



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**  
EXECUTIVE

**ROBOT PLANETARNY**  
**PSC-150/B**



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI ..... 5

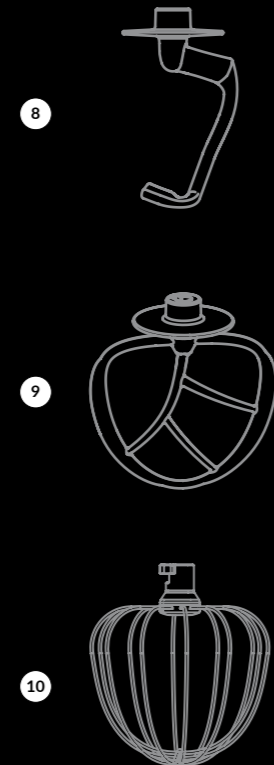
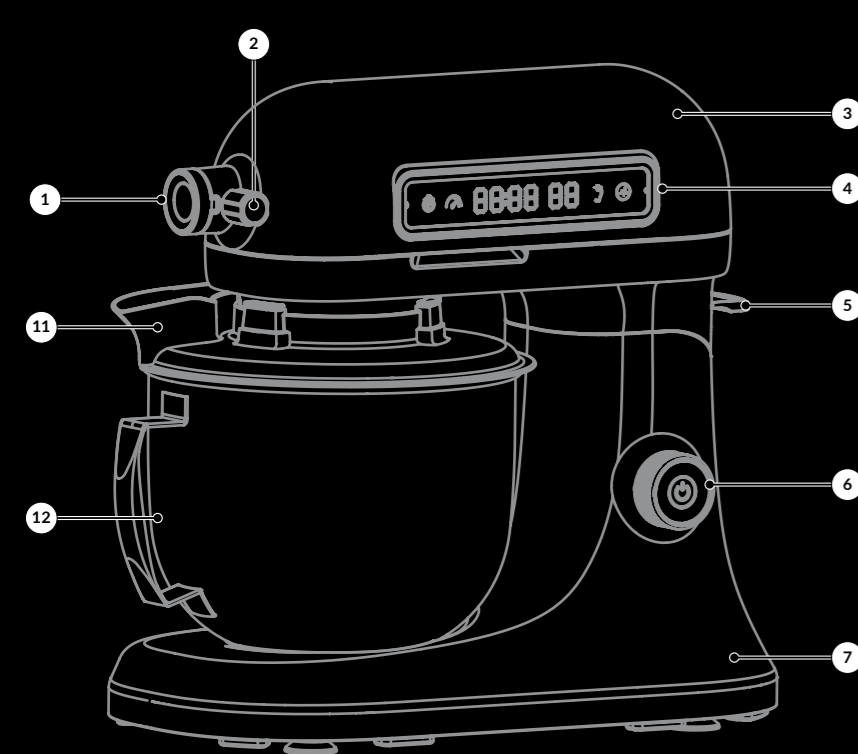
EN

OPERATING MANUAL..... 17

UA

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ..... 25

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 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.**

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci nie zostawiaj swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
  - Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z dala od ruchomych części (mieszadła i hak)!



- Przed rozpoczęciem czyszczenia mieszadeł i haka należy je najpierw zdemontować z urządzenia!
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- UWAGA! Nie przekraczaj dopuszczalnego czasu pracy podanego na tabliczce znamionowej. Przed kolejnym uruchomieniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Wyrabiając ciasto drożdżowe najlepiej ustawić regulator na niewielkiej prędkości i dopiero po chwili zwiększyć prędkość.
- Nie demontuj akcesoriów robota podczas pracy urządzenia.
- 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 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.

- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

## OPIS URZĄDZENIA

- |                                    |                                       |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Gniazdo na przystawkę           | 6. Pokrętko sterowania                | 11. Osłona przeciw zachlapaniom |
| 2. Pokrętko mocujące do przystawek | 7. Podstawa                           | 12. Misa ze stali nierdzewnej   |
| 3. Górna pokrywa                   | 8. Mieszadło hakowe                   |                                 |
| 4. Wyświetlacz dotykowy            | 9. Mieszadło do ciasta drożdżowego    |                                 |
| 5. Przycisk podnoszenia głowicy    | 10. Mieszadło do ubijania lekkich mas |                                 |

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszelkie pozostałości opakowania (folie, naklejki itp.) oraz dokładnie

umyć wszystkie części mające kontakt z żywnością (patrz: rozdział "Czyszczenie i konserwacja").

