



Sam Cook

MASTERCHEF LINE

EXECUTIVE

**Termorobot
PSC-10**



INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:



OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:





Sam Cook

MASTERCHEF LINE
— EXECUTIVE —

Gotowanie to dziś element sztuki. A sztuka kulinarna to eksperymenty i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuć się mistrzem w swojej kuchni.

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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.
- 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 uziemającym!



- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- 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.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- 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 wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od zasilania.
- Nie należy korzystać z przycisku „PULSE” lub gwałtownie zwiększać prędkości jeżeli temperatura jest wyższa niż 60 °C.
- Podczas pracy z gorącą żywnością (przy temperaturach wyższych niż 60 °C nie należy dotykać pojemnika z miarką.
- Łopatką powinna być używana jedynie do wyjmowania potraw z miski. Nie należy z niej korzystać podczas pracy ostrzy.



UWAGA!
Gorąca powierzchnia!

OPIS URZĄDZENIA

1. Jednostka główna – obudowa
2. Panel sterujący
 - A. Wyświetlacz LCD
 - A1. wskaźnik temperatury
 - A2. wskaźnik czasu/wagi
 - A3. wskaźnik prędkości mieszania
 - B. Pokrętko regulacji wybranego parametru
 - C. Przycisk wyboru regulacji czasu pracy (Time) wraz z lampką kontrolną
 - D. Przycisk wyboru regulacji temperatury (Temp) wraz z lampką kontrolną
 - E. Przycisk wyboru elektronicznej wagi (Weight) wraz z lampką kontrolną
 - F. Przycisk wyboru prędkości miksowania (Speed) wraz z lampką kontrolną
 - G. Przycisk START/STOP wraz z lampką kontrolną
 - H. Przycisk wyboru programu mieszania (Dough) wraz z lampką kontrolną
 - I. Przycisk wyboru programu gotowania (Heating) wraz z lampką kontrolną
 - J. Przycisk chwilowego mieszania z maksymalną mocą (Pulse) wraz z lampką kontrolną
3. Przyciski zwolnienia dzbanka
4. Dzbanek ze stali nierdzewnej z podziałką o pojemności 2,0l
5. Element blokady noża
6. Uszczelka noża
7. Nóż ze stali szlachetnej
8. Pokrywa dzbanka
9. Zaślepka pokrywy dzbanka z funkcją miarki (max. 100ml)
10. Pojemnik do gotowania na parze
11. Taca
12. Pokrywa pojemnika do gotowania na parze
13. Osłona noża (mieszadło)
14. Końcówka mieszająca (motylek)
15. Koszyczek
16. Włącznik/Wyłącznik (On/Off)
17. Nóżki antypoślizgowe
18. Gniazdo dzbanka w jednostce głównej
19. Łopatka

CECHY I FUNKCJE WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA

MIARKA (ZAŚLEPKA POKRYWY)

Miarka ⑨ posiada skalę dzięki której możesz odmierzyć dokładnie niewielkie ilości składników dodawanych do potraw – posiada oznaczenia 25, 50, 75 i 100ml. Założona na pokrywę dzbanka zabezpiecza przed rozchlapywaniem oraz przed stratami ciepła podczas gotowania/smażenia.

DZBANEK I POKRYWA DZBANKA

Dzbanek ④ wykonany jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. W jego dnie znajduje się otwór do montażu zespołu noża ⑦. W wewnętrznej części dzbanka znajdują się

cztery poziome linie oznaczające następujące pojemności – 500ml (MIN), 1000ml, 1500ml i 2000ml (MAX). Dzbanek wyposażony został w dwa boczne uchwyty ułatwiające jego przenoszenie. Pokrywa dzbanka ⑧ wyposażona została w silikonową uszczelkę zapewniającą szczelność podczas używania urządzenia. Otwór w pokrywie pozwala dozować składniki oraz przyprawy. Dzbanek i pokrywa wyposażone są w system blokad i zabezpieczeń uniemożliwiających uruchomienie urządzenia przy nieprawidłowym montażu.

OSTRZEŻENIE! Nie należy zdejmować pokrywki w czasie gotowania i wrzenia.

OSTRZEŻENIE! Zanim dzbanek urządzenia zostanie zdjęty z jednostki głównej, należy upewnić się, że urządzeni jest odłączone od zasilania.

NÓŻ

Nóż ⑦ został zaprojektowany tak, aby zapewnić jak najlepszą wydajność. Wykonany jest ze stali nierdzewnej. W skład zespołu wchodzi także uszczelka ⑤, zapewniająca idealne uszczelnienie pomiędzy nożem a denkiem dzbanka. Konstrukcja noża umożliwia założenie na nim końcówki mieszającej (motylka) oraz osłony (mieszadło).

ELEMENT BLOKADY NOŻA

Element blokady noża ⑤ służy do zamocowania zespołu noża w denku dzbanka. Intuicyjna obsługa i stosowne oznaczenia znacznie ułatwiają tę czynność.

ŁOPATKA

Łopatka ⑫ pozwala na szybkie i dokładne wyjęcie potraw z miski. Jej końcówka wykonana jest z miękiego, nieprzywierającego tworzywa znacznie ułatwiającego pracę. Kofnier w środkowej części łopatki zapobiega wpadnięciu do dzbanka przez otwór w pokrywie dzbanka. Na końcu rękojeści łopatki znajduje się zaczep, który umożliwi wyjęcie koszyka z dzbanka.

KOŃCÓWKA MIESZAJĄCA (MOTYLEK)

Kończówka mieszająca (motylek) ⑭ pozwala na ubijanie lekkich kremów i mas a także białka jaj. Zakładana jest na nóż. Jej konstrukcja pozwala uniknąć całkowitego rozdrobnienia ubijanych mas. Montaż końcówki dzięki swej konstrukcji odbywa się błyskawicznie.

OSŁONA NOŻA (MIESZADŁO)

Osłona noża (mieszadło) ⑬ sprawdza się, gdy priorytetem jest wymieszanie obrabianej żywności, a nie jej siekanie.

KOSZYCZEK

Koszyczek ⑮ pozwala gotować produkty sypkie (kasza, ryż) oraz takich, które nie muszą być mieszane. Pozwala błyskawicznie odfiltrować gotowaną treść od wywaru (bulion, rosół). Sprawdza się także podczas gotowania na parze niewielkich produktów spożywczych.

POJEMNIK DO GOTOWANIA NA PARZE

Pojemnik do gotowania na parze ⑩ wraz z tacą ⑪ i pokrywą ⑫ umożliwiają wykorzystanie multirobota jako parowar.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością. Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie.
3. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
4. Urządzenie posiada system zabezpieczający – może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu dzbanka ④ i pokrywy dzbanka ⑧.



MONTAŻ/DEMONTAŻ ZESPOŁU NOŻA

1. Załóż uszczelkę ⑥ na nóż ⑦ i skontroluj czy uszczelka prawidłowo przylega do właściwej krawędzi.
2. Włóż zespół noża ⑦ do wnętrza dzbanka ④ w taki sposób, aby jego koło zębate przeszło na wylot wypustki na elemencie ⑤ dzbanka (rys. 1).
3. Na wystające koło zębate zespołu noża ⑦ nałóż element blokady noża ⑤ w taki sposób, aby trzy wypustki na elemencie ⑤ zajęły odpowiednie wgłębienia w wystającym fragmencie noża ⑦. Następnie obróć delikatnie element blokady zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu zadziałania blokady.
4. Demontaż zespołu noża odbywa się w sposób odwrotny do montażu.

UWAGA! Ostrza są bardzo ostre. Należy postąpić ostrożnie! Zawsze trzymaj ostrze za jego górną część!

UWAGA! Uszczelka musi dokładnie pasować do zespołu noża. Brak uszczelki może spowodować wyciek siekanego lub gotowanego produktu i uszkodzić urządzenie.

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że nóż jest poprawnie zamontowany.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZBANKA I POKRYWY DZBANKA

1. Postaw dzbanek ④ na gniazdo dzbanka ⑱ w taki sposób, aby zgrubienie u podstawy dzbanka zajęło swoje miejsce w tylnej części gniazda, a następnie delikatnie przyciśnij

dzbanek do obudowy w celu zadziałania blokady dzbanka.

2. Sprawdź czystość uszczelki w pokrywie dzbanka ⑧.
3. Nałóż pokrywę ⑧ na dzbanek ④. Obróć pokrywę w kierunku zgodnym z kierunkiem wskazówek zegara tak, aby odpowiednie wypustki w pokrywie zajęły swoje miejsca w dzbanku (rys. 2). Aby zdjąć pokrywę obróć ją w przeciwną stronę. Zwróć uwagę, że górna krawędź dzbanka zakończona jest kołnierzem który w dwóch miejscach posiada nieco spłaszczone wywinięcia - służą one do ściślejszego dociśnięcia pokrywy do dzbanka - pokrywa posiada dwa zaczepy które po zamocowaniu pokrywy muszą znaleźć się pod spłaszczeniami. Nieprawidłowe zamknięcie pokrywy może powodować drobne wycieki podczas pracy urządzenia.



rys. 2

4. Włóż zaślepkę pokrywy dzbanka ⑨ na swoje miejsce w pokrywie ⑧.

5. W celu zdjęcia dzbanka z obudowy urządzenia naciśnij przyciski zwalniające dzbanek ③ po czym unieś dzbanek do góry.

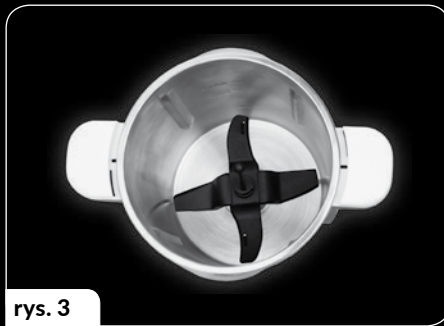
UWAGA! Zawsze przed uruchamianiem urządzenia sprawdź poprawność montażu dzbanka i pokrywy. Nie używaj urządzenia z pustym dzbankiem.

UWAGA! Przed zdjęciem pokrywy dzbanka odczekaj do momentu zatrzymania się ostrzy noża.

UWAGA! Dzbanek, pokrywa i miarka mogą być gorące. Używaj rękawic kuchennych.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE OSŁONY NOŻA (MIESZADŁA)

1. Dzbanek ④ wraz z zespołem noża ⑦ zamontuj w gnieździe montażu dzbanka ⑩.
2. Uchwyć osłonę noża ⑬ za jej okrągły koniec i wciśnij ją na metalową końcówkę zespołu noża w taki sposób aby plastikowe śmigielka osłony skutecznie nakryły ostrza noża (rys. 3).



rys. 3

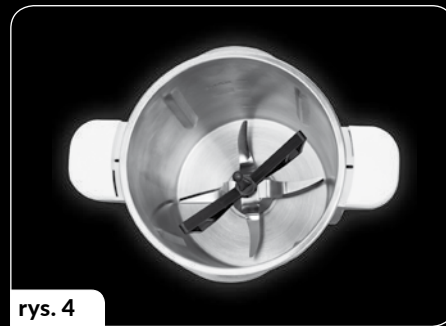
3. Jeśli chcesz zdjąć końcówkę, chwyć ją za okrągły koniec i wyciągnij element.

UWAGA! Wykonując czynności w pobliżu noża zachowaj szczególną ostrożność. Ryzyko skaleczenia.

UWAGA! Nigdy nie używaj osłony noża (mieszadła) przy prędkościach mieszania powyżej „5”.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE KOŃCÓWKI MIESZAJĄCEJ (MOTYLKA)

1. Dzbanek ④ wraz z zespołem noża ⑦ zamontuj w gnieździe montażu dzbanka ⑩.
2. Uchwyć końcówkę mieszającą ⑭ za jej okrągły koniec i wciśnij ją na metalową końcówkę zespołu noża (rys. 4).



rys. 4

3. Jeśli chcesz zdjąć końcówkę, chwyć ją za okrągły koniec i wyciągnij element.

UWAGA! Wykonując czynności w pobliżu noża zachowaj szczególną ostrożność. Ryzyko skaleczenia.

UWAGA! Nigdy nie używaj końcówki mieszającej (motylka) przy prędkościach mieszania powyżej „4”. Nigdy nie wkładaj łopatki przez otwór w pokrywie dzbanka jeśli pracujesz z końcówką mieszającą (motylkiem) oraz osłony noża (mieszadła).

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE KOSZYCZKA

Urządzenie zostało wyposażone w koszyczek, który pozwoli przygotować ryż, kaszę i inne produkty sypkie.

1. Napełnij koszyczek ⑮ produktami spożywczymi przewidzianymi do obróbki cieplnej.
2. Umieść koszyczek we wnętrzu dzbanka ④.

UWAGA! Koszyczek możesz stosować tylko i wyłącznie gdy we wnętrzu dzbanka nie ma

umieszczonej końcówki mieszającej (motylka) lub osłony noża.

UWAGA! Po włożeniu koszyczka do dzbanka obrabiana żywność nie może przekraczać poziomu MAX oznaczonego wewnątrz dzbanka.

3. Po zakończonym gotowaniu usuń koszyczek z wnętrza dzbanka za pomocą składanego uchwytu w koszyczku lub przy użyciu zaczepu w łopatce. Koszyk na krawędzi posiada tzw. ucho w które należy wsunąć zaczep łopatki, co umożliwi wyjęcie koszyka z dzbanka.

UWAGA! Podczas wyjmowania koszyczka z dzbanka stosuj zawsze rękawice kuchenne.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE POJEMNIKA DO GOTOWANIA NA PARZE

1. Zamontuj na urządzeniu dzbanek ④ i pokrywę dzbanka ⑧. W pokrywie dzbanka nie umieszczaj zaślepek ⑨.
2. Na pokrywie dzbanka ⑧ umieść pojemnik do gotowania na parze ⑩.
3. Na pojemniku ⑩ umieść tacę ⑪. Jeżeli gotowane produkty nie będą się mieścić w pojemniku pod tacą, możesz zrezygnować z jej montażu.
4. Całość przykryj pokrywą pojemnika ⑫.
5. Zdejmowanie pojemnika przeprowadzaj w odwrotnej kolejności.

UWAGA! Podczas korzystania z pojemnika do gotowania na parze zawsze używaj rękawic kuchennych.

OPIS PROGRAMÓW

Urządzenie posiada 2 dedykowane automatyczne programy do mieszania/wyrabiania (Dough) oraz podgrzewania/gotowania (Heating). Główne parametry, cechy i zastosowanie programów przedstawia poniższa tabela. Urządzenia można także użyć w trybie ustawień ręcznych, który pozwala na pełną edycję wszystkich parametrów:

PROGRAM/TRYB	USTAWIENIA DOMYŚLNE	DEDYKOWANE AKCESORIA	ZASTOSOWANIE	UWAGI
„Dough”	czas: 2 minuty temp: 30°C prędkość mieszania: 3	końcówka mieszająca, osłona noża	mieszanie, wyrabianie, ubijanie	zablokowana funkcja „PULSE” maksymalny czas trwania programu – 4 minuty możliwa do wyboru prędkość mieszania – od 1 do 4
„Heating”	czas: 90 minut temp: 37°C prędkość mieszania: 0	koszyczek, pojemnik do gotowania na parze	gotowanie, gotowanie na parze, rozpuszczanie, podgrzewanie, smażenie,	zablokowana funkcja „PULSE”
Tryb ustawień ręcznych	nie dotyczy		miksowanie, mielenie, siekanie, blendowanie, szatkowanie,	funkcja „PULSE” aktywna tylko przed zmianą temperatury, tryb ręczny nie pozwoli się uruchomić bez zadeklarowania prędkości mieszania (min. 1)

W zależności od potrzeby, specyfiki przygotowania danej potrawy, każdy program/tryb można edytować w dużym zakresie (czas: od 5 sek do 90 minut, temperatury: od 30 do 120°C, prędkości mieszania: od „0” do „12”). Wyjątek stanowi program „Dough” w którym można ustawić maksymalnie 4 prędkości mieszania oraz maksymalnie 4 minuty czasu trwania programu. Urządzenie posiada zabezpieczenie, które po przekroczeniu temperatury 60°C wewnątrz dzbanka blokuje możliwość zwiększenia prędkości mieszania powyżej „4”.

