
**FRIGGITRICE AD INCASTRARE A ZONA FREDDA
CON TERMOSTATO DI COMANDO,
COMMUTATORE E TERMOSTATO DI SICUREZZA**

**FRITEUSE ENCASTRABLE A ZONE FROIDE
AVEC THERMOSTAT DE COMMANDE,
COMMUTATEUR ET THERMOSTAT DE SECURITE**

**BUILT-IN FRYER WITH A COLD ZONE
WITH THERMOSTATIC CONTROL,
SWITCH, AND SAFETY THERMOSTAT**

**EINBAUFRITEUSE MIT KALTZONE
BEDIENTHERMOSTAT,
SCHALTER UND SICHERHEITSTHERMOSTAT**

**FREIDORA EMPOTRABLE CON ZONA FRÍA,
TERMOSTATO DE MANDO,
COMMUTADOR Y TERMOSTATO DE SEGURIDAD**

**INBOUWFRITEUSE MET KOUDE ZONE
MET BEDIENINGSTHERMOSTAAT,
SCHAKELAAR EN VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Directions for use

Gebrauchsanweisung

Modo de empleo

Gebruiksaanwijzing

Indice

pagina

Istruzioni per l'installazione	2
Incastro	3
Messa in servizio	4
Consigli importanti	8
Alcuni suggerimenti	9
Manutenzione	10

Index

page

Instructions pour l'installation	11
Encastrément	12
Mise en service	13
Conseils importants	17
Quelques suggestions	18
Entretien	19

Index

page

Installation instructions	20
Fitting	21
Assembly	22
Important advice	26
Some suggestions	27
Maintenance	28

Inhaltsverzeichnis

Seite

Installationsanweisungen	29
Einbau	30
Inbetriebnahme	31
Wichtige Hinweise	35
Einige Vorschläge	36
Reinigung	37

Índice	página	Inhoud	pagina
Instrucciones para la instalación	38	Installatie	47
Empotramiento	39	Inbouw	48
Puesta en servicio	40	Ingebruikname	49
Consejos importantes	44	Belangrijke raadgevingen	53
Sugerencias útiles	45	Gebruikstips	54
Mantenimiento	46	Onderhoud	55

I

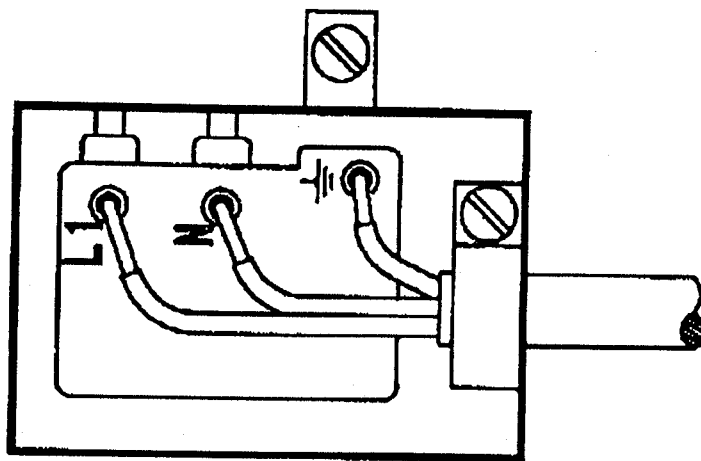
Installazione

- Bisogna prevedere nel circuito d'alimentazione un dispositivo d'interruzione bipolare nel quale l'apertura dei contatti è superiore a 3 mm.
- Un fusibile di 16 amperi è necessario.
- A vostra friggitrice SEFR535X consuma 2.200 watt. Quindi, la vostra installazione deve provvedere questa potenza senza pericolo. **La friggitrice deve OBBLIGATORIAMENTE essere raccordata a una presa di terra.**

E ASSOLUTAMENTE IMPERATIVO DI LASCIARE UN VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DELLA FRIGGITRICE E LA PRIMA ASSE NEL MOBILE DI CUCINA.



