Hornos

ES: MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORIGINAL



Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual

12308671

1. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD 7

1.1 Información general *7*

1.2 Advertencias *9*

2. ELEMENTOS DE MANDO 10

2.1 Pantalla de control *11*

2.2 Panel superior adicional *12*

3.MCOOKING 13

3.1 Modos de funcionamiento *14*

3.2 Función Preheat *14*

3.3 Función Cool down *15*

3.4 Velocidad de ventilador *15*

3.5 Alarmas *16*

3.6 Modo Tiempo/ Sonda térmica/ Cocción Delta T *16*

3.7 Niveles de humidificación *17*

3.8 Regulación de la temperatura *18*

3.9 Regulación del tiempo *18*

3.10 Clima *20*

3.11 Programación retardada *20*

3.12 Start *21*

3.13 Creación/ Edición de recetas *21*

3.14 Guardar/ Información de la receta *23*

3.15 Pantalla de ejecución *25*

4. ICOOKING 27

4.1 Selección del proceso de cocinado *27*

4.2 Ejecución del proceso de cocinado *32*

4.3 Guardado de un proceso de cocinado *33*

4.4 IMTCS *34*

5. MULTITRAY 36

5.1 Zona bandejas *37*

5.2 Zona clima *40*

5.3 Zona carros *42*

5.4 Zona recetario *43*
5.5 Zona ejecución *44*
5.6 Planificación *46*

6. FAGOR COOKING CENTER 47

6.1 Filtros de búsqueda *48*
6.2 Filtrado de archivos por nombre *49*
6.3 Filtrado de archivos por favoritos *49*
6.4 Visualización de archivos *49*
6.5 Selección de recetas, carros dela compra y carpetas *51*
6.6 Importar archivos *52*
6.7 Crear carpeta *52*

7. EASYCOOKING 53

7.1 Easy Manual Cooking *54*
7.2 Easy Cooking Center *55*
7.3 Easy Washing *56*
7.4 Configuración Easy *57*

8. FUNCIONES ADICIONALES 59

8.1 Cocción nocturna *60*
8.2 Charcutería *61*
8.3 Pasteurización *61*
8.4 Cocina al vacío *62*
8.5 Ahumados *63*
8.6 Deshidratación *64*
8.7 Fermentación *65*
8.8 Regeneración *66*

9. IWASHING 69

9.1 Instrucciones de seguridad *69*
9.2 Programas de lavado *70*

10. FAGORKONNECT 77

10.1 Acceso *77*
10.2 Registro *78*
10.3 Añadir dispositivo *78*

11. CONFIGURACIÓN 86

11.1 Idioma *87*
11.2 Display *88*
11.3 Unidades *91*
11.4 Delta *91*
11.5 Sonidos *91*
11.6 HACCP *92*
11.7 Dosificación para detergente líquido (sólo LCS) *92*
11.8 Dosificación para abrillantador líquido (sólo LCS) *92*
11.9 Importar/Exportar configuración *93*
11.10 Configuración IOT *93*
11.11 Traspasar todas las recetas a Easy coocking *93*
Pulsando sobre este icono se importan todas las recetas de Fagor Cooking Center a la lista de recetas de Easy Cooking. *93*

12. MANTENIMIENTO 94

12.1 Limpieza manual *94*
12.2 Irregularidades *95*

13. TIPOS DE FALLO 96

14. RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL 99

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS 5

1.2 Warnings *7*

2. CONTROL ELEMENTS 8

3. MCOOKING 11

3.1 OPERATING MODES 12
3.2 PREHEAT FUNCTION 12
3.3 COOL DOWN FUNCTION 12
3.4 FAN SPEED 13
3.5 ALARMS 14
3.6 TIME/THERMAL PROBE/DELTA COOKING MODE 14
3.7 HUMIDIFICATION LEVELS 15
3.8 TEMPERATURE REGULATION 16
3.9 TIME REGULATION 16

3.10 CLIMA 17
3.11 DELAYED PROGRAMME 17
3.12 START 18
3.13 CREATING/EDITING RECIPES 18
3.14 SAVE/RECIPE INFORMATION 20
3.15 EXECUTION SCREEN 22

4. ICOOKING 24

4.1 SELECTING THE COOKING PROCESS 24
4.2 STARTING THE COOKING PROCESS 29
4.3 SAVING A COOKING PROCESS 30
4.4 IMTCS 31

5. MULTITRAY 33

5.1 Tray area 34
5.2 Climate area 36
5.3 Cart area 38
5.4 Cookbook area 40
5.5 Operation area 40
5.6 Planning 43

6. FAGOR COOKING CENTER 44

6.1 Filtering recipes 45
6.2 Filter by name 46
6.3 Filter by favourites 46
6.4 File Viewing 46
6.5 Selecting recipes. Delete and export 48
6.6 Import recipes 49
6.7 Create Folder 49

7. EASYCOOKING 50

7.1 Easy Manual Cooking 51
7.2 Easy Cooking Center 52
7.3 Easy Washing 53
7.4 Easy Configuration 54

8. ADDITIONAL FUNCTIONS 56

8.1 Overnight cooking *57*
8.2 Charcuterie *58*
8.3 Pasteurisation *59*
8.4 Vacuum cooking *60*
8.5 Smoking *61*
8.6 Dehydration *62*
8.7 Fermentation *62*
8.8 Regeneration *63*

9. IWASHING 67

9.1. Safety instructions *67*
9.2 Washing programmes *68*

10. FAGORKONNECT 75

10.1 Access *75*
10.2 Registration *76*
10.3 Add device *76*

11. CONFIGURATION 84

11.1 Language *85*
11.2 Display *86*
11.3 Units *88*
11.4 Delta *89*
11.5 Sounds *89*
11.6 HACCP *89*
11.7 Dosing of liquid detergent (only LCS) *90*
11.8 Dosing of liquid rinse aid (only LCS) *90*
11.9 Import/Export configuration *91*
11.10 IOT configuration *91*
11.11 Transfer all recipes to Easy coocking *91*

12. MAINTENANCE 92

12.1 Manual cleaning *92*
12.2 Faults *93*

13. ERROR TYPES 94

14. ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION 97

1. Instrucciones generales de seguridad

1.1 Información general

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. Se dispone de la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



.

ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación de este pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad.

El incumplimiento de esta advertencia puede determinar graves riegos para la seguridad y la salud de las personas.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos inapropiados del mismo pueden causar riesgos a la salud y seguridad de los usuarios y así como al equipo. Este aparato debe emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado. Cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.

.

- Si su máquina ha sufrido alguna avería llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
- NO tratar de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
- Utilizar repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
- Para evitar la contaminación de los alimentos trabajados y mantener la higiene es recomendable limpiar los elementos que entran en contacto con los alimentos y zonas aledañas al final de cada utilización.

- **Antes de la primera puesta en marcha del aparato ya instalado, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha** en vacío durante ½ hora en el modo Vapor para eliminar los olores característicos de un aparato nuevo.
- Para su limpieza utilizar productos detergentes de uso alimentario.
- NO utilizar para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían los componentes de la cocina.
- NO dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- Este aparato ha sido diseñado para trabajar en temperaturas ambiente entre 5 ºC y 40ºC.
- No dejar productos u objetos inflamables en el interior de la cuba ni en su alrededor.
- Mantener las entradas de ventilación libres de obstáculos.

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE

Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
Durante periodos prolongados de parada del aparato se recomienda cortar la alimentación de agua y corriente eléctrica.

PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES



Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:

- Tocar únicamente los mandos de control y el asa. Las partes externas metálicas y el cristal de la puerta alcanzan temperaturas muy altas (>60ºC)
- Al abrir la puerta, hacerlo lentamente, teniendo cuidado con el vapor que sale de la cámara de cocción que está muy caliente.
- Póngase siempre prendas térmicas para manipular objetos dentro de la cámara de cocción.
- Extraiga la sonda del núcleo antes de extraer las bandejas, y colóquela en su soporte comprobando que el cable no suponga obstáculo para la extracción de bandejas.



Extremar el cuidado al extraer las bandejas de la cámara cuando la bandeja superior esté situada a 160 cm. o más altura. Existe riesgo de quemaduras provocadas por el contenido caliente de las bandejas GN.

PELIGRO DE INCENDIO



Antes del uso asegurarse de que dentro de la cámara no haya objetos indebidos (manuales, plásticos, etc.) y de que la salida de humos esté libre de obstrucciones.
No colocar fuentes de calor, sustancias inflamables o combustibles cerca del equipo.
No utilizar alimentos o líquidos altamente inflamables (alcohol, por ejemplo) durante la cocción.
Limpie regularmente la cámara cocción. Los restos de alimentos y grasas acumulados pueden prender fuego.
No está permitida la cocción con alcohol.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



No abrir los compartimentos marcados con este símbolo. Su acceso está restringido únicamente a personal cualificado y autorizado por FAGOR PROFESSIONAL. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden ser mortales.

PELIGRO DE CORROSION



Antes de manipular cualquier producto químico de limpieza leer detenidamente la ficha de seguridad del producto y haga uso de los EPI's indicados. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos.

Utilizar exclusivamente productos recomendados por el fabricante.
Durante el proceso de lavado no abrir la puerta del horno. Existe peligro de sufrir lesiones en los ojos y piel.

1.2 Advertencias

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio o el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar daños materiales como lesiones. Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual.

No almacenar ni utilizar gases o líquidos explosivos cerca del aparato, ni introducir líquidos con contenido alcohólico dentro del aparato.

Estando el horno caliente no abrir de forma brusca la puerta (peligro de quemaduras debido a la existencia de vahos calientes). No echar agua fría en el interior de la cámara cuando esta se encuentra caliente.

En las emisiones de ruido en el aire, el nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB(A).

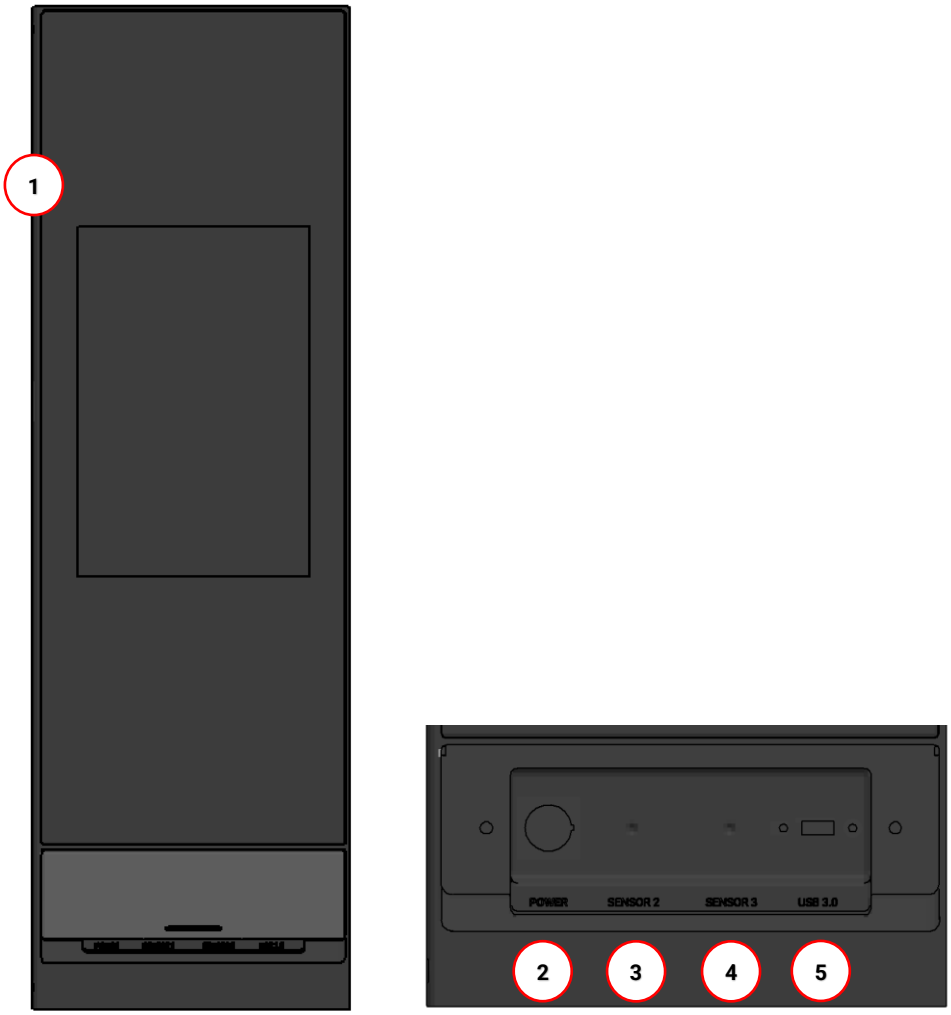
Las reparaciones o manipulaciones realizadas por personal ajeno al SAT (servicio de asistencia Técnico) FAGOR PROFESSIONAL o SAT autorizados conlleva una pérdida de la garantía del horno.

Exigir al instalador del horno la cumplimentación del CHECK LIST, comprobando:

- Conexión eléctrica.
- Conexión de gas.
- Conexión de salida de gases de combustión.
- Conexión Hidráulica.
- Conexión aguas residuales.
- Condiciones de instalación.
- Explicación al usuario del funcionamiento general del horno (uso y mantenimiento).

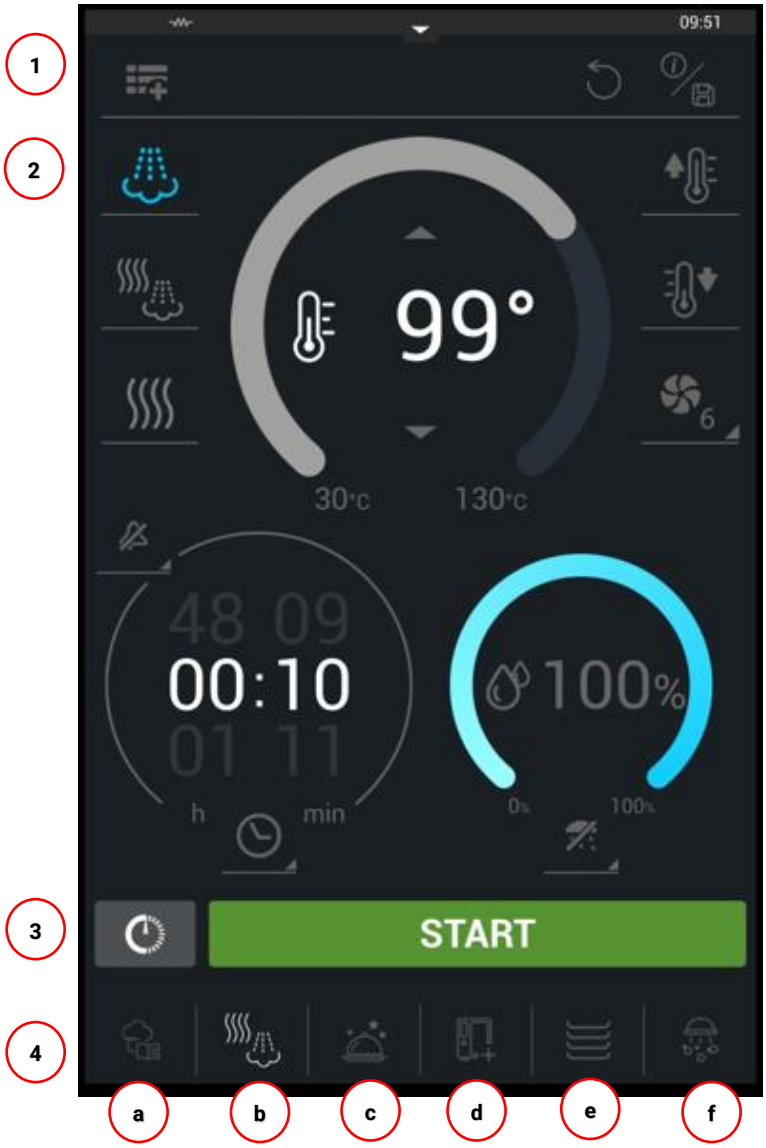
Este aparato debe instalarse en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.

2. Elementos de mando



1. Pantalla de control
2. Interruptor RESET
3. Entrada sonda externa opcional: SENSOR 2
4. Entrada segunda sonda externa opcional: SENSOR 3
5. Entrada USB

2.1 Pantalla de control



1. Panel superior adicional
2. Parámetros de cocción
3. Cocinado retardado/ Start
4. Funciones principales
    a. Fagor Cooking Center
    b. Cooking
    c. Cooking
    d. Funciones Adicionales
    e. Multitray
    f. iWashing

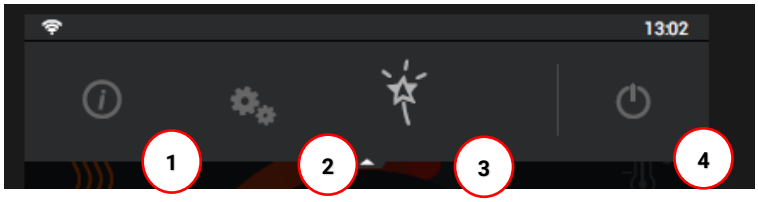
2.2 Panel superior adicional

En la parte superior de la pantalla se indica la hora actual y el estado de las siguientes tomas y conexiones:

- Indicador de conexión a internet (WIFI o Ethernet)
- Modo Feria activado (En caso de que este activado)
- Resistencia activa (En caso de que lo esté algún calentamiento en marcha)
- Hora



La franja superior tiene la opción de desplegar nuevas funciones secundarias:



2.2.1 Información

Con la pulsación de este botón se accede al manual de uso del horno.

2.2.2 Menú de configuración

Desde el menú de configuración se accede a las opciones de mantenimiento del horno. Este acceso es limitado para el servicio técnico.

2.2.3 EasyCooking

EasyCooking es una funcionalidad en la que el horno se configura en un modo más sencillo para el usuario.

Los controles son más sencillos y dispone únicamente de las funciones principales del horno; como son el cocinado manual, el cocinado automático y el lavado automático. Asimismo, en este modo se podrá establecer un acceso limitado al horno mediante el control de usuarios, así como configurar la interface a sus necesidades.

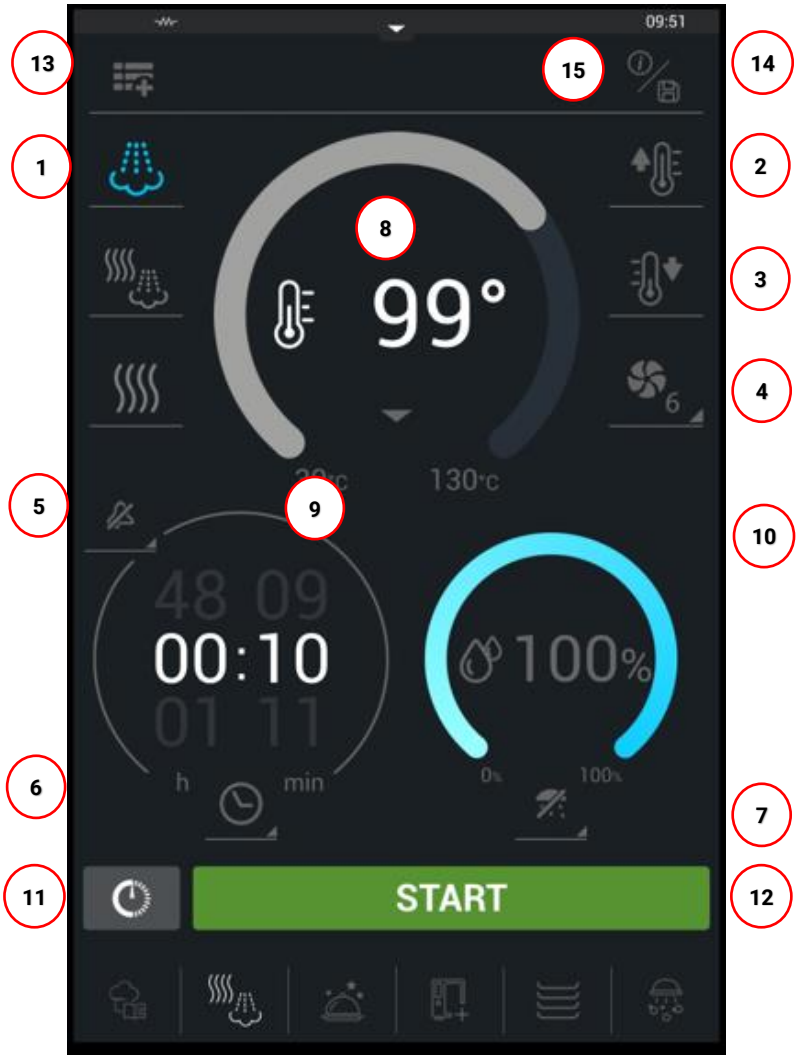
2.2.4 OFF

Con la pulsación de este botón se desactiva el horno y pasa a la pantalla de OFF.

3.mCooking

La barra inferior de navegación da acceso y opción de moverse de una función de cocinado a otra, de una forma rápida y cómoda.

mCooking es el modo manual de cocinado, segunda función disponible en la barra de navegación inferior.



1. Modos de Cocción
2. Función Preheat
3. Cool down
4. Velocidad de turbina
5. Alarmas
6. Modo tiempo/ sonda térmica/ Cocción Delta
7. Niveles de humidificación
8. Dial temperatura
9. Dial tiempo/ temperatura núcleo
10. Dial humedad
11. Programación retardada
12. Start
13. Creación de fases/recetas
14. Guardar / Información de la receta
15. Restablecer parámetros

3.1 Modos de funcionamiento

Convección



Calentamiento generado mediante resistencias o quemador de gas en la cámara del horno. La humedad será la generada por el propio alimento y el horno se regulará al llegar a la humedad seleccionada. Rangos disponibles:

Temperatura: 20ºC a 300ºC
Humedad: 0% a 100%

Mixto



Calentamiento generado mediante calor seco con resistencias o quemador de gas en la cámara del horno y calor húmedo que se genera mediante vapor de agua, el horno se regula combinando las dos funciones convección-vapor. Rangos disponibles:

Temperatura: 20ºC a 250ºC
Humedad: 0% a 100%

Vapor



Direct Steam: El calor húmedo se genera mediante resistencias o quemador de gas en la cámara del horno e inyección de agua.

Pure Steam: El calor húmedo se genera mediante vapor de agua en ebullición en el calderín del horno. Rangos disponibles:

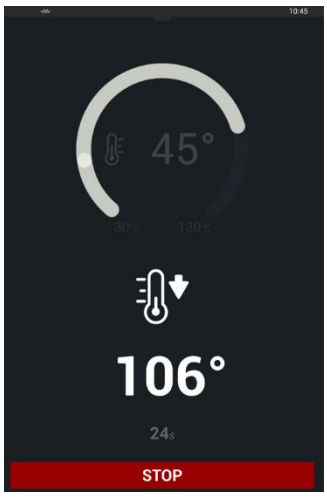
Temperatura: 30ºC a 130ºC
Humedad: 100%

3.2 Función Preheat



Mediante la selección de precalentamiento el horno calcula automáticamente la temperatura y humedad necesarias dependiendo de la función seleccionada.

3.3 Función Cool down



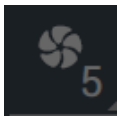


Es la función habilitada para reducir automáticamente la temperatura interior de la cámara de cocción. La temperatura puede bajar como máximo a 45ºC.



Durante este ciclo el ventilador no se detiene. No meter la mano en la cámara y asegurar que están bien anclados en su posición tanto el cubre-ventilador como las guías de bandeja. No enfriar el horno aplicando directamente agua fría en la cámara de cocción.

3.4 Velocidad de ventilador



Mediante la pulsación de esta opción se puede ajustar la velocidad de la turbina. El horno dispone de seis diferentes velocidades para ajustar la velocidad del flujo de aire al tipo de producto deseado.

Se dispone de 6 opciones:

- Velocidad 1: 500 rpm con paradas
- Velocidad 2: 500 rpm
- Velocidad 3: 700 rpm
- Velocidad 4: 1100 rpm
- Velocidad 5: 1200 rpm
- Velocidad 6: 1440 rpm

3.5 Alarmas

El horno dispone de 6 tipos de alarmas. Estas alarmas se pueden activar entre diferentes fases de una receta o al finalizarlos. La alarma se programa al final de cada fase para que sea visible al principio de la siguiente.



Sin alarma

Alarma sonora genérica

Añadir Líquido

Mezclar

Tapar

Marcas de Corte

Extraer Bandeja

Alarma con texto



3.6 Modo Tiempo/ Sonda térmica/ Cocción Delta T

Los procesos de cocinado se pueden gestionar mediante tiempo o temperatura interior del núcleo mediante sonda.



Opción tiempo:

Se podrá seleccionar la configurar el plazo de tiempo de cocinado del alimento en el rango de 0-48 horas.



Opción tiempo indefinido:

El horno trabaja de forma continua hasta que se finalice la cocción mediante la pulsación de STOP.



Opción sonda térmica:

El horno dispone de una sonda multipunto para la configuración de la temperatura del núcleo del alimento. La sonda tiene un soporte propio en la cámara de cocción.

Además, se pueden colocar externamente, una o dos sondas más, pudiendo ser una de ellas una sonda Sous vide. La sonda externa tiene un punto de medición.

En la parte interior de la tapa del panel de control del horno se indica el número de la sonda a la que hace referencia cada una de las opciones del menú desplegable. (sonda núm.2/sonda núm.3)



Función cocción Delta T

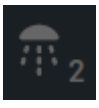
Al seleccionar esta función se fija la temperatura del núcleo del alimento que se quiere alcanzar. La particularidad de esta opción es que se mantiene constante la diferencia entre la temperatura de cámara y la del núcleo del alimento. De este modo el alimento se cocina lentamente, minimizando la pérdida por cada cocción.

Se puede configurar la temperatura Delta T desde el menú de configuración y el rango de selección será de 20 a 80, siendo 50 el valor por defecto. Cuanto mayor sea la diferencia más rápida será la cocción.

Delta 2 y Delta 3 son las temperaturas de las sondas externas opcionales, sonda 1 y sonda 2.

Esta función se utiliza en la función adicional Overnight Cooking.

3.7 Niveles de humidificación



El horno dispone de 6 niveles de humidificación. Dicha función humidifica la superficie de los alimentos obteniendo el crujiente de la corteza requerida.

La temperatura de la cámara no puede superar 270ºC para utilizar esta función.

Del mismo modo, durante la ejecución de un cocinado se puede humidificar el alimento durante el tiempo que permanezca pulsado este botón.

Hay 6 opciones de grados de humidificación:

- Grado 0. No actúa la humidificación
- Grado 1. 3 ciclos de 2” de humidificación y 2” sin humidificar
- Grado 2. 3 ciclos de 3” de humidificación y 2” sin humidificar
- Grado 3. 3 ciclos de 4” de humidificación y 3” sin humidificar
- Grado 4. 3 ciclos de 5” de humidificación y 3” sin humidificar
- Grado 5. 3 ciclos de 6” de humidificación y 4” sin humidificar

3.8 Regulación de la temperatura



La consigna de temperatura de cámara se puede seleccionar de tres formas:

- Mediante arrastre sobre la ruleta o barra de temperatura.
- Mediante teclado.
- Pulsado arriba/debajo de las flechas de temperatura

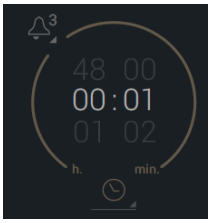
En los modelos **Pure Steam**, en los hornos con generador de vapor, estando en modo vapor, se visualiza la imagen del punto de ebullición en la ruleta de temperatura.

Esta temperatura se ajusta automáticamente dependiendo de la altura a la que está instalado el horno.

Seleccionando dicha temperatura o una temperatura inferior, el horno sólo utiliza el generador de vapor para la obtención de la temperatura. En temperaturas superiores al punto de ebullición o para generar super vapor, hay aporte de calor seco para la obtención de la temperatura seleccionada, controlando y aportando continuamente humedad a la cámara.

Pulsando el icono de temperatura durante tres segundos se visualizan los valores reales de temperatura y humedad de la cámara de cocción.

3.9 Regulación del tiempo

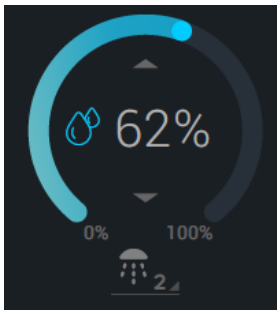


Se puede seleccionar la consigna del tiempo entre 0-48h mediante el arrastre sobre la ruleta. Además, se puede pulsar encima de los campos de horas y minutos para su edición.

La ruleta dispone de un menú desplegable para editar el tipo de cocinado. En este menú desplegable aparecen las opciones de tiempo indefinido, sonda térmica (todas las sondas disponibles en caso de instalar las sondas externas) y cocinado Delta T.

3.10 Clima

iClima permite seleccionar el valor de humedad deseado en la cámara de cocción en el modo de cocinado seleccionado.



Direct Steam: La generación del vapor se realiza mediante inyección de agua sobre las resistencias de cámara, ya que esta gama no dispone de calderín.

Pure Steam: La generación de vapor se realiza con la ayuda de un calderín y los elementos calefactores que éste dispone.

La medición de la humedad se realiza de forma directa, con la ayuda de un sensor de humedad que se encuentra colocada en el lateral izquierdo de la cuba.

La selección se realiza de 0 -100% y tiene una resolución de 1%HR.

En el modo Convección el horno nunca genera vapor, sólo gestiona la humedad producida por los propios alimentos.

Cuando el valor seleccionado es 0%, se muestra un icono indicativo de que la chimenea del horno está abierta, ya que el horno entra en la función de deshumidificación. Si el valor configurado es 100 %, el icono muestra que la chimenea está cerrada, ya que no hay extracción de humedad.

Si el valor configurado está entre 0 y 100%, el icono indica una posición entreabierta puesto que la chimenea se regula automáticamente según la humedad existente en la cámara de cocción, eliminando o aportando humedad según se requiera.

El % de humedad de cámara se puede seleccionar de tres formas:

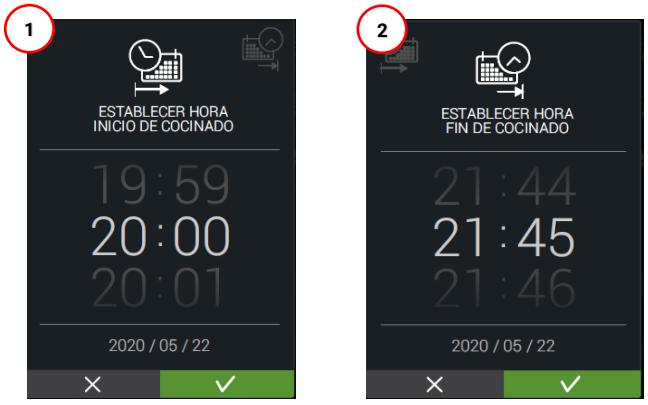
- Mediante arrastre sobre la ruleta o barra de humedad.
- Mediante teclado.
- Pulsado arriba/debajo de las flechas de humedad

3.11 Programación retardada

Esta función permite cocinar a la hora deseada, seleccionando una de las siguientes opciones:



1. Establecer hora de inicio de cocinado.
2. Establecer hora fin de cocinado. Opción no disponible si se selecciona como modo de cocinado alguna de las opciones de sonda térmica, Delta T o tiempo indefinido.



Durante la función de programación retardada, los controles se deshabilitan, indicando en la pantalla el tiempo restante hasta el inicio del cocinado. El botón de cancelar desactiva esta función y vuelve a la pantalla principal del cocinado manual.

3.12 Start

El botón **Start** se utiliza para comenzar la ejecución del cocinado configurado.



Una vez en ejecución se dispone de un botón **Stop** para interrumpir el cocinado.



3.13 Creación/ Edición de recetas



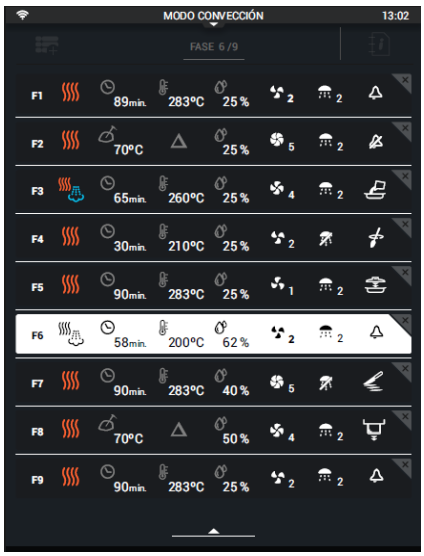
En el mCooking, cocinado manual, se pueden crear y modificar los programas manuales. Con el pulsado del botón de **creación de fases**, se van añadiendo todas las fases necesarias hasta

terminar la receta o programa de cocinado. Se dispone como máximo de 9 fases.



El botón de **consulta de fases** sirve para visualizar las fases programadas y acceder a la tabla resumen de todas las fases del programa.

Con la pulsación encima de cada fase se accede a la pantalla de programación de esta fase, en la cual se pueden editar sus parámetros. Una vez en ejecución sólo se puede editar la fase en ejecución. Desde esta tabla se accede también al borrado de las fases no necesarias.



En la tabla se visualizan los siguientes parámetros de cada fase de izquierda a derecha:

1. Número de fase
2. Modo de cocción
3. Tipo de cocinado
4. Temperatura de consigna
5. Nivel de humedad
6. Velocidad de turbina
7. Nivel de humidificación

10. Alarma

Cada vez que se pulsa el botón de **Consulta de Fases**, la información se actualiza, según se añadan o borren las fases y se modifiquen los parámetros de cada una de ellas.

Una vez guardado el programa y durante su ejecución, se visualiza la fase que corresponde y sus parámetros. No es posible saltar de fase, pero sí modificar los parámetros de la fase en ejecución. En el caso que se quieran guardar los cambios pulse **Guardar.** Pulse **Deshacer** para volver a la pantalla por defecto de la cocción manual.

 **Guardar**

 **Deshacer**

Si se accede a una receta guardada y se cambia alguno de los parámetros de alguna fase, este cambio sólo afecta a la ejecución actual de la receta. No es posible guardar los cambios realizados en la receta seleccionada si no se guarda la receta.

3.14 Guardar/ Información de la receta



Una vez se programa un cocinado, éste se puede guardar para futuras ocasiones. Este programa se guarda en el repositorio de recetas Fagor Cooking Center.

Para la ejecución, modificación o borrado de cada receta manual se debe acceder a Fagor Cooking Center.

Creación de una nueva receta. Una vez se pulsa el botón se accede a la información de la receta que se ha seleccionado. Se puede crear un programa nuevo basado en un programa existente cambiando el nombre y datos del programa.

En la pantalla **Guardar/Información de la receta**, se visualizan los siguientes campos:



1. **Familia** (campo obligatorio): Se le asigna una de las siguientes familias:
   - Carne
   - Aves
   - Productos del mar
   - Verduras
   - Arroz
   - Ovoproductos
   - Repostería
   - Panadería

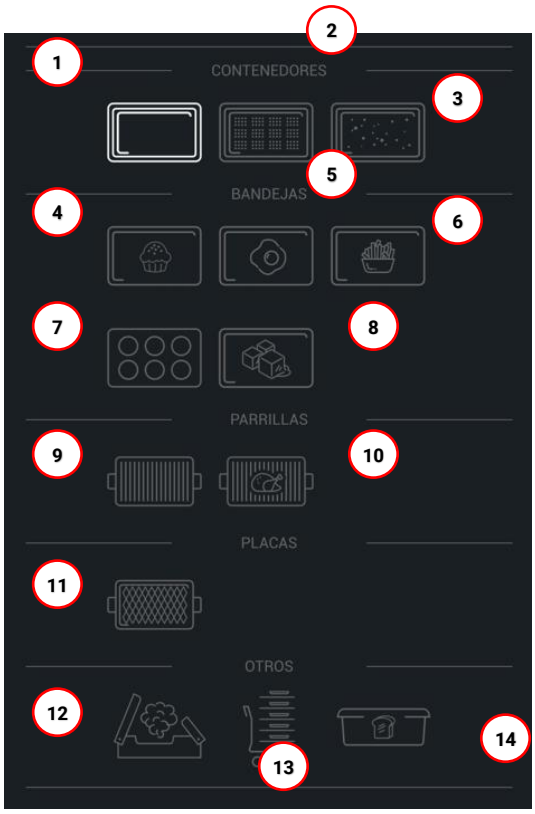
2. **Nombre de la Receta** (campo obligatorio). Es el nombre con el que se guarda la receta en Fagor Cooking Center.

3. **Fotografía de la Receta.** Se puede personalizar la fotografía de la receta importándola desde el USB.

4. **N.º de comensales.**

5. **Ingredientes.** El máximo número de ingredientes es de 20 ingredientes.

6. **Accesorios.** A cada receta se le asigna un máximo de 3 accesorios entre cuatro tipos de bandejas.



1. Contenedor liso
2. Contenedor perforado
3. Contenedor de granito
4. Bandeja pastelera
5. Bandejas para huevos/ tortillas/ creps
6. Bandejas para patatas fritas/ fritos/vapor
7. Bandeja para flanes/ pudines/ magdalenas
8. Bandeja para hielos
9. Parrilla multigrill
10. Parrilla asado pollo/costillas
11. Placas grill
12. Ahumador
13. Carro portaplatos
14. Molde de pan

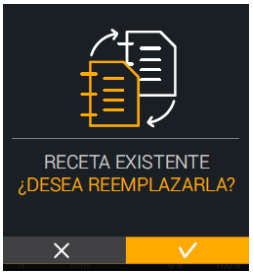
7. **Elaboración.** Se puede añadir la descripción de la elaboración de la receta.

8. **Identificador Multitray:** En los casos en los que la receta es de una única fase, se habilita un botón para poder añadirle el identificador de **Multinivel**. Este identificador se utiliza para realizar filtros en el Fagor Cooking Center y para acceder a la receta en la función de cocinado Multitray.



- **Atrás**: Con la pulsación de este botón se regresa a la pantalla de programación manual.
- **Guardar**: Se guarda el cocinado que se ha configurado en la pantalla de cocinado manual con todos los campos que se hayan rellenado en esta pantalla.

Para poder crear o modificar una receta es necesario como mínimo que tenga asignado un nombre y una familia.

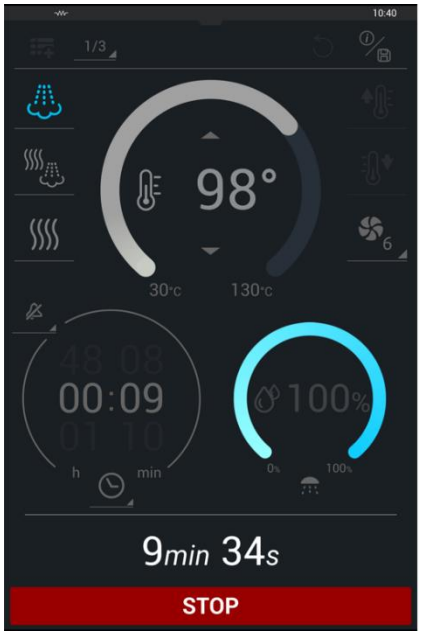


En el caso de que los campos de **Nombre de Receta y Familia** estén completados y el nombre exista en Fagor Cooking Center, se podrá guardar el programa de cocinado con otro nombre.

Por lo tanto, el botón de **Guardar** se utiliza para guardar las modificaciones realizadas o para crear una nueva receta.

3.15 Pantalla de ejecución

Una vez programado el cocinado, éste se ejecuta con la pulsación del botón **Start**.



En esta pantalla se identifican los siguientes campos:

- **Visualización de fases**
- **Nombre de la receta**. (En el caso de ser una receta guardada)
- **Info/guardar**. Visualiza la información de la receta.
- **Deshacer.** Establece los valores predeterminados.
- **Parámetros del programa.**
- **Tiempo.** Contador de tiempo restante.
- **Stop**. Cancela el programa.

Al pulsar en el icono de temperatura durante tres segundos se muestran los valores reales de temperatura cámara, sonda núcleo y humedad.

3.15.1 Funciones al final del cocinado



Cuando finaliza el proceso de cocción, se muestra el tiempo y el consumo energético del cocinado.

A su vez se facilitan las opciones disponibles al final de cocinado.

1. **Alargar tiempo.** Función que posibilita continuar con la cocción, en las condiciones de la última fase ejecutada, sin necesidad de volver a configurar el clima ni otros parámetros.

Esta función estará disponible, siempre y cuando la última fase de la receta se ejecute con la gestión del tiempo.

2. **Hold, mantener.** Función para mantener la temperatura de cámara a la temperatura de la sonda núcleo del cocinado finalizado. El horno automáticamente regula la temperatura de la cámara, y la velocidad de la turbina para que la variación de la temperatura sea la mínima.

Esta función está disponible siempre y cuando la última fase de la receta se ejecute con la gestión del pincho o función Delta T.

3. **Transferir sonda.** Función que posibilita recolocar la sonda en una nueva pieza y seguir con la misma cocción, sin necesidad de volver a configurar el clima ni otros parámetros.

Esta función está disponible siempre y cuando la última fase de la receta se haya configurado con sonda pincho o función Delta T.



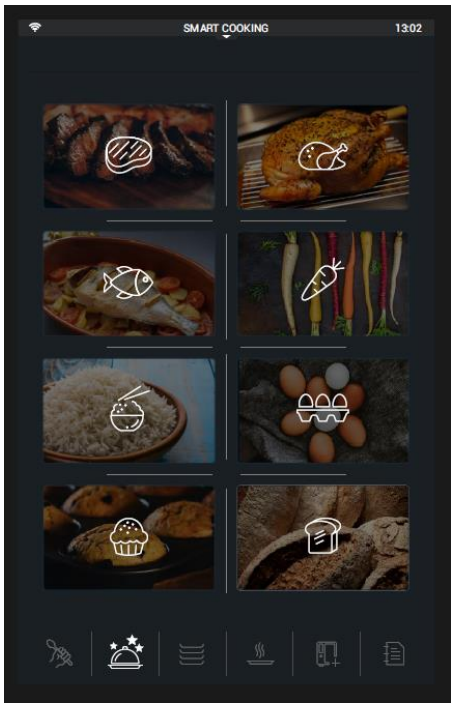
4. **Dorado Final.** Función para añadir una fase de dorado al producto. Se puede elegir entre un dorado suave/medio/intenso. Función disponible en la función de cocción nocturna.

4. iCooking

iCooking es la nueva tecnología de cocción inteligente de la nueva gama ikore. De una forma rápida e intuitiva se selecciona el producto, el proceso y el acabado requerido, de forma que la tecnología del horno se adapta a estos parámetros calculando el proceso óptimo para ello.

Durante la ejecución del proceso seleccionado en iCooking, el horno automáticamente va calculando la temperatura, humedad, velocidad del aire y el tiempo necesario para obtener el producto con el acabado óptimo y el consumo energético mínimo. Durante la ejecución se podrá modificar el acabado del producto, con lo que se reajustan los parámetros para obtener el resultado deseado.

4.1 Selección del proceso de cocinado



Para acceder a iCooking es suficiente con seleccionar la familia del producto requerido:

- Carnes
- Aves
- Productos del mar
- Verduras
- Arroces/ pasta/ legumbres
- Ovoproductos/ lácteos
- Repostería
- Panadería

Una vez se selecciona la familia, se elige la subfamilia y parte del alimento. Una vez realizada esta selección se elige el acabado del producto.

Dentro de cada familia se puede seleccionar la función **MTCS**: Multitray Control System. MTCS es un proceso inteligente de ejecución de recetas monofásicas agrupadas según la familia de alimento. Estas recetas están destinadas a su uso en el Multitray. (*Ver apartado 5.Multitray)*. Dentro

4. ICooking >

de estas familias MTCS, se puede ir seleccionando el proceso o parte del alimento que se quiera cocinar.



A continuación, se muestran las subfamilias y partes del alimento disponibles dentro de cada familia del iCooking:

Carnes (Subfamilia/ Parte)

Vacuno	**Cerdo**	**Cordero**	**Conejo**	**Caza**
- Aguja	- Aguja	- Entero	- Entero	- Ragout Jabali
- Falda	- Paletilla/Pierna	- Trozos	- Trozos	- Lomo de corzo
- Churrasco	- Codillo	- Falda	- Paletilla	- Codorniz en escabeche
- Carrillera	- Costillar	- Paletilla	- Pierna	
- Chuleta	- Manitas	- Pierna		
- Entrecotte	- Panceta/Papada	- Chuletillas		
- Redondo	- Solomillo			
- Rabo	- Carrillera			
- Solomillo	- Lomo			
- Zancarrón	- Presa			
- Lengua	- Filete			
- Filete				

Aves (Subfamilia/ Parte)

Pollo/ Pavo	**Pato**
- Entero	- Entero
- Trozos	- Magret
- Pechuga entera	
- Muslo	
- Alita	
- Filete	

Productos del mar (Subfamilia/ Parte)

Productos del mar	**Mariscos**
- Bacalao	- Pulpo
- Rodaballo	- Mejillones
- Lenguado	- Langostinos
- Merluza	- Bogavante
- Rape	- Centollo
- Gallo	- Sepia
- Dorada	- Gambas
- Lubina	- Almejas
- Salmón	
- Atún-Bonito	

Verduras (Alimento)

- Alcachofa
- Brócoli
- Calabacín
- Calabaza
- Coliflor
- Berenjena
- Berza
- Cebolla
- Pimiento morrón
- Esparrago blanco
- Esparraga triguero
- Espinaca
- Judías
- Setas
- Puerro
- Patata
- Zanahoria
- Tomate

Arroces, pasta y legumbres (Alimento)

- Alubias rojas
- Lentejas
- Garbanzos
- Arroz blanco
- Arroz Pilaw
- Arroz caldoso
- Paella
- Fideua

Huevos (Alimento)

- Huevos fritos
- Huevos revueltos
- Huevos baja temperatura
- Revueltos
- Tortillas
- Tortilla patata
- Pudin
- Flan

Repostería (Alimento)

- Profiteroles
- Croissant
- Brownie
- Bizcocho
- Muffin
- Tarta de queso
- Churros
- Hojaldre
- Galletas-Pastas

Panadería (Alimento)

- Pan común
- Pizza
- Pan de leche
- Empanada
- Pan, pasas y nueces
- Focaccia

Una vez seleccionado el alimento se elige el proceso de cocinado:

- En salsa
- Asado
-Asado nocturno
-Freír
-Brasear
-A la sal
-Confitar
-Estofar
- Plancha
-Parrilla
-Vapor
-Capa Protectora

Tamaño del producto. En alguno de los alimentos se requiere definir el tamaño del producto. Dependiendo de la selección, se programa en modo tiempo o en modo sonda térmica del núcleo. Existen distintas alternativas.

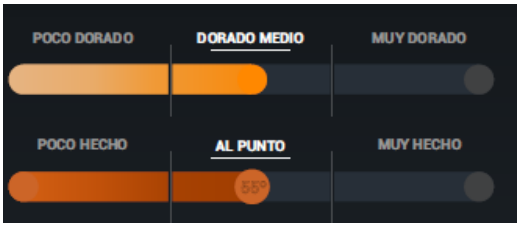


- Trozo/Entero
- Pequeño/ Mediano/ Grande
- Medio/Grueso
- Fino/Medio/Grueso
- Entero/Rodajas

Ejemplo de un asado nocturno de un vacuno, aguja:

Una vez seleccionado el producto se muestran los valores por defecto del **acabado del producto.**

Los parámetros del acabado del producto determinan el clima de la cámara de cocción (temperatura y humedad) de cada una de las fases y la temperatura del núcleo del producto o el tiempo de la cocción, dependiendo de la selección del tamaño realizado. Estos parámetros se pueden ajustar a las preferencias del cocinado.



- **Nivel de dorado**: Existen tres niveles de dorado, poco dorado, dorado medio y muy dorado: (Claro/Medio/Oscuro).

  La barra de selección posibilita niveles de dorados intermedios.

- **Punto de cocción.** Se dispone del grado de cocción óptimo según el producto y tamaño seleccionado; poco hecho/al punto/muy hecho.

  Este valor es configurable con un grado de ajuste entre un valor fijo de poco y muy hecho.

  No obstante, se debe tener cuidado de respetar la normativa en materia HACCP de cada país.

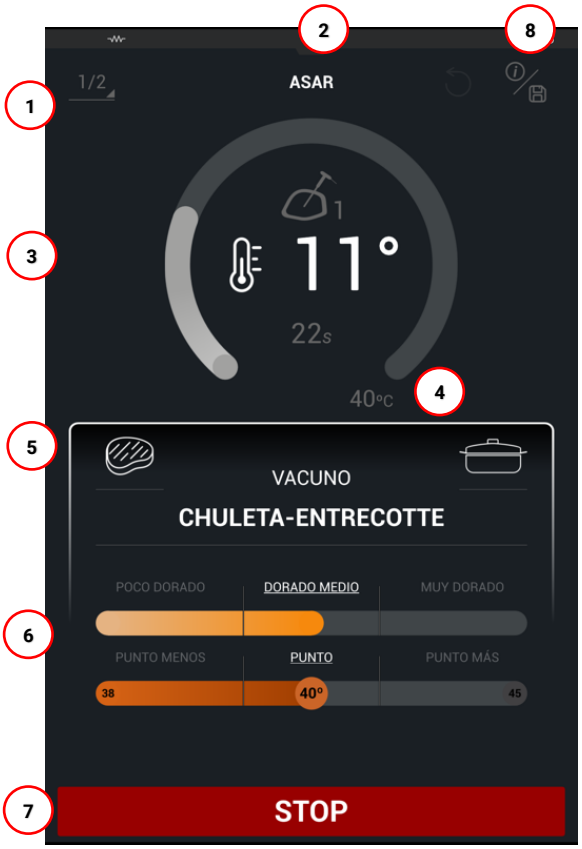
- **Nivel de humidificación y velocidad de turbina.** En la familia de Panadería, el usuario tiene la opción de modificar los niveles de humidificación (5 niveles) y velocidad de turbina (nivel 1 o 2).

Una vez fijados todos los parámetros del producto se puede ejecutar el proceso, pulsando **Start** o programándolo para cierta hora mediante la función de **programación retardada**.



4.2 Ejecución del proceso de cocinado

Cuando se inicia un proceso de cocción inteligente la visualización cambia dando paso a la pantalla de ejecución.





1. Consulta de fases

(Fase actual /Número total de fases)

2. Nombre de la fase del proceso en ejecución

3. Evolución del tiempo/temperatura de la fase

4. Consigna temperatura sonda núcleo

5. Información de la selección realizada

6. Parámetros de cocción. Nivel de dorado y punto de cocción

7. STOP. Cancelación del proceso de cocción

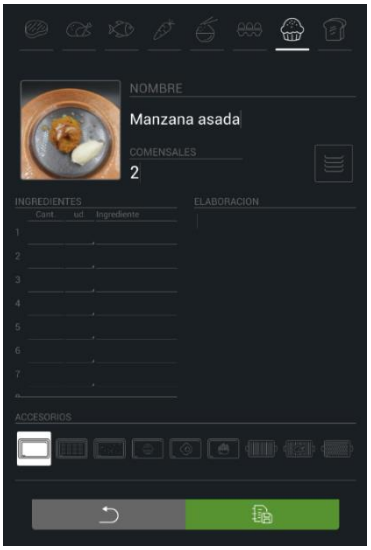
8. Información de la receta

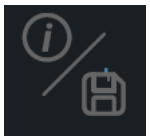
La consulta de fases recoge de forma resumida la información de las fases que componen la receta. Los parámetros de cada fase no son editables.

En la fase de ejecución no es posible realizar ninguna edición.

Una vez finalizada la receta se informa del consumo energético de la cocción, así como también se presentan las opciones al final de cocinado

4.3 Guardado de un proceso de cocinado





Con objeto de facilitar la creación de recetas, la función inteligente proporciona la opción de crear una nueva receta modificando una existente en iCooking. Se pueden modificar todos los parámetros editables:

- Información de la receta. Pueden modificarse el contenido de todos los campos.
- Acabado del producto: Pueden modificarse los campos de tamaño, nivel de dorado y punto de cocción.

En las recetas Smart las fases no se pueden editar. No se pueden generar nuevas fases, ni borrar las existentes.



Mediante el botón de **Guardar** receta se procede al guardado de la receta.

Tras generar o modificar una receta se vuelve a mostrar la receta en la pantalla y con la pulsación de **Start** se procede a su ejecución.

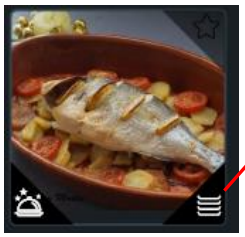


Las recetas que parten de una receta iCooking, tienen un identificador de iCooking, para realizar las búsquedas con filtros desde el Fagor Cooking Center.

4.4 IMTCS

iMTCS es un proceso de creación de recetas Multitray inteligente. Esta opción está accesible en cada familia de producto. La finalidad de esta función es la de automatizar la creación de las recetas monofásicas y facilitar la planificación de una hornada en el Multitray.

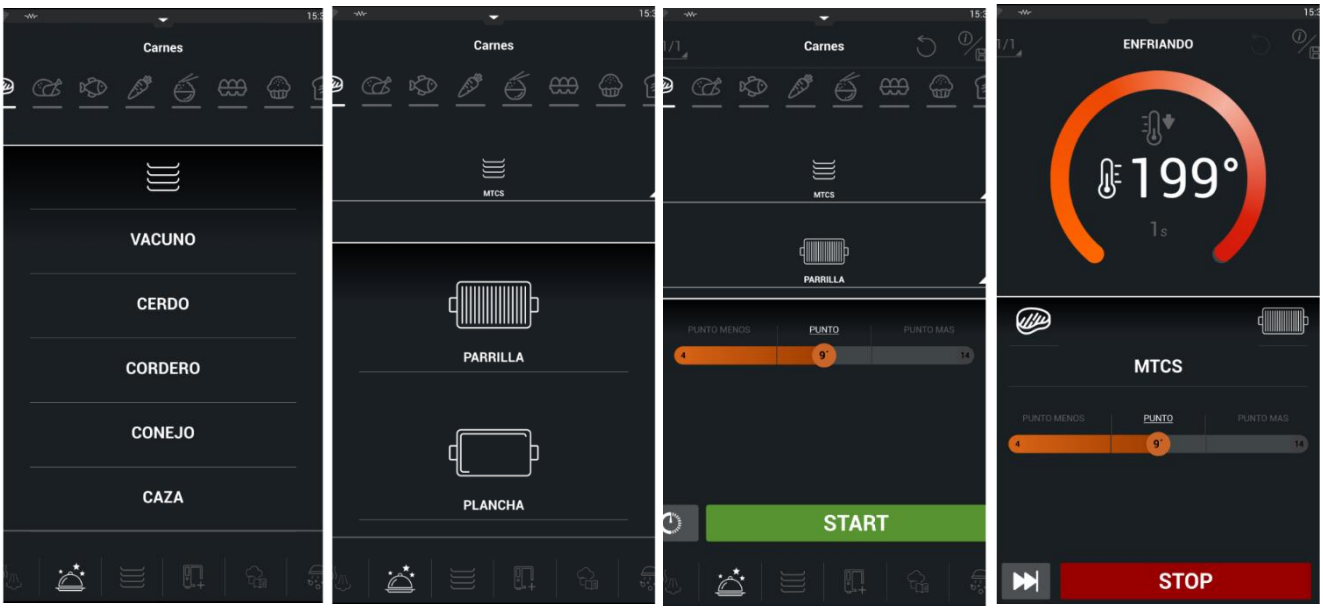
En el iMTCS se selecciona el proceso de cocción y se crea una receta. De este modo se tienen todas las recetas del mismo proceso identificados para su posterior uso.



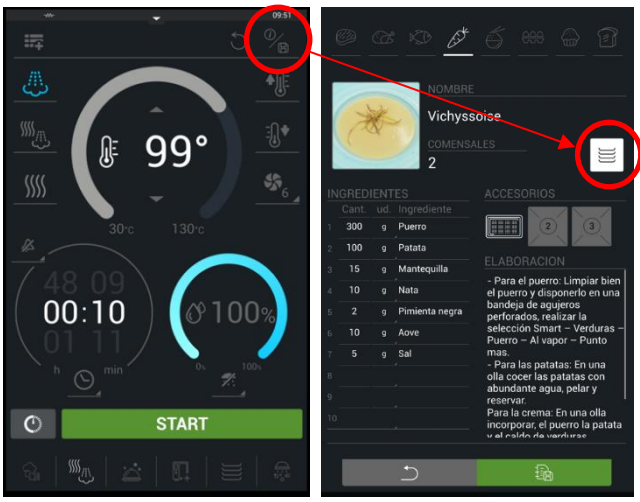
Las recetas generadas partiendo de una receta iMTCS, tienen un identificador de Multitray y otro de iCooking, para facilitar las búsquedas desde Fagor Cooking Center.

A continuación, se muestra el flujo de la ejecución de una receta iMTCS. Con la pulsación de **Start** se procede a su ejecución.

Estas recetas se pueden guardar o cargarlas de Fagor Cooking Center



Estas recetas se pueden guardar para su posterior uso desde Fagor Cooking Center. De modo que de un modo sencillo se pueden crear tantas recetas multinivel de una forma muy sencilla.



Es otra forma de creación de una receta multinivel adicional a la creación de una receta manual y guardarlo mediante el identificar multitray.



Después, accediendo al **Multitray** se pueden **cargar carros de la compra** (1). *(Ver apartado 5. Multitray)*. Esta función permite cocinar una carga de diferentes alimentos con el mismo proceso. Puesto que se ha partido del iMTCS todos estos alimentos tienen un clima parecido y son totalmente compatibles.

Una vez creadas las primeras configuraciones de bandejas, todas ellas están disponibles en el **Fagor Cooking Center**.

5. Multitray

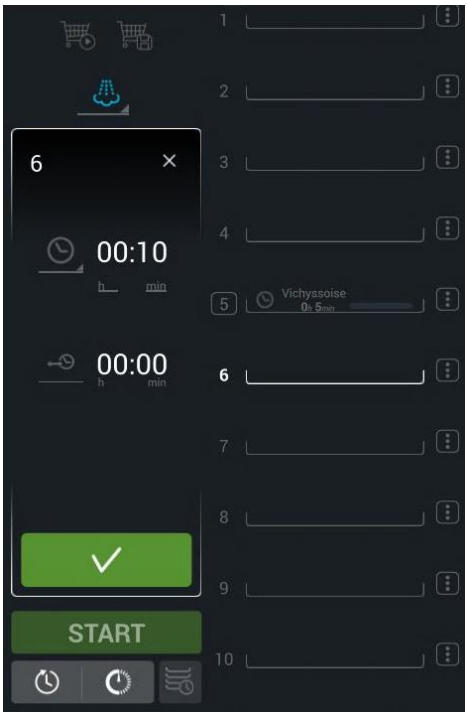
La función Multitray es un proceso de gestión de la producción donde se gestiona el cocinado por bandejas. Esta función utiliza un único clima y ejecuta más de un cocinado a la vez.



1. Modo de cocción
2. Temperatura de la cámara de cocción
3. Humedad
4. Velocidad de ventilador
5. Humidificación
6. Preheat
7. Cool down
8. Gestión de las bandejas
9. Start
10. Programación retardada
11. Reset del valor de las bandejas
12. Edición del listado de recetas visible

5.1 Zona bandejas

En la parte derecha de la pantalla, se visualizan las bandejas con sus ejecuciones manuales o recetas. Las ejecuciones manuales se introducen pulsando encima de una bandeja y en este momento en la zona del "Recetario Multitray" aparecen dos parámetros para configurar: El tiempo/temperatura sonda núcleo de la ejecución y el tiempo que tiene que transcurrir antes de comenzar con dicha ejecución.



En la ejecución manual, se pueden elegir el tipo de cocinado entre tiempo o sonda núcleo, en el caso de sonda núcleo se muestran las sondas disponibles en ese momento.



La **Gestión del tiempo** tiene un rango de 0-48h.



El **Tiempo antes de ejecución** sirve para determinar el tiempo antes de empezar la ejecución de cada bandeja.



Gestión de sonda núcleo El horno dispone de una sonda para la gestión del cocinado según la temperatura del núcleo del alimento. No obstante, se pueden instalar dos sondas externas en el caso de que el horno sea Advance, pudiendo gestionar en total 3 bandejas con sonda núcleo simultáneamente. Los iconos de las sondas se visualizan al conectar las sondas externas en el horno. (1, 2 y/o 3)



En el caso de querer cocinar utilizando una receta, para poder insertarla en la bandeja, se tiene que arrastrar la receta desde el panel del recetario a la bandeja correspondiente. Después de soltar la receta encima de la bandeja seleccionada, se muestra el tiempo/temperatura sonda núcleo y el nombre de la receta. En este caso, solo se puede editar el pincho con el que se quiere gestionar el cocinado, y el tiempo que tiene que transcurrir antes de comenzar la ejecución de la bandeja.



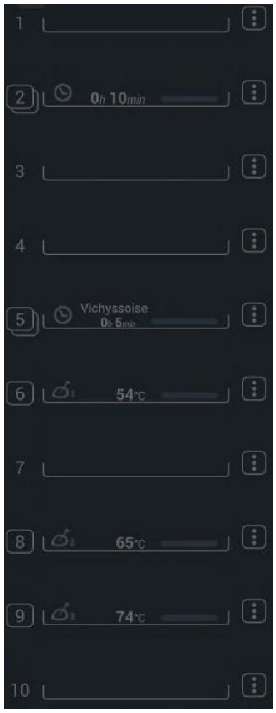
Al lado de cada bandeja hay un botón que muestra todas las ejecuciones que tenga en cola la bandeja correspondiente, mostrando la información de “ejecuciones en cola” en la zona de bandejas.



En caso de que alguna bandeja tenga ejecuciones en cola, se muestra un cuadrado debajo de otro en el número de la bandeja correspondiente.

5.5.1 Ejecuciones en cola

En la zona de bandejas, se visualizan las bandejas del horno y las ejecuciones en cola de cada bandeja.



5. Multitray >

Entrando en la cola de ejecuciones de una bandeja, aparecen los siguientes datos:



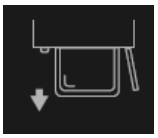
- El valor de tiempo antes de ejecución
- Icono del tipo de cocinado: tiempo o sonda núcleo
- Nombre de la receta en caso de que sea una receta
- El proceso de la ejecución
- Temperatura junto a las barras de estado que indican visualmente el punto del proceso en que se halla la bandeja.

El cocinado por sonda núcleo, muestra el icono de sonda junto con un número que identifica que sonda se está empleando en caso de disponer de sondas adicionales.

Para eliminar la configuración de una bandeja, se realiza una pulsación encima del nivel a borrar. En este instante se muestra la información de dicha bandeja y la opción de borrado.



En caso de querer eliminar la configuración de las bandejas y volver a la pantalla principal de Multitray se pulsa el botón de **RESET**.



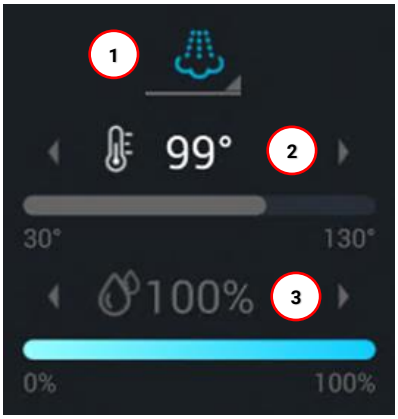
Cuando se finaliza una ejecución de una bandeja, es decir, cuando el tiempo llegue a 0 o cuando la temperatura de la sonda núcleo llegue a la temperatura seleccionada, sale el aviso de **extraer bandeja**, cambia el color del número de la bandeja a naranja y suena la bocina durante 30 segundos. Al abrir la puerta, el aviso desaparece y la bocina deja de sonar. En este momento empieza la próxima ejecución de esta bandeja en caso de que la haya, si no, se queda vacía.

Una vez acabado el cocinado de todas las bandejas o bien con la pulsación de **Stop** se para la ejecución, y una vez la ejecución haya terminado, se posibilita la pulsación del botón de **Cool Down** en caso de necesitar enfriar la cámara de cocción.

Se pueden modificar los tiempos de cocinado o temperatura de núcleo del alimento de cada nivel siempre y cuando se trate de una ejecución manual, mediante la pulsación en la bandeja correspondiente. Esto será muy útil en los casos en los que se vea necesario alargar un cocinado.

5.2 Zona clima

En la parte superior izquierda de la pantalla se muestra el clima de ejecución (modo de cocinado, temperatura de consigna y humedad seleccionada).



1. Modo de cocinado
2. Temperatura de la cámara de cocción
3. Humedad de la cámara de cocción

El clima y la temperatura de la cámara se pueden cambiar siempre y cuando no se haya insertado una receta en alguna de las ejecuciones de alguna de las bandejas.

Si el horno se encuentra en STOP se pueden seleccionar el modo de cocción y los parámetros de temperatura y humedad necesarios:

Modos de cocción:

Vapor

Mixto

Convección

Consigna de temperatura:

Vapor: 20- 300ºC

Mixto: 20- 300ºC

Convección: 30- 130ºC

Consigna de Humedad:

Vapor: 0-100%

Mixto: 0-100%

Convección: 100%

5. Multitray >

Cuando el horno se encuentra en ejecución, se pueden ajustar estos valores:

- La temperatura
- Tiempo/temperatura sonda núcleo de cada ejecución
- Valor de humedad seleccionada siempre y cuando el nuevo modo de cocinado sea mixto o convección
- Valor de turbina

No se puede ajustar:

- El valor de humedad en caso de que el nuevo modo de cocinado sea vapor

Al introducir una receta se fija el clima de la cámara de esta receta y no se puede editar ningún parámetro. En el caso del que el cocinado lo requiera, se puede acceder a las siguientes funciones:



Preheat. Precalentamiento de la cámara de cocción. Sólo accesible una vez fijado el clima. En caso de la ejecución de una receta, empezara precalentando automáticamente.



Asegurarse que la temperatura de cámara sea la requerida antes de ejecutar un "multitray". De otro modo utilizar la función preheat.



Cool down. Enfriamiento de la cámara de cocción.



Velocidad del turbina. 6 niveles de flujo de aire.



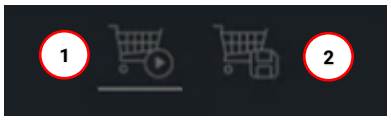
Humidificación manual . Accesible durante la ejecución del proceso multibandeja.

Durante el cocinado, se visualizan la temperatura y humedad seleccionadas. Manteniendo pulsado el botón de temperatura o humedad durante 2 segundos, también se visualizan la temperatura y la humedad real manteniendo visibles durante 5 segundos. Además, si la pulsación es de 10 segundos, estos valores se mantienen visibles hasta realizar una pulsación simple en este mismo icono.



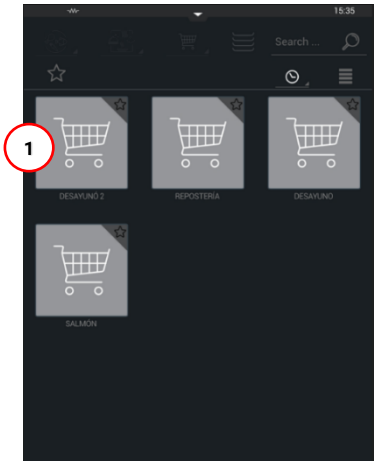
5.3 Zona carros

En la parte superior de la zona clima se encuentra la zona de carros. En esta zona hay dos botones, uno para cargar carros de la compra existentes en el horno y otro para guardar el carro de la compra visible en pantalla.



1. Cargar carro de la compra
2. Guardar carro de la compra

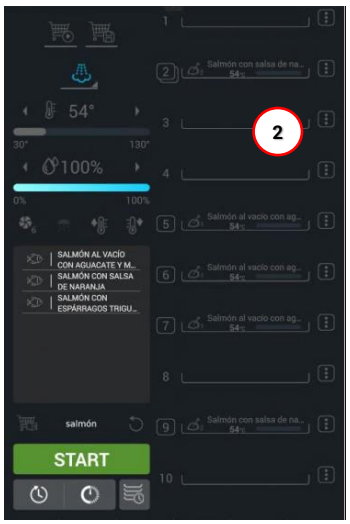
5.3.1 Cargar carro de la compra



Con el botón de **cargar carro de la compra** se visualizan todos los carros de la compra (1) existentes en el Fagor Cooking Center.



Al seleccionar un carro, se cargan todas las ejecuciones de todas las bandejas que existan en ese carro y las recetas que no estén posicionadas en ninguna ejecución de ninguna bandeja (2). La visualización del listado de recetas varía según el carro de la compra que se cargue, esta variación está más detallada en el apartado 5.4 Zona recetario.



En el caso de querer modificar la disposición de recetas del carro de la compra, se puede eliminar y/o añadir otra. Para ello se debe arrastrar la receta a la bandeja correspondiente. (Recetas compatibles en clima de la cámara)

5.3.2 Guardar carro de la compra

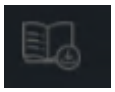


Con el botón de **guardar carro de la compra** se guardan todas las ejecuciones de todas las bandejas y las recetas visibles en ese momento en la zona del recetario que no estén posicionadas en ninguna bandeja. Para ello, se introduce el nombre al carro que se quiera guardar.

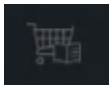


5.4 Zona recetario

En la zona del **recetario**, se muestra diferente información dependiendo de si hay un carro cargado o no.

En caso de no tratarse de un carro, se muestran todas las recetas que se hayan seleccionado como **recetas multitray** (monofase). Para seleccionar una receta como receta del recetario multitray, hay que pulsar en el botón de **traer recetas del recetario**. 

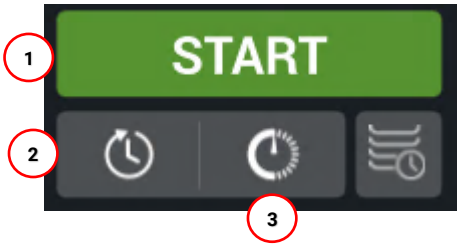
En el recetario solo aparecen las recetas con la **etiqueta multitray**. 

En caso de que esté cargado un carro, las recetas que se muestran son las que contenga este carro. Pulsando el botón de **traer recetas del recetario**,  se seleccionan las recetas del recetario de Fagor Cooking Center (6), sean **recetas del recetario** multitray o no.

En este listado, cuando se configure una bandeja con un clima, las recetas que utilizan otro clima diferente al configurado, dejarán de estar visibles en la lista. Para que el clima sea compatible tendrán que coincidir en el modo de cocinado, y la temperatura y la humedad podrán variar como máximo en un valor de ± 20.

5.5 Zona ejecución

En la zona de ejecución se encuentran los botones START, programación retardada y activar indefinido.

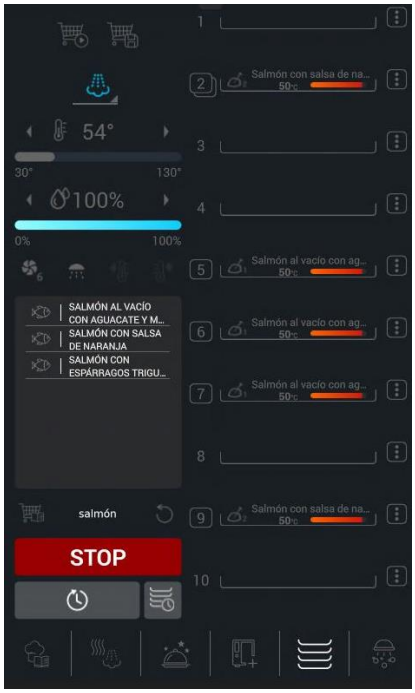


1. START
2. Activar indefinido
3. Programación retardada

5.5.1 START

Con el botón de START comienza la ejecución aunque no haya ninguna ejecución configurada en ninguna bandeja. En este momento este botón desaparece y se muestra el botón de STOP.

Una vez en ejecución, se visualizan los siguientes parámetros. Cada nivel de bandejas muestra la información de la receta:



- Icono del tipo de cocinado: tiempo o sonda núcleo
- Nombre de la receta (en caso de tratarse de una receta)
- Temperatura/tiempo junto a las barras de estado que indican visualmente el punto del proceso en que se halla la bandeja.

El cocinado por sonda núcleo, muestra el icono de sonda junto con un número que identifica qué sonda se está empleando en caso de disponer de sondas adicionales.

Por otra parte, se visualiza el clima de la cámara del horno en las dos barras de temperatura y humedad.

Bajo ella el botón de la ventilación visualiza el nivel del flujo del aire y el botón de humidificación posibilita el rociado de agua mediante la pulsación continuada del mismo.

Cuando finaliza la cocción entera, se cargan automáticamente todos los parámetros configurados en el momento de la pulsación de START.

5.5.2 Indefinido



Con el botón de **indefinido**, se activa/desactiva esta opción. Si está activada, el cocinado no finaliza con la última ejecución configurada. En cambio, si esta opción no está activada la ejecución finaliza con la última ejecución. El valor de este parámetro se guarda en el carro de la compra a la hora de guardar un carro.

5.5.3 Programación retardada



La **programación retardada** permite cocinar a la hora deseada, teniendo dos opciones:

- Establecer hora de inicio de cocinado.
- Establecer hora fin de cocinado. Esta opción no está disponible en las bandejas en la que se selecciona el modo de cocinado por sonda núcleo, ni cuando haya ejecuciones en cola configuradas.

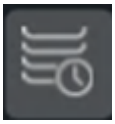






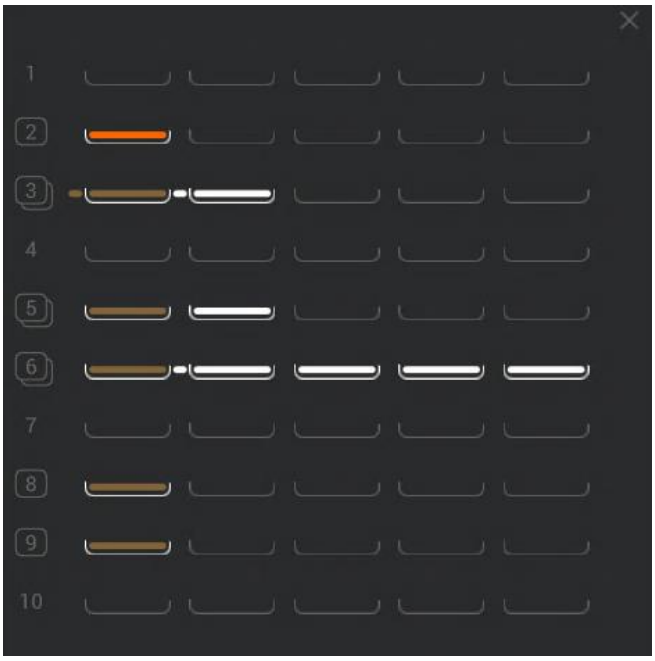
En ambos casos, tras validar la configuración, todos los controles se deshabilitan y se indica el tiempo restante para que comience el cocinado. El botón de cancelar desactiva la programación retardada.

5.6 Planificación

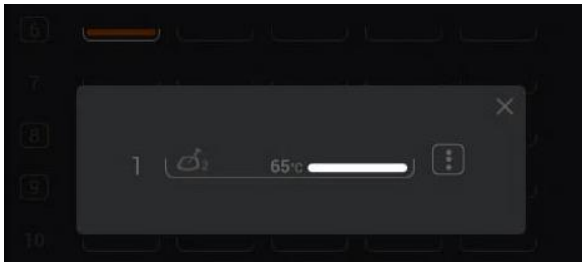


En el apartado de multitray, existe una pantalla de **planificación** donde se muestran en vertical todas las bandejas que contiene el horno y en horizontal todas las ejecuciones configuradas en cada nivel.

Las bandejas que contienen alguna ejecución, apareceran coloreadas según el tipo de cocción que tienen asignado (naranja si se cocinará con pincho y marron si se cocinará con tiempo), y además, si esa ejecución tiene programado un tiempo antes de empezar, también tendrá un punto coloreado delante de ella. El color blanco aparecerá en el caso de tenga alguna ejecución en cola.

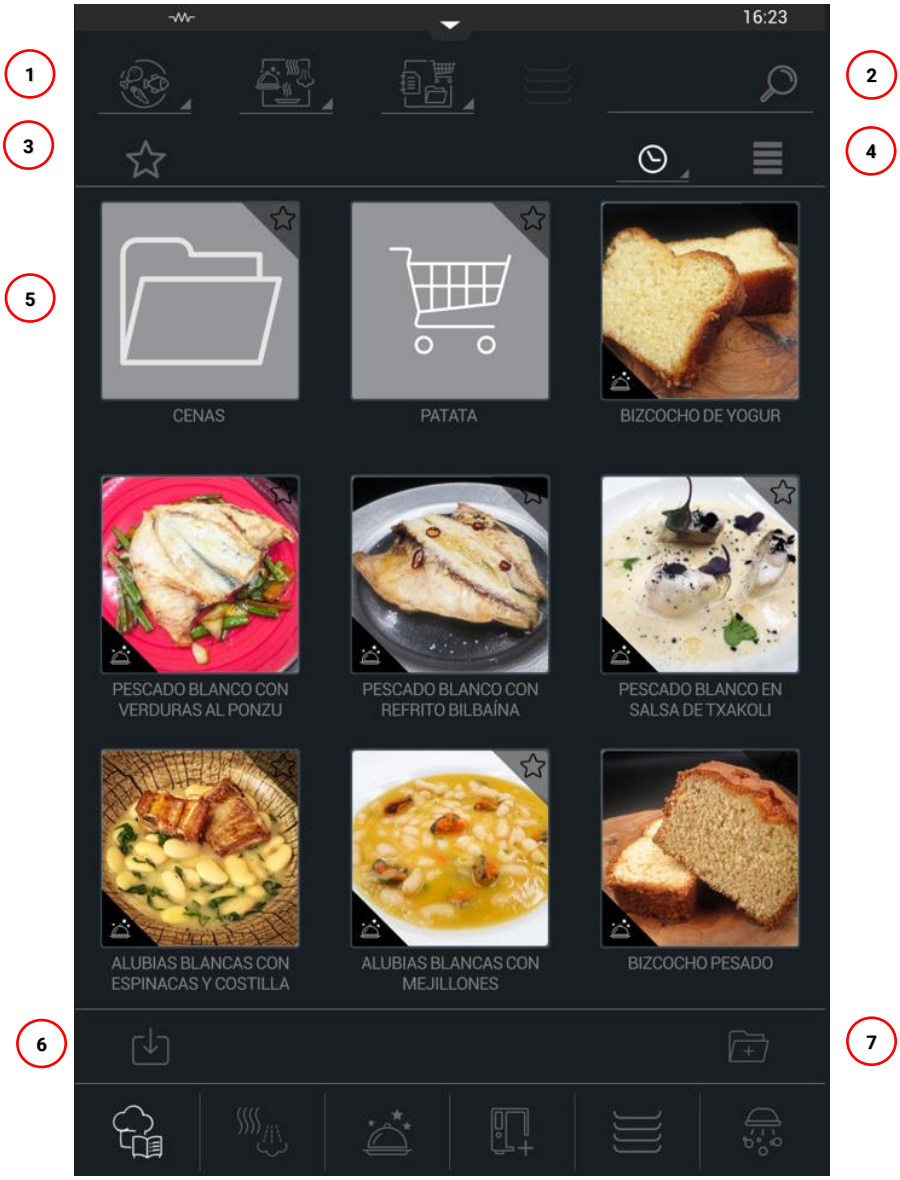


En el momento en el que se pulsa encima de un recuadro con una ejecución, se muestra la información de dicha ejecución (el nombre de la receta en caso de que se trate de una receta y el tiempo/temperatura sonda núcleo asignada).



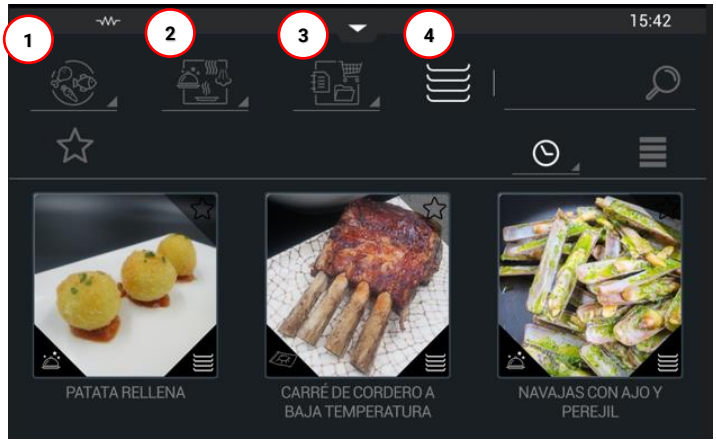
6. Fagor Cooking Center

Fagor Cooking Center es el repositorio de todas las recetas, carpetas y configuraciones multitray existentes en el horno. En él se encuentran tanto las recetas prestablecidas por Fagor Professional, así como las creadas por el propio usuario. Es la primera función en la barra de navegación inferior.



1 Filtros de búsqueda
2 Filtro de búsqueda por texto
3 Favoritos,
4 Orden de archivos y Vista de recetas en modo lista
5 Carpetas, Carros de la compra y Recetas
6 Importar archivos
7 Crear carpeta

6.1 Filtros de búsqueda



En la parte superior de la pantalla existen 4 tipos de filtros. Cada vez que se seleccione algún filtro, se actualiza el listado de archivos. Se puede realizar la búsqueda añadiendo los filtros necesarios hasta llegar al archivo deseado.

6.1.1 Filtrado por familia



Este filtro facilita la búsqueda de recetas por la familia de alimentos a la que pertenece.

Con la pulsación encima del Filtro por familia, se despliega un listado con las familias existentes. (Carnes, aves, productos del mar, verduras, ovoproductos, arroz, repostería y panadería). Seleccione la familia a la que pertenece la receta deseada. En el caso de tener filtrados las recetas por una familia en concreto, volver a pulsar el botón y elegir la opción de “todas las familias” para visualizar todas las recetas.

6.1.2 Filtrado por origen



Las recetas se pueden filtrar por su origen. El origen se determina en la función desde que función se crea la receta: mCooking, iCooking, o Funciones Adicionales.

Pulse de nuevo el botón de filtrado por origen y seleccione la opción “todos los orígenes” para visualizar de nuevo todas las recetas filtradas.

