



**MR7AB73XST**

**PL** Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**



# INSTALACJA



# Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS PRODUKTU.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	11
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	14
8. FUNKCJE ZEGARA.....	15
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	16
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	19
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	22
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	23
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	25

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu 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 ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją 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.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **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.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- 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, metalowych 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 stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane 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.
- Urządzenie należy uziemić.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Jeśli kabel zasilający musi zostać wymieniony, musi to być wykonane przez nasz Autoryzowany Serwis.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki 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. Zadbaj o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do wtyczki zasilającej.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.

- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąc za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów 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, H05Z1Z1-F

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

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

## 2.3 Sposób używania

### 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, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- 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.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
  - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.

- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Gotowanie na parze:

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- 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.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

## 2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.8 Utylizacja

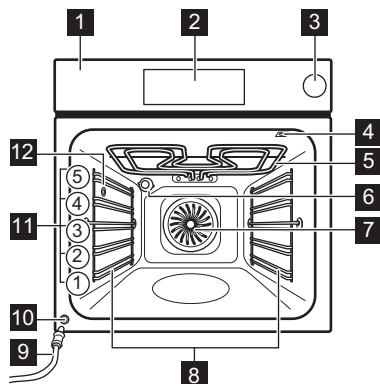
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS PRODUKTU

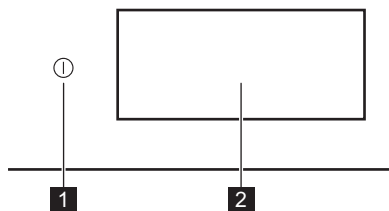
### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczania potraw
- 12 Wylot pary

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Widok panelu sterowania



**1** WŁ / WYŁ Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

**2** Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Panel sterowania zapewnia dostęp do różnych funkcji pieczenia i potraw. Także wyświetla informacje o aktualnym statusie działania.

### 4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz jest w pełni interaktywny, można go przewijać i podzielić na zdefiniowane sekcje. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

> Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.

<


^ Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

v


 Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.

 Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.

 Włączanie i wyłączanie oświetlenia.


 Włączanie i wyłączanie opcji.

 Urządzenie jest zablokowane.

 Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.

 Funkcja Alarm dźwięk. i wył. jest włączona.

 Tylko powiadomienie jest wł.


 Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.

 Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.


 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

 Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.

 Operacje zdalne jest wł.

 Zbiornik na wodę jest pusty.

 Zbiornik na wodę jest wypełniony do połowy.

 Zbiornik na wodę jest pełny.

 Funkcja z trybem oszczędzania energii.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Pierwsze połączenie


Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Można wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.

Należy dostosować ustawienia: Język, Aktualna godzina, Połączenie bezprzewodowe.

## 5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfonu lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
  - smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
  2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
  3. Włączyć urządzenie.
  4. Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
  5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

## 5.3 Licencje na oprogramowanie



Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym

oprogramowaniu. AEG docenia wkład społeczności zajmujących się otwartym oprogramowaniem i robotyką w projekt rozwojowy.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

## 5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.


1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 1 godz.
4. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Menu


Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Ustawienia

### 6.2 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Nacisnąć START. Termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed gotowaniem lub w trakcie pieczenia (jeśli funkcja ta jest dostępna), patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, termosondy”.
5.  - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.



Opcja Szybki Wstępne nagrzewanie jest dostępna tylko przy niektórych funkcjach pieczenia. Więcej informacji na temat opcji podgrzewania wstępnego podano w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia, Podmenu: Preferencje



#### **Góra**

Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.



#### **Dół**

Równomiernie zarumienia spód potraw. Doskonale do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzać wstępnie piekarnik i użyć najniższy poziom rusztu.



#### **Termoobieg**

Do codziennego przyrządzania posiłków na wielu poziomach. Pozwala uzyskać równomiernie przyrządzone potrawy bez mieszania smaków. Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.



#### **Góra i dół**

Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, takich jak zapiekanki i wypieki.



#### **Termoobieg i góra**

Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.



#### **Termoobieg, góra i dół**

Ta funkcja idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych posiłków.



#### **Termoobieg, dół i para**

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.



#### **Mała wilgotność**

Funkcja ta jest przeznaczona do pieczenia mięsa, potraw z piekarnika i casseroles. Połączenie pary i ciepła tworzy delikatne konsystencje i chrupiące powierzchnie.



#### **Termoobieg oszczędny**

Wykorzystując ciepło resztkowe do gotowania można oszczędzić energię. Najlepsze do ciastek.



