



**Sam Cook**

**MASTERCHEF LINE**  
EXECUTIVE

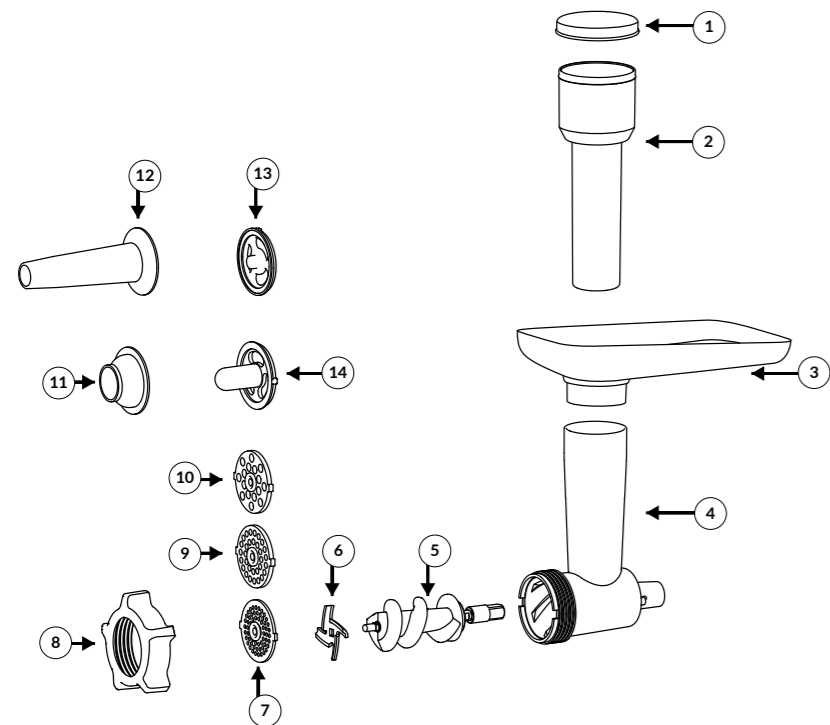
**PRZYSTAWKA  
DO MIELENIA MIĘSA  
PSC-150/MG**

**PASUJE DO ROBOTA  
PLANETARNEGO PSC-150/B**



<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI .....</b>	<b>5</b>
<b>EN</b>	<b>OPERATING MANUAL.....</b>	<b>18</b>
<b>UA</b>	<b>ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....</b>	<b>27</b>

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION/ОПИС ПРИСТРОЮ:



  
**Sam Cook**  
**MASTERCHEF LINE**  
**EXECUTIVE**

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.

**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.

## WARUNKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

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

- Przystawka PSC-150/MG 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 wkładania do ruchomych części metalowych przedmiotów, sztuczków itp., aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Przed instalacją lub demontażem przystawki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Podczas użytkowania przystawki zdejmij krawat, szal, długie naszyjniki lub inne długie, wiszące ozdoby i ubrania. Długie włosy

powinny być związane, aby uniknąć wciągnięcia ich w ruchome części urządzenia.

- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Do popychania składników używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza. Nie wkładaj palców ani

innych przedmiotów do otworu wlotowego.

- Nie wolno wkładać fragmentów kości, skóry i skorup orzechów do przystawki.
- **Uwaga! Nóż i tarcze przystawki są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas montażu i czyszczenia.**
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat

korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- 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
- Aby wydłużyć żywotność urządzenia zaleca się użytkowanie urządzenia w od-

stępach: 4-5 minut pracy, następnie 15 minut przerwy.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- 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

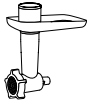

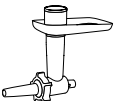
1. Pokrywa popychacza
2. Popychacz
3. Taca
4. Korpus przystawki do mielenia mięsa
5. Ślimak
6. Nóż
7. Sito drobne
8. Nakrętka
9. Sito średnie
10. Sito grube
11. Przystawka do pasztecików
12. Przystawka do kielbas
13. Nasadka do wyrobu kielbas
14. Nasadka do wyrobu pasztecików

## UŻYCIE URZĄDZENIA

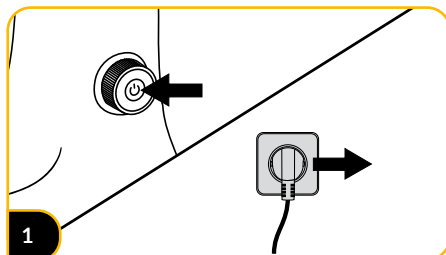
Przed pierwszym użyciem zdejmij opakowanie produktu i wszelkie etykiety, a następnie

dokładnie wyczyść powierzchnię (patrz "Czyszczenie i konserwacja").

## ZALECANE PRĘDKOŚCI OBROTÓW ROBOTA PLANETARNEGO

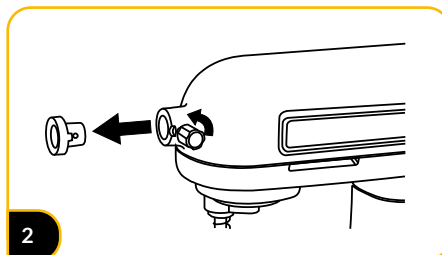
Przystawka	Prędkość	Zastosowanie
<p>Nóż z sitem</p> 	<p>Prędkość 4-6 (ok. 120-150 obrotów na minutę)</p>	<p><i>Drobne sito: do surowego mięsa, małych orzechów lub gotowanego mięsa, maku, twarogu, gotowanych ziemniaków</i>  <i>Średnie/grube sito: do surowego mięsa</i>  <i>Wskazówka: Przed mieleniem mięsa należy usunąć twardą skórę i kości. Orzechy należy obrać ze skorup.</i></p>
<p>Przystawka do pasztecików</p> 	<p>1-2 (ok. 50-80 obrotów na minutę)</p>	<p>Przyrządzanie pasztecików</p>
<p>Przystawka do kielbas</p> 	<p>1-2 (ok. 50-80 obrotów na minutę)</p>	<p>Przygotowanie kielbas, kaszanek i innych.</p>

