

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo dell'apparecchio elettrico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso le rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Utilizzare sempre il prodotto su un piano di lavoro piano, stabile e resistente al calore.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.
- Staccare sempre la spina di alimentazione quando il prodotto non è in uso o prima di effettuare la pulizia.
- Non staccare la spina di alimentazione tirando il cavo di alimentazione, tirare solo la spina.
- Se il prodotto dovesse risultare danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo, staccare la spina di alimentazione, e rivolgersi al costruttore o un centro di assistenza autorizzato. Eventuali riparazioni non autorizzate faranno decadere tutte le garanzie.
- Si sconsiglia di utilizzare una prolunga. Se è necessario utilizzare una prolunga, rivolgersi a un tecnico esperto per una prolunga corrispondente con i dati tecnici del prodotto.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano da calore elevato e umidità.
- Il prodotto non richiede nessun lubrificante o olio lubrificante. Non pulirlo mai con solventi organici come alcool/detergente per la cucina.
- Per evitare che il prodotto cada, non lasciare che il cavo di alimentazione resti penzoloni sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Non rimuovere la copertura di protezione esterna

mentre il prodotto è in funzione per evitare bruciature o graffi.

- Scollegare il riscaldatore a immersione prima di rimuoverlo dal liquido.
- Dopo aver scollegato (il prodotto completa il suo funzionamento), l'elemento riscaldante rimarrà caldo e non deve essere toccato o posizionato su superfici combustibili.
- Non usare il prodotto per scopi diversi dalla cottura a bassa temperatura.
- Non accendere il prodotto direttamente in un contenitore congelato.
- Il prodotto ha una resistenza all'acqua e alla polvere di grado IPX7. Tuttavia, non immergere mai la parte superiore del prodotto in acqua per evitare folgorazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
- Una pentola in acciaio inossidabile di capacità adeguata o una pentola in plastica per uso alimentare possono essere utilizzate come recipiente adatto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i rischi connessi.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato. Il controllo APP è un'operazione ausiliaria. Si consiglia il controllo tattile fisico.
- L'apparecchio ha funzionato con sensore NTC e sensore di livello dell'acqua in funzionamento normale e collegamento termico per tipo anomalo.
- In caso di problemi di qualità che interessano la macchina, non smontare arbitrariamente il prodotto, non esitate a contattare il nostro servizio clienti del marchio:
service@kitchenbossglobal.com.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

CONOSCERE IL PRODOTTO

Specifiche Tecniche

Tipo : SOUS VIDE RONER

Modello : G300PX, G310PX

Peso : 1.3Kg

Potenza Nominale : 1100W

Precisione di Visualizzazione : 0.1°C/0.1°F

Precisione di Controllo : $\pm 0.3^\circ\text{C}/\pm 0.54^\circ\text{F}$

Massima Profondità di Immersione : 140mm

Minima Profondità di Immersione : 66mm

Tasso di portata : 16L/min

Tasso di portata : 6- 50L

Gamma di Temperature : 40°C-90°C (104°F-194°F) Impostazioni di tempo : 99 ore e 59 minuti

Dimensioni : 380(H)x 83(W)x 67(D)MM

Panoramica del Prodotto



Contenuto della confezione

1.Sous Vide Roner x 1

2.Morsetto intelligente x 1

3.Manuale d'uso x 1

COS'È LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA?

Sous Vide (francese, significa "sottovuoto"), noto anche come cotture a basse temperature con tempi prolungati, si tratta di una tecnica culinaria con la quale il cibo viene cucinato in un sacchetto a tenuta d'aria o in un barattolo di vetro, cucinare il cibo in bagno termostatico con una temperatura precisa e un tempo più lungo rispetto alla normale cottura (di solito il tempo di tale cottura è di 1-7 ore, in alcuni casi fino a 72 ore o più).

Le temperature utilizzate per le cotture a basse temperature sono ben al di sotto di quelle utilizzate per le cotture normali. In generale, la temperatura utilizzata per la carne rossa è di 55°C-60°C (130°F-140°F), la temperatura utilizzata per il pollame è di 66°C-71°C (150°F-160°F), la temperatura utilizzata per le verdure è più alta. L'obiettivo è quello di cuocere gli alimenti in modo uniforme, assicurarsi che l'interno sia completamente cotto senza cuocere eccessivamente l'esterno e mantenere l'umidità. Si usa ampiamente nelle cucine degli hotel a cinque stelle.

Il termocircolatore ad immersione di precisione di **KitchenBoss®** è concepito per le cotture a basse temperature. La cottura a bassa temperatura si utilizza da anni da molti chef famosi e ristoranti di lusso. Il nostro slogan è "Forniamo soluzioni intelligenti!". Ci impegniamo a fornire soluzioni per permettere di cucinare come una celebrità. Si vedrà come è facile cucinare a basse temperature perfettamente e facilmente con il prodotto!

