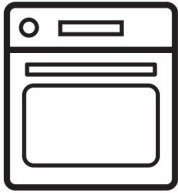




Electrolux



electrolux.com/register



COF6P76BX

Руководство пользователя на английском языке | Духовка



Добро пожаловать в Electrolux! Спасибо, что выбрали нашу бытовую технику.



Получите рекомендации по использованию, брошюры, руководство по устранению неполадок, информацию об обслуживании и ремонте: www.electrolux.com/support

Возможны изменения без предварительного уведомления.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	2 2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....
4 3. УСТАНОВКА.....	7 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....
8 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....
9 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....
13 9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	14 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....
15 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15 12. УХОД И ЧИСТКА.....
17 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	20 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....
20 15. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ.....	22

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкцию в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения •

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим опасности. Дети младше 8 лет и лица с очень обширными и сложными формами инвал

- Держите подальше от прибора, если за вами не ведется постоянный присмотр.
- За детьми следует присматривать, чтобы они не играли с прибором.
- Храните всю упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее надлежащим образом.

ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Держите детей и домашних животных подальше от прибора во время работы и во время охлаждения.

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует... активировано.

- Дети не должны самостоятельно чистить и обслуживать прибор без присмотра взрослых.

1.2 Общие правила безопасности

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.

Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях одним человеком. Использовать в помещении.

- Данное устройство может использоваться в офисах, номерах гостиниц, гостевых домах типа «постель и завтрак», фермерских домах и других подобных помещениях, где такое использование не превышает (средний) уровень бытового потребления.

- Установку данного устройства и замену кабеля должен производить только

квалифицированный специалист.

- Не используйте устройство до установки его во всю структуру.

- Перед использованием отключите прибор от электросети.

Выполнение любых работ по техническому обслуживанию.

- Если шнур питания поврежден, его замена должна быть произведена производителем, авторизованным сервисным центром или лицами, обладающими аналогичной квалификацией, во избежание опасности поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед установкой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам или поверхности корпуса прибора.

- Всегда используйте прихватки для духовки, чтобы доставать или вставлять аксессуары. посуда для запекания.
 - Чтобы снять опоры полки, сначала потяните переднюю часть опоры, а затем заднюю часть от боковых стенок.
- Установите опоры для полок в обратном порядке. • Не используйте пароочиститель для чистки прибора. • Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла. • Перед пиролизической чисткой удалите все принадлежности и излишки загрязнений/пролитой жидкости из отсека прибора.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Установкой данного прибора должен заниматься только квалифицированный специалист.

- Удалите всю упаковку. • Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор. • Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Всегда проявляйте осторожность при перемещении Прибор тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. • Не тяните прибор за ручку. • Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других бытовая техника и устройства.
- Перед установкой прибора проверьте, если Дверца прибора открывается без ограничений. • Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Он должен работать от электросети.

минимальная высота шкафа (Минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части прибора	598 мм

Высота задней части прибора	579 мм
Ширина передней панели прибора	594 мм
Ширина задней части прибора	558 мм
Глубина прибора	561 мм
Встроенная глубина приложения анс	540 мм
Глубина при открытой двери	1007 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено на нижней задней стороне.	560x20 мм
Длина кабеля питания от сети. Кабель расположен в правом углу задней стороны.	1100 мм
Крепежные винты	4x25 мм

2.2 Электрическое соединение

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен. • Убедитесь, что параметры, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам прибора.

• Электрические характеристики сетевого источника

питания. • Всегда используйте правильно установленную ударопрочную розетку. • Не используйте многорозеточные адаптеры и удлинительные кабели. • Следите за тем, чтобы не повреждать... Подключите сетевую вилку к сетевому кабелю. Если потребуется замена сетевого кабеля, это должен сделать наш авторизованный сервисный центр. • Не допускайте соприкосновения сетевых кабелей.

• Защитный кожух токоведущих и изолированных частей должен быть закреплен таким образом, чтобы его нельзя было снять без инструментов. • Подключите вилку к сети.

Розетка устанавливается только в конце монтажа. После установки убедитесь, что есть доступ к сетевой вилке.

• Если сетевая розетка неплотно закреплена, не вставляйте вилку в розетку. • Не тяните за сетевую кабель, чтобы отключить прибор. Всегда вынимайте вилку из розетки.

• Используйте только соответствующие разделительные устройства: линейные защитные выключатели, предохранители (винтовые предохранители, извлеченные из держателя), устройства защиты от утечки тока и контакторы. • Электроустановка должна иметь Изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах. Изоляционное устройство должно иметь ширину контактного зазора не менее 3 мм. • Полностью закройте дверцу прибора перед подключением сетевой вилки к розетке. • Прибор поставляется с сетевой вилкой и сетевым кабелем.

Типы кабелей, применимые для монтажа или замены в Европе:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Для определения сечения кабеля обратитесь к указанной на паспортной табличке суммарной мощности. Также можно обратиться к таблице:

Суммарная мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземляющий провод (зеленый/желтый кабель) должен быть на 2 см длиннее, чем коричневый фазный и синий нейтральный кабели.

2.3 Использование

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. • Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. • Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. • Выключайте прибор после каждого использования. • Будьте осторожны при открытии дверцы прибора во время его работы.
- Горячий воздух может выходить наружу.
- Не используйте прибор во влажном состоянии. • Не надавливайте на открытую дверцу руками или при контакте с водой. • Не используйте прибор в качестве рабочей или кладовой поверхности. • Осторожно открывайте дверцу прибора.

- Использование ингредиентов вместе с алкоголем может привести к образованию смеси алкоголя и воздуха.
- Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. • Всегда используйте стеклянную посуду и банки, предназначенные для в целях сохранения.
 - Не помещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутрь, рядом с прибором или на него.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск повреждения прибора.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: – не ставьте в духовку посуду или другие подобные предметы. в приборе, прямо снизу.

- Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора. – Не наливайте воду непосредственно в горячий прибор. – Не оставляйте влажные блюда и продукты в приборе после окончания приготовления. – Будьте осторожны при снятии или установке принадлежностей. • Изменение цвета эмали или нержавеющей

стали

сталь не влияет на работу прибора. • Используйте глубокую форму

для выпечки влажных тортов. Фруктовые соки оставляют пятна, которые могут быть несмываемыми.

• Всегда

готовьте с закрытой дверцей прибора.

- Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверь никогда не закрывается во время работы прибора. За закрытой мебельной панелью может накапливаться тепло и влага, что впоследствии может привести к повреждению прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Уход и чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания отключите устройство. отсоедините прибор от сетевой розетки и выньте вилку из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует риск, что стеклянные панели могут разбиться.
- Немедленно замените дверное стекло. При повреждении панелей обратитесь в авторизованный сервисный центр. • Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая! • Регулярно чистите прибор, чтобы предотвратить износ материала поверхности.
- Очистите прибор влажной мягкой тканью. тряпка. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные чистящие губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по технике безопасности, указанным на упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм / возникновения пожаров / выброса химических веществ (дымов) в пиролитическом режиме.

- Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева удалите из камеры печи:
 - любые остатки пищи, пятна/отложения масла или жира; – любые съемные предметы (включая
 - Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке. • Держите детей подальше от прибора.

Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается, и горячий воздух выходит из передних вентиляционных отверстий. • Пиролитическая очистка — это высокотемпературная операция, которая может выделять пары от остатков пищи и строительных материалов, поэтому потребителям рекомендуется: – обеспечить хорошую

вентиляцию во время и после пиролитической очистки; – обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева. • Не

проливайте и не наносите воду на духовку.

• Дверцу следует оставлять во время и после пиролитической очистки, чтобы избежать повреждения стеклянных панелей. • Выделяющиеся при пиролитической очистке пары/остатки пищи, как описано выше, не вредны для человека, включая детей, и для лиц с заболеваниями. • Держите домашних животных подальше от прибора во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Мелкие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемому парам. • Антипригарные поверхности на кастрюлях, сковородах, Посуда и другие предметы могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки, проводимой во всех пиролитических печах, а также могут являться источником вредных испарений в небольших количествах.

2.6 Внутреннее освещение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

• Что касается ламп, входящих в состав данного изделия, и запасных ламп, продаваемых отдельно: эти лампы предназначены для работы в экстремальных физических условиях бытовой техники, таких как перепады температуры, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения жилых помещений.

• Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G. • Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.

2.7 Сервис

• Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск травмы или удушья.

• Обратитесь в муниципальные органы за информацией о порядке утилизации прибора. • Отключите прибор от электросети. • Отрежьте сетевой кабель, находящийся рядом с прибором, и утилизируйте его.

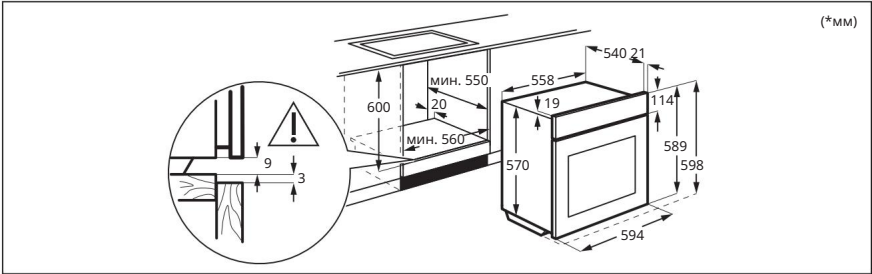
3. УСТАНОВКА

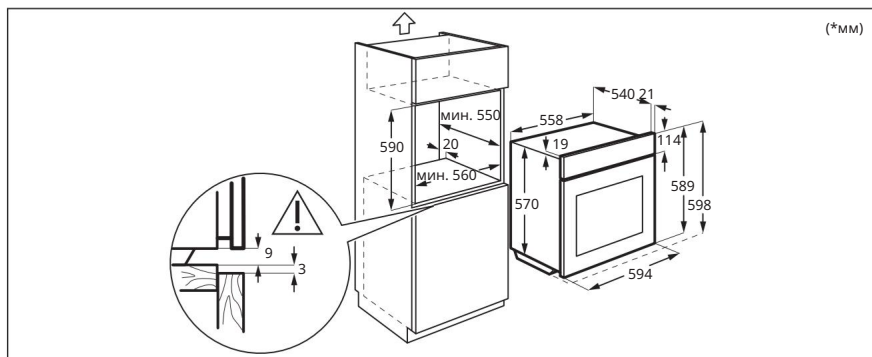


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

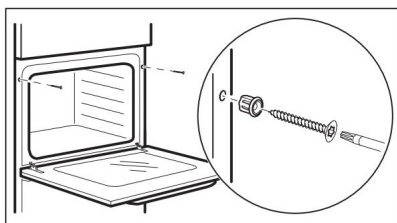
См. разделы по технике безопасности.