## MONTAŻ PRZYSTAWKI



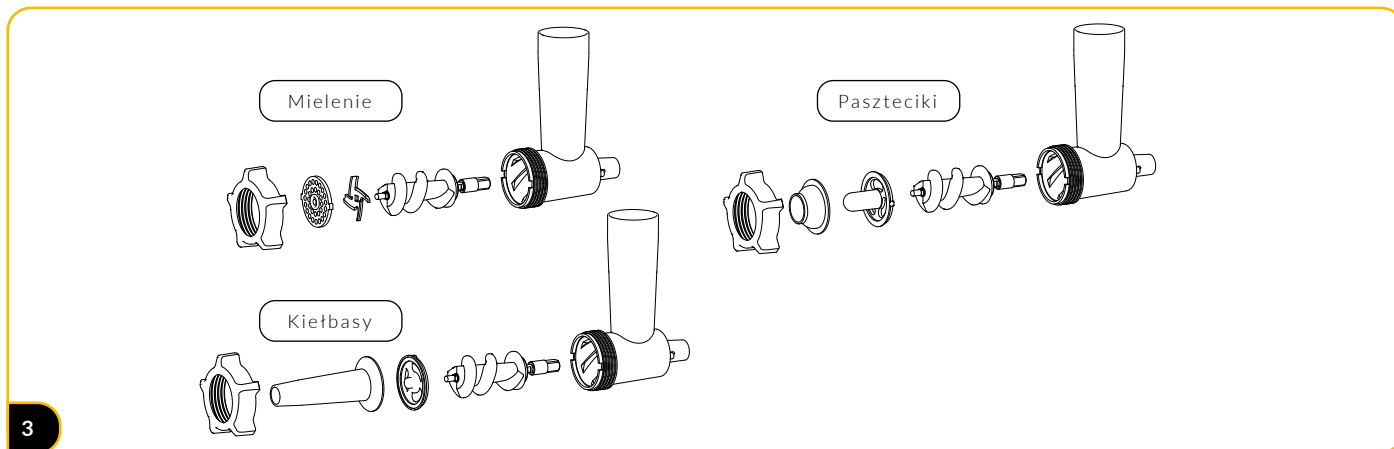
1

Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania



2

Odkręć śrubę mocującą przystawkę i zdejmij zaślepkę gniazda

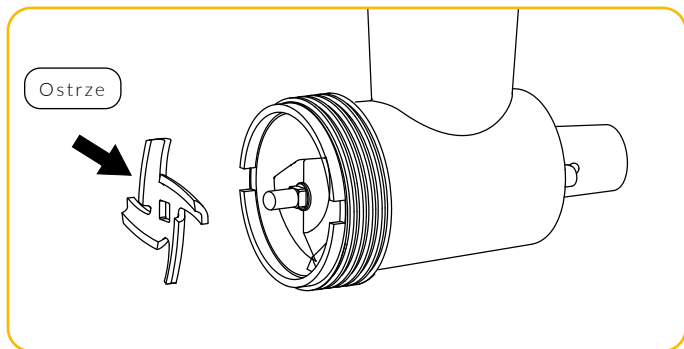


3

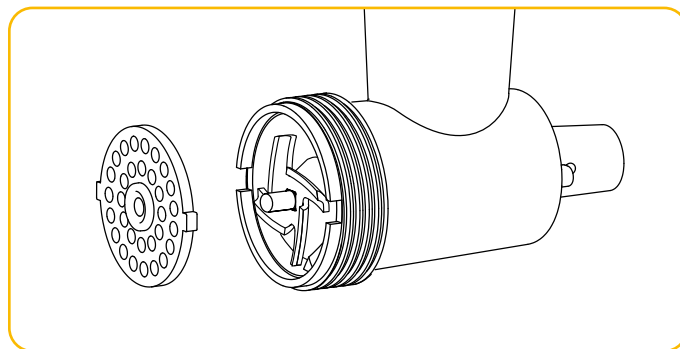
Włóż ślimak do korpusu maszyny do mielenia, następnie wybierz elementy zależnie od wybranej funkcjonalności. Złóż części zgodnie z kolejnością na schematach powyżej, na koniec zakręć nakrętkę.

Kolejność części:

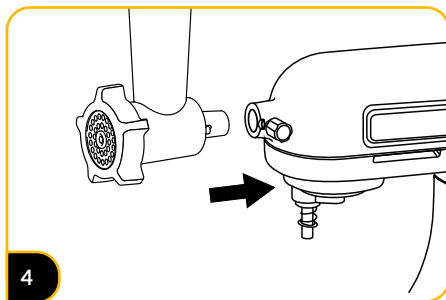
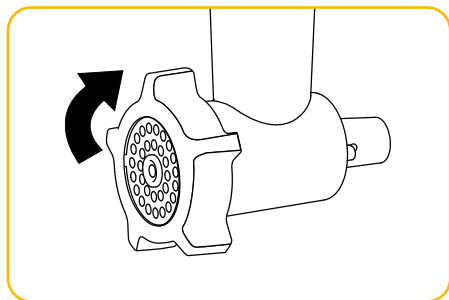
1. Mielenie: korpus przystawki + ślimak + nóż + wybrane sito (drobne/średnie/grube) + nakrętka
2. Paszteciki: korpus przystawki + ślimak + przystawka do pasztecików + nasadka do wyrobu pasztecików + nakrętka
3. Kiełbasy: korpus przystawki + ślimak + nasadka do wyrobu kiełbasy + przystawka do kiełbas + nakrętka



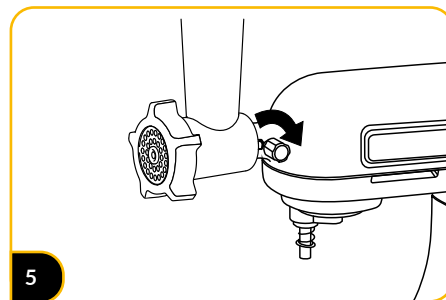
Uwaga: Ostrze noża musi być skierowane na zewnątrz



Należy zwrócić uwagę, by wypustki znajdujące się na sitach maszynki do mielenia, przystawce do pasztecików oraz nasadce do wyrobu kiełbas były dopasowane do wgłębień przy otworze wylotowym korpusu maszynki.

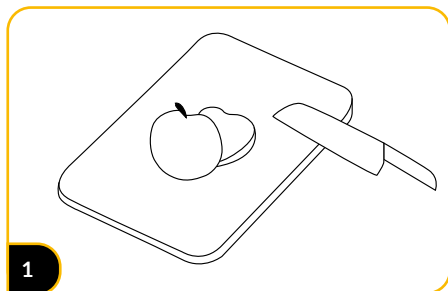


Włóż korpus przystawki do gniazda robota planetarnego, dopasowując tak, aby bolec zabezpieczający pasował do rowka w krawędzi gniazda.



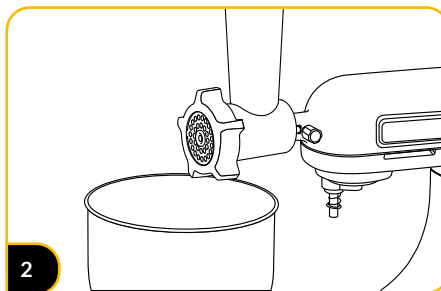
Dokręć śrubę mocującą przystawkę.

## UŻYCIĘ URZĄDZENIA



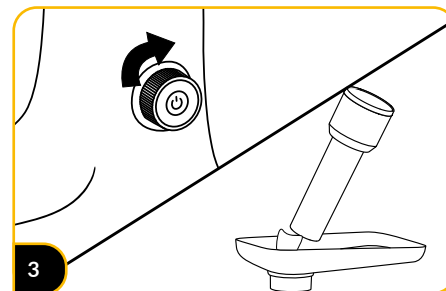
1

Przygotuj składniki, pozbydź się skóry i kości z mięsa, obierz orzechy. Pokrój je w kawałki, które zmieszczą się do otworu wlotowego.



