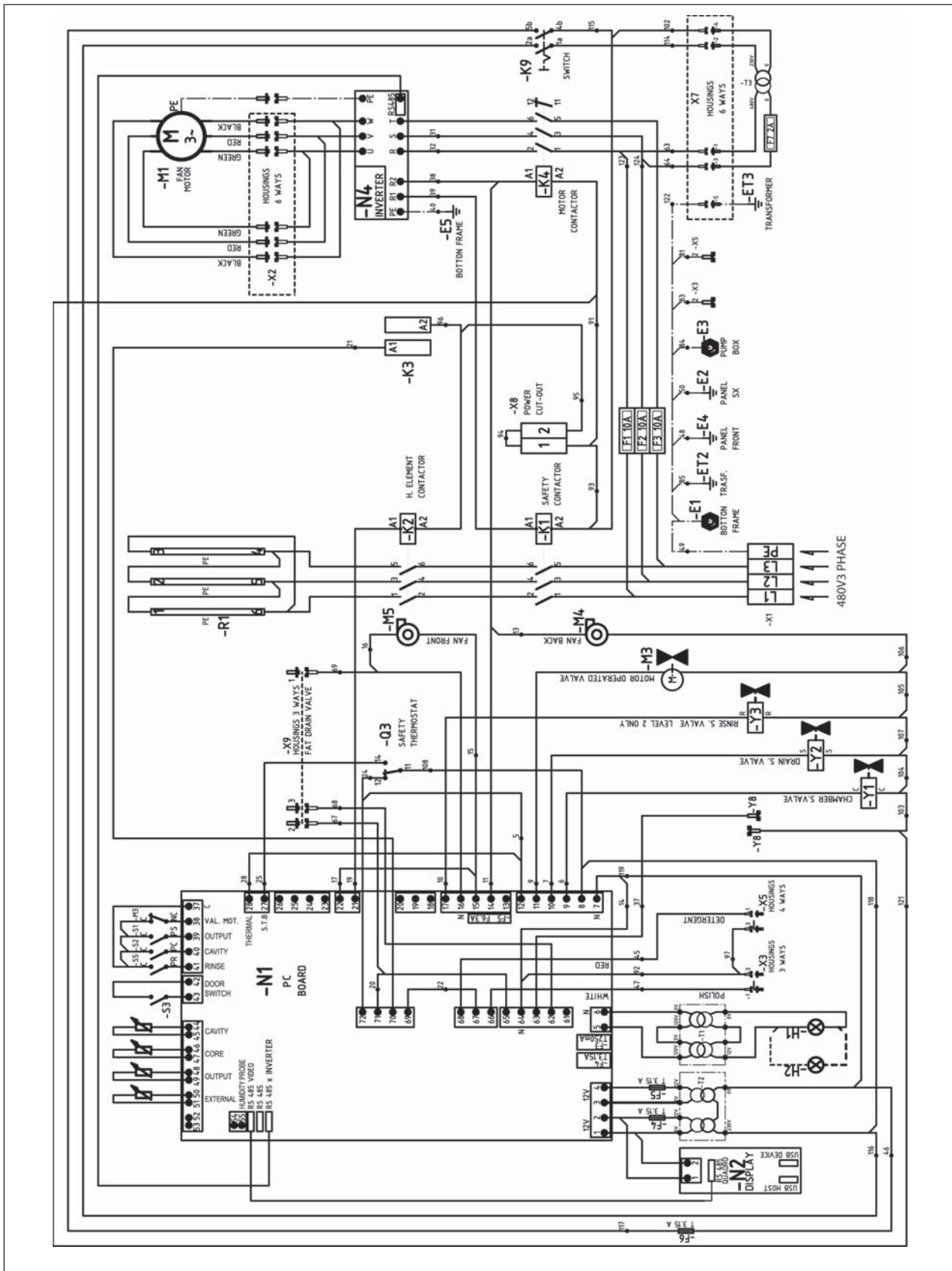
Section 9

Connection and Wiring Diagrams

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 101-82 E2 208V3 / 240V3)

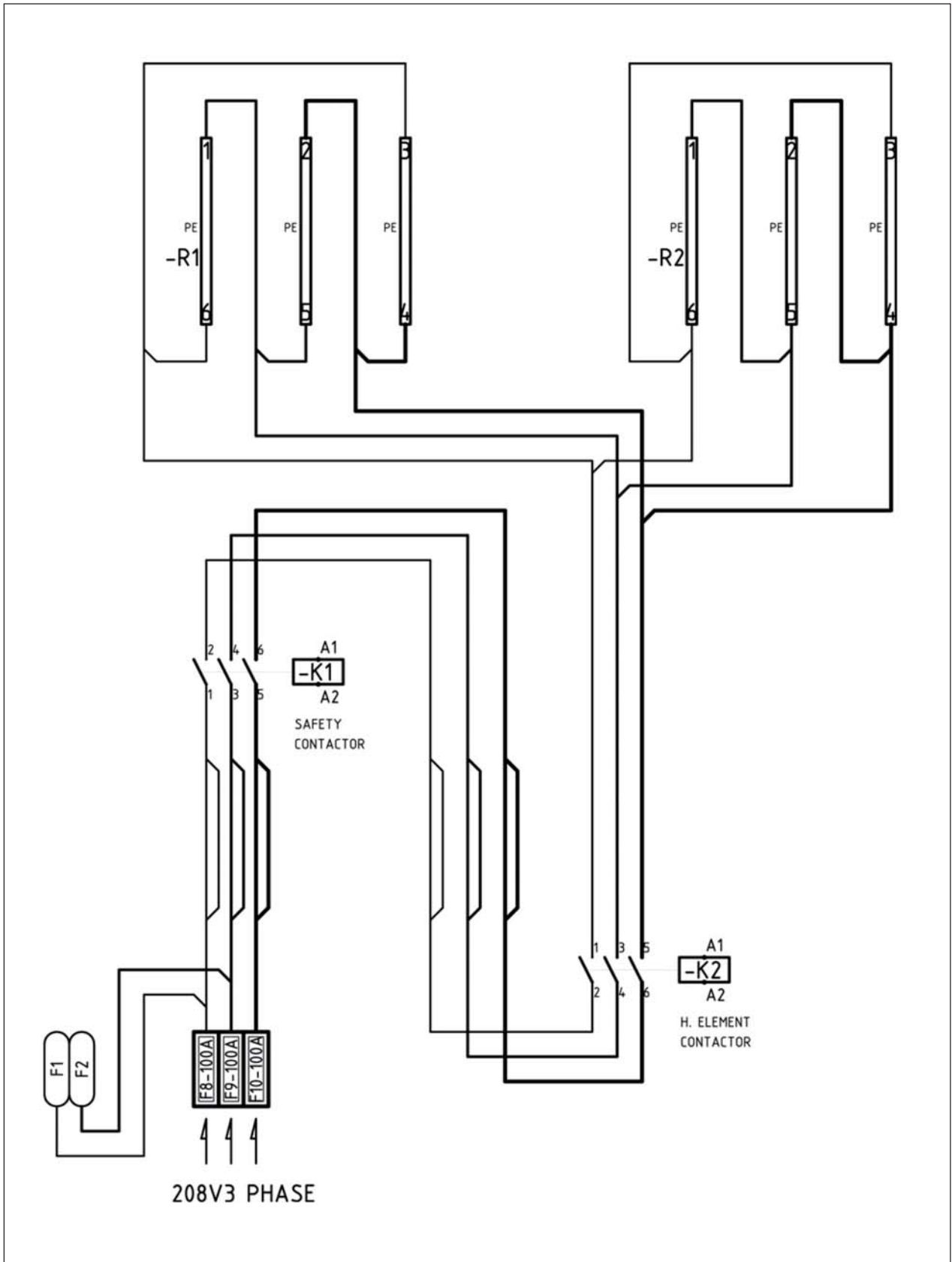


ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX 61-101-82-122 E2 480V3)



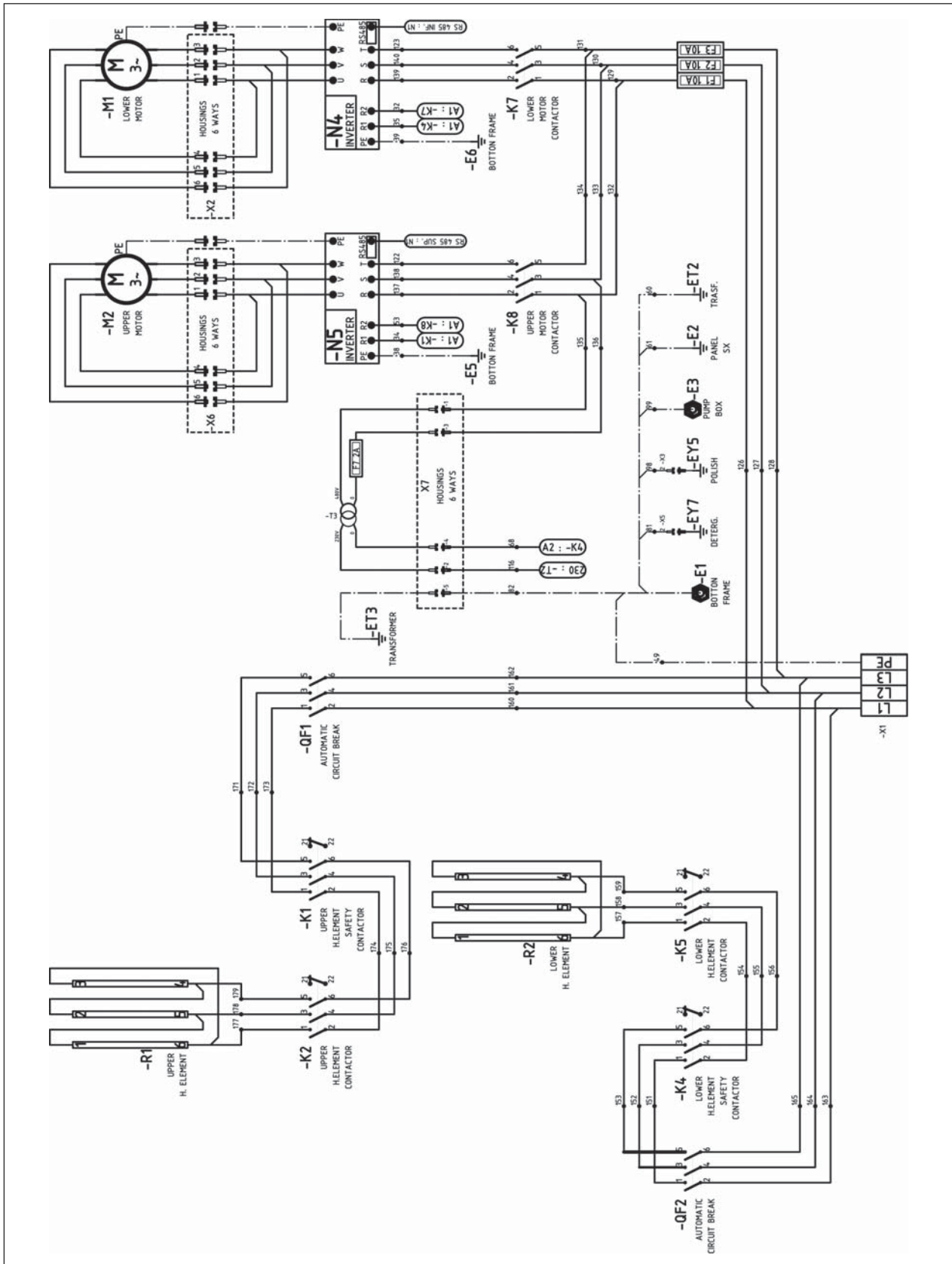
Connection and Wiring Diagrams

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX122 E2 208V3 / 240V3 - B)



Connection and Wiring Diagrams

ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (MODEL FX201/202 E2 480V3 - B)



INDEX

A

Adjusting the water pressure.....	21
Alarm Identification	41
Appliance Installation	18
Automatic preheating,	30

C

Changing the air filters	36
Changing the lamp.....	39
Cleaning the condensation collection channel and tank.....	36
Cleaning the cooking chamber.....	35
Connection and Wiring Diagrams.....	45

D

Dataplate Location and Appliance Specifications	14
Decommissioning the appliance	40
Description of controls	23

E

Electrical connection	20
Electric Lockout/Tagout Procedure	12 & 33

G

General description of appliance.....	11
General safety precautions	5

H

Handling and lifting	17
----------------------------	----

I

Information for the reader	11
Installation of the appliance	18
Index.....	61

K

Key to Alarm Table	41
--------------------------	----

L

Levelling.....	19
----------------	----

M

Maintenance Recommendations.....	33
----------------------------------	----

O

Optional accessories.....	12
---------------------------	----

P

Packaging and unpacking	17
Procedure for requesting service	14
Prolonged downtimes of appliance	31
Purpose of the manual.....	11

R

Recommendations for adjustments.....	21
Recommendations for cleaning.....	34
Recommendations for handling and installation.....	17
Replacing Parts Recommendations	39
Recommendations for use	23
Replacing the fuse	39
Room ventilation	18

S

Safety and information signs.....	8
Safety devices	12
Safety label and sign location	9
Standard accessories	12
Stainless Steel Care	34
Starting and stopping the cooking cycle.....	31
Switching the appliance on and off	30

T

Technical Specifications.....	13
Testing of the appliance	21
Transport	17
Troubleshooting	41

W

Washing level 2 appliance	37
Water connection	19
Water drain connection	20



Angelo Po America

427 Sargon Way

SUITE "E"

Horsham, Pennsylvania 19044

Tel: 215-323-4917

Fax: 267-803-6975

www.angelopoamerica.com

Modèles

FX61 E 2

FX101 E 2

FX82 E 2

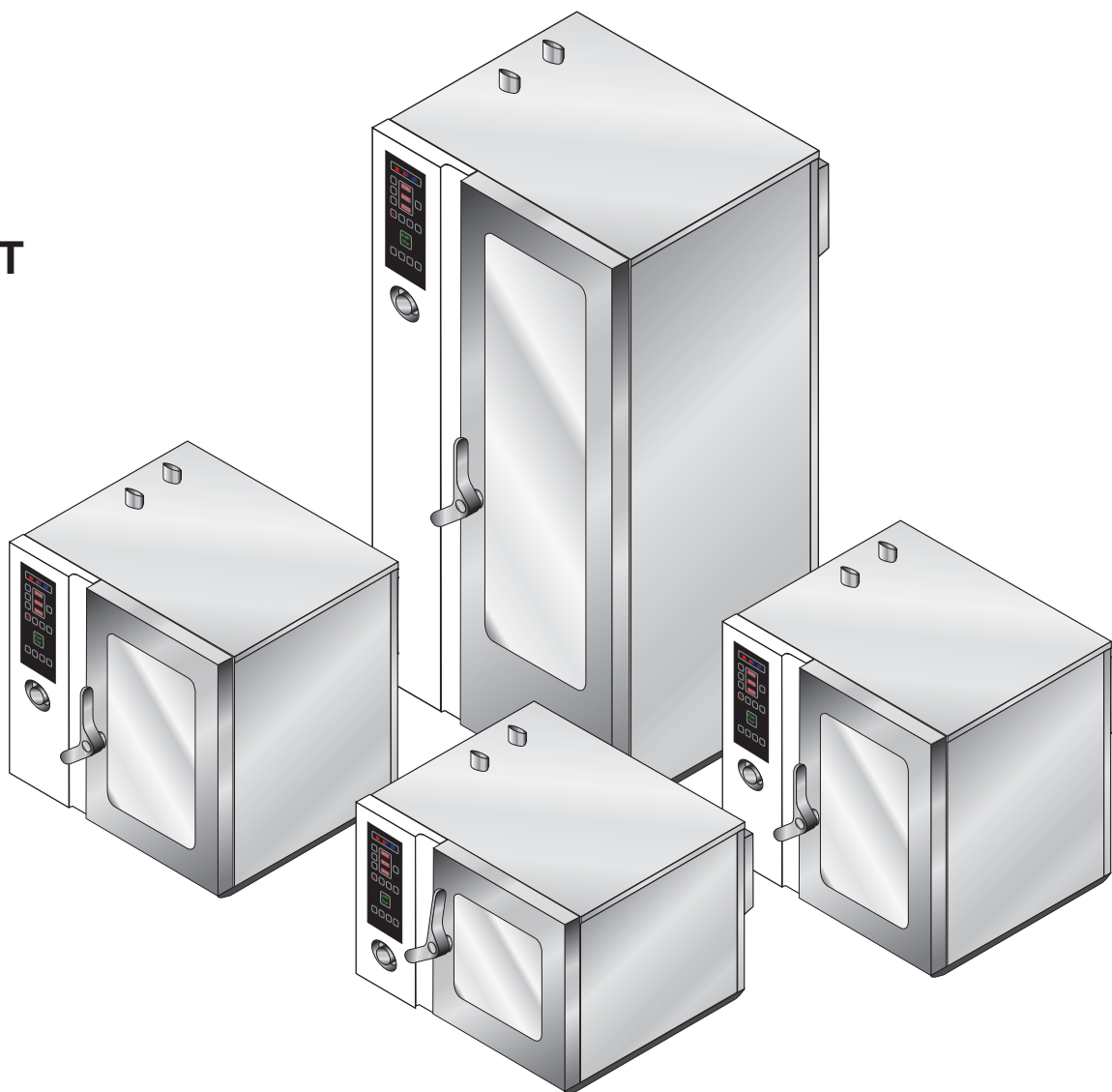
FX82 E 2T

FX122 E 2

FX122 E 2T

FX201 E 2

FX202 E 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.

i 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	23
6	Entretien	33
7	Pièces de rechange	39
8	Dépannage	41
9	Schémas de connexion et de câblage	45
10	Index	61

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.

i IMPORTANT

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

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

i 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.

Section 1

Avertissements de sécurité

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.

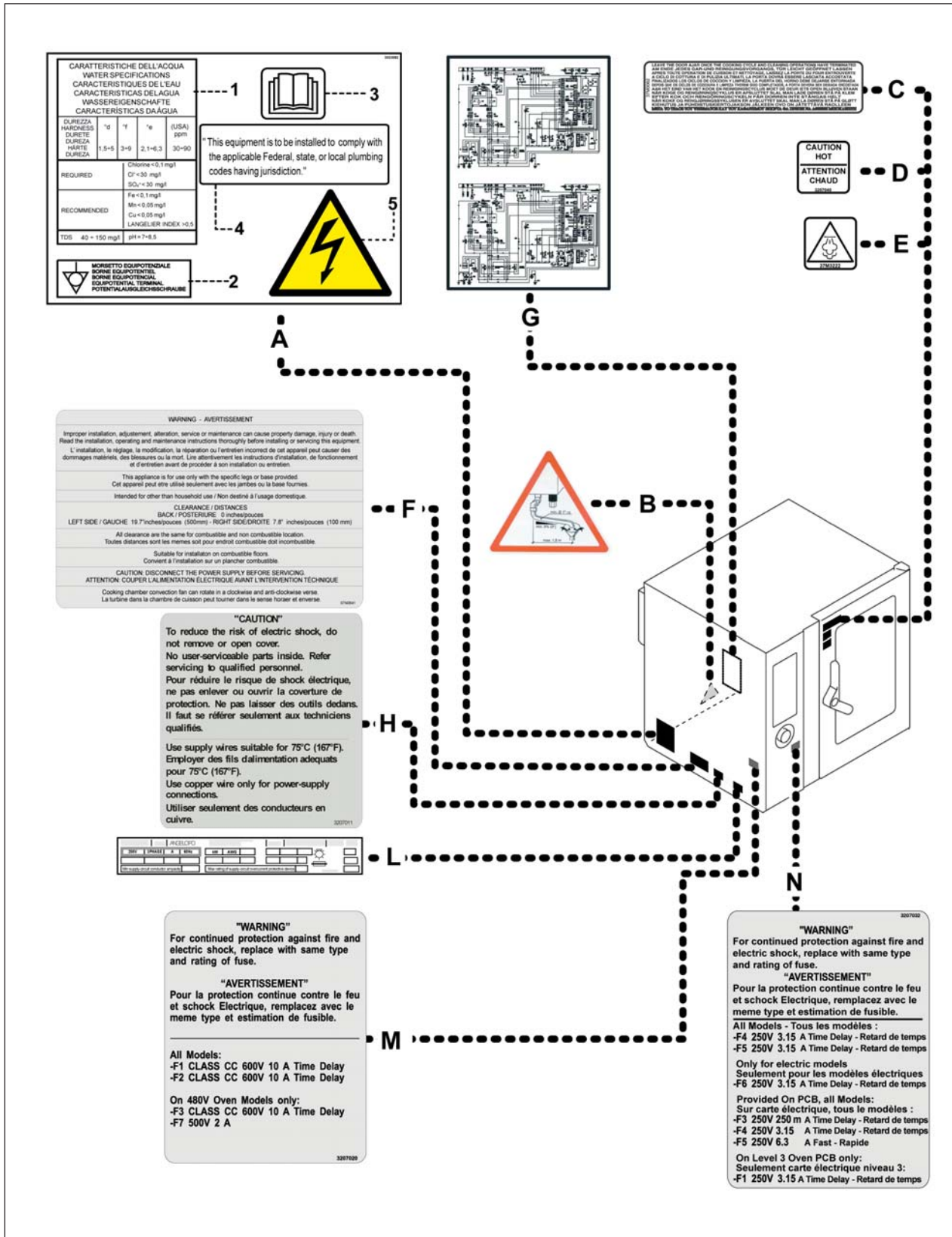
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure!** Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution pour éviter d'être brûlé par la vapeur chaude s'échappant du four.

⚠ 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 EMPLACEMENT DU SIGNAL



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)** Après toute opération de cuisson et nettoyage, laissez la porte du four entrouverte

- D)** Attention: surfaces chaudes

- E)** Attention: vapeur très chaude

- F) 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 l'installation ou entretien; Cet appareil peut être utilisé seulement avec les jambes ou la base four nies; Non destiné à l'usage domestique.

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

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

G) SCHÉMA ÉLECTRIQUE

- H) CAUTION:** Pour réduire le risque de shock 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'adequats pour 75°C (167°F).

Utiliser seulement des conducteurs en cuivre

L) PLAQUE D'IDENTIFICATION

- M) AVERTISSEMENT:** Type et estimation de fusible

- N) AVERTISSEMENT:** Type et estimation de fusible

Section 1

Avertissements de sécurité

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.

Section 2

Informations générales

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.

⚠ AVERTISSEMENT Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

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 de transformation de la tension: pour adapter l'appareil au type de tension à utiliser.

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

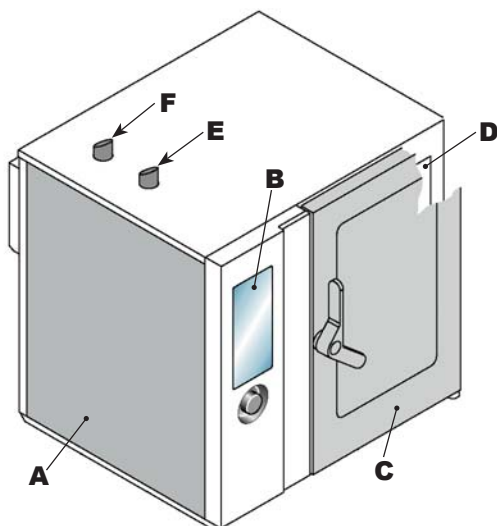
Le four (ci-après dénommée l'appareil), est conçu et fabriqué pour faire cuire des aliments dans un environnement de restauration professionnel de type catering/commercial.

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.

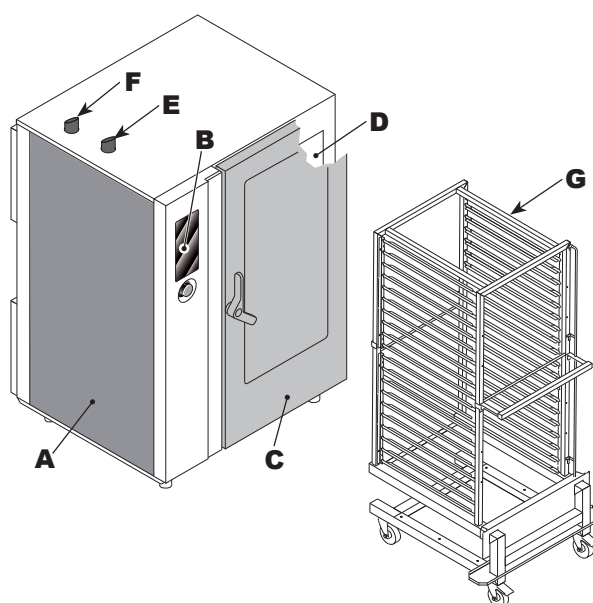
Organes principaux

- 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. – .Chariot porte-plats
(Seulement pour version FX201-FX202)

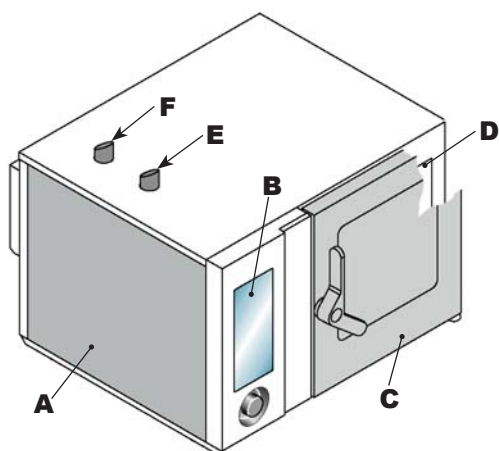
MODÈLE FX61 - 101 E2



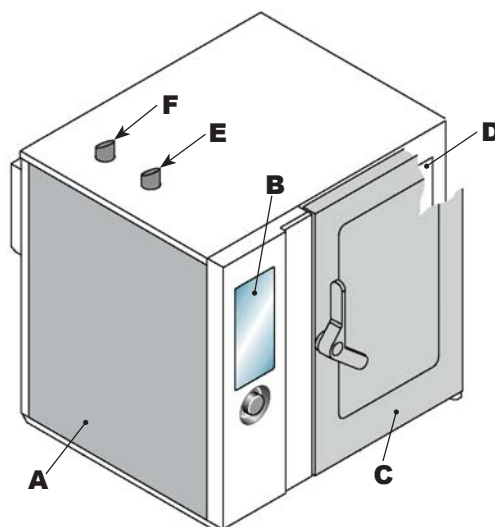
MODÈLE FX201 - 202 E2



MODÈLE FX82 E2 - E2T



MODÈLE FX122 E2-E2T



Section 3

Caractéristiques Techniques

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

E – Année de fabrication

F – Numéro de série

G – Degré de protection

H – Pays de destination

L – Tension (V)

M – Absorption (A)

N – Fréquence (Hz)

P – Puissance déclarée (kW)

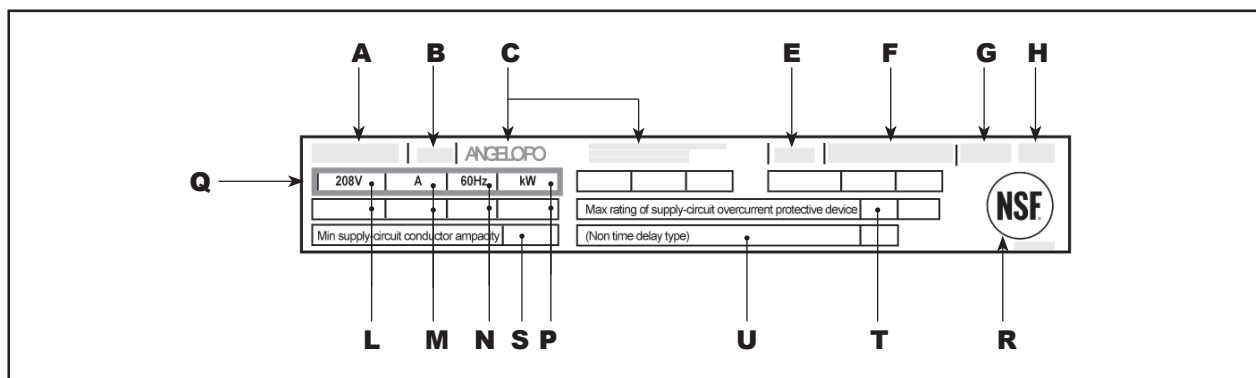
Q – Indicateur de tension d'essai

R – Marques de conformité

S – Débit de courant minimum du conducteur du circuit d'alimentation

T – Valeur maximum du dispositif de protection de surintensité du circuit d'alimentation

U – Type du dispositif de protection de surintensité du circuit d'alimentation



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 E2	FX 101 E2
Dimensions du four	36.25" × 30.57" × (24.82" + 4")	36.25" × 30.57" × (24.82" + 4")
Alimentation électrique	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph Hz	240V 3Ph 60 Hz
		480V 3Ph 60 Hz
Puissance nominale	9.4 kW (208V3)	17.75 kW (280V3)
	10.4 kW (240V3)	17.9 kW (240V3 - 480V3)
Section des câbles d'alimentation	10 AWG	8 AWG (208V3 - 240V3)
		10 AWG (480V3)
Dimensions ouverture de la chambre	17.34" × 17.73"	17.34" × 27.38"
Dimensions de la chambre	25.41" × 25.61" × 20.09"	25.41" × 25.61" × 29.75"
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	2.77"	2.6"
Dimensions des plaques	12.81" × 20.88" × 2.56"	12.81" × 20.88" × 2.56"
Courant absorbé	26.1 A (208V3)	49.3 A (208V3)
	25 A (240V3)	43.1 A (240V3)
		21.6 A (480V3)

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

MODÈLE FX82-122 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 82 E2T	FX 122 E2T
Dimensions du four	46.4" × 38" × (30.7" + 4")	46.4" × 38" × (40.9" + 4")
Alimentation électrique	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	240V 3Ph 60 Hz
	480V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
Puissance nominale	20.0 kW (208V3)	26.0 kW
	20.7 kW (240V3 - 480V3)	
Section des câbles d'alimentation	8 AWG (208V3 - 240V3)	6 AWG (208V3)
Dimensions ouverture de la chambre	25.22" × 23.64"	25.22" × 33.88"
Dimensions de la chambre	35.07" × 32.51" × 26.2"	35.07" × 32.51" × 36.45"
Nombre des plaques	8	12
Espacement entre les plats	2.77"	2.6"
Dimensions des plaques	20.88" × 25.61" × 2.56"	20.88" × 25.61" × 2.56"
Courant absorbé	55.6 A (208V3) - 49.9 A (240V3)	72.3 A (208V3) - 62.6 A (240V3)
	24.9 A (480V3)	31.3 A (480V3)

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

Section 3

Caractéristiques Techniques

MODÈLE FX82-122 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 82 E2	FX 122 E2
Dimensions du four	46.4" × 38" × (51.8" + 5.9")	46.4" × 38" × (62" + 5.9")
Alimentation électrique	208V 3Ph 60 Hz	208V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	240V 3Ph 60 Hz
	480V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
Puissance nominale	20.0 kW (208V3)	26.0 kW
	20.7 kW (240V3 - 480V3)	
Section des câbles d'alimentation	8 AWG	6 AWGz
Dimensions ouverture de la chambre	25.22" × 23.64"	25.22" × 33.88"
Dimensions de la chambre	35.07" × 32.51" × 26.2"	35.07" × 32.51" × 36.45"
Nombre des plaques	8	12
Espacement entre les plats	2.77"	2.6"
Dimensions des plaques	20.88" × 25.61" × 2.56"	20.88" × 25.61" × 2.56"
Courant absorbé	55.6 A (208V3) - 49.9 A (240V3)	72.3 A (208V3) - 62.6 A (240V3)
	24.9 A (480V3)	31.3 A (480V3)

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

MODÈLE FX201-202 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Description	FX 201 E2	FX 202 E2
Dimensions du four	36.6" × 31.24" × 62.06"	46.61" × 38.34" × 62.06"
Alimentation électrique	208V 3Ph 60 Hz	480V 3Ph 60 Hz
	240V 3Ph 60 Hz	
	480V 3Ph 60 Hz	
Puissance nominale	35.5 kW (208V3)	52 kW
	35.8 kW (240V3 - 480V3)	
Section des câbles d'alimentation	4 AWG	6 AWG
Dimensions ouverture de la chambre	17.34" × 54.96"	17.34" × 54.96"
Dimensions de la chambre	25.22" × 25.61" × 57.29"	35.07" × 32.51" × 57.52"
Nombre des plaques	20	20
Espacement entre les plats	2.6"	2.6"
Dimensions des plaques	12.81" × 20.88" × 1.58"	12.81" × 20.88" × 1.58"
Courant absorbé	98.7 A (208V3) - 86.2 A (240V3)	62.6 A
	43.1 A (480V3)	

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

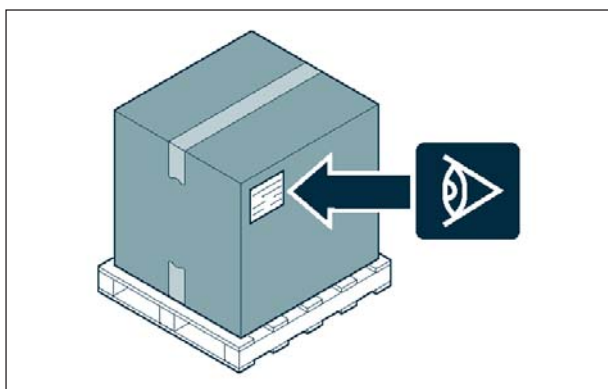
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

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.

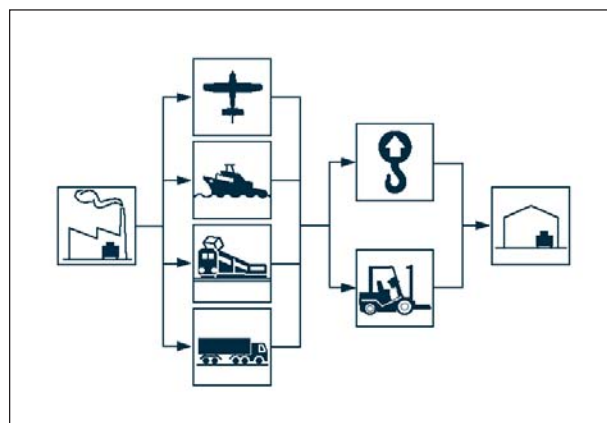


TRANSPORT

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.

