

hukën

Vaporera Power Steam 360

MK-FS-12L

Guía de Usuario

- Introducción
- Instrucciones de Seguridad
- Características y Panel de control
- Recomendaciones importantes de Uso
- Instrucciones de Uso
- Sugerencias
- Limpieza y Mantenimiento
- Solución de Problemas
- Garantía

Especificaciones Eléctricas:
120V~ / 60Hz / 1 000W



MasterChef
The TV Series



¡BIENVENIDO(A)!

Gracias por elegir Hukën, donde la tecnología se une con la practicidad para ayudarte a cocinar de forma más saludable, inteligente y deliciosa. Tu nueva **Vaporera POWER-STEAM 360 de Hukën x MasterChef** ha sido construida con materiales de alta calidad y de grado alimentario. Su diseño con **gran capacidad de 12 litros, control digital, y tres niveles independientes de cocción al vapor**, es ideal para que prepares todo tipo de platillos —desde verduras y arroz, hasta proteínas o recetas completas— sin perder nutrientes ni sabor.

Con funciones como el **sistema de recarga continua de agua, el temporizador regulable, y los materiales libres de BPA**, esta vaporera está pensada para hacer tu día a día más fácil y seguro en la cocina.

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 Vaporera Power-Steam 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 alrededor de la unidad.
- 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 alrededor de la unidad.
- No utilice la Vaporera Power Steam sin agua en el tanque. El funcionamiento en seco puede dañar el elemento calefactor de manera permanente. En caso de que el agua se evapore completamente durante el uso, apague el aparato de inmediato y deje que se enfríe antes de rellenar nuevamente con agua.
- 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. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos, rostro u otras partes del cuerpo cerca de la Vaporera Power Steam mientras esté en uso; pueden producirse quemaduras.
- Tenga mucho cuidado al retirar la tapa durante o inmediatamente después del

uso, ya que el vapor que se libera puede causar quemaduras. Retírela siempre alejándola de su rostro y cuerpo para evitar accidentes. Se recomienda dejar que el vapor se disipe antes de revisar los alimentos.

- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Vaporera Power Steam.
- 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.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo.
- 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 unidad 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.
- No utilice la Vaporera Power Steam sin la bandeja recolectora correctamente colocada.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- Para desconectar, 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 Vaporera Power Steam
- Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se rompa.
- No debe llenarse de aceite.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Vaporera Power Steam durante su uso.
- Guarde la Vaporera Power Steam en un lugar fresco y seco.
- Siempre desconecte la unidad mientras no la utilice.

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 tropezos. 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.

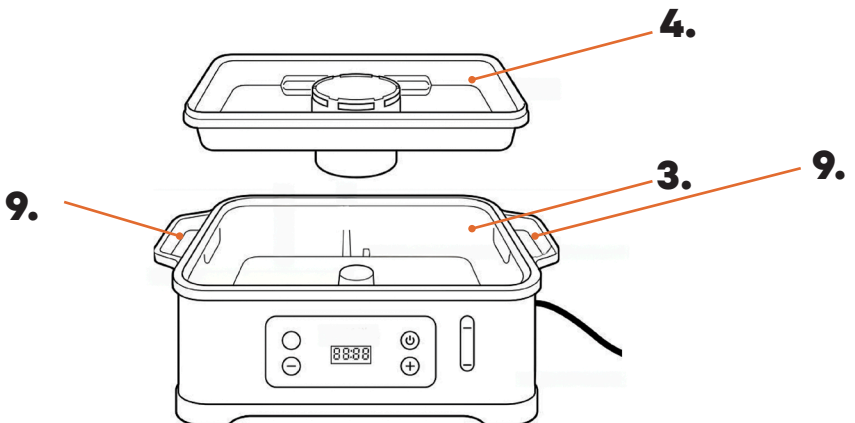
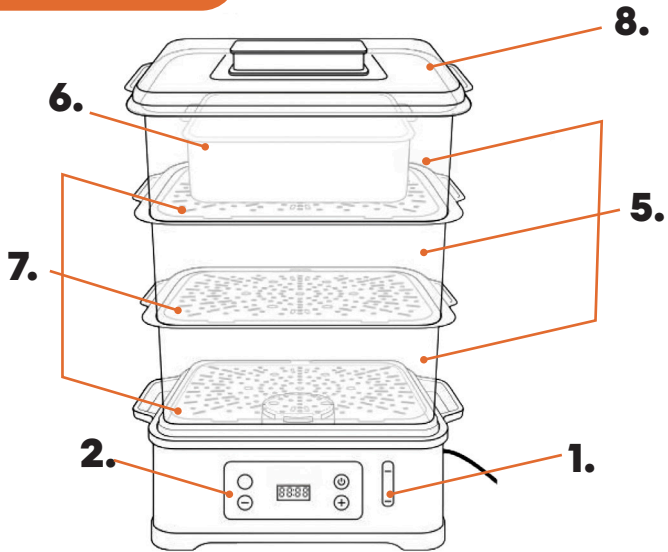
CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- 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.

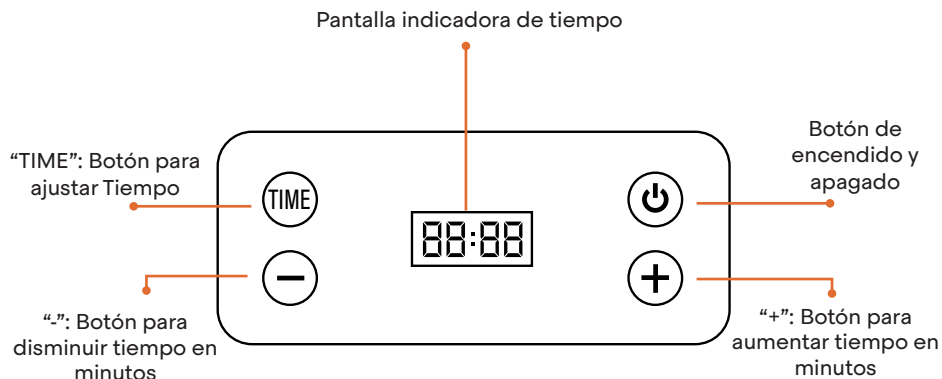
NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

CARACTERÍSTICAS



1. Indicador de agua
2. Panel de control
3. Tanque de agua
4. Bandeja recolectora
5. Bandejas de vapor
6. Tazón para arroz
7. Rejillas removibles
8. Tapa
9. Manija con entrada lateral de agua

PANEL DE CONTROL



RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE USO

COLOCACIÓN CORRECTA DE LAS BANDEJAS

Las bandejas de su vaporera **POWER-STEAM 360 de Hukën** vienen numeradas (encontrará el número grabado en las asas de cada una). Es muy importante colocarlas en el orden correcto para asegurar un funcionamiento óptimo:

- Coloque siempre la **bandeja número 1** en la parte inferior, directamente sobre la base.
- La **bandeja número 2** debe ir sobre la número 1.
- La **bandeja número 3** se coloca hasta arriba, sobre la número 2.

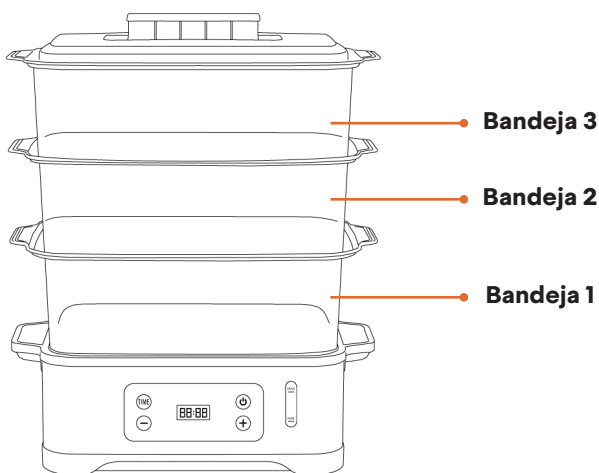
Si desea utilizar **una sola bandeja**, deberá usar únicamente la **número 1**.

Si desea utilizar dos bandejas, deberá colocar la **número 1 y la número 2**, en ese orden.

No coloque la bandeja número 3 directamente sobre la número 1 ni utilice solo las bandejas 2 y 3, ya que están diseñadas para encajar únicamente en la secuencia correcta.

Si nota que las bandejas no embonan correctamente, verifique que las esté acomodando en el orden indicado. Esto es esencial para un ensamblado seguro y eficiente.

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS POR NIVELES



Para obtener los mejores resultados con su Vaporera Power-Steam de Hukën, es importante considerar cómo se distribuye el vapor en los distintos niveles. El nivel inferior recibe mayor calor y concentración de vapor, mientras que los niveles superiores reciben menos intensidad. Por ello, se recomienda colocar los alimentos según su tiempo de cocción y delicadeza.

