

Pentola a Pressione Elettrica



AICOK-YBW60-100A10

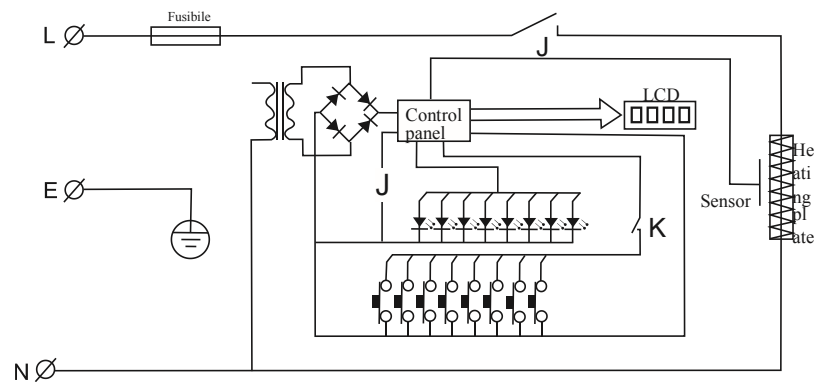
6,0L

220-240V 50HZ 1000W

MANUALE

AICOK

Diagramma Illustrativo Elettronico



Scheda Tecnica

Tipo	Potenza	Rate	Capacità	Calibro	Pressione di lavoro	Limitazione della pressione	Temperatura di mantenere caldo	Tempo di conservare la pressione
AICOK-YBW60-100A10	220-240V/50HZ	1000W	6L	22cm	0-70Kpa	90Kpa	60-80°C	0-60 minuti

SOLO USO DOMESTICO



Shenzhen Impression E-commerce Co.,Ltd
Cabina N.3H012, Trading Plaza, N.5, Città del sud della Cina, Via Pinghu, Distretto di Longgang, Città di Shenzhen, Cina

Pagina di Facebook: <https://www.facebook.com/aicoks/>

Sito internet: www.aicok.ee

Made in China

Prestare attenzione al seguente avvertimento prima di utilizzare questa Pentola a Pressione Elettrica:

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze se sono sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Questo apparecchio è destinato ad essere usato nelle applicazioni domestiche e simili, come:

- aree del personale della cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- fattorie;
- dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.
- l'apparecchio non deve essere immerso.
- I condotti nel regolatore di pressione che consentono la fuga del vapore devono essere controllati regolarmente per assicurarsi che non siano bloccati.
- Il contenitore non deve essere aperto finché la pressione non è diminuita sufficientemente.
- Un avvertimento per evitare la fuoriuscita sul connettore.
- Un avvertimento di lesioni potenziali da uso improprio.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a un calore residuo dopo l'uso.

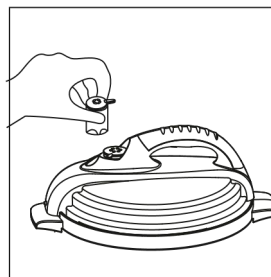
Malfunzionamenti comuni e Modi di risolvere i problemi

Se il seguente sintomo si verifica durante l'uso, questo non è veramente proveniente dai nostri prodotti. Si prega di avere un doppio controllo prima di inviarlo per la manutenzione.

