

Saturn[®]

ST-FP8060

FOOD PROCESSOR

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

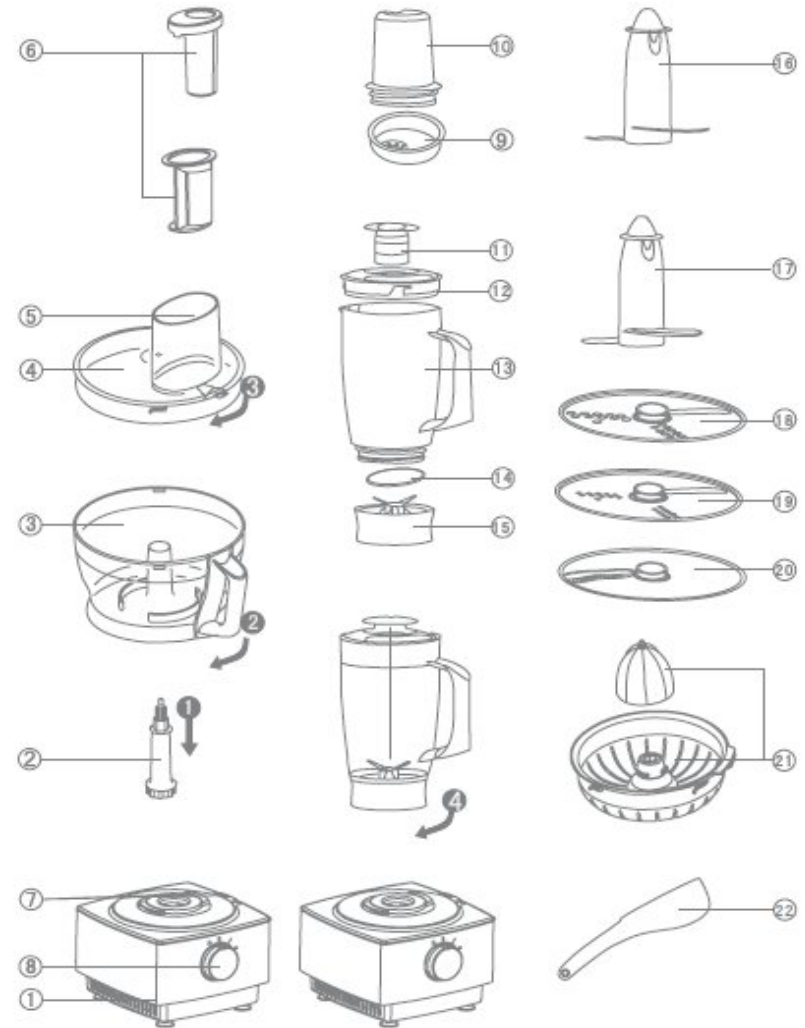
КУХОННИЙ КОМБАЙН

GB

FOOD PROCESSOR

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.



Before using your machine

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

Safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. Always hold the knife blade by the finger grip and at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.



- Do not lift or carry the processor by the handle - or the handle may break resulting in injury.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts.
 - after use.
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:
 - Switch off.
 - Wait until the attachment/blades have completely stopped.
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine, if break, please get it repaired in the designated maintain place.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let the wire hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated.

- 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.
- Only use the appliance for its intended domestic use.

- Before plugging in
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.

Before using for the first time

- 1 Remove all packaging. Take care of the knife blades as they are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see "cleaning".

Key

Processor	Liquidiser	Attachments
1 Power unit	9 Sprinkler lid	16 Knife blade
2 Drive shaft	10 Jar	17 Dough tool
3 Bowl	11 Blending cap	18 Thick slicing/coarse shredding disc
4 Lid	12 Lid	19 Thin slicing/fine shredding disc
5 Feed tube	13 Jug	20 Grater for potato pancakes
6 Pushers	14 Sealing ring	21 Geared citrus press
7 Safety interlock	15 Blade unit	22 Spatula
8 Speed control		

Choosing a speed for all functions

Tool/Attachment	Function	Speed	Maximum capacities
Knife Blade	Grind meat	2	500g meat
	Cut vegetables	1-2	
	Make stuffing: cut meat and vegetables both (need to put meat first)	2	500g meat
Dough tool	Dough making	2	500g flour 280 ml water

Discs-slicing/ shredding/ chipping	Slicing/shredding/chipping food and vegetables such as carrots, cheese	1-2	
Mixing components	make jam, milk shake, soup	1-2	1200 ml
Citrus Press components	Citrus fruits juicing	1	
mill components	for spices, coffee beans etc. milling	2	

To use your food processor

- 1 Fit the detachable shaft onto the power unit [1].
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks [2].
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
 - Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid [3] ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
 - **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.**
- 5 Switch on and select a speed.
 - **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
 - Use the pulse(p) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
 - **Always switch off before removing the lid.**

Important

- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

To use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring (14) into the blade unit (15) ensuring the seal is located correctly. Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the blending cap in the lid, then turn.
- 5 Turn the lid in a clockwise direction to lock onto the jug.
- 6 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock [4].
- 7 Select a speed or use the pulse control.
 - Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.

Hints

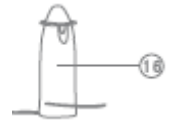
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the lip and let it run through.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

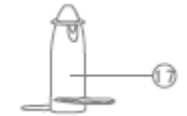
Using the attachments

knife blade (16) / dough tool (17)

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.



Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied. Use the dough tool for yeasted mixes.



Hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm / ¾ in. before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4 in. cubes.
- Take care not to over-process.

Dough tool

- 1 Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 30-90 secs.
- 2 Re-knead by hand only. Re - kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

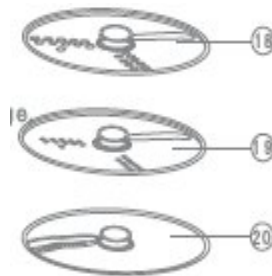
**Slicing/shredding discs (18), (19), (20)
reversible slicing/shredding discs. thick (18) thin (19).**

1 Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

2 Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

Grater for potato pancakes (20)

Use to cut: potatoes for potato pancakes; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (e.g. carrot, swede, courgette, cucumber).

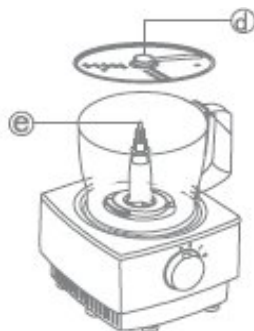


Safety

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

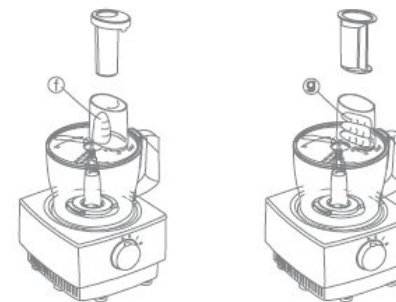
To use the cutting discs

- 1) Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2) Holding by the centre grip [d], place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost [e].
- 3) Fit the lid.
- 4) Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube. To use the large feed tube - use both pushers together.
- 5) Put the food in the feed tube.
- 6) Switch on and push down evenly with the pusher - never put your fingers in the feed Tube.



Hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally [g].
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.



Citrus press (21)

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

Cone (1)

Sieve (2)

To use the citrus press

- 1) Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2) Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle [h].
- 3) Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down [i].
- 4) Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
 - The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.



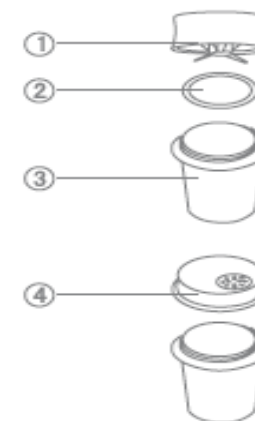
Mill (10)

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- (1) blade unit
- (2) sealing ring
- (3) jar
- (4) sprinkler lid

Safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.



Important

- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

To use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
- 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock [j].
- 6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
- 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- 8 The sprinkler lid is not airtight.



Hints

Herbs are best milled when clean and dry.

Care & cleaning

- 1 Always switch off and unplug before cleaning.
- 2 Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- 3 Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Power unit

Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.

Liquidiser/mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the seals.
- 4 Don't touch the sharp blades, brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade unit in water.
- 5 Leave to dry upside down.

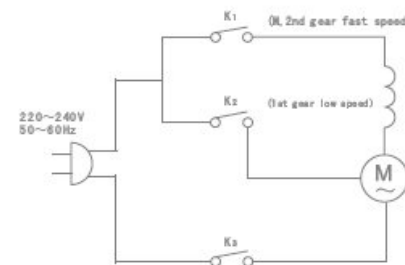
All other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

Customer care

If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Circuit diagram



Technical parameters

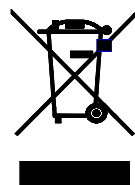
Rated voltage	220~230V	Rated power	800W
Rating frequency	50~60Hz	Rotation speed	18000 / Minute

Set

FOOD PROCESSOR.....	1
INSTRUCTION MANUAL.....	1
WARRANTY BOOK.....	1
PACKAGE.....	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

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.

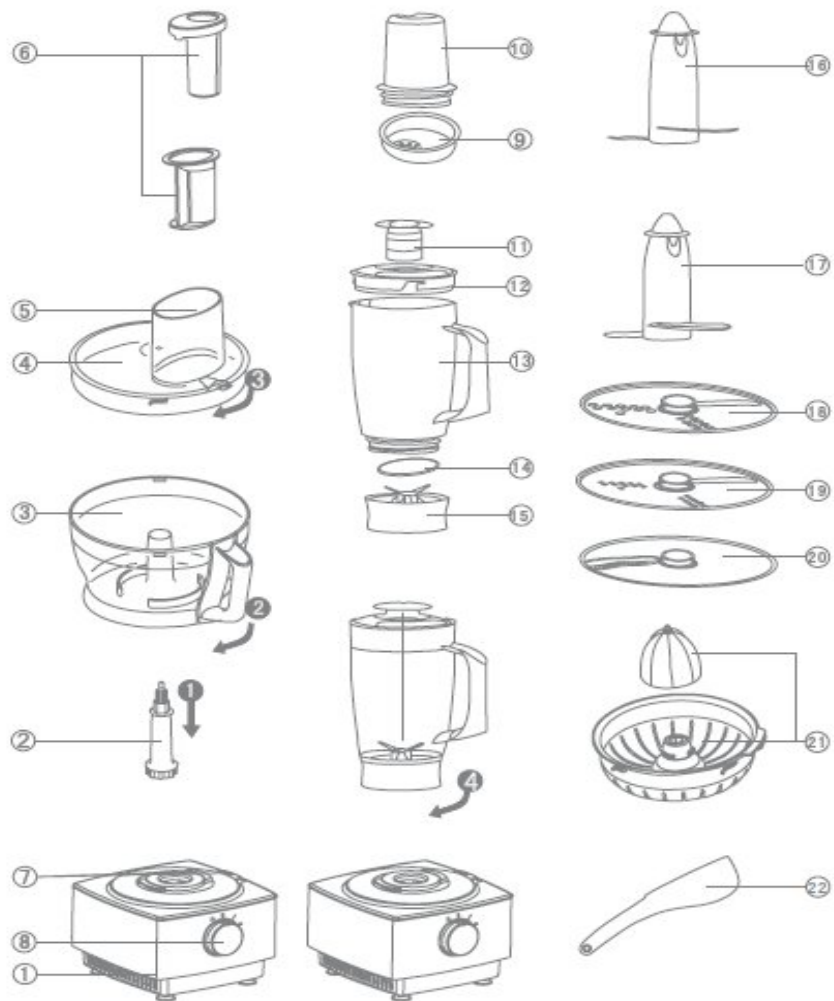
The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки “Saturn”.


Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.



Перед тем, как использовать устройство

- Внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.
- Перед эксплуатацией снимите весь упаковочный материал и этикетки.

Безопасность

- Ножи и диски очень острые, поэтому будьте осторожны в обращении. В процессе ухода за устройством всегда держите нож за рукоятку сверху, избегая режущих краев. 
- Не поднимайте и не несите комбайн за ручку – иначе ручка может сломаться, что приведет к травме.
- Всегда вынимайте нож перед тем, как Вы высыпаете содержимое из чаши.
- При подключении к источнику электропитания не держите руки и принадлежности в чаше комбайна и в емкости миксера.
- Выключайте устройство и отключайте его от сети:
 - перед установкой или удалением деталей.
 - после использования.
 - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте пальцами продукты вниз по подающему цилиндру. Всегда пользуйтесь толкателем, который поставляется.
- Перед тем, как снимать крышку с чаши или миксер/мельницу с блока мотора:
 - Выключите устройство.
 - Подождите, пока приспособление/ножи полностью остановятся.
 - Перед эксплуатацией убедитесь, что ножи плотно зафиксированы в емкости blendera.
- Необходимо, чтобы все жидкости охладились до комнатной температуры перед тем, как класть их в миксер.
- Не используйте крышку для управления комбайном, всегда используйте регулятор скорости on/off («включения/выключения»).
- Это устройство выйдет из строя и может привести к травме, если к механизму блокировки применять чрезмерную силу.
- Нельзя использовать детали, не входящие в комплект данного устройства, от других устройств и производителей.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным устройством, если оно вышло из строя, пожалуйста, отремонтируйте его в специально предназначенной для этого ремонтной мастерской.
- Никогда не мочите блок мотора, шнур или штепсельную вилку.
- Следите, чтобы провод не висел над краем стола или столешницы, и не прикасался к горячим поверхностям.

- Не превышайте указанную максимальную мощность.
- Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными психическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, пока они не будут находиться под присмотром или не получат указания по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность.
- Используйте устройство только для предусмотренного применения в быту.

- Перед включением вилки в сеть
- Убедитесь в том, что Ваш источник электроэнергии такой же, как и тот, который изображен на нижней части устройства.

Перед тем, как впервые использовать устройство

- 1 Удалите всю упаковку. Будьте осторожны с лезвиями ножа, т.к. они очень острые. Упаковочный материал следует выбросить, т.к. он предназначен для защиты ножей только во время изготовления и транспортировки.
- 2 Информацию о мойке деталей см. в разделе «очистка».

Комплекующие детали

Комбайн	Миксер	Вспомогательные принадлежности
1 Блок мотора	9 Крышка спринклера	16 Лезвие ножа
2 Несущий вал	10 Стакан	17 Приспособление для теста
3 Чаша	11 Насадка для смешивания	18 Диск для нарезки толстыми слоями/крупного измельчения
4 Крышка	12 Крышка	19 Диск для нарезки тонкими слоями/мелкого измельчения
5 Подающий цилиндр	13 Емкость	20 Терка для дерунов
6 Толкатели	14 Уплотнительное кольцо	21 Зубчатый пресс для цитрусовых
7 Защитная блокировка	15 Блок ножей	22 Лопатка
8 Регулятор скорости		

Выбор скорости для всех функций

Инструмент/Приспособление	Функция	Скорость	Максимальный объем
Лезвие ножа	Измельчение мяса	2	500г мяса
	Нарезка овощей	1-2	
	Приготовление фарша: нарезка мяса с овощами (сначала нужно класть мясо)	2	500г мяса
Приспособление	Приготовление теста	2	500г муки 280

для теста			мл воды
Диски для нарезки слоями/измельчения/нарезки ломтиками	Нарезка слоями/измельчение/нарезка ломтиками продуктов и овощей, таких как морковь, сыр	1-2	
Детали для перемешивания	Приготовление джема, молочного коктейля, супа	1-2	1200 мл
Детали для отжима цитрусовых	Отжим цитрусовых фруктов	1	
Детали для перемалывания	Для перемалывания специй, кофейных зерен, и др.	2	

Как пользоваться кухонным комбайном

- 1 Установите отсоединяемый вал на блоке мотора [1].
 - 2 Затем установите чашу. Установите на место ручку и поверните ее по часовой стрелке, пока она не защелкнется [2].
 - 3 Установите чашу над несущим валом.
 - Всегда ставьте чашу и принадлежность на комбайн перед тем, как добавлять ингредиенты.
 - 4 Накройте сверху крышку [3] и проверьте, чтобы несущий вал совпадал с центром крышки.
 - **Не используйте крышку для управления комбайном, всегда используйте регулятор скорости on/off («включения/выключения»).**
 - 5 Включите комбайн и выберите скорость.
 - **Комбайн не будет работать, если чаша и крышка неправильно установлены.**
 - Используйте короткие импульсы (p). Импульсный режим будет функционировать, пока регулятор находится в нужном положении.
 - 6 Выполните процесс в обратном порядке, чтобы снять крышку, принадлежности и чашу.
 - **Всегда выключайте устройство перед тем, как снимаете крышку.**
- Важно**
- При добавлении миндальной эссенции или приправ (специй) к смесям, избегайте контакта с пластиком, т.к. это может привести к появлению постоянных пятен.

Как пользоваться миксером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо (14) в блок ножей (15), и убедитесь в том, что уплотнитель правильно установлен. Если уплотнитель поврежден или неправильно установлен, произойдет утечка.
- 2 Закрепите емкость на блоке ножей.
- 3 Положите ингредиенты в емкость.
- 4 Вставьте насадку для смешивания в крышку и поверните ее.
- 5 Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на емкости.
- 6 Установите миксер на блоке мотора и поверните его так, чтобы он защелкнулся [4].
- 7 Выберите скорость или используйте импульсное управление.
 - Необходимо, чтобы все жидкости охладились до комнатной температуры перед тем, как класть их в миксер.

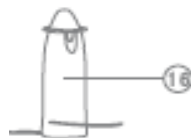
Подсказки

- При приготовлении майонеза, положите все ингредиенты, кроме подсолнечного масла, в миксер. Затем, когда устройство работает, налейте подсолнечное масло в крышку и прокрутите.
- Густые смеси, например, паштеты и подливки (соусы), возможно, придется соскрести. Если это трудно сделать, добавьте больше жидкости.
- При измельчении льда, используйте короткие импульсы.
- Чтобы обеспечить длительный срок службы Вашего миксера, никогда не включайте его более, чем на 30 секунд. Выключите его, как только получили нужную консистенцию.
- Не обрабатывайте специи – они могут повредить пластик.
- Устройство не будет работать, если миксер неправильно установлен.
- Не кладите сухие ингредиенты в миксер перед включением. При необходимости, порежьте их на мелкие кусочки; снимите верхнюю чашу; затем, когда устройство работает, бросайте кусочки по одному.
- Не используйте чашу блендера, чоппера как контейнер для хранения. Она должна быть пустой перед использованием и после него.
- Никогда не смешивайте более 1.2 литра – меньше для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли.

Использование принадлежностей

лезвие ножа (16) / приспособление для теста (17)

Лезвие ножа является самым универсальным из всех принадлежностей. Продолжительность времени обработки определяет полученную текстуру. Для более грубых текстур используйте импульсное управление.



Используйте лезвие ножа для приготовления тортов и пирожных, измельчения сырого и приготовленного мяса, овощей, орехов, паштета, подливок (соусов), супов-пюре, а также приготовления крошек/сухаришек из печенья и хлеба. Его также можно использовать для перемешивания дрожжевого теста, если приспособление для теста не поставляется.

Используйте приспособление для перемешивания дрожжевого теста.



Подсказки

Лезвие ножа

- Нарезайте продукты, такие как мясо, хлеб, овощи кубиками приблизительно по 2 см / 3/4 дюйма перед обработкой.
- Печенье нужно разломать на кусочки и добавить в подающий цилиндр, когда устройство работает.
- При приготовлении паштета, используйте жир непосредственно из холодильника, нарезанный кубиками по 2 см / 3/4 дюйма.
- Избегайте чрезмерной обработки.

Приспособление для теста

1 Положите сухие ингредиенты в чашу и добавьте жидкость в подающий цилиндр, когда устройство работает. Прокрутите, пока не образуется гладкий эластичный комок теста, на это потребуется 30-90 сек.

2 Повторно замесите рукой. Повторное замешивание в чаше не рекомендуется, т.к. это может привести к неустойчивости комбайна.

Диски для нарезки слоями/измельчения (18), (19), (20)

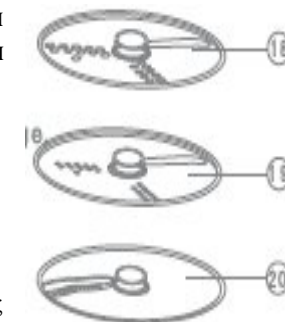
двухсторонние диски для нарезки слоями/измельчения. толстыми слоями/крупное измельчение (18) тонкими слоями/ мелкое измельчение (19).

1 Используйте измельчающую сторону для сыра, моркови, картофеля и продуктов подобной текстуры.

2 Используйте сторону для нарезки слоями для сыра, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.

Терка для дерунов (20)

Используется для натирания картофеля для дерунов; твердых ингредиентов для салатов, гарниров, запеканок и блюд с быстрым обжариванием и постоянным перемешиванием (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

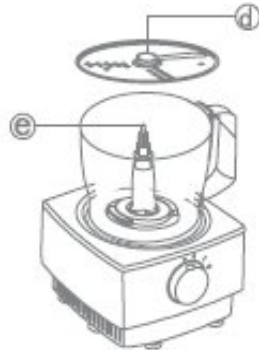


Безопасность

- Никогда не снимайте крышку, пока режущий диск полностью не остановится.
- Осторожно обращайтесь с режущими дисками – они очень острые.

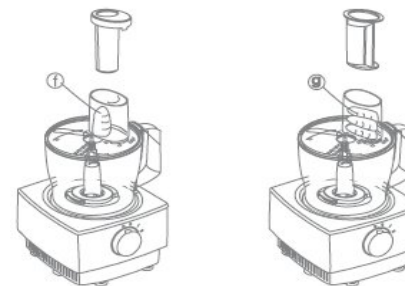
Использование режущих дисков

- 1) Установите несущий вал и чашу на блоке мотора.
- 2) Удерживая центральный захват [d], поставьте диск сверху на несущий вал соответствующей стороной [e].
- 3) Накройте крышкой.
- 4) Выберите, какой размер подающего цилиндра Вы хотите использовать. Толкатель содержит меньший подающий цилиндр для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов. Для использования маленького подающего цилиндра, прежде всего, вставьте большой толкатель в подающий цилиндр. Для использования большого подающего цилиндра, используйте оба толкателя вместе.
- 5) Положите продукты в подающий цилиндр.
- 6) Включите устройство и надавливайте равномерно толкателем – никогда не вставляйте пальцы в подающий цилиндр.



Подсказки

- Используйте свежие ингредиенты.
- Не нарежьте продукты очень мелко. Наполните по ширине большой подающий цилиндр до конца. Это препятствует смещению продуктов в сторону во время обработки. Как альтернативный вариант используйте маленький подающий цилиндр.
- При использовании диска для измельчения, укладывайте ингредиенты горизонтально.
- При нарезке слоями или измельчении: продукты, уложенные вертикально, получаются более короткими, чем продукты, уложенные горизонтально [g].
- После обработки всегда будет оставаться небольшое количество продуктов на тарелке или в чаше.



Пресс для цитрусовых (21)

Используйте пресс для цитрусовых, чтобы выдавить сок из цитрусовых фруктов (например, апельсины, лимоны, плоды лайма и грейпфруты).

Конус (1)

Сито (2)

Использование пресса для цитрусовых

- 1 Установите несущий вал и чашу на блоке мотора.
- 2 Зафиксируйте сито в чаше – убедитесь в том, что ручка сита защелкнулась в положении непосредственно над ручкой чаши [h].
- 3 Разместите конус над несущим валом, поворачивая его, пока он не опустится вниз до конца [i].
- 4 Нарежьте фрукты половинками. Затем включите устройство и нажимайте конусом на фрукты.

- Пресс для цитрусовых не будет работать, если сито неправильно установлено.



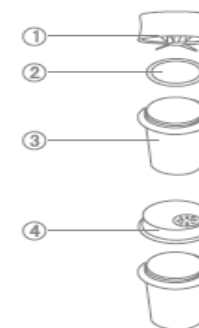
Мельница (10)

Используйте мельницу для измельчения трав, орехов и кофейных зерен.

- (1) блок ножей
- (2) уплотнительное кольцо
- (3) стакан
- (4) крышка спринклера

Безопасность

- Никогда не устанавливайте блок ножей на Вашем устройстве без установленного стакана.
- Никогда не выкручивайте стакан, когда мельница установлена на Вашем устройстве.



- Не прикасайтесь к острым ножам. Держите ножи подальше от детей.
- Никогда не снимайте мельницу, пока ножи полностью не остановятся.

Важно

- Чтобы обеспечить длительный срок службы Вашей мельницы, никогда не используйте ее более 30 секунд. Выключите ее, как только Вы получили нужную консистенцию.
- Не обрабатывайте специи – они могут повредить пластик.
- Устройство не будет работать, если мельница неправильно установлена.
- Используйте только для сухих ингредиентов.

Как пользоваться мельницей

- 1 Положите ингредиенты в стакан. Заполните его наполовину.
- 2 Зафиксируйте уплотнительное кольцо в блоке ножей.
- 3 Переверните блок ножей вверх дном. Поместите его в стакан, лезвиями вниз.
- 4 Закрепите вручную блок ножей на емкости.
- 5 Установите мельницу на блоке мотора и поверните ее, чтобы она защелкнулась [j].
- 6 Включите устройство на максимальную скорость или используйте импульсное управление.
- 7 После измельчения Вы можете поставить на место блок ножей и крышку спринклера и высыпать продукты.
- 8 Крышка спринклера не закрывается герметически.



Подсказки

Травы лучше измельчать чистыми и сухими.

Уход и очистка

- 1 Всегда выключайте устройство и отключайте вилку от сети перед очисткой.
- 2 Осторожно обращайтесь с ножами и режущими дисками – они очень острые.
- 3 Некоторые продукты могут изменять цвет пластика. Это нормально и не повредит пластик и не повлияет на продукты. Вытрите пластик тканью, смоченной растительным маслом, чтобы удалить пятна.

Блок мотора

Протрите сначала влажной тканью, затем сухой. Убедитесь, что на участке блокировки нет остатков пищи.

Миксер/мельница

- 1 Опорожните емкость/стакан перед тем, как открутить ее/его от блока ножей.
- 2 Вымойте вручную емкость/стакан.
- 3 Выньте и промойте уплотнители.
- 4 Не прикасайтесь к острым ножам, очистите их щеткой, используя горячую мыльную воду, затем тщательно промойте под краном. Не погружайте блок ножей в воду.
- 5 Положите вверх дном и высушите.

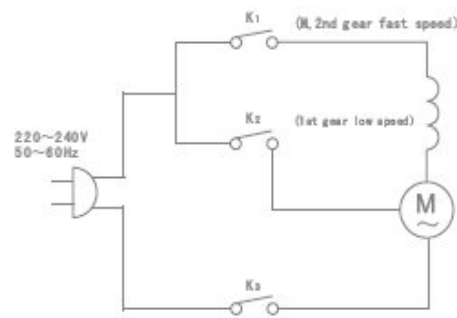
Остальные комплектующие детали

- Вымойте вручную, затем высушите.
- Поочередно их можно высушить на верхней полке Вашей посудомоечной машины. Рекомендуется короткая программа с низкой температурой.

Сервисное обслуживание

Во избежание опасности, если провод поврежден, его должен заменить изготовитель, менеджер сервисного центра или подобный квалифицированный специалист.

Принципиальная электрическая схема



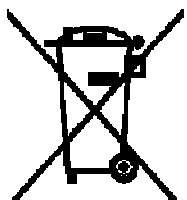
Технические характеристики

Номинальное напряжение	220~230 В	Номинальная мощность	800 Вт
Номинальная частота	50~60 Гц	Скорость вращения	18000 об./мин.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

КУХОННЫЙ КОМБАЙН.....	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	1
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	1
УПАКОВКА.....	1

Безопасная для окружающей среды утилизация Вы можете помочь в охране окружающей среды!



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

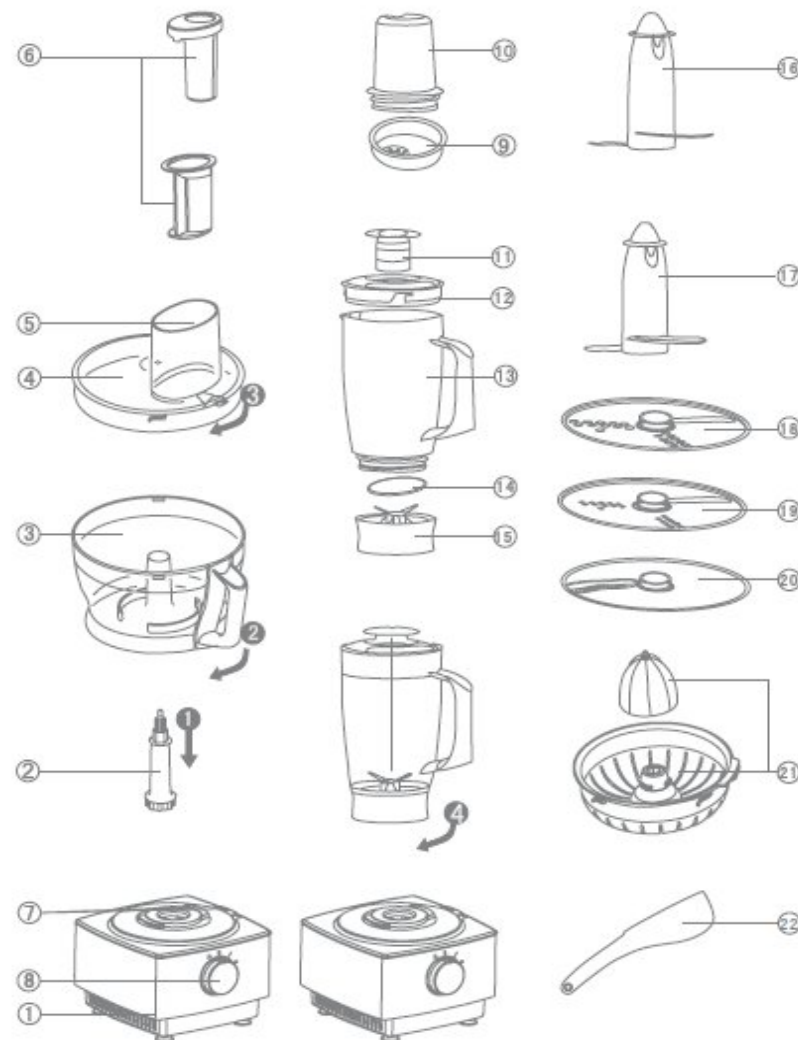
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Шановний покупець!

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



Перед тим, як використовувати пристрій

- Уважно ознайомтеся із цією інструкцією та збережіть її для подальшого використання.
- Перед експлуатацією зніміть весь пакувальний матеріал та етикетки.

Безпека

- Ножі й диски дуже гострі, тому будьте обережні при використанні.
В процесі догляду за пристроєм завжди тримайте ніж за рукоятку зверху, уникаючи різучих країв.
- Не піднімайте і не несіть комбайн за ручку – інакше ручка може зламатися, що призведе до травми.
- Завжди виймайте ніж перед тим, як Ви висипаєте продукти із чаші.
- При підключенні до джерела електроживлення не тримайте руки і приладдя в чаші комбайна і в ємкості міксера.
- Вимикайте пристрій і вимикайте вилку із мережі:
 - перед установкою або видаленням деталей.
 - після використання.
 - перед очищенням.
- Ніколи не проштовхуйте пальцями продукти вниз по циліндру. Завжди користуйтеся штовхачем, який поставляється.
- Перед тим, як знімати кришку з чаші або міксер/подрібнювач з блоку мотора:
 - Вимкніть пристрій.
 - Почекайте, доки приладдя/ножі повністю зупиняться.
 - Перед експлуатацією переконайтеся в тому, що ножі щільно зафіксовані в ємкості блендера.
- Необхідно, щоб усі рідини охолонули до кімнатної температури перед тим, як класти їх у міксер.
- Не використовуйте кришку для керування комбайном, завжди використовуйте регулятор швидкості on/off («вмикання/вимикання»).
- Цей пристрій вийде з ладу і може призвести до травми, якщо до механізму блокування застосовувати надмірну силу.
- Не можна використовувати деталі, що не входять у комплект цього пристрою, від інших пристроїв і виробників.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду.
- Ніколи не користуйтеся пошкодженим пристроєм, якщо він вийшов із ладу, будь ласка, відремонтуйте його в спеціально призначеній для цього ремонтній майстерні.
- Ніколи не мочіть блок мотора, шнур або штепсельну вилку.
- Слідкуйте, щоб провід не висів над краєм стола або стільниці, і не торкався гарячих поверхонь.



- Не перевищуйте зазначену максимальну потужність.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими психічними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами, які не мають відповідного досвіду й знань, доки вони не будуть перебувати під наглядом або не отримають вказівки щодо використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.
- Використовуйте пристрій тільки для передбаченого застосування в побуті.

- Перед вмиканням вилки в мережу
- Переконайтеся в тому, що Ваше джерело електроенергії таке ж саме, як і те, що зображено на нижній частині пристрою.

Перед тим, як вперше використовувати пристрій

- 1 Зніміть всю упаковку. Будьте обережні з лезами ножа, тому що вони дуже гострі. Пакувальний матеріал слід викинути, оскільки він призначений для захисту ножів тільки під час виготовлення і транспортування.
- 2 Інформацію про мийку деталей див. у розділі «очищення».

Комплектуючі деталі

Комбайн	Міксер	Допоміжне приладдя
1 Блок мотора	9 Кришка спринклера	16 Лезо ножа
2 Несучий вал	10 Склянка	17 Приладдя для тіста
3 Чаша	11 Насадка для змішування	18 Диск для нарізки товстими шарами/крупного подрібнення
4 Кришка	12 Кришка	19 Диск для нарізки тонкими шарами/дрібного подрібнення
5 Циліндр	13 Ємкість	20 Тертка для дерунів
6 Штовхачі	14 Ущільнювальне кільце	21 Зубчастий прес для цитрусових
7 Захисне блокування	15 Блок ножів швидкості	22 Лопатка

Вибір швидкості для всіх функцій

Інструмент/ Приладдя	Функція	Швидкість	Максимальний об'єм
Лезо ножа	Подрібнення м'яса	2	500г м'яса
	Нарізка овочів	1-2	
	Приготування фаршу: нарізка м'яса з овочами (спочатку потрібно класти м'ясо)	2	500г м'яса
Приладдя для тіста	Приготування тіста	2	500г борошна 280 мл води

Диски для нарізки шарами/подрібнення/нарізки скибочками	Нарізка шарами/подрібнення/нарізка скибочками продуктів і овочів, таких як морква, сир	1-2	
Деталі для перемішування	Приготування джему, молочного коктейлю, супу	1-2	1200 мл
Деталі для віджиму цитрусових	Віджим цитрусових фруктів	1	
Деталі для перемелювання	Для перемелювання спецій, кавових зерен та ін.	2	

Як користуватися кухонним комбайном

- 1 Встановіть відокремлюваний вал на блоці мотора [1].
- 2 Потім встановіть чашу. Встановіть на місце ручку та поверніть її за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується [2].
- 3 Встановіть чашу над несучим валом.
 - Завжди ставте чашу і приладдя на комбайн перед тим, як додавати інгредієнти.
- 4 Накрийте зверху кришку [3] і перевірте, щоб несучий вал збігався із центром кришки.
 - **Не використовуйте кришку для керування комбайном, завжди використовуйте регулятор швидкості on/off («вмикання/вимикання»).**
- 5 Увімкніть комбайн і виберіть швидкість.
 - **Комбайн не буде працювати, якщо чаша й кришка неправильно встановлені.**
 - Використовуйте короткі імпульси (р). Імпульсний режим буде функціонувати, доки регулятор перебуває в потрібному положенні.
- 6 Виконайте процес у зворотному порядку, щоб зняти кришку, приладдя та чашу.
 - **Завжди вимикайте пристрій перед тим, як знімаєте кришку.**

Важливо

- Ваш комбайн не пристосований для подрібнення або перемелювання кавових зерен або приготування цукрової пудри із гранульованого цукру.
- При додаванні мигдальної есенції або приправ (спецій) до сумішей, уникайте контакту із пластиком, оскільки це може призвести до появи постійних плям.

Як користуватися міксером

- 1 Вставте ущільнювальне кільце (14) у блок ножів (15), і переконайтеся в тому, що ущільнювач правильно встановлений. Якщо ущільнювач пошкоджений або неправильно встановлений, відбудеться витік.
- 2 Закріпіть ємкість на блоці ножів.
- 3 Покладіть інгредієнти в ємкість.

- 4 Вставте насадку для змішування в кришку та поверніть її.
- 5 Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб вона зафіксувалась на ємкості.
- 6 Встановіть міксер на блоці мотора та поверніть його так, щоб він зафіксувався [4].
- 7 Виберіть швидкість або використовуйте імпульсне керування.
 - Необхідно, щоб усі рідини охолонули до кімнатної температури перед тим, як класти їх у міксер.

Підказки

- Для приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти, крім соняшникової олії, у міксер. Потім, коли пристрій працює, налейте соняшкову олію в кришку й прокрутіть.
- Густі суміші, наприклад, паштети і підливи (соуси), можливо, доведеться відскребти. Якщо це важко зробити, додайте більше рідини.
- Для подрібнення льоду, використовуйте короткі імпульси.
- Щоб забезпечити тривалий термін служби Вашого міксера, ніколи не вмикайте його більше, ніж на 30 секунд. Вимкніть його, як тільки отримали потрібну консистенцію.
- Не обробляйте спеції – вони можуть пошкодити пластик.
- Пристрій не буде працювати, якщо міксер неправильно встановлений.
- Не кладіть сухі інгредієнти у міксер перед вмиканням. При необхідності, поріжте їх на дрібні шматочки; зніміть верхню чашу; потім, коли пристрій працює, кидайте шматочки по одному.
- Не використовуйте чашу блендера, чоппера як контейнер для зберігання. Вона повинна бути порожньою перед використанням і після нього.
- Ніколи не змішуйте більше 1.2 літра – менше для пінистих рідин, таких як молочні коктейлі.

Використання приладдя

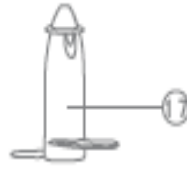
лезо ножа (16) / приладдя для тіста (17)

Лезо ножа є самим універсальним із усього приладдя. Тривалість часу обробки визначає отриману текстуру. Для більш грубих текстур використовуйте імпульсне керування.



Використовуйте лезо ножа для готування тортів і тістечок, подрібнення сирого й приготовленого м'яса, овочів, горіхів, паштету, підлив (соусів), супів-пюре, а також приготування крихт/сухарикив із печива й хліба. Його також можна використовувати для перемішування дріжджового тіста, якщо приладдя для тіста не поставляється.

Використовуйте приладдя для перемішування дріжджового тіста.



Підказки

Лезо ножа

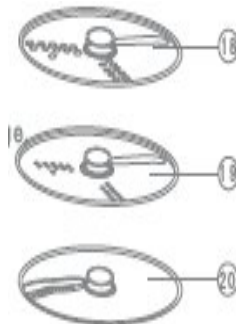
- Нарізайте продукти, такі як м'ясо, хліб, овочі кубиками приблизно по 2 см/³/₄ дюйма перед обробкою.
- Печиво потрібно розламати на шматочки і додати в циліндр, коли пристрій працює.
- Для готування паштету, використовуйте жир безпосередньо із холодильника, нарізаний кубиками по 2 см/³/₄ дюйма.
- Уникайте надмірної обробки.

Приладдя для тіста

- 1 Покладіть сухі інгредієнти в чашу і додайте рідину в циліндр, коли пристрій працює. Прокрутіть, доки не утвориться гладка еластична грудка тіста, на це знадобиться 30-90 сек.
- 2 Повторно замісіть рукою. Повторне замішування в чаші не рекомендується, тому що це може призвести до нестійкості комбайна.

Диски для нарізки шарами/подрібнення (18), (19), (20) двосторонні диски для нарізки шарами/подрібнення. товстими шарами/крупне подрібнення (18) тонкими шарами/ дрібне подрібнення (19).

- 1 Використовуйте подрібнюючу сторону для сиру, моркви, картоплі та продуктів подібної текстури.
- 2 Використовуйте сторону для нарізки шарами для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряка й лука.



Тертка для дерунів (20)

Використовується для натирання картоплі для дерунів; твердих інгредієнтів для салатів, гарнірів, запіканок і блюд із швидким обсмажуванням і постійним перемішуванням (наприклад, морква, бруква, кабачки, огірки).

Безпека

- Ніколи не знімайте кришку, доки ріжучий диск повністю не зупиниться.
- Обережно поведіться з ріжучими дисками – вони дуже гострі.

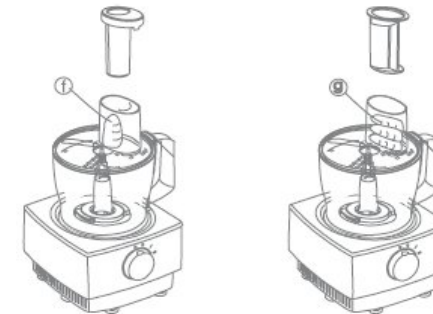
Використання ріжучих дисків

- 1) Встановіть несучий вал і чашу на блоці мотора.
- 2) Утримуючи центральний захват [d], поставте диск зверху на несучий вал відповідною стороною [e].
- 3) Накрийте кришкою.
- 4) Виберіть, який розмір циліндра Ви хочете використовувати. Штовхач містить менший циліндр для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів. Для використання маленького циліндра, перш за все вставте великий штовхач у циліндр. Для використання великого циліндра використовуйте обидва штовхача разом.
- 5) Покладіть продукти у циліндр.
- 6) Увімкніть пристрій і надавлюйте рівномірно штовхачем – ніколи не вставляйте пальці у циліндр.



Підказки

- Використовуйте свіжі інгредієнти.
- Не нарізайте продукти дуже дрібними. Наповніть по ширині великий циліндр до кінця. Це перешкоджає зсуву продуктів убік під час обробки. Як альтернативний варіант використовуйте маленький циліндр.
- При використанні диска для подрібнення, кладіть інгредієнти горизонтально.
- При нарізці шарами або подрібненні: продукти, покладені вертикально, виходять більш короткими, ніж продукти, покладені горизонтально [g].
- Після обробки завжди буде залишатися невелика кількість продуктів на тарілці або в чаші.



Прес для цитрусових (21)

Використовуйте прес для цитрусових, щоб видавити сік із цитрусових фруктів (наприклад, апельсини, лимони, плоди лайма та грейпфрути).

Конус (1)

Сито (2)

Використання пресу для цитрусових

1 Встановіть несучий вал і чашу на блоці мотора.

2 Зафіксуйте сито в чаші – переконайтеся в тому, що ручка сита зафіксувалась у положенні безпосередньо над ручкою чаші [h].

3 Розмістіть конус над несучим валом, повертаючи його, доки він не опуститься вниз до кінця [i].

4 Наріжте фрукти половинками. Потім увімкніть пристрій і натискайте конусом на фрукти.

• Прес для цитрусових не буде працювати, якщо сито неправильно встановлене.

Подрібнювач (10)

Використовуйте подрібнювач для подрібнення трав, горіхів і кавових зерен.

(1) блок ножів

(2) ущільнювальне кільце

(3) склянка

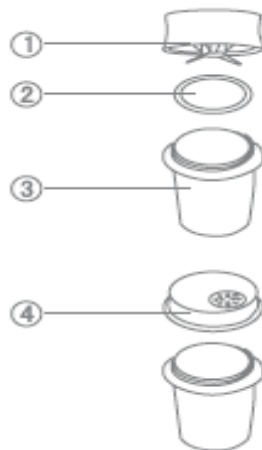
(4) кришка спринклера

Безпека

- Ніколи не встановлюйте блок ножів на Вашому пристрої без встановленої склянки.
- Ніколи не викручуйте склянку, коли подрібнювач встановлений на Вашому пристрої.
- Не торкайтеся гострих ножів. Тримайте ножи подалі від дітей.
- Ніколи не знімайте подрібнювач, доки ножи повністю не зупиняться.

Важливо

- Щоб забезпечити тривалий термін служби Вашого подрібнювача, ніколи не використовуйте його більше 30 секунд.
Виключіть його, як тільки Ви отримали потрібну консистенцію.
- Не обробляйте спеції – вони можуть пошкодити пластик.
- Пристрій не буде працювати, якщо подрібнювач неправильно встановлений.
- Використовуйте тільки для сухих інгредієнтів.



Як користуватися подрібнювачем

1 Покладіть інгредієнти в склянку. Заповніть його наполовину.

2 Зафіксуйте ущільнювальне кільце у блоці ножів.

3 Переверніть блок ножів догори дном.

Помістіть його у склянку, лезами вниз.

4 Закріпіть вручну блок ножів на ємкості.

5 Встановіть подрібнювач на блоці мотора та поверніть його, щоб він зафіксувався [j].

6 Увімкніть пристрій на максимальну швидкість або використовуйте імпульсне керування.

7 Після подрібнення Ви можете поставити на місце блок ножів і кришку спринклера й висипати продукти.

8 Кришка спринклера не закривається герметично.



Підказки

Трави краще подрібнювати чистими й сухими.

Догляд і очищення

- 1 Завжди вимикайте пристрій і виймайте вилку із мережі перед очищенням.
- 2 Обережно поводьтеся з ножами та ріжучими дисками – вони дуже гострі.
- 3 Деякі продукти можуть змінювати колір пластику. Це нормально і не пошкодить пластик і не вплине на продукти.

Витріть пластик тканиною, змоченою рослинною олією, щоб видалити плями.

Блок мотора

Протріть спочатку вологою тканиною, потім сухою. Переконайтеся, що на ділянці блокування немає залишків їжі.

Міксер/подрібнювач

- 1 Опорожніть ємкість/склянку перед тим, як відкрутити її від блоку ножів.
- 2 Вимийте вручну ємкість/склянку.
- 3 Вийміть та промийте ущільнювачі.
- 4 Не торкайтеся гострих ножів, очистіть їх щіткою, використовуючи гарячу мильну воду, потім ретельно промийте під краном. Не занурюйте блок ножів у воду.
- 5 Покладіть догори дном і висушіть.

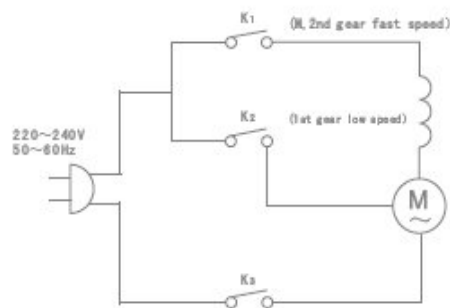
Інші комплектуючі деталі

- Вимийте вручну, потім висушіть.
 - По черзі їх можна висушити на верхній полиці Вашої посудомийної машини.
- Рекомендується коротка програма з низькою температурою.

Сервісне обслуговування

Щоб уникнути небезпеки, якщо провід пошкоджений, його повинен замінити виробник, менеджер сервісного центру або подібний кваліфікований фахівець.

Принципова електрична схема



Технічні характеристики

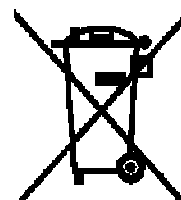
Номінальна напруга	220~230 В	Номінальна потужність	800 Вт
Номінальна частота	50~60 Гц	Швидкість обертання	18000 об./хвил.

КОМПЛЕКТНІСТЬ

КУХОННИЙ КОМБАЙН.....	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	1
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН.....	1
УПАКОВКА.....	1

Безпечна для навколишнього середовища утилізація

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!



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

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

