



# Olla Multifunción + Freidora De Aire

MK-AFP-6SV



Especificaciones Eléctricas:  
Olla de presión: 120V~ / 60Hz / 1000W  
Freidora de aire: 120V~ / 60Hz / 1500W

# ¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. Con tu nueva Olla Multifunción + Freidora de Aire, puedes sustituir varios electrodomésticos, ya que sabemos lo importante que es tu tiempo y la practicidad a la hora de cocinar.

Esta maravilla de la cocina facilita una alimentación más saludable. Mediante el uso de la tecnología innovadora de ventilación para resultados perfectos y uniformes, puedes preparar numerosos platillos. Sus múltiples funciones sustituyen a una freidora de aire común y una olla de presión, con resultados superiores.

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**

### **Características**

- Producto y accesorios
- Panel de Control

### **Instrucciones de Uso**

- Antes del Primer Uso

### **Cocinar A Presión**

- Liberación de Presión
- Notas para Cocinar a Presión
- Cómo Cocinar a Presión (Manual, Arroz, Sopa, Cereales)
- Cocción Lenta
- Sous Vide
- Saltear
- Vapor
- Yogurt
- Planear Inicio
- Guardar Calor

### **Freír con Aire**

- Tips para Freír con Aire
- Cómo Freír con Aire (Manual, Papas Fritas, Alitas, Snacks)
- Hornear/Rostizar
- Deshidratar
- Combo de Cocción

### **Limpieza y Mantenimiento**

### **Solución de Problemas**

# 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 no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) 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.
- La supervisión de una persona responsable es necesaria cuando el aparato está siendo utilizado cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no utilicen el aparato como juguete. La limpieza y mantenimiento no debe hacerse en presencia de niños menores de 8 años.
- Verifique que la fuente de alimentación de su hogar corresponda con el voltaje previsto de la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable o el aparato como tal están dañados. Asegúrese que el enchufe esté colocado correctamente en el tomacorriente.
- No opere 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 deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde alguien pueda tirar de él o tropezar, también evite que el mismo toque superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el cuerpo de la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent en agua o cualquier otro líquido. No conecte u opere el aparato con las manos mojadas.
- Nunca conecte el aparato a un interruptor con cronómetro o a algún sistema externo de control remoto para evitar cualquier riesgo. Para desconectar, apague el aparato en su totalidad y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas. Las superficies accesibles podrían calentarse durante su uso. 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 coloque la unidad contra la pared o contra otros electrodomésticos. Mantenga una distancia de al menos 10 cm en la parte posterior, laterales y sobre la unidad. No colocar nada sobre el aparato.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No deje desatendida la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent durante su uso.
- 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 partes se calientan durante el uso tales como la pantalla. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos, rostro u otras partes del cuerpo cerca de las salidas de aire mientras la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular los accesorios extraíbles correspondientes de la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent y todas las piezas extraíbles.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- Desconecte la unidad inmediatamente que vea que humo negro sale de la unidad. Espere a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios extraíbles del aparato.
- No altere ningún componente o accesorio incluido con la unidad. No utilice con ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante.
- Cocine siempre usando el accesorio extraíble correspondiente. Cocinar directo en la base eléctrica, puede causar daños al usuario y/o la unidad.
- Asegúrese de que la tapa siempre esté correctamente cerrada antes de operar el aparato. El uso incorrecto podría resultar en quemaduras u otras lesiones.
- Siempre inspeccione la válvula de liberación de vapor para asegurarse que este libre de cualquier obstrucción antes de usar.
- Nunca abra la tapa antes de que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Si se le dificulta rotar la tapa, esto indica que el interior aún tiene presión, **NUNCA DEBE FORZARSE PARA ABRIR**. Después de que todo el vapor haya salido, disminuirá la presión y podrá rotar la tapa con facilidad.
- Incline la tapa después de removerla, para proteger sus manos y rostro del vapor excesivo.
- No llenar arriba de la línea máxima indicada en la olla. Cuando se cocinan alimentos que se expanden, así como el arroz o vegetales deshidratados, no llene la olla más de la mitad. Sobrellenar la olla resultará en obstrucción del sistema de ventilación y/o presión excesiva.
- No todos los alimentos son compatibles con la Olla Multifunción + Freidora De

Aire Smart-Vent, el puré de manzana, arándanos, cebada, avena, guisantes, pasta y ruibarbo crean una espuma que obstruye la salida de vapor. No deben usarse en la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent.

