

# Manual

## Sous Vide G21 Trofeo







## Thank you for your purchase!

Read the manual before using the appliance to avoid damaging it.

---

### Structure



- 1. back cover
- 2. fixing clamp
- 3. touch screen display

- 4. front cover
- 5. fixing clamp
- 6. base

## Safety instructions

1. Read this manual carefully before using the instrument.
2. The appliance is hot when in use, so use, for example, kitchen gloves when handling it to avoid injury.
3. Do not immerse the power cord and plug in water or other liquid.
4. Children may only use this appliance under adult supervision.
5. Allow the appliance to cool down before cleaning.
6. Do not use the appliance with a damaged cord or plug. Contact an authorized G21 service center with a malfunctioning or damaged appliance.
7. Use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use the equipment for any purpose other than its intended use.
10. Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or kitchen counter. Do not allow the cord to touch hot surfaces.
11. Connect only to the power supply according to the type label.
12. **CAUTION** -To ensure continued protection from the risk of electric shock, connect the equipment only to properly grounded outlets.
13. Use a temperature gauge or thermometer to check the temperature; do not touch the water bath.
14. Keep the appliance and power cord out of the reach of children.
15. Children must not play with the appliance.
16. Appliances may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities or with lack of experience and knowledge, provided they are supervised by a responsible adult or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the possible risks.

## **The benefits of vacuum low temperature cooking**

Using vacuum low-temperature cooking, the food does not need to be in direct contact with air and water, which will reduce the loss of nutrients in the food, infiltration of harmful substances, using no oil or using very little oil.

The heat is more even, the taste can penetrate into the food evenly, and the color of the food can be preserved; the energy is saved compared with the oven and the gas stove, and the smoke pollution of the kitchen can be reduced, different food can be cooked separately by packaging.

You don't need a special chef, even if you don't have any cooking experience, you can cook healthy and delicious food according to the scientific recipe. You can cook according to the set temperature and time according to the recipe.

Thanks to precise temperature and time control, it is possible to ensure that food not scorched or dried out due to overcooking, especially for food cooked at medium and low temperatures.


## **Preparation for vacuum low temperature cooking**




- Vacuum sealing machine - to ensure an air-tight seal, preventing air or liquid going in. You can use our vacuum sealer with built-in foil holder, foil cutter and dual pump G21 Nefrit or our vacuum sealer with dual pump G21 Onyx.
- Vacuum sealing bags - To pack foods in and thoroughly sealed, ensuring that no air or liquid can go inside. Please also ensure that the vacuum sealing bags can bear temperatures up to 100 °C.
- Cooking water tank or Sous Vide water bath - firstly put the cooking rack into the watertank, then fill the tank or water bath with enough water to cover the food and control temperature for cooking. Please ensure that the water tank can bear temperature up to 100 °C.

## Control panel description




### A. , and buttons


In standby mode, press the  button to set the temperature (C) and time (D).


In operating mode, long press the  button to display the set temperature. Long press the  and  buttons at the same time to toggle the setting between °C/°F (the current degree setting lights up on the display). The default setting is 60 °C, time 24 hours

### B. Start/Stop button

When you press this button in standby mode, the device starts cooking. Three beeps will sound when the preset temperature is reached. Then press the Start/Stop  button again to start the timer. After the preset cooking time has elapsed, the appliance maintains the preset temperature and beeps three times every minute.

Press Start/Stop  twice continuously to stop the cooking process.

Press Start/Stop  once to stop cooking in the countdown process or to maintain the temperature. The appliance returns to standby mode.

Standby mode: if no operation is performed in standby mode within 10 minutes, OFF will appear on the display. Press the Start/Stop  button to return the device to standby mode.

### C. Temperature display screen

The last set temperature is displayed in standby mode. In operating mode, the current set temperature is displayed.

### D. Time display screen

When switched on and in standby mode, the last set time is displayed. During setup, the set temperature and time are displayed and flashed. In working mode, displays the remaining cooking time

### E. Adjustable fixing clamp

Firmly grasp the fixing clamp, press the sliding plate with your thumb and slide the clip to the desired height. When the sliding plate is released, the clip will lock in position and use the screw to secure the device to the container. The bottom of the clip must not be under water.








**Note:** The water level must not be lower than 11 cm. If the water level is above the maximum level mark, slide the fixing clip down.

For best cooking results, we recommend using a 30 litre container.

## Operating instructions

1. Select a suitable cooking vessel and attach the device to it using the fixing clip.
2. Place the packed food into the water bath

**Note:** the water level after inserting the food should be higher than the MIN line and lower than the MAX line marked on the device.

3. Plug the appliance into a power outlet.
4. Press the  and  simultaneously to select the temperature units. Press the  button and use  and  to set the desired temperature and time.
5. When the settings are complete, press the Start/Stop  button to start cooking
6. When the appliance heats the water bath to the desired temperature, it will beep. Then press the Start/Stop button again to start the countdown and the cooking process
7. When the set cooking time has elapsed, the appliance will beep again. Press the Start/Stop  button to exit.

**Note:** If the appliance is not running, it will beep after 20 seconds - the water temperature remains at the preset value.

8. The food is ready to be served/further prepared.
9. After use, unplug the appliance and remove it from the water bath. Once the appliance has cooled and dried, store it out of the reach of children.

**Note:** If the vacuum bag tears during cooking, the vacuumed food may fall out of the bag and block the appliance's circulation propeller. In this case, remove the food from the water bath and replace the water with new water. Clean the filter if it is clogged.

## Troubleshooting

Problems	Reasons	Remedy:
Machine does not work	Power cord is not plugged in well.	Plug in, turn on the machine.
	Problem from the power supply.	Check if the other machines work normally.
Water temperature does not increase	Set temperature below or close to the water temperature.	Check the setting.
	Set heating time is too short.	Prolong the heating time.
Water goes on heating after the set temperature is reached.	Program is wrong.	Restart the power switch.
	Temperature sensor is invalid.	Repaired by the specialist.
	The circulator does not rotate.	Repaired by the specialist.
E01 appears on the display.	Machine is not put into water.	Put the machine into water and restart the power switch.
	The water level is lower than the lowest water level or higher than the highest water level.	Turn off the machine power: If the water level is too low, add the right amount of water to the container; if the water level is too high, remove the water from the container.
Machine plugs in and turns on, but no display in the LED.	The thermic overload is cut off.	Contact the G21 authorized service center.
	Machine is wrong.	Contact the G21 authorized service center.
High decibel noise from the pump.	Air inside the pump	After fill water into the tank, shake the machine for a few times to discharge the air out of the propeller of the pump.
	Debris inside the pump	Clean the machine and pump according to How To Clean in the manual (Or ask specialist to clean the machine).

If other problems occur during use, contact an authorised G21 service centre. Do not attempt to repair the appliance yourself.

## Maintenance

Before cleaning, make sure the machine is turned off and cooled down to room temperature. After cleaning, place the machine vertically, do not lay it horizontally or upside down. Be careful not to damage the components inside the device during cleaning. If damage occurs, contact an authorized G21 service center. Use a new water bath for each cooking. When water is used repeatedly, some mineral substances may adhere to the surface of the device and thereby affect its performance. Allow the device to cool to room temperature after each work cycle. Do not immerse a hot device in a cold water bath or a cold device in a hot water bath.

After 20 working cycles or 100 hours of cooking, disassemble the device according to the chapter How to remove the bottom cover and clean the heat spiral.



### How to remove the bottom cover

1. Disassembling the clip: grasp the clip firmly, push the sliding plate with your thumb and remove the clip from the device.
2. Remove the fixing screw with a Phillips screwdriver (the screw is above the ground mark connecting the device casing and the back cover).
3. To remove the stainless steel sheath: grasp the plastic cover and the sheath and turn them counterclockwise 15°, then release the sheath.
4. Clean the internal parts with a soft cloth.
5. To reassemble the device, repeat the above procedure in reverse.
6. Dry the assembled device properly and store it for further use.



### Cleaning

You will need vinegar of any kind and a container taller than 18 cm.

1. Attach the device to the container using the fixing clamp.
2. Prepare a solution of water and vinegar - 3 parts water, 1 part vinegar. Pour the solution into the container - the level of the solution must touch the MAX mark on the device.
3. Turn on the device and set it to 80 °C for 3 hours. Press the Start/Stop button to start the heating process. Once the device has heated up, press the Start/Stop button again to start cooking.
4. Once the cooking process is complete, turn off the appliance, unplug it and let it cool down.
5. Pour out the water from the container and rinse the device with clean water.

#### Technical specification:

Temperature setting range: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Temperature setting and display accuracy: 0,1°C (0,1°F)

Voltage: 220-240Vac~, 50Hz

Power: 1200W



The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.

**DE**

## Danke für den Kauf unseres Produktes!

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Sie verhindern so eine Beschädigung des Geräts.

---

### Beschreibung des Geräts



1. Rückwand
2. Befestigungsklammer
3. Touch-Display

4. Vordere Abdeckung
5. Klemme zur Befestigung
6. mmer Basis

## Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Das Gerät ist heiß, wenn es in Betrieb ist. Benutzen Sie daher z. B. Küchenhandschuhe, wenn Sie es anfassen, um Verletzungen zu vermeiden.
3. Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Kinder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
5. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Wenden Sie sich mit einem defekten oder beschädigten Gerät an ein autorisiertes G21-Servicezentrum.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Küchenzeile hängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
11. Schließen Sie das Gerät nur an die auf dem Typenschild angegebene Stromversorgung an.
12. **VORSICHT** -Schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
13. Prüfen Sie die Temperatur mit einem Temperaturmesser oder Thermometer; berühren Sie das Wasserbad nicht.
14. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. Die Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie von einem verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Risiken verstehen.

## **Vorteile des Kochens bei niedriger Temperatur**

Beim Vakuumkochen bei niedriger Temperatur kommen die Lebensmittel nicht direkt mit Luft und Wasser in Berührung, so dass keine Nährstoffe verloren gehen oder Schadstoffe eindringen können. Darüber hinaus ermöglicht das Vakuumgaren das Garen mit sehr wenig oder gar keinem Öl.

Die Wärmeverteilung beim Kochen ist gleichmäßig, der Geschmack dringt gleichmäßig in die Speisen ein und die Farbe der Speisen bleibt erhalten. Im Vergleich zu Backofen und Gasherd wird Energie gespart und es entsteht keine Rauchbelastung in der Küche. Beim Sous-vide-Garen können Sie außerdem verschiedene Lebensmittel vakuumverpacken und so zubereiten.

Für das langsame Vakuumkochen brauchen Sie weder einen besonderen Koch noch besondere Kochkünste. Sie können selbst gesunde und schmackhafte Speisen nach einem Rezept zubereiten. Sie können nach der im Rezept angegebenen Temperatur und Zeit kochen.

Dank der präzisen Temperatur- und Zeitsteuerung gibt es kein Anbrennen oder Austrocknen der Speisen durch Überhitzung, insbesondere bei Speisen, die bei mittleren und niedrigen Temperaturen gegart werden.




## **Vorbereitung für das Vakuumgaren bei niedriger Temperatur**

- Vakuumschweißgerät - zur Erzeugung eines Vakuums, das das Eindringen von Luft oder Flüssigkeit verhindert. Verwenden Sie unseren G21 Jade-Vakuumkocher mit integrierter Folienschale, Cutter und Doppelpumpe oder den G21 Onyx-Vakuumkocher mit Doppelpumpe.
- Vakuumfolie - zum sorgfältigen Einwickeln und Versiegeln von Lebensmitteln, so dass keine Luft oder Flüssigkeit eindringen kann. Vergewissern Sie sich, dass die Folie temperaturbeständig bis zu 100°C ist.
- SousVide-Behälter/Wasserbad - setzen Sie zunächst den G21-Lebensmitteltrenner in den Behälter/das Wasserbad ein, füllen Sie dann den Behälter/das Wasserbad mit ausreichend Wasser und überprüfen Sie die Temperatur während des Garens. Achten Sie auch darauf, dass der Behälter/das Wasserbad bis zu 100 °C temperaturbeständig ist.





## Beschreibung des Bedienfelds



### A. , und Tasten

Drücken Sie im Standby-Modus die SET-Taste , um die Temperatur (D) und die Uhrzeit (E) einzustellen. Drücken Sie im Betriebsmodus lange auf die SET-Taste, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig lange, um die Einstellung zwischen °C/° F umzuschalten (die aktuelle Grundeinstellung leuchtet auf dem Display). Die Standardeinstellung ist 60 °C, zeit 24 Stunden.

### B. Start/Stop- Taste

Wenn Sie diese Taste im Standby-Modus drücken, beginnt das Gerät zu kochen. Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen drei Pieptöne. Drücken Sie dann erneut die Start/Stop-Taste , um den Timer zu starten. Nach Ablauf der voreingestellten Garzeit hält das Gerät die voreingestellte Temperatur und piept dreimal pro Minute. Drücken Sie zweimal kontinuierlich auf Start/Stop , um den Garvorgang zu beenden. Drücken Sie einmal auf Start/Stop , um das Garen im Countdown zu beenden oder die Temperatur zu halten. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Standby-Modus: Wenn im Standby-Modus innerhalb von 10 Minuten keine Funktion ausgeführt wird, erscheint OFF auf dem Display. Drücken Sie die Start/Stop-Taste , um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

### C. Bildschirm mit Temperaturanzeige

Im Standby-Modus wird die zuletzt eingestellte Temperatur angezeigt. Im Betriebsmodus wird die aktuell eingestellte Temperatur angezeigt.

### D. Bildschirm mit Zeitanzeige

Beim Einschalten und im Standby-Modus wird die zuletzt eingestellte Zeit angezeigt. Während der Einstellung werden die eingestellte Temperatur und Zeit angezeigt und blinken. Im Arbeitsmodus wird die verbleibende Garzeit angezeigt.








### E. Einstellbare Befestigungsklammer

Fassen Sie die Befestigungsklammer fest an, drücken Sie mit dem Daumen auf die Schiebepatte und schieben Sie die Klammer auf die gewünschte Höhe. Wenn die Schiebepatte losgelassen wird, rastet die Klemme ein und sichert das Gerät mit der Schraube am Behälter. Die Unterseite des Clips darf nicht unter Wasser stehen.

**Hinweis:** Der Wasserstand darf nicht niedriger als 11 cm sein. Wenn der Wasserstand über der Markierung für den Höchststand liegt, schieben Sie den.

Befestigungsclip nach unten. Für beste Kochergebnisse empfehlen wir die Verwendung eines 30-Liter-Behälters.

## Betriebsanleitung

1. Wählen Sie ein geeignetes Kochgefäß und befestigen Sie das Gerät mit dem Befestigungsclip daran.
2. Legen Sie die verpackten Lebensmittel in das Wasserbad  
**Hinweis:** Der Wasserstand sollte nach dem Einlegen der Lebensmittel höher als die MIN-Linie und niedriger als die MAX-Linie sein, die auf dem Gerät markiert sind.
3. Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose.
4. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, um die Temperatureinheiten auszuwählen. Drücken Sie die SET-Taste und stellen Sie sie mit  und  die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
5. Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Start/Stop-Taste , um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn das Gerät das Wasserbad auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt hat, ertönt ein Signalton. Drücken Sie dann erneut die Taste Start/Stop , um den Countdown und den Garvorgang zu starten.
7. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät erneut einen Signalton ab. Drücken Sie die Taste Start/Stop , um den Vorgang zu beenden.  
**Hinweis:** Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ertönt nach 20 Sekunden ein Signalton - die Wassertemperatur bleibt auf dem eingestellten Wert.
8. Die Speisen sind bereit zum Servieren/zur weiteren Zubereitung.
9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät aus dem Wasserbad. Sobald das Gerät abgekühlt und getrocknet ist, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**Hinweis:** Wenn der Vakuumierbeutel während des Garvorgangs reißt, können die vakuumierten Lebensmittel aus dem Beutel fallen und den Umwälzpropeller des Geräts blockieren. Nehmen Sie in diesem Fall die Lebensmittel aus dem Wasserbad und ersetzen Sie das Wasser durch neues Wasser. Reinigen Sie den Filter, wenn er verstopft ist.

## Fehlersuche

Probleme	Gründe	Abhilfe:
Die Maschine funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt.	Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein.
	Problem mit der Stromzufuhr.	Prüfen Sie, ob die anderen Maschinen normal funktionieren.
Die Wassertemperatur steigt nicht an.	Stellen Sie die Temperatur unter oder nahe der Wassertemperatur ein.	Überprüfen Sie die Einstellung.
	Die eingestellte Heizzeit beträgt zu kurz.	Verlängern Sie die Aufheizzeit.
Das Wasser heizt nach der eingestellten Temperatur weiter erreicht ist.	Das Programm ist falsch.	Schalten Sie den Netzschalter wieder ein.
	Der Temperatursensor ist ungültig.	Vom Fachmann repariert.
	Der Zirkulator dreht sich nicht.	Vom Fachmann repariert.
Auf dem Displayscheint E01.	Das Gerät darf nicht ins Wasser gestellt werden.	Stellen Sie die Maschine ins Wasser und schalten Sie den Netzschalter wieder ein.
	Der Wasserstand ist niedriger als der niedrigste Wasserstand oder höher als der höchste Wasserstand.	Schalten Sie die Maschine aus: Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, fügen Sie Wasser hinzu Wassermenge im Behälter; Wenn der Wasserstand zu hoch ist, entfernen Sie das Wasser aus dem Behälter.

Das Gerät ist angeschlossen und schaltet sich ein, aber die LED-Anzeige leuchtet nicht.	Die thermische Überlast wird abgeschaltet.	Wenden Sie sich an den autorisierten G21-service.
	Die Maschine ist falsch.	Wenden Sie sich an den autorisierten G21-service.
Geräusch der Pumpe mit hoher Dezibelzahl.	Luft in der Pumpe.	Nachdem Sie Wasser in den Tank gefüllt haben, schütteln Sie die Maschine einige Male, um die Luft aus dem Propeller der Pumpe zu entlassen.
	Verunreinigungen in der Pumpe.	Reinigen Sie die Maschine und die Pumpe gemäß der Anleitung im Handbuch (oder lassen Sie sie von einem Fachmann reinigen). (Maschine).

Sollten während des Gebrauchs andere Probleme auftreten, wenden Sie sich an ein autorisiertes G21-Servicezentrum. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

### Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät ausgeschaltet und auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung senkrecht auf, legen Sie es nicht waagrecht oder auf den Kopf. Achten Sie darauf, dass die Komponenten im Inneren des Geräts während der Reinigung nicht beschädigt werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an ein autorisiertes G21-Servicezentrum. Verwenden Sie für jeden Kochvorgang ein neues Wasserbad. Bei wiederholter Verwendung von Wasser können sich einige mineralische Stoffe an der Oberfläche des Geräts festsetzen und dadurch seine Leistung beeinträchtigen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen. Tauchen Sie ein heißes Gerät nicht in ein kaltes Wasserbad oder ein kaltes Gerät nicht in ein heißes Wasserbad.

Nach 20 Arbeitszyklen oder 100 Stunden Garzeit zerlegen Sie das Gerät gemäß dem Kapitel Abnehmen der Bodenabdeckung und Reinigen der Heizspirale.



### So entfernen Sie die untere Abdeckung

1. Demontage des Clips: Fassen Sie den Clip fest an, drücken Sie mit dem Daumen auf die Schiebepatte und nehmen Sie den Clip aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie die Befestigungsschraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (die Schraube befindet sich oberhalb der Bodenmarkierung, die das Gerätegehäuse und die hintere Abdeckung verbindet).
3. Zum Entfernen der Edelstahlhülle: Fassen Sie die Kunststoffabdeckung und die Hülle an und drehen Sie sie um 15° gegen den Uhrzeigersinn, dann lassen Sie die Hülle los.
4. Reinigen Sie die inneren Teile mit einem weichen Tuch.
5. Um das Gerät wieder zusammenzubauen, wiederholen Sie den obenbeschriebenen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge.
6. Trocknen Sie das zusammengebaute Gerät gut ab und bewahren Sie es zur weiteren Verwendung auf.



## Reinigung

Sie benötigen Essig jeglicher Art und ein Gefäß mit einer Höhe von mehr als 18 cm.

1. Befestigen Sie das Gerät mit der Befestigungsklammer am Behälter.
2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser und Essig vor - 3 Teile Wasser, 1 Teil Essig. Gießen Sie die Lösung in den Behälter - der Füllstand der Lösung muss die MAX-Markierung auf dem Gerät berühren.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie es für 3 Stunden auf 80 °C. Drücken Sie die Start-/Stop-Taste , um den Aufheizvorgang zu starten. Sobald das Gerätaufgeheizt ist, drücken Sie erneut die Start/Stop-Taste , um den Garvorgang zu starten.
4. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
5. Gießen Sie das Wasser aus dem Behälter und spülen Sie das Gerät mit sauberem
6. Wasser aus.

### Technische Spezifikationen:

Temperatur-Einstellbereich (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Genauigkeit der Temperatureinstellung und -anzeige: 0,1°C (0,1°F)

Spannung: 220-240Vac~, 50Hz

Leistung: 1200W



Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.





## Děkujeme za nákup našeho výrobku!

Před použitím přístroje vás prosíme o pečlivé přečtení tohoto návodu. Vyhnete se tak poškození přístroje.

### Popis zařízení



1. zadní kryt
2. upevňovací klipsa
3. dotykový ovládací panel

4. přední kryt
5. upevňovací klipsa
6. základna

## Bezpečnostní instrukce

1. Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tento manuál.
2. Při použití je zařízení horké, proto při manipulaci s ním použijte například kuchyňské rukavice, abyste předešli poranění.
3. Neponořujte napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
4. Děti mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem dospělé osoby.
5. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. S nefunkčním nebo poškozeným spotřebičem se obraťte na autorizovaný servis G21.
7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení, může způsobit zranění.
8. Nepoužívejte venku.
9. Nepoužívejte zařízení k jinému než určenému použití.
10. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů.
11. Připojte pouze ke zdroji dle typového štítku.
12. **UPOZORNĚNÍ**-Abyste zajistili trvalou ochranu před rizikem úrazu elektrickým proudem, připojujte zařízení pouze do řádně uzemněných zásuvek.
13. Pro kontrolu teploty použijte ukazatel teploty nebo teploměr, nedotýkejte se vodní lázně.
14. Zařízení a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
15. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
16. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem zodpovědné a dospělé osoby nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným rizikům.

## Výhody vaření při nízké teplotě

Při vakuovém nízkoteplotním vaření není jídlo v přímém kontaktu se vzduchem a vodou, takže nedochází ke ztrátě živin v potravinách nebo infiltraci škodlivých látek. Vakuové vaření navíc umožňuje vaření s velmi malým množstvím oleje nebo kompletně bez něj.

Distribuce tepla při vaření je rovnoměrná, chuť rovnoměrně proniká do jídla a barva jídla zůstává zachována. Ve srovnání s troubou a plynovým sporákem se šetří energie a nedochází ke kouřovému znečištění kuchyně. Sous-vide vaření také umožňuje vařit různé potraviny díky vakuovému balení každé z nich.

K pomalému vakuovému vaření nepotřebujete zvláštního kuchaře ani speciální kuchařské dovednosti. Připravit zdravé a chutné jídlo podle receptu zvládnete i sami. Vařit můžete podle nastavené teploty a času na základě daného receptu.

Díky přesné regulaci teploty a času nedochází ke spálení ani vysušení potravin v důsledku přehřátí, zejména u potravin vařených při středních a nízkých teplotách.

## Příprava pro vakuové vaření při nízké teplotě

- Vakuová svářečka – k zajištění vakua, zabráňujícího vniknutí vzduchu nebo kapaliny. Využijte naši vakuovačku se zabudovaným zásobníkem na fólii, řezačkou a duální pumpou G21 Nefrit nebo vakuovačku s duální pumpou G21 Onyx.
- Vakuovací folie - pro zabalení a důkladné utěsnění potravin tak, aby dovnitř nemohl proniknout žádný vzduch nebo kapalina. Ujistěte se, že folie je odolná teplotám až do 100 °C.
- Kontejner pro SousVide/vodní lázeň - nejdříve do kontejneru/vodní lázně vložte stojan G21 pro rozdělení potravin, poté kontejner/vodní lázeň naplňte dostatečným množstvím vody a kontrolujte teplotu při vaření. Také se ujistěte, že kontejner/nádrž na vodní lázeň je odolná teplotám až do 100 °C.



Chcete o sous-vide vaření vědět víc? Všechny informace i užitečné tipy k sous-vide vaření a vakuování naleznete na [www.penta.cz/vse-o-sous-vide.html](http://www.penta.cz/vse-o-sous-vide.html).