3.1 Строительство в



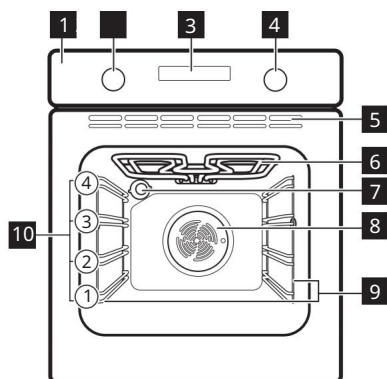


3.2 Крепление духовки к шкафу



4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Общий обзор



- 1 панель управления
- 2 ручки для регулировки нагрева
- 3 дисплей
- 4 ручка управления

- 5 вентиляционных отверстий для вентилятора охлаждения
- 6 нагревательный элемент
- 7 лампа
- 8 вентилятор
- 9 полок, съемные опоры.
- 10 позиций на полках

4.2 Аксессуары

• Проволочная

полка : для форм для выпечки, жаропрочных блюд, блюд для запекания, кухонной

утвари. • Противень:

для влажных тортов, выпечки, хлеба, больших кусков мяса, замороженных блюд, а также для сбора стекающей жидкости, например, жира, при запекании продуктов на

проволочной полке. • Противень

для гриля/запекания: для запекания и жарки или в качестве противня для сбора жира. • Телескопические направляющие

Для более удобной установки и извлечения лотков и проволочной полки.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Включение и выключение прибора Чтобы включить прибор:

- 1. Нажмите на ручки. Ручки выдвинутся.
 - 2. Поверните ручку выбора функции нагрева, чтобы выбрать нужную функцию.
 - 3. Поверните регулятор, чтобы настроить параметры.
- Чтобы выключить прибор: поверните ручку управления функциями нагрева в положение «выкл».



5.2 Обзор панели управления

	Нажмите, чтобы настроить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый нагрев.
	Нажмите, чтобы включить или выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте, чтобы установить функцию: Блокировка.
	Нажмите, чтобы подтвердить свой выбор.

5.3 Индикаторы дисплея



Дисплей с отображением основных функций.

	Прибор заблокирован.
	Подменю: Приготовление пищи с помощью помощника.
	Подменю: Очистка.
	Подменю: Настройки
	Функция «Быстрый нагрев» активирована.
	Система контроля минут активирована.
	Время приготовления активировано.
	Функция отложенного старта активирована.
	Функция Uptimer активирована.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда время приготовления подходит к концу.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
См. разделы по технике безопасности.

6.1 Установка времени

После первого подключения к сети дождитесь, пока на дисплее не отобразится "00:00".

- 1. Поверните ручку управления, чтобы установить время.
- 2. Нажмите .

- 6.2 Предварительный нагрев и очистка. Перед первым использованием и контактом с пищевыми продуктами прогрейте пустой прибор. Прибор может издавать неприятный запах и дым. Во время предварительного нагрева проветрите помещение.
- 1. Извлеките из прибора все принадлежности и съемные опоры для полок.

2. Настройте функцию. Установите максимальную температуру.
Дайте прибору поработать 1 час.
3. Настройте функцию. Установите максимальную температуру.
Дайте прибору поработать 15 минут.
4. Настройте функцию. Установите максимальную температуру.
Дайте прибору поработать 15 минут.

5. Выключите прибор и подождите, пока он не выключится.
холодный.
6. Чистите прибор и принадлежности только салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством.
7. Верните аксессуары и съемные опоры для полок на свои первоначальные места.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. разделы по технике безопасности.

7.1 Функции нагрева



Приготовление пищи с вентилатором: для запекания мяса и выпечки тортов. Установите более низкую температуру, чем при обычном приготовлении, так как вентилатор равномерно распределяет тепло внутри духовки.



Традиционное приготовление пищи: запекание и жарка продуктов на одной полке.



Замороженные продукты.
Чтобы придать полуфабрикатам хрустящую корочку, например, картофелю фри, картофельным долькам или спринг-роллам.



Функция для пиццы :
выпекание пиццы и других блюд, требующих дополнительного нагрева снизу.



Нижний нагрев. Для подрумянивания и получения хрустящей корочки снизу используйте самую нижнюю полку.



Разморозка.
Для разморозки продуктов (овощей и фруктов). Время разморозки зависит от количества и размера замороженных продуктов.



Функция влажного обдува. Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена.

Для получения более подробной информации обратитесь к главе «Ежедневное использование», раздел «Примечания по теме: Влажное выпекание с вентилатором».



Гриль.
Используется для жарки тонких кусочков продуктов и поджаривания хлеба.



Режим «Турбо-гриль»:
для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одной полке. Для приготовления запеканок и подрумянивания.



При некоторых режимах нагрева лампа может автоматически выключаться при температуре ниже 80 °C.

7.2 Примечания к: Функция влажного обдува вентилатором.

