



Sam Cook

MASTERCHEF LINE

EXECUTIVE

**URZĄDZENIE
DO PRÓŻNIOWEGO
PAKOWANIA ŻYWNOCİ
PSC-30**

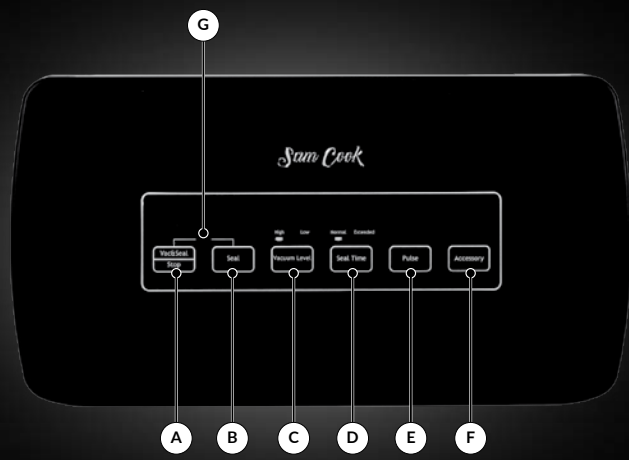


INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 5

GB USER MANUAL 15

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:





Sam Cook

MASTERCHEF LINE
— EXECUTIVE —

Gotowanie to dziś element sztuki. A sztuka kulinarna to eksperymenty i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuj się mistrzem w swojej kuchni.

Cooking today has become an art. In preparing food, art means experimenting and breaking stereotypes. Nevertheless, achieving great art requires us to combine the artist's talent with excellent equipment. That is the case with Sam Cook.

Sam Cook products are designed for demanding people, based on the efforts of many professionals who consider cooking a living passion. Their artistry in cooking is characterized by risk-taking and the courage to experiment with taste. Try our superb cookware and become a master chef in your own kitchen.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
 - Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
 - Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie



dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Pamiętaj, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- Podczas pracy urządzenia temperatura listwy grzewącej może być wyższa. Ryzyko poparzeń!

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa urządzenia
2. Panel sterowania
 - A. przycisk pakowania próżniowego ze zgrzewaniem/Stop **VAC & SEAL/ STOP**
 - B. przycisk zgrzewania **SEAL**
 - C. przycisk wyboru poziomu odsysania powietrza **VACUUM LEVEL** wraz z lampkami kontrolnymi wysokiego i niskiego poziomu **HIGH i LOW**
 - D. przycisk wyboru poziomu czasu zgrzewania **SEAL TIME** wraz z lampkami kontrolnymi normalnego i przedłużonego czasu zgrzewania **NORMAL i EXTENDED**
 - E. przycisk ręcznego odsysania powietrza **PULSE** wraz z lampką kontrolną
3. Komora odsysająca powietrze
4. Dolna uszczelka komory odsysającej
5. Górna uszczelka komory odsysającej
6. Pojemnik na rolkę z folią
7. Listwa grzewąca
8. Uszczelka listwy grzewącej
9. Nóż do obcinania folii
10. Przyciski blokady pokrywy
11. Złącze do odsysania powietrza z akcesoriów
12. Złącze zasilania zewnętrznego 12V DC
- F. przycisk odsysania powietrza ze złącza akcesoriów **ACCESSORY** wraz z lampką kontrolną
- G. lampka kontrolna pakowania próżniowego i zgrzewania

INFORMACJE OGÓLNE

Metoda próżniowego pakowania produktów spożywczych przedłuża ich termin przydatności do spożycia. Odsysanie powietrza z foliowych woreczków do pakowania lub ze specjalnych pojemników hamuje wzrost drobnoustrojów, grzybów i bakterii. Żywność zachowuje swój naturalny smak, kolor i strukturę. Pakowanie próżniowe jest wykorzystywane w metodzie gotowania sous vide.

| Rodzaj żywności | Przechowywanie próżniowe w zamrażarce | Przechowywanie próżniowe w lodówce | Przechowywanie normalne |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Świeża cielęcina i wołowina | od 1 do 3 lat | 1 miesiąc | od 1 do 2 tygodni |
| Mięso mielone | 1 rok | 1 miesiąc | od 1 do 2 tygodni |
| Świeża wieprzowina | od 2 do 3 lat | od 2 do 4 tygodni | 1 tydzień |
| Świeże ryby | 2 lata | 2 tygodnie | 3-4 dni |
| Świeży drób | od 2 do 3 lat | od 2 do 4 tygodni | 1 tydzień |
| Mięso wędzone | 3 lata | od 6 do 12 tygodni | od 2 do 4 tygodni |
| Świeże warzywa, sparzone | od 2 do 3 lat | od 2 do 4 tygodni | od 1 do 2 tygodni |
| Świeże owoce | od 2 do 3 lat | 2 tygodnie | 3-4 dni |
| Twarde sery | 6 miesięcy | 6-12 tygodni | 2-4 dni |
| Wędliny w plasterkach | nie zalecane | 6-12 tygodni | od 1 do 2 tygodni |
| Świeży makaron | 6 miesięcy | 2-3 tygodnie | 1 tydzień |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania, usuń wszelkie torebki, naklejki, styropianowe wypełniacze.
2. Skontroluj urządzenie pod kątem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu – w przypadku wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Ustaw urządzenie na twardej, stabilnej, suchej, poziomej i równej nawierzchni.

UŻYCIEM URZĄDZENIA

Technika pakowania próżniowego polega na umieszczeniu żywności w woreczku a następnie odessaniu powietrza z woreczka i zgrzaniu go. Korzystać należy z gotowych woreczków lub też wykonać je samodzielnie przy użyciu folii na rolce (rękaw). Samodzielne wykonanie woreczka pozwala na idealne dopasowanie jego długości do gabarytów pakowanego produktu żywnościowego. Ważnym jest aby szerokość użytej folii nie przekraczała 280mm oraz folia została wykonana techniką tłoczenia (moletowania). Tylko taka folia może być prawidłowo zgrzewana.

UWAGA! Pakowanie próżniowe **NIE** zastępuje chłodzenia lub zamrażania. Wszelka żywność łatwo psująca się, która wymaga chłodzenia, po pakowaniu próżniowym musi być w dalszym ciągu przechowywana w lodówce lub zamrażarce.

PRZYGOTOWANIE WORECZKÓW

1. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
- UWAGA!** Jeżeli w przeciągu 10-minut po podłączeniu do sieci nie podejmiesz żadnych czynności to urządzenie przejdzie w stan uśpienia. Naciśnij dowolny przycisk, aby powrócić do trybu pracy.
2. Podnieś pokrywę urządzenia ①.
 3. Unieś nóż ⑨ do góry, przeciągnij pod nożem pożądaną długość folii, opuść nóż i zdecydowanym ruchem suwaka noża obetnij folię. Rolka z folią znajduje się w pojemniku ⑥.
 4. Koniec uciętego kawałka folii umieść wzdłuż listwy zgrzewającej ⑦ ale w ten sposób aby folia znajdowała się na zewnątrz urządzenia a nie w środku. Zwróć też uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do dołu.
 5. Zamknij pokrywę i dociśnij ją. Jednocześnie naciśnij przyciski blokady pokrywy ⑩ w celu dokładnego zablokowania pokrywy.
 6. Przyciskiem wyboru poziomu czasu zgrzewania **SEAL TIME** ②D) wybierz odpowiedni czas zgrzewania. Możesz wybrać czas normalny **NORMAL** lub przedłużony **EXTENDED**. W zależności od temperatury otoczenia oraz grubości użytego woreczka użyj odpowiedniego czasu zgrzewania. Wybrany czas sygnalizowany jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej **NORMAL** lub **EXTENDED**. Poziom normalny jest poziomem domyślnym.
 7. Wciśnij przycisk zgrzewania ②B). Lampka kontrolna ②G) zaświeci się na kolor czerwony – trwa proces zgrzewania. Po kilku sekundach uruchomi się na chwile odsysanie powietrza – pozwoli to urządze-

niu samoistnie zwolnić blokadę pokrywy. Zakończenie procesu zasygnalizowane zostanie sygnałem dźwiękowym, a lampka kontrolna ②G) zmieni kolor na zielony.

