



*Sam Cook*

**MASTERCHEF LINE**

— EXECUTIVE —

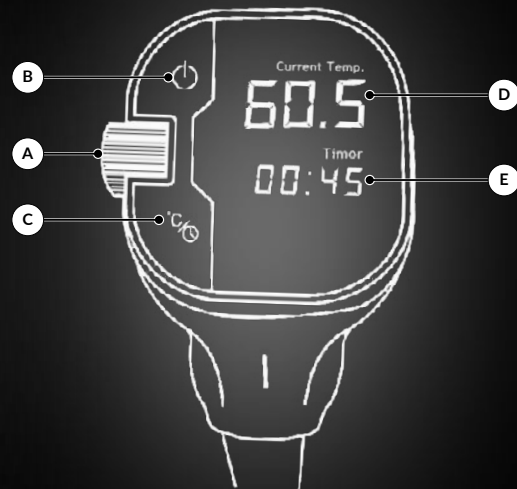
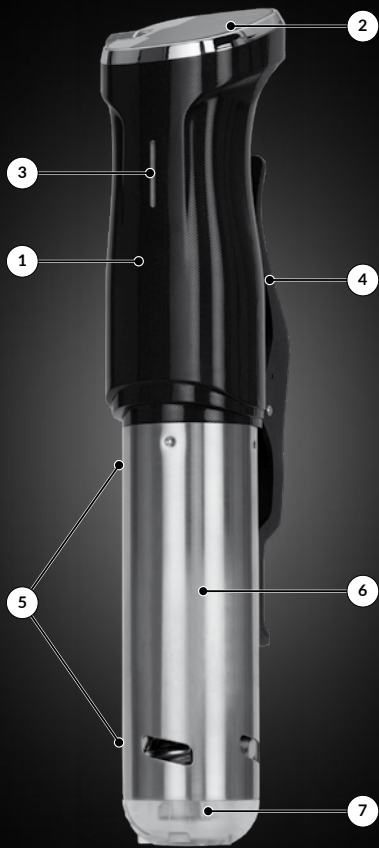
**TERMO  
CYRKULATOR  
SOUS VIDE  
PSC-20**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**



<b>PL</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI .....</b>	<b>5</b>
<b>GB</b>	<b>USER MANUAL .....</b>	<b>16</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.
- 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 gniazda sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- Regularnie sprawdzaj czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło

do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistcie.

- Nie wolno przenosić urządzenia podczas jego pracy.
- Nie dotykać metalowych części obudowy urządzenia gołymi dłońmi, gdyż są gorące podczas pracy urządzenia.
- Poziom wody podczas pracy urządzenia powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniem „MIN” a „MAX”. Zbyt niski lub za wysoki poziom wody może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.

## OPIS URZĄDZENIA

1. Obudowa urządzenia
2. Panel sterowania
  - A. pokrętło zmiany wartości
  - B. dotykowy włącznik/wyłącznik urządzenia
  - C. dotykowy przycisk wyboru parametru
  - D. wyświetlacz temperatury
  - E. wyświetlacz czasu
3. Lampka kontrolna stanu pracy
4. Klips – uchwyt do mocowania na ścianie naczynia
5. Oznaczenia poziomu wody „MIN”, „MAX”
6. Obudowa grzałki
7. Obudowa mieszadła

## INFORMACJE OGÓLNE

Metoda gotowania **SOUS VIDE** (po w francusku „w próżni”) polega na powolnym, precyzyjnym procesie gotowania w wodzie potraw zamkniętych próżniowo w hermetycznych woreczkach. Pozwala to na zachowanie bardzo dużej ilości wartości odżywczych, witamin i minerałów. Cały proces przebiega w odpowiednio niskiej temperaturze i określonym czasie. Termo cyrkulator pozwala ten czas i temperaturę precyzyjnie dozować. Wyposażony jest w pompkę wody dzięki czemu w równym stopniu ogrzewa gotowaną żywność z każdej strony.

Do przyrządzania potraw metodą sous vide niezbędne są:

- **termo cyrkulator** – urządzenie zapewniające wymaganą temperaturę wody przez pożądany okres czasu oraz zapewniające cyrkulację wewnątrz naczynia
- **urządzenie do próżniowego pakowania produktów** – zgrzewarka folii z funkcją odsysania powietrza
- **woreczki foliowe lub rękaw z folii**
- **dowolne wysokie, metalowe lub szklane naczynie o pojemności 4-15l.**

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



1. Wypakuj 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. Wyczyść obudowę urządzenia oraz osłonę grzałki wilgotną ściereczką a następnie wytrzyj do sucha.
4. Skontroluj czy obudowa grzałki oraz obudowa pompy wody są prawidłowo zamontowane na swoich miejscach.
5. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia

## UMIESZCZANIE URZĄDZENIA NA NACZYNIU

1. Dobierz odpowiednie naczynie i umieść je na twardej, suchej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Pojemność naczynia powinna zawierać się pomiędzy 4 a 15 litrów.

**UWAGA! Używaj tylko i wyłącznie metalowych lub szklanych naczyń do wody.**

2. Trzymając urządzenie za obudowę, naciśnij klips  w jego górnej części a w powstałą tym samym szczelinę pomiędzy dolną częścią klipsa a obudową grzałki wykorzystaj do osadzenia urządzenia na ścianie naczynia .
3. Sprawdź stabilność naczynia po zamontowaniu urządzenia. Ewentualnie zmień naczynie.
4. W celu zdemontowania termo cyrkulatora, naciśnij ponownie klips i wyciągnij urządzenie z naczynia.

**UWAGA! Czynność umieszczania i zdejmowania urządzenia z naczynia przeprowadzaj zawsze przy odłączonym urządzeniu z sieci.**



## UŻYCIEM URZĄDZENIA

1. Umieść termo cyrkulator na naczyniu.
2. Wlej wodę do naczynia, następnie powkładaj woreczki z żywnością do naczynia. Skontroluj poziom wody w naczyniu. Prawidłowy poziom wody powinien zawierać się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” na obudowie grzałki. Nie wlewaj innej cieczy niż woda.

**UWAGA! Technologia przygotowania niektórych potraw zakłada umieszczenie woreczków z żywnością w naczyniu po osiągnięciu przez wodę odpowiedniej temperatury roboczej. Proces osiągnięcia odpowiedniej temperatury wody możesz przyspieszyć wlewając do naczynia ciepłą wodę.**

3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej – podłączenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym. Lampa kontrolna ③ oraz ikona na przycisku (2B) zaświeci się na kolor czerwony. Podłączenie do sieci urządzenia bez prawidłowego zanurzenia w wodzie skutkuje wyświetlaniem błędu „EE1” na wyświetlaczu (2D).
4. Włącz urządzenie przyciskiem (2D) – zacznie pulsować wartość temperatury na wyświetlaczu (2D) – pokrętkiem (2A) ustaw pożądaną wartość temperatury pomiędzy 0°C a 90°C (ustawienie co 0,5°C). Następnie przyciskiem (2C) przejdź do ustawienia czasu gotowania – pulsują wartości godzin na wyświetlaczu (2E) a po kolejnym użyciu przycisku (2E) wartości minut. Wybór pożądanego następuje pokrętkiem (2A). Możesz ustawić maksymalnie 99 godzin i 59 minut (ustawienie co 1 minutę).

**UWAGA! Jeżeli ustawisz temperaturę niższą od temperatury otoczenia to urządzenie nie będzie mogło osiągnąć zadanej temperatury.**

5. Uruchom proces grzania wody przyciskiem (2B) – ikona na przycisku (2B) zmieni kolor na niebieski, lampa kontrolna ③ zmieni kolor na niebieski (pulsujący).

Wraz z grzałką uruchamia się mieszadło pompy odpowiedzialne za cyrkulację wody.

