

3. **BESTÄTIGEN:** Drücken Sie, um eine Auswahl zu bestätigen (z. B. Zeit, Temperatur usw.).

“ °C/F UMSCHALTTASTE :

1. Einmal berühren, um die Temperatureinstellung während des Garens zu aktivieren.
2. 3s lang gedrückt halten, um die Temperatureinheit für °C/°F umzuschalten.

“ ZEIT EINSTELLEN :

1. Einmal berühren, um die Garzeit einzustellen.
2. Halten Sie 3s lang gedrückt, um zwischen Stumm- und Tonmodus umzuschalten.

“+/-” : zum Einstellen von TEMPERATUR / ZEIT.

1. Einmal berühren, um die Garzeit einzustellen.
2. Halten Sie 3s lang gedrückt, um zwischen Stumm- und Tonmodus umzuschalten.

Anmerkung:

Technische Hinweise:

1. Für ein perfektes Sous-Vide-Garen sind die G300PX / G310PX Einstellungen geeignet:
 - **Gartemperaturgrenze:** 40°C (104°F) bis 90°C (194°F)
 - **Maximale Garzeit:** 5 Minuten bis 99 Stunden 59 Minuten.
2. Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur direkt durch Drücken der Tasten “+” und “-“ einstellen.
3. Wenn das Gerät 1 Minute lang unbeaufsichtigt bleibt, schaltet es automatisch in den Schlafmodus, um Energie zu sparen (mit blinkender blauer LED).

 **Hinweise:**

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die aktuelle Betriebstemperatur und -zeit eingestellt werden, aber sie werden nicht im internen Speicher gespeichert, es sei denn, das Programm wird normal beendet.

Wenn im SETUP-Modus die Tasten “+/-” nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt werden, wird die blinkende Anzeige abgebrochen und die entsprechende Temperaturanzeige wiederhergestellt.

Drücken Sie im SETUP-Modus die Temperatur- oder Zeiteinstellungstaste, um die Temperatur oder die Zeit einzustellen, und die Einstellung wird innerhalb von 5 Sekunden automatisch bestätigt. Alternativ können Sie auch die Taste “” drücken, um zu bestätigen, aber die während des Betriebs vorgenommenen Temperatur- oder Zeiteinstellungen werden erst nach Abschluss des gesamten Garvorgangs gespeichert.

Ersteinrichtung

Methode 1: Kochen mit Verbindung zu einem Smartphone

- APP dient nur als Zusatzfunktion.
- Um die Sicherheit zu erhöhen, ist bei jedem Kochstart über die APP eine zweite Bestätigung erforderlich.

01. Scannen Sie den QR-Code, oder suchen Sie im App Store oder bei Google Play nach „**KitchenBoss®**“. Registrieren Sie dann Ihr exklusives Konto für diese APP .



Android



iOS



DE

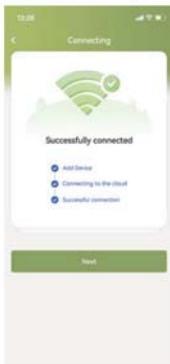
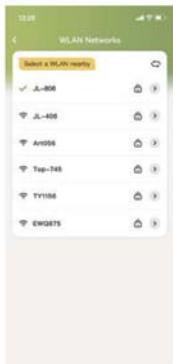
02. Fügen Sie Ihr Gerät zur Startseite hinzu, indem Sie unten rechts auf “+” klicken. So koppeln Sie Ihr Gerät: Drücken Sie “▶” 5 Sekunden lang.



03. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth auf dem Smartphone eingeschaltet ist und den Standortzugriff zulässt. Fügen Sie dann Ihr Gerät hinzu.



04. Wählen Sie eines WLAN-Netzwerk aus, und das Passwort eingeben. Verbindung erfolgreich dann.



05. Benennen Sie das Gerät (optional) oder das Gerät behält den Standardnamen der Maschine.

06. Wählen Sie Ihr gewünschtes Rezept mit der empfohlenen Einstellung und passen Sie es bei Bedarf an. Bestätigen Sie die Einstellung auf Ihrem Smartphone und tippen Sie auf „Cook it now“. Auch während des Kochens können Sie auf der Kochseite oder am Gerät einen Reset durchführen.



07. Wenn die Verbindung fehlschlägt, stellen Sie sicher, dass Bluetooth aktiviert ist. Halten Sie das Telefon außerdem in der Nähe des Geräts. Oder versuchen Sie, das Telefon oder das Gerät neu zu starten. Ansonsten kontaktieren Sie uns bitte unter service@kitchenbossglobal.com.



Methode 2: Direktes Garen (ohne Verbindung mit der APP)

- Sie können sich später mit der APP verbinden, wenn Sie möchten, und den Kochvorgang mit einer Verbindung starten.

- Beenden Sie die Ersteinstellung (Summer & Temperatureinheit), detaillierte Bedienung siehe Benutzeroberfläche.
- Berühren Sie “🌡️” und stellen Sie dann die gewünschte Gartemperatur durch Drücken “+” oder “-“ ein.
- “🕒” berühren und dann die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten “+” oder “-“ einstellen.
- “▶” berühren, um den Garvorgang zu starten/anzuhalten.
- Sie können während des Garvorgangs jederzeit die gewünschten Einstellungen vornehmen, indem Sie “🌡️” und “🕒” drücken.

FERNSTEUERUNG DER EINSTELLUNGEN

Der Sous-Vide-Garer G300PX/G310PX kann über die **KitchenBoss®**-App ferngesteuert werden. Egal, ob Sie sich in Ihrem Büro oder an einem anderen Ort mit Netzwerkzugang befinden, diese Funktion sorgt für Bequemlichkeit und spart Ihnen Zeit bei der Vorbereitung des Geräts

REINIGUNG, WARTUNG UND LAGERUNG

Reinigung:

- 1.schalten Sie die Maschine aus,trennen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den **KitchenBoss®**-Niedrigtemperatur-Schongarer aus dem Wasser,nachdem er abgekühlt ist.
- 2.Entfernen Sie das Gehäuse.
- 3.Spülen Sie das interne Heizrohr und den Sensor direkt unter fließendem Wasser ab.
- 4.Geben Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu und schrubben Sie es bei Bedarf vorsichtig mit einem Schwamm oder einer Bürste.
- 5.Dieses Gerät ist nach IPX7 wasserdicht.Der obere Teil der Maschine kann auch direkt unter fließendem Wasser gereinigt werden, wir empfehlen jedoch nicht, sie zu lange in Wasser zu tauchen.

Entkalkung:

Nach Langzeitgebrauch können sich das Kalzium im Wasser am Heizrohr der Maschine ablagnern.Während des Reinigungsvorgangs geben Sie bitte die Entkalkungsmittel in das Wasser,stellen Sie die Temperatur auf 40-50 °C (104-122 °F) ein, starten Sie den Sous-vide-Garvorgang und lassen Sie die Maschine 10 Minuten laufen. Entfernen Sie dann den Stecker und reinigen Sie die Maschine wie oben beschrieben.

Warnung: Kochen Sie während des Waschens keine Lebensmittel, um eine effektive Reinigung zu gewährleisten, und verwenden Sie beim Kochen mit Niedertemperatur-Schongarer kein Wasser mit Entkalkungsmittel.

Lagerung:

Nachdem Sie der **KitchenBoss®** Niedertemperatur-Schongarer verwendet haben,reinigen Sie bitte die Maschine und trocknen Sie sie mit dem Stoff oder Papiertuch.Lagern Sie das Produkt in einer trockenen,gut belüfteten Umgebung bei Raumtemperatur;bitte lagern Sie es nicht in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit oder bei hohen Temperaturen.

PRODUKTZERTIFIZIERUNGSZEICHEN ERLÄUTERUNG

CE: Auf dem EU-Markt ist das "CE"-Zeichen ein obligatorisches Zertifizierungszeichen, das anzeigen, dass das Produkt die grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie "Technische Harmonisierung und Normung- Neue Methode" erfüllt.

RoHS: Es wird verwendet, um die Material- und Prozessstandards von elektrischen und elektronischen Produkten zu standardisieren, um sie förderlicher für die menschliche Gesundheit und den Umweltschutz zu machen.

IPX7: Der Wasserschutzgrad ist IPX7.

 : Schild "Nur für den Innenbereich"

(Hauptsächlich unter Berücksichtigung von Faktoren wie Regen, Frost und Kurzschluss elektrischer Geräte, die nur auf elektrische Geräte beschränkt werden können, die in Innenräumen verwendet werden).

