



# Freidora de Aire Multifuncional Easy-View

MK-AF-6WT



## Guía de Usuario

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



Especificaciones Eléctricas:  
120V~/ 60Hz / 1500W

# ¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. La nueva y versátil Freidora de Aire Multifuncional Easy-View de MasterChef® by Hukën® llegó para facilitar tu experiencia en la cocina. Su capacidad de 6 litros es ideal para porciones individuales o en pareja. Está equipada con 10 funciones preestablecidas, y una ventana de supervisión. Su potente cabina de cocción, la vuelve ideal para cocinar con hasta 90% menos grasa que una freidora de aceite, y hasta 70% más rápido que un horno convencional.

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 la Guía de Usuario antes de utilizar el aparato por primera vez y/o para futuras referencias.

## IMPORTANTE

**-PARA USO DOMÉSTICO Y EN  
INTERIORES ÚNICAMENTE-**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea cuidadosamente las Instrucciones de Seguridad antes de usar su electrodoméstico ya que puede causar daños si no lo usa de manera correcta. Por favor guarde esta Guía de Usuario para futuras referencias.



**PRECAUCIÓN:** Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Este aparato está destinado únicamente para **uso doméstico**. No es apto para uso profesional o semiprofesional, ni tampoco para uso con fines comerciales, tales como restaurantes, hoteles, cafeterías u otros entornos no residenciales. Cualquier uso indebido, tales como los señalados anteriormente, podría resultar en daños a la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular la rejilla de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View. 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:** Nunca use la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View a altas temperaturas por periodos prolongados de tiempo, guíese con la tabla de FUNCIONES PREESTABLECIDAS (vea dicha sección), ya que esto podría dañar la unidad y/o usuario. Es por ello que para la función Deshidratar y Mantener Caliente, la unidad cuenta con un límite de temperatura.

- 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 de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.
- Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se rompa.

- Este producto no es una freidora de aceite. NO debe llenarse de aceite. Nunca llene ninguna parte de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View por un corto periodo de tiempo antes de cocinar; las carnes, aves, pescados, frutas y verduras crudas pueden descomponerse fácilmente.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View durante su uso.
- Guarde la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 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. El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre el mostrador o la mesa donde alguien pueda tirar de él o tropezar.

## IMPORTANTE:

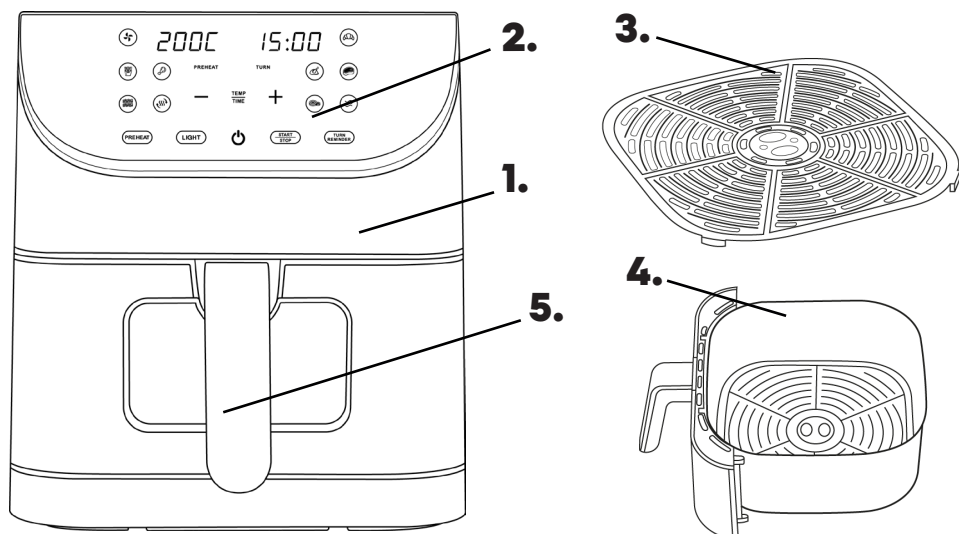
Se recomienda conectar el aparato directamente a un tomacorriente, ya que el uso de cualquier tipo de regulador de voltaje podría afectar el funcionamiento adecuado del aparato. .

## CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para conectar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
- Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.
- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Comuníquese con el soporte de Hukën® para obtener ayuda.
- Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable y hacer que se deshilache y se rompa.

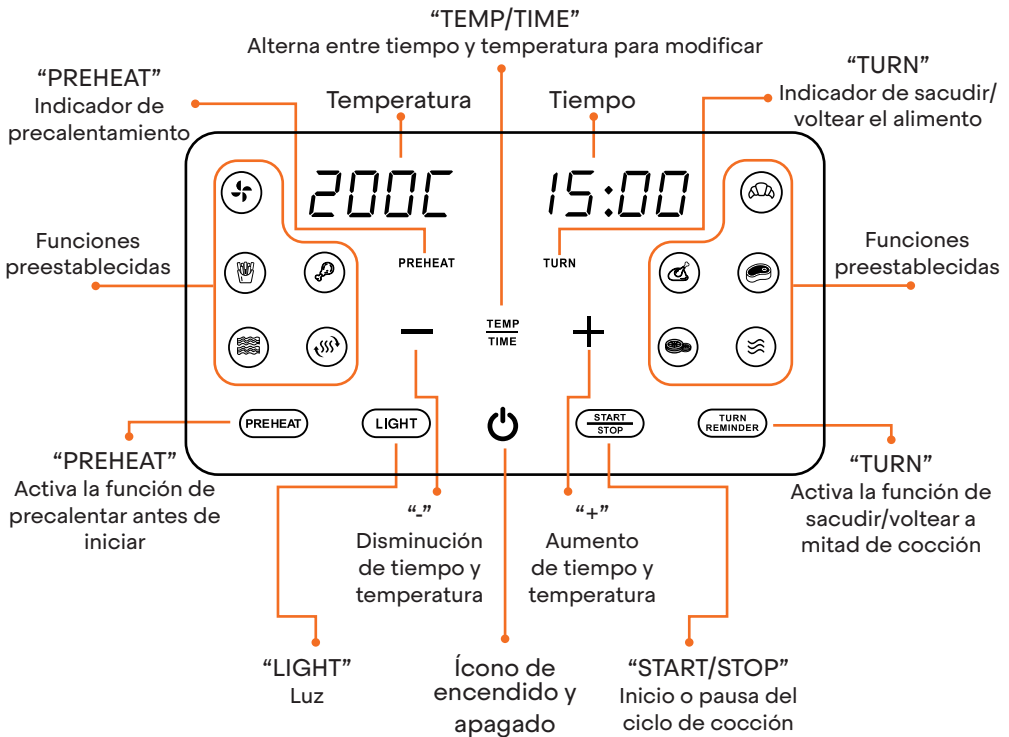
**NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.**

## CARACTERÍSTICAS



1. Unidad
2. Panel de control
3. Rejilla
4. Canasta
5. Manija

## PANEL DE CONTROL



### Leyendas en pantalla

Algunas leyendas se mostrarán en las pantallas, a continuación le mencionamos lo que significan:

“On” La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View está encendida.

“PrE HEAt” La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View está precalentando.

“Add Food” La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View terminó de precalentar, y es momento de agregar la comida.

“turn Food” La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View le recordará que sacuda/voltee la comida.

“End” La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View terminó el ciclo de cocción.

