

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

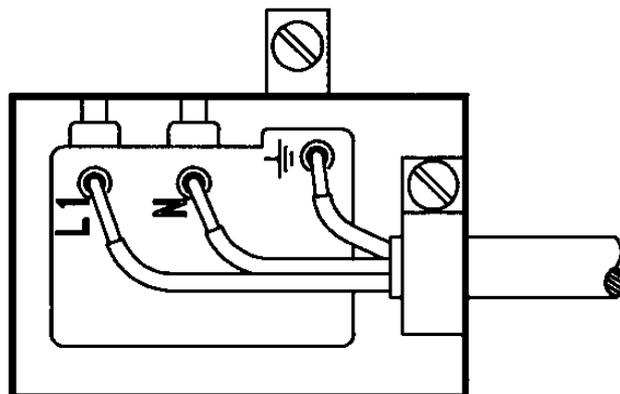
1. Instructions pour l'installation	14
2. Encastrement	15
3. Mise en service	16
4. Conseils importants	20
5. Quelques suggestions	21
6. Entretien	22

1. Instructions pour l'installation

- Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm²) disponible auprès du service après-vente.
- Un fusible de 16 ampères est nécessaire.
- Votre friteuse PGF30F absorbe 2.200 Watts. Il faut donc que votre installation puisse fournir cette puissance sans danger. **La friteuse doit OBLIGATOIREMENT être raccordée à une prise de terre.**

IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE FOND DE LA FRITEUSE ET LA PREMIÈRE PLANCHE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



2. Encastrement

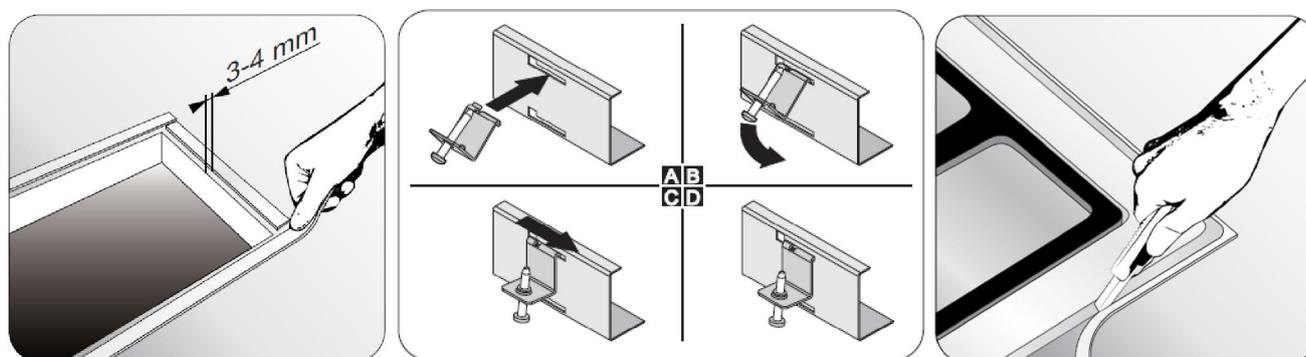
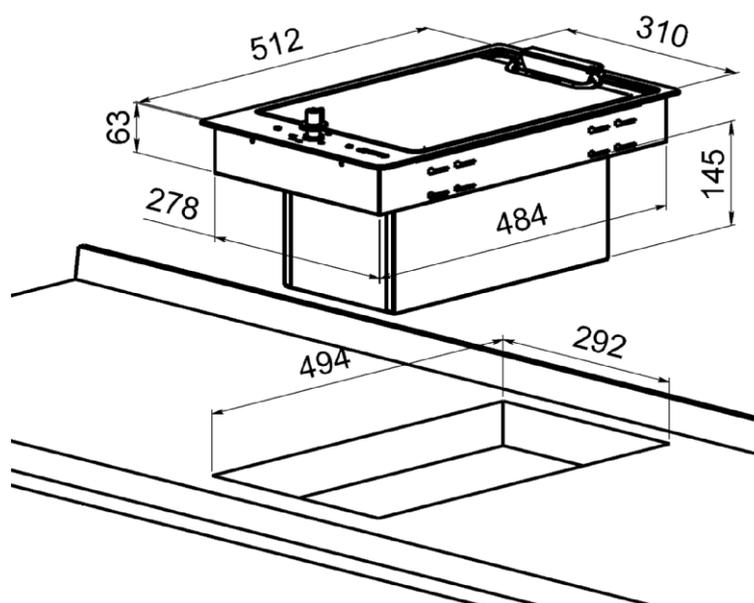
FR

Cette friteuse s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.

