

CHEFMAN

RJ02-180-4-R-MX

MULTI-FUNCIONAL

**PARRILLA +
PRENSA DE PANINIS 180°**



SOPORTE POST-VENTA: 55 9990 1008 | ayudamx@chefman.com



LEA TODO EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de usar.

CONTENIDO

- 1** INTRODUCCIÓN
- 2** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 5** CARACTERÍSTICAS
- 7** INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
- 15** LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 17** NOTAS
- 19** TERMINOS Y CONDICIONES
- 20** TARJETA DE GARANTÍA

INTRODUCCIÓN

Congratulations on your purchase!

¡Felicidades!

Usted ha hecho una excelente elección con la compra de calidad de productos CHEFMAN®. Al hacerlo, ahora usted tiene la seguridad y la tranquilidad desde la compra de un producto que ha sido fabricado con los más altos estándares de rendimiento y seguridad, apoyados por los altos estándares de calidad de CHEFMAN®.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra de este producto CHEFMAN®. Este producto está respaldado por una garantía de un año de fabricante y un excelente servicio post-venta a través de nuestra línea de ayuda dedicada.

Esperamos que disfrute de su compra durante muchos años.

Si necesita asistencia técnica por favor llame por teléfono a nuestra línea de ayuda para obtener asistencia inmediata. Producto defectuoso y/o reclamaciones hechas dentro del período de garantía de un año serán reparadas o reemplazadas siempre que tenga una prueba satisfactoria de compra (guarde su recibo).

Esta garantía es adicional a sus derechos estatutarios. Esta garantía limitada no se aplica en casos de daños causados por accidente, uso indebido, abuso y fuerza mayor. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde usted vive. Algunos estados o provincias no aplica sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía limitada se invalidará si el aparato es manipulado de forma incorrecta, en caso de preguntas o problemas técnicos por favor llame al siguiente número de línea de ayuda: 55 9990 1008, de lunes a viernes de 9am a 5pm.

Si el aparato tiene que ser devuelto a nosotros, debe ser empaquetado correctamente, no podemos aceptar cualquier responsabilidad por los daños causados durante el transporte. Le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones de seguridad básicas siempre deben ser seguidas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.
- Nunca use accesorios o piezas de otros fabricantes. Su garantía se invalidará si tales accesorios o partes han sido utilizados.
- Lave todas las partes removibles con un limpiador suave antes del primer uso.
- Verifique que la fuente de alimentación de su casa corresponda con el voltaje previsto de este electrodoméstico.
- Coloque este aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Asegúrate de no colocar cerca ni sobre una fuente de calor como un quemador o horno a gas o eléctrico.
- Antes de usar este electrodoméstico, inspeccione el enchufe y la línea del cable para detectar cortes y / o marcas de abrasión. Si los encuentra, no use este electrodoméstico y contacte a nuestro servicio al cliente autorizado.
- Durante el uso inicial, puede notar algo de humo y / o un ligero olor. Esto es normal y debería disiparse rápidamente. No debería volver a aparecer después de que el dispositivo se haya utilizado unas pocas veces más.
- Precaliente siempre por aproximadamente 3 min
- Antes de usar su máquina por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar todo el polvo, y luego séquelos. Nunca use estropajos abrasivos.
- Este artefacto solo debe ser utilizado por personas que sean capaces de comprender el manual del usuario o son supervisados por aquellos que tienen una comprensión adecuada de las características de los aparatos, su uso y las instrucciones de operación. Los niños deben ser supervisados y no se debe estar solos con los dispositivos durante su operación. • Durante el uso, los dispositivos no deben dejarse desatendidos.
- Se debe tener cuidado de no mover los dispositivos que están en uso.
- PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o propiedades.
- Precaliente siempre por aproximadamente 3 min

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los dispositivos pueden emitir calor o vapor cuando están en uso, por lo tanto, se debe tener cuidado de no bloquear entradas o salidas.
- No use este aparato cerca de llamas abiertas o materiales inflamables.
- Antes de limpiar, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado, desenchufado y frío.
- Limpie la carcasa de este aparato con un limpiador no abrasivo y una almohadilla suave o un paño.
- No use alcohol como producto de limpieza.
- Almacene la unidad en un lugar fresco y seco.
- En caso de cualquier emergencia eléctrica, como un incendio, llame al 911.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

Se provee un corto cable de alimentación para reducir los peligros. Cables de alimentación más largos desmontables o extensiones están disponibles y se pueden usar si se ejerce cuidado en su uso. Si se utiliza un alargador desmontable más largo:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón o del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no quede cubierto por encima de la mesa donde pueda ser tirado por los niños o tropezado involuntariamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE LA LÍNEA

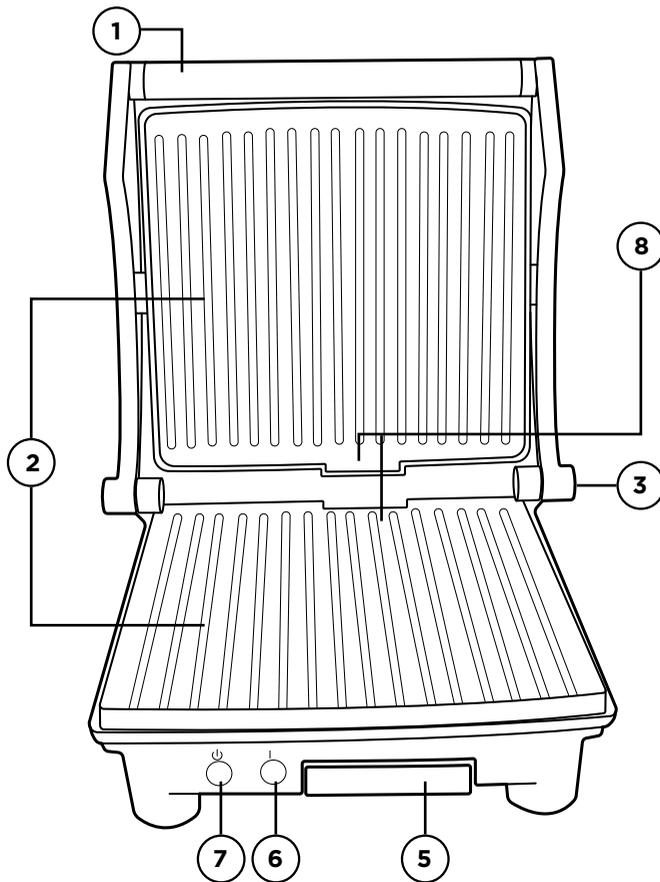
1. Nunca jale o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de línea para ver si hay cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguna, esto indica que el aparato debe ser reparado y el cable de línea reemplazado. Por favor devuélvalo a un representante de servicio autorizado.
5. No envuelva el cable con cuidado alrededor del aparato, ya que esto podría causar un esfuerzo excesivo en el cable donde entra en el aparato y hacer que se rompa.

NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE LÍNEA MUESTRA DAÑOS O SI EL APARATO TRABAJA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE TRABAJAR INTEGRAMENTE.

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra únicamente.

IMPORTANTE: Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y / o un ligero olor. Esto es normal y debe desaparecer rápidamente. No se repetirá después de que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces más.

CARACTERÍSTICAS



1. Manija
2. Parrillas Antiadherentes
3. Botón de la Bisagra
4. Patas niveladoras
5. Bandeja de Goteo Extraíble
6. Luz "Listo"
7. Luz "Encendido"
8. Depósito de Bandeja de Goteo



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Usando la máquina en posición cerrada:

1. Siempre precaliente la máquina cerrada.
2. Antes de usar, use un pincel de pastelería para cubrir ligeramente las placas antiadherentes con aceite vegetal.
IMPORTANTE: recomendamos no utilizar aerosoles antiadherentes, ya que pueden causar acumulación en las placas.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté en la posición correcta antes de usar la máquina.
4. Las dos patas niveladoras delanteras se pueden subir o bajar. Elevar las patas permitirá que la grasa se drene hacia la parte posterior del artefacto al asar a la parrilla.
5. Ajuste las patas presionando la pestaña central de cada una.
6. Precalentar la máquina durante aproximadamente 3 min Mantenga la máquina cerrada cuando precalienta.
7. Verifique que el cable esté completamente desenrollado y listo para enchufarlo al tomacorriente. La luz de encendido se iluminará y permanecerá así durante el uso.

8. Mientras precalienta, prepare su comida para asar a la parrilla.
9. Después de aproximadamente 2 min, la luz verde (LISTO) se encenderá, lo que indica que el electrodoméstico está precalentado y listo para usar.

NOTA: Cuando la máquina se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor; esto es normal y debería desaparecer después de 2 o 3 usos. Esto no afecta la seguridad del aparato.

NOTA: Cuando cocine más de un panini, uno al lado del otro, intente asegurarse que cada sándwich tiene un espesor similar. Esto permitirá que ambos cocinen rápida y uniformemente, y asar bien tanto en la parte superior como inferior.

10. Coloque el panini centrado en la placa inferior de la parrilla.
11. Cierre la manija y baje suavemente la placa superior de la parrilla.
12. Para garantizar un panini perfecto, asegúrese de que el sándwich se centra en la placa de la parrilla. Si lo desea, presione el asa varias veces mientras cocina para presionar sándwich y hacerlo más plano.
13. Durante la cocción, la luz indicadora verde (LISTO) se encenderá / apagará. Esto indica que el termostato está manteniendo la cocción adecuada a temperatura.
14. Continúe cocinando hasta que el pan esté tostado y la comida cocinada a su gusto.
15. Para quitar los sándwiches de la parrilla, siempre use una espátula de plástico resistente al calor o espátula de madera.

ADVERTENCIA: nunca use un borde afilado o utensilio de metal ya que esto puede rayar el acabado antiadherente en las placas de la parrilla.

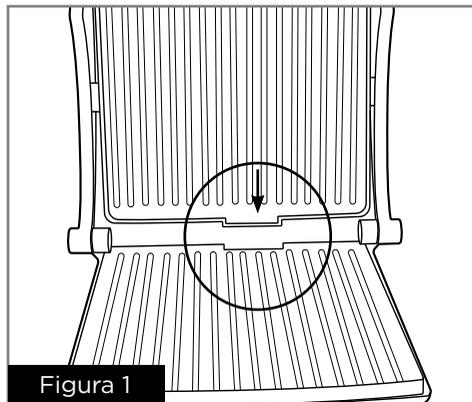
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Usando la máquina en posición abierta:

La máquina se puede utilizar en la posición abierta para asar muchos tipos de alimentos con facilidad.

1. Presione el botón de la bisagra para crear una parrilla de contacto completamente plana. Usar protectores porque el aparato se calentará. Agarre la manija y abra la máquina.
2. Siga las instrucciones para inclinar la parte delantera hacia abajo. (Ver características en la página 5). Esto permitirá que la grasa se drene en el centro de las placas y luego en el bandeja de goteo.
3. Cuando las placas de la parrilla están en una posición abierta y plana, puede ser necesario ajustar el ángulo de la placa superior de la parrilla. Presione la placa de la parrilla hacia abajo en la bandeja de goteo para ajustar el ángulo (Ver figura 1).

PRECAUCIÓN: Siempre use guantes protectores para el horno cuando toque una superficie caliente.



4. Precalentar la parrilla para producir los mejores resultados.
5. La luz verde (LISTO) se encenderá y apagará mientras la parrilla mantiene la cocción.
6. Siga su receta para obtener el tiempo de cocción óptimo para cada uno de sus comidas a la parrilla.
7. Tenga en cuenta los tiempos de parrilla perfectos para cada alimento para futuras referencias de cocina.
8. Usando guantes para el horno, retire los alimentos a la parrilla de la (s) placa (s) de cocinado. Use un utensilio no metálico para evitar rayar el acabado antiadherente. Una espátula plástica ayudará a retirar alimentos delicados en una sola pieza. Pinzas plásticas aptas para el calor son útiles cuando se asan a la parrilla carne o salchichas.

NOTA: Cuando se asa más de una pieza de comida, es mejor usar alimentos que sean consistentes en tamaño y grosor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la máquina de la toma de corriente y asegúrese de que se encuentre fría.
- Limpie la superficie de la parrilla con un paño suave y húmedo para eliminar la grasa o restos de comida.
- Use un plástico resistente al calor o un utensilio de cocina de madera para quitar los residuos de alimentos cocidos. Nunca use lana de acero o almohadillas de limpieza abrasivas para eliminar los residuos de comida.
- Use un paño húmedo o una esponja no abrasiva con una pequeña cantidad de líquido para lavar platos para limpiar las superficies de cocción de la parrilla.
- Con un paño suave y seco, seque el interior y el exterior de la prensa panini. No sumerja este producto en cualquier líquido.
- Cierre las patas de plástico en esta parrilla antes de guardar. • Almacenar en un lugar seco y fresco.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 V 60 Hz 1 000 W

TRUCOS Y CONSEJOS

Panini Pizazz!

1. Uso prudente de su máquina: su prensa panini le permite controlar el tiempo de cocción, presión y lo crujiente de su sándwich.
2. Experimenta con una variedad de panes y rellenos: puedes hacer sándwiches dulces o salados. Puede usar todos los tipos de panes como: bagels, galletas, brioche, jalá, blanco, rollos, centeno, masa madre, multigrano, pita, etc.
3. Agregue algo para lo crujiente: aproveche al máximo su emparedado usando aceite de oliva, mantequilla o aerosoles de cocina en el exterior de su panini para crear un sándwich más crujiente y sabroso.
4. Recuerda que la crujienteidad de tu sándwich cambiará si usas empastes con mucha humedad. Puede agregar migas de pan a los rellenos más húmedos para absorber el exceso de líquido
5. Si usa panes redondeados como baguettes, puede voltearlos dentro de modo que la superficie plana del pan entre en contacto con la parrilla.
6. Si le gustan los greens como la lechuga y no quiere que se marchiten al asar, agregue ellos al final o justo antes de servir.

TERMINOS Y CONDICIONES

GARANTÍA LIMITADA

CHEFMAN® garantiza, sujeto a las condiciones establecidas a continuación, que, a partir de la fecha de la compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un periodo de un (1) año CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el período de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el período de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo Reemplazos de piezas por un período de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible lo reemplazaremos bajo esta garantía. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, ca 120 V 60 Hz). Esta garantía está disponible sólo para los consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que fue comprado en al por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES:

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener la garantía de los productos CHEFMAN®. Guarde su comprobante de compra.

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO:

La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio puede no ser apropiado. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño al producto se produjo porque de un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su elección, reparará o cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

DESGASTE NORMAL:

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN® o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consecencial causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Si su producto CHEFMAN® debe demostrar ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com

Esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX