Sam Cook

MASTERCHEF LINE

EXECUTIVE

MasterChef™ Pro Kjøkkenmaskin

NO BRUKERMANUAL 5

EN OPERATING MANUAL 17

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ 25

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

Brukermanual

ENHETSBESKSBESKRIVELSE /DEVICE DESCRIPTION:

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 av dedikerte fagfolk som brenner for matlaging. Gjennom innovasjon og utforsking 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

- Les brukermanualen nøye før bruk.
- Ikke bruk maskinen med våte hender.
- Vær spesielt forsiktig når barn er i nærheten av enheten.
- Ikke bruk enheten til andre formål enn de tiltenkte.
- Ikke senk enheten, ledningen og støpselet i vann eller andre væsker.
- Ikke la enheten være uten tilsyn under drift.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller før rengjøring.
- Ikke bruk en skadet enhet, inkludert en med skadet strømledning eller støpsel - i slike tilfeller, kontakt et autorisert servicesenter for reparasjon.
- Ikke bruk enheten utendørs.
- Ikke heng strømledningen på skarpe kanter eller la den komme i kontakt med varme overflater.
- Enheten skal alltid kobles til en stikkontakt med jording.
- Ikke plasser enheten på varme overflater.
- Ikke plasser enheten i nærheten av andre elektriske apparater, brennere, komfyrer, ovner osv.
- Enheten bør plasseres på en tørr, flat og stabil overflate.
- Enheten er kun beregnet for privat bruk.
- Sørg for at alle komponentene til enheten er riktig installert før du tar maskinen i bruk.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan føre til skade på enheten, brann eller personskade.
- Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med utstyret/enheten.
- Ikke ta støpselet ut av stikkontakten ved å trekke i ledningen.
- Utstyret er ikke beregnet for bruk med eksterne timere eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke koble støpselet til stikkontakten med våte hender.
- Av hensyn til barns sikkerhet, ikke la deler av emballasjen (plastposer, pappesker, isopor, osv.) ligge igjen.
- ADVARSEL! Ikke la barn leke med folien. Fare for kvelning!
- Kontroller at strømforsyningsparametrene på enhetens merkeskilt samsvarer med parametrene til strømforsyningsnettverket ditt.
- Hold hendene unna bevegelige deler (mikser og krok) når du bruker apparatet!

- Før du rengjør mikserne og kroken, må du først fjerne dem fra apparatet!
- Slå av enheten før du bytter utstyr eller før du nærmer deg bevegelige deler under bruk.
- MERK FØLGENDE! Ikke overskrid den tillatte driftstiden som er angitt på merkeskiltet. Vent til enheten er avkjølt før du slår den på igjen.
- Når du elter gjærdeig, er det best å starte på lav hastighet og først etter en stund øke hastigheten.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler kunnskap eller erfaring med bruk av denne typen apparater, forutsatt at de er overvåket eller instruert i hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte eller de har blitt instruert eller informert om potensielle trusler med bruk.
- Ikke demonter kjøkkenmaskinen mens enheten er i drift.
- Koble enheten fra strømforsyningen når du lar den være uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Enheten må ikke brukes av barn. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn.

ENHETSBESKRIVELSE

1. Monteringsspor for tilbehør
2. Monteringsknapp for tilbehør
3. Toppdeksel
4. LCD-Display
5. Hodeløftingsknapp/ Tilt
6. Kontrollknapp
7. Base
8. Eltekrok
9. Flatvisp
10. Ballongvisp
11. Sprutdeksel
12. Bolle i rustfritt stål

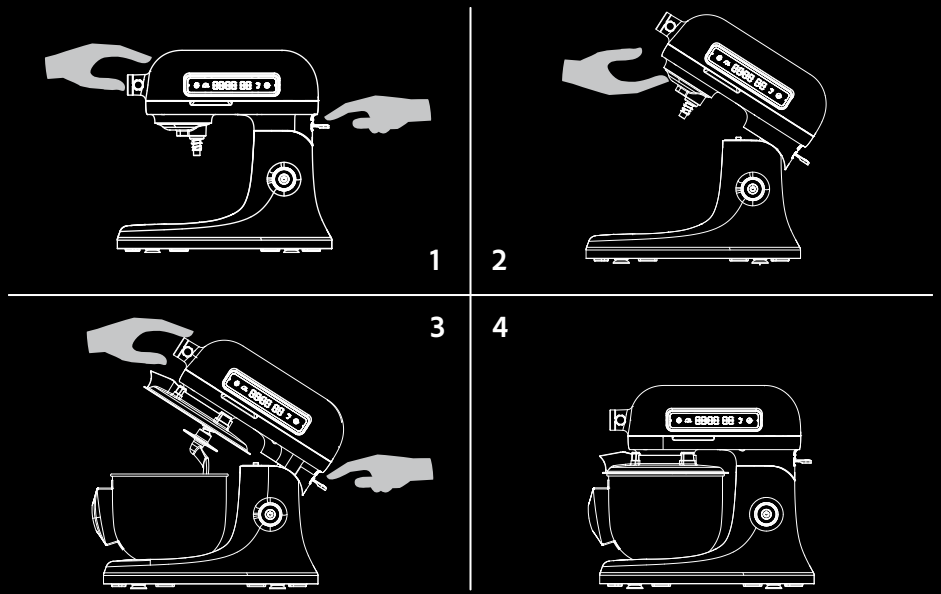
FØR FØRSTE BRUK

Før første bruk, fjern alle emballasjerester fra enheten (folie, klistremerker osv.) og vask grundig alle deler som kommer i kontakt med mat (se kapittelet "Rengjøring og vedlikehold").