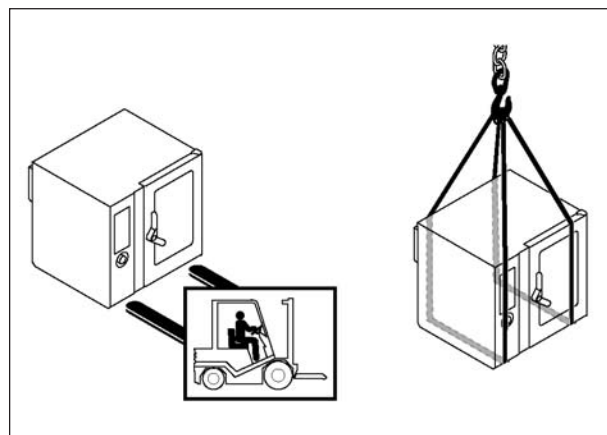


MANUTENTION ET LEVAGE

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.



Section 4

Manutention et Installation

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

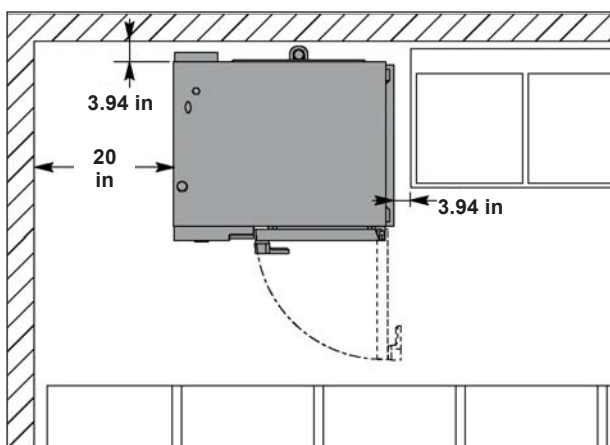
Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure (Seulement pour la version FX61-101-82-122).

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

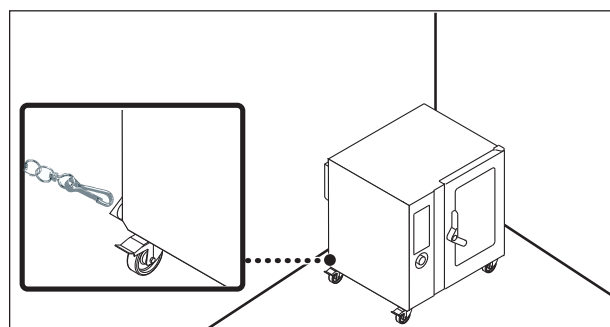
L'espace libre nécessaire est le même pour les constructions combustibles et non combustibles.

Convient pour une installation sur des sols combustibles.



FOURS MONTÉS SUR ROULETTES

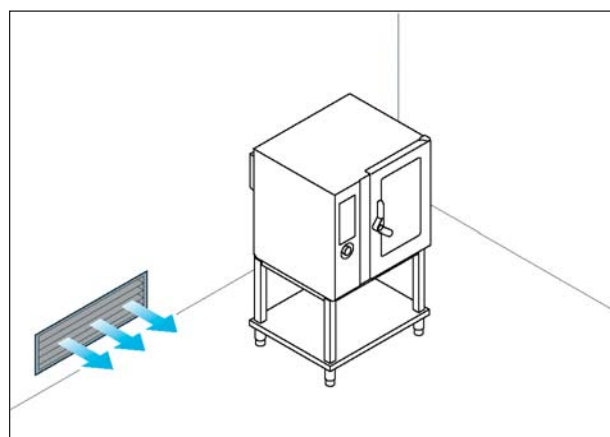
Pour un appareil équipé de roulettes, l'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, et un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les dispositifs de débranchement rapide à utiliser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

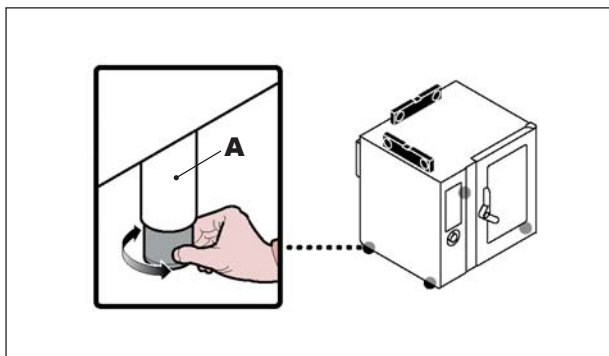
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

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.



RACCORDEMENT DE L'EAU

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

BRANCHEMENT ALIMENTATION DE L'EAU

i IMPORTANT

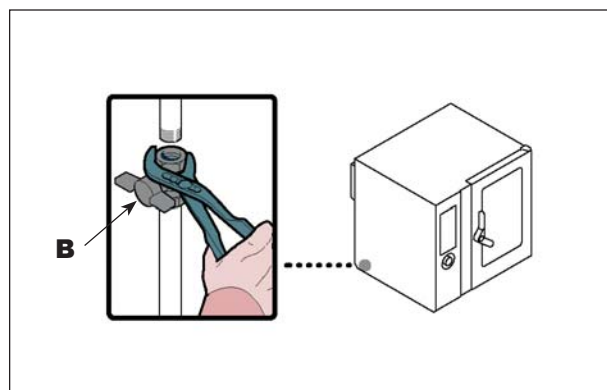
L'espace libre nécessaire est le même pour les constructions combustibles et non combustibles. Convient pour une installation sur des sols combustibles.

Connectez le tuyau d'alimentation en eau à la conduite de raccordement de l'électroménager, en installant une vanne d'arrêt (B) afin de permettre la coupure de l'alimentation un si nécessaire.

i IMPORTANT

L'espace libre nécessaire est le même pour les constructions combustibles et non combustibles. Convient pour une installation sur des sols combustibles.

⚠ ATTENTION L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.



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	<table border="1"> <tr> <td>Chlore</td><td>< 0.1 mg/l</td></tr> <tr> <td>Chlorures</td><td>< 30 mg/l</td></tr> <tr> <td>Sulfates</td><td>< 30 mg/l</td></tr> </table>	Chlore	< 0.1 mg/l	Chlorures	< 30 mg/l	Sulfates	< 30 mg/l
Chlore	< 0.1 mg/l						
Chlorures	< 30 mg/l						
Sulfates	< 30 mg/l						
Recommended (**)	<table border="1"> <tr> <td>Fer</td><td>< 0.1 mg/l</td></tr> <tr> <td>Cuivre</td><td>< 0.05 mg/l</td></tr> <tr> <td>Manganese</td><td>< 0.05 mg/l</td></tr> </table>	Fer	< 0.1 mg/l	Cuivre	< 0.05 mg/l	Manganese	< 0.05 mg/l
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.

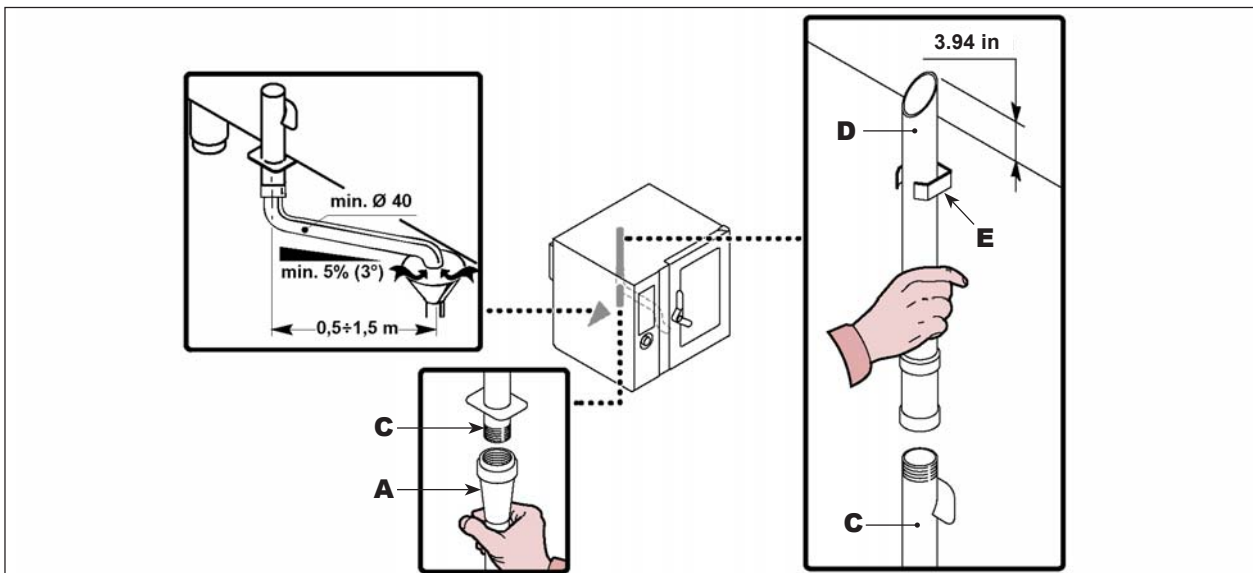
Section 4

Manutention et Installation

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.

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.

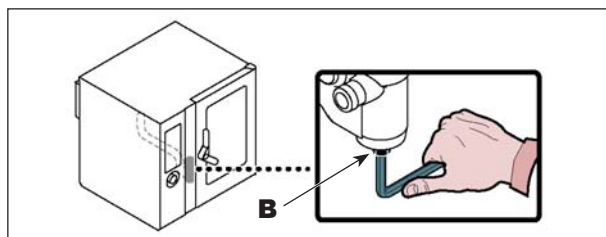
i IMPORTANT

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 208V/3 ou 208V/3 (sur demande seulement pour version FX61-101-82-122-201) ou 480V/3 pour FX202 (sur demande pour version FX101-82-122) (voir schémas électriques annexés).

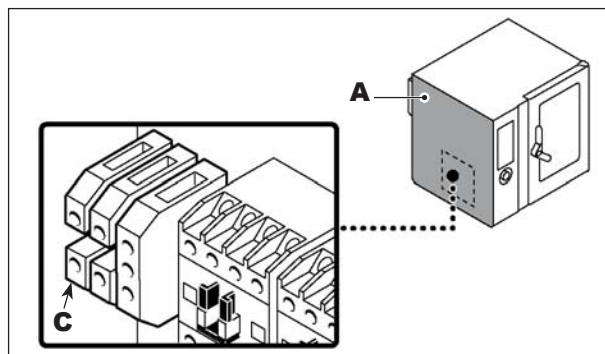
⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer toute réparation qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, suivez toujours les procédures de **VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE** électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages 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 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).
3. L'opération étant terminée, remonter le panneau (A) et revisser les vis.



i IMPORTANT

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

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 le robinet d'alimentation de l'eau et vérifier l'étanchéité du raccordement.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique.
3. Vérifier et, si nécessaire, régler la pression de l'eau.
4. Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.
5. 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.

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 le robinet d'alimentation 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.

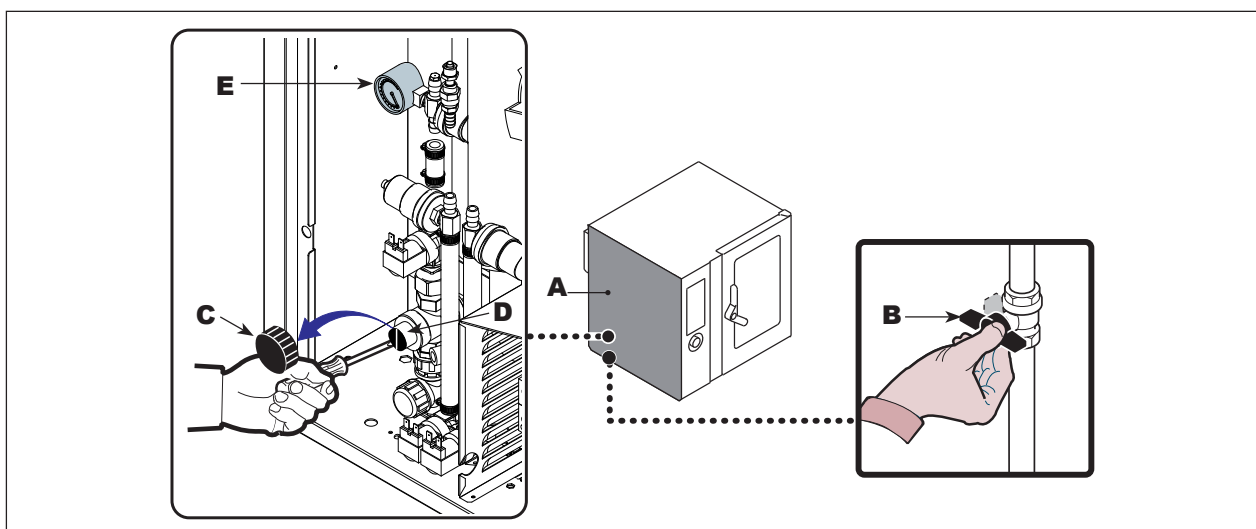
RÉGLAGE DE LA PRESSION DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1. Dévisser les vis et démonter le panneau latéral (A).
2. Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau (B).
3. Dévisser la bague (C).
4. Agir sur la vis (D) (entrée de l'eau de la chambre de cuisson) pour porter la valeur de la pression, indiquée sur le manomètre (E), à 14.5 PSI (1 bar).

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).



Section 4

Manutention et Installation

FONCTIONNEMENT

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

IMPORTANT

Le taux d'accidents résultant de l'utilisation dell'appareil dépend de nombreux facteurs qui ne peuvent pas toujours être prédits et contrôlés. Certains accidents peuvent être causés par des facteurs imprévisibles de l'environnement, tandis que d'autres sont causés par une utilisation inappropriée ou abusive. Être familier avec l'appareil et les modes de fonctionnement normal contribuera à limiter la survenue d'accidents ou d'erreurs.

N'utiliser l'appareil que pour les buts pour lesquels il a été conçu et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

Avant chaque utilisation, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

En plus de se conformer aux exigences ci-dessus, les utilisateurs doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire la description des commandes et les instructions de démarrage avec soin.

Veillez 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 "999" 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.

Section 5

Fonctionnement

- **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).

- Pendant une pause de cuisson, en mode « cuisson à la vapeur », sert pour accéder aux fonctions «CIBUS PLUS 1» et « CIBUS PLUS 2 ».

CIBUS PLUS 1: presser la touche (une fois) pour introduire la fonction « CIBUS PLUS 1 » (92°C - 7min.), cuisson indiquée pour des légumes frais (non surgelés), délicats et/ou à feuilles larges.

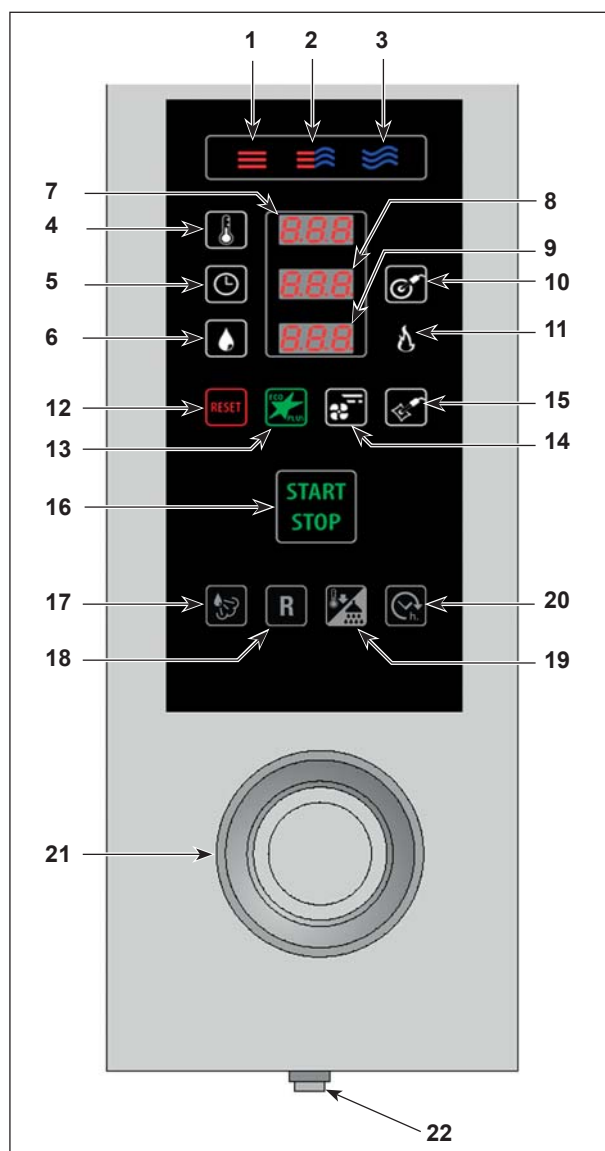
CIBUS PLUS 2: presser la touche (deux fois) pour introduire la fonction « CIBUS PLUS 2 » (95°C - 16 min.), cuisson indiquée pour des légumes frais (non surgelés), à fibre coriace.

Pour retourner au mode «CIBUS PLUS 1», presser une fois.

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 la vapeur, il indique la fonction qui a été sélectionnée (seulement si l'on a sélectionné la fonction CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

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.