A continuación, le ofrecemos una guía práctica sobre qué tipo de alimentos ubicar en cada bandeja, para lograr una cocción uniforme, eficiente y deliciosa.

USO CON 2 A 3 BANDEJAS

Nivel inferior (Bandeja 1 – más calor y vapor)

Ideal para alimentos que requieren mayor tiempo de cocción o que liberan jugos:

- Pollo, pescado o carne (en trozos pequeños o filetes delgados)
- Arroz (en el tazón incluido)
- Papas, zanahorias, camote, betabel
- Dumplings o tamales
- Huevos duros

Nivel medio (Bandeja 2 – cocción media)

Perfecto para alimentos de cocción intermedia o que no deben recibir exceso de vapor:

- Verduras de hoja gruesa (brócoli, coliflor, calabacitas, ejotes)
- Omelettes al vapor o tortilla de claras (en moldes)
- Quesadillas o wraps
- Salchichas o tofu

Nivel superior (Bandeja 3 – menos calor, menos humedad directa)

Ideal para alimentos delicados o para mantener calientes otros ingredientes:

- Espinacas, acelgas o verduras de hoja fina
- Frutas al vapor (manzana, pera, plátano para compotas)
- Panes suaves, bollitos o baos
- Alimentos ya cocidos para mantener su temperatura

IMPORTANTE:

Los alimentos precocidos y congelados deben colocarse generalmente en el **nivel medio o superior**.

USO CON UNA SOLA BANDEJA

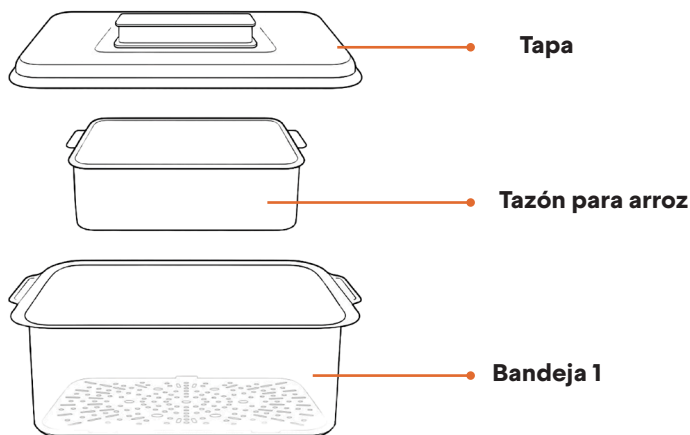
Si desea cocinar una pequeña cantidad de alimentos y utilizar solo una bandeja, asegúrese de usar siempre la bandeja número 1 (la que se coloca directamente sobre la base). Esta bandeja está diseñada para recibir el mayor flujo de vapor y garantizar una cocción uniforme.

Alimentos recomendados cuando se usa solo una bandeja:

- Porciones individuales de arroz (usando el tazón incluido)
- 1-2 piezas de pollo, pescado o carne en filetes delgados
- Verduras firmes como zanahoria, papa, calabaza o brócoli
- Huevos duros o tortillas al vapor
- Tamales o dumplings
- Omelette o pastelito al vapor en molde

NOTA: Recuerde no usar únicamente las bandejas 2 o 3 de forma individual, ya que no están diseñadas para colocarse directamente sobre la base ni recibir el vapor de forma directa.

USO CORRECTO DEL TAZÓN PARA ARROZ Y ALIMENTOS PEQUEÑOS



Para cocinar arroz u otros alimentos de tamaño pequeño o granulado (como quinoa, couscous, chícharos sueltos o granos), **utilice siempre el tazón para arroz incluido**. Este accesorio ha sido diseñado para evitar que los ingredientes caigan a través de las rejillas de las bandejas de vapor.

No se recomienda colocar estos alimentos directamente sobre las bandejas normales, ya que sus aberturas permiten el paso de partículas pequeñas, lo cual puede afectar la cocción y provocar obstrucciones en el sistema de vapor o la bandeja de goteo.

IMPORTANTE:

Asegúrese de colocar el tazón para arroz **dentro de la bandeja número 1**, para aprovechar la máxima concentración de vapor y obtener mejores resultados.

