



OS6PB631AB

en Инструкция по применению | **Духовка**

3

SK Instructions on používanie | **Rúra**

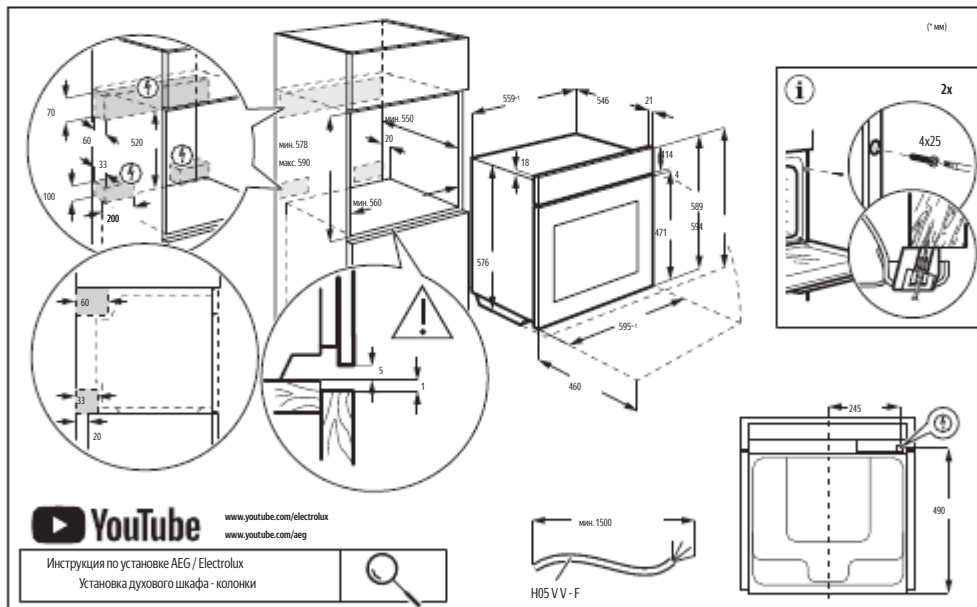
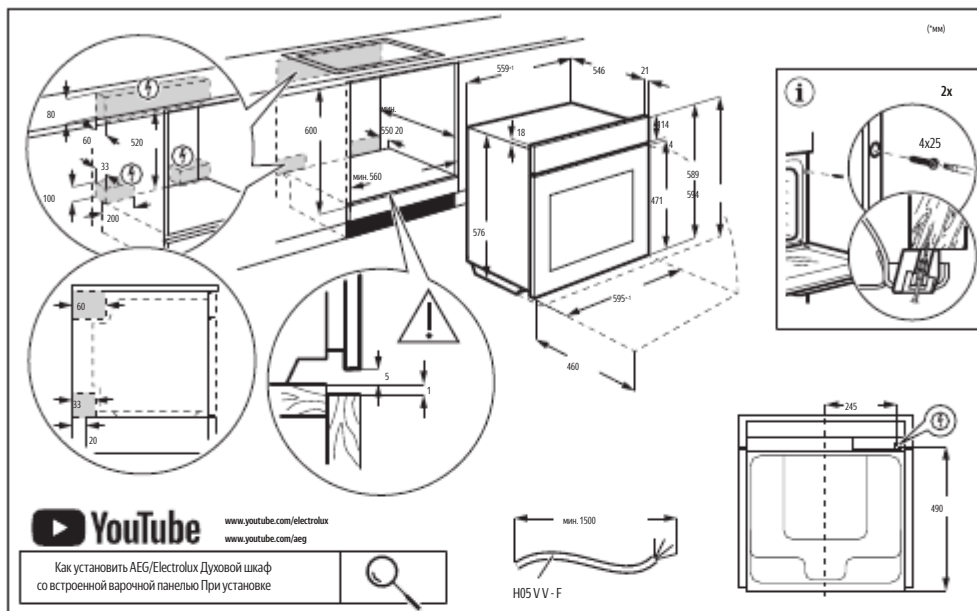
24

SL Произведено для uporabo | **Pečica**

46



INSTALLATION / INŠTALÁCIA / NAMESTITEV



Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за выбор нашего прибора.



Рекомендации по использованию, брошюры, инструкции
по устранению неполадок, а также сервисная информация
и исправления, нажмите на: www.aeg.com/support

Изменения зарезервированы.

Содержание

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	
3. ПРОДУКТ DESCRIPTION.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	
13 a. ЧАСЫ FUNCTION.....	14
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	14
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ADVICE.....	16
11. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	18
12. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	20
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	22
14. УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	23

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой прибора и его первым использованием внимательно

прочитайте данное руководство. Производитель не несет

ответственности за любые травмы или повреждения, вызванные

неправильной установкой или использованием. Всегда храните

инструкции в надежном и доступном месте для использования

в будущем. **1.1 Безопасность детей и уязвимых лиц**

• Данным прибором могут пользоваться дети старше восьми лет.

лицам с ограниченными физическими, сенсорными или

умственными способностями или лицам без необходимого опыта

и знаний - только в том случае, если они находятся под

наблюдением или получили инструкции по безопасной эксплуатации прибора

и понимают риски, связанные с эксплуатацией прибора.

Дети младше восьми лет и лица с ограниченными возможностями здоровья

с ограниченными возможностями здоровья без

- постоянного присмотра храните в недоступном для прибора месте. устройства с чехлы храните в недоступном для детей месте и соблюдайте надлежащий порядок приложением. выбросьте.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: прибор и его доступные части при использовании нагревается до высокой температуры. Во время использования и охлаждения держите прибор в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуется включить его.
- Чистка и техническое обслуживание прибора не рекомендуется изготовлено детьми без присмотра.

1.2 Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для приготовления блюд.
- Этот прибор предназначен для обычного бытового использования в внутренних помещениях.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиницах, комнаты, мотели, агрогородки и аналогичные объекты размещения, использование которых не превышает (средний) уровень использования в домашних условиях, только квалифицированному.
- Не используйте прибор, пока он не будет установлен в специализированной конструкции. источник
- Перед выполнением любого технического обслуживания всегда отключайте прибор от сети.
- Сервисный персонал или лицо с аналогичной квалификацией. В противном случае это может привести к поражению электрическим током.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед заменой лампы убедитесь, что она включена прибор выключен во избежание возможных травм в результате поражения электрическим током.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части во время использования нагреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям прибора.

