

Saturn[®]

ST-FP0055

Mixér

Návod k použití

Záruční podmínky

Dovozce do ČR
SATURN HOME APPLIANCES s.r.o.
Web: www.isaturn.cz

Vážení zákazníci!

**Gratulujeme Vám ke koupi výrobku od značky Saturn.
Jsme si jistí, že náš výrobek se stane věrným a spolehlivým
pomocníkem ve vaší domácnosti.**

Vyhnete se extrémním teplotním změnám. Při náhlé změně teploty může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř přístroje a následným poruchám. Proto ponechejte přístroj alespoň 1,5 hodiny před zapnutím v pokojové teplotě.

Důležité bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny a uchovejte je pro budoucí použití.
2. Neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
3. Ujistěte se, že provozní napětí uvedené na přístroji je stejné jako napětí ve vaší domácnosti.
4. Nepoužívejte zařízení s poškozeným příslušenstvím (zástrčka, šňůra atd.). Nezkoušejte si příslušenství opravit sami. Obratě se na váš autorizovaný servis.
5. Nikdy neponechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.
6. Chraňte se proti úrazu elektrickým proudem, nepokládejte motorovou jednotku nebo napájecí kabel do vody či jiné tekutiny.
7. Vyhnete se kontaktu s pohyblivými částmi. Udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrky a jiné kuchyňské náčiní dál od mixéru, který je v provozu.
8. Vždy používejte mixér na čistém a suchém povrchu.
9. Dohled je nezbytný, pokud jsou v blízkosti děti.
10. Ujistěte se, že je přístroj na bezpečném místě, kde se jej děti nemohou dotýkat.
11. Mixér nelze používat pro mixování velmi tvrdých potravin, mohlo by dojít k poškození čepelí.
12. Tento přístroj není určen pro děti nebo jiné osoby, kterým brání fyzické, smyslové či duševní schopnosti v používání.
13. Děti by měly být vždy pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
14. Pokud již přístroj nepoužíváte, před vkládáním a odebíráním jeho částí, vždy jej odpojte od zdroje napájení.
15. Nedovolte, aby šňůra visela přes okraj stolu nebo aby se dotýkala horkých míst.
16. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti.
17. Nepoužívejte jej venku.
18. Používejte mixér jen pro účely, ke kterým je určen.

19. Při míchání horkých tekutin odstraňte plastové víčko z dvoudílného krytu. Nenaplňujte nádobu mixéru více než je doporučeno. Zpracování začínejte na nejnižší rychlosti.
20. Nikdy nemíchejte horké tekutiny v malé nádobě mixéru.
21. Tyto pokyny si uschovejte.

Důležitá doporučení

1. Vložte tekuté ingredience do nádoby mixéru jako první, pokud není v receptech stanoveno jinak.
2. Nejdříve nakrájejte ovoce, zeleninu, vařené maso, ryby a mořské plody na kousky o velikosti 1,8 cm až 2,5 cm. Všechny druhy sýrů na kousky ne větší než 1,8 cm.
3. Pouze při vypnutém motoru použijte gumovou stěrku k setření ingrediencí uchycených na stěnu nádoby.
4. Před zahájením mixování umístěte kryt na nádobu mixéru. Při práci přístroje jednou rukou přidržujte nádobu mixéru.
5. Pomazánky, másla, majonézy a výrobky podobné konzistence vyjměte z nádoby mixéru přes spodní otvor a umístěte do nádoby určené ke skladování.
6. Směsi tekuté nebo polotekuté konzistence, jako je těsto na muffin a koláč, můžete z nádoby mixéru vylít.
7. Vařenou zeleninu a vývar nechejte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout.
8. Pokud se vám zdá, že motor má práci se zpracováním, přepněte jej na vyšší otáčky, abyste zabránili přetížení motoru.
9. Malou nádobu mixéru použijte na zpracování kůry citrusových plodů, kávy či obilných zrn. Ve sklenici mixéru zpracovávejte celé koření a sýr.
10. Neočekávejte, že váš mixér nahradí všechny vaše kuchyňské spotřebiče. Nelze např. šlehat vaječné bílky, mlít syrové maso, zpracovávat tuhé těsto nebo lisovat šťávy z ovoce a zeleniny.
11. Nezpracovávejte směsi příliš dlouho. Pamatujte, že mixér plní své úkoly v sekundách ne v minutách. Je lepší zastavit mixér a zkontrolovat konzistenci po několika sekundách, než přetížit motor či mít pak příliš jemný produkt.
12. Nepřetěžujte motor. Pokud se motor zastaví, okamžitě přístroj vypněte, odpojte kabel ze zásuvky a vyjměte část potravin před opětovným zahájením zpracování.
13. Nevkládejte kostky ledu do nádoby mixéru bez přidání alespoň jednoho šálku tekutiny.
14. Nepokoušejte se odstranit nádobu mixéru, dokud se motor úplně nezastaví. Části mixéru byste mohli poškodit.
15. Neodnímejte při zpracování kryt z nádoby, může dojít k rozlití. Pro přidání přísad použijte plastové víčko.
16. Před zpracováním se vždy ujistěte, že je přístroj správně sestaven.

