

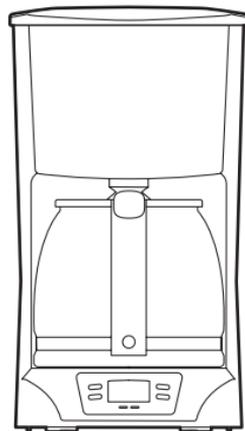
CHEFMAN®

CAFETERA DE GOTEO

PROGRAMABLE

Guía de Usuario

RJ14-12-RO-MX



COOKING FORWARD

¡Bienvenido!

Ya sea que se trate de su primera compra de electrodomésticos Chefman® o que ya sea parte de nuestra familia, inos complace estar preparándolo! Con su nueva cafetera programable, puede tener una olla de delicioso café caliente listo y esperando por usted cuando se despierte. Y gracias a sus acentos de acero inoxidable cepillado y su perfil cuadrado, su cafetera también se ve bien mientras se prepara.

Sabemos que está entusiasmado con la preparación, pero tómese unos minutos para leer nuestras instrucciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese; Tenemos una línea de ayuda dedicada con personal que puede responder rápidamente a todas sus preguntas.



LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Por su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, siempre lea la guía de uso antes de usar.

CONTENIDO:

- 1 Instrucciones de Seguridad
- 5 Características
- 12 Limpieza y Mantenimiento
- 14 Tips para hacer tu café
- 15 Notas
- 17 Términos y Condiciones
- 19 Registro de Garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. Este aparato no está destinado para personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños siempre deben estar supervisados para asegurar que ellos no empleen la freidora como juguete.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato funciona mal o ha sido dañado de alguna manera.
Comuníquese con Atención al cliente de Chefman®
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman® puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

8. No lo use 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.
11. Enchufe primero el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire el control a "apagado" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
12. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. Utilice el aparato para el fin que fue diseñado, en caso contrario pueden causarse lesiones por uso indebido del mismo.
13. **ADVERTENCIA:** No abra la tapa cuando se esté preparando café. Se puede liberar vapor caliente, lo que puede provocar escaldaduras y otras lesiones. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones eléctricas:

ca 120 V 60 Hz 800 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

ADVERTENCIA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una salida polarizada de una sola vía. 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.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredos o tropezones con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión desmontables más largos y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión de fuente de alimentación desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada del juego de cables o el cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato y:
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN IMPORTANTE

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

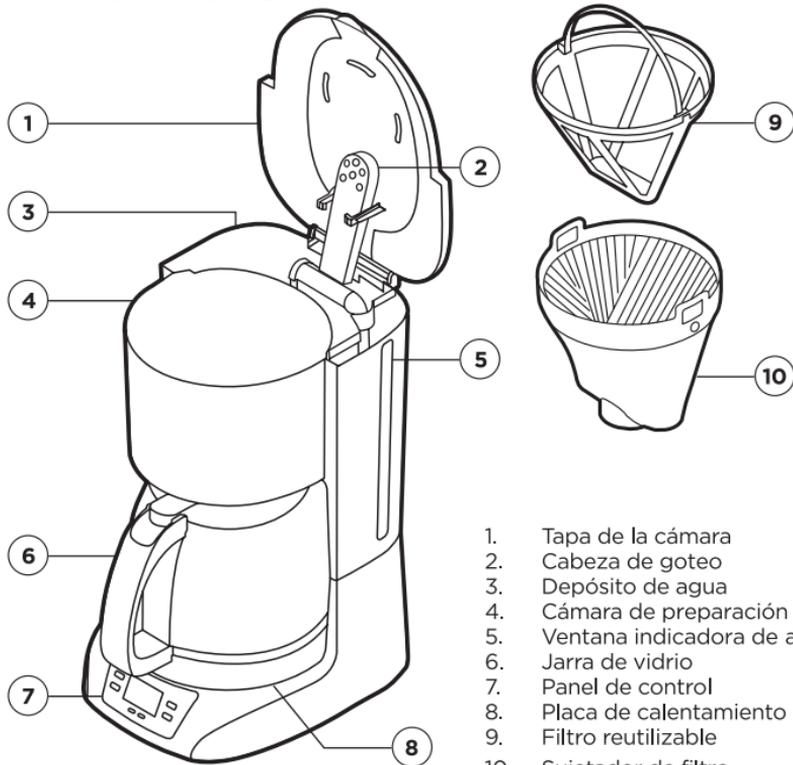
1. Nunca jale o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la salida.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el electrodoméstico y reemplazar el cable de alimentación. Comuníquese con el Servicio al cliente de Chefman®.
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 deshilache y se rompa.
6. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una salida polarizada de una sola vía. 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.

