



Horno + Freidora de Aire Premium

MK-AFO-12SS

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 / 1700W

¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. Con tu nuevo Horno + Freidora de Aire Premium, puedes freír, rostizar, y más a la perfección. La mejor parte es que cuenta con 10 funciones preestablecidas, ya que sabemos lo importante que es tu tiempo en la cocina. 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 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 al Horno + Freidora de Aire Premium y/o usuario, y la pérdida de su garantía.
- 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 Premium esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular las rejillas del Horno + Freidora de Aire Premium y todas las piezas extraíbles.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente del Horno + Freidora de Aire Premium. 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.
- 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 Premium 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 Premium.
- 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 Premium 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 Premium 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 Premium durante su uso.
- Guarde el Horno + Freidora de Aire Premium en un lugar fresco y seco.
- Siempre desconecte la unidad mientras no la utilice.
- El electrodoméstico requiere 30 minutos aproximadamente de enfriamiento para moverlo o limpiarlo de manera segura.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe.

Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo en el tomacorriente. Esto podría resultar en lesiones o descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. 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.

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

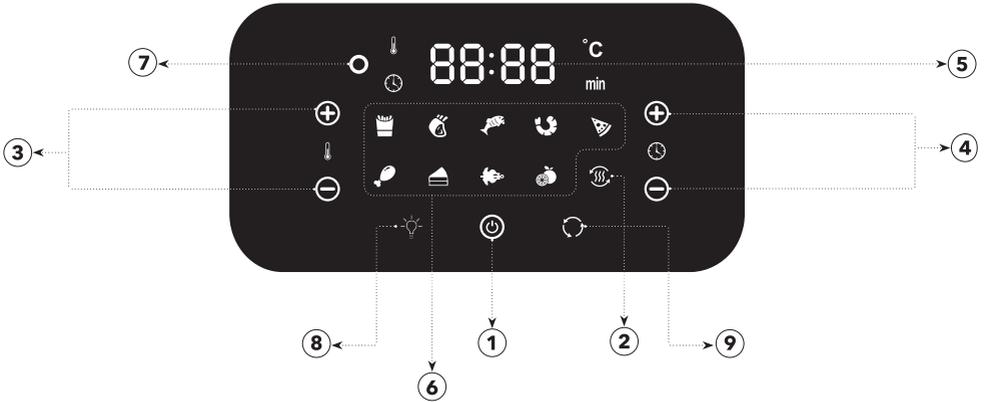
- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
- Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.
- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y/o marcas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



- | | |
|--|---|
| 1. Unidad | 5. Rejillas |
| 2. Manija fría al tacto (Esta unidad cuenta con una puerta desmontable para facilitar su limpieza) | 6. Charola de goteo |
| 3. Panel de control digital | 7. Herramienta de extracción segura |
| 4. Salida de aire caliente | 8. Accesorio para rostizar (Barra, tenedores y tornillos) |
| | 9. Canasta giratoria |



1. Ícono de “encendido y apagado”

Una vez que la unidad esté conectada, el ícono de “encendido y apagado” se iluminará. Tocar el ícono de “encendido y apagado” una vez, hará que se encienda el panel completo. Toque por segunda vez, activará la función predeterminada de temperatura a 185°C y tiempo a 15 minutos. Toque el ícono de “encendido y apagado” durante cualquier ciclo de cocción apagará la unidad. El ventilador seguirá funcionando por 30 segundos más para enfriar la unidad.

2. Ícono de “recalentar”

Tocar este ícono iniciará la función de recalentar, la unidad ajustará automáticamente la temperatura a 115°C y el tiempo a 12 minutos.

3. Símbolos de control de temperatura

Estos símbolos podrán aumentar o reducir la temperatura, en un rango de 80°C a 200°C. En la función de Deshidratación, podrá ajustar la temperatura en un rango de 30°C a 80°C.

4. Símbolos de control de tiempo

Estos símbolos podrán aumentar o reducir el tiempo de cocción por minuto,

en un rango de 1 a 90 minutos en cualquier función excepto en deshidratación, el cual usa intervalos de 30 minutos para un rango de 1:30 a 24 horas.

5. Pantalla LED digital

La pantalla numérica digital alternará entre temperatura y tiempo restante durante el proceso de cocción.

6. Funciones Preestablecidas

Seleccione cualquier Función Preestablecida y la unidad programará automáticamente el tiempo y temperatura predeterminada (vea Tabla de “Funciones Preestablecidas”). El ciclo de cocción iniciará de manera automática 5 segundos después de tocar el ícono deseado, o toque el ícono de “encendido y apagado” justo después de seleccionar la función para iniciar de inmediato. Puede ajustar el tiempo y/o temperatura con los símbolos correspondientes en cualquiera de estas funciones.

7. Ícono de ventilador

Este ícono parpadeará en secuencia con el ciclo de cocción y continuará por 30 segundos una vez que la unidad se apague.

8. Luz interna

Elegir este ícono ayudará a supervisar el proceso de cocción mientras la unidad está en funcionamiento.

NOTA: Abrir la puerta durante algún ciclo de cocción pausará la unidad. La luz interna se encenderá si abre la puerta.

9. Ícono de rotación

Elija este ícono cuando cocine con la función de Rostizar o utilice la canasta giratoria con la función de “Papas a la Francesa”. El ícono parpadeará mientras esté en uso.

FUNCIONES PREESTABLECIDAS

Ajuste preestablecido	Temperatura	Tiempo
 Recalentado	115°C	12 mins.
 Papas a la francesa	200°C	15 mins.
 Filete/Chuletas	175°C	25 mins.
 Pescado	165°C	15 mins.
 Camarón	160°C	12 mins.
 Pizza	180°C	15 mins.
 Pollo	185°C	40 mins.
 Hornear	160°C	30 mins.
 Rostizar	190°C	30 mins*.
 Deshidratador	30°C	2 hrs. (**1:30-24 hrs.)

*El tiempo de cocción para un pollo entero varía dependiendo su peso. Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna y alcanzar el término deseado

**Vea la Tabla de Recomendación para Función de Deshidratar.

IMPORTANTE:

Aunque las funciones preestablecidas están programadas para facilitar la cocción de los alimentos que los íconos 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.

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Horno + Freidora de Aire Premium 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 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:

Este Horno + Freidora de Aire Premium únicamente enciende y funciona si la puerta está cerrada correctamente.

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 charola de goteo en el fondo de la unidad.
2. Prepare sus alimentos y colóquelos en el accesorio elegido.
3. Enchufe la unidad al tomacorriente.

- Una vez colocada la comida en el accesorio correspondiente, insértese dentro de la unidad y cierre la puerta. Toque una vez el ícono de “encendido y apagado” para encender la pantalla y el Panel de Control.

NOTA: Para obtener mejores resultados se recomienda precalentar la unidad por 2-3 minutos.

- Elija la función preestablecida (vea la sección de “Funciones Preestablecidas”), tocando el ícono que mejor represente sus alimentos a cocinar, o manualmente elija la temperatura y tiempo.

NOTA: Si quiere ajustar el tiempo o temperatura durante el ciclo de cocción, puede hacerlo al tocar los símbolos correspondientes.

- La unidad comenzará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de haber elegido una función preestablecida o haberla programado manualmente. También, puede tocar el ícono de “encendido y apagado” para iniciar el ciclo de cocción de forma inmediata.

NOTA: Puede abrir la puerta de la unidad para revisar, voltear y/o sacudir sus alimentos en cualquier momento durante la cocción. Esto únicamente pausará el ciclo y al volver a cerrar la puerta, el mismo continuará automáticamente.



PRECAUCIÓN: No toque los accesorios y/o alimentos durante o poco después de usar la unidad, ya que estos estarán calientes. Se sugiere el uso de accesorios recomendados por el fabricante únicamente.

- Al terminar el ciclo de cocción programado, la unidad 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 y apagado”.

- Espere unos minutos antes de abrir la puerta y remover los accesorios.
- Para sacar los alimentos, retire el accesorio utilizado, usando guantes protectores, pinzas no metálicas y/o la herramienta de extracción segura, según sea necesario. Coloque el accesorio con la comida sobre una base o tabla de cocina, espere a que se enfríe unos minutos más y sirva. ¡Su comida está lista!

IMPORTANTE:

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

USO CON REJILLAS

1. Coloque la charola 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 (pasos 4-9).



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 CANASTA GIRATORIA



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

1. Coloque la charola 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; para papas fritas, use 900 g como máximo.

3. Sostenga la canasta giratoria cerrada en sus manos para que el eje cuadrado quede a la izquierda.

4. Guíe la canasta giratoria a la posición del bastidor del rostizador colocando el eje izquierdo en el engranaje del rostizador ubicado en la pared interior izquierda. Una vez en su lugar, levante y coloque el eje derecho en el soporte del asador ubicado en la pared interior derecha.

5. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (pasos 4-9). 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 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 derecho para levantar la canasta del soporte del asador.
3. Con cuidado jale a la derecha para separar la canasta del engranaje izquierdo y retire el accesorio de la unidad.

USO CON ACCESORIO PARA ROSTIZAR

Eje Cuadrado
(Izquierdo)



Eje Derecho

Tenedores

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 charola 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 kg.

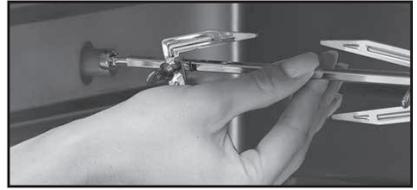


Figura 1.

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.



Figura 2.



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 izquierdo en el engranaje para rostizador ubicado en la pared interior izquierda (Fig. 1). Una vez en su lugar, levante y coloque el eje derecho en el soporte del asador ubicado en la pared interior derecha (Fig. 2).

6. Enchufe la unidad al tomacorriente.

7. Siga las instrucciones de uso previamente descritas (pasos 4-9). 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



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 barra para rostizar.
2. Jale ligeramente hacia arriba del lado derecho para levantar la barra del soporte del asador.
3. Con cuidado jale a la derecha para separar la barra del engranaje izquierdo y retire el accesorio para rostizar de la unidad.



CONSEJOS DE USO/OPERACIÓN

- Este es un Horno + Freidora de Aire Premium libre de aceite que funciona con aire caliente, no llene el interior 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 unidad sin la charola 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.
- 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 Premium 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.

Alimento	Min-Max	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Papas a la francesa delgadas	1 ¼-3 tazas	15-16 mins.	200°C	
Papas a la francesa gruesas	1 ¼ - 3 tazas	15-20 mins.	200°C	
Papas a la francesa caseras	1 ¼ - 3 ¼ tazas	10-16 mins.	200°C	Agregar ½ cucharadita de aceite
Papas fritas	1 ¼ - 3 ¼ tazas	18-22 mins.	180°C	Agregar ½ cucharadita de aceite
Papas en cubo	1 ¼ - 3 tazas	12-18 mins.	180°C	Agregar ½ cucharadita de aceite
Papas Hashbrown	1 taza	15-18 mins.	180°C	
Papa gratinada	2 tazas	15-18 mins.	200°C	
Filete	110 g - 500 g	8-12 mins.	180°C	
Chuletas de puerco	110 g - 500 g	10-14 mins.	180°C	
Hamburguesa	110 g - 500 g	7-14 mins.	180°C	
Salchicha	110 g - 500 g	13-15 mins.	200°C	
Piernas de pollo	110 g - 500 g	18-22 mins.	180°C	
Pechugas de pollo	110 g - 500 g	10-15 mins.	180°C	
Rollitos primavera	110 g - 350 g	15-20 mins.	200°C	Utilice el horno listo
Nuggets de pollo congelados	110 g - 500 g	10-15 mins.	200°C	Utilice el horno listo
Palitos de pescado congelado	110 g - 500 g	6-10 mins.	200°C	Utilice el horno listo
Dedos de queso Mozzarella	110 g - 500 g	8-10 mins.	180°C	Utilice el horno listo

Vegetales rellenos	110 g - 500 g	10 mins.	160°C	
Pastel	1 ¼ tazas	20-25 mins.	160°C	Utilice molde para hornear
Quiche	1 ½ tazas	20-22 mins.	180°C	Utilice molde para hornear o un traste para horno
Muffins	1 ¼ tazas	15-18 mins.	200°C	Utilice molde para hornear
Alimentos para hornear	1 ½ tazas	20 mins.	160°C	Utilice molde para hornear o un traste para horno
Aros de cebolla congelados	500 g	15 mins.	200°C	

TABLA DE RECOMENDACIÓN PARA FUNCIÓN DE DESHIDRATADOR

La tabla que se muestra a continuación le ayudará a configurar los tiempos y temperaturas de acuerdo a los distintos alimentos que desee deshidratar.