## Popis ovládacího panelu






### A. Tlačítka , a

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko  pro nastavení teploty (C) a času (D). V pracovním režimu dlouze stiskněte tlačítko  pro zobrazení nastavené teploty. Dlouhým stisknutím tlačítek  a  současně přepnete nastavení mezi °C/°F (aktuální nastavení stupňů svítí na displeji). Výchozí nastavení je 60 °C, čas 24 hodin.

### B. Tlačítko Start/Stop

Po stisknutí tohoto tlačítka v pohotovostním režimu zařízení spustí vaření. Po dosažení přednastavené teploty zazní tři pípnutí. Poté znovu stiskněte tlačítko Start/Stop  pro spuštění časového odpočtu. Po uplynutí nastaveného času vaření zařízení udržuje nastavenou teplotu a každou minutu třikrát pípne.

Pro ukončení vaření v procesu nahřívání dvakrát souvisle stiskněte Start/Stop . Pro ukončení vaření v procesu časového odpočtu nebo udržování teploty jednou stiskněte Start/Stop . Zařízení se vrátí do pohotovostního režimu.

Pohotovostní režim: pokud v pohotovostním režimu neproběhne žádná operace do 10 minut, na displeji se zobrazí OFF. Pro uvedení zařízení zpět do pohotovostního režimu stiskněte tlačítko Start/Stop .

### C. Zobrazení teploty

V pohotovostním režimu se zobrazuje poslední nastavená teplota. V pracovním režimu se zobrazuje aktuální nastavená teplota.

### D. Zobrazení času

Po zapnutí a v pohotovostním režimu se zobrazuje poslední nastavený čas. Při nastavování se zobrazuje nastavená teplota a čas a bliká. V pracovním režimu zobrazuje zbývající čas vaření

### E. Upevňovací klipsa

Pevně uchopte upevňovací klipsu, palcem zatlačte na posuvnou destičku a posuňte klipsu do požadované výšky. Po uvolnění posuvné destičky se klips v dané poloze zafixuje a pomocí šroubu zařízení připevníte k nádobě. Spodní část klipsy nesmí být pod vodou.

**Poznámka:** Hladina vody nesmí být nižší než 11 cm. Pokud je hladina vody nad ryskou maximální hladiny, posuňte upevňovací klipsu dolů.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření doporučujeme používat nádobu o objemu 30 l.








Poznámka: Před každým použitím zkontrolujte filtr. Pokud je filtr zanesený minerály a vodním

kamenem, vyčistěte jej.

### Operační instrukce

1. Zvolte vhodnou nádobu pro vaření a zařízení k ní připevněte pomocí upevňovací klipsy.
2. Do vodní lázně vložte zavakuované potraviny.

**Poznámka:** hladina vody po vložení potravin by měla být vyšší než ryska MIN a nižší než ryska MAX vyznačené na zařízení.

3. Zapojte zařízení do zásuvky.
4. Stiskněte tlačítka  a  najednou pro zvolení jednotek teploty. Stiskněte tlačítko  a pomocí  a  nastavte požadovanou teplotu a čas.
5. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko Start/Stop  pro zahájení vaření.
6. Když zařízení nahřeje vodní lázeň na požadovanou teplotu, zapípá. Poté znovu tiskněte tlačítko Start/Stop  – spustí se odpočet a proces vaření.
7. Po uplynutí nastavené doby vaření zařízení znovu zapípá. Stiskněte tlačítko Start/Stop pro ukončení.

**Poznámka:** Pokud zařízení nepracuje, po uplynutí 20 vteřin zapípá – teplota vody zůstává na přednastavené hodnotě.

8. Potraviny jsou připraveny k podávání/další úpravě.
9. Po použití zařízení vypojte ze zásuvky a vyjměte jej z vodní lázně. Po vychladnutí a vysušení zařízení uložte na místo mimo dosah dětí.

**Poznámka:** Pokud se vakuovací sáček během vaření roztrhne, zavakuované potraviny mohou ze sáčku vypadnout a mohou zablokovat cirkulační vrtuli zařízení. V takovém případě vyjměte jídlo z vodní lázně a vyměňte vodu za novou. Vyčistěte filtr, pokud je ucpaný.

## Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Řešení
Zařízení nefunguje.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. pájecí kabel není zapojený.</li><li>2. Problém s elektrickou sítí.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.</li><li>2. Zkontrolujte, zda ostatní spotřebiče fungují.</li></ol>
Voda se nenahřívá.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nastavená teplota je nižší nebo stejná jako teplota vodní lázně.</li><li>2. Nastavený čas nahřívání je krátký.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zkontrolujte nastavení.</li><li>2. Prodlužte nastavený čas.</li></ol>
Voda se nahřívá i po dosažení požadované teploty.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Špatný program.</li><li>2. Teplotní sensor je vadný.</li><li>3. Cirkulační vrtule se netočí.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Restartujte zařízení.</li><li>2. Obratě se na autorizovaný servis G21.</li><li>3. Obratě se na autorizovaný servis G21.</li></ol>
Zařízení je zapnuté, ale LED displej nesvítí.		Obratě se na autorizovaný servis G21.
Hluk při vaření	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Uvnitř cirkulační vrtule je vzduch.</li><li>2. Uvnitř čerpadla jsou nečistoty.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Po naplnění nádoby vodou několikrát se zařízením jemně zatřeste, abyste vypustili vzduch z cirkulační vrtule.</li><li>2. Vyčistěte celé zařízení včetně pumpy dle kapitoly Čistění a údržba.</li></ol>
E01	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zařízení není ve vodní lázni.</li><li>2. Hladina vodní lázně je nižší než ryska MIN či vyšší než ryska MAX.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vložte zařízení do vodní lázně.</li><li>2. Vypněte zařízení. Upravte množství vody v nádobě a znovu zařízení zapněte.</li></ol>

Pokud během používání zařízení nastanou jiné problémy, obraťte se na autorizovaný servis G21. Nepokoušejte se zařízení opravit sami.

### Čištění a údržba

Před čištěním se ujistěte, že je stroj vypnutý a vychladlý na pokojovou teplotu. Po čištění umístěte stroj svisle, nepokládejte jej vodorovně ani dnem vzhůru.

Během čištění dbejte opatnosti, abyste nepoškodili součásti uvnitř zařízení. Pokud k poškození dojde, obraťte se na autorizovaný servis G21.

Pro každé vaření použijte novou vodní lázeň. Při opakovaném použití vody může dojít k přilnutí některých minerálních látek k povrchu zařízení a tím k ovlivnění jeho výkonu.

Po každém pracovním cyklu nechte zařízení vychladnout na pokojovou teplotu. Neponořujte horké zařízení do studené vodní lázně ani vychladlé zařízení do horké vodní lázně.

Po 20 pracovních cyklech či 100 hodinách vaření zařízení rozeberte dle kapitoly Jak demontovat spodní kryt a vyčistěte tepelnou spirálu.



## Jak demontovat spodní kryt

1. Demontování upevňovací klipsy: pevně uchopte klipsu, zatlačte na posuvnou destičku palcem a sundejte klipsu ze zařízení.
2. Demontujte upevňovací šroub křížovým šroubovákem (šroub je nad značkou uzemnění spojující plášť zařízení a zadní kryt).
3. Demontování pláště z nerezové oceli: uchopte plastový kryt a plášť a otočte s nimi proti směru hodinových ručiček o 15°, poté plášť uvolněte.
4. Očistěte vnitřní součásti pomocí měkkého hadříku.
5. Pro složení zařízení opakujte výše popsany postup naopak.
6. Sestavené zařízení řádně vysušte a uložte pro další použití.



## Čištění

Budete potřebovat ocet jakéhokoli druhu a nádobu vyšší než 18 cm.

1. Připevňte zařízení k nádobě pomocí upevňovací klipsy.
2. Připravte si roztok vody a octu – 3 díly vody, 1 díl octu. Roztok nalijte do nádoby – hladina roztoku se musí dotýkat značky MAX na zařízení.
3. Zapněte zařízení a nastavte jej na 80 °C po dobu 3 hodin. Stiskněte tlačítko Start/Stop  pro zahájení procesu nahřívání. Jakmile se zařízení nahřeje, znovu zmáčkněte tlačítko Start/Stop  pro zahájení vaření.
4. Jakmile je proces vaření dokončen, vypněte zařízení, odpojte jej ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
5. Vylijte vodu z nádoby a opláchněte zařízení čistou vodou.

### Technické parametry:

Rozsah nastavení teploty: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Nastavení teploty a přesnost zobrazení: 0,1°C (0,1°F)

Napětí: 220-240Vac~, 50Hz

Výkon: 1200W



Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

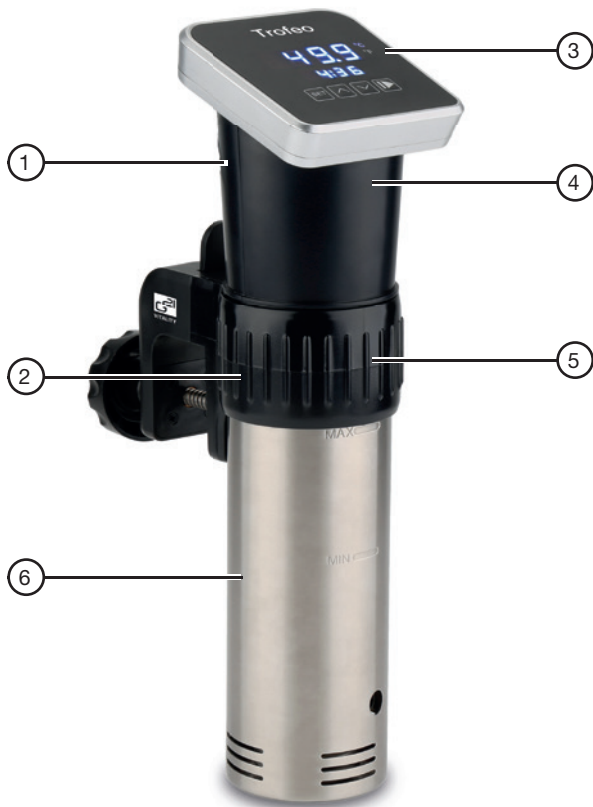
**SK**

## Ďakujeme za nákup nášho výrobku!

Pred použitím prístroja vás prosíme o pozorné prečítanie tohto návodu. Vyhneme sa tak poškodeniu prístroja.

---

### Popis zariadenia



1. zadný kryt
2. upevňovacia klipsa
3. dotykový ovládací panel

4. predný kryt
5. upevňovacia klipsa
6. základňa



## Bezpečnostné inštrukcie

1. Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte tento manuál.
2. Pri použití je zariadenie horúce, preto pri manipulácii s ním použite napríklad kuchynské rukavice, aby ste predišli poraneniu.
3. Neponárajte napájací kábel a zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
4. Deti môžu tento spotrebič používať iba pod dohľadom dospeljej osoby.
5. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
6. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou. S nefunkčným alebo poškodeným spotrebičom sa obráťte na autorizovaný servis G21.
7. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom zariadenia, môže spôsobiť zranenie.
8. Nepoužívajte vonku.
9. Nepoužívajte zariadenie na iné ako určené použitie.
10. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky. Kábel sa nesmie dotýkať horúcich povrchov.
11. Pripojte iba k zdroju podľa typového štítku.
12. **UPOZORNENIE** - Aby ste zaistili trvalú ochranu pred rizikom úrazu elektrickým prúdom, pripájajte zariadenie iba do riadne uzemnených zásuviek.
13. Pre kontrolu teploty použite ukazovateľ teploty alebo teplomer, nedotýkajte sa vodného kúpeľa.
14. Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
15. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
16. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom zodpovednej a dospeljej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.

## Výhody varenia pri nízkej teplote

Pri vákuovom nízko-teplotnom varení nie je jedlo v priamom kontakte so vzduchom a vodou, takže nedochádza k strate živín v potravinách alebo infiltrácii škodlivých látok. Vákuové varenie navyše umožňuje varenie s veľmi malým množstvom oleja alebo kompletne bez neho.

Distribúcia tepla pri varení je rovnomerná, chuť rovnomerne preniká do jedla a farba jedla zostáva zachovaná. V porovnaní s rúrou a plynovým sporákom sa šetrí energia a nedochádza k dymovému znečisteniu kuchyne. Sous-vide varenie tiež umožňuje variť rôzne potraviny vďaka vákuovému baleniu každej z nich.

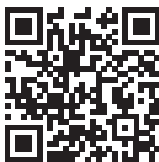
K pomalému vákuovému vareniu nepotrebujete osobitného kuchára ani špeciálne kuchárske zručnosti. Pripraviť zdravé a chutné jedlo podľa receptu zvládnete aj sami. Variť môžete podľa nastavenej teploty a času na základe daného receptu.

Vďaka presnej regulácii teploty a času nedochádza k spáleniu ani vysušeniu potravín v dôsledku prehriatia, najmä pri potravinách varených pri stredných a nízkych teplotách.

## Príprava pre vákuové varenie pri nízkej teplote

- Vákuová zväračka – na zabezpečenie vákua, zabraňujúceho vniknutiu vzduchu alebo kvapaliny. Využite našu vákuovačku so zabudovaným zásobníkom na fóliu, rezačkou a duálnou pumpou G21 Nefrit alebo vákuovačku s duálnou pumpou G21 Onyx.
- Vákuovacia fólia – pre zabalenie a dôkladné utesnenie potravín tak, aby dovnútra nemohol preniknúť žiaden vzduch alebo kvapalina. Uistite sa, že fólia je odolná teplotám až do 100 °C.
- Kontajner pre SousVide/ vodný kúpeľ – najskôr do kontajnera/vodného kúpeľa vložte stojan G21 pre rozdelenie potravín, potom kontajner/vodný kúpeľ naplňte dostatočným množstvom vody a kontrolujte teplotu pri varení. Tiež sa uistite, že kontajner/nádrž na vodný kúpeľ je odolná teplotám až do 100 °C.

Chcete o sous-vide varení vedieť viac? Všetky informácie aj užitočné tipy k sous-vide vareniu a vákuovaniu nájdete na <https://www.epenta.sk/vsetko-o-sous-vide.html>.






## Popis ovládacieho panela




### A. Tlačidlá , a

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo  pre nastavenie teploty (C) a času (D).


V pracovnom režime dlho stlačte tlačidlo . Dlhým stlačením tlačidiel  a  súčasne prepnete nastavenie medzi °C/°F (aktuálne nastavenie stupňov svieti na displeji). Predvolené nastavenie je 60 °C, čas 24 hodín.

### B. Tlačidlo Start/Stop

Po stlačení tohto tlačidla v pohotovostnom režime zariadenie spustí varenie. Po dosiahnutí prednastavenej teploty zaznejú tri pípnutia. Potom znova stlačte tlačidlo Start/Stop  pre spustenie časového odpočtu. Po uplynutí nastaveného času varenia zariadenie udržiava nastavenú teplotu a každú minútu trikrát pípe.

Pre ukončenie varenia v procese nahrievania dvakrát súvisle stlačte Start/Stop .

Pre ukončenie varenia v procese časového odpočtu alebo udržiavania teploty raz stlačte Start/Stop. Zariadenie sa vráti do pohotovostného režimu.

Pohotovostný režim: pokiaľ v pohotovostnom režime neprebehne žiadna operácia do 10 minút, na displeji sa zobrazí OFF. Pre uvedenie zariadenia späť do pohotovostného režimu stlačte tlačidlo Start/Stop .

### C. Zobrazenie teploty

V pohotovostnom režime sa zobrazuje posledná nastavená teplota.

V pracovnom režime sa zobrazuje aktuálna nastavená teplota.

### D. Zobrazenie času

Po zapnutí a v pohotovostnom režime sa zobrazuje posledný nastavený čas.

Pri nastavovaní sa zobrazuje nastavená teplota a čas a bliká.

V pracovnom režime zobrazuje zostávajúci čas varenia

### E. Upevňovacia klipsa

Pevne uchopte upevňovaciu klipsu, palcom zatlačte na posuvnú doštičku a posuňte klipsu do požadovanej výšky. Po uvoľnení posuvnej doštičky sa klipsa v danej polohe zafixuje a pomocou skrutky zariadenie pripevníte k nádobe. Spodná časť klipsy nesmie byť pod vodou.

**Poznámka:** Hladina vody nesmie byť nižšia ako 11 cm. Ak je hladina vody nad ryskou maximálnej hladiny, posuňte upevňovaciu klipsu dole.









Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia odporúčame používať nádobu s objemom 30 l.

**Poznámka:** Pred každým použitím skontrolujte filter. Pokiaľ je filter zanesený minerálmi a vodným kameňom, vyčistite ho.

#### Operačné inštrukcie

1. Zvoľte vhodnú nádobu na varenie a zariadenie k nej pripevnite pomocou upevňovacej klipsy.
2. Do vodného kúpeľa vložte zavákuované potraviny.

**Poznámka:** hladina vody po vložení potravín by mala byť vyššia ako ryska MIN a nižšia ako ryska MAX vyznačené na zariadení.

3. Zapojte zariadenie do zásuvky.
4. Stlačte tlačidlá  a  naraz pre zvolenie jednotiek teploty. Stlačte tlačidlo  a pomocou  a  nastavte požadovanú teplotu a čas.
5. Po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo Start/Stop  pre začatie varenia.
6. Keď zariadenie nahreje vodný kúpeľ na požadovanú teplotu, zapípa. Potom znova stlačte tlačidlo Start/Stop  – spustí sa odpočet a proces varenia.
7. Po uplynutí nastavenej doby varenia zariadenie znovu zapípa. Stlačte tlačidlo Start/Stop  pre ukončenie.

**Poznámka:** Ak zariadenie nepracuje, po uplynutí 20 sekúnd zapípa – teplota vody zostáva na prednastavenej hodnote.

8. Potraviny sú pripravené na podávanie/dalšiu úpravu.
9. Po použití zariadenie vypojte zo zásuvky a vyberte ho z vodného kúpeľa. Po vychladnutí a vysušení zariadenie uložte na miesto mimo dosahu detí.

**Poznámka:** Pokiaľ sa vákuovacie vrečko počas varenia roztrhne, zavákuované potraviny môžu z vrečka vypadnúť a môžu zablokovať cirkulačnú vrtuľu zariadenia. V takom prípade vyberte jedlo z vodného kúpeľa a vymeňte vodu za novú. Vyčistite filter, ak je upchatý.

## Odstraňovanie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Napájací kábel nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do zásuvky.
	Problém s elektrickou sieťou.	Skontrolujte, či ostatné spotrebiče fungujú.
Voda sa nenahrieva.	Nastavená teplota je nižšia alebo rovnaká ako teplota vodného kúpeľa	Skontrolujte nastavenia.
	Nastavený čas nahrievania je krátky.	Prodlužte nastavený čas.
Voda sa nahrieva aj po dosiahnutí požadovanej teploty.	Zlý program.	Reštartujte zariadenie.
	Teplotný senzor je chybný.	Obráťte sa na autorizovaný servis G21.
	Cirkulačná vrtuľa sa netočí.	Obráťte sa na autorizovaný servis G21.
Zariadenie je zapnuté, ale LED displej nesvieti.		Obráťte sa na autorizovaný servis G21.
Hluk pri varení	Vnútri cirkulačnej vrtule je vzduch.	1. Po naplnení nádoby vodou niekoľkokrát so zariadením jemne zatráste, aby ste vypustili vzduch z cirkulačnej vrtule.
	Vnútri čerpadla sú nečistoty.	Vyčistite celé zariadenie vrátane pumpy podľa kapitoly Čistenie a údržba.
E01	Zariadenie nie je vo vodnom kúpeľi.	1. Vložte zariadenie do vodného kúpeľa.
	Hladina vodného kúpeľa je nižšia ako ryska MIN alebo vyššia ako ryska MAX.	Vypnite zariadenie. Upravte množstvo vody v nádobe a znovu zariadenie zapnite

Ak počas používania zariadenia nastanú iné problémy, obráťte sa na autorizovaný servis G21. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami.

## Čistenie a údržba

Pred čistením sa uistite, že je stroj vypnutý a vychladnutý na izbovú teplotu. Po čistení umiestnite stroj zvisle, nekladte ho vodorovne ani hore dnom. Počas čistenia dbajte na opatrnosť, aby ste nepoškodili súčasti vo vnútri zariadenia. Ak k poškodeniu dôjde, obráťte sa na autorizovaný servis G21. Pre každé varenie použite nový vodný kúpeľ. Pri opakovanom použití vody môže dôjsť k prílihu niektorých minerálnych látok k povrchu zariadenia a tým k ovplyvneniu jeho výkonu. Po každom pracovnom cykle nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu. Neponárajte horúce zariadenie do studeného vodného kúpeľa ani vychladnuté zariadenie do horúceho vodného kúpeľa

Po 20 pracovných cykloch či 100 hodinách varenia zariadenie rozoberte podľa kapitoly Ako demontovať spodný kryt a vyčistite tepelnú špirálu.



### Ako demontovať spodný kryt

1. Demontovanie upevňovacej klipsy: pevne uchopte klipsu, zatlačte na posuvnú doštičku palcom a zložte klipsu zo zariadenia.
2. Demontujte upevňovaciu skrutku krížovým skrutkovačom (skrutka je nad značkou uzemnenia spájajúca plášť zariadenia a zadný kryt).
3. Demontovanie plášťa z nerezovej ocele: uchopte plastový kryt a plášť a otočte s nimi proti smeru hodinových ručičiek o 15°, potom plášť uvoľnite.
4. Očistite vnútorné súčasti pomocou mäkkej handričky.
5. Pre zloženie zariadenia opakujte vyššie popísaný postup naopak.
6. Zostavené zariadenie riadne vysušte a uložte pre ďalšie použitie.



### Čistenie

Budete potrebovať ocot akéhokoľvek druhu a nádobu vyššiu ako 18 cm.

1. Pripevnite zariadenie k nádobe pomocou upevňovacej klipsy.
2. Pripravte si roztok vody a octu – 3 diely vody, 1 diel octu. Roztok nalejte do nádoby – hladina roztoku sa musí dotýkať značky MAX na zariadení.
3. Zapnite zariadenie a nastavte ho na 80 °C počas 3 hodín. Stlačte tlačidlo Start/Stop  pre zahájenie procesu nahrievania. Akonáhle sa zariadenie nahreje, znovu stlačte tlačidlo Start/Stop  pre začatie varenia.
4. Hneď ako je proces varenia dokončený, vypnite zariadenie, odpojte ho zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
5. Vylejte vodu z nádoby a opláchnite zariadenie čistou vodou.

#### Technické špecifikácie:

Rozsah nastavenia teploty: 5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Nastavenie teploty a presnosť zobrazenia: 0,1°C) (0,1°F)

Napätie: 220-240Vac~, 50Hz

Výkon: 1200W



**Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket!**

Kérjük, használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót. Ezzel megelőzheti a készülék károsodását.

**A készülék leírása**

1. hátsó takaró
2. rögzítő klipsz
3. érintő kezelőpanel

4. érintő kezelőpanel
5. rögzítő klipsz
6. alap

## Biztonsági utasítások

1. A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót.
2. A készülék használat közben forró, ezért a sérülések elkerülése érdekében a készülék kezeléséhez használjon például konyhai kesztyűt.
3. Ne merítse a tápkábelt és a dugót vízbe vagy más folyadékba.
4. Gyermek csak felnőtt felügyelete mellett használhatja a készüléket.
5. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
6. Ne használja a készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval. Hibásan működő vagy sérült készülékkel forduljon a G21 hivatalos szervizközpontjához.
7. A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.
8. Ne használja a készüléket kültéren.
9. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
10. Ne hagyja a tápkábelt az asztal vagy a konyhapult szélén lógva. Ne hagyja, hogy a vezeték forró felületekkel érintkezzen.
11. Csak a típustáblának megfelelő tápegységhez csatlakoztassa.
12. **FIGYELEM** - Az áramütés veszélye elleni folyamatos védelem érdekében a készüléket csak megfelelően földelt konnektorokhoz csatlakoztassa.
13. A hőmérséklet ellenőrzéséhez használjon hőmérőt; ne érintse meg a vízfürdőt.
14. Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekek számára elérhetetlen helyen.
15. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
16. A készülékeket fizikai, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő vagy képességekkel, tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy felelős felnőtt felügyelete alatt vannak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó oktatásban részesültek és megértették a lehetséges kockázatokat.



## **Az alacsony hőmérsékletű főzés előnyei**

Vákuumos, alacsony hőmérsékletű főzés során az étel nem érintkezik közvetlenül a levegővel és a vízzel, így nincs tápanyagvesztés az ételben és nem szívárognak be káros anyagok. Ezenkívül a vákuumos főzés lehetővé teszi a főzést nagyon kevés olajjal, vagy akár anélkül is.

A főzés során a hőelosztás egyenletes, az íze egyenletesen behatol az ételbe, és az étel színe megmarad. A sütőhöz és a gáztűzhelyhez képest energiát takarítanak meg, és a konyhában nincs füstszennyezés. A Sous-vide főzés lehetővé teszi különböző ételek főzését is, mindez a vákuumcsomagolásnak köszönhető.

A lassú vákuumos főzéshez nincs szüksége speciális szakácsra vagy különleges főzési készségekre. A recept szerint egészséges és ízletes ételeket készíthet. A recept alapján a beállított hőmérséklet és idő szerint főzhet.

A pontos hőmérséklet és időszabályozásnak köszönhetően az étel nem ég el, vagy szárad ki a túlmelegedés miatt, különösen a közepes és alacsony hőmérsékleten főzött ételek esetében.

## **Előkészítés vákuumos főzéshez alacsony hőmérsékleten**





- Vákuumos hegesztő – vákuum biztosítása, hogy megakadályozza a levegő vagy folyadék bejutását. Használja a G21 Nefrit vákuumozónkat beépített fóliatartállyal, vágóval és kettős szivattyúval, vagy a G21 Onyx modellt kettős szivattyúval.
- Vákuumfólia – ételek csomagolására és alapos lezárására, hogy ne kerüljön levegő vagy folyadék. Győződjön meg arról, hogy a fólia ellenáll a 100°C-is hőmérsékletnek.
- SousVide kád - először helyezze be a G21 élelmiszer-elosztó állványt a kádba, majd töltsen fel a kádat elegendő vízzel és ellenőrizze a főzési hőmérsékletet. Győződjön meg arról is, hogy a vízfürdő kád ellenáll a 100 °C-os hőmérsékletnek.

Szeretne többet megtudni a sous-vide főzéstől? Minden információ és hasznos tipp a sous-vide főzéshez és vákuumozáshoz megtalálható a <https://www.epenta.hu/all-about-sous-vide.html> oldalon.



## A kezelőpanel leírása





### A. , és gombok

Készletléti üzemmódban nyomja meg a  gombot a hőmérséklet (C) és az idő (D) beállításához. Működési üzemmódban a SET  gomb hosszú megnyomásával jelenítse meg a beállított hőmérsékletet. A  és  gombok egyidejű hosszú megnyomásával válthat a °C/°F beállítás között (a kijelzőn világít az aktuális fokbeállítás). Az alapértelmezett beállítás 60 °C, az idő 24 óra.

### B. Start/Stop gomb

Ha ezt a gombot készletléti üzemmódban megnyomja, a készülék megkezdja a főzést. Az előre beállított hőmérséklet elérésekor három hangjelzés hangzik el. Ezután nyomja meg újra a Start/Stop  gombot az idő visszaszámlálásának elindításához. Az előre beállított főzési idő letelte után a készülék fenntartja az előre beállított hőmérsékletet, és percenként háromszor csipog. A főzési folyamat leállításához a melegítési folyamat során nyomja meg kétszer a Start/Stop  gombot.

Nyomja meg egyszer a Start/Stop  gombot a főzés leállításához a visszaszámlálás során, vagy a hőmérséklet fenntartásához. A készülék visszatér készletléti üzemmódba.

**Készletléti üzemmód:** Ha 10 percen belül nem végez semmilyen műveletet a készletléti üzemmódban, a kijelzőn OFF jelenik meg. Nyomja meg a Start/Stop  gombot a készülék készletléti üzemmódba való visszatéréséhez.

### C. Hőmérséklet kijelző

Készletléti üzemmódban az utoljára beállított hőmérséklet jelenik meg.

Működési üzemmódban az aktuálisan beállított hőmérséklet jelenik meg.

### D. Idő kijelző

Bekapcsolt állapotban és készletléti üzemmódban az utoljára beállított idő jelenik meg. Beállítás közben a beállított hőmérséklet és idő jelenik meg és villog. Működési üzemmódban a hátralévő főzési idő jelenik meg.

### E. Rögzítő klipsz

Fogja meg erősen a rögzítőkapcsot, nyomja meg a csúszólemezt a hüvelykujjával, és csúsztassa a kapcsot a kívánt magasságba. A csúszótányér elengedésekor a klipsz rögzül a helyén, és a csavarral rögzítse a készüléket a tartályhoz. A klipsz alja nem kerülhet víz alá.

**Megjegyzés:** A vízszint nem lehet 11 cm-nél alacsonyabb. Ha a vízszint a maximális szintjelzés felett van, csúsztassa lefelé a rögzítő klipszet.









**Megjegyzés:** Minden használat előtt ellenőrizze a szűrőt. Ha a szűrő eltömődött ásványi

anyagokkal és vízkövel, tisztítsa meg.

### Használati utasítás

1. Válasszon ki egy megfelelő főzőedényt, és rögzítse a készüléket hozzá a rögzítő klipsz segítségével.
2. Helyezze a becsomagolt ételt a vízfürdőbe.

**Megjegyzés:** az étel behelyezése után a vízszintnek a készüléken megjelölt MIN vonalnál magasabbnak, illetve a MAX vonalnál alacsonyabbnak kell lennie.

3. Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorba.
4. Nyomja meg egyszerre a  és  gombokat a hőmérsékleti egységek kiválasztásához. Nyomja meg a  gombot, és a  és  gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt.
5. Miután befejezte a beállításokat, nyomja meg a Start/Stop  gombot a főzés megkezdéséhez.
6. Amikor a készülék a vízfürdőt a kívánt hőmérsékletre melegíti, a készülék hangjelzést ad. Ezután nyomja meg újra a Start/Stop  gombot a visszaszámlálás és a főzési folyamat elindításához.
7. Amikor a beállított főzési idő letelt, a készülék ismét sípolni fog. Nyomja meg a Start/Stop  gombot a kilépéshez.

**Megjegyzés:** Ha a készülék nem üzemel, 20 másodperc múlva hangjelzést ad - a vízhőmérséklet az előre beállított értéken marad.

8. Az étel készen áll a tálalásra / további feldolgozásra.
9. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból és vegye ki a vízfürdőből. Miután a készülék kihűlt és megszáradt, tárolja gyermekek elől elzárva.

**Megjegyzés:** Ha a vákuumzsák főzés közben elszakad, a vákuumozott étel kieshet a zsákból, és elzárhatja a készülék keringtető propellerét. Ebben az esetben vegye ki az ételt a vízfürdőből, és cserélje ki a vizet új vízzel. Tisztítsa meg a szűrőt, ha az eltömődött.

## Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A tápkábel nincs bedugva.	Dugja be a tápkábelt a konnektorba.
	Probléma az elektromos hálózattal.	.Ellenőrizze, hogy a többi készülék működik-e.
A víz nem melegedik.	A beállított hőmérséklet alacsonyabb vagy megegyezik a vízfürdő hőmérsékletével.	Ellenőrizze a beállításokat.
	A melegítés beállított ideje rövid.	Hosszabbítsa meg a beállított időt.
A víz melegedik a kívánt hőmérséklet elérése után is.	Nem megfelelő program.	Indítsa újra a készüléket.
	A hőmérséklet érzékelő hibás.	Forduljon a hivatalos G21 szervizközponthoz.
	A keringető propeller nem forog.	Forduljon a hivatalos G21 szervizközponthoz.
A készülék be van kapcsolva, de a LED kijelző nem világít.		Forduljon a hivatalos G21 szervizközponthoz.
Zaj főzés közben.	A keringető propellerben levegő van.	Az edény vízzel való feltöltése után a készülékét néhányszor enyhén rázza meg, hogy kiengedje a levegőt a keringető propellerből.
	A szivattyúban szennyeződés van.	Tisztítsa meg az egész készüléket a pumpát beleértve a Tisztítás és karbantartás fejezet szerint.
E01	A készülék nincs a vízfürdőben.	Helyezze a készüléket a vízfürdőbe.
	A vízfürdő szintje alacsonyabb, mint a MIN jelölés vagy magasabb, mint a MAX jelölés.	Kapcsolja ki a készüléket. Módosítsa a vízszintet az edényben és kapcsolja be újra a készüléket.

Ha a használat során egyéb problémák merülnek fel, forduljon hivatalos G21 szervizközponthoz. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

### Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gép ki van kapcsolva és szobahőmérsékletre lehűlt. Tisztítás után helyezze a gépet függőlegesen, ne tegye vízszintesen vagy fejjel lefelé. A tisztítás során legyen óvatos, hogy elkerülje a gép belsejében lévő alkatrészek sérülését. Ha mégis bekövetkezik a sérülés, forduljon egy hivatalos G21 szervizközponthoz. Minden egyes főzési művelethez új vízfürdőt használjon. A víz ismételt használata miatt egyes ásványi anyagok megtapadhatnak a készülék felületén, és így befolyásolhatják annak teljesítményét. Hagyja, hogy a készülék minden munkaciklus után szobahőmérsékletűre hűljön. Ne merítse a forró készüléket hideg vízfürdőbe, és a kihűlt készüléket forró vízfürdőbe.

20 munkaciklus vagy 100 óra főzés után szerelje szét a készüléket a Hogyan távolítsa el az alsó fedelet és tisztítsa meg a hőszugárzó spirált című fejezet szerint.



## Hogyan távolítsa el az alsó fedelet

1. A klipsz szétszerelése: Fogja meg erősen a klipszet, nyomja meg a csúszólemez a hüvelykujjával, és vegye ki a klipszet a készülékből.
2. Egy kereszt csavarhúzóval távolítsa el a rögzítőcsavart (a csavar a készülékház és a hátlapot összekötő alapjel felett van).
3. A rozsdamentes acél burkolat eltávolítása: Fogja meg a műanyag fedelet és a burkolatot, és fordítsa el őket az óramutató járásával ellentétes irányban 15°-kal, majd engedje ki a burkolatot.
4. Tisztítsa meg a belső részeket puha ronggyal.
5. A készülék újbóli összeszereléséhez ismételje meg a fenti eljárást fordítva.
6. Szárítsa meg az összeszerelt készüléket megfelelően, és tárolja további használatra.



## Tisztítás

Szüksége lesz bármilyen ecetre és egy 18 cm-nél magasabb edényre.

1. Rögzítse a készüléket az edényhez a rögzítő klipsz segítségével.
2. Készítsen vízből és ecetből oldatot - 3 rész víz, 1 rész ecet. Öntse az oldatot a tartályba - az oldat szintjének érintenie kell a készüléken lévő MAX jelzést.
3. Kapcsolja be a készüléket, és állítsa be 80°C-ra 3 órára. Nyomja meg a Start/Stop  gombot a fűtési folyamat elindításához. Miután a készülék felmelegedett, nyomja meg újra a Start/Stop  gombot a főzés megkezdéséhez.
4. A főzési folyamat befejezése után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja kihűlni.
5. Öntse ki a vizet a tartályból, és öblítse ki a készüléket tiszta vízzel.

### Műszaki adatok:

Hőmérséklet beállítási tartomány: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Hőmérséklet beállítási és kijelzési pontosság: 0,1°C (0,1°F)

Feszültség: 220-240Vac~, 50Hz

Teljesítmény: 1200W



A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

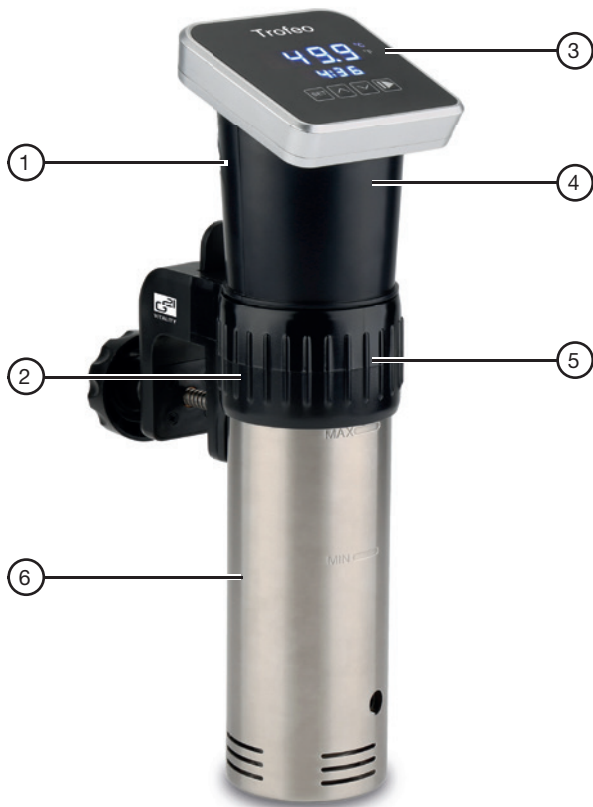
A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

PL

## Dziękujemy za zakup naszego produktu!

Przed samym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Unikniesz ewentualnego uszkodzenia urządzenia.

### Części



1. tylna pokrywa
2. klips mocujący
3. dotykowy panel sterowania

4. przednia pokrywa
5. klips mocujący
6. podstawa

## Instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Urządzenie jest gorące podczas pracy, dlatego podczas jego obsługi należy używać np. rękawic kuchennych, aby uniknąć obrażeń.
3. Nie należy zanurzać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
4. Dzieci mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
5. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie używać urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
10. Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego. Nie dopuszczać, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
11. Podłączać wyłącznie do źródła zasilania zgodnie z etykietą typu.
12. **PRZESTROGA** - Aby zapewnić ciągłą ochronę przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionych gniazdek.
13. Do sprawdzania temperatury należy używać miernika temperatury lub termometru; nie wolno dotykać kąpielii wodnej.
14. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
15. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
16. Urządzenia mogą być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo lub osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i odpowiedzialnej lub jeśli zostały one poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia.

## **Zalety gotowania w niskiej temperaturze**

Podczas gotowania próżniowego w niskiej temperaturze żywność nie ma bezpośredniego kontaktu z powietrzem i wodą, dzięki czemu nie dochodzi do utraty składników odżywczych w żywności ani o infiltracji szkodliwych substancji. Ponadto gotowanie próżniowe umożliwia gotowanie z bardzo małą ilością oleju lub bez niego.

Rozprowadzanie ciepła podczas gotowania jest równomierne, smak wnika równomiernie w potrawę, a kolor potrawy pozostaje zachowany. W porównaniu do piekarnika i kuchni gazowej oszczędza się energię, a w kuchni nie dochodzi do zanieczyszczeń dymem. Gotowanie sous-vide umożliwia również gotowanie różnej żywności dzięki próżniowemu pakowaniu każdej z nich.

Do powolnego gotowania nie potrzebujesz specjalnego szefa kuchni ani specjalnych umiejętności gotowania. Przygotować zdrowe i smaczne jedzenie według przepisu zdołasz nawet sam. Możesz gotować zgodnie z ustawioną temperaturą i czasem na podstawie danego przepisu.

Dzięki precyzyjnemu ustawianiu temperatury i czasu nie dochodzi do przypalania żywności ani do jej wysychania z powodu przegrzania, szczególnie w przypadku żywności gotowanej w średnich i niskich temperaturach.

## **Zalety gotowania próżniowego w niskiej temperaturze**

- Zgrzewarka próżniowa - do zapewnienia podciśnienia, zapobiegającego wnikaniu powietrza lub cieczy. Skorzystaj z naszej zgrzewarki próżniowej z wbudowanym zasobnikiem na folię, obcinakiem i podwójną pompą próżniową G21 Nefrit z zgrzewarki próżniowej z podwójną pompą próżniową G21 Onyx.
- Folia próżniowa - do pakowania i dokładnego uszczelnienia żywności, aby do środka nie przedostało się żadne powietrze ani żadna ciecz. Upewnij się, że folia jest odporna na temperatury do 100°C.
- Pojemnik SousVide/łaźnia wodna — najpierw włóż stojak do podziału żywności G21 do pojemnika/łaźni wodnej, następnie napełnij pojemnik/łaźnię wodną wystarczającą ilością wody i sprawdź temperaturę gotowania. Upewnij się również, że pojemnik/zbiornik do łaźni wodnej jest odporny na temperatury do 100°C.



## Opis panelu sterowania





### A. Przyciski , i


W trybie gotowości naciśnij przycisk  aby ustawić temperaturę (C) i czas (D).


W trybie pracy naciśnij i przytrzymaj przycisk  aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski  i  aby przełączyć ustawienie między °C/°F (na wyświetlaczu zaświeci się bieżące ustawienie stopnia). Ustawienie domyślne to 60 °C, czas 24 godziny.

### B. Przycisk Start/Stop

Po naciśnięciu tego przycisku w trybie gotowości urządzenie rozpocznie gotowanie. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe. Następnie należy ponownie nacisnąć przycisk Start/Stop , aby uruchomić minutnik. Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę i emituje trzy sygnały dźwiękowe co minutę.

Naciśnij przycisk Start/Stop  dwa razy, aby zatrzymać proces gotowania.

Naciśnij Start/Stop  jeden raz, aby zatrzymać gotowanie w trakcie odliczania lub aby utrzymać temperaturę. Urządzenie powróci do trybu gotowości.

Tryb gotowości: jeśli w ciągu 10 minut w trybie gotowości nie zostanie wykonana żadna operacja, na wyświetlaczu pojawi się OFF. Naciśnij przycisk Start/Stop , aby przywrócić urządzenie do trybu gotowości.

### C. Wyświetlanie temperatury

W trybie gotowości wyświetlana jest ostatnio ustawiona temperatura.

W trybie pracy wyświetlana jest aktualnie ustawiona temperatura.

### D. Wyświetlanie czasu

Po włączeniu i w trybie gotowości wyświetlany jest ostatnio ustawiony czas.

Podczas ustawiania wyświetlana i migająca jest ustawiona temperatura i czas.

W trybie pracy wyświetlany jest pozostały czas gotowania.

### E. Klips mocujący

Chwyć mocno klips mocujący, naciśnij kciukiem płytkę przesuną i przesun klips na żądaną wysokość. Po zwolnieniu płytki przesuwnej klips zablokuje się w odpowiednim położeniu i za pomocą śruby przymocuje urządzenie do pojemnika. Dolna część klipsa nie może znajdować się pod wodą.

**Uwaga:** Poziom wody nie może być niższy niż 11 cm. Jeśli poziom wody znajduje się powyżej oznaczenia poziomu maksymalnego, przesun klips mocujący w dół.







Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, zalecamy użycie 30-litrowego pojemnika.

**Uwaga:** Przed każdym użyciem należy sprawdzić filtr. Jeśli filtr jest zatkany minerałami i kamieniem, należy go wyczyścić.

### Instrukcja obsługi

1. Wybierz odpowiednie naczynie do gotowania i przymocuj do niego urządzenie za pomocą klipsa mocującego.
2. Umieść zapakowaną żywność w kąpeli wodnej

**Uwaga:** poziom wody po włożeniu żywności powinien być wyższy niż linia MIN i niższy niż linia MAX oznaczona na urządzeniu.

3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
4. Naciśnij jednocześnie przyciski  i  aby wybrać jednostki temperatury. Naciśnij przycisk  i użyj przycisków  i , aby ustawić żądaną temperaturę i czas.
5. Po zakończeniu ustawień naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć gotowanie.
6. Gdy urządzenie podgrzeje kąpiel wodną do żądanej temperatury, wyemituje sygnał dźwiękowy. Następnie ponownie naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć odliczanie i proces gotowania.
7. Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk Start/Stop , aby wyjść.

**Uwaga:** Jeśli urządzenie nie pracuje, po 20 sekundach wyemituje sygnał dźwiękowy - temperatura wody pozostanie na ustawionym poziomie.

8. Potrawa jest gotowa do podania/dalszego przygotowania.
9. Po użyciu odłącz urządzenie i wyjmij je z kąpeli wodnej. Po ostygnięciu i wysuszeniu urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci

**Uwaga:** Jeśli worek próżniowy rozerwie się podczas gotowania, odessana żywność może wypaść z worka i zablokować śmigło cyrkulacyjne urządzenia. W takim przypadku należy wyjąć żywność z kąpeli wodnej i wymienić wodę na nową. Wyczyść filtr, jeśli jest zatkany.

## Wykrywanie i usuwanie usterek

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Przewód zasilający nie jest podłączony.	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
	Problem z zasilaniem .	Sprawdź, czy inne urządzenia działają.
Woda nie nagrzewa się	Ustawiona temperatura jest niższa lub równa temperaturze kąpeli wodnej.	Sprawdź ustawienia.
	Ustawiony czas nagrzewania jest krótki.	Wydłuż ustawiony czas.
Woda jest podgrzewana nawet po osiągnięciu żądanej temperatury.	Zły program.	Uruchom ponownie urządzenie.
	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
	Śmigło cyrkulacyjne nie obraca się.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
Urządzenie jest włączone, ale wyświetlacz LED nie świeci.		Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
Hałas podczas gotowania.	Wewnątrz śmigła cyrkulacyjnego znajduje się powietrze.	Po napełnieniu pojemnika wodą należy kilkakrotnie delikatnie potrząsnąć urządzeniem, aby uwolnić powietrze ze śmigła cyrkulacyjnego
	Wewnątrz pompy znajdują się zanieczyszczenia.	Wyczyść całe urządzenie, w tym pompę, zgodnie z opisem w sekcji Czyszczenie i konserwacja.
E01	Urządzenie nie znajduje się w kąpeli wodnej.	Umieść urządzenie w kąpeli wodnej.
	Poziom kąpeli wodnej jest niższy niż MIN lub wyższy niż MAX.	Wyłącz urządzenie. Dostosuj ilość wody w pojemniku i ponownie włącz urządzenie.

Jeśli podczas użytkowania wystąpią inne problemy, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym G21. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.

## Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i schłodzone do temperatury pokojowej.

Po zakończeniu czyszczenia urządzenie należy ustawić pionowo, a nie poziomo lub do góry nogami. Podczas czyszczenia należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzenia podzespołów wewnątrz urządzenia. Jeśli dojdzie do uszkodzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym G21. Do każdej sesji gotowania należy używać nowej kąpeli wodnej. Wielokrotne używanie wody może spowodować przywieranie niektórych minerałów do powierzchni urządzenia, a tym samym wpłynąć na jego wydajność. Po każdym cyklu pracy należy odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Nie zanurzać gorącego sprzętu w zimnej kąpeli wodnej ani chłodnego sprzętu w gorącej kąpeli wodnej.

Po 20 cyklach roboczych lub 100 godzinach gotowania należy zdemontować urządzenie zgodnie z rozdziałem Jak zdjąć dolną pokrywę i wyczyścić spiralę grzewczą.

### Jak zdjąć dolną pokrywę

1. Demontaż klipsa: chwycić mocno klips, popchnij płytkę przesuwaną kciukiem i zdejmij klips z urządzenia.
2. Odkręć śrubę mocującą za pomocą śrubokręta krzyżakowego (śruba znajduje się powyżej znaku podłoża łączącego obudowę urządzenia i tylną pokrywę).
3. Aby zdjąć osłonę ze stali nierdzewnej: chwycić plastikową pokrywę i osłonę i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 15°, a następnie zwolnij osłonę.
4. Wyczyść wewnętrzne części miękką szmatką.
5. Aby ponownie złożyć urządzenie, powtórz powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
6. Odpowiednio wysuszyc zmontowane urządzenie i przechowywać je do późniejszego użycia.



### Czyszczenie

Potrzebny będzie ocet dowolnego rodzaju i pojemnik o wysokości powyżej 18 cm.

1. Przymocuj urządzenie do pojemnika za pomocą klipsa mocującego.
2. Przygotuj roztwór wody i octu - 3 części wody, 1 część octu. Wlej roztwór do pojemnika - poziom roztworu musi dotykać oznaczenia MAX na urządzeniu.
3. Włącz urządzenie i ustaw temperaturę na 80°C na 3 godziny. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć proces nagrzewania. Gdy urządzenie się nagrzej, ponownie naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć gotowanie.
4. Po zakończeniu procesu gotowania wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż ostygnie.
5. Wylej wodę z pojemnika i przepłucz urządzenie czystą wodą.

#### Dane techniczne:

Zakres ustawień temperatury: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Ustawienie temperatury i dokładność wyświetlania: 0,1°C (0,1°F)

Napięcie: 220-240Vac~, 50Hz

Moc: 1200W



Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.



## Hvala Vam na kupnji našeg proizvoda.

Molimo Vas da pročitate ovu uputu prije rabljenja proizvoda, izbjeci ćete nestručno rukovanje, a uređaj će moći ispuniti sva Vaša očekivanja.

