



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**

EXECUTIVE

**TERMOROBOT  
WiFi PSC-11**



  
**BPA  
FREE**

**NÁVOD K OBSLUZE**

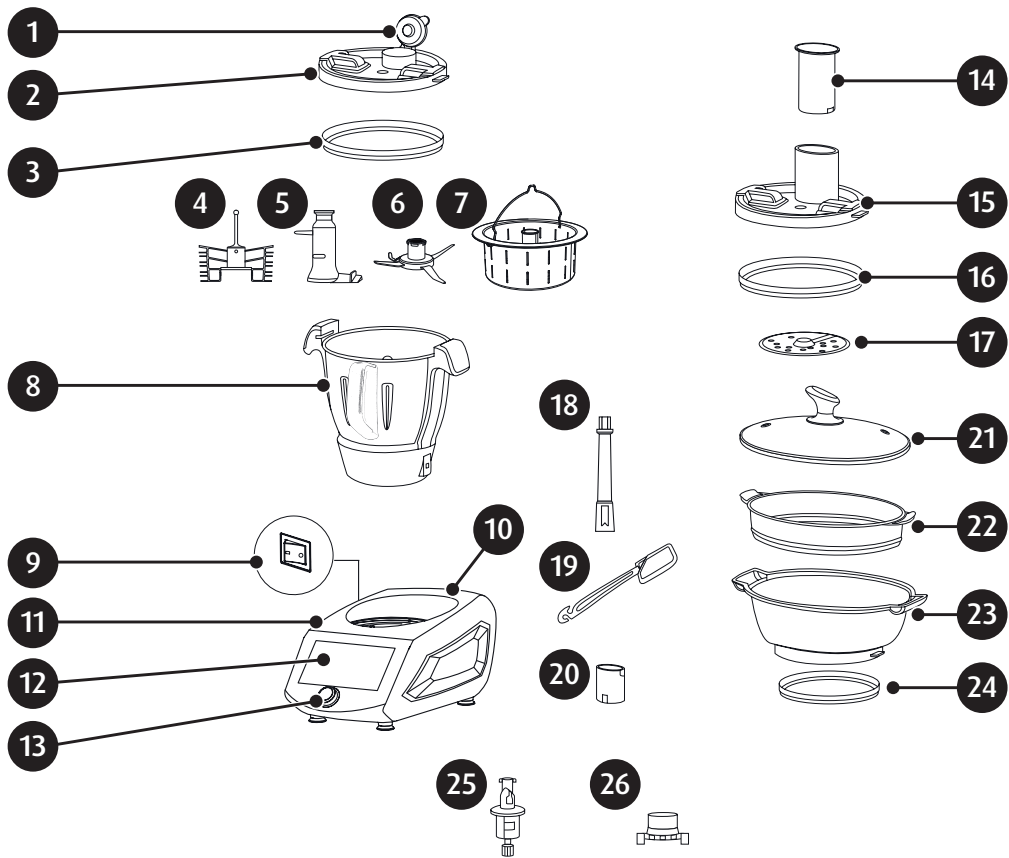


CZ

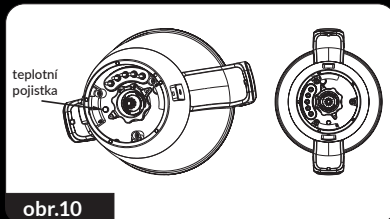
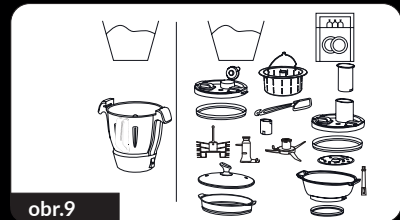
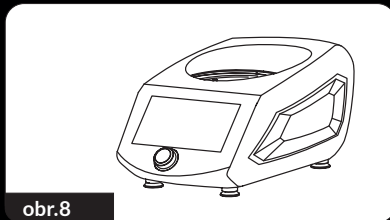
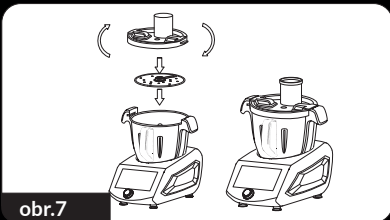
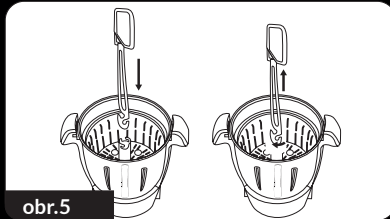
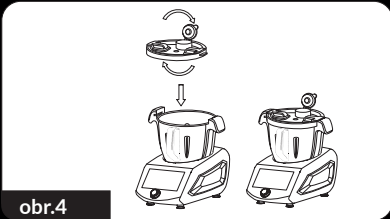
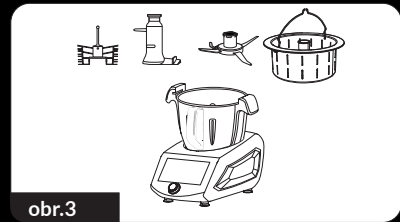
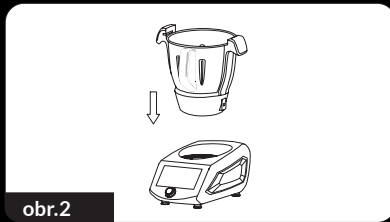
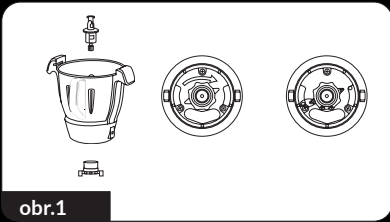
## NÁVOD K OBSLUZE