2

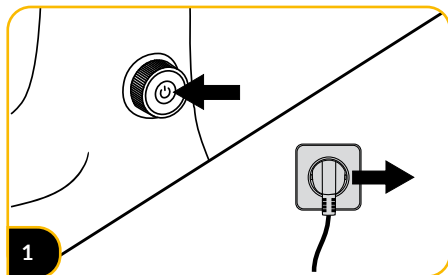
Postaw dużą misę na zmieloną żywność pod przystawką.



3

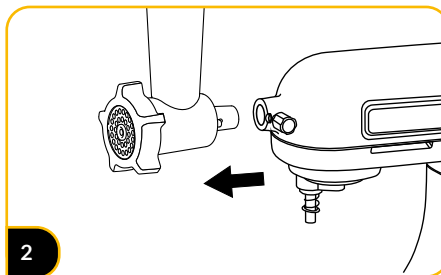
Ustaw odpowiednią prędkość robota. Pojedynczo wkładaj kawałki jedzenia i powoli popychaj używając dołączonego popychacza.

## DEMONTAŻ PRZYSTAWKI



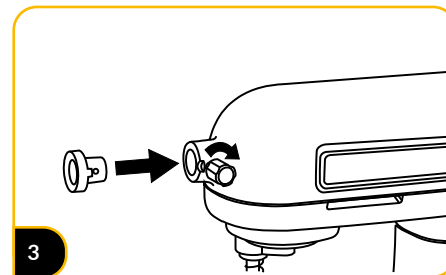
1

Wyłącz robot kuchenny i odłącz go od zasilania.



2

Odkręć śrubę mocującą i wyjmij przystawkę z gniazda. Rozłóż przystawkę i wyczyść (patrz: „czyszczenie i konserwacja”).  
**Uwaga! Instalacja i demontaż przystawki są zabronione podczas pracy urządzenia.**



3

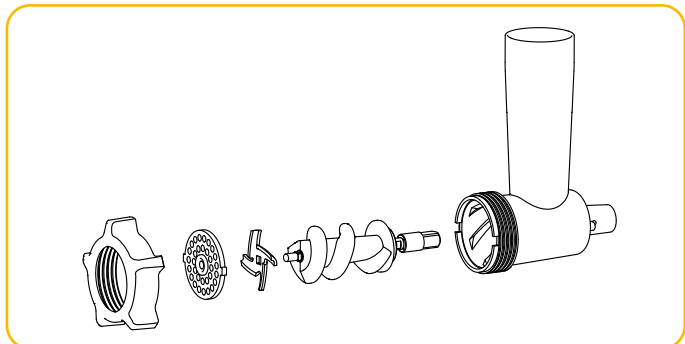
Założ zaślepkę na gniazdo przystawek, następnie zakręć śrubę mocującą.



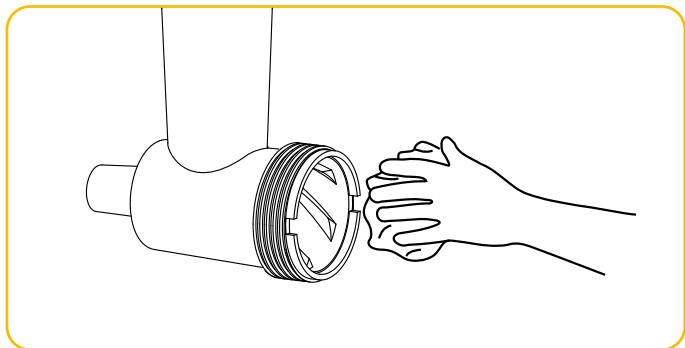
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie używaj metalowych przedmiotów do czyszczenia akcesoriów.

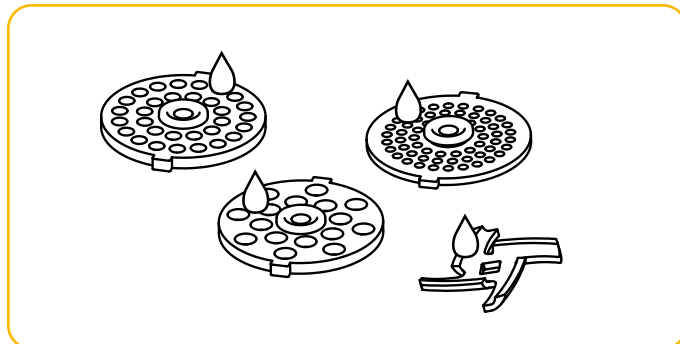
Nie należy suszyć akcesoriów w wysokiej temperaturze ani na słońcu.



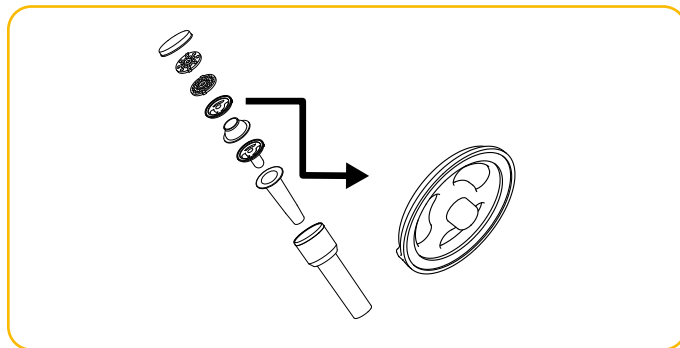
Po zakończeniu używania rozłóż przystawkę, wyczyść poszczególne elementy wodą i płynem do naczyń, używając pędzla do czyszczenia trudno dostępnych elementów. Następnie spłucz wodą.



Po wyczyszczeniu wytrzyj dokładnie wszystkie elementy i przechowuj w suchym miejscu.



Po czyszczeniu zaleca się pokryć nóż oraz sita olejem spożywczym (np. słonecznikowym), aby zapobiec przebarwieniom i rdzewieniu.



Pozostałe elementy możesz przechowywać w popychaczu, aby uniknąć zgubienia. Nasadka do wyrobu kiełbas powinna być skierowana trzpieniem do wewnątrz popychacza.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

1. Czy robot planetarny działa prawidłowo?  
Jeśli robot planetarny nie działa, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia lub udać się do wyznaczonego punktu serwisowego w celu naprawy.
2. Jeżeli robot planetarny działa normalnie, a ta przystawka nie działa, wyłącz urządzenie, zdemontuj ten produkt i zainstaluj go prawidłowo zgodnie z rozdziałem „Instalacja przystawki”;
3. Jeśli jest zainstalowany poprawnie zgodnie z rozdziałem „Instalacja przystawki”, 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 robocie.
5. Jeśli przystawka działa wolno, sprawdź, czy ustawiono odpowiednią prędkość, zapoznaj się z Instrukcją obsługi (rozdział „Ustawianie prędkości”).
6. Jeżeli produkt działa normalnie, ale mielenie jest powolne lub zmielona żywność nie wypada, przystawka może być zatkana. Proszę zatrzymać robot, zdemontować przystawkę i usunąć blokadę.





## 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 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 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/MG**

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 (przebiegania 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;
- 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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- PSC-150/MG 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.
- Before installing or removing the attachment, make sure that the device is turned off.
- 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 leave the device unattended during operation.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use only the pusher that comes with the set to push the ingredients. Do not put fingers or any other objects into the intake opening.



- Do not put pieces of bones, skin and nutshells into the attachment.
- **Note: The blade and discs on the attachment are very sharp. Be careful when assembling and cleaning the device.**
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Unsupervised children should not perform cleaning and maintenance of the equipment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- 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
- To extend the life of the device, it is recommended to use the device at the following intervals: 4-5 minutes of work, then 15 minutes of break.

## DEVICE DESCRIPTION

- |                                 |                  |                                |
|---------------------------------|------------------|--------------------------------|
| 1. Pusher cover                 | 6. Knife         | 11. Pasties attachment         |
| 2. Pusher                       | 7. Fine sieve    | 12. Sausage attachment         |
| 3. Tray                         | 8. Nut           | 13. Sausage attachment bracket |
| 4. Meat grinder attachment body | 9. Medium sieve  | 14. Cake attachment bracket    |
| 5. Feed screw                   | 10. Coarse sieve |                                |



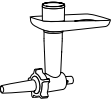
## USING THE DEVICE

Before using the device for the first time, remove the product packaging as well as any

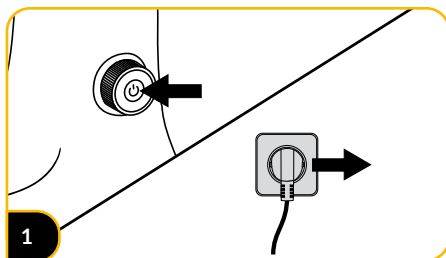
labels, and then thoroughly clean its surface

(refer to the “Cleaning and maintenance” chapter).

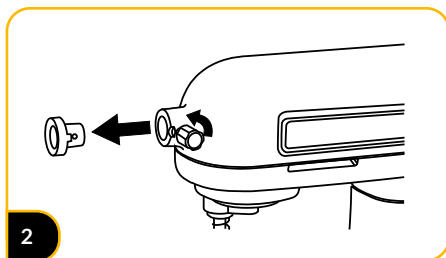
## RECOMMENDED ROTATION SPEEDS OF THE FOOD PROCESSOR

Attachment	Speed	Application
<p><i>Knife with a sieve</i></p> 	<p>Speed level of 4-6 (approx. 120-150 rpm)</p>	<p><i>Fine sieve: for raw or cooked meat and small nuts; Medium/coarse sieve: for raw meat Tip: Before mincing meat, remove hard skin and bones. Remove the nuts from the shells.</i></p>
<p><i>Cake attachment</i></p> 	<p>1-2 (circa 50-80 rot. per minute)</p>	<p><i>Pasties preparation</i></p>
<p><i>Sausage attachment</i></p> 	<p>1-2 (circa 50-80 rot. per minute)</p>	<p><i>Sausages, black pudding and others preparation.</i></p>

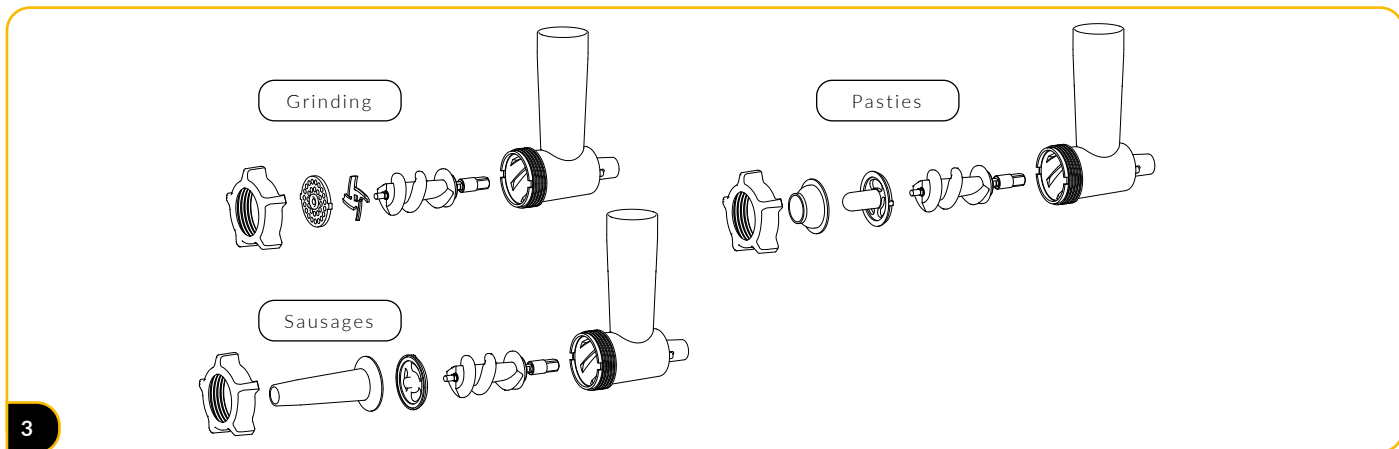
## ATTACHMENT MOUNTING



Turn off the device and disconnect it from the power supply



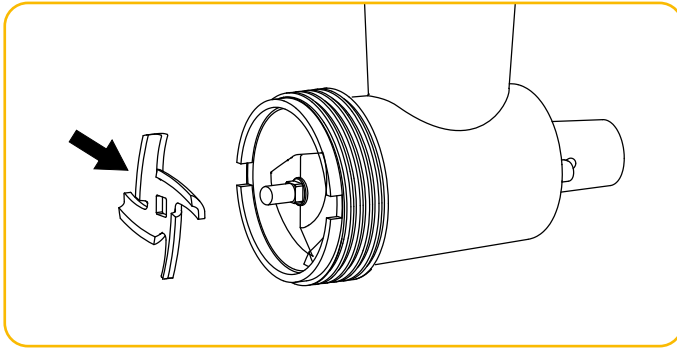
Loosen the attachment screw and remove the socket cap.



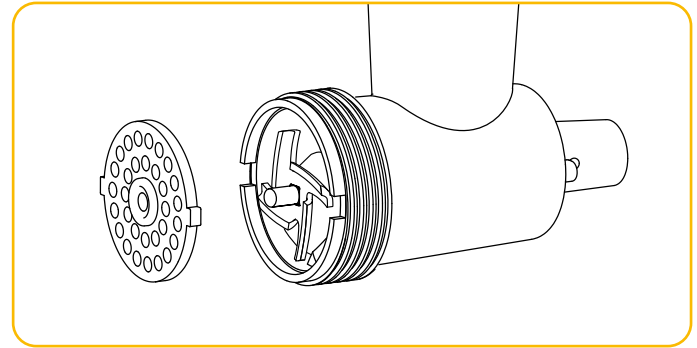
Insert the feed screw into the body of the mincer, then select the elements depending on the selected functionality. Assemble the parts according to the order in the diagrams above, finally tighten the nut.

Order of parts:

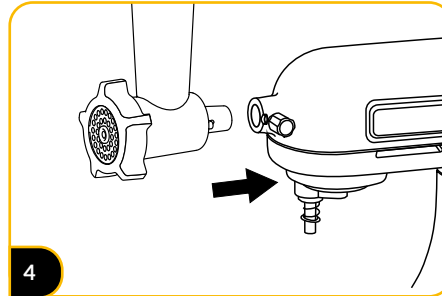
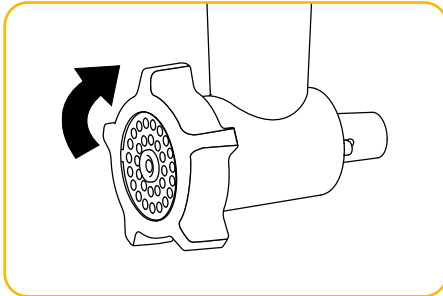
1. Grinding: attachment body + push feed screw + knife + selected sieve (fine/medium/coarse) + nut
2. Pasties: body attachment + push feed screw + patty attachment + patties attachment support + nut
3. Sausages: body attachment + push feed screw + sausage nozzle + sausage attachment + nut



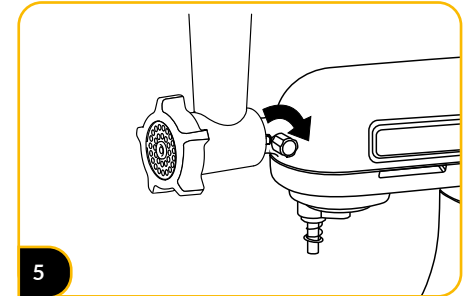
Note: The knife blade must point outwards



It should be noted that the tabs on the mincer sieves, the pie attachment and the sausage nozzle must fit into the recesses at the mincer body outlet.

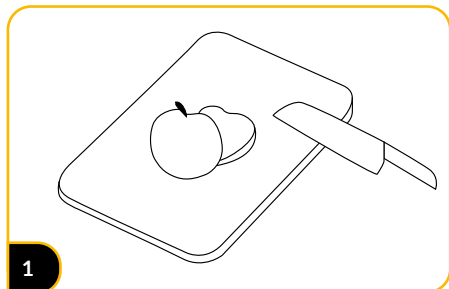


Insert attachment body screw into the attachment socket of the food processor, aligning so that the securing pin fits into the groove in the edge of the socket.

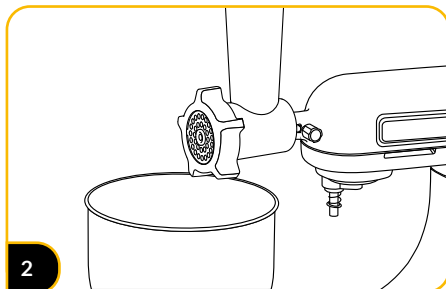


Tighten the attachment mounting screw.

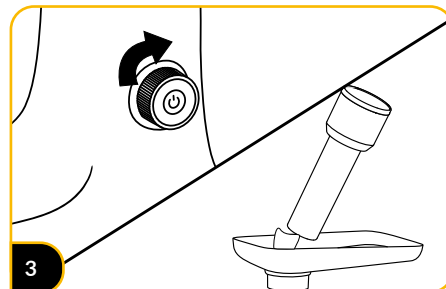
## USING THE DEVICE



Prepare the ingredients, remove the skin and bones from the meat, and peel the nuts. Cut them into pieces that will fit into the inlet opening.

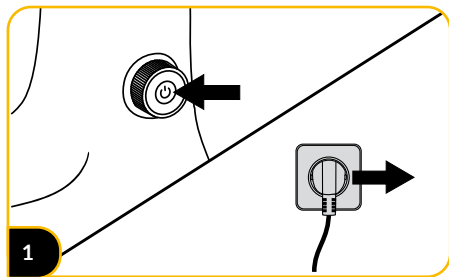


Place a large bowl of ground food under the side dish.

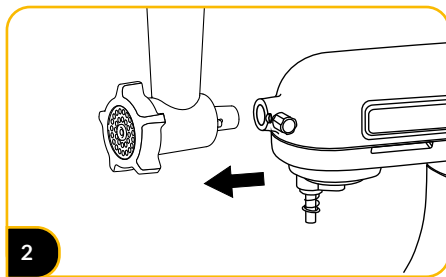


Set the appropriate food processor speed. Insert the pieces of food one at a time and push them slowly using the provided pusher.

## ATTACHMENT DISASSEMBLY

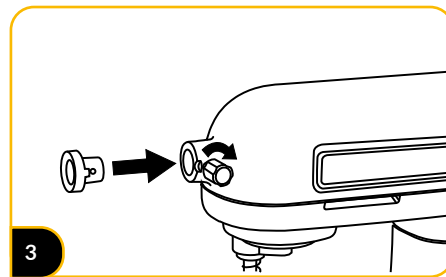


Turn off the food processor and disconnect it from the power supply.



Loosen the screw on the fastening and remove the attachment and clean it (refer to the "Cleaning and Maintenance" chapter)

**Caution! It is forbidden to install and disassemble the attachment while the device is working.**

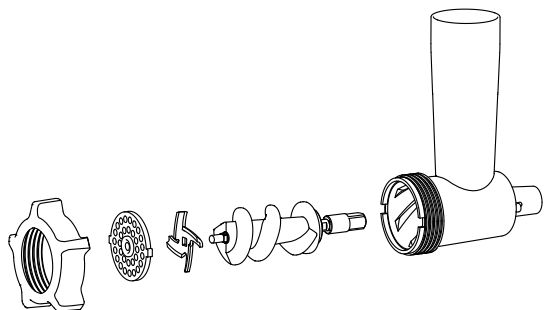


Place the cap on the attachment socket, then tighten the retaining screw.

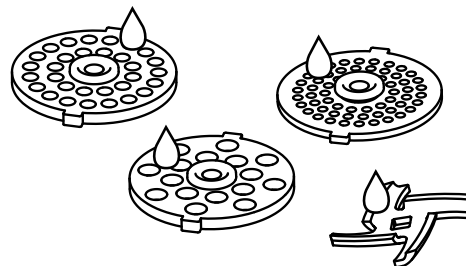
## CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use metal objects for cleaning accessories.

