

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

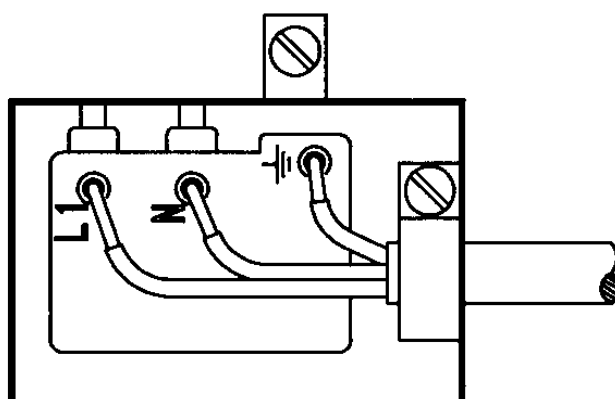
1. Instruções para a instalação .....	54
2. Ajustamento .....	55
3. Colocação em funcionamento .....	56
4. Conselhos importantes .....	60
5. Algumas sugestões .....	61
6. Manutenção .....	62

## 1. Instruções para a instalação

- É necessário prever um interruptor bipolar com distância de abertura dos contactos superior a 3 mm no circuito de alimentação.
- A tomada de alimentação deverá estar acessível após a instalação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo idêntico (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>), disponível nos serviços de pós-venda.
- São necessários fusíveis de 16 amperes.
- Esta fritadeira PGF30F tem uma potência de 2.200 watts. É pois imperativo que a sua instalação eléctrica possa fornecer esta potência sem perigo. **A fritadeira deve OBRIGATORIAMENTE ser ligada a uma tomada de terra.**

**É IMPERATIVO DEIXAR, PELO MENOS, UM ESPAÇO LIVRE DE 5 CM ENTRE O FUNDO DA FRITADEIRA E O MÓVEL DE COZINHA.**

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA



## 2. Ajustamento

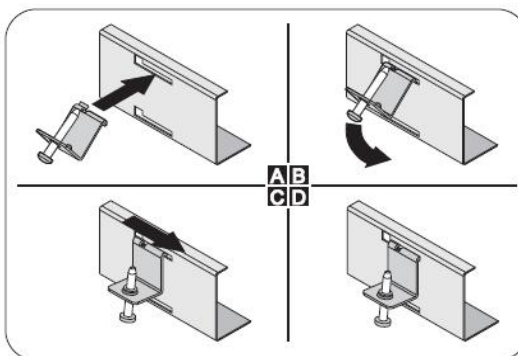
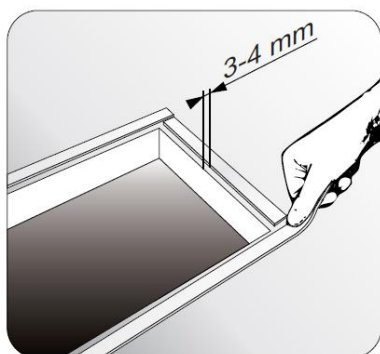
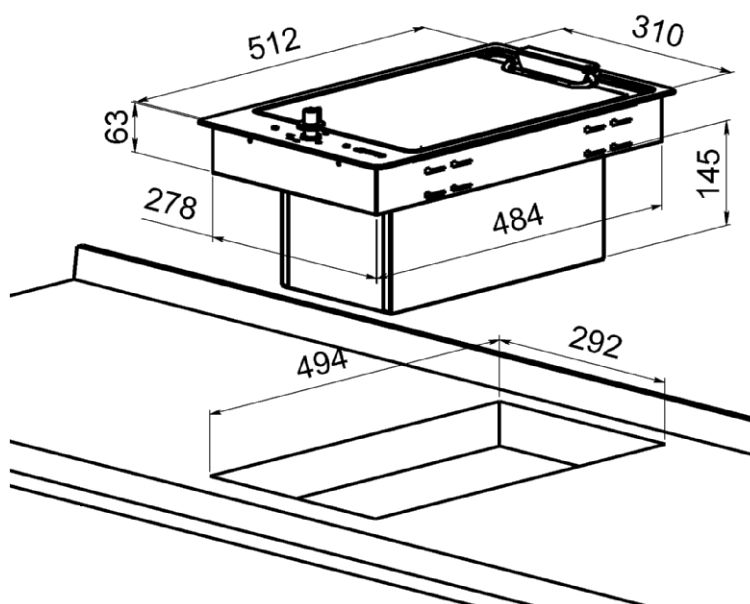
PT

Esta fritadeira encastra-se num plano de trabalho ou num móvel de cozinha por simples abertura da forma correspondente.

