



Manual Sous Vide G21 Maestro







Thank you for your purchase!

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

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 water tank, 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.

Do you want to know more about the sous-vidé cooking? All the information and useful tips can be found on www.penta.cz/vse-o-sous-vide.html.



Safety

Please always follow these precautions:

- Operate the machine according to the user manual only, otherwise the machine may be damaged.
- Connect the power supply shown on the rating label only.
- Connect with the safe grounded supply only.
- Cut off the power supply before removing the machine.
- Do not directly touch the liquid to check the temperature, please use temperature display or thermometer.

- Make sure the water level must be controlled between the lowest water level „MIN“ and the highest water level „MAX“, to avoid damaging the machine.
- Do not touch hot surfaces during or after working to avoid injury.
- If there is liquid on the upper of the machine (above the MAX water level), please cut off the power and dry it before use.
- Please place the machine and its cord out of reach of children to avoid danger.
- Children shall not play with the appliance
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

Product Function



1. TEMP / TIME


Temperature, time adjustment switch button


At standby mode, click the button  to go to temperature or time setting.

The first press - the display is flashing, set the desired temperature by pressing " + " and " - ".

The second press - the display is flashing, set the desired time by pressing " + " and " - ".


The third press - the display stops flashing, the machine is confirming the set temperature and time.

After the display flashes 10 times, if there is no any setting change made, the set temperature and time is set and confirmed. If you need to reset them, press the button  to enter the setting status.

The set temperature and time will show in 3 seconds intervals alternately when you long press the  button.


2. START/STOP

In standby mode, press the button  - machine starts working.

Second Press , the time starts to count down, the display shows the current temperature and time in turns at about 3s intervals.

Third Press , the machine will stop working, back to standby mode.

3. +/-


Adjustment button: Click the button  to select the content (temperature or time) to be adjusted, then use the „+“ and „-“ buttons to adjust to the desired temperature or time.

The temperature unit switch: Press the „+“, „-“ buttons at the same time to switch and select the unit of temperature. There are Celsius and Fahrenheit as options.

4. Display

Before the time counts down, the display always shows the current temperature. After countdown begins, the display shows the current temperature and the remaining work time in turns at about 3s intervals.

Reset to default:

Under the ready working mode, long press the  and „+“ buttons. The display shows the setting temperature 60°, then release the buttons. The display will flash 10 times, then it will return to base settings.

Product Structure





1. Touch control panel
2. Body
3. Indicator
4. Fixing hand
5. Housing
6. Bottom Cover





Indicator:

- Red light flashes, reaching the preset temperature.
- Orange light is on, reached the preset temperature but not the preset time.
- Green light flashes, reached the desired temperature and time, cooking countdown begins.
- Green light is on, the cooking countdown is completed.

Operating Instructions

1. Choose the suitable container, fix the machine in the container.
2. Put the food in vacuum package into the container.
3. Add water into the container. (Attention: Please make sure the water between Min line and Max line after add the water into the container)
4. Connect the power.
5. Press “+” and “-” simultaneously to select the unit of temperature, the default unit is °C.
6. Click  to select the temperature or time to be adjusted, and set the target value with the “+” and “-” keys.
7. After finishing the setting, click  to start working.
8. When the temperature reach to the set temperature, the machine will beep, then press  button, it will count down.
9. After the cooking is finished, the machine will beep. Click  to end the machine work.
 - Note: If there is no operation, the machine will emit a continuous beep after 20S, while the water temperature will remain at the preset temperature.
10. Take foods out, then the food is ready for afterward process.
11. After using the machine, cut off the power supply. Store the machine at the place out of the children’s contact.

WiFi

Press and hold the  and  buttons at the same time for 3 to 5 seconds until the WiFi icon starts flashing.

Choose “Add appliance” in the G21 SmartHome app, then click on the Sous Vide cooker and follow the instructions in the app.

Maintenance

To avoid burning, please make sure that the machine is off and cooled down to room temperature before cleaning.



1. Place the machine vertically after cleaning, do not place it horizontally or upside down.
2. During cleaning, do not damage the components inside the machine. Once the components are damaged, please the G21 authorized service center to have it checked and repaired. Do not attempt unauthorized repairs to avoid accidents.
3. Discharge the used water after each use, and fill with fresh water next time. To clean the heating unit and the probe, disassemble the lower cover (“How to disassemble quickly”). We recommend to clean the heating unit and the probe when you’ve used the appliance for 20 times or when it has been working for 100 hours in total.
4. Do not put the appliance in cold water when it is hot. Let the machine cool down to room temperature and then put it into cool water to use. Otherwise it will influence the machine function and lifetime. On the contrary, please do not put cool down machine into hot water to use.

How to Disassemble Quickly

- Use the tool to remove screw.
- Pull out the low part housing to clean the inner components.

How to Clean

Food grade vinegar (white vinegar, apple vinegar, etc.)

1. Fix the appliance to the container with clamp.
2. Use the mixed liquid in 75% water and 25% vinegar, then pour it into a container till the Max line of the machine.
3. Turn on the machine, set the working temperature 80 °C and set the time 3 hours (03:00), then single press the  button. When reach the presetting temperature, press  to start the timer.
4. When the timer indicates 00:00, stop the machine and turn off the power, unplug and let the machine cool.
5. Drain out the water from the container and use the fresh water to clean the device.

Troubleshooting

Error code	Cause of issue	Solution
H20	The water level is lower than the MIN mark.	Turn off the machine power, add the right amount of water to the container.
E02		Contact the authorized G21 service center.

During the use of the machine, if any other problems arise, please ask specialist to check the machine. Do not attempt unauthorized repairs to avoid accidents.

Technical Parameters:

Rated voltage: 110-120 V~/220-240 V~

Rated frequency: 60HZ/50HZ

Rated power: 900 W/1200 W

Temperature setting range: 5-90 °C

Display accuracy: 0.1

Size: 77X124X345mm

Weight: 0.8 Kg

Time setting range: 5 min-99 hours 59min



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.



