

CHEFMAN

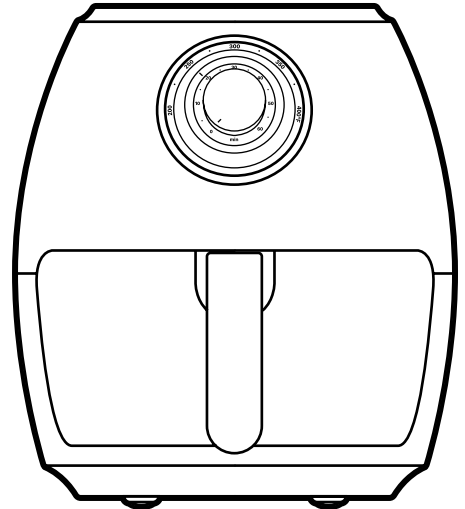
TurboFry®

FREIDORA DE AIRE

GUÍA DE USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de uso
- Consejos de cocina
- Preguntas frecuentes sobre la solución de problemas
- Limpieza y mantenimiento
- Términos y condiciones
- Garantía

RJ38-V3-DC35-MX



COCINANDO HACIA ADELANTE™

Bienvenido!

Tanto si es su primer aparato Chefman® como si ya forma parte de nuestra familia, ¡estamos encantados de cocinar con usted! Con su nueva TurboFry® "Air Fryer" puede freír con aire los alimentos a la perfección crujiente con poco o ningún aceite para una alimentación más saludable. Con el tamaño adecuado para cocinar fácilmente durante la semana, está lista cuando usted lo desee para preparar comidas deliciosas y saludables. Además, el elegante diseño de la freidora quedará muy bien en la encimera.

Sabemos que está entusiasmado por empezar a cocinar, pero tómese unos minutos para leer nuestras indicaciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la suya,

El equipo Chefman®



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**
- 5 Características**
- 6 Instrucciones de uso**
- 10 Consejos de cocina**
- 11 Preguntas frecuentes sobre la solución de problemas**
- 12 Limpieza y mantenimiento**
- 13 Términos y condiciones**
- 15 Garantía**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

ADVERTENCIA: Cuando se utilicen aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que sea utilizado por niños o cerca de ellos. 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.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas. 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.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Si esto ocurre, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman puede causar lesiones. El aparato no está destinado para su funcionamiento por un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente, incluso si la

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

estufa no está encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.

11. Extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato es exclusivo para uso doméstico.
14. 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 pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso. No cubra la "Air Fryer" y asegúrese de que las rejillas de ventilación, situadas en la parte posterior de la freidora, no estén cubiertas.
15. 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" de aire 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.
16. Tenga cuidado al abrir la "Air Fryer". El interior de la unidad y su contenido están muy calientes. Utilice pinzas o guantes de protección para retirar los alimentos de las rejillas.
17. No mueva la "Air Fryer" mientras esté en uso y/o llena de alimentos.
18. Desenchufe siempre la "Air Fryer" después de usarla.
19. 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.
20. La carcasa de la "Air Fryer" puede ser limpiada entre usos con un limpiador no abrasivo. Este aparato se debe limpiar sólo por las superficies con un paño semihúmedo.
21. Guarde la "Air Fryer" en un lugar fresco y seco.
22. 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie calentable, incluso si la estufa no está encendida. Hacerlo supone un riesgo de incendio.



¡PELIGRO!
SUPERFICIE CALIENTE

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 pensado 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.

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 de alimentación 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS CABLES

