

Instruction Manual

G300PX/G310PX



SELECT LANGUAGE



English

1-8



Deutsch

9-16



Français

17-24



Español

25-32



Italiano

33-40

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 . Remote Setting Control	P6
G . Maintenance, Cleaning & Storage	P7
H . Product Certification Mark Explanation	P7
I . WEEE Disposal Information	P7
J . Warranty Service	P7
K . Trademark Information	P8
L . Show Us What You're Making	P8
M . FCC Warning	P8

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@kitchenbossglobal.com.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOWING YOUR PRODUCT

Product Parameters

Type : SOUS VIDE COOKER

Model : G300PX, G310PX

Weight : 1.3Kg

Rated power : 1100W

Flow rate : 16 L/min

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

Product Diagram



Package Content

1. Sous Vide Cooker x 1 2. Smart Clamp x 1 3. User Manual x 1

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 **KitchenBoss**® 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?

- 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 **KitchenBoss**® Sous vide Cooker to the side of the container and tighten the Container Mounting Screw (7).
- Sous vide Cooker Installation:** Place the **KitchenBoss**® Sous vide Cooker to the Mounting Bracket, Slide the latch (6) to secure the machine.
- 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.
- Food Pack Placement:** Seal the ingredients you wish to cook in a sous vide bag (Note: we recommend you using the **KitchenBoss**® 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:

“▶” START/STOP :

1. **START/ STOP:** during cooking, touch once to start/pause the machine.
2. **PAIRING:** press and hold for 5s to pair with a smartphone.
3. **CONFIRM:** press to confirm any selection (e.g. time, temp., etc.)

“°C/°F” °C/°F TOGGLE KEY :

There are 2 functions of these buttons.

1. Touch once to enter temperature adjustment during cooking.
2. Press and hold for 3s to switch the temperature unit for °C/°F

“⌚” TIME ADJUST :

1. Touch once to adjust the cooking time.
2. Press and hold for 3s to toggle between mute and sound modes.

“+/-” : to adjust TEMPERATURE / TIME setting

NOTE:

Technical Notes:

1. Adapting to a perfect sous vide cooking, G300PX / G310PX setting are:
 - **Cooking Temperature Limit:** 40°C (104°F) to 90°C (194°F)
 - **Cooking Time Limit:** 5 minutes to 99hr 59mins
2. During cooking, you can adjust temp directly by pressing the “+” and “-” keys.
3. When left unattended for 1 minute, the device automatically enters sleep mode to save energy (with a flashing blue LED).



Smart Tips:

When the machine is operating, the current operating temperature and time can be adjusted, but it will not be stored in the internal memory; unless the program completes normally.

In SETUP mode, if the “+/-” keys are not pressed within 5 seconds, the flashing display will be canceled and the corresponding temperature display will be restored.

In SETUP mode, press the temperature or time setting key to set the temperature or time, and it will be automatically confirmed within 5 seconds. Alternatively, press the “▶” key to confirm, but any temperature or time adjustments made during operation will not be saved unless the whole cooking process completes.

Initial Setup

Method 1: Cooking with connection to a smartphone

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

01. Scan the QR code, or Search ‘**KitchenBoss®**’ at App Store or Google Play. Then, register your exclusive account for this APP.



Android



iOS



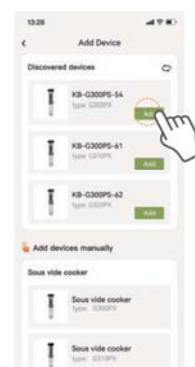
App
Store



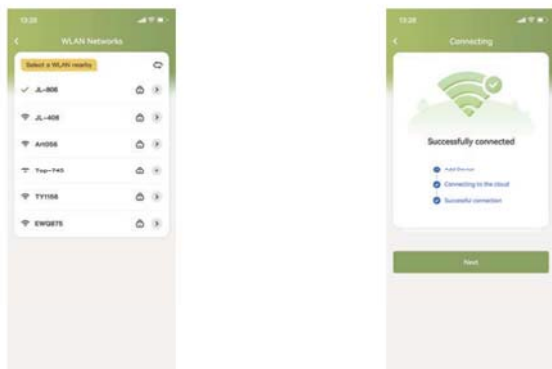
Google
Play

02. Add your device to the Home page by clicking “+” at the bottom right corner. To pair your machine: press the “▶” key for 5 seconds.

03. Make sure the smartphone’s Bluetooth is on and allowing location access. Then, ADD your machine.



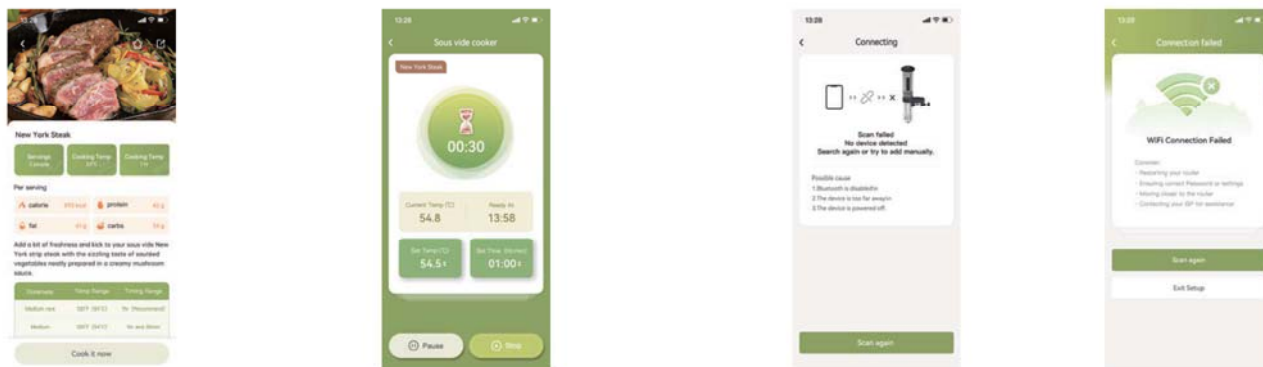
04. Select a Wi-Fi network nearby, enter the password. And connection succeeds.



05. Name the device(optional) or the device will remain the machine default name.

06. Choose your desired recipe with recommended setting and you can adjust it if needed. Confirm the setting at your smartphone, and touch 'Cook it now'. Even during cooking, you can reset on the cooking page or on the device.

07. 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: Cooking directly (Without connecting to the APP)

- You may connect to APP later if you want and can start cooking with a connection.
1. Finish the initial setting(buzzer & temperature unit), detailed operation please see User Interface.
 2. Touch the “🔊” key and then set the target cooking temperature by pressing “+” or “-” keys.
 3. Touch the “⌚” key and then set the target cooking time by pressing “+” or “-” keys.
 4. Touch “▶” key to start/pause cooking.
 5. You can adjust to your desired settings anytime during cooking by clicking the “🔊” and “⌚” key.

REMOTE SETTING CONTROL

The G300PX/G310PX Sous Vide Cooker allows for remote control of its functions through the **KitchenBoss®** app. Whether you're in your office or anywhere with network access, this feature provides convenience by saving you time in preparing the machine.

MAINTENANCE & CLEANING & STORAGE

Care & Cleaning:

1. Turn off the cooker, unplug the power plug and remove the **KitchenBoss**® 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 **KitchenBoss**® 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.

WARRANTY SERVICE

Warranty Period: One Year Full Warranty from the date of purchase.

How to proceed?

1. Valid proof of purchase: (The order number of the shopping platform);
2. Your name, address, zip code, and contact information;
3. Briefing the problem/fault you encountered (for our improvement)

The following conditions will not be covered by the warranty service:

1. Unable to provide valid proof of purchase;

2. Damage caused by improper use, misoperation, negligence, or failure to follow the product instructions (such as improper power supply, use of improper accessories, improper installation, etc.);
3. Failure or damage caused by improper storage or accidental factors (such as falling, collision, squeezing high temperature, exposure to the sun, immersion, moisture, self-transportation, etc.);
4. Failure or damage caused by self-disassembly, repair, modification, maintenance, etc, Not carried out by the company's authorized organization;
5. Failure or damage caused by force majeure (such as fire, flood, electric shock, earthquake, accident disaster, war, theft, and other irresistible disasters);

EN

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



FCC WARNING

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To maintain compliance with FCC's RF Exposure guidelines, This equipment should be installed and operated with minimum distance between 20cm the radiator your body: Use only the supplied antenna.

Inhalt

A . Wichtige Vorsichtsmaßnahmen	P10
B . Kennen Sie Ihre Maschine	P10
C . Was ist Sous Vide Garen?	P11
D . So Starten Sie das Kochen?	P11
E . Ihre Maschine Einstellen	P12
F . Ferneinstellungssteuerung	P15
G . Reinigung,Wartung und Lagerung	P15
H . Produktzertifizierungszeichen Erläuterung	P15
I . Informationen zur Entsorgung von WEEE	P15
J . Garantieleistung	P16
K . Markeninformationen	P16
L . Zeigen Sie Uns, Was Sie Kochen	P16
M . FCC Warnung	P16

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 : G300PX, G310PX
Gewicht : 1.3Kg
Nennleistung : 1100W
Durchflussrate : 16 L/min
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 : $40^{\circ}\text{C}-90^{\circ}\text{C}$ ($104^{\circ}\text{F}-194^{\circ}\text{F}$)
Dimensionen : 380(H)x 83(B)x 67(T)MM

Produktschaubild



Packungsinhalt

1. Sous-Vide-Garer x 1 2. Klemme x 1 3. 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 **KitchenBoss®** 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 **KitchenBoss®**-Schongarers an der Seite des Behälters an und ziehen Sie die Befestigungsschrauben ⑦ fest.
2. **Schongarer-Installation:** Legen Sie den **KitchenBoss®** -Schongarer auf der Montagehalterung und schieben Sie den Riegel 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 Vakuumbbeutel zu versiegeln (Achtung: Wir empfehlen Ihnen, Vakuumbbeutel und Vakuummierer von **KitchenBoss®** zu verwenden). Sie können Ihre Zutaten auch in eine mit Öl im neutralen Geschmack gefüllte Konservenflasche legen und diese verschließen. Legen Sie die verpackten (vakuummierten) Lebensmittel in den Behälter und behalten Sie zwischen den Packungen genügend Platz, damit das Wasser zirkulieren kann.
5. **Netzteil anschließen:** Stecken Sie den **KitchenBoss®**-Schongarer in eine Steckdose. Jetzt können Sie gemäß den Anweisungen in anderen Teilen dieser Bedienungsanleitung den **KitchenBoss®** -Schongarer zum Kochen verwenden.
6. Nach Abschluss des Sous Vide Garen können Sie Ihr Essen bei Bedarf mit einer Lötlampe 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 **KitchenBoss®**-Kochbuch beziehen. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Markenkundenservice : service@kitchenbossglobal.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 Heizelement heiß und sollte nicht berührt oder auf brennbare Oberflächen gelegt werden.

IHRE MASCHINE EINSTELLEN



Benutzeroberfläche:

“▶” START/STOP :

1. **START/ STOP:** Während des Garvorgangs einmal berühren, um das Gerät zu starten/anzuhalten.
2. **PAIRING:** Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät mit einem Smartphone zu koppeln.