



Sam Cook

MASTERCHEF LINE

— EXECUTIVE —

**NUTRI
BLENDER
PSC-80**



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
GB	USER MANUAL	14

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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
 - Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
 - Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
 - Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
 - Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
 - Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
 - Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
 - Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
 - Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
 - Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
 - Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
 - Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
 - Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
 - Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
 - Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
 - Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
 - Niniejszy sprzęt może być użytko-
- kowany 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 zostanie 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.
 - Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
 - Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.



- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- Regularnie sprawdzaj czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony.
- Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy w pojemniku nie pozostawiłeś przez pomyłkę twardego narzędzia (np. łyżka, łopatką), gdyż może to doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia.
- Odczekaj aż gorące składniki ostygną zanim poddasz je obróbce.
- Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie pojemniki blendera.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z daleka od ruchomych części.
- **UWAGA: Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy zawsze poczekać na zatrzymanie części obrotowych przed wyjęciem jakichkolwiek części z urządzenia.
- Przed wymianą akcesoriów lub kontaktem z częściami ruchomymi podczas pracy należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od zasilania.

OPIS URZĄDZENIA

Nutri blender PSC-80 świetnie sprawdzi się dla przygotowania świeżych soków owocowo-warzywnych, mlecznych kaktajli, kremów i sosów a także produktów spożywczych dla dzieci. Masz do dyspozycji dwa noże o 2 i 6 ostrzach – każdy o specjalnych przeznaczeniach, trzy pojemniki, wieczka umożliwiające szczelne zamknięcie uzyskanego soku a tym samym swobodny transport. Blender wyposażony jest także w gwintowany pierścień z uchwytem. Pojemniki blendera zostały wykonane z najwyższej jakości tworzywa sztucznego wolnego od Bisfenolu A (BPA free). Konstrukcja blendera wyklucza możliwość przypadkowego uruchomienia a specjalne antypoślizgowe nóżki zabezpieczają przed niepożądanym przesuwaniem się urządzenia po stole.

1. Obudowa blendera
2. Gniazdo montażu pierścienia zespołu noża
3. Pierścień zespołu noża
 - A. 2-ostrzowy
 - B. 6-ostrzowy
4. Pojemnik o pojemności max 700 ml (2 szt.)
5. Pojemnik o pojemności max 1200 ml
6. Uchwyt do pojemników z gwintowanym pierścieniem
7. Gwintowane wieczko (2 szt.)
8. Antypoślizgowe nóżki

Ostrza ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową (nie wymagają ostrzenia) zapobiegają utracie enzymów i witamin, ograniczają utlenianie kaktajli odżywczych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

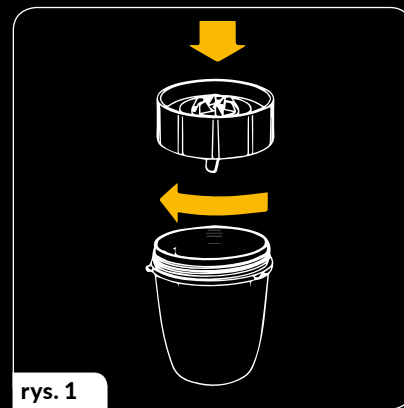
1. Wypakuj urządzenie wraz z akcesoriami z kartonu. Usuń z urządzenia wszelkie torebki, etykiety, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod względem wyposażenia oraz uszkodzeń mogących powstać podczas transportu. Jeżeli masz wątpliwości to skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci zasilającej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej produktu.
4. Umyj wszystkie części blendera mające bezpośredni kontakt z żywnością (patrz: rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

MONTAŻ/DEMONTAŻ POJEMNIKÓW BLENDERA

1. Wybierz stosowny pojemnik ④ lub ⑤ i ustaw go otworem do góry.
2. Na gwintowaną krawędź pojemnika ④ lub ⑤ załóż odpowiedni pierścień zespołu noża ③A lub ③B w taki sposób aby ostrza noża znalazły się wewnątrz pojemnika a następnie dokręć pierścień zwracając jednocześnie uwagę na prawidłowe dopasowanie gwintu (rys. 1). Skontroluj wcześniej czystość oraz należyte przyleganie uszczelki znajdującej się wewnątrz pierścienia.

UWAGA! Ostrza noża są bardzo ostre. Uważaj aby się nie zranić.

3. Podczas demontażu pojemników blendera postępuj w odwrotnej kolejności do podanej powyżej.



UŻYCIEM URZĄDZENIA

1. Ustaw obudowę blendera ① na suchej, stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
2. Przed użyciem skontroluj czystość oraz należyte przyleganie uszczelki znajdującej się wewnątrz pierścienia zespołu noża ③A i ③B i w gwintowanych wieczkach ⑦.
3. Pokrój produkty na mniejsze porcje w celu łatwiejszego rozdrobnienia. Pokrojone porcje nie powinny być większe niż 2 cm.
4. Składniki włóż do pojemnika o odpowiedniej pojemności i dokręć mocno pierścień zespołu noża ③A lub ③B do pojemnika ④ lub ⑤ zwracając uprzednio uwagę na prawidłowe dopasowanie gwintu (rys. 1). Pier-

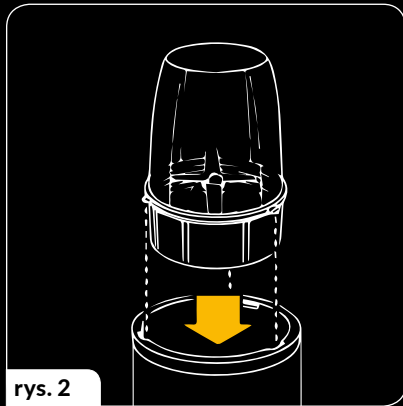
ścień zespołu noża z dwoma ostrzami ③A używaj do mielenia kawy, orzechów, pieprzu, nasion itp natomiast do pozostałych potraw stosuj pierścienie zespołu noża z sześcioma ostrzami ③B.

UWAGA! Nie napełniać pojemników nadmierną ilością płynu – pozostaw minimum 1 cm wolnej przestrzeni poniżej końca gwintu na pojemniku. Jeżeli składniki wytwarzają duże ilości piany, pozostaw dodatkową wolną przestrzeń.

UWAGA! Aby uzyskać optymalną wydajność, należy umieścić pożądanę składniki w pojemnikach według następującej np. kolejności: płynny, świeże składniki, jogurt i lody.

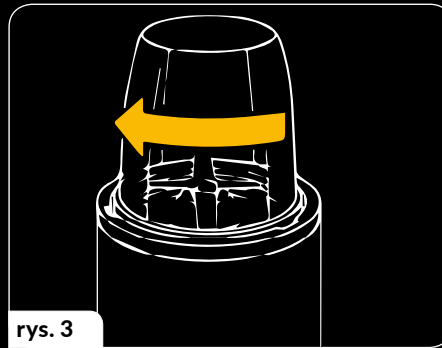
UWAGA! Nie używaj urządzenia z pustym pojemnikiem.

5. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
6. Odwróć pojemnik i umieść go wraz z pierścieniem zespołu noża na obudowie urządzenia w gnieździe montażu pierścienia zespołu noża ② (rys. 2). Zwróć uwagę aby trzy wypustki znajdujące się



rys. 2

na obwodzie pojemnika ④ lub ⑤ zajęty swoje miejsca na obudowie urządzenia. Następnie naciśnij pojemnik – urządzenie rozpoczyna pracę – i delikatnie obróć nim zgodnie z ruchem wskazówek zegara w celu zablokowania **rys. 3**.



rys. 3

7. Podczas pracy urządzenia jedną ręką trzymaj za obudowę urządzenia ① a drugą ręką przytrzymuj pojemnik w którym jest aktualnie miksowana żywność. Nie przekraczaj dopuszczalnego czasu pracy blendera.
8. Po zmiksowaniu zawartości pojemnika, wyłącz urządzenie poprzez zwolnienie pojemnika ④ lub ⑤ wraz z pierścieniem ze-

społu noża **3A** lub **3B** z gniazda montażu pierścienia zespołu noża ②. Zwolnienie następuje poprzez delikatny obrót pojemnika ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

9. Odłącz urządzenie z sieci zasilającej.
10. Zdejmij pojemnik ④ lub ⑤ wraz z pierścieniem zespołu noża **3A** lub **3B** z obudowy blendera ① i obróć go w odwrotne położenie.
11. Odkręć od pojemnika pierścień zespołu noża i opróżnij zawartość pojemnika. W zależności od potrzeb możesz także do pojemnika przykręcić:
 - gwintowane wieczko ⑦ – uzyskujesz możliwość swobodnego przenoszenia pojemnika wraz z zawartością bez ryzyka rozlania bądź wylapania przygotowanej żywności
 - uchwyt z gwintowanym pierścieniem ⑥ – pojemnik „przemienia” się w wygodny kubek z uchwytem dzięki czemu możesz dealektować się przygotowanym sokiem w komfortowych okolicznościach.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Ugotowane warzywa i wywar powinny ostygnąć przed waniem do pojemnika blendera.
2. Nutri blender nie służy do wykonywania następujących czynności:
 - ścieranie ziemniaków
 - ubijanie jajek lub produktów zastępujących nabiał
 - mielenie surowego mięsa
 - ubijanie lub mieszanie ciężkich ciast (niebezpieczeństwo zbitcia się ciasta w kule

co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia)

- odsączanie soku z owoców i warzyw
3. Należy co kilka sekund sprawdzać konsystencję miksowanych składników.
 4. Nie należy przekraczać maksymalnego dopuszczalnego czasu pracy urządzenia zamieszczonego w instrukcji obsługi.
 5. Jeżeli silnik się zatrzyma należy bezwzględnie przerwać miksowanie a następnie zmniejsz ilość składników w pojemniku.

Silnik jest wydajny i działa szybko. Stosuj krótkie pulsacje, aby składniki nie zostały nadmierne rozdrobnione.

W celu uzyskania lepszych efektów miksowania/siekania takich produktów jak ser, czekolada i orzechy należy wcześniej schłodzić produkty.

Jeżeli podczas obróbki żywności dojdzie do sklejenia się składników, należy zdjąć pojemnik z pierścieniem zespołu noża, potrząsnąć nim i ponownie wstawić pojemnik wraz z pierścieniem zespołu noża do obudowy blendera.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Nigdy nie należy zanurzać obudowy blendera w wodzie lub innych płynach.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji odłącz urządzenie z sieci zasilającej.
2. Czyść urządzenie bezpośrednio po użyciu.
3. Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną ściereczką. Jeżeli od góry urządzenia dostanie się woda, spłynie ona otworem odpływowym pod obudowę.
4. Pierścienie zespołu noża ③ umyj w wodzie z dodatkiem detergentu po czym opłucz

i wysusz. Temperatura wody nie powinna przekraczać 45°C.

UWAGA! Noże urządzenia są ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie.

5. Pojemniki ④ i ⑤, wieczka ⑦ i uchwyt ⑥ można myć w zmywarkach do naczyń.
6. Okresowo należy sprawdzać wszystkie części czynne urządzenia przed ich złożeniem. Jeżeli ostrza blendera zacięły się lub obracają się z trudnością nie należy używać blendera. Sprawdzić ich działanie obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek

zegara uważając przy tym żeby się nie zranić. Ostrza powinny obracać się swobodnie.

7. Jeżeli pojemnik blendera ulegnie uszkodzeniu, zacznie przeciekać lub pojawią się na nim pęknięcia, ubytki lub rysy nie należy używać urządzenia. Dalsze użytkowanie mogłoby spowodować jego pęknięcie w czasie pracy.
8. Silnik blendera nie wymaga żadnych dodatkowych czynności konserwujących. Nigdy nie używać szorstkich ani żrących środków czyszczących, przedmiotów do szorowania ani wetny stalowej, które uszkadzają urządzenie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy: KB Max = 30 sek.

Poziom hałasu: $L_{WA} = 81$ dB

Długość przewodu sieciowego: 1,4 m



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



Kuchnia jutra

Kuchnia do 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. Dotożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.



PL

**Karta gwarancyjna/
Warranty card**

nazwa-model/
name-model **PSC-80**

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 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 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 licznym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. **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 zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebieg 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), - 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 sprzedaży/ Date of sale/ Дата продажи/ Verkaufsdatum	Numer naprawy/ Number repair/ Количество Ремонт/ Nummer der Reparatur	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts/ Описание деятельности, осуществляемой и отдельных частей/ Beschreibung von ausgeführten Tätigkeiten und von Ersatzteilen	Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point/ Печать сервисный центр/ Stempel des Servicepunkts

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use your appliance 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 appliance 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 appliance 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.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- The device is intended for domestic use only.
- Before use always make sure that all parts of the appliance are properly installed.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- 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.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags,



boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

- **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- Turn off and unplug the appliance before changing the accessories or handling any moving parts.
- Always wait until the rotating parts come to a halt before removing any part from the appliance.
- **WARNING! The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance it may result in serious injury.**
- During operation keep your hands away from moving parts.
- Clean all attachments and containers before using the appliance for the first time.
- Wait until hot ingredients cool down before processing them.
- Take extreme care when touching cutting blades, especially when removing them for cleaning.
- Before disassembly wait until the motor stops completely.
- Before use always make sure that no tool (e.g. spoon, spatula) is left in the bottle, because it may cause damage to the appliance or body injury.
- Periodically inspect the power cord for damage.

APPLIANCE OVERVIEW

The PSC-80 Nutri Blender is your great way of blending fresh fruit or vegetable juice, milkshakes, creams, sauces, and baby food. The Nutri Blender comes with a 2-blade rotor and a 6-blade rotor for different processing demands, and three drinking bottles with twist-caps for convenient storage and carrying. The Nutri Blender also features a twist-on handle ring. The Nutri Blender bottles are made of superior-quality BPA-free plastic. The Nutri Blender has been designed to prevent accidental and hazardous operation. The non-slip feet keep the Nutri Blender in place when processing.

1. Nutri Blender housing
2. Blade rotor ring seat
3. Blade rotor ring with:
 - A. 2 blades
 - B. 6 blades
4. 2 max 700 ml bottles
5. Max 1200 ml bottle
6. Twist-on handle ring
7. Twist-cap
8. Non-slip feet

The stainless steel blades are coated with titanium (and do not require resharpening) to prevent loss of valuable enzymes and vitamins and oxidation of nutritious smoothies.

BEFORE FIRST USE

1. Remove the Nutri Blender from the box. Discard all bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Inspect the Nutri Blender for damage which may have been caused in transport. Contact the seller when in doubt.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the Nutri Blender.
4. Wash all Nutri Blender parts that are intended for contact with food (see Section: CLEANING AND MAINTENANCE).

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE NUTRI BLENDER BOTTLES

1. Choose the bottle you need, ④ or ⑤, and place it upright, with the mouth up.
2. Place the blade rotor ring you need, ③A or ③B, on the threaded edge of the bottle ④ or ⑤ with the blades toward the bottom. Next, twist the blade rotor ring to stop with the thread (Fig. 1) properly aligned. Before installing the blade rotor ring, check that its sealing ring is clean and seated properly.

CAUTION! The blades are very sharp. Proceed with care to avoid injury.

3. Each blender bottle is disassembled by reversing the order of assembly.

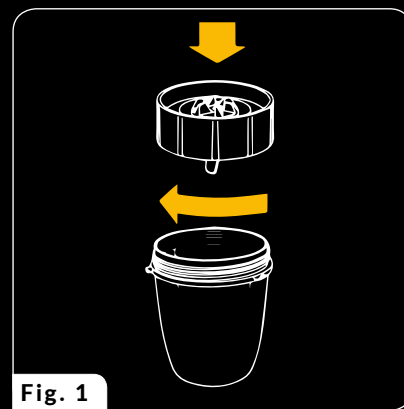


Fig. 1

USING THE NUTRI BLENDER

1. Place the Nutri Blender housing ① on a dry, stable and flat surface.
2. Before operating the Nutri Blender, check that the sealing rings inside the blade rotor ring ③A and ③B the drinking mouthpiece cap and the twist-caps ⑦ are clean and properly seated.
3. Cut the products into smaller pieces to facilitate crushing. Keep the cuts 2 cm or smaller in length.
4. Place the products into a bottle of choice, ④ or ⑤, and close it tight with a blade rotor ring, ③A or ③B, by properly aligning the thread (Fig. 1). The 2-blade rotor ring ③A is for grinding hard products, like coffee beans, pepper beans and other seeds, stones or cereals. The

6-blade rotor ring ③B is for processing other products.

CAUTION! Do not overfill the bottles. Leave at least 1 cm of headspace below the bottle thread when upright. If the products are foaming a lot when blended, the headspace should be increased.

CAUTION! To achieve the optimum processing efficiency, put the products into the bottle in the following order: liquids, fresh products, yoghurt and ice cream.

CAUTION! Do not use the Nutri Blender with an empty bottle.

5. Plug in the Nutri Blender to the mains.

6. Turn the bottle sealed with a blade rotor ring upside down and mount the blade rotor ring in the seat ② (Fig. 2) inside the Nutri Blender housing. The three bosses around the bottle, ④ or ⑤, must engage the respective three recesses in the Nutri Blender housing. Next, press down the bottle – the Nutri Blender will start processing – and gently turn the bottle clockwise to stop (Fig. 3).
7. Operate the Nutri Blender by holding the housing ① with one hand and the bottle with the processed product with the other hand. Do not exceed the maximum operating time.
8. With the products blended in the bottle, stop the Nutri Blender by releasing the

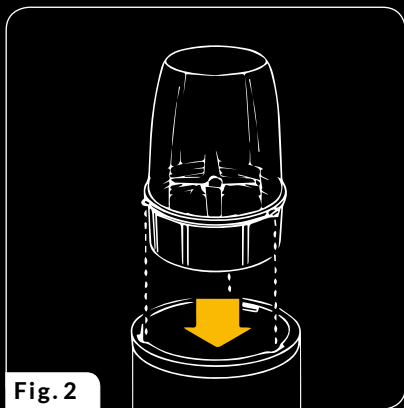


Fig. 2

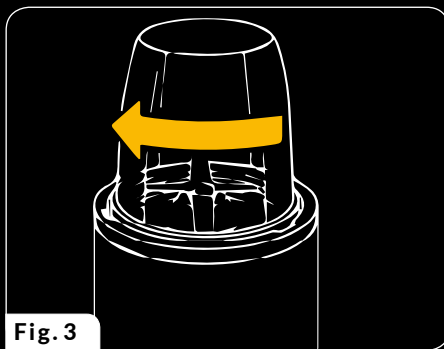


Fig. 3

bottle, **4** or **5**, with the blade rotor ring, **3A** or **3B**, from the seat **2**. This is done by gently rotating the bottle counterclockwise.

9. Unplug the Nutri Blender from the mains.
10. Remove the bottle, **4** or **5**, with the blade rotor ring, **3A** or **3B**, from the Nutri Blender housing **1**. Turn the bottle upright.
11. Remove the blade rotor ring from the bottle. Empty the bottle to a container of choice. You may also equip the bottle with the processed food with:
 - a twist-cap **7** to carry the bottle without a risk or spilling the contents;
 - the twist-on handle ring **6** to turn the bottle into a handy mug for comfortable drinking.

NOTES ON USE

1. Cool down cooked vegetables and stock before pouring them into a Nutri Blender bottle.
2. The Nutri Blender is not intended for:
 - grating potatoes
 - beating eggs or dairy substitutes
 - mincing raw meat
 - beating or mixing thick dough (as these products tend to form heavy lumps that can damage the Nutri Blender)
 - draining juice off fruits and vegetables
3. Check the consistency of the products being blended every few seconds.
4. Do not exceed the maximum operating time of the Nutri Blender specified in the Operating Manual.
5. If the motor stalls, immediately stop blending and remove a part of the bottle contents.

The motor is very efficient and runs fast. Use short blender pulses to prevent the food products from being broken up too finely.

To improve blending/cutting of cheese, chocolate, nuts, and similar products, refrigerate them before processing.

If the food products tend to stick during processing, remove the bottle with the blade rotor ring, shake the bottle vigorously to free up the contents, and continue processing.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Do not submerge the Nutri Blender housing in water or other liquids!

1. Unplug the power cord from the mains before cleaning or maintaining the Nutri Blender.
2. Clean the Nutri Blender directly after use.
3. Wipe clean the Nutri Blender housing with a damp cloth. If water enters the Nutri Blender, it will leave it through the drain underneath the housing.
4. Wash the blade rotor ring ③ in water with a detergent, rinse it clean and leave to dry. Do not use water hotter than 45°C.

CAUTION! The blades are sharp. Handle with care.

5. The bottles ④ and ⑤, the twist caps ⑦ and the twist-on handle ring ⑥ are dishwasher safe.
6. Periodically inspect all processing parts of the Nutri Blender for wear and tear before assembly. If the blender blades stall or do not rotate smoothly, do not use the Nutri Blender. Check the blade rotor ring by rotating it clockwise. Do this carefully, as you may cut yourself. The blades should rotate freely.
7. If a Nutri Blender bottle is damaged, leaks, or shows cracks, chipping or scratches, do not use the Nutri Blender. Otherwise the bottle will burst during blending.
8. The Nutri Blender motor is maintenance-free. Never use abrasive or corrosive cleaning agents, scrubbing utensils or steel wool (pot scourers) to clean the Nutri Blender; otherwise the Nutri Blender will be damaged.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Maximum time of operation: KB Max = 30 sek.

Noise level: $L_{WA} = 81$ dB

Length of the power cord: 1.4 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!

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

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.

**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.**



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