



Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+

MK-AFD-9S

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 / 1600W

¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. La nueva y mejorada Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ de MasterChef® by Hukën® podrás cocinar dos platillos distintos al mismo tiempo. Presentando la tecnología Smart-Finish que te permitirá cocinar alimentos con distinto tiempo y temperatura, terminando al mismo tiempo. Cada canasta con una capacidad de 4.5 litros, es ideal para porciones para pareja o hasta para cuatro personas. Equipada con 12 funciones preestablecidas, la vuelve tu mejor ayudante en la cocina. Su antiadherente de alto nivel más sus cabinas potentes, la vuelven 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 Dual Cook+ y/o usuario y la pérdida de su garantía.

NOTA: No se recomienda el uso continuo cuando un aparato es de uso doméstico, solo se puede usar por periodos prolongados cuando se usa a baja temperatura.

- No lo utilice en exteriores.
- No coloque la unidad cerca o sobre cualquier tipo de fuente de calor, como un quemador de gas o eléctrico, una estufa u horno. No lo use cerca de una llama abierta o materiales inflamables.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.
- No coloque la unidad contra la pared o contra otros electrodomésticos. El producto emitirá calor al estar en uso. Mantenga una distancia de al menos 10 cm en las partes posterior, laterales y sobre la unidad. No coloque nada sobre la unidad, ya que puede causar incendio si la unidad está tocando materiales inflamables como cortinas, persianas, paredes, etc.
- El bloqueo de salidas de aire puede causar una cocción irregular de alimentos, daños a la unidad, o sobrecalentamiento.
- No toque superficies calientes. Utilice las asas y superficies de agarre previstas. Se recomienda el uso de pinzas, trapos y/o guantes de cocina. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- Algunas áreas se calientan durante el uso y la pantalla táctil puede calentarse. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos, rostro u otras partes del cuerpo cerca de las salidas de aire mientras la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ esté en uso; pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular las rejillas de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+. No utilice utensilios metálicos ya que podría dañar la unidad.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre su uso o se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no utilicen el aparato como juguete.



ADVERTENCIA: Nunca use la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ a altas temperaturas por períodos 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 y a 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 Dual Cook+ en agua o bajo el grifo con agua corriendo, o cualquier otro líquido, ya que contiene los componentes eléctricos y elementos de calefacción.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su distribuidor autorizado.
- Extreme precaución si utiliza materiales que no sean resistentes al calor, ya que puede causar quemaduras o riesgo de incendio.
- No coloque papel, cartón, plástico, poliestireno o madera, o cualquier otro material que no esté previsto para horno, ya que puede derretirse o incendiarse.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- Para prevenir que la comida toque los elementos de calefacción y dañe la unidad, no exceda la cantidad de comida en el interior.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- Para desconectar, apague el aparato en su totalidad y luego retire el enchufe del tomacorriente para evitar daños en el producto y/o usuario.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Verifique que la fuente de alimentación de su hogar corresponda con el voltaje previsto de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+.
- Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se rompa.

- Este producto no es una freidora de aceite. NO debe llenarse de aceite. Nunca llene ninguna parte de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ con aceite. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a las rejillas o canastas extraíbles.
- No se recomienda dejar alimentos crudos en la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ por un corto período de tiempo antes de cocinar; las carnes, aves, pescados, frutas y verduras crudas pueden descomponerse fácilmente.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ durante su uso.
- Guarde la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ en un lugar fresco y seco.
- Siempre desconecte la unidad mientras no la utilice.
- El electrodoméstico requiere 30 minutos aproximadamente de enfriamiento para moverlo o limpiarlo de manera segura.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión extraíbles más largos y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión más largo considere lo siguiente:

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

IMPORTANTE:

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

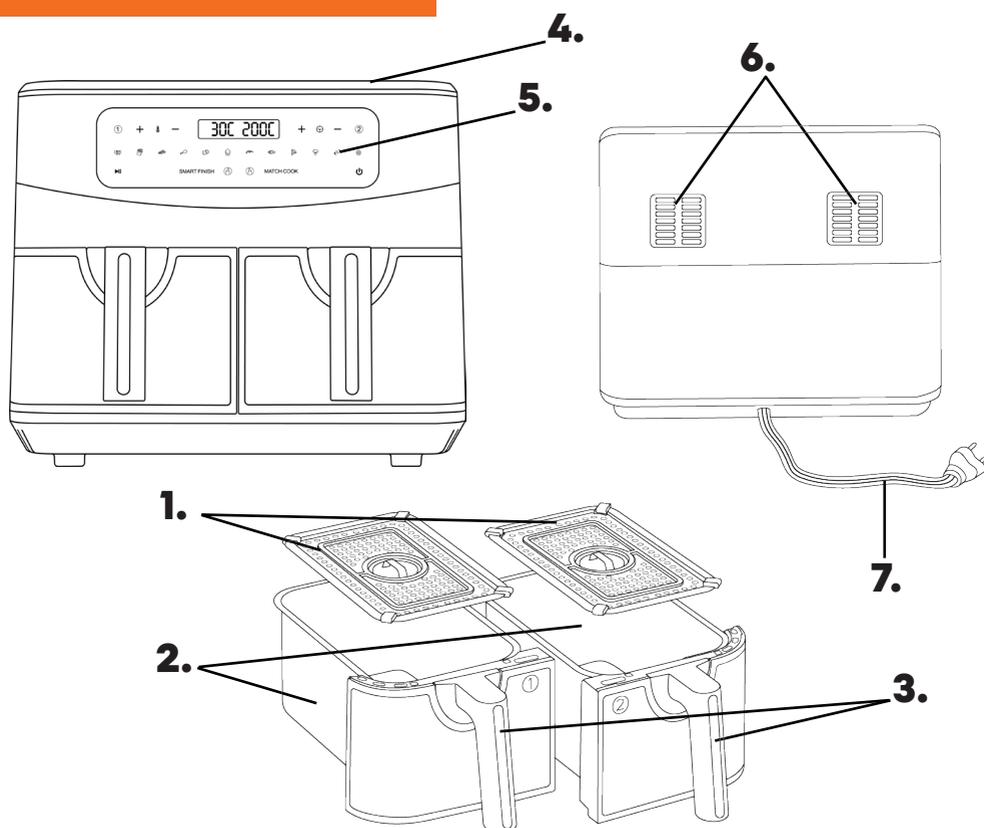
CONSEJOS PARA EL CABLE DE CONEXIÓN

- Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
- Para conectar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
- Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.

- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Comuníquese con el soporte de Hukën® para obtener ayuda.
- Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable y hacer que se deshilache y se rompa.

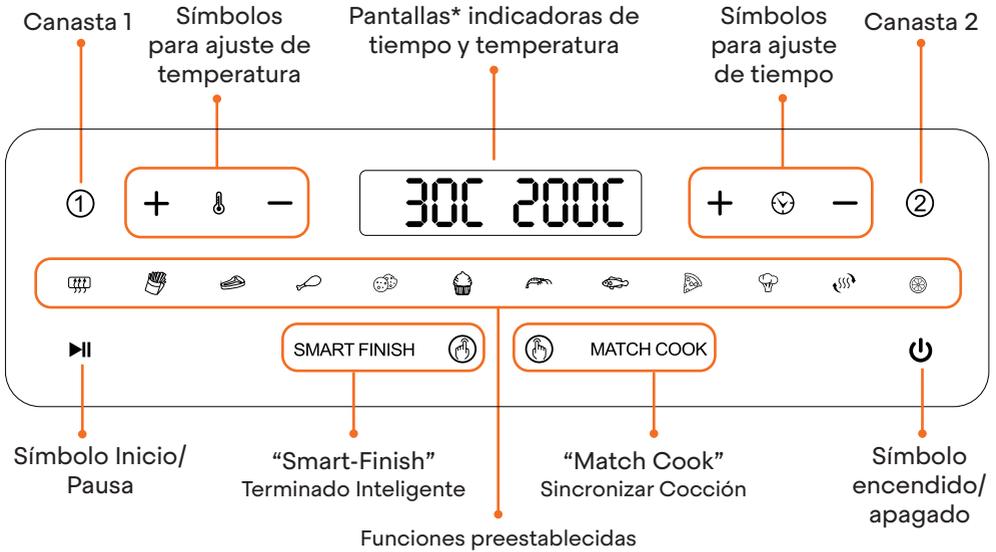
NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

CARACTERÍSTICAS



- | | |
|-------------|---------------------|
| 1. Rejillas | 5. Panel de control |
| 2. Canastas | 6. Ventilas de aire |
| 3. Manijas | 7. Cable |
| 4. Cubierta | |

PANEL DE CONTROL



***NOTA:** Ambas pantallas alternarán entre tiempo y temperatura, ya que cada una corresponde a una canasta distinta. La pantalla izquierda para la pantalla 1, y la pantalla derecha para la canasta 2.

TABLA DE FUNCIONES PREESTABLECIDAS

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 a mitad de cocción, y/o minutos antes de finalizar el ciclo de cocción para determinar si requieren mayor o menor tiempo.

Función		Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)
Precalentar*		3 minutos	180
Papas fritas		18 minutos	200
Asar		12 minutos	200
Alitas		20 minutos	200
Galletas		12 minutos	180

Hornear		25 minutos	160
Mariscos		8 minutos	180
Pescado		10 minutos	180
Pizza		20 minutos	180
Vegetales		10 minutos	160
Recalentar		15 minutos	150
Deshidratar		6 horas	60

*Diseñada para preparar la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ a alcanzar una óptima temperatura antes de iniciar el ciclo de cocción.

APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad cuenta con un temporizador interno, se apagará de manera automática cuando el ciclo de cocción termine. Una vez que el tiempo llegue a cero en la(s) pantalla(s), el ventilador seguirá funcionando por unos segundos más. Usted puede apagar de manera manual tocando el símbolo de apagado, y automáticamente se apagará.

AJUSTE DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Puede personalizar el tiempo y temperatura en cualquiera de las funciones preestablecidas, dependiendo de la receta a seguir, tome en cuenta que:

- El tiempo se ajustará por minuto. Mantener presionado por 3 segundos cada símbolo hará el cambio de tiempo de manera rápida en intervalos de 10 minutos.

NOTA: Para la función de Deshidratar el rango de tiempo es de 30 minutos hasta 24 horas. Para las demás funciones, el rango de tiempo es de 1 a 60 minutos.

- La temperatura se ajustará cada 10°.

NOTA: Para la función de Deshidratar el rango de temperatura es de 30° a 80°. Para las demás funciones, el rango de temperatura es de 50° a 200°.

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

INICIO/PAUSA: Diseñada para iniciar o pausar el ciclo de cocción dependiendo lo que desee hacer.

1. Una vez que elegida la función preestablecida o haber programado de manera manual, toque una vez para iniciar el ciclo de cocción.
2. Toque nuevamente el símbolo o retire la canasta para pausar el ciclo de cocción.
3. Para reanudar, vuelva a tocar el símbolo o regrese la canasta en la posición correcta.

SMART-FINISH (Terminado Inteligente): Diseñada para que dos ciclos distintos terminen al mismo tiempo.

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 Dual Cook+.
3. Conecte la unidad al tomacorriente, la unidad emitirá un sonido, y el símbolo de encendido se iluminará de color rojo.
4. Coloque los alimentos en las canastas.
5. Presione el símbolo de encendido.
6. Presione el ícono de “Smart-Finish”, éste, al igual que la leyenda comenzará a parpadear.
7. Presione la canasta 1, programe el ciclo de cocción; toque la canasta 2, y de igual manera programe el ciclo.
8. Toque el símbolo de inicio/pausa, la unidad comenzará a cocinar.

NOTA: La función con menor tiempo no iniciará su ciclo de cocción hasta que el ciclo de mayor tiempo sea igualado.

MATCH COOK (Sincronizar Cocción): Diseñada para programar ambas canastas con el mismo tiempo y temperatura.

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 Dual Cook+.
3. Conecte la unidad al tomacorriente, la unidad emitirá un sonido, y el símbolo de encendido se iluminará de color rojo.
4. Coloque los alimentos en las canastas.
5. Presione el símbolo de encendido.
6. Coloque los alimentos en las canastas.
7. Presione el símbolo de “Match-Cook”, éste, al igual que la leyenda, comenzará a parpadear.
8. Elija el ciclo de cocción deseado.
9. Toque el símbolo de inicio/pausa, la unidad comenzará a cocinar.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ por primera vez:

- Retire todos los materiales de empaque, como bolsas de plástico e inserciones de espuma.
- Lea y retire todas las calcomanías de la unidad, excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior, que debe permanecer en la unidad.
- Asegúrese de tener todas las piezas 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 las rejillas 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 Dual Cook+ únicamente enciende y funciona si las canastas están colocadas 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(s) rejilla(s) dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+. Y agregue los alimentos, y cierre la(s) canasta(s).
3. Conecte la unidad al tomacorriente, la unidad emitirá un sonido, y el símbolo de encendido se iluminará de color rojo.
4. Decida si cocinará con una sola canasta o ambas canastas, y siga los pasos indicados a continuación:

USO COMO CANASTA INDIVIDUAL

Únicamente se activará la canasta con la cual decida cocinar.

1. Toque el símbolo de encendido, seguido del número de canasta que va a cocinar (1 o 2).
2. Elija la función preestablecida, o programe con el tiempo y temperatura deseado.
3. Presione el símbolo de inicio/pausa. La Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ comenzará a cocinar. La función preestablecida y el símbolo de inicio/pausa parpadearán durante el ciclo.

NOTA: Si quiere modificar el tiempo y/o temperatura, puede hacerlo, debe tocar el # de canasta a modificar (1 o 2), y luego los símbolos correspondientes “+” o “-”, la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ hará el ajuste instantáneo.

4. Una vez listo el ciclo, en la pantalla se mostrará en cero, el ventilador seguirá funcionando por unos segundos más. La unidad emitirá un sonido por unos segundos y se apagará. Sólo se mantendrá encendido el símbolo de encendido.
5. Cuidadosamente retire la canasta de la unidad, y coloque sobre una superficie resistente al calor.
6. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos, si considera que requieren más tiempo, devuelva la canasta y programe.

USO DE CANASTAS SIMULTÁNEAS

De esta manera, las canastas serán programadas con su tiempo y temperatura de manera individual, pero funcionando al mismo tiempo.

1. Toque el símbolo de encendido, seguido del número de canasta 1.
2. Elija la función preestablecida, o programe con el tiempo y temperatura deseado.
3. Toque el número de canasta 2, y elija la función preestablecida, o programe con el tiempo y temperatura deseado.
4. Presione el símbolo de inicio/pausa. La Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ comenzará a cocinar. La función preestablecida y el símbolo de inicio/pausa parpadearán durante el ciclo.

NOTA: Si quiere modificar el tiempo y/o temperatura, puede hacerlo, debe tocar el # de canasta a modificar (1 o 2), y luego los símbolos correspondientes “+” o “-”, la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ hará el ajuste instantáneo.

5. Una vez listo el ciclo, las pantallas se mostrarán en cero, el ventilador seguirá funcionando por unos segundos más. La unidad emitirá un sonido por unos segundos y se apagará. Sólo se mantendrá encendido el símbolo de encendido.
6. Cuidadosamente retire las canastas de la unidad, y coloque sobre una superficie resistente al calor.
7. Asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos, si considera que requieren más tiempo, devuelva las canastas y programe.



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

CONSEJOS DE USO/OPERACIÓN

- Esta Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ 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(s) rejilla(s).
- 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(s) canasta(s).
- 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 Dual Cook+ 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.

Aves	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Alas	900 gr.	Desplumadas	1 cucharada	200	18-22 min.
Pechugas	4 piezas	Sin hueso	Barnizadas	200	22-24 min.
Muslos	2 piezas	Con hueso	Barnizadas	200	22-28 min.

Comida congelada	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Aros de cebolla	280 gr.	No	No	190	13-16 min.
Camarones empanizados	450 gr.	No	No	200	9-11 min.
Camote frito	450 gr.	No	No	200	20-22 min.
Dedos de queso	300 gr.	No	No	190	8-10 min.
Dumpling	300 gr.	No	1 cucharada	200	12-14 min.
Filetes de pescado	6 filetes	No	No	200	14-16 min.
Milanesa de pollo	3 piezas	No	No	200	18-21 min.
Nuggets de pollo	340 gr.	No	No	200	10-13 min.
Palitos de pescado	300 gr.	No	No	200	10-13 min.
Papas fritas	450 gr.	No	No	200	18-22 min.
Rollos de pizza	600 gr.	No	No	200	12-15 min.
Tater tots	450 gr.	No	No	190	18-22 min.

Pescados & Mariscos	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Camarones	450 gr.	Completos y pelados	1 cucharada	200	7-10 min.
Filetes de salmón	3 filetes	No	Barnizadas	200	7-12 min.
Langosta	4 colas	Completas	No	200	5-8 min.
Pastel de cangrejo	2 pasteles	No	Barnizadas	200	5-10 min.

Puerco	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Chuleta	2 piezas de 300 gr.	Con hueso	Barnizadas	200	15-17 min.
Lomo	450 gr.	No	Barnizado	190	15-20 min.
Salchicha	5 piezas	No	No	200	7-10 min.
Tocino	3 tiras cortadas por mitad	No	No	170	8-10 min.

Res	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Corte	2 cortes de 225 gr.	Completos	Barnizados	200	10-20 min.
Hamburguesa	2 carnes	1 cm de grosor	Barnizados	200	8-10 min.

Vegetales	Cantidad por canasta	Preparación	Aceite	Temperatura (°C)	Tiempo
Betabel	6-7 piezas pequeñas	Completas	No	200	30-35 min.
Brócoli	1 cabeza	Cortado en floretes de 2.5 cm	1 cucharada	200	8-10 min.
Calabacín	450 gr.	Cortado en 4 a lo largo	1 cucharada	200	15-18 min.
Camote	225 gr.	Completas perforadas con un tenedor	No	200	36-42 min.

Chayotes	680 gr.	Cortado en piezas de 3-5 cm	1 cucharada	200	20-25 min.
Col rizada	5 tazas	Sin tallo	No	200	7-9 min.
Coles de bruselas	450 gr.	Partidas por mitad sin tallo	1 cucharada	200	15-20 min.
Coliflor	1 cabeza	Cortada en floretes de 2.5 cm	2 cucharada	200	17-20 min.
Ejotes	340 gr.	Recortados	1 cucharada	200	8-10 min.
Espárragos	1 manojo	Sin tallo	2 cucharada	200	8-12 min.
Hongos	225 gr.	Enjuagados y en cuartos	1 cucharada	200	7-9 min.
Elote en mazorca	2 piezas partidas por mitad	Sin hojas	1 cucharada	200	13-16 min.
Papa	450 gr.	Cortadas en bastones gruesos	1 cucharada	200	19-24 min.
Pimientos	3 piezas pequeñas	Completos	No	200	10-15 min.
Zanahorias	450 gr.	Peladas y cortadas en trozos de 2.5 cm	1 cucharada	200	13-16 min.

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA DESHIDRATAR

Alimento	Preparación	Temperatura (°C)	Tiempo
Berenjena	Peladas, rebanadas y blanqueadas	60	6-8 horas
Betabel	Pelado y rebanado	60	6-8 horas
Espárragos	Cortados en piezas de 2.5 cm, y blanqueados	60	6-8 horas
Fresas	Cortadas por mitad o rebanadas	60	6-8 horas
Hierbas frescas	Lavadas, secas y sin tallo	60	4 horas
Hongos	Limpios con un cepillo suave (no lavados)	60	6-8 horas

Jengibre	Cortados en trozos de 2 cm	60	6 horas
Mangos	Pelado y cortado en trozos de 2 cm	60	6-8 horas
Manzanas	Descorazonadas, rebanadas y enjuagadas con agua con limón	60	7-8 horas
Piña	Pelada y cortada en rebanadas de 2 cm	60	6-8 horas
Plátanos	Peladas y en rebanadas de 2 cm	60	8-10 horas
Jitomates	Rebanados con grosor de 1.5 cm	60	6-8 horas

Proteína

Carne	Cortado en rebanadas de .5 cm, marinada por una noche	70	5-7 horas
Pavo	Cortado en rebanadas de .5 cm, marinada por una noche	70	5-7 horas
Pollo	Cortado en rebanadas de .5 cm, marinada por una noche	70	5-7 horas
Salmón	Cortado en rebanadas de .5 cm, marinada por una noche	70	3-5 horas

CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Precaliente la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+ con la función de “precalentar”, ajustando su temperatura a la misma con la que va a cocinar sus alimentos. 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 freirlos. 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 Dual Cook+ requiere poco o nada de aceite para producir una textura crujiente. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con solo un poco en un recipiente aparte antes de cocinarlos en la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+.
- 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 Dual Cook+ para recalentar alimentos. Para calentar la comida, ajuste la temperatura a 150 °C por 10 minutos aproximadamente o seleccione la función preestablecida de “Recalentar”.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague y desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente antes de limpiarla (se recomienda esperar aproximadamente 20-30 minutos). Para un enfriamiento más rápido, retire cualquier accesorio y deje la puerta abierta.



ADVERTENCIA: No retire la(s) rejilla(s) 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 Dual Cook+ 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 Dual Cook+ de manera correcta
La canasta no cabe dentro de la Freidora de Aire Multifuncional Dual Cook+	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 frien 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 Dual Cook+	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 Dual Cook+	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 Dual Cook+, 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 Dual Cook+ 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 Dual Cook+	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 Dual Cook+	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**

¡Doblemente multifuncional!

12 funciones preestablecidas, función Smart Finish y Match Cook



Panel touch digital con 2 pantallas LED, una por cada zona de cocción



Dual-fry: Optimiza tu tiempo en la cocina preparando dos distintos platos al mismo tiempo



Dos zonas de cocción independientes de 4.5L c/u con su propia canasta, ventilador ciclónico y sistema de calentamiento



12 funciones: Freír con aire, tostar, hornear, mantener caliente y ¡hasta deshidratar!



Función de Terminado Inteligente (**Smart Finish**) y Sincronizar Cocción (**Match Cook**)



Diseño Premium de Acero Inoxidable con manijas frías al tacto





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



Producto: Freidora de Aire
Modelo: MK-AFD-9S
Marca: hukên
120V ~ / 60Hz / 1600W
HECHO EN CHINA