

Saturn[®]

ST-CO9156

KOMBIWAR



Drodzy kupujący!

Gratulujemy Państwu zakupu urządzenia marki SATURN. Jesteśmy pewni, że nasze produkty będą efektywnymi i niezawodnymi pomocnikami w Państwa gospodarstwie domowym.

Nie należy używać urządzenia po nagłej zmianie temperatury otoczenia. Uruchomienie urządzenia po nagłej zmianie temperatury (na przykład po wniesieniu urządzenia z mrozu do ciepłego pomieszczenia) może doprowadzić do kondensacji wilgoci wewnątrz urządzenia i spowodować jego uszkodzenie. Urządzenie musi postać w ciepłym pomieszczeniu nie krócej niż 1,5 godziny.

Pracę z urządzeniem można rozpocząć nie wcześniej niż po 1,5 godziny od dostarczenia go do pomieszczenia.

Zasady bezpieczeństwa

Należy zawsze przestrzegać zasad bezpieczeństwa:

1. Przeczytaj instrukcję obsługi
2. Upewnij się, że napięcie zaznaczone na urządzeniu odpowiada napięciu gniazdka elektrycznego oraz że gniazdko jest poprawnie uziemione.
3. Zawsze wyłączaj urządzenie zanim odłączysz kabel od prądu.
4. Odłączaj kabel trzymając za wtyczkę. **NIE CIĄGNIJ ZA KABEL!**
5. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani silnika w wodzie lub innym płynie.
6. Odłącz urządzenie od prądu, kiedy go nie używasz oraz przed czyszczeniem.
7. Zaczekaj aż urządzenie wystygnie przed montażem/demontażem.
8. Nie używaj poza pomieszczeniem. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
9. Nie kładź urządzenia w pobliżu lub na sprężenie elektrycznym, palniku gazowym ani w rozgrzanym piekarniku.

10. Nie pozwalaj, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub dotykał gorących powierzchni. Zawsze używaj urządzenia na stabilnych, płaskich powierzchniach.

11. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, w którym znajduje się gorący olej lub inne gorące płyny.

12. Nie używaj urządzenia w celach niezgodnych z jego przeznaczeniem.

13. Nie podnoś ani nie przenoś urządzenia, kiedy wtyczka jest podłączona do kontaktu.

14. Przed zdjęciem pokrywy wyłącz urządzenie, odłącz kabel zasilania, podnieś pokrywę używając uchwyty i odłóż ją na płaskiej powierzchni, najlepiej stroną z uchwytem do góry.

15. Nie kładź rozgrzanego spodu pokrywy bezpośrednio na laminowanych, drewnianych, papierowych, plastikowych bądź innych łatwopalnych powierzchniach. Połóż pokrywę na żaroodpornej powierzchni.

16. Zawsze zakładaj górną część urządzenia z pokrywą na misę przed podłączeniem urządzenia do prądu i włączeniem go.

17. Nie myj urządzenia metalowymi myjkami.

18. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, oddaj urządzenie do serwisu lub naprawy przez wykwalifikowanych fachowców.

19. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub poznawczych, jak również przez osoby bez niezbędnego doświadczenia i wiedzy o urządzeniach elektrycznych, za wyjątkiem przypadków, kiedy zostały one przeszkolone lub pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

20. Okres użytkowania – 4 lata.

WŁAŚCIWOŚCI SŁUŻY DO 10 APLIKACJI

Standardowy grill piekarnika
Piec do brojlerów
Deep-Far Fryer
Kuchenka mikrofalowa

Wolna kuchenka
Mini piekarnik
Rotisserie
Elektryczna patelnia
Elektryczny parowar

OSIEM SPOSOBÓW PRZYRZĄDZANIA

Temp.	Czas	Funkcje
100°C	5-10min	Rozmrażanie
150°C	5-10min	Podgrzewanie
170°C	5-8min	Gotowanie na parze
170°C	10-15min	Wypiekanie
180°C	15-20min	Zapiekanie
220°C	25-30min	Pieczenie
240°C	15-20min	Grillowanie

Cały czas pieczenia i temperatura będą różnić się od wielkości jedzenia, ulubionego smaku.