6. W czasie procesu grzania wyświetlacz (2D) będzie wskazywał aktualną temperaturę wody w naczyniu. Temperatura ta po nagraniu będzie oscylowała wokół zadanej temperatury. Czas wyświetlany na wyświetlaczu (2E) będzie odliczany dopiero po osiągnięciu zadanej temperatury.
7. Jeżeli technologia przygotowania potrawy wymaga włożenia woreczka do naczynia z wodą o temperaturze docelowej to uczynić to w momencie rozpoczęcia odliczania czasu (pulsacja kropek pomiędzy wyświetlanymi godzinami a minutami). Woreczki wkładaj powoli za pomocą stosownych szczypic. Zwracaj jednocześnie uwagę aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu wody.

**UWAGA! Wszelkich operacji przy gorącej wodzie dokonuj w rękawiczkach kuchennych.**

8. Sprawdzaj na bieżąco poziom wody w naczyniu. Poziom wody nie może być niższy niż oznaczenie „MIN” a zarazem większy od „MAX”. Jednocześnie woreczki z żywnością nie powinny wystawać z wody. Jeżeli poziom wody spadnie poniżej poziomu „MIN” to zadziała zabezpieczenie urządzenia przed zbyt niskim poziomem wody. Na wyświetlaczu (2D) pojawi się

komunikat „EE1”. Uzupełnij wówczas wodę i wznów proces. Przy długim czasie gotowania wskazane jest zastosowanie pokrywy garnka (np. z folii aluminiowej) lub specjalnych kulek izolacyjnych do gotowania **SOUS VIDE** aby uniknąć ubytku wody na skutek parowania.

9. Jeżeli czas procesu dojdzie do końca to urządzenie zasygnalizuje to 3-krotnym sygnałem dźwiękowym a na wyświetlaczu (2D) wyświetli się komunikat „END”.
10. Aby przerwać proces w dowolnym momencie dotknij i przytrzymaj przycisk (2B) przez około 3 sekundy.
11. Aby przerwać proces w dowolnym momencie i przejść do edycji temperatury dla następnego procesu to dotknij i przytrzymaj przycisk (2C) przez około 3 sekundy.
12. Po zakończeniu procesu wyłącz urządzenie przyciskiem (2B) a następnie odłącz zasilanie urządzenia z sieci.
13. Wyjmij z naczynia woreczki za pomocą specjalnych szczypic, sprawdź stan ugotowanej żywności, ewentualnie wznów proces gotowania.
14. Zdemontuj ze ścianki naczynia termo cyrkulator, odczekaj aż ostygnie, po czym niezwłocznie poddaj go czyszczeniu.



## PORADY PRAKTYCZNE

1. Dla osiągnięcia jak najlepszych efektów stosuj się do poniższych sugestii dotyczących czasu i temperatury gotowania.
2. Zbyt duża ilość woreczków z żywnością w naczyniu do gotowania utrudnia cyrkulację wody a co za tym idzie, pogarsza efekty gotowania.
3. Produkty przeznaczone do gotowania metodą sous vide muszą być świeże.
4. Używaj pakowarki próżniowej wysokiej jakości, która całkowicie usuwa powietrze z woreczka. Nawet śladowe ilości powietrza negatywnie wpływają na jakość potraw.
5. Używaj tylko nowych i czystych woreczków próżniowych.
6. Po ugotowaniu produktów metodą sous vide może być potrzebne podrumienienie mięsa na patelni lub na grillu, aby poprawić jego wygląd i smak.
7. Przechowuj osobno świeżą i ugotowaną żywność.

Pamiętaj jednak, że realny czas i temperatura niezbędne do przyrządzenia danego produktu zależą od jego jakości, grubości pokrojenia, przyprawienia itp.

	temperatura °C	czas gotowania		temperatura °C	czas gotowania
<b>Wołowina – stek</b>			<b>Wieprzowina</b>		
rare	54	1-2 h	żeberka	60-70	3-5 h
medium	58	1-2 h	schab	62	1-3 h
well-done	68	2-8 h	<b>Ryby</b>		
<b>Polędwica, rostbef</b>			delikatne i soczyste	40	40 min.- 1 h
rare	56	7-15 h	well-done	55	40 min.- 1 h 10 min.
medium	60	6-13 h	<b>Warzywa</b>		
well-done	70	5-11 h	warzywa - zielone	82	10 min.- 20 min.
<b>Udziec, łopatka</b>			dynia	85	1-3 h
rare	55	20-48 h	korzenie i ziemniaki	85	2-3 h
medium	65	20-24 h	<b>Jajka</b>		
well-done	85	8-16 h	na miękko	62	1-1,5 h
<b>Kurczak</b>			plastyczne żółtko	64	1-1,5 h
filet z kurczaka - soczysty i miękki	63	30 min.-3h	na twardo	68	1-2 h
udka z kurczaka	75	1-5 h	<b>Owoce</b>		
			serwowane na ciepło	68	1h 45 min.-2,5 h
			na purée	85	30 min.-1,5 h

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Charakterystyczny dźwięk szlifowania podczas pracy.	Poluzowana obudowa mieszadła	Zamontuj poprawnie obudowę
Charakterystyczny dźwięk przepływającej wody.	Mieszadło powoduje wir wodny.	Dolej wody do naczynia lub/i zmień rozkład woreczków w naczyniu.
Charakterystyczny dźwięk bulgotania wody.	Za mało wody w naczyniu.	Uzupelnij wodę w naczyniu.
W naczyniu pływa żywność	Pęknięty/nieszczelny woreczek na żywność	Przerwij proces. Wyczyść naczynie i urządzenie.
Termo cyrkulator nie uruchamia się.	Brak zasilania.	Sprawdź podłączenie do sieci.
Urządzenie zgłasza brak wody w naczyniu (EE1).	W skutek parowania i zawirowań poziom wody się zmniejszył.	Uzupelnij wodę w naczyniu. Wznów proces.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłącz je od sieci i odczekaj aż ostygnie.
2. Obudowę urządzenia ① przetrzyj wilgotną ściereczką a następnie dokładnie osusz. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie.
3. Zdemonstuj z urządzenia obudowę grzałki ⑥ i obudowę mieszadła ⑦. Elementy te wymyj w wodzie z detergentem, opłucz i wysusz. Możesz je także umyć w zmywarkach do naczyń.
4. Grzałkę, mieszadło i pręty czujników poziomu wody wymyj delikatnie wodą z detergentem przy użyciu miękkiej szczoteczki, po czym opłucz je i wysusz. Dostęp do grzałki, mieszadła i prętów czujników poziomu wody następuje po zdjęciu obudowy grzałki ⑥.
5. Okresowo dokonuj odkamieniania urządzenia. W tym celu przygotuj środek odkamieniający w ilości takiej aby jego poziom sięgał

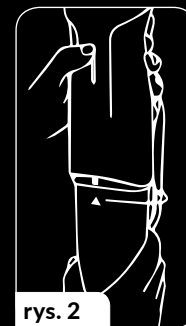
poziomu „MAX” na urządzeniu, po jego zamocowaniu na ściance naczynia. Ustaw temperaturę około 40°C i włącz urządzenie na około 2 godziny (ewentualnie ustaw inne parametry według zaleceń producenta odkamieniacza). Po odkamienianiu dokładnie wypłucz odkamieniane elementy i je osusz.

3. Po przekręceniu, przesun obudowę grzałki w dół – uzyskujesz swobodny dostęp do grzałki.
4. Ze zdjętej obudowy grzałki ⑥ zdemonstuj obudowę mieszadła ⑦ obracając ją delikatnie zgodnie z ruchem wskazówek zegara **rys. 3**.

## MONTAŻ/DEMONTAŻ OBUDOWY GRZAŁKI I MIESZADŁA

Aby zdemonstować obudowę grzałki ⑥ oraz obudowę mieszadła ⑦, postępuj następująco:

1. Upewnij się, że urządzenie odłączone jest od źródła zasilania i jest całkowicie ostudzone.
2. Chwyć jedną ręką obudowę urządzenia ① a drugą za obudowę grzałki ⑥, po czym przekręć ją tak aby znacznik na obudowie grzałki wskazywał otwartą kłódkę **rys. 2**.