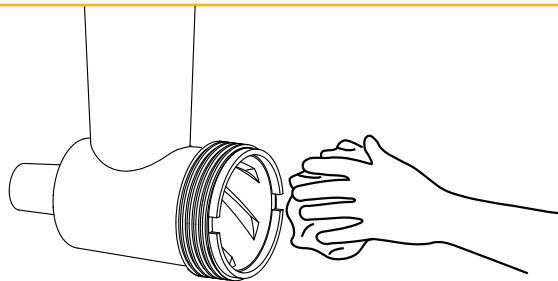
Do not dry the accessories in high temperatures or in the sun.



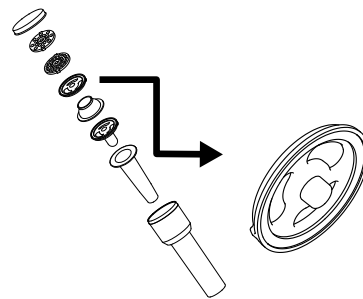
Open the attachment after use, clean individual parts with water and washing-up liquid, using a brush to clean hard-to-reach parts. Then rinse all with water.



After cleaning, it is recommended to coat the knife and the sieves with cooking oil (e.g. sunflower oil) to prevent discoloration and rusting.



After cleaning, wipe all parts thoroughly and store in a dry place.



You can store other items in the pusher to avoid losing them. The sausage nozzle should point with its pin towards the inside of the pusher.

## TROUBLESHOOTING

---

If the machine breaks down or stops working while using the Meat 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 visit a designated service centre for repair services.
2. If the food processor is operating normally but this accessory does not work, turn off the device, disassemble this accessory and install it again correctly in accordance with the section of the manual regarding installing the accessory;
3. If the accessory 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 food processor while the device is running, stop the food processor 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).
6. If the product is operating normally but grinds are slow or the ground food does not fall out, the accessory may be clogged. Stop the mixer, remove the attachment and remove the blockage.

## 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/MG 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.
- Забороняється вставляти будь-які металеві предмети, столові прибори тощо в рухомі частини під час роботи пристрою, щоб уникнути пошкодження пристрою.
- Перш ніж встановлювати або знімати насадку, переконайтеся, що пристрій вимкнено.
- Під час використання насадки зніміть крават-

ку, шарф, довгі намиста або інші довгі звисаючі прикраси та одяг. Довге волосся слід зав'язати ззаду, щоб уникнути його потрапляння у рухомі частини пристрою.

- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного

центру для ремонту пристрою.

- Використовуйте лише штовхач, який входить до комплекту, щоб проштовхувати інгредієнти. Не вставляйте пальці або будь-які інші предмети у впускний отвір.
- Не кладіть в насадку шматочки кісток, шкіри та шкаралупи горіхів.
- **Примітка: насадний ніж і диски дуже гострі. Будьте обережні під час збирання та чищення пристрою.**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років,

а також особи з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, як і люди, які не мають досвіду та знань в області поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом, буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою і їм будуть відомі пов'язані з цим ризики. Діти без нагляду не повинні проводити очищення та технічне обслуговування пристрою.

- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не

гравися обладнанням / пристроєм.

- У разі заїдання або ненормальної роботи пристрою негайно вимкніть обладнання, від'єднайте його та очистіть насадку, перш ніж продовжити
- Після використання пристрою очистіть насадку, щоб уникнути корозії та неприємних запахів
- Щоб продовжити термін служби пристрою, рекомендується використовувати пристрій з періодичністю: 4-5 хвилин роботи, потім 15 хвилин перерви.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Кришка штовхача
2. Штовхач
3. Лоток
4. Корпус насадки для м'ясорубки
5. Шнек м'ясорубки
6. Ніж
7. Дрібне сито
8. Гайка
9. Середнє сито
10. Грубе сито
11. Насадка для пирогів
12. Насадка для ковбаси
13. Кронштейн основи для ковбаси
14. Кронштейн основи для пирогів

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Перед першим використанням зніміть упаковку продукту та будь-які етикетки,

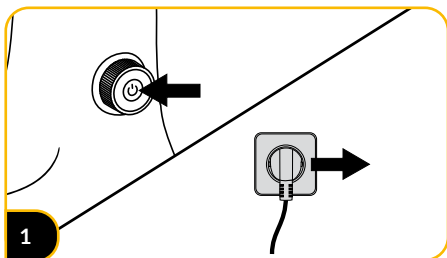
а потім ретельно очистіть поверхню (див. «Очищення та обслуговування»).

## РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКІСТЬ ОБЕРТАННЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Основа	Швидкість	Застосування
<p>Ніж з ситом</p> 	<p>Швидкість 4-6 (прибл. 120-150 обертів на хвилину)</p>	<p>Дрібне сито: для сирого м'яса, дрібних горіхів або вареного м'яса; Середнє / грубе сито: для сирого м'яса Порада: Перед подрібненням м'яса видаліть тверду шкіру і кістки. Очистіть горіхи від шкаралупи.</p>
<p>Насадка для пирогів</p> 	<p>1-2 (прибл. 50-80 об/хв)</p>	<p>Приготування пирогів</p>
<p>Насадка для ковбаси</p> 	<p>1-2 (прибл. 50-80 об/хв)</p>	<p>Приготування ковбас, кров'янки та ін.</p>

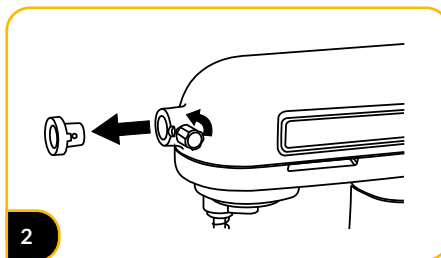
## ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДКИ

UA



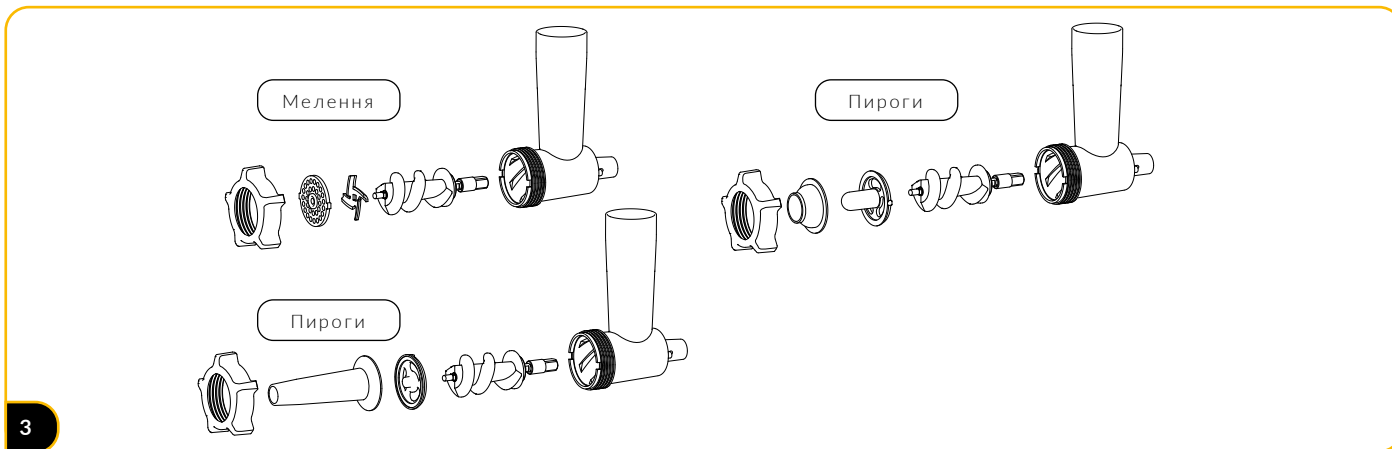
1

Вимкніть пристрій і від'єднайте його від джерела живлення



2

Відкрутіть кріпильний шуруп і зніміть кришку гнізда.

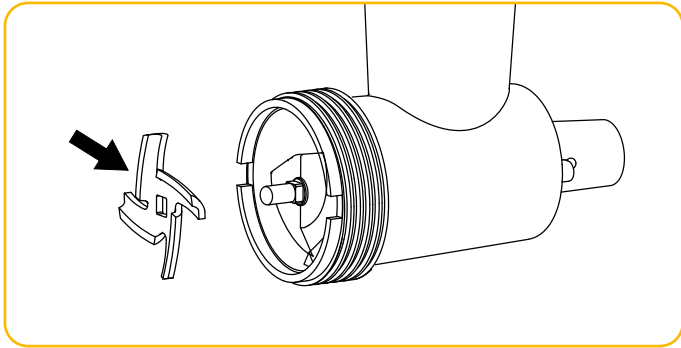


3

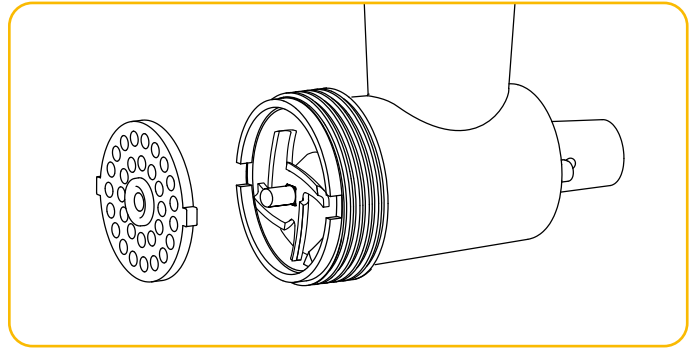
Вставте шнек м'ясорубки в корпус м'ясорубки, потім виберіть елементи в залежності від обраної функціональності. Зберіть деталі відповідно до порядку, наведеного на схемах вище, і нарешті затягніть гайку.

Порядок деталей:

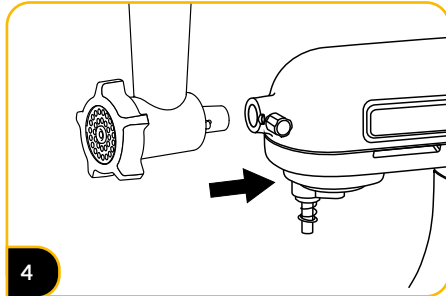
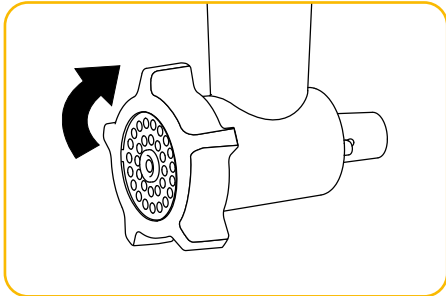
1. Мелення: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + ніж + вибране сито (дрібне / середнє / грубе) + гайка
2. Пиріжки: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + насадка для пиріжків + опора насадки для пиріжків + гайка
3. Ковбаси: корпус насадки + штовхаючий шнек м'ясорубки + опора для насадки пиріжків + насадка для ковбас + гайка



Примітка: Лезо ножа має бути спрямоване назовні

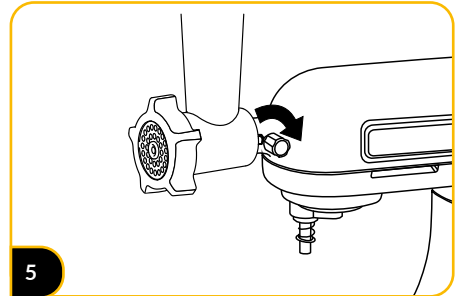


Слід зазначити, що виступи на сітках м'ясорубки, насадка для пирогів та опора насадки для ковбас повинні входити в заглиблення на виході з корпусу м'ясорубки.



4

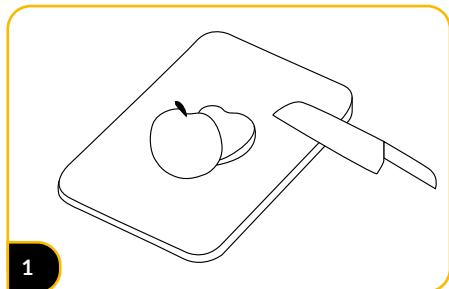
Вставте стрижень шурупа насадки в гніздо для насадок комбайна, вирівнявши так, щоб запобіжний гвинт увійшов у паз на краю гнізда.



5

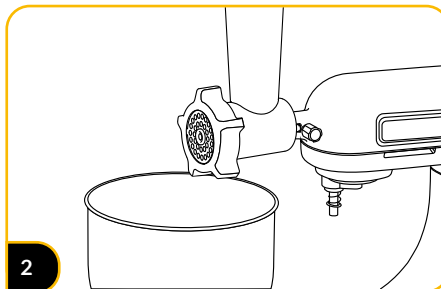
Затягніть кріпильний шуруп насадки.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



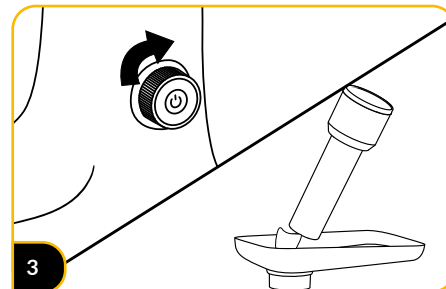
1

Підготуйте інгредієнти, видаліть з м'яса шкіру і кістки, а горіхи почистіть. Розріжте їх на шматочки, які помістяться у вхідний отвір.



