



by hukën®

Freidora de Aire Multifuncional Light-View

MK-AF-45BLACK

Guía de Usuario

- Introducción
- Instrucciones de Seguridad
- Características
- Instrucciones de Uso
- Recomendaciones para Preparar Alimentos
- Limpieza y Mantenimiento
- Solución de Problemas
- Garantía

Especificaciones Eléctricas:
127V ~ / 60Hz / 1300W



¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. La nueva y versátil Freidora de Aire Multifuncional Light-View de MasterChef® by Hukën® llegó para facilitar tu experiencia en la cocina. Su capacidad de 4.5 litros es ideal para porciones individuales o en pareja. Está equipada con 8 funciones preestablecidas, y una ventana de supervisión. Su potente cabina de cocción, la vuelve ideal para cocinar con hasta 90% menos grasa que una freidora de aceite, y hasta 70% más rápido que un horno convencional.

Sabemos que estás emocionado de comenzar a cocinar, pero por favor tómate unos minutos para leer nuestro manual de uso, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la tuya,
El Equipo Hukën®



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre la Guía de Usuario antes de utilizar el aparato por primera vez y/o para futuras referencias.

IMPORTANTE

**-PARA USO DOMÉSTICO Y EN
INTERIORES ÚNICAMENTE-**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea cuidadosamente las Instrucciones de Seguridad antes de usar su electrodoméstico ya que puede causar daños si no lo usa de manera correcta. Por favor guarde esta Guía de Usuario para futuras referencias.



PRECAUCIÓN: Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Este aparato está destinado únicamente para **uso doméstico**. No es apto para uso profesional o semiprofesional, ni tampoco para uso con fines comerciales, tales como restaurantes, hoteles, cafeterías u otros entornos no residenciales. Cualquier uso indebido, tales como los señalados anteriormente, podría resultar en daños a la Freidora de Aire Multifuncional Light-View y/o usuario y la pérdida de su garantía.

NOTA: No se recomienda el uso continuo cuando un aparato es de uso doméstico, solo se puede usar por periodos prolongados cuando se usa a baja temperatura.

- No lo utilice en exteriores.
- No coloque la unidad cerca o sobre cualquier tipo de fuente de calor, como un quemador de gas o eléctrico, una estufa u horno. No lo use cerca de una llama abierta o materiales inflamables.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.
- No coloque la unidad contra la pared o contra otros electrodomésticos. El producto emitirá calor al estar en uso. Mantenga una distancia de al menos 10 cm en las partes posterior, laterales y sobre la unidad. No coloque nada sobre la unidad, ya que puede causar incendio si la unidad está tocando materiales inflamables como cortinas, persianas, paredes, etc.
- El bloqueo de salidas de aire puede causar una cocción irregular de alimentos, daños a la unidad, o sobrecalentamiento.
- No toque superficies calientes. Utilice las asas y superficies de agarre previstas. Se recomienda el uso de pinzas, trapos y/o guantes de cocina. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- Algunas áreas se calientan durante el uso y la pantalla táctil puede calentarse. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos, rostro u otras partes del cuerpo cerca de las salidas de aire mientras la Freidora de Aire Multifuncional Light-View esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular la rejilla de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View. No utilice utensilios metálicos ya que podría dañar la unidad.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carezcan de experiencia y conocimiento. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no utilicen el aparato como juguete.



ADVERTENCIA: Nunca use la Freidora de Aire Multifuncional Light-View a altas temperaturas por periodos prolongados de tiempo, guíese con la tabla de FUNCIONES PREESTABLECIDAS (vea dicha sección), ya que esto podría dañar la unidad y/o usuario.

- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas, y limpiarlo.
- Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento ya que puede causar lesiones al usuario.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el cuerpo de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View en agua o bajo el grifo con agua corriendo, o cualquier otro líquido, ya que contiene los componentes eléctricos y elementos de calefacción.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su distribuidor autorizado.
- Extreme precaución si utiliza materiales que no sean resistentes al calor, ya que puede causar quemaduras o riesgo de incendio.
- No coloque papel, cartón, plástico, poliestireno o madera, o cualquier otro material que no esté previsto para horno, ya que puede derretirse o incendiarse.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- Para prevenir que la comida toque los elementos de calefacción y dañe la unidad, no exceda la cantidad de comida en el interior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- Para desconectar, apague el aparato en su totalidad y luego retire el enchufe del tomacorriente para evitar daños en el producto y/o usuario.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Verifique que la fuente de alimentación de su hogar corresponda con el voltaje previsto de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View.
- Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se rompa.
- Este producto no es una freidora de aceite. NO debe llenarse de aceite. Nunca llene ninguna parte de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View con aceite. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a las rejillas o canastas extraíbles.

- No se recomienda dejar alimentos crudos en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View por un corto período de tiempo antes de cocinar; las carnes, aves, pescados, frutas y verduras crudas pueden descomponerse fácilmente.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Freidora de Aire Multifuncional Light-View durante su uso.
- Guarde la Freidora de Aire Multifuncional Light-View en un lugar fresco y seco.
- Siempre desconecte la unidad mientras no la utilice.
- El electrodoméstico requiere 30 minutos aproximadamente de enfriamiento para moverlo o limpiarlo de manera segura.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo en el tomacorriente. Esto podría resultar en lesiones o descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión extraíbles más largos y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión más largo considere lo siguiente:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre el mostrador o la mesa donde alguien pueda tirar de él o tropezar.

IMPORTANTE:

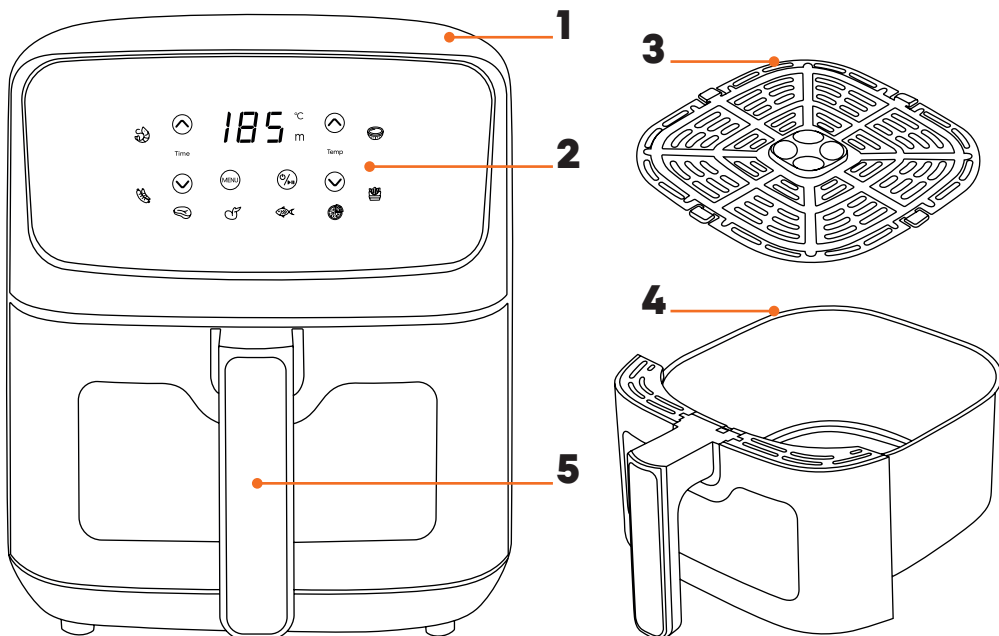
Se recomienda conectar el aparato directamente a un tomacorriente, ya que el uso de cualquier tipo de regulador de voltaje podría afectar el funcionamiento adecuado del aparato.

CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para conectar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
- Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.
- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Comuníquese con el soporte de Hukën® para obtener ayuda.
- Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable y hacer que se deshilache y se rompa.

NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

CARACTERÍSTICAS



1. Unidad

2. Panel de control

3. Rejilla

4. Canasta

5. Manija

PANEL DE CONTROL

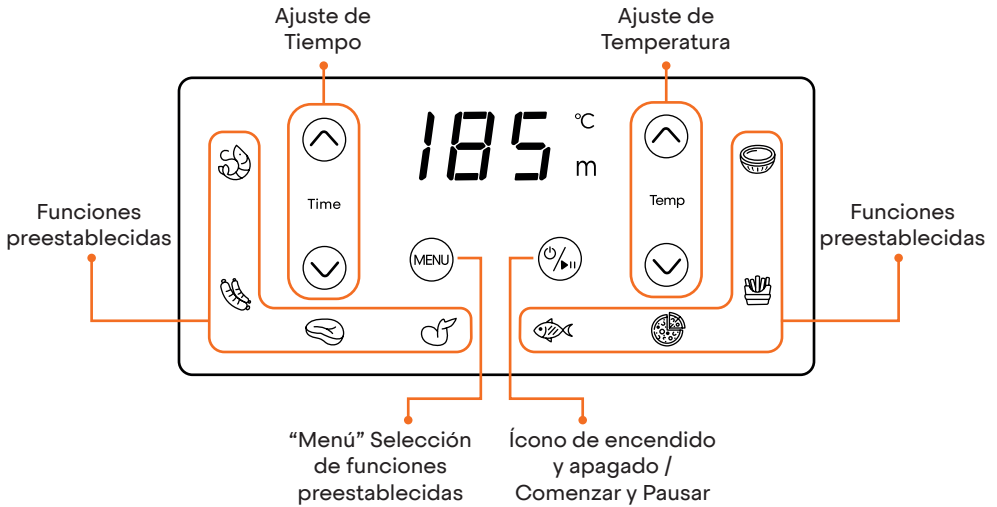


TABLA DE FUNCIONES PREESTABLECIDAS

| Función | Predeterminado | | | Rango de ajuste Personalizado | |
|--|-----------------|--------------|----------------|-------------------------------|---------------|
| | Temp. Máx en °C | Tiempo hh:mm | Foco encendido | Temp. En °C | Tiempo hh:mm |
| Camarones  | 185° | 00:15 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Salchicha  | 200° | 0:25 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Carne  | 180° | 00:15 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Alitas  | 200° | 0:25 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Pescado  | 200° | 0:20 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Pizza  | 200° | 0:30 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Papas  | 200° | 0:22 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |
| Hornear  | 160° | 0:20 | Sí | 80°-200° | 00:01 - 01:00 |

ÍCONO MENÚ

Toque “Menú” en el panel de control para cambiar y elegir la función preestablecida.

Después de seleccionar la función deseada, presione iniciar o espere 5 segundos para el inicio automático. El ícono que indica la función elegida del menú parpadeará.

Una vez que la cocción esté completa o si no se seleccionan funciones dentro de 1 minuto, la freidora de aire entrará automáticamente en modo de espera. Para salir del modo de espera, simplemente presione el ícono de encendido y apagado.

AJUSTE DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Se puede ajustar el tiempo y temperatura fácilmente, tocando los íconos correspondientes. Ambos valores se indicarán en la pantalla

- Hay 2 símbolos (TIEMPO “ $\wedge \vee$ ”) en el panel de control, el cual puede ajustar el tiempo incrementando/reduciendo cada toque por minuto y esto se mostrará en la pantalla. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de tiempo de manera rápida. El tiempo ajustable es de 1 minuto hasta 1 hora.
- Hay 2 símbolos (TEMPERATURA “ $\wedge \vee$ ”) en el panel de control, el cual ajusta la temperatura incrementando/reduciendo por toque (en intervalos de 5 °C) y esto se mostrará en la pantalla. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de temperatura de manera rápida. La temperatura ajustable es de 80 °C hasta 200 °C.

ÍCONO DE ENCENDIDO Y APAGADO / COMENZAR Y PAUSAR

- Cuando se presiona el ícono de Encendido una vez, la pantalla se ilumina y muestra el tiempo de cocción predeterminado de la primera opción del menú de funciones preestablecidas.
- Puede presionar el ícono para pausar el ciclo de cocción cuando desee. Así mismo volver a presionar para que continúe el mismo.
- Para apagar la Freidora de Aire Multifuncional Light-View, mantenga presionado el ícono.

APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad cuenta con un temporizador interno, se apagará de manera automática cuando el conteo llegue a cero. Usted puede apagar de manera manual tocando levemente el ícono de apagado, y automáticamente se apagará en 30 segundos aproximadamente.

Si la Freidora de Aire Multifuncional Light-View está encendida, pero no está en funcionamiento durante minuto, se apagará y aparecerá la leyenda “OFF”.

LUZ INTERNA

La luz interna permanecerá encendida mientras la unidad esté conectada y encendida. Solo se apagará cuando termine el ciclo de cocción o se apague la unidad.

IMPORTANTE:

Se recomienda conectar el aparato directamente a un tomacorriente, ya que el uso de cualquier tipo de regulador de voltaje podría afectar el funcionamiento adecuado del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Freidora de Aire Multifuncional Light-View por primera vez:

- Retire todos los materiales de empaque, como bolsas de plástico e inserciones de espuma.
- Lea y retire todas las calcomanías de la unidad, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad.
- Asegúrese de tener todas las piezas incluidas en el empaque antes de desecharlo.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA sumerja la unidad en agua o lavavajillas.

