

About these operating instructions



Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the operating instructions.

Always keep the operating instructions close by. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on these instructions.

Explanation of symbols



This signal word indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in death or serious injury.



This signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.



This signal word indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



This signal word warns of possible damage to property.



This symbol gives you useful additional information on assembly or operation.



The Federal Communications Commission (FCC) requires all commercial electronic appliances to comply to this norm (see section 'Declaration of conformity').



UL develops standards and test procedures for products, materials, components, assemblies, tools and equipment, chiefly dealing with product safety.

Proper use

Your Air Fryer is suitable for baking, cooking and grilling food such as vegetables, french fries and potato wedges – made from scratch or frozen – as well as preparing fish, meat and poultry.

This appliance is intended for personal household use only and not for industrial/commercial use.

- Please note that the manufacturer accepts no liability in cases of improper use.

Please note that improper use may void the warranty.

- Do not modify the appliance without manufacturer's consent and do not use any accessory equipment that has not approved or supplied by the manufacturer.
- Do not use any replacement parts or accessories that we have not been supplied or approved by the manufacturer.
- Comply with all information in these operating instructions, especially concerning safety.

Safety information

This section contains important safety instructions for using the Air Fryer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

DO NOT DISCARD



To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons:

- Read all instructions before using the Air Fryer. Any other use is considered improper and can cause personal injury and/or property damage.

PRECAUTIONS TO AVOID ELECTRICAL SHOCK



Risk of electric shock!

There is a danger of electrical shock or short-circuit due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed and grounded electrical outlet.
- Check before using the appliance that the voltage given on the appliance corresponds with the local AC voltage.
- The outlet must be freely accessible so that you can unplug the appliance from the electrical outlet quickly if necessary.
- Do not use an extension cord.
- Disconnect the plug from the outlet after each use, before cleaning and during periods when the appliance is left unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- When disconnecting the product from the power supply, always pull on the plug rather than on the cord.
- Do not kink or crush the power cord.
- Make sure that the power cord is not damaged and does not run underneath the appliance or over hot surfaces or sharp edges.
- Route the power cord so that no one can step or trip over it.
- Do not operate the appliance on a wet surface or if you have wet hands.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never use the appliance when it is damaged or if you determine that the power cord or plug have been damaged.
- In case of malfunction contact the Service Center immediately.
- Only allow the appliance or power cord to be repaired by a professional technician or contact the Service Center.
- Never attempt to open any part of the appliance and/or repair it yourself.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - High humidity or wet conditions
 - Extremely high or low temperatures
 - Direct sunlight
 - Open flame

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

- If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.
- If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- Only the provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used with this product.
- Never use an extension.

INSTALLATION CAUTIONS



Risk of fire!

There is a risk of fire due to hot surfaces.

- To prevent any danger from an accidental reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be operated using external switching appliance such as a timer or connected to a power circuit that is regularly switched on and off by another system.
- Place the appliance on a dry and level heat-resistant surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e. g. hot plates, open flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other object while in operation. Maintain a distance of at least 4" (10 cm) from other objects. In particular, do not place it close to highly flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance under wall-mounted cabinets that could obstruct the exhaust of steam towards the top.
- Do not cover or place any objects on the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended while in use.
- Do not use the appliance in the vicinity of explosive and/or flammable vapors.
- Always use the basket for preparing the food in the fryer pan so that the food does not burn.
- Always place the hot fryer pan and fryer basket on a heat-resistant surface.
- Never fill the fryer pan with fat or oil.
- If dark smoke develops, unplug the appliance immediately. Wait until the smoke has cleared before removing the fryer pan and basket.

HOT SURFACES



Risk of injury!

The surfaces of the Air Fryer may become very hot. To prevent burns during use, do as follows:

- Wear oven gloves during operation.
- Only place it on a heat-resistant surface.
- Do not touch the ventilation grilles on the side of the appliance.
- Only touch the handles and control buttons.
- Do not reach into the appliance and touch the fryer pan or the hotplate.
- Do not move the appliance while it is powered on or until it has completely cooled down after use.
- Be careful of steam escaping from the appliance. Do not hold your head directly over the appliance and never put your hands into this steam.
- Always place the Air Fryer on a heat-resistant surface.

**CAUTION!****Risk to health!**

Baking, cooking or grilling at too high a temperature can produce substances that are hazardous to health.

- Remove burnt residues.
- Do not overbrown the food when baking or grilling.

PLEASE NOTE!**Risk of damage!**

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residues on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant mat if necessary.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT CHILDREN

**WARNING!****Risk of injury!**

Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the power cord.

- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks. Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Risk of injury!

Risk of suffocation through swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Do not store any of the used packaging material (bags, polystyrene, etc.) within the reach of children.
- Do not let children play with the packaging material.

Package contents

**DANGER!**

Risk of choking and suffocation!

Risk of choking and suffocation from swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic wrap out of the reach of children.

