

VISIALIS

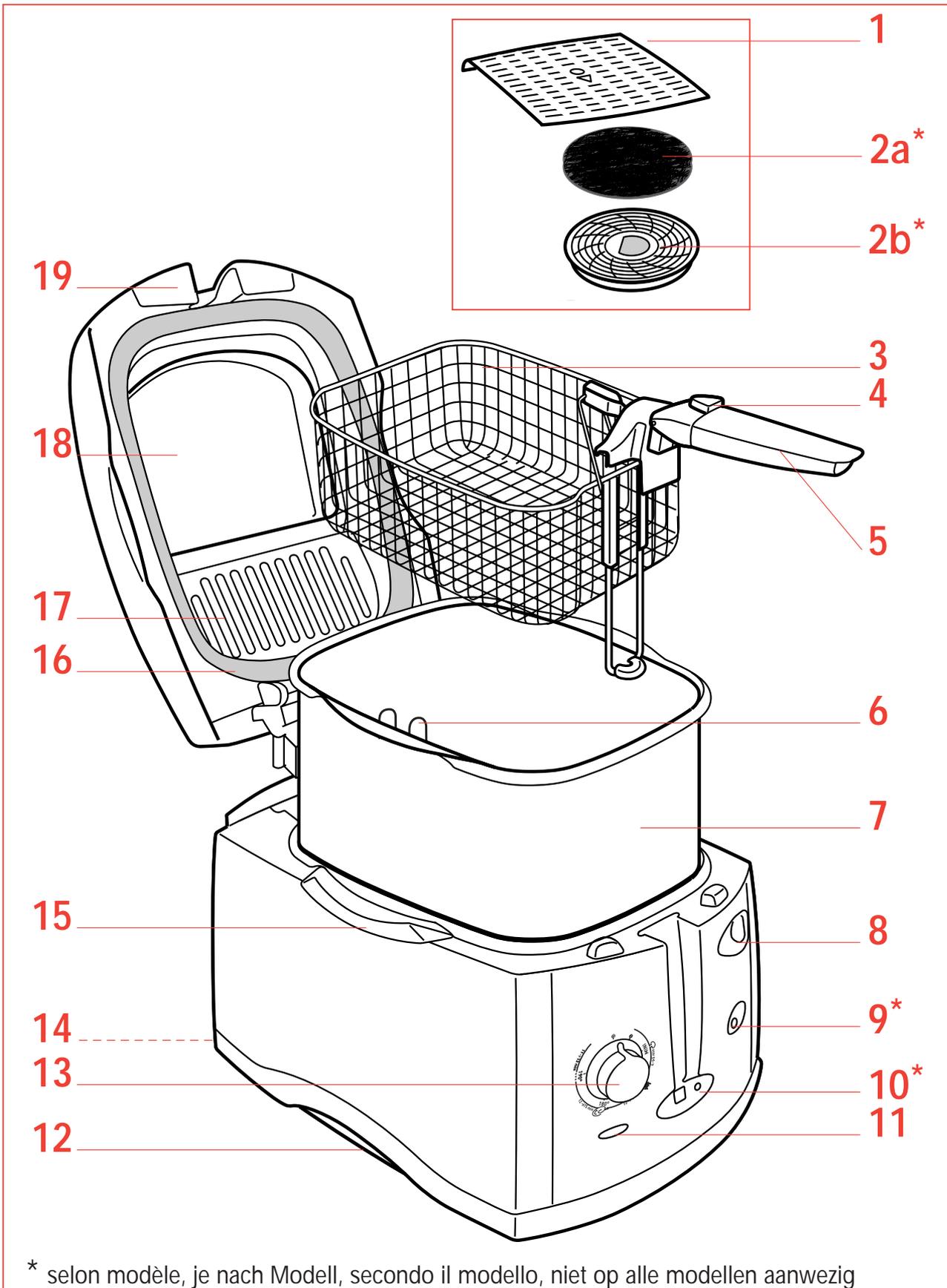


Friteuse • Fritteuse • Friggitrice

Mode d'emploi • Gebrauchsanweisung

Istruzioni per l'uso • Gebruiksaanwijzing

www.groupeseb.com



* selon modèle, je nach Modell, secondo il modello, niet op alle modellen aanwezig

