Scandinavian Webshop AS
Stromsveien 318, 1081 OSLO
95 45 30 60, kontakt@samcook.no, www.samcook.no

Sam Cook

MASTERCHEF LINE

EXECUTIVE

TERMOROBOT

BRUKSANVISNING

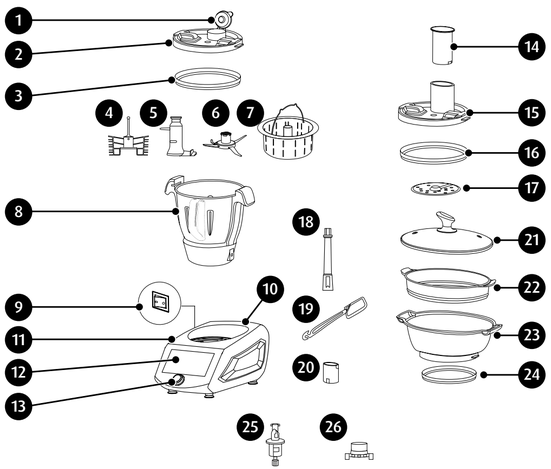
BPA FREE

NO BRUKSANVISNING..... 5

EN USER MANUAL 28

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... 46

PRODUKTBESKRIVELSE/DEVICE DESCRIPTION/ОПИС ПРИСТРОЮ:



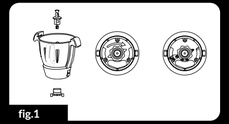


fig.1

fig.2

fig.3

fig.4

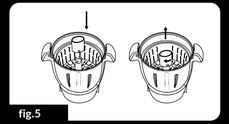


fig.5

fig.6

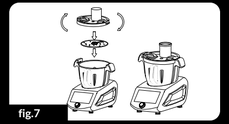


fig.7

fig.8

fig.9

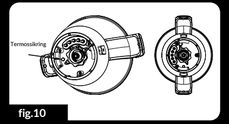


fig.10

Besøk nettbutikken på www.samcook.no, hvor utstyr, reservedeler og tilbehør kan kjøpes til produktene våre.

Det er bare å velge den delen du trenger, bestille den og få den levert direkte hjem til deg.

RETNINGSLINJER FOR TRYGG BRUK

- Les bruksanvisningen nøye før bruk.
- Vær spesielt forsiktig når barn oppholder seg i nærheten av apparatet.
- Ikke la apparatet være i gang uten tilsyn!
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det det er beregnet for. Ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller andre væsker.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller før rengjøring.
- Ikke bruk et apparat som er skadet, heller ikke hvis strømledningen eller støpselet er skadet - i så fall må det repareres av et autorisert servicesenter.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan skade apparatet eller forårsake ulykker.
- I tilfelle uvanlige lyder, lukter eller røyk kommer ut av apparatet, slå det av og ta kontakt med et autorisert servicesenter
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke ta på apparatet med våte hender.
- Ikke heng strømledningen på skarpe kanter og la den ikke komme i kontakt med varme overflater.
- Pass på at strømledningen ikke henger over kanten på sokkelen som apparatet står på. På den måten unngår du at apparatet ved et uhell blir dratt av denne flaten.
- Oppbevar apparatet på et kjølig, skyggefullt og tørt sted.
- Unngå deformering av plastdeler, ikke vask apparatet med varmt vann.
- Ikke stikk hendene eller gjenstander inn i tanken under drift.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av andre elektriske apparater, brennere, komfyrer, ovner osv. eller under hengeskap. Plasser apparatet vekk fra kanten av benkeplaten.
- Forsikre deg alltid om at alle apparatets komponenter er riktig installert før du starter arbeidet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av brennbare materialer, som gardiner, duker og annet, da det kan forårsake brann.
- Apparatet er kun egnet for husholdningsbruk.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høyere når utstyret er i drift.
- Koble apparatet til en stikkontakt med jordingspinne!
- Apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, og som ikke har kunnskap om eller erfaring med å bruke slikt utstyr, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av

apparatet og informeres om potensielle farer.

- Pass på at barn ikke leker med utstyret/apparatet.
- Utstyret er ikke konstruert for å fungere med en ekstern avstengningstimer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten med våte hender.
- Ikke trekk støpselet ut av stikkontakten ved hjelp av strømledningen.
- Bruk apparatet på et jevnt og stabilt underlag.
- Av hensyn til barns sikkerhet må du ikke etterlate fritt tilgjengelige deler av emballasjen (plastposer, kartonger, isopor, osv.).
- **ADVARSEL!** Ikke la barna leke med folien. Fare for kvelning!
- Vær spesielt forsiktig når du håndterer skjærebladene, spesielt når du fjerner dem og når du rengjør dem.
- Ikke plasser apparatet på varme overflater.
- Ikke ta på knivene, spesielt ikke under arbeidet. Knivenes kanter er svært skarpe. Hold alltid kniven i den øvre delen når du monterer og demonterer den.
- Vent alltid til de roterende delene har stanset før du fjerner deler fra apparatet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk. Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller kommer i kontakt med bevegelige deler under drift.
- Vent til motoren har stanset helt før du fortsetter demonteringen.
- Ikke bruk "TURBO"-knappen eller øk hastigheten raskt hvis temperaturen er høyere enn 55 °C.
- Når du arbeider med varm mat, må du ikke berøre skålen, lokket, måleinstrumentet, måle- og koppen eller dampfatet direkte. Bruk kjøkkenhansker.

OBS! Varm overflate!

OBS! Fare for å bli brent av damp!

- Kontroller at strømforsynings-parametrene på apparatets typeskilt steammer overens med strømforsyningen.
- Bruk aldri apparatet i kokemodus med tom bolle. Ikke la kjøkkenmaskinen gå i mer enn ett minutt på hastighet "12".
- Apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
- Koble apparatet fra strømforsyningen hvis du forlater det uten tilsyn og før installasjon, demontering eller rengjøring.

BESKRIVELSE AV APPARATET

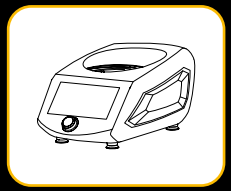
1. Vippbart lokk på skålen
2. Lokk til skål
3. Tetning av skålens lokk
4. Sommerfugl visp
5. Mikser
6. Kniv
7. Silekurv
8. 3,0 liters skål
9. På/av-bryter 0/1
10. Strømledning
11. Apparatets hus
12. Berøringspanel - kontrollpanel
13. Knapp for å endre verdien på den valgte parameteren med START/STOP-knappen
14. Dytter
15. Skivedeksel
16. Pakning for skivedeksel
17. Riveskive - høvel
18. Spindel for montering av skive
19. Slikkepott
20. 30 ml målebeger
21. Lokk til dampfat
22. Dampfat-brett
23. Dampfat
24. Dampfat pakning
25. Drivaksel med tetning
26. Aksellås

Bisfenolfritt (BPA-fritt) tilbehør som kommer i kontakt med matvarer.

UTSTYRSFUNKSJONER OG EGENSKAPER TIL KJØKKENMASKINEN

KONTROLLPANEL MED BERØRINGSSKJERM
Kontrollpanelet er utstyrt med en 7-tommers berøringsskjerm. Med kjøkkenmaskinen kan du bruke de dedikerte oppskriftene i kjøkkenmaskin-databasen og de automatiske programmene til å betjene kjøkkenmaskin-utstyret. Det er også mulig å definere egne innstillinger. Med WI-FI-modulen kan du oppdatere oppskriftsdatabasen. Intuitiv og enkel betjening gjør det enkelt å bruke kjøkkenmaskinen.

VIBRASJONSDEMPE-NDE SYSTEM
Et innovativt og fleksibelt skålmonteringssystem i kjøkkenmaskinen reduserer vibrasjoner som overføres til kjøkkenmaskinens hus ved høye hastigheter eller kraftig elting.



SKÅL OG DEKSEL – Skålen (8) er laget av høykvalitets rustfritt stål. På bunnen er det et hull for montering av drivakselen (25). Skålens bruksvolum er 3,0 liter og det totale volumet er 4,5 liter. Bollen er utstyrt med håndtak for enkel håndtering. Skålens lokk (2) er utstyrt med en pakning for å sikre tetthet.

KNIV – knivbladene (6) er laget av rustfritt stål som er valgt ut på grunn av at de beholder sin skarphet i svært lang tid.

Det unike designen gir høyest ytelse med lavest mulig hastighet.

MIKSER – formen på mikseren (5) er utformet på en slik måte at innholdet i beholderen blandes uten å smuldre opp. De ytterligere vingene på mikseren forbedrer mikseprosessen. Den egner seg til langsom og langvarig tilberedning av f.eks. supper. Mikseren har ulike blandeegenskaper avhengig av rotasjonsretningen.

OBS! Ikke sett hastigheten høyere enn "3" når du arbeider med mikseren.

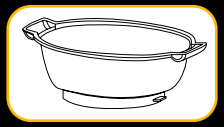
SOMMERFUGL VISP
Sommerfugl vispen(4) og kniven (6) gjør det mulig å vispe lette kremer og masser samt eggehviter. Utformingen gjør at man unngår fullstendig oppløsning av den vispede massen.

OBS! Ikke sett hastigheten høyere enn "4" når du arbeider med sommerfugl vispen.

RIVE- OG SKJÆRESKIVE
skiven (17) brukes til å raspe frukt og grønnsaker eller til å skjære dem i skiver. Funksjonen til skiven avhenger av hvilken side den er montert på.

Drivkraften til skiven overføres via spindelen (18).

DAMPFAT – takket være beholderen (23) kan kjøkkenmaskinen fungere som en steamer. Den er montert på skålen (8).



Beholderen har et brett (22) slik at du kan øke mengden tilberedet mat. Det hele er dekket med et lokk (21).

SILEKURV - med silekurven (7) kan du koke løse råvarer som ris og gryn. Hullene i silekurven drenerer vannet fra den kokte maten når silekurven løftes. Bladet (19) har et spesielt formet element som hjelper deg å løfte kurven ut av beholderen.

Du kan også bruke silekurven til damping av mindre mengder mat.

DRIVAKSLING - akslingen (25) er monte i bunnen av skålen. Den er utstyrt med en silikonpakning som sikrer tetthet i bunnen av skålen. Ytterligere roterende tilbehør er montert på akslingen.

Drivkraften overføres ved hjelp av et unikt sett med gripetenner.

VEKTFUNKSJON – roboten er utstyrt med vekter som lar deg måle opp 0-5000g med en nøyaktighet på 1g. Vekten gjør det mulig å dosere ingrediensene nøyaktig, også mens programmet er i gang. I tillegg har den innebygde vekten en nullstillingsfunksjon (tare). Tilgang til vektfunksjonen får du etter at du har valgt den aktuelle funksjonen eller etter at du har valgt ikonet for vekten. –

"TURBO" FUNKSJON – lar deg oppnå maksimal hastighet "12" med den monterte kniven. - kjøkkenmaskinen fungerer som en blender. Funksjonen fungerer bare hvis du holder inne "TURBO"-knappen.

OBS! Ikke bruk "TURBO"-funksjonen i mer enn 60 sekunder om gangen.

REVERSERING AV MOTORENS ROTASJON – kjøkkenmaskinen har mulighet til å arbeide med reversert omdreining på hastigheter fra "1" til "3". Riktig bruk av reversert omdreining forbedrer kniven og mikserens effekt.

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

HOVEDMENY

- Ved å velge **"Automatic Recipes"** knappen kommer vi til listen av tilgjengelige oppskrifter i maskinen.
- **"Manual Cooking"** knappen lar oss bruke individuelle driftsmoduser på maskinen.
- Ved å bruke **"Automatic Programmes"** knappen kan vi velge mellom de forhåndsdefinerte programmene til maskinen.
- **"Download New Recipes"** gir oss muligheten til å laste ned de siste versjonene av oppskrifter og programvare. En melding om tilgjengelig oppdatering vil dukke opp når du kobler maskinen til internet

NO

OPPSKRIFTER

Kjøkkenmaskinen har en database med oppskrifter utformet som en kokebok og delt inn i grupper:

- Basic recipes
- Pastes, starters, snacks
- Salads
- Soups and creams
- Main flour dishes
- Main meat dishes
- Main fish dishes
- Steamed dishes
- Vegetarian dishes
- Sauces
- Sam Cook Bakery
- Drinks
- Sam Cook Confectionery
- SOUS VIDE
- Christmas
- Fit recipes
- Snacks for children

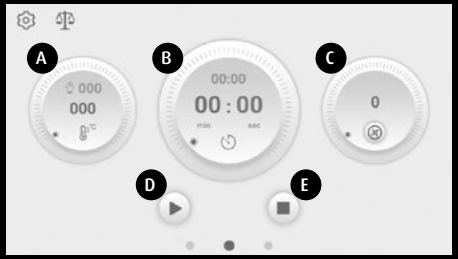
Listen over grupper kan endres og oppdateres av produsenten.

Hver oppskrift inneholder:

- Ingrediensliste
- Instruksjoner for tilbereding
- Indikerende preperasjontid
- Nødvendig tilbehør
- Antall porsjoner
- Vanskelighetsgrad

Du kan sortere oppskriftsdatabasen alfabetisk eller etter gruppe. Du kan også legge til bestemte oppskrifter i fanen "FAVOURITES". Når du jobber med ferdige oppskrifter, tar det kortere tid og det blir enklere å tilberede maten. Brukeren blir informert om muligheten for å oppdatere listen over oppskrifter via meldinger som vises på kontrollpanelets skjerm.

EGENDEFINERTE INSTILLINGER



A – felt for valg av prosesstemperatur. En temperatur fra 37 °C til 130 °C er tilgjengelig med valg av 1 °C-intervaller. "000" angir romtemperatur. Indikatoren for dampfatets temperatur viser den aktuelle temperaturen i skålen, til nærmeste 1 °C.

B – felt for valg av prosesstid. Tidsinstilling fra 1 sekund til 90 minutter er tilgjengelig med 1. sekunders intervaller. Når prosessen er startet, teller timeren ned tiden til prosessen er fullført. Den mindre tidsindikatoren over viser den opprinnelig innstilte tiden under prosessen.

C – felt for valg av hastighet for tilbehør. Det er 12 hastigheter tilgjengelig, der "1" er laveste hastighet (ca. 120 o/min) og "12" er høyeste hastighet (ca. 5000 o/min). Ved å trykke på kniv-ikonet endres rotasjonsretningen, noe som vises med ikonet. Omvendt rotasjon er kun tilgjengelig for hastighetene "1", "2" og "3".
D – START/PAUSE knapp for prosessen.
E – STOP knapp for prosessen.

AUTOMATISKE PROGRAMMER

Det er 9 automatiske programmer tilgjengelig for å fremskynde og foreslå den optimale tilberedningstiden for maten. Programmene kan endres, men i begrenset grad. I tillegg finnes det en "TURBO"-modus som øker motorturtallet til det maksimale, samt en modus for måling av vekt.

Automatisk program meny

Program/Ikon	Parametere (instillingsområde)	Utstyr	Notater
Elting av deig	Temperatur: 000 (000-37°C) Tid: 3 minutter (2, 3, 4 minutter) Hastighet: 1 (1-2)	kniv	Periodisk reverser rotasjonsretningen
Damping	Temperatur: gradvis økning Tid: 20 minutter (1-60 minutter) Hastighet: 1-3	mikser	Telling av tid starter når 95°C er oversteget
Slow cooking sous vide	Temperatur: 100°C (60°C-100°C) Tid: 60 minutter (1-90 minutter) Hastighet: ikke aktuelt		
Koking	Temperatur: 60°C (60°C-100°C) Tid: 0 to 90 minutter Hastighet: ikke aktuelt		
Skjæring	Temperatur: ikke aktuelt Tid: 30 sekunder (10-59 sekunder) Hastighet: 5 (4-7)	rive/skjære skive	
Hakking	Temperatur: ikke aktuelt Tid: 10 sekunder (10 sekunder - 4 minutter) Hastighet: 6 (1-12)	kniv	
TURBO	Temperatur: ikke aktuelt Tid: opp til 1 minutt Hastighet: 12	kniv	Fungerer kun når man holder inne TURBO knappen

Program/Ikon	Parametere (instillingsområde)	Utstyr	Notater
Vekt	Veier opp til 5000g, nøyaktighetsgrad: 1g.		Mulig med nullstilling (tare)
Innledende vask	Temperatur: 40°C-60°C Tid: 30 sekunder Hastighet: 6	kniv	For bedre resultater tilsett en liten mengde oppvaskmiddel

RECIPE UPDATE

Med denne funksjonen kan du laste ned den nyeste oppskriftsdatabasen fra produsenten. Før du oppdaterer, må du opprette en forbindelse til et tilgjengelig trådløst Wi-Fi-nettverk. I tillegg til oppskriftene oppdateres kjøkkenmaskin-systemets programvare (om nødvendig).

BESKRIVELSE OG BETYDNING AV ANDRE IKONER I KONTROLLPANELET

Ikon (knapp)	Betydning	Notater
	START (start av prosessen)	
	PAUSE (avbryting av prosessen)	
	STOP (slutt på prosessen)	
	Mikser, sommerfugl visp, kniv, skive (anbefalt tilbehør)	Ikon vises ved bruk av automatiske programmer
	Reversering av rotasjonsretning	Maksimal hastighet: “3”
	Korrekt montering av skålens lokk	
	Skålens lokk mangler eller er montert feil	

Ikon (knapp)	Betydning	Notater
	Åpning av instillingsmenyen	
	Tilbake til hjemskjermen	
	Snarvei til vektfunksjonen	
	Sortering av oppskrifter	
	Alfabetisk sortering	
	Søk i oppskrifter	Ved å trykke på søkefeltet vises det virtuelle tastaturet.
	Favoritter	Ved å trykke på ikonet legges oppskriften til favorittene (rødt ikon)
	Oppskriftsdetaljer	
	Systemvolum	
	Wi-Fi nettverk parametere	
	System språk	
	System versjon	

Ikon (knapp)	Betydning	Notater
?	Hjelp	

Det virtuelle tastaturet er tilgjengelig etter at du har trykket på markøren i redigeringsfeltet (f.eks. når du skriver inn passordet for et Wi-Fi-nettverk).

TILTENKT BRUK AV TILBEHØRET

TILBEHØR	OPPGAVE	HASTIGHET	TID	TEMPERATUR	MAKSIMAL MENGDE MAT I SKÅLEN
kniv	kjøtt kutting	8-12	30-60 sekunder	-	800 g of benfritt kjøtt
	isbiter knusing	8-12	10-20 sekunder	-	600 g + mulig 50-100 g vann
	maling av sukker	8-10	10-30 sekunder	-	800 g
	blanding	8-12	opp til 60 sekunder	-	2500 ml
	hakking av løk, selleri, osv.	5-7	15-60 sekunder	-	800 g
	bønner, soya, nøtter, kaffe, mandler	10	2-3 minutter	-	800 g
	elting av deig	1	2-4 minutter	-	900 g
	elting av tykk deig – elteprogram	2 (1-2)	2-3 minutter		900 g
sommerfugl visp	visping av eggehvite	4	2-4 minutter		2500 ml
	visping av krem	3	3-5 minutter		2500 ml
	smørlaging	4	5 minutter	-	500 ml

mikser	suppe småkoking	1-3	1-90 minutter	100°C	2500 ml
	andre retter som krever røring	1-2	etter behov	etter behov	2500 ml
silekruv	damping av ris og gryn	-	15-35 minutter	110°C	vann 800-1000 ml + silekurv
rive/skjære skive	skiving/rasping	5-6	30-60 sekunder	-	600 g
dampfat	damping av fisk og grønnsaker	-	10-60 minutter	110-120°C	-

KLARGJØRING FØR BRUK

1. Pakk ut apparatet fra kartongen, Fjern alle poser, etiketter, papp og fyllstoff. Kontroller apparatet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transporten. Hvis du er i tvil, ta kontakt med selgeren.
2. Kontroller at parametrene for strømforsyningen stemmer overens med de tekniske dataene på produktets typeskilt.
3. Vask og tørk alle deler grundig som kommer i kontakt med matvarer i henhold til instruksjonene i avsnittet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD".
4. Plasser apparatet på et tørt, flatt, stabilt og horisontalt underlag.
5. Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem - det kan bare slås på hvis skålen (8) og skålens lokk (2) er korrekt montert.

MONTERING/DEMONTERING AV SKÅLEN

OBS! Bruk aldri et ufullstendig montert apparat. Fare for personskader!

1. Kontroller at pakningen er riktig montert på drivakslingen (25).
2. Sett drivakslingen (25) inn i skålen slik at tannhjulet går gjennom hullet i bunnen av skålen og lås deretter drivakslingen ved å sette låsen (26) på den fra utsiden og vri den litt med klokken (fig. 1).

3. Plasser skålen (8) på sokkelenheten (11) slik at tappene i bunnen av skålen akkurat passer til fordypningene i sokkelenheten (bilde 2).
4. Sett ett av tilbehørene på den monterte akslingen (25) (fig. 3).
   - sommerfugl visp (4)
   - mikser (5)
   - kniv (6)
   - silekurv (7)

OBS! Knivbladene er skarpe. Vær forsiktig så du ikke skader deg!

5. Forsikre deg om at pakningen (3) sitter ordentlig på plass i skålens lokk (2). Den må sitte ordentlig i sporet rundt hele omkretsen på lokket.
6. Plasser skålens lokk (2) på skålen (8) som vist i fig. 4, trykk det ned og vri det slik at håndtakene på skålen og lokket overlapper hverandre (tappene i lokket vil ta plass i skålens utskjæringer).
7. Følg disse trinnene for å fjerne skålen fra apparatet:
   - ta av lokket (21) og dra ut formen (22)
   - vri beholderen (23) lett mot klokken slik at tappene i beholderen (23) skyves ut av utskjæringene i skålen, og beholderen fjernes forsiktig og helt fra skålen.
   - fjern skålen fra kjøkkenmaskinens base
   - fjern kniven fra drivakslingen.

Vær oppmerksom på at skålen kan bare demonteres når lokket er fjernet.

MONTERING/DEMONTERING AV DAMPFATET

1. Følg trinnene som er beskrevet i punkt 3 i avsnittet MONTERING/ DEMONTERING AV SKÅLEN.
2. Kontroller at pakningen (24) sitter riktig i dampfatet (23). Den må tette jevnt rundt hele omkretsen på utsiden av ringen i beholderen.
3. Plasser dampfatet (23) på skålen som vist på fig. 6, og snu den slik at håndtakene på skålen og lokket overlapper hverandre (tappene i lokket kommer på plass i hullene på skålen). Plasser formen (22) på beholderen (23) og dekk til med lokket (21).
4. Følg disse trinnene for å fjerne dampfatet fra apparatet:
   - ta av lokket (21) og dra ut formen (22)
   - vri beholderen (23) lett mot klokken- slik at tappene i beholderen (23) skyves ut av utskjæringene i skålen, og beholderen fjernes forsiktig og helt fra skålen.
   - fjern skålen fra kjøkkenmaskinens base

MONTERING/DEMOMNTERING AV RIVE/SKJÆRE SKIVEN

1. Følg fremgangsmåten som er beskrevet i punkt 1-3 i avsnittet MONTERING/ DEMONTERING AV SKÅLEN. Monter skivemonteringsspindelen (18) på drivakslingen (25).
2. Plasser rive/skjære skiven (17) med riktig side oppover på stammen (18), avhengig av hva du skal bruke den til (rive/skive).
3. Kontroller at pakningen (16) sitter ordentlig på plass i skivedekselet (15). Den må være riktig plassert i sporet for pakningen rundt hele omkretsen.
4. Plasser skivedekselet (15) på skålen (8) som vist på fig. 7, trykk det ned og vri det slik at håndtakene på skålen og lokket overlapper hverandre (tappene i lokket tar plass i skålens utskjæringer).
5. Plasser skyveren (14) i skivedekselet.
6. Følg disse trinnene for å fjerne skiven fra apparatet:
   - tvri lokket (15) litt mot klokken slik at tappene i lokket glir ut av utskjæringene i skålen, ta forsiktig av lokket.
   - fjern skålen fra kjøkkenmaskinens base.
   - fjern skiven (17) fra spindelen (18)
   - fjern spindelen (18) fra drivakslingen (25).

MONTERING/DEMONTERING AV SOMMERFUGL VISPEN

1. Følg trinnene 1-3 beskrevet i avsnittet MONTERING/DEMONTERING AV SKÅLEN
2. Monter kniven (6) og sommerfugl vispen (4) på drivakslingen (25) inne i skålen. Sommerfugl vispen (4) kan kun brukes sammen med kniven (6).

MONTERING/DEMONTERING AV SILEKURVEN

1. Følg trinnene 1-3 beskrevet i avsnittet MONTERING/DEMONTERING AV SKÅLEN
2. Monter silekurven (7) på drivakslingen (25) inne i skålen

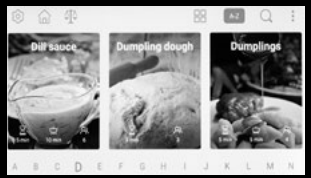
MONTERING/DEMONTERING AV MIKSEREN

1. Følg trinnene 1-3 beskrevet i avsnittet MONTERING/DEMONTERING AV SKÅLEN
2. Monter mikseren (5) på drivakslingen (25) inne i skålen.

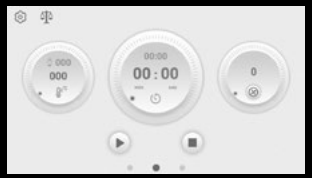
BRUK

De følgende bruksanvisningene inneholder en skjematisk beskrivelse av hvordan du arbeider med apparatet. I kjøkkenmaskinens oppskriftsdatabase finner du detaljerte oppskrifter på de enkelte rettene, deres ingredienser, mengdeforhold og vekt.

1. Monter drivakslingen (25) i skålen og monter skålen i basen.
2. Avhengig av hva slags mat som skal tilberedes, må du montere riktig tilbehør: kniv (6), mikser (5), sommerfugl vispen (4) eller silekurven (7).



Oppskrifter (eksempel)



Egendefinerte innstillinger

Automatiske programmer

OBS! Knivbladene er svært skarpe. Vær forsiktig så du ikke skader deg.

3. Legg maten som skal bearbeides i skålen. Ikke overskrid skålens maksimale volum (maks. 3000 ml). Hvis du skal tilberede mat i silekurven (7), hell nok vann (buljong, fond) i skålen til å dekke maten i silekurven. Når du tilsetter råvarene i skålen, er det mulig å dosere dem nøyaktig takket være vektfunksjonen (se: "VEKTFUNKSJON"). Hvis du skal tilberede retter fra oppskrifter, fyller du skålen i henhold til instruksjonene for oppskriften.

OBS! Ikke fyll skålen over 3000 ml.

OBS! Vær spesielt forsiktig når du tilbereder mat. Ikke bruk apparatet med tom skål. Når du koker råvarer i silekurven må du passe på at det er riktig mengde vann i skålen.

OBS! Når du setter inn og heller ingrediensene i skålen, må du passe spesielt på at bunnen av apparatet ikke oversvømmes. Fare for elektrisk støt.

4. Monter skålens lokk (2) på skålen (8).
5. Koble apparatet til strømmen og slå det deretter på med knappen (9) på venstre side av apparatet. Hvis du ikke foretar deg noe innen 5 minutter, går apparatet i hvilemodus. Du starter apparatet på nytt ved å trykke på kontrollpanelet.
6. Når du har startet kjøkkenmaskinen, velger du riktig modus på berøringspanelet.

En rød prikk nederst i displayet viser gjeldende driftsmodus.
Recipes – velg riktig oppskrift, fortsett med instruksjonene som vises.
Custom settings – angi temperatur, tid og hastighet fra berøringspanelet.
Automatic programmes – velg riktig automatisk program og foreta eventuelle parameterjusteringer.
Valg av rekkevidde for en gitt verdi kan gjøres direkte på berøringspanelet eller ved hjelp av knotten (13) etter at parameteren er angitt på panelet. Start prosessen ved å trykke på ikonet ⏵ Ved å trykke på knappen kan du også starte eller stoppe prosessen. Det hvite lyset på knappen indikerer at prosessen er i gang.

OBS! Hvis du har anngitt en temperatur på over 60 °C, må du ikke stille inn høyere hastighet enn "3". Fare for forbrenning!

OBS! Ikke sett miksehastigheten høyere enn "3" når du bruker mikseren (5).
OBS! Ikke sett hastigheten høyere enn "4" når du arbeider med sommerfugl vispen.

OBS! Bruk alltid kjøkkenhansker når du koker eller varmer opp innholdet i skålen, tilsetter ingredienser og tømmer den. FARE FOR FORBRENNING!!!!

7. Hold øye med prosessen, eller gjør justeringer av innstillinger og mengde ingredienser etter at kjøkkenmaskinen har sluttet å arbeide. Mindre ingredienser kan tilsettes gjennom hullet i lokket når det åpnes (1).

OBS! Hvis du oppdager at kjøkkenmaskinen reduserer hastigheten betydelig eller varierer i hastighet når du lager tykke masser og deiger, må du stoppe prosessen umiddelbart. Reduser mengden mat som bearbeides.

OBS! Bruk alltid sidehåndtakene på skålen når du koker eller varmer opp ingrediensene, tilsetter ingredienser og tømmer skålen. Bruk aldri håndtaket alene når kannen er full. Vær spesielt forsiktig når du bærer eller heller varmt innhold i skålen. FARE FOR FORBRENNING!!!

8. Når du tilsetter råvarer i skålen, er det mulig å dosere dem nøyaktig takket være vektfunksjonen (se: "VEKTFUNKSJON"), men prosessen må avbrytes tidligere (PAUSE).
9. Når tiden har telt ned til null, er prosessen fullført. Du kan når som helst stoppe prosessen ved hjelp av "STOPP"-knappen. Hvis varigheten av prosessen er beregnet fra null, avsluttes den automatisk etter 90 minutter.
10. Etter at prosessen er fullført, må du kontrollere tilstanden til maten som tilberedes, eller starte en ny prosess med passende justeringer av parametrene.
11. Slå av apparatet med knappen (9) og koble det ut av strømmen. Ta av skålens lokk og skålen. Bruk slikkepotten (19) til å tømme innholdet i skålen hvis nødvendig.
12. Vent til apparatet og tilbehøret er avkjølt, og rengjør dem deretter med en gang.

DAMPING

1. Monter drivakslingen (25) i skålen og monter skålen på basen.
2. Hell ca. 600 ml vann i skålen (8) - dette er vannmengden som er beregnet for damping i den automatiske programmeringen (ingen tidsjustering). For lengre koketid øker du vannmengden.

OBS! Dampingsprosessen bruker ca. 500 ml vann for 30 minutters damping. Ikke damp i mer enn 1 time. Hold øye med vannmengden i skålen. Hvis du koker ut alt vannet, kan det føre til skader på apparatet, brannskader og til og med brann.

3. Monter dampfatet (23) på skålen (8).
4. Legg matvarene i dampfatet (23). For flere produkter, bruk brettet (22). Dekk til det hele med lokket (21).
5. Koble apparatet til strømmen og slå det deretter på med knappen (9) på venstre side av apparatet.
6. Når kjøkkenmaskinen starter, velger du modusen AUTOMATIC PROGRAMS. og deretter dampkoking (STEAM).
7. Angi intensiteten på dampproduksjonen. Det er tre intensitetsnivåer, som indikeres ved at skålikonet blinker på displayet. Angi også varigheten av prosessen, standardinnstillingen er 20 minutter. For lengre tid, husk å helle mer vann i skålen.
8. Start prosessen ved å trykke på ikonet ⏵ eller ved å trykke på knappen (13). Tiden regnes fra det øyeblikket vannet overstiger 95 °C.
9. Hold øye med tilstanden til den tilberedte maten.

OBS! Alle operasjoner i forbindelse med uttak og kontroll av tilstanden til den tilberedte maten skal utføres med kjøkkenhansker.

10. Du kan også dampe i kurven (7) ved å først sette den inn i skålen. Vær oppmerksom på at vannoverflaten i skålen må være under bunnen av kurven, og samtidig må vannmengden ikke være mindre enn 600 ml eller, for eksempel når du koker ris, gryn, pasta, egg eller poteter, kan du helle vann slik at de er helt nedsenket i vann.
11. For å fullføre tilberedningsprosessen, trykk på tasten . ⏹
12. Når tilberedningen er ferdig, slår du av apparatet med "ON/OFF"- knappen (9), kobler det ut av strømmen, fjerner beholderen fra skålen og fordeler maten.
13. Vent til apparatet og tilbehøret er avkjølt, og rengjør det deretter umiddelbart.

SOUS VIDE TILBEREDING

Tilberedningsmetoden SOUS VIDE (i vakuum) er basert på en langsom, presis tilberedningsprosess i vann av retter som er vakuumforseglet i hermetiske poser. Dette gjør det mulig å bevare en svært stor mengde næringsstoffer, vitaminer og mineraler. Den hele prosessen foregår ved tilstrekkelig lav temperatur og tid.

- Følg anvisningene i oppskriften nøye (temperatur og tid).
- Det må sørges for at den tilberedte maten spises umiddelbart etter tilberedning i henhold til oppskriften, eller at den oppbevares på riktig måte.

RIVING OG SKJÆRING

1. Monter drivakslingen (25) i skålen og monter skålen på basen.
2. Monter spindelen (18), skiven (17) og skivedekselet (15) på den roterende akslingen. Sørg for å montere skiven med riktig side opp, avhengig av type operasjon.

OBS! Rive- og skjæreskiven er skarp. Vær forsiktig så du ikke skader deg!

3. Klargjør maten for bearbeiding. Skjær fruktene og grønnsakene slik at de passer gjennom innmatingsåpningen i lokket på skiven, og fjern eventuelle steiner.
4. Koble apparatet til strømmen og slå det deretter på med knappen (9) på venstre side av apparatet.
5. Når kjøkkenmaskinen starter, velger du modusen AUTOMATISKE PROGRAMMER.
6. og velg deretter rive-/skivemodus (FOOD PROCESSOR), foreta eventuelle justeringer av tid og hastighet.

6. Når du har valgt parametrene, starter du prosessen med knappen ⏵ .For å stoppe prosessen trykker du på knappen ⏹
7. Før maten langsomt inn i matehullet i skivedekselet (15) og trykk dem ned med skyveren (14). Når du arbeider, må du ikke la skålen fylles helt opp med bearbeidet mat. Slå av maskinen med jevne mellomrom og tøm skålen for bearbeidet mat.

OBS: Når du kverner frukt eller grønnsaker med kvernskiven, kan det hende at noen frukt- eller grønnsaksbiter ikke blir kvernet, noe som er helt naturlig. For å minimere denne effekten bør du plassere så store frukt- eller grønnsaksbiter som mulig i pipen på lokket.

OBS: Skivedekselet (15) brukes ikke til å dekke til skålen under varmebehandling og ved bruk av kniv og mikser.

8. Ved programslutt slår du av apparatet med bryteren (9), kobler det ut av strømmen, tømmer skålen og rengjør apparatet.

PRAKTISKE KULINARISKE TIPS

Ved å følge disse retningslinjene vil du kunne bruke din Termorobot kjøkkenmaskin på en optimal måte, og arbeidet ditt vil gi de beste resultatene.

- Kvern alltid råvarer (f.eks. grønnsaker, nøtter, kaffe og til og med ris) til svært små kornstørrelser, deler eller til og med pulver ved høyere hastigheter på roboten (8-12). Det anbefales å starte med en lavere hastighet og gradvis øke den.
- Utfør alltid pulverisering av råvarer (med kniv uten riveskive) ved høyere hastigheter (9-12). Det anbefales å starte med en lavere hastighet og gradvis øke den.
- Strimling av mat (kutting av frukt og grønnsaker i små biter) utføres ved middels hastighet (4-6). Når du strimler kål eller salat, anbefales det å tilsette en liten mengde vann i skålen.
- Under de ovennevnte operasjonene må du ikke fylle skålen over halvparten av det nominelle volumet. Utfør disse operasjonene ved hjelp av kniven (6). Anbefalt tid er noen titalls sekunder, avhengig av kvaliteten, hardheten og mengden på ingrediensene som skal hakkes.
- Emulsjon av mat (produkter av emulsjon, f.eks. majones, sauser) kan utføres med en sommerfugl visp (4) (blandingshastighet 1-4.) Tiden avhenger av ingrediensene (fra 20 sekunder til flere minutter).
- visping (å vispe fløte eller eggehvite til en fast konsistens) gjøres best ved hjelp av sommerfugl vispen (4) ved blandingshastigheter (2-4). På grunn av eggenes ferskhet, størrelse eller utgangstemperatur er det vanskelig å angi en spesifikk behandlingstid. Du kan ta 1 minutt i begynnelsen, sjekke effekten og deretter eventuelt fortsette prosessen.
- Det er best å elte deigen med deigeltings-programmet, eventuelt med litt modifisering av parametrene. Ved elting av lette masser (pannekakerøre, sukkerkaker) bruker vi sommerfugl vispen (4), mens for tykke masser (pizzadeig, gjærbasert deig) bør vi bruke kniven (6).
- Stek ved å øke temperaturen til 120 °C. Hell i olivenoljen og vent til den blir varm. Bruk den laveste miksehastigheten for å få en jevn stekegrad. Kontroller stekeeffekten etter ca. 2 minutter, eller forleng prosessen til maten har tatt riktig form. Du bør derfor holde øye med steketiden eller redusere temperaturen.
- For å oppnå en bedre hakke- eller knuseeffekt med kniven (f.eks. kjøtt eller grønnsaker) anbefales det å porsjonere ingrediensene. En mindre porsjon betyr mer presis kutting.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

OBS! Trekk ut støpselet før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt!

OBS! Huset må ikke senkes ned i vann eller andre væsker.

OBS! Demonter alt tilbehør på apparatet før rengjøring.

OBS! Knivbladene er skarpe. Vær forsiktig så du ikke skader deg.

1. Rengjør apparatet og tilbehøret etter hvert bruk. På denne måten holder du apparatet i full drift.
2. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, løsemidler eller harde materialer som kan lage riper i overflaten.
3. Rengjør apparathuset (fig. 8) ved å tørke det av med en fuktig, skånsom klut og deretter tørk det tørt. Ved kraftig tilsmussing kan du fukte en klut med vann og rengjøringsmiddel.
4. Du kan forvaske skålen innvendig ved å helle ca. 0,6 l vann med vaskemiddel i den og sette hastigheten på kniven til 6 i ca. 30 sekunder. På denne måten kan du grovrengjøre skålen innvendig, men den må likevel vaskes grundig. Ellers kan du bruke det automatiske programmet PRELIMINARY WASH.
5. Hvis det er tegn til svidd mat i bunnen av skålen, kan du helle litt av en vannløsning med sitronsyre i skålen og vente noen minutter.
6. Ta alt tilbehøret ut av kjøkkenmaskinen og vask det i varmt vann med vaskemiddel, skyll og tørk grundig. Du kan også vaske dem i oppvaskmaskinen, med unntak av skålen (8) og drivakslingen (25) - se fig. 9.
7. Vær oppmerksom på at gummipakningene (3), (16) og (24) er rene og riktig plassert. Du kan demontere og vaske disse pakningene hver for seg, men husk å montere dem på riktig plass. Pakningene har forskjellige dimensjoner og kan ikke byttes om hverandre.
8. Oppbevar apparatet på et tørt og mørkt sted. Legg apparatet i en eske når det skal oppbevares over lengre tid.
9. **Skålen er utstyrt med et overopphetingsvern. Hvis temperaturen i skålen overstiger et farlig nivå, vil skålens oppvarmingsfunksjon ikke fungere før termosikringen er tilbakestilt. Knappen for tilbakestilling av sikringen er plassert på bunnen av skålen (fig. 10).** Bruk en liten skrutrekker eller en penn til å presse inn sikringsknappen. Ikke bruk et skarpt verktøy. Tilbakestilling av sikringen vil gi et karakteristisk klikk.

Men før du tilbakestiller sikringen, må du huske på noen viktige punkter:

- En mulig årsak til overoppheting er at du ikke bruker kniven eller omrøreren, at du lager mat etter at du har tømt skålen eller tilbereder maten ved for høy temperatur og for lenge. La aldri maten brenne fast i skålen. Hvis maten begynner å brenne seg, senk koketemperaturen og tilsett litt vann eller fett.
- Tøm og avkjøl skålen før tilbakestilling av sikringen
- Ikke sett skålen i kjøleskapet

OBS! Hvis termosikringen slår av skåloppvarmingen svært ofte, kan det være en teknisk feil. Ikke bruk en skadet skål. Kontakt et autorisert servicesenter.

OBS! Ikke bruk en skål med defekt termosikringsknapp.

OBS! Ikke bruk skarpe gjenstander, skurepasta, løsemidler eller andre sterke kjemikalier - dette kan skade apparatet.

PROBLEMER OG LØSNINGER

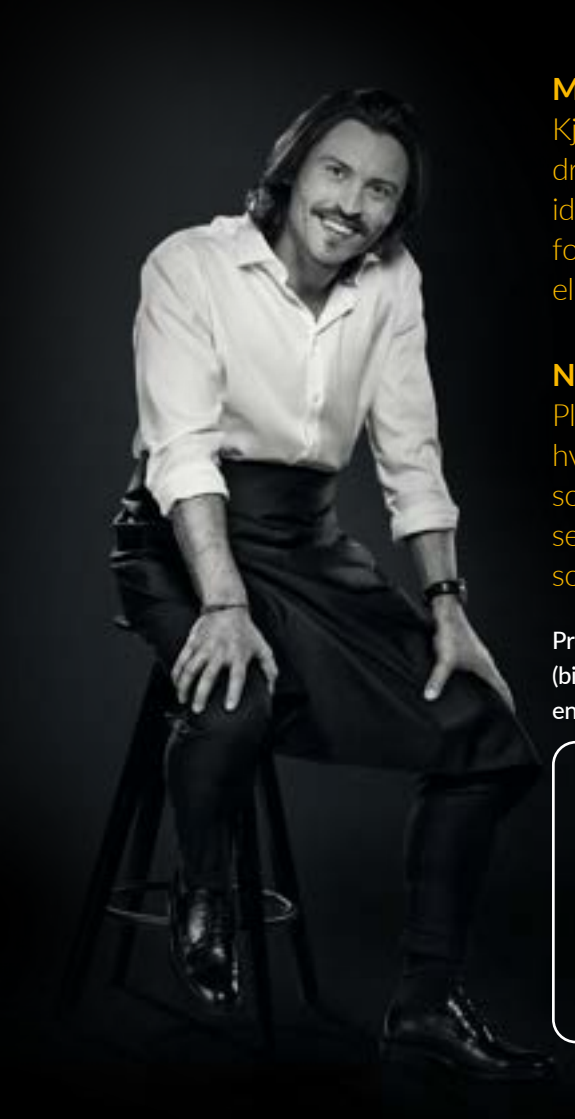
PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Apparatet starter ikke eller stopper plutselig	Feil montering	Monter apparatet på riktig måte
Blokkering av kniven eller mikseren	For mange eller for store biter av den bearbeidede maten	Ikke overskrid skålens tillatte kapasitet, skjær maten i mindre biter.
Brent lukt - overoppheting	Oppvarming av delene under den første oppstarten	Det er et normalt fenomen som vil forsvinne i fremtiden.
	Overbelastning av kjøkkenmaskinen	Slå av apparatet og vent til det er avkjølt. Ikke overskrid de anbefalte driftstidene.
Skålen varmes ikke opp	Skålens termosikring har blitt utløst	Tilbakestill termosikringen (hvit knapp på baksiden av skålens bunn).

TEKNISK DATA

Modell	PSC-11/B
Nominell spenning:	220-240V~ 50-60Hz
Utgangseffekt:	1400W
Varmeapparatets effekt:	1000W
Motoreffekt:	1000W
WIFI-frekvens:	2400~2483.5 MHz
WIFI Maks. sendestyrke (med antenneforsterkning):	20dBm
Skålens kapasitet:	3.0L/4.5L (Max)
Vekt maks:	5000g

De tekniske parametrene er angitt på apparatets typeskilt. Lengde på strømledningen: 0.90m

CE



Morgendagens kjøkken

Kjøkkenet er det beste stedet å virkeliggjøre kulinariske drømmer og la kokkeferdighetene vokse. Test ut nye ideer og finn bedre måter å gjøre ting på! Vær aldri redd for nye utfordringer, for å blande det gamle med det nye eller for innovative smaker og ingredienser.

Nye muligheter

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

Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre endringer i programvaren (bilder, ikoner) i forbindelse med programvareoppdateringer. Eventuelle endringer vil ikke påvirke enhetens funksjonalitet.

RIKTIG GJENNVINNING AV PRODUKTET (Elektrisk og elektronisk avfall)

Norge Merking på produktet indikerer at det etter endt levetid ikke skal kastes sammen med andre typer kommunalt avfall. Brukt utstyr kan ha en negativ innvirkning på miljøet og menneskers helse fordi det kan inneholde farlige stoffer, blandinger og komponenter. Det er ikke tillatt å blande elektrisk avfall med andre typer avfall eller å demontere det på en ukorrekt måte. En ikke fagmessig gjennvinning kan føre til utslipp av miljø- og helsefarlige stoffer. Brukt utstyr skal leveres til et innsamlingssted for elektrisk avfall. For å få detaljert informasjon om innsamlingssteder for elektrisk avfall bør brukeren kontakte det kommunale innsamlingsstedet for elektrisk avfall eller avdelingen for behandling av brukt utstyr.

GUIDELINES FOR SAFE USE

- Read the manual carefully before use.
- Be especially careful when children are near the appliance.
- Do not leave the appliance running unattended!
- Do not use the appliance for purposes other than those intended. Do not immerse the appliance, power cord and plug in water or other liquids.
- Always unplug the appliance from the mains socket when not in use or before cleaning it.
- Do not use a damaged appliance, also when the power cord or plug is damaged - in this case, have it repaired by an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may damage the appliance or cause an accident.
- In the event of unusual sounds, smells or smoke coming out of the appliance, switch it off immediately and then contact an authorised service centre for repair.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not hang the power cord on sharp edges and do not let it come into contact with hot surfaces.
- Make sure that the power cord is not hanging over the edge of the base on which the appliance stands. This will prevent the appliance from being accidentally pulled off this surface.
- Store the appliance in a cool, shady and dry place.
- Avoid deformation of plastic parts, do not wash the appliance with hot water.
- Do not put your hands or objects in the tank during operation.
- Do not place the appliance near other electrical appliances, burners, cookers, ovens, etc. or under suspended cabinets. Place the appliance away from the edge of the worktop.
- Always make sure that all components of the appliance are properly installed before starting work.
- Do not place the appliance near flammable materials, such as curtains, tablecloths and others, it may cause a fire.
- The appliance is suitable for domestic use only.
- The temperature of accessible surfaces may be higher when the equipment is in operation.
- Connect the appliance to a mains socket with an earth pin!
- The appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, and who have no knowledge or experience of using such equipment, provided that they are supervised or instructed in the safe use of

the appliance and are informed of potential hazards.
- Children should be careful not to play with the equipment/ appliance. The equipment is not designed to operate with an external shutdown timer or separate remote control system.
- Do not plug the plug into the mains socket with wet hands.
- Do not pull the plug from the socket by the power cord.
- Use the appliance on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave any freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cartons, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not let the kids play with the foil. Danger of suffocation!**
- Be particularly careful when handling cutting blades, especially when removing them and when cleaning.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- Do not touch the blades, especially while working. The edges of the knives are very sharp. Always hold the blade by its upper part when installing and removing it.
- Always wait for rotating parts to stop before removing any parts from the appliance.
- Pull the plug out of the mains socket immediately after use. Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing accessories or contacting moving parts during operation.
- Wait until the engine has come to a complete standstill before proceeding with disassembly.
- Do not use the “TURBO” button or increase the speed rapidly if the temperature is higher than 55°C.
- When working with hot food, do not touch the bowl, lid, measuring cup or steaming container directly. Use kitchen gloves.

ATTENTION! Hot surface!

ATTENTION! Danger of getting burned by steam!

- Check that the power supply parameters on the appliance’s rating plate correspond to those of your mains supply.
- Never use the appliance in the cooking mode with an empty bowl. Do not allow the food processor to run for more than one minute at “12” speed.
- The appliance must not be used by children. Keep the appliance and power cord out of the reach of children.
- Disconnect the appliance from the power supply if you leave it unattended and before installation, disassembly or cleaning.

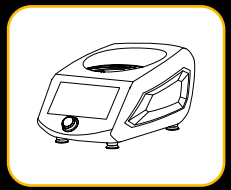
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Tiltable bowl lid cap
2. Bowl lid
3. Bowl lid seal
4. Lightweight pulp (butterfly) mixer
5. Mixer
6. Knife
7. Strainer
8. 3.0 l bowl
9. On/Off switch 0/1
10. Power cord
11. Housing of the appliance
12. Touch control panel
13. Knob for changing the value of the selected parameter with START/STOP button
14. Pusher
15. Disc cover
16. Disc cover seal
17. Grating/slicing disc
18. Disc mounting stem
19. Spatula
20. 30 ml measuring cup
21. Steamer container lid
22. Steamer container tray
23. Steamer container
24. Steamer container seal
25. Drive shaft with seal
26. Shaft lock

Bisphenol-free (BPA-free) food contact accessories.

EQUIPMENT FUNCTIONS AND FEATURES OF THE FOOD PROCESSOR

CONTROL PANEL WITH TOUCH SCREEN – the control panel is equipped with a 7-inch touch screen. The food processor allows you to use the dedicated recipes in the food processor database and automatic programmes to operate the food processor equipment. It is also possible to define custom settings. With the WI-FI module you can update your recipes database. Intuitive and easy operation allows you to enjoy the food processor.



VIBRATION REDUCTION SYSTEM – an innovative flexible bowl mounting system in the food processor reduces vibrations transmitted to the food processor housing during high speeds or heavy pulp kneading.

BOWL AND LID – The bowl (8) is made of high-quality stainless steel. On its bottom there is a hole for mounting the drive shaft (25). Useful volume of the bowl is 3.0 litres and the total volume is 4.5 litres. The bowl is equipped with handles for easy handling. The lid of the bowl (2) is fitted with a gasket to ensure tightness.

KNIFE – the knife blades (6) are made of stainless steel so selected that they retain their parameters for a very long service life. Its unique design provides the highest performance from the lowest speed.

STIRRER – the shape of the stirrer (5) was designed in such a manner so as to ensure mixing of the content of the jug without crumbling. Additional wings of the stirrer improve the mixing process. It is suitable for slow and long cooking e.g. of soups. The stirrer has different mixing characteristics depending on the direction of rotation.

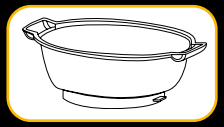
ATTENTION! Do not set the speed higher than "3" when working with the mixer.

LIGHTWEIGHT PULP (BUTTERFLY) MIXER – the butterfly (4) and the knife (6) allows to whisk light creams and pulps as well as egg whites. The design avoids the complete shredding of the whisked pulp.

ATTENTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly.

GRATING/SLICING DISC – the disc (17) is used to grate fruit and vegetables or to slice them. The function of the disc depends on the side of its mounting.

The drive to the disc is transmitted via the stem (18).



STEAM COOKING BOWL – thanks to the container (23) the food processor can act as a steamer. It is mounted on the bowl (8). The container has a tray (22) so you can increase the amount of cooked food. The whole is covered with a lid (21).

STRAINER – the strainer (7) allows you to cook loose products such as rice, groats. The gaps in the strainer act as a sieve which drains water from the cooked products when the strainer is removed. The blade (19) has a specially shaped element that helps to lift the basket from the jug. You can also use the strainer for steaming less food.

DRIVE SHAFT – the shaft (25) is mounted in the bottom of the bowl. It is equipped with a silicone seal ensuring tightness in the bottom of the bowl. Additional rotary accessories are mounted on the shaft. The drive is transferred by the arbour with a unique set of grapples.

SCALES FUNCTION – the robot is equipped with scales enabling measurement in the range 0-5000g with the accuracy of 1g. The scales allow for precise dosing of ingredients, also while the programme is running. In addition, the built-in scales has a zero (tare) function. Access to the scales function is possible after selecting the appropriate function or after selecting the scales shortcut icon – ⚖.

"TURBO" FUNCTION – allows you to obtain the maximum speed "12" of the installed knife - the food processor acts as a blender. The function only works if you hold down the "TURBO" button.

ATTENTION! Do not exceed 60 seconds at a time when using the "TURBO" function.

REVERSE ENGINE REVOLUTIONS – the food processor has the ability to work at reverse engine revs at speeds from "1" to "3"). Properly used reverse revs improve the work of the knife and the mixer.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

MAIN MENU

- Selecting the **"Recipes"** panel we go to the list of recipes available in the appliance.
- The **"Custom Settings"** panel allows us to use individual operating modes of the appliance.
- Using the **"Automatic Programmes"** panel we can select the programmes defined in the appliance.
- **"Update Appliance"** gives us the opportunity to download the latest version of recipes and software. A message about the available update will appear when you connect to the Internet.

RECIPES

The food processor has in its database recipes in the form of a cookbook, divided into groups:

- Basic recipes
- Pastes, starters, snacks
- Salads
- Soups and creams
- Main flour dishes
- Main meat dishes
- Main fish dishes
- Steamed dishes
- Vegetarian dishes
- Sauces
- Sam Cook Bakery
- Drinks
- Sam Cook Confectionery
- SOUS VIDE
- Christmas
- Fit recipes
- Snacks for children

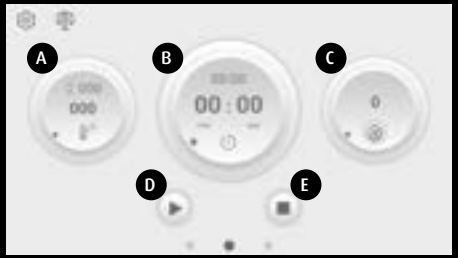
The list of groups and recipes can be updated and modified by the manufacturer.

Each recipe includes:

- list of ingredients
- Instructions for preparation
- indicative preparation time
- accessories required
- information on how many people each dish is for
- difficulty level

You can sort the recipe database alphabetically or by group. You can also add selected recipes to the "FAVOURITES" tab. Working with ready-made recipes shortens time and makes it easier to prepare the food. The user will be informed about the possibility of updating the list of recipes through messages displayed on the control panel screen.

CUSTOM SETTINGS



A – process temperature selection field
A temperature of 37°C to 130°C is available with a choice of 1°C intervals. The "000" indicates room temperature. The steaming bowl temperature indicator indicates the current temperature in the bowl displayed to the nearest 1°C.

B – process time selection field
A time of 1 second to 90 minutes is available with a choice every 1 second. Once the process is started, the timer counts down the time until the process is complete. The smaller time indicator above shows the originally set time during the process.

C – speed selection field for accessories
There are 12 speeds available, where "1" is the lowest speed (approx. 120 rpm) and "12" is the highest speed (approx. 5000 rpm). Pressing the knife icon changes direction of rotation which is indicated by the icon ⟲. Reverse rotation is only available for speeds "1", "2", "3".

D – process START/PAUSE button.

E – process STOP button.

AUTOMATIC PROGRAMMESE

There are 9 automatic programmes available to speed up and suggest the optimum processing time for the food. The programmes can be modified, but to a limited extent. In addition, a "TURBO" mode is available, which increases the engine speed to the maximum, as well as a product weight measurement mode.

Automatic programme menu

Programme/Icon	Parameters (editing range)	Equipment	Notes
Dough kneading	Temp.: 000 (000-37°C) Time: 3 minutes (2, 3, 4 minutes) Speed: 1 (1-2)	knife	Periodically reverse revs
Steaming	Temp.: gradually increasing Time: 20 minutes (1-60 minutes) Speed: 1-3	mixer	Time starts to count when 95°C is exceeded
Slow cooking sous vide	Temp.: 100°C (60°C-100°C) Time: 60 minutes (1-90 minutes) Speed: not applicable		
Cooking	Temp.: 60°C (60°C-100°C) Time: 0 to 90 minutes Speed: not applicable		
Slicing	Temp.: not applicable Time: 30 seconds (10-59 seconds) Speed: 5 (4-7)	grating/slicing disc	
Chopping	Temp.: not applicable Time: 10 seconds (10 seconds - 4 minutes) Speed: 6 (1-12)	knife	
TURBO	Temp.: not applicable Time: up to 1 minute Speed: 12	knife	Only works while holding down the (TURBO) button

Programme/Icon	Parameters (editing range)	Equipment	Notes
Scales	Scales up to 5000g, accurate to 1g.		Tare option available
Preliminary wash	Temp: 40°C-60°C Time: 30 seconds Speed: 6	knife	For better results add a small amount of detergent

RECIPE UPDATE

This function allows you to download the latest recipes database from the manufacturer. Before updating, it is necessary to establish a connection to an available Wi-Fi wireless network. In addition to the recipes, the food processor system software will be updated (if required).

DESCRIPTION AND MEANING OF OTHER ICONS IN THE CONTROL PANEL

Icon (button)	Meaning	Notes
	START (start of process)	
	PAUSE (process interruption)	
	STOP (end of process)	
	Mixer, butterfly, knife, disc (recommended accessories)	Icon displayed when using automatic programmes
	Reverse revs	Maximum speed: “3”
	Correctly fitted bowl lid	
	Bowl lid missing or not correctly fitted	

Icon (button)	Meaning	Notes
	Entering the “settings” menu	
	Back to home page	
	Shortcut to the “scales” function	
	Sorting recipes	
	Alphabetical sorting	
	Recipe search	Pressing the panel in place of the text calls up the virtual keypad
	Favourites	Pressing the icon adds the recipe to favourites (red icon)
	Recipe details	
	Interface volume	
	Wi-Fi network parameters	
	Interface language	
	Interface version	

Icon (button)	Meaning	Notes
	Help	

EN

The virtual keyboard is available after pressing the cursor in the edit field (e.g. when entering the password for a Wi-Fi network).

INTENDED USE OF THE ACCESSORIES

ACCESSORIES	ACTIVITY	SPEED	TIME	TEMPERATURE	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD IN THE BOWL
knife	meat chopping	8-12	30-60 seconds	-	800 g of boneless meat
	ice cube crushing	8-12	10-20 seconds	-	600 g + possibly 50-100 g of water
	sugar milling	8-10	10-30 seconds	-	800 g
	blending	8-12	up to 60 seconds	-	2500 ml
	chopping of onions, celery, etc.	5-7	15-60 seconds	-	800 g
	beans, soya, nuts, coffee, almonds	10	2-3 minutes	-	800 g
	dough kneading	1	2-4 minutes	-	900 g
	kneading thick dough – kneading programme	2 (1-2)	2-3 minutes		900 g
lightweight pulp (butterfly) mixer	whisking of egg whites	4	2-4 minutes		2500 ml
	cream whipping	3	3-5 minutes		2500 ml
	butter making	4	5 minutes	-	500 ml

mixer	soup simmering	1-3	1-90 minutes	100°C	2500 ml
	other dishes requiring stirring	1-2	as required	as required	2500 ml
strainer	steaming rice, groats	-	15-35 minutes	110°C	water 800-1000 ml + strainer
grating/slicing disc	slicing/grating	5-6	30-60 seconds	-	600 g
steamer container	steaming fish, vegetables	-	10-60 minutes	110-120°C	-

PREPARATION FOR USE

1. Unpack the appliance from the cardboard, remove all bags, labels, cardboard and fillers. Check the appliance for any damage that may have occurred during transport. In case of any doubts, please contact the seller.
2. Make sure that the parameters of your mains supply correspond to the technical data on the product rating plate.
3. Thoroughly wash and dry all parts in contact with food following the instructions in the section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
4. Place the appliance on a dry, flat, stable and horizontal surface.
5. The appliance has a safety system - it can only be switched on if the jig (8) and the jig lid (2) are correctly fitted.

FITTING/REMOVING THE BOWL

ATTENTION! Never run an incompletely assembled appliance. Risk of injury!

1. Check that the seal is correctly fitted on the drive shaft (25).
2. Insert the drive shaft (25) into the bowl so that the sprocket goes through the hole in the bottom of the bowl and then lock the drive shaft by applying the lock (26) on it from the outside and turning it slightly clockwise (Fig.1)

3. Place the bowl (8) on the base unit (11) so that the pins at the bottom of the bowl adjust to recesses in the base unit (picture 2).
4. Put one of the accessories on the installed shaft (25) (Fig.3).
   - lightweight pulp- butterfly mixer (4)
   - mixer (5)
   - knife (6)
   - strainer (7).

ATTENTION! The knife blades are sharp. Be careful not to get hurt!

5. Make sure that the seal (3) is properly seated in the bowl lid (2). It must be properly seated in the groove for the seal around the entire circumference.
6. Place the bowl lid (2) on the bowl (8) as shown in Fig. 4, press it down and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl).
7. To remove the bowl from the appliance, follow these steps:
   - remove the lid (21) and the tray (22)
   - turn the container (23) slightly counterclockwise so that the tabs in the container slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the container from the bowl
   - remove the bowl from the base of the food processor
   - remove the knife from the rotary shaft.

Attention! The bowl may be disassembled only when the lid is removed.

FITTING/REMOVING THE STEAMER CONTAINER

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL.
2. Make sure that the seal (24) is properly seated in the steamer container (23). It must evenly adhere around its entire circumference to the outside of the ring in the container.
3. Place the steamer container (23) on the bowl (8) as shown in Fig. 6, and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl). Place the tray (22) on the container (23) and cover the lid (21).
4. To remove the steamer container from the appliance, follow these steps:
   - remove the lid (21) and the tray (22)
   - turn the container (23) slightly counterclockwise so that the tabs in the container slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the container from the bowl
   - remove the bowl from the base of the food processor.

FITTING/REMOVING THE GRATING/SLICING DISC

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL. Install the disc mounting stem (18) on the drive shaft (25).
2. Place the grating/slicing disc (17) with the appropriate side facing upwards on the stem (18), depending on the operation (grating/slicing).
3. Make sure that the seal (16) is properly seated in the disc cover (15). It must be properly seated in the groove for the seal around the entire circumference.
4. Place the disc cover (15) on the bowl (8) as shown in Fig. 7, press it down and turn it so that the handles of the bowl and the lid overlap (the tabs in the lid will take their places in the sockets of the bowl).
5. Place the pusher (14) in the disc cover.
6. To remove the disc from the appliance, follow these steps:
   - turn the lid (15) slightly counterclockwise so that the tabs in the lid slide out of the sockets in the bowl, carefully remove the lid
   - remove the bowl from the base of the food processor
   - remove the disc (17) from the stem (18)
   - remove the stem (18) from the rotary shaft (25).

FITTING/REMOVING THE BUTTERFLY MIXER

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL.
2. Pls install knife (6) and butterfly mixer (4) on the drive shaft (25) inside the bowl .Butterfly mixer (4) cab be used only with knife (6).

FITTING / REMOVING THE STRAINER

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL.
2. Pls install strainer (7) on the drive shaft (25) inside the bowl.

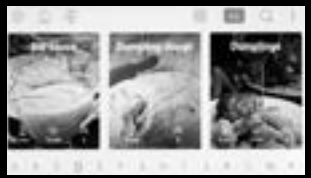
FITTING / REMOVING THE MIXER

1. Follow the steps described in point 1-3 in the section FITTING/REMOVING THE BOWL.
2. Pls install mixer (5) on the drive shaft (25) inside the bowl.

USAGE

The following operating descriptions contain a diagram of how to work with the appliance. You will find detailed recipes for individual dishes, their ingredients, proportions and weight in the food processor recipe database.

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Depending on the nature of the food to be prepared, install the appropriate accessory: knife (6), mixer (5), butterfly (4) or strainer (7).



Recipes (example)

Custom settings

Automatic programmes

ATTENTION! The knife blades are very sharp. Be careful not to get hurt.

3. Put the food to be processed in the bowl. Do not exceed the maximum volume of the bowl (max 3000 ml). If you are going to cook food in the strainer (7), pour enough water (broth, stock) into the bowl to cover the food in the strainer. When adding the products to the bowl, it is possible to dose them precisely thanks to the scales function (see: “SCALES FUNCTION”). If you will be preparing dishes from recipes, fill the bowl according to the instructions for the recipe.

ATTENTION! Do not fill the bowl over 3000 ml and over 2500 ml.

ATTENTION! Be especially careful when cooking food. Do not run the appliance with an empty bowl. When cooking products in the strainer, take care of the right amount of water in the bowl.

ATTENTION! When inserting and pouring the ingredients into the bowl, take special care not to flood the base of the appliance. Danger of electrocution.

4. Install the bowl lid (2) on the bowl (8).
5. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance. If you do not take any action within 5 minutes, the appliance will go into sleep mode. Restarting is done by touching the control panel.
6. After starting the food processor, select the appropriate mode from the touch control panel.

A red dot at the bottom of the display indicates the current operating mode.
Recipes – select the appropriate recipe, continue with the displayed instructions.
Custom settings – declare the temperature, time and speed from the touch panel respectively.
Automatic programmes – select the appropriate automatic programme, make possible parameter adjustments.
The selection of the range of a given value can be made directly on the touch control panel or by means of the knob (13) after the parameter has been indicated on the panel. Start the process by pressing the icon ⏵. Pressing the knob will also start or stop the process. The white light of the knob indicates that the process is in progress.

ATTENTION! If you have declared a temperature greater than 60°C, do not set the speed greater than "3". Risk of burns!

ATTENTION! Do not set the mixing speed higher than "3" when using the mixer (5).

ATTENTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly.

ATTENTION! Always use kitchen gloves when cooking or heating the contents of the bowl, adding ingredients and emptying it. RISK OF BURNING!!!!

7. Keep an eye on the process, or make adjustments to settings and quantities of ingredients after the food processor has stopped working. Smaller ingredients can be added through the hole in the lid when the cap is opened (1).

ATTENTION! If you notice that when making heavy pulps and doughs, the food processor significantly reduces the speed or the speed fluctuates, stop the process immediately. Reduce the amount of food processed.

ATTENTION! Always use the side handles of the jug when cooking or heating the contents, adding ingredients and emptying the jug. Never use the handle alone when the jug is full. Be careful especially when carrying or pouring hot contents in the jug. RISK OF BURNS!!!

8. When adding the products to the bowl, it is possible to dose them precisely thanks to the scales function (see: "SCALES FUNCTION") however, the set process must be interrupted earlier (PAUSE).
9. After counting down the time to zero, the action will be completed. You can stop the action at any time using the "STOP" button. If the duration of the action is calculated from zero, it will automatically end after 90 minutes.
10. After completing the process, check the condition of the food being prepared, or start a new process with appropriate adjustments to the parameters.
11. Switch off the appliance with button (9), disconnect from the mains. Remove the bowl lid and the bowl. Use the spatula (19) to empty the contents of the bowl if the nature of the food requires it.
12. Wait for the appliance and its accessories to cool down and then clean them immediately.

STEAMING

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Pour about 600 ml of water into the bowl (8) - this is a dedicated amount of water for steaming in the automatic programme (no time adjustment). For longer cooking times, increase the amount of water.

ATTENTION! The steaming process uses about 500 ml of water for 30 minutes of steaming. Do not steam for more than 1 hour. Keep an eye on the amount of water in the bowl. Boiling all the water out can lead to damage to the appliance, burns and even fire.

3. Install the steamer container (23) on the bowl (8).
4. Place the food in the steamer container (23). For more products, use the tray (22). Cover the whole thing with the lid (21).
5. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance.
6. When the food processor starts up, select the AUTOMATIC PROGRAMMES mode and then steam cooking (STEAM).
7. Declare the intensity of steam production. There are three levels of intensity, indicated by the bowl icon flashing on the display. Also declare the duration of the process - the default is 20 minutes. For longer time, remember to pour more water into the bowl.
8. Start the process by pressing the icon ⏵ or by pressing the knob (13). The time will be counted from the moment the water exceeds 95°C.
9. Keep an eye on the condition of the cooked food.

ATTENTION! All operations related to taking off and checking the condition of the cooked food should carried out with kitchen gloves.

10. You can also steam in the basket (7), inserting it first into the jug. Remember that the surface of the water in the jug must be below the bottom of the basket and at the same time the volume of water must not be smaller than 600 ml or, for example, when cooking rice, groats, pasta, eggs or potatoes, you can pour water so that they are completely submerged in water.
11. To complete the food preparation process, press the key ⏹.
12. When the cooking process is complete, turn off the appliance with the "ON/OFF" button (9), disconnect from the mains, remove the container from the bowl and distribute the food.
13. Wait for the appliance and its accessories to cool down and then clean them immediately.

SOUS VIDE COOKING

The SOUS VIDE (in a vacuum) cooking method is based on a slow, precise process of cooking in water of dishes vacuum sealed in hermetic bags. This allows you to preserve a very large amount of nutrients, vitamins and minerals. The whole process takes place at a sufficiently low temperature and time.

- Follow the recipe instructions carefully (temperature and time).
- Care should be taken to ensure that the cooked food is consumed immediately after cooking according to the recipe or is properly preserved

GRATING AND SLICING

1. Install the drive shaft (25) in the bowl and install the bowl in the housing.
2. Mount the stem (18), disc (17) and disc cover (15) on the rotary shaft. Make sure to mount the disc with the correct side up depending on the nature of the operation.

ATTENTION! The grating and slicing disc is sharp. Be careful not to get hurt!

3. Prepare food for processing. Cut the fruits and vegetables so that they pass through the feed opening in the lid of the disk and remove stones, in any.
4. Connect the appliance to the mains and then switch it on using the button (9) on the left side of the appliance.
5. When the food processor starts up, select the AUTOMATIC PROGRAMMES mode and then select the grating/slicing mode (FOOD PROCESSOR), make possible time and speed adjustments.

6. After selecting the parameters, start the process with the button ⏵.To stop the process, press the button ⏹.
7. Slowly insert the products into the feed hole in the disc cover (15) and press down on them with the pusher (14). When working, do not let the bowl fill to the end with the processed food. Periodically turn off the appliance and empty the bowl of the processed food.

ATTENTION: When grinding vegetables or fruits with the disc, some pieces of fruit or vegetables may remain unground; this is a natural phenomenon. To minimize this effect, place as large a piece of fruit or vegetable as possible in the chimney of the lid.

ATTENTION: The disc cover (15) is not used to cover the bowl during heat treatment and when using the knife and mixers.

8. At the end of the programme, turn off the appliance with the switch (9), disconnect it from the mains, empty the bowl and clean the appliance.

PRACTICAL CULINARY TIPS

By following these guidelines you will be able to use your PSC-11 food processor in an optimal way and your work will bring the best results.

- always grind products (e.g. vegetables, nuts, dry rolls, coffee and even rice to very small parts or even powder) at higher speeds of the robot (8-12). It is advisable to start with a lower speed and gradually increase it.
- always perform powdering of products (with a blade without grating disc) at higher mixing speeds (9-12). It is advisable to start with a lower speed and gradually increase it.
- shredding of food (chopping of fruit and vegetables into small chips) is performed at medium mixing speeds (4-6). When shredding cabbage or lettuce it is advisable to add a small amount of water to the bowl.
- during the above operations, do not fill the bowl above half of its nominal volume. Carry out these operations using the knife (6). Suggested time is a dozen or so seconds, depending on the quality, hardness and quantity of the ingredients being chopped.
- emulsifing food (bringing products to emulsion condition e.g. mayonnaise, sauces) can be performed: with a butterfly disk (4) (blending speed 1-4. The time depends on the ingredients (from 20 seconds to several minutes).
- whisking (bringing cream or egg white to a firm consistency) is best done using the butterfly (4) at mixing speeds (2-4). Due to the freshness of eggs, their size or initial temperature, it is difficult to indicate a specific processing time. You can take 1 minute at the beginning, check the effect, then possibly resume the process.
- it is best to knead dough using the dough kneading programme, possibly slightly modifying its parameters. When kneading light pulps (pancake batter, sponge cake) we use the butterfly (4), while for hard pulps (pizza dough, yeast-based dough) we should work on the knife (6).
- fry by increasing the temperature to 120 °C. Pour the olive oil and wait for it to heat up. For a uniform degree of frying, use the lowest mixing speed. After about 2 minutes, check the frying effect, or extend the process until the product is in the right form. You should therefore keep an eye on the frying time or reduce the temperature.
- for a better chopping or crushing effect with the knife (e.g. meat or vegetables) it is recommended to portion the ingredients. A smaller portion means a more precise chop.

CLEANING AND MAINTENANCE

ATTENTION! Before cleaning, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down!

ATTENTION! Do not immerse the housing in water or other liquids.

ATTENTION! Before cleaning, dismantle all accessories of the appliance.

ATTENTION! The knife blades are sharp. Be careful not to get hurt.

1. Clean the appliance and its accessories after each use. This will keep it fully operational.
2. Do not use aggressive detergents, solvents or hard materials that could scratch the surface.
3. Clean the housing of the appliance (Fig.8) by wiping it with a damp, delicate cloth and then wipe it dry. In case of heavy soiling, moisten a cloth with water and detergent.
4. You can pre-wash the inside of the jug by pouring about 0.6 l of water with detergent into it and setting the speed of the 6 knife to approximately 30 seconds. This operation allows you to roughly clean the interior but the jug still needs to be thoroughly washed or you can use the automatic programme PRELIMINARY WASH.
5. If there are signs of scorching at the bottom of the bowl, pour a little bit of a water solution of citric acid and wait a few minutes.
6. Remove all accessories from the food processor and wash in warm water with detergent, rinse and dry thoroughly. You can also wash them in the dishwasher with the exception of the bowl (8) and drive shaft (25) - see Fig. 9.
7. Pay attention to the cleanliness and correct positioning of the rubber seals (3), (16) and (24). You can dismantle and wash these seals separately, but remember to install them correctly where they belong. The seals have different dimensions and are not interchangeable with each other.
8. Store the appliance in a dry and shaded place. When storing for a long time, put it in a box.
9. **The bowl is equipped with overheating protection. If the temperature in the bowl exceeds a dangerous level, the bowl heating function will not work until the thermal fuse is reset. The fuse reset button is located on the bottom of the bowl (Fig.10).** Use a small screwdriver or pen to press the fuse button. Do not use a sharp tool. Resetting the fuse will cause a characteristic click.

But before you reset the fuse, remember some important points:

- a possible cause of overheating is not using the knife or stirrer, cooking after emptying the bowl or cooking the food at an inappropriate high temperature and for too long. Never let the food burn in the bowl. If the food starts to burn, lower the cooking temperature and add some water or fat
- empty and cool the bowl before resetting the fuse
- do not put the bowl in the fridge

ATTENTION! If the thermal fuse switches off the bowl heating very often it can mean a technical fault. Do not use a damaged bowl. Contact an authorised service centre.

ATTENTION! Do not use a bowl with a defective thermal fuse button.

ATTENTION! Do not use sharp objects, abrasive pastes, solvents and other strong chemicals - their use may damage the appliance.

PROBLEMS AND HOW TO SOLVE THEM

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not start or suddenly stops	Incorrect assembly	Assemble the appliance correctly
Blocking the knife or mixer	Too many or too large pieces of the processed food	Do not exceed the permitted capacity of the bowl, cut the food into smaller pieces
Overheating smell	Warming up of the parts during the first start-up	It is a normal phenomenon which will cease to exist in the future
	Food processor overload	Turn off the appliance, wait for it to cool down Do not exceed the recommended operating times
The bowl does not heat up	The bowl thermal fuse has tripped	Restart thermal fuse (white button located on the back side of the bowl bottom)

TECHNICAL DATA

Model	PSC-11/B
Rated Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Power output:	1400W
Heater output:	1000W
Motor output:	1000W
WIFI Frequency:	2400~2483.5 MHz
WIFI Max transmitted power (with antenna gain):	20dBm
Bowl Capacity:	3.0L/4.5L (Max)
Weigh Max:	5000g

The technical parameters are indicated on the appliance rating plate.
Length of the power cord: 0.90m

CE

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!

The manufacturer reserved the right to make software artworks changes (pictures , icons) in case of software updates.
Any changes will not affect the functionality of the device.

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.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

UA

- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Зберігайте особливу обережність, коли поблизу пристрою перебувають діти.
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду!
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду або інші рідини.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли ви не використовуєте пристрій або перед початком його очищення.
- Не використовуйте також пошкоджений пристрій у разі пошкодження мережевого кабелю або вилки – у цьому випадку віднесіть пристрій у ремонт до авторизованого сервісного центру.
- Використання аксесуарів, що не рекомендовані виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- У разі виникнення нетипових звуків, запахів або диму з пристрою негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не торкайтеся пристрою вологими руками.
- Не вішайте мережевий кабель на гострі краї та не допускайте, аби він торкався гарячих поверхонь.
- Звертайте увагу на те, щоб мережевий кабель не звисав з краю поверхні, на якій стоїть пристрій. Це запобіжить випадковому падінню пристрою з цієї поверхні.
- Пристрій необхідно зберігати у прохолодному, темному та сухому місці.
- Уникайте деформації пластикових елементів, не мийте пристрій гарячою водою.
- Ніколи не засовуйте руки або предмети в ємність під час роботи пристрою.
- Не ставте пристрій поруч з іншими електричними приладами, конфорками, плитами, духовками тощо, а також під навісними шафками. Ставте пристрій подалі від краю стільниці.
- Завжди перед початком роботи переконайтеся, що всі елементи пристрою встановлені правильно.
- Не встановлюйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як фіранки, скатертини та інші, це може призвести до виникнення пожежі.
- Пристрій призначений тільки для домашнього використання.
- Температура доступних поверхонь може бути вищою під час роботи пристрою.
- Пристрій повинен бути під'єднаний до розетки із заземленням!
- Пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також які не мають знань

або досвіду в експлуатації даного типу пристроїв, за умови, що вони будуть перебувати під наглядом або будуть проінструктовані щодо використання пристрою безпечним способом та будуть проінформовані про потенційні небезпеки.

- Необхідно звертати увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням / пристроєм.
- Обладнання не призначене для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не вставляйте вилку в розетку вологими руками.
- Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за кабель.
- Використовуйте пристрій на гладкій та стійкій поверхні.
- Для безпеки дітей не залишайте елементи упаковки у доступному для дітей місці (пластикові пакети, коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. Існує небезпека удушення!**
- Зберігайте особливу обережність при контакті з ріжучими лезами, особливо при їх знятті та під час миття.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не торкайтеся до лез, особливо під час роботи. Краї ножів дуже гострі. Завжди тримайте лезо за верхню частину при встановленні та знятті.
- Завжди чекайте зупинки деталей, що обертаються, перед зняттям будь-яких деталей з пристрою.
- Відразу після використання необхідно вийняти вилку з розетки.
- Перед заміною аксесуарів або контактом з рухомими частинами під час роботи необхідно вимкнути пристрій та від'єднати його від живлення.
- Перед початком розбирання почекайте, поки двигун повністю не зупиниться.
- Не використовуйте кнопку «TURBO» та не збільшуйте різко швидкість, якщо температура вище 55°C.
- При роботі з гарячими продуктами не торкайтеся безпосередньо до чаші, кришки, мірного стакана та ємності для приготування на пару. Використовуйте кухонні рукавиці.

УВАГА! Гаряча поверхня!

УВАГА! Небезпека опіку парою!

- Перевірте, чи відповідають параметри живлення, зазначені на заводській табличці пристрою, параметрам вашої мережі живлення.
- Ніколи не використовуйте пристрій з порожньою чашею.
- Не дозволяйте пристрою працювати більше однієї хвилини зі швидкістю «12».
- Пристрій не може використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій та кабель у недоступному для дітей місці.
- Від'єднуйте пристрій від живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.

ОПИС ПРИСТРОЮ

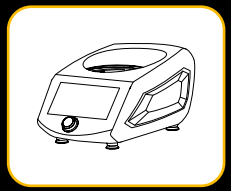
1. Відкидна пробка кришки чаші
2. Кришка чаші
3. Прокладка кришки чаші
4. Мішалка для легких мас (метелик)
5. Мішалка
6. Ніж
7. Кошик
8. Чаша з корисною ємністю 3,0 л
9. Вмикач/вимикач 0/1
10. Кабель живлення
11. Корпус пристрою
12. Сенсорна панель управління
13. Регулятор зміни значення обраного параметра з кнопкою START/STOP
14. Штовхач
15. Кришка диска
16. Прокладка кришки диска
17. Диск для натирання / нарізання на шматочки
18. Стрижень для встановлення диска
19. Лопатка
20. Мірний стакан ємністю 30 мл
21. Кришка ємності для приготування на пару
22. Лоток ємності для приготування на пару
23. Ємність для приготування на пару
24. Прокладка ємності для приготування на пару
25. Приводний вал з прокладкою
26. Блокування вала

Виготовлений з матеріалів, що не містять бісфенол (BPA free).

ФУНКЦІЇ ОБЛАДНАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ КУХОННОЇ МАШИНИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ З СЕНСОРНИМ ЕКРАНОМ – панель управління оснащена 7-дюймовим сенсорним екраном. Пристрій дозволяє використовувати спеціальні кулінарні рецепти, що зберігаються в базі даних кухонної машини, а також автоматичні програми для роботи з обладнанням кухонної машини. Також можна задавати власні налаштування. Завдяки модулеві Wi-Fi ви можете оновлювати базу даних з кулінарними рецептами. Інтуїтивно зрозуміле та легке управління дозволяє отримувати задоволення від роботи з кухонною машиною.

СИСТЕМА ЗНИЖЕННЯ ВІБРАЦІЙ – інноваційна система гнучкого кріплення чаші в кухонній машині зменшує вібрації, що передаються на корпус кухонної машини під час високих швидкостей обертання або при замішуванні важких мас. В кухонній машині з двигуном потужністю 1000 Вт таке рішення значно підвищує комфорт експлуатації.



ГЛЕЧИК ТА КРИШКА ГЛЕЧИКА - глечик (8) виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі. У його днищі є отвір для кріплення приводного валу (25). Використовувана місткість глечика 3,0 літра, а загальна місткість 4,5 літра. Глечик оснащений ручками для полегшення його переміщення. Кришка глечика (2) оснащена ущільнювачем, що забезпечує герметичність.

НІЖ – леза ножа (6) виготовлені з нержавіючої сталі, підібраної для збереження своїх параметрів протягом дуже тривалого терміну експлуатації. Його унікальна конструкція забезпечує максимальну продуктивність при найнижчих обертах.

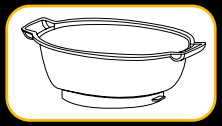
МІКСЕР - форма мішалки (5) запроєктований таким чином, що вміст глечика тільки перемішується, без подрібнення. Додаткові крила на мішалці полегшують процес перемішування. Добре підходить для повільного та тривалого приготування, наприклад, супів. Мішалка, залежно від напрямку обертання, має різні характеристики змішування.

УВАГА! При роботі з мішалкою не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «3».

МІШАЛКА ДЛЯ ЛЕГКИХ МАС (МЕТЕЛИК) – та ніж (6) дозволяють збивати легкі креми та маси, а також яєчні білки. Конструкція дозволяє уникнути повного подрібнення під час збивання мас.

УВАГА! При роботі з метеликом не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «4».

ДИСК ДЛЯ НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ ШМАТОЧКИ – диск (17) використовується для натирання фруктів та овочів або для їх нарізання на шматочки. Функція диска залежить від сторони його встановлення. Привід на диск передається через стрижень (18).



ПОСУД ДЛЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ – завдяки контейнеру (23) кухонна машина може виконувати функцію пароварки. Встановлюється на чашу (8). Контейнер має лоток (22), завдяки чому можна збільшити кількість їжі для приготування. Контейнер з лотком накривається кришкою (21).

КОШИК – кошик (7) дозволяє готувати сипучі продукти, наприклад, рис, кашу. Щілини в кошику виконують роль сита, що проціджує воду з варених продуктів при вийманні кошика. Лопатка (19) має спеціально профільований елемент, який допомагає підняти кошик з глечика. Кошик можна використовувати для приготування на пару невеликої кількості їжі.

ПРИВОДНИЙ ВАЛ – вал (25) встановлюється в нижній частині чаші. Він оснащений силіконовою прокладкою, що забезпечує герметичність в нижній частині чаші. На вал встановлюється додаткове оснащення, що обертається. Привід передається через кінець вала за допомогою унікальної системи гачків.

ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ – кухонна машина оснащена вагами, що дозволяють зважувати продукти в діапазоні 0-5000 г з точністю до 5 г. Ваги дозволяють точно дозувати інгредієнти, у тому числі під час програми. Крім того, вбудовані ваги мають функцію обнуління тари. Доступ до функції зважування можливий при виборі відповідної функції або при натисканні значка функції зважування – ⚖.

ФУНКЦІЯ «TURBO» – дозволяє отримати максимальну швидкість обертання «12» встановленого ножа – кухонна машина виконує функцію блендера. Функція працює тільки під час утримування кнопки «TURBO».

УВАГА! Не перевищуйте час роботи тривалістю 60 секунд за один раз при використанні функції «TURBO».

ЗВОРОТНЕ ОБЕРТАННЯ ДВИГУНА – кухонна машина може працювати при зворотному обертанні двигуна (на швидкостях від «1» до «3»). При правильному використанні зворотне обертання покращує роботу ножа та мішалки.

UA

ГОЛОВНЕ МЕНЮ

- Вибравши панель **«Рецепти»** ми перейдемо до списку рецептів, доступних в пристрої.
- Панель **«Власні налаштування»** дозволяє нам використовувати індивідуальні режими роботи пристрою.
- Використовуючи панель **«Автоматичні програми»** ми можемо вибрати програми, передбачені в пристрої.
- **«Оновлення рецептів»** дає нам можливість завантажити останню версію рецептів та програмного забезпечення.
  Повідомлення про доступне оновлення з'явиться після підключення до інтернету.

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Кухонна машина має в своїй базі даних кулінарні рецепти у вигляді кулінарної книги, що розділені на групи:

- Базові рецепти
- Пасти, перекуски, закуски,
- Салати
- Супи та крем-супи
- Основні страви з борошна
- Основні м'ясні страви
- Основні рибні страви
- Страви на пару
- Вегетаріанські страви
- Соуси
- Пекарня Sam Cook
- Напої
- Кондитерська Sam Cook
- СУ-ВІД
- Різдво
- Фітнес рецепти
- Закуски для дітей

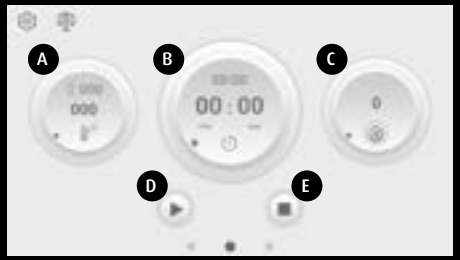
Список груп і правил може оновлюватися і змінюватися виробником.

Кожен рецепт містить:

- список інгредієнтів
- інструкцію
- орієнтовний час приготування
- необхідні аксесуари
- кількість порцій
- рівень складності

Базу даних рецептів можна сортувати за алфавітом або за групою. Ви також можете додати вибрані рецепти у вкладку "ВИБРАНЕ". Робота з готовими рецептами скорочує час та полегшує приготування страв. Користувач буде проінформований про можливість оновлення списку рецептів через повідомлення, що відображаються на екрані панелі управління.

ВЛАСНІ НАЛАШТУВАННЯ



A – поле вибору температури

Доступна температура від 37°C до 130°C з кроком 1°C. Позначення «000» означає кімнатну температуру. Індикатор температури з піктограмою чаші, що парує, показує поточну температуру в чаші, що відображається з точністю до 1°C.

B – поле вибору тривалості процесу
Доступна тривалість від 1 секунди до 90 хвилин з кроком 1 секунда. Після запуску процесу таймер відраховує час до завершення процесу. Менший індикатор часу вище показує початково встановлений час тривалості процесу.

C – поле вибору швидкості обертання аксесуарів
Доступно 12 швидкостей обертання, де «1» означає найменшу швидкість (приблизно 120 об/хв), а «12» – найбільшу (приблизно 5000 об/хв). Натискання на значок стрілки під цифрою змінює напрямок обертання, що сигналізується значком . Зворотне обертання доступне лише для швидкостей «1», «2», «3».

D – кнопка запуску/переривання (START/PAUZA) процесу.

E – кнопка зупинки процесу (STOP).

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Доступно 9 автоматичних програм, що дозволяють прискорити та запропонувати оптимальний час обробки даної їжі. Програми можуть бути змінені, але в обмеженому діапазоні. Крім того, доступні режим

«TURBO», що збільшує оберти двигуна до максимуму, та режим вимірювання маси продуктів.

UA

Меню автоматичних програм

Програма/Значок	Параметри (діапазон редагування)	Обладнання	Примітки
Замішування тіста	Темп.: 000 (000-37°C) Тривалість: 3 хвилин (2, 3, 4 хвилини) Швидкість: 1 (1-2)	ніж	Періодично зворотні оберти
Приготування на пару	Темп.: поступово збільшується Тривалість: 20 хвилин (1-60 хвилин) Швидкість: 1-3	мішалка	Час починає відлік після перевищення 95°C
Повільне приготування су-від	Темп.: 100°C (60°C-100°C) Тривалість: 60 хвилин (10-90 хвилин) Швидкість: не застосовується	-	-

Програма/Значок	Параметри (діапазон редагування)	Обладнання	Примітки
Варка	Темп.: 60°C (60°C-100°C) Тривалість: відлік починається від 0 до 90 хвилин Швидкість: не застосовується	-	-
Натирання/Нарізання	Темп.: не застосовується Тривалість: 30 секунд (10-59 секунд) Швидкість: 4 (4-7)	диск для натирання / нарізання	-
Подрібнення	Темп.: не застосовується Тривалість: 10 секунд (10 секунд – 4 хвилини) Швидкість: 6 (1-12)	ніж	-
TURBO	Темп.: не застосовується Тривалість: до 1 хвилини Швидкість: 12	ніж	Працює тільки під час утримування кнопки (TURBO)
Ваги	Вага до 5000 г, точність 1 г	–	Можливість обнуління тари
Попереднє миття	Температура: 40°C-60°C Час: 30 секунд Швидкість: 6	ніж	Для кращого ефекту додайте невелику кількість миючого засобу

ОНОВЛЕННЯ РЕЦЕПТІВ

Функція дозволяє завантажити останню версію бази даних кулінарних рецептів з вебсайту виробника. Перед оновленням необхідно підключитися до доступної бездротової мережі Wi-Fi. Крім рецептів також буде оновлене системне програмне забезпечення (якщо потрібно)

ОПИС ТА ЗНАЧЕННЯ ІНШИХ ЗНАЧКІВ НА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Значок (кнопка)	Значення	Примітки
	START (початок процесу)	
	PAUZA (переривання процесу)	
	STOP (завершення процесу)	
	Мішалка, метелик, ніж, диск (рекомендоване обладнання)	Піктограма, що відображається під час використання автоматичних програм
	Зворотне обертання	Максимальна швидкість: «3»
	Правильно встановлена кришка чаші	
	Немає кришки чаші або кришка встановлена неправильно	
	Вхід в меню «налаштування»	
	Повернутися на головну сторінку	
	Значок функції «ваги»	
	Сортування кулінарних рецептів	

Значок (кнопка)	Значення	Примітки
	Сортування за алфавітом	
	Пошук рецептів	Натискання на панелі у місці для тексту відкриває віртуальну клавіатуру
	Вибране	Натискання на значок додасть рецепт до вибраних (червоний значок)
	Деталі рецепта	
	Гучність інтерфейсу	
	Параметри мережі Wi-Fi	
	Мова інтерфейсу	
	Версія інтерфейсу	
	Допомога	

Віртуальна клавіатура доступна після натискання курсору в полі редагування (наприклад, при введенні паролю мережі Wi-Fi).

ПРИЗНАЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ КУХОННОЇ МАШИНИ

ОБЛАДНАННЯ	ДІЯ	ШВИДКІСТЬ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА	МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЇЖІ У ЧАШІ
ніж	подрібнення м'яса	8-12	30-60 секунд	–	800 г м’яса без кісток
	подрібнення кубиків льоду	8-12	10-20 секунд	–	600 г + 50-100 г води
	подрібнення цукру	8-10	10-30 секунд	–	800 г
	блендування	8-12	до 60 секунд	–	2500 мл
	подрібнення цибулі, селери тощо.	5-7	15-60 секунд	–	800 г
	квасоля, соя, горіхи, кава, мигдаль	10	2-3 хвилини	–	800 г
	замішування тіста	1	2-4 хвилини	–	900 г
	замішування важкого тіста - програма «замішування»	2 (1-2)	2-3 хвилини		900 г
мішалка для легких мас (метелик)	збивання білків	4	2-4 хвилини		2500 мл
	збивання кремів	3	3-5 хвилин	–	3000 мл
	збивання масла	4	5 хвилин	–	500 мл
мішалка	повільне варіння супів	1-3	1-90 хвилин	100°C	2500 мл
	інші страви, що вимагають змішування	1-2	за потребою	за потребою	2500 мл

UA

кошик	приготування на пару рису, каш	–	15-35 хвилин	110°C	вода 800-1000 мл + кошик
диск для натирання / нарізання	нарізання на шматочки / натирання	5-6	30-60 секунд	–	600 г
контейнер для приготування на пару	приготування на пару риби, овочів	–	10-60 хвилин	110-120°C	–

UA

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Вийміть пристрій з коробки, усуньте усі пакети, етикетки, картон та наповнювачі. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У разі будь-яких сумнівів, зв'яжіться з продавцем.
2. Переконайтеся, що параметри вашої мережі живлення відповідають технічним даним, зазначеним на заводській табличці виробу.
3. Ретельно вимийте та висушіть всі елементи, що контактують з їжею, дотримуючись рекомендацій, що містяться в розділі «ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
4. Встановіть пристрій на суху, плоску, стійку та рівну поверхню.
5. Пристрій має систему захисту – він може бути увімкнений виключно у разі правильного встановлення чаші (8) та кришки чаші (2).

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНІМАННЯ ЧАШІ

УВАГА! Ніколи не запускайте пристрій, зібраний не повністю. Існує ризик отримання травм!

1. Перевірте, чи правильно встановлена прокладка на приводному валу (25).
2. Вставте приводний вал (25) всередину чаші таким чином, щоб його шестерня пройшла наскрізь через отвір у дні, а потім заблокуйте вал, встановлюючи на нього зовні фіксатор (26), легко повертаючи його за годинниковою стрілкою (рис. 1)
3. Встановіть чашу (8) на корпус пристрою (11) таким чином, щоб штифти на дні чаші потрапили у свої гнізда у місці встановлення чаші на корпусі (рис. 2).
4. На встановлений вал (25) встановіть один із аксесуарів (рис. 3):
   - мішалку для легких мас – метелик (4)
   - мішалку (5)
   - ніж (6)
   - кошик (7).

УВАГА! Леза ножа гострі. Будьте обережні, щоб не поранитися!

5. Переконайтеся, що в кришці чаші (2) правильно встановлена прокладка (3). Вона повинна бути належним чином закріплена в канавці для прокладки.
6. На чашу (8) встановіть кришку чаші (2), як показано на рис. 4, натисніть на неї та поверніть таким чином, щоб ручки чаші та кришки збігалися між собою (виступи в кришці займуть свої місця в гніздах в чаші).
7. Для зняття чаші з пристрою, виконайте такі дії:
   - злегка поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в кришці виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть кришку
   - зніміть чашу з основи кухонної машини
   - зніміть з вала, на якому обертається обладнання (метелик, мішалка, ніж)
   - витягніть кошик, використовуючи тримач для кошика, розташований в нижній частині мірного стакана (рис. 5).

УВАГА! Зняти чашу з кухонної машини можна лише після зняття кришки.

UA

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ»
2. Переконайтеся, що в контейнері для приготування на пару (23) правильно встановлена прокладка (24). Вона повинна рівномірно, по всьому периметру прилягати до зовнішньої сторони кільця в контейнера.
3. На чашу (8) встановіть контейнер для приготування на пару (23), як показано на рис. 6 та поверніть її таким чином, щоб ручки чаші та кришки накладалися на себе (виступи в кришці займуть свої місця в гніздах в чаші). На контейнер (23) помістіть лоток (22) та накрийте кришкою (21).
4. Для зняття контейнера для приготування на пару з пристрою, виконайте такі дії:
   - зніміть кришку (21) та лоток (22)
   - злегка поверніть контейнер (23) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в контейнера виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть контейнер з чаші
   - зніміть чашу з основи кухонної машини.

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ДИСКА ДЛЯ НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ» На приводний вал (25) встановіть стрижень для встановлення диска (18).
2. На стрижень (18) встановіть диск для натирання/нарізання (17) відповідною стороною вгору в залежності від виконуваної дії (натирання/нарізання).
3. Переконайтеся, що в кришці диска (15) правильно встановлена прокладка (16). Вона повинна бути належним чином закріплена в канавці для прокладки.
4. На чашу (8) встановіть кришку диска (15), як показано на рис. 7, натисніть на неї та поверніть таким чином, щоб ручки чаші та кришки накладалися на себе (виступи в кришці займуть свої місця в гніздах в чаші).
5. В кришку диска помістіть штовхач (14).
6. Для зняття диска з пристрою, виконайте такі дії:
   - злегка поверніть кришку (15) проти годинникової стрілки таким чином, щоб виступи в кришці виходили з гнізд в чаші, обережно зніміть кришку
   - зніміть чашу з основи кухонної машини.
   - зніміть диск (17) зі стрижня (18)
   - зніміть стрижень (18) з обертового вала (25).

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ МЕТЕЛИКА

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ»
2. На приводний вал всередині чаші встановіть ніж (6), а потім метелик (4). Метелика можна використовувати виключно з ножем.

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ КОШИКА

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ»
2. На приводний вал всередині чаші встановіть кошик (7).

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ МІШАЛКИ

1. Виконайте дії, описані в п. 1-3 розділу «ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ ЧАШІ»
2. На приводний вал всередині чаші встановіть мішалку (5).

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Наведені нижче описи роботи містять алгоритм дій при роботі з пристроєм. Детальні рецепти окремих страв, їх інгредієнти, пропорції та вагу можна знайти в базі даних рецептів кухонної машини.

1. Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
2. В залежності від характеру їжі, що готується, встановіть відповідне обладнання: ніж (6), мішалку (5), метелик (4) або кошик (7).

УВАГА! Леза ножа дуже гострі. Будьте обережні, щоб не поранитися!

3. Покладіть у чашу їжу, призначену для обробки. Не перевищуйте максимальну ємність чаші – 3000 мл. Якщо ви будете готувати їжу у кошику (7), то налийте у чашу таку кількість води (бульйону), щоб накрити їжу в кошику. При додаванні продуктів у чашу існує можливість їх точного додавання завдяки функції зважування (див. «ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ»). Якщо ви будете готувати страви за кулінарним рецептом, то наповніть чашу за вказівками для даного рецепта.

УВАГА! Не заповнюйте чашу понад ємність 3000 мл (верхній край вертикальних заглиблень у чаші) та понад 2500 мл для рідин (вода, супи тощо).

УВАГА! Зберігати особливу обережність під час приготування страв. Не запускайте пристрій з порожньою чашею. При приготуванні продуктів у кошику подбайте про достатню кількість води у чаші.

Кулінарні рецепти

Власні налаштування

Автоматичні програми

УВАГА! При вкладанні та наливанні інгредієнтів у чашу будьте особливо обережні, щоб не залити основу пристрою. Існує небезпека ураження електричним струмом.

4. Встановіть кришку чаші (2) на чашу (8).
5. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою. Якщо протягом 5 хвилин ви не виконаєте жодних дій, пристрій перейде у режим сну. Щоб повторно увімкнути пристрій, торкніться панелі управління.
6. Після запуску кухонної машини на сенсорній панелі управління виберіть відповідний режим роботи:

Червона крапка в нижній частині дисплея показує поточний режим роботи.

Кулінарні рецепти – виберіть потрібний рецепт, продовжуйте відповідно до підказок. **Власні налаштування –** встановіть на сенсорній панелі відповідно: температуру, час та швидкість.

Автоматичні програми – виберіть відповідну автоматичну програму, виконайте можливе коригування параметрів.

Вибрати діапазон заданого значення можна безпосередньо на сенсорної панелі управління або за допомогою регулятора (13) після попереднього введення параметра на панелі. Запустіть процес, натиснувши на значок ⏵. Натискання на регулятор також запустить процес або зупинить його. Біле підсвічування регулятора означає, що процес триває.

УВАГА! Якщо ви встановили температуру понад 60°C, то не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «3». Існує ризик отримати опіки!

УВАГА! При використанні мішалки (5) не встановлюйте швидкість перемішування більше ніж «3».

УВАГА! При використанні метелика (4) не встановлюйте швидкість обертання більше ніж «4».

УВАГА! Завжди використовуйте рукавиці під час приготування або нагрівання вмісту чаші, додавання інгредієнтів та при її спорожненні. ІСНУЄ РИЗИК ОТРИМАТИ ОПІКИ!

УВАГА! Завжди використовуйте бічні ручки глечика, коли готуєте або нагріваєте вміст глечика, додаєте інгредієнти або спорожняєте глечик. Ніколи не використовуйте лише ручку, коли глечик наповнений. Особливо під час перенесення або переливання гарячого вмісту в глечику. РИЗИК ОПІКУ!!!

7. Постійно контролюйте процес, виконуйте коригування налаштувань та кількості інгредієнтів після попередньої зупинки роботи кухонної машини. Маленькі інгредієнти можна додавати через отвір у кришці після відкриття пробки (1).

УВАГА! Пам'ятайте, що при подрібненні овочів або фруктів диском можуть залишитися нещільні шматочки, це нормальне явище. Щоб мінімізувати цей ефект, помістіть якомога більше фруктів або овочів у трубці кришки.

УВАГА! Якщо ви помітили, що при замішуванні важких мас та тіста кухонна машина помітно зменшує оберти або оберти «пульсують», то негайно зупиніть процес. Зменшіть кількість оброблюваної їжі.

8. При додаванні продуктів у чашу існує можливість їх точного додавання завдяки функції зважування (див. «ФУНКЦІЯ ЗВАЖУВАННЯ»), однак попередньо необхідно перервати (PAUZA) заданий процес.
9. Після відліку часу до нуля виконувана дія буде завершена. Ви можете перервати дію у будь-який момент за допомогою кнопки «STOP». Якщо тривалість дії відраховується з нуля, то вона автоматично завершиться через 90 хвилин.
10. Після завершення процесу перевірте стан приготовленої їжі і, при потребі, розпочніть новий процес з відповідними налаштуваннями параметрів.
11. Вимкніть пристрій кнопкою (9), від'єднайте від мережі живлення. Зніміть кришку чаші і чашу. За допомогою лопатки (19) спорожніть вміст чаші, якщо цього вимагає характер страви.
12. Зачекайте, поки пристрій та його аксесуари охолонуть, після чого невідкладно очистіть їх.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

1. Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
2. Налийте в чашу (8) приблизно 600-800 мл води – це достатня кількість води для приготування на пару в автоматичній програмі (без коригування часу). Для більш тривалого приготування збільшіть кількість води.

УВАГА! Процес приготування на пару використовує приблизно 500 мл води за 30 хвилин. Не готуйте на пару більше 1 години. Контролюйте кількість води у чаші. Википання всієї води може призвести до пошкодження пристрою, опіків або навіть пожежі.

3. На чашу (8) встановіть контейнер для приготування на пару (23).
4. У контейнер для приготування на пару (23) помістіть продукти. У разі більшої кількості продуктів скористайтеся лотком (22). Накрийте все кришкою (21).
5. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою.
6. Після запуску кухонної машини виберіть режим «АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ», а потім «приготування на пару».
7. Встановіть інтенсивність вироблення пари. Доступні три рівні інтенсивності, які сигналізуються на дисплеї миготінням значка чаші. Встановіть також тривалість процесу – за замовчуванням 20 хвилин. При більшій тривалості пам'ятайте про те, щоб налити у чашу більшу кількість води.
8. Запустіть процес, натиснувши на значок ⏵ або натиснувши на регулятор (13). Відлік часу розпочнеться, коли температура води перевищить 95°C.
9. Регулярно перевіряйте стан їжі, що готується.

УВАГА! Будь-які дії, пов'язані із зніманням, перевіркою стану їжі, що готується, виконувати в кухонних рукавицях.

10. Також можна готувати на пару в кошику (7), попередньо вставивши його всередині глечика. Пам'ятайте, що рівень води в глечику повинен бути нижче дно кошика і при цьому об'єм води не повинен бути менше ніж 600 мл або,, наприклад, під час варіння рису, крупи, макаронів, яєць, картоплі можна наливати воду так, щоб вони повністю занурювалися в воді.
11. Щоб завершити процес приготування їжі, у будь-який момент натисніть кнопку ⏹.
12. Після завершення процесу приготування вимкніть пристрій кнопкою «ON/OFF» (9), від'єднайте його від мережі живлення, зніміть контейнер з чаші та розподіліть їжу.
13. Зачекайте, поки пристрій та його аксесуари охолонуть, після чого невідкладно очистіть їх.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ МЕТОДОМ СУ-ВІД

Метод приготування їжі СУ-ВІД (з фр. «під вакуумом») полягає у повільному, точному процесі приготування їжі, що запакована під вакуумом у герметичний пакет, на водяній бані. Це дозволяє зберегти дуже велику кількість поживних речовин, вітамінів та мінералів. Весь процес проходить при відповідній низькій температурі та протягом певного часу.

- Уважно дотримуйтесь вказівок рецепта (температура та час).
- Подбайте про те, щоб приготовлена страва була спожита відразу після приготування за рецептом, або зберігалася належним чином.

НАТИРАННЯ ТА НАРІЗАННЯ НА ШМАТОЧКИ

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz Встановіть в чаші приводний вал (25) та встановіть чашу в корпус пристрою.
2. Встановіть стрижень (18), диск (17) та кришку диска (15) на обертовий вал. Зверніть увагу на те, щоб встановити диск відповідною стороною вгору в залежності від характеру виконуваних дій.

УВАГА! Диск для натирання та нарізання на шматочки гострий. Будьте обережні, щоб не поранитися!

3. Підготуйте продукти для обробки. Наріжте фрукти та овочі так, щоб вони пройшли через отвір для подачі в кришці диска, і видаліть з них кісточки.
4. Під'єднайте пристрій до мережі, а потім увімкніть його кнопкою (9), що розташована на лівому боці пристрою.
5. Після запуску кухонної машини, виберіть режим «АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ», а потім виберіть програму «натирання / нарізання», виконайте можливі коригування часу та швидкості.
6. Після вибору параметрів запустіть процес натисканням кнопки ⏵.Щоб зупинити процес, натисніть кнопку ⏹.
7. Повільно кладіть продукти в отвір в кришці диска (15) та проштовхуйте їх штовхачем (14). Під час роботи не наповнюйте чашу їжею, що обробляється, до кінця. Періодично вимикайте пристрій та спорожняйте чашу з обробленою їжею.

УВАГА: Кришка диска (15) не призначена для накривання чаші під час термічної обробки та при використанні ножа і мішалок.

8. Після завершення програми вимкніть пристрій вимикачем (9), від'єднайте його від мережі живлення, спорожніть чашу та очистіть пристрій.

ПРАКТИЧНІ КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Дотримуючись наведених нижче порад, ви зможете використовувати свою кухонну машину PSC-11 оптимальним способом, а ваша робота принесе найкращі результати.

- подрібнення продуктів (подрібнення, наприклад, овочів, горіхів, сухарів, кави або навіть рису на дуже дрібні частинки або навіть порошок) завжди виконуйте на більш високих швидкостях обертання кухонної машини (8-12). Рекомендується починати з більш низької швидкості та поступово збільшувати її.
- подрібнення продуктів (наприклад: спецій, шоколаду, цукру на дрібний порошок) завжди виконуйте на більш високих швидкостях змішування (9-12). Рекомендується починати з більш низької швидкості та поступово збільшувати її.
- подрібнення їжі (за допомогою ножа без використання диска для натирання) виконуйте на середніх швидкостях змішування (4-6). При подрібненні капусти або салату рекомендується долити невелику кількість води у чашу.
- під час вищевказаних дій не заповнюйте чашу вище половини номінальної ємності. Виконуйте вищевказані дії за допомогою ножа (6). Рекомендований час – декілька секунд, залежить від якості, твердості, кількості подрібнених інгредієнтів.
- емульгування продуктів (перетворення продуктів в емульсію, наприклад, майонез, соуси) можна виконати: метеликом (4) (швидкість змішування 1-4. Час залежить від інгредієнтів (від 20 сек. до кількох хвилин).
- збивання (доведення сметани або яєчного білка до густої консистенції) найкраще виконувати за допомогою метелика (4) на швидкості змішування (2-4). В залежності від свіжості яєць, їх розміру або початкової температури важко визначити конкретний час обробки. Можна для початку прийняти 1 хвилину, перевірити результат, а потім, при необхідності, продовжити обробку.
- замішування тіста найкраще виконувати за допомогою програми «Замішування», при необхідності злегка змінюючи її параметри. При замішуванні легких мас (тісто для млинців, бісквіт) використовуємо метелик (4), а при твердих масах (тісто для піци, дріжджове тісто) необхідно використовувати ніж (6).
- смаження здійснювати, збільшуючи температуру до 120 °C. Влийте оливкову

олію і почекайте, поки вона нагріється. Для отримання рівномірного ступеня підсмажування використовуйте найнижчу швидкість змішування. Приблизно через 2 хвилини перевірте результат смаження, при необхідності продовжите процес до отримання потрібного вигляду продукту. Тому варто звернути увагу на час смаження або зменшити температуру.

- для кращого ефекту нарізання або подрібнення за допомогою ножа (наприклад, м'яса або овочів) рекомендується розділити інгредієнти на порції. Менша порція забезпечить більш точне подрібнення.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед початком очищенням від'єднайте кабель живлення і дайте пристрою охолонути!

УВАГА! Не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини.

УВАГА! Перед очищенням зніміть всі аксесуари пристрою.

УВАГА! ЛЕЗА НОЖА ГОСТРІ. БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ, ЩОБ НЕ ПОРАНИТИСЯ!

1. Очищуйте пристрій та його аксесуари після кожного використання. Це дозволить забезпечити належний рівень його технічної справності.
2. При очищенні не використовуйте агресивні миючі засоби, розчинники або тверді матеріали, що можуть подряпати поверхню.
3. Очистіть корпус пристрою (рис. 8), протерши його вологою м'якою ганчіркою, а потім витріть насухо. У разі більших забруднень намочить ганчірку водою з миючим засобом.
4. Можна попередньо вимити внутрішню частину глечика, наливаючи в нього близько 0,6 л води з миючим засобом і встановіть швидкість ножа 6 приблизно на 30 секунд. Ця операція дозволяє грубо очистити внутрішню частину, але глечик все одно потребує ретельного миття або ви можете використовувати автоматичну програму ПЕРЕДНЄ МИТТЯ.
5. Якщо на дні чаші є сліди підгоряння, налийте у неї трохи водного розчину лимонної кислоти і зачекайте кілька хвилин.
6. Всі аксесуари (рис. 9) зніміть з кухонної машини і вимийте в теплій воді з миючим засобом, промийте та ретельно висушіть. Ви також можете мити їх у посудомийних машинах, за винятком чаші (8) та приводного вала (25), встановленого в ній – див. рис. 9.
7. Зверніть увагу на чистоту та правильне розташування гумових прокладок (3), (16) і (24). Ці прокладки можна зняти і вимити окремо, однак пам'ятайте про їх правильне встановлення на свої місця. Прокладки мають різні розміри і не є взаємозамінними.
8. Зберігайте пристрій у сухому і темному місці. При тривалому зберіганні помістіть його у коробку.
9. **Чаша оснащена захистом від перегріву. Якщо температура у чаші перевищить небезпечний рівень, функція підігріву чаші не працюватиме до моменту скидання теплового запобіжника. Кнопка скидання запобіжника знаходиться у нижній частині чаші (рис.10).** Для натискання кнопки запобіжника скористайтеся, наприклад, невеликою викруткою або ручкою. Не використовуйте гострий інструмент. При скиданні запобіжника роздасться характерне клацання.

Однак, перш ніж скинути запобіжник, пам'ятайте про кілька важливих аспектів:

- можливою причиною перегріву є відсутність ножа або мішалки, готування після спорожнення чаші або приготування їжі при надто високій температурі занадто довго. Ніколи не дозволяйте їжі підгорати у чаші. Якщо їжа починає підгоряти – зменшіть температуру приготування та додайте трохи води або жиру
- перед скиданням запобіжника спорожніть чашу та зачекайте, поки вона охолоне
- не ставте чашу у холодильник

УВАГА! Якщо тепловий запобіжник відключає нагрів чаші дуже часто, це може означати технічну несправність. Не використовуйте пошкоджену чашу. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

УВАГА! Не використовуйте чашу з несправною кнопкою теплового запобіжника.

УВАГА! Для очищення забороняється використовувати гострі предмети, абразивні пасти, розчинники та інші сильнодіючі хімічні речовини – їх використання може призвести до пошкодження пристрою.

ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

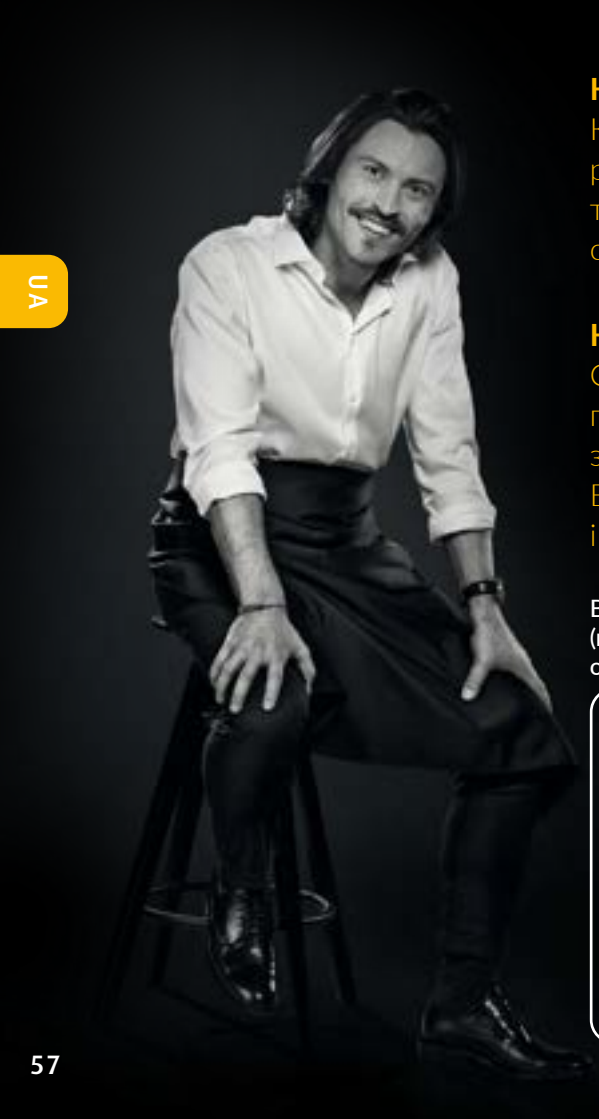
ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Пристрій не запускається або раптово зупиняється	Неправильне встановлення	Зберіть пристрій правильно
Блокування ножа або мішалки	Занадто велика кількість або занадто великі шматки їжі	Не перевищуйте допустиму ємність чаші, поріжте їжу на менші шматочки
Запах пристрою, що перегрівається	Перегрів деталей при першому запуску	Нормальне явище, зникне у подальшому періоді експлуатації
	Перевантаження машини	Вимкніть пристрій, дайте йому охолонути. Не перевищуйте рекомендований час роботи
Чаша не нагрівається	Спрацював тепловий запобіжник чаші	Скиньте запобіжник (біла кнопка в нижній частині чаші)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри вказані на заводській табличці пристрою.
Довжина кабелю живлення: 0,90 м

CE

UA



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.

Виробник залишає за собою право змінювати графічні об'єкти (піктограми, фотографії) в програмному забезпеченні виробу після оновлення. Можливі зміни не вплинуть на функціональність пристрою.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ (зношене електричне та електронне обладнання)

Polska

Маркування на виробі вказує на те, що виріб не слід викидати разом із побутовими відходами після завершення терміну його експлуатації. Зношене обладнання може негативно впливати на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електронних відходів з іншими відходами або їх непрофесійний демонтаж можуть призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Зношений пристрій необхідно доставити до пункту збору зношеного електричного та електронного обладнання. Для того, щоб отримати детальну інформацію про місце здачі зношеного електричного й електронного обладнання, користувач повинен звернутися до пункту збору зношеного обладнання або на завод з переробки зношеного обладнання.