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.

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.
- Möchten Sie mehr über das Sous-Vide-Garen erfahren?
Alle Informationen und nützliche Tipps zum Sous-Vide-Garen und Vakuumieren finden Sie unter www.penta.cz/vse-o-sous-vide.html.



Sicherheit

Beachten Sie stets die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:


- Betreiben Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit dieser Betriebsanleitung, da sonst Schäden am Gerät entstehen können.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, die mit dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sicher geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie nach dem Ausschalten des Geräts den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie die Temperatur mit einem Temperaturmesser oder Thermometer. Berühren Sie niemals das Wasserbad.
- Achten Sie darauf, dass der Wasserstand zwischen der niedrigsten „MIN“-Stufe und der höchsten „MAX“-Stufe am Gerät liegt, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder direkt nach dem Kochen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn sich Wasser auf der Oberseite des Geräts befindet (oberhalb der MAX-Markierung), schalten Sie es aus und trocknen Sie es ab, bevor Sie es wieder benutzen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie von einem verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Risiken verstehen.

Funktionen




1. die Einstellung der Temperatur/Zeit

Im Standby-Modus klicken Sie auf die Schaltfläche , um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen. Zuerst drücken - die Anzeige blinkt, mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Temperatur einstellen.

Zweites Drücken - die Anzeige blinkt, mit „+“ und „-“ die gewünschte Zeit einstellen.

Drittes Drücken, die Anzeige hört auf zu blinken, das Gerät bestätigt die eingestellte Temperatur und Zeit.

Nach 10-maligem Blinken der Anzeige werden die eingestellte Zeit und Temperatur bestätigt, wenn keine Änderung der Einstellung vorgenommen wird. Wenn Sie sie ändern müssen, klicken Sie erneut auf die Schaltfläche  und geben Sie die geänderte Einstellung ein.

Halten Sie die Taste gedrückt , um die Einstellungen anzuzeigen - die Anzeige wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der Uhrzeit.


2. Start/Stop-Taste

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste - das Gerät beginnt zu arbeiten.

Zweites Drücken - der Countdown beginnt, das Display zeigt abwechselnd im Abstand von 3 Sekunden die aktuelle Temperatur und die Uhrzeit an.

Drittes Drücken - das Gerät hört auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.

3. Tasten

Drücken Sie die Taste , um die Temperatur- oder Zeitänderung auszuwählen, und verwenden Sie die Tasten + und -, um die gewünschte Änderung einzustellen.


Drücken Sie die Tasten + und - gleichzeitig, um die Temperatureinheit zu wählen - es stehen Grad Celsius und Fahrenheit zur Verfügung.

4. Anzeige

Vor dem Start des Countdowns zeigt das Display immer die aktuelle Temperatur an.

Nach dem Start des Countdowns zeigt das Display im 3-Sekunden - Takt abwechselnd die aktuelle Temperatur und die Uhrzeit an.

5. Grundeinstellungen wiederherstellen

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, drücken Sie lange auf die Tasten  und +. Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur von 60° angezeigt, dann lassen Sie die Tasten los. Die Anzeige blinkt 10 Mal und kehrt dann zur Grundeinstellung zurück.

Beschreibung des Geräts

1. Das Bedienfeld berühren
2. Gerätekörper
3. Die Anzeigeleuchte
4. Klammer zur Befestigung
5. Abdeckung
6. Untere Abdeckung



Die Anzeigeleuchte

- Rotes Licht blinkt - das Gerät hat noch nicht die gewünschte Temperatur erreicht.
- Das orangefarbene Licht leuchtet - das Gerät hat die gewünschte Temperatur, aber nicht die Zeit erreicht.
- Grünes Licht blinkt - das Gerät hat die gewünschte Temperatur und Zeit erreicht, der Countdown wird gestartet.
- Das grüne Licht leuchtet - der Countdown ist abgeschlossen.

Betriebsanleitung

1. Wählen Sie ein geeignetes Kochgefäß und befestigen Sie das Gerät mit dem Clip daran.
2. Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Behälter.
3. Gießen Sie Wasser in den Behälter (der Wasserstand muss zwischen der MIN- und der MAX-Marke liegen).
4. Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose.
5. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, um die Temperatureinheiten auszuwählen - die Werkseinstellung ist Grad Celsius.
6. Drücken Sie die Taste ,+ und -, um die gewünschte Temperatur und Zeit einzustellen.
7. Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Taste, um den Garvorgang zu starten.
8. Wenn das Gerät das Wasserbad auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt hat, ertönt ein Signalton. Dann drücken Sie die Taste - der Countdown beginnt und das Gerät startet den Garvorgang.
9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit piept das Gerät erneut. Drücken Sie die Taste , um den Vorgang zu beenden.
 - Hinweis: Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, piept es 20 Sekunden lang - die Wassertemperatur bleibt auf dem voreingestellten Wert.
10. Die Speisen sind bereit zum Servieren/zur weiteren Zubereitung.
11. Ziehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

WiFi

Halten Sie am Sous Vide Kocher die Tasten  und  3-5 Sekunden lang gedrückt, bis das Wifi-Symbol blinkt.

Wählen Sie in der G21 SmartHome App Gerät hinzufügen, wählen Sie Sous Vide Kocher und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Wartung

Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung ausgeschaltet und auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

1. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung aufrecht, nicht waagrecht.
2. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor, um die inneren Teile des Geräts nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich im Schadensfall an Ihren Lieferanten, versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
3. Um das Wärmerohr und die Sonde zu reinigen, nehmen Sie die untere Abdeckung des Geräts ab (siehe „Schnelles Zerlegen“). Wir empfehlen, das Rohr und den Fühler nach 100 Stunden Kochzeit/nach 20 Kochvorgängen zu reinigen.



