

Mode d'emploi

Appareil à pizza

62880

toboli



Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veillez 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.

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.

Description

- Prépare les pizzas surgelées en quelques minutes.
- Conçu pour préparer les pizzas à pâte fraîche qualité restaurant en quelques minutes
- Les éléments chauffants préparent une pizza plus uniforme, plus juteuse, plus croustillante.
- Pierre à pizza peut être retirée et retournée pour un nettoyage plus facile
- Prépare une pizza croustillante en 5 min
- Chauffe à des températures jusqu'à 380–400 °C (416–752 °F)

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le manuel et toutes les notes et instructions qu'il contient avant d'utiliser l'appareil.
- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil est complet et en bon état. Si des pièces de l'appareil sont endommagées ou manquantes, l'appareil ne doit pas être utilisé. Faites-le d'abord réparer par un électricien qualifié.
- Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Une tension inadaptée peut endommager l'appareil.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Éloignez-le des surfaces chaudes, de l'huile ou des arêtes vives. Si le câble est endommagé, l'appareil ne peut être réutilisé qu'après le remplacement du câble par un électricien qualifié.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- L'appareil convient uniquement à des fins domestiques. Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise manipulation augmente le risque d'accidents. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.
-  N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide. **Risque de décharge électrique !**
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances inflammables ou de gaz inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, un four chauffant ou sur tels appareils.
- N'exposez pas l'appareil aux intempéries. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
-  **Attention ! Surfaces très chaudes.** Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Évitez tout contact avec des surfaces très chaudes. Les boutons et les poignées chauffent lorsque l'appareil est chauffé. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces pour ouvrir le couvercle de l'appareil. **Risque de brûlure !**
- Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité, une surveillance sévère est nécessaire. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous qu'il a complètement refroidi avant de le ranger.
- Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires car ils peuvent entraîner des blessures.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.



Utilisation de l'appareil à pizza

- Si vous utilisez votre appareil à pizza pour la première fois, lisez les instructions de ce manuel. Avant de l'utiliser pour la première fois, laissez votre appareil se chauffer au réglage 4 pendant 10 min avec le couvercle fermé pour chauffer la pierre à pizza à 320 °C. Cela brûlera tous les lubrifiants des éléments chauffants de l'appareil et préchauffera la pierre à pizza. Cela n'affectera pas les performances de votre appareil, et il ne sera pas nécessaire de répéter ce processus par la suite.
- Ne mettez jamais d'eau ou d'huile directement sur la pierre de cuisson pendant la cuisson, l'assaisonnement ou le nettoyage. Si vous faites cuire sur pierre, placez la nourriture crue (la pizza) directement sur la pierre. Vous n'avez pas à vous soucier des petites rayures ou du fait que la surface de votre pierre a pris une couleur plus foncée. C'est un signe que votre pierre a bien repris ses fonctions.
- Ne coupez jamais la pizza avec un couteau ou un coupe-pizza si elle est encore sur la pierre ; cela pourrait endommager la surface de cuisson à grain fin.
- L'appareil à pizza est conçu pour préparer de délicieuses pizzas à partir de pâte fraîche et des pizzas surgelées. Si vous souhaitez cuire un fond de pizza surgelé, laissez-le décongeler avant de le mettre dans l'appareil. Cela donnera une pizza croustillante. Si vous utilisez de la pâte fraîche, farinez légèrement la pierre avant de placer la pâte directement dessus. Si la pâte est collante, ajoutez de la farine ou elle collera à la pierre.
- Une extrême prudence est requise lors de l'ouverture de l'appareil à pizza car la vapeur accumulée peut s'en échapper rapidement. Des gants de four sont recommandés pour ouvrir l'appareil à pizza en toute sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont été instruites à l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers qui peuvent se produire. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Dépannage

| Problème | Cause | Solution |
|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le dessus de la pizza est brûlé. | Température réglée trop élevée | Si vous avez l'impression que le dessus de la pizza cuit plus rapidement que le dessous, ramenez l'appareil à 4 et laissez la pizza continuer à cuire sans que le voyant du thermostat ne soit allumé. Vous pouvez également laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes afin de pouvoir observer la pizza cuire. |
| Le dessous de la pizza est brûlé. | Température réglée trop élevée | Assurez-vous que l'appareil a été préchauffé au niveau 5. Lorsque la lumière de l'appareil s'éteint, laissez reposer la pierre pendant quelques minutes avant de mettre la pizza dans l'appareil. Si vous faites cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, il est préférable de laisser le couvercle ouvert entre les pizzas pendant quelques minutes et de ramener la chaleur à 4. |
| Pierre salie | Humidité sur la pierre | Ne vous inquiétez pas si la pierre laisse des traces. Plus il y aura de traces, meilleur sera le goût de la pizza. Grattez les particules de nourriture avec une spatule |



| | | |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | ou une brosse à poils durs, puis essuyez la pierre avec une serviette en papier ou un torchon propre. |
| Le témoin de contrôle du chauffage s'allume et s'éteint. | La lumière du thermostat est automatique. | Le voyant reste allumé jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température réglée. |

Cuisson sur pierre

1. Tout d'abord, assurez-vous que le bouton de commande est sur « éteint », puis vérifiez brièvement l'intérieur de votre appareil à pizza pour vous assurer qu'il n'y a rien à l'intérieur que la pierre de cuisson.
2. Branchez le cordon d'alimentation ; assurez-vous que la tension secteur existante est de 230 V. Pour allumer l'appareil à pizza, tournez simplement sa commande de température de cuisson au niveau de chauffage maximum. Le témoin de contrôle de chauffage s'allume, ce qui indique que l'appareil à pizza est en cours de préchauffage. Préchauffer votre appareil avant de l'utiliser donnera de meilleurs résultats de cuisson.
3. Réglez la minuterie pour préchauffer l'appareil pendant 10 min. Votre appareil à pizza est alors prêt à être utilisé.
4. Garnissez la pâte précuite ou crue. Assurez-vous que la garniture n'est ni trop étendue ni trop épaisse. De plus, elle ne doit pas atteindre le serpentin de chauffage supérieur, sinon elle brûlera.
5. Assurez-vous que l'appareil à pizza est préchauffé et faites glisser la pizza sur la pierre chaude. **Attention !** La pierre à pizza et les poignées deviennent très chaudes. Ne les touchez pas avec la peau nue jusqu'à ce qu'ils aient à nouveau refroidi.
6. Fermez le couvercle de votre appareil à pizza, laissez le bouton rotatif sur 5 et laissez votre pizza cuire pendant 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le brunissement souhaité soit obtenu. N'oubliez pas que l'épaisseur de la croûte et de la garniture de chaque pizza peut être différente ; par conséquent, certaines pizzas sont prêtes plus rapidement que d'autres. Il est recommandé d'ouvrir le couvercle de votre appareil à pizza après 3 min pour vérifier la progression de la cuisson. Si votre pizza n'est pas prête, refermez simplement le couvercle et laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit cuite.
7. Si votre pizza cuit trop rapidement, réglez la température de cuisson dans le sens anti-horaire sur un réglage plus bas. Pour augmenter la température, tournez la température de cuisson dans le sens horaire jusqu'à un réglage plus élevé.
8. Si vous voulez faire cuire un fond de pizza surgelé, laissez-le décongeler avant de le garnir. Dès que la pizza est décongelée, glissez-la directement sur la pierre chauffée.
9. Assurez-vous que la pâte que vous mettez sur la pierre n'est pas collante. Si elle est collante, nous vous recommandons de préparer la pizza sur un plateau puis de la glisser sur la pierre à partir de là. Vous pouvez également fariner la pierre et placer la pizza directement dessus.
10. Si vous souhaitez cuire plus de pizzas, répétez le processus ci-dessus à partir de l'étape 4.

Instructions de nettoyage

- Si vous en prenez soin, votre appareil à pizza vous procurera des années de plaisir et un grand nombre de pizzas. Après chaque utilisation, débranchez votre appareil à pizza et laissez refroidir l'appareil. Faites attention de ne pas toucher ou nettoyer votre appareil à pizza tant que toutes les pièces n'ont pas refroidi à température ambiante.
- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil à pizza. Ne plongez jamais votre appareil à pizza dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait provoquer un choc électrique et/ou endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou d'autres agents de nettoyage pour nettoyer la pierre. Grattez les particules de nourriture avec une spatule ou une brosse à poils durs, puis essuyez la pierre avec une serviette en papier ou un torchon propre.
- N'utilisez jamais la pierre pour autre chose que son usage prévu. N'utilisez pas la pierre comme dessous-de-plat ou dessous-de-bouteille, mais pour y mettre les pizzas. Ne mettez jamais de liquide sur la pierre, qu'elle soit chaude ou froide.



- Une extrême prudence est requise lors de l'ouverture de l'appareil à pizza, car la vapeur accumulée peut s'échapper rapidement. Des maniques ou des gants de cuisine sont recommandés pour ouvrir l'appareil à pizza en toute sécurité.

Différentes sortes de fonds de pizzas

Pizza surgelée avec garniture

Avec l'appareil à pizza, vous pouvez préparer votre pizza surgelée rapidement et facilement directement depuis le compartiment congélateur.

1. Réglez l'appareil à pizza sur 3.
2. Dès que la lumière est éteinte, placez la pizza surgelée directement sur la pierre et fermez le couvercle.
3. Laissez la pizza surgelée décongeler dans l'appareil à pizza pendant environ 4 min.
4. Une fois le fond décongelé, réglez l'appareil sur 5 et laissez cuire la pizza pendant environ 5 min.

Préparation instantanée pour pizza ou pour pain ?

Si possible, utilisez une préparation pour pain de haute qualité. La plupart des emballages contiennent également une recette de pâte à pizza. En règle générale, il faut calculer 10 % d'eau en moins pour la pâte à pizza que pour la pâte à pain.

Pain pita

Le pain pita est une excellente alternative qui, en plus, est bon pour la santé. Il est disponible dans tous les supermarchés et ne prend que 2 à 3 min à cuire dans l'appareil à pizza.

Sandwichs grillés

Ceux-ci peuvent être cuits sur la pierre. Ajoutez simplement votre garniture préférée et placez le pain sur la pierre. Fermez le couvercle et augmentez le réglage. Vérifiez après 3–4 min pour voir si le pain est prêt. Quand c'est fait, beurrez les sandwichs de l'extérieur.

Fond préfabriqué (frais)

Ce fond prend généralement quelques minutes de plus car il est plus épais que les autres fonds. Réduisez la garniture pour un temps de cuisson plus rapide.

Fond préfabriqué (surgelé)

Pour que vous obteniez un meilleur résultat, le fond doit d'abord être décongelé.

1. Pour une décongélation rapide, réglez le four sur 3.
2. Garnissez le fond surgelé.
3. Dès que la lumière est éteinte, placez la pizza surgelée garnie sur la pierre et fermez le couvercle.
4. Après 2–3 min, tournez le four à 5 pour cuire la pizza.

Calzone

Une autre façon de préparer de la pizza. Assurez-vous que la calzone (pizza pliée) n'est pas trop épaisse. Vous pouvez la cuire sur la pierre ou dans un plat allant au four.

Tuyau ! Vous pouvez également faire une calzone de dessert en la remplissant de ricotta, de tranches de banane, de pommes à l'étouffée, etc., et en la servant avec de la glace.



Choix de recettes pour votre appareil à pizza

Chaque recette est calculée pour une pizza.

Pâte à pizza simple

Ingrédients

- 7 g de levure sèche (un sachet)
- 1 cc de sucre
- ½ cc de sel
- 2 tasses de farine ordinaire
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation

1. Mettre $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau tiède, de la levure, du sucre et du sel dans un bol. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients se soient dissous. Recouvert d'un film alimentaire, laisser lever dans un endroit chaud pendant 5 min ou attendre que des bulles se forment à la surface.
2. Ajouter l'huile au mélange de levure et pétrir le tout pour obtenir une pâte molle, puis la déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrir la pâte pendant 10 min ou jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Transférer dans un bol légèrement graissé. Couvrir d'un film alimentaire et laisser lever dans un endroit chaud pendant 25 à 30 min ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Étaler la pâte avec le poing sur un plan de travail légèrement fariné et la travailler jusqu'à ce qu'elle soit plate.

Pizza au salami épicé et au basilic

Ingrédients

- tranches de salami épicé, p. ex. Soppressata Calabrese
- purée de tomates
- mozzarella râpée
- poivrons rouges rôtis
- fromage de chèvre
- feuilles de basilic

Préparation

1. Régler l'appareil à pizza sur 5 et le laisser préchauffer pendant 10 min.
2. Étendre la pâte fraîche et la placer dans l'appareil à pizza.
3. Étaler la purée de tomates sur le fond de la pizza.
4. Répartir le salami et les poivrons sur la pizza.
5. Répartir ensuite le fromage de chèvre en miettes et recouvrir de feuilles de basilic.
6. Fermer le couvercle et régler l'appareil à pizza sur 5. Cuire la pizza pendant environ 3 à 4 min.



Pizza antipasti

Ingrédients

- 20 g de pesto au basilic
- 4–5 tomates cerises
- 2 cœurs d'artichaut
- 80 g de bocconcini (petites mozzarelles)
- 30 g de salami épicé
- 20 g d'asperges
- 5–6 olives dénoyautées

Préparation

1. Étaler uniformément le pesto sur le fond de pizza.
2. Répartir les ingrédients antipasti finement hachés sur le fond.
3. Couper les boules de mozzarella en tranches et les étaler dessus.
4. Faites glisser la pizza dans l'appareil à pizza.
5. Régler sur 5 et faire cuire pendant 3 à 4 min.

Pizza piments

Ingrédients

- 2 cs de purée de tomates
- 226–255 g de mozzarella (nous vous recommandons des bocconcini ou de la mozzarella de bufflonne pour profiter d'une pizza particulièrement savoureuse)
- 56 g de piments

Préparation

1. Placer la pâte à pizza sur la pierre.
2. Étaler uniformément la purée de tomates sur le fond, y répartir le fromage.
3. Répartir uniformément les poivrons sur le fond.
4. Fermer le couvercle, régler l'appareil sur 5 et faire cuire la pizza pendant 3 à 4 min.
5. Une fois la pizza cuite, y verser un peu d'huile d'olive vierge.

Pizza marocaine à agneau

Ingrédients

- $\frac{2}{3}$ de tasse de yaourt allégé
- le jus de un citron
- 2 cs de menthe hachée
- 181 g de selle d'agneau grossièrement hachée
- 1½ cc d'épices marocaines
- 1 grande gousse d'ail hachée
- ½ oignon rouge haché
- 1 cs de pignes
- 8 tomates cerises coupées en deux
- 1 cs de coriandre hachée

Préparation

1. Mélanger dans un bol le yaourt, 2 cc de jus de citron et la menthe, assaisonner de sel et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
2. Régler l'appareil à pizza sur 5 et le laisser préchauffer.
3. Mettre l'agneau haché, les épices marocaines, l'ail, l'oignon rouge, le sel de mer et le poivre fraîchement moulu dans un robot culinaire et les y hacher grossièrement.
4. Déposer la pâte fraîche directement sur la pierre et y répartir uniformément le mélange d'agneau, les pignes et les tomates. Fermer le couvercle, laisser l'appareil à pizza sur 5. Laisser cuire la pizza pendant environ 3 à 4 min.
5. Saupoudrer de coriandre hachée et arroser du jus de citron restant.
6. Servir avec le yaourt à la menthe.



Pizza au Nutella et aux bananes caramélisées

Ingrédients

- pâte fraîche à pizza
- ¼ de tasse de Nutella
- 2 petites bananes
- 2 cs de cassonade
- du sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Préchauffer l'appareil à pizza sur 5.
2. Étaler la pâte, la placer directement dans l'appareil à pizza.
3. Faire chauffer le Nutella au micro-ondes puis l'étaler uniformément sur le fond de pizza.
4. Couvrir de morceaux de banane.
5. Saupoudrer de cassonade.
6. Fermer le couvercle, régler l'appareil à pizza sur 5 et laisser la pizza cuire pendant environ 3 à 4 min.
7. Saupoudrer de sucre en poudre.
8. Servir avec du pouding ou de la glace à la vanille.

Pizza au poulet tandoori et à la roquette

Ingrédients

- 200 g de fines tranches de filet de poulet
- 1½ cs de pâte de tandoori
- 2 cs de yaourt nature
- 3 cs de purée de tomate
- une poignée de mozzarella râpée
- une poignée de tomates cerises coupées en deux
- feuilles de roquette
- 2 cs de tzatziki
- 2 cs de chutney à la mangue

Préparation

1. Mettre dans un bol et mélanger le poulet coupé en morceaux, la pâte de tandoori et le yaourt nature.
2. Laisser la machine à pizza préchauffer sur 1.
3. Étaler la pâte et la déposer sur la pierre chauffée, garnir de purée de tomates et de mozzarella.
4. Répartir uniformément le poulet et les tomates sur le fond de pizza.
5. Fermer le couvercle, régler le thermostat sur 5 et laisser la pizza cuire pendant environ 3 à 4 min.
6. Garnir de roquette et de tzatziki.
7. Servir avec le chutney à la mangue et de la salade mixte.

Pizza Ortolane

Ingrédients

- 1 petit bol de légumes antipasti
- 5 tranches de mozzarella fraîche
- 3 cs de purée de tomate
- une poignée de pecorino
- une poignée de jeunes pousses d'épinards
- de l'huile d'olive extra vierge pour arroser

Préparation

1. Préchauffer la machine à pizza sur 5. Laisser les légumes s'égoutter sur du papier absorbant.
2. Déposer la pâte fraîche directement sur la pierre, y étaler la purée de tomates et garnir de mozzarella.
3. Couvrir le fond de pizza avec les légumes et le fromage.
4. Fermer le couvercle, régler l'appareil à pizza sur 5 et laisser la pizza cuire pendant 3 à 4 min.
5. Couvrir de feuilles d'épinards.



Pizza fruits de mer

Ingrédients

- 113 g de mozzarella
- 4–5 petites crevettes
- 113 g de fruits de mer mélangés
- de l'huile d'ail
- du poivre broyé

Vous pouvez acheter des fruits de mer mélangés dans la poissonnerie ou au stand de poisson du marché. S'il y a des moules avec, elles doivent d'abord être retirées de leurs coquilles.

Préparation

1. Répartir quelques morceaux de mozzarella sur le fond de pizza préparé.
2. Y répartir les fruits de mer, les arroser d'huile d'ail et assaisonner de poivre broyé.
3. S'assurer que la garniture de la pizza n'est pas trop épaisse ; les fruits de mer dégagent beaucoup d'eau lors de la cuisson.
4. Mettre la pizza dans l'appareil à pizza et la faire cuire pendant environ 3 à 4 min. Une fois la pizza cuite, saupoudrer de thym haché si désiré.

Nous vous souhaitons bon appétit et beaucoup d'idées pour de nouvelles recettes de pizza !

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.