# POPIS ZAŘÍZENÍ







## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím si pečlivě přečtete návod k obsluze spotřebiče.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud se v blízkosti spotřebiče nacházejí děti.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru!
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Neponožte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud spotřebič nepoužíváte nebo před jeho čištěním.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič, a to ani v případě, že je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. V takovém případě spotřebič odneste do autorizovaného servisu.
- Používání příslušenství nedoporučeného výrobcem může vést k poškození spotřebiče nebo k úrazu.
- V případě neobvyklých zvuků, pachů nebo kouře vycházejících ze spotřebiče jej okamžitě vypněte a poté se obraťte na autorizovaný servis za účelem opravy.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřými rukama.
- Neprověšujte napájecí kabel přes ostré hrany a nenechávejte ho dotýkat se horkých povrchů.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj povrchu, na kterém spotřebič stojí. Zabráníte tím náhodnému stažení spotřebiče z povrchu.
- Spotřebič skladujte na chladném, stinném a suchém místě.
- Zabraňte deformaci plastových částí, spotřebič a příslušenství nemyjte horkou vodou.
- Nevkládejte ruce ani předměty do nádrže, pokud je spotřebič v provozu.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, trub apod. nebo pod zavěšené skříňky. Spotřebič postavte dále od okraje pracovní desky.
- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny části spotřebiče správně namontovány.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a jiné, mohlo by dojít k požáru.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vyšší.
- Spotřebič musí být připojen k síťové zásuvce s uzemňovacím kolíčkem!
- Spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají žádné znalosti nebo zkušenosti s používáním tohoto typu zařízení, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání zařízení a jsou upozorněny na možná nebezpečí.
- Dbejte na to, aby si děti s tímto spotřebičem nehrály.
- Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Zástrčku nepřipojujte k síťové zásuvce mokřými rukama.



- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Spotřebič používejte na hladkém a stabilním povrchu.
- Z důvodu bezpečnosti dětí nenechávejte volně přístupné části obalu (plastové sáčky, kartonové krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ!** Nedovolte dětem, aby si hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!
- Dbejte zvýšené opatrnosti při kontaktu s řeznými noži, zejména při jejich vyjímání a čištění.
- Nepokládejte spotřebič na horké povrchy.
- Nedotýkejte se nožů, zejména během provozu. Hrany nožů jsou velmi ostré.
- Při nasazování a sundávání čepelí je vždy držte za jejich horní část.

- Před vyjmutím jakýchkoli dílů ze spotřebiče vždy počkejte, až se rotující části zastaví.
- Ihned po použití odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Před výměnou příslušenství nebo před kontaktem s pohybujícími se částmi během provozu spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Před demontáží počkejte, až se motor zcela zastaví.
- Nepoužívejte tlačítko "TURBO" ani prudce nezvyšujte otáčky, pokud je teplota vyšší než 55 °C.
- Při manipulaci s horkými potravinami se nedotýkejte přímo mixovací nádoby, víka, odměrky a nádoby na vaření v páře. Používejte kuchyňské rukavice.



**POZOR: Horký povrch!**



**POZOR: Nebezpečí opaření párou!**

- Zkontrolujte, zda parametry napájení uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídají parametrům vaší elektrické sítě.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte s prázdnou nádobou.
- Nenechávejte robota běžet déle než jednu minutu při rychlosti "12".
- Spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Pokud spotřebič ponecháte před montáží, demontáží nebo čištěním bez dozoru, odpojte jej ze zásuvky.

## POPIS SPOTŘEBIČE

1. Uzavíratelná zátka víka mixovací nádoby
2. Víko mixovací nádoby
3. Těsnění víka nádoby
4. Šlehačí metla
5. Míchací nástavec
6. Sekací nůž
7. Košík
8. Mixovací nádoba o čistém objemu 3,0 L
9. Zapínač/vypínač 0/1
10. Napájecí kabel
11. Kryt zařízení
12. Dotykový ovládací panel
13. Otočný knoflík pro změnu hodnoty vybraného parametru s tlačítkem START/STOP
14. Pěchovač
15. Kryt s podavačem
16. Těsnění krytu s podavačem
17. Strouhací a krájecí kotouč
18. Hřídel k montáži kotouče
19. Štěrka
20. Odměrka o objemu 30 ml
21. Víko nádoby na vaření v páře.
22. Tácek do nádoby na vaření v páře.
23. Nádoba na vaření v páře.
24. Těsnění nádoby na vaření v páře.
25. Hnací hřídel s těsněním
26. Pojistka hřídele.

Příslušenství, které přichází do kontaktu s potravinami je BPA free.

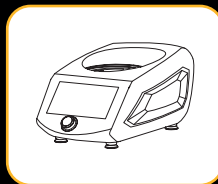
## FUNKCE VYBAVENÍ A VLASTNOSTI ROBOTA

### OVLÁDACÍ PANEL S DOTYKOVÝM DISPLEJEM

– Ovládací panel je vybaven 7palcovou dotykovou obrazovkou. Robot umožňuje využívat specializované recepty uložené v databázi robota a automatické programy pro obsluhu vybavení robota. Je rovněž možné definovat vlastní nastavení. Díky modulu WI-FI můžete aktualizovat databázi receptů. Intuitivní a snadné ovládání vám umožní užít si používání robota.

### SYSTÉM REDUKCE VIBRACÍ

– Inovativní systém pružného uchycení nádoby v robotu snižuje vibrace přenášené na kryt robota při vysokých rychlostech nebo při hnětení těžkých hmot. U robota, jehož motor má příkon 1000 W, tot řešení dokonale zvyšuje komfort používání.



### NÁDOBA A VÍKO NÁDOBY

– Mixovací nádoba (8) je vyrobena z vysokojakostní nerezové oceli. Ve spodní části má otvor pro montáž hnací hřídele (25). Nádoba má využitelný objem 3,0 litru a celkový objem 4,5 litru. Nádoba je opatřena rukojetí a úchyty pro snadnou manipulaci. Víko nádoby (2) je opatřeno těsněním, které zajišťuje těsnost při používání džbánu. Uzavíratelná zátka víka (1) umožňuje dávkování přísad a koření. Nádoba a víko jsou vybaveny blokovacím systémem a pojistkou, která zabraňuje spuštění v případě nesprávného sestavení.



**NŮŽ** – Čepele nožů (6) jsou vyrobeny z nerezové oceli vybrané tak, aby si zachovaly své vlastnosti po celou dobu životnosti. Jejich jedinečná konstrukce zajišťuje maximální účinnost již od nejnižších otáček.



**MÍCHACÍ NÁSTAVEC** – Tvar míchacího nástavce (5) je navržen tak, aby se obsah nádoby pouze promíchal, aniž by se rozmělnil. Přídavná křídélka na míchacím nástavci zdokonalují proces míchání. Výborně se osvědčuje například při pomalém a dlouhém vaření polévek. Nástavec vykazuje různé vlastnosti míchání v závislosti na směru otáčení.



**POZOR! Při práci s míchacím nástavcem nenastavujte rychlost vyšší než "3".**

**ŠLEHACÍ METLA** – šlehací metla (4) spolu s nožem (6) umožňují šlehání lehkých krémů a másla i bílků. Konstrukce zabraňuje úplnému roztržení šlehaných hmot.



