

# Saturn®

**ST-FP9064**

**HAND BLENDER**

**БЛЕНДЕР**

**БЛЕНДЕР**

## HAND BLENDER

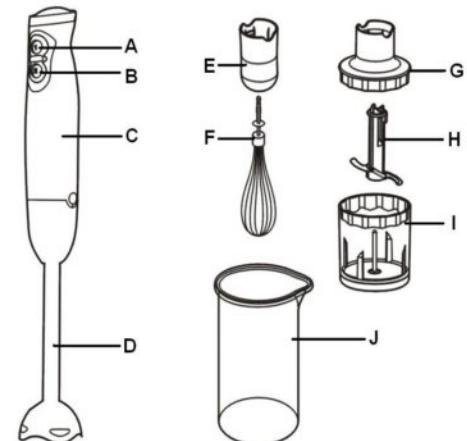
**Dear Buyer!**

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.

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

## GENERAL SPECIFICATION

- A. Normal speed button
- B. Turbo speed button
- C. Motor unit
- D. Blender bar
- E. Whisk coupling unit
- F. Whisk
- G. Chopper coupling unit
- H. Chopper blade unit
- I. Chopper bowl
- J. Beaker



### Important

Never immerse the motor unit in water or any other fluid, not rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage, before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacturer or the service centre authorized by the manufacture, or similarly qualified person, in order to avoid a hazard.

- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children are not allowed to use the appliance without supervision.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

### **Caution**

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains voltage before you change accessories or approach parts, that move during use.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

### **Preparing for use**

- Thoroughly clean the parts, that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- Assemble the appliance properly, before you put the plug in the wall socket.

### **Using the appliance**

#### **Hand blender**

The hand blender is intended for:

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit.
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
3. Pressing the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

#### **Chopper**

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

The blades are very sharp! So be very careful, when handling the blade unit. Be especially careful, when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit onto the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl.
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula. Always let the appliance cool down after chopping meat.

#### **Whisk**

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk to the coupling unit.
2. Connect the coupling unit to the motor unit.
3. Put the ingredients in a bowl (use a large and deep bowl for best result). Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed.

#### **Care and cleaning**

Cleaning of the appliance, its parts and accessories is easiest immediately after use.

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Wipe the motor unit with a moist cloth.
3. Detach the used accessories and parts, clean them in dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
4. After cleaning, let them dry by air, then store them properly for future use.

**Do not immerse the motor unit in water.**

#### **Blending quantities and preparation times**

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruit and vegetables	50-100g	25 seconds
Baby food, soups & sauces	50-200ml	25 seconds
Batters	50-250ml	25 seconds
Shakes & mixed drinks	50-500ml	25 seconds

#### **Chopping quantities and preparation times**

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1 sec
Dry bread	40g	25 sec

Dark chocolate	100g	20 sec
Garlic	50g	5 x 1 sec
Onions	200g	5 x 1 sec
Meat & fish	200g	10 sec
Herbs	30g	20 sec
Cheese	200g	20 sec
Nuts	100g	25 sec

#### **Whisking quantities and preparation times**

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	125ml	20-25 sec
Egg whites	2 eggs	25 sec

#### **Specifications**

- Power consumption: 500 W
- Rated voltage: 220-230V
- Rated frequency: 50Hz
- Rated current: 2,2A

#### **Set**

HAND BLENDER.....	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**

#### **БЛЕНДЕР**

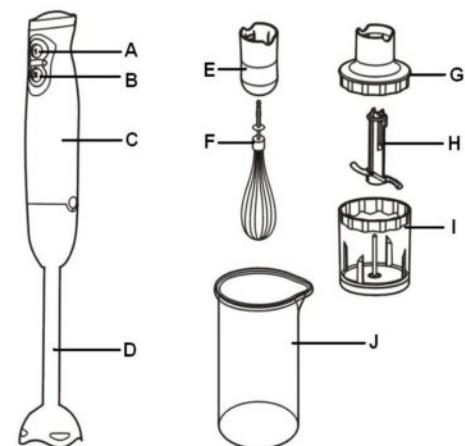
**Уважаемый покупатель!**

**Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”. Мы уверены, что наши изделия станут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**

Внимательно ознакомьтесь с данной Инструкцией по Эксплуатации перед тем, как использовать устройство и сохраните ее на будущее.

#### **КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЕТАЛИ**

- A. Кнопка выбора нормальной скорости
- B. Кнопка турбо-режима (повышенной скорости)
- C. Блок мотора
- D. Ножка блендера
- E. Соединительный блок венчика
- F. Венчик
- G. Соединительный блок чоппера
- H. Нож для измельчения
- I. Емкость чоппера
- J. Стакан



#### **Важно**

Никогда не погружайте блок мотора в воду или любую другую жидкость, а также не мойте его под краном. Используйте только влажную ткань для очистки блока мотора.

#### **Предупреждение**

- Перед подключением блендера, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, сетевому напряжению.
- Не пользуйтесь устройством, если сетевой шнур, штепсельная вилка или другие детали повреждены.

- Чтобы избежать опасности/несчастного случая, если сетевой шнур поврежден, его должен заменить изготовитель, авторизованный сервисный центр изготовителя или подобный квалифицированный специалист.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными 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.
- Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.
- Детям не разрешается пользоваться устройством без присмотра.
- Не прикасайтесь к ножам, особенно, когда устройство подключено к сети. Ножи очень острые.
- Если ножи заклинило, отключите устройство от сети перед тем, как вынимать ингредиенты, которые заблокировали ножи.

### **Меры предосторожности**

- Выключите устройство и отключите его от напряжения сети перед тем, как начнете менять принадлежности или детали, которые двигаются во время эксплуатации.
- Будьте особенно осторожны при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении емкости и во время очистки.
- Данное устройство предназначено только для применения в домашнем хозяйстве.
- Не перерабатывайте более трех порций за раз. Подождите, пока устройство охладится до комнатной температуры перед тем, как продолжать переработку.

### **Подготовка к использованию**

- Тщательно очистите детали, которые контактируют с пищевыми продуктами перед тем, как впервые использовать устройство.
- Подождите, пока горячие ингредиенты остынут перед тем, как перерабатывать их (максимальная температура 60°C).
- Нарежьте крупные ингредиенты на кусочки размером приблизительно 2 см перед тем, как перерабатывать их.
- Правильно соберите устройство перед тем, как включать его в сеть.

### **Как пользоваться устройством**

#### **Блендер**

Блендер предназначен для:

- смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, коктейлей и шейков.
- смешивания мягких ингредиентов, например, пюре, для приготовления детского питания.

1. Подсоедините ножку блендера к блоку мотора.
2. Полностью погрузите нож для измельчения в ингредиенты.
3. Чтобы включить устройство, нажмите на кнопку выбора нормальной скорости или повышенной скорости (турбо-режим).
4. Перемещайте устройство медленно вверх и вниз, а также круговыми движениями для смещивания ингредиентов.

#### **Чоппер**

Чоппер предназначен для измельчения ингредиентов, таких как орехи, мясо, лук, твердый сыр, отварные яйца, чеснок, травы, сухарики и др.

Ножи очень острые! Поэтому будьте очень осторожны при обращении с блоком чоппера. Будьте особенно осторожны, когда вынимаете блок чоппера из емкости, когда опорожняете емкость чоппера и во время очистки.

1. Поместите блок чоппера в емкость.
2. Положите ингредиенты в емкость чоппера.
3. Поставьте соединительный блок на емкость чоппера.
4. Закрепите блок мотора на емкости чоппера.
5. Чтобы включить устройство, нажмите на кнопку выбора нормальной скорости или повышенной скорости (турбо-режим).

Если ингредиенты налипнут на стенку емкости чоппера, удалите их, добавив жидкость или используя лопатку. Всегда подождите, пока устройство охладится после измельчения мяса.

#### **Венчик**

Венчик предназначен для взбивания сливок, яичных белков, десертов и др.

1. Подсоедините венчик к соединительному блоку.
2. Подсоедините соединительный блок к блоку мотора.
3. Положите ингредиенты в емкость (используйте большую и глубокую емкость для получения наилучшего результата).

Полностью погрузите венчик в ингредиенты. Чтобы избежать разбрызгивания, начните переработку при нормальной скорости.

### **Уход и очистка**

Легче всего чистить устройство, его детали и принадлежности сразу же после использования.

1. Отключите устройство от сети перед очисткой.
2. Протрите блок мотора влажной тканью.
3. Отсоедините использованные принадлежности и детали, помойте их в посудомоечной машине или в теплой воде, добавив немного моющего средства.
4. После очистки высушите их на воздухе, затем храните их надлежащим образом для дальнейшего использования.