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



No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie caliente.

CARACTERÍSTICAS



1. Tapa de la cámara
2. Cabeza de goteo
3. Depósito de agua
4. Cámara de preparación
5. Ventana indicadora de agua
6. Jarra de vidrio
7. Panel de control
8. Placa de calentamiento
9. Filtro reutilizable
10. Sujetador de filtro

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Para obtener los mejores resultados, ejecute la cafetera a través de dos ciclos de preparación con solo agua (siga las instrucciones) para eliminar el polvo o los residuos de la fabricación y el envío.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico y etiquetas. Asegúrese de tener todas las piezas y accesorios antes de desechar el embalaje.
2. Limpie el exterior de la cafetera con un paño húmedo y sin pelusa. Métodos de lavado, filtros reutilizables y portafiltros con agua tibia y jabón.
3. Coloque la cafetera en una superficie plana y dura y conéctela. Establece la hora si te gusta. (Consulte las instrucciones en la página 9.)
4. Llene el camino hasta la línea de 12 tazas con agua fría, luego vierta el agua en el depósito de agua en la parte posterior de la cámara de preparación.
5. Si aún no está en su lugar, coloque el soporte del filtro y el filtro reutilizable en la cámara de preparación. Primero, levante el cabezal de la ducha, luego coloque el soporte del filtro con sus manijas en las posiciones 3:00 y 9:00; presione hacia abajo la manija hacia el soporte de la cerradura en su lugar. No agregue café molido.
6. Cierre la tapa de la cámara de preparación, presionando firmemente para cerrar.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

7. Coloque la jarra con la tapa cerrada sobre la placa calefactora.
8. Presione el botón "ON" (Encender).
9. Después de completar el método, apague la cafetera presionando "OFF" (Apagado). Dejar enfriar durante al menos 10 minutos. Vierta agua fuera del camino. Vuelva a llenar con agua fresca y repita los pasos del cuatro al ocho.

PARA CONFIGURAR LA HORA

Simplemente presione los botones de hora (HOUR) y minutos (MIN) hasta que aparezca la hora deseada. Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente por los números; cuando el número que se muestra está cerca de la configuración deseada, pulse el botón para avanzar un dígito a la vez. El reloj de 24 horas diferencia entre las a.m. y p.m. y muestra ambos; asegúrese de elegir el período de tiempo correcto de 12 horas al configurar la hora. La pantalla mantendrá el tiempo siempre que la cafetera esté enchufada y tenga energía.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO HACER CAFÉ

1. Llene la jarra con agua fría fresca entre las líneas de 4 y 12 tazas, luego vierta el agua en el depósito de agua en la parte posterior de la cámara de preparación.
2. Coloque la jarra con la tapa cerrada en la placa calefactora asegurándose de que esté completamente asentada en la cafetera.

PRECAUCIÓN: Si la jarra no está colocada correctamente, el agua caliente o el café caliente pueden desbordarse.

3. Compruebe que el soporte del filtro esté situado en la cámara de preparación; si no, insértelo. Luego inserte el filtro de café reutilizable o un filtro de cono de papel # 4 en el portafiltro. (No use ambos juntos o el filtro puede obstruirse y el café puede desbordarse).
4. Agregue la cantidad deseada de café molido con la cuchara dosificadora que se proporciona, si lo desea. Prepare café con la proporción de café a agua que usa normalmente. Para una taza rica y con cuerpo, sugerimos una cucharada de nivel para cada taza que figura en la jarra. Cierre la tapa de la cámara de preparación, presionándola para cerrarla de manera segura.
5. Presione el botón "ON" (Encender). Una luz roja debajo de la pantalla de la hora parpadeará para indicar que ha comenzado la preparación; la luz continuará parpadeando hasta que la unidad se apague.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PRECAUCIÓN: Nunca abra la cámara de preparación durante la preparación, ya que el vapor caliente, el agua y el café pueden causar lesiones. Si no sale agua / café de la canasta del filtro, desenchufe la unidad y espere 10 minutos antes de abrir y revisar el filtro.

6. Cuando finalice la preparación, el indicador de agua mostrará que el depósito de agua está vacío, pero aún habrá líquido caliente en el filtro, por lo que es mejor esperar uno o dos minutos antes de servir para permitir que el resto del líquido gotee en la jarra antes de servir.

PRECAUCIÓN: la cafetera se calienta mucho durante el ciclo de preparación. Manejar con extremo cuidado.

7. La placa calefactora funcionará mientras la cafetera esté encendida, manteniendo el café caliente. La cafetera se apagará automáticamente dos horas después de que comience el ciclo de preparación. Tan pronto como la jarra esté vacía, o cuando ya no desee que el café se mantenga caliente, apague la cafetera manualmente presionando el botón de apagado (OFF). Aunque la placa calefactora dejará de calentarse si detecta que la jarra está vacía, siempre es mejor apagar la cafetera cuando la jarra está vacía.

CÓMO PROGRAMAR PARA LA PREPARACIÓN AUTOMÁTICA

Disfrute de un café recién hecho tan pronto como se despierte programando

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

la preparación para que comience automáticamente a su elección con hasta 24 horas de anticipación.

1. Antes de programar, asegúrese de que la hora actual esté configurada en la cafetera.
2. Prepare la cafetera con café molido y agua como si fuera a prepararla de inmediato; no presione "ON" (Encender).
3. Presione el botón "PROG" (Programar); la palabra Programa aparecerá en la esquina superior izquierda de la pantalla de tiempo para indicar que se está configurando un tiempo de preparación automática. Selecciona la hora en que desea que comience la preparación con los botones "HOUR" (Hora) y "MIN" (Minuto). Una vez que se establece el tiempo de preparación automática, la palabra "Auto" aparecerá en la pantalla de hora. Su cafetera comenzará a prepararse automáticamente a la hora preestablecida. Cuando comienza el ciclo de preparación, la luz roja parpadeará para indicar que la cafetera está en funcionamiento.

NOTA: Para verificar el tiempo de preparación automática, presione el botón "PROG" (Programar). Para cancelar la preparación automática, mantenga presionado el botón "PROG" (Programar) hasta que la palabra "Auto" desaparezca de la pantalla, aproximadamente 3 segundos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE PAUSA Y SERVIR

La función de pausa y servir interrumpe el flujo de café para que pueda servir una taza antes de que termine la preparación. Para detener el flujo, simplemente retire la jarra de la placa de calentamiento en cualquier momento durante la preparación. Cuando devuelva la jarra, asegúrese de volver a colocarla firmemente contra la parte posterior de la cafetera para que el flujo continúe.

NOTA: Mientras pausa y sirve es una forma conveniente de servir una taza de café a mitad del ciclo, es mejor esperar hasta que se complete la preparación, ya que la intensidad del café vertido a mitad del ciclo puede variar de la preparación final y afectará la intensidad y el sabor de la preparación final.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Permita que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Levante la tapa de la cámara de preparación y el cabezal de la ducha. Extienda el soporte del filtro agarrando sus dos asas y levantándolo hacia arriba. Retire y deseche el café molido usado y el filtro de papel, si lo usa.
3. Lave la jarra / la tapa de la jarra, el filtro reutilizable, la cuchara y el soporte del filtro con agua jabonosa caliente o colóquelos en la rejilla superior del lavavajillas. No coloque ninguna otra parte de su cafetera en el lavavajillas.
4. Para limpiar el exterior de la unidad, simplemente limpie con un paño suave y húmedo.
5. La placa calefactora se puede limpiar con un paño limpio y húmedo según sea necesario. Para manchas difíciles de eliminar, use una almohadilla de malla de plástico o un paño humedecido
6. Nunca use limpiadores fuertes o abrasivos en ninguna parte de su cafetera

