

# Freidora eléctrica AF-220 /

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

IMÁGENES A MODO ILUSTRATIVO



Antes de usar la unidad, lo invitamos a que lea atentamente el Manual con el fin de familiarizarse y así optimizar su funcionamiento y evitar daños o accidentes. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad.

**NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA.**

## Precauciones

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas, que incluyen las siguientes:

1/ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños.

2/ Asegúrese de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones antes de utilizarlo. Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de especificaciones técnicas del producto (tensión, frecuencia) correspondan a aquellos de la red eléctrica.

3/ Este producto está diseñado sólo para uso doméstico. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.

4/ Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y el toma y el interruptor de encendido se encuentre en la posición "O".

5/ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable, el enchufe ni ninguna parte del artefacto en agua u otros líquidos.

6/ No lo use a la intemperie, o expuesto al aire libre. No la exponga al calor, ni al sol, a la humedad o a los cantos agudos. No la sumerja en agua. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado desconéctelo de la red eléctrica. No toque el agua.

7/ Limpiar y secar la sartén y el separador antes de colocar los ingredientes dentro.

8/ Nunca desconecte tirando del cable o del aparato mojado, o tocando la ficha con las manos húmedas.

9/ Apague el equipo antes de desconectar la ficha del toma corriente.

10/ Algunas partes del aparato estarán calientes durante la operación, como por ejemplo la sartén y el separador. Utilice siempre la manija para operar el producto. No toque las superficies externas con la mano durante ni al terminar la cocción

11/ Evite desgastes en el cable y prolongaciones causados por calor, aceite, cantos vivos o cortantes, o superficies abrasivas.

12/ Coloque el equipo sobre una superficie seca y nivelada, asegúrese que el artefacto y el cable nunca queden sobre o cerca de superficies calientes. Nunca mueva la máquina tirando del cable. No enrolle el cable alrededor de la máquina, y evite que cuelgue. Este seguro de que no pueda ser inadvertidamente llevado por delante por alguna persona o mascota, o que niños pequeños puedan tirar del mismo y tomar o accionar la máquina. **Peligro de accidente!**

13/ No usar el equipo cerca de cortinas, tapizados u otras telas decorativas debido a que pueden inflamarse fácilmente causando un grave riesgo para su seguridad.

14/ El uso del artefacto debe resumirse a la función por la que fue creado y diseñado. No utilice el aparato para calentar elementos inflamables.

15/ No cubra el artefacto con ningún objeto durante el uso. **Peligro de incendio!**

16/ Deje libre al menos 10 cm en la parte trasera y a cada lado del equipo. No coloque ningún objeto por encima del mismo.

17/ Durante el funcionamiento sale vapor caliente por las rejillas de salida. Manténgase a una distancia segura para evitar quemarse. También tenga cuidado con el aire y vapor caliente que sale cuando retira el recipiente del equipo.

18/ Si viera salir humo oscuro, inmediatamente desconecte el equipo de la red eléctrica. Espere que la emisión de humo se detenga antes de remover la bandeja del equipo.

19/ Para evitar accidentes a los niños con la electricidad, cuide que el cable no cuelgue hacia abajo y que ellos no tengan acceso al aparato.

20/ Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos de seguridad.

21/ Cuando no quiera utilizar el aparato, o en caso de limpieza, desconéctelo y retire el enchufe del tomacorriente.

22/ No utilice accesorios diferentes a los recomendados o provistos por el fabricante.

23/ Deje enfriar el producto antes de colocar o quitar piezas, o de limpiarlo.

24/ Al desconectar la ficha de conexión no tire nunca del cable.

25/ No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.

26/ No opere el producto si el cable o el enchufe se encuentra en mal estado, o si tiene alguna de sus partes dañadas o averiadas. Llévelo al Servicio Técnico autorizado más cercano. Controle regularmente que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones.

27/ Nunca deje el artefacto sin supervisión mientras lo esté usando.

