

Mode d'emploi

Friteuse à air chaud 4,2 ℓ

62871

toboli



Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veuillez lire et respecter le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la mise en service.

Sous réserve de modifications techniques !

En raison du développement constant, les illustrations, les étapes de fonctionnement ainsi que les données techniques peuvent varier légèrement.



Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou reproduite sous une autre forme sans autorisation écrite préalable. Tous droits réservés.

La société WilTec Wildanger Technik GmbH décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans ce manuel d'utilisation ou dans les schémas de raccordement.

Bien que WilTec Wildanger Technik GmbH ait tout mis en œuvre pour que ce manuel d'utilisation soit complet, précis et à jour, une marge d'erreur peut néanmoins subsister.

Si vous trouviez une erreur ou si vous désiriez nous communiquer des suggestions quant aux améliorations à apporter, n'hésitez pas à nous contacter. Vos messages seront les bienvenus !

Pour tout renseignement, écrivez-nous à l'adresse électronique suivante :

service@wiltec.info

Ou bien utilisez le formulaire de contact qui figure dans le lien suivant :

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La version actuelle de ce manuel d'utilisation est disponible dans plusieurs langues dans notre boutique en ligne. Cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Pour un envoi par voie postale de vos réclamations, notre service après-vente se tient à votre disposition à l'adresse suivante :

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler

Pour le retour de votre marchandise en vue d'un échange, d'une réparation ou autre, veuillez utiliser également l'adresse suivante. **Attention !** Ne renvoyez jamais la marchandise sans l'accord préalable de notre SAV. Autrement, l'envoi sera refusé à la réception.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler

À votre écoute et joignable via :

E-mail : **service@wiltec.info**
Tél : +49 2403 977977-4 (équipe francophone)
Fax : +49 2403 55592-15

Introduction

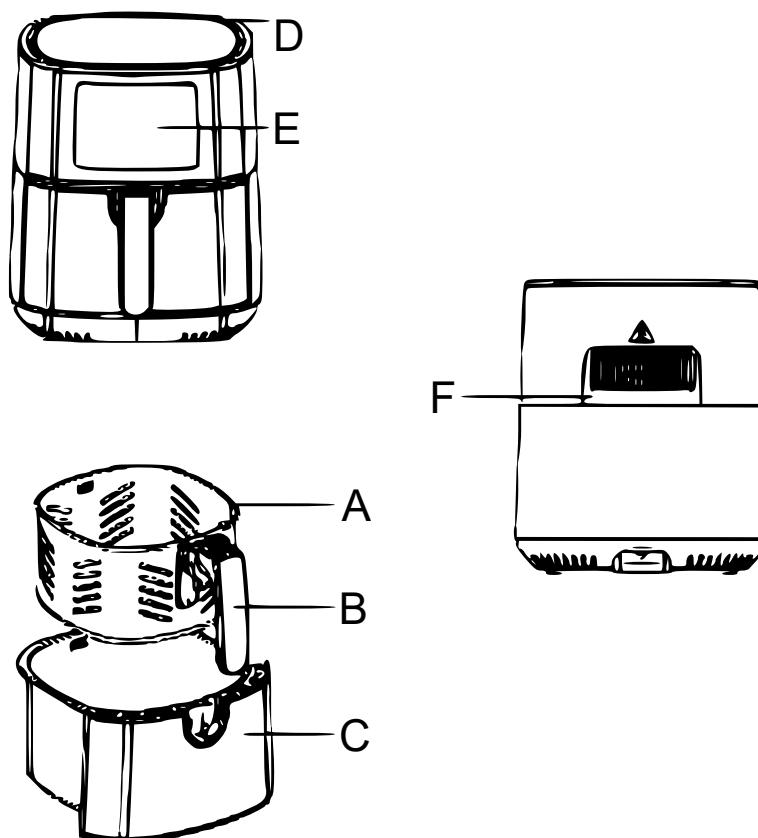
Merci d'avoir opté pour ce produit de qualité. Afin de réduire tout risque de blessure, nous vous prions de toujours prendre quelques mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de cet article. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de l'avoir bien compris. Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr.



Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation et conservez-le pour référence ultérieure.
- Assurez-vous que votre tension secteur locale correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé ou est endommagé d'une autre manière. Faites effectuer les réparations uniquement par du personnel qualifié.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. **Risque de brûlure !**
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas les câbles, fiches ou boîtiers dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors du nettoyage ou de l'entretien.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des bords tranchants (p. ex. les bords de table) ou des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud ou à leur proximité.
- Une surveillance étroite est nécessaire quand cet appareil est utilisé à proximité d'enfants. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface de travail.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou à un manque d'expérience ou de connaissances au cas où elles ont été initiées à l'utilisation de l'appareil par une personne familiarisée avec l'appareil et est responsable de leur sécurité et où elles sont surveillées par elle.

Principaux composants



Lettre	Dénomination	Lettre	Dénomination
A	Panier de friture	D	Entrée d'air
B	Poignée de panier de friture	E	Écran
C	Casserole de friture	F	Sortie d'air

Données techniques

Tension nominale (V)	220–240
Puissance nominale (W)	1400
Fréquence (Hz)	50–60

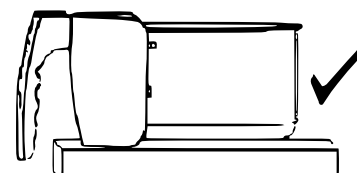
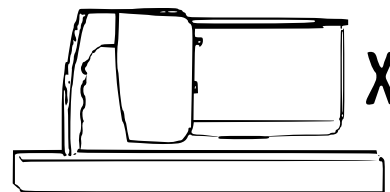
Fonctionnement de la friteuse à air chaud

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les autocollants et objets étrangers avant l'utilisation.
2. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
4. Cette friteuse utilise la technologie de chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans votre friteuse.

Préparation de la mise en marche

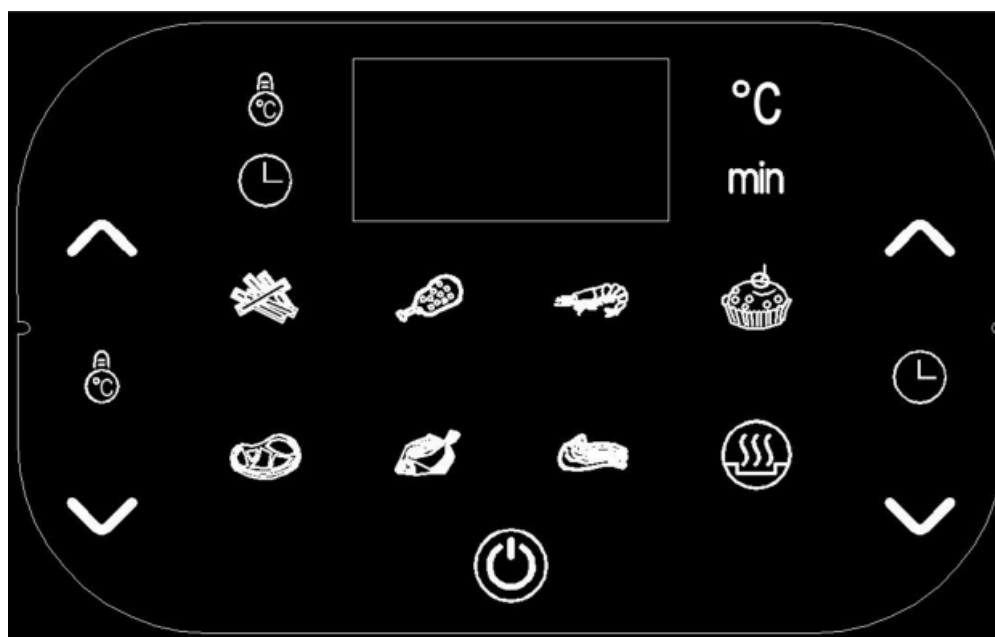
1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Insérez correctement le panier dans la friteuse.
Remarque : La conception de la poignée du panier permet une prise facile. Référer-vous à la méthode indiquée sur l'illustration pour retirer correctement le panier.
3. Sortez le cordon d'alimentation de son compartiment situé sur le dessous de l'appareil.
4. Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans votre friteuse.
5. Ne placez jamais d'objets sur l'appareil, car cela obstruerait la circulation de l'air et réduirait l'efficacité du chauffage à air chaud.



