
**FRIGGITRICE DA INCASSO 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 KÄLTEZONE"
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 3

Installazione ad incasso 4

Messa in servizio 5

Consigli importanti 9

Alcuni suggerimenti 10

Manutenzione 11

Index

page

Installation instructions 21

Fitting 22

Assembly 23

Important advice 27

Some suggestions 28

Maintenance 29

Index

page

Instructions pour l'installation 12

Encastrement 13

Mise en service 14

Conseils importants 18

Quelques suggestions 19

Entretien 20

Inhaltsverzeichnis

Seite

Installationsanweisungen 30

Einbau 31

Inbetriebnahme 32

Wichtige Hinweise 36

Einige Vorschläge 37

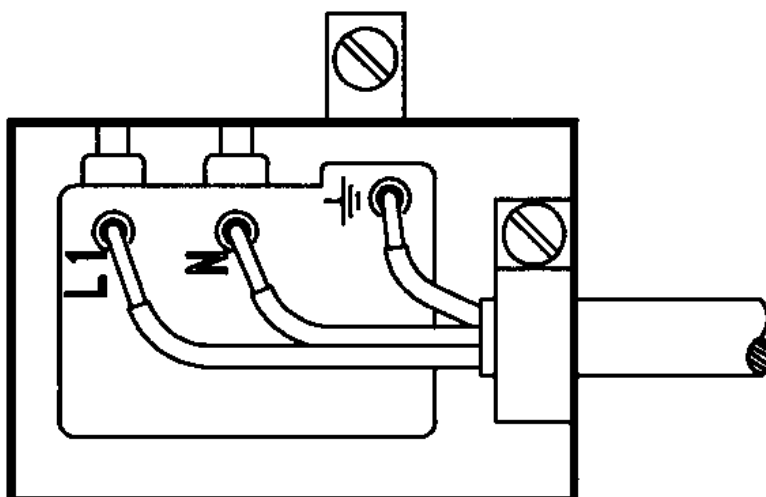
Reinigung 38

Installation

- Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.
- Un fusible de 16 ampères est nécessaire.
- Votre friteuse SEFR536X 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

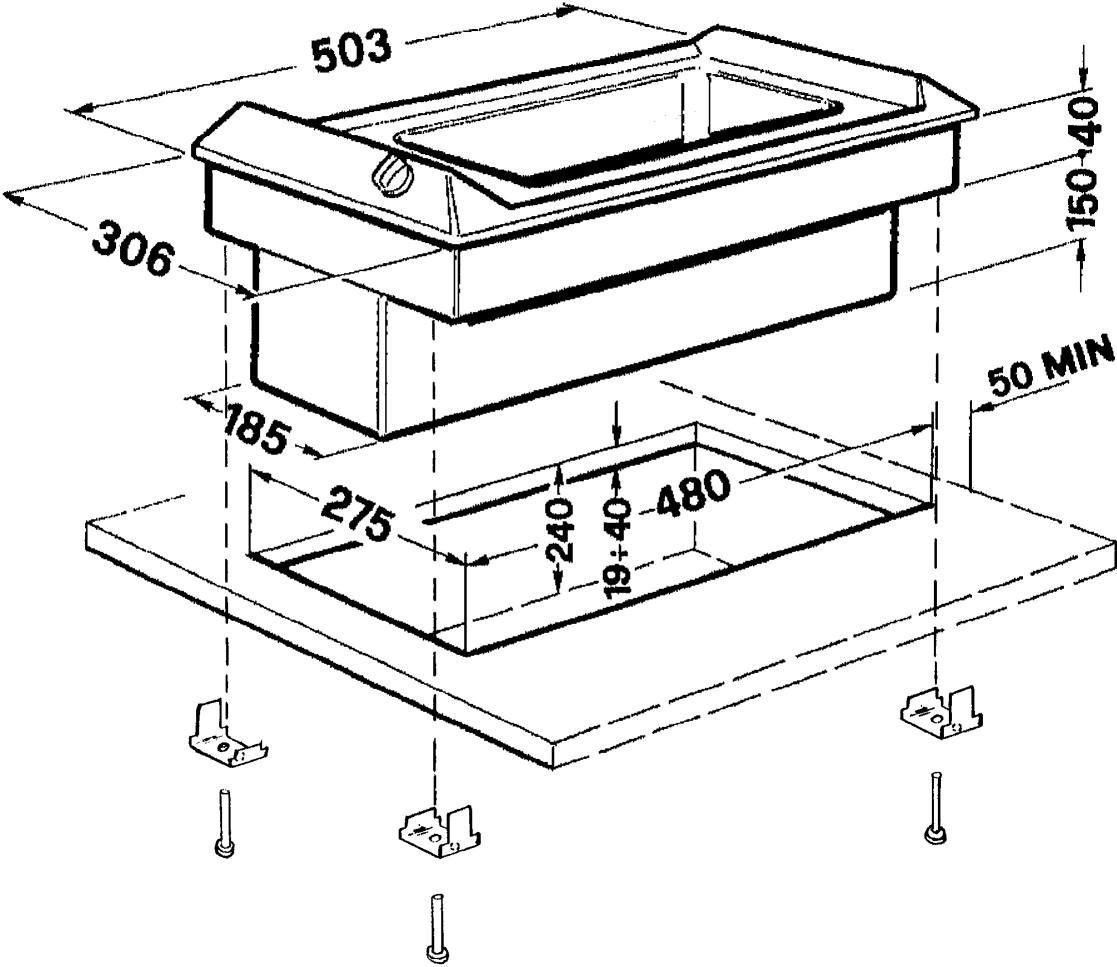


Encastrement

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

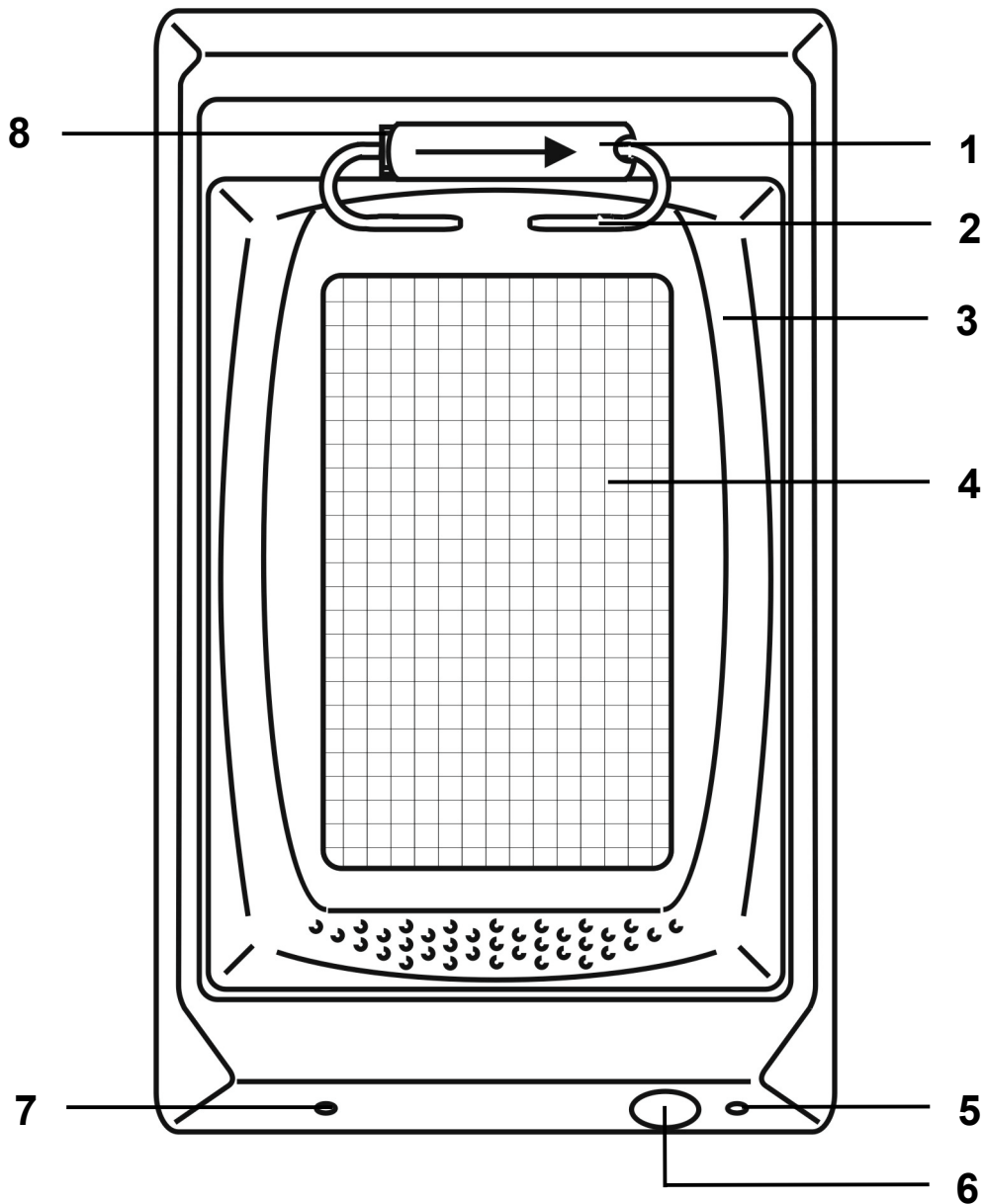
Tout support peut convenir: maçonnerie, bois, métal, granit, stratifié, etc.

Dimensions de l'appareil : 503,50 x 306 mm.
Dimensions de découpe du plan de travail : 480 X 275 mm



Mise en service

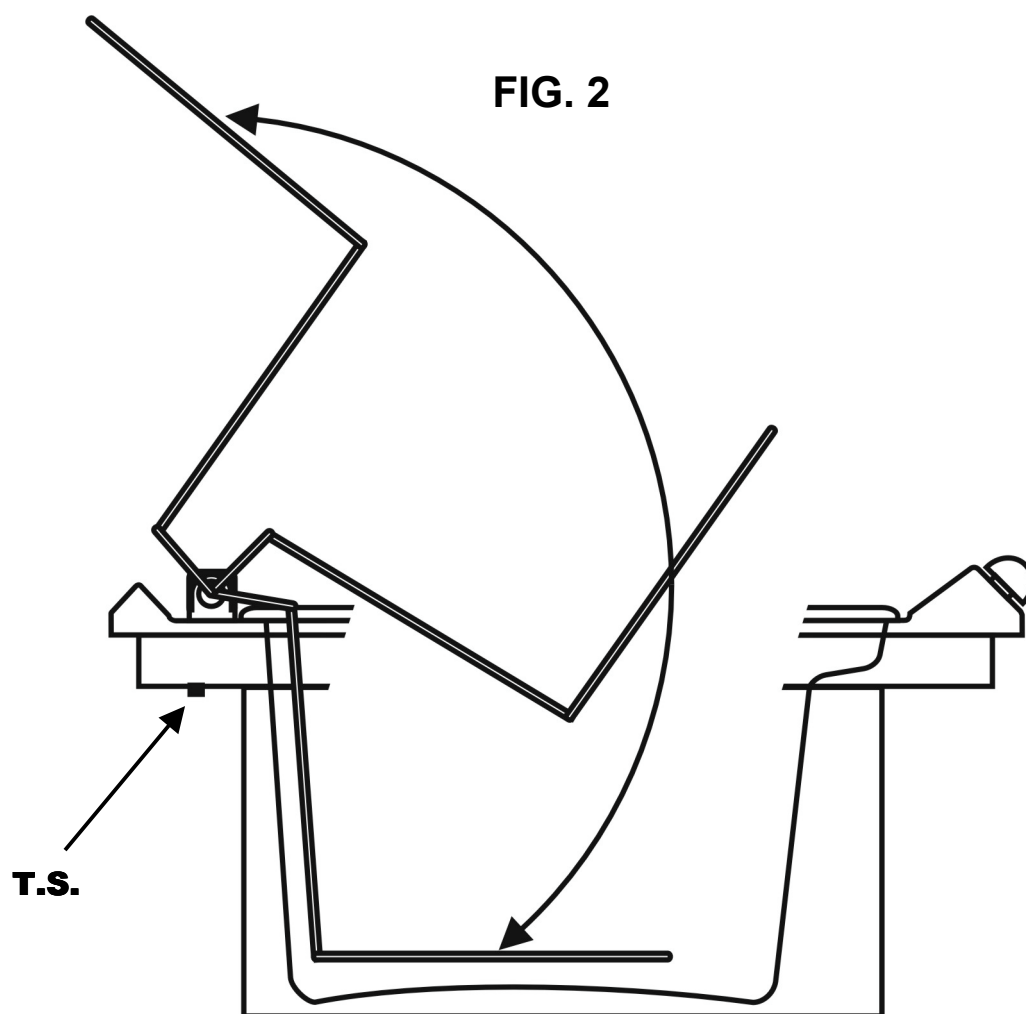
FIG. 1



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.

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.

Quelques suggestions

La température idéale de friture se situe entre 160° et 185°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
1 (=160°)	pommes de terre frites (blanchir)	500 gr	750 gr
	cuisse, ailes de poulet	*	*
1-2 (=170°)	beignets, poisson	*	*
2 (=180°)	croquettes, fondus au fromage	250 gr	350 gr
2-3 (=185°)	pommes de terre frites (frir)	500 gr	750 gr

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

Entretien

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.

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.

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