2

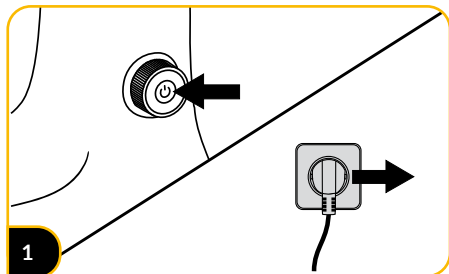
Для змеленої маси підставте велику чашу під насадку.



3

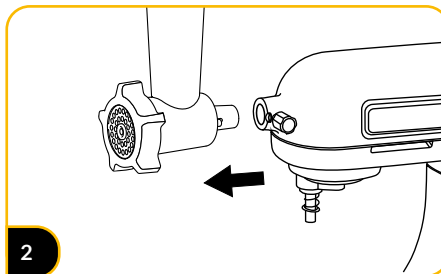
Встановіть відповідну швидкість планетарніе миксери. Вставляйте шматочки їжі по черзі та повільно штовхайте за допомогою штовхача, що входить до комплекту.

## РОЗБИРАННЯ НАСАДКИ



1

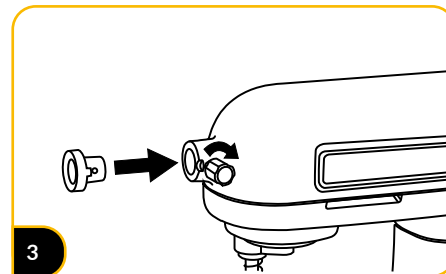
Вимкніть комбайн і від'єднайте його від джерела живлення.



2

Відкрутіть кріпильний шуруп і вийміть насадку з гнізда. Розберіть і почистіть насадку (див.: "очищення і обслуговування")

**Увага! Заборонено встановлювати або знімати насадку під час роботи пристрою.**



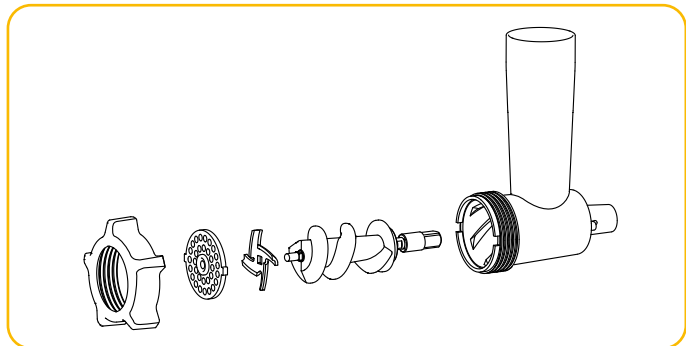
3

Помістіть ковпачок на гніздо насадок, потім затягніть кріпильний шуруп.

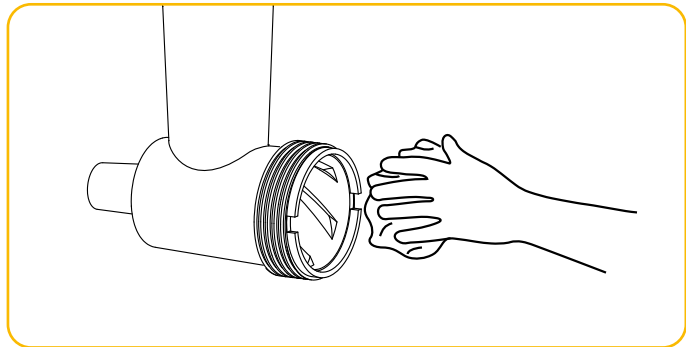
## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Не використовуйте металеві предмети для чищення аксесуарів.

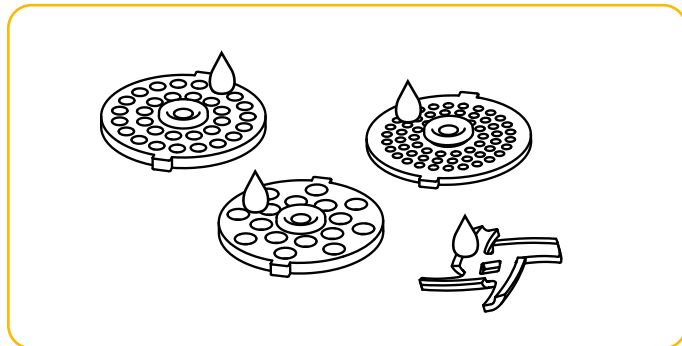
Не сушіть аксесуари при високій температурі або на сонці.



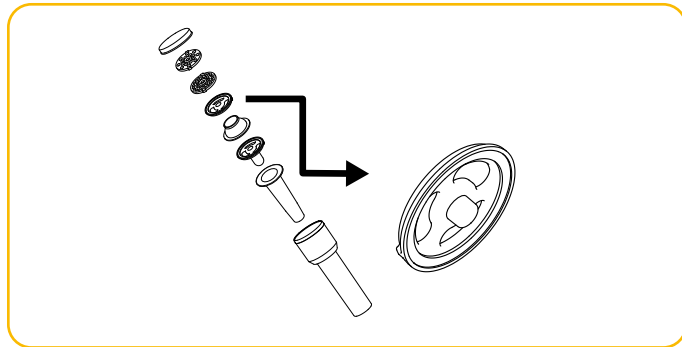
Після використання розберіть насадку, очистіть окремі деталі водою та засобом для миття посуду, використовуючи щітку для чищення важкодоступних частин. Потому змийте водою.



Після очищення ретельно протріть всі деталі та зберігайте в сухому місці.



Після очищення рекомендується змастити ніж і сита кулінарною олією (наприклад, соняшниковою), щоб запобігти зміні кольору та іржавинню.



Можете зберігати інші предмети в штовхачі, щоб не загубилися. Опора насадки для ковбас повинна бути спрямована стрижнем всередину штовхача.

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Якщо пристрій виходить з ладу або перестає працювати під час використання м'ясорубки, перевірте наступне:

1. Чи правильно працює комбайн? Якщо кухонний комбайн не працює, дотримуйтеся інструкції з експлуатації пристрою або зверніться до спеціального сервісного центру для ремонту.
2. Якщо кухонний комбайн працює нормально, а ця насадка не працює, вимкніть прилад, розберіть цей виріб та встановіть його належним чином відповідно до розділу «Встановлення насадки»;
3. Якщо він встановлений правильно відповідно до розділу «Встановлення насадки», але все одно не працює, вимкніть пристрій та зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту;
4. Коли комбайн працює, насадка трясеться на міксері, зупиніть міксер і повністю затягніть кріпильний шуруп на планетарні міксери.
5. Якщо насадка працює повільно, перевірте, чи встановлено правильну швидкість, ознайомтеся з інструкцією з використання (розділ «Налаштування швидкості»).
6. Якщо виріб працює нормально, але подрібнення виконується повільно або перемелені продукти не випадають, можливо, насадка забилася. Будь ласка, зупиніть міксер, зніміть насадку та видавіть засмічення.



## 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.

