



Scandinavian Webshop AS, Karl Johans gt. 5, 0154 Oslo.
Telefon: +47 954 53 060
www.samcook.no


Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

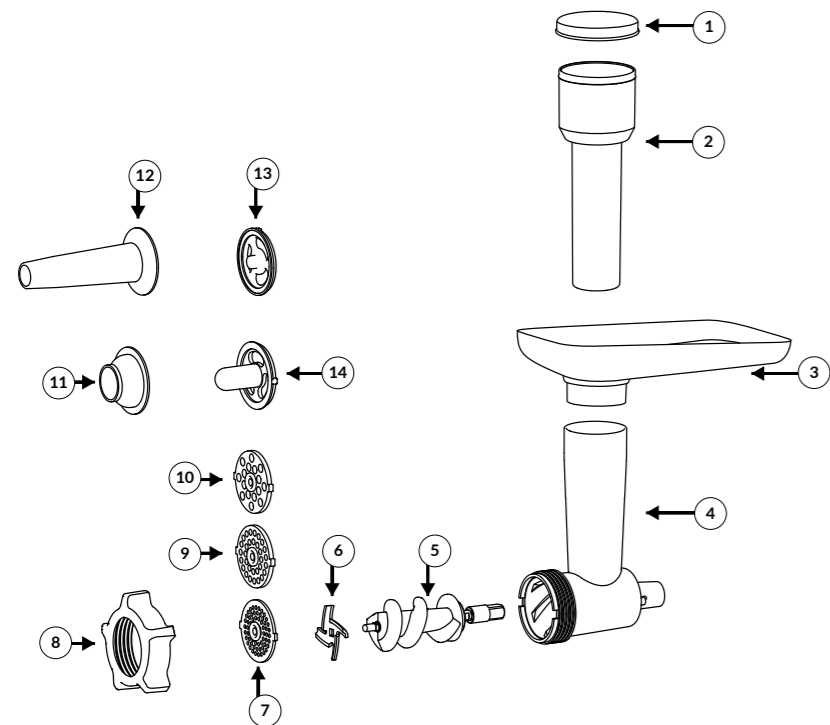
**Kjøttkvern til
MasterChef™ Pro
Kjøkkenmaskin**

PSC-150/MG



| | | |
|-----------|---------------------------|----|
| PL | BRUKERMANUAL | 5 |
| EN | OPERATING MANUAL | 18 |
| UA | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ | 27 |

Brukermanual




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

Matlaging har utviklet seg til å bli en form for kunst i dag. Det å skape deilige måltider krever nyskapende eksperimentering og mot. For å oppnå enestående resultater trenger man en blanding av ekspertise og førsteklasses ingredienser. Dette tilbyr Sam Cook.

Produktene fra Sam Cook er nøye designet med av dedikerte fagfolk som brenner for matlaging. Gjennom innovasjon og utforskning av smaker, tilbyr våre kjøkkenredskaper deg muligheten til å bli en mesterkokk i ditt eget kjøkken.

Cooking today has become an art. In preparing food, art means experimenting and breaking stereotypes. Nevertheless, achieving great art requires us to combine the artist's talent with excellent equipment. That is the case with Sam Cook.

Sam Cook products are designed for demanding people, based on the efforts of many professionals who consider cooking a living passion. Their artistry in cooking is characterized by risk-taking and the courage to experiment with taste. Try our superb cookware and become a master chef in your own kitchen.

Besøk vår nettbutikk på samcook.no, for å kjøpe våre produkter, tilbehør eller manglende deler.

Velge ønsket vare og bestill, så vil vi levere produktene rett hjem til deg.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

For å sikre sikker bruk anbefaler vi at du leser instruksjonene nedenfor og instruksjonene for MasterChef™ Pro kjøkkenmaskin nøye.

- PSC-150MG tilbehøret er ikke en frittstående enhet. Den er utelukkende ment å fungere med Sam Cook PSC-150/B- MasterChef™ Pro Kjøkkenmaskin.
- Ikke håndter enheten med våte hender.
- Vær spesielt forsiktig når barn er i nærheten av enheten.
- Mens enheten er i drift, er det forbudt å flytte enheten eller berøre bevegelige deler.
- Mens enheten er i drift, er det forbudt å berøre eller sette inn metallgjenstander, bestikk osv. i bevegelige deler for å unngå å skade enheten og deg.
- Ikke la enheten være uten tilsyn mens den er i bruk.
- Før du installerer eller fjerner vedlegget, må du kontrollere at enheten er slått av.
- Ikke bruk en skadet enhet, inkluder en enhet der strømledningen eller støpselet er skadet - kontakt i så fall et autorisert servicesenter for reparasjon.
- Når du bruker tilbehøret, fjern eventuelt slips, skjurf, lange halskjeder, smykker eller andre langhengende ornamenter og klær. Langt hår bør settes opp for å unngå å bli fanget i bevegelige deler av apparatet.

- Ikke legg hard mat (f.eks. nøtter) inn i enheten for å unngå å skade tilbehøret.
- **Merk følgende:**
Kutteelementene på tilbehøret er veldig skarpe. Vær forsiktig ved montering og rengjøring.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet, på en sikker måte og at de blir informert om potensielle farer.
- Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med utstyret/enheten.
- Enheten må ikke brukes av barn. Oppbevar enheten og kabelen utilgjengelig for barn.
- Koble enheten fra strømforsyningen når du lar den være uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- I tilfelle fastkjørt eller uvanlig bruk av enheten, slå av enheten umiddelbart, koble den fra strømforsyningen og rengjør tilbehøret før du fortsetter.
- Etter bruk av enheten, rengjør tilbehøret for å unngå rust, korrosjon og ubehagelig lukt.
- For å forlenge levetiden til enheten, anbefales det å bruke enheten med intervaller på: 4-5 minutters arbeid, deretter en 15-minutters pause.
- Av hensyn til barns sikkerhet, vennligst ikke la noen deler av emballasjen være lett tilgjengelig (plastposer, pappesker, isopor, etc.).
- **Advarsel! Ikke la barn leke med folien. Fare for kvelning!**

ENHETSBEKRIVELSE

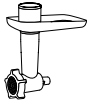

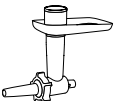
- | | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|
| 1. Deksel til skyver | 6. Knivblad | 11. Tilbehør pastei |
| 2. Skyver | 7. Fin sikt | 12. Pøsestapper |
| 3. Brett | 8. Festemutter | 13. Tilbehør pøsestapper |
| 4. Kvern | 9. Middels sikt | 14. Kaketilbehør |
| 5. Mateskrue | 10. Grov sikt | |

BRUK AV ENHETEN

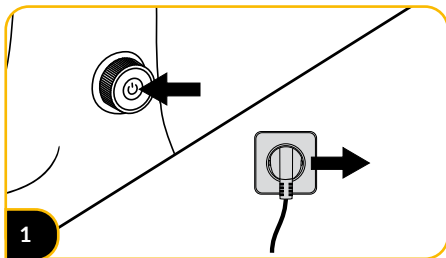
Før første gangs bruk, fjern produktet fra emballasjen og fjern advarselsklistermerkene

Rengjør vedlegget grundig (se: Rengjøring og vedlikehold)

ANBEFALT ROTASJONSHASTIGHET PÅ KJØKKENMASKINEN

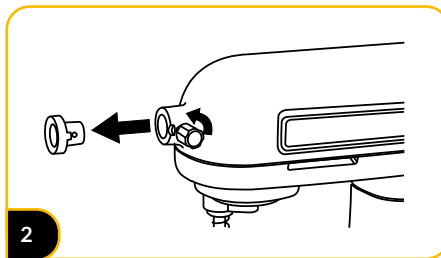
| Utstyr | Hastighet | Hvordan bruke |
|---|--------------------------------------|--|
| Knivblad og sikt  | Innstilling 4-6 (ca. 120-150 rpm) | Fin sikt: for rått kjøtt, små nøtter eller kokt kjøtt, valmuefrø, cottage cheese, kokte poteter osv. Middels/grov sikt: til rått kjøtt Tips: Fjern hardt skinn og bein før kjøttdeig. Nøtter skal skrelles. |
| Kaketilbehør  | Innstilling 1-2 (ca. 50-80 rpm) | Forberede kake/pai |
| Pøsestapper  | Innstilling 1-2 (ca. 50-80 rpm) | Tilberedning av pølser, blodpudding, med mer. |

INSTALLASJON AV TILBEHØRET



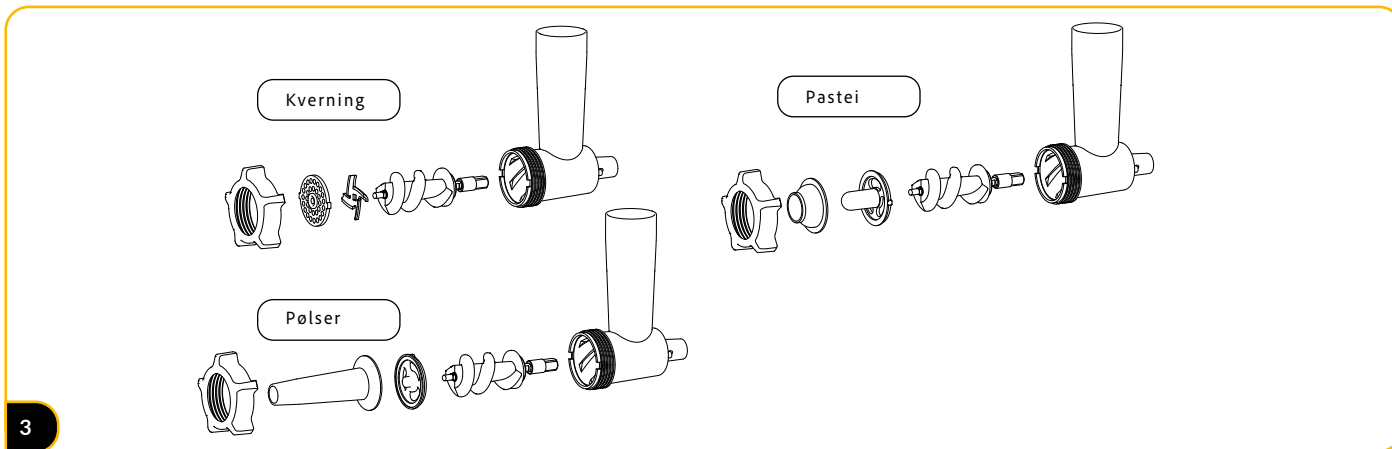
1

Slå av enheten og koble den fra strømforsyningen



2

Skru løs skruen som fester koblingskontaktene og fjern dekkelet.

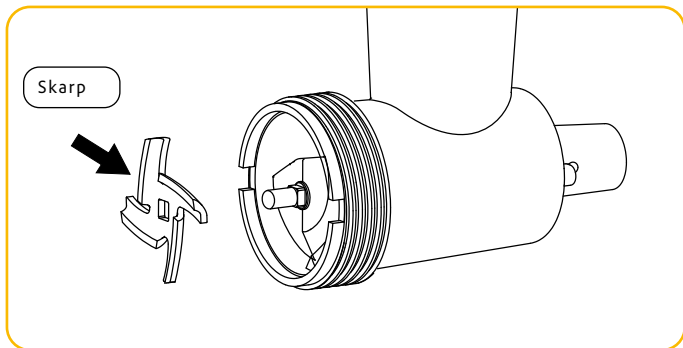


3

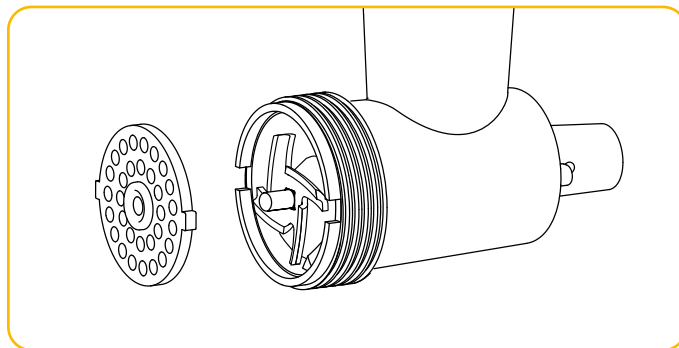
Sett inn mateskruen inn i kverna, og velg deretter elementer avhengig av den valgte funksjonen. Sett sammen delene i henhold til rekkefølgen i tegningen ovenfor, stram til slutt mutteren.

Rekkefølge av deler:

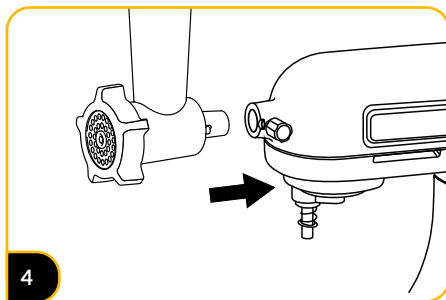
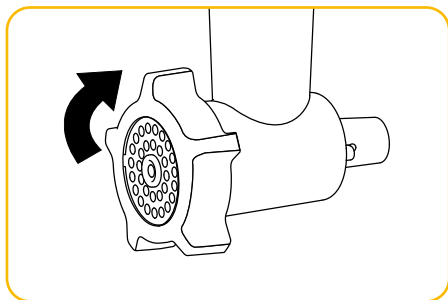
1. Kverning: Kvern + mateskruer + kniv + valgt sil (fin/middels/grov) + mutter
2. Pastei: Kvern + mateskruer + kaketilbehør + Tilbehør pasteier + mutter
3. Pølser: Kvern + mateskruer + pølsestapper + tilbehør pølsestapper + mutter



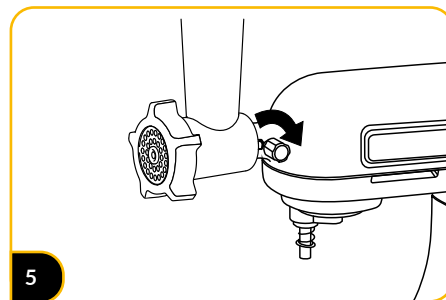
Merk: Knivbladet må peke utover



Det må bemerkes at tappene på kvernsiktene, pasteitilbehøret og pølsemunnstykket må passe inn i fordypningene ved uttak for kjøttdeig (kverna).

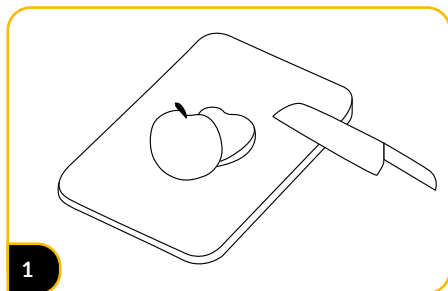


4
Sett festeskruen inn i festesokkelen på kjøkkenmaskinen, og juster slik at festepinnen passer inn i sporet i kanten av kontakten.



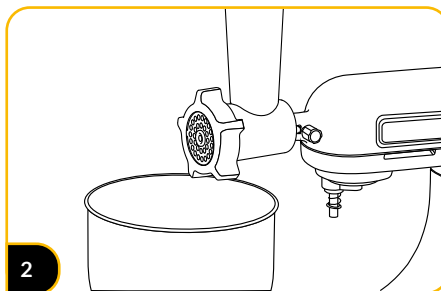
5
Stram til skruen som fester tilbehøret.

BRUK AV ENHETEN



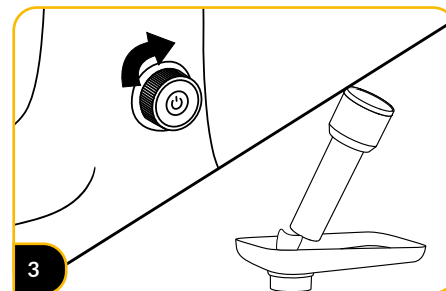
1

Tilbered ingrediensene, fjern skinn og bein fra kjøttet og skrell nøttene. Skjær dem i biter som passer inn i åpningen på kverna.



2

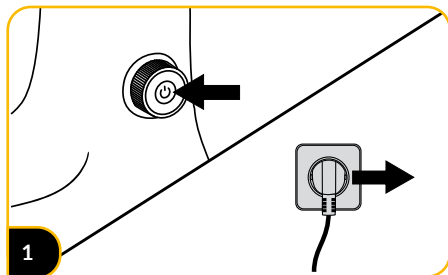
Sett en stor bolle med malt mat under siderett.