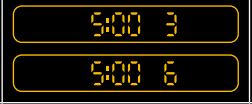
Koble strømledningen til en stikkontakt med jording.

BRUK AV ENHETEN

1. Plasser den utpakkede enheten på en stabil, flat overflate. Press lett ned på tuppen av hodet til enheten og trykk på hodeløfteknappen (5) (Fig. 1). Hodet vil automatisk løftes opp til du hører et klikk. Enheten er helt åpen og låst (fig. 2).
2. Løft hodet, plasser bollen i basen og roter med klokken for å feste (se installasjonsinstruksjonene for spesifikk bruk) i Fig. 3.
3. Installer sprutbeskyttelsen ved å skyve den på enhetshodet nedenfra. Det anbefales å bruke et deksel når den totale vekten av ingrediensene overstiger 300 g.
4. Plasser mikseren i tilbehørsporten (se installasjonsinstruksjonene for spesifikk bruk) i fig. 3.
5. Trykk på hodeløfteknappen med høyre hånd, senk deretter hodet med hånden til horisontalt nivå, slipp knappen (5) for å låse hodet (fig. 4).
6. Koble enheten til strømforsyningen. Strømknappen vil begynne å blinke. Trykk på strømknappen i 2 sekunder, enheten vil pipe og kontrollpanelet slås på og blinker. Enheten er nå i standby-modus.
7. Drei kontrollknappen for å velge hastighet fra 1-12. Andre driftsmoduser, programmer og funksjoner er beskrevet i tabellen "Anbefalte hastighetsinnstillinger".
8. Når du er ferdig, trykk og hold inne strømknappen for å slå av enheten. Trekk ut strømledningen.
9. Trykk på knappen (5) og løft hodet på maskinen.
10. Fjern bollen, mikseren og sprutbeskyttelsen.

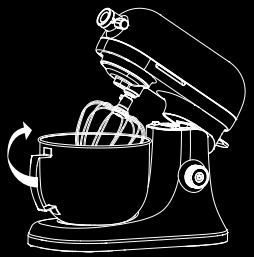


ANBEFALTE HASTIGHETSINNSTILLINGER

Hastighet	Display	Funksjon	Funksjonsbeskrivelse
1~3		Elting av tung deig (dumplings, brød) og blanding av salatingredienser.	Hastighet 1 i 30 sekunder, deretter hastighet 2 i 30 sekunder, og til slutt hastighet 3 i 4-5 minutter. Ingrediensene vil bli grundig blandet og resulterer en jevn og elastisk deig. Benytt eltekrok (8). Merk følgende! Ikke still inn hastigheten over 3 for elting av tunge deiger. Blande salater: velg hastighet og tid avhengig av ingrediensene som brukes. Benytt flatvisp (9).
3~6		Blanding av tyngre masser som eksempelvis mørdeig, rørt syltetøy, kjøtt, potetmos.	Ha ingrediensene i bollen og bland på hastighet 3-6. Benytt flatvisp (9) (skjøre ingredienser krever lavere hastigheter).
7~9		Blanding av lette masser, som smør, vaniljesaus og majones.	Legg ingrediensene i bollen og sett hastigheten til 7~9. Benytt flatvisp (9).
9~11		Kjøttdeig eller pølse (med valgfritt tilbehør).	Skjær kjøttet i biter (2x2x6cm). Installer kjøttkverntilbehøret (valgfritt tilbehør, selges separat). Velg en av tre sikter (grov, middels eller fin), still inn hastigheten fra 9 til 11 og begynn å male kjøttet. For å tilberede pølser, fest pølsetilbehøret. Arbeidstiden avhenger av mengden ingredienser som brukes.
12/P		Piske egg og fløte.	Ha ingrediensene i bollen og sett hastighet 12; ballongvisp (10). Hold nede P-knappen på skjermen for å få roboten til å kjøre med høyeste hastighet.
Program "elting"		Elting av deig.	Hastighet 1 i 30 sekunder, hastighet 2 i 30 sekunder, hastighet 5 i 5 minutter. Benytt eltekrok (8).
Klokke		Still inn timer/arbeidstid.	Berør klokkeikonet, vri deretter bryteren for å stille inn minuttene (0-30), trykk på klokkeknappen igjen for å stille inn sekundene (10s pr trinn) som passer til mengden og typen ingredienser som brukes.