#### **Odgrzewanie**

Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.



#### **Grill**

Równomiernie grilluje lub zarumienia warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.



#### **Wyrastanie ciasta**

Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.



#### **Regeneracja parą**

Pozwala przywrócić świeży zapach i miękkość wczorajszemu pieczywu lub wypiekom.



### Rozmrażanie

Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.



### Duszenie

Pozwala uzyskać delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.



### Opiekanie

Pozwala uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze mięsa, drobiu lub warzyw.



### Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



### Termoobiegi (niska temp.)

Wolne pieczenie wydłuża czas przyrządzenia, ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.



### Pasteryzowanie

Pozwala uzyskać soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieścić odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.



### Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy.



### Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



### Suszenie

Równomierne suszenie owoców, ziół i warzyw w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwi, aby poprawić efekt suszenia.



### AirFry Plus

Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

## 6.3 Potrawy

Podmenu Potrawy zawiera zestaw programów przeznaczonych dla konkretnych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu

podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można korygować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

1. Przejść do menu i wybrać: Potrawy.
2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosuj ciężar. Opcja jest dostępna dla wybranych potraw. Naciśnij: OK.
4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
5. Nacisnąć START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

## 6.4 Ulubione



Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć .

Wybierz: Ulubione

1. Wejść do menu i naciśnij: Ulubione żeby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Wybierz jedno z zapisanych ustawień.

Wykasuj: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć: , aby usunąć zapisane ustawienia.


## 6.5 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.

Podmenu: Konfiguracja

Język

Ustawianie języka urządzenia.

Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączenia dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wy-ciszenie dźwięków dla  .
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.

## Podmenu: Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



## Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.  Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego.
Nagrzewanie	Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia.  Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.
Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomina o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
Personalizacja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.

## Podmenu: Połączenia

Połącz się z siecią Wi-Fi	Aby podłączyć urządzenie do sieci bezprzewodowej.
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.
Operacje zdalne	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

## 6.6 Funkcje pieczenia parowego

Funkcje:  Mała wilgotność,  Termoobieg, dół i para pozwalają używać ciepła i pary, aby potrawy były chrupiące i soczyste.

1. Wejść do menu i wybierz: Funkcje.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustaw temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Naciśnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Naciśnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 900 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

### OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używaj wody zdemineralizowanej ani destylowanej. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

7. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
9. Wyłączyć urządzenie.
10. Opróżnić zbiornik na wodę.
11. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody. Odczekaj co najmniej 60 min po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

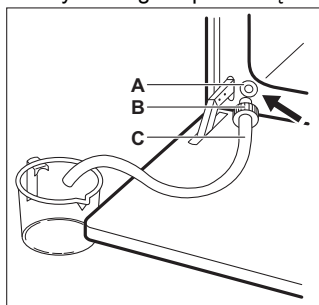
### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

## **6.7 Opróżnianie zbiornika na wodę**

Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.

1. Wyłączyć urządzenie. Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



3. Utrzymać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzeć wnętrze piekarnika do sucha miękką gąbką.



Nie napełniaj zbiornika na wodę ponownie spuszczoną wodą.

## **6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny**

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 normą: 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 wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg oszczędny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

## **7. DODATKOWE FUNKCJE**

### **7.1 Blokada uruchomienia**

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.



1. Wejść do menu:
2. Wybrać opcję: Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

### **7.2 Automatyczne wyłączenie**

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono

žadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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




Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

### 7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
<b>Timer</b>	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Aby ustawić, co się stanie, gdy upłynie czas, wybierz preferowane: Zakończ działanie. Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.
<b>Zakończ działanie</b>	 <b>Alarm dźwiękowy</b> Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	 <b>Alarm dźwięk. i wył.</b> Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	 <b>Tylko powiadomienie</b> Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
<b>Uruchomienie z opóźnieniem</b>	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
<b>Wydłużenie czasu</b>	Aby wydłużyć czas pieczenia:

Funkcja	Opis
<b>Stoper</b>	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timer. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

### 8.2 Timer

- Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Nacisnąć Timer.
- Ustaw czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

### 8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

- Wybierz funkcję pieczenia i dostosuj ustawienia.
- Nacisnąć \*\*\*.
- Nacisnąć Uruchomienie z opóźnieniem.
- Należy przewinąć, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i nacisnąć OK.
- Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć OK, aby pominąć ten krok.
- Nacisnąć OK, aby powrócić do ekranu głównego.

