

# cecotec

**CleanFry Infinity 3000 | CleanFry Infinity 3000 Black |  
CleanFry Infinity 3000 Full Inox  
CleanFry Infinity 4000 | CleanFry Infinity 4000 Black |  
CleanFry Infinity 4000 Full Inox**

Φριτέζα με Φίλτρο Καθαρισμού Λαδιού



Εγχειρίδιο Οδηγιών

### 3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε το προϊόν από το κουτί και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από τα εξαρτήματα εμφανίζει ορατά σημάδια ζημιάς, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec.
- Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ και το εσωτερικό δοχείο με ζεστό νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Η συσκευή μπορεί να ανοίξει εντελώς για πιο λεπτομερή καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν τη συνδέσετε σε πρίζα.

### 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Ρίξτε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα διασφαλίζοντας ότι βρίσκεται μεταξύ των μέγιστων και ελάχιστων επιπέδων που σημειώνονται στο εσωτερικό του δοχείου.
2. Συνδέστε τη συσκευή σε τροφοδοτικό.
3. Ρυθμίστε το κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ανατρέξτε στον πίνακα θερμοκρασίας για αναφορά.
4. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να εισαγάγετε το καλάθι στη φριτέζα.
5. Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρευτεί μέσα στο καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι δεν έρχεται σε επαφή με λάδι.
6. Αφαιρέστε τυχόν κρύσταλλα πάγου από το φαγητό και τοποθετήστε το μέσα στο καλάθι. Για καλύτερα αποτελέσματα, βάλτε ξηρά τροφή στο καλάθι.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

7. Αργά, χαμηλώστε το καλάθι σε λάδι.
8. Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία. Μην βάζετε φαγητό σε λάδι πριν φτάσει η καθορισμένη θερμοκρασία.

Σημείωση: η συσκευή περιλαμβάνει έναν θερμοστάτη που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς για να διατηρήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει καθώς ο θερμοστάτης είναι ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.

9. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να σηκώσετε το καλάθι μόλις τηγανιστεί το φαγητό ή όταν έχει παρέλθει ο χρόνος τηγανίσματος.
10. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το τροφοδοτικό.
11. Καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση. Σε περίπτωση που το χρησιμοποιημένο λάδι πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθεί, φυλάξτε το στο ψυγείο.

### **Σημείωση**

- Η φριτέζα διαθέτει σύστημα ασφαλείας, το οποίο διασφαλίζει ότι το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν το στοιχείο τοποθετηθεί σωστά στη φριτέζα.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η θερμική προστατευτική συσκευή θα σβήσει αυτόματα τη φριτέζα. Αυτή η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πατώντας το κουμπί με αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. στυλό) μέσω μιας τρύπας στο πίσω μέρος του χώρου αποθήκευσης καλωδίου, με την ένδειξη "Επανεκκίνηση". Πριν από την επανενεργοποίηση, αποσυνδέστε το και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

### **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Κόψτε το φαγητό με λεπτό και ομοιόμορφο τρόπο για να διασφαλίσετε ότι μαγειρεύεται ομοιόμορφα
- Απομακρύνετε τις υπερβολικές επιστρώσεις (όπως ψίχουλα) πριν από το μαγείρεμα.
- Αφαιρέστε τα κρύσταλλα πάγου πριν το μαγείρεμα.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι ή το εσωτερικό δοχείο.

### **ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ**

- Χρησιμοποιείτε το πολύ 200 g τηγανητές πατάτες ανά λίτρο λαδιού.
- Όταν χρησιμοποιείτε φρέσκες πατάτες: στεγνώστε τις πατάτες μετά το πλύσιμο, ώστε να μην εισχωρήσει νερό στο λάδι.
- Τηγανιτές πατάτες σε 2 στάδια. Πρώτο στάδιο (προ-τηγάνισμα): 5 έως 10 λεπτά στους 170. Δεύτερο στάδιο (τελικό τηγάνισμα) 2 έως 4 λεπτά στα 190. Στραγγίξτε καλά.

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ
Φρέσκες πατάτες	800 g	190 °C	10-12 min
Κατεψυγμένες πατάτες	800 g	190 °C	10 min
Κατεψυγμένες γαρίδες	Μέχρι να καλυφθεί το καλάθι	170 °C	3-5 min
Φρέσκο παναρισμένο ψάρι	150 g	190 °C	5-10 min
Κατεψυγμένο παναρισμένο ψάρι	150 g	170 °C	10-15 min
Μικρές μερίδες παναρισμένου κοτόπουλου	150 g	170 °C	15-20 min
Μεγάλες μερίδες παναρισμένου κοτόπουλου	150 g	190 °C	20-30 min
Φρέσκα παναρισμένα μπούτια κοτόπουλου	2 ο 3	170 °C	15 min
Μοσχαρίσια Μπιφτέκια (100% κρέας)	250 g	170 °C	2-3 min

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΔΙΟΥ

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα και το λάδι έχουν κρυώσει εντελώς πριν αντικαταστήσετε το λάδι.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το τροφοδοτικό πριν αντικαταστήσετε το λάδι.
- Αντικαθιστάτε τακτικά το λάδι. Αυτό είναι σίγουρα απαραίτητο εάν το λάδι γίνει σκοτεινό ή έχει διαφορετική μυρωδιά.
- Συνιστάται η αντικατάσταση λαδιού κάθε 10 χρήσεις.
- Μην ανακατεύετε παλιό και νέο λάδι.