Sintomo	Causa	Modi
Nessun indicatore	Non hai spento l'alimentazione	* Si prega di verificare se c'è un potere o no, * Si prega di controllare se l'interruttore è acceso o no
Non è possibile chiudere il coperchio	Il coperchio non è posizionato bene	Posizionare bene il coperchio
	The push bar is locked by the float valve	Spostare la barra di spinta con le mani
Non è possibile aprire il coperchio	La valvola a galleggiante non è in basso dopo aver esaurito l'aria	Usare bacchette per premere la valvola a galleggiante leggermente
Perdita del coperchio	non hai chiuso bene il coperchio	Si prega di chiudere bene il coperchio
	Non hai messo il coperchio in esso	Si prega di mettere bene il coperchio
	Ci sono particelle di cibo nel coperchio	Si prega di pulire il coperchio
	C'è una rottura sul coperchio	Si prega di sostituire con uno nuovo
Perdita di valvola a galleggiante	C'è un residuo di cibo nell'anello sigillato del coperchio	Pulire l'anello sigillato del coperchio
	C'è una rottura sul coperchio	Si prega di sostituire con uno nuovo
La valvola a galleggiante non può salire	La posizione di tenuta	Posizionarlo correttamente
	Non ci sono acqua e cibo sufficienti	Mettere acqua e cibo sufficienti
	Perdita del coperchio e della valvola di scarico	Inviare per la manutenzione
Non può fare il cibo maturo o ci vuole molto tempo	Il tempo di cottura è troppo breve	Prolungare il tempo di cottura proporzionalmente
	C'è residuo di cibo tra la padella interna e la piastra riscaldante.	Controllare e rimuovere il residuo
	La piastra riscaldante e la padella interna sono distorte	Inviare per la manutenzione
Non può mantenere caldo automaticamente	La piastra riscaldante non funziona bene	Inviare per la manutenzione
	Le parti per mantenere caldo sono rotte	Inviare per la manutenzione
Senti come una scossa elettrica quando stai toccando il coperchio	Perdita di elettricità	Inviare per la manutenzione

Se i problemi ancora esistono, si prega di contattare subito l'esclusivo punto di manutenzione della nostra azienda.

***Pulizia della valvola di scarico:** sollevare la valvola di scarico e pulirla con acqua. Quindi posizionarla al suo posto al supporto della valvola di scarico. (vedi Figura 21)



4. Ogni volta dopo l'uso, si prega di scaricare via l'acqua immagazzinata nella scatola di raccolta dell'acqua, e poi pulirlo con acqua, installare la scatola al suo posto dopo aver pulito il punto d'acqua.

5. Non immergere il corpo intero nell'acqua per la pulizia.

6. Si prega di non usare il filo metallico o i materiali spessi per lavare la padella interna per evitare l'abrasione di rivestimento antiaderente (Figura 21) della padella interna.

Punti per l'attenzione nel corso dell'uso

1. Quando sei in movimento, non toccare direttamente il manico per evitare gli sgocciolamenti del coperchio. E si prega di sollevare il manico.

2. Si prega di usare i nostri prodotti in rigorosa conformità alle stipulazioni indicate nel nostro manuale. E non mettere la pentola vicino ai materiali infiammabili o in un luogo bagnato.

3. Si prega di usarla con cura e non danneggiare la ciotola che non può essere sostituita da un altro anello di gomma e anche non può usare la rondella di trascinamento per aumentare le prestazioni di tenuta.

4. Può essere usato solo dopo aver assicurato che il coperchio e il corpo si piegano in una buona posizione. La nostra azienda non si assumerà nessuna responsabilità per le conseguenze gravi derivanti da questo.

5. Si prega di pulire regolarmente il coperchio anti-bloccaggio e mantenere la valvola di scarico e la valvola di galleggiamento senza ostacoli.

6. Si prega di non aprire il coperchio con forza prima che la valvola di galleggiamento sia in basso.

7. Si prega di non mettere alcun peso sulla valvola di scarico che non può essere sostituita con altri materiali.

8. Non usare il panno di pulizia per bloccare il margine tra il coperchio e il coperchio interno.

9. Si prega di provare a usare un cucchiaio di legno o di plastica al fine di evitare l'abrasione nel vaso interno. Il vaso interno non può essere messo in un'altra gamma di cucina per il riscaldamento e non può essere sostituito da altri vasi.

10. Quando la valvola di scarico funziona, si prega di tenere la tua mano e la tua faccia lontane da essa. E non toccare il coperchio per evitare scottature.

11. La pentola non è adatta per i bambini e le persone disabili di usare, e tenere i bambini lontani da esso nel corso dell'uso.

