

# Saturn®

## ST-CO9151 KOMBIWAR



## **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 sprzęcie 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 uchwytu i połóż 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.

### **Wprowadzenie**

Multifunkcyjny piekarnik halogenowy zakończył erę tradycyjnego przygotowywania potraw. Podczas pracy piekarnik halogenowy wytwarza obieg gorącego powietrza, co sprawia, że potrawy są podgrzewane równomiernie. Tak przygotowane potrawy zachowują naturalny smak i wartości odżywcze.

Piekarnik halogenowy został zaprojektowany z dbałością o szczegóły i ma atrakcyjny wygląd. Posiada kontrolę temperatury (termostat) w przedziale 65 – 250°C oraz timer do 60minut. Możesz wybrać temperaturę i czas pieczenia. Gorące powietrze wewnątrz piekarnika nigdy nie przypali jedzenia, nie będzie również wytwarzany dym. Twoja kuchnia stanie się wolna od zanieczyszczeń i bezpieczna.

Piekarnik halogenowy sprawi, że przygotowanie potraw będzie łatwe i przyjemne.

### **Sposób użycia**

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka o odpowiednich parametrach. Nie podłączaj jednocześnie kilku urządzeń elektrycznych do tego samego gniazdka.

2. Przełącz timer zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pożądanego czasu - włączy się czerwona lampka.

3. Ustaw pokrętkę kontroli temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pożądanej temperatury – włączy się zielona lampka. Piekarnik konwekcyjny rozpocznie pracę.

4. Zielona lampka może wyłączyć się przed upłynięciem wskazanego czasu pieczenia. Jest to znak, że temperatura osiągnęła pożądaną wysokość.

5. Kiedy temperatura spadnie, piekarnik automatycznie włączy nagrzewanie, co zasygnalizuje ponownie włączająca się zielona lampka.

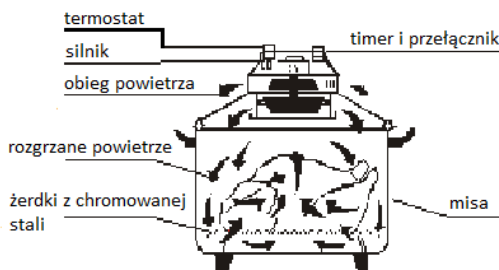
### **Ważne**

1. Nie kładź rozgrzanej pokrywy bezpośrednio na blacie, aby uniknąć przypalenia blatu. Połóż pokrywę na żaroodpornej powierzchni.

2. Górna część urządzenia na pokrywie nie powinna być myta wodą. Czyść pokrywę miękką szmatką.

3. Korpus urządzenia może być czyszczony dopiero po całkowitym wystygnięciu.

### **Części składowe:**



### **Cechy:**

#### **1. Multifunkcyjny:**

Z obiegiem gorącego powietrza i skalą temperatur 65-250°C, piekarnik ma wiele funkcji:

- a. Przygotowanie potraw na różny sposoby, w tym pieczenie, grillowanie, opiekanie, zapiekanie i barbecue.
- b. Szybkie rozmrażanie zamrożonych produktów
- c. Suszenie i dezynfekcja

## **2. Obniżanie poziomu cholesterolu**

Badania naukowe dowodzą, że wysoki poziom cholesterolu odpowiada za częstsze występowanie chorób serca i układu krążenia. Gorące powietrze wytwarzane wewnątrz piekarnika konwekcyjnego wytapia tłuszcz i tym samym ogranicza ilość cholesterolu do minimum. Wynika z tego, że przygotowywanie potraw w piekarniku konwekcyjnym jest bardziej korzystne dla zdrowia.

## **3. Oszczędzanie czasu i energii**

Dzięki wysokiej wydajności obiegu gorącego powietrza w piekarniku, czas przygotowania potraw i zużycie energii zostają ograniczone do minimum. Nasze testy wykazały oszczędność do 20% energii w stosunku do tradycyjnych piekarników.

## **4. Zachowanie naturalnego smaku i wartości odżywczych**

Wysoka temperatura i długi czas pieczenia zawsze zmieniają smak potraw i obniżają ilość wartości odżywczych. Temperatura i ustawienia timera w piekarniku halogenowym mogą rozwiązać ten problem.

### **Tabele informacyjne**

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
250°C	15-20min	Smażenie bez oleju

### **Wszystkie parametry należy dostosować do rozmiaru przygotowywanej porcji**

#### **★ Zapiekanie**

- połóż porcję jedzenia na ruszcie
- Przy grubych kawałkach mięsa, obróć mięso po połowie czasu pieczenia.
- Tak jak przy pieczeniu, czas zapiekania może zmienić się w zależności od wielkości i ilości kawałków.

#### **★ Gotowanie na parze**

- Warzywa możesz gotować na parze w czasie gdy przygotowujesz danie główne: umieść warzywa w kieszonce z folii aluminiowej, dodaj kilka kropel wody i zamknij kieszonkę.
- Możesz również dodać odrobinę wody z przyprawami na dno pojemnika, aby gotować na parze ryby lub warzywa.