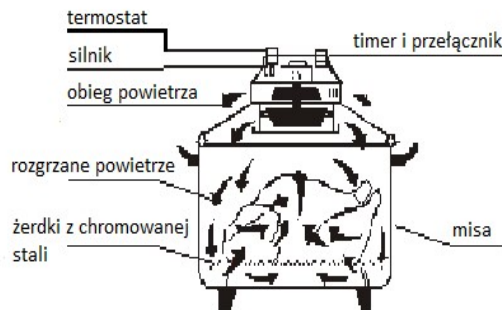
Działanie:

1. Włóż stalowe stojaki do pojemnika, a następnie włóż je do środka. Zauważ, że pomiędzy jedzeniem a pokrywą piekarnika jest trochę miejsca.
2. Włóż wtyczkę do piekarnika zgodnie ze specyfikacją zasilania. Nie można udostępniać tego samego zestawu wtyczek innym urządzeniom elektrycznym.
3. Przekręć regulator zegarowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zera, a następnie zapali się czerwona lampka.
4. Ustaw regulator temperatury w prawo zgodnie z wymaganą temperaturą, a następnie zapali się zielone światło. Kombiwar zaczyna działać.
5. Zielona lampka może zostać wyłączona przed upływem wyznaczonego czasu. To pokazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Gdy temperatura piekarnika spadnie poniżej wymaganej, piec automatycznie włączy nagrzewnicę i zieloną lampka również się włączy, aby wskazać proces nagrzewania.

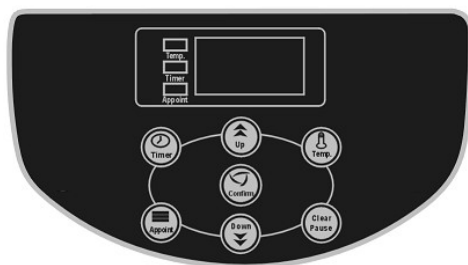
Obsługa pieca konwekcyjnego

1. Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Może wydawać krótki dźwięk "beep", a na cyfrowym wyświetlaczu pojawią się "01:00". Temperatura będzie wynosić 60 ° C.
2. Wybierz żądany czas gotowania, naciskając "UP" lub "DOWN".
3. Aby szybko wydłużyć czas, wystarczy nacisnąć przycisk.
4. Następnie wybierz swoją temperaturę za pomocą wskaźnika temperatury w zakresie 9 (patrz poniżej), a następnie nacisnij "Potwierdź".

Części składowe:



Kurczak	250°C	30 minut
Mięso	180°C	13 minut
Pizza	220°C	12 minut
Chleb	230°C	10 minut
Homar	200°C	15 minut
Ryba	200°C	15 minut
Ciasto	170°C	
Parowanie	170°C	
Pieczenie	170°C	
Rusztowanie	170°C	
Pieczeń	200°C	
Pre-Heat	220°C	
BBQ / Grill	220°C	
Grill	240°C	
Smażenie	250°C	



- Aby obsługiwać wbudowane funkcje WASH, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk. CZAS WASH ustawiany ręcznie. RE-MINDER: Proszę pozwolić, aby

piekarnik ostygł 10 minut przed praniem.

- UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa, jeżeli piekarnik zostanie otwarty w połowie procesu gotowania, element grzewczy wyłączy się. Aby kontynuować gotowanie, opuść głowicę kuchenki do pozycji zamkniętej.

• Po zakończeniu procesu gotowania piekarnik wyda jeden sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować lampkami timera. Żywność można usuwać w dowolnym momencie, ale zachowaj ostrożność, a powierzchnie wokół niej mogą być bardzo gorące. Zawsze używaj dołączonych szczypic.

- Po zakończeniu procesu gotowania element grzejny automatycznie się wyłączy. Wentylator będzie nadal rozpraszał ciepło do temperatury poniżej 90 ° C. Ma to na celu przedłużenie żywotności płytki drukowanej i innych elementów elektronicznych.

- Podczas gotowania, jeśli chcesz sprawdzić lewą godzinę lub ustawioną temperaturę gotowania, musisz nacisnąć przycisk "TIME" lub "TEMP". Jeśli kilkakrotnie naciśniesz "TIME", zmieni się on pomiędzy "Czas gotowania" i "AP-POINT" (Jeśli ustawiony czas zamówienia). To samo, Jeśli naciśniesz przycisk "TEMP" kilka razy, zmieni się on " F "i" ° C ".

Opóźnienie czasowe - Czas pieczenia - Temp- Start

- Funkcja "APPOINT" pozwala opóźnić rozpoczęcie gotowania.
- Najpierw wybierz temperaturę opóźnienia, naciskając "TEMP" do wymaganej temperatury gotowania.
- Po drugiej ustaw czas gotowania, naciskając "UP" lub "DOWN". (1 minuta do 3 godzin).
- Naciśnij raz przycisk "APPOINT", lampka zacznie migać. Wprowadź oczekiwany czas uruchomienia piekarnika. (10 minut do 19 godzin i 50 minut).
- Po wprowadzeniu wszystkich informacji naciśnij przycisk "CONFIRM".
- Zostanie wyświetlony czas (Czas opóźnienia) i zapali się lampka kontrolna "CZAS", a czas opóźnienia zacznie odliczać. Piekarnik włączy się, gdy odlicza czas gotowania.
- Należy zachować ostrożność podczas korzystania z tej funkcji, aby nie stwarzać zagrożenia dla zdrowia poprzez umieszczanie żywności, którą zepsuje się w czasie opóźnienia (np. Świeżego kurczaka i innych mięs NIGDY nie zostawiać w temperaturze pokojowej przez dłużej niż kilka minut), tak aby

nie ryzykować zatrucia pokarmowego, co umożliwia bakteriom rozmnażanie się w piekarniku, gdy znajduje się w okresie opóźnienia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA

PRZYGOTOWYWANIE PIECA KONWEKCYJNEGO

Piec konwekcyjny należy podgrzać jeden raz przed pieczeniem.

Podczas przygotowywania piekarnika zgodnie z poniższymi instrukcjami piec może wydzielać lekkie zapachy. Piekarnik faktycznie wypala nadmiar smarów znajdujących się w elementach grzewczych pieca i nie będzie cię ranić, żywności ani kuchenki.

Wykonaj następujące proste kroki:

- Wytrzyj wnętrze miski czystą, wilgotną gąbką.
- Umieść półki w misce - nie zostawiaj szczypic w gorącej misce.
- Zamknij pokrywę miski.
- Ustaw czas timera na 10 minut.
- Ustaw termostat na 200 ° C i włącz go.
- Po wyłączeniu kuchenki po upływie czasu, odczekaj 10 minut. Możesz otworzyć pokrywę.

JAK DZIAŁA PIEC KONWEKCYJNY

- Umieść stojak z drutu w misce z oven.
- Zawsze używaj wysokiej półki dostępnej dla gotowanej żywności. Im więcej powietrza krąży wokół żywności, tym szybciej będzie gotować.
- Umieścić żywność bezpośrednio na stojaku, o ile nie określono inaczej.
- Umieść pokrywę piekarnika we wnętrzu miski.
- Ustaw termostat na wymaganą temperaturę.
- Ustaw minutnik.
- UWAGA: Do pieczenia gotowanej żywności należy stosować szafkę o najwyższym poziomie, o ile nie zaznaczono inaczej.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

LEKKIE CZYSZCZENIE

- Odłącz piekarnik i pozwól mu ostygnąć.
- Użyj czystej gąbki lub ściereczki do naczyń z niewielkim detergentem do mycia naczyń i ciepłą wodą do czyszczenia miski.
- Dobrze spłucz, aby usunąć cały detergent. Wycieraj na sucho.

- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj pokrywy w żadnym płynie.

NORMALNE CZYSZCZENIE

- Odłącz piekarnik i pozwól mu ostygnąć.
- Przetrzyj pokrywę i obudowę wentylatora wilgotną, czystą ściereczką do naczyń lub gąbką z niewielkim detergentem do mycia naczyń.
- Nie czyść za pomocą stalowych ochraniaczy lub materiałów ściernych.
- Umyj stojaki na druty łagodnym środkiem do mycia naczyń i wodzie. Wyczyść metalowe części za pomocą gąbki lub ściěrki z łagodnym detergentem do mycia naczyń, a następnie wytrzyj do czysta. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nylonowej lub poliestrowej wkładki z siatki lub szczotki. W przypadku bardzo "przypalenia" użyć stali nierdzewnej lub innych metalowych zmywaków. Cięższy środek do czyszczenia pasty w stylu "tuby" zalecany jest z wilgotną gąbką do uporczywych plam.

ZMYWARKA CHRONI MISKĘ

Miska i stojaki z drutu można również myć w zmywarce. Jednak nigdy nie należy myć pokrywy w zmywarce ani zanurzać jej w cieczy. Wyjąć miskę ze stojaka przed zmywaniem.

UWAGA: Zmywanie naczyń ostatecznie uszkodzi chrom na stojakach drucianych i matuje wykończenie.

Zapamiętaj:

- Odłącz piekarnik przed czyszczeniem pokrywy.
- Przed płukaniem usuń tłuszcz na śmieci.
- Pozwól, aby piekarnik ostygł trochę przed praniem.
- Nigdy nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
- Używaj gorącej wody i detergentu przez 15 minut. Czyszczenie wstępne.
- Nie należy dolewać wody powyżej połowy wysokości miski podczas samoczyszczenia.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia zespołu wentylatora.
- Nigdy nie należy zostawiać pokrywy kuchenki po jej wyłączeniu, albo z pokarmem w niej lub z wodą. Jeśli to zrobisz, w końcu spowodujesz rdzewienie metalowych części w pokrywie. NIE będzie objęte gwarancją, ponieważ oczekuje się, że będziesz normalnie dbać o kuchenkę i utrzymywać ją w czystości i suchości po gotowaniu i / lub praniu.

• Jak podpiekać

- umieść jedzenie bezpośrednio na stojaku na druty (niski lub wysoki stojak).
- W przypadku bardzo grubych kawałków mięsa przekręć jedzenie w połowie
- Podobnie jak pieczenie, pieczenie może się różnić w zależności od kroju, wielkości, ilości tłuszczu itp.

• Jak używać funkcji pary

- Możesz parować warzywa w tym samym czasie, gdy gotujesz danie główne, umieszczając warzywa w forebce z folii aluminiowej: dodaj kilka kropli wody i zamknij worek.
- Możesz również dodać szklanę wody w dolnym naczyniu, z pikantnymi ziołami i przyprawami do parowania ryb lub warzyw. Niewielka ilość wody.

• Jak smażyć

- Możesz uzyskać efekt głęboko tłuszczowych frytek bez całego oleju, zanurzając paski ziemniaków w wielonienasyconym oleju spożywczym, pozwól, aby nadmiar oleju spłynął i gotuj zgodnie z instrukcją gotowania.
- Aby zrobić pyszny smażony kurczak, zanurz kawałki kurczaka w cieście, a następnie w oleju, spuść nadmiar oleju i ugotuj według dostarczonej karty.

• Jak wypiekać chleb

- Możesz dostać idealnie opiekany chleb i przekąskę z piekarnikiem bez wstępnego podgrzewania. Po prostu umieść jedzenie bezpośrednio na stojaku z drutu i obserwuj. Będzie wyraźny na zewnątrz i pozostanie miękki w środku.
- Możesz również ulepszyć nieświeże przekąski, takie jak krakersy, chipsy, a nawet ciasteczka, umieszczając je w piekarniku na kilka minut w maksymalnej temperaturze, aby przywrócić ich chrupkość.

• Jak rozmrażać

- Możesz użyć piekarnika do rozmrożenia zamrożonego jedzenia bardziej równomiernie niż kuchenek mikrofalowych, po prostu ustaw temperaturę na 100 ° C i sprawdź jedzenie co 5-10 minut.

Ogólne wytyczne i ostrzeżenia

- Pamiętaj, aby równomiernie rozprowadzać żywność w piekarniku, aby zapewnić równomierny przepływ powietrza dookoła żywności.

- Za pierwszym razem, gdy spróbujesz przepisu, sprawdź proces gotowania przez szklaną miskę.
- Ponieważ praktyczne jest umieszczanie potraw bezpośrednio na ruszcie, możesz spryskać je sprayem zapobiegającym przywieraniu, aby uniknąć sklejanja.
- Piekarnik jest samoczyszczący. Po prostu umieść trochę wody na dnie i ustaw temperaturę na 100 przez 10-12 minut.

Potrawa	czas	temperatura	
Kurczak	30-40 min	200-220°C	
Ryba	10-15 min	130-150°C	
Ciasto	10-12 min	140-160°C	
Homar	12-15 min	140-160°C	
Krewetki	10-12 min	150-180°C	
Kiełbaski	10-13 min	120-150°C	
Orzeszki	10-15 min	140-160°C	
Zapiekany chleb	8-10 min	120-140°C	
Ziemniaki	12-15 min	180-200°C	
Skrzydełka z kurczaka	15-20 min	150-180°C	
Krab	10-13 min	140-160°C	
Hot dog	5-8 min	190-210°C	
Żeberka barbecue	18-20min	220-240°C	

DANE TECHNICZNE

Moc: 1400 W
Napięcie pracy: 220-240 V
Częstotliwość: 50 Hz
Prąd znamionowy: 6,4 A
Pojemność: 12-17 L
Waga netto: 6,45 kg
Waga brutto: 7,55 kg

ZESTAW

Piec konwekcyjny 1
Rozszerzenie pierścienia 1
Low Rack 1
Wysoki stojak 1
Kleszcze 1

Instrukcja obsługi
z książką gwarancyjną 1
Pakiet 1

PRZYJAZNE DLA ŚRODOWISKA



Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj, aby przestrzegać lokalnych przepisów: przekazać nie działający sprzęt elektryczny do

odpowiedniego centrum usuwania odpadów.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i odznaczenia towarów.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian dotyczących charakterystyk technicznych i wyglądu wyrobów.

Informacja o postępowaniu ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, informujemy że:

1. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być umieszczany z innymi odpadami.
2. Zużyty sprzęt należy przekazać do punktu zbierania zużytego sprzętu elektrycznego lub sprzedawcy, przy zakupie nowego sprzętu tego samego rodzaju.
3. Umieszczony obok symbol kosza oznacza, iż zużyty sprzęt zostanie poddany procesowi przetwarzania lub odzysku, co zapewni ochronę zdrowia ludzi oraz ochronę środowiska.
4. Za nie przekazanie zużytego sprzętu punktom zbierania lub umieszczenie go łącznie z innymi odpadami grozi kara grzywny (Ustawa z dnia 29.07.2005 o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym). To urządzenie oznakowane jest specjalnym symbolem odzysku. Po okresie użytkowania trzeba je zwrócić do odpowiedniego punktu zbiórki i nie wolno umieszczać go razem z nieposor-

