



by hukën®

Máquina de donas HeatPro

MK-DM-7M

Guía de Usuario

- Introducción
- Instrucciones de Seguridad
- Características
- Instrucciones de Uso
- Consejos
- Recetas
- Limpieza y Mantenimiento
- Solución de Problemas
- Garantía

Especificaciones Eléctricas:
120V~ / 60Hz / 1000W



¡BIENVENIDO(A)!

Estamos felices de estar en la cocina contigo. Diviértete como nunca en la cocina, con la nueva Máquina de donas HeatPro de MasterChef® by Hukën®. Disfruta de hornear hasta 7 mini donas, y decóralas como más te gusten. Gracias a la tecnología Flash-Cook te dará donas listas en menos de 5 minutos. Descubre algunas de nuestras recetas en esta Guía de Usuario. Con antiadherente de alto nivel te ayudará a cocinar con menos aceite para donas más esponjosas.

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 Máquina de donas HeatPro 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 alrededor de la unidad, ya que puede causar incendio si la unidad está tocando materiales inflamables como cortinas, persianas, paredes, etc.
- 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. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos, rostro u otras partes del cuerpo cerca de la Máquina de donas HeatPro mientras esté en uso; pueden producirse quemaduras.
- Use guantes protectores y/o pinzas para quitar la comida caliente de la Máquina de donas HeatPro.
- No utilice utensilios metálicos ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente.
- 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 limpiarlo.
- 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 unidad 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.
- No coloque papel, cartón, plástico, poliestireno o madera, o cualquier otro material, 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, 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 Máquina de donas HeatPro.
- Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se rompa.
- NO debe llenarse de aceite.
- No se recomienda dejar alimentos crudos en la Máquina de donas HeatPro por un corto período de tiempo antes de cocinar ya que pueden descomponerse fácilmente.
- No mueva la unidad durante el uso.
- No deje desatendida la Máquina de donas HeatPro durante su uso.
- Guarde la Máquina de donas HeatPro 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. También puede desmontar por completo el cable para un mejor almacenamiento.

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:

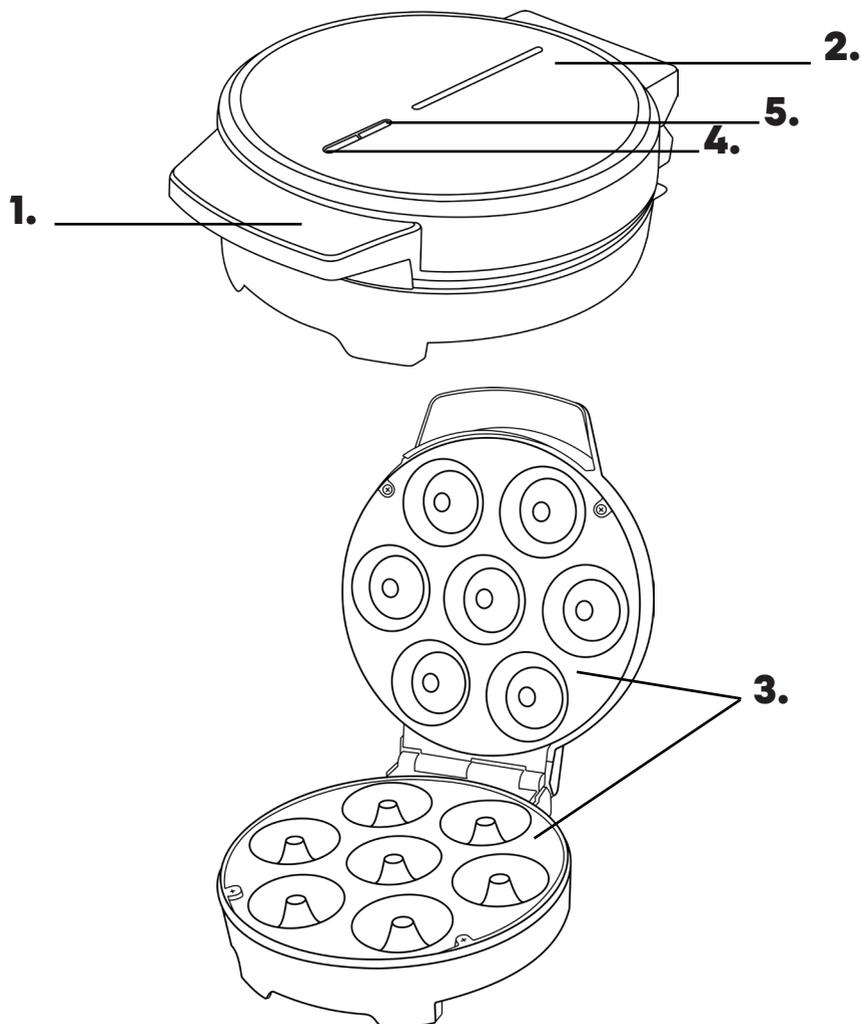
Se recomienda conectar el aparato directamente a un tomacorriente, ya que el uso de cualquier tipo de regulador de voltaje podría afectar el funcionamiento adecuado del aparato.

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. Agarradera

2. Tapa

3. Parrillas antiadherentes

4. Luz indicadora de uso

5. Luz indicadora de listo

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de usar su Máquina de donas HeatPro 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.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA sumerja el cuerpo, ni el cable en agua o lavavajillas.

- Coloque el electrodoméstico en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
- Mantenga el electrodoméstico con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y cualquier material combustible.
- Conecte la unidad al tomacorriente. Antes de cocinar cualquier alimento, precaliente la unidad por unos minutos, permitiendo que la capa protectora de aceite de fabricación se disuelva.
- Espere a que esté ligeramente tibio y limpie la unidad con un paño humedecido en agua jabonosa, limpie y listo.

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.

1. Coloque la Máquina de donas HeatPro en una superficie horizontal, plana, estable y resistente al calor.
2. Conecte la unidad al tomacorriente, esto hará que la luz de uso se ilumine, indicando que está calentando. Espere poco menos de cinco minutos a que la unidad alcance la temperatura correcta para cocinar, sabrá que alcanzó la temperatura cuando la luz de listo se encienda.

NOTA: A pesar de que el recubrimiento antiadherente es de alto nivel, para mejores resultados recomendamos usar una brocha de repostería para engrasar las parrillas con un poco de aceite o mantequilla de su preferencia. Repita esto entre cada lote.

IMPORTANTE:

Recomendamos NO utilizar aceite en aerosol, ya que puede desgastar el antiadherente.

3. Usando un recipiente o cucharón, vierta la mezcla, dividiéndola en la parrilla de calentamiento de manera uniforme, sin pasar los 3/4 de su capacidad.
4. Cuidadosamente cierre la tapa, no azote. La luz de listo se apagará. La tapa podría elevarse ligeramente a medida que las donas comiencen a cocinarse (esto dependerá de la mezcla utilizada). No abra la tapa antes de que el primer ciclo de cocción haya terminado o las donas se partirán.
5. Espere aproximadamente de 3 a 5 minutos o hasta que estén doradas, o a que la luz de listo vuelva a encenderse

NOTA: Ya que puede preparar distintos tipos de donas, algunas mezclas requieren más de un ciclo de cocción, por eso es importante revisar al término del primer ciclo de cocción que estas estén listas. Se recomienda estar monitoreando las donas hasta que éstas lleguen al dorado/cocción deseado antes de retirar.

6. Cuando las donas estén listas, use la agarradera para abrir la tapa.



ADVERTENCIA: La Máquina de donas HeatPro únicamente está diseñada para cocinar las donas, NO agregue el glaseado o algún otro ingrediente dentro. Decore las donas fuera de la unidad.



PRECAUCIÓN: No toque las parrillas de calentamiento mientras la Máquina de donas HeatPro esté conectada ya que esto podría causar lesiones.

7. Para retirar las donas, siempre use un palillo de madera, utensilios de plástico o de madera. Nunca use objetos afilados o de metal, ya que puede dañar las parrillas.
8. Al terminar de utilizar la Máquina de donas HeatPro, desconecte del tomacorriente y deje la tapa abierta para que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, sacuda las migajas de las ranuras y limpie las parrillas de calentamiento con toallas de papel secas para absorber el exceso de grasa u otro remanente.

CONSEJOS

1. Asegúrese de no llenar más allá del borde del molde de donas ya que podría derramarse y/o caer dentro de las parrillas de calentamiento. Recomendamos siempre llenar hasta $\frac{3}{4}$ del molde.
2. Mantequilla y/o aceite no son necesarios para evitar que se pegue la mezcla, pero ayudan a retirar de manera más fácil las donas.
3. Precalentar la Máquina de donas HeatPro por unos minutos antes de verter la mezcla acelerará el proceso de cocción.
4. Asegúrese de seguir las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento para evitar dañar su Máquina de donas HeatPro.
5. Cuando llene el molde de dona, asegúrese de que la tapa está abierta de manera correcta, para prevenir quemaduras.
6. 30 segundos pueden hacer la diferencia entre hornear a la perfección y quemar sus donas, es por ello que tenga un cronómetro a la mano. Recomendamos hornear primero por minuto y medio de un lado, luego dar vuelta y cocinar por 4 minutos más.
7. Utilice palillos de comida para dar vuelta y evitar poner en riesgo sus dedos.
8. Para verter la mezcla, colóquela en una bolsa de plástico desechable de cierre hermético, y haga un corte en una esquina inferior. Presione levemente para que salga la mezcla. Eleve la esquina entre cada molde para evitar derrames.
9. El centro de la parrilla es la parte que más se calienta de la Máquina de donas HeatPro, es por ello que llene este molde hasta el final para evitar quemar la dona.
10. La Máquina de donas HeatPro únicamente está diseñada para cocinar las donas, NO agregue el glaseado o algún otro ingrediente dentro. Decore las donas fuera de la unidad.
11. ¡Póngase creativo! Utilice una cuchara para bañar del glaseado o cobertura de su preferencia.
12. Las donas pueden mantenerse frescas en un bolsa sellada hasta por 2 días.

DONAS

CLÁSICAS

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 7 gr de polvo para hornear
- 2 huevos
- 180 ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 65 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 4 cucharadas de mantequilla derretida + un poco más para engrasar

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle la harina, polvo para hornear, azúcar y sal.
3. En un tazón aparte, mezcle los huevos, leche, vainilla y mantequilla. Agregue después los ingredientes secos a los húmedos hasta que estén incorporados.
4. Una vez alcanzada la temperatura de la Máquina de donas HeatPro, vierta la mezcla y cocine por un lado por un minuto y medio, de vuelta y cocine por 4 minutos más.





DONAS

SIN LÁCTEOS

INGREDIENTES:

- Aceite de cocina
- 125 gr taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- ½ taza de puré de manzana
- ½ taza de leche de almendras o la leche no láctea de su elección
- ¼ taza de jarabe de maple
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharadita de vinagre de manzana

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle la harina, polvo para hornear y una pizca de sal.
3. En otro tazón mezcle el puré de manzana, leche, maple, vainilla y vinagre. Bata hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Con ayuda de una espátula, incorpore los ingredientes secos a los húmedos con movimientos envolventes, continúe hasta envolver por completo.
5. Coloque la mezcla en la Máquina de donas HeatPro, hornee 5 minutos por lado, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
6. Retire, y deje enfriar unos minutos antes de servir.





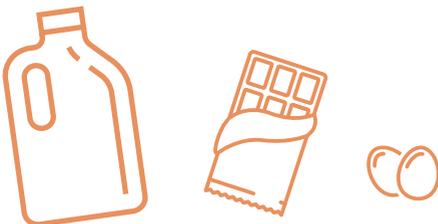
DONAS^o DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina
- ¼ taza de cacao en polvo
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- ½ taza de azúcar mascabada
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de vainilla

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle la harina, polvo para hornear, cacao y una pizca de sal.
3. En otro tazón mezcle el huevo, mantequilla, leche y vainilla. Una vez incorporados, integre ambas mezclas hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Coloque la mezcla en la Máquina de donas HeatPro, hornee 5 minutos por lado, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
5. Retire, y deje enfriar unos minutos antes de servir.





DONAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- $\frac{3}{4}$ taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar mascabada
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ taza plátano machacado
- 1 cucharadita de vainilla
- $\frac{1}{4}$ taza de aceite vegetal

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle la harina, polvo para hornear, canela y una pizca de sal.
3. En otro tazón mezcle el huevo y azúcar. Después incorpore el plátano, vainilla y aceite. Añada los ingredientes secos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Una vez alcanzada la temperatura de la Máquina de donas HeatPro, vierta la mezcla y cocine por un lado por un minuto y medio, de vuelta y cocine por 4 minutos más.





DONAS DE MORA AZUL

INGREDIENTES:

- 2 ½ tazas de harina
- ½ taza de jarabe de maple
- ¼ taza aceite de coco
- 1 taza de leche de su elección
- ¼ taza de moras azules

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes, excepto las moras.
3. Una vez que obtenga una mezcla incorporada, agregue las moras de forma envolvente.
4. Coloque la mezcla en la Máquina de donas HeatPro, hornee 5 minutos por lado, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
5. Retire, y deje enfriar unos minutos antes de servir.





DONAS VEGANAS

INGREDIENTES:

- 2 ½ tazas de harina de avena
- ½ taza de néctar de agave
- ¼ taza de aceite de coco
- 1 taza de bebida no lactea de su elección

PREPARACIÓN:

1. Conecte su Máquina de donas HeatPro, para comenzar a precalentar.
2. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Coloque la mezcla en la Máquina de donas HeatPro, hornee 5 minutos por lado, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
4. Retire, y deje enfriar unos minutos antes de servir.





GLASEADOS



ADVERTENCIA: La Máquina de donas HeatPro únicamente está diseñada para cocinar las donas, NO agregue el glaseado o algún otro ingrediente dentro. Decore las donas fuera de la unidad.

CLÁSICO:

- 4 tazas de azúcar glass
- ½ taza de leche
- 1 pizca de sal

CHURROS:

- ½ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de canela
- ¼ taza de mantequilla derretida (para sumergir)

CREMA DE CACAHUATE:

- ½ taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de cacahuete en polvo
- 2 cucharadas de leche

LIMÓN:

- ¾ taza de azúcar glass
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón

MAPLE:

- ¾ taza de azúcar glass
- 1 cucharada de jarabe de maple
- 1 cucharada de leche

VAINILLA:

- 4¾ taza de azúcar glass
- ½ cucharadita de vainilla
- 2 ½ de cucharada de leche evaporada



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desconecte la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.

NOTA: La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia.

- Las parrillas cuentan con un recubrimiento antiadherente, aun así requiere limpieza. Simplemente limpie las parrillas con un paño húmedo.
- Limpie las parrillas de calentamiento con papel para retirar cualquier residuo de comida o migajas. También puede utilizar papel de cocina húmedo sobre las parrillas de calentamiento para facilitar quitar los residuos de alimentos.

IMPORTANTE:

Las parrillas de calentamiento son antiadherentes. No use materiales de limpieza abrasivos, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.

- No sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque en el lavavajillas.
- Limpie el exterior de la Máquina de donas HeatPro con un paño húmedo. No utilice ningún material abrasivo.

ALMACENAMIENTO

- Desconecte la unidad y deje que se enfríe.
- Asegúrese que todas las partes estén limpias y secas.
- Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable y hacer que se deshilache y se rompa.

AMBIENTE

No deseche el electrodoméstico con la basura habitual del hogar cuando ya no funcione, en este caso diríjase a un centro de reciclaje. Al hacer esto ayuda a preservar el medio ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La Máquina de donas HeatPro no enciende.	La Máquina de donas HeatPro no está conectada.	Conecte la Máquina de donas HeatPro al tomacorriente.
La mezcla no está cocida después del tiempo sugerido.	La mezcla está demasiado grumosa.	Cocine por unos minutos más.

Las donas se cocinan de manera irregular.	La mezcla necesita más tiempo de cocción. La mezcla se está cocinando de manera incorrecta.	Asegúrese que no haya un agente externo que impida la cocción. Cocine un por un minuto y medio, de vuelta y cocine por 4 minutos más.
La tapa no cierra.	Algo puede estar estorbando.	Retire el agente externo que esté bloqueando.
El recubrimiento antiadherente de la Máquina de donas HeatPro.	El recubrimiento antiadherente debe estar siendo obstruido por grasa seca o corteza de alguna dona previa.	Limpie con un paño húmedo y no abrasivo.

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

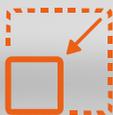
**1 AÑO DE GARANTÍA
LIMITADA**

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

**soporte1@bandanaproducts.com
calidad@bandanaproducts.com**



Prepara hasta
7 mini donas de
5.2cm de diámetro
cada una



Tamaño
compacto
para un **fácil**
almacenamiento



FLASH-COOK:
Calentamiento
rápido para donas
listas en 5 minutos
o menos



Luces indicadoras
de "uso" y "listo"



Parrillas
antiadherentes
de alto nivel para
facilitar su uso y
limpieza





Escanea el código QR para conocer nuestras exclusivas recetas

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

Para cualquier duda o aclaración del producto, contáctanos al teléfono 55 6234 6030 o por correo a sopORTE1@bandanaproducts.com

NOM

Producto: Máquina para hacer dona
Modelo: MK-DM-7M
Marca: hukèn
120V~/60Hz/1000W
HECHO EN CHINA