

Saturn[®]

ST-EC 1072

Electric oven

Электрическая печь

Електрична піч

Electric oven

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

Please read this operating manual carefully

Device, which you purchased, has 2 years guaranty against all manufacturing defects, to be arisen , when you operate the device as stated in the operating manual.



Features of Oven

- Exterior of oven is coated with electrostatic powder paint. Interior body is aluzing coating, trays are enamel coating.
- Do not put heavy and flammable objects on your oven. Always operate your oven in the places, where small children can not reach.
- When your oven is hot, do not touch the oven with wet cloth and by hand. When you finish your work with the oven, firstly unplug it and do not move it before cooling.

Important safety measures

- Following basic safety measures should be followed continuously while the electrical devices are operated.
- We recommend you to operate your oven as empty and with open glass for 10 minutes in the first operation. Thus , first steam and odor , which is constituted by paint and manufacturing oil wastes against the heat, will remove from the oven and it will not become permeated with your food.
- Operation voltage of your oven is AC 220 – 230 V
Operate your oven in the grounding plug with 16 A fuse
- Put your oven on a smooth and fireproof ground. As glass and metal parts will get heated while your oven is operating, do not touch these parts with bare hands.

Important operating instruction

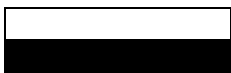
- Switch on to power supply
Set your cooking heat by using thermostat setting button.
- If you use double tray, place your meal into special trays of your oven and push them. When you consider that top part of meal in the top tray, cooks, change places of top tray with the bottom tray. When top of the tray , which you put from bottom to top, your meal is ready for dinning table.
- Take your cooked meal for rest inside your oven for 5 minutes and then serve it.

Cleaning and maintenance

- Firstly unplug it. Pay attention that your oven is not hot. Do not use flammable and abrasive substances such as acid, thinner and gasoline for cleaning.
- Do not use powder detergent. Wipe interior and exterior surfaces and accessories with soapy or liquid detergent and soft a bit damp cloth.
- While cleaning your oven, do not wash it in the tap. Avoid the water contact certainly.

Operation of oven

- When the 3rd position in the control button table is brought to «=», bottom and top resistances operate together.
- You can set thermostat button into any temperature in the range of 50 C ° - 320 C °. Heat the device for 10 minutes before start. Do not operate your oven before putting the thermostat into use.

Position 1	Cooking and frying Bottom resistance	
Position 2	Cooking and frying Top resistance	
Position 3	Cooking and frying Bottom and top resistance	

OPERATION SCHEMA FOR OVEN-HOTPLATES

HEATING ELEMENTS				
OVEN SELECTOR SWITCH	THERMOSTAT	LOWER ELEMENT 600 W	UPPER ELEMENT 600 W	BOTH ELEMENT 600+600 W
ON	ON			

PLATES					
2 PLATES	PLATE SELECTOR SWITCH	SMALL PLATE Ø 85 450W	LARGE PLATE Ø 145 1000W	LARGE PLATE Ø 145 1000 W	LARGE PLATE Ø 145 1000+1000 W
	ON				

Important

When the cable of oven is damaged, it should be replaced only by the technical service. Otherwise, you can be exposed to the electrical shock. Glass is not covered by the guaranty. Do not splash water while glass is hot.

Foods	Cooking Periods (Min.)	Degree
Chicken	50-60	240-250
Cream cake	20-30	160-170
Apple cake	20-25	170-180
Fruit cake	20-30	170-180
Cake	35-40	160-170
Pizza and pastry	40-50	150-175
Biscuits	20-35	150-160
Mutton	35-35	175-200
Fish	20-35	160-175

Caution

Pay attention not to run down the device during operation, firstly unplug it. It's parts may be broken and device may be damaged during falling. In this case, have device checked by authorized service before operation.

Warning

Handling and transportation. It is required to perform transportation of device its own original box. Plastic parts may be broken during incorrect packaging. Its electrical parts may be damaged. This device must be grounded. Unplug it while it is operating for repair purpose.

Warning

Handling and transportation. It is required to perform transportation of device its own original box. Plastic parts may be broken during incorrect packaging. Its electrical parts may be damaged. This device must be grounded. Unplug it while it is operating for repair purpose.

Warning

All kinds of repair and reparation related to this device are performed only by Authorized Technical Services. Any repair and reparation attempt, performed by the people other than our Authorized Services, shall cause removal of consumer rights completely. All spare parts related to this device can be supplied in Authorized Technical Services.

