

ISTRUZIONI PER L'USO	IT
MODE D'EMPLOI	FR
DIRECTIONS FOR USE	GB
GEBRAUCHSANWEISUNG	DE
MODO DE EMPLEO	ES
MODO DE UTILIZACÃO	PT
GEBRUIKSAANWIJZING	NL
BRUGSANVISNING	DK
طريقة الاستعمال	AR

**FRIGGITRICE DA INCASSO
FRITEUSE ENCASTRABLE
BUILT-IN FRYER
EINBAUFRITEUSE
FREIDORA EMPOTRABLE
FRITADEIRA AJUSTÁVEL
INBOUWFRITEUSE
FRITØSE TIL INDBYGNING**

مقلاة قابلة للتجميع

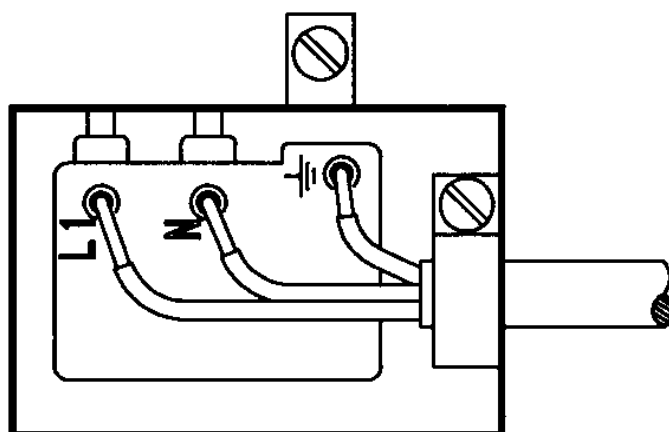
1. Istruzioni per l'installazione	4
2. Installazione ad incasso	5
3. Messa in servizio	6
4. Consigli importanti	10
5. Alcuni suggerimenti	11
6. Manutenzione	12

1. Istruzioni per l'installazione

- Bisogna prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti sia superiore a 3 mm.
- La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H05RNF 3x1mm²) disponibile presso il Servizio di Assistenza.
- Un fusibile di 16 amper è necessario.
- La vostra friggitrice PGF30F consuma 2.200 watt. Quindi, la installazione deve prevedere questa potenza senza pericolo. **La friggitrice deve OBBLIGATORIAMENTE essere raccordata a una presa di terra.**

BISOGNA ASSOLUTAMENTE LASCIARE UNO SPAZIO VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DELLA FRIGGITRICE E IL PRIMO RIPIANO NEL MOBILE DI CUCINA.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