3

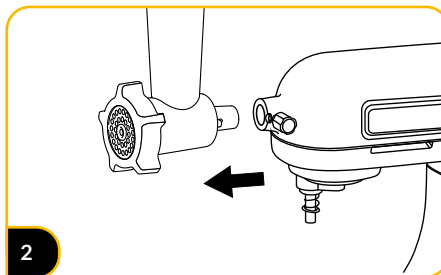
Still inn riktig hastighet på kjøkkenmaskinen. Sett inn matbitene en om gangen og skyv dem sakte med den medfølgende skyveren.

DEMONTERING AV TILBEHØR



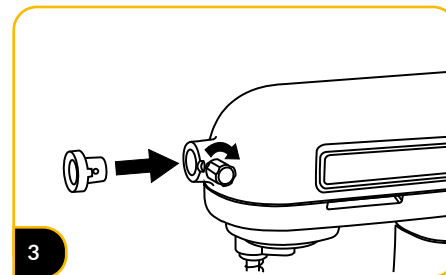
1

Slå av kjøkkenmaskinen og koble fra strømforsyningen.



2

Løsne skruen på festet og fjern festet fra kontakten. Ta tilbehøret fra hverandre og rengjør det (se "Rengjøring og vedlikehold" kapittelet). **Forsiktighet! Det er forbudt å installere og demontere tilbehøret mens enheten jobber.**



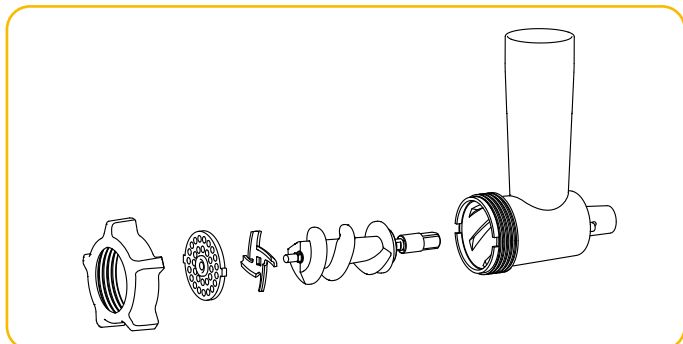
3

Sett på festedekselet, og stram deretter monteringskruen.

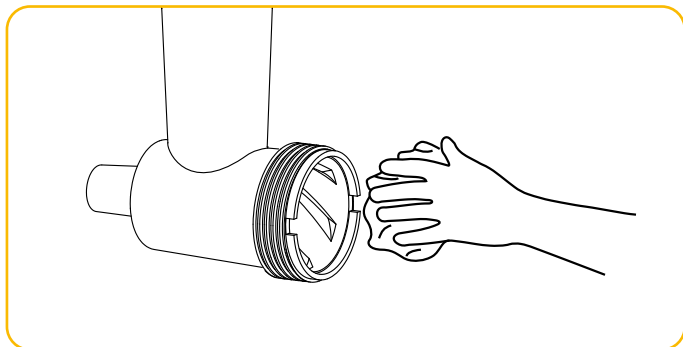
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre tilbehør.

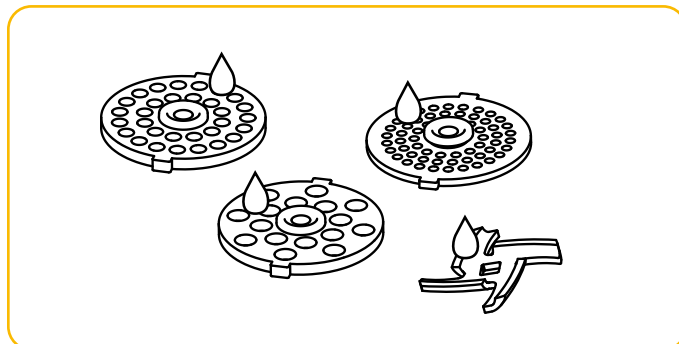
Ikke tørk tilbehør ved høye temperaturer eller i solen.



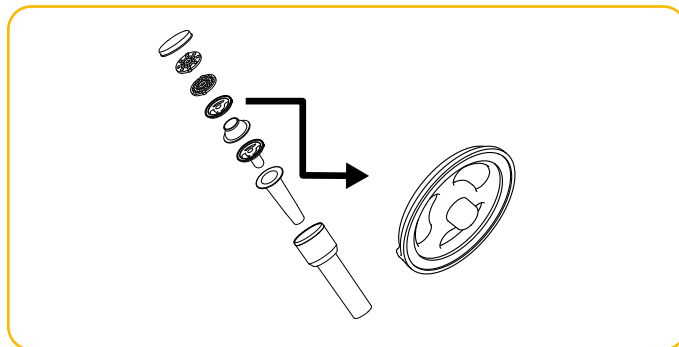
Ta delene på tilbehøret fra hverandre etter bruk, og rengjør enkeltdeler med vann og oppvaskmiddel. Bruk en børste for å rengjøre vanskelig tilgjengelige deler. Skyll deretter alt med vann.



Etter bruk, tørk alle delene grundig og oppbevar dem på et tørt sted.



Etter rengjøring anbefales det å belegge kniven og siktene med matolje (f.eks. solsikkeolje) for å hindre misfarging og ruster.



Du kan lagre andre gjenstander i skyveren for å unngå å miste dem. Pølsemunestykket skal peke med tappen mot innsiden av skyveren.

FEILSØKING

Hvis enheten går i stykker eller slutter å fungere mens du bruker makuleringstilbehøret, kontroller følgende:

1. Fungerer kjøkkenmaskinen som den skal? Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer, følg enhetens bruksanvisning eller gå til et utpekt servicesenter for reparasjon.
2. Hvis kjøkkenmaskinen fungerer normalt, og denne adapteren ikke fungerer, slå av enheten, demonter dette produktet og installer det riktig i samsvar med avsnittet "Installasjon av adapteren";
3. Hvis den er riktig installert i henhold til delen "Innstallering av tilbehør", men fortsatt ikke fungerer, vennligst slå av enheten og kontakt et autorisert servicesenter for reparasjon.
4. Hvis enheten er i gang og tilbehøret tilbehøret rister. Stopp kjøkkenmaskinen og stram monteringskruen helt på enheten.
5. Hvis tilbehøret går sakte, sjekk om riktig hastighet er stilt inn, se brukerhåndboken (kapittel "Stille inn hastigheten").
6. Hvis produktet fungerer normalt, men kutteren er treg eller den revne maten ikke faller ut, kan tilbehøret være tilstoppet. Stopp kjøkkenmaskinen, demonter tilbehøret og fjern blokkeringen.



Morgendagens kjøkken

Kjøkkenet er det optimale stedet for å realisere dine kulinariske drømmer og la matlagingsferdighetene dine blomstre. Utforsk nye ideer og finn bedre måter å gjøre ting på! Vær aldri redd for nye utfordringer, for å forene det tradisjonelle med det moderne eller for innovative smaker og ingredienser.

Nye muligheter

Planlegg din kulinariske suksess med de rette kjøkkenapparatene. Å velge Sam Cook som ditt husholdningsmerke er som å få profesjonell hjelp på kjøkkenet ditt. Overrask deg selv med hvor enkelt det er å lage noe nytt og føle deg som en profesjonell kokk!

RIKTIG GJENVINNING AV PRODUKTET (avfall av elektrisk og elektronisk utstyr/ EE-avfall)



Merking på produktet indikerer at etter at produktets levetid utløper, er det skal ikke kastes sammen med annen type kommunalt avfall. Brukt utstyr kan ha en negativ innvirkning på miljøet og helsen til mennesker på grunn av potensielt innhold av farlige stoffer, blandinger og komponenter. Blanding av elektrisk avfall med andre typer avfall eller demontering av dette på en uprofesjonell måte kan føre til utslipp av miljø- og helsefarlige stoffer. Brukt utstyr skal avleveres til innsamlingspunkt for elektrisk avfall. For å få detaljert informasjon angående innsamlingspunktene for elektrisk avfall, bør brukeren kontakte det kommunale punktet for innsamling av elektrisk avfall eller behandlingsavdeling for brukt utstyr.

Kjære kunde!

Takk for at du handler hos Samcook.no. Vi håper at kjøkkenmaskinen har innfridd dine forventninger og vil fungere som din partner på kjøkkenet mange år fremover.

HVIS DU HAR SPØRSMÅL OM DRIFT ELLER FEIL PÅ PRODUKTET, TA KONTAKT MED VIA INFORMASJON PÅ VÅR NETTSIDE SAMCOOK.NO. Vi har gjort vårt ytterste for å gjøre klageprosedyrene så enkle som mulig.



**Garantikort/
Warranty card**

NAVN - MODELL/
name-model **PSC-150/SM**

Salgsdato/
Date of sale

Selgers signatur/Sig
nature of Seller

Butikkstempel/
Stamp shop

SLIK GÅR DU FREM DERSOM DU HAR EN KLAGE

1. RING

I tilfelle enhetsfeil, kontakt vårt sentralbord ved å ringe +47 954 53 060 fra mandag til fredag fra 08:00 til 16:00.

2. PAKK OG SEND

Etter å ha mottatt bekreftelse på akseptert reklamasjon, pakk det skadede produktet i originalemballasjen eller erstatningsemballasjen som er nødvendig under transport. Legg ved garantikortet, kjøpsbevis og en kort merknad om den oppdagede defekten sammen med et kontaktnummer.

Pakker hentes og leveres til sentraltjenesten på følgende adresse: Strømsveien 318, 1081 Oslo for vår regning (gjelder garantireparasjoner) via et budfirma angitt av Sentraltjenesten.

3. RETUR

Innen 14 dager eller så raskt som mulig fra datoen for levering av produktet for reparasjon, vil Servicesenteret kontakte deg og sende den reparerte enheten tilbake gratis (gjelder for gyldige garantireparasjoner).

Hvis du har spørsmål eller tvil, vennligst kontakt oss:

🏠 Strømsveien 318, 1081 Oslo

☎️ (+47 954 53 060)

✉️ kontakt@samcook.no
🌐 www.samcook.no

Før du sender inn en klage, vennligst les garantivilkårene.

Jeg har lest og godtar vilkårene i denne garantien.

Kjøpers signatur/ Legible signature of the buyer

GARANTIVILKÅR

1. Garantien gis for en periode på 24 måneder fra kjøpsdato:
Defekter som oppdages i denne perioden vil bli fjernet gratis av garantisten innen den lovbestemte perioden eller 14 dager fra datoen for levering av produktet til garantisten, i spesielle tilfeller forlenges fristen til 30 dager. Garantiperioden forlenges med reparasjonstiden. Garantien utelukker ikke begrensninger eller suspensjoner som følger av kjøpers rettigheter som følger av bestemmelsene om garanti for mangler ved den solgte varen.
2. Garantireparasjon betyr ytelse av garantisten, spesialiserte aktiviteter som er passende for å fjerne defekten som dekkes av garantien. Garantireparasjon dekker ikke planlagte aktiviteter i bruksanvisningen, som brukeren plikter å utføre på egen hånd og for egen regning, for eksempel installasjon, kontroll av drift mm.
3. **GARANTIE DEKKER IKKE:**
 - a) Tilkoblingsledninger, plugg, stikkontakter, sugeslanger, batterier, akkumulatører, kniver, etc.;
 - b) Mekaniske, termiske og kjemiske skader og alle andre forårsaket av handling eller utelatelse av bruk eller påvirkning av ytre krefter (overspenninger i nettverket, overskridende omgivelsestemperaturer, lynnedslag, bruk av drifts- eller rengjøringsmidler som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, skade forårsaket av fremmedlegemer som har kommet inn i, for eksempel fuktighet, korrosjon, støv, etc.);
 - c) Skade som følge av naturlig delvis eller fullstendig slitasje i samsvar med utstyrets formål eller tiltenkte bruk; lypærer
 - d) Skade som følge av:
 - modifikasjoner og designendringer gjort av brukeren eller tredjeparter;
 - forhold som verken produsenten eller selgeren er ansvarlig for, spesielt som følge av feil installasjon eller bruk som ikke er i samsvar med instruksjonene eller andre årsaker som kan tilskrives brukeren eller tredjeparter;
 - bruk av IKKE-ORIGINALE materialer eller tilbehør);
 - feil transport;
 - forsettlig skade på utstyr;
 - skade på glass og keramiske elementer;
 - vedlikeholdsaktiviteter
4. Den klagende part har rett til å erstatte utstyret til en ny hvis:
 - a) Sentraltjenesten finner skriftlig at det er umulig å fjerne mangelen,
 - b) reparasjonen ikke utføres innen fristen angitt i pkt. 1 eller annen dato skriftlig avtalt med annonsøren
5. Det påklagede utstyret kan sendes for egen regning med vanlig post etter forhåndsavtale med kausjonisten.
6. Utstyr levert til Sentraltjenesten skal være rent. Serviceteknikeren kan nekte å ta i mot skittent utstyr for reparasjon eller rengjøre det på kjøpers regning.
7. Den faktiske datoen for garantireparasjonen bekreftes av servicesentralen i garantikortet.
8. Garantirettigheter kan kun utøves etter at brukeren fremviser et GYLDIG garantikort sammen med kjøpsbevis. Vilkårige endringer i oppføringene i garantikortet eller å utføre reparasjoner på egen hånd vil ugyldiggjøre garantien.
9. Garantikortet er gyldig på norsk territorium.
10. Sam Cook-apparater er aktuelle kun til forbrukerbruk i husholdningen, med mindre de har et annet formål, for eksempel kommersiell fremvisning. Bruk av utstyret i strid med dets tiltenkte formål vil ugyldiggjøre garantien.
11. Å skade eller fjerne navneskiltet fra enheten kan gjøre garantien ugyldig.

Et garantikort uten navnet på enheten, type, modell, salgsdato, et leselig butikkstempel og en leselig signatur fra kjøperen er UGYLDIG.

| Reparasjonsdato/ Date of repair | Reparasjonsnummer/ Number repair | Beskrivelse av serviceaktiviteter og deler// Description of activities performed and specific parts | Servicestempel// Stamp service point |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|---|
| | | | |

Serienummer/
Serial number

SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure safe use, carefully read the following manual and the PSC-150/B food processor manual.

- PSC-150/MG attachment is not a standalone device. It is intended solely to work with the Sam Cook PSC-150/B food processor.
- Do not handle the device with wet hands.
- Take special care when children are near the device.
- While the device is in operation, it is forbidden

to move it or touch its moving parts.

- While the device is operating, it is forbidden to insert any metal objects, cutlery, etc. into the moving parts in order to avoid any damages of the device.
- Before installing or removing the attachment, make sure that the device is turned off.
- When using the accessory, make sure that all neckties, scarfs, necklaces, or other long hanging ornaments and clothes are removed. Long hair

should be tied back to avoid it being caught in moving parts.

- Do not leave the device unattended during operation.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use only the pusher that comes with the set to push the ingredients. Do not put fingers or any other objects into the intake opening.

- Do not put pieces of bones, skin and nutshells into the attachment.
- **Note: The blade and discs on the attachment are very sharp. Be careful when assembling and cleaning the device.**
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Unsupervised children should not perform cleaning and maintenance of the equipment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- In the event of a jamming or other abnormal operations of the device, immediately turn off the equipment, unplug it, and clean the attachment before continuing
- After using the device, clean the attachment to avoid its corrosion and unpleasant odours
- To extend the life of the device, it is recommended to use the device at the following intervals: 4-5 minutes of work, then 15 minutes of break.

DEVICE DESCRIPTION

- | | | |
|---------------------------------|------------------|--------------------------------|
| 1. Pusher cover | 6. Knife | 11. Pasties attachment |
| 2. Pusher | 7. Fine sieve | 12. Sausage attachment |
| 3. Tray | 8. Nut | 13. Sausage attachment bracket |
| 4. Meat grinder attachment body | 9. Medium sieve | 14. Cake attachment bracket |
| 5. Feed screw | 10. Coarse sieve | |



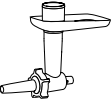
USING THE DEVICE

Before using the device for the first time, remove the product packaging as well as any

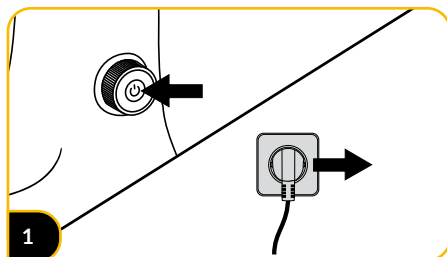
labels, and then thoroughly clean its surface

(refer to the “Cleaning and maintenance” chapter).

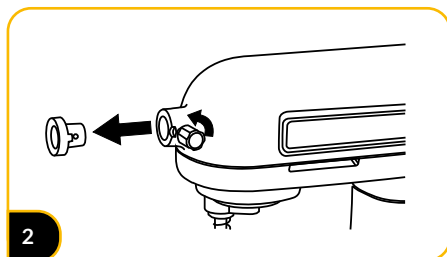
RECOMMENDED ROTATION SPEEDS OF THE FOOD PROCESSOR

| Attachment | Speed | Application |
|--|---|---|
| <p><i>Knife with a sieve</i></p>  | <p>Speed level of 4-6 (approx. 120-150 rpm)</p> | <p><i>Fine sieve: for raw or cooked meat and small nuts; Medium/coarse sieve: for raw meat Tip: Before mincing meat, remove hard skin and bones. Remove the nuts from the shells.</i></p> |
| <p><i>Cake attachment</i></p>  | <p>1-2 (circa 50-80 rot. per minute)</p> | <p><i>Pasties preparation</i></p> |
| <p><i>Sausage attachment</i></p>  | <p>1-2 (circa 50-80 rot. per minute)</p> | <p><i>Sausages, black pudding and others preparation.</i></p> |

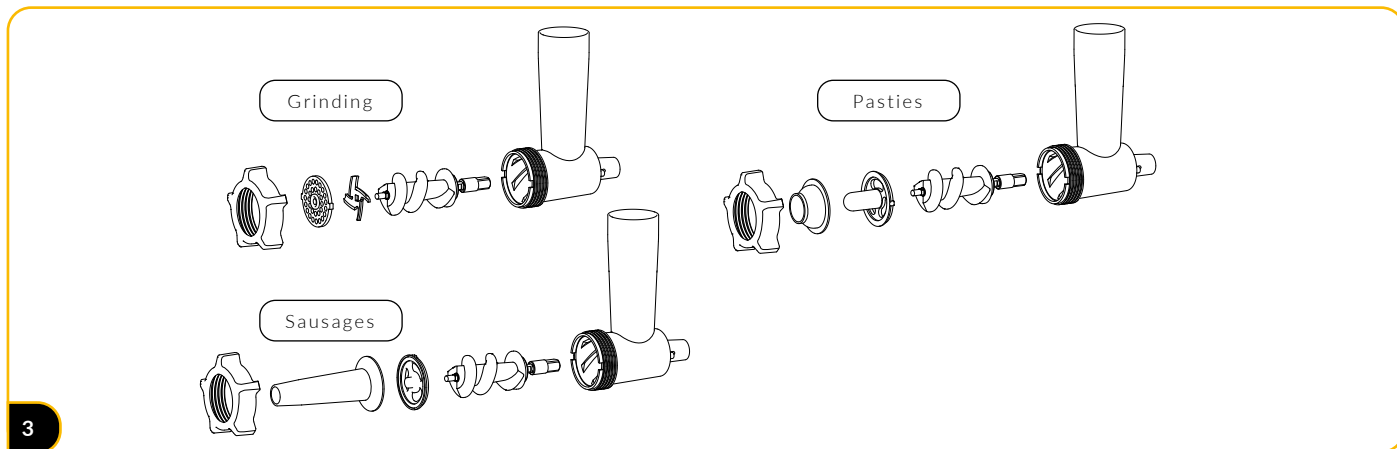
ATTACHMENT MOUNTING



1 Turn off the device and disconnect it from the power supply



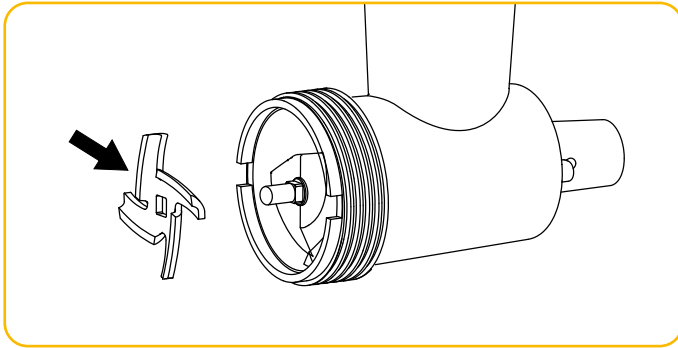
2 Loosen the attachment screw and remove the socket cap.



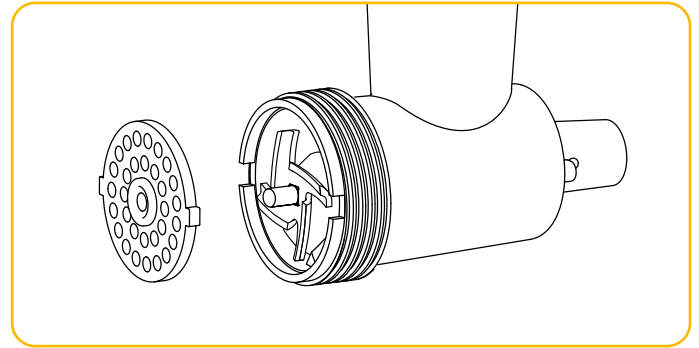
3 Insert the feed screw into the body of the mincer, then select the elements depending on the selected functionality. Assemble the parts according to the order in the diagrams above, finally tighten the nut.

Order of parts:

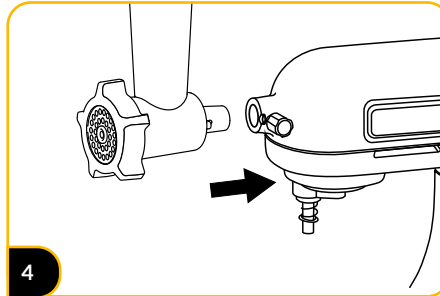
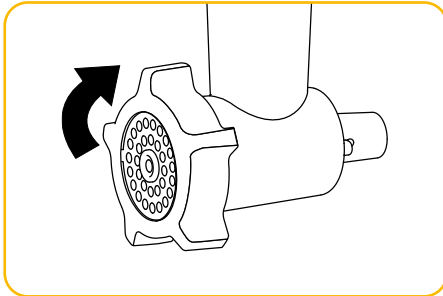
1. Grinding: attachment body + push feed screw + knife + selected sieve (fine/medium/coarse) + nut
2. Pasties: body attachment + push feed screw + patty attachment + patties attachment support + nut
3. Sausages: body attachment + push feed screw + sausage nozzle + sausage attachment + nut



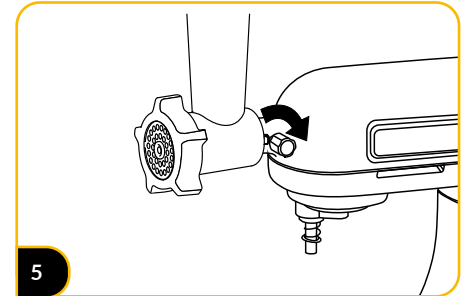
Note: The knife blade must point outwards



It should be noted that the tabs on the mincer sieves, the pie attachment and the sausage nozzle must fit into the recesses at the mincer body outlet.

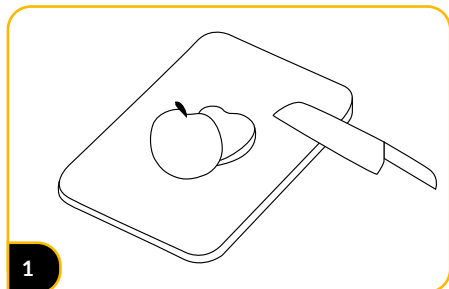


4
Insert attachment body screw into the attachment socket of the food processor, aligning so that the securing pin fits into the groove in the edge of the socket.

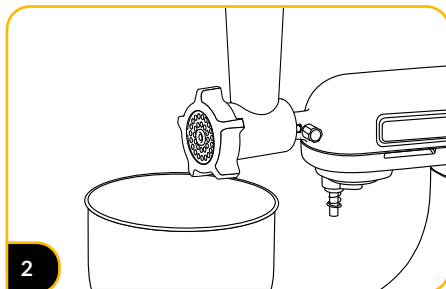


5
Tighten the attachment mounting screw.

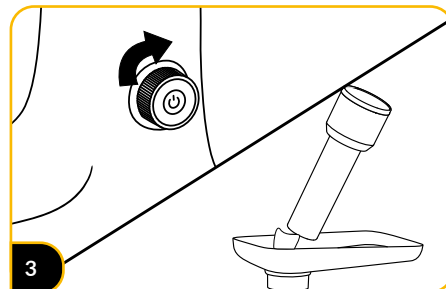
USING THE DEVICE



Prepare the ingredients, remove the skin and bones from the meat, and peel the nuts. Cut them into pieces that will fit into the inlet opening.

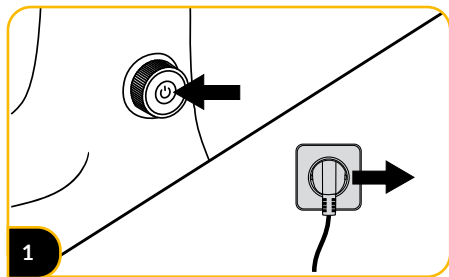


Place a large bowl of ground food under the side dish.

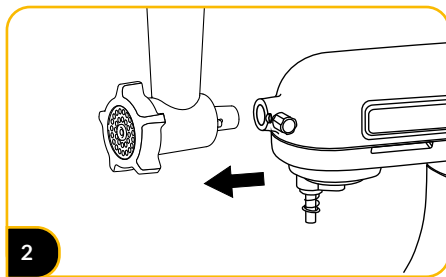


Set the appropriate food processor speed. Insert the pieces of food one at a time and push them slowly using the provided pusher.

ATTACHMENT DISASSEMBLY

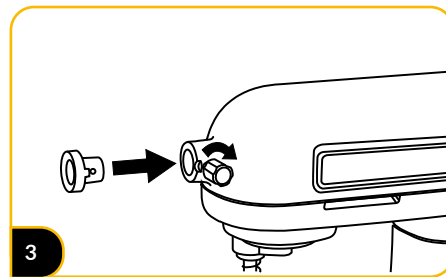


Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



Loosen the screw on the fastening and remove the attachment from the socket. Open the attachment and clean it (refer to the "Cleaning and Maintenance" chapter)

Caution! It is forbidden to install and disassemble the attachment while the device is working.

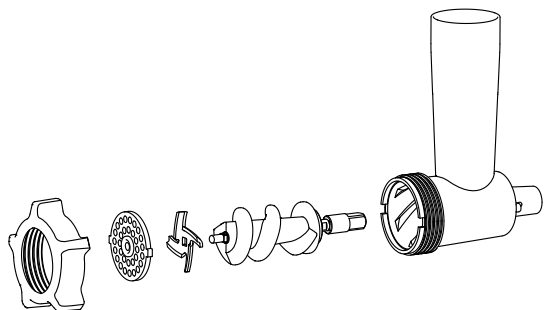


Place the cap on the attachment socket, then tighten the retaining screw.

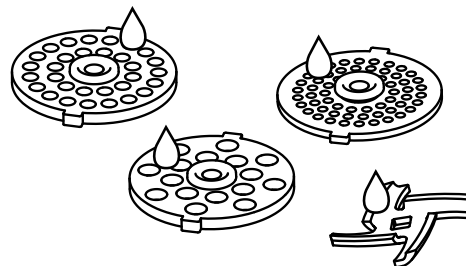
CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use metal objects for cleaning accessories.

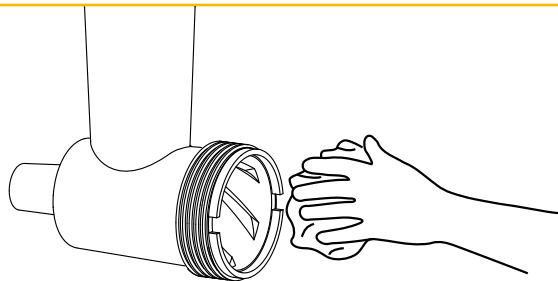
Do not dry the accessories in high temperatures or in the sun.



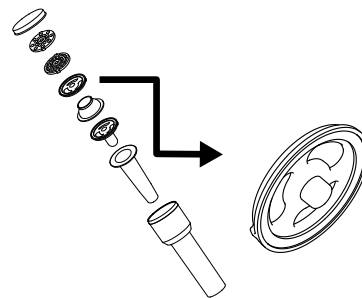
Open the attachment after use, clean individual parts with water and washing-up liquid, using a brush to clean hard-to-reach parts. Then rinse all with water.



After cleaning, it is recommended to coat the knife and the sieves with cooking oil (e.g. sunflower oil) to prevent discoloration and rusting.



After cleaning, wipe all parts thoroughly and store in a dry place.



You can store other items in the pusher to avoid losing them. The sausage nozzle should point with its pin towards the inside of the pusher.

TROUBLESHOOTING

If the machine breaks down or stops working while using the Meat Mincer, check the following:

1. Is the food processor working properly? If the food processor does not work, please follow the appropriate instruction manual or visit a designated service centre for repair services.
2. If the food processor is operating normally but this accessory does not work, turn off the device, disassemble this accessory and install it again correctly in accordance with the section of the manual regarding installing the accessory;
3. If the accessory is installed correctly, according to the section regarding installing the accessory, yet still does not work, please turn off the device and contact an authorized service centre for repair services;
4. If the attachment shakes on the food processor while the device is running, stop the food processor and fully tighten its fixing screw.
5. If the accessory works slowly, check if the correct speed is set and refer to the manual (chapter regarding speed settings).
6. If the product is operating normally but grinds are slow or the ground food does not fall out, the accessory may be clogged. Stop the mixer, remove the attachment and remove the blockage.

The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

УМОВИ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

Щоб забезпечити безпечне використання, рекомендуємо уважно прочитати наведену нижче інструкцію та інструкцію до кухонного комбайна PSC-150/B.

- Насадка PSC-150/MG не є окремим пристроєм. Він розроблений виключно для роботи з кухонним комбайном Sam Cook PSC-150/B.
- Не беріть пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.

- Під час роботи пристрою забороняється переміщати пристрій або торкатися рухомих частин.
- Забороняється вставляти будь-які металеві предмети, столові прибори тощо в рухомі частини під час роботи пристрою, щоб уникнути пошкодження пристрою.
- Перш ніж встановлювати або знімати насадку, переконайтеся, що пристрій вимкнено.
- Під час використання насадки зніміть крават-

ку, шарф, довгі намиста або інші довгі звисаючі прикраси та одяг. Довге волосся слід зав'язати ззаду, щоб уникнути його потрапляння у рухомі частини пристрою.

- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного

центру для ремонту пристрою.

- Використовуйте лише штовхач, який входить до комплекту, щоб проштовхувати інгредієнти. Не вставляйте пальці або будь-які інші предмети у впускний отвір.
- Не кладіть в насадку шматочки кісток, шкіри та шкаралупи горіхів.
- **Примітка: насадний ніж і диски дуже гострі. Будьте обережні під час збирання та чищення пристрою.**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років,

а також особи з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, як і люди, які не мають досвіду та знань в області поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом, буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою і їм будуть відомі пов'язані з цим ризики. Діти без нагляду не повинні проводити очищення та технічне обслуговування пристрою.

- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не

гравися обладнанням / пристроєм.

- У разі заїдання або ненормальної роботи пристрою негайно вимкніть обладнання, від'єднайте його та очистіть насадку, перш ніж продовжити
- Після використання пристрою очистіть насадку, щоб уникнути корозії та неприємних запахів
- Щоб продовжити термін служби пристрою, рекомендується використовувати пристрій з періодичністю: 4-5 хвилин роботи, потім 15 хвилин перерви.

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Кришка штовхача
2. Штовхач
3. Лоток
4. Корпус насадки для м'ясорубки
5. Шнек м'ясорубки
6. Ніж
7. Дрібне сито
8. Гайка
9. Середнє сито
10. Грубе сито
11. Насадка для пирогів
12. Насадка для ковбаси
13. Кронштейн основи для ковбаси
14. Кронштейн основи для пирогів

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Перед першим використанням зніміть упаковку продукту та будь-які етикетки,

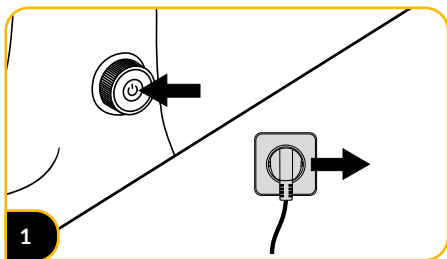
а потім ретельно очистіть поверхню (див. «Очищення та обслуговування»).

РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКІСТЬ ОБЕРТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

| Основа | Швидкість | Застосування |
|--|--|--|
| <p>Ніж з ситом</p>  | <p>Швидкість 4-6 (прибл. 120-150 обертів на хвилину)</p> | <p>Дрібне сито: для сирого м'яса, дрібних горіхів або вареного м'яса; Середнє / грубе сито: для сирого м'яса Порада: Перед подрібненням м'яса видаліть тверду шкіру і кістки. Очистіть горіхи від шкаралупи.</p> |
| <p>Насадка для пирогів</p>  | <p>1-2 (прибл. 50-80 об/хв)</p> | <p>Приготування пирогів</p> |
| <p>Насадка для ковбаси</p>  | <p>1-2 (прибл. 50-80 об/хв)</p> | <p>Приготування ковбас, кров'янки та ін.</p> |

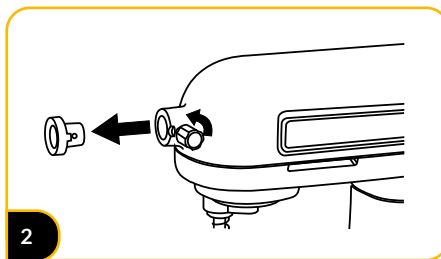
ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДКИ

UA



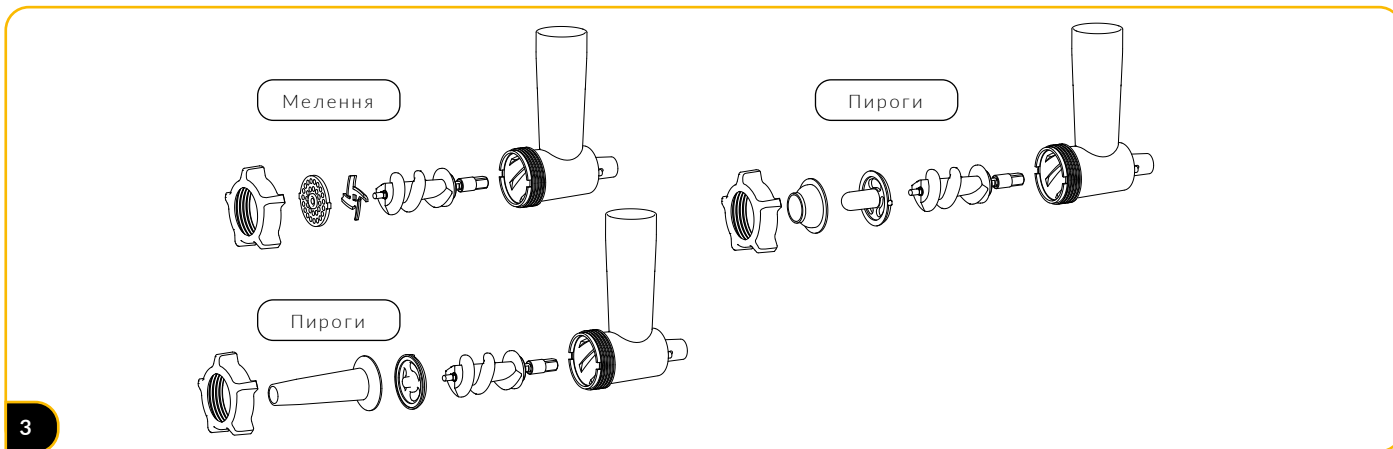
1

Вимкніть пристрій і від'єднайте його від джерела живлення



2

Відкрутіть кріпильний шуруп і зніміть кришку гнізда.

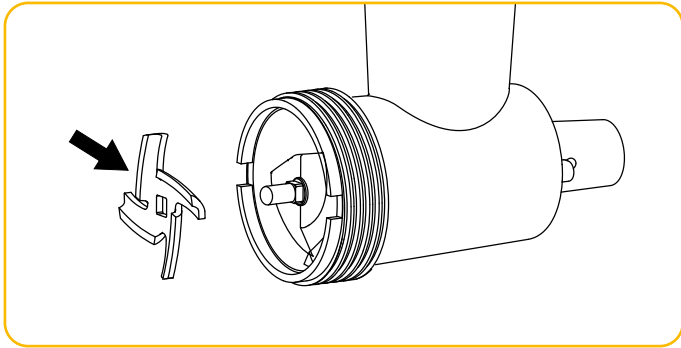


3

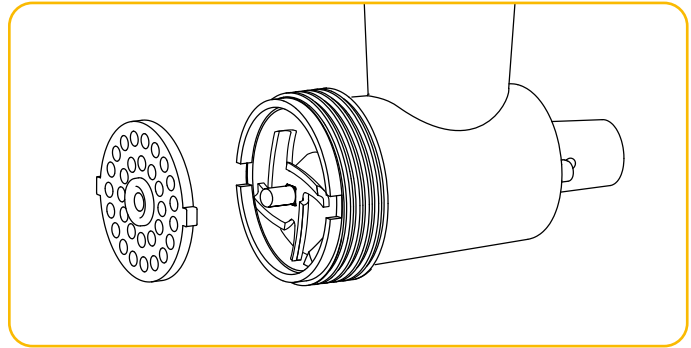
Вставте шнек м'ясорубки в корпус м'ясорубки, потім виберіть елементи в залежності від обраної функціональності. Зберіть деталі відповідно до порядку, наведеного на схемах вище, і нарешті затягніть гайку.

Порядок деталей:

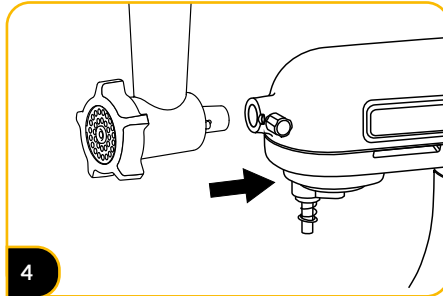
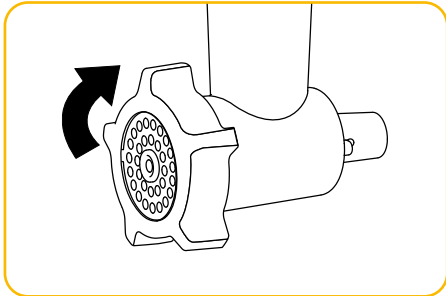
1. Мелення: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + ніж + вибране сито (дрібне / середнє / грубе) + гайка
2. Пиріжки: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + насадка для пиріжків + опора насадки для пиріжків + гайка
3. Ковбаси: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + опора для насадки пиріжків + насадка для ковбас + гайка



Примітка: Лезо ножа має бути спрямоване назовні

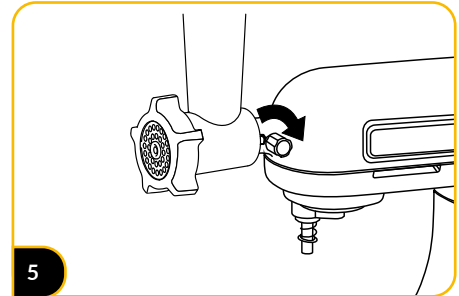


Слід зазначити, що виступи на сітках м'ясорубки, насадка для пирогів та опора насадки для ковбас повинні входити в заглиблення на виході з корпусу м'ясорубки.



4

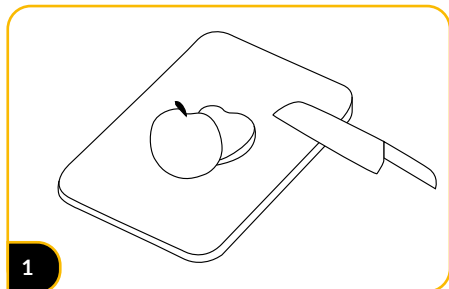
Вставте стрижень шурупа насадки в гніздо для насадок комбайна, вирівнявши так, щоб запобіжний гвинт увійшов у паз на краю гнізда.



5

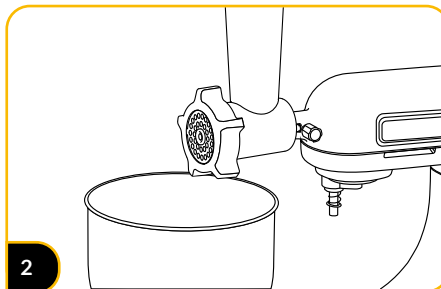
Затягніть кріпильний шуруп насадки.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



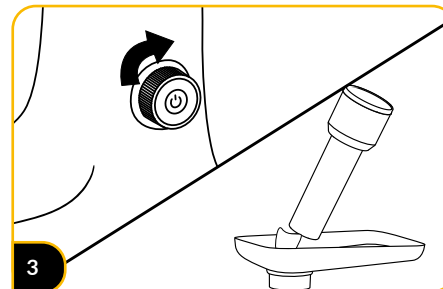
1

Підготуйте інгредієнти, видаліть з м'яса шкіру і кістки, а горіхи почистіть. Розріжте їх на шматочки, які помістяться у вхідний отвір.



2

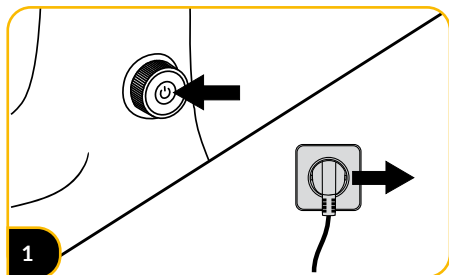
Для змеленої маси підставте велику чашу під насадку.



3

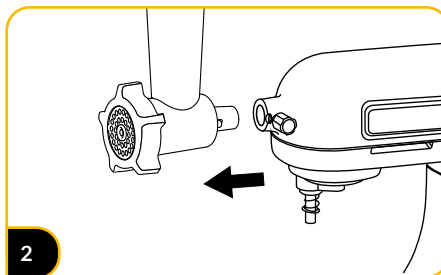
Встановіть відповідну швидкість планетарніе миксери. Вставляйте шматочки їжі по черзі та повільно штовхайте за допомогою штовхача, що входить до комплекту.

РОЗБИРАННЯ НАСАДКИ



1

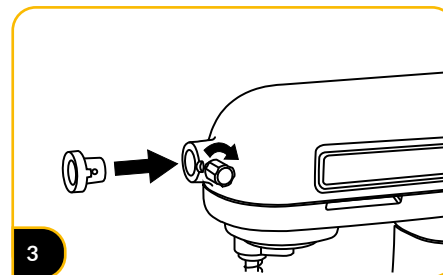
Вимкніть комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.



2

Відкрутіть кріпильний шуруп і вийміть насадку з гнізда. Розберіть і почистіть насадку (див.: "очищення і обслуговування")

Увага! Заборонено встановлювати або знімати насадку під час роботи пристрою.



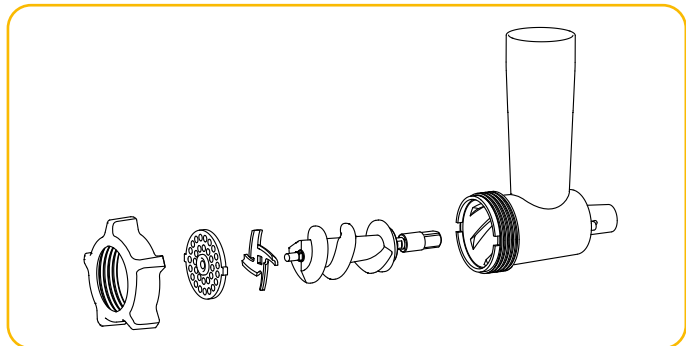
3

Помістіть ковпачок на гніздо насадок, потім затягніть кріпильний шуруп.

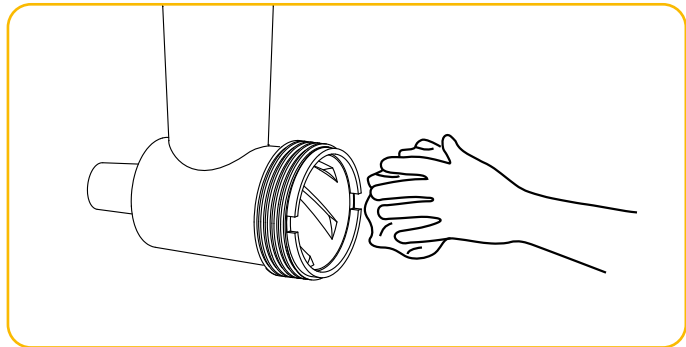
ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Не використовуйте металеві предмети для чищення аксесуарів.

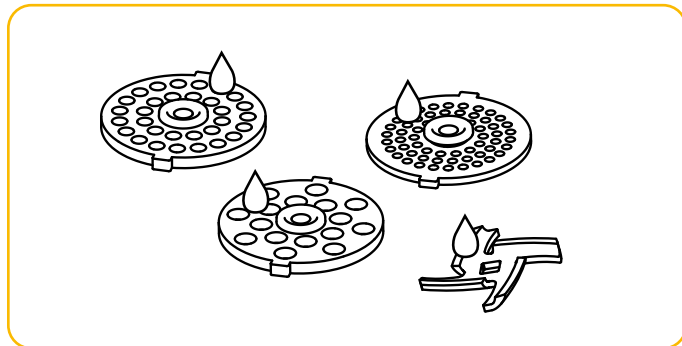
Не сушіть аксесуари при високій температурі або на сонці.



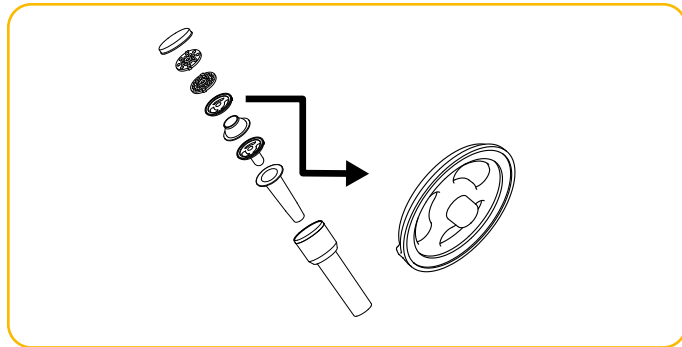
Після використання розберіть насадку, очистіть окремі деталі водою та засобом для миття посуду, використовуючи щітку для чищення важкодоступних частин. Потому змийте водою.



Після очищення ретельно протріть всі деталі та зберігайте в сухому місці.



Після очищення рекомендується змастити ніж і сита кулінарною олією (наприклад, соняшниковою), щоб запобігти зміні кольору та іржавинню.



Можете зберігати інші предмети в штовхачі, щоб не загубилися. Опора насадки для ковбас повинна бути спрямована стрижнем всередину штовхача.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Якщо пристрій виходить з ладу або перестає працювати під час використання м'ясорубки, перевірте наступне:

1. Чи правильно працює комбайн? Якщо кухонний комбайн не працює, дотримуйтеся інструкції з експлуатації пристрою або зверніться до спеціального сервісного центру для ремонту.
2. Якщо кухонний комбайн працює нормально, а ця насадка не працює, вимкніть прилад, розберіть цей виріб та встановіть його належним чином відповідно до розділу «Встановлення насадки»;
3. Якщо він встановлений правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки», але все одно не працює, вимкніть пристрій та зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту;
4. Коли комбайн працює, насадка трясеться на міксері, зупиніть міксер і повністю затягніть кріпильний шуруп на планетарні міксери.
5. Якщо насадка працює повільно, перевірте, чи встановлено правильну швидкість, ознайомтеся з інструкцією з використання (розділ «Налаштування швидкості»).
6. Якщо виріб працює нормально, але подрібнення виконується повільно або перемелені продукти не випадають, можливо, насадка забилася. Будь ласка, зупиніть міксер, зніміть насадку та видавіть засмічення.

Кухня завтрашнього дня

Кухня – це ідеальне місце, щоб здійснити свої мрії та розвинути свій кулінарний талант. Шукайте нові рішення та ідеї – експериментуйте! Не бійтеся викликів, поєднання старого з новим, інноваційних смаків та інгредієнтів.

Нові можливості

Сплануйте свій кулінарний успіх за допомогою правильної побутової техніки. Обираючи марку «Sam Cook», ви забезпечуєте собі професійну допомогу на кухні.

Ви будете здивовані тим, як легко створити щось унікальне і почуватися експертом.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ (відходи електричного та електронного обладнання)

Польща



Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Використане обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Використаний пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з перероблення відходів.