17. Pokud je motor v chodu, nekládejte do nádoby žádné kuchyňské náčiní.
18. Nepoužívejte jiné nádoby, než které doporučuje výrobce.
19. Nepoužívejte malou nádobu mixéru pro zpracování celého koření (kromě pepře nebo tvrdých sýrů).

Příslušenství



Víko

Kryt vašeho mixéru se skládá ze dvou částí, plastového víčka (1) a vinylové krytu (2). Kryt je samotěsnící, je vyroben z vinylu, který je odolný vůči absorpci zápachu a skvrn. Plastové víčko je odnímatelné, používá se jako odměrné víčko a slouží jako otvor pro přidání dalších přísad.

Nádoba

Nádoba pro mixování o objemu 5 šálek (1,25 l) (3) má stupnici pro

snadné měření a je vyrobená z tepelně odolného materiálu. Pohodlná rukojeť a odnímatelné víko umožňuje snadné vylévání kapalných směsí, zatímco hustší směsi se snadněji odstraní pomocí dolního otvoru.

Jednotka pro zpracování

Skládá se ze tří částí: (4) těsnicí kroužek, který se používá jako těsnění mezi nádobou a míchacím zařízením; (5) nože z nerezové oceli; (6) dolní část se závitem.

Motor a motorová základna

Výkonný motor je hlavní částí přístroje a je určen právě pro toto zařízení. Je uzavřen v pouzdře (7). Motor má funkce, které výrazně snižují hladinu hluku při provozu spotřebiče. Během procesu mixování by mohlo dojít k přetížení motoru. Abyste tomu zabránili, důsledně dodržujte doporučení uvedená v tomto návodu.

Čištění a péče

- Jednotlivé díly mixéru jsou odolné proti korozi, hygienické a snadno omyvatelné. Před prvním použitím a pak po každém použití jednotlivé díly (položky 1-6) omyjte v čisté, teplé vodě s přídavkem přípravku na mytí nádobí. Pak díly důkladně opláchněte a dobře osušte.
- NEMYJTE všechny díly v myčce na nádobí. Před opětovnou montáží zkontrolujte všechny části. Pokud by bylo obtížné s noži otočit, mixér NEPOUŽÍVEJTE. Zkontrolujte pečlivě otáčení nožů proti směru hodinových ručiček (protilehlé hrany jsou ostré). Čepele by se měly volně otáčet.
- Je-li skleněná nádoba naprasklá, NEPOUŽÍVEJTE mixér. Další použití by mohlo mít za následek prasknutí nádoby během provozu.
- Používejte pouze náhradní díly doporučené výrobcem, které můžete dostat u vašeho autorizovaného servisu.
- Použití vadných nebo nedoporučených součástí může vést k vážnému zranění osob nebo ke škodě na mixéru.

- Nikdy neponořujte motorovou základnu do vody. Očistěte ji pouze vlhkým hadříkem.
- Motor je promazán a nevyžaduje žádné další mazání.
- Veškeré servisní zásahy by měly být prováděny pouze v autorizovaném servisu.

Práce s mixérem

Pozor: Postupujte podle těchto důležitých pokynů.

Montáž nádoby mixéru

1. Otočte nádobu dnem vzhůru tak, aby se malý otvor nacházel v horní části.



2. Položte těsnicí kroužek na otvor nádoby.



3. Otočte nože směrem dolů a vložte je do otvoru nádoby.



4. Na otvor nádoby pevně našroubujte dolní část se závitem.



Montáž mlýnku

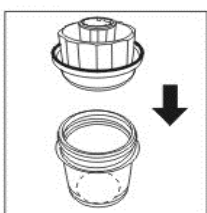
1. Otočte mlýnek vzhůru nohama a vyjměte nože.



2. Dovnitř vložte ingredience ke zpracování.



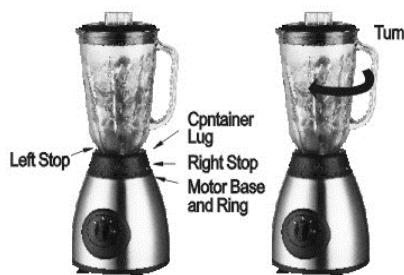
3. Pevně přišroubujte nože k nádobě.



4. Mlýnek umístěte na motorovou jednotku. Zapněte přístroj. Během provozu nádobu mlýnku přidržíte rukama.



Upevnění nádoby mixéru



1. Nádobu mixéru položte na motorovou základnu tak, aby rukojeť byla umístěna vpravo v části pravého dorazu.
2. Nádobou otočte za rukojeť doleva tak daleko, jak je to možné. Tím zajistíte, že je nádoba mixéru řádně dotažená.

Vyjmutí nádoby mixéru

1. Chcete-li vyjmout nádobu mixéru, otočte rukojeť doprava do části pravého dorazu.
2. Nádobu mixéru pak zvedněte přímo nahoru.



Nepokoušejte se vyjmout nádobu mixéru z motorové základny, pokud motor běží.

Při práci vždy přidržujte nádobu mixéru jednou rukou.

Upozornění

- Maximální objem: 1500ml
- Nepoužívejte mixér déle než 2 minuty v jednom cyklu zpracování. Přístroj na 1 min zastavte a poté můžete pokračovat.
- Před mixováním nakrájejte potraviny na malé kousky. Mixujte s tekutinami.
- Při použití maximální rychlosti dosáhnete snadného a rychlého zpracování.
- Při drcení kostek ledu použijte pulzní režim.

Potravina	Maximální množství
Tekutiny (džusy, koktejly, polévky atd.)	1,500ml

	Potravina	Maximální množství	Čas zpracování
Mixér	Kostky ledu	20 g	1-1.5 min.
Mlýnek	Pepeř	20 g	1-1.5 min.

	Suché čili papričky	20 g	1-1.5 min.
	Kávová zrna	60 g	1.5-2 min.

Tipy pro zpracování

Jak používat gumovou stěrku

Při míchání ingrediencí hustší konzistence, jako jsou sýry a pomazánky, je nutné použít gumovou stěrku. Tou lze snadno setřít směs z nožů. Chcete-li použít stěrku, vypněte motor, odstraňte kryt a stěrku setřete ingredience po stranách nádoby mixéru.

Majonéza

Pokud je majonéza příliš tekutá, odstraňte obsah z nádoby a přidejte další vajíčko a ¼ šálku (50 ml) již získané majonézy. Jakmile se směs důkladně promísí, odstraňte odnímatelné víčko a vlijte zbývající majonézu místo oleje.

Omáčka

Chcete-li vyhladit omáčku, která má kousky, nechte ji mírně vychladnout. Pak nalijte asi ½ šálku (125 ml) do mixéru. Zakryjte víčkem a spusťte zpracování.

Odstraňte plastové víčko a při běžícím motoru postupně přidávejte zbývající omáčku. Takto pokračujte, dokud není omáčka hladká.

Drůbky

Nejprve uvařte drůbky ve vodě nebo vývaru. Potom vývar vychladte na pokojovou teplotu. Drůbky nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2,5 cm. Vložte je do nádoby mixéru a zalijte vývarem. Přikryjte víkem a mixujte ve dvou 30-ti sekundových cyklech při vysokých otáčkách. Pokud chcete mít drůbky nasekané ještě jemněji, přidejte jeden nebo další dva cykly.

