

AICOK

Autocuiseur électrique programmable

Manuel de l'utilisateur

Modèle: MY-13CS602W



(Les images dans le texte sont seulement pour référence. Veuillez vous référer au produit actuel.)

Merci d'avoir acheté l'autocuiseur multifonctionnel Aicok. S'il vous plaît lisez attentivement le manuel de l'utilisateur avant utilisation de l'appareil et veuillez ranger le manuel dans un endroit convenable pour référence future. .

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION	3
Précautions	4
Cautions.....	5
Présentation du produit	7
Caractéristiques	7
Spécifications	7
Structure du produit	7
Avant la première utilisation	8
Enlever et installer le Bouclier Antiblocage	8
Enlever et installer le joint d'étanchéité	9
Ouverture du couvercle de sécurité	9
Préparation pour la cuisson	10
Contrôles et états de l'autocuiseur	11
Panneau de commande	11
États de l'autocuiseur	12
Touches de fonctionnement	12
Touches de fonctions	13
Cuisez avec votre Autocuiseur électrique	15
Cuisson lente	16
Cuisson retardée avec la minuterie	16
Réchauffage	17
Liste du temps de fonctions.....	18
Test initial de fonctionnement	19
Soins et entretien	19
Nettoyage	19
Dépannage	20
Garantie limitée.....	22

GARANTIES IMPORTANTES

Votre Aikoc cuit sous pression. Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, veuillez toujours respecter les précautions de sécurité de base.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'autocuiseur à proximité d'enfants.
3. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
4. Une prudence extrême doit être utilisée lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant des liquides chauds.
5. N'utilisez pas l'autocuiseur pour tout autre usage que pour celui auquel il a été conçu.
6. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures d'ébouillantage. Assurez-vous que l'unité soit correctement fermée avant de la faire fonctionner. Veuillez voir « Cautions».
7. Ne remplissez pas l'unité de plus du 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion durant leur cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil de plus de la moitié. Un remplissage excessif peut provoquer un risque de bouchage du tuyau d'évacuation et produire un excès de pression.
8. Soyez conscient que certains aliments, comme la compote, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou les autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, écumer, projeter des morceaux d'aliments, et obstruer le dispositif de libération de la pression (la poignée de libération de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
9. Vérifiez toujours les dispositifs de libération de la pression (la poignée de libération de la vapeur) pour tout bouchage avant utilisation de l'appareil.
10. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce que l'unité se soit refroidie et que toute la pression interne se soit libérée. Si les poignées sont difficiles à écarter, alors cela indique que l'autocuiseur est toujours sous pression : ne forcez pas pour ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Veuillez voir « Préparation à la cuisson ».
11. Ne jamais utiliser l'unité pour frire ou frire sous pression avec de l'huile. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie ou de sérieux dommages.
12. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne mettez pas dans l'eau, ou dans tout autre liquide, le cordon, les fiches électriques ou l'appareil en soit.
13. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant son nettoyage. Permettez à l'appareil de se refroidir avant de poser ou de retirer des pièces, et avant tout nettoyage.
14. Ne faites pas fonctionner tout appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagée ou après tout mauvais fonctionnement de l'appareil ou que ce dernier ait été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service pour tout examen, réparation ou réglage.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des

blessures.

16. Ce produit est seulement pour usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
 17. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou d'un comptoir, ni le laissez toucher à des surfaces chaudes.
 18. Ne placez pas l'unité sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
 19. Une prudence extrême doit être utilisée lors du déplacement de l'unité contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
 - 20 Caution: pour réduire le risque d'une décharge électrique, cuisez seulement dans le contenant détachable fourni (récipient de cuisson)
 21. N'utilisez pas de contenant détachable (récipient de cuisson) ou de joint d'étanchéité (joint) incompatible pour éviter toute fuite de pression
 22. Pour débrancher l'appareil, tournez tout contrôle à « arrêt », puis enlevez la fiche électrique de la prise murale.
 23. Ne placez pas l'unité sur un endroit instable. Il est strictement interdit de l'utiliser sur un journal, un matériau de mousse ou tout autre objet qui peut facilement bloquer les trous d'évacuation au bas de l'appareil.
 24. Ne l'utilisez pas dans un endroit près d'éclaboussures d'eau ou d'une source de flammes. Ne l'utilisez pas dans un endroit exposé directement aux rayons du soleil ou à l'éclaboussement d'huile. Mettez-le dans un endroit hors de la portée des enfants.
 25. Avant chaque utilisation, assurez-vous de vérifier le bouclier antiblocage, la valve de flottaison et la valve d'échappement (poignée de libération de la vapeur) pour tout bouchage. Essuyez la surface du récipient intérieur et celle du plateau de cuisson pour confirmer qu'elles sont libres de tout objet étranger. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur soit en position d'étanchéité.
 26. Ne déplacez pas ce produit ni n'ouvrez pas par la force le couvercle lorsque l'unité est en fonctionnement.
 27. Ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la valve d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ou de la valve de flottaison pour éviter tout ébouillantage lorsque l'unité est en fonctionnement.
 28. Pour réduire les risques d'incendie ou de décharges électriques, seul le personnel autorisé devrait effectuer des réparations.
 29. Ne recouvrez pas les valves de pression.
 30. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne responsable, et ce, pour leur propre sécurité.
- N'utilisez pas ce produit sur tout système électrique ayant une tension autre que: 230V~ 50 Hz.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Et rangez le manuel de l'utilisateur dans un endroit convenable pour référence future.

Précautions








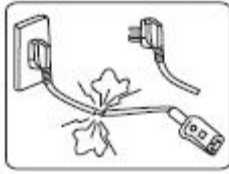
Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer de vérifier ce qui suit :












1. Le bouclier antiblochage, la valve de flottaison et la valve d'évacuation ne sont pas bloqués par des restes de nourriture.
2. La surface du bas du récipient intérieur et la plaque de chauffage sont libres de tout corps étranger.
3. La poignée de libération de la vapeur est en position « Étanchéité » pour toute cuisson à la pression.



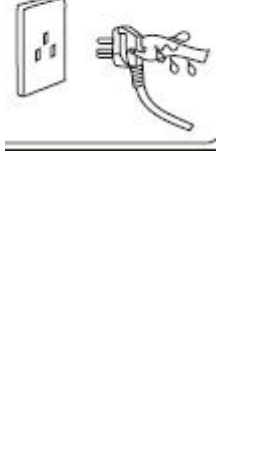



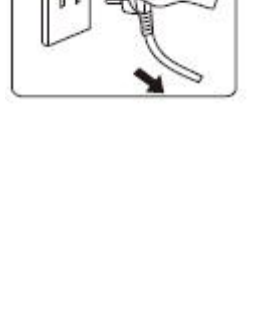
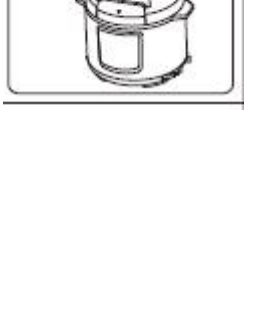
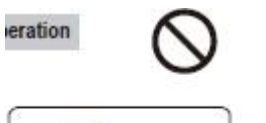

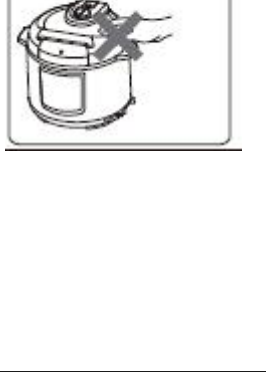
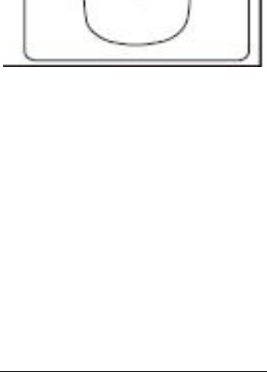
Après la cuisson, attendez que l'autocuiseur se refroidisse un moment et libérez la pression à l'aide de la poignée de libération de la vapeur. Utilisez une prudence extrême lors de l'ouverture du couvercle. Un ébouillantage et des brûlures sérieuses peuvent être provoqués par la vapeur à l'intérieur de l'unité.







Si toutes les DEL clignotent sur le panneau de commande, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et veuillez nous écrire un email à support@aicok.cc.

Une attention doit être prise avec le joint d'étanchéité pour éviter toute déformation. Ne pas faire cela peut empêcher le produit de fonctionner correctement.

Caution			
Utilisez une prise 230V ~ 50Hz		Une prise doit être utilisée indépendamment	
<ul style="list-style-type: none"> • Un incendie ou un choc électrique peut se produire si 230 V AC-50 Hz est non utilisé. 		<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une prise individuelle avec un câble mis à la terre De plus de 10A courant nominal; • L'utilisation conjointe de la même prise avec un autre appareil peut provoquer une chaleur et un incendie inhabituels. 	
L'utilisation d'une autre couverture pendant le chauffage est strictement interdite		Arrêtez l'utilisation d'un cordon d'alimentation endommagé	
<ul style="list-style-type: none"> • Il est strictement interdit d'utiliser une couverture non-marque Pendant le chauffage. • Peut provoquer un choc électrique ou d'autres blessures graves. 		<ul style="list-style-type: none"> • Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon flexible spécial ou un composant spécial acheté auprès du fabricant de l'agence de service. 	

<p>Ne pas insérer d'objet étranger</p>		<p>Garder loin des enfants</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas insérer d'objets étrangers tels que le métal et les aiguilles dans un espace. • Peut provoquer un choc électrique ou une action inhabituelle. 		<ul style="list-style-type: none"> • Placez-le loin des enfants. • Cela peut provoquer une brûlure ou un choc électrique. 	
<p>Pas de modifications</p>		<p>Ne pas laver ou immerger dans l'eau</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Il est interdit de modifier ou de réparer l'unité par un technicien non technique. • Comme cela peut provoquer un incendie ou une électrocution. • Veuillez l'envoyer à une agence de service désignée pour la réparation ou le remplacement de pièces de rechange. 		<ul style="list-style-type: none"> • Comme cela peut provoquer des chocs électriques et des courts-circuits. 	
<p>Avertissement sur le levage de la couverture</p>		<p>Inspection régulière</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'autocuiseur électrique ne fonctionne pas, il n'y a pas de pression à l'intérieur du pot et la vanne flottante tombe; • Lorsque l'appareil fonctionne, la pression à l'intérieur est à la hausse, de même que la vanne de flotteur. Ne pas ouvrir le couvercle jusqu'à ce que la pression soit complètement déchargée; • Sinon, une brûlure ou d'autres blessures peuvent être causées. 		<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer une inspection régulière de la soupape d'échappement et du bouclier anti-bloc pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées; • N'ajoutez aucun objet lourd à la soupape d'échappement ou ne le remplacez pas par un autre objet. 	

Caution			
<p>Ne pas insérer et retirer la fiche avec la main humide</p>		<p>Lorsque vous retirez la fiche, assurez-vous de pincer la fiche</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Peut causer un choc électrique 		<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une prise individuelle avec un fil à la terre de plus de 10 A courant nominal; • L'utilisation conjointe de la même prise avec un autre appareil peut provoquer une chaleur et un incendie inhabituels. • Il risque de provoquer un incendie si une prise de mauvaise qualité est adoptée. 	
<p>Lorsqu'il n'est pas utilisé, retirez la fiche de la prise.</p>	<p>from socket.</p> 	<p>Durant le fonctionnement, ne jamais déplacer votre main vers l'évent de la soupape d'échappement</p>	<p>do not touch</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Peut provoquer une fuite, un incendie ou un dysfonctionnement. 		<ul style="list-style-type: none"> • En cuisinant, ne déplacez jamais votre main ou votre visage vers l'évacuation de la soupape d'échappement pour éviter la brûlure. • En cas de cuisson, ne pas couvrir l'évent des soupapes d'échappement avec un chiffon. 	
<p>Ne touchez jamais le couvercle durant l'opération</p>	<p>operation</p> 	<p>Le montant de la cuisson ne doit pas dépasser le niveau MAX</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'appareil fonctionne, le couvercle a une température plus élevée, alors ne le touchez jamais avec votre main; • Cela peut provoquer une échauffement 		<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments à cuire ne doivent pas dépasser le niveau MAX, sinon les aliments peuvent être à moitié cuisinés ou des pannes peuvent se produire. 	
<p>Utiliser uniquement le pot intérieur spécial</p>		<p>Ne placez pas le pot intérieur sur un autre appareil pour le chauffage</p>	

<ul style="list-style-type: none"> ● Lorsqu'il y a un objet étranger entre le fond interne du pot et la plaque chauffante, retirez d'abord l'objet étranger avant d'utiliser. ● Peut entraîner une surchauffe ou une opération anormale. 		<ul style="list-style-type: none"> ● Pour éviter la déformation ou l'échec du pot intérieur. ● Utilisez le pot intérieur spécial fourni. 	
<p>Lorsque vous déplacez le produit, maintenez la poignée de la cuisinière</p>		<p>Ne jamais utiliser le produit dans les endroits suivants</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● Pour déplacer l'appareil, ne jamais soulever la poignée de couvercle directement pour éviter que le couvercle ne tombe. 		<ul style="list-style-type: none"> ● Lieu instable; ● Endroits près de l'eau ou du feu; ● Adjacent aux murs et aux meubles; ● Lieux exposés au soleil direct ou aux éclaboussures d'huile. ● Ne pas approcher le poêle pour éviter tout incendie. 	
<p>Environnement pour mettre le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyez périodiquement la table et retirez la saleté du produit lorsqu'il est mis sur la table. ● Le produit doit être conservé à 30 cm des autres appareils de cuisine. 			