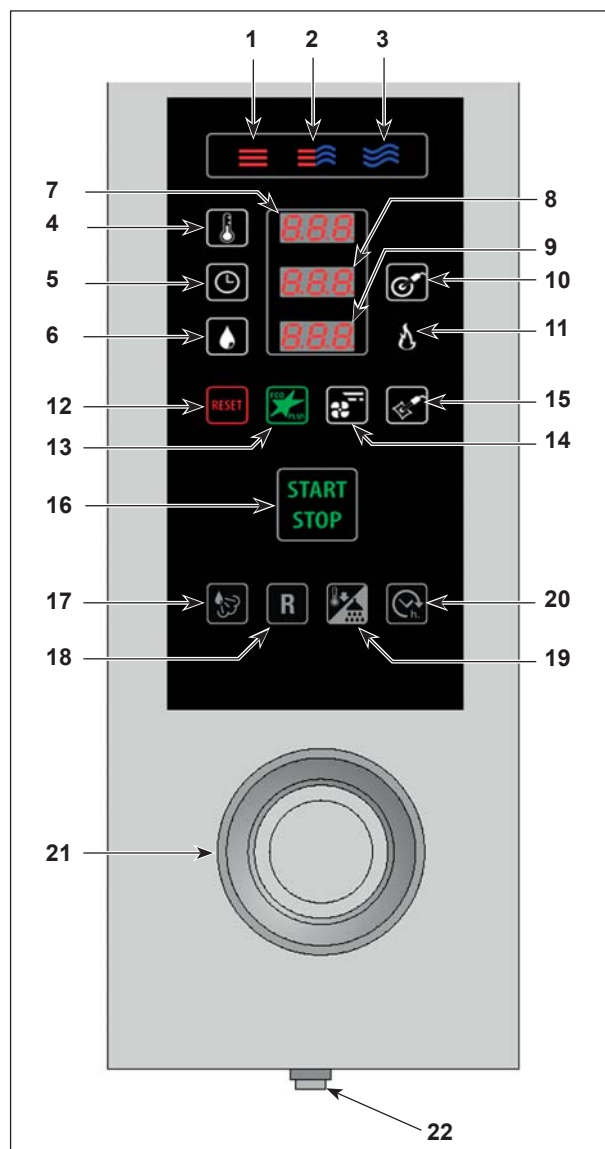
- **vitesse continue maximum:** lorsque l'icône est éteinte.
- **vitesse intermittente:** appuyez sur le bouton une fois et l'icône s'allume, tandis que l'écran (9) affichent une led intermittente et clignotante.
- **vitesse continue minimum:** appuyez sur le bouton deux fois et l'icône s'allume.

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 5 secondes) à l'intérieur du four au cours d'une phase de cuisson quelconque.

Section 5

Fonctionnement

18. Bouton « Rappel des programmes »:

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

- 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

Section 5

Fonctionnement

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

Section 5

Fonctionnement

- La touche 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.



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) pendant au moins 3 secondes.

19. Touche de refroidissement rapide: 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".

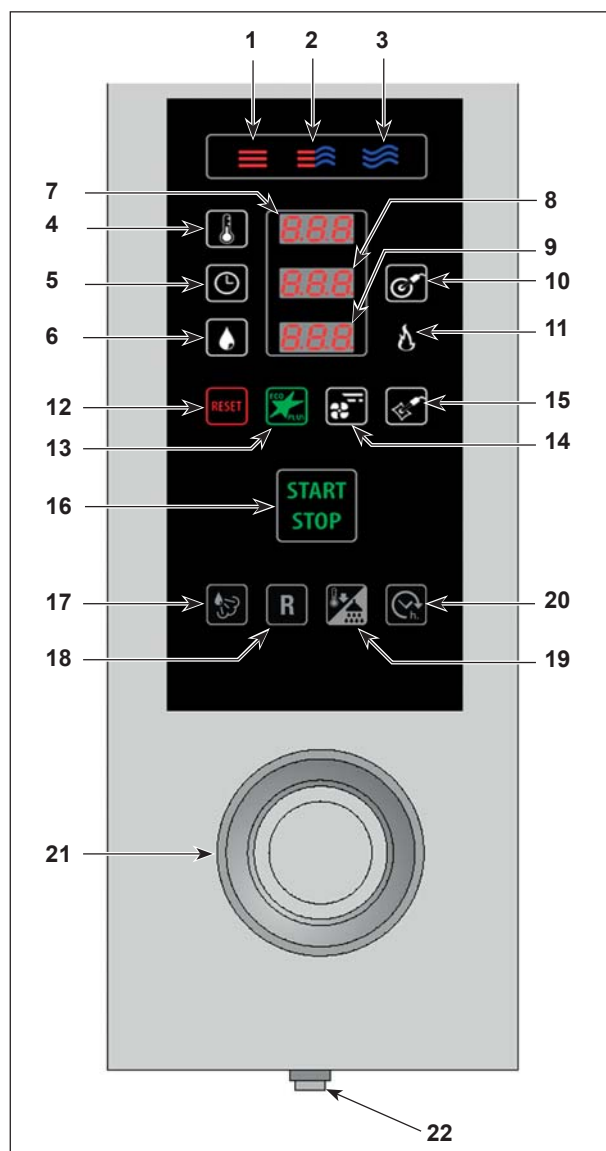
Presser la touche (4) et tourner la manette (21) jusqu'à sélectionner la température de refroidissement désirée.

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.

- 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.



IMPORTANT

Ne pas utiliser cette fonction pendant la cuisson.

19. Touche de Lavage semi-automatique: appuyer sur le bouton (19) 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).

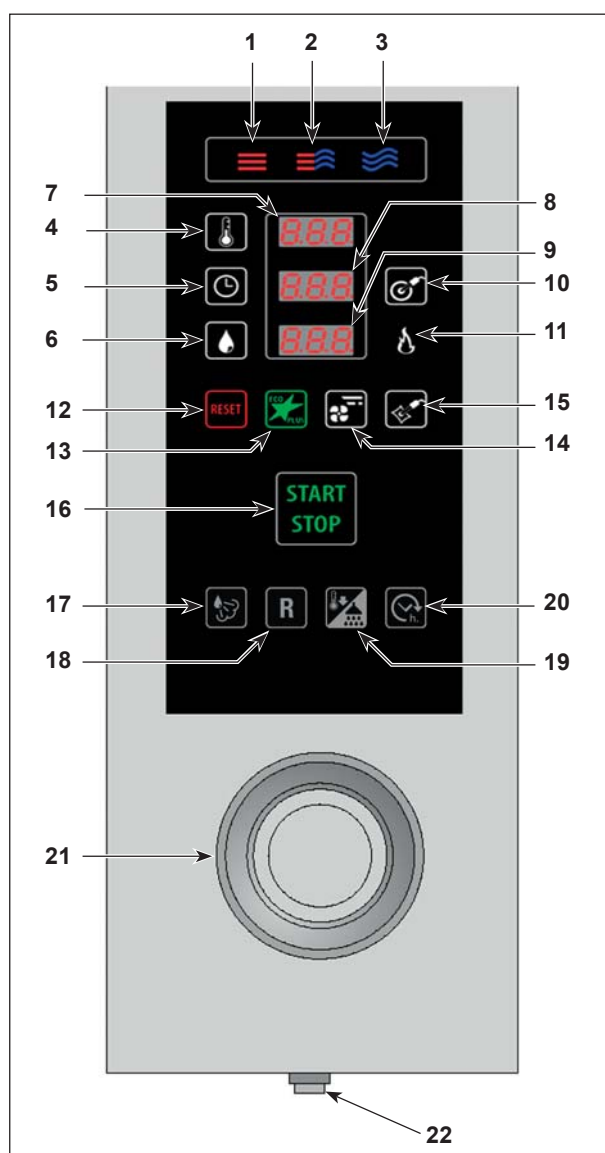
Si l'on souhaite faire partir la cuisson avant l'échéance du temps configuré, appuyer sur le bouton (5) et agir sur le bouton de réglage (21) pour porter la valeur affichée à l'écran (8) à "0".

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.



Section 5

Fonctionnement

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 de l'eau.
3. 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 de l'eau.
3. Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
4. Attendre pendant la période complète d'arrêt de 5 minutes avant de rallumer l'appareil.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

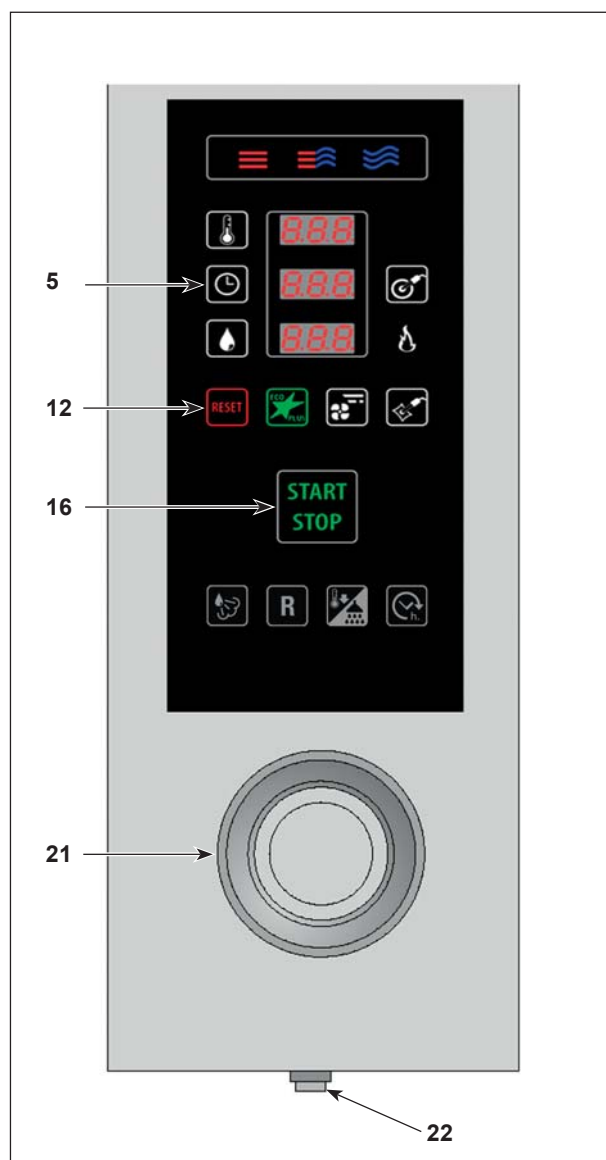
IMPORTANT

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 coeur » 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 la vapeur, appuyer sur le bouton (6) pour sélectionner le mode de cuisson (CIBUS PLUS 1 ou CIBUS PLUS 2).

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 coeur).
- Modifier le % d'humidité.

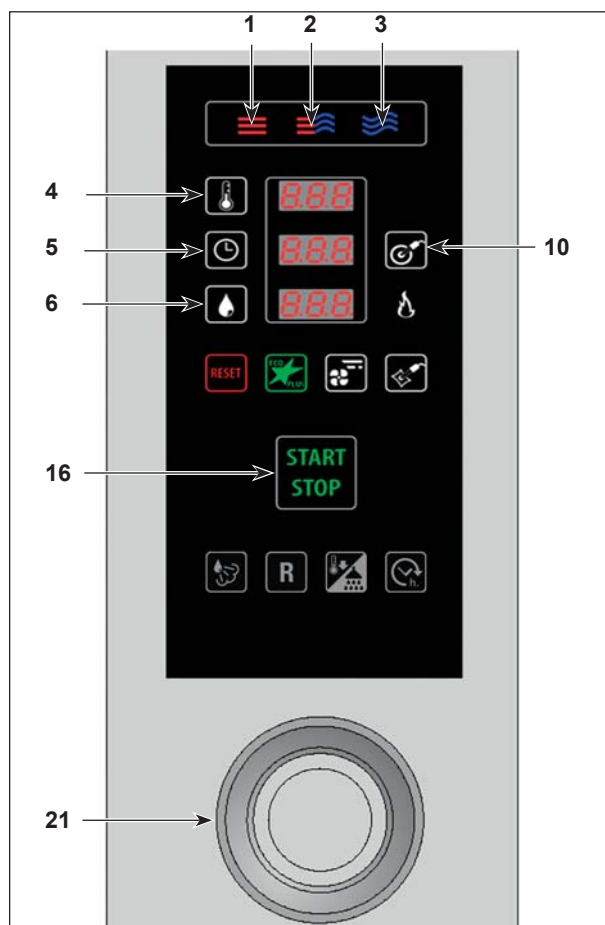
i IMPORTANT

Pendant tout le cycle, la lumière reste allumée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Arrêt

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

Le cycle de cuisson étant terminé, un signal sonore se met en marche et la lumière s'éteint à l'intérieur de la chambre de cuisson.



- 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 de l'eau.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
3. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
4. Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5. Exécuter toutes les opérations d'entretien.
6. Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

Section 5

Fonctionnement

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 chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

⚠ 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
- Contrôler le filtre à air (le cas échéant) placé sous l'appareil et s'il est sale ou bouché, le nettoyer (voir page 36).
- L'appareil et ce qui l'entoure

Au moins une fois par an, faire effectuer, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- 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.

Section 6

Entretien

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 inoxydables) abîment la surface.*

⚠ ATTENTION *Ne jamais utiliser de laine d'acier, qui est susceptible de laisser des particules qui rouillent.*

⚠ ATTENTION *Ne jamais utiliser de détergents à base d'acide ou de chlorure car ils détruisent le film de protection.*

⚠ ATTENTION *Ne frottez jamais par mouvements circulaires.*

⚠ ATTENTION *Ne laissez jamais des aliments ou du sel sur la surface. De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.*

Pour le nettoyage de routine, utilisez de l'eau chaude, du savon ou un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux.

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude, un disque de nettoyage en plastique, en acier inoxydable ou du type Scotch-Brite.

Toujours bien rincer. Toujours frotter doucement dans la direction du grain de l'acier.

Conservation et restauration

Les détergents polissant spéciaux, peuvent préserver et restaurer le film de protection.

Préserver la vie de l'acier inoxydable avec une application régulière d'un nettoyant pour acier inoxydable de haute qualité comme une étape de polissage final lors d'un nettoyage quotidien.

Si des signes de dégradation apparaissent, restaurez la surface de l'acier inoxydable. Tout d'abord, nettoyez, rincez et séchez la surface. Ensuite, appliquez tous les jours, un produit de polissage pour de haute qualité pour l'acier inoxydable selon les instructions du fabricant.

Teintes dues à la chaleur

Les zones sombres, appelées teinte dues à la chaleur, peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive, ce qui entraîne l'épaississement du film de protection. Bien que ce soient inesthétiques elles ne sont pas un signe de dommages permanents. Pour éliminer les teintes dues à la chaleur, suivez la procédure de nettoyage de routine. Les teintes les plus tenaces exigent un nettoyage plus intense.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

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, 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 ».

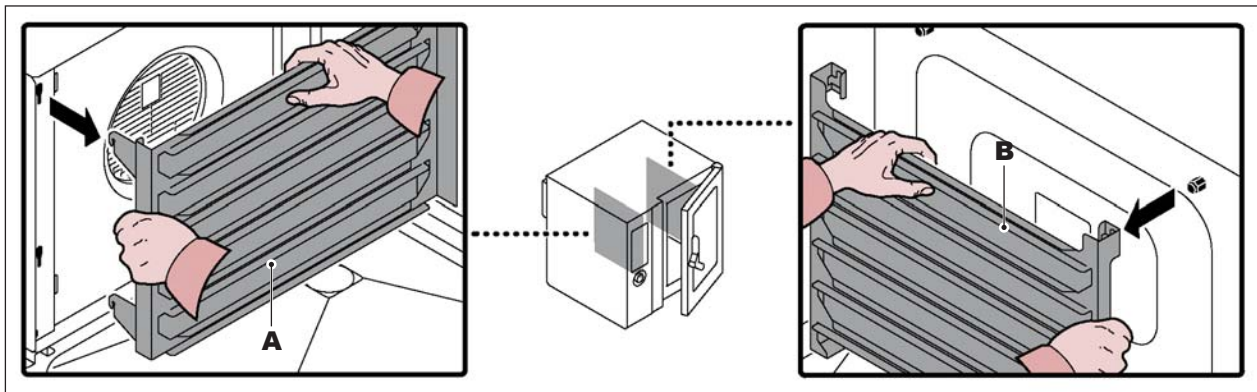
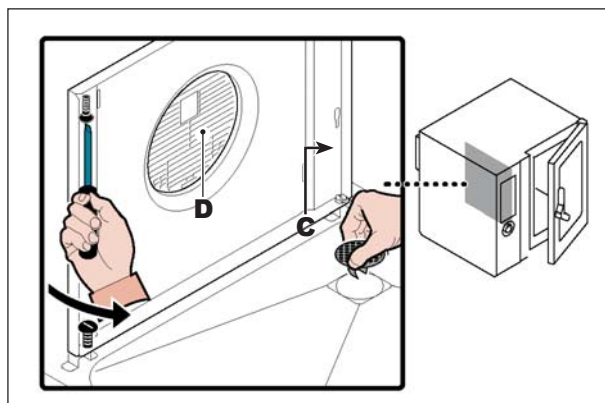
6. Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10÷15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine).

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.