2. Installazione ad incasso

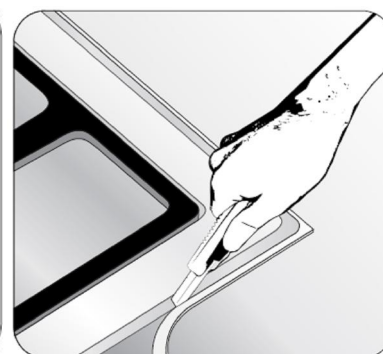
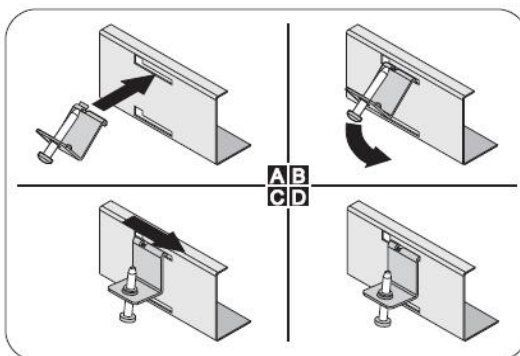
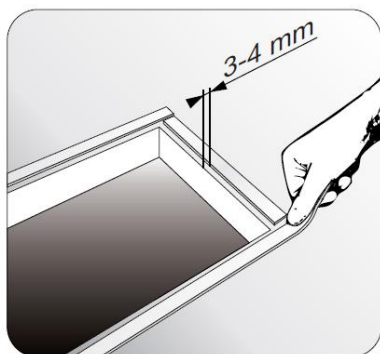
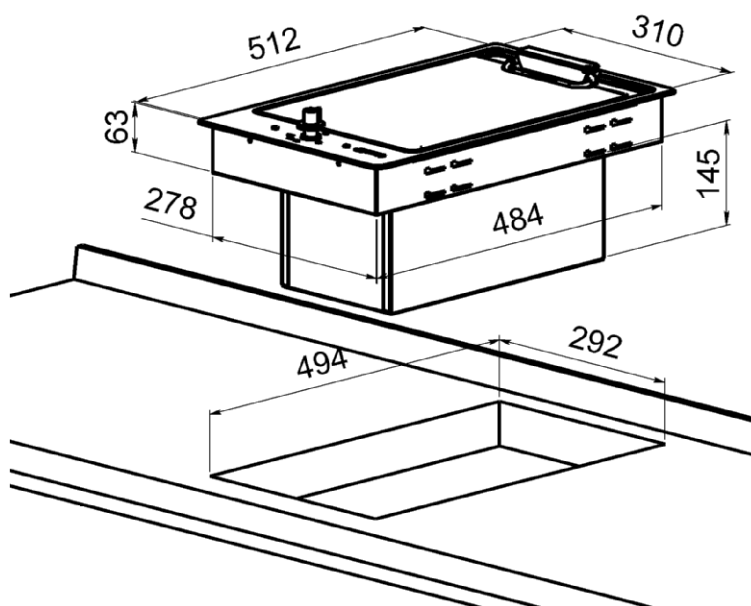
IT

Questa friggitrice s'incassa in un piano di lavoro o un mobile di cucina forando la forma corrispondente.

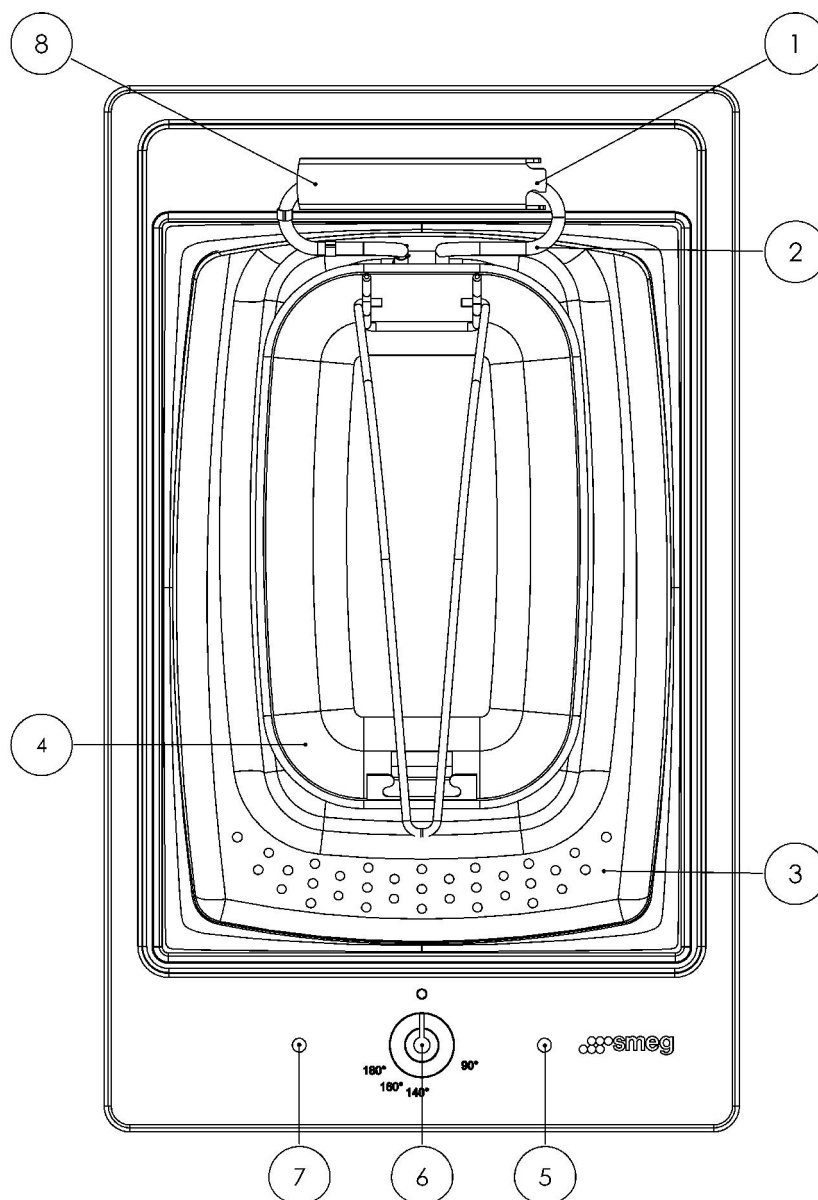
Ogni sostegno è conveniente: muratura, legno, metallo, granito, laminato, etc.

Dimensioni dell'apparecchio : 512 x 310 mm

Dimensioni di foratura del piano di lavoro : 494 x 292 mm



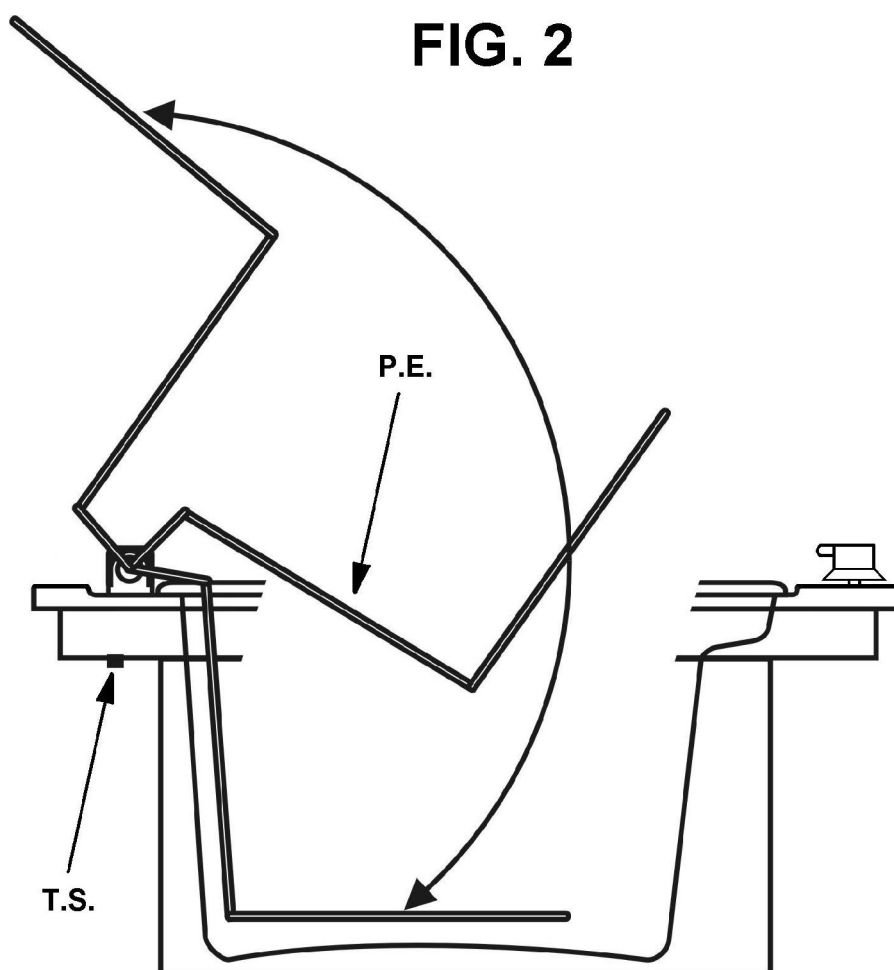
3. Messa in servizio



1. Sicurezza
2. Resistenza di riscaldamento
3. Vasca dell'olio
4. Cestello
5. Lampada di riscaldamento
6. Selettore temperatura
7. Spia funzionamento
8. Cerniera

Il pianale da incasso è fissato nel piano di lavoro. É quindi in grado di ricevere nell'ordine seguente :

1. La vasca dell'olio anti-emulsione.
2. La resistenza che farete ruotare sulla sua cerniera verso il basso per metterla nella vasca.
3. Il cestello.



La vasca in acciaio inox anti-emulsione

La vasca in acciaio inox costituisce un elemento importante della vostra friggitrice a zona fredda. La **sua forma molto speciale** è stata appositamente studiata e concepita per utilizzare al meglio le caratteristiche della zona fredda ed offrire la massima sicurezza evitando ogni traboccamento durante l'uso della friggitrice. Questo modello esclusivo è stato depositato.

Tutte le caratteristiche estetiche che conferiscono alla vasca il suo stile unico (curve, pendii e diversi livelli) corrispondono a **esigenze tecniche**. L'obiettivo principale è il controllo delle bolle d'emulsione quando delle particelle di ghiaccio o d'acqua vengono introdotte brutalmente nel bagno d'olio. Questo succede a volte durante la cottura di prodotti congelati o con molta acqua.

Questa vasca comprende **5 zone** :

Il fondo della vasca : Sulla circonferenza del fondo della vasca, è stata ricavata una gola di 11 mm di profondità che permette di raccogliere i residui. Questa forma particolare permette di ridurre di 0,4 litri il volume d'olio della zona fredda. La scanalatura conferisce alla vasca un'eccellente stabilità.

La zona fredda : Lo strato d'olio sotto la resistenza non si muove. Usando tutta la potenza di riscaldamento, la temperatura raggiunge 70°C nella gola di raccolta dei residui.

La zona calda : Un volume caldo di circa 3 litri d'olio mescolato continuamente da un movimento a convezione permette di preparare senza raffreddamento importante 750 grammi di patate fritte in una volta.

La zona d'emulsione : Di un volume di circa 5 litri, la zona permette alle emulsioni che si producono durante l'uso di prodotti congelati o di alimenti troppo umidi di svilupparsi senza rischi di traboccamento. Le bolle d'emulsione si rompono sull'orlo dell'ultima zona, evitando così i danni che può causare l'emulsione dell'olio bollente.

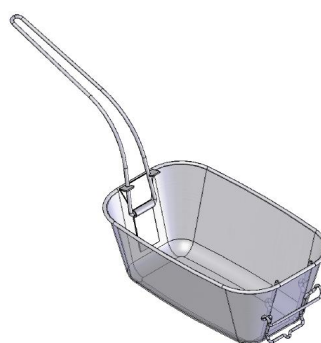
La zona di sgocciolamento e di recupero : È qui che vengono recuperati gli eventuali schizzi delle cotture. Questa zona costituita di curve e piani inclinati incanala le piccole gocce verso la frittura.

Sicurezza di surriscaldamento

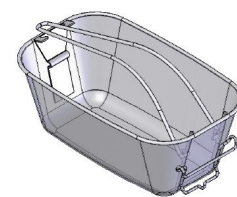
Il termostato di sicurezza è una seconda misura della temperatura. In caso di problemi, interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica della friggitrice. Il disinnesto non è automatico. Deve essere fatto manualmente da un tecnico della SMEG (Fig. 2/T.S.). Egli dovrà anche procedere al cambiamento completo del bagno di frittura.

