

Saturn[®]

ST-FP9089

BLENDER

БЛЕНДЕР

БЛЕНДЕР



GB

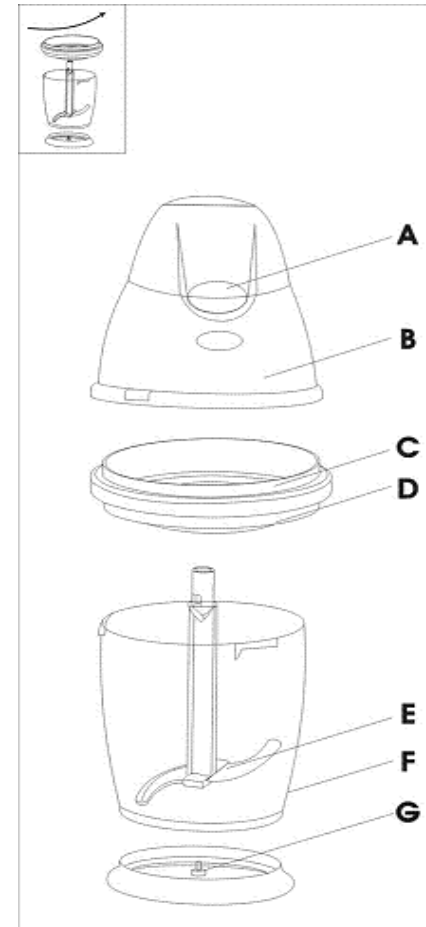
BLENDER

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.

DESCRIPTION

- A ON Button
- B Motor unit
- C Lid collar
- D Lid
- E Blade
- F Bowl
- G Blade support



WIRING INSTRUCTIONS

Appliance with fitted plug

Important: For your convenience this appliance is supplied complete with a plug, incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to Bs1362 must be used.

If the socket outlets in your home are not a 13A, Bs1363 type and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard, if inserted into a socket outlet. It must therefore be disposed of safely.

Fit the appropriate plug as instructed below. With alternative plugs, a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

Appliance without fitted plug

Fitting the plug.

Important: The wires in the mains lead are colored in accordance with the following code:

BLUE: Neutral / BROWN: Live

But the colors above may not correspond with the colored marking, identifying the terminals in your plug, please proceed as follows. The wire, which is colored BLUE, must be connected to the terminal, which is marked with the letter <N> or colored black. The wire, which is colored BROWN, must be connected to the terminal, which is marked with the letter <L> or colored red. This appliance is manufactured to conform to Low Voltage Electrical Equipment (safety) Regulations 1989 and is designed to comply with Bs3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC). Any error in connecting the appliance invalidates the guarantee. Neither wire must be connected to the earth terminal of three-pin plug.

HOW TO ASSEMBLE AND USE THE CHOPPER

Fit the blade onto the blade support in the bowl and pour in the food to be chopped. Lock the lid onto the bowl (fig. 1) and place your motor unit on the lid/bowl assembly, twisting it lightly, so that the spindle fits into position in the motor unit. Plug the appliance in. Press down on the motor unit and at the same time press the ON button to chop the food. Unplug the appliance and wait until the blade stops. Remove the motor unit, the lid and the blade. Press lightly on the button to obtain speed 1 (minimum) and firmly for speed 2.

Food	Maximum quantity	Maximum time	Recommended speed
Parsley	30g	10 sees	1 or 2
Onions	200g	Pulse	1
Shallots	200g	action	1
Garlic	150g	5 sees	1

Breadcrumbs	20g	15 sees	1 or 2
Almonds	100g	15 sees	2
Hazelnuts	100g	15secs	2
Walnuts	100g	15 sees	2
Gruyere	100g	15 sees	2
Boiled eggs	200g	10 sees	2
Ham	200g	15 sees	2
Steak	150-200g	15 sees	2
Light batter	0.4L	15 sees	1 or 2
Soup	0.4L	30 sees	2
Spice/Pepper	0.2L	see recipe	2

How to prepare a perfectly smooth consistency mayonnaise

Ingredients:

2 egg yolks
1 tbsp mustard
2tbsp water
1 tbsp vinegar
200ml oil
Salt
Pepper.

Place all the ingredients in the bowl, with 2 tbsp of the oil. Premix it by using a pulse action. Add the remaining oil. Operate the chopper for 30 seconds on speed 2. It is important, that all the ingredients are the same temperature.

IMPORTANT ADVICE

Do not use the chopper when it is empty.

A new blade will give you first class results from your appliance.

Allow the appliance to cool down for 2 minutes after each use.

SAFETY ADVICE

Please follow the instructions below carefully:

Unplug the appliance after each use.

