

AICOK



Aicok Première Maison La Vie Confortable
Shenzhen ImpressionE-commerce Co.,Ltd

No.3H012, Trading Plaza, No.5, Ville de Huanan, Rue de Pinghu, District de Longgang, Shenzhen, Chine

Facebook Page:<https://facebook.com/aicoks>

Site web:www.aicok.cc

CE RoHS

Fabriqué en Chine

Cuiseur Sous-vide



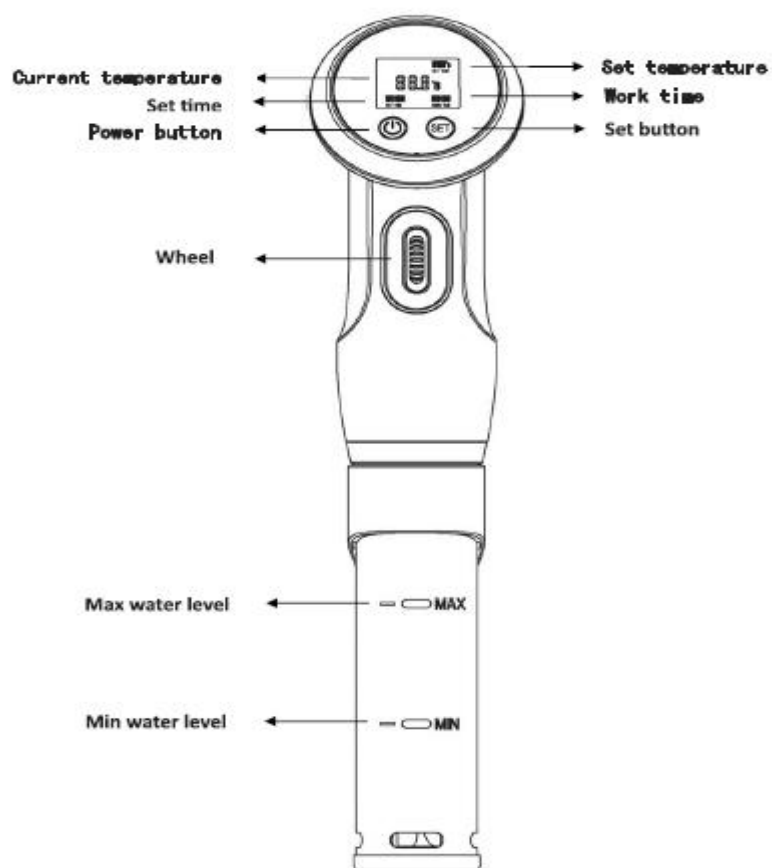
SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

MANUEL

AICOK

Structure de produit





Current temperature	Température actuelle
Set time	Régler le temps
Power button	Bouton d'alimentation
Wheel	Roue
Max water level	Niveau maximal d'eau maxi
Min water level	Niveau minimal d'eau
Set temperature	Régler la température
Work time	Temps de fonctionnement
Set button	Touche de réglage

INSTRUCTION DE SECURITE

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour référence ultérieure.
2. Vérifiez la tension nominale affichée sur l'appareil est correspondante avant de connecter l'appareil au connecteur principal.
3. Utilisez uniquement les accessoires originaux du fabricant. Votre garantie sera nulle si vous utilisez les autres accessoires ou pièces.
4. Confirmez l'appareil immédiatement si le cordon est endommagé et faites-le réparer par un expert.
5. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe ou si l'appareil ou ses accessoires semblent être endommagés. Contactez le service après-vente.
6. L'appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et à des applications similaires. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Pour garder l'appareil à sec. Ne jamais opérer sans surveillance. Maintenez le niveau d'eau entre la marque "Min" et "Max".
8. L'eau circulante peut devenir très chaude. Utilisez des robinets de cuisine si vous souhaitez supprimer quelque chose de l'intérieur de l'appareil. Prenez une extrême prudence lors du déplacement du récipient avec de l'eau chaude.
9. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances lorsqu'ils sont surveillés ou chargés de l'utilisation sécuritaire de l'équipement et des dangers qui en résultent.
10. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés.
11. Tenir à l'écart des emballages pour enfants. Il y a un risque d'étouffement.
12. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés de l'appareil et du câble de connexion.
13. La prise de l'appareil doit être enlevée avant de nettoyer et le bec de l'appareil doit être séché avant de la réutiliser.
14. Risque de brûlure! La vapeur sort de la sortie qui s'ouvre dans le couvercle. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle.
15. L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel de service à la clientèle ou des personnes qualifiées.
17. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons de ferme ;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type déjeuner au lit.