→ RACCORDEMENT ELECTRIQUE





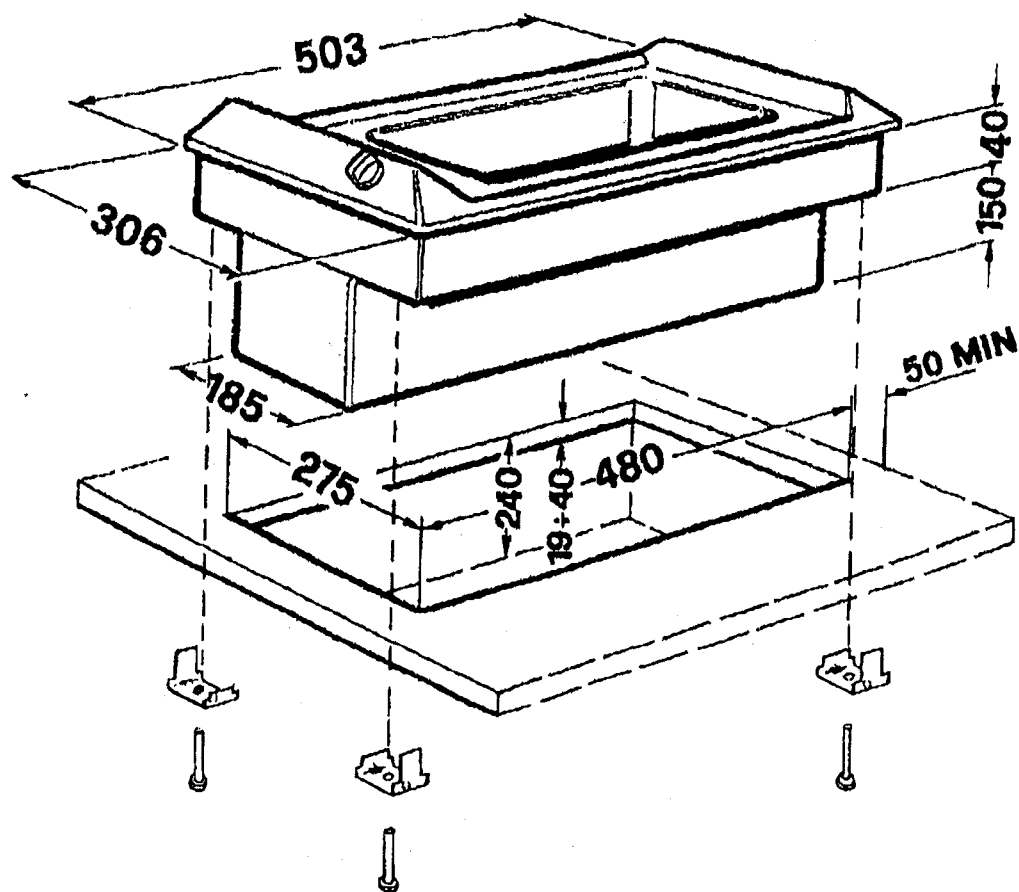
Incastro

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

Ogni sostegno può convenire: muratura, legno, metallo, granito, stratificato, etc.

Dimensioni dell'apparecchio : 503,50 x 306 mm

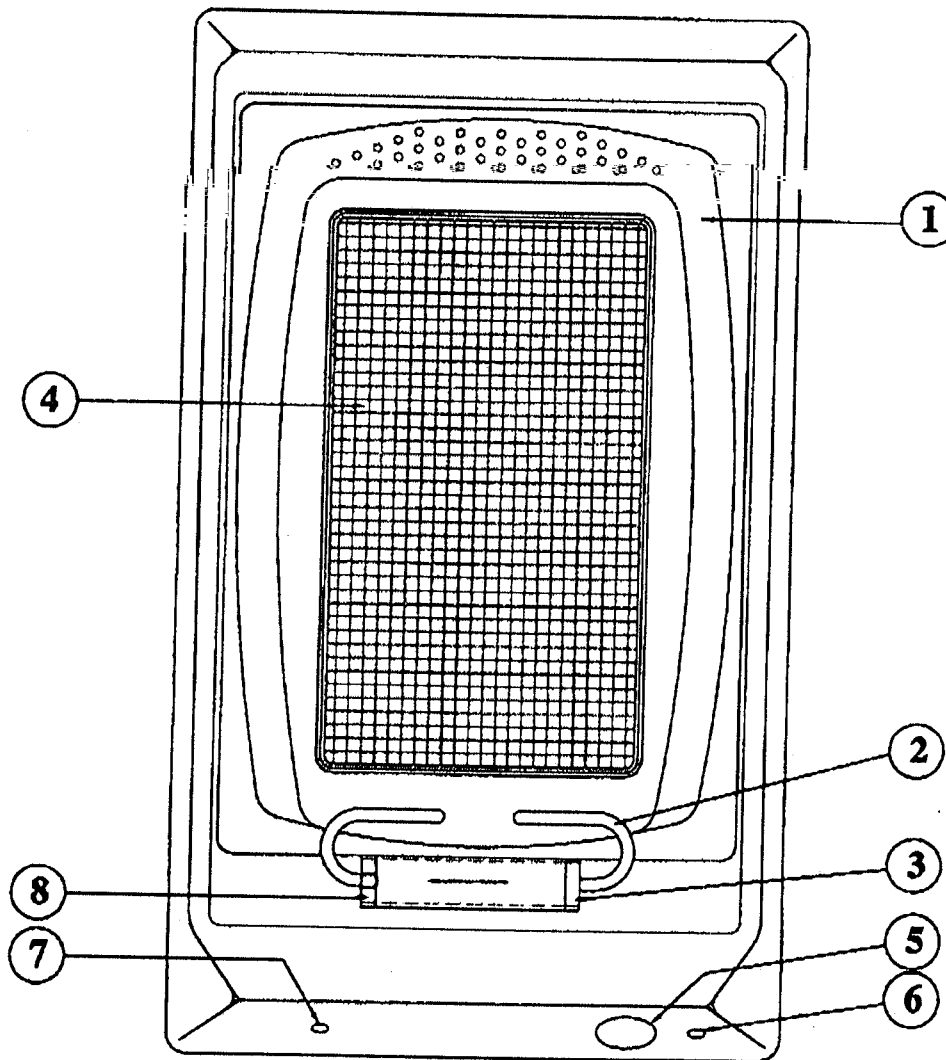
Dimensioni di taglio del piano di lavoro : 480 x 275 mm



I

Messa in servizio

FIG. 1



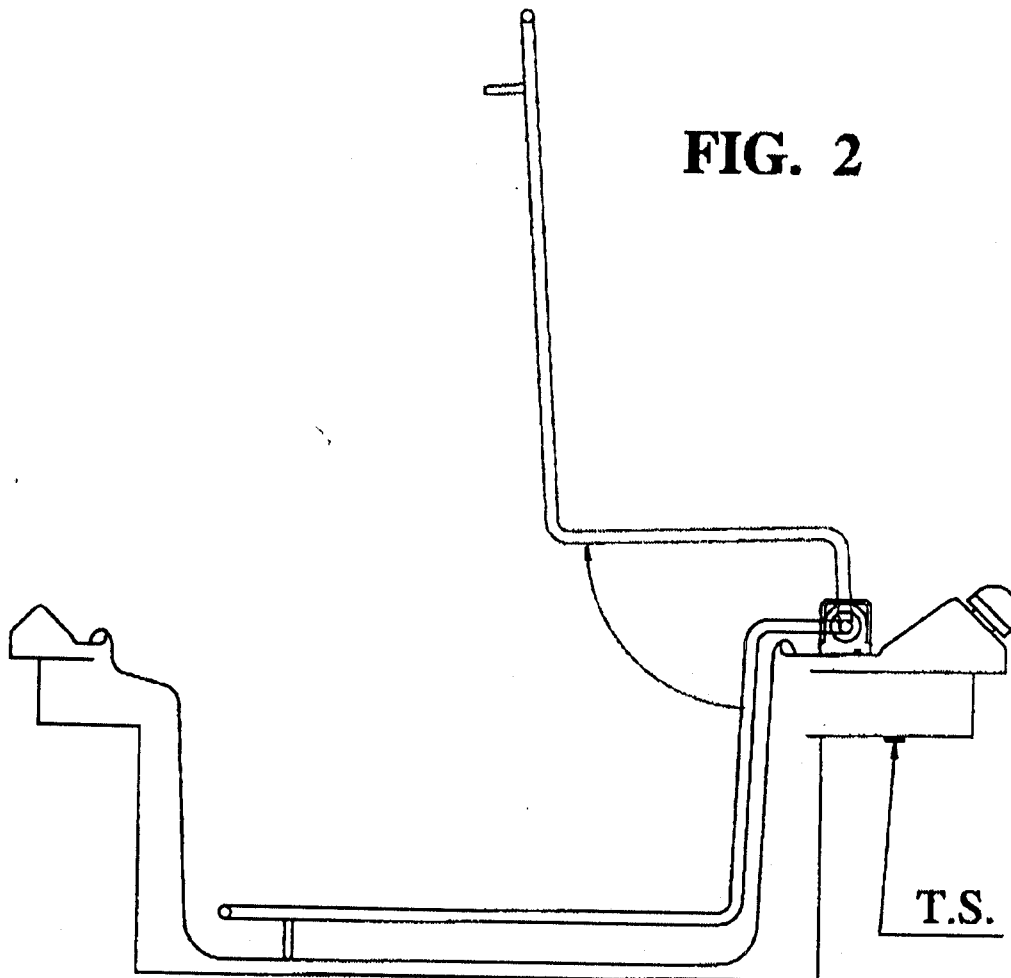
1. La vasca ad olio
2. La resistenza di riscaldamento
3. La cerniera
4. Il scolafritto
5. → ???
6. → ???
7. → ???
8. Il chiavistello



