

MANUAL

Salente

MODEL

VERSION / DATE

Cuco II / Ario II

V. / 24. 6. 2024

Cuco II



Ario II



CZ

SK

EN

HU

RO

DE

IT

Obsah / Content / Inhalt / Tartalom / Cuprins / Contenuto

| | |
|-----------------|-----|
| Česky | 4 |
| Slovensky | 32 |
| English | 60 |
| Magyar | 88 |
| Română | 116 |
| Deutsch | 145 |
| Italiano | 175 |

Staňte se členy FB skupiny [Salente ARIO - Recepty - Multifunkční hrnec](#), kterou vytvořili uživatelé Ario+, Cuco+, Ario II a Cuco II. Inspirujte se zveřejněnými recepty, získejte odpovědi na otázky, které nenaleznete v manuálu nebo popisu produktů.

Become a member of the FB group [Salente ARIO - Recipes - Multifunction Pot](#), created by Ario+, Cuco+, Ario II and Cuco II users. Get inspired by the posted recipes, get answers to questions you can't find in the manual or product descriptions.



Obsah

| | |
|-------------------------------------|----|
| ÚVOD | 4 |
| DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ..... | 4 |
| DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ | 9 |
| VAŘENÍ V TLAKU..... | 12 |
| SOUS VIDE | 15 |
| POSTUP VAŘENÍ SOUS VIDE | 15 |
| SOUS VIDE TIPY | 16 |
| VAŘENÍ V PÁŘE | 18 |
| RESTOVÁNÍ /SMAŽENÍ..... | 18 |
| POMALÉ VAŘENÍ | 19 |
| HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA..... | 20 |
| ZAVAŘOVÁNÍ | 22 |
| PROČ ZAVAŘOVAT POD TLAKEM | 22 |
| DOBA ZAVAŘOVÁNÍ | 23 |
| POSTUP ZAVAŘOVÁNÍ..... | 23 |
| JOGURT | 24 |
| ČASTO KLADENÉ OTÁZKY | 24 |
| PÉČE A ČIŠTĚNÍ..... | 25 |
| ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ | 27 |
| INDIKÁTOR CHYB | 29 |
| TECHNICKÉ PARAMETRY | 29 |

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si zakoupil náš výrobek, multifunkční hrnec *Salente Cuco II / Ario II / Friteo II*, který Vám ušetří čas i peníze. **Cuco II je název pro multifunkční hrnec bez fritézy, Ario II je název pro multifunkční hrnec s fritézou, Friteo II je název pro samostatnou poklici s fritézou.**

Naše produkty vám pomohou uvařit chutná jídla. Než však začnete, je velmi důležité, abyste si přečetli celý tento návod a ujistili se, že jste se dokonale seznámili s obsluhou a bezpečnostními opatřeními tohoto spotřebiče.

Tým Salente

Zákazníci, kteří si koupí Cuco II nemohou využívat přednastavené funkce horkovzdušné fritézy. Tyto funkce jsou dostupné pouze s poklicí Friteo II.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny, abyste **předešli zranění**.
2. Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud nebyly řádně poučeny o používání spotřebiče. Nenechávejte jej bez dozoru s dětmi nebo domácími zvířaty. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Každý, kdo si plně nepřečetl a neporozuměl všem provozním a bezpečnostním pokynům obsaženým v tomto návodu, není oprávněn tento spotřebič obsluhovat nebo čistit.
3. **SPOTŘEBIČ VŽDY UMÍSTĚTE NA ROVNÝ, TEPELNĚ ODOLNÝ POVRCH**, je určen pouze k použití na pevné desce, například na kuchyňské lince. **NEDOPORUČUJTE** provoz na nestabilním povrchu. Nepokládejte jej na horké plynové nebo elektrické hořáky ani do vyhřívané trouby. Nepoužívejte jej v uzavřeném prostoru nebo pod závěsnými skříňkami. Aby se předešlo škodám na majetku, které může způsobit pára uvolňovaná během provozu, je třeba

zajistit vhodný prostor a větrání. Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou utěrky na nádobí, papírové utěrky, záclony nebo papírové talíře.

4. Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.

5. Krátká délka napájecího kabelu je zvolena proto, aby se snížilo riziko vyplývající z jejího uchopení dětmi, aby se snížilo riziko zamotání do šňůry nebo zakopnutí o delší šňůru.

6. **NIKDY NEOTVÍREJTE TLAKOVOU POKLICI NÁSILÍM.** Nikdy se nepokoušejte otevřít poklici během vaření, které je realizováno pod tlakem. Jakýkoli tlak ve spotřebiči může být nebezpečný. Spotřebič neotevírejte, dokud se z vnitřní nádoby neuvolní veškerý vnitřní tlak. Pokud se poklice obtížně otevírá, znamená to, že je spotřebič stále pod tlakem - neotvírejte ji násilím. Po uvolnění tlaku otevřete tlakovou poklici podle pokynů. Poklici vždy otevírejte směrem od obličeje a těla, aby nedošlo k popálení horkou párou.

7. Poklice by se měla volně otáčet a jakýkoli odpor znamená, že je poklice špatně umístěná nebo pod tlakem.

8. Vždy nejprve připojte kabel ke spotřebiči a teprve potom zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, stiskněte tlačítko **ZRUŠIT** a teprve pak odpojte spotřebič ze zásuvky.

9. Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k opaření. Před zahájením provozu se ujistěte, že je tlaková poklice řádně uzavřena a že je uvolňovací ventil zbaven nečistot.

10. Při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti. **DOPORUČUJEME: NEZDVIHEJTE ANI NEPŘEMÍSTUJTE SPOTŘEBIČ**, pokud je pod tlakem nebo pokud je obsah horký. K vyjmutí obsahu z vnitřní nádoby použijte přiloženou naběračku.

11. Před použitím vždy zkontrolujte, zda nejsou zařízení pro uvolnění tlaku ucpaná.

12. **POZOR, HORKÉ POVRCHY:** Při používání tohoto spotřebiče vzniká extrémní teplo a pára. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte rukojeti nebo knoflíky. Aby nedošlo ke zranění, nedotýkejte se během provozu horkých povrchů nebo ventilu pro uvolnění tlaku na poklici. Je třeba přijmout vhodná bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku zranění osob, požárů a škod na majetku.

13. **NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič k jinému než určenému účelu.

14. **NIKDY nepoužívejte** rukojeť poklice ke zvedání nebo přemísťování sporáku. Při zvedání nebo přemísťování jednotky používejte pouze černé úchyty umístěné na boku základny jednotky.

15. **NIKDY nenaplňujte** nádobu nad hranici maximálního naplnění vnitřní nádoby (FULL CUP). Přeplnění může vést k ucpání uvolňovacího ventilu, což může způsobit vznik nadměrného tlaku.

16. **VAROVÁNÍ:** Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, vařte pouze v dodávané vyjímatelné vnitřní nádobě.

17. Některé potraviny, jako je rýže, fazole, jablečná omáčka, brusinky, ječmen, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, dělený hrách, nudle, makaróny, rebarbora a špagety, se při vaření rozpínají a vytvářejí pěnu, a proto je třeba dodržovat zvláštní pokyny pro vaření. Zvláštní pozornost věnujte množství tekutin. Při vaření těchto potravin **NEPLŇTE** vnitřní nádobu více než do poloviny.

18. Spotřebič **NEPLŇTE** nad maximální hranici naplnění při $\frac{2}{3}$ naplnění. Při vaření potravin, které se během vaření rozpínají, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte spotřebič nad doporučenou úroveň do $\frac{1}{2}$. Přeplnění může způsobit riziko ucpání přetlakového ventilu a vznik nadměrného tlaku (viz recept).

19. Použití příslušenství, které výrobce spotřebiče **nedoporučuje**, může způsobit zranění.

20. Pro nutnost případného rychlého odpojení spotřebiče ze zásuvky **NIKDY nepřipojíte spotřebič do** zásuvky umístěné pod kuchyňskou linkou.

21. **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Nikdy nenechávejte viset část kabelu přes okraj kuchyňské linky a nepoužívejte prodlužovací kabel.

22. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** ve venkovním prostředí.

23. **NEZAPÍNEJTE SPOTŘEBIČ**, pokud je poškozený kabel, zásuvka nebo spotřebič. Pokud spotřebič začne během používání selhávat, okamžitě odpojte kabel ze zásuvky. Nepoužívejte ani se nepokoušejte opravit nefunkční spotřebič. obraťte se na zákaznický servis (kontaktní informace naleznete na konci tohoto manuálu.

24. **Abyste zabránili** nebezpečí výbuchu a zranění, vyměňujte pouze pryžová těsnění (dynamický těsnicí kroužek) podle doporučení výrobce.

25. Pokud spotřebič nepoužíváte, **odpojte** jej ze zásuvky. Před manipulací, čištěním nebo skladováním nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout.

26. **NIKDY NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ NEBO KABEL DO VODY.** Pokud spotřebič spadne nebo se náhodou ponoří do vody, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Nesahejte do vody, pokud je spotřebič zapojen a ponořen do vody. Neponořujte ani neoplachujte kabel nebo zástrčku spotřebiče vodou nebo v jiných tekutinách.

28. Spotřebič **NEPOKLÁDEJTE** na horkou varnou desku, protože by mohlo dojít k požáru nebo poškození spotřebiče nebo varné desky a domácnosti.

29. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, **NELIJTE** na ovládací panel spotřebiče obsahující elektrické součástky žádné tekutiny.

30. Poškozený napájecí kabel vyměňte za nový, abyste předešli nebezpečí.

31. Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů. **NEZAPOJUJTE** napájecí kabel **ani neovládejte** ovládací prvky jednotky mokřými rukami.

32. **NIKDY nepřipojujte** tento spotřebič k externímu časovému spínači nebo samostatnému systému dálkového ovládní.

33. Pokud je elektrická síť přetížena jinými spotřebiči, nemusí tento spotřebič fungovat správně. Tato spotřebič by měl být zapojen pouze do sítě s napětím 230V.

34. Spotřebič nesmí obsluhovat děti ani pod dohledem dospělé osoby. Mohlo by dojít ke zranění vlivem teploty, unikající páry nebo k úrazu elektrickým proudem.

Ochrana proti přehřátí

V případě selhání systému regulace vnitřní teploty se aktivuje systém ochrany proti přehřátí a spotřebič nebude fungovat. V takovém případě odpojte napájecí kabel. Před opětovným spuštěním nebo uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

Automatické vypnutí

Spotřebič má zabudované vypínací zařízení, které automaticky vypne spotřebič, když časovač vaření dosáhne nastaveného času. Spotřebič můžete vždy vypnout ručně stisknutím tlačítka **ZRUŠIT**.

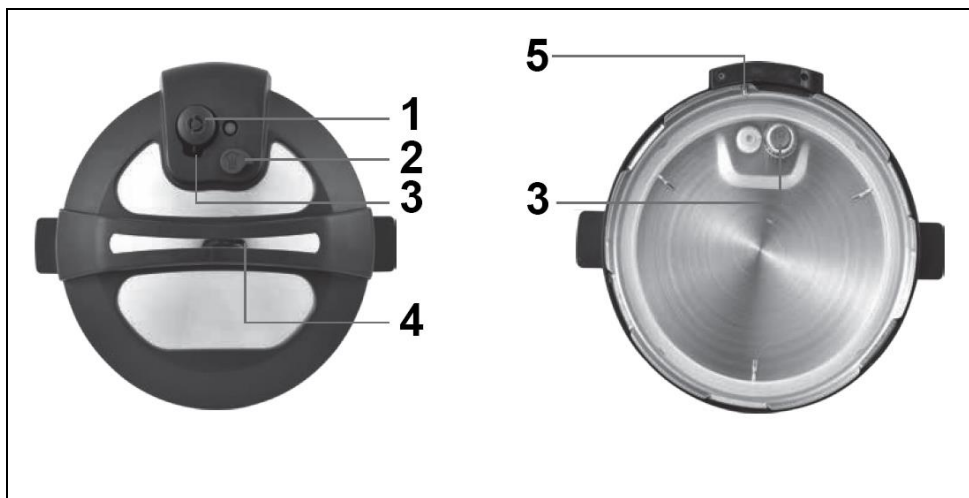
Elektromagnetická pole

Tento spotřebič splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí. Při správné manipulaci a v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k použití, spotřebič je na základě všech dostupných norem a opatření bezpečný.

POZOR: Připojení napájecího kabelu

- Před zapojením spotřebiče do zásuvky vždy nejprve připojte ke spotřebiči elektrický kabel. Zapojte jej do zásuvky 230V bez dalších spotřebičů ve stejné zásuvce. Zapojení dalších spotřebičů do zásuvky způsobí přetížení obvodu. Pokud je síť přetížena jinými spotřebiči, nemusí spotřebič fungovat správně.

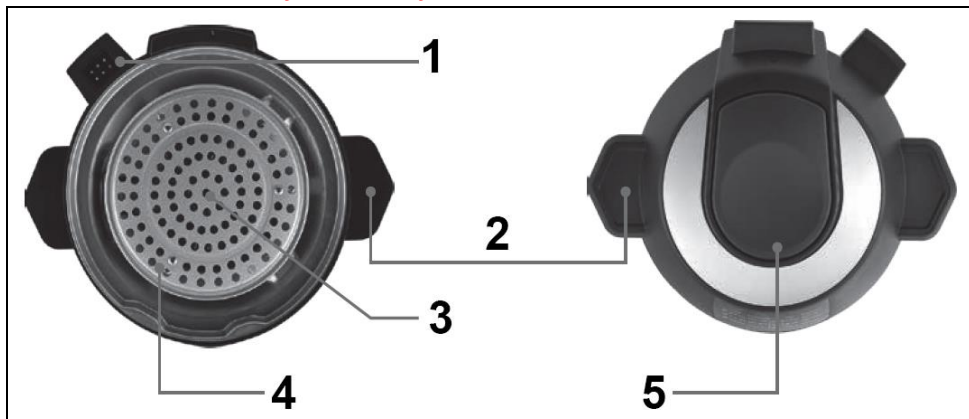
TLAKOVÁ POKLICE



- 1) Výpustný ventil páry
- 2) Tlačítko pro vypuštění páry
- 3) Tlakový uvolňovací ventil

- 4) Rukojeť poklice
- 5) Zámek

FRITOVACÍ POKLICE – je součástí jen Ario II



- 1) Konektor
- 2) Rukojeti
- 3) Ventilátor (umístěný za ochranou proti rozstříku)

- 4) Topné těleso
- 5) Ventilací otvor pro přívod vzduchu

FRITOVACÍ POKLICE - POHLED ZE ZADU



1) Výfuk (horký vzduch)

POZNÁMKA: Při vkládání nebo vyjímání poklice tuto nenaklánějte. Zvedněte nebo spusťte poklici rovně nahoru nebo dolů, abyste se ujistili, že se kontakt na poklici se spojil s kontaktem na hlavní části spotřebiče.

HLAVNÍ ČÁST SPOTŘEBIČE



1) LCD displej

2) Vytáčení programu

3) Nastavení programu


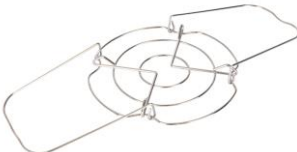

4) Základna




VNITŘNÍ NÁDOBA Z HLINÍKU s TEFLONOVOU POVRCHOVOU ÚPRAVOU



Čára maximální náplně ve vnitřní nádobě je znázorněna symbolem "FULL CUP" (PLNÁ NÁDOBA). NEPLŇTE za hranici maximální náplně.

DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Skleněná poklice | Drátěný stojan | Koš |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Sběrač kondenzátu | Naběračka 1 | Odměrka |

| | |
|--|---|
|  |  |
| Naběračka 2 | Síťový kabel |

VAŘENÍ V TLAKU

Před prvním použitím vyjměte součásti a příslušenství z obalu a ujistěte se, že všechny součásti popsané v manuálu jsou součástí balení. Teprve poté zlikvidujte veškeré obalové materiály.

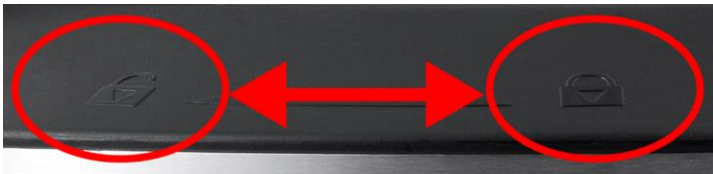


OBR. A Vložení vnitřní nádoby

OBR. B Nasazení nádržky kondenzátu

Provedte zkušební vaření pouze s vodou, abyste se ujistili, že spotřebič pracuje správně.

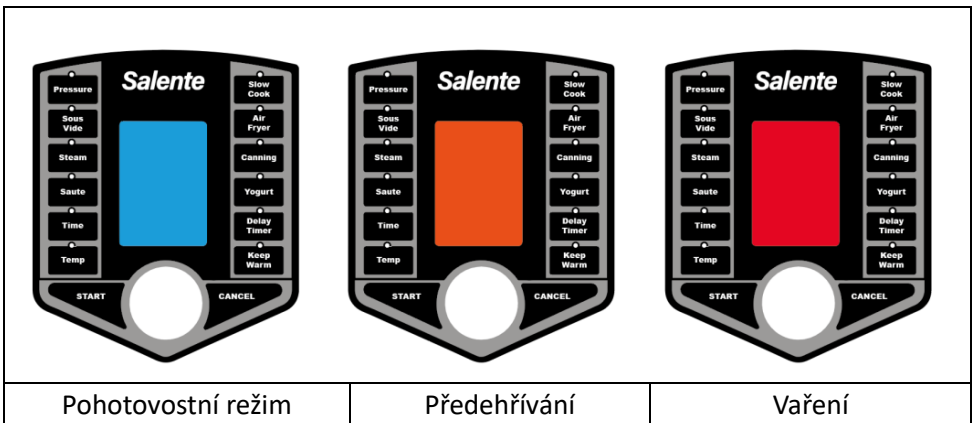
1. Položte spotřebič na čistý, rovný povrch.
2. Připevněte sběrač kondenzátu k boku hlavní části spotřebiče zasunutím do drážek (viz obr B).
3. Vložte vnitřní nádobu do hlavní části spotřebiče a tuto naplňte vodou, ne více, než je značka MAX na vnitřní nádobě.
4. Připojte napájecí kabel k hlavní části spotřebiče a poté do zásuvky. Spotřebič je po zapojení do sítě automaticky zapnutý.
5. Nasadte tlakovou poklici na hlavní část spotřebiče. Otočte tlakovou poklici proti směru hodinových ručiček asi o 30° a zase zpět, až bude značka zámku na poklici v jedné svislé přímce se značkou uvedenou na hlavní části (viz obr.)



Otevřeno

Zavřeno

6. Po nasazení tlakové poklice zvolte na panelu tlačítko **Tlak** a otočným tlačítkem zvolte program **Hovězí**. Tento program potvrďte dvojným stisknutím otočného tlačítka. LCD displej se zbarví oranžově a po dosažení požadované úrovně tlaku zčervená.



!!! NEPOKOUŠEJTE SE OTEVŘÍT POKLICI, POKUD JE LCD DISPLEJ ORANŽOVÝ NEBO ČERVENÝ.

7. Jakmile je program ukončen, spotřebič zapípá a zobrazí se čas **00:00**. Stiskněte tlačítko **ZRUŠIT** a následně stiskněte tlačítko pro uvolnění tlaku (viz obr.). Nechte ze spotřebiče uniknout veškerý tlak a otevřete a sejměte tlakovou poklici.



!!! Při obsluze uvolňovacího ventilu se držte dál od oblasti uvolňovacího ventilu, abyste nebyli vystaveni působení páry.

VAROVÁNÍ: NEZVEDEJTE SPOTŘEBIČ ZA ÚČELEM OTEVŘENÍ TLAKOVĚ POKLICE.

POZNÁMKA: Ve vnitřním hrnci nepoužívejte kovové nádoby.

VAROVÁNÍ: PŘEDEJDĚTE POPÁLENINÁM! NEDOTÝKEJTE SE VNĚJŠÍHO POVRCHU Z NEREZOVÉ OCELI. K OTEVŘENÍ POUŽÍVEJTE POUZE ČERNOU RUKOJEŤ NA POKLICI. OBSAH JEDNOTKY JE HORKÝ. VŽDY OTEVÍREJTE POKLICI SMĚREM OD OBLIČEJE A TĚLA.

Pro režim vaření **TLAK** je možné volit tři úrovně tlaku pomocí otočného tlačítka. Tlak nízký, střední a vysoký, tyto jsou pak na LCD zobrazeny ukazateli **MALÝ**, **STŘED** a **VELKÝ**

Programy pro vaření v tlaku

| | [čas] | [°C] | | [čas] | [°C] |
|-----------------|-------|------|-----------------------|-------|------|
| VLASTNÍ | 30m | 165 | BÍLÁ RÝŽE | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 40m | 165 | HNĚDÁ RÝŽE | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 25m | 165 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 30m | 165 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 15m | 165 | VZELENINA | 10m | 165 |
| VLASTNÍ | 20m | 165 | BRAMBORY/HRAN. | 10m | 165 |
| SPOLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | | |

SOUS VIDE

Při tradičních metodách vaření se teplo přenáší z horkého hořáku nebo trouby na pánev a poté na pokrm, který se ohřívá zvenčí do středu. Pomocí odhadu a trochy štěstí se vám někdy podaří dosáhnout dobrých výsledků, ale jídlo je často na povrchu propečené a někdy nedopečené směrem ke středu. Teplo vytvářené pánví nebo vzduchem uvnitř trouby je obvykle mnohem teplejší, než by muselo být. Pokud potraviny neodstraníte přesně v ten správný čas, budou výsledky nestejně.

Při vaření metodou *Sous vide* se využívá přesná regulace teploty, která umožňuje dosáhnout výsledků, jichž nelze dosáhnout žádnou jinou technikou vaření.

POSTUP VAŘENÍ SOUS VIDE

1. Ochucené potraviny vložte do uzavíratelného sáčku.
2. Před uzavřením sáčku z něj odstraňte vzduch. Pro dosažení lepších výsledků můžete použít vakuovou baličku.
3. Nalijte vodu do vnitřního hrnce tak, aby nebyla překročena hranice MAX vnitřní nádoby.
4. Stiskněte tlačítko **Sous Vide** a pomocí otočného tlačítka zvolte požadovaný přednastavený program vaření a program potvrďte stisknutím otočného

tlačítka. Pokud chcete změnit teplotu nebo čas vaření, stiskněte před potvrzením programu

Tlačítko **Teplota** resp. **Čas** a pak teprve potvrďte výběr stisknutím otočného tlačítka.

5. Stisknutím otočného tlačítka zahájíte program vaření. Displej LCD se změní na oranžový. Jakmile je dosaženo požadované teploty, spotřebič vydá zvukový signál a časovač začne odpočítávat.

6. Opatrně vložte sáček s potravinami do vody. Dbejte na to, abyste sáček neupustili do vody.

7. Po uplynutí časovače vyjměte uzavřený sáček s potravinami pomocí kleští. Nepoužívejte ruce, protože voda bude horká. Nestiskněte tlačítko Keep Warm.

Předvolené programy a teploty jsou uvedeny v tabulce.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------------|--------|------|
| VLASTNÍ | 3h | 60 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 3h | 60 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 2h | 60 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 7h | 60 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 30m | 50 | ZELENINA | 2h | 84 |
| FAZOLE | 1h 30m | 90 | BRAM./HRAN. | 1h 30m | 90 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | | |

SOUS VIDE TIPY

POZNÁMKA: Nevkládejte potraviny do vody, aniž byste je vložili do uzavíratelného sáčku.

- Před zabalením do sáčku můžete do potravin přidávat koření a potírat je.
- Při vaření vždy používejte vakuově uzavíratelné sáčky bez obsahu BPA nebo sáčky s rychlým uzávěrem.
- Tloušťka masa, drůbeže nebo ryby určuje dobu vaření. Po vyjmutí potravin ze sáčku použijte potravinářský teploměr, abyste se ujistili, že byla dosažena bezpečná teplota potravin.

- Pokud si nejste jisti propečením, přidejte z bezpečnostních a hygienických důvodů k době vaření 30 minut (například pro pasterizaci vajec nebo drůbeže).
- Dbejte na to, aby byl uzavřený sáček s potravinami neustále ponořený, aby se potraviny zcela uvařily. Na sáček s potravinami připevněte závaží vhodné pro přípravu pokrmů nebo pro sous vide (není součástí dodávky).
- Smažení po vaření dodá jídlu hotový vzhled a texturu. Toho docílíte tak, že do rozpálené pánve vhodíte máslo a uvařené maso rychle opečete po dobu 30 sekund z každé strany.

DOPORUČENÉ ČASY A TEPLoty PRO VLASTNÍ NASTAVENÍ

*Čas vaření se může lišit kvalitou a množstvím potravin

| | [°C] | Čas |
|---------------------------------|------|----------|
| Hovězí maso | | |
| Krvavé (rare) | 52 | 1 h 15 m |
| Středně propečené (medium rare) | 57 | 1 h 15 m |
| Středně propečené (medium) | 60 | 1 h 15 m |
| Středně propečené (well) | 65 | 1 h 15 m |
| Propečené (well done) | 71 | 1 h 15 m |
| Pečená žebra (medium) | 60 | 6 -14 h |
| Vepřové maso | | |
| Pečeně | 68 | 3 h |
| Kotlety (medium) | 63 | 1 h |
| Kotlety (well done) | 71 | 1 h |
| Drůbež | | |
| Kuřecí prsa | 65 | 1 hod. |
| Tmavé maso | 74 | 1 hod. |
| Ryby | | |
| Filet nebo steak | 52 | 45 m |
| Vejsce | | |
| Pošírované | 65 | 1 h |
| Zelenina | | |
| Zelená | 82 | 5-20 m |
| Kořenová | 82 | 1,5-3 h |

VAŘENÍ V PÁŘE

Vaření v páře je realizováno bez tlaku. V přednastavených programech je možné měnit čas.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 30m | 165 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 50m | 165 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 40m | 165 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 1h 30m | 165 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 10m | 165 | ZELENINA | 25m | 165 |
| FAZOLE | 25m | 165 | BRAM./HRAN. | 25m | 165 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

RESTOVÁNÍ /SMAŽENÍ

Restování realizováno bez tlaku a je možné použít skleněnou poklici. V přednastavených programech je možné měnit čas a teplotu.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 30m | 170 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 20m | 170 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 20m | 170 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 20m | 170 | CERÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 15m | 170 | ZELENINA | 10m | 165 |
| FAZOLE | 20m | 165 | BRAM./HRAN. | 10m | 165 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

POMALÉ VAŘENÍ

Pomalé vaření je realizováno bez tlaku. Pro vaření můžete zvolit jeden z přednastavených programů, u kterého lze změnit čas a teplotu vaření. Můžete využít i program **VLASTNÍ** s nastavením času a teploty podle vašeho výběru.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|-----------------|--------|------|
| VLASTNÍ | 4h | 90 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 6h | 85 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 3h | 75 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 6h | 90 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 3h | 60 | ZELENINA | 1h 20m | 85 |
| FAZOLE | 40m | 85 | BRAM./HRAN. | 10m | 165 |
| POLÉVKA | 4h | 95 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

Zákazníci, kteří si koupí Cuco II nemohou využívat funkce horkovzdušné fritézy. Tyto funkce jsou dostupné pouze s poklicí Friteo II.

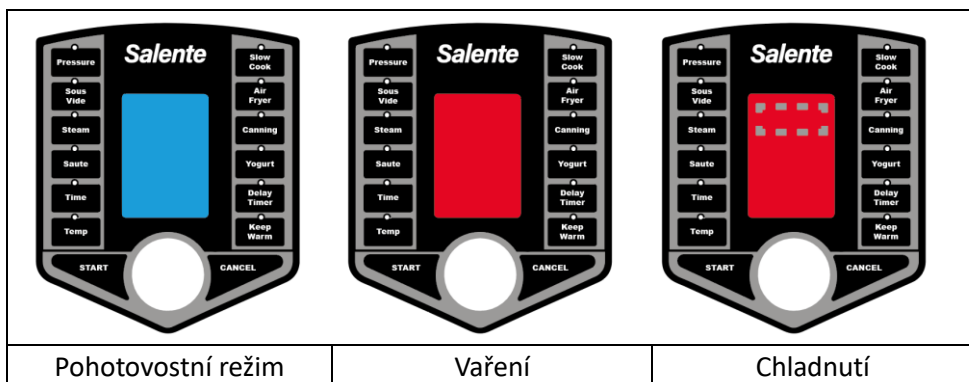


POZNÁMKA: Při vkládání nebo vyjímání poklice tuto nenaklánějte ani nenaklánějte pod úhlem. Zvedněte nebo spusťte poklici rovně nahoru nebo dolů, abyste se ujistili, že se elektrický kontakt v poklici a na hlavní části spotřebiče se spojily.

1. Spotřebič položte na čistý rovný povrch.
2. Vložte vnitřní nádobu do hlavní části spotřebiče. Do vnitřní nádoby umístěte stojan.
3. Nasadte fritovací poklici. Fritovací poklice se nezamyká, jak je tomu u tlakové poklice.
4. Připojte napájecí kabel k hlavní části spotřebiče a poté kabel zapojte do zásuvky.
5. Stiskněte program **Fritéza**. Při výběru programu se LCD displej změní na modrý. Program **Fritéza** nebude fungovat, pokud je na spotřebiči nasazena tlaková poklice.
6. Otočným tlačítkem zvolte jeden z níže uvedených programů a tento

potvrďte stisknutím otočného tlačítka.

7. U Každého zvoleného programu můžete navíc změnit dodatečně čas a teplotu použitím tlačítek **Čas** a **Teplota**. Stisknutím otočného tlačítka potvrdíte vybraný program, čas a teplotu.



8. Po dokončení cyklu vaření se na červeném LCD displeji na 2 minuty zobrazí rotující ikona, zatímco ventilátor ochlazuje vzduchovou fritovací poklici.

9. Po ukončení programu a chlazení ventilátor přestane běžet. Sejměte poklici fritézy. Tato bude horká, proto ji položte vedle hlavní části spotřebiče **topným tělesem směrem nahoru**.

Programy horkovzdušné fritézy

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 15m | 190 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 25m | 190 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 25m | 190 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 30m | 190 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 10m | 180 | ZELENINA | 15m | 175 |
| FAZOLE | 20m | 165 | BRAM./HRAN. | 12m | 200 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

Zavařování umožňuje připravit a uchovat oblíbené potraviny, včetně ovoce, džemů, želé, zeleniny a dokonce i masa. Konzervování je skvělý způsob, jak ekonomicky výhodně dostat na stůl potraviny, které nejsou v sezóně. Konzervování vám umožní jíst zdravě, pokračovat v rodinném receptu nebo jednoduše ušetřit peníze.

PROČ ZAVAŘOVAT POD TLAKEM

PROČ ZAVAŘOVAT POD TLAKEM?

Tlakové konzervování lze použít pro všechny potraviny, zejména ty, které obsahují málo kyselin, jako je zelenina, maso a mořské plody. Doporučujeme zvolit přesný čas, teplotu a způsob uvedený v manuálu, abyste potraviny ochránili před škodlivými bakteriemi, plísněmi a/nebo enzymy. Potravinové enzymy mohou podporovat růst plísní a kvasinek, které pak způsobují kažení potravin. Tyto látky lze zničit dosažením teploty 212 °C při konzervaci parou. Mohou se však objevit další kontaminující látky, jako je salmonela, zlatý stafylokok a clostridium botulinum, které způsobuje botulismus. K usmrcení těchto škodlivých bakterií je zapotřebí teplota 240 °C, která je zajištěna pouze při procesu konzervování pod tlakem.

DOBA ZAVAŘOVÁNÍ

V níže uvedené tabulce jsou uvedeny doporučené časy pro zavařování v tlaku.

| Položka potravin | Čas |
|----------------------------------|------|
| Chřest | 30 m |
| Fazole (zelené) | 20 m |
| Fazole (lima, pinto nebo sója) | 40 m |
| Řepa | 30 m |
| Mrkev | 25 m |
| Kukuřice - celozrnná | 55 m |
| Zelení | 70 m |
| Okra (Ibišek jedlý) | 25 m |
| Hrách, zelený nebo anglický | 40 m |
| Brambory | 35 m |
| Proužky, kostky nebo kousky masa | 75 m |
| Mleté nebo sekané maso | 75 m |
| Drůbež, bez kostí | 75 m |
| Drůbež s kostmi | 65 m |

POSTUP ZAVAŘOVÁNÍ

1. Vložte vnitřní nádobu do hlavní části spotřebiče. Na dno vnitřního hrnce umístěte drátěný stojan (může být prodáván samostatně). Vložte naplněné a uzavřené sklenice.
2. Do vnitřní nádoby se sklenicemi nalijte horkou vodu, dokud hladina vody nedosáhne do čtvrtiny výšky stěn sklenic. Voda smí být ale naplněna do maximální hladiny označené na vnitřní nádobě.
3. Podle příslušných pokynů v tomto návodu nasadte tlakovou poklici na hlavní část spotřebiče. Zapojte spotřebič do zásuvky.
4. Stiskněte tlačítko **Zavařování**. Tlak se automaticky nastaví na 80 kPa. Zvolte dobu vaření uvedenou ve výše uvedené tabulce.
5. Po dokončení zavařování stiskněte spínač pro uvolnění páry, abyste uvolnili tlak.

1. Vložte vnitřní nádobu do základny.
2. Do vnitřního hrnce nalijte 2 litry plnotučného nebo 2% mléka a přidejte 2 lžíce jogurtové kultury nebo jogurtového zákysu.
3. Stiskněte tlačítko **Jogurt**. Na LCD displeji se zobrazí "7:00". Stiskněte otočné tlačítko. Pokud chcete změnit čas, stiskněte tlačítko **Čas** a pomocí otočného tlačítka zvolte požadovaný čas a opět stiskněte otočné tlačítko.
4. Na displeji se objeví nastavený čas a spustí se odpočítávání, které znamená, že dochází k ohřevu mléka s jogurtovou kulturou.
5. Po dokončení programu na spotřebič nasadte skleněnou poklici.
6. Spotřebič nechte nerušeně stát a nechte jogurt inkubovat 4-10 hodin.
7. Po skončení inkubace jogurt vyjměte a uložte do nádoby v chladničce.

TIPY

- Inkubace může být kratší (až 4 hodiny) nebo delší (až 10 hodin) v závislosti na požadované hustotě jogurtu. Delší inkubační doba vede k hustšímu a dehtovitějšímu jogurtu.
- Pro hustší jogurt řeckého typu: Po inkubaci vložte jogurt lžící do cedníku vyloženého sýrovým plátnem a postaveného nad mísu a nechte jogurt v chladničce alespoň 1 hodinu odkapávat (silnější jogurt nechte odkapat přes noc). Syrovátku (tekutinu, která projde sýrařským plátnem) zlikvidujte nebo si ji nechte pro sebe.
- Jogurt lze skladovat v chladničce v zakrytých skleněných, keramických nebo plastových nádobách až dva týdny (chuť bude nejlepší během prvního týdne).

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

1. Jaký je materiál konstrukce?

Tento spotřebič má nerezový kryt a vnitřní nádobu z hliníku.

2. Jak se spotřebič montuje/demontuje?

Tento spotřebič se dodává kompletně sestavený s plovákovým ventilem, uvolňovacím ventilem a vnitřním víkem, které jsou již namontovány v tlakové poklici. Před zahájením provozu nasadte sběrač kondenzátu.

3. Jaký je výchozí čas?

Každý režim vaření má výchozí čas, který se zobrazí, jakmile vyberete požadovaný režim. Než začne časovač na LCD displeji odpočítávat čas, musí spotřebič nejprve dosáhnout správného tlaku a/nebo teploty pro daný režim.

4. Jak dlouho trvá, než spotřebič dosáhne plného tlaku a hodiny začnou odpočítávat čas?

Jakmile spotřebič dosáhne požadovaného tlaku, změní se barva LCD displeje z oranžové na červenou a začne se odpočítávat doba vaření. Doba potřebná k dosažení požadovaného nastavení tlaku závisí na objemu, koncentraci a poměru pevné látky a kapaliny ve vnitřní nádobě, obvykle je to 5 minut.

5. Můžete změnit dobu vaření oproti výchozímu nastavení?

Ano! Dobu vaření můžete změnit stisknutím tlačítka Čas a zvolením požadovaného času otočným tlačítkem a následně jeho stihnutím pro potvrzení.

6. Můžete nechat spotřebič zapnutou, když nejste doma?

Spotřebič má funkci odloženého startu, ale nedoporučuje se nechávat ho zapnutý, když nejste doma.

7. Můžete do jednotky vložit zmrazené potraviny bez rozmrazování?

Ano! Při vaření mražených pokrmů nezapomeňte přidat k době vaření v průměru 10 minut navíc.

8. Jak spotřebič vypnu?

Stiskněte tlačítko **ZRUŠIT** na ovládacím panelu a odpojte napájecí kabel ze zásuvky a hlavní části spotřebiče.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
2. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté přímým pohybem ze základny jednotky. Napájecí kabel nekroutěte ani netahejte za něj pod úhlem.
3. Vnější část spotřebiče očistěte měkkým vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Neponořujte napájecí kabel, zástrčku, základnu jednotky ani poklici fritézy do vody a nelijte vodu do krytu.
4. Pokud je na spotřebiči nasazena tlaková poklice, stiskněte tlačítko uvolňování páry a počkejte, než se vypustí veškerý tlak. Pak otevřete a sejměte poklici. Umyjte spotřebič vodou s odmašťovačem a dobře opláchněte vnitřní

části spotřebiče. V případě potřeby použijte malý špendlík k odstranění případných ucpávek, které mohly vzniknout během vaření. Zkontrolujte, zda vnitřní odpružená část se volně pohybuje, když na ni zatlačíte. Zkontrolujte, zda je bez nečistot.

POZNÁMKA: Před každým použitím zkontrolujte, zda je gumové těsnění tlakové poklice čisté, pružné a zda není roztržené. Pokud je poškozené, vyměňte jej před uvedením spotřebiče do provozu.

6. Opláchněte horní a spodní stranu poklice teplou vodou a ujistěte se, že plovákový ventil a ventil pro uvolnění tlaku nejsou znečištěné. Oba ventily by se měly volně pohybovat nahoru a dolů, přičemž plovákový ventil se zastaví až v okamžiku, kdy se gumové těsnění plovákového ventilu setká s víkem. V suchu.

7. Pokud byla použita fritovací poklice, nechte ji vychladnout a poté ji očistěte vlhkým hadrem.

POZOR: Fritovací poklici neponožujte ani neoplachujte ve vodě. Čistěte ji pouze vlhkým a navlhčeným hadříkem.