 : Abfallzeichen für elektronische und elektrische Produkte. Alle elektronischen und elektrischen Produkte mit Wechselspannungen unter 1000 V und Gleichspannungen unter 1500 V müssen mit diesem Zeichen gekennzeichnet werden.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON WEEE

Dieses Produkt darf im Vereinigten Königreich und in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden.Um mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie es verantwortungsvoll recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Nutzen Sie für Ihr Gerät die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GARANTIELEISTUNG

Gewährleistungsfrist: Ein Jahr Vollgarantie ab dem Kaufdatum.

Wie gehen Sie vor?

1. Gültiger Kaufnachweis: (Die Bestellnummer der Einkaufsplattform);
2. Ihr Name, Adresse, Postleitzahl und Kontaktinformationen;
3. Schildern Sie das Problem/den Fehler, das/der aufgetreten ist (für unsere Verbesserung)

Die folgenden Bedingungen werden nicht von der Garantie abgedeckt:

1. Nicht in der Lage, einen gültigen Kaufnachweis zu erbringen;
2. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Fehlbedienung, Fahrlässigkeit oder Nichtbeachtung der Produktanweisungen verursacht wurden (z. B. unsachgemäße Stromversorgung, Verwendung von ungeeignetem Zubehör, unsachgemäße Installation usw.);
3. Fehler oder Schäden, die durch unsachgemäße Lagerung oder zufällige Faktoren verursacht wurden (z. B. Sturz, Zusammenstoß, hohe Temperaturen, Sonneneinstrahlung, Eintauchen, Feuchtigkeit, Selbsttransport usw.);
4. Fehler oder Schäden, die durch Selbstzerlegung, Reparatur, Modifikation, Wartung usw. verursacht wurden, die nicht von der autorisierten Organisation des Unternehmens durchgeführt wurden;
5. Fehler oder Schäden, die durch höhere Gewalt verursacht werden (wie Feuer, Überschwemmung, Stromschlag, Erdbeben, Unfallkatastrophen, Krieg, Diebstahl und andere unabwendbare Katastrophen);

MARKENINFORMATIONEN

Google, Android und Google Play sind Marken von Google LLC.

Apple App Store ist eine Marke von Apple Inc.

Wi-Fi® ist eine eingetragene Marke von Wi-Fi Alliance®



ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE KOCHEN

Wir hoffen, dass dieses Handbuch hilfreich war. Wir können es kaum erwarten, Ihre schönen Ergebnisse zu sehen, und wir denken, dass Sie glamouröse Aufnahmen teilen möchten! Unsere Community wartet auf Ihre Uploads- wählen Sie einfach unten Ihre bevorzugte Plattform aus. Überlegen Sie, was Sie kochen sollen? Viele Rezeptideen gibt es, sowohl von uns als auch von der Community.

#KitchenBossSousVide

FCC WARNUNG

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Jegliche Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb des Geräts verliert.

HINWEIS: Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bei der Installation in Wohngebieten bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen im Funkverkehr verursachen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten.

Wenn dieses Gerät Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht, was durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden kann, sollte der Benutzer versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Neuausrichtung oder Verlegung der Empfangsanenne.
 - Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
 - Schließen Sie das Gerät an einen anderen Stromkreis an als den, an den der Empfänger angeschlossen ist.
 - Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.
- Um die FCC-Richtlinien zur RF-Belastung einzuhalten, sollte dieses Gerät mit einem Mindestabstand von 20cm zu Ihrem Körper installiert und betrieben werden: Verwenden Sie nur die mitgelieferte Antenne.

Contenu

A. Précautions de Sécurité Importantes	P18
B . Connaître Votre Produit	P18
C. Qu'est-ce Que la Cuisson Sous Vide?	P19
D. Comment Commencer à Cuisiner?	P19
E . Configurer Votre Machinea	P20
F . Commande De Réglage à Distance	P23
G. Nettoyage, Entretien et Stockage	P23
H. Marque de Certification du Produit Explication	P23
I . Informations sur l'élimination des WEEE	P24
J . Service De Garantie	P24
K. Informations Sur La Marque Déposée	P24
L . Montrez-Nous Ce Que Vous Faites	P24
M. Avertissement FCC	P25

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous de suivre les précautions de sécurité essentielles, y compris les suivantes:

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Placez toujours le produit sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur pour son utilisation.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est sans surveillance.
- Veuillez débrancher l'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous nettoyez la machine.
- Ne retirez pas la fiche d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation, assurez-vous de ne tirer que le corps de la fiche.
- Si l'appareil est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser, débranchez-le et contactez le fabricant ou un service de réparation agréé. Les réparations non autorisées annuleront toutes les garanties.
- L'utilisation de rallonge n'est pas recommandée. Si nécessaire, les professionnels doivent utiliser des rallonges avec des spécifications techniques correspondantes.
- Veuillez placer le produit et le cordon d'alimentation à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
- Ce produit ne nécessite aucun lubrifiant. Ne l'essuyez pas avec des solvants organiques tels que de l'alcool ou du détergent.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-delà du bord de la table ou du plan de travail pour éviter que le produit ne tombe.
- Lorsque la machine fonctionne, veuillez ne pas retirer le couvercle de protection extérieur pour éviter les brûlures ou les rayures.
- Débranchez le thermoplongeur avant de le retirer du liquide.
- Après le débranchement (le produit termine son fonctionnement), l'élément chauffant restera chaud et ne doit pas être touché ou placé sur des surfaces combustibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Veuillez ne pas utiliser la machine pour des fonctions autres que la cuisson à l'étouffée.
- Ne démarrez pas la machine directement dans un récipient congelé.
- Ce produit présente une étanchéité et une résistance à la poussière de classe IPX7. Cependant, ne plongez pas la moitié supérieure du produit dans l'eau pour éviter un choc électrique.
- Un pot en acier inoxydable de capacité appropriée ou un pot en plastique de qualité alimentaire peut être utilisé comme récipient approprié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé. Le contrôle APP est une opération auxiliaire. Le contrôle tactile physique est recommandé.
- L'appareil fonctionnait avec un capteur NTC et un capteur de niveau d'eau en fonctionnement normal et un lien thermique pour un type anormal.
- En cas de problème de qualité de la machine, ne démontez pas arbitrairement le produit, n'hésitez pas à contacter le service clientèle de notre marque : service@kitchenbossglobal.com.

VEUILLEZ CONSERVER CORRECTEMENT CES INSTRUCTIONS

CONNAÎTRE VOTRE PRODUIT

Paramètres du Produit

Taper : CUISEUR SOUS VIDE
Modèles : G300PX, G310PX
Poids : 1.3Kg
Puissance nominale : 1100W
Taux de débit : 16L/min
Réglage du minuteur : 99 heures 59 minutes
Précision d'affichage : 0.1°C / 0.1°F

Précision de contrôle : ±0,3°C / ±0,54°F
Profondeur d'immersion max. : 140mm
Profondeur d'immersion min. : 66mm
Capacité du récipient recommandée : 6- 50L
Plage de température : 40°C-90°C (104°F-194°F)
Dimension : 380(H)x 83(L)x 67(P)MM

Schéma du Produit



Contenu de l'emballage

1. cuiseur sous vide x 1 2. Pince intelligente x 1 3. Manuel de l'utilisateur x 1

QU'EST-CE QUE LA CUISSON SOUS VIDE?

Sous Vide, également connu comme la cuisson longue à basse température, est une méthode de cuisson dans laquelle les aliments sont cuits dans un sac en plastique ou une bouteille en verre dans l'eau à une température régulée avec précision pendant plus longtemps que la cuisson habituelle (généralement 1-7 heures, et dans certains cas jusqu'à 72 heures ou plus).

La température est beaucoup plus basse que celle normalement utilisée pour la cuisson, généralement 55-60°C (130-140°F) pour la viande rouge, 66-71°C (150-160°F) pour la volaille, et plus élevée pour les légumes. L'objectif est de cuire les aliments uniformément, en assurant que l'intérieur soit complètement cuit, tandis que l'extérieur n'est pas trop cuit et retient l'humidité.

Le thermoplongeur sous vide de précision de **KitchenBoss®** est conçu pour la cuisson sous vide. La cuisson sous vide est utilisée par de nombreux chefs célèbres et restaurants haut de gamme depuis des années. Comme notre slogan « Nous fournissons une solution intelligente! », nous nous concentrons sur la fourniture de solutions qui vous permettent de cuisiner comme un chef. Vous trouverez qu'il est très facile de cuisiner à basse température parfaitement et facilement avec cette machine! perfectly and easily with this machine!

Astuces:

Le cuiseur sous vide convient aux récipients profonds en acier inoxydable et aux récipients en plastique de qualité alimentaire.

COMMENT COMMENCER À CUISINER?

1. Installer le support de montage: Préparez un récipient pour aliments de 6-50L (une marmite en

métal de 6-50L est recommandée), fixez le support du cuiseur sous vide de **KitchenBoss®** sur le côté du récipient et serrez la vis de montage du récipient⑦.

2. **Installer le cuiseur sous vide:** Placez le cuiseur sous vide de **KitchenBoss®** sur le support de montage et faites coulisser le curseur élastique ⑥ pour fixer la machine.

3. **Ajouter de l'eau:** Ajoutez de l'eau dans le récipient jusqu'à ce que le niveau d'eau monte à une position appropriée entre les niveaux d'eau minimum et maximum. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace pour les aliments afin que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau maximum après avoir ajouté les aliments.

4. **Ajouter des aliments:** Scellez vos ingrédients dans un sac sous vide (À NOTER: Nous vous recommandons d'utiliser le sac sous vide et la machine sous vide de **KitchenBoss®**). Vous pouvez également mettre vos ingrédients dans un récipient rempli d'huile à odeur neutre et le sceller. Ajoutez des aliments emballés (sous vide) dans le récipient. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace entre les emballages pour que l'eau puisse circuler.

5. **Brancher l'alimentation:** Branchez le cuiseur sous vide de **KitchenBoss®** dans une prise électrique. Vous pouvez maintenant suivre les instructions de ce manuel pour commencer à cuisiner avec le cuiseur sous vide de **KitchenBoss®**.

6. Après la cuisson terminée, faites cuire vos aliments rapidement au chalumeau de cuisine ou à la poêle chaude si besoin, puis servez-vous.

Astuce:

Notre équipe de chefs célèbres a développé de nombreuses recettes délicieuses. Consultez notre recette de **KitchenBoss®**. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle: service@kitchenbossglobal.com.

Contrairement à la cuisson dans une cuisinière ou un four, la cuisson sous vide utilise des températures relativement basses (bien en dessous du point d'ébullition). En réglant la bonne température pour vos ingrédients, si vous mettez vos aliments dans une marmite, vos aliments ne seront pas trop cuits- ils ne deviendront pas plus chauds que la température que vous avez réglée!

Conseils importants:

- Veuillez débrancher le thermoplongeur avant de le retirer du liquide ;
- Après avoir été débranché, l'élément chauffant restera chaud et ne doit pas être touché ou placé sur des surfaces combustibles.

CONFIGURER VOTRE MACHINE



Interface Utilisateur :

“▶” START/STOP :

1. **START/ STOP** : pendant la cuisson, touchez une fois pour démarrer/pause la machine.
2. **JUMELAGE** : Maintenez la touche enfoncée pendant 5 secondes pour jumeler l'appareil avec un téléphone intelligent.

3. CONFIRMER : appuyer pour confirmer toute sélection (par exemple, temps, température, etc.).

“” TOUCHE À BASCULE °C/°F :

1. Touchez une fois pour entrer dans le réglage de la température pendant la cuisson .
2. Appuyez et maintenez pendant 3s pour changer l'unité de température pour °C/°F .

“” RÉGLAGE DE LA DURÉE :

1. Touchez une fois pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez et maintenez pendant 3s pour basculer entre les modes muet et sonore.

1. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE: appuyez sur le bouton pour accéder au réglage de la température tout en visualisant la page de la recette.

2. RÉGLAGE DE LA MACHINE: appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour accéder au réglage de la machine.

“+/-” : pour ajuster le réglage de la TEMPÉRATURE / TEMPS :

NOTE:

Notes techniques:

1. S'adaptant à une cuisson sous vide parfaite, les réglages G300PX / G310PX sont :
 - Cooking Limite de température: 40°C (104°F) à 90°C (194°F)
 - Cooking Limite de temps: 5 minutes à 99hr 59mins
2. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster la température directement en appuyant sur les touches “+” et “-” .
3. lorsqu'il est laissé sans surveillance pendant 1 minute, l'appareil passe automatiquement en mode veille pour économiser de l'énergie (avec une LED bleue clignotante).

Astuce:

Lorsque l'appareil fonctionne, la température et l'heure de fonctionnement peuvent être réglées, mais elles ne seront pas enregistrées dans la mémoire interne, à moins que le programme ne se termine normalement.

En mode SETUP, si vous n'appuyez pas sur les touches “+/-” dans les 5 secondes, l'affichage clignotant sera annulé et l'affichage de la température correspondante sera rétabli.

