

QUIGG

Mijoteuse électrique

MD 17847



3 ans
**GARANTIE
FABRICANT**

SAV
☎ 02 43 16 60 30
💻 www.medion.fr
Art. 6379 AA 05/19 A

NOTICE D'UTILISATION

CE

26063799
AA 05/19 A
6379

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	4
1.1.	Explication des symboles	4
2.	Utilisation conforme.....	6
3.	Consignes de sécurité.....	7
3.1.	Installation de l'appareil	10
3.2.	Vapeur et surfaces brûlantes.....	11
3.3.	Dommmages matériels.....	11
4.	Contenu de l'emballage	12
5.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	13
6.	Avant la première utilisation	14
7.	Utilisation de l'appareil.....	14
7.1.	Protection contre la surchauffe.....	15
7.2.	Arrêt du cycle de cuisson/Mise hors tension	15
8.	Recettes	16
8.1.	Temps de cuisson.....	16
8.2.	Goulasch hongrois.....	17
8.3.	Risotto aux haricots verts et pois	18
8.4.	Conseils.....	19
9.	Nettoyage de l'appareil.....	20
10.	Stockage/transport	21
11.	Recyclage	21
12.	Caractéristiques techniques	22
13.	Information relative à la conformité	22
14.	Informations relatives au SAV	22
15.	Mentions légales.....	23

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation !

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements apposés sur l'appareil et de la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

Symbole de mise à la terre (pour classe de protection I)

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue ainsi qu'une fiche avec prise de terre ou un câble de raccordement fixe avec mise à la terre. Les appareils électriques de la classe de protection I peuvent contenir des pièces comportant une isolation double ou renforcée et fonctionnant avec une très basse tension de sécurité.



Utilisation en intérieur

Les appareils portant ce symbole sont exclusivement destinés à une utilisation en intérieur.



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Symbole de courant alternatif



Énumération/Information sur des événements se produisant en cours d'utilisation



Action à exécuter

2. Utilisation conforme

Cet appareil convient pour la cuisson douce d'aliments.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, par exemple :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou vendus par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires vendus ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS !



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute utilisation incorrecte présente un risque de blessure.

- ▶ Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- ▶ Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- ▶ Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'emballage.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices.

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (par ex. plaques électriques).
- ▶ N'allumez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou lorsque l'appareil est tombé par terre.
- ▶ Les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés pendant un orage. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- ▶ Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- ▶ Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.

- ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.
- ▶ Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- ▶ Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- ▶ Débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant avant tout nettoyage et tout entretien.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant :
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - avant de laisser l'appareil sans surveillance,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- ▶ Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc.
- ▶ Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.

3.1. Installation de l'appareil

- ▶ Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

La surface extérieure de la mijoteuse devient brûlante pendant le fonctionnement.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez suffisamment d'espace autour et au-dessus de l'appareil. Ne posez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- ▶ Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre de la vapeur vers le haut.
- ▶ Ne recouvrez pas l'appareil.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans liquide ou sans marmite. Cela pourrait entraîner la surchauffe de l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- ▶ La mijoteuse n'est pas destinée à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

3.2. Vapeur et surfaces brûlantes



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute utilisation inappropriée entraîne un risque de blessure.

- ▶ Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil, notamment la marmite, peuvent devenir très chaudes. Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande. Utilisez des gants de cuisine. Il existe un risque de brûlure.
- ▶ Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Lorsque vous retirez le couvercle, prenez garde à la vapeur qui s'échappe. Évitez tout contact avec la vapeur et ne placez jamais votre visage directement au-dessus de l'appareil. Il existe un risque de brûlure.

3.3. Dommages matériels



AVIS !

Risque de dommage !

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et laisser des résidus sur la surface du meuble.

- ▶ Dans ce cas, placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.



AVIS !

Risque de dommage !

La marmite et son couvercle sont fabriqués à partir de matériaux fragiles cassants.

- ▶ Évitez tout risque de chute de la marmite et du couvercle.
- ▶ Évitez les changements brusques de température qui pourraient faire craquer les matériaux.
- ▶ La marmite et le couvercle ne conviennent pas pour une utilisation sur une plaque électrique conventionnelle, au four, au four à micro-ondes ou au congélateur.
- ▶ Pour le service, posez la marmite sur un support résistant à la chaleur afin d'éviter de brûler la surface de service.
- ▶ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés et veillez à ne pas endommager la surface en céramique de la marmite.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

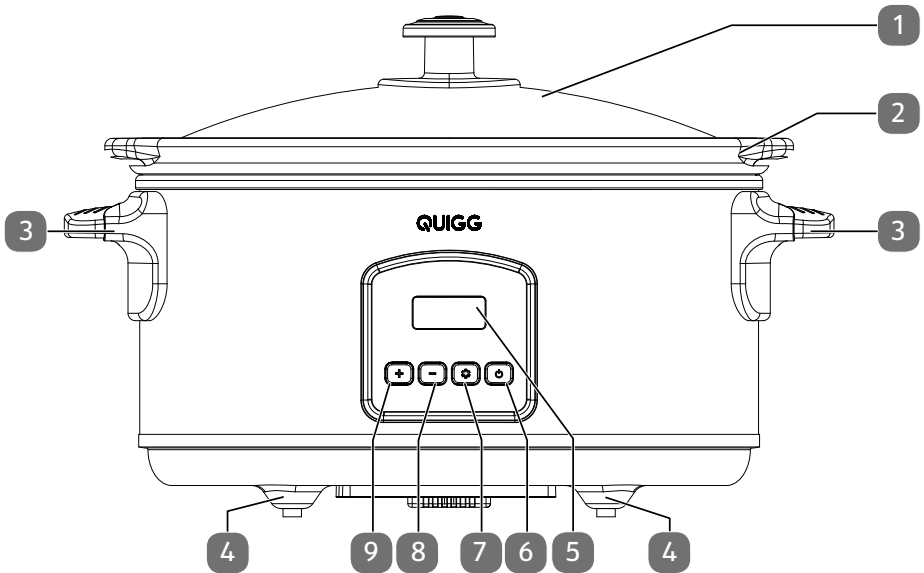
Les films d'emballage présentent un risque de suffocation !



- ▶ Conservez les films d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Au cours du déballage assurez-vous que les éléments suivants sont bien présents et informez-nous dans un délai de 15 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Avec le produit que vous venez d'acheter, vous recevez :

- Mijoteuse
- Couvercle
- Marmite
- Notice d'utilisation, carte de garantie



5. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Couvercle
- 2) Marmite
- 3) Poignées
- 4) Pieds
- 5) Écran
- 6) Touche  : Mise en marche/arrêt de l'appareil
- 7) Touche  : Sélection du mode de cuisson (Low, High, Warm)
- 8) Touche - : Réduction de la durée de cuisson
- 9) Touche + : Augmentation de la durée de cuisson

6. Avant la première utilisation

Enlevez tous les emballages et films protecteurs et vérifiez que l'appareil et les accessoires ne présentent pas de dommages.

- ▶ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié et lavez tous les accessoires avec de l'eau et un nettoyeur doux.
- ▶ Séchez soigneusement le tout.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface de travail stable et plane, afin d'éviter tout risque de chute.
- ▶ Placez la marmite dans l'espace de cuisson.
- ▶ Remplissez la marmite avec 0,5 litre d'eau potable.
- ▶ Posez le couvercle sur la marmite.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour activer le mode **High**.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche - pour configurer un temps de cuisson d'une heure.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson.
- ▶ Laissez l'appareil en marche pendant une heure.
- ▶ À la fin du cycle de cuisson, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Videz l'eau chaude au-dessus d'un évier.
- ▶ Lavez une nouvelle fois la marmite afin d'éliminer les résidus de fabrication et séchez-la soigneusement.


L'appareil est prêt à fonctionner.


7. Utilisation de l'appareil

- ▶ Remplissez la marmite d'aliments à cuire et ajoutez au moins une tasse de liquide.

Pour une cuisson optimale, ne remplissez la marmite qu'à moitié, maximum aux deux-tiers. Les légumes plus durs et légumes secs doivent toujours être entièrement recouverts de liquide.


Pour la cuisson de soupes et de ragoûts, veillez à remplir au maximum jusqu'à 3 cm du bord de la marmite, afin d'éviter tout risque de débordement.

- ▶ Placez la marmite dans l'espace de cuisson.
- ▶ Posez le couvercle sur la marmite.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- ▶ Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche , afin de sélectionner le mode de cuisson de votre choix : **Low**, **High** ou **Warm**.


Mode 	Cycle de cuisson
Low	Cuisson basse température
High	Cuisson haute température
Warm	Maintien au chaud basse température

Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche **-** ou la touche **+** pour régler le temps de cuisson, par incréments de 30 minutes.

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 30 minutes et 20 heures. Les temps de cuisson par défaut pour chacun des modes de cuisson sont les suivants :

Mode 	Temps de cuisson
Low	8 heures
High	4 heures
Warm	2 heures

Le temps de cuisson configuré clignote à l'écran.

▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson.


Le temps de cuisson s'affiche et est décompté à l'écran pendant le cycle de cuisson.

7.1. Protection contre la surchauffe

L'appareil s'éteint automatiquement lorsque tout le liquide est évaporé dans la marmite et qu'il détecte une montée en température.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Remplissez la marmite d'un volume de liquide suffisant et redémarrez le cycle de cuisson.

7.2. Arrêt du cycle de cuisson/Mise hors tension

- ▶ Appuyez sur la touche  pour mettre fin au cycle de cuisson.
- ▶ À la fin du cycle de cuisson, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Retirez la marmite du logement de cuisson à l'aide de gants de cuisine.
- ▶ Posez la marmite sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que la marmite et son couvercle après utilisation.

8. Recettes

8.1. Temps de cuisson


Le tableau suivant fournit les temps de cuisson indicatifs de divers aliments.

Le temps de cuisson effectif peut cependant varier :

- en fonction de la taille et de la fraîcheur des aliments ;
- en fonction du remplissage de la marmite ;
- en fonction du goût de chacun (cuisson tendre ou plus ferme).



Pour une cuisson optimale, ne remplissez la marmite qu'à moitié (env. 2,75 litres), maximum aux deux-tiers (env. 3,5 litres).

Aliment	Temps de cuisson	Mode 
Carottes (en rondelles)	5 à 6 heures	<ul style="list-style-type: none">• High• En mode de cuisson Low, prolongez la cuisson d'une à deux heures.
Pommes de terre (en quartiers)	5 à 6 heures	
Pois, écosés	4,5 heures	
Pois, non écosés	5 heures	
Haricots verts	3 à 4 heures	High
Haricots	3 à 4 heures (faire tremper les haricots secs une nuit au préalable)	High
Volaille	5 heures	<ul style="list-style-type: none">• High• En mode de cuisson Low, prolongez la cuisson d'une à deux heures.
Bœuf	6 heures	
Porc	5 heures	

8.2. Goulasch hongrois

Pour 8 personnes

Ingrédients	
1 cuillère à soupe (CS)	Huile végétale
3	Oignons, émincés
3	Gousses d'ail, émincées
4 cuillères à soupe (CS)	Poudre de paprika doux de Hongrie
2 cuillères à café (cc)	Sel marin
1 cuillère à café (cc)	Poivre noir du moulin
1,25 kg	Viande de bœuf maigre
3 cuillères à soupe (CS)	Huile végétale
375 ml	Eau
175 g	Concentré de tomate

Préparation

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 5 heures

- ▶ Chauffez à feu moyen 1 CS d'huile végétale dans une grande sauteuse et faites-y blondir les oignons émincés 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement sur les bords.
- ▶ Ajoutez l'ail et faites revenir encore une minute.
- ▶ Versez le mélange d'oignons et d'ail dans la marmite. Fermez la marmite avec le couvercle.
- ▶ Sélectionnez le mode **Low** et démarrez le cycle de cuisson.
- ▶ Mélangez la poudre de paprika, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajoutez la viande de bœuf et mélangez aux épices, jusqu'à ce que la viande soit uniformément assaisonnée.
- ▶ Dans la même poêle que précédemment, chauffez l'huile à feu moyen à fort et faites-y dorer les morceaux de bœuf par petites quantités sur tous les côtés.
- ▶ Versez la viande de bœuf dans la marmite. Versez 2 CS d'eau dans la poêle pour déglacer. Transférez le jus ainsi obtenu dans la marmite.
- ▶ Ajoutez le concentré de tomate et le reste d'eau dans la marmite et remuez délicatement le tout.

- ▶ Fermez la marmite avec le couvercle.
- ▶ Sélectionnez le mode de cuisson **Low** (temps de cuisson de 6 à 9 heures) ou le mode **High** (temps de cuisson de 4 à 5 heures).
- ▶ Accommodez selon votre goût avec des nouilles. Saupoudrez de persil et ajoutez une pointe de crème aigre en fin de cuisson.

8.3. Risotto aux haricots verts et pois

Pour 4 personnes

Ingrédients	
30 g	Beurre
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
1	Gros oignon rouge, émincé
2	Gousses d'ail, finement hachées
250 g	Riz pour risotto
1,25 l	Bouillon de légumes chaud
	Sel et poivre
2	Cuillères à soupe bombées de pesto vert
125 g	Haricots verts (surgelés), équeutés
125 g	Pois (surgelés)
	Parmesan râpé, selon le goût
	Roquette, env. une poignée

Préparation

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2,75 heures

- ▶ Chauffez à feu moyen le beurre et l'huile d'olive dans une grande sauteuse et faites-y blondir l'oignon en dés 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il dore légèrement sur les bords.
- ▶ Ajoutez l'ail et le riz et faites revenir le tout en remuant pendant une minute.

- ▶ Ajoutez environ un litre de bouillon, salez et poivrez. Conservez le reste du bouillon.
- ▶ Portez à ébullition puis transférez le contenu de la sauteuse dans la marmite.
- ▶ Faites cuire pendant environ 2 heures en mode **Low**.
- ▶ Réchauffez le reste de bouillon et ajoutez-le dans la marmite.
- ▶ Incorporez le pesto.
- ▶ Posez les haricots verts et les pois sur le riz (ils ne doivent pas baigner dans le liquide).
- ▶ Fermez la marmite avec le couvercle et poursuivez la cuisson en mode **Low** d'une demi-heure.
- ▶ Servez le risotto à votre convenance parsemé de parmesan et de roquette.

8.4. Conseils

- ▶ Le riz et les nouilles ne se prêtent pas à des temps de cuisson prolongés. Cuisinez-les à part et ajoutez-les au contenu de la marmite à la dernière demi-heure de cuisson.
- ▶ Pour les plats à base de viande, faites toujours dorer la viande dans une poêle au préalable de la cuisson dans la marmite, afin de bénéficier des arômes de viande grillée (p. ex. pour les goulaschs et rôtis).
- ▶ Faites tremper les légumes secs dans l'eau pendant une nuit avant de les cuire. Jetez ensuite l'eau de trempage et cuisez les légumes dans de l'eau fraîche.
- ▶ Cuisez toujours les haricots en mode **High**, afin de détruire les protides indésirables et de raccourcir le temps de cuisson nécessaire.
- ▶ Recouvrez toujours entièrement les légumes plus durs et les légumes secs.
- ▶ Coupez les aliments en morceaux de taille égale, afin de garantir une cuisson homogène du contenu de la marmite.
- ▶ Pour une cuisson optimale, ne remplissez la marmite qu'à moitié, maximum aux deux-tiers.
- ▶ Pour la cuisson de soupes et de ragoûts, veillez à remplir au maximum jusqu'à 3 cm du bord de la marmite, afin d'éviter tout risque de débordement.

9. Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- ▶ Avant tout nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



AVIS !

Domage possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de ce dernier.

- ▶ N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur l'appareil et à l'intérieur de celui-ci.
 - ▶ Ne nettoyez pas l'appareil ni les accessoires au lave-vaisselle.
-
- ▶ Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide, avec un peu de liquide vaisselle au besoin.
 - ▶ Rincez-le avec de l'eau claire.
 - ▶ Mettez l'appareil en marche uniquement lorsqu'il est complètement sec.

- ▶ Lavez le couvercle et la marmite à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, avec une éponge douce. Séchez soigneusement tous les éléments avant toute nouvelle utilisation.

Le couvercle et la marmite sont adaptés au lave-vaisselle.

10. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage dû au transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

11. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

La mise au rebut des appareils usagés avec les déchets ménagers est interdite.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Puissance :

Low 200 watts

High 260 watts

Warm 60 watts

Classe de protection : I

Capacité : 5,5 litres

Dimensions : 42 x 29 x 27 cm

Poids 5,7 kg

13. Information relative à la conformité



Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive concernant la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

14. Informations relatives au SAV

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre SAV. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.
Vous pouvez accéder à notre Service Community ici : <http://community.medion.com>.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du SAV se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du SAV	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medion.com/fr/service/accueil/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

15. Mentions légales

Copyright © 2018

Date : 21.09.2018

Tous droits réservés.

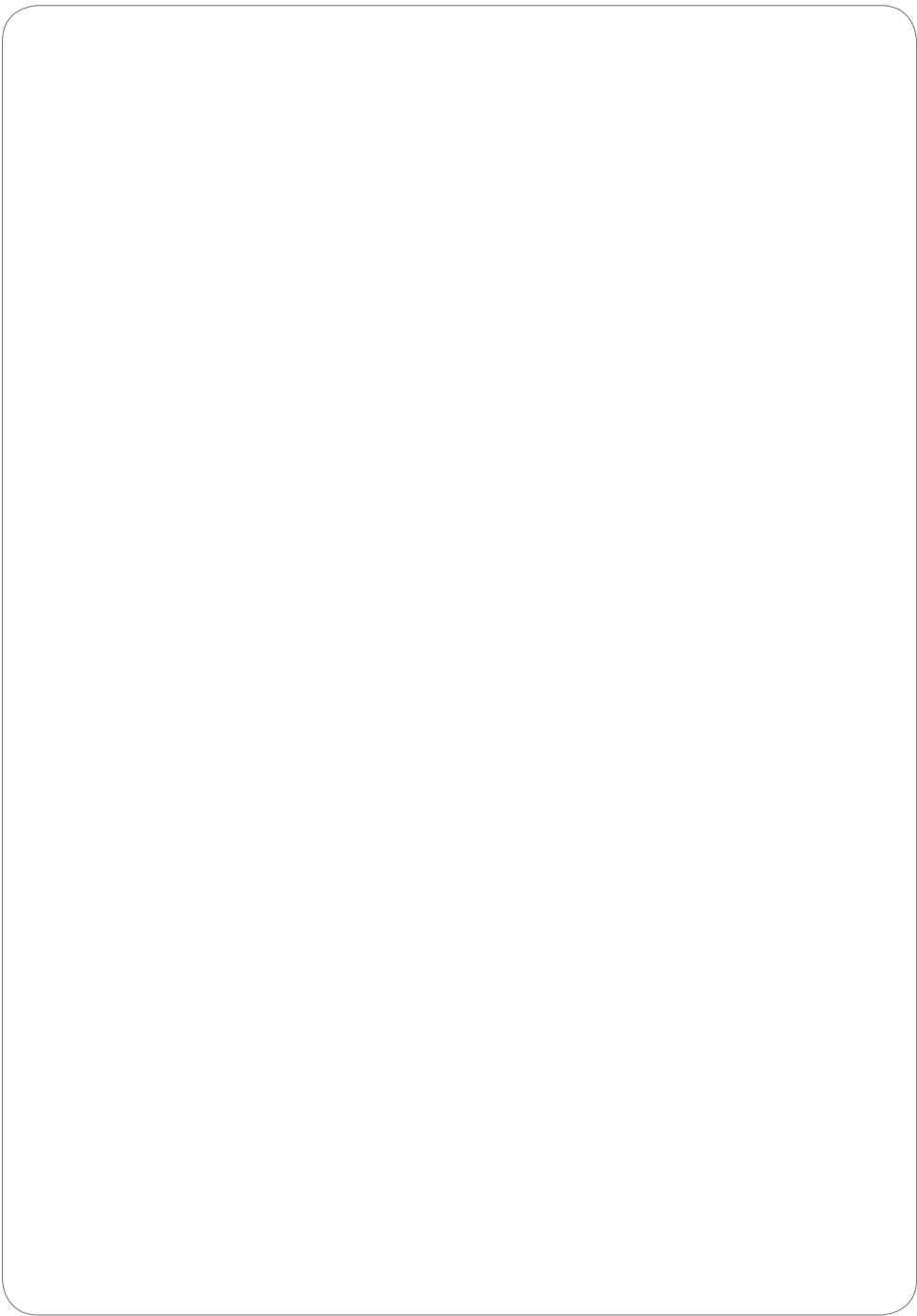
La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

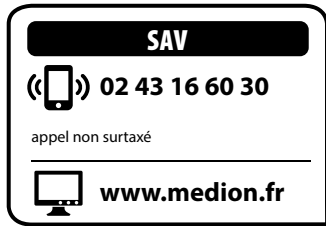
Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Veillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre SAV d'abord.





© Copyright

Toute réimpression ou duplication (même partielle) requiert l'autorisation de :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

AA 05/19 A

Ce document, y compris l'ensemble de ses parties, est protégé par la législation sur le droit d'auteur.

Toute utilisation ne respectant pas les dispositions de la législation sur le droit d'auteur est illicite et passible de poursuites.

Ceci vaut en particulier pour les duplications, traductions, reproductions sur microfilm, le transfert et le traitement dans des systèmes électroniques.

MEDION France

75 Rue de la Foucaudière

72100 LE MANS

FRANCE