Do not put the motor unit under a tap or in a dish-washer, but clean it with a damp sponge.

Technical Data:

Power supply: 300 W
Rated voltage: 220-230 V
Rated frequency: 50 Hz
Rated current: 1.36 A

Set

- 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 center.

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

RU

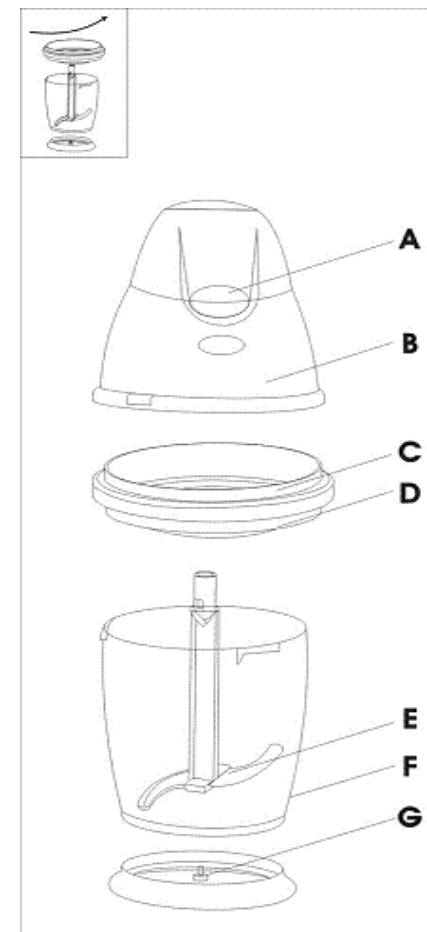
БЛЕНДЕР

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”. Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

ОПИСАНИЕ

- A** Кнопка вкл./выкл.
- B** Блок мотора
- C** Горловина крышки
- D** Крышка
- E** Нож
- F** Чаша
- G** Крепление ножа



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПРОВОДКЕ

Устройство, оснащенное штепсельной вилкой

Важно: Для Вашего удобства это устройство поставляется оснащенным штепсельной вилкой со встроенным плавким предохранителем на 3 ампера.

В случае, если необходимо заменить плавкий предохранитель в штепсельной вилке устройства, которое поставляется, необходимо использовать плавкий предохранитель на 3 ампера, принятый ASTA в соответствии со стандартом Bs1362.

Если сетевые розетки в Вашем помещении не рассчитаны на 13А, следовательно, тип Bs1363 не подойдет к штепсельной вилке данного устройства, отсеките штепсельную вилку.

После отсечения вилки, контакт может вызвать поражение электрическим током, если его вставить в сетевую розетку. Поэтому его необходимо безопасно и надежно утилизировать.

Установите соответствующую штепсельную вилку, как указано ниже. В качестве альтернативы, необходимо установить плавкий предохранитель на 5 ампер в штепсельную вилку или адаптор или основной блок предохранителей.

Устройство, не оснащенное штепсельной вилкой

Установка штепсельной вилки.

Важно: Провода в шнуре питания имеют разные цвета в соответствии со следующей кодировкой:

ГОЛУБОЙ: Нулевой провод /

КОРИЧНЕВЫЙ: Фаза питания (провод под напряжением)

Но вышеуказанные цвета могут не соответствовать цветовым маркировкам, обозначающим клеммы в штепсельной вилке, пожалуйста, выполните следующее. Провод ГОЛУБОГО цвета необходимо подключить к клемме с маркировкой <N> или черного цвета. Провод КОРИЧНЕВОГО цвета необходимо подключить к клемме с маркировкой <L> или красного цвета. Данное устройство изготовлено в соответствии с Нормативными требованиями 1989г. к безопасности низковольтного электрического оборудования и создано в соответствии со стандартом Bs3456. Оно соответствует требованиям Директивы ЕЭС (89/336/ЕЕС). Любая ошибка в подключении устройства лишает права на гарантию. Данное устройство не нужно подключать к заземляющему зажиму трехштырьковой вилки.

КАК СОБИРАТЬ И ПОЛЬЗОВАТЬСЯ БЛЕНДЕРОМ

Установите нож на крепление в чаше и положите продукты, которые необходимо измельчить. Накройте чашу крышкой (Рис. 1) и установите блок мотора сверху на собранные детали, слегка повернув его, чтобы ось вошла в блок мотора. Подключите устройство к сети. Нажмите на блок мотора и одновременно нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы измельчить продукты. Отключите устройство от сети и подождите, пока нож полностью остановится. Снимите блок мотора, крышку и нож. Чтобы выбрать скорость 1 (минимальную), нажмите легко на кнопку; чтобы выбрать скорость 2, нажмите сильно на кнопку.

Продукт	Максимальное количество	Максимальное время	Рекомендуемая скорость
Петрушка	30г	10 сек.	1 или 2
Лук репчатый	200г	импульсный режим	1
Лук-шалот	200г	режим	1
Чеснок	150г	5 сек.	1
Сухарики	20г	15 сек.	1 или 2
Миндаль	100г	15 сек.	2
Фундук	100г	15 сек.	2
Грецкие орехи	100г	15 сек.	2
Грюйер (швейцарский сыр)	100г	15 сек.	2
Отварные яйца	200г	10 сек.	2
Ветчина	200г	15 сек.	2
Мясо	150-200г	15 сек.	2
Легко замешенное тесто	0.4Л	15 сек.	1 или 2
Суп	0.4Л	30 сек.	2
Специи (Приправы)/ Перец	0.2Л	см. рецепт	2

Как приготовить майонез однородной консистенции

Ингредиенты:

2 яичных желтка
1 стол. ложка горчицы
2 стол. ложки воды
1 стол. ложка уксуса
200мл растительного масла
Соль
Перец.

Положите все ингредиенты в чашу, добавьте 2 стол. ложки растительного масла. Предварительно перемешайте, используя импульсный режим работы блендера. Добавьте остальное растительное масло. Включите блендер на 30 секунд, выбрав скорость 2. Важно, чтобы все ингредиенты имели одинаковую температуру.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Не пользуйтесь блендером, когда чаша пустая.

С новым ножом Вы получите наилучшие результаты от работы блендера. Подождите, чтобы устройство остыло в течение 2 минут после каждого использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, строго придерживайтесь ниже приведенных инструкций: Отключайте устройство от сети после каждого использования.

Не мойте блок мотора под краном с проточной водой или в посудомоечной машине; протирайте его влажной губкой.

Технические характеристики

Потребляемая мощность: 300 Вт
Номинальное напряжение: 220-230 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная сила тока: 1,36 А

Комплектность

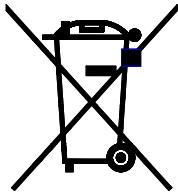
БЛЕНДЕР.....1 шт.
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....1 шт.
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....1 шт.
УПАКОВКА.....1 шт.

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.



UA

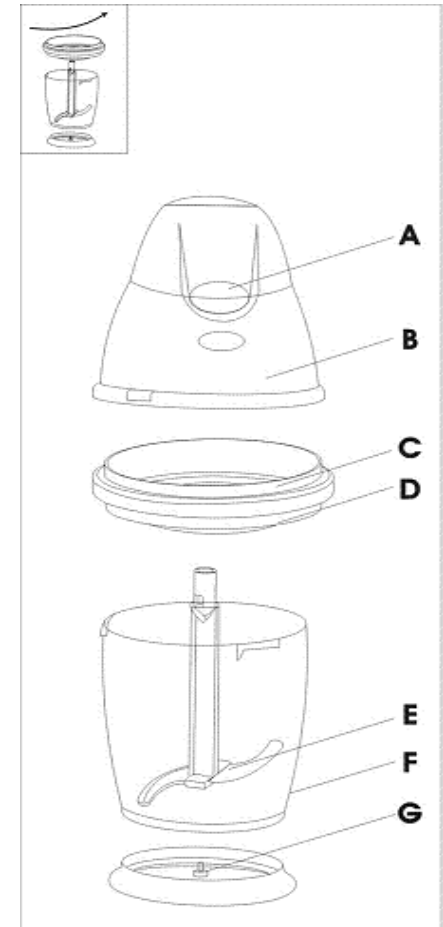
БЛЕНДЕР

Шановний покупець!

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

ОПИС

- A Кнопка вмик./вимик.
- B Блок мотора
- C Горловина кришки
- D Кришка
- E Ніж
- F Чаша
- G Кріплення ножа



ІНСТРУКЦІЯ З ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПРОВІДКИ

Пристрій, оснащений штепсельною вилкою

Важливо: Для Вашої зручності цей пристрій поставляється оснащеним штепсельною вилкою із вбудованим плавким запобіжником на 3 ампера.

У випадку, якщо необхідно замінити плавкий запобіжник у штепсельній вилці пристрою, який поставляється, необхідно використовувати плавкий запобіжник на 3 ампера, прийнятий ASTA у відповідності зі стандартом Bs1362.

Якщо мережеві розетки у Вашому приміщенні не розраховані на 13А, отже, тип Bs1363 не підійде до штепсельної вилки даного пристрою, відсічіть штепсельну вилку.