#### **★ Smażenie**

- Możesz otrzymać efekt smażenia frytek w głębokim oleju, maczając pokrojone ziemniaki w wielonienasyconym oleju jadalnym, następnie odsączając nadmiar oleju i postępując zgodnie z odpowiednimi ustawieniami temperatury i czasu.
- Aby przygotować smażonego kurczaka, zanurz kawałki kurczaka w roztopionym maśle, odsącz nadmiar tłuszczu i postępuj zgodnie z parametrami podanymi w tabeli.

## ★ Tosty

- Możesz otrzymać idealnie zapieczone tosty w piekarniku bez uprzedniego rozgrzewania. Po prostu połóż chleb na żerdkach i zapiekaj. Będzie kruchy na zewnątrz i miękki w środku.

- Możesz również zapiekać przez kilka minut w maksymalnej temperaturze czerstwe przekąski (krakersy, chipsy, ciastka), aby przywrócić im kruchość.

## ★ Rozmrażanie

- Rozmrażanie w piekarniku konwekcyjnym odbywa się bardziej równomiernie niż w kuchence mikrofalowej. Ustaw temperaturę na 100°C i sprawdzaj co 5-10 minut.

## Ogólne zasady użytkowania

- Pamiętaj, aby układać potrawy równomiernie, aby zapewnić swobodny przepływ gorącego powietrza wokół jedzenia.

- Kiedy korzystasz z przepisu po raz pierwszy, sprawdzaj proces pieczenia przez szklaną misę, po zakończeniu pieczenia sprawdź, czy potrawa nie jest surowa w środku.

- Aby uniknąć przywierania potraw do dna piekarnika, spryskaj dno sprayem przeciwko przywieraniu.

- Piekarnik posiada funkcję samooczyszczania. Wlej niewielką ilość wody na dno i ustaw temperaturę 100°C na 10-12 minut.

- Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, dodaj nieco detergent do wody i wytrzyj zanieczyszczenia.

## Wybrane przepisy

### Homar

*Składniki:*

Homar 1 kg, sok imbirowy, sól, cukier, likier, pieprz

Obtocz homara w soli i zostaw na 10-15min, następnie umieść w piekarniku i piecz przez 12-15min w temperaturze 140-160°C.

### Chrupiący kurczak

*Składniki:*

Kurczak, skrobia, wino, roztopiony cukier, miód, ocet winny, ciepła woda

1. Umyj kurczaka, zamocz kolejno we wrzącej, a następnie zimnej wodzie.

2. Zmiksuj skrobię, roztopiony cukier, miód i ocet winny w niewielkiej ilości wody. Posmaruj mieszkanką kurczaka za pomocą pędzelka. Kiedy kurczak przeschnie, umieść go w piekarniku.

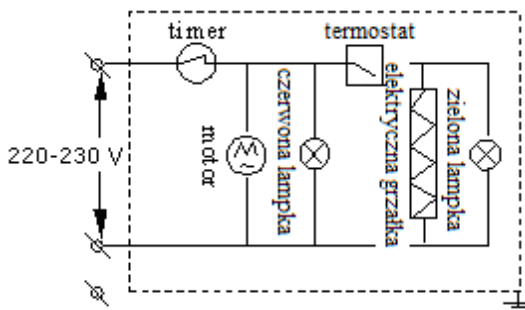
3. Piecz kurczaka przez 20 min w temperaturze 150 – 200°C. Następnie ponownie nałóż panierkę i piecz 10 min w niskiej temperaturze.

### Wskazówki przygotowania

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
Skrzydółka 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

### Schemat elektryczny



### Komplet:

Piekarnik konwekcyjny	1
Pierścień powiększający	1
Płyta do zapiekania	1
Steamer	1
Wysoki ruszt	1
Niski ruszt	1
Szczypce	1
Instrukcja obsługi z gwarancją	1
Opakowanie	1

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc:	1400 W
Napięcie znamionowe:	220-240 V
Częstotliwość znamionowa:	50 Hz
Prąd znamionowy:	6,4 A
Pojemność:	12-17 l



Możesz pomóc w ochronie środowiska!

Uprzejmie prosimy o przestrzeganie miejscowych przepisów: Przekazuj zepsute urządzenia elektryczne do odpowiednich centrów utylizacji odpadów.

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

Uprzejmie prosimy o przestrzeganie miejscowych przepisów: Przekazuj zepsute urządzenia elektryczne do odpowiednich centrów utylizacji odpadów.

### **Informacja o postępowaniu ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o użytym 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 użytego sprzętu elektrycznego lub sprzedawcy, przy zakupie nowego sprzętu tego samego rodzaju.
3. Umieszczony obok symbol kosza oznacza, iż użyty sprzęt zostanie poddany procesowi przetwarzania lub odzysku, co zapewnia ochronę zdrowia ludzi oraz ochronę środowiska.
4. Za nie przekazanie użytego sprzętu punktom zbierania lub umieszczenie go łącznie z innymi odpadami grozi kara grzywny (Ustawa z dnia 29.07.2005 o użytym 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. Informacji o adresach punktów zbiórki użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzielają jednostki samorządu terytorialnego. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian dotyczących charakterystyk technicznych i wyglądu wyrobów.

# Saturn<sup>®</sup>

### 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:				
Pieczęć sklepu				Pieczęć sprzedawcy

Data zgłoszenia	Opis naprawy	Data wykonania	Podpis i pieczęć montera