8. Po každém použití vyjměte vnitřní nádobu. Vnitřní hrnec lze mýt v myčce nádobí, ale abyste prodloužili jeho používání, měli byste ho mýt ručně teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou. Opláchněte ji a osušte utěrkou. Nepoužívejte drsné chemikálie ani drátěnky.

10. Chcete-li sběrač kondenzátu vyčistit, vyjměte jej, očistěte teplou vodou, nechte ho uschnout a poté jej znovu nasadíte.

POZNÁMKA: V případě jakýchkoli dotazů nebo náhradních dílů se obraťte na zákaznický servis (kontaktní informace naleznete na konci tohoto manuálu).

POZNÁMKA: Následující díly lze mýt v myčce nádobí: Vnitřní hrnec, odměrka, lžíce. Doporučujeme všechny díly mýt ručně, aby se prodloužila jejich životnost. Jakýkoli jiný servis by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Symptom | Možná příčina | Řešení |
|--|--|---|
| Nelze otevřít tlakový kryt | | NEOTVÍREJTE NÁSILÍM. |
| Tlaková poklice nejde uzavřít | Pryžové těsnění není správně nainstalováno | Znovu nainstalujte vnitřní gumové těsnění poklice |
| Po uvolnění tlaku nelze otevřít tlakový kryt | Plovákový ventil a pojistný ventil jsou stále zvednuté. | Ujistěte se, že je otevřen ventil pro uvolnění tlaku a spínač pro uvolnění páry je otevřen. Spínač uvolnění páry musí být v poloze Otevřeno. POZOR: Během tohoto procesu se může uvolňovat horká pára. NEOTVÍREJTE SPOTŘEBIČ NÁSILÍM. Nedávejte obličej, ruce ani tělo do blízkosti otvoru ventilu. |
| Z okraje tlakové poklice uniká vzduch nebo pára. | Nesprávně nasazená tlaková poklice | Viz kapitola VAŘENÍ V TLAKU |
| | Pryžové těsnění tlakové poklice není nasazeno nebo je nesprávně nasazeno | Nasadte těsnění tlakové poklice. |
| | Zbytky potravin na gumovém těsnění tlakové poklice | Vyčistěte gumové těsnění tlakové poklice. |
| | Gumové těsnění tlakové poklice je poškozené nebo opotřebované | Vyměňte gumové těsnění tlakové poklice. Kontaktujte zákaznický servis (viz kontaktní informace na konci manuálu. |
| Vzduch uniká z plováku Ventil během provozu | Potraviny uvízlé na gumovém těsnění plovákového ventilu | Vyčistěte gumové těsnění plovákového ventilu |
| | Spotřebič není naplněn | Zkontrolujte správné množství pevných |

| | | |
|--|---|--|
| | dostatečným množstvím potravin nebo vody | a tekutých látek v receptu. |
| | Z okraje víka uniká vzduch a/nebo z uvolňovacího ventilu | Obraťte se na zákaznický servis (viz zadní strana manuálu). pro kontaktní informace). |
| | Plovákový ventil není správně namontován | Plovákový ventil by se měl pohybovat nahoru a dolů a zastavit se pouze tehdy. jeho gumové těsnění se setkává s vnitřní částí víka. Ujistěte se, že jeho gumové těsnění je čisté a plovákový ventil se může volně pohybovat.* |
| Kapalina vytékající z plovákového ventilu | Příliš mnoho kapaliny v jednotce | Nechte cyklus vaření dokončit. Plovákový ventil důkladně vyčistěte. Použijte méně tekutiny v dalších receptech. |
| Spotřebič se vypne nečekaně | Spotřebič je přehřátý | Odpojte spotřebič od sítě a nechte ji 30 minut vychladnout, aby se resetovala. |
| Na displeji se zobrazí "LID" a ozve se pípnutí | Poklice není správně nasazena nebo není zcela uzavřena | Poklici upravte podle pokynů v kapitole VAŘENÍ V TLAKU. Beztlakové programy vyžadují skleněnou poklici, nikoli tlakovou poklici. Předvolby pro fritování vyžadují poklici pro fritování. |
| Poklice nejde otevřít | Poklice je nasazena nesprávně nebo je ve vnitřní nádobě stále tlak. | NEOTVÍREJTE POKLICI SILOU. Vypusťte veškerý tlak z vnitřní nádoby. Pokud toto nepomůže, odpojte spotřebič od sítě a nechte ji vychladnout. Poté se pokuste poklici otevřít. |
| Spotřebič nefunguje s fritovací poklicí. | Fritovací poklice je nasazena nesprávně. | Nasadte poklici tak, aby byl spojený kontakt poklice a hlavní části spotřebiče. |

INDIKÁTOR CHYB

| Kód chyby | Příčina chyby | Řešení |
|-----------|---------------------------|--|
| E1 | Spodní senzor otevřený | Kontaktovat zákaznický servis |
| E2 | Zkrat spodního snímače | Kontaktovat zákaznický servis |
| E3 | Spotřebič se přehřál | Před použitím nechte spotřebič vychladnout |
| E4 | Porucha tlakového spínače | Kontaktovat zákaznický servis |
| E5 | Zkrat poklice fritézy | Kontaktovat zákaznický servis |
| E6 | Přehřátí poklice fritézy | Před použitím nechte poklici fritézy vychladnout |
| LID | Nesprávná poklice | Před použitím nasadte správnou poklici. |

TECHNICKÉ PARAMETRY

| | |
|----------------------------|------------|
| Provozní napětí | 230V/50Hz |
| Příkon Hrnce | 1200W/5,2A |
| Příkon Fritézy | 1500W/6,5 |
| Celkový kombinovaný příkon | 2700W |



Likvidace: Symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, v literatuře nebo na obalu znamená, že v Evropské unii musí být všechny elektrické a elektronické výrobky, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti odevzdány do kontejneru na tříděný sběr. Tyto výrobky se nesmí likvidovat jako netříděný komunální odpad!

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že SALENTE Ario II / Cuco II splňuje požadavky norem a předpisů vztahujících se k danému typu zařízení.

Úplné znění prohlášení o shodě je k dispozici na adrese
<http://ftp.salente.cz/ce/>.

Dovozce / výrobce:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Česká republika
www.salente.eu

Vzhled a specifikace zařízení se mohou změnit bez předchozího upozornění.
Všechna práva vyhrazena.

Obsah

| | |
|---------------------------------------|----|
| ÚVOD | 32 |
| DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA | 32 |
| DIELY A PRÍSLUŠENSTVO | 37 |
| VARENIE V TLAKOVEJ NÁDOBE | 40 |
| SOUS VIDE | 43 |
| POSTUP VARENIA SOUS VIDE | 43 |
| SOUS VIDE TIPY | 44 |
| VARENIE V PARE | 46 |
| PEČENIE / VYPRÁŽANIE | 46 |
| POMALÉ VARENIE | 47 |
| TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA | 48 |
| KONZERVÁCIA..... | 50 |
| PREČO TLAKOVÉ KONZERVOVANIE | 50 |
| ČAS KONZERVÁCIE | 51 |
| KONZERVAČNÝ POSTUP..... | 51 |
| JOGURT | 52 |
| ČASTO KLADENÉ OTÁZKY | 52 |
| STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE | 53 |
| RIEŠENIE PROBLÉMOV | 55 |
| INDIKÁTOR PORUCHY | 57 |
| TECHNICKÉ PARAMETRE | 57 |

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si zakúpili náš výrobok, multifunkčný hrniec *Salente Cuco II /Ario II/ Friteo II*, ktorý vám ušetrí čas a peniaze. **Cuco II je názov pre multifunkčný hrniec bez fritézy, Ario II je názov pre multifunkčný hrniec s fritézou, Friteo II je názov pre samostatnú pokrievku s fritézou.**

Naše výrobky vám pomôžu pripraviť chutné jedlá. Predtým, ako začnete, je však veľmi dôležité, aby ste si prečítali celý tento návod a uistili sa, že ste dôkladne oboznámení s obsluhou a bezpečnostnými opatreniami tohto spotrebiča.

Tým Salente

Zákazníci, ktorí si zakúpia fritézu Cuco II, nemôžu používať prednastavené funkcie teplovzdušnej fritézy. Tieto funkcie sú k dispozícii len s vekom Friteo II.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny, aby ste **sa vyhli zraneniu**.
2. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom zodpovednej osoby alebo neboli riadne poučené o používaní spotrebiča. Nenechávajte ho bez dozoru s deťmi alebo domácimi zvieratami. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Každý, kto si úplne neprečítal a neporozumel všetkým prevádzkovým a bezpečnostným pokynom uvedeným v tomto návode, nie je oprávnený tento spotrebič obsluhovať alebo čistiť.
3. **VŽDY UMIESTŇUJTE SPOTREBITEĽ na rovný, teplovzdorný povrch**, je určený len na použitie na pevnom povrchu, napríklad na kuchynskej linke. **NEODPORÚČAME** prevádzku na nestabilných povrchoch. Neumiestňujte ho na horúce plynové alebo elektrické horáky ani do vyhriatej rúry. Nepoužívajte ho v uzavretom priestore ani pod závesnými skrinkami. Musí byť zabezpečený

dostatočný priestor a vetranie, aby sa zabránilo škodám na majetku spôsobeným parou uvoľnenou počas prevádzky. Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú utierky na riad, papierové utierky, záclony alebo papierové taniere.

4. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pultu a nedotýkajte sa horúcich povrchov.

5. Krátka dĺžka napájacieho kábla je zvolená tak, aby sa znížilo riziko jeho uchopenia deťmi, aby sa znížilo riziko zamotania sa do kábla alebo zakopnutia o dlhší kábel.

6. **NIKDY NEOTVÁRAJTE TLAKOVÝ UZÁVER NÁSILÍM.** Počas tlakového varenia sa nikdy nepokúšajte otvoriť veko. Akýkoľvek tlak v spotrebiči môže byť nebezpečný. Spotrebič neotvárajte, kým sa z vnútornej nádoby neuvoľní všetok vnútorný tlak. Ak sa veko ťažko otvára, znamená to, že spotrebič je stále pod tlakom - neotvárajte ho silou. Po uvoľnení tlaku otvorte tlakový kryt podľa pokynov. Veko vždy otvárajte mimo tváre a tela, aby ste sa nepopálili horúcou parou.

7. Veko by sa malo voľne otáčať a akýkoľvek odpor znamená, že veko je zle umiestnené alebo pod tlakom.

8. Vždy najprv pripojte kábel k spotrebiču a potom ho zapojte do zásuvky. Ak chcete spotrebič odpojiť, pred odpojením spotrebiča zo zásuvky stlačte tlačidlo **ZRUŠIŤ**.

9. Tento spotrebič varí pod tlakom. Pri nesprávnom použití môže dôjsť k obareniu. Pred začatím prevádzky sa uistite, že je tlakový uzáver riadne uzavretý a že na vypúšťacom ventilu nie sú nečistoty.

10. Pri prenášaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť. **ODPORÚČAME: NEKONTAJNER NEZDVIHÁVAJTE ANI NEPOSÚVAJTE**, ak je pod tlakom alebo ak je jeho obsah horúci. Na vybratie obsahu z vnútornej nádoby použite priložené naberáčku.

11. Pred použitím vždy skontrolujte, či nie sú zariadenia na uvoľnenie tlaku zablokované.
12. **POZORNOSŤ, HORÚCE POVRCHY:** Pri používaní tohto spotrebiča vzniká extrémne teplo a para. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť alebo kľučky. Aby ste sa vyhli poraneniu, nedotýkajte sa počas prevádzky horúcich povrchov alebo poistného ventilu na veku. Musia sa prijať vhodné bezpečnostné opatrenia, aby sa zabránilo riziku zranenia osôb, požiaru a poškodenia majetku.
13. **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
14. **NIKDY nepoužívajte** rukoväť veka na zdvíhanie alebo premiestňovanie sporáka. Pri zdvíhaní alebo premiestňovaní jednotky používajte len čierne rukoväť umiestnené na bočnej strane základne jednotky.
15. **NIKDY nenapĺňajte** nádobu nad maximálnu úroveň naplnenia vnútornej nádoby (FULL CUP). Preplnenie môže viesť k zablokovaniu vypúšťacieho ventilu, čo môže spôsobiť nadmerné zvýšenie tlaku.
16. **VAROVANIE:** Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, varte len v dodanej vyberateľnej vnútornej nádobe.
17. Niektoré potraviny, ako napríklad ryža, fazuľa, jablková omáčka, brusnice, jačmeň, ovsené vločky alebo iné obilniny, delený hrášok, rezance, makaróny, rebarbora a špagety, sa pri varení rozpínajú a penia, preto je potrebné dodržiavať špeciálne pokyny na varenie. Venujte osobitnú pozornosť množstvu tekutín. Pri varení týchto potravín **NEPLŇTE** vnútornú nádobu viac ako do polovice.
18. Spotrebič **NEPLŇTE** nad maximálnu úroveň naplnenia pri $\frac{2}{3}$ naplnenia. Pri varení potravín, ktoré sa počas varenia rozpínajú, ako je ryža alebo sušená zelenina, nenapĺňajte spotrebič do $\frac{1}{2}$ nad odporúčanú úroveň. Preplnenie môže spôsobiť riziko zablokovania poistného ventilu a nadmerného tlaku (pozri recept).
19. Používanie príslušenstva, ktoré **neodporúča** výrobca spotrebiča, môže

spôsobiť zranenie.

20. Aby ste zabezpečili rýchle odpojenie spotrebiča, **NIKDY ho nezapájajte** do zásuvky umiestnenej pod kuchynskou linkou.

21. **VAROVANIE:** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Nikdy nenechávajte časť kábla visieť cez okraj kuchynskej skrinky a nepoužívajte predlžovací kábel.

22. Spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE** vo vonkajšom prostredí.

23. **NEZAPÍNAJTE spotrebič**, ak je poškodený kábel, zásuvka alebo spotrebič. Ak spotrebič začne počas používania zlyhávať, okamžite odpojte kábel zo zásuvky. Nepoužívajte ani sa nepokúšajte opraviť nefunkčný spotrebič. Kontaktujte zákaznícky servis (kontaktné informácie nájdete na konci tejto príručky.

24. **Aby ste predišli** riziku výbuchu a zranenia, gumové tesnenia (dynamický tesniaci krúžok) vymieňajte len podľa odporúčania výrobcu.

25. Ak spotrebič nepoužívate, **odpojte ho zo zásuvky** . Pred manipuláciou, čistením alebo skladovaním nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.

26. **NIKDY NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ ALEBO KÁBEL DO VODY**. Ak spotrebič spadne alebo sa náhodne ponorí do vody, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Nedotýkajte sa vody, keď je spotrebič zapojený a ponorený do vody. Neponárajte ani neoplachujte kábel alebo zástrčku spotrebiča vo vode alebo iných tekutinách.

28. **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič na horúcu varnú dosku, pretože by to mohlo spôsobiť požiar alebo poškodenie spotrebiča alebo varnej dosky a domácnosti.

29. Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, **NELEJTE** žiadne tekutiny na ovládací panel spotrebiča, ktorý obsahuje elektrické komponenty.

30. Poškodený napájací kábel vymeňte za nový, aby ste predišli nebezpečenstvu.

31. Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov. **NEZAPÁJAJTE** napájací kábel **ani neobsluhujte** ovládacie prvky prístroja mokrými rukami.

32. **NIKDY nepripájajte** tento spotrebič k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.

33. Tento spotrebič nemusí správne fungovať, ak je elektrická sieť preťažená inými spotrebičmi. Tento spotrebič by mal byť pripojený len k elektrickej sieti 230 V.

34. Spotrebič nesmú obsluhovať deti, a to ani pod dohľadom dospelých. Mohlo by dôjsť k poraneniu v dôsledku teploty, unikajúcej pary alebo úrazu elektrickým prúdom.

Ochrana proti prehriatiu

V prípade poruchy vnútorného systému regulácie teploty sa aktivuje systém ochrany proti prehriatiu a spotrebič nebude fungovať. V takom prípade odpojte napájací kábel. Pred opätovným spustením alebo uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Automatické vypnutie

Spotrebič má zabudované vypínacie zariadenie, ktoré automaticky vypne spotrebič, keď časovač varenia dosiahne nastavený čas. Spotrebič môžete vždy vypnúť manuálne stlačením tlačidla **ZRUŠIŤ**.

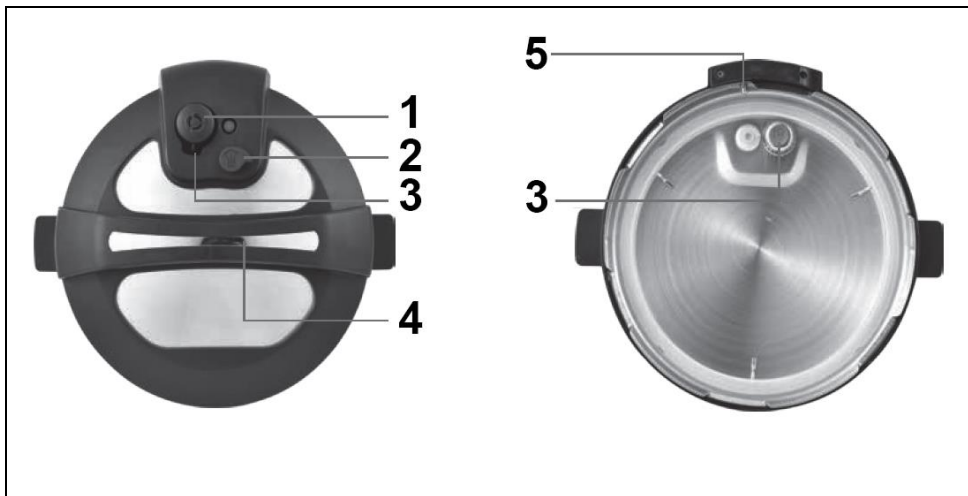
Elektromagnetické polia

Tento spotrebič spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí. Pri správnej manipulácii a v súlade s pokynmi v tejto príručke, spotrebič je bezpečný na základe všetkých dostupných noriem a opatrení.

POZOR: Pripojenie napájacieho kábla

- Pred zapojením spotrebiča do zásuvky vždy najprv pripojte napájací kábel. Zapojte ho do zásuvky 230 V bez ďalších spotrebičov v rovnakej zásuvke. Zapojenie iných spotrebičov do zásuvky spôsobí preťaženie obvodu. Ak je sieť preťažená inými spotrebičmi, spotrebič nemusí fungovať správne.

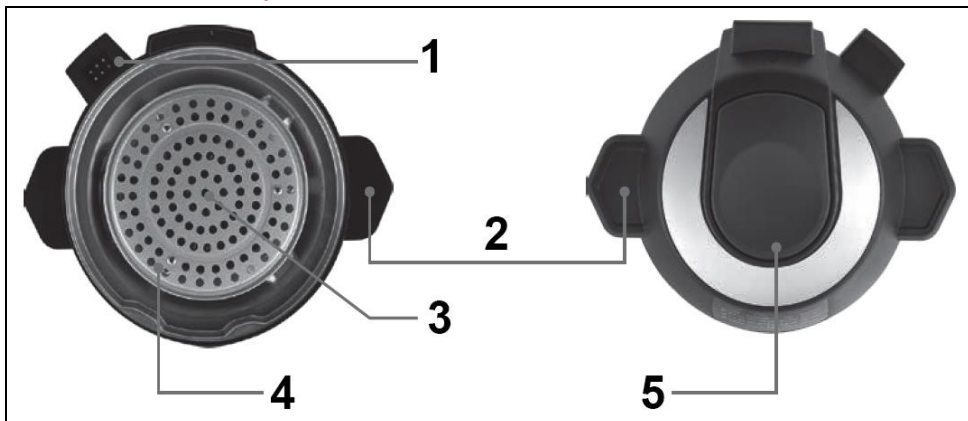
TLAKOVÝ KRYT



- 1) Výstupný ventil pary
- 2) Tlačidlo na uvoľnenie pary
- 3) Uvoľňovací ventil

- 4) Rukoväť veka
- 5) Hrad

FRITOVACIA RÚKA - je súčasťou iba modelu Ario II



- 1) Konektor
- 2) Rukoväť
- 3) Ventilátor (umiestnený za ochranou proti striekajúcej vode)

- 4) Vykurovacie teleso
- 5) Odvzdušňovací otvor na prívode vzduchu

VEKO NA VYPRÁŽANIE - POHĽAD ZOZADU



1) Výfuk (horúci vzduch)

POZNÁMKA: Pri vkladaní alebo vyberaní veka ho nenakláňajte. Zdvihnite alebo spustite veko priamo hore alebo dole, aby ste sa uistili, že kontakt na veku sa dotkol kontaktu na hlavnej časti spotrebiča.

HLAVNÁ ČASŤ SPOTREBIČA



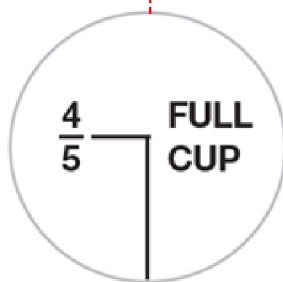
1) LCD displej

2) Vytočenie programu

3) Nastavenia programu




4) Základňa




Vnútorný hliníkový panel s povrchovou úpravou TEFLON



Hranica maximálneho naplnenia vnútornej nádoby je znázornená symbolom "FULL CUP" (PLNÝ POHÁR). NEPLŇTE nad maximálny limit zaťaženia.

ĎALŠIE PRÍSLUŠENSTVO

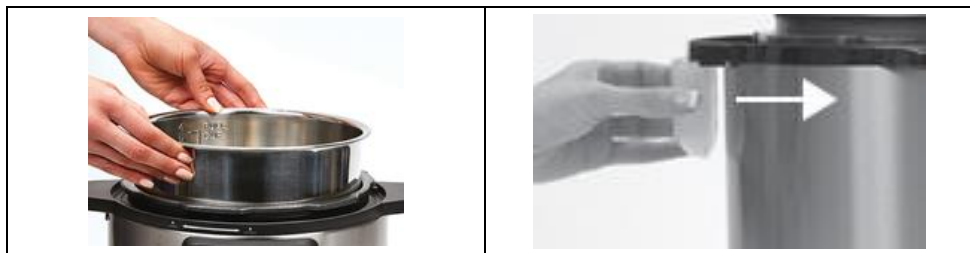
| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Sklenené veko | Drôtený stojan | Koš |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Zberač kondenzátu | Naberáčka 1 | Odmerka |

| | |
|--|---|
|  |  |
| Naberáčka 2 | Sieťový kábel |

VARENIE V TLAKOVEJ NÁDOBE

Pred prvým použitím vyberte súčasti a príslušenstvo z obalu a uistite sa, že sú súčasťou balenia všetky súčasti opísané v príručke. Až potom zlikvidujte všetky obalové materiály.

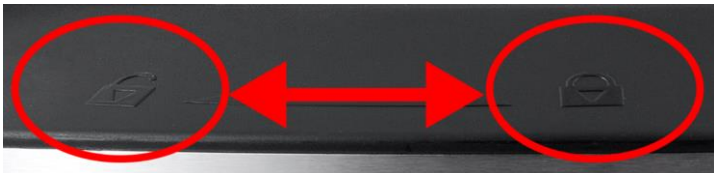


OBR. A Vloženie vnútorného kontajnera

OBR. B Montáž nádrže na kondenzát

Vykonajte skúšobné varenie s vodou len preto, aby ste sa uistili, že spotrebič funguje správne.

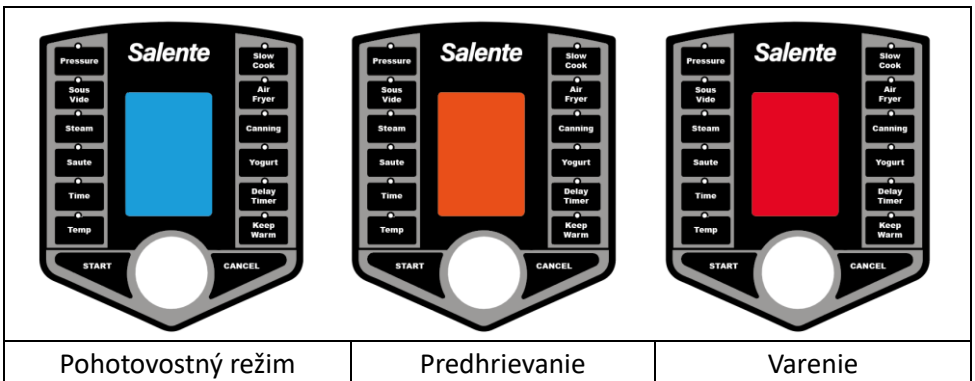
1. Spotrebič umiestnite na čistý, rovný povrch.
2. Pripevnite zberač kondenzátu na bočnú stranu hlavnej časti spotteru vložením do drážok (pozri obrázok B).
3. Vložte vnútornú nádobu do hlavnej časti spotrebiča a naplňte ju vodou, najviac však do výšky značky MAX na vnútornej nádobe.
4. Pripojte napájací kábel k hlavnej časti spotrebiča a potom do elektrickej zásuvky. Spotrebič sa automaticky zapne po pripojení do elektrickej siete.
5. Nasadte tlakový kryt na hlavnú časť spotrebiča. Otáčajte prítlačným krytom proti smeru hodinových ručičiek približne o 30° a späť, kým sa značka zámku na kryte nedostane do zvislej línie so značkou na hlavnej časti (pozri obrázok).



Otvoriť

Uzavreté

6. Po nasadení veka tlakového hrnca vyberte na paneli tlačidlo **Tlak** a otočným gombíkom zvolte program **Hovëzí**. Tento program potvrdte dvojitým stlačením ovládača. LCD displej sa zmení na oranžový a po dosiahnutí požadovanej úrovne tlaku na červený.



!!! NEPOKÚŠAJTE SA OTVORIŤ VEKO, AK JE LCD DISPLEJ ORANŽOVÝ ALEBO ČERVENÝ.

7. Po skončení programu spotrebič zapípa a na displeji sa zobrazí čas **00:00**. Stlačte tlačidlo **ZRUŠIT** a potom stlačte tlačidlo na uvoľnenie tlaku (pozri obrázok). Nechajte zo spotrebiča uniknúť všetok tlak, otvorte a odstráňte tlakový kryt.



!!! Pri obsluhu uvoľňovacieho ventilu sa zdržiavajte mimo priestoru uvoľňovacieho ventilu, aby ste sa vyhli pôsobeniu pary.

VAROVANIE: NEZDVÍHAJTE SPOTREBIČ, ABY STE OTVORILI TLAKOVÝ KRYT.

POZNÁMKA: Vo vnútornom hrnci nepoužívajte kovové náčinie.

VAROVANIE: VYHNITE SA POPÁLENINÁM! NEDOTÝKAJTE SA VONKAJŠIEHO POVRCHU Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE. NA OTVÁRANIE POUŽÍVAJTE IBA ČIERNU RUKOVÄŤ NA VEKU. OBSAH JEDNOTKY JE HORÚCI. VŽDY OTVÁRAJTE VEKO SMEROM OD TVÁRE A TELA.

Pre režim varenia **TLAK** môžete pomocou otočného gombíka zvoliť tri úrovne tlaku. Nízky, stredný a vysoký tlak, ktoré sa zobrazujú na LCD displeji pomocou indikátorov **MALÝ, STŘED A VELKÝ**.

Programy tlakového varenia

| | [čas] | [°C] | | [čas] | [°C] |
|----------------|-------|------|--------------------|-------|------|
| VLASTNÍ | 30m | 165 | BIELA RYŽA | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 40m | 165 | HNEDÁ RYŽA | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 25m | 165 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 30m | 165 | CERÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 15m | 165 | ZELENINA | 10m | 165 |
| FAZOLE | 20m | 165 | BRAM./HRAN. | 10m | 165 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | | |

SOUS VIDE

Pri tradičných metódach varenia sa teplo prenáša z horúceho horáka alebo rúry na panvicu a potom na jedlo, ktoré sa ohrieva zvonka do stredu. S odhadom a trochou šťastia môžete niekedy dosiahnuť dobré výsledky, ale jedlo je často na povrchu prepečené a niekedy uprostred nedopečené. Teplo generované panvicou alebo vzduchom v rúre je zvyčajne oveľa horúcejšie, ako by malo byť. Ak neodstránite potraviny v správnom čase, výsledky budú rozporuplné.

Varenie metódou *Sous vide* využíva presnú reguláciu teploty na dosiahnutie výsledkov, ktoré sa nedajú dosiahnuť žiadnou inou technikou varenia.

POSTUP VARENIA SOUS VIDE

1. Ochutené potraviny vložte do uzatvárateľného vrečka.
2. Pred zatvorením vrečka odstráňte z neho vzduch. Na dosiahnutie lepších výsledkov môžete použiť vákuovú baličku.
3. Do vnútorného hrnca nalejte vodu tak, aby ste neprekročili limit MAX vnútorného hrnca.
4. Stlačte tlačidlo **Sous Vide** a otočným gombíkom vyberte požadovaný prednastavený program varenia a program potvrdte stlačením otočného gombíka. Ak chcete zmeniť teplotu alebo čas varenia, stlačte pred potvrdením

programu

Stlačte tlačidlo **Teplota** alebo **Čas** a potom potvrdte výber stlačením otočného gombíka.

5. Stlačením otočného gombíka spustíte program varenia. LCD displej sa zmení na oranžový. Po dosiahnutí požadovanej teploty spotrebič zapípa a časovač začne odpočítavať.

6. Vrečko s potravinami opatrne vložte do vody. Dávajte pozor, aby ste vrečko nepustili do vody.

7. Po uplynutí časovača odstráňte uzavreté vrečko s potravinami pomocou klieští. Nepoužívajte ruky, pretože voda bude horúca. Nestláčajte tlačidlo Keep Warm.

Prednastavené programy a teploty sú uvedené v tabuľke.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------------|--------|------|
| VLASTNÍ | 3h | 60 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 3h | 60 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 2h | 60 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 7h | 60 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 30m | 50 | ZELENINA | 2h | 84 |
| FAZOLE | 1h 30m | 90 | BRAM./HRAN. | 1h 30m | 90 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | | |

SOUS VIDE TIPY

POZNÁMKA: Nevkladajte potraviny do vody bez toho, aby ste ich vložili do uzatvárateľného vrečka.

- Do potravín môžete pridať korenie a pred zabalením ich obaliť.
- Pri varení vždy používajte vákuovo uzatvárateľné vrecká bez BPA alebo vrecká s rýchlym uzatváraním.
- Čas varenia závisí od hrúbky mäsa, hydiny alebo rýb. Po vybratí potravín z vrečka použite teplomer na potraviny, aby ste sa uistili, že bola dosiahnutá bezpečná teplota.

- Ak si nie ste istí tepelnou úpravou, z bezpečnostných a hygienických dôvodov pridajte k času varenia 30 minút (napríklad na pasterizáciu vajec alebo hydiny).
- Dbajte na to, aby bolo uzavreté vrečko s potravinami vždy ponorené, aby sa potraviny úplne uvarili. Na vrečko na potraviny pripevnite závažie vhodné na prípravu potravín alebo na sous vide (nie je súčasťou balenia).
- Smaženie po uvarení dodá jedlu hotový vzhľad a štruktúru. Do rozpálenej panvice pridajte maslo a uvarené mäso rýchlo opečte 30 sekúnd z každej strany.

ODPORÚČANÉ ČASY A TEPLoty PRE VLASTNÉ NASTAVENIA

*Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od kvality a množstva potravín

| | [°C] | Čas |
|------------------------------|------|----------|
| Hovädzie mäso | | |
| Krvavé (rare) | 52 | 1 h 15 m |
| Stredne prepečený | 57 | 1 h 15 m |
| Stredne prepečený (medium) | 60 | 1 h 15 m |
| Stredne prepečený (dobré) | 65 | 1 h 15 m |
| Pečené (dobré prepečené) | 71 | 1 h 15 m |
| Pečené rebrá (stredne ťažké) | 60 | 6 -14 h |
| Bravčové mäso | | |
| Pečené | 68 | 3 h |
| Kotlety (medium) | 63 | 1 h |
| Kotlety (well done) | 71 | 1 h |
| Hydina | | |
| Kuracie prsia | 65 | 1 hod. |
| Tmavé mäso | 74 | 1 hod. |
| Ryby | | |
| Filet alebo steak | 52 | 45 m |
| Vajcia | | |
| Poširované | 65 | 1 h |
| Zelenina | | |
| Zelená | 82 | 5-20 m |
| Koreňová | 82 | 1,5-3 h |

VARENIE V PARE

Naparovanie sa vykonáva bez tlaku. Čas môžete zmeniť v prednastavených programoch.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 30m | 165 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 50m | 165 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 40m | 165 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 1h 30m | 165 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 10m | 165 | ZELENINA | 25m | 165 |
| FAZOLE | 25m | 165 | BRAM./HRAN. | 25m | 165 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

PEČENIE / VYPRÁŽANIE

Pečenie prebieha bez tlaku a môže sa použiť sklenený poklop. V prednastavených programoch môžete zmeniť čas a teplotu.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 30m | 170 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 20m | 170 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 20m | 170 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 20m | 170 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 15m | 170 | ZELENINA | 10m | 165 |
| FAZOLE | 20m | 165 | BRAM./HRAN. | 10m | 165 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

POMALÉ VARENIE

Pomalé varenie sa realizuje bez tlaku. Môžete si vybrať jeden z prednastavených programov varenia, v ktorom môžete meniť čas a teplotu varenia. Môžete tiež použiť **VLASTNÍ** program s nastavením času a teploty podľa vlastného výberu.

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|-----------------|--------|------|
| VLASTNÍ | 4h | 90 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 6h | 85 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 3h | 75 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 6h | 90 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 3h | 60 | ZELENINA | 1h 20m | 85 |
| FAZOLE | 40m | 85 | BRAM./HRAN. | 10m | 165 |
| POLÉVKA | 4h | 95 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

Zákazníci, ktorí si zakúpia zariadenie Cuco II, nemôžu používať funkciu teplovzdušnej fritézy. Tieto funkcie sú k dispozícii len s vekom Friteo II.

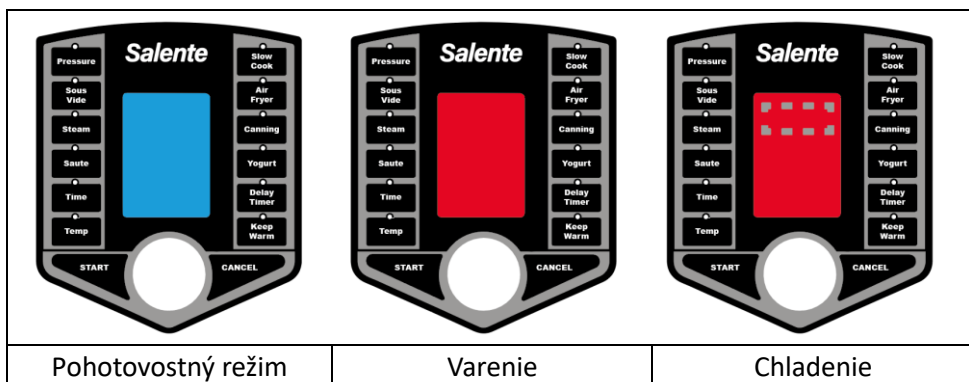


POZNÁMKA: Pri vkladaní alebo vyberaní veka ho nenakláňajte ani nenakláňajte pod uhlom. Zdvihnite alebo spustite veko rovno nahor alebo nadol, aby ste sa uistili, že elektrické kontakty vo veku a na hlavnej časti spotrebiča sú v kontakte.

1. Spotrebič umiestnite na čistý, rovný povrch.
2. Vnútornú nádobu vložte do hlavnej časti spotrebiča. Stojan umiestnite do vnútornej nádoby.
3. Nasadte pokrievku na vyprážanie. Fritovacia pokrievka sa nezamyká, ako je to v prípade tlakovej pokrievky.
4. Pripojte napájací kábel k hlavnej časti spotrebiča a potom zapojte kábel do elektrickej zásuvky.
5. Prepnite na program **Fritéza**. Po výbere programu sa LCD displej zmení na modrý. Program **Fritéza** nebude fungovať, ak je na spotrebiči nasadené veko tlakového hrnca.
6. Otočným ovládačom vyberte jeden z nasledujúcich slotov a potvrdte ho

stlačením ovládača.

7. Pre každý zvolený program môžete dodatočne zmeniť čas a teplotu pomocou tlačidiel **Čas** a **Teplota**. Stlačením otočného gombíka potvrdíte zvolený program, čas a teplotu.



8. Po skončení cyklu varenia sa na červenom LCD displeji na 2 minúty zobrazí rotujúca ikona, zatiaľ čo ventilátor ochladzuje veko fritézy.

9. Po skončení programu a chladienia sa ventilátor zastaví. Odstráňte veko fritézy. Ten bude horúci, preto ho umiestnite vedľa hlavnej časti spotrebiča **vykurovacím telesom smerom nahor**.

Programy teplovzdušné fritézy

| | Čas | [°C] | | Čas | [°C] |
|----------------|-----|------|--------------------|-----|------|
| VLASTNÍ | 15m | 190 | RÝŽE BÍLÁ | 10m | 165 |
| HOVĚZÍ | 25m | 190 | RÝŽE HNĚDÁ | 20m | 165 |
| VEPŘOVÉ | 25m | 190 | RIZOTO | 20m | 165 |
| ŽEBRA | 30m | 190 | CEREÁLIE | 15m | 165 |
| DRŮBEŽ | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| RYBY | 10m | 180 | ZELENINA | 15m | 175 |
| FAZOLE | 20m | 165 | BRAM./HRAN. | 12m | 200 |
| POLÉVKA | 15m | 165 | SUŠENÍ | 8h | 50 |

Varenie vám umožní pripraviť a konzervovať obľúbené potraviny vrátane ovocia, džemov, želé, zeleniny a dokonca aj mäsa. Konzervovanie je skvelý spôsob, ako úsporne dostať na stôl potraviny mimo sezóny. Konzervovanie vám umožní stravovať sa zdravo, pokračovať v rodinnom recepte alebo jednoducho ušetriť peniaze.

PREČO TLAKOVÉ KONZERVOVANIE

Prečo konzervovať pod tlakom?

Tlakové konzervovanie možno použiť na všetky potraviny, najmä na tie, ktoré majú nízky obsah kyselín, ako je zelenina, mäso a morské plody. Odporúčame zvoliť presný čas, teplotu a spôsob uvedený v návode na použitie, aby sa potraviny ochránili pred škodlivými baktériami, plesňami a/alebo enzýmami. Potravinárske enzýmy môžu podporovať rast plesní a kvasiniek, ktoré potom spôsobujú kazenie potravín. Tieto látky sa môžu zničiť pri dosiahnutí teploty 212 °C počas konzervovania parou. Môžu sa však vyskytnúť aj iné kontaminanty, napríklad salmonela, zlatý stafylokok a klostridium botulinum, ktoré spôsobuje botulizmus. Na usmrtenie týchto škodlivých baktérií je potrebná teplota 240 °C, ktorá je zabezpečená len počas procesu konzervovania pod tlakom.

ČAS KONZERVÁCIE

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené odporúčané časy pre konzervovanie pod tlakom.

| Položka potravín | Čas |
|-----------------------------------|------|
| Špargľa | 30 m |
| Fazuľa (zelená) | 20 m |
| Fazuľa (lima, pinto alebo sójová) | 40 m |
| Červená repa | 30 m |
| Mrkva | 25 m |
| Kukurica - celozrnná | 55 m |
| Zelení | 70 m |
| Okra (Okra) | 25 m |
| Hrášok, zelený alebo anglický | 40 m |
| Zemiaky | 35 m |
| Prúžky, kocky alebo kúsky mäsa | 75 m |
| Mleté alebo sekané mäso | 75 m |
| Hydina bez kostí | 75 m |
| Hydina s kosťami | 65 m |

KONZERVAČNÝ POSTUP

1. Vnútornú nádobu vložte do hlavnej časti spotrebiča. Na dno vnútorného hrnca umiestnite drôtený stojan (môže sa predávať samostatne). Vložte naplnené a uzavreté nádoby.
2. Do vnútornej nádoby s pohármí nalejte horúcu vodu, kým hladina vody nedosiahne štvrtinu výšky stien pohárov. Vodu však môžete naplniť až po maximálnu hladinu vyznačenú na vnútornej nádobe.
3. Pri montáži tlakového uzáveru na hlavnú časť spotrebiča postupujte podľa príslušných pokynov v tomto návode. Zapojte spotrebič do zásuvky.
4. Stlačte tlačidlo **ZAVAŘOVÁNÍ**. Tlak sa automaticky nastaví na 80 kPa. Zvoľte čas varenia uvedený v tabuľke vyššie.
5. Po skončení konzervovania stlačte spínač na uvoľnenie pary, aby ste uvoľnili tlak.

1. Vložte vnútornú nádobu do základne.
2. Do vnútornej nádoby nalejte 2 litre plnotučného alebo 2% mlieka a pridajte 2 polievkové lyžice jogurtovej kultúry alebo jogurtového zákalu.
3. Stlačte tlačidlo Jogurt. Na LCD displeji sa zobrazí "7:00". Stlačte otočné tlačidlo. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo Time (Čas) a otočným ovládačom vyberte požadovaný čas a opäť stlačte otočný ovládač.
4. Na displeji sa zobrazí nastavený čas a spustí sa odpočítavanie, čo znamená, že mlieko s jogurtovou kultúrou sa zahrieva.
5. Po dokončení programu nasadte na spotrebič sklenený kryt.
6. Spotrebič nechajte nerušene stáť a nechajte jogurt inkubovať 4-10 hodín.
7. Po ukončení inkubácie jogurt vyberte a uložte ho do nádoby v chladničke.

TIPY

- Inkubácia môže byť kratšia (do 4 hodín) alebo dlhšia (do 10 hodín) v závislosti od požadovanej hustoty jogurtu. Dlhší čas inkubácie vedie k hustejšiemu a dechtovjšiemu jogurtu.
- Pre hustejší jogurt gréckeho typu: Po inkubácii vložte jogurt lyžicou do cedidla vystlaného syrovou utierkou, položte nad misu a nechajte jogurt v chladničke odkvapať aspoň 1 hodinu (hustejší jogurt nechajte odkvapať cez noc). Srvátku (tekutinu, ktorá prechádza cez syrové plátno) zlikvidujte alebo si ju nechajte pre seba.
- Jogurt môžete skladovať v chladničke v zakrytých sklenených, keramických alebo plastových nádobách až dva týždne (najlepšia chuť sa prejaví počas prvého týždňa).

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

1. Aký je materiál konštrukcie?

Tento spotrebič má kryt z nehrdzavejúcej ocele a vnútornú nádobu z hliníka.

2. Ako sa spotrebič montuje/demontuje?

Tento spotrebič sa dodáva kompletne zmontovaný s plavákovým ventilom, uvoľňovacím ventilom a vnútorným vekom, ktoré sú už namontované v tlakovom kryte. Pred začatím prevádzky namontujte zberač kondenzátu.

3. Aký je čas začiatku?

Každý režim varenia má predvolený čas, ktorý sa zobrazí po výbere požadovaného režimu. Predtým, ako časovač na LCD displeji začne odpočítavať čas, musí spotrebič najprv dosiahnuť správny tlak a/alebo teplotu pre daný režim.

4. Ako dlho trvá, kým spotrebič dosiahne plný tlak a hodiny začnú odpočítavať?

Keď spotrebič dosiahne požadovaný tlak, LCD displej sa zmení z oranžovej na červenú farbu a začne sa odpočítavať čas varenia. Čas potrebný na dosiahnutie požadovaného nastavenia tlaku závisí od objemu, koncentrácie a pomeru pevnej látky ku kvapaline v nádobe, zvyčajne 5 minút.

5. Môžete zmeniť čas varenia oproti predvolenému nastaveniu?

Áno, som! Čas varenia môžete zmeniť stlačením tlačidla Čas a výberom požadovaného času pomocou otočného gombíka a jeho následným stlačením na potvrdenie.

6. Môžete nechať spotrebič zapnutý, keď nie ste doma?

Spotrebič má funkciu odloženého štartu, ale neodporúča sa ho nechávať zapnutý, keď nie ste doma.

7. Môžete do zariadenia vložiť mrazené potraviny bez rozmrazovania?

Áno, som! Pri varení mrazených potravín nezabudnite pridať k času varenia v priemere 10 minút navyše.

8. Ako môžem spotrebič vypnúť?

Stlačte tlačidlo **ZRUŠIŤ** na ovládacom paneli a odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky a hlavnej časti spotrebiča.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

1. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
2. Odpojte napájací kábel zo zásuvky a potom ho premiestnite priamo zo základne zariadenia. Napájací kábel nekrúťte ani neťahajte pod uhlom.
3. Vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite mäkkou, vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou. Neponárajte napájací kábel, zástrčku, základňu jednotky ani veko fritézy do vody a nenalievajte vodu do krytu.
4. Ak je spotrebič vybavený vekom tlakového hrnca, stlačte tlačidlo na uvoľnenie pary a počkajte, kým sa uvoľní všetok tlak. Potom otvorte a

odstráňte veko. Spotrebič umyte vodou s odmasťovacím prostriedkom a dobre opláchnite vnútorné časti spotrebiča. Ak je to potrebné, odstráňte pomocou malého špendlíka prípadné upchávky, ktoré sa mohli vytvoriť počas varenia. Skontrolujte, či sa vnútorná časť pružiny pri tlaku voľne pohybuje. Skontrolujte, či nie je znečistený.

POZNÁMKA: Pred každým použitím skontrolujte, či je gumové tesnenie prítlačného krytu čisté, pružné a či nie je roztrhnuté. Ak je poškodený, pred uvedením spotrebiča do prevádzky ho vymeňte.

6. Opláchnite hornú a spodnú časť veka teplou vodou a skontrolujte, či nie je znečistený plavákový ventil a poistný ventil. Oba ventily by sa mali voľne pohybovať hore a dole, pričom plavákový ventil sa zastaví až vtedy, keď sa gumové tesnenie plavákového ventilu stretne s vekom. V suchu.

7. Ak ste použili veko na vyprážanie, nechajte ho vychladnúť a potom ho očistite vlhkou handričkou.

POZOR: Fritovací kryt neponárajte ani neoplachujte vo vode. Čistite ho len vlhkou a navlhčenou handričkou.

8. Po každom použití odstráňte vnútornú nádobu. Vnútorný hrniec môžete umývať v umývačke riadu, ale aby ste predĺžili jeho používanie, mali by ste ho umývať ručne teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou. Opláchnite ho a osušte uterákom. Nepoužívajte drsné chemikálie ani drôty.

10. Ak chcete vyčistiť zberač kondenzátu, vyberte ho, vyčistite teplou vodou, nechajte vyschnúť a potom ho znovu nainštalujte.

POZNÁMKA: V prípade akýchkoľvek otázok alebo náhradných dielov sa obráťte na zákaznícky servis (kontaktné informácie nájdete na konci tejto príručky).

POZNÁMKA: Nasledujúce časti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu: Vnútorný hrniec, odmerka, lyžica. Odporúčame umývať všetky diely ručne, aby sa predĺžila ich životnosť. Akýkoľvek iný servis by mal vykonať autorizovaný servisný zástupca.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Symptóm | Možná príčina | Riešenie |
|---|--|---|
| Nemožnosť otvoriť prítlačný kryt | | NEOTVÁRAJTE NÁSILÍM. |
| Tlakový kryt sa nedá zatvoriť | Gumové tesnenie nie je správne nainštalované | Znovu nainštalujte vnútorné gumové tesnenie veka |
| Po uvoľnení tlaku nie je možné otvoriť tlakový kryt | Plavákový ventil a poistný ventil sú stále zdvihnuté. | Uistite sa, že je otvorený uvoľňovací ventil a spínač uvoľňovania pary je otvorený. Spínač uvoľňovania pary musí byť v polohe Otvorené. POZOR: Počas tohto procesu sa môže uvoľňovať horúca para. NEOTVÁRAJTE SPOTREBIČ NÁSILÍM. Nedávajte tvár, ruky ani telo do blízkosti otvoru ventilu. |
| Od okraja tlakového krytu úniky vzduchu alebo pary. | Nesprávne namontovaný prítlačný kryt | Pozri kapitolu VARENIE V TLAKU |
| | Gumové tesnenie prítlačného krytu nie je nasadené alebo je nesprávne namontované | Namontujte tesnenie prítlačného krytu. |
| | Zvyšky jedla na gumovom tesnení veka tlakového hrnca | Vyčistite gumové tesnenie prítlačného krytu. |
| | Gumové tesnenie prítlačného krytu je poškodené alebo opotrebované | Vymeňte gumové tesnenie na prítlačnom kryte. Kontaktujte zákaznícky servis (pozri kontaktné informácie na konci príručky). |
| Z plaváka uniká vzduch Ventil počas prevádzky | Potraviny prilepené na gumovom tesnení plavákového ventilu | Vyčistite gumové tesnenie plavákového ventilu |
| | Spotrebič nie je naplnený dostatočným množstvom | Skontrolujte správne množstvo pevných a tekutých |

| | | |
|---|---|--|
| | potravín alebo vody | látok v recepte. |
| | únik vzduchu z okraja veka a/alebo z uvoľňovacieho ventilu | Kontaktujte zákaznícky servis (pozri zadnú stranu príručky). pre kontaktné informácie). |
| | Plavákový ventil nie je správne nainštalovaný | Plavákový ventil by sa mal pohybovať nahor a nadol a zastaviť sa až vtedy, keď jeho gumové tesnenie sa stretáva s vnútornou stranou veka. Skontrolujte, či je jeho gumové tesnenie čisté a či sa plavákový ventil môže voľne pohybovať.* |
| Únik kvapaliny z plavákového ventilu | Príliš veľa tekutiny v jednotke | Nechajte cyklus varenia dokončiť. Dôkladne vyčistite plavákový ventil. Použite menej tekutiny v iných receptoch. |
| Spotrebič sa vypne Nečakane | Spotrebič je prehriaty | Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho 30 minút vychladnúť, aby sa resetoval. |
| Na displeji sa zobrazí "LID" a ozve sa pípnutie | Nesprávne nasadené alebo nie úplne zatvorené veko | Pokrievku nastavte podľa pokynov v kapitole VARENIE V TLAKU. Beztlakové programy vyžadujú sklenený poklop, nie tlakový poklop. Predvoľby na vyprážanie vyžadujú veko na vyprážanie. |
| Veko sa nedá otvoriť | Veko je nesprávne nasadené alebo je vo vnútornej nádobe stále tlak. | NEOTVÁRAJTE VEKO NÁSILÍM. Uvoľnite všetok tlak z vnútornej nádoby. Ak to |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| | | nepomôže, odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Potom skúste otvoriť veko. |
| Spotrebič nefunguje s fritovacím vekom. | Fritovací kryt je nesprávne nasadený. | Veko nasadíte tak, aby bol kontakt medzi vekom a hlavnou časťou spotrebiča spojený. |

INDIKÁTOR PORUCHY

| Kód chyby | Príčina chyby | Riešenie |
|-----------|----------------------------|--|
| E1 | Dolný snímač otvorený | Kontaktujte zákaznícky servis |
| E2 | Skrat spodného snímača | Kontaktujte zákaznícky servis |
| E3 | Spotrebič sa prehrial | Pred použitím nechajte spotrebič vychladnúť |
| E4 | Zlyhanie tlakového spínača | Kontaktujte zákaznícky servis |
| E5 | Skrat veka fritézy | Kontaktujte zákaznícky servis |
| E6 | Prehriatie veka fritézy | Pred použitím nechajte veko fritézy vychladnúť |
| LID | Nesprávne veko | Pred použitím nasadíte správne veko. |

TECHNICKÉ PARAMETRE

| | |
|----------------------------|------------|
| Prevádzkové napätie | 230V/50Hz |
| Vstupný výkon Hrnce | 1200W/5,2A |
| Príkon fritézy | 1500W/6,5 |
| Celkový kombinovaný príkon | 2700W |



Likvidácia: Symbol prečiarknutého kontajnera na výrobku, v literatúre alebo na obale znamená, že v Európskej únii sa všetky elektrické a elektronické výrobky, batérie a akumulátory musia po skončení ich životnosti umiestniť do kontajnera na separovaný zber. Tieto výrobky sa nesmú likvidovať ako netriedený komunálny odpad!



VYHLÁSENIE O ZHODE

Abacus Electric, s.r.o. vyhlasuje, že SALENTE Ario II / Cuco II spĺňa požiadavky noriem a predpisov platných pre daný typ zariadenia.

Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na adrese <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Dovozca/výrobca:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Česká republika
www.salente.eu

Vzhľad a špecifikácie zariadenia sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia. Všetky práva vyhradené.

Content

| | |
|-----------------------------------|----|
| INTRODUCTION..... | 60 |
| IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS..... | 60 |
| PARTS AND ACCESSORIES..... | 65 |
| COOKING IN THE PRESSURE..... | 68 |
| PRESURE PROGRAMS..... | 71 |
| SOUS VIDE..... | 71 |
| SOUS VIDE COOKING PROCEDURE..... | 71 |
| SOUS VIDE TIPS..... | 72 |
| COOKING IN STEAM..... | 74 |
| SAUTE PROGRAMS..... | 74 |
| SLOW COOKING..... | 75 |
| HOT AIR FRYER..... | 76 |
| CANNING..... | 78 |
| WHY PRESSURE CANNING..... | 78 |
| COOKING TIME..... | 78 |
| CANNING PROCEDURE..... | 79 |
| JOGURT..... | 79 |
| FREQUENTLY ASKED QUESTIONS..... | 80 |
| CARE AND CLEANING..... | 81 |
| PROBLEM SOLVING..... | 83 |
| FAULT INDICATOR..... | 85 |
| TECHNICAL PARAMETERS..... | 85 |

INTRODUCTION

Dear Customer,

Thank you for purchasing our product, the *Salente Cuco II /Ario II/ Friteo II* multifunctional pot, *which* will save you time and money. **Cuco II is the name for a multifunctional pot without fryer, Ario II is the name for a multifunctional pot with fryer, Friteo II is the name for a separate lid with fryer.**

Our products help you cook delicious meals. However, before you begin, it is very important that you read this entire manual and make sure that you are thoroughly familiar with the operation and safety precautions of this appliance.

Team Salente

Customers who purchase the Cuco II cannot use the preset functions of the hot air fryer. These functions are only available with the Friteo II lid.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

1. Read all instructions carefully to **avoid injury**.
2. This appliance is not intended for use by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or persons lacking experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been properly instructed in the use of the appliance. Do not leave it unattended with children or pets. Keep the appliance and cable out of the reach of children. Anyone who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this manual is not authorized to operate or clean this appliance.
3. **ALWAYS PLACE THE CONSUMER ON A LEVEL, HEAT RESISTANT SURFACE, it is only intended for use on a solid surface, such as a kitchen counter. DO NOT recommend operation on unstable surfaces. Do not place it on hot gas or electric burners or in a heated oven. Do not use it in a confined space or under**

hanging lockers. Adequate space and ventilation must be provided to prevent damage to property caused by steam released during operation. Never use the appliance near flammable materials such as dish towels, paper towels, curtains or paper plates.

4. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter and do not touch hot surfaces.

5. The short length of the power cord is chosen to reduce the risk of it being grabbed by children, to reduce the risk of getting tangled in the cord or tripping over a longer cord.

6. **NEVER OPEN THE PRESSURE CAP BY FORCE.** Never attempt to open the lid during pressure cooking. Any pressure in the appliance can be dangerous. Do not open the appliance until all internal pressure has been released from the inner vessel. If the lid is difficult to open, it means the appliance is still under pressure - do not force it open. Once the pressure is released, open the pressure cover as instructed. Always open the lid away from the face and body to avoid being burned by the hot steam.

7. The lid should rotate freely and any resistance means the lid is misplaced or under pressure.

8. Always connect the cable to the appliance first and then plug the cable into the socket. To unplug the appliance, press the **CANCEL** button before unplugging the appliance from the socket.

9. This appliance cooks under pressure. Scalding may occur if used incorrectly. Before starting operation, make sure that the pressure cap is properly closed and that the release valve is free of debris.

10. Extra care must be taken when carrying the appliance with hot oil or other hot liquids. **RECOMMENDED: DO NOT lift OR move the CONTAINER** if it is under pressure or if the contents are hot. Use the included scoop to remove the contents from the inner container.

11. Always check the pressure relief devices for blockages before use.

12. **ATTENTION, HOT SURFACES:** Extreme heat and steam are generated when using this appliance. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. To avoid injury, do not touch hot surfaces or the pressure relief valve on the lid during operation. Appropriate precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fire and property damage.

13. **DO NOT use** this appliance for any purpose other than its intended use.

14. **NEVER use** the lid handle to lift or move the cooker. When lifting or moving the unit, use only the black handles located on the side of the unit base.

15. **NEVER fill the** container above the maximum fill level of the inner container (FULL CUP). Overfilling can lead to blockage of the release valve, which can cause excessive pressure to build up.

16. **WARNING:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the supplied removable inner container.

17. Certain foods such as rice, beans, applesauce, cranberries, barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb and spaghetti expand and foam when cooked, so special cooking instructions must be followed. Pay special attention to the amount of fluids. **DO NOT** fill the inner container more than half full when cooking these foods.

18. **DO NOT fill** the appliance above the maximum fill level at $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance $\frac{1}{2}$ full above the recommended level. Overfilling can cause a risk of blockage of the pressure relief valve and excessive pressure (see recipe).

19. Use of accessories not **recommended** by the appliance manufacturer may cause injury.

20. To ensure that the appliance can be unplugged quickly, **NEVER plug the appliance** into an outlet located under the kitchen counter.

21. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep the appliance and cable out of the reach of children. Never leave part of the cord hanging over the edge of the kitchen cabinet and do not use an extension cord.
22. **DO NOT use** the appliance outdoors.
23. **DO NOT turn on the appliance** if the cable, socket or appliance is damaged. If the appliance starts to fail during use, immediately disconnect the cord from the socket. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. Contact Customer Service (contact information can be found at the end of this manual).
24. **To avoid the** risk of explosion and injury, only replace the rubber seals (dynamic sealing ring) as recommended by the manufacturer.
25. **Unplug** the appliance when not in use. Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning or storing.
26. **NEVER IMMERSE THE APPLIANCE OR CABLE IN WATER.** If the appliance falls or is accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not touch the water when the appliance is plugged in and immersed in water. Do not immerse or rinse the cord or plug of the appliance in water or other liquids.
28. **DO NOT place** the appliance on a hot hob as this could cause fire or damage to the appliance or hob and home.
29. To prevent electric shock, **DO NOT pour** any liquids on the control panel of the appliance containing electrical components.
30. Replace the damaged power cord with a new one to avoid danger.
31. Keep the power cord away from hot surfaces. **DO NOT plug in the power cord or operate the** unit controls with wet hands.
32. **NEVER connect** this appliance to an external time switch or separate remote control system.

33. This appliance may not work properly if the mains is overloaded with other appliances. This appliance should only be plugged into a 230V mains supply.

34. The appliance must not be operated by children, even under adult supervision. Injury due to temperature, escaping steam or electric shock could occur.

Overheating protection

In the event of a failure of the internal temperature control system, the overheating protection system will be activated and the appliance will not operate. In this case, disconnect the power cable. Allow the appliance to cool completely before restarting or storing.

Automatic shutdown

The appliance has a built-in shut-off device that automatically shuts off the appliance when the cooking timer reaches the set time. You can always switch off the appliance manually by pressing the **CANCEL** button.

Electromagnetic fields

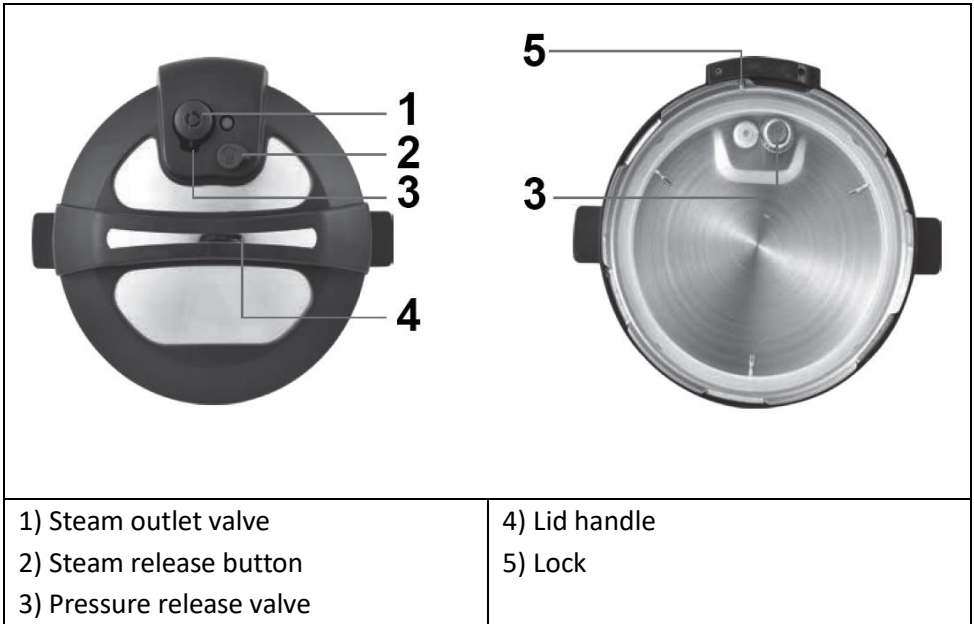
This appliance complies with all standards relating to electromagnetic fields. When properly handled and in accordance with the instructions in this manual, the appliance is safe based on all available standards and measures.

ATTENTION: Connecting the power cable

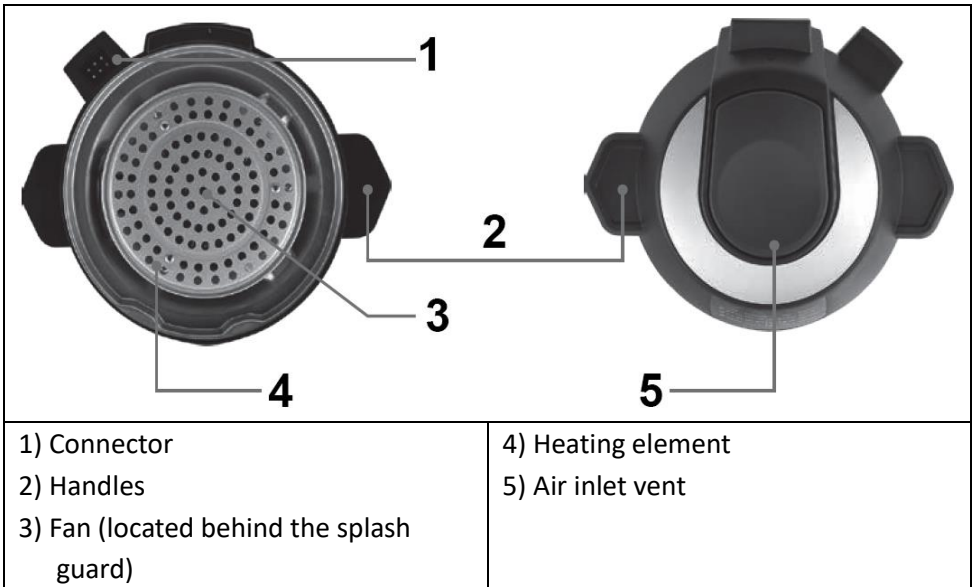
- Always connect the power cord to the appliance first before plugging it into the socket. Plug it into a 230V socket with no other appliances in the same socket. Plugging other appliances into the outlet will cause the circuit to overload. If the network is overloaded with other appliances, the appliance may not work properly.

PARTS AND ACCESSORIES

PRESSURE COVER



FRITOVATION HANDLE - **only included with Ario II**



FRYING LID - REAR VIEW



1) Exhaust (hot air)

COMMENT: Do not tilt the lid when inserting or removing it. Lift or lower the lid straight up or down to make sure that the contact on the lid has made contact with the contact on the main part of the appliance.

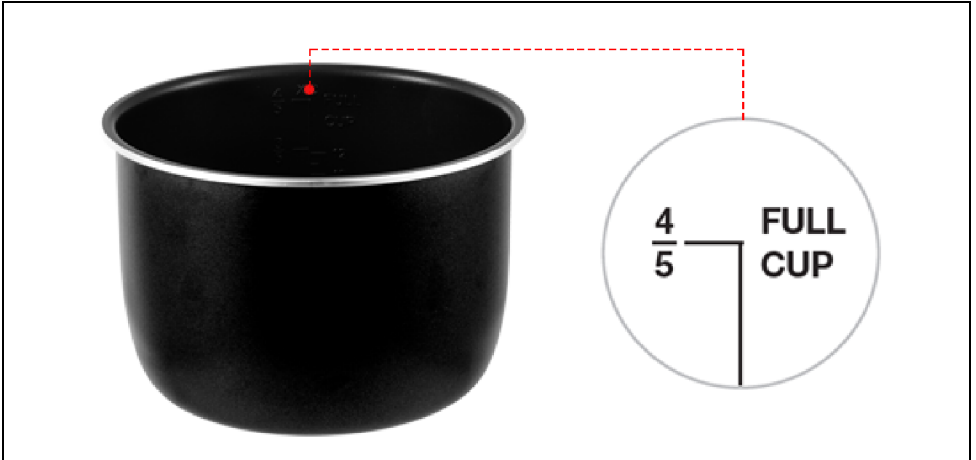
MAIN PART OF THE APPLIANCE



1) LCD display
2) Dialing the program

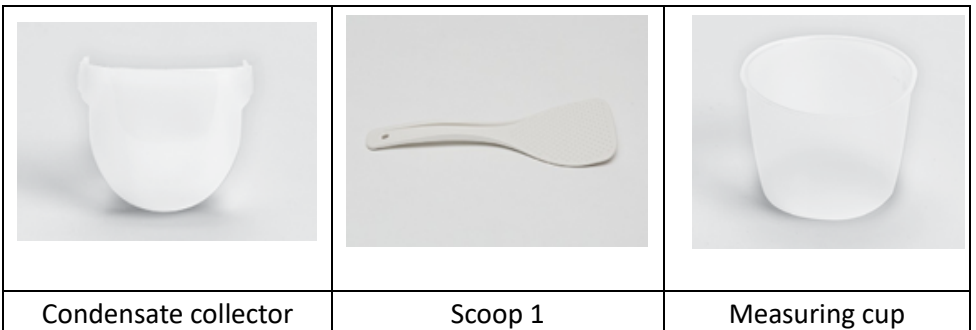
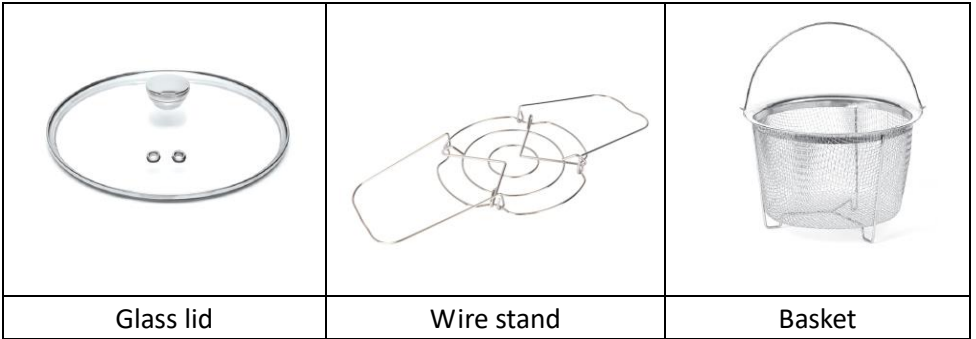
3) Program settings
4) Base

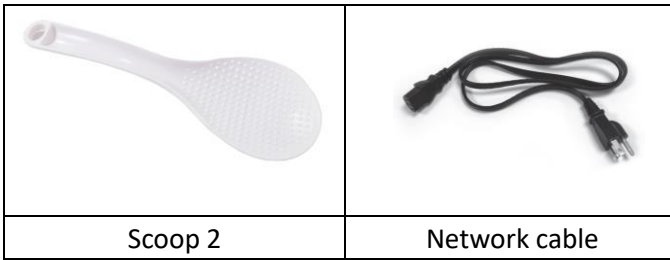
INNER ALUMINUM PANEL with TEFLON finish



The line of maximum filling in the inner container is shown by the symbol "FULL CUP". DO NOT fill beyond the maximum load limit.

OTHER ACCESSORIES





COOKING IN THE PRESSURE

Before using for the first time, remove the parts and accessories from the packaging and make sure that all parts described in the manual are included. Only then dispose of all packaging materials.

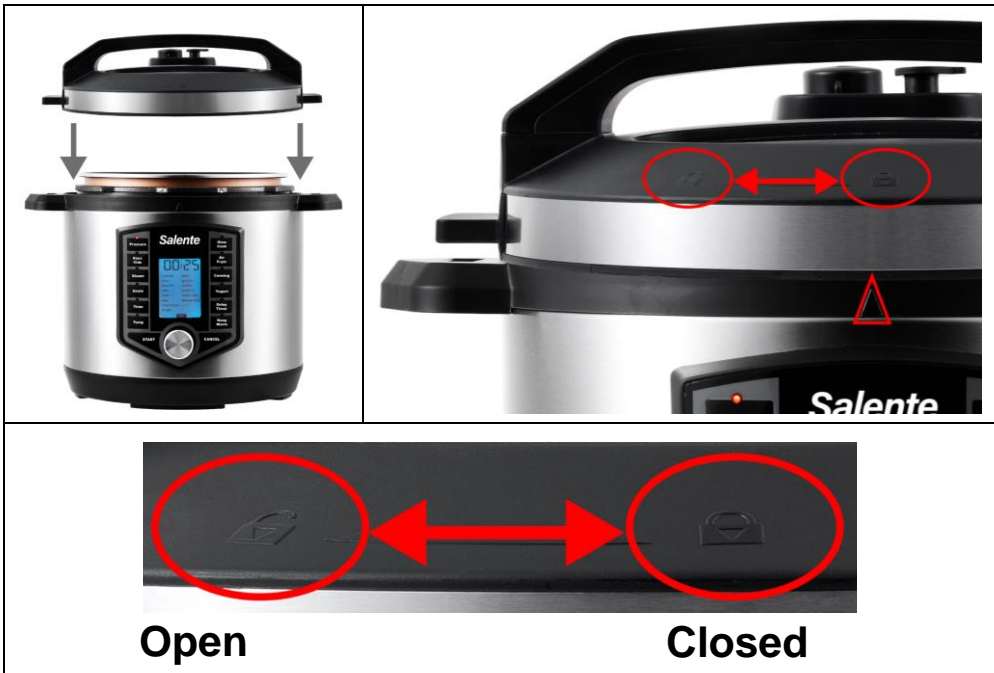


Fig. A Inserting the inner container

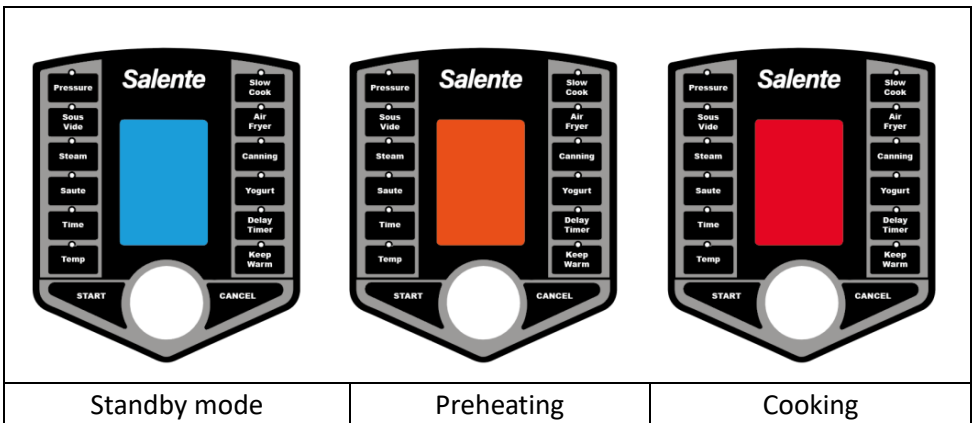
Fig. B Fitting the condensate tank

Do a test boil with water only to make sure the appliance is working properly.

1. Place the appliance on a clean, flat surface.
2. Attach the condensate collector to the side of the main part of the spotter by inserting it into the grooves (see Figure B).
3. Insert the inner container into the main part of the appliance and fill it with water, no more than the MAX mark on the inner container.
4. Connect the power cord to the main part of the appliance and then to a power outlet. The appliance is automatically switched on when plugged into the mains.
5. Fit the pressure cover to the main part of the appliance. Rotate the pressure cover counterclockwise by about 30° and back again until the lock mark on the cover is in a vertical line with the mark on the main part (see figure).



6. Once the pressure cooker lid is fitted, select the **Pressure** button on the panel and select the **Beef** program with the rotary knob. Confirm this program by pressing the rotary pushbutton twice. The LCD display turns orange and turns red when the desired pressure level is reached.



!!! DO NOT ATTEMPT TO OPEN THE LID IF THE LCD DISPLAY IS ORANGE OR RED.

7. When the programme is finished, the appliance will beep and the time **00:00** will be displayed. Press the **CANCEL** button and then press the button to release the pressure (see figure). Allow all pressure to escape from the appliance and open and remove the pressure cover.



!!! When operating the release valve, stay away from the release valve area to avoid exposure to steam.

WARNING: DO NOT LIFT THE APPLIANCE TO OPEN THE PRESSURE LID.

COMMENT: Do not use metal utensils in the inner pot.

WARNING: AVOID BURNS! DO NOT TOUCH THE STAINLESS STEEL OUTER SURFACE. USE ONLY THE BLACK HANDLE ON THE LID TO OPEN. THE CONTENTS OF THE UNIT ARE HOT. ALWAYS OPEN THE LID AWAY FROM THE FACE AND BODY.

For cooking mode **PRESSURE** a three pressure levels can be selected using the rotary knob. Low, medium and high pressure, these are then displayed on the LCD by the indicators **LOW**, **MED** and **HIGH**.

PRESURE PROGRAMS

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|---------------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 40m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 165 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE

In traditional cooking methods, the heat is transferred from the hot burner or oven to the pan and then to the food, which is heated from the outside to the centre. With guesswork and a little luck, you can sometimes get good results, but the food is often overcooked on the surface and sometimes undercooked towards the middle. The heat generated by the pan or air inside the oven is usually much hotter than it needs to be. If you don't remove the food at exactly the right time, the results will be inconsistent.

Sous vide cooking uses precise temperature control to achieve results that cannot be achieved with any other cooking technique.

SOUS VIDE COOKING PROCEDURE

1. Place the flavoured food in a resealable bag.
2. Remove the air from the bag before closing it. For better results you can use a vacuum packer.
3. Pour water into the inner pot so that the MAX limit of the inner pot is not exceeded.
4. Press the **Sous Vide** button and use the rotary knob to select the desired

preset cooking programme and confirm the programme by pressing the rotary knob. To change the cooking temperature or time, press before confirming the program

Press the **Temp** or **Time** button and then confirm the selection by pressing the rotary knob.

5. Press the rotary knob to start the cooking programme. The LCD display will turn orange. Once the desired temperature is reached, the appliance will beep and the timer will start counting down.

6. Carefully place the food bag in the water. Be careful not to drop the bag into the water.

7. When the timer expires, remove the sealed food bag with tongs. Do not use your hands as the water will be hot. Do not press the Keep Warm button.

The preset programmes and temperatures are listed in the table.

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 3h | 60 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 3h | 60 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 2h | 60 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 7h | 80 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 5h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 30m | 50 | VEGETABLE | 3h | 84 |
| BEANS | 1h 30m | 90 | POTATO/CHIPS | 1h 30m | 90 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE TIPS

COMMENT: Do not put food in water without putting it in a resealable bag.

- You can add spices to the food and coat it before bagging it.
- When cooking, always use vacuum-sealable, BPA-free or quick-closure bags.
- The thickness of the meat, poultry or fish determines the cooking time. After removing the food from the bag, use a food thermometer to ensure that a safe temperature has been reached.
- If you are unsure of the doneness, add 30 minutes to the cooking time for

- safety and hygiene reasons (for example, to pasteurise eggs or poultry).
- Make sure that the sealed food bag is submerged at all times to fully cook the food. Attach a weight suitable for food preparation or sous vide (not included) to the food bag.
 - Frying after cooking gives the food a finished look and texture. To do this, throw butter into a hot pan and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side.

RECOMMENDED TIMES AND TEMPERATURES FOR CUSTOM SETTINGS

*Cooking time may vary with quality and quantity of food

| | [°C] | Time |
|----------------------|------|----------|
| Beef | | |
| Bloody (rare) | 52 | 1 h 15 m |
| Medium rare | 57 | 1 h 15 m |
| Medium rare (medium) | 60 | 1 h 15 m |
| Medium rare (well) | 65 | 1 h 15 m |
| Roasted (well done) | 71 | 1 h 15 m |
| Roast ribs (medium) | 60 | 6 -14 h |
| Pork | | |
| Roast | 68 | 3 h |
| Cutlets (medium) | 63 | 1 h |
| Chops (well done) | 71 | 1 h |
| Poultry | | |
| Chicken breast | 65 | 1 hr. |
| Dark meat | 74 | 1 hr. |
| Fish | | |
| Filet or steak | 52 | 45 m |
| Eggs | | |
| Poached | 65 | 1 h |
| Vegetables | | |
| Green | 82 | 5-20 m |
| Root | 82 | 1,5-3 h |

COOKING IN STEAM

Steaming is realized without pressure. You can change the time in the preset programs.

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|---------------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 50m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 40m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 1h 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 165 | VEGETABLE | 25m | 165 |
| BEANS | 25m | 165 | POTATO/CHIPS | 25m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SAUTE PROGRAMS

The roasting is carried out without pressure and a glass lid can be used. In the preset programs, you can change the time and temperature.

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|---------------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 170 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 20m | 170 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 20m | 170 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 20m | 170 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 170 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SLOW COOKING

Slow cooking is realized without pressure. You can select one of the preset programmes for cooking, where you can change the cooking time and temperature. You can also use the **CUSTOM** program with time and temperature settings of your choice.

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 4h | 90 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 6h | 85 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 3h | 75 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 6h | 90 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 3h | 60 | VEGETABLE | 1h 20m | 85 |
| BEANS | 40m | 85 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 4h | 95 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

HOT AIR FRYER

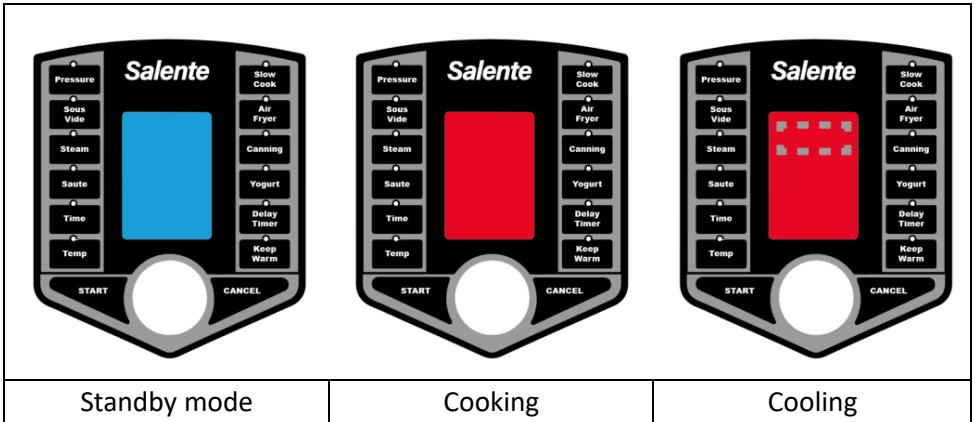
Customers who buy a Cuco II cannot use the hot air fryer function. These functions are only available with the Friteo II lid.



COMMENT: Do not tilt or angle the lid when inserting or removing it. Lift or lower the lid straight up or down to make sure that the electrical contacts in the lid and on the main part of the appliance have made contact.

1. Place the appliance on a clean, flat surface.
2. Insert the inner container into the main part of the appliance. Place the stand in the inner container.
3. Put on the frying lid. The frying lid does not lock, as is the case with the pressure lid.
4. Connect the power cord to the main part of the appliance and then plug the cord into a power outlet.
5. Switch to the **Air Fryer** programme. When a program is selected, the LCD display turns blue. The **Air Fryer** programme will not work if the pressure cooker lid is fitted on the appliance.
6. Use the rotary pushbutton to select one of the following slots and confirm by pressing the rotary pushbutton.

7. For each selected program, you can additionally change the time and temperature using the **Time** and **Temp** buttons. Press the rotary knob to confirm the selected programme, time and temperature.



8. When the cooking cycle is complete, a rotating icon appears on the red LCD display for 2 minutes while the fan cools the air fryer lid.

9. When the program and cooling are finished, the fan stops running. Remove the fryer lid. This will be hot, so place it next to the main part of the appliance **with the heating element facing upwards**.

AIR FRYER PROGRAMS

| | [time] | [°C] | | [time] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 15m | 190 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 25m | 190 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 190 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 190 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 180 | VEGETABLE | 15m | 175 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 12m | 200 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

CANNING

Cooking allows you to prepare and preserve your favourite foods, including fruits, jams, jellies, vegetables and even meat. Canning is a great way to get out-of-season food on the table in an economical way. Canning allows you to eat healthy, continue a family recipe or simply save money.

WHY PRESSURE CANNING

WHY COOK UNDER PRESSURE?

Pressure canning can be used for all foods, especially those that are low in acid, such as vegetables, meat and seafood. We recommend choosing the exact time, temperature and method specified in the manual to protect the food from harmful bacteria, moulds and/or enzymes. Food enzymes can promote the growth of moulds and yeasts, which then cause spoilage of food. These substances can be destroyed by reaching a temperature of 212 °C during steam preservation. However, other contaminants such as salmonella, golden staphylococcus and clostridium botulinum, which causes botulism, can occur. A temperature of 240 °C is required to kill these harmful bacteria, which is only ensured during the pressure canning process.

COOKING TIME

The table below shows the recommended times for pressure canning.

| Food item | Time |
|----------------------------|------|
| Asparagus | 30 m |
| Beans (green) | 20 m |
| Beans (lima, pinto or soy) | 40 m |
| Beets | 30 m |
| Carrot | 25 m |
| Corn - whole grain | 55 m |
| The Greens | 70 m |
| Okra | 25 m |
| Peas, green or English | 40 m |

| | |
|---------------------------------|------|
| Potatoes | 35 m |
| Strips, cubes or chunks of meat | 75 m |
| Minced or chopped meat | 75 m |
| Poultry, without bones | 75 m |
| Poultry with bones | 65 m |

CANNING PROCEDURE

1. Insert the inner container into the main part of the appliance. Place a wire rack (can be sold separately) on the bottom of the inner pot. Insert filled and sealed jars.
2. Pour hot water into the inner container with the jars until the water level reaches a quarter of the height of the walls of the jars. However, the water may be filled up to the maximum level marked on the inner container.
3. Follow the relevant instructions in this manual to fit the pressure cap to the main part of the appliance. Plug the appliance into a socket.
4. Press the **Canning** button. The pressure is automatically set to 80 kPa. Select the cooking time listed in the table above.
5. When you have finished canning, press the steam release switch to release the pressure.

JOGURT

1. Insert the inner container into the base.
2. Pour 2 liters of whole or 2% milk into the inner pot and add 2 tablespoons of yogurt culture or yogurt starter.
3. Press the Yogurt button. The LCD display will show "7:00". Press the rotary button. To change the time, press the Time button and use the rotary knob to select the desired time and press the rotary knob again.
4. The set time will appear on the display and a countdown will start, indicating that the milk with yoghurt culture is heating up.
5. When the program is complete, place the glass lid on the appliance.
6. Leave the appliance undisturbed and allow the yoghurt to incubate for 4-10 hours.
7. After incubation is complete, remove the yoghurt and store in a container in

the refrigerator.

TIPS

- Incubation can be shorter (up to 4 hours) or longer (up to 10 hours) depending on the desired density of the yoghurt. The longer incubation time leads to a thicker and tarrier yoghurt.
- For a thicker Greek-style yoghurt: After incubation, spoon the yoghurt into a colander lined with cheese cloth and set over a bowl and leave the yoghurt in the fridge to drain for at least 1 hour (thicker yoghurt should be left to drain overnight). Discard the whey (the liquid that passes through the cheese cloth) or keep it for yourself.
- Yoghurt can be stored in the fridge in covered glass, ceramic or plastic containers for up to two weeks (the taste will be at its best during the first week).

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. What is the material of construction?

This appliance has a stainless steel housing and an inner container made of aluminium.

2. How is the appliance assembled/disassembled?

This appliance is supplied fully assembled with the float valve, release valve and inner lid already fitted in the pressure cover. Fit the condensate collector before starting operation.

3. What is the starting time?

Each cooking mode has a default time that is displayed once you select the desired mode. Before the timer on the LCD display can start counting down the time, the appliance must first reach the correct pressure and/or temperature for the mode.

4. How long does it take for the appliance to reach full pressure and for the clock to start counting down?

When the appliance reaches the desired pressure, the LCD display changes from orange to red and the cooking time starts counting down. The time required to achieve the desired pressure setting depends on the volume,

concentration and ratio of solid to liquid inside the vessel, usually 5 minutes.

5. Can you change the cooking time from the default setting?

Yes, I am! You can change the cooking time by pressing the Time button and selecting the desired time with the rotary knob and then pressing it to confirm.

6. Can you leave the appliance on when you are not at home?

The appliance has a delayed start function, but it is not recommended to leave it on when you are not at home.

7. Can you put frozen food into the unit without defrosting?

Yes, I am! When cooking frozen food, remember to add an extra 10 minutes on average to the cooking time.

8. How do I turn off the appliance?

Press the **CANCEL** button on the control panel and disconnect the power cord from the power outlet and the main part of the appliance.

CARE AND CLEANING

1. Allow the appliance to cool to room temperature before cleaning.
2. Unplug the power cord from the power outlet and then move it directly from the base of the unit. Do not twist or pull the power cord at an angle.
3. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth or paper towel. Do not immerse the power cord, plug, unit base or fryer lid in water or pour water into the cover.
4. If the appliance is fitted with a pressure cooker lid, press the steam release button and wait until all pressure has been released. Then open and remove the lid. Wash the appliance with water and degreaser and rinse the internal parts of the appliance well. If necessary, use a small pin to remove any clogs that may have formed during cooking. Check that the inner spring section moves freely when you apply pressure. Check that it is free of dirt.

COMMENT: Before each use, check that the rubber seal of the pressure cover is clean, flexible and not torn. If it is damaged, replace it before putting the appliance into operation.

6. Rinse the top and bottom of the lid with warm water and make sure the float valve and pressure relief valve are not dirty. Both valves should move

freely up and down, with the float valve stopping only when the rubber seal of the float valve meets the lid. Dry.

7. If a frying lid has been used, let it cool and then clean it with a damp cloth.

ATTENTION: Do not immerse or rinse the frying lid in water. Clean it only with a damp and moistened cloth.

8. Remove the inner container after each use. The inner pot can be washed in the dishwasher, but to prolong its use you should wash it by hand with warm water and a soft cloth or sponge. Rinse it and dry it with a towel. Do not use harsh chemicals or wire.

10. To clean the condensate collector, remove it, clean it with warm water, let it dry and then reinstall it.

COMMENT: For any questions or spare parts, please contact customer service (contact information can be found at the end of this manual).

COMMENT: The following parts are dishwasher safe: Inner pot, measuring cup, spoon. We recommend hand washing all parts to prolong their life. Any other service should be performed by an authorized service representative.

PROBLEM SOLVING

| Symptom | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| Unable to open the pressure cover | | DO NOT OPEN BY FORCE. |
| The pressure cover cannot be closed | Rubber seal not installed correctly | Reinstall the inner rubber seal of the lid |
| The pressure cover cannot be opened after the pressure has been released | The float valve and relief valve are still raised. | Make sure the pressure release valve is open and the steam release switch is open. The steam release switch must be in the Open position. ATTENTION: Hot steam may be released during this process. DO NOT FORCE OPEN THE APPLIANCE. Do not put your face, hands or body near the valve opening. |
| From the edge of the pressure cover air or steam leaks. | Incorrectly fitted pressure cover | See chapter COOKING IN PRESSURE |
| | The rubber seal of the pressure cover is not fitted or is incorrectly fitted | Fit the pressure cover gasket. |
| | Food residue on the rubber seal of the pressure cooker lid | Clean the rubber seal of the pressure cover. |
| | The rubber seal of the pressure cover is damaged or worn out | Replace the rubber gasket on the pressure cover. Contact customer service (see contact information at the end of the manual. |
| Air is leaking from the float Valve during operation | Food stuck on the rubber seal of the float valve | Clean the rubber seal of the float valve |
| | The appliance is not | Check the correct amount of solids |

| | | |
|--|--|---|
| | filled with enough food or water | and liquids in the recipe. |
| | Air leaks from the edge of the lid and/or from the release valve | Contact customer service (see back of manual). for contact information). |
| | Float valve is not installed correctly | The float valve should move up and down and stop only when its rubber seal meets the inside of the lid. Make sure its rubber seal is clean and the float valve can move freely.* |
| Fluid leaking from the float valve | Too much fluid in the unit | Allow the cooking cycle to complete. Clean the float valve thoroughly. Use less liquid in other recipes. |
| The appliance switches off Unexpectedly | The appliance is overheated | Unplug the appliance and allow it to cool for 30 minutes to reset. |
| The display will show "LID" and there will be a beep | Lid not properly fitted or not fully closed | Adjust the lid according to the instructions in the chapter COOKING IN PRESSURE. Non-pressure programs require a glass lid, not a pressure lid. Frying presets require a frying lid. |
| The lid cannot be opened | The lid is incorrectly fitted or there is still pressure in the inner container. | DO NOT OPEN THE LID BY FORCE. Release all pressure from the inner vessel. If this does not help, disconnect the appliance from the mains and allow it to cool down. Then try to open the lid. |
| The appliance does not work with a frying lid. | The frying lid is incorrectly fitted. | Fit the lid so that the contact between the lid and the main part of the appliance is connected. |

FAULT INDICATOR

| Error code | Cause of error | Solution |
|------------|-----------------------------------|--|
| E1 | Lower sensor open | Contact customer service |
| E2 | Short circuit of the lower sensor | Contact customer service |
| E3 | The appliance has overheated | Allow the appliance to cool before use |
| E4 | Pressure switch failure | Contact customer service |
| E5 | Short circuit of the fryer lid | Contact customer service |
| E6 | Overheating of the fryer lid | Allow the fryer lid to cool before use |
| LID | Incorrect lid | Before use, fit the correct lid. |

TECHNICAL PARAMETERS

| | |
|----------------------------|------------|
| Operating voltage | 230V/50Hz |
| Power input Pots | 1200W/5.2A |
| Power input of the Fryer | 1500W/6,5 |
| Total combined power input | 2700W |



Disposal: The crossed-out container symbol on the product, in the literature or on the packaging means that in the European Union, all electrical and electronic products, batteries and accumulators must be placed in a separate collection container at the end of their useful life. These products must not be disposed of as unsorted municipal waste!

 **DECLARATION OF CONFORMITY**

Abacus Electric, s.r.o. declares that SALENTE Ario II / Cuco II meets the requirements of the standards and regulations applicable to the type of equipment.

The full text of the Declaration of Conformity is available at <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importer/manufacturer:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Czech Republic
www.salente.eu

The appearance and specifications of the equipment are subject to change without notice. All rights reserved.

Tartalom

| | |
|---|-----|
| BEVEZETÉS..... | 88 |
| FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK | 88 |
| ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK | 93 |
| FŐZÉS A NYOMÁSON | 96 |
| SOUS VIDEÓK | 100 |
| SOUS VIDE FŐZÉSI ELJÁRÁS..... | 100 |
| SOUS VIDE TIPPEK | 101 |
| GŐZBEN FŐZÉS..... | 103 |
| SÜTÉS/SÜTÉS..... | 103 |
| LASSÚ FŐZÉS | 104 |
| FORRÓLEVEGŐS FRITÓZ | 104 |
| MELEGÍTÉS | 106 |
| MIÉRT NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ KONZERVÁLÁS..... | 106 |
| SÜTÉS IDEJE..... | 107 |
| MEGŐRZÉSI ELJÁRÁS..... | 107 |
| JOGURT | 108 |
| GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK | 109 |
| ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 110 |
| PROBLÉMAMEGOLDÁS | 111 |
| HIBAJELZŐ | 113 |
| MŰSZAKI PARAMÉTEREK | 114 |

BEVEZETÉS

Kedves Ügyfél,

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket, a *Salente Cuco II /Ario II/ Friteo II* multifunkcionális edényt, amellyel időt és pénzt takaríthat meg. **A Cuco II a sült nélküli multifunkciós edény neve, az Ario II a sült nélküli multifunkciós edény neve, a Friteo II a sült nélküli különálló fedeles edény neve.**

Termékeink segítenek ízletes ételeket készíteni. Mielőtt azonban elkezdené, nagyon fontos, hogy elolvassa ezt a teljes kézikönyvet, és győződjön meg arról, hogy alaposan megismerte a készülék működését és a biztonsági óvintézkedéseket.

Szalente csapat

A Cuco II készüléket vásárló ügyfelek nem használhatják a forrólevegős fritőz előre beállított funkcióit. Ezek a funkciók csak a Friteo II fedéllel állnak rendelkezésre.

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. **A sérülések elkerülése** érdekében olvassa el figyelmesen az összes utasítást.
2. Ezt a készüléket nem használhatják gyengébb fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, kivéve, ha felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy megfelelő oktatásban részesültek a készülék használatára vonatkozóan. Ne hagyja felügyelet nélkül gyermekekkel vagy háziállatokkal. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva. Aki nem olvasta el és nem értette meg teljes mértékben a jelen kézikönyvben található összes kezelési és biztonsági utasítást, nem jogosult a készüléket üzemeltetni vagy tisztítani.
3. **A FOGYASZTÓT MINDIG EGYENLŐS, HŐSZILÁRDOS FELÜLETRE TÁPLÁLJA**, csak szilárd felületen, például konyhapulton való használatra szánták. **NEM** ajánlott instabil felületen üzemeltetni. Ne tegye forró gáz- vagy elektromos

égőre, illetve fűtött sütőbe. Ne használja zárt térben vagy függő szekrények alatt. Megfelelő helyet és szellőzést kell biztosítani a működés közben felszabaduló gőz okozta anyagi károk megelőzése érdekében. Soha ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például mosogatórongyok, papírtörölközők, függönyök vagy papírtányérok közelében.

4. Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal vagy a pult széle fölé lógjon, és ne érintse meg a forró felületeket.

5. A tápkábel rövid hosszát azért választottuk, hogy csökkentjük annak kockázatát, hogy a gyermekek megragadják, hogy csökkentjük a kábelbe való belegabalyodás vagy a hosszabb kábelen való megbotlás veszélyét.

6. SOHA NE NYISSA KI ERŐSZAKKAL A NYOMÓSAPKÁT. Soha ne próbálja kinyitni a fedelet a nyomás alatt történő főzés során. Bármilyen nyomás a készülékben veszélyes lehet. Ne nyissa ki a készüléket addig, amíg a belső edényből az összes belső nyomás ki nem engedett. Ha a fedelet nehéz kinyitni, az azt jelenti, hogy a készülék még nyomás alatt van - ne nyissa ki erővel. Miután a nyomás megszűnt, nyissa ki a nyomófedelet az utasításoknak megfelelően. A fedelet mindig az arctól és a testtől távol nyissa ki, hogy elkerülje a forró gőz okozta égési sérüléseket.

7. A fedélnek szabadon kell forognia, és bármilyen ellenállás azt jelenti, hogy a fedél rosszul van elhelyezve vagy nyomás alatt van.

8. Először mindig csatlakoztassa a kábelt a készülékhez, majd dugja be a kábelt a konnektorba. A készülék leválasztásához nyomja meg a **CANCEL** gombot, mielőtt kihúzná a készüléket a konnektorból.

9. Ez a készülék nyomás alatt főz. Helytelen használat esetén leforrázás léphet fel. A működés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a nyomósapka megfelelően zárva van-e, és hogy a kioldóselep nem tartalmaz-e törmelékét.

10. Különösen óvatosnak kell lenni, ha a készüléket forró olajjal vagy más forró folyadékkal együtt kell szállítani. **AJÁNLOTT: NE emelje fel, illetve ne mozgassa a TARTÁLYAT**, ha az nyomás alatt áll, vagy ha a tartalma forró. A mellékelt

kanállal vegye ki a tartalmat a belső tartályból.

11. Használat előtt mindig ellenőrizze a nyomáscsökkentő berendezéseket, hogy nincs-e eltömődés.

12. **FIGYELEM, FORRÓ FELÜLETEK:** A készülék használata során extrém hő és gőz keletkezik. Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon fogantyúkat vagy gombokat. A sérülések elkerülése érdekében működés közben ne érintse meg a forró felületeket vagy a fedélen lévő nyomáscsökkentő szelepet. Megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a személyi sérülés, tűz és anyagi kár kockázatának megelőzése érdekében.

13. **NE használja** ezt a készüléket a rendeltetésszerű használaton kívül más célra.

14. **SOHA ne használja** a fedelet a tűzhely felemeléséhez vagy mozgatásához. A készülék emelésekor vagy mozgatásakor csak a készülék alapjának oldalán található fekete fogantyúkat használja.

15. **Soha ne töltsse a tartályt** a belső tartály maximális töltöttségi szintje fölé (TELJES KUPAK). A túltöltés a kioldószelep eltömődéséhez vezethet, ami túlzott nyomás kialakulásához vezethet.

16. **FIGYELEM:** Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében csak a mellékelt, kivehető belső edényben főzze.

17. Bizonyos élelmiszerek, mint a rizs, bab, almaszósz, áfonya, árpa, zabpehely vagy más gabonafélék, hasított borsó, tészta, makaróni, rebarbara és spagetti főzéskor kitágulnak és habosodnak, ezért különleges főzési utasításokat kell követni. Fordítson különös figyelmet a folyadék mennyiségére. **NEM szabad** a belső edényt félig teli tölteni, amikor ezeket az ételeket főzi.

18. **NE töltsse** a készüléket a maximális töltöttségi szint fölé, a $\frac{2}{3}$ -os töltöttségi szint fölé. Ha olyan ételleket főz, amelyek a főzés során kitágulnak, például rizst vagy szárított zöldségeket, ne töltsse meg a készüléket $\frac{1}{2}$ részig az ajánlott szint felett. A túltöltés a nyomáscsökkentő szelep eltömődésének és a túlzott nyomásnak a veszélyét okozhatja (lásd a receptet).

19. A készülék gyártója által nem **ajánlott** tartozékok használata sérülést okozhat.

20. A készülék gyors kihúzhatósága érdekében **SOHA ne csatlakoztassa a készülék** et a konyhapult alatt található konnektorba.

21. **FIGYELEM:** A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva. Soha ne hagyja a kábel egy részét a konyhaszekrény szélén túl lógni, és ne használjon hosszabbítót.

22. **NE használja** a készüléket kültéren.

23. NE kapcsolja **be a készüléket**, ha a kábel, az aljzat vagy a készülék sérült. Ha a készülék használat közben meghibásodik, azonnal húzza ki a kábelt a konnektorból. Ne használja, és ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal (az elérhetőségek a kézikönyv végén találhatóak).

24. A robbanás- és sérülésveszély **elkerülése** érdekében csak a gyártó által javasolt módon cserélje ki a gumitömítéseket (dinamikus tömítőgyűrű).

25. **Húzza ki** a készüléket **a konnektorból**, ha nem használja. Hagyja a készüléket körülbelül 30 percig hűlni, mielőtt kezelné, tisztítaná vagy tárolná.

26. **A KÉSZÜLÉKET VAGY A KÁBELT SOHA NE MERÍTSE VÍZBE.** Ha a készülék leesik vagy véletlenül vízbe kerül, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz. Ne érintse meg a vizet, ha a készülék be van dugva és vízbe van merítve. Ne merítse vagy öblítse vízbe vagy más folyadékba a készülék vezetékét vagy dugóját.

28. **NE tegye** a készüléket forró főzőlapra, mert ez tüzet vagy a készülék, illetve a főzőlap és az otthon sérülését okozhatja.

29. Az áramütés elkerülése érdekében **NE öntsön** semmilyen folyadékot a készülék elektromos alkatrészeket tartalmazó kezelőpaneljére.

30. A veszély elkerülése érdekében cserélje ki a sérült tápkábelt egy újjal.

31. Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől. **NE csatlakoztassa** a tápkábelt ,
és NE kezelje a készülék kezelőszerveit nedves kézzel.

32. **SOHA ne csatlakoztassa** ezt a készüléket külső időkapcsolóhoz vagy külön távvezérlő rendszerhez.

33. Előfordulhat, hogy ez a készülék nem működik megfelelően, ha a hálózat más készülékekkel túlterhelt. Ezt a készüléket csak 230 V-os hálózatra szabad csatlakoztatni.

34. A készüléket gyermekek nem használhatják, még felnőtt felügyelete mellett sem. A hőmérséklet, a kiszabaduló gőz vagy áramütés miatt sérülés történhet.

Túlmelegedés elleni védelem

A belső hőmérséklet-szabályozó rendszer meghibásodása esetén a túlmelegedés elleni védelmi rendszer aktiválódik, és a készülék nem működik. Ebben az esetben húzza ki a tápkábelt. Újraindítás vagy tárolás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

Automatikus leállítás

A készülék beépített kikapcsolószerkezettel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a főzési időzítő eléri a beállított időt. A készüléket bármikor kikapcsolhatja manuálisan a **CANCEL** gomb megnyomásával.

Elektromágneses mezők

Ez a készülék megfelel az elektromágneses mezőkre vonatkozó valamennyi szabványnak. Megfelelő kezelés esetén és a jelen kézikönyvben található utasításoknak megfelelően, a készülék az összes rendelkezésre álló szabvány és intézkedés alapján biztonságos.

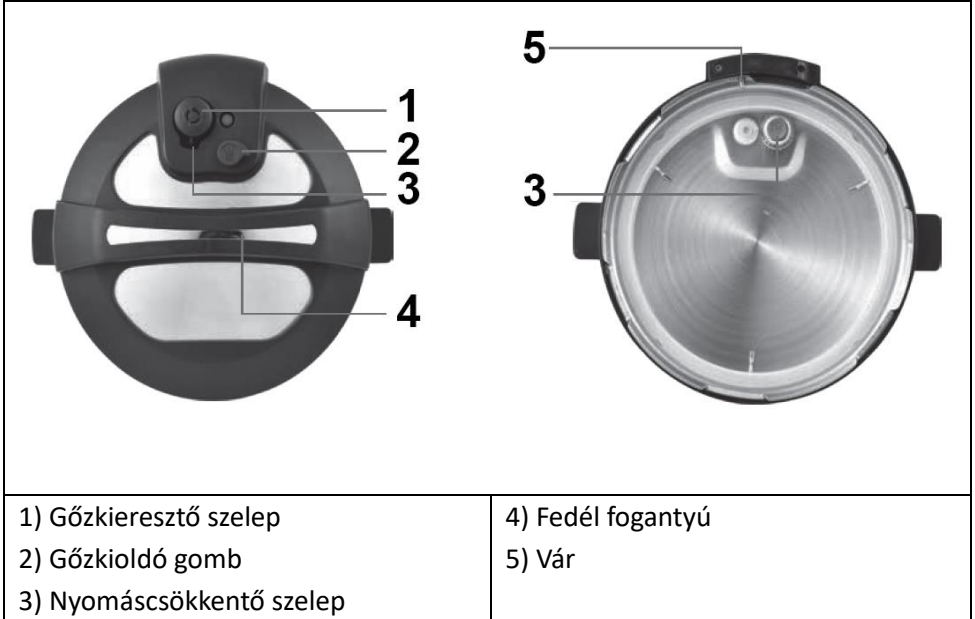
FIGYELEM: A tápkábel csatlakoztatása

- Mindig először csatlakoztassa a tápkábelt a készülékhez, mielőtt bedugja azt a

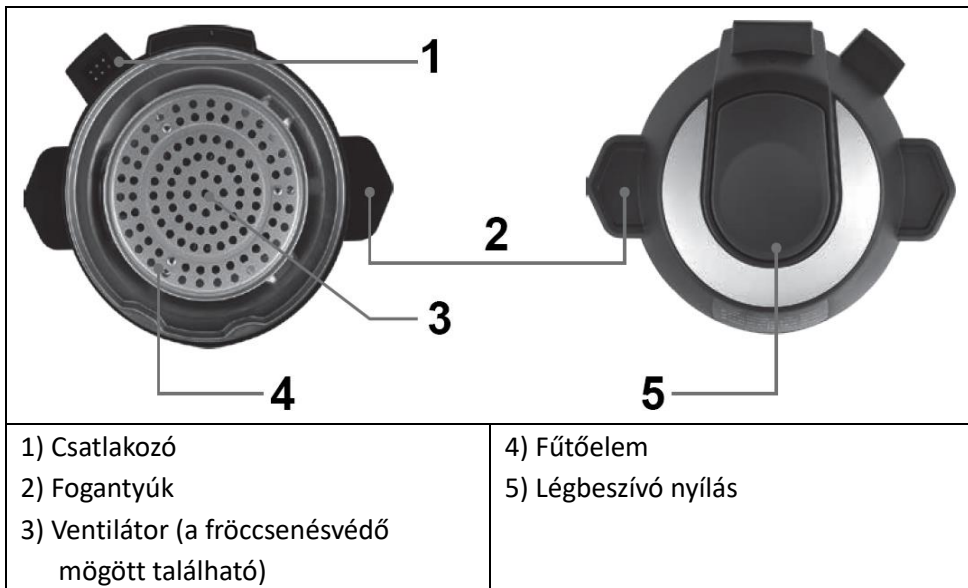
konnektorba. Csatlakoztassa 230 V-os aljzatba, és ne csatlakoztasson más készülékeket ugyanabba az aljzatba. Más készülékek csatlakoztatása a konnektorba az áramkör túlterhelését okozza. Ha a hálózat más készülékekkel van túlterhelve, a készülék esetleg nem működik megfelelően.

ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK

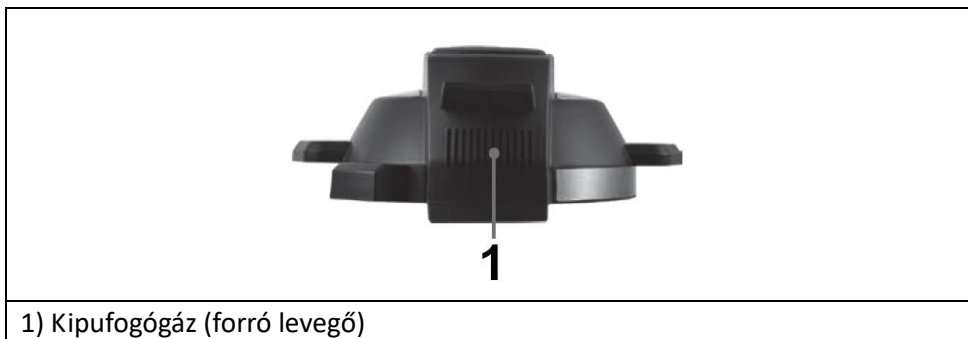
NYOMÓFEDÉL



FRITOWING HANDLE - csak az Ario II-ben van benne



SÜTŐFEDÉL - HÁTSÓ NÉZET



KOMMENTÁR: Ne döntse meg a fedelet, amikor behelyezi vagy kiveszi. Emelje fel vagy engedje le a fedelet egyenesen felfelé vagy lefelé, hogy meggyőződjön arról, hogy a fedélen lévő érintkező érintkezik a készülék fő részének érintkezőjével.

A KÉSZÜLÉK FŐ RÉSEZE



1) LCD kijelző

2) A program tárcsázása

3) Programbeállítások




4) Bázis




BELSŐ ALUMINUM PANEL TEFLON kivitelben



A belső tartály maximális töltöttségi vonalát a "FULL CUP" (TELJES KUPA) szimbólum jelzi. NE töltse meg a maximális terhelhetőségi határértéket meghaladóan.

EGYÉB KIEGÉSZÍTŐK

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Üvegfedél | Drótállvány | Kosár |

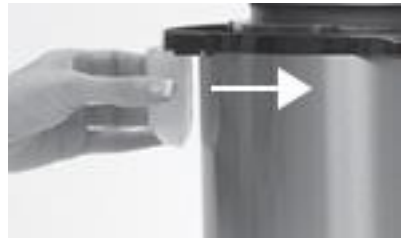
| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Kondenzátumgyűjtő | Feliratkozás 1 | Mérőpohár |
|  |  | |
| Feliratkozás 2 | Hálózati kábel | |

FŐZÉS A NYOMÁSON

Az első használat előtt vegye ki az alkatrészeket és tartozékokat a csomagolásból, és győződjön meg arról, hogy a kézikönyvben leírt összes alkatrész benne van. Csak ezután szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól.



Ábra. A A belső tartály behelyezése

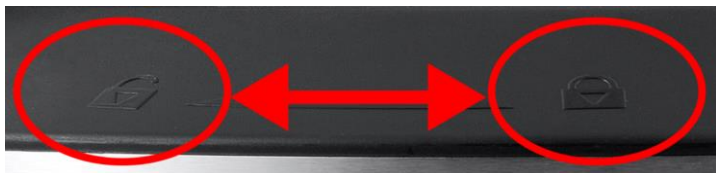


Ábra. B A kondenzátumtartály felszerelése

Csak vízzel végezzen próbaforralást, hogy megbizonyosodjon a készülék megfelelő működéséről.

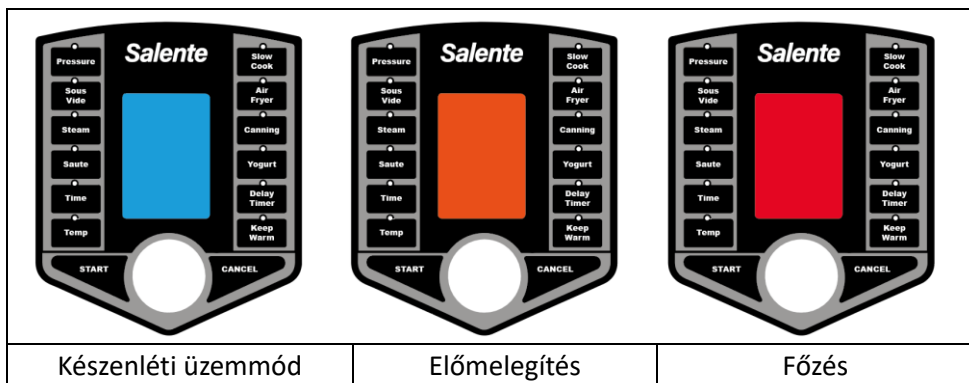
1. Helyezze a készüléket tiszta, sík felületre.
2. A kondenzvízgyűjtőt a spotter fő részének oldalához rögzítse a hornyokba illesztve (lásd a B ábrát).
3. Helyezze a belső tartályt a készülék fő részébe, és töltsé fel vízzel, de legfeljebb a belső tartályon lévő MAX jelzésig.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt a készülék fő részéhez, majd egy konnektorhoz. A készülék automatikusan bekapcsol, amikor a hálózatra csatlakozik.
5. Szerelje fel a nyomófedelelet a készülék fő részéhez. Forgassa el a nyomófedelelet az óramutató járásával ellentétes irányba kb. 30°-kal, majd vissza, amíg a fedélen lévő reteszelési jel függőlegesen egy vonalba kerül a fődarabon lévő jellel (lásd az ábrát).





Nyissa meg a címet. Zárt

6. Miután a gyorsfőző fedelét helyezte, válassza ki a **Pressure** gombot a panelen, majd a forgatógombbal válassza ki a **Beef** programot. Erősítse meg ezt a programot a forgatógomb kétszeri megnyomásával. Az LCD-kijelző narancssárgára vált, majd pirosra, amikor a kívánt nyomásszintet elérte.



!!! NE PRÓBÁLJA KINYITNI A FEDELET, HA AZ LCD KIJELZŐ NARANCSSÁRGA VAGY PIROS SZÍNŰ.

7. Amikor a program befejeződik, a készülék hangjelzést ad, és megjelenik a **00:00** óra. Nyomja meg a **CANCEL** gombot, majd nyomja meg a gombot a nyomás feloldásához (lásd az ábrát). Hagyja, hogy a készülékből minden nyomás távozzon, majd nyissa ki és vegye le a nyomófedelet.



!!! A kioldószelep működtetésekor maradjon távol a kioldószelep területétől, hogy elkerülje a gőzzel való érintkezést.

FIGYELEM: NE EMELJE FEL A KÉSZÜLÉKET A NYOMÓFEDÉL KINYITÁSÁHOZ.

KOMMENTÁR: Ne használjon fém eszközöket a belső edényben.

FIGYELEM: KERÜLJE EL A MEGÉGÉST! NE ÉRINTSE MEG A ROZSDAMENTES ACÉL KÜLSŐ FELÜLETÉT. CSAK A FEDÉLEN LÉVŐ FEKETE FOGANTYÚT HASZNÁLJA A NYITÁSHOZ. A KÉSZÜLÉK TARTALMA FORRÓ. A FEDELET MINDIG AZ ARCTÓL ÉS A TESTTŐL TÁVOLABB NYISSA KI.

Főzési módhoz Pressure három nyomásfokozat választható a forgatógomb segítségével. Alacsony, közepes és magas nyomás, ezeket az LCD kijelzőn a LOW, MED és HIGH jelzések mutatják .

Nyomásos főzési programok

| | [idő] | [°C] | | [idő] | [°C] |
|----------------|-------|------|---------------------|-------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 40m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 165 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDEÓK

A hagyományos főzési módszerekben a hús a forró égőről vagy sütőről a serpenyőre, majd az ételre kerül, amely így kívülről a középpont felé melegszik. Találgatással és egy kis szerencsével néha jó eredményt lehet elérni, de az étel gyakran túlsül a felszínen, és néha alulsül a közepe felé. A serpenyő vagy a sütő belsejében lévő levegő által termelt hő általában sokkal forróbb, mint amennyire szükség lenne. Ha nem pontosan a megfelelő időben távolítja el az ételt, az eredmény nem lesz egységes.

A Sous vide főzés precíz hőmérséklet-szabályozással olyan eredményeket ér el, amelyek más főzési technikával nem érhetők el.

SOUS VIDE FŐZÉSI ELJÁRÁS

1. Tegye az ízesített ételt egy újrazárható zacskóba.
2. Zárás előtt távolítsa el a levegőt a zacskóból. A jobb eredmény érdekében használhat vákuumcsomagolót.
3. Öntsön vizet a belső edénybe úgy, hogy a belső edény MAX határa ne lépje túl.
4. Nyomja meg a **Sous Vide** gombot, majd a forgatógombbal válassza ki a kívánt előre beállított főzőprogramot, és erősítse meg a programot a

fordatógomb megnyomásával. A főzési hőmérséklet vagy idő módosításához nyomja meg a gombot a program megerősítése előtt.

Nyomja meg a **Temp** vagy az **Time** gombot, majd erősítse meg a választást a fordatógomb megnyomásával.

5. Nyomja meg a fordatógombot a főzési program indításához. Az LCD kijelző narancssárgára vált. A kívánt hőmérséklet elérése után a készülék hangjelzést ad, és az időzítő elkezdi visszaszámolni.

6. Óvatosan helyezze az ételes zacskót a vízbe. Vigyázzon, hogy a zsákot ne ejtse a vízbe.

7. Amikor az időzítő lejár, vegye ki a lezárt zacskót fogóval. Ne használja a kezét, mert a víz forró lesz. Ne nyomja meg a Melegen tartás gombot.

Az előre beállított programokat és hőmérsékleteket a táblázat tartalmazza.

| | [Idő] | [°C] | | [Idő] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 3h | 60 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 3h | 60 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 2h | 60 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 7h | 60 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 30m | 50 | VEGETABLE | 2h | 84 |
| BEANS | 1h 30m | 90 | POTATO/CHIPS | 1h 30m | 90 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE TIPPEK

KOMMENTÁR: Ne tegyen élelmiszert vízbe anélkül, hogy azt újrazárható zacskóba tenné.

- Fűszereket adhat az ételhez, és bevonhatja azt, mielőtt zacskóba teszi.
- Főzéskor mindig használjon vákuumzárható, BPA-mentes vagy gyorsan záródó zacskókat.
- A hús, baromfi vagy hal vastagsága határozza meg a sütési időt. Miután kivette az ételt a zacskóból, használjon élelmiszer-hőmérőt, hogy megbizonyosodjon a biztonságos hőmérséklet eléréséről.
- Ha bizonytalan a sütési időt illetően, biztonsági és higiéniai okokból (például

- a tojás vagy a baromfi pasztörizálásához) adjon hozzá 30 percet a főzési időhöz.
- Győződjön meg róla, hogy a lezárt zacskó mindig víz alatt van, hogy az étel teljesen átsüljön. Csatlakoztasson egy ételkészítéshez vagy sous vide-hez alkalmas súlyt (nem tartozék) az ételzacskóhoz.
 - A főzés utáni sütés kész kinézetet és textúrát ad az ételnek. Ehhez dobjon vajat egy forró serpenyőbe, és gyorsan pirítsa meg a főtt húst mindkét oldalon 30 másodpercig.

AJÁNLOTT IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK AZ EGYÉNI BEÁLLÍTÁSOKHOZ

*A főzési idő az étel minőségétől és mennyiségétől függően változhat.

| | [°C] | [Idő] |
|----------------------------|------|----------|
| Marhahús | | |
| Véres (hátul) | 52 | 1 h 15 m |
| Közepesen átsütve | 57 | 1 h 15 m |
| Közepesen átsütve (medium) | 60 | 1 h 15 m |
| Közepesen átsütve (jól) | 65 | 1 h 15 m |
| Sült (jól átsütve) | 71 | 1 h 15 m |
| Sült oldalas (közepes) | 60 | 6 -14 h |
| Sertéshús | | |
| Sült | 68 | 3 h |
| Szelet (közepes) | 63 | 1 h |
| Borda (jól átsütve) | 71 | 1 h |
| Baromfi | | |
| Csirkemell | 65 | 1 óra. |
| Sötét hús | 74 | 1 óra. |
| Halak | | |
| Filé vagy steak | 52 | 45 m |
| Tojás | | |
| Párolt | 65 | 1 h |
| Zöldségek | | |
| Zöld | 82 | 5-20 m |
| Gyökér | 82 | 1,5-3 h |

GŐZBEN FŐZÉS

A gőzölés nyomás nélkül történik. Az előre beállított programokban megváltoztathatja az időt.

| | [Idő] | [°C] | | [Idő] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|-------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 50m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 40m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 1h 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 165 | VEGETABLE | 25m | 165 |
| BEANS | 25m | 165 | POTATO/CHIPS | 25m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SÜTÉS/SÜTÉS

A sütés nyomás nélkül történik, és üvegfedő használható. Az előre beállított programokban módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

| | [Idő] | [°C] | | [Idő] | [°C] |
|----------------|-------|------|--------------|-------|------|
| CUSTOM | 30m | 170 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 20m | 170 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 20m | 170 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 20m | 170 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 170 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

LASSÚ FŐZÉS

A lassú főzés nyomás nélkül valósul meg. A főzéshez kiválaszthatja az előre beállított programok egyikét, ahol a főzési időt és a hőmérsékletet módosíthatja. Használhatja a **Custom** programját is az Ön által választott idő- és hőmérséklet-beállításokkal.

| | [Idő] | [°C] | | [Idő] | [°C] |
|----------------|-------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 4h | 90 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 6h | 85 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 3h | 75 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 6h | 90 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 3h | 60 | VEGETABLE | 1h 20m | 85 |
| BEANS | 40m | 85 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 4h | 95 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

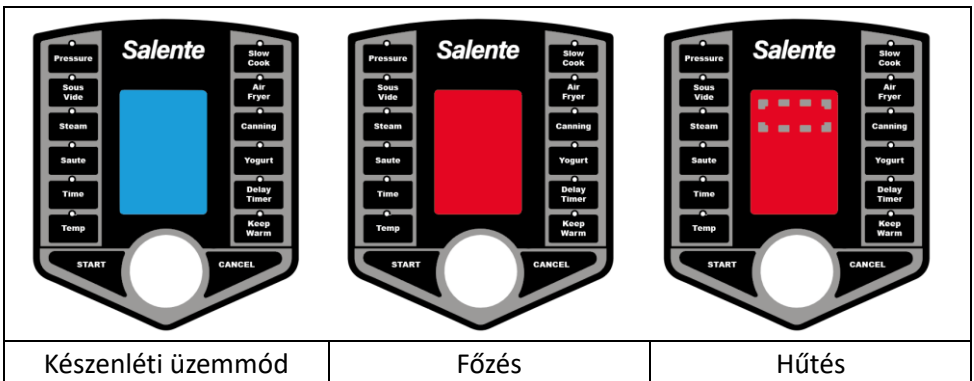
FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

A Cuco II készüléket vásárló ügyfelek nem használhatják a forrólevegős sütő funkciót. Ezek a funkciók csak a Friteo II fedéllel állnak rendelkezésre.



KOMMENTÁR: A fedelet ne döntse meg, illetve ne döntse ferdén, amikor behelyezi vagy kiveszi. Emelje fel vagy engedje le a fedelet egyenesen felfelé vagy lefelé, hogy meggyőződjön arról, hogy a fedélben és a készülék fő részén lévő elektromos érintkezők érintkeztek.

1. Helyezze a készüléket tiszta, sík felületre.
2. Helyezze a belső tartályt a készülék fő részébe. Helyezze az állványt a belső tartályba.
3. Tegye fel a sütőfedelel. A sütőfedél nem záródik, mint a nyomófedél esetében.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt a készülék fő részéhez, majd csatlakoztassa a kábelt egy konnektorba.
5. Váltson a **Air Fryer** programra. Ha egy program van kiválasztva, az LCD kijelző kékre vált. A **Air Fryer** nem működik, ha a készülékre fel van szerelve a gyorsfőző fedele.
6. Válassza ki a következő nyílások egyikét a forgógombbal, majd erősítse meg a forgógomb megnyomásával.
7. Minden egyes kiválasztott program esetében az **Time** és a **Temp** gombok segítségével ezen felül módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Nyomja meg a forgatógombot a kiválasztott program, idő és hőmérséklet megerősítéséhez.



8. Amikor a sütési ciklus befejeződött, a piros LCD-kijelzőn 2 percig egy forgó ikon jelenik meg, amíg a ventilátor lehűti a légsütő fedelét.
9. Amikor a program és a hűtés befejeződik, a ventilátor leáll. Vegye le a sütő fedelét. Ez forró lesz, ezért helyezze a készülék fő része mellé, **a fűtőelemmel**

felfelé.

Forrólevegős fritóz programok

| | [Idő] | [°C] | | [Idő] | [°C] |
|----------------|-------|------|--------------|-------|------|
| CUSTOM | 15m | 190 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 25m | 190 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 190 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 190 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 180 | VEGETABLE | 15m | 175 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 12m | 200 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

MELEGÍTÉS

A főzés lehetővé teszi, hogy elkészítse és tartósítsa kedvenc ételeit, beleértve a gyümölcsöket, lekvárokat, zseléket, zöldségeket és még a húst is. A konzerválás nagyszerű módja annak, hogy a szezonon kívüli élelmiszerek gazdaságosan kerüljenek az asztalra. A konzerválás lehetővé teszi, hogy egészségesen étkezzen, folytassa a családi recepteket, vagy egyszerűen csak pénzt takarítson meg.

MIÉRT NYOMÁS ALATT TÖRTÉNŐ KONZERVÁLÁS

MIÉRT FŐZZÜNK NYOMÁS ALATT?

A nyomással történő konzerválás minden élelmiszerhez használható, különösen azokhoz, amelyeknek alacsony a savtartalma, mint például a zöldségek, húsok és tenger gyümölcsei. Javasoljuk, hogy a kézikönyvben megadott pontos időt, hőmérsékletet és módszert válassza, hogy megvédje az ételt a káros baktériumoktól, penészgombáktól és/vagy enzimektől. Az élelmiszeripari enzimek elősegíthetik a penészgombák és élesztőgombák növekedését, amelyek aztán az élelmiszer romlását okozzák. Ezek az anyagok a gőzzel történő tartósítás során 212 °C-os hőmérséklet elérésével elpusztulhatnak. Előfordulhatnak azonban más szennyeződések, mint például a

szalmonella, az arany staphylococcus és a botulizmust okozó clostridium botulinum. A káros baktériumok elpusztításához 240 °C-os hőmérsékletre van szükség, ami csak a nyomás alatt történő konzerválás során biztosított.

SÜTÉS IDEJE

Az alábbi táblázat a nyomás alatt történő konzerválás ajánlott idejét mutatja.

| Élelmiszer | Idő |
|----------------------------------|------|
| Spárga | 30 m |
| Bab (zöld) | 20 m |
| Bab (lima, pinto vagy szójabab) | 40 m |
| Cékla | 30 m |
| Sárgarépa | 25 m |
| Kukorica - teljes kiőrlésű | 55 m |
| A zöldek | 70 m |
| Okra (Okra) | 25 m |
| Borsó, zöld vagy angol | 40 m |
| Burgonya | 35 m |
| Húscsíkok, -kockák vagy -darabok | 75 m |
| Darált vagy apróra vágott hús | 75 m |
| Baromfi, csont nélkül | 75 m |
| Baromfi csonttal | 65 m |

MEGŐRZÉSI ELJÁRÁS

1. Helyezze a belső tartályt a készülék fő részébe. Helyezzen egy drótrácsot (külön megvásárolható) a belső edény aljára. Helyezze be a megtöltött és lezárt üvegeket.
2. Öntsön forró vizet az üvegekkel teli belső edénybe, amíg a vízszint el nem éri az üvegek falának negyedét. A víz azonban a belső tartályon feltüntetett maximális szintig tölthető.
3. Kövesse a jelen kézikönyv vonatkozó utasításait a nyomósapka felszereléséhez a készülék fő részéhez. Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorba.

4. Nyomja meg a **Canning** gombot. A nyomás automatikusan 80 kPa értékre van beállítva. Válassza ki a fenti táblázatban felsorolt főzési időt.
5. Amikor befejezte a konzerválást, nyomja meg a gőzkioldó kapcsolót a nyomás megszüntetéséhez.

JOGURT

1. Helyezze be a belső tartályt az alapba.
2. Öntsön 2 liter teljes vagy 2%-os tejet a belső edénybe, és adjon hozzá 2 evőkanál joghurtkultúrát vagy joghurtindítót.
3. Nyomja meg a Joghurt gombot. Az LCD kijelzőn megjelenik a "7:00" felirat. Nyomja meg a forgatógombot. Az idő megváltoztatásához nyomja meg az Idő gombot, majd a forgatógombbal válassza ki a kívánt időt, és nyomja meg ismét a forgatógombot.
4. A beállított idő megjelenik a kijelzőn, és elindul a visszaszámlálás, jelezve, hogy a joghurtkultúrával ellátott tej melegszik.
5. Amikor a program befejeződött, helyezze az üvegfedelelet a készülékre.
6. Hagyja a készüléket zavartalanul, és hagyja, hogy a joghurt 4-10 órán át inkubálódjon.
7. Az inkubáció befejezése után vegye ki a joghurtot, és tárolja egy edényben a hűtőszekrényben.

TIPY

- Az inkubáció lehet rövidebb (legfeljebb 4 óra) vagy hosszabb (legfeljebb 10 óra) a joghurt kívánt sűrűségétől függően. A hosszabb inkubációs idő sűrűbb és kátrányosabb joghurtot eredményez.
- Sűrűbb görög típusú joghurthoz: Az inkubálás után kanalazzuk a joghurtot egy tál fölé helyezett, sajtos ruhával bélelt szűrőbe, és hagyjuk a joghurtot a hűtőszekrényben legalább 1 órán át lecsepegni (a sűrűbb joghurtot egy éjszakán át kell hagyni lecsepegni). Dobja ki a savót (a folyadékot, amely átfolyik a sajtkendőn), vagy tartsa meg magának.
- A joghurt a hűtőszekrényben, lefedett üveg-, kerámia- vagy műanyag edényben akár két hétig is eltartható (az első héten lesz a legjobb az íze).

1. Milyen anyagból készült?

Ez a készülék rozsdamentes acél házzal és alumíniumból készült belső tartállyal rendelkezik.

2. Hogyan szerelik/szedik szét a készüléket?

Ezt a készüléket teljesen összeszerelve szállítjuk, az úszószeleppel, a kioldószeleppel és a belső fedéllel, amely már be van szerelve a nyomófedélbe. Az üzembe helyezés előtt szerelje fel a kondenzvízgyűjtőt.

3. Mi a kezdési időpont?

Minden főzési módnak van egy alapértelmezett ideje, amely a kívánt mód kiválasztása után jelenik meg. Mielőtt az LCD kijelzőn megjelenő időzítő elkezdené az idő visszaszámlálását, a készüléknek először el kell érnie az üzemmódnak megfelelő nyomást és/vagy hőmérsékletet.

4. Mennyi időbe telik, amíg a készülék eléri a teljes nyomást, és az óra elkezd visszaszámlálni?

Amikor a készülék eléri a kívánt nyomást, az LCD kijelző narancssárgáról pirosra vált, és a főzési idő visszaszámlálása megkezdődik. A kívánt nyomástartomány eléréséhez szükséges idő az edényben lévő szilárd és folyékony anyag térfogatától, koncentrációjától és arányától függ, általában 5 perc.

5. Megváltoztathatja a főzési időt az alapértelmezett beállításhoz képest?

Igen, az vagyok! A főzési időt úgy módosíthatja, hogy megnyomja az Idő gombot, majd a forgatógombbal kiválasztja a kívánt időt, és a megerősítéshez megnyomja a gombot.

6. Bekapcsolva hagyhatja a készüléket, amikor nincs otthon?

A készülék késleltetett indítási funkcióval rendelkezik, de nem ajánlott bekapcsolva hagyni, amikor nem tartózkodik otthon.

7. Lehet-e fagyasztott ételt tenni a készülékbe felolvasztás nélkül?

Igen, az vagyok! Ha fagyasztott ételt főz, ne feledje, hogy a főzési időhöz átlagosan további 10 percet kell hozzáadni.

8. Hogyan tudom kikapcsolni a készüléket?

Nyomja meg a **CANCEL** gombot a kezelőpanelen, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból és a készülék fő részéből.

1. Tisztítás előtt hagyja, hogy a készülék szobahőmérsékletűre hűljön.
2. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd közvetlenül a készülék talapatából. Ne csavarja vagy húzza ferdén a tápkábelt.
3. Tisztítsa meg a készülék külsejét puha, nedves ruhával vagy papírtörlővel. Ne merítse vízbe a tápkábelt, a dugót, a készülék alapját vagy a sütő fedelét, és ne öntsön vizet a fedelet.
4. Ha a készüléket gyorsfőzőfedéllel szerelték fel, nyomja meg a gőzkioldó gombot, és várja meg, amíg az összes nyomás le nem enged. Ezután nyissa ki és vegye le a fedelet. Mossa ki a készüléket vízzel és zsírtalanítóval, és jól öblítse ki a készülék belső részeit. Ha szükséges, egy kis gombostűvel távolítsa el a főzés során esetleg kialakult dugulásokat. Ellenőrizze, hogy a belső rugószakasz szabadon mozog-e, amikor nyomást gyakorol. Ellenőrizze, hogy nincs-e rajta szennyeződés.

KOMMENTÁR: Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a nyomófedél gumitömítése tiszta, rugalmas és nem szakadt-e el. Ha megsérült, cserélje ki, mielőtt a készüléket üzembe helyezné.

6. Öblítse le a fedél tetejét és alját meleg vízzel, és győződjön meg arról, hogy az úszószelep és a nyomáscsökkentő szelep nem szennyezett. Mindkét szelepnek szabadon kell felfelé és lefelé mozognia, az úszószelepnek csak akkor kell megállnia, amikor az úszószelep gumitömítése a fedéllel találkozik. V suchu.

7. Ha sütőfedelet használt, hagyja kihűlni, majd nedves ruhával tisztítsa meg.

FIGYELEM: A sütőfedelet ne merítse vagy öblítse vízbe. Csak nedves, megnedvesített ruhával tisztítsa.

8. Minden használat után távolítsa el a belső tartályt. A belső edény mosogatógépben mosható, de a hosszabb használat érdekében kézzel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal érdemes elmosni. Öblítse le, és törölközővel szárítsa meg. Ne használjon durva vegyszereket vagy drótot.

10. A kondenzvízgyűjtő tisztításához vegye ki, tisztítsa meg meleg vízzel, hagyja megszáradni, majd szerelje vissza.

KOMMENTÁR: Bármilyen kérdéssel vagy pótalkatrészekkel kapcsolatban forduljon az ügyfélszolgálathoz (az elérhetőségek a kézikönyv végén található).

KOMMENTÁR: A következő alkatrészek mosogatógépben moshatók: Belső edény, mérőpohár, kanál. Javasoljuk, hogy minden alkatrészt kézzel mosson el, hogy meghosszabbítsa az élettartamát. Minden egyéb szervizelést csak a szervizelésre felhatalmazott képviselő végezhet el.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

| Symptom | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|---|
| Nem lehet kinyitni a nyomófedelelet | | NE NYISSA KI ERŐSZAKKAL. |
| A nyomófedél nem zárható | A gumitömítés nem megfelelően van felszerelve | Szerelje vissza a fedél belső gumitömítését |
| A nyomástartó fedelet nem lehet kinyitni, miután a nyomás megszűnt. | Az úszószelep és a nyomáscsökkentő szelep még mindig fel van emelve. | Győződjön meg róla, hogy a nyomáscsökkentő szelep nyitva van, és a gőzkioldó kapcsoló nyitva van. A gőzkioldó kapcsolónak Nyitott állásban kell lennie. FIGYELEM: A folyamat során forró gőz szabadulhat fel. NE NYISSA KI ERŐSZAKKAL A KÉSZÜLÉKET. Ne tegye arcát, kezét vagy testét a szelepníllás közelébe. |
| A nyomófedél szélétől levegő- vagy gőzszivárgás. | Helytelenül felszerelt nyomófedél | Lásd a FŐZÉS NYOMÁSBAN című fejezetet |
| | A nyomófedél gumitömítése nincs felszerelve vagy helytelenül van felszerelve | Szerelje fel a nyomófedél tömítését. |
| | Ételmaradék a gyorsfőző fedelének gumitömítésén | Tisztítsa meg a nyomófedél gumitömítését. |

| | | |
|---|--|---|
| | A nyomófedél gumitömítése megsérült vagy elhasználódott | Cserélje vissza a gumitömítést a nyomófedélre. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatral (lásd elérhetőségek a kézikönyv végén. |
| Levegő szivárog az úszóból Szelep működés közben | Az úszószelep gumitömítésén megrekedt élelmiszer | Tisztítsa meg az úszószelep gumitömítését |
| | A készüléket nem töltötték meg elegendő élelmiszerral vagy vízzel. | Ellenőrizze a receptben szereplő szilárd és folyékony anyagok helyes mennyiségét. |
| | Levegőszivárgás a fedél szélén és/vagy a kioldószelepen. | Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatral (lásd a kézikönyv hátulját). az elérhetőségekért). |
| | Az úszószelep nincs megfelelően felszerelve | Az úszószelepnek fel és le kell mozognia, és csak akkor kell megállnia, amikor a gumitömítés a fedél belsejével találkozik. Győződjön meg róla, hogy a gumitömítés tiszta és az úszószelep szabadon mozog.* |
| Folyadék szivárog az úszószelepből | Túl sok folyadék van a készülékben | Hagyja, hogy a főzési ciklus befejeződjön. Alaposan tisztítsa meg az úszószelepet. Használja a címet. kevesebb folyadékot más receptekben. |
| A készülék kikapcsol Váratlanul | A készülék túlmelegedett | Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja 30 percig hűlni, hogy újrainduljon. |
| A kijelzőn az "LID" és a egy hangjelzés fog szólni | A fedél nincs megfelelően felszerelve vagy nem teljesen zárva | Állítsa be a fedelet a FŐZÉS NYOMÁSBAN című fejezetben leírtak szerint. |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| | | <p>A nem nyomásos programokhoz üvegfedőre van szükség, nem nyomásos fedőre.</p> <p>A sütési előbeállításokhoz sütőfedélre van szükség.</p> |
| A fedelet nem lehet kinyitni | A fedél rosszul van felszerelve, vagy a belső tartályban még mindig nyomás van. | <p>NE NYISSA KI A FEDELET ERŐSZAKKAL. Engedjen ki minden nyomást a belső edényből. Ha ez nem segít, válassza le a készüléket a hálózatról, és hagyja kihűlni. Ezután próbálja meg kinyitni a fedelet.</p> |
| A készülék nem működik sütőfedéllel. | A sütőfedél rosszul van felszerelve. | Szerelje fel a fedelet úgy, hogy a fedél és a készülék fő része közötti érintkezés össze legyen kötve. |

HIBAJELZŐ

| Hibakód | A hiba oka | Megoldás |
|---------|-------------------------------|---|
| E1 | Alsó érzékelő nyitva | Kapcsolatfelvétel az ügyfélszolgálattal |
| E2 | Az alsó érzékelő rövidzárlata | Kapcsolatfelvétel az ügyfélszolgálattal |
| E3 | A készülék túlmelegedett | Használat előtt hagyja kihűlni a készüléket |
| E4 | Nyomáskapcsoló meghibásodása | Kapcsolatfelvétel az ügyfélszolgálattal |
| E5 | A sütőfedél rövidzárlata | Kapcsolatfelvétel az ügyfélszolgálattal |
| E6 | A sütőfedél túlmelegedése | Használat előtt hagyja kihűlni a sütőfedeleket. |
| LID | Helytelen fedél | Használat előtt illessze fel a megfelelő fedelet. |

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

| | |
|---------------------------------|------------|
| Működési feszültség | 230V/50Hz |
| Tápfeszültség bemenet Potok | 1200W/5,2A |
| A Fryer bemeneti teljesítménye | 1500W/6,5 |
| Összes felvett összteljesítmény | 2700W |



Eltávolítás: A terméken, a szakirodalomban vagy a csomagoláson található áthúzott tárolóedény szimbólum azt jelenti, hogy az Európai Unióban minden elektromos és elektronikus terméket, elemet és akkumulátort élettartamuk végén külön gyűjtőedénybe kell helyezni. Ezeket a termékeket nem szabad szelektálatlan kommunális hulladékként ártalmatlanítani!

CE MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. kijelenti, hogy a SALENTE Ario II / Cuco II megfelel a berendezés típusára vonatkozó szabványok és előírások követelményeinek.

A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege elérhető a <http://ftp.salente.cz/ce/> weboldalon.

Importőr/gyártó:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Cseh Köztársaság
www.salente.eu

A berendezés megjelenése és specifikációi előzetes értesítés nélkül változhatnak. Minden jog fenntartva.

Cuprins

| | |
|--------------------------------------|-----|
| INTRODUCERE | 116 |
| MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE | 116 |
| PIESE ȘI ACCESORII | 121 |
| GĂTIT SUB PRESIUNE..... | 124 |
| SOUS VIDE | 128 |
| PROCEDURA DE GĂTIT SOUS VIDE | 128 |
| SFATURI SOUS VIDE | 129 |
| GĂTIT ÎN ABUR | 131 |
| PRĂJIRE / PRĂJIRE | 131 |
| GĂTITURĂ LENTĂ..... | 132 |
| RĂCITOR CU AER CALD..... | 133 |
| CONSERVARE..... | 135 |
| DE CE CONSERVE SUB PRESIUNE | 135 |
| TIMP DE GĂTIRE | 136 |
| PROCEDURA DE CONSERVARE | 136 |
| JOGURT | 137 |
| ÎNTREBĂRI FRECVENTE | 137 |
| ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE..... | 138 |
| REZOLVAREA PROBLEMELOR | 140 |
| INDICATOR DE EROARE | 142 |
| PARAMETRI TEHNICI | 143 |

INTRODUCERE

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea produsului nostru, oala multifuncțională *Salente Cuco II / Ario II / Friteo II*, care vă va economisi timp și bani. **Cuco II este denumirea pentru o oală multifuncțională fără friteuză, Ario II este denumirea pentru o oală multifuncțională cu friteuză, Friteo II este denumirea pentru un capac separat cu friteuză.**

Produsele noastre vă ajută să gătiți mese delicioase. Cu toate acestea, înainte de a începe, este foarte important să citiți acest manual în întregime și să vă asigurați că sunteți complet familiarizat cu funcționarea și măsurile de siguranță ale acestui aparat.

Echipa Salente

Clienții care achiziționează Cuco II nu pot utiliza funcțiile presetate ale aparatului de prăjit cu aer cald. Aceste funcții sunt disponibile numai cu capacul Friteo II.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru a **evita rănirea**.
2. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea se află sub supravegherea unei persoane responsabile sau au fost instruite în mod corespunzător cu privire la utilizarea aparatului. Nu îl lăsați nesupravegheat în prezența copiilor sau a animalelor de companie. Țineți aparatul și cablul departe de copiii. Orice persoană care nu a citit și nu a înțeles pe deplin toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță conținute în acest manual nu este autorizată să utilizeze sau să curețe acest aparat.
3. **Așezați întotdeauna CONSUMATORUL pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, acesta este** destinat utilizării numai pe o suprafață solidă, cum ar fi un

blat de bucătărie. NU se recomandă funcționarea pe suprafețe instabile. Nu îl așezați pe arzătoare electrice sau cu gaz fierbinți sau într-un cuptor încălzit. Nu îl utilizați într-un spațiu limitat sau sub dulapuri suspendate. Trebuie să se asigure un spațiu și o ventilație adecvate pentru a preveni deteriorarea bunurilor cauzate de aburul eliberat în timpul funcționării. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, cum ar fi prosoape de vase, prosoape de hârtie, perdele sau farfurii de hârtie.

4. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețele fierbinți.

5. Lungimea scurtă a cablului de alimentare este aleasă pentru a reduce riscul ca acesta să fie apucat de copii, pentru a reduce riscul de a se încurca în cablu sau de a se împiedica de un cablu mai lung.

6. NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ CAPACUL DE PRESIUNE CU FORȚA. Nu încercați niciodată să deschideți capacul în timpul gătitului sub presiune. Orice presiune în aparat poate fi periculoasă. Nu deschideți aparatul până când nu se eliberează toată presiunea internă din vasul interior. Dacă capacul este dificil de deschis, înseamnă că aparatul este încă sub presiune - nu-l forțați să se deschidă. După ce presiunea este eliberată, deschideți capacul de presiune conform instrucțiunilor. Deschideți întotdeauna capacul departe de față și de corp pentru a evita arsurile provocate de aburul fierbinte.

7. Capacul ar trebui să se rotească liber, iar orice rezistență înseamnă că capacul este deplasat greșit sau sub presiune.

8. Conectați întotdeauna mai întâi cablul la aparat și apoi conectați cablul la priză. Pentru a deconecta aparatul, apăsați butonul **CANCEL** înainte de a scoate aparatul din priză.

9. Acest aparat gătește sub presiune. În caz de utilizare incorectă, se poate produce scaladarea. Înainte de începerea funcționării, asigurați-vă că capacul de presiune este închis corect și că supapa de eliberare nu conține reziduuri.

10. Trebuie acordată o atenție sporită atunci când transportați aparatul cu ulei

fierbinte sau alte lichide fierbinți. **RECOMANDAT: NU ridicați sau deplasați CONTAINERUL** dacă acesta este sub presiune sau dacă conținutul este fierbinte. Folosiți lingura inclusă pentru a scoate conținutul din recipientul interior.

11. Înainte de utilizare, verificați întotdeauna dacă dispozitivele de decompresiune nu sunt blocate.

12. **ATENȚIE, SUPRAFETE FIERBINȚI:** La utilizarea acestui aparat se generează căldură extremă și aburi. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânere sau butoane. Pentru a evita rănirea, nu atingeți suprafețele fierbinți sau supapa de suprapresiune de pe capac în timpul funcționării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de vătămare corporală, incendiu și daune materiale.

13. **NU folosiți** acest aparat în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.

14. Nu **folosiți NICIODATĂ** mânerul capacului pentru a ridica sau a muta aragazul. Atunci când ridicați sau deplasați unitatea, utilizați numai mânerele negre situate pe partea laterală a bazei unității.

15. Nu **umpleți NICIODATĂ** recipientul peste nivelul maxim de umplere al recipientului interior (CUPA PLINĂ). Umplerea excesivă poate duce la blocarea supapei de eliberare, ceea ce poate cauza acumularea unei presiuni excesive.

16. **AVERTISMENT:** Pentru a reduce riscul de electrocutare, gătiți numai în recipientul interior detașabil furnizat.

17. Anumite alimente, cum ar fi orezul, fasolea, compotul de mere, afinele, orzul, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăițeiii, macaroanele, rubarba și spaghetele se umflă și spumegă atunci când sunt gătit, astfel încât trebuie respectate instrucțiunile speciale de gătit. Acordați o atenție deosebită cantității de lichide. **NU umpleți** recipientul interior mai mult de jumătate atunci când gătiți aceste alimente.

18. **NU umpleți** aparatul peste limita maximă de umplere la $\frac{2}{3}$ din capacitate. Atunci când gătiți alimente care se dilată în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți aparatul cu $\frac{1}{2}$ plin peste nivelul recomandat.

Umplerea excesivă poate cauza riscul de blocare a supapei de suprapresiune și o presiune excesivă (a se vedea rețeta).

19. Utilizarea accesoriilor **nerecomandate** de către producătorul aparatului poate provoca răni.

20. Pentru a vă asigura că aparatul poate fi scos rapid din priză, nu **conectați NICIODATĂ aparatul** la o priză situată sub blatul de bucătărie.

21. **AVERTISMENT:** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copiii. Nu lăsați niciodată o parte a cablului să atârne peste marginea dulapului de bucătărie și nu folosiți un prelungitor.

22. **NU utilizați** aparatul în aer liber.

23. **NU porniți aparatul** dacă cablul, priza sau aparatul sunt deteriorate. Dacă aparatul începe să cedeze în timpul utilizării, deconectați imediat cablul de la priză. Nu utilizați și nu încercați să reparați un aparat care funcționează defectuos. Contactați Serviciul Clienți (informațiile de contact se găsesc la sfârșitul acestui manual).

24. Pentru a **evita** riscul de explozie și rănire, înlocuiți garniturile de cauciuc (inelul de etanșare dinamic) numai conform recomandărilor producătorului.

25. **Scoateți** aparatul **din priză** atunci când nu îl utilizați. Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de a-l manipula, curăța sau depozita.

26. **NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ APARATUL SAU CABLUL ÎN APĂ.** Dacă aparatul cade sau este scufundat accidental în apă, scoateți-l imediat din priză. Nu atingeți apa atunci când aparatul este conectat și scufundat în apă. Nu scufundați sau clătiți cablul sau fișa aparatului în apă sau alte lichide.

28. **NU a** șezați aparatul pe o plită încinsă, deoarece acest lucru ar putea provoca incendii sau deteriorarea aparatului sau a plitei și a casei.

29. Pentru a preveni șocurile electrice, **NU turnați** lichide pe panoul de control

al aparatului care conține componente electrice.

30. Înlocuiți cablul de alimentare deteriorat cu unul nou pentru a evita pericolele.

31. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți. **NU conectați** cablul de alimentare și **NU acționați** comenzile unității cu mâinile ude.

32. Nu **conectați NICIODATĂ** acest aparat la un comutator de timp extern sau la un sistem de telecomandă separat.

33. Este posibil ca acest aparat să nu funcționeze corespunzător dacă rețeaua electrică este supraîncărcată cu alte aparate. Acest aparat trebuie să fie conectat numai la o rețea de alimentare de 230 V.

34. Aparatul nu trebuie să fie utilizat de către copii, nici măcar sub supravegherea unui adult. Ar putea avea loc răniri din cauza temperaturii, a aburului care scapă sau a șocurilor electrice.

Protecție împotriva supraîncălzirii

În cazul unei defecțiuni a sistemului intern de control al temperaturii, sistemul de protecție împotriva supraîncălzirii va fi activat și aparatul nu va funcționa. În acest caz, deconectați cablul de alimentare. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l reporni sau de a-l depozita.

Oprire automată

Aparatul are un dispozitiv de oprire încorporat care oprește automat aparatul atunci când temporizatorul de gătit atinge timpul setat. Puteți oricând să opriți manual aparatul apăsând butonul **CANCEL**.

Câmpuri electromagnetice

Acest aparat este conform cu toate standardele referitoare la câmpurile electromagnetice. Atunci când este manipulat în mod corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur pe baza tuturor standardelor și măsurilor disponibile.

ATENȚIE: Conectarea cablului de alimentare

- Întotdeauna conectați mai întâi cablul de alimentare la aparat înainte de a-l conecta la priză. Conectați-l la o priză de 230 V, fără alte aparate în aceeași priză. Conectarea altor aparate la priză va duce la supraîncărcarea circuitului. Dacă rețeaua este supraîncărcată cu alte aparate, este posibil ca aparatul să nu funcționeze corect.

PIESE ȘI ACCESORII

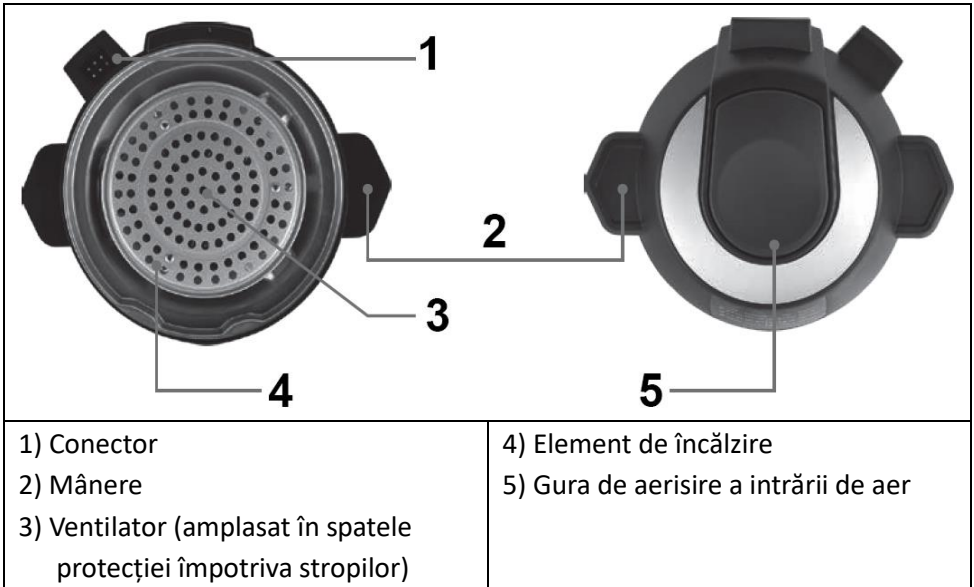
CAPACUL DE PRESIUNE



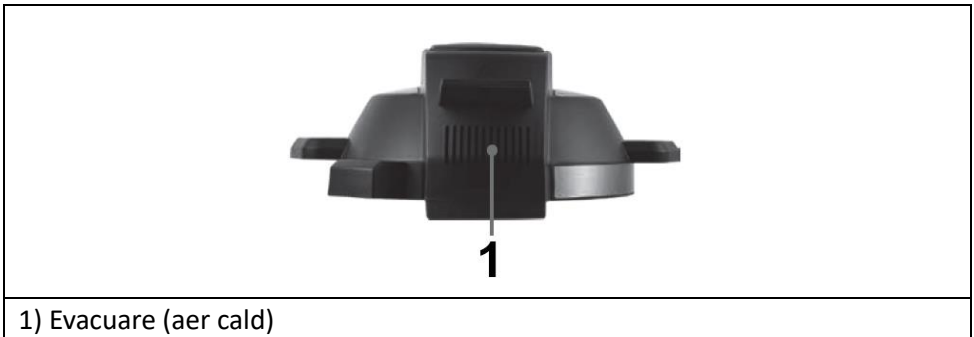
- 1) Supapă de ieșire a aburului
- 2) Butonul de eliberare a aburului
- 3) Supapa de eliberare a presiunii

- 4) Mânerul capacului
- 5) Castelul

MÂNECĂ FRITOWING - inclusă doar în Ario II



CAPAC DE PRĂJIRE - VEDERE DIN SPATE



COMENTARIU: Nu înclinați capacul atunci când îl introduceți sau îl scoateți. Ridicați sau coborâți capacul drept în sus sau în jos pentru a vă asigura că contactul de pe capac a făcut contact cu contactul de pe partea principală a aparatului.

PARTEA PRINCIPALĂ A APARATULUI



1) Afișaj LCD

2) Apelarea programului

3) Setări de program


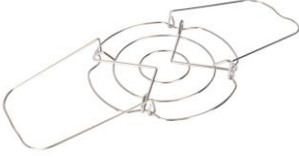

4) Baza




PANOUL INTERIOR DIN ALUMINIUM cu finisaj TEFLON





Linia de umplere maximă a recipientului interior este indicată prin simbolul "FULL CUP" (CUPA PLINĂ). NU umpleți peste limita maximă de încărcare.

ALTE ACCESORII

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Capac de sticlă | Suport de sârmă | Coș |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Colector de condensat | Abonament 1 | Cupa de măsurare |

| | |
|--|--|
|  |  |
| Abonament 2 | Cablu de rețea |

GĂTIT SUB PRESIUNE

Înainte de prima utilizare, scoateți piesele și accesoriile din ambalaj și asigurați-vă că toate piesele descrise în manual sunt incluse. Numai după aceea aruncați toate materialele de ambalare.



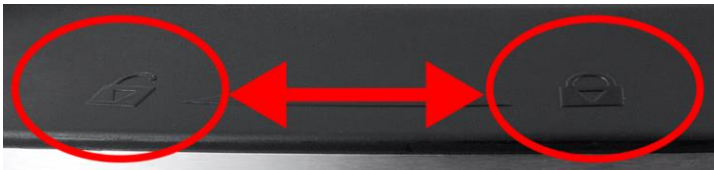
Fig. A Introducerea recipientului interior



Fig. B Montarea rezervorului de condens

Faceți un test de fierbere cu apă doar pentru a vă asigura că aparatul funcționează corect.

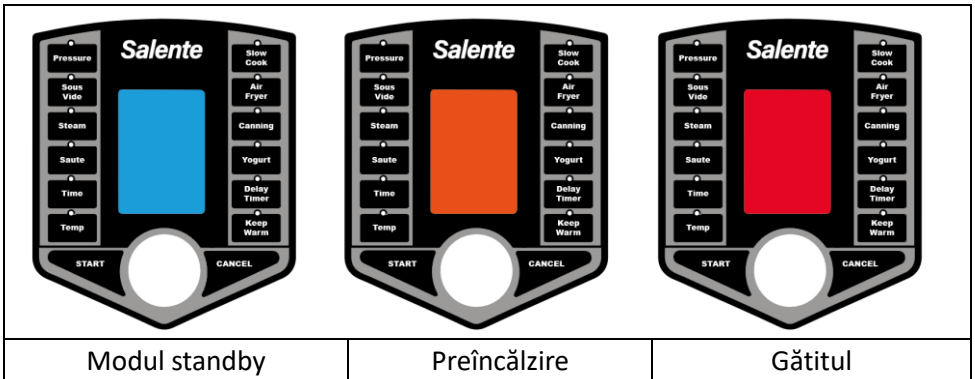
1. Așezați aparatul pe o suprafață curată și plană.
2. Atașați colectorul de condens la partea laterală a părții principale a spotterului introducându-l în caneluri (a se vedea figura B).
3. Introduceți recipientul interior în partea principală a aparatului și umpleți-l cu apă, nu mai mult decât marcajul MAX de pe recipientul interior.
4. Conectați cablul de alimentare la partea principală a aparatului și apoi la o priză de curent. Aparatul este pornit automat atunci când este conectat la rețeaua electrică.
5. Montați capacul de presiune pe partea principală a aparatului. Rotiți capacul de presiune în sens invers acelor de ceasornic cu aproximativ 30° și apoi înapoi până când marcajul de blocare de pe capac se află pe o linie verticală cu marcajul de pe partea principală (a se vedea figura).



Deschideți

Închis

6. După ce capacul oalei sub presiune este montat, selectați butonul **Pressure** de pe panou și selectați programul **Beef** cu ajutorul butonului rotativ. Confirmați acest program prin apăsarea de două ori a butonului rotativ. Afișajul LCD devine portocaliu și devine roșu atunci când este atins nivelul de presiune dorit.



Modul standby

Preîncălzire

Gătitul

!!! NU ÎNCERCAȚI SĂ DESCHIDEȚI CAPACUL DACĂ AFIȘAJUL LCD ESTE PORTOCALIU SAU ROȘU.

7. Când programul se termină, aparatul va emite un semnal sonor și se va afișa ora **00:00**. Apăsați butonul **CANCEL** și apoi apăsați butonul pentru a elibera presiunea (a se vedea figura). Lăsați toată presiunea să iasă din aparat și deschideți și îndepărtați capacul de presiune.



!!! Atunci când acționați supapa de eliberare, stați departe de zona supapei de eliberare pentru a evita expunerea la abur.

AVERTISMENT: NU RIDICAȚI APARATUL PENTRU A DESCHIDE CAPACUL SUB PRESIUNE.

COMENTARIU: Nu folosiți ustensile de metal în vasul interior.

AVERTISMENT: EVITAȚI ARSURILE! NU ATINGEȚI SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ DIN OȚEL INOXIDABIL. UTILIZAȚI DOAR MÂNERUL NEGRU DE PE CAPAC PENTRU A DESCHIDE. OBSAH JEDNOTKY JE HORKÝ. DESCHIDEȚI ÎNTOTDEAUNA CAPACUL DEPARTE DE FAȚĂ ȘI DE CORP.

Pentru modul de gătit Pressure pot fi selectate trei niveluri de presiune cu ajutorul butonului rotativ. Presiune scăzută, medie și ridicată, acestea fiind apoi afișate pe ecranul LCD cu ajutorul indicatorilor **LOW**, **MED** și **HIGH**.

Programe de gătit sub presiune

| | [timp] | [°C] | | [timp] | [°C] |
|---------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 40m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 165 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE

În metodele tradiționale de gătit, căldura este transferată de la arzătorul încins sau de la cuptor la tigaie și apoi la alimente, care sunt încălzite din exterior spre centru. Cu ghiciri și puțin noroc, puteți obține uneori rezultate bune, dar mâncarea este adesea prea gătită la suprafață și uneori insuficient gătită spre mijloc. Căldura generată de tigaie sau de aerul din interiorul cuptorului este, de obicei, mult mai mare decât este necesar. Dacă nu îndepărtați alimentele exact la momentul potrivit, rezultatele vor fi incoerente.

Gătitul sous vide folosește un control precis al temperaturii pentru a obține rezultate care nu pot fi obținute cu nicio altă tehnică de gătit.

PROCEDURA DE GĂTIT SOUS VIDE

1. Puneți alimentele aromatizate într-o pungă resigilabilă.
2. Îndepărtați aerul din pungă înainte de a o închide. Pentru rezultate mai bune, puteți folosi un ambalator în vid.
3. Turnați apă în vasul interior astfel încât să nu se depășească limita MAX a vasului interior.
4. Apăsăți butonul **Sous Vide** și utilizați butonul rotativ pentru a selecta programul de gătit presetat dorit și confirmați programul prin apăsarea butonului rotativ. Pentru a modifica temperatura sau timpul de gătit, apăsați înainte de a confirma programul. Apăsăți butonul **Temp** sau **Time** și apoi

confirmați selecția prin apăsarea butonului rotativ.

5. Apăsati butonul rotativ pentru a începe programul de gătit. Afișajul LCD va deveni portocaliu. Odată ce temperatura dorită este atinsă, aparatul va emite un semnal sonor și cronometrul va începe numărătoarea inversă.

6. Puneți cu grijă punga cu alimente în apă. Aveți grijă să nu scăpați punga în apă.

7. Când expiră temporizatorul, scoateți punga de mâncare sigilată cu un clește. Nu vă folosiți mâinile, deoarece apa va fi fierbinte. Nu apăsați butonul de menținere la cald.

Programele și temperaturile presetate sunt enumerate în tabel.

| | [Timp] | [°C] | | [Timp] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 3h | 60 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 3h | 60 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 2h | 60 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 7h | 60 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 30m | 50 | VEGETABLE | 2h | 84 |
| BEANS | 1h 30m | 90 | POTATO/CHIPS | 1h 30m | 90 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SFATURI SOUS VIDE

COM.: Nu puneți alimentele în apă fără să le puneți într-o pungă resigilabilă.

- Puteți adăuga condimente la alimente și le puteți acoperi înainte de a le pune în pungi.
- Atunci când gătiți, folosiți întotdeauna pungi cu închidere rapidă, fără BPA sau cu închidere în vid.
- Grosimea cărnii, a cărnii de pasăre sau a peștelui determină timpul de gătit. După ce scoateți alimentele din pungă, folosiți un termometru pentru alimente pentru a vă asigura că a fost atinsă o temperatură sigură.
- Dacă nu sunteți sigur de gradul de coacere, adăugați 30 de minute la timpul de gătit din motive de siguranță și igienă (de exemplu, pentru pasteurizarea

ouălor sau a cărnii de pasăre).

- Asigurați-vă că punga de alimente sigilată este scufundată în permanență pentru a găti complet alimentele. Atașați o greutate potrivită pentru prepararea alimentelor sau sous vide (nu este inclusă) la punga pentru alimente.
- Prăjirea după gătire conferă alimentelor un aspect și o textură finită. Pentru a face acest lucru, aruncați untul într-o tigaie fierbinte și rumeniți rapid carnea gătită timp de 30 de secunde pe fiecare parte.

TIMPII ȘI TEMPERATURILE RECOMANDATE PENTRU SETĂRILE PERSONALIZATE

*Timp de gătire poate varia în funcție de calitatea și cantitatea de alimente

| | [°C] | [Timp] |
|--------------------------|------|----------|
| Carne de vită | | |
| Sângeroasă (spate) | 52 | 1 h 15 m |
| Mediu rare | 57 | 1 h 15 m |
| Medium rare (mediu) | 60 | 1 h 15 m |
| Medium rare (bine) | 65 | 1 h 15 m |
| Prăjit (bine făcut) | 71 | 1 h 15 m |
| Coaste la cuptor (mediu) | 60 | 6 -14 h |
| Carne de porc | | |
| Friptură | 68 | 3 h |
| Cotlete (medii) | 63 | 1 h |
| Cotlete (bine făcute) | 71 | 1 h |
| Păsări de curte | | |
| Piept de pui | 65 | 1 oră. |
| Carne neagră | 74 | 1 oră. |
| Pește | | |
| Filet sau friptură | 52 | 45 m |
| Ouă | | |
| Prăjit | 65 | 1 h |
| Legume | | |
| Verde | 82 | 5-20 m |
| Rădăcină | 82 | 1,5-3 h |

GĂTIT ÎN ABUR

Aburul se realizează fără presiune. Puteți modifica ora în programele presetate.

| | [Timp] | [°C] | | [Timp] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 50m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 40m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 1h 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 165 | VEGETABLE | 25m | 165 |
| BEANS | 25m | 165 | POTATO/CHIPS | 25m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

PRĂJIRE / PRĂJIRE

Prăjirea se face fără presiune și se poate folosi un capac de sticlă. În programele presetate, puteți modifica ora și temperatura.

| | [Timp] | [°C] | | [Timp] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 170 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 20m | 170 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 20m | 170 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 20m | 170 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 170 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

GĂTITURĂ LENTĂ

Gătitul lent se realizează fără presiune. Puteți selecta unul dintre programele presetate pentru gătit, în care puteți modifica timpul și temperatura de gătire. De asemenea, puteți utiliza programul Custom cu setările de timp și temperatură la alegere.

| | [Timp] | [°C] | | [Timp] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 4h | 90 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 6h | 85 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 3h | 75 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 6h | 90 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 3h | 60 | VEGETABLE | 1h 20m | 85 |
| BEANS | 40m | 85 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 4h | 95 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

Clienții care cumpără un Cuco II nu pot utiliza funcția de prăjitor cu aer cald. Aceste funcții sunt disponibile numai cu capacul Friteo II.

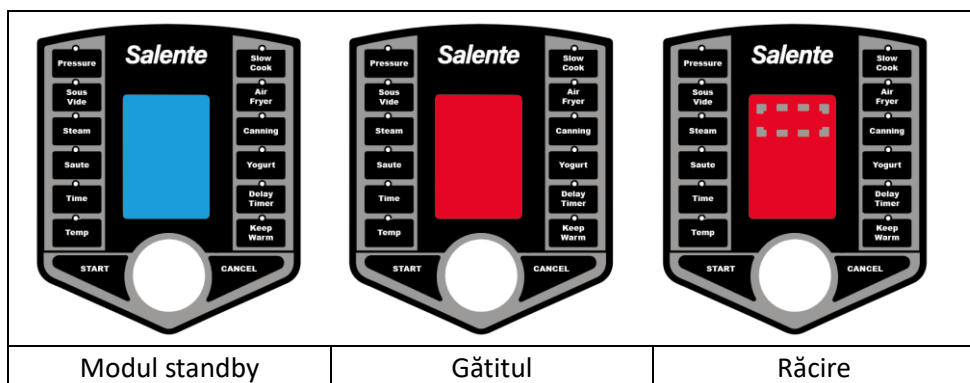


COMENTARIU: Nu înclinați sau înclinați capacul atunci când îl introduceți sau îl scoateți. Ridicați sau coborâți capacul drept în sus sau în jos pentru a vă asigura că contactele electrice din capac și de pe partea principală a aparatului au făcut contact.

1. Așezați aparatul pe o suprafață curată și plană.
2. Introduceți recipientul interior în partea principală a aparatului. Așezați suportul în recipientul interior.
3. Puneți capacul de prăjire. Capacul de prăjire nu se blochează, așa cum se întâmplă în cazul capacului de presiune.
4. Conectați cablul de alimentare la partea principală a aparatului și apoi conectați cablul la o priză electrică.
5. Treceți la programul **Air Fryer**. Atunci când este selectat un program, afișajul LCD devine albastru. Programul **Air Fryer** nu va funcționa dacă capacul oalei sub presiune este montat pe aparat.
6. Utilizați butonul rotativ pentru a selecta unul dintre următoarele sloturi și

confirmați apăsând butonul rotativ.

7. Pentru fiecare program selectat, puteți modifica în plus ora și temperatura cu ajutorul butoanelor **Time** și **Temp**. Apăsați butonul rotativ pentru a confirma programul, ora și temperatura selectate.



8. Când ciclul de gătire este finalizat, pe afișajul LCD roșu apare o pictogramă rotativă timp de 2 minute, în timp ce ventilatorul răcește capacul friteuzei cu aer.

9. Când programul și răcirea sunt terminate, ventilatorul se oprește. Îndepărtați capacul friteuzei. Acesta va fi fierbinte, așa că așezați-l lângă partea principală a aparatului, **cu elementul de încălzire orientat în sus**.

Programe de prăjitor cu aer cald

| | [Timp] | [°C] | | [Timp] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 15m | 190 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 25m | 190 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 190 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 190 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 180 | VEGETABLE | 15m | 175 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 12m | 200 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

Gătitul vă permite să preparați și să conservați alimentele preferate, inclusiv fructe, gemuri, jeleuri, legume și chiar carne. Conservele sunt o modalitate excelentă de a pune pe masă, într-un mod economic, alimente care nu sunt de sezon. Conservarea vă permite să mâncați sănătos, să continuați o rețetă de familie sau pur și simplu să economisiți bani.

DE CE CONSERVE SUB PRESIUNE

DE CE SĂ GĂTEȘTI SUB PRESIUNE?

Conservarea sub presiune poate fi folosită pentru toate alimentele, în special pentru cele care au un conținut scăzut de acid, cum ar fi legumele, carnea și fructele de mare. Vă recomandăm să alegeți exact timpul, temperatura și metoda specificate în manual pentru a proteja alimentele de bacterii, mucegaiuri și/sau enzime dăunătoare. Enzimele alimentare pot favoriza dezvoltarea mucegaiurilor și a drojdiilor, care provoacă apoi deteriorarea alimentelor. Aceste substanțe pot fi distruse prin atingerea unei temperaturi de 212 °C în timpul conservării cu abur. Cu toate acestea, pot apărea și alți contaminanți, cum ar fi salmonela, stafilococul auriu și clostridium botulinum, care provoacă botulism. Pentru a distruge aceste bacterii dăunătoare este necesară o temperatură de 240 °C, care este asigurată doar în timpul procesului de conservare sub presiune.

TIMP DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos arată timpii recomandați pentru conservarea sub presiune.

| Produs alimentar | Timp |
|-----------------------------------|------|
| Sparanghel | 30 m |
| Fasole (verde) | 20 m |
| Fasole (lima, pinto sau soia) | 40 m |
| Sfeclă roșie | 30 m |
| Mrkev | 25 m |
| Porumb - cereale integrale | 55 m |
| Verzii | 70 m |
| Okra (Okra) | 25 m |
| Mazăre, verde sau englezească | 40 m |
| Brambory | 35 m |
| Fâșii, cuburi sau bucăți de carne | 75 m |
| Carne tocată sau carne mărunțită | 75 m |
| Păsări de curte, fără oase | 75 m |
| Păsări de curte cu oase | 65 m |

PROCEDURA DE CONSERVARE

1. Introduceți recipientul interior în partea principală a aparatului. Așezați un suport de sârmă (poate fi vândut separat) pe fundul vasului interior. Introduceți borcane umplute și sigilate.
2. Se toarnă apă fierbinte în recipientul interior cu borcane până când nivelul apei ajunge la un sfert din înălțimea pereților borcanelor. Cu toate acestea, apa poate fi umplută până la nivelul maxim marcat pe recipientul interior.
3. Urmați instrucțiunile relevante din acest manual pentru a monta capacul de presiune pe partea principală a aparatului. Conectați aparatul la o priză.
4. Apăsăți butonul **Canning**. Presiunea este setată automat la 80 kPa. Selectați timpul de gătit indicat în tabelul de mai sus.
5. După ce ați terminat de conservat, apăsați comutatorul de eliberare a aburului pentru a elibera presiunea.

1. Introduceți recipientul interior în bază.
2. Turnați 2 litri de lapte integral sau 2% în recipientul interior și adăugați 2 linguri de cultură de iaurt sau de starter de iaurt.
3. Apăsăți butonul Yogurt. Afișajul LCD va afișa "7:00". 4. Apăsăți butonul rotativ. Pentru a schimba ora, apăsați butonul Time (Ora) și utilizați butonul rotativ pentru a selecta ora dorită și apăsați din nou butonul rotativ.
4. Timpul setat va apărea pe afișaj și va începe o numărătoare inversă, indicând faptul că laptele cu iaurt cu cultură se încălzește.
5. Când programul este finalizat, așezați capacul de sticlă pe aparat.
6. Lăsați aparatul netulburat și lăsați iaurtul să incubeze timp de 4-10 ore.
7. După ce incubarea este completă, scoateți iaurtul și păstrați-l într-un recipient în frigider.

TIPY

- Incubarea poate fi mai scurtă (până la 4 ore) sau mai lungă (până la 10 ore), în funcție de densitatea dorită a iaurtului. Un timp de incubare mai lung duce la un iaurt mai gros și mai gudronat.
- Pentru un iaurt grecesc mai gros: După incubare, se pune iaurtul într-o strecurătoare căptușită cu o pânză de brânză și așezată deasupra unui castron și se lasă iaurtul la frigider să se scurgă timp de cel puțin 1 oră (iaurtul mai gros trebuie lăsat să se scurgă peste noapte). Aruncați zerul (lichidul care trece prin pânza de brânză) sau păstrați-l pentru dumneavoastră.
- Iaurtul poate fi păstrat la frigider în recipiente de sticlă, ceramică sau plastic acoperite, timp de până la două săptămâni (gustul va fi cel mai bun în prima săptămână).

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

1. Care este materialul de construcție?

Acest aparat are o carcasă din oțel inoxidabil și un recipient interior din aluminiu.

2. Cum se montează/demontează aparatul?

Acest aparat este livrat complet asamblat, cu supapa de plutire, supapa de

eliberare și capacul interior deja montate în capacul de presiune. Montați colectorul de condens înainte de începerea funcționării.

3. Care este ora de începere?

Fiecare mod de gătire are o durată implicită care este afișată după ce selectați modul dorit. Înainte ca cronometrul de pe afișajul LCD să înceapă numărătoarea inversă, aparatul trebuie să atingă mai întâi presiunea și/sau temperatura corectă pentru modul respectiv.

4. Cât timp este necesar pentru ca aparatul să atingă presiunea maximă și pentru ca ceasul să înceapă numărătoarea inversă?

Când aparatul atinge presiunea dorită, afișajul LCD se schimbă din portocaliu în roșu și timpul de gătire începe să scadă. Timpul necesar pentru a obține presiunea dorită depinde de volumul, concentrația și raportul dintre solid și lichid din interiorul vasului, de obicei 5 minute.

5. Puteți modifica timpul de gătire de la setarea implicită?

Da, sunt! Puteți modifica timpul de gătire apăsând butonul Time (Timp) și selectând timpul dorit cu ajutorul butonului rotativ, apoi apăsându-l pentru a confirma.

6. Puteți lăsa aparatul pornit atunci când nu sunteți acasă?

Aparatul are o funcție de pornire întârziată, dar nu este recomandat să îl lăsați pornit atunci când nu sunteți acasă.

7. Puteți pune alimente congelate în aparat fără a le dezgheța?

Da, sunt! Atunci când gătiți alimente congelate, nu uitați să adăugați în medie 10 minute în plus la timpul de gătire.

8. Cum pot opri aparatul?

Apăsăți butonul **CANCEL** de pe panoul de control și deconectați cablul de alimentare de la priză și de la partea principală a aparatului.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

1. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a-l curăța.
2. Deconectați cablul de alimentare de la priză și apoi mutați-l direct de la baza unității. Nu răsușiți și nu trageți cablul de alimentare în unghi.
3. Curățați partea exterioară a aparatului cu o cârpă moale și umedă sau cu un prosop de hârtie. Nu scufundați cablul de alimentare, fișa, baza unității sau

capacul friteuzei în apă și nu turnați apă în capac.

4. În cazul în care aparatul este prevăzut cu un capac pentru oala sub presiune, apăsați butonul de eliberare a aburului și așteptați până când se eliberează toată presiunea. Apoi deschideți și scoateți capacul. Spălați aparatul cu apă și degresant și clătiți bine părțile interne ale aparatului. Dacă este necesar, folosiți un ac mic pentru a îndepărta orice blocaj care s-ar fi putut forma în timpul gătitului. Verificați dacă secțiunea interioară a arcului se mișcă liber atunci când aplicați presiune. Verificați dacă nu este murdar.

COMENTARIU: Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă garnitura de cauciuc a capacului de presiune este curată, flexibilă și nu este ruptă. Dacă este deteriorat, înlocuiți-l înainte de a pune aparatul în funcțiune.

6. Clătiți partea superioară și inferioară a capacului cu apă caldă și asigurați-vă că supapa plutitoare și supapa de suprapresiune nu sunt murdare. Ambele supape ar trebui să se miște liber în sus și în jos, iar supapa cu flotor trebuie să se oprească doar atunci când garnitura de cauciuc a supapei cu flotor se întâlnește cu capacul. Uscat.

7. Dacă s-a folosit un capac de prăjire, lăsați-l să se răcească și apoi curățați-l cu o cârpă umedă.

ATENȚIE: Nu scufundați și nu clătiți capacul de prăjire în apă. Curățați-l numai cu o cârpă umedă și umezită.

8. Îndepărtați recipientul interior după fiecare utilizare. Oala interioară poate fi spălată în mașina de spălat vase, dar pentru a-i prelungi utilizarea ar trebui să o spălați manual cu apă caldă și o cârpă sau un burete moale. Clătiți-l și uscați-l cu un prosop. Nu folosiți substanțe chimice dure sau sârmă.

10. Pentru a curăța colectorul de condens, scoateți-l, curățați-l cu apă caldă, lăsați-l să se usuce și apoi reinstalați-l.

COMENTARIU: Pentru orice întrebări sau piese de schimb, vă rugăm să contactați serviciul clienți (informațiile de contact se găsesc la sfârșitul acestui manual).

COMENTARIU: Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase: Oală

interioară, cană de măsurare, lingură. Vă recomandăm spălarea manuală a tuturor pieselor pentru a le prelungi durata de viață. Orice altă operațiune de service trebuie efectuată de către un reprezentant autorizat.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

| Symptom | Cauza posibilă | Soluție |
|--|---|---|
| Nu se poate deschide capacul de presiune | | NU SE DESCHID CU FORȚA. |
| Capacul de presiune nu poate fi închis | Garnitura de cauciuc nu este instalată corect | Reinstalați garnitura interioară de cauciuc a capacului |
| Capacul de presiune nu poate fi deschis după ce presiunea a fost eliberată | Supapa de flotor și supapa de siguranță sunt încă ridicate. | Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este deschisă și că întrerupătorul de eliberare a aburului este deschis. Întrerupătorul de eliberare a aburului trebuie să fie în poziția deschis. ATENȚIE: În timpul acestui proces se poate degaja abur fierbinte. NU FORȚAȚI DESCHIDEREA APARATULUI. Nu vă apropiați fața, mâinile sau corpul de deschiderea supapei. |
| De la marginea capacului de presiune scurgeri de aer sau de abur. | Capac de presiune montat incorect | A se vedea capitolul GĂTIREA ÎN PRESIUNE |
| | Garnitura de cauciuc a capacului de presiune nu este montată sau este montat incorect | Montați garnitura capacului de presiune. |
| | Reziduuri alimentare pe garnitura de cauciuc a capacului oalei sub presiune | Curățați garnitura de cauciuc a capacului de presiune. |
| | Garnitura de cauciuc a capacului de presiune | Înlocuiți garnitura de cauciuc de pe capacul de presiune. Contactați |

| | | |
|---|---|--|
| | este deteriorată sau uzate | serviciul clienți (a se vedea informații de contact la sfârșitul manualului). |
| Aerul se scurge din flotor Supapă în timpul funcționării | Alimente blocate pe garnitura de cauciuc a supapei plutitoare | Curățați garnitura de cauciuc a supapei cu flotor |
| | Aparatul nu este umplut cu suficiente alimente sau apă | Verificați cantitatea corectă de substanțe solide și lichide din rețetă. |
| | Scurgeri de aer de pe marginea capacului și/sau de la supapa de eliberare | Contactați serviciul de asistență pentru clienți (consultați partea din spate a manualului) pentru informații de contact). |
| | Supapa de flotor nu este instalată corect | Supapa de flotor trebuie să se deplaseze în sus și în jos și să se oprească numai atunci când garnitura de cauciuc se întâlnește cu interiorul capacului. Asigurați-vă că garnitura de cauciuc este curată și că supapa de flotor se poate mișca liber.* |
| Scurgeri de lichid din supapa de flotor | Prea mult lichid în unitate | Lăsați ciclul de gătire să se încheie. Curățați bine supapa de flotor. Utilizați mai puțin lichid în alte rețete. |
| Aparatul se oprește în mod neașteptat | Aparatul este supraîncălzit | Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute pentru a se reseta. |
| Pe afișaj va apărea "LID" și se va auzi un semnal sonor | Capacul nu este montat corespunzător sau nu este complet închis | Reglați capacul în conformitate cu instrucțiunile din capitolul GĂTITUL ÎN PRESIUNE. Programele fără presiune necesită un capac de sticlă, nu un capac de |

| | | |
|--|--|--|
| | | presiune. Presetările de prăjire necesită un capac de prăjire. |
| Capacul nu poate fi deschis | Capacul este montat incorect sau există încă presiune în recipientul interior. | NU DESCHIDEȚI CAPACUL CU FORȚA. Se eliberează toată presiunea din vasul interior. Dacă acest lucru nu ajută, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Apoi încercați să deschideți capacul. |
| Aparatul nu funcționează cu un capac de prăjire. | Capacul de prăjire este montat incorect. | Montați capacul astfel încât contactul dintre capac și partea principală a aparatului să fie conectat. |

INDICATOR DE EROARE

| Cod de eroare | Cauza erorii | Soluție |
|---------------|-------------------------------------|--|
| E1 | Senzor inferior deschis | Contactați serviciul clienți |
| E2 | Scurtcircuit al senzorului inferior | Contactați serviciul clienți |
| E3 | Aparatul s-a supraîncălzit | Lăsați aparatul să se răcească înainte de utilizare |
| E4 | Eșecul întrerupătorului de presiune | Contactați serviciul clienți |
| E5 | Scurtcircuit al capacului friteuzei | Contactați serviciul clienți |
| E6 | Supraîncălzirea capacului friteuzei | Lăsați capacul friteuzei să se răcească înainte de utilizare |
| LID | Capac incorect | Puneți capacul corect înainte de utilizare. |

PARAMETRI TEHNICI

| | |
|---|------------|
| Tensiunea de funcționare | 230V/50Hz |
| Putere de intrare Pots | 1200W/5,2A |
| Puterea de intrare a aparatului de prăjit | 1500W/6,5 |
| Puterea totală combinată de intrare | 2700W |



Eliminarea: Simbolul containerului barbat de pe produs, din documentație sau de pe ambalaj înseamnă că, în Uniunea Europeană, toate produsele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii trebuie plasate într-un container de colectare separată la sfârșitul duratei lor de viață utilă. Aceste produse nu trebuie să fie eliminate ca deșeuri municipale nesortate!

ⓘ CE DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Abacus Electric, s.r.o. declară că SALENTE Ario II / Cuco II îndeplinește cerințele standardelor și reglementărilor aplicabile tipului de echipament.

Textul integral al Declarației de conformitate este disponibil la adresa <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importator/producător:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Česká republika
www.salente.eu

Aspectul și specificațiile echipamentului pot fi modificate fără notificare prealabilă. Toate drepturile rezervate.

Inhalt

| | |
|--|-----|
| EINFÜHRUNG | 145 |
| WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN | 145 |
| TEILE UND ZUBEHÖR..... | 151 |
| KOCHEN IM DRUCK | 154 |
| SOUS-VIDEOS | 157 |
| SOUS-VIDE-GARVERFAHREN | 158 |
| SOUS-VIDE-TIPPS..... | 159 |
| KOCHEN IM DAMPF..... | 161 |
| BRATEN / FRITTIEREN..... | 161 |
| LANGSAMES GAREN | 162 |
| HEISSLUFTFÖN | 162 |
| KONSERVIEREN | 164 |
| WARUM DRUCKKONSERVENHERSTELLUNG..... | 164 |
| GARZEIT..... | 165 |
| KONSERVIERUNGSVERFAHREN | 165 |
| JOGURT | 166 |
| HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN..... | 167 |
| PFLEGE UND REINIGUNG | 168 |
| PROBLEMBEHEBUNG | 169 |
| FEHLERANZEIGE | 172 |
| TECHNISCHE PARAMETER | 172 |

EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt, den Multifunktionsopf *Salente Cuco II / Ario II / Friteo II*, entschieden haben, mit dem Sie Zeit und Geld sparen können. **Cuco II ist die Bezeichnung für einen Multifunktionsopf ohne Fritteuse, Ario II ist die Bezeichnung für einen Multifunktionsopf mit Fritteuse, Friteo II ist die Bezeichnung für einen separaten Deckel mit Fritteuse.**

Mit unseren Produkten können Sie köstliche Mahlzeiten zubereiten. Bevor Sie jedoch beginnen, ist es sehr wichtig, dass Sie dieses Handbuch vollständig lesen und sich mit der Bedienung und den Sicherheitsvorkehrungen des Geräts vertraut machen.

Team Salente

Kunden, die die Cuco II kaufen, können die voreingestellten Funktionen der Heißluftfritteuse nicht nutzen. Diese Funktionen sind nur mit dem Deckel des Friteo II verfügbar.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, um **Verletzungen zu vermeiden**.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr eine angemessene Einweisung in die Benutzung des Geräts. Lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt mit Kindern oder Haustieren. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Jede Person, die nicht alle Betriebs- und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung vollständig gelesen und verstanden hat, ist nicht berechtigt, dieses Gerät zu bedienen oder zu reinigen.

3. STETS DEN VERBRAUCHSGERÄT AUF EINE Ebenerdige, HITZEBESTÄNDIGE FLACHE STELLEN, es ist nur für den Gebrauch auf einer festen Oberfläche, wie z.B. einer Küchenarbeitsplatte, vorgesehen. Der Betrieb auf instabilem Untergrund wird NICHT empfohlen. Stellen Sie es nicht auf heiße Gas- oder Elektrobrenner oder in einen heißen Ofen. Verwenden Sie es nicht in engen Räumen oder unter hängenden Schränken. Es muss für ausreichend Platz und Belüftung gesorgt werden, um Sachschäden durch den während des Betriebs freigesetzten Dampf zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Papiertüchern, Vorhängen oder Papptellern.

4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

5. Die kurze Länge des Netzkabels wurde gewählt, um die Gefahr zu verringern, dass es von Kindern ergriffen wird, um die Gefahr zu verringern, sich im Kabel zu verheddern oder über ein längeres Kabel zu stolpern.

6. ÖFFNEN SIE DEN DRUCKDECKEL NIEMALS GEWALTSAM. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckgarens zu öffnen. Jeder Druck im Gerät kann gefährlich sein. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn der gesamte Innendruck aus dem Innenbehälter entwichen ist. Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, bedeutet dies, dass das Gerät noch unter Druck steht - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Sobald der Druck abgelassen ist, öffnen Sie den Druckdeckel wie vorgeschrieben. Öffnen Sie den Deckel immer mit Abstand zu Gesicht und Körper, um Verbrennungen durch den heißen Dampf zu vermeiden.

7. Der Deckel sollte sich frei drehen lassen; jeglicher Widerstand bedeutet, dass der Deckel nicht richtig sitzt oder unter Druck steht.

8. Schließen Sie das Kabel immer zuerst an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, drücken Sie die Taste **CANCEL**, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

9. Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Anwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass

der Druckverschluss richtig geschlossen und das Ablassventil frei von Verunreinigungen ist.

10. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten in Berührung kommt. **EMPFOHLEN: Den BEHÄLTER NICHT anheben ODER bewegen**, wenn er unter Druck steht oder wenn der Inhalt heiß ist. Verwenden Sie die mitgelieferte Schaufel, um den Inhalt aus dem Innenbehälter zu entnehmen.

11. Überprüfen Sie die Druckentlastungsvorrichtungen vor dem Gebrauch stets auf Verstopfungen.

12. **ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHEN:** Bei der Verwendung dieses Geräts entstehen extreme Hitze und Dampf. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen oder das Überdruckventil am Deckel. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Personen-, Brand- und Sachschäden zu vermeiden.

13. **Verwenden Sie** dieses Gerät **NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

14. **Verwenden Sie NIEMALS** den Deckelgriff, um den Herd anzuheben oder zu bewegen. Benutzen Sie zum Anheben oder Bewegen des Geräts nur die schwarzen Griffe an der Seite des Gerätebodens.

15. **Füllen Sie den** Behälter **NIEMALS** über den maximalen Füllstand des Innenbehälters (FULL CUP). Eine Überfüllung kann zu einer Verstopfung des Ablassventils führen, wodurch sich ein übermäßiger Druck aufbauen kann.

16. **WARNING:** Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie nur in dem mitgelieferten herausnehmbaren Innenbehälter.

17. Bestimmte Lebensmittel wie Reis, Bohnen, Apfelmus, Preiselbeeren, Gerste, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber und Spaghetti dehnen sich beim Kochen aus und schäumen, so dass besondere Kochanweisungen befolgt werden müssen.

Achten Sie besonders auf die Flüssigkeitszufuhr. Füllen Sie den Innenbehälter beim Garen dieser Speisen **NICHT** mehr als halb voll.

18. **Füllen Sie** das Gerät **NICHT** über den maximalen Füllstand von $\frac{2}{3}$. Wenn Sie Lebensmittel garen, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder Trockengemüse, füllen Sie das Gerät nicht mehr als $\frac{1}{2}$ über den empfohlenen Füllstand hinaus. Bei Überfüllung besteht die Gefahr einer Verstopfung des Überdruckventils und eines zu hohen Drucks (siehe Rezept).

19. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts **empfohlen wird**, kann zu Verletzungen führen.

20. Um sicherzustellen, dass das Gerät schnell aus der Steckdose gezogen werden kann, **darf es NIEMALS** an eine Steckdose unter der Küchenzeile **angeschlossen werden** .

21. **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie niemals einen Teil des Kabels über die Kante der Küchenzeile hängen und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

22. **Verwenden** Sie das Gerät **NICHT** im Freien.

23. Schalten Sie **das Gerät NICHT ein**, wenn das Kabel, die Steckdose oder das Gerät beschädigt ist. Wenn das Gerät während des Gebrauchs ausfällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst (Kontaktinformationen finden Sie am Ende dieses Handbuchs).

24. **Um** Explosions- und Verletzungsgefahr zu **vermeiden**, ersetzen Sie die Gummidichtungen (dynamischer Dichtungsring) nur gemäß den Empfehlungen des Herstellers.

25. **Ziehen Sie den Netzstecker** , wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen, reinigen oder lagern.

26. TAUCHEN SIE DAS GERÄT ODER DAS KABEL NIEMALS IN WASSER EIN.

Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Berühren Sie das Wasser nicht, wenn das Gerät eingesteckt und in Wasser getaucht ist. Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht aus.

28. Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf eine heiße Herdplatte, da dies einen Brand oder eine Beschädigung des Geräts oder der Herdplatte und der Wohnung verursachen kann.

29. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Sie **KEINE** Flüssigkeiten auf das Bedienfeld des Geräts **gießen**, das elektrische Komponenten enthält.

30. Ersetzen Sie das beschädigte Netzkabel durch ein neues, um Gefahren zu vermeiden.

31. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Schließen Sie das Netzkabel **NICHT an und bedienen Sie die** Bedienelemente des Geräts **NICHT** mit nassen Händen.

32. Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.

33. Dieses Gerät funktioniert möglicherweise nicht richtig, wenn das Stromnetz durch andere Geräte überlastet ist. Dieses Gerät darf nur an eine 230-Volt-Netzsteckdose angeschlossen werden.

34. Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden, auch nicht unter Aufsicht von Erwachsenen. Es könnte zu Verletzungen durch Temperatur, austretenden Dampf oder Stromschlag kommen.

Überhitzungsschutz

Bei einem Ausfall des internen Temperaturkontrollsystems wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät funktioniert nicht. Ziehen Sie in diesem Fall das Netzkabel ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder lagern.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch ausschaltet, wenn der Kochtimer die eingestellte Zeit erreicht. Sie können das Gerät jederzeit manuell ausschalten, indem Sie die Taste **CANCEL** drücken.

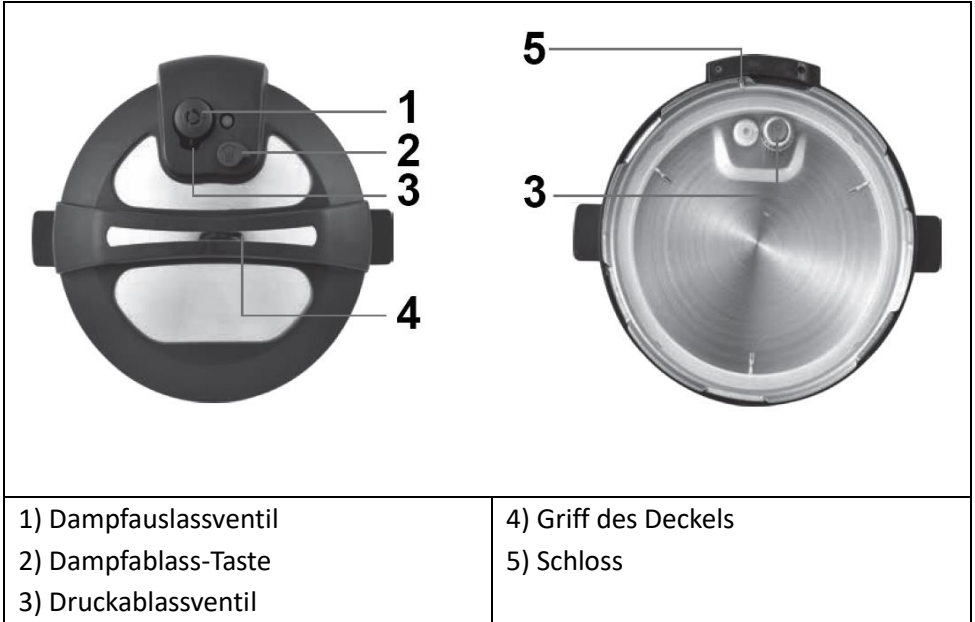
Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, das Gerät auf der Grundlage aller verfügbaren Normen und Maßnahmen sicher ist.

ACHTUNG! Anschließen des Netzkabels

- Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät an, bevor Sie es in die Steckdose stecken. Stecken Sie das Gerät in eine 230-Volt-Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. Wenn Sie andere Geräte an die Steckdose anschließen, wird der Stromkreis überlastet. Wenn das Netzwerk mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.

DRUCKDECKEL



FRITOWING HANDLE - nur in Ario II enthalten



BRATDECKEL - RÜCKANSICHT



1) Auspuff (Heißluft)

KOMMENTAR: Kippen Sie den Deckel nicht, wenn Sie ihn einlegen oder herausnehmen. Heben oder senken Sie den Deckel gerade nach oben oder unten, um sicherzustellen, dass der Kontakt auf dem Deckel mit dem Kontakt auf dem Hauptteil des Geräts in Berührung gekommen ist.

HAUPTTEIL DES GERÄTS



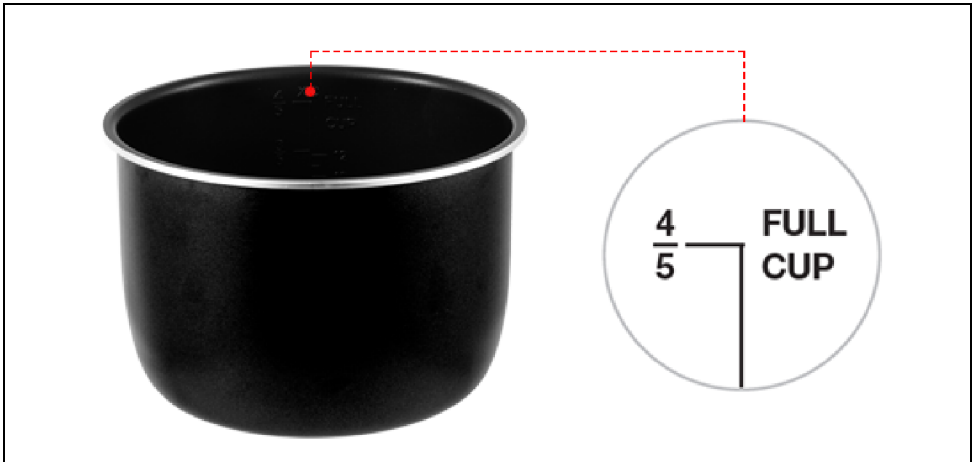
1) LCD-Anzeige

2) Wählen Sie das Programm

3) Programmeinstellungen

4) Basis

ALUMINIUM-INNENPANEL mit TEFLON-Beschichtung





Die Linie der maximalen Füllung im Innenbehälter wird durch das Symbol "FULL CUP" (VOLLSTÄNDIGER BEHÄLTER) angezeigt. Füllen Sie NICHT über die maximale Belastungsgrenze hinaus.

SONSTIGES ZUBEHÖR

| | | |
|------------|--------------|------|
| | | |
| Glasdeckel | Drahtständer | Korb |

| | | |
|------------------|------------|------------|
| | | |
| Kondensatsammler | Schaufel 1 | Messbecher |

| | |
|--|---|
|  |  |
| Schaufel 2 | Netzwerkkabel |

KOCHEN IM DRUCK

Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Teile und das Zubehör aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle in der Anleitung beschriebenen Teile vorhanden sind. Entsorgen Sie erst dann das gesamte Verpackungsmaterial.

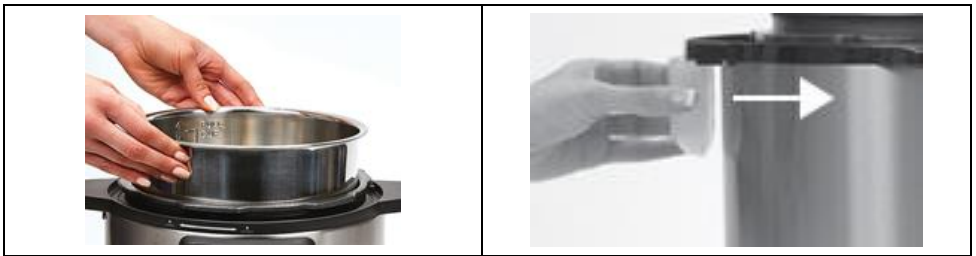


Abb. A Einsetzen des Innencontainers

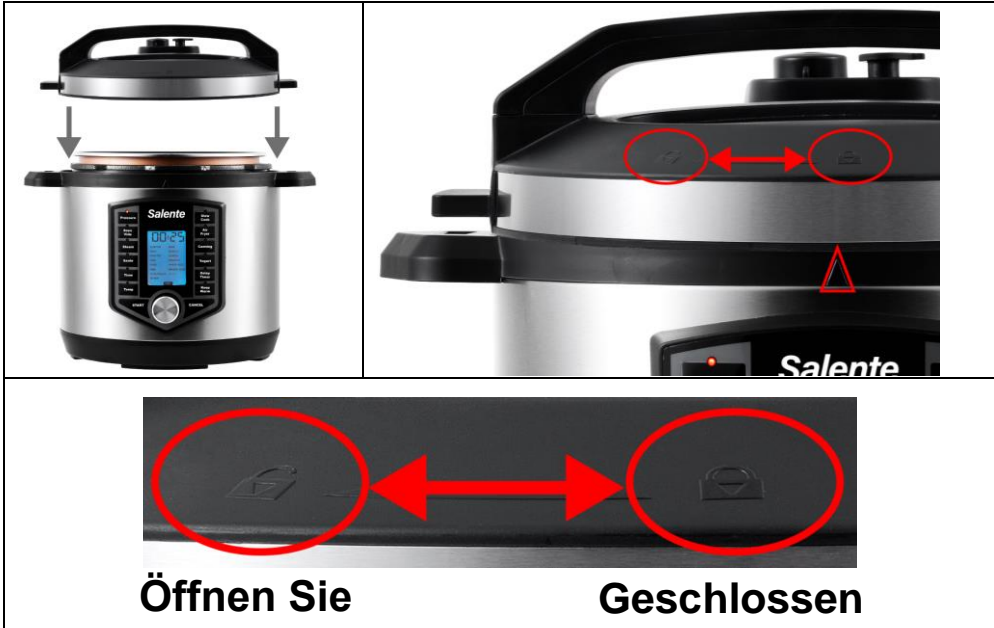
Abb. B Montage des Kondensatbehälters

Führen Sie nur einen Testkochvorgang mit Wasser durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

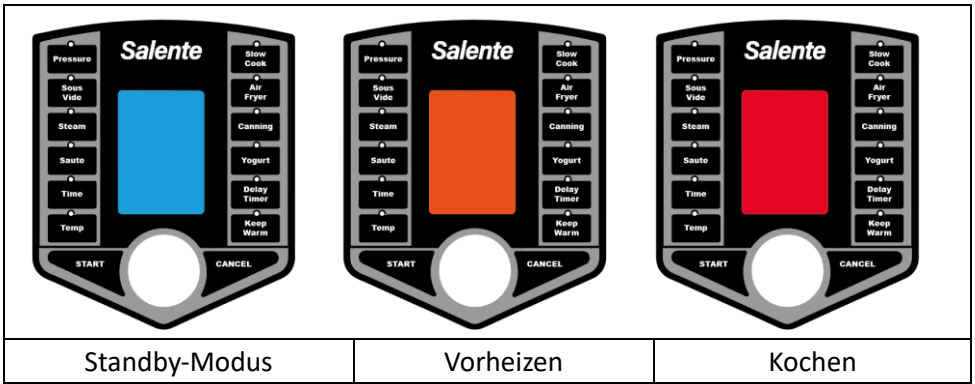
1. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene Fläche.
2. Befestigen Sie den Kondensatsammler an der Seite des Hauptteils des Spotters, indem Sie ihn in die Nuten einführen (siehe Abbildung B).
3. Setzen Sie den Innenbehälter in den Hauptteil des Geräts ein und füllen Sie ihn mit Wasser, jedoch nicht mehr als bis zur MAX-Markierung auf dem Innenbehälter.
4. Schließen Sie das Netzkabel an den Hauptteil des Geräts und dann an eine Steckdose an. Das Gerät schaltet sich automatisch ein, wenn es an das

Stromnetz angeschlossen wird.

5. Bringen Sie den Druckdeckel am Hauptteil des Geräts an. Drehen Sie den Druckdeckel gegen den Uhrzeigersinn um ca. 30° und wieder zurück, bis die Verriegelungsmarkierung auf dem Deckel mit der Markierung auf dem Hauptteil in einer vertikalen Linie steht (siehe Abbildung).



6. Sobald der Deckel des Schnellkochtopfes aufgesetzt ist, wählen Sie die Taste **Pressure** auf dem Bedienfeld und wählen Sie das **Beef-Programm** mit dem Drehknopf. Bestätigen Sie dieses Programm durch zweimaliges Drücken des Drehknopfes. Die LCD-Anzeige leuchtet orange und wird rot, wenn das gewünschte Druckniveau erreicht ist.



!!! VERSUCHEN SIE NICHT, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, WENN DIE LCD-ANZEIGE ORANGE ODER ROT IST.

7. Wenn das Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Uhrzeit **00:00** wird angezeigt. Drücken Sie die Taste **CANCEL** und dann die Taste, um den Druck zu entlasten (siehe Abbildung). Lassen Sie den gesamten Druck aus dem Gerät entweichen, öffnen Sie den Druckdeckel und nehmen Sie ihn ab.



!!! Halten Sie sich bei der Betätigung des Ablassventils vom Bereich des Ablassventils fern, um Dampfeinwirkung zu vermeiden.

WARNUNG: HEBEN SIE DAS GERÄT NICHT AN, UM DEN DRUCKDECKEL ZU ÖFFNEN.

KOMMENTAR: Verwenden Sie im Innentopf keine Metallutensilien.

WARNUNG: BURNS VERMEIDEN! BERÜHREN SIE NICHT DIE AUSSENFLÄCHE AUS ROSTFREIEM STAHL. VERWENDEN SIE ZUM ÖFFNEN NUR DEN SCHWARZEN GRIFF AM DECKEL. DER INHALT DES GERÄTS HEISS IST. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL IMMER VOM GESICHT UND KÖRPER WEG.

Für den Kochmodus Pressure können mit dem Drehknopf drei Druckstufen gewählt werden. Niedriger, mittlerer und hoher Druck, die auf dem LCD-Display durch die Anzeigen **LOW**, **MED** und **HIGH** angezeigt werden.

Schnellkochprogramme

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|---------------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 40m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 165 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS-VIDEOS

Bei den traditionellen Garmethoden wird die Hitze von der heißen Herdplatte oder dem Ofen auf die Pfanne und dann auf die Speisen übertragen, die von außen nach innen erhitzt werden. Mit ein wenig Glück kann man manchmal gute Ergebnisse erzielen, aber die Speisen sind oft an der Oberfläche verkocht und manchmal in der Mitte nicht gar. Die von der Pfanne oder der Luft im Ofen erzeugte Hitze ist in der Regel viel heißer als nötig. Wenn Sie die Lebensmittel nicht genau zum richtigen Zeitpunkt entfernen, sind die Ergebnisse

uneinheitlich.

Beim Sous-Vide-Garen wird die Temperatur präzise gesteuert, um Ergebnisse zu erzielen, die mit keiner anderen Garmethode erreicht werden können.

SOUS-VIDE-GARVERFAHREN

1. Geben Sie die aromatisierten Lebensmittel in einen wiederverschließbaren Beutel.
2. Entfernen Sie die Luft aus dem Beutel, bevor Sie ihn verschließen. Für bessere Ergebnisse können Sie einen Vakuumierer verwenden.
3. Gießen Sie Wasser in den Innentopf, so dass der MAX-Grenzwert des Innentopfes nicht überschritten wird.
4. Drücken Sie die Taste **Sous Vide** und wählen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte voreingestellte Garprogramm und bestätigen Sie das Programm durch Drücken des Drehknopfes. Um die Gartemperatur oder -zeit zu ändern, drücken Sie vor dem Bestätigen des Programms Drücken Sie die Taste **Temp** oder **Time** und bestätigen Sie dann die Auswahl durch Drücken des Drehknopfes.
5. Drücken Sie den Drehknopf, um das Garprogramm zu starten. Die LCD-Anzeige wird orange. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und der Timer beginnt mit dem Rückwärtszählen.
6. Legen Sie den Lebensmittelbeutel vorsichtig in das Wasser. Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht ins Wasser fällt.
7. Wenn der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie den versiegelten Beutel mit einer Zange heraus. Benutzen Sie nicht Ihre Hände, da das Wasser heiß ist. Drücken Sie nicht die Warmhaltetaste.

Die voreingestellten Programme und Temperaturen sind in der Tabelle aufgeführt.

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 3h | 60 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 3h | 60 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 2h | 60 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 7h | 60 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 30m | 50 | VEGETABLE | 2h | 84 |
| BEANS | 1h 30m | 90 | POTATO/CHIPS | 1h 30m | 90 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS-VIDE-TIPPS

KOMMENTAR: Legen Sie keine Lebensmittel ins Wasser, ohne sie in einen wiederverschließbaren Beutel zu geben.

- Sie können den Lebensmitteln Gewürze hinzufügen und sie vor dem Einpacken beschichten.
- Verwenden Sie beim Kochen immer vakuumverschießbare, BPA-freie oder schnell verschließbare Beutel.
- Die Dicke des Fleisches, Geflügels oder Fisches bestimmt die Garzeit. Nachdem Sie die Lebensmittel aus dem Beutel genommen haben, verwenden Sie ein Lebensmittelthermometer, um sicherzustellen, dass eine sichere Temperatur erreicht wurde.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die Speisen gar sind, sollten Sie aus Sicherheits- und Hygienegründen (z. B. zum Pasteurisieren von Eiern oder Geflügel) 30 Minuten zur Kochzeit hinzufügen.
- Vergewissern Sie sich, dass der versiegelte Beutel immer untergetaucht ist, damit die Lebensmittel vollständig gegart werden. Befestigen Sie ein für die Lebensmittelzubereitung oder Sous-Vide geeignetes Gewicht (nicht im Lieferumfang enthalten) am Beutel.
- Durch das Braten nach dem Garen erhalten die Speisen ein fertiges Aussehen und eine feste Konsistenz. Dazu Butter in eine heiße Pfanne geben und das gekochte Fleisch 30 Sekunden lang auf jeder Seite anbraten.

EMPFOHLENE ZEITEN UND TEMPERATUREN FÜR BENUTZERDEFINIERT E EINSTELLUNGEN

*Die Kochzeit kann je nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren.

| | [°C] | [Zeit] |
|-------------------------------|------|----------|
| Rindfleisch | | |
| Blutig (hinten) | 52 | 1 h 15 m |
| Halb durchgebraten | 57 | 1 h 15 m |
| Halb durchgebraten (medium) | 60 | 1 h 15 m |
| Halb durchgebraten (gut) | 65 | 1 h 15 m |
| Gebraten (gut durchgebraten) | 71 | 1 h 15 m |
| Gebratene Rippchen (medium) | 60 | 6 -14 h |
| Schweinefleisch | | |
| Braten | 68 | 3 h |
| Schnitzel (mittel) | 63 | 1 h |
| Koteletts (gut durchgebraten) | 71 | 1 h |
| Geflügel | | |
| Hühnerbrust | 65 | 1 Std. |
| Dunkles Fleisch | 74 | 1 Std. |
| Fisch | | |
| Filet oder Steak | 52 | 45 m |
| Eier | | |
| Pochierte | 65 | 1 h |
| Gemüse | | |
| Grün | 82 | 5-20 m |
| Wurzel | 82 | 1,5-3 h |

KOCHEN IM DAMPF

Das Dämpfen erfolgt ohne Druck. Sie können die Uhrzeit in den voreingestellten Programmen ändern.

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 50m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 40m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 1h 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 165 | VEGETABLE | 25m | 165 |
| BEANS | 25m | 165 | POTATO/CHIPS | 25m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

BRATEN / FRITTIEREN

Das Rösten erfolgt ohne Druck und es kann ein Glasdeckel verwendet werden. In den voreingestellten Programmen können Sie die Zeit und die Temperatur ändern.

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 30m | 170 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 20m | 170 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 20m | 170 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 20m | 170 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 170 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

LANGSAMES GAREN

Das langsame Garen erfolgt ohne Druck. Sie können eines der voreingestellten Programme zum Garen wählen, bei denen Sie die Garzeit und die Temperatur ändern können. Sie können auch das **Custom** mit Zeit- und Temperatureinstellungen Ihrer Wahl verwenden.

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 4h | 90 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 6h | 85 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 3h | 75 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 6h | 90 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 3h | 60 | VEGETABLE | 1h 20m | 85 |
| BEANS | 40m | 85 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 4h | 95 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

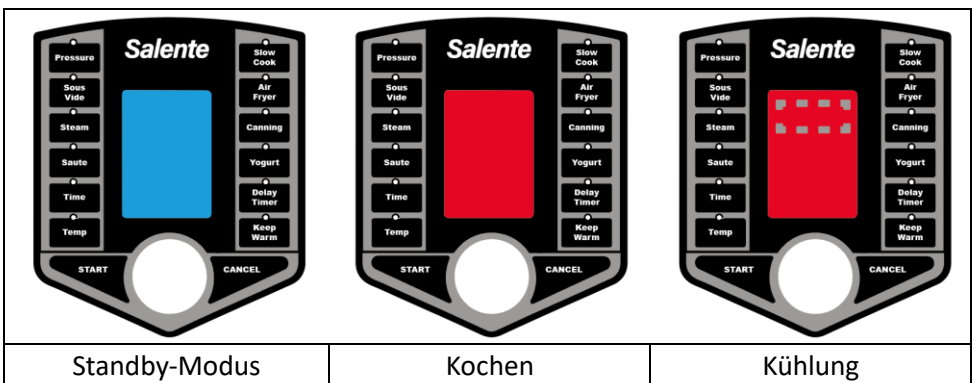
HEISSLUFTFÖN

Kunden, die eine Cuco II kaufen, können die Heißluftfritierfunktion nicht nutzen. Diese Funktionen sind nur mit dem Deckel des Friteo II verfügbar.



KOMMENTAR: Kippen oder neigen Sie den Deckel nicht, wenn Sie ihn einsetzen oder herausnehmen. Heben oder senken Sie den Deckel gerade nach oben oder unten, um sicherzustellen, dass die elektrischen Kontakte im Deckel und am Hauptteil des Geräts Kontakt haben.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene Fläche.
2. Setzen Sie den Innenbehälter in den Hauptteil des Geräts ein. Stellen Sie den Ständer in den Innencontainer.
3. Setzen Sie den Bratdeckel auf. Der Frittierdeckel lässt sich nicht verriegeln, wie dies beim Druckdeckel der Fall ist.
4. Schließen Sie das Netzkabel an den Hauptteil des Geräts an und stecken Sie es dann in eine Steckdose.
5. Schalten Sie auf das Programm **Air Fryer** um. Wenn ein Programm ausgewählt ist, wird die LCD-Anzeige blau. Das **Air Fryer** program funktioniert nicht, wenn der Deckel des Schnellkochtopfes auf dem Gerät angebracht ist.
6. Wählen Sie mit dem Bedienknopf einen der folgenden Steckplätze aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienknopfes.
7. Für jedes ausgewählte Programm können Sie zusätzlich die Zeit und die Temperatur mit den Schaltflächen **Time** und **Temp** ändern. Drücken Sie den Drehknopf, um das gewählte Programm, die Zeit und die Temperatur zu bestätigen.



8. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint 2 Minuten lang ein rotierendes Symbol auf dem roten LCD-Display, während das Gebläse den Deckel der Fritteuse abkühlt.

9. Wenn das Programm und die Kühlung beendet sind, hört der Lüfter auf zu laufen. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse. Diese wird heiß sein, stellen Sie sie daher **mit dem Heizelement nach oben** neben den Hauptteil des Geräts.

Programme für Heißluftfritteusen

| | [Zeit] | [°C] | | [Zeit] | [°C] |
|----------------|--------|------|--------------|--------|------|
| CUSTOM | 15m | 190 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 25m | 190 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 190 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 190 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 180 | VEGETABLE | 15m | 175 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 12m | 200 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

KONSERVIEREN

Beim Kochen können Sie Ihre Lieblingsspeisen zubereiten und konservieren, z. B. Obst, Marmeladen, Gelees, Gemüse und sogar Fleisch. Das Einmachen ist eine großartige Möglichkeit, Lebensmittel außerhalb der Saison auf wirtschaftliche Weise auf den Tisch zu bringen. Durch das Einmachen können Sie sich gesund ernähren, ein Familienrezept weiterführen oder einfach Geld sparen.

WARUM DRUCKKONSERVENHERSTELLUNG

WARUM UNTER DRUCK KOCHEN?

Druckkonserven können für alle Lebensmittel verwendet werden, insbesondere für säurearme Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte. Wir empfehlen, die in der Anleitung angegebene Zeit, Temperatur und Methode genau einzuhalten, um die Lebensmittel vor schädlichen Bakterien, Schimmelpilzen und/oder Enzymen zu schützen. Lebensmittelenzyme können das Wachstum von Schimmel- und Hefepilzen fördern, die dann den Verderb von Lebensmitteln verursachen. Diese Stoffe

können durch Erreichen einer Temperatur von 212 °C bei der Dampfkonservierung zerstört werden. Andere Kontaminanten wie Salmonellen, Staphylokokken und Clostridium botulinum, der Erreger des Botulismus, können jedoch auftreten. Um diese schädlichen Bakterien abzutöten, ist eine Temperatur von 240 °C erforderlich, die nur während des Druckkonservierungsverfahrens gewährleistet ist.

GARZEIT

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Zeiten für die Druckkonservierung angegeben.

| Lebensmittel | Zeit |
|--|------|
| Spargel | 30 m |
| Bohnen (grün) | 20 m |
| Bohnen (Limabohnen, Pintobohnen oder Sojabohnen) | 40 m |
| Rote Beete | 30 m |
| Karotten | 25 m |
| Mais - Vollkorn | 55 m |
| Die Grünen | 70 m |
| Okra (Okra) | 25 m |
| Erbsen, grün oder englisch | 40 m |
| Kartoffeln | 35 m |
| Fleisch in Streifen, Würfeln oder Stücken | 75 m |
| Hackfleisch oder gehacktes Fleisch | 75 m |
| Geflügel, ohne Gräten | 75 m |
| Geflügel mit Gräten | 65 m |

KONSERVIERUNGSVERFAHREN

1. Setzen Sie den Innenbehälter in den Hauptteil des Geräts ein. Legen Sie ein Drahtgitter (separat erhältlich) auf den Boden des Innentopfes. Gefüllte und verschlossene Gläser einsetzen.

2. Gießen Sie heißes Wasser in den Innenbehälter mit den Gläsern, bis der Wasserstand ein Viertel der Höhe der Wände der Gläser erreicht. Das Wasser darf jedoch bis zu dem auf dem Innenbehälter angegebenen Höchststand eingefüllt werden.
3. Befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen in dieser Anleitung, um die Druckkappe am Hauptteil des Geräts anzubringen. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
4. Drücken Sie die Taste **Canning**. Der Druck wird automatisch auf 80 kPa eingestellt. Wählen Sie die in der obigen Tabelle angegebene Garzeit.
5. Wenn Sie mit dem Einmachen fertig sind, drücken Sie den Dampfablassschalter, um den Druck abzulassen.

JOGURT

1. den Innenbehälter in den Sockel einsetzen.
2. Gießen Sie 2 Liter Vollmilch oder 2 %ige Milch in den Innenbehälter und fügen Sie 2 Esslöffel Joghurtkultur oder Joghurtstarter hinzu.
3. drücken Sie die Joghurt-Taste. Auf dem LCD-Display wird "7:00" angezeigt. Drücken Sie den Drehknopf. Um die Zeit zu ändern, drücken Sie die Taste Time, wählen mit dem Drehknopf die gewünschte Zeit und drücken erneut den Drehknopf.
4. Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display und ein Countdown beginnt, der anzeigt, dass die Milch mit der Joghurtkultur erwärmt wird.
5. Wenn das Programm beendet ist, setzen Sie den Glasdeckel auf das Gerät.
- 6) Lassen Sie das Gerät in Ruhe und lassen Sie den Joghurt 4-10 Stunden lang inkubieren.
7. Nach Beendigung der Inkubation nehmen Sie den Joghurt heraus und bewahren ihn in einem Behälter im Kühlschrank auf.

TIPPS

- Die Inkubation kann kürzer (bis zu 4 Stunden) oder länger (bis zu 10 Stunden) sein, je nach gewünschter Dichte des Joghurts. Die längere Inkubationszeit führt zu einem dickeren und teerhaltigeren Joghurt.
- Für einen dickeren Joghurt nach griechischer Art: Nach der Inkubation den

Joghurt in ein mit einem Käsetuch ausgelegtes Sieb über einer Schüssel geben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abtropfen lassen (dickerer Joghurt sollte über Nacht abtropfen). Entsorgen Sie die Molke (die Flüssigkeit, die durch das Käsetuch läuft) oder behalten Sie sie für sich.

- Joghurt kann in abgedeckten Glas-, Keramik- oder Plastikbehältern bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden (in der ersten Woche ist der Geschmack am besten).

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. Aus welchem Material besteht die Konstruktion?

Dieses Gerät hat ein Gehäuse aus rostfreiem Stahl und einen Innenbehälter aus Aluminium.

2. Wie wird das Gerät montiert/demontiert?

Dieses Gerät wird komplett montiert geliefert, wobei das Schwimmerventil, das Ablassventil und der Innendeckel bereits in den Druckdeckel eingebaut sind. Montieren Sie den Kondensatbehälter vor der Inbetriebnahme.

3. Wann ist die Startzeit?

Jede Betriebsart hat eine Standardzeit, die angezeigt wird, sobald Sie die gewünschte Betriebsart ausgewählt haben. Bevor der Timer auf dem LCD-Display mit dem Herunterzählen der Zeit beginnen kann, muss das Gerät zunächst den richtigen Druck und/oder die richtige Temperatur für den jeweiligen Modus erreichen.

4. Wie lange dauert es, bis das Gerät den vollen Druck erreicht und die Uhr anfängt, abwärts zu zählen?

Wenn das Gerät den gewünschten Druck erreicht hat, wechselt die LCD-Anzeige von orange auf rot und die Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Zeit, die erforderlich ist, um den gewünschten Druck einzustellen, hängt vom Volumen, der Konzentration und dem Verhältnis von Feststoff zu Flüssigkeit im Behälter ab und beträgt in der Regel 5 Minuten.

5. Können Sie die Garzeit gegenüber der Standardeinstellung ändern?

Ja, das bin ich! Sie können die Garzeit ändern, indem Sie die Taste Time drücken und die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf auswählen und dann zur Bestätigung drücken.

6. Können Sie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind?

Das Gerät verfügt über eine Einschaltverzögerung, aber es wird nicht empfohlen, es eingeschaltet zu lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind.

7. Können Sie gefrorene Lebensmittel in das Gerät geben, ohne sie aufzutauen?

Ja, das bin ich! Beim Garen von tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten Sie im Durchschnitt 10 Minuten mehr Zeit einplanen.

8. Wie schalte ich das Gerät aus?

Drücken Sie die Taste **CANCEL** auf dem Bedienfeld und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und aus dem Hauptteil des Geräts.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und nehmen Sie es dann direkt vom Sockel des Geräts. Verdrehen Sie das Netzkabel nicht und ziehen Sie nicht schräg daran.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch oder Papiertuch. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker, den Gerätesockel oder den Deckel der Fritteuse nicht in Wasser ein und schütten Sie kein Wasser in den Deckel.
4. Wenn das Gerät mit einem Schnellkochtopfdeckel ausgestattet ist, drücken Sie die Dampfablass-Taste und warten Sie, bis der gesamte Druck abgelassen wurde. Dann öffnen Sie den Deckel und nehmen ihn ab. Waschen Sie das Gerät mit Wasser und Entfettungsmittel und spülen Sie die Innenteile des Geräts gut aus. Benutzen Sie gegebenenfalls eine kleine Nadel, um Verstopfungen zu entfernen, die sich während des Kochens gebildet haben könnten. Prüfen Sie, ob sich das innere Federteil frei bewegt, wenn Sie Druck ausüben. Prüfen Sie, ob er frei von Schmutz ist.

KOMMENTAR: Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Gummidichtung des Druckdeckels sauber, flexibel und nicht gerissen ist. Wenn sie beschädigt ist, muss sie vor der Inbetriebnahme des Geräts ausgetauscht werden.

6. Spülen Sie die Ober- und Unterseite des Deckels mit warmem Wasser aus und stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil und das Überdruckventil nicht verschmutzt sind. Beide Ventile sollten sich frei nach oben und unten

bewegen, wobei das Schwimmerventil erst dann stoppt, wenn die Gummidichtung des Schwimmerventils auf den Deckel trifft. Trocken.

7. Wenn Sie einen Bratdeckel verwendet haben, lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch.

ACHTUNG! Tauchen Sie den Frittierdeckel nicht in Wasser und spülen Sie ihn nicht ab. Reinigen Sie es nur mit einem feuchten und angefeuchteten Tuch.

8. Entfernen Sie den Innenbehälter nach jedem Gebrauch. Der Innentopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber um seine Lebensdauer zu verlängern, sollten Sie ihn von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm waschen. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem Handtuch. Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder Draht.

10. Zum Reinigen des Kondensatbehälters nehmen Sie ihn heraus, reinigen ihn mit warmem Wasser, lassen ihn trocknen und bauen ihn wieder ein.

KOMMENTAR: Für Fragen oder Ersatzteile wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (Kontaktinformationen finden Sie am Ende dieses Handbuchs).

KOMMENTAR: Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest: Innentopf, Messbecher, Löffel. Wir empfehlen, alle Teile von Hand zu waschen, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

PROBLEMBEBUNG

| Symptom | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Der Druckdeckel lässt sich nicht öffnen | | NICHT GEWALTSAM ÖFFNEN. |
| Der Druckdeckel lässt sich nicht schließen | Gummidichtung nicht korrekt installiert | Setzen Sie die innere Gummidichtung des Deckels wieder ein. |
| Der Druckdeckel kann nach der Druckentlastung nicht mehr geöffnet | Das Schwimmerventil und das Überdruckventil sind noch angehoben. | Vergewissern Sie sich, dass das Druckablassventil geöffnet ist und der Dampfablassschalter offen ist. Der Dampfablassschalter muss sich in der |

| | | |
|--|--|--|
| werden | | Stellung Offen befinden. ACHTUNG! Während dieses Vorgangs kann heißer Dampf freigesetzt werden. ÖFFNEN SIE DAS GERÄT NICHT GEWALTSAM. Halten Sie Ihr Gesicht, Ihre Hände oder Ihren Körper nicht in die Nähe der Ventilöffnung. |
| Vom Rand des Druckdeckels aus Luft- oder Dampfleck. | Falsch montierter Druckdeckel | Siehe Kapitel GAREN UNTER DRUCK |
| | Die Gummidichtung des Druckdeckels ist nicht montiert oder ist falsch montiert | Montieren Sie die Dichtung des Druckdeckels. |
| | Essensreste auf der Gummidichtung des Schnellkochtopfdeckels | Reinigen Sie die Gummidichtung des Druckdeckels. |
| | Die Gummidichtung des Druckdeckels ist beschädigt oder abgenutzt | Bringen Sie die Gummidichtung am Druckdeckel wieder an. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen am Ende des Handbuchs. |
| Luft entweicht aus dem Schwimmer Ventil während des Betriebs | An der Gummidichtung des Schwimmerventils festsitzende Lebensmittel | Reinigen Sie die Gummidichtung des Schwimmerventils |
| | Das Gerät ist nicht mit genügend Lebensmitteln oder Wasser gefüllt | Überprüfen Sie die richtige Menge an festen und flüssigen Bestandteilen im Rezept. |
| | Luftaustritt am Rand des Deckels und/oder am Ablassventil | Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Rückseite des Handbuchs) für Kontaktinformationen). |
| | Das Schwimmerventil ist nicht korrekt | Das Schwimmerventil sollte sich auf und ab bewegen und erst dann anhalten, wenn. |

| | | |
|---|---|---|
| | installiert | seine Gummidichtung auf die Innenseite des Deckels trifft. Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung sauber ist und das Schwimmerventil sich frei bewegen kann. |
| Flüssigkeit tritt aus dem Schwimmerventil aus | Zu viel Flüssigkeit im Gerät | Lassen Sie den Garvorgang ablaufen. Reinigen Sie das Schwimmerventil gründlich. Verwenden Sie weniger Flüssigkeit in anderen Rezepten. |
| Das Gerät schaltet sich aus Unerwartet | Das Gerät ist überhitzt | Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, um es zurückzusetzen. |
| Auf dem Display erscheint "LID" und es ertönt ein Piepton | Deckel nicht richtig aufgesetzt oder nicht vollständig geschlossen | Stellen Sie den Deckel gemäß den Anweisungen im Kapitel GAREN UNTER DRUCK ein. Für drucklose Programme ist ein Glasdeckel erforderlich, nicht ein Druckdeckel. Für die Voreinstellungen zum Frittieren ist ein Frittierdeckel erforderlich. |
| Der Deckel lässt sich nicht öffnen | Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder im Innenbehälter ist noch Druck vorhanden. | ÖFFNEN SIE DEN DECKEL NICHT GEWALTSAM. Lassen Sie den Druck aus dem Innenbehälter vollständig ab. Wenn dies nicht hilft, trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen. Versuchen Sie dann, den Deckel zu öffnen. |
| Das Gerät funktioniert nicht mit einem Frittierdeckel. | Der Frittierdeckel ist nicht richtig aufgesetzt. | Bringen Sie den Deckel so an, dass der Kontakt zwischen dem Deckel und dem Hauptteil des Geräts hergestellt ist. |

FEHLERANZEIGE

| Fehlercode | Ursache des Fehlers | Lösung |
|------------|---------------------------------|--|
| E1 | Unterer Sensor offen | Kontakt zum Kundendienst |
| E2 | Kurzschluss des unteren Sensors | Kontakt zum Kundendienst |
| E3 | Das Gerät hat sich überhitzt | Lassen Sie das Gerät vor dem Gebrauch abkühlen. |
| E4 | Ausfall des Druckschalters | Kontakt zum Kundendienst |
| E5 | Kurzschluss des Frittierdeckels | Kontakt zum Kundendienst |
| E6 | Überhitzung des Frittierdeckels | Lassen Sie den Deckel der Fritteuse vor dem Gebrauch abkühlen. |
| LID | Falscher Deckel | Setzen Sie vor dem Gebrauch den richtigen Deckel auf. |

TECHNISCHE PARAMETER

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Betriebsspannung | 230V/50Hz |
| Leistungsaufnahme Töpfe | 1200W/5,2A |
| Leistungsaufnahme der Fritteuse | 1500W/6,5 |
| Gesamte kombinierte Leistungsaufnahme | 2700W |



Beseitigung: Das durchgestrichene Behältersymbol auf dem Produkt, in der Literatur oder auf der Verpackung bedeutet, dass in der Europäischen Union alle elektrischen und elektronischen Produkte, Batterien und Akkus am Ende ihrer Nutzungsdauer in einen separaten Sammelbehälter gegeben werden müssen. Diese Produkte dürfen nicht als unsortierter Siedlungsabfall entsorgt werden!

 **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Abacus Electric, s.r.o. erklärt, dass SALENTE Ario II / Cuco II den Anforderungen der für den Gerätetyp geltenden Normen und Vorschriften entspricht.

Den vollständigen Text der Konformitätserklärung finden Sie unter <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importeur/Hersteller:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Tschechische Republik
www.salente.eu

Das Aussehen und die technischen Daten des Geräts können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Alle Rechte vorbehalten.

Contenuto

| | |
|---|-----|
| INTRODUZIONE | 175 |
| IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA..... | 175 |
| PARTI E ACCESSORI..... | 180 |
| COTTURA A PRESSIONE..... | 183 |
| SOUS VIDE | 187 |
| PROCEDURA DI COTTURA SOUS VIDE | 187 |
| SOUS VIDE TIPY | 188 |
| COTTURA A VAPORE | 190 |
| ARROSTIRE/FRIGGERE..... | 190 |
| COTTURA LENTA..... | 191 |
| FRIGGITRICE AD ARIA CALDA | 192 |
| RISCALDAMENTO | 194 |
| PERCHÉ FARE LE CONSERVE A PRESSIONE | 194 |
| TEMPO DI COTTURA..... | 195 |
| PROCEDURA DI CONSERVAZIONE | 195 |
| JOGURT | 196 |
| DOMANDE FREQUENTI | 197 |
| CURA E PULIZIA | 198 |
| RISOLUZIONE DEI PROBLEMI | 199 |
| INDICATORE DI GUASTO..... | 202 |
| PARAMETRI TECNICI..... | 202 |

INTRODUZIONE

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto, la pentola multifunzione *Salente Cuco II /Ario II/ Friteo II*, che vi farà risparmiare tempo e denaro. **Cuco II è il nome di una pentola multifunzione senza friggitrice, Ario II è il nome di una pentola multifunzione con friggitrice, Friteo II è il nome di un coperchio separato con friggitrice.**

I nostri prodotti vi aiutano a cucinare piatti deliziosi. Tuttavia, prima di iniziare, è molto importante leggere questo manuale per intero e assicurarsi di conoscere a fondo il funzionamento e le precauzioni di sicurezza di questo apparecchio.

Squadra Salente

I clienti che acquistano il Cuco II non possono utilizzare le funzioni preimpostate della friggitrice ad aria calda. Queste funzioni sono disponibili solo con il coperchio Friteo II.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni per **evitare lesioni**.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o non siano state adeguatamente istruite sull'uso dell'apparecchio. Non lasciarlo incustodito con bambini o animali domestici. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Chiunque non abbia letto e compreso tutte le istruzioni operative e di sicurezza contenute nel presente manuale non è autorizzato a utilizzare o pulire questo apparecchio.
3. **Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore; l'apparecchio** deve essere utilizzato solo su una superficie solida, come

il bancone della cucina. **NON** raccomandare il funzionamento su superfici instabili. Non collocarlo su fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato. Non utilizzare in spazi ristretti o sotto armadietti sospesi. È necessario prevedere uno spazio e una ventilazione adeguati per evitare danni alle cose causati dal vapore rilasciato durante il funzionamento. Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come strofinacci, asciugamani di carta, tende o piatti di carta.

4. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo o di un bancone e non toccare superfici calde.

5. La lunghezza ridotta del cavo di alimentazione è stata scelta per ridurre il rischio di essere afferrati dai bambini, per ridurre il rischio di impigliarsi nel cavo o di inciampare in un cavo più lungo.

6. NON APRIRE MAI IL TAPPO A PRESSIONE CON LA FORZA. Non tentare mai di aprire il coperchio durante la cottura a pressione. Qualsiasi pressione nell'apparecchio può essere pericolosa. Non aprire l'apparecchio finché la pressione interna non è stata scaricata dal recipiente interno. Se il coperchio è difficile da aprire, significa che l'apparecchio è ancora sotto pressione: non forzarlo. Una volta rilasciata la pressione, aprire il coperchio di pressione come indicato. Aprire sempre il coperchio lontano dal viso e dal corpo per evitare di essere scottati dal vapore caldo.

7. Il coperchio deve ruotare liberamente; qualsiasi resistenza significa che il coperchio è mal posizionato o sotto pressione.

8. Collegare sempre prima il cavo all'apparecchio e poi inserirlo nella presa. Per scollegare l'apparecchio, premere il tasto **CANCEL** prima di staccare la spina dalla presa.

9. Questo apparecchio cuoce sotto pressione. In caso di uso improprio, possono verificarsi scottature. Prima di iniziare il funzionamento, assicurarsi che il tappo di pressione sia ben chiuso e che la valvola di rilascio sia priva di detriti.

10. È necessario prestare particolare attenzione quando si trasporta l'apparecchio con olio o altri liquidi caldi. **CONSIGLIATO: NON sollevare o spostare il CONTENITORE** se è sotto pressione o se il contenuto è caldo. Utilizzare il misurino in dotazione per estrarre il contenuto dal contenitore interno.
11. Controllare sempre che i dispositivi di scarico della pressione non siano bloccati prima dell'uso.
12. **ATTENZIONE, SUPERFICI CALDE:** L'utilizzo di questo apparecchio genera calore e vapore estremi. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli. Per evitare lesioni, non toccare le superfici calde o la valvola di scarico della pressione sul coperchio durante il funzionamento. È necessario prendere le dovute precauzioni per evitare il rischio di lesioni personali, incendi e danni materiali.
13. **NON utilizzare** questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. **Non utilizzare MAI** il manico del coperchio per sollevare o spostare la pentola. Quando si solleva o si sposta l'unità, utilizzare solo le maniglie nere situate sul lato della base dell'unità.
15. **Non riempire MAI il** contenitore oltre il livello massimo di riempimento del contenitore interno (tazza piena). Un riempimento eccessivo può causare l'ostruzione della valvola di rilascio, con conseguente accumulo di pressione eccessiva.
16. **ATTENZIONE:** Per ridurre il rischio di scosse elettriche, cuocere solo nel contenitore interno rimovibile in dotazione.
17. Alcuni alimenti come il riso, i fagioli, la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezzati, le tagliatelle, i maccheroni, il rabarbaro e gli spaghetti si espandono e formano schiuma durante la cottura, per cui è necessario seguire istruzioni speciali per la cottura. Prestare particolare attenzione alla quantità di liquidi. Quando si cucinano questi alimenti, **NON** riempire il contenitore interno oltre la metà.

18. **NON riempire** l'apparecchio oltre il livello massimo di riempimento a $\frac{2}{3}$. Quando si cucinano alimenti che si espandono durante la cottura, come il riso o le verdure secche, non riempire l'apparecchio per $\frac{1}{2}$ oltre il livello consigliato. Un riempimento eccessivo può causare il rischio di blocco della valvola di sicurezza e di pressione eccessiva (vedere la ricetta).

19. L'uso di accessori non **raccomandati** dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.

20. Per garantire che l'apparecchio possa essere scollegato rapidamente, **non collegare MAI l'apparecchio** a una presa di corrente situata sotto il bancone della cucina.

21. **ATTENZIONE:** Il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai una parte del cavo a penzolari oltre il bordo del mobile della cucina e non utilizzare una prolunga.

22. **NON utilizzare** l'apparecchio all'aperto.

23. **NON accendere l'apparecchio** se il cavo, la presa o l'apparecchio sono danneggiati. Se l'apparecchio si guasta durante l'uso, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. Non utilizzare o tentare di riparare un apparecchio malfunzionante. Contattare il servizio clienti (le informazioni di contatto sono riportate alla fine di questo manuale).

24. **Per evitare il** rischio di esplosioni e lesioni, sostituire le guarnizioni in gomma (anello di tenuta dinamico) solo come raccomandato dal produttore.

25. **Scollegare** l'apparecchio quando non viene utilizzato. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o conservarlo.

26. **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO O IL CAVO NELL'ACQUA.** Se l'apparecchio cade o viene accidentalmente immerso nell'acqua, staccare immediatamente la spina. Non toccare l'acqua quando l'apparecchio è collegato e immerso nell'acqua. Non immergere o sciacquare il cavo o la spina dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

28. **NON collocare** l'apparecchio su un piano di cottura caldo per non incorrere in incendi o danni all'apparecchio o al piano di cottura e alla casa.

29. Per evitare scosse elettriche, **NON versare** liquidi sul pannello di controllo dell'apparecchio contenente componenti elettrici.

30. Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con uno nuovo per evitare pericoli.

31. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. **NON inserire il cavo di alimentazione e non azionare i comandi dell'unità con le mani bagnate.**

32. **Non collegare MAI** questo apparecchio a un interruttore orario esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

33. L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente se la rete elettrica è sovraccarica di altri apparecchi. Questo apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una rete di alimentazione a 230V.

34. L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno sotto la supervisione di un adulto. Potrebbero verificarsi lesioni dovute alla temperatura, alla fuoriuscita di vapore o a scosse elettriche.

Protezione dal surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiva il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'apparecchio non funziona. In questo caso, scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riavviarlo o conservarlo.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di spegnimento incorporato che lo spegne automaticamente quando il timer di cottura raggiunge il tempo impostato. È sempre possibile spegnere l'apparecchio manualmente premendo il tasto **CANCEL**.

Campi elettromagnetici

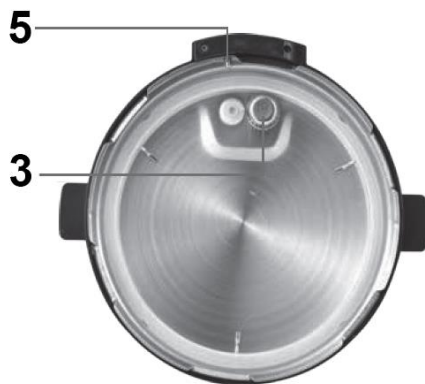
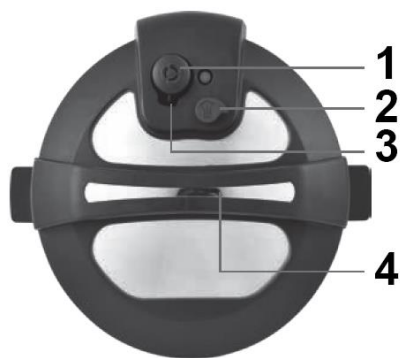
Questo apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici. Se maneggiato correttamente e in conformità alle istruzioni del presente manuale, l'apparecchio è sicuro in base a tutti gli standard e le misure disponibili.

ATTENZIONE: Collegamento del cavo di alimentazione

- Collegare sempre il cavo di alimentazione all'apparecchio prima di inserirlo nella presa di corrente. Collegarlo a una presa di corrente a 230V senza altri apparecchi nella stessa presa. Se si collegano altri apparecchi alla presa, il circuito si sovraccarica. Se la rete è sovraccarica di altri apparecchi, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.

PARTI E ACCESSORI

COPERTURA A PRESSIONE

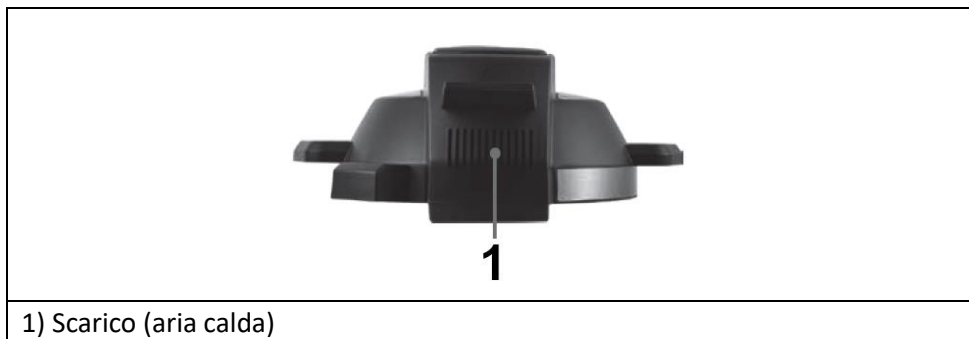


- | | |
|--|---------------------------|
| 1) Valvola di uscita del vapore | 4) Maniglia del coperchio |
| 2) Pulsante di rilascio del vapore | 5) Castello |
| 3) Valvola di rilascio della pressione | |

MANIGLIA FRITTOSA - inclusa solo in Ario II



COPERCHIO DI FRITTURA - VISTA POSTERIORE



COMMENTO: Non inclinare il coperchio quando lo si inserisce o lo si rimuove. Sollevare o abbassare il coperchio in modo rettilineo per verificare che il contatto sul coperchio sia entrato in contatto con il contatto sulla parte principale dell'apparecchio.

PARTE PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO



1) Display LCD

2) Comporre il programma

3) Impostazioni del programma




4) Base




PANNELLO INTERNO IN ALLUMINIO con finitura in TEFLON





La linea di massimo riempimento del contenitore interno è indicata dal simbolo "FULL CUP" "COPPA PIENA". NON riempire oltre il limite di carico massimo.

ALTRI ACCESSORI

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Coperchio in vetro | Supporto in filo metallico | Cestino |

| | | |
|--|---|--|
|  |  |  |
| Collettore di condensa | Mestolo 1 | Misurino |

| | |
|--|--|
|  |  |
| Scoop 2 | Cavo di rete |

COTTURA A PRESSIONE

Prima del primo utilizzo, rimuovere le parti e gli accessori dall'imballaggio e verificare che tutte le parti descritte nel manuale siano incluse. Solo allora smaltire tutti i materiali di imballaggio.



Fig. A Inserimento del contenitore interno

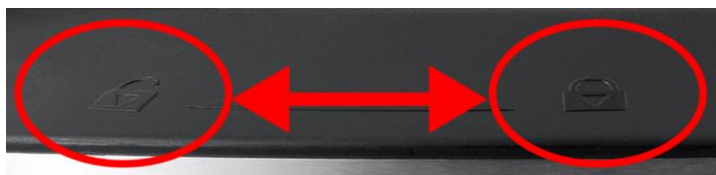


Fig. B Montaggio del serbatoio della condensa

Effettuare una prova di ebollizione solo con l'acqua per assicurarsi che l'apparecchio funzioni correttamente.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e pulita.
2. Fissare il raccoglitore di condensa al lato della parte principale dello spotter inserendolo nelle scanalature (vedere Figura B).
3. Inserire il contenitore interno nella parte principale dell'apparecchio e riempirlo d'acqua, non oltre il segno MAX sul contenitore interno.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla parte principale dell'apparecchio e quindi a una presa di corrente. L'apparecchio si accende automaticamente quando viene collegato alla rete elettrica.
5. Montare il coperchio a pressione sulla parte principale dell'apparecchio. Ruotare il coperchio di pressione in senso antiorario di circa 30° e poi di nuovo fino a quando il segno di bloccaggio sul coperchio è in linea verticale con il segno sulla parte principale (vedere figura).

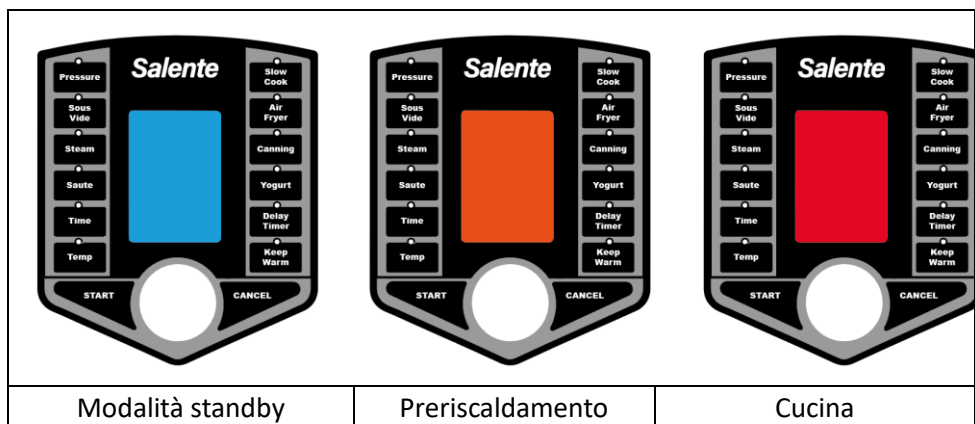




Aperto

Chiuso

6. Una volta montato il coperchio della pentola a pressione, selezionare il pulsante **Pressure** sul pannello e scegliere il programma **Beef** con la manopola. Confermare il programma premendo due volte il pulsante rotante. Il display LCD diventa arancione e diventa rosso quando viene raggiunto il livello di pressione desiderato.



!!! NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO SE IL DISPLAY LCD È ARANCIONE O ROSSO.

7. Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette un segnale acustico e viene visualizzata l'ora **00:00**. Premere il pulsante **CANCEL** e poi premere il pulsante per rilasciare la pressione (vedi figura). Lasciare che tutta la pressione fuoriesca dall'apparecchio, aprire e rimuovere il coperchio a pressione.



!!! Quando si aziona la valvola di rilascio, tenersi lontani dall'area della valvola di rilascio per evitare l'esposizione al vapore.

ATTENZIONE: NON SOLLEVARE L'APPARECCHIO PER APRIRE IL COPERCHIO A PRESSIONE.

COMMENTO: Non utilizzare utensili metallici nella pentola interna.

ATTENZIONE: EVITARE LE BRUCIATURE! NON TOCCARE LA SUPERFICIE ESTERNA IN ACCIAIO INOX. PER L'APERTURA UTILIZZARE SOLO LA MANIGLIA NERA SUL COPERCHIO. IL CONTENUTO DELL'UNITÀ È CALDO. APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO LONTANO DAL VISO E DAL CORPO.

Per la modalità di cottura Pressure è possibile selezionare tre livelli di pressione mediante la manopola. Bassa, media e alta pressione sono visualizzate sul display LCD dagli indicatori LOW, MED e HIGH.

Programmi di cottura a pressione

| | [tempo] | [°C] | | [tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|---------------------|---------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 40m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 165 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE

Nei metodi di cottura tradizionali, il calore viene trasferito dal bruciatore o dal forno caldo alla padella e quindi al cibo, che viene riscaldato dall'esterno verso il centro. Con un po' di fortuna e di intuito, a volte si possono ottenere buoni risultati, ma spesso il cibo è troppo cotto in superficie e a volte poco cotto al centro. Il calore generato dalla teglia o dall'aria all'interno del forno è solitamente molto più caldo del necessario. Se non si rimuove il cibo esattamente al momento giusto, i risultati non saranno uniformi.

La cottura sous vide utilizza un controllo preciso della temperatura per ottenere risultati che non possono essere raggiunti con nessun'altra tecnica di cottura.

PROCEDURA DI COTTURA SOUS VIDE

1. Mettere il cibo aromatizzato in un sacchetto richiudibile.
2. Eliminare l'aria dal sacchetto prima di chiuderlo. Per ottenere risultati migliori, si può utilizzare un confezionatore sottovuoto.
3. Versare l'acqua nel vaso interno in modo da non superare il limite MAX del vaso interno.
4. Premere il pulsante **Sous Vide** e utilizzare la manopola per selezionare il programma di cottura preimpostato desiderato e confermare il programma

premendo la manopola. Per modificare la temperatura o il tempo di cottura, premere prima di confermare il programma.

Premere il tasto **Temp** o **Time** e confermare la selezione premendo la manopola.

5. Premere la manopola per avviare il programma di cottura. Il display LCD diventa arancione. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico e il timer inizia il conto alla rovescia.

6. Mettere con cautela il sacchetto di cibo nell'acqua. Fate attenzione a non far cadere il sacchetto in acqua.

7. Allo scadere del timer, rimuovere il sacchetto sigillato con una pinza. Non usare le mani perché l'acqua è calda. Non premere il pulsante di mantenimento in caldo.

I programmi e le temperature preimpostate sono elencati nella tabella.

| | [Tempo] | [°C] | | [Tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|--------------|---------|------|
| CUSTOM | 3h | 60 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 3h | 60 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 2h | 60 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 7h | 60 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 2h | 60 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 30m | 50 | VEGETABLE | 2h | 84 |
| BEANS | 1h 30m | 90 | POTATO/CHIPS | 1h 30m | 90 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

SOUS VIDE TIPY

COMMENTO: Non mettete gli alimenti in acqua senza averli messi in un sacchetto richiudibile.

- È possibile aggiungere spezie agli alimenti e rivestirli prima di imbustarli.
- Quando si cucina, utilizzare sempre sacchetti sottovuoto, senza BPA o a chiusura rapida.
- Lo spessore della carne, del pollame o del pesce determina il tempo di cottura. Dopo aver estratto il cibo dal sacchetto, utilizzare un termometro per alimenti per verificare che sia stata raggiunta una temperatura sicura.

- Se non si è sicuri del grado di cottura, aggiungere 30 minuti al tempo di cottura per motivi di sicurezza e di igiene (ad esempio, per pastorizzare uova o pollame).
- Assicurarsi che il sacchetto sigillato sia sempre immerso per cuocere completamente il cibo. Collegare al sacchetto un peso adatto alla preparazione dei cibi o al sous vide (non incluso).
- La frittura dopo la cottura conferisce al cibo un aspetto e una consistenza finiti. Per farlo, versare il burro in una padella calda e scottare rapidamente la carne cotta per 30 secondi su ogni lato.

TEMPI E TEMPERATURE CONSIGLIATI PER LE IMPOSTAZIONI PERSONALIZZATE

*Il tempo di cottura può variare a seconda della qualità e della quantità del cibo.

| | [°C] | [Tempo] |
|-------------------------|------|----------|
| Manzo | | |
| Sangue (posteriore) | 52 | 1 h 15 m |
| Al sangue | 57 | 1 h 15 m |
| Al sangue (medio) | 60 | 1 h 15 m |
| Al sangue (bene) | 65 | 1 h 15 m |
| Arrosto (ben cotto) | 71 | 1 h 15 m |
| Costine arrosto (medie) | 60 | 6 -14 h |
| Maiale | | |
| Arrosto | 68 | 3 h |
| Cotolette (medie) | 63 | 1 h |
| Costolette (ben cotte) | 71 | 1 h |
| Pollame | | |
| Petto di pollo | 65 | 1 ora. |
| Carne scura | 74 | 1 ora. |
| Pesce | | |
| Filetto o bistecca | 52 | 45 m |
| Uova | | |
| In camicia | 65 | 1 h |
| Verdure | | |
| Verde | 82 | 5-20 m |
| Tuberi | 82 | 1,5-3 h |

COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore avviene senza pressione. È possibile modificare l'ora nei programmi preimpostati.

| | [Tempo] | [°C] | | [Tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|---------------------|---------|------|
| CUSTOM | 30m | 165 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 50m | 165 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 40m | 165 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 1h 30m | 165 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 25m | 165 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 165 | VEGETABLE | 25m | 165 |
| BEANS | 25m | 165 | POTATO/CHIPS | 25m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

ARROSTIRE/FRIGGERE

La tostatura avviene senza pressione e si può utilizzare un coperchio di vetro. Nei programmi preimpostati è possibile modificare l'ora e la temperatura.

| | [Tempo] | [°C] | | [Tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|---------------------|---------|------|
| CUSTOM | 30m | 170 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 20m | 170 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 20m | 170 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 20m | 170 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 20m | 170 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 15m | 170 | VEGETABLE | 10m | 165 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | | |

COTTURA LENTA

La cottura lenta si realizza senza pressione. È possibile selezionare uno dei programmi di cottura preimpostati, in cui è possibile modificare il tempo di cottura e la temperatura. È anche possibile utilizzare il programma **Custom** con impostazioni di tempo e temperatura a scelta.

| | [Tempo] | [°C] | | [Tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|--------------|---------|------|
| CUSTOM | 4h | 90 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 6h | 85 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 3h | 75 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 6h | 90 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 3h | 90 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 3h | 60 | VEGETABLE | 1h 20m | 85 |
| BEANS | 40m | 85 | POTATO/CHIPS | 10m | 165 |
| SOUP | 4h | 95 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

I clienti che acquistano un Cuco II non possono utilizzare la funzione friggitrice ad aria calda. Queste funzioni sono disponibili solo con il coperchio Friteo II.

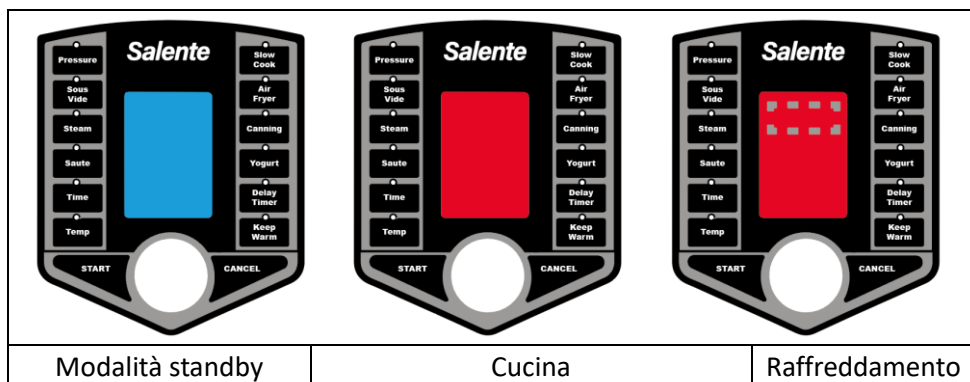


COMMENTO: Non inclinare o inclinare il coperchio quando lo si inserisce o lo si rimuove. Sollevare o abbassare il coperchio per verificare che i contatti elettrici del coperchio e della parte principale dell'apparecchio siano in contatto.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e pulita.
2. Inserire il contenitore interno nella parte principale dell'apparecchio. Posizionare il supporto nel contenitore interno.
3. Mettere il coperchio della padella. Il coperchio della frittura non si blocca, come nel caso del coperchio a pressione.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla parte principale dell'apparecchio e quindi inserire il cavo in una presa di corrente.
5. Passare al programma **Air Fryer**. Quando viene selezionato un programma, il display LCD diventa blu. Il programma **Air Fryer** non funziona se il coperchio della pentola a pressione è montato sull'apparecchio.
6. Usare il pulsante rotante per selezionare uno dei seguenti slot e confermare

premendo il pulsante rotante.

7. Per ogni programma selezionato, è inoltre possibile modificare l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti **Time** e **Temp**. Premere la manopola per confermare il programma, l'ora e la temperatura selezionati.



8. Al termine del ciclo di cottura, sul display LCD rosso compare un'icona rotante per 2 minuti, mentre la ventola raffredda il coperchio della friggitrice ad aria.

9. Al termine del programma e del raffreddamento, la ventola smette di funzionare. Rimuovere il coperchio della friggitrice. Questo sarà caldo, quindi posizionarlo accanto alla parte principale dell'apparecchio **con l'elemento riscaldante rivolto verso l'alto**.

Programmi per friggitrice ad aria calda

| | [Tempo] | [°C] | | [Tempo] | [°C] |
|----------------|---------|------|---------------------|---------|------|
| CUSTOM | 15m | 190 | WHITE RICE | 10m | 165 |
| BEEF | 25m | 190 | BROWN RICE | 20m | 165 |
| PORK | 25m | 190 | RISOTTO | 20m | 165 |
| RIBS | 30m | 190 | BARLEY | 15m | 165 |
| POULTRY | 30m | 180 | QUINOA | 5m | 165 |
| FISH | 10m | 180 | VEGETABLE | 15m | 175 |
| BEANS | 20m | 165 | POTATO/CHIPS | 12m | 200 |
| SOUP | 15m | 165 | DEHYDRATE | 8h | 50 |

RISCALDAMENTO

La cottura consente di preparare e conservare i propri alimenti preferiti, tra cui frutta, marmellate, gelatine, verdure e persino carne. Le conserve sono un ottimo modo per portare in tavola gli alimenti fuori stagione in modo economico. Le conserve permettono di mangiare sano, di continuare una ricetta di famiglia o semplicemente di risparmiare.

PERCHÉ FARE LE CONSERVE A PRESSIONE

PERCHÉ CUCINARE SOTTO PRESSIONE?

Le conserve a pressione possono essere utilizzate per tutti gli alimenti, soprattutto per quelli a basso contenuto di acidi, come le verdure, la carne e i frutti di mare. Si consiglia di scegliere il tempo, la temperatura e il metodo esatti indicati nel manuale per proteggere gli alimenti da batteri, muffe e/o enzimi nocivi. Gli enzimi alimentari possono favorire la crescita di muffe e lieviti, che causano il deterioramento degli alimenti. Queste sostanze possono essere distrutte raggiungendo una temperatura di 212 °C durante la conservazione a vapore. Tuttavia, possono verificarsi altri contaminanti come la salmonella, lo stafilococco dorato e il clostridium botulinum, che causa il botulismo. Per uccidere questi batteri nocivi è necessaria una temperatura di 240 °C, che viene garantita solo durante il processo di inscatolamento a pressione.

TEMPO DI COTTURA

La tabella seguente mostra i tempi consigliati per la conservazione a pressione.

| Prodotto alimentare | Tempo |
|-----------------------------------|-------|
| Asparagi | 30 m |
| Fagioli (verdi) | 20 m |
| Fagioli (lima, pinto o di soia) | 40 m |
| Barbabietole | 30 m |
| Carote | 25 m |
| Mais - cereali integrali | 55 m |
| I Verdi | 70 m |
| Gombo (Okra) | 25 m |
| Piselli verdi o inglesi | 40 m |
| Patate | 35 m |
| Strisce, cubetti o pezzi di carne | 75 m |
| Carne macinata o tritata | 75 m |
| Pollame, senza ossa | 75 m |
| Pollame con ossa | 65 m |

PROCEDURA DI CONSERVAZIONE

1. Inserire il contenitore interno nella parte principale dell'apparecchio. Posizionare una rastrelliera (acquistabile separatamente) sul fondo della pentola interna. Inserire i vasetti riempiti e sigillati.
2. Versare acqua calda nel contenitore interno con i vasetti fino a quando il livello dell'acqua raggiunge un quarto dell'altezza delle pareti dei vasetti. Tuttavia, l'acqua può essere riempita fino al livello massimo indicato sul contenitore interno.
3. Per montare il tappo a pressione sulla parte principale dell'apparecchio, seguire le istruzioni riportate in questo manuale. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
4. Premere il pulsante di **Canning**. La pressione viene impostata automaticamente su 80 kPa. Selezionare il tempo di cottura indicato nella

tabella precedente.

5. Al termine dell'inscatolamento, premere l'interruttore di rilascio del vapore per rilasciare la pressione.

JOGURT

1. Inserire il contenitore interno nella base.

2. Versare 2 litri di latte intero o al 2% nel recipiente interno e aggiungere 2 cucchiaini di coltura di yogurt o di starter per yogurt.

3. Premere il pulsante Yogurt. Il display LCD visualizza "7:00". Premere il pulsante di rotazione. Per modificare l'ora, premere il pulsante Ora e utilizzare la manopola per selezionare l'ora desiderata, quindi premere nuovamente la manopola.

4. L'ora impostata apparirà sul display e inizierà un conto alla rovescia, a indicare che il latte con coltura di yogurt si sta riscaldando.

5. Al termine del programma, riporre il coperchio di vetro sull'apparecchio.

6. Lasciare l'apparecchio indisturbato e lasciare lo yogurt in incubazione per 4-10 ore.

7. Al termine dell'incubazione, rimuovere lo yogurt e conservarlo in un contenitore in frigorifero.

CONSIGLI

- L'incubazione può essere più breve (fino a 4 ore) o più lunga (fino a 10 ore) a seconda della densità desiderata dello yogurt. Il tempo di incubazione più lungo porta a uno yogurt più denso e catramoso.

- Per uno yogurt greco più denso: Dopo l'incubazione, versare lo yogurt in un colino foderato con un telo da formaggio e posto sopra una ciotola; lasciare scolare lo yogurt in frigorifero per almeno 1 ora (gli yogurt più densi dovrebbero essere lasciati scolare per tutta la notte). Scartate il siero (il liquido che passa attraverso la tela del formaggio) o tenetelo per voi.

- Lo yogurt può essere conservato in frigorifero in contenitori di vetro, ceramica o plastica coperti per un massimo di due settimane (il gusto sarà migliore durante la prima settimana).

1. Qual è il materiale di costruzione?

Questo apparecchio ha un alloggiamento in acciaio inossidabile e un contenitore interno in alluminio.

2. Come si monta/smonta l'apparecchio?

Questo apparecchio viene fornito completamente assemblato con la valvola a galleggiante, la valvola di rilascio e il coperchio interno già montati nel coperchio a pressione. Montare il collettore di condensa prima di iniziare il funzionamento.

3. Qual è l'orario di inizio?

Ogni modalità di cottura ha un tempo predefinito che viene visualizzato una volta selezionata la modalità desiderata. Prima che il timer sul display LCD possa iniziare il conteggio del tempo, l'apparecchio deve raggiungere la pressione e/o la temperatura corretta per la modalità.

4. Quanto tempo occorre perché l'apparecchio raggiunga la pressione massima e l'orologio inizi il conto alla rovescia?

Quando l'apparecchio raggiunge la pressione desiderata, il display LCD passa da arancione a rosso e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Il tempo necessario per raggiungere la pressione desiderata dipende dal volume, dalla concentrazione e dal rapporto tra solido e liquido all'interno del recipiente, in genere 5 minuti.

5. È possibile modificare il tempo di cottura rispetto all'impostazione predefinita?

Sì, lo sono! È possibile modificare il tempo di cottura premendo il tasto Tempo e selezionando l'ora desiderata con la manopola, quindi premendola per confermare.

6. È possibile lasciare l'apparecchio acceso quando non si è in casa?

L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio ritardato, ma non è consigliabile lasciarlo acceso quando non si è in casa.

7. È possibile inserire nell'apparecchio alimenti congelati senza scongelarli?

Sì, lo sono! Quando si cucinano cibi surgelati, ricordarsi di aggiungere in media 10 minuti in più al tempo di cottura.

8. Come si spegne l'apparecchio?

Premere il pulsante **CANCEL** sul pannello di controllo e scollegare il cavo di

alimentazione dalla presa di corrente e dalla parte principale dell'apparecchio.

CURA E PULIZIA

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo.
2. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e spostarlo direttamente dalla base dell'unità. Non torcere o tirare il cavo di alimentazione in senso obliquo.
3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido o con un panno di carta. Non immergere in acqua il cavo di alimentazione, la spina, la base dell'unità o il coperchio della friggitrice e non versare acqua nel coperchio.
4. Se l'apparecchio è dotato di un coperchio per pentola a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore e attendere che tutta la pressione sia stata rilasciata. Quindi aprire e rimuovere il coperchio. Lavare l'apparecchio con acqua e sgrassatore e sciacquare bene le parti interne dell'apparecchio. Se necessario, utilizzare un piccolo spillo per rimuovere eventuali zoccoli formatisi durante la cottura. Verificare che la sezione interna della molla si muova liberamente quando si applica la pressione. Controllare che sia privo di sporcizia.

COMMENTO: Prima di ogni utilizzo, verificare che la guarnizione di gomma del coperchio a pressione sia pulita, flessibile e non lacerata. Se è danneggiato, sostituirlo prima di mettere in funzione l'apparecchio.

6. Sciacquare la parte superiore e inferiore del coperchio con acqua calda e assicurarsi che la valvola a galleggiante e la valvola di sicurezza non siano sporche. Entrambe le valvole devono muoversi liberamente verso l'alto e verso il basso, con la valvola a galleggiante che si ferma solo quando la guarnizione di gomma della valvola a galleggiante incontra il coperchio. Secco.
7. Se è stato utilizzato un coperchio, lasciarlo raffreddare e poi pulirlo con un panno umido.

ATTENZIONE: Non immergere o sciacquare il coperchio in acqua. Pulire solo con un panno umido e inumidito.

8. Rimuovere il contenitore interno dopo ogni utilizzo. La pentola interna può essere lavata in lavastoviglie, ma per prolungarne l'uso è consigliabile lavarla a mano con acqua calda e un panno o una spugna morbida. Sciacquare e asciugare con un asciugamano. Non utilizzare prodotti chimici o fili metallici aggressivi.

10. Per pulire il collettore di condensa, rimuoverlo, pulirlo con acqua calda, lasciarlo asciugare e quindi reinstallarlo.

COMMENTO: Per qualsiasi domanda o ricambio, contattare il servizio clienti (le informazioni di contatto sono riportate alla fine di questo manuale).

COMMENTO: Le seguenti parti sono lavabili in lavastoviglie: Pentola interna, misurino, cucchiaino. Si consiglia di lavare a mano tutte le parti per prolungarne la durata. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Sintomo | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|---|
| Impossibile aprire il coperchio a pressione | | NON APRIRE CON LA FORZA. |
| Il coperchio a pressione non può essere chiuso | Guarnizione in gomma non installata correttamente | Reinstallare la guarnizione interna in gomma del coperchio |
| Il coperchio di pressione non può essere aperto dopo il rilascio della pressione. | La valvola a galleggiante e la valvola di sicurezza sono ancora sollevate. | Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione sia aperta e che l'interruttore di rilascio del vapore sia aperto. L'interruttore di rilascio del vapore deve essere in posizione aperta. ATTENZIONE: Durante questo processo è possibile che venga rilasciato vapore caldo. NON FORZARE L'APERTURA DELL'APPARECCHIO. Non avvicinare il viso, le mani o il corpo |

| | | |
|---|---|--|
| | | all'apertura della valvola. |
| Dal bordo del coperchio di pressione perdite di aria o di vapore. | Coperchio di pressione montato in modo errato | Vedi capitolo COTTURA IN PRESSIONE |
| | La guarnizione di gomma del coperchio di pressione non è montata o è montato in modo non corretto | Montare la guarnizione del coperchio di pressione. |
| | Residui di cibo sulla guarnizione di gomma del coperchio della pentola a pressione | Pulire la guarnizione di gomma del coperchio di pressione. |
| | La guarnizione in gomma del coperchio di pressione è danneggiata o usurate | Sostituire la guarnizione di gomma sul coperchio di pressione. Contattare il servizio clienti (vedere informazioni di contatto alla fine del manuale. |
| L'aria fuoriesce dal galleggiante Valvola in funzione | Cibo incastrato nella guarnizione di gomma della valvola a galleggiante | Pulire la guarnizione di gomma della valvola a galleggiante |
| | L'apparecchio non è riempito a sufficienza di cibo o acqua. | Controllare la corretta quantità di solidi e liquidi nella ricetta. |
| | Perdite d'aria dal bordo del coperchio e/o dalla valvola di scarico | Contattare il servizio clienti (vedere il retro del manuale). per informazioni di contatto). |
| | La valvola a galleggiante non è installata correttamente | La valvola a galleggiante deve muoversi su e giù e fermarsi solo quando. la sua guarnizione di gomma incontra l'interno del coperchio. Assicurarsi che la guarnizione di gomma sia pulita e |

| | | |
|---|--|--|
| | | che la valvola a galleggiante si muova liberamente.* |
| Perdita di liquido dalla valvola a galleggiante | Troppo liquido nell'unità | Lasciare che il ciclo di cottura sia completato. Pulire accuratamente la valvola a galleggiante. Utilizzo meno liquido in altre ricette. |
| L'apparecchio si spegne inaspettatamente | L'apparecchio è surriscaldato | Scollare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 30 minuti per ripristinarlo. |
| Il display visualizza "LID" e si udrà un segnale acustico | Coperchio non montato correttamente o non completamente chiuso | Regolare il coperchio secondo le istruzioni del capitolo COTTURA IN PRESSIONE. I programmi non a pressione richiedono un coperchio di vetro, non un coperchio a pressione. Le preimpostazioni per la frittura richiedono un coperchio per la frittura. |
| Il coperchio non può essere aperto | Il coperchio non è montato correttamente o c'è ancora pressione nel contenitore interno. | NON APRIRE IL COPERCHIO CON LA FORZA. Rilasciare tutta la pressione dal recipiente interno. Se ciò non bastasse, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare. Quindi provare ad aprire il coperchio. |
| L'apparecchio non funziona con un coperchio per friggere. | Il coperchio della frittura non è montato correttamente. | Montare il coperchio in modo che il contatto tra il coperchio e la parte principale dell'apparecchio sia collegato. |

INDICATORE DI GUASTO

| Codice di errore | Causa dell'errore | Soluzione |
|------------------|--|---|
| E1 | Sensore inferiore aperto | Contattare il servizio clienti |
| E2 | Cortocircuito del sensore inferiore | Contattare il servizio clienti |
| E3 | L'apparecchio si è surriscaldato | Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di utilizzarlo |
| E4 | Guasto al pressostato | Contattare il servizio clienti |
| E5 | Corto circuito del coperchio della friggitrice | Contattare il servizio clienti |
| E6 | Surriscaldamento del coperchio della friggitrice | Lasciare raffreddare il coperchio della friggitrice prima dell'uso. |
| LID | Coperchio non corretto | Prima dell'uso, applicare il coperchio corretto. |

PARAMETRI TECNICI

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Tensione di esercizio | 230V/50Hz |
| Ingresso di potenza Potenzialità | 1200W/5,2A |
| Alimentazione della friggitrice | 1500W/6,5 |
| Potenza totale in ingresso combinata | 2700W |



Smaltimento: Il simbolo del contenitore barrato sul prodotto, nella documentazione o sulla confezione significa che nell'Unione Europea tutti i prodotti elettrici ed elettronici, le batterie e gli accumulatori devono essere collocati in un contenitore per la raccolta differenziata al termine della loro vita utile. Questi prodotti non devono essere smaltiti come rifiuti urbani non differenziati!

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Abacus Electric, s.r.o. dichiara che SALENTE Ario II / Cuco II soddisfa i requisiti delle norme e dei regolamenti applicabili al tipo di apparecchiatura.

Il testo completo della Dichiarazione di conformità è disponibile all'indirizzo <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importatore/produttore:

Abacus Electric, s.r.o. / Planá 2, 370 01, Repubblica Ceca

www.salente.eu

L'aspetto e le specifiche dell'apparecchiatura sono soggetti a modifiche senza preavviso. Tutti i diritti riservati.

