



digital deep fryer

Owner's Manual

Lot No. 2140

Model CKDF050



cooks

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las medidas de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use los mangos y las perillas. Use guantes o agarradores de cocina.
3. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, contacto o el aparato en agua u otro líquido.
4. Cuando cualquier aparato sea utilizado cerca de los niños, se requiere una estrecha supervisión.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
6. Desconecte el aparato de la fuente de energía cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de guardarlo o de desarmar sus partes, y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, o después de que haya tenido fallas en el funcionamiento, o que se haya dañado en cualquier forma. Comuníquese con Servicio al Consumidor para que su unidad sea revisada, reparada o ajustada.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar lesiones.
9. No usar al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o repisa, ni que toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de parrillas de gas o eléctricas, o sobre un horno caliente.
12. Siempre deberá tenerse precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte primero el cable al aparato, y posteriormente conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar, presione el botón "OFF" ("APAGADO"), y después retire el cable de la toma de corriente.
14. No dé al aparato otro uso que no sea para el que está diseñado.
15. Siempre deberá tenerse precaución extrema al mover una Freidora que contenga aceite caliente

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sólo para Uso Doméstico

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y emite vapor durante el uso. Deben tomarse las precauciones necesarias para evitar el riesgo de incendios, quemaduras, otras lesiones personales o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se mantiene caliente durante su operación, y conserva el calor durante cierto tiempo después de haber sido apagado. Use siempre guantes cuando maneje materiales calientes, y deje que las partes metálicas se enfrien antes de limpiarlas.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este Manual del Propietario antes de operar o limpiar este aparato.
2. El cable de este aparato deberá ser conectado solamente a una toma de corriente eléctrica de 120V AC.
3. Si este aparato empieza a fallar durante el uso, desconecte el cable inmediatamente. No utilice un aparato con fallas en el funcionamiento, ni intente repararlo.
4. No deje este aparato sin atención durante el uso.
5. No sumerja el cable desmontable en ningún líquido. Si el cable cae al agua o a algún otro líquido, **DESÉCHELO INMEDIATAMENTE** y reemplácelo con un cable nuevo. Si el cable de alimentación de este aparato se daña, deberá ser reemplazado poniéndose en contacto con Servicio al Consumidor.
6. Existe riesgo de descarga eléctrica y estrangulamiento, mantenga el cable lejos del alcance de los niños.
7. Use la manija de la canasta para subir y bajar la canasta freidora. Siempre saque la canasta de la freidora del aceite caliente, y permita que los alimentos cocinados reposen de 5 a 10 segundos antes de abrir la tapa.
8. No use este aparato si la ventana del visor está agrietada.
9. Seque los alimentos húmedos antes de introducirlos en el aceite. Cuando fría alimentos congelados, retire el exceso de hielo, porque puede ocasionar salpicaduras de aceite caliente.
10. Mantenga siempre la tapa cerrada cuando la Freidora esté friendo alimentos.
11. No obstruya la salida del venteo de aire en la parte superior de la tapa con ningún objeto. Evite el contacto con el vapor que escapa de la salida de aire durante la operación.
12. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 4 pulgadas (10 cm) de las paredes o de otros objetos durante la operación. No coloque ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en operación. Coloque el aparato en una superficie resistente al calor.
13. Asegúrese de que el tanque contenga aceite cuando menos hasta la marca del nivel “MIN” de aceite. No ponga el aparato en operación con una cantidad insuficiente de aceite.

14. Siempre vierta el aceite en el tanque antes de conectar y calentar el aparato. Nunca vierta aceite en el tanque caliente.
15. Asegúrese de que no existen objetos inflamables sobre o cerca del aparato. Si el aceite se enciende, desconecte el aparato y cierre la Tapa. **NUNCA USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO.**
16. No utilice este aparato si la tapa y el tanque de aceite no están completamente secos.
17. No se recomienda mover la freidora con aceite caliente. Deje enfriar antes de mover.

CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato tiene un clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Esta es una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica. La clavija está diseñada para entrar en un contacto polarizado en una sola posición. Si la clavija no entra perfectamente, invierta su posición. Si aún así no entra, comuníquese con un técnico eléctrico calificado. No intente alterar esta característica de seguridad de ninguna forma.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DESMONTABLE

Precaución: El aparato tiene un cable de energía corto para reducir el riesgo de lesiones personales ocasionadas por enredarse o tropezar con un cable más largo.

El cable está diseñado para separarse de la Freidora rápidamente y sin dificultad, para evitar que la unidad se volqué cuando alguna persona jale el cable de manera involuntaria.

Este cable desmontable está diseñado para ser utilizado solamente con la Freidora. No trate de utilizarlo en ningún otro aparato.

ADVERTENCIA: Jalar una freidora de la superficie en la que se encuentra puede ocasionar graves quemaduras con el aceite caliente. No permita que el cable cuelgue de la mesa, en donde pudiera ser jalado por un niño o atorarse en el usuario.

No usar con extensiones eléctricas.

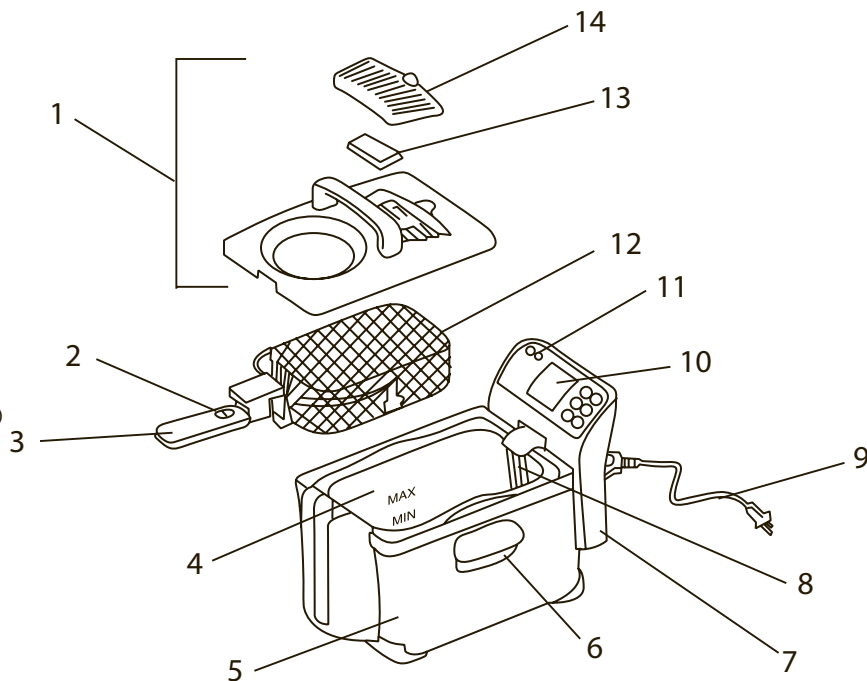
ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su Freidora no funcione correctamente. En este caso, deberá ser conectada a un circuito eléctrico independiente.

CONOCIENDO SU FREIDORA

EL PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE CON RESPECTO A LAS ILUSTRACIONES.

1. Unidad de la Tapa (P/N 22924)
2. Cerradura de la Manija de la Canasta
3. Manija de la Canasta
4. Tanque de Aceite Desmontable (P/N 22927)
5. Cubierta Principal (P/N 22926)
6. Manija Lateral
7. Unidad del Panel de Control (P/N 22925)
8. Elemento de Calentamiento
9. Cable de Energía Desmontable (P/N 22931)
10. Pantalla
11. Luces Indicadoras
12. Canasta Freidora (P/N 22928)
13. Filtro (P/N 22929)
14. Cubierta del Filtro (P/N 22930)



ANTES DE USAR SU FREIDORA POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su Freidora por primera vez, retire todos los materiales de empaque. Limpie perfectamente la unidad conforme a la sección de “Instrucciones de Mantenimiento para el Usuario”, de este manual.

ADVERTENCIA: Nunca conecte la unidad del panel de control cuando no esté instalado en la cubierta externa con el elemento de calentamiento en el tanque de aceite. No sumerja la unidad del panel de control, cable o clavija en agua.

ADVERTENCIA: Esta unidad no deberá utilizarse para hervir agua.

ADVERTENCIA: Siempre deje que la freidora se enfríe completamente (aproximadamente 2 horas), antes de desmontarla para limpiarla. Nunca transporte ni mueva la Freidora con aceite caliente en su interior. Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que la clavija no esté conectada en la toma de corriente de la pared.

1. Retirar la unidad de la tapa de la cubierta principal. Separar la cubierta del filtro de la tapa jalando la lengüeta hasta que se libere. Retirar el filtro lavable. Lavar la tapa, la cubierta del filtro y el filtro con agua jabonosa tibia. Secar perfectamente todas las partes de la tapa antes de armar otra vez. **IMPORTANTE:** Debe tenerse cuidado especial para asegurar que el filtro lavable en la tapa esté completamente seco; de otro modo, el filtro no funcionará correctamente, y puede ocasionar que el vapor quede atrapado dentro de la freidora cuando esté en uso.
2. Levante la manija de la canasta hasta que quede asegurada en posición horizontal, y después, saque la canasta freidora del tanque de aceite. Lave la canasta freidora con agua jabonosa tibia, y seque perfectamente.
3. Levante verticalmente la unidad del panel de control, deslizándola hacia arriba, hasta que se separe de la cubierta principal. **NO SUMERJA LA UNIDAD DEL PÁNEL DE CONTROL EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.** Limpie el panel de control y el elemento de calentamiento con un trapo ligeramente húmedo. Seque perfectamente todas las partes.
4. Retire el tanque de aceite y lávelo con agua jabonosa tibia. Seque perfectamente.
5. Limpie la cubierta principal con un trapo limpio y húmedo. Seque perfectamente. **No use lanas metálicas, fibras de tallado ni limpiadores abrasivos, porque pueden rayar la superficie.**

ADVERTENCIA: Todos los componentes deben estar completamente secos antes de ser utilizados o llenados con aceite.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el tanque de aceite dentro de la cubierta principal, después, deslice la unidad del panel de control en la parte posterior de la cubierta principal hasta que quede montada firmemente en su lugar.

NOTA: La Freidora no podrá funcionar si la unidad del panel de control no está sentada adecuadamente en la cubierta principal.

2. Coloque la Freidora en una mesa o repisa, aproximadamente a 2 pies (60 cm) de distancia de un contacto eléctrico estándar de 120V AC.
3. Teniendo la tapa y la canasta freidora desmontadas, vierta aceite comestible fresco (de maíz, vegetal, de cacahuete, etc.), en el tanque de aceite, hasta que llegue a un nivel intermedio entre las marcas “MIN” y “MAX” (indicadas en el tanque de aceite). **NO llenar el tanque de aceite a un nivel superior o inferior a las marcas.**
4. Coloque la canasta freidora sobre el tanque de aceite, de manera tal que la manija de la canasta se deslice dentro de la parte superior de la cubierta principal. Para bajar la canasta freidora, deslice hacia atrás la cerradura de la manija de la canasta para liberar la manija; después, doble la manija de la canasta hacia abajo, dentro de la cubierta principal.
5. Coloque la tapa en el tanque de aceite, en forma tal que el filtro quede de frente al panel de control.
6. Conecte el cable de energía en la parte posterior de la unidad del panel de control. Asegúrese de que el lado correcto quede hacia arriba (como se indica en la clavija).
7. Conecte la clavija polarizada en el contacto de la pared. El aparato emitirá un sonido de bip, y la luz roja de POWER (ENERGÍA) empezará a parpadear (en la pantalla aparecerán los valores de ajuste por omisión para Papas a la Francesa Congeladas (Frozen French Fries)).
8. Oprima el botón “MENU” para seleccionar el programa de cocina seleccionado.

NOTA: Los valores de ajuste por omisión del tiempo y la temperatura para cada programa aparecerán automáticamente en la pantalla.

*****Consulte la “Tabla de Cocinado” al final de esta sección, para obtener instrucciones más precisas.*****

9. Calibre los valores de ajuste conforme a las instrucciones del empaque. Si debiera ajustarse la temperatura o el tiempo, oprima el botón “TIMER/TEMP” (CRONÓMETRO/TEMP) hasta que el símbolo correspondiente parpadee en el desplegado. Después, use los botones “+” y “-” para seleccionar los valores deseados.

NOTA: El máximo valor de ajuste para la temperatura es de 385°F; el mínimo valor de ajuste para la temperatura es de 140°F. El máximo valor de ajuste para el cronómetro es de 30 minutos.

10. Una vez que haya capturado los valores de ajuste correctos, oprima el botón “ON” (ENCENDIDO) para iniciar el proceso de pre-calentamiento. La luz roja de POWER (ENERGÍA) indicará que el aceite se está calentando.

NOTA: A medida que se calienta, el aceite hará un sonido de “estallamiento” dentro de la Freidora. Esto es normal.

El botón de “MENU” puede ser oprimido en cualquier momento para iluminar temporalmente la pantalla.

