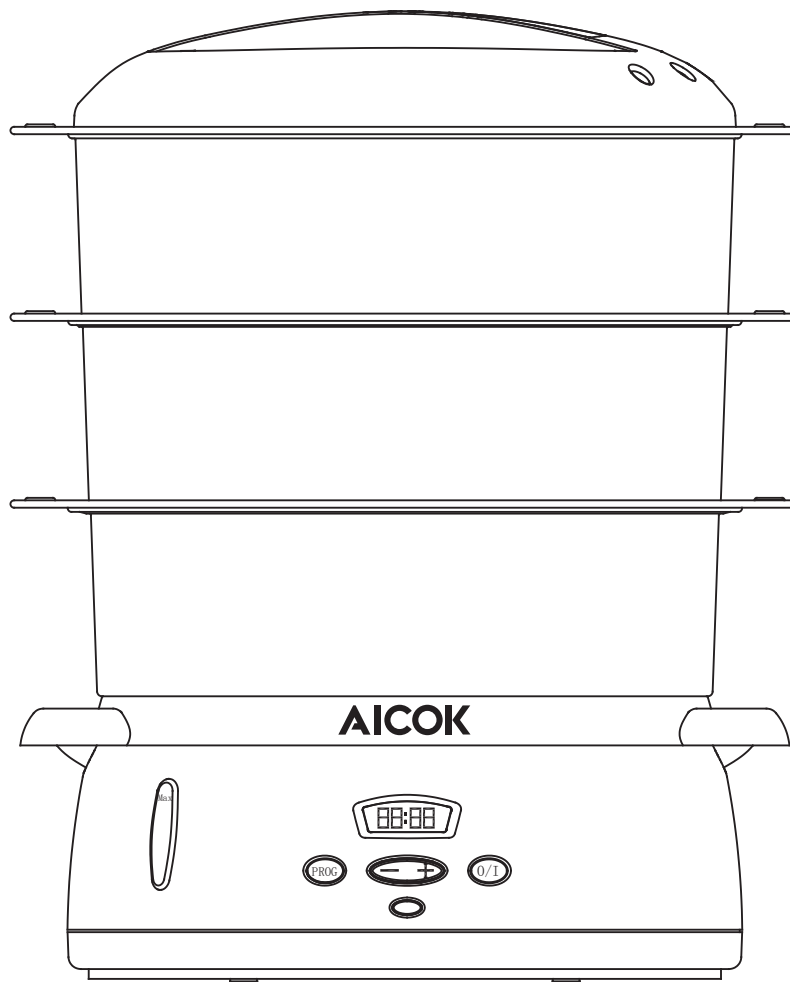


AICOK

CUISINIÈRE À VAPEUR HY- 4401DS

220-240V~ 50/60Hz 800W



Aicok Home Essentials Live Comfortable

Suivez soigneusement ces instructions pendant l'utilisation ! Cet appareil produit la vapeur chaude !

Consignes de Sécurité

1. Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Ne pas placer l'appareil près d'une source chaude ou dans un four chaud, parce que un dommage grave peut être provoqué.
3. Ne jamais laisser l'appareil en opération non supervisé. Mettre l'appareil loin des enfants.
4. Ne pas utiliser l'appareil si l'appareil ou le câble est abîmé ou l'appareil est tombé ou l'appareil présente des signes de dommage ou ne travaille pas correctement.
5. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou une personne qualifiée pour éviter un danger.
6. **Les brûlures peuvent se produire en touchant la surface chaude de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.**
7. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
8. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est plein de liquide ou des aliments chauds.
9. Ne pas toucher l'appareil lorsque l'eau se vaporise et utiliser une paire de gant de four pour déplacer le couvercle, le bol de riz et les plateaux de vapeur.
10. Toujours débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, lors du déplacement ou avant tout nettoyage ou maintenance.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et manque d'expériences et de connaissances à moins qu'ils sont sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par un personnel responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés de manière qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. Cet appareil ne peut se faire travailler par un minuteur ou une télécommande.

Instructions d'utilisation

1. Utiliser l'eau tiède et le détergent, laver toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir d'eau, les rincer et sécher.
2. Placer la base sur une surface stable, mettre l'anneau turbo autour de l'élément de chauffage (la pièce la plus large du bas de la base).
3. Déverser l'eau fraîche directement dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal.
4. Placer la base dans les plateaux et mettre les aliments au centre de la base.
5. Placer les plateaux au supérieur du collecteur du jus de fruit, et mettre le couvercle.
6. Brancher l'appareil et régler le temps en fonction du temps de cuisson recommandé (référer vous au tableau de temps de cuisson), l'indicateur s'allume et la cuisson à vapeur a déjà commencé.
7. Vérifier le niveau d'eau en prenant un coup d'œil de l'indicateur extérieur du niveau d'eau, si nécessaire, ajouter de l'eau en utilisant le collecteur de jus de fruit pendant la cuisson.
8. Ensuite éteindre automatiquement, le minuteur et l'indicateur s'éteignent.
9. Vous pouvez réchauffer les aliments, vérifier attentivement s'il y a de l'eau.
10. Enlever le couvercle, mettre les plateaux dans les cages.
11. Débrancher l'appareil, laisser le refroidir complètement avant nettoyage.

Opération de Panneau Électronique

- 1, **Brancher l'alimentation, vous pouvez voir l'affichage du temps comme**



2, Mode horloge

- (1) Appuyer sur les boutons 'PROG' et '0/1' simultanément, le buzzer crie lorsque les boutons sont désactivés.
- (2) Augmenter 10 minutes ou diminuer 1 minute par chaque appui sur le bouton '+' et '-' respectivement.
- (3) Ajuster l'horloge au temps actuel, ensuite arrêter tout le processus en appuyant sur le bouton 'PROG'.

3, Mode de vapeur immédiate

- (1) Pousser le bouton '0/1' sous le mode d'horloge jusqu'à ce que l'affichage indique

"45"

- (2) Définir le temps de vaporisation en appuyant sur les boutons '+' ou '-', augmenter ou diminuer 5 minutes par chaque appui. Appuyer sur tout bouton et arrêter la procédure de réglage.
- (3) Le buzzer crie deux secondes sans appui sur tout bouton après que le temps de vaporisation est défini. L'indicateur rouge s'allume en même temps, ce qui indique le début de vaporisation, et l'horloge commence à compter le temps.
- (4) Lors du réglage de temps à 0, le minuteur retourne au mode horloge automatiquement. Le temps de vaporisation maximale est 90 minutes.
- (5) Lors de la vaporisation, vous pouvez appuyer sur les boutons '+' ou '-' pour régler le temps de vaporisation. Appuyer sur le bouton '0/1' pour arrêter la vaporisation et retourner mode horloge.

4 Mode de vaporisation à temps défini

- (1) Appuyer sur le bouton PROG au mode horloge, et le temps et PROG s'affichent



- (2) Réserver le temps en appuyant sur les boutons '+' et '-', augmenter ou diminuer 10 minutes chaque fois.
- (3) Appuyer le bouton 'PROG' jusqu'à ce que 45 s'affiche. Ensuite appuyer sur '+' et '-' pour ajuster le temps de vaporisation.
- (4) Appuyer sur le bouton 'PROG' une autre fois, le temps et PROG s'affichent, qui indique l'activation du mode de vaporisation à temps défini. Lorsqu'il arrive le temps de réservation, le buzzer crie et l'indicateur rouge s'allume, et le cuisinière commence à cuire à la vapeur les aliments au temps défini.
- (5) Si vous voulez annuler le mode de vaporisation au temps défini, appuyer juste sur le bouton PROG, il retourne au mode horloge.

5 Lorsque la vaporisation est terminée, il va au mode de maintien directement. Le temps

et le symbole Maintien s'affiche et l'indicateur vert s'allume



Le mode maintien signifie que l'échauffement pour 2 minutes chaque 8 minutes après la vaporisation arrête.

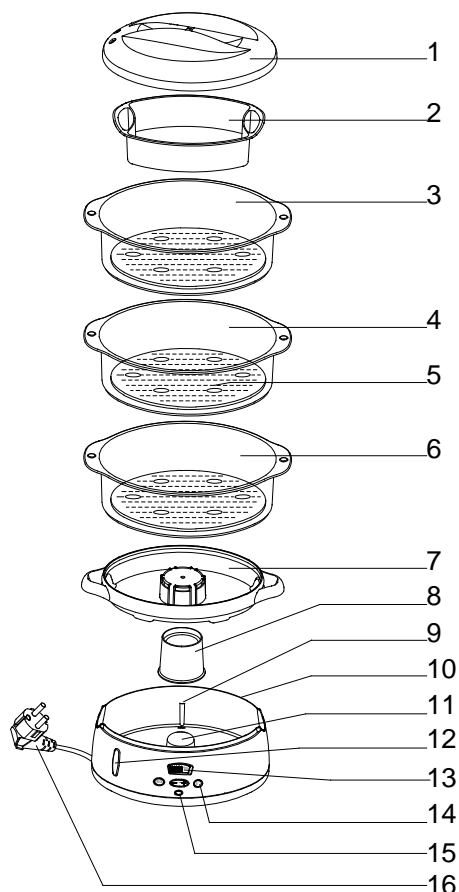
6 Appuyer sur 0/1 pour annuler le mode maintien, et il retourne au mode horloge.

Nettoyage et maintenance

1. Vider le réservoir d'eau et nettoyer le avec un chiffon humide.
2. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.
3. Détartrer l'appareil tous les 8 fois.
4. Mettre l'anneau turbo à l'envers autour de l'élément de chauffage (la pièce la plus large du bas de la base). Remplir le réservoir d'eau avec l'eau froide jusqu'au niveau d'eau "MAX", remplir l'intérieur de l'anneau turbo avec vinaigre blanc au même niveau. Ne pas chauffer (pour éviter l'odeur de détartrage). Laisser passer le lendemain au détartrage. Rincer l'intérieur du réservoir d'eau avec l'eau tiède plusieurs fois.
5. Empiler les plateaux l'un sur l'autre suivant l'ordre No.1 en No.2, ensuite dans No.3. Mettre le bol de riz dans le plateau de cuisinière No.1. A la fin mettre les plateaux dans le collecteur de jus de fruit et mettre le couvercle au-dessus.

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle | 8. Anneau turbo amovible |
| 2. Bol de riz (1L capacité) (dependant de modèle) | 9. Niveau d'eau maximale intérieur |
| 3. Plateau de vapeur No.3 (dependang de modèle) | 10. Réservoir d'eau (Utilisation de 1 heures en continu) |
| 4. Plateau de vapeur No.2 | 11. Élément de chauffage |
| 5. base avec pince et Porte - œufs embarqué | 12. Indicateur de niveau d'eau extérieur |
| 6. Plateau de vapeur No.1 | 13. Afficheur |
| 7. Collecteur de jus de fruit | 14. Bouton |
| | 15. Indicateur |
| | 16. Câble d'alimentation |



Household use only



Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd
Booth: No.3H012, TradingPlaza, No.5, Huanancity,
PinghuStreet, LonggangDistrict, Shenzhen, China
FacebookPage: <https://www.facebook.com/aicoks/>
Website: www.aicok.cc
Made in China



CE RoHS