8. Po zakończonym procesie odłącz urządzenie od sieci zasilającej, podnieś pokrywę i wyjmij zgrzany woreczek. Skontroluj uzyskany zgrzew. Jeśli zgrzew jest nieregularny, niepełny, pomarszczony, biały lub mlecznobiały to utnij go i wykonaj procedurę od nowa.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE (AUTOMATYCZNE)

1. Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza. Tak dobieraj woreczek aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie zgrzewu. Przy pakowaniu żywności pod kątem gotowania metodą **SOUS VIDE** wskazane jest pokrojenie żywności w plastry lub równe niewielkie części. Pozwoli to na równomierne ogrzanie podczas gotowania.

UWAGA! Miejsce w woreczku gdzie będzie dokonany zgrzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce zgrzewu papierowym ręcznikiem.

2. Podłącz urządzenie do sieci a następnie podnieś pokrywę ①.
3. Włóż otwarty koniec torby do komory odsysającej powietrze ③ i jednocześnie zwróć uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do dołu.
4. Zamknij pokrywę i dociśnij ją. Jednocześnie naciśnij przyciski blokady pokrywy ⑩ w celu dokładnego zablokowania pokrywy.

- Przyciskiem wyboru poziomu czasu zgrzewania **SEAL TIME (2D)** wybierz odpowiedni czas zgrzewania. Możesz wybrać czas normalny **NORMAL** lub przedłużony **EXTENDED**. Wybrany czas sygnalizowany jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej **NORMAL** lub **EXTENDED**. Poziom normalny jest poziomem domyślnym.
- Przyciskiem wyboru poziomu odsysania powietrza **VACUUM LEVEL (2C)** wybierz odpowiedni poziom uzyskanej próżni. Możesz wybrać poziom niski **LOW** lub wysoki **HIGH**. W zależności od rozmiaru torebki oraz ilości produktów przeznaczonych do zapakowania użyj odpowiedniego poziomu odsysania powietrza. Wybrany poziom sygnalizowany jest świeceniem odpowiedniej lampki kontrolnej **LOW** lub **HIGH**. Poziom niski jest poziomem domyślnym.
- Uruchom proces przyciskiem pakowania próżniowego ze zgrzewaniem/Stop **VAC & SEAL/STOP (2A)**. Lampka kontrolna **(2G)** zaświeci się na kolor czerwony – trwa proces odsysania powietrza ze zgrzewaniem woreczka. Po kilkunastu sekundach urządzenie zakończy proces co zostanie sygnalizowane zmianą koloru lampki **(2G)** na zielony i zwolnieniem przycisków blokady **(10)**.
- Proces można przerwać w dowolnym momencie używając przycisku **VAC & SEAL/STOP (2A)**.
- Po zakończonym procesie odłącz urządzenie od sieci zasilającej, podnieś pokrywę i wyjmij zgrzany woreczek. Skontroluj czy powietrze zastało odessane w należytym stopniu oraz czy uzyskany zgrzew jest prawidłowy. Prawidłowo odessany z powietrza woreczek powinien być w miarę sztywny. Ewentualnie powtórz procedurę.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE (RĘCZNE)

Ponieważ niektóre produkty mają bardzo delikatną strukturę i mogą wymagać kontroli nad poziomem odessanego powietrza, dlatego też możesz skorzystać z funkcji ręcznego odsysania powietrza. Podczas pakowania soczystej żywności ręczne odsysanie pozwala uniknąć zassania cieczy z soczystej żywności.

- Do woreczka włóż żywność przewidzianą do odessania powietrza. Tak dobieraj woreczek aby po włożeniu żywności pozostało jeszcze około 5 cm woreczka na wykonanie zgrzewu.

UWAGA! Miejsce w woreczku gdzie będzie dokonany zgrzew powinno być suche i czyste. W przypadku zabrudzenia podczas wkładania żywności do woreczka wyczyść miejsce zgrzewu papierowym ręcznikiem.

- Podłącz urządzenie do sieci a następnie podnieś pokrywę **(1)**.
- Włóż otwarty koniec woreczka do komory odsysającej powietrze **(3)** i jednocześnie zwróć uwagę aby folię umieścić stroną tłoczoną (moletowaną) do dołu.
- Zamknij pokrywę i dociśnij ją. Jednocześnie naciśnij przyciski blokady pokryw **(10)** w celu dokładnego zablokowania pokryw.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk ręcznego odsysania powietrza **PULSE (2E)**. Uruchamia się pompka odsysająca powietrze z woreczka (sygnalizacja zieloną lampką kontrolną przy przycisku). W momencie uzyskania odpowiedniego poziomu odessania powietrza zwolnij przycisk **PULSE (2E)**.
- Wciśnij przycisk zgrzewania **(2B)**. Lampka kontrolna **(2G)** zaświeci się na kolor czerwony – trwa proces zgrzewania.

Po kilku sekundach uruchomi się na chwile odsysanie powietrza – pozwoli to urządzeniu samoistnie zwolnić blokadę pokryw. Zakończenie procesu zaszygalizowane zostanie sygnałem dźwiękowym, a lampka kontrolna **(2G)** zmieni kolor na zielony.

- Po zakończonym procesie odłącz urządzenie od sieci zasilającej, podnieś pokrywę i wyjmij zgrzany woreczek. Skontroluj czy powietrze zastało odessane w należytym stopniu oraz czy uzyskany zgrzew jest prawidłowy.

ODSYSANIE POWIETRZA Z AKCESORIÓW

Istnieje możliwość odessania powietrza z wewnętrznych pojemników pod warunkiem posiadania odpowiedniego przewodu nie stanowiącego wyposażenia produktu PSC-30.

- Podłącz stosowny przewód przyłączeniowy do gniazda akcesoriów **(11)** oraz do dedykowanego naczynia.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Wciśnij przycisk odsysania powietrza ze złącza akcesoriów **ACCESSORY (2F)** – rozpoczyna się odsysanie powietrza. Proces sygnalizowany jest świeceniem zielonej lampki kontrolnej **(2F)**.
- Po kilku sekundach proces zakończy się – zgaśnie zielona lampka kontrolna oraz przestanie pracować pompka odsysająca powietrze. Proces możesz przerwać ponownie wciskając przycisk **VAC & SEAL/STOP (2A)**.
- Powtórz proces odsysania jeżeli poziom odessanego powietrza jest niezadawalający (zależy od pojemności naczynia).

- Po zakończonym procesie odłącz przewód odsysający oraz odłącz urządzenie z sieci.


PORADY PRAKTYCZNE

- Pakuj zawsze jak najświeższą żywność. Urządzenia do pakowania próżniowego pozwalają utrzymać świeżość żywności do pięciu razy dłużej niż w zwykłych warunkach przechowywania.
- Żywność o delikatnej strukturze, wilgotna lub łatwo odkształcająca się (pieczywo, mięso, owoce) wymaga wcześniejszego zmrożenia. Przed pakowaniem próżniowym należy umieścić żywność w zamrażarce na kilka godzin. Po osiągnięciu twardości, produkt jest gotowy do pakowania próżniowego.
- Podczas pakowania świeżego mięsa bez wstępnego zamrażania umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięso oraz górną część torebki. Pozwoli to wchłonąć wilgoć i zabezpieczy urządzenie przed zassaniem cieczy.
- Dla żywności o ostrych krawędziach zabezpiecz krawędzie ręcznikiem papierowym, aby zapobiec przedziurawieniu woreczka.
- Przy pakowaniu żywności przewidzianej do gotowania metodą **SOUS VIDE** przed zapakowaniem dodaj do potrawy stosowne składniki oraz przyprawy.
- Nie używaj ponownie raz użytych woreczków.
- Przed pakowaniem warzyw sparz je we wrzątku. Nie pakuj próżniowo w celu długiego przechowywania grzybów oraz czosnku ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych.
- W pakowarce próżniowej możesz przygotować woreczki z lodem. Do woreczka wlej wodę i dodaj niewielką ilość alkoholu, po czym zgrzej go bez odsysania powietrza. Przygotowany w ten sposób woreczek świetnie sprawdzi się jako zimny okład po wcześniejszym zmrożeniu w zamrażarce.
- W pakowarce możesz pakować także różne artykuły gospodarstwa domowego (mapy, biżuterię, itp.)
- Używaj tylko woreczków lub folii dedykowanej do zgrzewania o szerokości do 280 mm. Jedna strona folii lub woreczka musi być tłoczona (moletowana).
- Produkty o płynnej konsystencji można w torebce tylko zgrzewać. **NIE NALEŻY ICH PAKOWAĆ PRÓŻNIOWO.** Płyny mogą zostać zassane przez pompkę próżniową. W przypadku zgrzewania płynów należy korzystać z przycisku SEAL.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|--|
| Urządzenie nie uruchamia się | Brak zasilania. | Podłącz urządzenie do sieci. Sprawdź parametry Twojej sieci elektrycznej. Skontroluj przewód zasilający, w przypadku podejrzenia uszkodzenia, bezzwłocznie odłącz z gniazda i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| Urządzenia nie wyciąga całkowicie powietrza z torebek | Nieprawidłowe ułożenie torebki w urządzeniu. Nieprawidłowy zgrzew wykonanego woreczka. Zanieczyszczona folia w obrębie zgrzewu. | Upewnij się, że koniec woreczka znajduje się w komorze odsysającej. Zgrzej ponownie przygotowany woreczek. Oczyszczyć miejsce zgrzewu. |
| Woreczek po zgrzaniu napęfnia się powietrzem. | Ostra krawędź zawartości woreczka przedziurawiła go. Niektóre produkty (warzywa/owoce) wydzielają gazy po zapakowaniu. | Owiń ostre krawędzie papierowym ręcznikiem przed zgrzaniem. Nie sparzono warzyw przed zapakowaniem. Otwórz woreczek, skontroluj świeżość spakowanej żywności. |

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
2. Obudowę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką z odrobiną detergentu po czym wytrzyj do sucha.
3. Wnętrze komory urządzenia przecieraj suchą szmatką. Zwróć szczególną uwagę na wnętrze komory odsysania.
4. Uszczelkę listwy zgrzewającej  w przypadku dużych zabrudzeń możesz zdemonstrować i umyć pod bieżącą wodą. Przed ponownym montażem osusz ją dokładnie.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,00 m



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

Kuchnia jutra

Kuchnia do doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni. Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



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

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.



Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model

PSC-30

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

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

2. ZAPAKUJ

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

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

3. ODBIERZ

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

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

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

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
 2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
 3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkownika albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów), - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne.
 4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
 5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
 6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
 7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
 8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
 9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
 10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
 11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji
- Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest NIEWAŻNA.**

| Data naprawy/ Date of repair | Numer naprawy/ Number repair | Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts | Pieczęć punktu serwisowego/ Stamp service point |
|---------------------------------|---------------------------------|---|--|
| | | | |

Numer seryjny/
Serial number

SAFETY OF USE

- Read this Manual carefully before use.
- Never hold the appliance with wet hands.
- Be extremely careful when children are near the appliance!
- Use this appliance only as intended.
- Do not leave the appliance unattended when operated.
- Always unplug the power cord from the mains outlet when the appliance is not in use or before cleaning.
- Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- This appliance should be connected to a main outlet with a PE connector (i.e. earthed outlets).
- Never put the appliance near other electrical appliances or equipment, including hobs, cookers, ovens, etc.
- The appliance is intended for domestic use only.
- Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury, fire and/or damage to this appliance.
- This appliance may be used by children of at least 8, and by people with impaired physical or mental capacity, or people with inexperienced in operation and without understanding of the appliance, if there they are supervised or trained as regards using the appliance in a safe manner, so that relevant hazards are understood. Children without supervision must never clean or care for this appliance.
- Keep in mind that children must never play with this appliance.
- Store the appliance and its power cord away from children below 8 years of age.
- Do not pull the plug from the mains outlet by pulling on the cable.
- This appliance is not compatible for use with external power control timers or separate remote control systems.
- Do not connect the plug to a mains outlet with wet hands.
- To keep your children safe, do not leave any parts of the packaging readily accessible (e.g. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- **WARNING: Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- Always turn off the appliance first before unplugging the power cord from the mains outlet.
 - The sealing bar may become hot when the appliance is in use. Risk of burns!



