

CHEFMAN.

TurboFry®

Touch

Freidora de Aire
Digital de 3.8 L



RJ38-4T-BLACK
RJ38-4T-BLACK-MX
RJ38-4T-BLACK-DS
RJ38-4T-BLACK-DS-MX

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo de la unidad en agua u otros líquidos.
EL APARATO NO DEBE SUMERGIRSE EN AGUA O SIMILARES
4. 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 de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso.
6. **NO** opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si ha sido dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente de Chefman® para su examinación, reparación o ajuste. 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** use al aire libre. Este aparato se destina para uso doméstico y similares, como lo siguiente:
 - a) Utilizarse por personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - b) Utilizarse en casas de campo;
 - c) Utilizarse por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial; y
 - d) Utilizarse en entornos tipo dormitorio o comedor.
9. **NO** deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes.
10. **NO** coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

11. Extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. **NO** utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto. Coloque la unidad sobre una superficie plana, resistente al calor. **NO** coloque la unidad cerca o sobre cualquier tipo de fuente de calor, como una cocina a gas o eléctrica, estufa u horno, incluso si no están encendidos. **NO** lo utilice cerca de una llama abierta o materiales inflamables. **PRECAUCIÓN:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.
14. La unidad emitirá algo de calor. Permita un espacio suficiente alrededor de la unidad cuando esté en uso y **NO** la coloque cerca de otros objetos o aparato.
15. Verifique que la fuente de alimentación de su hogar corresponda con el voltaje previsto de la freidora de aire.
16. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato durante el uso o almacenamiento; esto podría causar que el cable se deshilache y se rompa.
17. Este producto no es una freidora de inmersión. **NO** está destinada a ser llenada con aceite. Nunca llene ninguna parte de la freidora de aire con aceite. Si opta por usar aceite, mezcle los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a la rejilla o cesta extraíble.
18. **NO** deje ingredientes crudos en la freidora de aire durante más de un corto período de tiempo antes de cocinar; la carne cruda, aves, pescado, frutas y verduras pueden estropearse.
19. **NO** mueva la freidora de aire mientras esté llena de alimentos.
20. **NO** mueva la unidad durante su uso. Durante el uso inicial, es posible que note algo de humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debería disiparse rápidamente. No debería ocurrir después de que el aparato haya sido utilizado algunas veces más.
21. **NO** deje la freidora de aire sin supervisión durante su uso.
22. Algunas áreas se CALIENTA durante el uso, y la pantalla táctil puede calentarse. **NO** toque los elementos calefactores. **NO** coloque las manos ni otras partes del cuerpo cerca de las aberturas de aire mientras la freidora de aire esté en uso; podrían producirse quemaduras. Tenga precaución al manipular la rejilla caliente de la freidora de aire y todas las piezas extraíbles.
23. Utilice guantes protectores y/o pinzas para retirar alimentos calientes de la freidora de aire.

**Guarde estas Instrucciones
Sólo para Uso Doméstico**

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni lo fuerce en el tomacorriente. Esto podría resultar en lesiones o descargas eléctricas.

Instrucciones para un Cable Corto:

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropezos con un cable más largo. Cables de alimentación más largos o cables de extensión desmontables están disponibles y pueden usarse con precaución. Si se utiliza un cable de extensión desmontable más largo:

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde pueda ser tirado por niños o tropezado.