12. In caso di qualsiasi condizione anormale, si prega di spegnere immediatamente l'alimentazione e contattare il nostro punto di manutenzione esclusivo per risolvere il problema. Non smontare la pentola da solo e non usare qualsiasi altro componente elettronico per la sostituzione. Non assumiamo nessuna responsabilità per conseguenze gravi derivanti da questo.

13. Se il filo è fuori servizio, si prega di sostituirlo con quello speciale o contattare il punto di manutenzione esclusivo della nostra azienda.

14. Il tubo di vapore del regolatore di pressione deve essere controllato regolarmente e assicurarsi che non sia bloccato.

CONTENUTO

A. Breve introduzione del prodotto

B. Installazione di Sicurezza

C. Nome dei componenti

D. Guida alle operazioni

E. Cleaning and Maintenance

F. Punti per attenzione all'uso

G. Sintomo comune e modo di risolvere i problem

H. Schema Illustrativo Elettronico

I. Scheda Tecnica

Breve introduzione del prodotto

La nostra pentola a pressione elettrica completamente automatica è un tipo di utensile di nuova progettazione, che adotta la tecnologia brevettata più avanzata e combina i vantaggi della comune pentola a pressione, della pentola elettrica e della pentola di stufaggio, anche ricupera gli svantaggi di quella comune. La Pentola a Pressione Elettrica multifunzionale è l'utensile ideale per una famiglia moderna, in quanto è a forma innovativa, strutturata avanzata, sicura, completamente funzionale e facile da usare, e può risparmiare tempo e energia elettrica.

Rispetto alle altre pentole, ha i seguenti vantaggi:

1. La velocità di cottura è molto più veloce quando è confrontata con la pentola elettrica. Risparmia circa il 20% del tempo e più del 25% dell'elettricità quando stai facendo il pasto; Risparmia circa il 40% del tempo e più del 50% dell'elettricità quando stai facendo il porridge e la zuppa.
2. Rispetto alla comune pentola a pressione elettrica, è più sicura e anche ha 7 tipi di dispositivi di protezione di sicurezza per evitare il pericolo di esplosione e la bruciatura di cibo.
3. Rispetto alla pentola a pressione di stufaggio, risparmia più tempo e ha le opzioni funzionali di cottura completa, per può regolare automaticamente secondo preferenze personali.
4. Rispetto a un forno a microonde, può mantenere il cibo e la nutrizione e non evaporerà l'umidità e non ci sarebbe nessuna radiazione potenziale

Safety Installation

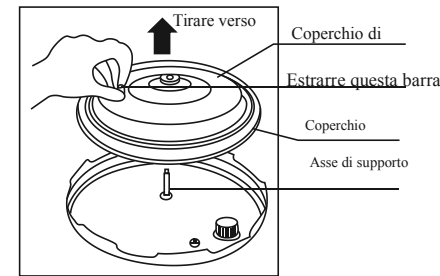
Ha 7 tipi di dispositivi di sicurezza

- 1.-Dispositivo di sicurezza per l'apertura e la chiusura**-Assicurerà che non possa essere premuto quando il coperchio e il corpo non possono abbinare bene e non può essere aperto quando c'è una pressione all'interno di esso.
- 2.-Dispositivo di sicurezza di controllo della pressione**-Durante l'uso, quando la pressione è superiore a quella che hai impostato, l'alimentazione si interrompe automaticamente per assicurare che la pressione sia stabile e possa essere usata nello stato di sicurezza.
- 3.-Dispositivo di sicurezza di limitazione della pressione**-Quando il regolatore di temperatura e pressione non funziona più e supera la pressione più grande, la valvola di limitazione della pressione esaurisce automaticamente.
- 4.-Anti-bloccaggio** Può impedire l'intasamento del cibo e assicurare che l'aria sia drenata senza intoppi.
- 5.-Dispositivo di sicurezza per alleviare pressione:** C'è un supporto strutturale elastico nella parte inferiore della piastra calda. Quando i dispositivi di cui sopra non funzionano, e la pressione nel vaso interno arriva al massimo, il vaso interno si muoverà automaticamente su e giù per tenerlo lontano dal coperchio, quindi l'aria viene scaricata e la pressione sarà alleviata intorno al coperchio per assicurare che non ci sia nessuna esplosione della pentola.
- 6.-Dispositivo di sicurezza di limitazione della temperatura**-Quando non c'è nulla nella padella interna durante l'uso e la temperatura è superiore alla temperatura di impostazione, l'alimentazione si interromperà automaticamente e può anche ripristinare automaticamente.
- 7.-Dispositivo di sicurezza di temperatura eccessiva** - Quando la temperatura interna è troppo alta, l'alimentazione si interromperà automaticamente, ma non può ripristinare.