- Lave la rejilla con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva. Seque bien antes de usar.
- Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.



ADVERTENCIA: No llene el interior con aceite o con ningún otro líquido.

- Mantenga el electrodoméstico con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y cualquier material combustible.
- Antes de cocinar cualquier alimento, precaliente la unidad por unos minutos, permitiendo que la capa protectora de aceite de fabricación se disuelva. Limpie la unidad con un paño humedecido en agua jabonosa, limpie y listo.

IMPORTANTE:

Esta Freidora de Aire Multifuncional Light-View únicamente enciende y funciona si la canasta está colocada correctamente.

USO

IMPORTANTE:

Durante el primer uso, puede notar algo de humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería disiparse rápidamente. No debería suceder después de que el aparato se haya utilizado unas cuantas veces más.

1. Coloque la unidad sobre una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
2. Coloque la rejilla dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View.
3. Prepare sus alimentos y colóquelos dentro de la canasta.
4. Conecte la unidad al tomacorriente, el botón de encendido se iluminará y aparecerá la leyenda “OFF”.
5. Cuando la comida y la canasta estén dentro, toque el botón de encendido, activará el Panel de Control.

NOTA: La luz interna permanecerá encendida mientras la unidad esté conectada y encendida. Solo se apagará cuando termine el ciclo de cocción o se apague la unidad.

6. Elija alguna función preestablecida o ajuste de forma manual la temperatura y tiempo (véase sección “Panel de Control”).
7. Toque el icono de encendido para que el ciclo de cocción inicie.

NOTA: Usted puede retirar la canasta para revisar el proceso de su comida en cualquier momento, lo que pausará automáticamente el ciclo de cocción. Vea la receta para determinar la configuración adecuada para cocinar. El ciclo de cocción se reanuda automáticamente al regresar la canasta de manera correcta. No saque la canasta para agitar/verificar los alimentos durante un periodo prolongado de tiempo. Intente ser lo más breve posible para no interrumpir el proceso de cocción.



PRECAUCIÓN: No toque la rejilla y/o alimentos durante o poco después de usar la unidad, ya que estos estarán calientes.

8. Al terminar el ciclo de cocción programado, la unidad se apagará automáticamente, las luces indicadoras en el panel se inhibirán, los elementos de calefacción se detendrán, pero el ventilador seguirá funcionando por 30 segundos para despejar el aire caliente y luego se detendrá. La unidad emitirá un sonido para indicarle que sus alimentos están listos y la luz interna se apagará.
9. Se recomienda esperar unos minutos antes de retirar la canasta y los alimentos.
10. Para sacar los alimentos, retire la canasta, y con ayuda de guantes protectores, y/o pinzas no metálicas de cocina.

CONSEJOS DE USO/OPERACIÓN

- Esta Freidora de Aire Multifuncional Light-View es libre de aceite, es decir que funciona con aire caliente, no llene el interior con aceite o grasa para freír.
- No coloque nada sobre la superficie del electrodoméstico, el flujo de aire será obstruido y podría afectar el resultado de freír con aire caliente.
- Nunca use la unidad sin la rejilla.

- No rocíe con aceite en aerosol en el interior de la unidad ya que puede dañar el recubrimiento antiadherente.
- Para un mejor resultado en la cocción de los alimentos, no abra constantemente la canasta.
- No sature el interior con demasiada comida, especialmente si está bien empacada, puede inhibir la circulación correcta del aire y por ende el dorado y lo crujiente.
- Para quitar alimentos largos o frágiles, retírelos con un par de pinzas.
- Para evitar sobrecalentamiento del aparato se recomienda esperar 20 minutos entre cada uso/cocción de distintos lotes de alimentos.
- La Freidora de Aire Multifuncional Light-View puede ser utilizada con cualquier tipo de papel de cocina, sin embargo, no se recomienda el uso de papel aluminio ya que puede causar daños si este toca los elementos de calefacción.

RECOMENDACIONES PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La tabla que se muestra a continuación le ayudará a configurar los tiempos y temperaturas de acuerdo a los distintos alimentos que desee preparar.

