

CHEFMAN

RJ19-V2-SBP-BLACK-MX

ESENCIAL 6 EN 1

KIT DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



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

Contenido

- 1 Introducción
- 2 Instrucciones de seguridad
- 5 Características
- 7 Instrucciones de operación
- 15 Limpieza y mantenimiento
- 17 Notas
- 19 Términos y condiciones
- 20 Garantía



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZARSE

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

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades!

Has hecho una excelente elección con la compra de este producto de calidad Chefman®. Al hacerlo ahora tiene la seguridad y la tranquilidad que proviene de comprar un producto que ha sido fabricado al nivel más alto de estándares de desempeño y seguridad, respaldados por los estándares de alta calidad de Chefman®.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra así que esté Chefman®. El producto esta respaldado por una garantía integral de un año del fabricante y un excelente servicio postventa a través de nuestra línea de ayuda dedicada.

Esperamos que disfrute de su compra durante muchos años. Si necesita soporte técnico o en el improbable caso de que su compra sea defectuosa, llame a nuestra línea de ayuda para recibir asistencia inmediata. Las reclamaciones de productos defectuosos realizadas dentro del período de garantía de 1 año serán reparadas o reemplazadas sin cargo, siempre que tenga un comprobante de compra satisfactorio (conservar su recibo). Esta garantía es adicional a sus derechos legales. Sus derechos legales no se ven afectados. Esta garantía limitada no se aplica en caso de daños causados por accidente, uso indebido, abuso y fuerza mayor.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Es posible que tenga otros derechos legales que varían según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía limitada será invalidada si el aparato es manipulado de cualquier forma. En caso de preguntas o problemas técnicos, llame al siguiente número gratuito de la línea de ayuda: 55 9990 1008, de lunes a viernes de 9am a 5pm.

Si el aparato tiene que ser devuelto, debe estar empaquetado correctamente, ya que no podemos aceptar ninguna responsabilidad por los daños causados en tránsito. Le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurado y rastreable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ESTE APARATO ES SÓLO DE USO DOMÉSTICO.

ADVERTENCIA: Al usar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, que incluyen lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
 2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
 3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carecen de experiencia y conocimiento; a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usan cualquier electrodoméstico.
 5. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o desarmar accesorios o accesorios, y antes de limpiarlo.
- ATENCIÓN:** EVITE EL CONTACTO CON PARTES MÓVILES.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, se caiga o se haya dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el servicio técnico para su examinación, reparación o ajuste.
 7. No se recomienda el uso de accesorios, incluidos los frascos de conservas, ya que puede causar riesgo de lesiones.
 8. No usar al aire libre.
 9. No permita que el cable cuelgue del borde de mesas o mostradores.
 10. No deje el contacto cerca de superficies calientes, incluyendo la estufa.
 11. Las cuchillas son muy afiladas. Manejese con precaución.
 12. Use los dos agujeros de la hoja del espiralizador para manejar el modo.
 13. Siempre monte completamente el espiralizador antes de comenzar.
 14. Nunca coloque ningún accesorio o espiralizador Chefman® en un horno microondas.
 15. Mantenga las manos y los utensilios alejados de los cargadores y del recipiente inferior para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la unidad. Se puede usar un raspador solo cuando la licuadora no está encendida.
 16. Nunca agregue al contenedor mientras presiona uno de los botones.
 17. El contenedor debe estar colocado correctamente antes de operar el electrodoméstico.
 18. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de ca de 120V

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 19. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, suelte inmediatamente el botón y deje de usarlo
- 20. Si este aparato se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desenchufe de inmediato. ¡NO meta las manos en el agua!
- 21. No utilice este aparato después de que se haya caído o se haya sumergido en agua.
- 22. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o bienes, nunca use este aparato en una posición inestable.
- 23. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el uso previsto.
- 24. No lo use si el contenedor, el componente portátil o el accesorio están rotos o astillados.
- 25. Mantenga los dedos alejados de la apertura.
- 26. Asegúrese de que la cubierta de la picadora de alimentos esté asegurada en su lugar antes de operar el aparato. No intente quitar la cubierta hasta que la cuchilla haya dejado de girar.
- 27. Revise el recipiente del picador de alimentos para detectar la presencia de objetos extraños antes de usar.
- 28. Durante la operación, mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios y cualquier recipiente de mezcla para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños al electrodoméstico. Se puede usar una espátula, pero debe usarse sólo cuando la unidad no está funcionando.

LAS CUCHILLAS SON FILOSAS. MANEJAR CON EXTREMO CUIDADO AL MOMENTO DE RETIRARLAS, INSERTARLAS O LIMPIARLAS

NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE LA LÍNEA MUESTRA CUALQUIER DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo sólo a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra.

IMPORTANTE: Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE APARATO ES SÓLO DE USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

CABLE CORTO INSTRUCCIONES

- a. Esta unidad incluye un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b. Los cables de extensión más largos están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- c. Si la extensión del cable está siendo utilizada:
 - 1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
 - 3. El cable más largo debe colocarse de manera que no cubra el encimera o mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezar encima.

CABLE CORTO TIPS DE SEGURIDAD

- 1. Nunca jale ni tire del cable o del aparato.
- 2. Para insertar el enchufe, sujétalo firmemente y guíalo hacia el tomacorriente.
- 3. Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retíralo del tomacorriente.
- 4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de línea no tenga cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el aparato y reemplazar el cable de alimentación. Llame al servicio de atención al cliente.
- 5. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría ejercer una tensión indebida en el cable donde entra al aparato y hacer que se deshilache y rompa.

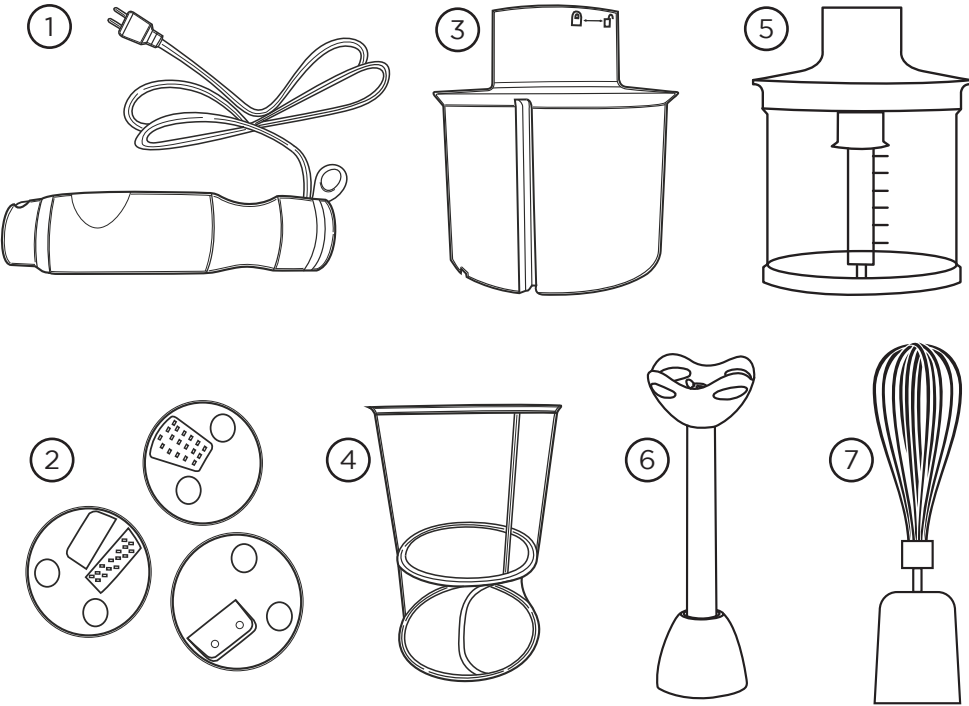
NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE LA LÍNEA MUESTRA CUALQUIER DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo sólo a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra.

IMPORTANTE: Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y / o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No se repetirá después de que el aparato se haya usado unas cuantas veces más.

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

CARACTERÍSTICAS



Desembale cuidadosamente el espiralizador de verduras Chefman y retire todos los materiales de embalaje. Verifique el contenido para asegurarse de que todos los accesorios y accesorios estén presentes y se hayan recibido en buenas condiciones:

- 1. Componente de mano
- 2. Cuchillas del espiralizador: formas de rejilla, espiral y cinta
- 3. Cabezal del espiralizador
- 4. Base del espiralizador
- 5. Accesorio del tazón picador
- 6. Cuchilla de inmersión
- 7. Accesorio para batir

CARACTERÍSTICAS

Los controles fáciles de usar para obtener los mejores resultados con su espiralizador de verduras.

Botón superior (componente portátil)

El botón superior es el ajuste más lento, creando capas ligeramente más gruesas.

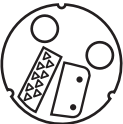
Botón inferior (componente portátil)

El botón inferior es el ajuste más rápido, creando capas más delgadas.



CINTA

Cuchilla de cinta
Este modo es lo que crea la hermosa versión de cinta ancha de la verdura.



ESPIRAL

Cuchilla en espiral
Este modo tritura tus verduras para que puedas mezclarlas en ensaladas, crear croquetas de patata o agregar un poco de decoración a tu cena.



REJILLA

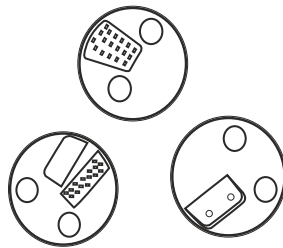
Cuchilla de rejilla
Este modo crea hileras delgadas de verduras o frutas que se pueden esparcir sobre su ensalada o plato.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Prepara tus frutas y verduras

- 1. Lava bien los vegetales y frutas antes de empezar.
- 2. Retire la piel o la cáscara de los alimentos con piel más dura, como la calabaza moscada. No necesitará hacer esto para alimentos con piel.
- 4. Quita el núcleo de las frutas por ejemplo manzana o pera.
- 5. Recorte o corte cualquier verdura o fruta si desea crear un aspecto diferente.

Como preparar las tres cuchillas espiralizadoras



- 1. Maneje todos los accesorios de la cuchilla con sus guías para dedos de dos orificios. Los dos orificios son para que el pulgar y el dedo inserten la cuchilla en el recipiente inferior. **ADVERTENCIA:** No toque las cuchillas ya que están muy afiladas. Tenga mucho cuidado al manipularlo. De lo contrario, pueden producirse lesiones en las personas.
- 2. Lave todos los accesorios y accesorios con agua tibia y jabón antes del primer uso. Enjuague bien.
- 3. Limpie el componente portátil con un paño húmedo. **ADVERTENCIA:** NO SUMERJA LA UNIDAD BASE MOTORIZADA EN AGUA.

Uso de la cuchilla de inmersión

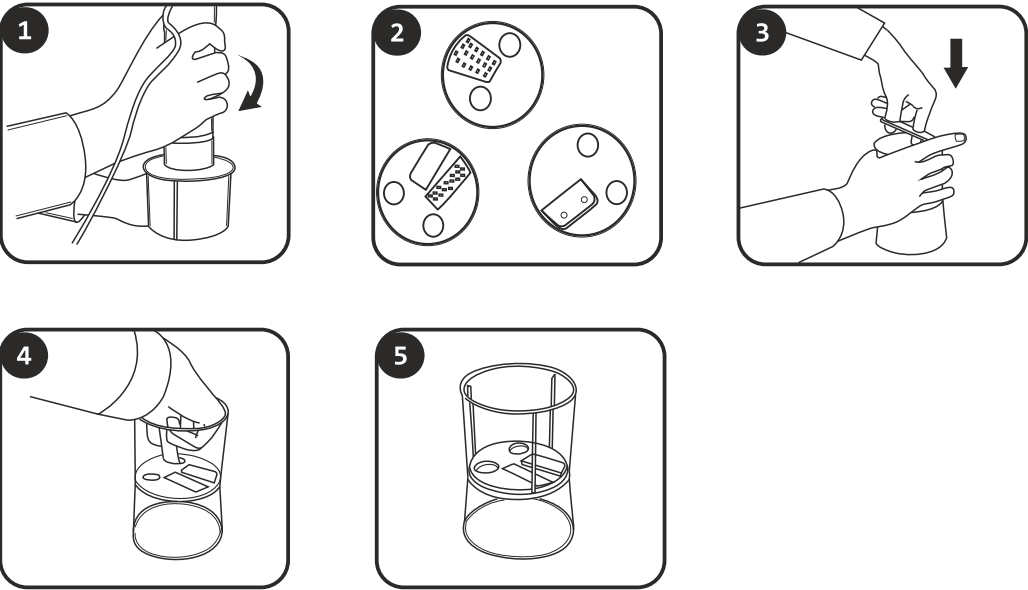
La cuchilla especialmente diseñada es para mezclar y remover todo tipo de alimentos, incluidos aderezos para ensaladas, bebidas en polvo y salsas. Es ideal para combinar ingredientes secos y también se puede utilizar para emulsionar mayonesa. Esta cuchilla se mezcla y revuelve mientras agrega solo un mínimo de aire a su mezcla. Un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo es todo lo que necesita para hacer las recetas líquidas más sabrosas y con más cuerpo. Tenga cuidado de nunca quitar la batidora de mano Chefman® del líquido mientras esté en funcionamiento.

NOTA: Si una pieza de comida se aloja en el protector que rodea la cuchilla, siga las instrucciones de seguridad a continuación:

- 1. Suelte el botón de encendido y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
- 2. Después de desconectar la fuente de energía, use una espátula para retirar cuidadosamente la comida alojada en el protector. Evite lesiones, no use sus dedos para retirar objetos alojados.
- 3. Después de retirar la comida alojada, puede enchufar el cable eléctrico a la toma de corriente y continuar licuando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