**Не погружайте блок мотора в воду.**

**Количество для смещивания и время приготовления**

Ингредиенты	Количество для смещивания	Время приготовления
Фрукты и овощи	50-100г	25 секунд
Детское питание, супы и соусы	50-200мл	25 секунд
Жидкое тесто	50-250мл	25 секунд
Шейки и коктейли	50-500мл	25 секунд

**Количество для измельчения и время приготовления**

Ингредиенты	Количество для измельчения	Время приготовления
Отварные яйца	2шт.	4 x 1 сек.
Сухарики	40г	25 сек.
Черный шоколад	100г	20 сек.
Чеснок	50г	5 x 1 сек.
Лук	200г	5 x 1 сек.
Мясо и рыба	200г	10 сек.
Травы	30г	20 сек.
Сыр	200г	20 сек.
Орехи	100г	25 сек.

**Количество для взбивания и время приготовления**

Ингредиенты	Количество для взбивания	Время приготовления
Сливки	125мл	20-25 сек.
Яичные белки	2 яйца	25 сек.

**Технические характеристики**

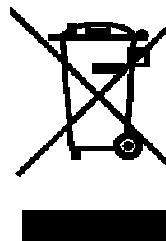
- Потребляемая мощность: 500 Вт
- Номинальное напряжение: 220-230 В
- Номинальная частота: 50 Гц
- Номинальная сила тока: 2,2 А

**КОМПЛЕКТНОСТЬ**

БЛЕНДЕР.....	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.**

## БЛЕНДЕР

**Шановний покупець!**

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки “Saturn”. Ми впевнені, що наші вироби стануть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Уважно ознайомтеся із даною Інструкцією з Експлуатації перед тим, як використовувати пристрій та збережіть її на майбутнє.

## КОМПЛЕКТУЮЧІ ДЕТАЛІ

A. Кнопка вибору

нормальної швидкості

B. Кнопка турбо-режimu  
(підвищеної швидкості)

C. Блок мотора

D. Ніжка блендера

E. Сполучний блок віночка

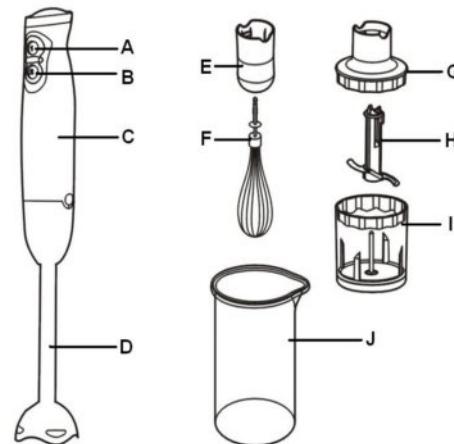
F. Віночок

G. Сполучний блок чопера

H. Ніж для подрібнення

I. Ємкість чопера

K. Стакан



### Важливо

Ніколи не занурюйте блок мотора у воду або будь-яку іншу рідину, а також не мийте його під краном. Використовуйте тільки вологу тканину для очищення блоку мотора.

### Попередження

- Перед підключенням блендера, перевірте, чи відповідає напруга, що зазначена на пристрої, мережевій напрузі.
- Не користуйтесь пристроєм, якщо мережевий шнур, штепсельна вилка або інші деталі пошкоджені.

- Щоб уникнути небезпеки/нещасного випадку, якщо мережевий шнур пошкоджений, його повинен замінити виробник, авторизований сервісний центр виробника або подібний кваліфікований фахівець.

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.

- Даний пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, що не мають досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.

- Діти повинні перебувати під наглядом для впевненості в тому, що вони не граються із пристроєм.

- Дітям не дозволяється користуватися пристроєм без нагляду.

- Не торкайтесь ножів, особливо, коли пристрій підключений до мережі. Ножі дуже гострі.

- Якщо ножі заклинило, відключіть пристрій від мережі перед тим, як виймати інгредієнти, які заблокували ножі.

### Запобіжні заходи

- Вимкніть пристрій і відключіть його від напруги мережі перед тим, як почнете міняти приладдя або деталі, що рухаються під час експлуатації.

- Будьте особливо обережні під час поводження з гострими ріжучими ножами, спорожнювання ємкості та під час очищення.

- Даний пристрій призначений тільки для застосування в домашньому господарстві.

- Не переробляйте більше трьох порцій за раз. Почекайте, поки пристрій охолоне до кімнатної температури перед тим, як продовжувати переробку.

### Підготовка до використання

- Ретельно очистіть деталі, які контактиують із харчовими продуктами перед тим, як вперше використовувати пристрій.

- Почекайте, поки гарячі інгредієнти охолонуть перед тим, як переробляти їх (максимальна температура 60°C).

- Наріжте великі інгредієнти на шматочки розміром приблизно 2 см перед тим, як переробляти їх.

- Правильно зберіть пристрій перед тим, як вмикати його в мережу.

### Як користуватися пристроєм

#### Блендер

Блендер призначений для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, коктейлів і шейків.

- змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, пюре, для приготування дитячого харчування.

- Приєднайте ніжку блендера до блоку мотора.

2. Повністю занурте ніж для подрібнення в інгредієнти.
3. Щоб увімкнути пристрій, натисніть на кнопку вибору нормальної швидкості або підвищеної швидкості (турбо-режим).
4. Перемішуйте пристрій повільно вгору і вниз, а також круговими рухами для змішування інгредієнтів.

### **Чопер**

Чопер призначений для подрібнення інгредієнтів, таких як горіхи, м'ясо, лук, твердий сир, відварені яйця, часник, трави, сухарики та ін.

Ножі дуже гострі! Тому будьте дуже обережні при поводженні з блоком чопера. Будьте особливо обережні, коли виймаєте блок чопера з ємкості, коли спорожняєте ємкість чопера та під час очищення.

1. Помістіть блок чопера в ємкість.
2. Покладіть інгредієнти в ємкість чопера.
3. Поставте сполучний блок на ємкість чопера.
4. Закріпіть блок мотора на ємкості чопера.
5. Щоб увімкнути пристрій, натисніть на кнопку вибору нормальної швидкості або підвищеної швидкості (турбо-режим).

Якщо інгредієнти налипнуть на стінку ємкості чопера, видаліть їх, додавши рідину або використовуючи лопатку. Завжди чекайте, доки пристрій охолоне після подрібнення м'яса.

### **Віночок**

Віночок призначений для збивання вершків, яєчних білків, десертів та ін.

1. Приєднайте віночок до сполучного блоку.
2. Приєднайте сполучний блок до блоку мотора.
3. Покладіть інгредієнти в ємкість (використовуйте більшу та глибоку ємкість для отримання найкращого результату).

Повністю занурте віночок в інгредієнти. Щоб уникнути розбризкування, почніть переробку при нормальній швидкості.

### **Догляд і очищення**

Легше всього чистити пристрій, його деталі та приладдя відразу ж після використання.

1. Відключіть пристрій від мережі перед очищеннем.
2. Протріть блок мотора вологою тканиною.
3. Від'єднайте використані приладдя і деталі, помийте їх в посудомийній машині або в теплій воді, додавши трохи миючого засобу.
4. Після очищення висушіть їх на повітрі, потім зберігайте їх належним чином для подальшого використання.

**Не занурюйте блок мотора у воду.**

### **Кількість для змішування та тривалість приготування**

Інгредієнти	Кількість для змішування	Тривалість приготування
Фрукти та овочі	50-100г	25 секунд
Дитяче харчування, супи й соуси	50-200мл	25 секунд
Рідке тісто	50-250мл	25 секунд
Шейки й коктейлі	50-500мл	25 секунд

### **Кількість для подрібнення та тривалість приготування**

Інгредієнти	Кількість для подрібнення	Тривалість приготування
Відварені яйця	2шт.	4 x 1 сек.
Сухарики	40г	25 сек.
Чорний шоколад	100г	20 сек.
Часник	50г	5 x 1 сек.
Лук	200г	5 x 1 сек.
М'ясо й риба	200г	10 сек.
Трави	30г	20 сек.
Сир	200г	20 сек.
Горіхи	100г	25 сек.

### **Кількість для збивання та тривалість приготування**

Інгредієнти	Кількість для збивання	Тривалість приготування
Вершки	125мл	20-25 сек.
Яєчні білки	2 яйця	25 сек.

### **Технічні характеристики**

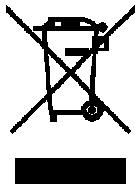
- Споживча потужність: 500 Вт
- Номінальна напруга: 220-230 В
- Номінальна частота: 50 Гц
- Номінальна сила струму: 2,2 А

## **КОМПЛЕКТНІСТЬ**

БЛЕНДЕР.....	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....	1
УПАКОВКА.....	1

### **Безпечне для навколишнього середовища видалення**

**Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!**



Будьте люб'язні, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне устаткування у відповідний центр видалення відходів.

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