

# AICOK

---



**Aicok Essenziali a Casa Vita Comoda**

**Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd**

Indirizzo: Cabina N.3H012, Trading Plaza, N.5, Città del sud della Cina, Via Pinghu, Distretto di Longgang, Città di Shenzhen, Cina

Pagina di Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>

Website: [www.aicok.ee](http://www.aicok.ee)



## Sous Vide Cucina



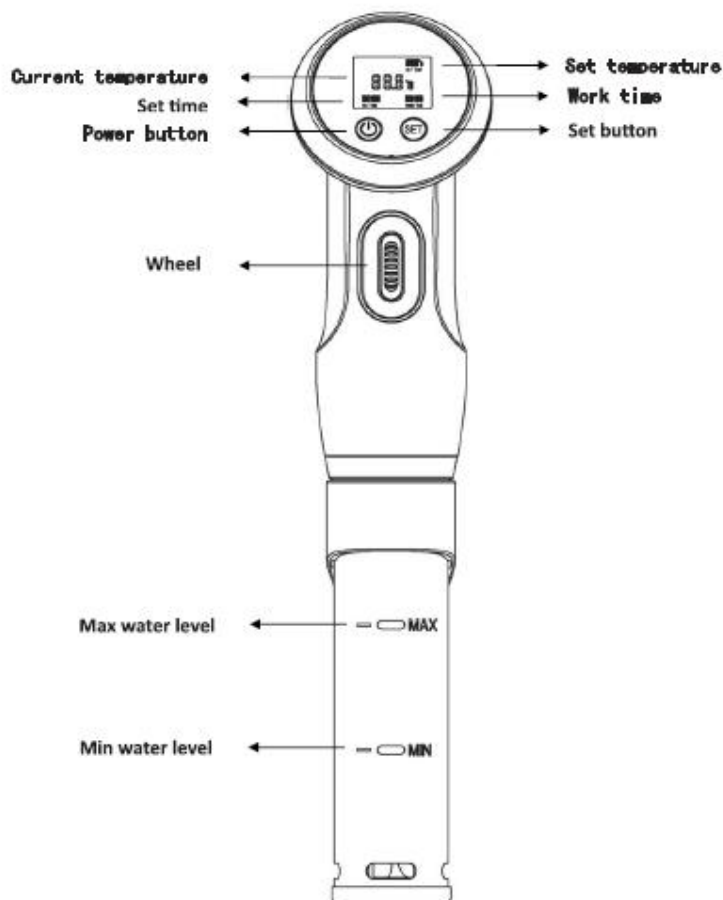
SV-8001

220-240V 50/60Hz 1500W

MANUALE

# AICOK

## STRUTTURA DEL PRODOTTO





Current temperature	Temperatura attuale
Set time	Impostare il tempo
Power button	Pulsante di accensione
Wheel	Ruota
Max water level	Livello massimo dell'acqua
Min water level	Livello minimo dell'acqua
Set temperature	Impostare la temperatura
Work time	Tempo di lavoro
Set button	Pulsante Imposta

## MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare questa unità e conservarla per un riferimento futuro.
2. Controllare la tensione nominale visualizzata sul dispositivo corrispondente prima di collegare il dispositivo al connettore principale.
3. Usare solo gli accessori originali del produttore. La garanzia sarà annullata se si usa tali accessori o parti.
4. Confermare immediatamente l'apparecchio se il cavo è danneggiato e ripararlo da un esperto.
5. Non usare l'apparecchio se è caduto o se l'apparecchio o i suoi accessori sembrano danneggiati. Contattare il dipartimento dei servizi.
6. Il dispositivo è destinato esclusivamente a uso domestico e applicazioni simili. Non usare all'aperto.
7. Per mantenere l'unità asciutta, non operare mai se incustodita. Tenere il livello dell'acqua tra la posizione "Min" e "Max".
8. L'acqua circolante può essere molto calda. Usare rubinetti da cucina, se si desidera rimuovere qualcosa dall'interno dell'apparecchio. Adottare estrema cautela quando si sposta il contenitore con acqua calda.
9. Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore ai 8 anni, nonché persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze quando sono sorvegliati o istruiti per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchiatura e dei pericoli che ne derivano.
10. I bambini non sono autorizzati a giocare con l'unità. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e sorvegliati.
11. Tenere lontano dall'imballaggio dei bambini. Esiste un pericolo di soffocamento.
12. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
13. Il recipiente dell'apparecchio deve essere rimosso prima della pulizia e la spina dell'apparecchio deve essere asciugata prima di riutilizzo.
14. Pericolo di bruciatura! Il vapore caldo esce dalla uscita del vapore quando si apre il coperchio. Fare attenzione quando si apre il coperchio.
15. Il dispositivo non è destinato a funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo personale del servizio clienti o da persone analogamente qualificate.
17. Quest'apparecchio è destinato ad essere usato in applicazioni domestiche e simili, come:
  - in cucine per i dipendenti in negozi, uffici e altre aree commerciali;
  - in proprietà agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altre aree residenziali;
  - in colazioni a buffet.

## OPERAZIONE

1. Si deve usare contenitore in plastica o acciaio inox resistente al calore 3L-20L per riscaldare il cibo usando il nostro SV-8001.
2. Agganciare il SV-8001 in modo sicuro all'interno del contenitore, sulla parete del contenitore senza toccare il fondo.
3. Riempire il contenitore con acqua, controllare l'indicatore di livello dell'acqua sul

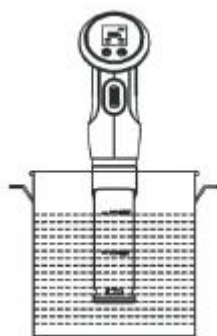
SV-8001, il livello dell'acqua deve essere tra il min  e il massimo  (il

livello di acqua adatto al lavoro) indicatore nella parte anteriore del circolatore. Il

livello dell'acqua salirà quando si aggiunge cibo al contenitore, quindi non riempirlo troppo alto.

**NOTA:** quando aumenta la temperatura dell'acqua, l'acqua comincerà a evaporare. Il circolatore SV-8001 è dotato di un allarme che indica un basso livello d'acqua, se il livello dell'acqua scende sotto il segno min, il circolatore si spegnerà.

**Livello dell'acqua tra max e min, ma il livello Max è il livello più adatto al lavoro. Assicurare che il contenitore abbia acqua sufficiente prima di accendere l'apparecchio.**



4. Collegare l'alimentazione, bip per mezzo secondo, quindi l'apparecchio è spento.

Quindi premere il pulsante di alimentazione  sullo schermo per più di tre secondi.

Lo schermo è acceso, la temperatura attuale lampeggia (seconda linea). Il lato destro

per la prima linea di display mostra la temperatura di cottura dell'impostazione, è



possibile usare su e giù per aumentare o diminuire la temperatura di

impostazione. Il lato sinistro per la terza linea di display mostra il timer. Premere il



pulsante per impostare il timer, premere il pulsante set per la prima volta, il



timer per l'ora lampeggia, è possibile usare su e giù per aumentare o diminuire

l'ora (00-99 ore). Premere il pulsante set per la seconda volta, il timer per il minuto



lampeggia, è possibile usare su e giù per aumentare o diminuire il minuto

(00-59 minuti). Il lato destro per la terza linea di display mostra il tempo di lavoro.

Premere il pulsante set per la terza volta, il tempo di lavoro dell'ora lampeggia, è



possibile usare

su e giù per aumentare o diminuire l'ora (00-99 ore). Premere il pulsante set per la

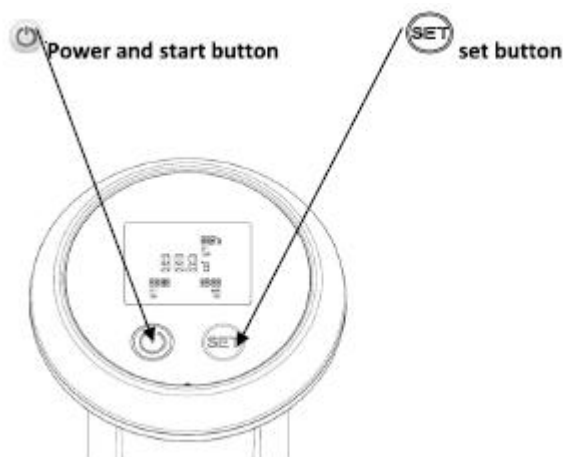


quarta volta, il tempo di lavoro per il minuto lampeggia. È possibile usare su e

giù per aumentare o diminuire il minuto (00-59 minuti).