• При установке или извлечении принадлежностей или наденьте кухонные перчатки для духовки.

посуды всегда • Используйте только рекомендованный для этого Бытовая техника.

насадочный зонд • Чтобы снять полку, потяните ее сбоку

стенки обрабатывают сначала их передней частью, а затем задней частью.

Пазы на решетках устанавливаются аналогичной процедурой в обратном порядке.

• Для очистки прибора не используйте чистящие средства для подачи пара.

• Для очистки стеклянной дверцы не используйте грубые чистящие средства или острые металлические скребки. Они могут

поцарапать поверхность, что впоследствии

• Перед пиролизической очисткой удалите из внутреннего пространства может привести к разбитию стекла. приборы, все

принадлежности и чрезмерный налет/ протечки.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Этот прибор должен устанавливаться только компетентным лицом. •

Удалите весь упаковочный материал.

• Поврежденный прибор не устанавливайте и не используйте.

• Следуйте инструкциям по установке, которые доступны на нашем веб-сайте. Веб-сайт.

• При перемещении прибора всегда соблюдайте осторожность, поскольку прибор тяжелый. Всегда используйте

защитные перчатки и закрытую обувь. • Прибор

• Не тяните прибор за ручку.

устанавливайте в безопасном месте и

подходящее место, соответствующее требованиям раздела инструкции по установке.

• Соблюдайте минимальное расстояние от

другие приборы и мебель. его дверца

• Перед установкой прибора убедитесь, что: открывалась без ограничений.

• Прибор оснащен электроприводом

система охлаждения. Должен быть подключен к электрической сети.

2.2 Подключение к электрической сети



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или поражения электрическим током поражение электрическим током.

• Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.

быть • Прибор должен быть заземлен.

• Проверьте, соответствуют ли данные на заводской табличке.

соответствует параметрам электрической

• Всегда используйте правильно установленный прибор

сети. сетевая розетка с защитой от травм •

поражение электрическим током.

не используйте многозаходные адаптеры и

удлинительные кабели.

• Следите за тем, чтобы не повредить источник питания кабель и вилка от сети. Если

вам требуется замена сетевого шнура, он должен быть заменен.

при замене мы авторизованы •
сервисный центр.

Сетевые кабели не должны касаться или
расположен рядом с дверцей прибора.

или в нише под прибором, особенно в
если прибор работает или когда дверца открыта

горячем виде. поток токоведущих
• Защита от электрического воздействия

и изолированных деталей снимается
должно быть закреплено таким образом, чтобы

без использования инструментов.

• Подключите вилку сетевого шнура к электросети

розетка только в конце установки

После установки необходимо оставить сетевой шнур включенным
прибора. в наличии больше. не

• Если сетевая розетка ослабла, отсоедините
подключайте сетевую вилку. шнур. Всегда

прибор от розетки, потянув за •
вытягивайте сетевую вилку. оборудование:

Используйте только правильную изоляцию
провод защитного выключателя (

предохранитель (предохранитель винтовой
снят с держателя), защитное заземление.

автоматические выключатели и контакторы.

• Необходимо установить подходящий выключатель или
изолирующее устройство, позволяющее отсоединять
все провода питания прибора. Это

в изолирующем устройстве должен быть зазор
контакты шириной не менее 3 мм.

между • Перед подключением сетевой вилки к
выдвижные ящики полностью закрывают дверцу прибора.
электросети • Прибор поставляется с вилкой
и шнур питания.

2.3 Используйте



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм, ожогов, ушибов
поражение электрическим током или взрыв.

• Не изменяйте технические параметры прибора.

• Убедитесь, что вентиляционных отверстий нет
заблокирован.

• Во время работы не покидайте прибор.
без присмотра.

• После каждого использования выключайте прибор.

• Если прибор работает, будьте
осторожны, открывая его
дверцу. Может выходить горячий воздух.

• Не пользуйтесь прибором, если у вас мокрые руки,
или если на нее попала вода.

• Чтобы открыть дверцу, не нажимайте на нее.

• Не используйте прибор в качестве рабочей или
замените рабочий стол.

• дверцы прибора осторожно откройте дверцу.

Если вы используете ингредиенты, содержащие спирт,

может образоваться смесь спирта и воздуха.

• При открывании дверцы может находиться не рядом

приборы выбрасывают искры или открывают

• Всегда используйте стекло, одобренное для использования

пламя, для консервирования, на прибор не кладите

• Прибор должен быть рядом или включен

легковоспламеняющиеся предметы •

или к предметам, пропитанным горючими веществами.

Своим паролем к Wi-Fi ни с кем не делитесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность повреждения устройства.

• Во избежание повреждения или изменения

цвет эмали:

• Не устанавливайте прибор или другие
предметы непосредственно на дно прибора.

• Не накрывайте непосредственно алюминиевой
в нижней части внутренней части прибора.

фольгой • не наливайте воду непосредственно в горячую
Бытовая техника.

посуду • После завершения приготовления блюд

не оставляйте плиты прибора мокрыми
без питания.

• При установке или извлечении
принадлежности будьте осторожны.

• Изменение цвета эмали имеет место.

или нержавеющей сталь не влияют на производительность
Бытовая техника.

• При выпечке власяниц используйте

глубокий противень. Фруктовый
сок может оставлять стойкие пятна.

• Всегда готовьте при закрытой дверце
Бытовая техника.

• Если прибор установлен за мебелью
панель (например, дверь), дверная фурнитура ни в
кчем случае нельзя закрывать, когда прибор включен

в процессе эксплуатации. Для мебели влажная,
панель может подвергаться повышенному нагреву и
которая впоследствии может повредиться не

прибор, корпус или пол.
закрывайте мебельную панель до тех пор, пока
прибор после использования полностью остынет.



· Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация.



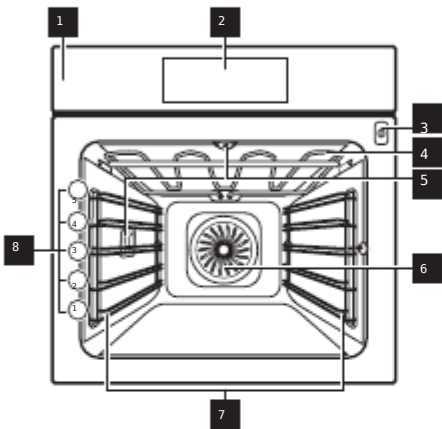
ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы или удушья.

- Для получения информации о правильной утилизации обратитесь к местным властям.
- отключите прибор от электрической сети.
- Отсоедините сетевой кабель поблизости от прибора и выбросьте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

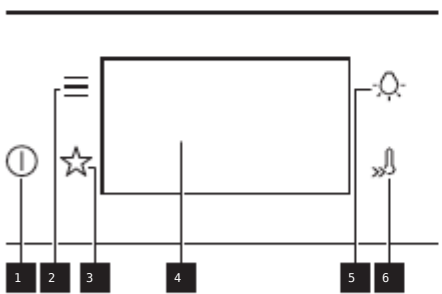
3.1 Общий вид



- 1 Дисплей
- 2 панели управления
- 3 Выдвижной ящик для выпечки с пробником ,
- 4 Нагревательный элемент с подсветкой , Вентилятор с
- 5 выдвижной решеткой , съемное
- 6 положение решетки

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Обзор панели управления

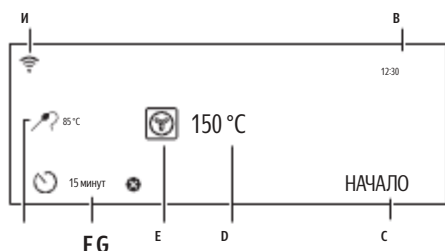


- | | | |
|---|-------------------|---|
| 1 | Для-рпout / Выкл. | Нажмите и удерживайте, чтобы включить и выключите прибор. |
| 2 | | Возможность использования прибора и Настройки функций меню. |
| 3 | Избранное-нет | Отображение избранных настроек. |

- | | | |
|---|------------------------|--|
| 4 | Переключатель | Отображает текущие настройки spro- třeбіče. |
| 5 | дисплея освещение. она | Используется для включения и выключения с- |
| 6 | быстрая прогев | Используется для включения и выключения функций: Быстрый прогев. |

Дисплей 4.2

Дисплей с установленными ключевыми функциями.



- и. Wi-Fi
- в. Время суток
- с. ВКЛ / ВЫКЛ
- д. Температура
- е. Функция приготовления
- г. Таймер
- г. Полость зонда (только для некоторых модели)

Индикаторы на дисплее



Чтобы подтвердить параметры / настройки.

Индикаторы на дисплее



Чтобы вернуть один уровень в меню.



Чтобы отменить последнее действие.



Для включения и выключения функций.



Функции звукового сигнала включены.



Особенности звукового сигнала и завершение передачи-включен режим реального приготовления.



Включено только всплывающее сообщение.



Включен отложенный запуск.



Чтобы отменить настройку. Включено



подключение к сети Wi-Fi. Пульт



дистанционного управления включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

5.1 Первое подключение.

После того, как на экране отобразится первое подключение, Вам необходимо приветственное сообщение.

установить: язык, яркость дисплея, звуковые сигналы громкость увеличивается. будильник, время суток.

5.2 Беспроводное соединение

Для подключения бытовой техники необходима:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к сети та же беспроводная сеть.

1. Если вы хотите загрузить приложение, отсканируйте

QR-код на задней обложке инструкции по

Инструкции. Приложение также можно

загрузить по адресу www.aeg.ru

3. Включите прибор.



4. Пресса. Выберите: Настройки / Подключение.



перетаскив его или нажав переключатель на 5. или отключите Wi-Fi.

Беспроводной модуль устройства запускается

через 90 шведских крон.



В целях безопасности удаленно, при управлении автоматически отключится через 24 часа. С помощью кнопок необходимости, подключившись повторно.

Частота

Беспроводная сеть 2,4 ГГц

2400 - 2483,5 МГц

Протокол

IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM

Максимальное значение th-

ion

EIRP < 20 дБм (100 МВт)

Модуль Wi-Fi

NIUS-50

5.3 Лицензия на программное обеспечение.

Программное обеспечение этот продукт содержит компоненты, основанные на свободном программном обеспечении и программном обеспечении из открытых источников. AEG подтверждает участие

программное обеспечение с открытым исходным кодом и при разработке проекта.

сообщества роботов Для получения доступа к исходному

коду этих компонентов свободного программного программные компоненты из открытых источников

обеспечения, условия лицензии которых требуют публикация и просмотр всех

информации о законе об авторском праве и соответствующих

с условиями лицензии можно ознакомиться по ссылке: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (компонент

NIUS).

5.4 Первый предварительный нагрев и чистка

Перед первым использованием и контактом

разогрейте продукты в пустом приборе. От прибора может исходить неприятный запах, запах и дым. Во время подогрева в помещении

проветрите помещение.

1. Извлеките из прибора все

аксессуары и съемные канавки на

решетки.

2. Установите функцию. Установите максимальное значение температура. Дайте прибору поработать в течение 1 часа.

3. Установите функцию. Установите максимальное температура. Дайте прибору поработать в течение 15 минут.

4. Установите функцию. Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение в течение 15 мин.

5. Выключите прибор и подождите, пока остывает.

6. Прибор и принадлежности протирайте только чистой тряпкой ткань из микрофибры, смоченная в растворе теплой воды и экологически чистого моющего средства моющим средством, решетки
7. Принадлежности и съемный желобок на крышке верните в исходное положение.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

6.1 функция приготовления

СТАНДАРТНАЯ



Гриль

Для обжаривания тонких кусочков пищи и опекания хлеба.



Турбо-гриль

Для запекания больших кусков мяса или для с костями на одном уровне. Для подрумянивания и выпекать до золотисто-коричневого цвета.



Настоящий горячий воздух

Для запекания мяса и пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании функции Верхний/нижний нагрев, поскольку вентилятор работает равномерно-разогрейте вады внутри духовки.



Замороженные продукты

Идеально подходит для приготовления готовых к употреблению продуктов (например, картофеля фри), крокеты или спринг-роллы).



Нагрев сверху/снизу

Запекать и запекать продукты на одном уровне духовки.



Пицца

Наиболее подходит для выпекания пиццы и других блюд, что требуют больше тепла снизу.



Нижний нагрев

Эта особенность выбора после прохождения обучения, если существует необходимость довести питание снизу-подрумяньте до золотистой корочки. Используйте самый нижний уровень решетки.



Выпечки хлеба

Для выпечки хлеба.



Расстойки теста

Для ускорения расстойки теста. Смазать поверхность теста для запекания-накрыть, чтобы не высохло.



Во время некоторых функций выпечки в при температуре ниже 80 ° C подсветка может автоматически выключиться.