OPÉRATION

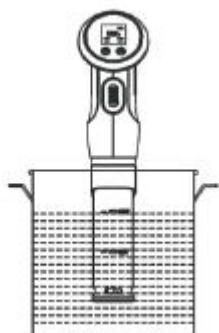
1. Vous devez utiliser un récipient en plastique ou en acier inoxydable 3L-20L résistant à la chaleur pour chauffer les aliments en utilisant notre SV-8001.
2. Fixez le SV-8001 en toute sécurité à l'intérieur du récipient, sur la paroi du récipient sans toucher le fond.
3. Remplissez le récipient avec de l'eau, vérifiez l'indicateur de niveau d'eau sur le SV-8001, le

niveau d'eau doit être entre l'indicateur min  et max . (*le niveau d'eau approprié pour fonctionner*) indicateur à l'avant du circulateur. Comme le niveau de l'eau augmente lorsque vous ajoutez de la nourriture au récipient, ne pas remplir trop haut.


REMARQUE: à mesure que la température de l'eau augmente, l'eau commence à s'évaporer, le circulateur SV-8001 est équipé d'une alarme qui indique un faible niveau d'eau, si le niveau d'eau est inférieur à la marque minimale, le circuit s'arrêtera



Niveau d'eau entre le maxi et le mini, mais le Maxi est le niveau le plus approprié pour fonctionner.


Faire respecter le récipient suffisamment d'eau avant d'allumer l'appareil.



4. Branchez sur la prise, vous entendez le bip qui sonne pendant une demi-seconde, puis l'appareil est éteint.

Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation  sur l'écran en plus de trois secondes. L'écran est allumé, la température actuelle clignote (deuxième ligne). Le côté droit de la première ligne

d'affichage indique la température de réglage de cuisson, vous pouvez utiliser  vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la température de réglage. Le côté gauche pour la troisième ligne d'affichage indique la minuterie. Appuyez sur le bouton  pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton de réglage pour la première fois, la minuterie pour l'heure

clignote. vous pouvez utiliser  vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer l'heure (00-99 heures). Appuyez sur le bouton de réglage pour la deuxième fois, la minuterie



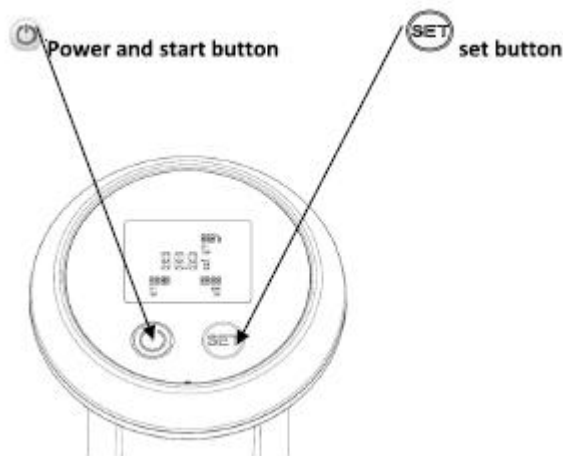
clignote. Vous pouvez utiliser vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer les minutes (00-59 minutes). Le côté droit pour la troisième ligne d'affichage indique le temps de fonctionnement. Appuyez sur le bouton de réglage pour la troisième fois, le temps de travail de