## 8.4 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć OK.

## 8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć  $\wedge$  / Timer.
2. Ustaw nową wartość timera. Naciśnąć OK.

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

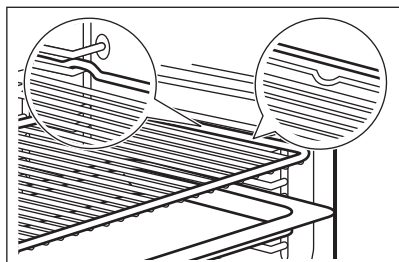
## 9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.



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

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



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

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

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garneki, aby zebrać kapiące płyny.

## 9.2 Termosonda

Mierz temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$  - temperatura wewnątrz urządzenia  
Powinna być o co najmniej  $25^{\circ}\text{C}$  wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

- $\mathcal{R}$  - temperatura wewnątrz potrawy.

Zalecenia

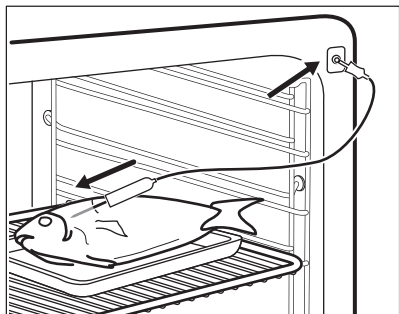
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem:  
Termosonda

### OSTRZEŻENIE!

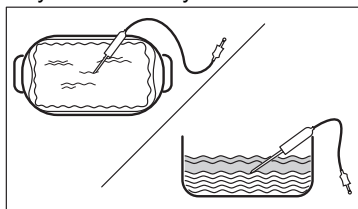
Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Wybierz funkcję ogrzewania z menu: Funkcje lub danie z menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustaw temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Naciśnąć OK.
4. Naciśnąć START.
5. Włóż termosondę wewnątrz potrawy.  
**Mięso, drób i ryby**  
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



### Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



- Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

- ^ - nacisnąć, aby dostosować ustawienia.
- Wybierz kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustaw preferowaną opcję:
  - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
  - Alarm dźwięk. i wył. — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
- Nacisnąć OK.
- Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał

dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

- STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
- Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

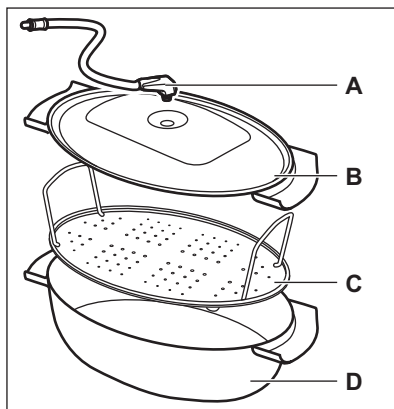
### 9.3 Garnek parowy do gotowania na parze



Garnek parowy jest dostarczany z tym urządzeniem tylko w wybranych modelach.

Zestaw do gotowania na parze składa się z:

- Rurki sondy – do gotowania na parze,
- Pokrywkę
- Rusztu stalowego
- Szklanej miski.



Nie należy:

- stawiać gorącego garnka parowego na zimnej/mokrej powierzchni.
- wlewać zimnej cieczy do gorącego garnka parowego
- używać garnka parowego na gorącej powierzchni grzewczej.
- czyścić garnka parowego środkami ściernymi, myjkami i proszkami.

### 9.4 Gotowanie na parze w garnku parowym

- Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w garnku parowym i przykryć go pokrywką.

- Umieścić rurkę dyszy w otworze w pokrywie.
- Umieścić garnek parowy na drugim poziomie od dołu.
- Podłączyć rurkę dyszy do otworu wlotowego pary. Patrz Opis produktu.

- W urządzeniu ustawić funkcję gotowania na parze.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.







Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

#### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria
	Poziom umieszczenia potraw
	Czas pieczenia (min)

### 10.2 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria





Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.






- Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm

- Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 10.3 Termoobieg oszczędny

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









	°C			
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	<b>1)</b>
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	<b>1)</b>
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	<b>2)</b>
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	<b>1)</b>
Brownie	175	3	25 - 30	<b>1)</b>
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	<b>3)</b>
Biszkoptowy spód tartę	180	2	15 - 25	<b>4)</b>
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	<b>5)</b>
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	<b>1)</b>
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	<b>1)</b>
Filet z ryby, 0,3 kg	180	3	25 - 30	<b>6)</b>
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	<b>1)</b>
Szaszлык, 0,5 kg	200	3	25 - 30	<b>1)</b>
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	<b>1)</b>
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	<b>1)</b>
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	<b>1)</b>















				
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlęt vegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę
- 2) Użyć ruszt.
- 3) Użyć sześciu 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

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)

				
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Beztłuszczowy 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.

