



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**

EXECUTIVE

**BLENDER  
WYSOKOOBROTOWY  
PSC-40**



**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI .....</b>	<b>5</b>
<b>GB</b>	<b>USER MANUAL .....</b>	<b>26</b>

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.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Zawsze wyłączaj urządzenie naciskając włącznik/wyłącznik POWER.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zachowaj szczególną ostrożność gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wieszaj przewodu zasilającego na ostrych krawędziach i nie pozwól aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy w dzbanku blendera lub w butelce nie pozostał wódek przez pomyłkę twardego narzędzia (np. łyżka, łopatką), gdyż może to doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Przed uruchomieniem upewnij się, że dzbanek jest prawidłowo zamocowany na obudowie blendera.
- Przed przystąpieniem do demontażu odczekaj do momentu kiedy silnik całkowicie się zatrzyma.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je najpierw odłączyć od zasilania.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy kontakcie z ostrzami tnącymi, szczególnie przy ich wyjmowaniu oraz podczas mycia.
- Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności wskazanej na pojemniku blendera.
- Odczekaj aż gorące składniki ostygną zanim poddasz je obróbce.
- Przed pierwszym użyciem umyj dokładnie dzbanek blendera.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia również wtedy gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenia do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- 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.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, zaraz po zakończeniu używania urządzenia oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.



- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce z daleka od ruchomych części.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż zostało przeznaczone.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie zdejmować dzbanka blendera podczas pracy urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- 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.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie przystawki i pojemniki.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.
- Nie należy korzystać z przycisku „PULSE” lub gwałtownie zwiększać prędkości jeżeli temperatura jest wyższa niż 60 °C.
- Podczas pracy z gorącą żywnością (przy temperaturach wyższych niż 60 °C nie należy dotykać pojemnika z miarką.
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- **UWAGA! Ostrza tnące są bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić. Nie wolno dotykać ostrzy, zwłaszcza podczas pracy. Krawędzie noży są bardzo ostre. Podczas zakładania i zdejmowania należy zawsze trzymać ostrze za jego górną część.**
- **UWAGA! Nie uruchamiaj blendera bez poprawnie zamontowanej pokrywy dzbanka.**

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
- Umyj dokładnie i osusz urządzenie, szczególnie te elementy, które bezpośrednio stykają się z żywnością (patrz rozdział: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
- Urządzenie posiada system zabezpieczający – urządzenie może być włączone tylko w przypadku prawidłowego montażu dzbanka blendera.
- W czasie miksowania nie wkładaj do blendera rąk oraz przedmiotów (nie dotyczy popychacza ⑦ dołączanego do urządzenia), aby uniknąć obrażeń ciała lub zniszczenia urządzenia. Jeżeli konieczne jest zebranie resztek produktów spożywczych, należy najpierw wyłączyć blender i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, a następnie usunąć resztki za pomocą gumowej lub plastikowej łopatki.
- Ostrza blendera są bardzo ostre. Aby uniknąć obrażeń nigdy nie zakładaj ostrzy bez uprzednio prawidłowego zamontowania dzbanka blendera.
- Mocno dokręć pierścień podstawy dzbanka.
- Zawsze używaj blendera z założonym dzbankiem.
- Zawsze zaczynaj miksowanie od najniższej prędkości.
- Nie zbliżaj rąk oraz twarzy do otworu w pokrywie dzbanka żeby uniknąć poparzeń.

## OPIS URZĄDZENIA

1. Obudowa blendera
2. Kopuła blendera
3. Uchwyt kopuły
4. Dzbanek blendera o pojemności 2L
5. Uchwyt dzbanka
6. Pokrywa dzbanka
7. Popychacz
8. Zaślepka pokrywy dzbanka z podziałką (o pojemności 60ml)
9. Zespół noża
10. Pierścień podstawy dzbanka
11. Uszczelka podstawy dzbanka
12. Nóż ze stali nierdzewnej
13. Uszczelka podstawy noża
14. Elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem
15. Włłącznik bezpieczeństwa
16. Nóżki antypoślizgowe

*Podłączenie do sieci, włączenie i wyłączenie urządzenia sygnalizowane dźwiękiem.*

## CECHY I FUNKCJE WYPOSAŻENIA URZĄDZENIA

### ZAŚLEPKA POKRYWY

Zaślepka **8** posiada skalę dzięki której możesz odmierzyć dokładnie niewielkie ilości składników dodawanych do potraw – posiada oznaczenia 30ml i 60ml. Założona na pokrywę dzbanka zabezpiecza przed rozchlapywaniem.

### DZBANEK I POKRYWA DZBANKA

W dnie dzbanka znajduje się otwór do montażu noża **12**. W zewnętrznej części dzbanka znajdują się poziome linie oznaczające następujące pojemności – od 250ml (MIN) do 2000ml (MAX). Dzbanek wyposażony został w uchwyt ułatwiający jego przenoszenie. Pokrywa dzbanka **6** wyposażona została w uszczelkę zapewniającą szczelność podczas

używania urządzenia. Otwór w pokrywie pozwala dozować składniki. Dzbanek wyposażony jest w blokadę zabezpieczającą, która uniemożliwia uruchomienie urządzenia przy nieprawidłowym montażu.

### KOPUŁA

Urządzenie wyposażone jest w kopułę z uchwytem, która umożliwi ograniczenie hałasu w trakcie mieszania.

### ZESPÓŁ NOŻA

Zespół noża **9** został tak zaprojektowany aby zapewnić jak najlepszą wydajność. Wykonany jest ze stali nierdzewnej. W skład zespołu wchodzi także uszczelki **11** i **13** oraz pierścień podstawy dzbanka **10**, zapewniający idealne

uszczelnienie pomiędzy nożem a denkiem dzbanka.

### POPYCHACZ

Urządzenie wyposażone jest w popychacz **7**, którego można używać do przygotowywania potraw o gęstej konsystencji np.: deserów, purée z warzyw itp.. Popychacz umożliwi przesuwanie składników w stronę ostrzy. Popychaczem można poruszać w górę i w dół, obracać go lub przesuwać w bok lub do rogu dzbanka.

**UWAGA! Aby uniknąć kontaktu popychacza z ostrzami, należy używać popychacza tylko wtedy, gdy pokrywka **6** jest prawidłowo założona.**



## MONTAŻ I DEMONTAŻ DZBANKA BLENDERA

W przypadku montażu noża ze stali nierdzewnej 12 należy:

1. Umieścić w otworze dzbanka nóż 12 wraz z uszczelką podstawy noża 13 tak, aby dopasować wycięcia w głowicy noża 12 do podstawy dzbanka.
2. Trzymając za górną część noża 12 odwróć dzbanek blendera 4 tak, aby otwór do przykręcenia podstawy znajdował się u góry.
3. Na pierścieni podstawy dzbanka w miejscu zewnętrznego rowka umieść uszczelkę 11.
4. Na nóż nałóż pierścieni podstawy dzbanka 10 z uszczelką, a następnie przykręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, zwracając uwagę na prawidłowe dopasowanie gwintu i uszczelki.
5. W przypadku demontażu noża blendera należy postępować odwrotnie jak przy montażu.

**UWAGA! Ostrza są bardzo ostre. Należy postąpić się nimi z ostrożnością! Zawsze trzymaj ostrze za jego górną część!**

**UWAGA! Uszczelki muszą dokładnie pasować do noża i pierścienia podstawy dzbanka. Brak uszczelki może spowodować wyciek przetworzonego produktu i uszkodzić urządzenie.**

Poprawność montażu urządzenia gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika oraz trwałość urządzenia.

Przed każdym złożeniem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są w dobrym stanie, nie są popękane lub uszkodzone.

### PANEL STEROWANIA I WYŚWIETLACZ

Urządzenie wyposażone jest w elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem 14 – przyciski dotykowe sygnalizowane dźwiękiem

A. **POWER** Przycisk zasilania włącznik/wyłącznik

B. **MENU** Przycisk wyboru jednego z 6 programów

- **WARZYWA (VEGGIE):** Wybierz, aby przetworzyć owoce i warzywa, prędkość zaczyna się od 1 do H w ciągu 5 sekund, a następnie urządzenie pracuje na największych obrotach. Czas trwania programu 2 minuty.
- **SOJOWY (SOY MILK):** Wybierz, aby przetworzyć ziarna soi, prędkość zaczyna się od 1 do 5 w ciągu 5 sekund, a następnie urządzenie pracuje z prędkością 5 przez 5 sekund, a następnie zmienia się na prędkość 8 na 10 sekund, a na końcu urządzenie pracuje z prędkością H. Czas trwania programu 3 minuty.
- **ZUPA (SOUP):** Wybierz, aby przetworzyć zupę, prędkość zaczyna się od 1 do H w ciągu 9 sekund, a następnie urządzenie pracuje z największą prędkością. Czas trwania programu 3,5 minuty.
- **ORZECHY (NUTS):** Wybierz, aby przetworzyć orzechy, prędkość zaczyna się

od 1 do H w ciągu 5 sekund, a następnie urządzenie pracuje z największą prędkością. Czas trwania programu 1 minuta.

- **SOS (SAUCE):** Wybierz w celu obróbki sosu, prędkość zaczyna się od 1 do 5 w ciągu 3 sekund, a następnie urządzenie pracuje z prędkością 5. Czas trwania programu 2,5 minuty.
  - **SMOOTHIE:** Wybierz, aby przetworzyć smoothie, prędkość zaczyna się od 1 do H w ciągu 9 sekund, a następnie urządzenie pracuje z największą prędkością. Czas trwania programu 1 minuta.
- C. **START/STOP** Naciśnij ten przycisk jeśli chcesz uruchomić lub zatrzymać pracę blendera.
  - D. **PULSE** Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby urządzenie pracowało z największą możliwą prędkością. Działa pulsacyjnie – tylko w momencie wciśnięcia przycisku.
  - E. **SPEED +/-** Przyciski regulacji prędkości (1-9 i H, gdzie H oznacza maksymalną prędkość)
  - F. **TIME +/-** Przyciski regulacji czasu pracy (5 sekund-30 minut co 5 sek.) z dźwiękowym sygnałem zakończenia pracy
  - G. Wskaźnik prędkości / czasu / wybranego programu.

Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć prędkość/czas pracy, naciśnij i przytrzymaj przycisk zwiększania lub zmniejszania prędkość/czasu pracy („+” lub „-”).

## UŻYCIE BLENDERA

### UWAGA! Nie należy zakładać lub zdejmować dzbanka blendera w czasie pracy urządzenia.

1. Ustaw obudowę blendera ① na suchej, stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Za pomocą uchwytu ③ unieś kopułę blendera ②.
3. Po upewnieniu się, że wszystkie części dzbanka blendera (oprócz pokrywy) są prawidłowo zmontowane, ustaw dzbanek blendera ④ na obudowie ① w taki sposób, aby uchwyt dzbanka znajdował się z przodu z lewej lub prawej strony.
4. Pokrój produkty na mniejsze porcje w celu łatwiejszego rozdrobnienia. Przy zdjętej pokrywie ⑥ składniki umieszczaj w dzbanku tylko przy włączonym silniku.

### UWAGA! Nie napełniaj poza oznaczenie 2000 ml na dzbanku blendera ④.

5. Załóż pokrywę dzbanka z zaślepką. Pokrywę w dzbanku ⑥ należy mocno docisnąć do oporu, natomiast zaślepkę ⑧ wkładamy trafiając wypustkami w rowki umieszczone w pokrywie i przekręcając zaślepkę do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zwróć uwagę aby uchwyty pokrywy dzbanka po jej zamontowaniu znajdowały się po bokach urządzenia.
6. Zamknij kopułę blendera ②.

7. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieci elektrycznej. Urządzenie zasygnalizuje podłączenie do sieci pojedynczym sygnałem dźwiękowym i chwilowym zaświeceniem wszystkich przycisków funkcyjnych oraz wyświetlacza LCD, następnie zaświeci się przycisk zasilania POWER (A).
8. Urządzenie jest gotowe do pracy.
9. Naciśnij przycisk zasilania POWER (A). Zostaną podświetlone wszystkie przyciski funkcyjne i wyświetlacz LCD. Na wyświetlaczu zostaną wyświetlone początkowe ustawienia (Prędkość na poziomie – 5, czas – 20 sek.)
10. Urządzenie można uruchomić na dwa sposoby: w trybie automatycznym lub ręcznym. Tryb automatyczny i wybór funkcji włącza się poprzez wciskanie przycisku MENU. Każde wciśnięcie przycisku zmienia wybrany program. Po wyborze jednego z sześciu programów należy wcisnąć przycisk START. Urządzenie uruchomi się i wykona wybrany program. W każdej chwili można zatrzymać pracę urządzenia, wciskając przycisk STOP. Tryb manualny rozpoczyna się od wyboru prędkości pracy urządzenia, wciskając przyciski SPEED [+ ] i [- ] dla ustawienia prędkości obrotowej. Następnie poprzez wciskanie przycisku TIME wybiera się czas pracy w zakresie od 5 sekund do 30 min.

Po wybraniu prędkości obrotowej i czasu pracy, należy wcisnąć przycisk **START**. Urządzenie uruchomi się i wykona zadany cykl pracy. Korektę prędkości pracy możesz dokonać w czasie jej trwania. W każdej chwili można zatrzymać pracę urządzenia, wciskając przycisk **STOP**.

11. Jeżeli potrzebujesz dodać składniki podczas pracy blendera kielichowego, podnieś zaślepkę pokrywy, wprowadź nowe składniki przez otwór, następnie załóż z powrotem zaślepkę pokrywy.
12. Po zmiksowaniu zawartości dzbanka (po skończonym programie lub po naciśnięciu przycisku **STOP (C)**), wyłącz urządzenie naciskając przycisk **POWER (A)** i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.

### UWAGA! Przed wylaniem zawartości z dzbanka, poczekać, aż nóż zatrzyma się!

**UWAGA! Niektóre produkty np. lód w kostkach należy rozdrabniać używając wielokrotnie funkcji PULSE. Funkcja PULSE działa po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku PULSE (D). Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 3,5 minuty, bo może się przegrzać. Po upływie 3,5 minut, należy wyłączyć urządzenie do czasu, aż silnik ostygnie.**

## UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Aby uzyskać optymalną wydajność, należy umieścić pożądane składniki w dzbanku blendera w następującej kolejności: płyny, świeże składniki, jogurt i lody.
2. Aby uniknąć przeciążenia lub przegrzania, przełącz na wyższą prędkość w momencie gdy urządzenie zaczyna pracować wolniej.
3. Podczas pracy zachować bezpieczną odległość od urządzenia (min. 20 cm).
4. Przed włączeniem należy zawsze mocno docisnąć pokrywę (6), aby można było swobodnie zdejmować zaślepkę (8) i napełnić składniki przez otwór znajdujący się na górze pokrywy podczas mieszania.
5. Podczas obróbki napojów gorących należy zacząć od niskiej prędkości, a następnie przejść do dużej prędkości. Kiedy jest zbyt dużo materiałów spożywczych wewnątrz dzbanka, użyj w pierwszej kolejności funkcji **PULSE**, aby rozdrobnić produkty.
6. Należy co kilka sekund sprawdzać konsystencję miksowanych składników.
7. Nie należy przekraczać maksymalnego dopuszczalnego czasu pracy urządzenia umieszczonego w instrukcji obsługi.
8. Jeżeli silnik się zatrzyma należy bezwzględnie przerwać miksowanie lub zmniejszyć ilość składników w dzbanku.
9. W celu skuteczniejszego rozdrabniania kostek lodu należy wlać niewielką ilość wody.
10. Nie wolno zdejmować dzbanka z obudowy podczas pracy urządzenia.
11. Podczas miksowania nie wolno wkładać do dzbanka żadnych przedmiotów.
12. Jeśli podczas mieszania składniki są przy-ciskane do ściany dzbanka, oznacza to, że

prędkość obrotowa jest zbyt wysoka, należy ją zmniejszyć. Z drugiej strony, jeśli składniki przemieszczają się nad ostrzem, oznacza to, że prędkość jest zbyt niska i należy ją zwiększyć.

Urządzenie wyposażone jest w przełącznik zabezpieczający przed przeciążeniem (15) w celu zabezpieczenia silnika przed przeciążeniem. Jeżeli urządzenie zostanie przeciążone, poczekaaj, aż silnik ostygnie, naciśnij przycisk (15) aby zrestartować urządzenie a następnie włącz urządzenie.

Jeżeli silnik nadal nie pozwala się uruchomić oznacza to, że zadziałało dodatkowe zabezpieczenie cieplne – odczekaj jeszcze chwilę przed uruchomieniem.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłącz je od źródła prądu.
2. Elementy blendera są odporne na korozję i łatwe w czyszczeniu.
3. Przed i po każdym użyciu należy rozmontować elementy blendera i dokładnie je umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie dokładnie spłukać i wysuszyć.  
**Uwaga! Nie zanurzaj obudowy blendera w wodzie ani w innych płynach.**
4. Elementy blendera nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
5. Czyszczenie dzbanka: napełnij dzbanek wodą, naciśnij przycisk **PULSE (D)** przez 10 sekund, a następnie włącz go i spłucz wodą.
6. Użyj gąbki lub ściereczki, aby przetrzeć dzbanek i pokrywę. Należy je dokładnie wysuszyć, aby zapobiec powstawaniu zapa-chów i rozwojowi bakterii.
7. 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 odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, uważając przy tym, aby się nie zranić.
8. Jeżeli dzbanek blendera ulegnie uszkodzeniu, zacnie przeciekać lub pojawią się na nim pęknięcia, ubytki lub rysy nie należy używać urządzenia. Dalsze użytkowanie mogłoby spowodować jego pęknięcie w czasie pracy.
9. W celu wyczyszczenia obudowy blendera należy odłączyć urządzenie od źródła prądu a następnie przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką.
10. Silnik blendera nie wymaga żadnych dodatkowych czynności konserwujących.
11. Nigdy nie używać szorstkich ani żrących środków czyszczących, przedmiotów do szorowania ani wełny stalowej, które uszkadzają urządzenie.

12. Wszelkie zużyte części należy wymienić na oryginalne. Nigdy nie używaj nieoryginalnych części.

13. Jeśli urządzenie nie działa, włącz je i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

**UWAGA! Nigdy nie należy zanurzać obudowy blendera w wodzie lub innych płynach. Noże urządzenia są ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie.**

## PORADY ŻYWIENIOWE

1. Jeśli nie lubisz gorzkiego smaku, możesz dodać miód. Pacjenci z cukrzycą mogą dodawać ksylitol, aby usunąć gorzki smak. Jeśli nie lubisz kwaśnego smaku, ogranicz jedzenie kwaśnych owoców, ale po strawieniu kwaśnych owoców odczyn w komórkach organizmu ludzkiego staje się zasadowy, co poprawia nasz układ odpornościowy.
2. Kruszenie lodu: Kostki lodu wsypać do dzbanka i napełnić go wodą do  $\frac{3}{4}$  pojemności, tak aby lód unosił się 1,25 cm nad nożem, włączyć urządzenie tak, aby pracowało z dużą prędkością przez 2-3 sekundy, następnie odcedzić wodę od pokruszonego lodu.
3. Pomidor jest bogaty w składniki odżywcze, które są odporne na utlenianie i zapobiegają nowotworom. Jest też polecany pacjentom, którzy mają problemy z układem naczyniowym. Jednakże składniki odżywcze pomidora nie są odporne na obróbkę termiczną w wysokiej temperaturze. Dlatego też ten wydajny blender można wykorzystać do miksowania pomidorów z zachowaniem niezbędnych składników odżywczych.
4. Papaja jest bogata w potas i cukier. Osoby z cukrzycą i z problemami nerkowymi powinny zachowywać szczególną ostrożność.
5. Truskawka zawiera naturalną witaminę B, C, kwas melisowy, cytrynowy itd. Kwas z jagód, a mianowicie kwas elagowy, który należy do składników fitochemicznych, skutecznie zwalcza komórki nowotworowe, rozpuszcza toksyny i zapobiega patologicznym zmianom prowadzącym do namnażania się komórek rakowych, w ten sposób wspomagając leczenie raka przełyku. Ponadto nasiona truskawek są pożyteczne w leczeniu bezsenności.
6. Seler jest najbardziej naturalnym środkiem obniżającym wysokie ciśnienie krwi. Oczyszcza krew i neutralizuje zawartość wapnia i kwaśnych substancji zawartych w komórkach organizmu. Zawarty w selerze beta karoten ma też właściwości wzmacniające organizm.

7. Marchewka zawiera około 490 rodzajów roślinnych składników odżywczych, zwłaszcza beta karoten wzmacnia system odpornościowy, wspomaga wzrost komórek, zapobiega przed wzrostem poziomu cholesterolu, zmniejsza nieżyty wątroby. Ponadto marchewka jest bogata w wapń, potas, witaminy B i C. Witamina A ogranicza wydzielanie flegmy i obniża wysokie ciśnienie krwi.
8. Podczas miksowania w celu uzyskania soku z warzyw, zamiast wody można dodawać mleko.
9. Dzięki dużej mocy i wysokim obrotom blendera nadaje się on do owoców, których nie należy zbyt długo gotować. Powoduje natychmiastowe zniszczenie ścianek komórkowych owoców i uwolnienie substancji odżywczych ze skórek, pestek i nasion, dzięki czemu organizm może je wchłaniać bezpośrednio, co wspomaga odporność na choroby.

## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Podczas sporządzania sosów można dodawać inne płyny, nie tylko wodę (na przykład: mleko, olej, koniak, wywar mięsny, sok pomarańczowy, sok pomidorowy itd.).
2. Najlepszy stosunek stałych produktów żywnościowych do płynów podano poniżej:
  - Soczyste warzywa (zielony/czerwony pomidor) bez konieczności dodawania płynów.
  - Miękkie warzywa (migdał/kiwi/bakłażan/mango...) 10:1 (woda)
  - Twarde warzywa (jabłko/szparagi/buraki/marchewki...) 8:1 (woda)

## MIELENIE NIŻEJ PODANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Dzięki dużej mocy i wysokim obrotom ten wielofunkcyjny blender nadaje się do kruszenia i mielenia wszelkiego rodzaju ziaren oraz nasion.

Zalecamy mielenie w naszym specjalnym suchym dzbanku w celu uzyskania najlepszego rezultatu mielenia.

Poniżej podano niektóre rodzaje produktów żywnościowych nadających się do mielenia:

- Ziarna: Jęczmień, pszenica, gryka, owies, ryż brązowy, proso itp.
- Fasole: Ziarna soi, zielona fasolka, czerwona fasolka, czarna fasola, ziarna kawy itp.
- Orzechy: Orzechy nerkowca, orzeszki piniowe, sezam itp.
- Przyprawy: Cynamon, suche owoce, kardamon, skórka pomarańczowa, warzywa strączkowe itp.

## SPORZĄDZANIE MLEKA SOJOWEGO

- Do pojemnika wsypać 200g gotowanych nasion soi (lub innych nasion)
- Włączyć 800-1000ml przegotowanej wody, ustawić urządzenie na minimalną prędkość
- Na chwilę włączyć urządzenie, aby zamieszać ziarna, a następnie przełączyć na maksymalną prędkość pracy, aż ziarna zmienią się w pastę, a następnie przełączyć z powrotem do minimalnej prędkości.
- Dodać cukier i przegotowanej wody, aby wyregulować odpowiednią konsystencję produktu, włączyć urządzenie i przelać gotowe do picia mleko sojowe.

Urządzenie posiada program "Soy Milk", który znacznie ułatwia uzyskanie mleka.

Można dodać cukru i przegotowanej wody i wymieszać całość, a po chwili napój będzie gotowy.

## ROBIENIE DESERÓW SLUSHIE/LODÓW

1. W sprzedaży dostępne są proszki i płyny do deserów slushie, które można łatwo i szybko zmiksować.
2. Większość rodzin dodaje świeże owoce, co wymaga dłuższego czasu miksowania.
3. Użytkownicy mogą zdecydować się na użycie wody, mleka, Kopiko, Yakult, jogurtu, owoców lub herbaty owocowej.
4. Jeśli zawartość pojemnika nie daje się zmiksować, można ją mieszać ręcznie przez około 30 sekund za pomocą umieszczonej pod kątem pałeczki.
5. Przy robieniu lodów obrać owoce ze skórki i usunąć z nich nasiona oraz włożyć do zamrażalnika. Następnie dokładnie zmiksować i ponownie włożyć za zamrażalnika w celu uzyskania lodów.
6. Przy kruszeniu lodu najpierw włożyć lód i pokruszyć go, następnie dodać płyn, a na końcu – produkty.

## PRZYGOTOWYWANIE GORĄCYCH ZUP

- Zupa jarzynowa: Włożyć warzywa i dolać przegotowanej wody. Naciśnąć przycisk Soup (Zupa), by rozpocząć proces przygotowywania.
- Zupa rybna: Rybę przed włożeniem do dzbanka należy usmażyć, po włożeniu należy włączyć przegotowaną wodę, a następnie nacisnąć przycisk Soup (zupa).

- Rosół: zmiksować mięso wraz z przegotowaną wodą, następnie gotować przez kilka minut i spożyć.

## PRZYGOTOWYWANIE DŻEMÓW/SOSÓW

Blender wielofunkcyjny przydaje się do robienia dżemów i sosów. Duże obroty pozwalają uzyskać właściwą konsystencję i zachować świeżość potraw.

Przy wykonywaniu dżemów/sosów należy pokroić produkty na kawałki o rozmiarach ok. 2,5cm, a następnie włożyć je do dzbanka. Następnie włączyć 15-150ml płynu (wody/zupy/soku/oleju itp.) w zależności od poziomu płynności miksowanych produktów oraz ich ilości. Jeśli miksowane produkty mają wirować w dzbanku, prędkość blendera należy ustawić pomiędzy 5 a 10, a czas na 15-60 sekund, w zależności od wymaganej grubości kawałków.

Wirowanie produktów można wymusić, mieszając zawartość ustawioną pod kątem pałeczki podczas pracy blendera. Gdy już lej wirowy się ukształtuje, możemy zaprzestać mieszania. W przypadku modeli komputerowych użytkownik napełnia dzbanek produktami, naciska przycisk Sauce (sos), a następnie przycisk Start. Urządzenie przetworzy żywność zgodnie z ustawieniami prędkości i czasu.

**WSKAZÓWKI:** Blender potrafi zmiksować sezam na dżem. Sezam dokładnie usmażyć, przełożyć do dzbanka blendera, a następnie wcisnąć przycisk Sauce (sos) i powtórzyć ten program 1-2 razy, by uzyskać dżem sezamowy.

## PRZYGOTOWYWANIE SOKÓW OWOCOWYCH/WARZYWNYCH

Owoce pokroić na kawałki, włożyć je do dzbanka blendera, włączyć nieco wody (w zależności od spodziewanego stopnia koncentracji soku), a następnie wcisnąć przycisk Juice (sok) w celu zmiksowania.

**WSKAZÓWKI:** Jeśli owoce/warzywa będą wcześniej obrane ze skórki i pozbawione nasion, to czas ich przetwarzania powinien wynosić 45~60 sekund.

W przypadku nieobranych owoców/warzyw z nasionami można nacisnąć przycisk Juice (sok) od razu uruchamiając przetwarzanie, które potrwa 1 min 45 s.

### TABELA

Rodzaj	Cecha	Składniki odżywcze (witaminy i minerały)	Funkcja
Łopian	Zimny	Błonnik	Dobry dla cukrzyków lub osób otyłych
Pomidor	Zimny	Witamina C	Obniża ciśnienie krwi, chroni przed problemami z gruczołem prostaty
Seler	Zimny	Witamina C, potas, gruby błonnik	Obniża ciśnienie krwi, reguluje cukier we krwi
Kietki lucerny alfalfa	Zimny	Błonnik, witamina C, woda	Lepsze trawienie jelitowe, zmniejsza ryzyko chorób nowotworowych
Burak	Normalny	Węglowodany, kwas foliowy, witamina B/C, minerały: potas, wapń, magnez, fosfor, żelazo, sód	Reguluje cukier we krwi, polepsza trawienie jelitowe, wzmacnia kości, zapobiega anemii
Angelica Keiskei (dzięgiel)	Normalny	Chalkon, minerały: potas, wapń, magnez	Reguluje ciśnienie krwi, oczyszcza krew, zapobiega utlenianiu
Marchew	Normalny	Witamina A/B/C, potas, wapń, magnez, fosfor, błonnik	Obniża ryzyko zachorowań na raka, zwiększa metabolizm
Pochrzyn chiński	Normalny	Witamina E, białko	Zwiększa wzrost ciała, spowalnia starzenie
Słodka papryka	Ciepły	Witamina C, wapń, magnez, krzem	Lepsza jakość skóry, wzmacnia układ odpornościowy
Imbir	Ciepły	Witamina C/B, minerały: sód, potas, wapń, magnez, fosfor, żelazo, cynk, imbirowe składniki odżywcze	Wzmacnia krążenie krwi, chroni żołądek, poprawia stan zdrowia
Kiwi	Zimny	Witamina A/C, galaretkowa błonnikowa	Ułatwia trawienie, obniża cholesterol
Jabłko	Schłodzony	Błonnik dietetyczny, kwas organiczny i potas	Reguluje poziom cukru we krwi, zapobiega chorobom
Banan	Schłodzony	Witamina A/C, potas, galaretkowa błonnikowa, węglowodany	Stabilizuje pracę serca i układ nerwowy
Truskawka	Schłodzony	Błonnik w postaci galaretki, witamina C i dużo kwasów owocowych	Rozjaśnia skórę, antyoksydant
Cytryna	Normalny	Witamina C, potas, magnez, fosfor, wapń, olejek eteryczny	Bogata w wapń, który reguluje okres klimakterium

Guawa	Normalny	Witamina A/C, potas, magnez, fosfor	Polecana cukrzykom
Papaja	Normalny	Witamina A/B/C, potas, wapń, magnez, węglowodany, enzym papai	Rozpuszcza białka w jelitach
Zielona fasolka	Żimny	Witamina B/E, potas, wapń, magnez, fosfor	Oczyszcza z toksyn, zmniejsza wzdęcia
Yi-ren (łzawnica ogrodowa)	Schlodzony	Żelazo, cynk	Zmniejsza ryzyko chorób nowotworowych, dobry dla śledziony i żołądka
Owies	Normalny	Witamina B, błonnik, węglowodany	Oczyszcza z toksyn, zwiększa odporność, opóźnia starzenie
Czarna fasola	Normalny	Białka, węglowodany, witamina A/B, potas, wapń, magnez, fosfor	Zmniejsza wzdęcia, opóźnia starzenie, zmniejsza ryzyko apopleksji
Ryż brązowy	Ciepły	Witamina E/B, błonnik rozpuszczalny w wodzie	Zmniejsza obrzęki, zwiększa metabolizm
Nasiona soi	Ciepły	Białko, błonnik rozpuszczalny w wodzie, lecytyna	Reguluje pracę serca, zmniejsza ryzyko chorób naczyń krwionośnych, wzmacnia kości

## PRZEPISY KULINARNE

### HUMMUS Z SUSZONYMI POMIDORAMI

#### SKŁADNIKI:

1 puszka ciecierzycy  
70 g ziaren sezamu  
2 ząbki czosnku  
5 suszonych pomidorów z zalewy  
1 łyżka oliwy z oliwek lub oleju z pomidorów  
sok z 1/2 cytryny  
szczypta kminu rzymskiego, szczypta kurkumy,  
szczypta mielonego kardamonu  
sól, pieprz  
0,5 szkl. wody

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki umieścić w dzbanku, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4. Po tym czasie i zatrzymaniu noża zgarnąć topatką masę ze ścianek naczynia, spróbować pastę, ewentualnie doprawić, ponownie zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 6.

### KLASYCZNY SOS Tatarski

#### SKŁADNIKI:

200 g gęstego majonezu  
50 g gęstej śmietany  
150 g ogórków konserwowych  
100 g pieczarek marynowanych  
1 czerwona cebula  
1 łyżka musztardy  
sól, pieprz, cukier

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do dzbanka włożyć obrane i pokrojone na małe kawałki: cebulę, ogórki konserwowe, pieczarki oraz musztardę, majonez i śmietanę. Wszystkie składniki rozdrobnić – czas 30 sekund, prędkość 6.  
Dodać przyprawy, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 4.

### KOKTAJL DLA ZDROWIA I URODY NA ŚNIADANIE

#### SKŁADNIKI:

200 g truskawek  
1 mały banan (100 g)  
100 g płatków owsianych  
50 g orzechów włoskich  
250 ml kefiru  
Opcjonalnie miód

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Banana obrać, truskawki umyć.  
Do suchego dzbanka wsypać płatki owsiane i orzechy, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.  
Dodać owoce i kefir, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 4.  
Ewentualnie dosłodzić miodem.

**MAKARON DOMOWY****SKŁADNIKI:**

300 g mąki  
2 jajka  
50 ml wody  
szczypta soli

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do dzbanka wlać wodę, dodać mąkę, sól i jajka. Składniki zmiksować - czas 30 sekund, prędkość 4.

Formować dowolne kluski, gotować ok. 4 min we wrzącej, osolonej wodzie.

Wyjmować sitkiem lub łyżką cedzakową.

**KRUSZONKA DO CIAST****SKŁADNIKI:**

200 g mąki (najlepiej tortowej, typ 450)  
100 g cukru  
100 g masła

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do dzbanka wsypać cukier i masło w temperaturze pokojowej.

Składniki wymieszać stopniowo dodając mąkę – czas 10 sekund, prędkość 1.

**MROŻONY SHAKE SZPINAKOWO BANANOWY****SKŁADNIKI:**

60 g świeżego szpinaku  
2 banany  
200 ml mleka ( może być roślinne: sojowe, migdałowe, ryżowe)  
200 ml wody  
10 kostek lodu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Szpinak umyć, banany obrać. Do naczynia miksującego włożyć szpinak, banany, lód i mleko. Zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 6. Na koniec dodać wodę, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

**MASŁO CHRZANOWO-MIODOWE****SKŁADNIKI:**

200 g miękkiego masła ( w temperaturze pokojowej)  
2 łyżki tartego chrzanu ze słoiczka  
1 łyżka miodu naturalnego

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Chrzan odcisnąć na sitku z nadmiaru sosu. Do dzbanka włożyć masło, chrzan, miód i sól. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 2. Po zatrzymaniu noża łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia. Wymieszać ponownie – czas 5 sekund, prędkość 2. Wyłożyć do miseczki lub uformować z masła osetkę, schłodzić.

**MASŁO PIKANTNE Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI****SKŁADNIKI:**

200 g miękkiego masła  
2 łyżki oliwy z oliwek  
2 ząbki czosnku  
1 mała cebula  
garść liści bazylii  
świeże listki oregano  
sól, pieprz

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Cebulę i czosnek obrać i pokroić na małe kawałki

Do dzbanka wlać oliwę, ząbki czosnku, cebulę, przyprawy oraz zioła. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 2. Po zatrzymaniu noża łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia.

Dodać masło, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Wyłożyć do miseczki lub uformować z masła osetkę, schłodzić.

**MASŁO ZIOŁOWO-CYTRYNOWE****SKŁADNIKI:**

200 g miękkiego masła ( w temperaturze pokojowej)  
1 mała cytryna  
2 łyżki oliwy z oliwek  
kilka gałązek natki pietruszki  
kilka gałązek koperku  
świeże listki tymianku  
świeże listki oregano  
sól, pieprz



**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Cytrynę umyć, sparzyć, zetrzeć na drobnej tarce skórkę. Do naczynia miksującego wlać oliwę, startą skórkę z cytryny i wszystkie zioła pokrojone na mniejsze kawałki. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 4. Po zatrzymaniu noża łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia. Dodać masło, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2. Wyłożyć do miseczki lub uformować z masła osetkę, schłodzić.

**PASTA TWAROGOWA  
Z RZODKIEWKAMI I AWOKADO****SKŁADNIKI:**

250 g twarogu  
1 pęczek rzodkiewek  
1 dojrzałe awokado  
1 mała cebula  
2 łyżki gęstego jogurtu naturalnego  
sól, pieprz  
koperek do posypania

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Cebulę i awokado pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki włożyć do dzbanka. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 4. Po zatrzymaniu noża, pastę zgarnąć łopatką ze ścianek naczynia, spróbować ewentualnie doprawić i mieszać jeszcze chwile – czas 5 sekund, prędkość 2. Przed podaniem posypać pokrojonym koperkiem.

**PASTA Z JAJEK I SZYNKI****SKŁADNIKI:**

6 jajek ugotowanych na twardo, obranych  
100 g szynki w plasterkach  
1 mała cebula ( 50g)  
1 łyżeczka musztardy  
1 łyżka gęstego majonezu  
2 łyżeczki posiekanego koperku  
0,5 łyżeczki soli  
0,5 łyżeczki pieprzu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Cebulę obrać pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do dzbanka, dodać jajka, szynkę, musztardę, majonez i przyprawę. Wszystkie składniki zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4. Do pasty dodać koperek, wymieszać – czas 5sekund, prędkość 2.

**PASTA Z MAKRELI WĘDZONEJ****SKŁADNIKI:**

1 wędzona makrela, obrana z ości  
3 jaja ugotowane na twardo  
2 ogórki konserwowe  
1 łyżka majonezu  
1 łyżeczka musztardy  
sól, pieprz  
szczypiorek do posypania

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Ogórki i jajka pokroić na małe kawałki. Wszystkie składniki włożyć do dzbanka. Miksować – czas 25 sekund, prędkość 6. Po zatrzymaniu noża, zgarnąć łopatką masę ze ścianek naczynia, spróbować pastę, ewentualnie doprawić , ponownie zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 6. Posypać szczypiorkiem.

**PASTA Z ZIAREN SŁONECZNIKA  
Z SUSZONYMI POMIDORAMI****SKŁADNIKI:**

150 g ziaren słonecznika  
4 suszone pomidory ( dość duże)  
1 pęczek natki pietruszki  
2 ząbki czosnku  
ok 2 łyżki soku z cytryny  
ok 2 łyżki wody  
sól, pieprz do smaku

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Ziarna słonecznika namoczyć w zimnej wodzie (ok. 10 godz. – można na noc) – przed użyciem odcedzić wodę. Łodygi natki pokroić na mniejsze kawałki. Słonecznik i pozostałe składniki umieścić w dzbanku, Miksować – czas 30 sekund, prędkość 4. Po zatrzymaniu noża, zgarnąć łopatką masę ze ścianek naczynia, spróbować pastę, ewentualnie doprawić, ponownie zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 6.

**PESTO BAZYLIOWE****SKŁADNIKI:**

1 doniczka świeżej bazylii  
 100 ml oliwy z oliwek dobrej jakości  
 3 ząbki czosnku  
 1 mały ugotowany ziemniak  
 50 g orzeszków pinii  
 sól  
 pieprz  
 kilka kropli cytryny

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Wszystkie składniki umieścić w dzbanku, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 6. Ewentualnie dosolić.  
 Sos można przechowywać w lodówce ok. 2 tygodnie.

**PRZECIER JABŁKOWY****SKŁADNIKI:**

2 jabłka

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Jabłka umyć, obrać, pokroić na 4 części i usunąć gniazda nasienne. Włożyć do dzbanka i zmiksować na mus – czas 20 sekund, prędkość 6. Po całkowitym zatrzymaniu się noża łopatką zgarnąć jabłka ze ścianek naczynia, miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 4.

**DO MIĘS I DZICZYNY****SKŁADNIKI:**

2 łyżki soli morskiej  
 1 łyżka pieprzu ziarnistego  
 1 łyżeczka ziaren ziela angielskiego (ok. 30 szt.)  
 50g ziaren jałowca  
 6 dużych liści laurowych  
 10 goździków  
 1 łyżeczka nasion gorczycy  
 2 łyżki prażonej cebuli  
 1 łyżeczka nasion kolendry  
 1 łyżka suszonej natki pietruszki

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do naczynia dzbanka wsypać sól, pieprz, ziele angielskie, jałowiec, liście laurowe, goździki, cebulę i gorczycę. Zmiksować – czas 40 sekund, prędkość 8. Dodać pozostałe składniki, wymieszać – czas 20 prędkość 4 sekund, prędkość 6.

**PRZYPRAWA UNIWERSALNA  
SAM COOK****SKŁADNIKI:**

200 g suszonej włoszczyzny  
 0,5 szkl soli himalajskiej  
 2 łyżki kurkumy w proszku  
 50 czosnku suszonego w płatkach  
 2 łyżki ziół prowansalskich  
 1 łyżka słodkiej papryki

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do dzbanka włożyć składniki i przyprawy. Zmiksować – czas 1,5 minuty, prędkość 6. Przyprawę przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku.

**SMOOTHIE PIETRUSZKOWE  
Z SIEMIENIEM, AWOKADO I BANANEM****SKŁADNIKI**

100 ml soku jabłkowego  
 100 ml wody  
 1 nieduży banan  
 1 awokado  
 1 łyżeczka siemienia lnianego  
 1 łyżeczka oleju z ogórecznika (niekonieczne)  
 0,5 pęczka natki pietruszki (kilka gałązek)  
 sok z połowy cytryny  
 kilka kostek lodu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego – uruchomić program Smoothie.

**SOK MARCHWIOWO-JABŁKOWY****SKŁADNIKI:**

1 marchew(100g)  
 1 duże jabłko(150)

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Jabłka umyć, obrać, pokroić na 4 części i usunąć gniazda nasienne. Marchew obrać, pokroić ma mniejsze kawałki.  
 Marchew włożyć do dzbanka, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4. Po całkowitym zatrzymaniu noża, łopatką zgarnąć marchew ze ścianek naczynia, dodać jabłka, miksować ponownie – czas 25 sekund, prędkość 4. Ponownie zebrać masę ze ścianek naczynia, miksować dalej – czas 20 sekund, prędkość 4. Marchew z jabłkiem przelać do plastikowego sitka, wycisnąć sok łyżką.

## SOS TYSIĄCA WYSP NAJLEPSZY

### SKŁADNIKI

200 g majonezu  
3 połówki brzoskwiń z puszeki  
3 ogórki konserwowe  
1 mała cebula  
1,5 łyżeczki octu winnego  
50 g pikantnego ketchupu  
2 łyżeczki sosu worchestershire  
1 łyżeczka cukru  
szczypta soli  
szczypta pieprzu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W dzbanku umieścić obraną, pokrojoną na mniejsze kawałki cebulę, ocet, sos worchestershire, ketchup, przyprawy. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.  
Dodać pokrojone ogórki konserwowe i brzoskwinie, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4.  
Dodać majonez, wymieszać sos – czas 20 sekund, prędkość 3.  
Sos podawać do zimnych przekąsek, mięs, jajek.

## SOS VINAIGRETTE KLASYCZNY

### SKŁADNIKI:

1 cebula  
2 ząbki czosnku  
sok z 1 cytryny  
2 łyżki octu jabłkowego  
1 łyżka musztardy  
1 łyżka miodu  
1 łyżeczka soli  
1 łyżeczka pieprzu  
100 ml oliwy z oliwek  
150 ml wody

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule i czosnek obrać, cebule pokroić na mniejsze kawałki.  
Do dzbanka włożyć wszystkie składniki sosu, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 6

## SURÓWKA Z KALAFIORA Z POREM

### SKŁADNIKI:

400 g kalafiora  
100g pora ( biała i jasnozielona część)  
100g jabłka (1 szt.)  
1 łyżka gęstego majonezu  
1 łyżka jogurtu  
1 łyżka posiekanego koperku  
sok z 0,5 cytryny  
1 łyżeczka cukru  
pieprz i sól do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kalafior oczyścić, podzielić na „różyczki”, por podzielić na mniejsze kawałki, jabłko umyć, przekroić i usunąć gniazdo nasienne, pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki włożyć do dzbanka, dodać majonez, jogurt, koperek i przyprawy rozdrobnić przez chwilę funkcją „PULSE”, następnie – czas 10 sekund, prędkość 2.  
Surówkę przelać do innego naczynia, schłodzić. Przed podaniem spróbować, ewentualnie dosolić.

## SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ

### SKŁADNIKI:

400 g kapusty czerwonej  
100 g marchwi  
80 g świeżej papryki czerwonej ( 0,5szt)  
50 g cebuli (0,5 szt.)  
100 g jabłka (1 szt.)  
1 łyżka gęstego majonezu  
1 łyżka jogurtu (można pominąć)  
sól, pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kapustę oczyścić, usunąć środek (głęb), cebulę i marchew obrać, z papryki usunąć nasiona. Jabłko umyć, przekroić i usunąć gniazdo nasienne. Warzywa pokroić na mniejsze kawałki.  
Do dzbanka włożyć cebulę i marchew, rozdrobnić – czas 20 sekund, prędkość 1.  
Pozostałe składniki włożyć do naczynia miksującego, dodać majonez, koperek i przyprawy rozdrobnić – czas 20 sekund, prędkość 1.  
Jeśli surówka ma być drobniej posiekana, miksować dodatkowo 2-3 sekundy.

## SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI I ORZECHAMI

### SKŁADNIKI:

400 g seler ( *korzeń* )  
 100 g jabłka ( 1 szt. )  
 0,5szkl rodzynek  
 50g orzechów bez łupin ( *laskowych lub włoskich* )  
 1 łyżka gęstego majonezu  
 sok z 1 cytryny  
 1 łyżeczka cukru  
 pieprz i sól do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Seler obrać, jabłko umyć, przekroić i usunąć gniazdo nasienne. Seler i jabłko pokroić na mniejsze kawałki. Seler włożyć do dzbanka, rozdrobnić – czas 15 sekund, prędkość 4. Dodać jabłko, orzechy, soki z cytryny, majonezem, majonez, sól i pieprz. Wszystkie składniki rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 4. Dodać rodzyнки, wymieszać – czas 5 sekund, prędkość 4.

## SURÓWKA OBIADOWA MIX

### SKŁADNIKI:

300 g kapusty pekińskiej  
 150 g marchwi  
 100 g ogórków kiszonych  
 40 g cebuli ( 0,5 szt. )  
 100 g jabłka ( 1 szt. )  
 1 pęczek rzodkiewek  
 2 łyżki oleju roślinnego  
 sok z 0,5 cytryny  
 1 łyżeczka cukru  
 pieprz i sól do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kapustę oczyścić, usunąć środek (głęb), cebulę i marchew obrać, jabłko umyć, przekroić i usunąć gniazdo nasienne. Warzywa pokroić na mniejsze kawałki. Rzodkiewki oczyścić z liści i korzenia, umyć. Do dzbanka włożyć cebulę i marchew, rozdrobnić – czas 15 sekund, prędkość 4. Włożyć pozostałe składniki do dzbanka, dodać olej i przyprawy rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 4.

## SURÓWKA Z KISZONYCH OGÓRKÓW Z PAPRYKĄ

### SKŁADNIKI:

400 g kiszonych ogórków  
 80 g świeżej papryki czerwonej  
 80 g cebuli  
 30 g oliwy  
 1 łyżeczka ( *czubata* ) cukru  
 0,5 łyżeczki soli  
 0,5 łyżeczki pieprzu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę obrać, paprykę oczyścić z nasion, warzywa pokroić na mniejsze kawałki. Do dzbanka włożyć cebulę i paprykę, rozdrobnić – czas 15 sekund, prędkość 2. Dodać pozostałe składniki, rozdrobnić – czas 10 sekund, prędkość 2.

## SURÓWKA Z MARCHWI Z CHRZANEM I ŻURAWINĄ

### SKŁADNIKI:

400 g marchwi  
 2 łyżki śmietany  
 1 łyżka tartego chrzanu  
 0,5 szkl. żurawiny suszonej  
 1 łyżeczka cukru, szczypta soli  
 sok z 0,5 cytryny

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki z wyjątkiem żurawiny włożyć do dzbanka, rozdrobnić – czas 20 sekund, prędkość 4. Dodać żurawinę, wymieszać – czas 5 sekund, prędkość 1.

## TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA

### SKŁADNIKI:

600 g wędzonego łososia  
 60 g ogórka kiszzonego  
 20 g kaparów marynowanych  
 80 g cebuli  
 50 g musztardy  
 1 jajko na twardo  
 ½ pęczka natki pietruszki  
 20 g oliwy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do suchego dzbanka wrzucić natkę pietruszki, miksować przez 10 sekund, z prędkością 6. Dodać łososia, jajko, musztardę, kapary, oliwę, ustawić czas 30 sekund, prędkość 5. Wyłożyć tatar na półmisek, do naczynia miksującego włożyć kiszzonego ogórka, rozdrobnić miksując przez 15 sekund, z prędkością 4. Obsypać tatar. Cebulę rozdrobnić miksując przez 15 sekund, z prędkością 6, wyłożyć na tatar.

## DANE TECHNICZNE

---

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Maksymalny czas pracy: KB Max = 3,5 min.

Poziom hałas:  $L_{WA}$  = 75 dB

Długość przewodu sieciowego: 1,35 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.



PL

**Karta gwarancyjna/  
Warranty card**

nazwa-model/  
name-model **PSC-40**

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](mailto:serwis@samcook.eu)  
🌐 [www.samcook.eu](http://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 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

## SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- Read carefully this manual before using the appliance.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not immerse the appliance, its cord and plug in water or any other liquids.
- Always switch off the appliance by pressing the POWER on/off switch.
- Close supervision is necessary when using the appliance near children.
- Do not place the cord over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- Before use always make sure that no tool (e.g. spoon, spatula) is left in the jug or bottle, because it may cause damage to the appliance or body injury.
- Before starting the appliance make sure the jug is properly mounted on the base.
- Before disassembly wait until the motor stops completely.
- Before cleaning the appliance, unplug it from the power outlet!
- Take extreme care when touching cutting blades, especially when removing them for cleaning.
- Always switch off the appliance before unplugging it.
- Do not exceed the maximum capacity indicated on the blender container.
- Wait until hot ingredients cool down before processing them.
- Wash the jug before using the appliance for the first time.
- Do not use the appliance if it is damaged, also if the power cord or plug is damaged - return the appliance for repair to an authorized service centre.
- 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.
- Always unplug the appliance immediately after using it and before cleaning.
- Do not leave the operating appliance unattended.
- Do not place the appliance on hot surfaces.
- Do not use the device outdoors.
- Place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- During operation keep your hands away from moving parts.
- Do not use the appliance for any purposes other than its intended use.
- Do not place the appliance near electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not pull the plug by holding the power cord.



- Do not connect the power plug with wet hands.
- Do not remove the jug when the appliance is running.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- 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.
- Clean all attachments and containers before using the appliance for the first time.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- If you notice any strange sounds, smells or smoke coming out of the appliance, turn it off immediately and contact an authorised service centre to have it repaired.
- Store the appliance in a cool, shaded and dry place.
- Avoid deforming the plastic parts. Do not wash the appliance with hot water or in a dishwasher.
- The temperature of the exposed surfaces can be higher while the appliance is on.
- Do not use the “PULSE” button or suddenly increase the speed if the temperature exceeds 60°C.
- When working with hot food (if the temperature exceeds 60°C) do not touch the measuring cup.
- **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- **NOTE: The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance – it may result in serious injury. Do not touch the blades, especially while the appliance is on. The cutter blades are extremely sharp. Always hold the cutter by its upper section during installation and removal.**
- **CAUTION! Do not operate without cover in place.**

## BEFORE FIRST USE

- Remove the appliance from the box. Remove all packaging cardboard and film pieces from the appliance parts.
- Thoroughly clean and dry the appliance, especially all appliance parts with direct contact with food products (see chapter: CLEANING AND MAINTENANCE).
- The appliance has a safety lock: the appliance will only turn on if the blender jug has been installed properly.
- While mixing, do not insert hands or any objects in the blender (this does not apply to

the pusher ⑦ attached to the appliance) to avoid bodily injuries and damage to the appliance. If you need to remove food residues, first switch off and unplug the blender and then use a rubber or plastic spatula.

- The appliance is equipped with a pusher ⑦ that can be used for the preparation of dense-texture foods e.g.: desserts, vegetable purée etc.. The pusher enables moving the components towards the blades. The pusher can move up and down, and can be rotated or moved to one side

or to the corner of the blender jug.

- **Caution: To avoid contact of the pusher with blender blades, use the pusher only when cover ⑥ is properly placed.**
- The blades are very sharp. To avoid injury never place blades before correctly assembling the jug first.
- Tighten the jug mounting base.
- Always use the blender with jug.
- Always start mixing at the lowest speed.
- To avoid burns always keep hands and face away from the hole in the jug lid.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- |  |   |
|--|---|
| 1. Blender housing                             | 10. Jug base ring                         |
| 2. Blender dome                                | 11. Jug base seal                         |
| 3. Dome handle                                 | 12. Stainless steel cutter                |
| 4. Blender jug, capacity 2 L                   | 13. Cutter base gasket                    |
| 5. Jug handle                                  | 14. Electronic control panel with display |
| 6. Jug lid                                     | 15. Safety switch                         |
| 7. Pusher                                      | 16. Non-slip feet                         |
| 8. Jug cover cap with a scale (capacity 60 ml) |   |
| 9. Cutter assembly                             |   |

*Mains connection and switching the appliance on/off is indicated with sound.*

## APPLIANCE ACCESSORY FEATURES

### JUG COVER CAP

The cup ⑧ has a scale for measuring small quantities of food ingredients. The scale indicates 30ml and 60ml. When put on the jug cover, it protects against splashing.

### JUG AND JUG COVER

In jug bottom there is a hole for installing the cutter assembly ⑫. There are horizontal lines on the outside of the jug that indicate the following capacities: from 250 ml (MIN), to 2000 ml (MAX). The jug is equipped with a handle for easy carrying. The jug cover ⑥ has a gasket to ensure a good seal during

operation. Ingredients can be added gradually using the hole in the cover. The jug is equipped with a safety lock that prevents the appliance against incorrect fitting.

### DOME

The appliance is equipped with a dome with a handle that allows you to reduce the noise while mixing.

### CUTTER ASSEMBLY

A cutter assembly ⑨ is designed to provide superior performance. It is made of stainless steel. The set comprises also seals ⑪, ⑬ and

the jug base ring ⑩ that ensures a perfect seal between the cutter and the jug bottom.

### PUSHER

The appliance is equipped with pusher ⑦, that can be used for the preparation of dense consistency dishes e.g.: desserts, vegetable rupee etc.. The pusher enables moving the components towards the blades. The pusher can move up and down, can be rotated or moved to one side or to the corner of the blender jug.

**CAUTION! To avoid contact of the pusher with blender blades, use the pusher only when cover ⑥ is properly placed.**

## ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE BLENDER JUG

In order to install the stainless steel cutter ⑫ perform the following operations:

1. Place the cutter ⑫ in the jug bottom hole and the seating ring ⑬ and fit the recesses in the cutter head ⑫ to the jug base.
2. Holding the upper part of the cutter ⑫, turn the blender jug ④ so that the base opening is pointed upwards.
3. Put seal ⑪ onto the jug base ring ⑩ so that the fit the external groove.
4. Put the jug base ring ⑩ onto the seal and cutter, and turn it clockwise while ensuring that the thread is aligned properly.
5. To disassemble the blender cutter, follow the above steps in the reverse order.

*To disassemble the blender knife reverse the assembly procedure.*

**CAUTION! The blades are very sharp. Handle with care! Always hold the blade by its upper section!**

**CAUTION! The seals must fit exactly to the cutter and the ring of jug base. Failure to use the seals may result in leakage of the product being processed and damage the appliance.**

Correct assembly of the assembly guarantees safe use and durability. Before each assembly of the appliance, ensure that all the components are in good condition are not cracked or broken.

### CONTROL PANEL AND DISPLAY

The appliance features an electronic control panel with a display ⑭ and touch buttons with sound signals.

- A. **POWER** The power on/off switch
- B. **MENU** Button for selecting one of 6 programs.
  - **VEGETABLES:** Select this program to process fruits and vegetables, speed starts from 1 to H within 5 seconds and the appliance starts to operate at maximum speed for 2 minutes.
  - **SOYABEEN DRINK:** Select this program to process soya beans, speed starts from 1 up to 5 within 5 seconds, and then the appliance is running at the speed

of 5 for 5 seconds, and then changes to speed 8 for 10 seconds and at the end, the device is operating at H level of its speed (maximum).

- **A SOUP:** Select this program to process soups, the rotary speed starts from 1 up to H within 9 seconds, and then the appliance starts to operate at maximum speed for 3.5 minutes.
  - **NUTS:** Select this program to process nuts, the rotary speed starts from 1 up to H within 5 seconds, and then the appliance starts to operate at maximum speed for 1 minute
  - **SAUCE:** Select this program to process sauce, the rotary speed starts from 1 up to 5 within 3 seconds, and then the appliance starts to operate at speed 5 for 2.5 minutes
  - **SMOOTHIE:** Select this program to process smoothies, the rotary speed starts from 1 up to H within 9 seconds, and then the appliance starts to operate at maximum speed for 1 minute.
- C. **START/STOP** Press this button if you want to start or stop the blender operation.
  - D. **PULSE** Press and hold this button to set your appliance to operate at maximum speed.

It works in a pulse mode, only while you hold this button.

- E. **SPEED +/-** Buttons to adjust speed (1-9 and H, where H is the maximum speed)
- F. **TIME +/-** Buttons to adjust operation time (5 seconds-30 minutes every 5 sec) with a sound signal to indicate the end of appliance operation
- G. Indicators of Speed / Time / Program selected.

To quickly increase or decrease the operation speed/time, press and hold the button to increase or decrease speed/time ("+" or "-").

## USING CUP BLENDER

**NOTE! Do not put or remove the blender jug while the appliance is running.**

1. Place the blender housing ① on a dry, hard and even surface.
2. Using the handle ③, lift the blender dome ②.
3. After making sure that all blender jug parts are assembled correctly, put the blender jug ④ on the blender enclosure ①.
4. Cut the products into smaller parts to make mixing easier. Put ingredients into the jug only when the motor is stopped.

**NOTE! Do not fill the jug above the mark of 2000ml ④.**

5. Attach the jug cover with cap. The cover in the jug ⑥ should be depressed to the stop whereas the cap ⑧ should be inserted with tongues placed in grooves of the cover and turned fully clockwise. Make sure the jug

cover handles are both sides of the appliance after the assembly of the cover.

6. Close the blender dome ②.
7. Plug the appliance into the power supply socket.  
The appliance indicates the power supply by a single beep and momentary illumination of all function keys and a LCD display, then the **POWER (A)** button starts lighting.
8. The appliance is ready for operation.
9. Press the **POWER (A)** button. All function buttons and LCD display are highlighted. The display will show the initial settings (speed at level - 5, time - 20 sec)
10. The appliance can be activated in two ways: in automatic or manual mode.  
For the automatic mode and function selection, press the button **MENU**. Each press of the button changes the selected program. After selecting one of six programs, you must press the button **START**.

The appliance starts up and performs the selected program. You can stop the appliance at any time by pressing the button **STOP**.

Manual mode starts with the selection of the appliance operation speed by pressing buttons **SPEED**, [+ ] and [- ] to set the motor rpm. Then by pressing button **TIME** select the operation time in the range from 5 to 30 min. After selecting the rpm and operation time, press the button **START**. The appliance starts up and performs the selected operation program. You can adjust the operation speed (rpm) while the appliance is running.

You can stop the appliance at any time by pressing the button **STOP**.

11. If you need to add ingredients when the cup blender is running, remove the hole plug (cap) from the lid (cover) and feed the

ingredients through the hole, and then replace the plug.

12. After mixing the contents of the jug (when the set program is finished or after pressing the STOP button **(C)**), turn off the appliance by pressing the POWER button **(A)** and pull

the power plug out of the electrical mains socket.

**ATTENTION!** Before pouring out the content of the jug wait until the knife stops rotating!

**NOTE!** Some products e.g. ice cubes should be chopped using the PULSE function several

times. To use the PULSE function, press and hold the PULSE button **(D)**. Do not start the motor for more than 3.5 minutes, because it may become overheated. After these 3.5 minutes stop the appliance and wait until it cools down.

## INSTRUCTIONS FOR USE

1. To achieve the optimum efficiency, put the required ingredients into the blender jug in the following order: liquids, fresh ingredients, yoghurt and ice cream.
2. While operating maintain safe distance from the appliance (min. 20cm).
3. Before switching on the machine, always press firmly the cover **(6)**, so you can freely remove the cap **(8)** and put the ingredients through the opening at the top of the cover while mixing.
4. When processing hot drinks, start from low speed and then go to high speed. When there is too much food content inside the blender jug, use **PULSE** as the first function to crush the products.

5. Every few seconds check the consistency of the mixed ingredients.
6. Do not exceed the maximum permitted working time of the appliance given in the user manual.
7. If the motor stops, immediately finish mixing or reduce the amount of ingredients in the jug.
8. To grind ice cubes add a small amount of water.
9. Do not remove the jug from the housing when the appliance is in use.
10. Do not insert any objects into the jug during mixing.
11. If food is pushed to the wall of the the jug while mixing, this means that the speed

is too high and should be decreased. On the other hand, if food is moving over the blade, this means that the rotary speed is too low and should be increased. The appliance is equipped with an overload safety switch **(15)** to protect the motor against overload. If the appliance is overloaded, wait until the motor is cooled down, press the button **(15)** to restart the appliance and then turn on the appliance. If the engine still does not start, this means that additional thermal protection is activated - wait for some more time before starting.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, make sure that the appliance is switched off and disconnect it from the power source.
2. Each time before and after using, disassemble the appliance and wash its parts in warm water with detergent, rinse and dry them thoroughly.
3. They should not be used in washing machines.
4. Cleaning the blender jug: fill the jug with water, press **PULSE** button **(D)** for 10 seconds and then turn it on and rinse with water.
5. Use sponge or cloth to wipe the jug and cover, dry them thoroughly to prevent generating odours or the growth of bacteria.
6. Periodically check all operating components of the appliance before using them. Do not use the blender if the blades got stuck or rotate with difficulty. Turn them counter-clockwise to check if they operate

properly. Be careful not to get injured. The blades should rotate easily.

7. Do not use the appliance if the jug gets damaged, leaks or has fractures of cracks. Otherwise it may crack while in use.
8. In order to clean the blender housing unplug the appliance and then wipe it with a damp cloth.
9. The motor does not require any additional maintenance.
10. Do not clean the appliance using harsh or abrasive cleaning agents, materials or steel wool, which may cause damage.
11. All worn parts must be replaced into original ones. Never use non-OEM spare parts.

12. If the device does not work, turn it on and contact an authorized service centre.

**CAUTION! Do not submerge the device in water and other liquids! The device cutters are sharp. Handle with care.**

## NUTRITION TIPS

1. If you don't like bitter taste, you can add honey. Diabetes patients can add xylitol to take out bitter taste. If you don't like sour taste, you should decrease fruits with acid, but after human body digest fruits acid, it becomes alkaline which boosts the immune system.
2. Ice crushing: put ice cubed in the jar, fill with  $\frac{3}{4}$  water so the ice cubes float 1.25 cm above the blades. Turn on the machine at high speed for 2-3 seconds, then remove the water from the crushed ice.
3. Tomato has many nutrients which can prevent oxidation and cancer. It is also good for patients who have artery problems. But tomato's nutrients are not suitable to cook in high heat. Therefore, we can use this high performance blender to blend and get all the necessary nutrients from tomatoes.
4. Papaya is rich in potassium and sugar. People with diabetes and kidney problems should be careful.
5. Strawberry contains natural vitamins B,C, melic acid, citri, etc. The ellagic acid is a phytochemical that suppressed cancer cells efficiently, dissolves toxins and prevents cancer cells from pathological changes, which makes it useful in treating the esophagus cancer. Strawberry seeds are good for curing insomnia.
6. Celery is the most natural vegetable to help lower high blood pressure, it cleans the blood and neutralizes the calcium content and sour material that's inside the body. Celery's beta Carotene also strengthens the body.
7. Carrot contains about 490 types of vegetable nutrients, most notably beta-Carotene, which strengthens the immune system, help the cells to grow, prevents cholesterol, decreases liver readings. Also, carrot has calcium, potassium, vitamin B and C. The vitamin A helps to reduce sputum and lower high blood pressure.
8. When blending for vegetable juice, some people prefer to add milk instead of water.
9. The blender has high horse power and high RPM, therefore it is good for fruits which should not be cooked for a long time. It can destroy their cell walls instantly and release their nutrients from the peel, kernels and seeds, so the body can absorb the nutrients directly to boost resistance toward illness.

## COOKING TIPS

1. When making sauces, you can add water or nother liquids (for example: milk, oil, distilled wine, meat soup, orange juice, tomato juice...etc)
2. The best ratio between foods and liquids:
  - Juicy vegetables (Green/red tomato) no need to add liquid.
  - Soft vegetables (Almond/kiwi/eggplant/mango...) 10:1 (water)
  - Hard vegetables (Apple/asparagus/beet/carrot...) 8:1 (water)

## GRINDING THE FOLLOWING FOOD

Because this multi-purpose blender has the highest power and high RPM, therefore it can crush any grains or beans and make them become powder.



We recommend to grind with our special designed dry Jar to achieve best grinding result.

Below are some some of the products suitable for grinding:

- Grains: Barley, wheat, buckwheat, oats, brown rice, millet...etc
- Beans: Soy bean, green bean, red bean, black bean, coffee bean....etc
- Nuts: Cashew nut, pine nut, sesame...etc
- Spices: Cinnamon, dry fruit, cardamom, orange peel, legume...etc.

### MAKING SOYBEAN MILK

- Put 200g cooked soybeans(or other grains) into the Jar container
- Fill the jar with 800-1000ml of boiled water and set the machine at the minimum speed.
- Start machine to blend the beans for a few while then transit to Maximum speed to work, until beans become paste-like conditions, then transit it back to Minimum speed.
- Add sugar and boiled water to adjust the food to be appropriate concentration, turn on machine, pour out the soybean milk for drinking.

For computer programmed models, user just need to choose SoyMilk button, press on Start button, machine will work at set speed and time until finish.

You can fill with sugar and boiled water and mix for a little while, then got the drink.

### MAKING ICE SLUSH / ICE CREAM

1. Most commercial ice slush is in powder or liquid, easier to blend in a shorter time.
2. Most families use ice slush with fresh fruits, which involves a longer blending time.

3. Users can choose to use water, milk, Kopiko, Yakult, yogurt, or fruit tea.
4. If the food inside the container can not be blended, we can use stick to stir the food inside. When inserting the stick, please insert it with at an angle and do not stir for over 30 seconds.
5. When making fruit ice cream, peel the skin, remove the seeds and put the fruits into the freezer. Next, blend until smooth, put into the freezer again and wait for the final ice cream.
6. Please put in ice first when making ice slush, then add liquid, finally add the food.

For computer programmed models, the user just needs to choose the Smoothie button and press the Start button. The machine will work at set speed and time until finish.

You can use Stick to help the stirring during blending course, if necessary.

### MAKING HOT SOUPS

- Vegetable soup: Fill in Vegetables and boiled water, press on Soup button to process.
- Fish Soup: Fry Fish until cooked, then put into the Jar, fill in with boiled water and press the Soup button.
- Broth: mix the meat with boiled water, then cook it for a couple minutes then drink.

### MAKING JAMS/SAUCES

Multi-purpose blender can make perfect jams and sauces. The high RPM speed ensures good emulsification results while enabling food to maintain its freshness.

When making jams/sauces, please cut the food to pieces of about 2.5cm and put them into

the container. Then add 15-150cc of liquid (water/soup/juice/oil fat...etc) depending on food material's moisture level and quantity. If you need the food inside the container to make a swirl, you can turn the speed set between 5 to 10, the time can be set at 15-60 seconds depending on the thickness required.

If you want to make the food inside swirl, stir the stick inside with an angle while the blender is operating. When a swirl has formed, stop stirring.

For computer models, put in the contents and press the Sauce button followed by the Start Button. The machine will process the food according to the set speed and time to finish.

**TIPS:** Blender is capable of blending sesame into jam. Fry sesame until cooked, fill into the jar and then press Sauce button. Run the program 1-2 times to get sesame jam.

### MAKING FRUIT/VEGETABLE JUICE

Cut the fruits into pieces and put them in the jar. Fill the jar with water (depending on what concentration you want to get), and press the Juice button to process.

**TIPS:** For fruits/vegetables without seeds or peels, you can adjust the processing time to be 45-60 seconds.

For fruits/vegetables with seeds or peels, press the Juice button directly which to the processing time at 1:45 minutes.

Type	Attribute	Nutrients (Vitamins and Minerals)	Function
Lappa	Cold	Fiber	Good for people with diabetes or obesity
Tomato	Cold	Vitamin C	Lower blood pressure, prevents prostate gland problems
Celery	Cold	Vitamin C, potassium, thick fiber	Lower blood pressure, adjust blood sugar
Alfalfa sprout	Zimny	Fiber, vitamin C, water	Better intestine digestion, lower the risk of cancer
Beetroot	Normal	Carbohydrate, folic acid, vitamin B/C, minerals potassium, calcium, magnesium, phosphorous, iron, sodium	Adjust blood sugar, better intestine digestion, strengthen bones, prevents anemia
Angelica Keiskei	Normal	Chalcone, mineral potassium, calcium, magnesium	Adjust blood pressure, purify blood, prevents oxidization
Carrot	Normal	Vitamin A/B/C, potassium, calcium, magnesium, phosphorous, fiber	Lower the risk of cancer, increase metabolism
Chinese yam	Normal	Vitamin E, protein	Increase body growing, slows oldness
Sweet pepper	Warm	Vitamin C, calcium, magnesium, silicon element	Better skin quality, increase immune system
Ginger	Warm	Vitamin C/B, mineral sodium, potassium, calcium, magnesium, phosphorous, iron, zinc, ginger nutrient	Increase blood circulation, protect stomach, strengthen health condition
Kiwi	Cold	Vitamin A/C, jelly fiber	Better digestion, lower cholesterol
Apple	Cool	Diet fiber, organic acid and potassium	Adjust blood sugar, prevents diseases
Banana	Cool	Vitamin A/C, potassium, jelly fiber, carbohydrate	Stable the heart, and nervous system
Strawberry	Cool	Jelly fiber, Vitamin C and many fruits acid	Whitening skin, anti-oxidization
Lemon	Normal	Vitamin C, potassium, magnesium, phosphorous, calcium, essential oil	Rich in calcium, which adjusts the climacteric period
Guava	Normal	Vitamin A/C, potassium, magnesium, phosphorous	Good for diabetes
Papaya	Normal	Vitamin A/B/C, potassium, calcium, magnesium, carbohydrate, papaya enzyme	Dissolute proteins in the intestines
Green bean	Cold	Vitamin B/E, potassium, calcium, magnesium, phosphorous	Detoxify, reduction of swelling
Yi-ren (Job's tears)	Cool	Iron, zinc	Decrease the risks of cancer, good for spleen, stomach

Oats	Normal	Vitamin B, fiber, carbohydrate	Detoxify, increase resistance, anti-oldness
Black bean	Normal	Protein, carbohydrate, Vitamin A/B, potassium, calcium, magnesium, phosphorous	Reduce swelling, anti-oldness, reduce the risk of apoplexy
Brown rice	Warm	Vitamin E/B, water solvable fiber	Adjust irritation symptom, increase metabolism
Soy bean	Warm	Protein, water solvable fiber, lecithin	Lower heart, blood vessels diseases, strengthen bones

## RECIPES

### HUMMUS WITH DRIED TOMATOES

#### INGREDIENTS:

1 can of chickpeas  
 70 g sesame seeds  
 2 cloves of garlic  
 5 dried tomatoes in brine  
 1 tablespoon olive oil or oil from dried tomatoes  
 juice of ½ lemon  
 pinch of cumin  
 pinch of turmeric  
 pinch of ground cardamom  
 salt, pepper  
 ½ glass water

#### PREPARATION:

Place all ingredients in the mixing bowl and blend them – speed 4, 20 s. After this time and once the knife has stopped, scrape the spread from the sides of the bowl using a spatula and try the spread. Add seasoning, if necessary, then blend again at speed 6 for 15 s.

### CLASSIC TARTAR SAUCE

#### INGREDIENTS:

200 g thick mayonnaise  
 50 g thick cream  
 150 g gherkins  
 100 g marinated mushrooms  
 1 red onion  
 1 tablespoon mustard  
 salt, pepper, sugar

#### PREPARATION:

Peel the onion and cut into small pieces. Cut into small pieces also gherkins and mushrooms. Place in the mixing bowl with mustard and mayonnaise. Chop all ingredients at speed 6 for 30 s. Add the spices and blend at speed 4 for 30 s.

### BREAKFAST SHAKE FOR YOUR HEALTH AND BEAUTY

#### INGREDIENTS:

200 g strawberries  
 1 small banana (100 g)  
 100 g oat flakes  
 50 g walnuts  
 250 ml kefir  
 honey (optional)

#### PREPARATION:

Peel the banana and wash the strawberries. Place the oat flakes and walnuts in the dry mixing bowl and blend them at speed 8 for 15 s. Add the fruit and kefir, blend at speed 4 for 30 s. Sweeten with honey if necessary.

**CRUMBLE****INGREDIENTS:**

200 g flour (preferably type 450 cake flour)  
100 g sugar  
100 g butter

**PREPARATION:**

Place the sugar and butter (it needs to be at room temperature) in the mixing bowl. Mix ingredients at speed 1 for 10 s, gradually add the flour.

**HOME-MADE PASTA****INGREDIENTS:**

300 g flour  
2 eggs  
50 ml water  
pinch of salt

**PREPARATION:**

Pour the water into the mixing bowl, add the flour, salt and eggs. Blend all ingredients at speed 4 for 30 s. Shape whichever noodles you want, cook for approx. 4 minutes in boiling salted water. Remove from water using a sieve or a skimmer.

**HORSERADISH AND HONEY BUTTER****INGREDIENTS:**

200 g soft butter (at room temperature)  
2 tablespoon store-bought grated horseradish  
1 tablespoon natural honey

**PREPARATION:**

Drain the horseradish on a sieve to remove the excess sauce. Put the butter, horseradish, honey and salt in the mixing bowl. Blend at speed 2 for 10 s. Once the knife has stopped, use the spatula to scrape the mass from the sides of the bowl. Mix all the ingredients again at speed 2 for 5 s. Place in a bowl or shape into a butterball, leave to cool.

**SPICY BUTTER WITH GARLIC AND HERBS****INGREDIENTS:**

200 g soft butter  
2 tablespoons olive oil  
2 cloves of garlic  
1 small onion  
handful of basil leaves  
fresh oregano leaves  
salt, pepper

**PREPARATION:**

Peel the onion and garlic, cut into small pieces. Pour the olive oil into the mixing bowl, add the garlic, onion, seasoning and herbs. Blend at speed 2 for 10 s. Once the knife stops, use the spatula to scrape the mass from the sides of the bowl. Add the butter and mix at speed 2 for 15 s. Place in a bowl or shape into a butterball, allow to cool.

**HERB AND LEMON BUTTER****INGREDIENTS:**

200 g soft butter (at room temperature)  
1 small lemon  
2 tablespoons olive oil  
a few sprigs of parsley  
a few sprigs of dill  
fresh thyme leaves  
fresh oregano leaves  
salt, pepper

**PREPARATION:**

Rinse the lemon, pour boiling water over it and zest it. Pour the olive oil into the mixing bowl, add the lemon zest and all herbs (cut into small pieces). Blend at speed 4 for 10 s. Once the knife has stopped, use the spatula to scrape the mass from the sides of the bowl. Add the butter and mix at speed 2 for 15 s. Place in a bowl or shape into a butterball, allow to cool.

**FROZEN SPINACH AND BANANA SHAKE****INGREDIENTS:**

60 g fresh spinach leaves  
2 bananas  
200 ml milk (you can use vegetable milk: soy, almond or rice)  
200 ml water  
10 ice cubes

**PREPARATION:**

Wash the spinach and peel the bananas. Place the spinach, bananas, ice cubes and milk into the mixing bowl. Blend at speed 6 for 30 s. Finally, add the water and mix at speed 4 for 10 s.