4. Wenn das Gerät heiß ist, legen Sie es nicht in kaltes Wasser. Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es zum Gebrauch ins Wasser legen. Umgekehrt gilt auch: Stellen Sie ein gekühltes Gerät nicht in heißes Wasser. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Funktion des Gerätes und seine Lebensdauer beeinträchtigen.

So entfernen Sie schnell die untere Abdeckung

- Lösen Sie die Schraube.
- Entfernen Sie die untere Abdeckung und reinigen Sie die internen Komponenten des Geräts.

Reinigung

Sie benötigen Essig in jeder Form.

1. Das Gerät mit dem Befestigungsclip am Behälter befestigen.
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 Taste , um den Heizvorgang zu starten. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, drücken Sie die Taste  erneut, um den Garvorgang zu starten.
4. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
5. Gießen Sie das Wasser aus dem Behälter und spülen Sie das Gerät mit sauberem Wasser aus.

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
H20	Der Wasserstand im Behälter ist niedriger als die MIN-Markierung am Gerät.	Schalten Sie das Gerät aus, füllen Sie die erforderliche Wassermenge nach und wiederholen Sie den Kochvorgang. Contact the authorized G21 service center.
E02		Wenden Sie sich an eine autorisierte G21-Kundendienststelle.

Wenn Sie bei der Verwendung des Geräts andere Probleme feststellen, bitten Sie Ihren Lieferanten, das Gerät zu überprüfen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Technische Parameter

Spannung: 110-120 V ~/220-240 V ~

Frequenz: 60 Hz/50 Hz

Leistung: 900 W/1200 W

Temperatur-Einstellbereich: 5-90 °C

Zeiteinstellungsbereich:

5 min-99 Stunden 59 min

Größe: 77x124x345mm

Gewicht: 0,8 kg



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. Vyhněte se tak poškození přístroje.

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, zabraňujícího 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.



Bezpečnost

Vždy dodržujte tato opatření:

- Provozujte zařízení pouze v souladu s tímto návodem k použití, jinak by mohlo dojít k poškození zařízení.
- Zařízení připojujte pouze k takovému zdroji, který se shoduje s typovým štítkem.
- Zařízení připojujte pouze do bezpečně uzemněné zásuvky.

- Po vypnutí zařízení jej odpojte ze zásuvky.
- Pro zjištění teploty používejte ukazatel teploty nebo teploměr. Nikdy do vodní lázně nesahejte.
- Dbejte na to, aby hladina vody byla udržována mezi nejnižší hladinou „MIN“ a nejvyšší hladinou „MAX“ na zařízení, aby nedošlo k jeho poškození.
- Nedotýkejte se horkých povrchů během nebo přímo po vaření, aby nedošlo ke zranění.
- Pokud je na horní části zařízení voda (nad značkou MAX), vypněte a osušte jej před dalším použitím.
- Zařízení a napájecí kabel umístěte mimo dosah dětí, aby nedošlo k úrazu.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- 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.

Funkce




Nastavení teploty/času




V pohotovostním režimu kliknutím na tlačítko  nastavte požadovanou teplotu a čas. První stisknutí – displej začne blikat, nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

Druhé stisknutí - displej bliká, nastavte požadovaný čas stisknutím „+“ a „-“.

Třetí stisknutí, displej přestane blikat, zařízení potvrzuje nastavenou teplotu a čas.

Poté, co displej 10krát zabliká, nebude-li provedena žádná změna nastavení, jsou nastavený čas a teplota potvrzeny. Pokud je potřebujete změnit, klikněte znovu na tlačítko  a zadejte změnu nastavení.

Stisknutím a podržením tlačítka  lze nastavení zobrazit – displej střídavě zobrazuje nastavenou teplotu a čas.

Tlačítko Start/Stop ►►

V standby režimu stiskněte tlačítko ►► – zařízení začne pracovat.

Druhé stisknutí – spustí se odpočet, displej zobrazuje aktuální teplotu a čas střídavě v 3 vteřinových intervalech.

Třetí stisknutí – zařízení přestane pracovat a vrátí se do standby režimu.

Tlačítka +/–

Tlačítko pro nastavení: Stiskněte tlačítko  pro zvolení změny teploty nebo času a tlačítka + a – nastavte požadovanou změnu.

Přepnutí jednotek teploty: Stiskněte tlačítka + a – najednou a vyberte jednotku teploty – k dispozici jsou stupně Celsia a Fahrenheity.

Displej

Před spuštěním odpočtu displej vždy ukazuje aktuální teplotu.

Po zahájení odpočtu displej střídavě ukazuje aktuální teplotu a čas střídavě v 3 vteřinových intervalech.

Obnova základního nastavení

V momentě, kdy je zařízení připraveno pracovat, dlouze stiskněte tlačítka ►► a +. Displej zobrazí nastavenou teplotu 60°, poté uvolněte tlačítka. Displej 10krát zabliká a vrátí se do základního nastavení.

Popis zařízení




1. Dotykový ovládací panel
2. Tělo zařízení
3. Světelný indikátor
4. Upevňovací klipsa
5. Kryt
6. Spodní kryt



Světelný indikátor

- Červené světlo bliká – zařízení ještě nedosáhlo požadované teploty.
- Oranžové světlo svítí – zařízení dosáhlo požadované teploty, ale ne času.
- Zelené světlo bliká – zařízení dosáhlo požadované teploty i času, spouští se odpočet.
- Zelené světlo svítí – odpočet byl dokončen.

