

QUIGG

Robot pâtissier

MD 18684



3 ans
GARANTIE

SAV
☎ 02 43 16 60 30
💻 www.medion.fr
Art. 2834 AA 12/21 B

NOTICE D'UTILISATION



26028347
AA 12/21 B
2834

Sommaire

Concernant la présente notice d'utilisation	4
Explication des symboles	4
Utilisation conforme	6
Consignes de sécurité	7
Contenu de l'emballage	11
Vue d'ensemble de l'appareil	12
Avant la première utilisation	13
Mise en place et remplacement des accessoires	14
Applications	14
Utilisation du robot pâtissier	16
Conseils pratiques	17
Nettoyage	18
Dépannage	19
Stockage/transport	20
Recyclage.....	20
Caractéristiques techniques.....	21
Information relative à la conformité UE	21
Déclaration de confidentialité	22
Informations relatives au SAV.....	23
Mentions légales	24

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 figurant sur l'appareil et dans 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.

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.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau réduit qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère ou modérée.



Ce terme signalétique prévient d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



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



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole respectent les exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Classe de protection II

Les appareils électriques de la classe de protection II sont des appareils électriques qui possèdent une isolation double continue et/ou renforcée et qui ne présentent pas de possibilité de branchement pour une mise à la terre. Le boîtier d'un appareil électrique enveloppé d'isolant de la classe de protection II peut former partiellement ou entièrement l'isolation supplémentaire ou renforcée.



Symbole de courant alternatif



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir « Recyclage » en page 28)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières entrant en contact avec des aliments tels que les emballages ou surfaces d'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments en quantités ménagères : il permet de pétrir ou mélanger des aliments comme de la pâte, des crèmes, de la crème liquide ou encore de battre des blancs d'œufs en neige.

Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres que celles décrites dans la notice d'utilisation, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage. L'appareil est destiné à un usage privé / domestique.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera 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 livrés 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.

Consignes de sécurité



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).

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son adaptateur secteur hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles 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.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.



Risque d'électrocution.

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- 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.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne mettez pas l'appareil en service.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV (voir « Informations relatives au SAV » en page 23).
- 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.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- N'exposez pas le produit à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité d'air élevée ou exposition à la pluie,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.

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,
 - en l'absence de 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 à l'écart des lavabos, éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



Risque de blessure !

Toucher des pièces en mouvement entraîne des blessures.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne retirez la pâte des bords du bol à l'aide de la spatule que lorsque l'instrument de mélange est à l'arrêt complet.

- Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez cheveux, vêtements et mains ainsi que couverts, cuillères en bois et ustensiles similaires à distance afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Enlevez systématiquement les accessoires du bras pivotant avant de le nettoyer.



Risque de blessure par brûlure !

Si vous utilisez des aliments d'une température supérieure à 60 °C, vous risquez de vous brûler.

- Ne versez donc pas d'aliments brûlants dans l'appareil.



Risque de blessure !

Toute utilisation imprudente présente un risque de blessure.

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement – n'utilisez pas de rallonge.
- 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.

AVIS !

Dommages matériels possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- Ne faites jamais fonctionner le robot pâtissier sans qu'il ne contienne d'aliments.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes sans interruption afin d'éviter toute surchauffe du moteur.

- Après cette période d'utilisation, laissez refroidir l'appareil env. 10 minutes à température ambiante avant de le remettre en service.
- Évitez de travailler des pâtes trop fermes dans l'appareil.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récurants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.

Contenu de l'emballage



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.
 - Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
 - Veuillez vérifier que tous les éléments sont présents et intacts et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

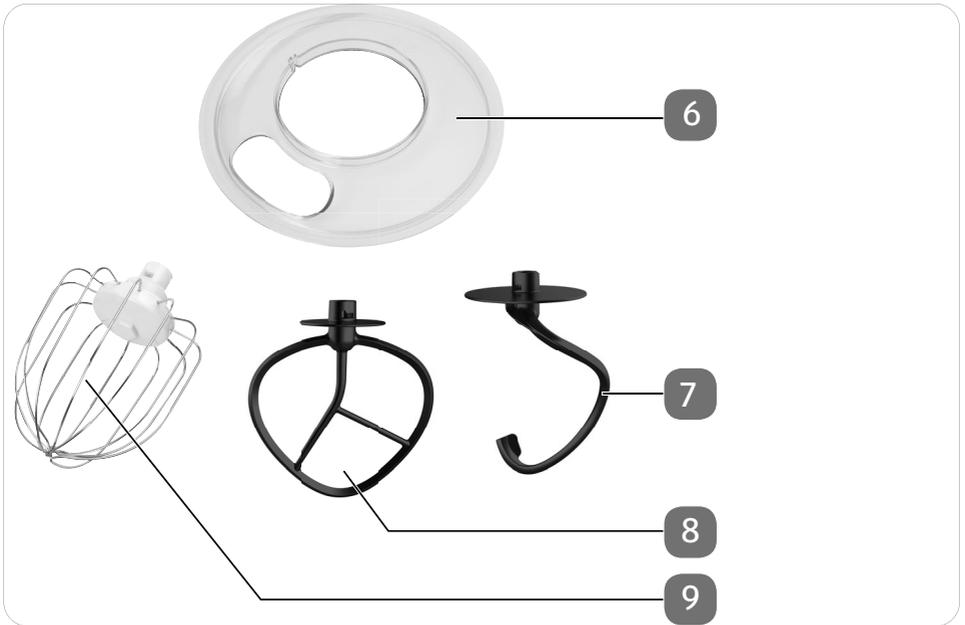
Le produit que vous avez acheté comprend :

- Robot pâtissier
- Fouet mélangeur (en option avec revêtement anti-adhésif)
- Crochet pétrisseur (en option avec revêtement anti-adhésif)
- Fouet batteur
- Protection antiprojection avec orifice de remplissage
- Notice d'utilisation, carte de garantie

Vue d'ensemble de l'appareil



1. Partie supérieure pivotante
2. Touche de déverrouillage de la partie supérieure pivotante
3. Bouton de réglage de la vitesse, mise en marche de l'appareil
4. Socle de l'appareil
5. Bol mélangeur
6. Protection antiprojection



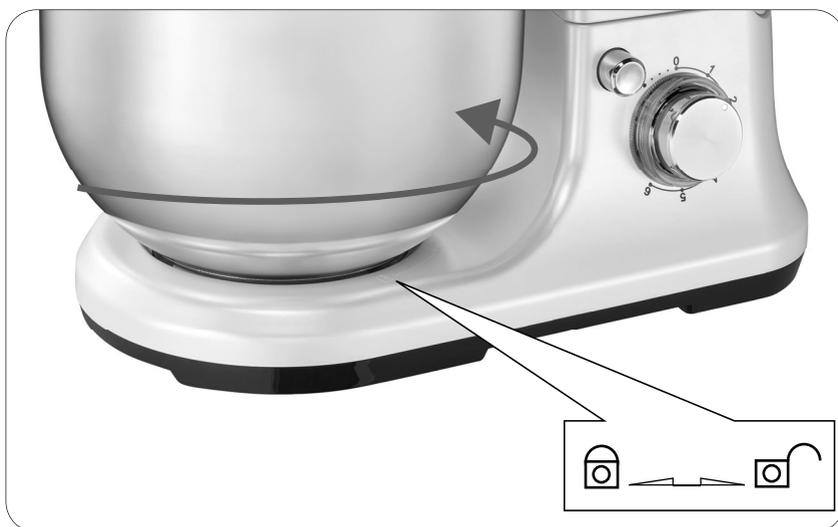
- 7. Crochet pétrisseur
- 8. Fouet mélangeur
- 9. Fouet batteur

Avant la première utilisation

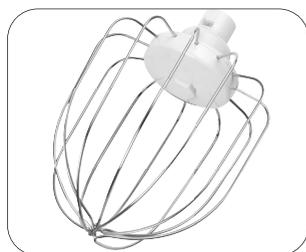
- Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires (fouet mélangeur, crochet pétrisseur, fouet batteur, bol) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Une fois lavés, séchez soigneusement les accessoires avant de mettre l'appareil en marche.