Cestello

È disponibile con il cestello in 2 diverse posizioni: una posizione d'uso corrente e una posizione di attesa, in modo che l'impugnatura non si trovi immersa nell'olio. Per passare da una posizione all'altra, è necessario sganciare l'impugnatura dalla sua sede e fissarla sui ganci previsti a tale scopo.



Position utilisation



Position repos

4. Consigli importanti


1. Il livello di riempimento della vasca deve essere tra i punti di riferimento minimi (3 litri) e massimi (3,5 litri) indicati sulla parete laterale verticale della vasca.
2. La resistenza della friggitrice a zona fredda non può funzionare ad aria libera : deve sempre essere immersa nell'olio o nel grasso. Non bisogna mai fare sciogliere dei blocchi di grasso direttamente sulla resistenza.

Attenzione :

Se usate un grasso vegetale o animale solido, è necessario vuotarlo già sciolto nella vasca della friggitrice.

3. Se usate del grasso e non dell'olio nella vostra friggitrice, è consigliato praticare (con un coltello o forchetta) dei buchi nel grasso prima di mettere in moto la friggitrice. Questo eviterà gli schizzi se una bolla d'aria vi si trovava imprigionata. Procedete delicatamente per non urtare le sonde sulla resistenza che scalda.
4. **Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza in presenza di bambini o handicappati.**
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.



5. Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

La temperatura ideale della frittura è fra 140° e 180°C. Al di là di queste temperature, l'olio si degrada rapidamente.

Se usate una temperatura troppo bassa, gli alimenti non sono passati a fuoco vivo in superficie e s'impregnano di grasso.

Più i pezzi sono grossi, più devono rimanere nella frittura. Conviene quindi scegliere una temperatura di cottura che permetta di cuocere gli alimenti in profondità senza bruciarli all'esterno.

La temperatura che avete scelto è raggiunta quando la lampada verde si accende.

Posizione delle manopole a titolo indicativo secondo il tipo d'alimento da cuocere, queste posizioni possono variare rispetto alla quantità dei cibi ed al gusto personale del consumatore.

POSIZIONE DEL TERMOSTATO	PIETANZE	Quantità ideale	Quantità Max.
140°C	Patate fritte (sbollentare)	500 gr	750 gr
160°C	Coscie, ali di pollo	*	*
170°C	Frittelle, pesci	*	*
180°C	Crocchette, crocchette al formaggio	250 gr	350 gr
180°C	Patate fritte (friggere)	500 gr	750 gr

* Questi valori dipendono essenzialmente dal volume. Vegliate affinché gli alimenti siano completamente immersi nel bagno di frittura.

Prima di ogni manutenzione, disinserite l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.

La friggitrice è completamente smontabile (procedete in modo inverso alla messa in servizio), tutti gli elementi possono essere puliti facilmente. Una posizione di « sgocciolatura » è stata studiata per permettervi di bloccare l'elemento che scalda durante la pulizia.

Cerniera : la posizione « sgocciolatoio »

La cerniera in alluminio che permette la rotazione della resistenza durante le manutenzioni è attrezzata di un chiavistello inossidabile di bloccaggio. Quest'elemento scorre verso la destra e blocca la resistenza che rimane « sospesa » al di sopra della vasca il tempo necessario all'eliminazione dei grassi (Fig. 2/P.E.).

Coperchio

Un coperchio in acciaio inossidabile ricopre completamente la vasca anti-emulsione. Bisogna toglierlo durante l'uso dell'apparecchio.

Pianale da incasso : pulitelo con dei detersivi adatti all'acciaio inossidabile. Se volete conservare il suo bell'aspetto, evitate le spugne e detersivi abrasivi.

La vasca e il coperchio in acciaio inossidabile : possono essere puliti con un detersivo come tutte le stoviglie. Non esitate a metterli nella lavastoviglie.

Cestello : può essere pulito con detersivo come tutte le stoviglie. Attenzione: asciugare bene il cestello dopo il lavaggio oppure immergerlo nell'olio per evitare problemi di ossidazione.

La resistenza : pulitela con un panno umido.