Після відсікання вилки, контакт може викликати ураження електричним струмом, якщо його вставити в мережеву розетку. Тому його необхідно безпечно та надійно утилізувати.

Встановіть відповідну штепсельну вилку, як зазначено нижче. Як альтернативний варіант, необхідно встановити плавкий запобіжник на 5 ампер у штепсельну вилку або адаптор або основний блок запобіжників.

Пристрій, не оснащений штепсельною вилкою

Встановлення штепсельної вилки.

Важливо: Дроти в шнурі живлення мають різні кольори у відповідності з таким кодуванням:

БЛАКИТНИЙ: Нульовий провід /

КОРИЧНЕВИЙ: Фаза живлення (провід під напругою)

Але вищевказані кольори можуть не відповідати кольоровому маркуванню, яким позначають клеми в штепсельній вилці, будь ласка, виконайте таке. Провід **БЛАКИТНОГО** кольору необхідно підключити до клеми з маркуванням <N> або чорного кольору. Провід **КОРИЧНЕВОГО** кольору необхідно підключити до клеми з маркуванням <L> або червоного кольору. Цей пристрій виготовлений відповідно до Нормативних вимог 1989 р. до безпеки низьковольтного електричного обладнання та створений у відповідності зі стандартом Bs3456. Він відповідає вимогам Директиви ЄЕС (89/336/ЄЕС). Будь-яка помилка в підключенні пристрою позбавляє права на гарантію. Даний пристрій не потрібно підключати до заземлюючого затискача трьох-штирькової вилки.

ЯК ЗБИРАТИ ТА КОРИСТУВАТИСЯ БЛЕНДЕРОМ

Встановіть ніж на кріпленні в чаші та покладіть продукти, які необхідно подрібнити. Накрийте чашу кришкою (Рис. 1) та встановіть блок мотора зверху на зібрані деталі, злегка повернувши його, щоб вісь увійшла в блок мотора. Підключіть пристрій до мережі. Натисніть на блок мотора й одночасно натисніть на кнопку вмик./вимик., щоб подрібнити продукти. Відключіть пристрій від мережі та почекайте, доки ніж повністю зупиниться. Зніміть блок мотора, кришку та ніж. Щоб вибрати швидкість 1 (мінімальну), натисніть легко на кнопку; щоб вибрати швидкість 2, натисніть сильно на кнопку.

Продукт	Максимальна кількість	Максимальний час	Рекомендована швидкість
Петрушка	30г	10 сек.	1 або 2
Лук ріпчастий	200г	імпульсний	1
Лук-шалот	200г	режим	1
Часник	150г	5 сек.	1
Сухарики	20г	15 сек.	1 або 2
Мигдаль	100г	15 сек.	2
Фундук	100г	15 сек.	2
Волоські горіхи	100г	15 сек.	2
Грюйер (швейцарський сир)	100г	15 сек.	2
Відварені яйця	200г	10 сек.	2
Шинка	200г	15 сек.	2
М'ясо	150-200г	15 сек.	2
Легко замішане тісто	0.4Л	15 сек.	1 або 2
Суп	0.4Л	30 сек.	2
Спеції (приправи)/ Перець	0.2Л	див. рецепт	2

Як приготувати майонез однорідної консистенції

Інгредієнти:

2 яєчних жовтків

1 стол. ложка гірчиці

2 стол. ложки води

1 стол. ложка оцту

200мл рослинної олії

Сіль

Перець.

Покладіть усі інгредієнти в чашу, додайте 2 стол. ложки рослинної олії. Попередньо перемішайте, використовуючи імпульсний режим роботи блендера. Додайте решту рослинної олії. Увімкніть блендер на 30 секунд, вибравши швидкість 2. Важливо, щоб усі інгредієнти мали однакову температуру.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Не користуйтеся блендером, коли чаша порожня.

З новим ножем Ви отримаєте найкращі результати від роботи блендера.

Почекайте, щоб пристрій охолонув протягом 2 хвилин після кожного використання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, строго дотримуйтеся нижче наведених інструкцій:

Відключайте пристрій від мережі після кожного використання.

Не мийте блок мотора під краном із проточною водою або в посудомийній машині; протирайте його вологою губкою.

Технічні характеристики

Споживча потужність:	300 Вт
Номинальна напруга:	220-230 В
Номинальна частота:	50 Гц
Номинальна сила струму:	1,36 А

Комплектність

БЛЕНДЕР.....1 шт.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....1 шт.

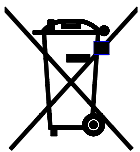
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....1 шт.

УПАКОВКА.....1 шт.

БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ВИДАЛЕННЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

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



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