- Este producto no es una freidora de aceite. NO debe llenarse de aceite. Nunca llene ninguna parte de la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent con aceite.
- Papel, cartón, papel aluminio y materiales de plástico no pueden ser utilizados dentro del aparato durante su uso.
- Nunca vierta agua fría en la unidad caliente.
- El electrodoméstico requiere 30 minutos aproximadamente de enfriamiento para moverlo o limpiarlo de manera segura.
- No use la olla de cocción con alguna otra fuente de calor que no sea la del producto mismo. Nunca reemplace con algún otro accesorio que no haya sido creado específicamente para este producto.
- Si la unidad emite vapor alrededor de la tapa puede significar un mal funcionamiento del producto. Desconecte del tomacorriente y contacte a su distribuidor autorizado.



**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 tropezos. 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. Siempre conecte el cable directamente al aparato antes de conectarlo a un tomacorriente. Para desconectar, asegúrese de que la unidad esté apagada y después remueva el cable del tomacorriente.

### 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.
- **Siempre inserte el cable de alimentación a la unidad antes de conectarlo al tomacorriente.**
- 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.**

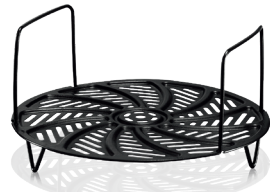
# CARACTERÍSTICAS



**Olla de cocción a presión antiadherente**



**Canasta antiadherente para freír con aire**



**Rack multiusos**

Siempre añada el rack a la canasta o a la olla para cocinar al Vapor o en Combo



**Filtro de grasa**

Presione la tapa antiadherente en la malla para armar el filtro



**Recolector de grasa**

Asegúrese que el recolector de grasa esté en el fondo de la base



**Recolector de condensación**

Asegúrese que esté colocado el recolector de condensación en la parte superior de la base



**Taza medidora**



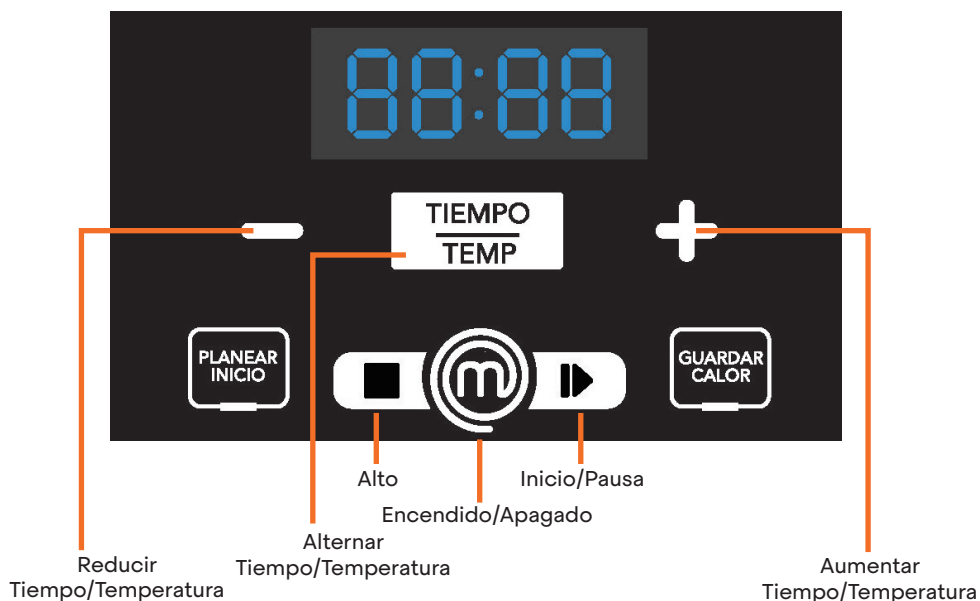
**Cuchara arrocerá**



**NOTA:**  
 CUANDO UTILICE LA CANASTA PARA FREÍR CON AIRE, ASEGÚRESE QUE EL FILTRO DE GRASA ESTÉ COLOCADO EN EL CENTRO DE LA CANASTA, Y SIEMPRE COLOQUE EL RACK MULTIUSOS DENTRO.



## PANEL DE CONTROL



# INSTRUCCIONES DE USO

## ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent por primera vez:

1. Retire todos los materiales de empaque, como bolsas de plástico e inserciones de espuma.
2. Lea y retire todas las calcomanías de la unidad, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad.
3. Asegúrese de tener todas las piezas y accesorios incluidos en el empaque antes de desecharlo.
4. 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.
5. Presione el botón rojo de Cierre/Apertura en la manija de la tapa.
6. Gire la tapa en contra del sentido de las manecillas del reloj para que las flechas de la tapa se alineen con las marcas de desbloqueo en la base y retire la tapa.
7. Retire la olla de cocción a presión de la base.
8. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
9. Lave los accesorios extraíbles con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva. Seque bien antes de usar.
10. Revise que la unidad esté lista para usarse con las válvulas de presión y de seguridad limpias y sin obstrucciones, y el anillo de sello de goma limpio y en su lugar alrededor de la tapa.
11. Para asegurarse de que la unidad está armada y funcionando correctamente, se recomienda que llene con agua la olla a presión hasta la línea 2/5 y deje que la olla a presión funcione durante media hora. Al finalizar, retire el agua, luego enjuague y seque la olla interior. La unidad ya está lista para usarse.



**ADVERTENCIA:** Cuidado de no colocar manos ni rostro cerca del vapor que emane de la válvula.

12. La freidora de aire funciona con aire caliente. No llene con aceite, manteca o ningún tipo de líquido.

### **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.

# COCINAR A PRESIÓN

## LIBERACIÓN DE PRESIÓN

Esta unidad cuenta con 2 formas distintas de liberación de presión: **Liberación Natural** y **Liberación Rápida**.

### Liberación Natural

Permite que la unidad descanse después de cocinar hasta que la presión baje lo suficiente para abrir la tapa de manera segura de forma natural. Este método es recomendado para alimentos con mucho líquido como sopas, frijoles y estofados.

Para usar la Liberación Natural de presión, gire la válvula de liberación de vapor hacia el marcador de Sellado y no la mueva durante o después de cocinar. Cuando la válvula flotadora baje, es seguro abrir la tapa.

### Liberación Rápida

Permite que la unidad libere presión de manera rápida cuando termine de cocinar. Es recomendado para alimentos que tienen tiempos específicos de cocina.

Para usar la Liberación Rápida, coloque la válvula de liberación de vapor en Sellado durante la cocción y gírela a Ventilación cuando haya terminado de cocinar.



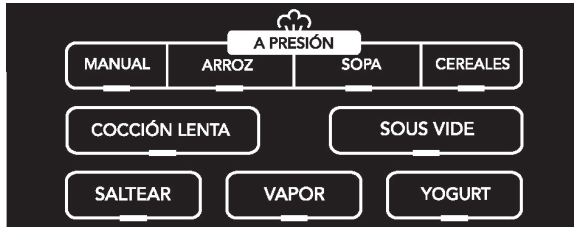
**ADVERTENCIA:** No gire la válvula de liberación de vapor a Ventilación después de cocinar sopa o cualquier otro alimento con mucho líquido; el vapor debe liberarse naturalmente, dejando la válvula de liberación de vapor en Sellado.

