




Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

**OPIEKACZ
DO KANAPEK/
GOFROWNICA/GRILL
PSC-120**



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
EN	USER MANUAL	14

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:




Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

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.

**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.

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 gazo-



wych, 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 gniazda sieciowego i odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Przy otwieraniu urządzenia podczas opiekania należy uważać na wydobywające się

gorące opary po bokach płyt grzejnych!

- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- 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 zostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu regulacji.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

 **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

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

sy i inne, może to spowodować pożar.

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieciowego mokrymi rękami.

UWAGA!

- **Wlewając na dolną płytę grzejną przygotowane ciasto na gofry zwróć uwagę, aby forma została całkowicie zakryta.**
- **Podczas pieczenia nadmiar ciasta może wydostawać 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! Prze-grzany tłuszcz może**

uleć zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.

● OSTRZEŻENIE! Podczas pracy stosuj płyty grzewcze o tym

samym przeznacze- niu.

OPIS URZĄDZENIA

1. Lampka kontrolna czerwona (zasilanie)
2. Lampka kontrolna zielona (termostat)
3. Górna pokrywa
4. Zatrask
5. Wymienne płyty grzejne gofrownicy
6. Wymienne płyty grzejne opiekacza do kanapek
7. Wymienne płyty grzejne grilla
8. Przyciski zwalniające płyty grzejne
9. Pokrętko regulacji temperatury

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj ściereczką namoczoną w ciepłej wodzie płyty grzejne opiekacza, a następnie wytrzyj suchą ściereczką. Usuń materiały opakowaniowe, oznaczenia, naklejki i etykiety.
2. Każdy rodzaj płyt powinien zostać poddany wygrzaniu przed pierwszym użyciem. W tym celu ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Zainstalowane

w opiekaczu płyty posmaruj tłuszczem spożywczym po czym podłącz urządzenie do sieci i ustaw pokrętko regulacji temperatury ⑨ w pozycję "5". Wygrzewaniu płyt może towarzyszyć lekkie dymienie które ustąpi w dalszym okresie eksploatacji. Po ok. 5 minutach przekręć pokrętko w pozycję "0", odłącz urządzenie z sieci i poczekaj aż całkowicie wystygnie.

3. Przetrzyj ponownie wilgotną ściereczką płyty grzejne a następnie wytrzyj do sucha.

UWAGA! Pieczywo może się zapalić, więc nigdy nie należy używać urządzenia pod firan-

kami lub w ich pobliżu oraz w pobliżu innych materiałów łatwopalnych!

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

Płyty grzejne ⑤ ⑥ ⑦ można zdemontować naciskając przyciski ⑧, znajdujące się na zewnętrznej stronie pokrywy górnej i dolnej. Aby zamontować płyty grzejne należy je umieścić odpowiednio w otworach mocujących, znajdujących się w miejscu styku płyty górnej i dolnej, a następnie delikatnie przycisnąć do pokrywy.

UŻYCIEM URZĄDZENIA

UWAGA! Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche a w pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja powietrza.

UWAGA! Należy zachować ostrożność z uwagą na parę, wydostającą się przy otwieraniu urządzenia!

W celu zapiekania kanapek należy zamontować płyty grzejne opiekacza. Aby upiec gofry nale-

ży zamontować płyty grzejne gofrownicy. Do grillowania mięsa, warzyw, owoców itp. należy zamontować płyty grzejne grilla.

1. Posmaruj płyty grzejne masłem, margaryną lub innym tłuszczem spożywczym. Zamknij górną pokrywę urządzenia ③.
2. Sprawdź czy pokrętko regulacji temperatury ⑨ znajduje się w pozycji "0" po czym podłącz urządzenie do sieci – zaświeci się lampka kontrolna zasilania ①. Ustaw pokrętkiem ⑨ odpowiednią temperaturę – zaświeci się lampka kontrolna termostatu ② – trwa nagrzewanie urządzenia. Pozycja "0" pokrętkła ⑨ oznacza wyłączenie grzania urządzenia, natomiast kolejne pozycje "1,2,3,4,5" oznaczają coraz większą temperaturę grzania.
3. Przygotuj kanapki, ciasto na gofry lub produkty przeznaczone do grillowania.
4. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę zgaśnie zielona lampka kontrolna ② – termostat. Otwórz pokrywę górną pociągając za zatrzask ④, utóż kanapki na płytach grzejnych, ostrożnie rozlej ciasto na gofry lub połóż produkty przeznaczone do grillowania. Zamknij delikatnie pokrywę i zaciśnij zatrzask ④.
5. Sprawdź stan kanapek/gofrów/produktów grillowanych podczas zapiekania, ostrożnie otwierając pokrywę i uważając na wydobywającą się po bokach urządzenia parę! W zależności od rezultatów i swoich kulinarnych gustów dokonaj korekty temperatury.
6. Otwórz pokrywę i wyjmij upieczone kanapki/gofry/produkty przeznaczone na grilla za pomocą drewnianej lub plastikowej łypatki.
7. Przed rozpoczęciem przygotowywania następnych kanapek/gofrów/produktów grillowanych zawsze zamykaj pokrywę, aby utrzymać temperaturę. Lampka sygnalizacyjna zielona będzie zaświecać się i gasnąć podczas opiekania, co oznacza utrzymywanie temperatury.
8. Po zakończeniu opiekania ustaw pokrętko ⑨ w pozycję "0", wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i odstaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia (oraz po zakończeniu opiekania) wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Umyj dokładnie płyty grzejne, wyczyść brzegi urządzenia delikatną ściereczką lub ręcznikiem. W celu łatwiejszego czyszczenia płyty grzejne możesz demontować.
3. Jeżeli wystąpi problem z usunięciem resztek żywności z powierzchni płyt grzejnych – wylej na zabrudzone miejsca trochę oleju spożywczego i po ok. 5 minutach wyczyść.
4. Zewnętrzną powierzchnię opiekacza czyść wilgotną ściereczką.

UWAGA! Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach! Nie wycieraj 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)

Polska



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

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-120

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

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

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

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu kontaktuje 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 (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 sprzętu; żarówka
 - 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), - nieprawidłowego transportu;
- e) celowe uszkodzenie sprzętu;
- f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
- g) czynności konserwacyjne.
4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodnie 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

- 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 roaster 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 roaster 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 roaster 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 roaster outdoors.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Do not stand the roaster in vicinity of electric and



gas cookers, burners, ovens etc.

- Do not touch any hot surfaces in course of roasting – open the roaster 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 roaster to cool completely.
- When opening the appliance in course of roasting, proceed carefully owing to hot damp from the area

under the heating panels!!

- The roaster should be connected into the socket with grounding pin!
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance (including the accessories).
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children (including the accessories).
- Use on a flat, stable surface.
- The equipment is not designed to work with external schedulers or a separate control system.



Warning! Hot surface!

- 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!**
- **WARNING! Do not use a combination of different baking plates**

APPLIANCE DESCRIPTION

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Red caution lamp (power supply) | 4. Clip | 7. Removable grilling plates |
| 2. Green caution lamp (thermostat) | 5. Removable waffle plates | 8. Heating plates release button |
| 3. Upper cover | 6. Removable sandwich plates | 9. Temperature adjustment knob |

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 roaster with the cloth moistened with warm water and thoroughly wipe with dry cloth thereafter.
2. Each hot plate must be heated well before the first use. Put the grill on a flat, firm, dry and heat-resistant surface. Install the hot plates in the grill, spread some cooking fat on them, plug the grill to a mains outlet, and

set the temperature control knob ⑨ to 5. The hot plates may smoke slightly during this process. This is natural and will not recur during further use. After approximately 5 minutes of heating, turn the temperature control knob to 0. Unplug the grill from the mains and leave it to cool down completely.

3. Wipe the hot plates with a damp cloth and wipe them dry.

NOTE! Bread may burn! Therefore the appliance must not be used near or below curtains and in vicinity of other combustible materials!

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

The plates ⑤ ⑥ ⑦ can be removed by pressing the plate release buttons ⑧ on the appliance. To fit the plates in the appliance, place them over the mounting holes and press. When you insert the plates properly, you will hear a click.

USE OF THE SANDWICH/WAFFLE MAKER/GRILL

NOTE! When opening the cover, proceed carefully owing to hot damp from the area under the heating panels!

Depends on the product you want to prepare, place the sandwich/waffle/grilling plates in the appliance.

1. Oil the heating plates with butter, margarine or other fat. Close the cover of the appliance ③.
2. Make sure that the temperature control knob ⑨ is set to 0. Plug the grill to a mains outlet. The Power indicator light ① will be

on. Set the desired temperature with ⑨. The temperature control light ② will be on, and the grill will begin heating up. The temperature control knob ⑨ setting 0 means that the grill heating is off. Each next setting, 1, 2, 3, 4, and 5, indicate the heating temperature rise in the ascending order.

3. Prepare the sandwiches, dough for waffles or products for grilling.
4. When the green indicator lamp ② will go off, open the cover by pulling the latch ④ and put the products on the heating plates.

Gently close the cover and clamp with clip ④.

5. When checking the condition of products in course of their roasting, open the cover carefully owing to hot damp escaping from the both sides of the appliance! Adjust the temperature with the thermostat knob according to the desired effect.
6. Open the cover and remove sandwiches/waffles/grilled products using wooden or plastic spatula.
7. Before preparation of the next products, always close the cover in order to maintain

required temperature. The green caution lamp (thermostat) will go on and off in course of roasting to indicate that required temperature is maintained.

- When done grilling, set the temperature control knob ⑨ to 0, unplug the grill from the mains, and leave the grill to cool down completely.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to commencing the cleaning (and after finishing the roasting), pull out the plug from the plug socket and allow the appliance to cool completely.
- Thoroughly wash the heating panels, clean the roaster edges using soft cloth or towel.

For ease of cleaning, the heating plates may be disassembled.

- If complete removal of any food residuals from the surface of heating panels is problematic, pour some edible oil onto dirty surface and try to clean after about 5 minutes. Your efforts will be successful this time.

- Wipe the external surface of the roaster using wet cloth.

ATTENTION! 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: 0.7 m

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!

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

A series of 15 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing.