

# Cuiseur à Pression Électrique



**AICOK-YBW60-100A10**

**6.0L**

220-240V 50HZ 1000W

MANUEL

**AICOK**

## Faites attention aux avertissements suivants avant d'utiliser cet

### Cuiseur de Pression:

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et ses cordons hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et en comprenant les dangers inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- les fermes;
- par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- L'appareil ne doit pas être immergé.

- Les conduits dans le régulateur de pression qui permet à la vapeur d'échapper doivent être vérifiés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne soient pas bloqués.

- Le récipient peut être ouvert dès que la pression a été évacuée suffisamment.

- Avertissement pour éviter les déversements sur le connecteur.

- Avertissement de blessures potentielles causées par une mauvaise utilisation.

- La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.

## CONTENU

A. Brève introduction du produit	1
B. Installation en Sécurité	1, 2
C. Nom des Composants	2
D. Guide d'Utilisation	3, 4, 5
E. Nettoyage et Entretien	5, 6, 7
F. Points d'attention pour l'utilisation	7
G. Symptôme et méthode commun pour résoudre les problèmes	8
H. Diagramme électronique illustratif	9
I. Fiche technique	9

## **Brève introduction du produit**

Notre cuiseur de pression électrique entièrement automatique est un ustensile nouvellement conçu, qui adopte la technologie brevetée la plus avancée et qui combine les avantages d'un cuiseur de pression ordinaire, d'un cuiseur électrique et d'un cuiseur pour braiser, ce qui compense également les inconvénients du cuiseur ordinaire. Le Cuiseur de Pression électrique Multifonctionnel est un ustensile idéal pour une famille moderne, parce qu'il dispose d'une forme nouvelle, d'une structure avancée, en sécurité, il est multifonctionnel, facile à utiliser et il permet à économiser le temps et l'électricité.

Comparé avec les autres cuiseurs, il présente les avantages suivants:

1. La vitesse de cuisson est beaucoup plus rapide en comparaison avec les cuiseurs électriques. Il économise environ 20% du temps et plus de 25% de l'électricité lorsque vous faites le repas; Il économise environ 40% du temps et plus de 50% de l'électricité lorsque vous préparez du porridge et de la soupe.
2. Comparé avec les cuiseurs électriques de pression ordinaires, il est plus sûr et il dispose également des 7 types de dispositifs de protection afin d'éviter le risque d'explosion et la brûlure de nourriture.
3. Comparé avec les autocuiseurs à braiser, il économise plus de temps et il dispose des variables options de fonctions , parce que le cuiseur peut s'adapter automatiquement aux préférences personnelles.
4. Comparé avec un four à micro-ondes, il peut conserver la nourriture et la nutrition et il ne fait pas évaporer l'humidité et il n'y aurait pas de rayonnement potentiel.

## **Installation en sécurité**

Il dispose de 7 types de dispositifs de sécurité

**1.-Dispositif de sécurité pour ouvrir et fermer** - il vous assure que l'appareil ne peut pas être appuyé si le couvercle ne correspond pas bien avec le corps et qu'il ne peut pas être ouvert lorsqu'il y a une pression à l'intérieur.

**2.-Dispositif de sécurité de contrôle de la pression** -durant le fonctionnement, lorsque la pression est supérieure à celle que vous avez réglée, l'alimentation d'électricité sera coupée automatiquement afin de s'assurer que la pression est stable et que l'appareil peut être utilisé dans un état de sécurité.

**3.-Dispositif de sécurité qui limite la pression** - lorsque le régulateur de température et de pression ne fonctionne plus et dépasse la plus grande pression, la soupape de limitation de pression s'échappera automatiquement.