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

	Консервирование Если вы хотите подправить овощи и фрукты, вставьте раздел стеклянные банки на противне для выпечки, наполненные водой. Используйте термостойкую форму стеклянная банка с байонетовыми или заворачивающимися крышками того же размера. Используйте пејіі-опустите решетку.
	Сушка Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов. Чтобы дать выход влажному воздуху и фруктам лучше пропитаться, рекомендуется во время запекания-время от времени приоткрывать дверцу духовки.
	Нагревательные плиты Разогреть тарелки для подачи.
	Размораживание Для размораживания продуктов (овощей и ово-се). Время размораживания зависит от количества замороженных продуктов и их размера.
	Запеканки Для приготовления таких блюд, как лазанья или гребешки картофеля. Подрумянить и выпекать до золотисто-коричневого цвета.
	Низкотемпературная выпечка Приготовление блюд при низкой температуре. Он идеально подходит для приготовления деликатесных продуктов (например говядина, телятина или баранина).
	Сохраните тепло Для поддержания температуры блюда. Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые блюда могут продолжать запекаться и подсыхать, сохраняя тепло. В рецепте-в данном случае потребности посуды покрываются.
	Влажный горьковоздух Эта функция используется для экономии энергии во время ремонта-изменения. При использовании этой функции внутренняя часть прибора может отличаться от установленной температура отображается в режиме температура. Используется остаточное тепло. Может привести к информации см. в главе "Ежедневно снижению тепловой мощности. Другое применение". Примечания: Влажный теплый воздух.

6.2 Примечания: Влажный горьковоздух

Эта функция использовалась для соответствия энергопотреблению данного класса и требованиям к экодизайну (в соответствии с директивами ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Тесты в соответствии со стандартами: IEC / EN 60350-1.

Дверца духовки должна быть открыта во время выпечки закрыт, чтобы не прерывать работу функции и дайте духовке работать как можно экономичнее.

Если вы используете эту функцию, Освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по выпечке можно найти в главе "Советы и совет", влажный горьковоздух. Общие рекомендации по энергосбережению вы найдете здесь в главе "Энергоэффективность" приведены советы по энергосбережению.

6.3 Настройка: функция приготовления

1. Включите прибор. На дисплее появится надпись запуск функции приготовления и настройка температуры.
2. Нажмите на символ функции приготовления  перейдите в подменю.
3. Выберите функцию приготовления и нажмите .  
4. Установите температуру. Пресса. 
5. Пресса Полостной зонд - сенсор вы можете подключить в любое время перед процессом приготовления или во время ознакомьтесь с главой "Использование принадлежностей, зонд для выпечки".  него.  Нажмите, чтобы отключить функцию выпечки.
7. Выключите прибор.

6.4 Меню

 Нажмите, чтобы войти в меню.

Применение пункта меню		
Поддерживается режим приготовления	Автоматический дисплей Программы.	
Чистота	Отображает уровень профессиональной очистки-мы.	
Избранное	Отображает избранную разницу-настройки.	
Характеристики	Используется для установки s-конфигурация прибора.	
Настройки	Подключение	Используется для настройки сети-вы.
	Настройки	Используется для настройки s-конфигурации прибора.
	Эксплуатация	Отображает версию программного обеспечения и конфигурацию.

Подменю для: Очистки

Частично включена- Использование bidka	
Время пиролиза короткая очистка	Продолжительность: 1 час.

Частично включено- Использовать bidka	
Pyrolytická очистка, ni- imim	Продолжительность: 1 час 30 мин.
Pyrolytická очистка, интенсивность- živní	Продолжительность: 3 часа.

Подменю для: Функциональности

Частичное включениеИспользование bidka	
	Используется для включения и выключения освещения. Освещение
Безопасность детей. Предотвращает случайное включение прибора. предохранитель	Чтобы иметь возможность использовать прибор, выберите- буквы кода расположены в алфавитном порядке.
Быстро для- hátí	Сокращает время нагрева. Эта функция доступно только с небольшим количеством выпечки является функциональностью. Используется
Напоминание Чистота	для включения и отключения комментариев.
Формат шифровых данных - позволяет изменять формат отображения данные о времени в часах.	

Подменю для: Подключения

Частично включена- Описание bidka	
Wi-Fi	Включение и выключение: Wi-Fi.
управление	Используется для включения и выключения пульта дистанционного управления Функция видна только после включения питания: Wi-Fi.
Автоматический запускается на следующем- ku	Используется для управления оператором на расстоянии автоматически после нажатия кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ. Функция видна только после включения питания: Wi-Fi.
Сеть	Для проверки состояния сети и сигнала-WiFi.
Забудьте, что это предотвращает автоматическое подключение устройства к текущей сети.	

Подменю настроек

Частично включено- Описание bidka	
Язык	Используется для языковых настроек устройства.
Яркость дисплея	Для регулировки яркости дисплея.
Тональные сигналы клавиш включения и выключения, сенсорные флажки. Звук нельзя отключить в	
Увеличения громкости. будильника	Для регулировки громкости кнопок звукового сигнала и сигнализации.
Время суток	Для установки текущего времени и даты.

Подменю для: Управление

Частичное включениеОписание bidka	
Код активации/деактивации демонстрационного режима: 2468 Версия программного обеспечения - Информация о версии программного обеспечения.wage	
Отменить все - Для восстановления заводских настроек.небольшая разница-	
Статус	

6.5 Настройка: Вспомогательное приготовление пищи

Поддерживаемая программа Varzhenipodnabidka состоит из набора дополнительных функций и программ предназначена для приготовления особых блюд. Каждое блюдо в этом подменю оснащено соответствующим пультом дистанционного управления

настройка. Время и температуру можно

регулировать во время выпечки

с помощью полости датчика. Степень его доступности редактировать. Для некоторых блюд мы

также можем запекать приготовленное

блюдо: Среднего размера
Оптимизация работы

В некоторых блюдах вы также можете с помощью автоматического взвешивания. запекать 1. Включите прибор.

2. Пресса.



3. Пресса. Поддерживаемый тип



Кулинария.
4. Выберите блюдо или тип еды.

5. Поместите продукты в прибор и нажмите кнопку

START

Когда функция завершится, проверьте, готовы ли блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Избранное



Вы можете сохранить до 3 ваших Настройки, такие как функция приготовления и время приготовления.

любимых блюд.

2. Выберите предпочтительные настройки.



3. Пресса. 4. Выберите: Популярное / Настройки.

Сохраните текущее 5. Пресса + добавьте список: Избранное.

настройки в 6. Пресса. **OK**



- нажмите, чтобы сбросить настройки.



- нажмите, чтобы отменить настройки.

7.2 Блокирующие кнопки

Эта функция предотвращает случайное изменение функции Бытовая техника.

1. Включите прибор.

2. Установите функцию выпекания.

3. Одновременным нажатием и функция.



включить

Одновременным нажатием кнопки



и включить функцию

функция.

7.3 Безопасность детей. предохранитель

Эта функция предотвращает случайное включение

прибора.

1. Включите прибор.



2. Пресса. 3. Выберите функцию / Безопасность детей. предохранитель.

4. Нажимайте буквы кода в алфавитном порядке

Он включен в целях безопасности детей. предохранитель.

Когда эта функция включена, перейдите к: Чтобы есть таймер, Wi-Fi и освещение.

иметь возможность пользоваться прибором, нажмите кнопку буквы кода расположены в алфавитном порядке.

, когда эта функция включена и прибор готов к работе. при выключении дверца блокируется.

7.4 Автоматическое отключение.

Если функция приготовления включена и не выполняется по соображениям измените какие-либо настройки, прибор будет включен в безопасности по истечении определенного периода времени автоматически выключается.

  (ч)	
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Если вы хотите, чтобы функция "Выпечка" запускалась в указанное дольше времени автоматического отключения,

время, установите время приготовления. Смотрите главу часы".

"Функция" Автоматическое отключение питания не работает с функциями:

Освещение, датчик полости, время окончания.

7.5 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор работает, охлаждающий вентилятор

включается автоматически, чтобы сохранить выключенным, поверхности прибора охлаждаются. Если прибор

охлаждающий вентилятор будет продолжать работать пока прибор не остынет.

8. ФУНКЦИЯ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Характеристики	Описание
Таймер	Для регулировки продолжительности максимальное значение равно 23 часам 59 минутам. приготовления блюда. Maxi- Что происходит по истечении установите желаемую настройку: времени, вы можете завершить операцию.
Завершение ак - звуковой сигнал	Звуковой сигнал и завершение приготовления - по истечении времени раздаётся звуковой сигнал, и функция приготовления отключается.
- по истечении времени звуковой сигнал. Эта функция позволяет передавать данные в любое время, даже при выключенном приборе.	Просто всплывающее сообщение - по истечении времени с1 вы появляется на дисплее. Этот фанк- можете ввести в любое время, даже в выключенном режиме Бытовая техника.
Отложено начать	Для отсрочки начала или окончания тренировки Еда.
Продление - используется для продления периода приготовления. ее временные интервалы.	
Таймер	Используется для отображения таймера. Максимальное значение составляет 23 часа 59 минут продолжительности работы sro- мин. Функцию можно включать и выключать. Эта функция не влияет на работу Бытовая техника.

8.2: время суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: время суток.
3. Установите время.

4. Пресса. 

8.3 Настройка: Таймер.

1. Выберите функцию приготовления и установите температуру. 
2. Пресса.

3. Установите время.

Желаемое завершение мероприятия вы можете выбрать

, нажав на 

4. Пресса. Повторяйте до тех пор, пока отобразите главный экран.

Когда истекут оставшиеся 10 % времени приготовления и блюдо кажется, что это еще не закончено, вы можете продлить время. приготовится. Вы также можете изменить функцию выпечки.

Пресса +1 мин. это увеличит время приготовления.

Настройка 8.4: Отложить запуск

1. Установите функцию выпечки и 

3. Чтобы установить время приготовления. 
2. Пресса.

4. Пресса. 5. Нажмите кнопку

6. Выберите желаемое время начала.

Отложить запуск. 7. Пресса.  Повторяйте до тех пор, пока не появится отобразите главный экран.

8.5 Настройка: Таймер

1. Пресса. 

2. Пресса 

3. Нажмите: Таймер.

4. Сдвиньте или нажмите кнопку  Вид для отслеживания трафика на главном экране.

5. Пресса. Повторяйте до тех пор, пока не появится настройка отобразите главный экран. 

8.6 Измените настройки таймера

Установленное время может быть изменено в любое время в процессе приготовления пищи.

1. Пресса. 
2. Установите значение таймера.
3. Пресса. 

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

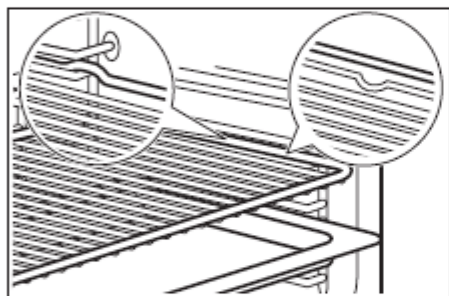
Доступные принадлежности указаны в s. в зависимости от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как их использовать принадлежности, поставляемые с вашим прибором. Дополнительную посуду для выпечки можно заказать отдельно- их. За дополнительной информацией обратитесь в местное dda- датчик.



Небольшая выемка сверху обеспечивает повышенную безопасность. и защищает от опрокидывания. Эти насечки также служат защитой от опрокидывания. Края выдвижных вокруг решетку служит защитой от емкостей для приготовления пищи снимаются с решетки. Вставьте приспособление

(проволочную полку / противень для выпечки на эту "выпечка" между направляющими паза решетки. Убедитесь, что решетку, касаясь тыльной стороны внутренней поверхности формы.

в духовке.



Если вы предпочитаете противень для выпечки,

поставьте его ближе к задней стенке духовки.

Если вы используете металлический лист с отверстиями, поместите его под жидкость.

убедитесь, что если вы используете металлический с него на противень /форму стекает вода.

лист с отверстиями, поместите его под жидкость.

9.2 Пробник для выпечки

Измеряет температуру внутри формы. для каждой функции приготовления.

Возможно использование Можно

установить две температуры прибора. Должна быть как минимум на 25 ° C выше температуры центра формы



- температура в центре блюда.

Рекомендации: • Ингредиенты

должны быть комнатной температуры.

• Не используйте для приготовления жидкой посуды.

• Во время запекания необходимо использовать зонд с полностью вставляется в форму.

иглообразным отверстием Прибор рассчитывает приблизительное Выпечка. Это зависит от количества блюда, время окончания функции приготовления и температуру.

Для выпечки с помощью: полостного зонда



ВНИМАНИЕ!