On











PrE HEAt

Add Food

turn Food

End

## TABLA DE FUNCIONES PREESTABLECIDAS

FUNCIÓN	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAMIENTO*		RECORDATORIO DE GIRAR*	
	AUTO	RANGO	AUTO	RANGO	AUTO	CAMBIAR	AUTO	CAMBIAR
FREÍR CON AIRE 	200 °C	76 - 200 °C	20 min	1 - 60 min	Sí	Sí	Sí	Sí
PAPAS FRITAS 	200 °C	76 - 200 °C	15 min	1 - 60 min	Sí	Sí	Sí	Sí
ALITAS 	200 °C	76 - 200 °C	25 min	1 - 60 min	Sí	Sí	Sí	Sí
TOCINO 	190 °C	76 - 200 °C	06 min	1 - 60 min	No	Sí	No	Sí
RECALENTAR 	150 °C	76 - 200 °C	15 min	1 - 60 min	No	Sí	No	Sí
HORNEAR 	160 °C	76 - 200 °C	25 min	1 min - 2 hrs	Sí	Sí	No	Sí
ROSTIZAR 	200 °C	76 - 200 °C	25 min	1 min - 2 hrs	Sí	Sí	Sí	Sí
ASAR 	200 °C	200 °C	12 min	1 - 60 min	Sí	Sí	Sí	Sí
DESHIDRATAR 	56 °C	34 - 76 °C	8 hrs	30 min - 24 hrs	No	N/A	No	Sí
MANTENER CALIENTE 	94 °C	66 - 94 °C	30 min	1 min - 8 hrs	No	N/A	No	N/A

\*A pesar de que las funciones de PREHEAT y TURN se activan de manera predeterminada (como se señala en la tabla anterior), puede activar o desactivar cualquiera de estas funciones si así lo desea, tocando los símbolos correspondientes.



## 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.

Se puede ajustar el tiempo y temperatura fácilmente, tocando los símbolos correspondientes:

- Cuando quiera ajustar el tiempo, toque el botón de “TIME/TEMP” hasta que la pantalla de tiempo comience a parpadear. Toque los símbolos “+ o -” los cuales ajustarán por minuto. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de tiempo de manera rápida.
- Cuando quiera ajustar la temperatura, toque el botón de “TIME/TEMP” hasta que la pantalla de temperatura comience a parpadear. Toque los símbolos “+ o -” los cuales ajustarán cada 2°. Mantener presionado cada símbolo hará el cambio de temperatura de manera rápida.

## APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad cuenta con un temporizador interno, se apagará de manera automática cuando el conteo llegue a cero. Usted puede apagar de manera manual tocando levemente el icono de apagado, y automáticamente se apagará en 20 segundos aproximadamente.

## IMPORTANTE:

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

## FUNCIONES ADICIONALES

**LIGHT:** Diseñada para facilitar la supervisión del ciclo de cocción de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.

1. Toque una vez el botón de “LIGHT” para encender la luz interna.
2. Toque nuevamente para apagar.

**NOTA:** Esta es únicamente una luz de supervisión, por lo cual no se mantiene encendida durante todo el ciclo, solo se mantendrá encendida por 30 segundos, y después se apagará de manera automática.

**PREHEAT:** Diseñada para preparar la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View a alcanzar una óptima temperatura antes de iniciar el ciclo de cocción.

**NOTA:** A pesar de que el botón se mantendrá encendido junto con todo el panel, sabrá que la unidad precalentará cuando el indicador “PREHEAT”, debajo de la pantalla de temperatura esté encendido. La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View cocinará sin precalentar cuando el indicador “PREHEAT” debajo de la pantalla de temperatura esté apagado.

1. Ya sea que esté activado de manera predeterminada o usted lo haya activado, le toma aproximadamente a la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 3 minutos llegar a la temperatura necesaria.

**NOTA:** La temperatura a precalentar será la que haya ajustado para cocinar.

2. Una vez alcanzada la temperatura, la unidad emitirá un sonido y la leyenda “Add Food” aparecerá en las pantallas.
3. Retire la canasta y coloque cuidadosamente los alimentos.



**ADVERTENCIA:** La unidad estará caliente, se recomienda el uso de guantes y/o trapos para evitar daños al usuario.

4. Una vez que coloque sus alimentos dentro, regrese la canasta, el ciclo de cocción iniciará automáticamente.

**TURN:** Diseñada para ayudar a una cocción uniforme, la cual avisa al usuario cuando es tiempo de sacudir/voltar los alimentos.

**NOTA:** A pesar de que el botón se mantendrá encendido junto con todo el panel, sabrá que la función se activó cuando el indicador “TURN”, debajo de la pantalla de tiempo esté encendido. La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View cocinará sin esta función cuando el indicador “TURN” debajo de la pantalla de tiempo esté apagado.

1. Ya sea que esté activado de manera predeterminada o usted lo haya activado, la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View calculará la mitad de tiempo del ciclo de cocción.
2. Una vez llegado el tiempo, la unidad emitirá un sonido y la leyenda “Turn food” aparecerá en las pantallas. Deberá retirar la canasta para pausar el tiempo de cocción.
3. Con ayuda de unas pinzas de silicona para cocina, de vuelta a sus alimentos o sacuda firmemente la canasta.



**ADVERTENCIA:** La unidad estará caliente, se recomienda el uso de guantes y/o trapos para evitar daños al usuario.

4. Coloque la canasta de vuelta, y cierre la puerta, esto reanudará el ciclo de cocción.

**START/STOP:** Diseñada para iniciar o pausar el ciclo de cocción dependiendo lo que desee hacer.

1. Una vez elegida la función preestablecida o ajustado manualmente, toque una vez para iniciar el ciclo.
2. Toque una vez para pausar el ciclo, sabrá que se pausó ya que parpadeará las pantallas y la función elegida.
3. Si quisiera terminar el ciclo de cocción antes de tiempo, toque el ícono de encendido y apagado.

**NOTA:** Recuerde que el ventilador continuará funcionando por unos segundos para disipar el calor dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.

## INSTRUCCIONES DE USO

### ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 incluidas en el empaque antes de desecharlo.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

**NOTA:** NUNCA sumerja la unidad en agua o lavavajillas.

- Lave la rejilla 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 el interior con aceite o con ningún otro líquido.

- Mantenga el electrodoméstico con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y cualquier material combustible.
- Antes de cocinar cualquier alimento, precaliente la unidad por unos minutos, permitiendo que la capa protectora de aceite de fabricación se disuelva. Limpie la unidad con un paño humedecido en agua jabonosa, limpie y listo.

### IMPORTANTE:

Esta Freidora de Aire Multifuncional Easy-View únicamente enciende y funciona si la canasta está colocada 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 unidad sobre una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
2. Coloque la rejilla dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.
3. Prepare sus alimentos y colóquelos dentro de la canasta.
4. Conecte la unidad al tomacorriente, el botón de encendido se iluminará.
5. Cuando la comida y la canasta estén dentro, toque el botón de encendido, activará el Panel de Control.
6. Elija alguna función preestablecida o ajuste de forma manual la temperatura, tiempo, precalentado y recordatorio de sacudir/voltar.

**NOTA:** Tenga en cuenta que si decide ajustar de manera manual, se activará automáticamente la función de freír con aire, junto con la función precalentar y recordatorio de sacudir/voltar.

7. Toque el botón de “START/STOP” para que el ciclo de cocción inicie.

**NOTA:** Usted puede retirar la canasta para revisar el proceso de su comida en cualquier momento, lo que pausará automáticamente el ciclo de cocción. Vea la receta para determinar la configuración adecuada para cocinar. El ciclo de cocción se reanudará automáticamente al regresar la canasta de manera correcta.



**PRECAUCIÓN:** No toque la rejilla y/o alimentos durante o poco después de usar la unidad, ya que estos estarán calientes.

8. Si desea reajustar la temperatura o tiempo de cocción durante el ciclo, simplemente toque los íconos correspondientes en cualquier momento.
9. 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 funcionando por 20 segundos para despejar el aire caliente y luego se detendrá. La unidad emitirá un sonido para indicarle que sus alimentos están listos.

**NOTA:** Si desea pausar el ciclo de cocción antes del tiempo programado, toque una vez el botón de “START/STOP”, si desea dar por concluido el ciclo, toque el símbolo de encendido y apagado.

10. Se recomienda esperar unos minutos antes de retirar la canasta y los alimentos.
11. Para sacar los alimentos, retire la canasta, y con ayuda de guantes protectores, y/o pinzas no metálicas de cocina.

### CONSEJOS DE USO

- Esta Freidora de Aire Multifuncional Easy-View es libre de aceite, es decir 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 rejilla.
- 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 canasta.
- 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.
- La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View puede ser utilizada con cualquier tipo de papel de cocina, sin embargo, no se recomienda el uso de papel aluminio ya que puede causar daños si este toca los elementos de calefacción.

