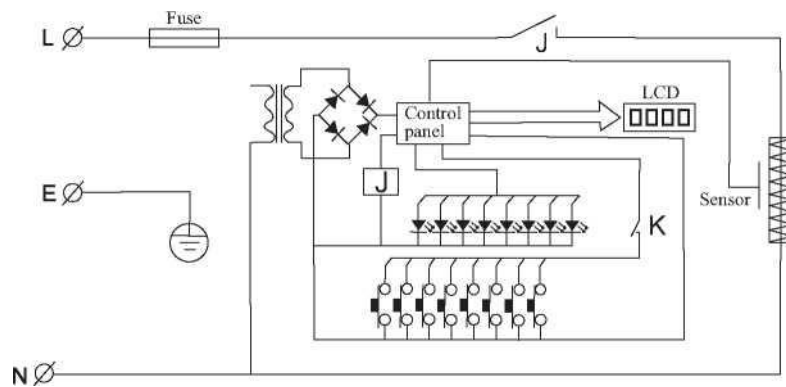


Elektronisches Illustrationsdiagramm



Spezifikationsblatt

Art	Leistung	Nennleistung	Kapazität	Kaliber	Arbeitsdruck	Grenzdruck	Warmhaltetemperatur	Druckhaltezeit
AICOK-YBW6 0-100A10	220-240V/5 0HZ	1000W	6L	22cm	0-70Kpa	90Kpa	60~80°C	0-60 Minuten

HAUSHALT NUR VERWENDEN



Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd
Stand Nr.3H012, Trading Plaza, Nr.5, Huanancheng,
der Pinghu Straße des Bezirks Longgang der Stadt Shenzhen, China
Facebook Seite:<https://www.facebook.com/aicoks/>
Website: www.aicok.cc

Hergestellt in China

Elektrischer Druckkocher



AICOK-YBW60-100A10

6.0L

220.240V 50HZ 1000W

HANDBUCH

AICOK

Auf der folgenden Warnung vor Verwendung dieses Dampfkochtopfes achten:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, wenn sie eine Überwachung oder Anweisung über die Verwendung des Gerätes in einer sicheren Weise gegeben wurden und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät soll in Haushalt und ähnlichen Anwendungen eingesetzt werden, wie zum Beispiel:

- Küchenpersonal Bereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bett- und Frühstückart Umgebungen
- Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
- Die Kanäle im Druckregler, die das Entweichen von Dampf erlauben, sollen regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.
- Der Behälter darf nicht geöffnet werden, bis der Druck ausreichend verringert hat.
- Eine Warnung zum Vermeiden von Verschütten des Verbinders .
- Eine Warnung vor möglichen Verletzungen durch Missbrauch.
- Die Heizelementoberfläche unterliegt eine Restwärme nach Gebrauch.

Häufige Fehlfunktionen und Möglichkeiten zur Lösung von Problemen

Wenn das folgende Symptom während des Gebrauchs auftritt, kommt das nicht wirklich von unseren Produkten.

Bitte eine doppelte Kontrolle haben, bevor ihn zur Wartung senden.

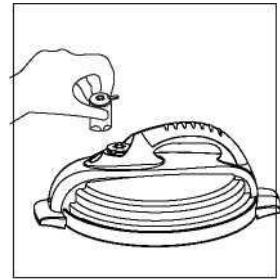
Symptom	Grund	Methoden
Keine Anzeige	Gerät nicht ausschalten	*Bitte überprüfen, ob es irgendeine Energie gibt oder nicht, *Bitte überprüfen, ob der Schalter eingeschaltet ist oder nicht
Der Deckel kann nicht geschlossen werden	Die Abdeckung ist nicht gut platziert	Abdeckung gut ablegen
	Die Schubstange wird durch das Schwimmerventil verriegelt	Schubstange mit der Hand bewegen
Der Deckel kann nicht geöffnet werden	Das Schwimmerventil ist nach dem Ablassen der Luft nicht nach unten gerichtet	Essstäbchen verwenden, um das Schwimmerventil leicht zu drücken
Leckage des Deckels	Deckel nicht richtig schloss	Bitte Deckel gut schließen
	Deckel nicht hineinlegte	Bitte Deckel gut legen
	Es gibt Lebensmittelpartikel im Deckel	Bitte Deckel reinigen
	Es gibt ein Brechen auf der Abdeckung	Bitte zu einer neuen Abdeckung wechseln
Leckage des Schwimmerventils	Es gibt einen Lebensmittlrückstand im versiegelten Ring des Deckels	Abgedichteten Ring des Deckels reinigen
	Es gibt ein Brechen auf der Abdeckung	Bitte zu einer neuen Abdeckung wechseln
Das Schwimmerventil kann nicht steigen	Die Dichtungsposition ist nicht richtig	Es richtig legen
	Es gibt nicht genug Essen und Wasser	Genug Essen und Wasser setzen
	Leckage des Deckels und Auslassventils	Für die Wartung senden
Kann nicht das Essen Reife machen oder es dauert eine lange Zeit	Die Kochzeit ist zu kurz	Garzeit anteilig verlängern
	Es gibt Lebensmittel Rückstand zwischen der inneren Pfanne und Heizplatte	Rückstand überprüfen und entfernen
	Die Heizplatte und der Innentopf verzerren	Für die Wartung senden
	Die Heizplatte funktioniert nicht gut	Für die Wartung senden
Kann nicht automatisch warm halten	Die Teile zum Warmhalten sind gebrochen	Für die Wartung senden
Wie ein elektrischer Schlag beim Berühren der Abdeckung spüren	Leckage von Elektrizität	Für die Wartung senden

Bitte mit dem exklusiven Wartung Punkt unseres Unternehmens sofort kontaktieren.

Wenn die Probleme noch bestehen, bitte mit dem exklusiven Wartung Punkt unseres Unternehmens sofort kontaktieren.

*Reinigung des Auslassventils: Auslassventil anheben und es mit Wasser reinigen. dann es in den Auslassventilhalter zurücklegen. (siehe Bild 21)

4. Jedes Mal nach der Benutzung, bitte Wasser entsorgen, das in der Wassersammelkiste aufbewahrt wird, und dann sie mit Wasser reinigen, Box nach dem Abwischen des Wasserflecks zurückinstallieren.
5. Ganzen Körper in das Wasser für die Reinigung nicht tauchen.
6. Bitte Metalldraht oder dicke Materialien zum Waschen der Innenpfanne nicht verwenden, um den Abrieb der Antihafschicht der Innenpfanne zu vermeiden.



(Picture21)

Bild 21

Punkte für Aufmerksamkeit im Laufe der Verwendung

1. Wenn Sie sich bewegen, Griff nicht direkt berühren, um das Herausfallen des Deckels zu vermeiden und bitte Griff heben.
2. Bitte unsere Produkte in Übereinstimmung mit den in unserer Bedienungsanleitung angegebenen Bestimmungen verwenden. Und Kocher nicht in die Nähe der brennbaren Materialien oder an einem nassen Ort legen.
3. Bitte ihn sorgfältig verwenden und Schüssel nicht beschädigen, die nicht durch anderen Gummiring ersetzt werden kann, und auch es kann nicht die Schleifscheibe verwenden, um die die Dichtungsleistung zu erhöhen.
4. Es kann nur verwendet werden, nach dem Sicherstellen, dass Deckel und Körper in einer guten Position falten. Unser Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für etwaige schwerwiegende Folgen daraus resultieren.
5. Bitte Anti-Blockade-Abdeckung regelmäßig reinigen und Auslassventil und Schwimmerventil ungehindert halten.
6. Bitte Deckel nicht mit Gewalt öffnen, bevor das Schwimmerventil herunterfällt.
7. Bitte kein Gewicht auf das Auslassventil setzen, das nicht mit anderen Materialien ersetzt werden kann.
8. Wischtuch nicht verwenden, um den Rand zwischen Deckel und Innendeckel zu verstopfen.
9. Bitte versuchen, einen Holz- oder Plastiklöffel zu verwenden, um Abrieb im Innentopf zu vermeiden. Der innere Topf kann nicht in anderen Küchenbereichen für die Heizung gestellt werden und er kann auch nicht durch andere Gefäße ersetzt werden.
10. Wenn das Auslassventil arbeitet, bitte Ihre Hand und Gesicht von ihm weghalten. Und Deckel nicht berühren, um Verbrühungen zu verhindern.
11. Der Herd ist nicht geeignet zum Verwenden für Kinder und Behinderte, und Kinder von ihm im Laufe der Verwendung weghalten.
12. Im Falle eines anormalen Zustandes, bitte Stromversorgung sofort ausschalten und unseren exklusiven Wartungspunkt kontaktieren, um das Problem zu lösen. Kocher nicht selbst zerlegen, und keine anderen elektronischen Komponenten zum Austausch verwenden. Wir nehmen keine Verantwortung für daraus resultierende schwerwiegende Konsequenzen.
13. Wenn der Draht außer Betrieb ist, bitte ihn mit dem speziellen Draht ersetzen oder mit dem exklusiven Wartungspunkt unseres Unternehmens kontaktieren.
14. Das Dampfrohr des Druckreglers muss regelmäßig überprüft werden und um sicherzustellen, dass es nicht blockiert wird.

INHALT

A. Kurze Einführung der Produkte	1
B. Sicherheitsinstallation	1, 2
C. Komponenten Name	2
D. Betriebsanleitung	3, 4, 5
E. Reinigung und Wartung	5, 6, 7
F. Punkte für Aufmerksamkeit auf die Nutzung	7
G. Häufiges Symptom und Methode zur Lösung von Problemen	8
H. Elektronisches illustratives Diagramm	9
I. Spezifikationsblatt	9

Kurze Einführung der Produkte

Unser vollautomatischer elektrischer Schnellkochtopf ist eine Art von neu gestalteten Utensilien, der die modernste Patenttechnologie annimmt und die Vorteile des üblichen Druckkochers, des elektrischen Kochers und des Drosselkochers kombiniert, auch die Nachteile des üblichen überwindet. Multifunktions-Elektro-Schnellkochtopf ist das ideale Utensil für eine moderne Familie, da er ist, neuartig geformt, fortschrittlich strukturiert, sicher, voll funktionsfähig, einfach zu bedienen und Zeit und Strom sparen kann.

Verglichen mit den anderen Kochern, hat er die folgenden Vorteile:

1. Die Kochgeschwindigkeit ist viel schneller, wenn er mit dem elektrischen Kocher verglichen wird. Er spart etwa 20% der Zeit und mehr als 25% der Elektrizität, wenn Sie das Essen machen; Er spart ca. 40% der Zeit und mehr als 50% der Elektrizität, wenn Sie den Brei und die Suppe machen.
2. Im Vergleich mit dem gemeinsamen elektrischen Dampfkochtopf, ist er sicherer und hat auch die 7 Arten von Sicherheits-Schutz-Geräte, um die Gefahr der Explosion und Verbrennung von Lebensmitteln zu vermeiden.
3. Im Vergleich mit dem Eintopf-Schnellkochtopf, spart er mehr Zeit und er hat eine voll funktionsfähige Kochmöglichkeit, denn er kann sich automatisch nach persönlicher Präferenz einstellen.
4. Im Vergleich zu einem Mikrowellenofen kann er das Essen und die Ernährung halten und wird die Feuchtigkeit nicht verdampfen und er wird keine potentielle Strahlung geben.

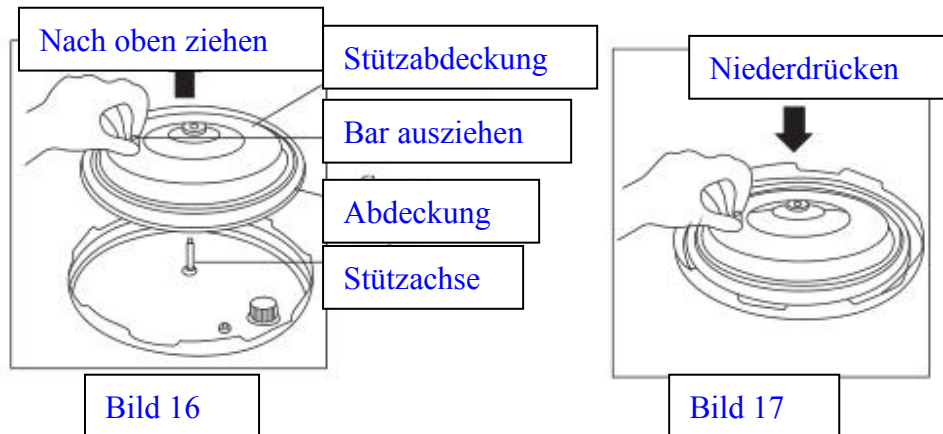
Sicherheitsinstallation

Es hat 7 Arten von Sicherheitseinrichtungen

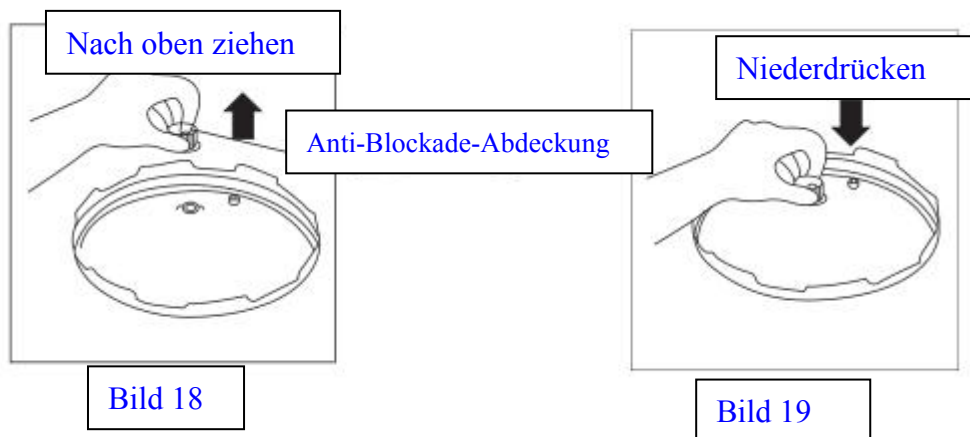
1. -Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen - Sie wird sichergestellt, dass er nicht gedrückt werden kann, wenn Deckel und Körper nicht gut übereinstimmen können und er kann nicht geöffnet werden, wenn es einen Druck drinnen gibt.
2. -Druckregelung Sicherheitseinrichtung - bei der Verwendung, wenn der Druck höher ist als der, den Sie eingestellt haben, schaltet sich die Stromversorgung automatisch aus, um sicherzustellen, dass der Druck stabil ist und im Sicherheitszustand verwendet werden kann.
3. -Druckbegrenzung Sicherheitseinrichtung-Wenn der Temperatur- und Druckregler nicht mehr arbeiten und den größten Druck übersteigt, das Druckbegrenzungsventil wird automatisch erschöpfen.
4. -Anti-Blockade-Es kann verhindern, dass das Essen verstopft und sicherstellen, dass die Luft sanft ablaufen wird.
5. -Druckentlastung Sicherheitsvorrichtung - Es gibt eine elastische strukturelle Unterstützung an der Unterseite der heißen Platte. Wenn die oben genannten Geräte nicht funktionieren und der Druck im Innentopf bis zum Äußersten auftritt, bewegt sich der Innentopf automatisch nach oben und unten, um ihn von der Abdeckung zu befreien, dann wird die Luft abgelassen und der Druck wird um den Deckel entlastet, um sicherzustellen, dass es keine Explosion des Kochers gibt.
6. -Temperatur-Begrenzung Sicherheitseinrichtung-Wenn es nichts in der inneren Wanne während des Gebrauchs ist und die Temperatur höher als die eingestellte Temperatur ist, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen und sie kann auch automatisch wiederherstellen.
7. -Übertemperatur Sicherheitseinrichtung - Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen, sie kann aber nicht wiederherstellen.

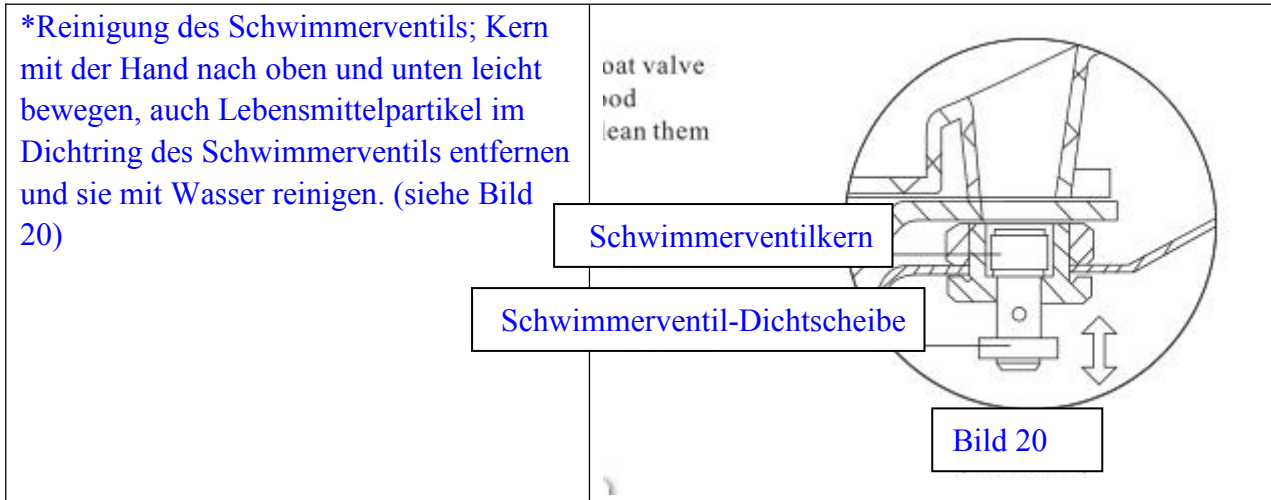
3. Bei der Reinigung sind folgende Teile einzubringen: Deckel, Druckbegrenzungsventil, Antiblockierdeckel-Ablassrohr und Schwimmerventil.

***Reinigung der Abdeckung:** Stützabdeckung fest tragen und sie nach oben ziehen. Nach Beendigung der Reinigung, Stützabdeckung auf die Stützachse in der Mitte drücken. Und überprüfen, ob der Platz zwischen der Abdeckung und dem Innenrand des Deckels gleich ist oder nicht, dann kann sie für das nächste Mal verwendet werden. Bitte beachten, dass sie nicht umgekehrt gebracht werden kann. (siehe Bild 16.17)



***Anti-Blockade-Abdeckung reinigen:** Die Anti-Blockade-Abdeckung nach oben herausziehen und sie nach der Reinigung nach unten drücken (siehe Bild 18.19)





Sie können die Warmhaltefunktion durch Drücken von „Cancel warm“ abbrechen, ohne den Arbeitszustand oder die Funktion zu einstellen.

9.Deckel öffnen und Essen nehmen. Wenn die Warmhalteleuchte eingeschaltet ist, dann können Sie aus dem Essen nehmen.

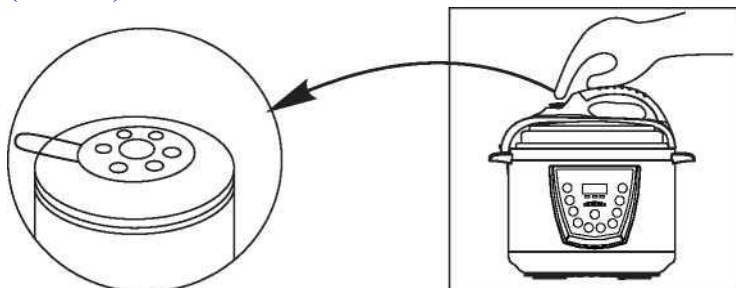
Die folgenden Möglichkeiten: „Cancel warm “ drücken und aus dem Erwärmung Zustand herauskommen. Dann Druckbegrenzungsventil in die Position des Auspuffens verschieben, bis das Schwimmerventil heruntergefahren ist.

Kochen Guide							
Essen	Reis	Porridge	Suppe	Bohne / Huf	Kuchen	Fleisch / Huhn	Fisch
Zeit für das Halten des Drucks	8-15 Minuten	10-30 Minuten	12-37 Minuten	15-45 Minuten	35 Minuten	7-22 Minuten	2-7 Minuten

Benutzer können die Zeit für das Halten des Drucks nach dem Essen und persönlichen Kochen Erfahrungen einstellen.

(Picture12)

(Bild 12)



(Picture13)

(Bild 13)

(Picture 14)

(Bild 14)

*Wenn Sie das Löffelfleisch (Porridge, viskose Pille) kochen, soll es natürlich abgekühlt werden, bis das Schwimmerventil unten ist, dann können Sie die Luft freisetzen. Auch das nasse Handtuch kann auf den Deckel gelegt werden, um die Kühlung zu beschleunigen.

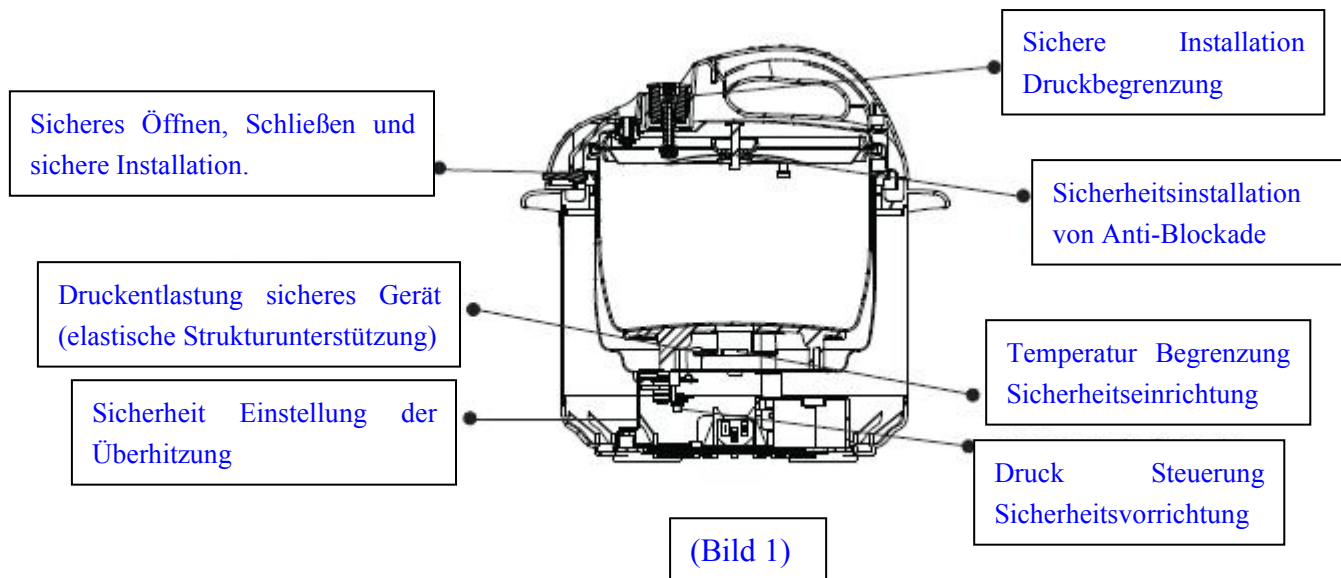
*Benutzer können eine angemessene Zeit in Übereinstimmung mit Nahrung, persönlicher Präferenz und Kochen Erfahrung einstellen.

*Wenn Sie Kochen der Suppe und des Porridges beenden, ist das Schwimmerventil nach unten und dann ist er fertig geöffnet werden. Die Suppe und der Porridge werden köstlicher sein, wenn Sie Erhitzen und Kochen für 3-5 Minuten bei geöffnetem Deckel halten.

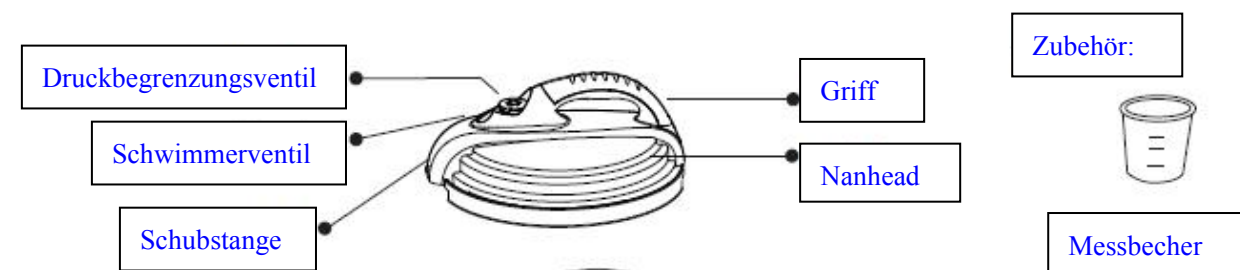
Reinigung und Wartung

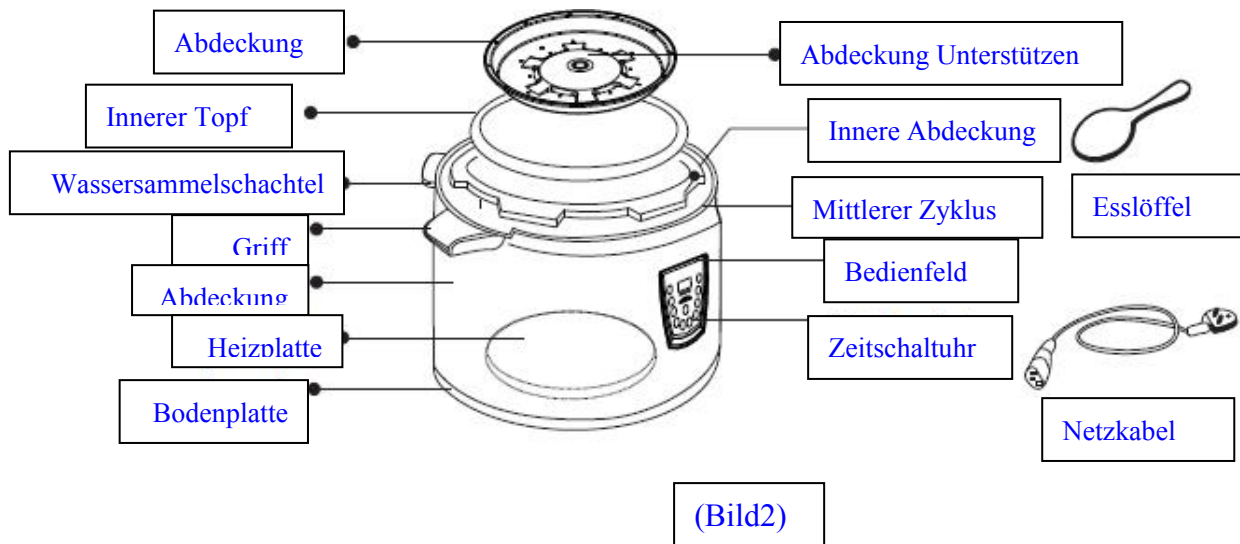
1. Vor der Reinigung, bitte Stromversorgung ausschalten

2. Dann Innere Pfanne und Deckel herausnehmen und Haushaltsreinigungsmittel für die Reinigung zuerst verwenden und dann sauberes Wasser verwenden, das trockene Tuch schließlich verwenden, um das Wasser auszulöschen.



Komponenten Name





Betriebsanleitung

1. Griff fest befestigen und ihn im Uhrzeigersinn drehen, dann Griff anheben. (siehe Bild 3.4)

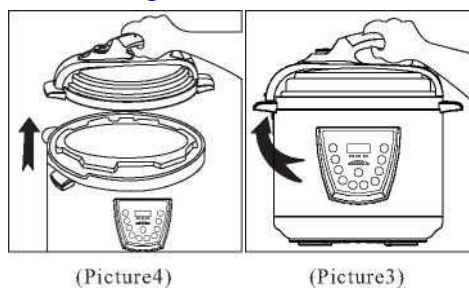


Bild 3

Bild 4

2. Nahrung innen setzen, und die Gesamtmenge des Essens kann nicht bis zu 4/5 der Höhe der inneren Wanne sein. Die Gesamtmenge des Nahrungsmittels, das leicht zu schwellen ist (wie Bohnen) kann nicht 1 / 5 der Höhe der Innenwanne übersteigen. Die innere Pfanne zum Ausspülen von Reis nicht verwenden, um eine Abrasivität der inneren Pfanne zu vermeiden. (siehe Bild 5.6.7)

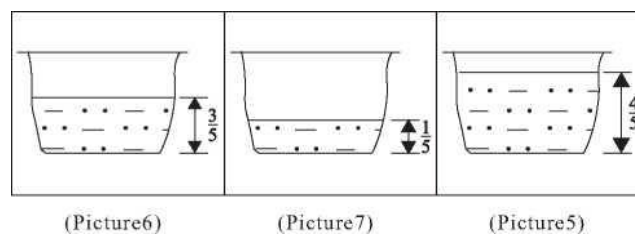


Bild 5

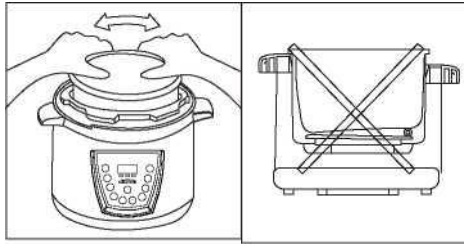
Bild 6

Bild 7

3. Wenn Sie kochen, die Menge der Mahlzeit, die der Herd (5L, 6L) aufnehmen kann, ist jeweils 10 Tassen und 12 Tassen und die Verhältnissrate zwischen Wasser und Mahlzeit beträgt 1: 1. Wenn Sie den Brei machen, beträgt die Proportionsrate zwischen Wasser und Mahlzeit 8: 1.

Und natürlich können Sie die Proportionalrate des Wassers und der Mahlzeit nach Ihren Vorlieben und Kochen Erfahrungen anpassen.

4. Bevor Sie die innere Pfanne in die innere Abdeckung stecken, bitte die Bodenplatte und die Heizplatte reinigen und um sicherzustellen, dass es nichts auf der Oberfläche gibt. Ein paar Umdrehungen der Innenpfanne machen, um sicherzustellen, dass sie die Heizplatte sehr gut anpassen kann (siehe Bild 8.9)



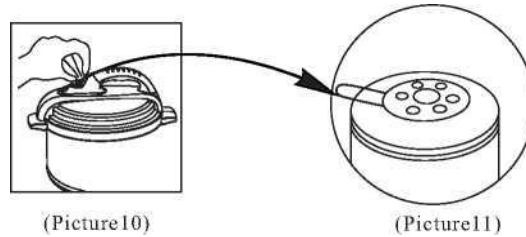
(Picture8)

Bild 8

(Picture9)

Bild 9

5. Deckel schließen. Vor dem Schließen, Bitte überprüfen, ob die Schüssel bereits Innenseite des Deckels gelegt wurde und auch Schüssel Stützabdeckung mit der Hand leicht drehen, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig auf den Deckel gesetzt wird. Dann Griff ergreifen und Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Deckel zu schließen, bis Sie „Klicken“ hören.
6. Auslassventil auf die volle versiegelte Position setzen und überprüfen, ob das Schwimmerventil unten oder nicht ist. (siehe Bild 10.11)



(Picture10)

Bild 10

(Picture11)

Bild 11

7. Stromversorgung einschalten, wird er zeigen „0000“.
8. Parameter einstellen und Heizung starten.

die voreingestellte Zeit setzen, (wenn Sie nicht möchten, dass die Zeit im Voraus voreinstellen, so ist dieser Schritt unnötig),

„time“ Taste drücken, und diese Taste leuchtet, bedeutet, jeweils 0,5 Stunden hinzufügen. Sie können diese Einstellung wiederholen, indem diese Taste drücken. Die längste Zeit, die Sie einstellen können, ist 24 Stunden.

(nach Voreinstellung der Zeit, dann beginnt er zu heizen).

Bitte Menü nach dem Essen wählen, das Sie kochen möchten.

a. Wenn das Menü auf dem Bedienfeld auswählen, wenn Sie Reis kochen möchten, bitte Taste „rice“ drücken. Dann wird die Maschine anfangen zu arbeiten.

b. Wenn Sie „Pressure Hold Time“ wählen möchten, bitte Kochanleitung beachten (siehe Bild 12). Taste „Pressure Hold Time“ drücken und diese Taste erneut drücken, um die Druckhaltezeit um 1 Minute zu erhöhen. durch Drücken dieser Taste wiederholen. (Die Druckhaltezeit bezieht sich auf die Zeit, die er hält, wenn das Essen im Inneren auf den Arbeitsdruck während der Heizung kommt)

Wenn die Funktion des Timers voreingestellt ist und das Timing-Licht eingeschaltet ist, so dass die LCD-Anzeige die Zeit für Minute verringert, und wenn sie um „0“ geht, ist das Licht ausgeschaltet und er beginnt zu heizen.

Wenn der Druck während des Heizens auf den Arbeitsdruck ankommt und in die Druckhalteverfahren eintritt.

a. Das LCD zeigt „P: 00“ („00“ ist die Zeit, die für die Druckhaltung eingestellt ist), und die Zeit für die Druckhaltung reduziert sich um Minute.

b. Wenn Sie „Pressure Hold Time“ Taste wählen, zeigt die Anzeige „P: 00“ („00“ ist die Zeit, die für das Halten des Drucks eingestellt wird. Wenn Sie die Zeit als 15 Minuten einstellen, zeigt die Anzeige „P: 15“), und die Zeit für die Druckhaltung reduziert sich um Minute.

Bitte weitere Informationen unter „COOKINGGUIDE“ finden. (siehe Bild 12)

Die Anzeige zeigt „0000“ an, wenn er den Prozess der Druckhaltung beendet hat und er dreimal klingelt, wird er beim Endekochen in den Warmhaltezustand gelangen.

Sie können die von Ihnen eingestellten Funktionen durch Drücken der Taste „Cancel warm“ während der Koch- oder Funktionseinstellung abbrechen.