Présentation du produit

L'autocuiseur programmable Aicok est la nouvelle génération des appareils intelligents pour la cuisine. C'est un cuiseur multifonctions 7-en-1 combinant les avantages d'un Autocuiseur, d'un Sauté, d'un Cuiseur Lent, d'un Cuiseur à riz, d'un Cuiseur à vapeur, d'une Yaourtière et d'un Chauffe-plat. Aicok est un économiseur de temps pratique et convivial pour la cuisine. Ses 10 programmes intelligents contrôlés par micro-processeur rendent votre cuisson quotidienne aussi simple que d'appuyer sur un bouton.

L'appareil amène vos idées écologiques droit dans la cuisine en épargnant jusqu'à 70 % d'énergie comparée à la cuisson conventionnelle. Dans la plupart des cas, votre Instant Pot réduit le temps de cuisson par 70% et garde plus de vitamines et de minéraux dans les ingrédients naturels.

Aicok a été conçu pour éviter les erreurs communes et les dangers au niveau de la sécurité des anciens autocuiseurs situés au-dessus des fourneaux en utilisant 10 mécanismes et technologies brevetées éprouvées. Cela inclut la surveillance de la position du couvercle, le blocage du couvercle sous pression, le contrôle de la pression électronique et de la température, la détection du sécher brûler avec arrêt automatique, la protection contre une surpression, et un fusible de limitation de courant électrique et de température. Aicok a mérité la très fiable certification UL en passant les tests de laboratoire rigoureux UL.

Caractéristiques

- **Standard de haute sécurité :** 10 mécanismes de sécurité et certification de sécurité UL. Veuillez visiter www.aicok.com pour de l'information détaillée.
- **Multi-function :** Soupe/Ragoût, Volaille/Viande, Multigrain, Sauté, Manuel, Riz, Lait sucré, Vapeur, Cuisson lente, Ajustement, Garder au chaud/annulation, minuterie.
- **8 programmes de cuisson convenables contrôlés par un microprocesseur :** Appuyez simplement sur l'une des touches de fonction pour démarrer la cuisson. Le microprocesseur contrôle le temps, la pression de cuisson et la température, éliminant ainsi le besoin de surveiller tout le temps l'appareil dans la cuisine.
- **Propre et agréable :** Aicok produit très peu de bruit et ne dégage presque aucune vapeur. Cela garde les ingrédients dans les aliments et évite les débordements salissants, les éclaboussures ou les projections d'aliments à nettoyer.
- **Configurations à grande pression pour une cuisson rapide et flexible :** Cuisson rapide et flexible, Cuire à haute pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 70 %.
- **Cuisson différée jusqu'à 24 heures :** Minuterie de longue durée de 24 heures. Parfaite pour la planification de repas. parfait pour la planification des repas 3 texture de cuisson différent: Parfumé, Standard, Plein Cyclique, lorsque vous voulez la saveur riche, vous pouvez choisir le mode cyclique complet, puis le temps de cuisson s'allonge, si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson, vous pouvez choisir Parfumé. Temps de fonction différent, voir la liste des temps de fonction à la page 19.
- **Garder au chaud automatique :** Le temps optimal de maintien à chaud est inférieur à 8 heures.

Caractéristiques

Pression de fonctionnement : élevée 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80 kPa);

Limite de pression de libération de la vapeur : 15,22 psi (105 kPa)

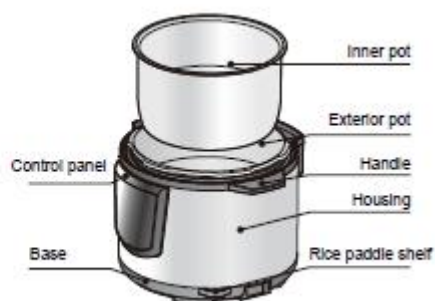
Température de fonctionnement : 115 °C ~ 118 °C (239 °F ~ 244 °F)

Fonction « Garder au chaud » : 8 heures, 60 ~ 80 °C (140 ~ 176 °F);

Fonction « Cuisson lente » : 2 ~ 10 heures, à 88 ~ 99 °C (190 ~ 210 °F)

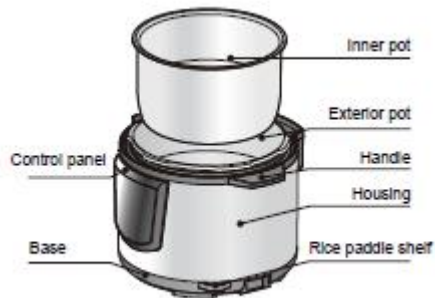
Modèle	Alimentation électrique	Puissance nominale	Volume	Calibre du récipient intérieur	Poids	Dimension
MY-13CS602W	230V~ 6.0 50Hz	1000W	6.0 quart	16*24 cm 6.3*9.49 inch	5.9KG 13lbs	33*31*32 cm 12.4*12.4*13.7 inch
Accessoires	spatule en bois, cuillère à soupe, tasse à mesurer, étuveuse, collecteur d'eau de condensation, manuel de l'utilisateur et livret de recettes.					

Structure du produit



Couvercle	Valve de flottaison
Poignée du couvercle	Valve de libération

Joint d'étanchéité	Joint de Valve de flottaison
Intérieur du couvercle	Bouclier anti-blocage



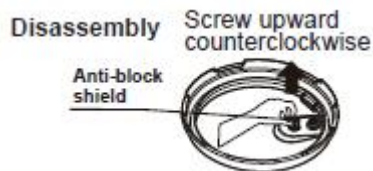
	Récipient intérieur
	Récipient Extérieur
Panneau de contrôle	Poignée
	Boîtier
Base	Étagère de palette de riz

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, veuillez sortir tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Veuillez payer une attention particulière aux instructions de fonctionnement et aux mises en garde pour éviter toute blessure ou dommage à la propriété. Veuillez laver l'intérieur du couvercle et le récipient intérieur avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer et sécher à fond. Essayez le bâti extérieur avec un chiffon propre et humide. **Ne jamais plonger le bâti de l'autocuiseur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**

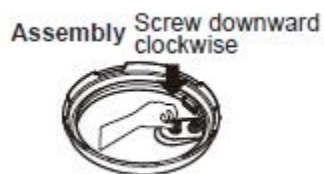
Installer et enlever le bouclier antiblocage

Le bouclier antiblocage peut être enlevé en le poussant sur le côté pour le lever par la suite. Pour installer le bouclier antiblocage, positionnez-le en place et appuyez dessus vers le bas. Le bouclier antiblocage peut être installé sur une direction ou l'autre dans le sens de la longueur



Démontage Visse vers le haut dans le sens antihoraire

Bouclier antiblocage

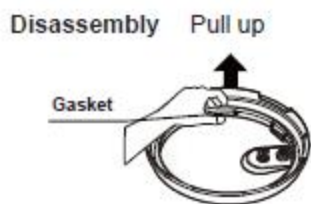


Assemblage Visse vers le bas dans le sens horaire

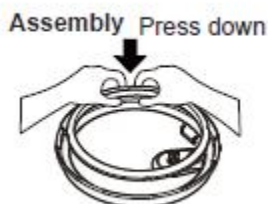
Installer et enlever le joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité peut être enlevé en le tirant vers le haut de la fente de l'anneau d'étanchéité en sections. Pour installer de nouveau le joint d'étanchéité, appuyez-le vers le bas dans la fente

section par section. Le joint d'étanchéité peut être installé un côté ou l'autre faisant face vers le haut.



Démontage Tirer vers le haut
Joint d'étanchéité



Assemblage Pousser vers la bas

Veillez prendre note de ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le joint d'étanchéité soit bien en place dans le support du joint d'étanchéité et que le bouclier antiblocage soit correctement monté sur le tuyau de libération de la vapeur. Un joint d'étanchéité correctement mis en place peut être tourné, avec un petit peu d'efforts, dans le sens horaire ou antihoraire à l'intérieur du support du joint d'étanchéité.
- Après utilisation, enlevez tout corps étranger du joint d'étanchéité et du bouclier antiblocage.
- Gardez propre le joint d'étanchéité pour éviter les odeurs. Laver le joint d'étanchéité dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle peut permettre d'enlever les odeurs. Cependant, il est normal que le joint d'étanchéité absorbe le goût de certains aliments acides. C'est pourquoi c'est toujours une bonne idée d'avoir plus d'un joint d'étanchéité en main. Vous pouvez acheter des joints d'étanchéité supplémentaires sur <https://www.amazon.com/gp/product/B01CPUALCY>.
- Ne tirez jamais en forçant le joint d'étanchéité, car faire cela peut le déformer et affecter sa fonction dans l'étanchéité face à la pression.
- Un joint d'étanchéité avec des fissures, des coupures ou d'autres dommages ne devrait pas être utilisé. Un nouveau joint d'étanchéité de remplacement doit être utilisé.

Ouverture sécuritaire du couvercle

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression soit terminé ou appuyé sur « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler) pour terminer le programme.
2. Libérez la pression de l'une des façons qui suivent .

Libération rapide :

- Glissez la poignée de libération de la vapeur à la position « Évacuation » pour laisser sortir la vapeur jusqu'à ce que la valve de flottaison retombe en bas.

Mise en garde :

- Veuillez garder vos mains et votre visage loin du trou dans le haut de la poignée de libération de la vapeur lorsque vous utilisez la Libération rapide. La vapeur se libérant est très chaude et peut causer un ébouillantage.
- Ne jamais retirer la poignée de libération de la vapeur lorsqu'elle laisse sortir de la vapeur.
- Soyez conscient que « **Libération rapide** » n'est pas conçue pour la nourriture dans de gros volumes de liquide ou avec un contenu élevé d'amidons (par exemple, le gruau, le congé, les liquides gluants, la soupe, etc.). Le contenu des aliments peut produire des éclaboussures avec des jets de vapeur. Utilisez plutôt « Libération naturelle » .

Libération naturelle :

- Permettre à l'autocuiseur de refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve de flottaison tombe. Cela peut prendre 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson et l'autocuiseur se met en mode Garder au chaud.
- Placer une serviette mouillée sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.
-

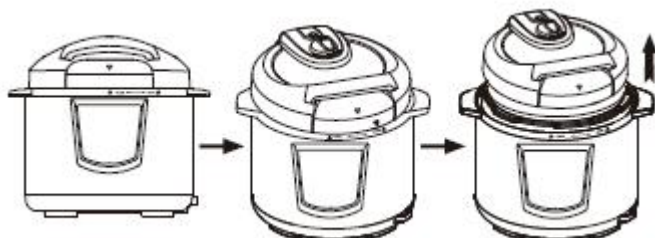
3. Ouverture du couvercle : Tenez la poignée du couvercle, tournez ce dernier dans le sens antihoraire jusqu'à la position ouverture, puis lever le couvercle pour le retirer. Pour éviter l'aspiration causée par le vide sur le couvercle, veuillez tourner la libération de la vapeur à la position « Aération » pour laisser entrer l'air lors du retrait du couvercle.

- **Mise en garde** : N'ouvrez pas le couvercle jusqu'à ce que la pression à l'intérieur du récipient se soit complètement libérée. Comme mesure de sécurité, le couvercle est bloqué et ne peut être ouvert jusqu'à ce que la valve de flottaison retombe.
- Si la valve de flottaison est prise à cause de restes de nourriture ou du caractère gluant de la valve, vous pouvez la pousser vers le bas à l'aide d'un stylo ou de baguettes lorsque vous êtes certain que la pression a été libérée en déplaçant la poignée de libération de la vapeur à la position d'évacuation.

Préparation pour la cuisson

1. Ouverture du couvercle

En maintenant la poignée du couvercle avec votre main, tournez-le d'environ 30 degrés dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la marque ▼ sur le couvercle soit alignée avec la marque « Ouverture » sur le bord du bâti.

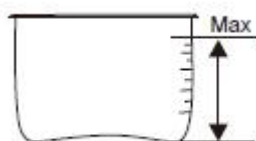


2. Vérification que toutes les pièces sur le couvercle soient correctement assemblées

Vérifiez que la valve de flottaison et la valve de sortie ne soient pas bloquées. Assurez-vous que le joint d'étanchéité repose bien dans son support, que le bouclier antiblocage soit correctement

installé et que la valve de flottaison puisse se déplacer facilement de bas en haut.

3. Retrait du récipient intérieur, et ajout d'aliments et de liquid

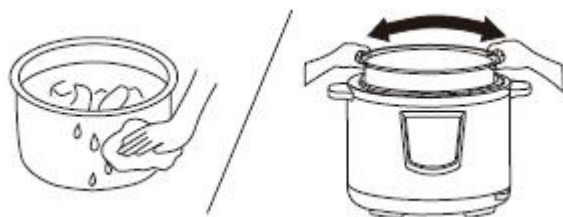


La quantité totale d'aliments et de liquide ne devrait JAMAIS dépasser le niveau maximum indiqué sur le récipient intérieur. Il est recommandé que vous ne remplissiez pas l'unité plus du 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion durant leur cuisson, comme le riz, les fèves ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil de plus de la moitié. Un remplissage excessif risque de boucher les tuyaux d'aération et produire une pression excessive. Cela peut aussi provoquer un débordement et pourrait endommager l'appareil.

4. Placer le récipient intérieur dans le bâti de l'autocuiseur

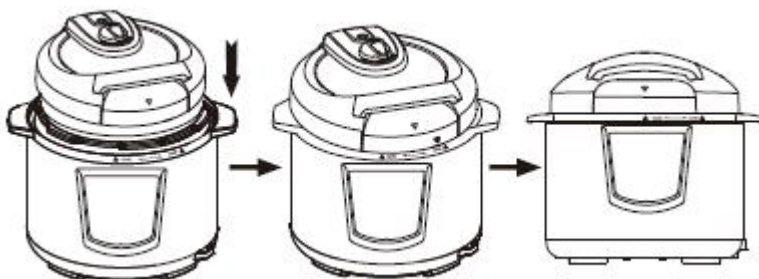
Avant de faire cela, assurez-vous d'enlever tout corps étranger et d'essuyer (et sécher) l'extérieur du récipient intérieur et les éléments de chauffage à l'intérieur de l'autocuiseur.

Après avoir mis le récipient intérieur dans le bâti, tournez légèrement le récipient intérieur afin d'assurer un bon contact entre celui-ci et l'élément de chauffage.



5. Fermeture complète du couvercle

Maintenez la poignée du couvercle et placez le couvercle sur l'autocuiseur, avec la marque ▼ sur le couvercle et les marques « Ouverture ▲ » sur le bord du bâti alignés. Tournez le couvercle dans le sens horaire d'environ 30 degrés jusqu'à ce que la marque ▼ sur celui-ci soit alignée avec la marque « ▲ Fermeture » sur le bord du bâti.



6. Positionnez correctement la poignée de libération de la vapeur

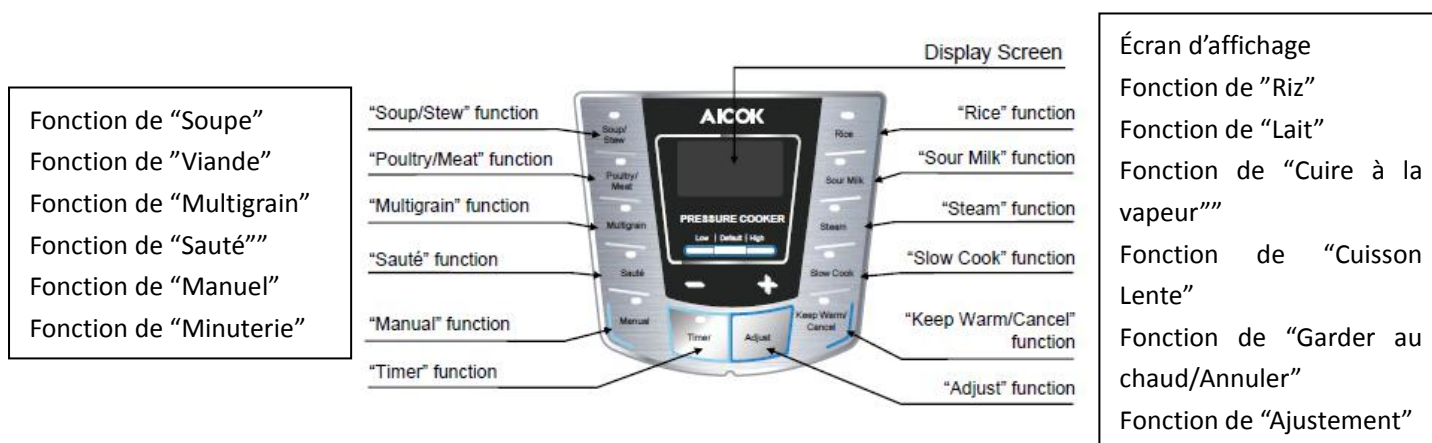
Veillez noter qu'il est parfaitement normal et nécessaire que la poignée de libération de la vapeur soit branlante. Elle se maintient simplement au-dessus du tuyau d'évacuation. Elle peut également être enlevée pour être lavée si besoin est en la retirant tout droit.

Lors du fonctionnement de l'autocuiseur pour toutes les fonctions sauf « Garder au chaud » ou « Cuisson lente », alignez l'extrémité pointée de la poignée de libération de la vapeur vers « Blocage », indiquant ainsi que l'autocuiseur est en position fermée.

Contrôles et états de l'autocuiseur

Panneau de commande

Le panneau de commande de votre Instant Pot consiste en un afficheur à DEL, 2 indicateurs de haute pression, 3 indicateurs de mode, 3 touches de fonctionnement et 12 touches de fonction. Chaque touche de fonction a un témoin lumineux de fonction. Les touches de fonctionnement n'ont pas de témoin lumineux.



États de l'autocuiseur

Votre Aicok a 3 états qui sont montrés sur l'afficheur à DEL et sur les indicateurs de fonction.

État de veille : l'afficheur à DEL montre «En Marche».

État de réchauffage : l'afficheur à DEL montre «Chaud » et le témoin de la fonction activée s'allume.

État de cuisson sous pression: le témoin de la fonction affiche Chaud et le témoin de Garder au chaud s'allume et cela indique le bol est en état de garder au chaud.



Touches de fonctionnement

Les 4 touches de fonctionnement incluent deux touches, touche de Manuel et toute de Réglage.

Les touches de fonctionnement sont utilisées pour modifier la valeur de l'heure de cuisson; vous pouvez utiliser les touches pour sélectionner de 0 à 60 minutes.

La touche Réglage fournit des options de texture alimentaire à certaines fonctions. En mode par défaut, l'indicateur de défaut s'allume. Appuyez sur cette touche pour modifier la texture de l'aliment; La position indicatrice correspondante changera en conséquence. Le cycle est Haut -> Faible -> Par défaut ..., vous pouvez modifier la texture de l'aliment pour des fonctions comme Soupe / Ragoût, Volaille / Viande, Multigrain, Riz et Vapeur.

Remarque:

1. Toutes les fonctions de cuisson démarrent automatiquement dans 10 secondes après la dernière pression de la touche. Trois signaux sonores indiquent que le processus de cuisson a commencé. L'affichage LED indique "En marche" indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Selon la teneur en aliments, la quantité et sa température (congelées ou non), le cycle de préchauffage peut aller de 10 à 40 minutes.
2. Utilisez le clip pour ouvrir la valeur d'échappement à l'aération, n'utilisez pas votre main. Il est dangereux d'être blessé.
3. Temps de cuisson = Temps de chauffage + Temps d'attente, si vous souhaitez connaître le temps d'attente, voir "Liste des temps des fonctions".

La touche «**Soupe/ Ragoût**» est pour la préparation de nombreuses soupes et bouillons. Vous pouvez utiliser la touche « Réglage » pour choisir une durée plus longue ou plus courte de cuisson, selon le résultat de cuisson désiré. Instant Pot contrôle la pression et la température à un niveau tel que le liquide ne va jamais passer à un fort état d'ébullition. Par exemple, lors de la préparation d'un bouillon de poulet avec la fonction «**Soupe/ Ragoût**», le bouillon est clair et le poulet demeure intact après la cuisson. Si vous avez besoin que le contenu de l'aliment soit complètement brisé, veuillez remuer et mélanger la soupe avant de la servir. Si vous voulez la saveur riche, vous pouvez choisir "Ajuster" pour sélectionner "Haut", le temps de cuisson allongera, après 40 minutes d'arrêt, il tombera de la pression par lui-même et de garder les aliments au chaud. Si vous souhaitez connaître le temps d'attente de différentes textures, consultez la Liste des temps de Fonctions.