### Opis proizvoda



1. stražnje kućište
2. kvačica za pričvršćivanje
3. kontrolna ploča na dodir

4. prednja pokrywa
5. kvačica za pričvršćivanje
6. baza

## Sigurnosne upute

1. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ovaj priručnik.
2. Uređaj je vruć tijekom uporabe, stoga pri rukovanju njime koristite, na primjer, rukavice za pećnicu kako biste izbjegli ozljede.
3. Nemojte uranjati kabel napajanja i utikač u vodu ili drugu tekućinu.
4. Djeca smiju koristiti ovaj uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe.
5. Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
6. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kablom ili utikačem. U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, obratite se ovlaštenom servisu G21.
7. Uporaba dodatne opreme koju proizvođač opreme ne preporučuje može uzrokovati ozljede.
8. Ne upotrebljavajte na otvorenom.
9. Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za njegovu namjenu.
10. Ne ostavljajte kabel za napajanje viseći preko ruba stola ili kuhinjskog elementa. Kabel ne smije dodirivati vruće površine.
11. Spojite samo na izvor prema tipskoj pločici.
12. **UPOZORENJE** - Kako biste osigurali trajnu zaštitu od opasnosti od strujnog udara, spojite uređaj samo na pravilno uzemljene utičnice.
13. Upotrijebite mjerač temperature ili termometar za provjeru temperature, ne dirajte vodenu kupelj.
14. Držite uređaj i kabel za napajanje izvan dohvata djece.
15. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
16. Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili nedostatkom iskustva i znanja pod nadzorom odgovorne i odrasle osobe ili ako su upućene u sigurnu uporabu uređaja i razumiju potencijalne rizike.

## **Prednosti kuhanja pri nizki temperaturi**

Pri vakuumskem kuhanju pri nizki temperaturi hrana ni v neposrednem stiku z zrakom in vodo, zato ne prihaja do izgube hranilnih snovi v hrani ali vdora škodljivih snovi. Poleg tega vakuumsko kuhanje omogoča kuhanje z zelo malo ali brez olja.

Porazdelitev toplote med kuhanjem je enakomerna, okus enakomerno prodre v hrano in barva hrane se ohrani. V primerjavi s pečico in plinskim štedilnikom se prihrani energija in v kuhinji ni onesnaženosti z dimom. Sous-vide kuhanje vam omogoča tudi kuhanje različnih živil vsakega posebej, zaradi vakuumske embalaže.

Za počasno vakuumsko kuhanje ne potrebujete posebnega kuharja ali posebnih kuharskih veščin. Zdravo in okusno hrano po receptu lahko pripravite tudi sami. Kuhate lahko glede na nastavljeno temperaturo in čas na podlagi določenega recepta.

Zaradi natančne regulacije temperature in časa se hrana ne zažge ali izsuši zaradi pregretja, še posebej pri srednjih in nizkih temperaturah.



## **Priprava na vakuumsko kuhanje pri nizki temperaturi**

- Vakuumski varilni strojček - za zagotavljanje vakuuma, ki preprečuje vdor zraka ali tekočine. Uporabite naš aparat za vakuumiranje z vgrajenim prostorčkom za folijo, rezalnikom in dvojno črpalko G21 Nefrit ali aparat za vakuumiranje z dvojno črpalko G21 Onyx.
- Vakuumska folija - za zavijanje in temeljito tesnjenje živil, tako da v notranjost ne moreta prodreti zrak ali tekočina. Prepričajte se, da je folija odporna na temperature do 100 °C
- Posoda za SousVide/ vodno kopel - najprej vstavite stojalo G21 za razdeljevanje živ posodo/ vodno kopel, nato napolnite posodo/vodno kopel z dovolj vode in nadzorujte temperaturo med kuhanjem. Prepričajte se tudi, da je zalogovnik/posoda za vodno kopel odporna na vročino do 100 °C.

## Opis upravljačke ploče




### A. Tipke , i


U stanju pripravnosti pritisnite tipku  za postavljanje temperature (C) i vremena (D). U načinu rada, dugo pritisnite tipku  za prikaz podešene temperature.

Dugo pritisnite gumbе  i  istovremeno za promjenu postavke između °C/°F (trenutna postavka stupnja svijetli na zaslonu). Zadana postavka je 60 °C, vrijeme 24 sata.

### B. Tipka Start/Stop

Kad pritisnete ovu tipku u stanju pripravnosti, uređaj počinje kuhati. Kad se postigne prethodno podešena temperatura, oglasit će se tri zvučna signala. Zatim ponovno pritisnite tipku Start/Stop  za pokretanje timera. Nakon podešenog vremena kuhanja, uređaj održava postavljenu temperaturu i oglašava se zvučnim signalom tri puta svake minute.

Pritisnite tipku Start/Stop  neprekidno dva puta za zaustavljanje kuhanja u postupku zagrijavanja.

Pritisnite Start/Stop  jednom za prekid kuhanja u procesu odbrojanja ili održavanja temperature. Uređaj se vraća u pripravno stanje.

**Stanje pripravnosti:** ako se ne radi unutar 10 minuta u stanju pripravnosti, zaslon će pokazati ISKLJUČENO. Za vraćanje uređaja u pripravno stanje pritisnite tipku Start/Stop.

### C. Prikaz temperature

U pripravnom stanju prikazuje se posljednja podešena temperatura.

U načinu rada prikazuje se trenutna podešena temperatura.

### D. Prikaz vremena

Nakon uključivanja i u stanju pripravnosti prikazuje se zadnje postavljeno vrijeme. Prilikom podešavanja prikazuju se i trepere podešena temperatura i vrijeme. U radnom načinu rada prikazuje preostalo vrijeme kuhanja

### E. Kvačica za pričvršćivanje

Čvrsto uhvatite kopču za pričvršćivanje, palcem pritisnite kliznu ploču i pomaknite kopču do željene visine. Nakon otpuštanja klizne ploče, kopča se fiksira u zadanom položaju i pomoću vijka pričvrstite uređaj na spremnik. Dno kopče ne smije biti pod vodom.

**Napomena:** Razina vode ne smije biti niža od 11 cm. Ako je razina vode iznad linije maksimalne razine, povucite pričvršnu kopču prema dolje.

Za najbolje rezultate kuhanja preporučujemo uporabu spremnika od 30 litara.









**Napomena:** Provjerite filtar prije svake uporabe. Ako je filtar začepljen mineralima i kamencem, očistite ga.



## Upute za uporabu

1. Odaberite odgovarajuću posudu za kuhanje i na nju pričvrstite uređaj pomoću kopči za pričvršćivanje.
2. Vakuimiranu hranu stavite u vodenu kupelj.

**Napomena:** razina vode nakon stavljanja hrane treba biti viša od linije MIN i niža od linije MAX označene na uređaju.

3. Priključite uređaj u utičnicu.
4. Istovremeno pritisnite gumbе  i  za odabir jedinica temperature. Pritisnite tipku  i pomoću  i , postavite željenu temperaturu i vrijeme.
5. Po završetku podešavanja pritisnite tipku Start/Stop  za početak kuhanja.
6. Kada uređaj zagrije vodenu kupelj na željenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Zatim ponovno pritisnite tipku Start/Stop  za početak odbrojavanja i postupka kuhanja.
7. Nakon podešenog vremena kuhanja, uređaj će se ponovno oglasiti zvučnim signalom. Pritisnite tipku Start/Stop  za kraj.

**Napomena:** Ako uređaj ne radi, oglasit će se zvučni signal nakon 20 sekundi – temperatura vode ostaje na unaprijed postavljenoj vrijednosti.

8. Hrana je spremna za posluživanje/daljnju pripremu.
9. Odspojite uređaj iz utičnice nakon uporabe i izvadite ga iz vodene kupelji. Nakon hlađenja i sušenja uređaj čuvajte na mjestu izvan dohvata djece.

**Napomena:** Ako vakuumska vrećica pukne tijekom kuhanja, vakuumirana hrana može ispasti iz vrećice i blokirati cirkulirajući propeler uređaja. U tom slučaju izvadite hranu iz vodene kupelji i zamijenite vodu novom. Očistite filter ako je začepljen.

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Kabel napajanja nije priključen.	Priključite kabel za napajanje u utičnicu.
	Problem s električnom mrežom.	Provjerite rade li drugi uređaji.
Voda se ne zagrijava.	Podešena temperatura niža je ili jednaka temperaturi vodene kupelji.	Provjerite postavke.
	Unaprijed postavljeno vrijeme zagrijavanja je kratko.	Produljite podešeno vrijeme.
Voda se zagrijava čak i nakon postizanja željene temperature.	Loš program.	Ponovno pokrenite uređaj.
	Senzor temperature je neispravan.	Obratite se ovlaštenom servisu G21.
	Cirkulacijski propeler se ne okreće.	Obratite se ovlaštenom servisu G21.
Uređaj je uključen, ali led zaslon je isključen.		Obratite se ovlaštenom servisu G21.
Buka tijekom kuhanja.	Unutar cirkulirajućeg propelera nalazi se zrak.	Nakon što napunite posudu vodom, lagano protresite uređaj nekoliko puta kako biste oslobodili zrak iz propelera za cirkulaciju.
	Unutar pumpe ima prljavštine.	Očistite cijeli uređaj, uključujući pumpu, u skladu s poglavljem Čišćenje i održavanje.
E01	Uređaj nije u vodenoj kupelji.	Stavite uređaj u vodenu kupelj.
	Razina vodene kupelji niža je od linije MIN ili viša od linije MAX.	Isključite uređaj. Podesite količinu vode u spremniku i ponovno uključite uređaj.

Ako se tijekom uporabe uređaja pojave drugi problemi, obratite se ovlaštenom servisu G21. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj.

### Čišćenje in vzdrževanje

Prije čišćenja provjerite je li stroj isključen i ohlađen na sobnu temperaturu. Nakon čišćenja postavite stroj okomito, nemojte ga postavljati vodoravno ili naopako. Tijekom čišćenja pazite da ne oštetite komponente unutar uređaja. Ako dođe do oštećenja, obratite se ovlaštenom servisu G21.

Za svako kuhanje upotrijebite novu vodenu kupelj. Ponovljena uporaba vode može uzrokovati prijanjanje određenih minerala na površinu uređaja i tako utjecati na njegovu učinkovitost. Ostavite uređaj da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa. Nemojte uranjati vruću opremu u kupku s hladnom vodom ili hladnu opremu u kupku s toplom vodom.

Po 20 delovnih ciklih ali 100 urah kuhanja napravo razstavite u skladu s poglavljem Kako razstaviti spodnji pokrov in očistite toplotno tuljavo.



### Kako rastaviti donji poklopac

1. Za uklanjanje pričvrstne kopče: čvrsto uhvatite kopču, gurnite kliznu ploču palcem i uklonite kopču s uređaja.
2. Uklonite pričvrstni vijak križnim odvijačem (vijak je iznad oznake za uzemljenje koja povezuje kućište uređaja i stražnji poklopac).
3. Za uklanjanje kućišta od nehrđajućeg čelika: uhvatite plastični poklopac i kućište i zakrenite ih u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za 15 , zatim otpustite kućište.
4. Očistite unutarnje komponente mekom krpom.
5. Za sastavljanje uređaja ponovite gore opisani postupak obrnutim redom.
6. Sastavljeni uređaj pravilno osušite i spremite za daljnju upotrebu.



### Čišćenje

Trebat će vam ocat bilo koje vrste i posuda viša od 18 cm.

1. Pričvrstite uređaj na spremnik pomoću kopče za pričvršćivanje.
2. Pripremite otopinu vode i octa – omjer vode i octa mora biti 3:1. Ulijte otopinu u spremnik – razina otopine mora dodirnuti oznaku MAX na uređaju.
3. Uključite uređaj i postavite ga na 80 °C na 3 sata. Pritisnite tipku Start/Stop  za početak procesa grijanja. Nakon što se uređaj zagrije, ponovno pritisnite tipku Start/Stop  za početak kuhanja.
4. Po završetku kuhanja isključite uređaj, odspojite ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
5. Izlijte vodu iz spremnika i isperite uređaj čistom vodom.

### Tehničke specifikacije



Območje nastavitve temperature: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Podešavanje temperature i točnost prikaza: 0,1°C (0,1°F)

Napon: 220-240Vac~, 50Hz

Snaga: 1200W

Hrvatska verzija upute točan je prijevod originalne upute proizvođača. Fotografije upotrijebljene u uputi ilustrativne su i ne moraju biti u potpunosti identične s proizvodom.

**SLO**

## Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka.

Pred uporabo naprave preberite ta priročnik, da se izognete nepravilnemu ravnanju in napravi, da bo izpolnila vsa vaša pričakovanja.

