



Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

MIKSER RĘCZNY
PSC-90



PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI 5

EN

USER MANUAL 13

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,
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

- Przeczytaj uważnie instrukcję użytkowania przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia w zasięgu dzieci lub bez nadzoru nad nimi.
- Nie używać na wolnym powietrzu. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego i poza nim nie powinno być użytkowane.
- Gdy praca z urządzeniem zostanie zakończona należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i wyczyścić urządzenie.
- Jeśli urządzenie uległo uszkodzeniu nie używaj go. Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym celem naprawy.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach!
- Zwróć uwagę, aby zwisający kabel zasilania był poza zasięgiem dzieci oraz osób użytkujących urządzenie.
- Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używaj urządzenia. W celu eliminacji ryzyka, muszą one zostać wymienione przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Nigdy nie dotykaj miesządła trzepakowego lub miesządła hakowego podczas pracy urządzenia. Podczas pracy z urządzeniem uważaj na zwisające włosy, szaliki itp.
- Nigdy nie podłączaj jednocześnie akcesoriów o różnych funkcjach.
- Kabel zasilania nie może być w pobliżu ani przylegać do gorących części urządzenia.
- Trzymaj kabel z dala od źródeł ciepła oraz ostrych krawędzi.
- 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”.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
 - Użycie akcesoriów niepołączonych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
 - Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuch-



ni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.

- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania,

należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Przed czyszczeniem urządzenia, jego montażem lub demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.

- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**

OPIS URZĄDZENIA

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Włącznik/wyłącznik z 5 stopniowym regulatorem prędkości | 3. Przycisk chwilowej pracy z maksymalną prędkością „TURBO” | 5. Mieszadła trzepakowe do ubijania piany |
| 2. Przycisk zwalnający mieszadła „EJECT” | 4. Jednostka główna | 6. Mieszadła hakowe do wyrabiania ciasta |
| | | 7. Gniazda montażu mieszadeł |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
- Umyj dokładnie i osusz elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością.
- Sprawdź czy parametry Twojej sieci zasilającej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej miksera.

UŻYCIE MIKSERA

- Przed zmontowaniem miksera upewnij się, że kabel zasilający jest odłączony od gniazdka zasilającego, a regulator prędkości ① znajduje się w pozycji "0".
- Zamontuj mieszadła trzepakowe ⑤ lub mieszadła hakowe ⑥ w gniazdach montażu mieszadeł ⑦. Mieszadło hakowe z kołnier-

zem montuj w otworze o większej średnicy natomiast mieszadło hakowe bez kołnierza do otworu o mniejszej średnicy. Mieszadła trzepakowe ⑤ są identyczne i mogą być montowane w dowolnym otworze ⑦. Prawidłowemu zamontowaniu mieszadła towarzyszy charakterystyczne kliknięcie.

UWAGA! Po każdorazowym montażu mieszadeł należy sprawdzić, czy są dokładnie zamontowane. Niewłaściwe założenie mieszadeł może spowodować ich wypadnięcie podczas pracy.

Mieszadła trzepakowe ⑤ służą między innymi do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omlety i naleśniki. Mieszadła hakowe ⑥ służą do mieszania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.

3. W zależności od ilości, składniki przewidziane do mieszania umieść w naczyniu o odpowiedniej pojemności.
4. Podłącz urządzenie do źródła prądu.
5. Zanurz mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe w pojemniku i włącz urządzenie przesuwając przełącznik ① od pozycji „1” do „5”.

UWAGA! Przy rozpoczęciu miksowania wskazane jest ustawienie prędkości na najniższą,

ze stopniowym zwiększaniem obrotów. Przed wsypaniem sypkich składników do miski wskazane jest zredukować obroty na niższe, aby uniknąć ich rozsypania.

UWAGA! Podczas pracy nie wkładaj do miski noży, widelców, łyżek itp.

6. Urządzenie jest wyposażone w przycisk TURBO ③ który pozwala na uzyskanie maksymalnej mocy urządzenia. Działa tylko w momencie wciśnięcia przycisku ③.
7. Maksymalny, jednorazowy czas pracy urządzenia nie powinien wynosić więcej niż 5 minut. Przed następnym cyklem miksowania odczekaj przynajmniej 20 minut.

8. Po zakończeniu pracy przesunij przełącznik ① do pozycji „0” a następnie odłącz urządzenie od źródła prądu.
9. Wyjmij mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe wciskając przycisk zwalniający mieszadła ②.

UWAGA! Podczas miksowania z mieszadłami hakowymi do wyrabiania ciasta mąka może odkładać się na brzegach miski. Należy ją zbierać łopatką po uprzednim wyłączeniu miksera.

UWAGA! Przycisk zwalniający mieszadła ② działa tylko po ustawieniu przełącznika ① w pozycję "0".

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
2. Wyczyść obudowę urządzenia używając wilgotnej ściereczki.
3. Wyczyść mieszadła trzepakowe lub mieszadła hakowe pod bieżącą wodą. Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń. Opłucz i wysusz.

4. Po ukończeniu pracy z urządzeniem zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie akcesoriów. To pozwoli usunąć wszelkie zalegające osady, zapobiega zasychaniu resztek, co czyni mycie bardziej efektywnym i łatwiejszym, zapobiega też rozmnażaniu się bakterii.

UWAGA! Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków

chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA! Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.

PRZEWODNIK PO PRĘDKOŚCIACH MIKSERA

PRĘDKOŚĆ	OPIS
0	Urządzenie wyłączone
1	Dobra prędkość do rozpoczęcia pracy z urządzeniem z dużą ilością składników lub suchą żywnością, taką jak mąka, masło.
2	Najlepsza prędkość do cieczy oraz do miksowania składników sałatek.
3	Miksowanie ciast
4	Śmietana i cukier, ubijanie nieupieczonych ciast, deserów itp.
5	Do ubijania jajek, lukru, ubijania śmietany itp.
TURBO	Tak jak w przypadku prędkości „5”

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.
Długość przewodu sieciowego: 1,40 m



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

Kuchnia jutra

Kuchnia to doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni.

Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



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

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.



Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model

PSC-90

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie pod numerem telefonu (0-89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

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

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

3. ODBIERZ

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

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

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

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas naprawy. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiegania w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkownika albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
- e) celowe uszkodzenie sprzętu;
- f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
- g) czynności konserwacyjne.
4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

TIPS ON THE SAFETY OF USE

- Read carefully this manual before using the appliance.
- Never leave the appliance within reach of children without supervision.
- Do not use the appliance outdoors. This appliance has been designed for domestic use only, do not use it outdoors.
- Unplug your appliance and clean it as soon as you have finished using it.
- Do not use your appliance if it has been damaged. Please contact an approved service centre for repair.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids!
- Never allow the power cord to hang down within reach of children or persons operating the appliance.
- Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- If the power cord or the plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
- Never touch the whisk or dough hook while using the appliance. Do not let hair, scarves, etc., hang over the appliance when in operation.
- Before taking the mixer to pieces and removing the accessories and attachments remember to unplug the appliance.
- Never use accessories of different functions at the same time.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance. Keep the power cord away from a source of heat or a sharp edge.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries.
- Do not stand the roaster in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc.
 - Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.



- Do not plug the power cord with wet hands.
- Always unplug the appliance before cleaning, assembling or dismantling.
- Before you start working with the appliance, make sure all its

elements are properly assembled .

- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Use on a flat, stable surface.

- Keep your children safe: do not leave any parts of the pack aging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING! Never let children play with plastic bags. Choking/asphyxiation hazard!**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | | |
|--|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Control knob, 5- stage speed regulation | 4. Main unit | 7. Whisks or mixers sockets |
| 2. Mixer release button | 5. Whisk for whipping cream | |
| 3. Turbo button | 6. Dough hook for mixing dough | |

BEFORE FIRST USE

1. Take the appliance out of the box, remove all protective cardboards and foil.
2. Wash the parts which come in contact with the food.
3. Make sure that your power mains parameters match the nameplate ratings of the appliance.

USING THE MIXER

1. Before assembling the appliance, make sure that the power cord is not connected to the power socket and that the speed control knob ① is set to "0".
2. Install the whipping whisks ⑤ or the dough hooks ⑥ in the mixer sockets ⑦. Place the flanged hook in the larger socket, and the other hook in the smaller socket. The whipping whisks ⑤ are identical and can be installed in either socket ⑦. You will hear

a distinctive click if the parts are installed correctly.

REMEMBER! Check whether the parts are assembled correctly after each installation of the whisks or hooks. Components may fall out of the device during work, if they are not installed properly.

The whipping whisk ⑤ is used, for example, to mix egg yoke with sugar, create creams or omelette and pancake dough. The dough

hook ⑥ is used to mix shortcrust, yeast, cheese cake and gingerbread doughs.

3. Place the ingredients in a bowl of appropriate volume depending on their amount.
4. Connect the device to the mains.
5. Insert the whisk or the hook into the bowl, turn on the appliance by switching the control knob ① from "1" to "5".

REMEMBER! When mixing, it is advisable to set the speed to the lowest level with a step-

by-step increase of the rotation speed. To avoid spilling loose ingredients, before pouring them into a bowl, it is desirable to reduce the rotation speed to the lowest level.

REMEMBER! Never insert knives, forks, spoons, and other such items into the bowl during mixing.

6. The appliance is equipped with a TURBO button ③, which turns on its maximum

speed. It works in pulse mode, only while you are holding the button ③.

7. The appliance should only be used for a maximum of 5 minutes at a time. Wait for 20 minutes before using it again.
8. Switch the knob ① to "0" and disconnect the appliance from the mains when you are finished.
9. To take out the hooks or the whisks press the release button ②.

REMEMBER! When you are using the dough hooks to mix dough, flour may disperse to the edges of the bowl. Gather it with a spatula after turning the mixer off.

CAUTION! The release button ② works only when the control knob ① is set to the "0" position

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance.
2. Clean the housing with a damp cloth.
3. Wash the whisks or dough hooks under running water. Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids. Rinse and dry.

4. It is recommended to clean the accessories as soon as you have finished using the appliance. This will allow to remove deposited sediments. It prevents the leftovers from drying out, which makes cleaning more effective and easier, it also prevents bacteria from reproducing.

NOTE! Do not clean the appliance using sharp items, abrasive pastes, solvents and other strong chemical agents which may cause damage to the appliance.

NOTE! To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.

SPEED	DESCRIPTION
0	Turns off appliance
1	Good speed for dry food flour, butter and potatoes
2	Use for salat and vegetables
3	Use for cake, paste and bread
4	Use for dessert, sweet, pudding, ice-cream
5	Use for eggs, cream
TURBO	Just like speed „5“

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.
Length of the power cord: 1,40m



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

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

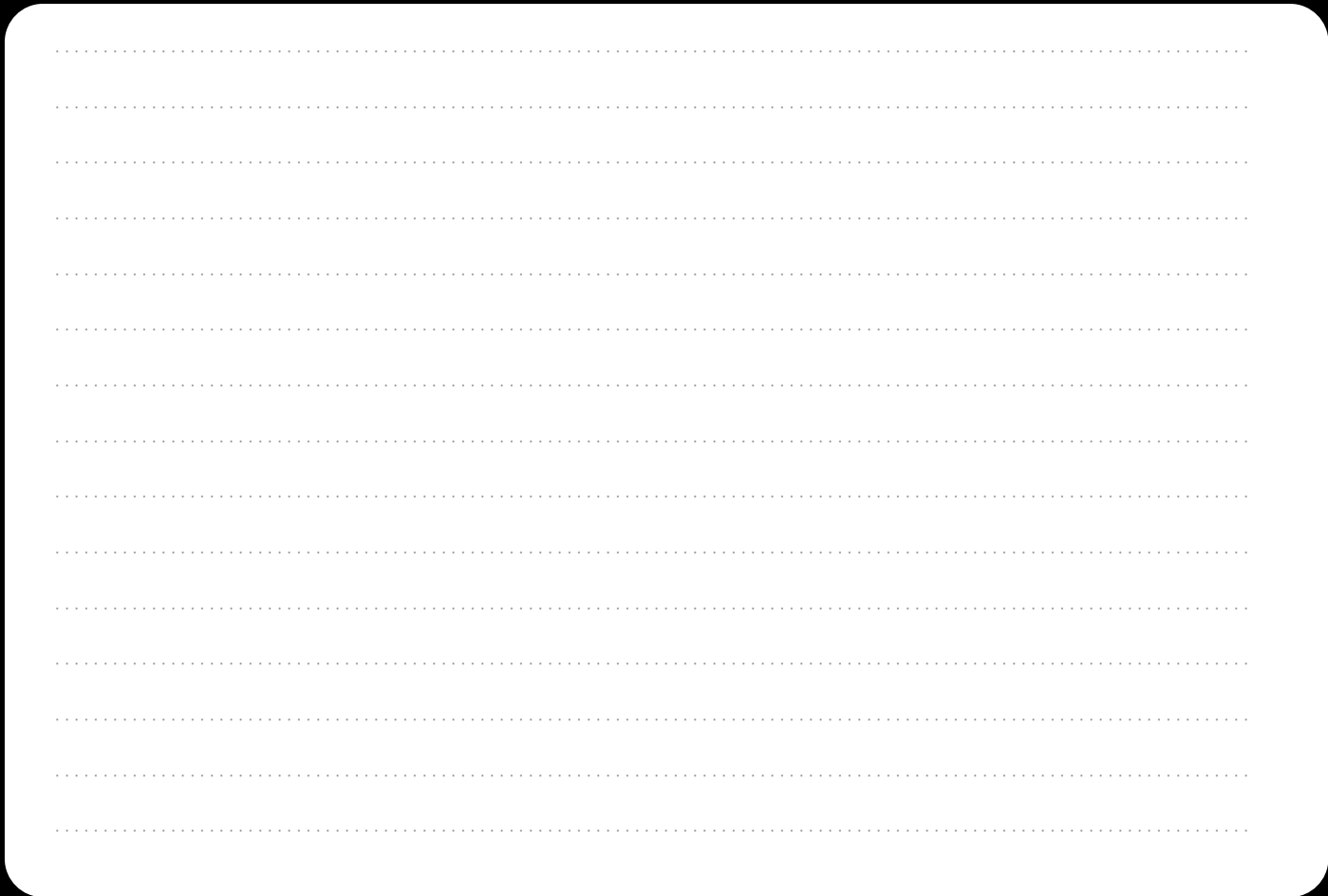
Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

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.



A large white rectangular area with rounded corners, containing 20 horizontal dotted lines for writing.