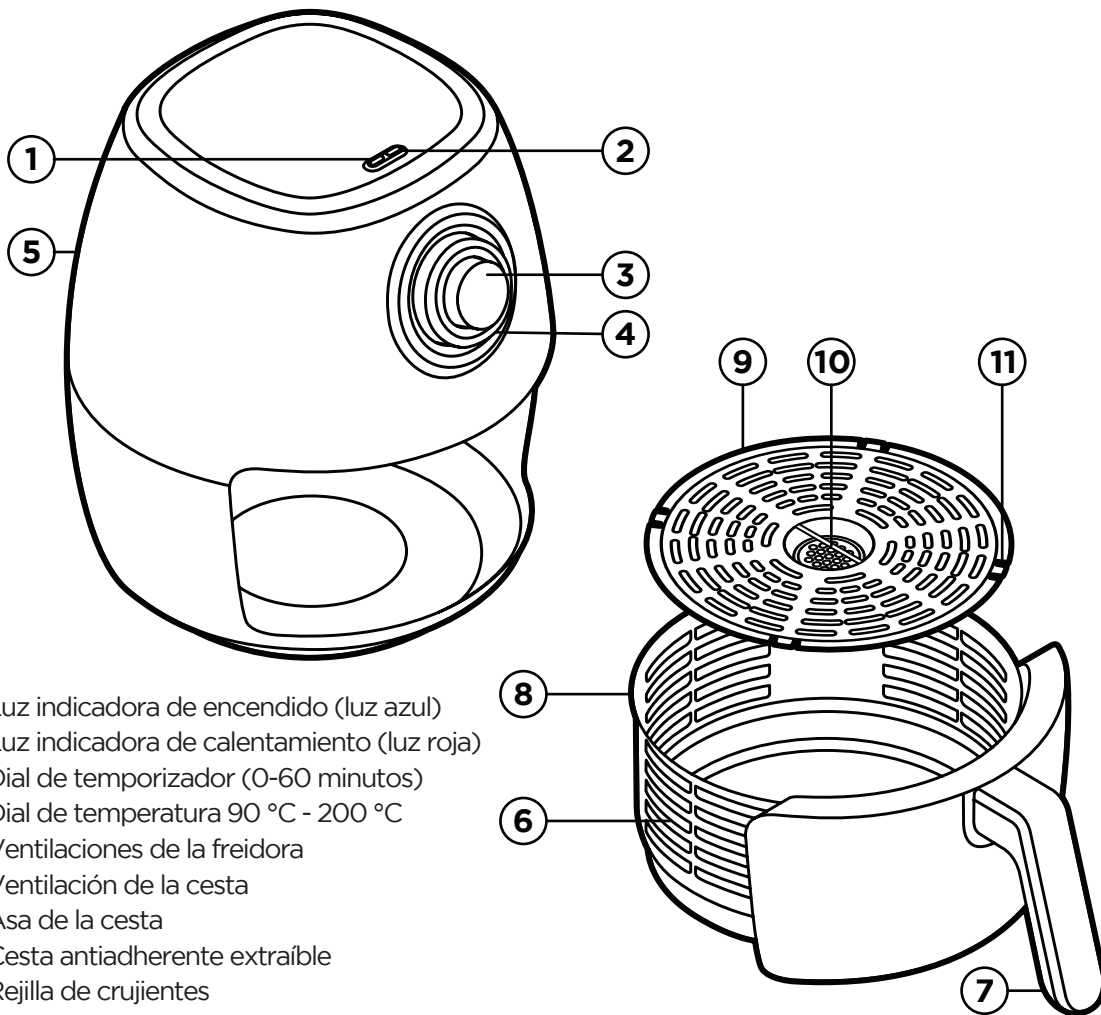
1. Nunca tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo con firmeza y guíelo hacia la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y/o marcas de abrasión. Si encuentra alguna, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.



ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 V 60 Hz 1200 W

CARACTERÍSTICAS



INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, siga estos pasos antes de utilizar su TurboFry® "Air Fryer" por primera vez.

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior y del exterior de la unidad y compruebe que todas las piezas y accesorios están incluidos.
2. Lea y retire todas las pegatinas de la unidad, excepto la etiqueta de clasificación de la parte inferior, que debe permanecer en la unidad. Lea todas las instrucciones.
3. Lave la cesta y la rejilla de la cesta con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo. **ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la "Air Fryer" o su enchufe en agua o cualquier otro líquido. La cesta y la rejilla son aptas para el lavavajillas; la "Air Fryer" no es apta para el lavavajillas.

NOTA: En el primer uso, la unidad puede emitir un ligero olor, que es normal y se disipará con el uso.