**4.-Anti-blocage** - Il peut empêcher les aliments de boucher les canaux et s'assurer que l'air sera évacué en douceur.

**5.-Dispositif de sécurité pour le décharge de pression** - Il existe un support structural élastique au fond de la plaque chauffante. Lorsque les dispositifs cités ci-dessus ne fonctionnent pas et que la pression dans le pot intérieur se déclenche au maximum, le pot intérieur se déplacera automatiquement vers le haut et vers le bas pour se maintenir à l'écart du couvercle, puis l'air sera évacué et la pression sera éliminée autour du couvercle pour s'assurer que le cuisiner ne s'explode pas.

**6.-Dispositif de sécurité limitant la température** - Lorsqu'il n'y a rien dans le pot intérieure

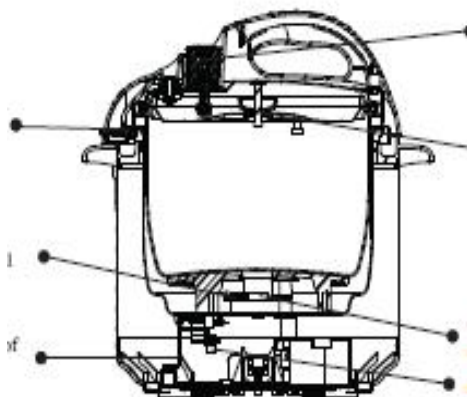
durant le fonctionnement et que la température est supérieure à la température réglée, l'alimentation en électricité sera coupée automatiquement et il peut également se restaurer automatiquement.

**7.-Dispositif de sécurité à haute température:** lorsque la température intérieure est trop élevée, l'alimentation en électricité sera coupée automatiquement, mais elle ne peut pas être restaurée.

Ouverture, fermeture et installation en sécurité

Dispositif de sécurité pour l'élimination de pression (support structurel élastique)

Réglage en sécurité de la surchauffe



Limitation de pression d'installation en sécurité

Installation en sécurité anti-blocage

Dispositif de sécurité limitant la température

Dispositif de sécurité de contrôle de pression

(Image 1)

**Nom des composants**

Soupape de limitation de pression		Poignée	Accessoires: 
Valve à flotteur		Nanhead	
Barre de poussée			Tasse à mesurer
Couvercle		Support du couvercle	 Cuillère
Pot intérieur		Couvercle intérieur	
Boîte de conservation d'eau		Cycle moyen	
Poignée		Panneau de contrôle	 Cordon d'alimentation
Couvercle		Bouton de minuterie	
Plaque chauffante			
Plaque de fond			

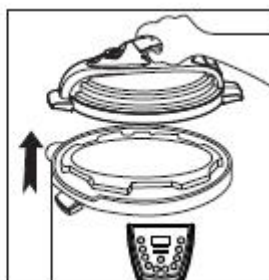
(Image 2)

## Guide d'utilisation

1. Tenez bien la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez la poignée (voir l'image 3.4).

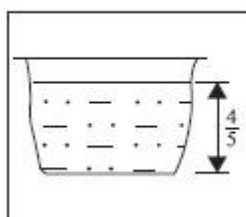


(Image 3)

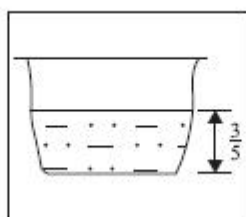


(Image 4)

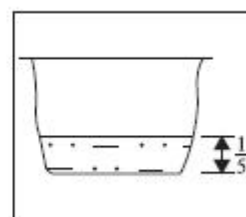
2. Mettez la nourriture dans le pot intérieur et la quantité totale de nourriture ne peut pas dépasser  $\frac{4}{5}$  de la hauteur du pot intérieur. La quantité totale de nourriture qui est facile à gonfler (tels que les haricots) ne peut pas dépasser  $\frac{1}{5}$  de la hauteur du pot intérieur. N'utilisez pas le pot intérieur pour rincer le riz afin d'éviter l'abrasivité du pot intérieure (voir la photo 5.6.7).



(Image 5)



(Image 6)



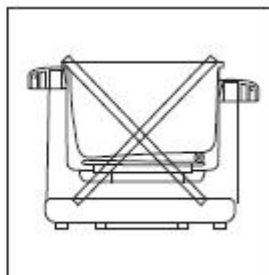
(Image 7)

3. Lorsque vous êtes en train de cuisiner, la quantité du repas que le cuiseur (5L, 6L) peut contenir est respectivement 10 et 12 tasses. et le taux de proportion entre l'eau et le repas est de 1: 1. Lorsque vous faites un porridge, le taux de proportion entre l'eau et le repas est de 8: 1. Et bien sûr, vous pouvez ajuster le taux de proportion de l'eau et du repas selon vos préférences et vos expériences culinaires.

4. Avant de placer le pot intérieur dans le couvercle intérieur, veuillez nettoyer la plaque de fond et la plaque chauffante. Et assurez-vous qu'il n'y a rien sur la surface. Faites tourner un peu le pot intérieure pour vous assurer que la plaque chauffante correspond très bien (voir images 8.9).



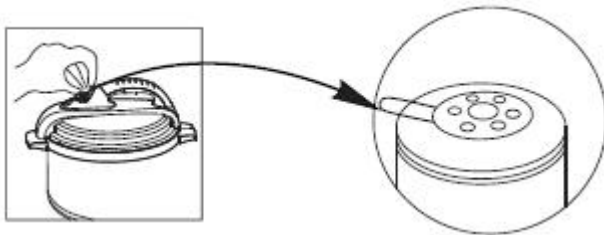
(Image 8)



(Image 9)

5. Fermez le couvercle. Avant la fermeture, vérifiez que le pot a déjà été placé à l'intérieur du couvercle et tournez légèrement le couvercle de support du pot avec la main pour s'assurer qu'il est parfaitement placé sur le couvercle. Ensuite, saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un "clac"

6. Mettez la soupape d'échappement sur la position de fermeture entièrement et vérifiez si la valve à flotteur a été abaissée ou non. (voir images 10.11)



(Image 10)

(Image 11)

7. Mettez le curseur sous tension, il affichera "0000"

8. réglez les paramètres et démarrez la cuisson.

réglez l'heure pré-réglée, (si vous ne souhaitez pas régler l'heure à l'avance, donc cette étape est inutile),

appuyez sur le bouton "Heure", et ce bouton s'allumera, cela signifie augmenter 0,5 heure à chaque fois. Vous pouvez répéter ce réglage en appuyant sur ce bouton. Le temps le plus long que vous pouvez pré-régler est de 24 heures (après avoir pré-régulé l'heure, puis il commence à chauffer).

S'il vous plaît sélectionner le menu en fonction des aliments que vous souhaitez cuisiner.

a. Choisir le menu sur le panneau de contrôle, si vous souhaitez cuire du riz, appuyez sur le bouton "riz". Ensuite, la machine va commencer à fonctionner.

b. Si vous souhaitez choisir "Temps de maintien de pression", reportez-vous au guide de cuisson (voir image 12). Appuyez sur le bouton "Temps de maintien de pression", puis appuyez de nouveau sur ce bouton, cela augmentera le temps de maintien de la pression de 1 minute. Répétez en appuyant sur ce bouton. (Temps de maintien de pression indique le temps qu'il conserve lorsque la nourriture à l'intérieur se heurte à la pression de travail pendant le chauffage)

Si la fonction de la minuterie est pré-réglée et que le voyant de minuterie est allumé, alors l'affichage LCD diminue le temps par minute, et quand il s'affiche "0", la lumière est éteinte et elle commence à chauffer.

Lorsque la pression augmente jusqu'à la pression de travail pendant le chauffage et entre dans les procédures de maintien de la pression,

a. LCD affiche "P: 00" ("00" est le temps réglé pour maintenir la pression), et le temps de maintien de la pression diminue par minute.

b. Si vous choisissez le bouton "Temps de maintien de la pression", il affichera "P: 00" ("00" est le

temps réglé pour maintenir la pression, si vous réglez l'heure en 15 minutes, donc l'écran affichera "P: 15") et le temps de maintien de la pression diminue par minute.

Veillez vous référer à "GUIDE DE CUISSON" pour plus de détails. (voir l'image 12) L'écran affiche "0000" lorsqu'il termine le processus de maintien de la pression, et il sonnera 3 fois. il se mettra en état de maintenant au chaud lorsque vous finissez de cuire.

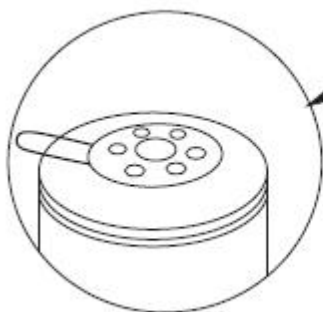
Vous pouvez annuler les fonctions que vous avez réglées en appuyant sur le bouton "Cancel warm" durant le fonctionnement ou durant le réglage de la fonction.

Vous pouvez annuler la fonction de maintien au chaud en appuyant sur "Cancel warm", pas durant le fonctionnement ou durant le réglage de la fonction.

9. Ouvrir le couvercle et sortir de la nourriture. Lorsque le voyant maintien au chaud est allumé, vous pouvez retirer la nourriture. Voici les étapes suivantes: appuyez sur " Cancel warm " et terminez l'état de maintien au chaud. Ensuite, s'il vous plaît mettez la soupape de limitation de pression sur la position d'évacuation, jusqu'à ce que le valve à flotteur soit abaissé.

Guide de cuisson							
Aliments	Riz	Porridge	Soupe	Haricot / Sabot	Gâteau	Viande / Poulet	Poisson
Temps pour maintenir la pression	8-15 minutes	10-30 minutes	12-37 minutes	15-45 minutes	35 minutes	7-22 minutes	2-7 minutes
Les utilisateurs peuvent ajuster le temps de maintien de la pression en fonction de la nourriture et des expériences de cuisson personnelles.							

(Image 12)



(Image 13)



(Image 14)

**\* Lorsque vous êtes en train de cuisiner la viande à la cuillère (porridge, pilule visqueuse), elle doit être refroidie naturellement jusqu'à ce que le valve à flotteur soit abaissé, puis vous pouvez évacuer l'air. De plus, vous pouvez mettre une serviette humide sur le couvercle pour accélérer le refroidissement.**

**\* Les utilisateurs peuvent ajuster un temps approprié en fonction des aliments, des préférences et expérience culinaire personnelles.**

**\* Lorsque vous avez fini de cuire la soupe et le porridge, le valve à flotteur est abaissé et puis le cuiseur est prêt à être ouvert. La soupe et le porridge seront plus délicieux si vous les faire**

chauffer et à bouillir pendant 3 à 5 minutes avec le couvercle ouvert.

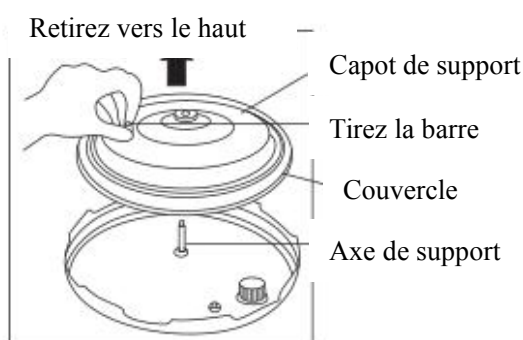
### Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, éteignez l'alimentation en électricité.

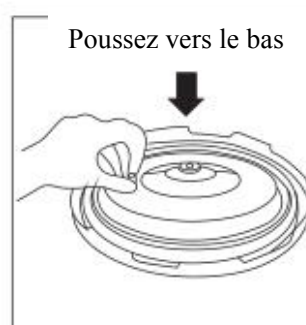
2. Ensuite, retirez le pot intérieur et le couvercle, et utilisez d'abord le détergent ménager pour le nettoyage, puis utilisez de l'eau propre, à la fin utilisez le chiffon sec pour essuyer l'eau.

3. Il faut nettoyer également les pièces suivantes: le couvercle, la soupape de limitation de pression, l'anti-blocage, le tuyau de libération du couvercle et le valve à flotteur.

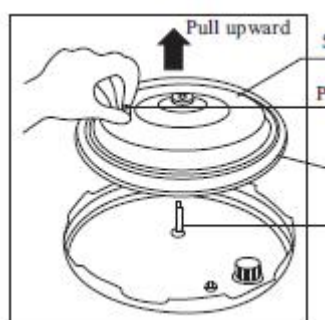
\* **Nettoyage du couvercle:** retirez fermement le capot de support et tirez-le vers le haut. Après avoir fini le nettoyage, placez le capot de support sur l'axe de support au milieu. Et vérifiez si l'espace entre le couvercle et la marge intérieure du couvercle est identique ou non, ensuite il peut être utilisé pour la prochaine fois. Veuillez noter que le processus ne peut pas être inversé. (voir images 16.17)



(Image 16)



(Image 17)



(Image 16)

Retirez vers le haut

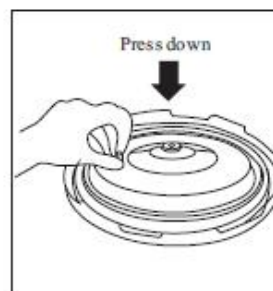
Capot de support

Tirez la barre

Couvercle

Axe de support

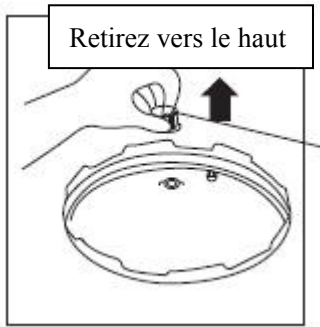
Poussez vers le bas



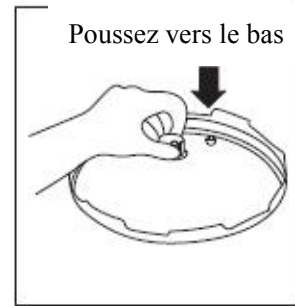
(Image 17)

\* **Nettoyage du couvercle anti-blocage:** retirez le couvercle anti-blocage vers le haut, puis poussez-le vers le bas après le nettoyage (voir images 18.19).





Couvercle anti-blocage



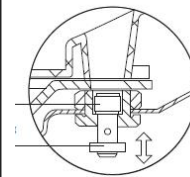
(Image 19)

(Image 18)

\* **Nettoyage du valve à flotteur;** déplacez légèrement la pièce intérieure de valve à flotteur vers le haut et vers le bas avec la main, enlevez également les particules de nourriture restées dans la bague d'étanchéité du valve à flotteur et les nettoyer avec de l'eau (voir image 20).

La pièce intérieure de valve à flotteur

La rondelle d'étanchéité du valve à flotteur



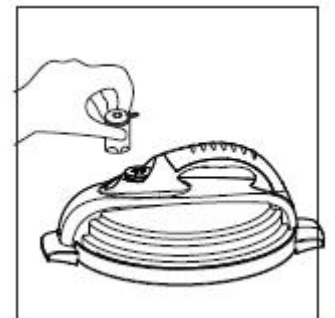
(Image 20)

\* **Nettoyage de la soupape d'échappement:** soulevez la soupape d'échappement et nettoyez-la avec de l'eau. Ensuite, placez-la de nouveau sur le support de soupape d'échappement. (voir image 21)

4. Chaque fois après l'utilisation, veuillez évacuez l'eau dans la boîte de conservation d'eau, puis nettoyez-la avec de l'eau, installez la boîte après avoir éliminé l'eau.

5. Ne pas immerger le corps entier dans l'eau pour le nettoyage

6. Ne pas utiliser le fil métallique ou les matériaux épais pour nettoyer le pot intérieur afin d'éviter l'abrasion de la couche antiadhésive du pot intérieur.



(Image 21)

### Points d'attention pour l'utilisation

1. Lorsque vous déplacez le cuiseur, ne touchez pas directement la poignée afin d'éviter la chute du couvercle. Et, s'il vous plaît, soulevez la poignée.
2. Veuillez utiliser nos produits conformément aux stipulations indiquées dans le manuel. Et ne mettez pas le cuiseur à proximité des matériaux inflammables ou dans un endroit humide.
3. Veuillez utiliser le cuiseur soigneusement et ne pas endommager le pot qui ne peut pas être remplacé par une autre bague en caoutchouc, et il ne peut pas utiliser la rondelle de glissement pour augmenter les performances d'étanchéité.
4. Il ne peut être utilisé qu'après avoir vérifié que le couvercle et le corps se replient dans une bonne position. Notre entreprise ne prendra aucune responsabilité pour les conséquences graves

qui en résultent.

5. Nettoyez régulièrement le couvercle anti-blocage et gardez la valve d'échappement et la valve à flotteur libre.

6. Ne pas ouvrir le couvercle par la force avant que la valve à flotteur ne soit abaissé.

7. S'il vous plaît ne mettez pas les objets sur la soupape d'échappement qui ne peut être remplacé par aucun autre matériau.

8. Ne pas utiliser le chiffon pour nettoyer la marge entre le couvercle et le couvercle intérieur.

9. Essayez d'utiliser une cuillère en bois ou en plastique afin d'éviter l'abrasion du pot intérieur. Le pot intérieur ne peut pas être placé dans une autre cuisinière de cuisine pour la cuisson et il ne peut pas non plus être remplacé par d'autres contenants.

10. Lorsque la soupape d'échappement fonctionne, gardez votre main et votre visage éloignés de celle-ci. Ne touchez pas le couvercle pour éviter le risque de brûlure.

11. Le cuiseur n'est pas destiné à être utilisé par les enfants et les handicapés et gardez-le hors de portée des enfants durant le fonctionnement.

12. Dans les conditions anormales, veuillez mettre immédiatement le cuiseur hors tension et contactez notre centre de maintenance exclusif pour résoudre le problème. Ne démontez pas le cuiseur par vous-même et n'utilisez pas d'autres composants électroniques pour le remplacement. Nous ne prenons aucune responsabilité pour les conséquences graves qui en découlent.

13. Si le cordon ne marche pas, remplacez-le par un spécial ou contactez le centre de maintenance exclusif de notre entreprise.

14. Le tuyau de vapeur du régulateur de pression doit être vérifié de manière régulière et assurez-vous qu'il ne sera pas bloqué.

