

cecotec

CEC- 03031



**Φριτέζα με Φίλτρο Καθαρισμού Λαδιού Cecotec
CleanFry 1.5L**

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Εικόνα 1

1. Καπάκι
2. Λαβή
3. Πίνακας ελέγχου
4. Καλάθι
5. Γάντζος κρεμάσματος
6. Στοιχείο θέρμανσης με θερμοστάτη
7. Λακαρισμένο καλάθι
8. Κύριο σώμα
9. Λαβές
10. Ένδειξη ισχύος (Κόκκινο)
11. Ένδειξη θερμοκρασίας (Πράσινο)
12. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
13. Κουμπί ασφαλείας
14. Αποθήκευση καλωδίου
15. Φίλτρο OilCleaner για ακαθαρσίες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στη συσκευή.

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή είναι συσκευασμένη με τρόπο που να προστατεύεται κατά τη μεταφορά. Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να κρατήσετε το αρχικό κουτί και τα άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποτρέψετε τυχόν ζημιές στη συσκευή κατά τη μεταφορά της στο μέλλον. Σε περίπτωση που τα αρχικά υλικά συσκευασίας απορριφθούν, βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά συσκευασίας ανακυκλώνονται αναλόγως.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν λείπει κάποιο κομμάτι ή είναι σε κακή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού

- Φριτέζα
- Καλάθι
- Καλάθι τηγανίσματος
- Φίλτρο OilCleaner
- Καπάκι
- Εγχειρίδιο οδηγιών

Συναρμολόγηση και προετοιμασία πριν τη χρήση:

- Προσαρμόστε τη λαβή του καλαθιού στη θέση της. Σημειώστε ότι η λαβή διπλώνει πίσω και κλειδώνει για αποθήκευση.
- Πλύνετε το καπάκι, το καλάθι, το φίλτρο και το καλάθι στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο.
- Σκουπίστε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί ή/και χαρτί κουζίνας.
- Σημαντικό: μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου στο νερό.
- Στεγνώστε όλα τα μέρη της φριτέζας εντελώς και τοποθετήστε ξανά το δοχείο, το φίλτρο, τον πίνακα ελέγχου, το καλάθι και το καπάκι στη θέση τους. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο βρίσκεται στη σωστή θέση και ευθυγραμμισμένο σωστά, οι ενδείξεις max/min πρέπει να τοποθετηθούν στα δεξιά.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Αφαιρέστε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος.
2. Ρίξτε λάδι στο λακαρισμένο καλάθι μέχρι την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας.
 - Συνιστώμενοι τύποι λαδιού: ελαιόλαδο, καλαμποκέλαιο, αραχιδέλαιο ή φυτικό λάδι.Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βούτυρο.

Σημείωση:

- Μην συνδέετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος χωρίς λάδι στο λακαρισμένο καλάθι.
- Δεν πρέπει να κλείσετε το καπάκι ενώ χρησιμοποιείτε τη φριτέζα.

Εικόνα 2:

1. Αφαιρέστε το καπάκι και συνδέστε τη φριτέζα στην παροχή ρεύματος. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη επιθυμητή θέση.
2. Όταν το λάδι φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η πράσινη ένδειξη θα σβήσει (μην προσθέσετε φαγητό πριν φτάσει η θερμοκρασία). Η πράσινη ένδειξη θα ανάψει ξανά όταν τοποθετήσετε το φαγητό στο λάδι αλλά θα σβήσει όταν η θερμοκρασία φτάσει ξανά στη ρυθμισμένη τιμή.
3. Κρεμάστε το καλάθι στη πλευρά του λακαρισμένου καλαθιού (βεβαιωθείτε ότι η λαβή είναι κλειδωμένη και στεγνή).
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος (το φαγητό πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό).
5. Κατεβάστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο ζεστό λάδι (το λάδι μπορεί να πιτσιλίζει καθώς τηγανίζει τα τρόφιμα).
6. Όταν τα τρόφιμα είναι έτοιμα, ανασηκώστε και τοποθετήστε το καλάθι στη θέση αποστράγγισης στη πλευρά του λακαρισμένου καλαθιού. Αφήστε το να στραγγίσει τα τρόφιμα.
7. **Εικόνα 3:**
8. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στο off και αποσυνδέστε τη φριτέζα. Αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 2-3 ώρες πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.
9. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε πιάτο καλυμμένο με χαρτί κουζίνας για να απομακρυνθεί το περιττό λάδι.
10. Είναι σημαντικό να μην κλείσετε το καπάκι ενώ χρησιμοποιείτε τη φριτέζα.