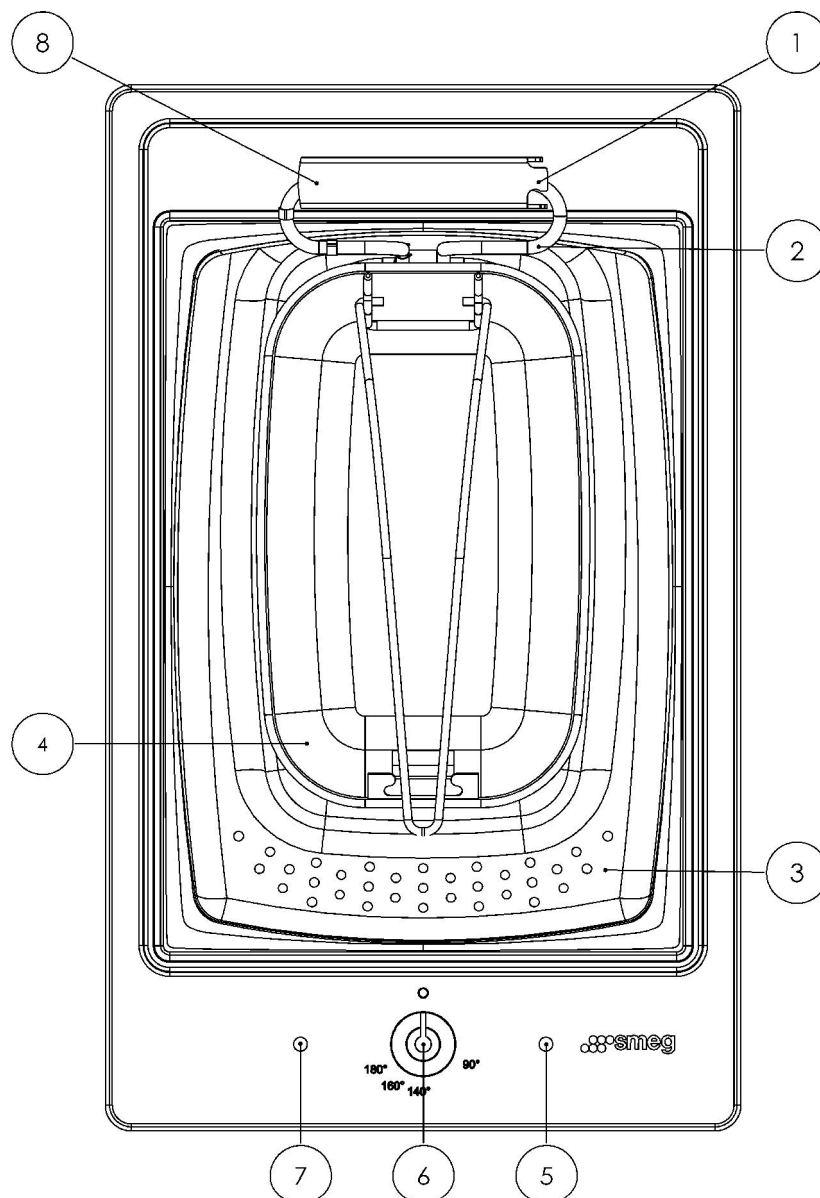
Adapta-se a qualquer suporte: alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensões do aparelho : 512 x 310 mm.

Dimensões da abertura no plano de trabalho : 494 X 292 mm



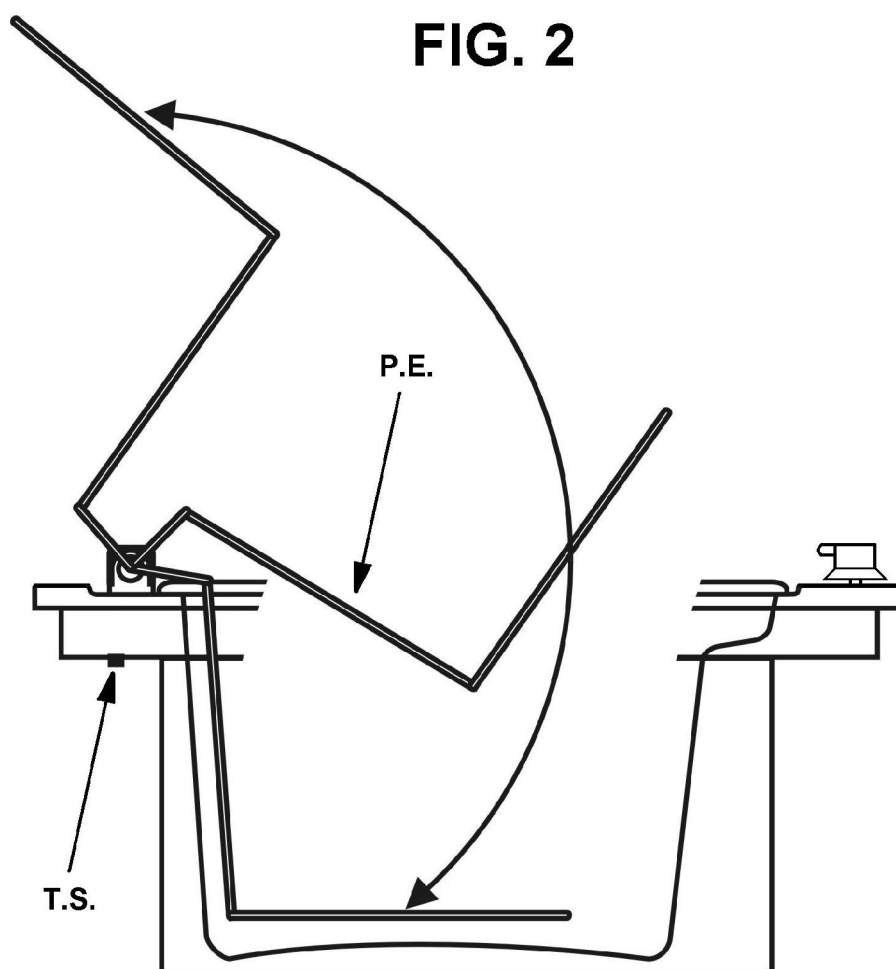
### 3. Colocação em funcionamento



1. Bloqueio
2. Resistência de aquecimento
3. Cubo de óleo
4. Cesto
5. Lâmpada de aquecimento
6. Selector de temperatura
7. Testemunha de arranque
8. Dobradiça

A superfície de encaixe é fixa no plano de trabalho. Está pronta então para receber na seguinte ordem:

1. a cuba de óleo antiespuma;
2. a resistência que deve rodar em cima da charneira para baixo para a posicionar na cuba;
3. o cesto.



## A cuba em aço inoxidável antiespuma

A cuba em aço inoxidável constitui um elemento muito importante desta fritadeira com zona fria. O **seu formato especial** foi estudado e concebido a fim de otimizar as características da zona fria e maximizar a segurança, evitando qualquer derramamento durante a utilização da fritadeira. Este modelo exclusivo foi patenteado.

Todas as características estéticas que conferem à cuba o seu aspecto único (curvas, planos inclinados e diferenças de nível) correspondem a **imperativos técnicos**. O objectivo principal era o controlo da espuma formada no momento da introdução brutal de partículas de gelo ou de água no óleo de fritura. Isto acontece quando se fritam produtos congelados ou que contêm muita água.

Há **5 zonas** nesta cuba:

- O fundo da cuba** : Em todo o perímetro do fundo da cuba, existe uma ranhura de 11 mm de profundidade onde são recolhidos e depositados os resíduos. Esta configuração permite reduzir de 0,4 litro o volume de óleo da zona fria. Além disso, a ranhura confere à cuba uma excelente estabilidade durante a remoção.
- A zona fria** : O óleo sob a resistência mantém-se estático. Utilizando a potência total de aquecimento, a temperatura na ranhura de depósito dos resíduos atinge os 70°C.
- A zona quente** : Um volume de mais ou menos 3 litros de óleo quente submetido permanentemente a um movimento de convecção permite a fritura de 750 gramas de batatas numa só vez sem arrefecimento importante.

**A zona antiespuma** : Com um volume de mais ou menos 5 litros, permite que se forme espuma quando se fritam produtos congelados ou alimentos húmidos sem risco de derramamento. As bolhas de espuma rebentam no bordo do "patamar" da última zona, evitando assim as catástrofes que a espuma de óleo quente pode causar.

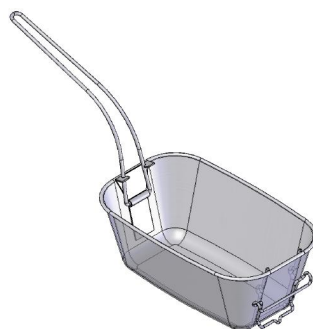
**A zona de escorrimento e de recuperação** : É nesta zona que são recuperados os salpicos que ocorrem durante a fritura. Esta zona toda em curvas e planos inclinados dirige os salpicos para o óleo de fritura.

## Segurança contra o sobreaquecimento

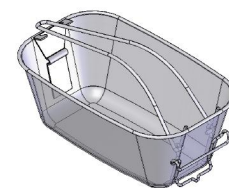
O termóstato de segurança é uma segunda medida da temperatura. No caso de problemas, corta automaticamente a alimentação eléctrica da fritadeira. O restabelecimento não é automático. Deve ser feito manualmente por um técnico qualificado Smeg (Fig. 2/T.S.). Este deverá igualmente proceder à mudança completa do óleo de fritura.

## Cesto

O cesto dispõe de 2 posições diferentes: uma posição de fritura e uma outra de escorrimento, de modo que o cabo não entre em contacto com o óleo. Para passar de uma posição para a outra, levante a haste do cabo e fixe-a nos ganchos previstos para o efeito.



Position utilisation



Position repos




## 4. Conselhos importantes

1. O nível do enchimento da cuba deve situar-se a meio das marcas mínimas (3 litros) e máximas (3,5 litros) gravadas na parede lateral vertical da cuba para um óptimo resultado.
2. A resistência da fritura de zona fria não pode funcionar ao ar livre: deve **sempre** ser mergulhada no óleo ou na gordura. Por isso, nunca se deve derreter os blocos de gordura directamente na resistência.

**Cuidado : Se utilizar uma gordura vegetal ou animal sólida, deve imperativamente despejá-la previamente derretida na cuba da fritadeira.**

3. Se utilizar gordura em vez de óleo na sua fritadeira, aconselha-se a que faça (com uma faca ou um garfo) furos na gordura antes de pôr a fritadeira em marcha. Isto evitará os salpicos se uma bolha de ar for comprimida. Proceda delicadamente a fim de não tocar nas sondas colocadas em cima da resistência aquecida.
4. **Este aparelho não deve ser utilizado por uma criança nem por uma pessoa deficiente sem a vigilância de um adulto. Não permita que crianças brinquem com o aparelho.**



5. O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.

Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

A temperatura ideal da fritura situa-se entre 140° e 180°C. Para além destas temperaturas, o óleo degrada-se rapidamente.

Se utilizar uma temperatura demasiado baixa, os alimentos não serão grelhados na superfície e impregnar-se-ão de gordura.

É lógico que quanto mais espessos forem os pedaços a cozer, mais tempo deverão permanecer no banho de fritura. Convém então escolher uma temperatura que permita cozer os alimentos no interior profunda sem os queimar externamente.

A temperatura seleccionada é atingida quando a lâmpada verde se apaga.

Algumas temperaturas indicativas

POSIÇÃO DO TERMÓSTATO	PREPARAÇÕES	Quantidade óptimas	Quantidade máximas
140°C	Batatas fritas (branquear)	500 gr	750 gr
160°C	Coxas, asas de frango	*	*
170°C	Rissóis, peixe	*	*
180°C	Croquetes	250 gr	350 gr
180°C	Batatas fritas (fritar)	500 gr	750 gr

\* Estes valores dependem essencialmente do volume. Cuide para que os alimentos sejam inteiramente mergulhados no banho de fritura.

Antes de qualquer manutenção, desligue o aparelho e deixe-o esfriar.

Sendo a fritadeira inteiramente desmontável (proceda de maneira inversa à da colocação em funcionamento), todas as peças podem ser conservadas facilmente. Foi concebida uma posição de escorrimento para permitir bloquear o elemento térmico durante a limpeza.

### **Dobradiça : Posição de “escorrimento”**

A dobradiça em alumínio que permite a rotação da resistência durante as operações de manutenção está equipada com um bloqueio em aço inoxidável. Esta peça desliza para a direita e bloqueia a resistência que fica “suspensa” sobre a cuba durante o tempo necessário ao escoamento da gordura (Fig. 2/P.E.).

### **Tampa**

Uma tampa de aço inoxidável cobre inteiramente o cuba antiespuma. Remover a tampa ao usar o aparelho.

**A superfície de encaixe:** limpe-a com os produtos destinados à manutenção do inox. Se desejar que ele conserve o seu belo aspecto, evite as esponjas e os detergentes abrasivos.

**O cuba e a tampa em inox** podem ser tratados com qualquer detergente de lavar louça. Não hesite em colocá-los na máquina de lavar louça.

**Cesto :** pode ser tratado com qualquer detergente de lavar louça. Bem secar ou por em óleo para evitar problemas de oxidação.

**A resistência:** limpe-a com um pano húmido.