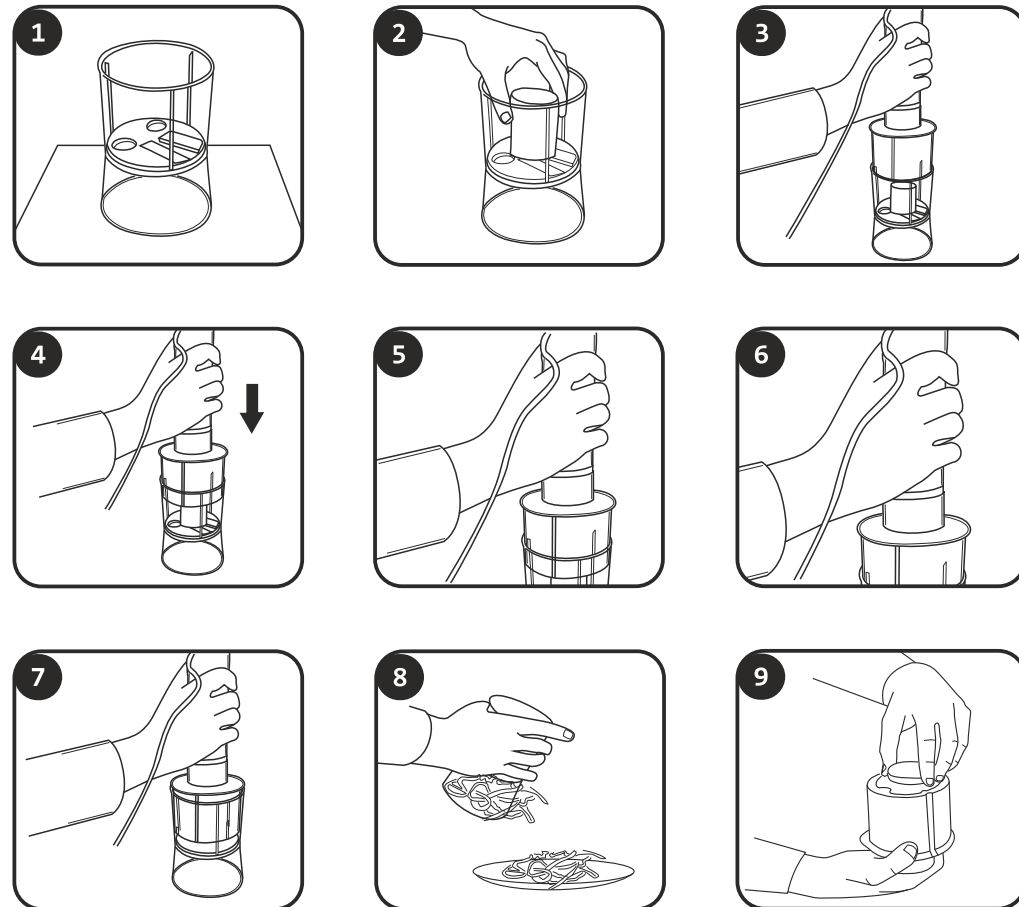
Como armar el espiralizador de verduras



- 1. Coloque el accesorio en el extremo del componente portátil y gírelo hacia la izquierda hasta que haga clic.
- 2. Determine cuál de las tres cuchillas le gustaría utilizar.
- 3. Utilice los dos orificios para los dedos y alinee las tres ranuras del lado de la hoja con la pared del contenedor inferior.
- 4. Baje la cuchilla en la parte superior del recipiente inferior hasta que llegue al borde.
- 5. Asegúrese de que la hoja no esté inclinada.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manipular las hojas afiladas al bajarlas.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Como usar tu espirizador de verduras

1. Coloque el recipiente inferior sobre una superficie plana y uniforme.
2. Baje la verdura de modo que descansa sobre el modo.
3. Usando la manija, alinee las tres muescas del accesorio con los topes y baje el accesorio al contenedor inferior.
4. Presione la verdura hacia abajo.
5. Presione el ajuste lento (botón superior) o el ajuste rápido (botón inferior) en el componente portátil.

NOTA: Para reducir el riesgo de sobrecalentamiento de la unidad, no mantenga presionado el botón durante más de 1 minuto a la vez.

6. Mantenga presionado el botón mientras presiona la fruta o verdura.
7. Suelte el botón cuando la verdura o la fruta deje de girar. El accesorio estará cerca de la cuchilla.
8. Desenchufe la unidad y saque la fruta o verdura en espiral debajo del recipiente.
9. Retire con cuidado cualquier vegetal o fruta restante del accesorio.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Consejos y trucos

Los siguientes consejos y trucos lo ayudarán a obtener los resultados ideales y más creativos.

USE LAS MEJORES VERDURAS Y FRUTAS PARA LOS MEJORES RESULTADOS

Las verduras y frutas firmes son las mejores, como las papas y las manzanas.

Formas creativas

La razón por la que muchas personas usan espiralizadores es para crear un tipo de fideos más saludable, uno hecho de vegetales. Con los cortes correctos antes de comenzar, puede crear fideos, formas de media luna y otras formas interesantes con el modo de cuchilla única.

- Haga cortes verticales en la verdura o fruta en una o dos áreas para crear múltiples espirales.
- Cortar el final de las espirales para acortarlas.
- Corte al fondo de la verdura, dejando unos 10 mm sin cortar. Esto creará trozos de papa circulares con el rallador fino.
- Aplique más presión cuando trabaje con verduras y frutas más firmes y estrechas.

Siéntase libre de probar diferentes cortes, adornos y diversas verduras y frutas. Las raíces de apio, nabos y coles puede hacer que algunos resultados sean muy interesantes y de buen gusto.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Cortar y mezclar

Esta cuchilla también corta y hace puré de frutas, verduras, alimentos para bebés y carnes / aves cocidas. Para picar o picar, siempre corte la comida en trozos uniformes de 1.2 cm para garantizar resultados perfectos. Mantenga la batidora de mano Chefman sobre la comida que se está procesando, mientras coloca una mano libre sobre el recipiente de mezcla como apoyo. Coloque la mano libre sobre la parte superior del recipiente para evitar que se escapen los ingredientes picados. Utilice un movimiento fuerte hacia arriba y hacia abajo al cortar y licuar. Esto permite que la cuchilla procese los alimentos de manera más eficiente.

NOTA: Si una pieza de comida se aloja en el protector que rodea la cuchilla, siga las instrucciones de seguridad a continuación:

1. Suelte el botón de encendido y desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente.
2. Después de desconectar la fuente de energía, use una espátula para retirar cuidadosamente la comida alojada en el protector. Evitar lesiones. No use sus dedos para quitar objetos alojados.
3. Después de retirar la comida alojada, puede enchufar el cable eléctrico a la toma de corriente y continuar licuando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONSEJOS PARA UTILIZAR SU ACCESORIO PARA PICAR ALIMENTOS

Tamaño:	Siempre corte los alimentos en trozos de tamaño uniforme, aproximadamente 6–12 mm Si no comienza con piezas pequeñas y uniformes, no obtendrá un corte uniforme.
Cantidad:	No sobrecargue el recipiente del picador de alimentos. La sobrecarga causa resultados inconsistentes y daña el motor.
Acción de pulso:	Use la acción del pulso para evitar el procesamiento excesivo. Para cortar en trozos gruesos, dos o tres pulsos suelen ser suficientes. Asegúrese de revisar los alimentos con frecuencia para evitar el procesamiento excesivo.
Acción de retención continua:	La acción de retención continua es mejor cuando quieres picar o picar finamente los alimentos. Para algunos alimentos muy duros, es mejor pulsar varias veces y luego correr continuamente para alcanzar la consistencia deseada. Cuando opere la unidad durante más de 10 segundos, use una acción de pulso cada 10 segundos más o menos para permitir que los alimentos caigan al fondo del recipiente de la picadora de alimentos. Esto proporciona resultados más consistentes. Nunca opere la picadora de alimentos continuamente por más de 1 minuto a la vez. NOTA: El tazón de la picadora de alimentos puede rayarse cuando lo usa para moler café, granos y especias. Esto no afecta el rendimiento de la Batidora de mano Chefman®.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONSEJOS PARA UTILIZAR SU ACCESORIO PARA PICAR ALIMENTOS (continuación)

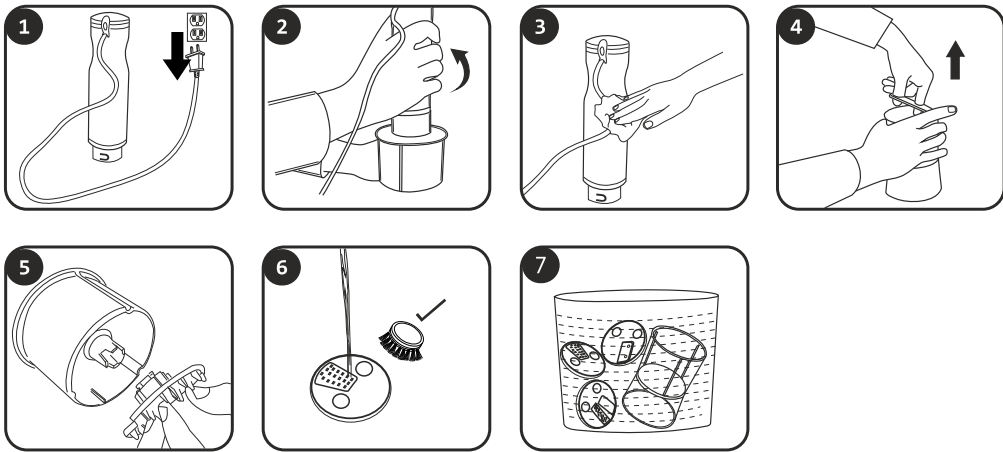
Agregar líquido:	No puede agregar líquidos como agua, aceite o saborizantes mientras la máquina está funcionando. Deberá detener la batidora de mano Chefman®, quitar la tapa, agregar el líquido y luego volver a colocar la tapa antes de continuar con el proceso.
Remover comida de los lados del tazón:	Ocasionalmente, la comida se adherirá a los lados del tazón mientras se procesa. Detenga la máquina para limpiarla. DESPUÉS QUE LA CUCHILLA DEJÓ DE MOVERSE, retire la cubierta y use una espátula pequeña para raspar la comida de los lados del tazón nuevamente en el centro.

CONSEJOS PARA UTILIZAR EL ACCESORIO PARA BATIR

1. Inserte el accesorio del batidor en el cuerpo del motor.
2. Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente eléctrica.
3. Inserte el batidor en la mezcla para mezclar.
4. Mantenga presionado el botón de velocidad seleccionado. La batidora manual continuará funcionando mientras se presione el interruptor. Para apagar la batidora manual, suelte el botón de velocidad y el motor se detendrá.
5. No mantenga presionado el botón durante más de 20 segundos a la vez.
6. Desenchufe inmediatamente después de usar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Como limpiar el espiralizador



Después del uso, tenga cuidado de limpiar todos los componentes utilizados, excepto el componente portátil.

PRECAUCIÓN: No sumerja el componente portátil o el cable de alimentación con un enchufe en agua o en cualquier otro líquido. No use almohadillas abrasivas o alcohol para limpiar su electrodoméstico.

1. Asegúrese de que el cable esté desenchufado.
2. Retire la base del espiralizador del componente portátil girándola hacia la izquierda. Se desbloqueará y se deslizará hasta el final.
3. Limpie el componente portátil y el cable.
4. El componente portátil ahora puede almacenarse lejos.
5. Usando los dos agujeros para los dedos, jale el soporte de verduras hacia arriba y hacia afuera de la base del espiralizador.
6. Lave cuidadosamente la cuchilla con agua corriente del grifo.

IMPORTANTE: Recomendamos encarecidamente usar un cepillo para eliminar los trozos alojados de vegetales y frutas. NO pase el dedo sobre o cerca de las cuchillas.

7. Limpie el accesorio y el recipiente en agua tibia con un detergente suave. Asegúrese de eliminar todas las partículas de comida antes de guardar el aparato.

Cómo limpiar la cuchilla de inmersión

1. Retire el eje del cuerpo del motor. El eje con la cuchilla se puede limpiar en el lavavajillas o a mano en agua tibia con un detergente suave. No es necesario quitar la cuchilla del eje.
2. Limpie el cuerpo del motor solo con una esponja o paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
3. Nunca sumerja el cuerpo del motor en agua.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo limpiar el tazón de la picadora

Para simplificar la limpieza, enjuague el tazón, la tapa y la cuchilla inmediatamente después de su uso, para que la comida no se seque sobre ellos, lave con agua tibia y jabón. Enjuague y seque, limpie la parte inferior de la tapa del recipiente del picador con una esponja o un paño húmedo para eliminar cualquier alimento. Lave la cuchilla con cuidado. Evite dejarlo en agua jabonosa donde pueda desaparecer de la vista.

Si tiene un lavavajillas, puede lavar el picador de alimentos y la cuchilla en el estante superior. Inserte el recipiente del picador de comida al revés. No coloque la tapa del recipiente de la picadora en el lavavajillas. Ponga la cuchilla en el cesto de cubiertos. Descargue el lavavajillas con cuidado para evitar el contacto con la cuchilla afilada.

Cómo limpiar el batidor

Para limpiar el accesorio de batidor, simplemente suelte el accesorio de la carcasa del componente de mano. Una vez que se retira el batidor, separe el batidor de metal del componente de mano separando las piezas. Para limpiar el componente de mano, simplemente límpiela con un paño húmedo. Para limpiar el batidor de metal, lávelo con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. No sumerja el componente de mano en agua ni en ningún otro líquido.

Requisitos de alimentación

120 V ~ 60 Hz 300 W

NOTAS

[illegible]

NOTAS

[illegible]

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía Limitada

CHEFMAN® garantiza, sujeto a las condiciones establecidas a continuación, que a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un período de un (1) año. CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. Si este producto resultara defectuoso debido a una mano de obra incorrecta o un defecto de material durante el período de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo efectuando todos los reemplazos de piezas necesarios por un período de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible, lo reemplazaremos con un producto de igual valor. Los gastos de transporte de las piezas, o productos en su totalidad, enviados para reparación o reemplazo, bajo esta garantía, deben ser asumidos por el comprador. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un uso que no sea doméstico de una sola familia o sea sometido a cualquier voltaje y forma de onda que no sean los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, ca 120 V 60 Hz).

Esta garantía está disponible sólo para consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que se compró al por menor para uso personal, familiar o doméstico. Salvo que se requiera lo contrario según la ley aplicable, esta garantía no está disponible para minoristas u otros compradores o propietarios comerciales.

CONDICIONES: Esta garantía es válida para el comprador minorista original de EE. UU., Canadá o México, a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Se requiere prueba de compra para obtener servicio de garantía o reemplazo. Los distribuidores, los centros de servicio o las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar o de ninguna manera cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de garantía no es necesario para obtener garantía en Productos CHEFMAN®. Guarde su comprobante de recibo de compra.

ACERCA DE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO: La mayoría de las reparaciones de garantía se manejan de manera rutinaria, pero a veces las solicitudes de servicio de garantía pueden no ser apropiadas. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño del producto ocurrió debido a un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Del mismo modo, la garantía quedará anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si se ha alterado o modificado el equipo. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su opción, reparará o reemplazará cualquier pieza que, después de un examen, se encuentre defectuosa bajo el uso normal y servicio.

DESGASTE NORMAL: Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto; voltaje o corriente inadecuados; uso contrario a las instrucciones de funcionamiento; desviación de las instrucciones sobre almacenamiento y transporte; reparación o alteración por cualquier persona que no sea CHEFMAN® o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre casos de fuerza mayor, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para 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 o consecuentes o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. 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.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA: Si su producto CHEFMAN® resultara defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos o, si lo creemos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener el servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com o llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional de nuestros representantes de atención al cliente. Esta garantía tiene vigencia durante los períodos de tiempo enumerados anteriormente y está sujeta a las condiciones previstas en esta política.

CHEFMAN® es una marca registrada de RJ BRANDS, LLC.

GARANTÍA

ESENCIAL 6 EN 1 KIT DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CHEFMAN®

Todos los campos de datos son obligatorios para que podamos procesar su solicitud:

Número del modelo: _____

Nombre completo: _____

Dirección: _____

Télefono: _____ Email: (si aplica) _____

Fecha de compra*: _____

*te recomendamos guardar tu ticket de compra junto con tu garantía

Tienda minorista de compra: _____

Descripción del mal funcionamiento:

Importado por:

CHEFMAN MÉXICO, S. de R.L. de C.V.

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

R.F.C.: CME2201145V8

HECHO EN CHINA

ESENCIAL 6 EN 1
KIT DE PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS

MODELO:
RJ19-V2-SBP-BLACK-MX

55 9990 1008

ayudamx@chefman.com

Líneas telefónicas disponibles de lunes a viernes, 9 am-5pm

GARANTÍA LIMITADA 1 AÑO

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX