



# Freidora de Aire Fry-in-Style

MK-AF-35TM

## Guía de Usuario

---

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

Especificaciones Eléctricas:  
120V~ / 60Hz / 1300W



# ¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. Con tu nueva Freidora de Aire Fry-in-Style, puedes freír alimentos a la perfección y la mejor parte es que la Freidora de Aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los alimentos no necesitan aceite, lo que facilita una alimentación más saludable.

Mediante el uso de la circulación de aire rápido y caliente, y una parrilla superior, puedes preparar numerosos platillos. Prepara comidas deliciosas y saludables.

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 el manual de instrucciones 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 el manual antes de usar su electrodoméstico ya que puede causar daños si no lo usa de manera correcta. Por favor guarde este manual 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 y/o usuario, y la pérdida de su garantía.
- 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.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el cuerpo de la Freidora de Aire en agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre su uso o se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no utilicen el aparato como juguete.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua o bajo el grifo con agua corriendo. No permita que entre agua o cualquier otro líquido en el electrodoméstico para prevenir una descarga eléctrica.
- Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo utilice en exteriores.

- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- 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.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, firme y resistente al calor. 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.
- 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, ya que esto podría obstruir el flujo de aire en la unidad y, por consecuencia, provocar una cocción irregular de alimentos.
- Verifique que la fuente de alimentación de su hogar corresponda con el voltaje previsto de la Freidora de Aire.
- 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 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 ingredientes crudos en la Freidora de Aire 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 durante su uso.
- 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 esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular la rejilla de la Freidora de Aire y todas las piezas extraíbles.
- Use guantes protectores y/o tenazas para quitar la comida caliente de la Freidora de Aire.
- Guarde la Freidora de Aire 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.



**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.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### 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:

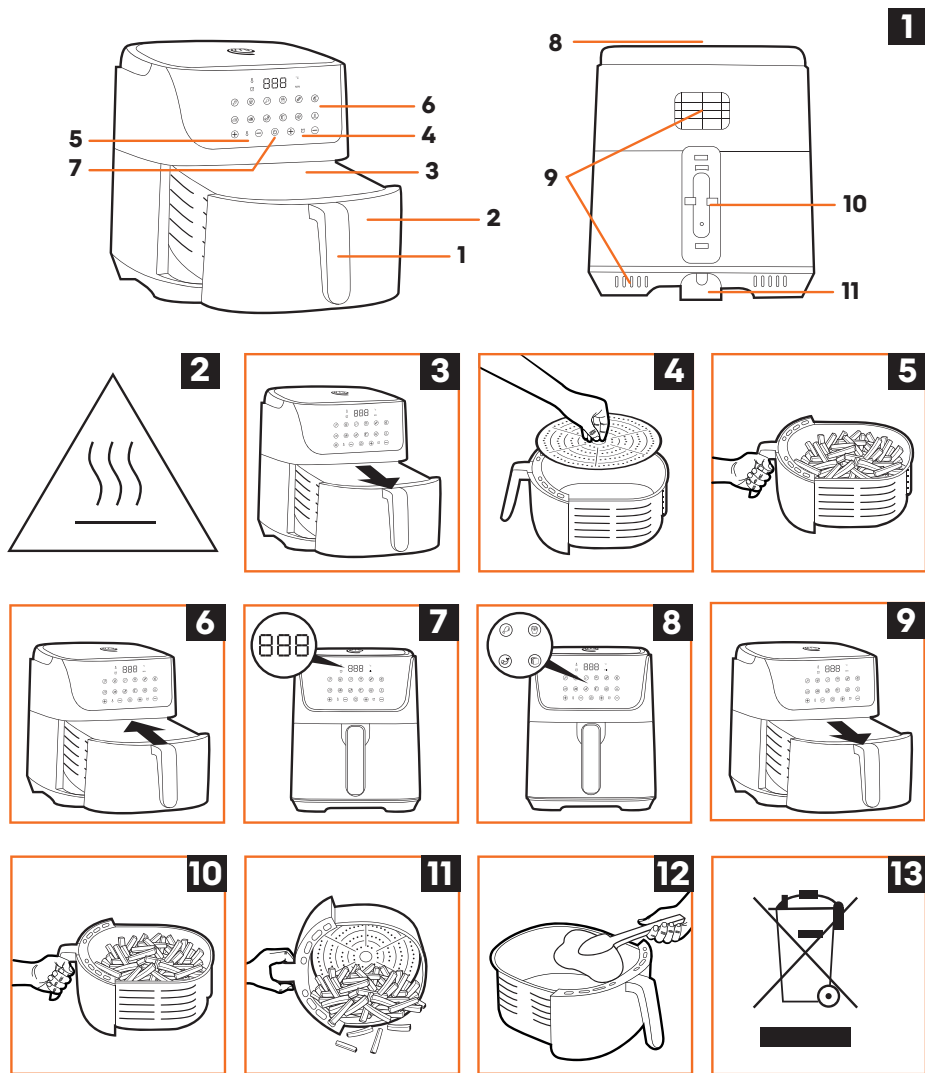
- La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
- El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre el mostrador o la mesa donde alguien pueda tirar de él o tropezar.

### CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para insertar 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

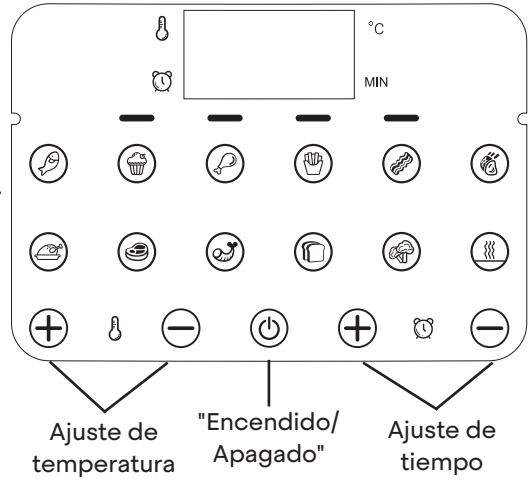


**FIGURA 1:**

1. Manija de la canasta
2. Exterior de la canasta
3. Interior de la canasta
4. Ícono de temporizador ajustable (0-30 mins)
5. Ícono de temperatura ajustable (80°-200°C)
6. Pantalla táctil con 12 funciones preestablecidas
7. Ícono de “encendido/apagado”
8. Entrada de aire
9. Salidas de aire
10. Compartimento para cable
11. Cable
12. Plato
13. Prohibido tirar a la basura

# PANEL DE CONTROL

12 funciones  
de cocción  
preestablecidas



| Función              | Temperatura | Tiempo  |
|----------------------|-------------|---------|
| Pescado              | 160°C       | 20 min. |
| Pastel               | 160°C       | 30 min. |
| Alitas               | 200°C       | 20 min. |
| Papas a la francesa  | 200°C       | 15 min. |
| Tocino               | 180°C       | 10 min. |
| Puerco               | 180°C       | 25 min. |
| Pollo                | 200°C       | 30 min. |
| Bistec               | 180°C       | 20 min. |
| Camarón              | 160°C       | 20 min. |
| Hornear Pan Tostado* | 160°C       | 20 min. |
| Vegetales            | 160°C       | 15 min. |
| Mantener caliente    | 80°C        | 30 min. |

\*La función de Hornear Pan Tostado está programada para elaborar pan tostado casero. Si desea tostar pan de caja, ajuste el tiempo a 4 minutos.

## IMPORTANTE:

Aunque las funciones preestablecidas están programadas para facilitar la cocción de los alimentos que los iconos representan, tome en cuenta que los resultados finales están sujetos a tamaño, cantidad, tipo y origen de los alimentos que utilice. Le sugerimos revisar los alimentos minutos antes de finalizar el ciclo de cocción para determinar si requieren mayor o menor tiempo.

Toque el ícono de su elección y cambie la función de cocción.

Se puede ajustar el tiempo y temperatura fácilmente, tocando los iconos correspondientes. Ambos valores se mostrarán en la pantalla (Fig. 7).

- Cuando quiera ajustar el tiempo, presione los símbolos “+ o -” en el ícono de tiempo y este se mostrará en la pantalla, se ajusta por minuto. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de tiempo de manera rápida.
- Cuando quiera ajustar la temperatura, presione los símbolos “+ o -” en el ícono de temperatura y este se mostrará en la pantalla. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de temperatura de manera rápida.

## 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 20 segundos aproximadamente.

## 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 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 y accesorios incluidos en el empaque antes de desecharlo.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Lave la canasta (Fig. 3) y la rejilla (Fig. 4) con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva. Seque bien antes de usar.
- Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana y estable. No coloque la unidad en una superficie no resistente al calor. 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 únicamente enciende y funciona si la canasta se encuentra correctamente colocada dentro del aparato.

# USO

El ventilador de alta velocidad de la Freidora de Aire cocina sus comidas favoritas rápidamente. La rejilla en la canasta permite que el aire circule alrededor de los alimentos para una cocción uniforme y crujiente y permite que el exceso de grasa gotee y se aleje de los alimentos para una alimentación más saludable.

## 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. Conecte el enchufe en el tomacorriente.
2. Cuidadosamente retire la canasta de la Freidora de Aire (Fig. 3) y coloque la rejilla dentro. Para un manejo más fácil de la rejilla, pellizque la barra de agarre central con el pulgar y el índice (Fig. 4).
3. Coloque los ingredientes en la rejilla dentro de la canasta (Fig. 5). No deje que los alimentos superen la línea "MAX" grabada en el interior de la canasta.
4. Deslice la canasta de vuelta en la Freidora de Aire (Fig. 6). Observando alinear cuidadosamente con las guías dentro de la Freidora de Aire.

**NOTA:** Nunca use la canasta sin la rejilla dentro.

5. Una vez que la canasta está colocada de manera correcta en su lugar, el ícono de "encendido/apagado" se encenderá (Fig. 8). Toque este ícono para encender el panel de control digital.
6. Determine el tiempo y la temperatura que requiera cada alimento (vea la sección de "Recomendaciones de Preparación de Alimentos", para sugerencias escanee el Código QR que viene al final de la Guía de Usuario para acceder a nuestro recetario en línea) o seleccione el ícono que mejor represente los alimentos que está cocinando y presione el ícono. Esto ajustará el tiempo y la temperatura automáticamente (vea en la sección de "Características" el apartado "Panel de control").
7. Toque el ícono de "encendido/apagado" levemente para iniciar el proceso de cocción.



**PRECAUCIÓN:** No toque la canasta durante o poco después de usar la Freidora de Aire, ya que este se calienta. Sólo tómelo por la manija.

8. Algunos alimentos requieren ser sacudidos a mitad de cocción (vea la sección de “Recomendaciones de Preparación de Alimentos”). Para sacudir los ingredientes, retire la canasta de la unidad, sujetando la manija y sacúdase. Después coloque la canasta de vuelta en la Freidora de Aire, el temporizador y el calentamiento se reanudarán donde se detuvieron.

**NOTA:** Si quiere ajustar el tiempo o temperatura durante la cocción, puede hacerlo al tocar los símbolos de “+ o -” correspondientes.

9. Al terminar el ciclo de cocción programado, la Freidora de Aire se apagará automáticamente, las luces indicadoras en el panel se inhibirán, los elementos de calefacción se detendrán, pero el ventilador seguirá por 20 segundos aproximadamente más para despejar el aire caliente y luego se detendrá. La unidad emitirá un sonido para indicarle que sus alimentos están listos.

**NOTA:** Si desea concluir el ciclo de cocción antes del tiempo programado, simplemente toque el ícono de "encendido/apagado".

10. Espere unos minutos antes de remover la canasta de la unidad.

11. Para sacar los alimentos (ej. Papas a la francesa), retire el la canasta de la Freidora de Aire (Fig. 9) y colóquela sobre una base o tabla de cocina (Fig. 10), espere a que se enfríe unos minutos más y levante la rejilla de la canasta.



**PRECAUCIÓN:** La canasta y los alimentos están calientes. Dependiendo del tipo de alimentos en la Freidora de Aire, vapor podría salir de la canasta.

12. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato (Fig. 11) ¡Su comida está lista!

**NOTA:** Mientras la Freidora de Aire esté en funcionamiento, el panel de control permanecerá encendido. Si quiere cambiar a otra receta, por ejemplo, está cocinando con la función de papas fritas, y quiere usar la función de pastel, entonces sólo presione el ícono que desee.

## CONSEJOS DE USO/OPERACIÓN

- Esta es una freidora libre de aceite que funciona con aire caliente, no llene la canasta 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 canasta sin la rejilla extraíble dentro.
- No rocíe con aceite en aerosol en el interior la canasta ya que puede dañar el recubrimiento antiadherente.
- Para un mejor resultado en la cocción de los alimentos, no retire constantemente la canasta de la unidad.
- No sature la canasta. 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 (Fig. 12).
- Para evitar sobrecalentamiento del aparato se recomienda esperar 10 minutos entre cada uso/cocción de distintos lotes de alimentos.
- La Freidora de Aire 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.