## NOTAS DE COCINA A PRESIÓN:

- El rack multiusos no es necesario a menos que esté cocinando en Combo.
- Liberar el vapor colocando la válvula en Ventilación es opcional a menos que esté cocinando en Combo.
- Cuando termine de cocinar, la unidad entrará a modo Mantener Caliente y el botón de “Guardar Calor” se encenderá. Presione el botón de “Alto” para apagar la función de Mantener Caliente. Esta función no se activará si cocina con la función de Sous Vide, Saltear o Yogurt.
- Siempre que cocine a presión, debe usar la olla de cocción a presión. Si intenta cocinar a presión con la canasta para freír en aire, un mensaje de error aparecerá en la pantalla y no podrá cocinar hasta que esté la olla dentro.
- Si la tapa no está colocada de manera correcta, un mensaje de error aparecerá en la pantalla hasta que la tapa esté colocada y cerrada correctamente.



**ADVERTENCIA:** Nunca intente abrir la tapa antes de que la comida se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Dificultad para girar la tapa es señal de que aún hay presión en el interior – nunca fuerce para abrirla. Después de que se haya liberado todo el vapor, la presión bajará y la tapa podrá abrirse con facilidad.



Añadir el rack a la olla para Vapor y Combo de Cocción.

## CÓMO COCINAR A PRESIÓN

(Manual, Arroz, Sopa, Cereales)

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base.
2. Agregue una taza de agua a la olla de cocción a presión y agregue la comida a cocinar (para cocinar en “Combo”, coloque la comida en el rack multiusos).
3. Cierre la tapa de manera correcta y coloque la válvula de liberación de presión en Sellado.
4. Presione el botón de encendido y, en la sección de COCINAR A PRESIÓN en el panel de control, seleccione una función preestablecida o MANUAL. Cada función tiene su propio tiempo y presión preestablecida.
5. Para incrementar o reducir el tiempo de cocción, presione los símbolos de + o -.
6. Para cambiar la presión preestablecida, presione “TIEMPO/TEMP” y utilice los símbolos de + o - para ajustar a la presión deseada, ya sea HI (Alta) o LO (Baja).
7. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar a cocinar.
8. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla. Ya sea que la presión se libere de manera Natural o Manual (vea Liberación de Presión).
9. Desbloquee y retire la tapa. Retire la olla de cocción a presión de la base y ¡disfrútele!

## COCCIÓN LENTA

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base y agregue la comida a cocinar.
2. Coloque y cierre la tapa en su lugar, y gire la válvula de liberación a Ventilación.
3. Presione el botón de encendido y, en la sección de COCINAR A PRESIÓN en el panel de control, presione “COCCIÓN LENTA”.
4. Para aumentar o reducir el tiempo de cocina predeterminado (6 horas) en intervalos de 15 minutos, presione los símbolos de + o -.

### **NOTA: LA TEMPERATURA PREDETERMINADA NO PUEDE AJUSTARSE EN ESTA FUNCIÓN.**

5. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar a cocinar.
6. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
7. Desbloquee y retire la tapa. Retire la olla de cocción a presión de la base y ¡disfrute!

## SOUS VIDE

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base.
2. Agregue suficiente agua en la olla, asegurándose que su comida estará completamente sumergida.
3. Cierre la tapa de manera correcta y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
4. Presione el botón de encendido y presione “SOUS VIDE” (Al Vacío).
5. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (2 horas) en intervalos de 15 minutos, presione los símbolos de + o -.
6. Para cambiar la temperatura predeterminada (55°C), presione “TIEMPO/TEMP” y presione los símbolos + o -.
7. Presione el ícono de inicio/pausa para que el agua comience a calentarse. La pantalla mostrará PRE, indicando que el proceso de precalentamiento se está llevando a cabo.
8. Cuando el agua alcance la temperatura correcta, la unidad sonará y el tiempo de cocción iniciará la cuenta regresiva.
9. Desbloquee y retire la tapa. Cuidadosamente coloque la comida sellada en el agua y comience a cocinar.
10. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
11. Cuidadosamente retire la comida sellada de la olla y la base y ¡disfrute!

## SALTEAR

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base.
2. Presione el botón de encendido y presione “SALTEAR”.
3. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (5 minutos), presione los símbolos de + o -.

### **NOTA: LA TEMPERATURA PREDETERMINADA NO PUEDE AJUSTARSE EN ESTA FUNCIÓN.**

4. Presione el ícono de inicio/pausa para que la olla comience a calentarse. La pantalla mostrará PRE, indicando que el proceso de precalentamiento se está llevando a cabo.
5. Cuando la unidad alcance la temperatura correcta, emitirá sonidos y el tiempo de cocción iniciará.
6. Agregue la comida a cocinar. Si lo desea, agregue un poco de aceite antes de agregar la comida.
7. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
8. Retire la olla de cocción a presión de la base y ¡disfrute!

## VAPOR

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base.
2. Agregue agua a la olla e inserte el rack.
3. Coloque la comida a cocinar en el rack.
4. Cierre la tapa y coloque la válvula de liberación a Sellado.
5. Presione el botón de encendido y presione “VAPOR”.
6. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (15 minutos) en intervalos de 15 minutos, presione los símbolos de + o -.
7. Para cambiar la presión preestablecida (HI), presione “TIEMPO/TEMP” y utilice los símbolos de + o -.
8. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar la cocción.
9. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla. Ya sea que la presión se libere de manera Natural o Manual (vea Liberación de Presión).
10. Desbloquee y retire la tapa. Retire la olla de cocción a presión de la base y ¡disfrute!

## YOGURT

1. Coloque la olla de cocción a presión en la base.
2. Agregue los ingredientes para el yogurt en la olla.
3. Cierre la tapa y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
4. Presione el botón de encendido y presione “YOGURT”.
5. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (8 horas) en intervalos de 15 minutos, presione los símbolos de + o -.

### **NOTA: LA TEMPERATURA PREDETERMINADA NO PUEDE AJUSTARSE EN ESTA FUNCIÓN.**

6. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar la cocción.
7. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
8. Desbloquee y retire la tapa. Retire la olla de cocción a presión de la base y ¡disfrute!

## PLANEAR INICIO

Esta función le permite preparar los alimentos y la máquina para cocinar con anticipación para iniciar automáticamente el proceso de cocción en un momento posterior.

1. Siga las instrucciones para agregar la comida y ajustar el tiempo y temperatura o presión para cualquier función que esté utilizando.
2. Antes de presionar el ícono de inicio/pausa, presione el botón “PLANEAR INICIO”. La pantalla mostrará el cronómetro.
3. Para aumentar o reducir el tiempo planeado en intervalos de 30 minutos, presione los símbolos de + o -.
4. Presione el ícono de inicio/pausa. El cronómetro iniciará la cuenta regresiva. El ciclo de cocción comenzará automáticamente una vez que el cronómetro llegue a cero.

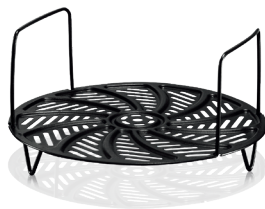
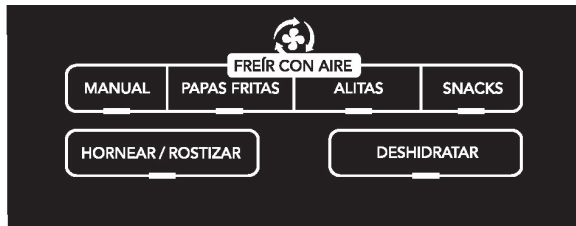
## GUARDAR CALOR

Esta modalidad se activa en automático para todas las funciones exceptuando Sous Vide, Yogurt y Saltear. Cuando se activa, mantiene la comida caliente hasta por 24 horas después del término de cocción.