Эта функция использовалась для соответствия классу энергоэффективности и требованиям экодизайна (согласно директивам ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверцу духовки следует закрывать, чтобы не прерывать процесс и обеспечить максимально энергоэффективную работу духовки.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации» раздела «Выпечка с обдувом влажной выпечки». Общие рекомендации по экономии энергии см. в главе «Энергоэффективность» раздела «Советы по экономии энергии».

7.3 Настройка: Функции нагрева 1. Поверните ручку выбора функции нагрева, чтобы выбрать нужную функцию.

2. Поверните ручку управления, чтобы установить значение температуры.



Быстрый нагрев - нажмите и удерживайте, чтобы сократить время. Время нагрева. Эта функция доступна для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включаться автоматически.

7.4 Вход в меню. Откройте меню,



чтобы получить доступ к блодам и настройкам функции «Приготовление пищи с помощью помощника».

1. Поверните ручку регулировки нагревательного элемента в положение



На дисплее отображается цифра 2. Поверните ручку управления и выберите значок.



Чтобы войти в подменю, нажмите... **OK**.

7.5 Настройки: Приготовление пищи с помощью



ассистента. Подменю «Приготовление пищи с помощью ассистента» состоит из программ, разработанных для конкретных задач.

Подменю: Приготовление пищи с помощью помощника

Легенда



Возможна регулировка веса.



Перед началом приготовления пищи разогрейте прибор.

Легенда



Уровень размещения на полке. См. главу «Описание продукта».

На дисплее отображается буква Р и номер блюда, который можно проверить в таблице.

Блюдо	Масса	Уровень полки / Аксессуар
П1 Филе говядины, прожаренное до степени гате (медленное приготовление)		
П2 Филе говядины, средней прожарки (медленное приготовление)	0,5–1,5 кг; куски толщиной 5–6 см.	 2; противень для запекания на проволочной решетке. Обжарьте мясо несколько минут на горячей сковороде. Вставьте противень в прибор.
П3 Филе говядины, приготовленное (на медленном огне)		
П4 Жареная телятина (например, лопатка)	0,8–1,5 кг; куски толщиной 4 см.	 2; противень для запекания на проволочной решетке. Обжарьте мясо несколько минут на горячей сковороде. Вставьте противень в прибор.
П5 Свинья лопатка или шея для запекания	1,5 - 2 кг	 2; поставьте форму для запекания на проволочную решетку. Переверните мясо через половину времени приготовления.
П6 Свежая свиная вырезка	1–1,5 кг; куски толщиной 5–6 см.	 2; противень. Обжарьте мясо несколько минут на горячей сковороде. Поместите противень в прибор.

блюда. Программы запускаются с подходящей настройкой. Вы можете регулировать время и температуру во время приготовления.

1. Поверните ручку регулировки нагревательного элемента в положение



2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать . Нажмите **OK**.

3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать блюдо (P1).
- П...). Нажмите **OK**.

4. Поверните ручку управления для регулировки.
Вес. Эта опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.

5. Поместите продукты внутрь прибора.
Нажимать **OK**.

6. После завершения функции проверьте, готова ли еда. При необходимости увеличьте время приготовления.

Блюдо		Масса	Уровень полки / Аксессуар
П7	Свинные ребрышки	2-3 кг; использовать в сыром виде, 2 - Запасная часть толщиной 3 см ребра	 2; противень для запекания на проволочной решетке Налейте жидкость так, чтобы она покрыла дно блюда.
П8	Целая курица	1-1,5 кг; свежий	  2; противень для запекания на проволочной решетке Переверните курицу через половину времени приготовления, чтобы получить... равномерное подрумянивание.
П9	Куриная грудка	180-200 г на кусок	 2; противень
Мясной рулет P10		1 кг	  2; противень
П11	Целая рыба, приготовленная на гриле	0,5 - 1 кг на рыбу	  2; противень Наполните рыбу маслом, специями и травами.
Филе рыбы P12		-	 2; форма для запекания на проволочной полке
П13	Чизкейк	-	 1;  форма для выпечки диаметром 26 см на проволочной полке
P14 Яблочный пирог		-	 1; форма для пирога на проволочной полке
Маффины P15		-	 3; форма для кексов на противне
P16 Кекс		-	 2; форма для выпечки хлеба на проволочной решетке
П17	Запеченный картофель	1 кг	 2; противень Выложите целые картофелины вместе с кожурой на противень.
Крокеты P18 , замороженные		0,5 кг	 3; противень
P19 Замороженный картофель		0,75 кг	 3; противень
П20	Мясная/овощная ла- санья с сухой пастой листья	1 - 1,5 кг	 1; форма для запекания на проволочной полке
П21	Картофельный гратен (из сырого картофеля) картошки)	1 - 1,5 кг	 1; форма для запекания на проволочной полке
Пицца P22, свежая, тонкая		-	 1; противень, застеленный пергаментной бумагой.
Пицца P23: свежая, толстая		-	 1; противень, застеленный пергаментной бумагой.
Киш P24		-	 1; форма для выпечки на проволочной решетке
П25	Багет / Чиабатта / Белый хлеб	0,8 кг	 3; противень, застеленный пергаментной бумагой. Для приготовления белого хлеба нужно больше времени.

7.6 Изменение настроек 1.

Поверните ручку управления функциями обогрева в положение



2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать Нажмите

OK.

3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать

Настройка. Нажмите  OK.

4. Поверните регулятор, чтобы установить значение.

