

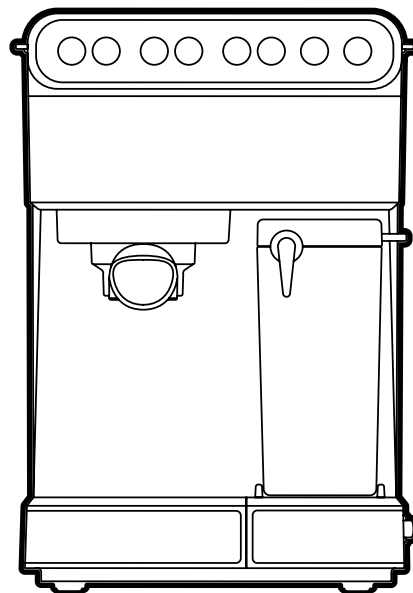
CHEFMAN

Cafetera de Espresso

GUÍA DE USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de operación
- Solución de problemas
- Limpieza y mantenimiento
- Términos y Condiciones
- Garantía

RJ54-MX



COOKING FORWARD™

¡Felicidades!

Si este es su primer electrodoméstico Chefman® o si ya es parte de nuestra familia, estamos felices de estar en tu cocina. Con tu nueva Cafetera de Espresso puede ahorrar tiempo mientras aprendes a ser tu propio barista. Ya sea que anhele un espresso, un capuchino o un café con leche, la Cafetera de Espresso lo tiene cubierto con preajustes de un toque que preparan la taza perfecta. También puede hacer su propia bebida de café personalizada con el vaporizador de leche integrado fácil de usar.

Sabemos que está entusiasmado por comenzar a preparar, pero tómese unos minutos para leer detenidamente nuestras instrucciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

De nuestra cocina a la tuya,

El equipo de Chefman®



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

CONTENTS

1	Instrucciones de seguridad
5	Características
7	Instrucciones de operación
16	Solución de problemas
17	Limpieza y mantenimiento
21	Términos y Condiciones
23	Garantía

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
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 electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera. En tales casos, contrate el servicio de atención al cliente de Chefman.
7. El uso de un accesorio no evaluado para su uso con este artefacto puede causar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el 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. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

GUARDA ESTE INSTRUCTIVO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

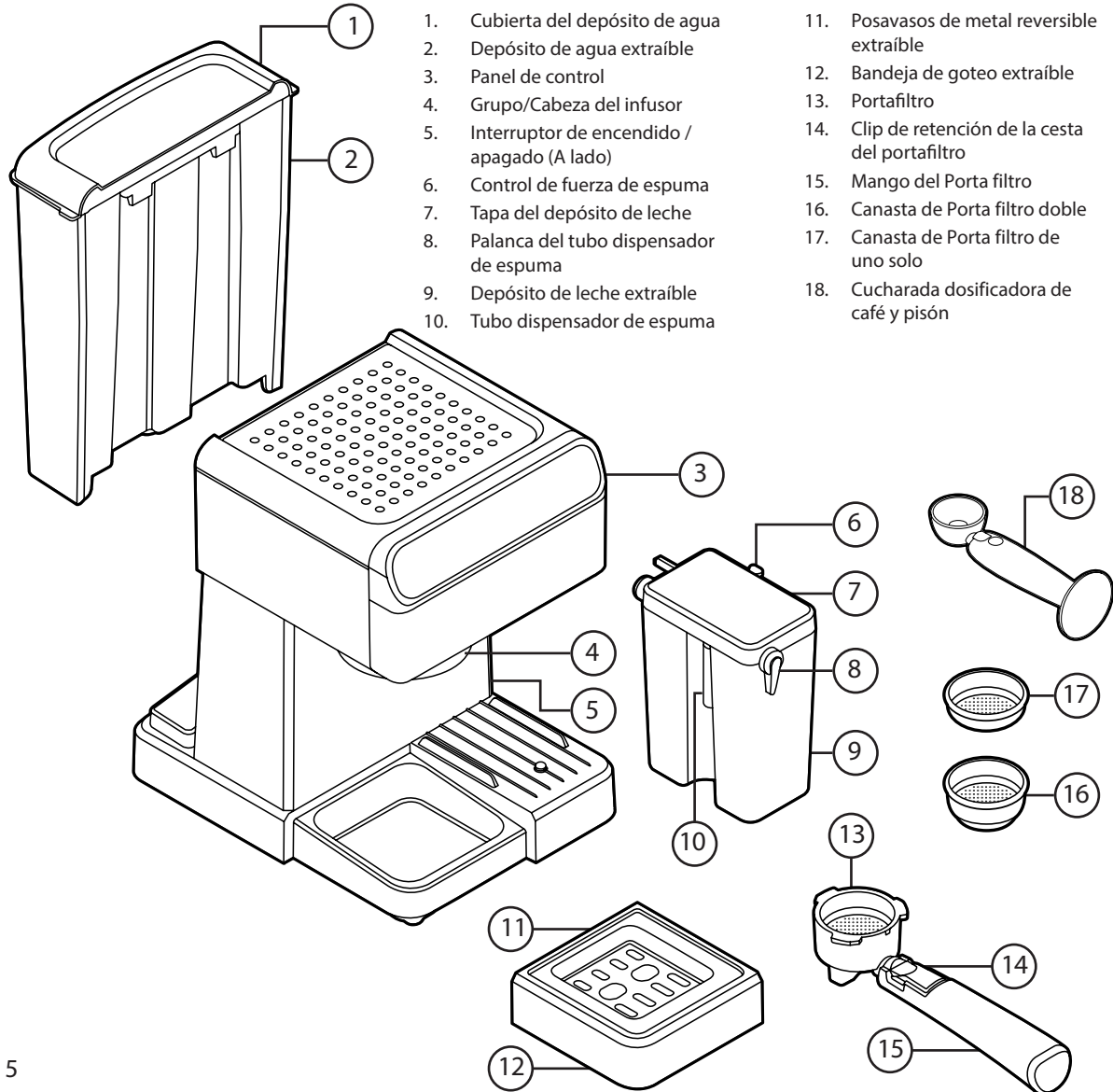
1. Nunca jale o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la salida.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el electrodoméstico y reemplazar el cable de alimentación. Póngase en contacto con el soporte de Chefman® para obtener ayuda.
5. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que esto podría generar una tensión excesiva en el cable por donde ingresa al aparato y provocar que se rompa y se rompa.

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



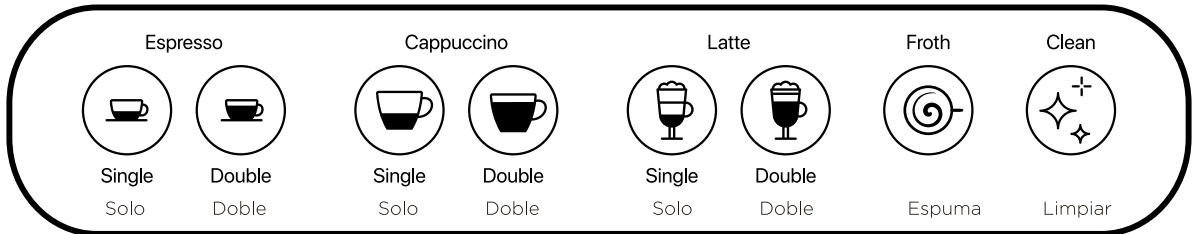
No coloque el aparato sobre una estufa u otra superficie caliente.

CARACTERÍSTICAS



CARACTERÍSTICAS

PANEL DE CONTROL



- Cuando el botón de encendido (ubicado en el lateral de la unidad) está encendido, la unidad emitirá tres pitidos y estará en modo de espera. La unidad comenzará a precalentarse automáticamente, todas las funciones disponibles en la pantalla se iluminarán y la unidad comenzará a precalentarse automáticamente.
(NOTA: Si el depósito de leche no está en la unidad, solo se mostrarán los botones "Single" y "Double Espresso").
- Cuando haga su selección de bebida, solo ese botón permanecerá iluminado y parpadeará durante el tiempo de precalentamiento restante. (No presione el botón nuevamente o eso cancelará su selección).
- El botón de bebida seleccionado dejará de ser intermitente cuando haya finalizado el precalentamiento y haya comenzado el ciclo de bebida.
- Cuando se completa el ciclo de preparación, la unidad emitirá tres pitidos; todos los botones se iluminarán y la unidad volverá al modo de espera. Si ya no usa la máquina de café espresso, es posible que desee apagarla.
- Después de 20 minutos sin acción, la unidad entrará en modo de suspensión y solo se iluminará el botón "CLEAN" (no el texto). Presione el botón "CLEAN" para encender la unidad.
- Cuando se presiona el botón "FROTH" la función de espuma se ejecutará durante 30 segundos. (Todas las demás luces de función se apagarán). Puede finalizar la formación de espuma antes de 30 segundos presionando nuevamente el botón "FROTH".