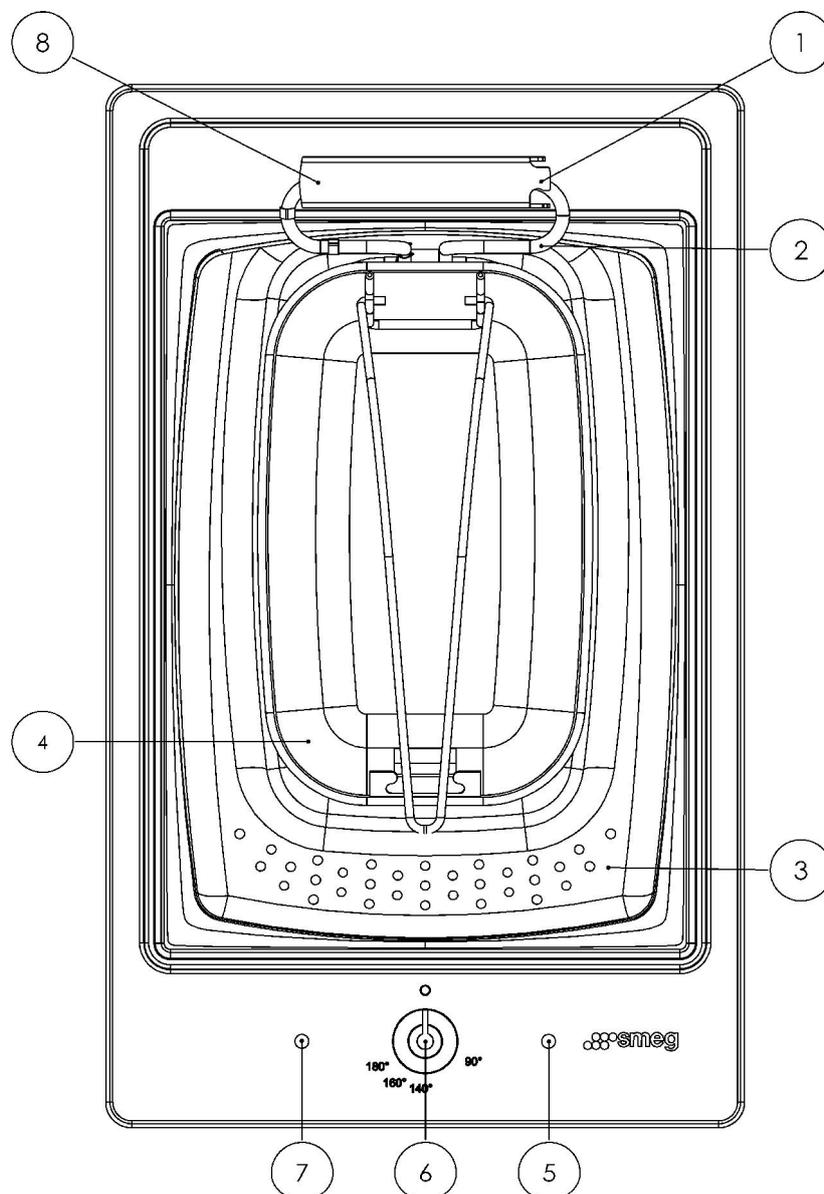
Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

Dimensions de l'appareil : 512 x 310 mm.