Hastighetsikon		*Hastighetsinnstilling.*	*Trykk på hastighetsikonet, og drei deretter kontrollhjulet for å velge riktig rotasjonshastighet. Trykk deretter på strømknappen for å starte enheten.*
Strømknapp (på kontrollbryteren		*Slå av/pause/avbryt program/ slå av enheten.*	*For å starte enheten, hold inne strømknappen i 2 sekunder. Når enheten kjører, vil et trykk på strømknappen stoppe operasjonen. Etter å ha stoppet, holder du knappen inne i 1,5 sekunder for å slå av gjeldende program og gå inn i standby-modus. Hold knappen inne i 2,5 sekunder for å slå av enheten.*

INSTALLASJON AV INDIVIDUELLE KOMPONENTER



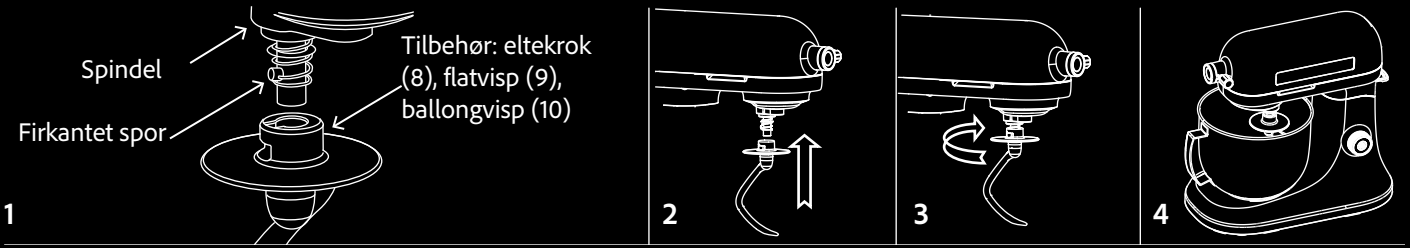
1. INSTALLASJON AV BOLLE

Plasser bollen på basen, roter med klokken for å låse den på plass. For å løsne bollen igjen, roter bollen i motsatt retning.

2. INSTALLASJON AV MIKSEVERKTØY

Når du installerer blandere, bør maskinodet heves for lettere tilgang. Fest den valgte mikserenpå akselen til maskinen slik at hakket i hullet øverst på mikseren er på linje med tappen på akselen (fig. 1). Skyv mikseren inn på akselen (fig. 2) og vri den deretter mot klokken (fig. 3). Etter å ha installert mikseren, senk hodet til horisontal posisjon (fig. 4).

MERK: NÅR DU INSTALLERER MIKSERE OG ANNET TILBEHØR MÅ ENHETEN KOBLES FRA STRØMKILDEN



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

MERK FØLGENDE! FØR DU STARTER RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD, KOBLE ENHETEN FRA STRØMFORSYNING OG VENT TIL DEN AVKJØLES HELT ETTER ARBEID. IKKE SETT ENHETEN I VANN!

1. Sørg for at enheten er koblet fra strømforsyningen.
2. Bevegelige deler blir varme under drift. Før rengjøring, vent til enheten er avkjølt.
3. Ikke senk enheten i vann.
4. Bruk en fuktig klut med vaskemiddel for å rengjøre huset.
5. Vask bollen og tilbehøret med vann og oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende eller sterke rengjøringsmidler.

MERK FØLGENDE! IKKE BRUK SKARPE OBJEKTER, SLIPEPUTER, LØSNINGSMIDLER ELLER ANDRE STERKE KJEMIKALIER TIL RENGJØRING DA DETTE KAN FORÅRSAKE SKADER PÅ ENHETEN.

MERK: MIKSVERKTØYENE MÅ IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN.

FEILSØKING

Nr	*Problem*	*Løsning*
1	*Enheten fungerer ikke.*	• *Sjekk at maskinen er koblet til strømforsyningen.* • *Sjekk om hodet er låst i startposisjon.* • *Koble mikseren fra strømforsyningen i 10-15 sekunder. Slå den på igjen. Hvis enheten fortsatt ikke slår seg på, la den avkjøles i 30 minutter.*
2	*Mikseverktøyet treffer bollen under drift og forårsaker støy.*	• *Sjekk om bollen og mikseverktøyet er riktig plassert i kjøkkenmaskinen.*
3	*Enheten rister kraftig under bruk.*	• *Kontroller at gummiføttene er på plass.* • *Sørg for at kjøkkenmaskinen er plassert på en flat, horisontal overflate.*

E01	*E02*	*E03*	*E04*
Tiltsensor ikke oppdaget.	*Overbelastning (automatisk strømbrudd)*	*NTC beskyttelse imot overoppheting (for høy motortemperatur)*	*Temperaturmåler åpen krets (ingen signal fra NTC-sensor)*

TEKNISKE DATA

Tekniske data er angitt i tabellen.

Model	*PSC-150/B*
Spenning/Frekvens	*220~240V; 50~60Hz*
Nominell motorkraft	*800 W*
Maksimal motorkraft	*1200 W*
Bollekapasitet	*5L*
Maks hvetemel i et program	*1200 g*
Volum	*75 dB*
Ledningslengde	*0,9 m*

Merk! Scandinavian Webshop AS og Firma MPM agd S.A. forbeholder seg retten til å foreta tekniske endringer

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.

KONTAKT

NO

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/B**

Salgsdato/
Date of sale

Selgers sigantur/
Signature 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 begrenser eller suspenderer 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. **GARANTIEN DEKKER IKKE:**

a) Tilkoblingsledninger, plugger, stikkontakter, sugeslanger, batterier, akkumulatorer, 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; lyspærer

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. Vilkårlige 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

- Read the instructions carefully before use.
- Do not handle the device with wet hands.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the device, ca-ble or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unat-tended during operation.
- Always remove the plug from the mains socket when not in use or before cleaning.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, please contact an authorised service centre for repair.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- The device should be put on a dry, flat and stable surface.
- The device is intended for do-mestic use only.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- The use of accessories not recommended by the manufac-turer may cause damage to the device, fire or personal injury.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- The equipment is not designed to op-erate using external timers or a separate remote control.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- For the safety of children, do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!
- Check that the power parame-ters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- Keep your hands away from moving parts (stirrers and hook) when the device is in operation!
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be re-moved from the device!
- Turn off the device before making any changes in equip-ment or before approaching any moving parts during use.
- CAUTION! Do not exceed the permissible operating time stated on

EN

the nameplate. Wait for the device to cool down before turning it on again.
- When kneading yeast dough, it is recommended to set the regulator on low speed and increase the speed after a while.
- Do not disassemble any accessories of the robot during its operation.
- 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 knowl-edge 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.

DEVICE DESCRIPTION

1. Attachment socket
2. Attachment mounting knob
3. Upper cover
4. Touch display
5. Head lifting button
6. Control knob
7. Base
8. Hook stirrer
9. Yeast dough stirrer
10. Stirrer for beating light masses
11. Anti-splash cover
12. Stainless steel bowl

BEFORE FIRST USE

Before the first use, remove all packaging residues (films, stickers, etc.) from the device and thoroughly wash all parts in contact with food (see chapter "Cleaning and Maintenance").

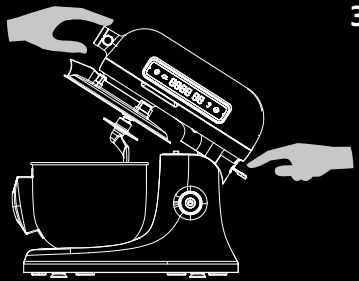
Connect the power cord to an electrical outlet with a grounding pin.

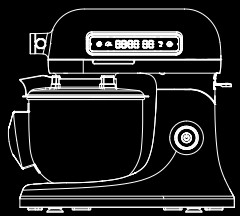
USING THE DEVICE

1. Place the unpacked device on a stable, flat surface. Holding the upper part of the device with one hand, press the head lifting button (5) (Fig. 1). The head will automat-ically go up until a click can be heard. The device is completely open and locked (Fig. 2).
2. Raise the head, place the bowl on the base and turn it clockwise to lock it (refer to installation manual for specific operation)(Fig. 3).
3. Attach the anti-splash guard by sliding it from the bottom over the head of the device. It is recommended to use the cover when the total weight of ingredients exceeds 300 g.
4. Place the stirrer in the accessory port (refer to installation instructions for specific oper-ation) (Fig. 3).
5. Pressing the head lifting button with right hand, lower the head manually with the other hand until it is levelled, then release the button (5) to lock the head on place (Fig. 4).
6. Connect the device to the mains. The pow-er button will flash. Press the power button for 2 seconds, the machine will release a beep and the control panel will turn on and start flashing. The device then goes into standby mode.
7. Turn the Control knob to select a speed level from range 1-12 and mix. Other op-erating modes, programs and functions are described in the "Description of the control panel operation" Table.
8. When the work is finished, press and hold the power button to turn off the device. Unplug the power cable
9. Press the button (5) to raise the head of the robot.
10. Remove the bowl, stirrer and the anti-splash guard.

1

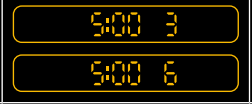
2


3


4

EN

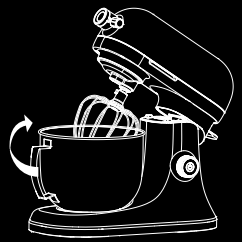
RECOMMENDED SPEED SETUP

Speed	Display	Function	Function description
1~3		Kneading heavy cakes (dumplings, bread) and mixing salad ingredients.	Speed level of 1 for 30 seconds, then level 2 for 30 seconds, finally the level 3 for 4-5 minutes. The ingredients will be thoroughly mixed, in the result, the dough should be smooth and elastic; a hook stirrer (8). Caution! The speed level should not exceed 3 for heavy doughs kneading. Mixing salads: choose speed level and time depending on the ingredients used; yeast dough stirrer (9).
3~6		Mixing heavier masses such as shortcrust pastry, mixing jams, meats, mashed potatoes.	Place the ingredients into the bowl and mix at speed levels of 3-6; the yeast dough stirrer (9) (delicate ingredients require slower speeds).
7~9		Mixing light masses such as: butter and pudding creams, mayonnaise.	Put the ingredients in the bowl and set the speed level to 7-9; yeast dough stirrer (9).
9~11		Minced meat or sausage (with optional accessories).	Cut the meat into pieces (2x2x6cm). Install the meat mincer (optional accessory, sold separately). Choose one of the three sieves (coarse, medium or fine mesh), set the speed level 9-11 and start grinding the meat. Attach the sausage attachment to start preparation of sausages. The working time depends on the amount of ingredients used.
12/P		Whipping eggs and cream	Put the ingredients in the bowl and set the speed to 12; stirrer for whipping light masses (10). Hold the P button on the display to let the robot run at top speed.
Program: "kneading"		Dough kneading	Speed level 1 for 30 seconds, Speed level 2 for 30 seconds, Speed level 5 for 5 minutes.
Timer		Working time setting	Touch the timer icon, then turn the knob to set the minutes (range 0-30), press the clock button again to set the seconds (in 10s increments) according to the amount and type of ingredients used.

speed icon		*Speed setting*	*Touch the speed icon, then turn the control knob to select the desired rotation speed. Then press the power button to start the device.*
Power button (on the control knob)		*Switch off / Pause / Cancel program / Switching off the device*	*To start the robot, hold the power button for 2 seconds. While the device is running, pressing the power button will stop it. After stopping, hold the button for 1.5 seconds in order to turn off the current program and start the standby mode. Holding the button for 2.5 seconds will turn off the device.*

EN

INSTALLATION OF INDIVIDUAL COMPONENTS



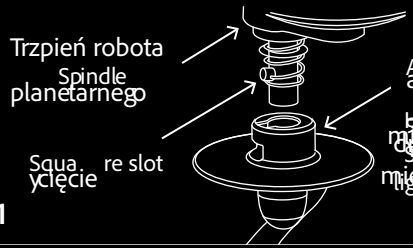
1. BOWL INSTALLATION

Place the bowl on the base, turn it clockwise to lock it in place. To release the lock, turn the bowl in the opposite direction.

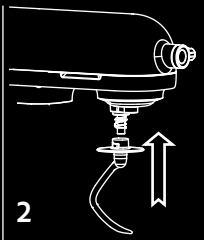
2. STIRRERS INSTALLATION

When installing stirrers, the robot head should be raised for easy access purposes. Place the selected stirrer on the shaft of the planetary robot so that the notch in the hole on the top of the agitator is aligned with the pin on the shaft (Fig. 1). Slide the stirrer onto the shaft (Fig. 2), then turn it counterclockwise (Fig. 3). After mounting the stirrer, lower the head to the horizontal position (Fig. 4.).

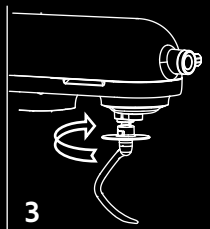
NOTE: WHEN INSTALLING MIXERS AND OTHER ACCESSORIES, THE DEVICE MUST BE DISCONNECTED FROM THE POWER SUPPLY.



1



2



3

4

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! BEFORE STARTING CLEANING AND MAINTENANCE WORKS, DISCONNECT THE DEVICE FROM THE POWER SUPPLY NETWORK AND WAIT UNTIL IT COOLS DOWN COMPLETELY AFTER WORK. DO NOT SUBMERGE THE DEVICE INTO WATER!

1. Make sure the device is not connected to the power supply.
2. Moving parts become hot during operation. Allow the device to cool down before cleaning.
3. Do not submerge the device into water
4. Use a damp cloth with detergent to clean the case
5. Wash the bowl and accessories with soapy water. Do not use abrasive and strong detergents.

CAUTION! DO NOT USE SHARP OBJECTS, ABRASIVE POLISHES, SOLVENTS OR OTHER STRONG CHEMICALS FOR CLEANING SINCE THEIR USE MAY CAUSE DAMAGES TO THE DEVICE.

NOTE: THE PADDLE AND HOOK MUST NOT BE WASHED IN A DISHWASHER.

PROBLEM SOLVING

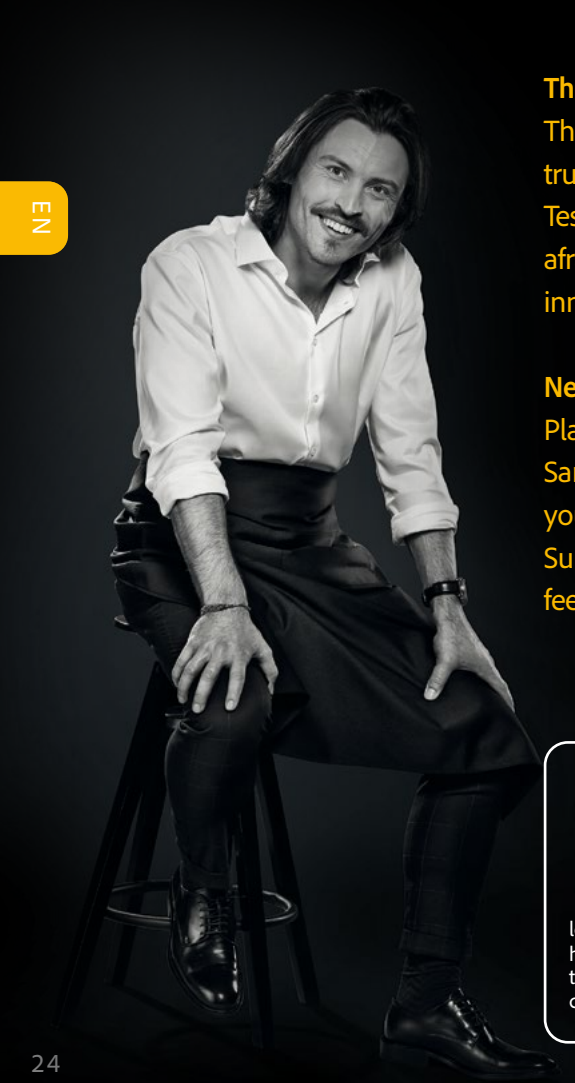
No	*Problem*	*Solution*
1	*The device is not working.*	• *Check if the robot is connected to the power supply.* • *Check if the head is locked in its original position.* • *Unplug the mixer from the power supply for 10-15 seconds. Turn it on again. If the device still does not turn on, allow it to cool down for 30 minutes.*
2	*During operation, the stirrer hits the bowl, causing noise*	*Check that the mixing bowl and stirrer are correctly positioned.*
3	*The device is shaking strongly*	• *Check that the rubber feet are in place.* • *Make sure the food processor is placed on a leveled, horizontal surface.*

E01	*E02*	*E03*	*E04*
Hall sensor not detected.	*Overload (automatic power cut-off)*	*NTC protection against overheating (too high motor temperature)*	*Temperature sensor open circuit (no signal from NTC sensor)*

TECHNICAL DATA

Model	*PSC-150/B*
Voltage/frequency	*220~240 V; 50~60 Hz*
Rated power	*800 W*
Maximum power	*1200 W*
Bowl capacity	*5L*
Maximum flour weight in one program	*1200 g*
Volume	*75 dB*
Length of power cord	*0,9 m*

CAUTION! Scandinavian Webshop AS and MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.



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 contain-ing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with oth-er types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a re-lease 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.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням слід прочитати інструкцію з експлуатації.
- Не беріть пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою зна-ходяться діти.
- Не використовуйте пристрій не за його прямим призначен-ням.
- Не занурюйте пристрій, ка-бель та вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед очищенням.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, а також якщо пошкоджено кабель жи-влення або вилку – в цьому випадку зверніться до серти-фікованого сервісного центру з метою ремонту.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускай-те контакту з гарячими по-верхнями.
- Пристрій повинен бути під-ключений до розетки з за-земленням.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприла-дів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Пристрій встановіть на плоскій, сухій, надійній по-верхні.
- Прилад призначений виключ-но для домашнього користу-вання.
- Перед початком роботи завж-ди перевіряйте, чи всі компо-ненти пристрою правильно встановлені.
- Використання ак-сесуарів, не рекомен-дованих виробни-ком, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися облад-нанням / пристроєм.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зов-нішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистан-ційного керування.
- Не вставляти вилку в розетку мокрими руками.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки легкодоступними (поліетиле-нові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозво-ляйте дітям гратися фольгою. Небезпека удушення!
- Перевірте, чи відповіда-ють параметри живлення на заводській табличці при-строю параметрам вашої мережі живлення.
- УВАГА! Перед початком очищення та

UA

обслуговування відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся його повного охолодження після роботи. Забороняється занурювати пристрій у воду!

- УВАГА! Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні поліролі, розчинни-ки та інші сильні хімічні речо-вини – їх використання може пошкодити пристрій.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся руками рухомих частин (мішалки та гака)!
- Перед очищенням мішалок і гака їх необхідно зняти з пристрою!
- Вимкніть пристрій перед зміною обладнання або перед наближенням до рухомих частин під час використання.
- УВАГА! Не перевищуйте допустимий час роботи, зазначений в заводській табличці. Перед кожним вмиканням зачекайте, доки пристрій охолоне.
- При замішуванні дріжджового тіста найкраще поставити регулятор на низьку швидкість і лише через деякий час збільшувати швидкість.
- Не розбирайте аксесуари комбайна під час роботи пристрою.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з мережевим кабелем 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 нагля-дом або пройшли інструктаж щодо безпечного користуван-ня пристроями та поінформо-вані про потенційні загрози.
- Від'єднайте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиран-ням або очищенням.

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Гніздо для насадки
2. Кріпильна поворотна ручка для насадок
3. Верхня кришка
4. Сенсорний дисплей
5. Кнопка підйому головки
6. Ручка керування
7. Основа
8. Гакова мішалка
9. Мішалка для дріжджового тіста
10. Мішалка для збивання легких мас
11. Захист від бризок
12. Чаша з нержавкої сталі

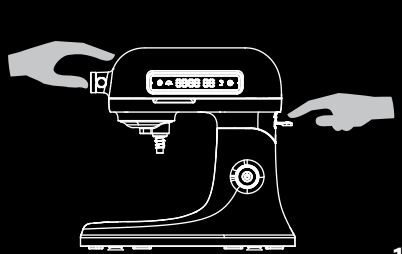
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

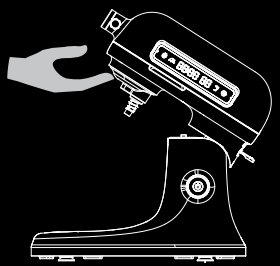
Перед першим використанням видаліть усі залишки упаковки (фольгу, наклейки тощо) з пристрою та ретельно вимийте всі частини, які контактують з харчовими продуктами (див. розділ «Очищення та технічне обслуговування»).

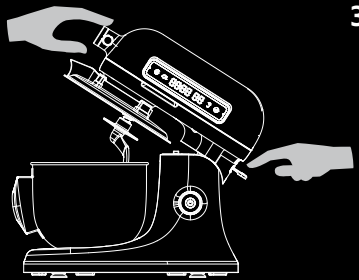
Підключіть кабель живлення до електрич-ної розетки за допомогою заземлювально-го контакту.

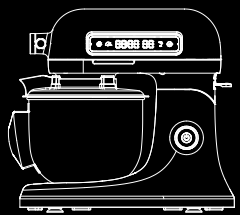
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Помістіть розпакований пристрій на стійку плоску поверхню. Утримуючи верхню частину пристрою однією рукою, натисніть кнопку підйому головки (5) (рисунок 1). Головка автоматично під-німатиметься вгору, поки не почується клацання. Прилад повністю відкритий і заблокований (мал. 2).
2. Підніміть головку, поставте чашу на підставу та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб закріпити її (див. інструк-цію з встановлення щодо конкретних операцій) на рис. 3.
3. Прикріпіть бризкозахисний пристрій, пересунувши його знизу над головкою пристрою. Рекомендується використо-вувати кришку, коли загальна маса інгре-дієнтів перевищує 300 г.
4. Помістіть мішалку в порт для аксесуарів (див. інструкції з встановлення щодо конкретних операцій) на рис. 3. Правою рукою натисніть
5. кнопку підйому головки, потім опустіть рукою голов-ку до рівня, відпустіть кнопку (5), щоб зафіксувати головку (рис. 4).
6. Підключіть пристрій до мережі жив-лення. Кнопка живлення буде блимати. Утримуйте кнопку живлення натисне-ною протягом 2 секунд, апарат подасть звуковий сигнал, а панель управління увімкнеться та блиматиме. Пристрій переходить у режим очікування.
7. Поверніть ручку керування, щоб вибрати швидкість від 1 до 12 та змішувати. Інші режими роботи, програми та функції описані в таблиці «Опис роботи панелі керування».
8. Коли ви закінчите свою роботу, натис-ніть і утримуйте кнопку живлення, щоб вимкнути пристрій. Вимкніть кабель живлення.
9. Натисніть кнопку (5), щоб підняти голов-ку комбайна.
10. Зніміть чашу, мішалку та захист від бризок.


1

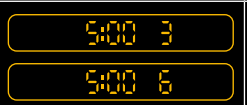

2


3


4

UA

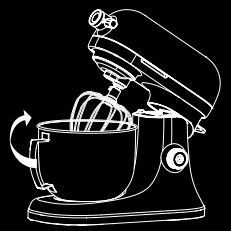
РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Швидкість	Дисплей	Функція	Опис функції
1~3		Замішування важкого тіста (вареники, хліб) і змішування інгредієнтів салату.	Швидкість 1 протягом 30 секунд, далі швидкість 2 протягом 30 секунд, нарешті швидкість 3 протягом 4-5 хвилин. Інгредієнти будуть ретельно перемішані, отримане тісто вийде гладким і еластичним; гакова мішалка (8). Увага! Не встановлюйте швидкість вище 3 для замішування важкого тіста. Змішування салатів: швидкість і час вибирайте в залежності від використовуваних інгредієнтів; дріжджовий тістоміксер (9).
3~6		Замішування важких мас, таких як пісочне тісто, замішування джемів, м'яса, картопляного пюре.	Помістіть інгредієнти в чашу і перемішайте на швидкості 3-6; дріжджовий тістоміксер (9) (делікатні інгредієнти вимагають менших швидкостей).
7~9		Змішування легких мас, таких як масляні та пудингові креми, майонез.	Помістіть інгредієнти в чашу і встановіть швидкість 7 ~ 9; дріжджовий тістоміксер (9).
9~11		Фарш або ковбаса (з додатковими аксесуарами).	М'ясо нарізайте шматочками (2x2x6 см). Встановіть м'ясорубку (додатковий аксесуар, продається окремо). Виберіть одне з трьох сит (крупне, середнє або дрібне), встановіть швидкість від 9 до 11 і приступайте до подрібнення м'яса. Для приготування ковбас прикріпіть насадку для ковбас. Час роботи залежить від кількості використовуваних інгредієнтів.
12/P		Збивання яєць, вершків	Складіть інгредієнти в чашу і встановіть швидкість 12; мішалка для збивання легких мас (10). Утримуйте кнопку P на дисплеї, щоб комбайн працював на максимальній швидкості.
Програма "замішування-ня"		Замішування тіста	Швидкість 1 протягом 30 секунд, швидкість 2 протягом 30 секунд, швидкість 5 протягом 5 хвилин.

Годинник		*Встановлення часу роботи*	*Торкніться значка годинника, потім поверніть ручку, щоб встановити хвилини (0-30), знову натисніть кнопку годинника, щоб встановити секунди (перескакування кожних 10 секунд) відповідно до кількості та типу використовуваних інгредієнтів.*
значок швидкості		*Налаштування швидкості*	*Торкніться значка швидкості, а потім поверніть ручку керування, щоб вибрати потрібну швидкість обертання. Потім натисніть кнопку живлення, щоб запустити пристрій.*
Кнопка живлення (на ручці керування)		*Вимкніть / призупиніть / скасуйте програму / вимкніть пристрій*	*Щоб запустити комбайн, утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Коли пристрій працює, натискання кнопки живлення зупинить його. Після зупинки триваліше утримування кнопки протягом 1,5 секунди вимкне поточну програму та переведе в режим очікування. Якщо утримувати кнопку протягом 2,5 секунд, пристрій вимкнеться.*

UA

УСТАНОВКА ОКРЕМИХ КОМПОНЕНТІВ



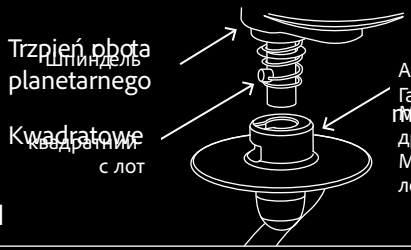
1. УСТАНОВКА ЧАШІ

Поставте чашу на основу, поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на місці. Щоб розблокувати, поверніть чашу в протилежний бік.

2. УСТАНОВКА ЗМІШУВАЧІВ

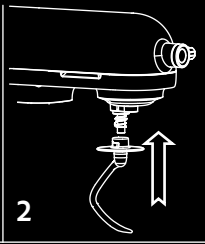
При установці змішувачів головку комбайну слід підняти для зручного доступу. Помістіть вибрану мішалку на вал планетарного комбайна так, щоб виїмка в отворі на верхній частині мішалки була суміщена зі штифтом на валу (рис. 1). Надіньте мішалку на вісь (рис. 2), потім поверніть її проти годинникової стрілки (рис. 3). Після встановлення мішалки, опустіть головку в горизонтальне положення (рис. 4.).

ПРИМІТКА: ПРИ УСТАНОВЦІ ЗМІШУВАЧІВ ТА ІНШИХ АКСЕСУАРІВ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ВІДКЛЮЧИТИ ВІД ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ.

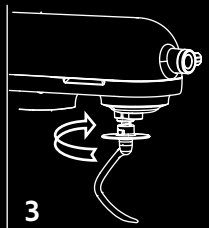


1

Аксесуари:
Гакова мішал ка (8)
Mieszadło do ciasta
Мішалка для дріжджового тіста (9)
Мішалка для збивання легких мас (10)



2



3

4

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед початком очищення та обслуговування відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся його повного охолодження після роботи. Забороняється занурювати пристрій у воду!

1. Перед початком очищення пристрою переконайтеся, що він від'єднаний від мережі живлення.
2. Рухомі частини під час роботи нагріваються. Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
3. Забороняється занурювати пристрій у воду
4. Для очищення корпусу використовуйте вологу тканину з миючим засобом
5. Вимийте чашу та аксесуари мильною водою. Не використовуйте абразивні та сильні миючі засоби.

УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ, АБРАЗИВНІ ПОЛІРОЛІ, РОЗЧИННИКИ ТА ІНШІ СИЛЬНІ ХІМІЧНІ РЕЧОВИНИ - ЇХ ВИКОРИСТАННЯ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ПРИСТРІЙ.

ПРИМІТКА: ЛОПАТКУ І ГАЧОК НЕ МОЖНА МИТИ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

№	*Проблема*	*Вирішення*
1	*Пристрій не працює*	• *Перевірте, чи підключений комбайн до живлення.* • *Перевірте, чи головка зафіксована у вихідному положенні.* • *Від'єднайте міксер від джерела живлення на 10-15 секунд. Увімкніть його знову. Якщо пристрій все ще не вмикається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин.*
2	*Під час роботи мішалка вдаряється об чашу, викликаючи шум*	*Перевірте, чи правильно розміщені чаша та мішалка.*
3	*Пристрій сильно треммтить*	• *Переконайтеся, що гумові ніжки на місці.* • *Переконайтеся, що робот планетарний встановлено на плоскій рівній поверхні.*

E01	*E02*	*E03*	*E04*
Датчик Холла не виявлено.	*Перевантаження (автоматичне вимикання живлення)*	*NTC захист від перегріву (занадто висока температура двигуна)*	*Розірваний ланцюг датчика температури (немає сигналу від датчика NTC)*

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	*PSC-150/B*
Напруга / частота	*220~240 В; 50~60 Гц*
Номінальна потужність	*800 Вт*
Максимальна потужність	*1200 Вт*
Ємність чаші	*5 л*
Максимальна вага борошна в одній програмі	*1200 г*
Рівень шуму	*75 дБ*
Довжина шнура живлення	*0,9 м*

УВАГА! Фірма Scandinavian Webshop AS і MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.

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.

NOTES

NOTES