Especificaciones eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 1 500 W



¡PELIGRO!
SUPERFICIE CALIENTE

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



Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

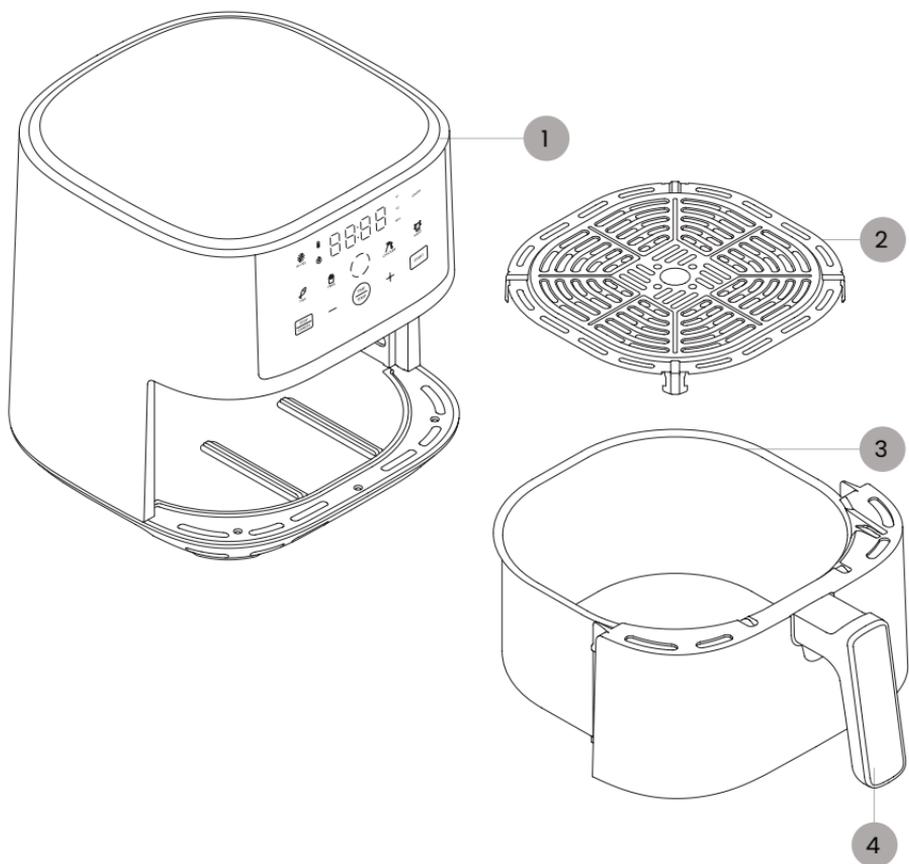
Consejos de Seguridad para el Cable de Alimentación

1. Nunca tire o jale del cable ni del aparato.
2. Para insertar el enchufe, agárrelo firmemente y guíelo hacia la toma.
3. Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo de la toma.
4. Nunca utilice el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Póngase en contacto con el Soporte al Cliente de Chefman® para obtener orientación y apoyo adicionales.
5. Nunca enrolle el cable de forma apretada alrededor del aparato, ya que esto podría ejercer un estrés indebido en el cable donde entra al aparato y causar que se deshilache y se rompa.
6. 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.

NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

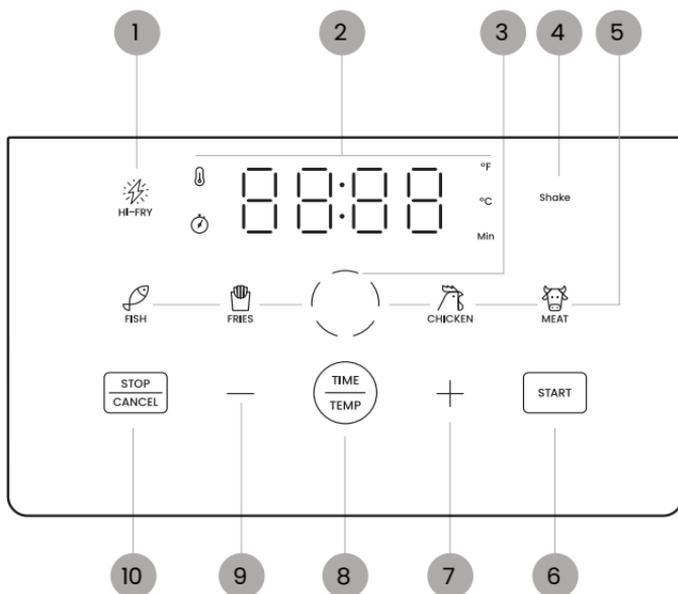
Conozca su Freidora de Aire

1. Panel de Control
2. Rejilla de la Cesta
3. Cesta
4. Mango de la Cesta



Panel de Control

1. Botón "HI-FRY"
2. Panel Temperatura/Tiempo
3. Indicador Segmentado
4. Indicador "Shake"
5. Botones Preestablecidos de Cocción
6. Botón "START"
7. Botón Signo Más
8. Botón "TIME"-"TEMP"
9. Botón Signo Menos
10. Botón "STOP"-"CANCEL"



