



Horno Freidora de Aire Smart-Cook

MK-AFO-20T



Guía de Usuario

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



Especificaciones Eléctricas:
120V ~ /60Hz / 1700W

¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. Con tu nuevo Horno Freidora de Aire Smart-Cook, puedes hornear, freír con aire y más a la perfección. La mejor parte es que calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de estos no necesitan aceite, lo que facilita una alimentación más saludable. Mediante su novedosa tecnología, cuenta con una pantalla LED táctil y múltiples funciones preestablecidas, con las cuales podrás asar, rostizar y hasta deshidratar, todo en un mismo producto, ya que sabemos lo importante que es tu tiempo y la practicidad a la hora de cocinar.

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 al Horno Freidora de Aire Smart-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 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 el Horno Freidora de Aire Smart-Cook esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular las rejillas del Horno Freidora de Aire Smart-Cook y todas las piezas extraíbles.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente del Horno Freidora de Aire Smart-Cook. 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: El Horno Freidora de Aire SMART-COOK cuenta con un sistema de seguridad para evitar sobrecalentamiento. Para funciones como Deshidratar, Proof o Slow Cook la temperatura máxima será de 50°C cuando el tiempo exceda las 4 horas de uso continuo.

- 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 del Horno Freidora de Aire Smart-Cook 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 del Horno Freidora de Aire Smart-Cook.
- 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 del Horno Freidora de Aire Smart-Cook 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 el Horno Freidora de Aire Smart-Cook 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 desatendido el Horno Freidora de Aire Smart-Cook durante su uso.
- Guarde el Horno Freidora de Aire Smart-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

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.

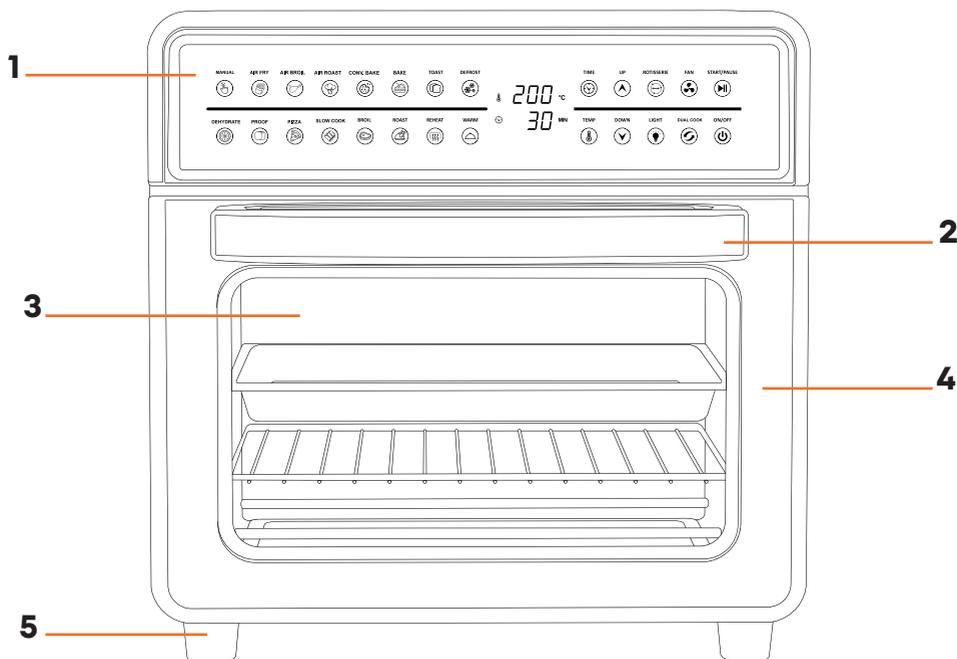
CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- 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 Y ACCESORIOS



1. Panel de control
2. Manija fría al tacto
3. Ventana de supervisión

4. Puerta
5. Patas antideslizantes



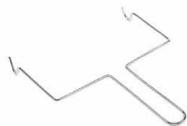
Bandeja para hornear



Bandeja de goteo



Rejillas



Herramienta de extracción segura



Accesorio para rostizar



Canasta giratoria

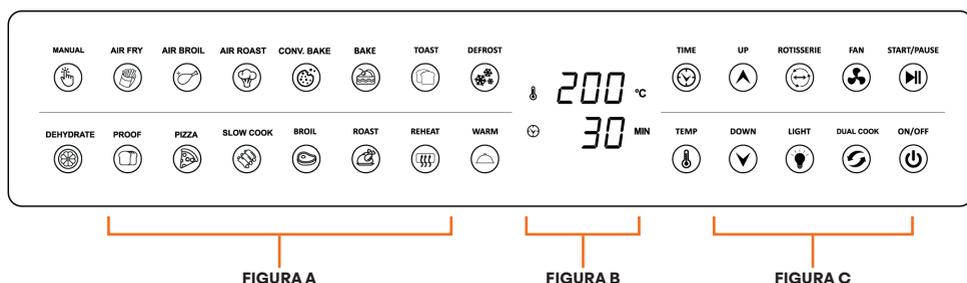


FIGURA A (FUNCIONES PREESTABLECIDAS)

- 

Manual: Esta función le permite ajustar el tiempo y temperatura que desee para cocinar con total libertad.
- 

Air fry (Freír con Aire): Esta función es perfecta para darle un acabado crujiente a tus alimentos con poco o nada de aceite.
- 

Air broil (Asar con Aire): Esta función es perfecta para darle un toque crujiente a las comidas, o derretir la superficie, y dar los acabados perfectos. Se recomienda colocar la rejilla en la parte inferior.
- 

Air roast (Rostizar con Aire): Esta función es perfecta para cocinar alimentos con un exterior crujiente y bien cocido por dentro, como proteínas gruesas y vegetales para rostizar. Se recomienda colocar la rejilla en la parte inferior.
- 

Conv. Bake (Horno de convección): Esta función es perfecta para cocinar alimentos que requieran una cobertura crujiente.

-  **Bake (Hornear):** Esta función es perfecta para hornear alimentos como pasteles, cupcakes, madalenas, etc.
-  **Tostar (Toast):** Esta función es perfecta para tostar pan de caja, bagels, waffles congelados, etc. Para mejores resultados coloque la rejilla en la parte media de la unidad.
-  **Defrost (Descongelar):** Esta función es perfecta para descongelar de manera rápida y segura los alimentos, conservando los nutrientes de los alimentos, sin que los mismos comiencen a cocinarse.
-  **Dehydrate (Deshidratar):** Esta función es perfecta para deshidratar frutas, vegetales, hierbas, etc.
-  **Proof (Fermentar):** Esta función es perfecta para fermentar harina. Para esta función, ponga la masa de levadura en polvo y harina ya mezclada en el horno. Cuando la masa se calienta en el horno, el gas de dióxido de carbono se liberará del polvo de levadura y hará que la masa fermente.
-  **Pizza:** Esta función es perfecta para cocinar pizza congelada o fresca, no mayor a 30 cm de diámetro. Para mejores resultados coloque la rejilla o bandeja para hornear en la parte media de la unidad.
-  **Slow Cook (Cocción lenta):** Esta función es perfecta para cocinar alimentos que requieran un término de cocción uniforme, y ayuda a retener los aceites naturales, humedad y nutrientes de los mismos.
-  **Broil (Asar):** Esta función es perfecta para asar pollo, bistec, chuletas, etc.
-  **Roast (Rostizar):** Esta función es perfecta para rostizar alimentos marinados, colocando la rejilla en la parte media. Ideal para utilizar con la función de Rotación.
-  **Reheat (Recalentar):** Esta función es perfecta para recalentar alimentos y darles un acabado crujiente, casi como recién cocinado.
-  **Warm (Calentar):** Esta función es perfecta para mantener calientes los alimentos recién listos después de cocinar, sin continuar la cocción.

Función	Tiempo Predeterminado	Tiempo Ajustable hh:mm	Temperatura Predeterminada	Temperatura Ajustable	Velocidad del Ventilador*
MANUAL	0:01	0:01-24:00	30°C	30°-220°C	Baja / Alta
AIR FRY	0:30	0:01-01:00	200°C	100°-220°C	Alta

Función	Tiempo Predeterminado	Tiempo Ajustable hh:mm	Temperatura Predeterminada	Temperatura Ajustable	Velocidad del Ventilador*
AIR BROIL	0:15	0:01-00:30	195°C	100°-220°C	Alta
AIR ROAST	0:50	0:01-02:00	180°C	160°-220°C	Alta
CONV. BAKE	0:30	0:01-04:00	175°C	90°-220°C	Baja
BAKE	0:30	0:01-04:00	180°C	90°-220°C	Baja
TOAST	0:03	0:01-00:08	160°C	100°-220°C	Baja
DEFROST	1:00	0:01-02:00	65°C	30°-110°C	Baja
DEHYDRATE	8:00	0:01-24:00	50°C	30°-50°C	Baja
PROOF	6:00	1:00-24:00	35°C	30°-50°C	Baja
PIZZA	0:15	0:01-00:40	200°C	160°-220°C	Baja
SLOW COOK	3:00	1:00-04:00	90°C	80°-160°C	Baja
BROIL	0:05	0:01-00:30	220°C	180°-220°C	Baja
ROAST	1:20	0:01-04:00	180°C	160°-220°C	Baja
REHEAT	0:10	0:01-00:30	130°C	60°-200°C	Baja
WARM	0:30	0:01-02:00	65 °C	60°-110°C	Baja

*El ventilador se activa automáticamente a la velocidad indicada en la tabla, se recomienda conservar dicha velocidad.

NOTA: La función de Rotación, puede ser activada en cualquier función si así lo desea.

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.