l'heure clignote, vous pouvez utiliser vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer l'heure (00-99 heures). Appuyez sur le bouton de réglage pour la durée, la minute du



temps de fonctionnement clignote. Vous pouvez utiliser vers le haut et vers le bas pour augmenter ou diminuer la minute (00-59 minutes). Appuyez de nouveau sur le bouton de réglage, toute la durée et le temps de fonctionnement ne clignotent pas et ne conservent aucune opération pendant dix secondes, aucune figure ne clignote (Cela prendra le réglage terminé par défaut) lorsque vous avez terminé le réglage, appuyez sur le bouton d'alimentation, l'appareil émet un bip pour une fois, puis la minuterie commencera à fonctionner. Lorsque 00:00 est atteint, l'appareil émet un bip et commence à chauffer à la fois. Lorsque la température actuelle de l'eau atteint la température réglée, le TEMPS DE FONCTIONNEMENT commence à compter. Lorsque le TEMPS DE FONCTIONNEMENT 00:00 est atteint, l'appareil émet un bip et s'éteint. Appuyez sur le bouton d'alimentation et réglez le bouton en même temps pour changer le degré de température par Celsius ou Fahrenheit. La température actuelle de l'eau clignote, ce qui signifie en mode veille.



Power and start button	Bouton de Marche/Arrêt
Set button	Bouton de réglage

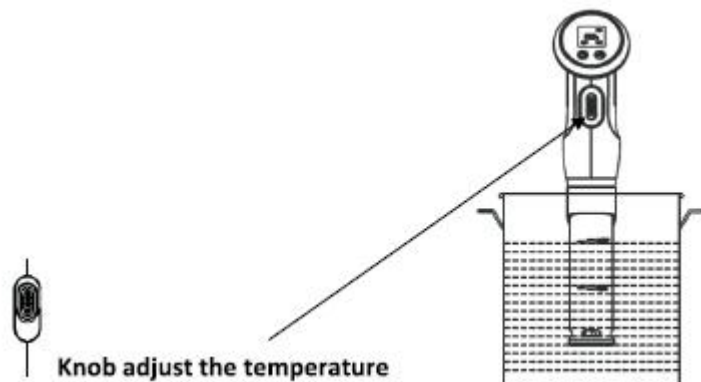
5. Lorsque l'appareil commence à fonctionner, si vous appuyez sur le bouton de réglage, le réglage de la minuterie ne clignote pas. Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton de réglage, le temps de fonctionnement clignote, rétablir le temps de fonctionnement, l'appareil

fonctionne toujours normalement pendant le réglage.

6. **Tourner la roue pour régler la température.** Faire pivoter la roue vers le haut et vers le bas





pour augmenter ou diminuer la température de réglage. Le réglage de température maximum est 95C ou 203F.



Knob adjust the temperature	Bouton pour régler la température
-----------------------------	-----------------------------------

7. **Faites cuire vos aliments.** Appuyez sur le bouton d'alimentation et la température de l'eau actuelle clignote, puis commencez à chauffer et à faire circuler l'eau. Une fois que l'eau a atteint la température de réglage, l'alarme émettra un bip à quatre reprises pour indiquer que vous pouvez maintenant immerger votre sac scellé d'ingrédients prêts à cuire. L'alarme émettra un nouveau bip lorsque la température de l'eau (2 degrés inférieure à la température de réglage) atteint la température de réglage à nouveau. Ensuite, vous gardez l'appareil en fonction jusqu'à ce que vous vouliez manger.

8. **Éteignez l'appareil.** L'appareil doit être éteint lorsque la nourriture est terminée Et quand il n'est pas utilisé. Appuyez simplement sur le bouton d'alimentation pour (3) seconds

9. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pendant le fonctionnement, l'appareil arrête de chauffer, la température actuelle clignote, appuyez sur le bouton d'alimentation  pendant trois secondes, l'écran est éteint, l'appareil est éteint.

Dépannage

1. Le SV-8001 ne s'allume pas

Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise de terre

Vérifiez le cordon d'alimentation s'il a des fissures et défibrées . N'utilisez pas l'application si le cordon d'alimentation est endommagé.

Assurez-vous que le bouton d'alimentation est allumé. L'écran LCD affiche l'information.

2. L'écran LCD affiche le code d'erreur

E01: Circuit Ouvert NTC. Température inférieure à 0 degrés

Éteindre l'appareil et redémarrer

E02: Court Circuit NTC. Température supérieure à 99 ° C

Eteindre l'appareil et redémarrer

E03: L'appareil va s'allumer lorsque le niveau d'eau descend en dessous du niveau d'eau MIN

Réglez l'appareil au niveau d'eau et l'appareil fonctionnera normalement

E04: l'appareil va s'allumer quand le niveau d'eau dépasse le niveau d'eau MAX

Réglez l'appareil sur le bon niveau d'eau et l'appareil fonctionnera

E05: Erreur du moteur, contactez le support client

Nettoyage

Avec une utilisation fréquente, le détartrage doit être effectué tous les mois ou plus souvent dans les régions où l'eau est dure.

1: Mettez l'appareil dans un pot et remplissez le pot avec de l'eau au niveau "Max" indiqué sur l'appareil.

2: Réglez la température de l'appareil à 70 °C ou 158 F.

3: Ajoutez 5 g de poudre d'acide citrique (qualité alimentaire) par litre d'eau utilisée.

4: Laissez l'eau circuler pendant 20 minutes après avoir atteint 70 °C ou 158 F.

5: Eteignez et débranchez l'appareil.

6: Lorsque l'appareil est refroidi, rincer le fond à l'eau froide et sécher avant le stockage.



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé de l'homme, l'élimination incontrôlée des déchets, le recycler de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil utilisé, utilisez les systèmes de retour et de collecte ou contactez le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage environnemental sûr.

Recette

1. Jarret d'agneau braisé

Ingrédients:

2 Jarrets d'agneau
400g de Poulet Stocké
40 g d'échalote finement haché
20g Carotte, pelée, en cubes
20g de Céleri finement haché
3cm de Romarin 30
2 feuilles de lauriers sèches
2 gousses d'ail, purée
1 cuillère à soupe Purée de tomate
400 ml de vin rouge corsé
80 g de framboises fraîches 80g
80g de groseilles
Sel de romarin
Poivre noir
60 ml de miel organique pur
40 g de beurre non salé

Méthode

- Chauffer votre SV-8001 Sous Vide dans le bain à 78C ou 172F
- Faire suer l'échalote, les carottes et le céleri
- Ajouter du vin, des feuilles de lauriers, du romarin et de l'ail - Réduire à la troisième, écume occasionnellement
- Ajouter la purée de tomate, et versez le poulet Stocké, réduire à feu doux au troisième, écume occasionnellement
- Saupoudrer votre stock en utilisant un chiffon Maslin, commencer à goûter à l'aide de Romarin Sel et poivre noir
- Placer la tige d'agneau dans la pochette de vide, recouvrir-vous avec Stock réduit, fermer
- Sous Vide pendant 6 heures
- Sortir de la poche doucement!
- Chauffer votre four à 180 ° C
- Mélanger le beurre et le miel pour consommer la pâte
- Placer les goupilles d'agneau sur le plateau, émaignez le beurre et la pâte de miel en utilisant la brosse avec 40 ml de jus, de groseilles et de framboises au fond de votre plaque à pâtisserie
- Cuire pour 12 - 15mins
- Chauffer votre jus, servir avec des pommes de terre fraîches broyées pelées et hachées ciboulette

2. Sous vide steak

Ingrédients

Steak, épaisseur 1

Sel, kosher, selon les besoins

Poivre noir, fraîchement moulu, au besoin

Huile d'olive, au besoin

Feuille de laurier, fraîches ou autres herbes fraîches, au besoin

Beurre, au besoin

Étape 1 Saisir votre steak

1 Steak

Sel, kosher, selon les besoins

Poivre noir, au besoin

Saupoudrer généreusement les deux côtés du steak avec du sel et du poivre fraîchement moulu.

Étape 2 Préchauffer l'eau à la température désirée avec SV-8001 Sous Vide

Utilisez ces photos comme un guide pour vous aider à décider comment vous souhaitez que votre viande soit faite. Nous aimons le nôtre rare, à 129 ° F / 54 ° C.

Étape 3 Emballer votre steak

Huile d'olive, au besoin

Feuille de laurier, fraîches ou autres herbes fraîches, au besoin

Étape 4 Cuire

-Placer le sac dans l'eau préchauffée, avec le haut du sac suspendu au bord du pot. Assurez-vous de laisser le haut du sac ouvert afin que l'air puisse s'échapper. -Cliquez le haut du sac sur le côté du pot pour le maintenir en place.

Un steak d'épaisseur d'un pouce sera prêt à manger en 45 minutes, mais il peut traîner dans l'eau pendant deux heures ou plus sans trop cuire.

Étape 5

Terminez la cuisson

Beurre, au besoin

Préchauffer une poêle à feu vif et ajouter du beurre. Une fois que le beurre a cessé de bouillonner sortir le steak du sac. Mélanger des herbes fraîches pour une saveur supplémentaire.

Faire tourner le steak dans la poêle, environ deux ou trois minutes chaque côté.

Cette étape peut provoquer un peu de fumée, et tourner des éclaboussures sur votre hotte ou ouvrir une fenêtre pour dégager la fumée.

Quatre façons de terminer un Steak Sous Vide

Poêler

Ajouter un amplement de beurre ou d'huile. Placez votre steak dans la poêle, et utilisez une spatule pour faire tourner autour. Grillez jusqu'à ce que le steak développe une croûte brun doré, pour

environ une minute. Retournez et répétez pour l'autre côté. Transférez dans une assiette chaude ou une planche à découper pour le servir.

Four

Saupoudrez le steak généreusement avec du sel et du poivre. Réglez votre four à 500 ° F / 260 ° C ou le réglage du gril. Placez le steak sur une table à pâtisserie ou dans une casserole et placez-la sur la grille supérieure du four. Après trois à quatre minutes, transférez à une assiette chaude pour le servir.

Griller

Saupoudrez le steak généreusement avec votre assaisonnement préféré. Faire chauffer le gril jusqu'à ce qu'il soit très, très rouge. Placez le steak sur le gril et laissez faire griller environ une minute. Retournez, puis grillez une minute de plus. Transférer dans une assiette chaude pour le servir.

Frir

Patience! Ne pas Saupoudrer votre steak jusqu'à ce que vous l'avez faites frire, vos assaisonnements brûleront dans l'huile à chaud. Chauffer trois centimètres d'huile à 400 ° F / 204 ° C. Rebuter le steak et faire frire jusqu'à ce qu'il développe une croûte brun foncé, pour environ deux minutes. Transférer dans une assiette chaude, assaisonner et servir.

3. Sous Vide Squash Casserole

Ingrédients pour 4

2 cuillères à soupe (28 grammes) de beurre non salé 28 g

3/4 tasse (114 grammes) d'oignon haché (environ 1/2 grande) 114 g

1 pouce 1/2 (680 grammes) de courgettes ou d'autres courges d'été (environ 3 grande), découpées dans le sens de la longueur et coupées en morceaux de 1/4 pouce d'épaisseur 680g

Sel casher et poivre noir fraîchement moulu

1/2 tasse (118 mL) de lait entier

2 grands œufs

1/2 pomme de terre (40 grammes) de croustilles

Étape 1

Réglez le SV-8001 Sous Vide à 176°F (80°C). Graisser généreusement 4 pots de conserves en demi-pâte avec un jet d'huile antiadhésif ou du beurre.

Étape 2

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et faire sauter jusqu'à la translucide, 5 à 7 minutes.