En mode SETUP, appuyez sur la touche de réglage de la température ou de l'heure pour régler la température ou l'heure, et le réglage sera automatiquement confirmé dans les 5 secondes. Vous pouvez également appuyer sur la touche “” pour confirmer, mais les réglages de température ou de durée effectués pendant le fonctionnement ne seront pas sauvegardés tant que le processus de cuisson ne sera pas terminé.

Configuration Initiale

Méthode 1: Cuisson avec connexion à un smartphone

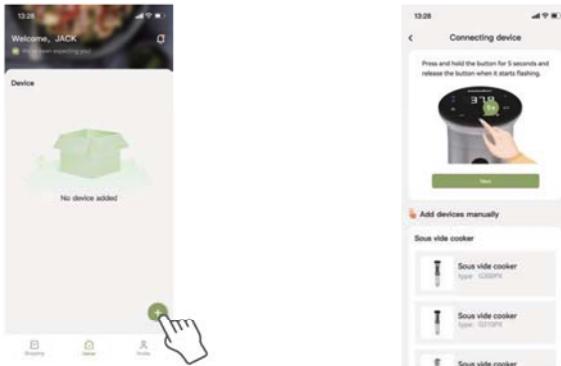
- APP est une fonction auxiliaire uniquement.
- To pour une plus grande sécurité, une seconde confirmation est nécessaire à chaque fois que la cuisson est lancée via l'APP.

01. Scanner le code QR ou cherchez '**KitchenBoss®**' sur App Store ou Google Play .
Ensuite, enregistrez votre compte exclusif pour cette APP.

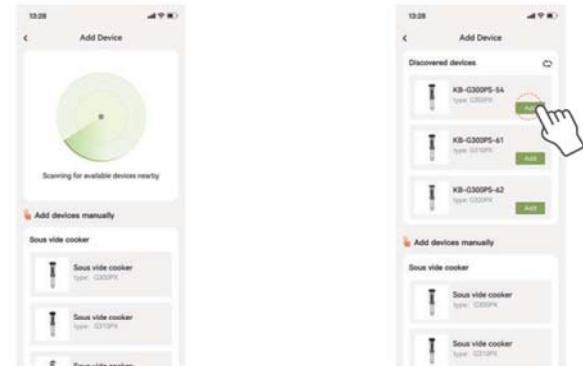


Android iOS

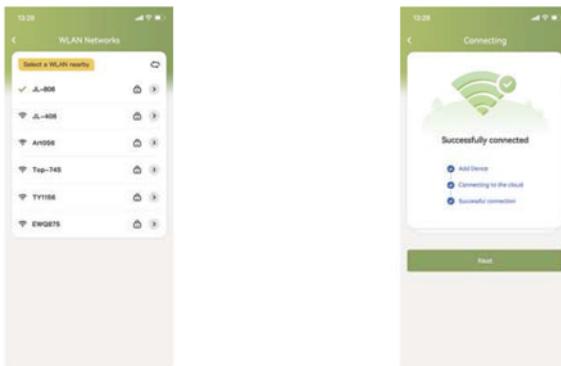
02. Ajoutez votre appareil à la page d'accueil en cliquant sur “+” dans le coin inférieur droit. Pour appairer votre machine : appuyez sur la touche “▶” pendant 5 secondes



03. Assurez-vous que le Bluetooth du smartphone est activé et qu'il permet l'accès à la localisation. Ajoutez ensuite votre appareil.