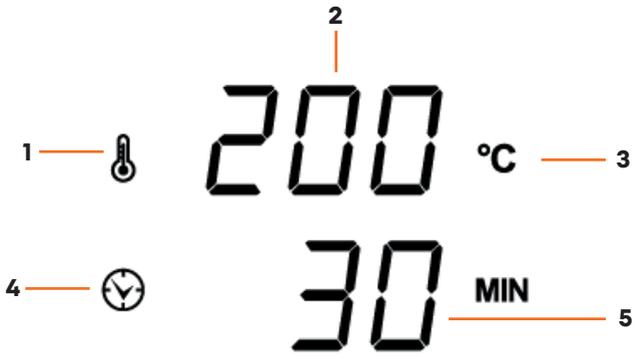


FIGURA B (PANTALLA)

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Símbolo de temperatura | 4. Símbolo de tiempo |
| 2. Indicador de temperatura | 5. Indicador de tiempo |
| 3. °Celsius | |

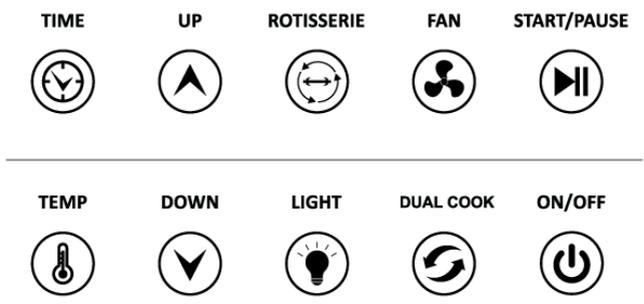


FIGURA C (ÍCONOS DE CONTROL)

- 1. Tiempo:** Toque para ajustar el tiempo con ayuda de los símbolos correspondientes.
- 2. Temperatura:** Toque para ajustar la temperatura con ayuda de los símbolos correspondientes.
- 3. Aumento de Tiempo/Temperatura**

4. Reducción de Tiempo/Temperatura

NOTA: La temperatura se ajusta en intervalos de 5°C. El tiempo se ajusta por minuto, pasadas las 10 horas se ajusta por hora (se recomienda para las funciones que requieren periodos largos de tiempo cómo Deshidratar, Proof y Slow Cook).



5. Rotación: Toque para activar o desactivar la función de Rotación.



6. Ventilador: Toque para ajustar entre velocidad Alta y Baja del ventilador.



7. Inicio/Pausa: Toque para iniciar o pausar el ciclo de cocción.



8. Luz: Toque para encender y/o apagar la luz interior de la unidad.



9. Función Dual (DUAL-COOK): Toque el ícono para activar esta función.



10. Encendido/Apagado: Toque para encender y/o apagar la unidad.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Horno Freidora de Aire Smart-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.
- 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 los accesorios 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 la bandeja de goteo con aceite o con ningún otro líquido.

- Mantenga el electrodoméstico con buena circulación de aire, no bloquee las salidas de aire, y alejado de superficies calientes y cualquier material combustible.

- Antes de cocinar cualquier alimento, con la unidad vacía, elija una función preestablecida y ajuste el tiempo a 5 minutos (vea la sección de “Uso”), deje correr el ciclo de cocción, permitiendo que la capa protectora de aceite de fabricación se disuelva. Espere a que la unidad se enfríe. Limpie la unidad con un paño humedecido en agua jabonosa, limpie y seque bien.

IMPORTANTE:

Se recomienda siempre verificar que la puerta de la unidad esté cerrada correctamente para que la misma alcance la temperatura óptima de cocción.

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 bandeja de goteo en el fondo de la unidad.
2. Conecte el Horno Freidora de Aire Smart-Cook a un tomacorriente.
3. Toque el ícono On/Off de encendido y apagado. El panel completo se encenderá. Estará en reposo la unidad.
4. Coloque los alimentos en el accesorio correspondiente (rejilla, canasta, accesorio para rostizar, etc.) e instale el accesorio de manera correcta.
5. Elija y toque el ícono que mejor represente el alimento a cocinar. Este comenzará a parpadear.

NOTA: Para instalar el accesorio para rostizar, le sugerimos usar la herramienta de extracción segura para dirigir el accesorio para rostizar. (Vea la sección de “USO CON ACCESORIOS”)

6. Si desea ajustar la temperatura, toque el símbolo de Temperatura. El indicador de temperatura comenzará a parpadear en la pantalla. Las funciones de aumento o reducción se activarán.
7. Si desea ajustar el tiempo, toque el símbolo de Tiempo. El indicador de tiempo comenzará a parpadear en la pantalla. Las funciones de aumento o reducción se activarán.



ADVERTENCIA: El Horno Freidora de Aire SMART-COOK cuenta con un sistema de seguridad para evitar sobrecalentamiento. Para funciones como Deshidratar, Proof o Slow Cook la temperatura máxima será de 50°C, cuando el tiempo exceda las 4 horas de uso continuo.

8. Toque la función de Inicio/Pausa para que comience el ciclo de cocción.

NOTA: Puede ajustar el tiempo y temperatura durante el ciclo de cocción. Simplemente siga los pasos 5 & 6 si así lo desea.

9. Toque el ícono de Luz para encender la luz interna. Esta se puede mantener encendida hasta por 3 minutos.
10. Si abre la puerta durante cualquier ciclo de cocción de las funciones preestablecidas, el ciclo se verá pausado. Este se reanudará una vez que cierre la puerta.
11. La luz interna se encenderá de manera automática una vez que abra la puerta, y esta se mantendrá encendida durante 1 minuto aproximadamente. Si cierra la puerta, la luz se apagará.
12. Durante el ciclo de cocción, puede presionar la función de Rotación para activar o desactivar dicha función.
13. Durante el ciclo de cocción, puede ajustar la velocidad del ventilador a baja o alta, tocando el símbolo de Ventilador.

NOTA: Se recomienda mantener la velocidad que viene preestablecida en la función seleccionada inicialmente.

14. Cuando el ciclo de cocción termine, la unidad emitirá un sonido por unos segundos, y la pantalla se apagará.

NOTA: Cuando el ciclo de cocción termine, el ventilador continuará funcionando por 1 minuto aproximadamente para disipar el calor de la unidad. Posteriormente se apagará por completo.



ADVERTENCIA: Vapor y/o aire caliente saldrá una vez que abra la puerta. Abra la puerta lentamente para liberar dicho vapor/aire caliente, antes de abrir por completo la puerta. Mantenga rostro, manos y/o cualquier otra parte del cuerpo lejos de la puerta.

15. Para encender nuevamente el Horno Freidora de Aire Smart-Cook, toque el ícono de On/Off encendido y apagado.
16. Después del ciclo de cocción, la superficie, accesorios y alimentos estarán calientes. No toque directamente con las manos. Siempre utilice guantes para retirar los alimentos.

IMPORTANTE:

NUNCA use la puerta de la unidad como base, ya que puede dañar la misma.

FUNCIÓN DE COCCIÓN DUAL (DUAL COOK)

Esta función permite programar dos ciclos de cocción para que sucedan secuencialmente.

Por ejemplo, puede configurar el Horno Freidora de Aire Smart-Cook para hornear durante 30 minutos y luego asar durante 5 minutos, y la unidad cambiará automáticamente de una función a otra al terminar su tiempo programado.

1. Para activar la función de Cocción Dual toque el ícono “Dual-Cook”. Este comenzará a parpadear, y el panel estará encendido.
2. Elija la función de cocción con la que le gustaría comenzar tocando el ícono de la misma, este comenzará a parpadear también.
3. Si desea ajustar tiempo y temperatura, este es el momento. Tocando el ícono correspondiente y las flechas. De caso contrario, ignore este paso.

NOTA: Una vez iniciada la función Dual-Cook, no podrá modificar tiempo ni temperatura.

4. Elija la segunda función de cocción tocando el ícono de la misma, este comenzará a parpadear también.
5. Si desea ajustar tiempo y temperatura, este es el momento. Tocando el ícono correspondiente y las flechas. De caso contrario, ignore este paso.
6. Al terminar de programar la segunda función, toque el ícono de Inicio/Pausa para iniciar el ciclo.

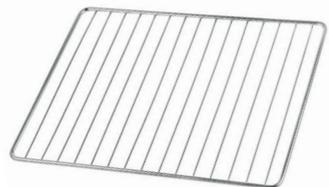
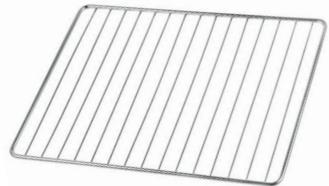
NOTA: Si desea cancelar o pausar el ciclo, puede hacerlo tocando el ícono de Inicio/Pausa o de Encendido/Apagado.

7. Cuando la unidad inicie el primer ciclo de cocción, ambos íconos se mantendrán encendidos.
8. Cuando el primer ciclo programado haya finalizado, se apagará dicho ícono, y automáticamente iniciará la segunda función.
9. Una vez listo, la unidad emitirá un sonido y estará lista su comida.

USO CON ACCESORIOS

USO CON REJILLAS DE FLUJO DE AIRE

1. Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad.
2. Prepare sus alimentos y colóquelos sobre las rejillas.
3. Coloque las rejillas con los alimentos deslizando las mismas en las ranuras correspondientes dentro de la unidad.
4. Enchufe la unidad al tomacorriente.
5. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (vea “Uso”).



IMPORTANTE:

Tenga en cuenta que la rejilla posicionada con mayor cercanía al elemento de calefacción (ubicado en la parte superior dentro de la unidad) tendrá como resultado una cocción más rápida que aquella ubicada en un nivel inferior, lo que puede llevar a una cocción irregular de sus alimentos. Para evitar esto, se sugiere alternar de posición las rejillas a mitad de ciclo y voltear los alimentos en ellas para una cocción uniforme.

USO CON BANDEJA PARA HORNEAR

1. Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad.
2. Prepare sus alimentos y colóquelos sobre la bandeja para hornear.
3. Coloque la bandeja para hornear con los alimentos deslizando la misma en las ranuras correspondientes dentro de la unidad.
4. Enchufe la unidad al tomacorriente.
5. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (vea "Uso").

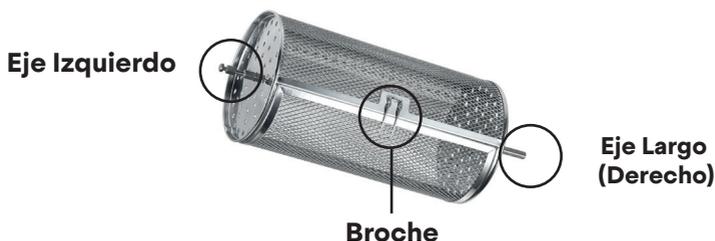


USO

IMPORTANTE:

Se recomienda que la bandeja se coloque en la mitad del interior de la unidad para que la cocción sea uniforme.

USO CON CANASTA GIRATORIA



Cocinar alimentos en la canasta giratoria con la función de rotación asegura que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Aunque puede usarse para hornear, la canasta giratoria funciona especialmente bien cuando se fríen con aire trozos pequeños de alimentos, como papas fritas, alitas de pollo, coles de bruselas, etc. No se recomienda para deshidratar.

1. Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad.
2. Prepare sus alimentos y colóquelos dentro de la Canasta Giratoria. Asegúrese que el broche de la misma esté cerrado de manera correcta antes de introducirse a la unidad.

NOTA: Para obtener mejores resultados, no sature la canasta giratoria de alimentos.

3. Sostenga la canasta giratoria cerrada en sus manos para que el eje más largo quede a la derecha.
4. Guíe la canasta giratoria a la posición del bastidor del rostizador colocando el eje derecho en el engranaje del rostizador ubicado en la pared interior derecha. Una vez en su lugar, levante y coloque el eje izquierdo en el soporte del rostizador ubicado en la pared interior izquierda.
5. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (vea “Uso”). Tenga en cuenta que, después de haber seleccionado la función Preestablecida deseada y esta haya comenzado, deberá tocar el icono de Rotación para que el accesorio comience a girar.

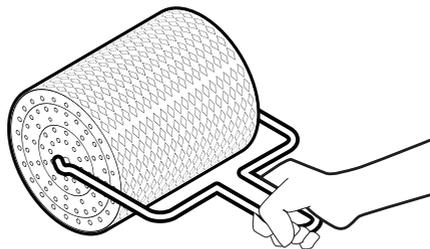
NOTA: Una vez que sus alimentos estén listos, extraiga la canasta giratoria ÚNICAMENTE utilizando la herramienta de extracción segura. No intente hacerlo con la mano u otro utensilio, ya que esto podría provocar daños al usuario y a la unidad.

USO DE LA HERRAMIENTA DE EXTRACCIÓN SEGURA



PRECAUCIÓN : Espere un poco antes de retirar el alimento ya que la unidad estará caliente. Sugerimos el uso de guantes y/o trapos de cocina.

1. Coloque la herramienta en la parte inferior de la canasta giratoria.
2. Jale ligeramente hacia arriba del lado izquierdo para levantar la canasta del soporte del rostizador.
3. Con cuidado jale a la izquierda para separar la canasta del engranaje derecho y retire el accesorio de la unidad.



USO CON ACCESORIO PARA ROSTIZAR



Este accesorio es perfecto para rostizar un pollo entero a la perfección, uniforme y crujiente. También puede usarse para cocinar lentamente trozos enteros de carne deshuesada, como solomillos de ternera o cerdo. Experimente rostizando una pequeña cabeza de coliflor o una piña pelada y obtenga deliciosos resultados.

1. Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad.
2. Prepare sus alimentos. Si desea cocinar un pollo entero, asegúrese de quitar los menudillos.

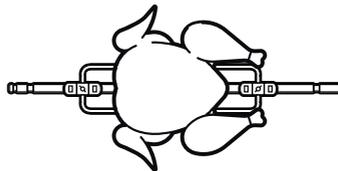
NOTA: Para obtener mejores resultados, asegúrese de que el pollo quepa en el horno con espacio para rotar; se recomienda que este no supere el peso de 1.8 kg.

3. Inserte la barra para rostizar en el centro y a lo largo de la comida.
4. Deslice los tenedores en la barra (coloquelos firmemente en ambos extremos del alimento) y asegure ambos con los tornillos en la posición correcta.

NOTA: Deje al menos 2.5 cm de espacio libre en ambos extremos de la barra. Asegúrese que los tenedores estén bien incrustados para que los alimentos no se deslicen en la barra.



PRECAUCIÓN : Los tenedores son afilados; tenga cuidado al manipularlos.



5. Guíe la barra para rostizar armada (con sus alimentos ya colocados) a la posición del bastidor del rostizador colocando el eje derecho en el engranaje para rostizar ubicado en la pared interior derecha. Una vez en su lugar, levante y coloque el eje izquierdo en el soporte del rostizador ubicado en la pared interior izquierda.
6. Enchufe la unidad al tomacorriente.
7. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (vea "Uso"). Tenga en cuenta que, después de haber seleccionado la función Preestablecida deseada y esta

haya comenzado, deberá tocar el ícono de “Rotación” para que el accesorio comience a girar.

NOTA: Una vez que sus alimentos estén listos, extraiga el accesorio para rostizar ÚNICAMENTE utilizando la herramienta de extracción segura. No intente hacerlo con la mano u otro utensilio, ya que esto podría provocar daños al usuario y a la unidad.

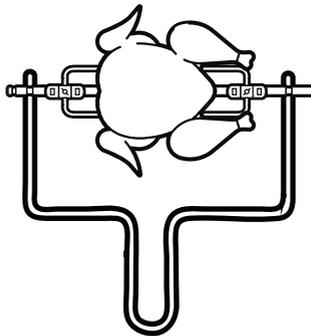
8. Una vez que el accesorio para rostizar esté colocado sobre una base o tabla de cocina, para retirar la comida de la barra, espere a que se enfríe un poco. Cuidadosamente, desatornille los tenedores y retire del alimento.

NOTA: Puede insertar un tenedor grande en la comida como soporte.

9. Retire la barra del alimento y sírvase.

USO DE LA HERRAMIENTA DE EXTRACCIÓN SEGURA

1. Coloque la herramienta en la parte inferior de la barra del accesorio para rostizar.
2. Jale ligeramente hacia arriba del lado izquierdo para levantar la barra del soporte del rostizador.
3. Con cuidado jale a la izquierda para separar la barra del engranaje derecho y retire el accesorio para rostizar de la unidad.



CONSEJOS DE USO/OPERACIÓN

- Este es un Horno Freidora de Aire Smart-Cook libre de aceite que funciona con aire caliente, no llene el interior con aceite o grasa para freír.
- Es importante limpiar los elementos de calefacción de manera periódica.
- 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 bandeja de goteo.
- 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 puerta de la unidad.
- 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.



ADVERTENCIA: El Horno Freidora de Aire SMART-COOK cuenta con un sistema de seguridad para evitar sobrecalentamiento. Para funciones como Deshidratar, Proof o Slow Cook la temperatura máxima será de 50°C, cuando el tiempo exceda las 4 horas de uso continuo.

- 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.
- El Horno Freidora de Aire Smart-Cook puede ser utilizado 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.

Recomendaciones para Freír con aire

Comida	Cantidad Min-Max (g)	Rango de tiempo (min)	Temperatura	Información adicional
Papas fritas congeladas delgadas	360-1000	12-20	200°C	
Papas fritas congeladas gruesas	300-1000	12-22	200°C	

Comida	Cantidad Min-Max (g)	Rango de tiempo (min)	Temperatura	Información adicional
Papas fritas caseras	300-1200	18-25	180°C	Añada ½ cucharada de aceite
Papa horneada casera	300-1200	18-30	180°C	Añada media cucharada de aceite
Tortilla española	250-800	15-25	180°C	
Papa al gratín	500-1000	18-25	180°C	
Bistec de res	100-1500	8-15	180°C	
Chuletas de puerco	100-1500	10-25	180°C	
Hamburguesas	100-1000	7-20	180°C	
Salchichas	100-1000	13-22	200°C	
Alitas de pollo	100-1500	18-30	180°C	
Pechuga de pollo	100-1500	10-25	180°C	
Pechuga de pollo	100-900	8-15	200°C	Unidad precalentada
Pechuga de pollo	100-1000	6-18	200°C	Unidad precalentada
Pechuga de pollo	100-900	6-15	200°C	Unidad precalentada
Pechuga de pollo	100-900	10-15	160°C	Unidad precalentada

Recomendaciones para Deshidratar

Este programa funciona con temperatura baja por largos periodos de tiempo para eliminar la humedad en los alimentos con ayuda del ventilador a velocidad alta. Esta función es ideal para conservar los nutrientes y sabores en los alimentos.

Tipo	Temperatura
Hierbas/Espicias/Nueces/Semillas	50-55°C
Vegetales	50-55°C
Frutas	55-65°C
Pasta fresca	55-65°C
Carne/Pollo/Pescado	65-75°C

Le proporcionamos una tabla de guía para poder deshidratar diversos alimentos, recuerde que sólo es una recomendación ya que puede variar dependiendo el alimento.



ADVERTENCIA: La unidad cuenta con un sistema de seguridad que pasadas las 4 horas de uso continuo no permite una temperatura mayor a 50°C, se recomienda revisar sus alimentos pasadas las 4 horas para determinar su acabado. Si requiere mayor temperatura, prepare un ciclo nuevo. O disminuya la temperatura para extender el tiempo de cocción.