Operační instrukce

1. Zvolte vhodnou nádobu pro vaření a zařízení k ní připevněte pomocí klipsy.
2. Vložte do nádoby zavakuované potraviny.
3. Nalijte do nádoby vodu (hladina vody musí být mezi ryskou MIN a MAX).
4. Zapojte zařízení do zásuvky.
5. Stiskněte tlačítka + a – najednou pro zvolení jednotek teploty – továrně jsou nastaveny stupně Celsia.
6. Stiskněte tlačítko  pro nastavení požadované teploty a času pomocí tlačítek + a -.
7. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko pro zahájení vaření.
8. Když zařízení nahřeje vodní lázeň na požadovanou teplotu, zapípá. Poté stiskněte tlačítko  – spustí se odpočet a zařízení spustí proces vaření.
9. Po uplynutí nastavené doby vaření zařízení znovu zapípá. Stiskněte tlačítko  pro ukončení procesu.
 - Poznámka: Pokud zařízení nepracuje, dlouze zapípá po dobu 20 vteřin – teplota vody zůstává na přednastavené hodnotě.
10. Potraviny jsou připraveny k podávání/další úpravě.
11. Po skončení procesu vaření zařízení odpojte ze zásuvky. Uchovávejte jej mimo dosah dětí.

WiFi

Na Sous Vide vařiči stiskněte a přidržte tlačítka  a  po dobu 3–5 vteřin, dokud se ikona wifi nerozblíká.

V aplikaci G21 SmartHome vyberte „Přidat zařízení“, zvolte Sous Vide vařič a postupujte dle instrukcí v aplikaci.

Údržba

Abyste předešli popálení, ujistěte se, že je stroj před čištěním vypnutý a vychladlý na pokojovou teplotu.

1. Po vyčištění postavte zařízení do svislé polohy, nepokládejte jej vodorovně.
2. Dbejte opatrnosti při čištění, abyste předešli poškození vnitřních částí zařízení. Pokud k poškození dojde, obraťte se na autorizovaný servis G21, nikdy se nepokoušejte zařízení opravit sami.
3. Pro vyčištění tepelné trubice a sondy demontujte spodní kryt zařízení (viz „Jak rychle demontovat“). Doporučujeme trubici a sondu čistit vždy po 100 hodinách vaření/po 20 procesech vaření.
4. Pokud je zařízení horké, nevkládejte jej do studené vody. Počkejte, dokud zařízení nevychladne na pokojovou teplotu a až poté jej vložte do vody k použití. To platí i pro opačný případ – nevkládejte vychladlé zařízení do horké vody. Nedodržení těchto pokynů může ovlivnit funkci zařízení a jeho životnost.

Jak rychle demontovat spodní kryt

- Odšroubujte šroub.
- Sundejte spodní kryt a vyčistěte vnitřní komponenty zařízení.

Čištění

Budete potřebovat ocet jakéhokoli druhu.

1. Připevněte zařízení k nádobě pomocí upevňovací klipsy.
2. Připravte si roztok z 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 ► pro zahájení procesu nahřívání. Jakmile se zařízení nahřeje, znovu stiskněte tlačítko ► pro zahájení vaření.
4. Jakmile je proces vaření dokončen, vypněte zařízení, odpojte jej ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
5. Vylejte vodu z nádoby a opláchněte zařízení čistou vodou.

Řešení problémů

Chyba	Možná příčina	Řešení
H20	Hladina vody v nádobě je nižší než značka MIN na přístroji.	Vypněte zařízení, dolijte potřebné množství vody a opakujte proces vaření.
E02		Obraťte se na autorizovaný servis G21.

Pokud se během používání zařízení vyskytnou jakékoli jiné problémy, požádejte dodavatele o kontrolu zařízení. Nepokoušejte se zařízení opravovat sami.

Technické parametry:

Napětí: 110-120 V ~/220-240 V ~

Frekvence: 60 Hz/50 Hz

Výkon: 900 W/1200 W

Rozsah nastavení teploty: 5-90 °C

Rozsah nastavení času:

5 min-99 hodin 59 min

Velikost: 77x124x345mm

Hmotnost: 0,8 Kg



Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.
Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.



Ďakujeme za nákup nášho výrobku!

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

Výhody varenia pri nízkej teplote

Pri vákuovom nízkotepeltnom 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 www.epenta.sk/vsetko-o-sous-vide.html.

Bezpečnosť

Vždy dodržujte tieto opatrenia:

- Prevádzkujte zariadenie len v súlade s týmto návodom na použitie, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Zariadenie pripájajte len k takému zdroju, ktorý sa zhoduje s typovým štítkom.
- Zariadenie pripájajte iba do bezpečne uzemnenej zásuvky.
- Po vypnutí zariadenia ho odpojte zo zásuvky.
- Pre zistenie teploty používajte ukazovateľ teploty alebo teplomer. Nikdy do vodného kúpeľa nesiahajte.



- Dbajte na to, aby hladina vody bola udržiavaná medzi najnižšou hladinou „MIN“ a najvyššou hladinou „MAX“ na zariadení, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov počas, alebo priamo po varení, aby nedošlo k zraneniu.
- Ak je na hornej časti zariadenia voda (nad značkou MAX), vypnite a osušte ho pred ďalším použitím.
- Zariadenie a napájací kábel umiestnite mimo dosahu detí, aby nedošlo k úrazu.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom zodpovednej a dospelšej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným rizikám.

Funkcie





1. Nastavenie teploty/času

V pohotovostnom režime kliknutím na tlačidlo  nastavte požadovanú teplotu a čas. Prvé stlačenie – displej začne blikať, nastavte požadovanú teplotu stlačením tlačidiel „+“ a „-“.

Druhé stlačenie – displej blikať, nastavte požadovaný čas stlačením „+“ a „-“.

Tretie stlačenie, displej prestane blikať, zariadenie potvrdzuje nastavenú teplotu a čas.

Potom, čo displej 10-krát zabliká, ak nebude vykonaná žiadna zmena nastavenia, sú nastavený čas a teplota potvrdené. Ak ich potrebujete zmeniť, kliknite znovu na tlačidlo  a zadajte zmenu nastavenia.

Stlačením a podržaním tlačidla  možno nastavenia zobrazit' – displej striedavo zobrazuje nastavenú teplotu a čas.


2. Tlačidlo Štart/Stop

V standby režime stlačte tlačidlo  – zariadenie začne pracovať.

Druhé stlačenie – spustí sa odpočet, displej zobrazuje aktuálnu teplotu a čas striedavo v 3-sekundových intervaloch.

Tretie stlačenie – zariadenie prestane pracovať a vráti sa do standby režimu.

3. Tlačidlá **+/-**

Tlačidlo pre nastavenie: Stlačte tlačidlo  pre zvolenie zmeny teploty alebo času a tlačidlami + a - nastavte požadovanú zmenu.


Prepnutie jednotiek teploty: Stlačte tlačidlá + a - naraz a vyberte jednotku teploty – k dispozícii sú stupne Celzia a Fahrenheita.

4. Displej

Pred spustením odpočtu displej vždy ukazuje aktuálnu teplotu.

Po začatí odpočtu displej striedavo ukazuje aktuálnu teplotu a čas striedavo v 3-sekundových intervaloch.

5. Obnova základného nastavenia

V momente, kedy je zariadenie pripravené pracovať, dlho stlačte tlačidlá  a +. Displej zobrazí nastavenú teplotu 60°, potom uvoľníte tlačidlá. Displej 10-krát zabliká a vráti sa do základného nastavenia.

Popis zariadenia




1. Dotykový ovládací panel
2. Telo zariadenia
3. Svetelný indikátor
4. Upevňovacia klipsa
5. Kryt
6. Spodný kryt



Svetelný indikátor

- Červené svetlo bliká – zariadenie ešte nedosiahlo požadovanej teploty.
- Oranžové svetlo svieti – zariadenie dosiahlo požadovanej teploty, ale nie času.
- Zelené svetlo bliká – zariadenie dosiahlo požadovanej teploty i času, spúšťa sa odpočet.
- Zelené svetlo svieti – odpočet bol dokončený.

Operačné inštrukcie

1. Zvoľte vhodnú nádobu pre varenie a zariadenie k nej pripevnite pomocou klipsy.
2. Vložte do nádoby zavákuované potraviny.
3. Nalejte do nádoby vodu (hladina vody musí byť medzi ryskou MIN a MAX).
4. Zapojte zariadenie do zásuvky.
5. Stlačte tlačidlá + a – súčasne pre zvolenie jednotiek teploty – továrensky sú nastavené stupne Celzia.
6. Stlačte tlačidlo  pre nastavenie požadovanej teploty a času pomocou tlačidiel + a –.
7. Po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo pre začatie varenia.
8. Keď zariadenie nahreje vodný kúpeľ na požadovanú teplotu, zapípa. Potom stlačte tlačidlo  – spustí sa odpočet a zariadenie spustí proces varenia.
9. Po uplynutí nastavenej doby varenia zariadenie znovu zapípa. Stlačte tlačidlo  pre ukončenie procesu.
 - Poznámka: Ak zariadenie nepracuje, dlho zapípa po dobu 20 sekúnd – teplota vody zostáva na prednastavenej hodnote.
10. Potraviny sú pripravené na podávanie/dalšiu úpravu.
11. Po skončení procesu varenia zariadenie odpojte zo zásuvky. Uchovávajte ho mimo dosahu detí.

WiFi

Na Sous Vide variči stlačte a podržte tlačidlá  a  po dobu 3–5 sekúnd, kým sa ikona wifi nerozblíka.

V aplikácii G21 SmartHome vyberte pridať zariadenie, vyberte Sous Vide varič a postupujte podľa inštrukcií v aplikácii.

Údržba

Aby ste predišli popáleniu, uistite sa, že je stroj pred čistením vypnutý a vychladnutý na izbovú teplotu.

1. Po vyčistení postavte zariadenie do zvislej polohy, nekladte ho vodorovne.
2. Buďte opatrní pri čistení, aby ste predišli poškodeniu vnútorných častí zariadenia. Pokiaľ k poškodeniu dôjde, obráťte sa na dodávateľa, nikdy sa nepokúšajte zariadenie opraviť sami.
3. Pre vyčistenie tepelnej trubice a sondy demontujte spodný kryt zariadenia (pozri „Ako rýchlo demontovať“). Odporúčame trubicu a sondu čistiť vždy po 100 hodinách varenia/po 20 procesoch varenia.
4. Ak je zariadenie horúce, nekladajte ho do studenej vody. Počkejte, kým zariadenie nevychladne na izbovú teplotu a až potom ho vložte do vody na použitie. To platí aj pre opačný prípad – nekladajte vychladnuté zariadenie do horúcej vody. Nedodržanie týchto pokynov môže ovplyvniť funkciu zariadenia a jeho životnosť.

Ako rýchlo demontovať spodný kryt

- Odskrutkujte skrutku.
- Zložte spodný kryt a vyčistite vnútorné komponenty zariadenia.

Čistenie

Budete potrebovať ocot akéhokoľvek druhu.

1. Pripevnite zariadenie k nádobe pomocou upevňovacej klipsy.
2. Pripravte si roztok z 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 na 3 hodiny. Stlačte tlačidlo ►► pre začatie procesu nahrievania. Akonáhle sa zariadenie nahreje, znova stlačte tlačidlo ►► pre zahájenie varenia.
4. Akonáhle je proces varenia dokončený, vypnite zariadenie, odpojte ho a nechajte ho vychladnúť.
5. Vylejte vodu z nádoby a opláchnite zariadenie čistou vodou.

Riešenie problémov

Chyba	Možná príčina	Riešenie
H20	Hladina vody v nádobe je nižšia ako značka MIN na prístroji.	Vypnite zariadenie, dolejte potrebné množstvo vody a zopakujte proces varenia.
E02		Obráťte sa na autorizovaný servis G21.

Ak sa počas používania zariadenia vyskytnú akékoľvek iné problémy, požiadajte dodávateľa o kontrolu zariadenia. Nepokúšajte sa zariadenie opravovať sami.

Technické parametre

Napätie: 110-120 V ~/220-240 V ~

Frekvencia: 60 Hz/50 Hz

Výkon: 900 W/1200 W

Rozsah nastavenia teploty: 5-90 °C

Rozsah nastavenia času:

5 min-99 hodín 59 min

Veľkosť: 77x124x345mm

Hmotnosť: 0,8 Kg



Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.

Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.



Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket!

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

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 szivárognak 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 ételleket 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 www.epenta.hu/all-about-sous-vide.html oldalon.



Biztonság

Mindig kövesse az alábbi óvintézkedéseket:


- A készüléket csak jelen használati utasításnak megfelelően használja, ellenkező esetben a készülék megsérülhet.
- A készüléket csak a típus táblának megfelelő áramforráshoz csatlakoztassa.
- A készüléket csak biztonságosan földelt konnektorhoz csatlakoztassa.
- Kikapcsolás után húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A hőmérséklet meghatározásához használjon hőmérőt. Soha ne nyúljon a vízfürdőbe.
- Győződjön meg arról, hogy a vízszintet a készülék legalacsonyabb „MIN” és legmagasabb „MAX” szintje között tartja, hogy ne sérüljön meg.

- A sérülések elkerülése érdekében ne érintsen forró felületeket főzés közben vagy közvetlenül azt követően.
- Ha víz van a készülék tetején (a MAX jelzés felett), kapcsolja ki és szárítsa meg, mielőtt újra használná.
- A sérülések elkerülése érdekében tartsa a készüléket és a tápkábelt a gyermekektől távol.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felelősek a felnőttek a felügyeletért, vagy ha megéri a készülék biztonságos használatát és a lehetséges kockázatokat.

Funkciók





1. Hőmérséklet/idő beállítása

Készletléti állapotban kattintson a  gombra a kívánt hőmérséklet és idő beállításához. Először nyomja meg a „-“ a kijelző villogni kezd, állítsa be a kívánt hőmérsékletet a „+“ és „-“ gombok megnyomásával.

Második megnyomása a „-“ a kijelző villog, a „+“ és „-“ gombokkal állítsa be a kívánt időt.

A harmadik megnyomásra a kijelző abbahagyja a villogást, a készülék megerősíti a beállított hőmérsékletet és időt.

Miután a kijelző 10-szer felvillan, és ha nem változtat a beállításon, a beállított idő és hőmérséklet megerősítést nyer. Ha módosítani kell őket, kattintson újra a  gombra és adja meg a beállítás módosítását.

Nyomja meg és tartsa lenyomva  a gombot a beállítások megjelenítéséhez – a kijelző váltakozik a beállított hőmérséklet és idő között.


2. Start/Stop gomb

Készletléti állapotban nyomja meg  a gombot – a készülék elkezd működni.

Második megnyomás – a visszaszámlálás elindul, a kijelző 3 másodperces időközönként felváltva mutatja az aktuális hőmérsékletet és időt.

Harmadik megnyomás – a készülék leáll, és visszatér a készletléti állapotba.

3. +/- Gombok

Beállítás gomb: nyomja meg a  gombot a hőmérséklet vagy időváltozás kiválasztásához, és a + és – gombokkal állítsa be a kívánt változást.


Hőmérsékleti egységek váltása: Nyomja meg egyszerre a + és – gombot, és válassza ki a hőmérsékleti egységet – Celsius fok és Fahrenheit áll a rendelkezésre.

4. Kijelző

A kijelző visszaszámlálás megkezdése előtt mindig az aktuális hőmérsékletet mutatja.

A visszaszámlálás megkezdése után a kijelző felváltva mutatja az aktuális hőmérsékletet és időt 3 másodperces időközönként.

5. Alapbeállítások visszaállítása

Amikor a készülék használatra kész, nyomja meg és tartsa lenyomva a  és + gombot.

A kijelzőn megjelenik a beállított 60 °C hőmérséklet, majd engedje el a gombokat. A kijelző tízszer felvillan, és visszatér az alapbeállításokhoz.

Termék leírása




1. Érintéssel vezérelt kezelőpanel
2. A készülék teste
3. Jelződény
4. Rögzítőkapocs
5. Borító
6. Alsó borító



Jelződény

- A piros fény villog – a készülék még nem érte el a kívánt hőmérsékletet.
- Narancssárga fény világít – a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, de az időt nem.
- A zöld fény villog – a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet és időt, a visszaszámlálás elindul.
- A zöld lámpa világít – a visszaszámlálás befejeződött.

Használati utasítások

1. Válassza ki a megfelelő főzőedényt, és rögzítse a készüléket klipszel.
2. Helyezze a vákuumozott ételt az edénybe.
3. Öntsön vizet az edénybe (a vízszintnek a MIN és MAX vonalak között kell lennie).
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz.
5. A + és – gombok egyidejű megnyomásával válassza ki a hőmérsékleti egységeket – a Celsius fokokat gyárilag állítja be.
6. Nyomja meg a  gombot és a + és – gombokkal a kívánt hőmérséklet és idő beállításához.
7. A beállítások elvégzése után nyomja meg a gombot a főzés megkezdéséhez.
8. Amikor a készülék felmelegíti a vízfürdőt a kívánt hőmérsékletre, hangjelzést ad. Ezután nyomja meg a  gombot – elindul a visszaszámlálás, és a készülék megkezdja a főzési folyamatot.
9. A beállított főzési idő letelte után a készülék ismét sípol. Nyomja meg a  gombot a folyamat befejezéséhez.
 - Megjegyzés: Ha a készülék nem működik, akkor 20 másodpercig hosszú ideig sípol – a víz hőmérséklete az előre beállított éréken marad.
10. Az étel tárolásra/további elkészítésre kész.
11. A főzési folyamat végén húzza ki a készüléket a konnektorból. Tartsa távol a gyermekektől.

WiFi

A Sous-Vide főző készüléken tartsa lenyomva a  és  gombokat 3-5 másodpercig, amíg a WiFi ikon villogni nem kezd.

A G21 SmartHome alkalmazásban válassza az Eszköz hozzáadása, a Sous Vide főző lehetőséget, és kövesse az utasításokat az alkalmazásban.

Karbantartás

Az égési sérülések elkerülése érdekében a tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a gépet kikapcsolta és szobahőmérsékletre hűlt.

1. Tisztítás után helyezze függőleges helyzetbe a készüléket, ne vízszintesen.
2. A tisztítás során legyen óvatos, nehogy megsérüljön a gép belseje. Sérülés esetén lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
3. A hőcső és a szonda tisztításához távolítsa el a készülék alsó burkolatát (lásd „Hogyan lehet gyorsan eltávolítani“). Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a csövet és a szondát minden 100 főzési óra/20 főzési folyamat után.
4. Ne merítse a készüléket hideg vízbe, ha forró. Várja meg, amíg a készülék szobahőmérsékletre hűl, mielőtt beteszi a használni kívánt vízbe. Ez az ellenkező esetre is vonatkozik – ne merítse a hűtött készüléket forró vízbe. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása befolyásolhatja a készülék működését és élettartamát.

Hogyan lehet gyorsan eltávolítani az alsó fedelet

- Csavarja ki a csavart.
- Távolítsa el az alsó fedelet, és tisztítsa meg a készülék belső alkatrészeit.

Tisztítás

Bármilyen fajta ecetre lesz szüksége.

1. Rögzítse a készüléket a tartályhoz a rögzítőkapocs segítségével.
2. Készítsen víz és ecet oldatot – 3 rész víz, 1 rész ecet. Öntse az oldatot a tartályba – az oldat szintjének el kell érnie a készülék MAX jelét.

- Kapcsolja be a készüléket, és állítsa 3 órára 80 °C -ra. Nyomja meg a ►► gombot a fűtési folyamat elindításához. Miután a készülék felmelegedett, nyomja meg újra a ►► gombot a főzés megkezdéséhez.
- Ha a dőzési folyamat befejeződött, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja lehűlni.
- Öntse ki a vizet a tartályból, és öblítse le a készüléket tiszta vízzel.

Problémamegoldás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
H20	A tartály vízszintje alacsonyabb, mint a készüléken lévő MIN jel	Kapcsolja ki a készüléket, adjon hozzá szükséges mennyiségű vizet, és ismétlje meg a főzési folyamatot.
E02		Lépjen kapcsolatba a hivatalos G21 szervizközponttal.

Ha bármilyen más probléma merül fel a készülék használata közben, kérje meg a forgalmazót, hogy ellenőrizze az eszközt. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Technikai paraméterek

Feszültség: 110-120 V ~/220-240 V ~

Frekvencia: 60 Hz/50 Hz

Teljesítmény: 900 W/1200 W

Hőmérséklet beállítási tartomány: 5-90 °C

Időbeállítási tartomány:

5 perc – 99 óra 59 perc

Méret: 77x124x345mm

Súly: 0,8 Kg



A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

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

Dziękujemy za zakup naszego produktu!

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

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.

Chcesz dowiedzieć się więcej o gotowaniu sous-vide? Wszystkie informacje i przydatne wskazówki dotyczące gotowania sous-vide i pakowania próżniowego można znaleźć na www.penta.cz/vse-o-sous-vide.html.



Bezpieczeństwo

Zawsze przestrzegaj następujących środków ostrożności:


- Używaj urządzenia tylko zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do źródła zasilania zgodnego z tabliczką znamionową.
- Podłączaj urządzenie tylko do bezpiecznie uziemionego gniazdka.
- Po wyłączeniu urządzenia odłącz je od gniazdka.
- Do sprawdzenia temperatury użyj wskaźnika temperatury lub termometru. Nigdy nie sięgaj do łaźni wodnej.
- Dbaj o to, aby poziom wody był utrzymywany między najniższym poziomem „MIN” a najwyższym poziomem „MAX” w urządzeniu, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Aby uniknąć obrażeń, nie dotykaj gorących powierzchni podczas lub bezpośrednio po gotowaniu.
- Jeśli na górze urządzenia (powyżej oznaczenia MAX) znajduje się woda, wyłącz je i osusz przed ponownym użyciem.
- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby zapobiec wypadkom.
- Dzieciom nie wolno bawić się z tym urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej i dorosłej lub jeśli zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia.

Funkcje





1. Ustawienie temperatury/czasu

W trybie czuwania kliknij przycisk i ustaw  wymaganą temperaturę i czas. Pierwsze naciśnięcie - wyświetlacz zacznie migać, ustaw wymaganą temperaturę naciskając przyciski „+” i „-”.

Drugie naciśnięcie - wyświetlacz miga, ustaw wymagany czas naciskając „+” i „-”.

Trzecie naciśnięcie - wyświetlacz przestaje migać, urządzenie potwierdza ustawioną temperaturę i czas.

Po 10-krotnym mignięciu wyświetlacza i braku zmiany ustawień, ustawiony czas i temperatura zostają potwierdzone. Jeśli chcesz je zmienić, kliknij ponownie przycisk i  wprowadź zmianę ustawienia.

Naciskając i przytrzymując  przycisk można wyświetlić ustawienie - wyświetlacz naprzemiennie wyświetla ustawioną temperaturę i czas.


2. Przycisk Start/Stop

W trybie czuwania naciśnij  przycisk - urządzenie zacznie działać.

Drugie naciśnięcie - rozpoczyna się odliczanie, wyświetlacz pokazuje naprzemiennie aktualną temperaturę i czas w odstępach 3 sekundowych.

Trzecie naciśnięcie - urządzenie przestaje działać i powraca do trybu czuwania.

3. Przyciski

Przycisk do ustawień: Naciśnij przycisk , aby wybrać zmianę temperatury lub czasu i użyj przycisków +/-, aby ustawić wymaganą zmianę.

Przełączanie jednostek temperatury: Naciśnij jednocześnie przyciski +/- i wybierz jednostkę temperatury - dostępne są stopnie Celsjusza i Fahrenheita.