2. Podłączaj kabel zasilający do gniazdka elektrycznego z bolcem uziemiającym.

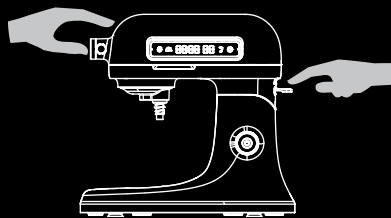
## UŻYCIE URZĄDZENIA

1. Połóż rozpakowane urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni. Dociskając jedną ręką górną część urządzenia, wciśnij przycisk podnoszenia głowicy (5) (rysunek 1). Głowica automatycznie podniesie się do góry, aż usłyszysz kliknięcie. Urządzenie jest całkowicie otwarte i zablokowane (rys. 2).
2. Podnieś głowicę, umieść miskę w podstawie i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć (patrz: instrukcja instalacji dla konkretnej operacji) na Rys. 3.
3. Załóż osłonę przeciw zachlapaniom, nasuwając ją od spodu na głowicę urządzenia. Zaleca się używanie osłony, gdy łączna masa składników przekracza 300 g.
4. Umieść mieszadło w porcie akcesoriów (patrz: instrukcje instalacji dotyczące konkretnej operacji) na Rys. 3.
5. Naciśnij przycisk podnoszenia głowicy prawą ręką, a następnie opuść głowicę ręką do poziomu, zwolnij przycisk (5), aby zablokować głowicę (rys. 4).
6. Podłącz urządzenie do zasilania. Przycisk zasilania zacznie migać. Naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a panel sterowania włączy się i zacznie migać. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.
7. Obróć pokrętko sterowania, aby wybrać prędkość od 1-12. Inne tryby pracy, progra-

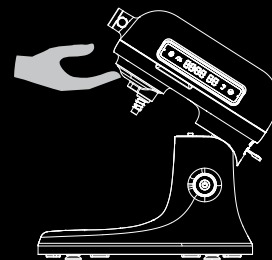
my i funkcje opisane zostały w tabeli „Opis działania panelu sterowania”.

8. Po zakończeniu pracy naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie. Odłącz przewód zasilający.

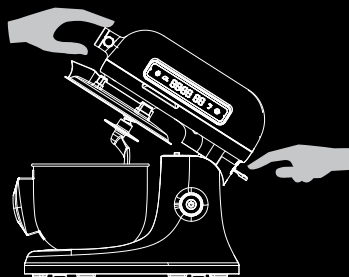
9. Naciśnij przycisk (5) i podnieś głowicę robota.
10. Zdejmij misę, mieszadło i osłonę przeciw zachlapaniom.



1

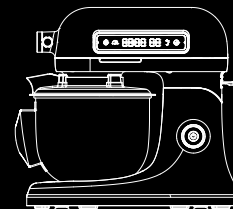


2


















3

4



## ZALECANE USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

Prędkość	Wyświetlacz	Funkcja	Opis funkcji
1~3	 	Ugniatanie ciężkich ciast (pierogi, chleb) oraz mieszanie składników sałatki.	Prędkość 1 przez 30 sekund, następnie prędkość 2 przez 30 sekund, na koniec prędkość 3 przez 4-5 minut. Składniki zostaną dokładnie wymieszane, powstałe ciasto będzie gładkie i elastyczne; mieszało hakowe (8). <b>Uwaga!</b> Nie ustawiaj prędkości powyżej 3 do ugniatania ciężkich ciast. Mieszanie sałatek: wybierz prędkość i czas zależnie od użytych składników; mieszało do ciasta drożdżowego (9).
3~6	 	Mieszanie cięższych mas takich jak: ciasta kruche, mieszanie dżemów, mięs, puree z ziemniaków.	Umieść składniki w misie i mieszaj na prędkości 3-6; mieszało do ciasta drożdżowego (9) (delikatne składniki wymagają niższych prędkości).
7~9	 	Mieszanie lekkich mas, takich jak: kremy maślane i budyniowe, majonez.	Umieść składniki w misie i ustaw prędkość 7~9; mieszało do ciasta drożdżowego (9).
9~11	 	Mielone mięso lub kielbasa (z opcjonalnymi akcesoriami).	Pokrój mięso w kawałki (2x2x6cm). Zainstaluj przystawkę do mielenia mięsa (akcesorium opcjonalne, sprzedawane oddzielnie). Wybierz jedną z trzech sit (grube, średnie lub drobne oczka), ustaw prędkość od 9 do 11 i rozpocznij mielenie mięsa. Do przygotowania kielbas, załóż końcówkę do kielbas. Czas pracy zależy od ilości użytych składników.
12/P	 	Ubijanie jaj, śmietany	Umieść składniki w misie i ustaw prędkość 12; mieszało do ubijania lekkich mas (10). Przytrzymaj przycisk P na wyświetlaczu aby robot działał na najwyższych obrotach.
Funkcja TURBO		Funkcja TURBO	Przytrzymać przycisk Turbo aby robot działał na najwyższych obrotach. Przycisk Turbo działa również pulsacyjnie.
Program "ugniatanie" 		Ugniatanie ciasta	Program "ugniatanie" składa się z trzech etapów – Prędkość 1 przez 30 sekund, Prędkość 2 przez 30 sekund, Prędkość 3 przez 5 minut.
Zegar 		Ustawianie czasu pracy	Dotknij ikony zegara, następnie obróć pokrętło, aby ustawić minuty (0-30), naciśnij przycisk zegara ponownie, aby ustawić sekundy (skok co 10s) odpowiedni do ilości i rodzaju użytych składników.

ikona prędkości 		Ustawienie prędkości	Dotknij ikony prędkości, następnie obróć pokrętło sterowania, aby wybrać odpowiednią prędkość obrotu. Później naciśnij przycisk zasilania aby rozpocząć pracę urządzenia.
Przycisk zasilania (na pokrętle sterowania) 		Włączenie/Wyłączenie urządzenia, Pauza/Anulowanie programu, Włączenie/Wyłączenie programu	Aby uruchomić robot należy przez 2 sekundy przytrzymać przycisk zasilania. Podczas pracy urządzenia naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje zatrzymanie pracy. Po zatrzymaniu, dłuższe przytrzymanie przycisku przez 1,5s wyłączy obecny program i uruchomi tryb czuwania. Przytrzymanie przycisku przez 2,5s wyłączy urządzenie.

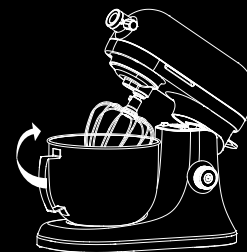
## INSTALACJA POSZCZEGÓLNYCH KOMPONENTÓW

### 1. INSTALACJA MISY

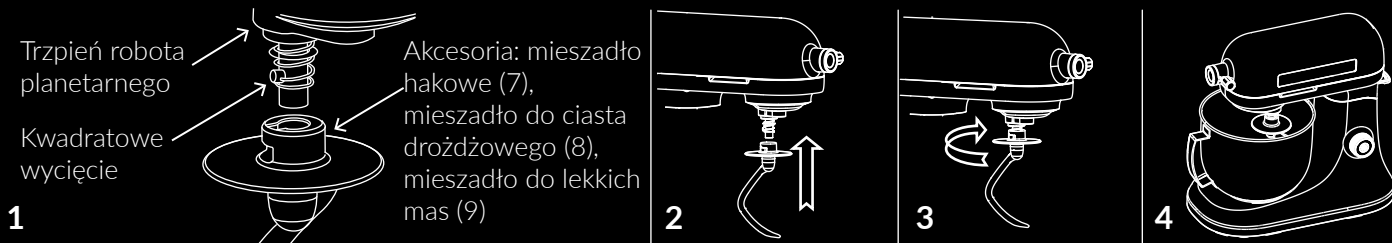
Umieść misę na podstawie, obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu. Aby zwolnić blokadę, obróć misę w przeciwnym kierunku.

### 2. INSTALACJA MIESZADEŁ

Podczas instalacji mieszadeł głowica robota powinna być uniesiona dla łatwiejszego dostępu. Załóż wybrane mieszadło na trzonek robota planetarnego tak, aby wycięcie w otworze na górze mieszadła znajdowało się w jednej linii z bolcem na trzonku (rys. 1). Wsuń mieszadło na oś (rys. 2), a następnie obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (rys. 3). Po zamontowaniu mieszadła opuść głowicę do pozycji poziomej (rys. 4).



**UWAGA: PODCZAS INSTALACJI MIESZADEŁ I INNYCH AKCESORIÓW URZĄDZENIE MUSI BYĆ ODŁĄCZONE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.**



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA! PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA I KONSERWACJI ODŁĄCZ URZĄDZENIE OD SIECI ZASILAJĄCEJ I ODCZEKAJ AŻ CAŁKOWICIE SIĘ OCHŁODZI PO PRACY. NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE!**

1. Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Części ruchome nagrzewają się podczas pracy. Przed czyszczeniem należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.
3. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
4. Użyć wilgotnej ściereki z detergentem do czyszczenia obudowy.
5. Misę oraz akcesoria umyć wodą z płynem do mycia naczyń. Nie używać ściernych i silnych detergentów.

**UWAGA! DO CZYSZCZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW, PAST ŚCIERNYCH, ROZPUSZCZALNIKÓW I INNYCH SILNYCH ŚRODKÓW CHEMICZNYCH – ICH UŻYCIĘ MOŻE SPOWODOWAĆ USZKODZENIE URZĄDZENIA.**

**UWAGA! NIE WOLNO MYĆ MIESZADEŁ I HAKA W ZMYWARCE .**

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Lp	Problem	Rozwiązanie
1	Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź czy robot jest podłączony do zasilania.</li> <li>• Sprawdź czy głowica jest zablokowana w pozycji wyjściowej.</li> <li>• Odłącz mikser od zasilania na 10-15 sekund. Włącz ponownie. Jeśli urządzenie nadal nie włącza się, pozostaw je do ostygnięcia na 30 minut.</li> </ul>
2	Podczas pracy mieszadło uderza o misę, powodując hałas	Sprawdź czy misa oraz mieszadło są prawidłowo umieszczone w robocie planetarnym.
3	Urządzenie mocno się trzęsie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź czy gumowe nóżki są na miejscu.</li> <li>• Upewnij się, że robot planetarny jest umieszczony na równej, poziomej powierzchni.</li> </ul>

E01	E02	E03	E04
Nie wykryto czujnika Halla.	Przeciążenie (automatyczne odcięcie zasilania)	Zabezpieczenie NTC przeciw przegrzaniu (zbyt wysoka temperatura silnika)	Otwarty obwód czujnika temperatury (brak sygnału z czujnika NTC)



## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej.

<i>Model</i>	PSC-150/B
<i>Napięcie/ częstotliwość</i>	220~240V; 50~60Hz
<i>Moc znamionowa</i>	800 W
<i>Moc maksymalna</i>	1200 W
<i>Pojemność miski</i>	5L
<i>Maksymalna waga mąki w jednym programie</i>	1200 g
<i>Głośność</i>	75 dB
<i>Długość przewodu sieciowego</i>	0,9 m

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

**KULINARNYCH  
INSPIRACJI**

SZUKAJ NA  
**PYSZNIEGOTUJ.PL**





## 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)



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/B**

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 (22) 380 52 40 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

# OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **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 produktu; 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;
  - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, a wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
  - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
  - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca: W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie [www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym. Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: [serwis@mpm.pl](mailto:serwis@mpm.pl), celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu. Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

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

- Read the instructions carefully before use.
- Do not handle the device with wet hands.
- Take special care when children are near the device.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Do not leave the device unattended during operation.
- Always remove the plug from the mains socket when not in use or before cleaning.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, please contact an authorised service centre for repair.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the power cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- The device should be put on a dry, flat and stable surface.
- The device is intended for domestic use only.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device, fire or personal injury.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- The equipment is not designed to operate using external timers or a separate remote control.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- For the safety of children, do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- **WARNING!** Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!
- Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- Keep your hands away from moving parts (stirrers and hook) when the device is in operation!
- Before cleaning the stirrers and hook, they must first be removed from the device!
  - Turn off the device before making any changes in equipment or before approaching any moving parts during use.
  - **CAUTION!** Do not exceed the permissible operating time stated on



the nameplate. Wait for the device to cool down before turning it on again.

- When kneading yeast dough, it is recommended to set the regulator on low speed and increase the speed after a while.
- Do not disassemble any accessories of the robot during its operation.
- 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.

## DEVICE DESCRIPTION

---

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



## BEFORE FIRST USE

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

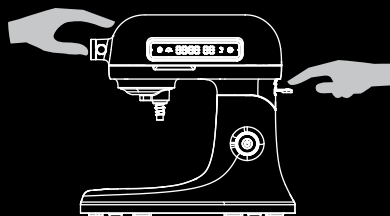
thoroughly wash all parts in contact with food (see chapter "Cleaning and Maintenance").

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

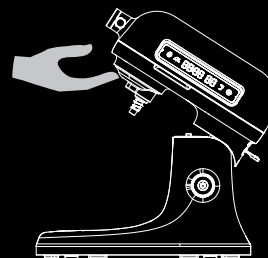
## USING THE DEVICE

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

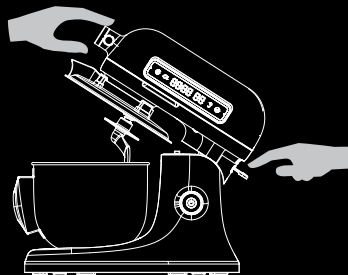
- described in the "Description of the control panel operation" Table.
8. When the work is finished, press and hold the power button to turn off the device. Unplug the power cable
  9. Press the button (5) to raise the head of the robot.
  10. Remove the bowl, stirrer and the anti-splash guard.



1

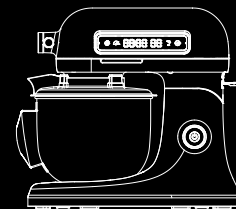


2

















3





4



## RECOMMENDED SPEED SETUP

EN

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

<p>speed icon</p> 		<p>Speed setting</p>	<p>Touch the speed icon, then turn the control knob to select the desired rotation speed. Then press the power button to start the device.</p>
<p>Power button (on the control knob)</p> 		<p>Switch off / Pause / Cancel program / Switching off the device</p>	<p>To start the robot, hold the power button for 2 seconds. While the device is running, pressing the power button will stop it. After stopping, hold the button for 1.5 seconds in order to turn off the current program and start the standby mode. Holding the button for 2.5 seconds will turn off the device.</p>

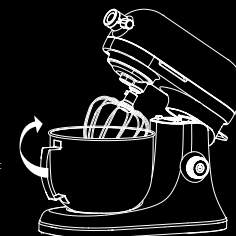
## INSTALLATION OF INDIVIDUAL COMPONENTS

### 1. BOWL INSTALLATION

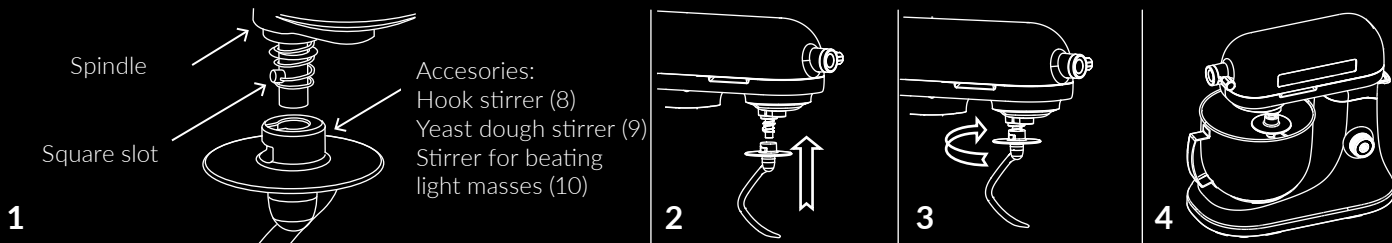
Place the bowl on the base, turn it clockwise to lock it in place. To release the lock, turn the bowl in the opposite direction.

### 2. STIRRERS INSTALLATION

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



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



## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

## PROBLEM SOLVING

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

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

## TECHNICAL DATA

<i>Model</i>	PSC-150/B
<i>Voltage/frequency</i>	220~240 V; 50~60 Hz
<i>Rated power</i>	800 W
<i>Maximum power</i>	1200 W
<i>Bowl capacity</i>	5L
<i>Maximum flour weight in one program</i>	1200 g
<i>Volume</i>	75 dB
<i>Length of power cord</i>	0,9 m

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

## The kitchen of tomorrow

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

## New opportunities

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

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

### 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.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням слід прочитати інструкцію з експлуатації.
- Не беріть пристрій мокрими руками.
- Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- Не залишайте пристрій без нагляду, доки він працює.
- Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед очищенням.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, а також якщо пошкоджено кабель живлення або вилку – в цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру з метою ремонту.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте контакту з гарячими поверхнями.
- Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Пристрій встановіть на плоскій, сухій, надійній поверхні.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням / пристроєм.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи дистанційного керування.
- Не вставляти вилку в розетку мокрими руками.
- З метою безпеки дітей не залишайте частини упаковки легкодоступними (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не дозволяйте дітям гратися фольгою. **Небезпека удушення!**
  - Перевірте, чи відповідають параметри живлення на заводській табличці пристрою параметрам вашої мережі живлення.
  - **УВАГА!** Перед початком очищення та



обслуговування відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся його повного охолодження після роботи. Забороняється занурювати пристрій у воду!

- УВАГА! Не використовуйте для чищення гострі предмети, абразивні поліролі, розчинники та інші сильні хімічні речовини – їх використання може пошкодити пристрій.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся руками рухомих частин (мішалки та гака)!
- Перед очищенням мішалок і гака їх необхідно зняти з пристрою!
- Вимкніть пристрій перед зміною обладнання або перед

наближенням до рухомих частин під час використання.

- УВАГА! Не перевищуйте допустимий час роботи, зазначений в заводській табличці. Перед кожним вмиканням зачекайте, доки пристрій охолоне.
- При замішуванні дріжджового тіста найкраще поставити регулятор на низьку швидкість і лише через деякий час збільшувати швидкість.
- Не розбирайте аксесуари комбайна під час роботи пристрою.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з мережевим

кабелем 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.
- Від'єднайте пристрій від джерела живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

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



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

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

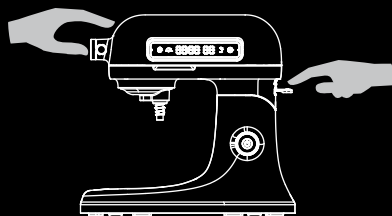
Підключіть кабель живлення до електричної розетки за допомогою заземлювального контакту.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

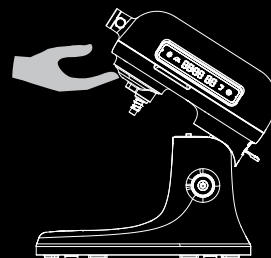
1. Помістіть розпакований пристрій на стійку плоску поверхню. Утримуючи верхню частину пристрою однією рукою, натисніть кнопку підйому головки (5) (рисунк 1). Головка автоматично піднімається вгору, поки не почується клацання. Прилад повністю відкритий і заблокований (мал. 2).
2. Підніміть головку, поставте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

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

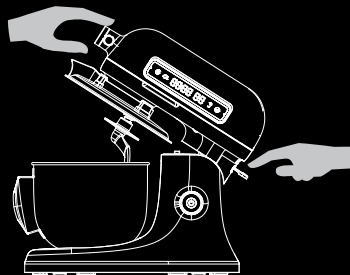
- вимкнути пристрій. Вимкніть кабель живлення.
9. Натисніть кнопку (5), щоб підняти головку комбайна.
10. Зніміть чашу, мішалку та захист від бризок.



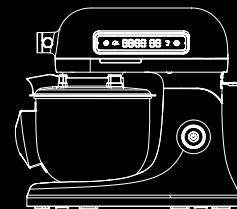
1



2
















3



4

## РЕКОМЕНДОВАНІ НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ

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

<p>Годинник</p> 		<p>Встановлення часу роботи</p>	<p>Торкніться значка годинника, потім поверніть ручку, щоб встановити хвилини (0-30), знову натисніть кнопку годинника, щоб встановити секунди (перескакування кожних 10 секунд) відповідно до кількості та типу використовуваних інгредієнтів.</p>
<p>значок швидкості</p> 		<p>Налаштування швидкості</p>	<p>Торкніться значка швидкості, а потім поверніть ручку керування, щоб вибрати потрібну швидкість обертання. Потім натисніть кнопку живлення, щоб запустити пристрій.</p>
<p>Кнопка живлення (на ручці керування)</p> 		<p>Вимкніть / призупиніть / скасуйте програму / вимкніть пристрій</p>	<p>Щоб запустити комбайн, утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Коли пристрій працює, натискання кнопки живлення зупинить його. Після зупинки триваліше утримування кнопки протягом 1,5 секунди вимкне поточну програму та переведе в режим очікування. Якщо утримувати кнопку протягом 2,5 секунд, пристрій вимкнеться.</p>

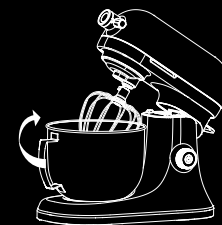
## УСТАНОВКА ОКРЕМИХ КОМПОНЕНТІВ

### 1. УСТАНОВКА ЧАШІ

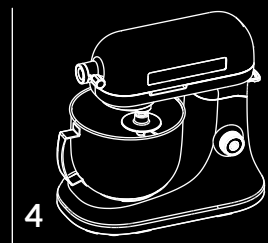
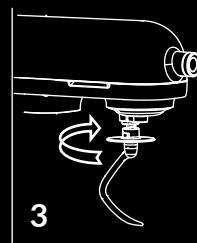
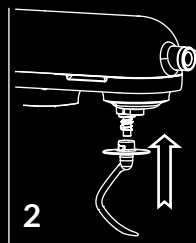
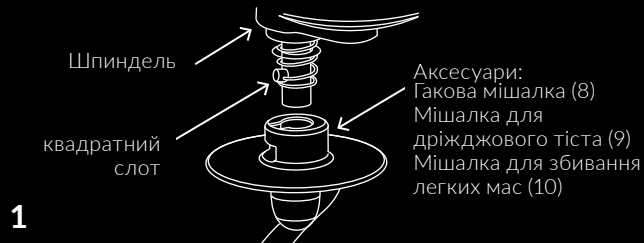
Поставте чашу на основу, поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її на місці. Щоб розблокувати, поверніть чашу в протилежний бік.

### 2. УСТАНОВКА ЗМІШУВАЧІВ

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



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



## ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

**УВАГА!** Перед початком очищення та обслуговування відключіть пристрій від мережі та дочекайтеся його повного охолодження після роботи. Забороняється занурювати пристрій у воду!

1. Перед початком очищення пристрою переконайтеся, що він від'єднаний від мережі живлення.
2. Рухомі частини під час роботи нагріваються. Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
3. Забороняється занурювати пристрій у воду
4. Для очищення корпусу використовуйте вологу тканину з миючим засобом
5. Вимийте чашу та аксесуари мильною водою. Не використовуйте абразивні та сильні миючі засоби.

**УВАГА! НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ, АБРАЗИВНІ ПОЛІРОЛІ, РОЗЧИННИКИ ТА ІНШІ СИЛЬНІ ХІМІЧНІ РЕЧОВИНИ - ЇХ ВИКОРИСТАННЯ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ПРИСТРІЙ.**

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

## ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

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

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<i>Модель</i>	<i>PSC-150/B</i>
<i>Напруга / частота</i>	<i>220~240 В; 50~60 Гц</i>
<i>Номінальна потужність</i>	<i>800 Вт</i>
<i>Максимальна потужність</i>	<i>1200 Вт</i>
<i>Ємність чаші</i>	<i>5 л</i>
<i>Максимальна вага борошна в одній програмі</i>	<i>1200 г</i>
<i>Рівень шуму</i>	<i>75 дБ</i>
<i>Довжина шнура живлення</i>	<i>0,9 м</i>

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



## Кухня завтрашнього дня

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

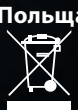
## Нові можливості

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.

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.