Cómo Utilizar la Freidora de Aire



Antes del Primer Uso:

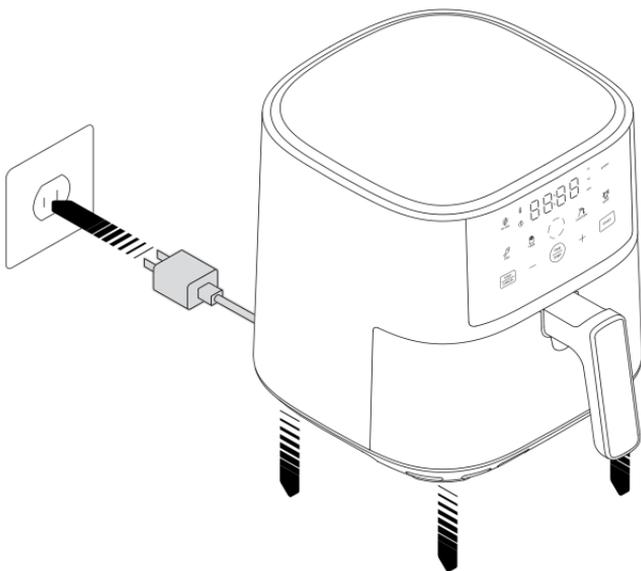
1. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico y protectores de espuma.
Verifique que todas las piezas y accesorios estén presentes.
2. Lea y retire cualquier etiqueta adhesiva en la unidad, excepto la etiqueta de clasificación, que debe permanecer en la unidad.
3. Limpie el interior y exterior con un paño húmedo.
4. Lave la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón. Séquelas completamente.

Inicio Rápido: Cómo Cocinar en la Freidora de Aire

El ventilador de alta velocidad de la freidora de aire cocina rápidamente sus alimentos favoritos para obtener resultados perfectos en cada ocasión. La rejilla en la cesta permite que el aire circule alrededor de los alimentos para una cocción y dorado uniformes, y permite que el exceso de grasa gotee y se aleje de los alimentos para una alimentación más saludable.

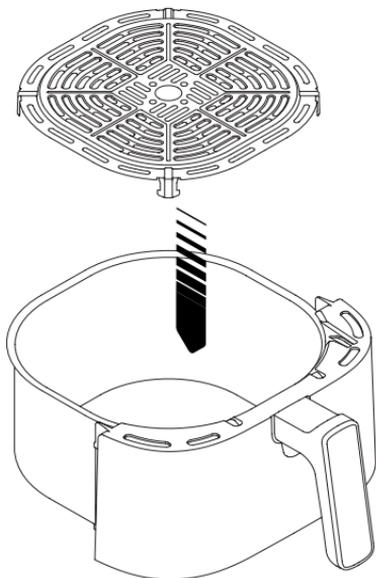
Precaución: Nunca llene la cesta con aceite. A diferencia de las freidoras de inmersión, las freidoras de aire requieren poco o ningún aceite para lograr una textura crujiente. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con un poco en un recipiente separado antes de cocinar en la freidora de aire.

1. Coloque la freidora de aire en una superficie dura y plana con al menos 6 pulgadas (15.24 cm) de espacio libre en la parte superior y en la parte posterior para permitir un flujo de aire adecuado, luego enchufe la freidora de aire.

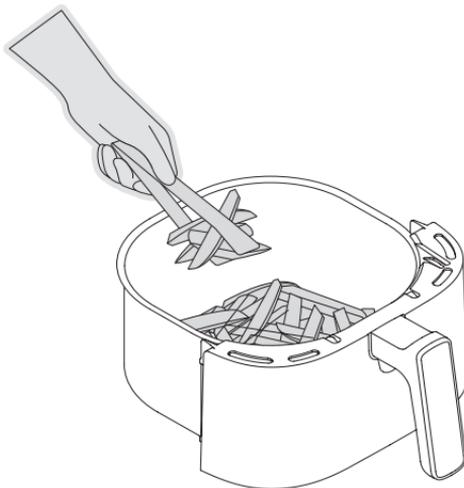


2. Baje la rejilla dentro de la cesta, asegurándose de que los pies estén apuntando hacia abajo. Debe haber un pequeño espacio entre la rejilla y la parte inferior de la cesta. Presione hacia abajo en la rejilla para asegurarse de que esté firme y nivelada.

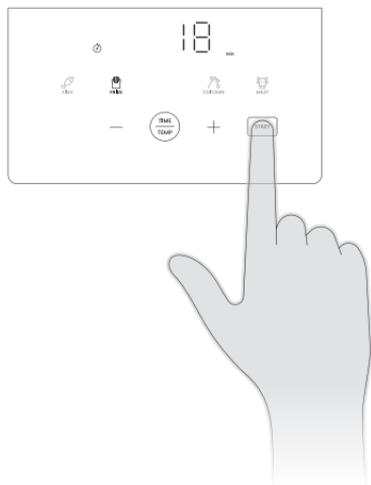
Precaución: Nunca use aerosol para cocinar en las partes antiadherentes de la freidora de aire, ya que puede provocar que se desprenda el recubrimiento.



3. Coloque los alimentos en la rejilla y deslice la cesta dentro de la freidora de aire. Para permitir una buena circulación de aire, no llene la cesta más allá de la línea "MAX".



4. Ajuste la temperatura presionando el botón **"TIME"**-**"TEMP"** hasta que se muestre la temperatura, luego presione el signo más o menos. Luego, ajuste el tiempo: presione el botón **"TIME"**-**"TEMP"** hasta que se muestre el tiempo, luego presione el signo más o menos. Alternativamente, para establecer un tiempo y temperatura preprogramadas, presione un botón de configuración preestablecida que coincida con el alimento que está cocinando. Presione **"START"** para comenzar .



5. Durante la cocción, la luz recordatoria de agitación en el panel de control se encenderá. Saque la cesta y agite (o dé vuelta) los alimentos, luego vuelva a colocar la cesta en la unidad para continuar cocinando. Si sus alimentos no necesitan ser agitados, simplemente ignore la advertencia y se apagará después de aproximadamente 60 segundos. **NOTA:** Puede sacar la cesta en cualquier momento durante la cocción para revisar los alimentos. Cuando vuelva a colocar la cesta en la unidad, la cocción se reanuda donde se detuvo.



6. Cuando el temporizador haya terminado, la freidora de aire emitirá un pitido y la cocción se detendrá. Saque la cesta, verifique la cocción de los alimentos y sírvalos.

Función Especial: Botón **"HI-FRY"** El botón **"HI-FRY"** eleva la temperatura a 450 °F (235 °C) durante 2 minutos para dar a los alimentos un poco más de dorado y un acabado extra crujiente. Puede presionarlo hacia el final del ciclo de cocción o justo después de que termine.

Configuraciones Preestablecidas de Cocción

Las configuraciones preestablecidas le permiten programar la unidad de manera rápida y conveniente.

Representan tiempos y temperaturas promedio, siempre verifique la cocción de los alimentos antes de servir.

Ajuste Preestablecido	Tiempo predefinido	Temperatura predefinida	Recordatorio "Shake"
"MEAT" (CARNE)	18 min	375 °F (190 °C)	Se enciende a mitad del tiempo de cocción.
"CHICKEN" (POLLO)	22 min	400 °F (205 °C)	Se enciende a mitad del tiempo de cocción.
"FISH" (PESCADO)	10 min	375 °F (190 °C)	Se enciende a mitad del tiempo de cocción. Voltee, no agite los filetes delicados.
"FRIES" (PAPAS FRITAS)	18 min	400 °F (205 °C)	Se enciende a mitad del tiempo de cocción.

Consejos de Cocina

Precaliente la freidora de aire durante 5 minutos, si lo desea. Aunque no es necesario, precalentar la unidad cocinará los alimentos más rápido y con resultados crujientes. Si la unidad está fría, añada unos minutos a su tiempo de cocción esperado.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al agregar alimentos después de precalentar, ya que el interior de la freidora de aire estará caliente.

Para un exterior crujiente, aceite ligeramente los alimentos. Algunos alimentos, especialmente si son frescos, se benefician de mezclarlos con un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos con aire. Sin embargo, los alimentos ricos en grasas, como un bistec bien vetado, o los alimentos preparados generalmente no requieren aceite adicional.

Evite las masas húmedas. Las masas sueltas, como tempura o cerveza, no deben usarse en la freidora, ya que la masa no se endurece rápidamente y se puede derramar sobre la comida.

En su lugar, opte por masas espesas y pastosas o alimentos empanizados como nuggets de pollo.

Utilice calor medio-alto para la mayoría de las cocciones. La mayoría de los alimentos se fríen mejor entre 325 °F (160 °C) y 400 °F (205 °C). Para cocinar suavemente y recalentar, utilice una temperatura más baja para evitar que se cocinen demasiado.

No sobrecargue la cesta. Demasiada comida, especialmente si está apretada, puede dificultar el dorado y el crujido. Es mejor freír los alimentos en lotes.

Agite la cesta durante la cocción para una cocción uniforme. Un buen agite es especialmente beneficioso para alimentos más pequeños como papas fritas, aros de cebolla y alitas de pollo. Para alimentos más grandes o frágiles, considere voltear suavemente para obtener resultados uniformes.

Verifique los alimentos con anticipación. Revise los alimentos al comienzo del tiempo de cocción; siempre puede deslizar la cesta nuevamente para continuar cocinando.

Siga las pautas de seguridad alimentaria para verificar el punto de cocción. Debido a que las temperaturas de la freidora de aire y el tamaño de los alimentos pueden variar, no confíe exclusivamente en el tiempo de cocción de la receta. Verifique que los alimentos estén cocidos de acuerdo con las pautas actuales de seguridad antes de servir.

Mantenga Limpia su Freidora de Aire

Con su revestimiento antiadherente y piezas aptas para lavavajillas, la freidora de aire es muy fácil de limpiar.

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Para quitar la rejilla enfriada de la cesta, tire de la rejilla hacia arriba y hacia afuera, utilizando el agujero central para un manejo más fácil. **PRECAUCIÓN: NO** levante la rejilla de la cesta cuando esté caliente.
3. Lave la cesta y la rejilla con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque bien. La cesta y la rejilla también son aptas para lavavajillas en la parte superior.
4. Limpie el interior y exterior con un paño húmedo. **NO** ponga la unidad en el lavavajillas ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido. **NO** utilice limpiadores abrasivos, ya que podrían dañar los acabados.
5. Seque completamente la unidad y todos los accesorios antes de almacenarlos.

¿Tiene problemas?