### Opis izdelka



1. zadnji pokrov
2. pritrdilna sponka
3. nadzorna plošča na dotik

4. Naslovnica
5. pritrdilna sponka
6. osnova

## Varnostna navodila

1. Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo.
2. Naprava je med uporabo vroča, zato pri rokovanju z njo uporabljajte na primer kuhinjske rokavice, da se izognete poškodbam.
3. Napajalnega kabla in vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
4. Otroci lahko to napravo uporabljajo samo pod nadzorom odrasle osebe.
5. Pred čiščenjem pustite, da se naprava ohladi.
6. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem. V primeru nedelujoče ali poškodovane naprave se obrnite na pooblaščen servis G21.
7. Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec opreme ne priporoča, lahko povzroči poškodbe.
8. Ne uporabljajte na prostem.
9. Naprave ne uporabljajte za noben drug namen kot je zanjo predvideno.
10. Napajalni kabel naj ne visi čez rob mize ali kuhinjskega pulta. Kabel se ne sme dotikati vročih površin.
11. Priključite le na vir v skladu s tipsko označbo.
12. **PRZESTROGA** -Da zagotovite trajno zaščito pred nevarnostjo električnega udara, priklaplajte opremo samo na pravilno ozemljene vtičnice.
13. Za preverjanje temperature uporabite indikator temperature ali termometer, ne dotikajte se posode z vodo.
14. Napravo in napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
15. Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
16. Aparate lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne odrasle osebe ali če so poučene o varni uporabi aparata in razumejo možna tveganja.

## **Prednosti kuhanja pri nizki temperaturi**

Pri vakuumskem kuhanju pri nizki temperaturi hrana ni v neposrednem stiku z zrakom in vodo, zato ne prihaja do izgube hranilnih snovi v hrani ali vdora škodljivih snovi. Poleg tega vakuumsko kuhanje omogoča kuhanje z zelo malo ali brez olja.

Porazdelitev toplote med kuhanjem je enakomerna, okus enakomerno prodre v hrano in barva hrane se ohrani. V primerjavi s pečico in plinskim štedilnikom se prihrani energija in v kuhinji ni onesnaženosti z dimom. Sous-vide kuhanje vam omogoča tudi kuhanje različnih živil vsakega posebej, zaradi vakuumske embalaže.

Za počasno vakuumsko kuhanje ne potrebujete posebnega kuharja ali posebnih kuharskih veščin. Zdravo in okusno hrano po receptu lahko pripravite tudi sami. Kuhate lahko glede na nastavljeno temperaturo in čas na podlagi določenega recepta.

Zaradi natančne regulacije temperature in časa se hrana ne zažge ali izsuši zaradi pregretja, še posebej pri srednjih in nizkih temperaturah.





## **Priprava na vakuumsko kuhanje pri nizki temperaturi**

- Vakuumski varilni strojček - za zagotavljanje vakuuma, ki preprečuje vdor zraka ali tekočine. Uporabite naš aparat za vakuumiranje z vgrajenim prostorčkom za folijo, rezalnikom in dvojno črpalko G21 Nefrit ali aparat za vakuumiranje z dvojno črpalko G21 Onyx.
- Vakuumska folija - za zavijanje in temeljito tesnjenje živil, tako da v notranjost ne moreta prodreti zrak ali tekočina. Prepričajte se, da je folija odporna na temperature do 100 °C
- Posoda za SousVide/ vodno kopel - najprej vstavite stojalo G21 za razdeljevanje živ posodo/ vodno kopel, nato napolnite posodo/vodno kopel z dovolj vode in nadzorujte temperaturo med kuhanjem. Prepričajte se tudi, da je zalogovnik/posoda za vodno kopel odporna na vročino do 100 °C.

## Opis nadzorne plošče






### A. Gumbi , in

V stanju pripravljenosti pritisnite gumb  da nastavite temperaturo (C) in čas (D). V delovnem načinu pritisnite in pridržite gumb  da se prikaže nastavljena temperatura. Istočasno dolgo pritisnite gumba  in  da preklopite nastavev med °C/°F (trenutna nastavev stopinj na zaslonu zasveti). Privzeta nastavev je 60 °C, čas 24 ur.

### B. Gumb Start/Stop

S pritiskom na to tipko v stanju pripravljenosti se začne kuhanje. Ko je dosežena prednastavljena temperatura, se oglasijo trije piski. Nato znova pritisnite gumb Start/Stop, da zaženete časovnik. Po nastavljenem času kuhanja naprava vzdržuje nastavljeno temperaturo in vsako minuto trikrat zapiska.

Da ustavite kuhanje v procesu segrevanja dvakrat zaporedoma pritisnite Start/Stop . Da prekinete kuhanje med odštevanjem ali ohranite toploto enkrat pritisnite Start/Stop . Naprava se vrne v stanje pripravljenosti.

Stanje pripravljenosti: če v stanju pripravljenosti v 10 minutah ne izvedete nobene operacije, se bo na zaslonu prikazalo OFF. Če želite napravo vrniti v stanje pripravljenosti, pritisnite gumb Start/Stop .

### C. Prikaz temperature

V stanju pripravljenosti se prikazuje zadnja nastavljena temperatura. V načinu delovanja se prikazuje zadnja nastavljena temperatura.

### D. Prikaz časa

Po vklopu in v stanju pripravljenosti se prikaže zadnji nastavljeni čas. Pri nastavitvi se prikažeta in utripata nastavljena temperatura in čas. V načinu delovanja se prikazuje preostali čas kuhanja.

### E. Pritrdilna sponka

Trdno primite pritrtilno sponko, s palcem pritisnite na drsno ploščico in potisnite sponko na želeno višino. Po sprostitvi drsne ploščice se sponka fiksira v danem položaju in naprava se z vijakom pritrdi na posodo. Spodnji del sponke ne sme biti pod vodo.

**Opomba:** Nivo vode ne sme biti nižji od 11 cm. Če je nivo vode nad oznako najvišjega nivoja, potisnite zadrževalno sponko navzdol.









Za najboljše rezultate kuhanja priporočamo uporabo posode s prostornino 30 l.

**Opomba:** Pred vsako uporabo preverite filter. Če je filter zamašen z minerali in vodnim kamnom, ga očistite.

## Navodila za uporabo

1. Izberite primerno posodo za kuhanje in nanjo pritrdite napravo s pritrdilnimi sponkami.
2. Vakuimirana živila dajte v posodo z vodo.

**Opomba:** nivo vode po dodajanju živil mora biti višji od črte MIN in nižji od črte MAX, označene na napravi.

3. Priključite napravo v vtičnico.
4. Istočasno pritisnite gumba  in  da izberete temperaturne enote. Pritisnite gumb  in s tipkama  in , nastavite zeleno temperaturo in čas.
5. Po zaključitvi nastavitve naciščajte Start/Stop , aby rozpocząć gotowanie.
6. Ko naprava segreje vodno kopel na zeleno temperaturo, zapiska. Nato znova pritisnite gumb Start/Stop  - začelo se bo odštevanje in postopek kuhanja.
7. Po preteku nastavljenega časa kuhanja naprava ponovno zapiska. Za zaključek pritisnite gumb Start/Stop .

**Opomba:** Če naprava ne deluje, po 20 sekundah zapiska - temperatura vode ostane na prednastavljeni vrednosti.

8. Hrana je pripravljena za postrežbo/nadaljnjo pripravo.
9. Po uporabi napravo odklopite in odstranite iz vodne kopeli. Po ohlajanju in sušenju napravo shranite na mesto izven dosega otrok.

**Uwaga:** Če se vakuumska vrečka med kuhanjem strga, lahko vakuimirana hrana pade iz vrečke in blokira krožni ventilator naprave. V tem primeru odstranite hrano iz vodne kopeli in vodo zamenjajte z novo. Očistite filter, če je ta zamašen.



## Odpravljanje težav

Težava	Razlog	Rešitev
Naprava ne deluje.	Napajalni kabel ni priključen.	Priključite napajalni kabel v vtičnico.
	Težava z električnim omrežjem.	Preverite, ali druge naprave delujejo.
Voda se ne segreva.	Nastavljena temperatura je nižja ali enaka temperaturi vodne kopeli.	Preverite nastavitve.
	Nastavljen čas ogrevanja je kratek.	Podaljšajte nastavljeni čas.
Voda se segreva tudi potem, ko doseže zeleno temperaturo.	Neustrezen program.	Ponovno zaženite napravo.
	Temperaturni senzor je pokvarjen.	Obrnite se na pooblaščen servis G21.
	Obtočni propeler se ne vrti.	Obrnite se na pooblaščen servis G21.
Naprava je vklopljena, vendar LED zaslon ne sveti.		Obrnite se na pooblaščen servis G21.
Hrup pri kuhanju.	V krožnem propelerju je zrak.	Ko posodo napolnite z vodo, napravo večkrat nežno pretresite, da spustite zrak iz obtočnega propelerja.
	V notranjosti črpalke je umazanija.	Očistite celotno napravo, vključno s črpalko, v skladu s poglavjem Čiščenje in vzdrževanje.
E01	Naprava ni v vodni kopeli.	Napravo postavite v vodno kopal.
	Nivo vodne kopeli je nižji od črte MIN ali višji od črte MAX.	Izklopite napravo. Prilagodite količino vode v posodi in ponovno vklopite napravo.

Če se med uporabo naprave pojavijo druge težave, se obrnite na pooblaščen servis G21. Naprave ne poskušajte popraviti sami.

### Čiščenje in vzdrževanje

Pred čiščenjem se prepričajte, da je stroj izklopljen in ohlajen na sobno temperaturo. Po čiščenju stroj postavite navpično, ne položite ga vodoravno ali na glavo. Pazite, da med čiščenjem ne poškodujete komponent znotraj naprave. Če pride do poškodbe, se obrnite na pooblaščen servis G21. Za vsako kuhanje uporabite novo vodno kopal. Pri večkratni uporabi vode se lahko nekatere mineralne snovi oprimejo površine naprave in s tem vplivajo na njeno delovanje. Po vsakem delovnem ciklu pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo. Ne potaplajte vroče naprave v kopal s hladno vodo ali hladne naprave v kopal z vročo vodo.

Po 20 delovnih ciklih ali 100 urah kuhanja napravo razstavite v skladu s poglavjem Kako razstaviti spodnji pokrov in očistite toplotno tuljavo.

Po 20 delovnih ciklih ali 100 urah kuhanja napravo razstavite v skladu s poglavjem Kako razstaviti spodnji pokrov in očistite toplotno tuljavo.



### Kako odstraniti spodnji pokrov

1. Če želite odstraniti pritrdilno sponko: trdno primite sponko, potisnite drsno ploščico s palcem in odstranite sponko iz naprave.
2. Odstranite pritrdilni vijak s križnim izvijačem (vijak je nad oznako za ozemljitev, ki povezuje ohišje naprave in zadnji pokrov).
3. Za odstranitev ohišja iz nerjavečega jekla: primite plastični pokrov in ohišje ter ju zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca za 15°, nato sprostite ohišje.
4. Notranje komponente očistite z mehko krpo.
5. Za sestavljanje naprave ponovite zgoraj opisani postopek v obratnem vrstnem redu.
6. Sestavljeno napravo ustrezno posušite in shranite za nadaljnjo uporabo.



### Čiščenje

Potrebovali boste kakršen koli kis in posodo, višjo od 18 cm.

1. Napravo pritrdite na posodo s pomočjo pritrdilne sponke.
2. Pripravite raztopino vode in kisa - 3 deli vode, 1 del kisa. Raztopino nalijte v posodo – nivo raztopine se mora dotikati oznake MAX na napravi.
3. Vključite napravo in jo za 3 ure nastavite na 80 °C. Pritisnite gumb Start/Stop , da začnete postopek ogrevanja. Ko se naprava segreje, znova pritisnite gumb Start/Stop  za začetek kuhanja.
4. Ko je postopek kuhanja končan, aparat izkjučite, odklopite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
5. Iz posode izlijte vodo in napravo sperite s čisto vodo.

### Tehnične specifikacije



Območje nastavitve temperature: (5 °C - 95 °C) (41 °F - 203 °F)

Nastavitev temperature in natančnost prikaza: 0,1°C (0,1°F)

Napetost: 220-240Vac~, 50Hz

Moč: 1200W

Slovenska različica navodil za uporabo je natančen prevod originalnih proizvajalčevih navodil. Fotografije, uporabljene v navodilih, so samo ilustrativne in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



VITALITY



powerful blenders



hand mixers



juicers



vacuum sealers



sous-vide



kitchen machines



multifunction fryer



food dehydrators

**More products G21**