**POZOR! Při práci se šlehací metlou nenastavujte rychlost vyšší než "4".**

**STROUHACÍ A KRÁJECÍ KOTOUČ** – Kotouč (17) se používá k rozmělnění ovoce a zeleniny nebo ke krájení na plátky. Funkce kotouče závisí na tom, na jaké straně je nasazen. Pohon kotouče je zajišťován pomocí hřídele (18).



**NÁDOBA NA VAŘENÍ V PÁŘE** – díky této nádobě (23) lze robota používat jako napařovač. Montuje se na mixovací nádobu (8). Nádoba je vybavena táčkem (22), který umožňuje zvětšit množství vařených potravin. Celek je zakryt víkem (21).


**KOŠÍK** – košík (7) umožňuje vaření sypkých produktů, např. rýže, krup. Otvory v košíku slouží jako síto, které po vyjmutí košíku scedí vodu z vařených produktů. Stěrka (19) má speciálně tvarovaný díl, který pomáhá vytahovat košík z nádoby. Košík můžete použít také k vaření v páře menšího množství potravin.



**HNACÍ HŘÍDEL** – hřídel (25) se montuje na dno mixovací nádoby. Je opatřena silikonovým těsněním, které zajišťuje těsnost dna nádoby. Na hřídeli je namontováno další otočné zařízení. Pohon se



přenáší přes konec hřídele pomocí jedinečného zachytného systému.

**FUNKCE VÁHY** – Robot je vybaven váhou schopnou měřit v rozmezí 0-5000 g s přesností na 1 g. Váha umožňuje přesné dávkování přísad, a to i v průběhu programu. Vestavěná váha má navíc funkci nulování (tárování). Funkce váhy jsou přístupné výběrem příslušné funkce nebo výběrem ikony zkratky pro funkci váhy. – 

**FUNKCE „TURBO“** – umožňuje dosáhnout maximální rychlost "12" osazeného nože - robot plní funkci mixéru. Funkce je aktivní pouze při stisknutí tlačítka "TURBO".



**POZOR! Při použití funkce "TURBO" nepřekračujte provozní dobu 60 sekund.**

**ZPĚTNÉ OTÁČKY MOTORU** – robot může pracovat při zpětných otáčkách motoru (rychlost "1" až "3"). Správně použité zpětné otáčky zvyšují funkčnost nože a míchacího nástavce.



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

### HLAVNÍ NABÍDKA



- ▶ Výběrem panelu "Recepty" se dostanete na seznam receptů dostupných ve spotřebiči.
- ▶ Panel "Vlastní nastavení" vám umožní používat jednotlivé provozní režimy spotřebiče.
- ▶ Pomocí panelu "Automatické programy" si můžete vybírat z programů nadefinovaných ve spotřebiči.
- ▶ "Aktualizace receptů" vám dává možnost stáhnout si nejnovější verzi receptů a softwaru. Zpráva o dostupné aktualizaci se zobrazí po připojení k internetu.

### RECEPTY

Robot má ve své databázi recepty rozdělené do těchto skupin:

- ▶ Základní recepty
- ▶ Těstoviny, předkrm, občerstvení
- ▶ Saláty
- ▶ Polévky
- ▶ Moučné recepty
- ▶ Hlavní chody z masa
- ▶ Hlavní chody z ryb
- ▶ Pokrmy připravované v páře
- ▶ Vegetariánská jídla
- ▶ Omáčky
- ▶ Pekařství Sam Cook
- ▶ Nápoje, drinky
- ▶ Cukrárna Sam Cook
- ▶ SOUS VIDE
- ▶ Vánoce
- ▶ Fit recepty

- ▶ Občerstvení pro děti

Seznam skupin a receptů může výrobce aktualizovat a upravovat.

Součástí každého receptu je:

- ▶ seznam ingrediencí
- ▶ podrobný postup přípravy
- ▶ orientační čas přípravy
- ▶ požadované příslušenství
- ▶ informaci o tom, pro kolik osob je pokrm určen
- ▶ úroveň obtížnosti

Databázi receptů můžete řadit abecedně nebo podle skupin. Vybrané recepty můžete také přidávat na kartu "oblíbené". Práce s hotovými recepty ušetří váš čas a usnadní přípravu pokrmů. O možnosti aktualizace seznamu receptů informuje uživatele zpráva zobrazená na obrazovce ovládacího panelu.

### VLASTNÍ NASTAVENÍ



**A** – pole pro výběr teploty zpracování.

K dispozici jsou teploty od 37 °C do 130 °C s možností volby po 1 °C. Označení "000" označuje pokojovou teplotu. Indikátor teploty s ikonou napařovací konvice ukazuje aktuální teplotu v nádobě zobrazenou s přesností na 1 °C.

**B** – pole pro výběr doby trvání zpracování  
K dispozici je doba trvání od 1 sekundy do 90 minut s možností volby po 1 sekundě. Jakmile se proces spustí, časovač odpočítává čas do konce procesu. Menší ukazatel času nahoře ukazuje v průběhu procesu původně nastavený čas.

**C** – pole pro výběr rychlosti otáček příslušenství  
K dispozici je 12 rychlostí, přičemž "1" je nejnižší rychlost (cca 120 ot./min.) a "12" je nejvyšší rychlost (cca 5 000 ot./min.). Stisknutím ikony šipky pod číslíci rychlosti změňte směr otáčení, což je indikováno ikonou ↻. Zpětný chod je k dispozici pouze pro rychlosti "1", "2", "3".

**D** – tlačítko pro spuštění/pozastavení (START/PAUZA) procesu.

**E** – tlačítko pro zastavení procesu (STOP).


### AUTOMATICKÉ PROGRAMY

K dispozici je devět automatických programů, které umožňují urychlit a navrhnout optimální dobu zpracování daných potravin. Programy lze upravovat, ale jen v omezeném rozsahu. Kromě toho je k dispozici režim "TURBO" pro zvýšení otáček motoru na maximum a režim pro měření hmotnosti výrobků.



