

cecotec

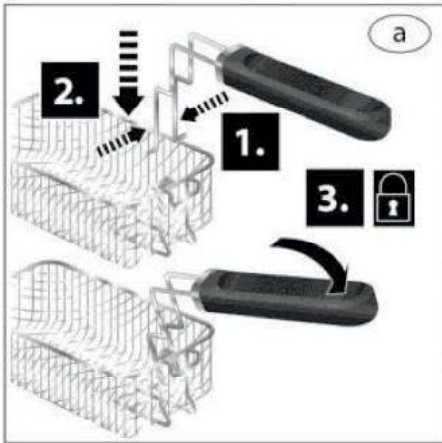
CleanFry 3000 Profilter

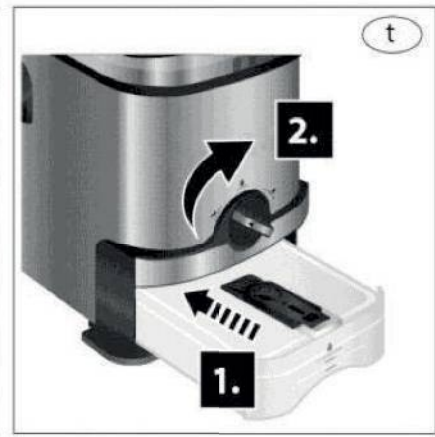
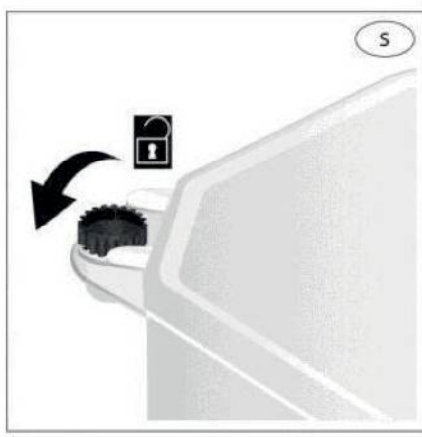
Φριτέζα με Φίλτρο Καθαρισμού Λαδιού



Εγχειρίδιο οδηγιών

Εικόνες





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.
- Φυλάσσετε πάντα πλαστικές σακούλες, φύλλα και αφρώδη μέρη μακριά από μωρά και παιδιά. Το υλικό συσκευασίας μπορεί να εμποδίσει τους αεραγωγούς και να αποτρέψει την αναπνοή.
- Καθαρίστε καλά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (Καθαρισμός και συντήρηση)
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν τη συνδέσετε σε πρίζα .

Προειδοποίηση: Η συσκευή ενδέχεται να προκαλέσει οσμή ή / και να εκπέμψει καπνό όταν είναι ενεργοποιημένη για πρώτη φορά, καθώς τα υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής εξαλείφονται. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδεικνύει ελάττωμα ή κίνδυνο. Εξασφαλίστε άφθονο αερισμό.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή καλαθιού (7) είναι κλειδωμένη στη θέση της στο καλάθι τηγανίσματος (6). Για να κλειδώσετε τη λαβή καλαθιού (7) στη θέση της, πιέστε τις ράβδους μαζί και σύρετέ τις μεταξύ των εγκοπών.

Μόλις εισαχθούν τα άκρα των ράβδων στο βραχίονα στο καλάθι τηγανίσματος (6), σπρώξτε τη λαβή (7) προς τα πίσω (εικ. a και b). Μην συναρμολογείτε με άλλο τρόπο (εικ. c).

3. Βεβαιωθείτε ότι η δεξαμενή λαδιού (9) είναι ασφαλισμένη στη σωστή θέση με το κάλυμμα φίλτρου λαδιού (11) και τη βαλβίδα λαδιού (12) στην ίδια πλευρά από το κουμπί ελέγχου φιλτραρίσματος λαδιού (14) (Εικ.d).
4. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα φίλτρου λαδιού (11) είναι στη θέση του στο δοχείο λαδιού (9).
5. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα του πίνακα ελέγχου (21) είναι τοποθετημένη στην πλάκα σύνδεσης στο πίσω μέρος του περιβλήματος (13). Βεβαιωθείτε ότι οι αυλακώσεις της πλάκας σύνδεσης βρίσκονται στους οδηγούς της μονάδας πίνακα ελέγχου (εικ. E).

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή σας διαθέτει διακόπτη ασφαλείας (5) που βρίσκεται στη μονάδα του πίνακα ελέγχου (21). Εάν η μονάδα του πίνακα ελέγχου (21) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πριν το συνδέσετε στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν είναι υπερφορτωμένο με άλλες συσκευές.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τηγάνισμα φαγητού, όπως τηγανητές πατάτες, κοτόπουλο ή κομμάτια ψαριού.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ξύλινες επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα χαλί για να προστατεύσετε το ξύλο από ζημιές.
2. Εξασφαλίστε μια ελάχιστη απόσταση γύρω από τη συσκευή τουλάχιστον 11 cm από άλλα αντικείμενα, σανίδες και τοίχους.
3. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο καθαρού λαδιού (15) είναι συναρμολογημένο, άδειο και στη θέση του μέσα στη συσκευή, το κουμπί ελέγχου διήθησης λαδιού (14) βρίσκεται στη θέση Lock και το κάλυμμα φίλτρου λαδιού (11) είναι στη θέση του στο δοχείο λαδιού (9).
4. Ρίξτε το κατάλληλο μαγειρικό λάδι στη δεξαμενή λαδιού (9) (εικ. F).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην ξαναγεμίζετε τη δεξαμενή λαδιού (9) κατά τη χρήση ή όταν είναι ζεστό.

