⚠ ATENCIÓN

- **Temporizador mecánico, funciona incluso con el dispositivo desenchufado de la toma de corriente.**
- **Se recomienda precalentar el aparato sin ingredientes en su interior. En este caso, gire el Selector de Temperatura (E) durante más de cinco minutos y espere hasta que se apague la Luz de Calentamiento (F). Luego agregue los ingredientes y gire el Selector de Temperatura (E).**
- **Al retirar la Bandeja Colectora (A), colóquela sobre una superficie resistente al calor libre de materiales que puedan estar sujetos al calor, como plásticos o telas.**
- **No presione el Botón de Liberación de la Cesta (D) mientras revuelve la comida.**

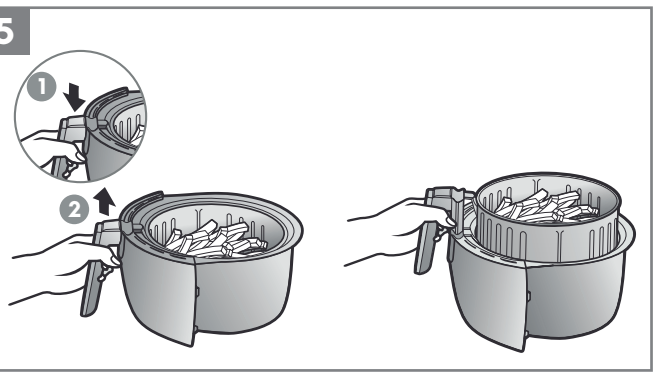
IMPORTANTE:

• Para dar la vuelta a la comida en la Cesta (B) utilice guantes o accesorios térmicos para garantizar su seguridad y evitar accidentes.

• En ciertas preparaciones, es necesario voltear el alimento para una cocción uniforme. Este proceso se lleva a cabo tirando de la Bandeja Colectora (A) y usando un utensilio resistente al calor, que no raya/daña el antiadherente o simplemente sacude la comida en la Cesta Extraíble (B). Consulte la sección "Tabla de Recetas" para saber qué preparaciones requieren esta acción.

7. Al final del tiempo programado, el aparato emitirá un aviso sonoro indicando el fin de la preparación.
8. Retire la Bandeja (A) tirando de la Manija (C).
9. Presione el Botón de Liberación de la Cesta (D) y tire la Cesta (B) con la Manija (C) hacia arriba para retirarla de la Bandeja (A) (Figura 5).

5

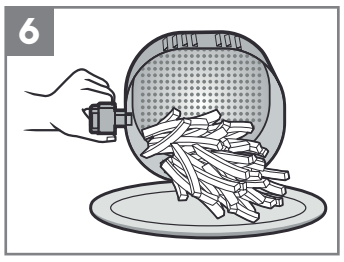


⚠ ATENCIÓN

- **Al retirar la Bandeja Colectora (A) en funcionamiento normal, el sistema de calentamiento se apaga, pero el Temporizador (H) continúa con la cuenta regresiva. El sistema de calentamientofunciona automáticamente tan pronto como se vuelve a colocar la Bandeja (A). Si se retira el alimento antes de que finalice la cuenta atrás del Temporizador (H), se recomienda quitar el enchufe de la toma y dejar el Temporizador (H) volver a la posición inicial sin forzarlo, para garantizar una vida útil más larga.**

10. Vacíe la Cesta (B) en un bol o plato (Figura 6).

6



⚠ ATENCIÓN

- **No voltee la Gaveta de la Cesta (A), de lo contrario el aceite recogido en el fondo se filtrará en los ingredientes.**

11. Una vez finalizada la preparación, retire el enchufe del tomacorriente. Si desea preparar otra porción, el aparato ya estará precalentado.

7. 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, seguro y fuera del alcance de los niños.

8. Tabla de Recetas

Alimento		Temp. (°C)	Tiempo de preparación (minutos)	Porción (g)	¿Voltear en la mitad del tiempo de preparación?
	Vegetales	180	15	600	Sí
	Pollo	200	20	600	Sí
	Pescado	180	10	550	No
	Papas fritas	200	20	800	Sí
	Carne	180	20	700	Sí
	Hamburguesa (bien cocida)	180	10	4 x 180	Sí
	Empanadas	180	10	600	No
	Pan	140	15	250	No

NOTA: 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 usadas. La temperatura y el tiempo de preparación de los alimentos se pueden ajustar según las preferencias del usuario.
Las porciones superiores a las indicadas en la tabla pueden requerir más tiempo y más vueltas, hasta que se obtenga el punto de cocción deseado.

9. 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	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La Freidora de Aire no enciende o no calienta.	El aparato no está conectado.	Coloque el enchufe en el tomacorriente.
	El Temporizador (H) no fue programado.	Ajuste la temperatura y el tiempo de preparación.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La preparación de los alimentos lleva mucho tiempo.	Alta cantidad de alimentos.	Prepare una cantidad menor de ingredientes.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura con el Selector (E).
La comida se queda cruda por dentro y/o quemada por fuera.	La temperatura establecida es demasiado alta.	Reduzca la temperatura usando el Selector (E).
	La comida no se ha volteado en la mitad del tiempo.	Algunos alimentos deben darse vuelta en la mitad del tiempo. Consulta "Tabla de Recetas" para verificar si es necesario voltear la comida a preparar.
No se puede desplazar la Bandeja Colectora (A) correctamente dentro del aparato.	Hay muchos ingredientes en la Cesta Extraíble (B).	No llene la Cesta Extraíble (B) más allá de la indicación MAX.
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 humo blanco. Este comportamiento es normal y no afecta el resultado final de la preparación.
	El aparato contiene residuos del uso anterior.	Asegúrese de limpiar el aparato correctamente después de cada uso.

600 600 5353
soporte@mademsa.cl

LA RED MÁS GRANDE DE ESPECIALISTAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE CHILE

mademsa

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Freidora de Aire Mademsa 5L

MAF50



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.

A27729901A G0042193/001 Dec/23

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.
- Desenchufe el aparato de la red siempre que se realice limpieza/mantenimiento.

⚠ 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.**

- Para su seguridad y comodidad, solo los profesionales capacitados por Mademsa deben reparar el aparato.
- Durante el funcionamiento de la Air Fryer, la temperatura interna es demasiado alta. Mantenga el cabello y la ropa 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 retirar la gaveta con la cesta de la unidad principal.
- 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 extraíble, 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.**

⚠ ATENCIÓN
- **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.**
- **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 manilla.**
- **No presione el botón de liberación de la cesta mientras se remueve los alimentos.**
- **Los vapores calientes pueden liberarse al abrir la gaveta de la cesta. Mantenga la cara, los brazos y las manos alejados del vapor mientras se libera.**



SUPERFICIE CALIENTE

2. Limpieza y Mantenimiento

1. Para evitar descargas eléctricas, retire el enchufe del tomacorriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento. La limpieza debe realizarse con el aparato frío.
2. Retire la Bandeja (A) y la Cesta Extraíble (B) y límpielos con una esponja suave y detergente neutro. Luego enjuague bien.

IMPORTANTE:
• La bandeja y la cesta extraíble se pueden utilizar en el lavavajillas.

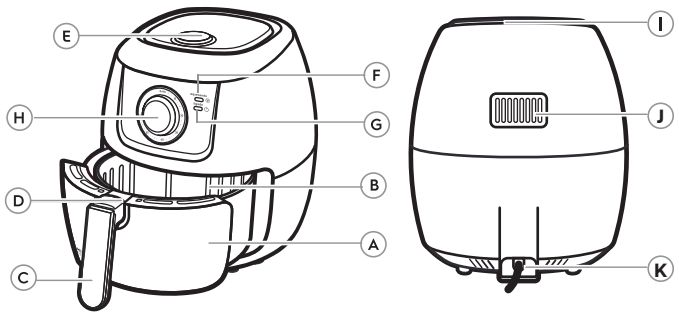
⚠ ATENCIÓN
- **No use limpiadores abrasivos, cepillos o utensilios de metal para limpiar la Cesta Extraíble (B) para evitar dañar el revestimiento antiadherente.**

3. Use solo un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato y su cable de alimentación (K).

⚠ ATENCIÓN
- **Nunca sumerja el aparato, el enchufe o el Cable de Alimentación (K) en agua o cualquier otro líquido.**
- **Nunca limpie su Freidora de Aire con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, varsol, disolventes, removedores o con productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagres, sodas caústicas o abrasivos como sapolios.**
- **La limpieza no debe realizarse con equipos de vapor.**

3. Conozca su Air Fryer

A. Bandeja Colectora de Residuos
B. Cesta Extraíble
C. Manilla de la Cesta
D. Botón de Liberación de la Cesta
E. Selector de Temperatura (80 - 200°C)
F. Luz Indicadora de Calentamiento
G. Luz Indicadora de Encendido
H. Temporizador (0-60 min)
I. Entrada de Aire
J. Salida de Aire
K. Cable de Alimentación



4. Especificaciones Técnicas

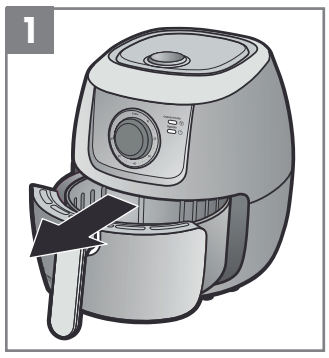
Modelo	MAF50
Voltage	220V
Frecuencia	50Hz
Potencia	1700W
Capacidad de la Cesta	5L
Color	Negro

5. Antes del Primer Uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales de la parte interna y externa del aparato.
2. Limpie el aparato y sus accesorios (consulte “LIMPIEZA y MANTENIMIENTO”).
3. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
4. Caliente la Freidora de Aire durante 10 minutos a la temperatura máxima. El aparato puede liberar un ligero olor y humo en el primer uso.

6. Utilizando su Air Fryer

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
2. Retire la Bandeja Colectora (A) tirando de la manilla (C) (Figura 1).

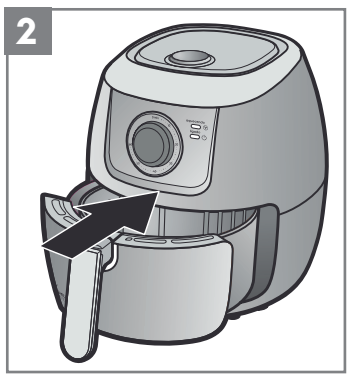


⚠ ATENCIÓN
- **No llene la Bandeja Colectora (A) con aceite ni ningún otro líquido.**
- **No obstruya las salidas de aire caliente del aparato.**

3. Coloque los ingredientes en la Cesta (B).

IMPORTANTE:
• No llene la Cesta Extraíble (B) más allá de la indicación MAX.

4. Vuelva a colocar la Cesta Extraíble (B) en la Bandeja Colectora (A) y deslícela en el aparato (Figura 2).



5. Use el Selector (E) para ajustar la temperatura de acuerdo con el tipo de alimento que se preparará (Figura 3).
6. Seleccione el tiempo deseado a través del Temporizador (H) (Figura 4). La Luz Indicadora de Calentamiento (F) se encenderá y la Freidora de Aire comenzará a preparar los alimentos. El Temporizador (H) comenzará a girar automáticamente en sentido contrario a las agujas del reloj para iniciar el conteo regresivo.