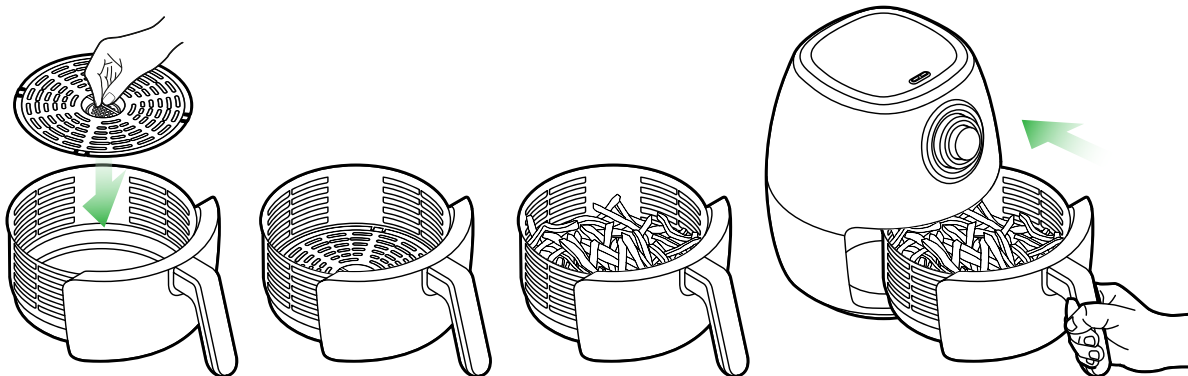
CÓMO UTILIZAR LA "AIR FRYER"

El ventilador de alta velocidad de la "Air Fryer" cocina sus alimentos favoritos rápidamente. La rejilla extraíble de la cesta permite que el aire circule alrededor de los alimentos para una cocción uniforme y deja que el exceso de grasa gotee hacia abajo y se aleje de los alimentos para una alimentación más saludable.

1. **Coloque la "Air Fryer" en una superficie plana y resistente al calor**, cerca de una toma de corriente pero alejada de la pared para permitir la ventilación. Prepare los alimentos que vaya a freír al aire.
2. **Baje la rejilla en la cesta**, presionando hacia abajo hasta que sienta que encaja en las ranuras de la cesta. Debe haber un pequeño espacio entre la rejilla y el fondo de la cesta.

NOTA: No rocíe nunca la cesta o la rejilla con aerosol para cocinar, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente. Sin embargo, puede aceitar la rejilla o los alimentos que van sobre ella.

INSTRUCCIONES DE USO



3. **Coloque los alimentos preparados en la rejilla de la cesta.** No llene el cesto más allá de la línea "Max" grabada en el interior del cesto. **PRECAUCIÓN:** Nunca llene la cesta con aceite. A diferencia de las freidoras, las freidoras de aire requieren poco o ningún aceite para producir una textura crujiente. Si decide utilizar aceite, mezcle los alimentos con una pequeña cantidad en un recipiente aparte antes de cocinarlos en la "Air Fryer".

4. **Slide the basket into the "Air Fryer"** using the handle to push it securely in place. The "Air Fryer" will not heat unless the basket is inserted and securely closed.

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

5. **Enchufe la "Air Fryer".** La luz indicadora de encendido se iluminará. La luz indicadora de calentamiento NO se iluminará hasta que el dial del temporizador se gire más allá de cero.

6. **Ajuste el tiempo y la temperatura deseados.** (Vea en la página 9 el tiempo y las temperaturas sugeridas para algunos alimentos favoritos).

Para ajustar la temperatura: Gire el dial de temperatura a la temperatura deseada entre 90 °C y 200 °C

Para ajustar el tiempo: Gire el dial del temporizador hasta el tiempo deseado hasta 60 minutos. Una vez seleccionado el tiempo, la "Air Fryer" empezará a hacer "tictac", indicando que el tiempo está en cuenta regresiva.

INSTRUCCIONES DE USO

7. **Inicie la cocción.** 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.
8. **A mitad de la cocción, voltee o agite los alimentos** en la cesta para obtener resultados uniformes, si lo desea. Utilice el asa de la cesta para sacarla y vuelva a introducirla en el aparato. **NOTA:** La luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calentamiento se apagarán una vez que se saque la cesta, pero el temporizador continuará la cuenta atrás. El calentamiento se reanudará cuando se devuelva el cesto. **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular el cesto caliente: Sáquela recta y con cuidado para evitar que se derrame y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
9. **Cocine hasta que esté hecho.** Una vez que el temporizador cuente completamente, la "Air Fryer" sonará una vez y se apagará. Utilice el asa de la cesta para sacarla. Retire la cesta con cuidado tirando de ella en línea recta para evitar que se derrame el aceite. Utilice guantes y/o pinzas de protección para transferir con cuidado la comida caliente a un plato de servir.
PRECAUCIÓN: La cesta, la rejilla y el contenido estarán calientes después de la cocción. Coloque la cesta caliente en una rejilla o trébol para que se enfríe.
10. **Desenchufe la "Air Fryer" y deje que se enfríe** completamente antes de limpiarla.

TABLA DE COCCIÓN PARA FREÍR CON AIRE

Utilice la tabla de la página siguiente como guía para cocinar algunos de sus alimentos favoritos. Tenga en cuenta que los tamaños, las formas, las marcas y las preferencias varían, y ajuste el tiempo y las temperaturas como desee. Siga siempre las directrices de seguridad alimentaria cuando compruebe el nivel de cocción.

INSTRUCCIONES DE USO

INGREDIENTE	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP (°C)	AGITAR/VOLTEAR?
Espárragos	1 manojo	Mezclar con un poco de aceite	7-10	200	Si
Tocino	4 rebanadas	Ninguno	8 (para crujiente)	200	No
Brócoli	1 cabeza, cortada en ramilletes	Mezclar con un poco de aceite	7-10	190	Si
Pechuga de pollo (sin hueso y sin piel)	3 mitades	Cepillar ligeramente con aceite	25-30	190	Si
Nuggets de pollo	20 piezas	Ninguno	10	200	Si
Alitas de pollo (planas y en tambor)	12 piezas	Mezclar con un poco de aceite	18-20	200	Si
Palitos de pescado (congelados)	20 piezas	Ninguno	7-8	200	Si
Patatas fritas (congeladas/delgadas)	1½ libras (680 g)	Ninguno	16-18	200	Si
Patatas fritas (congeladas/gruesas)	1½ libras (680 g)	Ninguno	20-22	200	Si
Hamburguesas	2 (4 onzas (113 g) hamburguesas)	Ninguno	12-13 (para medio)	190	Si
Palitos de mozzarella (congelados)	20 piezas	Ninguno	6-7	200	No
Chuletas de cerdo (con hueso)	2 chuletas	Ninguno	15	200	Si
Bistec	1 libra (453 g)	Ninguno	12 (para medio)	200	No
Salmon	Piezas de 2-4 onzas	Cepillar la piel ligeramente con aceite	10-12 (para medio)	200	No
Camarones (grandes)	1 libra (453 g)	Mezclar con un poco de aceite	12	200	Si

CONSEJOS DE COCINA

Precalente la "Air Fryer" durante 5 minutos antes de cocinar. Aunque no es necesario, precalentar la unidad cocinará los alimentos más rápido y promoverá resultados crujientes. **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al añadir los alimentos después del precalentamiento, ya que la cesta y el interior de la freidora estarán calientes.

Para que el exterior quede crujiente, unte los alimentos con poco aceite. Algunos alimentos, sobre todo si son frescos, se benefician de que se les eche un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos. Sin embargo, los alimentos con alto contenido en grasa, como un filete bien marinado, o los alimentos preparados no suelen requerir aceite adicional.

Evite las masas húmedas. Los rebozados sueltos, como los utilizados para freír, no funcionan en las freidoras de aire, ya que el rebozado simplemente se desliza. Adapte esas recetas para dar a los alimentos una capa más gruesa, preferiblemente incluyendo pan rallado para ayudar a que la capa se adhiera.

Utilice un fuego medio-alto o alto para la mayoría de las cocciones. La mayoría de los alimentos se fríen mejor entre (160 °C y 200 °C). Para una cocción y recalentamiento más suaves, utilice una temperatura más baja para evitar la sobrecocción.

No llene demasiado la cesta. Demasiada comida, sobre todo si está muy apretada, puede impedir que se dore y quede crujiente. La mejor opción es freír los alimentos en lotes.

Agite la cesta durante la cocción para conseguir una cocción uniforme. Una buena sacudida es especialmente beneficiosa para los alimentos más pequeños, como las patatas fritas, los aros de cebolla y las alitas de pollo. Para los alimentos más grandes o frágiles, considere la posibilidad de sacudirlos o voltearlos suavemente para obtener resultados uniformes.

Compruebe los alimentos antes. Compruebe los alimentos al principio del tiempo de cocción; siempre puede volver a introducir la cesta para continuar la cocción.

Siga las directrices de seguridad alimentaria en cuanto al punto de cocción. Debido a que las temperaturas de la freidora de aire y el tamaño de los alimentos pueden variar, no confíe sólo en los tiempos de la receta cuando cocine los alimentos. Compruebe el nivel de cocción de los alimentos según las directrices de seguridad vigentes antes de servirlos.

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Por qué no se enciende mi "Air Fryer"?

Por qué wHay algunas posibilidades. Compruebe que la "Air Fryer" está enchufada y que la cesta de freír al aire está correctamente insertada en la posición cerrada. Utilice el asa de la cesta para empujarla firmemente en su lugar. Asegúrese de que el tiempo y la temperatura están ajustados.

¿Por qué sale humo blanco de mi unidad?

El humo blanco puede ser una señal de que hay demasiada grasa en la freidora. Evite cocinar alimentos muy grasos, como las salchichas, en la freidora de aire, y asegúrese de que la cesta, la rejilla y la bobina de calentamiento están limpias antes de cocinar. También puede probar a freír con aire a una temperatura más baja para reducir el humo.

PRECAUCIÓN: El humo negro indica un problema más grave. En el raro caso de que vea que sale humo negro de la unidad, desenchufe inmediatamente la freidora, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente y no utilice la freidora hasta que se resuelva el problema.

¿Por qué mi comida se ha cocinado de forma desigual?

Hay dos causas probables: el hacinamiento y la falta de agitación. Llene la cesta sin apretar con los alimentos para que el aire circule y agite, mezcle o voltee los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.

¿Por qué mi comida no está crujiente?

Aunque se puede freír al aire libre sin añadir aceite, cubrir los alimentos muy ligeramente con aceite ayuda a garantizar resultados crujientes. El precalentamiento de la freidora también ayuda.

¿Por qué la unidad muestra un código de error?

Si su "Air Fryer" muestra "E1" o "E2" en su panel de control, significa que hay un problema con la unidad, y no funcionará. Si esto ocurre, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman® para que le cambien la unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El revestimiento antiadherente de la cesta y la rejilla hace que la freidora de aire sea fácil de limpiar siguiendo los siguientes pasos.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. (Para un enfriamiento más rápido, saque la cesta caliente de la unidad).
2. Para sacar la rejilla enfriada de la cesta, pellizque la barra de agarre central de la rejilla y tire de ella hacia arriba y fuera de la cesta. **ADVERTENCIA:** No levante la rejilla fuera de la cesta mientras esté caliente o puede producirse una lesión.
3. Para obtener los mejores resultados, lave el cesto y la rejilla con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos bien con una toalla. La cesta y la rejilla también se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpie el exterior y el interior de la unidad con un paño húmedo cuando sea necesario. No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en agua o cualquier otro líquido.
5. No utilice limpiadores abrasivos en la cesta, la rejilla, el exterior o el interior, o podría dañar los acabados.
6. Asegúrese de que la "Air Fryer" esté desenchufada, fría y seca antes de guardarla.

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 periodo de un (1) año CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el periodo de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el periodo de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo Reemplazos de piezas por un periodo 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 periodo 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.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

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. Está 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.

REGISTRO DE GARANTÍA CHEFMAN®

Para obtener información sobre el producto, visite WWW.CHEFMAN.COM.MX

Esta Garantía le otorga derechos legales específicos, 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 es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso dependiendo de la jurisdicción de compra.

OTRAS LIMITACIONES: POR EL PRESENTE DOCUMENTO SE RECHAZAN TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, EXPRESAS, IMPLÍCITAS Y ESTATUTARIAS. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SON POR LA PRESENTE RECHAZADAS, SIEMPRE QUE SI CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE CUALQUIER TIPO ES REQUERIDA POR CUALQUIER JURISDICCIÓN, INCLUYENDO LA COMERCIALIZACIÓN Y LA IDONEIDAD 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 DE LOS DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, EL DAÑO O LA PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O LA PÉRDIDA DE VENTAS O BENEFICIOS O EL RETRASO O EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PREVISTOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON LOS RECURSOS EXCLUSIVOS BAJO ESTA GARANTÍA, YA SEA BASADO EN EL CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRA MANERA.

Chefman® is a registered trademark of RJ Brands, LLC.

Cooking Forward™ is a trademark of RJ Brands, LLC.

Intertek® is a registered trademark of Intertek Group, PLC.

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX

©CHEFMAN 2021