💡 suggerimenti intelligenti:

"Sous vide" è adatto per pentole profonde in acciaio inossidabile e pentole in plastica per alimenti come contenitori.

COME INIZIARE A CUCINARE?

1. **Installazione della staffa di montaggio:** preparare un contenitore da 6-50 L che possa contenere cibo (si consiglia una pentola di metallo da 6-50 L) e installare la staffa di montaggio del fornello sottovuoto **KitchenBoss®** sul lato del contenitore e serrare la vite di montaggio del contenitore⑦.

2. **Installazione del Roner:** posizionare il sous vide roner **KitchenBoss®** sulla staffa di montaggio, far scorrere il fermo 6 per fissare la macchina⑥.
3. **Versare Acqua:** Versare acqua nel contenitore fino a quando il livello dell'acqua non raggiunge una posizione adeguata tra la linea del minimo livello dell'acqua e la linea del massimo livello dell'acqua. Lasciare spazio sufficiente per mettere alimenti nel contenitore in modo che il livello dell'acqua non superi la linea del massimo livello dell'acqua dopo che vengono messi gli alimenti nel contenitore.
4. **Mettere gli Alimenti:** Mettere sottovuoto gli ingredienti da cuocere in un sacchetto (Nota Bene: Si consiglia di utilizzare il sacchetto sottovuoto e la macchina sottovuoto di **KitchenBoss®**). Si possono anche mettere gli ingredienti in un barattolo pieno di olio con odore neutro e sigillarlo bene. Mettere gli alimenti confezionati (sottovuoto) nel contenitore, lasciare spazio sufficiente tra i sacchetti per permettere la circolazione dell'acqua.
5. **Collegamento all'Alimentazione:** Collegare il Roner **KitchenBoss®** a una presa di corrente. Ora si può iniziare a cucinare con il Roner **KitchenBoss®** secondo le istruzioni per l'uso riportate nel presente manuale di istruzioni.
6. Una volta terminata la cottura a bassa temperatura, si possono rosolare o friggere velocemente gli alimenti con una fiamma ossidrica o una padella calda se necessario, e poi gli alimenti sono pronti da servire.

Suggerimenti intelligenti:

il nostro team di chef famosi ha sviluppato molte deliziose ricette. Puoi fare riferimento al nostro libro di cucina **KitchenBoss®**. In caso di domande, non esitare a contattare il nostro servizio clienti del marchio: service@kitchenbossglobal.com

A differenza della cottura su una stufa o in un forno, la temperatura utilizzata nella cottura sottovuoto a basse temperature è relativamente bassa (ben al di sotto del punto di ebollizione). Impostare la giusta temperatura per gli ingredienti, poi mettere gli alimenti nella pentola, gli alimenti non si cuoceranno eccessivamente: non diventeranno più caldi della temperatura impostata!

Suggerimenti importanti:

- Collegare il riscaldatore ad immersione prima di rimuoverlo dal liquido;
- Dopo aver scollegato la spina, l'elemento riscaldante rimarrà caldo e non deve essere toccato o posizionato su superfici combustibili.

CONFIGURAZIONE DELLA MACCHINA



Interfaccia Utente :

“▶” AVVIO/ARRESTO :

1. **START/ STOP:** durante la cottura, toccare una volta per avviare/ mettere in pausa l'apparecchio.
2. **ACCOPPIAMENTO:** tenere premuto per 5 secondi per effettuare l'accoppiamento con uno smartphone.
3. **CONFERMA:** premere per confermare qualsiasi selezione (ad es. tempo, temperatura, ecc.).

“” TASTO DI COMMUTAZIONE °C/°F :

1. Toccare una volta per accedere alla regolazione della temperatura durante la cottura.
2. Tenere premuto per 3 secondi per cambiare l'unità di misura della temperatura per °C/°F .

“” REGOLAZIONE DEL TEMPO :

1. Toccare una volta per regolare il tempo di cottura.
2. Tenere premuto per 3 secondi per passare dalla modalità mute a quella audio.

“” : per regolare l'impostazione di TEMPERATURA/TEMPO.

NOTA:

Note tecniche:

1. Adattandosi ad una perfetta cottura sous vide, le impostazioni di G300PX / G310PX sono :
 - **Limite di temperatura di cottura:** da 40°C (104°F) a 90°C (194°F)
 - **Tempo limite di cottura:** da 5 minuti a 99 ore e 59 minuti.
2. Durante la cottura, è possibile regolare la temperatura direttamente premendo i tasti “” e “” .
3. Se lasciato incustodito per 1 minuto, il dispositivo entra automaticamente in modalità sleep per risparmiare energia (con un LED blu lampeggiante).

Suggerimento intelligente:

Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile regolare la temperatura e l'ora di funzionamento attuali, ma non vengono memorizzate nella memoria interna, a meno che il programma non venga completato normalmente.

In modalità SETUP, se i tasti “” non vengono premuti entro 5 secondi, il display lampeggiante viene annullato e viene ripristinato il display della temperatura corrispondente.

In modalità SETUP, premere il tasto di impostazione della temperatura o dell'ora per impostare la temperatura o l'ora, che verrà confermata automaticamente entro 5 secondi. In alternativa, premere il tasto “” per confermare, ma le regolazioni della temperatura o dell'ora effettuate durante il funzionamento non verranno salvate se non al termine dell'intero processo di cottura.

Impostazione Iniziale

Metodo 1: Cottura con collegamento a uno smartphone

- L'APP è solo per la funzione ausiliaria.
- Per una maggiore sicurezza, ogni volta che si avvia la cottura tramite APP, è necessaria una seconda conferma.

01. Scansione del codice QR oppure cercare “ **KitchenBoss®** ” su App Store o Google Play. Quindi, registrate il vostro account esclusivo per questa APP.



Android



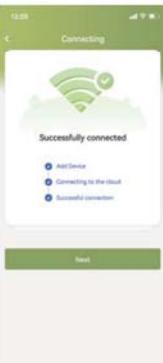
iOS

02. Aggiungere il dispositivo alla pagina iniziale facendo clic su “ ” nell'angolo in basso a destra. Per associare l'apparecchio: premere il tasto “” per 5 secondi.

03. Assicurarsi che il Bluetooth dello smartphone sia attivo e consenta l'accesso alla posizione. Quindi, AGGIUNGERE il dispositivo.



04. Selezionare una rete Wi-Fi nelle vicinanze, inserire la password. La connessione riesce.



05. Dare un nome al dispositivo (opzionale) o il dispositivo rimarrà il nome predefinito della macchina.

06. Scegliere la ricetta desiderata con le impostazioni consigliate, che possono essere regolate se necessario. Confermare l'impostazione sullo smartphone e toccare "Cook it now". Anche durante la cottura è possibile effettuare un reset sulla pagina di cottura o sull'apparecchio.



07. Se non si riesce a connettersi, accertarsi che il Bluetooth sia acceso. Inoltre, tenere il telefono vicino al dispositivo. Oppure provare a riavviare il telefono o il dispositivo. Altrimenti, contattateci all'indirizzo service@kitchenbossglobal.com.



Metodo 2: Cucinare direttamente (senza collegarsi all'APP)

- Se si desidera, è possibile connettersi all'APP in un secondo momento e avviare la cottura con una connessione.

1. Terminare l'impostazione iniziale (cicalino e unità di temperatura); per informazioni dettagliate consultare l'interfaccia utente.

2. Toccare “” e impostare la temperatura di cottura desiderata premendo “+” o “-”.

3. Toccare “” e impostare il tempo di cottura desiderato premendo i tasti “+” o “-”.

4. Toccare “” per avviare/pausare la cottura.

5. Durante la cottura è possibile regolare le impostazioni desiderate in qualsiasi momento cliccando sui “” e “”.

CONTROLLO REMOTO DELLE IMPOSTAZIONI

Il Cuocitore Sous Vide G300PX/G310PX consente il controllo remoto delle sue funzioni attraverso l'app **KitchenBoss®**. Sia che vi troviate in ufficio o in qualsiasi altro luogo con accesso alla rete, questa funzione vi offre la comodità di risparmiare tempo nella preparazione della macchina.

PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Pulizia:

1. Dopo l'uso, spegnere il prodotto, staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, estrarre il roner **KitchenBoss®** dall'acqua dopo che il prodotto si è raffreddato;
2. Rimuovere la copertura esterna.
3. Pulire l'elemento riscaldante interno e il sensore direttamente sotto l'acqua corrente.
4. Aggiungere una goccia di detersivo per piatti e strofinare delicatamente con una spugna o una spazzola se necessario.
5. Questo prodotto ha una resistenza all'acqua di grado IPX7. La parte superiore del prodotto può essere lavata anche direttamente sotto l'acqua corrente, ma non immergerla in acqua per tempi prolungati.

Decalcificazione:

Il calcio nell'acqua può formare depositi sull'elemento riscaldante dopo un uso prolungato. Per effettuare la pulizia, aggiungere del decalcificante nell'acqua, regolare la temperatura a un valore compreso tra 40°C-50°C (104-122°F), avviare la cottura sottovuoto a bassa temperatura e lasciar funzionare il prodotto per 10 minuti, poi staccare la spina e pulire il prodotto usando il metodo descritto sopra.

Attenzione: Per garantire una pulizia efficace, non cuocere gli alimenti durante il lavaggio, e utilizzare acqua priva di decalcificante quando si cucina con il roner.

Conservazione:

Dopo l'uso del roner **KitchenBoss®**, pulire il prodotto e asciugarlo con un panno o un tovagliolo di carta. Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato a temperatura ambiente; non conservare il prodotto in un luogo con alta umidità o alta temperatura.

SPIEGAZIONE DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

CE: nel mercato dell'UE, il marchio "CE" è un marchio di certificazione obbligatorio per indicare che il prodotto soddisfa i requisiti di base della direttiva "Nuovo metodo di armonizzazione e standardizzazione tecnica" dell'UE.

RoHS: viene utilizzato per standardizzare i materiali e gli standard di processo dei prodotti elettrici ed elettronici per renderli più favorevoli alla salute umana e alla protezione dell'ambiente.

IPX7: il grado di impermeabilità è IPX7.

 : Insegna solo per uso interno, (considerando principalmente fattori come pioggia, gelo e cortocircuito degli apparecchi elettrici, che possono essere limitati solo agli apparecchi elettrici utilizzati all'interno).

 : Segnale di scarto di prodotti elettronici ed elettrici. Tutti i prodotti elettronici ed elettrici che utilizzano tensioni CA inferiori a 1000 V e 1500 V CC devono essere contrassegnati con questo marchio.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEI WEEE

Questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nell'UE e nel Regno Unito. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per utilizzare il dispositivo, utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.

SERVIZIO DI GARANZIA

Periodo di garanzia: Un anno di garanzia completa dalla data di acquisto.

Come procedere?

1. Prova d'acquisto valida: (il numero d'ordine della piattaforma di acquisto);

2. Nome, indirizzo, codice postale e informazioni di contatto;
3. Sintesi del problema/guasto riscontrato (per il nostro miglioramento).

Le seguenti condizioni non saranno coperte dal servizio di garanzia :

1. Impossibilità di fornire una prova d'acquisto valida;
2. danni causati da uso improprio, funzionamento errato, negligenza o mancata osservanza delle istruzioni del prodotto (ad esempio, alimentazione impropria, uso di accessori impropri, installazione impropria, ecc);
3. Guasti o danni causati da stoccaggio improprio o da fattori accidentali (come cadute, collisioni, schiacciamento ad alta temperatura, esposizione al sole, immersione, umidità, autotrasporto, ecc);
4. Guasti o danni causati da autosmontaggio, riparazione, modifica, manutenzione, ecc. non eseguiti dall'organizzazione autorizzata dell'azienda;
5. Guasti o danni causati da cause di forza maggiore (come incendi, inondazioni, scosse elettriche, terremoti, incidenti, guerre, furti e altri disastri irresistibili);

INFORMAZIONI SUL MARCHIO

Google, Android e Google Play sono marchi di fabbrica di Google LLC.

Apple App Store è un marchio di Apple Inc.

Wi-Fi® è un marchio registrato della Wi-Fi Alliance®.

RACCONTATECI COSA STATE FACENDO



Ci auguriamo che questa brochure vi sia utile. Non vediamo l'ora di vedere i vostri deliziosi risultati e pensiamo che sarete felici di condividere gli splendidi scatti! La nostra comunità è in attesa dei vostri upload: basta selezionare la vostra piattaforma qui sotto. Cosa state pensando di cucinare? Noi e la comunità abbiamo fornito molte idee di ricette.

#KitchenBossSousVide

AVVERTENZA FCC

Questo dispositivo è conforme alla parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) il dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che possono causare un funzionamento indesiderato. Eventuali cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura.

NOTA: Questa apparecchiatura è stata testata ed è risultata conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non viene installata e utilizzata secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non è possibile garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione.

Se questa apparecchiatura causa interferenze dannose alla ricezione radiotelevisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, l'utente è invitato a cercare di correggere l'interferenza con una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchiatura a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radiotelevisivo esperto.

Per mantenere la conformità alle linee guida FCC sull'esposizione alle radiofrequenze, questo apparecchio deve essere installato e utilizzato a una distanza minima di 20 cm dal radiatore del corpo: Utilizzare esclusivamente l'antenna in dotazione.



Brand Customer Services

✉: service@kitchenbossglobal.com
www.kitchenbossglobal.com

 : KitchenBoss_official

 : KitchenBoss

 : KitchenBoss Sous Vide

   : KitchenBossGlobal



APEX ES SPECIALISTS, S.L.
Calle Puerto de la Morcuera, 13, PL.
1 OF. 18-8, Leganés Madrid
Info@apex-ce.com