6.1.3 Filtrado por tipo de archivo



Todos los elementos del repositorio se pueden filtrar según el tipo de elemento. El tipo de elemento se determina en el momento en el que se crea dicho elemento: Receta, carro de la compra o carpeta. Pulse de nuevo el filtrado por tipo de elemento para para visualizar de nuevo todos los elementos del repositorio.

6.1.4 Filtrado recetas multitray



Al pulsar esta opción, se visualizan las recetas identificadas como Multitray. Al volver a pulsarlo se desactiva el filtro.

6.2 Filtrado de archivos por nombre



Con la pulsación del filtro de nombre, se abre un teclado. Se visualizan en pantalla todos aquellos archivos cuyo nombre contenga el texto deseado.

6.3 Filtrado de archivos por favoritos

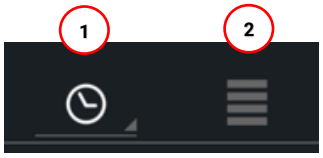


Las recetas identificadas como favoritas se visualizan con la pulsación del filtro de favoritos. Al volver a pulsarlo se desactiva el filtro.



La selección de una receta como favorita se realiza pulsando encima del icono de la estrella. Las recetas favoritas se identifican con una estrella negra sobre fondo azul. Pulsar de nuevo para eliminar la receta de Favoritos.

6.4 Visualización de archivos



En la parte superior derecha de la pantalla existen 2 tipos de filtros para visualizar. Cada vez que se seleccione algún filtro, se actualiza el listado de archivos.

6.4.1 Ordenación de archivos



Con la pulsación encima del reloj, se despliega un listado con las opciones de ordenación existentes:

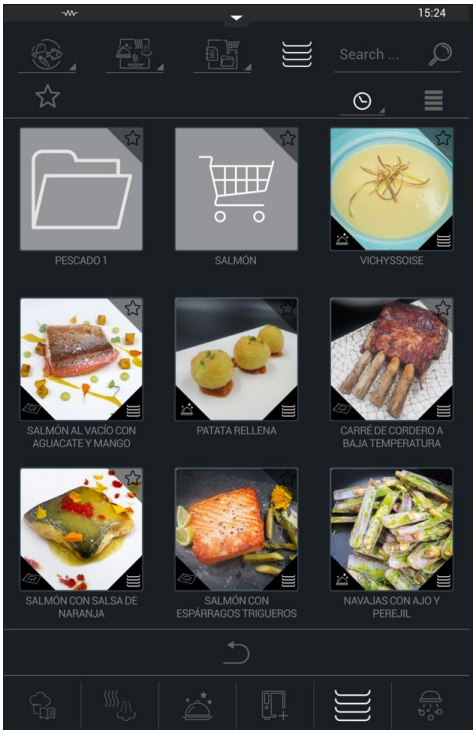
Por fecha de creación del archivo, por orden descendente alfabético del archivo (A to Z) y por orden ascendente alfabético del archivo. (Z to A)

6.4.2 Visualización modo icono o modo lista

Con la pulsación de este botón se alterna el tipo de vista entre las opciones de modo mosaico y modo lista.

Icono vista lista

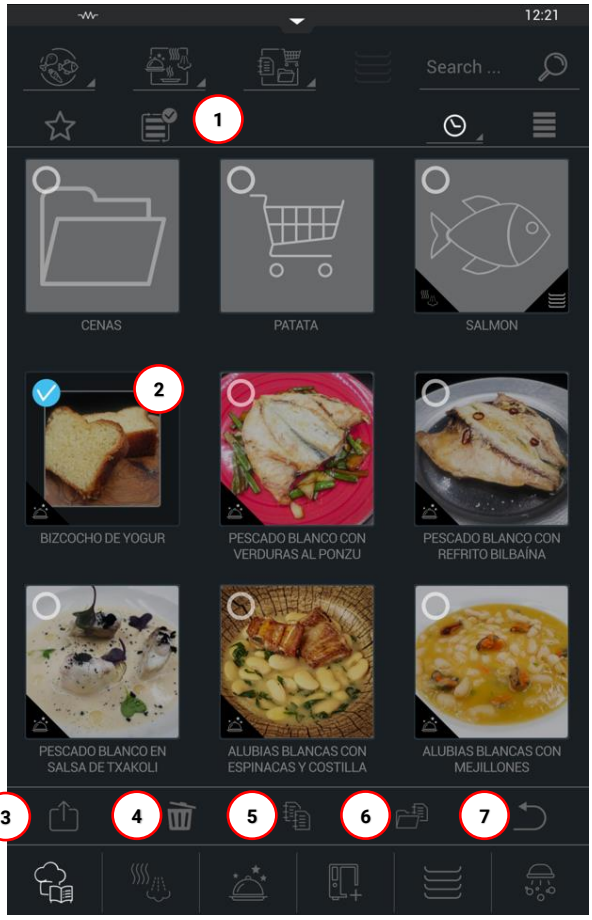
Icono vista mosaico





6.5 Selección de recetas, carros dela compra y carpetas

La pulsación de una receta lleva a la ejecución de la propia receta. A su vez, la pulsación encima del icono **Favoritos** activa la receta como tal. Sin embargo, con la pulsación larga de 3 segundos se pasa a la pantalla de selección de recetas.





1 Seleccionar todos
2 Receta seleccionada
3 Exporta / importar
4 Borrar
5 Duplicar archivo
6 Exportar receta a carpeta
7 Atrás

6.5.1 Duplicar archivo



Pulsando el botón se copia el archivo que esta seleccionado bien sea receta, carro de la compra o carpeta. Para duplicar el archivo será necesario cambiar el nombre del archivo.

6.5.2 Exportar archivos



Pulsando el botón Exportar recetas, se da la opción de grabar los archivos seleccionados en un dispositivo externo, USB. El icono de exportar recetas se visualiza una vez se selecciona la receta a exportar. Seleccione las recetas deseadas y pulse exportar recetas.



Una vez seleccionada esta opción y siempre con el USB conectado, el horno automáticamente comienza la exportación de ficheros. En el caso de que exista algún fichero con el mismo nombre, pregunta si se quiere reemplazar el archivo. En caso contrario, continua con la descarga. Si el proceso concluye correctamente, aparece un pop-up que así lo indica.

6.6 Importar archivos



Existe la posibilidad de cargar recetas desde un dispositivo externo, vía USB. Se pueden trasladar así las recetas deseadas desde un horno a cualquier otro o importarla las recetas creadas con la aplicación del PC. Para importar recetas pulsa el icono “importar recetas” en la parte inferior izquierda en el Fagor Cooking Center.

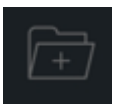


Si alguno de los nombres de las recetas seleccionadas ya existe en el repositorio de recetas, se podrá decidir si reemplazarlo o bien continuar con la transferencia de archivos.

Cada receta será importada a la familia a la que pertenece y dispondrá de su identificador.

Las recetas que se importen se añadirán a las ya existentes en Fagor Cooking Center y se visualizarán en la pantalla inicial.

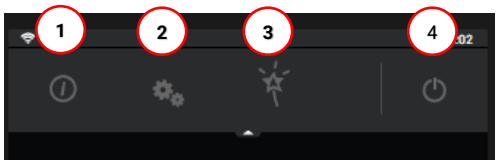
6.7 Crear carpeta



Pulsando el botón de crear carpetas se da la opción de crear una nueva carpeta tras introducir el nombre de la nueva carpeta.

7. EasyCooking

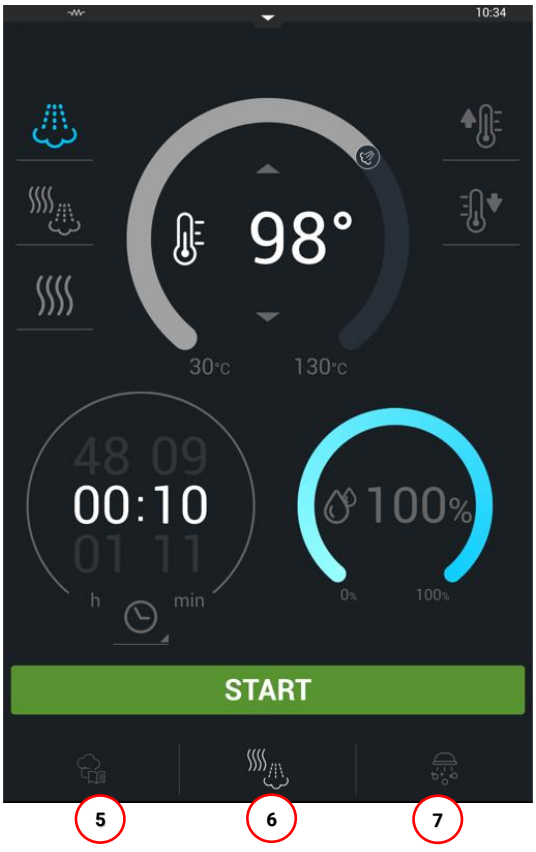
EasyCooking es el nuevo concepto de interfaz de iKore.



Se caracteriza por su simplicidad e intuitividad en el uso de las nuevas funciones, respetando las funciones relevantes de la versión principal y añadiendo otras que facilitan su gestión.



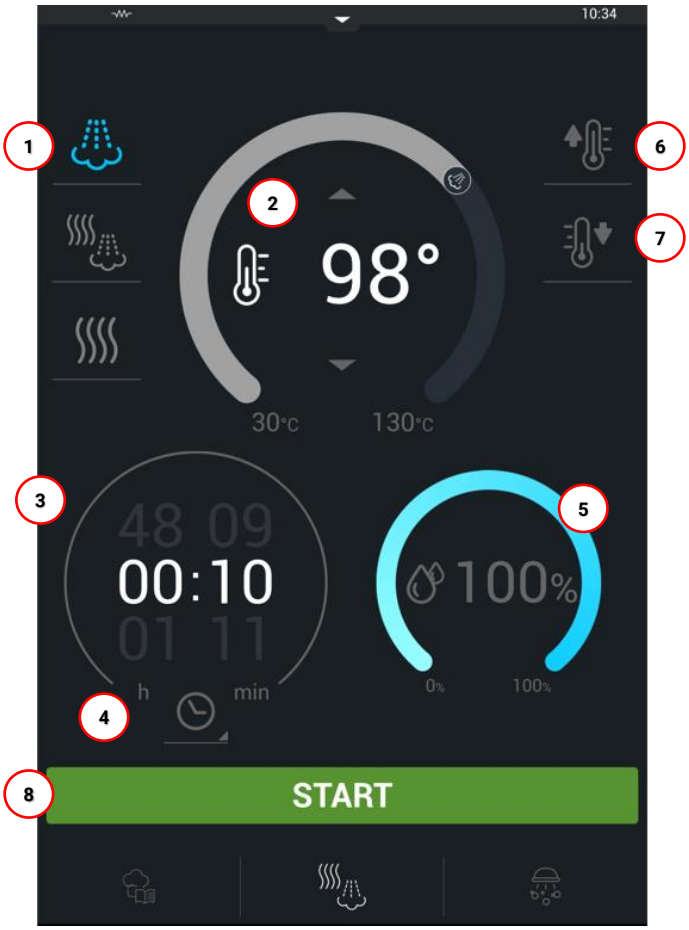
Para acceder a EasyCooking despliegue la barra superior de navegación y active la función EasyCooking y acceda a su pantalla principal. Volver a pulsar EasyCooking para volver a acceder a todas las funcionalidades del horno.



1. Información
2. EasyCooking
3. Configuración Easy
4. OFF
5. Easy Manual cooking
6. EasyCooking Center
7. Easy iClean

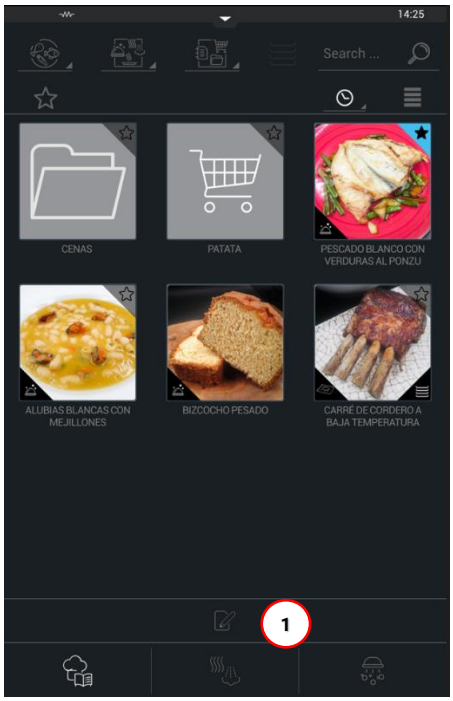
7.1 Easy Manual Cooking

El uso de Easy Manual Cooking es similar al original mCooking sólo que se visualizan las funciones más relevantes con objeto de simplificar el uso e intuitividad de la pantalla. Para la comprensión de cada icono *ver Apartado 3. mCooking.*



1. Modo de funcionamiento
2. Dial temperatura
3. Dial tiempo/Sonda núcleo
4. Selección modo tiempo/Sonda núcleo
5. Dial humedad
6. Preheat
7. Cool Down
8. Start

7.2 Easy Cooking Center



Al acceder a Easy Cooking Center se visualizan las recetas importadas desde Fagor Cooking Center, el repositorio de recetas de iKore.

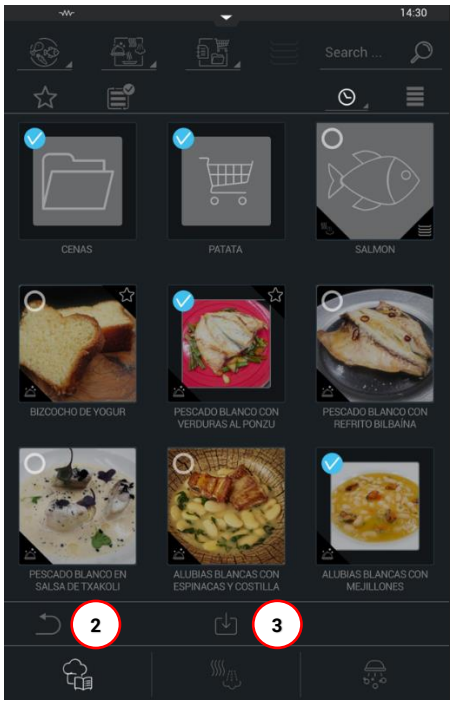
La pantalla Easy Cooking simplifica el uso del Fagor Cooking Center al tener un número reducido y controlado de recetas accesibles para su uso. Ello facilita la planificación de la cocina y simplifica el uso del horno.

Mediante el botón de **Importar Recetas** (1), se seleccionan del repositorio general las recetas requeridas. Como máximo se pueden seleccionar 9 recetas.

Para cargar las recetas, seleccionar las recetas deseadas mediante la selección y pulsado del botón **Exportar** (2).

Una vez cargadas las recetas, y mediante su pulsación, se accede a la pantalla de la función correspondiente, pudiendo desde aquí comenzar con su ejecución.

En el caso de querer eliminar una receta de Easy Cooking pulsar el botón **Importar Recetas** (1) y deseleccionar la receta a ocultar y pulsar el botón **Exportar recetas** (2). Pulsar el botón **Atrás** (3) para salir de la selección.



El botón de **Importar recetas** (1) puede deshabilitarse. De esta forma el acceso a otras recetas queda totalmente restringido, protegiendo su contenido y uso. Para ello entrar en **Configuración Easy**. (*Ver apartado 7.4 Configuración Easy).*

Del mismo modo se puede configurar el horno de modo que al encender el horno sólo pueda accederse a Easy y más en concreto a Easy Cooking, personalizando la pantalla principal según las necesidades del cocinero. Para ello entrar en **Configuración Easy.** (*Ver apartado 7.4 Configuración Easy).*

7.3 Easy Washing



En la pantalla **Easy Washing** se presentan los diferentes programas de lavado.

Al igual que en las funciones de cocinado manual y recetas, también se puede restringir los programas de lavados habilitados. Esta configuración es editable desde el menú de **Configuración Easy**. *(Ver apartado 7.4 Configuración Easy)*

Para más información sobre el funcionamiento de cada lavado ver *Apartado 8: iWashing*.

7.4 Configuración Easy



La configuración Easy se accede desplegando el panel superior y accediendo al botón **Herramientas**.

Esta configuración permite habilitar/deshabilitar las siguientes funciones, siendo el punto verde indicativo de activación de la función.

1. Activar/Desactivar la función **Easy Manual Cooking**

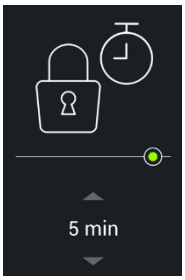
2. Activar/Desactivar la función **Easy Cooking Center**.

3. Activar/Desactivar la **Importación de recetas** desde Easy Cooking Center

4. Activar/Desactivar en Fagor Easy la función **Easy Clean.** Se pueden visualizar los programas de lavado requeridos. Lavado intenso (7), medio (6), suave (5), espray (8), enjuague (9) y enjuague con abrillantador (10)

11. Activar /Desactivar **Acceso restringido**

12. Activar / Desactivar bloqueo temporizado de acceso restringido. Al activar esta función se tendrá que limitar los minutos de inactividad en pantalla para volver a easy con acceso restringido.



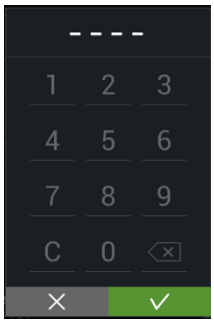
13. Cambiar contraseña

Una vez se configurada la selección, sólo se visualizan las pantallas activadas (círculo verde).

7.4.1 Acceso restringido



Si se activa el acceso restringido, al encender el horno se accede directamente a las pantallas principales activadas en la configuración EASY. En esta opción no se tiene acceso a las funciones principales de mCooking, iCooking, Multitray, Fagor Cooking Center, Funciones Adicionales, iWashing. De este modo se restringe el control del horno.



Para activar el **Acceso restringido** se solicita introducir una contraseña, contraseña inicial 2233.

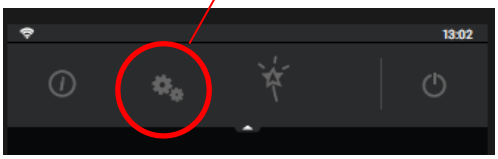


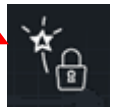
Llamar al servicio técnico en el caso de que se olvide la contraseña.



En el caso de querer desbloquear el horno, desplegar la barra de navegación superior y pulsar **Herramientas**.

Pulsar **Activar/Desactivar** el acceso restringido introduciendo la contraseña.

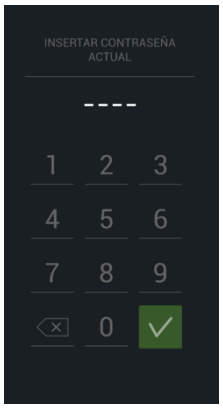




7.4.2 Cambiar contraseña



Con la pulsación encima de esta opción se habilita un campo para introducir la nueva contraseña. Para ello inicialmente debe introducirse la contraseña actual.

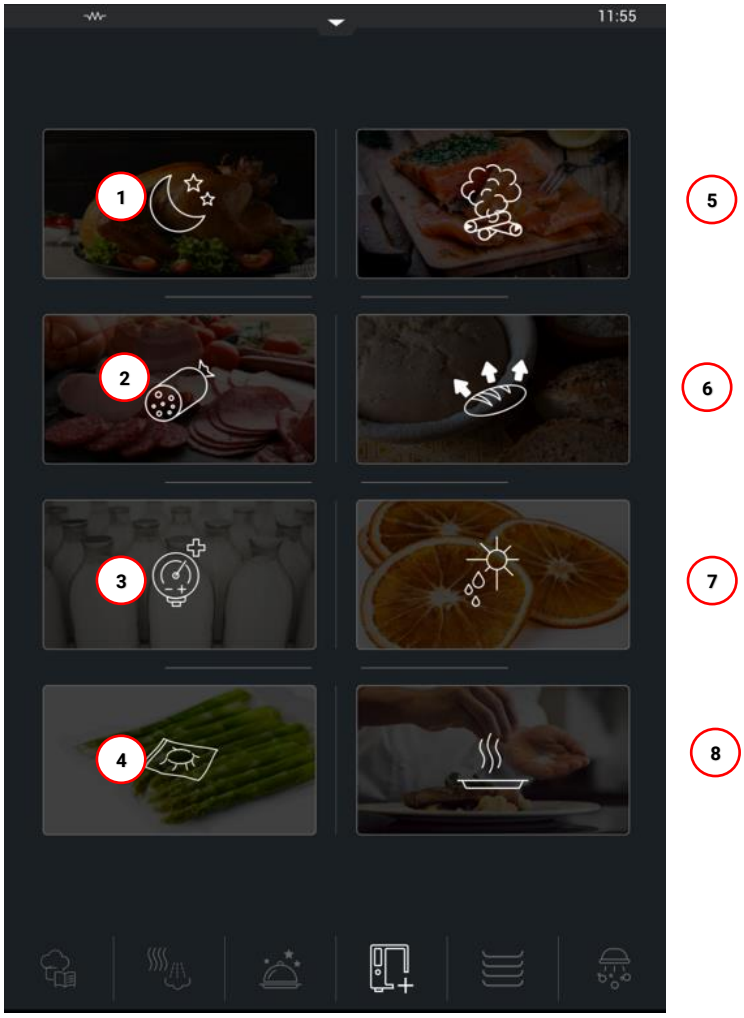




Llamar al servicio técnico en el caso de que se olvide la contraseña.

8. Funciones Adicionales

Las Funciones Adicionales son las nuevas funciones adicionales de iKore. Se han simplificado los procesos culinarios con el objeto de lograr un resultado óptimo. Las nuevas funciones adicionales perfmiten abordar los procesos culinarios inteligentes de manera sencilla e intuitiva. Se busca la productividad y versatilidad de los equipos al máximo nivel.



1. Cocción nocturna
2. Charcutería
3. Pasteurización
4. Cocina al vacío
5. Ahumados
6. Fermentación
7. Deshidratación
8. Regeneración

8.1 Cocción nocturna



Para definir la función de cocción nocturna se seleccionan los siguientes parámetros:

1. Familia del alimento
2. Alimento
3. Sellado. La primera fase de la receta sella el exterior del producto para mantener la humedad del mismo. Después de realizar o no el sellado, comienza la fase de maduración.
4. Elección de delta. El cocinado se realiza utilizando la función delta en la fase de maduración del producto. El valor de delta puede ser suave/medio/fuerte.
5. Duración del proceso: Se puede seleccionar la duración de la fase de conservación del proceso. Este proceso tiene una duración mínima de 6h y una máxima de 24h.

Al final de la receta se ofrecen dos opciones de al final de cocinado**: Continuar** y **Dorado final**. La opción de Dorado Final, sólo está disponible si se selecciona un nivel de sellado anteriormente.

Al pulsar **Continuar** se continúa cocinando con los parámetros definidos hasta que se pulse el botón de **Stop**.

En el caso de seleccionar **Dorado final**, se ejecuta una última fase parar dorar el producto. Se recomienda esta opción si se selecciona previamente **sin sellado**.

En caso de sufrir un corte de electricidad durante la cocción nocturna se interrumpe el proceso de cocción. Si el corte de electricidad es de menos de 15 minutos, el proceso de cocción continua. Si el corte excede de 15 minutos, el equipo vuelve a encenderse en modo Standby. Se debe reiniciar el proceso de cocción para terminar de preparar la comida.

8.2 Charcutería



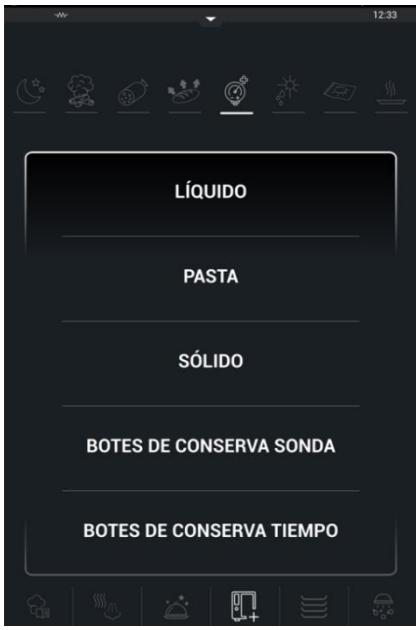
La función charcutería se aplica a la subfamilia del cerdo donde se puede seleccionar los siguientes partes:

- Bacon
- Jamón York
- Jamón Cocido
- Codillo
- Morcillas
- Lomo de Sajonia
- Pastel de carne
- Salchichas blancas

Una vez seleccionado el alimento se pulsa **Start** para la ejecución del proceso. La receta se ejecuta automáticamente.

8.3 Pasteurización

En la función de pasteurización se selecciona uno de los cinco tipos de pasteurización:



1. **Líquido**. Productos en estado líquido.
2. **Sólido**. Productos en estado sólido.
3. **Pasta**. Cuando el producto a pasteurizar es pasta.

4. **Botes de conserva sonda**. Cuando el producto se pasteuriza en botes de conserva y la gestión del cocinado se realiza mediante la sonda núcleo.

Se recomienda utilizar la *"19076895: válvula para sonda al corazón"* para cocción al vacío.

5. **Botes de conserva tiempo**. Cuando el producto se pasteuriza en botes de conserva y la gestión del cocinado se realiza mediante la gestión del tiempo.

Al finalizar el proceso al vacío se recomienda abatir el producto.

El proceso de pasteurización debe de ir siempre acompañado de un análisis de vida útil en un laboratorio autorizado. Este trámite es fundamental para certificar que el proceso se ha realizado de manera correcta.

8.4 Cocina al vacío

En la función cocina al vacío se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

:

- Cerdo
- Vacuno
- Cordero
- Magret de pato
- Foie gras
- Pechuga de pollo
- Muslo de pato
- Pichón
- Bacalao
- Merluza
- Pulpo
- Sepia
- Salmón
- Mejillones



- Alcachofas
- Espárrago blando
- Espárrago triguero
- Guisantes
- Ajos
- Habas
- Patata
- Remolacha
- Higos
- Manzana
- Melocotón
- Pera
- Naranja
- Membrillo

Una vez seleccionado el producto, se procede con la cocción directa o indirecta según el alimento.

Cocción directa. Es la que se hace con el producto envasado al vacío. Previamente se envasa el producto crudo, solo o con la salsa o escabeche que le corresponda en su caso, y se cuece a la temperatura que le corresponda al alimento. El horno automáticamente selecciona la temperatura correcta.

Se busca conseguir el mejor punto de cocción posible potenciando sus propiedades, minimizando la acción de la temperatura. Este tipo de cocción es aplicada en alimentos blandos como pescados, mariscos y algunas legumbres.

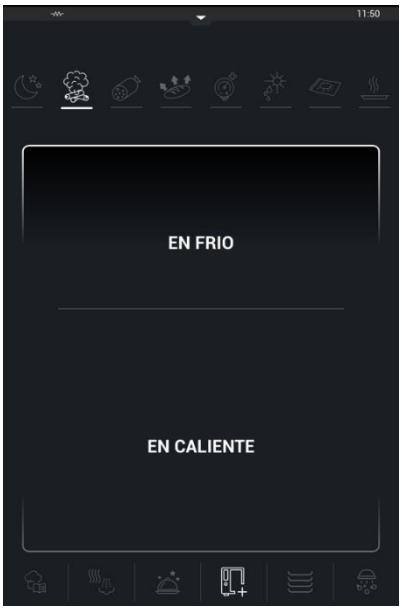
Cocción indirecta. Previamente se cuece el alimento, se enfría, envasa al vacío y se conserva. En el momento de hacer su uso, se calienta a una temperatura concreta y constante.

La cocción indirecta es el tipo de cocción al vacío ideal para alimentos duros, como cortes de carne o cerdo.

La temperatura a corazón de producto debe superar los 65ºC para conseguir higienización y no exceder de los 70ºC para evitar pérdidas de jugosidad.

Al finalizar el proceso de pasteurización se recomienda abatir el producto.

8.5 Ahumados



En la función **Ahumados** se seleccionan los siguientes parámetros:

- **Frío.** Cuando el proceso se realiza en frio.

Los productos que se pueden ahumar son el queso, huevos crudos, chocolate, harina, miel, sal, arroz, aceite, mantequilla, leche y azúcar.

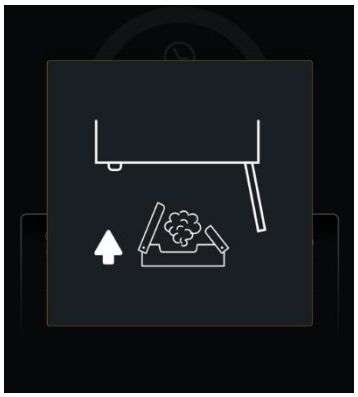
Incorporar hielo en una bandeja en la parte inferior del horno.

Conectar y encender el ahumador y cuando el horno lo avise introducirlo.

Meter el ahumador siempre en la parte superior, fijado al bastidor colgante o apoyado en una rejilla. Retirar el ahumador cuando avise.

- **Caliente.** Cuando el proceso se realiza en caliente.

En el caso de querer realizar el ahumado en caliente se escoge entre vacuno, cordero, cerdo, caza, pollo-pavo, pato, pescados, crustáceos, huevos, tubérculos, vegetales hoja y vegetales carnosos.



Una vez seleccionado el alimento, se elige la parte y/o tamaño y se realiza el ajuste del **Dorado Final** y del **Punto de cocción**.

Para realizar el ahumado el programa avisa el momento en el cual se debe introducir el ahumador.

Introducir y extraer el ahumador sólo cuando el horno lo avise. Cuidado por el riesgo de quemaduras en caso de uso incorrecto del mismo.

Para realizar el ahumado, se recomienda utilizar el accesorio "*19059112: Smoker*".

8.6 Deshidratación



La deshidratación es un proceso para extraer la humedad del alimento y así secarlo.

En la función **Deshidratación** se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

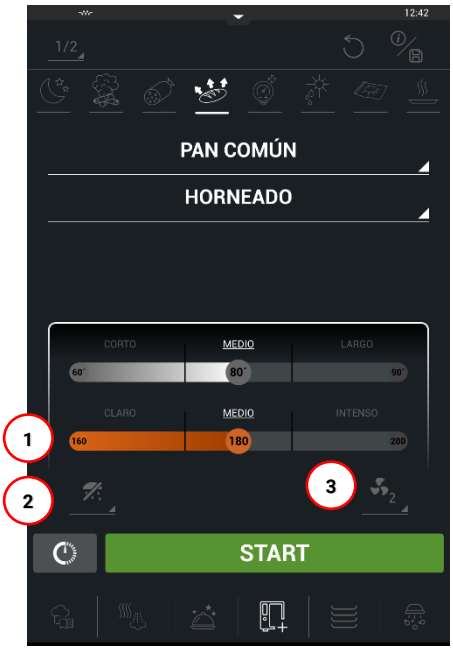
- Frutas
- Vegetales
- Carnes
- Pescados
- Pasta
- Merengue Ruso

Mediante la pulsación del botón **Start**, comienza el cocinado automático del producto seleccionado.

Se recomienda utilizar la *bandeja de panadería/repostería perforada BPP-11*.

8.7 Fermentación

En la función **Fermentación** se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

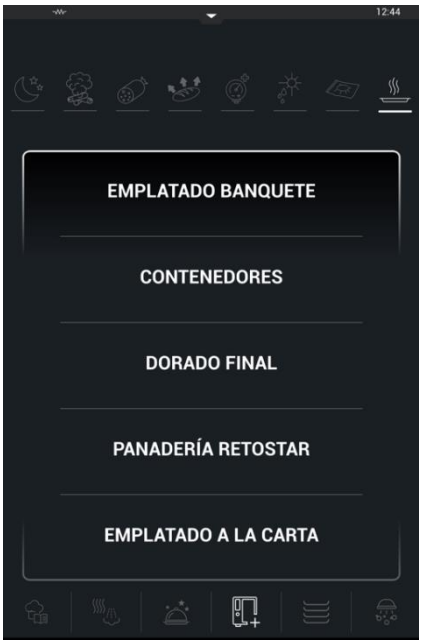


- Pan común
- Pan de leche
- Pan de pasas y nueces
- Pan de hamburguesa
- Pizza
- Pan de molde
- Multicereales
- Berlinas
- Hog Dog
- Brioche
- Yogur

Los productos pueden ser **Horneados** o **Sin hornear.** Los productos horneados tienen una segunda fase de cocción donde el producto se dora a la temperatura seleccionada (1): **Claro/Medio/Intenso.**

Durante la selección se puede modificar el **Nivel de humidificación** (2) y la **Velocidad de la turbina** (3).

8.8 Regeneración



En la función **Regeneración** se pueden seleccionar los siguientes procesos de regeneración de alimentos:

1. Emplatado banquete
2. Contenedores
3. Dorado Final
4. Panadería Restostar
5. Emplatado a la carta

8.8.1 Emplatado banquete

Emplatado banquete es el proceso de regeneración de alimentos emplatados. Para el emplatado banquete se recomienda utilizar los carros portaplatos, disponibles para todos los modelos de hornos iKore.



Se pueden ajustar los siguientes parámetros:

1. **Acabado del plato**. Seco/medio/húmedo
2. **Duración del proceso**. Corto/medio/largo

8.8.2 Emplatado contenedores



El emplatado contenedores se utiliza para regenerar los alimentos previamente calentados. Durante esta regeneración se controla la temperatura interior del producto.

El producto puede ser regenerador de manera templado o caliente.

1. **Templado.** Temperatura interior de 65ºC
2. **Caliente.** Temperatura interior de 83ºC

En este proceso se puede configurar la **humedad** a la que se quiere regenerar el contenedor seco/medio/húmedo y definir la **duración** de la regeneración en corto/medio/largo.

8.8.3 Dorado final



El **Dorado Final** sirve para regenerar un producto previamente cocinado y darle un dorado exterior más intenso.

En el dorado final se pueden configurar los siguientes parámetros:

1. **Tamaño del alimento**. Fino/Grueso
2. **Duración del dorado**. Corto/Medio/Largo
3. **Intensidad del dorado**. Suave/Medio/Intenso

8.8.4 Panadería retostar



La **Panadería Retostar** es un proceso de regeneración del pan.

En la panadería retostar se pueden configurar los siguientes parámetros:

1. **Tamaño del alimento**. Fino/Grueso
2. **Temperatura del producto**. Templado/Caliente
3. **Duración del proceso**. Corto/Medio/Largo

8.8.5 Emplatado a la carta



Emplatados a la carta es un proceso de regeneración de platos a la carta.

Se pueden configurar los siguientes parámetros:

1. **Humedad del plato**. Seco/Medio/Húmedo
2. **Duración del calentamiento**. Corto/Medio/Largo

9. iWashing

iWashing es la función de lavado automático de iKore. Todos los hornos disponen de programas automáticos de lavado:

- Lavado automático espray. En caso de modelos sin lavado (No Cleaning System)
- Lavado automático sólido. Modelos SCS (Solid Cleaning System)
- Lavado automático líquido. Modelos LCS (Liquid Cleaning System)

En el caso de disponer de lavado automático el usuario podrá cambiar el tipo de lavado SCS a LCS y viceversa, accediendo al menú de configuración y seleccionando el tipo de detergente requerido. En caso de disponer de SCS, contactar con su servicio técnico e instale el *KIT Liquid Cleaning System*.

9.1 Instrucciones de seguridad

Para la limpieza automática ser recomienda utilizar los productos **Oven Bright** y **Oven Clean**. Contactar con el servicio técnico para realizar su pedido.

El uso de otros detergentes no asegura la calidad de lavado requerido ni el nivel de seguridad necesario. Es imprescindible a su vez respetar las cantidades de producto indicados por cada tipo de lavado, puesto que la utilización de diferentes cantidades puede traer una deficiente calidad de limpieza o bien la creación de espuma que puede dañar el aparato.



Los productos de limpieza pueden provocar quemaduras graves en la piel y daños oculares. Utilizar gafas de protección y guantes de seguridad resistentes a productos químicos durante la manipulación de químicos y la limpieza del equipo.

9.2 Programas de lavado

9.2.1 Lavado Automático Espray



1. Lavado medio
2. Lavado intenso
3. Enjuague con agua
4. Panel de Información
5. Funciones ECO
6. Start

9.2.1.1 Programas de lavado

Los hornos que no disponen del lavado automático disponen de los siguientes programas:

	PRODUCTO	DESINFECCION	SECADO
Enjuague	-	No	Si
Lavado medio	Espray	No	Si
Lavado intenso	Espray	Si	Si

En el caso de los hornos de inyección sin lavado automático, en vez de utilizar los productos **Oven Clean** y **Oven Bright**, utilizar productos de pulverización manual.

Siempre utilizar los productos recomendados por el fabricante.

9.2.1.2 Ejecución de una función de lavado

En el panel se indican el nombre del programa de lavado y la duración del mismo.

En caso de que la temperatura de la cámara sea superior a 65ºC, el horno automáticamente realiza un cool down.

Antes de comenzar con el lavado extraiga todos los recipientes y bandejas de cocción.

Para iniciar un programa de lavado es suficiente con seleccionar una de las tres opciones de lavado y pulsar Start. Siga siempre las instrucciones de la pantalla.



En lavado automático espray, es necesario rociar el desengrasante en toda la cámara de cocción haciendo hincapié en los rincones más sucios y menos accesibles.

Cierre la puerta y la fase de lavado continúa. Una señal acústica indica el final del programa.

Para interrumpir el sistema de lavado automático, pulsar **Stop** y valide su fin. No es posible la interrupción del proceso de lavado una vez se introduce el detergente. Por precaución se ejecuta el proceso de aclarado automático.

En caso de que se vaya la luz durante la limpieza automática, se interrumpe el lavado. Una vez se restablezca la corriente eléctrica, se procede con el aclarado de la cámara de cocción.

Antes de cocinar con el equipo asegurarse de que no hayan quedado restos de detergente o desengrasante en la cámara de cocción. Eliminar posibles restos de químicos y enjuagar bien en interior de la cámara de cocción con la ducha de mano.

9.2.2 Solid Cleaning System (Opción en versión con SLS)



1. Lavado suave
2. Lavado medio
3. Lavado intenso
4. Lavado espray
5. Enjuague con agua
6. Abrillantado
7. Funciones ECO
8. Panel de información
9. Start

9.2.3 Liquid Cleaning System (Opción en versión con LCS)



1. Lavado suave
2. Lavado medio
3. Lavado intenso
4. Lavado espray
5. Enjuague con agua
6. Abrillantado
7. Panel de información
8. Funciones ECO
9. Start

9.2.4 Programas de lavado

A continuación, se describe brevemente cada función de lavado disponible en iWashing:

Enjuague	Suciedad soluble en agua
Lavado suave	Suciedad ligera y acumulaciones de cal generadas por el uso del equipo hasta 200ºC
Lavado medio	Suciedad y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.
Lavado intenso	Suciedad intensa y acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.
Abrillantado	Suciedad calcárea generada por procesos de cocción en los que se haya horneado o cocido al vapor alimentos.
Espray	Programa de lavado semiautomático donde manualmente se proyecta el detergente en espray por toda la cámara de cocción.



Cada modo de lavado dispone de unas fases y unos tiempos prestablecidos, que son los que garantizan un lavado óptimo. No obstante las funciones ECO permiten adaptar los programas de lavado a las necesidades de cada cliente y cada lavado.

Funciones ECO:



Desinfección con vapor. Es la primera fase del lavado y se realiza automáticamente una desinfección de la cámara de cocción mediante inyección de vapor durante 5 minutos.



Abrillantado. Sólo disponible en LCS. Se puede desactivar el abrillantado automático asignado a los lavados suave, medio e intenso.



Secado. Es la última fase del lavado y realiza automáticamente el secado de la cámara de cocción mediante el calentamiento de las resistencias/quemador de gas durante 5 minutos.

A continuación, se resumen los programas disponibles con las funciones predeterminadas.

	PRODUCTO	DESINFECCION	SECADO
Enjuague	-	No	Si
Lavado suave	Oven Clean	No	Si
Lavado medio	Oven Clean	No	Si
Lavado intenso	Oven Clean	No	Si
Abrillantado	Oven Bright	No	Si
Espray		Si	Si

9.2.5 Ejecución de una función de lavado

Para iniciar un programa de lavado es suficiente con seleccionar una de las opciones de lavado y pulsar **Start**.

Seguir siempre las instrucciones que se indican en el panel de información. En el panel se indican el nombre del programa de lavado, la duración y la cantidad de producto de limpieza a utilizar en cada uno de los programas.



Siempre que la temperatura de la cámara sea superior a 65ºC, el horno automáticamente realiza un cool down.

Antes de comenzar con el lavado extraer todos los recipientes y bandejas de cocción. Introduzca siempre el número de pastillas de detergente **OvenClean** o abrillantador **OvenBright** que se indica en la pantalla.



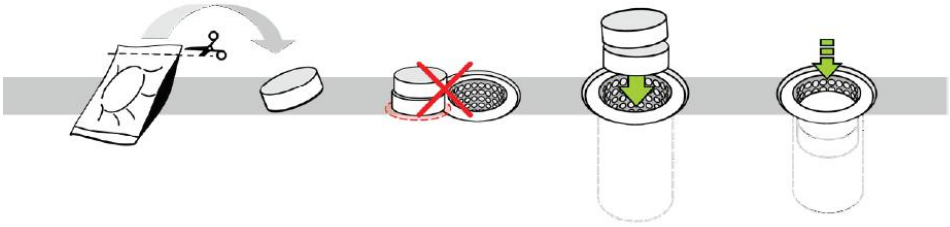
Detergente



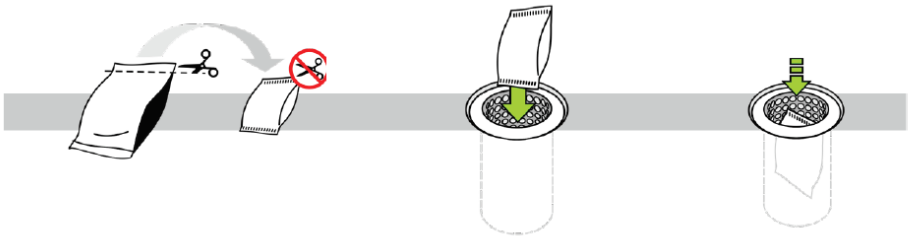
Brillo

Colocar siempre las pastillas de detergente y las del abrillantador en el centro de la cámara, dentro del cestillo ubicado en el centro del horno. Elimine del cestillo restos sólidos antes de introducir el jabón.

Quite el envase de plástico de la pastilla de detergente antes de colocarlo en la rejilla.



En abrillantador está envasado en bolsitas hidrosolubles. Deshacerse del primer envase de plástico e introducir la bolsita en la rejilla del horno.



Al cerrar la puerta, la fase de lavado continúa. Una señal acústica y luminosa indica el final del programa.

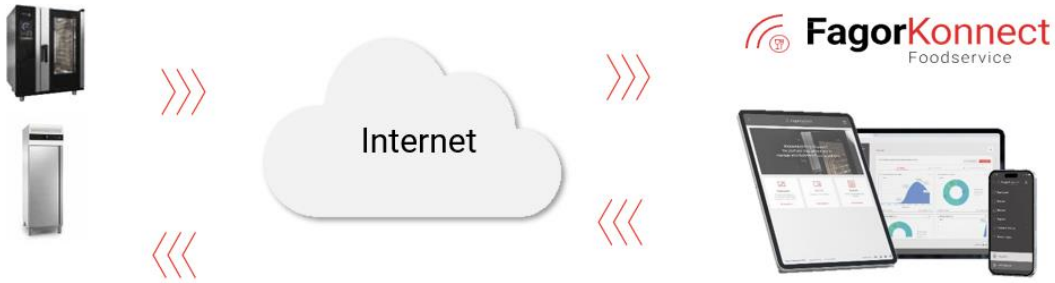
Para interrumpir el sistema de lavado automático, pulsar **Stop** y validar su fin. No es posible la interrupción del proceso de lavado una vez se introduce el detergente. Por precaución se ejecuta el proceso de aclarado automático.

En caso de que se vaya la luz durante la limpieza automática, se interrumpe el lavado. Una vez se restablezca la corriente eléctrica, se procede con el aclarado de la cámara de cocción.

Antes de cocinar con el equipo hay que asegurar que no hayan quedado restos de detergente o desengrasante en la cámara de cocción. Elimine posibles restos de químicos y enjuague bien en interior de la cámara de cocción con la ducha de mano.

10. FagorKonnect

FagorKonnect es la nueva plataforma de conectividad de Fagor Professional. Los equipos preparados para esta funcionalidad cuentan con la capacidad de conectarse a internet y gracias a esa capacidad se pueden supervisar y gestionar desde cualquier sitio y en cualquier momento mediante esta aplicación.



Con ella se puede gestionar y monitorizar los procesos a distancia accediendo a los paneles de control, revisando los datos históricos, visualizando los datos del uso de a tiempo real y muchas otras cosas más. Para más información al respecto, se puede consultar la página web de Fagor Professional (enlace en el QR).

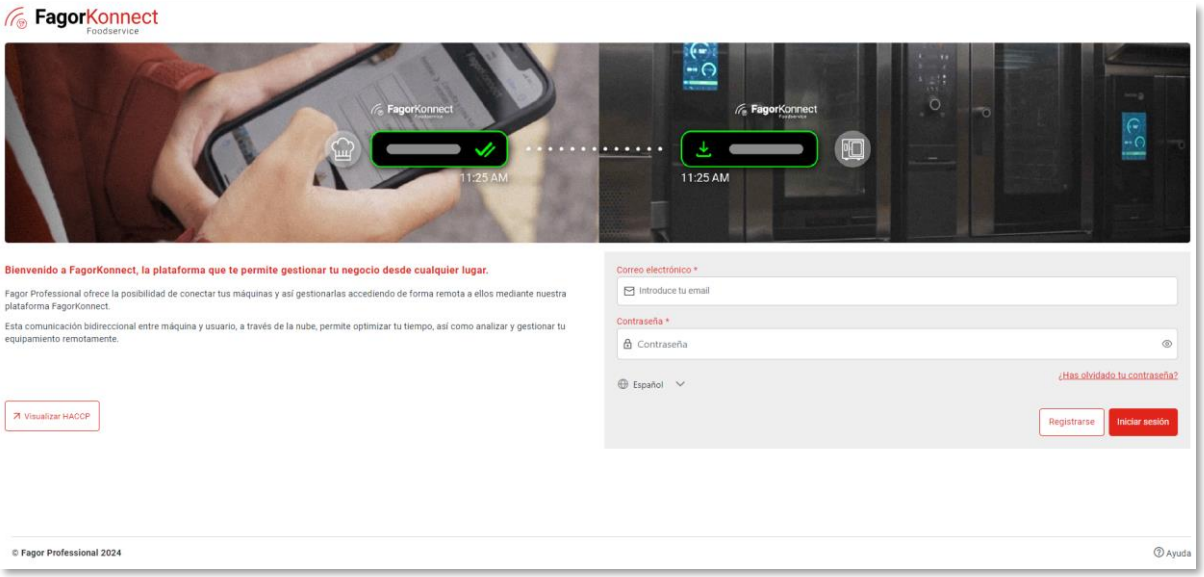
A continuación, se mencionan los pasos que hay que seguir para poder disfrutar de la aplicación, que se explican en detalle en las siguientes líneas.

1. Acceso → 2. Registro → 3. Añadir dispositivo

10.1 Acceso

Se podrá acceder desde el siguiente enlace: fagorfs.onnected.com utilizando un navegador de internet. También estará disponible como aplicación en Google Play y App store.

Konnect | Google Play | App Store



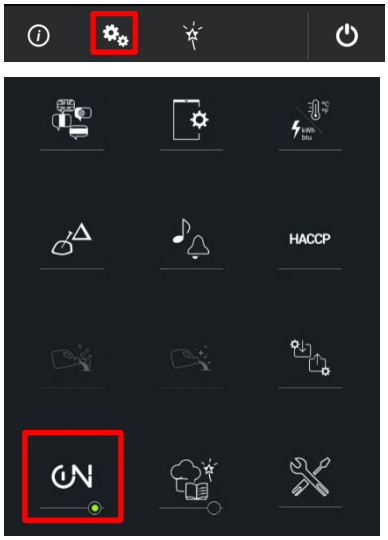
10.2 Registro

En la página de login junto al botón de “Iniciar sesión” se encontrará el botón “Registrarse”. Clicando este botón se mostrará un formulario que simplemente habrá que completar. La contraseña será uno de los campos a rellenar en ese formulario, que una vez terminado habrá que enviar mediante el botón “Registrar”. Después de enviar el formulario se recibirá un email con un enlace de activación y una vez pulsado este enlace finalizará el proceso de registro y se mostrará en pantalla un mensaje informando de ello.

10.3 Añadir dispositivo

Para añadir un dispositivo habrá que realizar acciones tanto en el propio horno como en la plataforma, que se explicarán a continuación.

En la propia pantalla del horno, desplegando el navegador superior y seleccionando el icono de Configuración (icono de engranajes), se encuentra el botón en el que se pueden encontrar los 4 botones que se utilizarán para añadir el horno (ON).

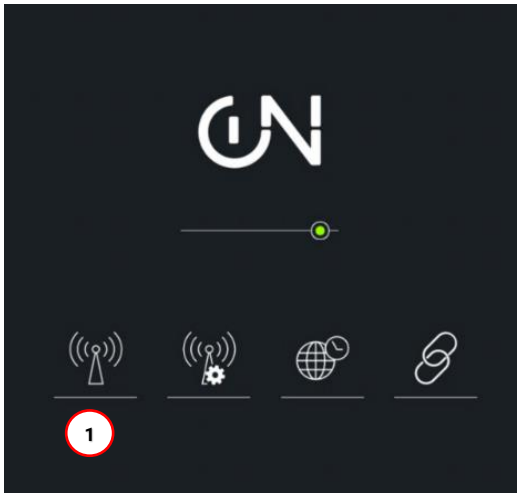


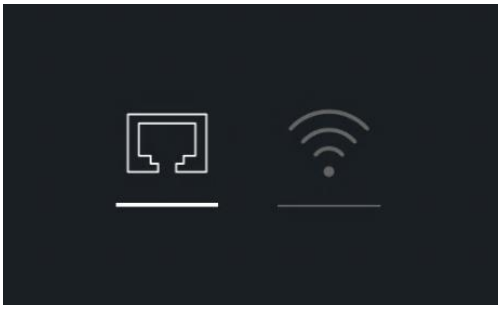


1 Conexión a Internet
2 Configuración de conexión
3 Configuración horaria
4 Vinculación del horno

10.3.1 Conexión a Internet

En el primer botón (1) habrá que seleccionar el tipo de conexión que se desea. A continuación, se detallan los distintos modos de conexión de las máquinas a Internet.





- **(A) Conexión vía Ethernet**

El cable Ethernet RJ 45 se debe conectar al horno, donde el conector ethernet está situado en la base exterior del horno. En los hornos Kompact, se encuentra en el panel posterior del porta-mandos (consultar ficha técnica para identificar la posición exacta).

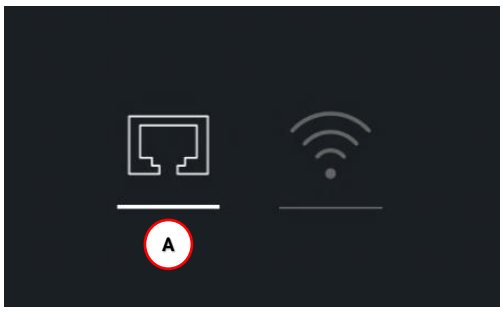




En cuanto a las especificaciones del ethernet, es necesario tener en cuenta los siguientes puntos:

- Se deberá hacer uso del cable Ethernet, mínimo UTP categoría 5E o superior.
- En lo relativo al router de internet debe tener una configuración LAN standard.
- El protocolo de internet deberá ser versión 4 (IPv4). El protocolo IPv6 no es compatible.
- La línea Internet debe tener abiertos los puertos en salida SSH(22), HTTPS(443, 8443), MQTT(8883), VPN(11194) y NTP(123)

En caso de que se quiera conectar el horno a Internet vía Ethernet, será necesario configurarlo así en la propia pantalla del horno pulsando la opción de Ethernet (A).



(B) Conexión vía Wifi



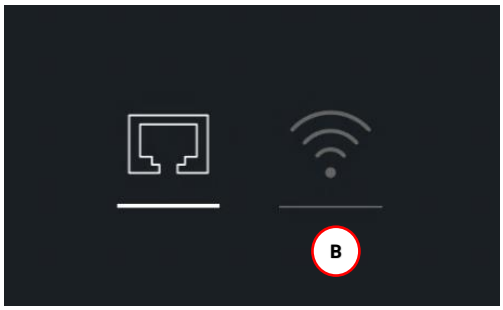

Si se quiere conectar el horno a internet vía Wifi, es necesario tener en cuenta los siguientes puntos:



- Insertar el USB Dongle en el puerto USB del horno. El 'dongle' tiene la funcionalidad de hacer de receptor wifi y se coloca en el puerto USB del panel frontal del porta-mandos.

- Asegurarse que la red NO debe ser cautiva.
- El protocolo de internet deberá ser versión 4 (IPv4). El protocolo IPv6 no es compatible.
- La línea Internet debe tener abiertos los puertos en salida SSH(22), HTTPS(443, 8443), MQTT(8883), VPN(11194) y NTP(123).

En caso de que se quiera conectar el horno a Internet vía Wifi, será necesario configurarlo así en la propia pantalla del horno, pulsando la opción de Wifi (B).



Una vez seleccionado el tipo de conexión el icono que aparecerá en la parte superior de la pantalla nos indicará si se ha realizado correctamente la conexión.

Icono ethernet o wifi en verde: Conexión realizada correctamente con acceso a la plataforma.

Icono ethernet o wifi en blanco: Conexión realizada correctamente sin acceso a la plataforma.

Icono ethernet o wifi en rojo: Conexión incorrecta.

10.3.2 Configuración de conexión

Por cada tipo de conexión se podrán configurar ciertos parámetros que definen dicha conexión.

Es posible conectarse a una IP mediante:

- **IP estática.** En caso de que se le quiera asignar una dirección estática a este dispositivo, será necesario entrar al menú de configuración de conexión (2), desactivar la opción de DHCP (A) e introducir todas las direcciones de forma manual en esta misma pantalla (A.2.).

  Será necesario introducir la siguiente información:

  - Dirección IP

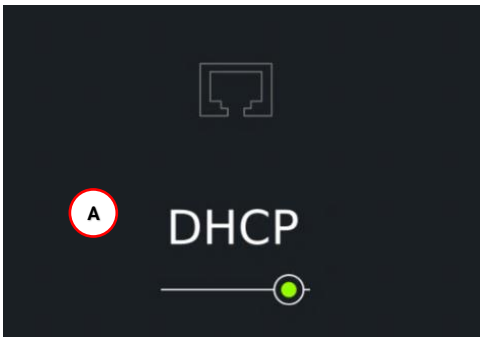
- Máscara de subred
- Puerta de enlace

Será opcional introducir la siguiente información:

- DNS Primario
- DNS Secundario

- IP dinámica (DHCP). El router (o la red) también deberá estar configurada de la misma forma.



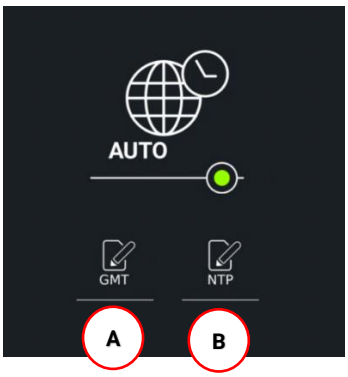




10.3.3 Configuración horaria

La configuración horaria se define de manera automática siempre que la IOT este activada (botón ON con símbolo en verde).





A. **Selección según país**. Seleccione su país en la lista pulsando el botón de selección de GMT (1) para que se actualice la fecha y hora automáticamente en su equipo. Siempre que el botón ON aparezca activado (con la bola en verde en la derecha), se activará automáticamente esta opción, y solo se desactivará en caso de que se active la opción.

B. **Selección según servidor NTP**. Pulsando el botón de NTP *(Network Time Protocol)* podrá configurarse el servidor NTP al que se quiere sincronizar la máquina para actualizar automáticamente la fecha y la hora.

En el caso de la opción AUTO no se tendrá en cuenta la fecha y hora seleccionada en el menú de configuración (11.2.1). Para que esa configuración sea tenida en cuenta habrá que desactivar la opción AUTO (en vez de con botón en verde aparezca en gris), que solo se podrá realizar cuando la IOT este desactivada (botón ON con símbolo en gris).

10.3.4 Vinculación del horno

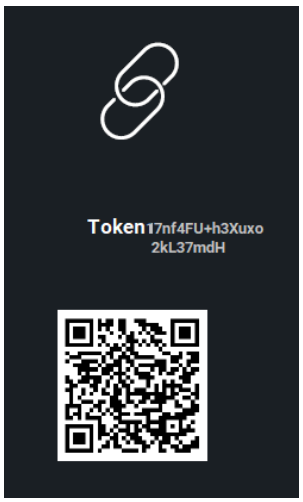
Para vincular el horno a FagorKonnect hay que cerciorarse que la conexión a internet esté realizada y el icono de wifi o ethernet se muestra en verde.



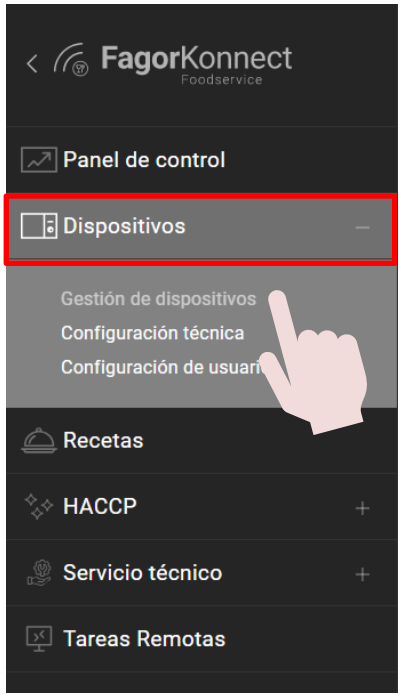
El horno proporcionará un Código de seguridad único (token), mediante el cual la aplicación podrá identificar ese dispositivo en concreto y añadirlo al listado de dispositivos. Para obtener ese token, dentro de la pantalla de configuración IOT tendremos que seleccionar el icono de la cadena (4).

Habrá que tener en cuenta que el token tiene una caducidad de 72 horas. Si no se realiza al alta en ese periodo de tiempo, se deberá generar un nuevo token.





Por otra parte, en lo que a la plataforma se refiere, para proceder a añadir un dispositivo habrá que seguir los siguientes pasos. Primero hay que desplegar el menú lateral y dentro del apartado Dispositivos, seleccionar Gestión de dispositivos. A continuación, habrá que pulsar en "Añadir dispositivo" y seleccionar el tipo al que corresponde. En ese caso se trataría de un horno.



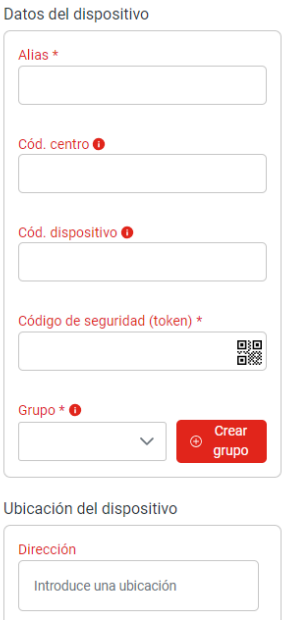


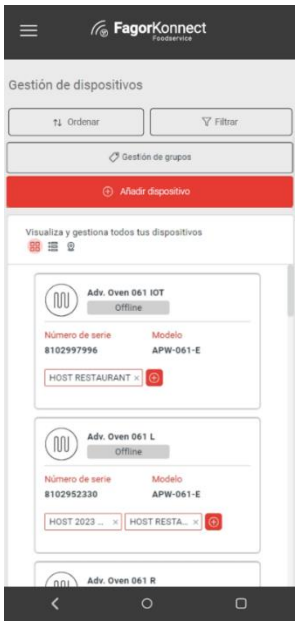


En la siguiente pantalla se debe introducir los siguientes datos obligatorios:

- Alias o nombre del dispositivo
- Código de seguridad: dónde añadiremos el token proporcionado por el horno
- Grupo: es obligatorio incluir un grupo tipo centro para identificar el lugar dónde ubicar nuestra máquina.

Los siguientes datos serán opcionales: Código de centro, código de dispositivo y dirección. Tras introducir todos los datos se debe pulsa en “Añadir dispositivo” y el horno quedará vinculado al usuario.





Una vez añadido el dispositivo tendremos que verificar por un lado que aparece en el listado de dispositivos de nuestra plataforma y por otro lado que el propio horno ha detectado que se ha vinculado correctamente con la aplicación. Esto último se mostrará en la parte superior con el icono de la cadena.



Icono cadena en verde: Horno registrado en la plataforma correctamente asociado a un usuario.

Icono cadena en blanco: Horno registrado en la plataforma sin estar asociado a ningún usuario.

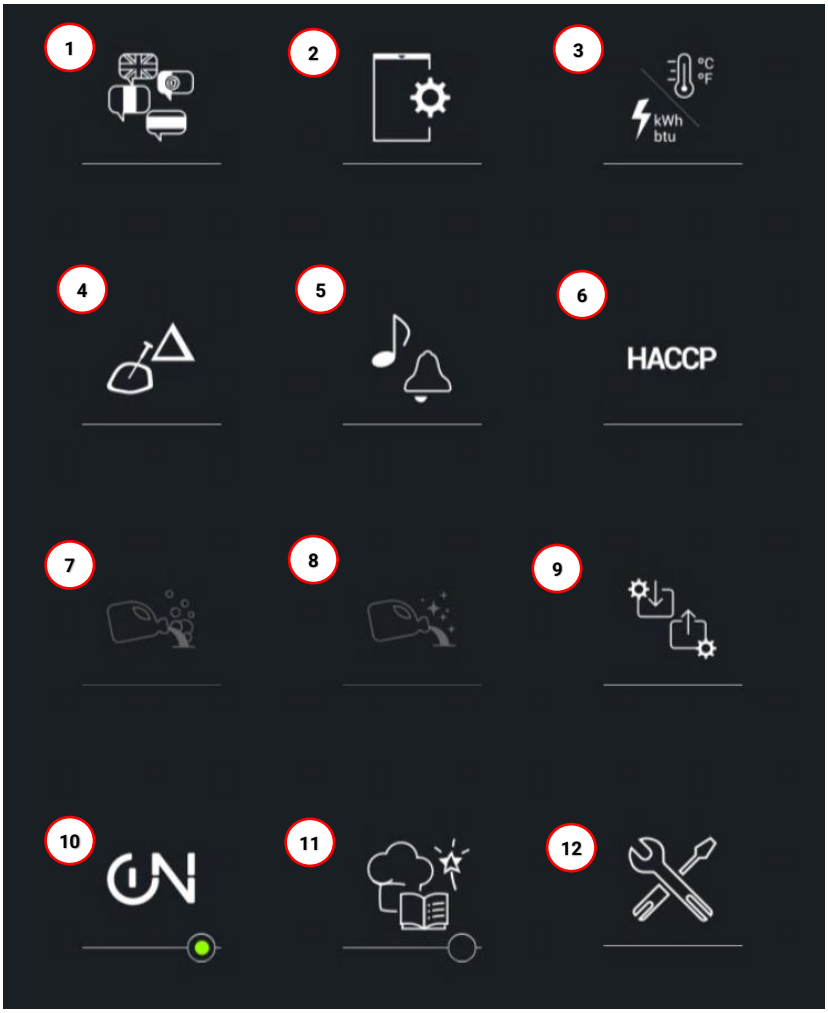
Icono cadena en rojo: Horno sin registrar en la plataforma.

11. Configuración

Al menú de configuración se accede desplegando el navegador superior y seleccionando el icono de Configuración (1).



En el menú configuración se pueden configurar los siguientes apartados:



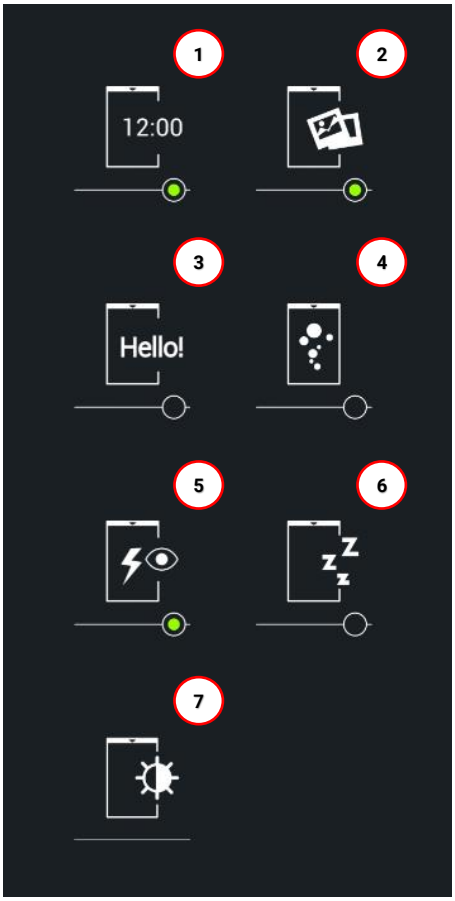
1 Idioma
2 Display
3 Unidades,
4 Delta
5 Sonidos
6 HACCP
7 Dosificación de detergente liquido
8 Dosificación de abrillantador liquido
9 Importar/exportar configuración
10 Conexión IOT
11 Traspasar todas las recetas a Easy coocking
12 Acceso al menú técnico

11.1 Idioma

Los idiomas disponibles son los siguientes:

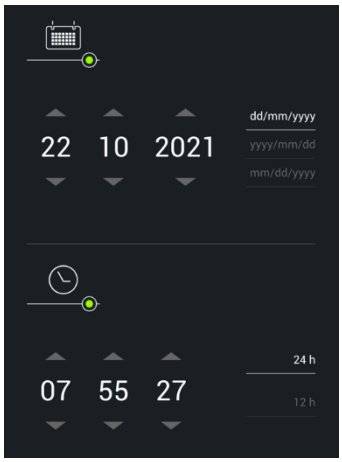
1. ESPAÑOL > ESPAÑOL
2. INGLES > ENGLISH (por defecto)
3. FRANCES > FRANÇAIS
4. ALEMAN > DEUTSCH
5. ITALIANO > ITALIANO
6. PORTUGUES > PORTUGUÊS
7. POLACO >POLSKI
8. TURCO > TÜRKÇE
9. CHECO > ČEŠTINA
10. EUSKARA > EUSKARA
11. CATALAN > CATALÀ
12. GALLEGO > GALEGO
13. SUECO > SVENSKA
14. HOLANDES > NEDERLANDS
15. HUNGARO > MAGYAR
16. FINLANDES > SUOMI
17. ESTONIO > EESTI
18. NORUEGO > NORSK
19. ESLOVENO > SLOVENŠČINA
20. ESLOVACO > SLOVENČINA
21. CROATA > HRVATSKI
22. LITUANO > LIETUVIŲ
23. RUMANO > ROMÂNĂ
24. GRIEGO > ΕΛΛΗΝΙΚΑ
25. RUSO > РУССКИЙ
26. BULGARO > БЪЛГАРСКИ ЕЗИК
27. CHINO Simplificado> 簡體中文
28. ARABE > العربية
29. TAILANDES > ไทย
30. COREANO >한국어
31. JAPONES >日本語
32. HEBREO > עִבְרִית
33. HINDI > नहीं
34. CHINO Tradicional > 繁體中文
35. VIETNAMITA > Tiếng Việt
36. INDONESIO > Bahasa Indonesia
37. DANES> Dansk

11.2 Display



1. Fecha/Hora
2. Fotografía
3. Texto
4. Salvapantallas
5. Gestión de la energía
6. Apagado automático del display
7. Intensidad de la pantalla

11.2.1 Fecha y Hora

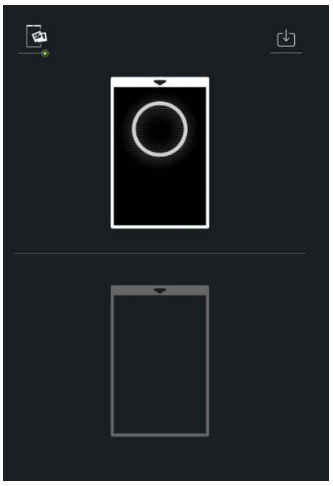


Se pueden configurar los siguientes parámetros:

1. **Formato de la visualización de la fecha**
   dd/mm/yyyy / yyyy/mm/dd / mm/dd/yyyy

2. **Formato de visualización de la hora**
   12/24 horas

11.2.2 Fotografía

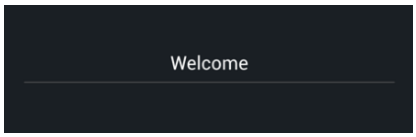


Se puede personalizar la fotografía de la pantalla de OFF.

Para importar una nueva fotografía insertar el USB en su alojamiento y pulsar el botón de **Importar** y seleccionar la fotografía deseada.

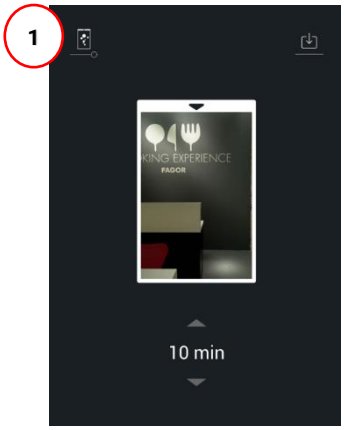
Sólo es posible importar ficheros con extensión JPG, PNG y SVG.

11.2.3 Texto



Se puede visualizar un texto personalizable en la pantalla de OFF. Pulsar el botón verde para activar/desactivar el texto.

11.2.4 Salvapantallas

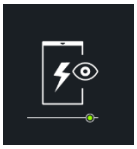


El **salvapantallas** se activa cuando no se detecta actividad durante el tiempo configurado.

Pulsar el botón de **Importar** para cargar la fotografía que se quiere utilizar como salvapantallas. Se puede personalizar el tiempo de espera de 1 a 30 minutos.

Pulsar el botón de Activar/Desactivar salvapantallas (1) en caso de querer configurarlo.

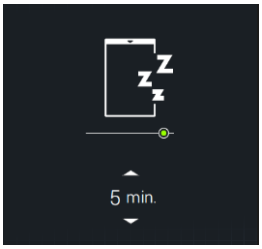
11.2.5 Gestión de la energía



Al activar el botón verde, se define si se quiere visualizar el consumo energético al final del cocinado, mostrando el valor del consumo total en tiempo y energía.



11.2.6 Apagado automático del display



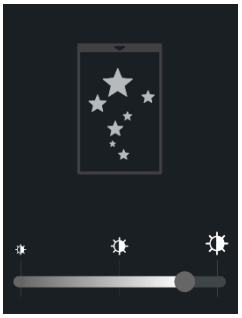
Se pulsa en el icono para Activar/desactivar el apagado automático del display.

El apagado automático del display es configurable de 1 a 60 minutos.

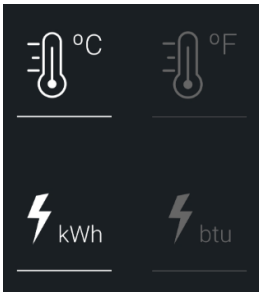
El display se apaga si se supera el tiempo seleccionado en la pantalla de OFF.

11.2.7 Intensidad de la pantalla

El brillo de la pantalla se regula deslizando el valor de menos a más.



11.3 Unidades



Se puede seleccionar entre:

1. **Unidad de temperatura**: º C o º F

2. **Medición de la energía**: kWh o BTU.

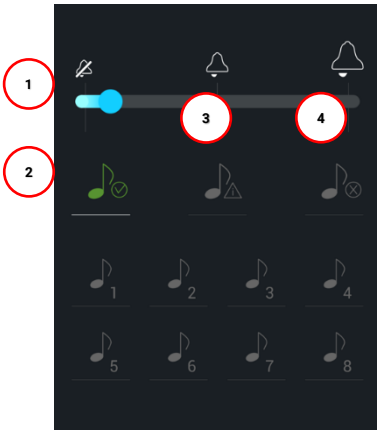
11.4 Delta



En modo **Delta**, el horno se regula con un incremento de temperatura constante. La temperatura de consigna es la temperatura de la sonda núcleo seleccionada por el usuario más la temperatura delta configurada en este apartado.

El valor de delta se puede configurar entre 20-80ºC, con un valor por defecto de 50ºC.

11.5 Sonidos



Se dispone de 8 melodías predefinidas. Se pueden configurar los siguientes parámetros:

1. Volumen total
2. Melodía para aviso final del programa
3. Melodía para avisos generales
4. Melodía para error/Interrupción proceso

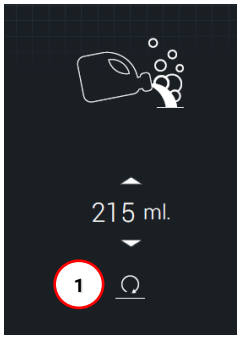
11.6 HACCP



El horno almacena los datos de los últimos 30 días en cumplimentación la normativa HACCP.

Accediendo a la pantalla de HACCP, se solicita la selección del periodo a descargar. Por defecto se descargan lo datos de los últimos 30 días. Introducir el USB en su alojamiento y pulsar el botón de **Exportar** (1).

11.7 Dosificación para detergente líquido (sólo LCS)

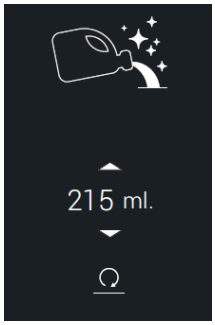


Sólo está visible en el menú de configuración en el caso de que el horno tenga instalado el *KIT lavado líquido* o sea un horno con lavado automático LCS.

Permite al servicio de postventa configurar la dosificación del detergente en ml.

El valor que se visualiza es el valor definido en fábrica, el cual puede ser restablecido mediante la pulsación de **Restablecer** (1).

11.8 Dosificación para abrillantador líquido (sólo LCS)



Sólo está visible en el menú de configuración en el caso de que el horno tenga instalado el *KIT lavado líquido* o sea un horno con lavado automático LCS.

Permite al servicio de postventa configurar la dosificación del abrillantador en ml.

El valor que se visualiza es el valor definido en fábrica, el cual puede ser restablecido mediante la pulsación de **Restablecer**.

11.9 Importar/Exportar configuración



Mediante el uso del USB es posible importar la configuración de otro equipo a nuestro equipo. Del mismo modo se puede exportar la configuración actual a una memoria USB. Introducir el USB en el alojamiento antes de proceder a la Importación/Exportación de configuración.

Los parámetros importados son los siguientes:

1. Idioma
2. Display
3. Unidades
4. Configuración Delta
5. Sonido
6. Gestión de energía

11.10 Configuración IOT



Se puede activar/desactivar la conectividad a la red de FagorKonnect. *Ver apartado 10. FagorKonnect.*

Mediante la conexión a la aplicación se puede conectar diferentes equipos y controlar el funcionamiento y mantenimiento de estos hornos desde la distancia.

11.11 Traspasar todas las recetas a Easy coocking



Pulsando sobre este icono se importan todas las recetas de Fagor Cooking Center a la lista de recetas de Easy Cooking.

12. MANTENIMIENTO

12.1 Limpieza manual

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la máquina.

Utilizar siempre productos de limpieza recomendados por el fabricante. Los componentes funcionales deben lavarse con agua tibia, un paño y un detergente suave.

- Partes exteriores
- Junta de la puerta
- Cristal interior de la cámara de cocción
- Bandeja recogeaguas y canalón de desague

Asegurar de que el horno este apagado y espere a que se enfríen sus componentes antes de comenzar con el proceso de limpieza.



Al utilizar el horno en funcionamiento continuo y con temperaturas de cámara de cocción superiores a 260ºC, se corre el riesgo de que la junta de la puerta se deteriore rápidamente. Para alargar la vida de las juntas de la puerta, se recomienda limpiarla a diario con detergentes suaves.

La limpieza manual debe realizarse de la siguiente manera:

1. Enfriar el horno hasta 60ºC, (utilizar la función **Cool down** del horno), y después quitar todos los residuos sólidos.
2. Pulverizar uniformemente en el interior de la cámara el detergente.
3. Cerrar la puerta y dejar actuar el detergente durante 5 ó 10 minutos (dependiendo del tipo de suciedad).
4. Aclarar con agua abundante. Para ello se puede utilizar la ducha que viene con el aparato (opcional en todas las versiones)
5. Secar el horno mediante el modo convección durante minutos. A continuación, desconectar la alimentación, cerrar las llaves de corte de agua y dejar entreabierta la puerta, para que así el aire que está dentro del horno esté limpio.

Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve, termina en tan sólo 15 minutos, con la ventaja de tener un aparato en perfecto estado y listo para el trabajo del día siguiente.

12.2 Irregularidades

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe atentamente que:

- Los fusibles están correctamente.
- Hay tensión correcta en la máquina
- La presión de agua de red es correcta.
- Si de la puerta sale vapor, puede ser que la junta de la puerta está sucia, en tal caso proceder a su limpieza.
- Si se observa que cae agua al suelo es posible que el desagüe del aparato esté obstruido. Observe también, que el filtro de la cuba y el recogeaguas del aparato estén limpios.
- Este modelo dispone de un programa de autodiagnóstico, que en caso de avería el aparato queda bloqueado y en los indicadores digitales aparece un mensaje de error.



Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

13. Tipos de fallo

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- En el texto superior del display aparece un mensaje de forma intermitente.
- Si se pulsa el botón **Start**, el mensaje de error volverá a mostrarse en pantalla.
- Para borrar el mensaje de error y que deje de sonar el timbre es necesario corregir y validar el error.
- Cuando desaparece el fallo que provoca el error, las salidas vuelven a actuar con normalidad.

A continuación, se indican los errores que se pueden dar en el horno, indicando el mensaje que ha de mostrarse en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.

Error	Descripción	Consecuencias
E1 Sensor TC	Sonda de Cámara estropeada TC está fuera del rango. [-10ºC.400ºC]	El horno queda completamente deshabilitado
E2 Sensor TN	Sonda de Núcleo (TN) estropeada. TN está fuera del rango [-10ºC.400ºC]	Se deshabilita la función pincho y delta
E3 Sensor TV (Solo 0623)	Sonda de vapor (TV) estropeada TV está fuera del rango [-10ºC.400ºC]	Sólo se puede trabajar en modo Convección, omitiendo la condensación de agua
E4 Sensor TG (Solo CP y CPW)	Sonda de generador estropeada TG está fuera de rango [-10ºC.400ºC]	Sólo se puede trabajar en modo Convección
E5 Sensor NTC	Sonda NTC estropeada NTC está fuera de rango [-10ºC.400ºC]	El ventilador (VE) pasara a girar a máximas revoluciones.
E6 Sensor Humedad	Sonda Humedad estropeada. Sonda HR está fuera de rango [0mV.2700mV]	El horno queda completamente deshabilitado
E7 Temp. Alta	La NTC del controlador alcanza 60ºC, pero no supera 70ºC	El horno funciona normalmente. Se muestra el mensaje durante 3” cada 30”
E8 Temp. Alta	La NTC del controlador supera 70ºC	El horno queda completamente deshabilitado
E9 Falta agua (Solo CP y CPW)	Se detecta que VDV lleva 7 o más minutos en marcha y no se alcanza el nivel máximo	Sólo se puede trabajar en modo Convección
E10 Error Vaciado (Solo CP y CPW)	Se detecta que VAC lleva 1 o más minutos en marcha y no baja del nivel mínimo	Sólo se puede trabajar en modo Convección
E11 Fallo CV (Solo CP y CPW)	Siendo TG<80ºC, cuando actúa CV, y en 10 minutos, TG no sube 3 o más grados	Sólo se puede trabajar en modo Convección

E12 Fallo CC	Actúa CC y en 25 minutos, TC no sube 3 o más grados. (Si TC< (Consigna - 10))	El horno queda completamente deshabilitado
E13 Fallo Soplante QC1 (Sólo hornos de GAS)	Error de soplante de cámara QC1	El horno queda completamente deshabilitado.
E14 Bloqueo QC1 (Sólo hornos de GAS)	Control de encendido de cámara bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de cámara tras 3 intentos	El horno queda completamente deshabilitado.
E15 Fallo QC1 (Sólo hornos de GAS)	Fallo en caja de encendido por uno de estos 2 errores: No se activa EV gas No se consigue desbloquear la caja	El horno queda completamente deshabilitado.
E16 Fallo Soplante QV (Sólo hornos de GAS)	Error de soplante de vapor	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E17 Bloqueo QV (Sólo hornos de GAS)	Control de encendido de vapor bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de vapor tras tres intentos	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E18 Fallo QV (Sólo hornos de GAS)	Fallo en la caja de encendido de caldera por 2 errores: No se activa EV gas No se consigue desbloquear la caja	Sólo se puede trabajar en modo *Convección*.
E19 FALLO Soplante QC2 (Sólo hornos 20 bandejas de GAS)	Error de soplante de cámara QC2	El horno queda completamente deshabilitado.
E20 Bloqueo QC2 (Sólo hornos 20 bandejas de GAS)	Control de encendido de cámara bloqueado. Este error se genera cuando no enciende el quemador de cámara tras 3 intentos	El horno queda completamente deshabilitado.
E21 Fallo QC2 (Sólo hornos 20 bandejas de GAS)	Fallo en caja de encendido por uno de estos 2 errores: No se activa EV gas No se consigue desbloquear la caja	El horno queda completamente deshabilitado.
E22 Error COM	Error de comunicación entre tarjetas	El horno queda completamente deshabilitado.
E23 Error Autotest (Solo CP y CPW)	Si durante el ciclo de Autotest (TC) no se ha conseguido estabilizar el valor del termopar en 15 minutos	Mensaje de error de autotest.
E24 Error Calibración	Si durante el ciclo de Calibración (TC y TN1) no se ha conseguido estabilizar el valor del termopar en 15 minutos	Mensaje de error de calibración

(Solo CP y CPW)

E25 Error Caudalímetro (Solo CP y CPW)	Si en el llenado posterior al proceso de Vaciado automático se consigue nivel y el caudalímetro no detecta	Mensaje de error de caudalímetro
E26 Error Nivel (Solo CP y CPW)	Si en el llenado posterior al proceso de Vaciado automático el caudalímetro cuenta más litros de los debidos y no se detecta nivel	Sólo se puede trabajar en modo Convección
E27 Error calderín (Solo CP y CPW)	En cualquiera de las dos refrigeraciones de TG, si VDV lleva activo más de tiempo que lo debido	Sólo se puede trabajar en modo Convección
E28 Error Presostato detergente (solo kit det liquido)	Si durante la dosificación de los detergentes líquidos el presostato detecta que el tubo se ha obstruido.	Solo se puede lavar con detergente sólido
E29 Power Supply Error	Si durante la ejecución de cualquier programa (Start) se va la luz, el horno guardará este error	Mensaje de error de alimentación
E30 Generador Temp. alta	Si TG supera los 120ºC	Sólo se puede trabajar en modo Convección

14. Recomendación de protección ambiental

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.



Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje. Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.



El poseedor final de los residuos de envase es el responsable de su gestión final.

EN: ORIGINAL USER AND MAINTENANCE MANUAL



Carefully read the instructions in this manual before using the appliance for the first time.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS 5

1.2 WARNINGS 7

2. CONTROL ELEMENTS 8

2.1.1 Additional top panel *10*

2.1.2 Information *10*

2.1.3 Configuration menu *10*

2.1.4 EasyCooking *10*

2.1.5 OFF *10*

3. MCOOKING 11

3.7 HUMIDIFICATION LEVELS 15

3.8 TEMPERATURE REGULATION 16

3.9 TIME REGULATION 16

3.10 CLIMATE 17

3.11 DELAYED PROGRAMME 17

3.12 START 18

3.13 CREATING/EDITING RECIPES 18

3.14 SAVE/RECIPE INFORMATION 20

3.15 EXECUTION SCREEN 22

4.1 SELECTING THE COOKING PROCESS 24

4.2 STARTING THE COOKING PROCESS 29

4.3 SAVING A COOKING PROCESS 30

4.4 IMTCS 31

..... 32

5. MULTITRAY ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

5.1 MANUAL MULTITRAY ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

5.2 MULTITRAY RECIPES ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

5.2.1 Load recipes manually ..... *¡Error! Marcador no definido.*

5.2.2 Load a shopping cart ... *¡Error! Marcador no definido.*
5.2.3 Save a shopping cart ... *¡Error! Marcador no definido.*
5.2.4 Executing a shopping cart ... *¡Error! Marcador no definido.*
6. FAGOR COOKING CENTER ... 44
6.1 FILTERING RECIPES ... 45
6.1.1 Filter by family ... *45*
6.1.2 Filter by origin ... *45*
6.1.3 Filter multitray recipes ... *46*
6.1.4 Filter by favourites ... *¡Error! Marcador no definido.*
6.1.5 Filter by name ... *¡Error! Marcador no definido.*
6.1.6 Filter by shopping carts ... *47*
6.2 SELECTING RECIPES DELETE AND EXPORT ... 48
6.2.1 Export recipes ... *49*
6.2.2 Import recipes ... *¡Error! Marcador no definido.*
6.2.3 Display in mosaic mode or list mode ... *¡Error! Marcador no definido.*
7. EASYCOOKING ... 50
7.1 EASY MANUAL COOKING ... 51
7.2 EASY COOKING CENTER ... 52
7.3 EASY WASHING ... 53
7.4 EASY CONFIGURATION ... 54
7.4.1 Restricted access ... *55*
7.4.2 Change password ... *55*
8. ADDITIONAL FUNCTIONS ... 56
8.1 OVERNIGHT COOKING ... 57
8.2 CHARCUTERIE ... 58
8.3 PASTEURISATION ... 59
8.4 VACUUM COOKING ... 60
8.5 SMOKING ... 61
8.6 DEHYDRATION ... 62

8.7 FERMENTATION 62

8.8 REGENERATION 63

8.8.1 Banquet dish serving 64

8.8.2 Container serving 64

8.8.3 Final browning 65

8.8.4 Re-toast baking products 65

8.8.5 A la carte serving 66

9. IWASHING 67

9.1. SAFETY INSTRUCTIONS 67

9.2 WASHING PROGRAMMES 68

9.2.1 Automatic spray wash 68

9.2.2 Solid Cleaning System (option in version with SLS) 70

9.2.3 Liquid Cleaning System (option in version with LCS) 71

9.2.4 Washing programmes 72

9.2.5 Using a washing function 73

10. FAGORKONNECT 75

10.1 REGISTER ON THE DIGITAL PLATFORM ..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

10.2 CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE INTERNET ..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

10.3 CONNECTING THE OVEN TO THE FAGOR KONNECT DIGITAL PLATFORM ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

10.4. TIME CONFIGURATION ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

11. CONFIGURATION 84

11.1 LANGUAGE 85

11.2 DISPLAY 86

11.2.1 Date and time 87

11.2.2 Photos 87

11.2.3 Text 87

11.2.4 Screensaver 88

11.2.5 Energy management 88

11.2.6 Automatic display shutdown 88

11.2.7 Screen intensity 88

11.3 UNITS 88

11.4 DELTA 89

11.5 SOUNDS 89

11.6 HACCP 89

11.7 DOSING OF LIQUID DETERGENT (ONLY LCS) 90

11.8 DOSING OF LIQUID RINSE AID (ONLY LCS) 90

11.9 IMPORT/EXPORT CONFIGURATION 91

11.10 IOT CONFIGURATION 91

12. MAINTENANCE 92

12.1 MANUAL CLEANING 92

12.2 FAULTS 93

13. ERROR TYPES 94

14. ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION 97

1. General safety instructions

1.1 General information

This manual has been created to facilitate a complete understanding of the operation, installation and maintenance of the appliance. It contains the information and warnings necessary for its correct installation and use, as well as information about the features and possibilities it offers, so that you can take advantage of all the potential at your disposal.



.

CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

Keep this manual in a safe place for future reference.

In the event of sale or transfer of the machine, pass this manual on to the new user.



THIS APPLIANCE IS FOR PROFESSIONAL USE ONLY AND MUST BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

The positioning and installation of the appliance, as well as any repairs and/or alterations, must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in accordance with the regulations in force in each country, and the manufacturer cannot be held responsible for improper installation.

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury.
It is absolutely forbidden to alter, circumvent, remove or bypass safety devices.

Failure to comply with this warning may result in serious risks to health and safety.

Use the equipment only for the uses intended by the manufacturer. Inappropriate use may cause risks to the health and safety of users and the equipment. This appliance must only be used for cooking food in industrial and professional kitchens by qualified personnel. Any other use contravenes the intended use and is therefore dangerous.

.

- If your machine develops a fault, please call the Technical Assistance Service.
- DO NOT attempt to repair it yourself or by unqualified or unauthorised personnel.
- Use original spare parts, otherwise the warranty will be void.
- To avoid the contamination of foods and to maintain hygiene, it is advisable to clean items that come into contact with food and the surrounding areas at the end of each use.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended that you clean the inside of the appliance with a cloth soaked in soapy water and then run it empty for ½ hour in Steam mode to eliminate the characteristic odours of a new appliance.
- Use food-grade detergents for cleaning.
- DO NOT use abrasives, corrosives, acids, solvents or chlorine-based detergents for cleaning, as these will damage the components of the equipment.

- DO NOT direct pressurised jets of water towards internal components.
- This appliance has been designed to work in ambient temperatures between 5ºC and 40ºC.
- DO NOT leave flammable products or objects inside or around the equipment.
- Keep the ventilation inlets clear of obstacles.

NON-COMPLIANCE WITH THESE RULES OR IMPROPER USE OF THE APPLIANCE EXEMPTS THE MANUFACTURER FROM ANY POSSIBLE WARRANTY OR CLAIM

To ensure that the appliance is in perfect operating and safety conditions, it is recommended to have it serviced and inspected by an authorised service centre at least once a year.
During prolonged periods of inactivity, it is recommended to disconnect the appliance from the water and electricity supply.

BURN AND INJURY HAZARD



During cooking and until all parts of the equipment have cooled down, take the following precautions:

- Only touch the control knobs and handle. External metal parts and the door glass reach very high temperatures (>60°C).
- When opening the door, do so slowly, taking care of the steam coming out of the very hot cooking chamber.
- Always wear heat-resistant clothing when handling objects inside the cooking chamber.
- Remove the probe from the core before removing the trays, and place it in its holder, ensuring that the cable does not obstruct the removal of trays.



Exercise extreme care when removing trays from the chamber when the top tray is at a height of 160 cm or higher. There is a risk of burns caused by the hot contents of GN trays.

FIRE HAZARD



Before use, make sure that there are no improper objects inside the equipment (manuals, plastics, etc.) and that the smoke outlet is free from obstructions.
Do not place heat sources, flammable or combustible substances near the equipment.
Do not use highly flammable foods or liquids (e.g. alcohol) during cooking.
Clean the cooking chamber regularly. Accumulated food and fat residues can catch fire.
Cooking with alcohol is not permitted.

ELECTRICAL SHOCK HAZARD



Do not open compartments marked with this symbol. Access is restricted to personnel qualified and authorised by FAGOR PROFESSIONAL only. Failure to comply with this rule invalidates the warranty and exposes the user to the risk of damage and injury that could be fatal.

CORROSIVE HAZARD



Before handling any cleaning chemicals, read the product safety information carefully and make use of appropriate PPE. When in contact with any part of the body, these products are abrasive and can cause skin and eye irritation.

Only use products recommended by the manufacturer.
Do not open the oven door during the washing process. There is a risk of injury to eyes and skin.

1.2 Warnings

Improper installation, incorrect adjustment, improper servicing or maintenance of the appliance, as well as improper handling of the appliance, can cause damage to property and injury. Carefully read the instructions in this manual before using the appliance for the first time.

Do not store or use explosive gases or liquids near the appliance, or introduce liquids containing alcohol into the appliance.

When the oven is hot, do not open the door abruptly (danger of burns due to the existence of hot vapours). Do not pour cold water inside the chamber when it is hot.

For airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is less than 70 dB(A).

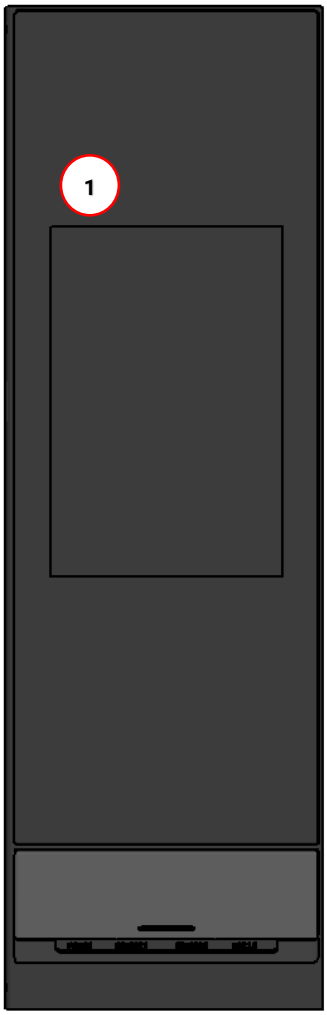
Repairs or interventions carried out by personnel other than the FAGOR PROFESSIONAL TAS (Technical Assistance Service) or authorised TAS will result in the loss of the guarantee.

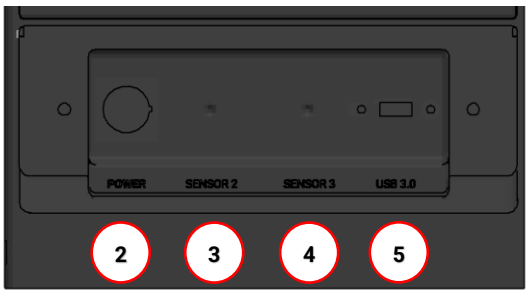
Ensure that the oven installer completes the CHECKLIST, verifying:

- Electrical connection.
- Gas connection.
- Flue gas outlet connection.
- Water connection.
- Waste water connection.
- Installation conditions.
- Explanation of the general operation of the oven to the user (use and maintenance).

This appliance must be installed in a room with sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to health.

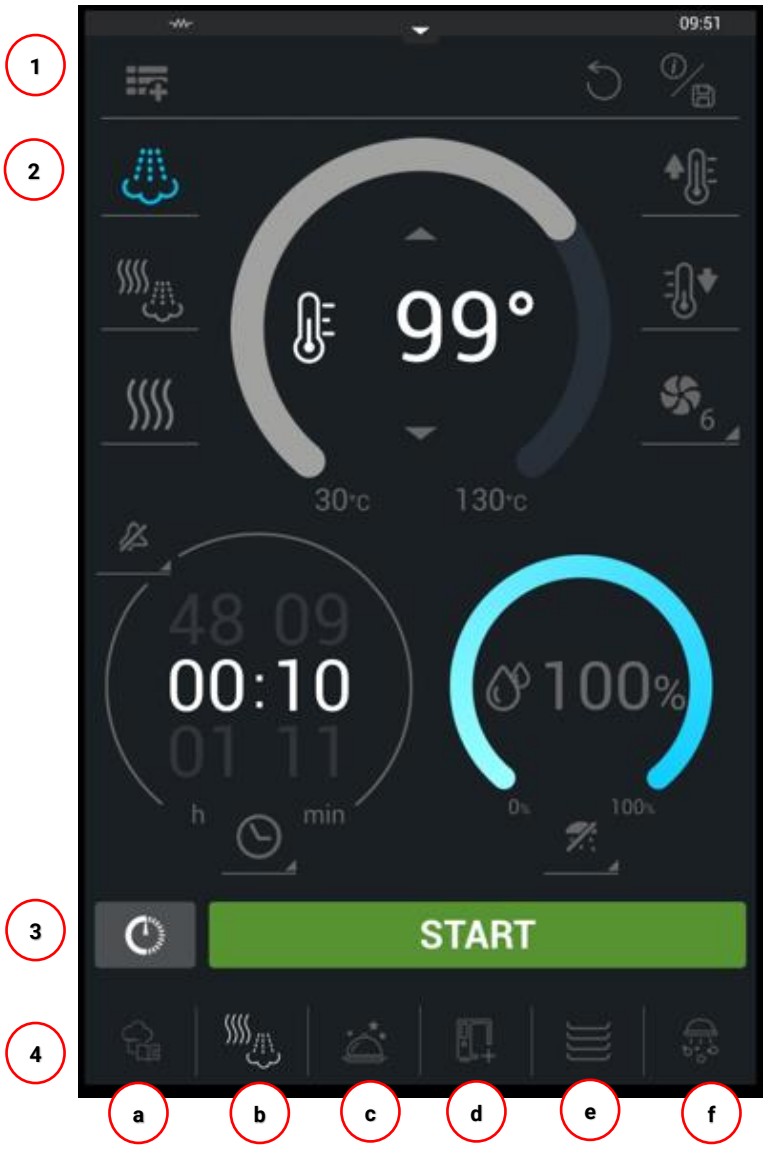
2. Control elements





1. Control screen
2. RESET switch
3. Optional external probe input: SENSOR 2
4. Optional second external probe input: SENSOR 3
5. USB socket

2.1 Control screen



1. Additional top panel
2. Cooking parameters
3. Delayed cooking/Start
4. Main functions
    a. Fagor Cooking Center
    b. Cooking
    c. Cooking
    d. Additional Functions
    e. Multitray
    f. iWashing

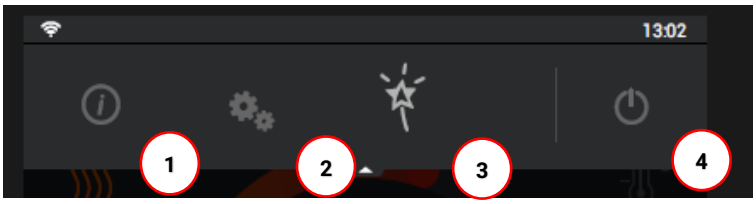
2.1.1 Additional top panel

The upper section of the screen shows the current time and the status of the following sockets and connections:

- Internet connection indicator (WiFi or Ethernet)
- Holiday Mode activated (if it is activated)
- Heating element active (if a heating process is currently running)
- Time



There is the option to display new secondary functions on the upper bar:



2.1.2 Information

Pressing this button will take you to the oven's user manual.

2.1.3 Configuration menu

The configuration menu is where you can access the oven maintenance options. This can only be accessed by the technical service.

2.1.4 EasyCooking

Easy Cooking is a feature where the oven can be configured in a mode that is simpler for the user.

The controls are more straightforward and only include the oven's main functions, such as manual cooking, automatic cooking and automatic washing. In this mode you can also set up limited access to the oven through user control and configure the interface according to your needs.

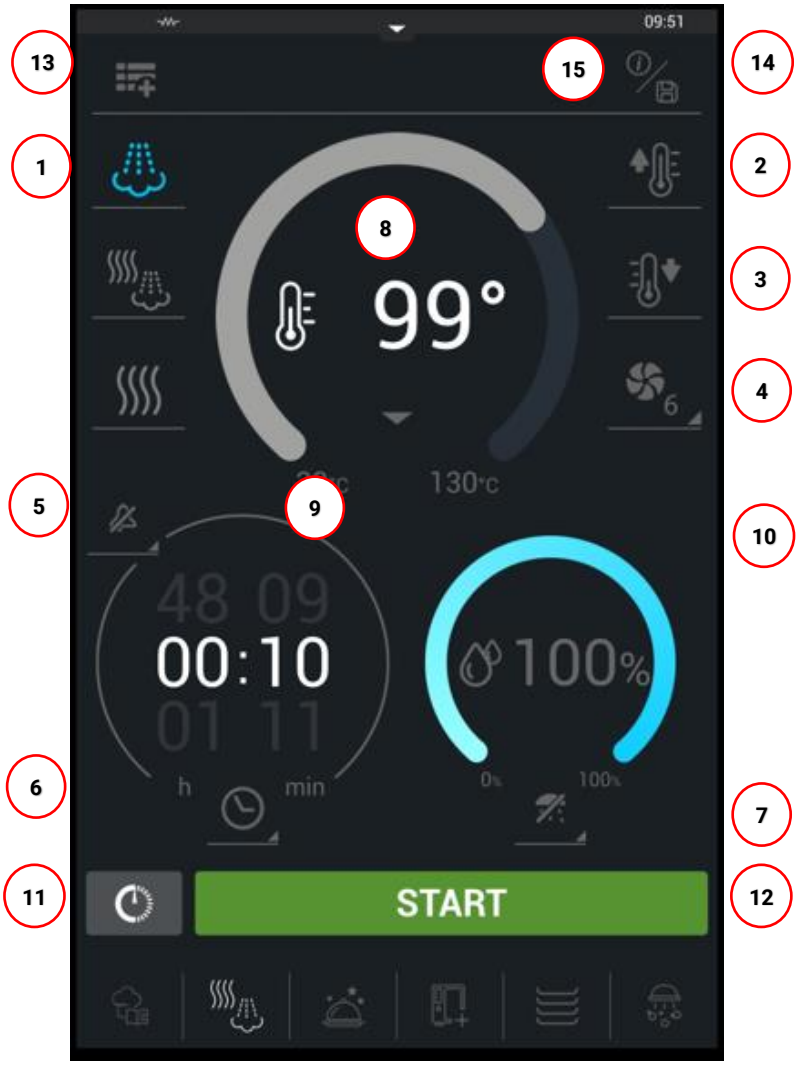
2.1.5 OFF

Pressing this button deactivates the oven, turning the screen off.

3. mCooking

The lower navigation bar allows you to access and move from one cooking function to another quickly and easily.

mCooking is the manual cooking mode, the second function available on the lower navigation bar.



1. Cooking modes
2. Preheat function
3. Cool down
4. Fan speed
5. Alarms
6. Time/thermal probe/Delta cooking mode
7. Humidification levels
8. Temperature dial
9. Time/core temperature dial
10. Humidity dial
11. Delayed programme
12. Start
13. Creation of phases/recipes
14. Save/recipe information
15. Reset parameters

3.1 Operating modes

Convection



Heating generated by the heating elements or gas burner in the oven chamber. The humidity will be generated by the food and the oven will regulate itself when the selected humidity is reached. Ranges available:

Temperature: 20ºC to 300ºC
Humidity: 0% to 100%

Combination



The oven regulates itself with a combination of convection and vapour functions, using dry heat from the heating elements or gas burner in the oven chamber and humid heat produced by water vapour. Ranges available:

Temperature: 20ºC to 250ºC
Humidity: 0% to 100%

Steam



Direct Steam: Humid heat is generated by injecting water into the oven chamber when it is heated using heating elements or a gas burner.

Pure Steam: Humid heat is generated by boiling water in the oven boiler. Ranges available:

Temperature: 30ºC to 130ºC
Humidity: 100%

3.2 Preheat function



When you use the preheat function, the oven calculates the required temperature and humidity automatically, depending on the selected function.

3.3 Cool down function



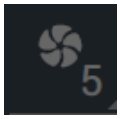
3. mCooking >

This function is provided to automatically reduce the temperature inside the cooking chamber. The temperature can go down as far as 45ºC.



The fan runs continuously during this cycle. Do not put your hand in the chamber and make sure both the fan guard and tray guides are securely anchored in position. Do not cool the oven by adding cold water directly into the chamber.

3.4 Fan speed



You can use this option to adjust the speed of the fan. The oven offers six different speeds so you can adjust the air flow level to the type of product you want to cook.

There are 6 options:

- Speed 1: 500 rpm with stops
- Speed 2: 500 rpm
- Speed 3: 700 rpm
- Speed 4: 1100 rpm
- Speed 5: 1200 rpm
- Speed 6: 1440 rpm

3.5 Alarms

The oven offers 6 types of alarms. These alarms can be activated between different phases of a recipe or at the end. The alarm is programmed at the end of each phase, so it is visible at the beginning of the following phase.



No alarm

General audible alarm

Add liquid

Mix

Cover

Cut marks

Remove tray

Alarm with text

3.6 Time/thermal probe/Delta cooking mode

The cooking processes can be managed by time or by internal core temperature, using a probe.



Time option:

You can choose to configure your cooking time from 0-48 hours.



Indefinite time option:

The oven will run continuously until the cooking is ended by pressing the STOP button.



Thermal probe option:

The oven provides a multi-point probe to configure the core temperature of the food. The probe has its own holder in the cooking chamber.

You can also have one or two additional external probes, one of which may be a sous vide probe. The external probe has a measuring point.

The probe number that each of the options in the drop-down menu refers to is indicated on the inside of the oven control panel cover (probe 2/probe 3).



Delta T cooking function

This function allows you to set the food core temperature that you want to reach. The unique feature of this option is that the temperature difference between the chamber and the core of the food is kept constant. This ensures that the food is cooked slowly, minimising the loss per cooking operation.

You can adjust the Delta T temperature from the configuration menu and the selection range is from 20 to 80, with 50 being the default value. The greater the difference, the faster the cooking.

Delta 2 and Delta 3 are the temperatures for the optional external probes: probe 1 and probe 2.

This function is used for the additional Overnight Cooking function.

3.7 Humidification levels



The oven offers 6 different humidification levels. The function moistens the surface of the food to obtain the desired crispness level for the crust.

The temperature of the chamber cannot exceed 270ºC when using this function.

The food can also be humidified during cooking for as long as this button is pressed.

There are 6 levels of humidification:

- Level 0: Humidification not activated
- Level 1: 3 cycles of 2'' humidification and 2'' without humidification
- Level 2: 3 cycles of 3'' humidification and 2'' without humidification
- Level 3: 3 cycles of 4'' humidification and 3'' without humidification
- Level 4: 3 cycles of 5'' humidification and 3'' without humidification
- Level 5: 3 cycles of 6'' humidification and 4'' without humidification

3.8 Temperature regulation



You can configure the chamber temperature setpoint in three different ways:

- By dragging the temperature dial or bar.
- Via the keyboard.
- By pressing up/down on the temperature arrows.

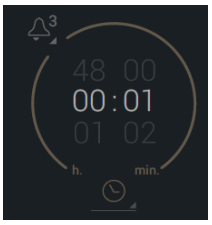
With the Pure Steam ovens with a steam generator, when in steam mode, a boiling point image is displayed on the temperature dial.

This temperature is adjusted automatically according to the height at which the oven is installed.

If you select this temperature or a lower temperature, the oven will only use the steam generator to achieve the desired temperature. For temperatures above the boiling point or to generate super steam, dry heat is used to achieve the selected temperature, while humidity is controlled and constantly supplied into the chamber.

If you press and hold the temperature icon for three seconds, the current temperature and humidity values in the cooking chamber will be displayed.

3.9 Time regulation

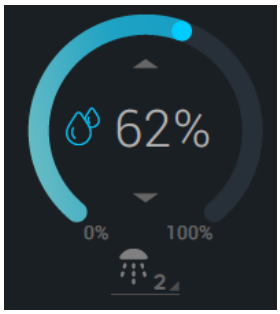


You can select the time setpoint from 0-48h by dragging the dial. You can also press the hour and minute fields to edit them.

The dial offers a drop-down menu for editing the type of cooking. This menu contains the following options: indefinite time, thermal probe (all available probes, should external probes be installed) and Delta T cooking.

3.10 Clima

iClima allows you to choose a humidity value for the cooking chamber in the selected cooking mode.



Direct Steam: Steam is generated by injecting water onto the heating elements in the chamber, as this range does not have a boiler.

Pure Steam: Steam is generated using a boiler and heating elements.

The humidity is measured directly, with the help of a humidity sensor that is located on the left-hand side of the chamber.

You can select from 0-100% and it has a relative humidity of 1%.

In Convection mode the oven never generates steam, it only regulates the steam produced by the food itself.

When the selected value is 0%, an icon will be displayed to indicate that the oven flue is open, as the dehumidification function is in operation. If the configured value is 100%, the icon will show that the flue is closed, as no moisture is being extracted.

If the configured value is between 0 and 100%, the icon will show a half-open position as the flue is being regulated automatically according to the moisture present in the cooking chamber, with it being removed and supplied as required.

You can configure the chamber moisture % in three different ways:

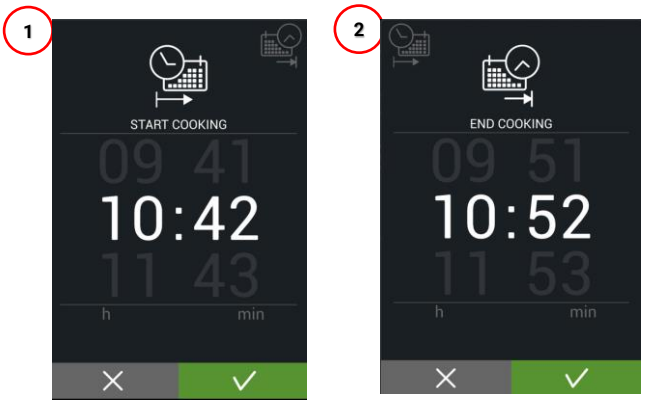
- By dragging the humidity dial or bar.
- Via the keyboard.
- By pressing up/down on the humidity arrows.

3.11 Delayed programme

This function allows you to cook at a specified time, with the following options:



1. Set cooking start time.
2. Set cooking finish time. This option is not available if you have selected the thermal probe, Delta T or indefinite time cooking modes.



The controls are deactivated during the delayed programme function; the screen will just show the time remaining before cooking starts. You can deactivate this function with the cancel button, which will take you back to the main manual cooking screen.

3.12 Start

The **Start** button is used to begin the configured cooking operation.



When cooking is active, there will be a **Stop** button to interrupt the process.



3.13 Creating/editing recipes



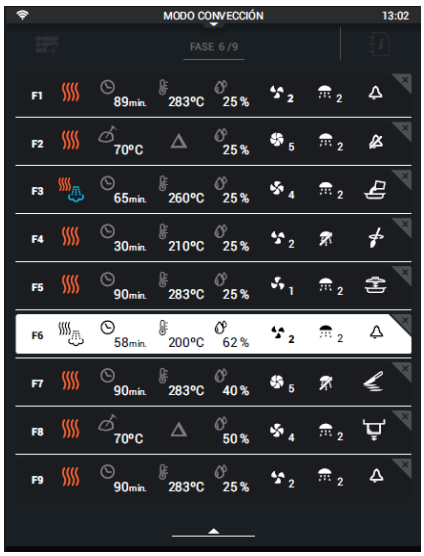
In mCooking (manual cooking) you can create and edit the manual programmes. When you press the **create phases** button, you can add all the phases you need until the recipe or cooking programme is finished. You can use a maximum of 9 phases.



The **view phases** button allows you to see the phases you've programmed and access a summary table with all the phases for the programme.

When you press a phase, you will be taken to a programming screen where you can edit its parameters. Once in operation, you will only be able to edit the phase that is currently running. From this table you can also delete any stages you don't need.

3. mCooking >



The table displays the following parameters for each phase, from left to right:

1. Phase number
2. Cooking mode
3. Cooking type
4. Setpoint temperature
5. Moisture level
6. Fan speed
7. Humidification level
10. Alarm

Each time you press the **View phases** button, the information will be updated, with phases being added or removed and the parameters for each one being updated.

Once you've saved the programme and when it's running, the corresponding phase and its parameters will be displayed. You can't skip phases, but you can change the parameters of the phase in operation. If you'd like to save your changes, press **Save.** Press **Undo** to go back to the manual cooking default screen.

 **Save**

 **Undo**

If you access a saved recipe and change any of the parameters in one of the phases, this change will only affect the recipe's current operation. It's not possible to save changes made to a selected recipe if you don't save the recipe.

3.14 Save/Recipe information

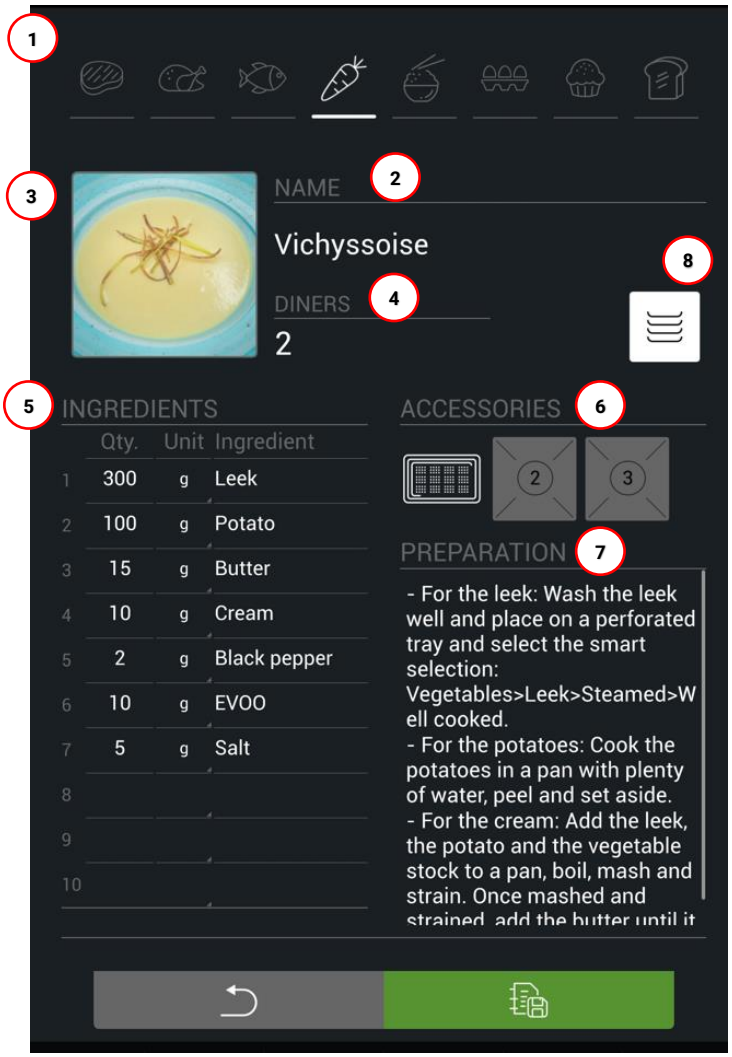


Once a cooking programme has been set, it can then be saved for future use. It will be saved in the Fagor Cooking Center recipe archive.

To launch, amend or delete one of the manual recipes, you'll need to go to the Fagor Cooking Center.

Create a new recipe. When you press the button, you'll be shown the information for the recipe you've selected. You can create a new programme based on an existing programme by changing the name and details of the programme.

On the **Save/Recipe information** screen you'll see the following fields:



1. **Family** (compulsory field): This will be assigned one of the following families:

- Meat
- Poultry
- Seafood
- Vegetables
- Rice
- Egg products
- Pastry
- Baked goods

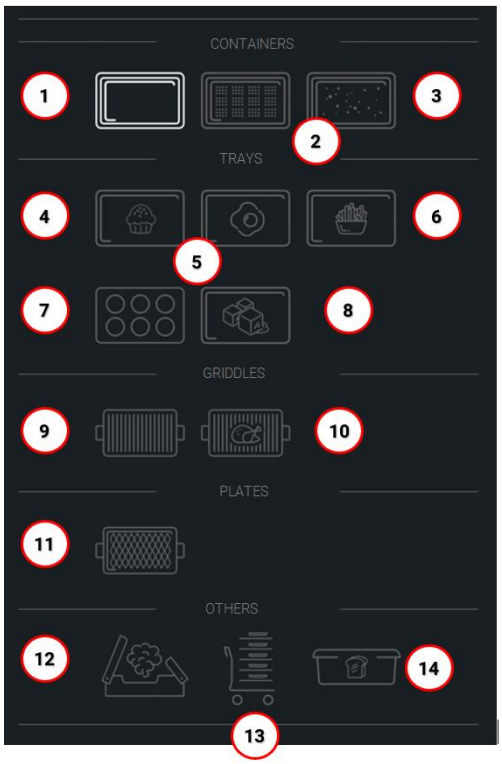
2. **Recipe name** (compulsory field). This is the name that will be saved in the Fagor Cooking Center.

3. **Photo of the recipe**. You can personalise the recipe photo by importing it from a USB stick.

4. **No. of diners.**

5. **Ingredients.** The maximum number of ingredients is 20.

6. **Accessories.** Each recipe is allocated a maximum of 3 accessories, among four types of trays.



1. Plain container
2. Perforated container
3. Granite container
4. Pastry tray
5. Trays for eggs/omelettes/crêpes
6. Trays for chips/fried food/steamed food
7. Tray for flans/puddings/muffins
8. Tray for ice
9. Mutli-grill
10. Grill for chicken/ribs
11. Grill plates
12. Smoker
13. Plate trolley
14. Bread tin

7. **Preparation.** Here you can describe how to prepare the recipe.

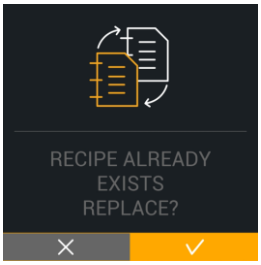
8. **Multitray identifier:** For recipes with just one phase, there is a button for adding a **Multitray identifier to it**. This identifier is used to apply filters in the Fagor Cooking Center and to access the recipe in the Multitray cooking function.





- **Back**: Pressing this button will take you back to the manual programming screen.
- **Save**: This saves the cooking operation that has been configured in the manual cooking screen, with all the fields that have been filled in on the screen.

In order to create or amend a recipe, you must at least assign a name and a family.



If the **Recipe Name and Family** fields are filled in but the name already exists in the Fagor Cooking Center, you can save the cooking programme under a different name.

The **Save** button is used to save the amendments you've made or to create a new recipe.

3.15 Execution screen

Once you've programmed the cooking operation, you can run it with the **Start** button.

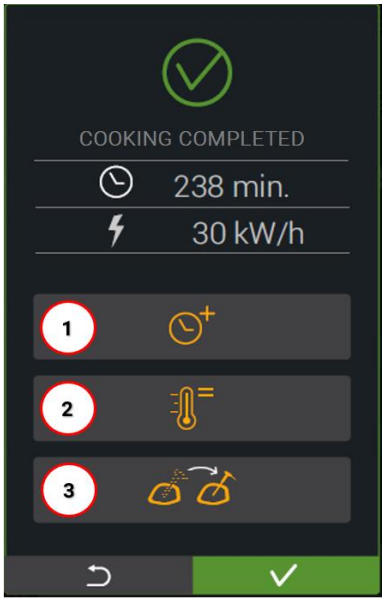


This screen contains the following fields:

- **Display phases**
- **Recipe name**. (If it's a saved recipe)
- **Info/save**. Display the recipe information.
- **Undo.** Set the predetermined values.
- **Programme parameters.**
- **Time.** Counter for remaining time.
- **Stop**. Cancels the programme.

If you press and hold the temperature icon for three seconds, you will see the current chamber temperature, core probe and moisture values.

3.15.1 Functions at the end of the cooking



Once the cooking process is complete, the time and energy consumption for the operation will be displayed.

The available options will also be shown at the end of the cooking process.

1. **Extend time.** This function enables you to continue cooking if the final phase has been completed, without needing to configure the climate or other parameters again.

This function will be available provided that the final phase of the recipe was executed with time management.

2. **Hold, maintain.** A function to maintain the chamber temperature at the probe temperature of the completed cooking operation. The oven automatically regulates the temperature of the chamber and the speed of the fan in order to minimise temperature variation.

This function will be available provided that the final phase of the recipe was executed with probe management or the Delta T function.

3. **Transfer probe.** A function that enables you to move the probe to a new piece and continue with the same cooking operation, without needing to reconfigure the climate or other parameters.

This function will be available provided that the final phase of the recipe was configured with the probe or Delta T function.



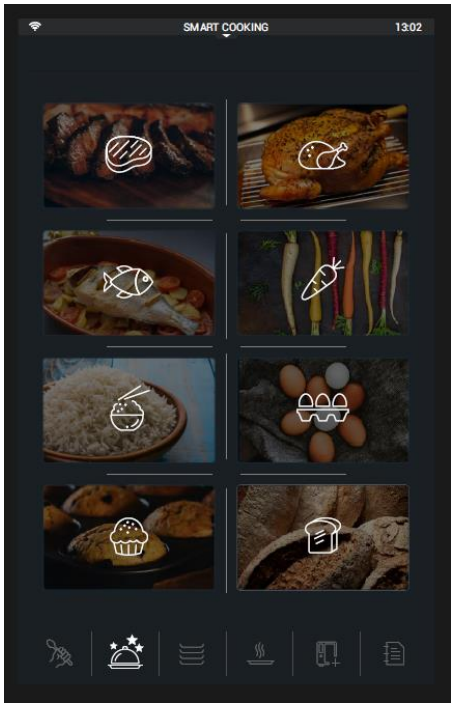
4. **Final browning.** A function for adding a browning phase to the product. You can choose between mild, medium, and intense browning. This function is available in the overnight cooking function.

4. iCooking

iCooking is the new smart cooking technology from the new ikore range. The product, process and required finish are selected quickly and intuitively, and the oven technology adapts to these parameters by calculating the optimum process for them.

When the selected process is executed in iCooking, the oven automatically calculates the temperature, humidity, air flow and time required to produce the product with the optimum finish and minimum energy consumption. The product finish can be modified while the process is running by adjusting the parameters to achieve the desired result.

4.1 Selecting the cooking process



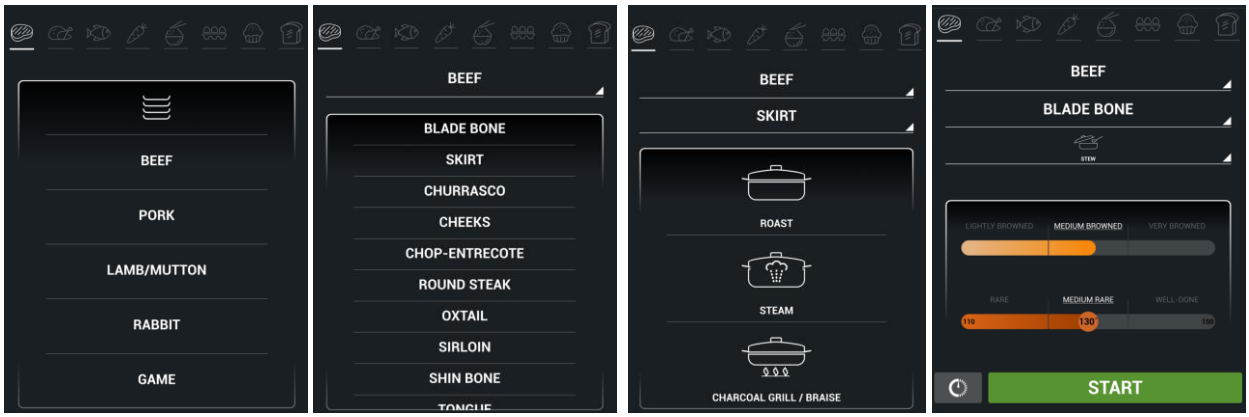
To access iCooking, all you need to do is select the required product family:

- Meat
- Poultry
- Seafood
- Vegetables
- Rice/pasta/legumes
- Egg/dairy products
- Pastry
- Baked goods

Once you've selected the family, choose the sub-family and the food item. Once you've selected all this you can choose the product finish.

Within each family you can select the **MTCS** function: Multitray Control System. MTCS is a smart process for running single-phase recipes grouped according to the food family. These recipes are designed to be used in the Multitray (*See section 5. Multitray)*. In these MTCS families, you can select the process or food item you want to cook.

