

Saturn[®]

ST-EC1076

Electric oven

Электрическая печь

Електрична піч

RU

Электрическая печь

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве. Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

Перед использованием электроприбора внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Срок гарантийного обслуживания прибора составляет 2 года при соблюдении условий эксплуатации прибора согласно инструкции.

Характеристика электрической печи

Внешняя поверхность электрической печи покрыта специальной электростатической краской. Внутренняя поверхность покрыта сплавом алюминия и цинка, поддоны - эмалированные. Не кладите тяжелые и легковоспламеняющиеся предметы на печь. Пользуйтесь электрической духовкой в местах, не доступных детям. Не касайтесь поверхности печи влажными руками или влажной тканью во время работы печи. После окончания работы электрической печи, отключите ее от сети и дайте ей остыть.

Меры безопасности

Следующие меры безопасности являются основными при регулярном использовании электрических приборов. При первом использовании, рекомендуем включить электрическую печь с открытой дверцей на протяжении 10 минут. Краска и смазочное масло, которое осталось после производства, испарятся и не повлияют на продукты при дальнейшем приготовлении.

Рабочее напряжение АСС 220 - 230 В. Пользуйтесь электрической печью при наличии электрической розетки 16 А с предохранительным заземлением.

Поставьте электрическую печь на ровную и термостойкую поверхность. Во время работы электрической печи металлические и стеклянные части нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним руками.

Инструкции по использованию

Включите устройство в электросеть. Для приготовления пищи используйте специальный регулятор для установки температуры.

При использовании двух дек, разложите продукты отдельно и поместите их в слоты электрической духовки. Возможно менять деки местами в процессе приготовления. Если Вы видите что блюдо готово, вынимайте его из печи.

Дайте остыть только что вынутому блюду из духовки 5 минут и подавайте к столу.

Очищение и уход

Сначала отключите печь от электросети. Дайте ей полностью остыть.

Не используйте для очищения легковоспламеняющиеся и абразивные вещества, такие как кислоты, растворители и бензин.

Не используйте порошковые моющие средства. Внутреннюю и внешнюю поверхность электрической печи очищайте мягкой слегка влажной тканью, смоченной в жидком моющем средстве или мыле. Не мойте устройство под проточной водой, избегайте попадания воды в устройство.

Работа электрической печи

Когда переключатель нагревательных элементов находится в 3 положении «=», верхний и нижний нагревательные элементы срабатывают одновременно. Регулятором температуры можно установить температуру от 50 °С до 320 °С. Перед началом работы, заранее разогрейте электрическую духовку на протяжении 10 минут. Не включайте печь, не установив температуру приготовления при помощи регулятора температуры.

Таймер

Перед началом работы установите время. Максимальное время таймера - 90 минут. По окончании работы таймера звучит сигнал. В электрических духовках питание выключается автоматически. Чтобы отключить таймер, возвратите его в положение «0».

Внимание

В случае если регулятор температуры и переключатель нагревательных элементов включены, но время приготовления не установлено или регулятор установки времени не находится в положении «ON»

(«включение»), электрическая печь работать не будет.

Положение 1	Нижний нагревательный элемент Приготовление пищи и жарка	
Положение 2	Верхний нагревательный элемент Приготовление пищи и жарка	
Положение 3	Верхний и нижний нагревательные элементы Приготовление пищи и жарка	

Блюдо	Время приготовления (мин.)	Температура
Цыпленок	50-60	240 - 250
Сметанный пирог	20-30	160 - 170
Шарлотка	20-25	170 - 180
Фруктовый пирог	20-30	170 - 180
Пирожное	35-40	160 - 170
Пицца и кондитерские изделия	40-50	150 - 175
Печенье	20-35	150 - 160
Баранина	35-45	175 - 200
Рыба	20-35	160 - 175

Внимание

Будьте осторожны, следите за тем, чтобы прибор не упал на пол или другую твердую поверхность. Если это произошло,

немедленно отключите прибор от сети. При падении могут повредиться определенные детали прибора. Проверьте прибор в авторизованном сервисном центре перед последующей эксплуатацией. Запрещается использовать устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта. Стекло не подлежит гарантийному обслуживанию. Когда стекло разогрето, следите за тем, чтобы на него не попала вода. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям в возрасте до 14 лет.

Рецепт приготовления курицы-гриль

Для приготовления курицы – гриль нанижите ее на шампур и поместите в электрическую печь. Зафиксируйте концы шампура внутри духовки в специальных отверстиях. В противень налейте две стакана воды. Выберите нужный режим «курица - гриль» и отрегулируйте время приготовления на таймере. После завершения приготовления подавайте к столу!

Технические характеристики:

Напряжение 220-230В
Частота 50Гц
Мощность 1200 Вт
Сила тока 5,45А

Комплектность:

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ 1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ 1
УПАКОВКА 1

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за



собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

Электрична піч

Шановний покупець!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

Перед використанням електроприладу уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації.