Section 6

Entretien

NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

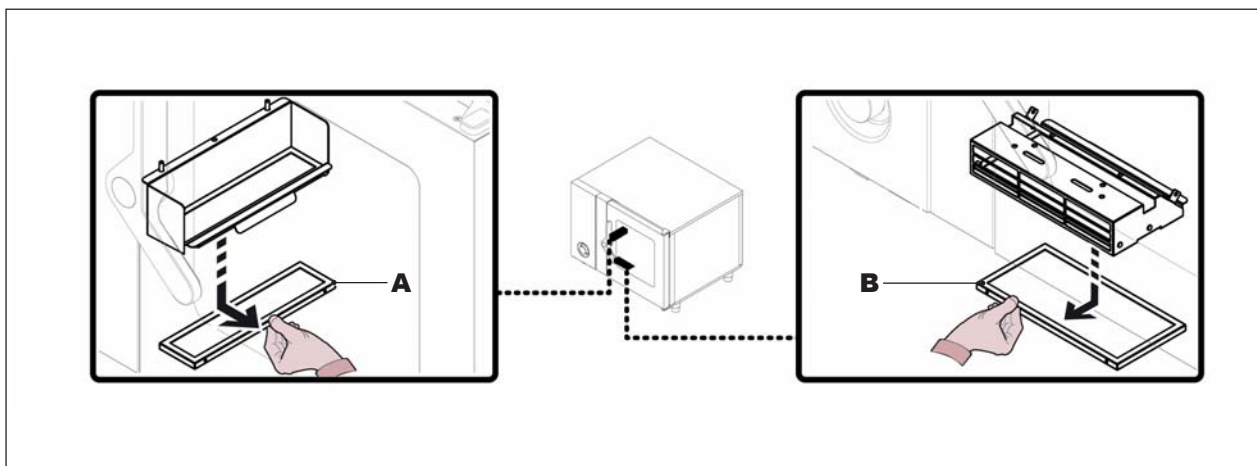
1. Eteindre l'appareil.
2. Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3. Enlever les filtres à air (A) et (B) placés sous l'appareil et les nettoyer à l'aide d'un produit dégraissant approprié.



IMPORTANT

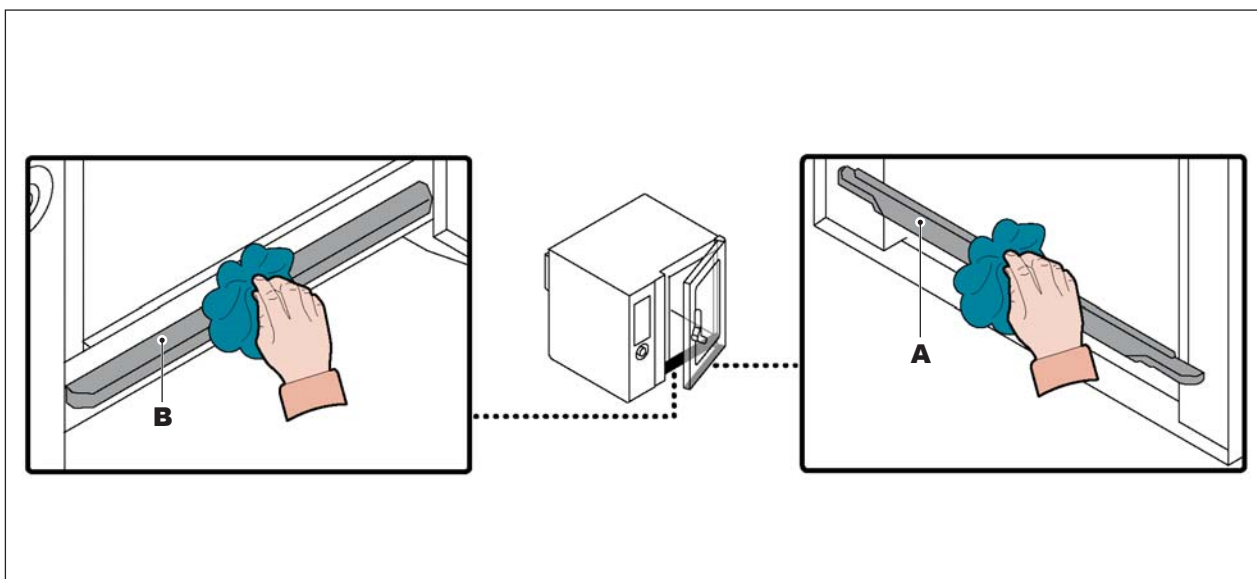
Il est conseillé d'effectuer le lavage au lave-vaisselle.



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.



LAVAGE DE L'APPAREIL NIVEAU 2

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

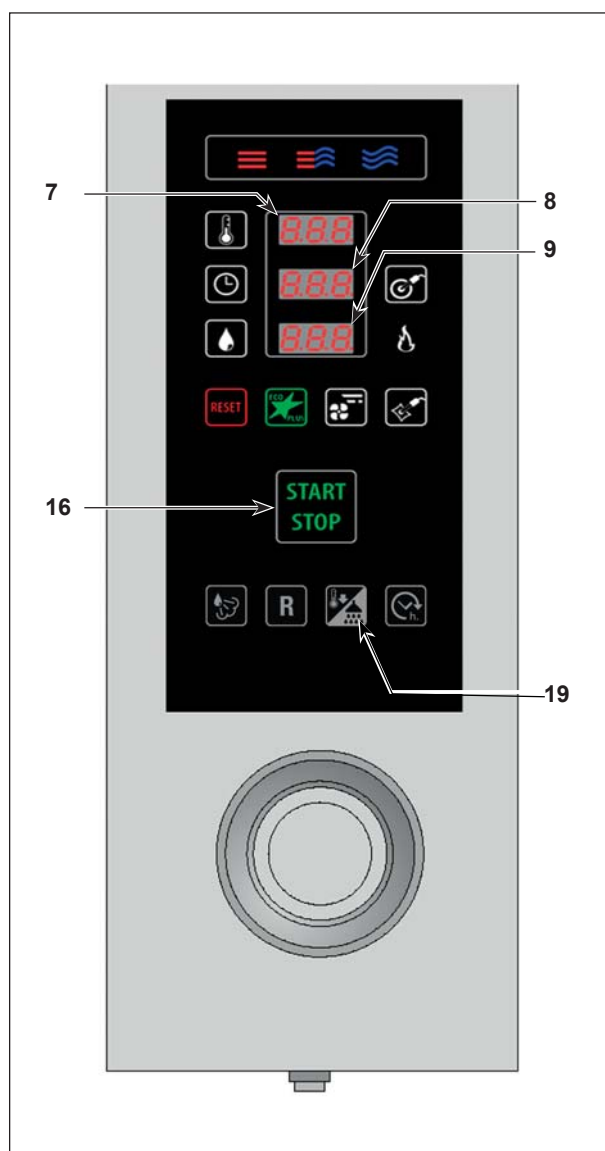
Pour cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire « atomiseur » et le détergent fourni par le fabricant.

⚠ 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.

Section 6

Entretien

PIÈCES DE RECHANGE

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer les procédures de remplacement des composants, activez tous les dispositifs de sécurité fournis et décider si le personnel prépose ou celui qui travaille à proximité doivent en être informés. En particulier, fermez le robinet d'alimentation en eau, coupez l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal et évitez l'accès à tous les équipements qui pourraient provoquer des risques de santé et de sécurité inattendus si allumés. Si les pièces usées doivent être remplacées, utilisez uniquement des pièces de rechange OEM (d'origine). Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures ou les dommages à deux composants à l'utilisation de pièces non-OEM (d'origine), ou les travaux effectués sur l'appareil pouvant modifier les exigences de sécurité sans l'autorisation du fabricant. Lors de la commande des composants, suivez les instructions fournies dans le catalogue des pièces.

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

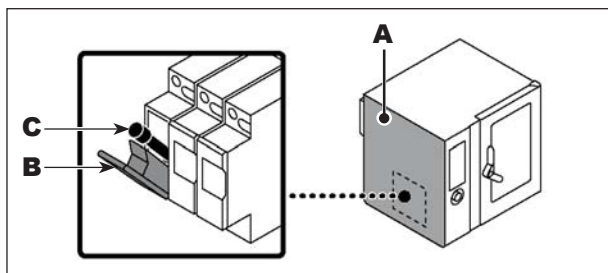
REEMPLACEMENT DU FUSIBLE

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer un service qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, toujours suivre les procédures de **VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE** électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voire 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.

Remarque: le schéma de câblage de l'appareil se trouve à la page "Étiquette de sécurité et emplacement de signal".

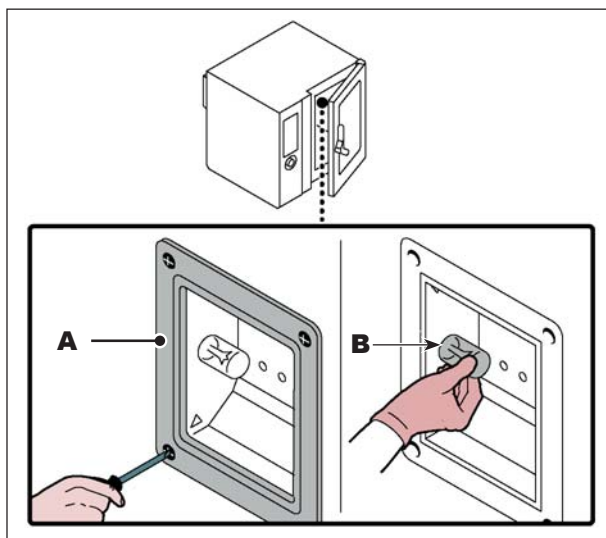
REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

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

Pour cette opération, procéder comme suit.

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

1. Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule (A).
2. Enlever et remplacer l'ampoule (B).



⚠ AVERTISSEMENT Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

3. Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule (A) et revisser les vis.

Remarque: le schéma de câblage de l'appareil se trouve à la page "Étiquette de sécurité et emplacement de signal".

Section 7

Pièces de rechange

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer un service qui implique la connexion ou la déconnexion électrique et / ou l'exposition à des composants électriques, toujours suivre les procédures de **VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE** électriques. Débranchez tous les circuits. Le non-respect peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves voire 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. 39)
	Carte électronique endommagée	Contactez un réparateur agréé.
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"
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes" + Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif

SIGNALISATIONS DES ALARMES

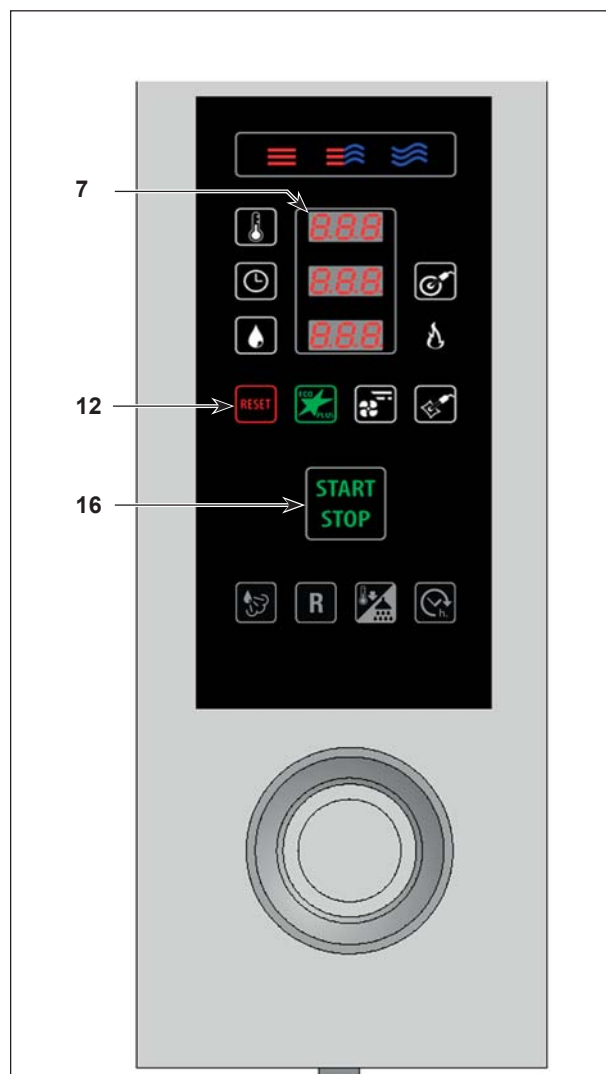
Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté cidessous.

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



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).



Section 8

Dépannage

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 21), 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 21), si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
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
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E02	La sonde à coeur n'est pas introduite dans l'aliment ou est en avarie	Vérifier la position de la sonde à coeur ou Contactez un réparateur agréé en cas d'avarie	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie	Contactez un réparateur agréé.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste Contactez un réparateur agréé.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
E06	Intervention protections thermiques	Contactez un réparateur agréé.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
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.

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

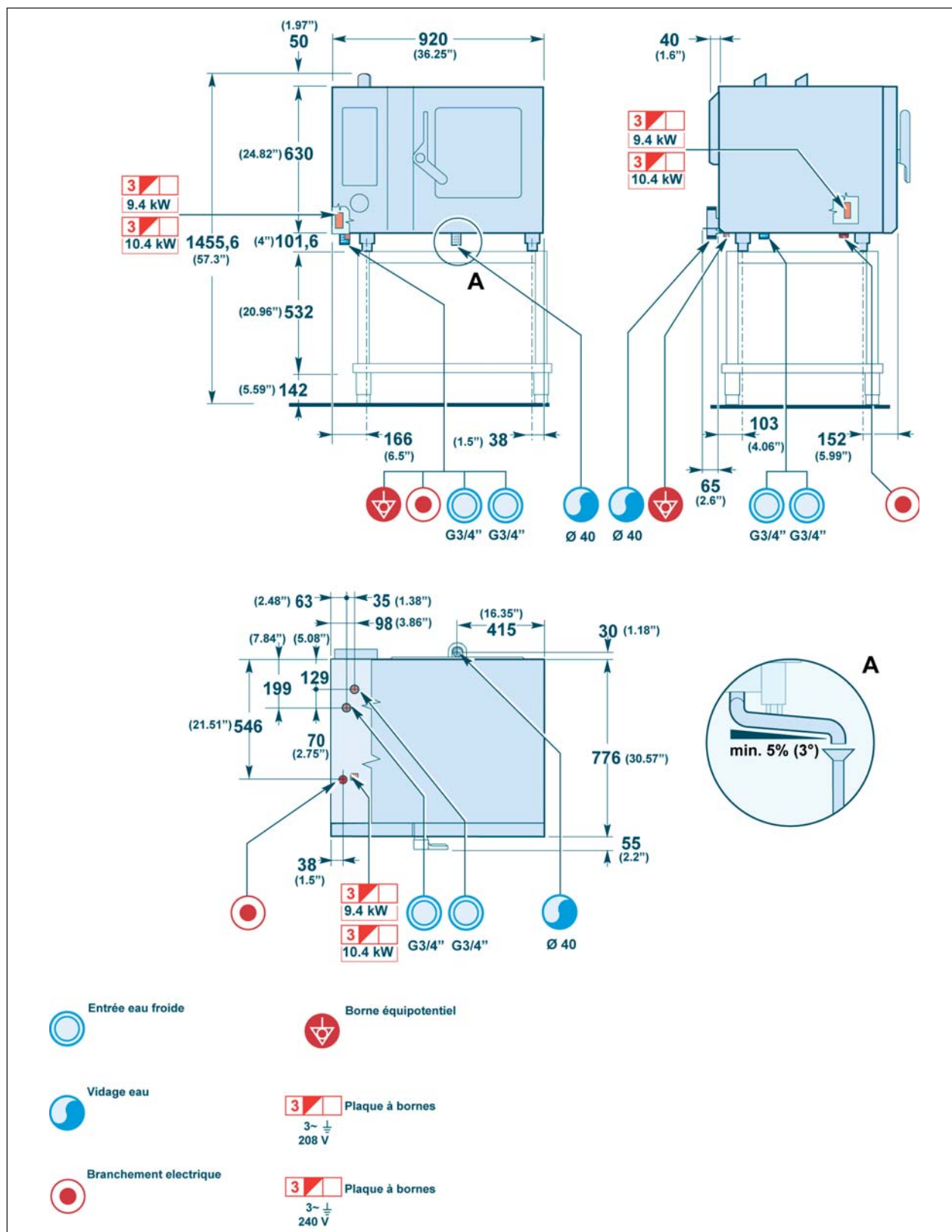
Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	Le four résout le problème de façon autonome	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne	Contactez 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	Presser le bouton « reset » et rincer manuellement et soigneusement 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	Si nécessaires, Contactez un réparateur agréé. Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson

Section 8

Dépannage

SCHÉMAS DE CONNEXION ET DE CÂBLAGE

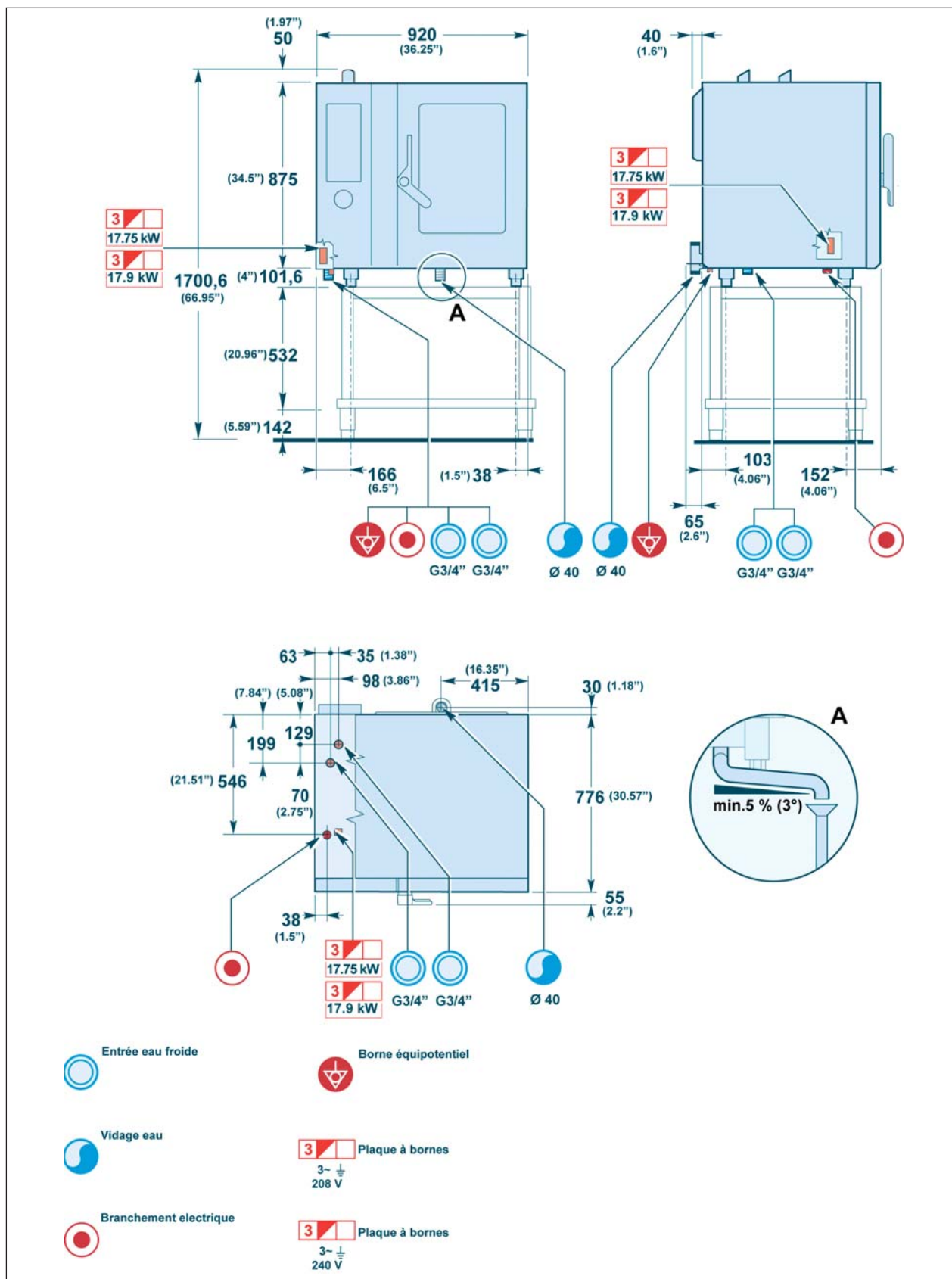
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 61 E2)



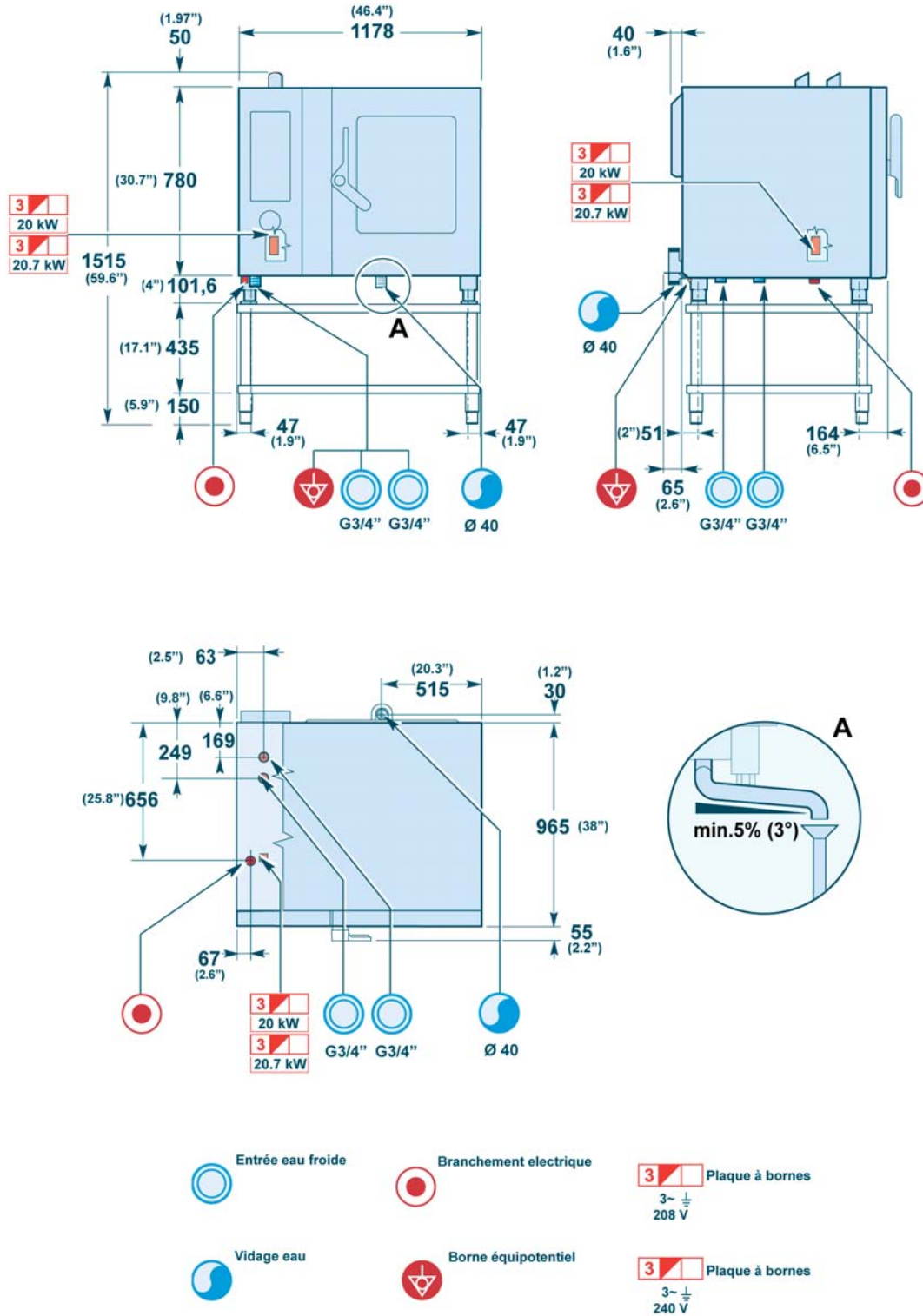
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX 101 E2)



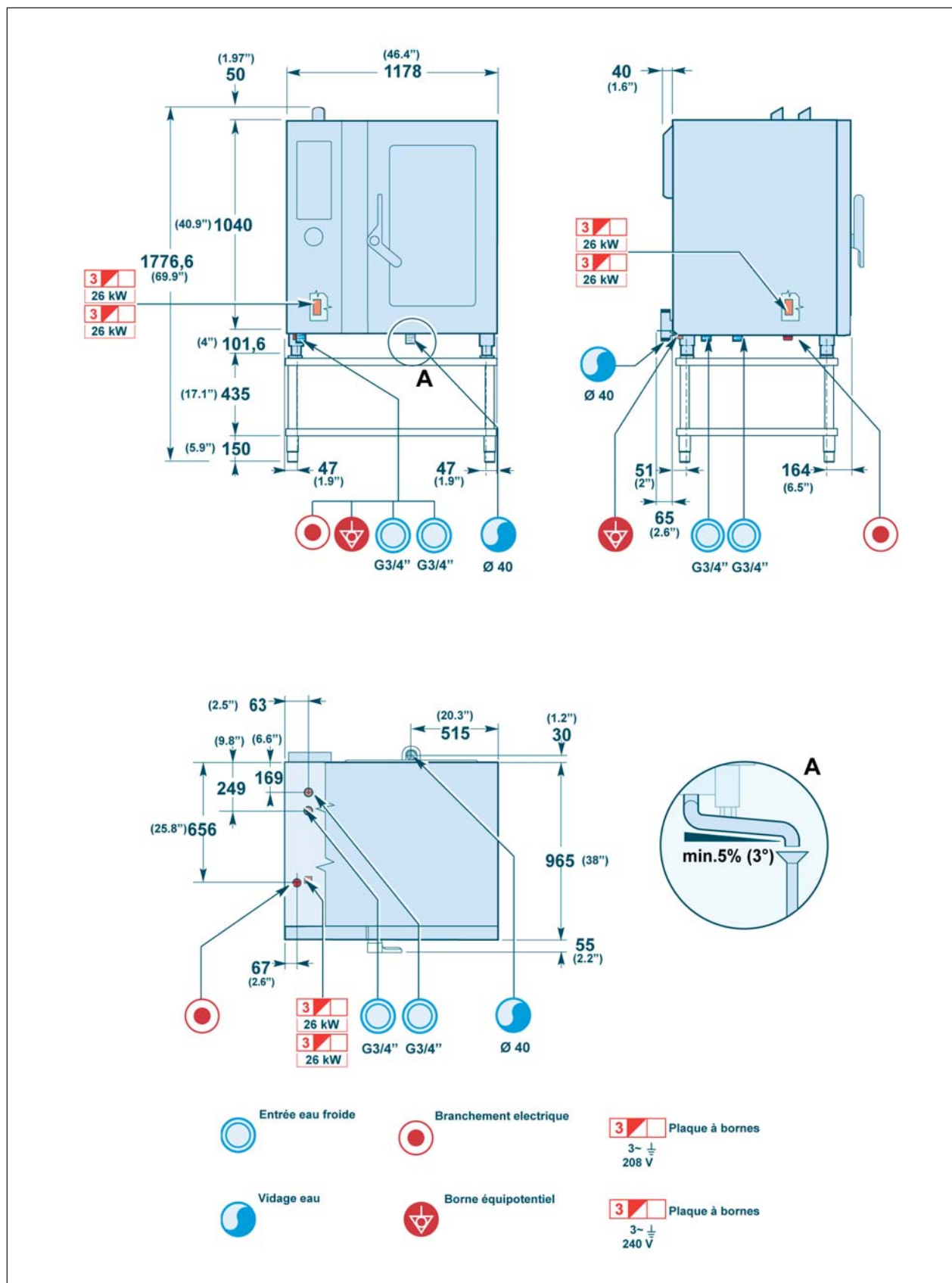
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 E2T)



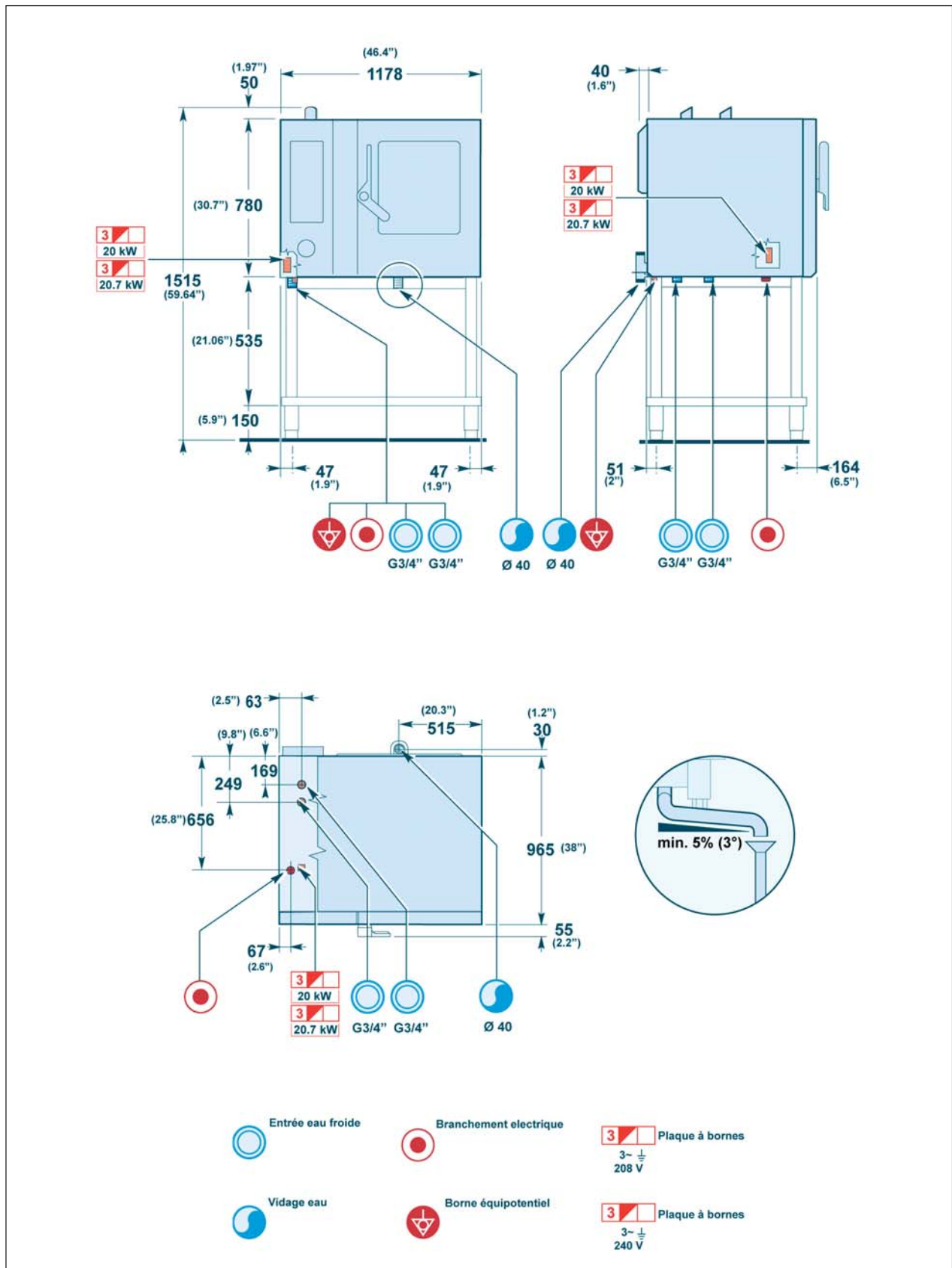
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHEMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODELE FX122 E2T)



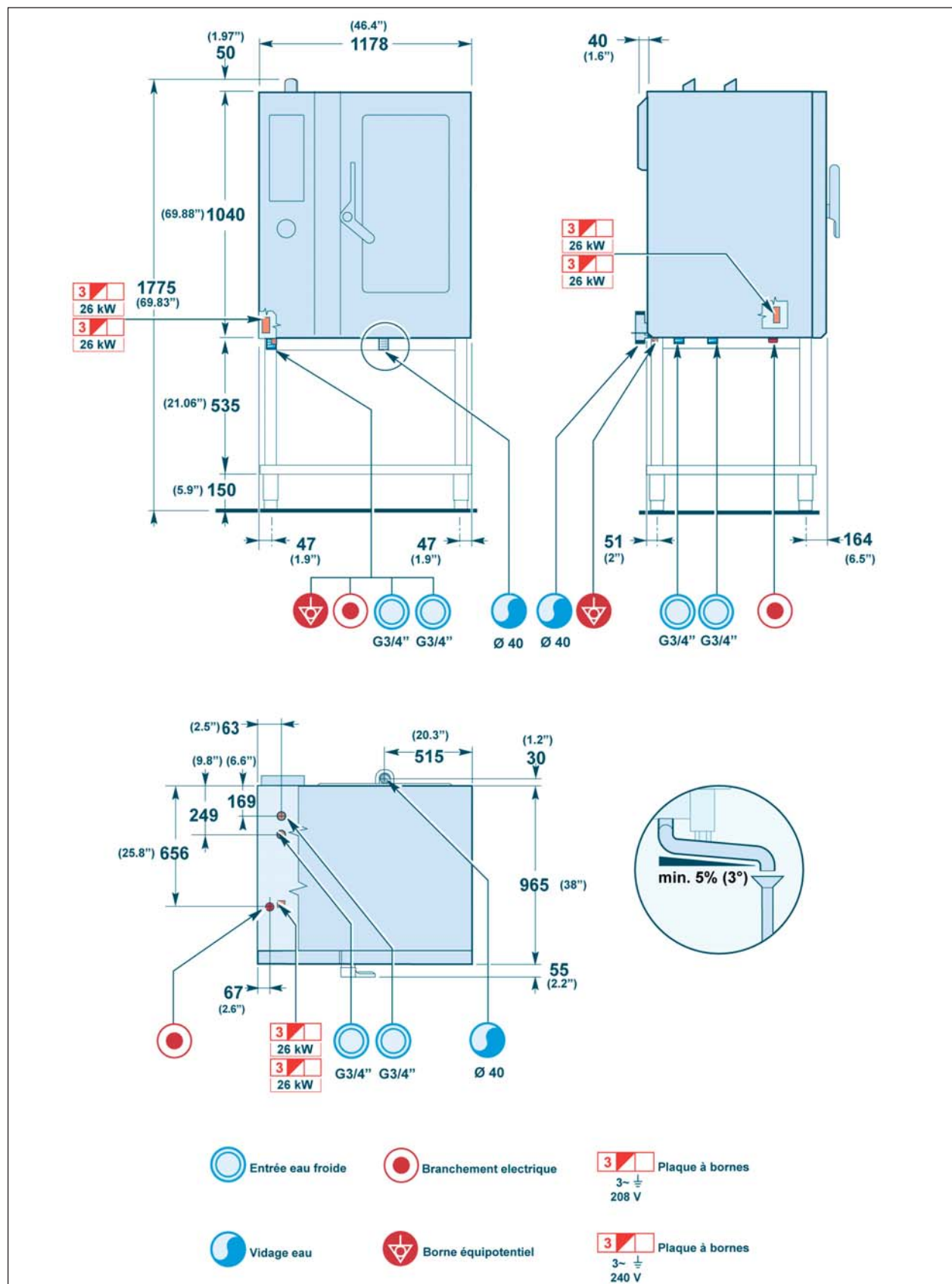
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX82 E2)



