




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE
GOFROWNICA
PSC-130/B

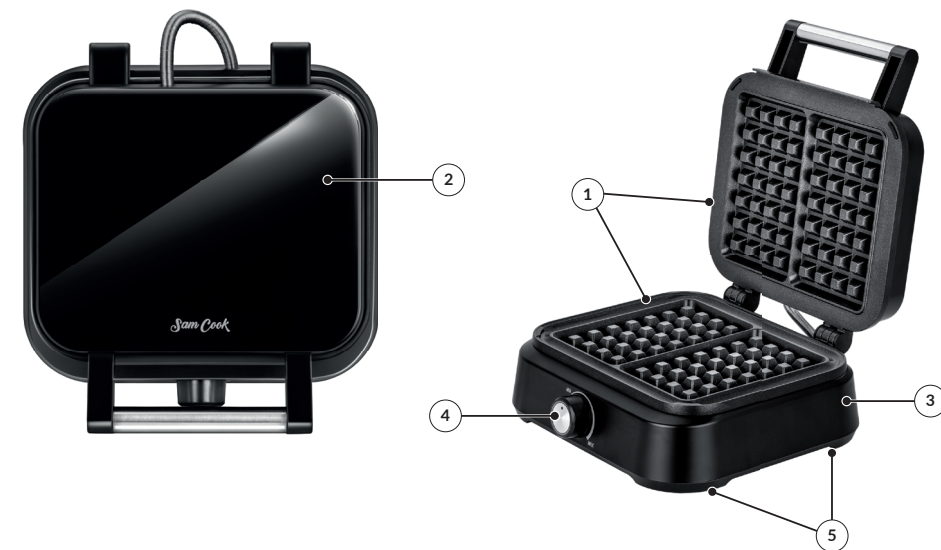


PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
EN	USER MANUAL	14

MPM agd S.A., ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- ▶ Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach!
- ▶ Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- ▶ Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i od-



czekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

- ▶ Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się gorące opary po bokach płyty grzejnych!
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemającym.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajo-

mości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.


- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.

- ▶ Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

- ▶ Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany

w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzewać się do wysokich temperatur.**

- ▶ Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak fi-

ranki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.

- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ **UWAGA!**
Wlewając na dolną płytę grzejną przygotowane ciasto na gofry zwróć uwagę, aby forma została całkowicie zakryta.
Podczas pieczenia nadmiar ciasta może wystawać się na zewnątrz urządzenia.

Gdy gofry są gotowe, wyjmij je ostrożnie przy pomocy drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych.

- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

OPIS URZĄDZENIA

1. Płyty grzejne (górna i dolna)
2. Pokrywa górna gofrownicy
3. Podstawa gofrownicy
4. Pokrętko termostatu z regulacją temperatury i lampką kontrolną
5. Antypoślizgowe nóżki

Płyty pokryte nieprzewodzącą powłoką.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

UWAGA! Przed czyszczeniem płyt grzejnych upewnij się, że urządzenie odłączone jest od źródła prądu!

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie płyty grzejne gofrownicy, a następnie wytrzeć suchą ściereczką. Usunąć materiały opakowaniowe, oznaczenia, naklejki i etykiety.

2. Urządzenie stawiać na płaskiej stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
3. Dokonać operacji wygrzania płyt grzejnych przed rozpoczęciem eksploatacji. W tym celu ustawić urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłączyć je do sieci i ustawić maksymalną temperaturę. Po 10 minutach wyłączyć urządzenie, odłączyć

od sieci zasilającej i odczekać aż całkowicie ostygnie. Wygrzewaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne a następnie wytrzyj do sucha.

UWAGA! Powierzchnie robocze gofrownicy nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury! Dotykać tylko uchwytów!

UŻYCIE URZĄDZENIA

1. Posmaruj płyty grzejne ❶ masłem, margaryną lub innym tłuszczem spożywczym.
2. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej – lampka kontrolna na pokrętkle ❷ zaświeci się na kolor zielony sygnalizując podłączenie do sieci. Pokrętko termostatu ❸ przekręć do pozycji „MAX” – rozpocznie się proces nagrzewania płyt grzejnych co zostanie zasygnalizowane zmianą koloru świecenia lampki kontrolnej na kolor czerwony. Zamknij pokrywę górną i przygotuj ciasto na gofry.
3. Nagrzanie gofrownicy zostanie zasygnalizowane zmianą koloru świecenia lampki kontrolnej na kolor zielony. W zależności od rodzaju ciasta i stopnia wypieczenia ustaw pokrętkiem ❹ odpowiednią temperaturę płyt grzejnych. Położenie „MIN” odpo-

wiada najniższej dostępnej temperaturze natomiast położenie „MAX” największej dostępnej temperaturze. Możesz ustawić także dowolne ustawienie pośrednie pomiędzy oznaczeniami „MIN” a „MAX”. W trakcie opiekania lampka kontrolna na pokrętkle (4) będzie wielokrotnie zmieniała kolor świecenia, co świadczy o utrzymywaniu zadanej temperatury płyt grzejnych.

4. Otwórz pokrywę górną ❷, umieść ciasto na płycie grzejnej ❶ dolnej i delikatnie zamknij pokrywę.
5. Przy zamknięciu i otwieraniu pokrywy uważaj na wydobywającą się po bokach gofrownicy parę.
6. W zależności od rodzaju ciasta i temperatury proces pieczenia gofrów będzie trwał ok. 5-10 min.

7. Otwórz górną pokrywę ❷ i wyjmij gofry, używając w tym celu wyłącznie plastikowej lub drewnianej topatki.

UWAGA! Nie wolno używać metalowych sztućców, gdyż może to spowodować uszkodzenie powierzchni płyt grzejnych!

8. Po zakończeniu pieczenia pokrętko termostatu ustaw w pozycję „0”, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i odstaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu pieczenia) należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Płyty grzejne 1 należy dokładnie oczyścić wilgotną delikatną ściereczką lub ręcznikiem.
3. Zewnętrzną powierzchnię gofrownicy należy również przetrzeć wilgotną ściereczką.

UWAGA! Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach! Nie wycierać wnętrza urządzenia ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami, ponieważ można w ten sposób zniszczyć płyty grzejne!

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,7 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)



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.



PL

Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model **PSC-130/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 (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem 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, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące 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) 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, 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

TIPS ON THE SAFETY OF USE

- ▶ Before use, thoroughly read the operation manual.
- ▶ Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- ▶ Do not use your device for any other purpose except of its assignment.
- ▶ Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other fluids!
- ▶ Do not leave the device without supervision in course of its operation.
- ▶ Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- ▶ Do not use the device in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- ▶ The use of any accessories not recommended by the manufacturer may result in damage of the appliance, fire or injuries.
- ▶ Do not use the device outdoors.
- ▶ Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- ▶ Do not stand the device in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens etc.
- ▶ Do not touch any hot surfaces in course of roasting – open the device by means of holder designed for this purpose only.
- ▶ Prior to commencing the cleaning, pull out the plug from the plug socket and allow the device to cool completely.
- ▶ When opening the appliance in course of roasting, proceed care-



fully owing to hot damp from the area under the heating panels!!

- ▶ The device should be connected into the socket with grounding pin!
- ▶ This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Children shall not play with the appliance
- ▶ Use on a flat, stable surface.
- ▶ The equipment is not designed to work with external schedulers or a separate control system.
- ▶ Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after

finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.



Warning! Hot surface! The symbol on the device indicates that its components may heat up to high temperatures during operation.

- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.
- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.

- ▶ The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc.
- ▶ **Note!**
When placing the dough on the bottom heating plate make sure the baking mould is completely filled. During baking process the excess dough may flow out of the appliance. When waffles are ready, remove them carefully using wooden or plastic utensils.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**

APPLIANCE DESCRIPTION

4. Heating plates (top and bottom)
5. Upper lid
6. Base of the appliance

7. Thermostat knob for temperature control and with an LED indicator.
8. Non-slip feet

Plates covered with non-stick coating.

PRIOR TO THE FIRST USE

ATTENTION! Before cleaning the heating plates make sure the appliance is unplugged!

1. Prior to the first use of the roaster, thoroughly wash the heating panels of the wafflemaker with the cloth moistened with warm water and thoroughly wipe with dry cloth thereafter.

2. Stand the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
3. Before using for the first time, the hot plates must be properly conditioned by running them hot. Place the appliance on a firm, dry, level and smooth surface, plug the power cord to the mains and set maximum temperature. Leave it running for 10 minutes. Next, unplug the appliance

from the mains and wait until it cools down completely. The hot plates may smoke slightly during this process. This is natural and will not recur during further use. Wipe the hot plates with a damp cloth and wipe them dry.

NOTE! The working surfaces of the wafflemaker are heated up to extremely high temperatures! Touch the holders only!

USING WAFFLE-MAKER

1. Oil the heating plates **1** with butter, margarine or other fat.
2. Connect the device to the mains – the LED indicator in the knob **4** will light up in green to signal successful connection to the mains. Turn the thermostat knob **4** to "MAX" – the process of heating up the cooking plates will begin and will be signalled by the LED indicator changing the colour to red. Close the upper cover and prepare the batter for wafers.
3. Once the wafer maker heats up sufficiently, the LED indicator will turn green. Depending on the type of batter and baking goal, use the knob **4** to set the temperature of

the cooking plates. The "MIN" setting corresponds to the lowest available temperature, while the "MAX" setting corresponds to the highest one. It is also possible to set any intermediate temperature between "MIN" and "MAX". While the wafers are being made, the LED indicator in the knob (4) will change its colour multiple times to indicate that cooking plates' temperature is maintained.

4. Open the top lid **2**, place the dough onto the bottom heating plate **1** and gently close the lid.

5. When closing and opening the lid, proceed carefully owing to hot vapours escaping from the sides of the waffle-maker.
6. Baking the waffles may take from 5 to 10 minutes, depending on the batter and set temperature.
7. Open the top lid **2**, take out the waffles using wooden or plastic spatula only.

NOTE! Do not use and metal and sharp knives or forks, otherwise the damages of heating surfaces may occur!

8. After baking turn the thermostat knob to "0", pull out the plug from the outlet and allow the appliance to cool down completely.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning (and after baking), pull out the plug from the outlet and allow the appliance to cool down completely.

2. Thoroughly wash the heating plates 1 using damp cloth or towel.

3. Wipe the external surface of the waffle-maker using wet cloth.

NOTE! Do not immerse the appliance in water or any other liquids! Do not wipe the inside

of the appliance with acute, abrasive cloths or sponges, as this can damage the heating surfaces!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of power cord: 0.7m



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)



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.