Description

1. Capot du compartiment de filtre
2. Filtre anti-odeur (selon modèle)
 - a. Filtre mousse
 - b. Cartouche filtrante avec témoin de saturation
3. Panier
4. Bouton de déverrouillage du panier
5. Poignée monte et baisse du panier
6. Repères Maxi et Mini (▲) du remplissage de cuve
7. Cuve amovible revêtement anti-adhésif
8. Bouton d'ouverture du couvercle
9. Touche Booster spéciale Surgelés (selon modèle)
10. Minuteur (selon modèle)
11. Voyant de température
12. Poignée de transport
13. Thermostat/Interrupteur
14. Range cordon
15. Guide de positionnement de la cuve
16. Joint d'étanchéité
17. Pare vapeur
18. Hublot
19. Couvercle

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre friteuse, la pile du minuteur doit être retirée par un Centre Service agréé.
- Les Centres Services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'intercalez jamais d'objet entre la cuve amovible et le fond de l'appareil.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre Service agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - son cordon est défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé,
 - il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
- Dans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec le Centre Service agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil par vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux, ...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante, ...).
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

En résumé, 3 étapes indispensables pour réussir des fritures légères et croustillantes

1 Préparation

Remplissez la cuve

- Le niveau de remplissage doit toujours se situer entre les repères maxi et mini (■).

! Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.

Préchauffez

- Branchez et fermez le couvercle.
- Faites fondre la matière grasse solide à 150°C directement dans la cuve.
- Réglez le thermostat (cf tableaux p.7). Pour les surgelés, appuyez sur Booster (selon modèle).

! Placez la friteuse :
- hors de portée des enfants,
- sur un plan stable,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur.

Préparez les aliments

! Ne surchargez pas le panier. Séchez bien les aliments.

Quantité maximale recommandée	Visialis 1,4 kg 2,6 litres	Visialis 1 kg 2,2 litres
Frites fraîches	670 g	550 g
Frites surgelées	500 g	400 g

- Après l'extinction du voyant de température, plongez le panier doucement dans l'huile couvercle fermé.

2 Cuisson

Surveillez la cuisson

- Il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

! Pour ne pas vous brûler :
Ne placez pas la main au-dessus du filtre.
Ne touchez pas le hublot.

Fin de cuisson

- Relevez le panier.
- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez et servez.

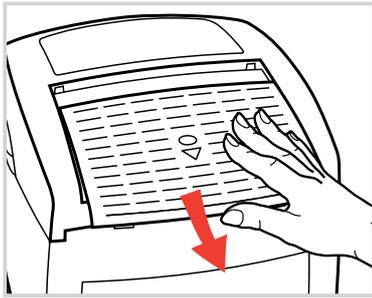
! Ne touchez pas les parties métalliques apparentes.
Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude.

3 Entretien

- Changez régulièrement la matière grasse ainsi que votre filtre anti-odeur (selon modèle).

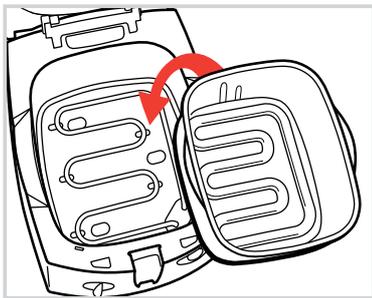
Lire et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Préparation



Avant la première utilisation

- Nettoyez le couvercle, le pare vapeur, la cuve et le panier avec une éponge et du liquide vaisselle. Séchez.
- Ouvrez le capot et placez le filtre mousse ou la cartouche filtrante (selon modèle).
Pour le modèle avec cartouche, retirez le sachet plastique.
- Remplacez le capot.



Remplacez la cuve amovible

- Positionnez la cuve, marquage maxi/mini (■) vers l'arrière de l'appareil.
- Les bords de la cuve doivent s'emboîter parfaitement sur l'appareil.

! Un système de sécurité empêche la friteuse de fonctionner si vous n'avez pas remis la cuve correctement en place.



Remplissez la cuve

- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez **une matière grasse solide** :
 - Coupez-la en morceaux et placez-la au fond de la cuve (**jamais dans le panier**).
 - Ne dépassez pas 150°C pour la faire fondre.
- Suivez les recommandations du fabricant pour la cuisson.

! Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.

! Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses.

! Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre le repère maxi et le repère mini de la cuve (■). Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.

Quantité de matière grasse		
Visialis 1 kg		
Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g
Visialis 1,4 kg		
Mini	2,4 l	2125 g
Maxi	2,6 l	2250 g



Préchauffez

- Fermez le couvercle.
- Branchez.
- Réglez le thermostat (cf tableaux p. 7).
La friteuse est en marche.

! Placez la friteuse
- sur un plan stable,
- hors de portée des enfants,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur.

! Ne laissez pas la friteuse sans surveillance. Ne laissez pas pendre le cordon.

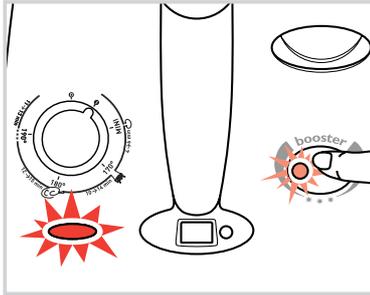
Préparation

Booster spécial surgelés

(selon modèle)

- Réglez le thermostat sur I.
- Appuyez sur la touche Booster.

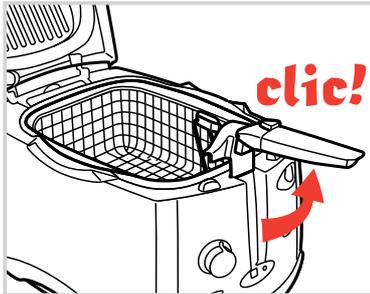
! Il fait vite remonter la température du bain refroidie par les surgelés. Votre friture sera plus croustillante.



Préparez le panier

- Relevez la poignée du panier jusqu'au "Clic" de verrouillage.
- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.

! Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.



- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène,
- Évitez les morceaux trop épais.

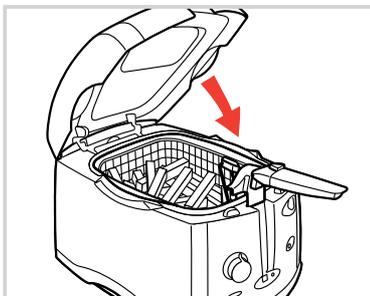
- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.

- Tous les surgelés ne sont pas prêts à l'emploi. Reportez-vous aux indications du fabricant.

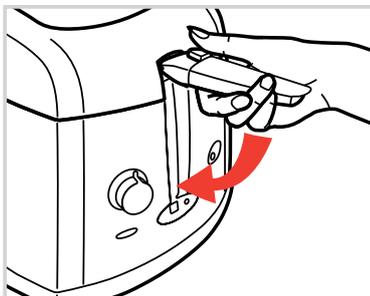
Quantité d'huile		Frites fraîches	Frites surgelées
Visialis 1 kg (2,2 l)	Quantité limite de sécurité	1000 g	750 g
	Quantité maximale recommandée	550 g	400 g
Visialis 1,4 kg (2,6 l)	Quantité limite de sécurité	1400 g	1000 g
	Quantité maximale recommandée	670 g	500 g

Plongez le panier

- Mettez le panier en place sur le bord de la cuve.
- Fermez le couvercle.



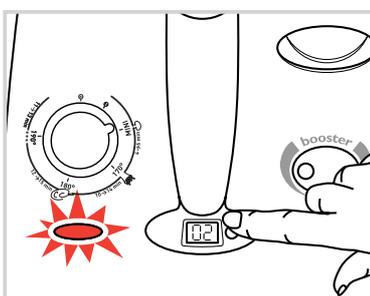
- Après l'extinction du voyant de température, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.
- Rabattez lentement et complètement la poignée dans son logement.



Réglez le minuteur (selon modèle)

- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute.
- Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

! Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.



Surveillez la cuisson

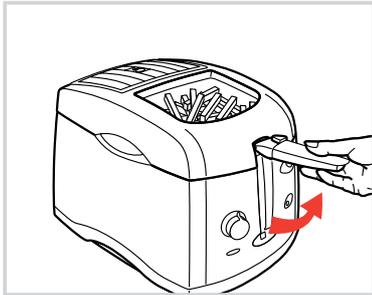


- En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

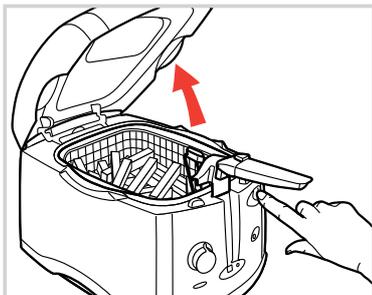
! Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.

! Ne retirez jamais la cuve lorsque la friteuse est en fonctionnement.

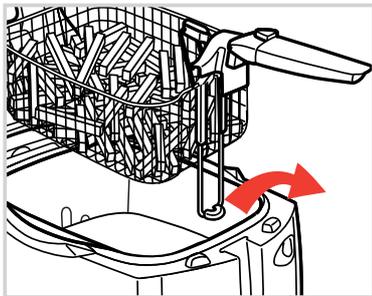
Retirez les aliments



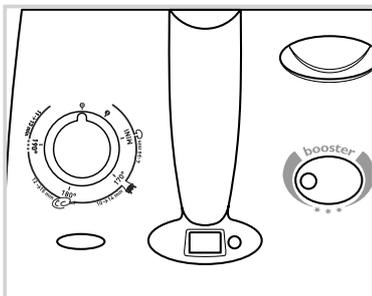
- Relevez la poignée à l'horizontale jusqu'au "clac" de verrouillage pour remonter le panier.



- Ouvrez le couvercle.
- Egouttez.



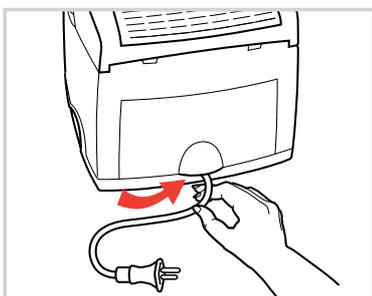
- Sortez le panier en vérifiant bien que la tige est complètement sortie de la cuve.
- Servez.



Arrêtez l'appareil

- La dernière friture terminée, tournez le thermostat/interrupteur sur la position 0.

! Si vous avez utilisé le Booster (selon modèle), appuyez sur la touche Booster pour l'éteindre.



- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir la friteuse (1 à 2 heures).
- Rentez le cordon dans son compartiment.
- Pour déplacer la friteuse, n'utilisez que les poignées de transport.

! Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude.



Pour une 2ème préparation :
- attendez l'extinction du voyant avant de plonger les aliments.
- rectifiez le niveau d'huile selon la quantité à frire.



Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez immédiatement le couvercle.

Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.

Cuisson

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Frais	Température	Temps de cuisson
Pommes frites 1,4 kg (Visialis 1,4 kg)	190°C	20 à 22 min.
Pommes frites 1 kg	190°C	12 à 15 min.
Pommes frites (670 g)	190°C	9 à 10 min.
Pommes frites (550 g)	190°C	7 à 9 min.
Croquettes de volailles (8-10 p)	190°C	8 à 9 min.
Croquettes de pommes de terre (8-10 p)	190°C	8 à 9 min.
Escalopes de veau en paupiettes (6-8 p)	180°C	10 à 12 min.
Poulet frit en quartier (8 p)	180°C	12 à 15 min.
Emincé de porc (400 g)	180°C	5 à 6 min.
Beignets de pomme (7-8 p)	170°C	4 à 6 min.
Beignets de légumes (aubergines) (10-12 p)	170°C	10 à 11 min.
Pets de nonne (12-15 p)	170°C	7 à 9 min.
Aubergine à la napolitaine (6 p)	170°C	6 à 7 min.
Darnes de poisson (4 p)	160°C	6 à 8 min.
Champignons (200 g)	150°C	4 à 6 min.

Surgelés	Temps de cuisson	
	Sans Booster (selon modèle)	Avec Booster (selon modèle) 
	<i>Tournez le thermostat jusqu'à la position 190°C</i>	<i>Appuyez sur la touche Booster</i>
Pommes frites (précuites) 1 kg (Visialis 1,4kg)	14 à 16 min.	11 à 13 min.
Pommes frites (précuites) 750 g	11 à 13 min.	9 à 11 min.
Pommes frites (précuites) 500 g	10 à 12 min.	8 à 10 min.
Pommes frites (précuites) 400 g	5 à 7 min.	4 à 6 min.
Cabillaud pané (10 p)	5 à 6 min.	4 à 5 min.
Filet de poisson en beignets (8 p)	5 à 6 min.	4 à 5 min.
Filets de plie panés (3 p)	5 à 6 min.	4 à 5 min.
Croque-poisson en chapelure (8 p)	5 à 6 min.	4 à 5 min.
Beignets aux crevettes (12 p)	4 à 5 min.	3 à 4 min.
Beignets de calamars (12-15 p)	4 à 5 min.	3 à 4 min.
Beignets aux pommes (7-8 p)	5 à 6 min.	4 à 5 min.
Risolettes de veau panées (12-15 p)	7 à 9 min.	6 à 8 min.
Risolettes de porc panées (12-15 p)	7 à 9 min.	6 à 8 min.
Boulettes de viande de bœuf (15-18 p)	7 à 9 min.	6 à 8 min.



Nous vous recommandons de :

- limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre,
- utiliser le panier pour cuire les frites,
- contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée,
- filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement,
- avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour,
- stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.

La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (= température stabilisée avant plongée).

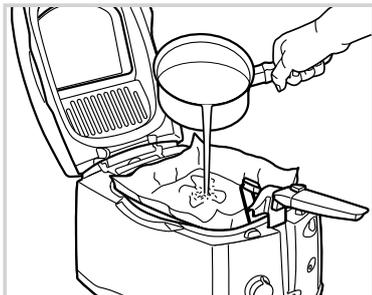
Entretien

Conservez la matière grasse



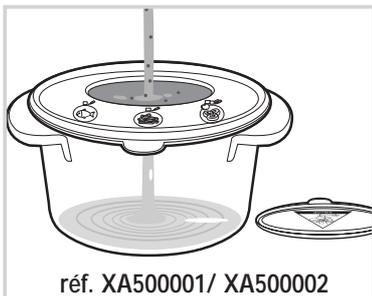
- Avec une écumoire, récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
- Conservez la matière grasse dans la friteuse ou stockez-la au frais dans un récipient à part (recommandé si vous n'utilisez pas souvent la friteuse).

Filtrez la matière grasse



- Avec un papier filtre (disponible auprès des Centres Service Agréés).
- Attendez que la matière grasse soit tiède.
- Videz doucement la matière grasse dans une casserole.
- Disposez un papier filtre au fond du panier.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve.
- Placez le panier et le papier filtre dans la friteuse (poignée en position haute).
- Reversez la matière grasse dans la cuve avec précaution.
- Jetez le papier filtre, nettoyez le panier.

! La matière grasse doit être filtrée régulièrement. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.



réf. XA500001/ XA500002

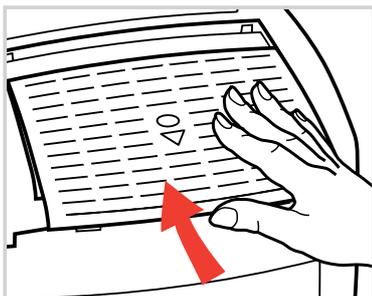
Avec le pot filtrant capacité maximale : 2,5 l (disponible auprès des Centres Service Agréés).

Renouvelez la matière grasse

- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

! Changez la matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations maximum. Une matière grasse "propre" conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté.

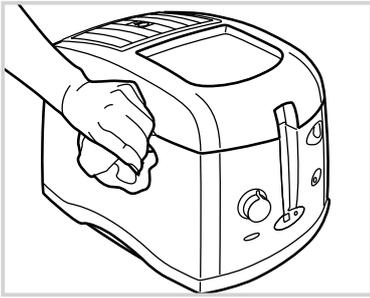
Remplacez le filtre/cartouche anti-odeur (selon modèle)



- Remplacez le filtre par une cartouche filtrante réf. 794 368/794 369 disponible auprès des Centres Service Agréés.
- Faites coulisser le capot du compartiment à filtre.
- Placez la cartouche filtrante avec le témoin de saturation sur le dessus.
- Remplacez le capot jusqu'au "clic".

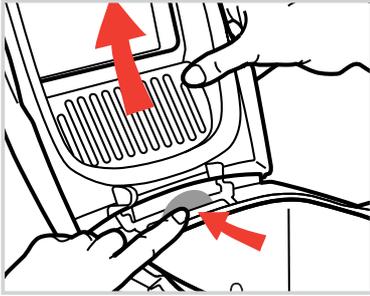
! Remplacez le filtre après 10 à 15 utilisations et changez la cartouche quand le témoin de saturation est rouge foncé c'est à dire après 30 à 40 utilisations.

Nettoyage



- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un linge humide. Séchez soigneusement.
- Nettoyez les autres éléments avec une éponge humide.

! Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs.

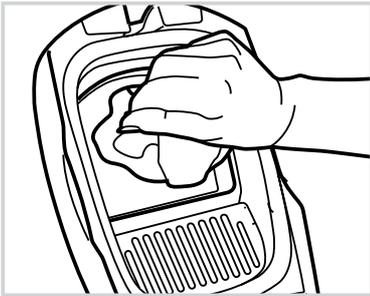


Nettoyez le couvercle

- Pour retirer le couvercle, poussez la languette vers l'arrière.
- Vous pouvez nettoyer votre couvercle au lave-vaisselle.
- Séchez avant de replacer le couvercle et le filtre mousse ou la cartouche filtrante (selon modèle).
- Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné.
- Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.

! Retirez le filtre mousse ou la cartouche avant lavage du couvercle.

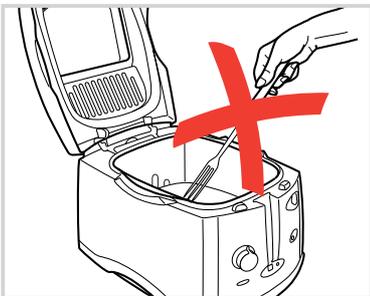
! Nettoyez le hublot toutes les 3 à 4 cuissons.



Nettoyez la cuve amovible

- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

! Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.



- Vous pouvez nettoyer votre cuve au lave vaisselle. Faites attention de ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave vaisselle.

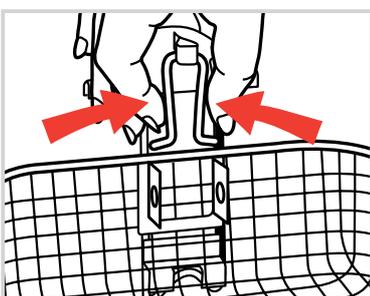
! Si toutefois votre cuve est déformée, remplacez-la auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.

- Evitez de déformer votre cuve par des chocs ou des chutes.

Nettoyez le panier

- Séparez le panier et la poignée.
- Lavez le panier à grande eau.
- Séchez.

! Si votre panier est déformé, remplacez-le auprès de votre Centre Service agréé le plus proche.



Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
<p>La friteuse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • Le thermostat n'est pas allumé. • La cuve est positionnée à l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Remettez la cuve dans le bon sens (marquage maxi/mini (■) vers l'arrière de l'appareil).
<p>Le Booster ne marche pas (selon modèle).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La friteuse n'est pas allumée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le thermostat sur I et appuyez sur la touche Booster. Le voyant Booster s'allume.
<p>La vision à travers le hublot est mauvaise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné. • Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.
<p>Dégagement de mauvaises odeurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre mousse ou la cartouche filtrante (selon modèle) sont saturés. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le filtre mousse ou la cartouche filtrante (voir page 8). • Renouvelez le bain de friture (8 à 12 utilisations maximum). • Utilisez une matière grasse végétale pour friture de bonne qualité.
<p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. • Le joint est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre Service agréé le plus proche.
<p>Le bain de friture déborde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le filtre mousse ou la cartouche filtrante (selon modèle) sont saturés. • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est déformé. • Mélange d'huiles et de graisses différentes. • Emulsion brutale de l'huile. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre mousse ou la cartouche filtrante (voir page 8). • Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
<p>Les aliments ne dorent pas et restent mous.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. • La température du bain de friture peut être insuffisante : le thermostat est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Réglez le thermostat sur la température conseillée.
<p>Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pile est usagée 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites la changer au Centre Service agréé.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre Service agréé.

! Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre Service agréé avec des pièces détachées d'origine.

Accessoires • Zubehörteile
Accessori • Hulpstuk



Cartouche filtrante

Aktivkohle-Filter

Cartuccia filtrante

Anti-reukfilter



Ref : 794 368

Ref : 794 369