

IPX7: la qualité d'étanchéité est IPX7.

⌂ : Panneau pour usage intérieur uniquement (Considérant principalement des facteurs tels que la pluie, le gel et les courts-circuits des appareils électriques, qui ne peuvent être limités qu'aux appareils électriques utilisés à l'intérieur).

☒ : Signe des déchets de produits électroniques et électriques. Tous les produits électroniques et électriques utilisant des tensions alternatives inférieures à 1000V et des tensions continues de 1500V doivent être marqués de ce signe.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DES WEEE

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE et au Royaume-Uni. Afin de prévenir tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour votre appareil, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE DE GARANTIE

Période de garantie : Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.

Comment procéder ?

1. Preuve d'achat valide : (Le numéro de commande de la plateforme d'achat) ;
2. Votre nom, votre adresse, votre code postal et vos coordonnées ;
3. Décrire le problème/la panne que vous avez rencontré(e) (pour que nous puissions l'améliorer).

Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par le service de garantie :

- FR
1. Impossibilité de fournir une preuve d'achat valide ;
 2. Dommages causés par une utilisation inappropriée, une mauvaise manipulation, une négligence ou le non-respect des instructions relatives au produit (alimentation électrique inappropriée, utilisation d'accessoires inappropriés, installation incorrecte, etc) ;
 3. Défaillance ou dommages causés par un stockage inadéquat ou des facteurs accidentels (chute, collision, écrasement, température élevée, exposition au soleil, immersion, humidité, auto-transport, etc) ;
 4. Défaillance ou dommages causés par l'auto-démontage, la réparation, la modification, l'entretien, etc. non effectués par l'organisation autorisée de l'entreprise ;
 5. Défaillance ou dommages causés par un cas de force majeure (incendie, inondation, choc électrique, tremblement de terre, accident, guerre, vol et autres catastrophes irrésistibles) ;

INFORMATIONS SUR LA MARQUE DÉPOSÉE

Google, Android et Google Play sont des marques déposées de Google LLC.

Apple App Store est une marque déposée d'Apple Inc.

Wi-Fi® est une marque déposée de Wi-Fi Alliance®

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS FAITES

Nous espérons que ce manuel vous a été utile. Nous avons hâte de voir vos délicieux résultats, et nous pensons que vous aurez envie de partager de magnifiques clichés! Notre communauté attend vos téléchargements. Choisissez simplement votre plateforme ci-dessous. Vous réfléchissez à quoi cuisiner? De nombreuses idées de recettes sont disponibles, tant de notre part que de la communauté.

#KitchenBossSousVide



AVERTISSEMENT FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

REMARQUE: Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Pour respecter les directives de la FCC en matière d'exposition aux radiofréquences, cet appareil doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm du radiateur de votre corps : Utilisez uniquement l'antenne fournie.

Contenido

A. Medidas de Salvaguardia de Seguridad Importantes	P27
B. Conocer su Aparato	P27
C. ¿Qué es Sous Vide?	P28
D. ¿Cómo Comenzar la Cocción?	P28
E. Configurazione Della Macchina	P29
F. Control Remoto de Ajustes	P31
G. Limpieza, Mantenimiento y Almacenamiento	P32
H. Producto Certificación Marca Explicación	P32
I. Información Sobre Eliminación de WEEE	P32
J. Servicio de Garantía	P32
K. Información Sobre las Marcas	P33
L. Muéstrenos lo Que Está Haciendo	P33
M. Advertencia FCC	P33

MEDIDAS DE SALVAGUARDIA DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este electrodoméstico, asegúrese de seguir las medidas preventivas básicas de seguridad, que incluyen los siguientes contenidos:

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Coloque siempre el producto en mesa de trabajo plana, estable y termorresistente para usar.
- No deje encendido el aparato en circunstancia desatendida.
- Corte la energía cuando no lo use o durante la limpieza.
- No desenchufe el adaptador tirando del cable de alimentación, asegúrese de tirar del adaptador sí mismo.
- Deje de usar si el aparato está dañado. Desenchufe el adaptador del tomacorriente y contacte con el fabricante o el servicio de reparación autorizado. La reparación sin autorización invalidará toda la garantía.
- No es recomendable usar el adaptador del cable de extensión. Cuando sea necesario, el personal profesional debe usar el cable de extensión con índices técnicos a juego.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de calor y humedad.
- El aparato no requiere ninguna lubricante o aceite de lubricación. Está prohibido frotar con disolventes orgánicos como alcohol/limpiador de cocina.
- No permite que el cable de alimentación cuelgue fuera del borde de la mesa o superficie del banco de trabajo para evitar la caída del producto.
- No retire la cubierta protectora exterior durante el funcionamiento del aparato para evitar las quemaduras o raspaduras.
- Desconecte el calentador de inmersión antes de sacarlo del líquido.
- Después de desenchufar (el producto completa su funcionamiento), el elemento calefactor permanecerá caliente y no debe tocarse ni colocarse sobre superficies combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- No use este aparato en las funciones que no sean cocer alimentos.
- No arranque el aparato directamente en el recipiente de congelación.
- Este producto cuenta con un grado de protección a prueba de polvo y agua IPX7. Pero no sumerja la parte superior del producto en el agua para evitar los choques eléctricos.
- Se puede utilizar una olla de acero inoxidable de capacidad adecuada o una olla de plástico apto para uso alimentario como recipiente adecuado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que implica.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. El control APP es una operación auxiliar. Se recomienda el control táctil físico.
- El aparato funcionó con sensor NTC y sensor de nivel de agua en funcionamiento normal y enlace térmico para tipo anormal.
- Si hay algún problema de calidad que afecte a la máquina, no desmonte arbitrariamente el producto, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de marca: service@kitchenbossglobal.com.

GUARDE BIEN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONOCER SU APARATO

Paramètres du Produit

Tipear : SOUS VIDE RONER

Modelo : G300PX, G310PX

Peso : 1.3 kg

Tasa de flujo : 16 L/min

Potencia nominal : 1100W

Precisión de visualización : 0.1 °C/0.1 °F

Precisión de control : $\pm 0.3\text{ }^{\circ}\text{C}/\pm 0.54\text{ }^{\circ}\text{F}$

Profundidad de inmersión máxima : 140 mm

Profundidad de inmersión mínima : 66 mm

Ajuste de temporización: 99 horas 59 minutos

Capacidad de recipiente recomendada : 6 – 50 L

Rango de temperatura : 40 °C- 90 °C (104 °F- 194 °F)

Dimensión : 380 (L) x 83 (A) x 67 (D) mm

Diagrama Del Producto



Contenido del paquete

1.Roner Sous Vide x 1

2.Pinza inteligente x 1

3.Manual de usuario x 1

¿QUÉ ES SOUS VIDÉ ?

Sous Vide ("Al vacío" en francés), también se conoce como la cocción lenta a largo plazo, es un método de cocción, en el cual se ponen los alimentos en la bolsa de plástico o el tarro de vidrio, luego lo ponga en el agua para cocinar a una temperatura precisamente ajustada, generalmente, el tiempo es mayor que el tiempo de cocción común (de 1 a 7 horas, puede ser de 72 horas o más en algunas circunstancias).

Generalmente, la temperatura es bastante baja que la de cocción común, la temperatura para la carne roja es de 55 a 60 °C (130 a 140 °F), la para aves domésticas es de 66 a 71 °C (150 a 160 °F), y las verduras requieren la temperatura más alta. El fin para hacer esto es cocinar uniformemente los alimentos para asegurar que su interior esté totalmente cocido mientras el exterior no esté cocido excesivamente y retenga el agua.

El circulador de inmersión de precisión **KitchenBoss®** está diseñado para la cocción a baja temperatura. La cocción a baja temperatura se ha usado durante muchos años por los chefs famosos y restaurantes de alto gama. Justo como nuestro eslogan "Brindamos soluciones inteligentes" Nos hemos comprometido a proporcionar soluciones para que cocine como los chefs famosos. ¡Descubrirá que la cocción a baja temperatura con este aparato será tan perfecta y fácil!

💡 Consejos inteligentes:

"Sous vide" es adecuado para ollas profundas de acero inoxidable y ollas de plástico de calidad alimentaria como recipientes.

¿CÓMO COMENZAR LA COCCIÓN?

1. **Configuración del soporte de montaje:** prepare un recipiente de 6 a 50 L que pueda contener alimentos (se recomienda una olla de metal de 6 a 50 L) e instale el soporte de montaje de sous vide **KitchenBoss®** al costado del recipiente y apriete el tornillo de montaje del recipiente ⑦.
2. **Instalación de sous vide:** coloque el sous vide de **KitchenBoss®** en el soporte de montaje, deslice el pestillo 6 para asegurar la máquina.
3. **Agregar agua:** agregue agua al recipiente hasta que el nivel de agua alcance la posición adecuada entre el nivel mínimo y el nivel máximo. Tenga en cuenta que reserva suficiente espacio para poner alimentos adentro y dejar que el nivel de agua después de poner alimentos no exceda el nivel máximo.
4. **Colocación de alimentos:** Selle los ingredientes que va a cocinar en una bolsa al vacío (Atención: recomendamos usar la envasadora al vacío y las bolsas al vacío de **KitchenBoss®**). También puede poner sus ingredientes en un tarro de conserva que está llenado con aceite de sabor neutro, séllelo bien. ponga los alimentos empaquetados (al vacío) en el recipiente, deje suficiente espacio entre los embalajes para circular el agua.
5. **Conectar a la energía:** conecte sous vide **KitchenBoss®** al tomacorriente. Ahora, puede usar sous vide **KitchenBoss®** de acuerdo con las instrucciones en otras secciones de este manual para comenzar la cocción.
6. Despues de completar la cocción a baja temperatura, puede freír o asar su comida de manera rápida usando el soplete o el sartén, pues la comida está lista.

Consejos inteligentes:

Nuestro equipo de chefs famosos ha desarrollado muchas recetas deliciosas. Puede consultar nuestro libro de recetas de **KitchenBoss®**; si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de nuestra marca: service@kitchenbossglobal.com.

Diferente de la cocción en los hornos, la cocción a baja temperatura al vacío usa una temperatura relativamente baja (muy baja que el punto de ebullición). A través de configurar una temperatura apropiada para sus ingredientes, si los pone en la cazuela, no se cocinará excesivamente – ¡No será más caliente que la temperatura configurada!

Consejos importantes:

- Desenchufe el calentador de inmersión antes de sacarlo del líquido ;
- Despues de desenchufar el enchufe, el elemento calefactor permanecerá caliente y no debe tocarse ni colocarse sobre una superficie combustible.

CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA



Interfaz de Usuario :

“▶” START/STOP :

1. **START/ STOP:** durante la cocción, toque una vez para iniciar/pausar la máquina.
2. **EMparejamiento:** Mantenga pulsado durante 5s para emparejar con un smartphone.
3. **CONFIRMAR:** pulse para confirmar cualquier selección (por ejemplo, tiempo, temp.)

“” TECLA DE ALTERNANCIA °C/°F :

1. Toque una vez para entrar en el ajuste de temperatura durante la cocción.
2. Mantenga pulsada durante 3s para cambiar la unidad de temperatura para °C/°F .

“” AJUSTE DE TIEMPO :

1. Toque una vez para ajustar el tiempo de cocción.
2. Mantenga pulsado durante 3s para alternar entre los modos de silencio y sonido.

“” : para ajustar la TEMPERATURA / TIEMPO.

NOTA:

Notas Técnicas:

1. Adaptándose a una cocción sous vide perfecta, los ajustes G300PX / G310PX son :
 - Límite de Temperatura de Cocción: 40°C (104°F) a 90°C (194°F)
 - Límite de tiempo de cocción: de 5 minutos a 99 h 59 min
2. Durante la cocción, puede ajustar la temperatura directamente pulsando las teclas “” y “” .
3. Cuando se deja desatendido durante 1 minuto, el aparato entra automáticamente en modo de reposo para ahorrar energía (con un LED azul parpadeante).

Consejo inteligente:

Cuando la máquina está en funcionamiento, la temperatura y la hora de funcionamiento actuales pueden ajustarse, pero no se almacenarán en la memoria interna; a menos que el programa se complete normalmente.

En el modo SETUP, si no se pulsan “” en 5 segundos, se cancelará la visualización intermitente y se restablecerá la visualización de la temperatura correspondiente.

En el modo SETUP, pulse la tecla de ajuste de la temperatura o de la hora para ajustar la temperatura o la hora, y se confirmará automáticamente en 5 segundos. Alternativamente, pulse “” para confirmar, pero los ajustes de temperatura o tiempo realizados durante el funcionamiento no se guardarán a menos que finalice todo el proceso de cocción.

Configuración Inicial

ES

Método 1: Cocinar con conexión a un smartphone.

