

# CHEFMAN®

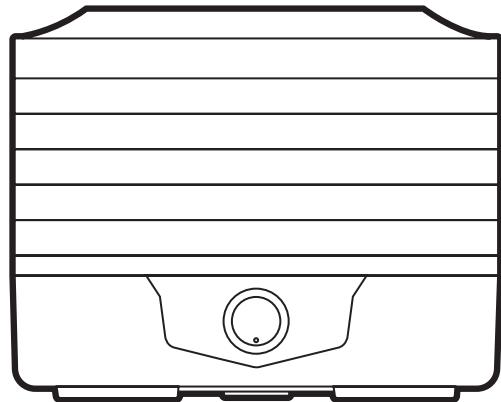
---

## 5 CHAROLAS DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

### GUÍA DEL USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de operación
- Consejos de deshidratación
- Limpieza y mantenimiento
- Notas
- Términos y Condiciones
- Garantía

RJ43-ROB-5-MX



# COCINANDO EL FUTURO

## ¡Bienvenido!

Gracias por elegir el deshidratador de alimentos de 5 charolas. Si este es tu primer electrodoméstico Chefman® o si ya eres parte de nuestra familia, estamos felices de estar en la cocina con usted. Con su ventilador automático que circula aire caliente y charolas de secado de altura ajustable, el deshidratador de alimentos puede ayudarlo a crear deliciosas y nutritivas meriendas de frutas y verduras secas, así como comidas secas livianas perfectas para mochileros. También puede secar flores y hierbas en el deshidratador de alimentos para disfrutar todo el año. El tamaño compacto del deshidratador lo hace fácil de almacenar, pero con su base negra y detalles en acero inoxidable, es lo suficientemente atractivo como para dejarlo a la vista en tu cocina.

Sabemos que estás entusiasmado por comenzar, pero tómate unos minutos para leer nuestras instrucciones e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la tuya,  
El equipo de Chefman®



## **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO**

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

## **CONTENIDO**

- 1 Instrucciones de seguridad**
- 5 Características**
- 8 Instrucciones de funcionamiento**
- 9 Consejos de deshidratación**
- 10 Limpieza y mantenimiento**
- 11 Términos y condiciones**
- 12 Garantía**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, coloque cualquier control en "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para caber en una salida polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo a la toma de corriente. Esto podría provocar lesiones o descargas eléctricas.

### INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado. Si se usa un cable de extensión de fuente de alimentación desmontable más largo: La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.

El cable debe estar dispuesto de modo que no se caiga sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Nunca jale ni tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la salida.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el electrodoméstico

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES

y reemplazar el cable de alimentación. Póngase en contacto con el soporte de Chefman® para obtener ayuda.

5. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del electrodoméstico, ya que esto podría generar una tensión excesiva en el cable por donde ingresa al electrodoméstico y provocar que se rompa.

**NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRACUALQUIER DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR TOTALMENTE.**

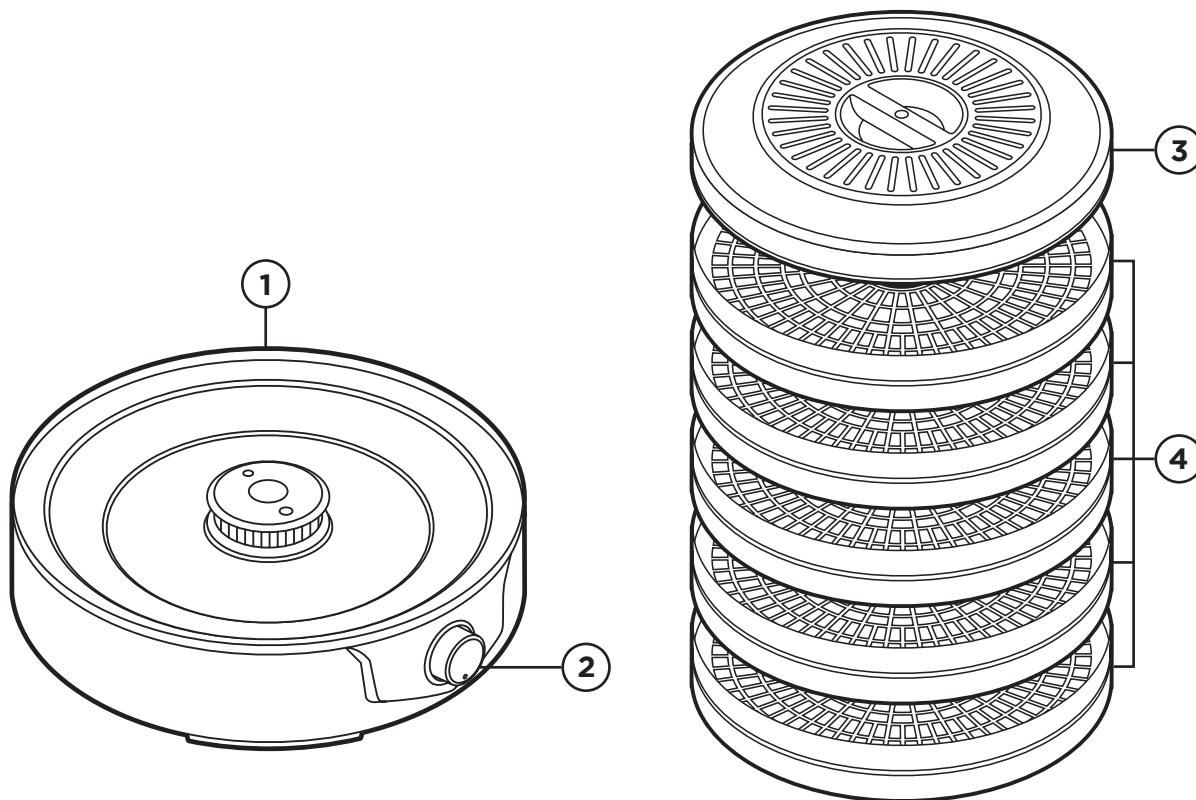
### ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 60 Hz 350 W



