



# **Saturn<sup>®</sup>**

**ST- EC7030**

**OPIEKACZ**



CENEO.pl

## **Drogi Kliencie!**

Gratulujemy zakupu urządzenia pod nazwą handlową "Saturn". Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia staną się niezbędną i niezależną pomocą w prowadzeniu gospodarstwa domowego. Unikaj ekstremalnych zmian temperatury. Gwałtowna zmiana temperatury (np. gdy urządzenie zostanie przeniesione z temperatury zamarzania do ciepłego pomieszczenia) może spowodować kondensację wewnątrz urządzenia i wadliwe działanie po włączeniu. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie w temperaturze pokojowej na co najmniej 1,5 godziny przed jego włączeniem. Jeśli urządzenie było w transporcie, pozostaw je w pomieszczeniu na co najmniej 1,5 godziny przed rozpoczęciem pracy.

## **PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE!**

### **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwyty lub pokręteł.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzeń w wodzie lub innej cieczy.
4. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
5. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu lub zadzwoń pod bezpłatny numer obsługi klienta, aby uzyskać informacje na temat badania, naprawy lub regulacji.
6. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
7. Nie używaj na zewnątrz.

8. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.

9. Nie umieszczaj na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w ogrzewanym piekarniku.

10. Aby rozgrzać urządzenie około 2 minuty przed użyciem.

11. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- to urządzenie jest przeznaczone do użytku w warunkach domowych i podobnych, w szczególności:

- a) w pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
- b) w gospodarstwach rolnych;
- c) przez klientów w hotelach, motelach i innej infrastrukturze mieszkalnej;
- d) w prywatnych pensjonatach.

12. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez lub w pobliżu dzieci.

13. Nie używaj urządzenia w pobliżu gazu lub innych łatwopalnych materiałów (takich jak benzen, rozcieńczalnik do farb, spraye itp.)

14. Ostrzeżenie: Nie używaj tego urządzenia w pobliżu wody.

15. Ten produkt nie powinien być używany w bezpośrednim sąsiedztwie wody, takiej jak wanna, umywalki, basen itp., Gdzie może wystąpić prawdopodobieństwo zanurzenia lub rozpryskiwania.

16. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez dystrybutora produktu może spowodować zagrożenie lub obrażenia ciała lub mienia.

17. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru po włączeniu.

18. Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.

19. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

20. Aby odłączyć, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

21. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecze należy zachować szczególną ostrożność.

22. Urządzenie można obsługiwać tylko w pozycji zamkniętej.

### **OSTRZEŻENIE:**

Aby zapobiec porażeniu prądem, odłącz urządzenie przed czyszczeniem.

23. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalif-

ikowanych pracowników, aby uniknąć zagrożenia.

24. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, lub brak doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem osoby dorosłej lub są przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieć zagrożenia.

25. Upewnij się, że dzieci nie bawią się urządzeniem.

26. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie powinny się podłączać, ustawiać ani czyścić urządzenia, ani wykonywać czynności serwisowych.

27. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

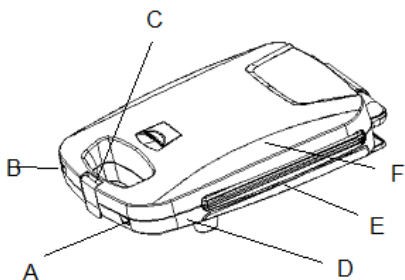
28. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie działa.

**Żywotność - 2 lata. Przed wprowadzeniem do eksploatacji okres trwałości jest nieograniczony.**

DODATKOWE ZABEZPIECZENIE NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA, JEŻELI PRZEWÓD LINIOWY WYSWIETLA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIE LUB JEŚLI URZĄDZENIE DZIAŁA PRZERWANE-LY LUB ZATRZYMUJE PRACĘ CAŁKOWICIE ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

## OPIS



- A. Lampa gotowości
- B. Lampa gotowości
- C. Uchwyt do zaciskania
- D. Dolna obudowa
- E. Płyta grzewcza
- F. Górna obudowa

**UWAGA:** Podczas korzystania z urządzenia OPIEKACZ po raz pierwszy, po rozpakowaniu opiekacza do kanapek, otwórz pokrywę, dokładnie wyczyść powierzchnie do gotowania, ubijając wilgotną gąbką i wysusz powierzchnie papierowym ręcznikiem. Aby uzyskać najlepszy efekt, przygotuj nieprzywierającą powierzchnię za pomocą ręcznika papierowego, aby wytrzeć cienką warstwę tłuszczu roślinnego lub oleju na nieprzywierającą powierzchnie opiekacza do kanapek.

## UWAGA:

Podczas przenoszenia tego produktu zawsze używaj rękawic ochronnych, rękawic lub rękawic ochronnych, aby uniknąć pary lub innych oparzeń.

## Jak robić kanapki

1. Zawsze podgrzewaj przed użyciem. Podczas przygotowywania wypełnień podłącz przewód do gniazdka elektrycznego o napięciu 220 V.

2. Kontrolka zapali się, gdy wtyczka zostanie podłączona do głównego gniazda; pozostanie włączony podczas podgrzewania, lampka kontrolna zgaśnie, gdy urządzenie zostanie podgrzane.

## UWAGA:

Zawsze podgrzewaj przed użyciem.

3. Delikatnie posmaruj obie płyty grzejne niewielką ilością oleju roślinnego lub sprayu nieprzywierającego i zamknij obudowę opiekacza, aby się nagrzała.

4. Rozpocznij ogrzewanie. Po około 3 minutach czerwone światło zgaśnie, wskazując, że opiekacz jest gotowy do użycia.

5. Przygotuj kanapki, masując chleb na zewnętrznych powierzchniach i umieszczając w nim pożądane składniki. Podnieś zapadkę i otwórz opiekacz.

Umieść kanapki na płytach grzewczych.

## UWAGA:

powierzchnia do gotowania jest gorąca; ostrożnie.

6. Zamknij obudowę, aby zapewnić równomierne ułożenie kanapki. Zablokuj zapadkę zabezpieczającą. Normalne czasy gotowania wynoszą 3 ~ 6 minut dla każdej kanapki. Czerwone światło włącza się i wyłącza, ponieważ termostat utrzymuje opiekacz do kanapek w odpowiedniej temperaturze pieczenia.

## UWAGA:

Urządzenia nie wolno obsługiwać w pozycji otwartej.

7. Wyjmij kanapki z płyt grzewczych za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki. Uważaj na swoje piaskownice, nadzienia będą dość gorące. Pozwól się

ochłodzić przez kilka minut przed przyjemnością.  
8. Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający i pozwól opiekaczowi ostygnąć.

### **PRZEPISY:**

#### ***Klasyczna kanapka***

Składniki:

- Chleb tostowy - 4 kromki
- Szynka - 40 g
- Pomidor - 1 szt.
- Ser - 40 g
- Masło - 1 kg.
- Pietruszka - według twojego gustu

Przygotowanie:

1. Posmarować grzanki masłem.
2. Na grzankach włożyć plasterki szynki, sera, pomidora i pietruszki.
3. Pokryj je innymi grzankami, połóż na ruszcie i opuść pokrywę. Piecz, aż będziesz gotowy.

#### ***Kanapka z kurczakiem***

Składniki:

- Chleb - 4 plasterki
- Masło - 50-60 g
- Majonez - 2-3 tbs.
- Gotowany filet z kurczaka - 150 g
- Koper włoski
- Sałata

Przygotowanie:

1. Pokrój gotowanego i schłodzonego fileta z kurczaka, dodać trochę kopru.
2. Dodaj trochę majonezu, aby nadzienie nie było suche.
3. Osuszyc zewnętrzne strony grzanek masłem.
4. Umieść nadzienie na grzankach. Nie wkładaj zbyt dużo nadzienia, w przeciwnym razie opiekacz nie zablokuje się.
5. Pokryj je innymi grzankami. Nie zapomnij, że strona z masłem powinna być zwrócona w stronę płyty.
6. Zamknij opiekacz i gotuj, aż kanapki będą gotowe.

#### ***Amerykańska słodka kanapka***

Składniki:

- Masło - 20 g
- Chleb tostowy - 2 kromki
- Masło orzechowe - 2 kg.
- Jam - 2 tbs.

Przygotowanie

1. Rozgrzej opiekacz do kanapek.
2. Wysmaruj tosty masłem orzechowym i dżemem.
3. Pokrywaj innym tostem. Posmaruj zewnętrzne strony masłem.
4. Przygotuj opiekacz do kanapek aż do złocistego brązu.

#### ***Wędzone kiełbaski i gofry serowe***

Składniki:

- Mąka - 300 g
- Mleko - 200 ml
- Masło - 100 g
- Jajka - 2 szt.
- Wędzona kiełbasa - 100 g
- Miękki ser - 100 g
- Soda - 0,5 łyżeczki.
- Ocet winny
- Sól pieprz

Przygotowanie

1. Ubij jajka z solą i mielonym pieprzem.
2. Wymieszaj mleko z roztopionym masłem i mąką i wymieszaj, aż będzie gładkie.
3. Dodaj pokrojoną kiełbasę, startego sera, trochę sody zgaszonej octem i ubitymi jajkami. Dokładnie wymieszać.
4. Rozgrzej gofrownicę. Umieść trochę ciasta w każdym slocie.
5. Smażyć na złoty kolor.

#### ***Gofry z płatkami owsianymi***

Składniki:

- Mąka - 100 g
- Brązowy cukier - 50 g
- Olej roślinny - 1/2 filiżanki
- Gazowana woda mineralna - 1/2 szklanki

- Woda - 1 szklanka
- Proszek kakaowy - 1 tbs.
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki.
- Płatki owsiane - 120 g

Przygotowanie

1. Wlej wrzącą wodę do płatków owsianych. Zostaw do schłodzenia.
2. Przesiej mąkę.
3. Dodaj cukier i proszek kakaowy. Dokładnie wymieszaj.
4. Wymieszaj mieszaninę z płatkami owsianymi.
5. Dodaj olej roślinny i mieszaj, aż będzie gładki.
6. Dodaj proszek do pieczenia i natychmiast wlej wodę gazowaną. Ponownie dokładnie wymieszaj.
7. Wysmaruj płyty grzewcze olejem roślinnym.
8. Rozgrzej gofrownicę. Połóż łyżkę ciasta na płycie grzewczej. Piec aż do złotego koloru.

#### ***Okłady Lavash z kurczakiem***

Składniki:

- Filet z kurczaka - 600 g
- Cienki lavash - 4 szt.
- Pomidory - 2 szt.
- Zieloni na sos
- Jogurt o niskiej zawartości tłuszczu - 200 ml
- Cytryna - 1 szt.
- Czosnek - 4 ząbki (1 na marynatę)
- Curry w proszku - ¼ łyżeczki.

- Mielony kminek - ¼ łyżeczki.
- Oliwa z oliwek - 1 tbs.
- Sól pieprz

#### Przygotowanie

1. Pokrój filet z kurczaka w małe batoniki i włóż je do marynaty z ½ soku z cytryny, oliwy z oliwek i przypraw. Umieść kurczaka w lodówce na 15-20 minut.
2. Zrób sos z jogurtu, soku z cytryny i drobno posiekanego czosnku.
3. Dobrze usmażyć paski kurczaka po obu stronach.
4. Owiń gotowanego kurczaka w lavash razem z sałatą i pomidorami. Następnie grill Lavash owija obie strony.
5. Podawać z sosem.

### Grillowana papryka z owczym serem

#### Składniki:

- Papryka - 8-10 sztuk.
- Ser owczy - 150 g
- Oliwa z oliwek - 2 kg.
- Czosnek - 1 ząbek
- Sól

#### Przygotowanie

1. Umij i wytrzyj paprykę, pokrój je na cztery segmenty, usuń nasiona. Spłaszcz segmenty.
2. Grilluj paprykę, aż będą gotowe.
3. Połóż grillowaną paprykę na talerzu, połóż na nich pokrojony w kostkę ser owczy i posiekany czosnek. Dopraw solą i oliwą z oliwek.

### Battercakes

#### Składniki:

- Jajka - 1 szt.
- Cukier - 50 r
- Masło - 50 g
- Mleko - 1/4 l
- Mąka - 125 g
- Sól - szczypta

#### Przygotowanie

Utrzyj jajko z cukrem, dodaj stopiony masło, a następnie na przemian mleko i mąkę. Pozostaw ciasto na 10-15 minut. Nasmaruj gofrownicę olejem roślinnym. Podgrzej gofrownicę. Wypełnij dolną powierzchnię grzewczą ciastem. Piec do ugotowania.

### Placki z maślanek i bananami w sosie karmelowym

#### Składniki:

- Jajka - 2 szt.
- Cukier - 150 r
- Sól - szczypta
- Maślanek - 500 ml
- Mąka - 350 g
- Soda oczyszczona - ½ łyżeczki.
- Banany - 2 szt.
- Masło - 70 g

### Przygotowanie

#### Naleśniki:

1. Ubij jajka z 100 g cukru. Dodaj maślanek i sól i kontynuuj mieszanie.
2. Dodaj mąkę, sodę i zagniataj ciasto.
3. Podgrzej gofrownicę. Wypełnij dolną powierzchnię grzewczą ciastem. Piec do ugotowania.

#### Sos:

Roztop masło z resztą suger na rozgrzanej patelni. Pokrój banan na duże pierścienie i lekko podsmaż je w sosie karmelowym.

### KONSERWACJA

To urządzenie wymaga niewielkiej konserwacji. Nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie próbuj sam go naprawiać. Skonsultuj się z wykwalifikowanym personelem, jeśli potrzebne jest serwisowanie.