11. Una vez que el aceite ha alcanzado la temperatura de cocción seleccionada, la luz roja de POWER (ENERGÍA) se apagará y la luz verde de READY (LISTO) se encenderá, indicando que la Freidora está lista para ser utilizada.

PREPÁRESE PARA AGREGAR LOS ALIMENTOS TAN PRONTO COMO LA LUZ VERDE DE READY (LISTO) SE ENCIENDA.

12. Tan pronto como la luz verde de READY (LISTO) se encienda, retire la tapa y póngala a un lado. Saque la canasta freidora del aceite, levantando la manija de la canasta y asegurándola en posición horizontal.

PRECAUCIÓN: ¡No toque ninguna parte interior de la Freidora ni el aceite durante el uso, porque están calientes!

Coloque cuidadosamente los alimentos en la canasta freidora. NO LLENE LA CANASTA FREIDORA POR ARRIBA DE LA MITAD. Siempre retire los cristales de hielo de los alimentos congelados, antes de introducirlos en el aceite caliente.

IMPORTANTE: El alimento debe ser introducido rápidamente después de que la luz verde de READY (LISTO) se encienda; de otro modo, el cronómetro de la cocción puede arrancar de manera anticipada.

13. Coloque nuevamente la tapa en el tanque de aceite. Libere la manija de la canasta deslizando la cerradura de la manija de la canasta hacia atrás; después, doble la manija dentro de la cubierta principal para bajar el alimento e introducirlo en el aceite.

Poco después de que el alimento sea colocado en el aceite, el cronómetro de cocción arrancará automáticamente, iniciando la cuenta regresiva en la pantalla. EL ARRANQUE DEL CRONÓMETRO PODRÍA TOMAR ALGUNOS MINUTOS.

ADVERTENCIA: Durante el uso, este aparato genera calor y vapor de escape. Utilice las precauciones pertinentes para evitar los riesgos de quemadura, incendios o lesión a las personas, o de daño a los bienes.

NOTA: Las luces “POWER” (ENCENDIDO) y “READY” (LISTO) tendrán ciclos de apagado y encendido durante el uso, dado que el elemento de calentamiento debe mantener la temperatura de cocción adecuada.

14. Use la ventana del visor para revisar el alimento mientras se cocina. **¡NO RETIRE LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN! El aceite caliente podría salpicar de la Freidora y ocasionar quemaduras u otras lesiones.**

Si el alimento alcanza el punto deseado antes de que el tiempo transcurra, oprima el botón “OFF” (APAGADO) en cualquier momento, para terminar inmediatamente el proceso de cocción (vaya al paso #16).

15. Una vez que el cronómetro de cocción termine la cuenta regresiva en la pantalla, la unidad emitirá un sonido de bip y la pantalla parpadeará para indicar que el alimento está listo. Oprima el botón “OFF” (APAGADO) para detener el sonido y reinicia la pantalla.
16. Asegúrese de que la Freidora está en posición de espera (con la luz roja de “POWER” (ENERGÍA) parpadeante), después, retire cuidadosamente la tapa y póngala a un lado.

ADVERTENCIA: Tenga precaución al abrir la tapa, porque el vapor escapará tan pronto como ésta sea abierta. Utilice guantes de cocina para manejar los materiales calientes.

17. Usando los guantes de cocina, saque el alimento del aceite levantando la manija de la canasta hasta que quede asegurada en posición horizontal. Permita que el aceite escurra del alimento cocinado durante 5-10 segundos.

NOTA: Para evitar la degradación anticipada del aceite, no añada sal ni ningún tipo de especia al alimento durante la fritura, ni cuando el alimento esté escurriendo sobre el aceite.





18. Utilizando la manija de la canasta, retire la canasta freidora de la cubierta principal y vacíe el alimento cocinado sobre toallas de papel absorbente. **¡NO toque la malla de la canasta porque está muy caliente!**
19. Coloque nuevamente en su sitio la canasta freidora y la tapa. Repita los pasos #5 a #18 si necesita cocinar más alimentos.
20. Una vez que toda la cocción haya terminado, oprima el botón “OFF” (“APAGADO”) y desconecte el cable de energía del contacto en la pared. Después, retire el cable de energía de la parte posterior de la unidad.

NOTA: El aceite deberá cambiarse después de un máximo de diez usos.

PRECAUCIÓN: El aceite permanecerá caliente durante un largo periodo de tiempo. Asegúrese de que tanto la Freidora como el aceite se hayan enfriado totalmente antes de desechar o guardar el aceite, y de limpiar la unidad. **NO** extraiga el aceite de la Freidora sin haber retirado primero la canasta freidora, la unidad del panel de control y el tanque de aceite de la cubierta principal.

TABLA DE COCCIÓN

Los valores de ajuste por omisión que se enlistan en la siguiente tabla sólo deben tomarse como referencia. La cantidad de alimento que se cocina en cada ocasión puede alterar el tiempo total de cocción necesario. Recuerde, cocinar cantidades pequeñas le permitirá lograr mejores tiempos de cocción y alimentos de mejor calidad. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según las necesidades.

| | <u>PROGRAMA</u> | <u>TEMP.</u> | <u>CRONÓMETRO</u> |
|---|----------------------------------|--------------|-------------------|
|  | Papas a la Francesa (congeladas) | 375°F | 7 min. |
|  | Pollo | 340°F | 11 min. |
|  | Aros de Cebolla | 375°F | 4 min. |
|  | Pescado | 320°F | 6 min. |

POR FAVOR, TOME NOTA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (US Department of Agriculture) recomienda que la carne y las aves sean cocinadas hasta alcanzar las siguientes temperaturas internas, para asegurar la muerte de cualquier bacteria nociva. La carne molida de pavo y pollo deberá ser cocinada hasta alcanzar una temperatura interna de 165° F; y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo deberá ser cocinada hasta alcanzar una temperatura interna de 160° F. El pavo y el pollo deberán ser cocinados hasta alcanzar una temperatura interna de 170° F para las pechugas y de 180° F para otras piezas. La carne de ganso y de pato deberá cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 180° F. La carne fresca de res, ternera y cordero debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 145° F. La carne fresca de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 160° F. Cuando se recalienten productos cárnicos y de aves, también deberán ser cocinados hasta alcanzar una temperatura interna de 165° F.

NOTA: Los alimentos congelados pueden requerir tiempos y temperaturas de cocción diferentes; siga las instrucciones del empaque. Utilice siempre una temperatura de 375°F para todos los alimentos cuyas instrucciones del empaque indiquen temperaturas más elevadas, y ajuste los tiempos según las necesidades.

IMPORTANTE: Recuerde, nunca debe llenar la canasta por arriba de la mitad de su capacidad, y siempre retire los cristales de hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en el aceite caliente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato necesita poco mantenimiento. No contiene partes que requieran servicio. No trate de repararlo usted mismo. En caso de requerir cualquier tipo de servicio, el desmontaje del aparato deberá ser realizado por un técnico calificado.

ADVERTENCIA: Desconecte la Freidora del contacto en la pared antes de limpiarla.

1. Asegúrese de que la Freidora esté desconectada y de que se haya enfriado completamente.
2. Retire la tapa. Separe la cubierta del filtro de la tapa jalando hacia atrás la lengüeta hasta que sea liberada. Saque el filtro lavable.
3. Retire la canasta del tanque de aceite.
4. Sujete la unidad del panel de control y jale suavemente hasta sacarla. Ejercer precaución extrema cuando retire la unidad del panel de control, porque el aceite podría salpicar del tanque de aceite. Limpie el panel de control y el elemento de calentamiento con un trapo húmedo, y seque perfectamente.

PRECAUCIÓN: No sumerja la unidad del panel de control en agua, porque podría ocasionar daños permanentes al producto.

5. Sujete el borde del tanque de aceite y levántelo cuidadosamente para sacarlo de la cubierta principal.
6. Tenga precaución extrema cuando el tanque contenga aceite. Vacíe el aceite del tanque en un recipiente adecuado.

NOTA: No vierta el aceite usado en el drenaje doméstico. Deseche el aceite usado en un recipiente con tapa y disponga en la basura.

7. Lave la tapa, la canasta freidora, el tanque de aceite y la cubierta principal con agua jabonosa tibia. Seque todas las partes perfectamente antes de armar otra vez.

IMPORTANTE: Tenga cuidado especial para asegurar que el filtro lavable en la tapa esté totalmente seco; de lo contrario, el filtro podría tener fallas en el funcionamiento y ocasionar que el vapor quede atrapado dentro de la freidora cuando esté en uso.

SUGERENCIAS ÚTILES

FREIDURA

- Cocine más lotes con cantidades de alimento más pequeñas. Se obtienen mejores resultados cuando el aceite caliente puede circular libremente alrededor del alimento.
- En general, los alimentos pre-cocidos requieren temperaturas más elevadas y menos tiempo de cocción.
- Corte o distribuya el alimento en tamaños uniformes. Cocine juntas las piezas del mismo tamaño, para que estén listas en la misma cantidad de tiempo.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén libres de cristales de hielo y de humedad en exceso antes de freírlos. El agua en la superficie de los alimentos puede ocasionar que el aceite salpique y forme espuma.
- Cuando utilice empanizadores, cubra uniformemente el alimento a ser freído. Las migas finas y de tamaño uniforme se adhieren mejor que las migas gruesas y desiguales. Sacuda el empanizador sobrante para ayudar a mantener el aceite limpio.
- Permita que haya espacio suficiente entre los alimentos cubiertos, para que no se toquen entre sí mientras se cocinan.
- Para obtener mejores resultados al freír masas o alimentos sumergidos en algún tipo de mezcla, sumerja la canasta freidora en el aceite antes de colocar los alimentos. Use la canasta freidora para retirar los alimentos cocinados.

ACEITE

- Nunca llene el tanque de aceite en exceso ni por debajo del nivel. Las cantidades mínimas y máximas de aceite requeridas están indicadas dentro del tanque de aceite.
- Guarde el aceite limpio o colado en la freidora sólo por periodos de tiempo cortos. Cuando esté frío, transfiera el aceite a un recipiente con tapa. Guarde el aceite en el refrigerador.
- Cuando cocine pescado o mariscos, el aceite podría adquirir un sabor “a pescado”. Para evitar que otros alimentos adquieran este sabor, cambie el aceite antes de freír otros productos.

Garantía

Limitada de COOK

Garantía limitada por un (1) año

J. C. Penney Corporation, Inc. (JCPenney) garantiza por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original (el “Período de garantía”) que este producto no posee defectos de materiales ni de fabricación. Para establecer la elegibilidad para obtener la garantía, es necesario mostrar la factura o, en general, un justificante de compra con la fecha correspondiente. Si el producto no funciona correctamente por defecto de materiales o de fabricación durante el Período de garantía, JCPenney reparará o, a discreción de JCPenney, sustituirá la mercancía con un producto igual o equiparable, sin cargo alguno por las piezas de repuesto o la mano de obra. En caso de que el producto no pueda repararse y no se disponga de un sustituto adecuado, JCPenney le reembolsará el precio de compra original indicado en su justificante de compra.

Para obtener el Servicio de garantía

En caso de que su producto necesite alguna reparación durante el Período de garantía, póngase en contacto con la tienda JCPenney más cercana o llame al Departamento de asistencia de productos JCPenney (800) 933-7115 para más información con respecto al Servicio de garantía.

Casos no cubiertos por esta garantía

Esta garantía no cubre: (a) desperfectos debidos a fuerzas naturales, y entre ellas, sin exclusión de otras, rayos, viento o inundaciones; (b) desperfectos debidos a accidentes; (c) desperfectos por negligencia, abuso, uso indebido, instalación inadecuada, manejo incorrecto o por no haber seguido las instrucciones proporcionadas en la Guía del propietario del producto; (d) desperfectos debidos a alteraciones, mantenimiento inadecuado o reparaciones efectuadas por personas que no son agentes autorizados de JCPenney; (e) mano de obra por instalación, o por desmontaje y reinstalación del producto para trabajos de mantenimiento; (f) pilas no recargables, consumibles, piezas normalmente sujetas a desgaste; y/o (g) productos usados en aplicaciones comerciales.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN EN LAS CONDICIONES EXPRESADAS EN ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS COMPENSACIONES QUE LA GARANTÍA OTORGA AL COMPRADOR. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. JCPENNEY NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS PÉRDIDAS O DESPERFECTOS, INCLUYENDO DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS ORIGINADOS POR EL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO.

Algunos estados no aceptan limitaciones sobre la duración de las garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, de modo que las mencionadas limitaciones o exclusiones podrían no aplicarse a usted.

Esta Garantía le concede derechos legales específicos a los cuales pueden añadirse otros que varían según el estado.

J. C. Penney Corporation, Inc.
6501 Legacy Drive
Plano, Texas 75024

FREIDORA DIGITAL - "JCPenney Home Collection" is a registered trademark of JCPenney Private Brands, Inc.
Distributed in the U.S. by J. C. Penney Corporation, Inc./Distribuido en los EE.UU. por J. C. Penney Corporación, Inc. Plano, Texas 75024-3698 78-00-269-IM 01/07

JCPenney | jcp.com