28/ Use únicamente repuestos originales. De lo contrario, correrá el riesgo de lesionarse y/o dañar el producto. Cada vez que se requiera cambiar el cordón de alimentación o el producto no funcione correctamente, tal tarea deberá ser efectuada por un técnico especializado y utilizando repuestos originales del producto. No trate de repararla usted mismo.

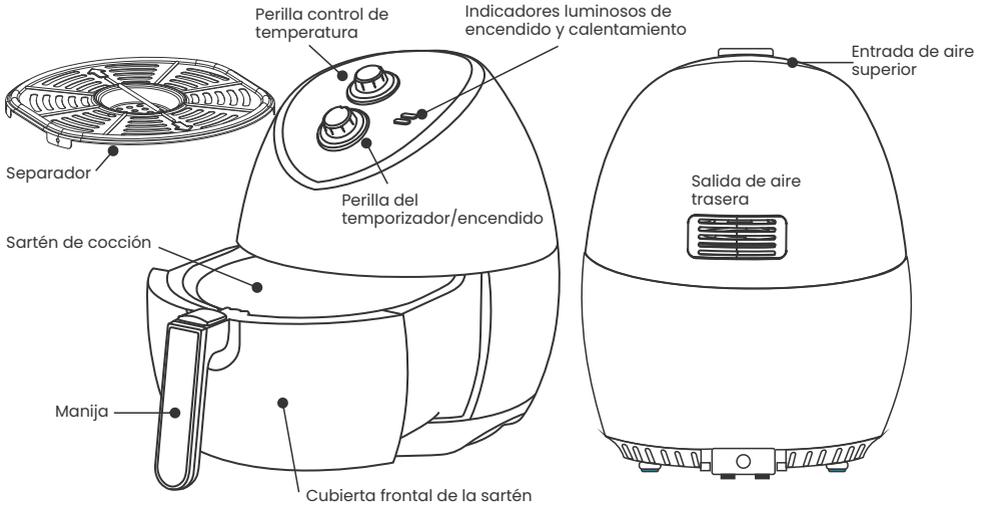
29/ Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.

30/ Siempre desconéctela de la alimentación al moverla de un lugar a otro o antes de limpiarla.

31/ Cuando no utilice el producto por un tiempo, desconéctelo y guárdelo de forma adecuada sin tirar del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

## Partes



## Antes del primer uso

- ✪ Retire todo el material de embalaje, pegamento y las etiquetas del producto.
- ✪ Limpiar a fondo el grill separador y la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- ✪ Aviso: se puede utilizar lavavajillas para lavar estos componentes.
- ✪ Limpiar el interior y el exterior del producto con un paño húmedo.
- ✪ La freidora sin aceite utiliza la tecnología de calentamiento de aire caliente, nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

## Instrucciones de uso

- ✪ Ubique el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada.
- ✪ No lo ubique sobre superficies que no resistan el calor.
- ✪ Coloque el grill separador en la sartén.

Nota: No llene la sartén de aceite u otro líquido.

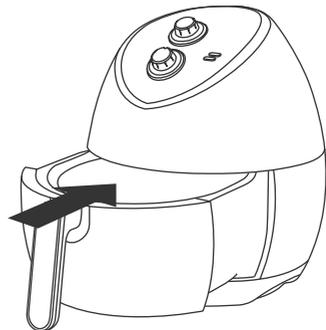
- ✪ No coloque nada sobre el aparato ya que puede ocasionar deficiencias en la toma de aire.

### Freír con aire caliente

- 1/ Conecte el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra.
- 2/ Cuidadosamente retire la sartén de la freidora
- 3/ Coloque los ingredientes en la sartén.
- 4/ Deslice la sartén nuevamente hacia adentro.

**Precaución: No toque la freidora durante la cocción o la sartén de manera inmediata una vez retirada, ya que estará muy caliente; utilice la manija.**

- 5/ Gire la perilla de temperatura hacia la temperatura que usted desee. Vea la sección "ajustes" para determinar la temperatura correcta.



- 6/ Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

**Si va a cocinar comida congelada o fría agregue 3 minutos a la preparación.**

Nota: Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes dentro del mismo. En este caso, seleccione al menos 3 minutos de cocción mediante la

🔌 perilla del temporizador, y una vez que el aparato se detenga y se apague, ingrese los ingredientes en la cesta e indique el tiempo de cocción deseado.

### Al empezar la cocción:

1/ La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.

2/ El temporizador comienza la cuenta regresiva a partir del tiempo seleccionado para la preparación.

3/ Durante el proceso de cocción, la luz de calentamiento se apagará y se encenderá momentáneamente. Esto indica que el elemento que genera calor se apaga y se prende para poder mantener la temperatura seleccionada dentro del aparato.

4/ El exceso de aceite se acumulará en el fondo de la sartén.

5/ Algunos ingredientes deben darse vuelta durante el proceso de cocción. Para eso, deslice la sartén hacia afuera, de vuelta los ingredientes, y vuelva a introducirla dentro de la freidora.



6/ Escuchará la campana del temporizador una vez que el tiempo determinado se haya finalizado. Retire la sartén y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato usted mismo girando la perilla de temperatura hacia la posición 0.

7/ Compruebe que los ingredientes estén listos. Si no están listos, vuelva a deslizar la sartén hacia adentro de la freidora y agregue unos minutos de cocción extra mediante la perilla del temporizador.

8/ Para remover ingredientes pequeños (por ejemplo: papas fritas), utilice un utensilio resistente al calor o pinza de cocina para retirar los ingredientes de la sartén.

9/ No introduzca lo que cocinó dentro de la sartén ya que el aceite que se acumula en el fondo de la misma puede alterar la comida.

10/ La sartén y los ingredientes están calientes luego de haber sido freídos. Algunos ingredientes pueden generar vapor que se libera al retirar la sartén de la freidora.

11/ Coloque los ingredientes ya cocidos en un bowl o un plato.

12/ Al terminar de cocinar una tanda de alimentos, la freidora puede volver a ser utilizada de manera inmediata

	Cantidad Min- Max (gr)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Girar	
Papas fritas congeladas	200/500 gr.	12/15 min.	180°C	Girar	
Bistec	140/400 gr.	10/20 min.	180°C	Girar	
Churrasco de cerdo	200/500 gr.	15/20 min.	200°C	Girar	
Hamburguesa	100/400 gr.	10/20 min.	180°C	Girar	Agregar ½ cuchara de aceite
Pechuga de pollo	200/300 gr.	15/20 min.	200°C	Girar	
Rollo primavera	200/250 gr.	8/10 min.	180°C	Girar	
Vegetales	200/400 gr.	10/15 min.	200°C	Girar	

## Limpieza

🔌 Asegúrese que este desenchufado antes de limpiarla.

🔌 Limpie el producto cada vez que lo utilice.

🔌 El interior de la sartén está cubierto con una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos o material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.

🔌 Saque el enchufe de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe.

🔌 Aviso: saque la sartén para que la freidora sin aceite se enfríe más rápidamente.

🔌 Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior.

🔌 Limpiar la sartén o el fondo de la sartén con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, añadir agua caliente en la sartén junto con un poco de detergente.

🔌 Utilice un cepillo para limpiar los componentes de la calefacción y elimine los restos de comida restantes.

🔌 No sumergir el cable de corriente, el enchufe o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido. Esto puede resultar en fuego, descargas eléctricas, o una persona herida.

## Fallos, causas y soluciones

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	El aparato no está conectado a una toma de corriente	Enchufe el aparato a una toma de corriente con descarga a tierra
	No ha girado la perilla del temporizador	Gire la perilla del temporizador para seleccionar el tiempo que usted desee. La freidora se encenderá
Los ingredientes freídos aun no están listos	La cantidad de ingredientes en la cesta es muy grande	Cocine los ingredientes en varias tandas
	La temperatura que ajustó es muy baja	Gire la perilla de temperatura y seleccione una temperatura mayor, acorde a lo que usted desea freír
Los ingredientes se cocieron de forma desigual	Algunos ingredientes necesitan rotarse para cocinarse mejor	Algunos ingredientes necesitan darse vuelta a mitad de la cocción
Los aperitivos fritos no están crocantes cuando salen de la freidora	Usó aperitivos preparados para freír de manera tradicional	Vierta un poco de aceite sobre los aperitivos antes de comenzar a freír para lograr un resultado más crocante
No puedo deslizar la sartén hacia el interior de la freidora	Hay muchos ingredientes en la sartén	No llenar la sartén superando la indicación "MAX"
Sale humo blanco de adentro del aparato	Está preparando ingredientes grasosos	Cuando cocine ingredientes grasosos en la freidora, la cantidad de aceite que se acumule en la sartén será mayor
	La sartén aun contiene residuos grasos de cocciones previas	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar bien la sartén luego de cada uso
Papas fritas no se fríen de manera pareja	No utilizó el tipo de papa correcto	Use papas frescas y firmes
	No cortó de manera correcta los bastones de papa	Corte los bastones apropiadamente y remueva el almidón que se encuentra fuera de estos
Papas fritas no quedan crocantes	La crocantes de las papas depende de la cantidad de aceite y de agua en la freidora	Asegúrese de escurrir bien las papas antes de introducir el aceite
		Corte los bastones más finos para que salgan aun más crocantes
		Adhiera un poco más de aceite para un resultado más crocante

No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.  
 Desenchufe siempre de la corriente después de su uso.  
 Antes de limpiar la freidora eléctrica debe dejarla enfriar durante 30 minutos.

---

## Garantiza Starken Argentina S.A.

Pedro de Mendoza 3745 - C.A.B.A. CP:1294 📞 (011) 4301-5808 ✉️ [ralvarez@ken-brown.com.ar](mailto:ralvarez@ken-brown.com.ar)

---

El producto **Freidora eléctrica AF-220** cuenta con 6 meses de garantía. Dicho período comienza a regir a partir de la fecha de facturación. Para verificar la mencionada fecha y hacer el reclamo por garantía, el consumidor final deberá presentar el presente certificado y la factura de compra del producto en cuestión.

### **NO SE PODRÁ RECLAMAR UNA GARANTÍA SIN EL MENCIONADO COMPROBANTE.**

---

Starken Argentina S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de SEIS (6) MESES, comprometiéndose a reparar o cambiar, sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que fallare en condiciones normales de uso descriptas en el manual del usuario, dentro del mencionado período.

La empresa se compromete a reparar este artículo en un plazo que no excederá a los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación siempre que no medien causas ajenas o de fuerza mayor debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado.

Quedan exceptuadas de ésta garantía aquellos productos que:

Presenten golpes o rayaduras causadas por el transporte. Productos que sean utilizados para fines no domésticos. Deterioros ocasionados por salitre, humedad, ácidos, animales o insectos. Daños por incendios, inundaciones, terremoto, golpes, maltratos, casos fortuitos. Conexión y/o uso inadecuado contrario al que se indica en el manual de uso. Fallas debidas a errores en la instalación y roturas o daños en plásticos, cables y fichas. Los daños que se generen por interrupción de energía eléctrica y/o alteración de la misma, golpes de tensión de red distinta a la especificada a utilizar, instalación eléctrica deficiente y/o desperfectos ocasionados a consecuencia de ello. Cuando haya sido abierto, intervenido o intentado reparar y/o modificar este artefacto por persona y/o taller no autorizado por Starken Argentina S.A. o en algún modo aparezcan alterados los números de serie, tanto en el artefacto como en el certificado, así como en la Factura de compra.

Quedan excluidos del presente certificado accesorios, carcasas, gabinetes, cables de conexión e interconexión.

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina. Durante su vigencia los gastos de traslado, se registrarán por la ley 24.240 y la Resolución SCIN° 495/88.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

Toda intervención de nuestro Departamento de Servicio Técnico o de un Servicio Técnico Autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.



#### **AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO**

En nuestra página podrá encontrar el listado completo de agentes de servicio técnico en todo el país. También podrá escanear el QR para acceder al listado.

[ken-brown.com.ar/servicio-tecnico/](http://ken-brown.com.ar/servicio-tecnico/)