I

La tavola d'incastro è fissata nel piano di lavoro. E allora pronta per ricevere nell'ordine seguente :

1. La vasca ad olio anti-emulsione.
2. La resistenza a fare girare sulla sua cerniera in basso per metterla nella vasca.
3. Il scolafritto.





La vasca in acciaio inossidabile anti-emulsione

La vasca in acciaio inossidabile costituisce un elemento importante della vostra friggitrice a zona fredda. La **forma molto speciale** è stata specialmente studiata e concepita dall'ordinatore per utilizzare al massimo 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 danno alla vasca il suo stile unico (curvi, pendii e differenze di livelli) corrispondano agli **imperativi tecnici**. L'obiettivo principale era il controllo delle bolle d'emulsione quando delle particelle di ghiaccio o d'acqua si introducono brutalmente nel bagno d'olio. Questo succede a volte durante la cottura di prodotti congelati o con molto acqua.

Questa vasca comporta **5 zone** :

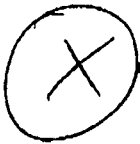
Il fondo della vasca : Sulla circonferenza del fondo della vasca, una gola di 11 mm di profondità permette di raccogliere i residui e di stocarli. Questa forma particolare permette di ridurre di 0,4 litro il volume d'olio della zona fredda. La scanalatura conferisce alla vasca un'eccellente stabilità.

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

La zona calda : Un volume caldo di più o meno 3 litri d'olio mescolato in permanenza da un movimento di convezione permette di prendere senza raffreddamento importante 750 grammi di patate fritte in una volta.

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

La zona di sgocciolatura e di recupero : Qui sono recuperati gli schizzi delle cotture. Questa zona costituita di corvi e piani inclinati raccoglie i gocce verso la frittura.



→ **Sécurité de surchauffe**

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

I

Consigli importanti

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

sulla resistenza

**grasso vegetale o animale solido, è imperativo di
ma sciolto nella vasca della friggitrice.**

**Attenzione :
Se usate un
vuotarlo pri**

grasso e non dell'olio nella vostra friggitrice, è
praticare (con un coltello o forchetta) dei buchi nel
li mettere in moto la friggitrice. Questo eviterà gli
bolla d'aria si trovava imprigionata. Procedete
per non urtare le sonde sulla resistenza che scalda.

3. Se usate del
consigliato di
grasso prima d
schizzi se una
delicatamente p

n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants
es handicapées sans surveillance.
oivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne
c l'appareil.



4. → L'appareil
ou des person
Les enfants d
jouent pas ave

Alcuni suggerimenti

La temperatura ideale della frittura è fra 160° e 185°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 di scegliere una temperatura di cottura che permette di cuocere gli alimenti in profondità senza bruciarli all'esteriore.

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

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

POSIZIONE DEL TERMOSTATO	PREPARAZIONI	Quantité Optimale	Quantité Maximale
1 (=160°)	Patate fritte (blanchir)	500 gr	750 gr
	Coscie, ali di pollo	*	*
1-2 (=170°)	Frittelle, pesci	*	*
2 (=180°)	Crochette, crochette al formaggio	250 gr	350 gr
2-3 (=185°)	Patate fritte (friggere)	500 gr	750 gr

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

I

Manutenzione

Prima 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 «sgocciolatura» è stata studiata per permettervi di bloccare l'elemento che scalda durante la pulizia.

Cerniera : la posizione « scolatoio »


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 sinistra e blocca la resistenza che rimane « sospesa » al di sopra della vasca il tempo necessario all'eliminazione dei grassi.

Coperchio

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

La tavola d'incastro : pulitela con dei detersivi adatti all'acciaio inossidabile. Se volete conservarla il suo bel aspetto, evitate le spugne e detersivi abrasivi.

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

 **Il scolafritto :** peut être traité avec un détergent comme toutes stoviglie.

La resistenza : pulitela con un panno umido.