4 . Wyświetlacz

Wyświetlacz zawsze pokazuje aktualną temperaturę przed rozpoczęciem odliczania.

Po rozpoczęciu odliczania wyświetlacz naprzemiennie pokazuje aktualną temperaturę i czas w 3 sekundowych odstępach.

5 . Przywrócenie ustawienia podstawowego

W momencie, gdy urządzenie jest gotowe do pracy, naciśnij i przytrzymaj dłużej przyciski +/- . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura 60°, a następnie zwolnij przyciski. Wyświetlacz migśnie 10 razy i powróci do ustawień podstawowych.

Opis urządzenia




1. Dotykowy panel sterowania
2. Korpus urządzenia
3. Wskaźnik świetlny
4. Klips mocujący
5. Pokrywa
6. Pokrywa dolna





Wskaźnik świetlny

- Miga czerwone światło – urządzenie nie osiągnęło jeszcze wymaganej temperatury.
- Świeci się pomarańczowe światło – urządzenie osiągnęło wymaganą temperaturę, ale niewymagany czas.
- Miga zielone światło - urządzenie osiągnęło wymaganą temperaturę i czas, rozpoczyna się odliczanie.
- Świeci się zielone światło - odliczanie zakończone.

Instrukcje obsługi

1. Wybierz odpowiednie naczynie do gotowania i przymocuj do niego urządzenie za pomocą klipsa.
2. Włóż zapakowaną próżniowo żywność do naczynia.
3. Wlej wodę do naczynia (poziom wody musi znajdować się między kreskami MIN i MAX).
4. Podłącz urządzenie do gniazdka.
5. Naciśnij jednocześnie przyciski +/- i wybierz jednostkę temperatury - ustawione fabrycznie są stopnie Celsjusza i Fahrenheita.
6. Naciśnij przycisk , aby ustawić wymaganą temperaturę i czas i za pomocą przycisków +/-.
7. Po zakończeniu ustawień naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie.
8. Gdy urządzenie podgrzeje łaźnię wodną do wymaganej temperatury, wyda sygnał  dźwiękowy. Następnie naciśnij przycisk – rozpocznie się odliczanie i urządzenie rozpocznie proces gotowania.
9. Po upływie ustawionego czasu urządzenie ponownie wyda sygnał  dźwiękowy. Naciśnij przycisk, aby zakończyć proces.
 - Uwaga: Jeśli urządzenie nie pracuje, będzie wydawać długi sygnał dźwiękowy przez 20 sekund – temperatura wody pozostaje na ustawionym poziomie.
10. Potrawy są gotowe do podania /dalszej przeróbki.
11. Po zakończeniu procesu gotowania odłącz urządzenie z gniazdka. Przetrzyj je poza zasięgiem dzieci.

WiFi

Na urządzeniu do gotowania powolnego Sous Vide naciśnij   i przytrzymaj przez 3-5 sekund przyciski, aż ikona Wi-Fi zacznie migać.

W aplikacji G21 SmartHome wybierz Dodaj urządzenie, wybierz urządzenie Sous Vide i postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Konserwacja

Aby zapobiec poparzeniom, przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i schłodzone do temperatury pokojowej.

1. Po wyczyszczeniu umieść urządzenie w pozycji pionowej, nie ustawiaj je poziomo.
2. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć uszkodzenia części wewnętrznych urządzenia. Jeśli dojdzie do uszkodzenia, skontaktuj się z dostawcą, nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
3. Aby wyczyścić rurkę grzewczą i sondę, zdejmij dolną pokrywę urządzenia (patrz „Jak szybko zdemontować”). Zalecamy czyścić rurkę i to zawsze po każdych 100 godzinach gotowania /po 20 procesach gotowania.

4. Nie wkładaj urządzenia do zimnej wody, jeśli jest gorące. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej i dopiero potem włóż je do wody, która ma być używana. Dotyczy to również przypadku odwrotnego - nie zanurzaj schłodzonego urządzenia w gorącej wodzie. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może mieć wpływ na funkcje urządzenia i jego żywotność.

Jak szybko zdjąć dolną pokrywę?

- Odkręć śrubę.
- Zdejmij dolną pokrywę i wyczyść wewnętrzne części urządzenia.

Czyszczenie

Będziesz potrzebował wszelkiego rodzaju octu.

1. Przymocuj urządzenie do naczynia za pomocą klipsa mocującego.
2. Przygotuj roztwór wody i octu - 3 części wody, 1 część octu. Wlej przygotowany roztwór do naczynia - poziom roztworu musi dotykać się znaku MAX na urządzeniu.
3. Włącz urządzenie i ustaw je na 80 °C na 3 godziny. Naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć proces ogrzewania. Gdy urządzenie się nagrzeje, ponownie naciśnij przycisk ►, aby rozpocząć gotowanie.
4. Po zakończeniu procesu gotowania wyłącz urządzenie, odłącz je z gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
5. Wylej wodę z naczynia i wypłucz urządzenie czystą wodą.

Rozwiązywanie problemów

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
H20	Poziom wody w naczyniu jest niższy niż oznaczenie MIN na urządzeniu.	Wyłączyć urządzenie, doleć odpowiednią ilość wody i powtórz proces gotowania.
E02		Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.

Jeśli podczas użytkowania urządzenia wystąpią jakiegokolwiek inne problemy, poproś dostawcę o sprawdzenie urządzenia. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

Technikai paraméterek

Feszültség: 110-120 V ~/220-240 V ~

Frekvencia: 60 Hz/50 Hz

Teljesítmény: 900 W/1200 W

Hőmérséklet beállítás tartomány: 5-90 °C

Időbeállítási tartomány:

5 perc – 99 óra 59 perc

Méret: 77x124x345mm

Súly: 0,8 Kg



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





powerful blenders



hand mixers



juicers



vacuum sealers



sous-vide



kitchen machines



food dehydrators



More products G21