# TABLA DE COCCIÓN

| Alimento                      | Min-Max (g) | Tiempo (min) | Temp°C | Sacudir | Comentario                          |
|-------------------------------|-------------|--------------|--------|---------|-------------------------------------|
| <b>Papas a la francesa</b>    |             |              |        |         |                                     |
| Papas delgadas congeladas     | 300-700     | 9-16         | 200    | Si      |                                     |
| Papas gruesas congeladas      | 300-700     | 11-20        | 200    | Si      |                                     |
| Papas casera (8X8mm)          | 300-800     | 10-16        | 200    | Si      | Agregar ½ cucharadita de aceite     |
| Papas onduladas caseras       | 300-800     | 18-22        | 180    | Si      | Agregar ½ cucharadita de aceite     |
| Cubitos de papa caseros       | 300-750     | 12-18        | 180    | Si      | Agregar ½ cucharadita de aceite     |
|                               | 250         | 15-18        | 180    | Si      |                                     |
| Papa al gratín                | 500         | 15-18        | 200    | Si      |                                     |
| Bistec                        | 100-500     | 8-12         | 180    |         |                                     |
| Chuletas                      | 100-500     | 10-14        | 180    |         |                                     |
| Hamburguesa                   | 100-500     | 7-14         | 180    |         |                                     |
| Salchicha                     | 100-500     | 13-15        | 200    |         |                                     |
| Pierna de pollo               | 100-500     | 18-22        | 180    |         |                                     |
| Pechuga de pollo              | 100-500     | 10-15        | 180    |         |                                     |
| <b>Botanas</b>                |             |              |        |         |                                     |
| Rollitos primavera            | 100-400     | 8-10         | 200    | Si      | Listos para hornear                 |
| Nuggets de pollo congelado    | 100-500     | 6-10         | 200    | Si      | Listos para hornear                 |
| Barritas de pescado congelado | 100-400     | 6-10         | 200    |         | Listos para hornear                 |
| Migajas de pan congelados     | 100-400     | 8-10         | 180    |         | Listos para hornear                 |
| Vegetales rellenos            | 100-400     | 1-10         | 160    |         |                                     |
| Pastel                        | 300         | 20-25        | 160    |         | Utilice charola para horno          |
| Quiche                        | 400         | 20-22        | 180    |         | Utilice charola o traste para horno |
| Muffins                       | 300         | 15-18        | 200    |         | Utilice charola para horno          |
| Botanas dulces                | 400         | 1-20         | 160    |         | Utilice charola o traste para horno |

## CONSEJOS

- Precaliente la Freidora de Aire durante 5 minutos antes de cocinar, precalentar la unidad cocinará los alimentos más rápido y promoverá resultados crujientes. Si la unidad está fría, agregue unos minutos a su tiempo de cocción esperado.
- Sacudir la canasta durante la cocción para una cocción uniforme. Una buena sacudida es especialmente beneficiosa para alimentos más pequeños como papas fritas, aros de cebolla y alitas de pollo. Sacudir alimentos pequeños a medio tiempo de cocción optimiza el resultado final y ayuda a una cocción uniforme.
- No prepare alimentos extremadamente grasosos como salchichas en la Freidora de Aire.
- Aperitivos que se preparan en horno, también pueden prepararse en la Freidora de Aire.
- 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.
- Coloque un molde para hornear o un traste para horno en la canasta de la Freidora de Aire si quiere hornear un pastel o quiche o si quiere freír alimentos delicados o rellenos.

**NOTA:** Asegúrese de que el molde que use sea de tamaño y altura considerablemente menores a la canasta extraíble.

- 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.
- A diferencia de las freidoras de aceite, las freidoras de aire requieren 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.
- Evite los batidos húmedos. Las masas sueltas, como las que se utilizan para freír, no funcionan en las freidoras, ya que la masa simplemente se desliza. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una capa más espesa.
- También puede usar su Freidora de Aire para recalentar alimentos. Para calentar la comida, ajuste la temperatura a 150°C por 10 minutos aproximadamente.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la unidad después de cada uso.

La canasta y la rejilla son antiadherentes. No use utensilios de metal o materiales de limpieza abrasivos, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

- Apague y desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente antes de limpiarla (se recomienda esperar aproximadamente 20-30 minutos). Para un enfriamiento más rápido, saque la canasta caliente de la unidad.
- Retire la rejilla de la canastilla una vez que se encuentre fría.



**ADVERTENCIA:** No levante la rejilla para sacarla de la canasta cuando esté caliente, podría causar una lesión.

- Lave la canasta y la rejilla con agua tibia y jabón, enjuague y seque bien con una toalla para obtener mejores resultados

- Puede usar desengrasante líquido para remover cualquier suciedad pegada.

**Consejo:** Si hay suciedad pegada en la canasta o rejilla, llene la canasta con agua caliente y jabón líquido. Inserte la rejilla en la canasta y deje remojar por 10 minutos aproximadamente.

- Limpie el exterior y el interior de la unidad, incluida la bobina de calentamiento, con un paño húmedo, según sea necesario. **No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.**
- No limpie la olla, canasta y el interior de la unidad con utensilios de metal o limpiadores abrasivos, ya que puede dañar la cubierta antiadherente. Limpie el elemento de calefacción con un cepillo no abrasivo para remover cualquier resto de comida.

## 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.

## AMBIENTE

No deseche el electrodoméstico con la basura habitual del hogar (Fig. 13) 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

De acuerdo a nuestro equipo de Atención al Cliente, enlistamos en la siguiente tabla las preguntas más comunes que algunos de nuestros usuarios han tenido.

| Problema   | Posible Causa   | Solución de problema  |
|--|---|---|
| La Freidora de Aire 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  |
| Los alimentos fritos en la Freidora de Aire no están cocidos       | La cantidad de comida en la canasta es demasiada                    | Coloque una cantidad menor en la canasta. Lotes pequeños se frien de manera uniforme  |
|  | La temperatura seleccionada es muy baja                             | Ajuste la temperatura a la indicada (vea la sección de “Uso”)   |
| Los alimentos se frien de manera irregular en la Freidora de Aire  | Algunos alimentos necesitan ser sacudidos a mitad de cocción        | Alimentos que están unos sobre otros (ej. papas a la francesa) necesitan ser sacudidas a mitad de cocción (vea la sección de “Recomendaciones de Preparaciones de Alimentos”)   |
| Aperitivos fritos no salen crujientes de la Freidora de Aire       | Está usando comida que está destinada a freír en freidora de aceite | Use aperitivos para horno o unte ligeramente con aceite los alimentos para un resultado más crujiente   |
| No se puede insertar el contenedor en la unidad de manera correcta | Hay muchos alimentos en la canasta                                  | No llene la canasta más allá de la línea de capacidad máxima marcada en su interior (MAX)   |
| Humo blanco sale de la unidad                                      | Esta cocinando alimentos muy grasosos                               | Cuando frie alimentos muy grasosos en la Freidora de Aire, una gran cantidad de grasa caerá en la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta se podría calentar más de lo usual. Esto no afecta la Freidora de Aire 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  |



## CÓDIGOS DE ERROR

Si alguno de los siguientes códigos llegara a aparecer en la pantalla de la unidad, favor de contactar a nuestro servicio de Atención al Cliente al teléfono 55 6234 6030 ext. 105 o por correo a soporte1@bandanaproducts.com

| ERROR | POSIBLE CAUSA                             |
|-------|---|
| E1    | Circuito del sensor de temperatura roto   |
| E2    | Cortocircuito en el sensor de temperatura |

## PÓLIZA DE GARANTÍA

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 6234 6030 ext. 105.

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.

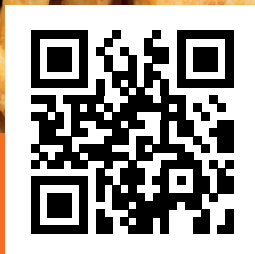
**DEVUELVA SU TARJETA DE  
GARANTÍA COMPLETA A:**  
BANDANA PRODUCTS S. DE  
R.L. DE C.V.

**5562346030**  
Ext. 105

**1 AÑO DE GARANTÍA  
LIMITADA**

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

**soporte1@bandanaproducts.com**  
**calidad@bandanaproducts.com**



Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas como:

- Alitas Buffalo
- Flautas de Pollo
- Donas sin aceite

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](https://masterchef.mx)**

Para cualquier duda o aclaración del producto, contáctanos al teléfono 55 6234 6030 ext. 105 o por correo a [soporte1@bandanaproducts.com](mailto:soporte1@bandanaproducts.com)

**NOM**

Producto: Freidora de aire  
Modelo: MK-AF-35TM  
Marca: hukën  
120V~ / 60Hz / 1300W  
HECHO EN CHINA