

说明书技术要求				
选择项打 <input checked="" type="checkbox"/>				
编 码	XXXXXX	制作	麦影涛	
工厂型号/客户型号	MY-CS60G(MY-13CS602W)			
客户名称	美国-Aicok			
印刷颜色	<input checked="" type="checkbox"/> 单色	<input type="checkbox"/> 双色	<input type="checkbox"/> 三色	<input type="checkbox"/> 四色
专 色	<input checked="" type="checkbox"/> 无	<input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> 1个 <input type="checkbox"/> 2个 <input type="checkbox"/> 3个		
尺寸规格 ( 单位 :mm )	145x210mm			
钉装或胶装	<input checked="" type="checkbox"/> 钉装		<input type="checkbox"/> 胶装	
材 质	双胶纸100g			
变更记录	A1:20170321			

# AICOK

Pentola elettrica a pressione programmabile

## Manuale d'utente

Modello: MY-13CS602W



(foto nel testo di riferimento.si rimanda al prodotto)

grazie per il multi - funzionale tra Aicok pentola a pressione. La prego di leggere attentamente il manuale d'utente prima di usare e di tenerlo in un posto comodo per il futuro.

## Tabella dei contenuti

Importanti misure di salvaguardia.....	3
Precauzioni. ....	4
Cautela .....	5
Introduzione del prodotto.....	7
Caratteristiche .....	7
Specifiche.....	7
Struttura per prodotto.....	7
Prima del primo impiego.....	8
Rimuovere e installare il scudo anti blocco .....	8
Rimuovere e installare la chiusura dell'anello .....	9
Apertura del coperchio sicuro .....	9
Preparazione della cucina .....	10
Controlli e membri del forno.....	12
Pannello di controllo.....	12
Stato del fornello.....	12
Chiavi delle operazioni .....	12
Chiavi delle funzioni .....	13
Cucinare con la pentola a pressione .....	15
Cottura lenta .....	16
Cucina ritardata con timer .....	16
Riscaldamento .....	17
Lista del tempo di funzioni.....	18
Prima prova .....	17
Cura e manutenzione .....	19
Pulizia .....	19
Risoluzione.....	20
Garanzia limitata .....	22

# Importanti misure di salvaguardia

il vostro Aicok cuochi con la pressione. Quando si usa la pressione cucine, le precauzioni di sicurezza deve essere sempre seguito.

## La prego di leggere tutte le istruzioni

1. Non toccare superfici calde. Usa maniglie o manopole.
2. Stretta supervisione è necessario quando la pentola a pressione è usato nei pressi di bambini.
3. Non posta la pentola a pressione in un acceso.
4. Estrema cautela deve essere usata quando si sposta una pentola a pressione contenente liquido caldo.
5. Non usare la pentola a pressione per diversi usi.
6. Questo apparecchio cuochi sotto pressione. Uso improprio può provocare lesioni bollente. Alcune unità è chiusa correttamente prima di operare. Vedi "precauzioni".
7. Non riempire le unita da 2/3 del totale. Quando cucinare cibi espandersi durante la cottura come il riso fritto o di ortaggi, non riempire le unità da 1/2. Oltre a riempire può causare un rischio di ostruzione del condotto in eccesso di pressione.
8. E' consapevole del fatto che i certi cibi, come il succo di mela, mirtillo, pearl, orzo, avena o di altri cereali, dividere i piselli, spaghetti, maccheroni, rabarbaro, o spaghetti possono schiuma schiuma e scoppiettare e frenano la pressione rilascio dispositivo (il rilascio di vapore gestire). Questi alimenti non dovrebbero essere cotto in pentola a pressione.
9. Sempre a controllare la pressione rilascio dispositivi (il vapore rilascio manico) per intasa prima dell'uso.
10. Non aprire la pentola a pressione fino a quando l'unità ha raffreddato e la pressione interna è stato rilasciato. Se le maniglie sono difficili da far a pezzi, questo indica che il forno è ancora pressurizzata - non forzarlo. pressione in cucina, possono essere pericolosi.  
Vedi "**cucina preparazione**".
11. Mai friggere o pressione fry in unità con il petrolio. è pericoloso e può causare un incendio o gravi danni.
12. Per proteggere contro shock elettrico, senza addentrarsi cordone, spine, o apparecchio in acqua o altro liquido.
13. Staccatevi dalla presa quando non in uso, e prima di pulire. lasciare raffreddare prima di mettere o togliere parti, e prima di pulire.
14. Non usare qualsiasi apparecchio con un cavo danneggiato o spina o dopo l'apparecchio guasto o è stata danneggiata in alcun modo. Cambio apparecchio per il centro servizi per l'esame di riparazione o adattamento.
15. L'uso di accessori che gli allegati non raccomandato dal produttore di elettrodomestici possono causare lesioni.
16. Questo medicinale è per uso domestico. non usi all'aperto.
17. Non lasciare fermo sul bordo del tavolo e del bancone, o toccare temperature.
18. Non l'unità su o in prossimità di un gas caldo o elettrica cellulare, o in un acceso il forno.
19. Estrema cautela deve essere usata quando si muove l'unità contenente olio bollente o altri liquidi caldi.

20. Attenzione: per ridurre il rischio di shock elettrico, cucinare solo nel contenitore fornito rimovibile (pentola).

21. Non usi incompatibili (contenitore (pentola) o la chiusura dell'anello (guarnizione) per evitare una pressione perdita.

22. Scollegare, nessun controllo di "via", poi di rimuovere la spina dal muro sfogo.

23. Non postare l'unità su un'instabile posizione è severamente proibito di usarlo su di un giornale, schiuma o altre più che possono bloccare la grata buchi sul fondo.

24. Non usare in un posto che è vicino a spruzzare acqua o fuoco. non usare in un luogo esposto direttamente al sole o petrolio splash. Mettilo in un posto fuori dalla portata dei bambini.

25. Prima di usare ogni volta, assicurati di controllare il carro scudo anti - block, una valvola di scarico (rilascio di vapore gestire) per ostruzione alla giustizia, pulire la superficie del centro della pentola e la piastra riscaldante per confermare che sono liberi di stranieri totale; assicurati che il rilascio di vapore manico è per sigillare il posto.

26. Non spostare il prodotto o la forza per rimuovere il coperchio, quando l'unità è in funzione.

27. Non mettere le mani di fronte da un valore di scarico (vapore rilascio gestire) o carro valvola per evitare bruciature quando l'unità è in funzione.

28. Per ridurre il rischio di incendio o di uno shock elettrico, solo il personale autorizzato deve fare le riparazioni.

29. Non coprono le valvole della pressione, .

30. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentale, o la mancanza di esperienza e conoscenza, se non sono accompagnate da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non utilizzare questo prodotto un sistema elettrico di tensione: 230V ~ 50Hz

## **La prego di risparmiare queste istruzioni**

E tieni il manuale utente in un posto comodo per il futuro.

### **Precauzioni**

Prima di ogni uso, assicurati di controllare i seguenti:

1. Il carro scudo anti - block, una valvola di scarico non sono bloccati dal cibo di detriti.

2. La superficie del fondo della marijuana e la piastra riscaldante sono liberi di oggetti estranei.

3. Il rilascio di vapore manico è in "chiusura" posizione per la cottura sotto pressione.

Dopo la cottura, aspettare il forno si calmi per un po' e rilasciare la pressione usando il rilascio di vapore. usate estrema cautela quando si apre il coperchio. ustioni gravi bruciature e può essere causata dal vapore all'interno dell'unità.




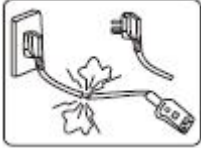





Se tutte le luci led sono sempre il pannello di controllo, stacca il cavo di alimentazione immediatamente e, per favore, manda un messaggio a posta elettronica a [support@aicok.cc](mailto:support@aicok.cc).

La cura deve essere preso con la chiusura dell'anello per evitare deformazioni. non può impedire il prodotto di funzionare correttamente.

# Cautela

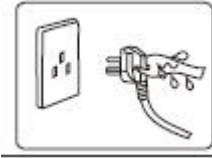
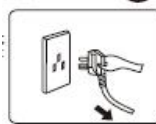
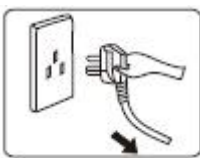


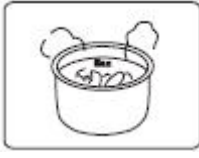
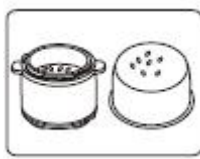

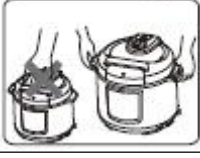


## Cautela

<p><b>Per favore, usa una presa di 230V ~ 50Hz</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il fuoco o shock elettrico può verificarsi se 230V AC-50Hz non è utilizzato.</li></ul> 	<p><b>Una presa può essere utilizzata in modo indipendente</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• usa un singolo socket con filo di terra più di 10A attuale;</li><li>• uso congiunto della stessa orbita con altri apparecchi può causare un'insolita di calore e fuoco.</li></ul> 
<p><b>Con altri copertura durante il riscaldamento è severamente proibito</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• è severamente vietato usare senza marchio copertura durante il riscaldamento.</li><li>• può causare shock elettrico o altre lesioni gravi.</li></ul> 	<p><b>Vietare l'uso di un cavo danneggiato</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il danneggiato alimentatore deve essere sostituito con uno speciale cavo flessibile o di un particolare componente comprato dal produttore di agenzia di servizi.</li></ul> 
<p><b>Non inserire oggetto estraneo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• non inserire oggetti estranei come rottami metallici e aghi in un buco.</li><li>• possono causare shock elettrico o un'azione insolita.</li></ul> 	<p><b>Tenere lontano dalla portata dei bambini</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• posto lontano da bambini.</li><li>• può causare una ustione o shock elettrico.</li></ul> 
<p><b>Non ci sono modifiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• è vietato modificare o riparare le unità da un non tecnico.</li><li>• poiché questo può causare un incendio o shock elettrico.</li><li>• inviate ad un servizio designato agenzia per la riparazione o la sostituzione di parti di ricambio.</li></ul> 	<p><b>Non lavare o immerso nell'acqua</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• come questo può causare shock elettrico e un corto circuito.</li></ul> 
<p><b>Avvertimento sulla copertura di sollevamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Quando elettrico della pentola a pressione non funziona, non c'è nessuna pressione all'interno del vaso e il carro valvola cade;</li><li>• Quando l'unità opera, pressione interna è in aumento, e così il carro della valvola non aprire la copertina con la forza fino a pressione è completamente assolto;</li><li>• Altrimenti scottatura o altri danni possono essere causati.</li></ul>	<p><b>Ispezione periodica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• effettuare regolari controllo della valvola di scarico e scudo anti-blocco di assicurarsi che siano svincolate;</li><li>• non aggiungono alcun oggetto pesante la valvola di scarico o sostituirlo con altro oggetto.</li></ul> 



## Cautela

<p><b>non inserire e togliere la spina con la mano bagnata</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• può causare shock elettrico</li></ul> 	<p><b>nel rimuovere la spina, assicurati di pizzicare la spina a gestire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Usa una singola presa con filo di terra più di 10A attuale;</li><li>• Uso congiunto della stessa orbita con altri apparecchi può causare un'insolita di calore e fuoco.</li><li>• è il pericolo di causare fuoco se il socket di cattiva qualità, è adottato.</li></ul> 
<p><b>Quando non in uso, eliminare la spina dalla presa.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• può causare creepage, incendi o guasti.</li></ul> 	<p><b>Durante l'operazione, non muovere la mano alla valvola di scarico ventola</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• in cucina, non muovere la mano o meno la valvola di scarico di ventilazione per evitare bruciature.</li><li>• in cucina, non coprono la valvola di scarico condotto con uno straccio.</li></ul> 
<p><b>Non toccare mai la copertura durante il funzionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• quando l'unità opera, la copertina ha una temperatura più elevata, quindi mai toccare con la mano;</li><li>• può provocare ustioni.</li></ul> 	<p><b>Non può superare il livello MAX</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cibo da cuocere non deve superare il livello MAX, altrimenti il cibo può essere metà cotto o il fallimento può accadere.</li></ul> 
<p><b>Usare solo pentola interna speciale interiore.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• quando c'è un oggetto estraneo tra il fondo dell'interna pentola e il riscaldamento piatto, prima di riscaldamento piatto, prima di rimuovere l'oggetto estraneo prima dell'uso.</li><li>• può causare surriscaldamento o anormali di funzionamento.</li></ul> 	<p><b>Non posto pentola interna in altri apparecchi per il riscaldamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• per evitare deformazioni o il fallimento di pentola interna.</li><li>• usa la forniti particolari interiore di pentola interna.</li></ul> 
<p><b>Quando il prodotto, per favore attenda il forno a gestire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• per spostare l'unità, non aprirla io direttamente, per prevenire la copertina di cadere.</li></ul> 	<p><b>Non usare il prodotto in seguito posti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• posto instabile.</li><li>• posto vicino all'acqua o fuoco.</li><li>• adiacenti alle mura e mobili;</li><li>• luoghi esposti al sole diretto o olio di schizzi.</li><li>• non avvicinatevi alla stufa per evitare il fuoco.</li></ul>
<p>L'ambiente per mettere il prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• periodicamente pulito il tavolo e rimuovere la terra del prodotto quando è messo sul tavolo.</li><li>• il prodotto deve essere mantenuto 30cm lontano dagli altri elettrodomestici.</li></ul>	

## Introduzione del prodotto

Pentola Aicok a pressione programmabile è la nuova generazione della smart apparecchio da cucina. E' un forno 7-in-1 multifunzione, combina i vantaggi di una pentola a pressione, pentola a cottura lenta, cuoci- riso, porridge creatore, più caldo, una zuppa / stufato. Aicok pentola a pressione è un comodo e cucina con risparmio di tempo. Le 10 microprocessore controllati programmi intelligenti la cucina quotidiana come premere un pulsante.

Porta la tua green pensando bene in cucina, risparmiando fino al 70% di energia rispetto alla tradizionale cucina. Nella maggior parte dei casi, la aicok ridurre il tempo di cottura del 70%, e conserva ancora le vitamine e i minerali negli ingredienti naturali.

Aicok è stato concepito per evitare errori comuni e i rischi per la sicurezza dei vecchi fornelli top pressione cucine con 10 dimostrato meccanismi di sicurezza e brevettato tecnologie.essi comprendono coperchio posizione di controllo, chiudendo il coperchio, sotto pressione, pressione e temperatura controllata elettronica, secco con arresto automatico bruciare rilevamento, protezione e di pressione, temperatura e la corrente elettrica limitando la miccia. Aicok ha avuto la certificazione ce affida passando tra i rigorosi test di laboratorio CE.

## Caratteristiche

- **Standard di sicurezza elevata:** 10 meccanismi di sicurezza e marchio di certificazione di sicurezza. Visitare [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc) per informazioni dettagliate.
- **Multi- funzione:** zuppa/stufato, pollame, carne, multigrain, saut é, manuale, riso, latte acido, vapore, con cook, regolare, riscaldati / cancellare, timer.
- **8 programmi controllati da microprocessori conveniente cucina:** semplicemente premere uno dei i tasti funzione iniziare a cucinare. Il microprocessore controlla il tempo, la pressione e la temperatura, eliminando la necessità di guardare oltre il forno in cucina.
- **Pulito e piacevole:** Aicok produce molto poco rumore e perde quasi nessun vapore. questo mantiene il sapore di aromi e ingredienti nel cibo ed evitare fuoriuscite o disordine, o schizzi per pulire.
- **Alta pressione per cucina rapida e flessibile:** veloce e flessibile in cucina, cucina con l'alta pressione riduce il tempo di cottura del 70%.
- **Fino a 24 ore in ritardo a cucinare:** 24 ore lungo timer, perfetta per il pasto pianificazione 3 struttura rappresenta per diverso tempo di cottura: fragrante, standard, ciclicamente, quando vuoi che il sapore ricco, puoi scegliere la modalità full ciclicamente, allora il tempo di cottura si allungheranno, se vuoi per abbreviare il tempo di cottura, puoi scegliere profumato.altra funzione tempo vedi funzione tempo elenco a pagina 19.
- **Tenere caldo automaticamente:** caldo continua ottimale è meno di 8 ore.

## Specifiche

Pressione di lavoro: Alta 10,2 - 11,6 psi (70 - 80kPa)

Limite del rilascio di pressione di vapore: 15,22 psi (105kPa)

Temperatura di lavoro: 115 °C - 118 °C (239 °F - 244 °F)

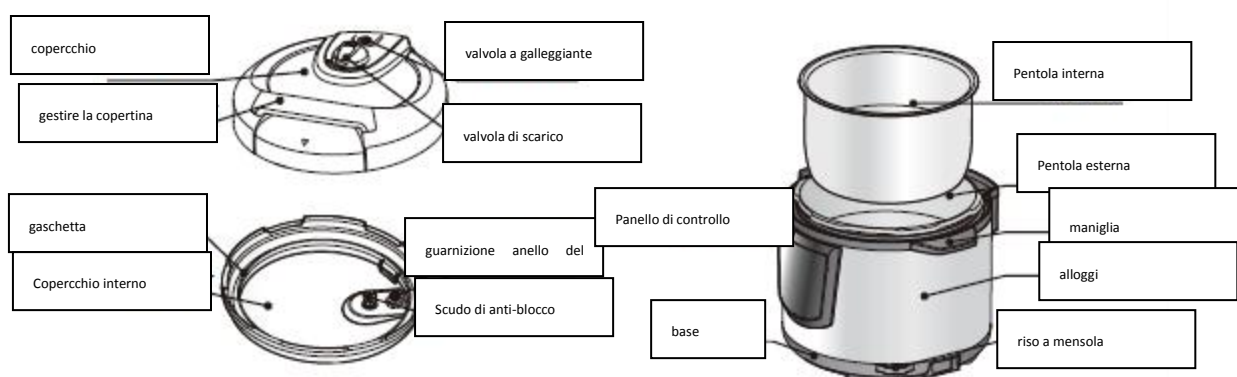


Funzione di "Tenere riscaldato": 8 ore, 60 - 80 °C (140 - 176 °F)

Funzione di "slow cook" : 2 -10 ore, 88 - 99 °C (190 - 210 °F)

Modello	approvvigionamento di energia elettrica	potenza nominale	volume	calibro della pentola interiore	peso	dimensione
MY-13CS60 2W	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*1 3.7 inch
Accessori	riso pagaia, cucchiaino, misurino, vapore rack, manuale per l'utilizzatore.					

### Struttura del prodotto

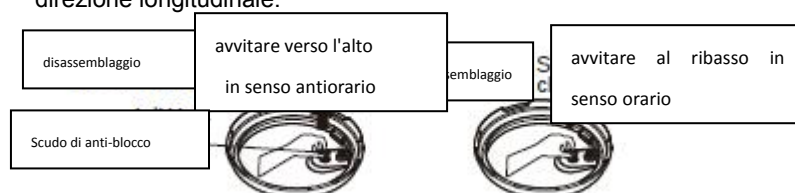


### Prima dell 'uso

Prima del primo impiego, per favore togli tutti gli accessori del pacchetto e leggere attentamente questo manuale. per favore, prestare particolare attenzione alle istruzioni operative e le precauzioni per evitare lesioni o danni. Per favore, lavarsi all'interno del coperchio e l'interno della pentola con acqua calda saponata, lavare ed asciugare bene. Cancellare l'alloggio esterno con un panno umido. **Non immergere il forno alloggi in acqua o altri liquidi.**

#### Rimuovere e installare lo scudo di anti-blocco

Lo scudo dell'anti-blocco ha fatto può essere rimosso premendo sul lato a sollevarlo. Per installarescudo anti-blocco, posiziona sul posto e premi. Lo scudo dell'anti-blocco puo' essere installato su qualsiasi direzione longitudinale.



### Rimuovere e installare la chiusura dell'anello

la chiusura dell'anello può essere rimossa tirando verso l'alto dal sigillare anello rack in sezioni. Reinstallare la chiusura dell'anello, premendo in rack, sezione per sezione. La chiusura dell'anello può essere installato sul lato rivolto verso l'alto.



### Per favore, nota che segue:

- prima di ogni uso, controllare la chiusura dell'anello è seduto nella tenuta anello rack e lo scudo di anti-blocco è montato correttamente sul tubo di vapore, un anello può essere spostato correttamente seduti chiudendo con un po 'di fatica, in senso orario o in senso antiorario dentro la chiusura dell'anello rack.
  - dopo l'uso, eliminare gli oggetti estranei dalla chiusura dell'anello e lo scudo di anti-blocco.
  - mantenere la tenuta pulita per evitare l'anello di odore. Lavare la chiusura dell'anello in acqua calda saponata può eliminare l'odore.tuttavia, è normale per l'impermeabilizzazione anello per assorbire l'odore di alcuni cibi acidi.ecco perche' e' sempre una buona idea avere piu di un anello di tenuta in mano. Potete acquistare ulteriore impermeabilizzazione degli anelli del <https://www.amazon.com/gp/product/b01cpualcy>
- mai fare la chiusura dell'anello con la forza, come si può causare deformazione e influenzare la sua funzione di sigillare la pressione.
  - un anello con sigillo con crack tagli o altri danni non deve essere usato.un nuovo anello di tenuta di sostituzione deve essere utilizzato.

### Apertura al coperchio

1. Assicurati che il programma ha completato la cottura sotto pressione o premi "riscaldati / cancellare" per terminare il programma.
2. Rilasciando la pressione in uno dei seguenti metodi.

#### Rilascio veloce

- Scivolare il rilascio di vapore a gestire il "sfogo" posizione di uscire a vapore fino al carro valvola cade. Attenzione:
  - Tenere mani e viso lontano dalla buca per il rilascio di vapore a gestire con rilascio rapido. La fuga di vapore è molto caldo e può causare ustioni.(Nota: non usare mai la mano per aprire il valore di ventilazione, puoi scegliere di usare il caricatore!)

- Mai a tirare fuori il rilascio di vapore da quando è terminato il vapore.
- Nota che rilascio rapido non è adatta per il cibo in grandi volumi o liquidi ad alto tenore di amido (ad esempio il porridge, riso, sticky liquidi, zuppa, ecc.). Alimenti possono schizzare fuori con vapore. Usa emissione naturale.

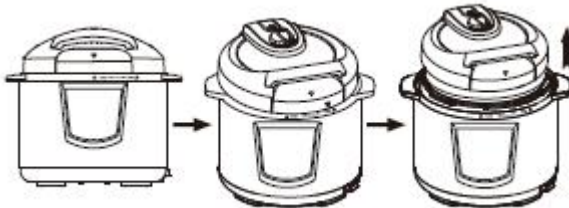
**Rilascio naturale:**

- Permettere il forno a raffreddare naturalmente fino al carro valvola cade. Potrebbe volerci 10-15 minuti dopo la cottura è terminata e il forno è in modalità di tenere al caldo.
  - Mettere un asciugamano bagnato sul coperchio può accelerare il raffreddamento.
3. Apri il coperchio: il coperchio, trasformare il coperchio in senso antiorario in posizione aperta, e solleva il coperchio per aprire. Per evitare un vuoto di aspirazione sul coperchio, il rilascio di vapore "sfogo" posizione per far entrare aria quando sollevando il coperchio.
- Cautela: non aprire il coperchio finché la pressione nella pentola è completamente liberato. come misura di sicurezza, fino a quando il carro valvola cade, il coperchio è chiusa e non può essere aperta.
  - Se il carro valvola è bloccato a causa del cibo detriti o rigidità, puoi spingere giù con un aperto o bacchette quando sei sicuro che la pressione è stata rilasciata spostando il rilascio di vapore gestire in posizione 4.

**Preparazione della cucina**

**1. Aprire il coperchio**

Con il coperchio di gestire con la mano, ruota di circa 30 gradi in senso antiorario fino al ▼ sul coperchio è allineato con il "aperto ▲" in cucina, alloggi rim.

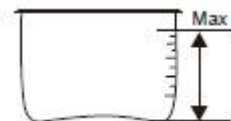


**2. Controlla se tutte le parti sul coperchio sono montate correttamente**

Controlla il carro con una valvola di scarico per gli ostacoli. Assicurati che la chiusura dell'anello è seduto dentro la sua partecipazione rack, lo scudo di anti blocco è installato correttamente e il carro valvola può muoversi facilmente su e giù'.

**3. Prendi fuori la pentola interna, e messo nel cibo e liquido**

La quantità totale di acqua e cibo non deve mai superare il livello massimo di marcatura del centro della pentola. Si raccomanda di non riempire fino a oltre 2/3, oltre a riempire rischia intasano i condotti di aerazione e sviluppare un'eccessiva pressione. questo potrebbe causare perdite e danni all'unità.



#### 4. Posta la pentola interna nel fornello alloggi

Prima di questo, assicurati di rimuovere oggetti estranei e pulire a secco fuori del centro della pentola e l'elemento riscaldante all'interno del forno.

Dopo aver messo la inner erba dentro la casa, ruota all'interno della pentola leggermente per garantire un buon contatto tra l'interno dell'erba e l'elemento riscaldante.



#### 5. Chiudere il coperchio

Tenere il coperchio di gestire e metti il coperchio del forno, con la ▼ sul coperchio e "aperto

▲ " segni sulle abitazioni rim sono allineati. Ruotare il coperchio in senso orario di circa 30 gradi fino al ▼ sul coperchio è allineato con il marchio "▲ Chiuso" per l'alloggio rim.



#### 6. Tenere il rilascio di vapore di gestire correttamente

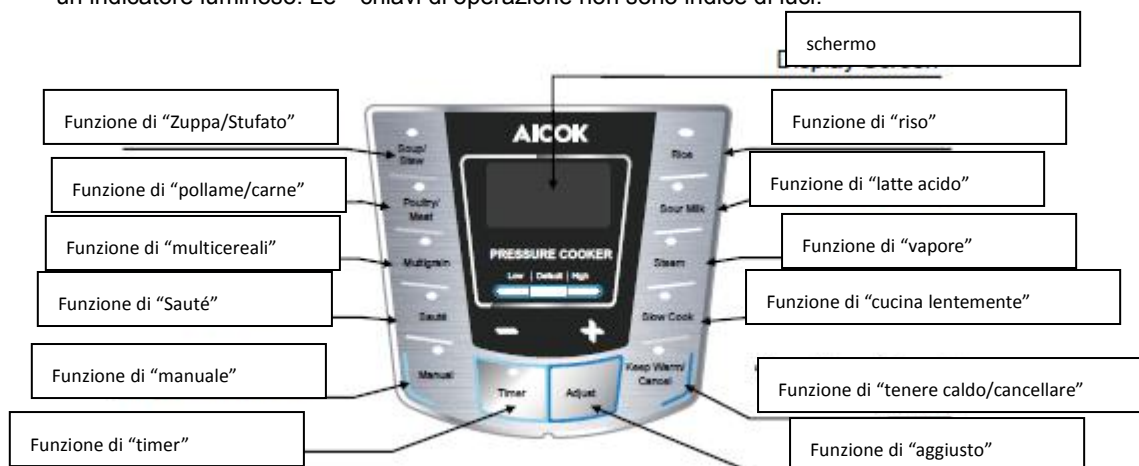
Vi prego di notare che e 'perfettamente normale e necessario per il rilascio di vapore a gestire per essere libera.funziona per peso e semplicemente poggia sopra il tubo di scarico.può anche essere rimosso per lavare, se necessario, a tirare dritto.

Nel funzionamento del forno per ogni funzione, tranne "a caldo" o "piano cook", allinea la punta del rilascio di vapore gestire indicando "chiusura", indicando che la pentola a pressione è in posizione chiusa.

# Controlli e stati del fornello

## Pannello di controllo

Il pannello di controllo, la pentola a pressione Aicok consiste di un led display, indicatori di pressione, 3 chiavi di operazione e 12 i tasti di funzione. 4 tasti di funzione. Ogni funzione chiave è una funzione con un indicatore luminoso. Le chiavi di operazione non sono indice di luci.



## Stati del fornello

Il vostro Aicok fornello a pressione pressure cookerha 3 membri che figurano sulla portata mostra e la funzione degli indicatori.

- stato di Standby : la mostra "condotto"
- stato di pre-riscaldamento : il condotto mostra "caldo" e la funzione attiva frecce.
- stato di pressione: quando ha portato indicatore mostra calda e riscaldarsi indicatore luci così, significa che l'erba è stato di lavoro tenere al caldo.



## Chiavi di gestioni

Comprendono due chiavi, il manuale e adeguare le chiavi.

La funzione manuale fornisce libero adeguamento alla pressione di cucinare con il tempo; Può usare la chiave per selezionare da 0 a 60 minuti.

La regola fondamentale fornisce cibo consistenza delle opzioni per determinate funzioni. In modalità predefinita, l'indicatore si illumina. Stampa questa chiave per cambiare la struttura alimentare; l'indicatore corrispondente posizione cambierà di conseguenza. il ciclo è alto - basso - > > predefinito. Può cambiare la struttura alimentare per funzioni come zuppa / stufato, pollame carne, multigrain, riso e vapore.

### Nota:

1. Tutte le funzioni di cucinare inizia automaticamente in 10 secondi dopo l'ultima chiave press. Tre dei suoni suonano per indicare il processo di cottura è iniziata. Il led mostra "ON", indicando che la pre-riscaldamento stato è in corso.

Seconda del cibo contenuto, la quantità e la sua temperatura (congelato o non), il ciclo può variare da 10 a preriscaldare 40 minuti.

2 Usa il video per aprire il valore di aerazione, non usare la mano. E' pericoloso stare male.

3. Tempo di cottura = tempo di cottura + rapina, se vuoi sapere la rapina, vedi "funzioni tempo elenco".

La chiave "**zuppa / stew**" di varie zuppe e brodo. Può usare "regolare" la chiave per selezionare un lasso di tempo più o meno a cucinare la durata, a seconda della cucina risultato previsto. Aicok controlla la pressione e la temperatura ad un livello che il liquido non va mai in pesante stato bollente. per esempio, brodo di gallina con la "zuppa / stew" funzione, il brodo di pollo è chiaro e rimane intatto dopo la cottura. se hai bisogno di alimenti per essere completamente distrutto, per favore, agitare e mescolare la zuppa prima di servire. Quando vuole che il sapore ricco, può scegliere di "adattare" selezionare "alto", il tempo di cottura si allungheranno, dopo 40 minuti di ritardo, e diminuzione della pressione di per sé e per avere del cibo caldo. se vuoi sapere la rapina di diversa consistenza, vedi "funzioni tempo elenco".



La chiave "**pollame/carne**" è specificamente per cucinare vari carne. Se vuoi cucinare una grande quantità di carne, o vuoi fare la carne più molle, puoi premere "regolare" - "alta", dopo 30 minuti di ritardo, e diminuzione della pressione di per sé e per avere del cibo caldo. Al contrario, se vuoi cucinare meno carne, puoi scegliere "basso", consistenza, il problema è di 15 minuti. Se solo tu a scegliere la funzione di carne, rappresenta scegli "default" trama, allora il problema è 20 minuti.

La chiave "**multigrain**". Questa funzione è usata per cucinare cibo come grani (come fagioli, fagioli e riso integrale). Il tempo di cottura è molto più a lungo di riso funzione, si rimanda alla funzione specifica lista.

La chiave "**sauté**". Questa funzione è adatto per friggere in padella o cibo, pentola che generano alta temperatura a 160 ° c, vi prego di fare attenzione quando mette il cibo nel piatto. ti prego di rimuovere il coperchio prima di usare questa funzione. La cucina genera pressione interna quando il coperchio è chiuso, quando la pressione raggiunge il punto di massimo della temperatura interna non aumenterà ancora.

Stampa questa funzione, led displays 30, significa che l'intero processo è di 30 minuti. il forno per fare il conto alla rovescia inizia automaticamente dopo 10 secondi.

La chiave "**riso**". Questa funzione prevede tre tipi di riso, consistenza, elevata consistenza è più morbido e marce, consistenza media e bassa predefinito è più adatta la trama. Il programma adeguato il tempo di cottura in base alla componente selezione. La pressione che il tempo è da 10 a 21 minuti, al fine di garantire il miglior effetto ottenuto, non si consiglia agli utenti di modificare il tempo. quando il programma raggiunge le condizioni adeguate, mostrerà il conto alla rovescia timer.

Il "latte acido" chiave. questa funzione fornisce un totale di 6 ore in produzione di latte con la temperatura costante a 42 °C. non può modificare il tempo e l'alimentazione di consistenza.

La chiave "**vapore**" è progettato per scopi fumante. Può generare vapore ortaggi, frutti di mare o riscaldamento con allegata al vapore rack. Quando fumante verdure e frutti di mare, nota che usando il "naturale rilascio" metodo per liberare il vapore che probabilmente li 'il cibo.

Devi liberare il vapore non appena il tempo di cottura è scaduta utilizzando il metodo "rilascio veloce". Con 1 - 2 cups (160ml) di acqua è sufficiente a vapore, freschi o congelati ortaggi, con 1 - 2 minuti di pressione per tempo. Questa funzione non viene con il tempo di modificazione caratteristica, ma puoi scegliere il cibo trama per cambiare la pressione in tempo, è alta 40 minuti, il valore predefinito è di 30 minuti e basso è di 25 minuti.

Il "**piano cook**". Questa funzione fornisce agli utenti una fino a 6 ore e 99 °C ad alta temperatura caratteristica di cucina. la funzione rende il cibo morbidi, marcio e rilascia sostanze nutritive. per evitare che la pressione genera, si consiglia agli utenti di realizzare la valvola di scarico al tubo di scarico posizione prima di cucinare.

Il più importante è "riscaldati / cancellare". quando aicok pentola a pressione è stato programmato o qualsiasi programma è in effetti, premi questo tasto annulla il programma e il forno in attesa dello stato. quando il forno è in stand-by, premendo questo tasto si attiva il programma di tenere al caldo.

La chiave "**timer**". Adeguata premendo + / -, ogni pressione su queste chiavi aumenterà o diminuirà da 0,5 ore. il lasso di tempo minimo è di 2 ore e massimo è di 24 ore.

Ogni stampa il timer chiave equivale a usare il tasto + una volta. La fine del lasso di tempo è anche la fine del tempo di cottura.

## Cucina con la Vostra Aicok pentola a pressione

La seguente procedura sta per "zuppa / stew", "pollame carne", "multigrain", "rice", "latte acido", "vapore" e "slow cook" funzioni.

1. Seguire passi nella cucina preparazione "sezione di questo manuale.
2. Connetti alimentatore. il led mostra "" indica che e' stato in stand-by.
3. Seleziona una funzione di cucina, e, g. "zuppa / stew". Una funzione chiave e' sotto pressione, le frecce.
4. Seleziona il tempo di cottura.

Puo usare la "regola" chiave (tranne il "piano cook" funzioni), di adeguare la cucina durata. stampa la "regola" chiave ripetutamente per cambiare tra "basso", "default", e "alto" modi che si illuminano sul display.

5. La cucina inizia automaticamente in 10 secondi dopo l'ultima chiave press. tre dei bip suonerà per indicare il processo di cottura è iniziata. il led mostra "on", indicando che la pre- riscaldamento stato è in corso. Nota:

a seconda del cibo contenuto, la quantità e la sua temperatura (congelato o non), il ciclo può variare riscaldato tra 10 e 40 minuti.

La pressione aumenta all'interno del forno, è perfettamente normale per tracce di vapore per fuggire dal carro valvola fino al carro valvola salta fuori.

Una volta che il forno raggiunga pressione, il led display cambia da "a" a programma tempo di cottura. il tempo di cottura conta per indicare il tempo rimanente in

minuti. In questo stato non vedo pressione vapore sgorgare da nessuna parte di volta in volta potresti vedere un piccolo effetto fumo proveniente dal rilascio di vapore da una

a volte un po 'su. Questo e 'perfettamente normale.

Durante l'operazione di cucina, la cucina è basso clic

suona. Questo viene dal funzionamento normale nel passaggio del elemento riscaldante su e giu'.

In qualsiasi momento, puoi annullare il programma in corso di cucina e ritorno in modalità di attesa premendo la chiave "tenere caldo / cancellare".

6. Quando la pressione di cucinare ciclo finito, la cucina, e va automaticamente in "riscaldati" ciclo, chiamato "auto" riscaldati "ciclo. Il led mostra un "sexy", la prima cifra, come "caldo", per indicare la "riscaldati" ciclo.





Si raccomanda di non lasciare riso cotto "riscaldati" stato per troppo tempo e possono influenzare la trama o il sapore del cibo.

7. Per servire il cibo, premi "tenere caldo / cancellare" per fermare il ciclo continua a caldo e apri il coperchio in base alla "al coperchio apertura" sezione di questo manuale.

Quando apri il coperchio, l'interno della pentola ogni sembrano essere bloccati sul coperchio del vuoto. Questo è causato dalla contrazione di aria per il raffreddamento. Per favore, gira la maniglia "sfogo" rilascio di vapore per far entrare aria per liberare il vuoto.

## Cottura lenta

1. Seguire passi nella cucina preparazione "sezione di questo manuale. Il rilascio di vapore da dovrebbe essere in "sfogo" posizioni. un opzionale vetro coperchio può anche essere usato.

2. Connetti alimentatore. il led mostra "caldo" che indica che è stato in stand - by.

3. Premi chiave "lento cook".

4. Cambiare la cucina durata compresa tra 2 e 10 ore premendo la chiave "+" e "-".

5. La cucina inizia automaticamente in 10 secondi dopo l'ultima chiave è premuto.



## Cucina ritardo con Timer

Il vostro Aicok pentola a pressione e funzione di ritardare l'inizio della cucina fino a 24 ore.

La funzione di timer non si applica al "riscaldati". La seguente mostra come programma in cucina.

1. Seguire passi nel precedente "forno" e "cottura lenta" sezioni di stabilire un programma di cucina.

2. Entro 10 secondi dopo il programma di selezione, premi "timer" chiave per le ore e minuti di ritardo. "+" e "-" per impostare il ritardo ore. premi "timer" chiave per modificare il processo verbale.

Il tempo è il ritardo di tempo prima dell'avvio del programma. per consentire sufficiente tempo di cottura e raffreddamento in tempo prima di servire.

3. Dieci secondi dopo l'ultima chiave, premi "timer" funzione inizia, sempre portato mostra conta, e il verde lampeggiante indicatore sulla "timer" cambiamenti di solido verde.

4. Per annullare il timer operazione, premi "riscaldati / cancellare" chiave in qualsiasi momento.

La chiave e' sotto pressione, le immagini sullo schermo "timer fine 2.0", presso il "+" e "-" la chiave per adattare la nomina.

Il tempo non è più di 24 ore, se e' così, torneranno a "2"



Dopo il completamento della creazione, quando visualizzata sullo schermo significa fine della pentola a pressione, ad annullare l'operazione, premi "riscaldati cancellare" chiave.

5. Il Aicok pentola a pressione inizia a cucinare quando il temporizzatore conta fino a 2.dopo la cottura, al forno entreranno poi l'auto "a caldo" ciclo di 24 ore.

**Nota per favore:**

- è altamente scoraggiare usando il timer funzione per alimenti deperibili, come carne e pesce, che può andare male quando lasciata a temperatura ambiente per ore. Il riso cotto può cedere troppo consistenza morbida per lungo tempo d'immersione. Si può anche causare uno strato di riso bruciato sul fondo del piatto se è lasciato a scaldarmi mode per troppo tempo.

- La funzione del timer non è raccomandato per il porridge, farina d'avena o altri alimenti schiumoso e appiccicoso. A causa della possibilità di questi alimenti bloccando il carro della valvola, causando a mai sapere che straripando cibo contenuto, è altamente raccomandato che la Aicok non essere lasciato incustodito durante il ciclo di preheat. Dato che il ritardo funzione implica lasciando l'unità incustodito. Consigliamo vivamente di non usare la funzione timer per questi tipi di cibo.

## Riscaldamento

Premendo la chiave "riscaldati / cancellare" nello stato standby, attiva la funzione di "riscaldati". Dopo la cottura, la pentola elettrica a pressione è automaticamente nello stato caldo ; lo stato caldo, il caldo è un indicatore luminoso, e "hot" è mostrato sullo schermo. Puoi anche svolgere la funzione premendo la chiave "tenere al caldo /cancellare "; La temperatura di tenere al caldo è di 60 - 80 °c. ottimale è caldo a meno di 8 ore.

## Lista del tempo delle funzioni

FUNZIONI	Trama	TEMPO USATO
Zuppa/Stufato	alto	40 MIN
	difetto	30 MIN
	basso	20 MIN
pollame/carne	alto	30 MIN
	difetto	20 MIN
	basso	15 MIN
Multicereali	alto	50 MIN
	difetto	40 MIN
	basso	30 MIN
Vapore	alto	40 MIN
	difetto	30 MIN
	basso	25 MIN
Sauté	/	30 MIN
Latte acido	/	6.0 H
Cucina lentamente	/	6.0 H

Functions	Texture	Holdup time
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
Sauté	\	30 mins
Sour Milk	\	6.0 H
Slow Cook	\	6.0 H

## Primo test

Per sentire la tua Aicok pentola a pressione prima di saltare con la tua ricetta preferita, e' una grande idea fare una prova. Questo ti aiuterà a familiarizzarsi con la Aicok, assicurati che la tua unità sta funzionando perfettamente pulita e anche l'unità di eventuali residui del processo. Questo test può essere effettuato in circa 15 minuti. E' opzionale ma ha raccomandato.

1. Assicurati che il rilascio di vapore a gestire e fluttuare valvola sono libero e pulito un anello della tenuta ben seduti.

2. Inserire all'interno della pentola in cucina, base e aggiungere acqua al "3" alla pentola interna.

3. Chiudi il coperchio. Assicurati che il rilascio di vapore con punta a "chiudere" sul coperchio.

4. Premi il pulsante "vapore", in 10 secondi, il aicok pentola entrerà in quest'ultimo ciclo (visualizzazione "a"), nel giro di pochi minuti, il vapore si iniziano a uscire per uno o due minuti fino a quando il carro Valvola compare la foca e la cucina. Entro un minuto o due della pressione può essere raggiunto e il conto alla rovescia inizieranno. Una volta che il conto alla rovescia è finito, Aicok pentola a pressione si suona e automaticamente in "riscaldati" mode ".

Il test è completo. Premi il pulsante "riscaldati / cancellare" e / o di staccare l'unità.

Una volta che il piatto si raffredda, si possono aprire e sono pronto a provare la tua ricetta preferita.

## Cura e Manutenzione

Cura e manutenzione regolare è essenziale per garantire che il prodotto è sicuro per l'uso. se una qualsiasi delle seguenti condizioni, per favore, smettita di usare il dispositivo immediatamente e contatti Aicok pentola a pressione team di supporto.

Alimentatore e spina soffrono di espansione, la deformazione del risarcimento dei danni, ecc.

Una parte del cavo o la spina viene più caldo del solito.

La pentola elettrica a pressione si riscalda anormalmente, emette un odore di bruciato.

Quando accesi, ci sono insoliti suoni o vibrazioni.

Se c'è polvere o sporcizia sulla spina o socket, per favore togliere la polvere o sporcizia con un pennello asciutto.

## Pulizia

Attenzione: per favore, assicurati che il dispositivo si è calmato e 'staccato prima di pulire.

1. Pulire il prodotto dopo ogni uso. pulisci il nero inner alloggi rim slot asciutto con stoffe per prevenire la corrosione all'esterno dell'erba rim.

2. Rimuovere il coperchio e prendere l'interno dell'erba. lavare con detersivo, sciacquare con acqua e poi cancellare asciugare con un panno morbido. La pentola interna dell'acciaio inossidabile è anche nella lavastoviglie.

3. Usare acqua per pulire il coperchio, compresa la chiusura dell'anello (che può essere rimosso), la valvola di scarico, scudo di anti-blocco, e impronte con asciutto morbido panno. Non smontare il tubo di vapore.

4. Pulire il forno corpo pulito panno umido. non immergere il forno in acqua. non usi un panno bagnato per pulire la pentola interna mentre il cavo viene attaccato alla presa.