### CZYSZCZENIE

- Zawsze należy odłączyć ten opiekacz od źródła zasilania i poczekać, aż ostygnie przed czyszczeniem.
- Nie ma potrzeby osobnego zabierania piaskarki do czyszczenia. Wysuszyć papierowym ręcznikiem, aby wchłoniąć nadmiar oleju. Zetrzyj okruchy z rowków i przetrzyj wilgotną szmatką i łagodnym mydłem.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie. Unikaj używania zarysowań lub ostrych naczyń, ponieważ porysują nieprzywierającą powierzchnię.
- Nie używaj środków czyszczących ani środków do czyszczenia piekarników na płytach grzewczych.
- Aby wyczyścić uchwyty i inne części, użyj wilgotnej szmatki z łagodnym mydłem.
- Jeśli jakiegokolwiek wypełnienie będzie trudne do usunięcia, należy wlać trochę oleju kuchennego na talerz i wytrzeć po 5 minutach, gdy wypełnienie zmięknie. **OSTROŻNIE: NIE WOLNO WRAZAC W WODZIE**

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Zaleca się, aby produkt był przechowywany w warunkach magazynowych lub domowych i transportowany dowolnym publicznym transportem zamkniętym w dostępnym indywidualnym opakowaniu konsumenckim. Miejsce przechowywania (transport) nie powinno być narażone na wilgoć, bezpośrednio działanie promieni słonecznych i powinno wykluczać możliwość mechanicznego uszkodzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, powinno być zabezpieczone przed kurzem i

przechowywane w czystym, suchym miejscu.

#### **DANE TECHNICZNE**

Moc: 1200 W  
Napięcie: 220-240 V  
Częstotliwość: 50 Hz  
Prąd: 5,4 A  
Waga netto: 4,60 kg  
Waga brutto: 4,90 kg

#### **ZESTAW**

Opiekacz kanapek 1  
Płyty kanapkowe 1  
Płyty grillowe 1  
Płyty wafelowe 1  
Talerze na ciasto 1  
Taca na olej 2  
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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o zużytym 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 zapewnia 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 nieposortowanymi odpadami. Takie działania przyniosą korzyści dla środowiska. Informacja o adresach punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzielają jednostki samorządu terytorialnego. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian dotyczących charakterystyk technicznych i wyglądu wyrobów.

# Saturn®

#### **Warunki gwarancji**

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu przez klienta wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

1. Reklamowany towar powinien spełniać podstawowe normy higieny
2. Reklamowany towar nie może wykazywać jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, transportowych, śladów niewłaściwego przechowywania lub montażu.
3. Reklamowany towar nie może być uszkodzony z przyczyn niewłaściwej eksploatacji (niezgodnej z instrukcją obsługi)
4. Reklamowany towar nie może mieć żadnych śladów wskazujących na próbę samodzielnego naprawiania produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem sprzętu (jeżeli



dotyczy sprzętu przeznaczonego do eksploatacji w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego), wadliwego przechowywania, wadliwego podłączenia do instalacji.

5. Wymiana/Naprawa odbywa się na podstawie paragonu zakupu towaru oraz uzupełnionej karty gwarancyjnej.

6. Każdy reklamowany artykuł musi posiadać oryginalne, nieuszkodzone opakowanie, umożliwiające jego odpowiednią ochronę podczas transportu przez firmę kurierską. Dopuszczalne jest zastosowanie opakowania zastępczego, jednak musi ono gwarantować odpowiednią ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu.

7. Ujawnione w okresie gwarancyjnym wady fabryczne usuwane będą bezpłatnie w terminie do 14 dni, a w przypadkach szczególnych w okresie do 21 dni licząc od daty dostarczenia urządzenia do Serwisu Gwaranta.

8. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z konserwacją, czyszczeniem i regulacjami opisanymi w instrukcji obsługi lub instrukcji montażowej.

Produkt nie podlega gwarancji, jeżeli:

1. Usterka wynika ze zwykłego zużycia
2. Usterka była widoczna podczas zakupu
3. Produkt był używany niezgodnie z instrukcją obsługi.
4. Użytkownik nie może udowodnić legalnego zakupu produktu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (brak

paragonu lub faktury zakupu, nieczytelny dokument).

5. Uszkodzony lub zmieniony numer seryjny urządzenia

6. Uszkodzenie z przyczyn działania siły wyższej

Gwarancją nie są objęte części zużyte w trakcie eksploatacji (na przykład filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki).

Serwis gwarancyjny wykonuje Ogólnopolska Sieć Serwisowa Arconet Sp. z o.o.

Lista serwisów jest dostępna na stronie: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)

Reklamacje można też zgłaszać

- pisemnie na adres [infolinia@arconet.pl](mailto:infolinia@arconet.pl)

- lub telefonicznie pod numerem 801 44 33 22 albo z telefonów komórkowych +48 221005965

Infolinia jest czynna OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 8.00-17.00

Karta gwarancyjna				
Wyrób:				
Nr.fab:				
Data sprzedaży:				
Pieczętka sklepu			Pieczętka sprzedawcy	

Data zgłoszenia	Opis na- prawy	Data wy- konania	Podpis i pieczęćka monterka