Opération




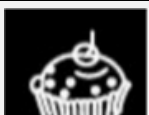


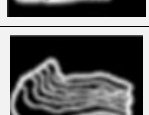
La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer une grande variété d'aliments. Les instructions supplémentaires pour la préparation des aliments vous aideront à mieux comprendre cet appareil.

Panneau de contrôle



Symbole	Signification
	Interrupteur marche/arrêt
	Réglage de la température
	Réglage du temps de préparation
	Vers le haut / augmenter
	Vers le bas / réduire

Le tableau suivant répertorie les différentes possibilités de présélection de programmes de préparation.

Symbole	Signification	Poids (g)	Température (°C)	Temps (min)
	Pommes frites	500	200	20
	Cuisses de poulet	800 (10–13 pièces)	180	25
	Crevettes	200	160	20
	Muffins	600 (8–10 pièces)	160	25
	Viande	450 (3–5 pièces)	180	20
	Poisson	250	180	20
	Côtelette	400	180	15

Utilisation

sans programme présélectionné	avec programme présélectionné
1. Connectez la friteuse à air chaud à l'alimentation électrique. L'appareil est alors en veille, le voyant de fonctionnement s'allume en continu, toutes les touches disponibles sur le panneau de commande ci-dessus sont affichées et la température et l'heure sont affichées en alternance.	
2. Retirez avec précaution la casserole de la friteuse.	
3. Mettez les aliments à frire dans le panier.	
4. Faites glisser la casserole dans la friteuse.	
5. N'utilisez pas la friteuse tant que la casserole n'a pas été réinsérée. Note ! Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la casserole pendant le fonctionnement ou après l'utilisation. Tenez la casserole uniquement par la poignée.	
6. Réglez maintenant la température avec les boutons fléchés sur le côté gauche du panneau de commande et l'heure avec les boutons fléchés sur le côté droit du panneau de commande.	6. Appuyez sur un bouton de programme de présélection. Un symbole correspondant commence à clignoter.
7. Appuyez maintenant sur le bouton de commande (interrupteur marche/arrêt) pour que l'appareil commence à frire à l'air chaud. Le voyant de fonctionnement indique que la friture est en train de fonctionner. Lorsque la friture est terminée, 5 bips retentissent et l'appareil se remet en veille.	



Friture

1. Pendant la préparation, les boutons des programmes de présélection sont verrouillés.
2. L'huile qui s'écoule des aliments dans le panier est récupérée au fond de la casserole.
3. Pour de meilleurs résultats, certains aliments doivent être secoués ou retournés pendant la friture à air chaud. Voir la section « Remarques sur le réglage de la température » comme guide général. Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez la casserole de l'appareil ; puis retournez-les. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse.
Note ! N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier en retournant.
4. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur le support thermorésistant.
5. Vérifiez que la nourriture est cuite.
6. **Note !** De la vapeur peut s'échapper après la cuisson avec la friteuse.
7. Pour sortir les petits aliments (p. ex. les frites) de la casserole, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier. Retirez le panier à friture de la casserole et retournez-le.
Note ! Ne retournez pas le panier avant de le retirer de la casserole, sinon l'huile qui s'est accumulée au fond de la casserole coulera sur les aliments frits.
8. Videz le panier et disposez les aliments cuits dans des bols ou des assiettes.
Note ! Retirez les aliments de grande taille ou délicats du panier avec une pince de cuisine.
9. Une fois les aliments frits et retirés, la friteuse peut être utilisée à tout moment pour préparer d'autres plats.

Autres remarques

1. Par rapport aux grands plats, les petits nécessitent un temps de cuisson plus court.
2. Lors de la friture, retourner les petits aliments peut améliorer la cuisson et aider les aliments à frire plus uniformément.
3. Ajouter un peu d'huile aux aliments non encore frits les rendra plus croustillants. Après avoir ajouté l'huile, les aliments doivent reposer quelques minutes avant de les faire frire dans la friteuse.
4. Les aliments préparables au four peuvent également être préparés dans la friteuse sans graisse.
5. Le pain peut être préparé rapidement et facilement si vous utilisez une pâte pré-fermentée. Par rapport à la pâte maison, la pâte pré-fermentée prend un temps de cuisson plus court.
6. L'appareil enregistre la dernière fonction en cas de panne de courant. Après une alimentation électrique renouvelée, il continue le dernier programme.
7. Si vous n'appuyez sur aucune autre touche après la mise en service, vous entendrez 5 bips et l'appareil se remettra en veille.

Instructions de réglage de la température pour une utilisation sans présélection de programme

Note ! Les réglages de température suivants servent uniquement d'indications ; adaptez-les selon votre goût personnel.

Aliment	Quantité max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Retourner ?	Note
Pommes frites surgelées	500	8–10	200	Oui	–
Rouleaux printaniers					–
Légumes		18–20	180		Ajouter ½ c. à s. d'huile.
Biftecks					–
Hamburgers					Ajouter ½ c. à s. d'huile.
Fricandelles					
Pilons					
Blancs de poulet					



Nettoyage et entretien

Note ! La casserole, le panier et la friteuse elle-même ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de nettoyants abrasifs pour le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, sinon le revêtement antiadhésif sera endommagé.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Note ! Retirez la friteuse pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
2. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
3. Nettoyez la casserole et le fond de la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Pour ce faire, ajoutez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans la casserole. Placez le panier dans la casserole et faites tremper la casserole et le panier pendant 10 min.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse de nettoyage et éliminez les résidus alimentaires.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas.	1. Cordon d'alimentation débranché	1. Brancher l'appareil.
	2. Minuterie pas réglée	2. Régler le temps de préparation avec les boutons fléchés, puis allumer l'appareil.
Les aliments préparés dans la casserole ne sont pas entièrement cuits.	1. Trop d'aliments à frire dans la casserole	1. Réduire la quantité d'aliments dans le panier afin que la friture devienne plus uniforme.
	2. Température réglée trop basse	2. Régler la température avec les boutons fléchés (v. « Instructions de réglage de la température pour une utilisation sans présélection de programme »).
	3. Temps de préparation réglé trop court	3. Régler le temps de préparation avec les boutons fléchés (v. « Instructions de réglage de la température pour une utilisation sans présélection de programme »).
Les aliments préparés dans la casserole ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments demandent d'être retournés pendant la préparation.	Retourner certains aliments ou des aliments mélangés à d'autres (p. ex. les pommes frites) pendant la friture.
Les aliments préparés dans la casserole ne sont pas croustillants.	Les aliments choisis doivent être frits dans une friteuse classique.	Pour augmenter la croustillance, verser une petite quantité d'huile sur les aliments.
De la fumée blanche s'échappe.	1. Préparation d'aliments à haute teneur en huile	1. Lors de la préparation d'aliments avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse sans graisse, une grande quantité de vapeur d'huile s'échappe, qui peut être plus chaude que d'habitude ; cela n'a aucun effet sur le résultat de la friture.



	2. Les déversements d'huile de la dernière utilisation sont toujours dans la friteuse.	2. La fumée blanche est produite lorsque l'huile et la graisse présentes dans la casserole sont chauffées. Nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les chips crues ne sont pas frites uniformément dans la friteuse.	Vous avez bien trempé les chips avant de les faire frire.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer que les chips ne se fendent pas pendant la friture.
La croustillance est affectée par l'huile et l'humidité des chips.	Vous avez bien trempé les chips avant de les faire frire.	1. Ajouter un peu d'huile pour rendre les chips plus légères et plus croustillantes ; égoutter correctement les chips avant de les arroser.
		2. Couper des chips plus minces ; cela les rendra plus légères et plus croustillantes.

Réglementations relatives à la gestion des déchets

Les directives européennes concernant l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, 2012/19/UE) ont été mises en œuvre par la loi se relatant aux appareils électroniques.

Tous les appareils de la marque WiITec concernés par la DEEE sont munis du symbole d'une poubelle barrée. Ce symbole signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

La société WiITec Wildanger Technik GmbH est inscrite au registre allemand EAR sous le numéro d'enregistrement de la directive européenne DEEE comme suit : DE45283704.

Mise au rebut des appareils électriques et électroniques usagés (applicable dans les pays de l'Union européenne et dans les autres pays européens ayant un système de collecte séparée pour ces appareils). Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En contribuant à l'élimination appropriée de ce produit, vous protégez votre environnement et la santé humaine. Une gestion de déchets incorrecte aura des conséquences négatives sur l'environnement et la santé.



Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières et à conserver les ressources naturelles.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez l'autorité locale, le service municipal d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Adresse :
WiITec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
D-52249 Eschweiler

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WiITec Wildanger Technik GmbH.