Οι παρακάτω χρόνοι τηγανίσματος και θερμοκρασίες είναι ενδεικτικοί και θα πρέπει να προσαρμοστούν ανάλογα με τις ποσότητες ή το πάχος κατά προτίμηση.

Τρόφιμο	Βάρος	Θερμοκρασία	Χρόνος
Φρέσκες πατάτες τηγανιτές	800 γρ	190°C	10-12 λεπτά
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές	800 γρ	190°C	10 λεπτά
Κατεψυγμένες γαρίδες scampi	Κάλυψη του καλαθιού	170°C	3-5 λεπτά
Φρέσκο ψάρι με κourκούτι	150 γρ	190°C	5-10 λεπτά
Κατεψυγμένο ψάρι με κourκούτι	150 γρ	170°C	10-15 λεπτά
Μικρές μερίδες κοτόπουλου με κourκούτι	150 γρ	170°C	15-20 λεπτά
Μεγάλες μερίδες κοτόπουλου με κourκούτι	150 γρ	170°C	20-30 λεπτά
Φρέσκες κοπές μπουτιών κοτόπουλου με κourκούτι	2 ή 3	170°C	15 λεπτά
Μπιφτέκια (100% κρέας)	250 γρ	170°C	2-3 λεπτά

Τα μπιφτέκια κοτόπουλου και μοσχαριού μπορούν να αφήσουν γεύση στο λάδι, η οποία μπορεί να μην είναι επιθυμητή όταν τηγανίζετε άλλα τρόφιμα.

Φαγητό με χειροποίητη επικάλυψη Λάβετε υπόψη ότι αν τοποθετήσετε βρεγμένη επικάλυψη στο καλάθι πριν από το μαγείρεμα, το φαγητό μπορεί να κολλήσει στο μέταλλο. Αυτή η μέθοδος απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή:

- Αφαιρέστε το καπάκι και συνδέστε τη φριτέζα στην παροχή ρεύματος. Γυρίστε τον θερμοστάτη στη ζητούμενη θερμοκρασία.
- Όταν το λάδι φτάσει στη ζητούμενη θερμοκρασία, το πράσινο φως θα σβήσει (μην προσθέτετε τρόφιμα μέχρι να φτάσει η ζητούμενη θερμοκρασία). Το πράσινο φως θα ανάψει ξανά όταν προστεθεί φαγητό στο λάδι, αλλά θα σβήσει όταν το λάδι ξαναφτάσει στη ζητούμενη θερμοκρασία.
- Επικαλύψτε το φαγητό με τη βρεγμένη επικάλυψη και ανακινήστε το ελαφρά για να αφαιρέσετε το πλεονάζον υλικό.
- Κατεβάστε προσεκτικά το καλάθι στο καυτό λάδι.
- Χρησιμοποιώντας λαβίδες, χαμηλώστε αργά τα τρόφιμα με επικάλυψη στο λάδι.
- Το λάδι μπορεί να πιτσιλίζει καθώς προσθέτετε το φαγητό. Μόλις είναι έτοιμο, αφαιρέστε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας το καλάθι τηγανίσματος.
- Η φριτέζα διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας που απενεργοποιεί τη φριτέζα σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι στη δεξαμενή.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι, καθώς μπορεί να προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού, αφήνοντας το φαγητό λαδερό ή μισοψημένο.

Η φριτέζα θα είναι πάντα έτοιμη για χρήση εάν αποθηκευτεί με κρύο και φιλτραρισμένο λάδι μέσα και με το καπάκι στη θέση του.

- Όταν αποθηκεύετε τη φριτέζα με λάδι μέσα, αφαιρέστε τη λαβή και αποθηκεύστε τη χωριστά.
- Μαγειρέψτε το φαγητό σας καλά. Να θυμάστε ότι το φαγητό μπορεί να αρχίσει να γίνεται χρυσαφένιο πριν μαγειρευτεί πλήρως.
- Επιλέξτε με προσοχή τα μαγειρικά σκεύη σας. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορεί να λιώσουν. Τα μεταλλικά σκεύη γίνονται ζεστά και πρέπει να έχουν μονωμένες λαβές.
- Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, προσέξτε να μην καταστρέψετε το στοιχείο θέρμανσης.
- Η φριτέζα σας έχει μέγιστη χωρητικότητα για τρόφιμα 800 γρ. Αυτό εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού (δείτε τον πίνακα για περισσότερες πληροφορίες). Μην γεμίζετε περισσότερο από τη μισή χωρητικότητα του καλάθι τηγανίσματος.
- Αποφύγετε να στραγγίζετε το φαγητό για πολύ ώρα στο καλάθι τηγανίσματος, καθώς μπορεί να μαλακώσει και να χάσει την τραγανότητά του.
- Αλλάζετε το λάδι όταν γίνεται καφέ ή γαλακτώδες.
- Αν υπάρχουν σταγόνες νερού στη βάση του καλάθι, το λάδι πρέπει να αλλάξει. Αλλάξτε το λάδι στη φριτέζα σας μετά από περίπου 15 χρήσεις.
- Όλα τα τρόφιμα, ειδικά τα κατεψυγμένα και οι πατάτες, περιέχουν υγρασία. Όταν βυθίζονται στο καυτό λάδι, το νερό στα τρόφιμα μετατρέπεται σε ατμό και διαφεύγει.
- Λάβετε υπόψη το φαγητό που πρόκειται να μαγειρευτεί πριν επιλέξετε τη θερμοκρασία τηγανίσματος. Γενικά, τα προμαγειρεμένα τρόφιμα χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος από τα ωμά τρόφιμα.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε το καπάκι (1), τον πίνακα ελέγχου (3), το καλάθι τηγανίσματος (4), το φίλτρο (15) και τη δεξαμενή (7).
2. Αδειάστε το λάδι από τη δεξαμενή μέσω λεπτού πανιού ή απορροφητικού χαρτιού τοποθετημένου πάνω σε χωνί σε κατάλληλο δοχείο.
3. Πλύνετε το καπάκι, το καλάθι, το φίλτρο και τη δεξαμενή με ζεστό νερό και σαπούνι. Το καλάθι είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Βγάλτε το από το πλυντήριο το συντομότερο δυνατό και στεγνώστε το καλά.
4. Σκουπίστε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί και/ή χαρτί κουζίνας.

Προειδοποίηση

- Μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου στο νερό.
 - Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια που συνδέονται με το στοιχείο θέρμανσης δεν έχουν καταστραφεί κατά τον καθαρισμό.
5. Στεγνώστε όλα τα μέρη της φριτέζας σας καλά και τοποθετήστε το καλάθι, τον πίνακα ελέγχου, το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι στη θέση τους. Όταν τοποθετείτε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένο σωστά, με τα σημάδια max/min στη δεξιά πλευρά.
 6. Μπορείτε να διατηρήσετε το λάδι στη φριτέζα εάν βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι κλειστό σωστά.

Τακτικός καθαρισμός του λαδιού με το φίλτρο OilCleaner

Χρησιμοποιήστε το φίλτρο OilCleaner για να καθαρίσετε το λάδι και τη φριτέζα εύκολα. Τα υπολείμματα των τροφίμων θα βυθιστούν όταν το λάδι κρυώσει. Αν χρησιμοποιήσετε το φίλτρο, θα μπορέσετε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, διατηρώντας το λάδι καθαρό για περισσότερο και ελαχιστοποιώντας την εμφάνιση ανεπιθύμητων γεύσεων.

Σημείωση: Περιμένετε μέχρι το λάδι και το στοιχείο θέρμανσης να κρυώσουν τελείως πριν προχωρήσετε στα εξής βήματα:

1. Αποσυνδέστε τη φριτέζα, αφαιρέστε το καπάκι και το καλάθι τηγανίσματος και καθαρίστε τα ξεχωριστά.

2. Αφαιρέστε το στοιχείο θέρμανσης σηκώνοντάς το προσεκτικά για να αποτρέψετε την υπερχειλίση του λαδιού.
3. Διαχωρίστε το φίλτρο OilCleaner από το στοιχείο θέρμανσης.
4. (Βήμα 4, σύμφωνα με το σχήμα 4).
5. Καθαρίστε το φίλτρο με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε το.
6. Τοποθετήστε ξανά το φίλτρο OilCleaner στο στοιχείο θέρμανσης, σύροντάς το στην αντίθετη κατεύθυνση.
7. Τοποθετήστε το στοιχείο θέρμανσης με το φίλτρο OilCleaner στη φριτέζα. Έτοιμο για χρήση.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Αναφορά προϊόντος: 03031

Όνομα προϊόντος: CleanFry 1.5 l

Ισχύς: 1000 W

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50/60 Hz

Χωρητικότητα: 1.5 l

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευάστηκε στην Κίνα | Σχεδιάστηκε στην Ισπανία.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΑΛΑΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι, σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις, το προϊόν και/ή οι μπαταρίες πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της ζωής του, θα πρέπει να απορρίψετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να τις παραδώσετε σε ένα σημείο συλλογής που ορίζεται από τις τοπικές αρχές.

Οι καταναλωτές πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη παλαιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών τους.

Η συμμόρφωση με τις παραπάνω κατευθυντήριες γραμμές θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

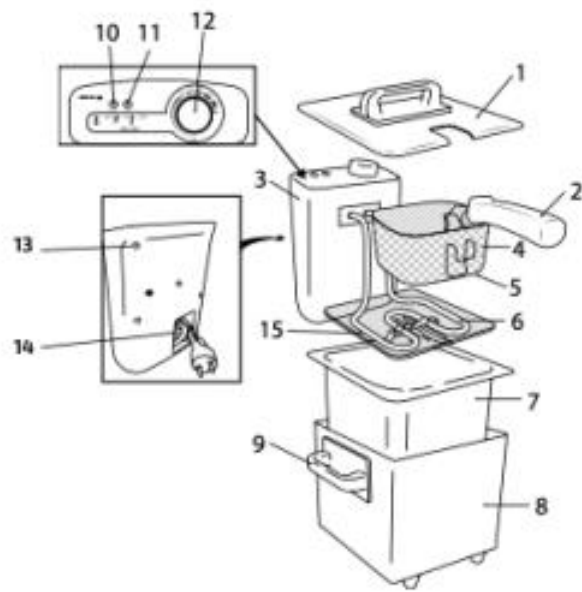


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

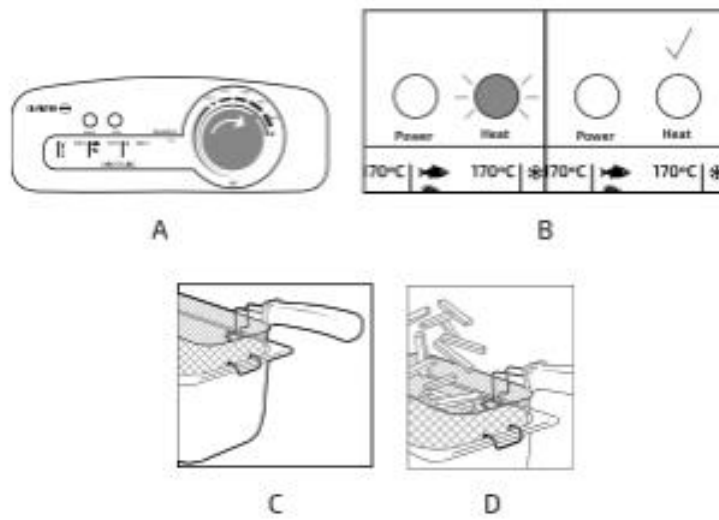


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

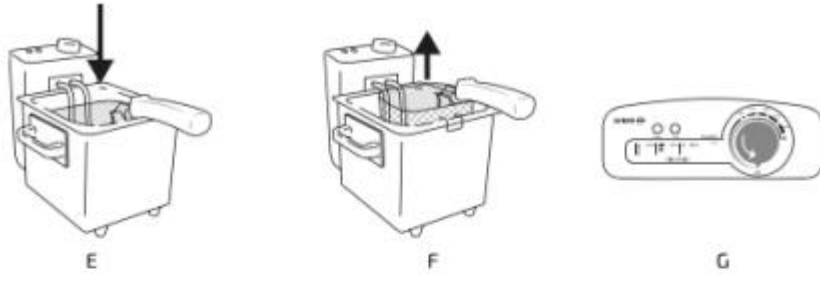


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4