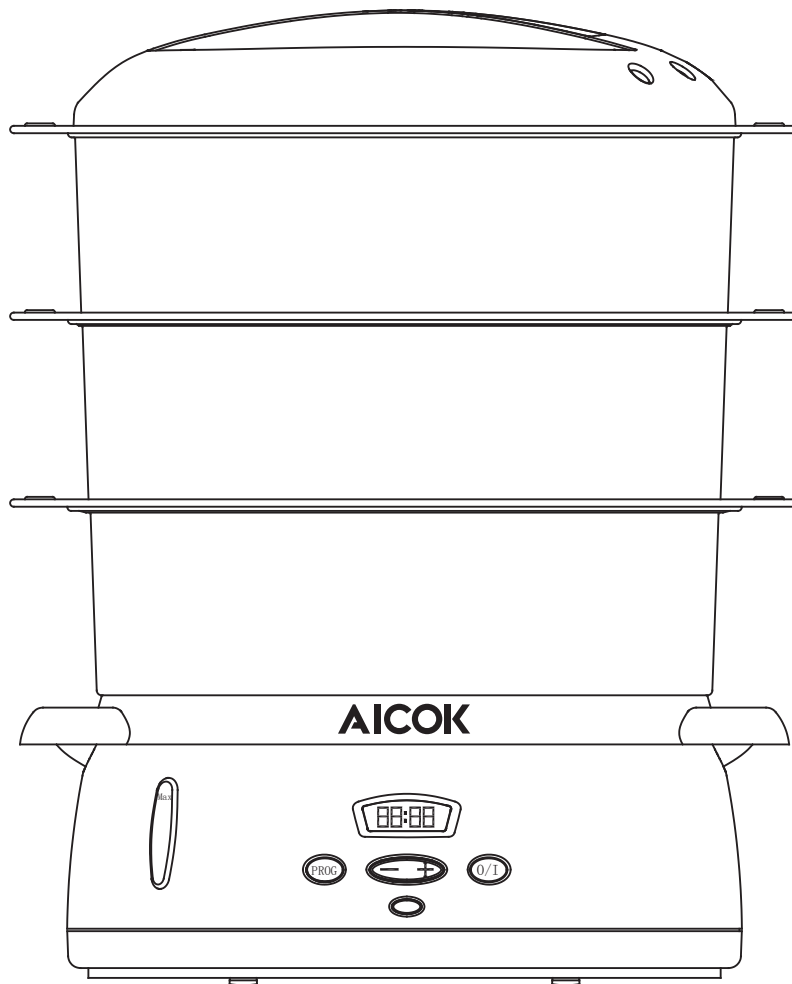


AICOK

Vaporera Para Cocinar Al Vapor

HY-4401DS

220-240V~ 50/60Hz 800W



Aicok Home Essentials Live Comfortable

Por favor, siga las instrucciones para su uso con cuidado!

¡ Este aparato produce vapor caliente hirviendo!

Instrucción de seguridad

1. Compruebe que la tensión de alimentación corresponde a la indicada en el aparato.
2. No coloque el aparato cerca de la fuente caliente o en un horno caliente, ya que podría resultar grave daño.
3. Nunca deje el aparato en funcionamiento desatento. Aléjate de los niños.
4. No utilice el aparato si el aparato o el cable están dañados o el aparato ha caído o muestra daños visibles o no funciona correctamente.
5. 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.
6. **Las quemaduras pueden ocurrir tocando la superficie caliente del aparato, el agua caliente, el vapor o la comida.**
7. ¡Nunca sumerja el aparato en agua!
8. No mueva el aparato cuando esté lleno de líquidos o calientes alimentos.
9. No toque el aparato cuando esté vaporizado y utilice guantes de horno para la tapa, el tazón de arroz y las cestas del vapor.
10. Siempre desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo, al moverlo o antes cualquier limpieza o mantenimiento.
11. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
12. Este aparato no puede ser operado por un temporizador individual o un mando a distancia o remoto

Instrucciones de uso

1. Utilizando agua tibia y detergente, lave todas las partes extraíbles y el interior del tanque de agua, enjuague y seque.
2. Coloque la unidad de base sobre una superficie estable, coloque el anillo de turbo alrededor del elemento calefactor (el lado más grande en la parte inferior).
3. Vierta el agua dulce directamente en el depósito de agua hasta el nivel máximo.
4. Coloque la base en las cestas y coloque los alimentos en el centro de la base.
5. Coloque las cestas en la parte superior del colector de jugo, y coloque la tapa.
6. Enchufe y ajuste la hora para los tiempos de cocción recomendados (vea la tabla de tiempos de cocción), el indicador luminoso se enciende y la cocción a vapor ha comenzado.
7. Compruebe el nivel del agua mirando el indicador de nivel de agua exterior, si es necesario, agregue agua del lado del colector de jugo durante la cocción.
8. El interruptor se apaga automáticamente, el temporizador suena y la luz indicadora se apaga.
9. Puede recalentar la comida, con cuidado si hay más agua.
10. Retire la tapa, coloque la cesta (s) en la placa.
11. Desenchufe el aparato, déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.

Operación del electro panel

1, Conecte la fuente de alimentación, se puede ver la pantalla que muestra el tiempo

como



2, Modo de cocción

- (1) Pulse los botones 'PROG' y '0/1' al mismo tiempo, el zumbador suena al soltar los botones.
- (2) El aumento de 10 minutos o disminución de 1 minuto por cada pulsación en el botón '+' y botón '-' en consecuencia.
- (3) Ajuste el reloj a la hora actual, y luego termine todo el proceso por pulsar el botón 'PROG'.

3, Modo de vapor inmediato

- (1) Pulse el botón '0/1' bajo el modo de reloj hasta que la pantalla muestre "45"



- (2) Ajuste del tiempo de cocción pulsando botón '+' o '-', aumento o disminución de 5 minutos cada pulsación. Pulse cualquier botón y detenga el proceso de ajuste.
- (3) El zumbador suena dos segundos sin pulsar ningún botón después de que el tiempo de vaporización es establecido. El rojo indica la luz a la media hora, lo que significa el comienzo de vapor, y el reloj comienza a contar el tiempo.
- (4) Cuando ajuste la hora como 0, el temporizador eléctrico volverá a modo de reloj de forma automática. El tiempo máximo de vapor es 90 minutos.
- (5) Cuando en la cocción al vapor, puede pulsar botón '+' o '-' para ajustar el tiempo de cocción. Pulse botón '0/1' para detener al vapor y volver al modo de reloj.

4 Modo de vapor temporizado

- (1) Pulsa PROG en el modo de reloj, no muestra la hora y PROG en la



- pantalla.
- (2) Reserva la hora pulsando botones '+' y '-', aumentando o disminuyendo 10 minutos cada vez.
 - (3) Pulsa el botón 'PROG' hasta que la pantalla muestre 45. A continuación, pulse '+' y '-' para ajustar el tiempo de vapor.
 - (4) Pulsa el botón 'PROG' de nuevo, la pantalla muestra el tiempo y PROG, lo que significa entrar en el modo de vapor temporizado. Cuando entra el modo de reserva, el zumbador suena y la luz roja ilumina, y empieza a vaporizar la comida de acuerdo con el tiempo establecido.
 - (5) Si desea cancelar el modo de vapor temporizado, sólo tiene que pulsar el botón PROG, que de vuelta de nuevo al modo de reloj.

5 Una vez finalizada la cocción al vapor, entra en el modo de retención directa. La pantalla muestra la hora y el símbolo de retención y las luces de color verde



iluminan.

Modo de retención significa calentar por 2 minutos cada 8 minutos después de que deja de vaporizar.

6 Pulse 0/1 para cancelar el modo de retención, y vuelve de nuevo al modo de reloj

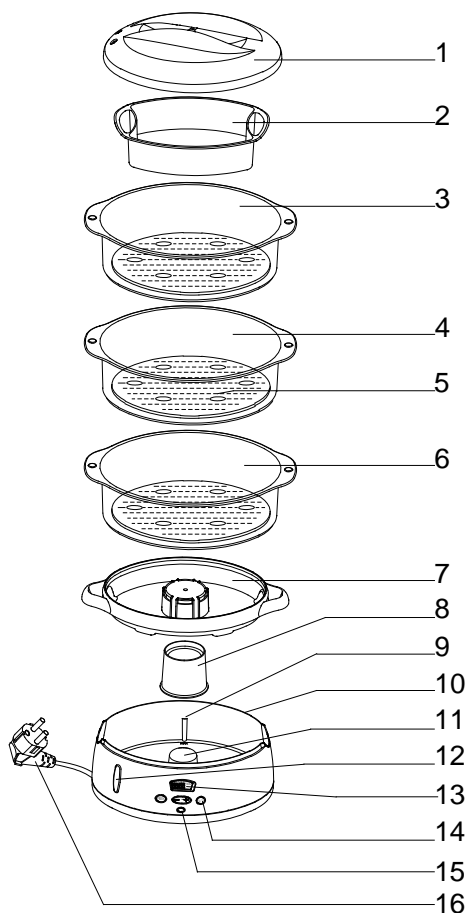
Limpieza y mantenimiento

1. Vacíe el depósito de agua y límpielo con un paño húmedo.
2. Todas las otras piezas extraíbles se pueden poner en el lavavajillas.

3. Descalce el aparato cada 8 veces.
4. Coloque el anillo de turbo al revés alrededor del elemento calefactor (el lado más grande en la parte superior). Llene el tanque de agua con agua fría hasta el nivel "MAX", llene el interior del anillo turbo con vinagre blanco al mismo nivel. No caliente (para evitar el olor descalcificante). Dejar durante la noche para descalcificar. Enjuague el interior del depósito de agua con agua tibia varias veces.
5. Apile las cestas una a la otra siguiendo N ° 1 en N ° 2, luego juntas en N ° 3. Ponga el tazón de arroz en la cesta de vapor No.1. En último lugar las cestas en el colector de jugo y poner la tapa sobre todos ellos.

Descripción

- | | |
|--|--|
| 1. Tapa | 8. Anillo de turbo extraíble |
| 2. Tazón de arroz (capacidad de 1 litro)
(Dependiendo del modelo) | 9. Nivel máximo de agua interior |
| 3. Cesta de vapor No.3
(Dependiendo del modelo) | 10. Depósito de agua
(1 hora de uso continuo) |
| 4. Cesta de vapor No.2 | 11. Elemento calefactor |
| 5. Base con clip y
soporte de huevo incorporado | 12. Indicador de nivel de agua exterior |
| 6. Cesta de vapor No.1 | 13. Pantalla |
| 7. Colector de jugo | 14. Botón |
| | 15. Luz |
| | 16 Cable de alimentación. |



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