

AICOK  
Programmierbarer elektrischer Dampfkochtopf  
Benutzerhandbuch  
Modell: MY-13CS602W



(Bilder im Text dienen nur als Referenz. Bitte das aktuelle Produkt beachten)

Vielen Dank für den Kauf des multifunktionalen Aicok-Dampfkochtopfes. Bitte Benutzerhandbuch sorgfältig vor Gebrauch lesen und es an einem bequemen Platz für zukünftige Referenz halten .

# Inhaltsverzeichnis

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
Precautions.....	4
Cautions.....	5
Product Introduction.....	7
Features.....	7
Specifications.....	7
Product Structure .....	7
Before the First Use.....	8
Remove and Install the Anti-Block Shield.....	8
Remove and Install the Sealing Ring .....	9
Safe Lid Opening.....	9
Cooking Preparation .....	10
Controls and States of the cooker.....	12
Control Panel .....	12
States of the Cooker .....	12
Operation Keys .....	12
Function keys .....	13
Cooking with Your pressure cooker .....	15
Slow Cooking .....	16
Delayed Cooking with Timer .....	16
Warming .....	17
Functions time list.....	18
Initial Test Run .....	17
Care and Maintenance .....	19
Cleaning .....	19
Troubleshooting.....	20
Limited Warranty.....	22

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Ihr Aicok kocht mit dem Druck. Wenn Dampfkochtöpfe verwendet werden, sollen grundlegende Sicherheitsanweisungen immer gefolgt werden..

### BITTE ALLE ANWEISUNGEN LESEN

1. Keine heißen Oberflächen berühren . Griffe oder Knöpfe verwenden.
2. Eine enge Überwachung ist notwendig, wenn der Dampfkochtopf in der Nähe von Kindern verwendet wird.
3. Kein Dampfkochtopf In einem beheizten Gebrauch aufstellen.
4. Bei der Bewegung eines Dampfkochtopfes mit heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
5. Kein Dampfkochtopf für andere als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
6. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Um sicher zu stellen, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen ist. Bitte „Vorsichtsmaßnahmen“ beachten.
7. Kein Gerät über 2/3 voll ausfüllen. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens wie Reis oder gebratenes Gemüse erweitern, kein Gerät über 1/2 voll füllen . Überfüllung kann das Risiko der Verschmutzung von Entlüftungsrohr und Entwicklung von Überdruck verursachen.
8. Beachten, dass bestimmte Lebensmittel, wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perl Gerste, Haferflocken oder andere Getreide, Split Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti, aufschäumen, schäumen, und spritzen und die Druckfreigabevorrichtung verstopfen können (der Dampf Freigabe Griff) . Diese Lebensmittel sollen nicht in einem Dampfkochtopf gekocht werden.
9. Druckentlastungsvorrichtungen (der Dampf Freigabe Griff) über Verstopfung vor dem Gebrauch immer überprüfen.
10. Wenn das Gerät abgekühlt ist und der Innendruck freigegeben ist, Dampfkochtopf erst öffnen. Wenn der Griff schwer zu öffnen ist, bedeutet dies, dass der Kocher noch unter Druck steht - keine Öffnung mit Gewalt machen. Jeder Druck im Kocher kann gefährlich sein. Bitte siehe „Cooking Preparation“ .
11. Nichts In der Einheit mit Öl frittieren oder im Druck frittieren . Es ist gefährlich und kann Feuer oder schwere Schäden verursachen.
12. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, Kabel, Stecker oder Geräte dürfen in Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht tauchen.
13. Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn nicht in Gebrauch und vor der Reinigung. Abkühlen vor Anziehen oder Abnehmen der Teile und vor der Reinigung lassen.
14. Kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät defekt ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde betreiben. Gerät zum Service Center für Prüfung Reparatur oder Einstellung zurückziehen.
15. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
16. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien benutzen.
17. Kein Kabel über die Kante des Tisches oder des Zählers hängen, oder die heiße Oberfläche berühren.
18. Kein Gerät auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen stellen.

19. Bei der Bewegung des Gerätes mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten muß extreme Vorsicht verwendet werden.
20. Achtung: Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, nur im vorgesehenen abnehmbaren Behälter (Kochtopf) kochen.
21. Kein inkompatibler, abnehmbarer Behälter (Kochtopf) oder Dichtring (Dichtung) verwenden, um Druckverluste zu vermeiden.
22. Zum Ausschalten Regler auf „off“ drehen, und Stecker aus der Steckdose ziehen.
23. Gerät nicht an einen instabilen Ort aufstellen, es ist streng verboten, es auf einer Zeitung, einem Schaum oder einem anderen Material zu verwenden, das die Entlüftungslöcher an der Unterseite leicht blockieren kann.
24. Es nicht an einem Ort verwenden, der in der Nähe von Spritzwasser oder Feuer ist. es nicht an einem Ort verwenden, der direkt Sonnenschein oder Ölspritzer ausgesetzt ist. es in einen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern setzen.
25. Vor Gebrauch jedes Mal, um sicher zu stellen, dass Anti-Block-Schild, Schwimmerventil und Auslassventil (Dampf Freigabe Griff) für Hindernis überprüft werden, Oberfläche des inneren Topf und die Heizplatte wischen, um zu bestätigen, dass sie frei von fremdem Objekt werden; um sicher zu stellen, dass der Dampfreinigungsgriff in Dichtstellung ist.
26. Nicht in Bewegung von Produkt oder gewaltsamer Entfernung von Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
27. Nicht in Stellung Ihrer Hände über das Auslassventil (Dampf Entriegelungsgriff) oder Schwimmerventil, um Verbrühungen zu vermeiden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
28. Um das Risiko eines Brandes oder eines elektrischen Schlags zu verringern, soll nur autorisiertes Personal Reparaturen durchführen.
29. Druckventile nicht abdecken.
30. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnisse gedacht, es sei denn, sie werden von einer Person begleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.  
Produkt nicht auf einem anderen elektrischen System andere als die Spannung:: 230V ~ 50Hz verwenden

BITTE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SPEICHERN

Und Bedienungsanleitung an einem geeigneten Ort für zukünftige Referenz halten .

Vorsichtsmaßnahmen

Vor jeder Benutzung bitte Folgendes beachten:




1. Anti-Block-Schild, das Schwimmerventil und das Auslassventil werden nicht durch Lebensmittelschutt blockiert.
2. Unterseite des Innentopfes und Heizplatte sind frei von Fremdkörpern.
3. Der Dampfreinigungsgriff befindet sich in der „Dichtungsposition“ für alle Druckkochen.  
Nach dem Kochen warten, bis der Kocher für eine Weile abkühlt und Druck mit dem Dampfreinigungsgriff loslassen. äußerste Vorsicht beim Öffnen des Deckels verwenden.  
Verbrühungen und schwere Verbrennungen können durch den Dampf im Inneren des Gerätes verursacht werden.

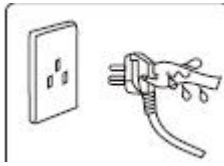
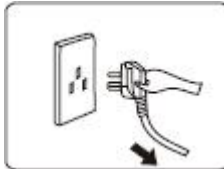
Wenn alle LED-Anzeigen auf dem Bedienfeld blinkt, Netzkabel sofort abziehen und bitte E-Mail an support@aicok.cc.

Es muss mit dem Dichtring berücksichtigt werden, um eine Verformung zu verhindern. Andernfalls kann verhindert werden, dass das Produkt ordnungsgemäß funktioniert

## ACHTUNGEN

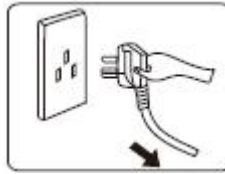
ACHTUNGEN	
<p>Bitte eine 230V ~ 50Hz Steckdose verwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuer oder Stromschlag kann auftreten, wenn 230V AC-50Hz nicht verwendet wird.</li> </ul> 	<p>Eine Steckdose ist unabhängig zu verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitte eine einzelne Steckdose mit geerdetem Draht von mehr als 10A Nennstrom verwenden;</li> <li>• Gemeinsame Verwendung der gleichen Steckdose mit anderen Geräten kann zu ungewöhnlichen Hitze und Feuer führen.</li> </ul> 
<p>Die Verwendung einer anderen Abdeckung während des Heizens ist streng verboten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist streng verboten, nicht-Marke Abdeckung beim Heizen zu verwenden</li> <li>• Kann Stromschlag oder andere schwere Verletzungen verursachen .</li> </ul> 	<p>Verwendung eines beschädigten Netzkabels stoppen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte Netzkabel muss durch ein spezielles flexibles Kabel oder eine spezielle Komponente ersetzt werden, die vom Hersteller der Serviceagentur gekauft wurde.</li> </ul> 
<p>Fremdkörper nicht einfügen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Fremdkörper wie Metallreste und Nadeln in eine Lücke einlegen</li> <li>• Kann Stromschlag oder ungewöhnlichen Aktion verursachen</li> </ul> 	<p>Von Kindern fernhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es von Kindern fernlegen</li> <li>• Kann Brand oder elektrischen Schlag verursachen.</li> </ul> 
<p>Keine Änderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist verboten, das Gerät von einem Nichttechniker zu modifizieren oder zu</li> </ul>	<p>Es in Wasser nicht waschen oder eintauchen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da dies einen elektrischen Schlag und einen Kurzschluss verursachen kann</li> </ul>

<p>reparieren.</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da dies Brand oder Stromschlag verursachen kann.</li> <li>• Bitte es an eine benannte Service-Agentur zur Reparatur oder Ersatz von Ersatzteilen senden.</li> </ul>	
<p>Warnung über die Aufhebung der Abdeckung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn der elektrische Dampfkochtopf nicht funktioniert, gibt es keinen Druck im Inneren des Topfes und das Schwimmventil fällt nach unten;</li> <li>• Wenn das Gerät arbeitet, ist der Druck im Inneren auf dem Vormarsch, und so ist das Schwimmventil. Abdeckung nicht gewaltsam öffnen, bis der Druck vollständig entladen ist.</li> <li>• Andernfalls verbrühen oder andere Verletzungen verursacht werden können.</li> </ul>	<p>Regelmäßige Inspektion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine regelmäßige Inspektion des Auslassventils und des Anti-Block-Schildes durchführen, um sicherzustellen, dass sie ungehindert sind;</li> <li>• Keine schweren Gegenstände zum Auslassventil füllen oder es mit einem anderen</li> </ul>  <p>Gegenstand ersetzen.</p>

<p style="text-align: center;">ACHTUNGEN</p>	
<p>Stecker nicht mit nassen Händen stecken und abziehen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann elektrischer Schlag verursachen</li> </ul> 	<p>Beim Entfernen des Stopfens, um sicherzustellen, dass der Steckerhandgriff geklemmt wird</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitte eine einzelne Steckdose mit geerdeten Draht von mehr als 10A Nennstrom verwenden;</li> <li>• Gemeinsame Verwendung der gleichen Steckdose mit anderen Geräten kann ungewöhnliche Hitze und Feuer verursachen.</li> <li>• Es besteht die Gefahr, Feuer zu verursachen, wenn eine Steckdose von schlechter Qualität angenommen wird</li> </ul> 
<p>Wenn nicht in Gebrauch, Stecker aus der Steckdose</p>	<p>Während des Betriebs niemals die Hand in</p>

ziehen.

- Kann Kriechstrecken, Feuer oder Störung verursachen



die Auslassventilentlüftung bringen

- Beim Kochen niemals die Hand oder das Gesicht zum Auslassventil entlüften, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Beim Kochen Abgasventilentlüftung nicht mit einem Lappen abdecken.



Abdeckung während des Betriebs niemals berühren

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, hat die Abdeckung eine höhere Temperatur, also berühre es nie mit der Hand;
- Dieses kann die Verbrennung verursachen.



Kochbetrag darf den MAX-Wert nicht überschreiten

- Essen, das gekocht werden soll, soll das MAX-Niveau nicht überschreiten, andernfalls kann das Essen halb gekocht werden oder ein Misserfolg passieren.



Spezieller Innentopf nur verwenden.

- Wenn es Fremdkörper zwischen der inneren Topfunterseite und der Heizplatte gibt, Fremdkörper vor verwendung zuerst entfernen.
- Kann Überhitzung oder abnormer Betrieb verursachen



Innenbehälter nicht auf das andere Gerät zum Heizen stellen

- Um Verformung oder Versagen des inneren Topfes zu vermeiden.
- Bitte mitgelieferter spezieller Innentopf benutzen



Beim Bewegen von Produkt, bitte Herdgriff halten

- Um das Gerät zu bewegen, kein Abdeckungsgriff direkt anheben, um zu verhindern, dass die Abdeckung herunterfällt.



Produkt niemals an folgenden Stellen verwenden

- instabilem Ort
- Orten in der Nähe von Wasser oder Feuer
- neben Wänden und Möbeln
- Orten, die direkte Sonneneinstrahlung oder Ölspritzer ausgesetzt sind
- Nicht zum Herd gehen, um Feuer zu vermeiden

#### Umwelt für das Inverkehrbringen des Produkts

- Tisch periodisch reinigen und Schmutz vom Produkt entfernen, wenn es auf den Tisch gelegt wird.
- Das Produkt soll von anderen Küchengeräten 30cm entfernt werden.

#### Produkteinführung

Aicok programmierbarer Schnellkochtopf ist die neue Generation des intelligenten Küchengeräts. Es ist ein 7-in-1 Multifunktions-Herd, der die Vorteile von Pressekoher, Slow Cooker, Reiskocher, Porridge Maker, Wärmer, Dampfer und Suppe / Stew kombiniert. Aicok-Dampfkochtopf ist eine bequeme und küchenfreundliche Zeitersparnis. Seine 10 Mikroprozessor gesteuerten intelligenten Programme machen Ihre alltägliche Kochen so einfach wie das Drücken einer Taste.

Es bringt Ihr grünes Denken direkt in die Küche, indem es bis zu 70% Energie im Vergleich zu herkömmlichen Kochen spart. In den meisten Fällen reduziert Ihr Aicok die Kochzeit um 70% und bewahrt mehr Vitamine und Mineralien in den natürlichen Zutaten.

Aicok wurde entwickelt, um die häufigsten Fehler und Sicherheitsrisiken von alten Herd-Top-Druckkocher mit 10 bewährten Sicherheitsmechanismen und patentierten Technologien zu vermeiden. Sie beinhalten die Deckelpositionsüberwachung, die Verriegelung des Deckels unter Druck, die elektronische Druck- und Temperaturregelung, die Trockenverbrennung mit automatischer Abschaltung, Überdruckschutz und Temperatur- und Strombegrenzungssicherung. Aicok hat die anvertraute CE-Zertifizierung durch die strengen CE-Labor-Tests verdient. .

#### Eigenschaften

- Hoher Sicherheitsstandard: 10 Sicherheitsmechanismen und CE-Sicherheitszertifizierung. Bitte [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc) für detaillierte Informationen besuchen.
- Multifunktion: Suppe / Eintopf, Geflügel / Fleisch, Multigrain, Saute, Manuell, Reis, Sauermilch, Dampf, Langsam Kochen, Anpassen, warm halten / abbrechen, Timer.
- 8 Bequeme Kochprogramme, die von einem Mikroprozessor gesteuert werden: eine der Funktionstasten einfach drücken, um mit dem Kochen zu beginnen. Der Mikroprozessor steuert die Zeit, den Kochdruck und die Temperatur, die die Notwendigkeit, den Herd in der Küche zu beobachten, eliminiert.
- Sauber und angenehm: Aicok produziert sehr wenig Lärm und leckt fast keinen Dampf. Dies hält die Arome und Geschmäcke der Zutaten in der Nahrung und vermeidet unordentliche Verschüttungen, Spritzer zu bereinigen.
- Hochdruckeinstellung für schnelles und flexibles Kochen: Schnelles und flexibles Kochen, Kochen mit hohem Druck reduziert die Garzeit um bis zu 70%.
- Bis zu 24-stündiges verzögertes Kochen: Langer 24-Stunden-Timer, Perfekt für die Mahlzeitsplanung 3 Textur für unterschiedliche Kochzeit: Duftend, Standard, Vollzyklusisch, wenn Sie den reichen Geschmack möchten, können Sie den vollen zyklischen Modus wählen, dann wird die Kochzeit verlängern, wenn Sie die Kochzeit verkürzen möchten, können Sie Fragrant wählen.



Verschiedene Funktionszeiten siehe Funktionszeitliste auf Seite 19.

- Auto warm halten: optimale Warmhaltezeit ist weniger als 8 Stunden.

#### Technische Daten

Arbeitsdruck: Hoch 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80kPa)

Dampfentlastungsdruckgrenze: 15.22 psi (105kPa)

Arbeitstemperatur: 115 °C ~ 118 °C (239 °F ~ 244 °F)

„Keep warm“ -Funktion: 8 Stunden, 60 ~ 80 °C (140 ~ 176 °F)

„Slow cook“ -Funktion: 2 ~ 10 Stunden bei 88 ~ 99 °C (190 ~ 210 °F)

Modell	Energieversorgung	Nennleistung	Volumen	Kaliber des inneren Topfes	Gewicht	Dimension
MY-13CS602W	230V~50Hz	1000W	6.0 quart	16*24 cm 6.3*9.49 inch	5.9KG 13lbs	33*31*32 cm 12.4*12.4*13.7 inch
Zubehör	Reis-Paddel, Suppenlöffel, Messbecher, Dampfgestell, Bedienungsanleitung.					

#### Produktstruktur

Cover	Abdeckung
Handle cover	Griffabdeckung
Gasket	Dichtung
Inside of cover	Innerhalb der Abdeckung
Float valve	Schwimmerventil
Exhaust valve	Auspuffventil
Gasket ring of float valve	Dichtring des Schwimmerventils
Anti-block shield	Anti-Block-Schild

Control panel	Bedienfeld
Base	Base
Inner pot	Innerer Topf
Exterior pot	Außentopf
Handle	Griff
Housing	Gehäuse
Rice paddle shelf	Reis Paddel Regal

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch bitte alles Zubehör aus dem Paket nehmen und diese Anleitung sorgfältig lesen. Bitte auf Betriebsanleitungen und Vorsichtsmaßnahmen besonders achten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Bitte das Innere des Deckels und der Innentopf mit warmem Seifenwasser waschen, es gründlich spülen und trocknen. Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Herdgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

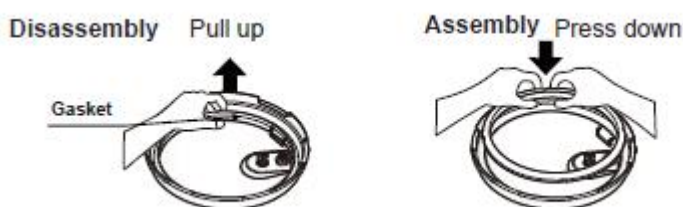
#### Anti-Block-Schild entfernen und installieren

Anti-Block-Schild kann entfernt werden, indem es auf die Seite geschoben wird, um es hochzuheben. Um den Anti-Block-Schild zu installieren, es an Stelle positionieren und es nach unten drücken. Der Anti-Block-Schild kann längs in jeder Richtung installiert werden.

<b>Disassembly</b>	Demontage
Anti-block shield	Anti-Block-Schild
Screw upward counterclockwise	Schraube nach oben gegen den Uhrzeigersinn
<b>Assembly</b>	Montage
Screw downward clockwise	Schraube nach unten im Uhrzeigersinn

#### Dichtring entfernen und einbauen

Der Dichtungsring kann durch Herausziehen aus dem Dichtringgestell abschnittsweise entfernt werden. Um den Dichtungsring wieder einzubauen, es nach unten in den Rackabschnitt drücken. Der Dichtring kann auf beiden Seiten nach oben montiert werden.



<b>Disassembly</b>	Demontage
Gasket	Dichtung
Pull up	nach oben ziehen
<b>Assembly</b>	Montage
Press down	nach unten drücken

#### Dichtung

Bitte Folgendes beachten:

- Vor jeder Benutzung ist darauf zu achten, dass der Dichtring gut in der Dichtringhalterung

sitzt und der Antiblockschild ordnungsgemäß am Dampffreigaberohr montiert ist. Ein ordnungsgemäß sitzender Dichtungsring kann mit einem wenigen Aufwand im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn innerhalb des Dichtringgestells verschoben werden.

- Nach dem Gebrauch alle Fremdkörper aus dem Dichtring und dem Anti-Block-Schild entfernen.
- Dichtungsring sauber halten, um Geruch zu vermeiden. Das Waschen des Dichtungsringes in warmem Seifenwasser kann Geruch entfernen. Allerdings ist es normal für den Dichtungsring, den Geruch von bestimmten sauren Lebensmitteln zu absorbieren. Deshalb ist es immer eine gute Idee, mehr als einen Dichtungsring zur Hand zu haben. Sie können zusätzliche Dichtringe von <https://www.amazon.com/gp/product/B01CPUALCY> kaufen.
- Niemals den Dichtring mit Gewalt ziehen, da das Ziehen Deformation verursachen kann und seine Funktion beim Abdichten des Drucks beeinträchtigen kann.
- Ein Dichtring mit Risschnitten oder sonstigen Beschädigungen darf nicht verwendet werden. Ein neuer Dichtungsring Ersatz soll verwendet werden,.

Sichere Deckelöffnung

1. Um sicherzustellen, dass das Druckkochprogramm abgeschlossen ist oder „Warm halten / Abbrechen“ drücken, um das Programm zu beenden.
2. Druck in einer der folgenden Ansätze freigeben.

Schnelle Veröffentlichung

- Dampfreinigungsgriff in die „Entlüftung“ -Position schieben, um Dampf zu lassen, bis das Schwimmerventil nach unten fällt.

Vorsicht:

- Bitte die Hände halten und Gesicht von dem Loch auf dem Dampfreinigungsgriff bei der Verwendung von schneller Veröffentlichung weggehen. Der entweichende Dampf ist sehr heiß und kann Verbrühungen verursachen. (Hinweis: niemals Ihre Hand benutzen, um das Auspuffventil zu entlüften, können Sie den Clip verwenden!)

Niemals den Dampfreinigungsgriff herausziehen, wenn es Dampf auslassen.

- Bitte beachten, dass Schnelle Veröffentlichung nicht für Lebensmittel in großem Flüssigkeitsvolumen oder mit hohem Stärkegehalt geeignet ist (z. B. Porridge, Congee, klebrige Flüssigkeiten, Suppe usw.). Der Lebensmittelgehalt kann mit Dampf ausspritzen. Stattdessen Natürliche Freisetzung verwenden.

Natürliche Freisetzung:

- Kocher darf natürlich abkühlen, bis das Schwimmerventil abfällt. Dies kann 10 bis 15 Minuten dauern, nachdem das Kochen fertig ist und der Kocher ist im Halten-Warmen Modus
- Setzung eines nassen Handtuch auf den Deckel kann Kühlung beschleunigen.
- 3. Deckel öffnen: Deckelgriff halten, Deckel gegen den Uhrzeigersinn in die offene Position drehen und Deckel aufheben, um zu öffnen. Um eine Absaugung des Deckels zu vermeiden, Dampfauslöser in die Position „Entlüftung“ drehen, um Luft im Kocher beim Anheben des Deckels zu bringen.
- Achtung: Deckel erst öffnen, wenn der Druck im Inneren des Topfes vollständig freigegeben ist. Als Sicherheitsmerkmal, bis das Schwimmerventil abfällt, ist der Deckel verriegelt und kann

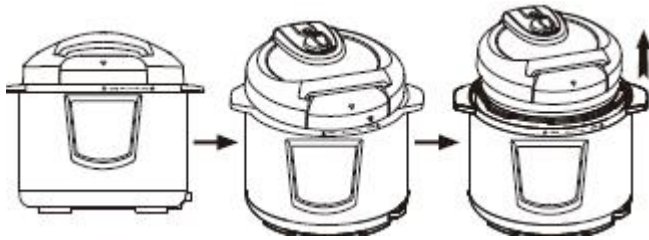
nicht geöffnet werden.

- Wenn das Schwimmerventil durch Lebensmittelschutt oder Klebrigkeit verklemmt ist, können Sie es mit einem Offenen oder Stäbchen nach unten drücken, wenn Sie sicher sind, dass der Druck freigegeben wurde, indem der Dampfreinigungsgriff in der Entlüftungsposition bewegt wird.

#### Kochvorbereitung

##### 1. Deckel öffnen

Beim Halten von Deckelgriff mit der Hand, Ca. 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die ▼ Marke auf dem Deckel mit der Marke „Öffnen▲“ auf dem Herdgehäuserand ausgerichtet ist.



##### 2. Prüfen, ob alle Teile auf dem Deckel ordnungsgemäß montiert sind

Schwimmerventil und Auslassventil auf Hindernisse überprüfen. Um sicherzustellen, dass der Dichtring gut in seinem Haltering sitzt, der Anti-Block-Schild ordnungsgemäß installiert ist und das Schwimmerventil leicht nach oben und unten bewegen kann.

##### 3. Der innere Topf herausnehmen und in der Nahrung und Flüssigkeit setzen

Die Gesamtmenge an Nahrung und Wasser soll niemals die Höchstniveaumarkierung des Innentopfes überschreiten. Es wird empfohlen, dass Sie es nicht bis über 2/3 voll füllen, Überfüllung kann das Verstopfen der Entlüftungsrohre und die Entwicklung von Überdruck riskieren. Dies kann auch zu Verschüttungen führen und das Gerät beschädigen.

##### 4. Der innere Topf in das Herdgehäuse legen

Davor, um sicherzustellen, dass Fremdkörper entfernt und Außenseite des Innentopfes und Heizelement im Inneren des Herdes trocken gewischt werden.

Nach dem Einsetzen des Innentopfes im Inneren des Gehäuses, Innenbehälter leicht drehen, um einen guten Kontakt zwischen dem Innentopf und dem Heizelement zu gewährleisten.

##### 5. Deckel vollständig schließen

Deckelgriff halten und Deckel auf den Herd setzen, mit der ▼ Markierung auf dem Deckel und die „▲Open“ Markierungen am Gehäuserand sind ausgerichtet. Deckel im Uhrzeigersinn um ca. 30 Grad drehen, bis die ▼ -Marke am Deckel mit der Markierung „▲ Close“ am Gehäuserand ausgerichtet ist.

##### 6. Dampffreigabegriff richtig positionieren

Bitte beachten, dass es völlig normal ist und es notwendig ist, dass der Dampfreinigungsgriff lose

ist. Es arbeitet nach Gewicht und liegt einfach auf der Abgasleitung. Es kann auch zum Waschen entfernt werden, wenn nötig, indem es gerade herausgezogen wird .

Im Betrieb des Herdes für jede Funktion außer „Keep Warm“ oder „Slow Cook, spitzes Ende des Dampfreinigungsgriffes auf „Sealing“ richten, was darauf hinweist, dass der Schnellkochtopf in der versiegelten Position ist.

#### Steuerungen und Zustände des Kochers

##### Steuerverkleidung

"Soup/Stew" function	„Soup/Stew“ Funktion
"Poultry/Meat" function	„Poultry/Meat“ Funktion
"Multigrain" function	„Multigrain“ Funktion
"Sauté" function	„Saute“ Funktion
"Manual" function	„Manual“ Funktion
"Timer" function	„Timer“ Funktion

Display Screen	Display Screen
"Rice" function	„Rice“ Funktion
"Sour Milk" function	„Sour Milk“ Funktion
"Steam" function	„Steam“ Funktion
"Slow Cook" function	„Slow Cook“ Funktion
"Keep Warm/Cancel" function	„Keep Warm/Cancel“ Funktion
"Adjust" function	„Adjust“ Funktion

Das Bedienfeld Ihres Aicok Dampfkochtopfs besteht aus einer LED-Anzeige, Hochdruck Indikatoren, 3 Bedientasten und 12 Funktionstasten. 4 Funktionstasten. Jede Funktionstaste hat eine Funktion mit einer Kontrollleuchte. Bedienungstasten haben keine Kontrollleuchten.

