

CHEFMAN®

RJ38-2LM-MX

TurboFry
FREIDORA DE AIRE



SERVICIO AL CLIENTE: 55 9990 1008 | ayudamx@chefman.com

Felicidades por su compra!

Todos los productos Chefman se fabrican con los más altos estándares de rendimiento y seguridad. Estamos convencidos de que estará tan satisfecho con su compra que Chefman será su empresa de electrodomésticos en el futuro.

La satisfacción del cliente es un elemento clave de la filosofía de nuestra empresa. La marca Chefman existe para llenar un vacío en las estanterías de los comercios y en las cocinas de los consumidores de un aparato de cocina verdaderamente centrado en el valor. Al cuestionar y añadir valor e innovación en cada uno de los puntos de contacto entre el fabricante y el usuario final, Chefman proporciona a los cocineros domésticos las herramientas que necesitan para lograr resultados perfectos con la máxima eficiencia. Además de fabricar electrodomésticos fiables, asequibles y con funciones intuitivas para mejorar su experiencia en la cocina, nos enorgullecemos de ofrecer un servicio de asistencia postventa de primera categoría, que incluye acceso gratuito a ClubChefman.com para obtener tutoriales sobre los productos, deliciosas recetas, vídeos explicativos y acceso a nuestro equipo de chefs especializados.

En caso de que surja un problema, cada producto está respaldado por una garantía completa del fabricante de 1 año, así como por un excelente servicio de asistencia postventa a través de nuestro equipo de atención al cliente. En el caso improbable de que su producto no funcione como se describe en el manual, no dude en llamar o enviar un correo electrónico a nuestra línea de ayuda para obtener asistencia.

Esta garantía es adicional a sus derechos legales; sus derechos legales no se ven afectados. Esta garantía limitada no se aplica en los casos de daños causados por accidente, uso indebido, abuso o fuerza mayor.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Los derechos pueden variar dependiendo de su estado o provincia de residencia. Algunos lugares no permiten limitaciones en las garantías implícitas o en los daños especiales incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada quedará invalidada si el aparato se manipula de cualquier manera.

Nuestra línea de ayuda telefónica 55 9990 1008 está disponible para preguntas o asistencia técnica de lunes a viernes, de 9 am a 5 pm (hora de la Ciudad de México).

Los clientes también pueden recibir asistencia por correo electrónico en ayudamx@chefman.com



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de utilizarlo.

Contenido

- 1** Instrucciones de seguridad
- 4** Características
- 5** Instrucciones de uso
- 7** Consejos de cocina
- 9** Solución de problemas
- 9** Limpieza y mantenimiento
- 11** Términos y condiciones
- 12** Tarjeta de garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

ADVERTENCIA: Cuando se utilicen aparatos eléctricos, especialmente si hay niños presentes, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

"PRECAUCION SUPERFICIES CALIENTES"

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Este aparato no está destinado para personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños siempre deben estar supervisados para asegurar que ellos no empleen la freidora como juguete.
3. Se debe tener extrema precaución cuando se utilice cualquier aparato cerca de los niños.
4. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados. No utilice esta freidora de aire si funciona mal, se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de lesiones o descargas eléctricas, nunca intente reparar la freidora usted mismo. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Chefman para obtener ayuda. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
5. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la "Air Fryer" en agua o en cualquier otro líquido.
6. No utilice este aparato para fines distintos a los previstos. Este aparato es exclusivo para uso doméstico.
7. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
8. El uso de accesorios o complementos no recomendados por Chefman puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones, y anulará la garantía.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o de un horno calentado.
10. Utilícela únicamente sobre una superficie seca, flat y resistente al calor.
11. El cable de la freidora sólo debe conectarse a una toma de corriente de ca 120 V
12. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes.
13. No deje este aparato sin vigilancia durante su uso.
14. Este producto no es una freidora. NO está diseñado para ser llenado con aceite. Nunca llene la cesta o cualquier parte de la freidora con aceite. Si decide usar aceite, mezcle ligeramente los alimentos con el aceite en un recipiente separado y luego transfiera los alimentos a la bandeja dentro de la cesta.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

15. Cuando utilice este aparato, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para la circulación del aire. No permita que este aparato entre en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales flamables durante su uso.
16. Precaución: Este aparato genera calor durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes. Mantenga las manos alejadas del área inmediata que rodea a la "Air Fryer" durante su funcionamiento y utilice los agarres y asas del aparato cuando lo utilice. No ponga las manos u otras partes del cuerpo dentro de la carcasa de la "Air Fryer" mientras esté en uso o caliente.
17. Tenga cuidado al abrir la "Air Fryer". El interior de la cesta y su contenido están muy calientes. Utilice pinzas o guantes de protección para sacar los alimentos de la cesta.
18. No mueva la "Air Fryer" mientras esté en uso y/o llena de comida.
19. Desenchufe siempre la "Air Fryer" después de usarla.
20. Nunca tire del cable para desconectarlo de la toma de corriente; en su lugar, agarre el enchufe y tire con fuerza.
21. Desenchufe la "Air Fryer" de la toma de corriente antes de limpiarla. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.
22. Nunca coloque la "Air Fryer" en el lavavajillas. La carcasa de este producto no puede ser sumergida en agua y no es apta para el lavavajillas. Sólo la bandeja y la propia cesta pueden sumergirse en agua. La cesta y la bandeja son aptas para el lavavajillas.
23. La carcasa de la "Air Fryer" puede limpiarse entre usos con un limpiador no abrasivo. Este producto sólo se puede limpiar con un paño húmedo en las superficies que están en contacto con el alimento después de 30 minutos o bien hasta que el aparato esté completamente frío.
24. Guarde la "Air Fryer" en un lugar fresco y seco.
25. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se deshaga y se rompa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada sólo en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

El aparato no está destinado para su funcionamiento por un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de enredos o tropiezos con un cable más largo. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se tiene cuidado con su uso. Si se utiliza un cable de extensión desmontable más largo:

1. La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del alargador debe ser al menos tan grande como la capacidad eléctrica del aparato, y:
2. El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o el tablero de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS CABLES

1. Nunca tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo con fuerza y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguna, esto indica que el aparato debe ser revisado y el cable debe ser reemplazado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.
5. No enrolle nunca el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría suponer una tensión indebida en el cable donde entra en el aparato y hacer que se deshaga y se rompa.

NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE LA LÍNEA MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA DE FORMA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.



No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie caliente

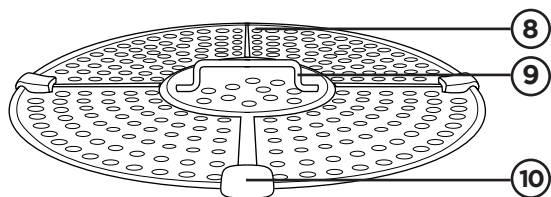
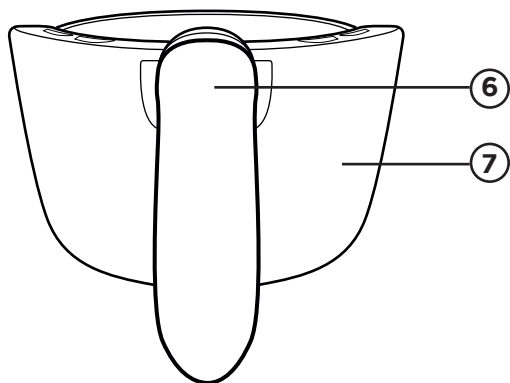
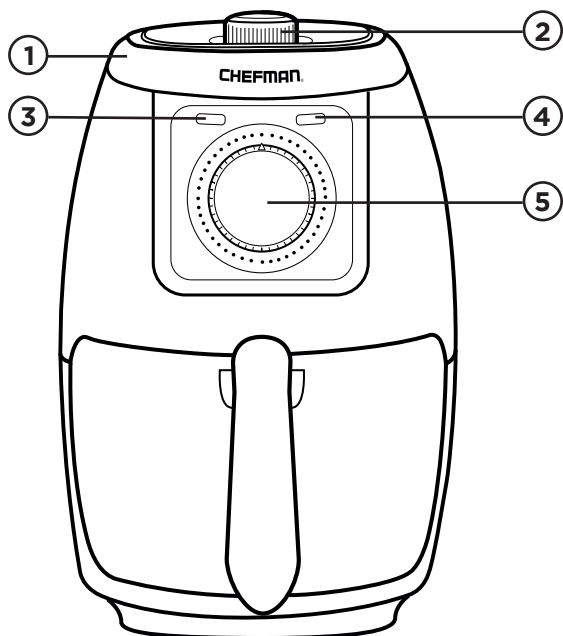


**¡PELIGRO!
SUPERFICIE CALIENTE**

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 V 60 Hz 1 000 W

Características



1. FREIDORA DE AIRE (EN LA IMAGEN CON LA CESTA COLOCADA)
2. DIAL DE TEMPERATURA (0 - 200 °C)
3. LUZ INDICADORA DE ALIMENTACIÓN
4. LUZ INDICADORA DE CALEFACCIÓN
5. DIAL DEL TEMPORIZADOR (0-60 MINUTOS)
6. ASA DE LA CESTA
7. CESTA (1)
8. BANDEJA (EXTRAÍBLE)
9. MANGO DE BANDEJA
10. EMPUÑADURAS DE GOMA (4, DESMONTABLES)

Instrucciones de uso

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la "Air Fryer". Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel. Nunca sumerja la "Air Fryer" o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.

Tire del asa de la cesta para sacarla de la "Air Fryer". Utilice el asa de la bandeja, en el centro de la misma, para retirar la bandeja. Utilice una esponja y agua tibia y jabonosa para lavar el interior y el exterior de la cesta y la bandeja. El cesto y la bandeja se pueden lavar en el lavavajillas.

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos

Secar bien.

Lea todas las instrucciones y sígalas cuidadosamente.

CÓMO USARLO

1. Prepare la cesta y los alimentos deseados.

Utilice el asa de la bandeja para introducirla en la cesta. Empuje hacia abajo para asegurarse de que está asegurada y en una posición nivelada. Debe haber un pequeño espacio entre la bandeja y el fondo de la cesta.

Nota: El uso de la "Air Fryer" con la bandeja colocada permite la máxima circulación de aire, lo que favorece una cocción uniforme y crujiente.

Precaución: Nunca llene la cesta con aceite. A diferencia de las freidoras, las freidoras de aire requieren poco o ningún aceite para producir resultados crujientes. Si decide utilizar aceite, mezcle los alimentos con el aceite en un recipiente separado y luego transfiera los alimentos a la bandeja dentro de la cesta.

2. Poner la comida en la bandeja.

Consulte la tabla de la página 8 para conocer las cantidades máximas recomendadas de alimentos, los tiempos de cocción, las temperaturas y los consejos.

3. Ponga la cesta en la "Air Fryer".

Utilice el asa de la cesta para introducirla en la "Air Fryer". Empuje para cerrar.

4. Enchufa la "Air Fryer".

Nota: La luz indicadora de encendido NO se iluminará hasta que el temporizador pase de 0.

Nota: La "Air Fryer" no funcionará si la cesta no está completamente introducida en su sitio.

Instrucciones de uso

5. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados.

Ajuste la temperatura: Gire el dial de temperatura a la temperatura deseada entre 80 °C y 200 °C

Nota: El ventilador de "Air Fryer" funciona sin calor cuando el dial de temperatura se ajusta a aproximadamente 80 °C o menos.

Ajuste el tiempo: Gire el dial del temporizador hasta el tiempo deseado. Una vez seleccionado el tiempo, la "Air Fryer" comenzará a hacer clic, indicando que el tiempo está en cuenta regresiva.

Nota: El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

7. Comienza a cocinar.

Después de ajustar la temperatura y el tiempo, la luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calentamiento se iluminarán y la "Air Fryer" comenzará a cocinar.

Para comprobar los alimentos mientras la "Air Fryer" está cocinando:

A) Utilice el asa de la cesta para sacarla.

Nota: La luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calentamiento se apagarán una vez que se saque el cesto, pero el temporizador continuará la cuenta regresiva.

B) Utilice el asa de la cesta para agitar y redistribuir los alimentos dentro de la cesta (o utilice unas pinzas para flipar los alimentos) si es necesario, y luego vuelva a introducir la cesta en el aparato. La unidad reanudará automáticamente la cocción cuando se vuelva a colocar la cesta.

8. Disfruta de tu comida frita al aire.

Una vez que el temporizador cuente completamente, la "Air Fryer" sonará una vez y se apagará.

Utilice el asa de la cesta para sacarla. Utilice guantes y/o pinzas de protección para transferir con cuidado los alimentos calientes a un plato para servir.

Precaución: La cesta, la bandeja y el contenido estarán CALIENTES después de la cocción.

Coloque la cesta caliente en una rejilla o trébol para que se enfríe

9. Desenchufe la "Air Fryer" y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

10. Limpie la cesta y la bandeja después de cada uso.

Consejos de cocina

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse al aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y más uniformemente cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas tandas. Evite apilar o poner capas cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan ser sumergidos en aceite antes de freírlos al aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujido.
- Los aperitivos y entremeses congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener los mejores resultados, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si coloca los alimentos en capas, asegúrese de sacudir la cesta a mitad de camino (o de ir quitando los alimentos) para promover una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que prepare desde el principio, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para que se doren y queden crujiente
- Al freír al aire las verduras frescas, asegúrese de secarlas completamente antes de echarles aceite y freírlas al aire para que queden lo más crujientes posible.
- Al freír al aire alimentos rebozados, utilice masas gruesas y pastosas. Los rebozados finos, como los utilizados para hacer tempura, se correrán y no se fijarán lo suficientemente rápido como en una freidora.
- Rebozar los alimentos rebozados en panko (pan rallado al estilo japonés) o arroz inflado, y luego rociarlos con aceite, ayuda a crear versiones crujientes y más saludables de tus alimentos fritos favoritos.
- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar la comida, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos. Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos recalentados alcanzan temperaturas seguras.

Consejos de cocina

Las temperaturas y tiempos recomendados a continuación se basan en las cantidades y pesos recomendados. Si utiliza una cantidad o un peso menor, compruebe los alimentos antes del tiempo recomendado porque probablemente se cocinarán más rápido.

Ingrediente	Cantidad	Tiempo (minutos)	Temp (°C)	Agitar	Consejos De Cocina
Tocino	2 rebanadas (cortado por la mitad)	6 (masticable) 8 (crujiente)	200 °C	No	Después de la cocción, utilice unas pinzas para transferir el tocino a un plato forrado con papel de cocina
Pechuga de pollo (Gruoso, unas 8 oz (226 g))	2 piezas	20-25	190 °C	Si	Untar con aceite, sazonar con sal y las especias deseadas.
Pechuga de pollo (Fino, unas 3 oz (85 g))	2 piezas	6-8	200 °C	No	Untar con aceite, sazonar con sal y las especias deseadas.
Muslos de pollo	2 piezas	16-18	200 °C	No	Condimentar con sal y las especias deseadas.
Nuggets de pollo (Congelado)	8 piezas	10	200 °C	No	
Alitas de pollo (planas y en tambor)	7 piezas (unas 12 oz (340 g) en total)	18-20	200 °C	Si	Sazone con sal; disfrútelo tal cual o, cuando esté hecho, mézclelo con su salsa de alitas de pollo favorita.
Dedos de pescado (Congelado)	10 piezas	7	200 °C	No	
Patatas fritas (Congelado/Delgado)	12 oz (340 g)	16-18	200 °C	Si	
Patatas fritas (Congelado/Gruoso)	1 lb (453 g)	16-18	200 °C	Si	
Patatas fritas (Hecho en casa, cortado en trozos de 1/4 x 1/4 pulgada (0,635 x 0,635 cm) piezas)	1 lb (453 g)	20	200 °C	Si	Enjuagar con agua fría, secar con palmaditas, mezclar con 1 cucharada de aceite de oliva, sazonar con sal y las especias deseadas; utilizar pinzas para mezclar durante la cocción.
Hamburguesas (Fino, 4 oz (113 g) cada uno)	1 hamburguesa	12 (medio)	190 °C	Si	Untar con aceite, sazonar con sal y las especias deseadas, como pimienta negra recién molida y ajo en polvo.
Palitos de mozzarella (Congelado)	8 piezas	6	200 °C	Si	
Chuletas de cerdo (Con hueso, unas 8 oz (226 g))	1 pieza	12 (medio)	200 °C	Si	Condimentar con sal y las especias deseadas.
Chuletas de cerdo (Sin hueso, unas 3 oz (85 g))	3 piezas	8	200 °C	Si	Condimentar con sal y las especias deseadas.
Bistec (10 oz (283 g))	1 pieza	12 (medio)	200 °C	Si	Condimentar con sal y las especias deseadas.
Salmón (1 pulgada (2,54 cm) ancho, 4,5 oz (127 g))	3 piezas	10 (medio)	200 °C	No	Untar la piel con aceite y colocarla en la bandeja con la piel hacia abajo. Condimentar con sal y las especias deseadas.
Camarón (grande)	1 lb (453 g)	10-12	200 °C	Si	Secar, mezclar con 1/2 cucharada de aceite de oliva, sazonar con sal y las especias deseadas; agitar a menudo.
Muffins	300 g	15-18	190 °C	No	Utilizar un molde para hornear

Nota: Esta tabla es sólo una guía y no contiene recetas exactas.

Nota: Tenga mucho cuidado al manipular alimentos calientes en la cesta de la freidora. El exceso de aceite goteará en la cesta cuando se preparen alimentos grasos. Vacíe la cesta después de cada uso.

Guía para la resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La "Air Fryer" no funciona/no se enciende.	<ol style="list-style-type: none">1. La "Air Fryer" no está bien enchufada.2. El temporizador no ha sido girado más allá de 0.3. La cesta no está completamente colocada en su sitio.	<ol style="list-style-type: none">1. Asegúrese de que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente.2. Gire el dial del temporizador más allá de 0 para iniciar la cocción.3. Utilice el asa de la cesta para empujarla firmemente en la carcasa de la "Air Fryer".
Sale humo de la "Air Fryer".	<ol style="list-style-type: none">1. "Air Fryer" se está utilizando por primera vez.2. Hay demasiada grasa dentro o sobre los alimentos que se fríen por aire.3. Hay restos de grasa en la cesta.	<ol style="list-style-type: none">1. El humo disminuirá después del primer uso.2. Cubra ligeramente los alimentos con aceite.3. Limpie la cesta después de cada uso.
Los alimentos fritos al aire no son crujientes.	<ol style="list-style-type: none">1. La comida no tenía suficiente aceite.2. La comida estaba bañada en demasiado aceite y se empapaba.	Sólo mezcle los alimentos frescos sin aceite en una pequeña cantidad de aceite para conseguir el máximo crujiente.

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de que la "Air Fryer" esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Una vez que la "Air Fryer" y la canasta estén frías, retire la canasta de la "Air Fryer" (si no está ya retirada). Utilice el asa de la bandeja para retirarla. Utilice una esponja y agua tibia y jabonosa para lavar el interior y el exterior de la cesta y la bandeja. utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- El cesto y la bandeja se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Nunca sumerja la "Air Fryer" o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde la "Air Fryer" en un lugar fresco y seco.

TÉRMINOS 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 período 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 pueden 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 consecuencial 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, 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® demuestra 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. O llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE

Mal uso: Daños que se producen por el uso negligente o inadecuado de los productos, incluidos, entre otros, los daños que se producen como resultado del uso con voltaje incompatible, independientemente de si el producto se utilizó con un convertidor o adaptador. Consulte las Instrucciones de seguridad para obtener información sobre el uso adecuado del producto.

Mantenimiento deficiente: Falta general de cuidados adecuados. Consulte las instrucciones de limpieza y mantenimiento en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el mantenimiento adecuado.

Uso comercial: Daño que se produce por uso comercial.

Desgaste y desgaste normales: Se espera que se produzcan daños o degradación debido al uso normal con el tiempo.

Productos alterados: Daño que ocurra por alteraciones o modificaciones por cualquier entidad que no sea Chefman®; eliminación de la etiqueta de clasificación.

Eventos catastróficos: Daños que se producen por incendios, inundaciones o desastres naturales.

Pérdida de interés: Reclamaciones por pérdida de interés.

CHEFMAN is a registered trademark of RJ BRANDS, LLC.

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX