



Electrolux

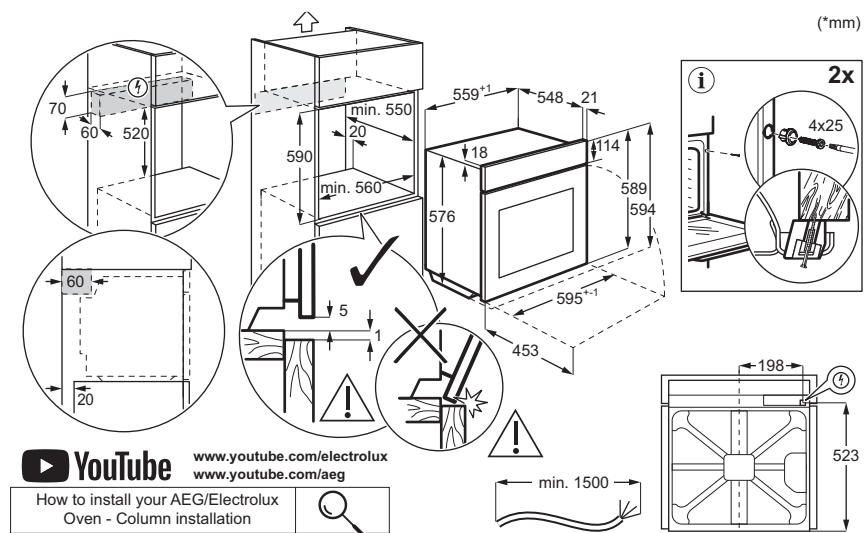
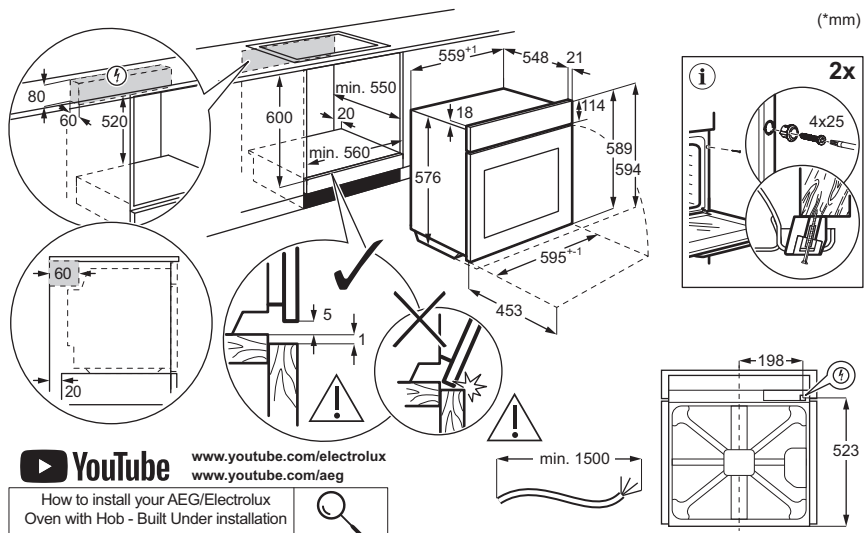


electrolux.com/register



EOF3C40TH
EOF3C44TX
EOF3F50TX
EOF3F70X
EOF5F50V
EOF5F70X
KOFEC40X
KOFGF70TH

INSTALACJA / INSTALAREA



1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	8
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	9
3. OPIS PRODUKTU.....	7	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	10
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	12
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	12
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	13

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub

doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwie-

rzętom domowym zbliżyć się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalo-

wych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wyzoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.

- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm ²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie naciskać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.

- nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
- zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznic zarówno o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.

- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Utylizacja

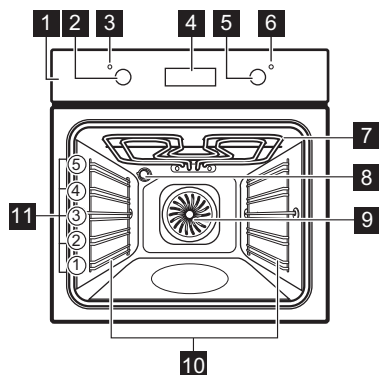
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



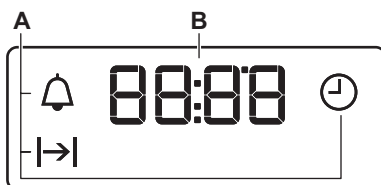
- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

W zależności od modelu panel sterowania może zawierać wskaźniki temperatury lub zasilania.

3.2 Panel sterowania

—, + Ustawianie czasu

🕒 Ustawianie funkcji zegara.



- A. Funkcje zegara
- B. Timer
- C. Wskaźnik nagrzewania (tylko wybrane modele)

Abby włączyć urządzenie:




1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętki wysuwają się (tylko w wybranych modelach).
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie 0.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




4.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

1.  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
2.  - nacisnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyć pomieszczenie.

2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas: 
1 godz,  15 min,  15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje pieczenia



Oświetlenie piekarnika: Oświetlenie piekarnika



Termoobieg wilgotny: Pieczenie



Pieczenie tradycyjne / Kataliza: Tradycyjne pieczenie, uzyskanie chrupkości i lśniącej skórki / Czyszczenie katalityczne



Dolna grzałka: Pasteryzowanie żywności



Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie



Grill: Opiekanie, grillowanie



Szybkie grillowanie: Opiekanie, grillowanie



Turbo grill: Pieczenie mięsa, zapiekanie, przyrumienianie




Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy


5.2 Ustawianie funkcji pieczenia


1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę .

3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.



5.3 Timer



1. Nacisnąć  kilkakrotnie, aby wybrać funkcję zegara:

 **Aktualna godzina:** Ustawić, zmienić lub sprawdzić aktualną godzinę.

 **Czas trwania:** Ustawić czas działania. Dostępne po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury. Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu ustawionego czasu.

 **Minutnik:** Ustawić odliczanie.

2.  ,  - nacisnąć, aby ustawić godzinę.
3. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk.
4. W razie potrzeby obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Aby anulować funkcję zegara, nacisnąć  wielokrotnie, aż symbol zacznie migać. Nacisnąć i przytrzymać  dopóki wyświetlacz nie pokaże 00:00.

5.4 Akcesoria

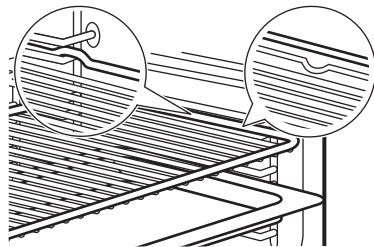


Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nożyki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.






6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.





Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.





Symbole użyte w tabelach:





	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

	°C			
Słodkie bułki, 12 szt.	175	3	40 - 50	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	35 - 45	1)

	°C			
Pizza, mrożona, 0,35 kg	180	2	45-55	2)
Rolada szwajcarska	170	2	30 - 40	1)
Brownie	170	2	45 - 50	1)
Suflet, 6 szt.	190	3	45-55	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	35 - 45	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	35 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	2	35 - 45	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet z ryby, 0,3 kg	170	3	30 - 40	6)
Mięso z wody 0,25 kg	180	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	180	3	40 - 50	1)
Ciastka, 16 szt.	150	2	30-45	1)
Makaroniki, 20 szt.	180	2	45-55	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 16 szt.	170	2	35 - 45	1)
Krucze ciasteczka, 20 szt.	150	2	40 - 50	1)

	°C			
Tartletki, 8 szt.	170	2	30 - 40	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	2	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	180	3	35 - 45	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	35 - 45	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie








4) Użyć formy do tarty na ruszcie







5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie


6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy


Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)


		°C		
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Bez tłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				


 2 170 40 - 50 2) 3)


 2 160 40 - 50 2) 3)

 2 i 4 160 40 - 60 2) 3)

Bułka maślana

 3 140 - 150 20 - 40 1)

 2 i 4 140 - 150 25 - 45 1)

 3 140 - 150 25 - 45 1)

Tosty

 4 maks. 1 - 5 2) 3)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Sposób użytkowania Ruszt.

3) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wymywanie przewodnic blach lub

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.


Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Czyszczenie katalityczne

Wybrane powierzchnie komory pokryte są emalią katalityczną pochłaniającą tłuszcz podczas procesu czyszczenia katalitycznego.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

4. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę:  250°C

Czas trwania: 1 godz

5. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

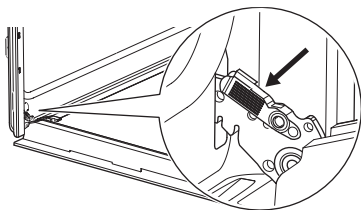
7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

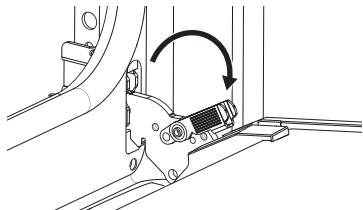
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

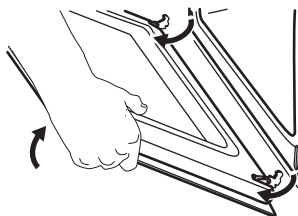
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



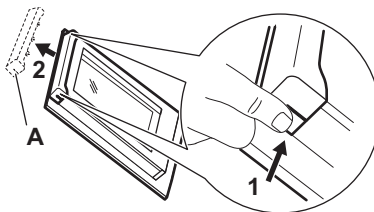
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



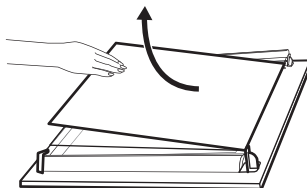
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnicy.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika. Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.

3. Wymienić żarówkę.
4. Założyć szklany klosz.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Uszczelka drzwi jest uszkodzona. - Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić oświetlenie.

Wyświetlacz pokazuje "00:00" lub "12:00".
- Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF3C40TH 949286902 EOF3C44TX 949286900 EOF3F50TX 949496975 EOF3F70X 949496974 EOF5F50V 949496970 EOF5F70X 949496973 KOFEC40X 949286903 KOFGF70TH 949496976
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa	EOF3C40TH	29.3 kg
	EOF3C44TX	26.3 kg
	EOF3F50TX	27.5 kg
	EOF3F70X	27.1 kg
	EOF5F50V	27.3 kg
	EOF5F70X	27.3 kg
	KOFEC40X	30.2 kg
	KOFGF70TH	29.3 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min


Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.


9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.

- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
 - Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
 - Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
 - Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
 - Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
 - Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
 - Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
 - Termoobieg wilgotny Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014).
- Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia.
 - 12.5 godz: 30-115 °C
 - 8.5 godz: 120-195 °C
 - 5.5 godz: 200-245 °C
 - 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	14	6. SFATURI UTILE.....	20
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	16	7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	21
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	18	8. DEPANARE.....	22
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	18	9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ...	23
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	19	10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	24

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu

vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.

- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1,380	3x0.75
maxim 2,300	3x1
maxim 3,680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scântele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau ar scopul de a oferi informații despre

starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Opriiți și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscarea cavității pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tamponare, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.5 Eliminare

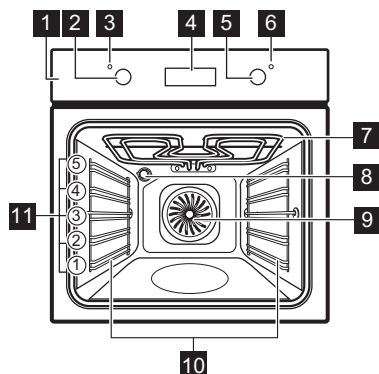
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



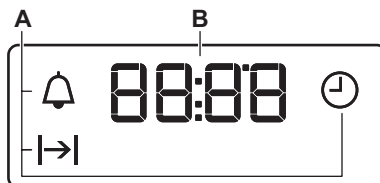
- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișajul
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport raft, detașabil
- 11 Poziții raft

În funcție de model, panoul de control poate include indicatori de temperatură sau putere.

3.2 Panou de comandă

—, + Pentru a seta ora.

🕒 Pentru a seta o funcție a ceasului.



- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer
- C. Indicator de încălzire (numai modelele selectate)

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. +, - - apăsați pentru a seta timpul.
2. 🕒 - apăsați pentru a confirma sau timpul setat va fi salvat automat după 5 secunde.










4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

1. Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.

2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
3. Setăți fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate: ☐ 1h, ☑ 15min, ☒ 15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
4. Opritiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
5. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

5. UTILIZARE ZILNICĂ





5.1 Funcții de gătire

	Illuminare: Becul cuptorului
	Aer cald umed: Coacere
	Încălzire sus și jos / Cataliză: Coacere tradițională, textură crocantă, strălucirea crustei / Curățare catalitică
	Încălzire jos: Conservare alimente
	Aer cald cu ventilație: Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	Grill: Pâine prăjită, grătar
	Grill rapid: Pâine prăjită, grătar
	Gătire intensivă: Frigerea cărnii, gratare, rumenire
	Funcție Pizza: Coacere pizza



5.2 Setarea funcției de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
3. Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri dispozitivul.

5.3 Timer

1. Apăsați  de mai multe ori pentru a selecta o funcție de ceas:
-  **Ora curentă:** Setăți, schimbați sau verificați ora.
-  **Durata:** Setăți timpul de funcționare. Disponibil după setarea unei funcții de încălzire și a temperaturii. Aparatul se oprește automat când timpul setat se încheie.
-  **Cronometru:** Pentru a seta o numărătoare inversă.
2. **+**, **-** - apăsați pentru a seta timpul.
 3. La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor. Apăsați orice buton.

4. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Pentru a revoca o funcție de ceas, apăsați  de mai multe ori până când simbolul său clipește. Apăsați și mențineți  până când afișajul arată **00:00**.