Please check your purchase to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Air Fryer
- Operating instructions with warranty information

Getting started

- Remove all packaging materials, stickers and plastic wrap from the appliance.
- Place the appliance on a stable, level heat-resistant surface.
- Pull the fryer pan **7** from the appliance. Pull the protective cap **4** upwards and press the unlock button **5** to remove the fryer basket **9**.
- Rinse the fryer basket and fryer pan with hot water. Dry both parts thoroughly.
- Wipe down the housing with a damp cloth.

**DANGER!**

Risk of injury!

This appliance produces high temperatures and is designed to be used only with the fryer basket.

- There is no handle on the fryer basket. To avoid burns, always use the fryer basket with the fryer pan.
- Do not use the appliance unless the handle is installed on the fryer basket correctly.
 - Place the Air Fryer on a heat-resistant surface.
 - Pull the power cord **7** out of the cord holder carefully. As soon as you feel resistance, the power cord is fully unwound. Do not continue to pull.
 - Only connect the Air Fryer to a properly installed grounded 120 V–60 Hz electrical outlet.



When the appliance is used for the first time, there may be a slight odor and/or some smoke. However, this is not a safety hazard and will go away quickly. Ensure that there is adequate ventilation.

Initial use and operation



Risk of fire!

- Do not fill the pan or basket with oil or other liquids.
- Foods with a high oil or fat content such as sausages are not suitable for preparation with this appliance. The oils and fats may drip into the fryer pan and burn.





To operate:

- Pull the fryer pan **7** from the appliance.
- Pop up the protective flap **4** using the unlock button **5** press the unlock button, to remove the fryer basket **9** from the fryer pan.
- Fill the fryer basket.
- Insert the fryer basket into the fryer pan so that the latch of the handle **8** fits into the notch on the fryer pan and engages.
- Fill the fryer basket with the food. Do not overfill. For recommended filling levels, refer to the table "Cooking time and temperature guide" on page 18.
- Hold the fryer pan securely by the basket and push it all the way into the appliance from the front.





Setting the cooking time and temperature

- Press the  **18** button for a few seconds to switch on the appliance.

When the indicator light turns blue, the appliance is ready to use.

- Using the  or  **22** buttons, set the desired cooking temperature in 5 °F increments.
- Press and hold the  or  button for a few seconds longer to adjust the temperature as desired more quickly.

Temperatures can be set between 170 °F and 400 °F.

- Using the  or  **16** buttons, set the desired cooking time in minute increments.
- Press and hold the  or  button for a few seconds longer to adjust the desired cooking time more quickly.

Cooking time may be set to a maximum of 60 minutes.



To obtain optimal cooking results, preheat the Air Fryer for at least 3 minutes.

- Start cooking by briefly pressing the ►|| 19 button.

The indicator light turns green.

The cooking temperature and the remaining cooking time are shown on the display 20 when the appliance is in use.

While food is cooking, you can check whether it is done by pulling the fryer pan out of the appliance. The appliance will switch off automatically.

- Shake the fryer basket halfway through the cooking time to redistribute the food. This ensures uniform cooking of the food (see Fig. D).
- Remove the fryer pan from the appliance using the handle. Carefully shake the food and insert the fryer pan back into the appliance.

The time will resume automatically.

- If you want to add more food, press the ►|| button to interrupt the cooking process.
- Pull the fryer pan out of the appliance by the handle.
- Carefully add food and push the fryer basket back into the appliance.
- Press the ►|| button to continue the cooking.



Risk of injury!

Accidentally releasing the frying basket may cause burns.

- Do not press the unlock button 5 while shaking (see Fig. E).



Either shake the fryer pan along with the basket or, if the pan is too heavy, you can also place the fryer pan on a heat-resistant surface and remove the fryer basket (see Fig. F/G). Carefully shake the food and push the fryer pan with the fryer basket back into the appliance.

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance switches itself off. The fan will continue to run for a few minutes.

- To interrupt the cooking process prematurely, press the ►|| button for a few seconds until the appliance switches off.
- Pull the power plug 11 out of the outlet.
- Pull the fryer pan out of the appliance by the handle. Place the fryer pan on a heat-resistant surface and remove the fryer basket by pressing the unlock button.

Cooking time and temperature guide

Refer to the table below for the recommended settings. The specified times are strictly guidelines. They can vary according to quantity, type of food being fried or your own tastes and preferences.

Food	Weight	Time (min.)	Temperature (°F)	Shaking	Additional information
Potatoes & french fries					
Thin-cut, frozen french fries	10.6 oz - 14.1 oz	18 - 25	400	Yes	
Thick-cut, frozen french fries	10.6 oz - 14.1 oz (300 g - 400 g)	20 - 25	400	Yes	
Potatoes au gratin	1.1	20 - 25	390	Yes	
Meat and poultry					
Steak	3.3 oz - 17.6 oz	8 - 12	360	No	
Pork chops	3.3 oz - 17.6 oz	8 - 12	360	No	
Hamburger	3.3 oz - 17.6 oz	10 - 20	360	No	
Sausage	3.3 oz - 17.6 oz	6 - 10	390	No	
Chicken leg	3.3 oz - 17.6 oz	16 - 20	400	No	
Chicken breast	3.3 oz - 17.6 oz	15 - 20	360	No	
Roast	3.5 oz - 14.1 oz	20 - 25	200	No	
Fish and seafood					
Fish	3.5 oz - 14.1 oz	18 - 20	360	No	
Shrimp	3.5 oz - 14.1 oz	12 - 15	360	No	
Snacks					
Spring rolls	3.5 oz - 14.1 oz	8 - 10	390	Yes	For oven-ready items
Frozen chicken nuggets	3.3 oz - 17.6 oz	12 - 15	390	Yes	For oven-ready items

