

## Mode d'emploi

### Soupière électrique en acier fin 27 ℓ 64225

# wiltec



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 les droits sont 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](mailto: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 – Allemagne

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 – Allemagne

E-Mail : [service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

Tél : +49 2403 55592-0

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

- Certaines modifications faites en raison du développement techniques peuvent ne pas être annoncées préalablement et ne pas encore avoir été prises en compte dans ce mode d'emploi.
- Vérifiez l'appareil avant toute utilisation pour savoir s'il est complet et fonctionne.
- Ne mettez jamais en service un appareil défectueux ou dysfonctionnel. Faites réparer l'appareil uniquement par une personne qualifiée.
- N'utilisez en aucun cas de force excessive.
- Faites attention aux surfaces chaudes de l'appareil. Ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées quand il fonctionne et portez des gants de cuisine.
- Le câble ne doit jamais être posé sur une arête vive et ne doit jamais être près d'un objet chaud ou d'une flamme nue.
- Ne plongez jamais ni l'appareil ni la fiche de contact dans de l'eau ou un autre liquide. Au cas où l'appareil tomberait à l'eau par inadvertance, la fiche de contact doit aussitôt être déconnectée de la prise et l'appareil contrôlé par une personne qualifiée avant toute utilisation ultérieure.
- Avant de nettoyer l'appareil, déconnectez la fiche.
- Avant de nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir refroidi entièrement.
- Ne touchez jamais la fiche les mains humides ou mouillées.
- Utilisez exclusivement la fiche pour déconnecter le câble.
- Assurez-vous que la base, qui contient les connexions électriques, ne touche jamais d'eau. Au cas où la base serait devenue humide, attendez qu'elle sèche complètement.
- Ne portez jamais l'appareil par son câble.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Quand vous ouvrez le couvercle de l'appareil, de la vapeur très chaude peut s'en échapper.  
**Danger de brûlure !**
- Par surcroît, le pot est très chaud quand l'appareil fonctionne. Par conséquent, portez des gants de cuisine.
- Tenez les enfants et les autres personnes non concernées toujours éloignés de l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être placé sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
- Gardez une distance suffisante entre l'appareil et tout objet, liquide ou gaz inflammable.
- L'appareil peut uniquement être utilisé dans des pièces fermées.
- Protégez l'appareil contre l'exposition directe à la pluie et à l'humidité.
- Ne stockez pas d'objets à l'intérieur de la soupière.

## Utilisation prévue

- L'appareil convient pour faire des conserves d'aliments et pour garder au chaud des aliments.
- L'appareil ne convient pas pour frire ou rôtir ou pour une utilisation sans liquide.

Principaux composants



N°	Dénomination	N°	Dénomination
1	Couvercle	8	Temps de compte à rebours réglé (minuterie)
2	Poignées	9	Affichage de la température
3	Robinet	10	Grille mobile
4	Interrupteur thermique	11	Symbole « minuterie activée »
5	Interrupteur de minuterie	12	Fonctionnement permanent (sans minuterie)
6	Température prescrite réglée	13	Symbole d'avertissement « remettre de l'eau »
7	Affichage de chauffage		

Mise en fonctionnement et utilisation

- Champ d'affichage allumé : appareil connecté sur réseau électrique.
- Champ d'affichage éteint : appareil déconnecté du réseau électrique.

**Attention !** Le fond de l'appareil est équipé d'un capteur thermique qui mesure continuellement la température. N'endommagez pas ce capteur. Le contrôle et l'ajustage précis de la température sont importants pour la qualité des aliments à conserver.

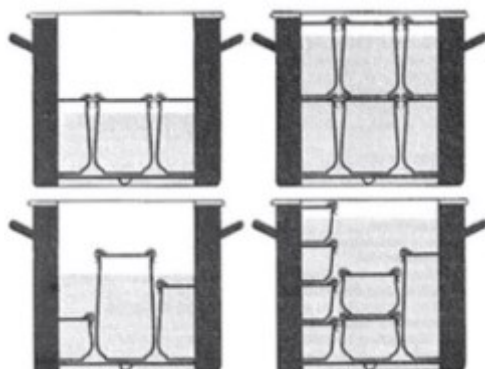
Mise en conserve



Procédé

1. Placez la grille mobile dans la soupière.



2. Placez des bocaux de confiture bien fermés sur la grille. Vous pouvez mettre un maximum de 14 bocaux de confiture d'une capacité de 1 litre les uns au-dessus des autres pour les faire stériliser.
3. Après, remplissez le pot de la soupière d'eau jusqu'à ce que les  $\frac{3}{4}$  des bocaux les plus haut placés sont dans l'eau. Faites attention à ce que les bocaux les plus bas placés soient bien fermés pour qu'aucune eau ne puisse s'y introduire (voir ill.).



4. Placez le couvercle sur le pot.
5. Réglez la température souhaitée à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (voir section « Tableaux de référence »).
6. Maintenant, le champ d'affichage affiche le symbole . Le réchauffement peut prendre jusqu'à 90 min.
7. Dès que la température réglée est atteinte, le compte à rebours de la minuterie de mise en conserve est automatiquement lancé (symbole ). À la fin du temps de mise en conserve, l'appareil est éteint automatiquement.
8. Tous les réglages peuvent être modifiés pendant le fonctionnement. Pour ce faire, éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt et modifiez les réglages.
9. L'eau qui reste dans le dispositif se fait couler par le robinet. Pour ce faire, placez un récipient résistant à la température sous le robinet, puis pressez le levier du robinet vers le bas. L'eau s'en écoulera. Après que l'eau s'est écoulée, attendez que le dispositif ne refroidisse pour retirer les bocaux.

### Attention !

- Les bocaux de mise en conserve sont très chauds après cuisson. **Risque de brûlure !**
- Pour éviter les brûlures, utilisez une pince de cuisine pour retirer les bocaux.
- Laissez les pinces ou autres serre-couvercle aux bocaux jusqu'à ce que ceux-ci se soient refroidis complètement.
- Après, gardez les bocaux au sec, au frais et dans un endroit sombre.

### Astuces de mise en conserve

- Les deux aspects les plus importants sont la propreté et la préparation des aliments. Veillez à ce que les fruits et légumes que vous voudriez mettre en conserve soient de bonne qualité, frais, mûrs et bien nettoyés.
- Ne coupez pas les fruits et légumes, mais nettoyez-les à fond et faites-en égoutter l'eau.
- Les haricots verts et/ou les petits-pois se conservent mieux quand ils ont été fait revenir auparavant.
- Lavez à fond et avec de l'eau bien chaude les bocaux, les boîtes, les bouteilles ou les couvercles, rincez-les, puis placez-les sur une surface propre pour qu'ils sèchent.
- Laissez les couvercles dans de l'eau propre jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
- N'utilisez pas de vieux couvercles ou de couvercles endommagés.
- Remplissez les bocaux ou les bouteilles jusqu'aux 2 cm en dessous de leur bord ; quand il s'agit de purée (p. ex. de compote de pommes), laissez libres les 4 cm en dessous du bord.
- Si vous voulez mettre en conserve des saucisses, ne remplissez que les  $\frac{3}{4}$  du contenu des bocaux ou des bouteilles.
- Fermez bien les bocaux avec des fermetures de vissage ou à ressorts.



- Fermez les bouteilles dès que la cuisson est terminée.
- Placez les bocaux toujours sur la grille.


#### Réchauffage ou garde au chaud des liquides

- L'appareil est aussi approprié pour réchauffer ou garder au chaud des liquides, p. ex. du vin chaud ou du punch.
- **Attention !** Pour éviter que les liquides ne débordent, laissez libres les 4 cm en dessous du bord du récipient utilisé.
- Placez le couvercle, puis réglez la température souhaitée avec l'interrupteur marche/arrêt.

#### Réchauffage à l'aide de la minuterie

- Réglez le temps de réchauffage souhaité (max. 120 min.) à l'aide de l'interrupteur de minuterie
- En appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt, vous allumez l'appareil.
- Après que le temps de réchauffage s'est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

#### Réchauffage par fonctionnement permanent

- En appuyant sur l'interrupteur de minuterie, vous éteignez la fonction de minuterie. Le symbole  vous rappellera que l'appareil ne s'éteint pas automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez tout simplement sur l'interrupteur marche/arrêt.

#### Autres astuces de réchauffage

- Remuez régulièrement le liquide pour répartir la chaleur uniformément.
- Vous pouvez prendre tout liquide dépourvu de composants solides à travers le robinet. Pour ce faire, placez un récipient (un gobelet, une tasse, etc.) sous le robinet et appuyez sur le levier du robinet jusqu'à ce que la quantité souhaitée ait coulé. Après, relâchez le levier du robinet.
- Lorsque vous voudriez prendre des quantités plus importantes, vous pouvez tirer le levier du robinet vers le haut jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Maintenant, lâchez-le et attendez que tout le liquide ait coulé.
- **Attention !** Utilisez le robinet exclusivement pour prendre des liquides clairs (aucune soupe, etc.). Des composants solides obstrueront le robinet.
- **Attention !** Lorsque vous réchauffez des soupes, des pot-au-feu, n'oubliez pas de les remuer constamment et régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas.

#### Tableaux de référence

Fruits	Température (°C)	Temps (min)
Pommes (dures/molles)	85	40/30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires (dures/molles)	90	40/30
Fraises/mûres	80	25
Rhubarbe	95	30
Framboises/groseilles à maquereau	80	30
Groseilles/airelles	90	25
Abricots	85	30
Mirabelles/reines-claudes	85	30
Pêches	85	30
Prunes/quetsches	90	30



Coings	95	30
Myrtilles	85	25

Légumes	Température (°C)	Temps (min)
Chou-fleur	100	90
Asperges	100	120
Petits pois	100	120
Carottes	100	90
Cornichons	85	30
Courges/potirons	90	30
Chou-rave	100	95
Chou de Bruxelles/chou rouge	100	110
Céleri	100	110
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates/concentré de tomates	90	30

Viande	Température (°C)	Temps (min)
Rôti (cuisson en entier à cœur)	100	85
Bouillon de viande	100	60
Gibier/volaille (cuisson à cœur)	100	75
Goulache (cuisson à cœur)	100	75
Hachis de saucisse (cru)	100	110

## Entretien et nettoyage

**Attention !** Avant chaque nettoyage, déconnectez la fiche de contact et assurez-vous que l'appareil n'est plus chaud. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.

### Nettoyage du pot

- Éteignez l'appareil et déconnectez la fiche de contact.
- Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide. S'il y a des encrassements tenaces, ajoutez un détergent doux.
- N'utilisez pas d'abrasifs ou de décapants. Ces produits peuvent attaquer la surface et endommager l'appareil.
- Nettoyez la grille dans de l'eau savonneuse douce, puis rincez-la avec de l'eau claire.

### Nettoyage du robinet

- Pour nettoyer le robinet à fond, le levier en est dévissable.
- Placez le levier dans de l'eau savonneuse douce et remuez légèrement.
- Rincez le levier après avec de l'eau claire.
- Pour nettoyer le robinet, faites passer de l'eau savonneuse douce.

- S'il y a des encrassements tenaces, vous pouvez nettoyer la partie intérieure du robinet avec un cure-pipe par exemple. Après, faites passer de l'eau claire à travers le robinet. Enfin, revissez le levier au robinet.



### Détartrage

- Les dépôts de tartre accumulés au fond de l'appareil provoquent des pertes en énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil.
- Détartrez l'appareil dès que des dépôts de tartre se manifestent.
- Utilisez un produit de détartrage courant.
- Procédez comme vous le disent les instructions d'utilisation du produit de détartrage.
- Après, rincez l'appareil avec beaucoup d'eau claire.

### Consignes générales

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de détergents agressifs.
- Vérifiez régulièrement la fiche de contact pour détecter des endommagements.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel.

### Données techniques

<b>Tension de réseau (V / Hz)</b>	230 / 50
<b>Puissance consommée (W)</b>	2000
<b>Plage de réglage de la température (°C)</b>	30–100
<b>Minuterie (min)</b>	120
<b>Classe de protection</b>	I
<b>Type de protection</b>	IPX1
<b>Capacité (ℓ)</b>	27
<b>Dimensions (mm)</b>	48 × 45
<b>Poids (kg)</b>	env. 4,8



## 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 WilTec 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 WilTec 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 :  
WilTec 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 WilTec Wildanger Technik GmbH.