

User Manual

Manual del usuario

AMBIANO

AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE



English 07

Español 23

Product Info
Información
del **producto**



www.aldi.us

+ VIDEO

QR codes take you where you want to go quickly and easily

Whether you require **product information, spare parts** or **accessories**, details on **warranties** or **aftersales services**, or if you want to watch a **product demonstration video**, our QR codes will take you there in no time at all.

What is a QR code?

A QR code (QR = Quick Response) is a type of matrix that can be read with a smartphone camera and that contains a link to a website or contact details, for example.

Advantage: You do not need to manually enter a website address or contact details.

How it works

To scan the QR code, all you need is a smartphone with QR code reader software and an internet connection.

This type of software can be downloaded for free from your smartphone's app store.

Try it out now

Just scan the QR code with your smartphone and find out more about the ALDI product you have purchased.

Your ALDI Service Portal

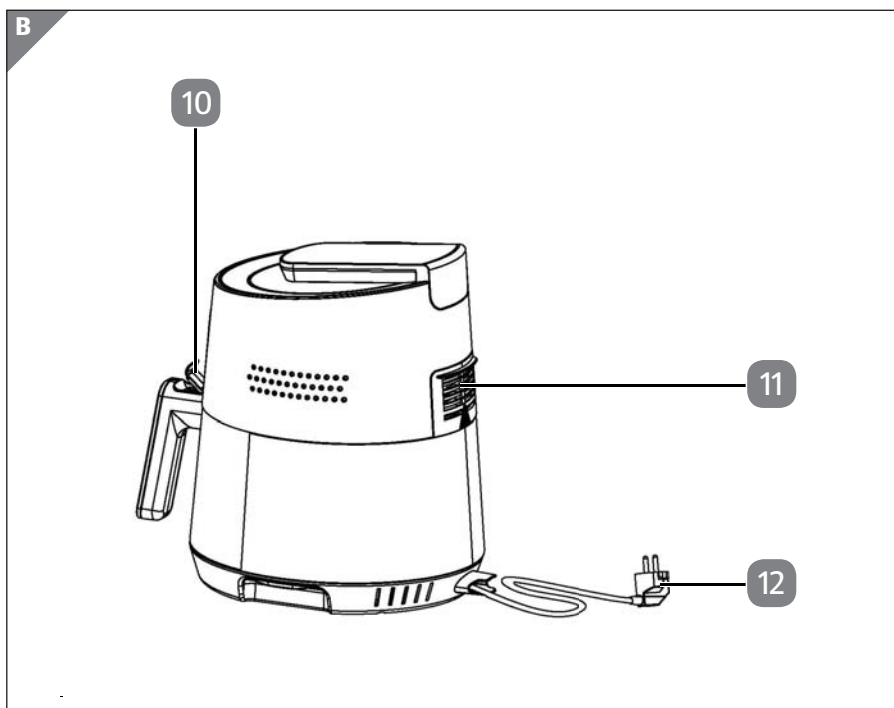
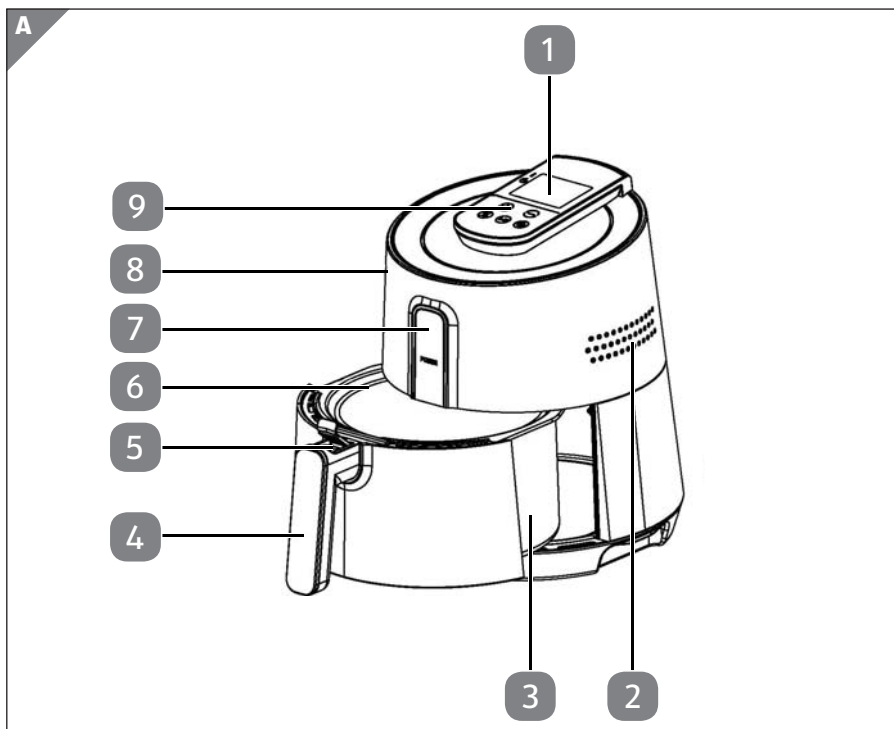
All details mentioned above can also be found in the ALDI Service Portal at www.aldi.us.

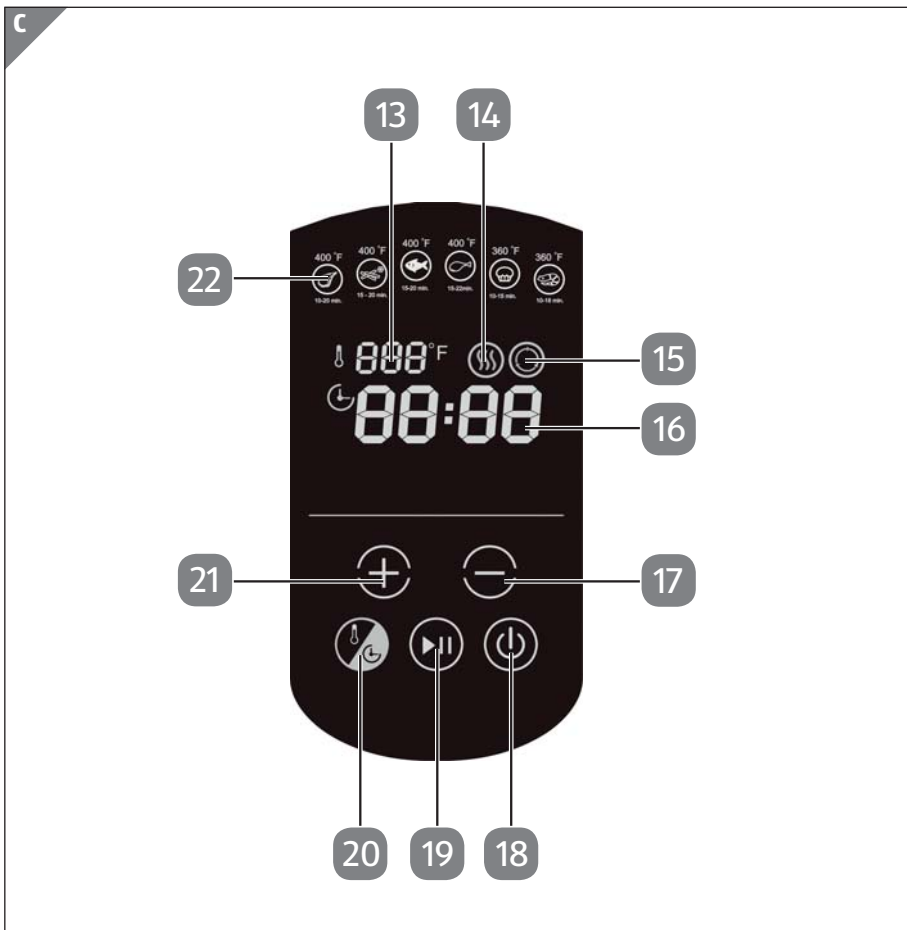


Depending on your smartphone plan you may be charged for the connection.

Contents

Overview	4
Scope of delivery	6
About these operating instructions	7
Warning symbols and key words used in these operating instructions	7
Proper use	8
Safety information	9
Setting up your Air Fryer	9
AC Power connection	10
Initial operation and use	12
Package contents	13
Cooking guide on control panel	14
Before first use	14
Operating the appliance	15
Setting the cooking time and temperature	15
Cooking time and temperature guide.....	16
Cleaning	18
After use	19
Troubleshooting	19
Technical specifications	20
Disposal	21
Legal notice	21
FCC compliance statement	22





Scope of delivery

- 1 Display
- 2 Air intake
- 3 Fryer pan
- 4 Frying basket handle
- 5 Release button
- 6 Frying basket
- 7 Indicator Lights (LEDs)
- 8 Housing
- 9 Operating elements
- 10 Protective cover
- 11 Ventilation grille
- 12 AC power cable and plug
- 13 Temperature indicator
- 14 Heating Indicator (animated heating element)
- 15 Fan Indicator (animated fan)
- 16 Cooking time indicator
- 17 Control button to reduce cooking temperature/reduce cooking time
- 18 On/Off switch
- 19 Start/Pause button (preset: 32 °F, 15 minutes)
- 20 Selection button: Cooking temperature/cooking time
- 21 Control button: Increase cooking temperature/increase cooking time
- 22 Guideline values with symbols

About these operating instructions



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

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

Warning symbols and key words used in these operating instructions



DANGER!

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



WARNING!

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



CAUTION!

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

NOTICE!