Para desactivarla, después de seleccionar la función, mantenga presionado el botón “GUARDAR CALOR” hasta que la luz se apague.



# FREÍR CON AIRE



## CONSEJOS PARA FREÍR CON AIRE

- Alimentos pequeños usualmente requieren menos tiempo de cocción que alimentos más grandes.
- Agitar 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.
- 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.
- No prepare alimentos extremadamente grasos como salchichas en la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent.
- Aperitivos que se preparan en horno, también pueden prepararse en la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent.
- Utilice masa pre-cocida para preparar bocadillos rellenos fácil y rápido. La masa pre-cocida 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 Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent caliente 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.

- Siempre que fría con aire, debe usar la canasta para freír en aire. Si intenta freír en aire con la olla para cocción a presión, un mensaje de error aparecerá en la pantalla y no podrás cocinar hasta que esté la canasta dentro.
- Si la tapa no está colocada de manera correcta, un mensaje de error aparecerá en la pantalla hasta que la tapa esté colocada y cerrada correctamente.
- Para evitar sobrecalentamiento, el ventilador de la unidad funciona por 40 segundos cuando la cocción es pausada o terminada.
- Precaliente la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent durante 5 minutos antes de cocinar. Si bien no es necesario, 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.
- Cantidades grandes de comida requieren un poco más de tiempo de cocción.
- 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 Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent.
- 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 Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent para recalentar alimentos. Para calentar la comida, ajuste la temperatura a 150°C por 10 minutos aproximadamente.

## CÓMO FREÍR CON AIRE

(Manual, Papas a la Francesa, Alitas, Snacks)

1. Coloque la canasta para freír con aire en la base, luego coloque el filtro de grasa ya armado en el centro de la canasta, seguido de el rack.
2. Coloque la comida a cocinar en el rack.
3. Cierre la tapa en su lugar y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
4. Presione el botón de encendido y, en la sección de FREÍR CON AIRE en el panel de control, seleccione la función preestablecida o MANUAL. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura preestablecida.
5. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción, presione los símbolos de + o -.
6. O para cambiar la temperatura, presione "TIEMPO/TEMP" y utilice los símbolos de + o -.
7. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar la cocción.
8. Durante la cocción, puede presionar el ícono de inicio/pausa y abrir la tapa para sacudir la comida para una cocción uniforme. Después vuelva a cerrar la tapa y presione inicio/pausa para continuar cocinando.

9. Cuando la unidad termine su ciclo, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
10. Desbloquee y retire la tapa. Cuidadosamente retire la comida y ¡disfrute!

## **HORNEAR / ROSTIZAR**

1. Coloque la canasta para freír con aire en la base, luego coloque el filtro de grasa ya armado en el centro de la canasta, seguido de el rack.
2. Coloque la comida a hornear en un traste resistente al horno en el rack.
3. Cierre la tapa en su lugar y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
4. Presione el botón de encendido y presione “HORNEAR/ROSTIZAR”.
5. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (15 minutos), presione el símbolo de + o -.
6. Para cambiar la temperatura predeterminada (175°C), presione “TIEMPO/TEMP” y usa los símbolos de + o -.
7. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar la cocción.
8. Cuando el ciclo de cocción termine, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
9. Desbloquee y retire la tapa. Cuidadosamente retire la comida y ¡disfrute!

## **DESHIDRATAR**

1. Coloque la canasta para freír con aire en la base, luego coloque el filtro de grasa ya armado en el centro de la canasta, seguido de el rack.
2. Coloque la comida a deshidratar en el rack dentro de la canasta.
3. Cierre la tapa en su lugar y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
4. Presione el botón de encendido y presione “DESHIDRATAR”.
5. Para aumentar o reducir el tiempo de cocción predeterminado (2 horas) en intervalos de 30 minutos, presione el símbolo de + o -.
6. Para cambiar la temperatura predeterminada (70°C), presione “TIEMPO/TEMP” y usa los símbolos de + o -.
7. Presione el ícono de inicio/pausa para iniciar la cocción.
8. Cuando el ciclo de cocción termine, emitirá un sonido y la palabra “END” aparecerá en la pantalla.
9. Desbloquee y retire la tapa. Cuidadosamente retire la comida y ¡disfrute!

## COMBO DE COCCIÓN

La cocción en Combo le permite cocinar alimentos rápidamente en la olla a presión y luego darles un acabado crujiente con la freidora de aire.

1. Cocine a presión en el rack multiusos (vea “Cómo cocinar a Presión”).
2. Retire la olla de cocción a presión de la base.
3. Coloque el filtro de grasa ya armado en el centro de la canasta, y coloque la canasta en la base.
4. Retire el rack multiusos con la comida de la olla de cocción a presión y colóquela en la canasta para freír con aire.
5. Cierre la tapa en su lugar y coloque la válvula de liberación en Ventilación.
6. Presione el botón de encendido y, en la sección de FREÍR CON AIRE en el panel de control, seleccione la función preestablecida o MANUAL.
7. Ajuste el tiempo deseado usando los símbolos de + o -.
8. Presione “TIEMPO/TEMP” y ajuste la temperatura deseada usando los símbolos de + o -.
9. Presione el ícono de inicio/pausa. La función de Freír con Aire iniciará.

FREÍR CON AIRE

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**LOS ACCESORIOS EXTRAÍBLES SON ANTIADHERENTES. NO USE UTENSILIOS DE METAL O MATERIALES DE LIMPIEZA ABRASIVOS, YA QUE PUEDE DAÑAR EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE.**

El revestimiento antiadherente de los accesorios extraíbles hace que la Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent sea fácil de limpiar siguiendo los pasos siguientes:

- 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.
- Limpie la unidad después de cada uso.
- Retire los accesorios extraíbles correspondientes una vez que se encuentre fría.



**ADVERTENCIA:** No levante los accesorios extraíbles correspondientes cuando estén calientes, podría causar una lesión.

- Lave los accesorios extraíbles con agua tibia, jabón y una esponja no abrasiva. 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 los accesorios extraíbles, llene la olla o canasta con agua caliente y jabón líquido. Inserte los accesorios extraíbles en la olla o canasta y deje remojar por 10 minutos aproximadamente.

- Limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo, según sea necesario. No coloque la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- Separe ambas partes del filtro de grasa para una mejor limpieza.
- 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 interior de la unidad 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 cuando ya no funcione, en este caso diríjase a un centro de reciclaje. Al hacer esto ayuda a preservar el medio ambiente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución de problema
El vapor se escapa constantemente de la válvula de liberación	La válvula de liberación está en Ventilación	Ajuste la válvula a Sellado
La pantalla muestra "LID" y la unidad emite un sonido	La tapa no está sellada	Vuelva a colocar y cerrar la tapa
Agua gotea de la unidad	El recolector de condensación no está colocado	Coloque el recolector de condensación
Golpeteos o ligeros crujidos provienen de la unidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura está cambiando</li> <li>• La olla de cocción a presión está mojada en el exterior inferior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal</li> <li>• Seque el exterior inferior de la olla de cocción a presión</li> </ul>
La tapa no cierra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El anillo de sellado no está colocado de manera correcta</li> <li>• La válvula está en posición elevada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a colocar el anillo de sellado</li> <li>• Presione hacia abajo la válvula</li> </ul>
La tapa no abre	La Olla Multifunción + Freidora De Aire Smart-Vent cuenta con mucha presión	Libere la presión usando el método de Liberación Rápida o el método de Liberación Natural
La tapa está filtrando vapor de los lados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El anillo de sellado no está colocado de manera correcta</li> <li>• El anillo de sellado está dañado</li> <li>• El anillo de sellado tiene restos de alimento pegados</li> <li>• La tapa no está cerrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a colocar el anillo de sellado</li> <li>• Reemplace el anillo de sellado</li> <li>• Lave el anillo de sellado</li> <li>• Vuelva a colocar y cerrar la tapa</li> </ul>
La válvula está filtrando vapor por más de 2 minutos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La válvula y el sellado contienen restos de comida</li> <li>• La válvula está dañada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave la válvula y el sello</li> <li>• Reemplace la válvula. Póngase en contacto con Atención al Cliente</li> </ul>
La válvula no se eleva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suficiente comida o líquido en la olla interna</li> <li>• La tapa no está cerrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregue suficiente agua</li> <li>• Vuelva a colocar la tapa y ciérrela</li> </ul>