NOTA: Tenga en cuenta que los contenidos de la siguiente tabla son sólo recomendaciones. Ya que los alimentos pueden variar de origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus alimentos.

| Vegetales | Cantidad/ Preparación | ¿Mezclar con aceite? | Tiempo (min) | Temp (°C) | Agitar/ Voltear |
|-------------------|-------------------------------|---|-----------------|-----------|--------------------|
| Brócoli | 1 cabeza, cortada en floretes | Sí | 7-9 | 190 | Agite 1 vez |
| Calabacín | 450 gr, cortada en trozos | Sí | 10 | 200 | Agite cada 5 mins |
| Camote | 450 gr, pelado, cortado | Sí | 15 | 200 | Agite 1 vez |
| Coles de Bruselas | 280 gr (aprox. 20 pzs) | Sí | 15 | 194 | Agite 1 vez |
| Coliflor | ½ cabeza, cortada en floretes | Sí | 15-17 | 200 | Agite 1 vez |
| Ejotes | 450 gr, recortado | Sí | 7-9 | 200 | Agite 1 vez |
| Espárragos | 1 manojo, sin extremos duros | Sí | 6-9 | 200 | Volteé 1 vez |
| Maíz en mazorca | 4 mazorcas enteras, peladas | Untar con un poco de aceite o mantequilla | 30 | 200 | Volteé 1 vez |

| | | | | | |
|------------------------|-----------------------------------|----|-------|-----|-------------|
| Papas (horneadas) | 3 patatas enteras | Sí | 30-38 | 200 | No |
| Papas (roja/ amarilla) | 450 gr, cortada en trozos | Sí | 15 | 200 | Agite 1 vez |
| Zanahorias | 450 gr, pelada, cortada en trozos | Sí | 11-13 | 200 | Agite 1 vez |

| Mariscos | Cantidad/ Preparación | ¿Mezclar con aceite? | Tiempo (min) | Temp (°C) | Agitar/ Voltear |
|----------------------------------|------------------------------|----------------------|--------------|-----------|-----------------|
| Camarón | 450 gr, pelado | Sí | 5-6 | 200 | Agite 1 vez |
| Filete de pescado fino (tilapia) | 50-100 gr filetes | Untar ligeramente | 6-8 | 174 | No |
| Salmón | 2 filetes (aprox. 170 g c/u) | Untar ligeramente | 10-12 | 200 | Volteé 1 vez |
| Tortas de cangrejo | 4 tortas (aprox. 100 g c/u) | Untar ligeramente | 12-15 | 190 | No |

| Carne | Cantidad/ Preparación | ¿Mezclar con aceite? | Tiempo (min) | Temp (°C) | Agitar/ Voltear |
|--|---|----------------------|--------------|-----------|---|
| Alitas de pollo | 15 piezas, sazonadas al gusto | Sí | 30-32 | 190 | Agite 1 vez |
| Chuletas de cerdo (con hueso) | 2 chuletas (2.5 cm de grosor), sazonadas al gusto | No | 15-18 | 200 | Volteé 1 vez |
| Filete | 2 filetes (2 cm de grosor), sazonados al gusto | No | 11 | 200 | Volteé 1 vez |
| Hamburguesas | 4 hamburguesas de 100 gr | No | 9 | 195 | Volteé 1 vez |
| Pechuga de pollo (sin hueso, sin piel) | 3 mitades (170-220 gr cada una), sazonadas al gusto | Untar ligeramente | 18-22 | 190 | Volteé 1 vez |
| Tocino | 4 rebanadas | No | 10 | 200 | No, asegúrese que no estén uno sobre otro |

| Comida Congelada | Cantidad/ Preparación | ¿Mezclar con aceite? | Tiempo (min) | Temp (°C) | Agitar/ Voltear |
|------------------------|-----------------------|----------------------|--------------|-----------|-------------------|
| Bolitas de papas | 450 gr | No | 15 | 200 | Agite cada 5 mins |
| Empanadas de manzana | 4 | No | 16-18 | 174 | No |
| Nuggets de Pollo | 20 piezas | No | 10 | 200 | Volteé 1 vez |
| Palitos de Mozzarella | 16 piezas | No | 7 | 194 | Volteé 1 vez |
| Palitos de pescado | 18 piezas | No | 8-9 | 200 | Volteé 1 vez |
| Papas fritas (finas) | 680 gr | Sí | 17-19 | 200 | Agite cada 5 mins |
| Papas fritas (gruesas) | 680 gr | Sí | 20-22 | 200 | Agite cada 5 mins |
| Tiras de Pollo | 7 piezas | No | 11-13 | 190 | Volteé 1 vez |

CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Precaliente la Freidora de Aire Multifuncional Light-View. Si bien no es necesario, precalentar la unidad cocinará los alimentos más rápido y ayudará a resultados crujientes. Si la unidad está fría, agregue unos minutos a su tiempo de cocción esperado.
- Alimentos pequeños usualmente requieren menos tiempo de cocción que alimentos más grandes.
- Cantidades grandes de comida requieren un poco más de tiempo de cocción.
- Utilice masa precocida para preparar bocadillos rellenos fácil y rápido. La masa precocida también requiere menos tiempo de cocción que la masa hecha en casa.
- Para un exterior crujiente, engrase ligeramente los alimentos. Algunos alimentos, especialmente si son frescos, se benefician si se mezclan con un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos. Sin embargo, los alimentos con alto contenido de grasa como un bistec bien veteadado o los alimentos preparados generalmente no requieren aceite adicional.
- Charolas o moldes para hornear pueden colocarse en las rejillas cuando cocine pasteles o quiches. Usar una charola o molde se recomienda cuando se cocinan alimentos frágiles o rellenos.
- A diferencia de las freidoras de aceite, la Freidora de Aire Multifuncional Light-View requiere poco o nada de aceite para producir una textura crujiente. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con solo un poco en un recipiente aparte antes de cocinarlos en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View.

- Evite los batidos húmedos. Las masas sueltas, como las que se utilizan para freír, no se recomiendan a menos de que estén dentro de un molde, tome en cuenta que el molde debe ser apto para horno, también. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una capa más espesa.
- También puede usar su Freidora de Aire Multifuncional Light-View para recalentar alimentos. Para calentar la comida, ajuste la temperatura a 150 °C por 10 minutos aproximadamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague y desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente antes de limpiarla (se recomienda esperar aproximadamente 20-30 minutos). Para un enfriamiento más rápido, retire cualquier accesorio y deje la puerta abierta.



ADVERTENCIA: No retire la rejilla cuando esté caliente, podría causar lesiones.

- Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA sumerja la unidad en agua o lavavajillas.

- Limpie el interior de la unidad con agua caliente, jabón para trastes y una esponja no abrasiva. Después limpie bien la unidad con un paño húmedo y seque en su totalidad. No deje agua dentro de la unidad. No talle los elementos de calefacción, estos son frágiles y se podrían romper.
- Si es necesario, retire las migajas con un cepillo suave.
- Para limpiar la rejilla, sumerja en agua con jabón para que cualquier residuo pueda removerse con facilidad. Se recomienda lavado a mano.

ALMACENAMIENTO

- Desconecte la unidad y deje que se enfríe.
- Asegúrese que todas las piezas estén limpias y secas.
- Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable y hacer que se deshilache y se rompa.
- Manténgase la unidad en un espacio limpio y seco.

AMBIENTE

No deseche el electrodoméstico con la basura habitual del hogar cuando ya no funcione, en este caso diríjase a un centro de reciclaje. Al hacer esto ayuda a preservar el medio ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución de problemas |
|---|--|---|
| La Freidora de Aire Multifuncional Light-View no funciona | La unidad no está conectada | Coloque el enchufe en el tomacorriente |
| | No ha programado el temporizador | Ajuste el temporizador al tiempo necesario para encender la unidad |
| | La canasta no está colocada de manera correcta | Deslice la canasta en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View de manera correcta |
| La canasta no cabe dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View | La canasta está muy abarrotada | No llene más allá de la línea máxima marcada |
| Los alimentos no están cocidos | La cantidad de comida es demasiada | Coloque una cantidad menor en la unidad. Lotes pequeños se frien de manera uniforme |
| | La temperatura seleccionada es muy baja | Utilice los símbolos de “+” y “-” para ajustar a la temperatura correcta |
| | El tiempo de cocción es muy poco | Utilice los símbolos de “+” y “-” para ajustar el tiempo correcto |
| Los alimentos se frieron de manera irregular en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View | Algunos alimentos requieren ser sacudidos o volteados a mitad de cocción | La comida que se toque entre sí (como las papas fritas) necesitan ser sacudidas a mitad de cocción (vea la tabla de recomendaciones) |
| Alimentos fritos no salen crujientes de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View | Está usando comida que está destinada a freír en freidora de aceite | Use alimentos para horno o unte ligeramente con aceite los alimentos para un resultado más crujiente |
| Humo blanco sale de la unidad | Esta cocinando alimentos muy grasosos | Cuando fríe alimentos muy grasosos en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View, una gran cantidad de grasa caerá en la canasta. El aceite produce humo blanco y la rejilla se podría calentar más de lo usual. Esto no afecta a la Freidora de Aire Multifuncional Light-View o el resultado final |
| | La canasta aún contiene residuos de aceite de la última vez de uso | Calentar aceite en la canasta causa humo blanco. Asegúrese de limpiar bien después de cada uso |

| | | |
|---|---|--|
| Papas a la francesa están fritas de manera desigual en la Freidora de Aire Multifuncional Light-View | No está usando el tipo de papas correcto | Use papas frescas y asegúrese que se mantengan firmes mientras se frien |
| | No limpió bien las papas antes de freírlas | Limpe bien las papas para quitar la escarcha de las tiras |
| Las papas a la francesa no están crujientes al salir de la Freidora de Aire Multifuncional Light-View | Lo crujiente dependerá de la cantidad de agua y aceite en las papas | Asegúrese de secar bien las papas antes de añadirles aceite |
| | Las tiras de papa no tienen el tamaño adecuado | Corte las tiras de papa en pedazos pequeños para resultados más crujientes. Agregue un poco de aceite. |

POLIZA DE GARNATÍA - MÉXICO

Esta garantía limitada es aplicable solamente a productos de la marca Hukën® comercializados por Bandana Products S. De R.L. De C.V. y por sus distribuidores nacionales autorizados. No aplica para productos de importación que no hayan sido distribuidos por Bandana Products S. De R.L. De C.V.

Bandana Products S. De R.L. De C.V. garantiza el funcionamiento de sus equipos, además de la mano de obra empleada en la reparación de los mismos, por un periodo de **1 año**, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes:

CONDICIONES

El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestro Centro de Servicio Autorizado, siempre y cuando los productos hayan sido comercializados por Bandana Products S. De R.L. De C.V., así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana.

La dirección del Centro de Servicio Autorizado es: Calle 3 No.3 – A Col. Aloe Blanco, Naucalpan Estado de México, C.P. 53370 o llamando al siguiente teléfono: 55 7667 8880.

Para hacer efectiva la presente garantía se deberá presentar el producto y esta póliza debidamente llenada y sellada con fecha de entrega por el establecimiento donde se realizó la compra, en nuestro Centro de Servicio Autorizado en donde también se podrán adquirir las partes, componentes y/o accesorios de este producto.

Para iniciar el proceso de garantía se deberá presentar una identificación oficial acompañada del comprobante de compra, siendo válido cualquiera de los siguientes:

- Ticket de compra del establecimiento donde fue adquirido (El ticket debe ser legible)
- Factura
- Confirmación del pedido si la compra se realizó en alguna plataforma digital

Durante la vigencia de esta garantía, Bandana Products S. De R.L. De C.V. se compromete a reparar o en su defecto cambiar el producto por otro igual o de características similares, cuando el producto presente falla imputable a la fabricación del mismo, así como las piezas y componentes que se llegarán a requerir sin ningún cargo para el consumidor, y cubrir los gastos necesarios erogados que se deriven de la transportación del producto una vez que este ha sido entregado al Centro de Servicio Autorizado.

Las refacciones y partes utilizadas para la reparación del aparato no tendrán ningún costo para el cliente, siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado.

El tiempo de reparación del producto en ningún caso será mayor de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de recepción en nuestro Centros de Servicio Autorizado.

Esta garantía no incluye la instalación y el mantenimiento del equipo.

Esta garantía no cubre daños o reparaciones necesarias como consecuencia de fallas en la instalación del equipo.

ESTA GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el equipo ha sido alterado, reparado o instalado por personal no autorizado por Bandana Products S. De R.L. De C.V.

Todos los campos de datos son necesarios para que podamos procesar su solicitud:

Producto: _____

Modelo: _____ Distribuidor: _____

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ Fecha de Compra: _____

E-mail: _____

Notas: _____

*Recomendamos que guarde su ticket de compra junto con este manual.

**DEVUELVA SU TARJETA DE
GARANTÍA COMPLETA A:**
BANDANA PRODUCTS S. DE
R.L. DE C.V.

55 7667 8880

**1 AÑO DE GARANTÍA
LIMITADA**

DIRECCIÓN:
CALLE 3 NO.3 – A COL. ALCE
BLANCO, NAUCALPAN ESTADO
DE MÉXICO, C.P. 53370

atencionaclientes@bandanaproducts.com

PÓLIZA DE GARANTÍA - COLOMBIA

Esta garantía limitada es aplicable solamente a productos de la marca Hukën® comercializados por Quantum Brands Colombia S.A.S y por sus distribuidores nacionales autorizados. No aplica para productos de importación que no hayan sido distribuidos por Quantum Brands Colombia S.A.S.

Quantum Brands Colombia S.A.S. garantiza el funcionamiento de sus equipos, además de la mano de obra empleada en la reparación de los mismos, por un periodo de **1 año**, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes:

CONDICIONES

El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestro Centro de Servicio Autorizado, siempre y cuando los productos hayan sido comercializados por Quantum Brands Colombia S.A.S., así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana.

La dirección del Centro de Servicio Autorizado es: Calle 87 No. 15-23 Of. 703, Bogotá D.C. o llamando al siguiente teléfono: 322-328 19 43

Para hacer efectiva la presente garantía se deberá presentar el producto y esta póliza debidamente llenada y sellada con fecha de entrega por el establecimiento donde se realizó la compra, en nuestro Centro de Servicio Autorizado en donde también se podrán adquirir las partes, componentes y/o accesorios de este producto.

Para iniciar el proceso de garantía se deberá presentar una identificación oficial acompañada del comprobante de compra, siendo válido cualquiera de los siguientes:

- Ticket de compra del establecimiento donde fue adquirido (El ticket debe ser legible)
- Factura
- Confirmación del pedido si la compra se realizó en alguna plataforma digital

Durante la vigencia de esta garantía, Quantum Brands Colombia S.A.S. se compromete a reparar o en su defecto cambiar el producto por otro igual o de características similares, cuando el producto presente falla imputable a la fabricación del mismo, así como las

piezas y componentes que se llegarán a requerir sin ningún cargo para el consumidor, y cubrir los gastos necesarios erogados que se deriven de la transportación del producto una vez que este ha sido entregado al Centro de Servicio Autorizado.

Las refacciones y partes utilizadas para la reparación del aparato no tendrán ningún costo para el cliente, siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado.

El tiempo de reparación del producto en ningún caso será mayor de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de recepción en nuestro Centros de Servicio Autorizado.

Esta garantía no incluye la instalación y el mantenimiento del equipo.

Esta garantía no cubre daños o reparaciones necesarias como consecuencia de fallas en la instalación del equipo.

ESTA GARANTÍA NO SERÁ VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el equipo ha sido alterado, reparado o instalado por personal no autorizado por Quantum Brands Colombia S.A.S.

Todos los campos de datos son necesarios para que podamos procesar su solicitud:

Producto: _____

Modelo: _____ Distribuidor: _____

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ Fecha de Compra: _____

E-mail: _____

Notas: _____

*Recomendamos que guarde su ticket de compra junto con este manual.

**DEVUELVA SU TARJETA DE
GARANTÍA COMPLETA A:**
QUANTUM BRANDS COLOMBIA
S.A.S.

DIRECCIÓN:
CALLE 87 NO. 15-23 OF. 703,
BOGOTÁ, D.C.

322-328 19 43

**1 AÑO DE GARANTÍA
LIMITADA**

servicioalclientecol@bandanaproducts.com



Panel touch digital con
menú para cocinar en
un solo toque.



Ventanilla y luz interna
para visualizar la
cocción de tus alimentos



8 funciones
preestablecidas para
facilitar tu experiencia



**Temporizador y
temperatura**
ajustable desde
80°C hasta 200°C.





Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas:

- Alitas de Coliflor Buffalo
- Donas sin aceite
- Volcán de Chocolate

Accede a nuestro recetario digital completo y síguenos a través de:



Adéntrate en el mundo de MasterChef® con nuestra variedad de productos en masterchef.mx

Para preguntas, comentarios o información de la garantía en México llama al 55 7667 8880 o al correo electrónico atencionclientes@bandanaproducts.com

Para preguntas, comentarios o información de la garantía en Colombia llama al 322-328 19 43 o al correo electrónico servicioalclientecol@bandanaproducts.com



Producto: Freidora de Aire
Modelo: MK-AF-45BLACK
Marca: hukën
127V ~/ 60Hz / 1300W
HECHO EN CHINA