### Nabídka automatických programů

Program/Ikona	Parametry (rozsah úprav)	Vybavení	Poznámky
 Hnětení	Teplota: 000 (000-37°C) Čas: 3 minut (2, 3 minuty) Rychlost: 3	nůž	Pravidelné obrácení otáčení
 Na páře	Teplota: postupně narůstající Čas: 20 minut (1-60 minut) Rychlost: 0 (0-3)	míchací nástavec	Čas se začne počítat po překročení teploty 95 °C.
 Sous vide	Teplota: 100°C (60°C-100°C) Čas: 60 minut (1-90 minut) Rychlost: netýká se	-	-
 Vaření	Teplota: 100°C (60°C-100°C) Čas: netýká se Rychlost: netýká se	-	-

Program/Ikona	Parametry (rozsah úprav)	Vybavení	Poznámky
 Strouhání	Teplota: netýká se Čas: 30 sekund (10-59 sekund) Rychlost: 5 (4-6)	strouhací a krájecí kotouč	-
 Sekání	Teplota: netýká se Čas: 10 sekund (10 sekund – 4 minuty) Rychlost: 6 (1-12)	nůž	-
 TURBO	Teplota: netýká se Čas: do 1 minuty Rychlost: 12	nůž	Funguje pouze při stisknutém tlačítku (TURBO).
 Váha	Hmotnost do 5000g, přesnost 1g	-	Možnost tárování displeje
 Předmytí	Teplota.: 45°C Čas: 2 minuty Rychlost: 3 a 6	nůž	Pro lepší výsledky přidejte malé množství detergentu.










## AKTUALIZACE RECEPTŮ

Tato funkce umožňuje stáhnout nejnovější databázi receptů z webových stránek výrobce. Před aktualizací je nutné navázat připojení k dostupné síti Wi-Fi. Kromě receptů se aktualizuje také systémový software robota (pokud je to nutné).

Chcete-li se připojit k síti wi-fi, přejděte do nastavení , poté do "Nastavení sítě". Ze seznamu dostupných sítí wi-fi vyberte požadované připojení, zadejte heslo a vyberte tlačítko "Připojit".









## POPIS A VÝZNAM OSTATNÍCH IKON NA OVLÁDACÍM PANEĽU.

Ikona (tlačítko)	Význam	Poznámky
	START (zahájení procesu)	
	PAUZA (pozastavení procesu)	
	STOP (ukončení procesu)	
	Míchací nástavec, metla, nůž, kotouč (doporučené vybavení)	Ikona zobrazená během používání automatických programů
	Zpětné otáčky	Maximální rychlost: „3“
	Víko nádoby je nasazeno správně	
	Chybějící nebo nesprávně nasazené víko nádoby	
	Vstup do nabídky „nastavení“	
	Návrat do hlavní nabídky	
	Zkratka pro funkci "váha"	
	Třídění receptů	
	Abecední řazení	

Ikona (tlačítko)	Význam	Poznámky
	Vyhledávání receptů	Stisknutím panelu v textové oblasti vyvoláte virtuální klávesnici.
	Oblíbené	Stisknutím ikony přidáte recept do oblíbených (červená ikona).
	Detaily receptu	
	Nastavení sítě	
	Jazyk rozhraní	
	Toto zařízení	
	Nápověda	

*Virtuální klávesnice je k dispozici po stisknutí kurzoru v editačním poli (např. při zadávání hesla Wi-Fi).*

VYBAVENÍ	ČINNOST	RYCHLOST	ČAS	TEPLOTA	MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ POTRAVIN UVNITŘ NÁDOBY
 nůž	sekání masa	8-12	30-60 sekund	-	800 g masa bez kostí
	drcení ledových kostek	8-12	10-20 sekund	-	600 g + případně 50-100 g vody
	mletí cukru	8-10	10-30 sekund	-	800 g
	mixování	8-12	max. 60 sekund	-	2500 ml
	sekání cibule, celeru atd.	5-7	15-60 sekund	-	800 g
	fazole, sója, ořechy, káva, mandle.	10	2-3 minuty	-	800 g
	hnětení lehkého těsta	1	2-4 minuty	-	900 g
hnětení těžkého těsta - program "hnětení"	2 (1-2)	2-3 minuty	-	900 g	
 šlehačí metla	šlehání bílků	4	2-4 minuty	-	2500 ml
	šlehání krémů	3	3-5 minut	-	3000 ml
	šlehání másla	4	5 minut	-	500 ml
 míchací nástavec	pomalé vaření polévek	1-3	1-90 minut	100°C	2500 ml
	další pokrmy vyžadující míchání	1-2	dle potřeby	dle potřeby	2500 ml
 košík	vaření rýže, krup - parní program	-	12-20 minut	automatická	700-1000 ml vody

	strouhací / krájecí kotouč	plátkování / strouhání	5-6	30-60 sekund	-	600g
	nádoba na vaření v páře	vaření ryb, zeleniny – program "v páře"	-	10-60 minut	automatická	-

## PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Vybalte zařízení z krabice, odstraňte veškeré sáčky, štítky, lepenku a výplně. Zkontrolujte, zda spotřebič nebyl poškozen během přepravy. V případě pochybností se obraťte na svého prodejce.
2. Ujistěte se, že parametry vaší elektrické sítě odpovídají technickým údajům na výrobním štítku výrobku.
3. Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, důkladně umyjte a osušte podle pokynů uvedených v části "ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA".
4. Umístěte spotřebič na suchý, rovný, stabilní a vodorovný povrch tak, aby se gumové nožičky spotřebiče přisály k povrchu.
5. Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem - lze jej zapnout pouze v případě, že jsou nádoba (8) a víko nádoby (2) správně sestaveny.

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY

**POZOR! Nikdy neuvádějte do provozu nekompletně sestavený přístroj. Hrozí nebezpečí zranění!**

1. Zkontrolujte, zda je na hnací hřídeli správně nasazeno těsnění (25).
2. Zasuňte hnací hřídel (25) do nádoby tak, aby její ozubené kolo procházelo otvorem v základně, a poté hřídel zajistíte nasazením zajišťovacího mechanismu (26) z vnější strany a jeho mírným pootočením ve směru hodinových ručiček (obr. 1).
3. Nasadte nádobu (8) na kryt spotřebiče (11) tak, aby kolíky na dně nádoby zapadly do zdířek v místě, kde je nádoba nasazena na krytu (obr. 2).

4. Na namontovanou hřídel (25) nasadte některé z příslušenství (obr. 3):
  - ▶ šlehač metlu (4)
  - ▶ míchací nástavec (5)
  - ▶ nůž (6)
  - ▶ košík (7).

**POZOR! Čepele nože jsou ostré. Dávejte pozor, abyste se nezranili!**

5. Zkontrolujte, zda je těsnění (3) správně usazeno ve víku nádoby (2). Musí být správně usazeno po celém obvodu v drážce pro těsnění.
6. Nasadte na nádobu (8) víko nádoby (2), jak je znázorněno na obr. 4, přitlačte jej a otočte tak, aby se rukojetí nádoby a víka překrývaly

(výstupky ve víku zaujmou svá místa v drážkách nádoby).

7. Chcete-li nádobu vyjmout ze spotřebiče, postupujte podle následujících kroků:
  - ▶ pootočte víkem (2) mírně proti směru hodinových ručiček, aby se výstupky ve víku vysunuly ze západek v nádobě, a opatrně víko sejměte.
  - ▶ sejměte nádobu ze základny robota
  - ▶ sundejte z hnací hřídele příslušenství (šlehač metlu, míchací nástavec, nůž).
  - ▶ Vyjměte košík pomocí stěrky. Stěrka má speciálně tvarovaný prvek, který usnadní vyjmutí košíku z nádoby.

**POZOR! Nádobu lze z robota sundat až po sejmutí víka.**

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ NÁDOBY NA VAŘENÍ V PÁŘE

1. Postupujte podle bodů. 1-3 v kapitole MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY.
2. Ujistěte se, že v nádobě na vaření v páře (23) je správně usazeno těsnění (24). Musí rovnoměrně přiléhat po celém svém obvodu k vnější straně kroužku v nádobě.
3. Nasadte nádobu na vaření v páře (23) na mixovací nádobu (8), jak je znázorněno na obr. 6, a otočte ji tak, aby se rukojeti nádoby a víka shodovaly (výstupky ve víku zaujmou svá místa v drážkách na nádobě). Na nádobu (23) nasadte tácek (22) a přikryjte jej víkem (21).
4. Chcete-li nádobu na vaření v páře ze spotřebiče odmontovat, postupujte podle následujících kroků:
  - ▶ sundejte víko (21) a tácek (22)
  - ▶ pootočte nádobou (23) mírně proti směru hodinových ručiček tak, aby se výstupky na nádobě vysunuly ze západek v mixovací nádobě, opatrně sejměte nádobu z mixovací nádoby.
  - ▶ Sejměte nádobu ze základny robota.

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ STROUHACÍHO/KRÁJECÍHO KOTOUČE

1. Postupujte podle bodů. 1-3 v kapitole MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY. Namontujte upevňovací hřídel kotouče (18) na hnací hřídel (25).
2. Nasadte strouhací/krájecí kotouč (17) na hřídel (18) příslušnou stranou nahoru v závislosti na prováděné činnosti (strouhání/krájení).
3. Zkontrolujte, zda je ve víku s podavačem (15) správně usazeno těsnění (16). Musí být správně umístěno po celém obvodu v drážce pro těsnění.
4. Nasadte víko s podavačem (15) na nádobu (8), jak je znázorněno na obr. 7, přitlačte jej a otočte tak, aby se rukojeti nádoby a víka spojily (výstupky na krytu se nacházejí v drážkách nádoby).
5. W pokrywie tarczy umieść popychacz (14).
6. Při vyjímání kotouče ze spotřebiče postupujte podle následujících kroků:
  - ▶ pootočte víkem (15) mírně proti směru hodinových ručiček tak, aby výstupky ve víku vyjely ze západek v nádobě, a opatrně víko sejměte.
  - ▶ sejměte nádobu ze základny robota
  - ▶ sejměte kotouč (17) z hřídele (18).
  - ▶ z hnací hřídele (25) sejměte upevňovací hřídel kotouče (18).

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ ŠLEHACÍ METLY

1. Postupujte podle bodů. 1-3 v kapitole MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY.
2. Na hnací hřídel uvnitř nádoby nasadte nůž (6) a poté šlehací metlu (4). Šlehací metlu lze používat pouze spolu s nožem.

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ KOŠÍKU

1. Postupujte podle bodů. 1-3 v kapitole MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY.
2. Košík (7) nasadte přímo na hnací hřídel uvnitř nádoby

3. Vyjměte košík pomocí stěrky. Stěrka má speciálně tvarovaný prvek, který usnadní vyjmutí košíku z nádoby.

## MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MÍCHACÍHO NÁSTAVCE

1. Postupujte podle bodů. 1-3 v kapitole MONTÁŽ/DEMONTÁŽ MIXOVACÍ NÁDOBY.
2. Míchací nástavec (5) nasadte přímo na hnací hřídel uvnitř nádoby.

## POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Níže uvedené pokyny k obsluze představují schéma používání spotřebiče. Podrobné recepty na jednotlivé pokrmy, jejich ingredience, poměry a hmotnost naleznete v databázi receptů robota.

1. Umístěte do nádoby hnací hřídel (25) a nádobu namontujte na spotřebič.
2. Podle povahy připravovaného pokrmu nasadte příslušné vybavení: nůž (6), míchací nástavec (5), šlehací metlu (4) nebo košík (7).

**POZOR! Čepelě nože jsou velmi ostré. Dávejte pozor, abyste se nezranili.**

3. Vložte do nádoby požadované ingredience. Nepřekračujte maximální objem nádoby - 3000

ml. Pokud budete vařit potraviny v košíku (7), nalijte do nádoby tolik vody (vývaru, bujónu), aby pokrývala potraviny v košíku. Při přidávání produktů do nádoby je možné jejich přesné dávkování díky funkci vážení (viz "FUNKCE VÁHY"). Pokud budete připravovat pokrmy podle receptů, naplňte nádobu podle pokynů v receptu.

**POZOR! Neplňte nádobu nad objem 3000 ml (horní okraj svislého reliéfu v nádobě) a nad 2500 ml pro tekutiny (voda, polévky atd.).**

**POZOR! Při přípravě pokrmů dbejte zvýšené opatrnosti. Nespouštějte spotřebič s práz-**

**nou nádobou. Při vaření potravin v košíku se ujistěte, že je v nádobě dostatek vody.**

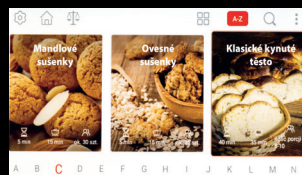
**POZOR! Při vkládání a nalévání ingrediencí do nádoby dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k zalití základny spotřebiče. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**

4. Nasadte na nádobu (8) víko (2).
5. Připojte spotřebič k elektrické síti a poté jej zapnete tlačítkem (9) umístěným na levé straně spotřebiče. Pokud do 5 minut neprovedete žádnou akci, spotřebič přejde do režimu spánku. Znovu se zapne dotykem ovládacího panelu.
6. Po spuštění robota zvolte na dotykovém ovládacím panelu příslušný provozní režim:

Červená tečka v dolní části displeje označuje aktuální provozní režim.