## Risoluzione di problemi

**Se ha qualche problema con l'apparecchio, la prego di non restituire il prodotto al negozio o commerciante online.** Per l'assistenza tecnica e il prodotto informazioni di ritorno, inviare un messaggio di posta elettronica a [support@aicok.cc](mailto:support@aicok.cc)

I casi nelle seguenti tabelle non indica sempre un difettoso fornello, la prego di esaminare attentamente il forno prima di contattare il supporto per la riparazione. Puoi anche trovare video e FAQ su [www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)

	Problema	Ragione possibile	Soluzione
1	difficile da chiudere il coperchio	la chiusura dell'anello non è installato correttamente	Posiziona bene la chiusura dell'anello
		carro valvola in 'posizione	stampa il carro valvola leggermente verso il basso
2	difficile aprire il coperchio.	esiste una pressione all'interno del forno	il rilascio di vapore a gestire per ridurre la pressione interna. apri il coperchio, dopo la pressione è completamente liberata
		valvola galleggiante	stampa il carro leggero

		bloccato in posizione	con una valvola aperta o bastoncini.
3	vapore fuoriesca dal lato del coperchio.	non chiudere l'anello	installa la chiusura dell'anello
		la chiusura dell'anello danneggiato	sostituire la chiusura dell'anello
		i detriti alimentari presso la chiusura dell'anello	pulire la chiusura dell'anello
		coperchio chiuso non correttamente	apri e chiudi il coperchio di nuovo
4	vapore fuoriesca dal carro valvola per oltre 2 minuti	cibo detriti sul carro della foca di silicone	pulire il carro valvola
		carro valvola silicone anello distrutto	sostituire la valvola galleggiante silicone anello
5	carro valvole capaci di vincere	troppo cibo o acqua, all'interno della pentola	aggiungere acqua secondo la ricetta
		carro valvola bloccato da coperchio a spillo	chiudi il coperchio della preparazione della cucina
6	il vapore esce dalla valvola di scarico senza sosta	il rilascio di gestire in posizione tenuta	la liberazione di gestire la tenuta stagna posizione
		controllo della pressione arteriosa	contatto di sostegno online

	Problema	Ragione possibile	Soluzione
7	display rimane vuoto dopo che collega il cavo di alimentazione	pessimo potere connessione o nessun potere	ispezionare l'alimentatore per garantire una buona relazione, controlla la presa è attivo
		forno elettrico fusibile era saltata.	contatto di sostegno online
8	riso integrale cottura o duro	un po poco d'acqua	adeguare asciutto riso e indice di acqua secondo la ricetta

		copertina aperto prematuramente	dopo la cottura ciclo completa, lascia la copertura per 5 minuti
9	riso integrale di morbido	troppa acqua	adeguare asciutto riso e indice di acqua secondo la ricetta
10	dopo che il forno era intermittente inizia per un po '	indicazione di surriscaldamento.il forno ha ridotto la temperatura di riscaldamento e non possono raggiungere pressioni di cucina	forse contenenti depositi sul fondo del vaso interiore, che hanno ostruito dissipazione di calore. ferma il forno e controllare il fondo della pentola interiore.
11	ticchettio leggero cigolio	il suono normale del potere di commutazione e in pressione in cambio della temperatura piatto fondo bagnato interiore.	non essere preoccupato per pulire a secco prima cottura in inner pentola
		il suono normale del potere di commutazione e in pressione in cambio della temperatura piatto fondo bagnato interiore.	non essere preoccupato per pulire a secco prima cottura in inner pentola

## **Garanzia limitata**

Aicok compagnia mandati apparecchio di essere esenti da difetti di lavorazione e materiali in condizioni di normale uso residenziale, per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto. tale garanzia si estende solo all'originale acquirente e l'uso in usa e canada. Un acquisto di ricezione, di ordine di acquisto o altre prove o la data di acquisto è necessario prima di garanzia del servizio è effettuato.

Questo apparecchio è dotata di molte caratteristiche di sicurezza. qualsiasi tentativo di interferire con il loro funzionamento può provocare gravi danni e annullare questo garanzia. Nessuna garanzia di servizi saranno forniti per ogni apparecchio è stato manomesso, a meno che non diretto da un rappresentante OPC.

Questa garanzia non copre usura normale di parti o danni derivanti dall'uso negligente di abuso dell'apparecchio, contrario alle istruzioni operative, mancanza di ragionevoli e necessari al mantenimento, o smontare, la riparazione o la modifica da nessuno se non diretto da un aicok rappresentante. Questa garanzia non copre le unità che sono utilizzati al di fuori di usa e canada. Inoltre, la garanzia non copre i danni risultanti da atti di dio, come incendi, inondazioni, uragani e tornado. ipc non è responsabile per la navigazione dei costi di servizio di garanzia.

### **Limitazione ed Esclusioni**

Nei limiti consentiti dalla legislazione applicabile, la responsabilità di IPC, se del caso, per ogni pretesa carente apparecchio o è limitata alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio o di parte e non deve



superare il prezzo di acquisto di un apparecchio o di sostituzione comparabili. Le disposizioni di questa garanzia sono il tuo unico ed esclusivo rimedio rispetto al prodotto (i) di validità da questa garanzia. tutti implied warranties rispetto agli apparecchi (s) compresi, ma non limitati a garanzia implicita di merchantability e idoneità per un determinato scopo, sono espressamente esclusi.

Aicok non sono responsabili per la indiretta, speciali o danni indiretti derivanti da o in connessione con l'uso o l'esecuzione dell'apparecchio o danni rispetto a qualunque perdita economica, la perdita della proprietà, la perdita di entrate o profitti, perdita di godimento o usare, spese di trasporto, l'installazione o altri danni indiretti di qualsiasi natura. una provincia / membri non consente l'esclusione o limitazione di accidentale o danni indiretti.

Di conseguenza, la prescrizione non può applicare sopra di te.

L'acquirente può avere altri diritti e rimedi sotto il suo stato è o provincia leggi applicabili, che in aggiunta a qualsiasi diritto o mezzi che possono essere disponibili in questa limitata garanzia.

### **Servizio di garanzia**

Se l'apparecchio deve essere difettoso nel periodo di garanzia, contatti Aicok. Scrivere e-mail: support@aicok.cc. per facilitare la rapida servizio, si prega di fornire:

- il tuo nome, l'indirizzo di posta elettronica o un numero di telefono
- una copia dell'originale acquisto ricevuta con numero d'ordine, il modello e il numero di matricola
- descrizione del prodotto difettoso, immagini o video, se possibile



Questo simbolo indica che questo prodotto non può essere eliminato con altri rifiuti domestici in tutta l'unione europea. per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana da incontrollata dello smaltimento dei rifiuti, riciclare e responsabilmente per promuovere il riutilizzo delle risorse materiali sostenibili. Al ritorno il dispositivo usato, per favore usa il ritorno e i sistemi di raccolta o contattare il dettagliante dove il prodotto è stato acquistato. Possono assumere questo prodotto per la tutela dell'ambiente, riciclaggio sicuro.

### **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)



Fabbricato in Cina