



SOUS VIDE COOKER

Instruction Manual G330



Contents

A. Important Safeguards	P2
B. Knowing Your Product	P2
C. What Is Sous Vide Cooking?	P3
D. How to Start Cooking ?	P3
E. Setup Your Machine	P4
F. Recipe Settings	P7
G. Remote Setting Control	P8
H. Maintenance, Cleaning & Storage	P8
I. Product Certification Mark Explanation	P8
J. WEEE Disposal Information	P8
K. Trademark Information	P9
L. Show Us What You're Making	P9

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, always follow basic safety precautions, including the following:

- Please read the manual carefully prior to use.
- Unit is only for indoor, domestic use; usage outdoors or for commercial purposes voids all warranties.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Always put the product on a flat, stable, and heat-resistant worktable.
- Do Not leave device on when unattended.
- Disconnect from power source when not in use or when cleaning the machine.
- Do Not pull out the power plug by pulling on the power cord; always pull on the plug body only.
- In case of damage to the unit, stop use immediately, unplug from power source, and contact the manufacturer or a certified repair service.
- Unauthorized repair of this unit voids all warranties.
- It is not recommended to use an extension cord adapter. If necessary, professionals should use the extension cord with matching technical indicators.
- Please keep the product and power cord away from hot and damp places.
- This product does not require any lubricant or lubricating oil. It is forbidden to wipe with organic solvents such as alcohol/kitchen cleaner.
- Do Not let the power cord hang outside the edge of the table or worktable to prevent the product from falling.
- Do Not remove the outside protective cover while the machine is operating to avoid being burned or scratched.
- Unplug the Immersion heater before removing it from the liquid.
- After unplugging(the product completes its operation), the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please do not use the unit for functions other than simmering food.
- Do Not directly start up the machine in a frozen container.
- An appropriate capacity stainless steel pot or a food grade plastic pot can be used as a suitable vessel.
- This product has Class IPX7 dust resistance and water resistance capacity. However, please do not immerse the upper half of the product in water to avoid electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. APP control is an auxiliary operation. Physically touch control is recommended.
- The appliance operated with NTC sensor and water level sensor in normal operation and thermal link for abnormal type.
- If there are any quality problems affecting the machine, Do Not arbitrarily dismantle the product, please feel free to contact our Brand Customer Service: service@kitchenbossesglobal.com.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOWING YOUR PRODUCT

Product Parameters

Type : SOUS VIDE COOKER

Model : G330

Weight : 1.12Kg

Rated power : 1100W

Flow rate : 20 L/min

Preset timing : 0.5 - 24 hours

Timing settings : 99 hours 59 minutes

Display accuracy : 0.1°C/0.1°F

Control precision : $\pm 0.3^{\circ}\text{C}/\pm 0.54^{\circ}\text{F}$

Max. Immersion depth : 140MM

Min. immersion depth : 66MM

Suggested container size : 6-50L

Temperature range : 104°F-194°F (40°C-90°C)

Product size : 411.5(H)x 72.5(W)x 98.5(L)MM

Product Diagram



Package Content

1. Sous Vide Cooker x1 2. Smart Clamp x1 2. Cookbook x1 3. Quick Start Guide x1
4. User Manual x1

WHAT IS SOUS VIDE COOKING?

Sous Vide (French for 'under vacuum'), also known as low temperature long time cooking, is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in a water bath for longer than usual cooking times (usually 1 to 7 hours, up to 72 or more hours in some cases) at a precisely regulated temperature.

The temperature is much lower than usually used for cooking, typically around 55 to 60 °C (130 to 140 °F) for red meat, 66 to 71 °C (150 to 160 °F) for poultry, and higher for vegetables. The intent is to cook the item evenly, ensuring that the inside is perfectly cooked without overcooking the outside, and to retain moisture.

The *Kribbe* precision Immersion circulator is designed for sous vide cooking. Sous vide cooking has been being used by celeb chefs and high-end restaurants for years. Like our slogan "We Provide smart solutions!", we focus on providing solutions to let you cook like a celeb. You will find how easy it is to cook sous vide perfectly and easily with this machine!

Smart Tips:

"Sous vide cooker" is suitable for deep stainless steel pots and food grade plastic pots as containers.

HOW TO START COOKING?

- 1. Mounting Bracket setup:** Prepare a 6-50 L container that can contain food (a 6-50L metal pot is recommended) and install the Mounting Bracket of the *Kribbe* Sous vide Cooker to the side of the container and tighten the Container Mounting Screw ⑦.
- 2. Sous vide Cooker Installation:** Place the *Kribbe* Sous vide Cooker to the Mounting Bracket, Slide the latch ⑥ to secure the machine.
- 3. Filling Water:** Fill water to the container until the water line rises to a suitable position between the MIN water line and MAX water line. Please pay attention to reserve enough space for placing food inside, such that the water level does not go over the MAX line after placing food.
- 4. Food Pack Placement:** Seal the ingredients you wish to cook in a sous vide bag (Note: we recommend you using the *Kribbe* vac bag and the vac sealer). You may also place your ingredients in a canning jar filled with neutral-flavored oil and sealed tightly. Place the packaged (vacuumized) food

In the container, leaving enough space between the packages for the water to circulate.

5. **Power Up:** Plug In **KitchenBoss®** Sous vide Cooker Into a power socket. You can now start cooking with your Sous vide Cooker by following the instructions on this manual in other sections.

6. **To Perfect a Steak:** Upon finishing sous vide cooking, if desired, give your food a quick sear with a blowtorch or a hot skillet. It's ready to serve!

Smart Tips:

Our celeb chef team have developed many delicious recipes. You can refer to our **KitchenBoss®** cookbook. If you have any question, please feel free to contact our Brand Customer Service : service@kitchenbossglobal.com.

Unlike cooking on a stove or in the oven, the temperatures used in sous vide cooking is relatively low (well below boiling temperature). By setting the right temperature for your ingredients, your food will not overcook if you leave it in the water bath- it cannot get hotter than the temperature you set!

Important Tips:

- Unplug the immersion heater before removing it from the liquid;
- After unplugging, the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.

SETUP YOUR MACHINE

User Interface:



Swipe & Tap



Current Temp. & Time

LED Indicator

⏪ : To go back previous screen

✓ : To confirm any settings or go next step

⌂ : To 'Home' page, i.e. Recipe page
or To 'Download APP' page
or To connect a new WI-FI, by long touching 5 seconds,

⚙️ : Change the settings or reset the device.

❌ : Trouble shooting information.

⌚ : Delay start

🟢🔴 : Start / Stop

Technical Notes:

If a new firmware is available, it will be updated automatically upon confirming at your smartphone. While updating, the G330 will not work until the update is finished.

Initial Setup:

In standby Mode:

When there is no operation or unattended for 60sec, the device goes into standby mode (i.e. sleep mode) to save energy. Also, the white LED Indicator is on. To activate the device, simply touch the screen.



1.Select Your Language.



2.Temp. Unit & Mute Setting.

There are two ways to operate the device:

Method 1: Cooking with Connection to a Smartphone

Notes:

- APP is for auxiliary function only.
- To enhance higher safety, whenever start cooking via APP, a second confirmation is needed.



Step 1



Step 2



Step 3

- 1.Download App at: www.kitchenbossglobal.com or Scan the QR code or Search 'VeSync' at App Store or Google Play.
And Register an account. Add your device to the Home page by clicking "+" at the upper right corner.
- 2.Make sure the smartphone Bluetooth is on as well as allowing location access. Pair the device with the smartphone. Then, the device will join the Wi-Fi Network.
- 3.Assign the device to the room to be operated. Name the device and customized an icon (optional).
The firmware will be updated automatically whenever there is a new update.



Step 4



Step 5

4. Choose your desired recipe with recommended setting and you can adjust it if needed. Confirm the setting at your smartphone, and click start cooking. Even during cooking, you can reset setting by clicking the '128.2°F' & '01:00'.

5. If fail to connect, make sure the Bluetooth is on. Also, keep the phone close to the device. or try to restart the phone or the device. Otherwise, please contact us at service@kitchenbossglobal.com.

Method 2: Start Cooking Directly (Without connecting to the APP)

Note: you can connect to APP later if you want and can start cooking with a connection.



1. Finish the Initial setting (language and unit)

2. Click "OK";

3. Swipe left / right of the picture to select the menu;

4. The menu defaults to the Chef's recommendation for the food selected. However, you can click the '01:00' or '128.2°F' button anytime to adjust to your desired setting. Click '✓' to confirm your setting.

Delay start:

KitchenBoss cares about your busy daily life. You can preset a meal in advance using the "Delay Start" function. Your food will start cooking under countdown time set.



Time & Temp. adjustment during cooking:

You can adjust the Time / Temp setting any time during cooking by clicking the '01:00' or '128.2°F'.



RECIPE SETTINGS:



Fig 1
Chef's Recipe (25 menus)



Fig 2
And 4 Customized Recipe Setting

The Integrated Cuisine.

1.Chef's Recipe (25 menus)(Fig 1):

The ~~AGREEMENT~~ Sous Vide Chef team recommends a series of cuisine with the optimal cooking temperature and time and let you cook like a celeb and enjoy the perfect Sous vide dish.

- Enter the home page, swipe left or right to choose from the 25 Integrated recipes as you like, and confirm. After selecting the recipe, if necessary, you can further tailor the set time or temp. as per desired.
- Choose a recipe from home page on the APP, just click "Cook this Dish".

2.Customized Recipe Settings(Fig 2):

The ~~AGREEMENT~~ Sous vide cooker allow you to save up to 4 customized recipe settings.

① Customize setting from G330 directly

When first time use, swipe right to get direct access to the Customized Recipe Setting. Tap the "ON/OFF" & "123.4°F" button to set your cooking and click "✓" to confirm. Retrieve your Customized recipe and click "▶" to start cooking.

② Customized setting from your smartphone

You can create your recipes and save them on your smartphone.

To synchronize :

- Click "Customized 1/2/3/4" either one from "Recipes Setting" and add your customized recipes. There are at most 4 customized recipes that could be synchronized to G330.

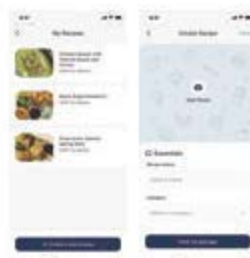


Smart Tips:

- You can drag and move the recipes to most top (for frequent use) on the page of "Recipes Setting".
- Create a recipe in "My Recipes" page on the App, fill the ingredients in, set the temperature and the cooking time. Finish the cooking directions there. Then save and post the recipe.



Move the Recipes



Create the Recipes

REMOTE SETTING CONTROL

Our G330 Sous Vide Cooker functions can be controlled remotely via the VeSync APP, say in your office. This provides convenience to save your time to prepare the machine.

MAINTENANCE & CLEANING & STORAGE

Care & Cleaning:

1. Turn off the cooker, unplug the power plug and remove the **ArtisanalBrewer** SOUS VIDE cooker from the water after the machine cools down;
2. Remove the outer casing;
3. Wash the interior heating tube and sensor directly under a tap;
4. Add a drop of dish-washing liquid and lightly scrub with a sponge or brush if necessary.
5. This machine is designed to be IPX7 Class waterproof. The upper part of the machine can be also washed directly under a tap, but we advise against immersing it in water for a long time.

Decalcification:

After long-term use, calcium in the water may form a sediment on the heating tube. During cleaning, please add a decalcifying agent to the water, adjust the temperature to between 40-50°C (104-122°F), start up the Sous vide cooking process and allow it to operate for 10 minutes. Then, remove the plug and clean the machine using the above method.

Storage:

After using your **ArtisanalBrewer** Sous vide cooker, please clean the machine and wipe it dry with a cloth or paper towel. Store in a dry and well-ventilated environment at a normal temperature; please do not place it in high-humidity environments or store at high temperature.

PRODUCT CERTIFICATION MARK EXPLANATION

UKCA: Mandatory marking for entry into the UK market (Great Britain) (exceptions apply for products subject to special transition deadlines).

RoHS: It is used to standardize the material and process standards of electrical and electronic products to make them more conducive to human health and environmental protection.

IPX7: Waterproof grade is IPX7.

 : Indoor use only sign, (Mainly considering factors such as rain, frost and short circuit of electrical appliances, which can only be limited to electrical appliances used indoors).

 : Electronic and electrical product waste sign. All electronic and electrical products using AC voltages below 1000V and 1500V DC voltages must be marked with this mark.

WEEE DISPOSAL INFORMATION

This product should not be disposed with other household wastes throughout the UK and the EU to prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To your use device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

TRADEMARK INFORMATION

Google, Android, and Google Play are trademarks of Google LLC.

Apple App Store is a trademark of Apple Inc.

Wi-Fi® is a registered trademark of Wi-Fi Alliance®

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this manual has been helpful. We can't wait to see your beautiful results, and we think you'll want to share glam shots! Our community awaits your uploads—just pick your platform of choice below.

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the community.

