

# CHEFMAN®

---

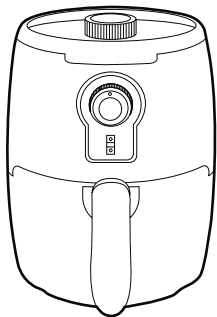
**TurboFry®**

## FREIDORA DE AIRE

### GUÍA DE USUARIO

- Las instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de operación
- Consejos de cocina
- Tabla de cocción
- Guía de resolución de problemas
- Limpieza y mantenimiento
- Notas
- Términos y condiciones
- Garantía

RJ38-2LM-V2-MX



# COOKING FORWARD

**Gracias por comprar un electrodoméstico Chefman®.**

Ya sea que te guste cocinar o que rara vez entres a la cocina, lo tenemos todo cubierto.

La creación de innovadores aparatos de cocina y guía para todos los niveles de habilidades paso a paso es nuestra experiencia. Ahorrar tiempo, reducir el estrés y cocinar de manera más eficiente son solo algunos de los beneficios que disfrutará al crear comidas con calidad de restaurante con nuestros productos. Descubrirás un nuevo mundo de posibilidades culinarias y cocinarás con confianza. ¡Nos gusta llamar a esto el efecto de cocinar adelante!

Así que adelante, ascienda de cocinero a jefe de cocina en su casa. (¡Te lo mereces!)

**De nuestra cocina a la tuya,**  
el equipo de Chefman®



## **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

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

## **CONTENIDO**

- 1** Instrucciones de seguridad
- 7** Características
- 8** Instrucciones de funcionamiento
- 12** Consejos de cocina
- 14** Tabla de cocción
- 16** Guía de resolución de problemas
- 17** Limpieza y mantenimiento
- 18** Notas
- 19** Términos y condiciones
- 22** Garantía

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es para **USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**.

**ADVERTENCIA:** Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguiente:

1. Lee todas las instrucciones.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
3. Se debe extremar la precaución cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
4. No opere ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados. No use esta Freidora de Aire si funciona mal, se cae o se daña de alguna manera. Para evitar el riesgo de lesiones o descargas eléctricas, nunca intente reparar la Freidora de Aire usted mismo. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la Freidora de Aire en agua ni en ningún otro líquido.
6. No utilice este aparato para fines distintos a los previstos.
7. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

8. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por Chefman puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o un horno caliente.
10. Úselo únicamente sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
11. El cable de la Freidora de Aire solo debe enchufarse a un tomacorriente de pared eléctrico de 120 V CA.
12. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
13. No deje este aparato desatendido durante su uso.
14. Este producto no es una freidora. NO debe llenarse de aceite. Nunca llene la canasta o cualquier parte de la Freidora de Aire con aceite. Si elige usar aceite, mezcle ligeramente los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a la bandeja dentro de la canasta.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

15. Cuando utilice este aparato, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para que circule el aire. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.
16. Precaución: este aparato genera calor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o propiedades. Mantenga las manos alejadas del área inmediata que rodea la Freidora de Aire durante el funcionamiento y use agarraderas y manijas en el aparato cuando esté en funcionamiento. No coloque las manos ni otras partes del cuerpo dentro de la Freidora de Aire mientras esté en uso o caliente.
17. Tenga cuidado al abrir la Freidora de Aire. El interior de la canasta y su contenido están muy calientes. Use pinzas o guantes protectores para sacar los alimentos de la canasta.
18. No mueva la Freidora de Aire mientras esté en uso y / o llena de comida.
19. Desenchufe siempre Freidora de Aire después de su uso.

# **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

20. Nunca tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; en su lugar, agarre el enchufe y tire firmemente.
21. Desenchufe Freidora de Aire del tomacorriente antes de limpiar. Deje enfriar completamente antes de limpiar o guardar.
22. Nunca coloque la Freidora de Aire en el lavavajillas. La carcasa de este producto no se puede sumergir en agua y no es apta para lavavajillas. Solo la bandeja y la propia canasta pueden sumergirse en agua. La canasta y la bandeja son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.
23. La carcasa de la Freidora de Aire se puede limpiar entre usos y después de enfriarla con un limpiador no abrasivo.
24. Guarde Freidora de Aire en un lugar fresco y seco.
25. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se deshilache y se rompa.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA:** 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 aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo en el tomacorriente. Esto podría provocar lesiones o descargas eléctricas.

#### INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía extraíbles más largos o cables de extensión y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión de fuente de alimentación extraíble más largo:

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 cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

### CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

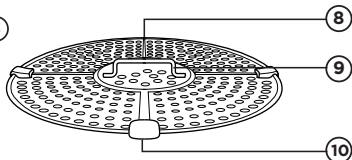
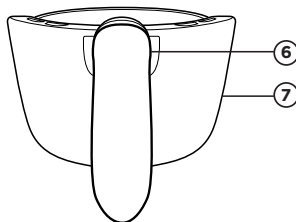
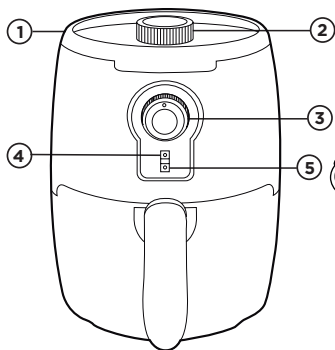
1. Nunca jale ni tire del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para ver si tiene cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.
5. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable donde ingresa al electrodoméstico y hacer que se deshilache y se rompa.

**NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA CUALQUIER DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTE O DEJA DE TRABAJAR TOTALMENTE.**



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

## Características



1. Freidora de Aire (se muestra con la canasta en su lugar)
2. Dial de temperatura (0-400 ° F)
3. Dial del temporizador (0-60 minutos)
4. Luz indicadora de encendido
5. Luz indicadora de calefacción
6. Asa de la canasta
7. Canasta (1)
8. Bandeja (1 extraíble)
9. Asa de la bandeja
10. Puños de goma (4 desmontables)

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje y calcomanías del interior y exterior de la freidora. Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel. Nunca sumerja la Freidora de Aire o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.

**NOTA:** La unidad puede emitir un ligero olor y humo durante el primer uso, lo cual es normal.

Tire del asa de la canasta para sacar la canasta de la Freidora de Aire. Utilice el asa de la bandeja, en el centro de la bandeja, para quitar la bandeja. Use una esponja y agua tibia con jabón para lavar el interior y el exterior de la canasta y la bandeja. La canasta y la bandeja son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.

**ADVERTENCIA:** No utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos. Seque bien.

Lea todas las instrucciones y sígala cuidadosamente.

## COMO USAR

### 1. Prepare la cesta de la Freidora de Aire.

Use la manija en el centro de la bandeja para insertarla en la cesta de la freidora. Presione hacia abajo para asegurarse de que esté seguro y en una posición nivelada. Debe haber una pequeña cantidad de espacio entre la bandeja y el fondo de la cesta de la freidora.

**NOTA:** No utilice la cesta de la freidora sin la bandeja. La bandeja permite una circulación de aire adecuada, lo que promueve una cocción uniforme.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**PRECAUCIÓN:** Nunca llene la cesta de la freidora con aceite. A diferencia de las freidoras, las freidoras de aire requieren poco o ningún aceite para producir resultados crujientes.

## **2. Coloque los alimentos en la bandeja.**

Consulte la tabla de la página 15 para conocer las cantidades máximas recomendadas de alimentos, los tiempos de cocción, las temperaturas y los consejos.

## **3. Coloque la canasta de la freidora en la freidora.**

Use el asa de la canasta para insertar la canasta en la Freidora de Aire. Empuje para cerrar.

## **4. Enchufe la Freidora de Aire.**

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

**NOTA:** La Freidora de Aire no funcionará si la canasta no está completamente colocada en su lugar.

## **5. Configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados**

Ajuste la temperatura: Gire el dial de temperatura a la temperatura deseada entre 200 ° F y 400 ° F.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**NOTA:** El ventilador de la freidora funciona sin calor cuando el selector de temperatura está ajustado a aproximadamente 180 ° F o menos.

Ajustar la hora: Gire el dial del temporizador a la hora deseada. Una vez que se selecciona un tiempo, la Freidora de Aire comenzará a hacer clic, lo que indica que el tiempo está contando hacia atrás.

**NOTA:** El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

## 6. Empiece a cocinar.

Después de configurar la temperatura y el tiempo, la luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calefacción se iluminarán y la freidora comenzará a cocinar.

Para revisar los alimentos mientras la Freidora de Aire está cocinando:

(A) Utilice el asa de la canasta para sacar la canasta.

**NOTA:** La luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calefacción se apagarán una vez que se extraiga la canasta, pero el temporizador continuará la cuenta regresiva.

(B) Use la manija de la canasta para agitar y redistribuir la comida dentro de la canasta (o use pinzas para voltear la comida) si es necesario, luego empuje la canasta nuevamente dentro de la unidad. La unidad reanudará automáticamente la cocción cuando se vuelva a colocar la canasta.

**NOTA:** La Freidora de Aire se puede apagar en cualquier momento girando el dial del temporizador a 0.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## **7. ¡Disfrute tu deliciosa comida frita al aire!**

Una vez que el temporizador llega a 0, la campana de la Freidora de Aire sonará una vez y la Freidora de Aire se apagará automáticamente.

Utilice el asa de la cesta para sacar la canasta. Transfiera con cuidado la comida caliente a un plato para servir.

**PRECAUCIÓN:** La canasta, la bandeja y el contenido estarán CALIENTES después de cocinar.

Coloque la canasta caliente sobre una rejilla de alambre o un salvamanteles para que se enfríe.

## **8. Desenchufe la Freidora de Aire y déjela enfriar completamente antes de limpiarla.**

## **9. Limpiar la cesta y la bandeja después de cada uso.**

## CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno se pueden freír al aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y más uniformemente cuando son de tamaño y grosor similares.
- Las piezas de comida más pequeñas requieren menos tiempo de cocción que las piezas más grandes.
- Para obtener mejores resultados en el menor tiempo posible, fríe los alimentos al aire en lotes pequeños. Evite apilar o colocar capas cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos empaquetados no necesitan mezclarse con aceite antes de freírlos. La mayoría ya contiene aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos y entremeses congelados se fríen muy bien. Para obtener mejores resultados, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si coloca alimentos en capas, asegúrese de agitar la canasta a la mitad (o voltear los alimentos) para promover una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que está preparando desde cero, como las papas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para promover un dorado y crujiente.
- Para asegurar que queden crujientes los vegetales frescos al freír, séquelos completamente antes de mezclarlos con aceite.

## CONSEJOS PARA COCINAR

- Cuando fríe al aire alimentos rebozados, utilice rebozados espesos y pastosos. Las masas finas, como las que se usan para hacer tempura, se correrán y no se asentarán lo suficientemente rápido como lo hacen en una freidora.
- Cubrir los alimentos rebozados con panko (pan rallado al estilo japonés) o arroz inflado y luego rociarlos con aceite ayuda a crear versiones crujientes y más saludables de sus alimentos fritos favoritos.
- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar, ajuste la temperatura a 300 ° F por hasta 10 minutos. Use un termómetro para asegurarse de que los alimentos recalentados alcancen temperaturas adecuadas para alimentos.

**Las temperaturas y los tiempos recomendados en la siguiente tabla se basan en las cantidades y pesos recomendados enumerados. Si usa una cantidad o un peso menor, verifique que esté listo antes del tiempo recomendado porque es probable que la comida se cocine más rápido.**

**NOTA:** La tabla de las dos páginas siguientes es solo una guía y no contiene recetas exactas.

**NOTA:** Tenga mucho cuidado al manipular alimentos calientes en la canasta de la freidora. El exceso de aceite goteará en la canasta cuando prepare alimentos grasosos. Vacíe la cesta después de cada uso



Ingrediente	Cantidad	Tiempo (minutos)	Temperatura (° F)	Agitar / voltear	Consejo para cocina
Tocino	2 rodajas (Cortar por la mitad)	6 (masticable) 8 (crujiente)	400	No	Después de cocinar, use pinzas para transferir el tocino a un papel.
Pechuga de pollo (Gruoso, alrededor de 8 oz)	2 piezas	20-25	380	Sí	Unte con aceite, sazone con sal y especias deseadas.
Pechuga de pollo (Delgado, alrededor de 3 oz)	2 piezas	6-8	400	No	Unte con aceite, sazone con sal y especias deseadas.
Nuggets de pollo (Congelado)	8 piezas	10	400	No	
Alitas de pollo (Patitas y alas de pollo separados)	7 piezas (alrededor de 12 oz en total)	18-20	400	Sí	Sazonar con sal; disfrútelo como está o, cuando esté listo, agregue la salsa de alitas de pollo favorita.
Filetes de pescado (congelados)	10 piezas	7	400	No	
Papas fritas (Congelado / Delgadas)	12 onzas	16-18	400	Sí	
Papas fritas (Congelado / Gruesas)	1 libra	16-18	400	Sí	
Papas fritas (Corte casero en trozos de 1/4 x 1/4 pulgada)	1 libra	20	400	Sí	Enjuague con agua fría, seque, mezcle con 1 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y las especias deseadas; use pinzas para mezclar durante la cocción.

Ingredientes	Cantidad	Tiempo (minutos)	Temperatura (° F)	Agitar / voltear	Consejo para cocinar
Hamburguesas (Delgadas, 4 oz cada una)	1hamburguesa	12 (medio)	380	Sí	Unte con aceite, sazone con sal y las especias deseadas, como pimienta negra recién molida y ajo en polvo.
Dedos de queso mozzarella (Congelado)	8 piezas	6	400	Sí	
Chuletas de cerdo (Con hueso, alrededor de 8 oz)	1 pieza	12 (medio)	400	Sí	Sazone con sal y especias deseadas.
Chuletas de cerdo (Deshuesado, alrededor de 3 oz)	3 piezas	8	400	Sí	Sazone con sal y especias deseadas.
Filete (10 oz)	1 pieza	12 (medio)	400	Sí	Sazonar con sal y especias deseadas.
Filete de salmón (1 pulgada de ancho, 4.5 oz)	3 piezas	10 (medio)	400	No	Unte con aceite y colóquelo en la bandeja con la piel hacia abajo. Sazone con sal y especias deseadas.
Camarones (Grandes)	1 libra	10-12	400	Sí	Seque, mezcle con 1/2 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y especias deseadas; agitar con frecuencia.
Panques	3 piezas	15-18	390	No	Use moldes para hornear individuales.

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La Freidora de Aire no funciona / no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La Freidora de Aire no está conectada correctamente.</li><li>2. El temporizador no ha pasado de 0.</li><li>3. La canasta no está completamente colocada en su lugar.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente asegurado en el tomacorriente de pared.</li><li>2. Gire el dial del temporizador más allá de 0 para iniciar la cocción.</li><li>3. Use el asa de la canasta para empujar la canasta firmemente dentro de la carcasa de la Freidora de Aire.</li></ol>
Sale humo de la Freidora de Aire.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La Freidora de Aire se está utilizando por primera vez.</li><li>2. Hay demasiada grasa dentro o sobre los alimentos que se frien al aire.</li><li>3. Queda grasa sobrante en la canasta.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El humo desaparecerá después del primer uso.</li><li>2. Cubra ligeramente los alimentos con aceite.</li><li>3. Limpiar la cesta después de cada uso.</li></ol>
Los alimentos fritos al aire no son crujientes.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La comida no tenía suficiente aceite.</li><li>2. La comida estaba cubierta con demasiado aceite.</li></ol>	Solo mezcle alimentos frescos sin aceite o con una pequeña cantidad de aceite para lograr el máximo crujiente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que la Freidora de Aire esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Una vez que la Freidora de Aire y la canasta se hayan enfriado, retire la canasta de la Freidora de Aire (si aún no la ha quitado). Utilice el asa de la bandeja para quitar la bandeja. Use una esponja y agua tibia con jabón para lavar el interior y el exterior de la canasta y la bandeja. Advertencia: No utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos.
- La canasta y la bandeja son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.
- Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Nunca sumerja la Freidora de Aire o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Seque bien todas las piezas antes de almacenarlas.
- Guarde la Freidora de Aire en un lugar fresco y seco.

## NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# TÉRMINOS Y CONDICIONES

## Garantía limitada

Ofrecemos una garantía limitada de 1 año, aplicable a ventas a través de ecommerce, página oficial y distribuidores. Tener en cuenta que esta Garantía se convierte válida a partir de la fecha de la compra inicial, no es transferible y se aplicará sólo al comprador original.

Los centros de servicio y las tiendas minoristas no tienen derecho a modificar o cambiar los términos y condiciones de esta garantía.

Guarde su ticket de compra.

### **LO QUE CUBRE LA GARANTÍA**

#### **Defectos del fabricante**

Los productos Chefman® están garantizados contra defectos de material y mano de obra por un periodo de 1 año, a partir de la fecha de compra y cuando se utiliza, de acuerdo con las instrucciones enumeradas en la Guía del usuario de Chefman®.

#### **Reemplazos calificados**

Si su producto no funciona como debería, le enviaremos uno nuevo. Si el producto ya no está disponible, lo reemplazaremos por uno que sea similar o del mismo precio.

Daños que se producen por el uso negligente o inadecuado de los productos, que incluyen, pero no está limitado a: el daño que ocurre como resultado del uso con voltajes incompatibles, 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.



# TÉRMINOS Y CONDICIONES

## Garantía limitada

### **ESTA GARANTÍA NO CUBRE**

#### **Mal Uso**

Daños que se producen por el uso negligente o inadecuado de los productos, que incluyen, pero no está limitado a: el daño que ocurre como resultado del uso con voltajes incompatibles, 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.

#### **Productos alterados**

Daños que se produzcan por alteraciones o modificaciones por parte de cualquier otra 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 o satisfacción.

# TÉRMINOS Y CONDICIONES

## Garantía limitada

**Para más información de tu producto, visita [chefman.com.mx](http://chefman.com.mx)**

OTRAS LIMITACIONES: TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, EXPRESAS, IMPLÍCITAS Y ESTATUTARIAS, SE EXCLUYEN POR LA PRESENTE. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y APITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SE RECHAZAN POR LA PRESENTE, DANDO POR HECHO QUE SI CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE CUALQUIER TIPO ES REQUERIDA POR CUALQUIER JURISDICCIÓN, INCLUYENDO LA COMERCIALIZACIÓN Y USO PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, LA DURACIÓN DE DICHA GARANTÍA IMPLÍCITA IMPUESTA SE LIMITA A UN (1) AÑO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, DAÑOS O PÉRDIDA DE FUNCIÓN DEL PRODUCTO, O PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS QUE SE PROPORCIONAN AQUÍ SON LOS RECURSOS EXCLUSIVOS BAJO ESTA GARANTÍA, YA SEA BASADO EN CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRO MODO.

Esta garantía le otorga derechos especiales y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados o provincias no permiten las exclusiones o limitaciones establecidas en esta Garantía, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted según la jurisdicción de compra.

Chefman® es una marca registrada de RJ Brands, LLC.  
Cooking Forward™ es una marca comercial of RJ Brands, LLC.  
TurboFry® es una marca registrada de RJ Brands, LLC

# CHEFMAN®



[www.chefman.com.mx](http://www.chefman.com.mx)

---

©CHEFMAN 2020