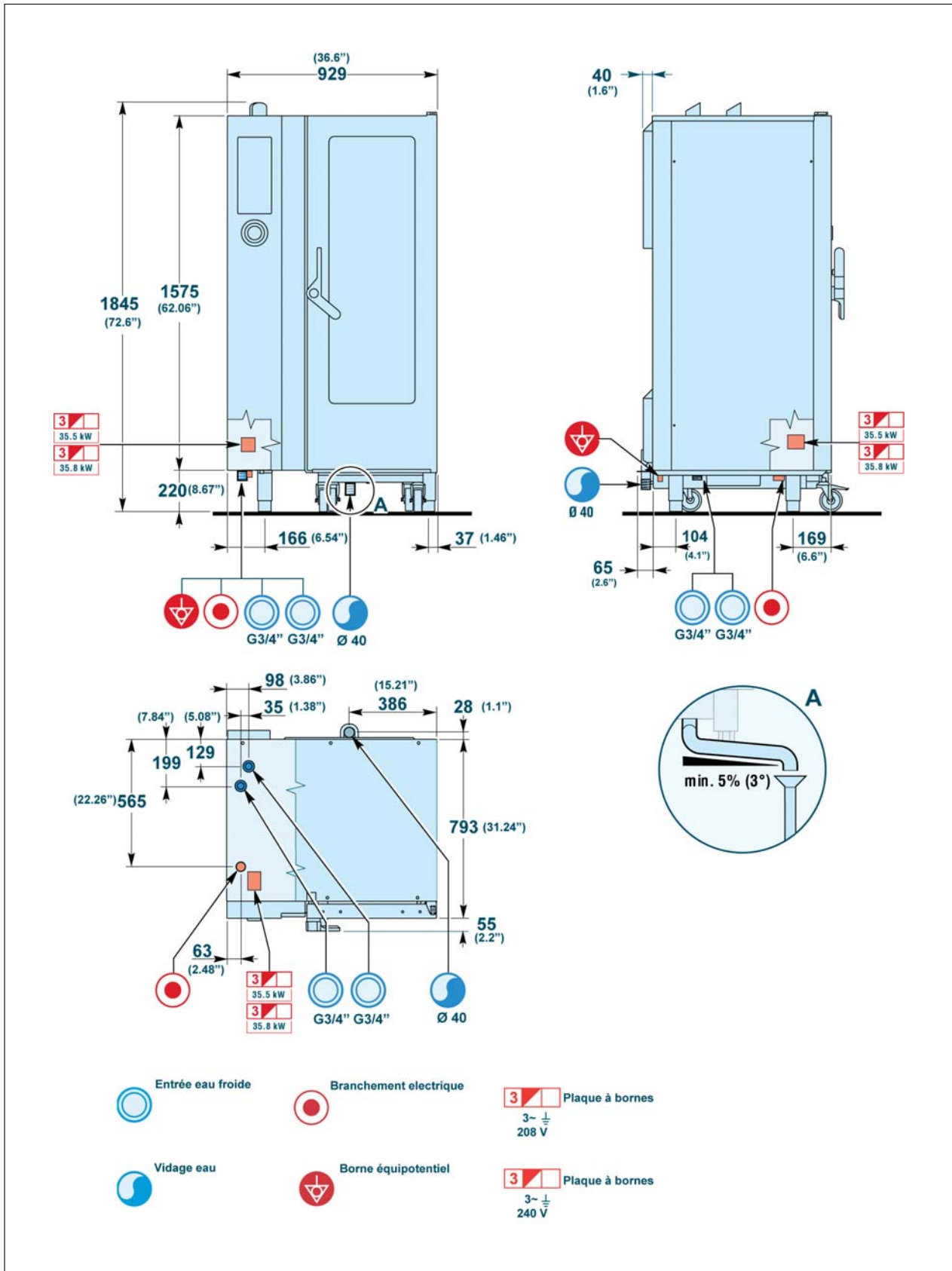
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX122 E2)



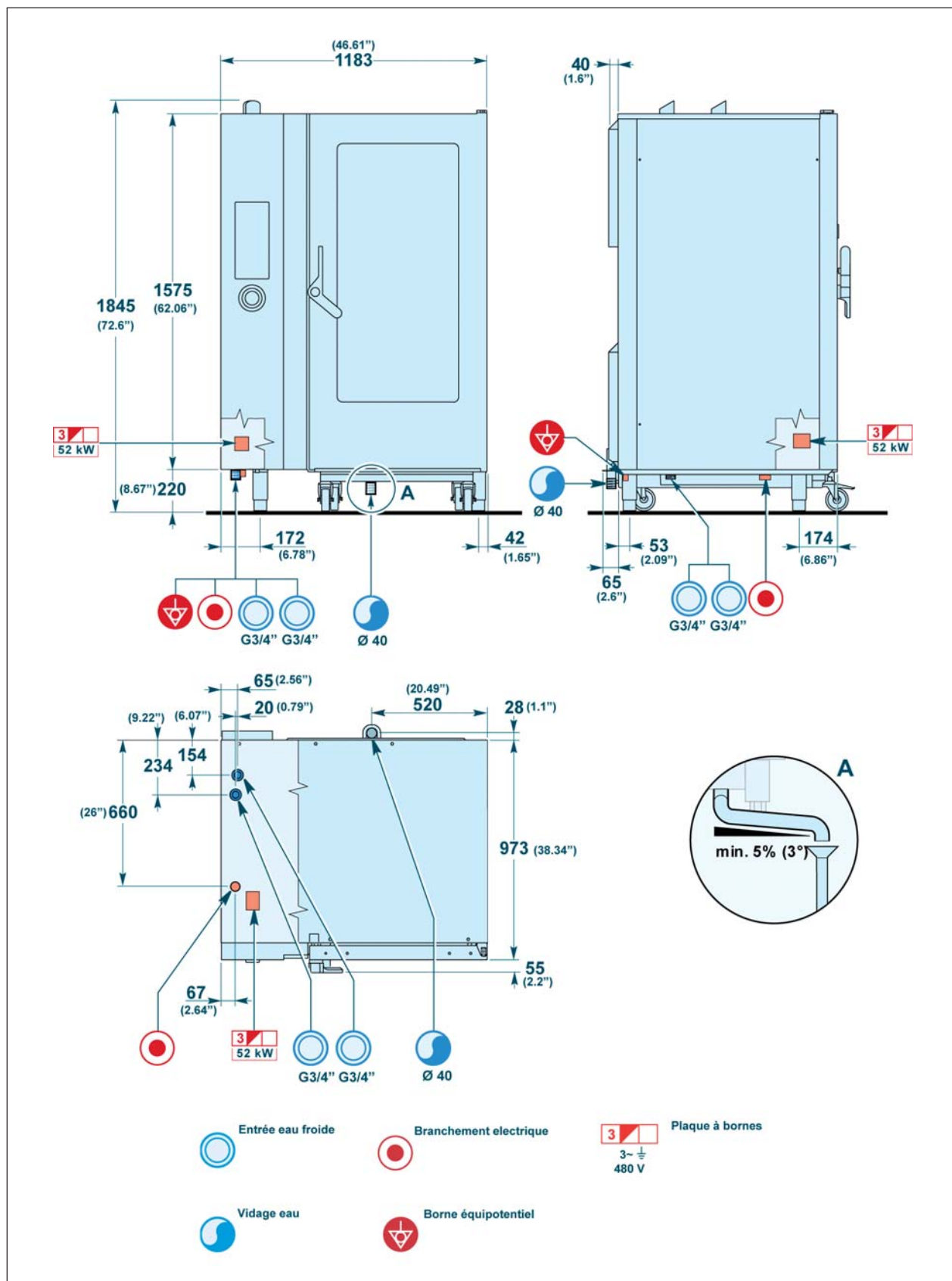
SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX201 E2)



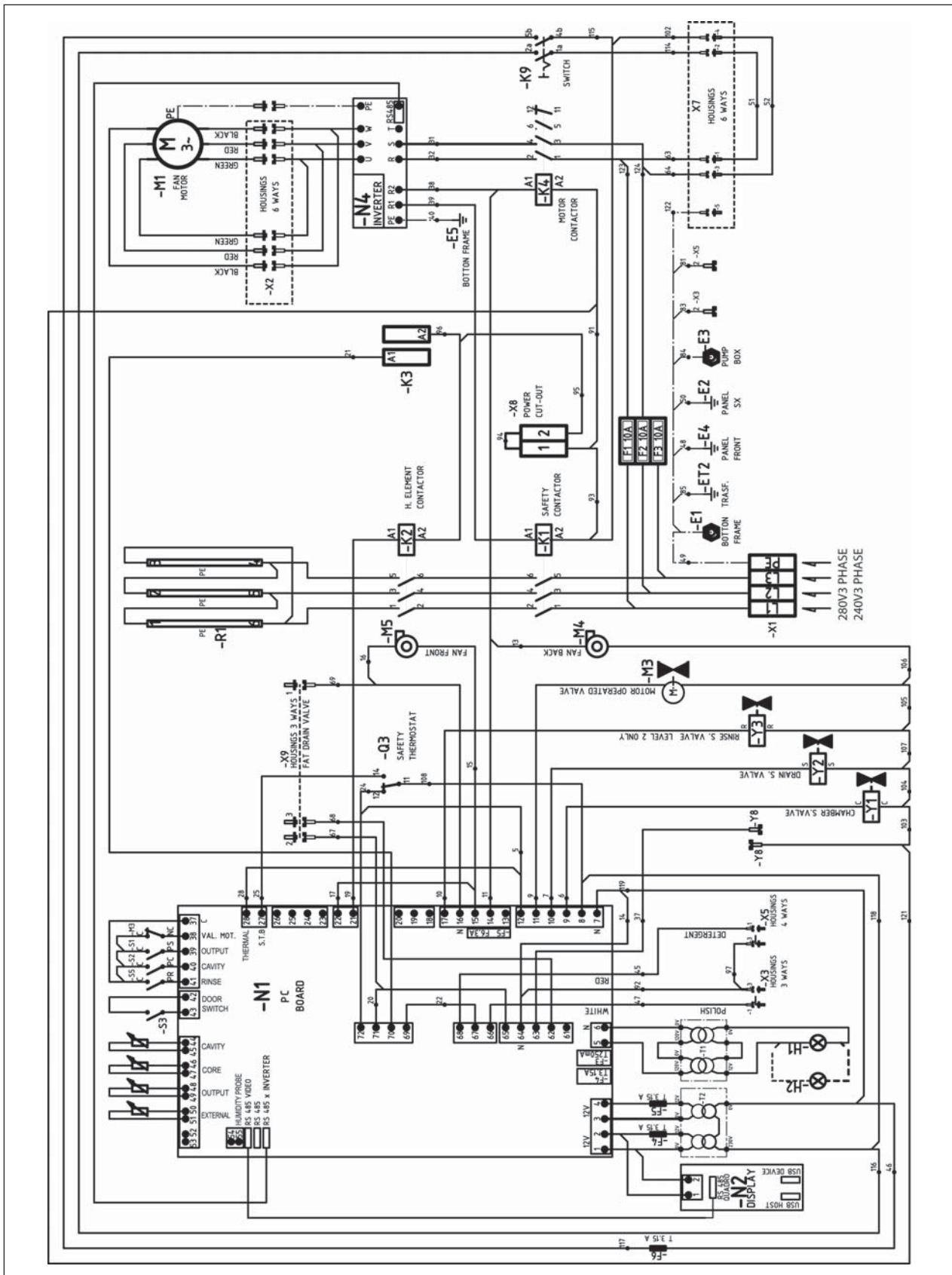
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHÉMAS DE CONNEXION DU FOUR (MODÈLE FX202 E2)



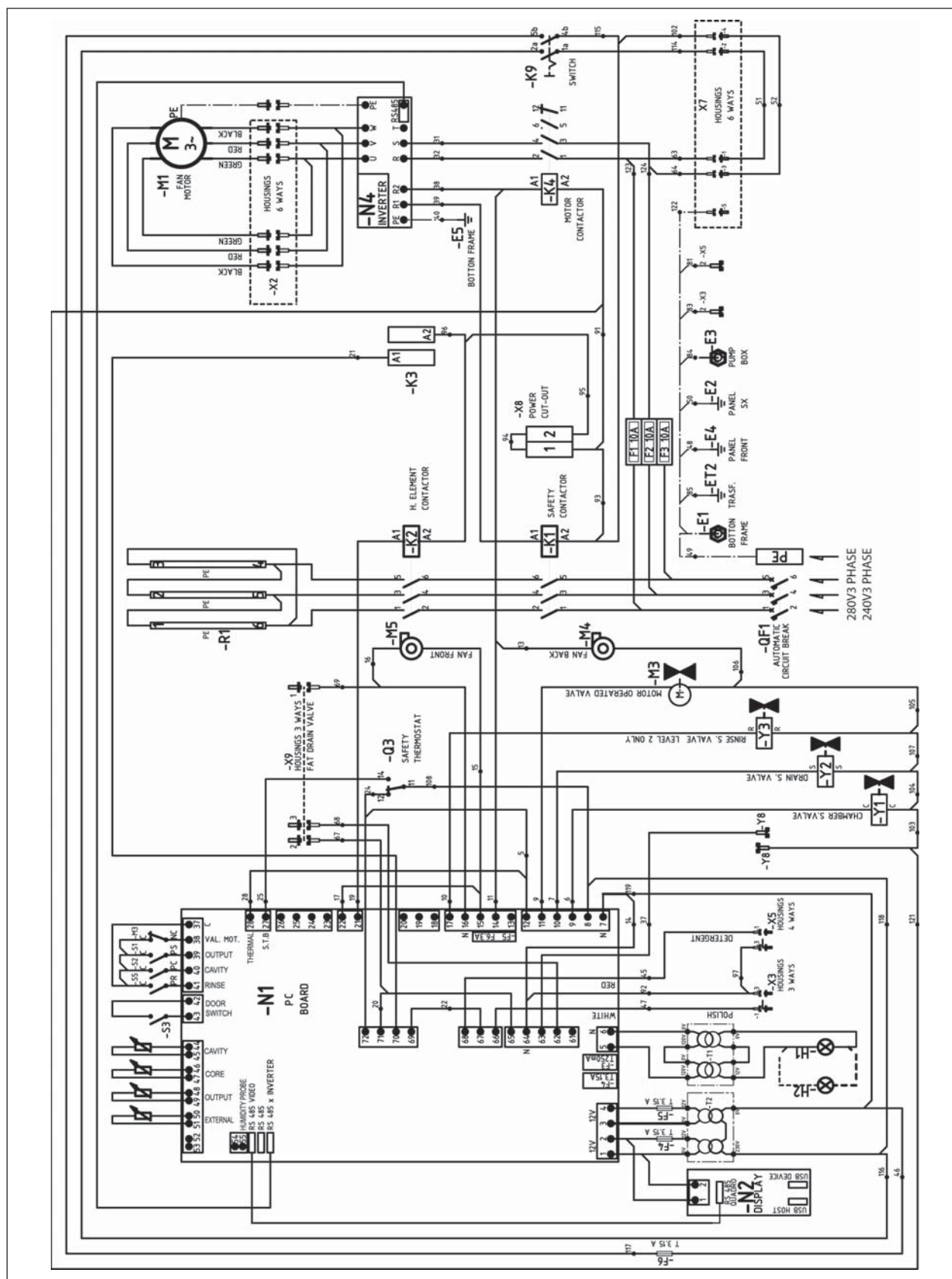
SCHEMA ELECTRIQUE (MODELE FX 61 E2 208V3 / 240V3)



