



Scandinavian Webshop AS (929 353 331)
Karl Johans Gate 5, 0154 Oslo
www.samcook.no



Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

MasterChef Pro
Kjøkkenmaskin



NO	BRUKSANVISNING	5
EN	OPERATING MANUAL	14
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	23

Bruksanvisning

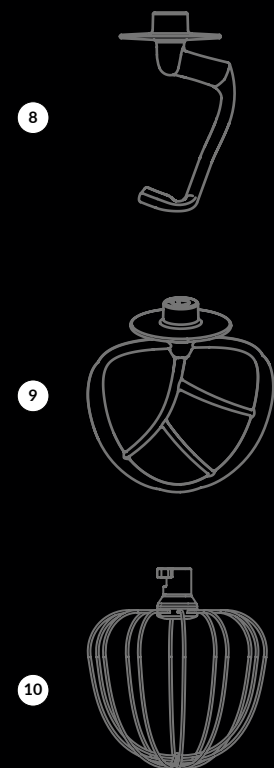
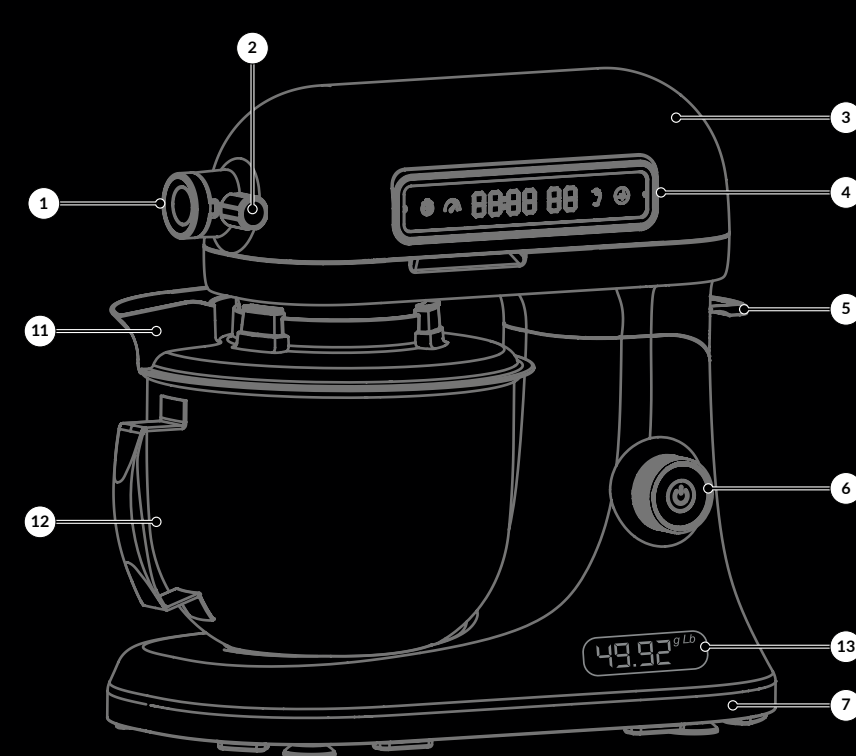
Paper Type:
Cover: Double Coated Art Board Paper 250 gsm, Inside: Double Coated Art Board Paper 150 gsm
Refining: Gloss UV varnish

Recommended printing colours:

	Cyan		Magenta
	Yellow		Black

02.07.2024 11:06:12

ENHETSBEKRIVELSE/DEVICE DESCRIPTION:




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

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

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

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

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

Besøk vår nettbutikk på samcook.no, for å kjøpe produkter, tilbehør og reservedeler. Velge ønsket vare og bestill, så vil vi levere produktene rett hjem til deg.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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



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

ENHETSBRISKRIVELSE

1. Monteringsport for tilbehør
2. Monteringsknapp for tilbehør
3. Toppdeksel
4. LCD skjerm
5. Hodeløftingsknapp (tilt)
6. Startknapp
7. Base
8. Eltekrok
9. Flatvisp
10. Ballongvisp
11. Sputdeksel
12. Bolle med håndtak
13. Innebygget vekt

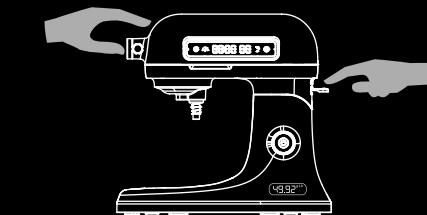
FØR FØRSTE BRUK

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

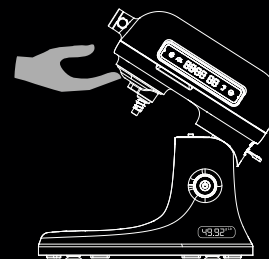
Koble strømledningen til en stikkontakt med jording.