APPLIANCE OVERVIEW

1. Lid
2. Control panel
 - A. **VAC & SEAL/STOP** button
 - B. **SEAL** button
 - C. **VACUUM LEVEL** selector with **HIGH** and **LOW** vacuum level indicators
3. Vacuum chamber
 - D. **SEAL TIME** selector with **NORMAL** and **EXTENDED** sealing time indicators
 - E. **PULSE** vacuum control button and indicator
 - F. **ACCESSORY** connector vacuum control button and indicator
 - G. Vacuum and Seal indicator
4. Vacuum chamber top gasket
5. Vacuum chamber bottom gasket
6. Plastic bag roll dispenser
7. Sealing bar
8. Sealing bar gasket
9. Bag cutter
10. Lid lock buttons
11. Accessory vacuum connector
12. 12 V DC supply input

GENERAL

Vacuum packing and sealing of food products extends the storage life of food. Removal of air from plastic bags or special food containers inhibits the growth of bacteria, fungi and microbes. The food sealed in vacuum preserves its natural taste, colour and texture longer. Vacuum packing and sealing is used in sous vide cooking.

| Food product type | Sealed vacuum storage in freezers | Sealed vacuum storage in refrigerators | Normal storage |
|--------------------------|-----------------------------------|--|----------------|
| Fresh veal and beef | 1 to 3 years | 1 month | 1 to 2 weeks |
| Minced meat | 1 year | 1 month | 1 to 2 weeks |
| Fresh pork | 2 to 3 years | 2 to 4 weeks | 1 week |
| Fresh fish | 2 years | 2 weeks | 3 to 4 days |
| Fresh poultry | 2 to 3 years | 2 to 4 weeks | 1 week |
| Smoked meat | 3 years | 6 to 12 weeks | 2 to 4 weeks |
| Fresh scalded vegetables | 2 to 3 years | 2 to 4 weeks | 1 to 2 weeks |
| Fresh fruits | 2 to 3 years | 2 weeks | 3 to 4 days |
| Hard cheese | 6 months | 6 to 12 weeks | 2 to 4 days |
| Sliced cures meat | Not recommended | 6 to 12 weeks | 1 to 2 weeks |
| Fresh pasta | 6 months | 2 to 3 weeks | 1 week |

BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box, discard any bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Inspect the appliance for damage during transport and contact the seller when in doubt.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the appliance.
4. Place the appliance on a hard, firm, dry, level and even surface.

USING THE APPLIANCE

Vacuum packing and sealing is done by placing a food product in a plastic bag, from which air is evacuated, and finally, the opening of the bag is hermetically sealed by pressure welding. Vacuum packing with this appliance requires ready-to-use plastic bags or sealing the food in plastic bags trimmed off and sealed from a sleeve of plastic film wound on a roll. Trimming and sealing in plastic bags from a roll helps match the bag's length to the size of the food product. The plastic bag roll should not exceed 280 mm in width, and the plastic film must be made by knurling. This is the only plastic film grade suitable for proper welding.

IMPORTANT! Vacuum packing DOES NOT substitute for cooling or freezing of food. All perishable food types which require cold storage must be kept cold or frozen once vacuum-packed.

PREPARING THE PLASTIC BAGS

1. Connect the appliance to a mains outlet.

IMPORTANT! If you do not interact with the appliance in 10 minutes after plugging it to

the mains, it will enter the sleep mode. Press any button of the appliance to end the sleep mode.

2. Open the lid ①.
3. Lift the trimmer ⑨ up, pass the required length of the plastic film sleeve under the trimmer, lower the trimmer in place and move the slider swiftly to trim off the length. The plastic bag roll is placed in the dispenser ⑥.
4. Align the trimmed off edge of the plastic bag with the sealing bar ⑦ and with most of the plastic bag outside of the appliance. Place the plastic bag with the knurled side down.
5. Close the lid and press it down. Press the lid lock buttons ⑩ at the same time to keep the plastic film firmly pressed down.
6. Set the sealing time with the **SEAL TIME (2D)** selector. You can select **NORMAL EXTENDED** sealing time. Choose the sealing time which is optimum for the ambient temperature and the thickness of the plastic bag plies. The sealing time set will be displayed by the **NORMAL** or **EXTENDED** indicator, as applicable. Normal is the default sealing time.
7. Press the Seal (2B) button. The (2G) indicator will turn on red, and sealing will start. The vacuum will start several seconds later and take a short while to allow the vacuum sealer to automatically release the lid. When vacuum and sealing ends, you will hear a beep, and the (2G) indicator will turn green.
8. Once your work with the appliance is done, unplug it from the mains, lift the lid and remove the sealed plastic bag. Check for proper seal welding. If the seal weld is irregular, broken, creased, white or milky

in appearance, trim it off and try resealing again.

VACUUM PACKING (AUTO MODE)

1. Place the food product in the plastic bag. The plastic bag should be large enough to leave approximately 5 cm of free length to seal it well. Food products to be vacuum sealed for **SOUS VIDE** cooking should be sliced or chopped into small, even parts. This will allow heating the food thoroughly during cooking.

CAUTION! The length of the plastic bag to be sealed must be dry and clean. If the free length to be sealed gets dirty when the food product is put in the plastic bag, clean it with paper towel.

2. Plug the appliance to the mains and open the lid ①.
3. Put the open end of the plastic bag into the vacuum chamber ③. Keep the knurled side of the plastic bag down.
4. Close the lid and press it down. Press the lid lock buttons ⑩ at the same time to keep the plastic film firmly pressed down.
5. Set the sealing time with the **SEAL TIME (2D)** selector. You can select **NORMAL EXTENDED** sealing time. The sealing time set will be displayed by the **NORMAL** or **EXTENDED** indicator, as applicable. Normal is the default sealing time.
6. Set the required vacuum level with the **VACUUM LEVEL (2C)** selector. You can set **LOW** or **HIGH** vacuum. Choose the right vacuum level for the plastic bag size to be sealed and the volume of the food product inside. The vacuum level set will be displayed by the **LOW** or **HIGH** indicator, as applicable. Low is the default vacuum level.

- Start vacuum packing and sealing with the **VAC & SEAL/STOP (2A)** button. The **(2G)** indicator will turn on red. The vacuum packing and sealing process will start. The vacuum packing and sealing process takes about a dozen seconds to complete; when it ends, the **(2G)** indicator turns green and the lid lock buttons **(10)** are released automatically.
- You can stop the process any time by pressing **VAC & SEAL/STOP (2A)**.
- Once your work with the appliance is done, unplug it from the mains, lift the lid and remove the sealed plastic bag. Check that all air has been removed well and that the seal has been welded airtight. If the plastic bag is at vacuum and sealed tight, it will be somewhat rigid. Repeat as required.

VACUUM PACKING (MANUAL MODE)

Some food products have a very fragile structure and may require a precise control of the vacuum level. To do this, you can use the manual vacuum function. Manual vacuum control during vacuum packing and sealing of juicy food products will help you prevent sucking out the liquids.

- Place the food product in the plastic bag. The plastic bag should be large enough to

leave approximately 5 cm of free length to seal it well.

CAUTION! The length of the plastic bag to be sealed must be dry and clean. If the free length to be sealed gets dirty when the food product is put in the plastic bag, clean it with paper towel.

- Plug the appliance to the mains and open the lid **(1)**.
- Put the open end of the plastic bag into the vacuum chamber **(3)**. Keep the knurled side of the plastic bag down.
- Close the lid and press it down. Press the lid lock buttons **(10)** at the same time to keep the plastic film firmly pressed down.
- Press and hold the **PULSE (2E)** button to manually control the vacuum. The vacuum pump starts (this is indicated with a green light at the same button). When there is enough vacuum in the plastic bag, release **PULSE (2E)**.
- Press the **SEAL (2B)** button. The **(2G)** indicator will turn on red, and sealing will start. The vacuum will start several seconds later and take a short while to allow the vacuum sealer to automatically release the lid. When vacuum and sealing ends, you will

hear a beep, and the **(2G)** indicator will turn green.

- Once your work with the appliance is done, unplug it from the mains, lift the lid and remove the sealed plastic bag. Check that all air has been removed well and that the seal has been welded airtight.

VACUUM VIA ACCESSORIES

The vacuum sealer can evacuate air from detached containers. This requires the PSC-30 vacuum tube (not included).

- Connect a compatible vacuum tube to the accessory vacuum connector **(11)**. Connect the other end of the vacuum tube to its dedicated container.
- Plug the power cord to a mains outlet.
- Press the **ACCESSORY (2F)** button to evacuate air from the container. The green **(2F)** indicator is on when vacuum is on.
- The vacuum process ends after several seconds and the vacuum pump stops. You can stop the vacuum at any time by pressing **VAC & SEAL/ STOP (2A)**.
- Repeat the vacuum, if there is not enough vacuum in the container.
- When done, disconnect the vacuum tube and unplug the appliance from the mains.

PRACTICAL TIPS

- Vacuum pack the food as fresh as possible. Vacuum sealers help keep the food fresh and unspoiled five times longer than traditional storage.
- Fragile-structured, moist or pliable food types (e.g. bakery products, meat and

fruit) must be deep frozen before vacuum packing. Put the food products in a freezer a few days before vacuum packing. This will make these products hard enough for safe vacuum packing.


- If you want to vacuum pack fresh meat without freezing it first, place a piece of folded paper towel between the meat and the top of the plastic bag. The paper towel will soak up the moisture and prevent sucking it into the vacuum sealer.

4. Food products with sharp edges need to be wrapped in paper towel to prevent cutting of the plastic bag.
5. Before packing food products for **SOUS VIDE** cooking, bag them with the ingredients and seasoning.
6. Do not reuse the plastic bags.
7. Scald the vegetables in boiling water before vacuum packing. Vacuum packing is not suitable for prolonged storage of fungi or garlic; vacuum will not harm anaerobic bacteria.
8. You can make ice packs with the vacuum sealer. Add water to a plastic bag with a little of alcohol, and seal the bag without vacuum. The ice packs made this way and cooled in a freezer make for good cold compresses.
9. The vacuum sealer can also vacuum pack various items (including maps, jewellery, etc.).
10. Use only the dedicated weld-sealable plastic bags or plastic film sleeves up to 280 mm in width. One side of the plastic bags / film sleeves must be knurled.
11. Semi-liquid food products can only be sealed in plastic bags with this appliance. **DO NOT USE VACUUM WHEN SEALING THESE PRODUCTS.** Otherwise the vacuum pump may aspirate the liquid. Use the SEAL button only when sealing liquid food products.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Cause | Solution |
|--|--|---|
| The appliance fails to start / power on. | No power. | Plug the appliance to the mains. Verify that your mains ratings are compatible with the appliance. Inspect the power cord. If you suspect it is damaged, immediately unplug the appliance from the mains and contact an Authorized Service. |
| The appliance does not vacuum the plastic bags completely. | The plastic bag opening is misaligned at the vacuum chamber. The plastic bag seal weld is not airtight. The film is dirty along the sealing line. | Make sure that the open edges of the plastic bag are completely in the vacuum chamber. Try to seal the plastic bag again. Clean the sealing line. |
| Once sealed, the plastic bag start taking air. | The plastic bag was pierced by a sharp edge of its contents. Some products (including vegetables and fruits) release gas once vacuum packed and sealed. | Wrap the sharp edges of the food to be sealed. The vegetables were not scalded before vacuum packing. Open the plastic bag and make sure that the food is still fresh. |

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
2. Clean the appliance housing by wiping with a damp cloth and some detergent. Next, wipe the appliance housing dry.
3. Wipe the appliance interior with a dry cloth only. Take care to clean the vacuum chamber interior well.
4. If the sealing bar gasket  is very dirty, you can remove it and wash under running water. Dry it completely before reinstalling in the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Power cord length: 1.00 m



CAUTION! MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.

The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

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

Poland



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



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