



**Sam Cook**

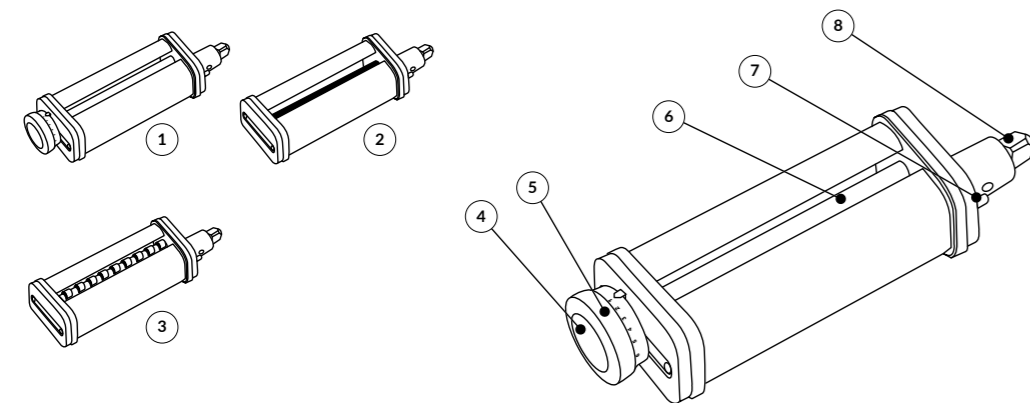
**MASTERCHEF LINE**  
EXECUTIVE

**Pastatilbehør til  
MasterChef™ Pro  
Kjøkkenmaskin**

**PSC-150/PM**



<b>NO</b>	BRUKERMANUAL	5
<b>EN</b>	OPERATING MANUAL	16
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	24



# 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](https://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-150/PM 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, inkluderer 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 vask produktet i oppvaskmaskinen.
- Apparatet brukes til å tilberede pasta. Bruk til andre formål kan skade tilbehøret.
- Enheten må ikke brukes av barn. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har blitt instruert i hvordan apparatet skal brukes. Bruk enhetene trygt og vil bli 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 fastkjøring av produktet 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.
- Av hensyn til barns sikkerhet, vennligst ikke la deler av emballasjen (plastposer, pappesker, isopor, etc.) være igjen.
- **• Advarsel! Ikke la barn leke med folien. Fare for kvelning!**

## ENHETSBEKRIVELSE

1. Pastavals (Lasagne)
2. Pastakutter (Spaghetti)
3. Pastakutter (Fettucine)
4. Justeringshjul for deigtykkelse
5. Deigtykkelsesmåler
6. Ruller
7. Sikkerhetspin
8. Tilbehørsspindel

## INSTRUKSJONER

### HASTIGHETSINNSTILLINGER

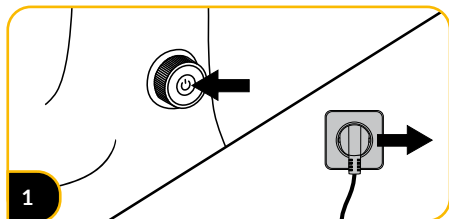
Tilbehør	Hastighet	Pastabredde	Resultat
<i>Pastavals Lasagne</i> 	<i>Hastighet 2-6 (ca. 70-150 rpm)</i>	<i>Plater opptil 140 mm brede</i>	<i>Kjevler ut pastaplater, detaljer i deigtykkelsestabellen under.</i>
<i>Pastakutter Spaghetti</i> 		<i>1.6 mm</i>	<i>Spaghetti, tråder</i>
<i>Pastakutter Fettucine</i> 		<i>6.3 mm</i>	<i>Fettucine, bånd</i>

## DEIGTYKKELSESTABELL

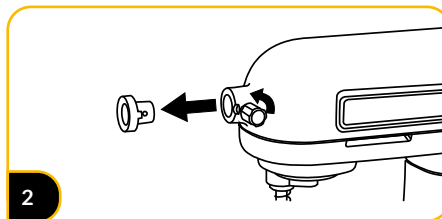
Tykkelsesnivå	Deigtykkelse
1	0.3mm
2	0.4mm
3	0.6mm
4	1.0mm
5	1.3mm
6	1.5mm
7	1.8mm
8	2.0mm

Før første gangs bruk, fjern produktet fra emballasjen, fjern advarselsklistremerkene og rengjør vedlegget grundig (se: Rengjøring og vedlikehold).

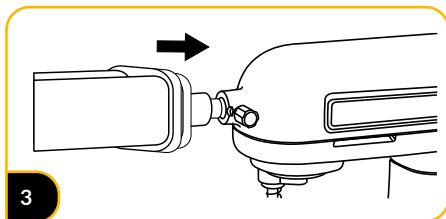
## INNSTALASJON AV TILBEHØR



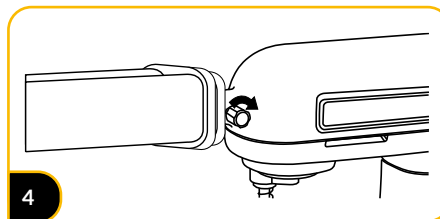
1 Slå av kjøkkenmaskinen og koble den fra strømforsyningen.



2 Skru løs monterings-skruen og fjern deretter dekselet til topplokket.

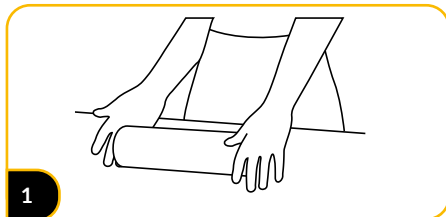


**3** Sett festepinnen inn i kontakten. Sørg for at festet er riktig plassert. Festestiften skal passe godt inn i fordypningen ved siden av stikkkontakten.

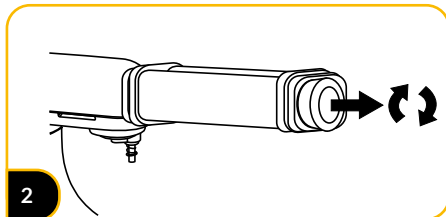


**4** Fest med festeskruen.

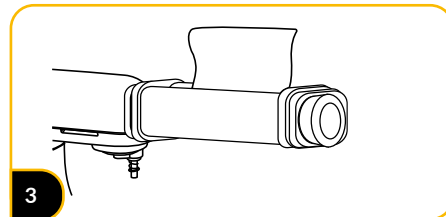
## BRUK AV TILBEHØRET



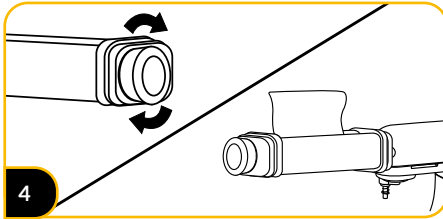
**1** Forbered deigen (se oppskriften lenger ned i bruksanvisningen) og skjær den i biter som passer inn i rulletilbehøret.



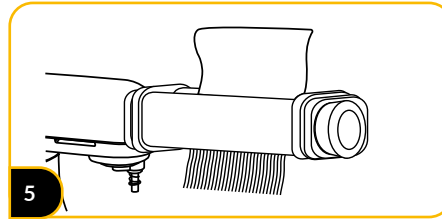
**2** Trekk ut tykkelsesjusteringsknappen, vri den og lås den på nivå 8.



**3** Kjevle deigen for hånd til en tykkelse på ca 1 cm, dryss kjevlene med en liten mengde mel. Legg deigen mellom rullene flere ganger til overflaten er jevn og flat. Du kan rulle den i mellom brett deigen i en lang eller kort diagonal for å oppnå effekten raskere.

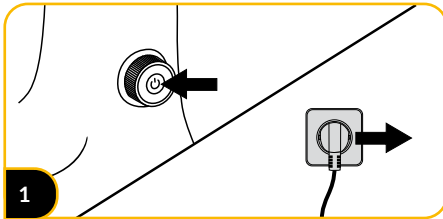


4 Reduser tykkelsen på valsen med knotten til ønsket tykkelse på deigplaten oppnås. Nivå 4 eller 5 anbefales.

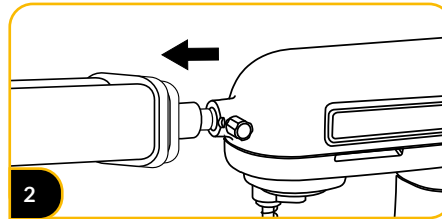


5 Endre tilbehøret til ønsket pastakutter. Mat gjennom den kjevlede deigen. Kutt pastaen til riktig lengde og kok opp i en kjele til den er al dente.

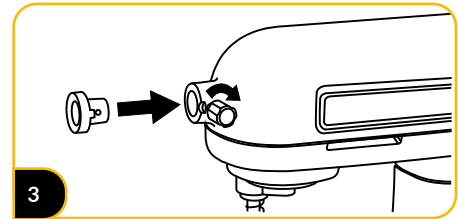
## FJERNING AV TILBEHØR



1 Skru av kjøkkenmaskinen og koble fra strømforsyningen



2 Løsne festeskruen og fjern ved tilkobling fra enheten. Ren deig og melrester (se "Rengjøring og vedlikehold" kapittelet).



3 Sett på dekselet til tilbehørsfestet og stram skruen som fester den på plass.

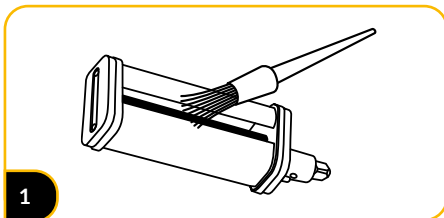
## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ikke bruk metallgjenstander (kniver, skraper osv.) for å rengjøre tilbehøret.

Ikke vask enheten i oppvaskmaskinen.

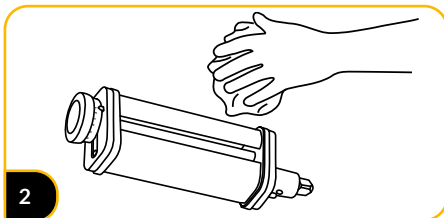
Ikke tving kluter eller håndklær gjennom festealsene.





1

Etter du har brukt og rengjort tilbehøret, la det tørke i en time. Fjern deretter restene med en børste. Hvis det er vanskelig å fjerne, prøv å banke lett på den med hånden. Bruk eventuelt en tannpirker for å fjerne skitt fra vanskelig tilgjengelige steder.



2

Etter å ha fjernet eventuelle rester fra tilbehøret, tørk det av med en myk, tørr klut og oppbevar det på et tørt sted.

## OPPSKRIFTER

### TRADISJONELL PASTA

500g hvetemel  
4 Egg  
0,5 teskje med salt  
0,5 teskje olje  
50ml Vann

### FULKORNSPASTA

500g fullkornsmel  
4 egg  
0,5 teskje salt  
0,5 teskje olje  
150ml Vann

### TOMATPASTA

500g hvetemel  
3 egg  
75g tomatpuré  
0,5 teskje salt  
50ml Vann

## FEILSØKING

Hvis enheten går i stykker eller slutter å fungere mens du bruker pastamaskinen, vennligst sjekk følgende:

1. Fungerer kjøkkenmaskinen som den skal?  
Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer, følg enhetens bruksanvisning eller kontakt et autorisert servicesenter for reparasjon.
2. Hvis kjøkkenmaskinen fungerer normalt og tilbehøret ikke fungerer, slå av enheten. Ta av tilbehøret og installer det riktig i henhold til avsnittet "montering av vedlegg".
3. Hvis adapteren er installert riktig i henhold til avsnittet "Adapterinstallasjon" og den fortsatt ikke fungerer, må du slå av enheten og kontakte 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").



## 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 enkel som mulig.



**Garantikort/  
Warranty card**

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

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 kjoepsdato:  
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 ikke 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. Vilkarlige 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.**

Reperasjonsdato/ Date of repair	Reperasjonsnummer/ 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/PM 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.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Before installing or removing the attachment, make sure that the device is turned off.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, please contact an authorised service centre for repair.
- 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 wash the product in the dishwasher.
- The device serves preparing pasta. Using it for any other purposes may damage the attachment

- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and informed about potential threats.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- 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.

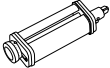
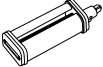
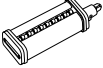
## DEVICE DESCRIPTION

1. Rolling pin
2. Spaghetti knives
3. Fettuccine knives
4. Dough thickness adjustment knob
5. Dough thickness gauge
6. Rollers
7. Security pin
8. Attachment spindle

EN

## INSTRUCTIONS

### SPEED SETUP

Attachment	Speed	Pasta width	Application
<p>Rolling pin</p> 	Level 2-6 (circa 70-150 rpm)	Flaps up to 140 mm wide	Rolling of pasta sheets, refer to the dough thickness table below for details
<p>Spaghetti knives</p> 		1.6 mm	Spaghetti, threads
<p>Fettuccine knives</p> 		6.3 mm	Fettuccine, ribbons

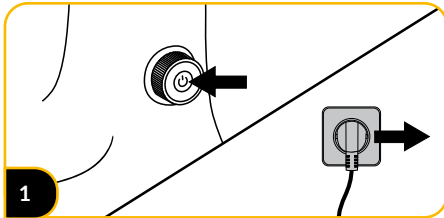


## DOUGH THICKNESS TABLE

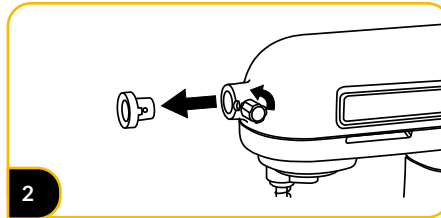
Thickness dial setting	Dough Thickness (approx.)
1	0.3mm
2	0.4mm
3	0.6mm
4	1.0mm
5	1.3mm
6	1.5mm
7	1.8mm
8	2.0mm

Before using the device for the first time, remove the product from its packaging, remove the warning stickers and clean the attachments thoroughly (refer to Cleaning and maintenance).

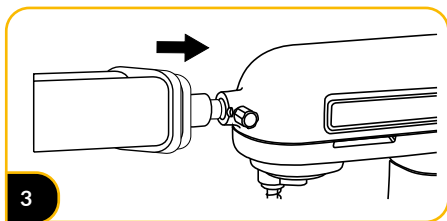
## “ATTACHMENT INSTALLATION” CHAPTER



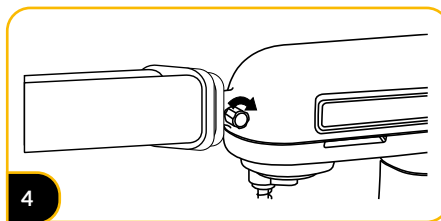
Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



Loosen the screw and remove the attachment socket cap.

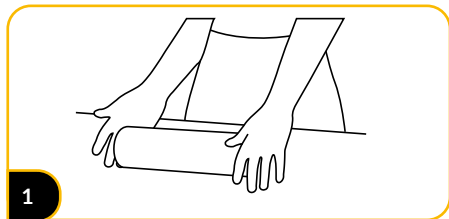


Insert the attachment pin into the socket. Make sure the attachment is properly placed. The attachment securing pin should fit snugly in the recess next to the socket.

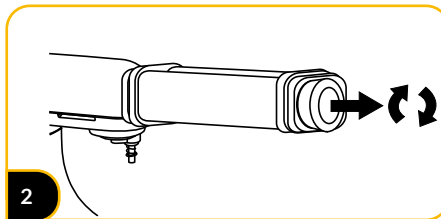


Secure the attachment with the retaining screw.

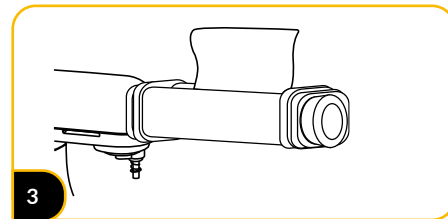
## USE OF ATTACHMENT



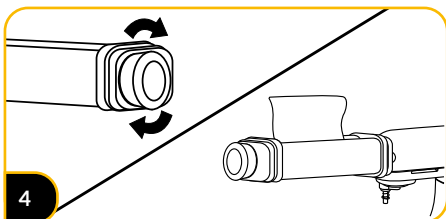
Prepare the dough (see the recipe later in the instructions) and cut it into pieces that fit for the rolling attachment.



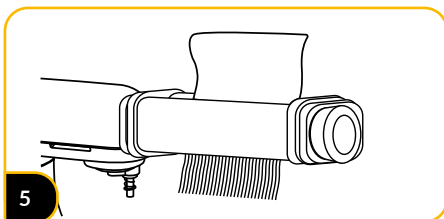
Pull the thickness adjustment knob, turn it and lock it at level 8.



Roll out the dough by hand to a thickness of about 1 cm, sprinkle the rollers with a little flour. Insert the dough between the rollers several times until the surface is smooth and flat. Between rolling, you can fold the dough along the long or short diagonal to achieve the effect faster.

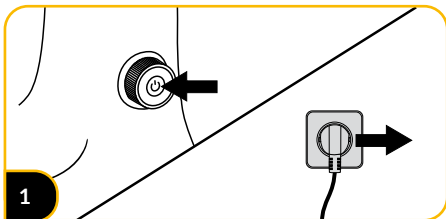


4  
Successively reduce the thickness of the rolling with the knob until the desired thickness of the dough sheets is achieved. Level 4 or 5 is recommended as final.

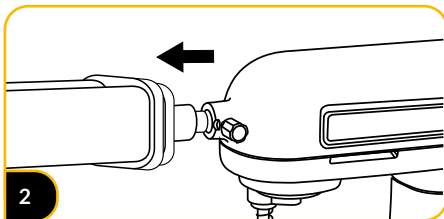


5  
Change the attachment to the cutting one, according to the expected width of the pasta. Put in the rolled out dough. Cut the pasta to the correct length and cook it as desired.

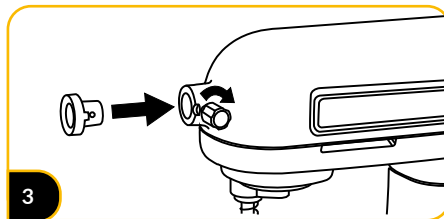
## ATTACHMENT DISASSEMBLY



1  
Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



2  
Loosen the fixing screw and remove the attachment from the device. Clean dough and flour residues (refer to "Cleaning and maintenance" chapter).



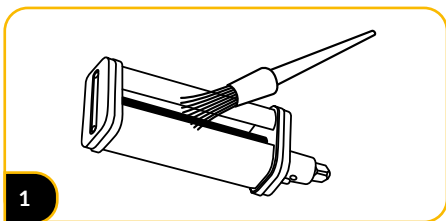
3  
Replace the plug-in socket cap and tighten the captive screw in place.

## CLEANING AND MAINTENANCE

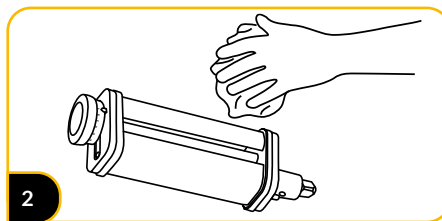
Do not use metal objects (knives, scrapers, etc.) to clean the attachments.

Do not clean the device in the dishwasher.

Do not squeeze rags or towels through the attachment rollers.



After using the attachment, let it dry for an hour. Then remove the dough residue with a brush. If the dough is difficult to remove, try hitting the attachment using hand. Use a toothpick to remove dirt from hard-to-reach places, if necessary.



After removing any remaining dough from the attachment, wipe it with a soft, dry cloth and store it in a dry place.

## RECIPES

### TRADITIONAL PASTA

500g of wheat flour  
 4 eggs  
 ½ tablespoon of salt  
 ½ spoon of oil  
 50ml water

### WHOLE-GRAIN PASTA

500g of whole-grain flour  
 4 eggs  
 ½ tablespoon of salt  
 ½ spoon of oil  
 150ml water

### TOMATO PASTA

500g wheat flour  
 3 eggs  
 75g of tomato puree  
 ½ tablespoon of salt  
 50ml water

## TROUBLESHOOTING

If the machine breaks down or stops working while using the pasta 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 contact a designated service centre for repair.
2. If the food processor is operating normally but this accessory does not work, turn off the device, disassemble this attachment and install it again correctly in accordance with the section of the manual regarding installing the accessory;
3. If the attachment 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 mixer while the device is running, stop the robot 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).

## 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/PM 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.
- Під час роботи пристрою забороняється торкатися або вкладати в рухомі частини металеві предмети, столові прибори тощо, щоб уникнути пошкодження пристрою.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Перш ніж встановлювати або знімати на-

садку, переконайтеся, що пристрій вимкнено.

- Не використовуйте пошкоджені пристрій, зокрема, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель – в цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
- Під час використання насадки зніміть краватку, шарф, довгі намиста або інші довгі звисаючі прикраси та одяг. Довге волосся слід зав'язувати ззаду, щоб воно

- не потрапило в рухомі частини пристрою.
- Не мийте виріб в посудомийній машині.
  - Пристрій використовується для приготування макаронів. Використання його для інших цілей може пошкодити насадку
  - Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
  - Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про потенційні загрози.
  - Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
  - У разі заїдання або неналежної роботи негайно вимкніть обладнання, від'єднайте його та очистіть насадку, перш ніж продовжити.
  - Очистіть насадку після використання, щоб уникнути корозії та неприємних запахів.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Валик для тіста
2. Ножі для спагетті
3. Ножі для фетучіні
4. Ручка регулювання товщини тіста
5. Градування товщини тіста
6. Валики
7. Запобіжний гвинт
8. Стрижень насадки

## ІНСТРУКЦІЇ

### НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Основа	Швидкість	Ширина макаронів	Застосування
Валик для тіста 	Передача 2-6 (прибл. 70-150 обертів на хвилину)	Ширина ступок до 140 мм	Розкачування листів макаронних виробів, див. таблицю товщини тіста нижче
Ножі для спагетті 		1,6 мм	Спагетті, нитки
Ножі для фетучіні 		6,3 мм	Феттучіні, стрічки



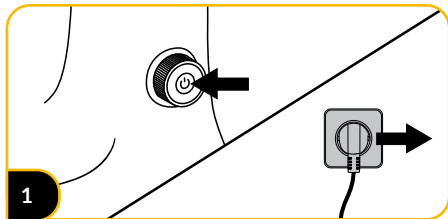
## ТАБЛИЦЯ ТОВЩИНИ ТІСТА

Налаштування шкали товщини	Товщина тіста (приблизна)
1	0,3мм
2	0,4мм
3	0,6мм
4	1,0мм
5	1,3мм
6	1,5мм
7	1,8мм
8	2,0мм

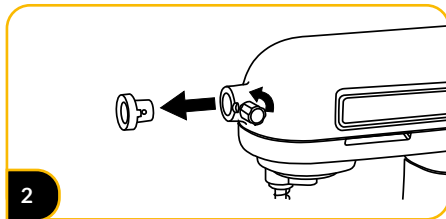
Перед першим використанням вийміть виріб з упаковки, зніміть попереджувальні наклейки та ретельно очистіть насадки (див.: Очищення і обслуговування)

UA

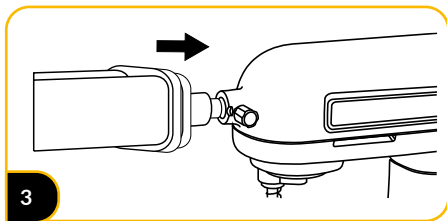
## ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДОК



Вимкніть кухонний комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.

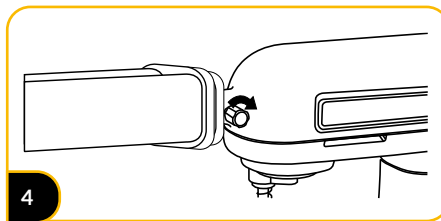


Відкрутіть кріпильний шуруп, а потім зніміть кришку гнізда насадок.



3

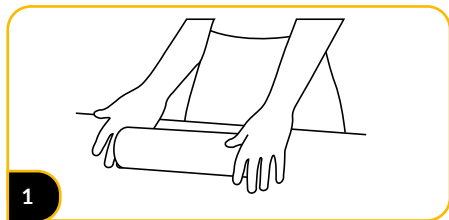
Вставте стрижень насадки в гніздо. Переконайтеся, що насадка правильно поміщена. Запобіжний гвинт насадки повинен щільно входити в заглиблення поруч з гніздом.



4

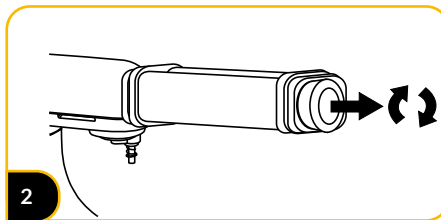
Прикрутіть кріпильний шуруп.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК



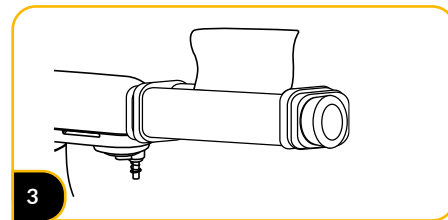
1

Приготуйте тісто (рецепт дивіться далі в інструкції) і наріжте його шматочками, які поміщаються в насадку, для розкачування.



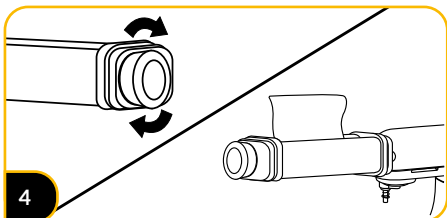
2

Потягніть ручку регулювання товщини, поверніть її та зафіксуйте на рівні 8.

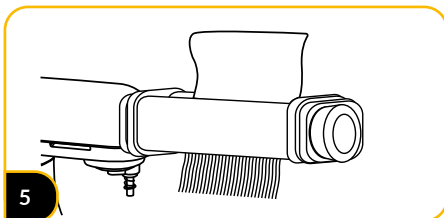


3

Тісто розкачати вручну до товщини приблизно 1 см, присипати валики невеликою кількістю борошна. Вставте тісто між валиками кілька разів, поки поверхня не стане гладкою і рівною. Між розкачуванням можна складати тісто по довгій або короткій діагоналі, щоб швидше досягти ефекту.

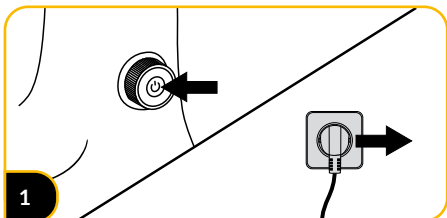


4  
Послідовно зменшуйте товщину розкачування за допомогою ручки, поки не досягнете бажаної товщини листів тіста. Рівень 4 або 5 рекомендується як остаточний.

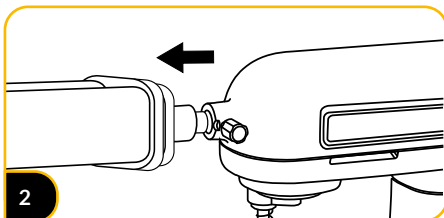


5  
Змініть насадку на ріжучу насадку відповідно до очікуваної ширини макаронів. Вкладіть розкачане тісто. Наріжте макарони потрібної довжини і приготуйте їх за бажанням.

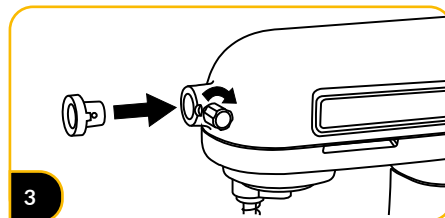
## РОЗБИРАННЯ НАСАДКИ



1  
Вимкніть кухонний комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.



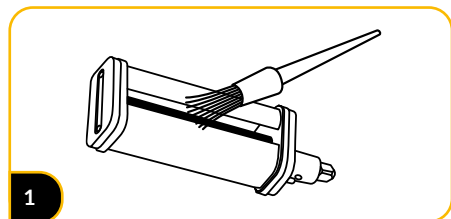
2  
Відкрутіть кріпильний шуруп і зніміть насадку з пристрою. Очистіть залишки тіста і борошна (див. розділ «Очищення та обслуговування»).



3  
Встановіть на місце кришку гнізда насадок та затягніть кріпильний шуруп на місце.

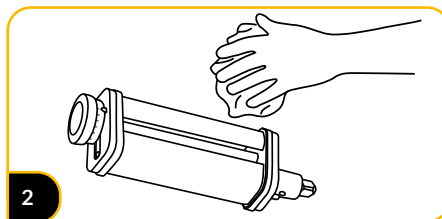
## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Не використовуйте металеві предмети (ножі, скріпки тощо) для очищення насадок.



Після використання насадки дайте їй висохнути протягом години. Потім щіткою видаліть залишки тіста. Якщо тісто важко видалити, спробуйте вдарити насадку рукою. При необхідності зубочисткою видаліть забруднення з важкодоступних місць.

Не мийте пристрій у посудомийній машині.



Знявши залишки тіста з насадки, протріть її м'якою сухою тканиною і зберігайте в сухому місці.

Не продавлюйте ганчірки або рушники через ролики кріплення.

## РЕЦЕПТИ

### ТРАДИЦІЙНІ МАКАРОНИ

500г	борошно пшеничне
4	яйця
0,5	чайна ложка солі
0,5	чайна ложка олії
50 мл	вода

### МАКАРОННІ ВИРОБИ З ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА

500г	цільнозернового борошна
4	яйця
0,5	чайна ложка солі
0,5	чайна ложка олії
150 мл	вода

### МАКАРОНИ З ТОМАТАМИ

500г	борошно пшеничне
3	яйця
75г	томатне пюре
0,5	чайна ложка солі
50 мл	вода

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Якщо ваш пристрій виходить з ладу або перестає працювати під час використання насадки для макаронів, перевірте наступне:

1. Чи правильно працює комбайн? Якщо кухонний комбайн не працює, дотримуйтесь інструкцій в інструкції з експлуатації пристрою або зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
2. Якщо кухонний комбайн працює нормально, а насадка не працює, вимкніть пристрій, вийміть насадку та встановіть її правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки».
3. Якщо насадку встановлено правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки», але він все одно не працює, вимкніть пристрій і зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
4. Коли пристрій працює, насадка трясеться на міксері, зупиняйте комбайн та повністю затягніть кріпильний шуруп на комбайні.
5. Якщо насадка працює повільно, перевірте, чи встановлено правильну швидкість, ознайомтеся з інструкцією з використання (розділ «Налаштування швидкості»).



## Кухня завтрашнього дня

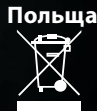
Кухня – це ідеальне місце, щоб здійснити свої мрії та розвинути свій кулінарний талант. Шукайте нові рішення та ідеї – експериментуйте! Не бійтеся викликів, поєднання старого з новим, інноваційних смаків та інгредієнтів.

## 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.