BRUK AV ENHETEN

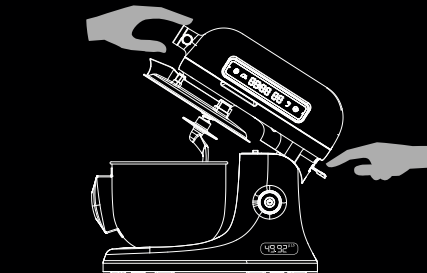
1. Plasser den utpakkede enheten på en stabil, flat overflate. Mens du trykker på den øvre delen av enheten med én hånd, trykker du på hodeløfteknappen (5) (Figur 1). Hodet vil automatisk løftes opp til du hører et klikk. Enheten er helt åpen og låst (fig. 2).
2. Løft opp hodet, plasser bollen på basen og roter med klokken for å feste den (se installasjonsinstruksjonene for spesifikk bruk) i Fig. 3.
3. Monter sprutdekselet ved å skyve den på enhetshodet nedenfra. Det anbefales å bruke sprutdekselet når den totale vekten av ingrediensene overstiger 300 g.
4. Fest ønsket blandevertøy i tilbehørsporten (se installasjonsinstruksjonene for spesifikk bruk) i fig. 3.
5. Trykk på hodeløfteknappen med høyre hånd, senk deretter hodet med hånden til horisontalt nivå, slipp knappen (5) for å låse hodet (fig. 4).
6. Koble enheten til strøm. Startknappen vil nå begynne å blinke. Trykk på startknappen i 2 sekunder for å slå på maskinen. LCD skjermen vil nå skru seg på. Enheten vil så gå i standby-modus.
7. Drei kontrollknappen for å velge hastighet fra 1-12. Andre driftsmoduser, programmer og funksjoner er beskrevet i tabellen "Anbefalte hastighetsinnstillinger" på neste side.
8. Hold inne startknappen når du er ferdig å bruke maskinen for å slå den av. Husk å trekke ut strømledningen.
9. Trykk på hodeløftingsknappen samtidig som du presser lett ned på tuppen av hodet til maskinen for å løfte hodet på maskinen.
10. Fjern bollen, blandevertøyet og sprutdekselet.



1

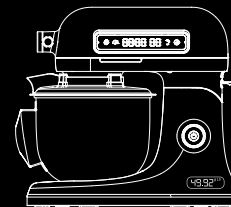


2



3

4



ANBEFALTE HASTIGHETSINNSTILLINGER

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

Hastighetsikon 		Hastighetsinnstilling	Trykk på hastighetsikonet, og drei deretter på dreiehjulet for å velge ønsket rotasjonshastighet. Trykk deretter på startknappen for å starte enheten
Startknapp (på dreiehjulet) 		Slå av/pause/avbryt program/ slå av enheten.	For å slå på maskinen, hold inne startknappen i 2 sekunder. Når maskinen er i drift, kan du stoppe den ved å trykke på startknappen én gang. For å avslutte et program og sette maskinen i standby-modus etter at den har stoppet, hold startknappen inne i 1,5 sekunder. Hvis du ønsker å slå av enheten helt, hold startknappen inne i 2,5 sekunder.

Viktig: Når du bruker maskinen med egendefinerte hastighetsinnstillinger ber vi deg være oppmerksom på at enhetens driftstid, spesielt ved elting av tung deig med eltekroken (8), ikke bør overstige 20 minutter. Arbeidstiden bør deles opp i intervaller på 6 minutter med pauser på ett minutt. Etter 20 minutters konstant bruk er det viktig å la enheten kjøle seg helt ned i minst 30 minutter før den brukes igjen.

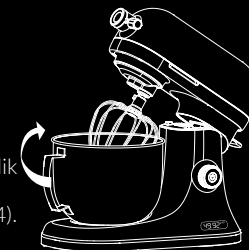
Montering av diverse deler

1. Bolle med håndtak

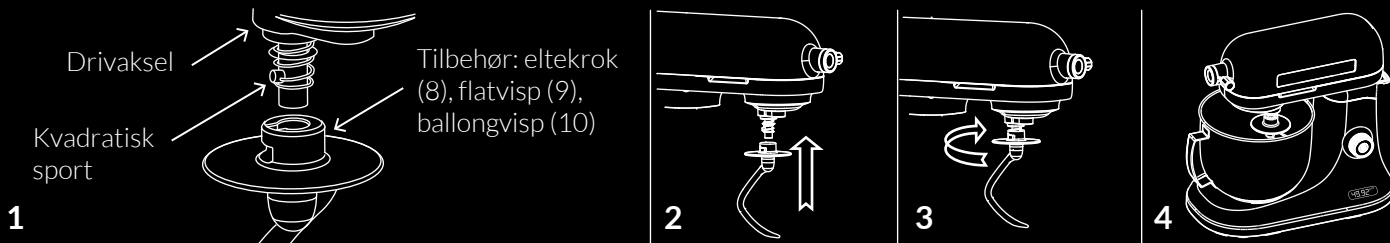
Plasser bollen på basen og roter med klokken for å låse den på plass. Vri bollen mot klokken for å løsne den igjen.

2. Blandevertøy

Når du skal installere et blandevertøy, bør du først løfte opp hodet til kjøkkenmaskinen for å få bedre tilgang. Deretter fester du det ønskede blandevertøyet ved å feste den på maskinens drivaksel. Sørg for at hakket på toppen av blandevertøyet er på lik linje med tappen på drivakselen (se figur 1). Skyv blandevertøyet på plass, og vri det deretter mot klokken for å låse det fast (se figur 2 og 3). Når blandevertøyet er riktig installert, kan du senke hodet til maskinen tilbake til horisontal posisjon (se figur 4).