Полость зонда и полка могут быть очень жарко и существует опасность загореться. Не прикасайтесь к ручке зондируйте голыми руками. Всегда используйте противня кухонными прихватками.

1. Включите прибор.

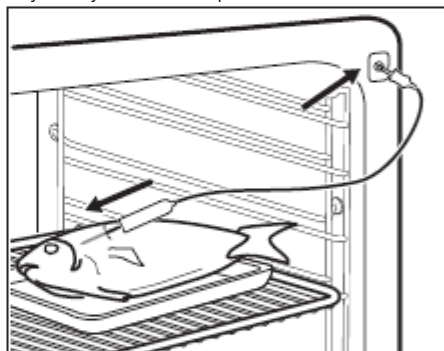
2. Установите функцию "Выпечка", а в случае с

необходима температура духовки.

3. Вставьте полостной зонд в форму:

Мясо, птица и рыба

Вставьте иглообразный полостной зонд в самую толстую часть мяса или рыбы.

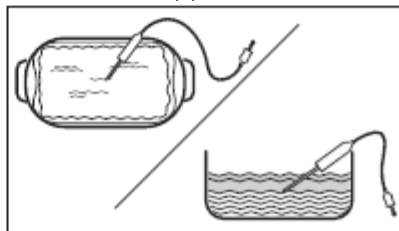


Блюда, приготовленные на пару / запеканка

Вставьте наконечник зонда ровно в полость, в центр чаши. Во время приготовления блюда зонд должен прочно удерживаться в

одном месте. Для достижения этого, используйте твердые ингредиенты. Край чаши для выпечки используйте для поддержки силикона.

ручкой датчика выпекания. Кончиком полостного датчика не должна касаться дна формы для выпечки.



4. Вставьте вилку зонда в розетку

находится внутри прибора. См. Главу "Описание прибора".

На дисплее отобразится текущая измеренная температура датчик полости.

5.  - нажмите, чтобы отрегулировать температуру выпечки датчик в центре формы.

6.  - нажмите кнопку set.

предпочтительный выбор:

- Звуковой сигнал - когда-то был центром блюдо достигает заданной температуры, звуковой звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и окончание выпечки - как только середина формы достигнет

установленную температуру, блюдо прекращаются.

OK

7. Выберите функцию и нажмите кнопку .

8. Пресса.я Когда блюдо достигнет установленной формы температура, раздается звуковой сигнал.

Проверьте, готово ли блюдо. Согласно необходимо, продлить время приготовления.

10. Вилка полость зонда вытягивают из выньте выдвижные ящики и форму из прибора.

10. СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по выпечке

Указанные в таблицах температура и время приготовления являются только ориентировочными. Зависит от рецепта и качества теста. и количество используемых ингредиентов. Ваш прибор

может запекаться иначе, чем вы привыкли. они привыкли к этому прибору. Ниже

приведены рекомендации по приготовлению. настройка температуры, продолжительности приготовления и положения решетки для конкретных видов блюд.

Расположение полок в духовке отсчитывается снизу.

Если вы не можете найти настройки для для конкретного рецепта попробуйте выбрать похожие.

Советы по экономии энергии Смотрите Дополнительные Энергоэффективность .

рекомендации по приготовлению пищи в таблицах приготовления, доступных на нашем на веб-странице. Рекомендации по приготовлению с использованием серийного номера (PNC), который является слоем смотрите , указанные на заводской табличке передняя рамка полости прибора.

на Символы, используемые в таблицах:

	Вид продукта
	Функция приготовления

	Температура
	Принадлежности
	Положение на полке
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажный горьковоздушный - рекомендуемых принадлежностей

Используйте форму и контейнер из темного металла, а с поверхностным слоем. Они лучше поглощают тепло, чем

также контейнеры из светлого металла со готово.

светоотражающими элементами - **Противень для пиццы** - темный, с

диаметр покрытия: 28 см
поверхностью - **Форма для выпечки** - темные, с поверхностью

диаметр слоя 26 см
- **Формы для выпечки** - керамические, диаметр 8 см.,
высота 5 см -

Фланец - темный, с гладкой поверхностью
диаметр покрытия: 28 см

10.3 Влажных горьковоздуха

Наилучших результатов можно добиться, если соблюдать рекомендуемое время выпекания, указанное в таблице ниже.

				
Сладкая выпечка, 16 штук	противень или форма для запекания захват жира	180	2	25-35
Бисквитный рулет	противень или форма для запекания улавливание жира	180	2	15-25
Рыба целиком, 0,2 кг	противень для запекания или форма для запекания улавливание жира	180	3	15-25
Печенье, 16 штук	противень или форма для запекания захват жира	180	2	20-30
Миндальное печенье, 24 штуки	противень или форма для запекания захват жира	160	2	25-35
Маффины, 12 штук	противень для выпечки или форма для запекания захват жира	180	2	20-30
Пикантное тесто, 20 ку - противень или форма для запекания для сбора жира	Печенье с хрустящего противня или формы для запекания для сбора жира	180	2	20-30
		140	2	15-25
		180	2	15-25
Фруктовые кексы, противень или пекан 8 штук улавливание жира				

10.4 Информация для обслуживания

Тесты в соответствии со стандартами: EN 60350-1,

IEC 60350-1. **Выпекание на одном уровне**

					
Бисквит без жира	Очень горячий воздух	Фигурная решетка	160	45-60	2
Бисквит без жира	Верх/низ нагрев	Фигурная решетка	160	45-60	2
Яблочный пирог 1)	Настоящий горячий воздушный	Решетка в форме	160	55-65	2
Яблочный пирог 1)	Верхняя/ нижняя часть разогрев	Фигурная решетка	180	55-65	1
со сдобным печеньем	Очень горячий воздушное	Противень для выпечки	140	25-35	2
Сдобное печенье	Верх / низ нагревание	Противень для выпечки	140	25-35	2
Маленькие коржи, по 20 штук 2) на противень для выпечки Маленькие	Очень горячие воздух	Противень для выпечки	150	20-30	3
коржи, по 20 штук на лист 2)	Верх / низ отопление	Противень для выпечки	170	20-30	3

					
Тост ²⁾	Решетка	В форме гриля	макс.	1-2	5

- ²⁾ 1) форму для запекания располагают по диагонали (Ø 20 см). Правая долька располагается больше спереди, чем левая.
- 2) Разогрейте пустой прибор.
- 3) Готовьте в течение 5 минут.