4. iCooking >



Below you can see the sub-families and food items available in each iCooking family:

Meat (Sub-family/Item)

Beef	**Pork**	**Lamb**	**Rabbit**	**Game**
- Chuck steak	- Chuck steak	- Whole	- Whole	- Wild boar ragout
- Brisket	- Shoulder/Leg	- Pieces	- Pieces	- Venison loin
- Churrasco	- Knuckle	- Brisket	- Shoulder	- Quail in escabeche
- Cheek	- Ribs	- Shoulder	- Leg	
- Chop	- Trotters	- Leg		
- Entrecôte	- Belly-back strap	- Cutlets		
- Round steak	- Sirloin steak			
- Oxtail	- Cheek			
- Sirloin steak	- Loin			
- Shank	- Shoulder steak			
- Tongue	- Fillet			
- Fillet				

Poultry (Sub-family/Item)

Chicken/Turkey	**Duck**
- Whole	- Whole
- Pieces	- Magret
- Whole breast	
- Leg	
- Wing	
- Fillet	

Seafood (Sub-family/Item)

Seafood	**Shellfish**
- Cod	- Octopus
- Turbot	- Mussels
- Sole	- King prawns
- Hake	- Lobster
- Monkfish	- Spider crab
- Roosterfish	- Cuttlefish
- Sea bream	- Prawns
- Sea bass	- Clams
- Salmon	
- Bonito tuna	

4. iCooking >

Vegetables (Food)

- Artichoke
- Broccoli
- Courgette
- Pumpkin
- Cauliflower
- Aubergine
- Cabbage
- Onion
- Bell pepper
- White asparagus
- Wild asparagus
- Spinach
- Green beans
- Wild mushrooms
- Leek
- Potato
- Carrot
- Tomato

Rice/pasta/legumes (Food)

- Red Beans
- Lentils
- Chickpeas
- White rice
- Pilau rice
- Pearl rice
- Paella
- Fideuà

Eggs (Food)

- Fried eggs
- Hard boiled eggs
- Poached eggs
- Scrambled eggs
- Omelette
- Spanish omelette
- Pudding
- Caramel flan

Pastry (Food)

- Profiteroles
- Croissant
- Brownie
- Sponge cake
- Muffins
- Cheesecake
- Churros
- Flaky pastry
- Biscuits/pastries

Baked goods (Food)

- Standard bread
- Pizza
- Milk bread
- Pasties
- Bread, sultanas and nuts
- Focaccia

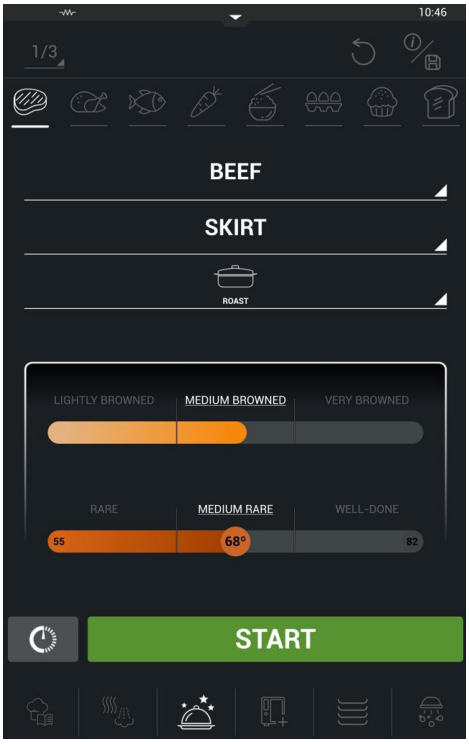
Once you've selected the food item, you need to choose the cooking process:

- Un sauce/gravy
- Roast
- Overnight roast
- Fry
- Charcoal grill/ braise
- Salt bake
- Stew
- Griddle
- Grill
- Steam
- Protective layer
- Confit

Size of the product. For some food products you'll need to confirm the size. Depending on what you choose, it will be programmed in the time or core heat probe mode. There are various options:

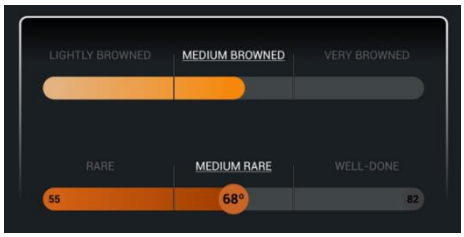
- Piece/Whole
- Small/Medium/Large
- Medium/Thick
- Thin/Medium/Thick
- Whole/Slices

An example:



Once the product has been selected, the default values for the **product finish** will be displayed.

The product finish parameters determine the climate in the cooking chamber (temperature and humidity) for each of the phases, as well as the product core temperature or the cooking time, depending on the size selected. These parameters can be adjusted in the cooking preferences.



- **Browning level**: There are three different browning levels: lightly browned, medium browned and very browned (Light/Medium/Dark).

  You can choose intermediate levels with the selection bar.

- **Cooking point.** There are different optimal levels of cooking according to the product and size selected: rare/medium/well done.

  The value can be configured at different degrees between the fixed values of rare and well done.

  But you should take care to follow the HACCP standards in each country.

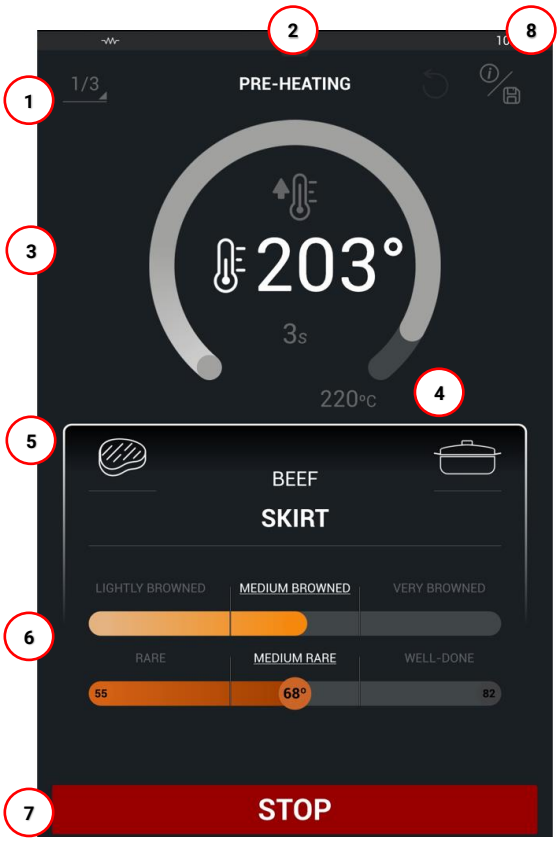
- **Humidification level and fan speed.** In the Baking family, the user has the option to adjust the humidification levels (5 levels) and the fan speed (level 1 or 2).

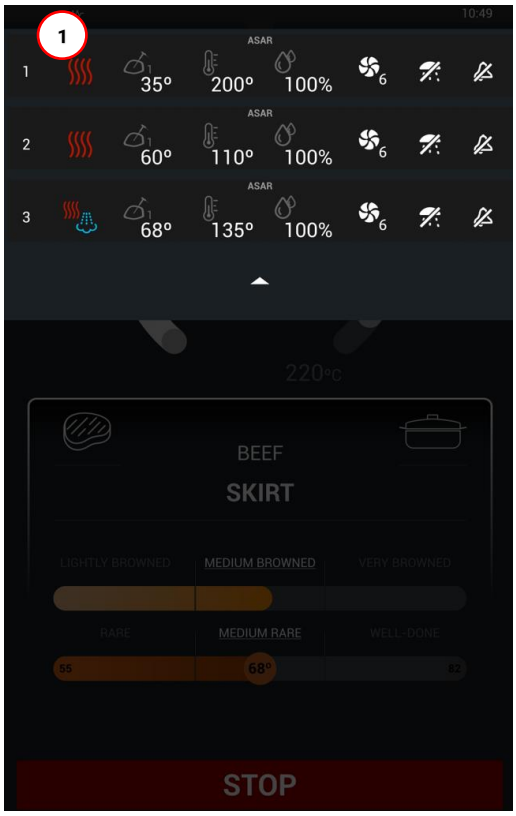
Once all the product parameters have been set, you can execute the process by pressing **Start** or by programming it for a particular time using the **delay programme** function.



4.2 Starting the cooking process

Once the smart cooking process begins, the display will change to the execution screen.





1. Check phase
(Current phase/Total number of phases)
2. Name of the process phase in operation
3. Evolution of the time/temperature in the phase
4. Core probe/ temperature setpoint
5. Information about the selection
6. Cooking parameters.
Browning and cooking level
7. STOP
8. Recipe information

When you view the phases, you can see a summary of the phases included in the recipe. The parameters for each phase cannot be edited.

You cannot make any amendments during the execution phase.

Once the recipe has been completed you will be shown the energy consumed during cooking, as well as the final cooking options.

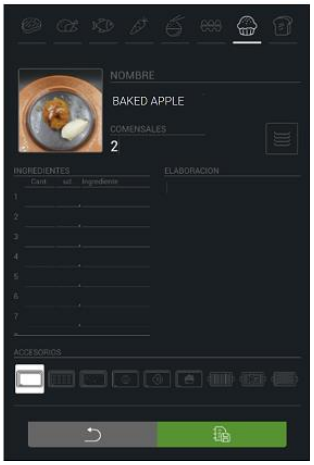
4.3 Saving a cooking process

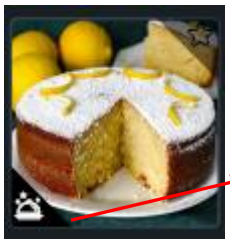


To make it easier to create recipes, the smart function provides the option to create a new recipe by modifying an existing recipe in iCooking. All the editable parameters can be modified:

- Recipe information. You can amend the contents of all the fields.
- Product finish: You can edit the size, browning level and cooking point fields.

You cannot edit the phases in Smart recipes. You cannot generate new phases or delete the existing ones.





Click the **Save recipe** button to save the recipe.

After generating or amending a recipe it will be displayed on the screen again, and if you press **Start** it will be executed.



The recipes that come from an iCooking recipe have an iCooking icon on them, so you can search with filters from the Fagor Cooking Center.

4.4 IMTCS

iMTCS is a process for creating smart Multitray recipes. This option is available in every product family. The purpose of this function is to automate the creation of single-phase recipes and to allow you to plan cooking with the Multitray function.

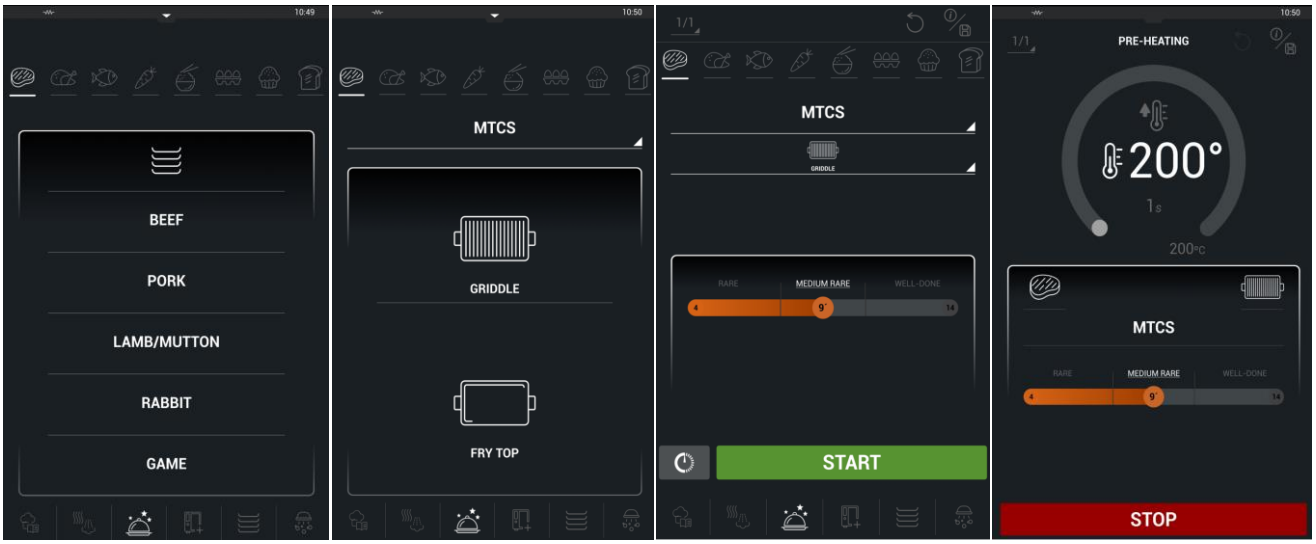
In iMTCS, you select the cooking process then create a recipe. You can therefore identify all the recipes with the same process for later use.



The recipes generated from an iMTCS recipe have both a Multitray and an iCooking icon, so you can search with filters from the Fagor Cooking Center.

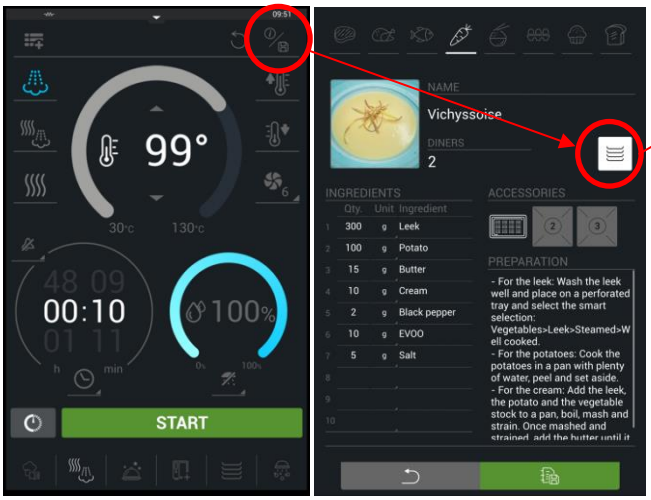
Below you can see the execution process for an iMTCS recipe. Pressing the Start button will execute the recipe.

These recipes can be saved or loaded from the Fagor Cooking Center





These recipes can be saved for later use from the Fagor Cooking Center. This provides an easy way to create many different multitray recipes.



It is another way of creating a multitray recipe, aside from creating one manually and saving it with the multitray icon.

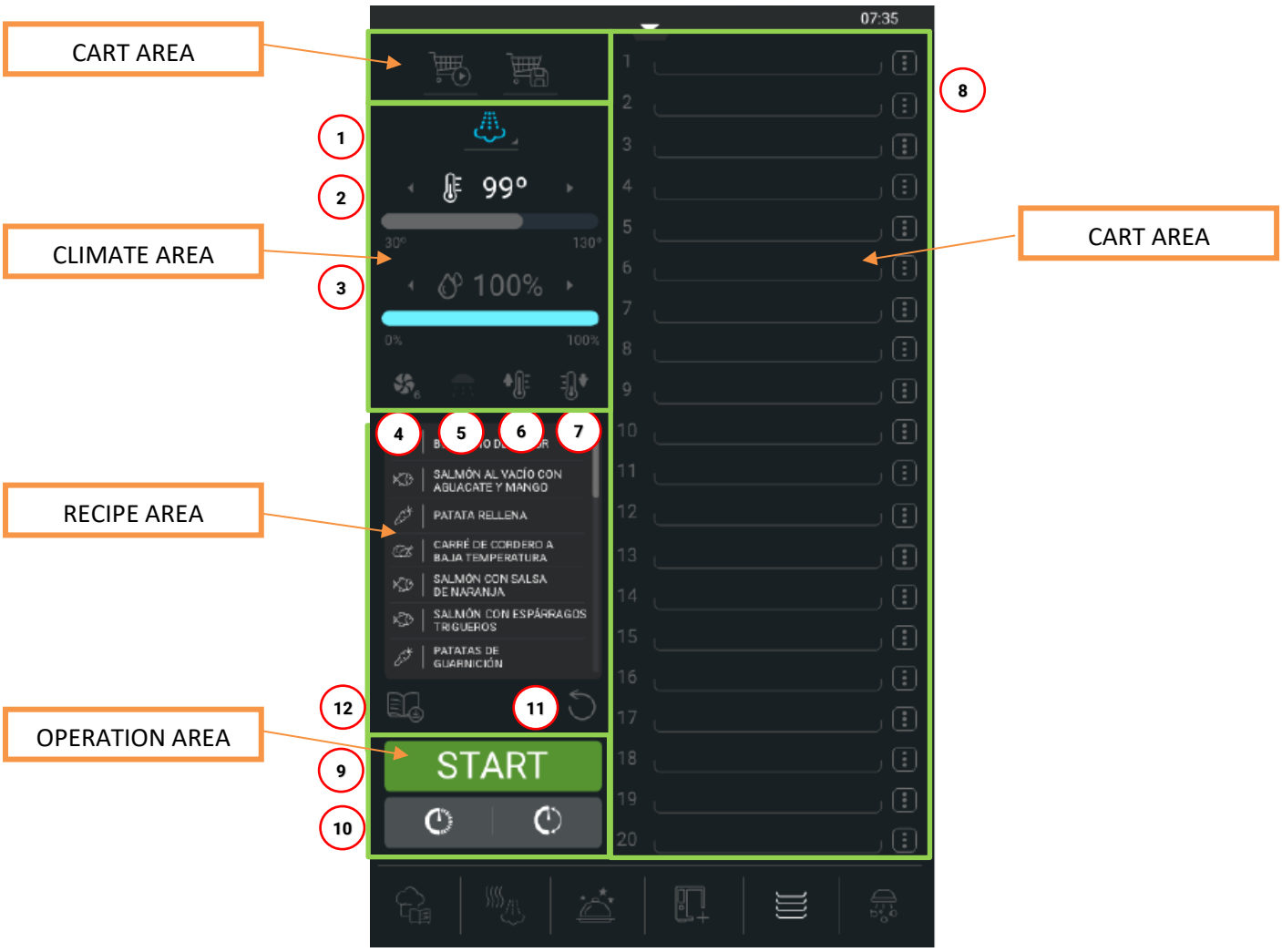


Afterwards, if you go to the **Multitray** you can **load shopping carts** (1) *(See section 5. Multitray)*. This function allows you to cook a range of different foods with the same process. Since they've come from iMTCS, all these foods have a similar climate and are fully compatible.

Once the initial tray configurations have been created, they will all be available in the **Fagor Cooking Center**.

5. Multitray

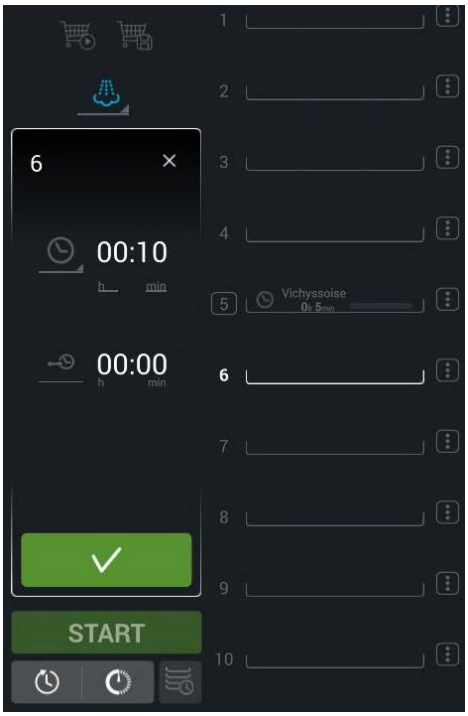
The Multitray function is a production management process where tray cooking is managed. This feature uses one single climate and executes more than one cooking operation at a time.



1. Cooking mode
2. Cooking chamber temperature
3. Humidity
4. Fan speed
5. Humidification
6. Preheat
7. Cool down
8. Tray management
9. Start
10. Delayed programme
11. Reset tray value
12. Editing the list of visible recipes

5.1 Tray area

The trays with their manual procedures or recipes are displayed on the right-hand side of the screen. Manual procedures are entered by clicking on a tray; at this point, two parameters to be configured appear in the "Multitray cookbook" area: The core operation time/temperature probe of the operation and the time that has to elapse before the start of the operation.



In manual operation, the type of cooking can be chosen between time or core probe; in the case of core probe, the currently available probes are displayed.



Time management has a range of 0-48h.



The **Pre-operation Time** is used to determine the time before the start of the operation for each tray.



Core probe management The oven is equipped with a probe to manage cooking according to the core temperature of the food. However, two external probes can be installed if the oven is an Advance oven, so that a total of 3 trays with core probes can be managed simultaneously. The probe icons will be displayed when you connect the external probes to the oven (1, 2 and/or 3).



If you want to cook using a recipe, in order to insert it in the tray, you have to drag the recipe from the recipe book panel to the corresponding tray. After dropping the recipe onto the selected tray, the core probe time/temperature and the name of the recipe are displayed. In this case, you can only edit the probe with which you want to manage the cooking, and the time that has to elapse before starting the operation of the tray.

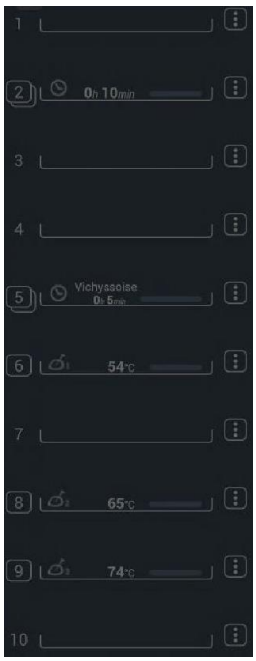
Next to each tray there is a button that shows all the operations queued in the corresponding tray, displaying the "queued operations" information in the trays area.

In case any trays have queued operations, a square is displayed underneath the tray number.

5.5.1 Queued operations

In the tray area, the trays of the oven and the queued operations of each tray are displayed.





When entering the operations queue of a tray, the following data is displayed:

- The time value before operation
- Icon for the cooking type: time or core probe
- Name of the recipe in case it is a recipe
- The operation process
- Temperature along with the status bars that show where the tray is in the process.

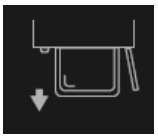
5. Multitray >

Cooking by core probe will show the probe icon, along with a number that indicates which probe is being used, if there are additional probes.

To remove a tray configuration, press the level you want to delete. It will then display the information for this tray and the option to delete it.



If you want to delete the configuration of the trays and return to the Multitray main screen, press the RESET button.



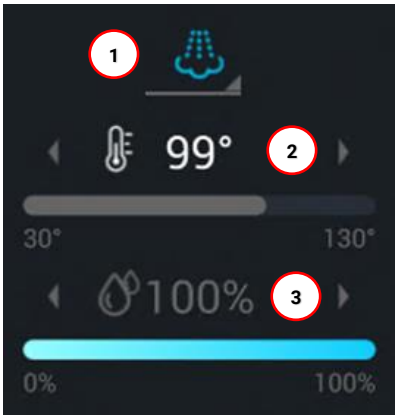
When a tray operation is completed, i.e. when the time reaches 0 or when the core probe temperature reaches the selected temperature, the remove tray message appears, the colour of the tray number changes to orange and the buzzer sounds for 30 seconds. When the door is opened, the warning disappears and the buzzer stops sounding. At this point the next operation of this tray starts, if there is one, otherwise it remains empty.

Once all the trays have been cooked or the operation is stopped by pressing Stop, and once the operation is finished, the Cool Down button can be pressed if the cooking chamber needs to be cooled down.

You can change the cooking times or core temperature of the food for each level as long as it is a manual operation, by pressing on the corresponding tray. This is very useful for when you need to extend a cooking process.

5.2 Climate area

The upper left-hand side of the display shows the operation climate (cooking mode, setpoint temperature and selected humidity).



1. Cooking mode
2. Cooking chamber temperature
3. Cooking chamber humidity

5. Multitray >

The climate and temperature of the chamber can be changed as long as a recipe has not been inserted in any of the operations on any of the trays.

If the oven is in STOP mode, the cooking mode and the required temperature and humidity parameters can be selected:

Cooking modes:

Steam

Combination

Convection

Temperature setpoint:

Steam:	20-300ºC
Combination:	20-300ºC
Convection:	30-130ºC

Humidity setpoint:

Steam:	0-100%
Combination:	0-100%
Convection:	100%

When the oven is in operation, these values can be set:

- The temperature
- Core probe time/temperature of each operation
- Humidity value selected as long as the new cooking mode is mixed or convection.
- Fan value

Cannot be adjusted:

- The humidity value in case the new cooking mode is steam.

When entering a recipe, the climate of the chamber of this recipe is fixed and no parameters can be edited. The following functions can be accessed if required for cooking:



Preheat. Preheats the cooking chamber. Only accessible once the climate has been set. In case of a recipe operation, it will start preheating automatically.



Make sure that the chamber is at the temperature you need before executing a “multitray”. Otherwise, use the preheat function.



Cool down. Cools down the cooking chamber.



Fan speed. 6 levels of air flow.



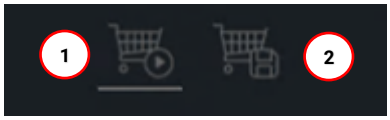
Manual humidification. Accessible while the multitray process is running.

During cooking, the selected temperature and humidity are displayed. By pressing and holding the temperature or humidity button for 2 seconds, the actual temperature and humidity are also displayed and remain visible for 5 seconds. In addition, if the press is for 10 seconds, these values remain visible until a single press on the same icon is made.



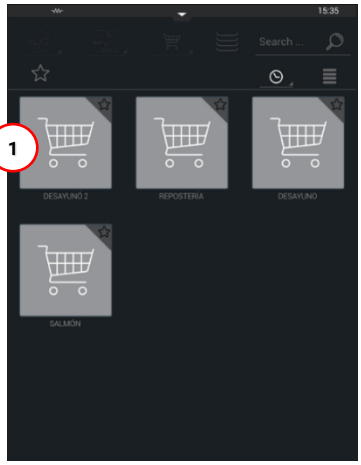
5.3 Cart area

At the top of the climate zone is the cart area. In this area there are two buttons, one to load existing shopping carts into the oven and one to save the shopping cart visible on the screen.



1. Load shopping cart
2. Save shopping cart

5.3.1 Load shopping cart



The load shopping cart button displays all the shopping carts (1) in the Fagor Cooking Centre.



When a cart is selected, all the operations of all the trays that exist in that cart and the recipes that are not positioned in any operation of any tray are loaded (2). The display of the list of recipes varies according to the shopping cart that is loaded; this variation is more detailed in section 5.4 Cookbook area.



If you want to change the layout of the recipes from the shopping cart, you can delete them and/or add others. To do this, the recipe must be dragged to the corresponding tray. (Compatible recipes in chamber climate)

5.3.2 Save shopping cart

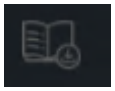


The save shopping cart button saves all operations from all trays and recipes currently visible in the cookbook area that are not positioned in any tray. To do this, enter the name of the cart you want to save.

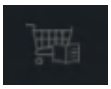


5.4 Cookbook area

In the **cookbook** area, different information is displayed depending on whether a cart is loaded or not.

If it is not a cart, all recipes that have been selected as **multitray recipes** (single-phase) are displayed. To select a recipe as a recipe from the multitray cookbook, click on the **bring recipes from cookbook** button. 

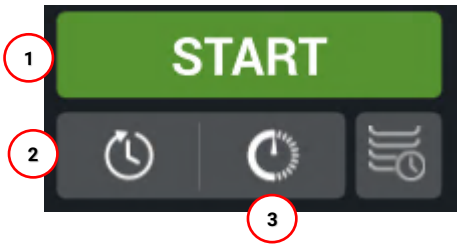
Only recipes with the **multitray label** appear in the cookbook. 

If a cart is loaded, the recipes displayed are those contained in this cart. Pressing the button to **bring recipes from the cookbook**,  selects the recipes from the Fagor Cooking Centre cookbook (6), whether they are recipes from the multitray **cookbook** or not.

In this list, when a tray is configured with a climate, recipes that use a climate other than the one configured will no longer be visible in the list. For climate compatibility, the cooking mode must match, and the temperature and humidity may vary by a maximum of ± 20.

5.5 Operation area

In the operation area there are the START, delayed programme and indefinite activation buttons.



1. START
2. Indefinite activation
3. Delayed programme

5.5.1 START

The START button starts the operation even if no operation is configured in any tray. At this point this button disappears and the STOP button is displayed.

Once in operation, the following parameters are displayed. Each tray level displays the recipe information:



- Cooking-type icon: time or core probe
- Name of the recipe (if it is a recipe)
- Temperature/time next to the status bars that visually indicate where the tray is in the process.

Core probe cooking shows the probe icon together with a number that identifies which probe is being used if additional probes are available.

On the other hand, the climate of the oven chamber is displayed on the two temperature and humidity bars.

Underneath, the fan button shows the air flow level and the humidification button enables you to spray water by pressing and holding it.

When the entire cooking process is completed, all the parameters that are set when START is pressed are automatically loaded.

5.5.2 Indefinite



With the indefinite button, this option is activated/deactivated. If enabled, the cooking does not end with the last configured operation. If this option is not activated, the operation ends with the last operation. The value of this parameter is saved in the cart when saving a cart.

5.5.3 Delayed programme



Delayed programme allows you to cook at the desired time, with two options:

- Set cooking start time.
- Set cooking finish time. This option is not available in trays where core probe cooking mode is selected, nor when queued operations are configured.

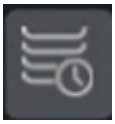






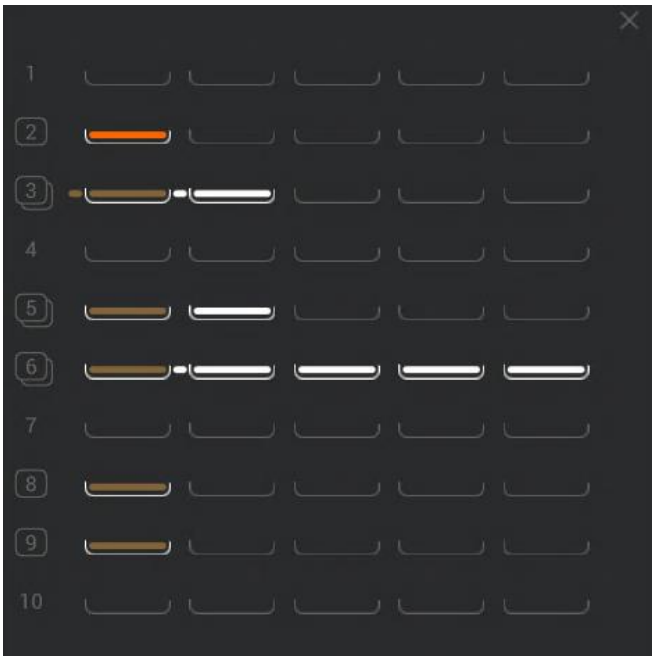
In both cases, after confirming the configuration, all the controls will be deactivated and you will see the time remaining for the cooking process to start. The cancel button deactivates the delayed programme.

5.6 Planning

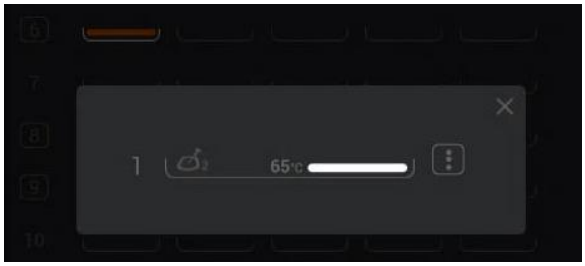


In the multitray section, there is a **planning** screen where all the trays contained in the oven are shown vertically and all the operations configured on each level are shown horizontally.

The trays containing an operation will be coloured according to the type of cooking assigned to them (orange if it will be cooked with a probe and brown if it will be cooked with time), and also, if that operation has a programmed time before starting, it will also have a coloured dot in front of it. White will appear in the case of a queued operation.

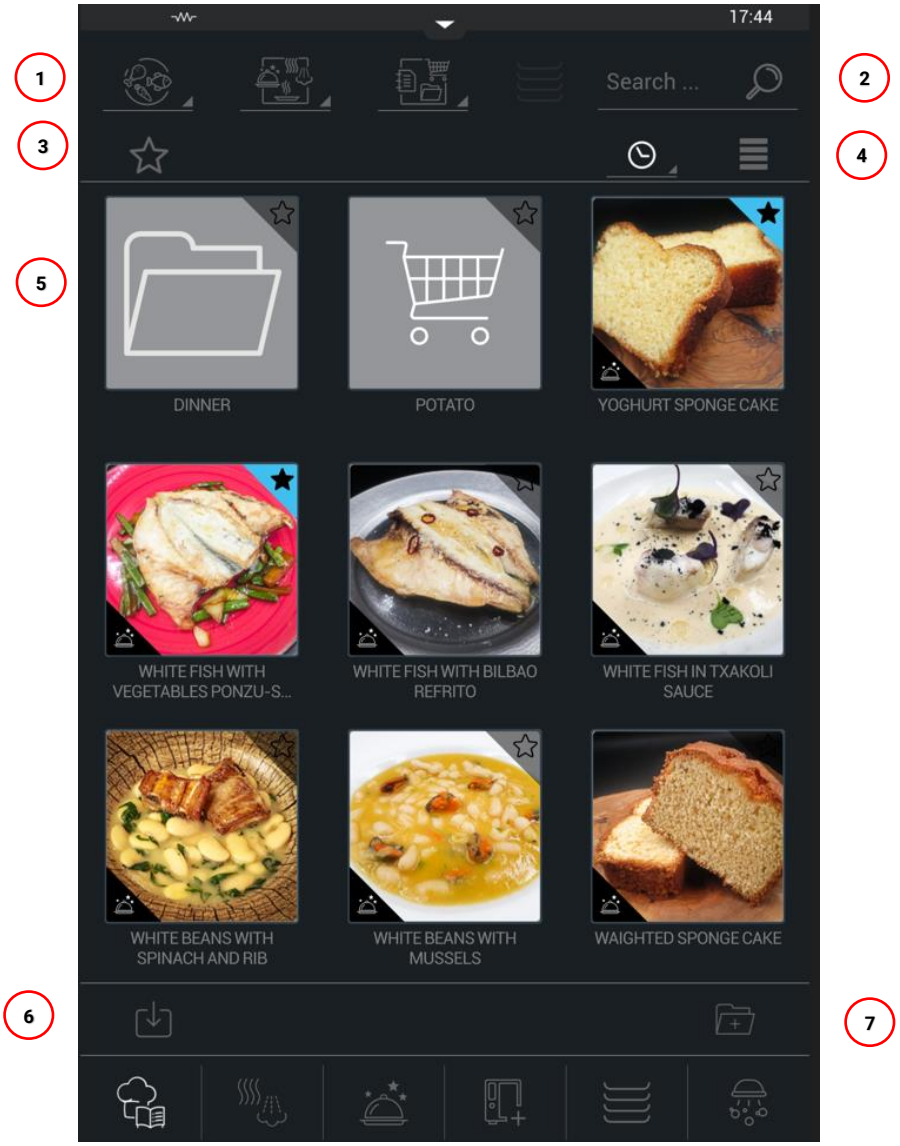


As soon as a box with an operation is clicked on, the information of this operation is displayed (the name of the recipe in case of a recipe and the assigned core probe time/temperature).



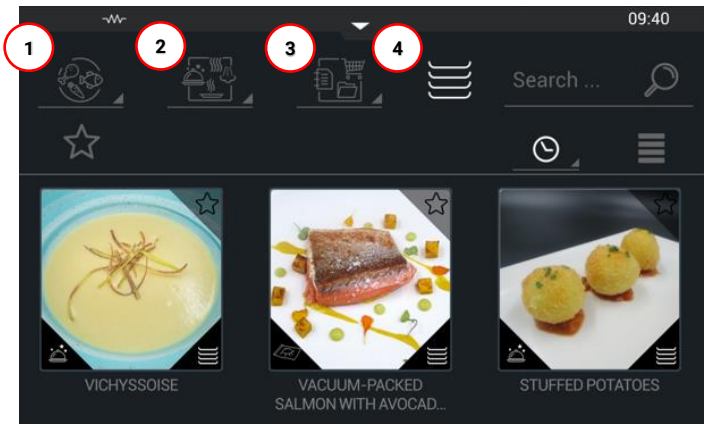
6. Fagor Cooking Center

The Fagor Cooking Center is an archive of all the existing multitray configurations, folders, and recipes in the oven. Here you can find both recipes preset by Fagor Professional and those created by the user themselves. It is the first option on the lower navigation bar.



1 Search filters
2 Text search filter
3 Favourites,
4 File order and view recipes in list mode
5 Folders, multitray configurations and recipes
6 Import recipes
7 Create folders

6.1 Filtering recipes



There are 4 different types of filters at the top of the screen. Each time you select a filter, the recipe list will be updated. You can perform a search by adding the required filters until you find the recipe you're looking for.

6.1.1 Filter by family



This filter enables you to search for recipes by the food family they belong to.

If you press Filter by family, a list of existing families will appear (meat, poultry, seafood, vegetables, egg products, rice, pastry and baked goods). Choose the family that your desired recipe belongs to. If the recipes are filtered by a specific family, press the button again and choose the "All families" option to view all recipes.

6.1.2 Filter by origin



The recipes can be filtered by their origin. The origin is determined by the function where the recipe was created: mCooking, iCooking or Additional Functions.

Press the filter button by source again and select the "all sources" option to display all filtered recipes again.

6.1.3 Filter by file type



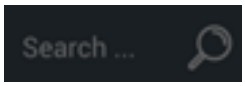
All items in the repository can be filtered by item type. The type of item is determined at the time the item is created: Recipe, shopping cart, or folder. Click item type filtering again to display all items in the repository again.

6.1.4 Filter multitray recipes



Pressing this button allows you to view all the recipes identified as Multitray. Pressing it again deactivates the filter.

6.2 Filter by name



If you press filter by name, a keyboard will open up. The screen will then show you all the recipes containing the text you enter

6.3 Filter by favourites

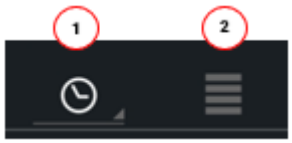


If you press the filter by favourites button, all the recipes identified as favourites will be displayed. Pressing it again deactivates the filter.



You can select a recipe as a favourite by pressing the star icon. The favourite recipes are identified by a black star on a blue background. Press it again to remove the recipe from Favourites

6.4 File Viewing



At the top right of the screen there are 2 types of filters to display. Each time a filter is selected, the file list is updated.

6.4.1 Ordenación de archivos



Pressing on the clock displays a list of existing sorting options:

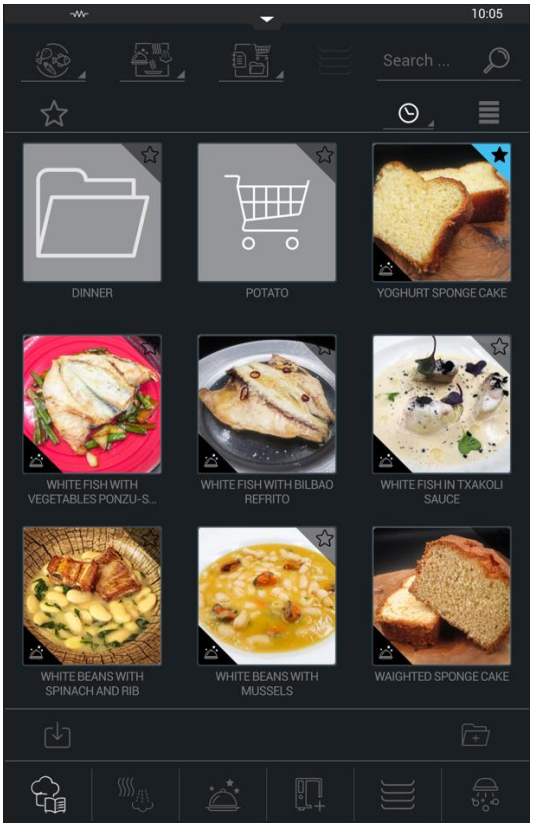
By file creation date, by alphabetical descending order of the file (A to Z), and by alphabetical ascending order of the file. (Z to A):

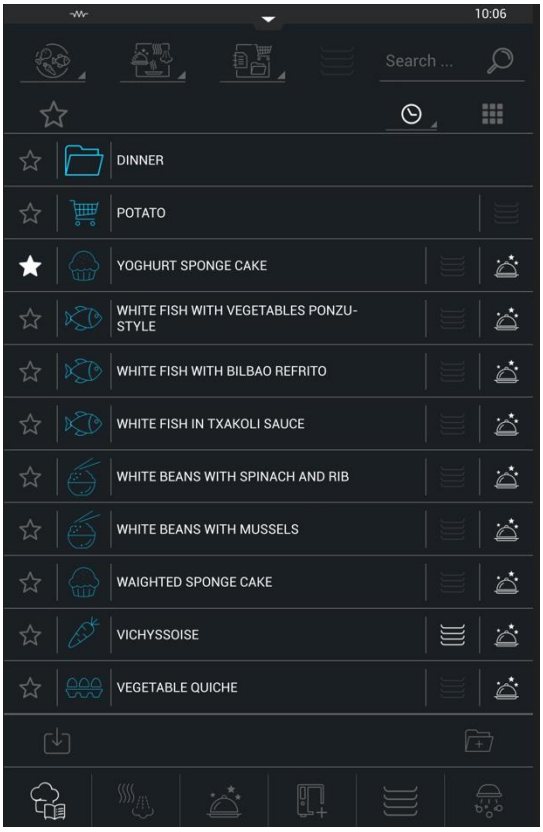
6.4.2 Display icon mode or list mode

Pressing this button toggles the view type between the tiled mode and list mode options.