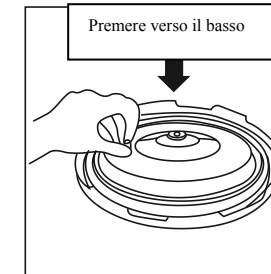
- 1 -

3. Le seguenti parti devono essere incluse quando stai puliziando: coperchio, valvola di limitazione della pressione, tubo di rilascio anti-bloccaggio e valvola a galleggiante.

* **Pulizia del coperchio:** prendere il coperchio di supporto e tirarlo verso l'alto. Dopo aver finito la pulizia, premere il coperchio di supporto sull'asse di supporto al centro. E controllare se lo spazio tra il coperchio e il margine interno del coperchio è uguale o no, quindi può essere usato per la prossima volta. Si prega di notare che non può essere messo inversamente. (vedi Figura 16 e Figura 17)

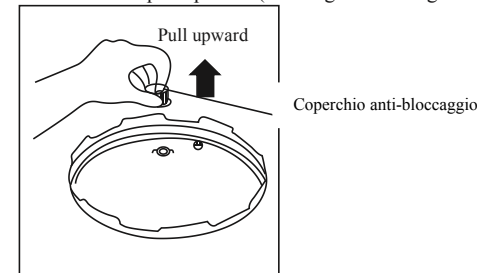


(Figura 16)



(Figura 17)

* **Pulizia del coperchio anti-bloccaggio:** Estrarre il coperchio anti-bloccaggio verso l'alto, quindi premerlo verso il basso dopo la pulizia (vedi Figura 18 e Figura 19)

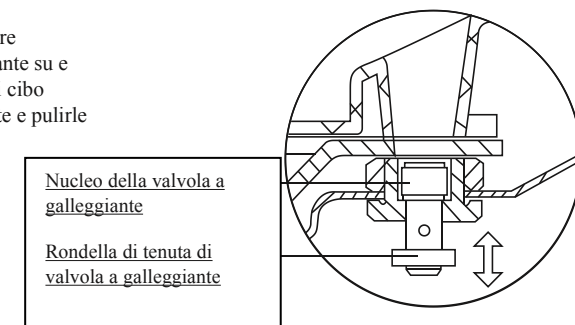


(Figura 18)



(Figura 19)

* **Pulizia della valvola a galleggiante:** spostare leggermente il nucleo della valvola a galleggiante su e giù con mano, rimuovere anche le particelle di cibo nell'anello di tenuta della valvola a galleggiante e pulirle con acqua. (vedi Figura 20)



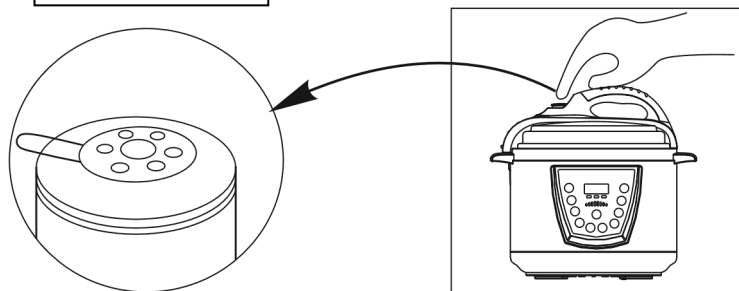
(Figura 20)

È possibile annullare la funzione di mantenere caldo premendo "Annulla caldo" senza lo stato di funzionamento o l'impostazione della funzione.