La touche "**Volaille / Viande**" est programmée pour préparer des plats de volailles. Si vous voulez cuire une grande quantité de viande ou vous voulez préparer la viande dont la texture pâtée, vous pouvez utiliser la touche "Réglage" – "Haut", en tenant la touche pendant 30 minutes, il tombera de la pression par lui-même et de garder la nourriture au chaud. En revanche, si vous souhaitez cuire moins de viande, vous pouvez choisir la texture "Faible", le temps d'attente est de 15 minutes. Si vous choisissez simplement la fonction de viande, cela signifie que vous choisissez la texture "Par défaut", puis le temps d'attente est de 20 minutes.

La touche "**Multigrain**" est utilisée pour cuire des aliments tels que des grains (comme les haricots rouges, les haricots verts et le riz brun). Le temps de cuisson est beaucoup plus long que la fonction Rice, veuillez vous référer à la liste des fonctions spécifiques.

La touche « **Sauté** » est utilisée pour faire sauter, brunir ou mijoter à couvercle ouvert à l'intérieur

du récipient intérieur. La touche « Adjust » (Réglage) peut être utilisée pour modifier la température de fonctionnement en 3 modes. Veuillez voir la section « Sauté » pour les détails.

Cette fonction est adaptée à la friture ou à la friteuse, le pot génère une température élevée à 160°C, faites attention lors de la mise en place de la nourriture dans le pot. Retirez le couvercle avant d'utiliser cette fonction. L'appareil génère une pression interne lorsque le couvercle est fermé, lorsque la pression atteint un point maximum que la température interne n'augmentera plus. Appuyez sur cette fonction, l'écran LED affiche 30, cela signifie que tout le processus est de 30 minutes. La cuisinière démarre automatiquement en compte à rebours après 10 secondes.

La touche "**Riz**". Cette fonction fournit trois types de texture de riz, la texture Elevée est plus douce et pourrie, la texture Par défaut a un ajustement moyen et une texture Basse a un ajustement plus difficile. Le programme a réglé le temps de cuisson en fonction de la sélection des composants. Le temps de maintien de la pression est de 10 à 21 minutes, afin d'assurer le meilleur effet réalisé, nous ne recommandons pas aux utilisateurs de modifier l'heure. Lorsque le programme atteint les conditions appropriées, la LED affichera le compte à rebours.

La touche **Cuisson lente**. Cette fonction offre aux utilisateurs une fonction de cuisson jusqu'à 6 heures et une haute température de 99°C. La fonction rend les aliments doux, pourris et libère tous les nutriments. Afin d'éviter la génération de pression, nous recommandons aux utilisateurs de régler la soupape d'échappement sur la position d'échappement avant de cuisiner.

La touche la plus importante est "Garder au chaud/Annuler". Lorsque l'autocuiseur Aicok est programmé ou tout programme est en vigueur, appuyez sur cette touche pour annuler le programme et passer la cuisinière à l'état de veille. Lorsque la cuisinière est en mode veille, appuyer sur cette touche active le programme de maintien de chaleur.

La touche **Minuterie**. Réglez en appuyant sur + / -, chaque pression sur ces touches augmentera ou diminuera le temps de 0,5 heure. Le temps préétabli minimum est de 2 heures et le maximum est de 24 heures. Chaque pression sur la touche Minuterie est équivalente à l'utilisation de la touche + une seule fois. La fin du temps pré-réglé est également la fin du temps de cuisson.

Cuisez avec votre Aicok

La procédure suivante est pour les fonctions de "Soupe / Ragoût", "Volaille / Viande", "Multigrain", "Riz" et "Lait fermenté", "Vapeur" et "Cuisson lente".

1. Suivez les étapes dans la section "Préparation pour la cuisson" de ce manuel.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur à DEL montre "En marche" indiquant qu'il est en un état de veille.
3. Choisissez une fonction de cuisson, par exemple "Soupe". Une fois qu'une touche de fonction a été appuyée sur, son témoin s'allume.
4. Choisissez le temps de cuisson.

Vous pouvez utiliser la touche "Réglage" (sauf les fonctions "cuisson lente" pour régler la durée de cuisson. Appuyez de manière répétée sur la touche "Réglage" pour basculer entre les modes

5. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.

Trois bips audibles se feront entendre pour indiquer que le processus de cuisson a débuté. L'afficheur à DEL montre "En marche" indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Remarque : Selon le type d'aliment, la quantité et sa température (congelé ou non), le cycle de préchauffage peut aller de 10 à 40 minutes.

Alors que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, il est parfaitement normal que de la vapeur s'échappe de la valve de flottaison jusqu'à ce que la valve se maintienne en position élevée.

Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression de fonctionnement, l'afficheur à DEL passe de « On » (En marche) au temps de cuisson programmé. Le temps de cuisson décompte pour indiquer le temps restant en minutes. Durant l'état de pression, vous ne devriez pas voir de vapeur sortant de quelque endroit que ce soit sur le couvercle. Cependant, de temps en temps, vous pourriez voir un petit effet de fumée venant de la poignée de libération de la vapeur et parfois un peu de crachotement. C'est tout à fait normal.

Durant la cuisson, l'autocuiseur produit de faibles sons de cliquetis. Cela vient du fonctionnement normal de basculement de l'élément de chauffage à « arrêt » et à « en marche ».

À tout moment, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et revenir au mode de veille en appuyant sur la touche "Garder au chaud/Annuler".

6. Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, l'autocuiseur bip et passe automatiquement au cycle "Garder au chaud", appelé **Cycle automatique "Garder au chaud"**. L'afficheur à DEL montre un « Chaud » sur le premier chiffre pour indiquer le cycle "Garder au chaud" et la durée. L'horloge compte jusqu'à 10 heures. Si le cycle de 10 heures de "Garder au chaud" se termine, l'autocuiseur passe en mode veille.

7. Pour servir l'aliment, appuyez sur la touche "Garder au chaud/Annuler" pour arrêter le cycle de maintien au chaud et retirer le couvercle selon la section "Ouverture sécuritaire du couvercle" de ce manuel.

Lors du retrait du couvercle, le récipient intérieur peut apparaître joint au couvercle à cause du vide créé. C'est causé par la contraction de l'air à cause du refroidissement. Veuillez tourner la poignée de libération de la vapeur à "Aération" pour laisser entrer l'air pour libérer le vide.

Cuisson lente

1. Suivez les étapes dans la section "Préparation pour la cuisson" de ce manuel. La poignée de libération de la vapeur peut être soit à la position "Aération". Un couvercle de verre en option peut également être utilisé.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur à DEL montre "CHAUD" indiquant qu'il est en un état de veille.
3. Appuyez sur la touche "Cuisson lente".
4. Modifiez la durée de cuisson entre 0,5 et 10 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
5. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.



Cuisson retardée avec la minuterie

Votre Instant Pot a une fonction de minuterie pour retarder le début de la cuisson jusqu'à 24 heures. La fonction de minuterie ne s'applique pas aux fonctions "Garder au chaud". Ce qui suit montre comment programmer la cuisson retardée.

1. Suivez les étapes dans les sections précédentes de "Cuisson sous pression" et "Cuisson lente" pour configurer un programme de cuisson.
2. En-dedans de 10 secondes après la sélection du programme, appuyez sur la touche "Minuterie" pour configurer les heures et les minutes à différer. Utilisez « + » et « - » pour configurer les heures différées. Appuyez de nouveau sur la touche "Minuterie" pour modifier les minutes. Le temps est le temps différé avant que le programme ne démarre. Veuillez configurer assez de temps de cuisson et de temps de refroidissement avant de servir.
3. 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, la fonction "Minuterie" démarre, le temps sur l'afficheur à DEL décompte, et le témoin vert clignotant sur la touche "Minuterie" se modifie à vert solide.
4. Pour annuler le fonctionnement de la minuterie, appuyez à tout moment sur la touche "Garder au chaud/Annuler".

Tout d'abord, la touche est enfoncée, l'écran affiche "Temps de fin de la minuterie 2.0", Pour appuyer sur la touche «+» ou «-» pour régler l'heure du rendez-vous.

Le temps de minuterie ne doit pas être supérieur à 24h, si c'est le cas, il retournera à "2"

Après l'achèvement du réglage, l'heure affichée sur l'écran signifie l'heure de fin de travail de l'autocuiseur, (pour annuler l'opération, appuyez sur la touche "annulation de Garder au chaud").

5. Votre autocuiseur Aicok commence à cuire lorsque la minuterie de retard compte jusqu'à 2. Après la cuisson, la cuisinière entre ensuite dans le cycle "Garder au chaud" automatique pendant 24 heures.

Remarque :

- Nous décourageons fortement l'utilisation de la fonction de minuterie pour des aliments périssables, comme la viande et le poisson, qui peuvent se gâter si laissés à la température ambiante pendant des heures. Le riz cuit peut produire une texture légèrement plus douce à cause du long temps de trempage. Cela peut aussi causer une couche de riz brûlé au fond du récipient si on laisse l'appareil trop longtemps en mode Garder au chaud.
- La fonction de minuterie n'est pas recommandée pour le porridge, le gruau ou les autres aliments collants ou écumeux. À cause de la possibilité que ces aliments encrassent la valve de flottaison faisant en sorte que celle-ci ne bloque pas et produisant alors un débordement de

nourriture, il est fortement recommandé que votre Instant Pot ne soit pas laissé sans surveillance durant le cycle de chauffage. Puisque la fonction de retardement implique laisser l'unité sans surveillance, nous recommandons fortement de ne pas utiliser la fonction de minuterie pour ces types d'aliments.

Avertissement

En appuyant sur la touche Garder au chaud/ Annuler ± en mode veille, active la fonction Garder au chaud.

Après la cuisson, l'autocuiseur passe automatiquement à l'état chaud; dans l'état chaud, l'indicateur chaud s'allume, et Chaud est affiché sur l'écran. Vous pouvez également en mode veille effectuer la fonction de chauffage en appuyant sur la touche " Garder au chaud/ Annuler "; La température chaude de maintien 60 ~ 80. Le temps optimal de cuisson à chaud est inférieur à 8 heures.

Liste des temps de fonctions

Fonctions	Texture	Temps
Soupe / Ragoût	Haute	40 mins
	Défaut	30 mins
	Faible	20 mins
Viande /Volaille	Haute	30 mins
	Défaut	20 mins
	Faible	15 mins
Multigrain	Haute	50 mins
	Défaut	40 mins
	Faible	30 mins
Vapeur	Haute	50 mins
	Défaut	40 mins
	Faible	30 mins
Sauté	\	30 mins
Lait fermenté	\	6.0 H
Cuisson lente	\	6.0 H

Test initial de fonctionnement

Afin de connaître votre Aicok avant de sauter dessus avec votre recette favorite, c'est une bonne idée que de faire passer l'appareil par un test initial de fonctionnement. Cela vous aidera à vous familiariser avec votre Instant Pot, vous assurant que l'unité fonctionne parfaitement et va également nettoyer lors de ce processus votre unité de résidus possibles. Ce test de fonctionnement peut être réalisé en 15 minutes environ. Il est optionnel mais recommandé.

1. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur et la valve de flottaison ne soient pas bouchées et qu'elles soient propres, et que le joint d'étanchéité soit correctement en place.
2. Insérez le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'à la marque « 3 » du récipient intérieur.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur pointe vers la marque "Fermeture" sur le couvercle.

4. Appuyez sur le bouton “Vapeur”, en 10 secondes, votre Aicok passera en mode de chauffage (l'afficheur montrant “En marche”. En dedans de quelques minutes, de la vapeur va commencer à sortir pendant une minute ou deux jusqu'à ce que la valve de flottaison se met en position élevée et bloque/scelle l'autocuiseur. En dedans d'une autre minute ou deux, la pression de fonctionnement sera atteinte et la minuterie à rebours commencera. Une fois que la minuterie est terminée, votre Instant Pot émettra un bip et passera automatiquement en mode “Garder au chaud”.

Voilà, c'est fait. Le test est terminé. Appuyez sur le bouton “Garder au chaud/Annuler” et/ou débranchez l'appareil. Une fois le récipient refroidit, vous pouvez l'ouvrir et vous êtes alors prêt à essayer votre recette favorite.

Soins et entretien

Un soin ou un entretien régulier de l'appareil est essentiel pour s'assurer que ce produit est sécuritaire à l'utilisation. Si quelconque des circonstances suivantes se produisait, veuillez arrêter d'utiliser immédiatement l'appareil et contactez l'équipe de soutien d'Aicok.

Le cordon d'alimentation et la fiche sont affectés par l'expansion, la déformation, la décoloration, les dommages, etc.

Une partie du cordon d'alimentation ou de la fiche devient plus chaude qu'à l'habituelle.

L'autocuiseur électrique chauffe de manière anormale, émettant une odeur de brûlé.

Lorsqu'allumé, il y a des bruits ou des vibrations inhabituelles.

S'il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise, veuillez enlever la poussière ou la saleté avec une brosse sèche.

Nettoyage

Mise en garde : veuillez vous assurer que l'appareil se soit refroidit et est débranché avant de le nettoyer.

1. Nettoyez le produit après chaque utilisation. Essuyez le rebord et la fente noire intérieure du bâti à sec avec un chiffon pour empêcher la rouille de se former sur le rebord extérieur du récipient.
2. Enlevez le couvercle et retirez le récipient intérieur, lavez-les avec un détergent, rincez avec de l'eau propre et puis essuyez à sec avec un chiffon doux. Le récipient intérieur en acier inoxydable va au lave-vaisselle.
3. Utilisez de l'eau pour nettoyer le couvercle, incluant le joint d'étanchéité (qui peut alors être retiré), la valve d'échappement, le bouclier antiblocage, et nettoyez-les propres avec un chiffon doux et sec. Ne séparez pas l'assemblage du tuyau d'évacuation de la vapeur.
4. Nettoyez le corps de l'autocuiseur avec un chiffon humide et propre. Ne plongez pas l'autocuiseur dans de l'eau. N'utilisez pas un chiffon mouillé pour nettoyer le récipient alors que le cordon électrique est branché dans la prise de courant.

Dépannage

Si vous faites l'expérience de tout problème avec l'appareil, veuillez NE PAS retourner le produit au détaillant ou au marchand en ligne. Pour de l'aide technique et de l'information sur le retour du produit, veuillez envoyer un courriel à support@aicok.cc

Les cas dans les tables suivantes n'indiquent pas toujours un autocuiseur défectueux. Veuillez examiner attentivement l'autocuiseur avant de contacter le soutien pour la réparation. Vous pouvez aussi trouver des vidéos d'aide et une FAQ sur www.aicok.cc

	Problème	Raison possible	Solution
1	Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé	Bien positionner le joint d'étanchéité
		La valve de flottaison est en position élevée	Appuyez légèrement vers le bas sur la valve de flottaison
2	Difficulté à ouvrir le couvercle	De la pression existe dans l'auto-cuiseur	Utilisez la poignée de libération de la vapeur pour réduire la pression interne. Ouvrez le couvercle après libération complète de la pression.
		La valve de flottaison est prise en position élevée	Appuyez légèrement vers le bas sur la valve de flottaison à l'aide d'un stylo ou d'une baguette.
3	De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité	Installez le joint d'étanchéité
		Le joint d'étanchéité est endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité
		Des restes d'aliments sont fixés au joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas correctement fermé	Ouvrez puis fermez de nouveau le couvercle
4	De la vapeur s'échappe de la valve de flottaison pendant plus de 2 minutes	Des restes de nourriture sur le joint de silicone de la valve de flottaison	Nettoyez le joint de silicone de la valve de flottaison
		L'anneau de silicone de la valve de flottaison est usé	Remplacez l'anneau de silicone de la valve de flottaison
5	La valve de flottaison est incapable de s'élever	Trop peu d'aliments ou d'eau dans le récipient intérieur	Ajoutez de l'eau selon la recette
		La valve de flottaison est	Fermez complètement le couvercle, voir la

		bloquée par la tige de blocage du couvercle	section « Préparation pour la cuisson »
6	De la vapeur s'échappe de la valve d'évacuation, et ce, sans arrêt	La poignée de libération de la vapeur n'est pas en position de blocage	Tournez la poignée de libération à la position de blocage
		Échec du contrôle de la pression	Contactez le support en ligne
7	L'afficheur ne montre rien après le branchement du cordon d'alimentation	Mauvais branchement électrique ou aucune alimentation.	Inspectez le cordon d'alimentation pour vous assurer d'un bon branchement. Vérifiez que la prise de courant soit active.
		Le fusible électrique de l'autocuiseur est brûlé	Contactez le support en ligne
8	Riz à moitié cuit ou trop dur	Pas assez d'eau	Réglez le ratio riz sec et eau selon la recette
		Le couvercle s'est ouvert trop tôt	Après la fin du cycle de cuisson, laissez le couvercle en place pendant 5 minutes de plus
9	Le riz est trop doux	Il y a trop d'eau	Réglez le ratio riz sec et eau selon la recette
10	Bip intermittent après que la cuisson ait commencé pendant un certain temps	Cela indique une surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage, et peut ne pas atteindre la pression de cuisson	Des dépôts possibles d'amidon au fond du récipient intérieur, qui ont bouché la dissipation de la chaleur. Arrêtez l'autocuiseur et inspectez le fond du récipient intérieur
11	Bruit occasionnel de tic-tac ou d'un léger craquage	Le son normal de la commutation d'alimentation et du tableau de pression en expansion lors de changements de température	Il n'y a pas de problèmes
		Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essuyez à sec le fond du récipient intérieur avant de cuire

Garantie limitée

Aicok Company garantit que cet appareil est exempt de défauts matériels et de fabrication, sous une utilisation résidentielle normale, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original et à une utilisation aux États-Unis et au Canada. Un reçu d'achat, le numéro d'achat de la commande ou toute autre preuve de la date d'achat originale sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.

Cet appareil vient équipé avec plusieurs caractéristiques de sécurité. Toute tentative de nuire à son fonctionnement peut entraîner des blessures graves/des dommages et annulera la garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni à tout appareil qui a été altéré, à moins qu'indiqué ainsi par un représentant d'IPC.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation abusive de l'appareil, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, le défaut de fournir un entretien raisonnable et nécessaire, ou le démontage, la réparation ou la modification par quiconque à moins qu'indiqué de le faire par un représentant d'Instant Pot. Cette garantie ne couvre pas les unités qui sont utilisées en dehors des États-Unis et du Canada. En outre, la garantie ne couvre pas les dommages résultant d'actes naturels, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. IPC n'est pas responsable pour les frais d'expédition pour l'entretien selon la garantie.

Limitations et exclusions

Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité d'IPC, le cas échéant, pour tout appareil prétendument défectueux ou en partie doit être limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou en partie, et ne doit pas dépasser le prix d'achat d'un appareil de remplacement ou d'une pièce comparable. **LES DISPOSITIONS DE CETTE GARANTIE SONT VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EN CE QUI CONCERNE LE(S) PRODUIT(S) COUVERT(S) PAR CETTE GARANTIE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN CE QUI CONCERNE LE(S) APPAREIL(S), Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST FORMELLEMENT EXCLUE.**

Aicok n'est pas responsable des dommages indirects, particuliers ou consécutifs résultant de ou en connexion avec l'utilisation ou la performance de l'appareil ou de dommages à l'égard de toute perte économique, perte de biens, la perte de revenus ou de profits, perte de jouissance ou d'utilisation, les coûts de démontage, d'installation ou autres dommages indirects de quelque nature qu'ils soient. Certaines provinces/états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs.

Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Vous l'acheteur pouvez avoir d'autres droits et recours en vertu des lois en cours de votre état ou de votre province, qui sont en plus de tout droit ou recours qui peut être disponible sous cette garantie limitée.

Service de garantie

Si cet appareil devient défectueux à l'intérieur de la période de garantie, veuillez contacter l'équipe de service à la clientèle d'Aicok. Envoyez un courriel à support@aicok.cc. Pour faciliter un service rapide, veuillez fournir :

- Votre nom, courriel ou numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original d'achat avec le numéro de la commande, le modèle et le numéro de série.
- Une description du défaut de l'appareil, et des photos ou un vidéo si possible.



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé de l'homme, l'élimination incontrôlée des déchets, le recycler de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil utilisé, utilisez les systèmes de retour et de collecte ou contactez le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage environnemental sûr.