List view icon

Tile view icon

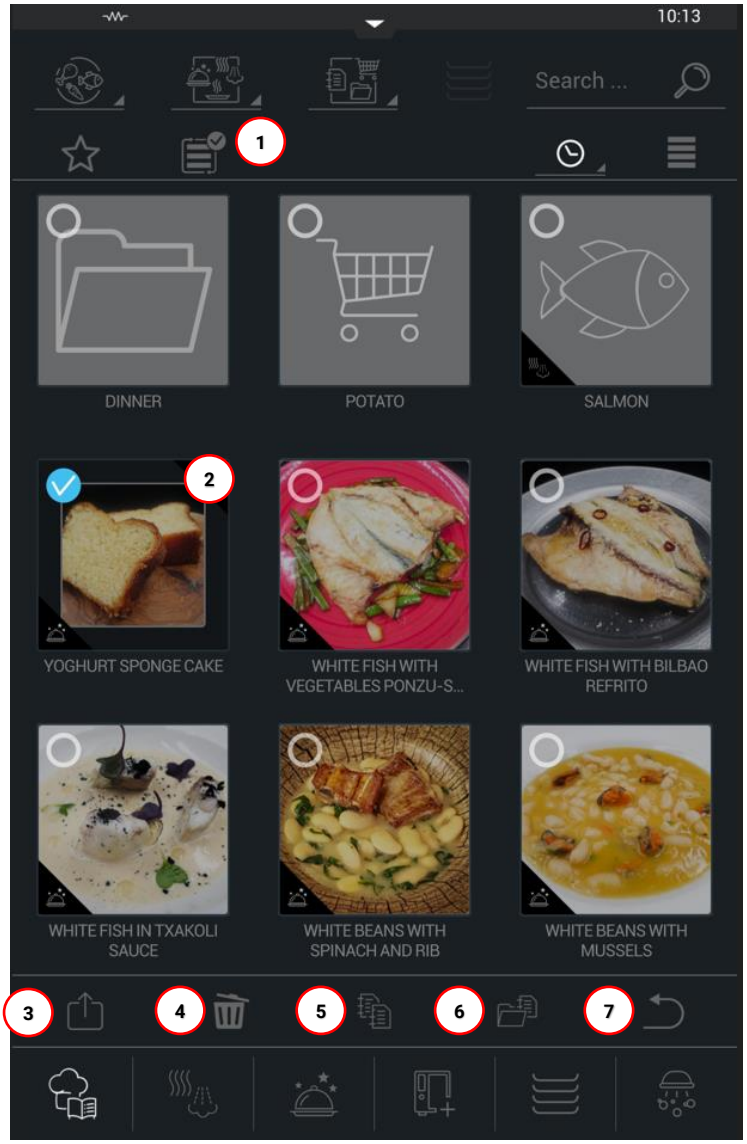




.

6.5 Selecting recipes. Delete and export

Pressing a recipe will execute it. If you press the **Favourites** icon, this will save the recipe as a favourite. However, if you press and hold for 3 seconds, you will be taken to the recipe selection screen.





1 Select all
2 Recipe selected
3 Export / import
4 Delete
5 Duplicate file
6 Export recipe to folder
7 Back

6.5.1 Duplicate file

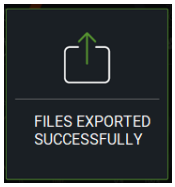


Pressing the button copies the file that is selected either recipe, shopping cart or folder. To duplicate the file you will need to rename the file.

6.5.2 Export recipes

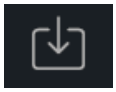


Pressing the export recipes button will give you the option to save the selected recipes on an external device via USB. The export recipes icon will be visible once you've selected the recipe you want to export. Select the required recipes and then press export recipes.



Once you've selected this option, and your USB device is connected, the oven will automatically begin exporting the files. If there is more than one file with the same name, it will ask if you want to replace the file. If not, continue with the download. A pop-up message will appear once the process has been completed successfully.

6.6 Import recipes



There is the option to upload recipes from an external device, via USB. This allows you to transfer recipes from one oven to another, or to import recipes created with the PC application. To import recipes, press the “import recipes” button in the lower left-hand corner in the Fagor Cooking Center.

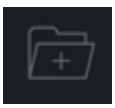


If any of the recipe names already exist in the recipe archive, you can decide if you want to replace them or continue with the file transfer.

Each recipe will be imported to the family that it belongs to and assigned its identifier.

The recipes that are imported will be added to those that are already in the Fagor Cooking Center and can be viewed on the home screen.

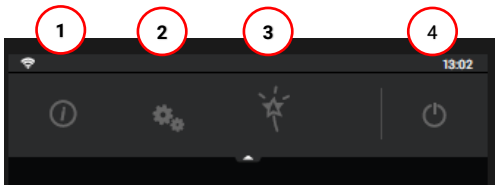
6.7 Create Folder



Pressing the create folders button gives you the option to create a new folder after entering the name of the new folder.

7. EasyCooking

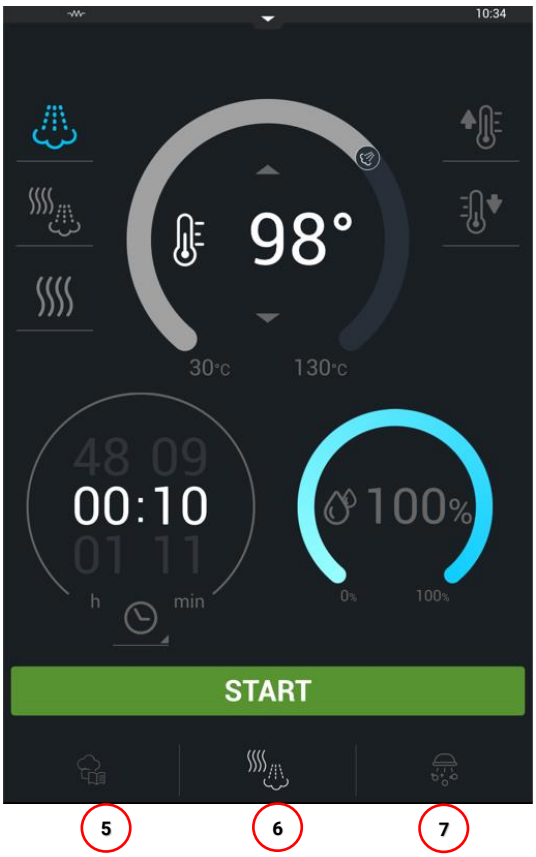
EasyCooking is the new interface concept from iKore.



It is characterised by the simplicity and intuitiveness of its new functions, while it also maintains the relevant functions from the original version and adds others that help to manage it.



To access EasyCooking, expand the upper navigation bar and activate the EasyCooking function to go to its main screen. Press EasyCooking again to go back to all the oven's functions.

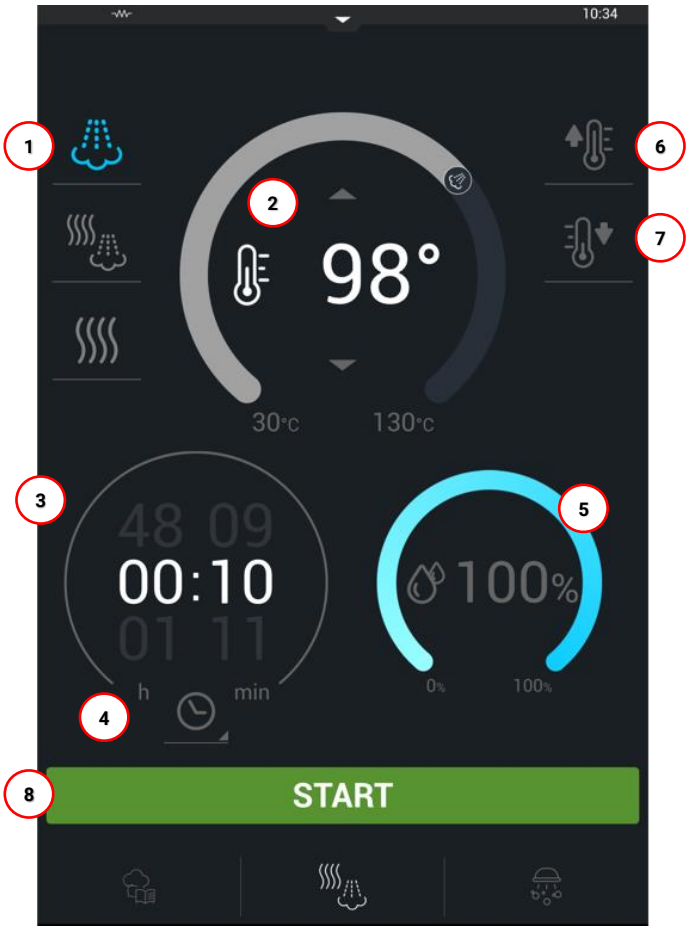


1. Information
2. EasyCooking
3. Easy configuration
iClean

4. OFF
5. Easy manual cooking
6. EasyCooking Center
7. Easy

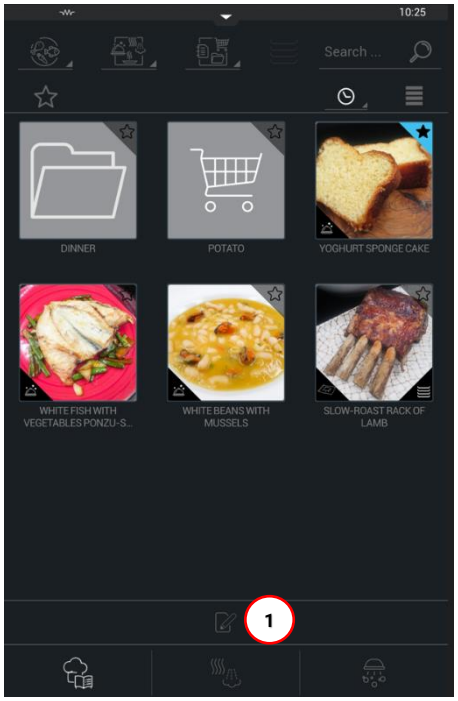
7.1 Easy Manual Cooking

Easy Manual Cooking is operated in a similar way to the original mCooking, except that you'll only see the most relevant functions, to make the screen more intuitive and easier to use. To find out what each icon means *see Section 3. mCooking.*



1. Operating mode
2. Temperature dial
3. Time/core probe dial
4. Selection of time/core probe mode
5. Humidity dial
6. Preheat
7. Cool down
8. Start

7.2 Easy Cooking Center



When you access the Easy Cooking Center, you will see the recipes imported from the Fagor Cooking Center, the iKore recipe archive.

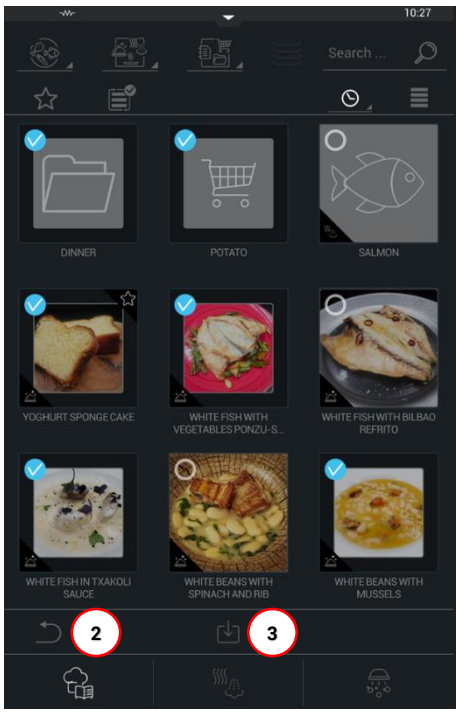
The Easy Cooking screen makes the Fagor Cooking Center simpler to use as it reduces and controls the number of recipes available to use. It enables you to plan your cooking and makes the oven easier to use.

With the **Import Recipes** (1), button you can select recipes you want from the general archive. The maximum number you can select is 9.

To load recipes, select the ones you want on the selection screen and press the **Export** button (2).

Once you've loaded the recipes, you can press them to access the screen for the corresponding function, where you can execute the recipe.

If you want to remove a recipe from Easy Cooking, press the **Import Recipes** button (1) and deselect the recipe you want to hide, then press the **Export recipes** button (2). Press the **Back** (3) button to leave the selection screen.



The **Import recipes** (1) button can be deactivated. This will restrict access to other recipes, protecting their contents and use. You can do this by going to **Easy Configuration** (*see section 7.4 Easy Configuration).*

You can also configure the oven so that, when it's turned on, the user can only access Easy, or Easy Cooking more specifically. The main screen will therefore be personalised according to the cook's requirements. You can do this by going to **Easy Configuration** (*see section 7.4 Easy Configuration).*

7.3 Easy Washing



The Easy Washing screen contains the different washing programmes.

As with the manual cooking and recipe functions, you can also restrict the washing programmes that are available. You can configure this from the **Easy Configuration** menu *(see section 7.4 Easy Configuration)*.

For more information about how each washing programme works see *Section 8: iWashing*.

7.4 Easy Configuration



You can access the Easy configuration by expanding the upper panel and pressing the **Tools** button.

This configuration allows you to enable/disable the following functions, and the green dot indicates that the function is active.

1. Activate/deactivate the **Easy Manual Cooking** function.

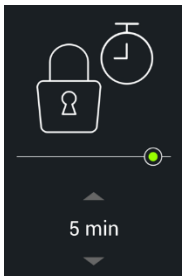
2. Activate/deactivate the **Easy Cooking Center** function.

3. Activate/deactivate **Recipe import** from the Easy Cooking Center.

4. Activate/deactivate the **Easy Clean** function in Fagor Easy. You can view the required washing programmes. Intense wash (7), medium wash(6), gentle wash (5), spray (8), rinse (9) and rinse with rinse aid (10)

11. Activate/deactivate **Restricted access**

12. Enable/Disable Timed Restricted Access Lock. When activating this function you will have to limit the minutes of inactivity on the screen to return to easy with restricted access.



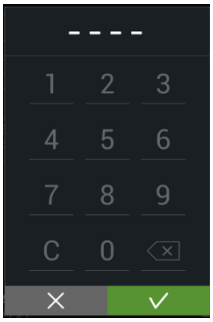
13. Change password

Once you've configured the selection, only the active screens (green circle) will be visible.

7.4.1 Restricted access



If you activate restricted access, when the oven is turned on it will take you directly to the main screens activated in the EASY configuration. In this option you won't have access to the Additional Functions or the main mCooking, iCooking, Multitray, Fagor Cooking Center or iWashing functions, so the oven's controls will be restricted.



To activate **Restricted access,** you'll be asked to enter a password, Initial password 2233

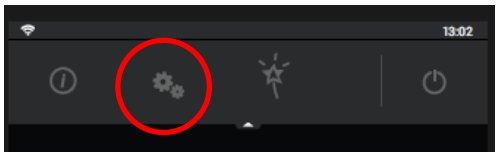


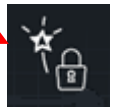
Call the technical service if you forget your password.



If you want to unlock the oven, expand the upper navigation bar and press **Tools**.

Press **Activate/Deactivate** restricted access and enter the password.

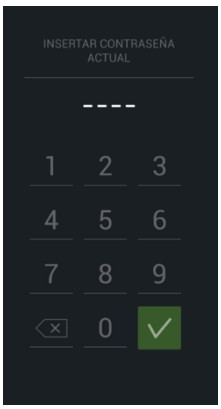




7.4.2 Change password



If you select this option, a field will appear where you can enter the new password. But first of all you will need to enter the current password.

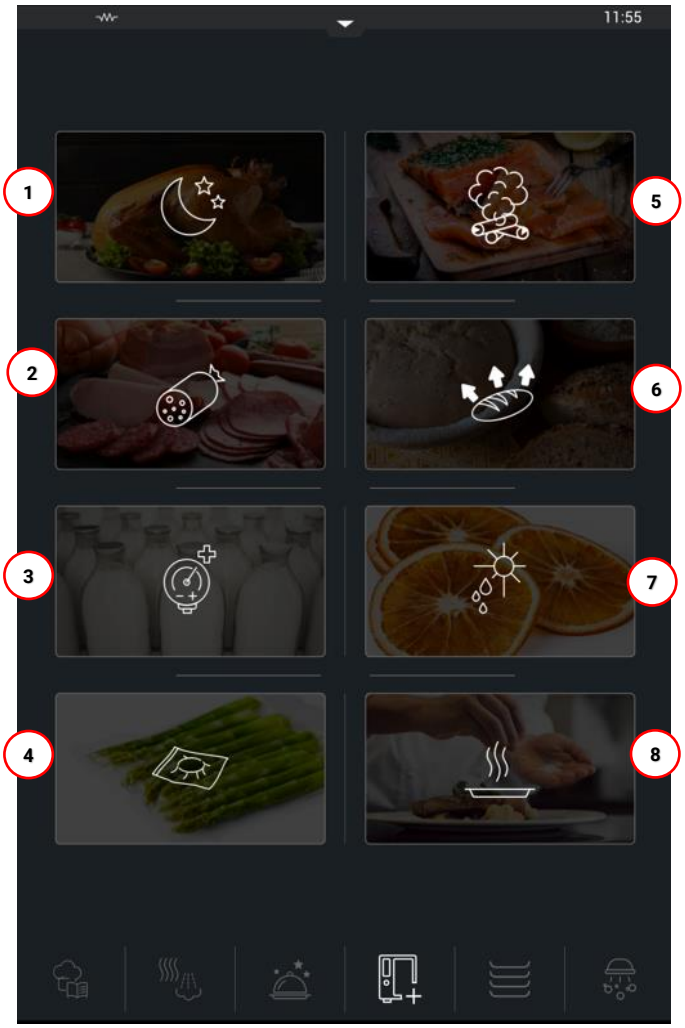




Call the technical service if you forget your password.

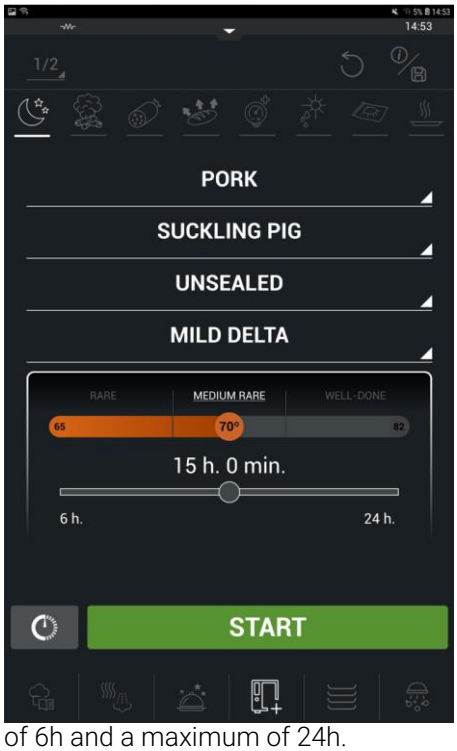
8. Additional Functions

The Additional Functions are the new extra functions from iKore. The cooking processes have been simplified to achieve optimum results. The new additional functions enable you to use smart cooking processes easily and intuitively. The aim is to make the equipment as productive and versatile as possible.



1. Overnight cooking
2. Charcuterie
3. Pasteurisation
4. Vacuum cooking
5. Smoking
6. Fermentation
7. Dehydration
8. Regeneration

8.1 Overnight cooking



To set up overnight cooking, select the following parameters:

1. Food family
2. Food
3. Seal. The first stage of the recipe seals the outside of the product to keep the moisture inside. Next, whether sealed or not, the aging phase will begin.
4. Select delta. The cooking process is completed with the delta function in the product aging stage. The delta value may be gentle/medium/strong.
5. Length of process: You can choose the length of the preservation stage. This process lasts for a minimum of 6h and a maximum of 24h.

At the end of the recipe, you are offered two options to finish the cooking: **Continue** and **Final browning**. The Final Browning option is only available if you select the sealing level beforehand.

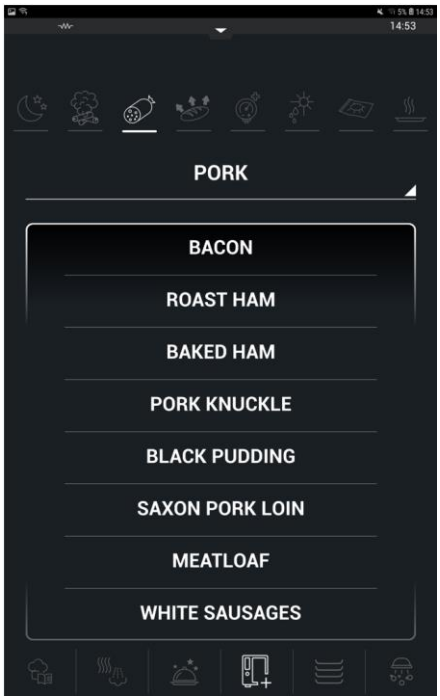
If you press **Continue,** it will continue cooking with the established parameters until you press the **Stop** button.

If you select **Final browning**, a final stage will be started to brown the product. This option is recommended if you've already selected **unsealed**.

If a power cut occurs during the overnight cooking, the process will be interrupted. If the power is cut off for less than 15 minutes, the cooking process will continue. If the power is off for over 15 minutes, the equipment will turn back on again in Standby mode. You will need to restart the cooking process to finish preparing the food.

8.2 Charcuterie

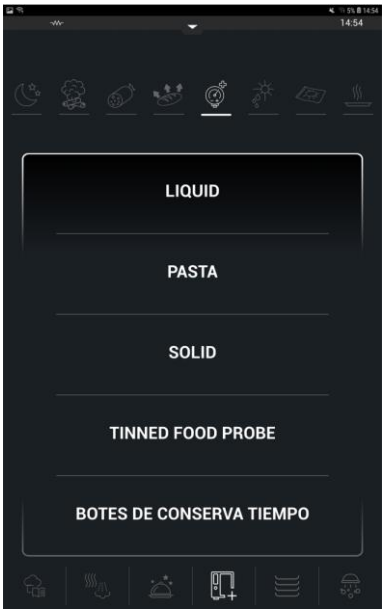
The charcuterie function applies to the pork sub-family, where you can choose the following items:



- Bacon
- Roast ham
- Baked ham
- Pork knuckle
- Black pudding
- Saxon pork loin
- Meat loaf
- White sausages

Once you've selected the food item, press **Start** to begin the process. The recipe will be executed automatically.

8.3 Pasteurisation



With this function you can select one of five different types of pasteurisation:

1. **Liquid**. Liquid products.
2. **Solid**. Solid products.
3. **Pasta**. When the product being pasteurised is pasta.

4. **Tinned food probe**. When the product is being pasteurised in tins and the cooking is managed by the core probe.

We recommend using the *"19076895: valve for core temperature probe"* for vacuum cooking.

5. **Tinned food time**. When the product is being pasteurised in tins and the cooking is managed by time.

Once the pasteurisation process is finished, we recommend chilling the product.

The pasteurisation analysis should always be accompanied by a shelf-life analysis in an authorised laboratory. This step is essential to ensure that the process has been completed correctly.

8.4 Vacuum cooking

With the vacuum cooking function, you can select the following food items:

:

- Pork
- Beef
- Lamb
- Duck magret
- Foie gras
- Chicken breast
- Duck leg
- Pigeon
- Cod
- Hake
- Octopus
- Cuttlefish
- Salmon
- Mussels



- Artichokes
- White asparagus
- Wild asparagus
- Peas
- Garlic
- Broad beans
- Potato
- Beetroot
- Figs
- Apple
- Peach
- Pear
- Orange
- Quince

Once you've selected the product, you can then use a direct or indirect cooking process, depending on the food.

Direct cooking. This is where the product is cooked while vacuum packed. The product is packed raw, alone or with the corresponding sauce or marinade, and cooked at the appropriate temperature for the food. The oven automatically selects the correct temperature.

It aims to achieve the best level of cooking possible, enhancing its properties and avoiding drying it out. This type of cooking is used for soft foods, like fish, shellfish and certain vegetables.

Indirect cooking. The food is cooked beforehand, chilled, vacuum wrapped then stored. When it needs to be used, it is heated to a specific and constant temperature.

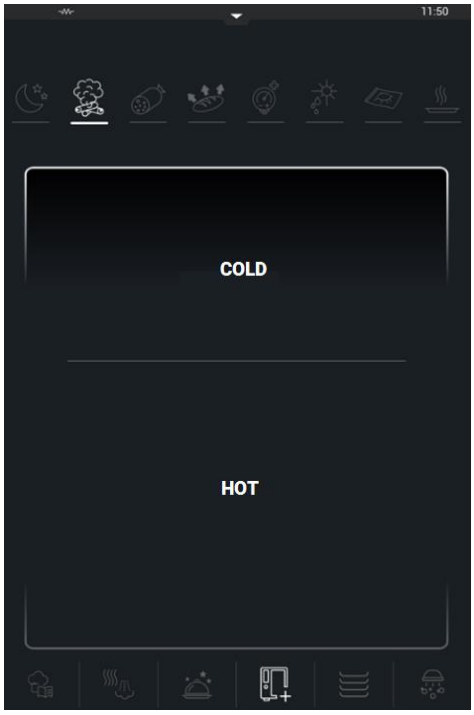
Indirect cooking is the ideal type of vacuum cooking for harder food, such as cuts of beef or pork.

The core temperature of the product must be at least 65ºC to meet hygiene standards, but should not be over 70ºC, to maintain succulence.

Once the vacuum cooking process is finished, we recommend chilling the product.

8.5 Smoking

With the **Smoking** function you can select the following parameters:



- **Cold.** When the process is carried out in a cold environment.

The products that you can smoke include cheese, raw eggs, chocolate, flour, honey, salt, rice, oil, butter, milk and sugar.

Put ice in the tray at the bottom of the oven.

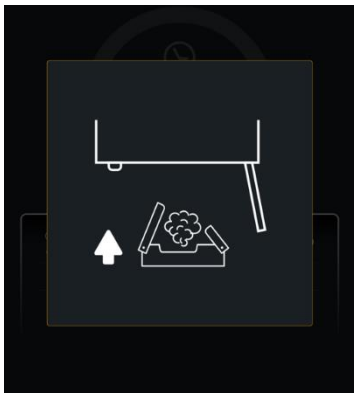
Connect and turn on the smoker, then put it in the oven when told to do so.

Always put the smoker in the upper section, attached to the hanging frame and resting on a grid.

Remove the smoker when advised to do so.

- **Hot.** When the process is carried out in a hot environment.

For hot smoking you can use beef, lamb, pork, game, chicken, turkey, duck, fish, shellfish, eggs, root vegetables, leafy vegetables and fleshy vegetables.



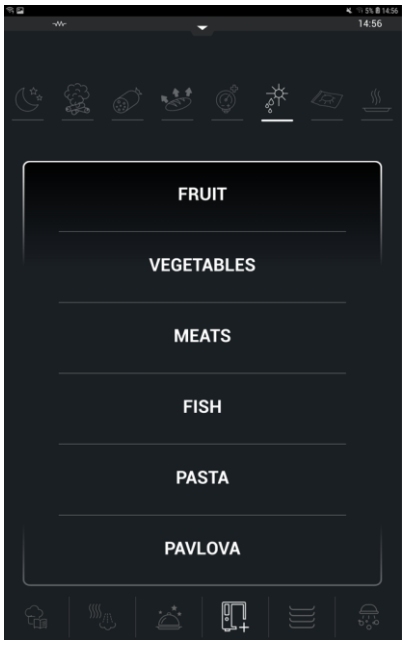
Once you've selected the food, you can choose the item and/or size and adjust the **Final Browning** and the **Cooking point**.

For smoking, the programme will advise you when you should insert the smoker.

Only add and remove the smoker when the oven tells you to. You risk getting burned if you don't use the equipment properly.

For smoking, we recommend using the "*19059112: Smoker*" *accessory.*

8.6 Dehydration



Dehydration is a process for removing moisture from a food item to dry it.

With the **Dehydration** function you can select the following food items:

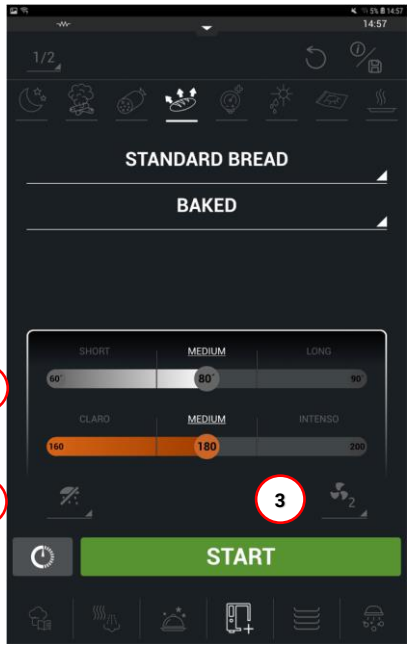
- Fruit
- Vegetables
- Meat
- Fish
- Pasta
- Pavlova

If you press the **Start** button, the oven will start cooking the selected product automatically.

We recommend using the *BPP-11 perforated baking/pastry tray*.

8.7 Fermentation

With the **Fermentation** function you can select the following food items:



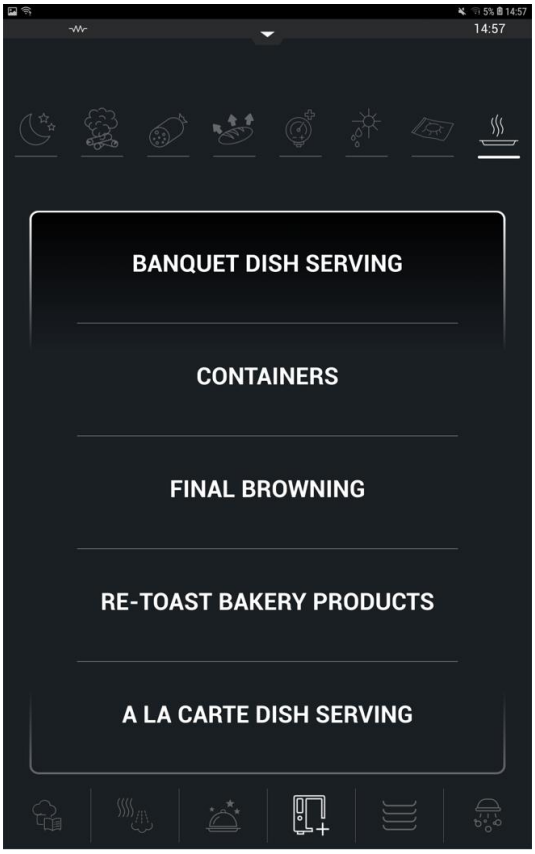
- Standard bread
- Milk loaf
- Nut and raisin bread
- Burger bun
- Pizza
- Sandwich loaf
- Multi-grain
- Doughnuts
- Hot dog
- Brioche
- Yoghurt

Products may be **Baked** or **Unbaked**. Baked products have a second cooking stage where the product is browned at a selected temperature (1): **Light/Medium/Dark.**

During the selection you can modify the **Humidification level** (2) and the **Fan speed** (3).

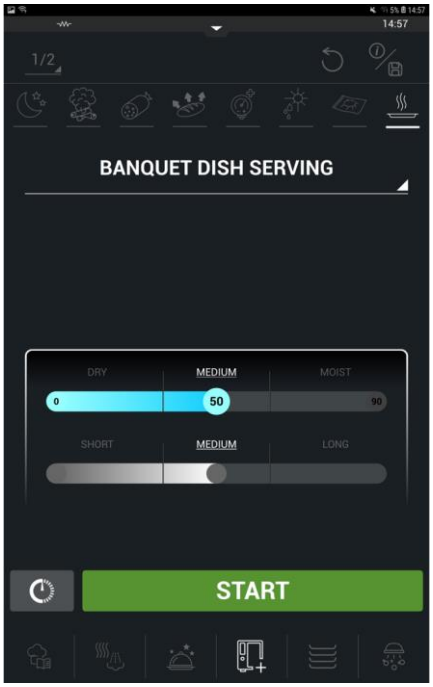
8.8 Regeneration

With the **Regeneration** function you can select the following food regeneration processes:



1. Banquet dish serving
2. Containers
3. Final browning
4. Re-toast bakery products
5. A la carte dish serving

8.8.1 Banquet dish serving

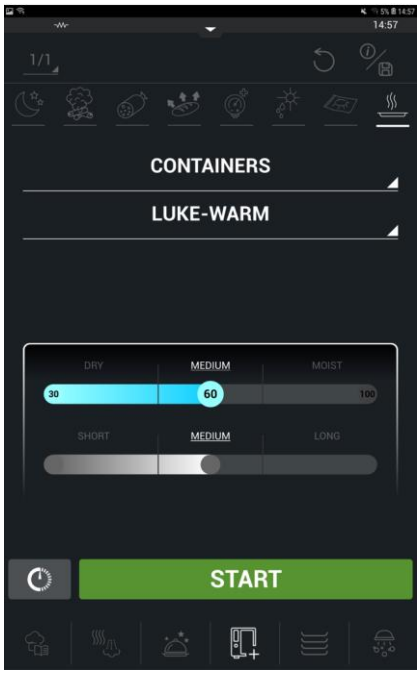


Banquet dish serving is a process for regenerating plated food. For banquet dish serving we recommend using plate trolleys, which are available for all iKore oven models.

You can adjust the following parameters:

1. **Finish of the dish**. Dry/medium/moist
2. **Length of process**. Short/medium/long

8.8.2 Container serving



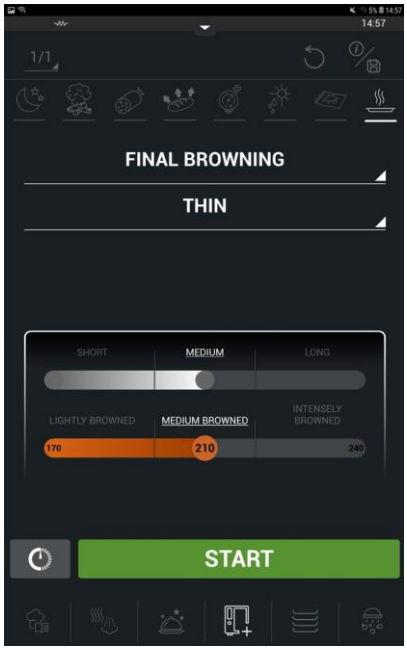
Container serving is used to regenerate pre-heated foods. During this regeneration process, the inner temperature of the product is controlled.

The product may be regenerated either warm or hot.

1. **Warm.** Inner temperature of 65ºC
2. **Hot.** Inner temperature of 83ºC

With this process you can configure the **moisture** to the required level for regenerating the container (dry/medium/moist) and set the **length** of the regeneration at short/medium/long.

8.8.3 Final browning

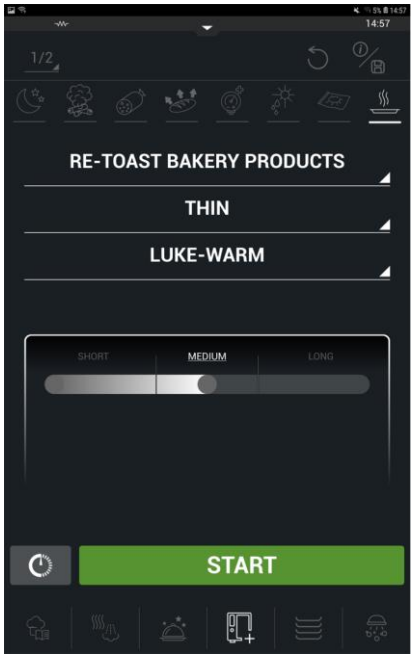


The Final browning is used to regenerate a pre-cooked product and brown it further on the outside.

With the final browning you can configure the following parameters:

1. **Size of the food product**. Thin/thick
2. **Length of browning**. Short/medium/long
3. **Level of browning**. Mild/medium/intense

8.8.4 Re-toast baking products



The Re-toast baking products function is a process for regenerating bread.

With the re-toast baking products function you can configure the following parameters:

1. **Size of the food product**. Thin/thick
2. **Temperature of the product**. Warm/hot
3. **Length of process**. Short/medium/long

8.8.5 A la carte serving



A la carte serving is a regeneration process for a la carte dishes.

It can be configured with the following parameters:

1. **Moisture of the dish**. Dry/medium/moist
2. **Length of the heating**. Short/medium/long

9. iWashing

iWashing is the automatic washing function from iKore. All ovens have automatic washing programmes:

- Automatic spray wash. For models without washing (No Cleaning System)
- Automatic solid wash. SCS models (Solid Cleaning System)
- Automatic liquid wash. LCS models (Liquid Cleaning System)

If there is an automatic washing system, you can change the washing type from SCS to LCS and vice versa by going to the configuration menu and selecting the type of detergent you want. If you have SCS, contact your technical service and install the *Liquid Cleaning System KIT*.

9.1. Safety instructions

For automatic cleaning we recommend using the **Oven Bright** and **Oven Clean** products. Contact the technical service to place your order.

If you use other detergents, we cannot guarantee the required wash quality or security level. It is also essential that you respect the product quantities indicated for each type of wash, because if you use different quantities this could negatively affect the quality of the cleaning and create foam that may damage the equipment.



Cleaning agents may cause severe skin burns and eye damage. Use chemical-resistant protective eyewear and safety gloves when handling chemicals and cleaning the equipment.

9.2 Washing programmes

9.2.1 Automatic spray wash



1. Medium wash
2. Intense wash
3. Rinse with water
4. Information panel
5. ECO functions
6. Start

9.2.1.1 Washing programmes

Ovens that don't offer automatic washing will include the following programmes:

	PRODUCT	DISINFECTION	DRYING
Rinse	-	No	Yes
Medium wash	Spray	No	Yes
Intense wash	Spray	Yes	Yes

For injection ovens without automatic washing, instead of using the **Oven Clean** and **Oven Bright** products, you should use manual spray products.

Always use products recommended by the manufacturer.

9.2.1.2 Using a washing function

The panel shows the name of the washing programme and how long it lasts.

If the chamber temperature is above 65°C, the oven automatically performs a cool down.

Before starting the washing process, remove all the containers and baking trays.

To start the washing programme, all you need to do is select one of the washing options and press Start. Always follow the instructions on the screen.



For the automatic spray wash, you need to spray degreaser all over the cooking chamber, focusing particularly on the dirtiest and hard-to-reach areas.

Close the door and the washing phase will continue. A sound alarm will indicate the end of the programme.

To interrupt the automatic washing system, press **Stop** and confirm. It is not possible to interrupt the washing process once the detergent has been added. The automatic rinsing process is executed as a precaution.

If the power supply fails during automatic cleaning, the washing process is interrupted. Once the power is restored, the cooking chamber is rinsed.

Before cooking with the appliance, make sure that no detergent or degreasing agent remains in the cooking chamber. Remove any chemical residue and rinse the inside of the cooking chamber thoroughly with the hand shower.

9.2.2 Solid Cleaning System (option in version with SLS)



1. Gentle Wash
2. Medium wash
3. Intense wash
4. Spray wash
5. Rinse with water
6. Polish
7. ECO functions
8. Information panel
9. Start

9.2.3 Liquid Cleaning System (option in version with LCS)



1. Gentle Wash
2. Medium wash
3. Intense wash
4. Spray wash
5. Rinse with water
6. Polish
7. Information panel
8. ECO functions
9. Start

9.2.4 Washing programmes

Below is a brief description of each washing function available on iWashing:

Rinse	Water-soluble soiling
Gentle Wash	Light soiling and limescale build-up generated by the use of the equipment up to 200ºC
Medium wash	Soiling and limescale build-up generated by cooking processes in which food has been grilled or roasted.
Intense wash	Heavy soiling and limescale build-up caused by cooking processes in which food has been grilled or roasted.
Polish	Limescale soiling generated by cooking processes in which food has been baked or steamed.
Spray	Semi-automatic wash programme in which detergent is manually sprayed into the cooking chamber.



Each washing mode contains several stages and preset times, which are designed to guarantee an optimal clean. However, the ECO functions allow the washing programmes to be adapted to the needs of each customer and each wash.

ECO functions:



Steam disinfection. This is the first stage of the washing process where the cooking chamber is automatically disinfected by injecting steam into it for 5 minutes.



Polish. Only available in LCS. You can deactivate the automatic polish assigned to the gentle, medium and intense washes.



Drying. This is the last stage of the washing process and involves heating the gas burner/heating elements for 5 minutes to dry the cooking chamber.

Below is a summary of the programmes available with the preset functions.

	PRODUCT	DISINFECTION	DRYING
Rinse	-	No	Yes
Gentle Wash	Oven Clean	No	Yes
Medium wash	Oven Clean	No	Yes
Intense wash	Oven Clean	No	Yes
Polish	Oven Bright	No	Yes
Spray		Yes	Yes

9.2.5 Using a washing function

To start the washing programme, all you need to do is select one of the washing options and press **Start**.

Always follow the instructions displayed on the information panel. The panel shows the name of the washing programme, the length and the quantity of the cleaning product to be used for each of the programmes.



If the chamber temperature is above 65°C, the oven will automatically perform a cool down.

Before starting the washing process, remove all the containers and baking trays. Always insert the number of **OvenClean** or **OvenBright** rinse aid tablets indicated on the screen.



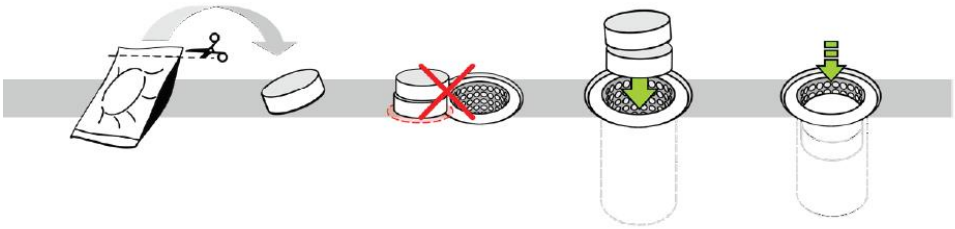
Detergent



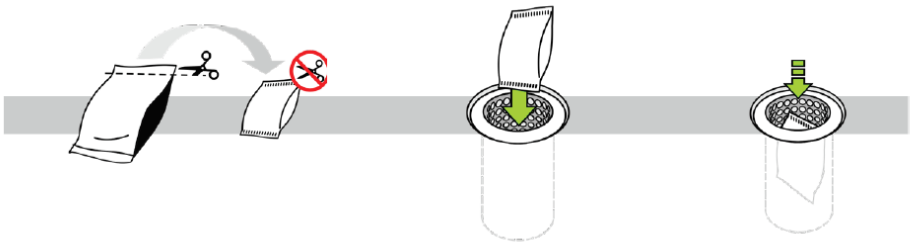
Brightness

Always place the detergent and rinse aid tablets in the centre of the chamber, inside the basket located in the centre of the oven. Remove solid residues from the basket before inserting the detergent.

Remove the plastic packaging from the detergent tablet before placing it in the basket.



The rinse aid is packaged in water-soluble sachets. Remove the first plastic wrapper and place the sachet in the basket in the oven.



When you close the door, the washing will continue. A sound alarm will indicate that the programme has finished.

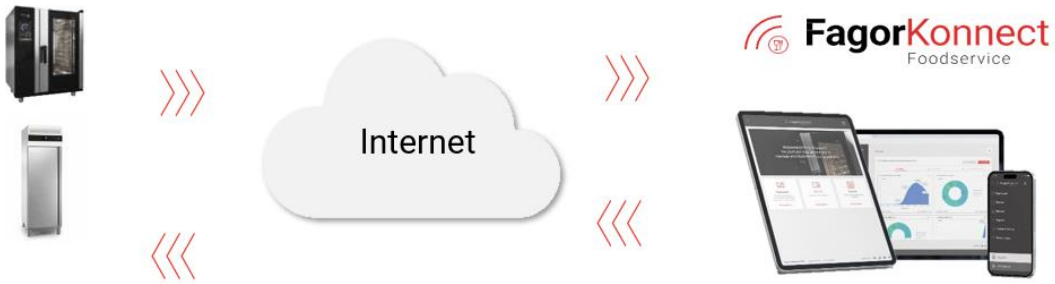
To interrupt the automatic washing system, press **Stop** and confirm. It is not possible to interrupt the washing process once the detergent has been added. The automatic rinsing process is executed as a precaution.

If the power supply fails during automatic cleaning, the washing process is interrupted. Once the power is restored, the cooking chamber is rinsed.

Before cooking with the appliance, make sure that no detergent or degreasing agent remains in the cooking chamber. Remove any chemical residues and rinse the inside of the cooking chamber thoroughly with the hand shower.

10. FagorKonnect

FagorKonnect is Fagor Professional's new connectivity platform. The equipment prepared for this functionality has the capacity to connect to the internet and thanks to this capacity it can be supervised and managed from anywhere and at any time using this application.



With it, processes can be managed and monitored remotely by accessing control panels, reviewing historical data, viewing real-time usage data and much more. For more information, please visit the Fagor Professional website (link in the QR code).

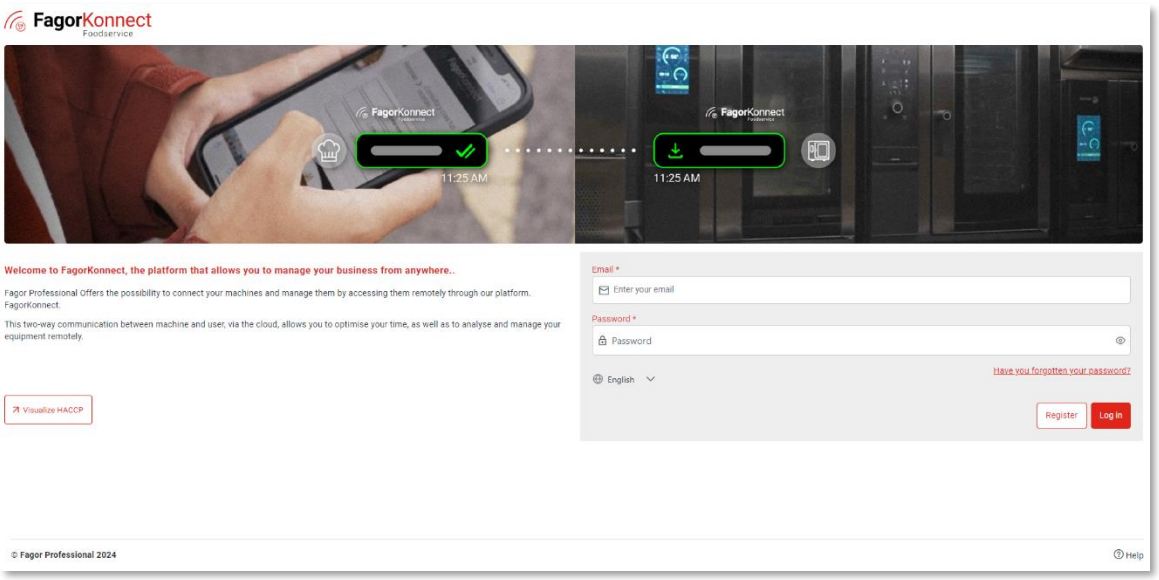
Below are the steps to follow in order to enjoy the application, which are explained in detail in the following lines.



10.1 Access

It can be accessed from the following link: fagorfs.onnected.com using an Internet browser. It will also be available as an app on Google Play and the App Store.





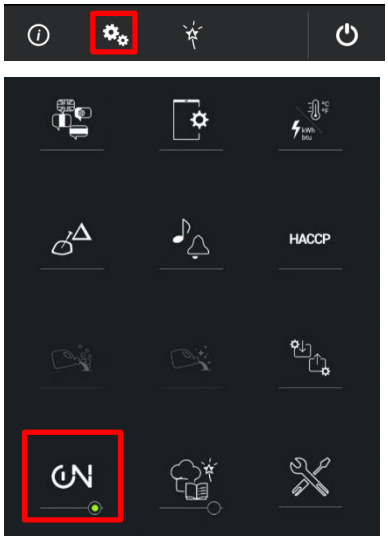
10.2 Registration

On the login page next to the “Login” button you will find the “Register” button. Clicking this button will display a form that you simply have to fill in. The password will be one of the fields to be filled out in this form, which once completed must be submitted via the “Register” button. After sending the form, you will receive an e-mail with an activation link and once you have clicked on this link, the registration process will be completed, and a message will be displayed on the screen informing you of this.

10.3 Add device

To add a device, it will be necessary to perform actions both on the oven itself and on the platform, which will be explained below.

On the oven screen itself, by deploying the upper browser and selecting the Settings icon (gear icon), you will find the button where you can find the 4 buttons that will be used to add the oven (ON).

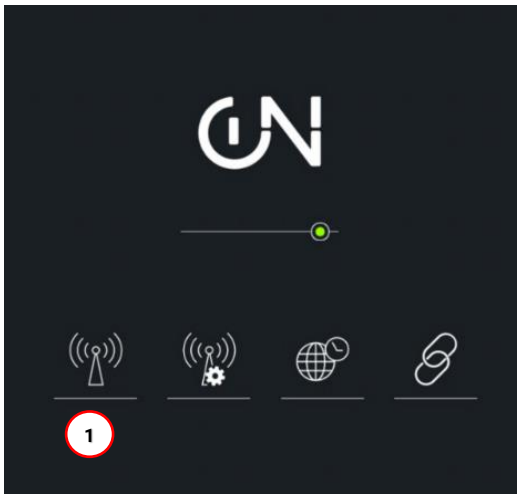


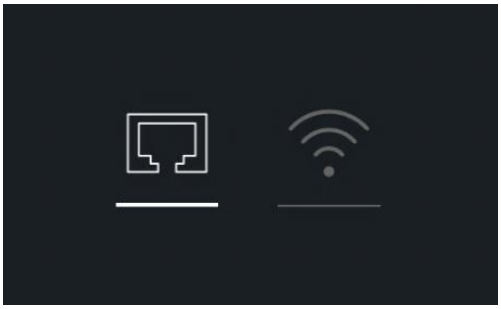


1 Internet connection
2 Connection settings
3 Time settings
4 Linking the oven

10.3.1 Internet connection

The first button (1) is used to select the type of connection required. Below you will find all the different ways you can connect your equipment to the internet.





- **(A) Connection via Ethernet**

The RJ 45 Ethernet cable must be connected to the oven, where the Ethernet connector is located on the outside base of the oven. On Kompact ovens, it is located on the rear of the control panel (see the technical data sheet for the exact position).

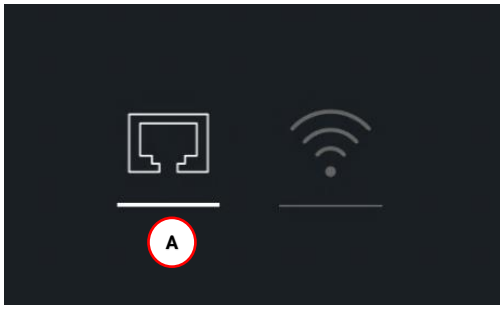




With regard to the Ethernet specifications, the following points must be taken into account:

- An Ethernet cable, minimum UTP category 5E or higher, must be used.
- With regard to the internet router, it must have a standard LAN configuration.
- The Internet protocol must be version 4 (IPv4). The IPv6 protocol is not supported.
- The Internet line must have the outgoing ports SSH (22), HTTPS (443, 8443), MQTT (8883), VPN (11194) and NTP (123) open.

If you want to connect the oven to the Internet via Ethernet, this must be configured on the oven screen itself by pressing the Ethernet option (A).



(B) Connection via Wi-Fi



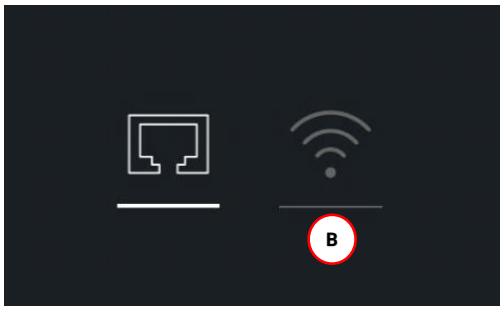

If you want to connect the oven to the Internet via Wi-Fi, the following points must be taken into account:



- Insert the USB Dongle into the USB port of the oven. The dongle acts as a Wi-Fi receiver and is placed in the USB port on the front of the control panel.
- Be sure that the network must NOT be captive.

- The Internet protocol must be version 4 (IPv4). The IPv6 protocol is not supported.
- The Internet line must have the following outgoing ports open: SSH (22), HTTPS (443, 8443), MQTT (8883), VPN (11194), VPN (11194) and NTP (123).

If you want to connect the oven to the Internet via Wi-Fi, this must be configured on the oven screen itself by pressing the Wi-Fi option (B).



Once the type of connection has been selected, the icon that will appear at the top of the screen will indicate whether the connection has been made correctly.

Ethernet or Wi-Fi icon in green: Connection made correctly with access to the platform.

Ethernet or Wi-Fi icon in white: Connection made correctly without access to the platform.

Ethernet or Wi-Fi icon in red: Incorrect connection.

10.3.2 Connection settings

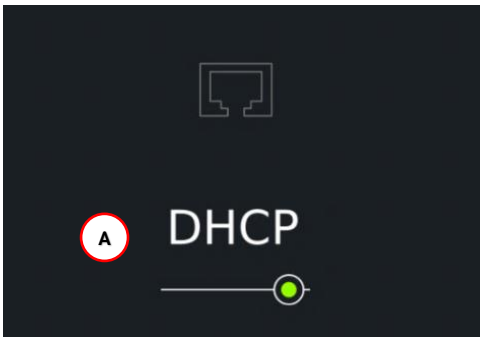
For each type of connection, certain parameters that define the connection can be configured.

It is possible to connect to an IP via:

- Static IP. If you want to assign a static address to this device, you will need to enter the connection settings menu (2), deactivate the DHCP option (A) and enter all the addresses manually on this same screen (A.2.).
  It will be necessary to enter the following information:
  - IP address
  - Subnet mask
  - Gateway

  It is optional to enter the following information:
  - Primary DNS
  - Secondary DNS
- Dynamic IP (DHCP). The router (or network) must also be configured in the same way.


2

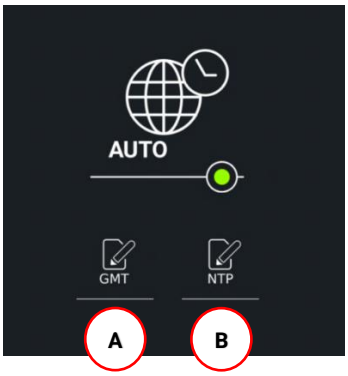

A
DHCP


A.2.
Dirección IP
192.168.110.128
Máscara de subred
255.255.255.0
Puerta de enlace predeterminada
192.168.110.2
DNS Primario
192.168.110.2
DNS Secundario
---.---.---.---
Dirección MAC
00:04:F3:3B:18:0E

10.3.3 Time settings

The time setting is set automatically as long as the IOT is activated (ON button with green symbol).





A. **Selection according to country**. Select your country from the list by pressing the GMT selection button (1) to have the date and time automatically updated on your equipment. Whenever the ON button is activated (with the green ball on the right), this option will be automatically activated and will only be deactivated if the option is activated.

B. **Selection according to NTP server.** By pressing the NTP (Network Time Protocol) button, you can configure the NTP server to which you want to synchronise the machine to automatically update the date and time.

In the case of the AUTO option, the date and time selected in the settings menu (11.2.1) will not be taken into account. For this setting to be taken into account, the AUTO option must be deactivated (instead of the green button it is greyed out), which can only be done when the IOT is deactivated (ON button with grey symbol).

10.3.4 Linking the oven

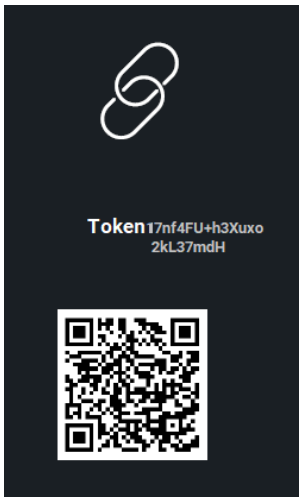
To link the oven to FagorKonnect, make sure that the Internet connection is established, and the Wi-Fi or Ethernet icon is shown in green.



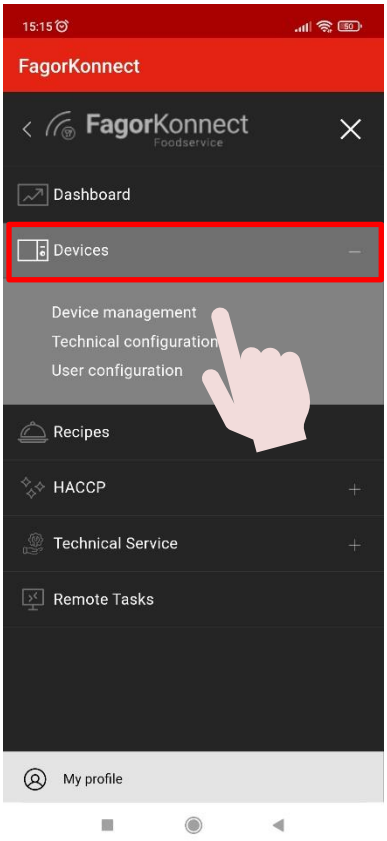
The oven will provide a unique security code (token), through which the application will be able to identify that specific device and add it to the list of devices. To obtain this token, you will have to

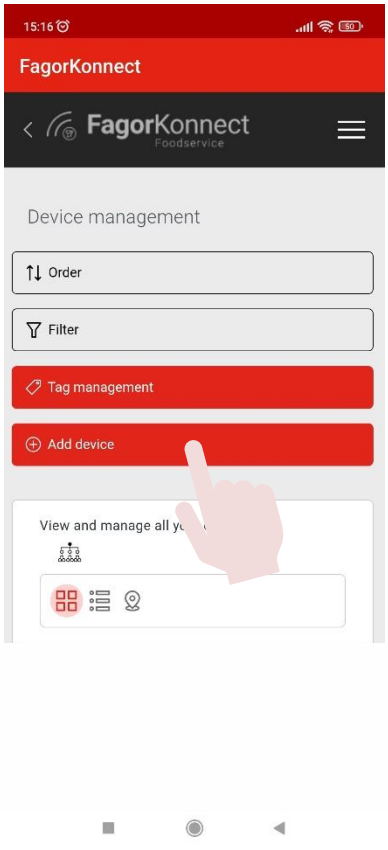
select the chain icon (4) in the IOT configuration screen. Bear in mind that the token expires after 72 hours. If you do not register within this time period, a new token must be generated.

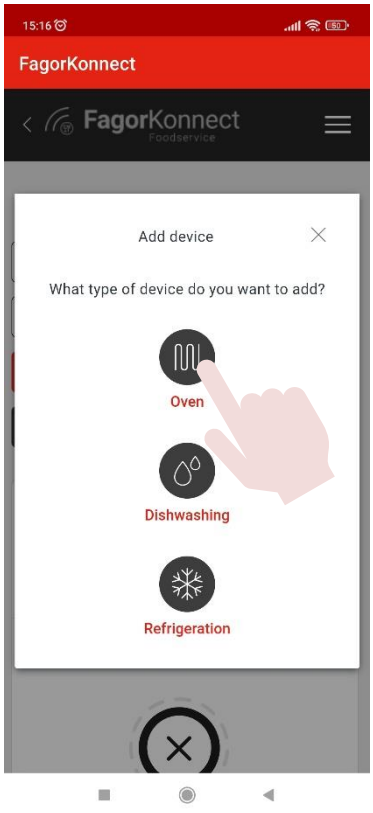




On the other hand, as far as the platform is concerned, the following steps must be followed to add a device. First of all, you must open the side menu and, in the Devices section, select Device Management. Next, click on “Add device” and select the corresponding type. In this case, it would be an oven.



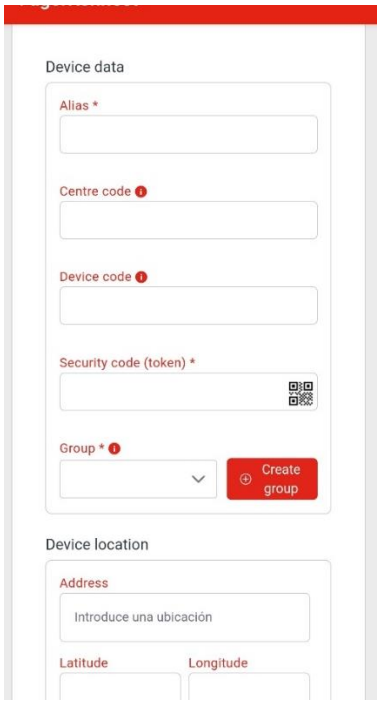


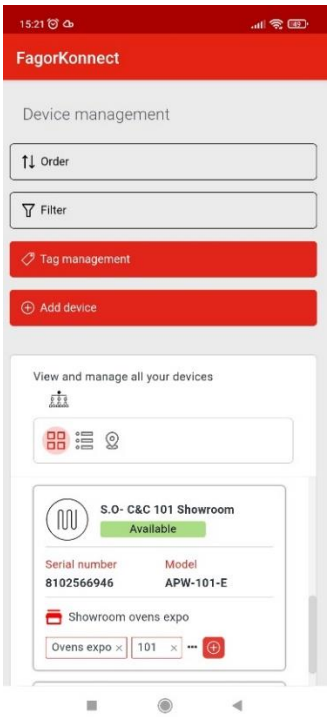


On the following screen, the following mandatory data must be entered:

- Alias or name of the device
- Security code: where you will add the token provided by the oven.
- Group: it is mandatory to include a centre group to identify the place where your machine will be located.

The following data will be optional: Centre code, device code and address. After entering all the data, click on “Add device” and the oven will be linked to the user.





Once the device has been added, you must verify that it appears in the list of devices on your platform and that the oven itself has detected that it has been correctly linked to the application. The latter will be shown at the top with the chain icon.



Chain icon in green: Oven registered on the platform correctly associated to a user.

Chain icon in white: Oven registered on the platform without being associated to a user.

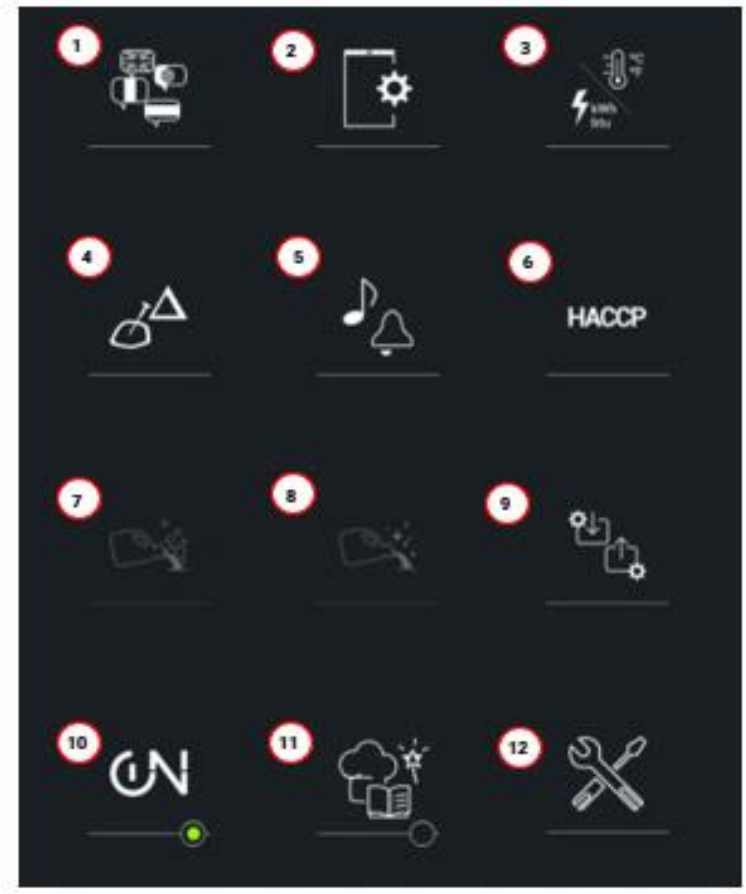
Chain icon in red: Oven not registered on the platform.

11. Configuration

You can access the configuration menu by expanding the upper navigation bar and selecting the Configuration icon (1).



In the configuration menu you can configure the following sections:



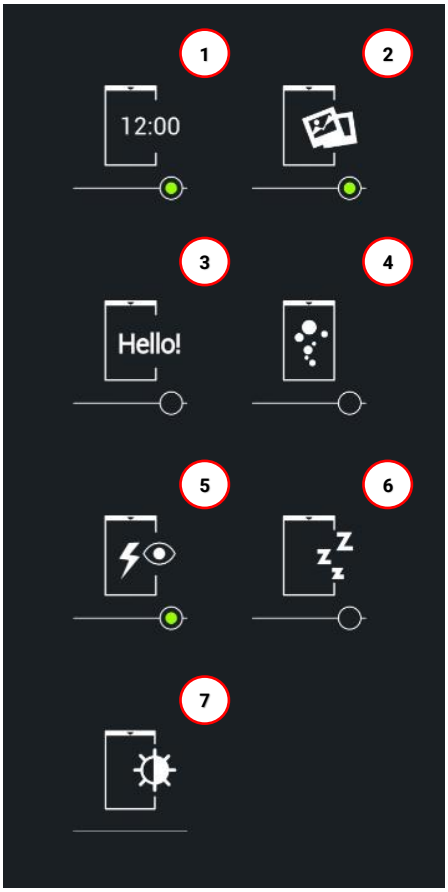
1 Language	2 Display
3 Units	4 Delta
5 Sounds	6 HACCP
7 Dosage of liquid detergent	8 Dosage of liquid rinse aid
9 Import/export configuration	10 IOT Connexion
11 Transfer all recipes to Easy cooking	12 Access technical menu

11.1 Language

The following languages are available:

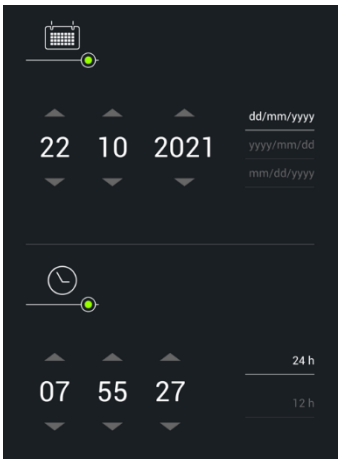
1. SPANISH > ESPAÑOL
2. ENGLISH > ENGLISH (default language)
3. FRENCH > FRANÇAIS
4. GERMAN > DEUTSCH
5. ITALIAN > ITALIANO
6. PORTUGUESE > PORTUGUÊS
7. POLISH >POLSKI
8. TURKISH > TÜRKÇE
9. CZECH > ČEŠTINA
10. BASQUE > EUSKARA
11. CATALAN > CATALÀ
12. GALICIAN > GALEGO
13. SWEDISH > SVENSKA
14. DUTCH > NEDERLANDS
15. HUNGARIAN > MAGYAR
16. FINNISH > SUOMI
17. ESTONIAN > EESTI
18. NORWEGIAN > NORSK
19. SLOVENIAN > SLOVENŠČINA
20. SLOVAK > SLOVENČINA
21. CROATIAN > HRVATSKI
22. LITHUANIAN > LIETUVIŲ
23. ROMANIAN > ROMÂNĂ
24. GREEK > ΕΛΛΗΝΙΚΑ
25. RUSSIAN > РУССКИЙ
26. BULGARIAN > БЪЛГАРСКИ ЕЗИК
27. Simplified CHINESE > 簡體中文
28. ARABIC > العربية
29. THAI > ไทย
30. KOREAN >한국어
31. JAPANESE >日本語
32. HEBREW > עִבְרִית
33. HINDI > नहीं
34. Traditional CHINESE > 繁體中文
35. VIETNAMESE > Tiếng Việt
36. INDONESIAN > Bahasa Indonesia
37. DANISH > Dansk

11.2 Display



1. Date/Time
2. Photos
3. Text
4. Screensaver
5. Energy management
6. Automatic shutdown of the display
7. Display intensity

11.2.1 Date and time

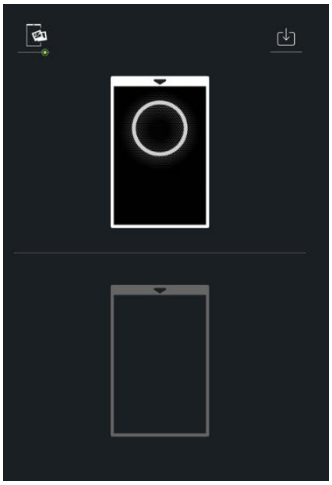


You can configure the following parameters:

1. **Date format**
   dd/mm/yyyy / yyyy/mm/dd / mm/dd/yyyy

2. **Time format**
   12/24 hours

11.2.2 Photos

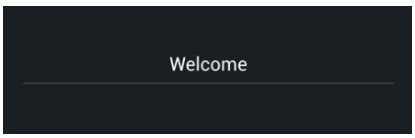


Here you can personalise the photos on the OFF screen.

To import new photographs, insert a USB device, press the **Import** button, and then select the photos you want.

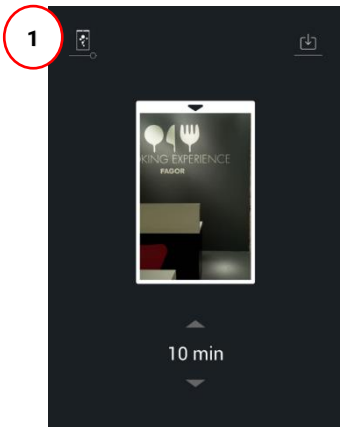
You can only import JPG, PNG and SVG files.

11.2.3 Text



Here you can personalise the text on the OFF screen. Press the green button to activate/deactivate the text.

11.2.4 Screensaver

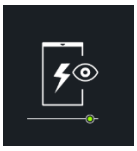


The **screensaver** is activated when there is no activity during the configured time period.

Press the **Import** button to upload the photo that you want to use as a screensaver. You can personalise the waiting time from 1 to 30 minutes.

Press the Activate/Deactivate screensaver button (1) if you want to configure it.

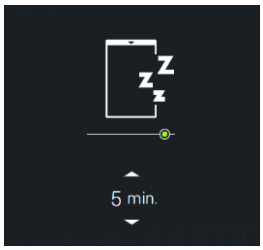
11.2.5 Energy management



When you press the green button, you can choose whether you want to view the energy consumption at the end of the cooking process, showing the total consumption in time and energy.



11.2.6 Automatic display shutdown



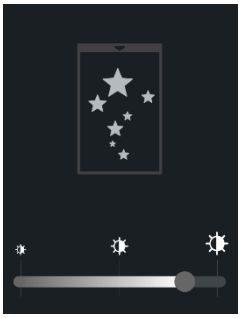
Press the icon to Activate/Deactivate the automatic display shutdown.

The automatic display shutdown can be set for 1 to 60 minutes.

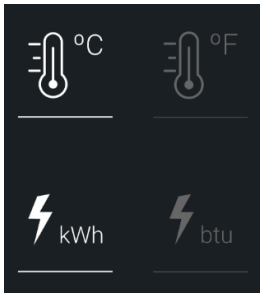
The display will turn off when the selected time passes on the OFF screen.

11.2.7 Screen intensity

You can adjust the screen intensity by sliding the bar from lower to higher.



11.3 Units



You have the following unit options:

1. **Temperature unit**: º C or º F

2. **Energy measurement:** kWh or BTU.

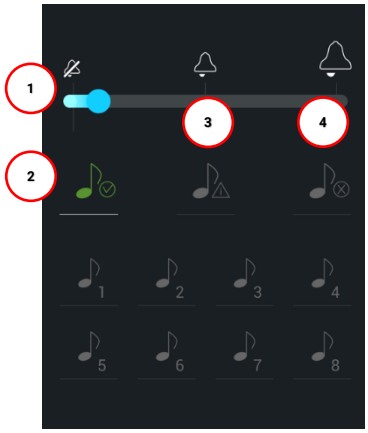
11.4 Delta



In **Delta** mode, the oven regulates itself by constantly increasing the temperature. The temperature setpoint is the core probe temperature selected by the user, plus the delta temperature configured in this section.

The Delta value can be set from 20-80ºC, with a default value of 50ºC.

11.5 Sounds



There are 8 preset melodies. They can be configured with the following parameters:

1. Maximum volume
2. Melody for the end of a programme
3. Melody for general notifications
4. Melody for an error/process interruption

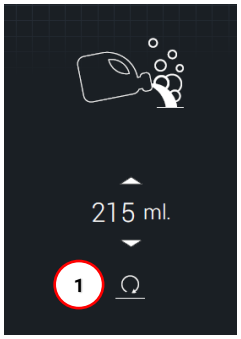
11.6 HACCP



The oven stores data for the previous 30 days, in compliance with the HACCP regulation.

When you access the HACCP screen, you will be asked to select the period to download. By default, data for the last 30 days is downloaded. Insert the USB device and press the **Export** button (1).

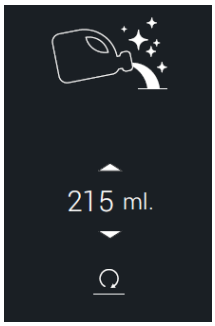
11.7 Dosing of liquid detergent (only LCS)



This will only be visible in the configuration menu if the *liquid washing KIT* has been installed in the oven, or if it is an oven with LCS automatic washing.

This allows the aftersales service to configure the detergent dose in ml.
The value displayed is that set by the manufacturer, which can be adjusted by pressing **Change** (1).

11.8 Dosing of liquid rinse aid (only LCS)



This will only be visible in the configuration menu if the *liquid washing KIT* has been installed in the oven, or if it is an oven with LCS automatic washing.
This allows the aftersales service to configure the rinse aid dose in ml.
The value displayed is that set by the manufacturer, which can be adjusted by pressing **Change**.

11.9 Import/Export configuration

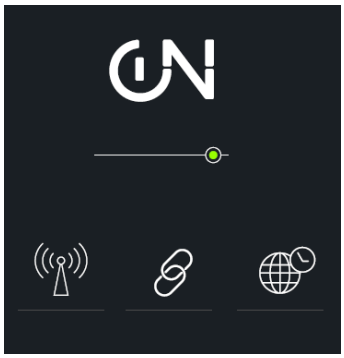


You can import a configuration to our equipment from another piece of equipment via USB. Likewise, you can also export the current configuration to a USB device. Insert the USB device before importing/exporting the configuration.

The parameters you can import are as follows:

1. Language
2. Display
3. Units
4. Delta settings
5. Sound
6. Energy management

11.10 IOT configuration



You can activate/deactivate the FagorKonnect network connection *(see section 10. FagorKonnect)*.

Connecting to this application enables you to connect other equipment and operate and maintain your ovens remotely.

11.11 Transfer all recipes to Easy coocking



Clicking on this icon imports all recipes from Fagor Cooking Center into the Easy Cooking recipe list.

12. MAINTENANCE

12.1 Manual cleaning

Daily cleaning of the machine is recommended.

Always use cleaning products recommended by the manufacturer. Functional components should be washed with warm water, a cloth and a mild detergent.

- External parts
- Door seal
- Inner glass of the cooking chamber
- Water drip tray and drainage channel

Make sure that the oven is switched off and wait for the oven components to cool down before starting the cleaning process.



If the oven is used in continuous operation and at temperatures above 260°C, there is a risk that the door seal will deteriorate rapidly. To extend the life of the door seals, we recommend cleaning them daily with gentle detergents.

Manual cleaning should be carried out as follows:

1. Lower the oven temperature to 60ºC (using the oven's **Cool down** function), then remove all the solid residue.
2. Spray detergent evenly throughout the inside of the chamber.
3. Close the door and leave the detergent to work for 5 to 10 minutes (depending on the level of dirt).
4. Rinse with plenty of water, which you can do with the shower that's supplied with the appliance (optional in all versions).
5. Dry the oven for a few minutes using the convection mode. Next, disconnect the power, close the water shut-off valves and leave the door ajar, so that the air inside the oven is clean.

If you clean the oven on a daily basis it will take much less time (only around 15 minutes), and your equipment will always be in perfect condition, ready to be used the following day.

12.2 Faults

If the appliance develops a fault or isn't working properly, before calling the technical assistance service, check that:

- The fuses are correct.
- The machine voltage is correct.
- The mains water pressure is correct.
- If there is steam coming out the door, it may be that the door seal is dirty, so you should clean it.
- If you notice water dripping on the floor, it may be that the appliance's drain is blocked. You should also make sure that the chamber filter and the water drip tray are clean.
- This model includes a self-diagnosis programme, which will lock the appliance in case of a fault and display an error message on the digital display.



This appliance is for professional use only and must be operated by qualified personnel.

13. Error types

When an error occurs:

- The buzzer sounds intermittently.
- A message will flash in the upper text display.
- If you press the **Start** button, the error message will be displayed on the screen again.
- To remove the error message and stop the buzzer, you will need to check and resolve the error.
- Once the fault causing the error is resolved, the outputs will return to normal.

The following is a list of the errors that may occur in the oven, indicating the message that will be displayed in each case and the consequences that it will have for the operation of the oven.

Error	Description	Consequence
E1 TC Sensor	Chamber probe damaged TC is out of range. [-10ºC.400ºC]	The oven is completely disabled
E2 TN Sensor	Core probe (TN) damaged TN is out of range [-10ºC.400ºC]	The probe and delta functions are disabled
E3 TV Sensor (Only 0623)	Steam probe (TV) damaged TV is out of range [-10ºC.400ºC]	Only the Convection mode is working, without water condensation.
E4 TG Sensor (Only CP and CPW)	Generator probe damaged TG is out of range [-10ºC.400ºC]	Can only be operated in Convection mode.
E5 NTC Sensor	NTC probe damaged NTC is out of range [-10ºC.400ºC]	The fan (VE) will switch to full speed
E6 Humidity Sensor	Humidity probe damaged HR probe is out of range [0mV.2700mV]	The oven is completely disabled
E7 Temp. High	The controller NTC reaches 60ºC, but does not exceed 70ºC	The oven operates normally. The message is displayed for 3 minutes every 30 minutes.
E8 Temp. High	The controller NTC exceeds 70ºC	The oven is completely disabled
E9 Low Water (Only CP and CPW)	It has been detected that VDV has been running for 7 minutes or more and the maximum level has not been reached	Can only be operated in Convection mode.
E10 Drainage error (Only CP and CPW)	It has been detected that VAC has been running for 1 minute or more and has not dropped below the minimum level	Can only be operated in Convection mode.

E11 CV Fault (Only CP and CPW)	TG<80ºC when CV is active and TG does not rise 3 degrees or more within 10 minutes	Can only be operated in Convection mode.
E12 CC Fault	CC is active and TC does not rise 3 or more degrees within 25 minutes. (If TC< (Setpoint -10))	The oven is completely disabled
E13 QC1 Blower Fault (gas ovens only)	QC1 chamber blower error	The oven is completely disabled.
E14 QC1 blocked (gas ovens only)	Chamber ignition control blocked. This error is generated when the chamber burner does not light after 3 attempts.	The oven is completely disabled.
E15 QC1 fault (gas ovens only)	Fault in the ignition box due to one of these 2 errors: EV gas is not activated The box cannot be unlocked	The oven is completely disabled.
E16 QV Blower Fault (gas ovens only)	Steam blower error	Can only be operated in Convection mode
E17 QV blocked (gas ovens only)	Steam ignition control blocked. This error is generated when the steam burner does not ignite after three attempts	Can only be operated in Convection mode
E18 QV fault (gas ovens only)	Fault in the boiler ignition box due to 2 errors: EV gas is not activated The box cannot be unlocked	Can only be operated in Convection mode
E19 QC2 Blower Fault (20-tray gas ovens only)	QC2 chamber blower error	The oven is completely disabled.
E20 QC2 Blocked (20-tray gas ovens only)	Chamber ignition control blocked. This error is generated when the chamber burner does not light after 3 attempts.	The oven is completely disabled.
E21 QC2 fault (20-tray gas ovens only)	Fault in the ignition box due to one of these 2 errors: EV gas is not activated The box cannot be unlocked	The oven is completely disabled.
E22 COM Error	Communication error between cards	The oven is completely disabled.
E23 Autotest Error (Only CP and CPW)	The value of the thermocouple has not stabilised within 15 minutes during the autotest cycle (TC)	Autotest error message.

E24 Calibration Error (Only CP and CPW)	The value of the thermocouple has not stabilised within 15 minutes during the calibration cycle (TC and TN1)	Calibration error message
E25 Flow Meter Error (Only CP and CPW)	A level is reached during filling after the automatic emptying process but the flow meter does not detect the level	Flow meter error message
E26 Level Error (Only CP and CPW)	The flow meter counts more litres than it should and no level is detected when filling after the automatic emptying process	Can only be operated in Convection mode.
E27 Boiler error (Only CP and CPW)	VDV has been active longer than it should be in either of the two TG cooling systems	Can only be operated in Convection mode.
E28 Detergent pressure switch error (only liquid detergent kit)	The pressure switch detects that the hose is obstructed during the dosing of liquid detergents.	Only solid detergent can be used for washing
E29 Power Supply Error	The oven saves this error when the power supply is interrupted during the execution of any programme (Start)	Power supply error message
E30 Generator high temp.	TG exceeds 120ºC	Can only be operated in Convection mode.

14. Environmental protection recommendation

At the end of its useful life, this product should not be disposed of in a standard waste container



but should be taken to a collection point for electrical waste and electronic equipment for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging. Depending on their characteristics, certain materials can be recycled. By recycling and other forms of processing of electrical waste and electronic equipment, you can make a significant contribution to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information on the nearest collection point.

To protect the environment, at the end of the useful life of your product, please dispose of it at the appropriate disposal sites in accordance with the legislation in force.



The final party in possession of the packaging waste is responsible for managing it.

Fagor Industrial S. Coop.

Bº Sancholopetegui, 22

Aptdo. 17

20560 OÑATI (ŠPANĚLSKO)

Telefon: +34 943 71 80 30

fax: +34 943 71 81 81

info@fagorindustrial.com