rys. 2



rys. 3

5. Montaż odbywa się wykonując delikatny obrót w przeciwnym kierunku po uprzednim włożeniu jej do obudowy grzałki. Zwróć uwagę, że jedna z wypustek na obudowie mieszadła jest wyraźnie dłuższa od dwóch pozostałych i musi ona zająć swoje miejsce w odpowiednim otworze przed montażem. Montażu obudowy mieszadła dokonuj po zamontowaniu obudowy grzałki.
6. Aby zamontować obudowę grzałki przykręć ją z powrotem ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po montażu znacznik na obudowie grzałki musi wskazywać zamkniętą kłódkę na obudowie urządzenia.

## DANE TECHNICZNE

---

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,2 m

**IPX-1** **CE** 

**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-20**

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](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 (przebiecia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
  - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
  - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, 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

- Before use thoroughly read the operation manual.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Extreme care is required in case of children presence in vicinity of the appliance!
- Do not use the appliance for the purposes different than it was designed for.
- Do not leave the appliance without supervision in course of its operation.
- Always pull out the plug from the socket unless the appliance is used or before its cleaning.
- Do not use the appliance in case of its damage, also if its cord or plug is damaged – in such case the appliance should be handed over to an authorized service shop for repair.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- The appliance should be connected into the socket with grounding pin.
- Do not place the appliance in vicinity of electric and gas cookers, burners, ovens, etc.
- The device is intended for domestic use only.
- Before use always make sure that all parts of the appliance are properly installed.
- To avoid the risk of damage, fire or injury, always use the attachments recommended by the manufacturer.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Do not remove the plug from the mains by pulling by the cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not plug the power cord with wet hands.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **WARNING! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**





- Always switch off the appliance before unplugging it.
- Periodically inspect the power cord for damage.
- Protect the device and cable plug against contact with water or other liquids. In an event of the device falling into water, immediately unplug the cable and then have the device inspected.
- Do not move the device while it is in operation.
- The metal parts of the device become hot during use, do not touch the metal parts of the device with bare hands!
- The level of water in the device shall be between MIN and MAX marks. Too low or too high level of water may damage the device.
- The temperature of surfaces may be higher when the appliance is in use.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Housing</li> <li>2. Control panel           <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Setting knob</li> <li>B. Touch power on/off button</li> <li>C. Touch parameter selection button</li> <li>D. Temperature display</li> <li>E. Time display</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Status control light</li> <li>4. Clip holder for attaching the appliance to the pot</li> <li>5. MIN, MAX water level marks</li> <li>6. Heating element cover</li> <li>7. Mixer cover</li> </ol> |
|---|---|

## GENERAL INFORMATION

**SOUS VIDE** (French for “under vacuum”) refers to the process of vacuum-sealing food in a bag, then cooking it to a very precise temperature in a water bath. This lets you keep the most of the nutritional values, vitamins and minerals in your food. The whole cooking process takes place at low yet sufficient temperature and precisely set time.

The precision cooker lets you precisely monitor and control the cooking time and temperature. The appliance has a water pump to ensure that the food is being heated equally on each side. The following equipment is required for sous vide cooking:

- **Precision cooker** – for precise control of the water temperature, cooking time and circulation inside the pan.
- **Vacuum sealing device** – plastic bags sealing device with air suction.
- **Plastic bags or a plastic tunnel**
- Any tall container made of metal or glass and 4 to 15 litres in volume.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the cooker from the box, discard any bags, stickers and polystyrene fillers.
2. Check the device for damages during transport and contact the seller in case of doubt.
3. Clean the device housing and heater cover with damp cloth and then wipe dry.
4. Check the correct fixing of the heating element cover and water pump housing.
5. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the cooker.

## PLACING THE COOKER INSIDE THE PAN

1. Select the correct saucepan and place it on a hard, dry, stable and level surface. The saucepan volume should be from 4 and 15 litres.

**CAUTION! Only use metal or glass containers for water.**

2. Hold the cooker by the housing, press the clip (4) at the top and place it on the saucepan's wall (fig. 1).
3. Check the stability of the saucepan after placing the cooker. Replace the pan if necessary.
4. To remove the cooker from a pan, press the clip and slide the appliance off the pan's wall.