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 devices 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 offers a number of options for usage:

This appliance is suitable for baking, cooking or grilling foods such as vegetables, french fries, potato wedges, etc. – home-made or oven-ready – and also for preparing fish, meat and poultry.

- The device is intended for personal household use only and not for industrial/commercial use.
- Please note that there is no liability in case of improper use:
- Do not modify this appliance without the manufacturer's approval and do not use any auxiliary equipment which the manufacturer have not approved or supplied.
- Use only spare parts and accessories which have been included supplied or approved.
- Follow all the instructions in these directions for use, especially the safety information. Any other use is deemed improper and can cause personal injury or damage to the product.
- Do not use this appliance in areas where there is a risk of explosion.
- Do not use outdoors.
- Do not expose the appliance to any extreme conditions. The following should be avoided:
 - high humidity or moisture,
 - extremely high or low temperatures,
 - direct sunlight,
 - open fire.

Safety information

- 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.
- To avoid risks caused by unintentional resetting of the safety temperature limiter, the appliance should not be operated using an external switching system such as a timer plug or connected to a power circuit that is regularly switched on and off by another system.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.

Setting up your Air Fryer



Risk of fire!

Hot surfaces pose a risk of fire.

- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, open flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Maintain a distance of at least 4 in (10 cm) to other objects.
- Do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper, etc.).

- During operation, do not place the appliance under wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Never use the appliance in the vicinity of explosive and/or flammable vapor.
- Always use the basket for preparing the food in the fryer pan so that the food does not burn.
- Always place the hot pan and frying basket on a heat-resistant surface.
- Never fill the fryer pan with fat or oil.
- Disconnect the power cord from the outlet immediately if the appliance starts to give off dark smoke. Wait until the appliance has stopped making smoke before removing the fryer pan from the appliance.

AC Power connection



Risk of electric shock!

There is a risk of electric 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.

-
- When disconnecting the appliance from the outlet, always pull on the plug rather than on the cord.
 - Do not kink or crush the power cord.
 - Ensure that the power cord is undamaged and does not run underneath the appliance or over any hot surfaces or sharp edges.
 - Lay the power cord so that nobody is able to step on it or trip over it.
 - When the appliance provided with a flexible cord less 4-1/2 feet (1.4m) in length, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord and meet the following requirements:
 - a short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord
 - longer extension cords are available maybe used if care is exercised in their use.
 - If a longer extension cord is used:
 - the marked electrical rating of extension cord should be as the electrical rating of the appliance.
 - the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - Do not operate the appliance on wet surfaces or if you have wet hands.
 - Do not touch the plug with wet hands.
 - Never use the appliance if it has been damaged or if the power cord or plug show signs of damage.
 - Immediately contact the service center in the event of a fault or if you identify any transport damage.
 - In order to reduce risks: have the power cord repaired exclusively by a specialist workshop or contact your service center.
 - Never try to open and/or repair an appliance component yourself.
-

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.

Initial operation and use



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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Only touch the handles and control buttons.
- Do not reach into the appliance and touch the fryer pan or the hotplate.
- Do not move or clean 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.
- The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- Do not use appliance for other than intended use.



Risk to health!

Baking, cooking or grilling at excessive temperatures may produce substances harmful to health.

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

Package contents



Risk of suffocation!

There is a risk of suffocation through swallowing or inhaling small parts or plastic film.







- Keep plastic film 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 product you have purchased includes:

- Air fryer
- Operating instructions including warranty information

Cooking guide on control panel

Symbol	Suggested Temperature and Cooking Time
 Steak	Steak 400 °F, 10 - 20 minutes
 French Fries	French Fries 400 °F, 15 - 20 minutes
 Fish	Fish 400 °F, 15 - 20 minutes
 Chicken	Chicken 400 °F, 15 - 22 minutes
 Cakes	Cakes 360 °F, 10 - 15 minutes
 Shrimp	Shrimp 360 °F, 12 - 18 minutes

Before first use

- Remove all packaging, stickers and wrapping from the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Remove the fryer pan from the appliance. Flip up the protective cover and press the release button to remove the frying basket.
- Clean the frying basket and the fryer pan with hot water. Dry both items thoroughly.
- Wipe the housing using a damp cloth.

NOTICE!

When using the appliance for the first time, odor or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Ensure adequate ventilation.

Operating the appliance









WARNING!

Risk of fire!






Oil and other liquids may catch fire due to the high temperature of the air fryer.

- Extremely fatty foods, e.g. sausages, are not suitable for cooking in the appliance. The fat will drip into the fryer pan and burn.
- Remove the fryer pan from the appliance.
- Place the frying basket into the fryer pan so that the notch on the handle fits into the recess on the fryer pan and clicks into place.
- Fill the frying basket with the food. For the recommended filling levels see the table on page 15.
- Hold the fryer pan firmly by the handle and insert it completely into the appliance from the front.

Setting the cooking time and temperature

- Press the On/Off switch  **18** for a few seconds to switch on the appliance.
- Press the Selection button  **20** until the temperature indicator begins to flash.
- Use the Control button  **21** and Control button  **17** to set the desired temperature in steps of 10 °F.
- Hold down the Control button  **21** and Control button  **17** for longer to set the desired temperature more quickly.

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

- Press the Selection button  **20** until the cooking time indicator begins to flash.
- Use the Control button  **21** and Control button  **17** to set the desired cooking time in minutes.
- Press the Control button  **21** and Control button  **17** for longer to set the desired cooking time more quickly.

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

- Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **19**.

The icons for animated fan, animated heating element, cooking temperature as well as the remaining cooking time will be displayed during operation.



While preparing the food, you can remove the fryer pan from the appliance at any time to check the progress. The appliance switches itself off automatically.

- Give the frying basket a shake after half the cooking time to redistribute the food. This helps ensure that the food is cooked evenly.

Operating the appliance

- Remove the fryer pan from the appliance using the handle for this purpose. Carefully shake the food and insert the fryer pan back into the appliance.

The time will continue to count down automatically.

- If you want to add more food, you can also press the Start/Pause button  19 to pause the time.
- Remove the fryer pan from the appliance using the handle.
- Carefully add food to the basket and insert the fryer pan back into the appliance.
- The cooking time will continue to count down once you press the Start/Pause button  19 again.



CAUTION!

Risk of injury!

Accidentally releasing the frying basket may cause injuries due to burning.

- Do not press the release button while shaking the food.

NOTICE!

Either shake the fryer pan and the basket together or, if it is too heavy, you can also place the fryer pan onto a heat-resistant surface and remove the frying basket. Carefully shake the food and insert the fryer pan and the frying 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.

- Remove the fryer pan from the appliance using the handle. Place the fryer pan onto a heat-resistant surface and remove the frying basket by pressing the release button.

Cooking time and temperature guide

See the table for the correct settings for different foods.

Food	Weight	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Additional information
Potatoes and chips					
Thin frozen fries	10.58 oz-14.11 oz (300 g-400 g)	15-20	400	Yes	
Thick frozen fries	10.58 oz-14.11 oz (300 g-400 g)	20-25	400	Yes	

Food	Weight	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Additional information
Potato gratin	17.64 oz (500 g)	20-25	390	Yes	
Meat and poultry					
Steak	3.35 oz -17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	400	No	
Pork chops	3.35 oz -17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Hamburgers	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Sausages	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	13-15	390	No	
Drumsticks	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-22	400	No	
Chicken breast	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Snacks					
Spring rolls	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	8-10	390	Yes	For oven-ready meals
Frozen chicken nuggets	3.35 oz -17.64 oz (100 g-500 g)	10-15	390	Yes	For oven-ready meals
Frozen fish fingers	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	15-20	400	No	For oven-ready meals
Frozen bread crumbed cheese snacks	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	8-10	360	No	For oven-ready meals
Stuffed vegetables	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	10-15	320	No	For oven-ready meals
Baking					
Cake	10.58 oz (300 g)	10-15	360	No	Use a baking tin
Quiche	14.11 oz (400 g)	20-22	360	No	Use a baking tin/ovenproof dish
Muffins	10.58 oz (300 g)	15-18	390	No	Use a baking tin
Sweet snacks	14.11 oz (400 g)	20	360	No	Use a baking tin/ovenproof dish

NOTICE!

The air fryer is also ideal for heating up food: Heat the food for 10 minutes at 320°F.

Cleaning



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts and of injury due to burning on hot surfaces

- Always disconnect the power cord before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. – If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. Disconnect the power cord first!
- Allow the appliance to cool down for at least half an hour before cleaning. Remove the fryer pan and frying basket so that the appliance can cool down more quickly.



CAUTION!

Possible damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is used improperly.

- Do not use any rough or abrasive cleansing agents on or in the housing of the appliance.
- Do not use the dishwasher to clean the air fryer or the accessories.
- A slightly damp, soft cloth is suitable for cleaning the control panel and the outer surfaces of the appliance.


- Clean the fryer pan and the frying basket with a sponge and a little mild detergent. Thoroughly rinse out the containers and allow them to dry completely before putting away.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a soft sponge.
- If the heating elements have become dirty, use a brush. Remove food residues carefully.

After use

If you do not plan to use the appliance for a long period of time, disconnect the power cord and store the appliance in a dry location.

Troubleshooting

The product left the warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If these do not work, contact our Customer Service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The power cord is not connected to a power socket.	Only connect the appliance to a properly installed power outlet.
	Entry not completed.	Start the cooking process by pressing the On/Off Switch  18 .
The food is not cooked.	There is too much food in the frying basket.	Fill the frying basket with small pieces. Smaller pieces cook more evenly.
	The cooking temperature is too low.	Press the Control button + 21 or Control button - 17 to increase or decrease the desired cooking time / cooking temperature.
	The cooking time is too short.	
The food is not cooked evenly.	The pieces of food are too close to each other.	Shake the frying basket and distribute the food more evenly. Many foods need to be shaken after half the cooking time has elapsed.
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the air fryer.	Use oven-ready or lightly oiled snacks for crispier results.
The appliance will not close properly.	The frying basket is too full.	Do not fill the frying basket to more than 28.21 oz (800 g).

Technical specifications

Problem	Possible cause	Troubleshooting
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	During preparation, fat from these very fatty foods will drip into the fryer pan. The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer pan – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The fryer pan still contains food residue from previous use.	Fat residues burn in the fryer pan. Clean the fryer pan after every use.
Freshly cut french fries are not evenly fried.	The fries have not been sufficiently soaked.	Place the fries in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the basket.
	The variety of potato is unsuitable.	
Freshly cut french fries are unable to get crisp.	The potatoes are too damp.	The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		Dry the potatoes carefully and cover them with about 1/2 tablespoon of oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces.

Technical specifications

Model	MD 17768
Power supply:	120V~60Hz
Output:	1400 W
Capacity of basket:	approx. 0.66 gal (2.6 litres)
Temperature range:	170-400 °F
Timer:	60 minutes
Dimensions:	10.6 × 13.8 × 12.2 in (W × H × D)

Subject to technical modifications!

Disposal

If you have any questions about disposal, please contact your sales agent or our service center.



PACKAGING

Your device has been packaged to protect it against transportation damage. Packaging is raw material and can be re-used or added to the recycling system.



APPLIANCE

At the end of its service life, the device should not be disposed of with the household garbage. Enquire about the options for environmentally friendly and appropriate disposal.

Legal notice

Copyright © 2017

Status: 2017-07-25

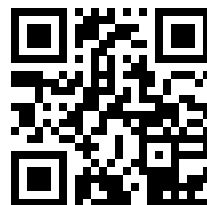
All rights reserved.

This operating manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other form of reproduction is prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany



The operating manual can be reordered via the service hotline and is available for download via the service portal at www.medion.com/us/.

You can also scan the QR code above and download the operating manual onto your mobile device via the service portal.

FCC compliance statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, 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 device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

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

You may also find helpful the following booklet, prepared by the FCC: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems.“ This booklet is available from the U.S. Government Printing Office, Washington D.C. 20402.

Contenido

Vista general	4
Material incluido	24
Código QR	25
Sobre este manual de instrucciones	26
Señales y símbolos utilizados en este manual	26
Uso conforme a lo previsto	27
Indicaciones de seguridad	28
Instalación del aparato.....	28
Conexión a la red eléctrica.....	29
Puesta en marcha y uso	31
Volumen de suministro	32
Guía de alimentos en el panel de control	33
Antes del primer uso	33
Funcionamiento	34
Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....	34
Tiempo de cocción y guía de temperatura.....	36
Limpieza	37
Después del uso	38
Solución de fallos	39
Especificaciones técnicas	40
Eliminación	41
Aviso legal	41
Declaración de la FCC	42

Material incluido

- 1 Pantalla
- 2 Entrada de aire
- 3 Recipiente de freír
- 4 Mango de la cesta de freír
- 5 Botón de desbloqueo
- 6 Cesta de freír
- 7 Luces de funcionamiento (LED)
- 8 Carcasa
- 9 Elementos de control
- 10 Tapa de protección
- 11 Orificio de ventilación
- 12 Cable de red con enchufe
- 13 Indicación de temperatura
- 14 Indicación de calentamiento (elemento calefactor animado)
- 15 Indicación de ventilación (ventilador animado)
- 16 Indicación de tiempo de cocción
- 17 Tecla de reducción de temperatura/tiempo de cocción
- 18 Interruptor de encendido/apagado
- 19 Tecla de inicio/pausa (preajuste: 180 °C, 15 minutos)
- 20 Tecla de selección: Temperatura / tiempo de cocción
- 21 Tecla de reducción de temperatura/tiempo de cocción
- 22 Valores indicativos con símbolos

Los códigos QR le ayudan a encontrar la información que busca fácil y rápidamente

Si busca **información sobre el producto, recambios o accesorios**, datos sobre **garantías** o **soporte posventa**, o si quiere ver un **video de demostración del producto** los códigos QR le ayudan a encontrar lo que busca rápidamente.

¿Qué es un código QR?

Un código QR (QR = respuesta rápida) es un código de barras que se puede leer con la cámara de su smartphone y que contiene, por ejemplo, un enlace a una página web o información de contacto.

Ventaja: No es necesario introducir estos datos de forma manual.

Como funciona

Para escanear el código QR sólo necesita un smartphone con software que pueda leer los datos QR y una conexión a internet.

Este tipo de software está disponible gratis en la tienda de aplicaciones de su teléfono inteligente.

Pruébelo ahora

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para averiguar más sobre el producto ALDI que ha comprado.

Su portal de servicio de Aldi

Todos los datos mencionados también se encuentran en el portal de servicio de Aldi en www.aldi.us.

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 dispositivo y en el manual de instrucciones.

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

Señales y símbolos utilizados en este manual



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.



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 dispositivos electrónicos comerciales sean conformes a esta norma (ver la sección "Declaración de cumplimiento").



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 conforme a lo previsto

Su aparato le ofrece diversas posibilidades de uso:

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos como, por ejemplo, verduras, patatas fritas o en gajos — preparadas en casa o listas para hornear — además de pescado y carne roja y blanca.

- El dispositivo 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 nuestra parte.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en estas instrucciones de uso, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará no conforme al previsto y puede causar daños materiales y personales.
- No utilice nunca el aparato en entornos con un potencial riesgo de explosión.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una elevada humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - fuego abierto.

Indicaciones de seguridad

- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños.
- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por otro sistema.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.

Instalación del aparato



¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por superficies calientes.

- 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).
- Asegúrese de que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no lo coloque cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).

- Cuando el aparato está funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta en el recipiente de freír para que los alimentos no se quemen.
- Coloque el recipiente caliente y la cesta de freír siempre en una superficie resistente al calor.
- No llene el recipiente de freír de grasa o de aceite.
- En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe del tomacorriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.

Conexión a la red eléctrica



¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica o cortocircuito por piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la corriente de red donde se encuentre.
- Para que el aparato pueda desconectarse rápidamente de la corriente en caso necesario, el tomacorriente debe estar bien accesible.

- No utilice ningún cable de prolongación.
- Después de cada uso, antes de cada limpieza y cuando no esté vigiliándolo, desenchufe el aparato del tomacorriente.
- Desconecte el aparato tirando del enchufe, no tirando del cable.
- No doble o 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.
- Si el aparato proporcionado cuenta con un cable flexible con una longitud inferior a 4-1/2 pies (1,4 m), el cable de prolongación deberá ser un cable con toma de tierra de 3 conductores y cumplir los siguientes requisitos:
 - Se recomienda el uso de un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o de tropiezos.
 - Pueden utilizarse cables de prolongación más largos si se ejerce la debida cautela.
- Si se utiliza un cable de prolongación más largo, debe tenerse en cuenta lo siguiente:
 - Las características eléctricas del cable de prolongación deben coincidir con las del aparato.
 - El cable debe tenderse de forma que no quede colgando de la encimera o de la mesa para evitar que los niños tiren de él o que se produzca un tropiezo accidental.
- Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de red o en el enchufe.
- En caso de una avería o si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato a la atención al cliente.
- Reparar el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o dirigirse a nuestro Servicio para evitar accidentes.
- No intente en ningún caso abrir y/o arreglar usted mismo ninguna pieza del aparato.

- Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una de las patillas es más ancha que las otras). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija solo puede conectarse en una posición en una toma eléctrica polarizada. Si la clavija no encaja completamente en la toma eléctrica, dele la vuelta. Si todavía no encaja, consulte a un electricista cualificado. No trate de modificar la clavija de ninguna forma.
- Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, las clavijas o cualquier otra pieza conductora de electricidad en agua o en otros líquidos.
- Conecte siempre primero el conector en el aparato y después la clavija en la toma eléctrica. Para desconectar el aparato, ajuste cualquier interruptor presente en la posición de apagado y desconecte la clavija de la toma eléctrica.

Puesta en marcha y uso



¡Peligro de lesiones!

Durante el funcionamiento, 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.
- Colóquelo 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 el recipiente de freír ni la placa calefactora.
- No mueva ni limpie el aparato mientras esté encendido o hasta que no se haya enfriado totalmente después de su uso.

- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilice el aparato para fines distintos a los de su uso previsto.



¡Peligro para la salud!

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

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Evite que los alimentos se doren demasiado cuando los hornee o los ase.

Volumen de suministro



¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de pequeños componentes o plásticos.







- Mantenga los plásticos del embalaje alejados 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:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones con información de garantía

Guía de alimentos en el panel de control

Símbolo	Temperatura y tiempos de cocción recomendados
 Filete de carne	Filete de carne a 400 °F, 10-20 minutos
 Patatas fritas	Patatas fritas a 400 °F, 15-20 minutos
 Pescado	Pescado a 400 °F, 15-20 minutos
 Pollo	Pollo a 400 °F, 15-22 minutos
 Pastel	Pastel a 360 °F, 10-15 minutos
 Gambas	Gambas a 360 °F, 12-18 minutos

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato, incluyendo pegatinas y plásticos.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- Saque el recipiente de freír del aparato. Abra la tapa de protección hacia arriba y pulse la tecla de desbloqueo para retirar la cesta de freír.
- Lave la cesta y el recipiente de freír con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.

¡NOTA!

Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

Funcionamiento









¡Peligro de incendio!






El aceite y otros líquidos se pueden inflamar debido a las altas temperaturas del aire caliente.

- Los alimentos con mucha grasa, como las salchichas, no son aptos para ser preparados en la freidora. La grasa gotearía en el recipiente de freír y se quemaría.
 - Saque el recipiente de freír del aparato.
 - Coloque la cesta de freír en el recipiente de modo que el mango encaje en la ranura correspondiente del recipiente.
 - Llene la cesta con los alimentos que desee cocinar. Consulte la tabla en la página 35 para averiguar las cantidades apropiadas.
 - Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.

Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

- Pulse la Interruptor de encendido/apagado  **18** un par de segundos para encender el aparato.
- Pulse la tecla de selección  **20** hasta que parpadee la indicación de temperatura.
- Con la tecla de aumento de la temperatura  **21** o la tecla de reducción de temperatura  **17** aumente o reduzca la temperatura deseada en pasos de 10 °F.
- Mantenga pulsada la tecla de aumento de temperatura  **21** o la tecla de reducción de temperatura  **17** durante más tiempo para ajustar la temperatura deseada más rápido.

Se pueden ajustar temperaturas de 170 °F a 400 °F.

- Pulse la tecla de selección  **20** hasta que parpadee la indicación del tiempo de cocción.
- Con la tecla de aumento de temperatura  **21** o la tecla de reducción de temperatura  **17** aumente o reduzca el tiempo deseado de cocción en pasos de un minuto.
- Mantenga pulsada la tecla de aumento de temperatura  **21** o la tecla de reducción de temperatura  **17** durante más tiempo para ajustar el tiempo deseado más rápido.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 60 minutos en total.

- Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla Inicio/Pausa  **19**.



Durante el funcionamiento se indican el ventilador animado, el elemento calefactor animado, la temperatura de cocción así como el tiempo de cocción restante.

Durante la cocción se puede sacar el recipiente de freír del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El aparato se apaga automáticamente.

- Agite la cesta de freír pasada la mitad del tiempo de cocción para redistribuir los alimentos. De este modo conseguirá que se cocinen de manera uniforme.
- Para ello, saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a meter el recipiente en el aparato.



El tiempo se seguirá contando.

- Si quiere meter más alimentos en la cesta, también puede pulsar la tecla Inicio/Pausa  19 para detener el tiempo.
- Saque el recipiente de freír del aparato por el mango.
- Añada los alimentos con cuidado y vuelva a introducir la cesta de freír en el aparato.
- El tiempo de cocción se seguirá contando en cuanto vuelva a pulsar la tecla Inicio/Pausa  19.



¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones!

Si se desbloquea la cesta de freír sin querer, se pueden producir lesiones por quemaduras.

- No pulse el botón de desbloqueo mientras está agitando la cesta.

¡NOTA!

Agite el recipiente de freír junto con la cesta o, si le resulta demasiado pesado, deje el recipiente en una superficie resistente al calor y retire la cesta. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a meter el recipiente con la cesta en el aparato.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha una señal acústica y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando un par de minutos.

- Saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Deje el recipiente de freír en una superficie resistente al calor y saque la cesta pulsando la tecla de desbloqueo.

Tiempo de cocción y guía de temperatura

En la tabla puede ver qué ajustes necesita para cada plato.

Plato	Peso	Tiempo (min)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas congeladas	10.58 oz-14.11 oz (300 g-400 g)	15-20	400	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	10.58 oz-14.11 oz (300 g-400 g)	20-25	400	Sí	
Gratinado de patatas	17.64 oz (500 g)	20-25	390	Sí	
Carne roja y blanca					
Filete de carne	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	400	No	
Chuleta de cerdo	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Hamburguesa	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Salchicha	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	13-15	390	No	
Muslo de pollo	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-22	400	No	
Pechuga de pollo	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	15-20	360	No	
Tentempiés					
Rollos de primavera	3.53 oz-14.11 oz (100 g-400 g)	8-10	390	Sí	Platos precocinados para el horno
Nuggets de pollo congelados	3.35 oz-17.64 oz (100 g-500 g)	10-15	390	Sí	Platos precocinados para el horno
Barritas de pescado congeladas	3.53 oz-14.11 oz (100 g-400 g)	15-20	400	No	Platos precocinados para el horno

Plato	Peso	Tiempo (min)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
Queso empanado para el horno	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	8-10	360	No	Platos precocinados para el horno
Rollo de verduras	3.53 oz -14.11 oz (100 g-400 g)	10-15	320	No	Platos precocinados para el horno
Repostería					
Pastel	10.58 oz (300 g)	10-15	360	No	Utilizar un molde
Quiche	14.11 oz (400 g)	20-22	360	No	Utilizar un molde
Muffins	10.58 oz (300 g)	15-18	390	No	Utilizar un molde
Tentempiés dulces	14.11 oz (400 g)	20	360	No	Utilizar un molde

**¡NOTA!**

La freidora de aire también es ideal para calentar alimentos: caliente los alimentos durante 10 minutos a 320 °F.

Limpieza

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de descarga eléctrica!**

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad y de quemaduras debido a las superficies calientes.

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la red.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. ¡Primero desenchufe el aparato!

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



¡Posibles daños en el aparato!

Se pueden producir daños en el aparato en caso de un uso inadecuado.


- No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato.
- No lave la freidora de aire ni los accesorios en el lavavajillas.
- Para el panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.
 - Limpie el recipiente y la cesta de freír con una esponja y un poco de agua enjabonada suave. Enjuague bien el recipiente y séquelo todo bien.
 - Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave.
 - Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para este fin. Retire los restos de comida con cuidado.

Después del uso

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

Solución de fallos

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado en un tomacorriente.	Conecte el aparato solamente a un tomacorriente debidamente instalado.
	No ha completado el ajuste.	Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de encendido apagado  18 .
Los alimentos no están cocidos.	Hay demasiada comida en la cesta de freír.	Llene la cesta con trozos pequeños. Los trozos pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Pulse la tecla de aumento de temperatura + 21 o la tecla de reducción de temperatura - 17 para aumentar o reducir el tiempo / la temperatura de cocción deseados.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	
Los alimentos no están cocidos por igual.	Los alimentos están demasiado apretados.	Agite la cesta de freír para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben agitar después de transcurrida la mitad del tiempo.
Los alimentos "fritos" no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire.	Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír está demasiado llena.	Llene la cesta de freír con 800 g (28.21 onzas) como máximo.
Sale humo blanco del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír. Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	El recipiente de freír tiene restos de una cocción anterior.	Los restos de grasa se queman en el recipiente de freír. Limpie el recipiente de freír después de cada uso.

Especificaciones técnicas

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se "fríen" de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	Ponga las patatas 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.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		Seque las patatas detenidamente y rocíelas con aprox. 1/2 cucharada de aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños.

Especificaciones técnicas

Alimentación:	120V~60Hz
Potencia:	1400 W
Volumen de la cesta:	aprox. 2.6 litros (0.66 galones)
Control de temperatura:	170-400 °F
Temporizador:	60 minutos
Dimensiones:	10.6 × 13.8 × 12.2 pulgadas (anchura × altura × profundidad)

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

Eliminación

Si tiene alguna pregunta sobre la eliminación, póngase en contacto con su representante comercial o con nuestro servicio técnico.



EMBALAJE

Este aparato se ha embalado para protegerlo contra los daños durante el transporte. El material de embalaje puede volver a usarse o reciclarse.



ELECTRODOMÉSTICO

Al final de su vida útil, el aparato no debe desecharse con el resto de la basura doméstica. Pregunte sobre las opciones para desecharlo correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente.



Aviso legal

Copyright © 2017

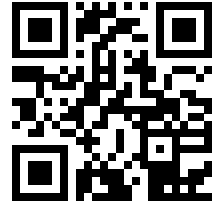
Estado: 25.07.2017

Todos los derechos reservados.

Las presentes instrucciones de uso están protegidas por derechos de copia.

Queda prohibida su copia mecánica, electrónica y de cualquier otra forma sin el consentimiento por escrito del fabricante.

El derecho de copia pertenece a la empresa:



Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Las instrucciones pueden solicitarse a través de la línea de atención al cliente y están disponibles para su descarga en el portal de servicio de www.medion.com/us/.

También puede escanearse el código QR de la parte superior para descargar las instrucciones en un dispositivo móvil a través del portal de servicio.

Declaración de la FCC

Este producto ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, según los términos de la Parte 15 de las reglas de la FCC.

Estos límites están diseñados para ofrecer protección razonable contra interferencia dañina en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía que genera interferencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia dañina a las radiocomunicaciones. Sin embargo, no hay garantía de que no ocurrirá interferencia en una instalación específica. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se anima al usuario a que trate de corregir la interferencia tomando una o varias de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en un tomacorriente o circuito diferente a aquel al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado de radio/TV para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados explícitamente por la parte responsable del cumplimiento de las normas pueden anular su autorización para operar este equipo. Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

(1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y

(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar la operación no deseada del dispositivo.

También puede serle útil el siguiente folleto, preparado por la FCC: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" ("Cómo identificar resolver problemas de interferencia con radio y TV"). Este folleto está disponible en la Oficina de Imprenta del Gobierno de Estados Unidos, Washington D.C., 20402.



DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510
WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA**

95311

  **1-866-633-4660**

 **us.info@medion.com**

MODEL / MODELO:
MD 17768

12/2017

3

**YEAR WARRANTY
AÑO DE GARANTÍA**