Нажимать **OK**

5. Поверните ручку регулировки нагревательного элемента в положение

Положение «выкл.» используется для выхода из меню.

Меню: Настройки

Параметр	Ценить
01 Время суток	Изменять
02 Яркость дисплея	1 - 5
03 Основные тона	1 - Звуковой сигнал, 2 - Щелчок, 3 - Выскажитесь
04 Громкость зуммера	1 - 4

Параметр	Ценить
05 Uptimer	Вкл. / Выкл.
06 Свет	Вкл. / Выкл.
07 Быстрый нагрев	Вкл. / Выкл.
08 Напоминание об уборке	Вкл. / Выкл.
09 Демонстрационный режим	Код активации: 2468
10 Версия программного обеспечения	Проверить
11. Сбросить все настройки	Да / Нет

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Замок

Эта функция предотвращает случайное изменение функции прибора.

Включите его, когда прибор будет работать - комплект Приготовление пищи продолжается, панель управления открыта. Заблокировано.

Включите его, когда прибор выключен — он не сможет Если панель управления включена, она заблокирована.

 — Нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Срабатывает сигнал. - мигает  3 раза, когда Замок включен.

 — Нажмите и удерживайте, чтобы отключить функцию.

8.2 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности, если функция обогрева включена Если настройки активны и не изменены, Прибор автоматически выключится через определенный период времени.

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Если вы собираетесь использовать функцию обогрева в течение продолжительность, превышающая время автоматического отключения Установите время приготовления. Обратитесь к разделу «Часы», глава о функциях.

Функция автоматического отключения не работает с Функции: Подсветка, Задержка запуска.

8.3 Вентилятор охлаждения

Когда прибор работает, вентилятор охлаждения включается. включается автоматически для поддержания поверхностей Прибор охлаждается. Если вы выключите его. При работе прибора вентилятор охлаждения может продолжать работать. Продолжайте работу, пока прибор не остынет.

9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Описание функций часов

	Чтобы установить часы, отображающие текущее время.
Время суток	
	Для установки таймера обратного отсчета. По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духовки.
Секретарь	
	Чтобы установить продолжительность приготовления. По истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, и функция нагрева автоматически выключится.
Время приготовления	
	Отложить начало и/или окончание приготовления пищи.
Задержка начала	
	Эта функция показывает, как долго работает прибор. Максимальное время работы — 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духовки.
Uptimer	

9.2 Настройка: Минутный таймер

1. Нажмите . 

На дисплее отображается: 0:00 и . 

2. Поверните ручку управления, чтобы установить таймер обратного отсчета.

3. Нажмите .  Таймер немедленно начнет обратный отсчет.

По истечении времени переведите  и поверните кнопку включения/выключения обогрева в соответствующее положение.

9.3 Настройка: Время приготовления 1.

Поверните ручку, чтобы выбрать функцию нагрева и установить температуру.

2. Нажимайте  несколько раз.

На дисплее отображается: 0:00 и . 

3. Поверните ручку управления, чтобы установить режим приготовления. время.

4. Нажмите . 

Таймер немедленно начинает обратный отсчет.

По истечении времени переведите  и поверните кнопку включения/выключения обогрева в соответствующее положение.

9.4 Настройка: Отложенный старт 1. Поверните ручки,

чтобы выбрать функцию нагрева и установить температуру.

2. Нажимайте  несколько раз.

На дисплее отображается: время суток START. 

3. Поверните ручку управления, чтобы установить время начала.

4. Нажмите . 

На дисплее отображается: --:-- STOP 

5. Поверните регулятор, чтобы установить время окончания.

6. Нажмите . 

Таймер начинает обратный отсчет в установленное время.

По истечении времени переведите  и поверните кнопку включения/выключения обогрева в соответствующее положение.

9.5 Настройка: Таймер включения 1.

Поверните ручку управления функциями обогрева в положение  Чтобы войти в меню.

2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  / Программа Uptimer. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.

3. Нажмите . 

4. Поверните ручку управления, чтобы включить или выключить Uptimer.

5. Нажмите . 

9.6 Настройка: Время суток 1. Поверните

ручку управления функциями обогрева в положение  Чтобы войти в меню.

2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  Время суток. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.

3. Поверните ручку управления, чтобы установить время на часах.

4. Нажмите . 

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

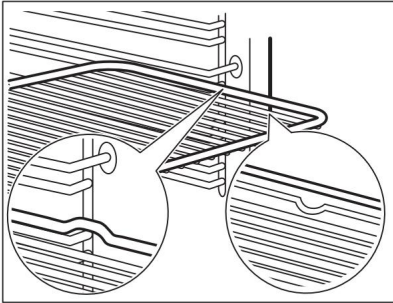


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. разделы по технике безопасности.

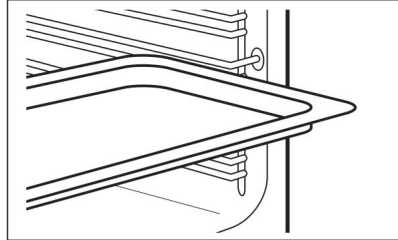
10.1 Установка принадлежностей. Небольшое углубление сверху повышает безопасность. Эти углубления также служат для предотвращения опрокидывания. Высокий бортик вокруг полки предотвращает соскальзывание посуды с полки.

Проволочная полка



Вставьте полку между направляющими планками опоры для полки, убедившись, что ножки направлены вниз.