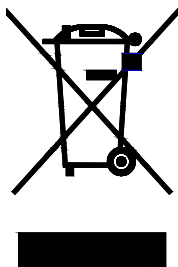
Specifications:

Voltage	220-230 V
Frequency	50 Hz
Power	1200 W
Rated current	5,45 A

Note: this electric oven is not equipped with the power regulator.

Set:

Electric oven	1
Instruction Manual	1
Warranty Book	1
Package	1



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

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.

Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте инструкцию.

Приобретенный Вами прибор имеет гарантию 2 года, от производственных недостатков, но при условии использования 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 легко воспламеняющиеся предметы на - печь. Пользуйтесь электрической духовкой в местах не доступных детям. Не прикасайтесь влажной рукой или тряпкой когда электрическая печь работает. После окончания работы электрической печи, выключите ее от питания, и не передвигайте, пока не остынет.

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.

Рабочее напряжение АСС 220 - 230 В.

Пользуйтесь Электрическая- печью при наличии электрической розетки 16 А с предохранительным заземлением.

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

Инструкции по использованию

Включите в электросеть.

Для приготовления пищи используйте специальную кнопку для настройки температуры.

При использовании двух дек, разложите кушанья отдельно, и поместите их в слоты электрической духовки. Возможно, менять деки местами в процессе приготовления. Если Вы видите что кушанье готовое, 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. Обратите внимание на то, чтобы печь не была горячей. Не используйте для очищения легко воспламеняющиеся и абразивные вещества, такие как кислоты, растворители, и бензин.

Не используйте порошковые моющие средства. Внутреннюю и внешнюю поверхность Электрическая- печи, очищайте мягкой влажной тряпкой смоченной в жидком средстве или мило. Не мойте водой духовой шкаф, избегайте попадания воды.

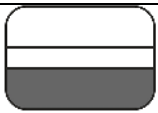
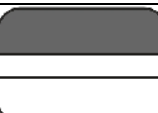
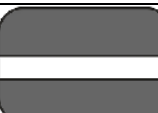
Работа духовки печи

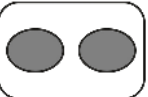
Когда переключатель нагревательных элементов находится в 3 положении «=», верхний и нижний нагревательные элементы срабатывают одновременно.

Регулятором температуры можно установить температуру от 50 С° - 320 С°.

Перед началом работы, заранее разогрейте электрическую духовку на протяжении 10 минут. Не включайте электрическую печь не настроив регулятор температуры.

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	

Схема работы конфорок электрической печи				
Нагревательные элементы				
Селекторный переключатель печи	Термостат	Нижний нагревательный элемент 600 Вт	Верхний нагревательный элемент 600 Вт	Оба нагревательных элемента 600 +600 Вт
Вкл.	Вкл.			

Конфорки					
2 конфорки	Селекторный переключатель печи	Малая конфорка 450 Вт Ø 85	Большая конфорка 1000 Вт Ø 145	Большая конфорка 1000 Вт Ø 145	Большая конфорка 1000 Вт + 1000 Вт Ø 145
	Вкл.				

Запомните

Если кабель поврежден, не старайтесь собственноручно его заменить, этим занимается специальная техническая служба. Иначе, есть вероятность, что Вас поразит ток. Стекло не подлежит гарантийному обслуживанию. Когда стекло разогрето, на него не должна попадать вода.

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	35-35	175 – 200
Рыба	20-35	160 – 175

Внимание

Будьте внимательными, чтобы прибор не упал на пол. Но если так произошло, немедленно выключите прибор сети. При падении могут повредиться определенные части прибора. В данном случае прибор должен быть проверен в авторизованном сервисе, перед эксплуатацией.

Предостережение

Транспортировка прибора осуществляется в оригинальной коробке. Прибор должен иметь заземления. При осуществлении ремонтных работ, выключайте прибор из электросети.

Все виды ремонтных работ осуществляются исключительно специальной технической службой. Ремонт, выполненный не работником сервисного центра, приведет к аннулированию гарантии.