**No coloque el aparato sobre una estufa u otra superficie caliente.**

# CARACTERÍSTICAS



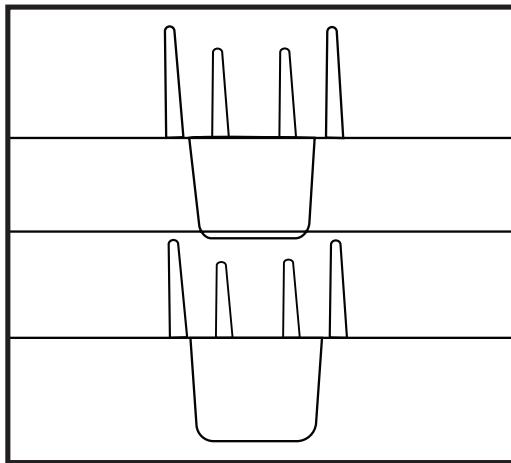
1. Base (contiene elemento calefactor, motor y ventilador)
2. Perilla de Control ("Off/On" y Temperatura)

3. Tapa con agarradera
4. Charolas con altura ajustable

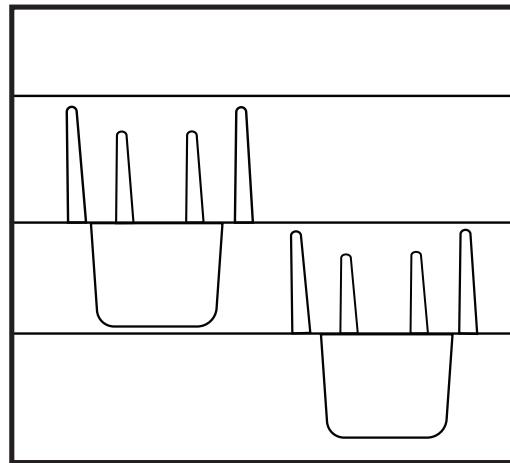
# CARACTERÍSTICAS

## CÓMO AJUSTAR LA ALTURA DE LAS CHAROLAS

Para aumentar la altura, alinee la pestaña de plástico sólido en la parte inferior de una charola sobre las pestañas múltiples más delgadas de la charola debajo de ella. Para menos altura, no alinee las pestañas.



MÁS ALTURA



MENOS ALTURA

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico e inserciones de espuma, y verifique que todas las piezas y accesorios se tengan en cuenta.
2. Lea y retire todas las pegatinas de la unidad (excepto la etiqueta de clasificación en la parte inferior).
3. Limpie las charolas y la tapa con un paño húmedo. (Las charolas y la tapa no son aptas para lavavajillas.) Limpie la unidad base con un paño ligeramente húmedo. Nunca sumerja la unidad base en agua ni la lave en el lavavajillas.
4. Encienda el aparato sin comida y déjelo funcionar durante 30 minutos. (Cualquier humo u olor durante este tiempo es normal y se disipará con el uso).
5. Apague el deshidratador de alimentos, desenchúfelo y déjelo enfriar por completo.
6. Enjuague las charolas y la tapa una vez más y seque bien antes de guardarlas.

## CÓMO OPERAR EL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 5 CHAROLAS

Su diseño sencillo hace que el deshidratador de alimentos de 5 charolas sea muy fácil de usar. La base contiene un calentador y un ventilador que envía aire caliente a través de las charolas ventiladas para eliminar la humedad de los alimentos. Use el deshidratador en una habitación bien ventilada, cálida y seca.

1. Prepare la comida para deshidratar. Para frutas y verduras, esto puede incluir un pretratamiento, como blanquear o sumergir en agua acidulada para preservar la textura y el color. La mayoría de las carnes se deben cocinar antes de deshidratar. Para la cecina, siga una receta confiable y siga las pautas de seguridad alimentaria. **NOTA:** Debido a que las frutas y verduras secas en su deshidratador de alimentos no incluyen conservantes, serán diferentes en apariencia a la mayoría de las frutas secas compradas en la tienda.
2. Coloque la base del deshidratador sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de objetos inflamables.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

3. Coloque los alimentos preparados en charolas en una sola capa. Tenga en cuenta que para que las charolas se apilen, la comida debe colocarse en el lado de la charola que tiene un borde alrededor del orificio en el centro. No tiene que llenar las cinco charolas con comida. NOTA: Nunca use aceite o spray antiadherente en las charolas.
4. Apile las charolas en la base de abajo hacia arriba. La altura es ajustable. Para aumentar la altura, alinee la pestaña de plástico sólido en la parte inferior de una charola sobre las pestañas múltiples más delgadas de la charola debajo de ella. Para menos altura, no alinee las pestañas. NOTA: Para obtener mejores resultados, apile al menos tres charolas cuando se deshidrate, incluso si algunas están vacías.
5. Coloque la tapa sobre la charola superior y enchufe el deshidratador de alimentos.
6. Gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para encender el calentador y el ventilador, y para configurar la temperatura entre 95 °F (35 °C) y 158 °F (70 °C). Anillo LED (Diodo emisor de luz) alrededor del dial se iluminará cuando el deshidratador de alimentos esté encendido

ADVERTENCIA: No haga funcionar el aparato por más de 20 horas en un solo uso. Después de 20 horas, apague el deshidratador de alimentos, desenchúfelo y deje que se enfríe durante al menos 2 horas antes de volver a operarlo.

7. Durante la deshidratación, gire las charolas periódicamente, moviendo cuidadosamente la charola inferior a la posición de la charola superior. Los alimentos en la charola inferior más cercana al calor y al ventilador se deshidratarán más rápido.

NOTA: Muchas variables afectan el tiempo de secado, incluido el tamaño y la composición de los alimentos y la humedad ambiental. Revise los alimentos regularmente para asegurarse de obtener los resultados que busca.

8. Cuando termine de deshidratarse, apague el deshidratador de alimentos y deje que los alimentos se enfríen antes de guardarlos herméticamente. NOTA: Asegúrese de seguir las pautas de seguridad alimentaria cuando almacene alimentos deshidratados.

# CONSEJOS DE DESHIDRATACIÓN

- Al deshidratar alimentos, siga una receta o instrucciones de una fuente confiable.
- Para obtener el mejor color y sabor, blanquee la mayoría de las verduras antes de deshidratarlas.
- La mayoría de las frutas se benefician del pretratamiento antes de deshidratarse para evitar que se oxiden y para mantener a raya a las bacterias. Remoje las piezas en una mezcla igual de agua y jugo de limón o use un pretratamiento comercial, que generalmente se vende en supermercados cerca de los suministros de enlatado.
- Para quitar fácilmente semillas o huesos de frutas como uvas y cerezas sin hacer un desastre jugoso, deshidrate las frutas hasta la mitad y luego saque las semillas. Esto evita que el jugo gotee.
- Cuando se seca correctamente, la mayoría de las frutas y verduras serán suaves y flexibles, sin manchas húmedas.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para deshidratarlos.
- Establezca temperaturas más bajas para alimentos delgados / pequeños o para una pequeña carga de alimentos. Establezca temperaturas más altas para secar alimentos gruesos / grandes y grandes cargas.
- Hacia el final del tiempo de secado, baje la temperatura para que sea más fácil controlar el nivel final de humedad en los alimentos.
- Siga todas las recomendaciones de seguridad alimentaria para deshidratar carnes, aves y pescados de manera segura. Proteínas menos grasas se deshidratan mejor.
- Mantenga notas y registros de sus experiencias deshidratantes para aprender las mejores prácticas.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe.
- Lave las bandejas y la tapa del aparato en agua jabonosa tibia con una esponja suave. Enjuague y seque completamente. Las bandejas y la tapa no son aptas para lavavajillas.
- Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos, como almohadillas de lana de acero, ya que pueden dañar el acabado. Nunca sumerja la unidad base en agua ni la lave en el lavavajillas.

# 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.

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 periodo 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](mailto:ayudamx@chefman.com) esta garantía es efectiva para los periodos 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®**

**WWW.CHEFMAN.COM.MX**

©CHEFMAN 2020