

# AICOK

FRIGGITRICE

**MODELLO: EDF-001**



**MANUALE D'ISTRUZIONE**

**Aicok Accessori per Case Vivere Comodo**



**FRIGGITRICE**  
**MOD. EGF-001**  
*Manuale d'Istruzione*



### *Introduzione*

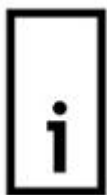
*Si prega di leggere l'intero manuale d'istruzione prima di accendere l'apparecchio, dando particolare attenzione alle informazioni di sicurezza. Conservare la guida in posti sicuri per riferimenti futuri, e passarla insieme all'apparecchio a un altro utente.*



*Questo simbolo indica importanti informazioni di sicurezza.*

*Pericoli correlati a lesioni su persone.*

*Avvertenze correlate a danni a proprietà.*



*Questo simbolo indica informazioni importanti.*

## **Informazioni Generali di Sicurezza**

Staccare sempre la spina dalla presa se ci sono qualsiasi problema operativa, quando si pulisce l'apparecchio o se non è in uso. Non tirare mai il cavo di alimentazione. **Rischio di elettrocuzione!**

Mai mettere l'apparecchio in acqua o usare all'aperto, perché non deve essere esposto a pioggia o qualsiasi altro tipo di umidità. **Rischio di elettrocuzione!**

Se l'apparecchio cade in acqua, prima staccare la spina dalla presa, poi rimuovere l'apparecchio. Non accendere più l'apparecchio, ma farlo controllare prima a un centro di assistenza approvata. Lo stesso per quando il cavo o la spina dell'apparecchio è danneggiato, o se l'apparecchio viene fatto cadere a terra. **Rischi di elettrocuzione!**

Fare attenzione a non mettere il cavo principale o l'apparecchio su superfici calde o vicino a fonti di calore. Mettere il cavo principale dove non sarà in contatto con oggetti caldi o con bordi taglienti. **Rischio di elettrocuzione!**

Mai piegare il cavo o avvolgerlo intorno all'apparecchio, potrebbe rompersi. **Rischio di elettrocuzione!**

Non usare l'apparecchio se si è su una superficie bagnata, o se le mani o l'apparecchio sono bagnati. **Rischio di elettrocuzione!**

Mai aprire l'apparecchio da soli, e non cercare di inserire all'interno oggetti metallici per nessuna ragione. **Rischio di elettrocuzione!**

*Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.*

*Rischio di elettrocuzione!*

*Apparecchi elettrici non sono giocattoli. Per questa ragione, si prega di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono consapevoli dei pericoli di maneggiare apparecchi elettrici. Non lasciare il cavo pendere per evitare che qualcuno lo possa tirare.*

*Questo apparecchio non deve essere usato da bambini tra i 0 agli 8 anni. L'apparecchio può essere usato da bambini sopra gli 8 anni se sono continuamente supervisionati.*

*L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienze e conoscenze solo se sono stati supervisionati o dati istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio, e se sono consapevoli dei pericoli coinvolti. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni. Pulizia e manutenzione dall'utente non devono essere svolte da bambini.*

*Apparecchi per cucina devono essere posizionati in condizioni stabili con maniglie posizionate in modo da evitare spruzzi di liquidi caldi.*

*Le superfici saranno soggetti al calore durante l'utilizzo.*

*Quest'apparecchio è progettato per essere usato in famiglie e per applicazioni simili come:*

- Aree di cucina per personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;*
- Case di Fattoria;*
- Da clienti in hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali;*
- Ambienti di tipo Bed and Breakfast.*



**ATTENZIONE: SUPERFICE CALDA!**

*Se l'apparecchio dovesse avere bisogno di riparazioni, si prega di contattare le seguenti linee di assistenza.*

*Per evitare rischi di danni, lesioni, incidenti o danni all'apparecchio, il cavo principale, se danneggiato. Deve essere sostituito dolo da negozi professionali di riparazioni, si prega di contattare l'assistenza.*

*Connettere l'apparecchio solo a una presa antiurto regolata con etichette identificative che offre l'adattabilità della tensione elettrica.*

*Per evitare incidenti, non lasciare l'apparecchio incustodito durante operazione.*

## **Informazioni di Sicurezza sull'Apparecchio**

Durante l'operazione, apparecchi elettrici di riscaldamento possono raggiungere temperature alte, che potrebbero causare lesioni come dal recipiente di olio caldo, grasso caldo, e componenti metallici! Si prega di usare le maniglie fornite. Si prega di avvertire altri utenti del rischio di scottatura! – Rischio di scottatura!

Posizionare l'apparecchio solo su superfici resistenti al caldo, omogeneo e antiscivolo, come il piano di lavoro di cucina. Per evitare l'accumulo di calore, non posizionare mai gli apparecchi direttamente contro una parete o sotto un armadio appendente ad esempio. Assicurare la sicurezza e distanza da oggetti che possono sciogliersi o prendere fuoco: pericolo di incendio!

Cambiare olio usato a intervalli regolari. Olio sporco o usato potrebbe bruciarsi spontaneamente se surriscaldato. Mai versare acqua in olio caldo o bruciato: pericolo di Esplosione! Se si prende fuoco, staccare immediatamente la corrente e cercare di chiudere la pentola con un coperchio per soffocare le fiamme. Altrimenti, usare una coperta antincendio.

**ATTENZIONE!** Non muovere la friggitrice se contiene olio caldo! Se si cade o si rovescia, si potrebbe essere seriamente scottati!

Per evitare spruzzi, si prega di mettere il cibo per friggere in olio caldo con molta attenzione – Rischio di scottatura!

Mai tenere le mani sopra l'uscita di vapore sul coperchio o sopra il coperchio aperto, il vapore fuoriuscente è estremamente caldo. Rischio di scottatura!

Per evitare danni, si prega di rispettare i livelli minimi e massimi di olio (segni di

*minimo/massimo sul recipiente dell'olio).*

*Per evitare danni all'apparecchio, mai lasciare la quantità di olio o grasso scendere sotto il livello MIN o sopra il livello MAX nel recipiente.*

*Usare solo il cesto per frittura per friggere. Per evitare danni, mai usare accessori da altri produttori.*

*Usare solo accessori originali. Se usato con componenti o accessori non originali dell'apparecchio, rischi potrebbero crescere. Nel caso di incidenti o danni dall'uso di parti non originali, non si assume alcuna responsabilità. Se accessori forniti da terze parti sono state usate e hanno causato danni, tutte le richieste sotto garanzia verranno annullate e invalidate.*

*Usare l'apparecchio solo per friggere patatine, crocchette e pollo e per preparare cibi come la carne, verdure, funghi ecc., e non per altri scopi.*

*Ricordare che l'apparecchio rimarrà ancora caldo dopo di averlo spento. Lasciare la friggitrice e tutti gli accessori raffreddarsi sufficientemente prima di pulire e mettere via.*

*Assicurare che l'apparecchio è spento prima di attaccare il cavo alla presa antiurto o di staccarlo.*

*Mai operare l'apparecchio senza olio.*

*Mai operare l'apparecchio con acqua. Usare solo olio o grasso.*

*Staccare sempre la corrente prima della pulizia. Rischio di elettrocuzione!*

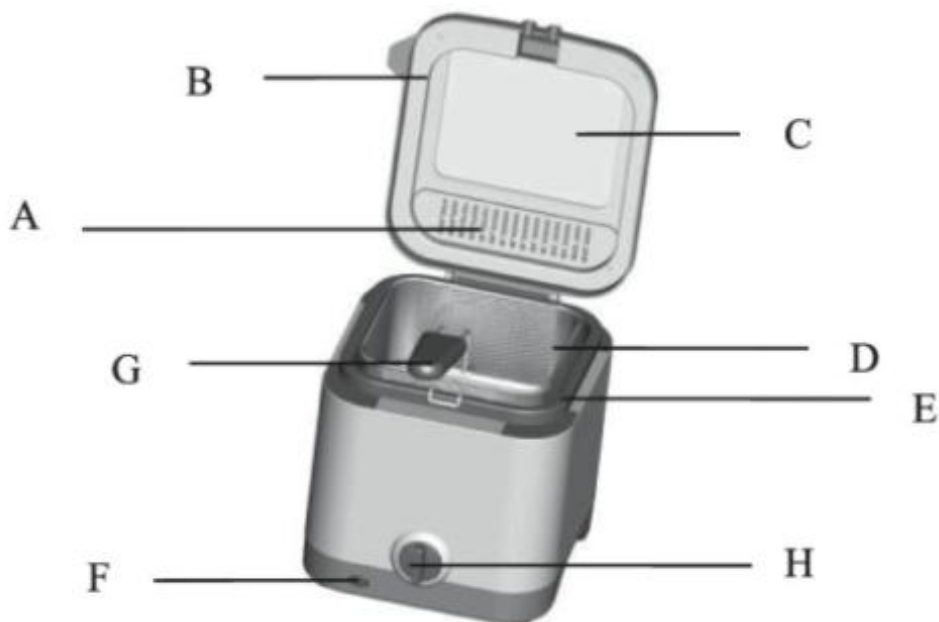
*L'apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto.*



## Connettere all'alimentazione principale

Quando si usano apparecchi elettrici, bisogna sempre seguire le precauzioni di base di sicurezza.

## Il prodotto



A) Filtro

B) Coperchio Rimovibile

C) Finestra di ispezione

D) Cesto della friggitrice

E) Recipiente d'olio

F) Spia indicatore

G) Maniglia rimovibile

H) Controllo di  
Temperatura

## **Dati Tecnici**

Tensione nominale 220-240V-

Frequenza 50Hz

nominale

Potenza nominale 900W

Classe di 1

protezione

## **Componenti inclusi**

1 Friggitrice, 1 coperchio, 1 maniglia rimovibile, 1 cesto di frittura

1 manuale d'istruzione

## **Usi previsti**

La friggitrice è progettato per essere usato esclusivamente per friggere e preparare alimenti. Inoltre, l'apparecchio non è progettato per usi commerciali, ma solo per usi in famiglie private e cucine per personali in negozi, uffici e altri locali commerciali, su proprietà agricole e per clienti in hotel, motel o altri alloggi e locande come bed and breakfast. Ogni altro uso o modifica sull'apparecchio è visto come violazione dei regolamenti, ed è strettamente vietato. Non assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da usi impropri o maneggiamenti non corretti.

## **Un po' di informazione sulla frittura**

Questa sezione ti offre dei suggerimenti sulla frittura:

*Che cosa significa friggere in pratica?*

*Il cibo galleggia e si cuoce in olio caldo, portando una superficie marrone sul cibo. Durante il processo di frittura, l'olio/grasso si riscalda a temperatura tra circa 150°C e 190°C. La temperatura dipende dal cibo in cottura.*

### ***Che tipo di cibo si può friggere?***

*Cibi umidi (verdure, pesce, carne, prodotti da forno) possono essere cucinati nella friggitrice. Tuttavia, è importante preparare il cibo in modo corretto:*

*- Friggere solo cibo in piccole quantità. Grandi quantità aumenta il tempo di frittura e il cibo assorbirà più olio.*

*- se il cibo è stato lavato in precedenza, deve essere prima asciugato bene prima di metterli in olio caldo.*

*- Verdure, carne e pesce devono essere tagliati in pezzi piccoli prima di friggere. Pezzi piccoli riduce il tempo di cottura e il cibo quindi assorbirà meno olio.*

*-Del cibo deve essere prima avvolto con pangrattato prima di essere immerso in olio caldo*

*Assicurare che il pangrattato si aderisce al meglio al cibo – se cadono durante la frittura, sporcheranno l'olio.*

### ***Quando il cibo è pronto?***

*Se il risultato non coincide con quel che si dice il tempo di cottura nella tua ricetta, potrebbe essere per le seguenti ragioni:*

*- Condizioni del cibo (per esempio congelato)*

*- Dimensione del cibo*

*- Volume del cibo*

- Temperatura dell'olio

*Quali tipi di olio/grasso bisogna usare?*

*C'è a disposizione una stragrande varietà di olii e grassi, ma solo alcuni di loro sono veramente adatti:*

- L'olio/grasso deve essere adatto per friggere ad alta temperatura. Il punto di fumo dell'olio/grasso deve essere sopra i 200°C. Il punto di fumo è la temperatura al quale l'olio/grasso inizia a emettere fumo.*
- Olii e grassi vegetali sono quasi senza sapore, quindi il sapore del cibo fritto sarà cambiato solo di poco. Al contrario, grassi animali (lardi) possono cambiare il sapore.*
- Usare solo un tipo. Non mischiare olio/grasso, perché olii/grassi differenti possono avere differenti punti di fumo.*
- Grassi devono solo contenere una piccola quantità di acqua. Acqua diventa vapore quando viene riscaldato e fa spruzzare l'olio.*



*Mai far sciogliere il lardo nella friggitrice. Sciogliere il lardo può causare gocce liquide di olio andare all'interno dell'apparecchio. Questo potrebbe causare danni o addirittura incendi.*

*Se si vuole usare il lardo, sciogliere in una pentola adatta prima. Poi versare il lardo sciolto con attenzione nel recipiente d'olio (E) secondo le istruzioni di sicurezza.*

*Per quanto tempo si può tenere l'olio/grasso?*

*La durata del tempo che si può tenere e usare l'olio dipende da vari fattori:*

- *Temperatura di frittura.*
- *Quanto spesso si usa, e per quanto tempo alla volta.*
- *Come si conserva.*
- *La qualità dell'olio/grasso. Meglio è, più lungo sarà possibile tenerlo.*
- *Contaminazione dell'olio/grasso durante la frittura. Passare l'olio attraverso il foglio di filtro prima di conservare per rimuovere le più grandi particelle contaminanti.*

### *Quando si deve cambiare l'olio?*

*Si deve cambiare l'olio/grasso se:*

- *C'è fumo anche a basse temperature.*
- *Il cibo fritto inizia ad avere un gusto spiacevole.*
- *Si sente un odore spiacevole.*

*Se qualsiasi dei punti sopra accade con l'olio/grasso, cambiarlo immediatamente.*

### *Conservare l'olio di cottura*

*Ossigeno e luce danneggeranno l'olio/grasso, quindi conservare in un contenitore sigillato e in luoghi freschi e bui.*

### *Cosa si deve fare con l'olio usato?*

*Mai versare l'olio usato giù dai tubi di scarico. Portare l'olio/grasso usato a un punto di raccolta per olio.*

### *Patatine e acrilamide:*

Acrilamide si forma soprattutto quando cibi amidacei vengono riscaldati a temperature alte. Da circa 175°C, il glucosio, il costituente principale dei carboidrati, si combina con l'aminoacido, il costituente di base della proteina, formando l'acrilamide. Dipendendo da quanto lungo sono stati cucinati, cibi come patatine conterranno una quantità corrispondente di acrilamide.

Per ragioni di sicurezza, consigliamo di non eccedere con la temperatura data nella tabella seguente per cucinare cibi amidacei.

#### Tempo di frittura e impostazioni sul regolatore di temperatura:

I valori seguenti sono approssimazioni basati sull'esperienza:

	Circa	Circa
Scampi	130°C	3-5 minuti
Merluzzo congelato (in pangrattato/imburrito)	(in 150°C	10-15 minuti
Hamburger congelato	150°C	3-5 minuti
Braciola di maiale impanato	150°C	15-25 minuti
Merluzzo fresco impanato	160°C	5-10 minuti
Patatine fresche	160°C - 170°C	10-15 minuti
Patatine congelate	Vedere istruzioni del produttore	Vedere istruzioni del produttore
Porzioni piccole/medie di pollo	170°C	5-15 minuti
Porzioni grandi di pollo	170°C	8-15 minuti
Funghi	180°C	5 minuti
Passera congelata	190°C	5-6 minuti

*In base alla progettazione (termostato meccanico), ci possono essere minori differenze di temperature sulle impostazioni di sopra. I valori di sopra sono stati dati solo come indicazioni. Il tempo dato non include il tempo richiesto per scaldare l'olio. Sono solo delle linee di guida, previste per dare dei punti di riferimento. I tempi possono variare anche in base alla densità degli ingredienti. Si prega di riferire alle informazioni sul pacchetto quando si cuoce cibi congelati comprati in negozio.*

## **Prima di usare per la prima volta**

*Per evitare pericoli, si prega di controllare (quando si apre il pacchetto) che l'apparecchio sia completo, e che non ci sono danni durante il trasporto. Non usarlo se si ha qualsiasi dubbio, ma contattare il nostro servizio clienti. L'indirizzo del servizio può essere trovato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla carta di garanzia.*

*Il tuo apparecchio è stato impacchettato per proteggerlo da danni durante il trasporto.*

- Rimuovere con attenzione l'apparecchio dalla confezione.*
- Rimuovere tutti i materiali di protezione.*
- Rimuovere ogni sporco rimanente di imballaggio dall'apparecchio e dai componenti seguendo le istruzioni date nella sezione intitolata "PULIZIA E MANUTENZIONE"*

## **Usare l'apparecchio**

- Posizionare l'apparecchio vicino alla presa a muro, assicurando che ci sia accesso libero.*

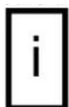
*Posizionare l'apparecchio su una superficie omogenea, asciutta, antiscivolo e resistente al*



caldo. La superficie deve essere facile da pulire perché spruzzi non sono sempre evitabili.

### **Collegare la maniglia al cesto di frittura:**

- Tenere la maniglia rimovibile (G) nella mano e premere sulle due estremità del supporto insieme. Far scivolare i supporti sugli occhielli sull'interno del cesto di frittura (D). assicurare che la maniglia sia inclinata verso l'interno del cesto.
- Dopo che le estremità angolari siano inseriti negli occhielli, piegare la maniglia verso l'esterno il più possibile, fino a quando si sente che le due gambe schioccano ad entrare nel meccanismo di sicurezza sul cesto di frittura (D). assicurare che siano saldate fermamente.



Non posizionare il cesto di frittura nell'apparecchio finché l'olio/grasso non sia sufficientemente scaldato.



**Prestare particolare attenzione durante l'operazione e mentre si apre il coperchio!**



**Vapore caldo potrebbe scappare fuori – rischio di scottatura!**

**Il cavo principale non deve andare in contatto con parti calde dell'apparecchio.**

### **Riempire con grasso per cottura:**



Olio di oliva, burro e margarina non sono adatti per friggere, e non devono essere usati.

Riempire solo con olio o grasso liquido e di buone qualità nel recipiente d'olio (E). Fare attenzione ai segni di (MIN/MAX) sul recipiente dell'olio (E).

#### **Accendere la friggitrice:**

- Ora chiudere il coperchio rimovibile (B) sulla friggitrice.
- Poi collegare il cavo di alimentazione della friggitrice a una presa a muro correttamente installata.
- Impostare la temperatura di controllo (H) alla temperatura richiesta. Vedere la tabella in questo manuale per temperature richieste da vari cibi.
- L'apparecchio ora inizierà il suo ciclo di riscaldamento.

Quando si usa la friggitrice per la prima volta, si può sentire un odore leggero, che potrebbe accadere quando le sostanze usate durante la produzione vengono scaldate. Assicurare che ci sia un'adeguata ventilazione, per esempio aprendo la finestra.

Il processo iniziale di riscaldamento dura alcuni minuti, in base alla quantità di olio/grasso e la temperatura selezionata.

#### **Significato delle spie indicatori (F):**

Quando si collega l'apparecchio alla presa a muro e si imposta la temperatura sul controllo di temperatura (H), la spia indicatore (F) si accende, e significa che il processo di riscaldamento è iniziato.

Quando si raggiunge la temperatura selezionata, l'indicatore verde (F) si accende. Solo ora si può mettere il cibo nella friggitrice (Vedere la sezione intitolata "Frittura").

## **Frittura**

- *Controllare di nuovo la temperatura impostata e aggiustare il controllo di temperatura (H) se necessario.*

*Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la spia indicatore (F) si spegne.*

- *Ora mettere cibo nel cesto di frittura (D). Non riempire il cesto (D) sopra i due terzi.*



*Ricordare di asciugare cibi umidi prima di friggere!*

- *Sollevarre il cesto di frittura (D) con la maniglia (G).*
- *Aprire il coperchio rimovibile (B) della friggitrice.*
- *Mettere il cesto di frittura (D) con attenzione nella friggitrice. Fare attenzione, questo potrebbe causare spruzzamenti di gocce d'olio.*
- *Ora chiudere il coperchio rimovibile (B). Assicurare che entrambi le gambe della maniglia (G) siano fermamente intersecate e fissate nei fori forniti a questo scopo sul coperchio (B) e che il coperchio sia completamente chiuso.*

*Si può vedere attraverso la finestra di ispezione resistente al caldo (C) sul coperchio rimovibile (B) per vedere quanto il cibo sia abbronzato.*

- *Quando il cibo è cotto allo stato che si desidera, spegnere l'apparecchio girando il controllo di temperatura (H) in senso antiorario più veloce possibile. Staccare inoltre il cavo principale dalla presa.*
- *Ora aprire il coperchio rimovibile (B).*
- *Sollevarre il cesto di frittura (D) tenendo sulla maniglia (G) e appenderlo sulla linguetta sul bordo del recipiente di olio (E). Così olio/grasso in eccesso si*

*gocciolano giù.*

- *Poi gentilmente sollevare il cesto di frittura (D) e scuotere giù olio/grasso rimanente prima di sollevare il cesto (D) completamente fuori dall'apparecchio.*



*Per evitare di essere scottati da olio, chiudere di nuovo il coperchio appena si rimuove il cesto di frittura.*

- *Mettere il cibo fritto nel contenitore preparato, come una ciotola.*

*Dopo l'utilizzo, l'apparecchio deve essere sempre spento girando il controllo di temperatura (H) in senso antiorario alla posizione OFF e poi staccare la spina dalla presa a muro. Lasciare l'apparecchio raffreddare a temperatura ambiente prima di pulirlo.*

### ***Svuotare il recipiente dell'olio***

*Quando l'olio/grasso è ancora liquido, si può versarlo fuori dal recipiente dell'olio (E) e conservare nel contenitore appropriato.*



*Si prega di usare protezione adatta, come guanti, per evitare scottatura nel maneggiare parti che potrebbero essere ancora calde.*

- *Prima aprire il coperchio rimovibile (B) della friggitrice.*

*Se si vuole riutilizzare l'olio/grasso, usare un imbuto per versarlo attraverso un filtro di*

carta nel contenitore per conservazione preparata apposta.

Se non si vuole riutilizzare l'olio/grasso, non versarlo nel tubo di scarico; portalo a un punto di raccolta per olio.

## **Pulizia e Manutenzione**



Prima di pulire e mettere via, rimuovere sempre la spina dalla presa a muro e lasciare l'apparecchio e tutti gli accessori raffreddarsi completamente.



Assicurare che non ci siano fluidi entrare nell'apparecchio. Non immergere l'apparecchio in acqua. Rischio di elettrocuzione!



Per pulizia, mai usare prodotti detergenti forti o abrasivi, o oggetti con bordi taglienti.

- Per pulire l'esterno dell'apparecchio, usare un panno asciutto, o quando necessario, poco bagnato e ben strizzato.
- Poi sfregare per asciugare.

**Pulire il coperchio rimovibile:**

Il coperchio rimovibile (B) sulla friggitrice ha un filtro (A) per filtrare gocce di olio dal vapore fuoriuscente. Questo deve essere necessariamente pulito.

- Spiegare il coperchio rimovibile (B) a un angolo di circa 45° e rimuoverlo dall'apparecchio tenendo su un lato del coperchio e tirando verso di sé. Il coperchio (B) viene rilasciato dalla montatura e può essere tirato fuori.
- Il coperchio rimovibile (B) può essere pulito con un panno bagnato ben strizzato.



Assicurare che il coperchio rimovibile sia completamente asciutto prima di utilizzarlo di nuovo.

- Per montare il coperchio (B) di nuovo, piegarlo in un angolo di 45° e farlo scivolare sulla barra verso la montatura. Poi premerlo verso il retro fino a quando la barra di guida viene interamente inserita nella montatura. Controllare che sia correttamente posta e che si apre e chiude in modo appropriato.

#### **Pulire il cesto di frittura:**

##### **Rimuovere la maniglia:**

- Premere la maniglia (G) con forza verso l'interno del cesto.
- Spremere gli angoli all'estremità insieme e tirare fuori la maniglia (G).

Lavare il cesto di frittura (D) e la maniglia (G) con acqua tiepida saponata. Poi sciacquarli bene con acqua pulita e asciugare completamente.

## Risoluzione di Problemi

<i>Difetto:</i>	<i>Causa:</i>	<i>Rimedio:</i>
<i>L'apparecchio non funziona.</i>	<i>La spina non è connessa alla presa a muro.</i>	<i>Connettere la spina alla presa a muro.</i>
<i>L'apparecchio non si scalda.</i>	<i>Il protettore surriscaldante ha spento l'apparecchio.</i>	<i>Rimuovere la spina dalla presa e lasciare l'apparecchio raffreddarsi a temperatura ambiente.</i>

*Se il dispositivo ha un difetto non trovato nella tabella di sopra, si prega di contattare il nostro Dipartimento di Servizio Clienti. Il nostro personale di Servizio Clienti saranno contenti di aiutarti.*

### **INFORMAZIONI IMPORTANTI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO SECONDO DIRETTIVE EC 2002/96/EC**

*Alla fine della vita di utilizzo, il prodotto non deve essere smaltito come un rifiuto urbano. Deve essere portato alle autorità specializzate locali per raccolta differenziata di rifiuti o a rivenditori che offrono il servizio.*

*Smaltire un apparecchio separatamente evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che derivano da smaltimento inappropriato e aiuta a recuperare materiali costituenti per raggiungere a un significativo risparmio di energie e risorse. Per*

*ricordare il bisogno di smaltire l'apparecchio domestico separatamente, sul prodotto c'è un segno di un bidone a ruote crociato.*



*Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd.  
Cabina N. 3 HO12, Piazza Trading 5, Via Pinghu,  
Distretto di Longgang, città di Huanan, Shenzhen, Cina  
Sito web: [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)*

*Pagina  
<https://www.facebook.com/aicoks/>*

*Facebook:*