Problemas	Posible Causa	Solución
La comida no está dorada y crujiente.	La comida no fue mezclada con aceite.	Aunque puedes freír con aire sin añadir aceite, cubrir los alimentos muy ligeramente con aceite (generalmente solo ½ cucharadita por lote) ayuda a garantizar resultados crujientes. También es útil precalentar la freidora de aire.
La comida se cocina de manera desigual.	La comida estaba demasiado amontonada en la cesta; no se agitó ni volteó durante la cocción.	Llene la cesta de la freidora de aire de manera dispersa con alimentos para permitir la circulación de aire. Agite, mezcle o voltee los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.
Sale humo de la unidad.	Hay demasiada grasa en el horno.	Evite cocinar alimentos muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire, y asegúrese de que la cesta, la rejilla y el interior de la unidad estén limpios antes de cocinar. De lo contrario, comuníquese con el Soporte al Cliente de Chefman® para obtener ayuda.
Un código de error se muestra en el panel de control.	Si aparece E3, significa que la freidora de aire se ha apagado debido a la protección contra el sobrecalentamiento. Si es E1 o E2, significa que hay un mal funcionamiento que no se puede corregir.	E3: Permita que la freidora de aire se enfríe por completo y funcionará normalmente. E1 o E2: por favor, póngase en contacto con el Soporte al Cliente de Chefman®.

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 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, 120 V ca 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

TÉRMINOS Y CONDICIONES

GARANTÍA LIMITADA

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, envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com con 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 períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

Dirección: Edgar Allan Poe 119 int.101, Col. Polanco IV Sección, Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México. C.P.: 11550 Teléfono: 55 9990 1008, en esta dirección puede obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios del producto. Simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com con la información de las partes, componentes, consumibles y accesorios del producto que requiere consultar.

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.

Tarjeta de Garantía

CHEFMAN®

FREIDORA DE AIRE

Todos los campos de datos son necesarios para procesar su solicitud

Número de Modelo: _____

Nombre Completo: _____

Dirección: _____

 _____ Correo: _____

Fecha de Compra: _____

*Le recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Tienda dónde compró el producto: _____

Descripción del mal funcionamiento:

SOPORTE POST-VENTA

 55 9990 1008

 ayudamx@chefman.com

Importador:

CHEFMAN MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.
RFC: CME2201145V8

DIRECCIÓN: Edgar Allan Poe 119 int.101,
Col. Polanco IV Sección, Alcaldía Miguel
Hidalgo, Ciudad de México, México.
C.P. 11550

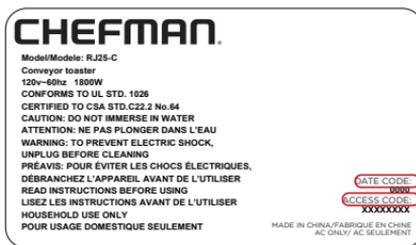
MODELOS:

RJ38-4T-BLACK
RJ38-4T-BLACK-MX
RJ38-4T-BLACK-DS
RJ38-4T-BLACK-DS-MX

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

HECHO EN CHINA

REGISTRO DE GARANTÍA CHEFMAN®



¿Qué necesito para registrar mi producto?

- Información del contacto
- Número de modelo
- Comprobante de compra (en línea confirmación, recibo, recibo de regalo)
- Código de fecha
- Código de acceso



NOTA: La etiqueta que se muestra aquí es un ejemplo.

¿Cómo registro mi producto?

Todo lo que necesita hacer es completar un sencillo formulario de registro de Chefman®. Puedes acceder fácilmente al formulario de una de las dos formas que se enumeran a continuación:

- Visite Chefman.com.mx/pages/registro-de-garantia.
- Escanea el código QR para acceder al sitio:

Para información del producto

Visítenos en Chefman.com.mx.

EXCEPTO DONDE LA LEY EXIJA DICHA RESPONSABILIDAD, ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE DE, INCIDENTAL, DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑO O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O PÉRDIDA VENTAS O BENEFICIOS O RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN GARANTÍA. LOS RECURSOS PROPORCIONADOS AQUÍ SON LOS EXCLUSIVOS RECURSOS BAJO ESTA GARANTÍA, YA SEA BASADO EN CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRO MODO.

Chefman® es una marca registrada de RJ Brands, LLC.

Cooking Forward™ es una marca registrada de RJ Brands, LLC.

CHEFMAN.

TurboFry® Touch
Freidora de Aire Digital
de 3.8 L

RJ384T SERIES UG103023

Chefman® es una marca registrada de RJ Brands, LLC.