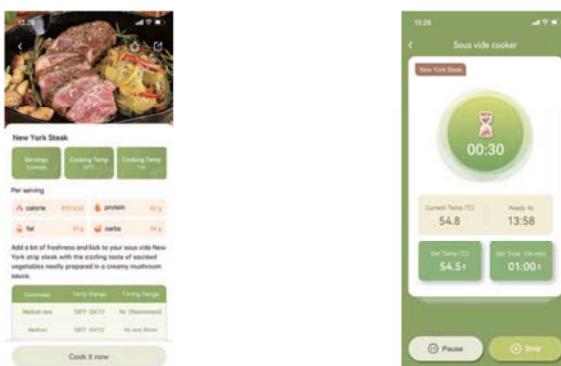


04. Sélectionnez un réseau Wi-Fi à proximité, entrez le mot de passe. La connexion est établie.

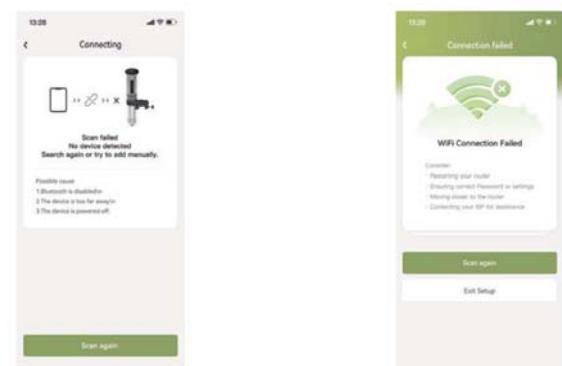


05. Nommez l'appareil (en option) ou l'appareil conservera le nom par défaut de la machine.

06. Choisissez la recette souhaitée avec les paramètres recommandés et vous pouvez les ajuster si nécessaire. Confirmez le réglage sur votre smartphone et appuyez sur "Cook it now". Même pendant la cuisson, vous pouvez réinitialiser sur la page de cuisson ou sur l'appareil.



07. En cas d'échec de la connexion, assurez-vous que le Bluetooth est activé. Maintenez également le téléphone à proximité de l'appareil. Ou essayez de redémarrer le téléphone ou l'appareil. Sinon, contactez-nous à l'adresse service@kitchenbossglobal.com.



Méthode 2: Cuisiner directement (sans se connecter à l'APP)

- Vous pouvez vous connecter à l'APP plus tard si vous le souhaitez et commencer à cuisiner avec une connexion.

1. Terminez le réglage initial (buzzer et unité de température), pour plus de détails, reportez-vous à l'interface utilisateur.
2. Appuyez sur “” et réglez la température de cuisson souhaitée en appuyant sur “+” ou “-” .
3. Appuyez sur “” puis réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur “+” ou “-” .
4. Appuyez sur “” pour démarrer/pause la cuisson.
5. Vous pouvez régler les paramètres souhaités à tout moment pendant la cuisson en cliquant sur “” et “”.

COMMANDE DE RÉGLAGE À DISTANCE

Le cuiseur sous vide G300PX/G310PX permet de contrôler ses fonctions à distance grâce à l'application **KitchenBoss®**. Que vous soyez au bureau ou n'importe où avec un accès au réseau, cette fonction vous apporte de la commodité en vous faisant gagner du temps lors de la préparation de l'appareil.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Nettoyage:

- 1.Après utilisation, éteignez le cuiseur sous vide de **KitchenBoss®**, débranchez-le et sortez-le de l'eau après la machine refroidie.
- 2.Retirez le boîtier.
- 3.Nettoyez le tube de chauffage interne et le capteur directement sous le robinet.
- 4.Ajoutez une goutte de liquide vaisselle et frottez doucement avec une éponge ou une brosse si nécessaire.
- 5.La machine est conçue pour être étanche de classe IPX7. La partie supérieure de la machine peut également être lavée directement sous le robinet, mais nous vous recommandons de ne pas l'immerger dans l'eau pendant de longues périodes.

Détartrage:

Après une utilisation prolongée, le calcium dans l'eau peut se déposer sur le tube de chauffage. Pendant le processus de nettoyage, ajoutez un détartrant à l'eau, réglez la température entre 40°C et 50°C (104-122°F), commencez le processus de cuisson sous vide et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes. Ensuite, débranchez-le et nettoyez-le en utilisant la méthode ci-dessus.

À NOTER: Ne cuisinez pas les aliments pendant le nettoyage pour assurer une propreté efficace et utilisez de l'eau sans détartrant lors de la cuisson avec le cuiseur sous vide.

Stockage:

Après avoir utilisé le cuiseur sous vide de **KitchenBoss®**, nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon ou un mouchoir de papier. Stockez-le dans un environnement sec et bien aéré à température ambiante. Ne le stockez pas dans un environnement très humide ou à haute température.

MARQUE DE CERTIFICATION DU PRODUIT EXPLICATION

CE: Sur le marché de l'EU, la marque "CE" est une marque de certification obligatoire pour indiquer que le produit répond aux exigences de base de la directive "Technical Harmonization and Standardization New Method" de l'EU.

RoHS: Il est utilisé pour normaliser les normes de matériaux et de processus des produits électriques et électroniques afin de les rendre plus propices à la santé humaine et à la protection de l'environnement.