ADVARSEL! NÅR DU INSTALLERER BLANDEVERTØY OG ANNET TILBEHØR, MÅ APPARATET VÆRE KOBLET FRA STRØMKILDEN



Innebygget vekt

OBS! Plasser enheten på en jevn og stabil overflate. Ikke legg trykk på kjøkkenmaskinen eller bollen mens du veier ingredienser, da dette kan påvirke nøyaktigheten av resultatet.

OBS! Veiefunksjonen kan brukes både når kjøkkenmaskinens hodet er nede og løftet opp.

1. Når enheten er koblet til strøm og displayet viser "0" (strømknappen blinker og enheten er i standby-modus), trykk og hold inne vektknappen i 2 sekunder for å starte veiefunksjonen.
2. Trykk på veieknappen for å nullstille den elektroniske vekten. Før du går inn i veiemodus og nullstiller vekten samtidig, må bollen være installert.
3. Standard enhet for elektronisk veiing er "g". Trykk to ganger på veieknappen for å bytte mellom "g" og "lb".

4. Når den elektroniske vekten måler i gram, er maksimal vekt 5000 g, og når den måler i lbs, er maksimal vekt 12 lbs. Når dette området overskrides, vises meldingen "----".
5. Når den elektroniske vekten bruker "g" som måleenhet, er nøyaktigheten 1 g, og når den bruker "lb", er veiingsnøyaktigheten 0,01 lb. Når dette området overskrides, vises meldingen "----".
6. Ved oppstart av den elektroniske vekten kan enheten ikke operere. I denne perioden kan enheten kun utføre veiing.
7. Når du er i veiemodus, trykk og hold veieknappen i 2 sekunder for å tvinge avslutning av veiemodus. Deretter kan du vri på dreiehjulet for å starte enheten.

OBS! Den innebygde vekten skrur seg av etter to minutter med inaktivitet.



Rengjøring og vedlikehold

OBS! FØR DU STARTER RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD, KOBLE ENHETEN FRA STRØMFORSYNING OG VENT TIL DEN AVKJØLES HELT ETTER BRUK. IKKE SENK ENHETEN I VANN ELLER ANDRE VÆSKER.

1. Sørg for at enheten er koblet fra strømforsyningen
2. Bevegelige deler blir varme under drift. Vent til enheten er avkjølt før rengjøring.
3. Ikke senk enheten i vann eller andre væsker.
4. Bruk en lett fuktig klut med litt skånsomt vaskemiddel for å rengjøre eksteriøret til maskinen.
5. Vask bollen og tilbehøret med vann og oppvaskmiddel. Ikke bruk skurende eller sterke rengjøringsmidler.

OBS! IKKE BRUK SKARPE OBJEKTER, SLIPEPUTER, LØSNINGSMIDLER ELLER ANDRE STERKE KJEMIKALIER TIL RENGJØRING DA DETTE KAN FORÅRSAKE SKADER PÅ ENHETEN. OBS! ELTEKROKEN OG BALLONGVISPEN KAN VASKES I OPPVASKMASKINEN, MEN IKKE FLATVISPEN.

FEILSØKING

Nr	Problem	Løsning
1	Enheden fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk at maskinen er koblet til strømforsyningen. • Sjekk at hodet er låst i startposisjon. • Koble enheten fra strømforsyningen i 10-15 sekunder. Slå den deretter på igjen. <p>Hvis enheten fortsatt ikke slår seg på, kan du prøve å la den avkjøles i 30 min.</p>
2	Blandevertøyet treffer bollen under drift og forårsaker støy	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk at bollen og blandevertøyet er riktig installert.
3	Enheden rister kraftig under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at alle fire gummiføttene sitter på plass. • Sørg for at kjøkkenmaskinen er plassert på en flat, stabil overflate.

E01	E02	E03	E04
Hodeløftssensor ikke oppdaget	Overbelastning av strømkretsen (automatisk strømbrudd)	Overbelastning (maskinen skrur seg av automatisk for å beskytte mot skade.	Intet signal fra temperatursensor. Potensiell åpen krets.

TEKNISK DATA

All relevant teknisk data er angitt i tabellen nedenfor



Modell	PSC-151/B
Spending/Frekvens	220~240V; 50~60Hz
Nominell motorkraft	1600 W
Maksimal motorkraft	1800 W
Bollestørrelse	5L
Maks hvetemel i et program	1200 g
Støynivå	69 dB
Maks vekt på innebygget vekt	5000 g
Lengde på strømkabel	0,9 m

OBS! Scandinavian Webshop AS forbeholder seg retten til å foreta tekniske endringer til enhver tid.

Morgendagens kjøkken

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

Nye muligheter

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

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



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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table/co-ounter.
- Do not touch the device with wet hands.
- The device is intended for domestic use only.
- Remember to keep a safe distance from rotating parts of the appliance during operation. Contact with them may result in personal injury or (i) damage to property, e.g. by pulling out loosely hanging items of clothing / jewellery etc.
- Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not place the device on a hot surface.
- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and fully understood the training content.





- Children are not allowed to perform cleaning and maintenance tasks.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Turn off the device before making any changes in equipment or before approaching any moving parts during use.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

DEVICE DESCRIPTION

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

BEFORE FIRST USE

Before the first use, remove all packaging residues (films, stickers, etc.) from the device and

thoroughly wash all parts in contact with food (see chapter "Cleaning and Maintenance").

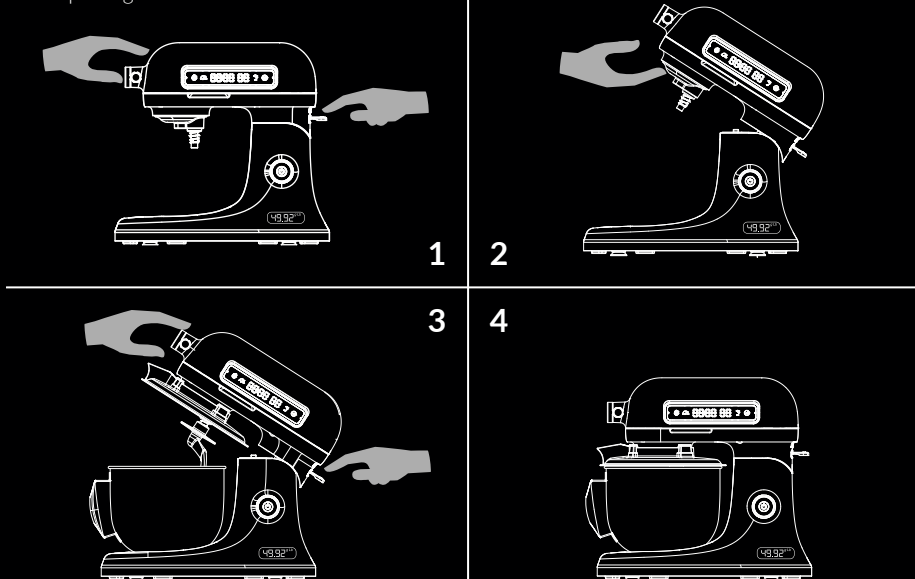
Connect the power cord to an electrical outlet with a grounding pin.

USING THE DEVICE

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

described in the "Description of the control panel operation" Table.

8. When the work is finished, press and hold the power button to turn off the device. Unplug the power cable
9. Press the button (5) to raise the head of the robot.
10. Remove the bowl, stirrer and the anti-splash guard.



RECOMMENDED SPEED SETUP

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

Power button (on the control knob)



Switch off / Pause / Cancel program / Switching off the device

To start the robot, hold the power button for 2 seconds. While the device is running, pressing the power button will stop it. After stopping, hold the button for 1.5 seconds in order to turn off the current program and start the standby mode. Holding the button for 2.5 seconds will turn off the device.



ATTENTION! When using the custom settings, remember that the operating time of the appliance, especially for heavy masses kneaded with the hook agitator (8), must not exceed 20 minutes and must be divided into 6-minuteS operating cycles, separated by 1-minute breaks. After 20 minutes, the EQUIPMENT must be allowed to cool down fully, not less than 30 minutes.

INSTALLATION OF INDIVIDUAL COMPONENTS

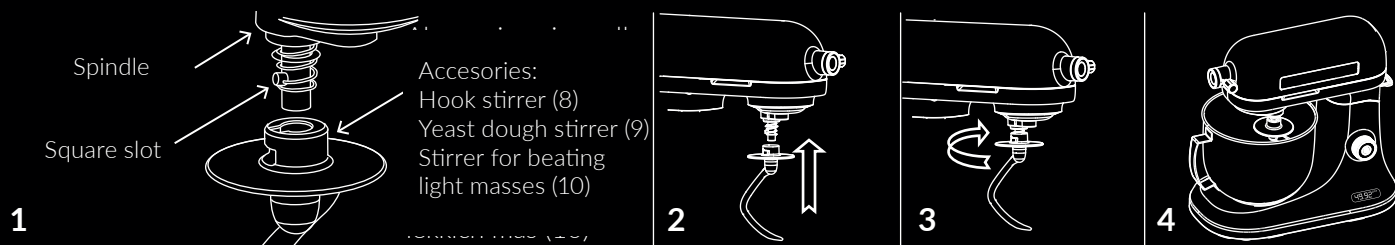
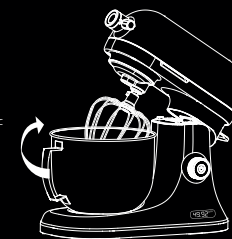
1. BOWL INSTALLATION

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

2. STIRRERS INSTALLATION

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

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



CLEANING AND MAINTENANCE



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

1. Make sure the device is not connected to the power supply.

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

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

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

PROBLEM SOLVING

No	Problem	Solution
1	The device is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the robot is connected to the power supply. • Check if the head is locked in its original position. • Unplug the mixer from the power supply for 10-15 seconds. Turn it on again. If the device still does not turn on, allow it to cool down for 30 minutes.
2	During operation, the stirrer hits the bowl, causing noise	Check that the mixing bowl and stirrer are correctly positioned.
3	The device is shaking strongly	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the rubber feet are in place. • Make sure the food processor is placed on a leveled, horizontal surface.

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

SCALE FEATURE

NOTE: BEFORE WEIGHING, PLACE THE APPLIANCE ON A LEVEL AND STABLE SURFACE. DO NOT EXERT PRESSURE ON THE ROBOT OR THE BOWL DURING WEIGHING, AS THIS WILL AFFECT THE ACCURACY OF THE RESULT.

NOTE: THE WEIGHING FUNCTION CAN BE USED WITH BOTH THE HEAD RAISED AND LOWERED.

1. With the unit connected to power and the display indicating "0" (the power button is flashing and the unit is in standby), press and hold the scale button for 2 seconds to start the weighing function.
2. Press the scale button to zero the electronic scale. Before entering the weighing state and resetting the scale at the same time, the bowl must be installed in the unit.
3. The default unit of weight for electronic weighing is "g". Press the scale button twice to switch between "g" and "lb".
4. When the electronic scale is measured in grams, the maximum weight is 5000 g, and when the electronic scale is measured in pounds, the maximum weight is 12 pounds. When this range is exceeded, the message "----" is displayed.
5. When the electronic scale accepts "g" as the weighing unit, the accuracy is 1 g, and when it accepts "Lb" as the unit, the weighing accuracy is 0.01 Lb. When this range is exceeded, the message "----" is displayed.
6. At the time of start-up of the electronic scale, the device cannot operate. During this time, the device can only perform weighing.
7. Once in weighing mode, press the scale button for 2 seconds to force exit from weighing mode. Then turn the control knob and the unit will begin operation.

NOTE: THE SCALE SWITCHES OFF AUTOMATICALLY AFTER APPROXIMATELY 5 MINUTES OF INACTIVITY.



TECHNICAL DATA

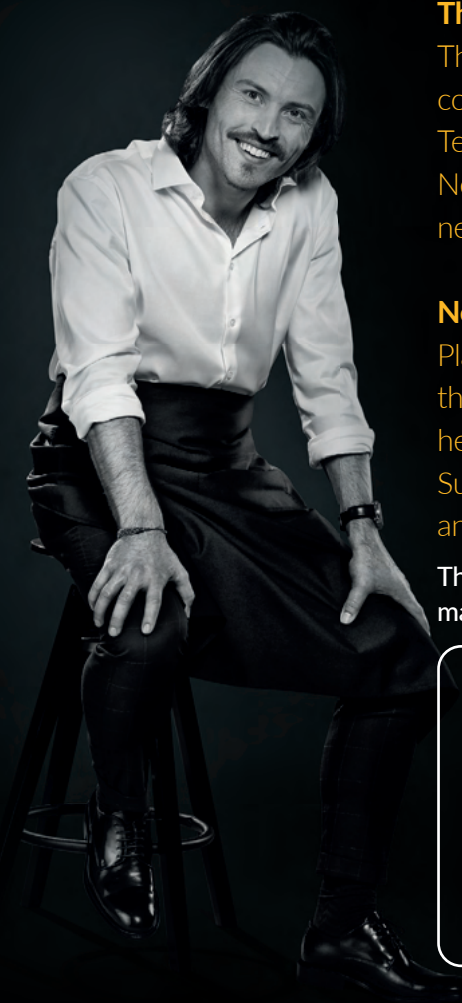


The technical parameters are indicated on the appliance rating plate.



<i>Model</i>	<i>PSC-151/B</i>
<i>Voltage/frequency</i>	<i>220~240 V; 50~60 Hz</i>
<i>Rated power</i>	<i>1600 W</i>
<i>Maximum power</i>	<i>1800 W</i>
<i>Bowl capacity</i>	<i>5L</i>
<i>Maximum flour weight in one program</i>	<i>1200 g</i>
<i>Volume</i>	<i>75 dB</i>
<i>Maximum weight load</i>	<i>5000 g</i>
<i>Length of power cord</i>	<i>0,9 m</i>

CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes.



The kitchen of tomorrow

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

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen.

Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

The product may differ slightly from the photos/drawings in the manual and other marketing materials.

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

Poland



Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)
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.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Будьте особливо обережні, коли біля приладу перебувають діти.
- Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- Не занурюйте пристрій, кабель або штекер у воду або інші рідини.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Не використовуйте пошкоджений прилад, навіть якщо пошкоджено мережевий кабель або вилку - у такому випадку віднесіть прилад на

ремонт до авторизованого сервісного центру.

- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу/стільніці.
- Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.
- Під час роботи приладу тримайтеся на безпечній відстані від частин, що обертаються. Контакт з ними може призвести до травмування або (і) пошкодження майна, наприклад, при висмику-

ванні предметів одягу / прикрас, що вільно висять, тощо.

- Очищення приладу, зокрема частин, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після використання або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- Перед очищенням мішалки і гака їх необхідно від'єднати від машини!
- Не ставте прилад поруч з іншими електроприладами, пальниками, плитами, духовками тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу правильно встановлені.
- Не ставте пристрій на гарячі поверхні.



- Прилад можуть використувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи, які не мають знань або досвіду використання такого типу обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання обладнання та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Дітям не дозволяється виконувати завдання з прибирання та технічного обслуговування.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з обладнанням/пристроєм.
- Від'єднуйте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
- Вимикайте пристрій перед заміною обладнання або перед тим, як наблизитися до рухомих частин під час роботи.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стійкій поверхні.
- Задля безпеки дітей, будь ласка, не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо).
- **УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з плівкою. небезпека задухи!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. Гніздо для насадки | 6. Ручка керування | 12. Чаша з нержавкої сталі |
| 2. Кріпильна поворотна ручка для насадок | 7. Основа | 13. Ваги з дисплеєм |
| 3. Верхня кришка | 8. Гакова мішалка | |
| 4. Сенсорний дисплей | 9. Мішалка для дріжджового тіста | |
| 5. Кнопка підйому головки | 10. Мішалка для збивання легких мас | |
| | 11. Захист від бризок | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням видаліть усі залишки упаковки (фольгу, наклейки тощо) з пристрою та ретельно вимийте всі части-

ни, які контактують з харчовими продуктами (див. розділ «Очищення та технічне обслуговування»).

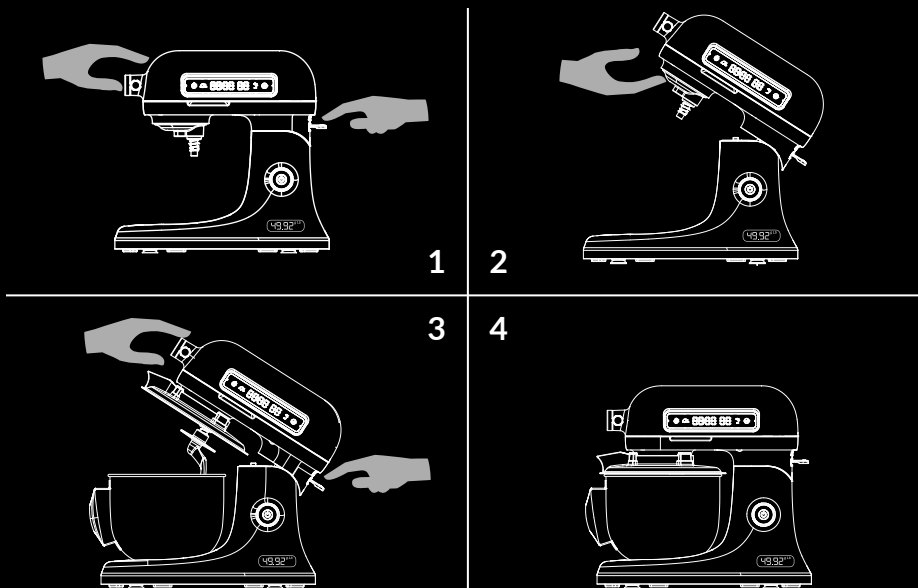
Підключіть кабель живлення до електричної розетки за допомогою заземлювального контакту.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Помістіть розпакований пристрій на стійку плоску поверхню. Утримуючи верхню частину пристрою однією рукою, натисніть кнопку підйому головки (5) (рисунк 1). Головка автоматично піднімається вгору, поки не почується клацання. Прилад повністю відкритий і заблокований (мал. 2).
2. Підніміть головку, поставте чашу на підставу та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб закріпити її (див. інструкцію з встановлення щодо конкретних операцій) на рис. 3.
3. Прикріпіть бризкозахисний пристрій, пересунувши його знизу над головкою пристрою. Рекомендується використовувати кришку, коли загальна маса інгредієнтів перевищує 300 г.
4. Помістіть мішалку в порт для аксесуарів (див. інструкції з встановлення щодо конкретних операцій) на рис. 3.
5. Правою рукою натисніть кнопку підйому головки, потім опустіть рукою головку до рівня, відпустіть кнопку (5), щоб зафіксувати головку (рис. 4).
6. Підключіть пристрій до мережі живлення. Кнопка живлення буде блимати. Утримуйте кнопку живлення натисненою протягом 2 секунд, апарат подасть звуковий сигнал, а панель управління увімкнеться та блиматиме. Пристрій переходить у режим очікування.





7. Поверніть ручку керування, щоб вибрати швидкість від 1 до 12 та змішувати. Інші режими роботи, програми та функції описані в таблиці «Опис роботи панелі керування».
8. Коли ви закінчите свою роботу, натисніть і утримуйте кнопку живлення, щоб

- вимкнути пристрій. Вимкніть кабель живлення.
9. Натисніть кнопку (5), щоб підняти головку комбайна.
 10. Зніміть чашу, мішалку та захист від бризок.



РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Швидкість	Дисплей	Функція	Опис функції
1~3		Замішування важкого тіста (вареники, хліб) і змішування інгредієнтів салату.	Швидкість 1 протягом 30 секунд, далі швидкість 2 протягом 30 секунд, нарешті швидкість 3 протягом 4-5 хвилин. Інгредієнти будуть ретельно перемішані, отримане тісто вийде гладким і еластичним; закова мішалка (8). Увага! Не встановлюйте швидкість вище 3 для замішування важкого тіста. Змішування салатів: швидкість і час вибирайте в залежності від використовуваних інгредієнтів; дріжджовий тістоміксер (9).
3~6		Замішування важких мас, таких як пісочне тісто, замішування джемів, м'яса, картопляного пюре.	Помістіть інгредієнти в чашу і перемішайте на швидкості 3-6; дріжджовий тістоміксер (9) (делікатні інгредієнти вимагають менших швидкостей).
7~9		Змішування легких мас, таких як масляні та пудингові креми, майонез.	Помістіть інгредієнти в чашу і встановіть швидкість 7 ~ 9; дріжджовий тістоміксер (9).
9~11		Фарш або ковбаса (з додатковими аксесуарами).	М'ясо нарізайте шматочками (2x2x6 см). Встановіть м'ясорубку (додатковий аксесуар, продається окремо). Виберіть одне з трьох сит (крупне, середнє або дрібне), встановіть швидкість від 9 до 11 і приступайте до подрібнення м'яса. Для приготування ковбас прикріпіть насадку для ковбас. Час роботи залежить від кількості використовуваних інгредієнтів.
12/P		Збивання яєць, вершків	Складіть інгредієнти в чашу і встановіть швидкість 12; мішалка для збивання легких мас (10). Утримуйте кнопку P на дисплеї, щоб комбайн працював на максимальній швидкості.
Програма "замішування" 		Замішування тіста	Швидкість 1 протягом 30 секунд, швидкість 2 протягом 30 секунд, швидкість 3 протягом 5 хвилин.
Годинник 		Встановлення часу роботи	Торкніться значка годинника, потім поверніть ручку, щоб встановити хвилини (0-30), знову натисніть кнопку годинника, щоб встановити секунди (перескакування кожних 10 секунд) відповідно до кількості та типу використовуваних інгредієнтів.

<p>Значок швидкості</p> 		<p>Налаштування швидкості</p>	<p>Торкніться значка швидкості, а потім поверніть ручку керування, щоб вибрати потрібну швидкість обертання. Потім натисніть кнопку живлення, щоб запустити пристрій.</p>
<p>Кнопка живлення (на ручці керування)</p> 		<p>Вимкніть / призупиніть / скасуйте програму / вимкніть пристрій</p>	<p>Щоб запустити комбайн, утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Коли пристрій працює, натискання кнопки живлення зупинить його. Після зупинки триваліше утримування кнопки протягом 1,5 секунди вимкне поточну програму та переведе в режим очікування. Якщо утримувати кнопку протягом 2,5 секунд, пристрій вимкнеться.</p>

УВАГА! При використанні користувацьких налаштувань пам'ятайте, що час роботи приладу, особливо для важких мас, що замішуються за допомогою гакової мішалки (8), не повинен перевищувати 20 хвилин і повинен бути розділений на 6-хвилинні робочі цикли, розділені 1-хвилинними перервами. Після закінчення 20-хвилинної роботи необхідно дати обладнанню повністю охолонути, не менше 30 хвилин.

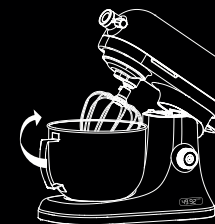
УСТАНОВКА ОКРЕМИХ КОМПОНЕНТІВ

1. УСТАНОВКА ЧАШІ

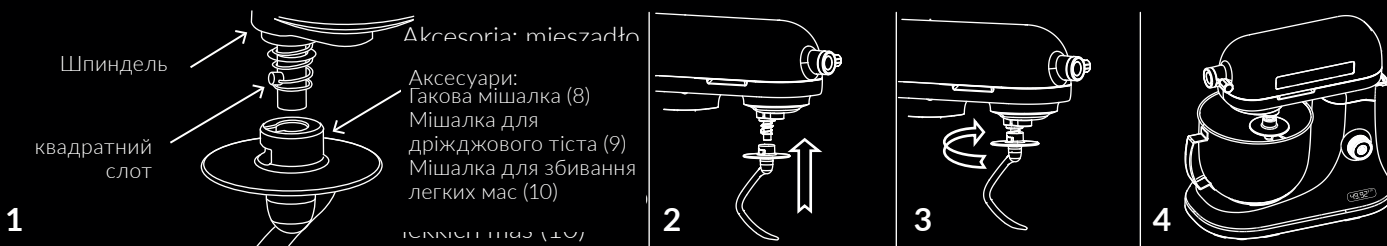
Поставте чашу на основу, поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на місці. Щоб розблокувати, поверніть чашу в протилежний бік.

2. УСТАНОВКА ЗМІШУВАЧІВ

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



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



ОСОБЛИВОСТІ

ПРИМІТКА: ПЕРЕД ЗВАЖУВАННЯМ ПОСТАВТЕ ПРИЛАД НА РІВНУ ТА СТІЙКУ ПОВЕРХНЮ. НЕ ТИСНІТЬ НА РОБОТА АБО ЧАШУ ПІД ЧАС ЗВАЖУВАННЯ, ОСКІЛЬКИ ЦЕ МОЖЕ ВПЛИНУТИ НА ТОЧНІСТЬ РЕЗУЛЬТАТУ.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ, ЩО ФУНКЦІЮ ЗВАЖУВАННЯ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ЯК З ПІДНЯТОЮ, ТАК І З ОПУЩЕНОЮ ГОЛОВОЮ.

1. Коли пристрій підключено до електромережі, а на дисплеї відображається "0" (кнопка живлення блимає, а пристрій перебуває в режимі очікування), натисніть і утримуйте кнопку ваг протягом 2 секунд, щоб запустити функцію зважування.
2. Натисніть кнопку ваг, щоб обнулити електронні ваги. Перед тим, як увійти в режим зважування і одночасно обнулити ваги, чаша повинна бути встановлена в пристрій.
3. За замовчуванням одиницею ваги для електронного зважування є "g". Двічі натисніть кнопку ваг, щоб переключитися між "g" та "lb".

4. Коли електронні ваги вимірюють у грамах, максимальна вага становить 5000 г, а коли електронні ваги вимірюють у фунтах, максимальна вага становить 12 фунтів. При перевищенні цього діапазону на дисплеї з'являється повідомлення "----".
5. Коли електронні ваги приймають "g" як одиницю зважування, точність становить 1 г, а коли вони приймають "Lb" як одиницю, точність зважування становить 0,01 Lb. Коли цей діапазон перевищується, на дисплеї відображається повідомлення "----".
6. Під час запуску електронних ваг пристрій не може працювати. У цей час пристрій може виконувати лише зважування.
7. Перейшовши в режим зважування, натисніть і утримуйте кнопку ваг протягом 2 секунд, щоб примусово вийти з режиму зважування. Потім поверніть ручку управління, і пристрій почне роботу.

ПРИМІТКА: ВАГИ АВТОМАТИЧНО ВИМИКАЮТЬСЯ ПРИБЛИЗНО ЧЕРЕЗ 5 ХВИЛИН БЕЗДІЯЛЬНОСТІ.



UA

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед початком очищення та обслуговування відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся його повного

охолодження після роботи. Забороняється занурювати пристрій у воду!

1. Перед початком очищення пристрою переконайтеся, що він від'єднаний від мережі живлення.

2. Рухомі частини під час роботи нагріваються. Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
3. Забороняється занурювати пристрій у воду
4. Для очищення корпусу використовуйте вологу тканину з миючим засобом

5. Вимийте чашу та аксесуари мильною водою. Не використовуйте абразивні та сильні миючі засоби.

УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ, АБРАЗИВНІ ПОЛІРОЛІ, РОЗЧИННИКИ ТА ІНШІ СИЛЬ-

НІ ХІМІЧНІ РЕЧОВИНИ - ЇХ ВИКОРИСТАННЯ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ПРИСТРІЙ.

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

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

№	Проблема	Вирішення
1	Пристрій не працює	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, чи підключений комбайн до живлення. • Перевірте, чи головка зафіксована у вихідному положенні. • Від'єднайте міксер від джерела живлення на 10-15 секунд. Увімкніть його знову. Якщо пристрій все ще не вмикається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин.
2	Під час роботи мішалка вдаряється об чашу, викликаючи шум	Перевірте, чи правильно розміщені чаша та мішалка.
3	Пристрій сильно тремтить	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що гумові ніжки на місці. • Переконайтеся, що робот планетарний встановлено на плоскій рівній поверхні.

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри вказані на заводській табличці пристрою.

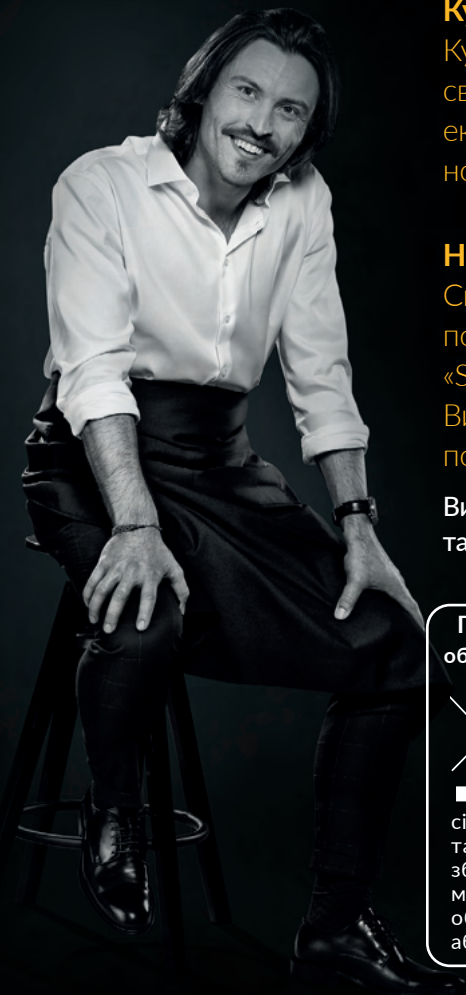


Модель	PSC-151/B
Напруга / частота	220~240 В; 50~60 Гц
Номінальна потужність	1600 Вт
Максимальна потужність	1800 Вт
Ємність чаші	5 л
Максимальна вага борошна в одній програмі	1200 г
Рівень шуму	75 дБ
Максимальне вагове навантаження	5000 г
Довжина шнура живлення	0,9 м

UA

УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни.





Кухня завтрашнього дня

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

Нові можливості

Сплануйте свій кулінарний успіх за допомогою правильної побутової техніки. Обираючи марку «Sam Cook», ви забезпечуєте собі професійну допомогу на кухні. Ви будете здивовані тим, як легко створити щось унікальне і почуватися експертом.

Виріб може дещо відрізнитися від фотографій/малюнків у посібнику та інших маркетингових матеріалах.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ (зношене електричне та електронне обладнання)



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.