Αφήστε πάντα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς. Μην ανακατεύετε νέο λάδι με παλιό λάδι.

5. Απλώστε λίγο λάδι στο εσωτερικό του παραθύρου προβολής (2) για να αποφύγετε τη συμπύκνωση.
6. Τοποθετήστε το καπάκι (3) στη φριτέζα
7. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (23) στη θέση 0.
8. Τοποθετήστε το βύσμα (17) σε πρίζα.
9. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (23) στην απαιτούμενη θερμοκρασία

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Η ένδειξη POWER (25) θα ανάψει για να δείξει ότι η συσκευή θερμαίνεται. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη READY (24) θα ανάψει.

10. Αφού προθερμανθεί το λάδι, αφαιρέστε το καπάκι (3).
11. Τοποθετήστε το καλάθι (6) σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
12. Εισάγετε το φαγητό για το τηγάνισμα (6) στο καλάθι τηγανίσματος (ill. K). Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι (6) (ill. L).
13. Κατεβάστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος (6) στη δεξαμενή λαδιού (9) (ελάχ. N). Αφού βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος (6), τοποθετήστε αμέσως το καπάκι (3) στη συσκευή για να αποφύγετε το πιτσίλισμα ζεστού λαδιού.
14. Αφού παρέλθει ο χρόνος τηγανίσματος, αφαιρέστε το καπάκι (3).
15. Χρησιμοποιήστε τη λαβή (7) για να σηκώσετε το καλάθι (6) και να την κρεμάσετε στο άγκιστρο καλαθιού (8) στο χέιλος της δεξαμενής λαδιού (9) (εικ. P).
16. Αφήστε το φαγητό να στραγγίξει στο καλάθι (6) για λίγα δευτερόλεπτα για να αφαιρέσετε το υπερβολικό λάδι και να διατηρήσετε την τραγανότητα.
17. Χρησιμοποιήστε τη λαβή (7) για να σηκώσετε προσεκτικά το καλάθι (6) και ρίξτε το φαγητό σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πιάτο που έχει καλυφθεί με χάρτινη πετσέτα για να συλλέξετε το υπόλοιπο λάδι.
18. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος (6) σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
19. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας (23) στη θέση 0 και αφαιρέστε το πώμα (17) από την πρίζα.

Προειδοποίηση

- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας (17) να έρθει σε επαφή με το καπάκι (3) ή το περίβλημα της συσκευής (13) κατά τη χρήση (ελάτ. H).
- Μην γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος (6) στη μέση. Η υπερβολική ποσότητα τροφής μπορεί να προκαλέσει υπερβολικό αφρισμό και θα μπορούσε να προκαλέσει υπερχειλίση του λαδιού κατά τη λειτουργία.
- Τα τρόφιμα που προστίθενται στη συσκευή πρέπει να είναι στεγνά. Εάν τηγανίζετε κατεψυγμένα τρόφιμα όπως τηγανητές πατάτες ή φτερούγες κοτόπουλου, αφαιρέστε όλα τα σωματίδια πάγου από τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από το τηγάνισμα για να αποφύγετε την υπερχειλίση του λαδιού.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι (3) ταιριάζει σωστά πάνω στη λαβή του καλαθιού (6) και στη λαστιχένια πλάκα στεγανοποίησης από καουτσούκ (22).

Κατά προσέγγιση χρονική διάρκεια μέχρι να φτάσει η καθορισμένη θερμοκρασία

ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (°C /°F)	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)
130/265	7
150/300	8
170/340	10

190/375	13
---------	----

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Προειδοποίηση: Οι χρόνοι τηγανίσματος στο παρακάτω γράφημα είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τις διαφορετικές ποσότητες τροφίμων και τις οδηγίες του κατασκευαστή τροφίμων.

Φαγητό	Ρύθμιση θερμοκρασίας (°C/°F)	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένες πατάτες	190/375	8-12
Τηγανιτές πατάτες	190/375	8-10
Λωρίδες κρέατος	190/375	10-14
Φτερούγες κοτόπουλου	190/375	10-14
Ψάρια (παναρισμένα)	170/340	3-5

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ

Όπως και με οποιοδήποτε άλλο συστατικό φαγητού, η φρεσκάδα και ο σωστός χειρισμός λαδιού είναι το κλειδί για επιτυχή αποτελέσματα τηγανίσματος.

Η ποιότητα του λαδιού μειώνεται με τη χρήση σε υψηλές θερμοκρασίες.

- Μην αναμιγνύετε διαφορετικά λάδια μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και καθαρά λάδια μαγειρέματος;