

## Olla a Presión Eléctrica



**AICOK-YBW60-100A10**

**6.0L**

**220-240V 50HZ 1000W**

**MANUAL**

# AICOK

# CONTENIDO

A. Breve introducción del producto.....	1
B. Instalación segura.....	1、 2
C. Nombre de los componentes.....	2
D. Guía de Operación.....	3、 4、 5
E. Limpieza y Mantenimiento.....	5、 6、 7
F. Puntos a los que debe prestarse atención en el uso.....	7
G. Averías comunes y solución de problemas.....	8
H. Diagrama Ilustrativo Electrónico.....	9
I. Hoja de Especificaciones.....	9

# Breve introducción del producto

Nuestra olla a presión eléctrica totalmente automática es un tipo de utensilio de nuevo diseño, que adopta la más avanzada tecnología patentada y combina las ventajas de la olla a presión común, la olla eléctrica y la olla de guiso, también mejora las desventajas de la más común... La olla a presión eléctrica multifuncional es el utensilio ideal para una familia moderna, ya que es novedosa, de estructura avanzada, segura, completamente funcional, fácil de usar y puede ahorrar tiempo.

En comparación con otras ollas, cuenta con las siguientes ventajas:

1. La velocidad de cocción es mucho más rápida cuando se compara con la olla eléctrica. Ahorra aproximadamente el 20% del tiempo y más del 25% de la electricidad cuando usted está haciendo la comida; Ahorra aproximadamente el 40% del tiempo y más del 50% de la electricidad cuando usted está haciendo las gachas y la sopa.
2. En comparación con la olla de presión eléctrica común, es más segura y también tiene los 7 tipos de dispositivos de protección de seguridad para evitar el peligro de explosión y la quema de alimentos.
3. En comparación con la olla a presión de estofado, ahorra más tiempo y le permite una cocción totalmente funcional, ya que se puede ajustar automáticamente según las preferencias personales.
4. Comparado con un horno microondas, puede mantener los alimentos y la nutrición y no evaporará la humedad y no habrá radiación potencial.

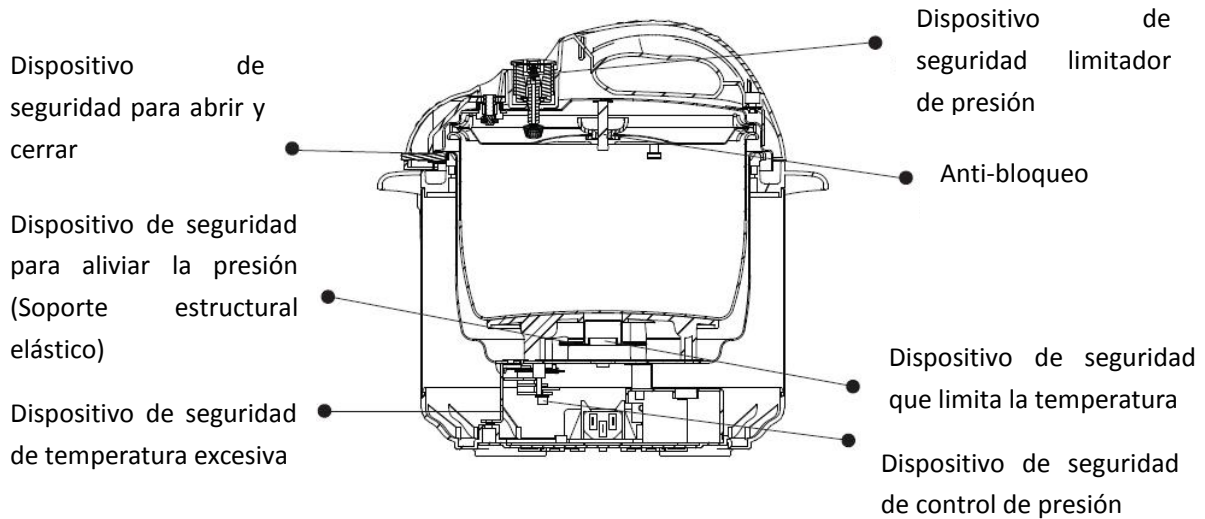
## Instalación segura

Dispone de 7 tipos de dispositivos de seguridad

1. - **Dispositivo de seguridad para abrir y cerrar** - Se asegurará de que no se pueda presionar cuando la tapa y el cuerpo no coincidan y no se pueda abrir cuando haya presión en su interior.
2. -**Dispositivo de seguridad de control de presión** - durante el uso, cuando la presión es mayor que la ajustada por usted, la alimentación se desconectará automáticamente para asegurarse de que la presión es estable y se puede utilizar en estado de seguridad.
3. -**Dispositivo de seguridad limitador de presión:** cuando el controlador de temperatura y presión no funciona más y excede la presión máxima, la válvula limitadora de presión se descarga automáticamente.
4. -**Anti-bloqueo** Puede evitar que el alimento se obstruya y asegurarse de que el aire se drene suavemente.
5. - **Dispositivo de seguridad para aliviar la presión:** hay un soporte estructural elástico en la parte inferior de la placa calefactora. Cuando los dispositivos anteriores no funcionan, y la presión en el recipiente interior llega al máximo, el recipiente interior se moverá automáticamente hacia arriba y hacia abajo para mantenerlo alejado de la tapa, entonces el aire será drenado y la presión se aliviará alrededor de la tapa para asegurarse de que no hay explosión de la olla.
6. -**Dispositivo de seguridad que limita la temperatura:** cuando no hay nada en el recipiente

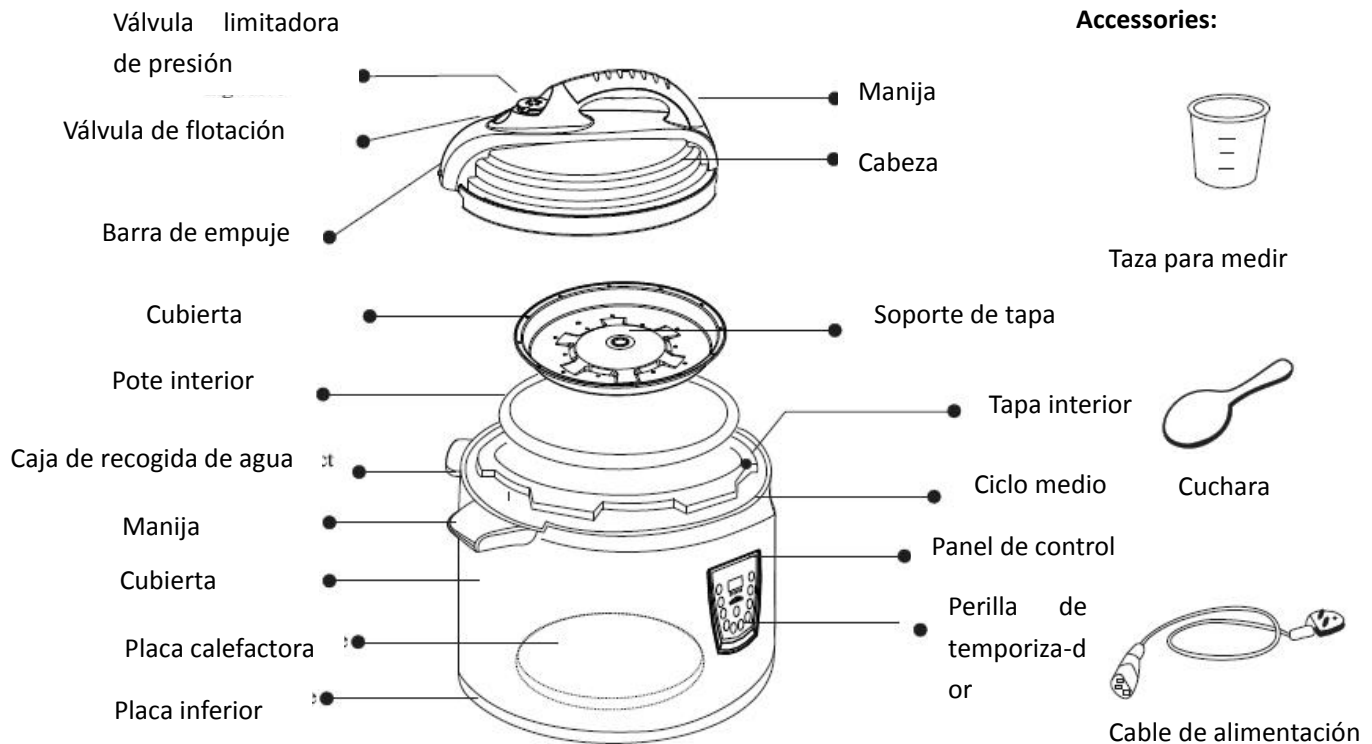
interior durante el uso y la temperatura es más alta que la temperatura de ajuste, la alimentación se corta automáticamente y también puede restablecerse automáticamente.

7. **-Dispositivo de seguridad de temperatura excesiva:** cuando la temperatura interior es demasiado alta, la energía se corta automáticamente, pero no se puede restablecer.



(Figura 1)

## Nombre de los componentes



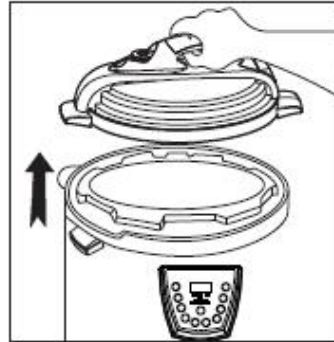
(Figura 2)

# Guía de Operación

1. Sujete firmemente la manija y gírela en sentido horario, luego levante la manija. (véase la figura 3 y 4)

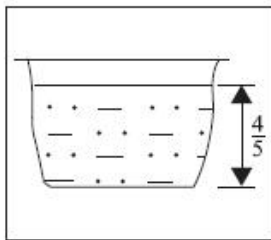


(Figura 3)

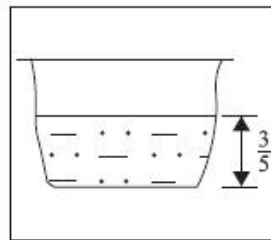


(Figura 4)

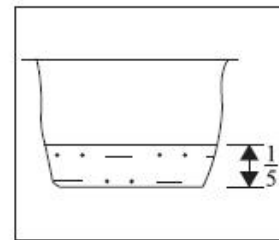
2. Coloque el alimento en el interior y la cantidad total del alimento no puede ser de hasta  $\frac{4}{5}$  de la altura del recipiente interior, ya que la cantidad total del alimento que es fácil de hinchar (como los frijoles) no puede exceder  $\frac{1}{5}$  de la altura del recipiente interior. No use la sartén interior para enjuagar el arroz para evitar la abrasión de la sartén interior. (véase la figura 5, 6 y 7)



(Figura 5)



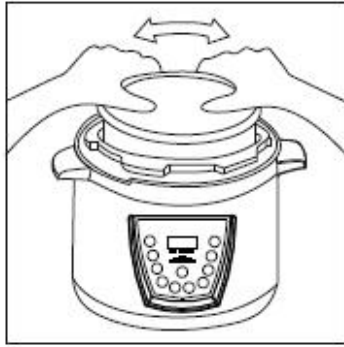
(Figura 6)



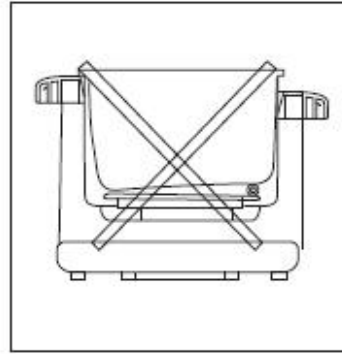
(Figura 7)

3. Cuando usted está cocinando, la cantidad de la comida que la cocina (5L, 6L) puede acomodar es de 10 tazas y 12 tazas respectivamente. y la proporción entre el agua y la comida es de 1:1 Cuando se prepara la avena, la proporción entre el agua y la comida es de 8:1. Y por supuesto, usted puede ajustar la proporción de agua y comida de acuerdo a sus preferencias y experiencias culinarias.

4. Antes de colocar el recipiente interior en la cubierta interior, limpie la placa inferior y la placa calefactora y asegúrese de que no haya nada en la superficie. Haga algunas rotaciones de la bandeja interior para asegurarse de que puede coincidir con la placa calefactora muy bien. (véase la figura 8 y 9)



(Figura 8)



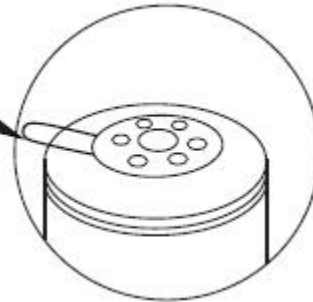
(Figura 9)

5. Cierre la tapa. Antes de cerrar, compruebe que el recipiente ya se ha colocado dentro de la tapa y gire ligeramente la tapa del soporte con la mano para asegurarse de que se ha colocado uniformemente en la tapa. Luego agarra el mango y gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar la tapa hasta que oigas "clic".

