



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



Sam Cook

MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

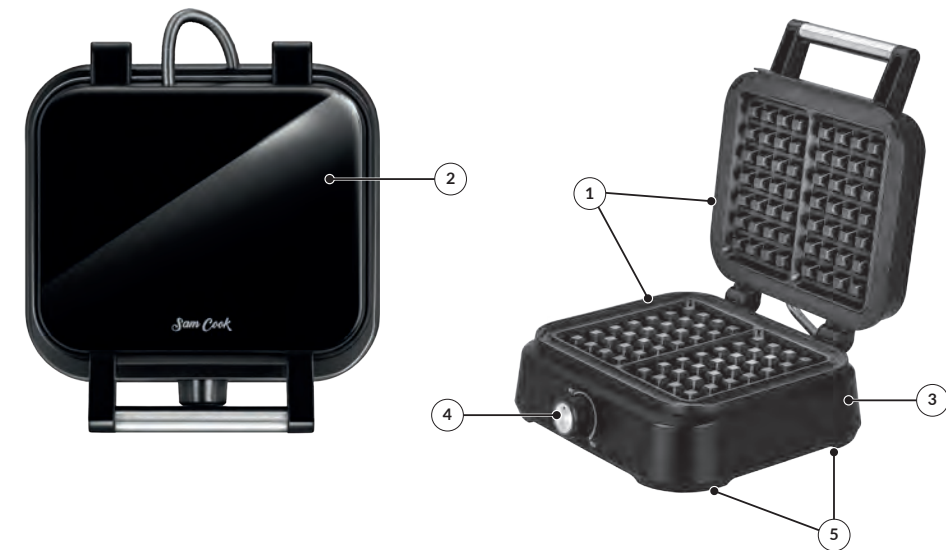
GOFROWNICA
PSC-130/B



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
EN	USER MANUAL	14

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 gazowych,



palników, piekarników, itp.

- Podczas opiekania nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Do otwierania używaj tylko przeznaczonego do tego celu uchwyty.
- 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.
- 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 znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zo-

stanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

- 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 firanki, 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 grzejącą 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**

ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.

● OSTRZEŻENIE! Podczas pracy stosuj płyty grzewcze o tym

samym przeznacze- niu.

OPIS URZĄDZENIA

1. Płyty grzejne (górną i dolną)
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 ustaw urządzenie na twardej, suchej, poziomej i równej powierzchni, podłącz je do sieci i ustaw maksymalną temperaturę. Po 10 minutach wyłącz urządzenie, odłącz

od sieci zasilającej i odczekaj 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!

UŻYCIU 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” odpowiada 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 ❹ 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 ② i wyjmij gofry, używając w tym celu wylączonej 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 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 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 miesięcy 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 zawieszają 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 zaniedbaniem 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; 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.
 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

PL

Numer seryjny/
Serial number



TIPS ON THE SAFETY OF USE

EN

- 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

- 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.

EN

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 no 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!

EN

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)



Poland 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. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