Food	Weight	Time (min.)	Temperature (°F)	Shaking	Additional information
Frozen fish sticks	3.5 oz - 14.1 oz	6 - 10	400	No	For oven-ready items
Breaded cheese sticks	3.5 oz - 14.1 oz	8 - 10	360	No	For oven-ready items
Roll-up (vegetable)	3.5 oz - 14.1 oz	15 - 18	320	No	For oven-ready items
Baking					
Cake	10.6 oz	8 - 10	360	No	Use baking pan*
Quiche	14.1 oz	20 - 22	360	No	Use baking pan/casserole dish
Muffins	10.6 oz	15 - 18	390	No	Use baking pan*
Sweet snacks	14.1 oz	20	360	No	Use baking pan/casserole dish*

* not included



The Air Fryer is also ideal for heating leftovers: Heat the food for 10 minutes at 300 °F.



If you have not preheated the Air Fryer, allow the food to cook for an additional 3 minutes.

Setting the automatic programs

The automatic programs allow you to cook certain foods at a preset temperature and for a preset cooking time. You can choose from the following programs:



Frozen french fries



Bacon



Shrimp



Chicken



Fish






Vegetables




Muffins



Meat

- Press the  **18** button for a few seconds to switch on the appliance.
- Press the  **17** multiple times to configure the desired automatic program.
- Start cooking by briefly pressing the  **19** button.

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance will switch itself off. The fan will continue to run for a few minutes.

- To interrupt the cooking process prematurely, press the  button for a few seconds until the appliance switches off.
- Pull the power plug **11** out of the socket.

Cleaning



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Always pull the power plug before cleaning **11**.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- If, despite this, the appliance is accidentally dropped in liquid or falls into liquid, do not touch it under any circumstances. Unplug the power plug first.



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of burn due to hot surfaces.

- Allow the appliance to cool for at least 60 minutes before cleaning. Remove the fryer pan and fryer basket so that the appliance can cool off faster.

PLEASE NOTE!

Possible damage to the appliance!

Possible risk of injury due to improper use.

- Do not use any rough or abrasive cleaners on or in the housing of the appliance.
- Do not clean the Air Fryer and accessories in the washing machine.
- A soft, slightly moistened cloth is suitable for the control panel **1** and the outer surfaces of the appliance.
 - Clean the fryer pan **7** and fryer basket **9** using a sponge and a small amount of mild soap suds. Rinse the containers well and dry everything thoroughly.
 - Clean the inside of the appliance with hot water and a soft sponge.
 - If the heating rods get dirty, use a dish brush. Remove the crusted-on food carefully.



The fryer pan **9** is dishwasher safe.

Storing/transporting

- When you are not using the appliance, unplug the power plug **11** and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- Push the power cord into the cable holder to prevent tripping during transport or storage.
- Do not store the appliance within the reach of children.
- To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, please use the troubleshooting guide below. If you do not succeed, contact our Customer Service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance does not work.	The power plug 11 is not connected to a power plug.	- Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete input on control panel.	- Start the cooking process by briefly pressing the ▶ key 19 .
The food is not fully cooked.	The fill quantity is too high.	- Fill the fryer basket 9 with small pieces. Smaller pieces cook more evenly.
	The cooking temperature is too low.	- Press ▼ or ▲ 16 to increase or decrease the desired cooking time / cooking temperature.
	The cooking time is too short.	
The food is not cooked evenly.	The food items are packed in too tightly.	- Shake the fryer pan to distribute the food evenly. Some food items have to be shaken after approx. one half of the cooking time.
The fried food is not crunchy enough.	The food items used are not suitable for the Air Fryer.	- Use snacks that are oven-ready or lightly greased for crunchier results.
The appliance does not close.	The fryer pan is overfilled.	- Fill the fryer pan to the 9 max mark.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
White smoke coming from the appliance	The food has a high fat content.	<ul style="list-style-type: none"> - When preparing fatty foods, grease drips into the fryer pan 7. The grease makes the fryer pan hotter than usual – this has no negative effect on either the appliance or the cooking results.
	The fryer pan still has grease residue from the previous cooking operation.	<ul style="list-style-type: none"> - Grease residue burns in the fryer chamber 6. Clean the fryer pan after each use.
Fresh french fries are not fried evenly.	The cut potatoes were not soaked long enough.	<ul style="list-style-type: none"> - Soak the cut potatoes in cold water for approx. 1/2 hour so that the starch can leach out. Dry them off with paper towel before putting them in the fryer.
	The type of potato is not suitable.	
Fresh french fries do not become crispy.	The potatoes are too moist.	<ul style="list-style-type: none"> - The crunchiness depends on the water and starch content of the potato variety and on the quantity of oil.
		<ul style="list-style-type: none"> - Dry off the potatoes carefully and then cover them with approx. 1/2 teaspoon of oil.
		<ul style="list-style-type: none"> - Cut the potatoes into smaller pieces.

Technical specifications

Power supply:	120 V ~ 60Hz
Output:	1400 W
Basket volume:	approx. 2.75 qt (2.6 liters)
Fill volume:	approx. 2.54 qt (2.4 liters)
Temperature adjustment range:	170-400 °F
Timer:	60 minutes
Dimensions (W × H × D):	10.6 x 13.6 x 12.8 in

Specifications subject to change

Disposal



PACKAGING

The product has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.

APPLIANCE

At the end of its service life or if you no longer need this appliance, it should not be disposed of with the household garbage. Take old appliances to a collection point for electrical scrap or a recycling center.

Make sure that the disposal is in compliance with the local regulations and EPA recommendations (www.epa.gov).

FCC Compliance Statement

FC This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital appliance, pursuant to Part 15 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced technician for help.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment. Shielded interface cables, if any, must be used in order to comply with the emission limits.

This appliance complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This appliance may not cause harmful interference and
- (2) this appliance must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Electronic Code of Federal Regulations, Title 47, §15.21 Information to user:

The users manual or instruction manual for an intentional or unintentional radiator shall caution the user that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment. In cases where the manual is provided only in a form other than paper, such as on a

computer disk or over the Internet, the information required by this section may be included in the manual in that alternative form, provided the user can reasonably be expected to have the capability to access information in that form.

Service information

Please contact our Customer Service team if your appliance ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service Community at <http://community.medion.com>.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline.

Opening times	Hotline number
Mon – Fri: 09:00 am to 09:00 pm EST Sat – Sun: 10:00 am to 07:00 pm EST	① 1 866 633 4660



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medion.com/us/.

You will also find drivers and other software for a wide range of appliances there.

You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile appliance from the service portal.



Legal Notice

Legal Notice

Copyright © 2018

Date: 03.05.2018

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germany

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.



Contenido

Vista general	4
Uso	5
Partes del aparato	28
Sobre este manual de instrucciones	29
Explicación de los símbolos	29
Uso adecuado	30
Información de seguridad	31
Volumen de suministro	37
Puesta en servicio	37
Uso inicial y manejo	38
Ajuste del tiempo de cocción y la temperatura	39
Guía de cocción y temperatura	40
Ajuste del programa automático	43
Limpieza	43
Almacenamiento/transporte	44
Solución de problemas	45
Datos técnicos	46
Eliminación	47
Declaración de conformidad de la FCC (Comisión Federal de Comunicaciones)	47
Información de asistencia técnica	48
Aviso legal	49

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Partes del aparato

- 1 Controles/pantalla
- 2 Junta
- 3 Luz indicadora
- 4 Tapa de protección
- 5 Botón de desbloqueo
- 6 Cámara freidora
- 7 Bandeja de freír
- 8 Asa del cestillo
- 9 Cesta
- 10 Salida de vapor
- 11 Cable de alimentación con enchufe
- 12 Ranuras de ventilación
- 13 Espacio para asa de transporte
- 14 Programa automático activado (varía en función del programa ajustado)
- 15 Indicación de temperatura activada en la pantalla/indicación del tiempo de cocción activada en la pantalla
- 16 ▼: Disminuir tiempo de cocción/▲: Aumentar tiempo de cocción
- 17 Selección de programa
- 18 Encendido/apagado del aparato
- 19 Iniciar/interrumpir proceso de calentamiento
- 20 Pantalla para indicación de temperatura/indicación del tiempo de cocción
- 21 Luz indicadora de proceso de calentamiento en curso
- 22 ▼: Disminuir temperatura de cocción/▲: Aumentar temperatura de cocción
- 23 Luz indicadora de ventilador activado

Sobre este manual de instrucciones



Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las indicaciones de seguridad. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. Si vende o cede el aparato a otra persona, entréguele sin falta también este manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos



Esta palabra de advertencia indica un peligro con un alto grado de riesgo que, en caso de no evitarse, tiene como consecuencia la muerte o lesiones graves.



Esta palabra de advertencia indica un peligro con un grado medio de riesgo que, en caso de no evitarse, puede tener como consecuencia la muerte o lesiones graves.



Esta palabra de advertencia indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, en caso de no evitarse, puede tener como consecuencia lesiones leves o moderadas.

¡NOTA!

Esta palabra de advertencia advierte de posibles daños materiales.



Este símbolo le ofrece información adicional sobre el ensamblaje o el uso.



La Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) de los Estados Unidos exige que todos los aparatos electrónicos comerciales sean conformes a esta norma (ver la sección “Declaración de cumplimiento”).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



UL desarrolla estándares y procedimientos de ensayo para productos, materiales, componentes, ensamblajes, herramientas y equipos, sobre todo en lo que se refiere a la seguridad de los productos.

Uso adecuado

Este aparato es apto para hornear, cocer y asar alimentos como verduras, papas fritas, gajos de papa (caseros o semipreparados), así como para preparar pescado, carne y pollo.

- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no apropiado:

- No modifique este aparato sin la autorización del fabricante y no use ningún equipo auxiliar que no haya sido aprobado o facilitado por el fabricante.
- Utilice sólo accesorios y piezas de repuesto que hayan sido autorizadas o suministradas por el fabricante.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en estas instrucciones de uso, especialmente las indicaciones de seguridad.

Información de seguridad

Este apartado contiene instrucciones de seguridad importantes para utilizar el aparato .

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones físicas:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales y/o personales.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA



¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica o cortocircuito a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a un tomacorriente debidamente instalado y conectado a tierra.
- Antes de poner en servicio el aparato, compruebe si la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión de la red local de CA.
- El tomacorriente debe ser fácilmente accesible en caso de que sea necesario desenchufar rápidamente el aparato en un momento dado.
- No utilice cables de prolongación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Desconecte el enchufe del tomacorriente después de cada uso, antes de limpiarlo y durante los períodos en que el aparato se deja desatendido.
- Al desenchufar el aparato del tomacorriente, tire siempre del enchufe, no del cable.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- Asegúrese de que el cable de red no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Tienda el cable de red de forma que nadie pueda pisarlo o tropezar con el mismo.
- No utilice el aparato sobre una superficie mojada ni con las manos mojadas.
- No agarre el enchufe con las manos mojadas.
- En ningún caso utilice el aparato si está dañado o si detecta daños en el cable de alimentación o el enchufe.
- En caso de avería, contacte inmediatamente con el servicio de atención al cliente.
- Encargue la reparación del cable de alimentación únicamente a un taller especializado cualificado o diríjase al servicio de atención al cliente.
- En ningún caso intente abrir y/o reparar usted mismo ninguna pieza del aparato.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Deben evitarse:
 - humedad elevada o condiciones de humedad,
 - temperaturas extremadamente elevadas o bajas,
 - luz directa del sol,
 - llamas abiertas.

NOTAS ACERCA DEL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el peligro de descarga eléctrica, este enchufe solo entra en un tomacorriente polarizado en un único sentido.

- En caso de que el enchufe no entre completamente el tomacorriente, invierta el enchufe.
- Si sigue sin entrar, contacte con un técnico electricista cualificado. No modifique el enchufe de ningún modo.

NOTAS ACERCA DEL CABLE

- Este producto solo debe usarse con el cable corto (o cable de alimentación extraíble) que se suministra.
- No use cables de extensión.

PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN



¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar cualquier peligro de una desconexión accidental del limitador de temperatura de seguridad, el aparato no debe utilizarse con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de alimentación que se conecte y desconecte regularmente mediante otro sistema.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas abiertas).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Asegúrese de que durante el funcionamiento el aparato no esté en contacto con ningún otro objeto. Mantenga una distancia mín. de 4" (10 cm) a otros objetos. Sobre todo, no lo coloque cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- No ponga en funcionamiento el aparato debajo de muebles colgados ni otros objetos que puedan impedir la libre salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato ni coloque objetos sobre el mismo.
- No deje nunca el aparato desatendido durante el uso.
- No utilice el aparato cerca de vapores explosivos y/o inflamables.
- Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta en la bandeja de freír para que los alimentos no se quemen.
- Coloque siempre la bandeja de freír caliente y la cesta sobre una superficie resistente al calor.
- No llene la bandeja de freír con grasa ni aceite.
- En caso de que se forme humo oscuro desenchufe el aparato inmediatamente. Espere a que el humo haya desaparecido para sacar la bandeja de freír del aparato.

SUPERFICIES CALIENTES



¡Peligro de sufrir lesiones!

Las superficies de la freidora de aire se pueden calentar mucho. Para evitar quemaduras durante el uso, haga lo siguiente:

- Utilice guantes durante el uso.
- Colóquela solo en una superficie resistente al calor.
- No toque las ranuras de ventilación en el lateral del aparato.
- Toque solo las asas y los botones de control.

- No meta la mano en el interior del aparato y no toque la bandeja de freír ni la placa calefactora.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento y espere a que se enfríe completamente después de usarlo.
- Tenga cuidado con el vapor emitido por la unidad. No ponga la cabeza directamente sobre el aparato y no introduzca nunca las manos en el vapor.



¡Peligro para la salud!

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- Retire los restos de comida quemados.
- No deje que los alimentos se doren demasiado al hornear o asar.



¡Peligro de daños!

Los aditivos químicos en los revestimientos de los muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie de los muebles.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una esterilla resistente al calor.

INFORMACIÓN IMPORTANTE REFERENTE A LOS NIÑOS



¡Peligro de sufrir lesiones!

Este aparato y el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros posibles. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.



¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o film plástico.

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o film plástico.

- Mantenga el plástico de embalaje fuera del alcance de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

El producto que ha comprado incluye:

- una freidora de aire
- el manual de instrucciones y la información de la garantía

Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas del aparato .
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- Saque la bandeja de freír **7** del aparato . Abra la tapa de protección **4** hacia arriba y presione el botón de desbloqueo **5** para extraer la cesta **9**.
- Lave la cesta y la bandeja de freír con agua caliente. Seque bien ambas piezas.
- Limpie la carcasa con un paño humedecido.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Este aparato funciona a temperatura elevada y está diseñado para usarse con la bandeja de freír, únicamente.

- La cesta de freír no tiene asa. Para evitar quemaduras, la cesta de freír siempre debe usarse con la bandeja de freír.
- No use el aparato a menos que el asa esté correctamente instalada en la cesta de freír.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

37

Uso inicial y manejo

- Coloque la freidora de aire sobre una superficie resistente al calor.
- Extraiga con cuidado el cable de alimentación **11** del alojamiento para cables. En cuanto note cierta resistencia, significa que el cable de alimentación está completamente desenrollado. No siga tirando.
- Conecte la freidora de aire solamente a un tomacorriente debidamente instalado y conectado a tierra de 120 V, 60 Hz.



La primera vez que se utiliza pueden generarse olores o humo debidos a restos de la fabricación. Sin embargo, esto no supone ningún peligro y desaparece rápidamente. Procure que haya ventilación suficiente.

Uso inicial y manejo



¡Peligro de incendio!

- No llene la bandeja o la cesta con aceite ni otros líquidos.
- Los alimentos extremadamente grasientos, como las salchichas, no son aptos para ser preparados en este aparato. La grasa y el aceite podrían gotear en la bandeja de freír y quemarse.





Modo de empleo:

- Extraiga la bandeja de freír **7** del aparato .
- Levante la tapa de protección **4** mediante el botón de desbloqueo **5** y pulse el botón de desbloqueo para retirar la cesta **9** de la bandeja de freír.
- Llene la cesta de freír.
- Coloque la cesta en la bandeja de freír de modo que la pestaña del asa **8** encaje en la ranura de la bandeja de freír.
- Introduzca los alimentos en la cesta, pero sin llenarla excesivamente. Consulte las cantidades de llenado adecuadas en la tabla del capítulo "Guía de cocción y temperatura" en la página 40.
- Agarre bien la bandeja de freír por el asa e introdúzcala en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.





Ajuste del tiempo de cocción y la temperatura

- Pulse durante unos segundos la tecla  **18** para encender la unidad.

La luz indicadora de funcionamiento se enciende de color azul para indicar que la freidora está lista para usarse.

- Con las teclas  o  **22** ajuste la temperatura de cocción deseada en incrementos de 5 °F.
- Mantenga pulsada la tecla  o  para ajustar más deprisa la temperatura deseada.

Pueden ajustarse temperaturas de 170 a 400 °F.

- Con las teclas  o  **16** ajuste el tiempo de cocción deseado en incrementos de un minuto.
- Mantenga pulsada la tecla  o  para ajustar más deprisa el tiempo de cocción deseado.

Es posible un tiempo de cocción de 60 minutos en total.



Para lograr un resultado de cocción óptimo, caliente previamente la freidora de aire como mínimo 3 minutos.

- Inicie el proceso de cocción pulsando brevemente la tecla  **19**.



La luz indicadora de funcionamiento se enciende de color verde.

Tanto la temperatura de cocción como el tiempo de cocción restante se muestran en la pantalla **20** durante el uso.

Durante la preparación, en cualquier momento puede extraer la bandeja de freír de la unidad para controlar el estado de cocción. La freidora se apaga automáticamente.

- Una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, agite la cesta para redistribuir los alimentos. De este modo, logrará una cocción uniforme de los alimentos (véase **fig. D**).
- Para ello, saque la bandeja de freír de la unidad agarrándola por el asa. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a insertar la bandeja de freír.

El temporizador se reiniciará automáticamente.

- En caso de que quiera añadir otros alimentos, pulse la tecla  para interrumpir el proceso de cocción.
- Saque la bandeja de freír de la unidad agarrándola por el asa.
- Introduzca con cuidado los nuevos alimentos y vuelva a insertar la cesta en la freidora.
- Pulse de nuevo la tecla  para proseguir el proceso de cocción.



¡Peligro de sufrir lesiones!

En caso de que la cesta se suelte de forma no intencionada, pueden producirse lesiones por quemaduras.

- No pulse el botón de desbloqueo **5** mientras agite la cesta (véase **fig. E**).



Agite la cesta de freír junto con la cesta, o si la bandeja es demasiado pesada, puede colocarla sobre una superficie resistente al calor y sacar la cesta (véase **fig. F/G**). Agite los alimentos con cuidado y vuelva a insertar la bandeja de freír con la cesta en la freidora.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, sonará una señal acústica y el aparato se apagará. El ventilador seguirá funcionando unos minutos más.

- Para interrumpir el proceso de cocción antes de que haya finalizado, pulse la tecla **▶||** unos segundos hasta que la freidora se apague.
- Extraiga el enchufe **11** del tomacorriente.
- Saque la bandeja de freír de la unidad agarrándola por el asa. Deje la bandeja de freír sobre una base resistente al calor y saque la cesta pulsando el botón de desbloqueo.

Guía de cocción y temperatura

Consulte los ajustes recomendados en la siguiente tabla. Los tiempos indicados son solo valores orientativos. Estos pueden variar en función de la cantidad, el producto a freír o sus propios gustos y preferencias.

Plato	Peso	Tiempo (min.)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
Papas y papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	10.6 oz - 14.1 oz (300 g-400 g)	18-25	400	Sí	
Papas fritas gruesas congeladas	10.6 oz - 14.1 oz (300 g-400 g)	20-25	400	Sí	

Plato	Peso	Tiempo (min.)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
Gratinado de papas	1.1 oz (31 g)	20-25	390	Sí	
Carne y pollo					
Bistec	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	8-12	360	No	
Chuletas de cerdo	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	8-12	360	No	
Hamburguesa	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	10-20	360	No	
Salchicha	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	6-10	390	No	
Muslo de pollo	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	16-20	400	No	
Pechuga de pollo	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	15-20	360	No	
Asado	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	20-25	200	No	
Pescado y marisco					
Pescado	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	18-20	360	No	
Langostinos	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	12-15	360	No	
Snacks					
Rollitos de primavera	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	8-10	390	Sí	Para alimentos precocinados
Nuggets de pollo congelados	3.3 oz - 17.6 oz (95 g-500 g)	12-15	390	Sí	Para alimentos precocinados
Barritas de pescado congeladas	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	6-10	400	No	Para alimentos precocinados
Queso empanado para hornear	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	8-10	360	No	Para alimentos precocinados

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso inicial y manejo

Plato	Peso	Tiempo (min.)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
Roulade (verdura)	3.5 oz - 14.1 oz (100 g-400 g)	15-18	320	No	Para alimentos precocinados
Repostería					
Pasteles	10.6 oz (300 g)	8-10	360	No	Utilizar un molde*
Quiche	14.1 oz (400 g)	20-22	360	No	Utilizar un molde/ bandeja de hornear*
Muffins	10.6 oz (300 g)	15-18	390	No	Utilizar un molde*
Snacks dulces	14.1 oz (400 g)	20	360	No	Utilizar un molde/ bandeja de hornear*

* no incluido




La freidora de aire también es ideal para calentar alimentos: caliente los alimentos durante 10 minutos a 300 °F.






En caso de que previamente no haya calentado la freidora de aire, deje que los alimentos se cocinen durante 3 minutos más.


Ajuste del programa automático

Con los programas automáticos puede cocinar alimentos concretos a una temperatura y con un tiempo de cocción preajustados. Tiene a su disposición los siguientes programas:

-  papas fritas congeladas
-  tocineta
-  langostinos
-  pollo
-  pescado
-  verdura
-  muffins
-  carne

- Pulse durante unos segundos la tecla  **18** para encender la unidad.
- Pulse la tecla  **17** varias veces para ajustar el programa automático deseado.
- Inicie el proceso de cocción pulsando brevemente la tecla  **19**.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, sonará una señal acústica y la freidora se apagará. El ventilador seguirá funcionando unos minutos más.

- Para interrumpir el proceso de cocción antes de que haya finalizado, pulse la tecla  unos segundos hasta que la freidora se apague.
- Extraiga el enchufe **11** del tomacorriente.

Limpieza



¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Desenchufe la unidad antes de limpiarla **11**.
- Nunca sumerja la freidora en agua ni otros líquidos.
- Si la freidora cae accidentalmente al agua, no la toque; desenchúfela primero.



¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de quemaduras debido a superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire la bandeja y la cesta de freír para que el aparato se pueda enfriar más rápido.

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

En caso de uso indebido, es posible que se produzcan daños en el aparato .

- No utilice productos de limpieza agresivos o corrosivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato .
- No lave la freidora de aire ni sus accesorios en el lavavajillas.
- Para el panel de control **1** y las superficies exteriores utilice un paño suave ligeramente humedecido.
- Limpie la bandeja de freír **7** y la cesta **9** con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague bien los recipientes y seque todo completamente.
- Limpie el interior de la unidad con agua caliente y una esponja suave.
- En caso de suciedad de los elementos calefactores, utilice un cepillo de limpieza. Elimine con cuidado los restos de comida.



La cesta **9** es apta para el lavavajillas.

Almacenamiento/transporte

- Cuando no utilice la freidora, desenchúfela **11** y guárdela en un lugar seco, sin polvo y donde no esté expuesto a congelación y a la luz directa del sol.
- Introduzca el cable de alimentación en el alojamiento para cables para evitar caídas por tropiezo durante el transporte o el almacenamiento.
- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

Solución de problemas

El producto ha salido de nuestro almacén en un estado correcto. Sin embargo, si detecta algún problema, inténtelo solucionar primero mediante la siguiente tabla. Si no logra solucionarlo, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado 11 a un tomacorriente.	- Conecte el aparato solamente a un tomacorriente debidamente instalado.
	No se ha completado el ajuste en el panel de control.	- Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla ▶▶ 19 .
Los alimentos no se han cocido.	Hay demasiados alimentos.	- Llene la cesta 9 con trozos pequeños. Los trozos más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura de cocción es muy baja.	- Pulse ▼ o ⌚ 16 para aumentar o disminuir el tiempo de cocción/la temperatura de cocción deseados.
	El tiempo de cocción es muy corto.	
Los alimentos no se han cocido de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	- Agite la cesta de freír para distribuir los alimentos de forma uniforme. Algunos alimentos deben agitarse una vez ha transcurrido aprox. la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos fritos no están suficientemente crujientes.	Se han utilizado alimentos no adecuados para la freidora.	- Utilice snacks aptos para el horno o con un poco de grasa para obtener unos resultados crujientes.
El aparato no puede cerrarse.	La cesta de freír está demasiado llena.	- Llene la cesta de freír 9 hasta la marca Máx.
Sale humo blanco del aparato.	Los alimentos son muy grasientos.	- Al preparar alimentos muy grasientos, gotea grasa en la bandeja de freír 7 . Esta grasa hace que la temperatura en la bandeja de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	La bandeja de freír todavía tiene restos de grasa del proceso de cocción anterior.	- Los restos de grasa se queman en la cámara freidora 6 . Limpie la bandeja de freír después de cada uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

45

Datos técnicos

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Las papas fritas frescas no se fríen de forma uniforme.	Las papas cortadas no se han remojado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none">- Ponga las papas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	El tipo de papa no es adecuado.	
Las papas fritas frescas no quedan crujientes	Las papas están demasiado mojadas.	<ul style="list-style-type: none">- La textura crujiente depende del contenido de agua y almidón del tipo de papa, así como de la cantidad de aceite.
		<ul style="list-style-type: none">- Seque con cuidado las papas y a continuación cúbralas con aprox. 1/2 cucharada de aceite.
		<ul style="list-style-type: none">- Corte las papas en trozos más pequeños.

Datos técnicos

Alimentación:	120 V ~ 60 Hz
Potencia:	1400 W
Volumen de la cesta:	aprox. 2.75 cuartos (2.6 litros)
Cantidad de llenado:	aprox. 2.54 cuartos (2.4 litros)
Control de temperatura:	170-400 °F
Temporizador:	60 minutos
Dimensiones (An x Al x P):	10.6 x 13.6 x 12.8 in

¡Reservado el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Eliminación



EMBALAJE

Este aparato se ha embalado para protegerlo contra los daños durante el transporte. El embalaje está hecho con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

ELECTRODOMÉSTICO

Al final de su vida útil o si ya no lo necesita, este aparato no debe desecharse con el resto de la basura doméstica. Lleve los electrodomésticos viejos a un lugar donde puedan ser reciclados.

Traslade los aparatos usados a un punto de recogida de chatarra electrónica o a un centro de reciclaje.

Asegúrese de que la eliminación cumple la normativa local y las recomendaciones de la agencia medioambiental EPA (www.epa.gov).

Declaración de conformidad de la FCC (Comisión Federal de Comunicaciones)



Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un aparato digital de la clase B, de conformidad con la parte 15 de la normativa de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación doméstica. Este equipamiento genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, en caso de no instalarse y utilizarse de conformidad con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no podemos garantizar que no se produzca ningún tipo de interferencia en una instalación concreta. En caso de que este equipamiento provoque interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, recomendamos al usuario que intente solucionar la interferencia mediante una o varias de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena de recepción.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Solicite asistencia al proveedor o a un técnico con experiencia.

Los cambios o las modificaciones no autorizados expresamente por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autorización del usuario para utilizar el equipo. Deben usarse cables apantallados, en caso de disponer de ellos, para cumplir con los límites de emisiones.

Este aparato cumple la parte 15 de la normativa de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de asistencia técnica

Código Electrónico de Reglamentos Federales, título 47, §15.21 Información para el usuario:

El manual del usuario o manual de instrucciones de un emisor voluntario o involuntario deberá advertir al usuario que los cambios o las modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autorización del usuario para utilizar el equipo. En los casos en los que el manual se entregue solo en un formato que no sea papel, como en un disco de computadora o a través de Internet, la información necesaria para este apartado podrá incluirse en el manual en este formato alternativo, siempre que pueda esperarse razonablemente que el usuario tenga la capacidad de acceder a la información en dicho formato.

Información de asistencia técnica

En caso de que su aparato deje de funcionar según lo deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para contactar con nosotros:

- En nuestra Comunidad de Servicio podrá conocer a otros usuarios, así como a nuestro personal, y podrá intercambiar sus experiencias y transmitir sus conocimientos. Puede acceder a nuestra Comunidad de Servicio en <http://community.medion.com>.
- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- También puede ponerse en contacto con nuestro equipo de asistencia técnica a través de nuestra línea directa.

Horario	Servicio posventa
De lunes a viernes: de 09:00 am a 09:00 pm EST Sábados y domingos: de 10:00 am a 07:00 pm EST	① 1-866-633-4660



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/us/.

Allí también encontrará controladores y software para otros aparatos.

También puede escanear el código QR adjunto para descargar el manual de instrucciones en su celular a través del portal de servicio.

Aviso legal

Copyright © 2018

Versión: 22.05.2018

Todos los derechos reservados.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

Los derechos de autor pertenecen a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



Aviso legal