Máslo

Smetanu nebo kysanou smetanu lze použít pro výrobu másla. Ingredience

vlijte do nádoby mixéru. Zakryjte víkem, pracujte při maximální rychlosti až se vytvoří máslo. Vložte do sítka nebo cedníku a nechte odkapat tekutinu. Pak vložte do malé nádoby a tlakem např. na špachtli opět odstraňte co nejvíce tekutiny. Osolte. Zkuste přidat 1 polévkovou lžici (15 ml) sušených bylinek (petržel, estragon) nebo stroužek česneku na šálek (250 ml) smetany. Získáte tak výborné bylinkové máslo.

Pomerančová a citrónová kůra

Nakrájejte tenké proužky pomerančové a citrónové kůry, pak zpracujte množství ½ šálku (125 ml) v malé nádobě mixéru při druhé rychlosti. Skladujte v mrazničce v malé nádobě mixéru a použijte podle potřeby pro koláče, sušenky, pečivo, atd.

Strouhanka

Připravte strouhanku ze starého chleba a uchovejte ve sklenicích nebo přímo v malé nádobě mixéru v chladničce.

Mletí máku

Pro mletí máku použijte množství ½ šálku (125 ml), které vložte do malé nádoby mlýnku a použijte druhou rychlost, až jsou semena máku rozdrčená a vlhká. Během mletí zastavte jednou nebo dvakrát mixér a semena máku setřeste z horní části nádoby dolů.

Strouhání kokosu

Chcete-li si nastroumat čerstvý kokos, použijte množství asi 1 ½ šálku (375 ml) kokosu a vysoké otáčky motoru. Po chvíli mixér zastavte a setřeste kousky kokosu z horní části nádoby dolů. Postup opakujte, dokud není všechno kokos nastrouhaný.

Sýr

Cheddar nebo tavený sýr, který se stal tvrdým po dlouhém skladování v chladničce, můžete nakrájet na kousky a strouhat v mixéru. Použijte vysoké otáčky, až je sýr jemně nastrohaný. Pak jej použijte do polévek, omáček apod.

Při zpracování tvrdého sýru nepoužívejte malou nádobu mixéru.

Technická data

Výkon:	500 W
Napětí:	220-230 V
Frekvence:	50 Hz
Objem skleněné nádoby	1,5 l

Sada

Mixér	1
Instrukční materiál	1
Informace o záručních podmínkách	1
Obal	1



Likvidace výrobku po ukončení životnosti

Můžete pomoci chránit životní prostředí.

Prosím nezapomeňte při likvidaci respektovat místní nařízení o třídění odpadu. Přístroj odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. **Výrobce je oprávněn provádět změny v technické charakteristice a v dekorativních motivech zboží.**

Všeobecné záruční podmínky

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit výrobek značky SATURN. Dovozce odpovídá za kvalitu výrobku po celou záruční dobu. Záruční doba začíná dnem prodeje a trvá 24 měsíců.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční lhůty vznikly vadou použitých materiálů nebo součástí. Záruka bude uznána pouze tehdy, je-li výrobek používán dle návodu k obsluze.

Autorizované servisní středisko společnosti SATURN provede bezplatnou záruční opravu na základě prodejního dokladu s čitelnými údaji a datem prodeje. Výrobek se předává k záruční opravě úplný vč. příslušenství a v originálním obalu. Zákazník nese riziko poškození výrobku během přepravy.

Nárok na záruční opravu zaniká v těchto případech:

1. Výrobek byl instalován a obsluhován v rozporu s návodem k obsluze nebo v rozporu s bezpečnostními předpisy a normami platnými v České republice.
2. Výrobek byl používán pro jiné účely, než je obvyklé, zejména se jedná o použití k profesionální nebo výdělečné činnosti.
3. Bylo poškozeno, odstraněno nebo změněno výrobní číslo nebo čárový kód výrobku.
4. Záruka se nevztahuje na závady vzniklé běžným opotřebením výrobku obvyklým užíváním.
5. Byl-li proveden zásah do přístroje neoprávněnou osobou, neautorizovaným servisem nebo prodejcem.
6. Poškození výrobku bylo způsobeno živelnou událostí nebo vlivem přírodních jevů (jako například bouřka, požár, přepětí v síti, vniknutím kapaliny, apod.)
7. Záruka se nevztahuje na reklamaci parametrů, které nejsou uvedeny v návodu k obsluze nebo v technické dokumentaci.
8. Neoprávněná reklamace bude účtována dle skutečných nákladů na přezkoušení a poštovné zpět k zákazníkovi nebo prodejci.