

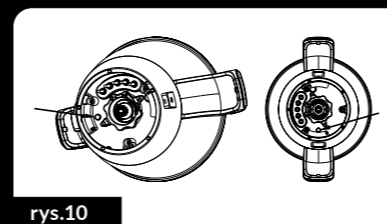
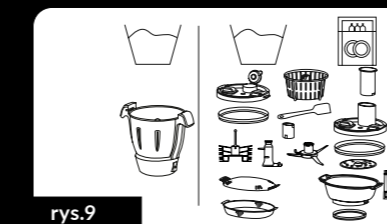
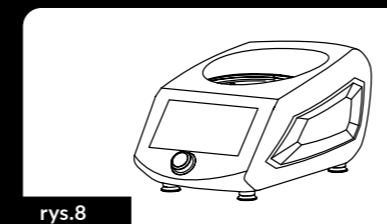
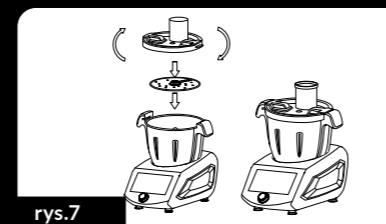
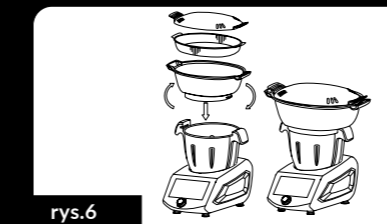
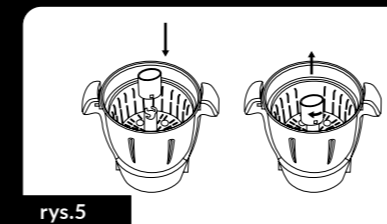
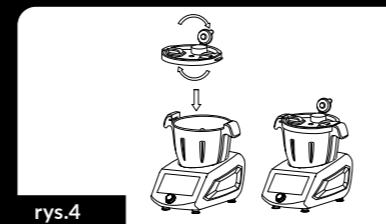
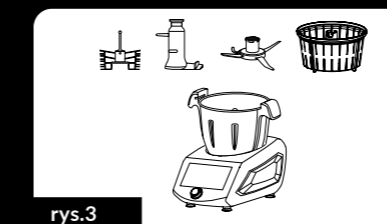
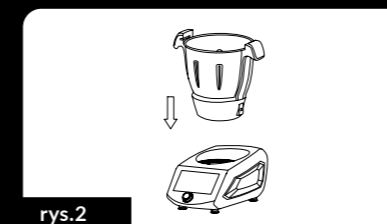
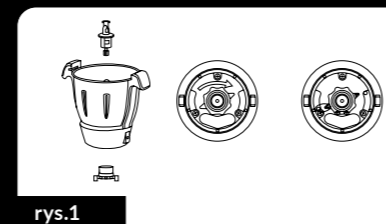
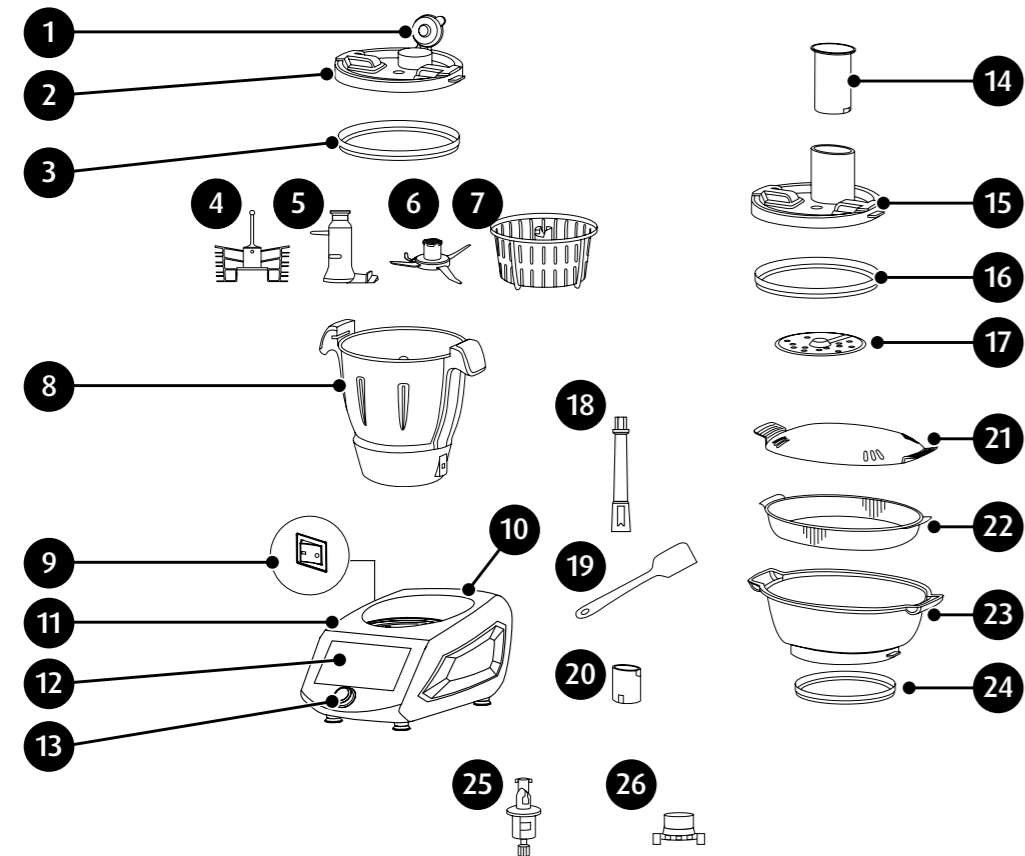



Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE
TERMOROBOT
PSC-11



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
EN	USER MANUAL	26

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:



Zapraszamy do sklepu internetowego www.samcook.eu,
w którym można nabyć urządzenia, brakujące części i akcesoria
do naszych produktów.

Wystarczy wybrać potrzebną część, zamówić,
a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp. oraz pod zawieszonymi szafkami. Stawiaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
 - Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.



- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym!
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wolno dotykać ostrzy, zwłaszcza podczas pracy. Krawędzie noży są bardzo ostre. Podczas zakładania i zdejmowania należy zawsze trzymać ostrze za jego górną część.
- Należy zawsze poczekać na zatrzymanie części obrotowych przed wyjęciem jakichkolwiek części z urządzenia.
- Natychmiast po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed wymianą akcesoriów lub kontaktem z częściami ruchomymi podczas pracy należy wyłą-

czyć urządzenie oraz odłączyć je od zasilania.

- Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.
- Nie należy korzystać z przycisku „TURBO” lub gwałtownie zwiększać prędkości jeżeli temperatura jest wyższa niż 55°C.
- Podczas pracy z gorącą żywnością nie należy dotykać bezpośrednio dzbanka, pokrywy, miarki oraz pojemnika do gotowania na parze. Używaj rękawic kuchennych.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!



UWAGA! Niebezpieczeństwo oparzenia przez parę!

- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.

- Nigdy nie używaj urządzenia z pustym dzbankiem.
- Nie dopuszczaj aby robot pracował dłużej niż przez minutę przy prędkości „12”.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawisz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

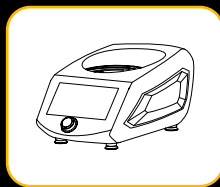
OPIS URZĄDZENIA

1. Uchylna zaślepka pokrywy dzbanka
2. Pokrywa dzbanka
3. Uszczelka pokrywy dzbanka
4. Mieszadło do lekkich mas (motylek)
5. Mieszadło
6. Nóż
7. Koszyczek
8. Dzbanek o pojemności użytkowej 3,0L
9. Włącznik/wyłącznik 0/1
10. Przewód zasilający
11. Obudowa urządzenia
12. Dotykowy panel sterowania
13. Pokrętko zmiany wartości wybranego parametru z przyciskiem START/STOP
14. Popychacz
15. Pokrywa tarczy
16. Uszczelka pokrywy tarczy
17. Tarcza do ścierania/cięcia w plastry
18. Trzpień do montażu tarczy
19. Łopatka
20. Miarka o pojemności 30 ml
21. Pokrywa pojemnika do gotowania na parze
22. Tacka pojemnika do gotowania na parze
23. Pojemnik do gotowania na parze
24. Uszczelka pojemnika do gotowania na parze
25. Wałek napędowy z uszczelką
26. Blokada wałka

FUNKCJE WYPOSAŻENIA I CECHY ROBOTA

PANEL STERUJĄCY Z EKRANEM DOTYKOWYM – panel sterujący wyposażony jest w ekran dotykowy o przekątnej 7 cali. Robot pozwala skorzystać z dedykowanych przepisów kulinarnych umieszczonych w bazie danych robota oraz automatycznych programów do obsługi wyposażenia robota. Możliwe jest też definiowanie ustawień własnych. Dzięki modułowi WI-FI możesz aktualizować bazę danych z przepisami kulinarnymi. Intuicyjna i łatwa obsługa pozwala na czerpanie przyjemności z obsługi robota.

SYSTEM REDUKCJI DRGAŃ – innowacyjny system elastycznego mocowania dzbanka w robocie redukuje drgania przenoszone na obudowę robota podczas dużych prędkości obrotowych lub przy wyrabianiu ciężkich mas. W robocie w którym silnik ma 800W mocy takie rozwiązanie wyśmienicie podnosi komfort eksploatacji.



DZBANEK I POKRYWA DZBANKA – dzbanek (8) wykonany jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. W jego dnie znajduje się otwór do montażu wałka napędowego (25). Pojemność użytkowa dzbanka wynosi 3,0 litra natomiast całkowita 4,5 litra. Dzbanek wyposażony został w uchwyt ułatwiający jego przestawianie. Pokrywa dzbanka (2) wyposażona została w uszczelkę zapewniającą szczelność



podczas używania urządzenia. Uchylna zaślepka pokrywki (1) pozwala dozować składniki oraz przyprawy. Dzbanek i pokrywa wyposażone są w system blokad i zabezpieczeń uniemożliwiających uruchomienie przy nieprawidłowym montażu.

NOŻ – ostrza noża (6) wykonane zostały ze stali szlachetnej tak dobranej aby zachowywał swoje parametry przez bardzo długi okres eksploatacji. Jego unikatowa konstrukcja zapewnia największą wydajność już od najniższych obrotów.

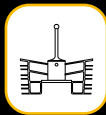


MIESZADŁO – kształt mieszadła (5) został tak zaprojektowany aby zawartość dzbanka była jedynie mieszana, bez rozdrabniania. Dodatkowe skrzydełka no nożu usprawniają proces mieszania. Sprawdza się przy powolnym i długim gotowaniu np. zup. Mieszadło, w zależności od kierunku obrotów wykazuje różną charakterystykę mieszania.



UWAGA! Podczas pracy z mieszadłem nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „3”.

MIESZADŁO DO LEKKICH MAS (MOTYLEK) – motylek (4) oraz nóż (6) pozwalają na ubijanie lekkich kremów i masła także białek jaj. Konstrukcja pozwala uniknąć całkowitego rozdrobnienia ubijanych mas.



UWAGA! Podczas pracy z motylkiem nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „4”.

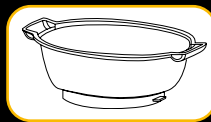
TARCZA DO ŚCIERANIA/CIĘCIA W PŁASTRY

– tarcza (17) służy do ścierania owoców i warzyw lub do cięcia w plasterki. Funkcja tarczy zależy od strony jej zamontowania. Napęd na tarczę przenoszony jest poprzez trzpień (18).



NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

– dzięki pojemnikowi (23) robot może pełnić funkcję parowaru. Montowany jest na dzbanku (8). Pojemnik posiada tackę (22) dzięki czemu można zwiększyć ilość gotowanej żywności. Całość przykrywana jest pokrywą (21).




KOSZYCZEK – koszyczek (7) pozwala ugotować produkty sypkie np. ryż, kasza. Szczeliny w koszyczku pełnią rolę sita które odcedza wodę od gotowanych produktów podczas wyjmowania koszyczka. Miarka (20) po wewnętrznej stronie denka posiada specjalny zaczep który pomaga unieść koszyczek z dzbanka. Koszyczek możesz wykorzystać także do gotowania na parze mniejszej ilości żywności.




WAŁEK NAPĘDOWY – wałek (25) montowany jest w denku dzbanka. Wyposażony jest w silikonową uszczelkę zapewniającą szczelność




w denku dzbanka. Na wałek montowane jest dodatkowe, obrotowe wyposażenie. Napęd przenoszony jest poprzez zakończenie wałka z unikalnym systemem zaczepów.

FUNKCJA WAGI – robot wyposażony jest w wagę umożliwiającą pomiar w zakresie 0-5000g z dokładnością do 5g. Waga pozwala na precyzyjne dozowanie składników, także w trakcie trwania programu. Ponadto wbudowana waga posiada funkcję zerowania (tarowania). Dostęp do funkcji wagi możliwy jest po wybraniu stosownej funkcji lub po wybraniu ikony skrótu do funkcji wagi – 

FUNKCJA „TURBO” – pozwala uzyskać maksymalną prędkość obrotową „12” zainstalowanego noża – robot spełnia funkcję blendera. Funkcja działa tylko w momencie przytrzymania przycisku „TURBO” 

UWAGA! Nie przekraczaj jednorazowo czasu pracy 60 sekund podczas korzystania z funkcji „TURBO”.

WSTECZNE OBROTY SILNIKA – robot ma możliwość pracy na wstecznych obrotach silnika (na prędkościach od „1” do „3”). Odpowiednio użyte obroty wsteczne usprawniają pracę noża i mieszadła. 

MENU GŁÓWNE



- ▶ Wybierając panel „Przepisy” przechodzimy do listy przepisów dostępnych w urządzeniu.
- ▶ Panel „Ustawienia własne” umożliwia nam korzystanie z indywidualnych trybów pracy urządzenia.
- ▶ Korzystając z panelu „Automatyczne programy” mamy możliwość wyboru programów zdefiniowanych w urządzeniu.
- ▶ „Aktualizacja przepisów” daje nam możliwość pobrania najnowszej wersji przepisów oraz oprogramowania. Komunikat o dostępnej aktualizacji pojawi się po nawiązaniu połączenia z internetem.

PRZEPISY KULINARNE

Robot posiada w swej bazie przepisy kulinarne w formie książki kucharskiej, podzielone na grupy:

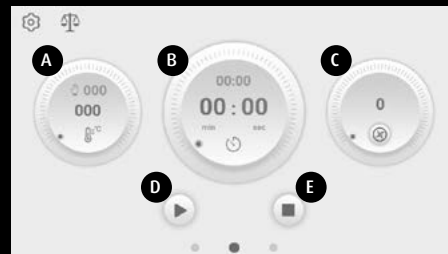
1. Przepisy podstawowe
2. Pasty , przystawki, przekąski
3. Sałatki, surówki
4. Zupy i kremy
5. Dania główne mączne
6. Dania główne mięsne
7. Dania główne rybne
8. Dania na parze
9. Dania wegetariańskie
10. Sosy
11. Pieczywo
12. Napoje, drinki
13. Ciasta i desery
14. SOUS VIDE

Każdy przepis posiada:

- ▶ listę składników
- ▶ instrukcję postępowania
- ▶ orientacyjny czas przygotowania
- ▶ wymagane akcesoria
- ▶ informację dla ilu osób jest dana potrawa
- ▶ poziom trudności

Bazę danych przepisów możesz sortować alfabetycznie lub według grup. Możesz także wybrane przepisy dodawać do zakładki „ULUBIONE”. Praca z gotowymi przepisami skraca czas oraz ułatwia przygotowanie potraw. Użytkownik będzie informowany o możliwości aktualizacji listy przepisów poprzez komunikaty wyświetlane na ekranie panelu sterowania.

USTAWIENIA WŁASNE



A – pole wyboru temperatury procesu
Dostępna jest temperatura od 37°C do 120°C z wyborem co 5°C. Oznaczenie „000” oznacza temperaturę pokojową. Wskaźnik temperatury z ikonką parującego dzbanka oznacza bieżącą temperaturę w dzbanku wyświetlaną z dokładnością do 5°C.

B – pole wyboru czasu trwania procesu
Dostępny jest czas trwania od 1 sekundy do 90 minut z wyborem co 1 sekundę. Po uruchomieniu procesu zegar odlicza czas do zakończenia procesu. Mniejszy wskaźnik czasu powyżej pokazuje ustawiony pierwotnie czas podczas trwania procesu.

C – pole wyboru prędkości obrotowej akcesoriów

Dostępnych jest 12 prędkości obrotowych gdzie „1” oznacza prędkość najmniejszą (ok.120 obr/min) a „12” prędkość największą (ok. 5000 obr/min). Naciśnięcie ikony strzałki

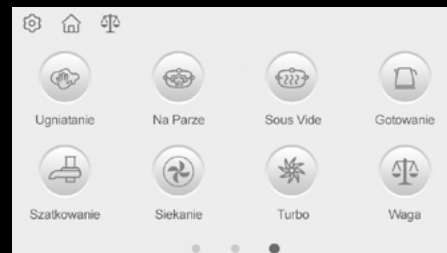
pod cyfrą prędkości zmienia kierunek obrotów co sygnalizowane jest ikoną ↻. Obroty wsteczne są dostępne tylko dla prędkości „1”, „2”, „3”.

D – przycisk uruchomienia/przerwania (START/PAUZA) procesu.

E – przycisk zatrzymania procesu (STOP).

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dostępnych jest 8 programów automatycznych pozwalających przyspieszyć i zasugerować optymalny czas obróbki dla danej żywności. Programy można modyfikować ale w ograniczonym zakresie. Dodatkowo dostępny jest tryb



„TURBO” zwiększający obroty silnika do maksimum oraz tryb pomiaru masy produktów.

Menu programów automatycznych









Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 Wyrabianie ciasta	Temp: 000 (000-37°C) Czas: 3 minuty (2, 3, 4 minuty) Prędkość: 1 (1-2)	nóż	Okresowo obroty wsteczne
 Gotowanie na parze	Temp: stopniowo zwiększająca się Czas: 20 minut (1-60 minut) Prędkość: nie dotyczy	-	Czas zaczyna się naliczać po przekroczeniu 95°C
 Powolne gotowanie sous vide	Temp: 100°C (60°C-100°C) Czas: 60 minut (10-90 minut) Prędkość: 1 (1-3)	mieszadło	-
 Gotowanie	Temp: 60°C (60°C-100°C) Czas: naliczany od 0 do 90 minut Prędkość: nie dotyczy	-	-










Program/Ikona	Parametry (zakres edycji)	Wyposażenie	Uwagi
 Ścieranie/cięcie	Temp: nie dotyczy Czas: 30 sekund (10-59 sekund) Prędkość: 4 (4-7)	tarcza do ścierania/cięcia	-
 Siekanie	Temp: nie dotyczy Czas: 10 sekund (10 sekund – 4 minuty) Prędkość: 6 (1-12)	nóż	-
 TURBO	Temp: nie dotyczy Czas: do 1 minuty Prędkość: 12	nóż	Działa tylko podczas przytrzymania przycisku (TURBO)
 Waga	Waga do 5000g, dokładność 5g	-	Możliwość tarowania wskazania

AKTUALIZACJA PRZEPISÓW

Funkcja umożliwi pobranie najnowszej bazy przepisów kulinarnych ze strony producenta. Przed aktualizacją konieczne jest nawiązanie połączenia z dostępną siecią bezprzewodową Wi-Fi. Poza przepisami zaktualizowane zostanie także oprogramowanie systemowe robota (o ile będzie tego wymagało).





OPIS I ZNACZENIE POZOSTAŁYCH IKON W PANELU STEROWANIA



Ikona (przycisk)	Znaczenie	Uwagi
	START (rozpoczęcie procesu)	
	PAUZA (przerwanie procesu)	
	STOP (zakończenie procesu)	
	Mieszadło, motylek, nóż, tarcza (zalecane wyposażenie)	Ikona wyświetlana podczas korzystania z programów automatycznych
	Obroty wsteczne	Maksymalna prędkość: „3”
	Poprawnie założona pokrywa dzbanka	
	Brak pokrywy dzbanka lub nieprawidłowo założona pokrywa	
	Wejście do menu „ustawienia”	
	Powrót do strony głównej	
	Skrót do funkcji „waga”	
	Sortowanie przepisów kulinarnych	

Ikona (przycisk)	Znaczenie	Uwagi
	Sortowanie alfabetyczne	
	Wyszukiwanie przepisów	Naciśnięcie panelu w miejscu na tekst wywołuje wirtualną klawiaturę
	Ulubione	Naciśnięcie ikony dodaje przepis do ulubionych (czerwona ikona)
	Szczegóły przepisu	
	Głośność interfejsu	
	Parametry sieci Wi-Fi	
	Język interfejsu	
	Wersja interfejsu	
	Pomoc	

Wirtualna klawiatura dostępna jest po naciśnięciu kursora w polu edycji (np. przy podawaniu hasła do sieci Wi-Fi).

PRZEZNACZENIE WYPOSAŻENIA ROBOTA

WYPOSAŻENIE	CZYNNOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA	MAKSYMALNA ILOŚĆ ŻYWNOCICI W DZBANKU
 nóż	siekanie mięsa	8-12	30-60 sekund	-	800 g mięsa bez kości
	kruszenie kostek lodu	8-12	10-20 sekund	-	600 g + ewentualnie 50-100 g wody
	młelenie cukru	8-10	10-30 sekund	-	800 g
	blendowanie	8-12	do 60 sekund	-	2500 ml
	siekanie cebuli, selera itp.	5-7	15-60 sekund	-	800 g
	fasola, soja, orzechy, kawa, migdały	10	2-3 minuty	-	800 g
 mieszadło do lekkich mas (motylek)	wyrabianie ciasta	1	2-4 minuty	-	900 g
	ubijanie białek	4	2-4 minuty	-	2500 ml
	ubijanie kremów	3	3-5 minut	-	3000 ml
 mieszadło	ubijanie masła	4	5 minut	-	500 ml
	powolne gotowanie zup	1-2	1-90 minut	100°C	2500 ml
 koszyczek	inne potrawy wymagające mieszania	1-2	wg potrzeby	wg potrzeb	2500 ml
	gotowanie na parze ryżu, kasz	-	20-30 minut	110°C	woda 800 ml + koszyczek

	cięcie w plastry/ścieranie (szatkowanie)	5-6	30-60 sekund	-	600g
	gotowanie na parze ryb, warzyw	-	10-60 minut	110-120°C	-

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszelkie torebki, etykiety, tekturki i wypełniacze. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
2. Upewnij się, że parametry Twojej sieci zasilającej odpowiadają danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej produktu.
3. Umyj dokładnie i osusz wszystkie elementy mające kontakt z żywnością kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
4. Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej, stabilnej i poziomej powierzchni.
5. Urządzenie posiada system zabezpieczający – może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu dzbanka (8) i pokrywy dzbanka (2).

MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA

UWAGA! Nigdy nie uruchamiaj niekompletnie zmontowanego urządzenia. Ryzyko obrażeń!

1. Skontroluj czy na wałku napędowym (25) jest prawidłowo założona uszczelka.
2. Włóż wałek napędowy (25) do wnętrza dzbanka w taki sposób aby jego koło zębate przeszło na wylot przez otwór w denku a następnie zablokuj wałek zakładając na niego od zewnątrz blokadę (26) i przekreślając ją lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys.1)
3. Umieść dzbanek (8) na obudowie urządzenia (11) w taki sposób aby piny na spodzie

dzbanka trafiły w swe gniazda w miejscu montażu dzbanka na obudowie (rys.2).

4. Na zainstalowany wałek (25) nałóż jedno z akcesoriów (rys.3):
 - ▶ mieszątko do lekkich mas – motylek (4)
 - ▶ mieszątko (5)
 - ▶ nóż (6)
 - ▶ koszyczek (7).

UWAGA! Ostrza noża są ostre. Uważaj aby się nie zranić!

5. Upewnij się, że w pokrywie dzbanka (2) jest prawidłowo osadzona uszczelka (3). Musi

ona być na całym obwodzie prawidłowo osadzona w rowku pod uszczelkę.

6. Na dzbanek (8) nałóż pokrywę dzbanka (2) tak jak pokazano na rys.4, dociśnij ją i obróć tak aby uchwyty dzbanka i pokrywy pokryły się ze sobą (wypustki w pokrywie zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku).
7. W celu zdemontowania dzbanka z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - ▶ obróć lekko pokrywą (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pokrywie wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pokrywę

- ▶ zdejmij dzbanek z podstawy robota
- ▶ zdejmij z obrotowego wałka wyposażenie (motylek, mieszadło, nóż)

- ▶ koszyczek wyjmij korzystając z uchwytu do koszyczka znajdującego się w denku miarki (rys.5).

UWAGA! Dzbaneł można zdemontować z robota dopiero po zdjęciu z niego pokrywy.

MONTAŻ/DEMONTAŻ POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA.
2. Upewnij się, że w pojemniku do gotowania na parze (23) jest prawidłowo osadzona uszczelka (24). Musi ona równo, na całym swym obwodzie przylegać do zewnętrznej strony pierścienia w pojemniku.
3. Na dzbanek (8) nałóż pojemnik do gotowania na parze (23) tak jak pokazano na

rys.6 i obróć go tak aby uchwyty dzbanka i pokrywy pokryły się ze sobą (wypustki w pokrywie zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku). Na pojemniku (23) postaw tackę (22) i przykryj pokrywą (21).

4. W celu zdemontowania pojemnika do gotowania na parze z urządzenia wykonaj następujące kroki:
 - ▶ zdejmij pokrywę (21) i tackę (22)

- ▶ obróć lekko pojemnikiem (23) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pojemniku wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pojemnik z dzbanka
- ▶ zdejmij dzbanek z podstawy robota.

MONTAŻ/DEMONTAŻ TARCZY DO ŚCIERANIA/CIĘCIA

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA. Na wałek napędowy (25) zainstaluj trzpień do montażu tarczy (18).
2. Na trzpień (18) załóż tarczę do ścierania/cięcia w plastry (17) odpowiednią stroną skierowaną do góry w zależności od wykonywanej czynności (ścieranie/cięcie).
3. Upewnij się, że w pokrywie tarczy (15) jest prawidłowo osadzona uszczelka (16). Musi

ona być na całym obwodzie prawidłowo osadzona w rowku pod uszczelkę.

4. Na dzbanku (8) umieść pokrywę tarczy (15) tak jak pokazano na rys.7, dociśnij ją i obróć tak aby uchwyty dzbanka i pokrywy pokryły się ze sobą (wypustki w pokrywie zajmą swoje miejsca w gniazdach w dzbanku).
5. W pokrywie tarczy umieść popychacz (14).
6. W celu zdemontowania tarczy z urządzenia wykonaj następujące kroki:

- ▶ obróć lekko pokrywę (15) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak aby wypustki w pokrywie wysunęły się z gniazd w dzbanku, ostrożnie zdejmij pokrywę
- ▶ zdejmij dzbanek z podstawy robota
- ▶ zdejmij tarczę (17) z trzpienia (18)
- ▶ z obrotowego wałka (25) zdejmij trzpień (18).

MONTAŻ/DEMONTAŻ MOTYLKA

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA.

2. Na wałek napędowy wewnątrz dzbanka załóż nóż (6) a następnie motylek (4). Motylek może być używany wyłącznie z nożem.

MONTAŻ/DEMONTAŻ KOSZYCZKA

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA.
2. Na wałek napędowy wewnątrz dzbanka załóż bezpośrednio koszyczek (7)

MONTAŻ/DEMONTAŻ MIESZADŁA

1. Wykonaj czynności opisane w pkt. 1-3 w rozdziale MONTAŻ/DEMONTAŻ DZBANKA. .
2. Na wałek napędowy wewnątrz dzbanka załóż bezpośrednio mieszadło (5)

UŻYCIĘ URZĄDZENIA

Przedstawione poniżej opisy działania zawierają schemat postępowania podczas pracy z urządzeniem. Szczegółowe przepisy dotyczące poszczególnych potraw, ich składników, proporcji oraz wagi znajdziesz w bazie przepisów robota.

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. W zależności od charakteru przygotowanej żywności zamontuj odpowiednie wyposażenie: nóż (6), mieszadło (5), motylek (4) lub koszyczek (7).

UWAGA! Ostrza noża są bardzo ostre. Uważaj aby się nie zranić.

3. Włóż do dzbanka żywność przewidzianą do obróbki. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka – 3000 ml. Jeżeli będziesz gotować żywność w koszyczku (7) to wlej do dzbanka taką ilość wody (bulionu, rosółu), aby przykryć żywność w koszyczku. Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”). Jeżeli będziesz wykonywać potra-

wy z przepisów kulinarnych to napełniaj dzbanek według wskazówek dla danego przepisu.

UWAGA! Nie napełniaj dzbanka ponad poj. 3000 ml (górną krawędź pionowych wyłotców w dzbanku) oraz ponad 2500 ml dla cieczy (woda, zupy itp.)

UWAGA! Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania potraw. Nie uruchamiaj urządzenia z pustym dzbankiem. Podczas gotowania produktów w koszyczku zadbaj o odpowiednią ilość wody w dzbanku.

UWAGA! Podczas wkładania i nalewania składników do dzbanka zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zalać podstawy urządzenia. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

4. Zamontuj pokrywę dzbanka (2) na dzbanku (8).



Przepisy kulinarne



Ustawienia własne



Programy automatyczne


- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Ponowne włączenie następuje poprzez dotknięcie panelu sterującego.
- Po uruchomieniu robota z dotykowego panelu sterującego wybierz odpowiedni tryb pracy:

Czerwona kropka w dolnej części wyświetlacza wskazuje aktualny tryb pracy.

Przepisy kulinarne – wybierz odpowiedni przepis, kontynuuj wg wyświetlanych wskazówek.

Ustawienia własne – zadeklaruj z panelu dotykowego odpowiednio: temperaturę, czas i prędkość.

Programy automatyczne – wybierz odpowiedni program automatyczny, dokonaj ewentualnych korekt parametrów.

Wybranie zakresu danej wartości można wykonać bezpośrednio na dotykowym panelu sterowania lub za pomocą pokrętki (13) po wcześniejszym wskazaniu parametru na panelu. Uruchom proces naciskając ikonę . Naciśnięcie pokrętki spowoduje także uruchomienie

procesu lub jego zatrzymanie. Białe podświetlenie pokrętki oznacza trwanie procesu.

UWAGA! Jeżeli zadeklarowałeś temperaturę większą niż 60°C to nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „3”. Ryzyko oparzeń!

UWAGA! Podczas korzystania z mieszadła (5) nie ustawiaj prędkości mieszania większej niż „3”.

UWAGA! Podczas korzystania z motylka (4) nie ustawiaj prędkości obrotowej większej niż „4”.

UWAGA! Zawsze podczas gotowania lub podgrzewania zawartości dzbanka, dodawaniu składników i przy jego opróżnianiu korzystaj z rękawic kuchennych. RYZYKO OPARZENIA!!!

- Kontroluj na bieżąco proces, ewentualnie dokonuj korekt ustawień i ilości składników po uprzednim zatrzymaniu pracy robota. Mniejsze składniki możesz dodawać przez otwór w pokrywie po uchyleniu zaślepki (1).

UWAGA! Jeżeli zauważysz, że przy wyrabianiu ciężkich mas i ciast robot wyraźnie zmniejsza

obroty lub obroty „falują” to bezzwłocznie przerwij proces. Zmniejsz ilość obrabianej żywności.

- Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”) jednak wcześniej należy przerwać (PAUZA) zadany proces.
- Po odliczeniu czasu do zera wykonywana czynność zostanie zakończona. Czynność możesz przerwać w dowolnym czasie używając przycisku „STOP”. Jeżeli czas trwania czynności naliczany jest od zera to zostanie automatycznie zakończony po 90 minutach.
- Po zakończeniu procesu skontroluj stan przygotowywanej żywności, ewentualnie rozpocznij nowy proces ze stosownymi korektami parametrów.
- Wyłącz urządzenie przyciskiem (9), odłącz od sieci zasilającej. Zdemontuj pokrywę dzbanka i dzbanek. Za pomocą łopatk (19) opróżnij zawartość dzbanka, jeżeli wymaga tego charakter potrawy.
- Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.


GOTOWANIE NA PARZE

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. Wlej do dzbanka (8) około 600-800 ml wody – jest to dedykowana ilość wody dla gotowania na parze w programie automatycznym (bez korekty czasu). Dla dłuższego gotowania zwiększ ilość wody.

UWAGA! Proces gotowania na parze wykorzystuje około 500 ml wody na 30 minut gotowania na parze. Nie gotuj na parze dłużej niż 1 godzinę. Kontroluj ilość wody w dzbanku. Wygotowanie całej wody może prowadzić do uszkodzenia urządzenia, poparzenia a nawet pożaru.


3. Na dzbanku (8) zamontuj pojemnik do gotowania na parze (23).
4. W pojemniku do gotowania na parze (23) umieść produkty żywnościowe. Przy więk-

szej ilości produktów skorzystaj z tacki (22). Całość przykryj pokrywą (21).

5. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
6. Po uruchomieniu się robota wybierz tryb PROGRAMY AUTOMATYCZNE a następnie gotowanie na parze (STEAM).
7. Zadeklaruj intensywność wytwarzania pary. Dostępne są trzy poziomy intensywności, sygnalizowane na wyświetlaczu miganiem ikony dzbanka. Zadeklaruj także czas trwania procesu – domyślnie jest 20 minut. Przy większym czasie pamiętaj o wlaniu do dzbanka większej ilości wody.
8. Uruchom proces naciskając ikonę  lub naciskając pokrętło (13). Czas zostanie naliczany od momentu przekroczenia przez wodę temperatury 95°C.

9. Kontroluj na bieżąco stan gotowanej żywności.

UWAGA! Wszelkie operacje związane ze zdejmowaniem, kontrolą stanu gotowanej żywności przeprowadzaj w rękawicach kuchennych.

10. Gotowanie na parze możesz przeprowadzać także w koszyczku (7), wkładając go uprzednio do wnętrza dzbanka. Pamiętaj, że lustro wody w dzbanku musi znajdować się poniżej denka koszyczka i jednocześnie objętość wody nie może być mniejsza niż 600 ml.
11. Aby zakończyć proces przygotowywania żywności, w dowolnej chwili naciśnij przycisk .
12. Po zakończonym procesie gotowania wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF” (9), odłącz z sieci zasilającej, zdejmij pojemnik z dzbanka i rozdysponuj żywność.
13. Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezwzględnie oczyść.

GOTOWANIE METODĄ SOUS VIDE

Metoda gotowania SOUS VIDE (po francusku „w próżni”) polega na powolnym, precyzyjnym procesie gotowania w wodzie potraw zamkniętych próżniowo w hermetycznych woreczkach. Pozwala to na zachowanie bardzo dużej ilości wartości odżywczych, witamin i minerałów.

Cały proces przebiega w odpowiednio niskiej temperaturze i określonym czasie.

Podczas gotowania metodą slow-cook (wolne gotowanie w temperaturach poniżej 100°C), gotowania sous-vide (gotowanie w próżni w temperaturach poniżej 100°C) żywność poddawana jest obróbce w niskich tempera-

turach. W związku z niskimi temperaturami obróbki termicznej może dojść do namnażania się bakterii.



- Podczas przygotowywania i przyrządzania potraw należy przestrzegać zasad higieny.
- Należy dokładnie stosować się do wskazówek z przepisu (temperatura i czas).
- Należy zadbać o to, aby ugotowana potrawa została spożyta bezpośrednio po przyrządzeniu według przepisu lub odpowiednio zakonserwowana

ŚCIERANIE I CIĘCIE W PLASTRY (SZATKOWANIE)

1. Zamontuj w dzbanku wałek napędowy (25) oraz zamontuj dzbanek w obudowie urządzenia.
2. Na obrotowym wałku zamontuj trzpień (18), tarczę (17) i pokrywę tarczy (15). Zwróć uwagę aby zamontować tarczę odpowiednią stroną do góry w zależności od charakteru przeprowadzanych czynności.

UWAGA! Tarcza do ścierania i cięcia jest ostra. Uważaj aby się nie zranić!

3. Przygotuj żywność przewidzianą do obróbki. Owoce i warzywa pokrój na mniejsze

- kawałki aby przeszły przez otwór wsadowy w pokrywie tarczy oraz usuń z nich pestki.
4. Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem (9) znajdującym się z lewej strony urządzenia.
5. Po uruchomieniu się robota wybierz tryb PROGRAMY AUTOMATYCZNE a następnie wybierz program ścierania/cięcia (SZATKOWANIE), dokonaj ewentualnych korekt czasu i prędkości.
6. Po wybraniu parametrów uruchom proces przyciskiem . Aby zatrzymać proces nacisnąć przycisk .

7. Produkty wkładaj powoli do otworu wsadowego w pokrywie tarczy (15) i dociskaj je popychaczem (14). Podczas pracy nie pozwól aby wypełnić dzbanek do końca obrabianą żywnością. Okresowo wyłącz urządzenie i opróżnij dzbanek z obrabianej żywności.

UWAGA: Pokrywa tarczy (15) nie służy do przykrywania dzbanka podczas obróbki termicznej i przy użyciu noża i mieszadeł.

8. Po zakończeniu programu wyłącz urządzenie wyłącznikiem (9) odłącz je z sieci zasilającej, opróżnij dzbanek i oczyść urządzenie.

PRAKTYCZNE PORADY KULINARNE

Stosując się do poniższych wskazówek będziesz mógł wykorzystać swój robot PSC-11 w sposób optymalny a Twoja praca przyniesie najlepsze efekty.