UŻYCIE URZĄDZENIA

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

MIESZANIE, MIKSOWANIE I GOTOWANIE


1. Zamontuj w dzbanku (4) nóż (7). Jeżeli wymaga tego technologia przygotowywania żywności to na nóż zamontuj także osłonę

(mieszadło) (13) lub końcówkę mieszającą (motylek) (14) lub koszyczek (15).

UWAGA! Ostrza są bardzo ostre. Należy posługiwać się nimi z ostrożnością.

2. Zamontuj dzbanek (4) w gnieździe dzbanka (16).

3. Włóż do dzbanka żywność przewidzianą do obróbki. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka oznaczonej poziomą kreską (górną kreska max – 2000 ml). Jeżeli będziesz gotować żywność w koszyczku ⑮ 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”).

UWAGA! Nie napełniaj dzbanka ponad poj. 2000 ml (linia MAX wewnątrz dzbanka). W przypadku cieczy nie przekraczaj 1500 ml (linia  wewnątrz dzbanka).

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.

- Zamontuj pokrywę dzbanka ⑧ na dzbanku ④.
- Zamontuj zaślepkę pokrywy ⑨ w pokrywie dzbanka ⑧.
- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie włącz je przyciskiem ⑮ znajdującym się z prawej strony urządzenia. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie wyłączy się automatycznie. Ponowne włączenie następuje poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterującym.

UWAGA! Dalsze operacje związane z obsługą panelu sterującego możliwe są tylko i wyłącznie z poprawnie zainstalowanym w urządzeniu dzbankiem ④ oraz pokrywą dzbanka ⑧. Jeżeli dzbanek lub pokrywa są niepoprawnie zamontowane, sygnalizowane jest to wyświetlaniem błędu „E2” lub „E3” w środkowej części wyświetlacza (A3).

- Przyciskiem ②H lub ②I uruchom stosowny program mieszania/wyrabiania (Dough) lub gotowania (Heating). Uruchomienie programu sygnalizowane jest świeceniem lampki kontrolnej przy odpowiednim przycisku oraz lampki przy przycisku „Start/Stop” ②G. W lewej części wyświetlacza ①A1 wyświetla się aktualna temperatura wewnątrz dzbanka, a z prawej strony ①A2 urządzenie odlicza czas 2 minut (dla programu „Dough”) lub nalicza czas (dla programu „Heating”). Jeżeli nie zadeklarujesz czasu pracy w programie „Heating”, urządzenie będzie pracować przez 90 minut. Przyciskiem „Start/Stop” ②G możesz przerwać proces (pauza) i ponownie go wznowić. Stan paury sygnalizowany jest pulsacją lampki kontrolnej na klawiszu „Start/Stop”. Jeżeli przytrzymasz wciśnięty przycisk „Start/Stop” przez 3 sekundy, wybrany wcześniej program zostanie wyłączony.
- Dokonaj korekt ustawień temperatury, czasu i prędkości mieszania wg poniższych wskazówek. Korekt możesz dokonywać także w dalszej części trwania programu. Pamiętaj o ograniczeniach zakresów w programie "Dough".

USTAWIENIE TEMPERATURY

- naciśnij przycisk wyboru regulacji temperatury „Temp” ②D po czym zaczniesz pulsować

cyfrowy wskaźnik temperatury w lewej części wyświetlacza ①A1. Włączenie wyboru regulacji temperatury sygnalizowane będzie także zaświeceniem lampki kontrolnej na klawiszu „Temp”.

UWAGA! Poza momentem edycji temperatury robot zawsze wyświetla aktualną temperaturę wewnątrz dzbanka.

- po pokrętle ②B wybierz temperaturę wymaganą w przepisie kulinarnym. Możesz ustawić temperaturę pomiędzy 30°C a 120°C co 5°C. Po wyborze odpowiedniej temperatury wciśnij ponownie klawisz „Temp” aby wyjść z edycji temperatury. Po 10 sekundach robot sam opuści funkcję wyboru temperatury. Podczas edycji temperatury każda zmiana ustawienia sygnalizowana jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Wartość temperatury wyświetlana jest także w formie graficznej w lewej części wyświetlacza ①A1.
- jeżeli nastawiona temperatura będzie niższa od temperatury zawartości dzbanka, po uruchomieniu procesu urządzenie początkowo będzie oczekiwało na naturalne obniżenie się temperatury do nastawionej, a następnie będzie ją utrzymywało.

USTAWIENIE CZASU

- naciśnij przycisk wyboru czasu pracy „Time” ②C – zaczniesz pulsować cyfrowy wskaźnik czasu pracy w prawej części wyświetlacza ①A2. Włączenie wyboru czasu pracy sygnalizowane będzie także zaświeceniem lampki kontrolnej na klawiszu „Time”.
- po pokrętle ②B wybierz odpowiedni czas pracy urządzenia. Możesz ustawić czas w przedziale od 5 sekund do 90 minut, początkowo co 5 sekund (1-60 s), następnie co 30 sekund

(1 min.-10 min.) i końcowo co 1 minutę (10 min.-90 min.). Po wyborze odpowiedniego czasu pracy wciśnij klawisz „Time” aby wyjść z edycji czasu pracy. Po 10 sekundach robot sam opuści funkcję wyboru czasu pracy. Podczas edycji czasu pracy każda zmiana ustawienia sygnalizowana jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Ustawiony czas pracy wyświetlany jest także w formie graficznej w prawej części wyświetlacza **A2**.

USTAWIENIE PRĘDKOŚCI MIESZANIA

- ▶ naciśnij przycisk wyboru prędkości mieszania „Speed” **2F** – zacznie pulsować cyfrowy wskaźnik prędkości mieszania w środkowej części wyświetlacza **A3**. Włączenie wyboru prędkości mieszania sygnalizowane będzie także zaświeceniem lampki kontrolnej na przycisku „Speed”.
- ▶ pokrętką **2B** wybierz odpowiednią prędkość mieszania. Możesz wybrać jedną z 12 dostępnych prędkości mieszania (1 – prędkość minimalna, 12 – prędkość maksymalna). Po wyborze odpowiedniej prędkości mieszania wciśnij ponownie klawisz „Speed”, aby wyjść z edycji prędkości mieszania. Po 10 sekundach robot sam opuści funkcję wyboru prędkości mieszania. Podczas edycji prędkości mieszania każda zmiana ustawienia sygnalizowana jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Ustawiona prędkość mieszania wyświetlana jest także w formie graficznej w lewej części wyświetlacza **A1**.

UWAGA! Jeżeli podczas edycji prędkości mieszania temperatura zawartości dzbanka przekracza 60°C, dostępne są do wyboru tylko cztery najniższe prędkości mieszania. Jeżeli wcześniej nastawiono prędkość większą od „4”, robot sam obniży prędkość mieszania po przekroczeniu 60°C.

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

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

UWAGA! Jeżeli zawartość dzbanka jest gotowana, nie ustawiaj prędkości mieszania powyżej „4”. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

9. Możesz także skorzystać z urządzenia w trybie ustawień ręcznych. Po włączeniu urządzenia nie uruchamiaj programów „Heating” i „Dough” – od razu zadeklaruj temperaturę, czas pracy i prędkość mieszania, po czym uruchom proces przyciskiem „START/STOP” **2G**.
10. Kontroluj na bieżąco proces, ewentualnie dokonuj korekt ustawień i ilości składników. Istnieje możliwość skorzystania z funkcji „Pulse”, która to pozwala błyskawicznie zmiksować zawartość dzbanka (patrz: „FUNKCJA PULSE”).
11. Jeżeli podczas procesu zachodzi potrzeba dodania składników, przyciskiem „Start/Stop” **2G** przerwij pracę urządzenia, dodaj składniki przez otwór w pokrywie, po czym wznów proces. Podczas dodawania produktów do dzbanka istnieje możliwość ich precyzyjnego dozowania dzięki funkcji wagi (patrz: „FUNKCJA WAGI”).
12. Podczas pracy urządzenia, na 5 sekund przed zakończeniem czasu pracy, urządzenie zaczyna wydawać krótkie sygnały dźwiękowe, po czym długim sygnałem sygnalizuje koniec procesu.
13. Aby zakończyć proces przygotowywania żywności, w dowolnej chwili przytrzymaj

przycisk „Start/Stop” przez 3 sekundy. Proces można zakończyć także klawiszem „Heating” lub „Dough” w zależności od tego, który program jest aktualnie używany.

14. Po zakończeniu procesu skontroluj stan przygotowywanej żywności, ewentualnie rozpocznij nowy proces ze stosownymi korektami parametrów.
15. Wyłącz urządzenie przyciskiem ON/OFF **16**, odłącz od sieci zasilającej. Zdemontuj dzbanek i pokrywę dzbanka, za pomocą łopatk **19** opróżnij zawartość dzbanka, jeżeli wymaga tego charakter przygotowanej potrawy.

UWAGA! Wszelkie operacje podczas zdejmowania i opróżniania dzbanka przeprowadzaj w rękawicach kuchennych.

16. Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.

GOTOWANIE NA PARZE

1. Zamontuj w dzbanku **4** zespół noża **7**.

UWAGA! Ostrza są bardzo ostre. Należy posługiwać się nimi z ostrożnością.

2. Wlej do dzbanka **4** około 1 litra wody, ale nie mniej niż 500 ml.

UWAGA! Proces gotowania na parze wykorzystuje (w zależności od temperatury gotowania) około 500 ml wody na 30 minut gotowania na parze. Nie gotuj na parze dłużej niż 1 godzinę. Przy dłuższym gotowaniu ustaw prędkość mieszania na „1”. Pozwoli to ochronić urządzenie przed przegrzaniem. Kontroluj ilość wody w dzbanku. Wygotowa-

nie całej wody może prowadzić do uszkodzenia urządzenia, poparzenia a nawet pożaru.

- Zamontuj pokrywę dzbanka **6** na dzbanku **4**. Nie montuj zaślepki pokrywy dzbanka **9**.
- Zamontuj dzbanek **4** w gnieździe dzbanka **18**.
- W pojemniku gotowania na parze **10** umieść produkty żywnościowe. Przy większej ilości produktów skorzystaj z tacki **11**. Umieść pojemnik **10** na pokrywie dzbanka **8**. Całość przykryj pokrywą **12**.
- Podłącz urządzenie do sieci, a następnie uruchom je włącznikiem **16**. Jeżeli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych czynności, urządzenie wyłączy się. Ponowne włączenie następuje poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterującym.

UWAGA! Dalsze operacje związane z obsługą panelu sterującego możliwe są tylko i wyłącznie z poprawnie umieszczonym w urządzeniu dzbankiem **4 oraz pokrywą dzbanka **8**.**

Jeżeli dzbanek lub pokrywa są niepoprawnie zmontowane, sygnalizowane jest to wyświetlaniem błędów „E2” lub „E3” w środkowej części wyświetlacza **A3.**

- Przyciskiem „Heating” **2I** uruchom program gotowania, po czym zdefiniuj odpowiednią temperaturę oraz czas gotowania (patrz: „USTAWIENIE TEMPERATURY” „USTAWIENIE CZASU”)

UWAGA! Dla efektywnego wykorzystania pary, woda musi mieć temperaturę powyżej 90°C.

- Jeżeli proces obróbki zakłada bardzo długi czas gotowania na parze, ustaw także pręd-

kość mieszania na „1” (patrz: „USTAWIENIE PRĘDKOŚCI MIESZANIA”).

- Weź pod uwagę, że do momentu zagotowania wody w dzbanku i wytworzenia pary przez urządzenie upłyne kilka minut.
- Kontroluj na bieżąco stan gotowanej żywności.

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

- Gotowanie na parze możesz przeprowadzać także w koszyczku **15**, 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 500 ml.
- Aby zakończyć proces przygotowywania żywności, w dowolnej chwili naciśnij przycisk „Heating” **2I** lub „Start/Stop” **2G** przytrzymując go przez 3 sekundy.
- Po zakończonym procesie gotowania wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF” **16**, odłącz z sieci zasilającej, zdejmij pojemnik z dzbanka.
- Odczekaj, aż urządzenie i jego akcesoria ostygną, po czym je bezzwłocznie oczyść.

FUNKCJA „PULSE”

Funkcja PULSE służy do chwilowej pracy urządzenia na najwyższych obrotach miksowania (urządzenie pełni wtedy funkcję blendera). Funkcja działa pulsacyjnie – tylko w momencie wciśnięcia przycisku „Pulse” **2J**. Prędkość obrotowa przy funkcji PULSE równa się największej prędkości możliwej do uzyskania w urządzeniu. Nie używaj robota w funkcji PULSE dłużej niż przez 30 sek. Funkcja PULSE nie działa w programach HEATING i DOUGH.

UWAGA! Nie korzystaj z funkcji PULSE, gdy w dzbanku urządzenia znajdują się gorące składniki. NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!

UWAGA! Nie korzystaj z funkcji PULSE, gdy w dzbanku zainstalowana jest osłona noża **13, końcówka mieszająca **14** lub koszyczek **15**.**

FUNKCJA ELEKTRONICZNEJ WAGI

Funkcja elektronicznej wagi pozwala na dodawanie składników do dzbanka wg ściśle określonej wagi. Dzięki temu możesz bardzo ściśle stosować się do określonych przepisów kulinarnych. Aby skorzystać z wagi elektronicznej:

- Wciśnij przycisk wyboru wagi elektronicznej „Weight” **2E** i chwilę odczekaj. W prawej części wyświetlacza **A2** pojawi się ikona wagi oraz wskaźnik „0000”, lampka kontrolna na klawiszu „Weight” zaświeci się.
- Dodaj do dzbanka stosowny składnik, jednocześnie odczytuj wynik wskazania wagi. W odpowiednim momencie przerwij dodawanie składnika. Waga podaje masę produktów w gramach.
- Jeżeli potrzebujesz, aby wskaźnik wagi został wyzerowany przed dodaniem nowego produktu, włącz ponownie funkcję wagi klawiszem „Weight”
- Wyłączenie wagi następuje przez wciśnięcie i przytrzymanie klawisza „Weight”.
- Korzystanie z elektronicznej wagi możliwe jest przed rozpoczęciem wykonywania programu lub w jego trakcie, np. przy dodawaniu składników.
- Funkcja elektronicznej wagi jest aktywna przez 1 minutę od ostatniego pomiaru.

Po tym czasie waga automatycznie wyłączy się.

7. Z funkcji elektronicznej wagi możesz korzystać także podczas umieszczania składników przewidzianych do gotowania na parze.

8. Waga działa w zakresie od 1 g do 5000g (5 kg).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz urządzenie z sieci i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Procedurę czyszczenia przeprowadzaj zaraz po ostygnięciu urządzenia – pozwoli to uniknąć żmudnego czyszczenia zaschniętej żywności.
3. Dzbanek ④, element blokady noża ⑤, uszczelka ⑥, zespół noża ⑦, osłonę noża ⑧, pokrywę dzbanka ⑨, miarkę ⑩, pojemnik do gotowania na parze ⑪, tacę ⑫, pokrywę ⑬, końcówkę mieszającą ⑭, koszyczek ⑮, ⑯, ⑰, umyj

ładnym detergentem, a następnie opłucz w wodzie i wysusz.

UWAGA! Nigdy nie zanurzaj w wodzie ani nie wkładaj pod bieżącą wodę jednostki głównej ①. Czyść ją tylko i wyłącznie wilgotną ściereczką.

4. Urządzenie powinno być przechowywane w suchych pomieszczeniach, nie powinno być narażone na działanie promieni słonecznych.

5. Elementy wymienione w punkcie 3 mogą być myte w zmywarkach do naczyń pod warunkiem nie przekroczenia temperatury 60°C podczas tego procesu.
6. Z pokrywy urządzenia ③ zdemontuj silikonową uszczelkę i umyj ją w ciepłej wodzie z detergentem po czym wypłucz i osusz. Po wysuszeniu uszczelka powinna być zamontowana płaską powierzchnią w kierunku pokrywy a stroną z kołnierzem i dwoma wypustkami powinna być zwrócona w stronę dzbanka.

TABELA BŁĘDÓW

KOD BŁĘDU	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
E1	Zbyt duża temperatura urządzenia.	Wyłącz urządzenie, odczekaj 30 minut i uruchom ponownie.
E2	Próba uruchomienia urządzenia z niepoprawnie zamontowanym dzbankiem lub/i pokrywą dzbanka.	Zamontuj poprawnie dzbanek z pokrywą. Uruchom ponownie urządzenie.
E3	Niepoprawny montaż dzbanka lub/i pokrywy na urządzeniu.	Zamontuj poprawnie dzbanek z pokrywą.
E4	Błąd płyty głównej urządzenia lub przegrzanie urządzenia.	Wyłącz urządzenie, odczekaj 30 minut i włącz ponownie. Jeżeli błąd nie ustępuje skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

PRAKTYCZNE PORADY KULINARNE

Stosując się do poniższych wskazówek będziesz mógł wykorzystać swój Termorobot Sam Cook PSC-10 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.
- ▶ Proszkowanie 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 (rozdrabnianie owoców, warzyw do postaci drobnych wiórek) wykonuj na średnich prędkościach mieszania (4-6). Przy

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

- ▶ Podczas powyższych operacji nie napętniaj dzbanka powyżej połowy znamionowej pojemności ani też nie montuj osłony noża 13 czy też końcówki mieszającej 14. 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 końcówką mieszającą (14) (prędkość mieszania 1-4) lub bez końcówki mieszającej (prędkość mieszania 5-12). Czas uzależniony jest od składników potrawy (do 20 sek. do kilku minut)
- ▶ Ubijanie (doprowadzanie śmietany lub białka jaj do zwartej konsystencji) najlepiej wykonać korzystając z końcówki mieszającej 14 i prędkościach mieszania (2-4). Ubijanie białka można wykonać również montując osłonę noża 13.

W tym przypadku wymagany jest dłuższy czas ubijania. 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 „DOUGH”, ewentualnie lekko modyfikując jego parametry. Przy wyrabianiu mas lekkich (ciasto na naleśniki, biszkopt) stosujemy końcówkę mieszającą 14, natomiast przy masach twardych (ciasto na pizzę, drożdżowe) końcówkę należy zdemonstrować.
- ▶ Podsmażanie przeprowadzaj używając programu „HEATING” 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.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,2 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

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-10

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.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu skontaktuje się z Tobą i odeśle naprawione urządzenie nieodpłatnie (dotyczy zasadnych napraw gwarancyjnych).

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

🏠 12-100 Szczytno,
Korpele 71,
☎ (22) 380 52 40

✉ 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

WARUNKI GWARANCJI

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. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmii 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 użytkowania 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/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

TIPS ON THE SAFETY OF USE

- Read the manual carefully before use.
- Be extremely careful when children are near the appliance!
- Never leave the appliance unattended when turned on.
- Use this appliance only as intended.
- Do not immerse the appliance, power cable and plug in water or other liquids.
- Always unplug the power cord from the mains socket when the appliance is not in use or before cleaning.
- Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- Using accessories which are not recommended by the manufacturer may cause the appliance to be damaged or may lead to an accident.
- If you notice any strange sounds, smells or smoke coming out of the appliance, turn it off immediately and contact an authorised service centre to have it repaired.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not hang the cable on sharp edges and do not allow it to touch hot surfaces.
- Make sure the power cord does not hang on the edge of the surface where the appliance is located to avoid pulling it down by accident.
- Store the appliance in a cool, shaded and dry place.
- Avoid deforming the plastic parts. Do not wash the appliance with hot water.
- Do not put your hands or any items into the container while the appliance is on.
- Always unplug the power cord from the mains socket when the appliance is not in use or before cleaning.
- Never put the appliance near other electrical appliances or equipment, burners, cookers, ovens, etc.
- Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- Do not place the appliance near flammable items, such as curtains and tablecloths, as this might cause fire.
- The appliance is suitable for domestic use only.
- The temperature of the exposed surfaces can be higher while the appliance is on.
- This appliance should be connected to power outlets with a PE connector (i.e. earthed outlets).
- Before turning on the appliance, make sure that the mains voltage



matches the parameters on the appliance nameplate.

- This appliance may be used by children of at least 8, and by people with impaired physical or mental capacity, or people with no experience and knowledge of the equipment, if there they are supervised or trained as regards using the equipment in a safe manner, so that relevant hazards are understood. Children without supervision must never clean or care for this appliance.
- Keep in mind that children must never play with this appliance.
- This appliance is not compatible for use with an external power timer or a separate remote control system.
- Store the device and its cable in a place inaccessible to children below 8.
- Do not connect the plug to the socket with wet hands.
- Do not pull the plug from the mains socket by pulling on the cable.
- Use the appliance on a smooth and stable surface.
- To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING: Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- Handle the blades with extreme care when removing them from the appliance or cleaning them.
- Do not put the appliance on hot surfaces.
- Do not touch the blades, especially while the appliance is on. The cutter blades are extremely sharp. Always hold the cutter by its upper section during installation and removal.
- Always wait until the rotating parts come to a halt before removing any part from the appliance.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Turn off and unplug the appliance before changing the accessories or handling any moving parts.
- Do not use the "PULSE" button or suddenly increase the speed if the temperature exceeds 60°C.
- When working with hot food (if the temperature exceeds 60°C) do not touch the measuring cup.
- The spatula is intended for removing food from the bowl only. Do not use it while the blades are rotating.



CAUTION!
Hot surface!

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Main unit – housing | F. Mixing speed adjustment button (Speed) with control light | 7. Premium-quality steel cutter assembly |
| 2. Control panel | G. START/STOP button with control light | 8. Jug cover |
| A. LCD display | H. Dough programme selection button (Dough) with control light | 9. Measuring cup/cover cap with scale (max. 100ml) |
| A1. temperature indicator | I. Cooking programme selection button (Heating) with control light | 10. Steaming container |
| A2. time/scale indicator | J. Button for mixing with maximum power (Pulse) with control light | 11. Tray |
| A3. mixing speed indicator | | 12. Steaming container cover |
| B. Adjustment dial for the selected parameter | | 13. Cutter guard (mixing paddle) |
| C. Time adjustment button (Time) with control light | | 14. Mixing attachment (butterfly whisk) |
| D. Temperature adjustment button (Tem) with control light | 3. Jug release buttons | 15. Basket |
| E. Electronic scale adjustment button (Weight) with control light | 4. 2.0 l stainless steel jug with scale | 16. On/Off switch (I/O) |
| | 5. Cutter lock component | 17. Non-slip feet |
| | 6. Cutter gasket | 18. Jug socket in the main unit |
| | | 19. Spatula |

APPLIANCE ACCESSORY FEATURES

MEASURING CUP (COVER CAP)

The measuring cup ⑨ has a scale for measuring small quantities of food ingredients. The scale indicates 25, 50, 75 and 100 ml. When inserted into the jug cover, it keeps the contents from splashing out and prevents heat loss during cooking/saut eing.

JUG AND JUG COVER

The jug ④ is made from premium stainless steel. There is a hole for installing the cutter assembly ⑦ in the bottom. There are four volume indicators on the inside of the jug: 500 ml (MIN), 1000 ml, 1500 ml, and 2000 ml (MAX). The jug has two side handles for easy carrying. The jug cover ⑧ has a silicone gasket to ensure a good seal during

operation. Ingredients and spices can be added gradually using the hole in the cover. The jug and cover feature a system of locks and safety mechanisms to prevent start-up unless they have been installed correctly.

CUTTER ASSEMBLY

The cutter assembly ⑦ has been designed to provide superior performance. It is made from stainless steel. The assembly also includes a gasket ⑥ to ensure perfect sealing between the assembly and the jug bottom. The mixing attachment (butterfly whisk) and cutter guard (mixing paddle) can be fixed to the cutter assembly.

CUTTER LOCK COMPONENT

The cutter lock component ⑤ can be used for locking the cutter assembly in the bottom of the jug thanks to its intuitive operation and labels.

SPATULA

The spatula ⑱ enables quick and precise removal of food from the bowl. The spatula end is made from soft plastic, which makes this process much easier. The flange halfway along the length of the spatula prevents it from falling into the jug through the hole in the jug cover.

MIXING ATTACHMENT (BUTTERFLY WHISK)

The mixing attachment (butterfly whisk) ⑭ can be used for whisking light creams, doughs and egg whites. Its design prevents the food being whisked from breaking down completely. The attachment design enables quick installation.

CUTTER GUARD (MIXING PADDLE)

The cutter guard (mixing paddle) ⑬ can be used when mixing the food is more important than chopping it.

BASKET

The basket ⑮ can be used for cooking loose food items (such as rice or groats) and food that requires no stirring. The contents being cooked can be quickly filtered from

the stock (broth, bouillon). It can be used for steam-cooking small items as well.

STEAMING CONTAINER

The steaming container ⑩ combined with the tray ⑪ and cover ⑫ turn the all-in-one robot into a steam cooker. Thanks to the design of the container, the sauce from the food being cooked stays in the jug and can be used for other purposes afterwards.

PREPARING FOR USE

1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Thoroughly clean and dry the appliance, especially all appliance parts with direct contact with food products. Never immerse the housing in water.
3. Place the appliance on a level, stable and smooth surface.
4. The appliance has a safety lock: the appliance will only turn on if the jug ④ and jug cover ⑧ have been installed properly.

INSTALLING/UNINSTALLING THE CUTTER ASSEMBLY

1. Put the gasket ⑥ on the cutter assembly ⑦ and make sure it fits tightly against the appropriate edge.
2. Insert the cutter assembly ⑦ into the jug ④, so that its sprocket wheel fits through the hole in the jug bottom **fig. 1**
3. Put the cutter lock component ⑤ onto the cutter assembly ⑦ sprocket wheel, so that the three protrusions of the lock compo-

nent ⑤ fit the corresponding slots in the protruding fragment of the cutter ⑦. Next, gently rotate the lock component clockwise until the locking mechanism engages.

4. To remove the cutter assembly perform the installation steps in reverse order.

CAUTION! The blades are very sharp. Handle with care! Always hold the blade by its upper section!

CAUTION! The gasket must fit tightly against the cutter assembly. Failure to use the gasket may result in leakage of the product being chopped or cooked and damage the appliance.

CAUTION! Make sure the cutter has been properly installed before starting the appliance.



fig. 1

INSTALLING/UNINSTALLING THE JUG AND JUG COVER

1. Put the jug (4) on the jug socket (16), so that the thickening on the base fits into the corresponding place in the back of the socket, and gently press the jug to the housing to trigger the locking mechanism.
2. Make sure the jug cover (8) gasket is clean.
3. Put the cover (8) on the jug (4). Rotate the cover clockwise until the protrusions in the cover fit into the corresponding places in the jug (fig. 2). To remove the cover, rotate it anti-clockwise. Please note that the top edge of the pitcher is finished with a flange which in two places has slightly flattened caps - they serve to tighten the lid to the pitcher - the lid has two hooks which after mounting the cover must be under the flat. Incorrect closing of the cover may cause minor leaks during the operation of the device.



fig. 2

4. Insert the measuring cup (9) into the corresponding hole in the cover (8).

5. To remove the jug from the appliance housing press the jug release buttons (3) and lift the jug.

CAUTION! Always make sure the jug and the cover have been properly installed before starting the appliance. Do not use the appliance if the jug is empty.

CAUTION! Wait until the cutter blades stop before removing the jug cover.

CAUTION! The jug, cover and measuring cup can be hot. Wear kitchen mittens.

INSTALLING/UNINSTALLING THE CUTTER GUARD (MIXING PADDLE)

1. Install the jug (4) and the cutter assembly (7) in the jug installation socket (16).
2. Hold the cutter guard (13) by its round end and press it into the metal end of the cutter guard, so that the plastic blades of the paddle effectively cover the cutter blades (fig. 3).



fig. 3

3. To remove the attachment, hold it by its round end and take it off.

CAUTION! Take extra care when working around the cutter. Cutting risk.

CAUTION! Never use the cutter guard (mixing paddle) with mixing speeds higher than "5".

INSTALLING/UNINSTALLING THE MIXING ATTACHMENT (BUTTERFLY WHISK)

1. Install the jug (4) and the cutter assembly (7) in the jug installation socket (16). Hold the mixing attachment (14) by its rounded end and press it into the metal ending of the cutter assembly (fig. 4).

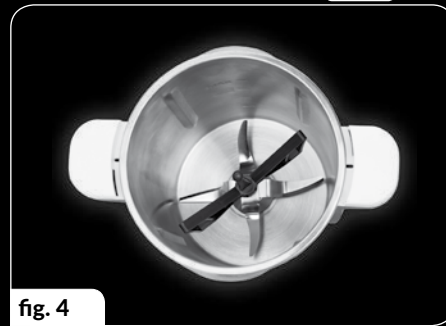


fig. 4

2. To remove the attachment, hold it by its round end and take it off.

CAUTION! Take extra care when working around the cutter. Cutting risk!

CAUTION! Never use the mixing attachment (butterfly whisk) with mixing speeds higher than "4". Never insert the spatula through the hole in the jug cover when using the mixing

attachment (butterfly whisk) and the cutter guard (mixing paddle).

INSTALLING/REMOVING THE BASKET

The appliance features a basket for cooking rice, groats and other loose foods.

1. Fill the basket (15) with food products intended for thermal processing.
2. Place the basket inside the jug (4).

CAUTION! The basket can be used only when there is no mixing attachment (butterfly whisk) or cutter guard (mixing paddle) in the jug.

CAUTION! After inserting the basket, make sure the food does not exceed the MAX level indicated in the jug.

3. When cooking is finished, remove the basket from the jug using the collapsible basket handle.

CAUTION! Always wear kitchen mittens when removing the basket from the jug.

INSTALLING/REMOVING THE STEAMING CONTAINER

1. Install the jug (4) and the jug cover (8) into the appliance. Do not put the measuring cup (9) in the jug cover.

2. Place the steaming container (10) on the jug cover (8).
3. Place the tray (11) on the container (10). If the food you are going to cook does not fit under the tray, you can skip this step.
4. Place the container cover (12) on top.
5. To remove the container, follow these steps in reverse order.

CAUTION! Always wear kitchen mittens while using the steaming container.

PROGRAMME DESCRIPTION

The appliance features 2 dedicated automatic programmes: mixing/kneading (Dough) and heating/cooking (Heating). See the table below for their main parameters, features and applications.

The appliance can also be used in the manual setting mode, which allows full editing of all parameters.

PROGRAMME	DEFAULT SETTINGS	DEDICATED ACCESSORIES	USAGE	NOTES
"Dough"	time: 2 minutes temp.: 30°C mixing speed: "3"	mixing paddle, cutter guard,	kneading, whisking	"Pulse" function disabled maximum duration of the program - 4 minutes selectable mixing speed - from 1 to 4
"Heating"	time: 90 minutes temp.: 37°C mixing speed: "0"	basket, steaming container,	cooking, steam cooking, melting, heating, frying	"Pulse" function disabled

Depending on your needs and type of food you can modify each of the programmes/mode in a wide range (time: from 5 s to 90 minutes; temperature: from 30 to 120 °C; mixing speed: from "0" to "12").
The exception is the "Dough" program in which you can set a maximum of 4 mixing speeds and a maximum of 4 minutes of program duration.
The appliance has a safety mechanism which locks the maximum mixing speed at "4" if the temperature in the jug exceeds 60 °C.

Manual setting mode	N/A		mixing, grinding, chopping, blending, shredding	"Pulse" function active only before change temperature, manual setting mode requires declaring the mixing speed (minimum 1 or higher)
---------------------	-----	--	---	---

WARNING! When kneading heavy masses, yeast dough, do not exceed 4 minutes. An excessively loaded device may overheat over which will be signaled by error E1 or E4. In the event of overheating, switch off the device and allow it to cool completely before re-use.

WARNING! When choosing a high mixing speed (from 8 to 12), the set mixing time should not exceed 5 minutes.

USING THE APPLIANCE

The descriptions below present a general usage pattern only. For detailed descriptions of specific dishes, ingredients, proportions and weights, refer to the cookbook.


MIXING AND COOKING

1. Install the cutter assembly (7) in the jug (4). Depending on the food processing technology, you may also need to install cutter guard (mixing paddle) (13) or the mixing attachment (butterfly whisk) (14) or the basket (15).

CAUTION! The blades are very sharp. Handle with care.

2. Install the jug (4) in the jug slot (18).
3. Insert the food you want to process into the jug. Do not exceed the maximum volume indicated on the jug with the horizontal line (the top line: max. 2000ml). If you are going to use the basket (15), pour enough water (broth, bouillon) into the jug that it

covers the food in the basket. The scale function enables precision measuring of the ingredients you add to the jug (see: "SCALE FUNCTION").

CAUTION! Do not fill the jug over its maximum volume: 2000 ml (see the MAX mark inside the jug). With liquids, do not go over 1500 ml (see the  mark inside the jug).

CAUTION! Take extra care while cooking food. Do not start the appliance if the jug is empty. Make sure there is enough water in the jug while cooking food in the basket.

CAUTION! While putting and pouring ingredients into the jug be careful not to spill them over the base of the appliance. There is an electrical shock hazard.

4. Install the jug cover (8) onto the jug (4).
5. Install the measuring cup/cover cap (9) in the jug cover (8).

6. Connect the appliance to the mains and turn it on using the on switch (16) on the right side of the appliance. The appliance will turn down if you do not take any action within 5 minutes. To turn it on again press any button on the control panel.

CAUTION! Further operation of the control panel is possible only if the jug (4) and jug cover (8) have been properly installed in the appliance. Improper installation of the jug or jug cover will be indicated by displaying the "E2" or "E3" error in the middle section of the display (A3).

7. Start the mixing/kneading (Dough) or cooking (Heating) programme using the button (2H) or (2I). Programme start will be indicated by the control light next to the corresponding button and the light next to the "Start/Stop" button (2G). The left side of the display (A1) shows the current temperature in the jug, and the right side (A2) shows a timer counting down 2 minutes (for the

“Dough” programme) or the elapsed time (for the “Heating” programme). If you do not set the time in the “Heating” programme, the appliance will work for 90 minutes.

You can stop (pause) the process and then resume it using the “Start/Stop” button **(2G)**. The pause status is indicated by the flashing of the control light on the “Start/Stop” key. If you hold the “Start/Stop” button for 3 seconds, the selected programme will be disabled.

- Modify the temperature, time and mixing speed settings. You can also modify the settings on the fly, after starting the programme. Remember on limitations in the Dough program.

SETTING THE TEMPERATURE

- click the “Tem” button **(2D)** to adjust the temperature; the digital temperature indicator in the left side of the display **(A1)** will start pulsing. Activating the temperature adjustment mode will be signalled by the control light on the “Tem” button as well.

CAUTION! The appliance always displays the current temperature in the jug except when you are adjusting the temperature setting.

- use the **(2B)** dial to set the operating temperature. You can set a temperature between 30°C and 120°C at 5°C intervals. After setting the temperature, press the “Tem” button again to exit the temperature adjustment mode. After 10 seconds the appliance will exit the temperature setting mode itself. While in the temperature setting mode, you will hear a sound signal on each button press. The temperature setting is also displayed in a graphical mode on the left side of the display **(A1)**.

- If you set a temperature that is lower than the temperature of the jug contents, the appliance will wait until it naturally cools down and then keep the temperature you selected.

SETTING TIME

- press the “Time” button **(2C)** to adjust the operating time; the digital time indicator in the right side of the display **(A2)** will start pulsing. Activating the time adjustment mode will be signalled by the control light on the “Time” button as well.
- use the **(2B)** dial to set the operating time. You can set a time between 5 second and 90 minutes at 5-seconds intervals (1-60 s), then at 30-second intervals (1 min - 9 min), and then at 1-minute intervals (9 min to 90 min). After setting the operating time press the “Time” button again to exit the time edition mode. After 10 seconds the appliance will exit the time setting mode itself. While in the time setting mode, you will hear a sound signal on each button press. The time setting is also displayed in a graphical mode on the right side of the display **(A2)**.

SETTING THE MIXING SPEED

- click the “Speed” button **(2F)** to adjust the mixing speed; the digital mixing speed indicator in the middle of the display **(A3)** will start pulsing. Activating the mixing speed adjustment mode will be signalled by the control light on the “Speed” button as well.
- use the **(2B)** dial to set the mixing speed. You can select one of 12 available mixing speeds (1 – minimum speed; 12 – maximum speed) After setting the mixing speed press the “Speed” button again to exit the mixing speed edition mode. After 10 seconds the appliance will exit

the mixing speed setting mode itself. While in the mixing speed setting mode, you will hear a sound signal on each button press. The mixing speed setting is also displayed in a graphical mode on the left side of the display **(A1)**.

CAUTION! If the temperature in the jug exceeds 60 °C while you are editing the mixing speed, only the 4 slowest speed settings are available. If a speed higher than “4” was set before, the appliance will reduce it once 60 °C is exceeded.

CAUTION! Do not set a mixing speed higher than “5” while using the cutter guard (mixing paddle).

CAUTION! Do not set a mixing speed higher than “4” while using the mixing attachment (butterfly whisk).

**CAUTION! If the jug content is being heated, do not set a mixing speed higher than “4”.
BURNING HAZARD.**

- You can also use the appliance in manual setting mode. After turning on the appliance do not start either the “Heating” or “Dough” programme but set the operating temperature, operating time and mixing speed, and start the process using the “START/STOP” button **(2G)**.
- Control the process regularly to adjust the settings and modify the quantity of ingredients as necessary. You can use the “Pulse” function to mix the jug contents quickly (see: “PULSE FUNCTION”).
- If you need to add ingredients during the process, stop the appliance using the “Start/Stop” button **(2G)**, add the ingredients through the hole in the cover, and

resume the process. The scale function enables precision measuring of the ingredients you add to the jug (see: "SCALE FUNCTION").

12. The appliance starts emitting short sound signals 5 seconds before the end of the process followed by a long signal indicating the process has been finished.
13. To end the process at any moment, hold the "Start/Stop" button for 3 seconds. You can

also end the process using the "Heating" or "Dough" button, depending on which programme is active.

14. After the process, check the results and if necessary continue the process with modified parameters.
15. Turn off the device using the ON/OFF button (16), unplug the appliance from the mains, remove the jug and the jug cover using the spatula (19), and depending on

what dish you are preparing empty the jug if necessary.

CAUTION! Wear kitchen mittens at all times when removing and emptying the jug.

16. Wait until the appliance and accessories cool down, and clean them immediately afterwards.

STEAM COOKING

1. Install the cutter assembly (7) in the jug (4).

CAUTION! The blades are very sharp. Handle with care.

2. Pour around 1 litre, but not less than 500 ml of water into the jug (4).

CAUTION! The steam cooking process uses (depending on the cooking temperature) around 500 ml of water per 30 minutes of cooking. Do not cook for more than 1 hour. For long cooking set the mixing speed to "1". This will prevent the appliance from overheating. Control the quantity of water in the jug. Of all the water is boiled out, this can lead to damaging the device, cause scalding or even fire.

3. Install the jug cover (8) onto the jug (4). Do not cover the jug cover (9) with the cap.
4. Install the jug (4) in the jug slot (18).
5. Insert the food into the steaming container (10). For larger quantities of ingredients you can use the tray (11). Place the container (10) on the jug cover (8). Place the cover (12) on top.

CAUTION! Do not steam-cook frozen products.

6. Connect the appliance to the mains and turn it on using the on switch (16) on the back of the appliance. The appliance will turn down if you do not take any action within 5 minutes. To turn it on again press any button on the control panel.

CAUTION! Further operation of the control panel is possible only if the jug (4) and jug cover (8) have been properly installed in the appliance. Improper installation of the jug or jug cover will be indicated by displaying the "E2" or "E3" error in the middle section of the display (A3).

7. Start the heating programme using the "Heating" button (21), and define the temperature and time settings (see: "SETTING TEMPERATURE", "SETTING TIME").

CAUTION! For effective steam cooking the water temperature must exceed 90°C.

8. If the process requires an extremely long cooking time, also set the mixing speed

to "1" (see: "SETTING THE MIXING SPEED").

9. Note that it takes several minutes until the water in the jug starts boiling and steam is generated in the appliance. To compensate for this you can extend the time setting for a few minutes or boil the water before installing the container in the appliance.
10. Control the food regularly.

CAUTION! Wear kitchen mittens at all times while handling and controlling the food during cooking.

11. You can also steam-cook using the basket (19), after placing it inside the jug; note, however, that the water level must be below the bottom of the basket and the water volume must be at least 500 ml.
12. To end the process at any moment, hold the "Heating" (21) or "Start/Stop" (26) button for 3 seconds.
13. When the cooking process is finished, turn off the appliance using the "ON/OFF" button (16), unplug the appliance from the mains, remove the container from the jug and take out the food.

14. Wait until the appliance and accessories cool down, and clean them immediately afterwards.

“PULSE” FUNCTION

With the “PULSE” function, you can temporarily boost the mixing speed of the appliance (to make the appliance work as a blender). It works in a pulse mode, only while you hold the “Pulse” button (2J). When in the PULSE mode, the appliance operates at its maximum power. Do not use the PULSE function for more than 30 seconds. The “PULSE” function is unavailable in the “HEATING” and “DOUGH” programmes.

CAUTION! Do not use the “PULSE” function if there are hot ingredients in the jug. Burning hazard.

CAUTION! Do not use the “PULSE” function if the cutter guard (13), the mixing attachment (14) or the basket (15) is installed in the jug.

DIGITAL SCALE FUNCTION

With the digital scale function, you can precisely measure the weight of the ingredients you add to the jug, which allows you to follow specific recipe instructions. To use the digital scale:

1. Press the “Weight” button (2E) to select the digital scale and wait for a moment. The right side of the display (A2) will show the scale icon and indicate “0000”, and the control light on the “Weight” button will turn on.
2. Look at the weight measurement while adding the ingredient to the jug. Stop at the

right moment. The weight is displayed in grams.

3. If you need to erase the weight measurement before adding another product, enable scale function it again with the “Weight” button.
4. To disable the scale, press and hold the “Weight” button.
5. You can use the digital scale before starting a programme or in the middle of a programme, for example to add ingredients.
6. The digital scale function remains active for 1 minute after the measurement. After this time, it will be automatically disabled unless you turn it off with the “Weight” button.
7. You can also use the digital scale function when adding products intended for steam cooking.
8. The scale has a capacity range from 1 g to 5,000 g (5 kg).

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance from power and wait until it cools down completely.
2. Perform the cleaning procedure immediately after the appliance cools down to avoid tedious removal of dried-up food.
3. The jug (4), cutter lock component (5), gasket (6), cutter assembly (7), cutter guard (13), jug cover (8), measuring cup (9), steaming container (10), tray (11), cover (12), mixing attachment (14), basket (15) and spatula (19) should be washed using a mild detergent, rinsed and dried.

CAUTION! Never immerse the main unit (1) in water or rinse it under running water. Clean it using a damp cloth only.

4. The appliance should be stored in dry rooms and not exposed to sunlight.
5. The accessories specified in item 3 are dishwasher-safe for up to 60°C.
6. Remove the silicone gasket from the appliance cover (8) and wash it in warm water and detergent, then rinse and dry. After drying, the gasket should be mounted with a flat surface towards the cover and the side with the collar and two tabs should face the jug.

ERROR TABLE

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
E1	Appliance overheated.	Turn off the appliance, wait for 30 minutes and turn it on again.
E2	Attempted to start the appliance with improperly installed jug and/or jug cover.	Install the jug and cover properly. Restart the appliance
E3	Improperly installed jug and/or cover.	Install the jug and cover properly.
E4	Appliance mainboard error or appliance overheated.	Turn off the appliance, wait for 30 minutes and turn it on again. If the error persists, contact an authorised service centre.

PRACTICAL COOKING TIPS

Remember about those tips to ensure that you are using your Termorobot Sam Cook PSC-10 in an optimal manner so that cooking will always yield the best results.

- ▶ When grinding (for example, vegetables, nuts, dry rolls, coffee grains, or even rice into smaller bits or powder) always use higher mixing speeds (8-12). We recommend starting from a lower speed and then gradually increasing it.
- ▶ When powdering (for example, spices, chocolate, sugar into powder) always use higher mixing speeds (9-12). We recommend starting from a lower speed and then gradually increasing it.
- ▶ When shredding (fruit, vegetable into little shreds) always use medium mixing speeds (4-6). When you are shredding cabbage or lettuce, we recommend pouring some water into the jug.
- ▶ When you are performing the above-described actions, do not fill the jug over its half. Do not mount the cutter guard 13 nor the mixing

attachment 14. The recommended duration is from 10 to 19 seconds, but this should depend on the quality, hardness and the amount of inserted ingredients.

- ▶ Emulsifying (creating an emulsion, for example mayonnaise, sauces) can be performed with two methods: with the mixing attachment 14 (mixing speeds 1-4) or without it (mixing speeds 5-12). The duration depends on the ingredients (from 20 seconds up to several minutes).
- ▶ When whisking (turning cream or egg whites into a solid form) use the mixing attachment 14 and (2-4) mixing speeds. You can also use the cutter guard 13 to whisk egg whites. In this case a longer mixing duration is required. Defining a precise whisking duration is difficult as it depends on the freshness, size, and temperature of the eggs. You can start with 1 minute, verify the effects, and resume whisking, if needed.

- ▶ When kneading dough, use the "DOUGH" programme. You can modify the parameters of the programme slightly, if needed. When kneading light dough (pancakes, sponge cakes, etc.) use the mixing attachment 14, whereas you should dismount the attachment for harder dough (pizzas, Danish pastry).
- ▶ Frying should be performed with the use of the "HEATING" programme by increasing temperature up to 120°C. Pour olive oil into the jug and wait for it to heat up. In order for the ingredients to fry evenly, use a lower mixing temperature. After approximately 2 minutes check the effects, extend the frying process if necessary.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 1,2 m



CAUTION! MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.

**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.**



MPM agd S.A., ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72
www.mpm.pl