6. Coloque la válvula de escape en la posición completamente sellada y compruebe si la válvula de flotador ha estado baja o no. (véase figura 10 y 11)



(Figura 10)



(Figura 11)

7. Enciende la energía, mostrará "0000".

8. Ajuste el parámetro e inicie la calefacción.

Establecer la hora preestablecida, (si no desea preajustar la hora con antelación, por lo que este paso es innecesario) presione el botón "hora", y este botón se encenderá, significa añadir 0,5 horas cada vez. Puede repetir este ajuste pulsando este botón. El tiempo más largo que puede preseleccionar es de 24 horas (después de preajustar el tiempo, entonces comienza a calentarse). Seleccione el menú de acuerdo a la comida que desee cocinar.

a. Si desea cocinar arroz, haga clic en el botón "arroz". Entonces la máquina comenzará a funcionar.

b. Si desea elegir "Tiempo de retención de presión", consulte la guía de cocción (véase la figura 12). Presione el botón "Tiempo de retención de presión", luego presione de nuevo este botón, el tiempo de mantenimiento de la presión en 1 minuto. Repita la operación pulsando este botón. (Tiempo de mantenimiento de la presión se refiere al tiempo que conserva cuando el alimento interior alcanza la presión de trabajo durante el calentamiento)

Si la función del temporizador está preajustada y la luz de temporización está encendida, la pantalla LCD disminuye el tiempo por minuto, y cuando se trata de "0", la luz está apagada y comienza a calentarse.

Cuando la presión alcanza la presión de trabajo durante el calentamiento, y entra en los procedimientos de mantenimiento de presión:

a. La pantalla LCD muestra "P: 00" ("00" es la hora que se ajusta para mantener la presión), y el tiempo para mantener la presión se reduce en minutos.

b. Si selecciona el botón "Tiempo de mantenimiento de la presión", la pantalla mostrará "P: 00" ("00" es la hora configurada para mantener la presión, si ajusta la hora como 15 minutos, entonces la pantalla muestra "P: 15"), y el tiempo para mantener la presión se reduce en minutos.

Por favor, consulte "GUÍA DE COCINA" para más detalles, (véase Figura 12) La pantalla muestra "0000" cuando termina el proceso de mantenimiento de presión, y suena 3 veces, entrará en estado de mantenimiento en caliente cuando termine de cocinar.

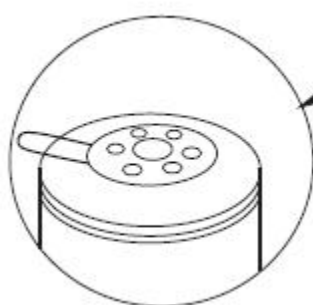
Puede cancelar las funciones que haya ajustado pulsando el botón "Cancelar calentamiento" durante la cocción o el ajuste de funciones.

Puede cancelar la función de mantener el calor pulsando "Cancelar calentamiento", sin el estado de funcionamiento o ajuste de la función.

9. Abra la tapa y saque la comida. Cuando la luz de mantenimiento del calor está encendida, entonces usted puede sacar de la comida. Las maneras como sigue: presionando "Cancelar calentamiento" y salga del estado de calentamiento. A continuación, mueva la válvula limitadora de presión a la posición de escape, hasta que la válvula de flotador esté hacia abajo.

Guía de Cocción							
Alimento	Arroz	Porridge Gachas	Sopa	Judía/Casco	Torta	Carne / Pollo	Pescado
Hora de mantener la presión	8-15 minutos	10-30 minutos	12-37 minutos	15-45 minutos	35 minutos	7-22 minutos	2-7 minutos
Los usuarios pueden ajustar el tiempo de mantenimiento de la presión en función de la comida y de las experiencias culinarias personales.							

(Figura 12)



(Figura 13)



(Figura 14)

**\*Cuando usted está cocinando la carne de la cuchara (porridge, píldora viscosa), debe ser enfriada naturalmente hasta que la válvula de flotador esté abajo, entonces usted puede liberar el aire. También la toalla mojada se puede poner en la tapa para acelerar el enfriamiento.**

**\*Los usuarios pueden ajustar un tiempo adecuado de acuerdo con las preferencias personales de los alimentos y la experiencia culinaria.**

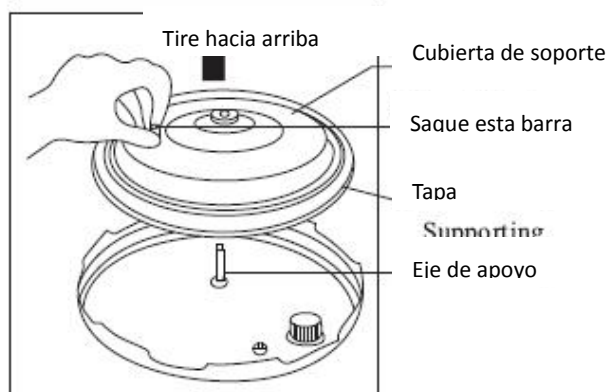
**\*Cuando termine de cocinar la sopa y las gachas, la válvula de flotador está bajada y entonces**

está lista para ser abierta. La sopa y las gachas serán más deliciosas si se mantienen calientes y hirviendo durante 3-5 minutos con la tapa abierta.

## Limpeza y Mantenimiento

1. Antes de limpiar, por favor desconéctela de la alimentación
2. Saque la sartén y la tapa interior y, en primer lugar, utilice el detergente doméstico para la limpieza y, a continuación, utilice agua limpia; por último, use un paño seco para limpiar el agua.
3. Las siguientes piezas deben incluirse durante la limpieza: tapa, válvula limitadora de presión, tubo de desbloqueo de la tapa antibloqueo y válvula de flotador.

**Limpeza de la cubierta:** Sujete bien la cubierta del soporte y tire hacia arriba. Después de terminar de limpiarlo, presione la tapa del soporte hasta el eje de apoyo en el centro. Y compruebe si el espacio entre la tapa y el margen interior de la tapa es el mismo o no, entonces puede ser utilizado para la próxima vez. Tenga en cuenta que no se puede poner a la inversa. (véase la figura 16 y 17)

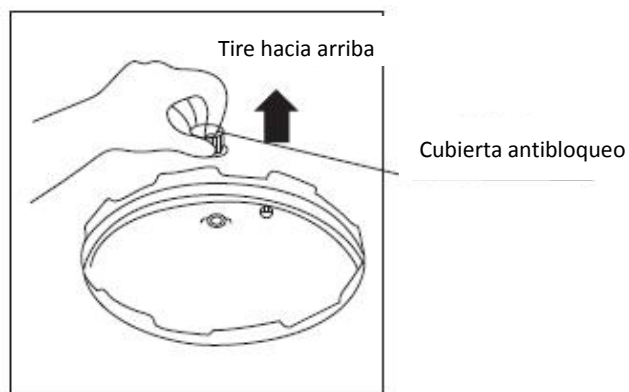


(Figura 16)



(Figura 17)

**\*Limpeza de la cubierta antibloqueo:** Tire hacia arriba la cubierta antibloqueo y luego la presione hacia abajo después de la limpieza. (véase la figura 18 y 19)



(Figura 18)

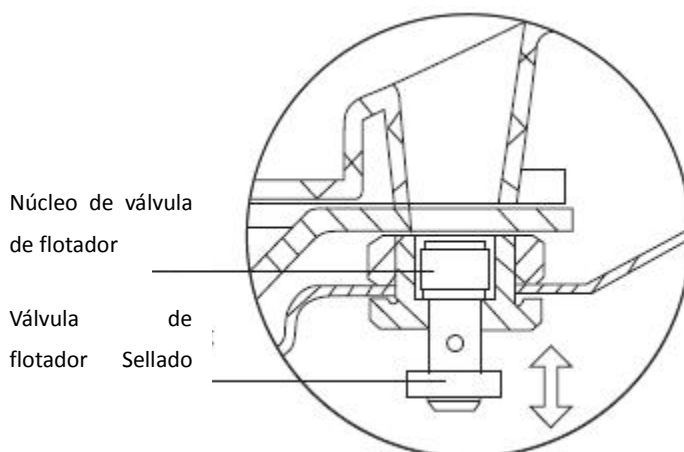


(Figura 19)

**\*Limpe la válvula de flotador;** mueva levemente el núcleo de la válvula de flotador hacia arriba y hacia abajo con la mano, también retire las partículas de comida en el anillo de sellado de la

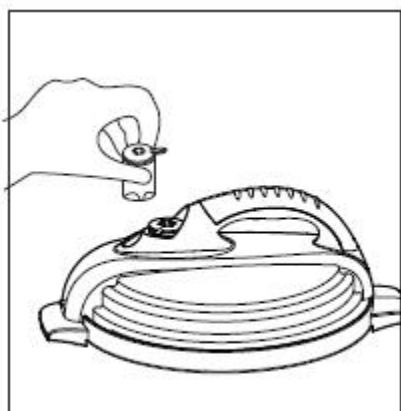


válvula de flotador y límpielas con agua.(véase la figura 20)



(Figura 19)

\*Limpieza de la válvula de escape: Levante la válvula de escape y límpiela con agua. A continuación, vuelva a colocarla en el soporte de la válvula de escape. (véase la figura 21)



(Figura 21)

4. Cada vez que lo use, por favor, vierta el agua almacenada en la caja de recogida de agua y límpiela con agua, vuelva a colocarla después de limpiar la mancha de agua.
5. No sumerja todo el cuerpo en el agua para limpiar.
6. Por favor, no utilice el alambre de metal o materiales gruesos para lavar la bandeja interior con el fin de evitar la abrasión de la capa antiadherente de la bandeja interior.

## Puntos a los que debe prestarse atención en el uso

1. Cuando se esté moviendo, no toque la manija directamente para evitar que se caiga de la tapa. Y por favor, levante el asa.
2. Por favor, utilice nuestros productos de acuerdo con las estipulaciones establecidas en nuestro manual. Y no ponga la olla cerca de los materiales inflamables o en un lugar húmedo.
3. Por favor, utilícelo con cuidado y no dañe el tazón de fuente que no puede ser reemplazado por otro anillo de goma, y también no puede utilizar la arandela de arrastre para aumentar el

rendimiento de estanqueidad.

4. Sólo se puede utilizar después de asegurarse de que la tapa y el cuerpo se pliegan en una buena posición. Nuestra empresa no se responsabiliza de las consecuencias graves que de ello se deriven.
5. Limpie regularmente la cubierta antibloqueo y mantenga la válvula de escape y la válvula de flotador libres de obstáculos.
6. Por favor, no abra la tapa con fuerza antes de que la válvula de flotador esté abajo.
7. Por favor, no ponga ningún peso en la válvula de escape que no pueda ser sustituida por ningún otro material.
8. No use el paño de limpieza para obstruir el margen entre la tapa y la cubierta interior.
9. Por favor, intente utilizar una cuchara de madera o de plástico para evitar la abrasión en el recipiente interior. El pote interior no se puede poner en otra olla para la calefacción y también no se puede sustituir por otros recipientes.
10. Cuando la válvula de escape funcione, mantenga la mano y la cara alejadas de ella y no toque la tapa para evitar quemaduras.
11. La olla no es adecuada para usar por los niños y discapacitados, y mantenga a los niños alejados de ella durante el uso.
12. En caso de cualquier condición anormal, por favor desconecte la corriente inmediatamente y contacte con nuestro punto de mantenimiento exclusivo para resolver el problema. No desmonte la olla usted por sí mismo y no utilice ningún otro componente electrónico para la sustitución. No asumimos ninguna responsabilidad por las graves consecuencias que de ello se derivan.
13. Si el cable está fuera de servicio, por favor reemplácelo con el especial o póngase en contacto con el punto de mantenimiento exclusivo de nuestra empresa.
14. La tubería de vapor del controlador de presión debe ser verificada regularmente y asegurarse de que no se bloquee.

## Averías comunes y solución de problemas

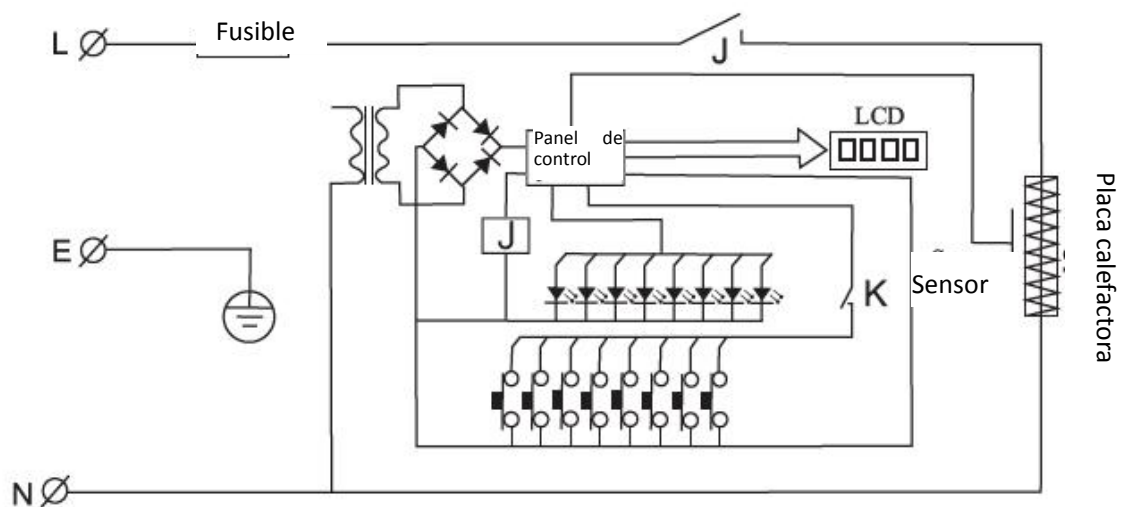
**Si el siguiente síntoma ocurre durante el uso, no viene realmente de nuestros productos. Por favor, antes de enviarla para su mantenimiento, haga una doble comprobación.**

Síntoma	Motivo	Métodos
Sin indicador	No he apagado la luz.	*Por favor, comprueba si hay algún poder o no. *Compruebe si el interruptor está encendido o no.
No puedo cerrar la tapa	La cubierta no está bien colocada.	Coloque bien la tapa
	La barra de empuje está bloqueada por la válvula de flotador	Mueva la barra de empuje con la mano
No puedo abrir la tapa	La válvula de flotador no está bajada después de la salida de aire	Presione la válvula de flotador con los palillos para presionar ligeramente.
Fuga en la tapa	No cerró bien la tapa.	Por favor, cierre bien la tapa.
	No puso la tapa en ella.	Por favor, ponga bien la tapa
	Hay partículas de comida en la	Limpie la cubierta

	cubierta	
	Hay una rotura en la cubierta	Por favor, cambie a una nueva
Fuga en la válvula de flotador	Hay un residuo de comida en el anillo sellado de la tapa.	Limpiar el anillo obturador de la tapa
	Hay una rotura en la cubierta	Por favor, cambie a una nueva
La válvula de flotador no puede subir.	La posición de sellado	Colóquelo correctamente
	No hay suficiente comida y agua	Ponga suficiente comida y agua
	Fuga en la tapa y la válvula de escape	Enviar para mantenimiento
No puede hacer que la comida esté madura o tarda mucho tiempo.	El tiempo de cocción es demasiado corto	Prolonga el tiempo de cocción a propósito
	Hay restos de comida entre la sartén interior y la placa calefactora.	Revise y retire el residuo
	La placa calefactora y la distorsión interna de la sartén	Enviar para mantenimiento
	La placa calefactora no funciona bien	Enviar para mantenimiento
No se puede mantener caliente automáticamente	Las partes para mantener el calor están rotas.	Enviar para mantenimiento
Se siente como una descarga eléctrica cuando toca la cubierta	Descarga eléctrica	Enviar para mantenimiento

Si todavía existe la avería, por favor no dude en contactar con el punto de mantenimiento de nuestra empresa.

## Diagrama Ilustrativo Electrónico



## Hoja de Especificaciones

Tipo	Potencia	Porcentaje	Capacidad	Calibre	Presión de trabajo	Presión de límite	Temperatura de mantenimiento en caliente	Tiempo de conservación de presión
AICOK-YB W60-100A 10	220-240V/50HZ	1000W	6L	22cm	0-70Kpa	90Kpa	60~80°C	0-60 minutos

## USO DOMÉSTICO SOLAMENTE



Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd  
 Stand No. 3H012, Plaza de Comercio, No. 5, Huanan Cheng, Calle de Pinghu, Distrito de Longgang, Shenzhen, China  
 Página de Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>  
 Sitioweb: [www.aicok.ee](http://www.aicok.ee)  
 Hecho en China