

**16. Luz de indicación de precalentamiento**  
La luz indicadora se encenderá para informarle de que el aparato se está precalentando. El precalentamiento dura un máximo de 5 minutos.

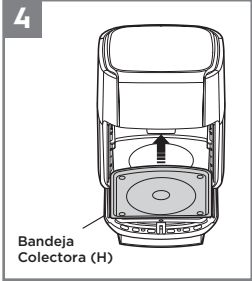
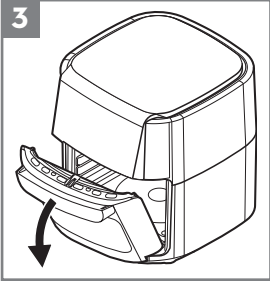
**17. Luz indicadora para girar el alimento**  
Esta indicación aparecerá en la mitad del tiempo programado para algunas de las recetas preestablecidas y para el ajuste manual.

7. Utilizando su Freidora de Aire 5 en 1

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Recuerde dejar suficiente espacio para abrir la puerta.

**⚠ ATENCIÓN**  
• No obstruya las salidas de aire del aparato.

2. Enchufe en la toma de corriente.  
3. Abra la Puerta (E) tirando de la Manija (G) (Figura 3).  
4. Inserte la Bandeja Colectora (H) en la parte inferior de la Freidora de Aire para que la grasa y los residuos no caigan en el aparato (Figura 4).

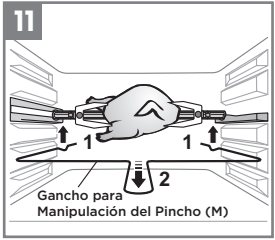


5. Su Freidora de Aire tiene 3 accesorios para preparar una variedad de alimentos (consulte la sección “ACCESORIOS” para obtener más detalles sobre cada uno).  
6. Coloque la comida en el accesorio elegido y cierre la puerta de su Freidora de Aire.  
7. Pulse el botón de Enciende/Apaga (12) una vez para activar el Panel de Control (C).  
8. Seleccione una receta preestablecida, un modo de preparación o realice un ajuste manual de temperatura/tiempo (consulte “Panel de Control”).  
9. Presione el botón Iniciar/Pausar (13) para iniciar la preparación.

**IMPORTANTE:**  
• Los botones del panel de control tienen una señal audible para indicar la interacción durante el tacto.

10. El aparato se precalentará automáticamente. Esta indicación luminosa está encendida hasta 5 min. Después de completar, el panel iniciará la cuenta atrás del tiempo de preparación.

4. Para retirar el Pincho (K), utilice el Gancho para Manipulación (M) colocándolo en el pincho y empujándolo ligeramente hacia la derecha para desacoplarlo de los soportes de fijación (Figura 11). Luego deslice el Pincho (K) a través de los rieles fuera del aparato.



9. Almacenamiento

1. Apague el aparato y deje que se enfríe por completo.  
2. Asegúrese de que todos los componentes y accesorios estén limpios y secos.  
3. Guarde la Freidora de Aire en un lugar plano, seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

10. Solucionando Problemas

Mademsa enseña al consumidor cómo identificar, en casa, algunos problemas que pueden interferir con el rendimiento del aparato. Si el funcionamiento no mejora, consulte con el Servicio Autorizado de Mademsa.

| PROBLEMA                                               | CAUSA POSIBLE                                                              | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Freidora de Aire no se enciende o no calienta.      | El aparato no está enchufado.                                              | Coloque el enchufe en la toma de corriente.                                                                                                                                                                                 |
|                                                        | La puerta no está cerrada correctamente.                                   | Compruebe que la puerta esté cerrada.                                                                                                                                                                                       |
| La preparación de alimentos consume mucho tiempo.      | Cantidad de alimentos muy elevada.                                         | Prepare una cantidad más pequeña de ingredientes.                                                                                                                                                                           |
|                                                        | La temperatura establecida es demasiado baja.                              | Aumente la temperatura usando las teclas de control de temperatura.                                                                                                                                                         |
| La comida está cruda por dentro y/o quemada por fuera. | La temperatura establecida es demasiado alta.                              | Reduzca la temperatura con las teclas de control de temperatura.                                                                                                                                                            |
|                                                        | Las Rejillas (D) y la Cesta (I) no están instaladas a una altura adecuada. | Ajuste la altura de la Rejilla (D) y la Cesta (I) adecuadamente.                                                                                                                                                            |
| El aparato está liberando humo blanco.                 | Preparación de alimentos grasos.                                           | El aceite liberado durante la preparación de algunos alimentos puede salpicar la superficie caliente del aparato y producir un humo blanco. Este comportamiento es normal y no afecta el resultado final de la preparación. |
|                                                        | El aparato contiene residuos de usos anteriores.                           | Asegúrese de limpiar el aparato correctamente después de cada uso.                                                                                                                                                          |

**IMPORTANTE:**  
• Algunos tipos de alimentos deben ser girados a la mitad del tiempo de preparación para obtener una textura uniforme. Use guantes o accesorios de protección térmica para manipular los alimentos durante esta función para garantizar su seguridad y prevenir accidentes.  
• El aparato detiene el proceso de cocción si se abre la puerta. Cíérrelo de nuevo y el aparato volverá a funcionar con el tiempo y la temperatura restantes.

11. Al final del tiempo programado, el Panel (C) parpadeará el tiempo e iniciará una cuenta atrás de 20s para que el dispositivo se enfríe y al mismo tiempo emita una advertencia audible.  
12. Abra la Puerta (E) tirando de la Manija de la Puerta (G) .  
13. Para retirar los alimentos y colocarlos en un recipiente, utilice un utensilio resistente al calor y siga las instrucciones de uso de los accesorios.

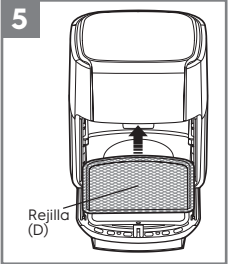
**⚠ ATENCIÓN**  
• Se pueden liberar vapores calientes al abrir la puerta de la Freidora de Aire. MANTENGA SU CARA, BRAZOS Y MANOS ALEJADOS DEL VAPOR MIENTRAS SE LIBERA.

14. Después de completar la preparación, retire el enchufe de la toma de corriente. Si desea preparar otra porción, su aparato se precalentará a otra porción.

**⚠ ATENCIÓN**  
• No toque la gaveta de la cesta durante el uso, ya que la Freidora de Aire estará caliente. Sostenga la gaveta y la cesta solo por la manija.  
• No presione el botón de liberación de la cesta mientras se remueve los alimentos.

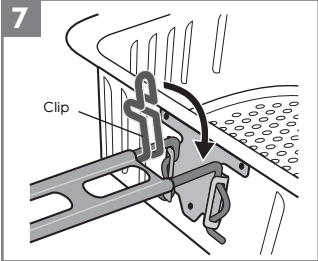
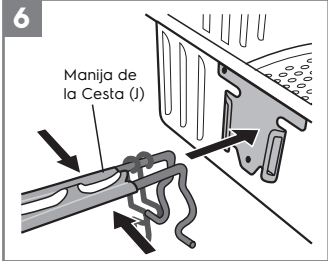
8. Accesorios

• **Rejillas (D):**  
1. Coloque los alimentos en la(s) rejilla(s) y colóquelas en los estantes del aparato (Figura 5).  
SUGERENCIA: Si se utilizan ambas rejillas al mismo tiempo, se recomienda invertir la posición en la mitad del tiempo de preparación, para una cocción más uniforme.

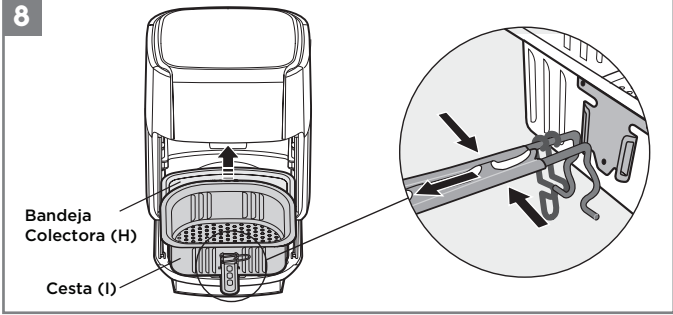


**IMPORTANTE:**  
• Se recomienda utilizar rejillas para la deshidratación de frutas/verduras.

• **Cesta (I):**  
1. Coloque los ingredientes en la Cesta (I) y ajuste la Manija (J) presionando los lados (Figura 6) y luego cierre el clip para bloquear la manija (Figura 7).



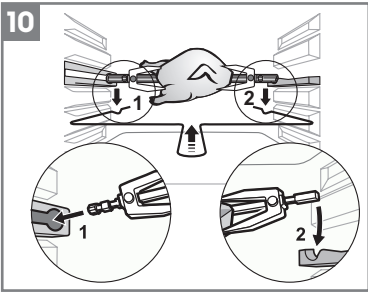
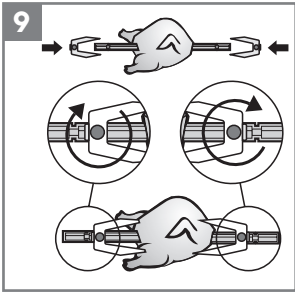
2. Coloque la Cesta (I) en el estante deseado y retire la Manija de la Cesta (J) (Figura 8).



• **Pincho Giratorio (K):**  
1. Inserte el Pincho (K) en la carne de su elección. Adecuado para asar pollo u otras carnes.  
2. Coloque los Tenedores (L) y fíjelas con los tornillos para que la comida esté bien sujeta (Figura 9).

**IMPORTANTE:**  
• Se recomienda utilizar los Tenedores (L) para ayudar en la fijación de los alimentos.

3. Utilice el Gancho para Manipulación (M) para colocar el Pincho (K) en los rieles y deslícelo hasta los puntos de encaje. Asegúrese de que el pincho esté correctamente asentado en el orificio de giro en el lado izquierdo del aparato (Figura 10).



**600 600 5353**

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE

soporte@mademsa.cl

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora de Aire 5 en 1 Mademsa 12L

MAF90

**IMPORTANTE**  
Guarde la factura de compra del aparato, ya que el servicio de garantía solo es válido mediante su presentación al Servicio Autorizado de Mademsa.

**MEDIO AMBIENTE**  
Mademsa tiene el compromiso de ofrecer productos que causen menor impacto al medio ambiente, contribuyendo así al desarrollo sostenible. El equipo electrónico, las pilas y las baterías deben desecharse por separado de los residuos comunes. Si tu equipo tiene pilas o baterías, cuando sean reemplazadas o desechadas, deben ser enviadas a un Servicio Autorizado de Mademsa para que tengan un destino adecuado. La eliminación ambientalmente adecuada de los embalajes y productos al final de su vida útil es responsabilidad de todos.

Lea este manual antes de instalar y utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

1. Informaciones de Seguridad

**IMPORTANTE:**  
• Estas informaciones son para su seguridad **DEBE leer atentamente el manual antes de instalar o usar el aparato.**

- Después de desembalar el aparato, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- El uso incorrecto e inapropiado de este aparato puede causar daños y lesiones.
- Compruebe que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el de la etiqueta del aparato antes de encenderlo.
- Conecte el aparato a una red eléctrica exclusiva, no use extensiones, adaptadores o conectores de tipo T (triple).
- El aparato debe estar conectado a un tomacorriente con conexión a tierra y dimensionado para el aparato en cuestión. Por su seguridad, solicite a un electricista de su confianza que verifique el estado de la red eléctrica en el lugar de uso del aparato.
- No deje el aparato enchufado cuando no lo esté usando.
- El aparato no debe dejarse desatendido mientras está enchufado, especialmente cuando hay niños cerca.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar de que no juegan con el aparato.
- Nunca desconecte el aparato de la red eléctrica tirando del cable eléctrico. Use el enchufe.
- No aprisione, tuerza, estire ni amarre el cable eléctrico.
- No use el cable eléctrico para tirar o arrastrar el aparato.
- No deje el cable eléctrico colgado en las esquinas de la mesa para no dañarlo. El cable de alimentación del aparato debe mantenerse alejado de objetos afilados y fuentes de calor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio Autorizado de Mademsa para evitar situaciones de riesgo.
- No use el aparato si está dañado, tiene fugas o tiene funciones anormales debido a una caída. No desmonte el aparato, si hay algún problema, póngase en contacto con el Servicio Autorizado Mademsa.
- Use piezas originales. Esto evita daños al aparato y riesgos de quien lo manipula.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: cocina de uso de grupo de empleados en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; ambientes de media pensión; tiendas y aplicaciones similares no destinadas para uso minorista y/o comercial.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

- F.** Visor de la Puerta

**G.** Manija de la Puerta

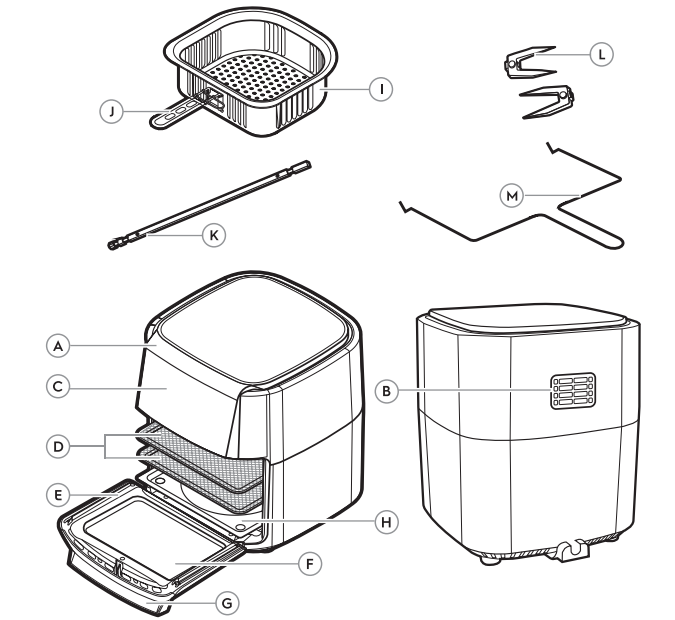
**H.** Bandeja Colectora

**I.** Cesta

**J.** Manija de la Cesta
- K.** Pincho Giratorio

**L.** Tenedores para Pinchos

**M.** Gancho para Manipulación del Pincho



4. Especificaciones Técnicas

| Modelo     | MAF90 |
|------------|-------|
| Voltage    | 220V  |
| Frecuencia | 50Hz  |
| Potencia   | 1700W |
| Capacidad  | 12L   |
| Color      | Negro |

5. Antes del Primer Uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales del interior y el exterior del aparato.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Recuerde dejar suficiente espacio para abrir la puerta.
3. Limpie el aparato y sus accesorios (consulte “LIMPIEZA y MANTENIMIENTO”).
4. Caliente su Freidora de Aire durante 10 minutos en la función AirFry. No se preocupe, el olor a aceite y un poco de humo son comunes en este primer uso.

- Desenchufe el aparato de la red siempre que se realice limpieza/mantenimiento.
- Para su seguridad y comodidad, solo los profesionales capacitados por Mademsa deben reparar el aparato.
- Durante el funcionamiento de la airfryer, la temperatura interna es demasiado alta. Mantenga el cabello y la ropa

**⚠ ATENCIÓN**  
• Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no moje ni use el aparato con las manos mojadas, ni sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el aparato en agua u en otros tipos de líquidos o materiales inflamables.

- alejadas de las partes calientes del aparato.
- Evite quemaduras: no toque las partes calientes del aparato y no lo limpie ni guarde mientras aún está caliente.
- Para su seguridad, el aparato cuenta con un sistema de apagado automático al abrir la puerta.
- Para evitar incendios, nunca deje el aparato cerca de materiales inflamables como cortinas y materiales de limpieza.
- Respete las distancias mínimas entre el aparato y los lados - arriba: 15 cm / desde los lados: 15 cm / atrás: 15 cm.
- Para voltear los alimentos en la cesta, use guantes o accesorios térmicos para garantizar tu seguridad y evitar accidentes.

**⚠ ATENCIÓN**  
• Las entradas de ventilación no deben estar obstruidas. Permita la libre circulación de aire a su alrededor.  
• La salida de aire caliente no puede dirigirse hacia los objetos, ya que pueden sufrir deformaciones y/o manchas.  
• La Freidora de Aire no está destinado para hacer parrilla. No ponga carbón dentro del aparato ya que habrá un alto riesgo de incendio.  
• No obstruya la salida de aire del aparato.

- Nunca toque las piezas calientes, use la manija para remover la cesta y el gancho de manipulación para retirar el pincho.



2. Limpieza y Mantenimiento

1. Para evitar descargas eléctricas, retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento. La limpieza debe realizarse con el aparato frío.
2. Use solo un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato y su cable eléctrico.
3. Abra la puerta 45° y retire la Puerta Removible (E) tirando primero del lado izquierdo hacia arriba y luego tire de la puerta

6. Panel de Control



**1-2. Ajuste de Temperatura**  
Toque los botones de temperatura “+” o “-” para ajustar la temperatura de preparación. Para un ajuste rápido, mantenga pulsado el botón.

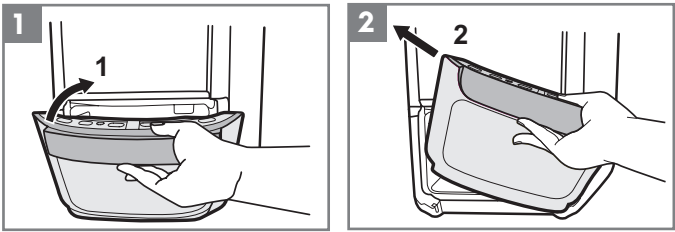
**IMPORTANTE:**  
• La temperatura de funcionamiento varía entre 60°C - 200°C (excepto para la función “deshidratar”: 30°C - 80°C).

**3-9. Recetas preestablecidas**  
Seleccione una de las 7 recetas de preparación preestablecidas:

| Alimento     | Temp. (°C) | Tiempo de preparación (minutos) | Porción (g) | ¿Dar la vuelta a la mitad del tiempo de preparación? |
|--------------|------------|---------------------------------|-------------|------------------------------------------------------|
| Papas fritas | 200        | 30                              | 600         | Sí                                                   |
| Pastel       | 180        | 30                              | 400         | No                                                   |
| Carne        | 180        | 30                              | 600         | Sí                                                   |
| Pollo        | 200        | 40                              | 600         | Sí                                                   |
| Pan          | 160        | 15                              | 250         | No                                                   |
| Pescado      | 180        | 15                              | 550         | No                                                   |
| Vegetales    | 180        | 30                              | 600         | Sí                                                   |

**IMPORTANTE:**  
• La temperatura y los tiempos de preparación presentados en la tabla son solo orientaciones/referencias; varían según las recetas y la cantidad de ingredientes, formas y texturas del alimento.

hacia la izquierda (Figuras 1 y 2) y limpie ambos lados con agua tibia y detergente neutro.



4. Para limpiar los accesorios, utilice una esponja suave y detergente neutro. A continuación, enjuague completamente.

**⚠ ATENCIÓN**  
• Lave los accesorios después de cada uso para que no haya acumulación de residuos. Para facilitar la limpieza, déjelos en remojo en agua caliente y jabón antes de lavarlos.

5. Use un paño seco y suave para limpiar el exterior del aparato.
6. Es importante limpiar su Freidora de Aire después de cada uso, ya que la acumulación de suciedad derramada de la cocción puede causar un mal olor, mal funcionamiento y afectar las próximas veces que lo use.

**IMPORTANTE:**  
• No utilice limpiadores abrasivos, cepillos o utensilios metálicos para limpiar la cesta con el fin de evitar daños en el revestimiento antiadherente.

**⚠ ATENCIÓN**  
• Nunca sumerja el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.  
• Nunca limpie su Freidora de Aire con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, estañador, varsol, disolventes, removedores o con productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagre, soda o abrasivos como sapolio.  
• La limpieza no debe llevarse a cabo con equipos de vapor.

3. Conozca su Air Fryer Oven

- A. Unidad Principal
- B. Salida de Aire Trasera
- C. Panel de Control
- D. Rejillas
- E. Puerta Removible

**IMPORTANTE:**  
• La temperatura y el tiempo de preparación de los alimentos se pueden ajustar de acuerdo con las preferencias del usuario.

**10. Luz**  
Pulse la función “Luz” para encender o apagar la luz.

**11. Modos de preparación**  
Pulse el menú “Modos de Preparación” para seleccionar una de las 5 funciones:  
AIRFRY: Con el modo AirFry seleccionado, puede elegir una de las 7 recetas preestablecidas o ajustar manualmente la preparación.  
GRATINAR: Con el modo gratinado seleccionado, gratine sus recetas en 5 minutos.  
RECALENTAR: Vuelva a calentar la comida fuera del refrigerador en 6 minutos.  
DESHIDRATAR: Deshidrate frutas y verduras a una temperatura de 60°C en 2 horas y 30 minutos.  
ROSTIZAR: Con el pincho insertado en la Freidora de Aire, utilice esta función para girarlo a una temperatura de 200 °C durante 60 minutos.

**IMPORTANTE:**  
• La temperatura y el tiempo preestablecidos en los modos de preparación también se pueden ajustar manualmente según sus preferencias.

**12. Encendido/Apagado**  
Este botón tiene tres funciones:  
- Toque el botón para activar el panel de control.  
- Si el aparato no está en uso, toque el botón para que el panel entre en modo de reposo.  
- Mientras prepara la comida, toque el botón para cancelar la preparación. El panel mostrará una cuenta atrás de 20s para que el aparato se enfríe.

**13. Iniciar/Pausar**  
Toque el botón para comenzar a preparar su comida o para pausar el proceso durante la cocción. Al hacer una pausa, es posible ajustar la temperatura/tiempo de preparación si es necesario.

**⚠ ATENCIÓN**  
• Si la Freidora de Aire se detiene en cualquier momento durante más de 10 minutos, el aparato volverá a la pantalla de inicio.

**14-15. Ajuste de tiempo**  
Toque los botones de tiempo “+” o “-” para establecer el tiempo de preparación. Para un ajuste rápido, mantenga pulsado el botón.

**IMPORTANTE:**  
• El tiempo de funcionamiento varía entre 1min - 1h30min (excepto para la función “deshidratar”: 2 - 24 horas).