Противень / Глубокая сковорода



Протолкните лоток между направляющими планками опоры полки.

11. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

11.1 Рекомендации по приготовлению. Температура и время приготовления, указанные в таблицах, носят исключительно рекомендательный характер. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может готовить или запекать иначе, чем ваш предыдущий. Приведенные ниже подсказки содержат рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения полки для конкретных видов продуктов.

Отсчитайте количество полок от дна печи.

Если вы не можете найти настройки для конкретного рецепта, поищите похожий.

Советы по энергосбережению см. в главе «Энергоэффективность».

Обозначения, используемые в таблицах:



Тип продукта



Функция обогрева



Температура



Аксессуар



Положение полки



Время приготовления (мин)

11.2 Влажное выпекание с вентилятором - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и не отражающие свет жестяные банки и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем светлые и отражающие свет предметы. • Форма

для пиццы - темная, не отражающая свет, диаметр 28 см

• Форма для запекания - темная, не отражающая свет, диаметр 26 см

- Керамические формочки для запекания , диаметр 8 см.
высота 5 см
- Жестяная банка для флана - темная, не отражающая свет,
диаметр 28 см

11.3 Влажная выпечка с вентилятором

Для достижения наилучших результатов следуйте приведенным ниже рекомендациям.
в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, противень или форма для запекания (12 штук).		180	2	35 - 40
Рулеты, 9 штук	противень или поддон для сбора жира	180	2	35 - 40
Замороженная пицца, 0,35 кг, проволочная полка		220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	противень или поддон для сбора жира	170	2	30 - 40
Брауни	противень или поддон для сбора жира	180	2	30 - 40
Суфле, 6 штук	керамические формочки на проволоке полка	200	3	30 - 40
Основа для пирога из губки	Форма для пудинга на проволочной полке	170	2	20 - 30
Сэндвич «Виктория»	форма для запекания на проволочной полке	170	2	35 - 45
Рыба, приготовленная на пару, 0,3 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	35 - 45
Целая рыба, 0,2 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	противень для пиццы на проволочной полке	180	3	35 - 45
Отварное мясо, 0,25 кг	противень или поддон для сбора жира	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	противень или поддон для сбора жира	200	3	25 - 35
Печенье, 16 штук	противень или поддон для сбора жира	180	2	20 - 30
Макарены, 20 штук, противень или форма для запекания.		180	2	40 - 45
Маффины, 12 штук	противень или поддон для сбора жира	170	2	30 - 40
Несладкое пирожное, 16 куски	противень или поддон для сбора жира	170	2	35 - 45
Печенье с песочным тестом, 20 штук	противень или поддон для сбора жира	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 штук	противень или поддон для сбора жира	170	2	20 - 30
Отварные овощи 0,4 кг	противень или поддон для сбора жира	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	противень для пиццы на проволочной полке	200	3	30 - 45
Средиземноморские овощи столы, 0,7 кг	противень или поддон для сбора жира	180	4	35 - 40

11.4 Информация для испытательных институтов

Испытания проводятся в соответствии со стандартом ИЕС 60350-1.

					
Небольшие пирожные, 16 штук в упаковке. поднос	Традиционная кулинария	противень	3	150	25 - 35
Небольшие пирожные, 16 штук в упаковке. поднос 1)	Приготовление блюд настольными фанатами	противень	3	150	20 - 30
Небольшие пирожные, 16 штук в упаковке. поднос	Приготовление блюд настольными фанатами	противень	1 и 3	150	20 - 30
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Традиционная кулинария	Проволочная полка	2	170	80 - 100
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Приготовление блюд настольными фанатами	Проволочная полка	2	160	70 - 90
Бисквит, торт форма Ø26 см 1)	Традиционная кулинария	Проволочная полка	2	160	30 - 40
Бисквит, торт форма Ø26 см 1)	Приготовление блюд настольными фанатами	Проволочная полка	2	160	30 - 40
Бисквит, торт форма Ø26 см 1)	Приготовление блюд настольными фанатами	Проволочная полка	1 и 3	160	25 - 40
Песочное печенье	Традиционная кулинария	противень	3	150	20 - 30
Песочное печенье	Приготовление блюд настольными фанатами	противень	2	150	20 - 30
Песочное печенье	Приготовление блюд настольными фанатами	противень	1 и 3	150	15 - 25
Тост 1)	Гриль	Проволочная полка	3	макс.	5 - 7

1) Разогрейте прибор в течение 10 минут.

12. УХОД И ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. разделы по технике безопасности.

12.1 Примечания по уборке

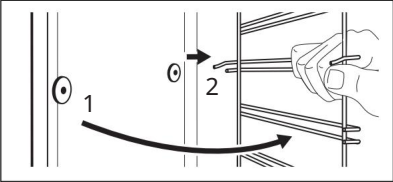
Чистящие средства

- Протирайте переднюю панель прибора только с помощью...
салфетки из микрофибры с теплой водой и
мягкое моющее средство.
 - Для очистки металла используйте чистящий раствор.
поверхности.
 - Пятна удаляйте мягким моющим средством.
- Повседневное использование
- После использования очистите внутреннюю часть прибора.
каждое использование. Накопление жира или другие
Остатки могут вызвать пожар.