## RECOMENDACIONES PARA PREPARAR 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.

Vegetales	Cantidad/Preparación	¿Mezclar con aceite?	Tiempo (min)	Temp (°C)	Agitar/Voltear
Brócoli	1 cabeza, cortada en floretes	Sí	7-9	190	Agite 1 vez
Calabacín	450 gr, cortada en trozos	Sí	10	200	Agite cada 5 mins
Camote	450 gr, pelado, cortado	Sí	15	200	Agite 1 vez
Coles de Bruselas	280 gr (aprox. 20 pzs)	Sí	15	194	Agite 1 vez
Coliflor	½ cabeza, cortada en floretes	Sí	15-17	200	Agite 1 vez
Ejotes	450 gr, recortado	Sí	7-9	200	Agite 1 vez
Espárragos	1 manojo, sin extremos duros	Sí	6-9	200	Volteé 1 vez
Maíz en mazorca	4 mazorcas enteras, peladas	Untar con un poco de aceite o mantequilla	30	200	Volteé 1 vez
Papas (horneadas)	3 patatas enteras	Sí	30-38	200	No
Papas (roja/amarilla)	450 gr, cortada en trozos	Sí	15	200	Agite 1 vez
Zanahorias	450 gr, pelada, cortada en trozos	Sí	11-13	200	Agite 1 vez

Mariscos	Cantidad/Preparación	¿Mezclar con aceite?	Tiempo (min)	Temp (°C)	Agitar/Voltear
Camarón	450 gr, pelado	Sí	5-6	200	Agite 1 vez
Filete de pescado fino (tilapia)	50-100 gr filetes	Untar ligeramente	6-8	174	No
Salmón	2 filetes (aprox. 170 gr c/u)	Untar ligeramente	10-12	200	Volteé 1 vez
Tortas de cangrejo	4 tortas (aprox. 100 gr c/u)	Untar ligeramente	12-15	190	No

Carne	Cantidad/Preparación	¿Mezclar con aceite?	Tiempo (min)	Temp (°C)	Agitar/Voltar
Alitas de pollo	15 piezas, sazonadas al gusto	Sí	30-32	190	Agite 1 vez
Chuletas de cerdo (con hueso)	2 chuletas (2.5 cm de grosor), sazonadas al gusto	No	15-18	200	Volteé 1 vez
Filete	2 filetes (2 cm de grosor), sazonados al gusto	No	11	200	Volteé 1 vez
Hamburguesas	4 hamburguesas de 100 gr	No	9	194	Volteé 1 vez
Pechuga de pollo (sin hueso, sin piel)	3 mitades (170-220 gr cada una), sazonadas al gusto	Untar ligeramente	18-22	190	Volteé 1 vez
Tocino	4 rebanadas	No	10	200	No, asegúrese que no estén uno sobre otro

Comida Congelada	Cantidad/Preparación	¿Mezclar con aceite?	Tiempo (min)	Temp (°C)	Agitar/Voltar
Bolitas de papas	450 gr	No	15	200	Agite cada 5 minutos
Empanadas de manzana	4	No	16-18	174	No
Nuggets de Pollo	20 piezas	No	10	200	Volteé 1 vez
Palitos de Mozzarella	16 piezas	No	7	194	Volteé 1 vez
Palitos de pescado	18 piezas	No	8-9	200	Volteé 1 vez
Papas fritas (finas)	680 gr	Sí	17-19	200	Agite cada 5 minutos
Papas fritas (gruesas)	680 gr	Sí	20-22	200	Agite cada 5 minutos
Tiras de Pollo	7 piezas	No	11-13	190	Volteé 1 vez

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Precaliente la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View con la función PREHEAT (precalentar). Si bien no es necesario, precalentar la unidad cocinará los alimentos más rápido y ayudará a 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 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, la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View.
- Evite los batidos húmedos. Las masas sueltas, como las que se utilizan para freír, no se recomiendan a menos de que estén dentro de un molde, tome en cuenta que el molde debe ser apto para horno, también. Adapte estas recetas para dar a los alimentos una capa más espesa.
- También puede usar su Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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 la rejilla cuando esté caliente, podría causar lesiones.

- 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 la rejilla, sumerja en agua con jabón para que cualquier residuo pueda removerse con facilidad. Se recomienda lavado a mano.

## 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 de problemas
La Freidora de Aire Multifuncional Easy-View 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
	La canasta no está colocada de manera correcta	Deslice la canasta en la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View de manera correcta
La canasta no cabe dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View	La canasta está muy abarrotada	No llene más allá de la línea máxima marcada
Los alimentos no están cocidos	La cantidad de comida es demasiada	Coloque una cantidad menor en la unidad. Lotes pequeños se fríen de manera uniforme
	La temperatura seleccionada es muy baja	Utilice los símbolos de “+” y “-” para ajustar a la temperatura correcta



	El tiempo de cocción es muy poco	Utilice los símbolos de “+” y “-” para ajustar el tiempo correcto
Los alimentos se frieron de manera irregular en la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View	Algunos alimentos requieren ser sacudidos o volteados a mitad de cocción	La comida que se toque entre sí (como las papas fritas) necesitan ser sacudidas a mitad de cocción (vea la tabla de recomendaciones)
Alimentos fritos no salen crujientes de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View	Está usando comida que está destinada a freír en freidora de aceite	Use alimentos para horno o unte ligeramente con aceite los alimentos para un resultado más crujiente
Humo blanco sale de la unidad	Esta cocinando alimentos muy grasosos	Cuando fríe alimentos muy grasosos en la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View, una gran cantidad de grasa caerá en la canasta. El aceite produce humo blanco y la rejilla se podría calentar más de lo usual. Esto no afecta a la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View o el resultado final
	La canasta aún contiene residuos de aceite de la última vez de uso	Calentar aceite en la canasta causa humo blanco. Asegúrese de limpiar bien después de cada uso
Papas a la francesa están fritas de manera desigual en la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View	No está usando el tipo de papas correcto	Use papas frescas y asegúrese que se mantengan firmes mientras se frien
	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 de la Freidora de Aire Multifuncional Easy-View	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.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

Esta garantía limitada es aplicable solamente a productos de la marca Hukën® comercializados por Bandana Products S. De R.L. De C.V. y por sus distribuidores nacionales autorizados. No aplica para productos de importación que no hayan sido distribuidos por Bandana Products S. De R.L. De C.V.

Bandana Products S. De R.L. De C.V. garantiza el funcionamiento de sus equipos, además de la mano de obra empleada en la reparación de los mismos, por un periodo de **1 año**, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes:

## CONDICIONES

El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestro Centro de Servicio Autorizado, siempre y cuando los productos hayan sido comercializados por Bandana Products S. De R.L. De C.V., así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana.

La dirección del Centro de Servicio Autorizado es: Calle 3 No.3 – A Col. Alce Blanco, Naucalpan Estado de México, C.P. 53370 o llamando al siguiente teléfono: 55 6234 6030.

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**

**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**

# DISEÑO INNOVADOR CON VENTANA DE SUPERVISIÓN EN LA CANASTA Y LUZ INTERNA PARA QUE REVISES TUS ALIMENTOS CUANDO QUIERAS



Panel touch digital con **2 Pantallas LED**, una indica el tiempo y la otra indica la temperatura.



**10 funciones:** Freír con aire, tostar, hornear, rostizar mantener caliente y ¡mucho más!



Función de **Precalentar y Recordatorio para Girar.**



Temporizador y temperatura **ajustable desde 34 °C hasta 200 °C**



Diseño Premium de **Acero inoxidable.**



Panel **ergonómico** para facilitar su uso.



# NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas como:

- Alitas de Coliflor Buffalo
- Donas sin aceite
- 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 o por correo a [soporte1@bandanaproducts.com](mailto:soporte1@bandanaproducts.com)



Producto: Freidora de Aire  
Modelo: MK-AF-6WT  
Marca: hukên  
120V ~ / 60Hz / 1500W  
HECHO EN CHINA