5.4 Accesorii

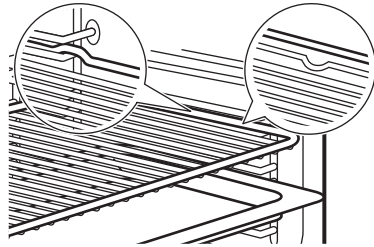


Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pen-

tru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea raftului împiedică alune-carea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigiua dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.






6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.





Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.





Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

6.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.











	°C			
Rulouri dulci, 12 bucăți	175	3	40 - 50	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	35 - 45	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	180	2	45 - 55	2)
Ruladă	170	2	30 - 40	1)
Negresă	170	2	45 - 50	1)
Soufflê, 6 bucăți	190	3	45 - 55	3)
Blat de pandișpan	180	2	35 - 45	4)
Sandviș Victoria	170	2	35 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	2	35 - 45	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	170	3	30 - 40	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	180	3	35 - 45	1)
Șașlâc, 0,5 kg	180	3	40 - 50	1)









	°C			
Prăjituri, 16 bucăți	150	2	30 - 45	1)
Pricomigdale, 20 de bucăți	180	2	45 - 55	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 16 bucăți	170	2	35 - 45	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	40 - 50	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	2	35 - 45	1)
Omletă vegetariană	180	3	35 - 45	6)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	180	4	35 - 45	1)






- 1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
- 2) Folosiți raftul de sârmă.
- 3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
- 4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
- 5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
- 6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

6.3 Informații pentru institutele de testare


Teste conforme cu IEC 60350-1.

		°C		
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 și 4	150 - 160	20 - 35	1)
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

		°C		
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 și 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscuit sfărâmișos				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 și 4	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Pâine prăjită

	4	maxim	1 - 5	2) 3)
---	---	-------	-------	-------

1) Utilizare Tavă de gătit.

2) Utilizare Raft sârmă.

3) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- Umiditatea se poate condensa în interiorul aparatului sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

- Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
- Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.


7.3 Curățare catalitică

Anumite zone ale cavității au email catalitic care absoarbe grăsimea în timpul procesului de curățare catalitică.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

- Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.

- Scoateti toate accesoriile din cuptor.
- Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

- Setați funcția și temperatura:  250°C

Durata: 1 h

- După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
- Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

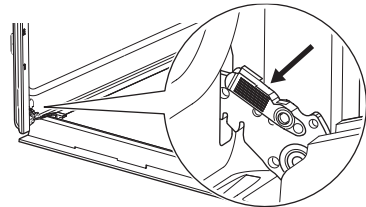
7.4 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

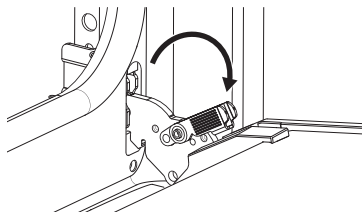
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

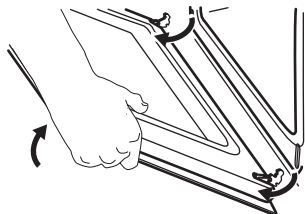
- Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



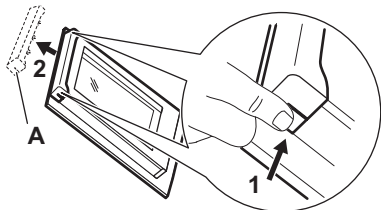
- Ridicați și trageți încuierile până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

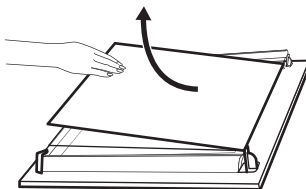


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **A** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

7.5 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați capacul de sticlă.

8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Garnitura ușii este deteriorată. - Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.

Lampa nu funcționează. - Lampa este arsă. Înlocuiți becul.

Afișajul arată "00:00" sau "12:00". - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setați timpul.

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOF3C40TH 949286902 EOF3C44TX 949286900 EOF3F50TX 949496975 EOF3F70X 949496974 EOF5F50V 949496970 EOF5F70X 949496973 KOFEC40X 949286903 KOFGF70TH 949496976	
Index de eficiență energetică	95.3	
Clasă de eficiență energetică	A	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOF3C40TH	29.3 kg
	EOF3C44TX	26.3 kg
	EOF3F50TX	27.5 kg
	EOF3F70X	27.1 kg
	EOF5F50V	27.3 kg
	EOF5F70X	27.3 kg
	KOFEC40X	30.2 kg
	KOFGF70TH	29.3 kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Tempul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.


9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei


- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durată gătirii.
 - 12.5 h: 30-115 °C

- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C

- 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

