



### 1 Limpieza de la cámara y el área circundante

1. Elige el ciclo de limpieza automática adecuado y ejecútalo. La frecuencia de limpieza debe ser mayor cuanto más intenso sea el uso.
2. Después de cada ciclo de limpieza automática, limpia el cristal interior y el lado interno del cristal exterior como se indica en el manual.
3. Procurando que no se enrede el cable, limpia la sonda alimentaria con agua tibia y detergente para vajillas y aclárala con agua.
4. Limpia a fondo el frente y la junta con agua tibia y una bayeta de microfibra.



### Limpieza de las superficies exteriores

Lava las superficies exteriores con agua jabonosa templada. No uses detergentes que contengan sustancias abrasivas, lana de acero, cepillos o rascadores de acero. Aclara con una bayeta húmeda y seca meticulosamente. No utilices productos con cloro ni amoníaco. Limpia el panel de control con una bayeta suave humedecida en agua y, si es preciso, con detergente neutro. No laves el equipo con chorros de agua directos o a alta presión. Con objeto de reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera, es conveniente limpiar el equipo (por fuera y, en caso necesario, por dentro) con productos cuya biodegradabilidad sea superior al 90%. **Electrolux Professional recomienda encarecidamente utilizar agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores aprobados por Electrolux Professional para obtener mejores resultados y conservar la eficiencia del producto durante más tiempo.** Se excluirán de la garantía los daños resultantes del uso de agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores no aprobados.

Para efectuar las operaciones descritas debe utilizarse el equipo de protección personal adecuado. Consulta el Manual del usuario.

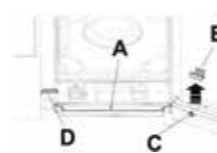
### 2 Filtro de la cámara

1. Desenrosca la sujeción del centro del filtro.
2. Extrae el filtro de su alojamiento.
3. Lava el filtro en el lavavajillas o a mano con detergente neutro para vajillas y después acláralo bien.
4. Vuelve a colocar el filtro en su sitio y enrosca la sujeción central para que quede firme.



### 3 Colector de condensado

1. Limpia con agua el tubo de desagüe "A" del colector de condensado: si no desagua bien, pulveriza detergente neutro y espera a que se disuelvan las incrustaciones antes de volver a limpiar con un chorro de agua a presión.
2. Retira la cubierta metálica "B" y aplica el mismo método para limpiar la válvula antirretorno "C".
3. Usa un limpiador de conductos con cerdas de nailon para limpiar el canalillo "D".



### 4 Filtro de aire

1. Desenrosca la sujeción del bastidor metálico y desmóntalo.
2. Retira el filtro y lávalo con detergente para vajillas.
3. Seca el filtro y colócalo de nuevo en el bastidor.
4. Vuelve a montar el bastidor en su sitio y fíjalo con los tornillos.



### 5 Junta frontal

- Cambia la junta como sigue:
1. Saca la junta vieja de su asiento.
  2. Elimina toda la suciedad del asiento.
  3. Inserta la junta nueva en la totalidad del asiento.



### Programas de mantenimiento planificado

Para garantizar la seguridad y las prestaciones del equipo, se aconseja que los técnicos autorizados de Electrolux Professional efectúen su mantenimiento periódico cada 12 meses de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Solicita a tu centro de servicio de Electrolux Professional información detallada sobre los contratos de servicio disponibles.

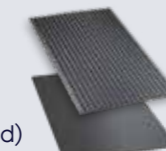
### Nuestras sugerencias

Para informarte sobre otros accesorios y consumibles, consulta nuestros catálogos o ponte en contacto con tu centro de servicio de Electrolux Professional.



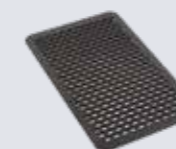
#### Bandejas U-Pan con revestimiento antiadherente

925000 (20 mm profundidad)  
925001 (40 mm profundidad)  
925002 (60 mm profundidad)



#### Plancha de doble cara (acanalada y lisa)

925003



#### Parrilla de rejilla

922713



#### Bandeja para cocción estática tradicional

922746



#### Bandejas U-Pan perforadas con revestimiento antiadherente

922652



#### Virutas de madera 450 g

930209 roble  
930210 nogal americano  
930211 arce  
930212 cerezo



#### C23 Limpiador para hornos recipiente de 100 bolsas

0S2392



#### C25 Desincrustador para hornos recipiente de 50 pastillas

0S2394

Anomalia	Descripción	Instrucciones para el usuario
ACF N.º 323	Falta el bastidor del filtro de aire	Vuelve a montar el bastidor en su sitio y fíjalo con los tornillos.
ACUM N.º 200	Electrónica	Apaga y enciende el equipo. Si la advertencia persiste, llama al servicio técnico.
ASCH N.º 292	Filtro de aire sucio	Limpia el filtro de aire, espera a que se enfríe el horno antes de cocinar. Si la advertencia persiste, llama al servicio técnico.
bAtt N.º 110	Queda poca batería.	Llama al servicio técnico para que cambie la batería.
Beto N.º 242 / Betc N.º 243	Válvula de venteo	Limpia el horno a mano. Comprueba los resultados de cocción. Apaga y enciende. Si el mensaje persiste, llama al servicio técnico.
Betr N.º 224	Boiler	Comprueba los resultados de cocción. Si el mensaje persiste, llama al servicio técnico.
Bhto N.º 240 / Bhtc N.º 241	Válvula de venteo / Chimenea	Comprueba los resultados de cocción. Si el mensaje persiste, llama al servicio técnico.
BntC N.º 313	Sensor temp. boiler	Es posible seguir cocinando sin la funcionalidad del boiler. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
BoLt N.º 223	Carga de agua del boiler	Asegúrate de que el suministro de agua está abierto y el filtro de agua está limpio. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
bSHt N.º 315 / bSot N.º 314	Sobrecalentamiento de componentes	No apagues el horno. Limpia el filtro de entrada de aire. Deja que el horno se enfríe. Si el error persiste, llama al servicio técnico.
butn N.º 101	Avería en la interfaz externa	Pulsa todas las teclas para intentar desbloquear la que está bloqueada. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
Cdo N.º 260	Falta el cajón de limpieza	Introduce el cajón de limpieza en su alojamiento. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
CFbL N.º 294	Ventilador de refrigeración ineficaz	El horno funcionará hasta que el compartimento de los componentes alcance una temperatura crítica.
CPUA N.º 203 / CPUt N.º 204	Electrónica	Apaga y enciende el horno para intentar restaurar el error. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
CSot N.º 311 / CSHt N.º 312	Sobrecalentamiento de componentes	No apagues el horno. Limpia el filtro de entrada de aire. Deja que el horno se enfríe. Si el error persiste, llama al servicio técnico.
dESC N.º 230	Cal en boiler	Ejecuta un programa de limpieza con ciclo de aclarado y desincrustación: usa solo 2 pastillas de C25. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
EbOL N.º 222	Sensor del boiler	Cocina sin precalentar y comprueba los resultados. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
EbYP N.º 250	Sensor de enfriamiento	El consumo aumenta al cocinar. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
ECEu N.º 212 / ECEd N.º 213	Sensor de la cámara	Es posible cocinar solo con ciclos de vapor de 100 °C. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
EH2O N.º 327	Carga de agua	Comprueba si el agua está abierta y la presión es > 1,5 bar. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
ELMb N.º 322	Sensor de humedad	Comprueba los resultados de cocción. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
Eotd N.º 251	Suministro de agua	Abre el suministro de agua. Vierte un poco de agua en el filtro de la cámara. No dejes que salpique a la cámara. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
Epr1 N.º 320 / Epr6 N.º 321	Fallo de la sonda alimentaria	Es posible ejecutar ciclos por tiempo o con la sonda alimentaria USB auxiliar. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
Ertc N.º 1	Reloj en tiempo real	Falta funcionalidad (por ejemplo, HCCP). Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
ESCH N.º 291	Filtro de aire sucio	Limpia el filtro de aire. Antes de cocinar, espera a que se enfríe el horno. Si la advertencia persiste, llama al servicio técnico.
Estd N.º 253	Fallo del sensor de desagüe	Modelos táctiles: se puede cocinar. Si el problema persiste, llama al servicio técnico. Modelos digitales: llama al servicio técnico.
Etb N.º 220	Cal en boiler/falta agua	Menos prestaciones de cocción. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
EtUb N.º 221	Cal en boiler/falta agua	Espera a que baje la temperatura del boiler. Ejecuta un programa de limpieza y usa solo 2 pastillas de C25. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
EtUC N.º 211	Sobrecalentamiento de la cámara	Es posible cocinar después de un ciclo de enfriamiento. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
FILS N.º 225	Suministro de agua del boiler	Abre el suministro de agua y reinicia el horno. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
FSnr N.º 293	Ventilador de refrigeración ineficaz	Limpia el filtro del panel de control. El horno seguirá cocinando.
FU0...FU17 N.º 400...417	Motor superior	Reinicia el horno. Si el mensaje persiste, llama al servicio técnico.
GbCd N.º 301 / GbbU N.º 302	Quemador del boiler	Comprueba si está abierto el gas y reinicia el horno. Si esto no funciona, cocina sin el boiler. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.

Anomalia	Descripción	Instrucciones para el usuario
GbCU N.º 300	Quemador de la cámara	Comprueba si está abierto el gas y reinicia el horno. Si esto no funciona, llama al servicio técnico.
GrCo N.º 325	Uso incorrecto	Asegúrate de cerrar la válvula de drenaje del recolector de grasa antes de reiniciar el ciclo de limpieza.
Hd01.03 N.º 282/254/326	Válvula solenoide de agua	Apaga y enciende el horno. Si el error persiste, limpia/aclara a mano la cámara del horno y llama al servicio técnico.
Hd05 N.º 228	Válvula solenoide de agua	Reinicia el horno. Si el error persiste, cocina por convección o con ciclo combinado a menos de 100 °C. Limpia/aclara a mano y llama al servicio técnico.
Hd06/07 N.º 229/261	Válvula solenoide de agua	Apaga y enciende el horno. Si el error persiste, limpia/aclara a mano la cámara del horno y llama al servicio técnico.
Hd08 N.º 264	Bomba	Apaga y enciende el horno. Si el error persiste, limpia/aclara a mano la cámara del horno y llama al servicio técnico.
Hd11/12 N.º 262/263	Válvula solenoide de agua	Apaga y enciende el horno. Si el error persiste, limpia/aclara a mano la cámara del horno y llama al servicio técnico.
HdPP N.º 265	Válvula solenoide de agua/Bomba	Apaga y enciende el horno. Si el error persiste, limpia/aclara a mano la cámara del horno y llama al servicio técnico.
HFnl N.º 281	Válvula ISG	Es posible cocinar por convección. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
Htd N.º 252	Suministro de agua	Abre el suministro de agua. Vierte un poco de agua en el filtro de la cámara. No dejes que salpique a la cámara. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
LPIn N.º 227	Cal en boiler	Es posible cocinar en modo ISG. Ejecuta un programa de limpieza y usa solo 2 pastillas de C25. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
MCTM N.º 201 / MCBM N.º 202	Variador	Apaga y enciende el horno. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
PdEF	Fallo de la memoria física	Prueba apagando y encendiendo el horno. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
PFAC	Software o hardware	Parámetros de memoria corruptos. Apaga y enciende el horno. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
SLUS N.º 226	Tiempo de suministro de agua agotado.	Asegúrate de que el suministro de agua está abierto. Limpia el filtro de agua. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
U015 N.º 015	Tiempo de suministro de agua agotado.	Asegúrate de que el suministro de agua está abierto. El mensaje desaparece cuando se alcanza el nivel correcto en el boiler.
SCbL N.º 107	Tecla de encendido/apagado.	Se puede cocinar. Limpia el horno a mano. Llama al servicio técnico para que restablezca la funcionalidad.
bAtt N.º 110	Batería del reloj	Algunas funciones asociadas al reloj no funcionarán correctamente. Llama al servicio técnico para que restablezca toda la funcionalidad.
PCCE N.º 124 / PCE1 N.º 125	Parámetros	Si el problema persiste, llama al servicio técnico.
USFO N.º 150 / USFC N.º 151 / USrE N.º 152 / USUE N.º 153 / USdC N.º 154 / USFU N.º 155	Memoria USB	Usa otra memoria USB. Si el problema persiste, llama al servicio técnico.