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y verifique que todas las piezas y accesorios estén incluidos. Lea todas las etiquetas y despegue las que no sean permanentes.
2. Retire y lave a mano el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, las cestas de portafiltro, la cuchara dosificadora, la bandeja de goteo y el posavasos extraíble con un detergente suave y agua. Enjuague y seque bien. Solo las cestas de metal y el posavasos son aptas para lavavajillas. Todas las demás partes NO son aptas para lavavajillas.
3. Antes del primer uso, la unidad principal se debe (limpiar y eliminar cualquier residuo de embalaje) de acuerdo con las instrucciones a continuación.

IMPORTANTE: LA UNIDAD PRINCIPAL ANTES DEL PRIMER USO

Para la unidad principal, siga estos pasos:

1. Llene el depósito de agua entre las marcas "Min" y "Max" en el tanque.
2. Retire el depósito de leche. (Inclínelo primero, luego sáquelo). Llene el depósito de leche con agua (no leche) entre las marcas "Mín" y "Máx" en el tanque y regréselo a la unidad. (Para insertarlo, incline hacia abajo y empújelo firmemente en su lugar).
3. Coloque una taza o taza grande resistente al calor en el posavasos de metal colocada sobre la bandeja de goteo. (Tenga en cuenta que el posavasos es ajustable).
4. Establezca la fuerza de la espuma en Extra. Use la palanca plateada del tubo de espuma para colocar el tubo dispensador de espuma dentro de la taza.
5. Coloque una cesta de portafiltros vacía en el portafiltro.
6. Coloque el portafiltro en la unidad principal de preparación, asegurándose de que esté bloqueado en su lugar. (Consulte la página 11 para obtener más información sobre cómo colocar el portafiltro).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

7. Enchufe la unidad y enciéndala. (El botón de encendido se encuentra en el costado hacia la parte inferior)
8. Presione el botón "DOUBLE CAPPUCCINO".
9. El botón parpadeará cuando la unidad se precaliente; no presione el botón nuevamente o cancelará la función.
10. Deje que la taza se llene con agua del cabezal de preparación y del tubo dispensador de espuma. Cuando finaliza la función del ciclo de preparación, la unidad emitirá tres pitidos. Con cuidado, deseche el agua en la taza y en el depósito de leche. La unidad ahora está preparada y lista para usar.

ELIGE LA TAZA DE TAMAÑO CORRECTO

Con 15 bares de presión, la Cafetera de Espresso permite una amplia variedad de bebidas de café, desde un café espresso pequeño hasta un café con leche grande. Vea la tabla a continuación para elegir la taza del tamaño correcto. Tenga en cuenta que la cantidad real variará dependiendo de variables tales como la cantidad de café molido y la cantidad de espuma. Tenga en cuenta que puede voltear el posavasos de metal sobre la bandeja de goteo para cambiar la altura de la taza debajo del cabezal de preparación.

BEBIDA	TIPO	VOLUMEN (APROX.)
Espresso	"Single"	1.75 oz (51.75 ml)
Espresso	"Double"	3.25 oz (96 ml)
Cappuccino	"Single"	3.5 oz (103.5 ml)
Cappuccino	"Double"	6.25 oz (184.8 ml)
Latte	"Single"	5.75 oz (170 ml)
Latte	"Double"	10 oz (295.7 ml)

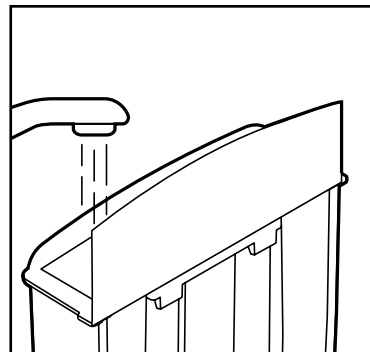
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ELIJA EL CAFