

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 se ajustó el tiempo de cocción con el temporizador	Presione los botones de control del temporizador ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo de cocción
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	Presione los botones de control de temperatura ▲ o ▼ para cambiar la temperatura de cocción, 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		Asegúrese de escurrir bien las papas antes de introducir el aceite
	La crocantes de las papas depende de la cantidad de aceite y de agua en la freidora	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 ✉ ralvarez@ken-brown.com.ar

El producto **Freidora eléctrica digital AF-350** 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/

KEN BROWN
CUANDO IMPORTA LA MARCA

Freidora eléctrica digital AF-350 /

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.



ken-brown.com.ar

[kenbrownhogar](https://www.facebook.com/kenbrownhogar)

