



Sam Cook

MASTERCHEF LINE

— EXECUTIVE —

**WYCISKARKA
WOLNOOBROTOWA
PSC-50**



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
GB	USER MANUAL	21

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.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia przyłączonego do sieci zasilającej.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- 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 przypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub uszkodzenie ciała.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni
- Przed zdjęciem pokrywy poczeka, aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
- Nigdy nie wkładaj palców lub sztućców do komory wyciskarki do soków – tylko popychacz lub podajnik z klapką służy do wprowadzania żywności!
- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części wyciskarki do soków, mające styczność z żywnością.
- Po każdym użyciu wyciskarki do soków należy ją wyłączyć.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
- Odstaw i opróżnij pojemnik na odpadki, kiedy będzie pełny.
- Przed przystąpieniem do pracy, upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane – nie wolno odbezpieczać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- 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 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.
 - Przed złożeniem lub rozłożeniem wyciskarki do soków należy odłączyć ją od źródła prądu.



- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchni elektrycznych i gazowych, palników, piekarników, itp.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie zatykaj otworu wylotu miąższu i soku podczas pracy urządzenia.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- Urządzenie podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej, wyposażonego w bolec uziemiający o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Produkty należy wkładać do otworów podajnika podczas pracy urządzenia, nie można wypełniać owocami lub warzywami otworów podajnika podczas postoju.
- Uważaj by nie przeładować wyciskarki, nie używaj zbyt dużej siły do popychania produktów przez podajnik.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy pokrywa pojemnika jest dobrze zamocowana.
- Do popychania owoców lub warzyw stosuj tylko popychacz.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie wkładaj do podajnika wyciskarki jakichkolwiek twardych materiałów, dużych nasion, lodu ani mrożonych produktów.
- Należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących nominalnego czasu pracy urządzenia: wyciskanie soku – nie więcej niż 20 minut ciągłej pracy. Po wykonaniu cyklu pracy należy odczekać 20 minut przed ponownym włączeniem urządzenia. Przestrzeganie powyższych wskazówek przedłuży okres eksploatacji urządzenia.
- Trzcinę cukrową należy obrać i pociąć na kawałki o wymiarach 20mm x 20mm przed przystąpieniem do jej przetwarzania w urządzeniu. Porcje dodawać kolejno do podajnika po zakończeniu wcześniejszego przetworzenia.
- Aby uniknąć wypadków podczas pracy urządzenia, zabrania się dotykania ręką lub ostrym narzędziem trzpienia śruby i innych zdejmowanych części oraz zastępowania popychacza pożywienia jakimkolwiek obiektem.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- 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! Nie używaj wyciskarki, jeżeli sito wyciskowe jest uszkodzone.**

OPIS URZĄDZENIA

1. Stacja robocza/obudowa
2. Antypoślizgowe nóżki
3. Przełącznik
4. Lampka kontrolna podłączenia do sieci
5. Uchwyt do przenoszenia
6. Pojemnik na odpadki (600ml)
7. Pojemnik na sok (1000ml)
8. Siatko
9. Główny pojemnik z otworami wylotowymi na odpadki i sok
10. Tuleja uszczelniająca
11. Zatyczka gumowa
12. Zamykany otwór wylotowy soku
13. Otwór wylotowy odpadu
14. Filtry siatkowe ze stali nierdzewnej z modułem automatycznego czyszczenia
 - A. małe oczka - do soków klarownych
 - B. duże oczka - do soków gęstych
15. Ślimak wyciskający
16. Komora podajnika
17. Otwór wsadowy z mechanizmem obrotowym
18. Blokada mechanizmu obrotowego
19. Popychacz

20. Pokrywa otworu wsadowego
21. Szczoteczka do czyszczenia



ON
OFF
REV

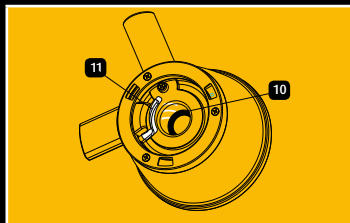
Urządzenie wyposażone jest w przełącznik.

włączenie urządzenia
wyłączenie urządzenia
obroty w przeciwnym kierunku, tzw. bieg wsteczny. Aby go uruchomić należy trzymać wciśnięty przycisk.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

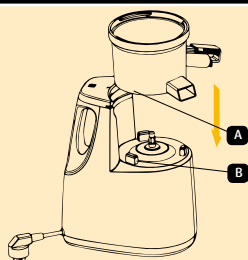
1. Wymij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki, folie, blokady transportowe i naklejki.
2. Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością (patrz rozdział: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
3. Wyciskarka do soku posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu komory podajnika **16**.

MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

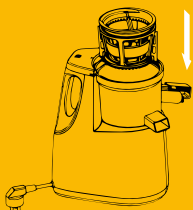


1

Włóż gumową zatyczkę **11** w prostokątny otwór znajdujący się na spodzie pojemnika **9** i tuleję uszczelniającą **10** w pojemniku **9**, jeżeli nie zostały wcześniej zamontowane.



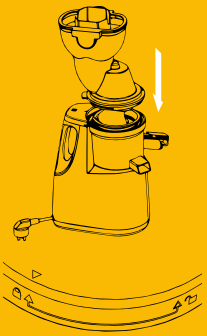
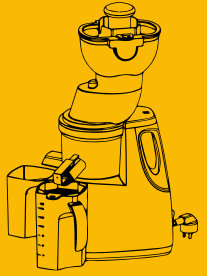
- 2 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą ① pojemnik ⑨ tak, aby w 3 wgłębieniach **A** na spodzie pojemnika ⑨ znalazły się 3 występy **B** umieszczone na górnej powierzchni obudowy. Wgłębienia **A** pasują do występów **B** tylko w jednej, prawidłowej pozycji.



- 3 Włóż i dopasuj filtr siatkowy z modułem automatycznego czyszczenia **14A** lub **14B** do środka pojemnika ⑨ tak, aby dwie wypustki w sicie trafiły we wgłębienia w pojemniku ⑨ a biała strzałka umieszczona na wybranym filtrze siatkowym **14** pokrywała się ze strzałką umieszczoną obok symbolu otwartej kłódki na pojemniku ⑨.



- 4 Włóż ślimak wyciskający ⑮ w wybrany filtr siatkowy ⑭.

	5	<p>Nałóż komorę podajnika (16) na pojemnik (9), trafiając wypustkami w rowki umieszczone w misce (biały znacznik na komorze powinien wskazywać symbol otwartej kłódki) i przekręć komorę podajnika (16) do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby wypustka zabezpieczająca w komorze (16) dopasowała się do wnętrza w stacji roboczej (1), aż do momentu kliknięcia zaczepu (biały znacznik powinien wskazywać zamkniętą kłódkę). W ten sposób usuwana jest blokada przed uruchomieniem urządzenia przy nieprawidłowym montażu.</p>
	6	<p>Do otworu (17) włóż popychacz (19). Wsuń pojemniki (7) i (6) pod wylot soku (12) i odpadu (13).</p>

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw Sam Cook wyposażona jest w silnik z przekładnią zmniejszającą obroty, dlatego też

urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużej ilości warzyw i owoców

na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • marchew • burak • seler 	Umyj wszystkie produkty, a marchew pokrój na możliwie długie części tak, aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. Buraki, seler – jeżeli nie mieszczą się w całości – kroimy na mniejsze kawałki
PAMIĘTAJ: W celu dociśnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TRAWY ZBÓŻ	<ul style="list-style-type: none"> • pszenica • jęczmień • zielenina (natka pietruszki, liście szpinaku) 	Potnij trawę na pożądaną długość i ją optucz. Wkładaj niewielkie ilości trawy do otworu wsadowego – da to lepszy efekt przy wyciskaniu. W razie potrzeby użyj popychacza. Nie wkładaj zbyt dużo naraz – będzie ciężko się wyciskać.
PAMIĘTAJ: Trawy zbóż zawierają w sobie składniki powodujące powstawanie piany podczas wyciskania. W celu zminimalizowania tego zjawiska należy wycisnąć świeżą trawę. Można również schłodzić trawę oraz ślimak wyciskający, wkładając je do lodówki na noc, a przynajmniej na 2 godziny przed wyciskaniem lub bezpośrednio przed spryskać zimną wodą. Jeśli nie przeszkadza ci zmieszanie soku z trawy z sokiem z marchwi, możesz osiągnąć naprawdę dużą ilość soku z trawy wyciskając jednocześnie minimalną ilość marchwi, pomoże to w oczyszczaniu sitka podczas wyciskania.		
TWARDE OWOCE	<ul style="list-style-type: none"> • jabłka 	Wybieraj głównie twarde i soczyste gatunki. Owoce można wycisnąć w całości, o ile mieszczą się w podajniku. W przeciwnym razie pokrój na mniejsze kawałki.
MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	<ul style="list-style-type: none"> • pomidory • winogrono 	Umyj produkty, w razie potrzeby pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne obierz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem lub kłapką-podajnikiem.
CYTRUSY	<ul style="list-style-type: none"> • pomarańcze • grejfruty • cytryny 	Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. W razie potrzeby pokrój na małe kawałki.

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować (usunąć pestki).

UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp.

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone (pozycja **OFF**).
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie w razie potrzeby pokrój je na kawałki (lecz nie plastry lub drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór **(17)**.
3. Podstaw pojemniki na sok i odpadki pod odpowiednie otwory głównego pojemnika **(9)**. Otwórz wylot soku **(12)** zatyczką wylotu soku.
4. Włącz wyciskarkę wolnoobrotową za pomocą włącznika **(3)**.
5. Owoce i warzywa w zależności od ich wielkości i kształtu wrzucaj pojedynczo do otworu **(17)** popychając je popychaczem **(19)**. W przypadku dużych kawałków o kształcie kulistym (o średnicy maks. 80mm, np: pomidory, jabłka, pomarańcze, itp.), korzystaj z mechanizmu obrotowego w otworze **(17)**. W tym celu unieś do góry przycisk blokady obrotu **(18)**, umieść produkt w otworze i przekręć mechanizm obrotowy wraz z produktem o 180°. Aby zablokować mechanizm obrotowy należy wcisnąć przycisk blokady **(18)**.
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki **(6)** i sok **(7)** nie są zapełnione

- w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą włącznika **(3)** i zatkać wylot soku **(12)** zatyczką wylotu soku.
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. Może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy przełączyć włącznik **(3)** na funkcję reverse. Wyciskarka do soków włączy wsteczne obroty powodując odblokowanie silnika. Gdy problem nadal występuje należy zdemontować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki do soku”).
 8. Urządzenie wyposażone jest w dwa wymienne sitka - o małych i dużych oczkach. Używając sitka o małych oczkach otrzymamy sok klarowny (czysty), natomiast sitko o dużych oczkach pozwala na otrzymanie soku z drobinami miększu, bardziej zawiesistego.
 9. Jeżeli zechcesz podczas pracy zmienić rodzaj (smak) wyciskanego soku, możesz przepłukać wewnątrz urządzenia bez potrzeby jego demontażu. W celu przepłukania należy:
 - przełączyć **(3)** ustaw w pozycję **OFF** a następnie odłączyć urządzenia od zasilania
 - zamknij zatyczkę otworu wylotowego **(12)** podstaw pojemniki pod otwory wylotowe **(12)** i **(13)**.
 - wlej ok. 200 ml czystej i zimnej wody do otworu **(17)** - zwróć szczególną uwagę aby nie oblać wodą obudowy urządzenia

(w przypadku zalania wysusz dokładnie urządzenie)

- podłącz urządzenie do sieci i uruchom je, a następnie odczekaj ok. 30 sek.
- otwórz zatyczkę otworu wylotowego **(12)** i poczekaj aż wyleci cała woda wraz z resztkami z ostatniego wyciskania
- w razie potrzeby powtórz płukanie wnętrza wyciskarki

Urządzenie wyposażone jest w pokrywkę **(20)**, która chroni przed zanieczyszczeniami i w sitko **(8)** zakładane na pojemnik na sok **(7)**. Z pokrywki korzystaj w czasie przerwy w wyciskaniu i kiedy nie używasz urządzenia, natomiast z sitka kiedy chcesz mieć sok czysty i klarowny.

UWAGA! Nie wolno odblokowywać komory podajnika **(16) podczas pracy wyciskarki do soków! W pokrywie znajduje się zabezpieczenie, które po jej odblokowaniu wyłączy pracę silnika. Nie zamykaj zatyczki **(12)**, gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w głównym pojemniku **(9)** przekracza jego objętość (500 ml), nadmiar soku może się wylać.**

UWAGI OGÓLNE

1. Używaj w miarę możliwości świeżych i dojrzałych owoców i warzyw.
2. Miękkie i zbyt dojrzałe owoce spowodują, że sok nie będzie klarowny.
3. Sok z jabłek może szybko zbrązowieć – aby spowolnić ten proces wciśnij do soku kilka kropli soku z cytryny.
4. Jeżeli sok jest zbyt gęsty, można rozcieńczyć go z wodą mineralną.

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą wyłącznika (3) i odłącz od źródła prądu.
2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie się zatrzyma.
3. Wyjmij popychacz (19) z otworu (17).
4. Zdejmij komorę podajnika (16) przekręcając ją w przeciwnym kierunku do ruchu wskazówek zegara.
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (ślimak wyciskający (15), filtr siatkowy z modulem automatycznego czyszczenia (14), główny pojemnik z otworem na odpadki i otworem na sok (9)). ==>>
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Właściwe mycie i utrzymanie przedłuża okres żywotności wyciskarki. Ponieważ wyciskarka wyciska minerały, między innymi wapń, zalecamy myć wszystkie części urządzenia zawsze po zakończonej pracy środkami zapobiegającymi odkładaniu się wapnia.

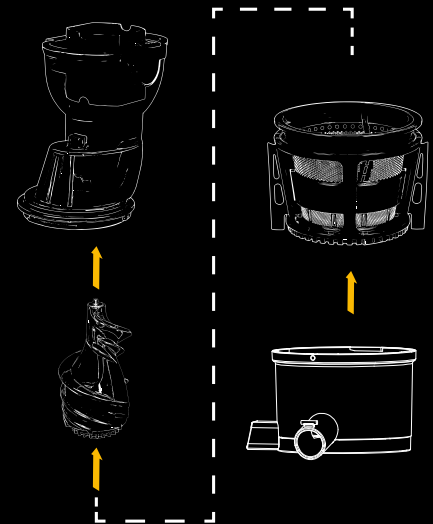
1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu).

UWAGA! Nie zanurzaj obudowy (stacji roboczej) w wodzie.

3. Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu

w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku.

4. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp.
5. Siatko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Szczoteczka, która jest dodawana do kompletu, idealnie nadaje się do doczyszczenia tej części.
6. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
7. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego.



8. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> - Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku - Czy jest prawidłowo domknięta komora podajnika - Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracująca maszyna zatrzymuje się	<ul style="list-style-type: none"> - Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane - Czy nie jest przeciążone - Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach
W kanale wsadowym powstaje 'dżem'	<ul style="list-style-type: none"> - Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia - Przełącz włącznik w pozycję 'reverse' kilka razy - Nie przepelniaj otworów wsadowych produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie - Jeśli nadal przyczyna jest nieznaną należy urządzenie umyć i ponownie złożyć.
Pulpa przestaje się wydostawać	<ul style="list-style-type: none"> - Przepchnij twardszym produktem, np. kawałkiem marchewki

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

OWOC / WARZYWO	WITAMINA / SUBSTANCJA MINERALNA	KILOKALORII / KALORII
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)

Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

ORZEŹWIENIE I

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- 6 jabłek (duże jabłka pokrój na części)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru

Najpierw wycisnąć dwa, trzy jabłka.
Następnie wycisnąć natkę pietruszki i liście
mięty oraz imbir i seler.
Na koniec wycisnąć pozostałe jabłka.

WITALNOŚĆ

- 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 4 jabłka (duże jabłka pokroj na części)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łodygi selera i imbir.
 Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność.
 Wycisnąć resztę marchwi na koniec.
 Można też dodać ananas, burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

- szpinak
- roszponka
- botwinka
- trawa pszenicy
- jęczmienia
- natka pietruszki
- seler naciowy
- owoce (banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka)

Sok wyciskamy z zielonych roślin w ilości ok. 2 porcji na garść roślin. W celu uzyskania jak największej ilości soku należy wkładać do kanału wsadowego pojedynczo listki i na koniec wycisnąć jakiś twardy produkt (kawałek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i dodajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli. Koktajl chlorofilowy ma niezwykle właściwości detoksykacyjne, dlatego podobnie jak sok z buraka, pijemy go wolno i wypijamy nie większą porcję niż 300- 400 ml dziennie.

NEKTAR CYTRUSOWY

- ½ lub mały grejpfrut (obrać i rozdrobnić na części)
- 3 średnie pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części)
- ½ małej lemonki lub cytryny (obrać i pokroić na 2 części)
- można dodać ananasa

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

- 0,5 buraka
- 5 marchwi
- 2 cm ogórka świeżego
- 3 jabłka
- mały pęczek natki lub sałata

DLA URODY

- 4 pomarańcze
- 5 marchewek
- 1 łodyga selera naciowego
- mały pęczek natki
- korzeń imbiru (ok. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grejpfrut
- 3 krążki ananasa
- 2 pomarańcze
- 2 marchewki
- 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- 3 jabłka twarde
- 3 pomarańcze średnie (obrane na mniejsze części)
- ½ cytryny

Wszystkie owoce wycisnąć, pamiętając o naprzemiennym sposobie: miękkie – twarde. Można podawać z miętą i lodem.

SMAK JESIENI

- 1kg marchwi
- 0,1 kg świeżego szpinaku
- 2 jabłka

Wycisnąć marchew, szpinak, jabłka – naprzemiennie.

MASŁO ORZECHOWE / MIGDAŁOWE

- - 0,5 kg orzechów (migdałów)

Orzechy lub migdały zalać wodą i moczyć przez noc. Rano odcedzić wodę, przygotować wyciskarkę wolnoobrotową do pracy. Wkładać w otwór wsadowy po kilka sztuk orzechów/migdałów tak aby sprzęt się nie zablokował. Można dodawać trochę wody bądź oleju w celu rozluźnienia konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy: KB Max = 20min.

Poziom hałas: $L_{WA} = 65$ dB

Długość przewodu sieciowego: 1,15 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. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.



Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model

PSC-50

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

3. ODBIERZ

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

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

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

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. **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 (przepięcia 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 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 the appliance for the purposes different than it was designed for.
- 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.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- 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.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Before removing the lid wait until the snail extruder has completely stopped.
- Before you start working with the appliance, make sure all its elements are properly assembled never remove the lid when the appliance is running.
- Put aside and empty the waste container when it is full.
- Avoid contact with moving parts of the appliance.
- Always switch off the juice extractor after use.
- Before the first use wash all the parts of the juice extractor which are in contact with food.
- Never insert your fingers or cutlery inside the juice extractor's chamber – place the food with the pusher only!
- 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.
- Before assembly or disassembly of the juice extractor, unplug it from the power outlet.
 - The device is intended for domestic use only.
 - Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.



- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not block the pulp and juice outlet during operation.
- Do not move the appliance during operation.
- The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- The product should be placed into the feeder opening during operation, do not fill the feeder with fruits and vegetables at a standstill.
- Be careful not to overload the juicer, do not push the products too hard through the feeder.
- Before use, check if the container cover is securely fastened.
- Use the pusher only to push the product.
- Do not immerse the drive in water, do not wash under running water.
- Do not load any hard materials, large seeds, ice or frozen products into the feeder.
- Observe the following recommendations for the nominal operating time: juicing no more than 20 minutes of continuous operation. After completing operation cycle, wait 20 minutes before restarting the appliance. Compliance with the above will prolong the life of the product.
- Prior to the processing, sugarcane should be peeled and cut into pieces with dimensions of 20mm x 20mm. Portions should be added successively after the previous processing is finished.
- To avoid accidents during operation, do not touch the bolt pin or other removable parts with hand or sharp tool, do not use other objects to push the product.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- Do not use the appliance outdoors.
- 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!**
- **WARNING! Do not use the juicer if the extrusion sieve is damaged.**

APPLIANCE OVERVIEW

1. Motor unit/housing
2. Anti-slip feet
3. Power and control switch
4. Power indicator lamp
5. Carrying handle
6. Pulp bin (600 ml)
7. Juice pitcher (1000 ml)
8. Strainer
9. Filter bowl with juice spout and pulp discharge chute
10. Sealing sleeve
11. Rubber stopper
12. Juice spout with closure
13. Pulp discharge chute
14. Stainless steel mesh filter baskets with automatic cleaning module
 - A. Small mesh filter: for clear juice
 - B. Large mesh filter: for thick juice
15. Extraction screw
16. Feeder chamber
17. Rotator feeder tube
18. Rotator lock
19. Pusher
20. Feeder tube lid

21. Cleaning brush



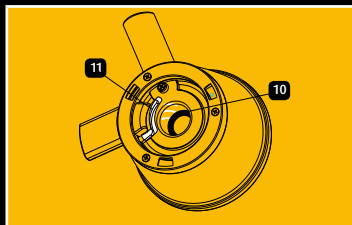
This appliance features a power and control switch.

- ON** Turns on the appliance
OFF Turns off the appliance
REV Reverse rotation: keep depressed to use

BEFORE FIRST USE

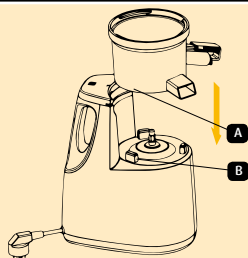
1. Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
2. Thoroughly clean and dry the appliance, especially all appliance parts with direct contact with food products (See section: CLEANING AND MAINTENANCE).
3. The Slow Juicer has a safety lock: the appliance will only turn on if the feeder chamber **16** is properly assembled.

SLOW JUICER ASSEMBLY



1

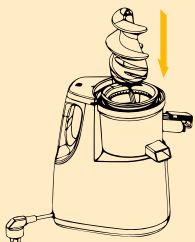
Place the rubber stopper **11** in the square hole under the filter bowl **9**. Place the sealing sleeve **10** in the filter bowl **9**, if not assembled already.



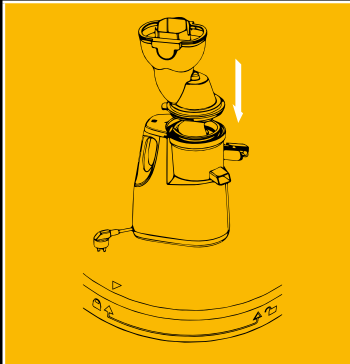
- 2 Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Install the filter bowl (9) on the motor unit (1) by locating the 3 bosses (B) on the housing top in the 3 grooves (A) on the filter bowl bottom (9). The grooves (A) will match the bosses (B) in a single specific alignment of the two parts.



- 3 Insert and adjust a stainless steel mesh filter basket (14A) or (14B) with the automatic cleaning module in the filter bowl (9) so that the two tabs on the filter basket engages the filter bowl grooves (9) and the white marks on the filter basket (14) and the 'open padlock' mark on the filter bowl (9) are aligned.

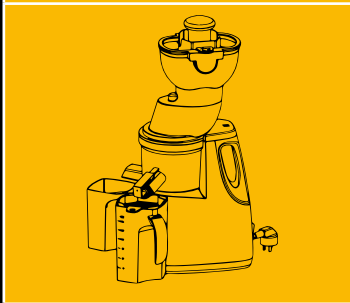


- 4 Place the extraction screw (15). In the filter basket (14) to be used.



5

Place the feeder chamber (16) on the filter bowl (9) by aligning the bosses with the grooves in the bowl (the white mark should be aligned with the 'open padlock' mark). Turn the feeder chamber (16) clockwise home so that the safety lock tab in the feeder chamber (16) snaps into the recess in the motor unit (1) (the white mark should be aligned with the 'open padlock' mark). Proper engagement disables the safety lock which prevents using the appliance when improperly assembled.



6

Place the pusher (19) in the feeder tube mouth (17). Place the juice pitcher and the pulp container (7) and (6) under the juice spout (12) and the pulp discharge chute (13), respectively.

CAUTION! The Sam Cook Slow Juicer has an electric motor with a step-down gear. The appliance will need some time to fully process the food. Work slowly. Do not feed too many pieces of fruits/vegetables. Do not push down the pusher too hard. Otherwise the appliance may stall.

PREPARING YOUR VEGETABLES AND FRUITS

EN

PRODUCT TYPE	EXAMPLE	PREPARATION
<p>HARD ROOTS</p> <p>Caution: Do not place too many fruit/vegetable pieces. Too many pieces may clog the feeder tube or the extraction screw and the appliance may stall.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carrots • Beetroots • Celery 	<p>Wash all products. Slice the carrots into long, sleek strips to feed them easily through the feeder tube.</p> <p>If the carrots are large, slice them along into four quarters. Cut off approximately 1 cm of the greenish end. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cut large beetroots and celery into smaller pieces
<p>NOTE: Firmly push down hard vegetable and fruit chunks into the juicer, because it runs at a slow speed. Juice extraction will be easier if you slice large carrots into two or more long pieces. Use the pusher to feed in the chunks remaining in the feeder tube.</p>		
<p>CEREAL GRASS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wheat • Barley 	<p>Cut the grass to length and rinse it with water. Place small portions of the grass in the feeder tube mouth at a time for better extraction performance. Use the pusher if needed.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Greens: do not feed too much at a time, or it will be much more difficult to process.
<p>NOTE: Cereal grass may foam during extraction. Have the grass as fresh as possible to reduce foaming. You can also achieve this by cooling the cereal grass and the extraction screw overnight in a refrigerator (or at least for 2 hours) or rinsing them with cold water directly before juice extraction. If you do not mind mixing cereal grass juice with carrot juice, you can increase the cereal grass yield by extracting juice with a little of carrot. The carrot will help clean the filter basket during processing.</p>		
<p>HARD FRUITS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apples 	<p>Hard and juicy varieties are preferable. You can juice the fruits whole, if they fit in the feeder tube. Otherwise cut the fruits into smaller pieces.</p>
<p>SOFT FRUITS/VEGETABLES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tomatoes • Grapes 	<p>Wash the products and cut them into smaller pieces (if necessary) for easier feeding into the appliance. Peel off the skin if necessary. Do not overfill the feeder tube mouth with too many chunks. Push down the products with the pusher or the flap.</p>
<p>CITRUS FRUIT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oranges • Grapefruits • Lemons 	<p>Peel off the skin and remove excess white fibres. Cut into smaller pieces if necessary.</p>

JUICE EXTRACTION

CAUTION! Remove hard and large stones from peaches and cherries.

CAUTION! Do not slice vegetables and fruits thin or dice them into small pieces. Too small/large chunks will make them harder to juice.

1. Place the appliance on a smooth, stable and level surface. Before plugging in the power cord, make sure that the appliance is off **(OFF)**.
2. Thoroughly wash the vegetables and fruits to be juiced. Cut them into smaller pieces if necessary (do not slice thin or dice into small pieces) so that they easily fit in the feeder tube mouth **(17)**.
3. Place the juice pitcher and the pulp container under the juice spout and pulp discharge chute of the filter bowl **(9)**. Remove the plug from the juice spout **(12)**.
4. Turn on the Slow Juicer with the switch **(3)**.
5. Depending on their shape and size, feed the vegetables/fruits piece by piece into the mouth **(17)** and push them down with the pusher **(19)**. When feeding large, ball-shaped food products or chunks thereof into the juicer (not bigger than 80 mm, e.g. tomatoes, apples, oranges, etc.), use the rotator in the feeder tube **(17)**. Lift the rotator lock **(18)** up, feed the food product through the feeder tube, and turn the rotator with

- the food product 180°. Press the rotator lock **(18)** button to engage the rotator lock.
6. Monitor the pulp **(6)** and juice levels **(7)**. If you need to empty the juice pitcher and/or the pulp container, turn off the appliance with the switch **(3)** and plug the juice spout **(12)**.
 7. If the products are too hard to process, the appliance may stall and stop. Stalling may be caused by too large vegetable/fruit chunks. This happens most often with hard vegetables/fruits. Resolve the problem by operating the Reverse switch position **(3)**. The Slow Juicer will start turning in reverse to release the motor. If stalling persists, disassemble the appliance, clean it, and reassemble (see Section "Assembling the juicer").
 8. The appliance is equipped with two interchangeable filters – with small and large mesh. Using a small mesh filter we will get clear juice, while the filter with large mesh allows to receive thick juice.
 9. If you want to make a different juice without interrupting, you can flush the food contact parts without disassembling them. Flushing the appliance:
 - Place the power and control switch **(3)** to **OFF** and unplug the appliance from the mains.
 - Plug the juice spout **(12)**.

- Place the juice pitcher and the pulp container under the respective spout **(12)** and chute **(13)**.
- Pour approximately 200 ml of clean cold water into the feeder tube mouth **(17)**. DO NOT spill the water on the appliance housing (if this happens, thoroughly dry the appliance).
- Plug in and turn on the appliance for approximately 30 seconds.
- Unplug the juice spout **(12)** and wait for all water to come out with the pulp and juice residues.
- Repeat flushing until clean.

The juicer features the lid **(20)** which prevents ingress of dirt and the strainer **(8)** which can be placed on the juice pitcher **(7)**. Close the lid during breaks in extraction or when the slow juicer is not used. Use the strainer to extract a clear and pure juice.

CAUTION! Do not unlock the feeder chamber **(16) when the Slow Juicer is running! The safety lock of the feeder chamber will stop the motor when disengaged. Do not plug the juice spout **(12)** when extracting juice from foaming products (e.g. apples or celery). Be careful when extracting with the juice spout plugged. If there is too much juice in the filter bowl **(9)**, it may spill.**

GENERAL

1. Process fruits and vegetables as fresh and ripe as possible.
2. Soft and/or overripe products do not give a clear juice.
3. Apple juice may turn brown fast. To slow down the browning, squeeze a few lemon juice drops into apple juice.
4. If the juice is too thick, you can thin it with mineral water.

DISASSEMBLING THE JUICER

1. Turn off the appliance with the power and control switch (3) and unplug it from the mains.
2. Wait for the motor unit to stop turning.
3. Remove the pusher (19) from the feeder tube mouth (17).
4. Remove the feeder chamber (16) by turning it counter-clockwise.
5. Remove the individual parts in the reverse order of assembly (the extraction screw (15), the mesh filter basket (14) with the automatic cleaning module, and the filter bowl with juice spout and pulp discharge chute (9)).
==>
6. Thoroughly clean these parts.

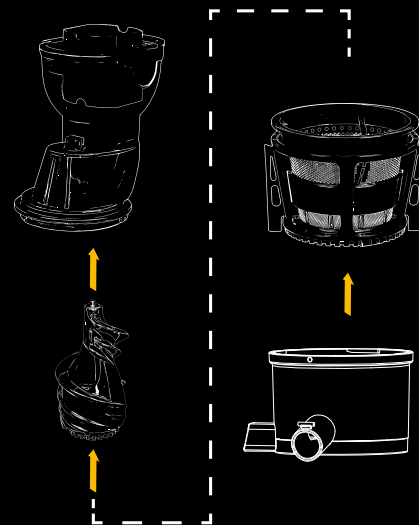
CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Proper cleaning and care will extend the life of your Slow Juicer. The Slow Juicer also extracts minerals from the products, including calcium. It is recommended to clean all appliance parts after each use. Do this with detergents which prevent scale.

1. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
2. Wipe clean the motor unit housing only with a damp cloth (add some detergent to remove persistent dirt).

CAUTION! Do not immerse the motor unit housing in water.

3. Thoroughly clean all food contact parts with warm water and some detergent after each use (it is best to clean directly after juice extraction).
4. Do not clean with strong cleaning agents, acetone, alcohol, sharp tools, etc.
5. Thoroughly clean the mesh filter basket after each use. This is best done with the brush (16) included with the appliance.
6. Do not submerge the motor unit in water or other liquids!
7. If the appliance accessories become discoloured from juice (from carrots, oranges, etc.), you may wipe off the discolouration with a cloth and some cooking oil.



8. After cleaning and drying all parts, the Slow Juicer must be reassembled (see Section "ASSEMBLING THE JUICER").

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK
The motor fails to start.	<ul style="list-style-type: none"> - The power cord might not be plugged to the mains. - The feeder chamber might not be locked in place. - The products fed in might have clogged the appliance.
The appliance keeps stopping.	<ul style="list-style-type: none"> - The appliance parts might not be properly assembled. - The appliance might stall from overloading. - The product chunks might be difficult to process.
The feeder tube might be jammed with pulp.	<ul style="list-style-type: none"> - If you extract from large portions of soft products, try alternating the soft portions with hard products (e.g. push down the orange/apple chunks with some carrot). Use fresh products without rot. - Operate the power and control switch a few times in Reverse. - Do not overfill the feeder tube mouths with products. Feed the product chunks one by one and wait for the appliance to fully process them. - If the problem cannot be identified, clean and reassemble the appliance.
The pulp stops coming out.	<ul style="list-style-type: none"> - Push the pump outside by feeding in a hard product.

VEGETABLE AND FRUIT NUTRITION FACTS

FRUIT/VEGETABLE	VITAMIN/MINERAL	KCAL/CAL
Apples	Vitamin C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Apricots	Fibre, potassium	30 g = 85 kJ (20 cal)
Sugar beet	Folic acid, fibre; beets are rich in vitamin C and potassium	160 g = 190 kJ (45 cal)
Blueberry	Vitamin C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Cabbage	Vitamin C, potassium, folic acid, vitamin B6, fibre	100 g = 110 kJ (26 cal)
Carrots	Vitamins A, C and B6, fibre	120 g = 125 kJ (30 cal)
Celery	Vitamin C, potassium	80 g = 55 kJ (7 cal)

Cucumbers	Vitamin C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Fennel	Vitamin C, fibre	300 g = 145 kJ (35 cal)
Grapes	Vitamins C and B6, potassium	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Vitamin C, potassium	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Vitamins A and C, folic acid, fibre	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nectarines (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	180 g = 355 kJ (85 cal)
Apricots (pitted)	Vitamins C and B3, potassium, fibre	150 g = 205 kJ (49 cal)
Pears	Fibre	150 g = 205 kJ (60 cal)
Pineapple	Vitamin C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Strawberries	Vitamin C, iron, potassium, magnesium	125 g = 130 kJ (31 cal)
Tomatoes	Vitamins C, E and A, fibre, folic acid	100 g = 90 kJ (22 cal)

HEALTHY AND TASTY JUICE RECIPES

REFRESHMENT I

- 6 apples (slice big ones into smaller pieces)
- Parsley bunch
- Some mint leaves

REFRESHMENT II

- 6 apples (slice big ones into smaller pieces)
- Parsley bunch
- 2 celery stalks
- One slice of ginger (1 cm thick)

Extract two or three apples first.
Next, extract the parsley, mint leaves, ginger and celery.
Finally extract the remaining apples.

VITALITY

- 6 carrots (slice very big ones along and across, slice the smaller ones along only)
- 4 apples (slice big ones into smaller pieces)
- 2 medium-sized celery stalks
- One slice of ginger (1 cm thick) to taste

Extract a part of the carrots with the apples, celery and ginger.
Proceed with the soft and hard products alternately for better juice extraction performance.
Extract the remaining carrots.
You can add some pineapple, beetroots, oranges, etc. to change the taste as you like.

CHLOROPHYLL SMOOTHIE

- spinach
- lamb's lettuce
- young beet leaves
- wheat and barley grass
- parsley
- celery
- fruits (bananas, strawberries, peaches, pears etc.)

Extract the juice from greens. You can add variety by using different products every day, e.g. spinach, various lettuce types, corn salad, young beet leaves, wheat and barley grass, parsley, celery, etc. at about one handful of each product for 2 servings. To extract the most of juice, feed the leaves one by one and finish by feeding a harder product (a chunk of apple/carrot etc.). Pour 500 ml of water into a blender, add the extracted juice and some fruits, like bananas, strawberries, peaches, pears, etc. Blend for several minutes. Drink slowly.

CAUTION! The Chlorophyll Smoothie has superior detoxification performance. Just like beetroot juice, you should drink it slowly and in 300-400 ml servings a day.

CITRUS NECTAR

- ½ large or one whole grapefruit (peel and split into chunks)
- 3 medium-sized oranges (peel and split into chunks)
- ½ small lemon or lime fruit (peel and slice in half)
- Some pineapple to taste

LIVER DETOX

- ½ beetroot
- 5 carrots
- 2 cm chunk of fresh cucumber
- 3 apples
- Small bunch of parsley or lettuce leaves

THE BEAUTIFIER

- 4 oranges
- 5 carrots
- 1 celery stalk
- Small bunch of parsley
- ginger root (ca. 1 cm piece)

SLIMFIT

- 1 grapefruit
- 3 pineapple rings
- 2 oranges
- 2 carrots
- 1 cm ginger root piece

Some parsley or celery to taste.

FRUIT LEMONADE

- 3 hard apples
- 3 medium-sized oranges (peel and split into chunks)
- ½ lemon

Extract all fruits by alternating soft and hard products. Serve with mint leaves and ice.

TASTE OF AUTUMN

- 1 kg of carrots
- 0.1 kg of fresh spinach leaves
- 2 apples

Extract the carrots, spinach leaves and apples alternately.

PEANUT/ALMOND BUTTER

- 0,5 kg peanuts/almonds

Pour over peanuts/almonds with water and leave to soak overnight. Drain water on the next day and prepare the Slow Juicer for processing. Feed a few peanuts/almonds at a time to prevent stalling. Add some water or cooking oil to make the butter softer.

TECHNICAL DATA

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum continuous operating time KB max: 20 min

Noise level: L_{WA} : 65 dB

Length of power cord: 1.15 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, BDO: 000027599
www.mpm.pl