Mise en place et remplacement des accessoires

- Placez le bouton de réglage de la vitesse sur la position **0** et appuyez sur la touche de déverrouillage afin de pouvoir lever la partie supérieur pivotante. Veillez à ce que la partie supérieur pivotante s'enclenche en position ouverte.
- Placez le bol sur le support du socle de l'appareil.
- Tournez le bol jusqu'en butée dans le sens indiqué par la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Applications



Fouet batteur

Utilisez le fouet batteur pour les aliments à battre en neige aérée :

- Œufs
- Blancs en neige
- Crème fouettée
- Entremets
- Glaçages
- Certains gâteaux et sucreries...

Vitesse recommandée : 4 ou 6, en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients



Crochet pétrisseur

Utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes levées :

- Pains
- Petits pains
- Brioches
- Pâte Brisée
- Certains gâteaux...

Vitesse recommandée : 1, 2 ou 3 en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients



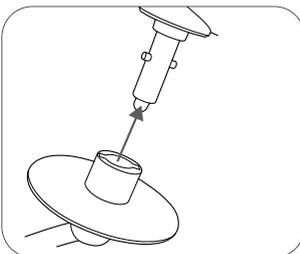
Fouet mélangeur

Utilisez le fouet mélangeur pour des pâtes ou mélanges d'ingrédients normaux à fermes :

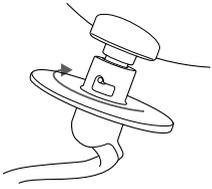
- Gâteaux
- Pâte à crêpes
- Sucrieries
- Cookies
- Pâtisseries...

Vitesse recommandée : 4, 5 ou 6 en fonction de la fermeté de la pâte/du mélange d'ingrédients

- Positionnez la protection antiprojection sur la partie supérieure pivotante jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Elle empêche que l'arbre d'entraînement n'entre en contact avec la pâte.
- Montez l'instrument de mélange comme illustré :



- Introduisez l'instrument de mélange par le bas dans le logement de la partie supérieure pivotante.



- Poussez l'instrument de mélange vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Un instrument de mélange ne peut être installé et tourné correctement que lorsque la patte de guidage se trouve dans la rainure de guidage correspondante.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et rabattez le bras pivotant vers le bas en position de fonctionnement.

Utilisation du robot pâtissier

Le robot pâtissier est préparé comme décrit ci-dessus et le bol mélangeur est rempli d'ingrédients. Vous pouvez rajouter plus tard des ingrédients par l'orifice de remplissage situé sur la protection antiprojection.

- 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 (voir page 21).
- Assurez-vous que la partie supérieure pivotante est enclenchée en position de fonctionnement.
- Tournez le bouton de réglage de la vitesse sur la vitesse de rotation souhaitée. Les réglages de vitesse recommandés pour les différentes applications sont énumérés précédemment.



Utilisez le crochet pétrisseur à la vitesse **1, 2** ou **3** pour des pâtes fermes comme le pain, la pâte Brisée ou les pâtes.

Vous pouvez utiliser le fouet mélangeur pour de nombreux ingrédients, des pâtes moyennement fermes, comme les préparations pour gâteaux, aux appareils plus légers, comme la pâte à crêpes. Utilisez le crochet pétrisseur en fonction des besoins à la vitesse **4, 5** ou **6**.

Lorsque vous battez de la crème, des œufs (entiers, jaunes d'œufs ou blanc d'œufs) ou des entremets, utilisez le fouet batteur à une vitesse élevée (**4, 5** ou **6**).

- Pour des mouvements par impulsions courts, puissants et continus, tournez à nouveau le bouton de réglage de la vitesse en position **P**.
- Une fois l'utilisation terminée, tournez le bouton de réglage de la vitesse en position **0**.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage pour lever la partie supérieure pivotante et retirez l'instrument de mélange de son logement.
- Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Une fois la pâte terminée, retirez-la du bol à l'aide d'une spatule.
- Retirez la protection antiprojection de la partie pivotante.
- Nettoyez le bol, l'instrument de mélange et la protection antiprojection (voir page 18).

Conseils pratiques

Mélanger et pétrir la pâte

Utilisez le fouet mélangeur ou le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte.

- Le mélange de pâte idéal pour le pétrissage est composé d'un rapport de 5 volumes de farine pour 3 volumes d'eau. Remplissez le bol aux 3/4.
- Lors du remplissage du bol, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de farine de 1,5 kg.

Utilisez le fouet mélangeur ou le crochet pétrisseur pour mélanger.

- Si vous utilisez le crochet pétrisseur ou le fouet mélangeur, utilisez le réglage de vitesse 1 pendant au moins 30 secondes, suivi de 30 secondes au moins en réglage de vitesse 2, puis jusqu'à 3 minutes en réglage de vitesse 3.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

Battre des œufs

Pour battre des œufs (jaunes d'œufs ou blancs d'œufs), utilisez le fouet batteur.

- Utilisez le réglage de vitesse 4, 5 ou 6 et battez les blancs d'œufs en neige en continu pendant env. 4 minutes.
- Ne battez pas plus de 12 blancs d'œufs en neige à la fois.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

Crème fouettée

- Pour fouetter de la crème, utilisez le fouet batteur.
- Utilisez de la crème fraîche.

Nettoyage

- Utilisez le réglage de vitesse 4 ou 6 pour la crème fouettée et battez pendant 3 à 4 minutes.
- Veillez à ne pas trop remplir le bol lorsque vous ajoutez du lait frais, de la crème ou d'autres ingrédients dans le bol.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

Mélange de milk-shakes, cocktails ou autres liquides

Pour mélanger des milk-shakes, cocktails et autres liquides, utilisez le fouet mélangeur.

- Mélangez les ingrédients d'après la recette souhaitée pendant env. 4 minutes à une vitesse de 1 à 6.
- Veillez à ne pas trop remplir le bol mélangeur.
- Ne faites pas fonctionner le robot pendant plus de 4 minutes sans interruption. S'il vous faut plus de temps, éteignez le robot et patientez 10 minutes puis reprenez le fonctionnement.

Nettoyage



Risque d'électrocution !

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant si vous nettoyez l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil à des éclaboussures ou à des gouttes d'eau.

AVIS !**Dommages matériels possibles !**

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou récurants ni d'objets coupants ou abrasifs pour nettoyer les accessoires et le boîtier : vous risqueriez d'en endommager les surfaces.
- La protection antiprojection ne résiste pas à la chaleur. Ne réglez pas la température du lave-vaisselle sur plus de 50 °C.
 - Appuyez sur la touche de déverrouillage du bras pivotant pour le lever.
 - Retirez l'instrument de mélange en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le bas.
 - Nettoyez le bol, l'instrument de mélange et la protection antiprojection avec un liquide vaisselle doux ou au lave-vaisselle et séchez soigneusement les pièces avant de les réutiliser.
 - Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humidifié.
 - Une fois le nettoyage effectué, remettez la partie supérieure pivotante en position abaissée.

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 (voir chap. « Informations relatives au SAV » en page 23).

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 doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir à température ambiante.

Stockage/transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation 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 lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

Recyclage

Emballage



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

Caractéristiques techniques

Modèle :	MD 18684
Tension nominale :	220 – 240 V~50 – 60 Hz
Type de protection :	II
Puissance nominale :	800 W
Bol :	5 litres
Capacité max. (farine) :	1,5 kg

Dimensions

Appareil avec bol :	env. 39 x 31,4 x 23 cm (l x H x P)
Appareil sans bol :	env. 37,4 x 31,4 x 19,4 cm (l x H x P)
Poids net avec accessoires :	4,55 kg
Poids net sans accessoires :	3,7 kg



Information relative à la conformité UE

CE Par la présente, MEDION AG déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres réglementations pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre de la gestion de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations) et nous nous référons au contrat d'achat que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre de la gestion de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une période de trois ans, afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous pouvez exercer votre droit d'information, de rectification, de suppression, de limitation du traitement, d'opposition au traitement et de portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données sont appliquées en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 RGPD en relation avec le § 19 de la BDSG). Pour MEDION AG, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre de la gestion de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

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 : 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	① 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.

Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 29.10.2020

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.

Les droits d'auteur appartiennent au distributeur :

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 d'abord notre SAV.



© Copyright

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

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

AA 12/21 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

