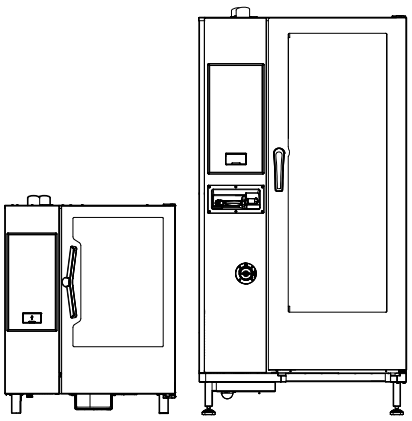
Horno a gas y eléctrico

Modelos Combi DIGITAL



ES Manual de funcionamiento

595407Z00_SW-1.11- 2026.10

Introducción

Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección Soporte para:

Registrar su producto

Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, póngase en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso del equipo, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y objetos.

IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
  - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
  - la descarga del último manual actualizado desde la página www.electroluxprofessional.com.
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Indice

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD 5
A.1 Información general 5
A.2 Equipo de protección personal 5
A.3 Normas generales de seguridad 6
A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo 7
A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella: 7
A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible 7
A.7 Riesgos residuales 7
A.8 Limpieza del aparato 8
A.9 Mantenimiento preventivo 8
A.10 Piezas y accesorios 8
A.11 Precauciones en el uso y el mantenimiento 8
A.12 Mantenimiento del aparato 9
B GARANTÍA 9
B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía 9
C INFORMACIÓN GENERAL 9
C.1 Introducción 9
C.2 Uso previsto y limitaciones 9
C.3 Pruebas 9
C.4 Copyright 10
C.5 Conservación del manual 10
C.6 Destinatarios del manual 10
C.7 Definiciones 10
C.8 Responsabilidad 10
D USO NORMAL DEL EQUIPO 10
D.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo 10
D.2 Requisitos básicos para el uso del equipo 10
E DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 11
E.1 Vista general del aparato 11
E.2 Uso – Introducción 11
E.3 Apertura y cierre de la puerta del horno 12
E.4 Panel de control 13
F FUNCIONAMIENTO 14
F.1 Encendido del horno 14
F.2 Descripción de pantallas y controles 14
F.3 Conectividad del horno 16
F.4 Ajuste del ciclo de cocción 16
F.4.1 Seleccione el CICLO DE COCCIÓN requerido 16
F.4.2 Ajuste de HUMEDAD 16
F.4.3 Ajuste de la TEMPERATURA 17
F.4.4 Ajuste del TIEMPO de cocción 17
F.4.5 Fase de precalentamiento/enfriamiento 17
F.4.6 Interrupción del ciclo 17
F.4.7 Final del ciclo 17
F.4.8 FUNCIONES Y OPCIONES 17
F.5 Programas 19
F.6 Indicadores luminosos 20
F.7 Funciones especiales 20
F.8 GESTIÓN DE LA CAMPANA 20
F.9 Ciclos de limpieza 21
F.9.1 Ajuste un ciclo de cocción 21
F.9.2 Ciclos de limpieza disponibles 21
F.9.3 Inicie el ciclo 21
F.9.4 Información sobre el ciclo de limpieza en las pantallas 22
F.9.5 Detergentes 22
F.9.6 Carga de detergente 23
F.9.7 Medidas de precaución 23
F.9.8 FORCED CLEANING (limpieza forzada) 24
F.9.9 Desincrustación del boiler (ciclo dESC) 24
F.10 APAGADO DEL HORNO 24
G LIMPIEZA DEL EQUIPO 25
G.1 Información sobre el cuidado del aparato 25
G.2 Introducción a la limpieza 25
G.3 Limpieza del aparato 25
G.4 Cámara de cocción (cavidad) 25
G.5 Boiler o generador de vapor (solo los modelos equipados con ellos) 25
G.6 Filtro de la cámara de cocción 25
G.7 Filtro de aire 25
G.8 Junta de la puerta 26
G.9 Puertas interiores de cristal y cristal de la cámara de cocción 26
G.10 Zona de la puerta 27
G.11 Control de la eficiencia del sistema de descarga 27

G.12 Colector de goteo del condensado 27
G.13 Sonda para alimentos 28
G.14 Otras superficies 28
G.15 Periodos sin funcionamiento 28
G.16 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados 28
G.17 Reparaciones y mantenimiento excepcional 28
G.18 Intervalos de mantenimiento 28
G.19 Contactos para mantenimiento (solo para Australia) 29
H SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 29
H.1 Introducción 29
H.2 Códigos de error 29
I MÁS INFORMACIÓN 43
I.1 Características ergonómicas 43
I.1.1 Certificación 43
I.1.2 Recomendaciones generales 43

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

ADVERTENCIA
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

PRECAUCIÓN
Riesgo de daños para el equipo o el producto.

IMPORTANTE
Instrucciones o información importantes sobre el producto

Equipotencialidad

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

Aclaraciones y explicaciones

- La instalación, limpieza, modificaciones, servicio o mantenimiento incorrectos de la unidad pueden provocar daños, lesiones o muerte.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato es para uso comercial y colectivo, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, no para la producción de alimentos continua y masiva. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca CE se debe destruir al desguazar el equipo.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil del equipo.

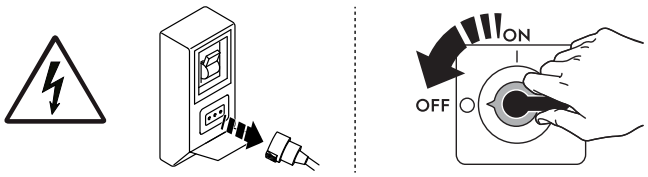
Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Transporte		●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	●[1]	—	—
Uso normal	●	●	●[2]	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza habitual	○	●	●[1–3]	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	**EPI PREVISTOS**				
○	**EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO**				
—	**EPI NO PREVISTOS**				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos para la salud (dependiendo del modelo).
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).
3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Los equipos poseen dispositivos de seguridad eléctricos y/o mecánicos para proteger a los operadores y a la máquina.
- No utilice el equipo si se han retirado, modificado o manipulado las protecciones o los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan al equipo o a alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. No utilice la máquina sin las protecciones o con los dispositivos de protección desactivados.



Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca CE del equipo o las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones del equipo.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- Evite especialmente exponer el equipo al gas ozono, no utilice ozonizadores en la sala donde esté instalado el equipo.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No introduzca en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.
- En los modelos de gas, no conecte los equipos a redes que contengan gases con monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.
- Si se utiliza el accesorio de campana de recirculación (de condensación o inodora), asegúrese de que el sistema de ventilación, sea cual sea, es adecuado para la potencia instalada, también de acuerdo con las normas y disposiciones nacionales y locales sobre cambios de aire.
- La ventilación incorrecta del horno puede ser peligrosa para la salud del operador y crear problemas de funcionamiento, cocciones inadecuadas y daños al equipo. La garantía del fabricante no cubre los daños provocados directamente por la ventilación incorrecta DEL HORNO.
- No obstruya el flujo de aire de la combustión y de la ventilación.
- Cuando el horno esté en funcionamiento y caliente, abra siempre la puerta con precaución para evitar el riesgo de salida repentina de aire o vapor caliente.
- Las operaciones siguientes deben llevarlas a cabo especialistas autorizados o el servicio de atención al cliente, dotados de equipo de protección individual (A.2 *Equipo de protección personal*), herramientas, utensilios y medios auxiliares adecuados, que puedan solicitar al fabricante el suministro de un manual de servicio.
  - Instalación y montaje
  - Colocación
  - Conexión eléctrica
  - Limpieza, reparación y mantenimiento extraordinario del equipo.
  - Eliminación del aparato
  - Tareas en el equipo eléctrico.
  - Instalación/conexión de gas y conversión de gas;

A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo

Resguardos

El equipo cuenta con:

- protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas; por lo tanto, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras, que se abren con herramientas. El panel o la puerta no debe abrirse cuando el equipo esté conectado al suministro eléctrico.

A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)
	riesgo de escaldaduras

A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento del equipo no se admiten otros tipos de tareas o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- No efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina.
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Trepar a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

A.7 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

Para mantener esas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas.

- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales del equipo: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua, líquidos o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en el aparato utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras inestables, o si trepa a la máquina).
Aplastamiento o lesión	Es posible que el personal especializado no fije correctamente el panel de control al acceder al compartimento técnico. El panel podría cerrarse de repente.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.
Cierre repentino	El operador encargado del uso normal del aparato podría cerrar la tapa, puerta o puerta del horno (lo que tenga el aparato según su tipo) de repente y de modo voluntario.

A.8 Limpieza del aparato

IMPORTANTE
Para mantener las prestaciones y la seguridad del equipo es necesario llevar a cabo su mantenimiento y limpieza.

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.9 Mantenimiento preventivo

Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional SpA cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional SpA. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional SpA.

A.10 Piezas y accesorios

Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.11 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- Los riesgos asociados al equipo son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
  - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas.
  - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de motores, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario del equipo debe cumplir las indicaciones siguientes:

- desactivar el equipo de inmediato y desconectar todos los suministros (electricidad, gas, agua).

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

A.12 Mantenimiento del aparato

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento del equipo y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico del equipo para reducir las interrupciones de servicio.
- Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones del manual.

B GARANTÍA

B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
  - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
  - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada equipo).
  - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
  - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
  - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
  - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
  - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
  - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
  - Accidentes o fuerza mayor.
  - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

La garantía de Electrolux Professional se anulará y el fabricante no tendrá responsabilidad en caso de cualquier modificación del producto o de su hardware/software/programación.

La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

C INFORMACIÓN GENERAL

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

C.1 Introducción

Este manual contiene información correspondiente a diferentes equipos. Las imágenes de productos de esta guía son solo ejemplos.

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada del aparato suministrado.

En los diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

C.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado al uso colectivo.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

NOTA!
El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

C.3 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

IMPORTANTE
Solo modelos con 20 rejillas: el horno se debe usar con la plataforma suministrada o las adecuadas enumeradas en el catálogo de accesorios.

Se envía listo para usarse.

Los resultados de las pruebas visuales, de gas/eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

C.4 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede ceder a terceros con la autorización de Electrolux Professional SpA.

C.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida del equipo, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

C.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- al empleador de los usuarios del equipo y al responsable del lugar de trabajo
- a los operadores encargados del uso normal del equipo
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

C.7 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional SpA o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional SpA.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de un equipo utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

C.8 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

El fabricante declina toda responsabilidad debida a:

- daño causado por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario;
- imprecisiones de este manual, ya sean de impresión o traducción.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

D USO NORMAL DEL EQUIPO

D.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario del equipo haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo.

El encargado de las maniobras debe:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto del equipo.

IMPORTANTE
El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso del equipo.

D.2 Requisitos básicos para el uso del equipo

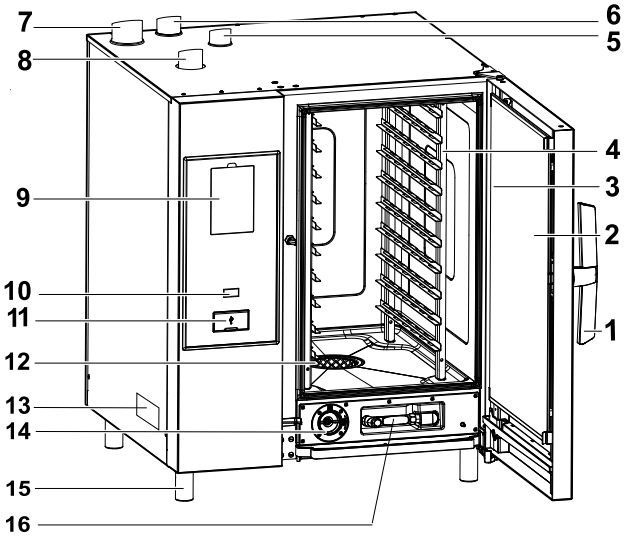
- Conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo.
- Poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;

incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas.
- Poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual.
- Conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

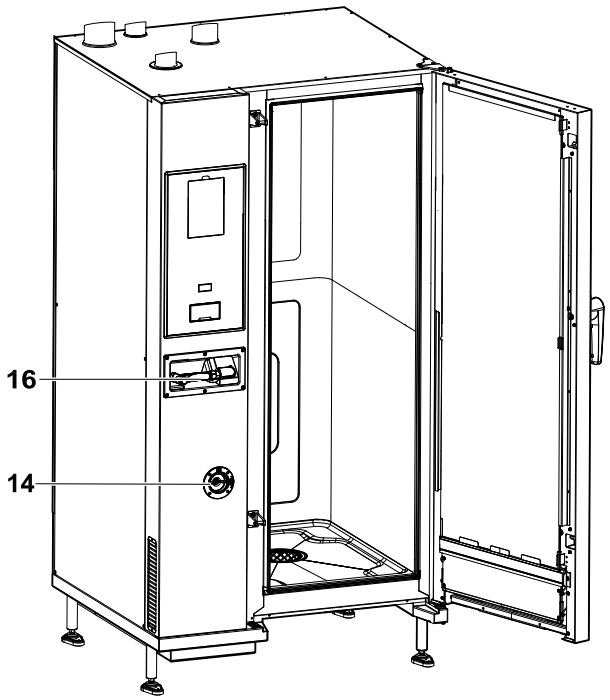
E DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

E.1 Vista general del aparato

Modelo 6 -10 GN



Modelo 20 GN



1. Tirador de la puerta (la forma depende del modelo)
2. Puerta de cristal triple
3. Barra de luces LED para iluminar la cavidad
4. Soporte de rejillas
5. Intercambiador de calor de gas de escape de la cavidad (todos los modelos de gas)
6. Descarga de vapor (modelos eléctricos y de gas)
7. Gas de escape procedente del generador de vapor (modelos de gas con gas con caldera)
8. Entradas de aire (modelos eléctricos y de gas)
9. Panel de control – pantalla
10. Tecla de encendido/apagado
11. Puerto de memoria USB
12. Filtro de la cavidad: alojamiento para pastillas de detergente (lavado de la cavidad)
13. Placa de datos
14. Cajón de agente desincrustante/abrillantador
15. Patas
16. Unidad de limpieza mediante rociador manual, si se incluye en el modelo

NOTA!
El pulverizador manual solo funciona si el horno está apagado.

E.2 Uso – Introducción

Las instrucciones y la información que contiene este manual son importantes para el uso óptimo del horno. Para obtener más información acerca de aspectos o prestaciones especiales, es preciso contactar con el distribuidor.

- No apoye en el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las salidas de humos y de vapor.
- No coloque objetos (por ej., recipientes) debajo del fondo del horno, porque podrían obstruir los orificios de entrada y salida del aire de refrigeración.

IMPORTANTE
En los modelos con 20 rejillas, ejecute los ciclos de limpieza solo con la plataforma en el interior del horno. Facilita el sellado del cierre de las aberturas inferiores entre la cavidad y la puerta.

- No sale los platos dentro del horno, especialmente cuando trabaje con ciclos húmedos.
- No introduzca en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.

IMPORTANTE
Después de instalar hornos de 6, 10 y 20 rejillas (instalación en apilado incluida), compruebe a qué altura se sitúan las bandejas superiores en el horno. Si es necesario, aplique el adhesivo siguiente (suministrado) en la parte frontal del horno y ***a una altura de 1,60 m o más del suelo***.



PRECAUCIÓN
Para evitar quemaduras, no coloque recipientes que contengan líquidos (o productos que se licuen durante la cocción) en estantes por encima de 1,6 m del suelo. De este modo, es posible evitar derrames durante la manipulación.

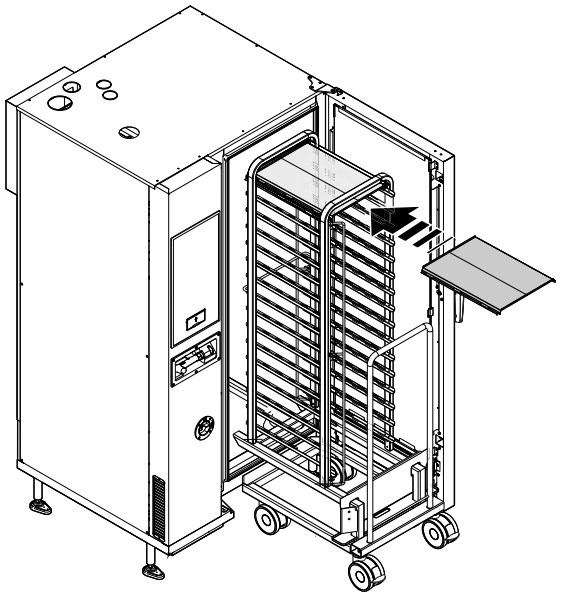
Carga de alimentos en el horno

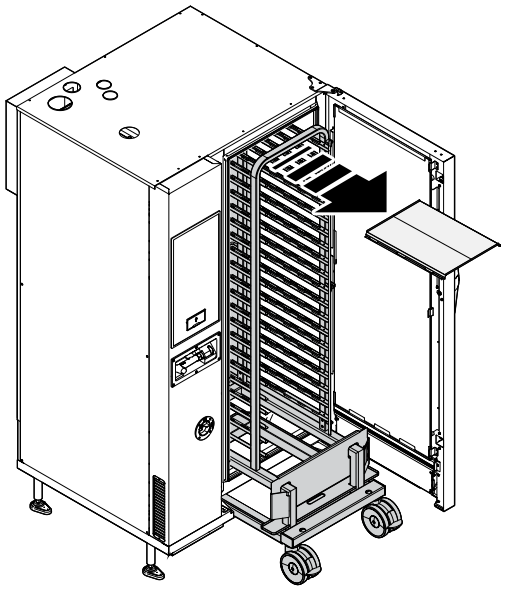
Nº. de rejillas		MODELOS					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carga máx. del horno	kg	30	60	50	100	100	200
Carga máxima de recipientes/ bandejas	kg	15	30	15	30	15	30

Hornos 20 GN 2/1 solo modelos eléctricos

Para obtener un mejor rendimiento durante el ciclo de cocción, inserte el "deflector del panel" sobre la primera rejilla del carro (consulte la imagen siguiente – PNC de accesorio: 922445)

IMPORTANTE
El deflector del panel suministrado debe retirarse del carro durante el **ciclo de limpieza**.

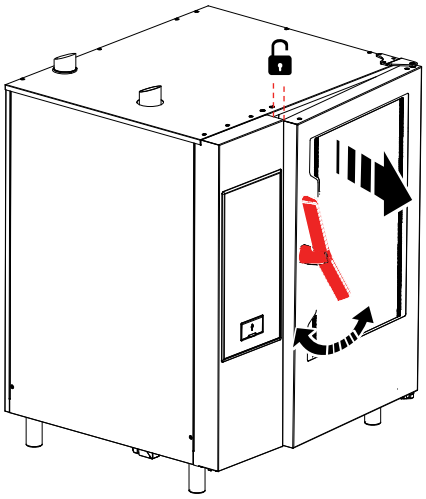




E.3 Apertura y cierre de la puerta del horno

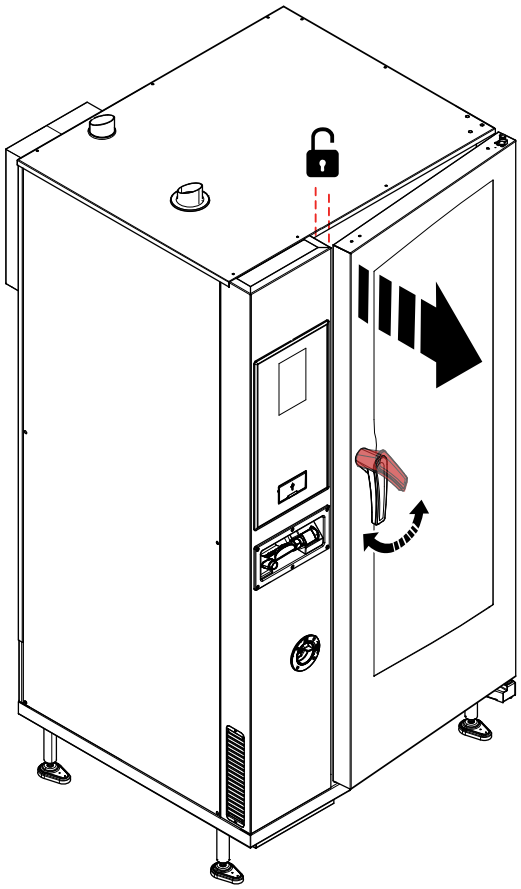
A continuación las instrucciones para el cierre y la apertura de la puerta del horno, modelo por modelo.

Modelos 6 GN y 10 GN



1. Gire el tirador de la puerta a izquierda o derecha para abrir la puerta del horno por completo. El ciclo de cocción se interrumpe, si está en marcha.
2. Para cerrar la puerta, presiónela contra el horno con el fin de bloquearla.

Modelo 20 GN

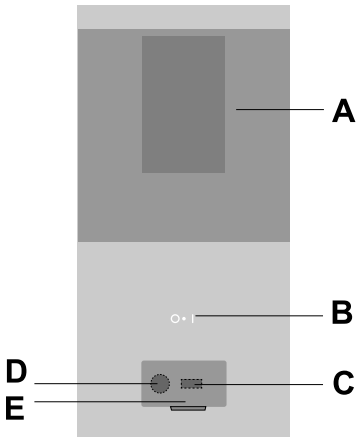


1. Gire el tirador 90°C a la izquierda para abrir la puerta por completo. El programa de cocción se interrumpe, si está en curso.
2. Para cerrar, gire el tirador 90°C a la izquierda y sitúe la puerta contra el horno.
3. Manteniendo la puerta presionada contra el horno, gire el tirador de vuelta a su posición vertical con el fin de completar el bloqueo.

E.4 Panel de control

ADVERTENCIA

Consulte “*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*“.



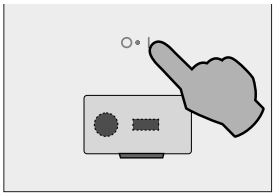
A. Panel digital
B. Tecla de encendido/apagado
C. Memoria USB conectada/desconectada
D. Conexión para accesorios
E. Aleta con apertura

F FUNCIONAMIENTO

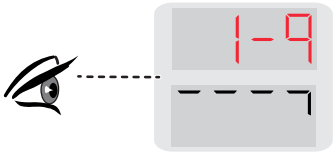
F.1 Encendido del horno

Pulse el lado “I“ de la tecla “O – I“ para encender el horno.
Pulse el lado “O“ de la misma tecla para apagar el horno.

IMPORTANTE
Solo modelos de gas: espere 5 minutos antes de repetir el encendido.



- Se ilumina la tecla O - I correspondiente.
- El panel de control se enciende; la pantalla inferior muestra una animación con la carga del software, mientras que la pantalla superior muestra el valor de versión del software.



Encendido del horno por primera vez

Se ilumina la pantalla de TIEMPO:

- Mantenga pulsada la tecla de TIEMPO para fijar año, mes, día, horas y minutos; en el teclado, pulse las teclas “>“ o“<“para incrementar o reducir el valor.
  (Ejemplo de las 12:05 en la figura siguiente)

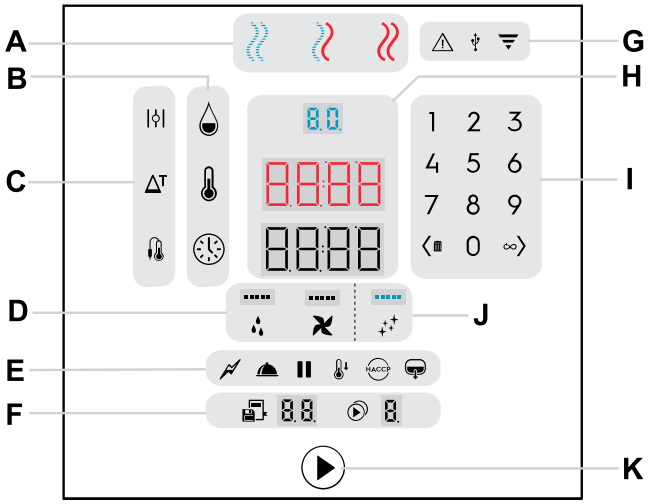


F.2 Descripción de pantallas y controles

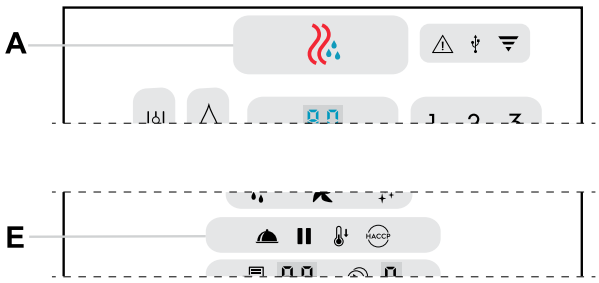
El horno permite utilizar distintos modos de cocción en función del tipo de alimento y de las necesidades del usuario.

Es posible ajustar los distintos modos pulsando el icono correspondiente en la pantalla.

Modelo nivel B



Modelo nivel C (sin caldera)



A. Ciclos de cocción
B. Parámetros de cocción
C. Opciones de cocción
D. Funciones especiales
E. Utilidades
F. Programas y multifase
G. Indicadores luminosos
H. Pantallas digitales
I. Teclado
J. Ciclos de limpieza
K. Botón de inicio

Estado de luces:

- brillo máximo = teclas activas
- brillo mínimo = teclas inactivas
- sin brillo = teclas no disponibles
- luz destellante = petición o advertencia

Estado de pantalla:

- Las pantallas indican normalmente valores de humedad, temperatura, tiempo, programas y multifase. También pueden presentar otros valores o palabras de funciones para indicar advertencias o acciones que se deben realizar.

A - Ciclos de cocción

Ciclo de CONVECCIÓN
Para asar y gratinar
Temperatura máxima de 300 °C

Modelos sin caldera

Ciclo COMBI (solo modelos con caldera)
Vapor supercaliente.
El generador de vapor y la cavidad se utilizan a la vez para mantener tiernos los alimentos.
Temperatura máxima de 300 °C.

Ciclo de VAPOR (solo modelos con caldera)

- Vapor total: perfecto para la cocción al vapor al 100°C.
- Vapor a baja temperatura para cocciones delicadas, alimentos envasados al vacío y descongelación (temperaturas de 25°C a 99°C).
- Vapor supercaliente (temperatura de 101°C a 130°C).

B - Parámetros de cocción

Humedad
Permite ajustar:

- la humedad necesaria en el ciclo combinado.
- la humedad máxima en el ciclo de convección.
- la humedad entre los niveles del 10 al 100 en los modelos sin boiler.

Temperatura
Termostato digital de la temperatura de la cavidad

Tiempo
Tiempo de cocción

C - Opciones de cocción

Ventilación abierta (solo ciclo de convección)
Para cocción muy seca, permite eliminar la humedad si es necesario (temperatura máxima 300°C)

Eco Delta (cocción solo con ciclo de sonda alimentaria)
La función ECO DELTA permite cocinar sin dañar los alimentos con temperaturas elevadas;
En este avanzado método de cocción, la temperatura de la cavidad del horno varía en función de la temperatura en el centro del alimento.

Sonda alimentaria
La sonda alimentaria permite un control preciso de la temperatura en el centro del producto.

D - Funciones especiales

Inyección de agua
Inyección manual de agua en la cavidad: para aumentar instantáneamente el porcentaje de humedad durante un ciclo de cocción.

Ventilador
Permite ajustar la velocidad del ventilador

E - Utilidades

Potencia reducida (solo modelos con caldera)
Para horneado delicado, como la pastelería ligera. Se puede combinar con todos los ciclos.

Conservación
Para la cocción lenta y prolongada, típica de la carne roja en trozos grandes. Ideal para mantener una temperatura templada al finalizar la cocción. Se puede combinar con todos los ciclos.

Pausa
Para programar una pausa entre los ciclos de cocción.

Enfriamiento
Enfriamiento rápido de la cavidad: útil para cambiar de un tipo de cocción a otro de menor temperatura.
Activa la rotación del ventilador y la inyección automática de agua incluso con la puerta abierta.

ADVERTENCIA
Riesgo de quemaduras. Abra la puerta con cuidado cuando el horno esté caliente.

HACCP
(Hazard Analisys and Critical Control Points, análisis de riesgos y puntos críticos de control): según lo requiera el sistema, los datos de cocción se pueden grabar en una memoria USB.

Desagüe de caldera (solo modelos con caldera)
Pulse esta tecla para descargar agua de la caldera de manera manual.

F - Programas y multifase

Programas
Esta tecla permite guardar y recuperar hasta 99 programas (recetas).

Multifase
Cocción con fases en secuencia: esta función permite definir programas de cocción de hasta 4 fases en secuencia automática.

G - Indicadores luminosos

Atención
Indica un desperfecto del horno (advertencia/error).

USB
Se ilumina cuando se conecta un dispositivo USB al horno.

Wi-Fi
Indica la conexión correcta con una red Wi-Fi (solo con el accesorio adecuado).

H - Sección de pantalla digital

La **pantalla digital de humedad** muestra:

- el valor de humedad fijado en el ciclo combinado o el ciclo de convección.
- la humedad entre los niveles del 10 al 100 en los modelos sin boiler.

La **pantalla digital de temperatura** muestra:

- La temperatura ajustada para la cavidad
- La temperatura de la cavidad ECO DELTA.

La **pantalla digital de tiempo/sonda alimentaria** muestra:

- El tiempo de cocción.
- La temperatura fijada para la sonda alimentaria.

I - Teclado

Permite introducir un valor numérico en distintas funciones.

Tecla

- Púlsela para reducir el valor en la pantalla (<).
- Mantenga la misma tecla pulsada para borrar una fase o un programa ( ).

Tecla

- Púlsela para aumentar el valor en la pantalla (>).
- Pulse la misma tecla para seleccionar cocción continua ( ) mientras ajusta el tiempo.

J Ciclo de limpieza

Ciclo de limpieza

Esta función permite limpiar automáticamente la cavidad del horno mediante ciclos de limpieza específicos.

F.3 Conectividad del horno

Si el horno tiene conexión remota con la nube, el indicador siguiente se enciende o parpadea de acuerdo con el estado de conexión.



Estado de la luz indicadora

Luz indicadora encendida: el horno está conectado con la nube.

Brillo total: la señal de Wi-Fi es **buena**.

Brillo medio: la señal de Wi-Fi es **media o baja**.

Parpadeo de la luz indicadora:

Durante 1 minuto: el horno está estableciendo la conexión con la nube

Continuo: el horno no se puede conectar a la nube ni hay conexión Wi-Fi.

F.4 Ajuste del ciclo de cocción

F.4.1 Seleccione el CICLO DE COCCIÓN requerido

Pulse la tecla correspondiente para seleccionar un ciclo de cocción (por ejemplo, el de CONVECCIÓN).

- modelo con caldera

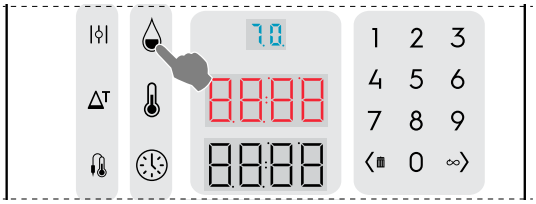


- modelo sin caldera



F.4.2 Ajuste de HUMEDAD

Pulse la tecla de humedad. Ajuste el valor en el teclado numérico (por ejemplo, 70%). El valor introducido aparece en la pantalla digital.



NOTA!
Con independencia del número introducido, los valores en pantalla se redondean siempre a la decena más cercana (10, 20, 30... 90 y hasta 99).

Valores introducidos (%)	Valores de salida (%)
De 1 a 14	10
De 15 a 24	20
De 25 a 34	30
De 35 a 44	40
De 45 a 54	50
De 55 a 64	60
De 65 a 74	70
De 75 a 84	80
De 85 a 94	90
De 95 a 100	99

Estado de humedad: CON BOILER

- El ciclo de convección permite gestionar y regular la cantidad de la humedad en la cavidad sin generar vapor adicional.
- Pulse la tecla de humedad y, mediante el teclado numérico, ajuste la humedad máxima con el consiguiente ajuste del respiradero. Al ajustar un valor de 100 se cierra la válvula ( ).

  Cuando la pantalla muestra , la cavidad no gestiona la humedad porque la válvula está cerrada.
- Cuando la tecla de respiradero está activada no es posible regular la humedad. El respiradero está abierto y extrae toda la humedad de la cavidad.

Estado de humedad: SIN BOILER

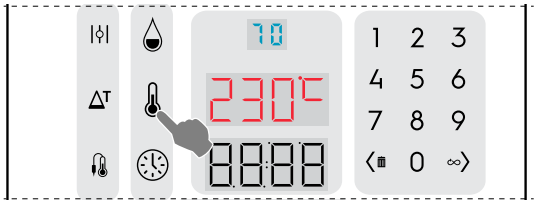
- El ciclo de convección permite gestionar el nivel de humedad de la cavidad.
- Pulse la tecla de humedad y, mediante el teclado numérico, ajuste el nivel de humedad.
- Al fijar un valor de 0, la válvula se cierra ( ) y la cavidad no gestiona el nivel de humedad.

- Cuando la tecla de respiradero está activada no es posible regular el nivel de humedad. El respiradero está abierto y extrae toda la humedad de la cavidad.

F.4.3 Ajuste de la TEMPERATURA

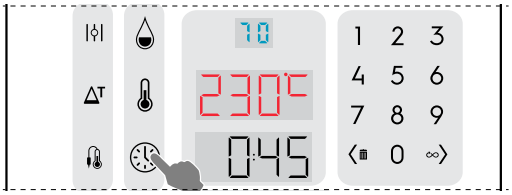
Pulse la tecla de temperatura.

Ajuste el valor en el teclado numérico (por ejemplo, 230°C). El valor introducido aparece en la pantalla digital.



F.4.4 Ajuste del TIEMPO de cocción

- Pulse la tecla de tiempo.
  Ajuste el valor en el teclado numérico (por ejemplo, 45 minutos). El valor introducido aparece en la pantalla digital.



- Pulse la tecla INICIO para iniciar el ciclo de cocción.
  Si ha seleccionado el inicio automático, el ciclo se inicia automáticamente al cerrar la puerta.

F.4.5 Fase de precalentamiento/enfriamiento

- En esta fase de preparación se ajusta la temperatura de la cavidad antes de que se inicie el ciclo seleccionado.
  La pantalla de temperatura muestra la temperatura fijada; la pantalla de tiempo muestra el mensaje “PrEH“ o “COOL“ de acuerdo con la temperatura de la cavidad; la tecla de inicio se ilumina en rojo.

  Apertura de la puerta después de pulsar la tecla de INICIO:

  – Si la puerta se abre se interrumpe el precalentamiento (la fase de enfriamiento sigue en marcha); la pantalla de tiempo muestra el mensaje “door“ (puerta).
  – Cuando se haya cerrado la puerta, se reinicia el precalentamiento.

  Omisión de la fase de precalentamiento/enfriamiento

  – Mantenga pulsada la tecla de inicio para comenzar de inmediato el ciclo de cocción.

6. Al terminar la fase de precalentamiento/enfriamiento, aparece el mensaje “LOAd“ (cargar) en la pantalla de tiempo; la tecla de inicio parpadea en rojo.
   - Abra la puerta.
   - Coloque el alimento en el equipo.
   - Cierre la puerta; se inicia el ciclo de cocción.

F.4.6 Interrupción del ciclo

Mantenga pulsada la tecla de INICIO para detener el ciclo.

F.4.7 Final del ciclo

- Cuando el tiempo fijado ha concluido, el ciclo de cocción se detiene automáticamente y la alarma emite un pitido. Abra la puerta y retire el producto.
  La alarma sonora se puede silenciar si se realiza cualquier operación en el panel de control o se abre la puerta.
  – Para detener el ciclo de cocción, pulse la tecla de INICIO de ciclo durante unos segundos.
  – Para repetir el último ciclo de cocción con parámetros idénticos, vuelva a pulsar la tecla de INICIO.

F.4.8 FUNCIONES Y OPCIONES

F.4.8.1 VÁLVULA DE VENTEO ABIERTA

	Opción de humedad: solo para ciclo de convección.

La válvula de ventilación ABIERTA para una cocción muy seca permite eliminar la humedad cuando sea necesario.

Temperatura máxima de 300°C).

F.4.8.2 ECO DELTA

ΔT	Opciones de temperatura (para todos los modos de cocción)

Esta función permite cocinar los alimentos sin utilizar altas temperaturas, de este modo se obtiene una cocción más suave y uniforme de los alimentos y pierden menos peso.

En este avanzado método de cocción la variación de temperatura de la cámara es proporcional a la temperatura en el centro del alimento cocinado

1. Pulse la tecla ECO-DELTA ΔT para elegir esta función.
2. Vuelva a pulsar esta tecla para introducir el valor necesario en el teclado, por ejemplo 30°C.
   Es posible introducir un valor de temperatura delta de 1 a 120°C.
3. Pulse la tecla SONDA . Ajuste la temperatura interna del alimento que sea necesaria.
4. Introduzca la sonda en el alimento (consulte el párrafo F.4.8.5 *SONDA ALIMENTARIA*).

Esta función es especialmente adecuada para cocinar piezas de carne grandes (de más de 5 kg, como pavos enteros, piernas de cerdo, etc.).

En ese caso, la cocción es moderada y larga porque la temperatura de la cavidad se regula automáticamente en función de la temperatura interna de la comida (SONDA) y la diferencia entre ambas (ECO-DELTA) se mantiene constante desde el comienzo hasta el final del ciclo.

IMPORTANTE
La función ECO-DELTA sólo está disponible cuando se utiliza la sonda.

NOTA!
Con la función ECODELTA activada, el modo “Cooking Time“ (tiempo de cocción) cambia automáticamente al modo de “Core Probe“ (aguja sonda), que detecta la temperatura interna del alimento.

F.4.8.3 ENFRIAMIENTO

	Enfriamiento rápido de la cavidad

Sirve para pasar de un tipo de cocción a otro de temperatura inferior; hace girar el ventilador y permite inyectar agua aunque la puerta esté abierta. Esta opción no está disponible si la temperatura de la cavidad supera 180°C.

1. Pulse la tecla de ENFRIAMIENTO.
2. Introduzca el valor de temperatura que debe alcanzar el horno en la cocción siguiente.
3. Pulse la tecla de inicio para alcanzar la temperatura fijada.

F.4.8.4 COCCIÓN CONTINUA

∞	Opción de tiempo

El tiempo de cocción es infinito.

1. Pulse la tecla de infinito .
   La pantalla de tiempo muestra “cont“.
2. Pulse la tecla de INICIO para comenzar la cocción de los alimentos.

3. Cuando el alimento esté cocinado, pulse la tecla de INICIO ⏵ para detener el ciclo de COCCIÓN CONTINUA.

F.4.8.5 SONDA ALIMENTARIA

	Opción de tiempo

SONDA para medir la temperatura interna del producto. Esta opción desactiva el ajuste de tiempo de cocción.

1. Pulse la tecla SONDA.
   Ajuste la temperatura de la sonda interna en el teclado numérico (por ej., 55); la pantalla de tiempo muestra el valor introducido.



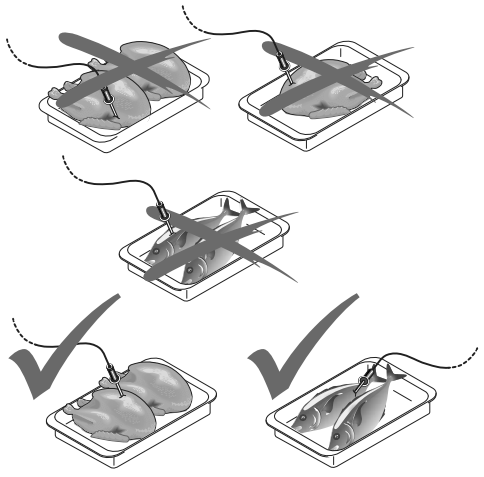
   La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto. Cuando se alcanza el valor fijado, el horno se detiene automáticamente.

   NOTA!
   Es posible ajustar la temperatura de la sonda entre 15 y 290°C para los ciclos combi y de convección y entre 15 y 120°C para el ciclo de vapor.

2. Cierre la puerta del horno y pulse la tecla de INICIO ⏵ para comenzar el ciclo de sonda.
   Espere hasta que la pantalla de temperatura indique el final de la fase de precalentamiento. Aparece el mensaje LOAD (cargar).
3. Abra la puerta, introduzca el alimento en la cavidad.

ADVERTENCIA
Riesgo de abrasión. Abra la puerta con cuidado cuando el horno esté caliente.

4. Retire la sonda interna de su alojamiento.
5. Introdúzcala en el producto sin forzarla en exceso.
   Compruebe que la punta (la parte sensible) quede situada cerca del centro del producto.



IMPORTANTE
La sonda es un instrumento de precisión. No la golpee, no la fuerce ni tire del cable flexible, sobre todo cuando utilice el carro portabandejas.
La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por un manejo incorrecto.

6. Cierre la puerta del horno.
   El CICLO DE SONDA sigue funcionando.

Fin del ciclo de sonda

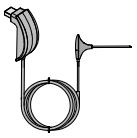
- Cuando se alcanza la temperatura interna del producto que sea necesaria, el horno se detiene automáticamente. La pantalla de tiempo muestra la duración del ciclo de cocción.

Desactivación del ciclo de sonda

- Para desactivar el ciclo de SONDA basta con pulsar la tecla de TIEMPO y ajustar un tiempo de cocción. Con esta acción se interrumpe automáticamente el funcionamiento de la sonda y viceversa. Cuando se apaga el horno, la opción de sonda interna también se desactiva.

NOTA!
Si los alimentos están envasados al vacío, es necesario conectar la sonda de aguja externa especial (accesorio disponible a petición) a la unidad USB. Respecto al uso, consulte el párrafo específico.

F.4.8.6 SONDA ALIMENTARIA USB (a petición)

	Opción de tiempo

1. Pulse la tecla de SONDA y manténgala pulsada durante casi 1 segundo.
   La luz indicadora empieza a parpadear (0,5 seg. encendida - 0,5 seg. apagada).
   Ajuste la temperatura final de la sonda interna con el teclado numérico (por ej., 55); la pantalla de tiempo muestra el valor introducido.



   NOTA!
   Es posible ajustar la temperatura de la sonda entre 15 y 290°C para los ciclos combi y de convección y entre 15 y 120°C para el ciclo de vapor.

2. Cierre la puerta del horno y pulse la tecla de INICIO ⏵ para comenzar el ciclo de sonda.
   Espere hasta que la pantalla de temperatura indique el final de la fase de precalentamiento. Aparece el mensaje LOAD (cargar).
3. Abra la puerta, introduzca el alimento en la cavidad.

ADVERTENCIA
Riesgo de abrasión. Abra la puerta con cuidado cuando el horno esté caliente.

4. inserte la aguja de la sonda USB en el centro del producto sin forzarla en exceso.
5. Introduzca el extremo de la unidad USB en el puerto de USB del horno.
   La luz indicadora se mantiene encendida.
6. Cierre la puerta del horno. La luz indicadora parpadea (0,5 seg. encendida - 0,5 seg. apagada).

IMPORTANTE

Si la luz indicadora parpadea con rapidez (0,1 seg. encendida - 0,1 seg. apagada), la pantalla grande muestra la etiqueta de texto parpadeante “UPrb“ y suena una alarma; compruebe que la sonda USB esté conectada. Mientras tanto, la cocción queda en suspenso.

El CICLO DE SONDA sigue funcionando.

Cuando se alcanza el valor fijado, el horno se detiene automáticamente.

F.4.8.7 MULTIFASE

	Los alimentos se pueden cocinar usando fases distintas.

El horno permite configurar 4 fases para cada ciclo.

Durante un ciclo de cocción multifase el horno pasa automáticamente de una fase a la siguiente. El ciclo se detiene al finalizar todas las fases.

Para programar un ciclo de cocción multifase:

1. Primero ajuste un ciclo de cocción (consulte el capítulo F.4 *Ajuste del ciclo de cocción*).
2. Mantenga pulsada la tecla de multifase para añadir la fase 2.
3. Ajuste la fase 2
   - En esta fase es posible ajustar los parámetros de la nueva fase.
   - Repita la secuencia para ajustar todas las fases.
4. Al finalizar pulse la tecla de INICIO para comenzar el ciclo de cocción.

Para borrar una fase:

1. Seleccione la fase que desee borrar con las flechas < / > del teclado
2. Mantenga pulsado el icono de cubo de basura.

NOTA!
Al borrar una fase intermedia, las fases siguientes también se cancelarán de manera automática.

F.4.8.8 UTILIDADES

Las utilidades son funciones que se pueden añadir al ciclo de cocción. Se activan con solo pulsar la tecla correspondiente.

Pausa

- Añada una fase nueva.
- Pulse la tecla de pausa .
- Ajuste la duración que desee con la tecla de TIEMPO.

NOTA!
Esta utilidad se puede emplear como inicio diferido si se fija al inicio de un ciclo multifase.

Conservación

- Al pulsar la tecla de conservación se añade esa fase al final del ciclo de cocción.

  Durante la fase de conservación, la letra H aparece en la pantalla multifase mientras que la pantalla de tiempo indica HOLd. (conservación).
- Si la cocción está determinada por tiempo, la temperatura de conservación es + 65 °C. Si la cocción está determinada por la sonda, la temperatura de conservación es 5 °C más que la temperatura de sonda fijada.

Desagüe de caldera

- La caldera no se puede vaciar durante un ciclo.

Enfriamiento

- El enfriamiento no se puede activar durante un ciclo.
- La temperatura predeterminada es 25°C, pero se puede cambiar con el teclado.
- Para ver la temperatura real de la celda, mantenga la tecla de temperatura pulsada durante más de 2 segundos.

F.5 Programas

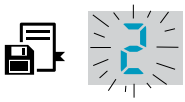
La tecla de programas permite recuperar ciclos de cocción que estén almacenados, así como crear y almacenar otros nuevos.

Para salir de programas mantenga pulsados uno de los modos de cocción.



Almacenamiento de programas

- Primero ajuste un ciclo de cocción (consulte el apartado F.4 *Ajuste del ciclo de cocción*).
- Mantenga pulsada la tecla de programas. La pantalla muestra el primer número de programa disponible.



- Seleccione el número de programa que desee (01–99) con las flechas < / >.
- La pantalla de programas sigue parpadeando durante unos segundos; para completar el procedimiento mantenga pulsada otra vez la misma tecla durante unos segundos hasta que un pitido confirme que se ha guardado el programa.
- Pulse ahora la tecla de inicio para empezar el programa

NOTA!
En los modelos con boiler ya están almacenados dos programas de regeneración predefinidos y disponibles en los números de programa “1“ y “2“.

Programas de regeneración:

1. **Regeneración en el plato** - idónea para banquetes

   Doble fase:
   - Ciclo de convección de 2 minutos, 120 °C, aleta cerrada y ventilación en 4.
   - Ciclo de convección de 5 minutos, 120 °C, 20% de humedad y ventilación en 4.
2. **Regeneración en la bandeja** - idónea para recalentar

   Ciclo de convección de 15 minutos, 120 °C, 40% de humedad y ventilación en 5.

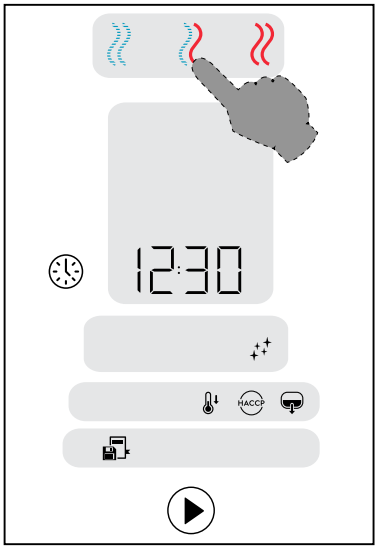
Borrado de programas

- Seleccione el programa que desee borrar.
- Mantenga pulsada la tecla < (borrar) durante unos segundos y vuelva a pulsar la misma tecla para confirmar el procedimiento de borrado.

Carga/descarga de programas – USB

Este procedimiento solo es posible desde el **estado de puesta en marcha del horno**.

NOTA!
Para llegar al estado de puesta en marcha del horno mantenga pulsado uno de los modos de cocción disponibles como se indica en la figura.



1. Introduzca la unidad USB en el puerto.
2. Para cargar/descargar programas mantenga pulsada la tecla de programas hasta que aparezca PrOG en la pantalla de temperatura.
3. Use las teclas de flecha < / > del teclado para seleccionar la instrucción“cargar“o“descargar“.
   En la pantalla de tiempo aparece “dnLo“ (descargar) o“UPLO“ (cargar), dependiendo de lo que haya seleccionado.
4. Mantenga pulsada la tecla de programas para iniciar el procedimiento de carga o de descarga.
   Parpadean todos los indicadores luminosos del panel de control.
5. Al final, en la pantalla de tiempo parpadea la palabra End para confirmar que la operación ha concluido.
6. Extraiga la unidad USB del puerto.

Programas desde la nube

El horno puede conectarse a Internet y recibir programas de cocción (recetas) desde la nube.

Cuando la nube ha enviado uno o más programas al equipo, aparece el mensaje “CLOU PrOG en las pantallas de Temperature (temperatura) y Time (tiempo).



El número de programas descargado se muestra en la pantalla Program (programa).



- Pulse cualquier tecla para añadir los nuevos programas al equipo. El mensaje CLOU PrOG desaparece.

Descarga del registro HACCP

Este procedimiento solo es posible desde el estado de puesta en marcha del horno.

1. Introduzca la unidad USB en el puerto.
2. Para descargar el registro HACCP mantenga pulsada la tecla HACCP hasta que aparezca HACP en la pantalla de temperatura.
   La palabra “dnLo“ (descargar) aparece en la pantalla de tiempo.
3. Parpadean todos los indicadores luminosos del panel de control.
4. Al final, en la pantalla de tiempo parpadea la palabra End para confirmar que la operación ha concluido.
5. Extraiga la unidad USB del puerto.

F.6 Indicadores luminosos



NOTA!
Las luces indicadoras no son teclas, solo luces de funciones o de advertencia.

ALARMA

La luz parpadea para indicar la presencia de un desperfecto. Puede ser una advertencia o un error.

USB

Esta luz indica la inserción de un dispositivo USB. Al principio parpadea y, cuando se ha reconocido la unidad USB queda fija.

Wi-Fi

Esta luz indica la conexión con una red Wi-Fi (solo con el accesorio adecuado).

F.7 Funciones especiales

Las funciones especiales permiten mejorar el uso del horno y se pueden utilizar con mayor o menor intensidad.

INYECCIÓN DE AGUA:



Durante un ciclo de cocción es posible aumentar la humedad de la cavidad para ciertos tipos de cocción.

Pulse varias veces estas teclas para ajustar la duración de la inyección (cada guion = intervalo de 10 s).

En la figura anterior (por ejemplo) 3 guiones corresponden a 30 segundos de inyección de agua.

ADVERTENCIA
Abra la puerta con cuidado, ya que el agua se esparce sobre el ventilador.

VENTILADOR



Esta función permite ajustar la velocidad del ventilador para algunos tipos de cocción, como los más delicados.

Pulse varias veces la tecla anterior para ajustar los niveles de 5 velocidades.

En la figura anterior (por ejemplo) 4 guiones corresponden a alta velocidad.

F.8 GESTIÓN DE LA CAMPANA

Cuando la campana está instalada sobre el horno y activada, la pantalla del horno muestra una etiqueta de texto para recordar que es necesario el mantenimiento de la campana tras un periodo de funcionamiento.



Significado del texto de la etiqueta

CLLP	Limpie la lámpara de la campana
rEPL	Sustituya la lámpara de la campana

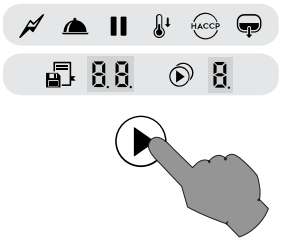
Significado del texto de la etiqueta (cont'd.)

CLCS	Limpie el colector de condensación de la campana
CLFt	Limpie el desempañador y el filtro separador de agua de la campana

Este recordatorio se puede omitir o, si el servicio ha realizado el mantenimiento, confirmarlo.

Para omitir el recordatorio:

- Pulse la tecla de INICIO.



Los recordatorios solo aparecen tras 7 días de funcionamiento continuo.

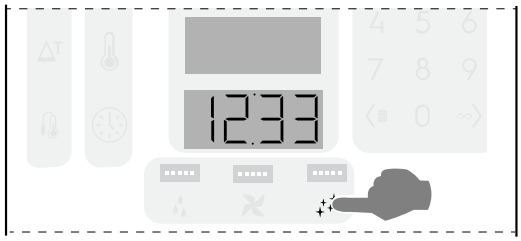
F.9 Ciclos de limpieza

F.9.1 Ajuste un ciclo de cocción

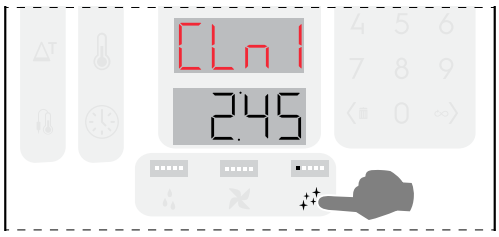
El horno está equipado para la limpieza automática de la cavidad.

IMPORTANTE
Para evitar daños materiales, lesiones personales o accidentes mortales, retire cualquier tipo de objeto (bandejas, accesorios...), excluido el carro, de la cavidad del horno antes del ciclo de lavado.

- Pulse la tecla para acceder al modo de limpieza.



- Pulse repetidamente el botón para seleccionar uno de los ciclos de limpieza disponibles.



F.9.2 Ciclos de limpieza disponibles

CLn1	**Suave** = Ciclo de lavado suave completo Limpieza para un nivel de suciedad bajo, es decir, cocción al vapor, horneado o cargas individuales con temperaturas de cocción inferiores a 200°C
CLn2	**Medio** = Ciclo de lavado medio completo Limpieza para suciedad media, es decir, asado u horneado con temperaturas de cocción inferiores a 200°C
CLn3	**Intensivo** = Ciclo de lavado intenso completo Limpieza para un nivel de suciedad medio-alto con depósitos de asado y parrilla
CLn4	**Aclarado** = Ciclo de aclarado Aclarado con agua fría
CLn5	**Corto** = Ciclo de lavado corto Limpieza muy breve para un nivel de suciedad bajo, es decir, cocción al vapor, horneado o cargas individuales con temperaturas de cocción inferiores a 200°C (**sin fase de descalcificación y secado** en los modelos equipados con caldera)
dESC (solo para modelos equipados)	**Descalcificación** = ciclo de descalcificación Ciclo de mantenimiento específico para eliminar la acumulación de cal en la caldera.

LED iluminados en el botón de limpieza

CLn1	■
CLn2	■■
CLn3	■■ ■
CLn4	■■ ■ ■
CLn5	■■ ■ ■ ■
dESC (solo para modelos equipados)	***ninguno***

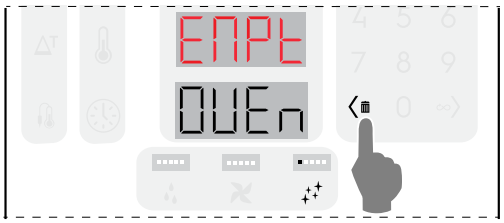
F.9.3 Inicie el ciclo

- Pulse la tecla para iniciar el ciclo.

IMPORTANTE
Si la temperatura de la cavidad es excesiva, la tecla de INICIO se desactiva. Pulse la tecla para enfriar el horno.

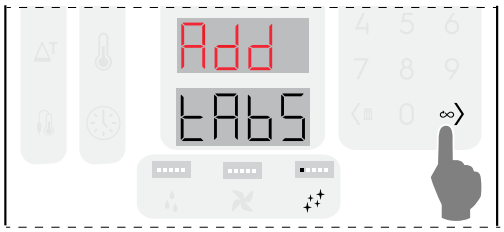
Coloque el detergente solo después de que concluya el enfriamiento, ya que la temperatura elevada puede activar una reacción química.

- Antes de iniciar el ciclo de limpieza seleccionado, la pantalla muestra un mensaje para indicar que vacíe la cavidad. Abra la puerta y **RETIRE CUALQUIER OBJETO PRESENTE en la cavidad** (recipientes, bandejas, accesorios y demás).

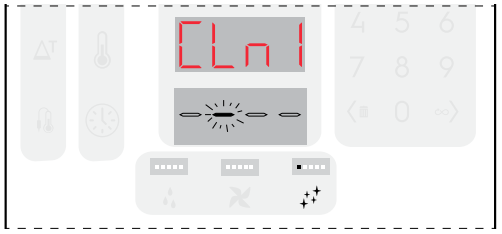


Pulse la tecla en el teclado para confirmar.

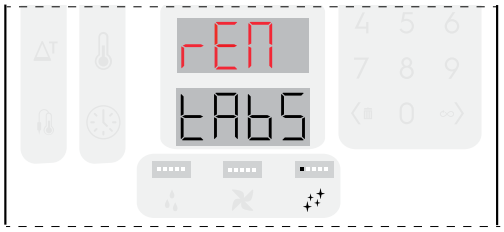
- La pantalla muestra a continuación un mensaje para recordar la necesidad de añadir detergente. Coloque el detergente en el filtro de la cavidad y la pastilla de aclarado y desincrustación en el cajón específico (su posición varía según el modelo).
  Las cantidades varían en función del ciclo seleccionado (consulte las tablas de este capítulo o el adhesivo en el horno).



  Pulse la tecla ∞〉 para confirmar la carga del producto químico sólido.
  Si la temperatura de la cavidad supera 40 °C [104 °F], el horno forzará el enfriamiento antes de ejecutar ciclos de limpieza. **Coloque el detergente solo después de que concluya el enfriamiento, ya que la temperatura elevada puede activar una reacción química.**
- Cierre la puerta.
  El horno realiza un breve procedimiento para poner en marcha la limpieza y comprueba si aún queda algún objeto en la cavidad por razones de seguridad. La pantalla inferior muestra una pequeña animación.



- Si desea **cancelar el ciclo de limpieza** durante esta fase, pulse la tecla START PAUSE ⏵ (inicio/pausa). Las pantallas muestran un mensaje que le advierte que debe retirar cualquier producto químico de la cavidad o del cajón.



IMPORTANTE
Para retirar las pastillas, utilice guantes y simplemente levante el filtro desde el centro de la cámara de cocción. Se recomienda que, a continuación, ejecute un ciclo de aclarado.

  Al finalizar la configuración de la limpieza, se inicia el ciclo.
- **Si se detecta un objeto en la cavidad**, las pantallas muestran el texto “EMPt ovEn“ y suena una alarma. Abra la puerta, retire el objeto y pulse la tecla ∞〉. Se reinicia el ajuste de limpieza. A continuación, se inicia el ciclo de limpieza.

F.9.4 Información sobre el ciclo de limpieza en las pantallas

Las distintas pantallas muestran el texto siguiente:

Mientras ajusta el ciclo:

- Pantalla de temperatura = ciclo seleccionado (por ejemplo, CLn1)
- Pantalla de tiempo = duración del ciclo estimada.



Después de iniciarse el ciclo:

- Pantalla de temperatura = ciclo seleccionado
- Pantalla de tiempo = tiempo restante.



Al final del ciclo:

- Pantalla de temperatura = ciclo seleccionado
- Pantalla de tiempo = mensaje “End“ (fin).



Pulse cualquier tecla para salir del modo de limpieza.

F.9.5 Detergentes

Para garantizar el mejor resultado de la limpieza y para proteger el horno con los programas de limpieza, utilice los detergentes, el abrillantador y los agentes desincrustadores autorizados por Electrolux Professional, que ya cumple la categoría de fluidos 3 de acuerdo con las normas y la legislación vigentes.

IMPORTANTE
Utilice exclusivamente productos de limpieza y mantenimiento originales o recomendados. Los agentes limpiadores que no sean originales o recomendados por Electrolux Professional pueden dañar gravemente el equipo.
La garantía excluye los daños provocados por el uso de productos de limpieza y cuidado distintos de los recomendados por el fabricante.
El uso de productos químicos de limpieza inadecuados puede dejar residuos químicos en la cámara de cocción o generar fuertes reacciones químicas con graves consecuencias en la cavidad, que en el peor de los casos podría provocar una explosión.

A

Configuración estándar

Detergente SÓLIDO

Abra y vacíe el número de sobres indicado en las tablas siguientes en el filtro de desagüe situado en el centro del fondo de la cavidad.

IMPORTANTE
Limpiador autorizado por Electrolux Professional: Tableta de limpieza C22 (donde esté disponible) o polvo de limpieza C23.

ABRILLANTADOR

B

Configuración estándar

Abrillantador y desincrustante SÓLIDO en tabletas

Abra y vacíe el número de pastillas indicado en las tablas siguientes en el cajón específico (consulte las figuras siguientes).

Efecto desincrustante solo disponible en los modelos con caldera.

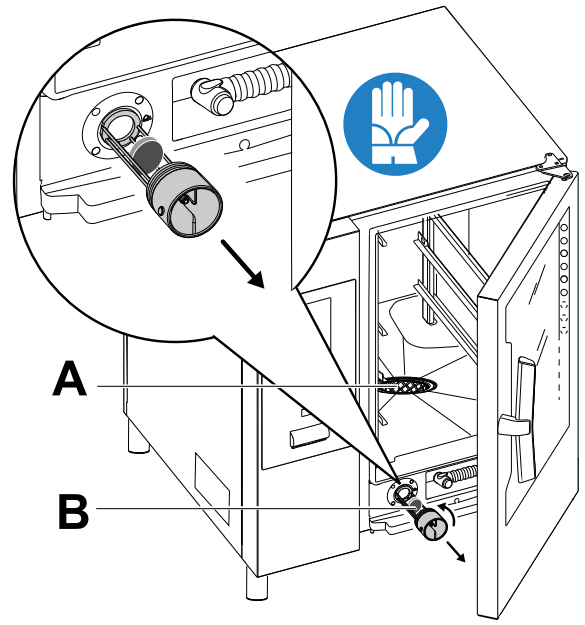
IMPORTANTE
Utilice solo las tabletas de abrillantador y desincrustante C25 de Electrolux Professional.

F.9.6 Carga de detergente

CARGA DE PRODUCTOS QUÍMICOS SÓLIDOS EN MODELOS DE 6 A 10 REJILLAS

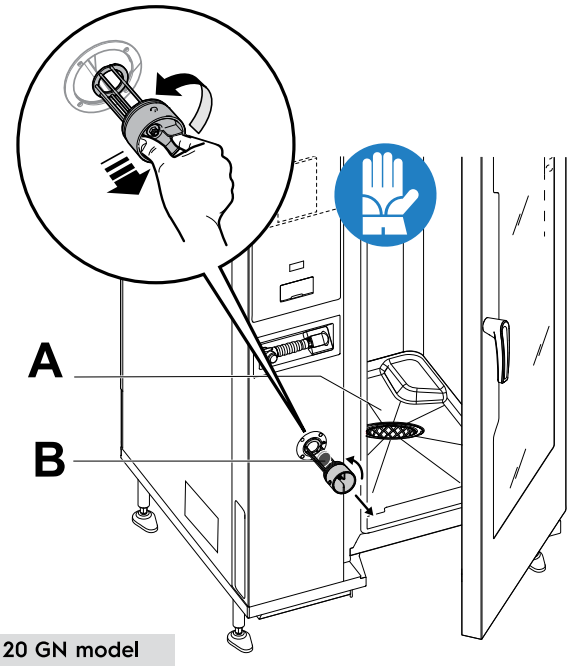
Modelo 6 - 10 GN		
Ciclo de limpieza	A	B
	Detergente	Abrillantador / Desincrustación
	Cantidad (núm. pastillas/sobres)	
CLn1	1	1
CLn2	2	1
CLn3	3	1
CLn4	0	0
CLn5	2	0
dESC	0	3

6 - 10 GN model



CARGA DE PRODUCTOS QUÍMICOS SÓLIDOS EN MODELOS DE 20 REJILLAS

Modelo 20 GN		
Ciclo de limpieza	A	B
	Detergente	Abrillantador / Desincrustación
	Cantidad (núm. pastillas/sobres)	
CLn1	1	2
CLn2	2	2
CLn3	3	2
CLn4	0	0
CLn5	2	0
dESC	0	3



20 GN model

F.9.7 Medidas de precaución

IMPORTANTE
En los modelos con 20 rejillas, ejecute los ciclos de limpieza solo con la plataforma en el interior del horno. Facilita el sellado del cierre de las aberturas inferiores entre la cavidad y la puerta.

ADVERTENCIA

Para prevenir daños materiales, lesiones personales o accidentes mortales, no limpie ni deje accesorios/bandejas (carros excluidos) en el interior de la unidad. Vacíe la cavidad antes de seguir adelante.

IMPORTANTE
No utilice detergente ni abrillantador en polvo disuelto en agua, ni en forma de gel o que contenga cloro.

ADVERTENCIA

Las sustancias químicas y el vapor caliente pueden escapar de la cavidad y provocar riesgo de quemaduras. Utilice guantes. Consulte siempre las tarjetas y etiquetas de seguridad de los productos que utilice.

ADVERTENCIA

No inicie ningún ciclo de cocción antes de que finalice el ciclo de limpieza o después de que finalice si quedan residuos de detergente.

ADVERTENCIA

No abra la puerta de la cavidad de cocción mientras el ciclo de limpieza esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA

No inicie ningún ciclo de limpieza si existen fugas de vapor por la puerta de la cavidad, o desgaste o daños visibles en la junta de la puerta de la cavidad.
Llame al Servicio de atención al cliente.

F.9.8 FORCED CLEANING (limpieza forzada)

Esta función permite medir el tiempo de cocción transcurrido desde el último ciclo de limpieza automática. Si se alcanza el límite (el valor predeterminado es 24 h), no se permiten nuevos ciclos de cocción.

- La pantalla de tiempo muestra el mensaje parpadeante FCLn. Es necesario ejecutar uno de los ciclos de limpieza automática.



- Tras concluir el ciclo de limpieza seleccionado, desaparece la alerta FCLn; se recupera la funcionalidad de cocción.

NOTA!
Esta función puede activarse a petición del cliente durante la instalación del horno o posteriormente. Si es necesario, póngase en contacto con el servicio autorizado de atención al cliente.

F.9.9 Desincrustación del boiler (ciclo dESC)

Durante el ciclo de lavado habitual con productos químicos sólidos (pastillas azules de aclarado y desincrustación), el boiler se mantiene sin incrustaciones. En todo caso, se recomienda ejecutar el ciclo específico “dESC“ periódicamente, en función de la frecuencia con la que se utilice el equipo.

Para seleccionar dicho ciclo:

- Pulse repetidamente el botón para configurar el ciclo dESC.
- Utilice las cantidades de pestañas “C25“ especificadas para modelos de 6 - 10 GN y para modelos de 20 GN, tal como se indica en la sección F.9.6 *Carga de detergente* o en la pegatina específica del horno.



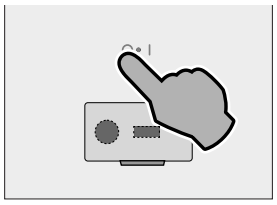
- Puede ocurrir que, después de realizar el ciclo específico, la pantalla vuelva a mostrar un código de error relacionado con la caldera. En este caso, repita el procedimiento.

Esta condición es normal y está causada por una gran acumulación de cal en la caldera.
Si el código de error “dESC“ vuelve a aparecer después de completar un **tercer** ciclo de mantenimiento, llame al Servicio técnico.

IMPORTANTE
El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones.
Además, la garantía no cubre la reparación o sustitución de componentes dañados por incrustaciones cuando no se respetan las características del suministro de agua que sean necesarias.

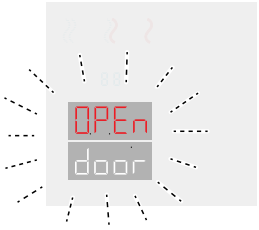
F.10 APAGADO DEL HORNO

Pulse el lado de “O“ de la tecla “O – I“ para apagar el horno.



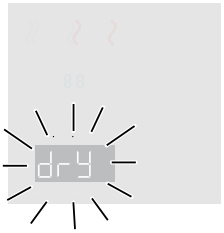
IMPORTANTE

Antes de apagarse, el equipo lleva a cabo el secado de la cavidad: el ventilador de enfriamiento sigue activo a velocidad máxima para enfriar el compartimento de componentes y secar la cámara del horno. Las pantallas roja y blanca muestran un mensaje parpadeante: “OPEN DOOR“ (abra la puerta).



Si está equipado, el horno vacía el boiler. La próxima vez que se encienda el horno y se seleccione un modo de cocción que utilice el boiler, este se volverá a llenar.

- Si se abre la puerta del horno, el procedimiento de secado se inicia con una cuenta regresiva de 5 minutos. A continuación, el horno se apaga.



- Si la puerta se mantiene cerrada, la pantalla parpadea durante unos 30 minutos y a continuación se apaga el horno.

NOTA!
El secado NO se lleva a cabo si el horno se encontraba en cocción o lavado en el momento de apagarse.

G LIMPIEZA DEL EQUIPO

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

G.1 Información sobre el cuidado del aparato

Las operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del equipo.

IMPORTANTE

La garantía no cubre los problemas aquí descritos, derivados de la falta de cuidado o de un cuidado insuficiente.

G.2 Introducción a la limpieza

ADVERTENCIA

Use guantes resistentes al calor para manipular piezas calientes.

Para ayudar a reducir el impacto medioambiental, recomendamos utilizar productos de limpieza Electrolux Professional diseñados teniendo en cuenta la sostenibilidad y la biodegradabilidad.

Si utiliza otro tipo de detergente, siga atentamente las instrucciones del fabricante y observe las normas de seguridad indicadas en las fichas informativas suministradas con el producto o sustancia.

Aclare y seque a fondo.

PRECAUCIÓN

- No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.
- No utilice productos químicos como hipoclorito de sodio (cal clorada), ácido clorhídrico (ácido muriático) ni ningún otro ácido para limpiar las superficies del equipo.

  No utilice esos productos ni siquiera para limpiar zonas próximas al aparato, ya que los vapores que despiden pueden dañarlo.
- No utilice cepillos metálicos, estropajos de acero, paños de fibra de cobre ni productos de limpieza con base de arena o similares.

G.3 Limpieza del aparato

El horno puede acumular suciedad cada vez que se utiliza para cocinar, el tipo de suciedad y su ubicación en el horno dependen de muchos factores. A continuación se ofrece información acerca de la ubicación de las piezas que deben limpiares y de la frecuencia con la que debe hacerse.

G.4 Cámara de cocción (cavidad)

Se recomienda limpiarla al menos una vez al día en caso de uso diario: podría suceder que algunos tipos de cocción obliguen a limpiarla incluso más de una vez al día.

- Para limpiar la cámara de cocción, pulse la tecla de limpieza con el fin de seleccionar el programa específico (consulte la tabla F.9.2 *Ciclos de limpieza disponibles*).

G.5 Boiler o generador de vapor (solo los modelos equipados con ellos)

Se incluye una fase de descalcificación en los mismos programas de lavado que los de la cámara de cocción. Utilice uno de los siguientes programas de limpieza:

- CLn1 - Suave
- CLn2 - Medio
- CLn3 - Intensivo

Asegúrese de añadir las pestañas específicas tal como se explica en el párrafo F.9.6 *Carga de detergente*.

Si no se realiza con frecuencia el descalcificado de la caldera, **puede acumularse cal** en la caldera y en la tubería asociada, lo que podría afectar al rendimiento y la fiabilidad del horno. El dESC ciclo está diseñado específicamente para eliminar los depósitos de cal de la caldera y su circuito hidráulico. Este ciclo puede ser:

- iniciado manualmente por el usuario en cualquier momento, o
- solicitado automáticamente por el horno cuando la alarma parpadeante dESC se muestra en la pantalla, como se muestra a continuación:



Pulse cualquier botón para que desaparezca. Esta advertencia no bloquea ninguna de las funciones de la máquina.

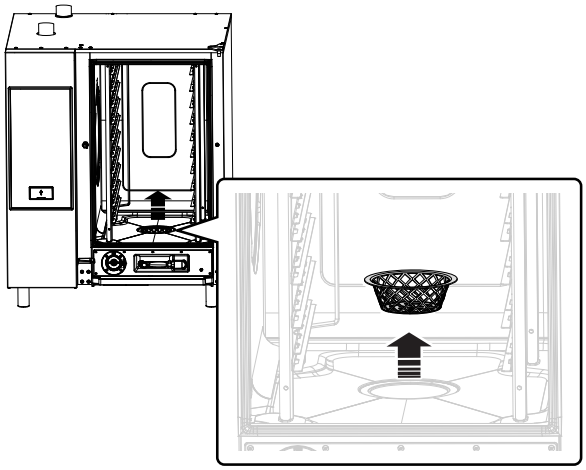
En cualquier caso, la alarma volverá a mostrarse cada vez que se encienda el aparato hasta que se haya realizado completamente un ciclo de descalcificación.

G.6 Filtro de la cámara de cocción

Una vez por semana:

El filtro es claramente visible en el centro del fondo de la cámara de cocción y se usa para evitar daños a la bomba de lavado y obstrucciones en el circuito de lavado.

1. Levante el filtro para extraerlo de su alojamiento;



2. Lave el filtro en el lavavajillas con un programa suave; en otros casos, lávelo a mano con un detergente neutro para vajillas y aclárelo a fondo;
3. Vuelva a instalar el filtro en su posición.

G.7 Filtro de aire

Es una esponja de poliuretano alojada en un soporte equipado con ranuras para la entrada del aire refrigerante de

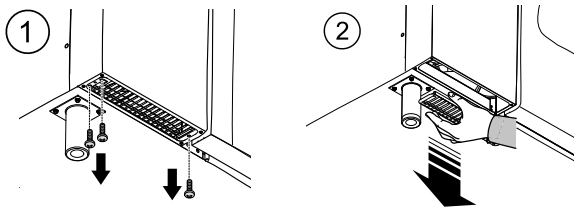
los componentes del horno (consulte en la figura, por ejemplo, los modelos de “encimera“).

Impide que las impurezas del entorno de la cocina (aceite, grasa, harina, polvo,...) se transporten por los componentes internos provocando desperfectos.

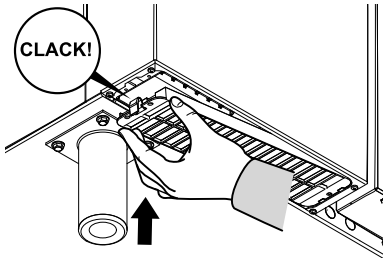
Una vez al mes:

1. Para desbloquear el filtro, desenrosque los tornillos y retírelo.

Las imágenes corresponden al modelo 6 - 10 GN



2. Retire el filtro y desengráselo lavándolo con detergente para vajillas.
3. Seque el filtro y devuélvalo al soporte.
4. Coloque el soporte nuevamente en su lugar. Si es necesario, dependiendo del modelo, fíjelo con los tornillos.



NOTA!
Es obligatorio reinstalarlo por razones de seguridad. Si el filtro no está presente, el aparato deja de funcionar.

G.8 Junta de la puerta

La junta de silicona que rodea el frontal de la puerta de horno es un elemento esencial para conseguir los resultados de cocción adecuados y para impedir fugas de aire, agua o vapor durante el funcionamiento del horno. La junta es el elemento del horno sometido a mayor presión, porque está sujeto a diversos tipos de tensiones: térmica, química y física.

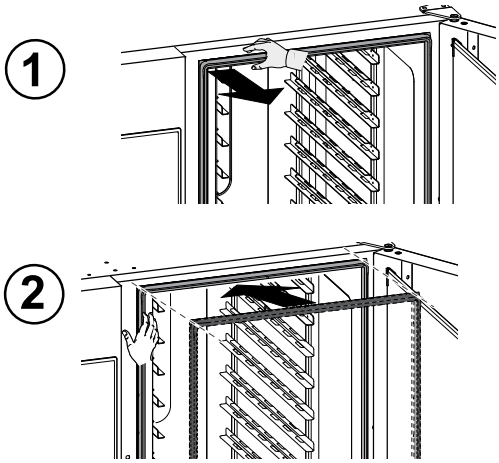
Limpie cuidadosamente la puerta del horno y la junta con un paño de microfibra empapado en agua templada con un detergente neutro al menos una vez al día (antes o después de la limpieza). El cuidado diario prolongará considerablemente la duración de la junta. No utilice materiales abrasivos para limpiar la junta.

IMPORTANTE
En caso de cocinar a temperaturas superiores a 260°C, repita las operaciones de limpieza de la junta unas cuantas veces más durante el día. No deje el horno funcionando sin carga a altas temperaturas.

Sustituya la junta del frontal cada seis (6) meses.

Para ello:

1. Retire la junta de su alojamiento.
2. Elimine de ella cualquier resto de suciedad.
3. Coloque la junta nueva a lo largo de todo su asiento.



G.9 Puertas interiores de cristal y cristal de la cámara de cocción

Mantener limpios los cristales montados en la puerta del horno es importante por la doble función que desempeñan: aislar al usuario de las temperaturas que se generan en la cavidad de cocción y permitir la visibilidad del interior para garantizar el control de la cocción en todo momento.

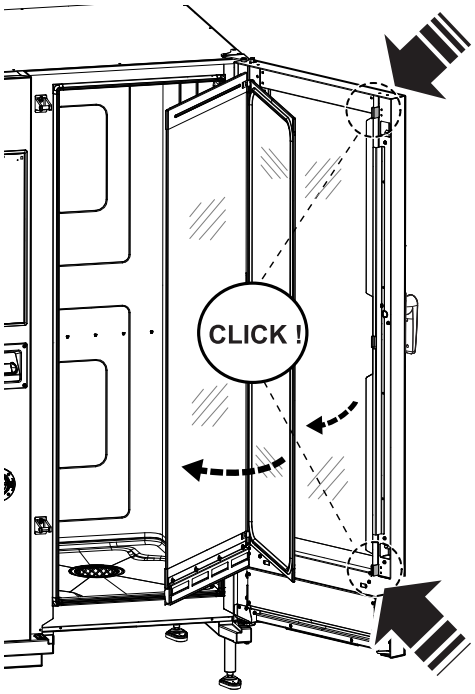
Tras cada ciclo de lavado de la cámara de cocción:

1. Limpie el borde del cristal interno. Consulte la figura siguiente (modelo 20GN);



2. Con la puerta abierta, presione los dos clips de retención (superior e inferior) como se muestra en la figura para llegar al espacio intermedio entre los cristales interiores y el cristal exterior.