- ▶ mielenie produktów (rozdrobnienie np.: warzyw, orzechów, suchych bułek czy też kawy a nawet ryżu do bardzo małych części lub wręcz proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach obrotowych robota (8-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- ▶ przyskrawanie produktów (rozdrobnienie np.: przyprawy, czekolady, cukru do postaci drobnego proszku) wykonuj zawsze na wyższych prędkościach mieszania (9-12). Wskazane jest zacząć od niższej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
- ▶ szatkowanie potraw (metodą przy pomocy noża bez użycia tarczy do ścierania) wykonuj na średnich prędkościach mieszania (4-6). Przy

szatkowaniu kapusty lub sałaty wskazane jest dolać niewielką ilość wody do dzbanka.

- ▶ podczas powyższych operacji nie napełniaj dzbanka powyżej połowy znamionowej pojemności. Powyższe operacje przeprowadzaj przy użyciu noża (6). Sugerowany czas to kilkanaście sekund, uzależniony jest od jakości, twardości, ilości rozdrabnianych składników.
- ▶ emulgowanie potraw (doprowadzenie produktów do postaci emulsji np. majonez, sosy) można wykonywać na dwa sposoby: z motylkiem (4) (prędkość mieszania 1-4) lub bez końcówki mieszającej (prędkość mieszania 5-12). Czas uzależniony jest od składników potrawy (od 20sek. do kilku minut).
- ▶ ubijanie (doprowadzanie śmietany lub białka jaj do zwartej konsystencji) najlepiej wykonać korzystając z motylka (4) i prędkościach mieszania (2-4). Ze względu na świeżość jaj, ich wielkość czy też temperaturę początkową trudno wskazać konkretny czas obróbki. Można

przyjąć na początek 1 minutę, sprawdzić efekt, potem ewentualnie wznowić obróbkę.

- ▶ wyrabianie ciast najlepiej wykonywać używając programu do wyrabiania ciast „KNEAD”, ewentualnie lekko modyfikując jego parametry. Przy wyrabianiu mas lekkich (ciasto na naleśniki, biszkopt) stosujemy motylek (4), natomiast przy masach twardych (ciasto na pizzę, drożdżowe) należy pracować na nożu (6).
- ▶ podsmażanie przeprowadzaj zwiększając temperaturę do 120 °C. Wlej oliwę i odczekaj, aż się podgrzeje. Dla uzyskania jednolitego stopnia podsmażania, użyj najniższej prędkości mieszania. Po ok. 2 minutach sprawdź efekt smażenia, ewentualnie wydłuż proces do uzyskania właściwej postaci produktu.
- ▶ dla uzyskania lepszego efektu siekania lub rozdrabniania za pomocą noża (np. mięsa lub warzyw) zaleca się porcjowanie składników. Mniejsza porcja oznacza dokładniejsze siekanie.

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz przewód zasilający i odczekaj aż urządzenie ostygnie!

UWAGA! Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w innych płynach.

UWAGA! Przed czyszczeniem zdemontuj wszystkie akcesoria urządzenia.

UWAGA! Ostrza noża są ostre. Uważaj aby się nie zranić.

1. Urządzenie i jego wyposażenie czyść po każdym użyciu. Pozwoli to zachować w pełni jego sprawność.
2. Do czyszczenia nie używaj agresywnych detergentów, rozpuszczalników ani też twardych materiałów które mogłyby porysować powierzchnię.
3. Obudowę urządzenia (rys.8) czyść przecierając ją wilgotną, delikatną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha. Przy większych zabrudzeniach nawilż ściereczkę wodą z detergentem.
4. Wnętrze dzbanka możesz wstępnie umyć wlewając do niego około 0,6l wody z detergentem i ustawiając dużą prędkość noża na około 30 sekund. Operacja ta pozwala zgrubnie oczyścić wnętrze ale dzbanek nadal wymaga dokładnego umycia.

5. Jeżeli na dnie dzbanka znajdują się ślady przypaleń to wlej odrobinę wodnego roztworu kwasu cytrynowego i odczekaj kilka minut.
6. Wszystkie akcesoria (rys. 9) zdemontuj z robota i umyj w ciepłej wodzie z detergentem, opłucz i dokładnie wysusz. Możesz je także umyć w zmywarkach do naczyń z wyjątkiem dzbanka (8) oraz wałka napędowego (25) montowanego w dzbanku patrz rys. 9.
7. Zwróć uwagę na czystość i prawidłowe ułożenie gumowych uszczelki (3), (16) oraz (24). Uszczelki te możesz zdemontować i umyć osobno, jednak pamiętaj o ich prawidłowym montażu na swoich miejscach. Uszczelki mają różne wymiary i nie są zamienne między sobą.
8. Urządzenie przechowuj w suchym i nie-nasłonecznionym miejscu. Przy dłuższym przechowywaniu umieść je w kartonie.
9. Dzbaneł wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeżeli temperatura w dzbanku przekroczy niebezpieczny poziom funkcja podgrzewania dzbanka nie będzie działać do momentu zresetowania termicznego bezpiecznika. Przycisk resetowania bezpiecznika znajduje się w spodniej części dzbanka (rys.10). Do naciśnięcia przycisku bezpiecznika użyj np. małego wkrętaka lub długopisu. Nie używaj ostrego

narzędzia. Zresetowanie bezpiecznika powoduje charakterystyczne kliknięcie.

Jednak zanim zresetujesz bezpiecznik pamiętaj o kilku ważnych uwagach:

- ▶ możliwą przyczyną przegrzania jest niestosowanie noża lub miesadła, gotowanie po opróżnieniu dzbanka lub gotowanie jedzenia w nieodpowiednio wysokiej temperaturze i zbyt długo. Nigdy nie pozwól, aby jedzenie przypaliło się w dzbanku. Jeśli jedzenie zacznie się przypalać to obniż temperaturę gotowania i dodaj trochę wody lub tłuszczu
- ▶ przed zresetowaniem bezpiecznika opróżnij i ostudź dzbanek
- ▶ nie wkładaj dzbanka do lodówki

UWAGA! Jeżeli bezpiecznik termiczny wyłącza grzanie dzbanka bardzo często może to oznaczać usterkę techniczną. Nie używaj uszkodzonego dzbanka. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

UWAGA! Nie używaj dzbanka z uszkodzonym przyciskiem bezpiecznika termicznego.

UWAGA! Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

PROBLEMY I SPOSÓB ICH ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie uruchamia się lub nagle zatrzymuje	Nieprawidłowy montaż	Zmontuj prawidłowo urządzenie
Zablokowanie noża lub mieszadła	Zbyt duża ilość lub zbyt duże kawałki obrabianej żywności	Nie przekraczaj dopuszczalnej pojemności dzbanka, potnij żywność na mniejsze kawałki
Zapach przegrzewającego się urządzenia	Wygrzewanie części podczas pierwszego uruchomienia	Zjawisko normalne, ustąpi w dalszym okresie eksploatacji
	Przeciążenie robota	Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie. Nie przekraczaj zalecanych czasów pracy
Dzbanek nie podgrzewa się	Zadziałał bezpiecznik termiczny dzbanka	Zresetuj bezpiecznik

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej urządzenia.
Długość przewodu zasilającego: 0,90m



Kuchnia jutra

Kuchnia do doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni. Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

**Karta gwarancyjna/
Warranty card**

nazwa-model/
name-model

PSC-11

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie pod numerem telefonu (0-89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

🏠 12-100 Szczytno,
Korpele 71,
☎ (22) 380 52 42

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
 2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
 3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkownika albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne.
 4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
 5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
 6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
 7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
 8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
 9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
 10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkownika przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
 11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji
- Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest NIEWAŻNA.**

Data naprawy/ Repair date/ Дата ремонта/ Reparaturdatum	Numer naprawy/ Number repair/ Количество Ремонт/ Nummer der Reparatur	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts/ Описание деятельности, осуществляемой и отдельных частей/ Beschreibung von ausgeführten Tätigkeiten und von Ersatzteilen	Pieczątko punktu serwisowego/ Stamp service point/ Печать сервисный центр/ Stempel des Servicepunkts

Numer seryjny/
Serial number

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, measur-

ing 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.

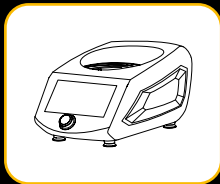
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Tilttable 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

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 BOWL LID – the bowl (8) is made of high-grade stainless steel. In its bottom there

is a hole for mounting the drive shaft (25). Capacity of the bowl to use: 3.0 l. Total capacity: 4.5l. The bowl is equipped with handles for easy adjustment. The lid of the bowl (2) is fitted with a seal to ensure that it is leak-proof during use. The tilttable lid cap (1) allows dosing of ingredients and spices. The bowl and lid are equipped with a system of interlocks and safety devices to prevent start-up in case of incorrect installation.

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.



MIXER – the shape of the mixer (5) has been designed so that the content of the bowl is only mixed, without shredding. It is suitable for slow and long cooking of, for example, soups. Additional wings of the blade make blending easier. The mixer 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.

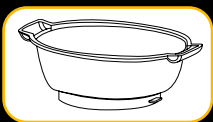


ATTENTION! Do not set the speed higher than "4" when working with the butterfly.

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 measuring cup (20) on the outside of the bottom has a special hook that helps to lift the strainer from the bowl. 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 5g. 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:

1. Basic recipes
2. Pastes, starters, snacks
3. Salads
4. Soups and creams
5. Main flour dishes
6. Main meat dishes
7. Main fish dishes
8. Steamed dishes
9. Vegetarian dishes
10. Sauces
11. Breadstuff
12. Drinks
13. Cakes and desserts
14. SOUS VIDE

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 120°C is available with a choice of 5°C intervals. The "000" indicates room temperature. The steaming bowl temperature indicator indicates the current temperature in the bowl displayed to the nearest 5°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 8 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

EN









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: not applicable		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: 1 (1-3)	mixer	
 Cooking	Temp.: 60°C (60°C-100°C) Time: 0 to 90 minutes Speed: not applicable		
 Grating/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 5g.		Tare option available

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	
	Entering the "settings" menu	

Icon (button)	Meaning	Notes
	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	
	Help	

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
 lightweight pulp (butterfly) mixer	dough kneading	1	2-4 minutes	-	900 g
	whisking of egg whites	4	2-4 minutes	-	2500 ml
	cream whipping	3	3-5 minutes	-	2500 ml
 mixer	butter making	4	5 minutes	-	500 ml
	soup simmering	1-2	1-90 minutes	100°C	2500 ml
 strainer	other dishes requiring stirring	1-2	as required	as required	2500 ml
	steaming rice, groats	-	20-30 minutes	110°C	water 800 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 counter-clockwise 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.

EN

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).

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.

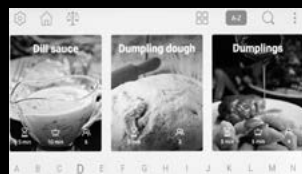
Recipes – select the appropriate recipe, continue with the displayed instructions.

Custom settings – declare the temperature, time and speed from the touch panel respectively.

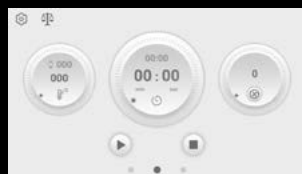
Automatic programmes – select the appropriate automatic programme, make possible parameter adjustments.

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.

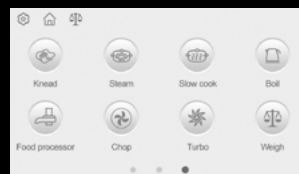
ATTENTION! If you have declared a temperature greater than 60°C, do not set the speed greater than "3". Risk of burns!



Recipes (example)



Custom settings



Automatic programmes

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.

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 be carried out with kitchen gloves.

10. Steam cooking can also be carried out in the strainer (7), by putting it inside the bowl beforehand. Remember that the water level in the bowl must be below the bottom of the strainer and at the same time the water volume must not be less than 600 ml.
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.

During slow-cooking (below 100°C), sous-vide cooking (vacuum cooking below 100°C), the food is processed at low temperatures. Due to the low temperatures of the heat treatment, bacteria can multiply.

- Hygiene rules must be observed when preparing and cooking food.



- 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 the food to be processed. Cut the fruit and vegetables into smaller pieces so that they pass through the feed hole in the disc cover and remove the stones from them.

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: 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.
- ▶ emulsifying food (bringing products into the form of emulsions e.g. mayonnaise, sauces) can be done in two ways: with the butter-

fly (4) (mixing speed 1-4) or without a mixing tip (mixing speed 5-12). The time depends on the ingredients of the dish (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.

- ▶ 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 bowl by pouring about 0.6l of water with detergent and setting the high speed of the knife for

about 30 seconds. This operation allows for a rough cleaning of the interior but the bowl still needs to be washed thoroughly.

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 sunny 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.

EN

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	Reset the fuse

TECHNICAL DATA

The technical parameters are indicated on the appliance rating plate.

Length of the power cord: 0.90m



The kitchen of tomorrow

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

New opportunities

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

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

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

A large white rounded rectangle with horizontal dotted lines, intended for writing notes. The lines are evenly spaced and run across the width of the rectangle.