**CAUTION! Unplug the cable from mains before installing or removing the cooker.**



fig. 1

## USING THE APPLIANCE

1. Place the cooker on the pan.
2. Fill the pan with water and place the bags with food in the pan. Check the water level in the pan. The correct water level in the pan is between MIN and MAX on the heating element's housing. Do not pour any liquid other than water.

**CAUTION! The cooking method for some dishes involves placing bags with food in the water only after the water reaches desired process temperature. You can accelerate the reaching of the required water temperature by pouring hot water into the pan.**

3. Plug the cooker to the mains, you will hear the beep. The indicator lamp (3) and symbol in the button (2B) will light up red. If you plug the cooker into the mains with the cooker not immersed in water, you will see "EE1" on the display (2D).
4. Activate the cooker using button (2B), the temperature value will start blinking (2D), using the knob (2A) set the temperature value between 0°C and 90°C (with adjustment step 0.5°C). Next press (2C) button to move to setting cooking time, the hour will start blinking (2E), press the (2C) button again to move to minutes settings. Use the knob (2a) to set the desired value. Maximum available settings are 99 hours and 59 minutes (with adjustment step 1 minute).

**CAUTION! If you set temperature level lower than the environment temperature, then the device will not be able to reach the desired temperature.**

5. Start heating water by pressing the (2B) button. The symbol in the button will change to blue and the indicator lamp (3) will change to pulse blue. When you start the heater, the pump stirrer is also started for the circulation of the water.
6. During the process of preheating, the current temperature of water in the pan will be shown in the display (2D). The temperature after warming shall stay around the setpoint temperature. The countdown of time

shown on the display (2E) will start only after reaching the preset temperature.

7. If the dish preparation method requires putting a bag into a saucepan with water at the desired temperature, then you should do it at the start of the countdown time (the dots between hours and minutes are pulsating). Insert the bags slowly using appropriate pincers. Pay attention at the same time not to exceed the maximum water level.

**CAUTION! Wear kitchen gloves during all operations involving hot water.**

8. Regularly check the water level in the pan. The water level must not be less than the MIN mark and not higher than the MAX. The bags with food should not protrude from the water. If the water level drops below the MIN level, then the protection against appliance work with too low a water level will trigger. The display (2d) will show "EE1". Add water and resume the cooking process. If the cooking time is long, it is recommended to cover the pot (with aluminium foil, for example) or use insulating balls for **SOUS VIDE** cooking, to prevent water evaporation.
9. If the process time elapses, then the device will beep 3x and the display (2D) will show "END".
10. To cancel the process at any time touch and hold the (2B) button for about 3 seconds.
11. To abort the cooking process at any time and edit the temperature for the next process, touch and hold (2C) button for approximately 3 seconds.
12. At the end of the process, switch off the appliance with (2B) button and then disconnect the appliance from mains.

13. Remove the bags from the pan using pin-cers, check the status of the cooked food, resume cooking if necessary.

14. Remove from appliance from the saucepan's wall, wait until it cools down and then clean it.

## PRACTICAL ADVICE

- To achieve the best possible effects follow the suggestions below for recommended cooking times and temperatures.
- Putting too many bags with food in the saucepan makes circulation of water difficult and thus compromises the effects of cooking.
- The products for sous vide cooking must be perfectly fresh.
- Use a high quality vacuum packaging device which removes all air from the bag. Even traces of air negatively affect the quality of the dishes.
- Use only new and clean vacuum bags.
- After cooking products sous vide, you can finish off by frying or grilling the meat on a frying pan or grill to improve the appearance and taste of your dish.
- Store fresh and cooked food separately. Remember that the actual time and temperature necessary to prepare a product depend on its quality, thickness and spices, etc.

	Temperature, °C	Cooking time		Temperature, °C	Cooking time
<b>Beef / steak</b>			<b>Pork</b>		
rare	54	1 to 2 h	Ribs	60-70	3 to 5 h
medium	58	1 to 2 h	Pork chops	62	1 to 3 h
well-done	68	2 to 8 h	<b>Fish</b>		
<b>Sirloin / rump</b>			juicy and tender	40	40 min to 1 h
rare	56	7 to 15 h	well-done	55	40 min to 1 h 10 min
medium	60	6 to 13 h	<b>Vegetables</b>		
well-done	70	5 to 11 h	green vegetables	82	10 to 20 min
<b>Hind / blade</b>			pumpkin	85	1 to 3 h
rare	55	20 to 48 h	beets and potatoes	85	2 to 3 h
medium	65	20 to 24 h	<b>Eggs</b>		
well-done	85	8 to 16 h	soft-boiled	62	1 to 1.5 h
<b>Chicken</b>			soft yolk	64	1 to 1.5 h
chicken fillet, juicy and tender	63	30 min to 3 h	hard-boiled	68	1 to 2 h
chicken legs	75	1 to 5 h	<b>Fruits</b>		
			served hot	68	1 h 45 min to 2.5 h
			for purée	85	30 min to 1.5 h

## TROUBLESHOOTING

EN

Problem	Cause	Solution
Grinding sound during work.	Loose mixer housing.	Fix the housing properly.
Sound of flowing water.	The mixer swirls water.	Top up the pan with water and/or change the distribution of the bags in the container.
Sound of bubbling water.	Too little water.	Add water to the pan.
Food is floating on the water.	Broken/untight bag with food.	Stop the cooking process. Wash the pan and the cooker.
The cooker won't start.	No power.	Check the mains connection.
The cooker displays error "EE1" – no water in the pan.	Water level decreased due to vapouring and whirls.	Add water to the pan. Resume the cooking process.

## CLEANING AND MAINTENANCE

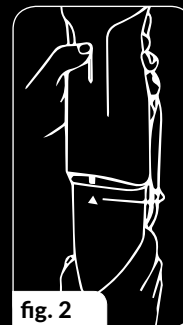
1. Unplug the cooker from the mains and wait for it to cool before starting cleaning.
2. Wipe the appliance housing ① with a damp cloth and then dry thoroughly. Do not immerse the appliance's housing in water.
3. Remove the housing from the heating unit ⑥ and the stirrer ⑦. Wash these parts in water with detergent, rinse and dry them. They can also be cleaned in the dishwasher.
4. Gently clean the heating element, stirrer and water level sensor tips with water with detergent using a soft brush, then rinse them and dry. You can access the heating element, stirrer and water level sensors after removing the heater's cover ⑥.
5. Periodically descale the appliance. Prepare the descaling agent so that the liquid level reaches the MAX mark on the device after its mounted on the pan's wall. Set the temperature on the appliance to 40°C and

switch on the device for approx. 2 hours (possibly set other parameters according to the descaling agent's manufacturer's recommendations). Rinse the parts and dry them thoroughly after descaling.

## INSTALLING/REMOVING THE HEATING ELEMENT AND STIRRER'S HOUSINGS

To remove the heater's housing ⑥ and the stirrer's housing ⑦, do the following:

1. Make sure that the appliance is unplugged and cooled down.
2. With one hand hold the appliance's housing ① and the heater's housing ⑥ with the other and then turn it so that the mark on the heater is pointed to the open padlock symbol (fig. 2).
3. After turning, push the heater's housing down to get free access to the heater.



4. With the heater's housing ⑥ removed, take off the stirrer's housing ⑦ by turning it gently in a clockwise direction (fig. 3). To install the elements, gently turn in the opposite direction after inserting it into the heater's housing. Note that one of the tabs on the stirrer's housing is clearly longer

than the other two and it must fit in the right place in the proper hole before installing. Place the housing on the stirrer after installing the heater.

5. To refit the heater's housing, crew it back on by moving clockwise. The marker on the heater's housing must point to the closed padlock on the housing of the appliance.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 1,2m

**IPX-1** **CE** 

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

## The kitchen of tomorrow

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

## New opportunities

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

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

#### Poland



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

**Zapraszamy do sklepu internetowego [www.samcook.eu](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)