

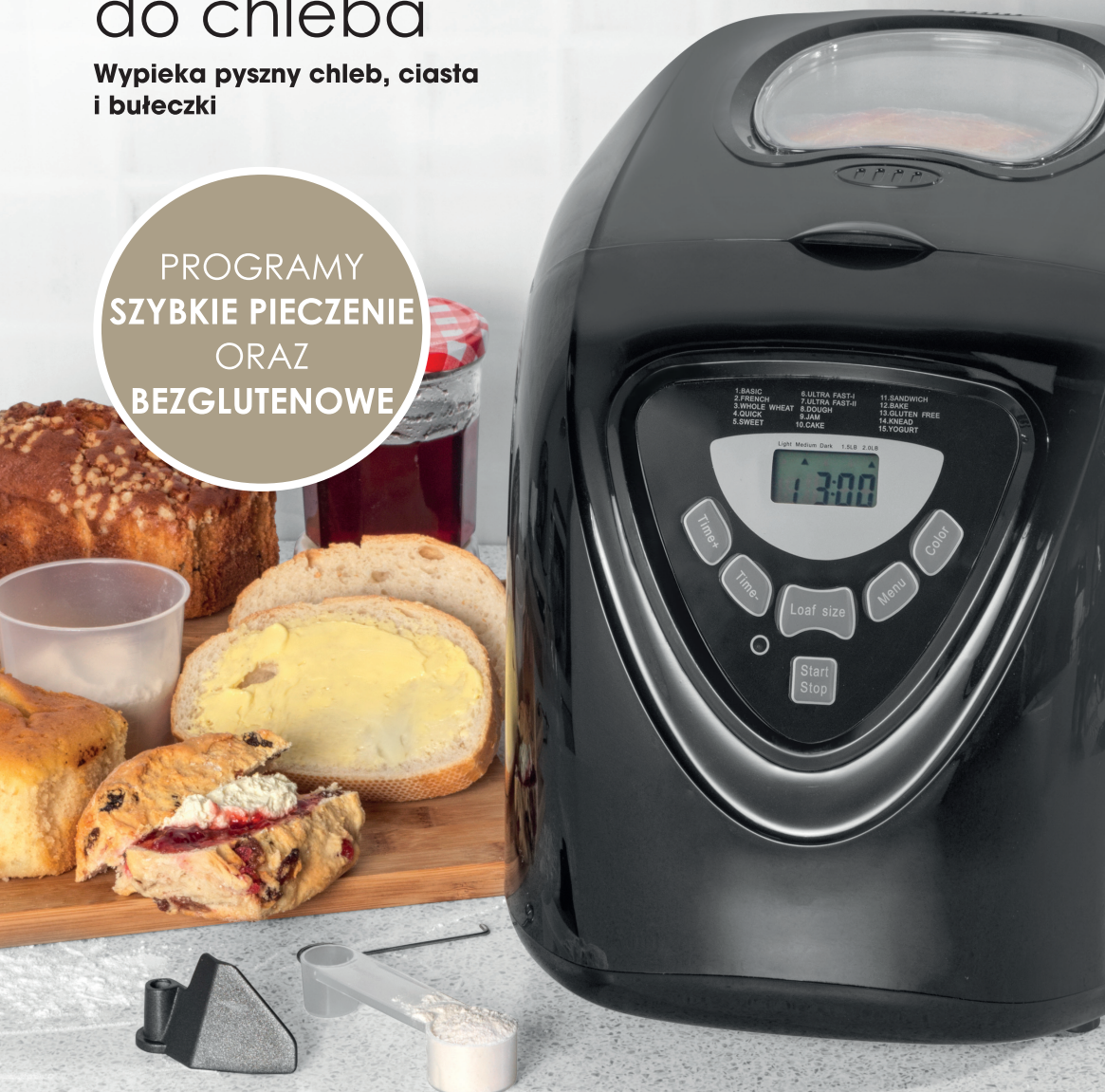
SALTER®

SINCE 1760

Cyfrowy wypiekacz do chleba

Wypieka pyszny chleb, ciasta i bułeczki

PROGRAMY
SZYBKE PIECZENIE
ORAZ
BEZGLUTENOWE



Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane i czyszczone przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. To urządzenie nie jest zabawką. Nie powinny się nim bawić dzieci.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi.

Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia. Przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

Zawsze po użyciu wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka. Zanim przystąpisz do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.



Przeostroga: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć wypiekacz do chleba od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

Wytrzyj wypiekacz miękką, wilgotną szmatką i dokładnie go wysusz.

Nie wolno zanurzać wypiekacza do chleba w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia wypiekacza do chleba nie wolno używać ściernych środków czyszczących ani szorstkich czyścików, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

Wypiekacz do chleba należy wyczyścić po każdym użyciu.

Nie wolno używać noży ani widelców, ponieważ spowodują one uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Otwory wentylacyjne nie mogą być zablokowane.

Opis części



- | | |
|--|--|
| 1. Główna jednostka cyfrowego wypiekacza do chleba | 9. Miarka |
| 2. Forma do chleba | 10. Hak |
| 3. Komora do wypieku chleba | 11. Wyświetlacz LCD |
| 4. Uchwył formy do chleba | 12. Przycisk Menu |
| 5. Nasadka do formy do chleba | 13. Przycisk Kolor (wyboru zarumienienia bochenka) |
| 6. Łopatką do wyrabiania ciasta | 14. Przycisk zmiany rozmiaru bochenka |
| 7. Wał napędowy łopatką do wyrabiania ciasta | 15. Przycisk Czas+ |
| 8. Miarka w formie kubeczka | 16. Przycisk Start/stop |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wypiekacza wyczyść formę do chleba w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie osusz; wytrzyj ją miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

Uwaga: przy pierwszym użyciu wypiekacza do chleba może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z wypiekacza do chleba.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, upewnij się, że wypiekacz do chleba jest używany w temperaturze pokojowej wynoszącej co najmniej 18°C.

Korzystanie z cyfrowego wypiekacza do chleba

KROK 1: wyjmij formę do chleba, obracając jej uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągając ją do góry z komory do wypieku chleba. Łopatką do wyrabiania ciasta powinna idealnie pasować. Dopasuj płaską końcówkę do otworu.

KROK 2: Odmierz składniki zgodnie z przepisem za pomocą dołączonych miarek. Umieść składniki w formie do chleba, w pierwszej kolejności dodając płynne składniki, a następnie suche i na końcu drożdże. Zadbaj o to, by płynne składniki nie weszły w kontakt z drożdżami, dopóki program się nie rozpocznie. Dzięki temu drożdże nie zaczną pracować zbyt wcześnie.

KROK 3: włóż formę do chleba z powrotem do komory do wypiekania, mocując ją na nasadce, a następnie przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia.

KROK 4: zamknij pokrywę.

KROK 5: podłącz wypiekacz do źródła zasilania i włącz go.

Korzystanie z panelu sterowania

KROK 1: wybierz żądany program za pomocą przycisku „Menu”. Aby przełączyć się między 15 zaprogramowanymi ustawieniami, naciskaj przycisk „Menu”.

	Wstępnie zaprogramowane funkcje	Czas (g:m)
1	Podstawowy	03:00
2	Francuski	03:50
3	Razowy	03:40
4	Szybki	01:40
5	Słodki	02:55
6	Ultra szybki I	01:38
7	Ultra szybki II	01:38
8	Ciasto na wypieki	01:30
9	Dżem	01:20
10	Ciasto	02:50

11	Kanapka	03:00
12	Pieczenie	01:00
13	Bezglutenowy	03:30
14	Wyrabianie	0:15
15	Jogurt	08:00

KROK 2: naciśnij przycisk „Kolor”, aby wybrać żądany stopień przyrumienienia: jasny, średni lub ciemny. Wybierz rozmiar bochenka, naciskając przycisk „Rozmiar bochenka”. Za pomocą strzałek na wyświetlaczu LCD wybierz odpowiednią opcję.

KROK 3: naciśnij przycisk „Start/stop”, aby rozpocząć wybrany program. Wypiekacz do chleba automatycznie zajmie się wszystkimi etapami procesu, aż do zakończenia wybranego programu. Pozostały czas pieczenia będzie odliczany na wyświetlaczu LCD.