Выпекайте на нескольких уровнях.

					
Сдобное печенье	Очень горячее воздушные	Противень для выпечки	140	25-45	2 и 4
Маленькие коржи, 20 ¹⁾ кусочков на противень	Очень горячий воздух	Противень	150	25-35	2 и 4
Бисквитный корж без жира	Очень горячий воздушный	Решетка в форме	160	45-55	2 и 4
Яблочный пирог	По-настоящему горячий воздух	Решетка в форме	160	55-65	2 и 4

- ¹⁾ Разогрейте пустой прибор.

11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание!

Обратитесь к главам безопасности.

11.1 Указания по чистке

Чистящие средства

- Чистите только лицевую сторону прибора тканью из микрофибры, смоченная в растворе теплой воды и экологически чистого моющего средства устройства.
- Очистите металлические поверхности с помощью средства для чистки решение.
- Очистите пятна с помощью простой чистки устройства.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность устройства. Бытовая техника. Скопление жира или остатков пищи блюда могут стать причиной возгорания.
- Не храните в нем продукты готовьте более 20 минут. После каждого использования вытирайте прибор только изнутри салфеткой из микрофибры.

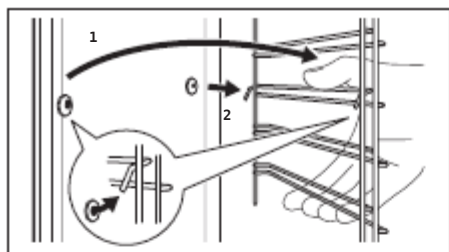
Аксессуары

- Все аксессуары в чистоте после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только салфетка из микрофибры смоченной в растворе теплой воды и дружелюбный моющим средством. Не чистите принадлежности в посудомоечной машине.
- Принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для чистки абразивные чистящие средства или острые предметы.

11.2 Удаление канавок на решетках

Если вы хотите очистить прибор, удалите решетка.

1. Выключите прибор и подождите, пока она остывает.
2. Потяните за переднюю часть конструкции зачистите пазы на боковых стенках решеткой.
3. Потяните за задний конец конструкции зачистите углубления на боковых стенках прибора и достаньте его.



4. Опоры для полок устанавливаются аналогично выполните процедуру в обратном порядке.

Если требуются телескопические направляющие, поставляемые из комплекта поставки, они поворачиваются лицевой стороной вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

Используется для чистки бытовой техники и защиты от солнечных ожогов остатков.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.



ВНИМАНИЕ!

Если они находятся в одном шкафу, установленном рядом с прибором, не используйте его одновременно с этой функцией.

Возможно, духовка повреждена.

Если дверца духовки полностью закрыта, не запускайте эту функцию.

1. Убедитесь, что прибор холодный.
2. Снимите все принадлежности и снимите канавку на решетках.
3. Внутренняя поверхность духовки и внутренняя стеклянная дверца протирайте мягкой тканью, смоченной в растворе теплой воды с добавлением безвредного для стирки моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Пресса  / Уборка.
6. Выберите режим очистки.

Характеристики	Длина
Пиролитическая очистка, короткая	1 час
Пиролитическая очистка, обычная	1 час 30
Пиролитическая очистка, интенсивная	мин 3 ч
ее	

Когда вы начнете чистку, положите дверцу духовки блокируется, и освещение выключается. Охлаждающий вентилятор работает на более высокой скорости.

STOP

- нажмите, чтобы остановить очистку передней панели прибором не пользоваться, пока не погаснет

индикатор, обозначающий замок дверцы на дисплее.

7. По окончании уборки выключите прибор и

дайте ему остыть.

8. Очистите внутреннюю поверхность духовки мягкой тканью

. Со дна духовки удалите

все остатки.

11.4 Напоминание о необходимости чистки.

Если вы получаете напоминание, рекомендуется выполнить очистку.

использовать функцию: пиролитическая очистка.

11.5 Снятие и установка дверцы

Дверца и внутренние стеклянные панели могут быть

для ее очистки. Количество стекол

панели различаются в зависимости от модели.



ВНИМАНИЕ!

Дверь тяжелая.

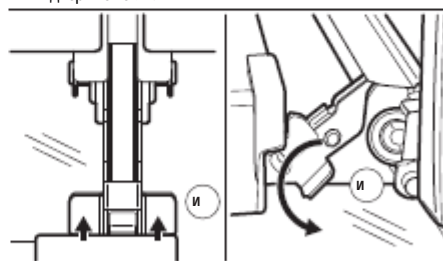


ВНИМАНИЕ!

Со стеклом обращайтесь осторожно, особенно по краям передней стеклянной панели. Стекло может лопнуть.

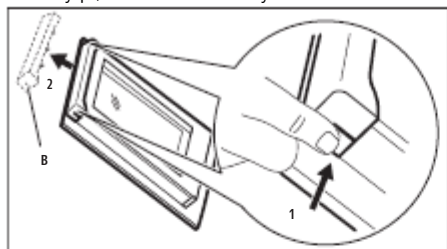
1. Убедитесь, что прибор холодный.
2. Полностью откройте дверь.

3. Нажмите на зажимные рычаги с обеих сторон  дверные петли.

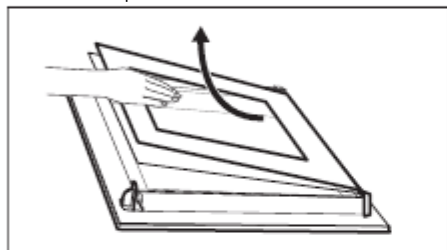


4. Закройте дверцу духовки в исходное положение открывание (угол примерно 70°).
5. Обеими руками удерживайте дверь с обеих сторон стороны и потяните ее к себе по диагонали достаньте из духовки.
6. Положите дверцу внешней стороной вниз на а мягкую ткань на устойчивую поверхность.

- Потяните за крайнюю планку на верхней стороне дверцы с двух сторон и надавите внутрь, чтобы снять зажимное уплотнение.



- Потяните за крайнюю планку спереди и снимите их.
- Придерживайте дверные стеклянные панели одну за другой с их верхней стороны и вытяните их из пазами вверх.



- Стеклянную панель промыть водой с моющим средством. Стеклянную панель тщательно промокнуть насухо. Стеклянные панели не мыть в посудомоечной машине. После очистки выполните вышеуказанные действия в обратном порядке. Сначала установите меньшую, а затем большую панель и дверцу.