   Limpie ambos lados del cristal interno con un limpiacristales.



3. A continuación, limpie todas las superficies accesibles entre las puertas.
4. Vuelva a colocar el vidrio interno entre las sujeciones y cierre la puerta del horno.



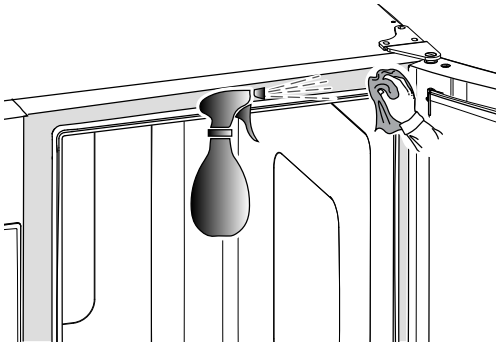
G.10 Zona de la puerta

IMPORTANTE
Se recomienda de manera especial limpiar **cada día** toda la zona que rodea la puerta, la junta de goma y el cristal interno, en especial cerca del borde.

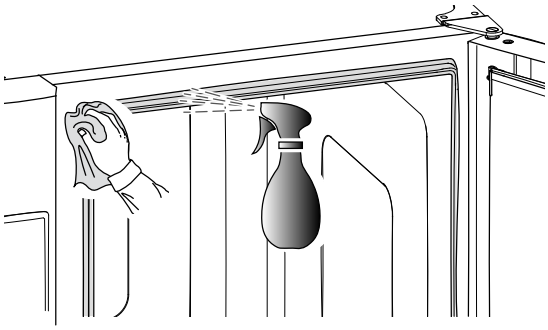
Después del ciclo de cocción, la puerta del horno, el cristal interno, la junta y la zona que rodea el perímetro de la puerta pueden ensuciarse con facilidad debido a los vapores grasos que surgen del horno.

Estas operaciones deben llevarse a cabo con el vidrio de la puerta frío, sin emplear paños o detergentes abrasivos.

1. Limpie a fondo la zona del horno alrededor del perímetro de la puerta como se indica en la figura siguiente:



2. Limpie la junta de goma.



G.11 Control de la eficiencia del sistema de descarga

Los residuos que genera la cocción, a pesar de la limpieza periódica de la cámara de cocción, pueden incrustarse en el tubo de descarga externo. Por lo tanto, es esencial comprobar la eficiencia de la descarga y limpiar el tubo externo en cuanto se observen señales de obstrucción. Limpie el tubo de descarga al menos **una vez al año**.

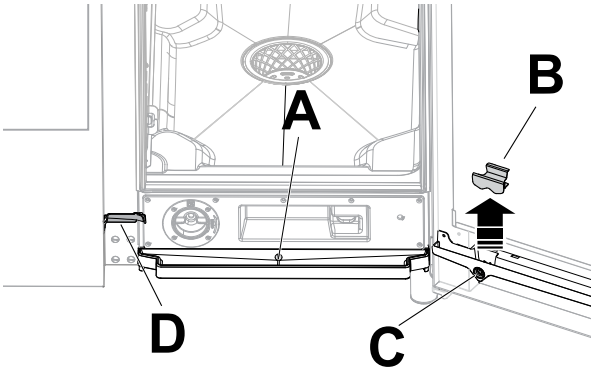
G.12 Colector de goteo del condensado

El colector plástico situado en la base de la cámara de cocción recoge y descarga los vapores que se condensan en cuanto se abre la puerta.

Por razones de higiene, límpielo de la manera siguiente:

1. Limpie periódicamente con agua el tubo de desagüe (“A“) del colector de goteo;

   Si la descarga no es uniforme, rocíe con una solución de detergente neutro y espere a que disuelva las incrustaciones antes de limpiar con agua a presión.
2. Retire la cubierta metálica (“B“) y aplique el mismo sistema para limpiar la válvula de retención única (“C“).



3. Use periódicamente un limpiatubos con cerdas de nailon (suministrado con el equipo, dependiendo del modelo) para limpiar la canaleta pequeña (“D“).

G.13 Sonda para alimentos

Los residuos que genera la cocción, a pesar de la limpieza periódica de la cámara de cocción, pueden incrustarse en la sonda alimentaria y alterar su detección de temperatura.

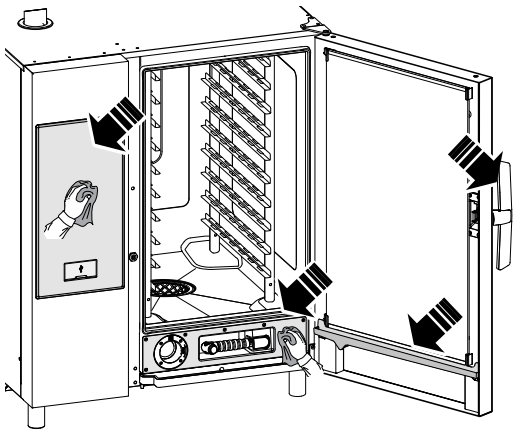
Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno con la sonda alimentaria, se recomienda limpiar la sonda manualmente **cada día** con agua templada y jabón neutro, sin anudar el cable, y aclarando con agua.

IMPORTANTE
Preste especial atención al manipular la sonda, recuerde que es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado, inclusive durante la limpieza.

G.14 Otras superficies

- Limpie las partes externas de cristal, metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, cristal que se vuelve opaco/rayado/etc., o decoloración, fusión u otros cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado.

IMPORTANTE
Respecto al asa de plástico, no use detergentes que contengan hipoclorito de sodio.



- Limpie a diario las superficies de acero inoxidable con agua jabonosa neutra templada.
  Aclare con agua abundante y seque bien.
- No limpie el acero inoxidable con estropajos de acero, cepillos o rascadores de acero común, ya que pueden dejar depósitos de partículas ferrosas y crear puntos de óxido.

G.15 Periodos sin funcionamiento

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- cierre las llaves de paso de agua, si están presentes;
- cierre las válvulas de gas;
- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- airee las instalaciones de manera periódica.

IMPORTANTE
La garantía no cubre los daños provocados por la acumulación de hielo en los tubos del aparato.

G.16 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados

Hay piezas que se dañan debido al uso normal durante un periodo determinado que no están cubiertas por la garantía del fabricante.

G.17 Reparaciones y mantenimiento excepcional

NOTA!
Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

G.18 Intervalos de mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general del equipo y de la zona circundante	• A diario	• Operador
Dispositivos de protección mecánicos • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	• Cada 6 meses	• Servicio
Control • compruebe las piezas mecánicas; observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos; compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.	• Anual	• Servicio
Estructura del equipo • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo.	• Anual	• Servicio
Señales de seguridad • compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	• Anual	• Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Panel de control eléctrico • compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del equipo.	• Anual	• Servicio
Cable de conexión eléctrica • compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario)	• Anual	• Servicio
Inspección general del equipo • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años[1]	• Servicio

1. El equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo.

G.19 Contactos para mantenimiento (solo para Australia)

Para solicitar servicio y repuestos, comuníquese con:

Electrolux Prodessional

- Eurotec Australia PTY LTD
  8/13 Berry Street, Clyde, Nueva Gales del Sur 2142, Australia
  T: +61 1300 877 999
  Sitio web: www.eurotecaustralia.com.au

Zanussi

- Luus Industries PTY LTD
  250 Fairbairn Road, Sunshine West, Victoria 3020, Australia
  T: +61 3 9240 6822
  Sitio web: www.luus.com.au

Ambas marcas

- Electrolux Professional Australia PTY LTD
  Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179
  TELÉFONO: 1300368299

H SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

H.1 Introducción

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del aparato. En algunos casos, los desperfectos pueden corregirse de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones siguientes.

La pantalla, si está presente, muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería.

Si el problema continúa, llame al Servicio de atención al cliente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. Cierre las llaves de gas y de agua, si están presentes.
4. No olvide especificar:
   - el tipo de avería
   - el PNC (código de número de producto) del equipo.
   - Ser. No. (Nº de serie del aparato).

IMPORTANTE
El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación.

H.2 Códigos de error

Compruebe la anomalía indicada en la alarma de advertencia y, si es necesario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
ACUP	Detenga el equipo	Tras actualizar el software aparece un error	El protocolo de comunicación entre la UI y la ACU no funciona.	Llame al servicio técnico
CHEM	Advertencia	El horno detecta una situación de falta de agua cuando la electroválvula EV11 está abierta.		El caudal de agua es escaso. Puede que sólo sea necesario comprobar si todos los productos químicos se han disuelto en el cajón de lavado específico.
CLLP	Recordatorio	Solo campana niv. 4		Limpie la lámpara de la campana

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
CLCS	Recordatorio	Campanas niv. 3 y 4		Limpie el colector de condensación de la campana
CLFt	Recordatorio	Campanas niv. 3 y 4		Limpie el desempañador y el filtro separador de agua de la campana
CLdr	Advertencia	Tapón del cajón de limpieza ausente antes de iniciar un ciclo de cocción o de limpieza	• No se detecta el tapón del cajón de limpieza. No es posible INICIAR un ciclo de cocción o de limpieza.	• Enrosque correctamente el tapón en el cajón de limpieza en la parte frontal del horno. • Si el problema continúa, gire el tapón 180° y vuelva a enroscarlo. Llame al servicio técnico.
FCt	Detiene el equipo.		La interfaz de usuario no está programada con el software.	
Hd04	Detiene el equipo.	La válvula de rociador BV4 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
PdEF	Se detiene el horno	Parámetros predeterminados en memoria dañados.	Fallo de la memoria física	Memoria de parámetros dañada. • Apague y encienda el horno. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
rEPL	Recordatorio	Solo campana niv. 4		Sustituya la lámpara de la campana
S111	Detenga el equipo		Esta alarma se produce cuando se detecta que el software no está alineado	Llame al servicio técnico
S126	Detenga el equipo		Esta alarma se produce cuando se detecta que el software no está alineado	Llame al servicio técnico
N° 1 Ertc	Advertencia	Problema del reloj interno	Problema de hardware (por ejemplo, batería del reloj agotada).	Es posible que algunas funciones no estén operativas (por ejemplo, HCCP). • Llame al servicio técnico.
N° 101 butn	Se detiene el horno	Una de las teclas o una combinación de ellas del panel está bloqueada de manera permanente	El panel se ha golpeado o dañado accidentalmente.	Pulse todas las teclas para tratar de desbloquear la que está atascada. Las teclas permanentemente bloqueadas se iluminan durante el error en pantalla.
N° 103 FLA2	Detiene el horno; error irrecuperable	El canal de comunicación entre la memoria FRAM y el microcontrolador está averiado o bloqueado.	Dispositivo de memoria SPI-FLASH desconocido.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 104 FrA1	Detiene el horno; error irrecuperable	La ID de FRAM es diferente de la prevista.	Imposible la comunicación con la memoria FRAM.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 105 FrA2	Detiene el horno; error irrecuperable	El MD5 de datos calculados de interrupción de energía FRAM es distinto del almacenado.	Dispositivo de memoria FRAM desconocido.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 106 FrMC	Detiene el horno; error irrecuperable	El MD5 de datos calculados de interrupción de energía FRAM es distinto del almacenado.	Error de software: datos no válidos en la memoria FRAM.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 107 SCbL	Se detiene la limpieza	El equipo está encendido pero la realimentación del interruptor de encendido/apagado sigue siendo apagado.	• Cableado • Conexión floja.	El equipo está encendido pero el interruptor de encendido/apagado sigue mostrando apagado. Es posible cocinar. Limpieza bloqueada por razones de seguridad. • Apague y encienda el horno. Si la alarma continúa, sigue siendo posible cocinar, pero se recomienda no iniciar ciclo alguno de limpieza hasta que el servicio haya resuelto el problema. • Limpie manualmente la cavidad del horno y llame al servicio técnico.
N° 110 bAtt	Advertencia	La batería está descargada	Envejecimiento	Llame al servicio técnico para que cambie la batería.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 111 rtc1	Advertencia HACCP no funciona.	La comunicación entre la memoria RTC y el microcontrolador está bloqueada.	No es posible la comunicación con el reloj interno.	• Llame al servicio técnico
N° 112 Urt2	Se detiene el horno	El indicador de parada de RTC está activo incluso después del procedimiento de recuperación de la potencia.	Reloj interno bloqueado de manera permanente.	Llame al servicio técnico.
N° 113 Urt3	Se detiene el horno	Desperfecto del oscilador interno de RTC.	Fallo del oscilador del reloj.	Llame al servicio técnico.
N° 115 ACUS	Bloquea el horno; error irrecuperable	Versión del software ACU (uC principal) incompatible con la versión de software de la UI actual.	Carga incorrecta de software (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU, no se carga el software)	Versión del software ACU (uC principal) incompatible con la versión de software de la IU actual. Llame al servicio técnico.
N° 116 ACSS	Bloquea el horno; error irrecuperable	Versión del software ACS (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual	Carga de software incorrecto (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU, no se carga el software).	Versión del software ACS (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual. Llame al servicio técnico
N° 117 tCMS	Detiene el horno; error irrecuperable	Versión del software TC (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual	Carga de software incorrecta (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU)	Versión del software TC (interior de la placa ACU) incompatible con la versión de software de la IU actual. • Llame al servicio técnico
N° 118 InuS	Se detiene el horno	Versión de software del inversor (tarjeta YODA) incompatible con la versión de software de la UI actual.	Carga de software incorrecta (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU)	Versión del software del inversor (tarjeta YODA) incompatible con la versión de software de la UI actual. Llame al servicio técnico
N° 120 PUSr		El parámetro calculado de usuario es distinto del almacenado.	Datos no válidos en los parámetros de usuario.	• Llame al servicio técnico
N° 121 PFAC	Se detiene el horno	Daño en el mapa de parámetros de fábrica	Problema de software o de hardware.	• Apague y encienda el horno. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 122 PUOr		Uno o más de los parámetros de usuario está fuera de límites.	Uno o más de los parámetros de usuario está fuera de límites.	• Llame al servicio técnico
N° 123 PFOr		Uno o más de los parámetros de fábrica está fuera de límites.	Uno o más de los parámetros de fábrica está fuera de límites.	• Llame al servicio técnico
N° 125 PCE1	Se detiene el horno	Configuración errónea del parámetro: Equipo con boiler pero sin sonda lambda.		Configuración errónea del parámetro: Equipo con caldera pero sin sonda lambda.
N° 130 EGA0	Se detiene el horno	No hay tabla para GAS válida en el horno	Falta el software	No hay tabla para GAS válida en el horno. Llame al servicio técnico.
N° 131 EGAt	Se detiene el horno	No se halló la tabla de GAS para este modelo de equipo	Falta el software	No se halló la tabla de GAS para este modelo de equipo. Llame al servicio técnico.
N° 132 EGAd	Se detiene el horno	Datos de tabla de GAS incorrectos	Falta el software	Datos de tabla de GAS incorrectos. Llame al servicio técnico.
N° 135 ECLt	Se detiene el horno	No está presente la tabla de limpieza para el MODELO y para el TIPO DE DETERGENTE en uso.	Falta el software	No está presente la tabla de limpieza para el MODELO y para el TIPO DE DETERGENTE EN USO. Llame al servicio técnico.

Ano-malía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 141 FLUE	Se detiene el horno	Error de escritura de la memoria SPI-FLASH.	Error durante la escritura de memoria SPI-FLASH.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 142 FLEE	Se detiene el horno	Error de borrado de bloque de memoria SPI-FLASH (bloque de 4 kb).	Error durante el borrado de bloque de memoria SPI-FLASH.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 145 FrrE	Se detiene el horno	Error de lectura de la memoria FRAM.	Error durante la lectura de memoria FRAM.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 146 FrUE	Se detiene el horno	Error de escritura de la memoria FRAM.	Error durante la escritura de la memoria FRAM.	• Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 150 USFO	Se detiene el horno	Error durante la creación/apertura de un archivo en la unidad USB.	Error durante la creación/ apertura de un archivo en la unidad USB.	• Pruebe con otra unidad USB.
N° 151 USFC	Se detiene el horno	Error durante el cierre de un archivo en la unidad USB.	Error durante el cierre de un archivo en la unidad USB.	• Pruebe con otra unidad USB.
N° 152 USrE	Se detiene el horno	Error durante la lectura de un archivo en la unidad USB	Error durante la lectura de un archivo en la unidad USB.	• Pruebe con otra unidad USB.
N° 153 USUE	Se detiene el horno	Error durante la escritura de un archivo en la unidad USB	Error durante la escritura de un archivo en la unidad USB.	• Pruebe con otra unidad USB.
N° 154 USdC	Se detiene el horno	Error durante la creación de un directorio en la unidad USB	Error durante la creación de un directorio en la unidad USB.	• Pruebe con otra unidad USB.
N° 155 USFU	Se detiene el horno	No es posible escribir en la unidad USB: Unidad USB llena	No es posible escribir en la unidad USB: unidad USB llena.	• Pruebe con otra unidad USB.
N°E160 nIU1	Advertencia Solo detiene la conectividad	Imposible la comunicación con la tarjeta NIU.	La UI no puede comunicarse con la NIU, una vez que el parámetro 352 se ha activado en 1	• Llame al servicio técnico
N°E161 nIUS	Advertencia Solo detiene la conectividad	La versión de software de NIU es incompatible con la versión de software de la UI.	Una vez instalada la NIU, se ha reconocido una versión de software incompatible de la NIU	• Llame al servicio técnico
N°E162 nIUH	Advertencia Solo detiene la conectividad	NIU desconocida	-	-
N°E163 nIUC	Advertencia Solo detiene la conectividad	La configuración de NIU no es válida	-	-
N°E164 nIUP	Advertencia Solo detiene la conectividad	El PNC y el NS no son válidos	-	-
N° 200 ACUM	Se detiene el horno	Placa electrónica principal no identificada	Problema de comunicación con la placa electrónica principal.	• Apague y encienda el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 201 MCtM / FU13	Se detiene el horno	Problema de comunicación del inversor superior	• Problema del variador del motor. • Problema de conexión o eléctrico	Error de comunicación con el inversor del motor de la cavidad superior. • Apague y encienda el horno. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 202 MCbM/ Fd13	Detiene el equipo.	Base del variador no identificada (MD1).	• Problema del variador del motor. • Problema de conexión o eléctrico.	Error de comunicación con el variador del motor de la cavidad superior. Apague y encienda el horno. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 203 CPUA	Se detiene el horno	El microprocesador de ACS no comunica	Fallo de ACU.	• Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 204 CPUt	Se detiene el horno	El microprocesador de TC no comunica	Fallo de ACU.	• Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 205 ACUP	Se detiene el horno	Se detectó un error de protocolo de comunicación	La ACU no se ha programado correctamente.	• Apague y encienda el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 210 EtC	Se detiene el horno	Activado el interruptor de seguridad de la cavidad (TSC)	• La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado elevado. • Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. • El ventilador del motor está bloqueado pero el calor sigue activado. • El sensor de temperatura TC suministra mediciones erráticas • Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. • Temperatura ambiente < 5°C.	Sobretemperatura de la cavidad. Llame al servicio técnico.
N° 211 EtUC	Se detiene el horno	Sobretemperatura de la cavidad	• La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado bajo.	• Inicie un ciclo de enfriamiento; si no es posible, abra la puerta y deje enfriar el horno; limpie la cavidad. • Cuando baje la temperatura será posible iniciar un nuevo ciclo de cocción. • A partir de la revisión de SW 1.8.0, se permite ejecutar un enfriamiento manual cuando esta alarma está presente. Si el problema continúa, llame al servicio técnico. • Si el error se repite, llame al servicio técnico.
N° 212 ECEu	Detiene el ciclo (salvo que el ciclo en ejecución sea de vapor a 100°C).	Fallo de termopar de la cavidad superior	• Fallo del conector. • Fallo de sensor TC. • Fallo de ACU.	El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de vapor de 100 °C. Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.
N° 213 ECEd	Bloquea el ciclo (salvo que el ciclo en ejecución sea de vapor a 100°C).	Fallo de termopar de la cavidad inferior.	• Fallo del conector. • Fallo de sensor TC. • Fallo de ACU.	El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de vapor de 100 °C. Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 220 Etb	Se detienen los ciclos de boiler	Desconexiones del termostato de seguridad de la caldera. Sobretemperatura de la caldera.	• Falta de agua en la caldera. • Acumulación de cal en el boiler. • Inserción incorrecta del sensor de sonda TC. • Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. • Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. • El parámetro BOT tiene un ajuste demasiado elevado. • Temperatura ambiente <5 °C.	El horno es incapaz de generar vapor con la caldera. Se usará un dispositivo alternativo, pero se reducirá el rendimiento. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad de la caldera.
N°221 EtUb	Detiene los ciclos de la caldera	Sobretemperatura de la caldera	• Falta de agua en la caldera (solo aparatos con calentamiento eléctrico); • Acumulación de cal en la caldera; • El parámetro BOT está configurado demasiado bajo.	• Espere a que la temperatura de la caldera se enfríe (la alarma ETUB desaparecerá) • Ejecute el ciclo de mantenimiento de la caldera y utilice la cantidad de pastillas C25 indicada en el procedimiento F.9.9 *Desincrustación del boiler (ciclo dESC)* de este manual): • Puede ocurrir que, tras completar el ciclo específico, la pantalla vuelva a mostrar el error. En tal caso, repita el procedimiento. Esta condición es normal y se debe a una gran acumulación de cal en la caldera. • Si el código de error vuelve a aparecer después de completar un **tercer** ciclo de mantenimiento, llame al Servicio Técnico.
N° 222 EbOL	Se detiene ciclo/precalentamiento	Fallo de termopar de la caldera	• Fallo del conector. • Fallo de sensor TC. • Fallo de ACU.	El horno puede seguir funcionando sin precalentamiento (compruebe el resultado de la cocción). • Informe del fallo al servicio técnico.
N° 223 BoLt	Se detiene el ciclo (si el ciclo necesita la caldera)	Tiempo agotado de carga de agua de la caldera	• Suministro de agua (presión/calidad del agua). • Problema de aislamiento eléctrico de los sensores de nivel de agua.	• Compruebe si el suministro de agua está abierto. • Compruebe si la presión de agua es demasiado baja. • Compruebe si el filtro de agua está obstruido. Límpielo o cámbielo. • Problema mecánico del funcionamiento de la caldera. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 224 BEtr	Advertencia	Tiempo excesivo de elevación de temperatura del boiler	El horno ha detectado bajo rendimiento del boiler.	• Es posible cocinar. Compruebe el resultado de la cocción. • Si la advertencia continúa llame al servicio técnico.
N° 227 LPIn	Se detiene el ciclo	Problema del sensor de nivel del boiler	• La cal húmeda cortocircuita los sensores de nivel de la caldera. • Problemas de aislamiento de los sensores de nivel del boiler	El horno puede seguir funcionando en el modo de convección o de ISG. • Hay un problema de nivel de agua en el boiler: ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas C25. (Siga el procedimiento que indique el manual de instrucciones). • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 228 Hd05		La electroválvula de agua EV5 no funciona. Electroválvula de carga de la caldera.		• Apague y encienda el horno. • Si el error continúa, es posible cocinar en modo convección o combi en el modo 100°C. • La limpieza automática no funciona: limpie o aclare la cavidad del horno y llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 229 Hd06	Se detiene la limpieza.	La válvula de descarga BV6 de la caldera no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico
N°230 dESC	Detiene el ciclo (si el ciclo necesita la caldera).	Descalcifique la caldera.	Se ha alcanzado el parámetro bSCu.	Cal en la caldera. Ejecute el ciclo especial de mantenimiento utilizando 3 tabletas “C25“, como se indica en el párrafo F.9.9 *Desincrustación del boiler (ciclo dESC)*. Puede ocurrir que, después de completar el ciclo específico, la pantalla muestre de nuevo el error dESC. En este caso, repita el procedimiento. Esta condición es normal y se debe a una gran acumulación de cal en la caldera. Si el código de error vuelve a aparecer después de completar un **tercer** ciclo de mantenimiento, póngase en contacto con el Servicio Técnico.
N°231 dESS	Advertencia	Descalcificar la caldera	Se ha alcanzado el parámetro **bSCt** (umbral de acumulación de cal en la **B**oiler **Sc**ale build up **t**hreshold).	Cal en la caldera. Ejecute el ciclo especial de mantenimiento utilizando 3 tabletas “C25“, como se indica en el párrafo F.9.9 *Desincrustación del boiler (ciclo dESC)*. Puede ocurrir que, después de completar el ciclo específico, la pantalla muestre de nuevo el error dESS. En este caso, repita el procedimiento. Esta condición es normal y se debe a una gran acumulación de cal en la caldera. Si el código de error vuelve a aparecer después de completar un **tercer** ciclo de mantenimiento, póngase en contacto con el Servicio Técnico.
N° 240 Bhto	Solo registrada	Advertencia sobre tiempo excesivo en la operación de apertura de la válvula de venteo durante la cocción (VV1).	• Fallo de motorreductor o microinterruptor de aleta (válvula de venteo). • Obstrucción en la entrada de la válvula de ventilación.	Es posible seguir usando el horno. Los resultados de cocción pueden ser distintos de los habituales • Con el horno apagado y frío, compruebe si hay obstrucciones en la chimenea de ventilación de la parte superior del horno; retire cualquier obstrucción en caso de haberla. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 242 BEto	Se detiene la limpieza	Error, tiempo excesivo en la operación de apertura de la válvula de venteo durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. No es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Apague y encienda para restablecer el error. Si no se reinicia la limpieza, llame al servicio técnico.
N° 243 BEtc	Advertencia	Error, tiempo excesivo en la operación de cierre de la válvula de venteo durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. En el caso de cocción: compruebe el resultado, intente restablecer el mensaje encendiendo y apagando; si el mensaje continúa, llame al servicio técnico y continúe la cocción; limpie el horno solo manualmente hasta corregir el problema. En el caso de cocción: no es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Apague y encienda para restablecer el mensaje. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 244 Y8	Advertencia	Bloquea la limpieza si la aleta está cerrada	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. No es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Llame al servicio técnico	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. No es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Llame al servicio técnico.
N° 252 Htd	Se detiene el horno	Temperatura de drenaje por encima del límite de seguridad	Posible falta de agua en el sistema de descarga.	• Compruebe que el horno disponga de suministro de agua. • Vierta agua fresca en el filtro de la cavidad inferior; tenga cuidado de no salpicar la cavidad caliente con agua fría ya que podría dañar el equipo. • Espere a que la alarma parpadee. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 253 EStd	Detiene el equipo.	Fallo NTC de descarga de agua	• Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de ACU	• Llame al servicio técnico para que corrija el problema.
N° 254 Hd02	Advertencia	La electroválvula de agua EV2 no funciona. Válvula de enfriamiento.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, vierta 1 litro de agua en la cavidad cada 30 minutos para evitar el sobrecalentamiento de las tuberías de goma y llame al servicio técnico.
N° 260 Cdo	Se detiene la limpieza Advertencia en la cocción	Falta el tapón del cajón de limpieza	• No se detecta el tapón del cajón de limpieza; no es posible TERMINAR el ciclo de cocción o de limpieza.	El horno puede seguir cocinando pero no se puede ejecutar el ciclo de limpieza hasta que el tapón del cajón esté en su sitio. • Enrosque correctamente el tapón en el cajón de limpieza en la parte frontal del horno. • Si el problema continúa, gire el tapón 180° y vuelva a enroscarlo. Llame al servicio técnico.
N° 261 Hd07	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV7 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico
N° 262 Hd11	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV11 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 263 Hd12	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV12 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 264 Hd08	Se detiene la limpieza.	La limpieza de la bomba M8 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 265 HdPP	Detiene la limpieza con líquido.	Activaciones de válvulas/bombas (realimentación de ACS)		• Apague y encienda el horno; si el error continúa, limpie manualmente la cavidad del horno y llame al servicio técnico.
N°280/ 281 HFnI	Se detiene el humidificador	El humidificador no funciona	• Falta agua. • Obstrucción del circuito ISG.	El horno ha detectado un problema del humidificador (ISG). Solo es posible cocinar en el modo de convección. Cerciórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido. Límpielo si es necesario. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 282 Hd01	Desperfecto del boiler	Desperfecto del boiler En unidades sin caldera detiene la humidificación. En el boiler, detiene la humidificación y los ciclos combi por debajo de 100℃.	La electroválvula no funciona.	Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 290 EntC	Se detiene el horno	Fallo del compartimento del componente NTC	• Fallo del conector. • Fallo de sensor TC. • Fallo de ACU.	Sensor de temperatura de placa electrónica averiado. La cocción es imposible. • Llame al servicio técnico.
N° 291 ESCH	Detiene el horno, excepto el ventilador de refrigeración.	Sobretemperatura del compartimento de componente	• Filtro sucio. • Temperatura ambiente muy elevada.	• Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. • Limpie el filtro. • Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. • Llame al servicio técnico si el problema continúa.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 292 ASCH	Advertencia	Advertencia de temperatura del compartimento de componentes (NCC).	• Filtro sucio. • Temperatura ambiente muy elevada.	• Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. • Limpie el filtro. • Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 300 GbCU	Pausa en el ciclo	Bloqueo del quemador superior de la cavidad	• Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores.	El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador. Para recuperar la funcionalidad: • Si el error se produce en el inicio del ciclo: apague y encienda el horno. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 301 GbCd	Pausa en el ciclo.	Bloqueo del quemador inferior de la cavidad.	• Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores.	El horno puede seguir funcionando en el modo de convección y en el de ISG. Para recuperar la funcionalidad total del horno: • Si el error se produce en el inicio del ciclo: apague y encienda el horno. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 302 GbbU	Bloquea la caldera.	Bloqueo del quemador de gas de la caldera	• Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores.	El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador. Para recuperar la funcionalidad: • Si el error se produce en el inicio del ciclo: apague y encienda el horno. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 310 CntC	Detiene la cocción	Fallo de cavidad SSR NTC (NTC3)	• Fallo del conector. • Fallo de sensor NTC. • Fallo de ACU.	• Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Ano-malía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 311 CSOt	Detiene el equipo.	Sobretemperatura de cavidad SSR NTC (NTC3)	• Filtro de aire de entrada sucio. • Fallo del ventilador de refrigeración. • La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. • Horno instalado cerca de equipos calientes. • Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico.	El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán el boiler. • No apague el horno. • Espere a que se reduzca la temperatura. • Limpie el filtro de entrada de aire. • Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. • Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 313 bntC		Fallo de caldera SSR NTC (NTC4)	Problema del sensor de temperatura.	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la caldera. Es posible continuar la cocción sin la funcionalidad del boiler. • Compruebe el resultado de la cocción. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 314 BSOt		Sobretemperatura del boiler SSR NTC (NTC4)	• Filtro de aire de entrada sucio. • Fallo del ventilador de refrigeración. • La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. • Horno instalado cerca de equipos calientes. • Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico.	El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán el boiler. • No apague el horno. • Espere a que se reduzca la temperatura. • Limpie el filtro de entrada de aire. • Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. • Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 320 Eprb1	Se detienen los ciclos con sonda alimentaria	Fallo de la sonda central de una punta	• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha presionado). • Fallo del conector. • Fallo de la sonda. • Fallo de ACU.	Es posible ejecutar ciclos basados en tiempo (sin sonda de alimentos). • Si está disponible, use la sonda de alimentos USB. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
N° 321 Epr6	Se detienen los ciclos con sonda alimentaria	Fallo de la sonda central de seis puntas	• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha presionado). • Fallo del conector. • Fallo de la sonda. • Fallo de ACU.	Es posible ejecutar ciclos basados en tiempo (sin sonda de alimentos). • Si está disponible, use la sonda de alimentos USB. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
N° 322 ELMb	Detiene todos los ciclos excepto el de convección sin control de humedad y vapor por debajo de 100°C.	Se detectó un problema del sensor de oxígeno	• Fallo de sonda lambda.	El horno ha detectado un problema en la sonda lambda. Es posible seguir usando el horno con vapor por debajo de 100°C. Los resultados de cocción en el modo de vapor pueden ser distintos de lo habitual. Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 324 FA8H	Tras el final del ciclo de cocción, se detiene la cocción del horno	El horno funcionó 8 horas sin filtro de entrada de aire	Uso incorrecto	Retire el filtro de entrada de aire y compruebe si está limpio antes de volver a colocarlo en su posición. Si se ha perdido el filtro, llame al servicio técnico.
N° 325 GrCo	Se detiene el ciclo de limpieza	Válvula del colector de grasa abierta	Uso incorrecto	Cerciórese de cerrar la válvula de drenaje del colector de grasa antes de reiniciar el ciclo de limpieza.
N° 326 Hd03	Detiene el equipo.	La válvula BV3 de descarga de la cavidad no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 327 EH2O	Se detiene el horno	La medición de agua no se corresponde con el estado de la válvula	• Válvula de suministro de agua cerrada total o parcialmente. • Falta temporal de presión del suministro de agua. • Fallo de caudalímetro. • Problema del sistema de agua.	El horno puede seguir funcionando (compruebe el resultado de la cocción). • Compruebe si la válvula de suministro de agua está abierta. • Compruebe si la presión del agua es > 1,5 bar. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 329 H2OC	Advertencia	Comprobación de H2O. El horno reintenta la comprobación del agua 3 veces cada 10 minutos. A continuación, se muestra EH2O	• Grifo de agua cerrado • El caudal de agua es inferior a 1 l/min • El caudalímetro no devuelve la señal	• Compruebe que el grifo de agua esté abierto • compruebe si la presión del agua es correcta • Si el problema continúa durante 30 minutos y se incrementa EH2O, llame al servicio técnico.
N° 400 FU00	Detiene el equipo.	Cortocircuito del motor superior.	• Cable comprimido (línea entre el variador y el motor). • Cortocircuito fase a fase. • Cortocircuito fase a tierra. • Cortocircuito interno del motor eléctrico.	Llame al servicio técnico.
N° 401 FU01	Detiene el equipo.	Sobrecorriente del motor superior.	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 402 FU02	Detiene el equipo.	Velocidad irregular del motor superior.	• Error de parámetro del motor. • Fase desconectada • Fricción excesiva (consulte FU01).	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 403 FU03	Detiene el equipo.	Subvoltaje CC del variador superior.	Problema interno del hardware del variador.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 404 FU04	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje del variador superior	• Fluctuación de la alimentación eléctrica externa. • Problema interno del hardware del variador.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 405 FU05	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior.	Conector del variador defectuoso o desconectado.	Llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 406 FU06	Detiene el equipo.	Temperatura elevada del variador superior.	Error de parámetro del motor. Sobrecalentamiento general de los componentes internos.	Limpie el filtro de entrada de aire, deje enfriar la unidad. Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 407 FU07	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad del termostato del motor superior (Klixon)	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. • Ciclo de limpieza con carga de agua excesiva.	Si sucede en la fase de cocción: espere a que el motor se enfríe. Vuelva a encender el horno al cabo de 30 minutos. Si el problema continúa llame al servicio técnico. Si sucede en la fase de limpieza: llame al servicio técnico.
N° 408 FU08	Detiene el equipo.	Exceso de par de torsión del variador superior	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, volverá a aparecer el error. Llame al servicio técnico.
N° 409 FU09	Detiene el equipo.	Fallo del circuito de interbloqueo del variador superior.	Problema interno del hardware del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 410 FU10	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del variador superior.	Problema de hardware o cableado del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 411 FU11	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador superior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 412 FU12	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje CA del variador superior	Problema con la alimentación eléctrica externa.	Llame al servicio técnico. Puede ser necesario llamar a la compañía de suministro eléctrico.
°413 FU13	Detiene el equipo.	Error de comunicación del variador superior.	Falta la fuente de alimentación (CA) del variador. Conector desenchufado o dañado. Se ha quemado el fusible F2.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
°414 FU14	Detiene el equipo.	Error de configuración de parámetros del variador superior.	Parámetros erróneos del variador inferior.	Llame al servicio técnico.
°417 FU17	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior	Conector del variador defectuoso o desconectado	Llame al servicio técnico.
°450 Fd00	Detiene el equipo.	Cortocircuito del motor inferior.	Cable comprimido (línea entre el variador y el motor). Cortocircuito fase a fase. Cortocircuito fase a tierra. Cortocircuito interno del motor eléctrico.	Llame al servicio técnico.
°451 Fd01	Detiene el equipo.	Sobrecorriente del motor inferior.	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito.	Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
°452 Fd02	Detiene el equipo.	Velocidad irregular del motor inferior.	Error de parámetro del motor. Fase desconectada. Fricción excesiva (consulte FU01).	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 453 Fd03	Detiene el equipo.	Subvoltaje del variador inferior.	Problema interno del hardware del variador.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 454 Fd04	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje del variador inferior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa. Problema interno del hardware del variador.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 455 Fd05	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador inferior.	Conector del variador defectuoso o desconectado.	Llame al servicio técnico.
N° 456 Fd06	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior.	Error de parámetro del motor. Sobrecalentamiento general de los componentes internos.	Limpie el filtro de entrada de aire, deje enfriar la unidad. Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 457 Fd07	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad del termostato del motor superior (Klixon).	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. • Ciclo de limpieza con carga de agua excesiva.	Si sucede en la fase de cocción: espere a que el motor se enfríe. Vuelva a encender el horno al cabo de 30 minutos. Si el problema continúa, llame al servicio técnico. Si sucede en la fase de limpieza: llame al servicio técnico.
N° 458 Fd08	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad térmica del motor superior (Klixon).	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. Eje del motor hacia el anillo de grafito. Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 459 Fd09	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del accionamiento del variador inferior.	Problema de hardware del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 460 Fd10	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del variador superior.	Problema de hardware o cableado del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 461 Fd11	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador superior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 462 Fd12	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador inferior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 463 Fd13	Detiene el equipo.	Comm Err del variador inferior	Falta la fuente de alimentación (CA) del variador. Conector desenchufado o dañado. Fusible F2 fundido.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.

Ano-malía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 464 Fd14	Detiene el equipo.	Conf Err de paráme-tros del variador inferior	Error de configuración de parámetros del variador inferior.	Llame al servicio técnico.
N° 467 Fd17	Detiene el equipo.	Fase de salida del variador inferior abierta	Conector del variador defectuoso o desconectado	Llame al servicio técnico.
N° 600 Hod0	Nivel 2 de campana horno eléctrico: Adverten-cia Nivel 2 de campana de horno de gas: detiene el horno Nivel 3,4 de cam-pana (solo eléctrica): Adverten-cia	Niveles 2, 3, 4: Des-perfecto del regulador del motor de la campana	Interrupción de alimen-tación eléctrica de la campana • Sobretemperatura del termostato de seguridad de la campana • Daños en el controlador automático • Cable de conexión de campana/horno desco-nectado o dañado	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, volverá a aparecer el error. Llame al servicio técnico.
N° 601 hod1	Adverten-cia	Nivel 4 solamente: Compartimento abierto de la lámpara UV de la campana.	Posición incorrecta del car-tucho de lámpara UVC.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 602 Hod2	Adverten-cia	Nivel 4 solamente: Compartimento abierto de la lámpara UV de la campana.	El panel que cubre el com-partimento técnico central (UVC) no está en posición correcta o no está debida-mente cerrado	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 603 Hod3	Adverten-cia	Nivel 4 solamente: Falta el filtro separa-dor de agua de la campana.	El desempañador y el filtro separador de agua no están en la posición correcta	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N°604 hod4 Hod4	Adverten-cia	Nivel 4 solamente. Error (CN6) interno eléctrico de la cam-pana. [Actualmente no se usa. La placa de control de la cam-pana omite eléctricamente este error].		
N° 605 hod5	Adverten-cia	Nivel 4 solamente: Falta o no funciona la lámpara 1 de la campana.	Faltan o no funcionan las lámparas UVC 1 o 2 de la campana	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 606 hod6	Adverten-cia	Nivel 4 solamente. Falta o no funciona la lámpara 2 de la campana.	Faltan o no funcionan las lámparas UVC 3 o 4 de la campana	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 607 hod7	Adverten-cia	Nivel 4 solamente. Se ha superado el límite del sensor de ozono 1 de la cam-pana [Solo predisposición. El sensor de ozono no se usa actualmente].		
N° 608 hod8	Adverten-cia	Nivel 4 solamente. Se ha superado el límite del sensor de ozono 2 de la cam-pana [Solo predisposición. El sensor de ozono no se usa actualmente].		

Ano-malía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
°609 hod9	Bloquea el horno	Conexión perdida de la campana	Se activa cuando no hay comunicación con la campana indicada por la ACU.	
N° 610 HodU	Se detiene el horno	No es posible iniciar un ciclo de cocción o de limpieza Si esto ocurre durante un ciclo de cocción éste se interrumpirá Si esto ocurre durante un ciclo de limpieza éste se suspenderá hasta que se elimine la alarma	Consulte el manual de servicio de la campana.	Compruebe si la campana recibe corriente eléctrica
N° 620 UPrb	Se bloquea el ciclo si se usa la sonda USB	Falta la sonda alimentaria USB o se retiró durante la cocción	La sonda alimentaria USB no está conectada correctamente	Vuelva a encender el horno. Compruebe si la sonda está insertada correctamente en la ranura de USB. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 1001	Detiene el equipo.		La cavidad está sucia. El parámetro COT tiene un ajuste demasiado bajo.	Inicie un ciclo de enfriamiento; si no es posible, abra la puerta y deje enfriar el horno; limpie la cavidad. Cuando baje la temperatura será posible iniciar un nuevo ciclo de cocción. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.

I MÁS INFORMACIÓN

I.1 Características ergonómicas

I.1.1 Certificación

Se han evaluado y certificado las características ergonómicas de su producto que pueden influir en su interacción física y cognitiva con él.

De hecho, un producto con características ergonómicas debe cumplir requisitos específicos, que pertenecen a tres aspectos diferentes: politécnico, biomédico y psicosocial (facilidad de uso y satisfacción).

Respecto a estos aspectos, se han realizado pruebas específicas con usuarios reales. Por lo tanto, el producto cumple los criterios de aceptabilidad ergonómica que exigen las normas.

I.1.2 Recomendaciones generales

El horno o el abatidor que utiliza se ha estudiado y probado específicamente para reducir cualquier problema físico relacionado con la interacción con el producto.

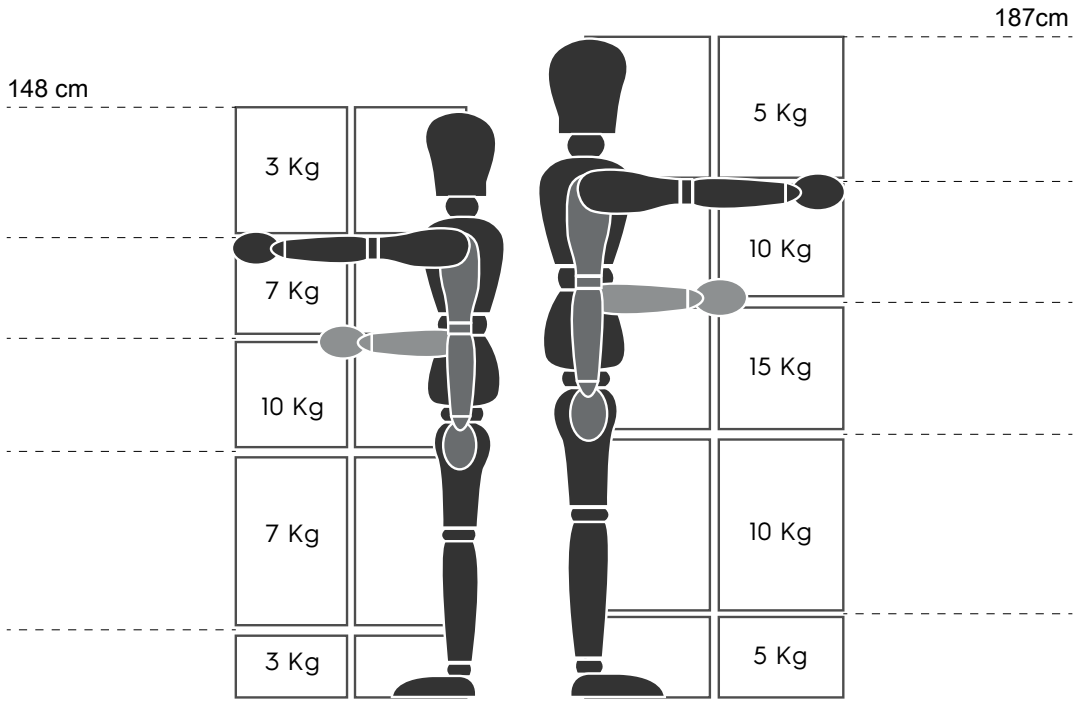
La carga y descarga de las bandejas y la interacción con el producto pueden obligar a posturas incorrectas y al manejo de grandes pesos, que son elementos de la actividad diaria que hemos intentado paliar.

En cualquier caso, recomendamos algunos procedimientos de trabajo que deberían adoptarse:

- Maneje la bandeja de manera equilibrada, intentando no arquear la espalda durante la carga y la descarga.
- Si es posible, flexione las piernas y no se incline hacia delante al colocar las bandejas en los estantes inferiores ni para recoger herramientas u otros elementos.
- Si es posible, intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.
- Si es posible, empuje el carro portabandejas y tire de él para reducir las distancias.
- Mantenga la distancia visual para entender correctamente la información que muestre la pantalla o para ver el objeto en la cavidad, reduciendo al máximo el tiempo que pase mirando hacia arriba (extendiendo el cuello).

Movimiento recomendado de las bandejas según su peso

Intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.



Pesos máximos recomendados - “Regulaciones de las operaciones de manipulación manual” - Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE, Health and Safety Executive, Reino Unido, 2016)

A continuación se muestran algunos ejemplos de instalaciones habituales y los pesos máximos por bandeja recomendados.



1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base



2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G



3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

I.1.2.1 Recomendaciones sobre accesorios

- **Para la instalación del abatidor de 180 kg se recomienda la preparación del suelo aislado para evitar esfuerzos adicionales al operador que utilice el carro GastroNorm.**
- **Para la instalación en la pared del 10GN se recomienda el uso de un accesorio elevador que no supere 700 mm para facilitar la carga**.
- **En la instalación apilada de 6GN + 6GN se recomienda usar las patas regulables de 230-290 mm (código 922745) y ajustarlas a una altura máxima de 290 mm para facilitar la carga.**
- **En la configuración de 6GN + 6GN sobre el accesorio elevador se recomienda cargar bandejas de un peso inferior a 3 kg en el nivel superior.**

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com