Étape 3

Ajouter des courgettes et une gousse de sel généreux. Continuer à sauter, en remuant souvent,

jusqu'à ce que les courgettes soient tendres, environ 10 minutes. Saupoudrez au goût avec du sel et du poivre.

Étape 4

Diviser le mélange de courgettes entre les pots préparés. Laisser refroidir à une température ambiante.

Étape 5

Pendant ce temps, fouettez du lait, des oeufs, une pincée de sel et quelques broyées de poivre noir dans une grande tasse à mesurer.

Étape 6

Divisez le mélange de lait entre les pots avec les courgettes. Essayez les côtés et le dessus des pots en utilisant une serviette humide.

Étape 7

Placez les couvercles et les bandes sur les pots et scellez jusqu'à ce qu'ils soient serrés (ne pas trop serrer les pots, l'air devra encore s'échapper). Placez les pots dans le bain et réglez la minuterie pour 1 heure.

Étapes de finition

Étape 1

Lorsque le minuteur s'éteint, retirez les bocaux du bain. Placez-le sur une grille de refroidissement. Retirez délicatement les couvercles. Laisser refroidir les casseroles pendant 5 minutes. Garnir de pommes de terre et vous servir.

4.Sous Vide Confiture de Tomate

Ingrédients pour 4

4 tomates au vin moyennes

Sel casher et poivre noir fraîchement moulu

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, plus pour servir

1 branche de romarin frais, plus pour servir

instructions

Étape 1

Réglez SV-8001 Sous Vide à 140 ° F (60 ° C). Apportez un grand pot d'eau à ébullition à feu vif.

Étape 2

Couper un "x" mince dans le haut des tomates et placer dans l'eau bouillante.

Faire bouillir jusqu'à ce que la peau commence à se rétracter, environ 1 minute. Immédiatement transférer les tomates dans un bain de glace.

Étape 3

Une fois que les tomates sont refroidies, retirer du bain de glace et éplucher la peau. Saupoudrez avec du sel et du poivre. Placez les tomates dans une grande fermeture à glissière ou un sac d'étanchéité sous vide avec l'huile d'olive, le vinaigre et le romarin.

Étape 4

Sceller le sac à l'aide de la technique d'immersion à l'eau ou d'un scellant sous vide sur le réglage humide. Placez le sac dans le bain et réglez la minuterie pendant 45 minutes.

Étapes de finition

Étape 1

Lorsque la minuterie s'éteint, retirez le sac du bain. Retirez doucement les tomates du sac et placez-les sur un plateau de service. Faire tomber les tomates avec du balsamique supplémentaire et saupoudrer de romarin. Servir.

5. Sous Vide Grenades au fromage

Ingrédients pour 4

1 tasse (178 g) de grès (à l'ancienne) 178 g

1 tasse (250 ml) de crème 250 ml

3 tasses (750 ml) de stock

2 cuillères à soupe (28g) de beurre 28g

4 onces (112 g) de fromage cheddar râpé 112 g

Paprika et extra-fromage pour garnir, si désiré
instructions

Étape 1

Chauffer l'eau à 180F / 82C avec SV-8001 Sous Vide.

Étape 2

Placez les graines dans un bol. Fouetter et stocker dans des grains, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Couper le beurre en petits morceaux, ajouter au grain. Verser des grains dans un sac en plastique à fermeture à glissière et un joint d'étanchéité, en utilisant une méthode d'immersion dans l'eau pour créer un vide.

Étape 3

Placez-le dans l'eau chaude, déposez le sac à plat sur le fond du récipient d'eau (ceci aide à prévenir les grumeaux. Si des morceaux se forment, retirez le sac de l'eau et utilisez vos mains pour presser les morceaux de gruau sans casser le joint sur le sac).

Cuire 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la plupart des liquides soient absorbés dans les grains.

Étape de finition: servir

Étape 1

Une fois terminé, collez les graines dans un bol. Fouetter le fromage en gruau. Goûtez, en ajoutant

du sel et du poivre si nécessaire. Servez les grains de bois garnis d'arrosage de fromage et de paprika, si vous le souhaitez.