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la placa calefactora o la carcasa principal en agua o cualquier otro líquido. No intente limpiar el interior de la cámara de agua con un paño; Esto puede dejar un residuo de pelusa y puede obstruir su cafetera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CÓMO DESCALCIFICAR TU CAFETERA

La acumulación de calcio ocurre con frecuencia en las cafeteras de goteo. Esta acumulación es normal y es causada por minerales que se encuentran comúnmente en el agua potable. Recomendamos descalcificar su cafetera cuatro veces al año y con mayor frecuencia según sea necesario. Sabrás que tu cafetera necesita descalcificarse cuando notes una obvia desaceleración del tiempo de preparación. Sugerimos usar una mezcla de vinagre y agua para eliminar el calcio u otros depósitos minerales que puedan formarse. Así es cómo:

1. Ponga 2 cucharadas de vinagre blanco en la jarra y luego llene la jarra hasta la Línea de 12 tazas con agua fría.
2. Vierta esta solución en el depósito de agua.
3. Siga la operación de preparación normal pero sin café o un filtro en el portafiltro.
4. Cuando finalice el ciclo de preparación, vacíe la jarra y enjuague con agua. Deje enfriar la cafetera por 10 minutos.
5. Vuelva a llenar el depósito de agua solo con agua fría y repita el ciclo, solo con agua, dos veces más para enjuagar cualquier solución de vinagre restante.

CONSEJOS PARA HACER TU CAFÉ

Para obtener los mejores resultados, use un café molido medio-fino (demasiado fino puede obstruir el filtro de café) y no prepare menos de cuatro tazas.

Para obtener el mejor sabor, considere usar agua embotellada o filtrada.

Experimente con la cantidad de café molido utilizado y ajuste la cantidad a su gusto.

Si prepara varias cafeteras, deje que la cafetera se enfríe durante 10 minutos entre cada preparación. Use un nuevo filtro desechable o enjuague el filtro reutilizable después de cada preparación.

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 uno (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 el por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES:

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener la garantía de los productos CHEFMAN®. **Guarde su comprobante de compra.**

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO:

La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio pueden no ser apropiado. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño al producto se produjo porque de un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el periodo de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su elección, reparará o cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

DESGASTE NORMAL:

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN® o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

GARANTÍA LIMITADA

CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consequential causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Si su producto CHEFMAN® demuestra ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política. O llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los períodos 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.

Tarjeta de Garantía

CHEFMAN®

CAFETERA DE GOTEÓ

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

MODELO: RJ14-12-RO-MX

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

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

HECHO EN CHINA

GARANTÍA LIMITADA CHEFMAN

Tienes preguntas?

Contáctanos en ayudamx@chefman.com de Lunes a Viernes de las 10 a.m. a 5 p.m. (Hora de la Ciudad de México).

OTRAS LIMITACIONES: TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO QUE SEA, EXPRESAS, IMPLÍCITAS Y ESTATUTARIAS, SE RECHAZAN POR LA PRESENTE. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SE RECHAZAN, PROPORCIONANDO QUE SI CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE CUALQUIER TIPO REQUIERE CUALQUIER TIPO, INCLUYENDO LA COMERCIABILIDAD Y LA APTITUD DE UNA IMAGEN DE IMPUESTOS. (1 AÑO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALS, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑO O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, O PÉRDIDAS DE VENTAS O GANANCIAS O RETRASO O FALLA DE PREFORMACIÓN ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PROPORCIONADOS AQUÍ SON LOS RECURSOS EXCLUSIVOS BAJO ESTA GARANTÍA, BASADOS EN CONTRATO, TORT O DE OTRO MODO.

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

CHEFMAN®

WWW.CHEFMAN.COM.MX

©CHEFMAN 2020