**Recepty** – vyberte požadovaný recept a pokračujte podle pokynů na displeji.

**Vlastní nastavení** – zadejte na dotykovém panelu teplotu, čas a rychlost vaření.



Recepty



Vlastní nastavení




Automatické programy

**POZOR!** Při použití míchacího nástavce (5) nenastavujte rychlost míchání vyšší než „3“.

**POZOR!** Při použití šlehačící metly (4) nenastavujte rychlost vyšší než „4“.

**Automatické programy** – zvolte příslušný automatický program a proveďte případné úpravy parametrů.

Výběr rozsahu konkrétní hodnoty lze provést přímo na dotykovém ovládacím panelu nebo pomocí voliče (13) po předchozím označení parametru na panelu. Proces zahájíte stisknutím ikony . Stisknutím voliče se proces také spustí nebo zastaví. Bílé podsvícení voliče signalizuje probíhající proces.

**POZOR!** Pokud jste zadali teplotu vyšší než 60 °C, nenastavujte rychlost vyšší než „3“. Hrozí nebezpečí popálení!

**POZOR!** Při vaření nebo ohřívání obsahu, přidávání přísad a vyprazdňování mixovací nádoby vždy používejte boční madla. Nikdy nepoužívejte pouze rukojeť samotnou, jestliže je nádoba plná. Zejména při přenášení nebo přelévání horkého obsahu obsaženého v nádobě. **HROZÍ RIZIKO POPÁLENÍ!!!**

7. Průběžně sledujte průběh přípravy a po předchozím pozastavení činnosti robota proveďte případné úpravy nastavení a množství přísad. Menší přísady můžete přidávat otvorem ve víku po odklopení zátky (1).

**POZOR!** Pokud si všimnete, že robot při hnětení těžších směsí a těst znatelně snižuje otáčky nebo se otáčky "vlní", okamžitě proces přerušete. Snižte množství zpracovávaných potravin.

**POZOR!** Při hnětení těžkých směsí a těst nechte přístroj po dokončení receptu přibližně 15 mi-

nut vychladnout! Neprovádějte recepty jeden po druhém!

8. Při přidávání produktů do nádoby je možné je přesně dávkovat díky funkci vážení (viz "FUNKCE VÁHY"), nejprve je však nutné pozastavit probíhající program (PAUZA).
9. Po uplynutí nastaveného času se program automaticky ukončí. Program můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka "STOP". Pokud je doba trvání programu počítána od nuly, bude automaticky ukončena po 90 minutách..
10. Na konci programu zkontrolujte stav připravovaných potravin a v případě potřeby spusťte nový program s příslušnými úpravami parametrů.
11. Vypněte spotřebič tlačítkem (9) a odpojte jej od elektrické sítě. Sejměte víko nádoby a nádobu. Pokud to povaha potravin vyžaduje, vyprázdněte obsah džbánu pomocí stěrky (19)..
12. Spotřebič a jeho příslušenství nechte vychladnout a poté je ihned vyčistěte.


## VAŘENÍ V PÁŘE

1. Nasadte do míxovací nádoby hnací hřídel (25) a míxovací nádobu namontujte do korpusu spotřebiče.
2. Do nádoby (8) nalijte přibližně 600-800 ml vody - toto množství je určeno pro vaření v páře při automatickém programu (bez úpravy času). Pro delší dobu vaření zvýšte množství vody..

**POZOR! Během vaření v páře se spotřebuje přibližně 500 ml vody na 30 minut přípravy. Nevařte v páře déle než 1 hodinu. Kontrolujte množství vody v nádobě. Vyvaření veškeré vody může vést k poškození spotřebiče, popáleninám nebo dokonce požáru.**


3. Nádobu na vaření v páře (23) nasadte na míxovací nádobu (8)..
4. Do nádoby na vaření v páře (23) vložte potraviny. Pro přípravu většího množství potravin

použijte napařovací tácek (22). Nádobu přikryjte víkem (21).

5. Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte jej tlačítkem (9) na levé straně.
6. Po spuštění robota zvolte režim AUTOMATICKÉ PROGRAMY a poté Vaření v páře.
7. Nastavte intenzitu vytváření páry. K dispozici jsou tři úrovně intenzity, které jsou na displeji signalizovány blikajícím symbolem konvice. Nastavte také dobu vaření – výchozí doba vaření je 20 minut. Při delším vaření nezapomeňte do nádoby dolít více vody.
8. Spustte program stisknutím ikony  nebo stisknutím voliče (13). Čas se bude počítat od okamžiku, kdy teplota vody překročí 95°C.
9. Průběžně kontrolujte stav připravované potraviny.

**POZOR! Veškeré úkony spojené s vyndáváním a kontrolou stavu uvařených potravin provádějte**

### v kuchyňských rukavicích.

10. Vaření v páře můžete provádět také v košíku (7), který vložíte dovnitř míxovací nádoby. Nezapomeňte, že hladina vody v nádobě musí být níže než dno košíku a zároveň objem vody nesmí být menší než 600 ml. Při vaření rýže, krup, těstovin, vajec nebo brambor můžete vodu nalít tak, aby byly suroviny v košíku plně ponořené.
11. Chcete-li proces přípravy pokrmu ukončit, stiskněte kdykoli tlačítko .
12. Po dokončení vaření vypněte spotřebič tlačítkem "ON/OFF" (9), odpojte jej od elektrické sítě, sejměte parní nádobu z míxovací nádoby a vyndejte potraviny.
13. Spotřebič a jeho příslušenství nechte vychladnout a poté je ihned vyčistěte.

## VAŘENÍ METODOU SOUS VIDE

Metoda vaření SOUS VIDE (francouzsky "ve vakuu") spočívá v pomalém a přesném vaření ve vodě potravin vakuově uzavřených ve vzduchotěsných sáčcích.

Tím se zachovává velké množství nutričních hodnot, vitamínů a minerálů.

Celý proces probíhá při přiměřeně nízké teplotě a ve stanoveném čase.

- Pečlivě dodržujte pokyny v receptu (teplota a čas)..
- Je třeba dbát na to, aby se takto připravené potraviny spotřebovaly ihned po uvaření podle receptu nebo aby byly náležitě zakonzervovány..

## STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ NA PLÁTKY

1. Nasadte do míxovací nádoby hnací hřídel (25) a nádobu namontujte do korpusu spotřebiče.
2. Na hnací hřídel nasadte hřídel (18), kotouč (17) a víko s podavačem (15). Dbejte na to, aby byl kotouč namontován správnou stranou nahoru v závislosti na povaze prováděné činnosti.