11.6 Замените лампочки



ВНИМАНИЕ!

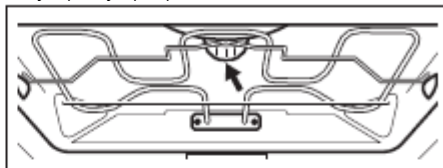
Опасность поражения электрическим током.
Возможно, лампа накалилась.

- Выключите прибор и подождите, пока она остынет.
- Отключите прибор от электрической сети.

- Положите салфетку на дно духовки.

На верхнюю колбу

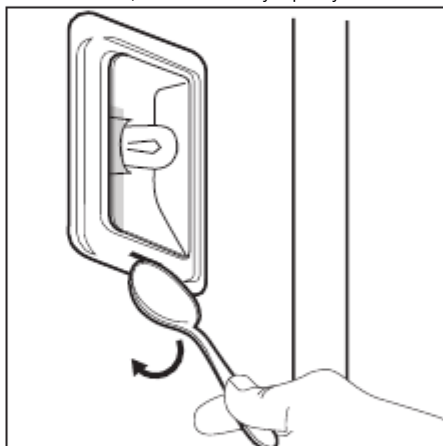
- Стеклянную крышку переверните и снимите ее.



- Очистите стеклянную крышку.
- Для замены используйте устойчивый к температуре 300 °C соответствующую лампочку.
- Установите стеклянную крышку.

Боковой лампочки

- Удалив левую канавку на решетке, вы получите доступ к колбе.
- Используя узкий тупой предмет (например, а) чайными ложками) снимите стеклянную крышку.



- Очистите стеклянную крышку.
- Для замены используйте устойчивый к температуре 300 °C соответствующую лампочку.
- Установите стеклянную крышку.
- Установите левую канавку на решетку.

12. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к главам по технике безопасности.

Код и описание	Решение
F604 - не удалось выполнить первое подключение к Wi-Fi.	Выключите и включите устройство и попробуйте снова. Смотрите раздел "Перед первым использованием", беспроводное подключение.
F908 - системе прибора не удается подключиться к элементам управления - выключите и включите прибор. ctm panel.	
F602, F603 - Wi-Fi недоступен. ¹⁾²⁾	Выключите и включите прибор.

- 1) Если это сообщение об ошибке продолжает отображаться на дисплее, это означает, что неисправную подсистему можно отключить.
- 2) в этом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы обнаружите одну из этих ошибок, остальные функции прибора продолжат работать в обычном режиме.

12.3 Сервисные данные

Если проблему вы не можете решить в одиночку, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Необходимые данные для сервисного центра вы найдете на заводской табличке. Табличка типа расположена на передней панели прибора. Смотрите, когда вы открываете дверцу. Табличку типа прибора не удаляйте.

Мы рекомендуем вам записать данные здесь.:

Модель (МОД.):

серийный номер (PNC):

серийный номер (СН.):

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 описание продукта и информация о продукте в

соответствии с регламентом ЕС об энергетической маркировке и экодизайне

Название поставщика	AEG
Обозначение модели	OS6PB631AB 944035124
Индекс энергоэффективности	61,2
Класс энергоэффективности	И++
Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычное отопление	1,09 кВтч/ цикл
Потребление энергии при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции для-ku	0,52 кВтч / цикл
Количество полостей	1
Источник	Потребляемая
тепла	электроэнергия
Объем Тип духовки	71 л Встроенная
Масса	духовка 34,5 кг

IEC/EN 60350-1 - Электрические кухонные приборы для домашнего использования - часть 1: Плиты, духовки, пароварки и грили - Методы измерения производительности.

13.2 Информация о продукте, касающаяся энергопотребления и максимального времени до перехода в соответствующий режим низкого энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 W
Энергопотребление в режиме ожидания при подключении к сети	2.0 W
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода устройства в соответствующий режим низкого энергопотребления - 20 мин возможно, потребление энергии	

Инструкции по активации и деактивации подключения перед подключением к беспроводной сети см. главу "Перед" при первом использовании".

13.3 Советы по экономии энергии.

Следующие советы помогут вам экономить электроэнергию, следите за тем, чтобы дверца прибора во время его

работы была закрыта. Во время выпечки не открывайте слишком часто прикосайтесь к дверце прибора. Закройте дверцу

следите за чистотой и проверяйте, подходит ли она для вас место установки установлено надлежащим образом.

Для более эффективной экономии энергии используйте металлическая посуда и формы, а также емкость с темным металлическую форму и с поверхностным слоем.

Перед приготовлением обязательно включите прибор, если , если это специально не рекомендуется. вы готовите несколько блюд одновременно, попробуйте

чтобы задержки в выпекании были как можно меньше. **Выпечка горячим воздухом**

Если это возможно в целях экономии энергии функция выпечки с вентилятором.

Остаточное тепло

Если время выпечки превышает 30 минут, уменьшите.

3-10 минут до окончания выпечки. Выпекание будет чтобы продолжить, благодаря остаточному теплу внутри прибора.

Остаточное тепло можно использовать для отрегулируйте температуру блюда или разогрейте другое блюдо. консервации После выключения прибора на дисплее

отображается остаточное тепло или температура. При запуске программы с указанием продолжительности и дольше, чем за 30 минут, нагревательные элементы отключаются времени запекания некоторые функции прибора автоматически отключатся раньше.

Поддержание температуры продуктов
Если вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения

для настройки температуры блюда выберите температура. На дисплее отображается индикатор минимально возможную остаточный нагрев или температуру.

Выпекайте при включенном освещении
Во время выпечки выключайте освещение. Включите его только тогда, когда вам действительно нужно.

Влажный горьковоздух
Эта функция используется для экономии энергии при выпечке.

При использовании этой функции автоматически выключается через 30 секунд.

подсветки с помощью подсветки ее можно включить расчетная экономия энергии.

снова, но ограничить **Режим ожидания**
Через 2 минуты дисплей переключится на режим ожидания.

14. УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, помеченные этим символом, утилизируйте. утилизируйте вместе с соответствующими отходами контейнеры для вторичной переработки. Помогает защитить упаковку окружающая среда и здоровье человека, а также утилизация электрических и электронных приборов, предназначенных для



утилизация. Приборы, помеченные соответствующим символом, не выбрасывайте вместе с бытовыми отходы. Бережное обращение с приборами на местном уровне складами и не обращайтесь в местный офис.