### **Dysfonctionnement commun et Moyens pour résoudre les problèmes**

**Si un des symptômes suivants se produit pendant l'utilisation et si cela ne provient pas vraiment du produit.**

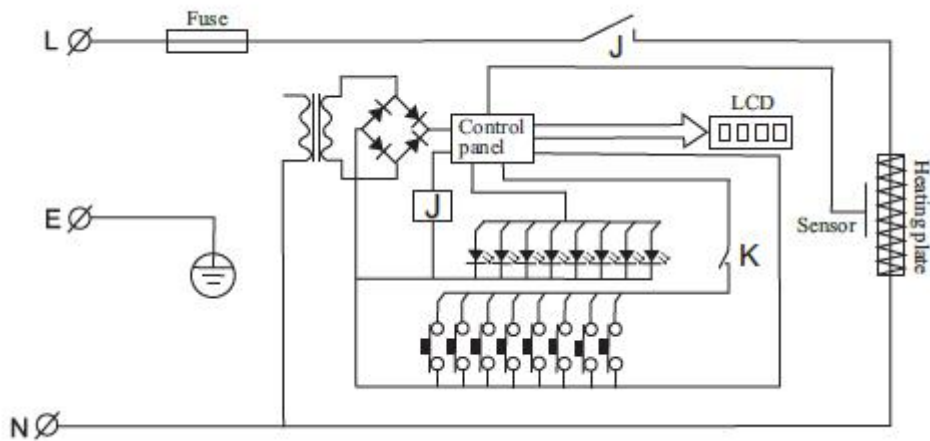
**S'il vous plaît vérifiez avant de l'envoyer pour faire la maintenance.**

<b>Symptôme</b>	<b>Raison</b>	<b>Méthodes</b>
Aucun indicateur	N'a pas éteint la puissance	* Vérifiez s'il y a du courant ou pas, * Vérifiez si le commutateur est activé ou pas
Ne peut pas fermer le couvercle	La couverture n'est pas bien fixée	Fixez bien la couverture
	La barre poussoir est verrouillée par la valve à flotteur	Déplacez la barre poussoir avec la main
Ne peut pas ouvrir le couvercle	La valve à flotteur n'est pas baissée après avoir fait évacuer l'air	Utiliser les baguettes afin de pousser légèrement la valve à flotteur
Fuite du couvercle	N'a pas bien fermé le couvercle	Fermez bien le couvercle
	N'a pas mis la couverture en dessus	Placez bien la couverture
	Il y a des particules alimentaires dans la couverture	Nettoyez la couverture
	Il y a un endommagement sur la couverture	Veuillez changer une nouvelle
Fuite de la valve à flotteur	Il y a des particules alimentaires dans la couverture	Nettoyer l'anneau scellé de la couverture
	Il y a un endommagement sur la couverture	Veuillez changer une nouvelle
La valve à flotteur ne peut pas monter	La position d'étanchéité	Placez-le correctement
	Il n'y a pas assez des aliments et d'eau	Mettez assez d'aliments et d'eau

	Fuite du couvercle et de la valve à flotteur	Envoyez-le pour maintenance
Ne peut pas faire la nourriture mûre Ou cela prend beaucoup de temps	Le temps de cuisson est trop court	Prolongez proportionnellement le temps de cuisson
	Il y a des résidus alimentaires entre le pot intérieure et la plaque chauffante	Vérifiez et retirez les résidus
	La plaque chauffante et le pot intérieure déforment	Envoyez-le pour maintenance
	La plaque chauffante ne fonctionne pas bien	Envoyez-le pour maintenance
Ne peut pas maintenir au chaud automatiquement	Les pièces pour maintenir au chaud sont endommagées	Envoyez-le pour maintenance
Vous sentez un choc électrique lorsque vous touchez la couverture	Fuite électrique	Envoyez-le pour maintenance

**Si les problèmes persistent, contactez immédiatement le point d'entretien exclusif de notre société.**

### Diagramme électronique illustratif



英语	法语
Control panel	Panneau de contrôle
LCD	LCD
Sensor	Détecteur
Heating plate	Plaque chauffante

## Fiche technique

Type	Puissance	Viteess	capacité	Calibre	Pression de fonctionnement	Pression limitée	Température de maintien au chaud	temps de maintien de pression
AICOK-YBW60-100A10	220-240V/50HZ	1000W	6L	22cm	0-70Kpa	90Kpa	60~80°C	0-60minutes

### UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT



Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd  
No.3H012, Trading Plaza, No.5, Ville de Huanan, Rue de Pinghu, District  
de Longgang, Shenzhen, Chine  
Facebook Page:<https://facebook.com/aicoks/>  
Site web:[www.aicok.cc](http://www.aicok.cc)  
**Fabriqué en Chine**