



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**  
EXECUTIVE

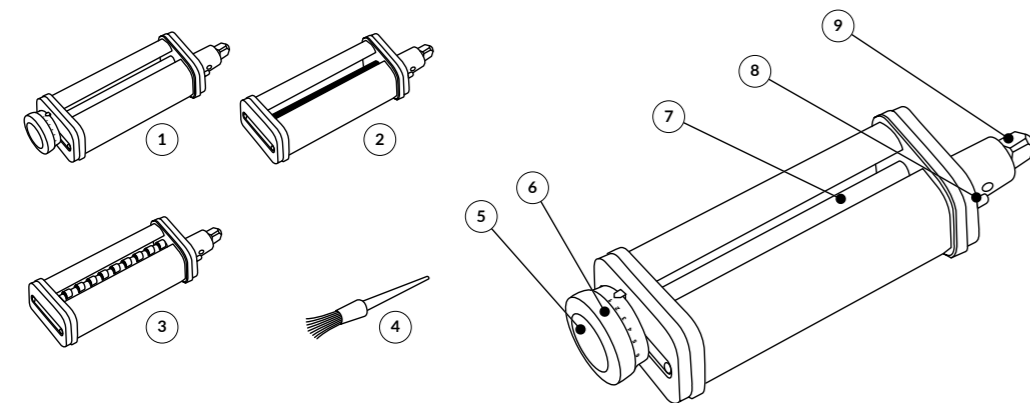
**ZESTAW PRZYSTAWEK  
DO MAKARONU  
PSC-150/PM**

PASUJE DO ROBOTA  
PLANETARNEGO PSC-150/B



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	5
EN	OPERATING MANUAL.....	16
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	24

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION/ОПИС ПРИСТРОЮ:



  
**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 poczuj 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.

**Zapraszamy do sklepu internetowego [www.samcook.eu](http://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.**

## WARUNKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania zalecamy przeczytać dokładnie poniższą instrukcję oraz instrukcję robota planetarnego PSC-150/B.

- Przystawka PSC-150/PM nie jest samodzielnym urządzeniem. Jest przeznaczona wyłącznie do pracy z robotem planetarnym Sam Cook PSC-150/B.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.

- Podczas pracy urządzenia zabrania się przenoszenia urządzenia oraz dotykania części ruchomych.
- Podczas pracy urządzenia zabrania się dotykania lub wkładania do ruchomych części metalowych przedmiotów, sztućców itp., aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Przed instalacją lub demontażem przystawki

upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
- Podczas użytkowania przystawki zdejmij krawat, szal, długie naszyjniki lub inne długie, wiszące ozdoby i ubrania. Długie włosy powinny być związane, aby uniknąć wkręcenia ich w ruchome części urządzenia.

- Nie wolno myć produktu w zmywarce.
- Urządzenie służy do przygotowania makaronu. Użycie do innych celów może uszkodzić przystawkę
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użyt-

kowaniu 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.

- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawisz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- W przypadku zacięcia lub nietypowej pracy urządzenia, wyłączyć urządzenie natychmiast,

odłączyć od zasilania i wyczyścić przystawkę przed kontynuacją.

- Po użyciu urządzenia należy wyczyścić przystawkę, aby uniknąć korozji i nieprzyjemnego zapachu.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **Ostrzeżenie! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## OPIS URZĄDZENIA

- |                       |                                       |                          |
|-----------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. Wałek do ciasta    | 4. Pędzelek do czyszczenia            | 7. Wałki                 |
| 2. Noże do spaghetti  | 5. Pokrętko regulacji grubości ciasta | 8. Bolec zabezpieczający |
| 3. Noże do fettuccine | 6. Podziałka grubości ciasta          | 9. Trzpień przystawki    |

## INSTRUKCJE

### USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

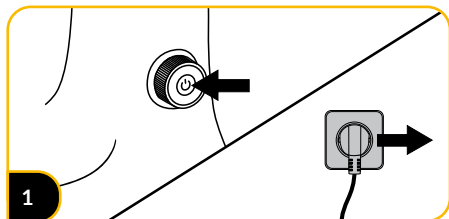
Przystawka	Prędkość	Szerokość makaronu	Zastosowanie
Wałek do ciasta 	Bieg 2-6 (ok. 70-150 obrotów na minutę)	Płaty o szerokości do 140mm	Wałkowanie płatów ciasta makaronowego, szczegóły w tabeli grubości ciasta poniżej
Noże do spaghetti 		1.6 mm	Spaghetti, nitki
Noże do fettuccine 		6.3 mm	Fettuccine, wstążki