##### Zustände des Kochers

Ihr Aicok Dampfkochtopf hat 3 Zustände , die auf der LED-Anzeige und Funktionsanzeige angezeigt werden.

- Standby-Zustand: Die LED-Anzeige zeigt „on“
- 
- Vorheizzustand: Die LED-Anzeige zeigt „Hot“ an und die aktivierte Funktionsanzeige leuchtet auf.
- Druckzustand: Wenn LED-Anzeige zeigt Hot und die warme Anzeige leuchtet auch halten, bedeutet es, der Topf in Warmbearbeitung Zustand wird halten.

## Bedienungstasten

Include two keys, the Manual and Adjust keys.

Zwei Tasten, Manual and Adjust Tasten einschließen.

Die Manual Funktion bietet eine freie Einstellung der Druckkoch-Haltezeit; Sie können die Taste verwenden, um zwischen 0 und 60 Minuten auszuwählen.

Die Adjust Taste sorgt für eine Beschriftungsoption für bestimmte Funktionen. Im Standardmodus leuchtet die Standardanzeige. diese Taste drücken, um die Nahrung Textur zu ändern. Die entsprechende Anzeigeposition ändert sich entsprechend. Der Zyklus ist hoch -> niedrig -> Standard ..., Sie können die Nahrung Textur für Funktionen wie Soup/Stew, Poultry/Meat, Multigrain, Rice und Steam. Ändern

Hinweis:

1. Alle Funktionen Kochen starten automatisch in 10 Sekunden nach dem letzten Tastendruck. Drei hörbare Pieptöne klingen, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Die LED-Anzeige zeigt „On“ an, dass der Vorheizzustand in Betrieb ist. Je nach Lebensmittelgehalt, Menge und Temperatur (gefroren oder nicht) kann der Vorwärmzyklus zwischen 10 und 40 Minuten liegen.
2. Bitte Clip benutzen, um das Auspuffventil zu entlüften, verwenden Sie nicht Ihre Hand. Es ist gefährlich, verletzt zu werden.
3. Kochzeit = Heizzeit + Haltezeit, wenn Sie die Haltezeit wissen wollen, bitte „Funktionen Zeitliste“ sehen.

Die „Soup/Stew“ -Taste ist für die Herstellung von verschiedenen Suppen und Brühen. Mit der Taste „Adjust“ können Sie je nach gewünschtem Kochergebnis eine kürzere oder längere Garzeit wählen. Aicok kontrolliert den Druck und die Temperatur auf ein Niveau, dass die Flüssigkeit nie in den schweren Siedezustand geht. Zum Beispiel, Hühnerbrühe mit der „Soup/Stew“-Funktion machen, ist die Brühe klar und das Huhn bleibt nach dem Kochen intakt. Wenn Sie den Lebensmittelinhalt vollständig abrechen müssen, bitte rühren und Suppe vor dem Servieren mischen. Wenn Sie den vollen Geschmack möchten, können Sie wählen „Adjust“ „High“ zu wählen, wird die Kochzeit verlängern, nach 40 Minuten Verweilzeit, wird es von selbst in Druckabfall und Speisen warm halten. Wenn Sie die genaue Zeit der verschiedenen Textur kennen möchten, bitte „Funktionszeitliste“ sehen .

Die „Poultry/Meat“-Taste ist speziell für das Kochen von verschiedenen Fleisch. Wenn Sie eine große Menge Fleisch kochen möchten, oder Sie Fleisch mehr matschig machen möchten, können Sie „Adjust“ drücken - „High“, nach 30 Minuten Verweilzeit, wird es in Druck von selbst fallen lassen und das Essen warm halten. Im Gegensatz dazu Wenn Sie weniger Fleisch kochen möchten, können Sie „Low“ Textur wählen, die Haltezeit beträgt 15 Minuten . Wenn Sie nur Fleisch-Funktion wählen, stellt es ,dass Sie „Default“ Textur wählen, dann ist die Haltezeit 20 Minuten.

Die „Multigrain“ -Taste. Diese Funktion wird verwendet, um Lebensmittel wie Körner (wie rote Bohnen, grüne Bohnen und brauner Reis) zu kochen. Die Kochzeit ist sehr viel länger als die Rice-Funktion, siehe die spezifische Funktionsliste.

Die „Saute“ -Taste. Diese Funktion ist geeignet zum Frittieren oder stir Braten von Speisen, Topf erzeugte hohe Temperatur bei 160 ° C erzeugen, bitte vorsichtig, wenn die Nahrung in den Topf platzieren. Bitte Deckel entfernen, vor der Verwendung dieser Funktion. Der Herd erzeugt bei geschlossenem Deckel einen Innendruck, wenn der Druck den maximalen Punkt erreicht, als die Innentemperatur nicht mehr ansteigt. diese Funktion drücken, LED zeigt 30 an, bedeutet, dass der gesamte Prozess 30 Minuten beträgt. Der Kocher beginnt nach 10 Sekunden automatisch zu zählen.

Der „Rice“ -Taste. Diese Funktion bietet drei Arten von Reis Textur, High Textur ist mehr weich und faul, Default Textur hat mittlere Passform und Low Textur hat härtere Passform. Das Programm stellte die Kochzeit entsprechend der Komponentenauswahl ein. Die Druckhaltezeit beträgt 10 bis 21 Minuten, um die bestmögliche Wirkung zu erzielen, empfehlen wir den Anwendern nicht, die Zeit zu ändern. Wenn das Programm die geeigneten Bedingungen erreicht, wird LED die Countdown-Timer zeigen.

Die „Sour Milk“ -Taste. Diese Funktion bietet eine Gesamtdauer von 6 Stunden saurer Milchproduktion bei konstanter Temperatur bei 42 ° C. Sie können nicht die Zeit und die Essen Textur ändern.

Die „Steam“ -Taste wird für Dämpfungszwecke entwickelt. Sie können Gemüse, Meeresfrüchte oder Aufwärmen mit dem beiliegenden Dampfstander dämpfen. Beim Dämpfen von Gemüse und Meeresfrüchten, bitte beachten, dass mit der „Natural Release“ -Methode für die Freisetzung der Dampf das Essen wahrscheinlich überleben wird . Sie müssen den Dampf freigeben, sobald die Garzeit nach der „Quick Release“-Methode abgelaufen ist. Mit 1 ~ 2 Tassen (160ml) Wasser ist ausreichend für das Dämpfen von frischem oder gefrorenem Gemüse, mit 1 ~ 2 Minuten Druckhaltezeit. Diese Funktion kommt nicht mit Zeitmodifikationsfunktion, aber Sie können die Lebensmitteltextur wählen, um die Druckhaltezeit zu ändern, High ist 40 Minuten, Default ist 30 Minuten und Low ist 25 Minuten.

Die „Slow Cook“-Taste. Diese Funktion bietet dem Benutzer bis zu 6 Stunden und 99 ° C Hochtemperatur-Kochfunktion. Die Funktion macht das Essen weich, faul und gibt alle Nährstoffe frei. Um die Druckerzeugung zu verhindern, empfehlen wir Benutzern das Auslassventil in die Ablassposition vor dem Kochen zu setzen.

Die wichtigste Taste ist „Keep Warm/Cancel“. Wenn der Aicok-Druckkochtopf programmiert ist oder ein Programm in Kraft ist, diese Taste drücken, um das Programm abubrechen und den Herd in den Standby-Zustand zu bringen. Wenn sich der Herd im Standby-Zustand befindet, wird durch Drücken dieser Taste das Keep-warm-Programm aktiviert.

Die „Timer“-Taste. durch Drücken von + / - anpasst, jedes Drücken auf diese Tasten erhöht oder verringert die Zeit um 0,5 Stunde. Die minimale voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden und das Maximum beträgt 24 Stunden. Jeder Druck auf die Timer-Taste ist gleichbedeutend mit der Taste + einmal. Das Ende der voreingestellten Zeit ist auch das Ende der Kochzeit.

Kochen mit Ihrem Aicok Dampfkochtopf

Das folgende Verfahren ist für „Soup/Stew“, „Poultry/Meat“, „Multigrain“, „Rice“, „Sour Milk“, „Steam“ und „Slow Cook“ Funktionen.

1. Schritte im Abschnitt „Cooking Preparation“ in diesem Handbuch befolgen.
2. Netzkabel anschließen. Die LED-Anzeige zeigt „on“ an, dass es sich im Standby-Zustand

befindet.

3. Eine Kochfunktion, z.B. „Soup/Stew“ wählen. Sobald eine Funktionstaste gedrückt wird, leuchtet die Anzeige auf.

4. Kochzeit auswählen

Sie können die „Adjust“ Taste (mit Ausnahme der „Slow Cook“ Funktionen) verwenden, um Garzeit einzustellen. die „Adjust“ -Taste wiederholt drücken, um zwischen den Modi „Low“, „Default“ und „High“ zu wechseln, die auf dem Display leuchten.

5. Das Kochen beginnt automatisch in 10 Sekunden nach dem letzten Tastendruck. Drei hörbare Pieptöne klingen, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Die LED-Anzeige zeigt „On“ , was darauf hinweist, dass der Vorheizzustand im Gange ist. Bitte beachten: Je nach Lebensmittelgehalt, Menge und Temperatur (gefroren oder nicht) kann der Vorwärmzyklus zwischen 10 und 40 Minuten liegen.

Wenn der Druck im Herd zunimmt, ist es völlig normal, dass Spuren von Dampf aus dem Schwimmentil entweichen, bis das Schwimmentil auftaucht.

Sobald der Herd Arbeitsdruck erreicht, die LED-Anzeige wechselt von „On“ auf die programmierte Garzeit. Die Garzeit zählt nach unten, um die verbleibende Zeit in Minuten anzuzeigen. Während dieses Zustandes unter Druck sollen Sie nicht Dampf überall von Zeit zu Zeit sprudeln sehen, können Sie ein kleiner Raucheffect aus dem Dampfreinigungsgriff ein wenig Sputtering gelegentlich kommen sehen .Das ist ganz normal

Während des Kochvorganges macht der Herd geringe Klickgeräusche. Dies kommt vom normalen Betrieb beim Ein- und Ausschalten des Heizelementes.

Zu jeder Zeit können Sie das laufende Kochprogramm abbrechen und in den Standby-Modus durch drücken der Taste „Keep Warm / Cancel“ zurückkehren.

6. Wenn der Druck Kochzyklus beendet ist, ertönt der Herd und geht automatisch in den „Keep Warm“ Zyklus, genannt Auto „Keep Warm“ Zyklus. Die LED-Anzeige zeigt ein „Hot“ auf der ersten Ziffer, wie „Hot“, um den „Keep Warm“ Zyklus anzuzeigen.

Es wird nicht empfohlen, in „Keep-Warm“ Zustand gekochten Reis zu lange zu lassen, da es die Textur oder den Geschmack des Essens beeinflussen kann.

7. Um das Essen zu servieren, „Keep Warm/Cancel“ drücken, um den Keep-warmen Zyklus zu beenden und Deckel nach dem „Safe Lid Opening“ dieses Handbuchs öffnen.

Beim Öffnen des Deckels scheint der innere Topf auf dem Deckel durch Vakuum zu liegen. Dies wird durch eine Kontraktion der Luft aufgrund der Abkühlung verursacht. Bitte Dampffreigabegriff auf „Venting“ drehen, um Luft in den Herd zu bringen und das Vakuum zu lösen.

## Slow Cooking

1. Schritte in der „Cooking Preparation“ dieses Handbuchs befolgen. Der Dampf Entriegelungsgriff soll an den „Venting“ Positionen sein. Ein optionaler Glasdeckel kann auch verwendet werden.



2. Netzkabel anschließen. Die LED-Anzeige zeigt „HOT“, was darauf hinweist, dass es im Standby-Zustand ist.
3. „Slow Cook“ Taste drücken.
4. Garzeit zwischen 2 und 10 Stunden durch Drücken der Taste „+“ oder „-“ ändern.
5. Das Kochen beginnt automatisch in 10 Sekunden, nachdem die letzte Taste gedrückt wurde.

#### Verzögertes Kochen mit Timer

Ihr Aicok Dampfkochtopf hat Zeitfunktion die den Beginn des Kochens für bis zu 24 Stunden verzögern. Timer-Funktion gilt nicht für „Keep Warm“. Im Folgenden wird gezeigt, wie für das verzögerte Kochen programmiert

1. Schritte in vorherigen „Pressure Cooking“ und „Slow Cooking“ Abschnitten befolgen, um ein Kochprogramm zu setzen.
2. Innerhalb von 10 Sekunden nach der Programmwahl, Taste „Timer“ drücken, um die Stunden und Minuten zu verzögern. „+“ und „-“ verwenden, um die verspäteten Stunden einzustellen. Taste „Timer“ erneut drücken, um die Minuten zu ändern. Die Zeit ist die verspätete Zeit vor dem Programmstart. Bitte Kochzeit und Abkühlzeit vor dem Servieren genügend erlauben.
3. 10 Sekunden nach dem letzten Tastendruck, Funktion „Timer“ startet, die Zeit auf LED-Anzeige zählt nach unten und die blinkende grüne Anzeige auf der Taste „Timer“ wechselt auf grün.
4. Um den Timer-Vorgang abubrechen, „Keep Warm/Cancel“-Taste jederzeit drücken.

Zuerst wird die Taste gedrückt, der Bildschirm zeigt „Timer End Time“ an

Timer time shall not be more than 24h, if so, it will return to “2.0”

Timerzeit darf nicht mehr als 24 Stunden sein, wenn ja, kehrt es zu „2.0“.

Nach Beendigung der Einstellung bedeutet die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit die Arbeitsendzeit des Dampfkochtopfes, um den Vorgang abubrechen, Taste „Keep Warm Cancel“ drücken.

5. Ihr Aicok Dampfkochtopf Kochen beginnt, wenn der Verzögerungszeitgeber auf 2 zählt. Nach dem Kochen, der Herd wird dann den Auto „Keep Warm“ Zyklus für 24 Stunden eingeben.

Bitte beachten:

- Wir sehr entmutigen die Verwendung der Timer-Funktion für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch, die bei Stunden bei Raumtemperatur schlecht bleiben können. Gekochter Reis kann übermäßig weiche Textur aufgrund langer Einweichzeit ergeben. Es kann auch eine Schicht von verbranntem Reis an der Unterseite des Topfes verursachen, wenn es im Keep-Warm-Modus zu lange gelassen wird.
- Die Timer-Funktion ist nicht für Brei, Haferflocken oder andere schaumige und klebrige Lebensmittel empfohlen. Wegen der Möglichkeit, dass diese Lebensmittel das Schwimmerventil gumieren, nie Dichtung von Schwimmerventil verursachen und zum Überlaufen Lebensmittel

führen , ist es sehr empfehlenswert, dass Ihr Aicok während des Vorheizzyklus nicht unbeaufsichtigt bleibt. Da die Verzögerungsfunktion impliziert, dass das Gerät unbeaufsichtigt bleibt. Wir empfehlen dringend, die Timer-Funktion für diese Arten von Lebensmitteln nicht zu verwenden.

#### Erwärmen

Durch Drücken der „Keep Warm/Cancel“ Taste im Standby-Zustand aktiviert die „Keep Warm“ Funktion.

Nach dem Kochen geht der Elektroherd automatisch in den warmen Zustand. im warmen Zustand, ist die warme Anzeige hell, und „Hot“ auf dem Display angezeigt. Sie können auch im Standby-Modus durch Drücken der „Keep Warm/Cancel“ -Taste die warme Funktion ausführen ; Die Warmhaltetemperatur beträgt 60 ~ 80 ° C. Die optimale Warmhaltezeit beträgt weniger als 8 Stunden.

#### Funktionen Zeitliste

Funktionen	Textur	Verweilzeit
Soup/Stew	High	40 mins
	Default	30 mins
	Low	20 mins
Poultry/Meat	High	30 mins
	Default	20 mins
	Low	15 mins
Multigrain	High	50 mins
	Default	40 mins
	Low	30 mins
Steam	High	40 mins
	Default	30 mins
	Low	25 mins
Saute	\	30 mins
Sour Milk	\	6.0 H
Slow Cook	\	6.0 H

#### Anfänglicher Testlauf

Um ein Gefühl für Ihren Aicok-Druckkochtopf vor Springen mit Ihrem Lieblingsrezept zu bekommen, ist es eine gute Idee, es für einen Testlauf zu nehmen. Dies wird Ihnen helfen, sich mit Ihrem Aicok vertraut zu machen, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät perfekt funktioniert und auch die Einheit der möglichen Rückstände im Prozess reinigt. Dieser Testlauf kann in ca. 15 Minuten durchgeführt werden. Es ist optional aber empfohlen.

1. Um sicherzustellen, dass der Dampfreinigungsgriff und Schwimmerventil frei sind und Reinigung des Dichtrings richtig eingesetzt ist
2. Der innere Topf in die Herdbasis setzen und Wasser bis zu der „3“ -Markierung auf dem inneren Topf hinzufügen.
3. Deckel schließe. um sicherzustellen, dass der Dampffreigabegriff auf „sealing“ Markierung auf dem Deckel zeigt.
4. „Steam“ -Taste drücken in 10 Sekunden wird Ihr Aicok-Dampfkochtopf in den Vorwärmzyklus

gehen (Display zeigt „on“). Innerhalb von wenigen Minuten beginnt der Dampf für ein oder zwei Minuten, bis Das Schwimmerventil auftaucht und Herd versiegelt. Innerhalb einer Minute oder zwei wird der Arbeitsdruck erreicht und der Countdown-Timer beginnt. Sobald der Countdown beendet ist, wird Ihr Aicok Schnellkochtopf piepsen und geht automatisch in den „Keep Warm“ Modus.

Das ist es. Der Test ist abgeschlossen. Taste „Keep Warm/Cancel“ drücken und / oder Netzstecker ziehen. Sobald der Pot abkühlt, Sie können es öffnen und sind bereit, Ihr Lieblingsrezept zu ausprobieren

#### Pflege und Wartung

Regelmäßige Pflege oder Wartung ist wichtig, um sicherzustellen, dass dieses Produkt sicher für den Einsatz ist. Wenn irgendwelche der folgenden Umstände stattfinden, bitte aufhören, das Gerät sofort zu benutzen und Aicok-Dampfkochtopf -Support-Team zu kontaktieren.

Netzkabel und Stecker an Expansion, Verformung, Verfärbung, Beschädigungen usw leiden.

Ein Teil des Netzkabels oder der Stecker wird heißer als üblich.

Elektrischer Dampfkochtopf erwärmt sich ungewöhnlich und strahlt einen verbrannten Geruch aus.

Beim Einschalten gibt es ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen.

Wenn es Staub oder Schmutz auf dem Stecker oder der Einfaßung gibt, bitte Staub oder Schmutz mit einer trockenen Bürste entfernen.

#### Reinigung

Achtung: Bitte sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt hat und vor der Reinigung ausgesteckt ist..

1. Produkt nach jedem Gebrauch reinigen. Der schwarze Innengehäuserand und der Schlitz mit dem Tuch trocken abwischen, um ein Rost am äußeren Topfrand zu vermeiden.
2. Deckel entfernen und der innere Topf herausnehmen. Mit Spülmittel waschen, mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem weichen Tuch abwischen. Der Edelstahl-Innentopf ist auch spülmaschinenfest.
3. Wasser verwenden, um den Deckel zu reinigen, einschließlich des Dichtungsringes (der entfernt werden kann), Auslassventil, Anti-Block-Schild, und sie mit trockenem weichem Tuch abwischen. Dampfreinigungsleitung nicht auseinandernehmen.
4. Herdkörper mit sauberem, feuchtem Tuch reinigen. Herd nicht in Wasser tauchen. kein nasses Tuch verwenden, um den Topf zu reinigen, während das Netzkabel an die Steckdose angeschlossen ist.

#### Fehlerbehebung

Wenn Sie irgendein Problem mit dem Gerät auftreten, das Produkt darf zum Handel oder Online-Händler nicht bringen. Für technische Unterstützung und Produktrückkehr Informationen, Bitte E-Mail an [support@aicok.cc](mailto:support@aicok.cc).

Die Fälle in den folgenden Tabellen zeigen nicht immer einen fehlerhaften Herd an. Bitte Herd sorgfältig prüfen, bevor der Support zur Reparatur kontaktieren. Sie können auch Hilfe-Videos und FAQ auf [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc) finden.

	Problem	Möglicher Grund	Lösung
1	Deckel schwieriger schließen	Dichtring ist nicht richtig installiert	Dichtring gut positionieren
		Schwimmerventil in der aufgerichteten Position	Schwimmerventil leicht nach unten drücken
2	Deckel schwieriger öffnen	Druck besteht innerhalb des Herds	Dampfreinigungsgriff verwenden S, um den Innendruck zu reduzieren. Deckel öffnen, nachdem der Druck vollständig freigegeben ist
3	Dampf leckt von der Seite des Deckels	Kein Dichtring	Dichtring installieren
		Dichtring ist beschädigt	Dichtring ersetzen
		Lebensmittelschutt ist am Dichtring befestigt	Dichtring reinigen
		Deckel ist nicht richtig geschlossen	Deckel wieder öffnen
4	Dampf leckt aus dem Schwimmerventil für mehr als 2 Minuten	Lebensmittelschutt auf der Schwimmerventil Silikondichtung	Schwimmerventil-Silikondichtung reinigen
		Abnutzung von Schwimmerventil Silikonring	Silikonring des Schwimmerventils ersetzen
5	Schwimmerventil kann nicht aufsteigen	Zu wenig Essen oder Wasser im Innentopf	Wasser nach dem Rezept hinzufügen
		Schwimmerventil ist durch den Deckelverriegelungsstift behindert	Deckel ganz im Abschnitt „Cooking Preparation“ schließen
6	Dampffreigabegriff nicht in Dichtstellung	Auslösegriff in die Dichtposition drehen	Auslösegriff in die Dichtposition drehen
		Druckregelung versagt	Support online kontaktieren

	Problem	Möglicher Grund	Lösung
7	Die Anzeige bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromversorgung oder keine Stromversorgung	Netzkabel überprüfen, um eine gute Verbindung zu gewährleisten. Überprüfen, ob die Steckdose aktiv ist
		Die elektrische Sicherung des Kochers wurde geblasen	Support online kontaktieren

8	Brauner Reis halb gekocht oder zu hart	Zu wenig Wasser	Nach dem Rezept das Trockenreis- und Wasserverhältnis einstellen
		Deckung öffnet vorzeitig	Nach dem Ablauf des Kochzyklus, Abdeckung für 5 weitere Minuten lassen
9	Brauner Reis zu weich	Zu viel Wasser	Nach dem Rezept das Trockenreis- und Wasserverhältnis einstellen
10	Unterbrochenes Piepen nach dem Start des Herds für eine Weile	Anzeige der Überhitzung. Der Herd hat die Heiztemperatur reduziert und kann den Kochdruck nicht erreichen	Möglicherweise Stärkeablagerungen am Boden des inneren Topfes, die die Wärmeableitung verstopft haben. Herd stoppen und Boden des inneren Topfes überprüfen
11	Gelegentliches Ticken oder Licht knackender Klang	Der normale Klang der Leistungsumschaltung und Erweiterung der Druckplatte bei wechselnder Temperatur	Kein Grund zur Sorge
		Nasser Innentopfboden	Vor dem Kochen der innere Topfboden abwischen

#### Eingeschränkte Garantie

Die Firma Aicok garantiert, dass dieses Gerät frei von Mängeln in der Verarbeitung und Material unter normalen Wohngebrauch, für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab Kaufdatum ist. Diese Garantie erstreckt sich nur auf den ursprünglichen Käufer und Gebrauch in den USA und Kanada. Ein Kaufbeleg, Kauf, eine Bestellnummer oder ein anderer Nachweis oder ein Datum des ursprünglichen Kaufs ist erforderlich, bevor der Garantieservice durchgeführt wird.

Dieses Gerät ist mit vielen Sicherheitsmerkmalen ausgestattet. Jeder Versuch, ihre Arbeit zu beeinträchtigen, kann zu schweren Verletzungen / Schäden führen und diese Garantie erlöschen. Es wird kein Gewährleistungsservice an ein Gerät gesendet, das manipuliert wurde, es sei denn, es handelt sich um einen OPC-Vertreter.

Diese Gewährleistung erstreckt sich nicht auf normale Abnutzung von Teilen oder Schäden, die durch fahrlässige Benutzung des Missbrauchs des Gerätes entstehen, im Gegensatz zu den Betriebsanleitungen verwenden, angemessene und notwendige Wartung versagen, oder Demontage, Reparatur oder Veränderung durch jedermann, wenn nicht von einem Aicok Repräsentanten gerichtet. Diese Garantie deckt keine Einheiten ab, die außerhalb von USA und Kanada verwendet werden. Darüber hinaus deckt die Gewährleistung keine Schäden, die sich aus Handlungen, wie Feuer, Hochwasser, Wirbelstürmen und Tornados ergeben. IPC ist nicht verantwortlich für Versandkosten für Garantieservice.

#### Begrenzung und Ausschlüsse

In dem Umfang nach geltendem Recht zulässig, die Haftung von IPC, wenn überhaupt, für jede vermeintlich defektes Gerät oder Teil beschränkt sich auf Reparatur oder Ersatz des Gerätes oder Teil und den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts oder Teils nicht überschreiten. DIE BESTIMMUNGEN DIESER GARANTIE SIND IHR ALLEINIGER UND AUSSCHLIEßLICHER RECHTSBEHELF IN BEZUG AUF DAS PRODUKT, DAS VON DIESER GARANTIE ÜBERNOMMEN WIRD. ALLE IMPLIZIERTEN GARANTIE IN BEZUG AUF DIE GERÄTE, EINSCHLIEßLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF IMPLIZIERTE GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, WERDEN HIERMIT AUSDRÜCKLICH AUSGESCHLOSSEN.

Aicok ist nicht verantwortlich oder haftbar für indirekte, spezielle oder indirekte Schäden, die aus oder im Zusammenhang mit der Nutzung oder Leistung des Geräts oder Schäden in Bezug auf einen wirtschaftlichen Verlust, Verlust von Eigentum, Verlust von Einnahmen oder Gewinnen, Verlust von Genuss entstehen oder Verwendung, Kosten der Beseitigung, Installation oder sonstige Folgeschäden jeglicher Art. Einige Provinzen / Staaten erlauben nicht den Ausschluss oder die Beschränkung von zufälligen oder Folgeschäden.

Dementsprechend kann die obige Einschränkung nicht auf Sie zutreffen.

Sie der Käufer können andere Rechte und Rechtsmittel unter den geltenden Gesetzen Ihres Staates oder Ihrer Provinz haben, die zusätzlich zu irgendwelchen Rechte oder Rechtsmittel sind, die unter dieser beschränkten Garantie verfügbar sein können.

#### Garantieleistungen

Soll das Gerät innerhalb der Garantiezeit defekt sein, bitte Aicok kontaktieren. Schreiben Sie uns eine E-Mail: [support@aicok.cc](mailto:support@aicok.cc). Um einen schnellen Service zu erleichtern, bitte angeben:

- Ihr Name, Ihre E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Eine Kopie des ursprünglichen Kaufbelegs mit Bestellnummer, Modell und Seriennummer
- Beschreibung von Produktfehler, Bildern oder Videos, wenn möglich

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt nicht in der gesamten EU mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um die Umwelt oder die menschliche Gesundheit vor

unkontrollierter Abfallentsorgung zu schützen, recyceln sie verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von materiellen Ressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, bitte die Rücksendungs- und Sammelsysteme benutzen oder Händler kontaktieren, bei dem das Produkt gekauft wurde, Sie können dieses Produkt für umweltfreundliches Recycling nehmen.

Aicok Home Essentials Live Comfortable

Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd Booth No.3H012, Trading Plaza, No.5, Huanan city, Pinghu Street, Longgang District, Shenzhen, China Facebook Page:

<https://www.facebook.com/aicoks/> Website: [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)

Made in China