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.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Fruta	55-60°C	8-12 horas
Vegetales	55-60°C	8-12 horas
Carne	60-70°C	8-12 horas
Hierbas	55-60°C	8-12 horas

CONSEJOS

- Precaliente el Horno + Freidora de Aire Premium durante 2-3 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.
- 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 veteadado 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 Premium 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 Premium.
- 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 Horno + Freidora de Aire Premium 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.
- Esta unidad cuenta con una puerta desmontable para facilitar su limpieza. Para desmontar la puerta, abra la unidad sosteniendo la manija y jale cuidadosamente hacia arriba. Una vez desmontada, limpie la puerta por todos lados con un paño húmedo y agua jabonosa. Asegúrese de secar en su totalidad antes de volver a instalar la puerta en la unidad.

NOTA: NUNCA sumerja la puerta ni la unidad en agua o lavavajillas.

- Con la puerta desmontada, 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.

- Para volver a instalar la puerta, alinee las hendiduras de la puerta con las ranuras inferiores de la unidad y presione firmemente hacia abajo hasta escuchar un click. Una vez instalada la puerta, simplemente cierre y listo.
- 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. Se recomienda lavado a mano.

NOTA: Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

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

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué sale humo blanco de mi unidad?

El humo blanco puede ser una señal de que hay demasiada grasa en el Horno + Freidora de Aire. Evite cocinar alimentos muy grasos, como salchichas, en el Horno + Freidora de Aire y asegúrese de que la canasta giratoria, la rejilla y el serpentín de calentamiento estén limpios antes de cocinar.

¿Por qué mi comida se ha cocinado de manera desigual?

Es probable que haya dos culpables: apilamiento de alimentos y no alternar las rejillas de posición. Llene los accesorios a utilizar sin apretar con comida para permitir que el aire circule, mezcle o voltee los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.

¿Por qué mi comida no está crujiente?

Aunque puede freír con aire sin aceite agregado, cubrir los alimentos muy ligeramente con aceite (generalmente sólo una cucharadita por lote para la mayoría de las recetas) ayuda a garantizar resultados nítidos. Precalentar el Horno + Freidora de Aire también ayuda.

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
El Horno + Freidora de Aire Premium 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 el Horno + Freidora de Aire Premium no están cocidos	La cantidad de comida en la unidad es demasiada	Coloque una cantidad menor en la unidad. 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 fritos en el Horno + Freidora de Aire Premium no están cocidos	La cantidad de comida en la unidad es demasiada	Coloque una cantidad menor en la unidad. 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 frieron de manera irregular en el Horno + Freidora de Aire Premium	No se alternó/volteó los alimentos durante el ciclo de cocción	Al utilizar la unidad con las rejillas es necesario alternarlas de posición durante el ciclo de cocción (vea la sección de "Uso con Rejillas"). También se recomienda que al alternar las rejillas, voltee los alimentos
	Las rejillas están muy cerca del elemento de calefacción	Coloque la rejilla con comida en un nivel más abajo o alterne las rejillas para una cocción uniforme
Aperitivos fritos no salen crujientes del Horno + Freidora de Aire Premium	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 cerrar la canasta giratoria de manera correcta	Hay muchos alimentos en la canasta giratoria	No llene la canasta giratoria más allá del peso máximo (900 g)

Humo blanco sale de la unidad	Esta cocinando alimentos muy grasosos	Cuando fríe alimentos muy grasosos en el Horno + Freidora de Aire, una gran cantidad de grasa caerá en el contenedor. El aceite produce humo blanco y el contenedor se podría calentar más de lo usual. Esto no afecta al Horno + Freidora de Aire o el resultado final
	El contenedor aún contiene residuos de aceite de la última vez de uso	Calentar aceite en el contenedor causa humo blanco. Asegúrese de limpiar bien después de cada uso
Papas a la francesa están fritas de manera desigual en el Horno + Freidora de Aire Premium	No está usando el tipo de papas correcto	Use papas frescas y asegúrese que se mantengan firmes mientras se fríen
	No limpió bien las papas antes de freírlas	Limpie bien las papas para quitar la escarcha de las tiras
Las papas a la francesa no están crujientes al salir del Horno + Freidora de Aire Premium	Lo crujiente dependerá de la cantidad de agua y aceite en las papas	Asegúrese de secar bien las papas antes de añadirles aceite
	Las tiras de papa no tienen el tamaño adecuado	Corte las tiras de papa en pedazos pequeños para resultados más crujientes. Agregue un poco de aceite

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

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.

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



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-12SS
Marca: hukën
120V~ /60Hz / 1700W
HECHO EN CHINA