## TABELA GRUBOŚCI CIASTA

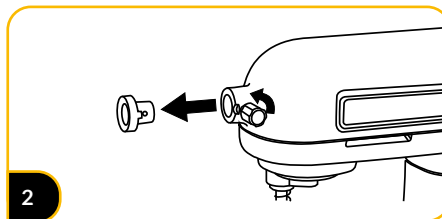
Ustawienie pokrętki grubości	Grubość ciasta (przybliżona)
1	0.3mm
2	0.4mm
3	0.6mm
4	1.0mm
5	1.3mm
6	1.5mm
7	1.8mm
8	2.0mm

Przed pierwszym użyciem wyjmij produkt z opakowania, zdejmij naklejki ostrzegawcze i wyczyść dokładnie przystawki (patrz: Czyszczenie i konserwacja).

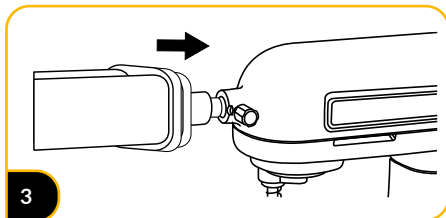
## INSTALACJA PRYZYSTAWEK



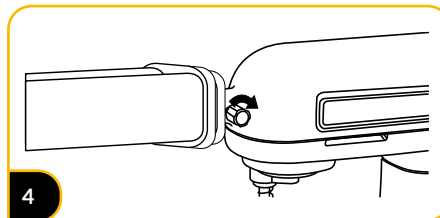
1 Wyłącz robot planetarny i odłącz go od zasilania.



2 Odkręć śrubę mocującą, a następnie zdejmij zaślepkę gniazda przystawek.

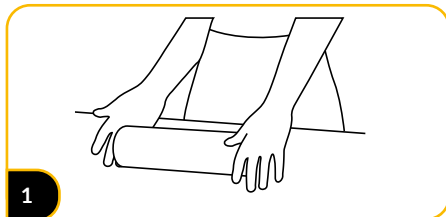


3  
Włóż trzpień przystawki do gniazda. Upewnij się, że przystawka jest odpowiednio umieszczona. Bolec zabezpieczający przystawki powinien być dobrze dopasowany do wgłębienia przy gnieździe.

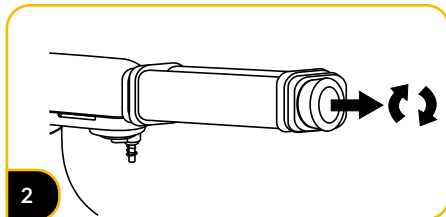


4  
Przykręć przystawkę śrubą mocującą.

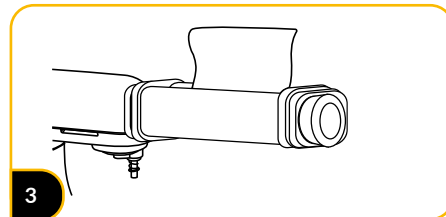
## UŻYCIĘ PRZYSTAWEK



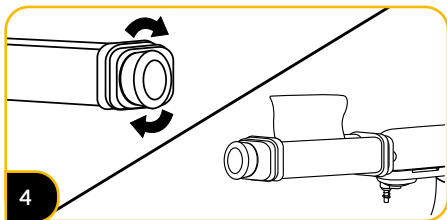
1  
Przygotuj ciasto (sprawdź przepis w dalszej części instrukcji) i potnij je w kawałki mieszczące się do przystawki wałkującej.



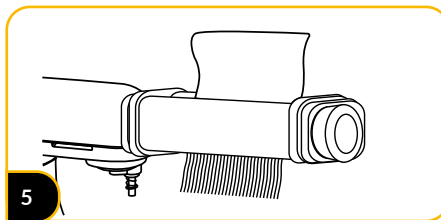
2  
Pociągnij pokrętło regulacji grubości, obróć je i zablokuj na poziomie 8.



3  
Rozwałkuj ciasto ręcznie do grubości ok. 1 cm, posyp wałki przystawki niewielką ilością mąki. Włóż ciasto między wałki kilkakrotnie, aż powierzchnia będzie gładka i płaska. Pomiedzy wałkowaniem można składać ciasto wzdłuż długiej lub krótkiej przekątnej, aby szybciej osiągnąć efekt.