**POZOR! Strouhací a krájecí kotouč je ostrý. Dávejte pozor, abyste se nezranili!**

3. Připravte si potraviny určené ke zpracování. Ovoce a zeleninu nakrájejte tak, aby se vešly do

podávacího otvoru ve víku, a odstraňte z nich pecky.

4. Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte jej tlačítkem (9) na levé straně.
5. Po spuštění robota zvolte režim AUTOMATICKÉ PROGRAMY a poté vyberte program strouhání/



6. krájení (STROUHÁNÍ), případně upravte čas a rychlost.
7. Po výběru parametrů spusťte proces pomocí tlačítka . Chcete-li proces zastavit, stiskněte tlačítko .
8. Surovinu postupně vkládejte do podávacího otvoru ve víku (15) a zatlačte je pomocí pěchovadla (14). Nenechte nádobu během strouhání a krájení zcela zaplnit zpracovanými potravinami.

Pravidelně spotřebič vypínejte a obsah přendejte do jiné nádoby.

**POZOR! Pamatujte na to, že při strouhání zeleniny nebo ovoce pomocí kotouče se mohou objevit nenastrouhané kousky. Jedná se o přirozený jev. Abyste tento jev minimalizovali, vkládejte do podávacího otvoru ve víku co možná největší kusy zeleniny nebo ovoce.**

**POZOR: Víko s podavačem (15) nepoužívejte k zakrytí mixovací nádoby během tepelného zpracování potravin a při provozování sekacího nože, šlehač metly nebo míchacího nástavce.**

9. Po skončení programu vypněte spotřebič vypínačem (9), odpojte jej od elektrické sítě, vyprázdněte mixovací nádobu a spotřebič a veškeré příslušenství důkladně vyčistěte.

## PRAKTICKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

*Pokud se budete řídit níže uvedenými tipy, dokážete robot PSC-11 využít na maximum a vaše snažení povede k nejlepším výsledkům..*

- ▶ mletí surovin (např. zeleniny, ořechů, suchých housek nebo kávy či dokonce rýže na velmi malé kousky nebo dokonce na prášek) provádějte vždy při vyšších otáčkách (8-12). Doporučujeme začít s nižšími otáčkami a postupně je zvyšovat.
- ▶ rozmělnování surovin (např. koření, čokolády, cukru na jemný prášek) provádějte vždy při vyšších otáčkách (9-12). Doporučujeme začít s nižšími otáčkami a postupně je zvyšovat.
- ▶ strouhání surovin (pomocí nože, bez použití strohacího kotouče) provádějte při středních otáčkách (4-6). Při krouhání zelí nebo salátu doporučujeme přidat do nádoby malé množství vody.

- ▶ během provádění výše uvedených činností nezaplnějte nádobu nad polovinu její jmenovité kapacity. K výše uvedeným úkonům použijte sekací nůž (6). Doporučená doba sekání je několik sekund v závislosti na kvalitě, tvrdosti a množství zpracovávaných surovin.
- ▶ emulgování potravin (uvedení surovin do podoby emulze, např. majonézy, omáček) lze provádět pomocí šlehač metly (4) (rychlost míchání 1-4). Doba šlehání závisí na složení potravin (od 20 s do několika minut).
- ▶ šlehání (dosažení pevné konzistence smetany nebo vejčného bílku) se nejlépe provádí pomocí šlehač metly (4) při rychlosti otáček 2-4. Vzhledem k čerstvosti vajec, jejich velikosti nebo počáteční teplotě je obtížné uvést konkrétní dobu šlehání. Doporučuje se začít s 1 minutou, zkontrolovat výsledek a v případě potřeby pokračovat ve šlehání.

- ▶ Hnětení těsta se nejlépe provádí pomocí automatického hnětačícího programu "Hnětení", případně s mírnou modifikací jeho parametrů. Pro jemná těsta (palačinkové těsto, piškotové těsto) použijte šlehač metlu (4), zatímco pro hutná těsta (těsto na pizzu, kynuté těsto) použijte sekací nůž (6).
- ▶ Mějte na paměti, že některé ingredience se mohou přichytit ke dnu nádoby, a pokud se smaží příliš dlouho, mohou se připálit. Zejména produkty obsahující přírodní cukry, jako je cibule. Jedná se o přirozený proces, který není způsoben závadou spotřebiče. Je proto nutné hlídat dobu smažení nebo snížit teplotu.
- ▶ pro lepší výsledky sekání nebo drčení nožem (např. masa nebo zeleniny) je vhodné suroviny naporcovat na menší kusy. Menší porce znamená dokonalejší nasekání.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**POZOR! Před zahájením čištění odpojte napájecí kabel a nechte přístroj vychladnout.!**

**POZOR! Neponořujte plášť spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.**

**POZOR! Před čištěním odstraňte veškeré příslušenství spotřebiče.**

**POZOR! Čepel nožů jsou ostré. Dávejte pozor, abyste se nezranili.**

1. Spotřebič a jeho vybavení čistěte po každém použití. Udržte je tak neustále v provozuschopném stavu.
2. K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, rozpouštědla ani tvrdé materiály, které by mohly povrch poškrábat.
3. Plášť spotřebiče (obr. 8) očistěte vlhkým měkkým hadříkem a poté jej otřete do sucha. V případě silnějšího znečištění navlhčete hadřík vodou se saponátem..
4. Vnitřek nádoby můžete předmýt tak, že do ní nalijete asi 0,6 l vody se saponátem a nastavíte na 30 sekund rychlost otáčení nožů 6. Tento postup vám umožní nahrubo vyčistit vnitřek, ale nádobu je třeba ještě důkladně umýt, popřípadě můžete použít automatický program PŘEDMYTÍ. **Nezapomeňte před předmytím pečlivě zkontrolovat, zda je nůž správně usazen na hnací hřídeli a zda pod ním nejsou zbytky potravin. Při programu předmýtí nepoužívejte míchací nástavec ani šlehačí metlu.**
5. Pokud se na dně nádoby objeví stopy po připálení, nalijte do ní trochu roztoku vody s kyselinou citronovou a nechte několik minut působit. Při použití většího množství kyseliny citronové mohou plastové (černé) části nádoby, víčka a příslušenství změnit barvu. Toto nemá vliv na funkci spotřebiče.
6. Vyjměte z robota veškeré příslušenství (obr. 9) a umyjte je v teplé vodě se saponátem, opláchněte a důkladně osušte. Můžete je také umýt v myčce nádobí. **Mějte na paměti, že**

**nádobu (8) a hnací hřídel (25) umístěnou v nádobě (viz obr. 9) nelze mýt v myčce nádobí. Nádoba obsahuje elektronické součástky, které se mohou při mytí v myčce znehodnotit a poškodit.**

7. Dbejte na čistotu a správnou polohu pryžových těsnění (3), (16) a (24). Tato těsnění lze vyjmout a umýt samostatně, ale nezapomeňte je poté nainstalovat zpět na své místo. Těsnění mají různé rozměry a nejsou vzájemně zaměnitelná.
  8. Spotřebič skladujte na suchém místě bez přístupu slunečních paprsků. Pro dlouhodobější skladování jej umístěte do kartonové krabice..
  9. **Nádoba disponuje ochranou proti přehřátí. Pokud teplota uvnitř nádoby překročí nebezpečnou úroveň, funkce ohřevu nádoby se přeruší až do doby, než dojde k resetování tepelné pojistky. Tlačítko pro resetování tepelné pojistky se nachází na spodní straně nádoby (obr. 10).** Ke stisknutí tlačítka bezpečnostní pojistky můžete použít například malý šroubovák nebo propisku. Nepoužívejte ostré nástroje. Při resetování pojistky se ozve charakteristické cvaknutí.
- Než se však pustíte do resetování pojistky, nezapomeňte na několik důležitých informací:
- ▶ Mezi možné příčiny přehřátí patří absence nože nebo míchacího nástavce, vaření po vyprázdnění nádoby nebo vaření pokrmu při nepřiměřeně vysoké teplotě po příliš dlouhou dobu. Nikdy nedovolte, aby se jídlo v nádobě připálilo. Pokud se jídlo začne připalovat, snižte teplotu vaření a přidejte trochu vody nebo tuku.
  - ▶ před resetováním pojistky nádobu vyprázdňte a ochlaďte.
  - ▶ nevkládejte nádobu do chladničky

**POZOR!**

Pokud tepelná pojistka vypíná ohřev nádoby příliš často, může se jednat o technickou závadu. Poškozenou nádobu nepoužívejte. Obratete se na autorizované servisní středisko.

**POZOR!**

Nepoužívejte nádobu s poškozeným tlačítkem tepelné pojistky.

**POZOR!**

K čištění nepoužívejte ostré předměty, brusné pasty, rozpouštědla ani jiné silné chemikálie - jejich použití může přístroj poškodit.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Spotřebič se nespustí nebo se náhle zastaví.	Nesprávné sestavení.	Sestavte spotřebič správně.
Zasekl se nůž nebo míchací nástavec.	Příliš mnoho nebo příliš velké kusy zpracovávaných surovin.	Nepřekračujte povolený objem nádoby, nakrájejte suroviny na menší kousky.
Zápach přehřívajícího se spotřebiče	Zahřívání dílů při prvním uvedení do provozu.	Normální jev, během dalšího provozu zmizí.
	Přetížení robota.	Vypněte spotřebič a počkejte, až vychladne. Nepřekračujte doporučenou dobu provozu.
Nádoba se nezahřívá.	Aktivovala se tepelná pojistka nádoby.	Resetujte pojistku (bílé tlačítko na spodní straně nádoby).

Pokud se na vašem zařízení vyskytne problém, sdělení, které není popsáno ve výše uvedených pokynech a které nelze vyřešit pomocí výše uvedených informací, zavolejte na naši horkou linku nebo navštivte naše webové stránky.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	PSC-11/B
Napětí:	220-240V~ 50-60Hz
Výkon:	1400 W
Výkon topného tělesa:	1000 W
Výkon motoru:	1000 W
Frekvenční rozsah WiFi:	2400~2483.5 MHz
Maximální vysílací výkon WiFi:	20dBm
Objem nádoby	3.0L/4.5L (Max)
Maximální zatížení váhy	5000g

**Délka napájecího kabelu: 0,90 m**





## Kuchyně zítřka

Kuchyně je ideálním místem pro realizaci vašich snů a rozvíjení vašeho kulinářského talentu. Hledejte nová řešení, nápady - experimentujte! Nebojte se výzev, kombinujte staré s novým, inovativní chutě a ingredience.

## Nové možnosti

Naplánujte si svůj kulinářský triumf s těmi správnými kuchyňskými spotřebiči. Pokud se rozhodnete pro značku Sam Cook, získáte jistotu, že vám v kuchyni pomůže profesionál. Budete překvapeni, jak snadné je vytvořit něco výjimečného a cítit se jako skutečný odborník.

Výrobce si vyhrazuje právo na grafické úpravy (ikony, fotografie) v softwaru výrobku po aktualizaci. Případné změny nebudou mít vliv na funkci zařízení. Výrobek se může mírně lišit od obrázků/nákresů obsažených v návodu a dalších marketingových materiálech.

### **SPRÁVNÉ NAKLÁDÁNÍ S VYŘAZENÝM ELEKTROZAŘÍZENÍM A ELEKTRONIKOU V SOULADU S NAŘÍZENÍM 2012/19/UE.**



Symbol na výrobku znamená, že po skončení jeho životnosti nesmí být vyhozen do běžného komunálního odpadu. Vyřazené elektrozařízení může mít negativní dopad na životní prostředí a lidské zdraví kvůli obsahu nebezpečných látek, směsí a komponent. Smíchání elektroodpadu s jiným odpadem nebo jeho neodborná demontáž může vést k uvolnění škodlivých látek a ohrožit lidské zdraví.

Vyřazené elektrozařízení je nutné odevzdat v určených sběrných dvorech, sběrných místech pro elektroodpad nebo vhodit do speciálního kontejneru, který je určen pro sběr elektroodpadů. Informace o tom, kam odevzdat elektroodpad ve vašem okolí, získáte na webových stránkách obce, provozovatele sběrného dvora nebo recyklační společnosti.



# PSC-11

Záruční a pozáruční servis, prodej  
náhradních dílů a příslušenství



Pro více informací navštivte stránky  
[www.samcook.cz](http://www.samcook.cz)

**ELMAX STORE a.s.**

🏠 Topolová 777/2,  
735 42 Těrlicko  
📞 +420 599 529 252

✉ [info@elmax.cz](mailto:info@elmax.cz)  
🌐 [www.elmax.cz](http://www.elmax.cz)







ELMAX STORE a.s., Topolová 777/2, 735 42 Těrlicko | [info@elmax.cz](mailto:info@elmax.cz) | +420 599 529 252  
[www.samcook.cz](http://www.samcook.cz)