

ISTRUZIONI PER L'USO	IT
MODE D'EMPLOI	FR
DIRECTIONS FOR USE	GB
GEBRAUCHSANWEISUNG	DE
MODO DE EMPLEO	ES
MODO DE UTILIZAÇÃO	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

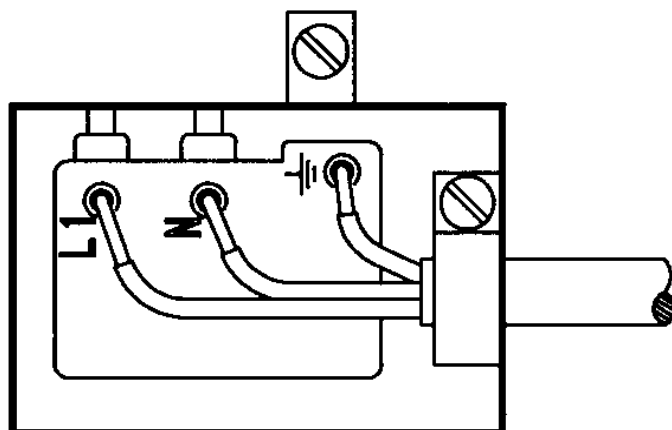
ITALIANO	3 – 12
FRANÇAIS	13 – 22
ENGLISH	23 – 32
DEUTSCH	33 – 44
ESPANOL	45 – 54
PORTUGUÊS	55 – 64
NEDERLANDS	65 – 74
DANSKE	75 – 84
العربية.....	85 – 94

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

- 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

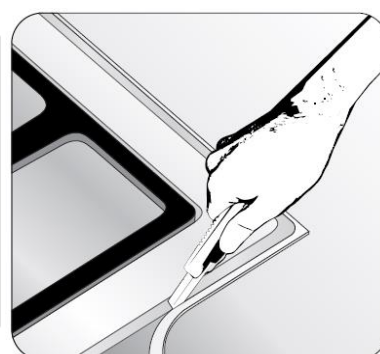
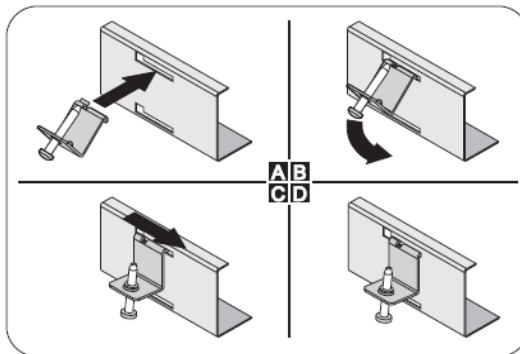
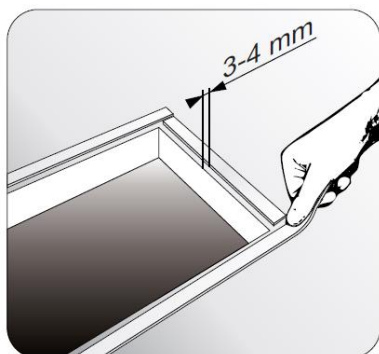
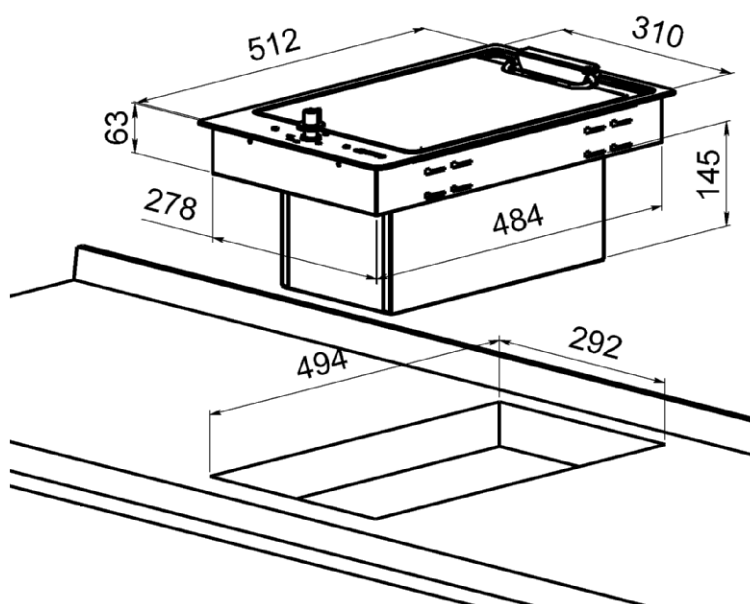


Questa friggitrice s'incassa in un piano di lavoro o un mobile di cucina forando la forma corrispondente.

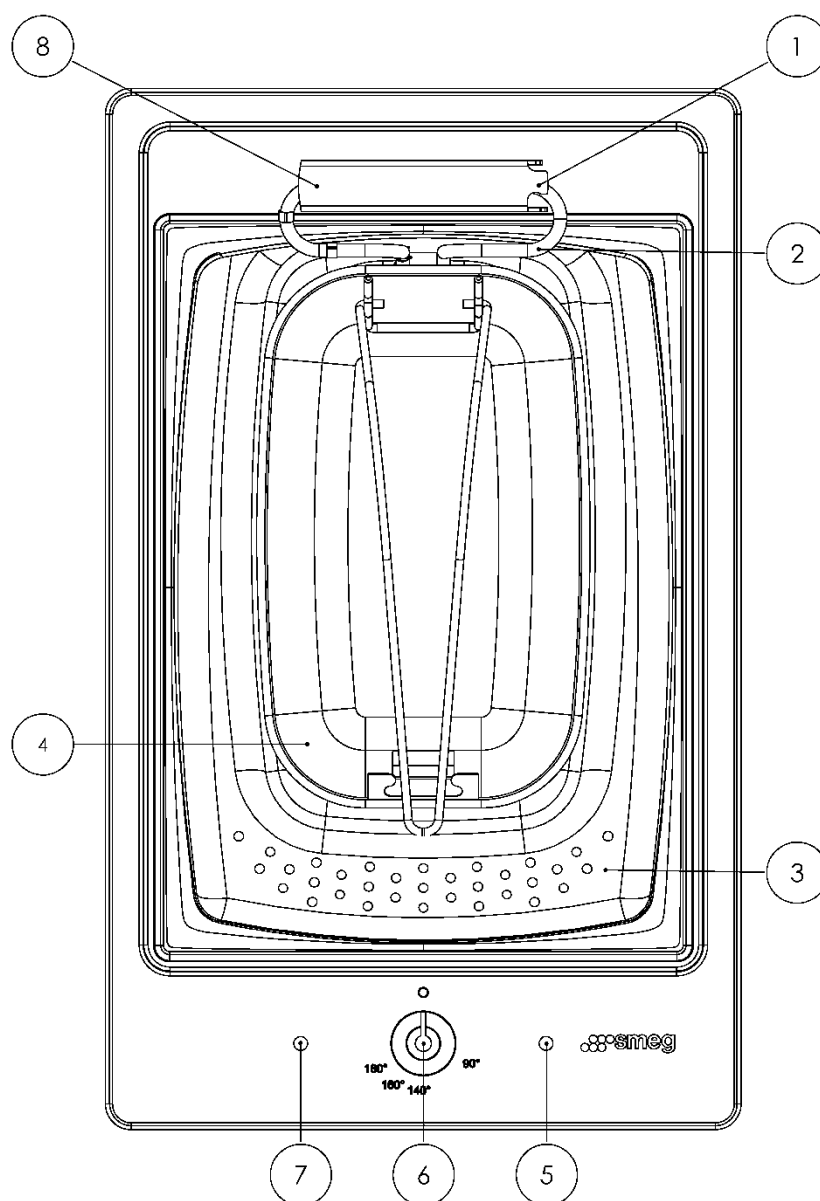
Ogni sostegno è conveniente : muratura, legno, metallo, granito, laminato, etc.

Dimensioni dell'apparecchio : 512 x 310 mm

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



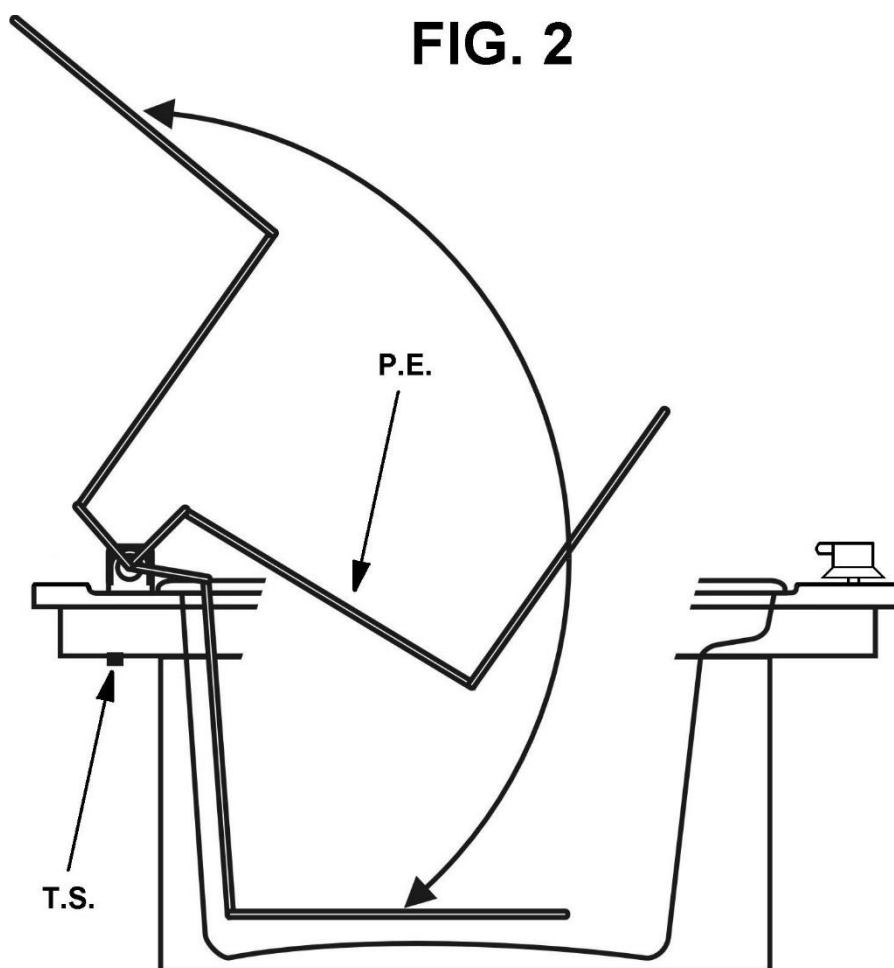
3. Messa in servizio



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.

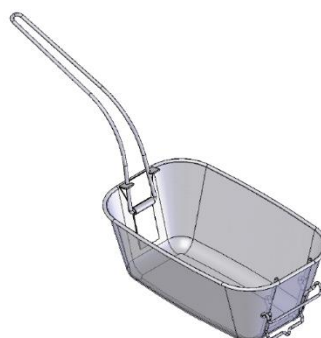
La zona di sgocciolamento e di recupero : È qui che vengono recuperati gli eventuali schizzi delle cotture. Questa zona costituita di curve e piani inclinati incanala le piccole gocce verso la frittura.

Sicurezza di surriscaldamento

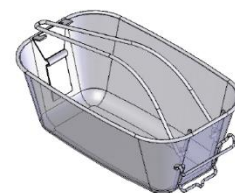
Il termostato di sicurezza è una seconda misura della temperatura. In caso di problemi, interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica della friggitrice. Il disinnesto non è automatico. Deve essere fatto manualmente da un tecnico della SMEG (Fig. 2/T.S.). Egli dovrà anche procedere al cambiamento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


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 THERMOSTATO	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.

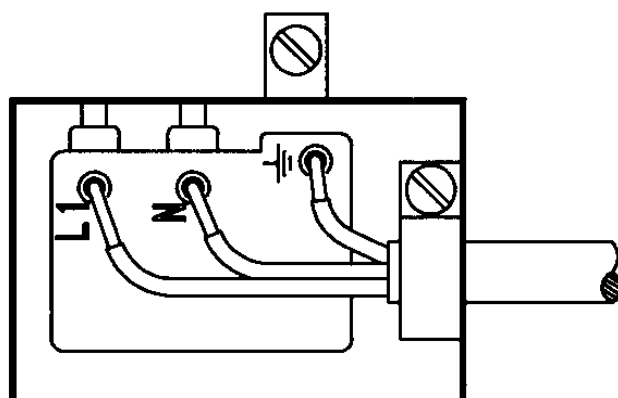
La resistenza : pulitela con un panno umido.

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

- 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

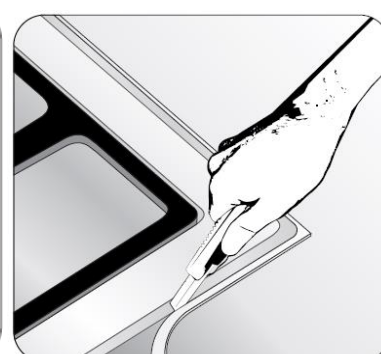
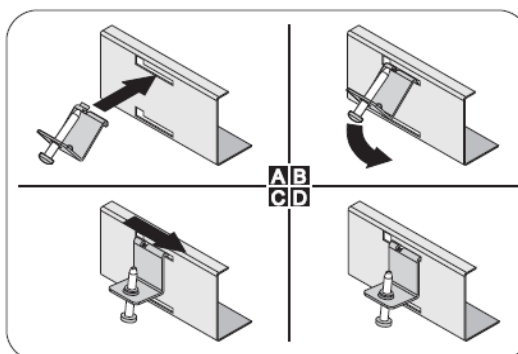
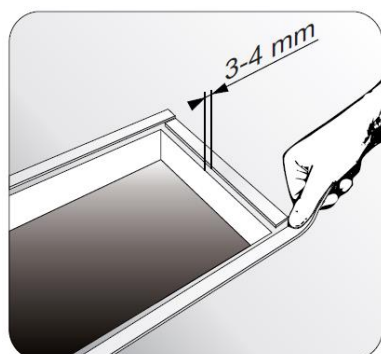
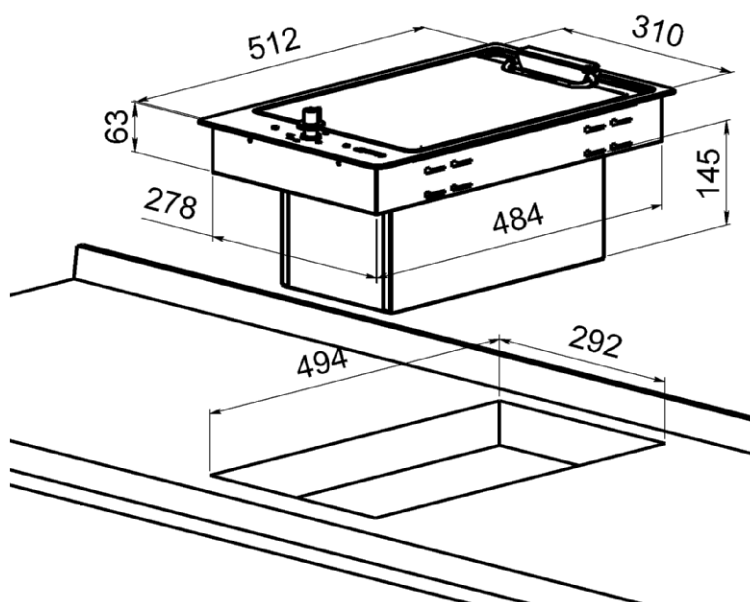


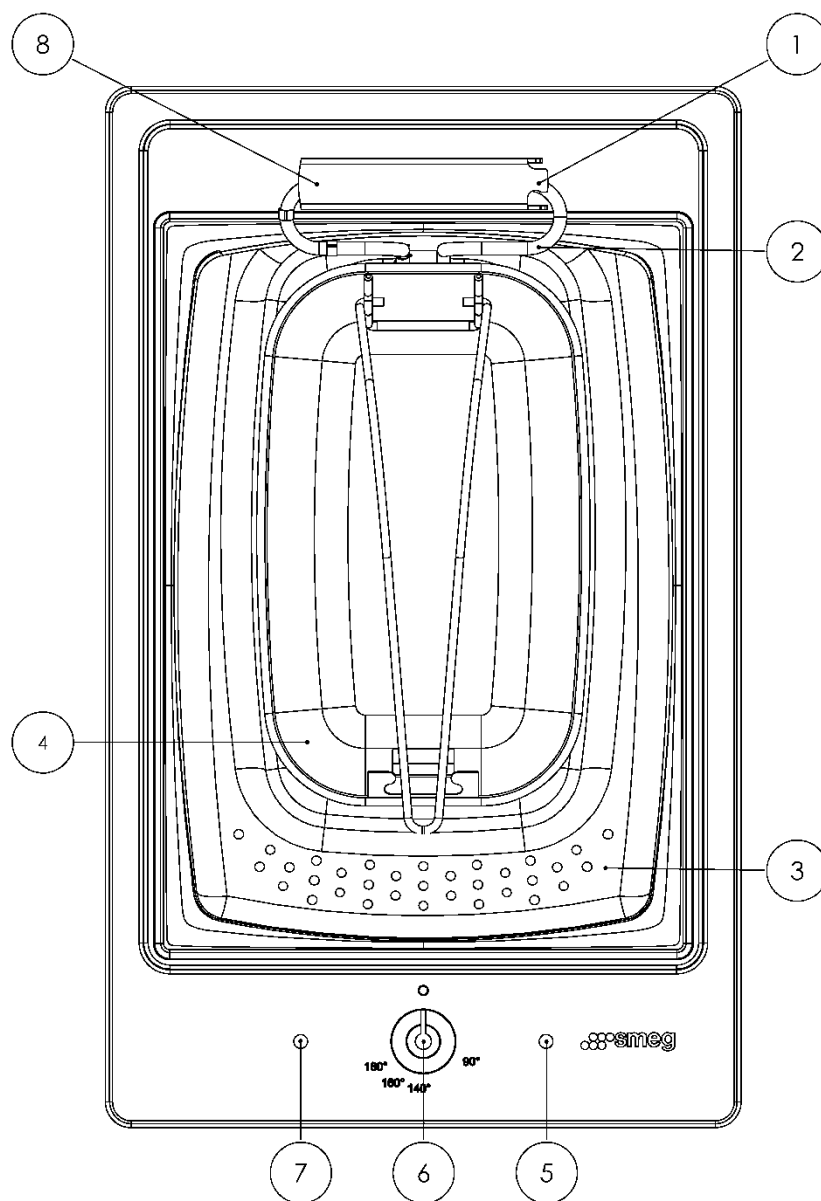
Cette friteuse s'encastre dans un plan de travail ou un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante.

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

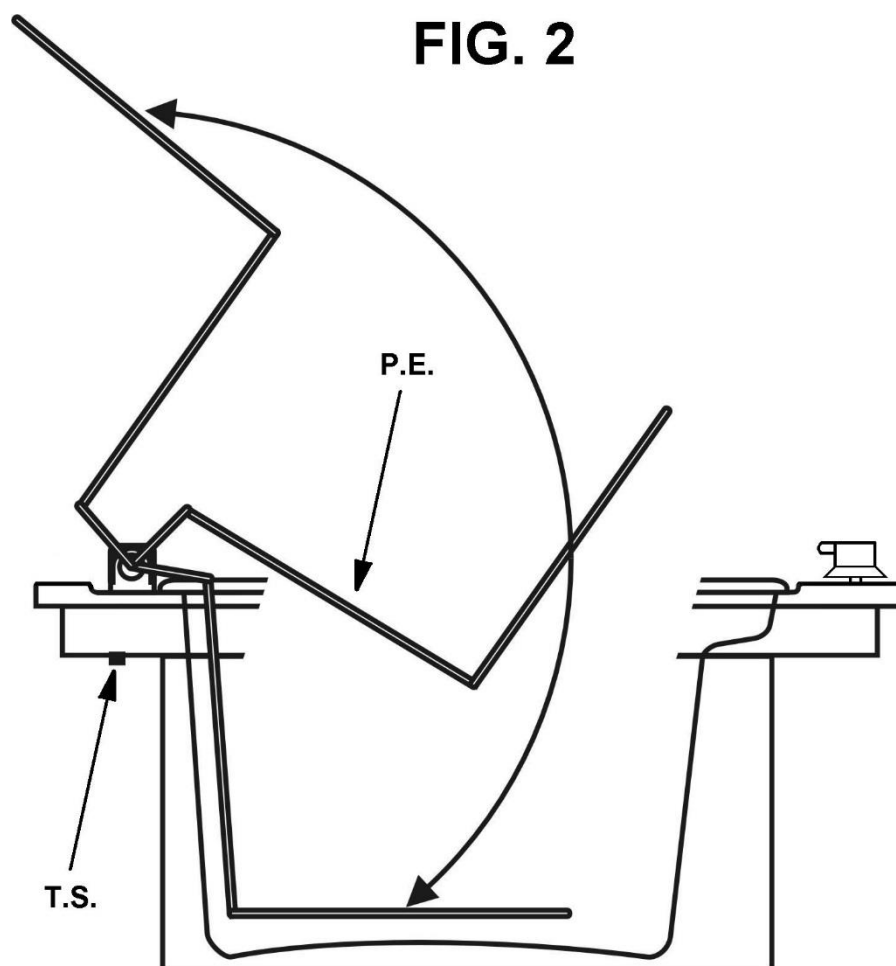




1. Verrou
2. Résistance de chauffe
3. Cuve à huile
4. Panier
5. Lampe de mise en chauffe
6. Sélecteur de température
7. Témoin de mise sous tension
8. Charnière

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.

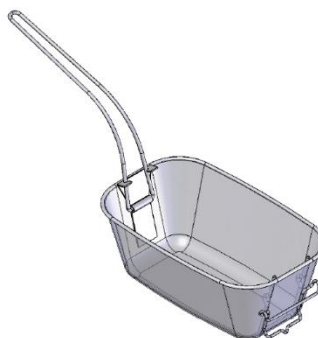
La zone d'égouttage et de récupération : C'est là que sont récupérées les éclaboussures qui ont parfois lieu lors des cuissons. Cette zone toute en courbes et plans inclinés draine les petites gouttes vers le bain de friture.

Sécurité de surchauffe

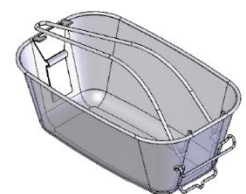
Le thermostat de sécurité est une 2^{ème} mesure de la température. En cas de problème, il coupe automatiquement l'alimentation électrique de la friteuse. Le réenclenchement n'est pas automatique. Il doit être fait manuellement par un technicien agréé Smeg (Fig. 2/T.S.). Celui-ci devra également procéder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

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	cuisses, 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.

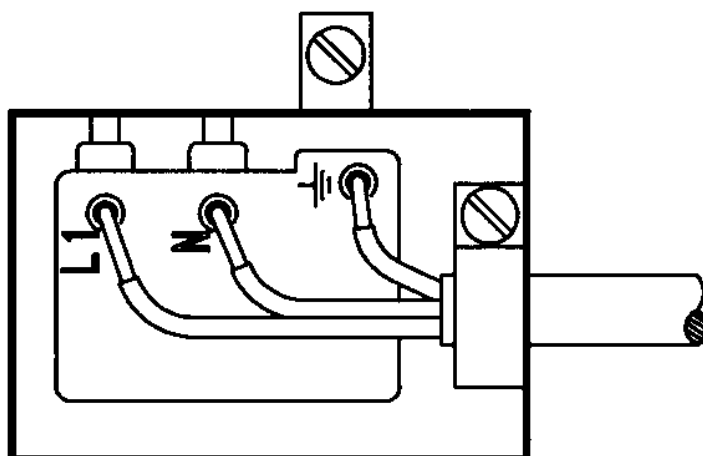
1. Installation instructions	24
2. Fitting	25
3. Assembly	26
4. Important advice	30
5. Some suggestions	31
6. Maintenance	32

1. Installation instructions

- It is necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
- The plug must be accessible after installation.
- If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H05RNF 3x1mm²) available from the after-sales department.
- A 16-ampere fuse is necessary.
- Your PGF30F fryer uses 2,200 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger. **IT IS VITAL that your fryer is connected to earth.**

IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE TO LEAVE A SPACE OF AT LEAST 5 CM BETWEEN THE BOTTOM OF THE FRYER AND THE FIRST SHELF OF THE KITCHEN UNIT.

ELECTRICAL CONNECTION

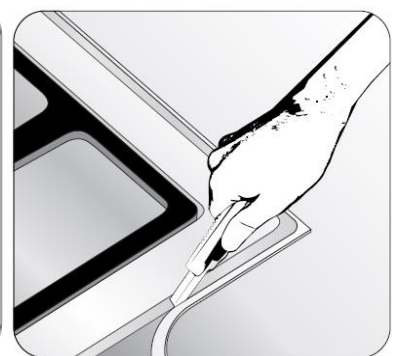
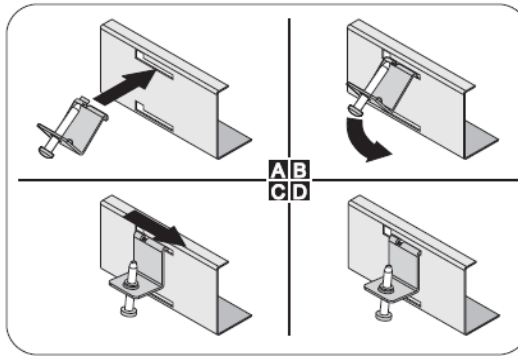
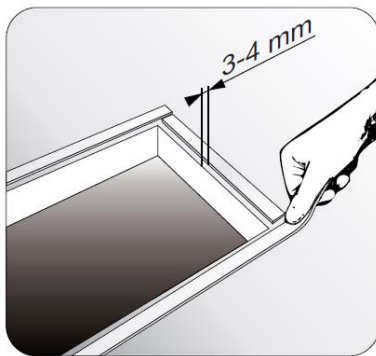
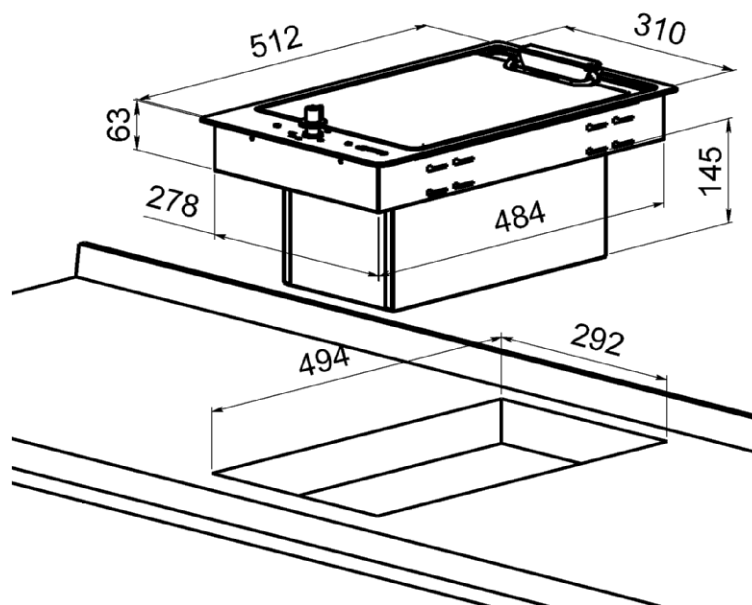


This fryer is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

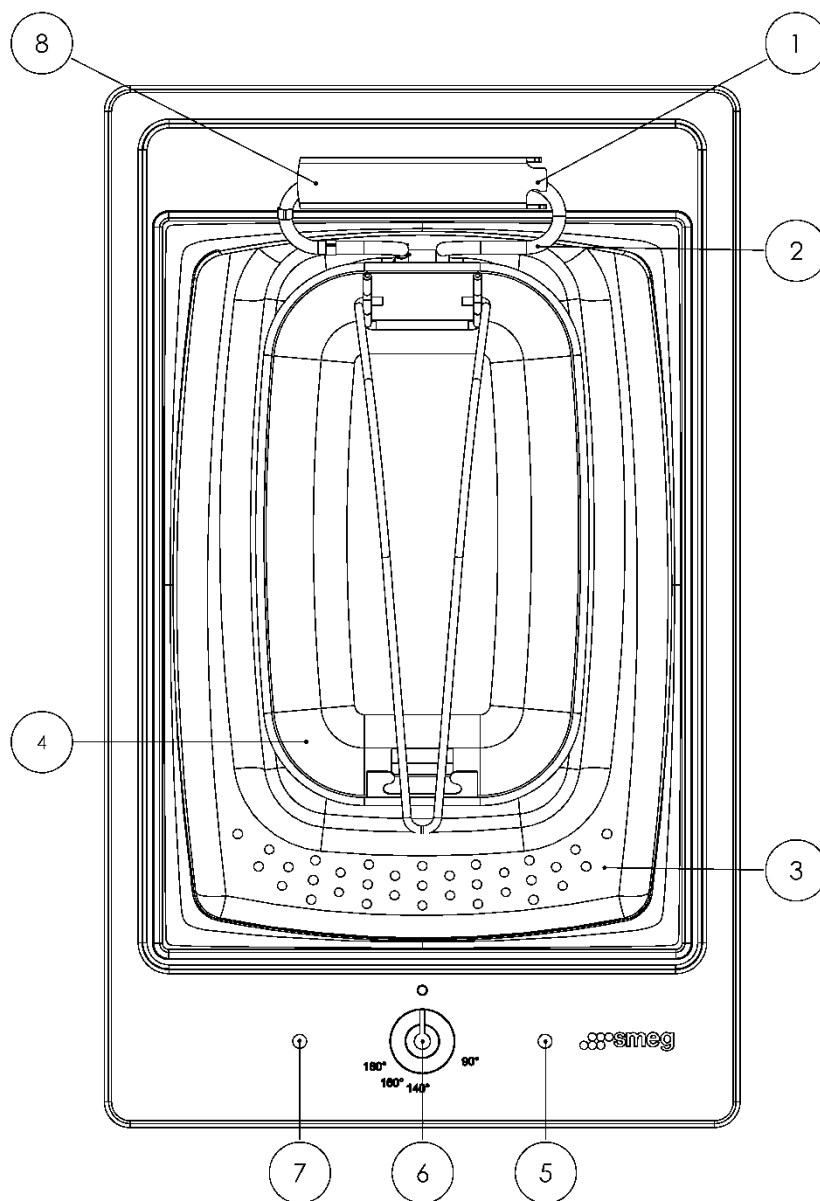
Any support may be suitable : brickwork, timber, metal, granite, laminate, etc.

Dimensions of appliance : 512 x 310 mm.

Dimensions of hole cut in work surface : 494 X 292 mm



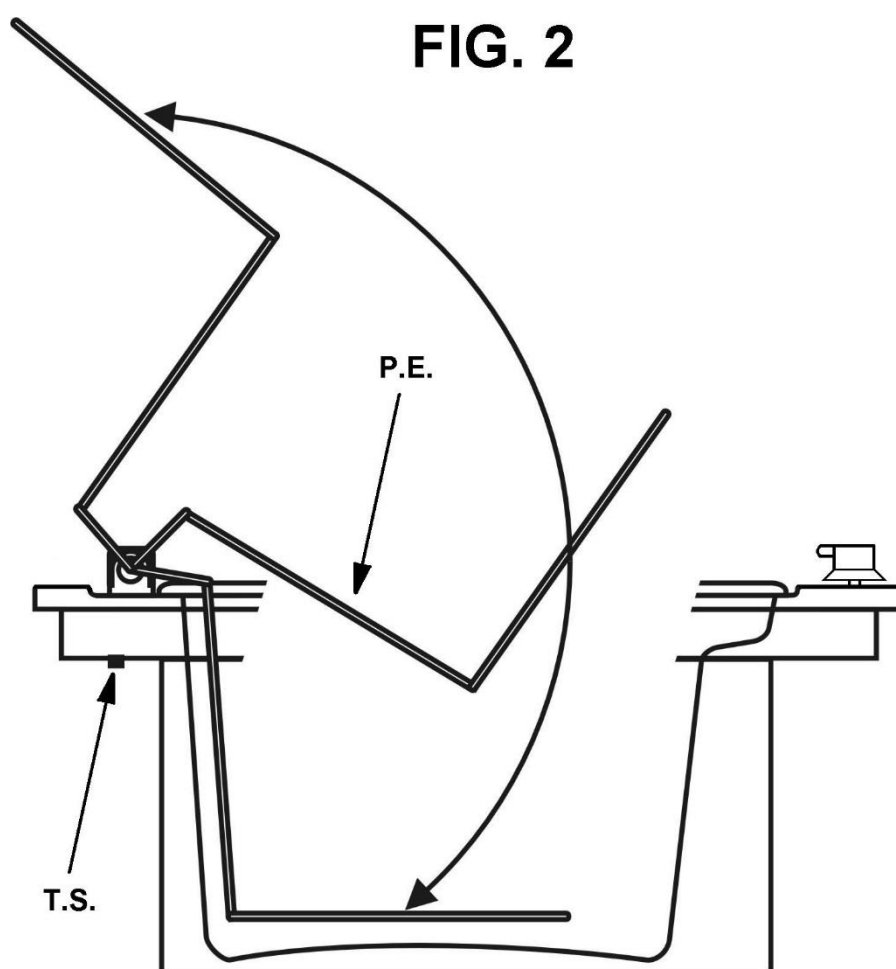
3. Assembly



1. Bolt
2. Heating element
3. Oil bowl
4. Basket
5. Heater control light
6. Thermostat
7. on/off indicator light
8. Hinge

The fitting plate is fixed into the work surface. It is then ready to receive, in order :

1. the anti-emulsion oil bowl
2. the heating element, which you pivot on its hinge towards the bottom, in order to position it in the bowl
3. the basket.



The stainless steel anti-emulsion bowl

The stainless steel bowl constitutes a major component of your cold zone fryer. The **very special shape** has been specifically devised and designed, to maximise use of the characteristics of the cold zone and to offer a maximum of safety, by avoiding any overflow during use of the fryer. This exclusive model has been registered.

All the aesthetic characteristics which give the bowl its unique appearance (curves, slopes, and differences of level) in fact correspond to **technical requirements**. The principal objective was to overcome bubbles of emulsion which occur on the sudden introduction of particles of ice or water into the oil bath. This sometimes occurs when cooking products which are frozen or which contain too much water.

There are **5 zones** in this bowl :

The bottom of the bowl : All around the perimeter of the bottom of the bowl, an 11 mm channel has been inset, in order to gather and store debris. This particular shape permits a reduction of 0.4 litre in the volume of oil in the cold zone. Furthermore, the channel gives the bowl excellent stability when taken out.

The cold zone : The layer of oil located below the element is not affected by any movement. Using all the heating power, the temperature reaches 70°C in the debris-collection channel.

The hot zone : The hot volume of approximately 3 litres of oil, permanently stirred by convection movement, enables 750 grams of pommes frites to be held at a single time without any major cooling.

The emulsion zone : With a volume of approximately 5 litres, it allows emulsions, which are produced with the use of frozen products or food which is too full of water, to develop without risk of overflow. The balls of emulsion are broken up on the edge of the latter zone, thus avoiding the disasters which the emulsion of boiling oil might otherwise cause.

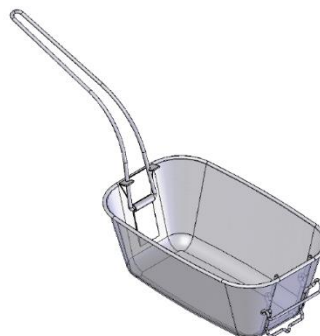
The drainage and recovery zone : It is here that all the splashes are recovered which sometimes arise during cooking. This zone, with its sloping curves, drains all the small drops back into the frying bath.

Overheat prevention

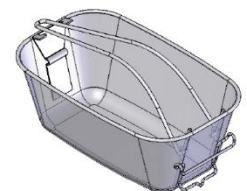
The safety thermostat is a second temperature measurement. In the event of a problem, it automatically cuts off the electric supply to the fryer. Reconnection is not automatic. It must be carried out manually by a Smeg-approved engineer (Fig. 2/T.S.). He must likewise make a complete change of the frying bath.

Basket

There are 2 different positions for the fryer basket: one position during use and another position at rest whereby the handle does not remain in the oil. In order to go from one position to another, you should unfasten the handle from its housing and attach it to the hooks provided for this purpose.



Position utilisation



Position repos

4. Important advice


1. The level to which the bowl is filled must be between the minimum (3 litres) and maximum (3,5 litres) marks engraved on the vertical side wall of the bowl.
2. The fryer element may not be operated in the open air : it must **always** be submerged in oil or fat. Consequently, blocks or fat may never be melted directly on the element.

Warning :

If you use solid vegetable or animal fat, it is absolutely necessary to melt it in advance before pouring it into the bowl.

3. If you use fat and not oil in your fryer, it is advisable (using a knife or a fork) to make holes in the fat before starting the fryer. That will avoid splashing if air bubbles are caught inside. Proceed carefully in order not to strike the probes placed on the heating element.
4. **The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.**
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



5. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The ideal frying temperature is between 140° et 180°C. Above those temperatures, oil quickly deteriorates.

If you use a temperature which is too low, food surfaces are not sealed, and fat penetrates.

It goes without saying that the thicker the pieces to be cooked are, the longer they must stay in the frying bath. It is therefore advisable to choose a cooking temperature which allows food to be cooked in depth without burning it on the outside.

The temperature you have chosen is reached when the green light goes out.

Position the knob according to the type of food to be cooked. These positions may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.

THERMOSTAT POSITION	PREPARATION	Optimum quantities	Maximum quantities
140°C	french fried potatoes (blanching)	500 gr	750 gr
160°C	Chicken legs and wings	*	*
170°C	rissoles, fisch	*	*
180°C	croquettes, cheese fondues	250 gr	350 gr
180°C	french fried potatoes (frying)	500 gr	750 gr

* These values depend essentially on volume. Please ensure that food is full immersed in the frying bath

Before any maintenance, disconnect the appliance and let it cool.

The fryer can be completely dismantled (proceed in the reverse order to that for Assembly). All the pieces may be simply maintained. A « drainer » position has been devised, to permit the heating element to be secured during cleaning.

Hinge : the « drainer » position

The aluminium hinge which permits the turning of the element during maintenance is fitted with a stainless steel securing bolt. This piece runs to the right and secures the element, which is held “suspended” above the bowl during the time necessary for disposing of the fat (Fig. 2/P.E.).

Cover

A stainless steel cover entirely covers the anti-emulsion bowl. It must be withdrawn during use of the appliance.

The fitting plate : clean it with products intended for the maintenance of stainless steel. If you wish to keep its good appearance, avoid scourers and abrasive detergents.

The bowl and the stainless steel cover may be treated with detergents like all dishes. Do not hesitate to place them in the dish-washer.

The basket : may be treated with detergents like all dishes.

Attention: in order to avoid problems with oxidation after washing the basket must be dried thoroughly, or dipped in oil.

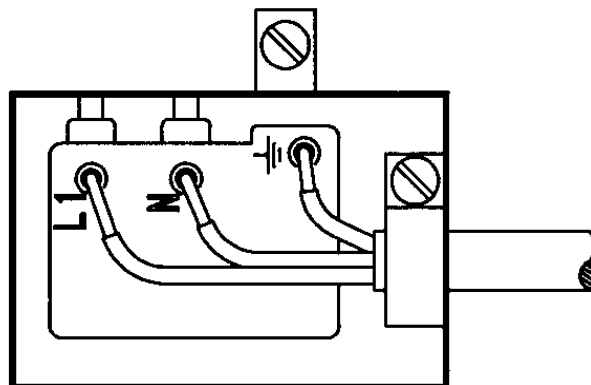
The element : clean it with a damp cloth.

1. Installationsanweisungen.....	34
2. Einbau	35
3. Inbetriebnahme	36
4. Wichtige Hinweise	40
5. Einige Vorschläge	43
6. Reinigung	44

- Im Stromkreis muß ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.
- Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.
- Ein beschädigtes Abschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H05RNF 3x1mm²) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.
- Sie benötigen eine 16-Ampere-Sicherung.
- Ihre Friteuse PGF30F benötigt 2.200 Watt. Ihre Elektroinstallation muß diese Stromstärke gefahrlos liefern können. **Die Friteuse muß UNBEDINGT an eine Erdverbindung angeschlossen sein.**

ZWISCHEN DEM BODEN DER FRITEUSE UND DEM ERSTEN BRETT DES KÜCHENSCHRANKS MUSS UNBEDINGT EIN ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINGEHALTEN WERDEN.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

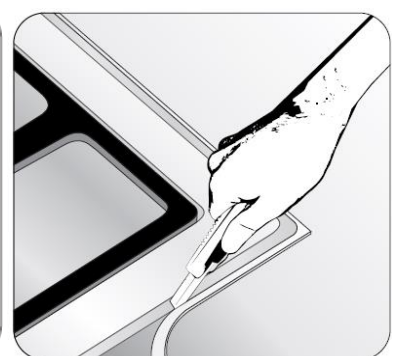
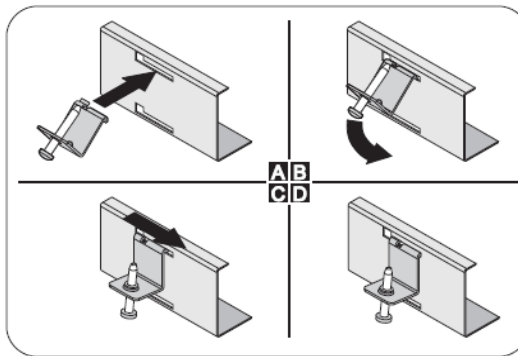
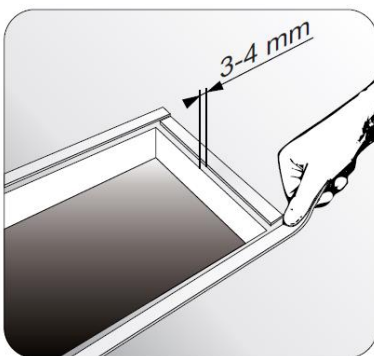
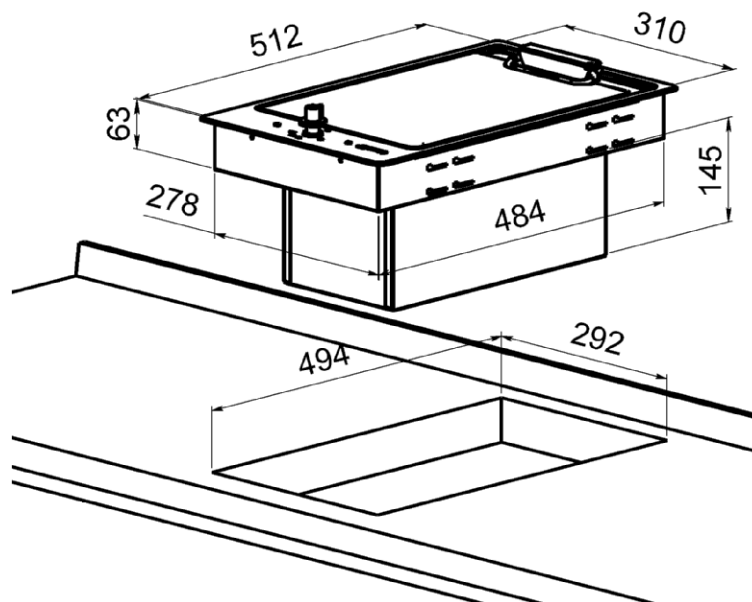


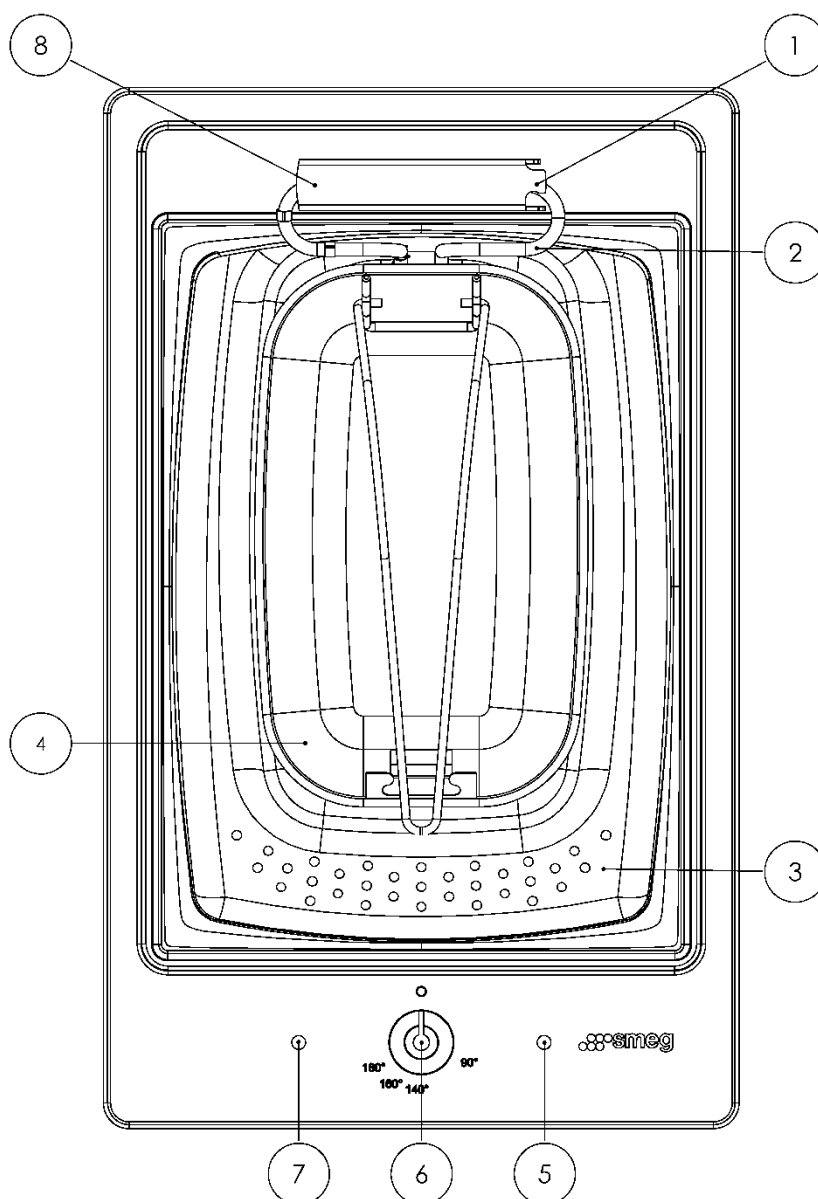
Diese Friteuse wird in eine Arbeitsplatte oder einen Küchenschrank eingebaut, indem einfach die entsprechende Form herausgeschnitten wird.

Jegliche Materialien können als Stellfläche verwendet werden : Mauerwerk, Holz, Metall, Granit, Schichtpreßstoffe usw.

Abmessungen des Geräts : 512 x 310 mm.

Abmessungen des Ausschnitts in der Arbeitsplatte : 494 X 292 mm

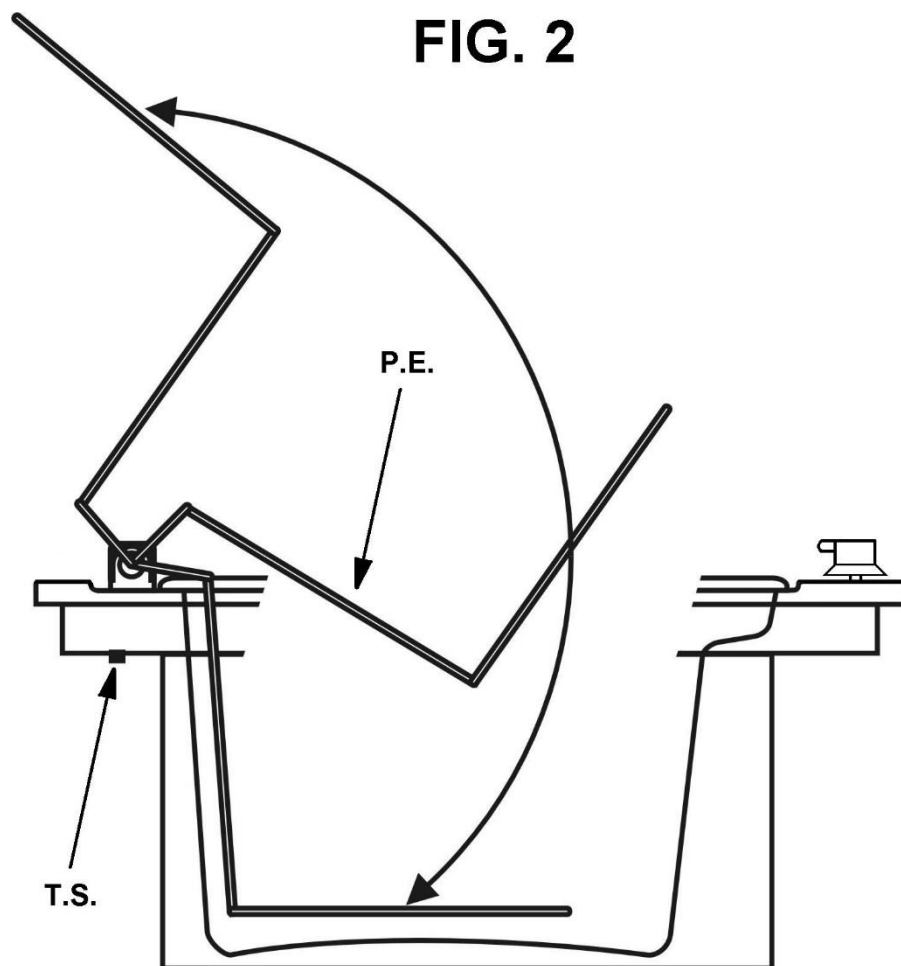




1. Riegel
2. Heizwiderstand
3. Ölbehälter
4. Korb
5. Aufheizanzeige
6. Temperaturwahlschalter
7. Kontrolleuchte ein/aus
8. Scharnier

Die Einbauplatte wird in der Arbeitsplatte befestigt. Anschließend können darauf der Reihenfolge nach :

1. die Anti-Emulsions-Ölbehälter
2. den Widerstand, den Sie auf dem Scharnier nach unten schwenken lassen, um ihn in der Behälter zu positionieren
3. den Korb installieren



Der rostfreie Anti-Emulsions-Behälter

Der rostfreie Behälter ist ein sehr wichtiges Element in Ihrer Kaltzonen-Friteuse. Seine **ganz besondere Form** wurde speziell studiert und entworfen, um die Eigenschaften der Kaltzone bestmöglich zu nutzen, ein Maximum an Sicherheit zu bieten und gleichzeitig jegliches Überlaufen bei der Verwendung der Friteuse zu verhindern. Dieses exklusive Modell wurde extra als Warenzeichen angemeldet.

Alle ästhetischen Eigenschaften, die dem Behälter sein einzigartiges Aussehen verleihen (Wölbungen, Neigung und Höhenunterschiede) entsprechen jedoch den **technischen Erfordernissen**.

Das Hauptziel war es, die Entstehung von Emulsionsblasen beim plötzlichen Hineingeben von Eis- oder Wasserpartikeln in das Öl zu verhindern. Diese entstehen manchmal beim Fritieren von tiefgefrorenen Produkten oder Produkten, die viel Wasser enthalten.

Dieser Behälter besteht aus **5 Zonen** :

Der Behälterboden : Um den gesamten Behälterboden herum wurde eine 11 mm breite Vertiefung angebracht, um die Abfälle aufzufangen und zu lagern. Diese besondere Form ermöglicht es, das Ölvolumen in der Kaltzone um 0,4 Liter zu reduzieren. Im übrigen, verleiht die Rille dem Behälter beim Hinstellen perfekte Stabilität.

Die Kaltzone : Die Ölschicht, die unter dem Widerstand liegt, kommt nicht in Bewegung. Wenn die ganze Heizwärme genutzt wird, erreicht die Temperatur in der Lagervertiefung für die Abfälle 70°C.

Die Warmzone : Ein Volumen von ungefähr 3 Litern heißem Öl, das kontinuierlich durch eine Konvektionsbewegung umgewälzt wird, ermöglicht es, ohne allzu starke Abkühlung mit einem Mal 750 Gramm Pommes Frites zu fritieren.

Die Emulsionszone : Diese Zone mit einem Volumen von ungefähr 5 Litern ermöglicht, daß Emulsionen, die bei der Verwendung von Tiefkühlware oder zu feuchtigkeitshaltigen Lebensmitteln entstehen, ohne das Risiko des Überlaufens entwickelt werden. Die Emulsionsblasen zerplatzen am Rand des «Beseitigungsbereiches» des letzten Bereiches, wodurch die Katastrophen verhindert werden, die die Emulsion kochenden Öls verursachen kann.

Der Abtropf- und Auffangbereich : Hier werden die Spritzer aufgefangen, die beim Fritieren manchmal entstehen. Dieser vollständig gewellte und geneigte Bereich führt die Tröpfchen zum Fritierbad zurück.

Überhitzungssicherheit

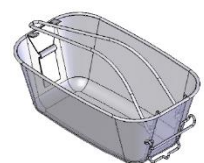
Der Sicherheitsthermostat stellt eine zweite Temperaturmessung dar. Falls Probleme auftauchen, stellt er automatisch die Stromzufuhr der Friteuse ab. Die Wiedereinschaltung geschieht nicht automatisch – sie muß manuell von einem von der Firma Smeg anerkannten Elektriker durchgeführt werden (Fig. 2/T.S.). Diese wird in einem auch das gesamte Öl wechseln.

Korb

Es sind zwei verschiedenen Korbpositionen vorgesehen: eine Position für die normale Benutzung, eine für die Ruhe, damit der Griff nicht im Öl liegt. Um von der einen Position in die andere zu gelangen, muss der Griff aus seinem Sitz gelöst werden und anschließend in die vorgesehenen Haken gelegt werden.



Position utilisation



Position repos

1. Die Füllhöhe des Behälters muß zwischen den Mindest- (3 Liter) und Höchstmarkierungen (3,5 Liter) liegen, die auf der Seitenwand des Behälters eingraviert sind.
2. Der Widerstand der Friteuse mit Kaltzone funktioniert an der offenen Luft nicht; er muß **immer** in Öl oder Fett getaucht werden. Von daher dürfen niemals Fettblöcke direkt auf dem Widerstand geschmolzen werden.

Achtung : Wenn Sie festes pflanzliches oder tierisches Fett verwenden, müssen Sie diese unbedingt vorher schmelzen und dann in den Behälter der Friteuse giessen.

3. Wenn Sie Fett und kein Öl in Ihrer Friteuse verwenden, ist es ratsam, (mit Hilfe eines Messers oder einer Gabel) Löcher in das Fett zu stechen, bevor Sie die Friteuse anstellen. Somit werden Spritzer vermieden, falls eine Luftblase in dem Fett enthalten ist. Gehen Sie langsam vor, um nicht gegen die auf dem Heizwiderstand angebrachten Messfühler zu stoßen.
4. **Kinder oder Behinderte dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.**
Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

5. Informationen zur Entsorgung

- **Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden.

Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

- **Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Die ideale Fritiertemperatur liegt zwischen 140° und 180°C. Oberhalb dieser Temperaturen wird das Öl schnell schlecht.

Bei zu niedriger Temperatur wird die Oberfläche der Lebensmittel nicht verschlossen, das Öl dringt ein. Je dicker die Fritierstücke sind, desto länger müssen sie im Fritierbad bleiben. Man sollte deshalb eine Temperatur wählen, die es ermöglicht, die Lebensmittel durchzubraten, ohne sie außen zu verbrennen.

Die von Ihnen gewählte Temperatur ist erreicht, wenn die grüne Lampe ausgeht.

Die Einstellung des Knopfes stellt nur einen Richtwert je nach Art des Kochgutes dar. Diese Einstellungen ändern sich je nach der Menge des Kochgutes sowie dem persönlichen Geschmack des Verbrauchers.

EINSTELLUNG DES THERMOSTATS	KOCHGUT	Optimale Mengen	Höchst- mengen
140°C	Pommes Frites (blanchieren)	500 gr	750 gr
160°C	Hähnchenschenkel und - flügel	*	*
170°C	Krapfen, Fisch	*	*
180°C	Kroketten	250 gr	350 gr
180°C	Pommes Frites (gebraten)	500 gr	750 gr

* Diese Werte hängen im wesentlichen vom Volumen ab. Achten Sie bitte darauf dass die Lebensmittel vollständig vom Fritierfett bedeckt sind.

Stellen Sie vor jeglichen Reinigungsmaßnahmen sicher, dass das Gerät ausgestellt und gut abgekühlt ist.

Da die Friteuse vollständig auseinandergenommen werden kann (in umgekehrter Reihenfolge zu Inbetriebnahme vorgehen), können die Teile leicht gereinigt werden. Es wurde eine Position «Ablaufbereich» eingerichtet, die es Ihnen ermöglicht, bei der Reinigung das Heizelement festzustellen.

Scharnier : Position «abtropfen»

Das Aluminiumscharnier, das bei der Reinigung und Wartung das Drehen des Widerstandes ermöglicht, ist mit einem Riegel aus rostfreiem Stahl versehen. Dieses Teil gleitet nach rechts und stellt den Widerstand fest, der so oberhalb des Behälters «stehen bleibt», bis das Fett abgetropft ist (Fig. 2/P.E.).

Deckel

Ein nichtrostender Deckel deckt den Anti-Emulsions-Behälter vollständig ab. Bei der Verwendung der Friteuse muß er abgenommen werden.

Die Einbauplatte : reinigen Sie sie mit einem Edelstahlpflegemittel. Wenn Sie ihren schönen Glanz erhalten möchten, verwenden Sie keine Schwämme und Scheuermittel.

Der Behälter und der rostfreie Deckel können, wie üblich, mit einem Spülmittel gereinigt werden. Sie können sie auch in der Spülmaschine reinigen.

Der Fritierkorb kann mit einem Spülmittel gereinigt werden. Sorgen Sie dafür, dass der Korb gut abgetrocknet ist. Ansonsten kann es bei Berührung mit Öl zu Oxidation kommen.

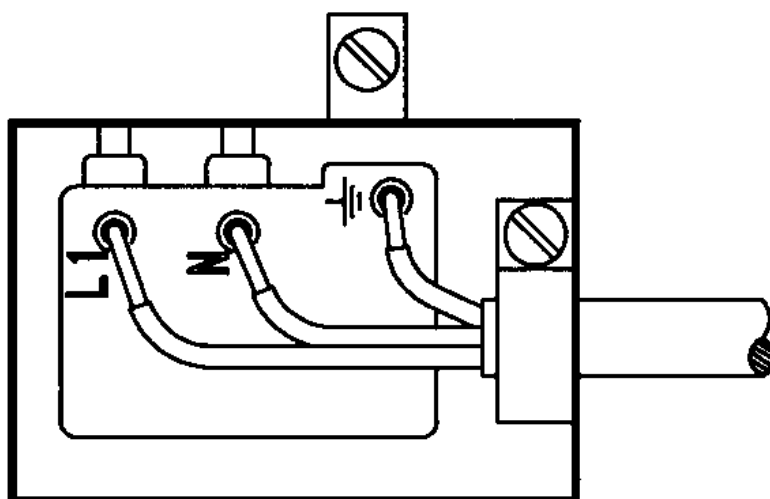
Der Widerstand : reinigen Sie ihn mit Hilfe eines feuchten Tuches.

1. Instrucciones para la instalación	46
2. Empotramiento	47
3. Puesta en servicio	48
4. Consejos importantes	52
5. Sugerencias útiles	53
6. Mantenimiento	54

- Es necesaria, en el circuito de alimentación, la presencia de un interruptor bipolar, con una apertura entre contactos superior a 3 mm.
- El enchufe para la toma de corriente debe ser accesible tras la instalación.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe remplazar por uno equivalente (H05RNF 3x1mm²) disponible en el servicio posventa.
- Es también necesario un fusible de 16 A.
- La freidora PGF30F consume 2200 W. Así pues, la instalación eléctrica debe suministrar esta potencia sin peligro. **La freidora debe estar OBLIGATORIAMENTE conectada a una toma de tierra.**

ES ABSOLUTAMENTE NECESARIO DEJAR UN HUECO DE 5 CM AL MENOS, ENTRE EL FONDO DE LA FREIDORA Y LA PRIMERA BALDA DEL MUEBLE DE COCINA.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

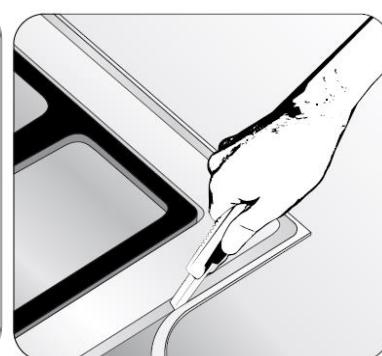
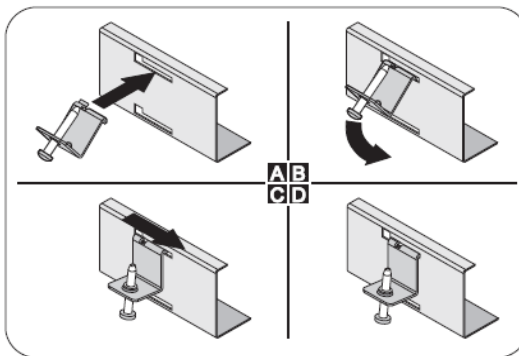
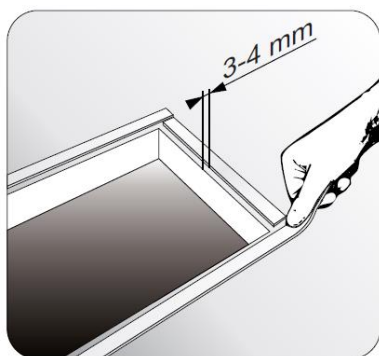
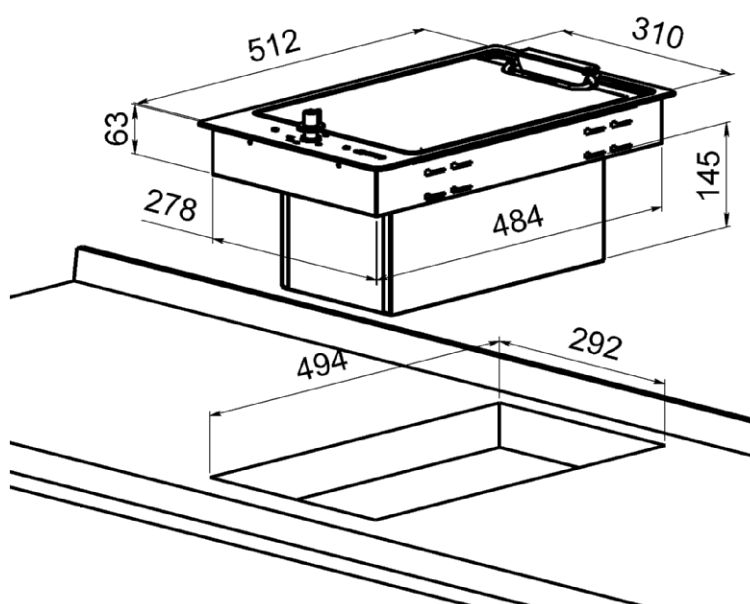


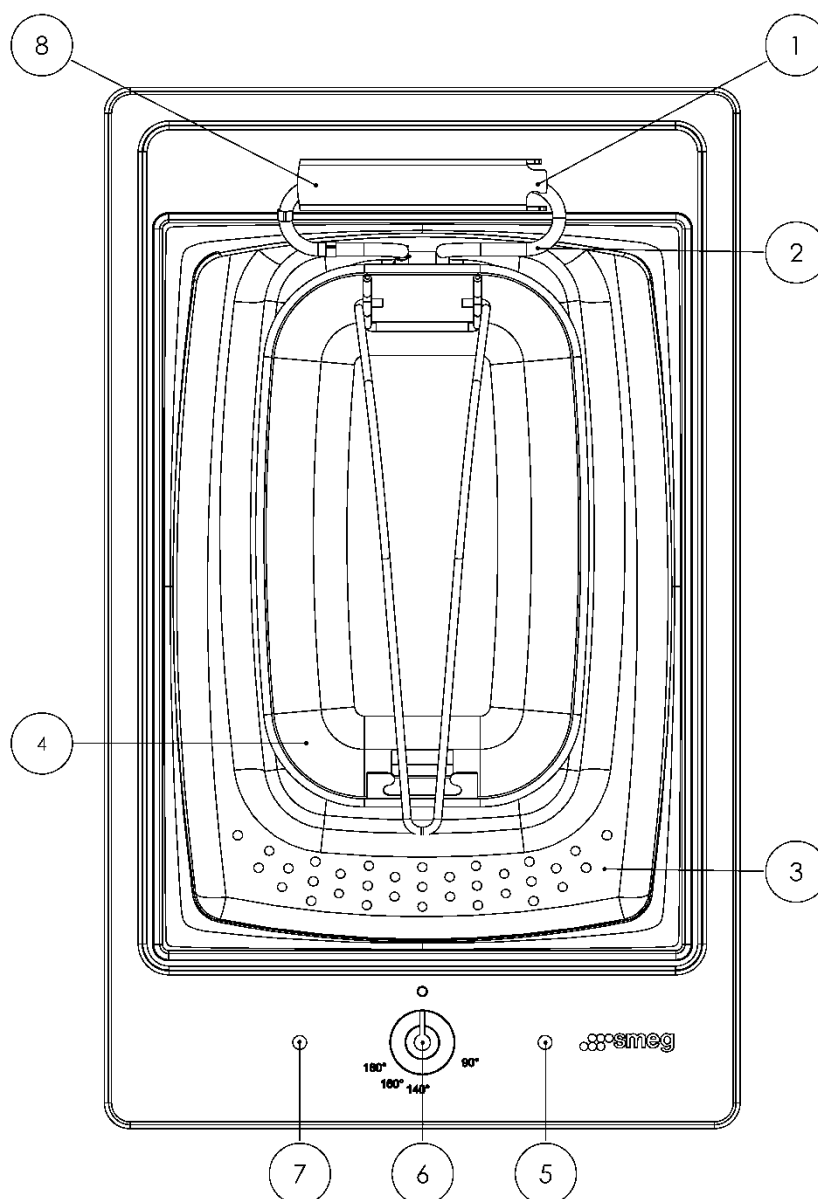
Esta freidora se puede empotrar en la superficie de trabajo o en un mueble de cocina, con solo recortar la forma correspondiente.

Cualquier soporte puede ser adecuado : mampostería, madera, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensiones del aparato : 512 x 310 mm.

Dimensiones de recortado de la encimera : 494 X 292 mm

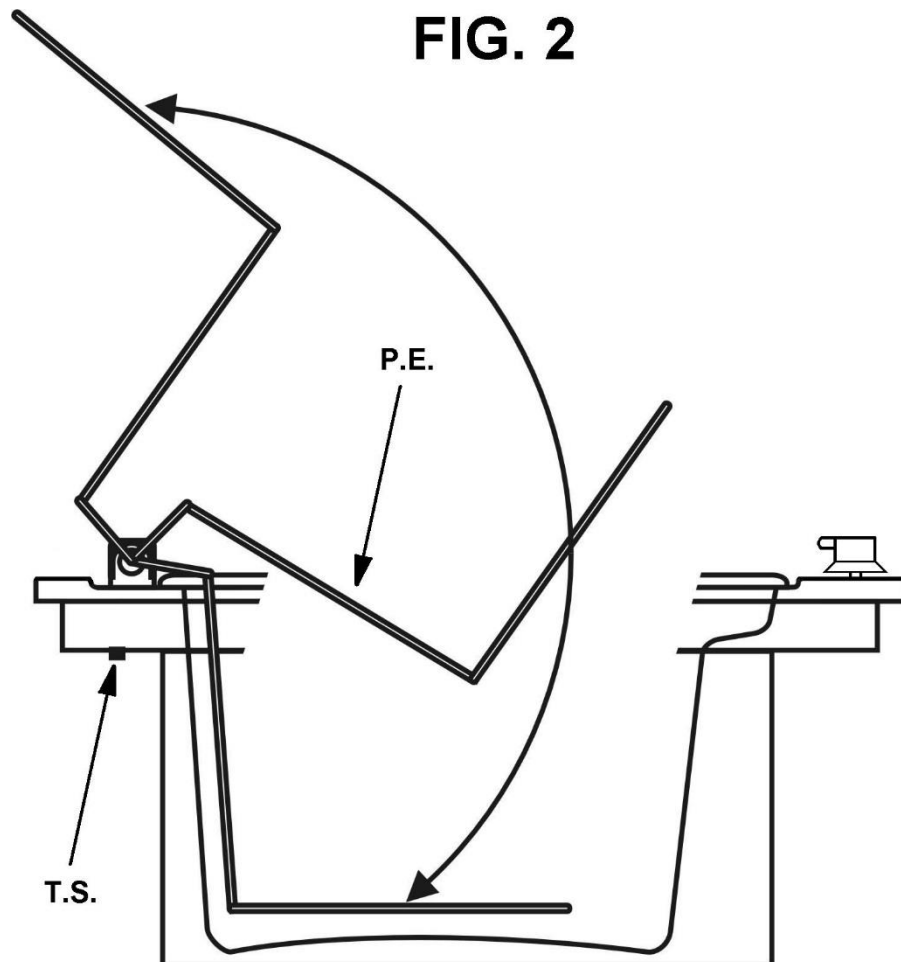




1. Cerrojo
2. Resistencia del calor
3. Cuba para el aceite
4. Cesta
5. Indicador de calentamiento
6. Selector de temperatura
7. Piloto de encendido/apagado
8. Bisagra

La bandeja de encastrar se fija en la superficie de trabajo. La bandeja puede recibir entonces, en este orden :

1. la cuba anti-emulsión para el aceite
2. la resistencia, que al girar hacia abajo sobre su bisagra, se situará dentro de la cuba
3. El cesto.



La cuba inoxidable anti-emulsión

La cuba inoxidable es un elemento muy importante de la freidora con zona fría. Su **forma especial** ha sido estudiada y diseñada para utilizar al máximo las características de la zona fría y ofrecer así la máxima seguridad al evitar que el aceite rebose cuando se utiliza la freidora. Este modelo exclusivo ha sido patentado.

Todas las características estéticas que proporcionan a la cuba su aspecto único (curvas, inclinaciones y niveles diferentes) corresponden en realidad a las **exigencias técnicas**. El objetivo principal es poder controlar las burbujas de la emulsión, que se producen al introducir rápidamente partículas de hielo o de agua en el baño de aceite. Esto se produce, a veces, en el momento de freír alimentos congelados o que contengan mucho agua.

Hay **5 zonas** en la cuba :

El fondo de la cuba : Alrededor del fondo de la cuba, una ranura de 11 mm de profundidad ha sido realizada para recoger y almacenar los residuos. Esta forma particular permite reducir en 0,4 litros el volumen de aceite de la zona fría.
La ranura proporciona también a la cuba una excelente estabilidad al desmontarla.

La zona fría : La capa de aceite situada bajo la resistencia no tiene ningún movimiento. Al utilizar toda la potencia de calentamiento, la temperatura llega a 70° C en la ranura de almacenamiento de residuos.

La zona caliente : Un volumen caliente de más o menos 3 litros de aceite, agitado continuamente por un movimiento de convección, permite soasar, sin enfriamiento importante de la masa, 750 gramos de patatas fritas de una sola vez.

La zona de emulsión : Con un volumen de más o menos 5 litros, esta zona permite a las emulsiones que se producen al utilizar alimentos congelados, o con exceso de agua, desarrollarse sin riesgo de desbordamiento. Las burbujas de la emulsión se rompen en el borde del « nivel » de la última zona, evitando así los accidentes que puede causar la emulsión del aceite hirviendo.

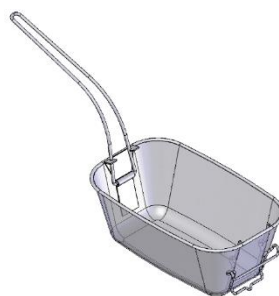
La zona de escurrido y de recuperación : Es aquí donde se recuperan las salpicaduras que se producen, a veces, al freír. Esta zona con curvas e inclinaciones, arrastra las pequeñas gotas hacia el baño de fritura.

Seguro de sobrecalentamiento

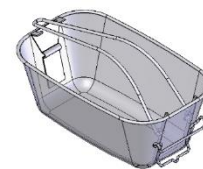
El termostato de seguridad es una segunda medida de la temperatura. En caso de problema, corta automáticamente la alimentación eléctrica de la freidora. La puesta en marcha de nuevo, no es automática, sino que debe ser efectuada por el servicio técnico Smeg (Fig. 2/T.S.), quien deberá igualmente proceder al cambio completo del baño de fritura.

Cesto

Existen dos (2) posiciones diferentes para la cesta: una posición de utilización corriente y una posición de reposo, para que la empuñadura no repose en el aceite. Para pasar de una posición a otra es necesario soltar el clip de la empuñadura y sacarla de su alojamiento, para fijarla en los ganchos previstos para este efecto.



Position utilisation




Position repos

1. El nivel de llenado de la cuba debe situarse entre las marcas mínimo (3 litros) y máximo (3,5 litros) gravadas en la pared lateral vertical de la cuba.
2. La resistencia de la freidora con zona fría, no puede funcionar fuera del baño de aceite o grasa ; debe estar **siempre** sumergida en éste baño. Así pues, no se deben fundir bloques de grasa directamente sobre la resistencia.

Atención : Si se emplea grasa solida, vegetal o animal, es necesario fundirla antes de verterla en la freidora.

3. Si se utiliza grasa en lugar de aceite en la freidora, es conveniente practicar unos agujeros en la grasa (con ayuda de un cuchillo o tenedor) antes de ponerla en marcha. Así se evitara salpicaduras si una burbuja de aire se encontrara encerrada en la grasa. Esta operación debe realizarse delicadamente para no dañar las sondas colocadas en la resistencia.
4. **Este aparato no está previsto para ser utilizado por niños o por personas discapacitadas sin supervision.**
Los niños han de ser vigilados con el fin de asegurar que no juegan con el aparato.



5. El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada.
Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

La temperatura ideal de fritura se sitúa entre 140° C y 180° C. Si se sobrepasan estas temperaturas, el aceite se degrada rápidamente.

Si se utiliza una temperatura demasiado baja, los alimentos no se soasan y se impregnan de aceite.

Claro está, cuanto más importante es el espesor de los alimentos, más tiempo deben estar en el baño de aceite. Así pues, conviene escoger una temperatura que permita freír el interior de los alimentos sin quemarlos exteriormente.

Se alcanza la temperatura escogida cuando se apaga el piloto verde.

Posición del botón, a título indicativo, según el tipo de alimento a cocinar. Estas posiciones pueden variar según la cantidad de alimento y el gusto personal del consumidor.

POSICIÓN DEL TERMOSTATO	PREPARACIÓN	Cantidades óptimas	Cantidades máximas
140°C	Patatas fritas (pré-cozer)	500 gr	750 gr
160°C	Muslos y alas de pollo	*	*
170°C	Buñuelos, pescado	*	*
180°C	Croquetas, fondue de queso	250 gr	350 gr
180°C	Patatas fritas (fritar)	500 gr	750 gr

* Estos valores están principalmente en función del volumen. Tenga cuidado de que los alimentos estén totalmente sumergidos en el aceite para freír.

Antes de proceder a cualquier mantenimiento, desconecte el aparato y déjelo enfriar.

La freidora es completamente desmontable (proceda en sentido inverso a la puesta en servicio), y todas las piezas pueden ser limpiadas fácilmente. Una posición « escurrido » ha sido estudiada para bloquear la resistencia, facilitando así su limpieza.

Bisagra : posición de « escurrido »

La bisagra de aluminio que permite la rotación de la resistencia para el mantenimiento, está dotada de un cerrojo de bloqueo de acero inoxidable. Esta pieza se desliza hacia la derecha y bloquea la resistencia, manteniéndola « en alto » encima de la cuba, el tiempo necesario para el escurrido de la grasa (Fig. 2/P.E.).

Tapadera

Una tapadera de acero inoxidable cubre completamente la cuba anti-emulsión. Es necesario retirarla cuando se utiliza la freidora.

La bandeja de encastrar : deberá limpiarse con un producto de mantenimiento para acero inoxidable. Para que conserve su aspecto brillante, evite las esponjas y detergentes abrasivos.

La cuba y la tapadera de acero inoxidable se pueden limpiar con un detergente para vajillas. No dude en meterlos en el lavaplatos.

El cesto : se puede limpiar con un detergente para vajillas.

Atención: secar bien el cesto después de lavarlo o sumergirlo en aceite para evitar problemas de oxidación.

La resistencia deberá limpiarse con un paño húmedo.

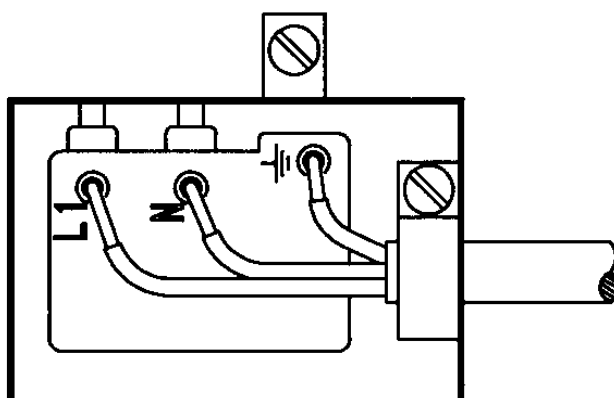
1. Instruções para a instalação	56
2. Ajustamento	57
3. Colocação em funcionamento	58
4. Conselhos importantes	62
5. Algumas sugestões	63
6. Manutenção	64

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 3x1mm²), 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

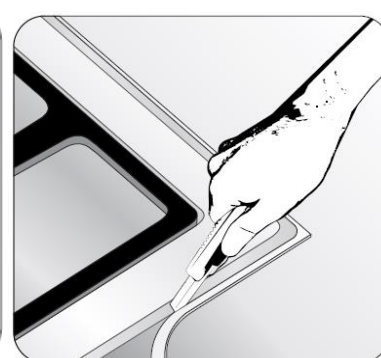
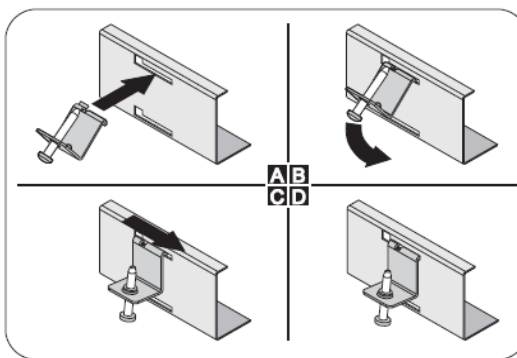
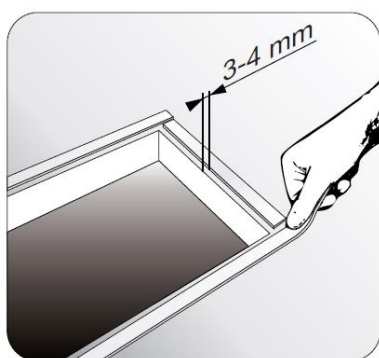
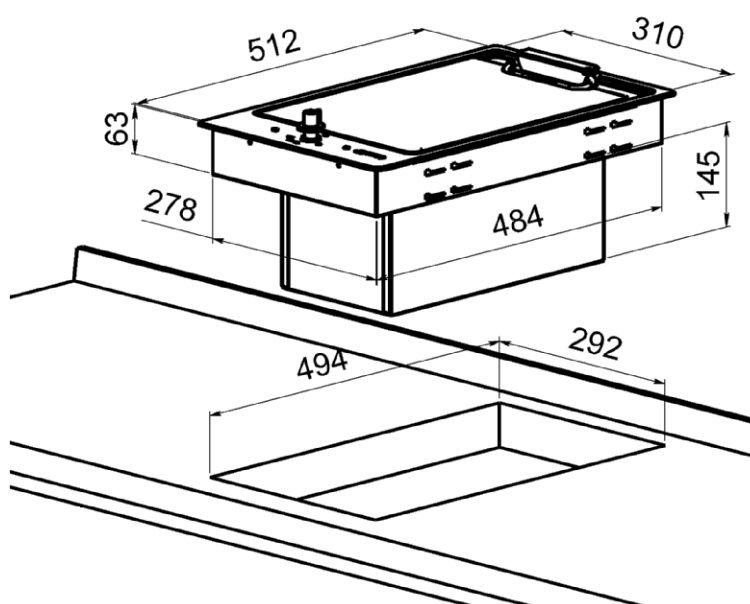


Esta fritadeira encastra-se num plano de trabalho ou num móvel de cozinha por simples abertura da forma correspondente.

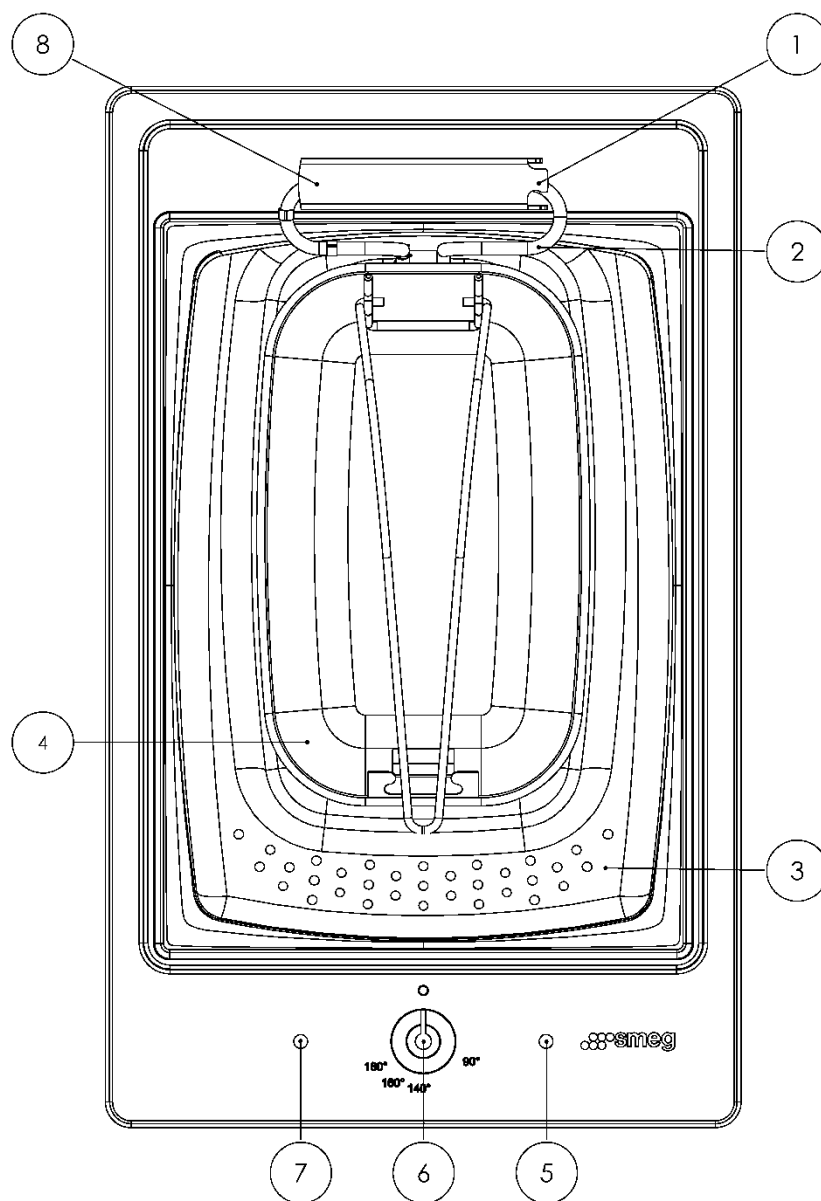
Adapta-se a qualquer suporte : alvenaria, madeira, metal, granito, estratificado, etc.

Dimensões do aparelho : 512 x 310 mm.

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



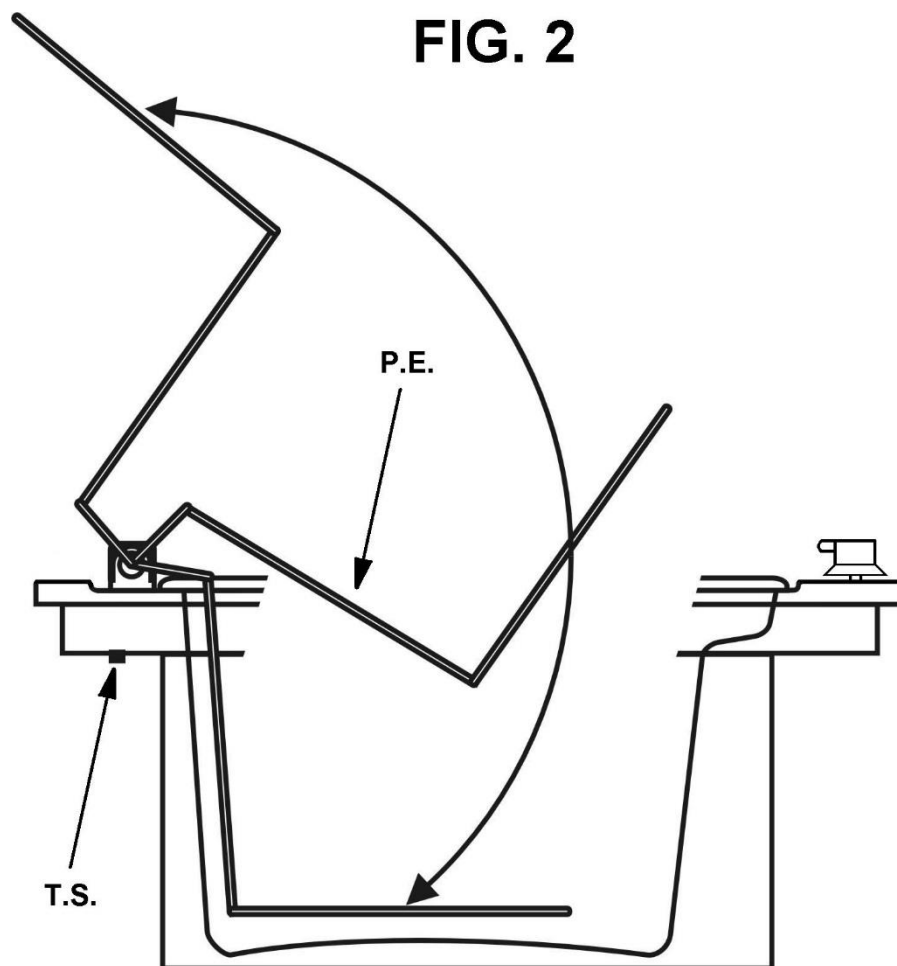
3. Colocação em funcionamento



1. Bloqueio
2. Resistência de aquecimento
3. Cuba 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.

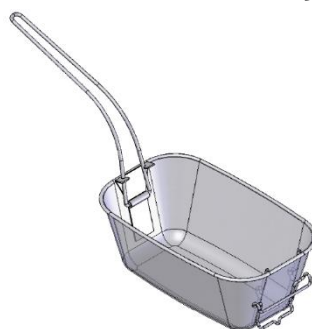
A zona de escoamento e de recuperação : É nesta zona que são recuperados os salpicos que ocorrem durante a fritura. Esta zona toda em curvas e planos inclinados dirige os salpicos para o óleo de fritura.

Segurança contra o sobreaquecimento

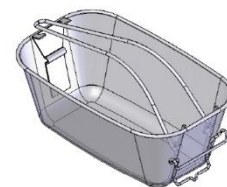
O termóstato de segurança é uma segunda medida da temperatura. No caso de problemas, corta automaticamente a alimentação eléctrica da fritadeira. O restabelecimento não é automático. Deve ser feito manualmente por um técnico qualificado Smeg (Fig. 2/T.S.). Este deverá igualmente proceder à mudança completa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

Cesto

O cesto dispõe de 2 posições diferentes: uma posição de fritura e uma outra de escoamento, 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 TERMOSTATO	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.

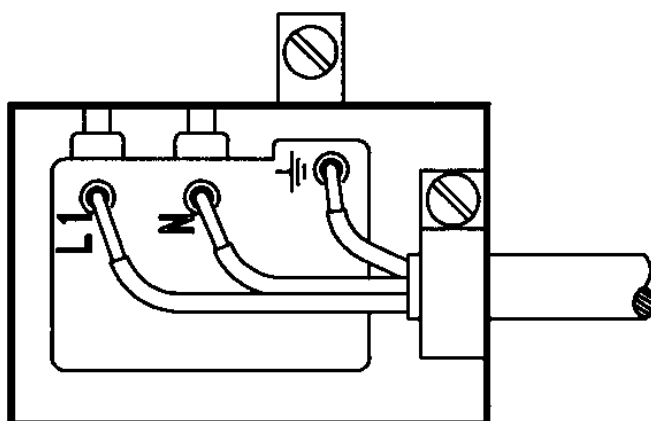
A resistência: limpe-a com um pano húmido.

1. Installatie	66
2. Inbouw	67
3. Ingebruikname	68
4. Belangrijke raadgevingen	72
5. Gebruikstips	73
6. Onderhoud	74

- Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.
- De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H05RNF 3x1mm²) die verkrijgbaar is via de naverkoopdienst.
- Een zekering van 16 Ampère is noodzakelijk.
- Uw friteuse PGF30F verbruikt 2.200 Watt. Bijgevolg is het belangrijk dat uw elektrische installatie dit vermogen zonder gevaar kan leveren. **De friteuse moet IN IEDER GEVAL aangesloten zijn met een stecker voorzien van een aardig.**

ZORG IN ELK GEVAL VOOR EEN TUSSENRUIMTE VAN MINIMUM 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE FRITEUSE EN DE ONDERLIGGENDE PLAAT VAN HET KEUKENMEUBEL.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

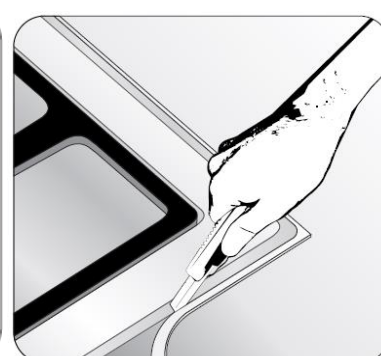
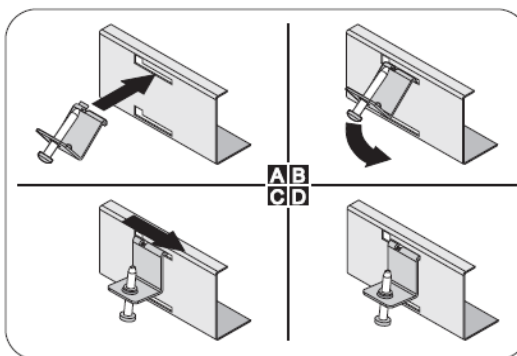
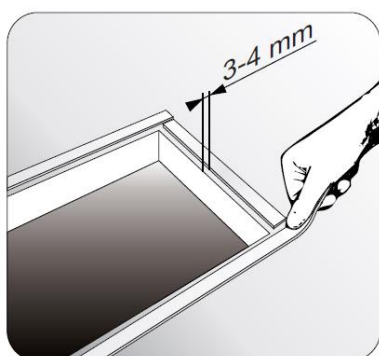
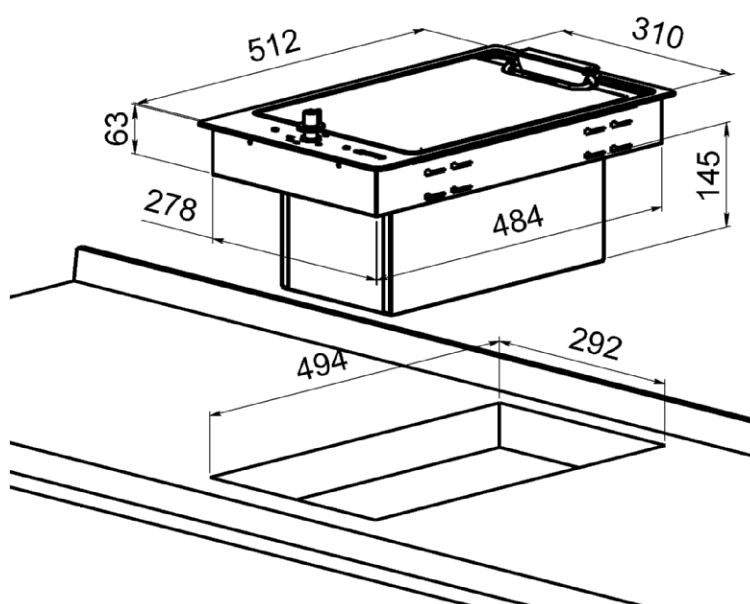


Deze friteuse kan in een werkblad of een keukenmeubel worden ingebouwd. Zaag daartoe de vorm van de friteuse uit het draagvlak.

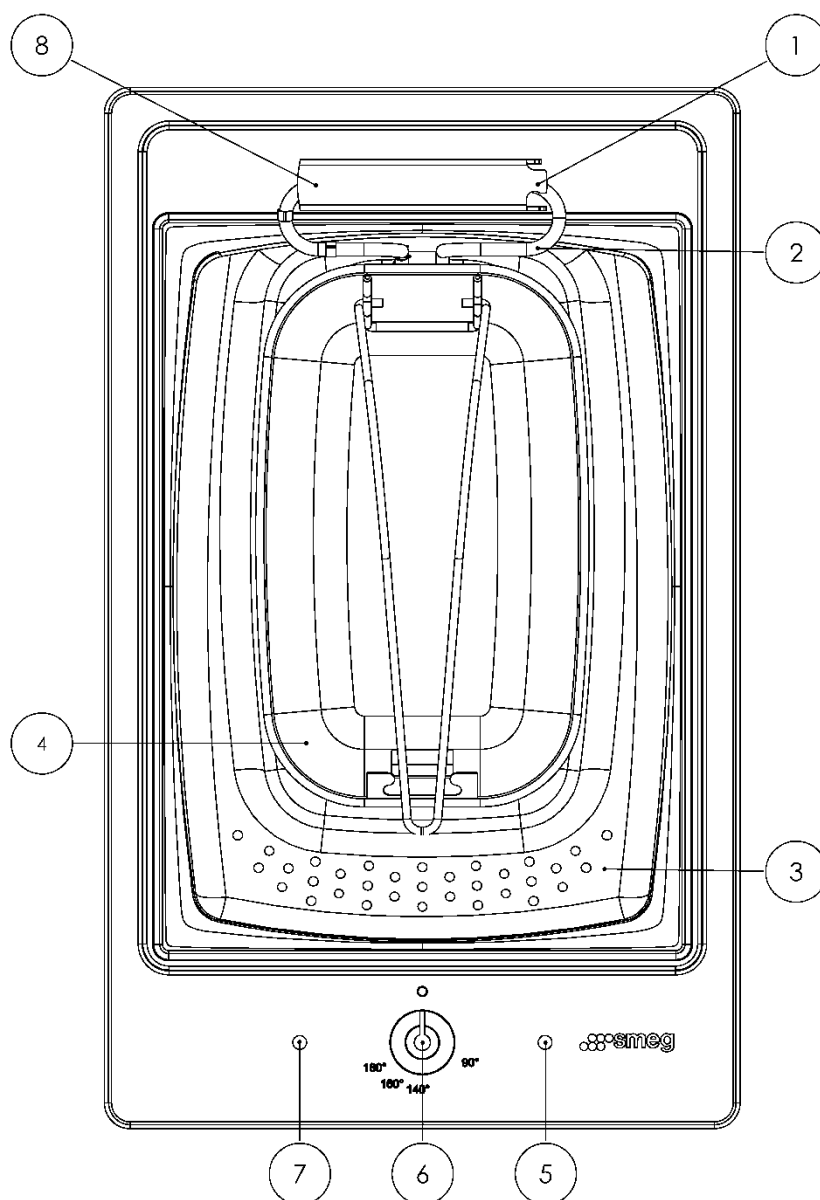
Het draagvlak kan uit om het even welk materiaal bestaan : metselwerk, hout, metaal, graniet, gelaagd materiaal, enz.

Afmetingen van het toestel : 512 x 310 mm.

Afmetingen van de uit te zagen vorm : 494 X 292 mm



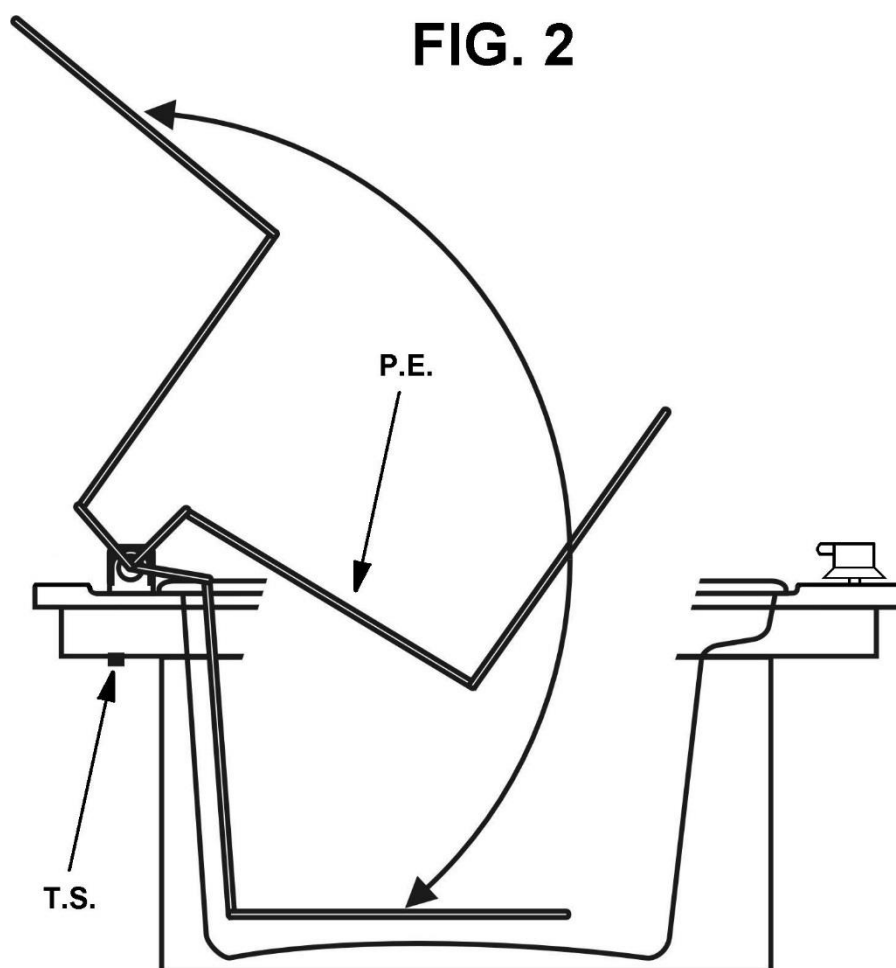
3. Ingebruikname



1. Knip
2. Weerstand
3. Kuip
4. Mand
5. Verwarmingslampje
6. Temperatuurkeuzeschakelaar
7. Controlelampje aan/uit
8. Scharnier

De inbouwplaat wordt in het werkblad bevestigd. Daarna kunt u, in de aangegeven volgorde, de volgende elementen plaatsen :

1. de kuip met olie
2. de weerstand, die u op zijn scharnier naar beneden draait om hem in de kuip te plaatsen
3. de mand.



De antiborrelkuip in roestvrij staal

De kuip in roestvrij staal is een belangrijk onderdeel van uw friteuse met koude zone. Haar **bijzondere vorm** werd speciaal geanalyseerd en ontworpen voor een maximaal gebruik van de koude zone en een maximale veiligheid, waarbij wordt vermeden dat de olie tijdens het gebruik van de friteuse over de rand borrelt. Dit exclusieve model werd gedeponeerd.

Alle esthetische kenmerken die aan de kuip haar unieke uiterlijk geven (buigingen, hellingen, hoogteverschillen) beantwoorden aan een reeks **technische vereisten**. Hoofddoelstelling is het in bedwang houden van de opspattende olie op het ogenblik dat ijs- of waterdeeltjes in de frituurolie terechtkomen. Dat gebeurt bijvoorbeeld wanneer diepgevroren producten of producten die veel water bevatten, gefrituurd worden.

De kuip bestaat uit **5 zones**:

De bodem van de kuip : Rondom de bodem van de kuip werd een groef met een diepte van 11 mm aangebracht. Daarin worden afvalstoffen verzameld en opgeslagen. Het olievolume in de koude zone kon daardoor met 0,4 liter worden teruggebracht. Bovendien zorgt de groef voor een uitstekende stabiliteit van de kuip.

De koude zone : De laag olie onder de weerstand beweegt niet. Wanneer het verwarmingsvermogen maximaal wordt aangewend, bereikt de temperatuur in de opslaggroef voor afvalstoffen 70°C.

De warme zone : Een warmtevolume van ongeveer 3 liter olie, dat ononderbroken door een convectiebeweging wordt gemengd, maakt het mogelijk om zonder belangrijke afkoeling van de olie 750 gram frieten in een keer te frituren.

De borrelzone : Dankzij een volume van ongeveer 5 liter in de borrelzone, verdwijnt het gevaar dat de olie die opspat wanneer diepgevroren producten of producten met een hoog vochtigheidsgehalte worden gefrituurd, over de rand borrelt. De opspattende olie komt op het horizontale vlak van de laatste zone terecht, waardoor eventuele ongelukken met kokende frituurolie worden vermeden.

De afdruipt- en recuperatiezone : In deze zone wordt de opspattende olie verzameld. Dankzij de golven en hellingen worden de druppeltjes opnieuw naar de frituurkuip gevoerd.

Oververhittingsbeveiliging

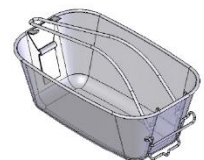
De beveiligingsthermostaat voert een tweede temperatuurmeting uit. Wanneer zich een probleem voordoet, wordt de elektrische stroomtoevoer automatisch onderbroken. De stroomtoevoer wordt niet automatisch hersteld. Dat dient manueel te gebeuren door een door Smeg erkend technicus (Fig. 2/T.S.). Die dient meteen ook het frituurbad te vervangen.

Mand

Er zijn twee verschillende posities voor de mand voorzien: een positie voor normaal gebruik en een voor rust, opdat het handvat niet in de olie zou liggen. Om van de ene positie naar de andere te wisselen, moet het handvat uit de houder worden losgemaakt en vervolgens in de voorziene haken worden gelegd.



Position utilisation




Position repos

1. De kuip moet worden gevuld totdat het niveau van de olie zich tussen de minimum- (3 liter) en maximumstreepjes (3,5 liter) op de verticale wand van de kuip bevindt.
2. De weerstand van de friteuse met koude zone mag nooit in werking worden gesteld wanneer hij in aanraking is met de lucht; hij moet **altijd** in olie of vet zijn ondergedompeld. Dat betekent ook dat u stukken vet nooit rechtstreeks op de weerstand mag laten smelten.

Opgelet : Als u dierlijk of plantaardig vet gebruikt, dient u dat te smelten voor u het in de friteuse giet.

3. Als u in plaats van olie vet gebruikt, prikt u best (met een mes of vork) gaatjes in het vet, voor u de friteuse aanzet. Zo vermijdt u spatten, als zich onder het gestolde vet een luchtbel zou bevinden. Ga voorzichtig te werken om de sondes op de weerstand niet te beschadigen.
4. **Onbewaakte kinderen of gehandicapten mogen het toestel niet gebruiken.**
Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.



5. Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

De ideale frituurtemperatuur ligt tussen 140° en 180°C. Boven die temperatuur gaat de kwaliteit van de olie er snel op achteruit.

Wanneer u te lage temperatuur gebruikt, zal het voedsel niet dichtgeschroeid zijn en doordronken zijn met vet.

Vanzelfsprekend moeten grotere stukken langer bakken. U moet de temperatuur zo kiezen dat het voedsel van binnen goed gebakken is en tegelijkertijd niet verbrand is van buiten.

De door u gekozen temperatuur is bereikt, wanneer het groene lampje uitgaat.

Stand van de knop volgens het soort te bakken voedingsmiddel.
De opgegeven stands kunnen worden aangepast in functie van de hoeveelheid te frituren voedingsmiddelen en de eigen smaak.

STAND VAN DE THERMOSTAAT	BEREIDING	Optimale hoeveelheid	Maximum hoeveelheid
140°C	frieten (voorbakken)	500 gr	750 gr
160°C	Kippenboutjes, kippenvleugels	*	*
170°C	beignets, vis	*	*
180°C	Kroketten, kaasproducten	250 gr	350 gr
180°C	frieten (afbakken)	500 gr	750 gr

* Deze waarden zijn in de eerste plaats afhankelijk van het volume. Zorg ervoor dat de etenswaren altijd volledig in het frituurvet zijn ondergedompeld.

Vooraf steeds het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

De friteuse is geheel demonteerbaar (doe het tegengestelde van de ingebruikname), waardoor alle onderdelen gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Dankzij een « afdruipt »-stand kunt u het verwarmingselement vastzetten tijdens de schoonmaakbeurt.

Scharnier : de « afdruipt »-stand

Het aluminium scharnier dat het mogelijk maakt de weerstand tijdens onderhoudsbeurten weg te klappen, is uitgerust met een blokkeringsknip in roestvrij staal. Door die knip naar recht te schuiven, blijft de weerstand boven de kuip “hangen”, terwijl de olie of het vet uit de kuip loopt (Fig. 2/P.E.).

Deksel

De antiborrelkuip wordt afgesloten met een deksel in roestvrij staal. Dat moet u verwijderen wanneer u het toestel gebruikt.

De inbouwplaat : maakt u schoon met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De kuip en het deksel in roestvrij staal kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen. Aarzel niet ze in uw vaatwasmachine te plaatsen.

De mand : kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen. Let op: zorg ervoor dat de frituurmand na het afwassen goed wordt afgedroogd of direct weer in de olie wordt geplaatst om oxidatie problemen te voorkomen.

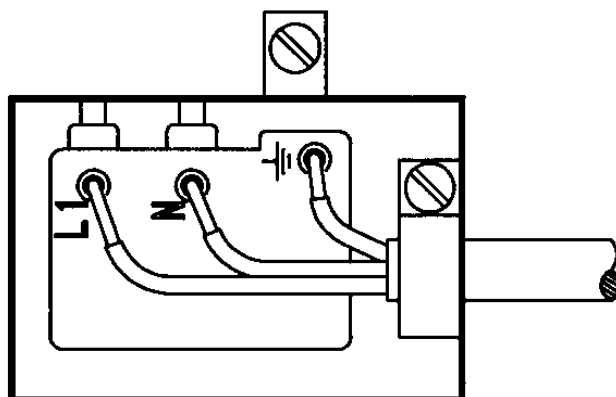
De weerstand : reinigt u met een vochtige doek.

1. Installationen	76
2. Indbygning	77
3. Ibrugtagning	78
4. Vigtige henstillinger	82
5. Tips	83
6. Vedligeholdelse	84

- Installationen skal være forsynet med en topolet afbryder, hvis åbning mellem kontakterne er over 3 mm.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, bør det udskiftes med et tilsvarende kabel (H05RNF 3x1mm²) som kan bestilles via serviceafdelingen.
- Der kræves sikringer på 16 ampere.
- Denne friturekoger PGF30F har et effektforbrug på 2200 Watt. Det er derfor nødvendigt, at elinstallationen kan levere denne effekt uden fare for omgivelserne. **Friturekogerens SKAL være tilsluttet jord.**

DET ER ABSOLUT PÅKRÆVET AT SØRGE FOR ET MELLEMRUM PÅ MINDST 5 CM MELLEM BUNDEN AF FRITUREKOGEREN OG NÆRMESTE TRÆPLADE I KØKKENMØBLET.

ELEKTRISK TILSLUTNING

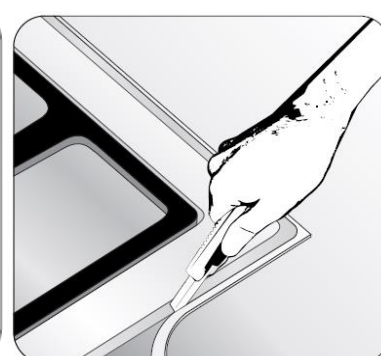
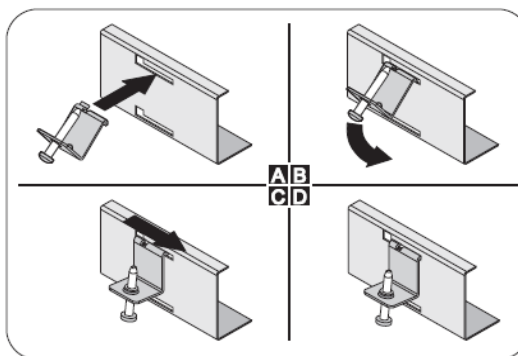
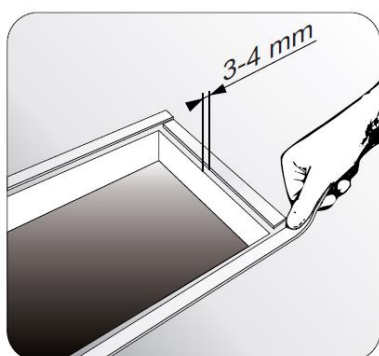
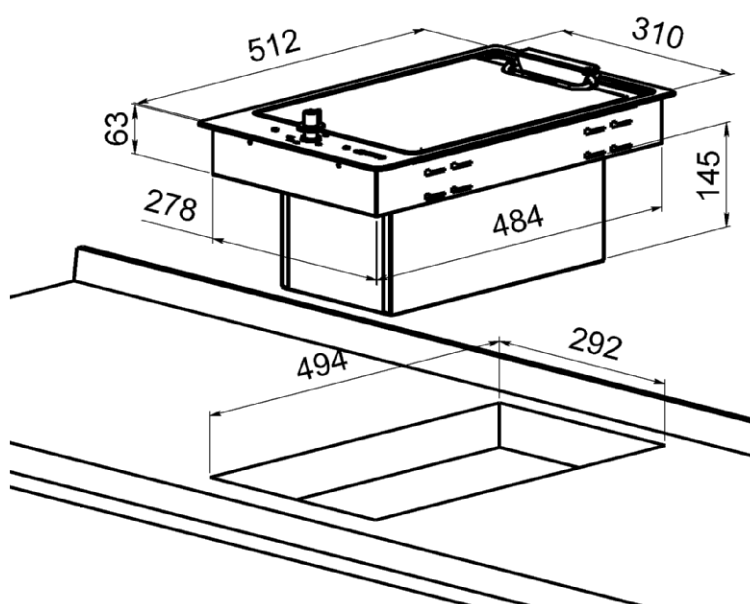


Denne friturekoger er nem at indbygge i et køkkenbord eller et køkkenmøbel blot ved at udskære den tilsvarende form.

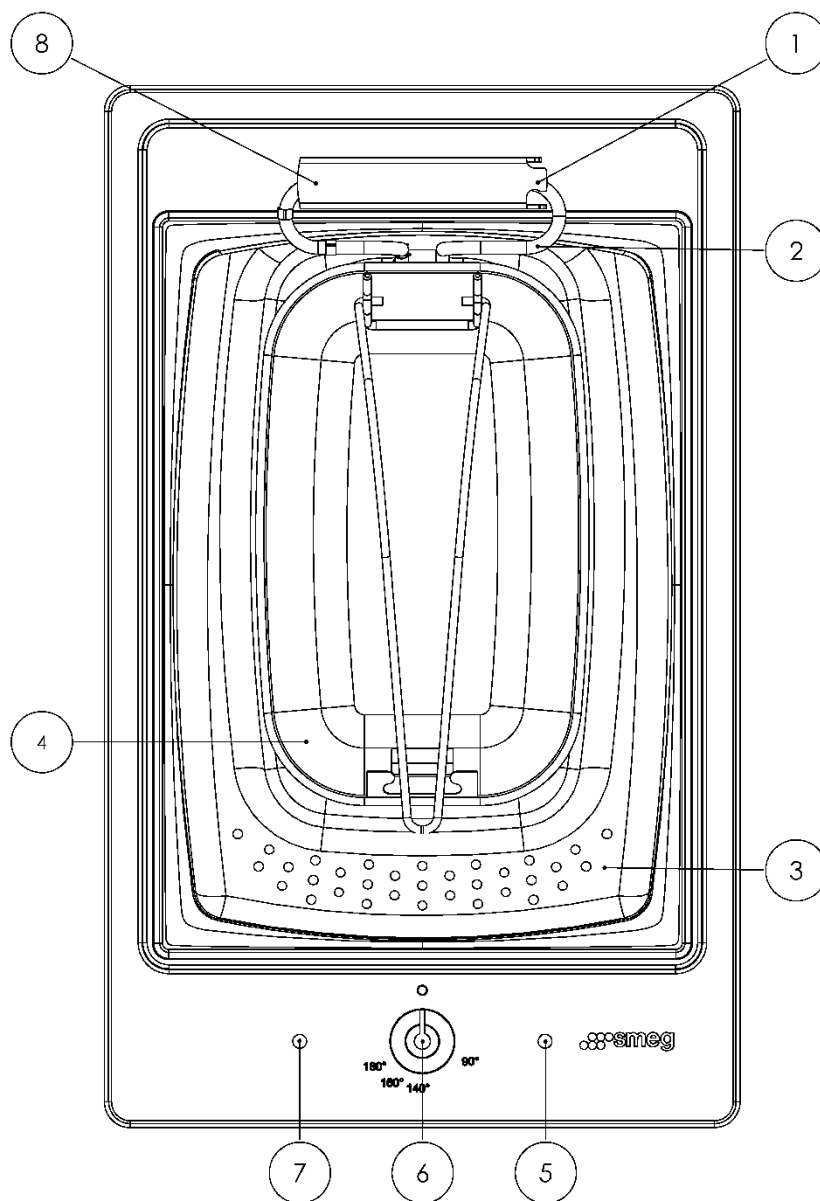
Enhver form for understøtning kan anvendes: murværk, træ, metal, granit, laminat, etc.

Apparatets dimensioner : 512 x 310 mm.

Udskæringsdimensioner i arbejdsfladen : 494 X 292 mm



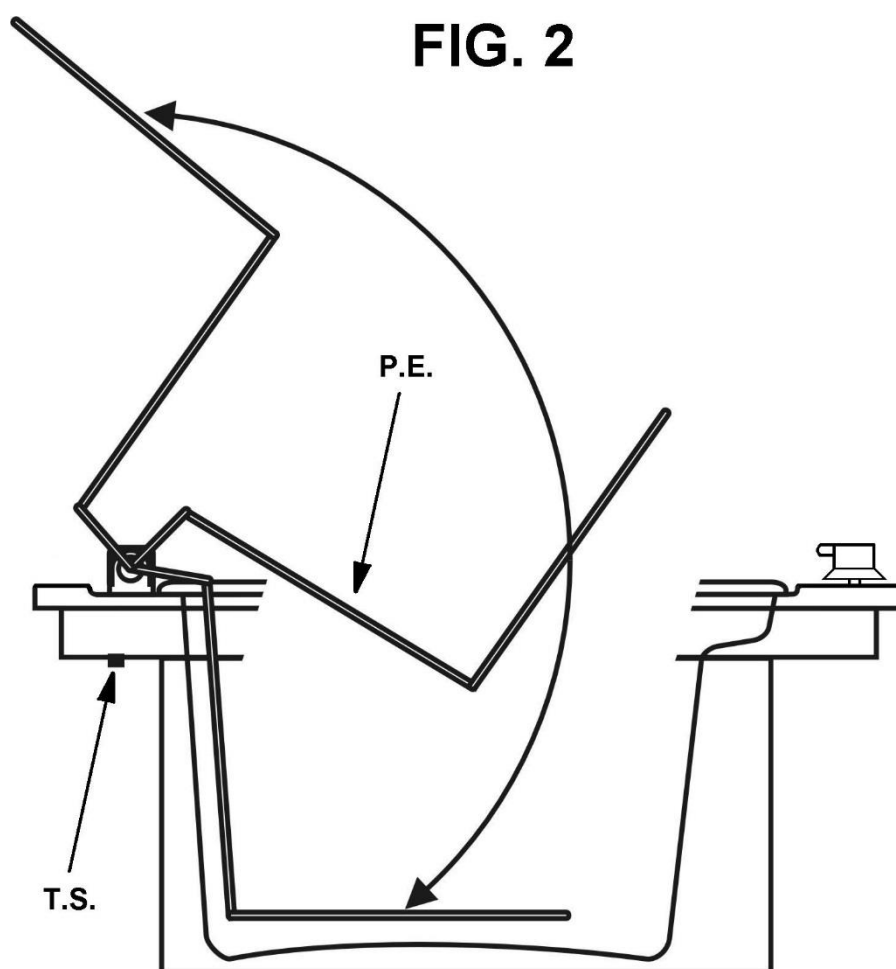
3. Ibrugtagning



1. Lås
2. Varmeelementet
3. Oliekarret
4. Kurven
5. Kontrollampe for varme
6. Styretermostat
7. Spændings-kontrollampe
8. Hængslet

Indbygningsbakken er monteret i bordpladen. Den er nu klar til at modtage (i rækkefølge) :

1. oliekarret
2. varmeelementet, som drejes nedefter på hængslet, så det sætter sig rigtigt i karret
3. kurven



Den rustfri anti-emulsionsbeholder

Den rustfri beholder udgør et meget vigtigt element i denne friturekoger med kuldezone. Den **meget specielle form** er specielt studeret og udformet for at udnytte kuldezonen egenskaber maksimalt og tilbyde maksimal sikkerhed ved at undgå enhver oversvømmelse under brug af friturekoger. Denne eksklusive model er varemærkeregistreret.

Alle æstetiske egenskaber, der giver beholderen dens unikke fremtræden (kurver, hældninger og niveauforskelle) svarer faktisk til **de tekniske krav**. Hovedformålet var at styre emulsionsboblerne ved pludselig ilægning af is- eller vandpartikler i oliebadet. Dette sker sommetider ved fritering af dybfrosne eller meget vandholdige produkter.

Der er **5 zoner** i denne beholder :

Bunden af beholderen : Over hele bundens omkreds er der anbragt en 11 mm dyb kant for at opsamle rester og opbevare dem. Denne særlige form gør, at man kan reducere olievolumen med 0,4 liter i kuldezonen.
Desuden giver rillen beholderen en fremragende stabilitet, når den sættes ned.

Kuldezonen : Det olielag, der sidder under modstanden, bevæges overhovedet ikke. Takket være udnyttelse af varmekraften når temperaturen op på 70°C i restbeholderkanten.

Varmezonen : Et varmvolumen på omkring 3 liter fritureolie permanent via en konvektionsbevægelse gør det muligt at klare den kraftige afkøling fra hele 750 gram pommes frites på én gang.

Emulsionszonen : Ud fra et volumen på omkring 5 liter giver den mulighed for dannelse af emulsioner, der dannes ved anvendelse af frosne varer eller for fugtfulde varer uden risiko for overløb. Emulsionsboblerne brister på kanten af "tærsklen" til den sidste zone, hvorved man undgår de katastrofer, som emulgering med kogende olie kan skabe.

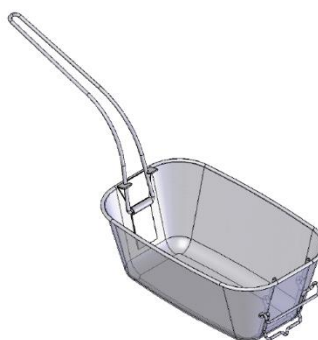
Afdrypnings- og sætningszone : Det er her, den overstækning, der sommetider finder sted ved tilberedningen, opfanges. Denne zone er formet udelukkende med kurver og hældende flader og dræner de små dråber ned i friturebadet.

Overophedningssikring

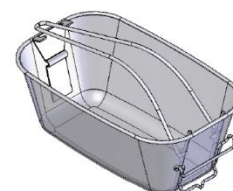
Sikkerhedstermostaten er et 2. mål for temperaturen. I tilfælde af problemer afbryder den automatisk elforsyningen til friturekogerens. Gentændingen er ikke automatisk. Det skal foretages manuelt af en godkendt tekniker Smeg (Fig. 2/T.S.). Denne skal også foretage en komplet udskiftning af friturebadet.

Kurven

Der findes 2 forskellige positioner for kurven: En almindelig position under anvendelse og en hvileposition, for at håndtaget ikke skal hvile i olien. For at gå fra den ene position til den anden, skal håndtaget klemmes ud af sin hvileplads og fastgøres i de hertil beregnede kroge.



Position utilisation




Position repos

1. Beholderens fyldningsniveau skal stå mellem minimum- (3 liter) og maksimum- (3,5 liter) mærkerne, der er indgraveret på beholderens lodrette sidevæg.
2. Modstanden i friturekokeren med kuldezone kan ikke fungere i fri luft: Den skal **altid** være neddyppet i olie eller fedt. Man må altså aldrig smelte nye blokke med fedt direkte på modstanden.

Bemærk: hvis der anvendes vegetabilsk eller animalsk fedt i fast form, skal den altid smeltes, før den hældes over i friturekokerens beholder.

3. Hvis man anvender fedt i stedet for olie i friturekokeren, tilrådes man at lave huller i fedtet ved hjælp af en kniv eller en gaffel, inden der tændes for friturekokeren. Derved undgår man, at olien stænker i tilfælde af, at fedtet indeholder luftbobler. Pas på ikke at beskadige følerne, der befinder sig på varmeelementet.
4. **Apparatet må ikke anvendes af børn eller handicappede personer uden overvågning. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.**



5. Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.

Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Den ideelle frituretemperatur ligger mellem 140° og 180°C. Over denne temperatur forringes olien hurtigt.

Hvis man anvender en for lav temperatur, opvarmes fødevarerne ikke i overfladen, der i stedet gennemvædes af fedt.

Det siger sig selv, at jo tykkere det der skal friteres er, desto længere skal det ligge i friturekoger. Det er derfor vigtigt at vælge en temperatur, hvormed det, der skal friteres, kan koges helt igennem uden at blive brændt på ydersiden.

Den valgte temperatur er nået, når den grønne lampe slukkes.

Knappens indstilling er angivet som vejledning efter den type levnedsmiddel, der skal tilberedes. Den kan variere efter mængden af levnedsmidler og forbrugerens personlige smag.

TERMOSTAT-INDSTILLING	TILBEREDNINGER	Optimale mængder	Maksimale mængder
140°C	pommes frites (hvidkogte)	500 gr	750 gr
160°C	kyllingelår og -vinger	*	*
170°C	friturekogt bagværk, fisk	*	*
180°C	koketter i smeltet ost	250 gr	350 gr
180°C	pommes frites (friturestegte)	500 gr	750 gr

* Disse værdier afhænger først og fremmest af mængden. Sorg for, at fødevarerne er sænket helt ned i friturebadet.

Før der udføres vedligeholdelse på apparatet, skal man koble elforsyningen fra og lade apparatet køle ned.

Da friturekokeren kan skilles fuldstændigt ad (anvend modsatte fremgangsmåde af instruktionerne for ibrugtagning), er alle dele lette at vedligeholde. Der er udviklet en "afdrypningsposition" for at gøre det lettere at blokere for varmeelementet under rengøring.

Hængslet : Afdrypningsposition

Aluminiumhængslet, som gør det muligt at dreje modstanden ved vedligeholdelse, er udstyret med en blokeringslås af rustfrit stål. Dette stykke skydes mod højre og blokerer modstanden, der hviler "ophængt" over beholderen, så fedtet får lejlighed til at dryppe af (Fig. 2/P.E.).

Låget

Et låg af rustfrit stål dækker anti-emulgeringskarret fuldstændigt. Det skal tages af, når apparatet er i brug.

Indbygningsbakken : Benyt rengøringsmidler beregnet på vedligeholdelse af rustfrit stål. Hvis man ønsker at bevare apparatets pæne ydre, skal man undgå brug af ridsende rensere og stærke rengøringsmidler.

Karret og låget af rustfrit stål vedligeholdes som alt andet køkkentøj. De kan sagtens vaskes i opvaskemaskinen.

Kurven : vedligeholdes som alt andet køkkentøj.

Husk at tørre den omhyggeligt af eller sænke den ned i olien for at undgå problemer med oxydation.

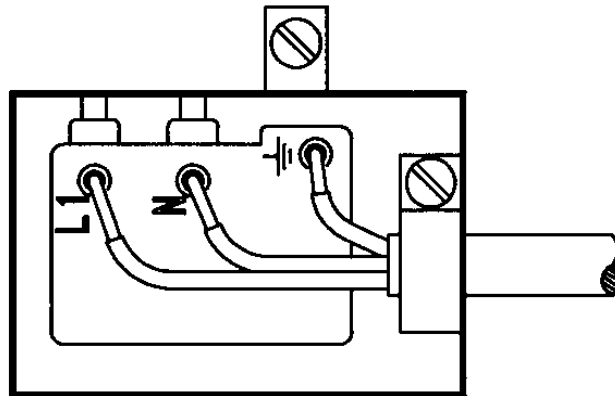
Varmeelementet : Rengøres ved hjælp af en fugtig klud.

86	1. إرشادات التركيب
87	2. التركيب
88	3. التشغيل
92	4. نصائح هامة
93	5. بعض الاقتراحات
94	6. الصيانة

- في دائرة التغذية يجب توفير جهاز قطع مزدوج القطبية تزيد فتحة وصلاته عن ثلاثة ملليمترات.
- يجب أن يكون الوصول إلى فيشة التيار سهلاً بعد التركيب.
- لو كان كابل التغذية تالفًا، فلا بد أن يستبدل بكابل مقابل (H05RNF 3x1) مم² يمكن الحصول عليه عن طريق خدمة ما بعد البيع.
- من الضروري توافر مصهر 16 أمبير.
- مقلاطك PGF30F تستهلك 2.200 وات. لذلك يجب أن يتمكن تركيبك من منح تلك الطاقة بدون خطر. يجب توصيل المقلاة ببريزة أرضية.

من الضروري بشكل مطلق ترك مسافة 5 سم على الأقل بين عمق المقلاة وأول رف خشبي من الوحدة المطبخية.

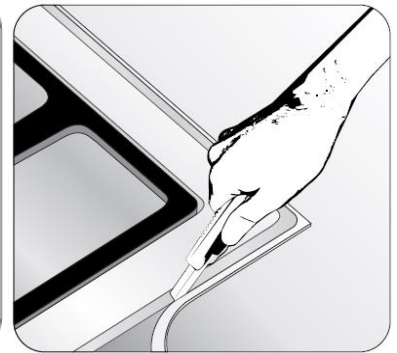
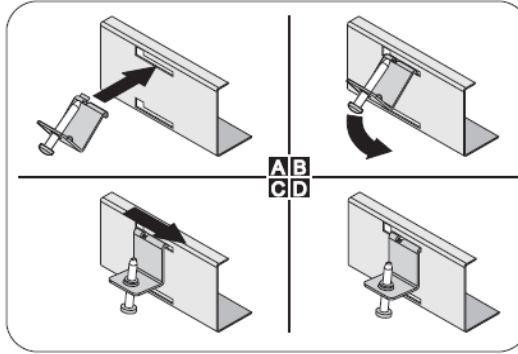
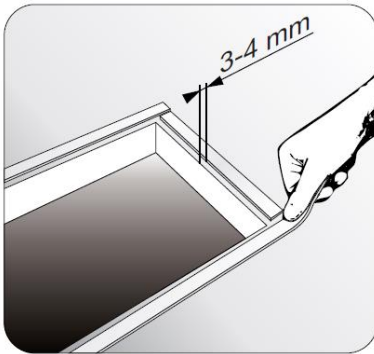
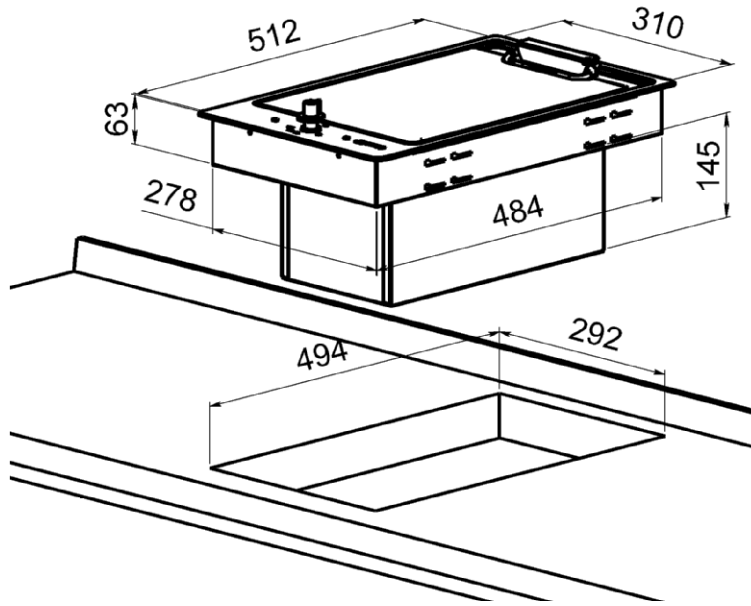
التوصيل الكهربائي

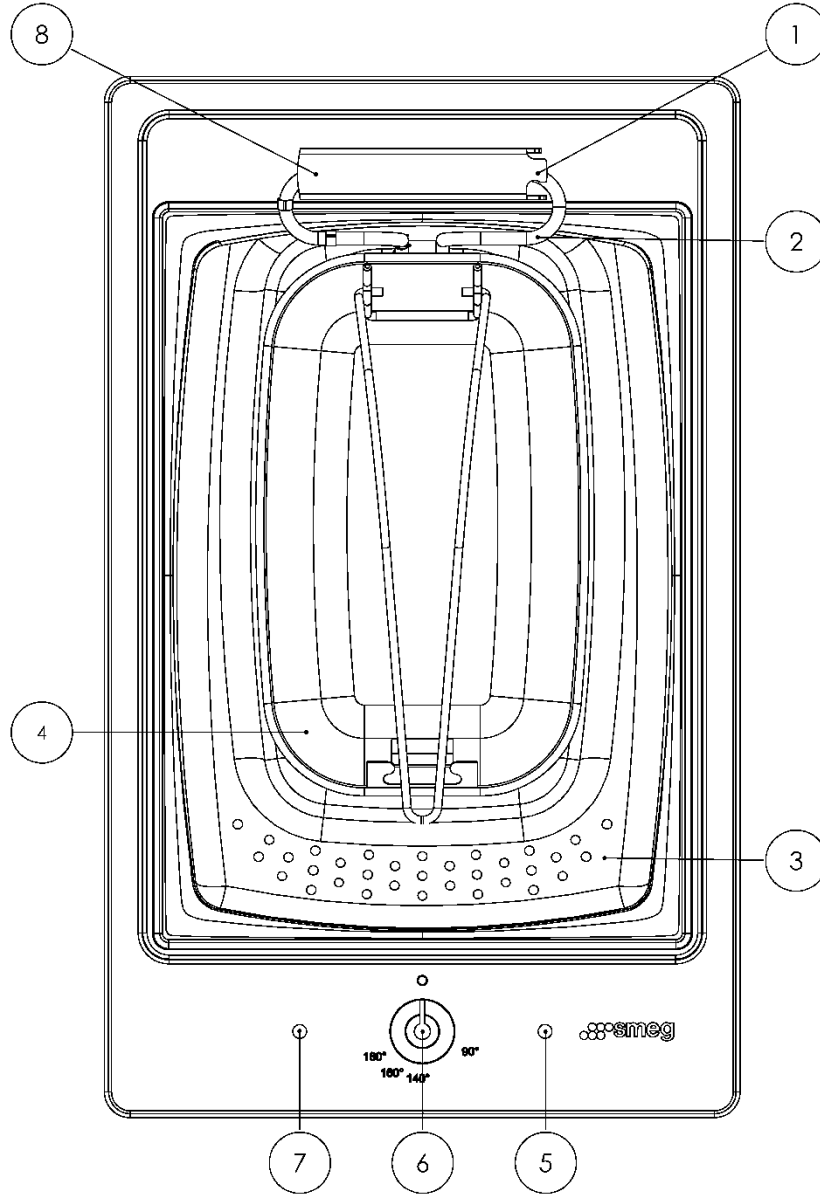


هذه المقلاة تتركب على سطح شغل أو وحدة مطبخية عن طريق عمل قطع بسيط في الشكل المقابل.

أي دعامة ستكون مناسبة: طوب، خشب، معدن، غرانيت، منصدد، إلخ.

أبعاد الجهاز: 512 X 310 مم.
أبعاد قطع الشغل: 292 X 494 مم

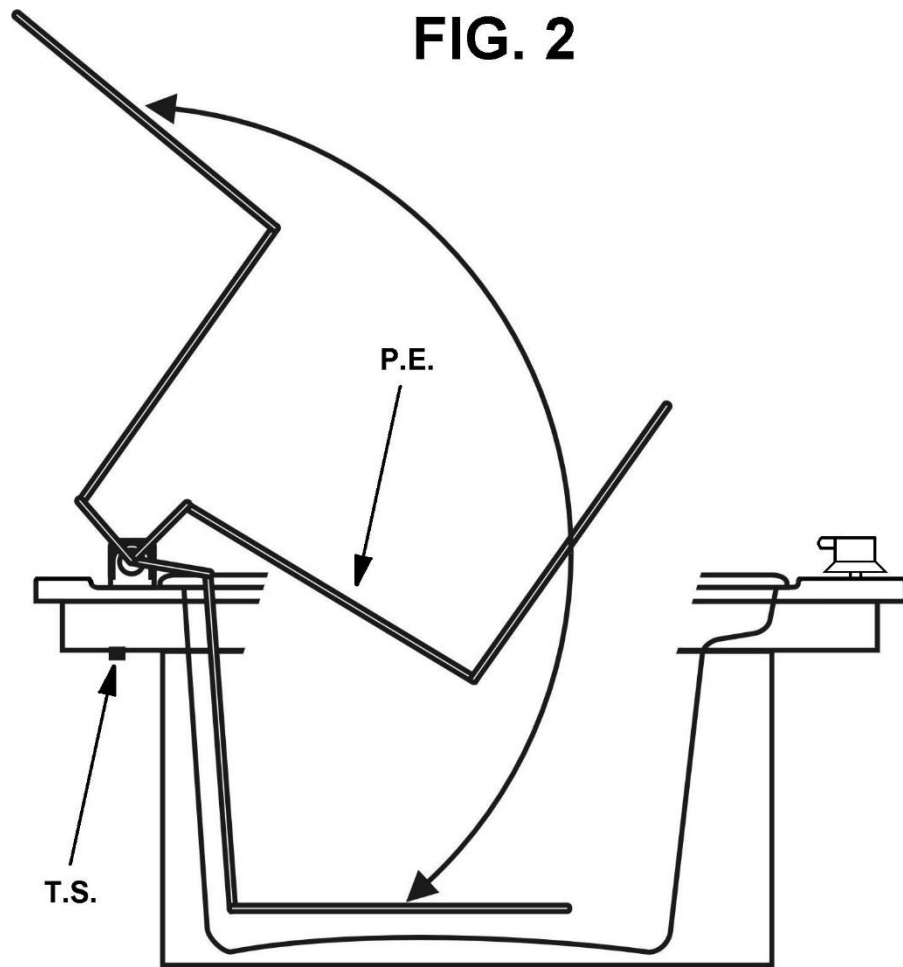




1. لسان القفل
2. عنصر التسخين
3. حوض الزيت
4. السلة
5. لمبة التسخين
6. محدد درجة الحرارة
7. شاهد الفتح والإغلاق
8. المفصلة

يثبت صحن التركيب على سطح الشغل. بحيث يكون جاهزا لتلقي ما يلي على الترتيب:

1. طاسة الزيت المضاد للاستحلاب
2. عنصر التسخين الذي تقوم بتدويره على مفصلاته باتجاه القاع لتثبيتته في موضعه بالحوض
3. السلة



الحوض المضاد للصدأ والاستحلاب

الحوض المضاد للصدأ يتكون من عنصر هام جداً من عناصر مقلاتك ذات المنطقة الباردة. وقد تمت دراسة الشكل الخاص بعناية وتصميمه للاستفادة من خصائص المنطقة الباردة لأقصى حد، وتقديم أقصى درجة من درجات الأمان مع تجنب الطرشة أثناء استخدام المقلاة. تم تسجيل هذا النموذج الحصري.

كل الخصائص الجمالية التي تعطي الحوض سمته الفريد (من التواءات وانحدارات واختلاف مستويات) تطابق المتطلبات التقنية. الهدف الرئيسي هو السيطرة على فقاعات الاستحلاب إذا ما حدث دخول عنيف لجزيئات الثلج أو الماء داخل حمام الزيت. قد يحدث هذا أثناء طهي المنتجات المجمدة أو تلك التي تحتوي على الكثير من الماء.

توجد خمس مناطق في هذا الحوض:

عمق الحوض: يوجد أعلى محيط عمق الحوض حلق يبلغ عمقه **11** مم، تم تصميمه من أجل جمع المخلفات وتخزينها. هذا الشكل الخاص يسمح بتقليل **0.4** لتر من حجم الزيت في المنطقة الباردة. بالإضافة إلى أن الأخدود يمنح الحوض ثباتاً ممتازاً أثناء إخراجهِ.

المنطقة الباردة: طبقة الزيت الموضوعة تحت عنصر التسخين ليست عرضة لأي حركة. تصل درجة الحرارة القصوى إلى **70** درجة مئوية في حلق تخزين المخلفات.

المنطقة الساخنة : يسمح حجم الزيت الساخن الذي يبلغ حوالي **3** لترات عن طريق التحريك المستمر بقلي كمية من البطاطس المقلية تبلغ **750** غرام في المرة الواحدة بدون حصول تبريد يذكر.

منطقة الاستحلاب: بحجم يبلغ تقريبا 5 لترات، يسمح للمستحلبات التي تنتج أثناء استعمال المجمدات أو المواد الغذائية المشبعة بالرطوبة أن تنشأ بدون حدوث طرطشة. فقاعات الاستحلاب تنكسر على حافة آخر منطقة، مما يجنب حدوث الكوارث التي يمكن أن يتسبب فيها استحلاب الزيت المغلي.

منطقة التصريف والاسترداد: في هذه المنطقة يتم استرداد الطرطشة التي تحدث أحيانا أثناء الطهي. هذه المنطقة المزودة بالتواءات مزحقة تصرف النقط الصغيرة باتجاه حمام القلي.

الوقاية من زيادة التسخين

منظم الحرارة الآمن هو مقياس ثاني لدرجة الحرارة. في حالة حدوث مشكلة، يقطع تلقائيا التغذية الكهربائية للمقلاة. ولا يتم إعادة التوصيل تلقائيا. يجب أن يقوم تقني مجاز بذلك يدويا (شكل 2/T.S) لابد وأن يقوم هذا التقني بتغيير حمام القلي بالكامل.

السلة

يوجد موضعان مختلفان للسلة: موضع للاستعمال، وآخر للراحة، حتى لا يسقط المقبض في الزيت. للانتقال ما بين موضع وآخر، يجب فك المقبض من مسكنه وتثبيته في الخطافات المعدة لهذا الغرض.



موضع الاستعمال



موضع الراحة

1. يجب أن يكون مستوى ملء الحوض بين العلامتين الدنيا (3 لترات) والقصى (3.5 لتر) المحفورتين على الحائط الجانبي الرأسي للحوض.
2. عنصر التسخين في المقلاة ذات المنطقة الباردة لا يمكنه العمل في الهواء الطلق: يجب أن يكون مغطسا دائما في الزيت أو المادة الدهنية. وبالتالي فإنه لا يجب أبدا تذويب كتل دهنية مباشرة على عنصر التسخين.
3. إن استخدمت الدهن وليس الزيت في مقلاتك، فإنه ينصح بعمل خروم في الدهن (بمساعدة سكين أو شوكة) قبل تشغيل المقلاة. هذا يجنب حدوث طرطشة لو حدث وكانت هناك فقاعة هواء محبوسة. اشتغل بحرص حتى لا تصطدم بالمجسات الموضوعة فوق عنصر المقلاة الساخن.
4. الجهاز ليس مصمما كي يستعمله الأطفال أو الأشخاص المعاقون بدون إشراف. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
5.  الرمز المطبوع على المنتج أو تغليفه يدلان على أنه لا يمكن التعامل معه على أنه مخلفات منزلية. بل يجب وضعه في أماكن التجميع الخاصة بإعادة تدوير المواد الكهربائية والإلكترونية. حرصك على التخلص الصحيح من هذا المنتج يعني أنك تساهم في منع التبعات السلبية على البيئة وصحة الإنسان، التي قد تنتج عن معالجة غير سليمة لمخلفات هذا المنتج. للحصول على مزيد من المعلومات حول إعادة تدوير هذا المنتج، برجاء الاتصال بالمكتب البلدي في منطقتك، وخدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.

5. بعض الاقتراحات .

درجة الحرارة المثالية للقلي تتراوح ما بين 140 و 180 درجة مئوية. خارج درجات الحرارة هذه، يتحلل الزيت بسرعة.

لو استعملت درجة حرارة شديدة الانخفاض، فلن يمكن الإبقاء على المواد الغذائية على السطح وستتسبب بالدهن.

من البديهي أنه كلما زادت القطع المطهية، كلما وجب الإبقاء عليها داخل حمام القلي. من المناسب إذن اختيار درجة حرارة تسمح بطهي المواد الغذائية جيداً بدون حرقها من الخارج. يتم الوصول إلى درجة الحرارة التي اخترتها عندما تنطفئ اللبنة الخضراء.

مواضع الأضرار حسب نوع المادة الغذائية التي يتم قليها. هذه المواضع يمكن تنويعها حسب كمية الأطباق والذوق الشخصي للمستهلك.

الكمية القصوى	الكمية المثالية	التحضيرات	موضع منظم الحرارة
750 جم	500 جم	بطاطس مقلية (تبييض)	140 درجة مئوية
*	*	أوراك وأجنحة دجاج	160 درجة مئوية
*	*	فطائر مقلية، سمك	170 درجة مئوية
350 جم	250 جم	فطائر السمك وفوندو الجبن	180 درجة مئوية
750 جم	500 جم	بطاطس مقلية (قلي)	180 درجة مئوية

*تتوقف هذه المقادير على الحجم. احرص على أن تكون المواد الغذائية مغموسة بأكملها في حمام القلي.

قبل إجراء أي صيانة، تأكد من أن الجهاز متوقف تماما ودعه يبرد.
بما أن المقلاة يمكن فكها بالكامل (فكها بطريقة عكسية للتشغيل)، كل هذه القطع يمكن صيانتها بسهولة.
موضع "التصريف" تمت دراسته كي تتمكن من عزل عنصر التسخين أثناء التنظيف.

➡ المفصلة: موضع "التصريف"

المفصلة المصنوعة من الألومنيوم مزودة بلسان قفل مضاد للصدأ مما يسمح بتدوير عنصر التسخين أثناء إجراء الصيانة. هذه القطعة تنزلق نحو اليمين وتصد عنصر التسخين الذي يبقى "معلقا" فوق الحوض طوال الفترة اللازمة لسريان الدهون. (شكل 2/P.E.).

➡ الغطاء

غطاء مضاد للصدأ يغطي الحوض المضاد للاستحلاب بالكامل. يجب رفعه أثناء استعمال الجهاز.
صحن التركيب: ينظف بمواد خاصة بالعناية بمضادات الصدأ. لو أردت الحفاظ على شكله الجميل، عليك تجنب الإسفنج والمنظفات القوية.

يمكن استعمال منظف أطباق عادي لتنظيف الحوض والغطاء المصنوع من مضاد الصدأ. لا تتردد في وضعهما في غسالة الأطباق الخاصة بك.

السلة: يمكن تنظيفها بمنظف أطباق.
امسحها جيدا أو اغمسها في الزيت من أجل تجنب حدوث مشكلة الأكسدة .

عنصر التسخين: نظفه بخرقة مبللة.