Premere nuovamente il pulsante set, entrambi il timer e il tempo di lavoro non lampeggeranno e non continueranno nessuna operazione per dieci secondi, nessuna cifra lampeggia (l'impostazione sarà terminata in modo predefinito) quando l'impostazione è terminata, premere il pulsante di accensione, l'apparecchio emette un suono Bip per una

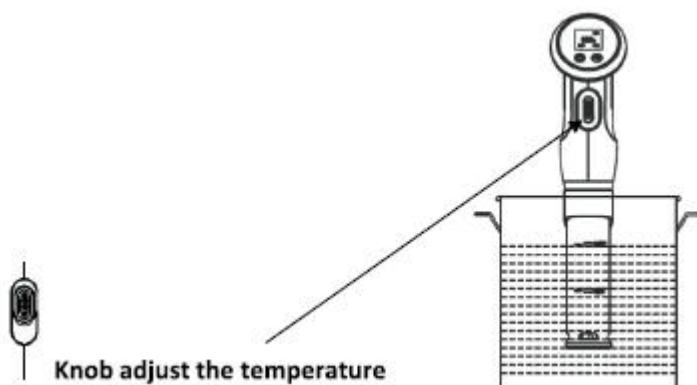
volta e quindi il timer inizierà a funzionare. Quando si raggiunge 00:00, l'apparecchio emette un suono Bip e comincia a riscaldarsi immediatamente. Quando la temperatura attuale dell'acqua raggiunge la temperatura impostata, il TEMPO DI LAVORO inizia a contare, quando il TEMPO DI LAVORO 00:00 viene raggiunto, l'apparecchio emette un suono Bip e si arresta a riscaldarsi. Premere il pulsante di accensione e il pulsante set contemporaneamente per cambiare il grado di temperatura per Celsius o Fahrenheit. L'attuale temperatura dell'acqua lampeggia, il che significa in modalità standby.



Power and start button	Pulsante di accensione e di avvio
Set button	Pulsante set

**5. Quando l'apparecchio comincia a funzionare,** se si preme il pulsante set, l'impostazione del timer non lampeggerà. Durante il funzionamento, premere il pulsante set, il tempo di lavoro lampeggia, potrebbe impostare nuovamente il tempo di lavoro, l'apparecchio funzionerà normalmente durante l'impostazione.



**6. Ruotando la ruota per impostare la temperatura.** Ruotando la ruota su e giù  per aumentare o diminuire la temperatura impostata. L'impostazione massima della temperatura è di 95°C o 203°F.



Knob adjust the temperature	Manopola regola la temperatura
-----------------------------	--------------------------------

**7. Cuocere il tuo cibo.** Premere il pulsante di accensione e la temperatura dell'acqua corrente smette di lampeggiare, quindi inizia a riscaldare e circolare l'acqua. Una volta che l'acqua raggiunge la temperatura impostata, l'allarme emetterà un suono Bip per quattro volte per indicare che è ora possibile immergere il tuo sacco sigillato di ingredienti pronto per la cottura. L'allarme emetterà il suono Bip nuovamente quando la temperatura dell'acqua (2 gradi inferiore alla temperatura d'impostazione) raggiunge nuovamente la temperatura di impostazione. Quindi si tiene l'apparecchio in funzione fino a quando si desidera mangiare.

**8. Spegnerne l'apparecchio.** L'apparecchio deve essere spento quando il cibo è stato fatto e quando non è in uso. Basta premere il pulsante di accensione per (3) secondi.

9. Premere il pulsante di accensione  durante il funzionamento, l'apparecchio si smetterà di riscaldare, la temperatura corrente lampeggia. Premere il pulsante di accensione  per tre secondi, lo schermo è spento, l'apparecchio è spento.

### Risoluzione dei problemi

1. L'SV-8001 non si accende

Assicurare che l'apparecchio sia inserito correttamente in una presa a terra.

Controllare il cavo di alimentazione per gli strappi e le crepe. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.

Assicurare che il pulsante di alimentazione sia acceso. Lo schermo del display LCD sta mostrando le informazioni.

2. Lo schermo del display LCD legge il codice di errore:

E01: Circuito Aperto di NTC. Temperatura inferiore a 0 gradi.

Spegnere l'apparecchio e riavviare.

E02: Circuito Corto di NTC. Temperatura oltre 99 gradi.

Spegnere l'apparecchio e riavviare.

E03: L'apparecchio allarmerà quando il livello dell'acqua scende sotto il livello dell'acqua MIN. Regolare l'apparecchio al livello dell'acqua e l'apparecchio funzionerà di nuovo normalmente.

E04: L'apparecchio allarmerà quando il livello dell'acqua supera il livello dell'acqua MAX. Regolare l'apparecchio al livello dell'acqua e l'apparecchio funzionerà normalmente.

E05: Se errato con il motore, si prega di contattare con il servizio clienti.

### Pulizia

Con uso frequente, la disincrostazione deve essere effettuata ogni mese o più spesso nelle regioni con acqua dura.

1: mettere l'apparecchio in una pentola e riempire la pentola con acqua al livello "Max"



indicato sull'apparecchio.

2: Impostare la temperatura dell'apparecchio a 70°C o 158°F.

3: Aggiungere 5g di polvere di acido citrico (grado di alimento) per litro di acqua usata.

4: Lasciare l'acqua di circolare per 20 minuti dopo 70°C o 158°F è raggiunto.

5: Spegner e scollegare l'apparecchio.

6: Quando l'apparecchio è fresco, risciacquare il fondo nell'acqua fredda e asciugare prima dello stoccaggio.



Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute umana da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, si prega di usare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. Loro possono assumere questo prodotto per un riciclaggio sicuro ambientale.

# Recipe

## 1. Gambo di agnello brasato

### Ingredienti:

2 Gambi di Agnello  
400g di Brodo di Pollo  
40g Scalogno, finemente tritato  
20g Carota, sbucciata, a cubetti  
20g di Sedano Finemente Tagliato  
3cm di Rosmarino 30  
2 Foglie di Alloro Secche  
2 Spicchi d'Aglio, schiacciati  
1cucchiaino Passata di Pomodoro  
400ml di Vino Rosso Corposo  
80g di Freschi Lamponi 80g  
80g di Ribes  
Sale Rosmarino  
Pepe Nero  
60ml di Miele Organico Puro  
40g di Burro Non Salato

### Metodo

- Riscaldare il tuo SV-8001 Sous Vide in bagno d'acqua a 78°C o 172°F
- Sudare Scalogno, Carota e Sedano
- Aggiungere Vino, Foglie Di Alloro, Rosmarino e Aglio
- Ridurre al terzo, sfiorare occasionalmente
- Aggiungere Passata di Pomodoro e versare Brodo di Pollo, Ridurre a fuoco lento al terzo, sfiorare occasionalmente

- Filtrare il tuo brodo con panno di Mussola, condire a gustare usando Sale Rosmarino e Pepper Nero
- Posizionare il Gambo di Agnello nel Sacco Vuoto, coprire con il brodo ridotto, sigillare
- Sous Vide per 6 ore
- Prendere fuori del sacco, delicatamente!
- Riscaldare il forno a 180°C
- Mescolare Burro e Miele in pasta di consistenza
- Posizionare Gambi di Agnello sul vassoio, dare lo smalto con Paste al Burro e al Miele usando Pennello con 40ml di Succo di Carne, ribes e lamponi sul fondo del tuo vassoio di cottura
- Cuocere per 12 - 15 minuti
- Scaldare il tuo succo di carne, servire con le Patate Nuove Bollite Sbucciate e l' erba cipollina tagliata

## 2. Sous vide bistecca

### **Ingredienti:**

Bistecca, 1 in spessore

Sale, kosher, come necessario

Pepe nero, appena macinato, come necessario

Olio d'oliva, come necessario

Foglia di alloro, fresche o altre erbe fresche, come necessario

Burro, come necessario

### **Passo 1** Condire la tua bistecca

1 ogni Bistecca

Sale, kosher, come necessario

Pepe nero, come necessario

Condire generosamente entrambi i lati della bistecca con sale e pepe appena macinato.

**Passo 2** Preriscaldare l'acqua alla temperatura desiderata con SV-8001 Sous Vide

Usare queste foto come guida per aiutarti a decidere come desideri che la tua carne sia fatta. Ci piace il nostro raro, a 129°F/54°C.

**Passo 3** Imbustare la bistecca

Olio d'oliva, come necessario

Foglia di alloro, fresche o altre erbe fresche, come necessario

**Passo 4** Cuocere

-Posizionare il sacco nell'acqua pre-riscaldata, con la parte superiore del sacco che appende sopra il bordo della pentola. Assicurare di lasciare aperta la parte superiore del sacco in modo che l'aria possa scappare.

-Agganciare la parte superiore del sacco al lato della pentola per tenerlo in posizione.

Una bistecca di un pollice di spessore sarà pronta a mangiare in 45 minuti, ma può rimanere in acqua per due ore o più senza cuocere troppo.

**Passo 5** Terminare la bistecca con Burro, come necessario

Preriscaldare una padella a fuoco alto e aggiungere il burro. Una volta che il burro ha smesso il ribollimento, aggiungere la bistecca dal sacco. Rigidare in alcune erbe fresche per un sapore extra.

Agitare la bistecca nella padella, circa due o tre minuti per lato. Questo passo può essere un po' fumoso e schizzato - accendere la cappa del tuo forno o aprire una finestra per sfogare il fumo.

## **Quattro modi per terminare una bistecca di Sous Vide**

### **Scottarla**

Aggiungere abbondante burro o olio. Mettere la tua bistecca in padella, e usare una spatola a ruotarla intorno. Scottare fino a quando la bistecca si sviluppa una crosta dorata-marrone, circa un minuto. Girare e ripetere dall'altro lato. Trasferire su una piastra o un pannello per tagliare e servire..

### **Arrostirla**

Condire la bistecca generosamente con il tuo condimento preferito. Impostare il forno a 500°F/260°C o l'impostazione di arrostitire. Posizionare la bistecca sulla griglia di cottura al forno o in una padella di forno sicuro e posizionarla sulla griglia superiore del forno. Dopo tre o quattro minuti, trasferire a una piastra calda e servire.

### **Grigliarla**

Condire la bistecca generosamente con il tuo condimento preferito. Scaldare la griglia fino a molto, molto rosso. Posizionare la bistecca sulla griglia e lasciar sfrigolare per un minuto. Girare, poi grigliare per un altro minuto. Trasferire in un piatto caldo e servire.

### **Friggerla in profondità**

Aspetta! Non condire la bistecca fino a quando l'hai fritto in profondità - i vostri condimenti bruceranno nell'olio caldo. Scaldare tre centimetri di olio a 400°F / 204°C. Far cadere nella bistecca e friggere fino a quando si sviluppa una crosta marrone profonda, circa due minuti. Trasferire in un piatto caldo, condire e servire.

### 3. Sous Vide Zucca in Casseruola

#### Ingredienti per 4

2 cucchiaini (28 grammi) di burro non salato 28g

3/4 tazza (114 grammi) cipolla tritata (circa 1/2 grandi) 114g

1 1/2 libbre (680 grammi) zucchine o altre zucche estive (circa 3 grandi), squartate longitudinalmente e tagliate a 1/4 - pollice - pezzi spessi 680g

Sale kosher e pepe nero appena macinato

1/2 tazza di latte intero (118 mL)

2 uova grandi

1/2 tazza (40 grammi) patatine fritte pure sbriciolate

#### Passo 1

Impostare l'SV-8001 Sous Vide a 176°F (80°C). Ingrassare generalmente 4 barattoli a mezza pinta con spruzzo d'olio o burro antiaderente.

#### Passo 2

Sciogliere il burro in una grande padella a fuoco medio-alto. Aggiungere la cipolla e saltare fino a traslucido, 5 a 7 minuti.

#### Passo 3

Aggiungere zucchine e un generoso pizzico di sale. Continuare a saltare, mescolando frequentemente, fino a quando le zucchine sono appena tenere, circa 10 minuti. Condire con sale e pepe.

#### Passo 4

Dividere la miscela di zucchine tra i vasi preparati. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

#### Passo 5

Intanto mescolate il latte, le uova, un pizzico di sale e qualche macinata di pepe nero in una grande tazza di misurazione del liquido.

#### Passo 6

Dividere la miscela di latte tra i vasi con le zucchine. Pulire i lati e le parti superiori dei vasi usando un asciugamano umido.

#### Passo 7

Posizionare i coperchi e le fasce sui vasi e sigillare fino a quando sono appena stretti (non stringere troppo i vasi, l'aria avrà ancora bisogno di sfuggire). Posizionare i vasi in bagno d'acqua e impostare il timer per 1 ora.

#### Passi di finitura

##### Passo 1

Quando il timer si spegne, rimuovere i vasi dal bagno d'acqua. Posizionare su una griglia di raffreddamento. Rimuovere attentamente i coperchi. Lasciare raffreddare i casserelli per 5 minuti. La parte superiore con patatine fritte e servire.

## **4. Sous vide tomato confit**

### **Ingredienti per 4**

4 pomodori medi sulla pianta  
Sale kosher e pepe nero appena macinato  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
2 cucchiaini di aceto balsamico, molto di più per servire  
1 rametto di rosmarino fresco, molto di più per servire

### **Direzioni**

#### **Passo 1**

Impostare il SV-8001 Sous Vide a 60°C. Portare un grande vaso d'acqua a bollire su a fuoco alto.

**Passo 2**

Tagliare un sottile "x" nella parte superiore dei pomodori e metterli nell'acqua bollente. Fare bollire fino a quando la pelle inizia a sbucciare, circa 1 minuto. Trasferire immediatamente i pomodori in un bagno di ghiaccio.

**Passo 3**

Una volta che i pomodori sono freddi, rimuoverli dal bagno di ghiaccio e sbucciare la pelle. Condire con sale e pepe. Mettere i pomodori in un grande sacco con chiusura a cerniera o guarnizione di vuoto con olio d'oliva, aceto e rosmarino.

**Passo 4**

Sigillare il sacco usando la tecnica di immersione in acqua o un sigillante a vuoto sull'impostazione umida. Mettere il sacco nel bagno d'acqua e impostare il timer per 45 minuti.

**Passi di finitura****Passo 1**

Quando il timer si spegne, rimuovere il sacco dal bagno d'acqua. Rimuovere delicatamente i pomodori dal sacco e mettere su un piatto da portata. Spruzzare i pomodori con balsamico aggiuntivo e cospargere con rosmarino. Servire.

## 5. Sous Vide Grani di Formaggio

**Ingredienti per 4**

1 tazza (178g) grani (vecchio stile) 178g

1 tazza (250 ml) crema 250 ml

3 tazze (750ml) brodo

2 cucchiaini (28g) burro 28g

4 once (112g) formaggio grattugiato di cheddar 112g

Paprica e formaggio extra per guarnire, se lo si desidera

**Direzioni****Passo 1**

Scaldare l'acqua fino a 180°F/82°C con SV-8001 Sous Vide.

**Passo 2**



Posizionare i grani nella ciotola. Mescolare la crema e il brodo in grani, assicurandosi che non ci siano pezzi. Tagliare il burro in piccoli pezzi, aggiungerlo ai grani. Versare i grani in sacco di plastica chiuso con zip e sigillarlo, usando il metodo di immersione in acqua per creare il vuoto.

**Passo 3**

Mettere in acqua calda, posizionare il sacco piatto sul fondo del contenitore dell'acqua (questo aiuta a prevenire i pezzi. Se si formano pezzi, prendere il sacco fuori dall'acqua e usare le tue mani per spremere pezzi fuori dai grani senza rompere la guarnizione sul sacco.) Cuocere 2 a 3 ore, fino a quando la maggior parte del liquido viene assorbita in grani.

**Passo di Finitura: servire**

**Passo 1**

Quando è fatto, versare i grani nella ciotola. Sbattere il formaggio in grani. Gustare, aggiungendo sale e pepe se necessario. Servire i grani superati con spolverata di formaggio e paprica, se lo si desidera.