Uwaga: przycisk „Start/stop” można nacisnąć w dowolnym momencie, aby wstrzymać proces pieczenia; pozostały czas pieczenia przestanie być odliczany na wyświetlaczu LCD. Aby wznowić proces, ponownie naciśnij przycisk „Start/stop”.

Aby anulować proces pieczenia w trakcie ustawionego programu, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Start/stop” przez około 3 sekundy.

KROK 4: po zakończeniu programu naciśnij przycisk „Start/stop”, aby zresetować wypiekacz do chleba i przywrócić ustawiony program.

KROK 5: aby wyłączyć wypiekacz do chleba, wyłącz go i odłącz od zasilania sieciowego.

KROK 6: otwórz pokrywę, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 7: chwyć formę do chleba, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę, przekręć ją w lewo, a następnie pociągnij do góry, aby wyjąć ją z komory do wypieku chleba. Pozostaw formę do wypieku chleba na blasze do pieczenia lub ruszcie, aby ostygła.

Uwaga: pomiędzy każdym etapem procesu wypieku chleba i po zakończeniu wybranego programu wypiekacz będzie emitował sygnał dźwiękowy. Podczas pieczenia strzałka będzie wskazywała etap procesu wypieku chleba.

Podczas używania łopatka do wyrabiania ciasta może przywrzeć do spodu bochenka. Po ostygnięciu bochenka należy ją wyjąć. W tym celu włóż haczyk do otworu w dolnej części łopatki do wyrabiania ciasta i delikatnie pociągnij, aby ją zwolnić.

Ustawiony wstępnie czas pieczenia zostanie wydłużony, jeśli wybrany rozmiar bochenka to 900 g. W trakcie niektórych wstępnie ustawionych programów pieczenia zmiana koloru i rozmiaru bochenka nie będzie możliwa.

Ostrzeżenie: upewnij się, że pokrywa jest dobrze zamknięta podczas pracy, chyba że konieczne jest dodanie kolejnych składników.

Funkcja opóźnionego startu

Przycisk „Czas+” służy do ustawiania funkcji opóźnionego startu, która przesuwą czas uruchomienia wypiekacza. Jest ona przydatna, jeśli chcemy ustawić czas rozpoczęcia pieczenia tak, aby świeży chleb był gotowy na konkretną godzinę. Aby opóźnić zakończenie wstępnie ustawionego programu pieczenia, wybierz żądane ustawienie i naciśnij przycisk „Time+”. Każde naciśnięcie przycisku spowoduje opóźnienie czasu zakończenia pokazanego na wyświetlaczu LCD o 10 minut. Opóźnienie może wynieść maksymalnie 13 godzin.

Po osiągnięciu żądanego opóźnienia należy nacisnąć przycisk „Start/stop”, aby rozpocząć.

Uwaga: czas opóźnienia ma również wpływ na czas pieczenia danego programu. Przed wprowadzeniem opóźnienia należy wybrać rozmiar bochenka i stopień przyrumienienia. Opóźnienie startu nie jest możliwe, jeśli wybrano program z użyciem łopatki do wyrabiania ciasta. W przypadku wstępnie ustawionego programu do pieczenia naciśnięcie przycisku „Time+” opóźnia rozpoczęcie pieczenia o 1 minutę.

Ostrzeżenie: funkcji opóźnionego startu nie należy używać podczas pieczenia z użyciem takich składników jak jajka, mleko, śmietana lub ser.

Funkcja podtrzymywania ciepła (tylko chleb)

Wpiekacz do chleba automatycznie utrzymuje temperaturę chleba przez 60 minut po zakończeniu pieczenia.

Jeśli ta funkcja nie jest wymagana, a chleb ma zostać natychmiast wyjęty, naciśnij przycisk „Start/stop”.

Uwaga: ta funkcja nie jest dostępna w przypadku wstępnie ustawionych programów z użyciem łopatk do wyrabiania ciasta.

Korzystanie z funkcji szybkiego pieczenia

Funkcja szybkiego pieczenia umożliwia skrócenie ustawionego czasu pieczenia. W rezultacie ciasto chlebowe przygotowane z tego ustawienia będzie gęstsze niż takie przygotowane za pomocą zwykłego ustawienia.

Korzystanie z wstępnie ustawionego programu pieczenia ciasta

W przypadku korzystania z wstępnie ustawionego programu pieczenia ciasta należy umieścić płynne i suche składniki w dwóch pojemnikach. Najpierw dodaj suche, a potem płynne składniki. Wybierz program do pieczenia ciasta, a następnie naciśnij przycisk „Start/stop”, aby rozpocząć.

Funkcja pamięci

Wpiekacz do chleba jest wyposażony w inteligentną funkcję pamięci. Jeśli zasilanie zostanie odłączone, wpiekacz do chleba zachowa postęp programu przez maksymalnie 10 minut. Jeśli w tym czasie zasilacz zostanie ponownie podłączony, program będzie automatycznie kontynuowany od momentu, w którym nastąpiło odłączenie. Jeśli program zostanie przerwany na dłużej niż dziesięć minut, należy wyrzucić składniki i ponownie uruchomić wstępne ustawienie pieczenia.

Wyświetlacz ostrzeżeń

Gdy po rozpoczęciu wstępnie ustawionego programu na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „HHH”, oznacza to, że temperatura wewnątrz wpiekacza do chleba jest nadal zbyt wysoka. Zatrzymaj bieżący program, otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aż wpiekacz ostygnie.

Jeśli po naciśnięciu przycisku „Start/stop” na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „LLL”, oznacza to, że temperatura wewnątrz wpiekacza do chleba jest zbyt niska. Zatrzymaj bieżący program, naciskając przycisk „Start/stop”, otwórz pokrywę i pozostaw wpiekacz do chleba na 10–20 minut, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu LCD pokaże się „EE0”, oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Zleć sprawdzenie czujnika autoryzowanemu specjalistcie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z komory do wypieku chleba lub otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przykleiły się do komory do wypieku chleba lub zewnętrznej strony formy do wypieku chleba.	Wyłącz wypiekacz do chleba, odłącz go od źródła zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie wyczyść zewnętrzną stronę formy do chleba lub komorę do wypieku chleba zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja”.
Chleb opada na środku i jest wilgotny na spodzie.	Chleb znajdował się w wypiekaczu przez zbyt długi czas.	Naciśnij przycisk „Start/stop”, aby anulować funkcję utrzymywania ciepła, i wyjmij chleb.
Trudno jest wyjąć chleb z formy do chleba.	Spód bochenka przywarł do łopatkki do wyrabiania ciasta.	Podczas używania łopatkka do wyrabiania ciasta może przywrzeć do spodu bochenka. Po ostygnięciu bochenka należy ją wyjąć. W tym celu włóż haczyk do otworu w dolnej części łopatkki do wyrabiania ciasta i delikatnie pociągnij, aby ją zwolnić.

Składniki nie są wymieszane lub chleb nie upiekł się prawidłowo.	Wybrano program niedopasowany do składników. Przycisk „Start/stop” został naciśnięty podczas pracy urządzenia. Podczas działania wypiekacza do chleba pokrywa została otwarta kilka razy. Łopatką do wyrabiania ciasta się zacięła.	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia. Ponownie rozpocznij proces pieczenia. Nie używaj ponownie poprzednich składników. Pokrywa nie powinna być otwierana podczas pracy urządzenia, chyba że trzeba dodać składniki. Upewnij się, że podczas pracy wypiekacza do chleba pokrywa jest szczelnie zamknięta. Wyjmij łopatkę do wyrabiania ciasta i komorę do wypieku chleba, a następnie sprawdź, czy wał napędowy łopatki się obraca. Jeśli nie, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
---	---	--

	Wypiekacz do chleba jest nadal gorący po poprzednim cyklu pieczenia.	Wyłącz wypiekacz do chleba, odłącz go od źródła zasilania, poczekaj, aż ostygnie, a następnie wyjmij komorę do wypieku chleba. Pozostaw ją do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie włóż komorę z powrotem. Podłącz wypiekacz do chleba do źródła zasilania, włącz go i wznów pieczenie.
--	--	--

Przechowywanie

Przed odłożeniem wypiekacza do chleba w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół wypiekacza do chleba. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4189VDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50 Hz

Moc: 600 W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Wielka Brytania.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.saltercookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Salter oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznacza, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



SALTER®

Wyprodukowano przez:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. Wielka
Brytania.

Wyprodukowano w Chinach.