#KitchenBossSousVide



Inhalt

A. Wichtige Vorsichtsmaßnahmen	P11
B. Kennen Sie Ihre Maschine	P11
C. Was ist Sous Vide Garen?	P12
D. So Starten Sie das Kochen?	P12
E. Ihre Maschine Einstellen	P13
F. Rezepteneinstellungen	P16
G. Feineinstellungssteuerung	P17
H. Reinigung, Wartung und Lagerung	P17
I. Produktzertifizierungszeichen Erläuterung	P18
J. Informationen zur Entsorgung von WEEE	P18
K. Markeninformationen	P18
L. Zeigen Sie Uns, Was Sie Kochen	P18

WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

Während des Gebrauchs dieses Geräts müssen Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgen, die im Folgenden dargestellt werden:

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Produkt immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Lassen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Trennen Sie die Stromversorgung bei Nichtgebrauch oder während der Reinigung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht heraus, indem Sie am Netzkabel ziehen, sondern ziehen Sie unbedingt nur am Hauptteil des Steckers.
- Wenn die Maschine beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung sofort ein, ziehen Sie den Netzstecker heraus und kontaktieren Sie den Hersteller oder wenden Sie sich an einen zertifizierten Reparatordienst. Nicht autorisierte Reparaturen können zum Erlöschen aller Garantien führen.
- Es wird nicht empfohlen, einen Verlängerungskabel-Adapter zu verwenden. Bei Bedarf sollten das Fachpersonal Verlängerungskabel mit angemessenen technischen Indikatoren verwenden.
- Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von hohen Temperaturen und Feuchtigkeit fern.
- Dieses Produkt benötigt keine Schmierstoffe oder Schmieröle. Es wird streng verboten, das Produkt mit organischen Lösungsmitteln wie Alkohol/Küchenreiniger abzuwischen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht außerhalb der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen, um ein Herunterfallen des Produkts zu verhindern.
- Wenn die Maschine läuft, entfernen Sie bitte nicht die äußere Schutzabdeckung, um Verbrennungen oder Kratzer zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie den Tauchsieder aus der Flüssigkeit nehmen.
- Nach dem Ziehen des Netzsteckers (das Produkt hat seinen Betrieb beendet) bleibt das Heizelement heiß und sollte nicht berührt oder auf brennbare Oberflächen gestellt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bitte verwenden Sie diese Maschine nicht für andere Zwecke als das Kochen von Lebensmitteln.
- Starten Sie die Maschine nicht direkt in einem gefrorenen Behälter.
- Dieses Produkt ist nach der Schutzklasse IPX7 staub- und wasserdicht. Bitte tauchen Sie den oberen Teil des Produkts jedoch nicht in Wasser, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Als geeignetes Gefäß kann ein Edelstahltopf mit entsprechendem Fassungsvermögen oder ein lebensmittelechter Kunststofftopf verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Die APP-Steuerung ist eine Hilfsfunktion. Eine Steuerung durch Berührung wird empfohlen.
- Das Gerät wird im Normalbetrieb mit einem NTC-Sensor und einem Wasserstandssensor betrieben, bei abnormalem Betrieb mit einer thermischen Verbindung.
- Wenn Qualitätsprobleme bei der Maschine auftreten, zerlegen Sie das Produkt nicht willkürlich, wenden Sie sich bitte an unseren Markenkundenservice:
service@kitchenbossglobal.com

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE
HINWEISE ORDNUNGSGEMÄß AUF**

KENNEN SIE IHRE MASCHINE
Product Parameters

Typ : SOUS VIDE GARER

Modell : G330

Gewicht : 1.12Kg

Nennleistung : 1100W

Durchflussrate : 20 L/min

Voreinstellbare Timer : 0.5 - 24 Stunden

Timer-Einstellungen : 99 Stunden 59 Minuten

Anzeigegenauigkeit : 0.1°C/0.1°F

Kontrollgenauigkeit : $\pm 0.3^{\circ}\text{C}/\pm 0.54^{\circ}\text{F}$

Max.Eintauchtiefe : 140MM

Min.Eintauchtiefe : 66MM

Empfohlene
Behälterkapazität : 6-50L

Temperaturbereich : 40°C-90°C (104°F-194°F)

Dimensionen : 411.5(H)x 72.5(B)x 98.5(T)MM

Produktschaubild

Hochauflösendes LCD-Interface ①

Zierring ②

Höchster Wasserstand ③

Niedrigster Wasserstand ④

⑤ Produktkörper

⑥ Verriegelung

⑦ Befestigungsschrauben für Behälter

⑧ Wasserzufluss

⑨ Wasserabfluss

Packungsinhalt

1. Sous-Vide-Garer x 1 2. Intelligente Klemme x 1 3. Kochbuch x 1 4. Kurzanleitung x 1
5. Benutzerhandbuch x 1

WAS IST SOUS VIDE GAREN?

Sous Vide (französisch, bedeutet „im Vakuum“), auch Niedertemperaturgaren genannt, ist eine Kochmethode, bei der Lebensmittel in eine Plastiktüte oder Glasflasche gelegt und bei einer genau eingestellten Temperatur im Wasserbad gegart werden. Die Garzeit ist länger als die übliche Kochmethode (normalerweise 1 bis 7 Stunden, in einigen Fällen bis zu 72 Stunden oder noch länger).

Die Temperatur ist normalerweise weitaus niedriger als die zum Kochen verwendete Temperatur, normalerweise beträgt die Temperatur von rotem Fleisch 55 bis 60 °C (130 bis 140 °F), die von Geflügel beträgt 66 bis 71 °C (150 bis 160 °F), und die von Gemüse ist noch höher. Das Ziel liegt darin, Lebensmittel gleichmäßig zu kochen und zu gewährleisten, dass das Innere vollständig gegart wird, ohne das Äußere zu überkochen, und gleichzeitig die Feuchtigkeit zu bewahren.

Der präzise Eintauchthermostat von **KitchenMaster** ist für das Sous Vide Garenentworfen. Das Sous Vide Garen wird seit mehreren Jahren von vielen berühmten Köchen und High-End-Restaurants verwendet. Genau wie unser Slogan: „Wir bieten intelligente Lösungen!“, wir konzentrieren uns auf die Bereitstellung von Lösungen, die es Ihnen ermöglichen, wie ein Star zu kochen. Sie werden finden, wie einfach es ist, mit dieser Maschine das Niedertemperaturgaren perfekt und einfach durchzuführen!

Smarte Tipps:

„Sous Vide Garer“ eignet sich für tiefe Edelstahltöpfe und lebensmittelechte Kunststofftöpfe als Behälter.

SO STARTEN SIE DAS KOCHEN?

- 1. Montage der Befestigungshalterung:** Bereiten Sie einen 6-50 Liter große Lebensmittelbehälter vor (6-50 Liter Metalltopf wird empfohlen), bringen Sie die Halterung des **KitchenBouffalo®**-Schongarers an der Seite des Behälters an und ziehen Sie die Befestigungsschrauben ⑦ fest.
- 2. Schongarer-Installation:** Legen Sie den **KitchenBouffalo®**-Schongarer auf der Montagehalterung und schleben Sie den Ringel ⑥, um das Gerät zu sichern.
- 3. Wasser hinzufügen:** Füllen Sie Wasser in den Behälter, bis der Wasserstand eine geeignete Position zwischen der minimalen und der maximalen Wasserlinie erreicht hat. Bitte achten Sie darauf, genügend Platz für das Einlegen der Lebensmittel zu reservieren, damit der Wasserstand danach die maximale Wasserlinie nicht überschreitet.
- 4. Platzierung der Lebensmittel:** Zutaten, die Sie zubereiten möchten, in einem Vakuumbeutel zu versiegeln (Achtung: Wir empfehlen Ihnen, Vakuumbeutel und Vakuumpierer von **KitchenBouffalo®** zu verwenden). Sie können Ihre Zutaten auch in eine mit Öl im neutralen Geschmack gefüllte Konservenflasche legen und diese verschließen. Legen Sie die verpackten (vakuumlierten) Lebensmittel in den Behälter und behalten Sie zwischen den Packungen genügend Platz, damit das Wasser zirkulieren kann.
- 5. Netzteil anschließen:** Stecken Sie den **KitchenBouffalo®**-Schongarer in eine Steckdose. Jetzt können Sie gemäß den Anweisungen in anderen Teilen dieser Bedienungsanleitung den **KitchenBouffalo®**-Schongarer zum Kochen verwenden.
- 6. Nach Abschluss des Sous Vide Garen** können Sie Ihr Essen bei Bedarf mit einer Lötampe oder einer heißen Pfanne schnell anbraten und dann es auf den Tisch legen.

Intelligente Tipps:

Unser Starkoch-Team hat viele köstliche Rezepte entwickelt. Sie können sich auf unser **KitchenBouffalo®**-Kochbuch beziehen. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Markenkundenservice: service@kitchenbouffalo.com.

Im Gegensatz zum Kochen in einem Herd oder Backofen ist die Temperatur beim Sous-Vide-Garen relativ niedrig (deutlich unter dem Siedepunkt). Wenn Sie die richtige Temperatur für Ihre Zutaten einstellen und die Lebensmittel in den Topf legen, werden diese nicht verkocht - es wird nicht höher als die von Ihnen eingestellte Temperatur!

Wichtige Tipps:

- Trennen Sie den Tauchsieder vom Strom, bevor Sie ihn aus der Flüssigkeit nehmen;
- Nach dem Ausstecken bleibt das Hezelement heiß und sollte nicht berührt oder auf brennbare Oberflächen gelegt werden.

IHRE MASCHINE EINSTELLEN

Benutzeroberfläche:



Wischen & Tippen



LED-Kontrollleuchte

“<” : Zurück zum vorherigen Bildschirm

“✓” : Zum Bestätigen der allen Einstellungen oder zum nächsten Schritt

“○” : Zur „Startseite“, d. h. zur Rezeptseite oder Zur Seite „APP Herunterladen“.

oder um ein neues Wi-Fi zu verbinden, halten Sie 5 Sekunden lang gedrückt.

 : Einstellungen ändern oder Gerät zurücksetzen.

 : Informationen zur Fehlerbehebung.

 : Start verzögern

  : Start/Stop

Technische Hinweise:

Wenn eine neue Firmware verfügbar ist, wird diese nach Bestätigung auf Ihrem Smartphone automatisch aktualisiert. Während der Aktualisierung funktioniert das G330 nicht, bis die Aktualisierung abgeschlossen ist.

Ersteinrichtung:

Im Standby-Modus:

Wenn das Gerät 60 Sekunden lang nicht bedient wird oder unbeaufsichtigt ist, wechselt das Gerät in den Standby-Modus (d. h. Schlafmodus), um Energie zu sparen. Die weiße LED-Kontrollleuchte leuchtet immer. Um das Gerät zu aktivieren, berühren Sie einfach den Bildschirm.



1. Ihre Sprache auswählen.



2.Temp. Einheit und Stummschaltung einstellen.

Es gibt zwei Methoden, das Gerät zu bedienen:

Methode 1: Kochen mit Verbindung zu einem Smartphone

HINWEIS:

- Die APP dient nur als Hilfsfunktion.
- Um die Sicherheit zu erhöhen, ist bei jedem Start des Kochvorgangs über die APP eine zweite Bestätigung erforderlich.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

- 1.App herunterladen an: www.kitchenbossglobal.com oder scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie im App Store oder Google Play nach „MeSync“.
Registrieren Sie ein Konto, fügen Sie Ihr Gerät zur Startseite hinzu, indem Sie oben rechts auf „+“ klicken.
- 2.Stellen Sie sicher, dass das Bluetooth des Smartphones eingeschaltet ist und der Zugriff auf den Standort möglich ist. Koppeln Sie das Gerät mit dem Smartphone. Dann wird das Gerät dem Wi-Fi-Netzwerk beitreten.

3. Weisen Sie das Gerät dem zu bedienenden Raum zu. Benennen Sie das Gerät und passen Sie ein Symbol an (optional). Die Firmware wird automatisch aktualisiert, sobald es ein neues Update gibt.



Schritt 4



Schritt 5

4. Wählen Sie Ihr gewünschtes Rezept mit empfohlener Einstellung und passen Sie es bei Bedarf an. Auch während des Kochens können Sie die Einstellung zurücksetzen, indem Sie auf „01:00“ & „129.2°F“ klicken.

5. Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, stellen Sie sicher, dass Bluetooth eingeschaltet ist. Halten Sie das Telefon außerdem in der Nähe des Geräts. Oder versuchen Sie, das Telefon oder das Gerät neu zu starten. Andernfalls kontaktieren Sie uns bitte unter service@kitchenbossglobal.com.

Methode 2: Kochen direkt starten (ohne Verbindung zur APP)

Hinweis: Sie können es später mit der APP verbinden und über das Internet das Kochen starten.



1. Schließen Sie die Ersteinrichtung ab (Sprache und Temperatureinheit).

2. Klicken Sie auf „Start“;

3. Wischen Sie nach links/rechts auf dem Bild, um das Menü auszuwählen;

4. Das Menü enthält standardmäßig die Empfehlung des Küchenchefs für die ausgewählten Speisen.

Sie können jedoch jederzeit auf die Taste „01:00“ oder „129.2°F“ klicken, um die gewünschte Einstellung anzupassen. Klicken Sie auf „✓“, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

Start verzögern:

KitchenBoss kümmert sich um Ihren geschäftigen Alltag. Mit der Funktion „Startverzögerung“ können Sie eine Mahlzeit im Voraus voreinstellen. Ihr Essen beginnt mit dem Kochen während der eingestellten Countdown-Zeit.



Zeit & Temp. Anpassung während des Kochens:

Sie können die Zeit-/Temperatureinstellungen jederzeit während des Kochens anpassen, indem Sie auf das Symbol „01:00“ oder „128.2°F“ auf dem Bildschirm tippen



REZEPTEINSTELLUNGEN:



Abb. 1

25 Chef's Rezepteneinstellungen



Abb. 2

Und 4 benutzerdefinierte Rezepteneinstellungen

Die Integrierte Rezepte.

1. Chef's Rezepteneinstellungen (25 Menü) (Abb. 1):

Das **Sous Vide Chef-Team** empfiehlt eine Reihe von Gerichten mit der optimalen Kochtemperatur und -zeit und lässt Sie wie ein Meister kochen und das perfekte Sous-Vide-Gericht genießen.

- Rufen Sie die Startseite auf, wischen Sie zwischen 25 integrierten Rezepten nach links und rechts, wählen Sie ein beliebiges Rezept aus und bestätigen Sie. Nachdem Sie das Rezept ausgewählt haben, können Sie bei Bedarf die eingestellte Zeit oder Temperatur weiter anpassen.
- Wählen Sie ein Rezept von der Startseite in der APP, klicken Sie einfach auf „Dieses Gericht kochen“.

2. Benutzerdefinierte Rezepteneinstellungen (Abb. 2):

Mit **Sous Vide-Garer** können Sie bis zu 4 Ihrer bevorzugten benutzerdefinierten Rezepteneinstellungen speichern.

① Benutzerdefinierte Rezepte direkt über G330 einstellen

Wischen Sie bei der ersten Verwendung nach rechts, um direkt auf die benutzerdefinierten Rezepteneinstellungen zuzugreifen. Klicken Sie auf die Tasten „01:00“ und „128.2°F“, um Ihr Kochen einzustellen, und klicken Sie dann zur Bestätigung auf „✓“. Sehen Sie sich Ihre benutzerdefinierten Rezepte an und klicken Sie auf „▶“, um mit dem Kochen zu beginnen.

② Benutzerdefinierte Rezepte über Smartphone einstellen

Sie können Rezepte erstellen und auf Ihrem Smartphone speichern.

Zum Synchronisieren :

- Klicken Sie unter „Recipes Setting“ auf „Angepasst 1/2/3/4“ und fügen Sie Ihre benutzerdefinierten Rezepte hinzu. Es gibt höchstens 4 benutzerdefinierte Rezepte, die mit G330 synchronisiert werden können.



Tipps:

- Sie können die Rezepte auf der Seite „Recipes Setting“ nach oben ziehen und verschieben (für häufige Verwendung).
- Erstellen Sie ein Rezept auf der Seite „My Recipes“ In der App, geben Sie die Zutaten ein, stellen Sie die Temperatur und die Kochzeit ein. Beenden Sie die Kochanweisungen dort. Dann speichern und posten Sie das Rezept.



Verschieben die Rezepte



Erstellen der Rezepte

FERNEINSTELLUNGSSTEUERUNG

Unsere G330 Sous Vide Garer-Funktionen können über die VeSync APP, z. B. in Ihrem Büro, ferngesteuert werden. Dies bietet Komfort, um Ihre Zeit bei der Vorbereitung der Maschine zu sparen.

REINIGUNG, WARTUNG UND LAGERUNG

Reinigung:

1. Schalten Sie die Maschine aus, trennen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den **Intelligent Immersion®** -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 Spölmittel 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 ablagern. 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 **Intelligent Immersion®** 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 anzeigt, 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.

DE 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



Contenu

A. Précautions de Sécurité Importantes	P20
B. Connaître Votre Produit	P20
C. Qu'est-ce Que la Cuisson Sous Vide?	P21
D. Comment Commencer à Cuisiner?	P21
E. Configurer Votre Machinea	P22
F. Réglages de Recett	P25
G. Réglage de Contrôle à Distance	P26
H. Nettoyage, Entretien et Stockage	P26
I. Marque de Certification du Produit Explication	P26
J. Informations sur l'élimination des WEEE	P27
K. Informations Sur La Marque Déposée	P27
L. Montrez-Nous Ce Que Vous Faites	P27

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 les 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 fonctionne 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 : G330

Poids : 1.12Kg

Puissance nominale : 1100W

Taux de débit : 20L/min

minuterie préréglée : 0.5 - 24 heures

Réglage du minuteur : 99 heures 59 minutes

Précision d'affichage : 0.1°C / 0.1°F

Précision de contrôle : $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ / $\pm 0,54^{\circ}\text{F}$

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 : 411.5(H)x 72.5(W)x 98.5(L)MM

Schéma du Produit



Packungsinhalt

- | | | |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Cuisson sous vide x 1 | 2. Pince intelligente x 1 | 3. Livre de Recettes x 1 |
| 4. Guide de Démarrage Rapide x 1 | 5. 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 *Sous Vide Precision Cooker* 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 cuisson 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 **KitchenBowl** sur le côté du récipient et serrez la vis de montage du récipient ⑦.

2. Installer le cuiseur sous vide: Placez le cuiseur sous vide de **KitchenBowl** 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 **KitchenBowl**). 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 **KitchenBowl** dans une prise électrique. Vous pouvez maintenant suivre les instructions de ce manuel pour commencer à cuisiner avec le cuiseur sous vide de **KitchenBowl**.

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 **KitchenBowl**. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle: service@kitchenbowlglobal.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 de l'Utilisateur:



Glisser & Taper



Temp. et
heure actuelles



Indicateur LED

“<” : Pour revenir à l'écran précédent

“✓” : Pour confirmer les paramètres ou passer à l'étape suivante

“○” : Pour revenir à la page «Accueil», c'est-à-dire la page de recette
ou Pour aller à la page «Télécharger l'APP»

ou Pour autres fonctions: pour connecter un nouveau WiFi, appuyez longuement pendant 5 secondes

-  : Modifier les paramètres ou réinitialiser l'appareil
-  : Informations de dépannage
-  : Retarder le démarrage
-  : Démarrer/Arrêter

Remarques Techniques:

Si un nouveau firmware est disponible, il sera mis à jour automatiquement lors de la confirmation sur votre smartphone. Pendant la mise à jour, le G330 ne fonctionnera pas tant que la mise à jour n'est pas terminée.

Configuration Initiale:

En Mode Veille:

Lorsqu'il n'y a pas d'opération ou sans surveillance pendant 60 secondes, l'appareil passera en mode veille (c'est-à-dire en mode veille) pour économiser de l'énergie. De plus, l'Indicateur LED blanc reste constamment allumé. Pour activer l'appareil, touchez simplement l'écran.



1. Sélectionner Votre Langue.



2. Unité de Température et Réglage Muet.

Il existe deux manières de faire fonctionner l'appareil:

Méthode 1: Cuisiner avec connexion à un smartphone

NOTER:

- L'APP sert uniquement aux fonctions auxiliaires.
- Pour améliorer la sécurité, chaque fois que vous commencez à cuisiner via APP, une deuxième confirmation est nécessaire.



étape 1



étape 2



étape 3

1. Téléchargez l'application sur www.kitchenbossglobal.com ou scannez le code QR ou recherchez «VeSync» sur App Store ou Google Play. Et enregistrez un compte. Ajoutez votre appareil à la page d'accueil en cliquant sur «+» dans le coin en haut à droite.

2. Assurez-vous que le Bluetooth du smartphone est activé et autorisez l'accès à la localisation. Jumelez l'appareil avec le smartphone. Ensuite, l'appareil rejoindra le réseau Wi-Fi.

3. Affectez l'appareil à la pièce à utiliser. Nommez l'appareil et personnalisez une icône (facultatif). Le micrologiciel sera mis à jour automatiquement chaque fois qu'il y aura une nouvelle mise à jour.



étape 4



étape 5

4. Choisissez la recette souhaitée avec le réglage recommandé et vous pouvez l'ajuster si nécessaire. Confirmez le réglage sur votre smartphone et cliquez sur Démarrer la cuisson. Même pendant la cuisson, vous pouvez réinitialiser le réglage en cliquant sur le « 01:00 » et « 128.2°F ».

