QUIGG

Cuiseur vapeur sous vide

MD 18494

3 ans
GARANTIE FABRICANT

SAV
02 43 16 60 30
www.medion.fr
Art. 4175 AA 52/18 B

NOTICE D'UTILISATION

CE

26041759
AA 52/18 B
4175

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. Nettoyage et entretien 11
4. Cuisson avec le cuiseur sous-vide 12
5. Contenu de l'emballage 12
6. Vue d'ensemble de l'appareil 13
6.1. Éléments de commande 14
7. Avant la première utilisation 14
7.1. Installation du support de sachet de cuisson 15
8. Utilisation du cuiseur sous-vide 15
9. Temps de cuisson 17
10. Après la cuisson 18
10.1. Consommation immédiate 18
10.2. Pré-cuisson 18
10.3. Longue conservation 19
11. Nettoyage et entretien 19
12. Mise hors tension 20
13. Dépannage 20
14. Recyclage 22
15. Caractéristiques techniques 22
16. Information relative à la conformité 23
17. Informations relatives au SAV 23
18. Mentions légales 24

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 également 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 !

REMARQUE !
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 !

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

▸ Action à exécuter

Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.

Symbole de mise à la terre

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.

2. Utilisation conforme

Cet appareil permet de cuire en douceur et pendant une période prolongée des aliments conservés sous-vide tels que de la viande, du poisson ou des légumes. Il est également possible de cuire des aliments surgelés et conservés sous-vide pendant une période de cuisson prolongée adaptée.

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 est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Veuillez 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

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- 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 la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les emballages.

DANGER !
Risque d'électrocution !
Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices.

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement. Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni écrasé.
- N'allumez pas l'appareil lorsque les cordons d'alimentation ou l'appareil lui-même présentent des dommages visibles ou lorsque l'appareil est tombé par terre.
- Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Tirez toujours au niveau de la fiche, jamais sur le cordon.
- 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.
- Faites effectuer toute réparation de l'appareil uniquement auprès d'un atelier spécialisé ou de notre SAV. Des réparations incorrectes exposent l'utilisateur à des dangers considérables.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, ce dernier doit être remplacé par un atelier spécialisé ou par notre SAV, afin d'éviter tout danger.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil : 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- Faites fonctionner l'appareil sur une prise électrique séparée. D'autres appareils ne doivent pas être branchés sur la même prise.
- 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.

- Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (par ex. plaques électriques).
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise radiocommandée.
- 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.

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Risque d'incendie en cas de contact avec d'autres objets.

- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (par ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- Évitez tout contact du cuiseur avec d'autres objets lorsqu'il fonctionne. Respectez une distance suffisante avec les objets et les murs autour et au-dessus de l'appareil.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Ne posez rien sur l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à ce que
  - l'appareil ne soit pas exposé à des sources de chaleur directes (par ex. radiateurs),
  - l'appareil ne soit pas exposé aux rayons directs du soleil.

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces très chaudes et la montée de vapeur présentent un risque de brûlure.

Le boîtier chauffe fortement pendant le fonctionnement.

- Ne touchez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine afin de ne pas vous brûler !
- Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Il existe un risque de brûlure dû à la vapeur d'eau ou à l'eau chaude s'échappant de l'appareil.

ATTENTION !

Dommage possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut endommager ce dernier.

- L'appareil doit être utilisé exclusivement pour faire chauffer de l'eau. D'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir d'eau.
- Placez les aliments uniquement dans un emballage sous-vide adapté.
- Pour des périodes de cuisson prolongées, assurez-vous régulièrement qu'une quantité d'eau suffisante se trouve dans le réservoir.

- Ne versez pas une quantité d'eau excessive ou insuffisante dans le réservoir d'eau. Respectez les repères **MIN** et **MAX** dans le réservoir d'eau. Le niveau d'eau doit toujours se trouver entre ces deux repères.
- Ne laissez pas d'eau dans le réservoir d'eau. Éliminez immédiatement l'eau résiduelle afin d'éviter la formation de calcaire ou d'algues.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les accessoires d'autres appareils.

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.

- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et à l'eau.

3.1. Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !
Risque de blessure dû aux pièces conductrices de courant et aux surfaces brûlantes.

- 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 !
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, afin d'éviter toute brûlure.
- N'utilisez pas de détergent agressif pour le nettoyage. Il pourrait rayer la surface.

4. Cuisson avec le cuiseur sous-vide

Les aliments conservés sous-vide tels que la viande, le poisson ou les légumes sont cuits en douceur à des températures basses et constantes, inférieures à 100 °C, et pendant une période prolongée. La cuisson sous-vide permet de contrôler la température et le temps de cuisson avec précision, si bien qu'une surcuisson est quasi impossible. Aucun liquide ne peut s'échapper des sachets utilisés. La viande cuit notamment dans son propre jus et ne perd quasiment pas de masse. Les aliments préparés de cette manière conservent tous leurs arômes.

Les températures idéales sont comprises entre 50 °C et 65 °C. Les aliments cuits sont pasteurisés à 62 °C. Lors de la pasteurisation, l'effet souhaité (l'élimination des microorganismes) ne peut être obtenu qu'avec la bonne combinaison de temps et de température. Les aliments cuits sous-vide puis conservés doivent impérativement être trempés dans de l'eau glacée et refroidis après la cuisson. Le sachet peut ensuite être congelé ou conservé au réfrigérateur pendant quelques jours à une température inférieure à 3 °C. Veuillez donc respecter les éventuelles recettes et recommandations correspondant à chaque plat.

Si des personnes sensibles ou vulnérables (personnes immunodépressives, femmes enceintes, jeunes enfants, etc.) participent au repas, veillez systématiquement à ce que les aliments aient été chauffés suffisamment longtemps et à la température la plus élevée possible. C'est seulement ainsi que tous les germes sont tués.

Lors du choix du sachet sous-vide, veillez à ce que ce dernier soit adapté au chauffage mais aussi à la congélation, afin d'éviter tout dommage.

5. Contenu de l'emballage

DANGER !

Risque de suffocation !

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

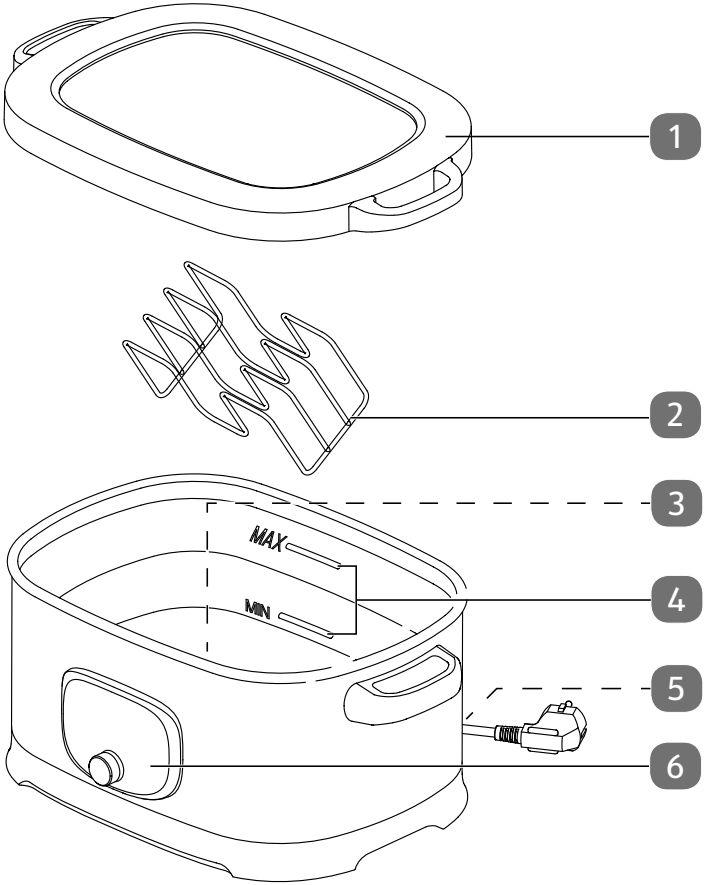
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veuillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

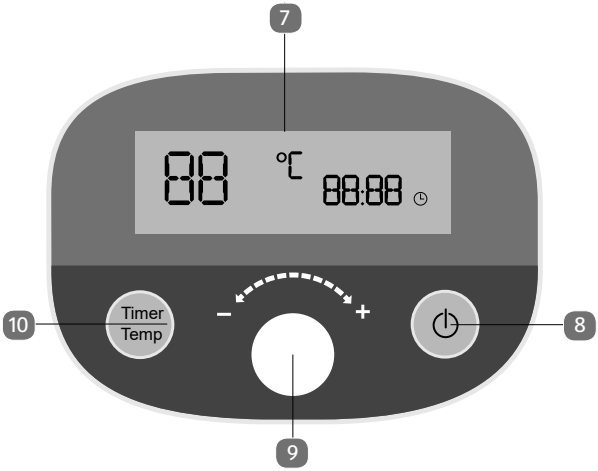
- Cuiseur vapeur sous-vide avec
  - couvercle de cuisson,
  - support de sachet de cuisson.
- Notice d'utilisation et carte de garantie

6. Vue d'ensemble de l'appareil



1) Couvercle de cuisson vitré avec poignées
2) Support de sachet de cuisson
3) Thermostat (non illustré)
4) Réservoir d'eau avec repères **MIN-MAX**
5) Enrouleur de cordon dans le socle (non illustré)
6) Éléments de commande

6.1. Éléments de commande



7) Écran
8) ⏻ Bouton Marche/Arrêt
9) Bouton de réglage
10) Bouton de réglage du temps/de la température

7. Avant la première utilisation

- Enlevez tous les emballages et films protecteurs et vérifiez que l'appareil et les accessoires ne présentent pas de dommages. En cas de doute, ne les utilisez pas mais contactez notre SAV.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié et lavez tous les accessoires avec de l'eau et un nettoyant doux.
- Laissez toutes les pièces bien sécher.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et guidez-le dans l'évidement du socle.
- Installez l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
- Installez le support de sachet de cuisson dans le réservoir d'eau du cuiseur sous-vide, comme décrit au chapitre « 7.1. Installation du support de sachet de cuisson » en page 15.

L'appareil est prêt à fonctionner.

7.1. Installation du support de sachet de cuisson

- Installez le support de sachet de cuisson dans le réservoir d'eau comme décrit au chapitre « 6. Vue d'ensemble de l'appareil » en page 13.

Dans cette position, jusqu'à trois petites/moyennes portions peuvent être placées entre les grilles du support de sachet de cuisson.

Si vous souhaitez cuire un sachet alimentaire plus long/plus épais qui ne rentre pas sur le support dans cette position, vous pouvez également tourner horizontalement le support à 90° dans le réservoir d'eau. Dans cette position, un seul sachet alimentaire peut être placé dans le compartiment du support de sachet de cuisson.

Les aliments doivent toujours être entièrement recouverts d'eau.
Veillez à ne pas toucher le thermostat lorsque vous positionnez le sachet de cuisson.

8. Utilisation du cuiseur sous-vide

AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !
Les surfaces très chaudes et la montée de vapeur présentent un risque de brûlure.

- L'appareil, le récipient de cuisson et les aliments sont brûlants pendant et après le fonctionnement.
- Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
- L'eau peut atteindre une température de 95 °C. Évitez tout contact avec cette vapeur montante : elle présente un risque de brûlure.
- Posez toujours le couvercle sur l'appareil lorsque vous faites chauffer de l'eau ou des aliments.

REMARQUE !
Dommage possible de l'appareil !
Évitez tout contact direct avec des aliments.

- Faites cuire exclusivement des aliments dans un sachet en plastique sous-vide.

- Ne cuisez pas de soupe ni de sauce avec le cuiseur sous-vide.

Respectez les indications de température ainsi que les temps de cuisson et les recommandations pour toute préparation ultérieure. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments sous-vide.

- Ne branchez l'appareil à une prise de courant domestique qu'après le montage des accessoires. Un signal sonore retentit.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et propre jusqu'à ce qu'à ce que le niveau d'eau se trouve entre les deux repères **MIN** et **MAX**. Veuillez noter que le niveau d'eau augmente une fois les aliments placés dans l'appareil.