## 11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchomić urządzenie na

10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

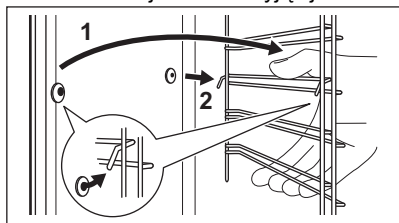
### Aksesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

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

## 11.3 Wyczyścić zbiornik na wodę.


1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wlać wodę do zbiornika na wodę: 650 ml. Dodać kwas mlekowy: 250 ml. Odczekać 60 min.
3. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.

4. Oplukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
5. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

Twardość wody:	Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę:
miękka	120 godz - 16 miesięcy
średnio twarda	90 godz - 12 miesięcy
twarda	60 godz - 8 miesięcy
bardzo twarda	30 godz - 4 miesiące

## 11.4 Czyszczenie wodą

Program ten wykorzystuje parę do zmiękczenia tłuszczu i resztek jedzenia, co znacznie ułatwia czyszczenie urządzenia. Działa on przy zmniejszonym zużyciu energii i jest przyjazny dla środowiska.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.
4. Ustawić funkcję .
5. Ustawić temperaturę na 90°C.
6. Pozostawić urządzenie działające przez 30 min.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

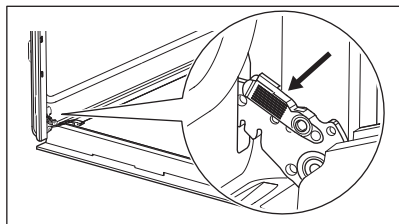
## 11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

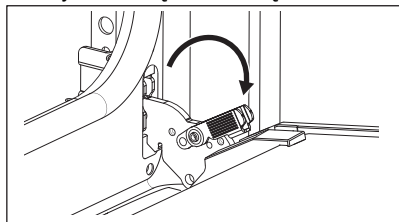
### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

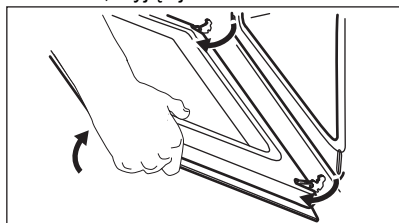
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



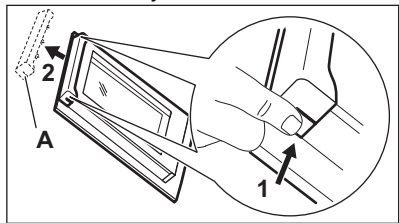
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



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

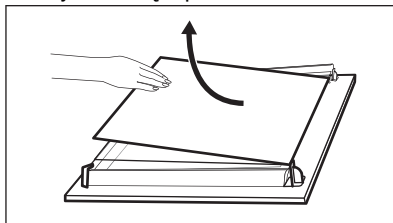


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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 prowadnic.



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.

## 11.6 Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### ⚠ UWAGA!

Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleni się pozostałości tłuszczu na lampie.

### Tylne oświetlenie


1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
W komorze urządzenia znajduje się woda.	Zbiornik na wodę napełniono zbyt dużą ilością wody.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. W zbiorniku wody nie ma wody.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż 3 min.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.
 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem Przed pierwszym użyciem, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnal sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliższej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

### 12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
<b>F102</b> - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. <b>1)</b>	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
<b>F111</b> - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
<b>F240, F239</b> - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
<b>F908</b> - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi nie jest dostępne. <b>1) 2)</b>	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

**1)** Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

**2)** Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

### 12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu

drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	MR7AB73XST 949284411
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy

Masa	31.4 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.	

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

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2,0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączenia połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

### 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

#### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

#### Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu

wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z funkcją Timer, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

#### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

#### Termoobieg oszczędny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.


Po użyciu tej funkcji lampa automatycznie wyłączy się po 30 sekundach. Możesz ponownie włączyć lampę, ale spowoduje to zmniejszenie oczekiwanych oszczędności energii.

#### Wi-Fi

Jeśli to możliwe, wyłączyć Wi-Fi, aby ograniczyć zużycie energii.

## 14. 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.