- La APP es sólo para la función auxiliar.
- Para aumentar la seguridad, siempre que empiece a cocinar a través de la APP, se necesita una segunda confirmación.

01. Escanee el código QR o Buscar '**KitchenBoss®**' en App Store o Google Play. A continuación, registre su cuenta exclusiva para esta APP.



Android



iOS

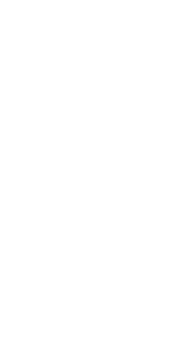
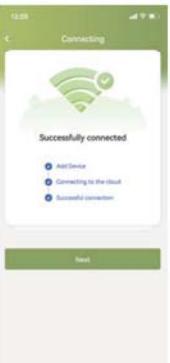


02. Añada su aparato a la página de inicio haciendo clic en “” en la esquina inferior derecha. Para emparejar su aparato: pulse la tecla “” durante 5 segundos.

03. Asegúrese de que el Bluetooth del smartphone está activado y permite el acceso a la ubicación. A continuación, AÑADE tu máquina.



04. Seleccione una red Wi-Fi cercana, introduzca la contraseña. Y la conexión se realiza con éxito.



05. Nombre el dispositivo (opcional) o el dispositivo permanecerá con el nombre por defecto de la máquina.

06. Elija la receta que desee con la configuración recomendada y puede ajustarla si es necesario. Confirme el ajuste en su smartphone y toque "Cook it now". Incluso durante la cocción, puede restablecer en la página de cocción o en el dispositivo.



07. Si no consigue conectarse, asegúrese de que el Bluetooth está activado. Además, mantenga el teléfono cerca del dispositivo. O intente reiniciar el teléfono o el dispositivo. De lo contrario, póngase en contacto con nosotros en service@kitchenbossglobal.com.



Método 2: Cocinar directamente (Sin conectarse a la APP)

- Puede conectarse a la APP más tarde si lo desea y puede empezar a cocinar con una conexión.

1. Termine la configuración inicial (zumbador y unidad de temperatura), operación detallada por favor vea Interfaz de Usuario.
2. Toque "🌡" y, a continuación, ajuste la temperatura de cocción deseada pulsando "+" o "-".
3. Toque "🕒" y, a continuación, ajuste el tiempo de cocción objetivo pulsando "+" o "-".
4. Toque "▶" para iniciar/pausar la cocción.
5. Puede ajustar la configuración que desee en cualquier momento durante la cocción pulsando "🌡" y "🕒".

CONTROL REMOTO DE AJUSTES

El Cocedor Sous Vide G300PX/G310PX permite el control remoto de sus funciones a través de la app **KitchenBoss®**. Tanto si se encuentra en su oficina como en cualquier lugar con acceso a la red, esta función le proporciona comodidad ahorrándole tiempo en la preparación de la máquina.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Limpieza:

1. Despues del uso, apague sous vide, desenchufe la fuente de alimentación, saque sous vide **KitchenBoss®** desde el agua después de enfriarse el aparato;
2. Desmonte la cubierta exterior.
3. Enjuague directamente el tubo de calefacción y el sensor interiores bajo el grifo.
4. Agregue una gota de lavaplatos, limpie con esponja o cepillo cuando sea necesario.
5. Este aparato tiene un grado impermeable IPX7. La parte superior del aparato también se puede enjuagar bajo el grifo, pero no es recomendable sumergirlo en el agua durante mucho tiempo.

Descalcificación:

Después de usarse durante mucho tiempo, el calcio en el agua puede formar precipitados en el tubo de calefacción. Agregue agente descalcificante en el agua durante la limpieza, ajuste la temperatura entre 40 y 50 °C (104 a 122 °F), arranque el proceso de sous vide y lo deje funcionar por 10 minutos. Despues, retire el enchufe y limpie el aparato de acuerdo con los métodos anteriores.

Advertencia: no cocine los alimentos durante el lavado para asegurar una limpieza efectiva, use el agua sin agente descalcificante al cocinar con el aparato.

Almacenamiento:

Después de usar sous vide **KitchenBoss®**, lave el aparato y lo seque con paño o servilleta de papel. Almacénelo en entorno seco y bien ventilado a temperatura ambiente; No lo ponga al entorno de alta humedad o a alta temperatura.

