

PARRILLA MULTIFUNCIONAL EASY-COOK

MK-MM-15

Guía de Usuario

- Introducción
- Instrucciones de Seguridad
- Características
- Instrucciones de Uso
- Consejos
- Recetas
- Limpieza y Mantenimiento
- Solución de Problemas
- Garantía

Especificaciones Eléctricas:
120V ~ / 60Hz / 1000W



by hukën®



¡BIENVENIDO(A)!

¡Prepárate para desatar tu lado chef con la nueva Parrilla Multifuncional Easy-Cook de MasterChef® by Hukën®! Olvídate de las complicaciones y dale la bienvenida a la cocina fácil y rápida. Gracias a su increíble tecnología Flash-Cook, ¡tus platillos estarán listos en un abrir y cerrar de ojos! Y lo mejor de todo, su superficie antiadherente de otro nivel te permitirá cocinar con menos aceite, ¡así que a disfrutar sin culpas!

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 de 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 Parrilla Multifuncional Easy-Cook 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, ya que puede causar incendio si la unidad está tocando materiales inflamables como cortinas, persianas, paredes, etc.
- 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 Parrilla Multifuncional Easy-Cook mientras esté en uso; pueden producirse quemaduras.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Parrilla Multifuncional Easy-Cook.
- No utilice utensilios metálicos ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente.
- 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 coloque papel, cartón, plástico, poliestireno o madera, o cualquier otro material, 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, 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 Parrilla Multifuncional Easy-Cook.
- 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 se recomienda dejar alimentos crudos en la Parrilla Multifuncional Easy-Cook por un corto período de tiempo antes de cocinar ya que pueden descomponerse fácilmente.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Parrilla Multifuncional Easy-Cook durante su uso.
- Guarde la Parrilla Multifuncional Easy-Cook 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. También puede desmontar por completo el cable para un mejor almacenamiento.

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:

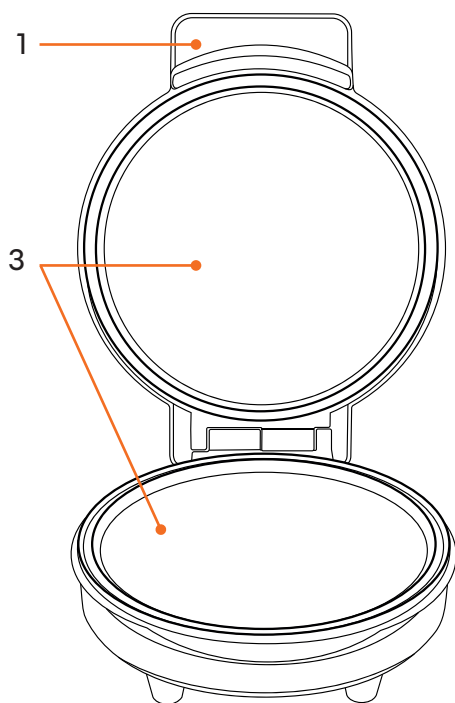
Se recomienda conectar el aparato directamente a un tomacorriente, ya que el uso de cualquier tipo de regulador de voltaje podría afectar el funcionamiento adecuado del aparato.

CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

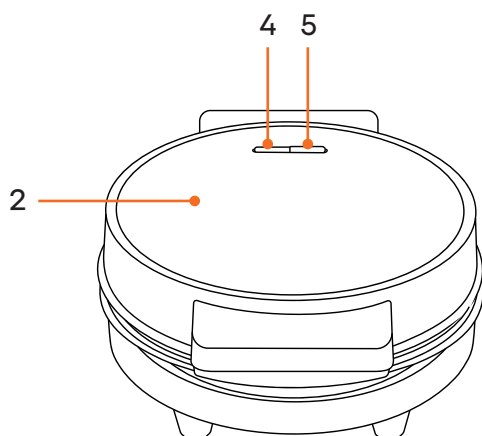
- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para conectar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
- Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.
- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y/o marcas 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. Agarradera
- 2. Tapa
- 3. Parrillas antiadherentes



- 4. Luz indicadora de uso
- 5. Luz indicadora de listo

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Parrilla Multifuncional Easy-Cook 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.

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

- 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.
- Conecte la unidad al tomacorriente. Antes de cocinar cualquier alimento, precaliente la unidad por unos minutos, permitiendo que la capa protectora de aceite de fabricación se disuelva.
- Espere a que esté ligeramente tibio y limpie la unidad con un paño humedecido en agua jabonosa, limpie y listo.

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 Parrilla Multifuncional Easy-Cook en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
2. Conecte la unidad al tomacorriente, esto hará que la luz de uso se ilumine, indicando que está calentando. Espere poco menos de cinco minutos a que la unidad alcance la temperatura correcta para cocinar, sabrá que alcanzó la temperatura cuando la luz de listo se encienda.
3. Agregue los alimentos o la mezcla a cocinar. En caso de platillos que utilicen mezclas para su preparación (hot cakes) deberá de usar una mezcla completamente homogénea.

NOTA: A pesar de que el recubrimiento antiadherente es de alto nivel, para mejores resultados recomendamos usar una brocha de repostería para engrasar las parrillas con un poco de aceite o mantequilla de su preferencia. Repita esto entre cada lote.

IMPORTANTE:

Recomendamos NO utilizar aceite en aerosol, ya que puede desgastar el antiadherente.

IMPORTANTE:

Nunca llene la parrilla a tope, ya que los alimentos se pueden desbordarse y afectar los resultados y/o la unidad.

4. Cuidadosamente cierre la tapa, no azote. La luz de listo se apagará. La tapa podría elevarse ligeramente a medida que los alimentos comiencen a cocinarse. No abra la tapa antes de que el primer ciclo de cocción haya terminado.
5. Espere aproximadamente de 3 a 5 minutos o hasta que la luz de listo vuelva a encenderse.

NOTA: Ya que puede preparar distintos tipos de alimentos, algunas preparaciones requieren más de un ciclo de cocción, por eso es importante revisar al término del primer ciclo de cocción que estos estén listos. Se recomienda estar monitoreando los alimentos hasta que éstos lleguen al dorado/cocción deseado antes de retirar.

6. Cuando los alimentos estén listos, use la agarradera para abrir la tapa.



PRECAUCIÓN: No toque las parrillas de calentamiento mientras la Parrilla Multifuncional Easy-Cook esté conectada ya que esto podría causar lesiones.

7. Para retirar los alimentos, siempre use un palillo de madera, utensilios de plástico o de madera. Nunca use objetos afilados o de metal, ya que puede dañar las parrillas.
8. Al terminar de utilizar la Parrilla Multifuncional Easy-Cook, desconecte del tomacorriente y deje la tapa abierta para que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, sacuda las migajas de las ranuras y limpie las parrillas de calentamiento con toallas de papel secas para absorber el exceso de grasa u otro remanente.

CONSEJOS

1. Mantequilla y/o aceite no son necesarios para evitar que se peguen los alimentos, pero ayudan a retirar de manera más fácil sus platillos.
2. Asegúrese de seguir las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento para evitar dañar su Parrilla Multifuncional Easy-Cook.

3. Cuando inserte los alimentos, asegúrese de que la tapa está abierta de manera correcta, para prevenir quemaduras.
4. 30 segundos pueden hacer la diferencia entre cocinar a la perfección y quemar sus alimentos, es por ello que tenga un cronómetro a la mano. Recomendamos cocinar primero por minuto y medio de un lado, luego dar vuelta y cocinar por 4 minutos más.
5. Utilice palillos de comida para dar vuelta y evitar poner en riesgo sus dedos.



HAMBURGUESAS CLÁSICAS DE RES

INGREDIENTES:

- 500g de carne molida de res
- Sal y pimienta al gusto
- Panes para hamburguesa
- Ingredientes para acompañar: lechuga, tomate, cebolla, queso, etc.

PREPARACIÓN:

1. Divide la carne molida en porciones y forma hamburguesas delgadas.
2. Sazona las hamburguesas con sal y pimienta.
3. Precalienta la parrilla.
4. Cocina las hamburguesas en la parrilla hasta que estén cocidas a tu gusto.
5. Tuesta ligeramente los panes en la parrilla.
6. Arma las hamburguesas con tus ingredientes favoritos.



HOTCAKES DE AVENA Y PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 1 plátano maduro
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de hojuelas de avena
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- Mantequilla (para engrasar la parrilla)

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, machaca el plátano con un tenedor.
2. Agrega el huevo y la leche, y mezcla bien.
3. Incorpora las hojuelas de avena, el polvo para hornear y la canela.
4. Precalienta la parrilla y engrásala con mantequilla.
5. Vierte pequeñas porciones de masa en la parrilla.
6. Cocina hasta que aparezcan burbujas y estén dorados por ambos lados.



HOTCAKES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina para hotcakes
- 1/4 taza de cacao en polvo
- 1 huevo
- 3/4 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Mantequilla (para engrasar la parrilla)

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, mezcla la harina, el cacao en polvo y el azúcar.
2. Agrega el huevo, la leche y el aceite, y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
3. Precalienta la parrilla y engrásala.
4. Vierte pequeñas porciones de masa en la parrilla.
5. Cocina hasta que estén dorados por ambos lados.



HOTCAKES DE MATCHA

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina para hotcakes
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de polvo de matcha
- 1 huevo
- $\frac{3}{4}$ taza de leche
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Mantequilla (para engrasar la parrilla)

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, mezcla la harina para hotcakes, el azúcar y el polvo de matcha.
2. Agrega el huevo, la leche y el aceite, y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
3. Precalienta la parrilla y engrásala con mantequilla.
4. Vierte pequeñas porciones de masa en la parrilla.
5. Cocina hasta que aparezcan burbujas y estén dorados por ambos lados.



OMELETTE DE ESPINACAS Y QUESO FETA

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 1/4 taza de espinacas frescas picadas
- 2 cucharadas de queso feta desmoronado
- 1 cucharada de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite o mantequilla para engrasar la parrilla

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, bate los huevos con la leche, sal y pimienta.
2. Precalienta la parrilla y engrásala ligeramente.
3. Vierte la mezcla de huevo en la parrilla.
4. Cuando el huevo esté casi cuajado, esparce las espinacas y el queso feta sobre la mitad del omelette.
5. Dobra el omelette por la mitad y cocina hasta que el queso se derrita y las espinacas estén suaves.



HAMBURGUESAS DE POLLO Y HIERBAS

INGREDIENTES:

- 500g de carne molida de pollo
- 1 cucharada de hierbas frescas picadas (perejil, cilantro, etc.)
- 1 diente de ajo picado finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Panes delgados para hamburguesa
- Ingredientes para acompañar: aguacate, lechuga, tomate, etc.

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, mezcla la carne molida de pollo con las hierbas, el ajo, sal y pimienta.
2. Divide la mezcla y forma hamburguesas delgadas.
3. Precalienta la parrilla.
4. Cocina las hamburguesas de pollo en la parrilla hasta que estén cocidas.
5. Tuesta ligeramente los panes en la parrilla.
6. Arma las hamburguesas con tus ingredientes favoritos.



PIZZAS INDIVIDUALES CON BASE DE TORTILLA

INGREDIENTES:

- Tortillas de harina (tamaño pequeño o mediano)
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Ingredientes para la cobertura: pepperoni, champiñones, pimiento, cebolla, aceitunas, etc. (picados finamente)

PREPARACIÓN:

1. Precalienta la parrilla.
2. Coloca una tortilla en la parrilla.
3. Extiende una capa delgada de salsa de tomate sobre la tortilla.
4. Espolvorea queso mozzarella rallado.
5. Agrega los ingredientes de la cobertura, asegurándote de que estén picados finamente y no sean demasiado abundantes.
6. Cocina hasta que el queso se derrita y la base esté ligeramente dorada.



PIZZAS INDIVIDUALES CON BASE DE PAN ÁRABE

INGREDIENTES:

- Pan árabe (pita bread)
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Ingredientes para la cobertura: jamón picado, piña en trozos pequeños, pimienta picada, etc.

PREPARACIÓN:

1. Precalienta la parrilla.
2. Coloca un pan árabe en la parrilla.
3. Extiende una capa delgada de salsa de tomate sobre el pan árabe.
4. Espolvorea queso mozzarella rallado.
5. Agrega los ingredientes de la cobertura, picados en trozos pequeños.
6. Cocina hasta que el queso se derrita y el pan esté ligeramente tostado



OMELETTE DE JAMÓN

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 2 rebanadas de jamón picado finamente
- 1 cucharada de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite o mantequilla para engrasar la parrilla

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, bate los huevos con la leche, sal y pimienta.
2. Precalienta la parrilla y engrásala ligeramente.
3. Vierte la mezcla de huevo en la parrilla.
4. Cuando el huevo esté casi cuajado, esparce el jamón picado finamente sobre la mitad del omelette.
5. Dobra el omelette por la mitad y cocina hasta que el jamón esté caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desconecte la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.

NOTA: La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia.

- Las parrillas cuentan con un recubrimiento antiadherente, aun así requiere limpieza. Simplemente limpie las parrillas con un paño húmedo.
- Limpie las parrillas de calentamiento con papel para retirar cualquier residuo de comida o migajas. También puede utilizar papel de cocina húmedo sobre las parrillas de calentamiento para facilitar quitar los residuos de alimentos.

IMPORTANTE:

Las parrillas de calentamiento son antiadherentes. No use materiales de limpieza abrasivos, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

- No sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque en el lavavajillas.
- Limpie el exterior de la Parrilla Multifuncional Easy-Cook con un paño húmedo. No utilice ningún material abrasivo.

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 Parrilla Multifuncional Easy-Cook no enciende.	La Parrilla Multifuncional Easy-Cook no está conectada.	Conecte la Parrilla Multifuncional Easy-Cook al tomacorriente.
La mezcla no está cocida después del tiempo sugerido.	La mezcla está demasiado grumosa.	Cocine por unos minutos más.
Los alimentos se cocinan de manera irregular.	Los alimentos necesitan más tiempo de cocción. Los alimentos se están cocinando de manera incorrecta.	Asegúrese que no haya un agente externo que impida la cocción. Cocine un por un minuto y medio, de vuelta y cocine por 4 minutos más.
La tapa no cierra.	Algo puede estar estorbando.	Retire el agente externo que esté bloqueando.
El recubrimiento antiadherente de la Parrilla Multifuncional Easy-Cook.	El recubrimiento antiadherente debe estar siendo obstruido por grasa seca o corteza de algún alimento previo.	Limpie con un paño húmedo y no abrasivo.

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 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.

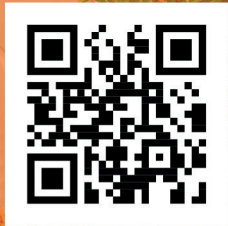
**DEVUELVA SU TARJETA DE
GARANTÍA COMPLETA A:**
QUANTUM BRANDS COLOMBIA
S.A.S.

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

322-328 19 43

**1 AÑO DE GARANTÍA
LIMITADA**

servicioalclientecol@bandanaproducts.com



Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas

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: Parrilla Multiusos
Modelo: MK-MM-15
Marca: hukèn
120V~/60Hz/1000W
HECHO EN CHINA