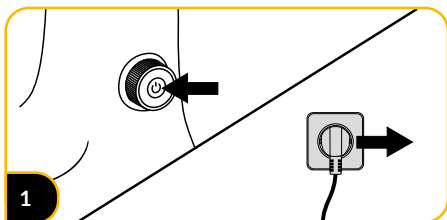


4 Kolejno zmniejszaj grubość wałkowania pokrętle do osiągnięcia oczekiwanej grubości płatów ciasta. Poziom 4 lub 5 jest rekomendowany jako finalny.

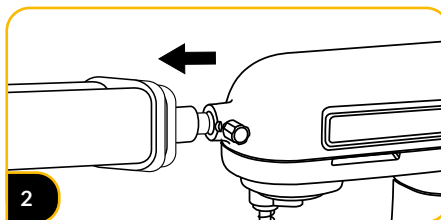


5 Zmień przystawkę na tnącą według oczekiwanej szerokości makaronu. Wkładaj rozwałkowane ciasto. Potnij makaron na odpowiednią długość i gotuj wedle uznania.

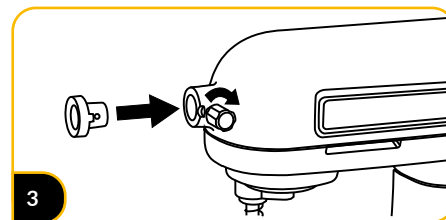
## DEMONTAŻ PRZYSTAWKI



1 Wyłącz robot planetarny i odłącz go od zasilania.



2 Odkręć śrubę mocującą i zdejmij przystawkę z urządzenia. Wyczyść pozostałości ciasta i mąki (patrz: rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).



3 Załóż zaślepkę gniazda przystawek i przykręć śrubę mocującą na miejsce.

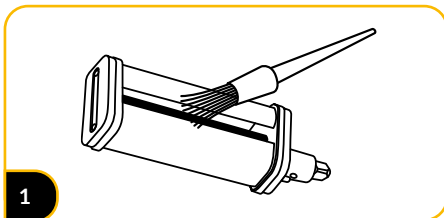
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie używać metalowych przedmiotów (noży, skrobaczek itp.) do czyszczenia przystawek.

Nie myć urządzenia w zmywarce.

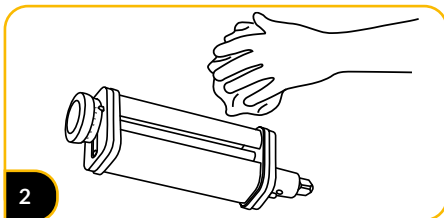
Nie przeciskać szmatek lub ręczników przez wałki przystawek.





1

Po użyciu przystawki, pozostaw ją na godzinę do wyschnięcia. Następnie usuń pozostałości ciasta pędzelkiem. Jeśli ciasto jest trudne do usunięcia, spróbuj uderzać w przystawkę dłońią. Jeśli to konieczne, użyj wykałaczki do usunięcia zabrudzeń z trudno dostępnych miejsc.



2

Po usunięciu pozostałości ciasta z przystawki wytrzyj ją miękką, suchą ściereką i przechowuj w suchym miejscu.

## PRZEPISY

### MAKARON TRADYCYJNY

500g mąki pszennej  
4 jaja  
0,5 łyżeczki soli  
0,5 łyżeczki oleju  
50ml wody

### MAKARON PEŁNOZIARNISTY

500g mąki pełnoziarnistej  
4 jaja  
0,5 łyżeczki soli  
0,5 łyżeczki oleju  
150ml wody

### MAKARON POMIDOROWY

500g mąka pszenna  
3 jaja  
75g przecieru pomidorowego  
0,5 łyżeczki soli  
50ml wody

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli urządzenie zepsuje się lub przestanie działać podczas korzystania z przystawki do makaronu, sprawdź następujące elementy:

1. Czy robot planetarny działa prawidłowo? Jeśli robot planetarny nie działa, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia lub skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
2. Jeżeli robot planetarny działa normalnie, a przystawka nie działa, wyłącz urządzenie,

nie, zdemontuj przystawkę i zainstaluj ją prawidłowo zgodnie z rozdziałem „Instalacja przystawki”.

3. Jeśli przystawka jest zainstalowana poprawnie zgodnie z rozdziałem „Instalacja przystawki”, a nadal nie działa, proszę wyłączyć urządzenie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
4. Gdy urządzenie jest uruchomione, przystawka trzęsie się na robocie, zatrzymaj

robot i całkowicie dokręć śrubę mocującą na urządzeniu.

5. Jeśli przystawka działa wolno, sprawdź, czy ustawiono odpowiednią prędkość, zapoznaj się z Instrukcją obsługi (rozdział „Ustawianie prędkości”).



## Kuchnia jutra

Kuchnia to 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 pocuć się ekspertem.

### **PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU** (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

#### **Polska**



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

## 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-150/PM**

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 pod numerem telefonu (89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

### 2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku 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. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy.  
**Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza 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 (przebiecia 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, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów), - nieprawidłowego transportu;
  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

## SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure safe use, carefully read the following manual and the PSC-150/B food processor manual.

- PSC-150/PM attachment is not a standalone device. It is intended solely to work with the Sam Cook PSC-150/B food processor.
- Do not handle the device with wet hands.
- Take special care when children are near the device.
- While the device is in operation, it is forbidden

to move it or touch its moving parts.

- While the device is operating, it is forbidden to insert any metal objects, cutlery, etc. into the moving parts in order to avoid any damages of the device.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Before installing or removing the attachment, make sure that the device is turned off.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or

plug, please contact an authorised service centre for repair.

- When using the accessory, make sure that all neckties, scarfs, necklaces, or other long hanging ornaments and clothes are removed. Long hair should be tied back to avoid it being caught in moving parts.
- Do not wash the product in the dishwasher.
- The device serves preparing pasta. Using it for any other purposes may damage the attachment

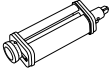
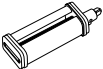
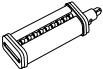
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.
- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and informed about potential threats.
- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- In the event of a jamming or other abnormal operations of the device, immediately turn off the equipment, unplug it, and clean the attachment before continuing.
- After using the device, clean the attachment to avoid its corrosion and unpleasant odours.

## DEVICE DESCRIPTION

1. Rolling pin
2. Spaghetti knives
3. Fettuccine knives
4. Cleaning brush
5. Dough thickness adjustment knob
6. Dough thickness gauge
7. Rollers
8. Security pin
9. Attachment spindle

## INSTRUCTIONS

### SPEED SETUP

Attachment	Speed	Pasta width	Application
<p>Rolling pin</p> 	Level 2-6 (circa 70-150 rpm)	Flaps up to 140 mm wide	Rolling of pasta sheets, refer to the dough thickness table below for details
<p>Spaghetti knives</p> 		1.6 mm	Spaghetti, threads
<p>Fettuccine knives</p> 		6.3 mm	Fettuccine, ribbons

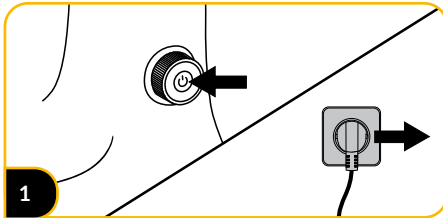


## DOUGH THICKNESS TABLE

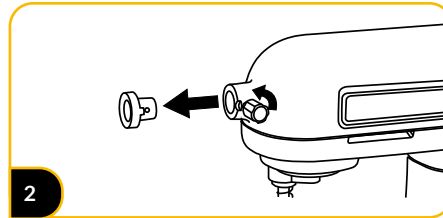
Thickness dial setting	Dough Thickness (approx.)
1	0.3mm
2	0.4mm
3	0.6mm
4	1.0mm
5	1.3mm
6	1.5mm
7	1.8mm
8	2.0mm

Before using the device for the first time, remove the product from its packaging, remove the warning stickers and clean the attachments thoroughly (refer to Cleaning and maintenance).

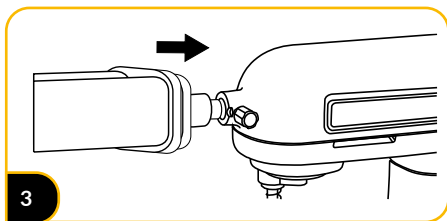
## “ATTACHMENT INSTALLATION” CHAPTER



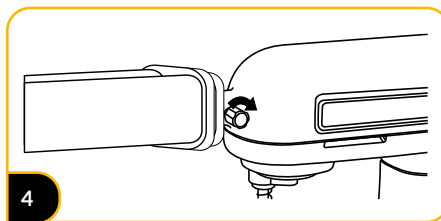
Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



Loosen the screw and remove the attachment socket cap.

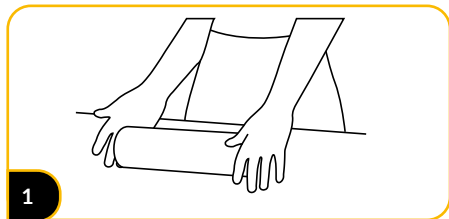


Insert the attachment pin into the socket. Make sure the attachment is properly placed. The attachment securing pin should fit snugly in the recess next to the socket.

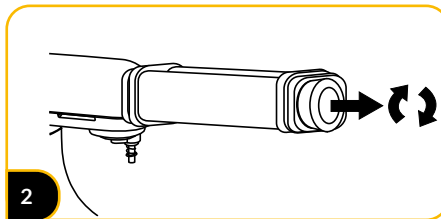


Secure the attachment with the retaining screw.

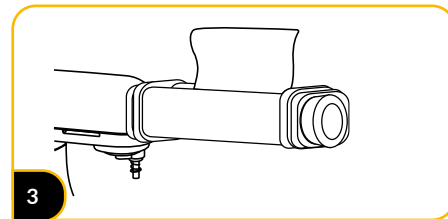
## USE OF ATTACHMENT



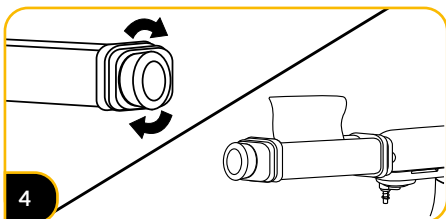
Prepare the dough (see the recipe later in the instructions) and cut it into pieces that fit for the rolling attachment.



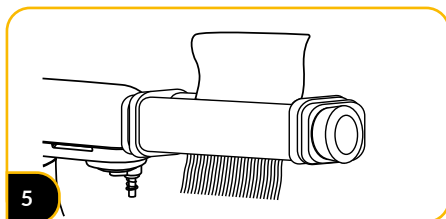
Pull the thickness adjustment knob, turn it and lock it at level 8.



Roll out the dough by hand to a thickness of about 1 cm, sprinkle the rollers with a little flour. Insert the dough between the rollers several times until the surface is smooth and flat. Between rolling, you can fold the dough along the long or short diagonal to achieve the effect faster.

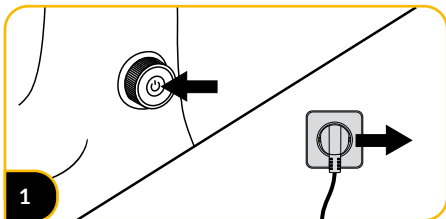


4  
Successively reduce the thickness of the rolling with the knob until the desired thickness of the dough sheets is achieved. Level 4 or 5 is recommended as final.

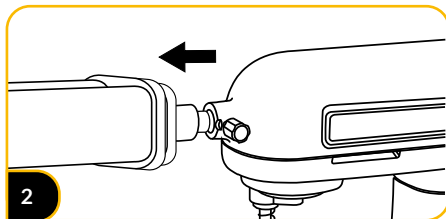


5  
Change the attachment to the cutting one, according to the expected width of the pasta. Put in the rolled out dough. Cut the pasta to the correct length and cook it as desired.

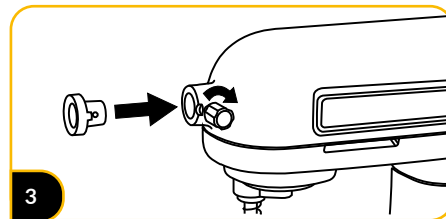
## ATTACHMENT DISASSEMBLY



1  
Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



2  
Loosen the fixing screw and remove the attachment from the device. Clean dough and flour residues (refer to "Cleaning and maintenance" chapter).



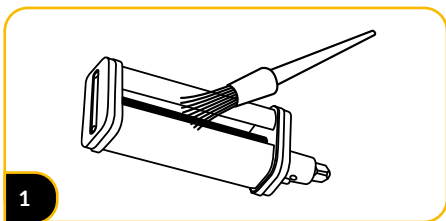
3  
Replace the plug-in socket cap and tighten the captive screw in place.

## CLEANING AND MAINTENANCE

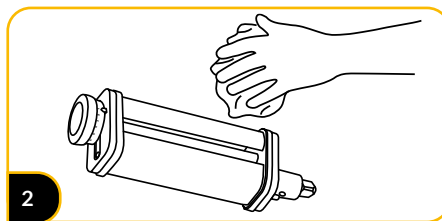
Do not use metal objects (knives, scrapers, etc.) to clean the attachments.

Do not clean the device in the dishwasher.

Do not squeeze rags or towels through the attachment rollers.



After using the attachment, let it dry for an hour. Then remove the dough residue with a brush. If the dough is difficult to remove, try hitting the attachment using hand. Use a toothpick to remove dirt from hard-to-reach places, if necessary.



After removing any remaining dough from the attachment, wipe it with a soft, dry cloth and store it in a dry place.

## RECIPES

### TRADITIONAL PASTA

500g of wheat flour  
 4 eggs  
 ½ tablespoon of salt  
 ½ spoon of oil  
 50ml water

### WHOLE-GRAIN PASTA

500g of whole-grain flour  
 4 eggs  
 ½ tablespoon of salt  
 ½ spoon of oil  
 150ml water

### TOMATO PASTA

500g wheat flour  
 3 eggs  
 75g of tomato puree  
 ½ tablespoon of salt  
 50ml water

## TROUBLESHOOTING

If the machine breaks down or stops working while using the pasta mincer, check the following:

1. Is the food processor working properly? If the food processor does not work, please follow the appropriate instruction manual or contact a designated service centre for repair.
2. If the food processor is operating normally but this accessory does not work, turn off the device, disassemble this attachment and install it again correctly in accordance with the section of the manual regarding installing the accessory;
3. If the attachment is installed correctly, according to the section regarding installing the accessory, yet still does not work, please turn off the device and contact an authorized service centre for repair services;
4. If the attachment shakes on the mixer while the device is running, stop the robot and fully tighten its fixing screw.
5. If the accessory works slowly, check if the correct speed is set and refer to the manual (chapter regarding speed settings).

## The kitchen of tomorrow

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

## New opportunities

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

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

#### Poland



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

## УМОВИ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

Щоб забезпечити безпечне використання, рекомендуємо уважно прочитати наведену нижче інструкцію та інструкцію до кухонного комбайна PSC-150/B.

- Насадка PSC-150/PM не є окремим пристроєм. Він розроблений виключно для роботи з кухонним комбайном Sam Cook PSC-150/B.
- Не беріть пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.

- Під час роботи пристрою забороняється переміщати пристрій або торкатися рухомих частин.
- Під час роботи пристрою забороняється торкатися або вкладати в рухомі частини металеві предмети, столові прибори тощо, щоб уникнути пошкодження пристрою.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Перш ніж встановлювати або знімати на-

садку, переконайтеся, що пристрій вимкнено.

- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель – в цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
- Під час використання насадки зніміть краватку, шарф, довгі намиста або інші довгі звисаючі прикраси та одяг. Довге волосся слід зав'язувати ззаду, щоб воно

- не потрапило в рухомі частини пристрою.
- Не мийте виріб в посудомийній машині.
  - Пристрій використовується для приготування макаронів. Використання його для інших цілей може пошкодити насадку
  - Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій і кабель у недоступному для дітей місці.
  - Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про потенційні загрози.
  - Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
  - У разі заїдання або неналежної роботи негайно вимкніть обладнання, від'єднайте його та очистіть насадку, перш ніж продовжити.
  - Очистіть насадку після використання, щоб уникнути корозії та неприємних запахів.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Валик для тіста
2. Ножі для спагетті
3. Ножі для фетучіні
4. Щітка для чищення
5. Ручка регулювання товщини тіста
6. Градування товщини тіста
7. Валики
8. Запобіжний гвинт
9. Стрижень насадки

## ІНСТРУКЦІЇ

### НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

Основа	Швидкість	Ширина макаронів	Застосування
Валик для тіста 	Передача 2-6 (прибл. 70-150 обертів на хвилину)	Ширина ступок до 140 мм	Розкачування листів макаронних виробів, див. таблицю товщини тіста нижче
Ножі для спагетті 		1,6 мм	Спагетті, нитки
Ножі для фетучіні 		6,3 мм	Феттучіні, стрічки



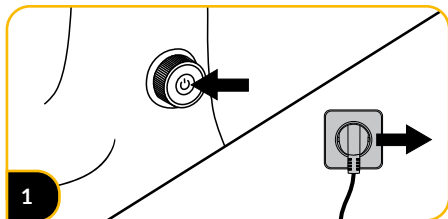
## ТАБЛИЦЯ ТОВЩИНИ ТІСТА

Налаштування шкали товщини	Товщина тіста (приблизна)
1	0,3мм
2	0,4мм
3	0,6мм
4	1,0мм
5	1,3мм
6	1,5мм
7	1,8мм
8	2,0мм

