QUIGG

Friteuse à air chaud

MD 18415

3 ans
GARANTIE FABRICANT

SAV
02 43 16 60 30
www.medion.fr
Art. 8563 AA 18/19 A

NOTICE D'UTILISATION

CE

26085630
AA 18/19 A
8563

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation 4
1.1. Explication des symboles 4
2. Utilisation conforme 5
3. Consignes de sécurité 6
3.1. Raccordement au réseau électrique 7
3.2. Mise en service et utilisation 9
4. Contenu de l'emballage 12
5. Vue d'ensemble de l'appareil 13
5.1. Face avant 13
5.2. Face arrière 14
5.3. Éléments de commande/écran d'affichage 15
6. Installation 16
6.1. Mise en place du panier à friture 17
7. Utilisation 17
7.1. Réglage du temps de cuisson et de la température 18
7.2. Réglage de l'appareil 20
7.3. Réglage du programme automatique 22
8. Nettoyage 23
9. Stockage/transport 24
10. Dépannage 24
11. Caractéristiques techniques 27
12. Recyclage 27
13. Déclaration de conformité 28
14. Informations relatives au SAV 28

- Pour débrancher la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur un support mouillé ou si vous avez les mains mouillées.
- Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon ou de la fiche d'alimentation.
- En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
  - températures extrêmement hautes ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - flamme nue.

3.2. Mise en service et utilisation

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie !
Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une remise à zéro accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre pas en contact avec un autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. 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 de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Utilisez impérativement le panier à friture pour préparer les aliments dans la cuve afin d'éviter qu'ils ne brûlent.
- Posez toujours la cuve chaude et le panier à friture sur un support résistant à la chaleur.
- Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Attendez que la fumée diminue avant d'enlever la cuve de l'appareil.

ATTENTION !
Surface brûlante !
Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.
Les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'évacuation de la vapeur située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande !
- Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- 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 sortez la cuve avec le panier à friture pendant ou après la préparation des aliments, il existe un risque de brûlure par la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des maniques.
- Placez la cuve uniquement sur un support résistant à la chaleur.

PRUDENCE !
Risques pour la santé !
Frire, cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la friture, de la cuisson ou de la grillade.

REMARQUE !
Dommage possible de l'appareil !
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 une surface résistante à la chaleur.

4. Contenu de l'emballage

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

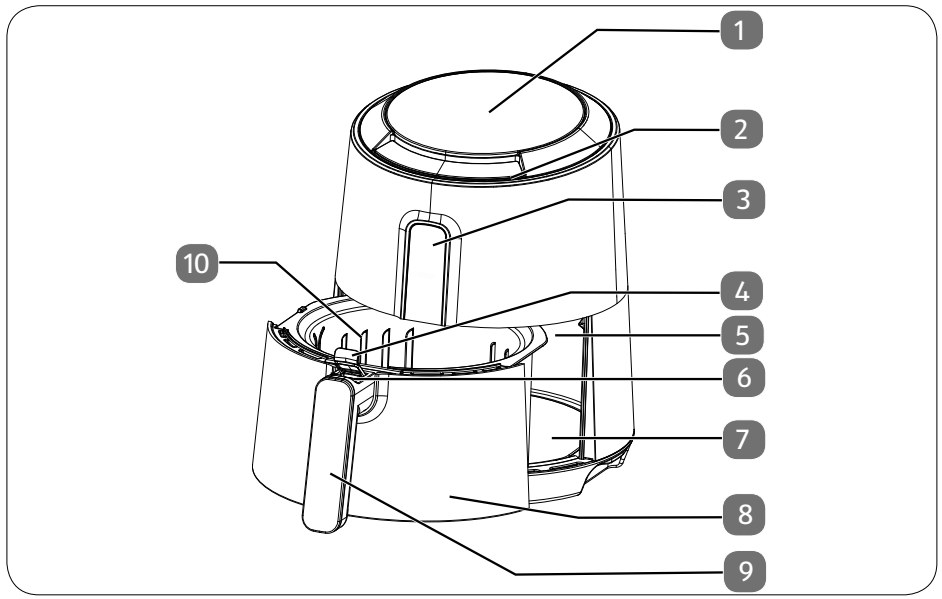
Au cours du déballage assurez-vous que les éléments suivants sont bien présents et informez-nous dans un délai de 15 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Notice d'utilisation avec informations de garantie

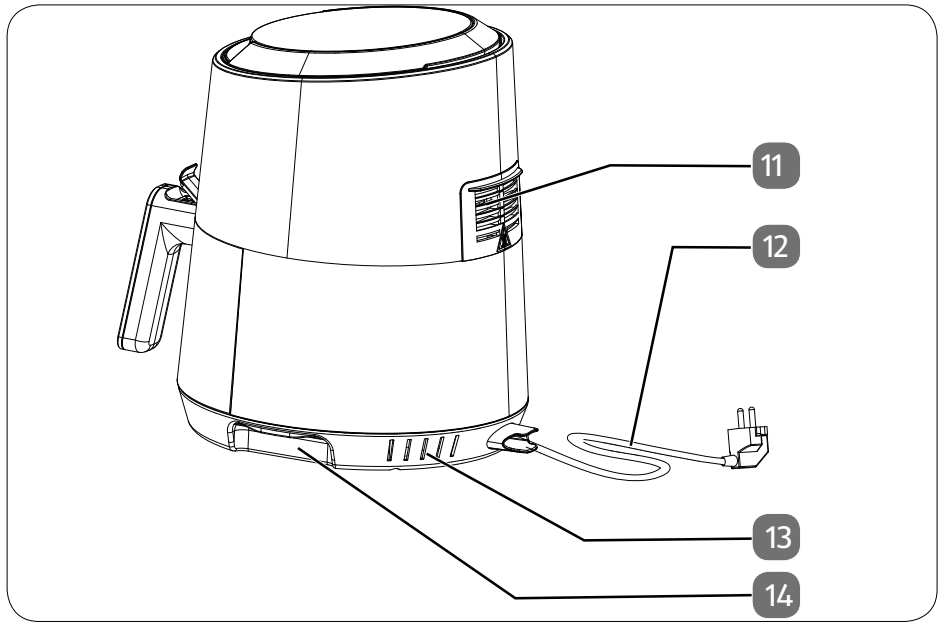
5. Vue d'ensemble de l'appareil

5.1. Face avant



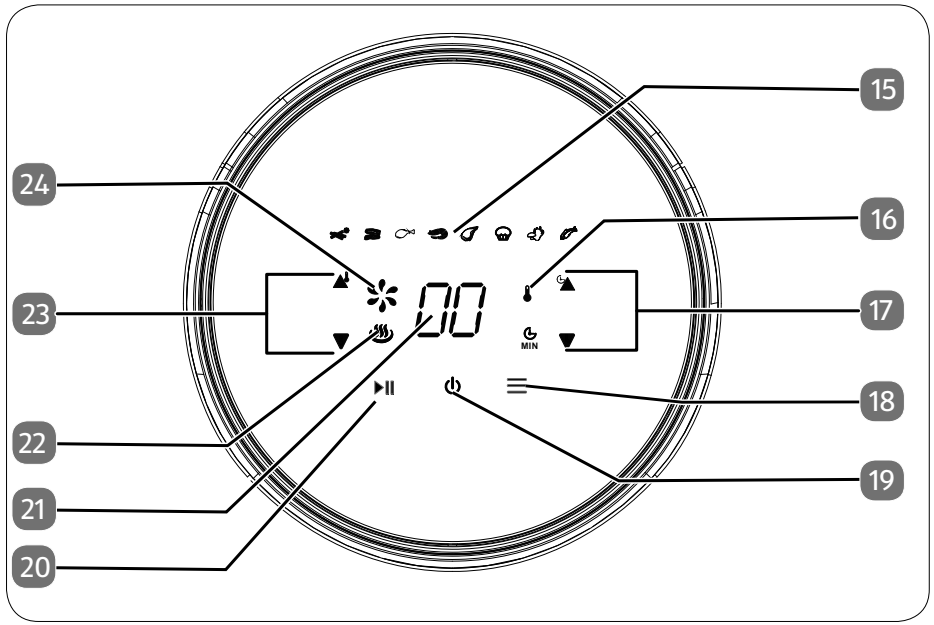
1) Éléments de commande/écran d'affichage
2) Joint
3) LED de fonctionnement
4) Couvercle de protection
5) Chambre de friture
6) Touche de déverrouillage
7) Plaque chauffante
8) Cuve
9) Poignée du panier à friture
10) Panier à friture

5.2. Face arrière



11) Fentes d'évacuation de la vapeur
12) Cordon d'alimentation avec fiche
13) Fentes d'aération
14) Poignée de transport

5.3. Éléments de commande/écran d'affichage



15) Programme automatique activé (varie selon le programme réglé)
16) Affichage de la température actif à l'écran/affichage du temps de cuisson actif à l'écran
17) ▼ : Réduire le temps de cuisson/▲ : Augmenter le temps de cuisson
18) Sélection de programme
19) Allumer/éteindre l'appareil
20) Démarrer/interrompre le processus de chauffe
21) Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson
22) Indicateur de fonctionnement du processus de chauffe
23) ▼ : Réduire la température de cuisson/▲ : Augmenter la température de cuisson
24) Indicateur de fonctionnement du ventilateur activé

6. Installation

- Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Sortez la cuve (8) de l'appareil. Faites basculer le couvercle de protection (4) vers le haut et appuyez sur la touche de déverrouillage (6) pour sortir le panier à friture (10).
- Lavez le panier et la cuve dans de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.

DANGER !

Risque de blessure !

Le surfaces chauffent fortement et peuvent causer des blessures par brûlure.

- Utilisez toujours le panier à friture avec la cuve.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque la poignée est montée correctement sur le panier à friture.

- Posez la friteuse à air chaud sur un support résistant à la chaleur.
- Tirez avec précaution le cordon d'alimentation du support prévu. Dès que vous sentez une résistance, le cordon d'alimentation est entièrement déroulé. Arrêtez de tirer.
- Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil. Un signal sonore retentit, l'écran s'allume brièvement et la touche ⏻ s'allume en bleu.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil. Cette odeur/fumée n'est cependant pas dangereuse et se dissipe rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce.

6.1. Mise en place du panier à friture

- Mettez le panier à friture dans la cuve de telle manière que le verrouillage de la poignée rentre et s'enclenche audiblement dans l'évidement sur la cuve.
- Fermez le couvercle de protection de la touche de déverrouillage.

7. Utilisation

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'huile et d'autres liquides peuvent s'enflammer sous l'effet des températures élevées de l'air chaud.

- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne cuisez pas d'aliments à très haute teneur en graisse. La graisse goutterait et brûlerait dans la cuve.

- Sortez la cuve de l'appareil.
- Vérifiez que le panier à friture est correctement positionné dans la cuve (voir « 6.1. Mise en place du panier à friture ») et fermez le couvercle de protection.

Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes avant de la remplir.

- Mettez les aliments à frire dans le panier. Le tableau du chapitre « 7.2. Réglage de l'appareil » vous indique les quantités de remplissage appropriées. Respectez le marquage MAX dans la cuve.
- Tenez la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil.

7.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

- Appuyez sur le bouton ⏻ pour allumer l'appareil.

La LED de fonctionnement s'allume en bleu et affiche que l'appareil est prêt à fonctionner.

- À l'aide de la touche ▼ ou ▲, réglez la température de cuisson souhaitée par intervalles de 5 °C.
- Maintenez la touche ▼ ou ▲ appuyée plus longuement pour régler la température souhaitée plus rapidement.

Vous pouvez régler une température de 80 °C à 200 °C.

- À l'aide de la touche ▼ ou ▲, réglez le temps de cuisson souhaité par intervalles d'une minute.
- Maintenez la touche ▼ ou ▲ appuyée plus longuement pour régler le temps de cuisson souhaité plus rapidement.

Vous pouvez régler un temps de cuisson total allant jusqu' à 60 minutes.

Le temps de cuisson souhaité doit être augmenté de 3 minutes lorsque l'appareil est froid et n'est pas préchauffé.

- Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche ▶II.

La LED de fonctionnement s'allume en vert et indique le fonctionnement.

La température et le temps de cuisson restant sont affichés en alternance à l'écran pendant le fonctionnement.

Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

- Secouez le panier à mi-cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtenez ainsi une cuisson plus uniforme.
- Enlevez pour cela la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Secouez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve dans l'appareil.

Le temps reprend automatiquement.

- Si vous voulez remettre des aliments dans l'appareil, appuyez sur la touche ▶II pour interrompre la cuisson.
- Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée.
- Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau le panier à friture dans l'appareil.
- Appuyez de nouveau sur la touche ▶II pour poursuivre la cuisson.

PRUDENCE !

Risque de blessure !

Le déverrouillage accidentel du panier à friture entraîne un risque de blessure par brûlure.

- Lorsque vous secouez, tenez le couvercle de protection appuyé à l'aide de votre pouce, afin d'éviter un actionnement involontaire de la touche de déverrouillage.

Secouez la cuve et le panier à friture ensemble ou, si la cuve est trop lourde, posez-la sur un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve. Secouez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve avec le panier à friture correctement installé dans l'appareil.

Une fois le temps de cuisson écoulé, des signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur la touche ▶II puis sur la touche ⏻ de manière à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture en relevant le couvercle de protection et en appuyant sur la touche de déverrouillage.

7.2. Réglage de l'appareil

Le tableau suivant définit les réglages recommandés. Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Vous pouvez les modifier en fonction des quantités, des aliments à frire ou de vos préférences.

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300-400	18-25	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-400	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180	Non	
Côtelettes de porc	100-500	8-12	180	Non	
Hamburgers	100-500	10-20	180	Non	
Cuisses de poulet	100-500	16-20	200	Non	
Blancs de poulet	100-500	15-20	200	Non	
Rôtis	100-400	20-25	200	Non	
Poisson et fruits de mer					
Poisson	100-400	18-20	180	Non	
Crevettes	100-400	12-15	180	Non	

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	12-15	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Croquettes de poisson surgelées	100-400	6-10	200	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Fromage à cuire pané	100-400	8-10	180	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Roulades (légumes)	100-400	15-18	160	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Pâtisserie					
Gâteaux	300	8-10	190	Non	Utilisez un moule*
Quiches	400	20-22	180	Non	Utilisez un moule/plat de cuisson*
Muffins	300	15-18	200	Non	Utilisez un moule*
Snacks sucrés	400	20	160	Non	Utilisez un moule/plat de cuisson*

*Non fourni

Cette friteuse à air chaud est aussi idéale pour réchauffer des aliments : chauffez-les pendant 10 minutes à 150 °C.

Si vous n'avez pas préchauffé la friteuse à air chaud, laissez les aliments cuire pendant 3 minutes supplémentaires.

7.3. Réglage du programme automatique

Avec le programme automatique, vous pouvez cuire certains aliments selon une température et un temps de cuisson préréglés. Vous pouvez utiliser les programmes suivants :

- Frites surgelées
- Lard
- Crevettes
- Cuisses de poulet
- Poisson
- Légumes
- Muffins
- Viande

- Appuyez sur le bouton ⏻ pour allumer l'appareil.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche ☰ pour régler le programme automatique souhaité.
- Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche ▶II.

Une fois le temps de cuisson écoulé, des signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur la touche ▶II puis sur la touche ⏻ jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

8. Nettoyage

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.

ATTENTION !

Surfaces brûlantes !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Sortez la cuve et le panier à friture pour que l'appareil puisse refroidir plus vite.

REMARQUE !

Dommage 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 la friteuse à air chaud ni les accessoires au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

- Lavez la cuve et le panier à friture à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez bien la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez la cuve avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Si les résistances sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.

9. 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.
- Rentrez le cordon d'alimentation dans le support prévu pour éviter tout risque de trébuchement lors du transport/du stockage.
- 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.

10. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche ▶II.
	La cuve n'est pas bien mise en place.	▶ Positionnez correctement la cuve.
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	▶ Mettez les aliments en petits morceaux dans le panier. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Appuyez sur ▲🌡 ou ⏲▲ pour augmenter ou réduire le temps /la température de cuisson souhaité(e).
	Le temps de cuisson est trop court.	

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	▶ Secouez le panier à friture pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne conviennent pas pour la friteuse à air chaud.	▶ Pour un résultat plus croustillant, utilisez des aliments précuisinés pour cuisson au four ou légèrement graissés.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	▶ Remplissez le panier à friture jusqu'au repère MAX.
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont gras.	▶ Lors de la préparation d'aliments gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve. Cette graisse engendre une chaleur plus importante que la normale dans la cuve, ce qui ne nuit ni à l'appareil ni au résultat de cuisson.
	Des particules de graisse sont restées dans la cuve après la cuisson précédente.	▶ Ces particules brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas assez ramollis.	▶ Afin de ramollir les bâtonnets de pommes de terre, laissez-les tremper pendant environ une demi-heure dans de l'eau froide. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les placer dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	

Problème	Cause possible	Dépannage
Les frites fraîches ne sont pas croustil-lantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quanti-té d'huile.
		▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recou-vrez-les avec une demi-cuil-lère à soupe d'huile environ.
		▶ Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

11. Caractéristiques techniques

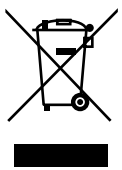
Alimentation électrique :	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1300 W
Capacité du panier :	Env. 2,6 litres
Capacité de remplissage :	Env. 2,4 litres
Réglage de la température :	80-200 °C
Minuteur :	60 minutes
Dimensions (l x H x P) :	27 x 35 x 31 cm

Sous réserve de modifications techniques !

12. 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 recyclés 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 l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

13. Déclaration de conformité

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

- Directive CEM 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**	

Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de 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 présente notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

Mentions légales

Copyright © 2018
Date : 09.10.2018
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

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

SAV

02 43 16 60 30

appel non surtaxé

www.medion.fr

© Copyright
Toute réimpression ou duplication (même partielle) requiert l'autorisation de :
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

AA 18/19 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