## QUARK SPREAD WITH RADISH AND AVOCADO

### INGREDIENTS:

250 g quark  
1 radish bunch  
1 mature avocado  
1 small onion  
2 tablespoons thick plain yoghurt  
salt, pepper  
dill as a topping

### PREPARATION:

Onion and avocado cut into small pieces. Place all ingredients into the mixing bowl. Blend at speed 4 for 10 s.  
Once the knife has stopped, use the spatula to scrape the spread from the sides of the bowl, taste and season if necessary, then blend for another moment – speed 2, time: 5 s.  
Top with the dill before serving.

## EGG AND HAM SPREAD

### INGREDIENTS:

6 hard-boiled and peeled eggs  
100 g sliced ham  
1 small onion (50g)  
1 teaspoon mustard  
1 tablespoon thick mayonnaise  
2 teaspoons chopped dill  
½ teaspoon salt  
½ teaspoon of pepper

### PREPARATION:

Cut the onion into small pieces, place into the mixing bowl and add the eggs, ham, mustard, mayonnaise and seasoning. Blend all ingredients at speed 4 for 10 s. Add the dill to the spread and mix at speed 2 for 5 s.

## SMOKED MACKEREL SPREAD

### INGREDIENTS:

1 smoked mackerel, boneless  
3 hard-boiled eggs  
2 gherkins  
1 tablespoon mayonnaise  
1 teaspoon mustard  
salt, pepper  
chives as a topping

### PREPARATION:

Eggs and gherkins cut into small pieces. Place all ingredients in the mixing bowl. Blend at speed 6 for 25 s.  
Once the knife has stopped, scrape the spread from the sides of the dish with the spatula and try the spread. Add seasoning if necessary, then blend again at speed 6 for 15 s. Top with the chives.

## SUNFLOWER SEEDS SPREAD WITH DRIED TOMATOES

### INGREDIENTS:

150 g sunflower seeds  
4 dried tomatoes (fairly big ones)  
1 bunch of parsley  
2 cloves of garlic  
approx. 2 tablespoons lemon juice  
approx. 2 tablespoons water  
salt, pepper to taste

### PREPARATION:

Soak the sunflower seeds in cold water! (for approx. 10 hours – you can do it overnight) – drain off the water before use.  
Cut the sprigs of parsley into small pieces. Place the sunflower seeds and other ingredients into the mixing bowl.  
Blend at speed 4 for 30 s. Once the knife has stopped, scrape the spread from the sides of the bowl with the spatula and try the spread. Add seasoning if necessary, then blend again at speed 6 for 15 s.

## BASIL PESTO

### INGREDIENTS:

1 basil in a pot  
100 ml high quality olive oil  
3 cloves of garlic  
1 small cooked potato  
50 g pine nuts  
salt, pepper  
a few drops of lemon juice

### PREPARATION:

Place all ingredients into the mixing bowl, blend them at speed 6 for 20 s. Salt if necessary. You can store the sauce in the refrigerator for approx. 2 weeks.

**APPLE PURÉE****INGREDIENTS:**

2 apples

**PREPARATION:**

Wash and peel the apples, cut it into 4 pieces and core. Place them in the mixing bowl, and blend at speed 6 for 20 s. Once the knife has stopped, use the spatula to scrape the apples from the bowl sides; then blend again at speed 4 for 20 s.

**MEAT AND GAME SEASONING****INGREDIENTS:**

2 tablespoons sea salt  
1 tablespoon peppercorns  
1 teaspoon allspice corns (approx. 30 corns)  
50 g juniper berries  
6 big bay leaves  
10 cloves  
1 teaspoon mustard seeds  
2 tablespoons toasted onion  
1 teaspoon cilantro seeds  
1 tablespoon dried parsley

**PREPARATION:**

Place the salt, pepper, allspice, juniper, bay leaves, cloves, onion and mustard seeds in the mixing bowl. Blend at speed 8 for 40 s. Add the remaining ingredients and mix at speed 4 for 20 s.

**SAM COOK ALL-PURPOSE SEASONING BLEND****INGREDIENTS:**

200 g dried mirepoix  
½ cup Himalayan salt  
2 tablespoons powdered turmeric  
50 g garlic flakes  
2 tablespoons herbes de Provence  
1 tablespoon sweet paprika

**PREPARATION:**

Place all ingredients and seasoning into the mixing bowl. Blend at speed 6 for 1½ min. Store the seasoning in a tightly closed container.

**PARSLEY SMOOTHIE WITH LINSEED, AVOCADO AND BANANA****INGREDIENTS**

100 ml apple juice  
100 ml water  
1 small banana  
1 avocado  
1 teaspoon linseed  
1 teaspoon starflower oil (optional)  
½ a bunch of parsley (a few sprigs)  
juice of ½ lemon  
a few ice cubes

**PREPARATION:**

Place all ingredients in the mixing bowl and start the Smoothie programme.

**APPLE AND CARROT JUICE****INGREDIENTS:**

1 carrot (100 g)  
1 big apple (150 g)

**PREPARATION:**

Wash and peel the apple, cut it into 4 pieces and core. Peel the carrot, cut it into small pieces. Place the carrot in the mixing bowl, blend it at speed 4 for 20 s. Once the knife has stopped, use the spatula to scrape the carrot from the sides of the bowl; then add the apples and blend again at speed 4 for 25 s. Scrape the pulp from the sides of the bowl and continue blending – time 20 s, speed 4. Place the carrot and apple into a plastic sieve, and use a spoon to squeeze the juice.

**THE BEST THOUSAND ISLAND DRESSING****INGREDIENTS**

200 g mayonnaise  
3 halves of canned peaches  
3 gherkins  
1 small onion  
1½ teaspoons wine vinegar  
50 g hot ketchup  
2 teaspoons Worcestershire sauce  
1 teaspoon sugar  
pinch of salt  
pinch of pepper

**PREPARATION:**

Peel the onion and cut into small pieces. Place into the mixing bowl with the vinegar, Worcestershire sauce, ketchup and seasoning. Blend at speed 4 for 15 s.  
Add the chopped gherkins and peaches, blend at speed 4 for 10 s.  
Add the mayonnaise, blend the sauce at speed 3 for 20 s.  
Serve the sauce with cold appetizers, meat, eggs.

**CLASSIC VINAIGRETTE DRESSING****INGREDIENTS:**

1 onion  
2 cloves of garlic  
juice of 1 lemon  
2 tablespoons apple cider vinegar  
1 tablespoon mustard  
1 tablespoon honey  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon pepper  
100 ml olive oil  
150 ml water

**PREPARATION:**

Peel the onion and garlic, cut the onion into small pieces.  
Place all ingredients in the mixing bowl and blend at speed 6 for 20 s.

**CAULIFLOWER SALAD WITH LEEK****INGREDIENTS:**

400 g cauliflower  
100 g leek (white and light-green part)  
100 g apple (1)  
1 tablespoon thick mayonnaise  
1 tablespoon yoghurt  
1 tablespoon chopped dill  
juice of ½ lemon  
1 teaspoon sugar  
salt and pepper, to taste

**PREPARATION:**

Wash the cauliflower and divide it into florets, cut the leek into small pieces. Wash the apple, cut it into two, core it and cut into small pieces. Place all ingredients into the mixing bowl, add the mayonnaise, yoghurt, dill and seasoning and chop function PULSE for a few second and then – time 10 s, speed 2.  
Place the salad in another dish. Leave to cool. Taste before serving. Salt to taste if necessary.

**1 RED CABBAGE SALAD****INGREDIENTS:**

400 g red cabbage  
100 g carrot  
80 g bell pepper (½)  
50 g of onion (½)  
100 g of apple (1)  
1 tablespoon of thick mayonnaise  
1 tablespoon of yoghurt (optional)  
salt, pepper, to taste

**PREPARATION:**

Clean and core the cabbage, peel the onion and carrot, seed the bell pepper. Wash the apple, cut it into two and core. Cut the vegetables into small pieces.  
Place the onion and carrot in the mixing bowl and chop at speed 1 for 20 s.  
Add other ingredients to the mixing bowl, add the mayonnaise, dill and spices and chop – time 20 s, speed 1.  
If you want the salad to be finely shredded, chop for additional 2-3 s.

**CELERIAC SALAD WITH RAISINS AND NUTS****INGREDIENTS:**

400 g celeriac (root)  
100 g apple (1)  
½ cup raisins  
50 g nuts, shell off (hazelnuts or walnuts)  
1 tablespoon thick mayonnaise  
juice of 1 lemon  
1 teaspoon sugar  
salt and pepper, to taste

**PREPARATION:**

Peel the celeriac, wash the apple, cut it into two and core. Cut the celeriac and apple into smaller pieces. Place the celeriac and apple in the mixing bowl, blend it at speed 4 for 15 s.  
Add the apple, nuts, lemon juice, mayonnaise, sugar, salt and pepper.  
Chop all ingredients at speed 4 for 10 s. Add the raisins and blend at speed 4 for 5 s.

**VEGETABLE MIX DINNER SALAD****INGREDIENTS:**

300 g nappa cabbage  
 150 g carrots  
 100 g cucumbers in brine  
 40 g onion (½)  
 100 g apple (1)  
 1 radish bunch  
 2 tablespoons vegetable oil  
 juice of ½ of lemon  
 1 teaspoon sugar  
 salt and pepper, to taste

**PREPARATION:**

Clean and core the cabbage, peel the onion and carrot, wash the apple, cut and core it. Cut the vegetables into smaller pieces. Chop the radish top and bottom root off, wash the radish. Place the onion and carrot in the mixing bowl and chop at speed 4 for 15 s. Place the remaining ingredients in the mixing bowl, add the oil and seasoning. Chop at speed 4 for 10 s.

**TECHNICAL DATA**

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Maximum time of operation: KB Max = 3.5 min.

Noise level:  $L_{WA} = 75$  dB

Length of power cord: 1.35 m

**PICKLED CUCUMBER SALAD WITH BELL PEPPER****INGREDIENTS**

400 g pickled cucumbers  
 80 g bell pepper  
 80 g onion  
 30 g olive oil  
 1 (generous) teaspoon sugar  
 ½ teaspoon salt  
 ½ teaspoon pepper

**PREPARATION:**

Peel the onion, seed the bell pepper. Cut the vegetables into smaller pieces. Place the onion and bell pepper in the mixing bowl and chop at speed 2 for 15 s. Add the remaining ingredients and chop them at speed 2 for 10 s.

**CARROT SALAD WITH HORSERADISH AND CRANBERRY****INGREDIENTS:**

400 g carrots  
 2 tablespoons of cream  
 1 tablespoon of grated horseradish  
 ½ cup dried cranberry  
 1 teaspoon sugar  
 pinch of fine salt  
 juice of ½ of lemon

**PREPARATION:**

Peel the carrot, cut it into small pieces. Place all ingredients, except the cranberry, in the mixing bowl and chop them at speed 4 for 20 s. Add the cranberry, mix at speed 1 for 5 s.



**NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data.**



## 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](http://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](http://www.mpm.pl)