L'ajout d'eau froide peut augmenter le temps de cuisson de 30 minutes, car le régulateur de température doit se régler en fonction de la température de l'eau.

- Posez le couvercle sur le cuiseur sous-vide.
- Appuyez sur le bouton ⏻ Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.

L'écran s'allume et la température par défaut de 56 °C clignote.

- Tournez le bouton de réglage pour choisir une autre température de l'eau (40-95 °C).
- Appuyez sur le bouton de réglage du temps/de la température.

Le temps de cuisson par défaut de 8 heures clignote.

- Tournez le bouton de réglage pour choisir un temps de cuisson entre 30 minutes et 72 heures.
- Appuyez sur le bouton de réglage. Le cuiseur sous-vide commence à chauffer l'eau à la température réglée, avant que le minuteur démarre.

L'écran affiche la température de l'eau actuelle ainsi que le temps de cuisson sélectionné.

- Dès que l'eau a atteint la température réglée, un signal sonore retentit et le temps de cuisson clignote sur l'écran.
- Retirez le couvercle et placez les aliments sous-vide avec précaution dans le support de sachet sous-vide (voir également « 7.1. Installation du support de sachet de cuisson » en page 15).
- Contrôlez le niveau d'eau maximal et retirez un peu d'eau si nécessaire.

Les aliments doivent toujours être entièrement recouverts d'eau.

Si les aliments ne sont pas entièrement recouverts d'eau, retirez-les encore une fois. Ajoutez de l'eau dans le cuiseur sous-vide en ne dépassant pas le niveau d'eau maximal puis remettez les aliments en place.

- Si les aliments ne sont pas entièrement recouverts d'eau en raison d'une bulle d'air, placez un poids (par ex. une assiette résistante à la chaleur) sur le sachet.

La température de l'eau peut éventuellement baisser après l'ajout d'aliments plus froids.

Vous pouvez assaisonner les aliments avec des épices ou des herbes aromatiques avant la mise sous-vide. Lors de l'assaisonnement, veuillez noter que le goût des aliments est conservé à l'issue de la mise sous-vide.

- Posez le couvercle.

L'appareil ne fonctionne pas correctement sans couvercle.

- Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage. Le minuteur démarre.

Le temps de cuisson est en permanence affiché sur l'écran.

- Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit à nouveau et l'appareil passe automatiquement en mode veille.

Le temps de cuisson clignote.

- Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
- Ouvrez le couvercle avec précaution.
- Retirez délicatement le sachet avec les aliments à l'aide d'une pince résistante à la chaleur.
- Si l'alimentation électrique est interrompue pendant le processus de cuisson, l'appareil poursuit la cuisson dans la mesure où cela ne se reproduit pas dans la prochaine demi-heure.
- Ne soulevez le couvercle pendant la cuisson que si cela est absolument nécessaire. L'appareil cuisant à basse température, il est difficile de compenser rapidement la perte de chaleur.
- Si vous voyez de la condensation sur le couvercle, soulevez rapidement ce dernier en biais pour que l'eau puisse s'évacuer.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

9. Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Le temps de cuisson est prolongé d'au moins 30 % avec les aliments surgelés.
Toutes les données de temps sont approximatives et doivent être adaptées à votre goût. Le temps de cuisson doit éventuellement être doublé pour les viandes dures.

Aliment	Épaisseur	Température de cuisson	Temps de cuisson
Bœuf Filet, steak	1-2 cm	> 49 °C	1 heure
	2-5 cm	> 49 °C	2 heures
	4-6 cm	> 49 °C	8 heures
Travers	2-3 cm	59 °C	10 heures
Côtelettes	2-4 cm	> 56 °C	4 heures
Longe de porc	5-7 cm	> 56 °C	10 heures
Poitrine de poulet avec os	3-5 cm	82 °C	2 heures
Filet de poulet	3,5 cm	64 °C	1 heure
Pilons de poulet	3-5 cm	82 °C	1,5 heure
Magret de canard	3-5 cm	64° C	2 heures
Poisson	3-5 cm	> 47 °C	1 heure
Crevettes	2-4 cm	60° C	1 heure
Queue de homard	4-6 cm	60° C	1 heure
Moules	2-4	60° C	1 heure
Légumes	1-5	> 83°C	1 heure

10. Après la cuisson

La viande ou les morceaux de viande peuvent être rôtis pendant une brève période après le processus de cuisson pour leur donner un goût grillé caractéristique.

10.1. Consommation immédiate

- Retirez la viande ou les morceaux de viande du sachet.
- Faites revenir l'aliment de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile à haute température, pendant une minute environ.

10.2. Pré-cuisson

- Vous pouvez rôtir brièvement la viande et l'assaisonner avant de la mettre sous-vide et de la cuire. La viande peut ainsi être consommée immédiatement.
- Il est également possible d'ajouter un fond de vin rouge et de vinaigre balsamique à la viande avant de la mettre sous-vide et de la cuire.

10.3. Longue conservation

- Laissez refroidir le sachet dans de l'eau glacée directement après la cuisson pour conserver les aliments au congélateur.
- Pour décongeler l'aliment, réchauffez le sachet sous-vide fermé dans le cuiseur sous-vide à 55 °C environ. Rôtir éventuellement et consommer immédiatement.
- Vous pouvez également conserver les aliments cuits au réfrigérateur pendant plusieurs jours à une température inférieure à 3 °C. Rôtir ensuite éventuellement et consommer immédiatement.

10.3.1. Conseils

- Si plusieurs sachets avec différents temps de cuisson et qualités de viande se trouvent dans le cuiseur, marquez-les au préalable.
- Vous pouvez laisser la viande dans l'eau à 62 °C et la retirer si besoin sans recuire les morceaux de viande.

11. Nettoyage et entretien

DANGER !

Risque d'électrocution !

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

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant tout nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.
- L'appareil ne doit jamais être plongé entièrement dans l'eau.

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Tout contact avec des surfaces brûlantes présente un risque de blessure par brûlure.

- Laissez toujours l'appareil refroidir correctement avant de le nettoyer.

REMARQUE !

Dommage possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut endommager ce dernier.

- N'utilisez pas de détergent agressif pour le nettoyage.
- Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau froide. Tout changement brutal de température peut entraîner des rayures ou casser des pièces.
- 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 !

- Videz le réservoir d'eau en versant l'eau complètement.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur.
- Si nécessaire, nettoyez le boîtier, le réservoir d'eau ainsi que le thermostat avec un chiffon légèrement humide.
- Les accessoires (couvercle et support de sachet de cuisson) peuvent être nettoyés à l'eau courante et avec un nettoyant doux.
- Laissez toutes les pièces bien sécher.

12. Mise hors tension

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

13. 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 tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas et le voyant clignote.	Les réglages n'ont pas été confirmés.	▶ Appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer le processus de cuisson.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• La quantité d'eau dans le réservoir d'eau est insuffisante. • Le temps de cuisson sélectionné est trop court. • La température de cuisson est trop basse.	▶ Versez de l'eau dans le réservoir de sorte que le niveau d'eau se trouve toujours entre les deux repères MIN et MAX. Allumez à nouveau l'appareil. ▶ Assurez-vous que le sachet sous-vide contenant les aliments est toujours entièrement recouvert d'eau. ▶ Laissez les aliments plus longtemps dans l'eau. ▶ Augmentez la température de cuisson.
Le sachet sous-vide contient de l'eau.	Le sachet est défectueux.	▶ Prenez un nouveau sachet sous-vide.
Code d'erreur « E1 » ou « E2 »	La thermistance est défectueuse.	▶ Contactez notre SAV.

14. 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 éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.

APPAREIL

Il est interdit d'éliminer des appareils usagés avec les déchets ménagers.
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.

15. Caractéristiques techniques

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	520 W
Capacité du réservoir d'eau :	Env. 6 litres
Bouton de réglage de la température :	40 °C à 95 °C (+/-2 °C)
Minuteur :	72 heures
Dimensions (l x P x H) :	env. 450 x 290 x 230 mm
Classe de protection	I

16. 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

La déclaration de conformité UE intégrale peut être téléchargée à l'adresse www.medion.com/conformity.

17. 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.

18. Mentions légales

Copyright © 2020
Date : 03.07.2020
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.
Le responsable de mise sur le marché 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 52/18 B

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