- Влага может конденсироваться внутри прибора или
на стеклянных панелях дверей. Чтобы уменьшить
конденсацию, дайте прибору поработать
За 10 минут до приготовления. Не хранить
продукты в приборе более 20
минут. Высушите внутреннюю часть прибора.
Протирать только салфеткой из микрофибры после каждого использования.
- Аксессуары
- Очищайте все аксессуары после каждого использования.
Дайте им высохнуть. Используйте только салфетку из микрофибры.
с теплой водой и мягким моющим средством.
Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
 - Не чистите антипригарные насадки
используя абразивное чистящее средство или острый край
объекты.

12.2 Снятие опор полок. Снимите опоры полок, чтобы очистить прибор.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не выключится.
холодный.
2. Оттяните переднюю часть опоры полки от боковой стенки.
3. Потяните за задний конец опоры полки.
Отведите его от боковой стенки и снимите.



4. Установите опоры для полок в обратной последовательности.

Стопорные штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.

12.3 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск получения ожогов.



ОСТОРОЖНОСТИ

Если в том же шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с этой функцией. Это может привести к повреждению духовки.

Не запускайте функцию, если дверца духовки не закрыта полностью.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите внутреннюю поверхность духовки и внутреннее стекло дверцы теплой водой, мягкой тканью и слабым моющим средством.
4. Поверните ручку регулировки нагревательного элемента в положение  Чтобы войти в меню.

5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать и 
нажимать **OK**.

Программа уборки	Продолжительность
C1 - Легкая чистка	2 ч

6. Нажмите **OK** начать уборку.

Когда начинается чистка, дверца прибора блокируется, и лампа гаснет. До тех пор, пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается .

7. После очистки поверните ручку управления функциями нагрева в положение «выключено».
8. Подождите, пока прибор остынет, и Дверца разблокируется. Протрите внутреннюю часть духовки мягкой тканью и водой.

12.4 Напоминание об уборке

Когда после приготовления пищи на дисплее загорается мигающий индикатор, прибор напоминает о необходимости очистки пиролитическим методом. Отключить это напоминание можно в подменю: Настройки. См. раздел «Ежедневное использование», Изменение: Настройки.

12.5 Снятие и установка дверцы. Дверца духовки

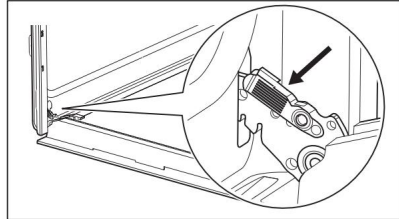
имеет четыре стеклянные панели. Вы можете снять дверцу духовки и внутренние стеклянные панели для их очистки. Перед снятием стеклянных панелей внимательно прочтите всю инструкцию «Снятие и установка дверцы».



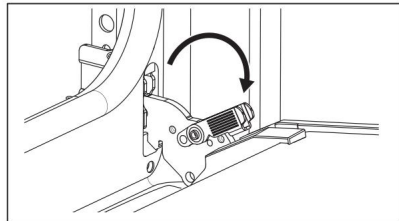
ОСТОРОЖНОСТИ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

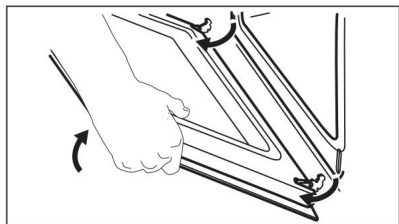
1. Полностью откройте дверь, удерживая обе петли.



2. Поднимите и потяните за защелки до щелчка.

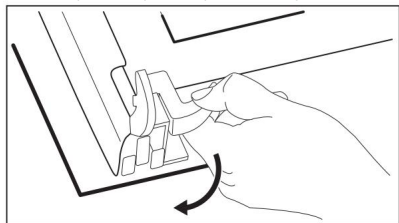


3. Закрыйте дверцу духовки наполовину, до первого положения открытия. Затем поднимите и потяните, чтобы снять дверцу с ее основания.

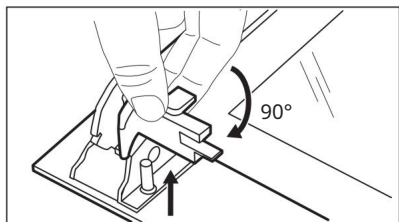


4. Положите дверь на мягкую ткань на устойчивом месте.

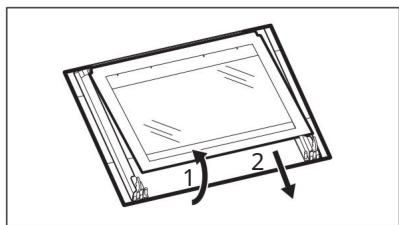
Чтобы снять стеклянные панели, необходимо открыть поверхность и разблокировать систему замков.



5. Поверните крепежные элементы на 90° и извлеките их из гнезд.



6. Сначала осторожно приподнимите, а затем снимайте стеклянные панели по одной. Начинайте с верхней панели.



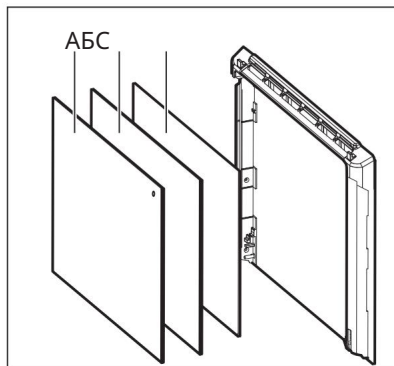
7. Промойте стеклянные панели водой и используйте мыло. Тщательно высушите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

8. После очистки установите стеклянные панели и дверца духовки.

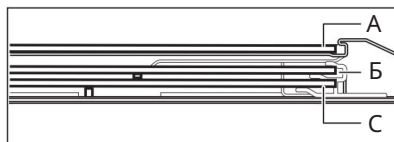
Если дверь установлена правильно, при закрывании защелок вы услышите щелчок.

Убедитесь, что вы установили стеклянные панели (и) в **А.В** правильной последовательности. Проверьте символ/надпись на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей имеет свой уникальный вид, чтобы облегчить разборку и сборку.

При правильной установке дверная обшивка издает щелчок.



Убедитесь, что вы правильно установили центральную стеклянную панель в сиденья.



12.6 Замена лампы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

Лампа может сильно нагреваться.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не выключится. холодный.
2. Отключите прибор от сети.
3. Положите ткань на дно духовки.

Задний фонарь

1. Поверните стеклянную крышку, чтобы снять её.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу на подходящую с температурой 300 °C. Термостойкая лампа.
4. Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. разделы по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Проблема	Проверьте, если...
Вы не можете включить или использовать устройство.	Прибор правильно подключен к электросети. поставлять.
Прибор не нагревается.	Функция автоматического отключения отключена.
Прибор не нагревается.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не нагревается.	Предохранитель не перегорел.
Прибор не нагревается.	Блокировка деактивирована.
Лампа выключена.	Режим влажного обдува вентилятором активирован.
Лампа не работает.	Лампа перегорела.
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта или замок дверцы не открыт. Кен.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Дверной замок не сломан.
На дисплее отображается 00:00.	Произошло отключение электроэнергии. Установите время суток.



Если на дисплее отображается код ошибки, это означает...
Если этого нет в таблице, выключите предохранитель в доме.
и затем перезагрузить устройство. Если
Код ошибки повторяется, обратитесь к авторизованному специалисту.
Сервисный центр.

13.2 Данные сервиса

Если вы не можете найти решение проблемы

Вы можете обратиться к своему дилеру или авторизованному специалисту самостоятельно.
Сервисный центр.

Необходимые данные для сервисного центра:
на паспортной табличке. Паспортная табличка расположена
на передней раме прибора.
Видно, когда вы открываете дверь. Не
Снимите паспортную табличку с прибора.
Мы рекомендуем вам записать данные.
здесь:

Модель (МОД.):

Номер продукта (PNC):

Серийный номер (CH):

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информационный лист о продукте и информация о продукте в соответствии с требованиями ЕС Правила энергетической маркировки и экодизайна

Название поставщика

Электролюкс

Идентификация модели	COF6P76BX 944068348
Индекс энергоэффективности	81.7
класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии при стандартной нагрузке, в обычном режиме работы.	0,94 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при стандартной нагрузке, в режиме принудительной вентиляции.	0,67 кВт·ч/цикл
Количество полостей	1
Источник тепла	Электричество
Объем	65 л
Тип печи	Встроенная духовка
Масса	36,0 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические кухонные приборы — Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи и грили — Методы измерения производительности.	

14.2 Информация о продукте: энергопотребление и максимальное время достижения примененного режима низкого энергопотребления.

Потребление энергии в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое оборудованию для автоматического перехода в соответствующий режим пониженного энергопотребления.	20 мин

14.3 Советы по экономии энергии.

Следуя приведенным ниже советам, вы сможете экономить энергию при использовании вашего прибора.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления пищи.

Следите за чистотой дверного уплотнителя и убедитесь, что он надежно зафиксирован на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также темные, не отражающие свет жестяные банки и контейнеры.

Не разогревайте прибор перед приготовлением пищи, если это специально не рекомендовано.

При приготовлении нескольких блюд одновременно старайтесь делать перерывы между этапами выпечки как можно короче.

Приготовление пищи с вентилатором. По возможности используйте функции приготовления пищи с вентилатором для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если время приготовления превышает 30 минут, снизьте температуру прибора до минимума за 3-10 минут до окончания приготовления.

Приготовление пищи. Остаточное тепло внутри прибора продолжит готовить.

Используйте остаточное тепло, чтобы поддерживать еду в теплом состоянии или разогревать другие блюда.

Когда вы выключаете прибор, на дисплее отображается остаточное тепло.

Поддержание пищи в теплом состоянии. Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать пищу в теплом состоянии. Индикатор остаточного тепла или температура отобразится на дисплее.

Приготовление пищи при выключенной лампе: Выключайте лампу во время приготовления пищи. Включайте ее только тогда, когда она вам необходима.

Функция влажной выпечки с вентилатором предназначена для экономии энергии во время приготовления.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Вы можете снова включить лампу, но это снизит ожидаемую экономию энергии.

15. Экологические проблемы

Материалы, отмеченные символом , подлежат переработке. Для переработки упаковку следует поместить в соответствующие контейнеры. Помогите защитить окружающую среду и здоровье человека, перерабатывая отходы электроприборов и электроники. Не выбрасывайте отходы...

Бытовая техника, помеченная символом , обозначающим бытовые отходы. Верните изделие в местный пункт приема вторсырья или обратитесь в муниципальную администрацию.

electrolux.com