Problema	Posible causa	Solución de problema
La unidad no está funcionando	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad no está conectada</li> <li>• El tiempo no se ha programado</li> <li>• La canasta para freír en aire no está colocada de manera correcta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conecte el cable a un tomacorriente</li> <li>• Presione los símbolos de + o - para ajustar el tiempo de cocción requerido para encender la unidad</li> <li>• Coloque la canasta para freír con aire de manera correcta</li> </ul>
La canasta para freír no encaja en la unidad	La canasta tiene demasiados alimentos	No llene la canasta más allá de la línea MAX
La comida no se cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay mucha comida en la canasta</li> <li>• La temperatura ajustada es muy baja</li> <li>• El tiempo de cocción es muy poco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocine lotes con menos alimentos</li> <li>• Presione los símbolos de + o - para ajustar la temperatura necesaria</li> <li>• Presione los símbolos de + o - para ajustar el tiempo de cocción requerido</li> </ul>
La comida está frita de manera irregular	Algunos alimentos necesitan ser sacudidos a mitad de cocción	La comida que esté una sobre otra (ej. Papas a la francesa) necesitan ser sacudidas a mitad de cocción
Los alimentos fritos no están crujientes	Está usando alimentos que comúnmente se frien en freidoras de aceite tradicionales	Utilice alimentos para horno o barnice un poco de aceite sobre los alimentos para un resultado más crujiente
Humo blanco sale de la unidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está cocinado con alimentos muy grasosos</li> <li>• La canasta contiene grasa de lotes anteriores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando fríe alimentos muy grasosos en la unidad, gran cantidad de aceite caerá de la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta se calentará más de lo normal. Esto no afecta la unidad o el resultado</li> <li>• Humo blanco es causado por calentar grasa en la canasta. Asegúrese que la canasta esté limpia antes de cada uso</li> </ul>

Problema	Posible causa	Solución de problema
Papas fritas están cocinadas de manera irregular	<ul style="list-style-type: none"> <li>Papas de calidad le brindará una cocción uniforme</li> <li>Las papas tienen mucha escarcha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice papas frescas y asegúrese que estén firmes mientras se frien</li> <li>Enjuague las papas y séquelas muy bien para retirar la escarcha</li> </ul>
Las papas fritas no están crujientes	El crujiente de las papas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas	Asegúrese que las papas estén secas antes de agregar aceite. Corte las papas en tiras más pequeñas para un resultado más crujiente. Agregue un poco de aceite para resultados más crujientes

## PÓLIZA DE GARANTÍA

Esta garantía limitada es aplicable solamente a productos de la marca Hukën® Appliances® 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**

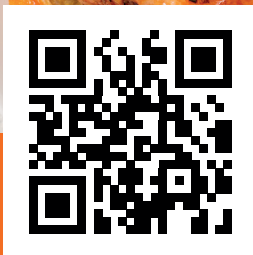
**1 AÑO DE GARANTÍA  
LIMITADA**

**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 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](mailto:soporte1@bandanaproducts.com)



Producto: Olla de presión eléctrica  
Modelo: MK-AFP-6SV  
Marca: hukēn  
Olla de presión: 120V~ / 60Hz / 1000W  
Freidora de aire: 120V~ / 60Hz / 1500W  
HECHO EN CHINA