PRODUCTO CERTIFICACIÓN MARCA EXPLICACIÓN

CE: En el mercado de la UE, la marca "CE" es una marca de certificación obligatoria para indicar que el producto cumple con los requisitos básicos de la directiva "Nuevo método de estandarización y armonización técnica" de la UE.

RoHS: se utiliza para estandarizar los estándares de materiales y procesos de productos eléctricos y electrónicos para hacerlos más propicios para la salud humana y la protección del medio ambiente.

IPX7: el grado de impermeabilidad es IPX7.

 : Señal de uso exclusivo en interiores, (Principalmente teniendo en cuenta factores como la lluvia, las heladas y el cortocircuito de los aparatos eléctricos, que solo pueden limitarse a los aparatos eléctricos utilizados en interiores).

 : Señal de residuos de productos electrónicos y eléctricos. Todos los productos electrónicos y eléctricos que utilicen voltajes de CA por debajo de 1000 V y voltajes de CC de 1500 V deben estar marcados con esta marca.

INFORMACIÓN SOBRE ELIMINACIÓN DE WEEE

Este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en la UE y el Reino Unido. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para su dispositivo de uso, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde adquirió el producto. Pueden llevar este producto a un reciclaje seguro para el medio ambiente.

SERVICIO DE GARANTÍA

Período de garantía: Un año de garantía total a partir de la fecha de compra.

¿Cómo proceder?

1. Comprobante de compra válido: (El número de pedido de la plataforma de compra);
2. Su nombre, dirección, código postal e información de contacto;
3. Explicación del problema o fallo que ha encontrado (para que podamos mejorarlo).

Las siguientes condiciones no estarán cubiertas por el servicio de garantía:

1. No poder proporcionar una prueba válida de compra ;

2. Daños causados por un uso inadecuado, mal funcionamiento, negligencia o incumplimiento de las instrucciones del producto (como alimentación eléctrica inadecuada, uso de accesorios inadecuados, instalación incorrecta, etc.)
3. Fallos o daños causados por un almacenamiento inadecuado o factores accidentales (como caídas, colisiones, apretones altas temperaturas, exposición al sol, inmersión, humedad, autotransporte, etc.);
4. Fallo o daño causado por auto-desmontaje, reparación, modificación, mantenimiento, etc, No realizado por la organización autorizada de la empresa;
5. Fallos o daños causados por fuerza mayor (incendios, inundaciones, descargas eléctricas, terremotos, accidentes, guerras, robos y otras catástrofes irresistibles);

INFORMACIÓN SOBRE LAS MARCAS

Google, Android y Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

Apple App Store es una marca comercial de Apple Inc.

Wi-Fi® es una marca registrada de Wi-Fi Alliance®.

MUÉSTRENOS LO QUE ESTÁ HACIENDO

Esperamos que este manual le haya resultado útil. Estamos deseando ver sus bonitos resultados, y creemos que querrá compartir sus fotos! Nuestra comunidad espera que suba sus fotos; sólo tiene que elegir la plataforma que prefiera de las siguientes. ¿Está pensando en qué cocinar? Hay muchas ideas de recetas disponibles, tanto nuestras como de la comunidad.

#KitchenBossSousVide



ADVERTENCIA FCC

Este dispositivo cumple la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

NOTA: Este equipo ha sido probado y cumple los límites establecidos para los dispositivos digitales de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. No obstante, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Para mantener el cumplimiento de las directrices de exposición a RF de la FCC, Este equipo debe instalarse y utilizarse con una distancia mínima entre 20cm el radiador su cuerpo: Utilice únicamente la antena suministrada.

Contenuti

A. Importanti Norme di Sicurezza	P35
B . Conoscere il Prodotto	P35
C. Cos'è la Cottura a Bassa Temperatura?	P36
D. Come Iniziare a Cucinare?	P36
E . Configurazione Della Macchina	P37
F . Controllo Remoto Delle Impostazioni	P39
G. Pulizia, Manutenzione e Conservazione	P40
H. Spiegazione del Marchio di Certificazione del Prodotto	P40
I . Informazioni Sullo Smaltimento dei WEEE	P40
J . Servizio di Garanzia	P40
K. Informazioni Sul Marchio	P41
L . Raccontateci Cosa State Facendo	P41
M. Avvertenza FCC	P41