Comida	Preparación	Resultado	Tiempo (horas)
Ajo	Pelado y rebanado	Crujiente	6-16
Albaricoque	Rebanado y sin semilla	Suave	13-28
Alcachofa	Cortado en tiras	Frágil	5-13
Apio	Rebanado	Crujiente	6-14
Arándano		Suave	6-26
Berenjena	Pelada y rebanada	Frágil	6-18
Betabel	Hervido, sin tallo y rebanado	Crujiente	8-26
Brócoli	Limpios, rebanados y hervidos por 3-5 minutos	Frágil	6-20

Comida	Preparación	Resultado	Tiempo (horas)
Calabacita	Rebanados	Frágil	6-18
Carne (general)	Sin grasa, rebanado y hervido	Duro	4-15
Cebolla	Rebanado	Crujiente	8-14
Cebollín	Rebanado	Crujiente	6-10
Cerezas	No es necesario retirar la semilla	Duro	8-26
Coles de brussels	Sin tallo, partido por mitad	Crujiente	8-30
Coliflor	Hervida hasta que esté suave	Duro	6-16
Champiñones	Rebanados	Duro y crujiente	3-10
Dátil	Sin semilla y rebanado	Duro	6-26
Durazno	Partido por mitad y sin semilla	Suave	10-34
Ejotes	Cortados y hervidos hasta que estén transparentes	Frágil	8-26
Espárragos	Rebanados	Crujiente	6-14
Espinaca	Hervida	Crujiente	6-16
Higo	Rebanados	Duro	6-26
Hongos	Rebanados	Duro	6-14
Jitomate	Pelado y rebanado	Duro	8-24
Manzana	Pelada, descorazonada y rebanada	Suave	5-7
Naranja pelada	Rebanado en tiras	Frágil	8-16

Comida	Preparación	Resultado	Tiempo (horas)
Papa	Rebanado, y hervido de 8-10 minutos	Crujiente	8-30
Pepino	Pelado y rebanado	Duro	6-18
Pera	Pelada y rebanada	Suave	8-30
Perejil		Crujiente	2-10
Pescado	Hervido u horneado. Cortado	Crujiente	2-8
Pimienta pi- cante		Duro	8-14
Pimiento	Rebanado	Crujiente	4-14
Piña (enlatada)	Sin líquido y seca	Suave	6-36
Piña (fresca)	Pelada y rebanada, o en cubos	Duro	6-36
Plátano	Pelada y rebanada	Crujiente	8-38
Repollo	Pelado y cortado en tiras	Frágil	6-14
Ruibarbo	Pelado y rebanado	Sin hume- dad	8-38
Uvas		Suaves	8-38
Zanahoria	Hervido hasta que esté suave	Crujiente	8-14

CONSEJOS

- 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 vetado 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, el Horno Freidora de Aire Smart-Cook 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 el Horno Freidora de Aire Smart-Cook.
- Evite los batidos húmedos. Las masas sueltas, como las que se utilizan para freír, no funcionan en las freidoras de aire, ya que la masa simplemente se desliza. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una capa más espesa.
- También puede usar su Horno Freidora de Aire Smart-Cook para recalentar alimentos. Para calentar la comida, ajuste la temperatura a 150°C por 10 minutos aproximadamente o seleccione la función preestablecida de “Recalentar”.

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 los accesorios cuando estén calientes, podría causar una lesión.

- 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 los accesorios, sumerja en agua con jabón para que cualquier residuo pueda removerse con facilidad.

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
La unidad no enciende	La unidad no está conectada.	Conecte la unidad.
	La puerta no está cerrada.	Cierre la puerta.
	La unidad ha terminado el ciclo de cocción y se apagó de manera automática.	Vuelva a tocar el ícono de On/Off.
La unidad no está cocinando	El ciclo de cocción no ha iniciado.	Toque la función de Inicio/ Pausa.
	El ciclo de cocción se pausó.	Toque la función de Inicio/ Pausa.
	La puerta no está cerrada.	Cierre la puerta correctamente.
¿Por qué se apaga la luz interna?	La luz se apaga de manera automática después de un tiempo para ahorrar energía.	Presione el ícono de luz para encenderla nuevamente.
¿Por qué el ventilador sigue funcionando después de que acabó el ciclo de cocción?	El ventilador seguirá funcionando para dispersar el aire caliente.	Espere un minuto. El ventilador se apagará de manera automática.

Problema	Posible causa	Solución
¿Se puede ajustar el tiempo y temperatura durante el ciclo de cocción?		<p>Si, toque el símbolo correspondiente, y con ayuda de los símbolos de aumento y reducción, ajuste a su gusto.</p> <p>NOTA: No aplica al cocinar con la función DUAL-COOK.</p>
¿Se puede cambiar la función preestablecida?		No, se necesita detener el ciclo de cocción, después elegir la función deseada.
¿Se puede encender o apagar la función de Rotación durante el ciclo de cocción?		Si, toque el símbolo de Rotación para activar o desactivar.
La función de Rotación no inicia.	La función de Rotación está apagada de manera predeterminada.	Para activar la función de Rotación, toque el símbolo una vez iniciado el ciclo de cocción.
¿Se puede cambiar la velocidad del ventilador?		Si, cuando cocine con alguna función que utilice el ventilador, toque el ícono correspondiente para cambiar la velocidad.
Los alimentos no están cocinados.	Hay demasiada comida dentro.	Cocine lotes más pequeños para cocinar.
	La temperatura es muy baja.	Aumente la temperatura.
	El tiempo de cocción es poco.	Aumente el tiempo.
Los alimentos están cocidos de manera irregular.	Hay demasiados alimentos dentro.	Cocine cantidades menores a la vez.
Los alimentos a freír no están crujientes.	Los alimentos a freír están pensados para freidora de aceite.	Utilice alimentos que se puedan cocinar en horno.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos a freír no están crujientes.	No está usando la función de Freír con Aire.	Cocine utilizando la función de Freír con Aire.
	Algunos alimentos requieren un poco de aceite.	Barnice por aparte con aceite los alimentos antes de cocinar.
	Algunos alimentos requieren mayor tiempo de cocción.	Cocine por algunos minutos más o hasta que estén crujientes.
	Los alimentos no están encimados uno del otro.	Coloque los alimentos en el accesorio correspondiente.
Humo blanco sale de la unidad.	Está cocinando alimentos muy grasosos.	Preste atención a la temperatura la cual cocina, ya que los alimentos con demasiada grasa, deben cocinarse a 180°C o menos.
	Hay residuos de grasa en la unidad y/o accesorios.	El humo blanco es provocado cuando la grasa se calienta. Asegúrese de usar la unidad y accesorios limpios.
Los alimentos tienen aroma a metal o plástico quemado.	No ha limpiado o usado de manera correcta la unidad por primera vez.	Limpie muy bien la unidad. Encienda a 200°C por 30 minutos sin alimentos dentro. Limpie cuando la unidad esté tibia, y vuelva a repetir el proceso una vez.
La pantalla muestra "E3".	La unidad se sobrecalentó.	Apague la unidad, espere a que se enfríe por 30 minutos. Abra la puerta para que se enfríe de manera más rápida.

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 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.

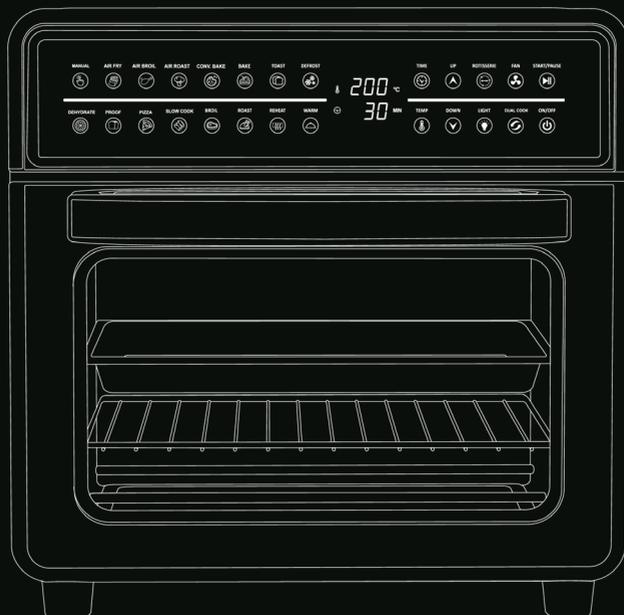
DIRECCIÓN:
CALLE 3 NO.3 – A COL. ALCE
BLANCO, NAUCALPAN ESTADO
DE MÉXICO, C.P. 53370

5562346030
Ext. 105

**1 AÑO DE GARANTÍA
LIMITADA**

soporte1@bandanaproducts.com
calidad@bandanaproducts.com

LLEVA TU FORMA DE COCINAR A OTRO NIVEL



Panel Touch inteligente con
más de 15 funciones
preestablecidas.



Diseño premium con
cuerpo de acero
inoxidable y manija
fría al tacto.



Función Dual:
Programación
automática para dos
funciones en un sólo
ciclo.



SMART-COOK:
Cocina los alimentos con
tecnología inteligente con
circulación de aire,
precisa, rápida y con la
temperatura ideal para
resultados perfectos.



Amplia ventana de vidrio
con luz interna para la
supervisión de
alimentos.



**Gran capacidad
de 20L** para toda
la familia.



Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas como:

- Alitas de Coliflor Buffalo
- Pollo rostizado
- 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](https://www.masterchef.mx)**

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



Producto: Horno freidora de aire
Modelo: MK-AFO-20T
Marca: hukèn
120V~/60Hz / 1700W
HECHO EN CHINA