Технические характеристики:

Напряжение 220-230 В

Частота 50 Гц

Мощность 1200 Вт

Сила тока 5,45 А

Примечание: для данной электрической печи не предусмотрен регулятор мощности

Комплектность:

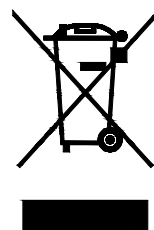
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ 1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 1

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 1

УПАКОВКА 1

Безопасное для окружающей среды удаление



Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

Електрична піч

Шановний покупець!

Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними та надійними помічниками в Вашому домашньому господарстві.

Будь – ласка, перед використанням уважно прочитайте інструкцію. Придбаний Вами прилад має гарантію 2 роки, від виробничих недоліків, але за умови використання згідно з інструкцією.

Характеристика електричної печі

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

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

Не торкайтеся вологою рукою або ганчіркою коли електрична піч працює. Після закінчення роботи електричної печі, вимкніть її від живлення, та не пересувайте до поки не охолоне.

Важливі заходи безпеки

Наступні заходи безпеки є основними при регулярному використанні електричних приладів.

При першому використанні, рекомендуємо ввімкнути електричну піч з відкритими дверцятами протягом 10 хвилин. Фарба та мастило, що залишилось 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 вогнетривку поверхню. Під час роботи електричної печі металеві та скляні частини нагріваються, тому не торкайтеся їх руками.

Інструкції з використання

Ввімкніть у електромережу.

Для приготування їжі використовуйте спеціальну кнопку для налаштування температури.

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

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

Очищення та догляд

Спочатку вимкніть електричну піч. Зверніть увагу на те, щоб електрична піч не була гарячою. Не використовуйте для очищення легко займисті та абразивні речовини, такі як кислоти, розчинники, та бензин.

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

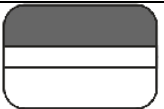
Робота електричної печі

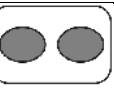
Коли перемикач нагрівальних елементів перебуває в 3 положенні «=», верхній та нижній нагрівальні елементи спрацьовують одночасно.

Регулятором температури можна встановити температуру від 50 С° - 320 С°.

Перед початком роботи заздалегідь розігрійте електричну піч протягом 10 хвилин. Не вмикайте електричну духовку не настроївши регулятор температури.

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	

Схема роботи конфорок електричної печі				
Нагрівальні елементи				
Селекторний перемикач печі	Термостат	Нижній нагрівальний елемент 600 Вт	Верхній нагрівальний елемент 600 Вт	Обидва нагрівальних елементів 600 +600 Вт
Увімк.	Увімк..			

Конфорки					
2 конфорки	Селекторний перемикач печі	Меленька конфорка 450 Вт Ø 85	Велика конфорка 1000 Вт Ø 145	Велика конфорка 1000 Вт Ø 145	Велика конфорка 1000 Вт + 1000 Вт Ø 145
	Увімк.				

Запам'ятайте

Якщо кабель пошкоджений, не намагайтеся власноруч його замінити, цим займається спеціальна технічна служба. В іншому випадку, є ймовірність що враження струмом. Скло не підлягає гарантійному обслуговуванню. Коли скло розігріте, на нього не повинна потрапляти вода.

Риба	20-35	160-175
Страви	Час приготування (хв.)	Температура
Курча	50-60	240 - 250
Сметанний 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	35-35	175 – 200

Увага

Будьте уважними, аби прилад не впав на підлогу. Але якщо так сталося, негайно вимкніть прилад мережі. При падінні можуть пошкодитися певні частини приладу. В даному випадку прилад повинний бути перевірений в авторизованому сервісі, перед експлуатацією.

Застереження

Транспортування приладу здійснюється в оригінальній коробці. Прилад повинен мати заземлення. При здійсненні ремонтних робіт, вимикайте прилад з електромережі.

Застереження

Всі види ремонтних робіт здійснюються виключно спеціальною технічною службою. Будь-який ремонт виконаний не працівником сервісного центру призведе до анулювання гарантії.

Технічні характеристики:

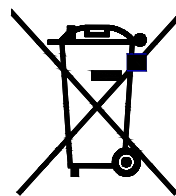
Напруга	220-230 В
Частота	50 Гц
Потужність	1200 Вт
Сила струму	5,45 А

Примітка: для даної електричної печі не передбачений регулятор потужності

Комплектність:

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН	1
УПАКОВКА	1

Безпечно для навколишнього середовища видалення



Ви можете допомогти у охороні навколишнього середовища!

Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного центру видалення відходів.



Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики та дизайн виробів.