Термін гарантійного обслуговування приладу складає 2 роки при дотриманні умов експлуатації приладу згідно інструкції.

Характеристика електричної печі

Зовнішня поверхня електричної печі вкрита спеціальною електростатичною фарбою. Внутрішня поверхня вкрита сплавом алюмінію та цинку, піддони – емальовані.

Не кладіть важкі та легко займисті предмети на піч. Користуйтеся електричною піччю в місцях, не доступних дітям.

Не торкайтеся поверхні печі вологими руками або вологою тканиною під роботи печі. Після закінчення роботи електричної печі, відключіть її від мережі і дайте їй охолонути.

Важливі заходи безпеки

Наступні заходи безпеки є основними при регулярному використанні електричних приладів.

При першому використанні, рекомендуємо ввімкнути електричну піч з відкритою дверцею протягом 10 хвилин. Фарба та мастило, що залишилося після виробництва, випаруються та не вплинуть на продукти при подальшому готуванні.

Робоча напруга AC 220 – 230 В.

Користуйтеся електричною піччю при наявності електричної розетки 16 А з запобіжним заземленням.

Поставте електричну піч на рівну та термостійку поверхню. Під час роботи електричної печі металеві та скляні частини нагріваються, тому не торкайтеся їх руками.

Інструкції з використання

Ввімкніть до електромережі.

Для приготування їжі використовуйте спеціальний регулятор установки температури.

При використанні двох дек, розкладіть страву окремо та помістіть їх до слотів електричної духовки. Можливо міняти деки місцями в процесі приготування. Якщо Ви бачите що страву готова, виймайте її з печі.

Дайте охолонути щойно вийнятій страві з печі 5 хвилин та подавайте до столу.

Очищення та догляд

Спочатку відключіть електричну піч від мережі. Дайте їй повністю охолонути.

Не використовуйте для очищення легкозаймисті та абразивні речовини, такі як кислоти, розчинники та бензин.

Не використовуйте порошкові миючі засоби. Внутрішню та зовнішню поверхню духової печі, очищайте м'якою ледь вологою ганчіркою, змоченою в рідкому засобі або милі. Не мийте піч під протічною водою, уникайте потрапляння води в пристрій.

Робота духової печі

Коли перемикач нагрівальних елементів перебуває в 3 положенні «=», верхній та нижній нагрівальні елементи спрацьовують одночасно.




Регулятором температури можна встановити температуру від 50 С° до 320 С°. Перед початком роботи, заздалегідь розігрійте електричну піч протягом 10 хвилин. Не вмикайте електричну духовку, не встановивши температуру приготування за допомогою регулятора температури.

Таймер

Перед початком роботи встановіть час. Максимальний час таймера – 90 хвилин. По закінченню роботи таймеру пролунає сигнал. В електричних духовках живлення вимикається автоматично. Щоб вимкнути таймер, поверніть його в положення «0».

Увага

У разі якщо регулятор температури і перемикач нагрівальних елементів включені, але час приготування не встановлено або регулятор установки часу не знаходиться в положенні «ON», електрична піч працювати не буде.

Положення 1	Нижній нагрівальний елемент Приготування їжі та смаження	
Положення 2	Верхній нагрівальний елемент Приготування їжі та смаження	
Положення 3	Верхній та нижній нагрівальні елементи Приготування їжі та смаження	

Страви	Час приготування (хв.)	Температура
Курча	50-60	240 - 250
Сметаний пиріг	20-30	160 - 170
Шарлотка	20-25	170 - 180
Фруктовий пиріг	20-30	170 - 180
Тістечка	35-40	160 - 170
Піца та кондитерські вироби	40-50	150 - 175
Печиво	20-35	150 - 160
Баранина	35-45	175 - 200
Риба	20-35	160-175

Увага

Будьте обережні, стежте за тим, щоб прилад не впав на підлогу або іншу тверду поверхню. Якщо це сталося, негайно вимкніть прилад від мережі. При падінні можуть пошкодитися певні деталі приладу. В даному випадку прилад повинен бути перевірений в авторизованому сервісному центрі перед подальшою експлуатацією. Забороняється використовувати пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережний шнур, штепсельна вилка і т. д.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно. Зверніться в авторизований сервісний центр для кваліфікованого огляду та ремонту. Скло не підлягає гарантійному обслуговуванню. Коли скло розігріто, стежте за тим, щоб на нього не потрапила вода. Цей пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям у віці до 14 років.

Рецепт приготування курки-гриль

Для приготування курки – гриль настроміть її на шампур та помістіть у піч. Закріпіть кінці шампура всередині печі в спеціальні отвори. У деко налейте дві склянки води. Оберіть потрібний режим «курка - гриль» та відрегулюйте час приготування на таймері. Після закінчення приготування подавайте до столу!

Технічні характеристики:

Напруга 220В
Частота 50Гц
Потужність 1200 Вт
Сила струму 5,45 А

Комплектність:

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ 1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 1
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ 1
УПАКОВКА 1

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДО ВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право внести зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.