Dimensions de découpe du plan de travail : 494 X 292 mm



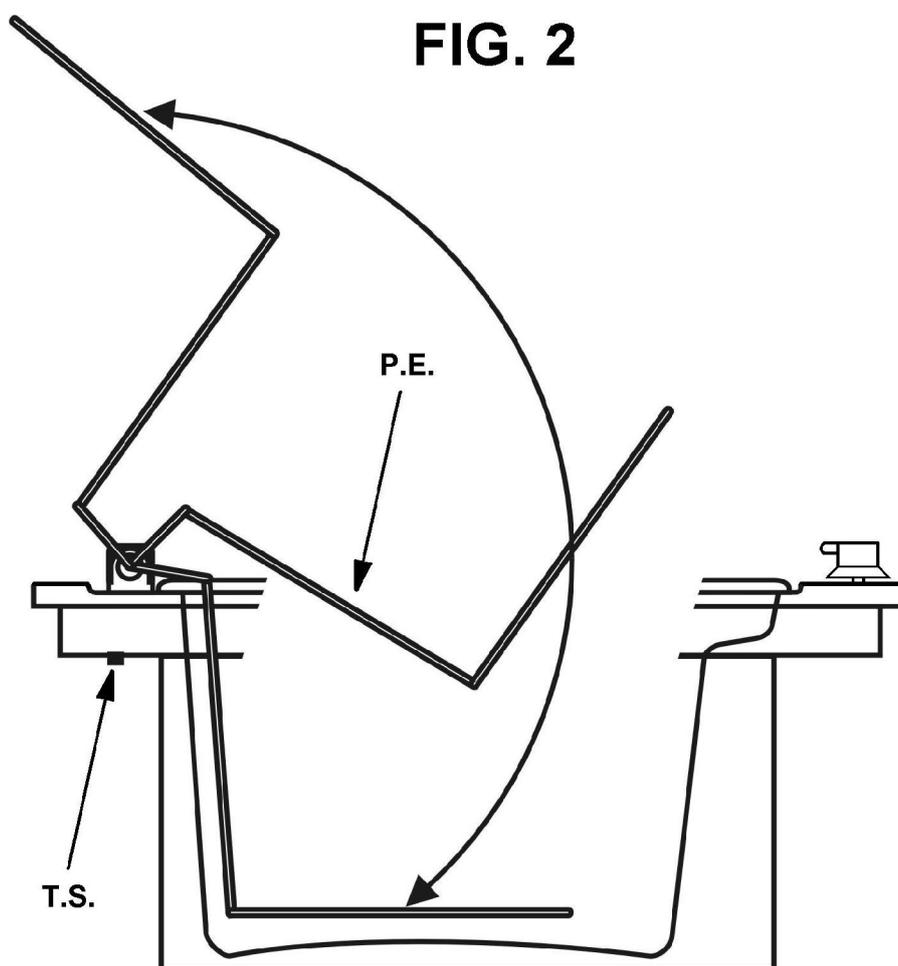
3. Mise en service



1. Verrou
2. Résistance de chauffe
3. Cuve à huile
4. Panier
5. Lampe de mise en chauffe
6. Sélecteur de température
7. Témoin de mise sous tension
8. Charnière

Le plateau d'encastrement est fixé dans le plan de travail. Il est alors prêt à recevoir dans l'ordre:

1. la cuve à huile anti-émulsion
2. la résistance que vous faites pivoter sur sa charnière vers le bas pour la positionner dans la cuve
3. le panier.



La cuve inox anti-émulsion

La cuve inox constitue un élément très important de votre friteuse à zone froide. La **forme très spéciale** en a été spécialement étudiée et conçue pour utiliser au maximum les caractéristiques de la zone froide et offrir un maximum de sécurité en évitant tout débordement lors de l'utilisation de la friteuse. Ce modèle exclusif a été déposé.

Toutes les caractéristiques esthétiques qui donnent à la cuve son allure unique (courbes, pentes et différences de niveaux) correspondent en fait aux **impératifs techniques**. L'objectif principal était la maîtrise des bulles d'émulsion lors de l'introduction brutale de particules de glace ou d'eau dans le bain d'huile. Ceci se produit parfois lors de la cuisson de produits surgelés ou contenant beaucoup d'eau.

Il y a **5 zones** dans cette cuve:

Le fond de la cuve : Sur tout le pourtour du fond de la cuve, une gorge de 11 mm de profondeur a été aménagée afin de récolter les déchets et de les stocker. Cette forme particulière permet de réduire de 0,4 litre le volume d'huile de la zone froide. En outre, la rainure confère à la cuve une excellente stabilité lors de la dépose.

La zone froide : La couche d'huile située sous la résistance n'est animée d'aucun mouvement. En utilisant toute la puissance de chauffe, la température atteint 70°C dans la gorge de stockage des déchets.

La zone chaude : Un volume chaud de plus ou moins 3 litres d'huile brassé en permanence par un mouvement de convection permet de saisir sans refroidissement important de la masse 750 grammes de pommes frites en une seule fois.

La zone d'émulsion : D'un volume de plus ou moins 5 litres, elle permet aux émulsions qui se produisent lors de l'emploi de surgelés ou d'aliments trop chargés d'humidité de se développer sans risques de débordement. Les bulles des émulsions viennent se briser sur le bord du "palier" de la dernière zone, évitant ainsi les catastrophes que peut causer l'émulsion de l'huile bouillante.

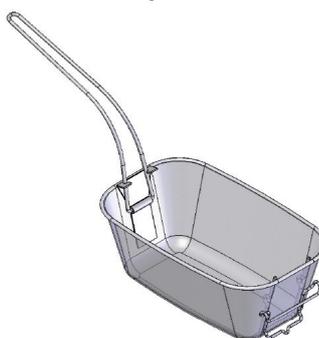
La zone d'égouttage et de récupération : C'est là que sont récupérées les éclaboussures qui ont parfois lieu lors des cuissons. Cette zone toute en courbes et plans inclinés draine les petites gouttes vers le bain de friture.

Sécurité de surchauffe

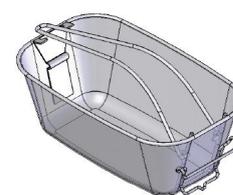
Le thermostat de sécurité est une 2^{ème} mesure de la température. En cas de problème, il coupe automatiquement l'alimentation électrique de la friteuse. Le réenclenchement n'est pas automatique. Il doit être fait manuellement par un technicien agréé Smeg (Fig. 2/T.S.). Celui-ci devra également procéder au changement complet du bain de friture.

Panier

Il existe 2 positions différentes pour le panier : une position courante d'utilisation, et une position de repos, afin que la poignée ne repose pas dans l'huile. Pour passer d'une position à l'autre, il faut déclipser la poignée de son logement et la fixer dans les crochets prévus à cet effet.



Position utilisation



Position repos

4. Conseils importants

1. Le niveau de remplissage de la cuve doit se situer entre les repères minimum (3 litres) et maximum (3,5 litres) gravés sur la paroi latérale verticale de la cuve.
2. La résistance de la friteuse à zone froide ne peut fonctionner à l'air libre: elle doit **toujours** être plongée dans l'huile ou la graisse. Dès lors, il ne faut jamais faire fondre des blocs de graisse directement sur la résistance.

Attention : Si vous employez une graisse végétale ou animale solide, il est impératif de la vider préalablement fondue dans la cuve de la friteuse.

3. Si vous utilisez de la graisse et non de l'huile dans votre friteuse, il est conseillé de pratiquer (à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette) des trous dans la graisse avant de mettre la friteuse en marche. Cela évitera les éclaboussures si une bulle d'air s'y trouvait emprisonnée. Procédez délicatement afin de ne pas heurter les sondes placées sur la résistance chauffante.
4. **L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**



5. Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

5. Quelques suggestions

FR

La température idéale de friture se situe entre 140° et 180°C. Au-delà de ces températures, l'huile se dégrade rapidement.

Si vous utilisez une température trop basse, les aliments ne sont pas saisis en surface et s'imprègnent de graisse.

Il va de soi que plus les morceaux à cuire sont épais, plus ils doivent séjourner dans le bain de friture. Il convient donc de choisir une température de cuisson qui permette de cuire les aliments en profondeur sans les brûler à l'extérieur.

La température que vous avez choisie est atteinte quand la lampe verte s'éteint.

Position des boutons à titre indicatif selon le type d'aliment à cuire. Ces positions peuvent varier par rapport à la quantité des mets et au goût personnel du consommateur.

POSITION DU THERMOSTAT	PREPARATIONS	Quantité optimale	Quantité maximale
140°C	pommes de terre frites (blanchir)	500 gr	750 gr
160°C	cuisse, ailes de poulet	*	*
170°C	beignets, poisson	*	*
180°C	croquettes, fondus au fromage	250 gr	350 gr
180°C	pommes de terre frites (frire)	500 gr	750 gr

* Ces valeurs dépendent essentiellement du volume. Veillez à ce que les aliments soient entièrement plongés dans le bain de friture.

Avant tout entretien, assurez-vous que l'appareil est bien arrêté et laissez-le refroidir.

La friteuse étant entièrement démontable (procédez de façon inverse à la mise en service), toutes les pièces peuvent être entretenues facilement. Une position "égouttage" a été étudiée pour vous permettre de bloquer l'élément chauffant lors du nettoyage.

Charnière : la position « égouttoir »

La charnière aluminium qui permet la rotation de la résistance lors des entretiens est équipée d'un verrou de blocage en inox. Cette pièce coulisse vers la droite et bloque la résistance qui reste "suspendue" au-dessus de la cuve le temps nécessaire à l'écoulement des graisses (Fig. 2/P.E.).

Couvercle

Un couvercle inox recouvre entièrement la cuve anti-émulsion. Il faut le retirer lors de l'utilisation de l'appareil.

Le plateau d'encastrement : nettoyez-le avec des produits destinés à l'entretien de l'inox. Si vous souhaitez lui conserver son bel aspect, évitez les éponges et détergents abrasifs.

La cuve et le couvercle en inox peuvent être traités avec un détergent comme toute vaisselle. N'hésitez pas à les mettre dans votre lave-vaisselle.

Le panier : peut être traité avec un détergent comme toute vaisselle. Attention de bien l'essuyer ou de le plonger dans l'huile afin d'éviter tout problème d'oxydation.

La résistance : nettoyez-la au moyen d'un chiffon humide.