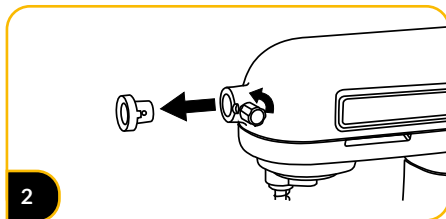
Перед першим використанням вийміть виріб з упаковки, зніміть попереджувальні наклейки та ретельно очистіть насадки (див.: Очищення і обслуговування)

UA

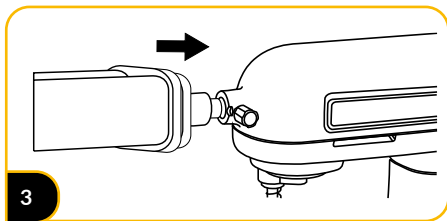
## ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДОК



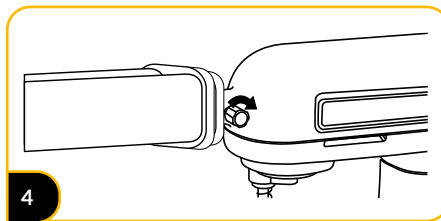
Вимкніть кухонний комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.



Відкрутіть кріпильний шуруп, а потім зніміть кришку гнізда насадок.

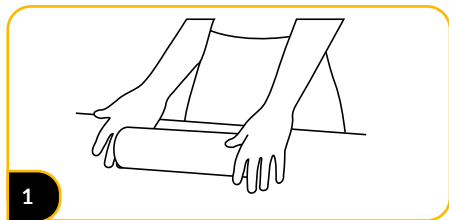


**3**  
Вставте стрижень насадки в гніздо. Переконайтеся, що насадка правильно поміщена. Запобіжний гвинт насадки повинен щільно входити в заглиблення поруч з гніздом.

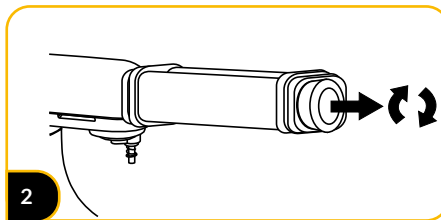


**4**  
Прикрутіть кріпильний шуруп.

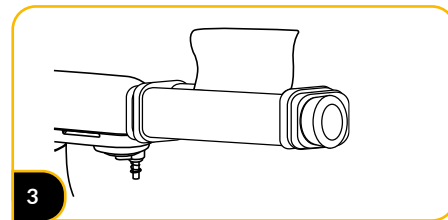
## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК



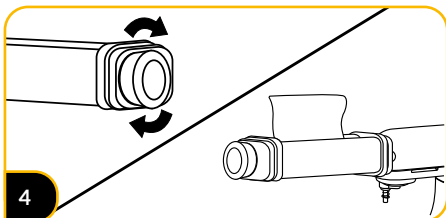
**1**  
Приготуйте тісто (рецепт дивіться далі в інструкції) і наріжте його шматочками, які поміщаються в насадку, для розкачування.



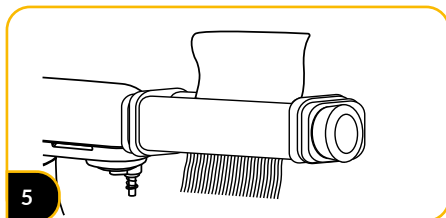
**2**  
Потягніть ручку регулювання товщини, поверніть її та зафіксуйте на рівні 8.



**3**  
Тісто розкачати вручну до товщини приблизно 1 см, присипати валики невеликою кількістю борошна. Вставте тісто між валиками кілька разів, поки поверхня не стане гладкою і рівною. Між розкачуванням можна складати тісто по довгій або короткій діагоналі, щоб швидше досягти ефекту.

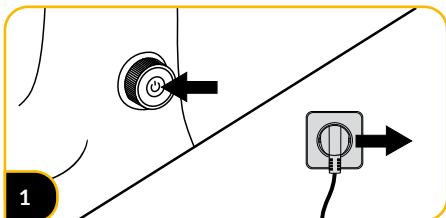


4  
Послідовно зменшуйте товщину розкачування за допомогою ручки, поки не досягнете бажаної товщини листів тіста. Рівень 4 або 5 рекомендується як остаточний.

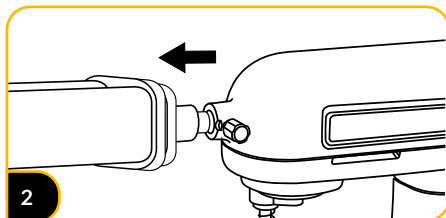


5  
Змініть насадку на ріжучу насадку відповідно до очікуваної ширини макаронів. Вкладіть розкачане тісто. Наріжте макарони потрібної довжини і приготуйте їх за бажанням.

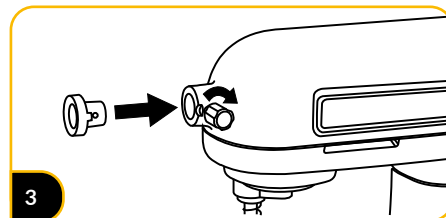
## РОЗБИРАННЯ НАСАДКИ



1  
Вимкніть кухонний комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.



2  
Відкрутіть кріпильний шуруп і зніміть насадку з пристрою. Очистіть залишки тіста і борошна (див. розділ «Очищення та обслуговування»).



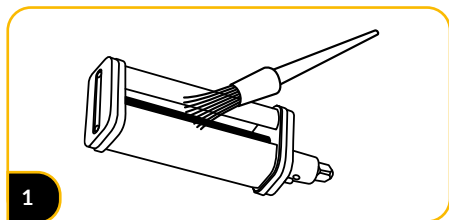
3  
Встановіть на місце кришку гнізда насадок та затягніть кріпильний шуруп на місце.

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

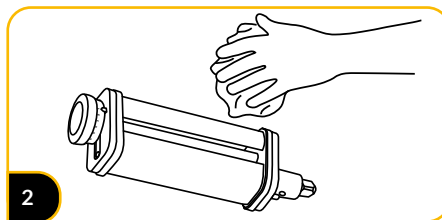
Не використовуйте металеві предмети (ножі, скріпки тощо) для очищення насадок.

Не мийте пристрій у посудомийній машині.

Не продавлюйте ганчірки або рушники через ролики кріплення.



Після використання насадки дайте їй висохнути протягом години. Потім щіткою видаліть залишки тіста. Якщо тісто важко видалити, спробуйте вдарити насадку рукою. При необхідності зубочисткою видаліть забруднення з важкодоступних місць.



Знявши залишки тіста з насадки, протріть її м'якою сухою тканиною і зберігайте в сухому місці.

## РЕЦЕПТИ

### ТРАДИЦІЙНІ МАКАРОНИ

500г	борошно пшеничне
4	яйця
0,5	чайна ложка солі
0,5	чайна ложка олії
50 мл	вода

### МАКАРОННІ ВИРОБИ З ЦІЛЬНОГО ЗЕРНА

500г	цільнозернового борошна
4	яйця
0,5	чайна ложка солі
0,5	чайна ложка олії
150 мл	вода

### МАКАРОНИ З ТОМАТАМИ

500г	борошно пшеничне
3	яйця
75г	томатне пюре
0,5	чайна ложка солі
50 мл	вода

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Якщо ваш пристрій виходить з ладу або перестає працювати під час використання насадки для макаронів, перевірте наступне:

1. Чи правильно працює комбайн? Якщо кухонний комбайн не працює, дотримуйтесь інструкцій в інструкції з експлуатації пристрою або зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
2. Якщо кухонний комбайн працює нормально, а насадка не працює, вимкніть пристрій, вийміть насадку та встановіть її правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки».
3. Якщо насадку встановлено правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки», але він все одно не працює, вимкніть пристрій і зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту.
4. Коли пристрій працює, насадка трясеться на міксері, зупиняйте комбайн та повністю затягніть кріпильний шуруп на комбайні.
5. Якщо насадка працює повільно, перевірте, чи встановлено правильну швидкість, ознайомтеся з інструкцією з використання (розділ «Налаштування швидкості»).



## Кухня завтрашнього дня

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

## Нові можливості

Сплануйте свій кулінарний успіх за допомогою правильної побутової техніки. Обираючи марку «Sam Cook», ви забезпечуєте собі професійну допомогу на кухні.

Ви будете здивовані тим, як легко створити щось унікальне і почуватися експертом.

### ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ (відходи електричного та електронного обладнання)



**Польща** Маркування, розміщене на виробі, вказує на те, що виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Використане обладнання може мати негативний вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Змішування електричних відходів з іншими відходами або їх непрофесійне розбирання може призвести до виділення речовин, шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища. Використаний пристрій необхідно здати на пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Щоб отримати детальну інформацію про місце повернення електричних та електронних відходів, користувачеві необхідно звернутися до пункту збору комунального обладнання або заводу з перероблення відходів.