NOTA: Tenga en cuenta que los alimentos cocidos al vapor, especialmente granos como arroz o quinoa, pueden requerir **más tiempo de cocción** que cuando se preparan en una olla convencional. Esto se debe a que el proceso de cocción por vapor es más suave, sin contacto directo con el agua, lo cual preserva mejor los nutrientes pero requiere mayor paciencia.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

- Utilice el tazón incluido para arroz y colóquelo siempre en la bandeja número 1, que recibe el mayor flujo de vapor.
- Para mejores resultados, se recomienda utilizar arroz precocido, de cocción rápida o tipo vaporizado, ya que se adapta mejor al método de cocción al vapor.
- Si utiliza arroz tradicional (blanco o integral), asegúrese de remojarlo previamente durante al menos 30 minutos para reducir el tiempo de cocción.
- Agregue la cantidad adecuada de agua al arroz, generalmente con una proporción 1:1.5 (1 taza de arroz por 1.5 de agua), y revuelva antes de cocinar.
- Verifique la cocción al finalizar el tiempo estimado. Si es necesario, puede agregar más agua al depósito y continuar el proceso unos minutos más.

IMPORTANTE:

Recuerde que los tiempos pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de arroz/alimento, el nivel de llenado del tanque de agua y las condiciones ambientales.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Vaporera Power Steam 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.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Lave los accesorios removibles, las bandejas de vapor y las rejillas con agua y jabón y una esponja no abrasiva.

NOTA: NUNCA sumerja el cuerpo, ni el cable en agua o lavavajillas.

- Seque bien todos los accesorios antes de utilizarlos.
- Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
- Mantenga el electrodoméstico con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y cualquier material combustible.

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.

1. Coloque la Vaporera Power Steam en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
2. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo, y coloque la bandeja recolectora correctamente sobre el tanque.



ADVERTENCIA: NUNCA ENCIENDA EL APARATO SIN AGUA, YA QUE PODRÍA PROVOCAR DAÑOS EN EL MISMO.

NOTA: Nunca utilizar la Vaporera Power Steam sin la bandeja recolectora de agua.

3. Ensamble las bandejas con las rejillas firmemente.
4. Coloque los alimentos en las bandejas ya ensambladas.
 - a. Para la correcta distribución de alimentos **véase la sección de “Distribución de alimentos por niveles” previamente señalada.**
 - a. Si va a cocinar arroz u otros alimentos pequeños SIEMPRE utilice el tazón para arroz, nunca ponga directamente estos alimentos sobre las rejillas. **Véase sección de “Uso Correcto del tazón de arroz” previamente señalada.**
5. Coloque las bandejas ya ensambladas con alimentos y en el orden correcto (**véase sección de “Colocación correcta de las bandejas” previamente descrita**) firmemente sobre la base.
6. Conecte la unidad al tomacorriente, esto hará que el panel se ilumine.
7. Presione el botón de encendido.

NOTA: Al pulsar el botón de encendido, la unidad emitirá un pitido indicando que se encuentra encendida, también comenzará a trabajar automáticamente con un tiempo de 60:00 minutos.

8. Ajuste el temporizador al tiempo deseado. Proceda de la siguiente manera:
 1. Para modificar el tiempo de trabajo pulse el botón **“TIME”** una vez y se escuchará un pitido
 2. Pulse los botones **“+”** (aumentar) o **“-”** (disminuir) para configurar el temporizador en intervalos de minutos.

NOTA: El tiempo de cocción puede configurarse entre 1 y 60 minutos.

IMPORTANTE:

Nunca deje desatendida la Vaporera Power Steam durante su uso, siempre monitorea el nivel de agua.

NOTA: El nivel de agua irá bajando conforme el tiempo avance, es importante que nunca esté por debajo del mínimo.

9. Si fuera necesario añadir más agua mientras la Vaporera Power Steam está en uso, utilice las entradas laterales. **Tenga cuidado al hacerlo y evite mojar el exterior de la base. Mantenga la base externa completamente seca a todo momento.**



ADVERTENCIA: NUNCA RELLENE DIRECTAMENTE EL TANQUE DE AGUA MIENTRAS LA VAPORERA POWER STEAM ESTÁ EN USO, PODRÍA CAUSAR QUEMADURAS.

10. Cuando los alimentos estén listos, use la agarradera para abrir la tapa. Extreme precaución.
11. Para retirar los alimentos, siempre use utensilios de silicona, plástico o de madera. Nunca utilice utensilios de metal.
12. Al terminar de utilizar la Vaporera Power Steam, desconecte del tomacorriente y deje la tapa abierta para que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, vacíe el tanque de agua y lave todos los accesorios.

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los tiempos de cocción que se indican a continuación son solo de referencia. El tiempo de cocción puede depender de otros factores como el grosor del alimento, la cantidad, el tipo, la distribución en las bandejas, entre otros.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
Huevo	6-8 piezas	12-18 minutos
Pollo (en trozos, filetes o pechugas planas)	500g	20-30 minutos
Arroz	500g (en tazón)	45-60 minutos
Arroz Precocido	500g (en tazón)	25-35 minutos
Vegetales firmes (zanahoria, papa, brócoli)	450g	15-25 minutos
Pescado (filetes delgados)	500g	10-18 minutos

Notas importantes por tipo de alimento:

- **Huevos:** Se recomienda colocarlos en la bandeja número 1 para asegurar una cocción pareja. Si desea huevos más cocidos, déjelos el tiempo máximo.
- **Pollo:** Utilice preferentemente cortes delgados o en trozos pequeños. Para mejores resultados, colóquelo en la bandeja 1 o 2 y evite piezas muy gruesas o congeladas directamente.
- **Arroz:** Siempre utilice el **tazón incluido**, con la proporción adecuada de agua. Si el arroz no es precocido, remójelo previamente al menos 30 minutos.
- **Vegetales:** Los más firmes (como zanahorias o papas) deben colocarse en la bandeja inferior; los más delicados (como espinaca o calabaza) pueden ir en bandejas superiores y requerir menor tiempo.
- **Pescado:** Se recomienda filete delgado y sin piel para una cocción uniforme. Para evitar que se deshaga, puede colocarlo sobre papel encerado o en un recipiente plano dentro de la bandeja.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.

Aunque la base de la unidad incluye el tanque de agua, **la base en sí no es resistente al agua ni debe ser sumergida ni lavada directamente bajo el chorro.** Contiene componentes eléctricos que podrían dañarse si entran en contacto con líquidos.

Para limpiarla, utilice únicamente un paño húmedo y suave. **No la introduzca en el fregadero ni en el lavavajillas.**

NOTA: Aunque el tanque de agua está en la base, la estructura externa de la base no está diseñada para contacto directo con agua. Manténgase seca a todo momento.

LIMPIEZA

- Siempre desconecte la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Limpie todos los accesorios con agua tibia, jabón y una esponja suave. No utilice esponjas abrasivas.
- Limpie el exterior de la Vaporera Power Steam con un paño húmedo. No utilice ningún material abrasivo.

Descalcificación

NOTA: Cada 2-3 meses, se debe de descalcificar la Vaporera Power Steam.

- Llene el tanque con una mezcla de 250ml de agua y 30ml de vinagre blanco.
- Ensamble la Vaporera Power Steam con todos sus accesorios y coloque la tapa.
- Conecte la unidad al tomacorriente.
- Ajuste el temporizador a 30 minutos.
- Una vez finalizado, deje enfriar y vacíe el tanque.
- Enjuague varias veces con agua tibia.

ALMACENAMIENTO

- Desconecte la unidad y deje que se enfríe.
- Asegúrese que todas las partes 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.

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
La Vaporera Power Steam no enciende.	La Vaporera Power Steam no está conectada.	Conecte la Vaporera Power Steam al tomacorriente.
Los alimentos no están cocidos después del tiempo sugerido.	Los alimentos necesitan más tiempo de cocción.	Programe el temporizador por unos minutos más.
Los alimentos se cocinan de manera irregular.	Los alimentos se están cocinando de manera z.	Asegúrese que no haya un agente externo que impida la cocción.
La tapa no cierra.	Algo puede estar estorbando.	Retire el agente externo que esté bloqueando.
La pantalla muestra la leyenda "E00".	El depósito de agua está vacío.	Llenar el depósito de agua, usando las entradas laterales.

PÓLIZA DE GARANTÍA - 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. Alce 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 Centro 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



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 [huken.com](https://www.huken.com)

Para cualquier duda o aclaración del producto, contáctanos al teléfono 55 7667 8880 o por correo a atencionaclientes@bandanaproducts.com



Producto: Vaporera Eléctrica
Modelo: MK-FS-12L
Marca: huken
120V~/ 60Hz / 1000W
HECHO EN CHINA