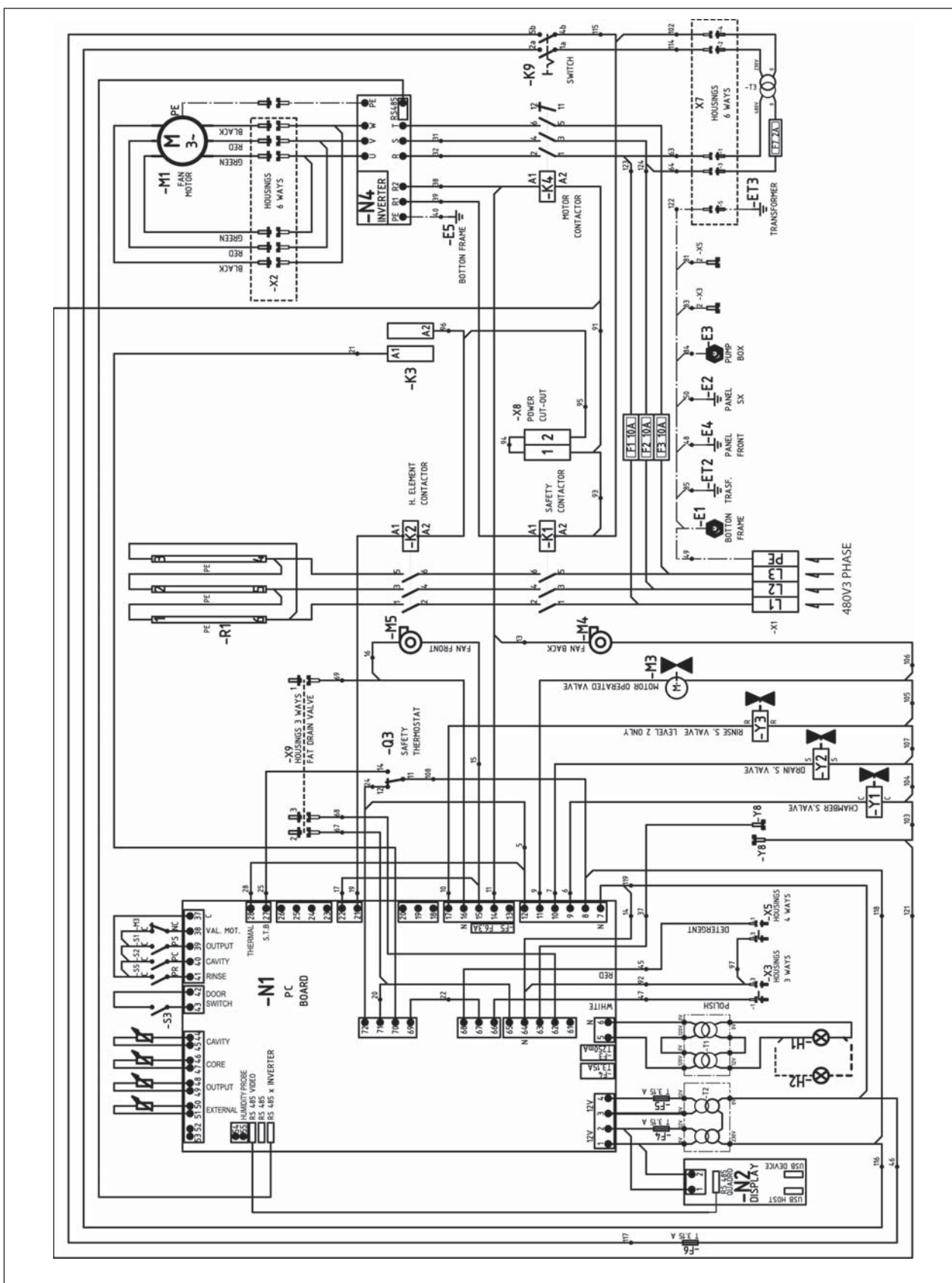
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX 101-82 E2 208V3 / 240V3)

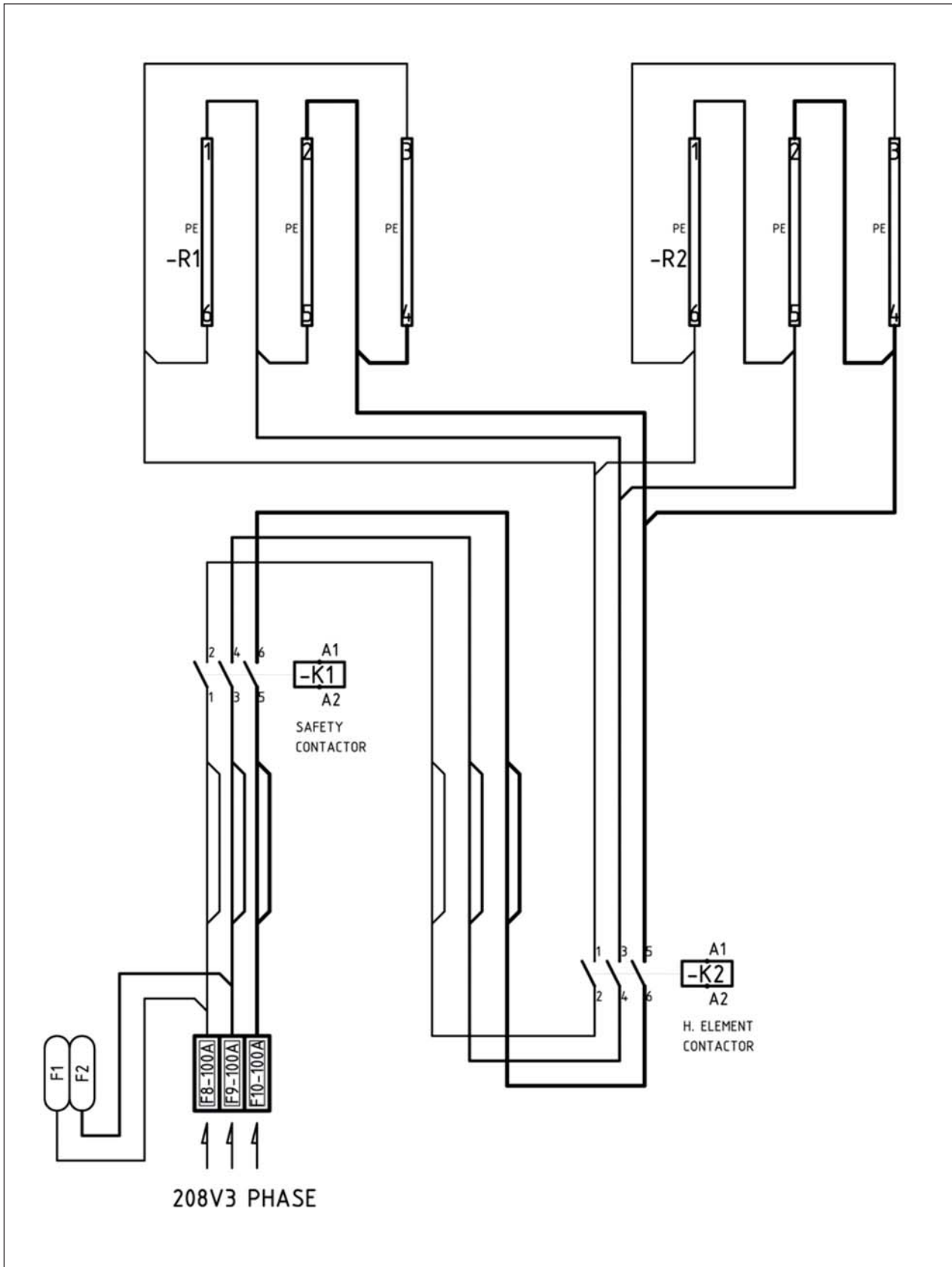


SCHEMA ELECTRIQUE (MODELE FX 61-101-82-122 E2 480V3)



Schémas de connexion et de câblage

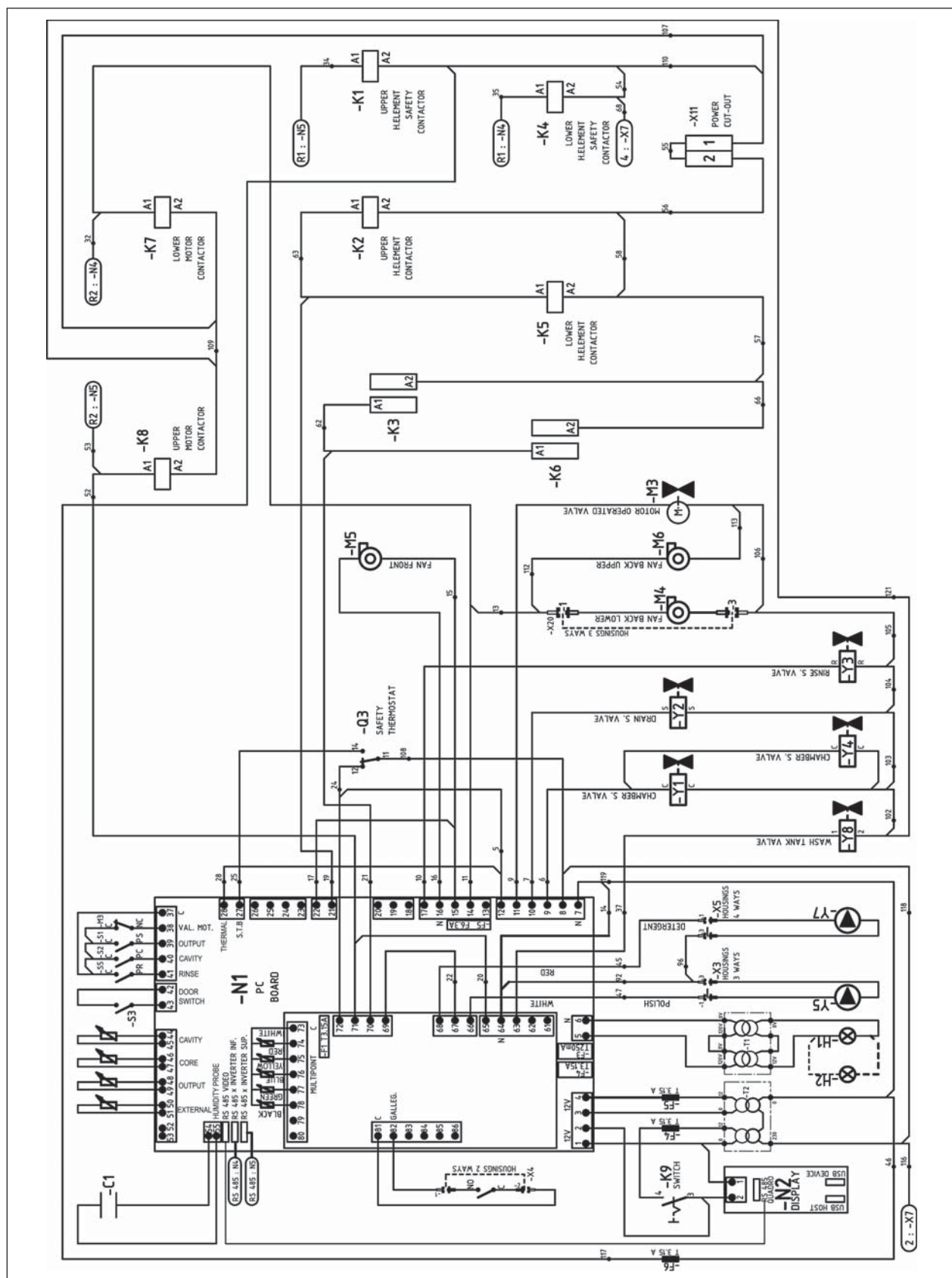
SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX122 E2 208V3 / 240V3 - B)



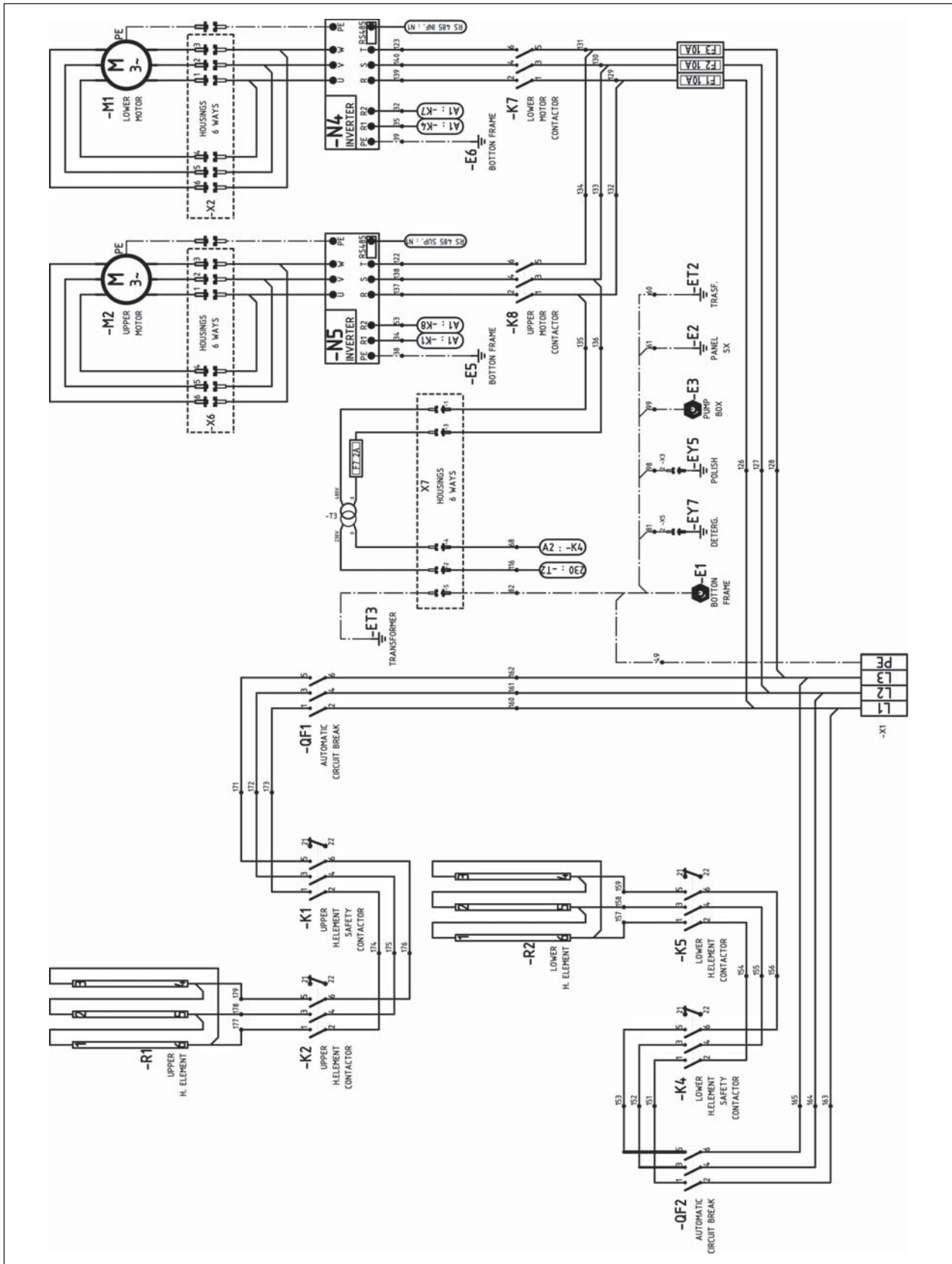
Section 9

Schémas de connexion et de câblage

SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX201/202 E2 480V3 - A)



SCHEMA ELECTRIQUE (MODÈLE FX201/202 E2 480V3 - B)



INDEX

A

Accessoires sur demande.....	12
Allumage et extinction de l'appareil.....	30
Avertissements généraux de sécurité	5

B

Branchement électrique	20
But du manuel.....	11

C

Caractéristiques techniques.....	13
----------------------------------	----

D

Demande d'assistance.....	14
Description des commandes.....	23
Dépannage	41
Description générale	13
Dispositifs de sécurité	12
Dotation d'accessoires.....	12

E

Élimination de l'appareil	40
Emballage et déballage	17
Emplacement de la plaque signalétique et spécifications de l'appareil.....	14
Étiquette de sécurité et des signes	9
Essai de l'appareil.....	21

I

Index.....	61
Informations pour le lecteur	11
Installation de l'appareil	18
Inutilisation prolongée de l'appareil.....	31

L

Lavage de l'appareil niveau 2	37
-------------------------------------	----

M

Manutention et levage.....	17
Mise à niveau.....	19

Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson	31
--	----

Mise en place de l'appareil	18
-----------------------------------	----

N

Nettoyage de la chambre de cuisson.....	35
---	----

Nettoyage des filtres à air	36
-----------------------------------	----

Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée.....	36
--	----

P

Préchauffage automatique,	30
---------------------------------	----

Procédure de verrouillage/étiquetage électrique ...	12 & 33
---	---------

R

Raccordement de l'eau	19
-----------------------------	----

Raccordement vidange de l'eau.....	20
------------------------------------	----

Recommandations pour l'entretien.....	33
---------------------------------------	----

Recommandations pour les réglages.....	21
--	----

Recommandations pour le nettoyage.....	34
--	----

Recommandations pour la manutention et l'installation.....	17
--	----

Recommandations pour le remplacement des pièces	39
---	----

Recommandations pour l'utilisation	23
--	----

Réglage de la pression de l'eau,.....	21
---------------------------------------	----

Remplacement de la lampe	39
--------------------------------	----

Remplacement du fusible.....	39
------------------------------	----

S

Schémas de connexion et de câblage	45
--	----

Signalisations des alarmes	41
----------------------------------	----

Signaux de sécurité et information.....	8
---	---

Soins de l'acier inoxydable	34
-----------------------------------	----

T

Transport	17
-----------------	----

V

Ventilation de la pièce	18
-------------------------------	----



Angelo Po America

427 Sargon Way

SUITE "E"

Horsham, Pennsylvania 19044

Tel: 215-323-4917

Fax: 267-803-6975

www.angelopoamerica.com