5. Si la connexion échoue, assurez-vous que le Bluetooth est activé. Gardez également le téléphone à proximité de l'appareil. Ou essayez de redémarrer le téléphone ou l'appareil. Sinon, veuillez nous contacter à: service@kitchenbossglobal.com.

Méthode 2: Commencer à cuisiner directement (sans vous connecter à l'APP)

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



1. Terminer le réglage initial (langue et unité de température).

2. Cliquez sur « 01:00 »;

3. Balayez vers la gauche/droite de l'image pour sélectionner le menu;

4. Le menu utilise par défaut la recommandation du chef comme l'aliment sélectionné. Cependant, vous pouvez cliquer sur le bouton « 01:00 » ou « 128.2°F » à tout moment pour ajuster le paramètre souhaité. Cliquez sur « ✓ » pour confirmer votre réglage.

Retarder le démarrage:

KitchenBoss® se soucie de votre quotidien bien chargé. Vous pouvez pré-régler un repas à l'avance à l'aide de la fonction « Retarder le démarrage ». Vos aliments commenceront à cuire selon le temps de compte à rebours défini.



Ajustement du temps et de la température pendant la cuisson:

Vous pouvez ajuster les paramètres de Temps/Température à tout moment pendant la cuisson en cliquant sur « 01:00 » ou « 129.2°F »



RÉGLAGES DE RECETTE:



Fig.1

Réglage de recettes du chef (25 menus)



Fig. 2

Réglage de 4 recettes personnalisées

Recette intégrée.

1. Réglage de recettes du chef (25 menus) (Fig.1):

L'équipe **Sous Vide Chef** recommande une série de plats avec la température et le temps de cuisson optimaux et vous permet de cuisiner comme un grand chef et de savourer le plat Sous Vide parfait.

- Accédez à la page d'accueil, balayez vers la gauche ou la droite pour choisir parmi les 25 recettes intégrées comme vous le souhaitez, et confirmez. Après avoir sélectionné la recette, si nécessaire, vous pouvez personnaliser davantage le temps ou la température défini selon vos besoins.
- Choisissez une recette à partir de la page d'accueil de l'APP, cliquez simplement sur «Cook This Dish» pour cuisiner.

2. Réglage de recette personnalisée (Fig.2):

Le cuiseur de précision sous vide **Sous Vide Chef** vous permet d'enregistrer jusqu'à 4 réglages de recettes personnalisés.

① Personnaliser le réglage à partir du G330 directement

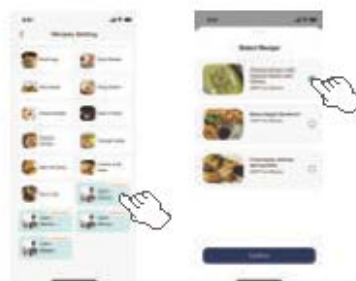
Lors de la première utilisation, balayez vers la droite pour accéder directement au réglage de recette personnalisée. Appuyez sur les boutons « 01:00 » et « 129.2°F » pour définir votre cuisson et cliquez sur « ✓ » pour confirmer. Vérifiez votre recette personnalisée et cliquez sur « ▶ » pour démarrer la cuisson.

② Personnaliser le réglage depuis votre smartphone

Vous pouvez créer vos recettes et les enregistrer sur votre smartphone.

Pour synchroniser :

- Cliquez sur «Personnalisation 1/2/3/4» ou sur «Recipes Setting» et ajoutez vos recettes personnalisées. Il existe au maximum 4 recettes personnalisées pouvant être synchronisées avec le G330.



Conseils Intelligents:

- Vous pouvez faire glisser et déplacer les recettes vers le haut (pour une utilisation fréquente) sur la page «Recipes Settings».
- Créez une recette dans la page «My Recipes» de l'APP, remplissez les ingrédients, définissez la température et le temps de cuisson. Terminez-y les instructions de cuisson. Ensuite, enregistrez et publiez la recette.



Déplacer des recettes



Créer des recettes

RÉGLAGE DE CONTRÔLE À DISTANCE

Les fonctions de notre G330 Sous Vide Cooker peuvent être contrôlées à distance via l'APP VeSync, par exemple dans votre bureau. Cela vous permet de gagner du temps pour préparer la machine.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Nettoyage:

1. Après utilisation, éteignez le cuiseur sous vide de **Artisanal**; 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 **Artisanal**, 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.

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.

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



Contenido

A. Medidas de Salvaguardia de Seguridad Importantes	P29
B. Conocer su Aparato	P29
C. Qué es Sous Vide ?	P30
D. Cómo Comenzar la Cocción?	P30
E. Configurar su Máquina	P31
F. Ajuste de Recetas	P34
G. Ajuste de Control Remoto	P35
H. Limpieza, Mantenimiento y Almacenamiento	P35
I. Producto Certificación Marca Explicación	P35
J. Información Sobre Eliminación de WEEE	P36
K. Información Sobre las Marcas	P36
L. Muéstrenos lo Que Está Haciendo	P36

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 los 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 si 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 fundones 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@kitchenbosseslobal.com.

GUARDE BIEN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONOCER SU APARATO

Paramètres du Produit

Tipear : SOUS VIDE RONER

Modelo : G33D

Peso : 1.12 kg

Tasa de flujo : 20 L/min

Potencia nominal : 1100 W

Precisión de visualización : 0.1 °C/0.1 °F

Temporización preestablecida : 0.5 - 24 horas

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

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 : 411.5 (H) x 72.5 (W) x 98.5 (L) mm

Schéma du Produit



Contenidos del paquete

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Sous Vide Roner x 1 | 2. Abrazadera Inteligente x 1 | 3. Libro de recetas x 1 |
| 4. Guía de Inicio rápido x 1 | 5. Manual de usuario x 1 | |

QUÉ ES SOUS VIDE ?

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 *Krusch* 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. **Después 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 nuestras 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;
- Después de desenchufar el enchufe, el elemento calefactor permanecerá caliente y no debe tocarse ni colocarse sobre una superficie combustible.

CONFIGURAR SU MÁQUINA

Interfaz de usuario:



Deslizar & Hacer Clic



Temp. y hora actuales



Indicadora LED

“←” : Volver a la pantalla anterior

“✓” : Confirmar cualquier configuración o ir al siguiente paso

“○” : ‘Home’/Volver a la página inicial, es decir, la página de recetas
O ir a la página de descarga de la APP.

O Mantener pulsado durante 5 segundos para conectar a una nueva Wi-Fi.

-  : Cambiar los ajustes o reiniciar el dispositivo
-  : Información sobre la solución de problemas
-  : Arranque retardado
-  : Arranque/Parada

Nota técnica:

Si hay un nuevo firmware disponible, se actualizará automáticamente al confirmarlo en su teléfono inteligente. Mientras se actualiza, el G330 no funcionará hasta que la actualización haya finalizado.

Configuración inicial:

En modo de espera:

Cuando no hay ninguna operación o no está en funcionamiento durante 60 segundos, el dispositivo entra en modo de espera (es decir, en modo de reposo) para ahorrar energía. Además, el indicador LED blanco se enciende. Para activar el dispositivo, sólo se necesita tocar la pantalla.



1. Seleccionar su idioma.



2. Ajuste de unidad de temperatura y silencio.

Hay dos maneras de operar el dispositivo:

Método 1: Cocinar con conexión a un teléfono inteligente

NOTA:

- La aplicación es solo para funciones auxiliares.
- Para mejorar la seguridad, cada vez que comience a cocinar a través de la aplicación, se necesita una segunda confirmación.



paso 1



paso 2



paso 3

1. Descargue la App: www.kitchenbossglobal.com o escanee el código QR o busque "VeSync" en App Store o Google Play. Registre una cuenta y añada su dispositivo a la página de inicio por hacer clic en "+" en la esquina superior derecha.

2. Asegúrese de que el Bluetooth del teléfono inteligente esté encendido y permita el acceso a la ubicación. Empareja el dispositivo con el smartphone. Luego, el dispositivo se unirá a la red Wi-Fi.

3. Asigne el dispositivo a la habitación que se va a operar. Asigne un nombre al dispositivo y personalice un icono (opcional). El firmware se actualizará automáticamente cada vez que haya una nueva actualización.



paso 4



paso 5

4. Elija la receta que desee con la configuración recomendada y puede ajustarla si es necesario. Incluso durante la cocción, puede restablecer el ajuste pulsando el "01:00" y la "325.2°F".

5. Si no se conecta, asegúrese de que el Bluetooth está activado. Además, mantenga el teléfono cerca del dispositivo. O intente reiniciar el dispositivo o el teléfono. De lo contrario, póngase en contacto con nosotros por el correo electrónico: service@kitchenbossglobal.com.

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

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



1. Termine la configuración Inicial (Idioma y unidad).

2. Haga clic en "📱";

3. Deslice la imagen a la izquierda o a la derecha para elegir el menú;

4. El menú se ajusta por defecto a la recomendación del Chef para la comida seleccionada. Sin embargo, puede hacer clic en los botones "01:00" o "325.2°F" en cualquier momento para ajustar la configuración que desee. Haga clic en "✓" para confirmar su ajuste.

Inicio retardado:

KitchenBoss cuida su ajetreada vida diaria. Puede preconfigurar una comida con antelación mediante la función "Inicio retardado". Su comida comenzará a cocinarse bajo el tiempo de cuenta atrás establecido.



Ajuste de tiempo y temperatura durante la cocción:

Puede ajustar el tiempo/temperatura en cualquier momento durante la cocción pulsando los botones "01:00" o "128.2°F".



AJUSTE DE RECETAS



Figura.1
Ajustes de 25 recetas del chef



Figura. 2
Y ajustes de 4 recetas personalizadas

Recetas integradas.

1. Ajuste de 25 recetas del chef (Figura 1):

El equipo de chef de **AUTOREGULACIÓN** Sous Vide recomienda una serie de platos con la temperatura y el tiempo de cocción óptimos para cocinar como un maestro y disfrutar del plato sous vide perfecto.

- Entre en la página de Inicio y deslice a la izquierda o a la derecha por las 25 recetas Integradas y seleccione cualquier receta y confírmela. Si es necesario, puede personalizar aún más el tiempo o la temperatura establecidos.
- Seleccione una receta en la página de inicio de la App y haga clic en "Cocinar este Plato" para cocinar.

2. Ajustes de recetas personalizadas:

La cocina Sous Vide de **AUTOREGULACIÓN** le permite guardar ajustes de 4 recetas personalizadas favoritas de usted.

① Personalice la configuración desde el G330 directamente

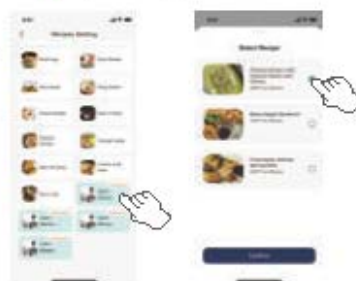
Quando lo utilice por primera vez, deslice hacia la derecha para acceder directamente a la configuración personalizada de la receta. Haga clic en los botones "01:00" y "128.2°F" para configurar su cocción y pulse "✓" para confirmar. Revise su receta personalizada y pulse "▶" para empezar a cocinar.

② Personalice la configuración desde su teléfono Inteligente

Puede crear sus recetas y guardarlas en su teléfono Inteligente.

Para sincronizar :

- Haga clic en cualquier de "Personalizado 1/2/3/4" desde "Recipes Setting" y añada sus recetas personalizadas. Hay un máximo de 4 recetas personalizadas que pueden sincronizarse al G330.



Consejos:

- Puede arrastrar y mover las recetas a la parte superior (para uso frecuente) en la página de "Recipes Setting".
- Cree una receta en la página de "My Recipes" en la App, rellene los ingredientes, establezca la temperatura y el tiempo de cocción. Termine allí las instrucciones de cocción. Luego guarde y publique la receta.



Mover Recetas



Crear Recetas

AJUSTE DE CONTROL REMOTO

Las funciones de nuestra Cocina Sous Vide G330 se pueden controlar a distancia a través de la APP VeSync, por ejemplo, en su oficina. Esto proporciona la comodidad para ahorrar su tiempo para preparar la máquina.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Limpieza:

1. Después del uso, apague sous vide, desenchufe la fuente de alimentación, saque sous vide ~~del agua~~ 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 caldo 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. Después, retire el enchufe y limpie el aparato de acuerdo con los métodos anteriores.

Advertenda: 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 ~~del agua~~, lave el aparato y lo seque con paño o servilleta de papel. Almacénalo 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.

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



Contenuti

A. Importanti Norme di Sicurezza	P38
B. Conoscere il Prodotto	P38
C. Cos'è la Cottura a Bassa Temperatura?	P39
D. Come Iniziare a Cucinare?	P39
E. Impostazione Della Macchina	P40
F. Impostazioni Della Ricetta	P43
G. Controllo Remoto Delle Impostazioni	P44
H. Pulizia, Manutenzione e Conservazione	P44
I. Spiegazione del Marchio di Certificazione del Prodotto	P44
J. Informazioni Sullo Smaltimento dei WEEE	P45
K. Informazioni Sul Marchio	P45
L. Raccontateci Cosa State Facendo	P45

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 penzolini 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 anormale.
- 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 : G330

Peso : 1.12Kg

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 : 20L/min

Tasso di portata : 6- 50L

Tempo preimpostato : 0.5 - 24 ore

Impostazioni di tempo : 99 ore e 59 minuti

Gamma di Temperature : 40°C-90°C (104°F-194°F)

Dimensioni : 411.5(H)x 72.5(W)x 98.5(L)MM

Panoramica del Prodotto



Contenuto della confezione

1. Sous Vide Roner x 1 2. Clip intelligente x 1 3. Ricette x 1 4. Guida rapida x 1
5. 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 cotto 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 ~~precisamente~~ 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 ~~sotto~~ sul lato del contenitore e serrare la vite di montaggio del contenitore ⑦.

2. **Installazione del Roner:** posizionare il sous vide roner *KitchenBoss* sulla staffa di montaggio, far scorrere il fermo 6 per fissare la macchina ⑥.
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:

- Scollegare 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.

IMPOSTAZIONE DELLA MACCHINA

Interfaccia utente:



Scorrimento e clic



Temp.
e ora attuali



Indicatore luminoso a LED

- “↶” : Ritorno alla schermata precedente
- “✓” : Confermare le impostazioni o passare al passo successivo
- “○” : “Tornare a “Pagina Iniziale”, la pagina delle ricette
Oppure andare alla pagina “ Scarica l'applicazione”
Oppure Se ci si connette a un nuovo Wi-Fi, tenere premuto per 5 secondi.

-  : Modificare le Impostazioni o resettare il dispositivo.
-  : Informazioni sulla risoluzione dei problemi.
-  : Avvio ritardato
-  : Avvio/arresto

Descrizione tecnica:

Se è disponibile un nuovo firmware, verrà aggiornato automaticamente alla conferma sullo smartphone. Durante l'aggiornamento, il G330 non funzionerà fino al completamento dell'aggiornamento.

Impostazioni per il primo utilizzo:

In modalità standby:

Quando non è in funzione o viene lasciato incustodito per 60 secondi, l'apparecchio entra in modalità standby (cioè in modalità sleep) per risparmiare energia. Il LED bianco è sempre acceso. Per attivare il dispositivo, è sufficiente toccare lo schermo



1. Scegliere la lingua.



2. Unità di temperatura e Impostazioni di silenziamento.

L'apparecchiatura può essere utilizzata in due modi:

Metodo I. Cucinare collegandosi allo smartphone

NOTA:

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



paso 1



paso 2



paso 3

1. Scarica l'applicazione. www.kitchenbossglobal.com, o scansionare il codice QR. Oppure cercate "VeSync" nell'App Store o In Google Play. Per registrare un account, fare clic sul "+" nell'angolo in alto a destra per aggiungere il dispositivo alla pagina iniziale.

2. Assicurarsi che il Bluetooth dello smartphone sia attivo e che consenta l'accesso alla posizione. Accoppiare il dispositivo con lo smartphone. Quindi, il dispositivo si unirà alla rete Wi-Fi.

3. Assegnare il dispositivo alla stanza da utilizzare. Assegna un nome al dispositivo e personalizza un'icona (opzionale). Il firmware verrà aggiornato automaticamente ogni volta che c'è un nuovo aggiornamento.



paso 4



paso 5

4. Per selezionare le ricette desiderate, utilizzare le Impostazioni consigliate, che possono essere regolate in base alle esigenze. Anche durante la cottura è possibile ripristinare le impostazioni cliccando sull'icona "01:00" o "121.2°F".

5. Se non si riesce a connettersi, verificare che il Bluetooth sia acceso. Inoltre, tenere il telefono vicino al dispositivo. Oppure provare a riavviare il telefono o il dispositivo. In caso contrario, contattateci all'indirizzo: service@kitchenbossglobal.com.

Metodo 2. Avviare direttamente la cottura (senza connessione all'app)

Attenzione: È possibile collegarsi all'APP in un secondo momento e iniziare a cucinare via Internet.



1. Completare la configurazione iniziale (lingua e unità di misura della temperatura).

2. Fare clic su "01:00";

3. Scorrere verso sinistra/destra per selezionare un menu di immagini;

4. Il menu si imposta sui piatti consigliati dallo chef. Tuttavia, è sempre possibile regolare l'impostazione desiderata facendo clic sui pulsanti "01:00" o "121.2°F". Fare clic su "✓" per confermare le impostazioni.

Avvio ritardato:

KitchenBoss si prende cura della vostra vita quotidiana. È possibile utilizzare la funzione "partenza ritardata" per preimpostare il pasto in anticipo. Il cibo inizierà a cuocere al momento dell'impostazione del conto alla rovescia.



Regolazione del tempo e della temperatura durante la cottura:

È possibile regolare l'impostazione di tempo/temperatura in qualsiasi momento durante la cottura, cliccando sulle icone "01:00" o "128.2°F" sullo schermo.



IMPOSTAZIONI DELLA RICETTA



Figura.1

25 Impostazioni di ricette dello chef



Figura. 2

e 4 Impostazioni di ricette personalizzate

Ricette complete.

1.25 Impostazioni del menu dello chef (Figura 1):

Il team di **Artisan Sous Vide** Chef consiglia una serie di piatti con temperature e tempi di cottura ottimali, in modo da poter cucinare come un maestro e gustare il piatto sous vide perfetto.

- Accedere alla pagina iniziale, scorrere a sinistra e a destra per visualizzare 25 ricette complete, selezionare una ricetta e confermare. Se necessario, è possibile personalizzare ulteriormente il tempo o la temperatura di impostazione.
- Selezionare una ricetta nella pagina iniziale dell'app e cliccare su "Cook this Dish" per cucinare.

2. Impostazioni della ricetta personalizzata:

Il fornello lento **Artisan Sous Vide** consente di salvare fino a 4 impostazioni di ricette personalizzate preferite.

① Impostazione di ricette personalizzate direttamente tramite il G330

Quando si usa per la prima volta, scorrere il dito verso destra per accedere direttamente alle impostazioni delle ricette personalizzate. Fare clic sui pulsanti "01:00" e "128.2°F" per impostare la cottura, quindi fare clic su "✓" per confermare. Controllare la ricetta personalizzata e fare clic su "▶" per iniziare a cucinare.

② Impostazione di ricette personalizzate tramite smartphone

È possibile creare ricette e salvarle sullo smartphone.

Sincronizzazione con il dispositivo :

- Fare clic su "Personalizzato 1/2/3/4" in "Recipes Setting" e aggiungere la ricetta personalizzata. Il G330 può sincronizzare fino a 4 ricette personalizzate.



Suggerimento:

- È possibile trascinare e rilasciare le ricette nella parte superiore della pagina "Recipes Setting" (se utilizzate frequentemente).
- Creare una ricetta nella pagina "My Recipes" dell'app, inserire gli ingredienti, impostare la temperatura e il tempo di cottura. Completare le istruzioni di cottura. Quindi salvare e pubblicare la ricetta.



Sposta le ricette



Crea ricette

CONTROLLO REMOTO DELLE IMPOSTAZIONI

La funzione del G330 Sous Vide Cooker può essere controllata a distanza tramite l'APP VeSync, ad esempio dal proprio ufficio. Ciò 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 *Artesano®* 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 *Artesano®*, 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.

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





Brand Customer Services

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



APEX ES SPECIALISTS, S.L.
Calle Puerto de la Moncloa, 15, PL.
1 OF. 10-0, Leganés Madrid
info@apex-es.com