9. Aprire il coperchio e prendere il cibo. Quando la luce di mantenere caldo è accesa, quindi è possibile prendere il cibo. I modi come segue: premere "Annulla caldo" e uscire dallo stato caldo. Poi si prega di spostare la valvola di limitazione della pressione nella posizione di scarico, finché la valvola di galleggiamento è in basso.

Guida di cottura							
Cibo	Riso	Porridge	Zuppa	Fagiolo/Zoccol o	Torta	Carne/Poll o	Pesce
Tempo per mantenere la pressione	8-15 minuti	10-30 minuti	12-37 minuti	15-45 minuti	35 minuti	7-22 minuti	2-7 minuti
Gli utenti possono regolare il tempo di mantenere la pressione second il cibo e le esperienze di cottura personali.							

Figura 12



(Figura 13)

(Figura 14)

* Quando stai cucinando la carne di cucchiaino (porridge, pillola viscosa), deve essere raffreddata naturalmente fino a quando la valvola a galleggiante è in basso, quindi puoi rilasciare l'aria.

Inoltre, l'asciugamano bagnato può essere messo sul coperchio per accelerare il raffreddamento.

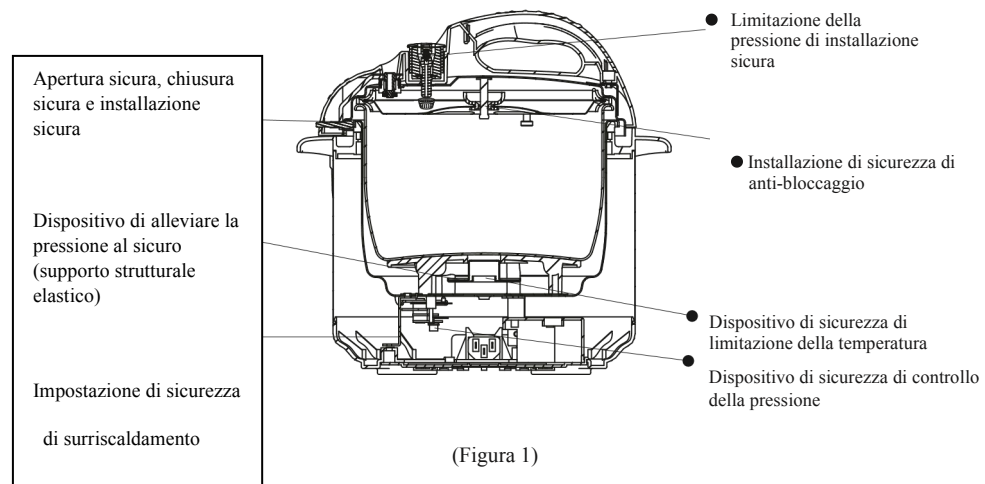
* Gli utenti possono regolare un tempo adatto in conformità al cibo, alla preferenza personale e all'esperienza di cottura.

* Quando finisci la cottura della zuppa e del porridge, la valvola a galleggiante è in basso e quindi è pronta per essere aperta. La zuppa e il porridge saranno più deliziosi se li tieni riscaldati e bolliti per 3-5 minuti con il coperchio aperto.

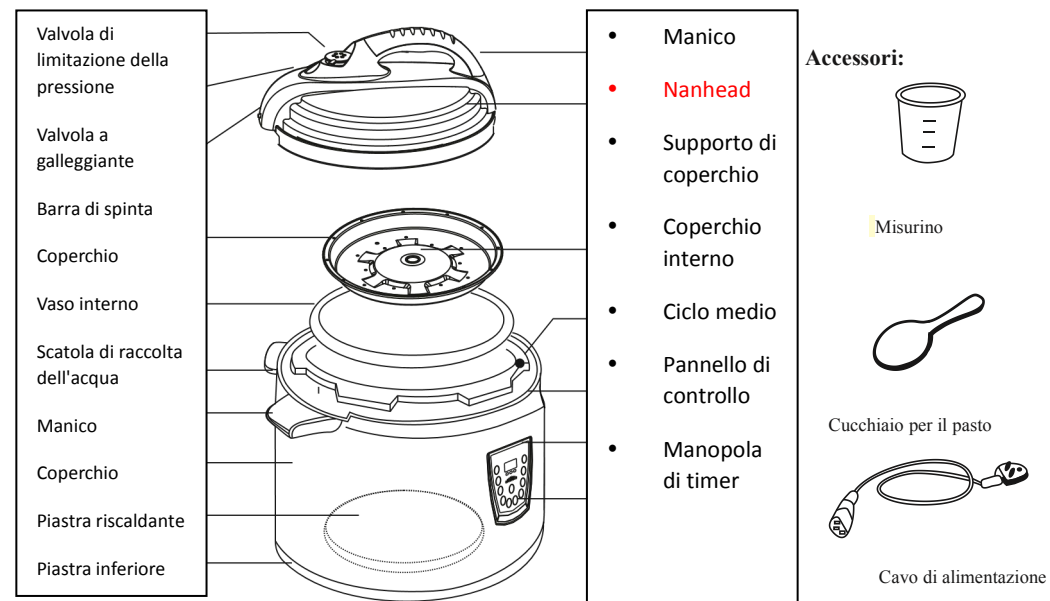
Pulizia e Manutenzione

1. Prima della pulizia, si prega di spegnere l'alimentazione.

2. Quindi estrarre la padella interna e il coperchio, e usare il detergente domestico prima per la pulizia e poi usare acqua pulita, infine usare il panno asciutto per spazzare via l'acqua.



Nome dei Componenti



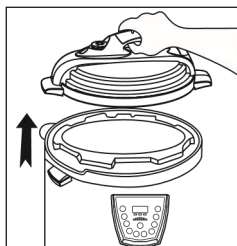
(Figura 2)

Guida alle Operazioni

1. Fissare sul manico strettamente e ruotarlo in senso orario, quindi sollevare il manico (vedi Figura 3 e Figura 4)

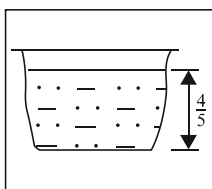


(Figura 3)

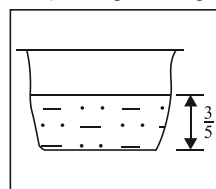


(Figura 4)

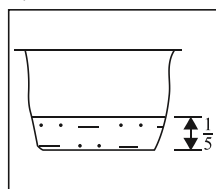
2. Mettere il cibo all'interno e la quantità totale del cibo non può essere superiore a 4/5 dell'altezza della padella interna. La quantità totale del cibo che è facile da ingrossare (come fagioli) non può superare 1/5 dell'altezza della padella interna. Non usare la pentola interna per risciacquare il riso al fine di evitare l'abrasività della padella interna (vedi Figura 5, Figura 6 e Figura 7)



(Figura 5)



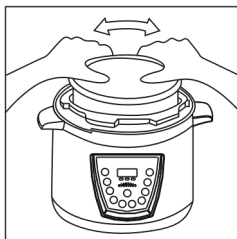
(Figura 6)



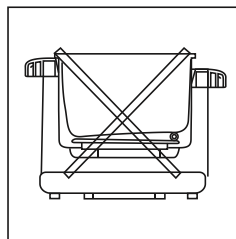
(Figura 7)

3. Quando stai cucinando, la quantità del pasto che la pentola (5L, 6L) può ospitare è 10 tazze e 12 tazze rispettivamente, e il tasso di proporzione tra l'acqua e il pasto è di 1: 1. Quando stai facendo il porridge, il tasso di proporzione tra l'acqua e il pasto è 8: 1. E certamente è possibile regolare il tasso di proporzione dell'acqua e del pasto secondo le tue preferenze e alle tue esperienze di cottura.

4. Prima di mettere la padella interna nel coperchio interno, si prega di pulire la piastra inferiore e la piastra riscaldante. E assicurarsi che non ci sia nulla sulla superficie. Fare qualche rotazione della pentola interna per assicurarsi che possa corrispondere molto bene alla piastra riscaldante (vedi Figura 8 e Figura 9)



(Figura 8)



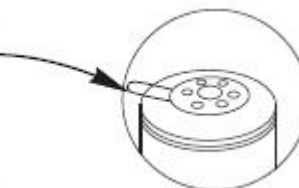
(Figura 9)

5. Chiudere il coperchio. Prima di chiudere, si prega di controllare che la ciotola sia stata già inserita all'interno del coperchio e anche ruotare leggermente il coperchio di supporto della ciotola per assicurarsi che sia messo uniformemente sul coperchio. Quindi prendere il manico e girare il coperchio in senso antiorario per chiudere il coperchio finché non senti "clic".

6. Mettere la valvola di scarico sulla posizione completamente sigillata e controllare se la valvola a galleggiante è stata abbassata o no. (vedi Figura 10 e Figura 11)



(Figura 10)



(Figura 11)

7. Accendere l'alimentazione, mostrerà "0000"

8. Impostare il parametro e avviare il riscaldamento, impostare il tempo preimpostato, (se non desiderare impostare il tempo in anticipo, quindi questo passo è inutile), premere il pulsante "tempo" e questo pulsante si illuminerà, significa aggiungere 0,5 ore ogni volta. È possibile ripetere questa impostazione premendo questo pulsante. Il tempo più lungo che puoi impostare è 24 ore (dopo aver preimpostato il tempo, quindi inizia il riscaldamento).

Si prega di selezionare il menu secondo il cibo che si desidera cucinare.

a. Scegliere il menu sul pannello di controllo, se desiderare cuocere il riso, si prega di premere il pulsante "riso". Poi la macchina inizierà il funzionamento.

b. Se desideri scegliere "Tempo di mantenere la pressione", si prega di fare riferimento alla guida di cottura (vedi Figura 12). Premere il pulsante "Tempo di mantenere la pressione", quindi premere di nuovo questo pulsante, aggiungerà il tempo di mantenere la pressione per 1 minuto. Ripetere premendo questo pulsante. (Il tempo di mantenere la pressione si riferisce al tempo che mantiene quando il cibo all'interno raggiunge la pressione di funzionamento durante il riscaldamento)

Se la funzione del timer è preimpostata e la spia temporizzata è accesa, così il display LCD diminuisce il tempo per minuto e quando viene a "0", la spia è spenta e inizia a scaldarsi.

Quando la pressione raggiunge la pressione di funzionamento durante il riscaldamento e entra nelle procedure di mantenere la pressione,

a. Il display mostra "P: 00" ("00" è il tempo impostato per mantenere la pressione) e il tempo di mantenere la pressione diminuisce per minuto.

b. Se scegli il pulsante "Tempo di Mantenere la Pressione", il display mostrerà "P: 00" ("00" è il tempo impostato per mantenere la pressione, se impostare il tempo come 15 minuti, il display mostra "P: 15"), e il tempo di mantenere la pressione diminuisce per minuto.

Si prega di fare riferimento a "GUIDA DI COTTURA" per i dettagli. (vedi Figura 12) Il display mostra "0000"

Quando finisce il processo di mantenimento della pressione e squilla 3 volte, entrerà nello stato di mantenere caldo quando finisce la cottura.

È possibile annullare le funzioni impostate premendo il pulsante "Annulla caldo" durante la cottura o l'impostazione della funzione.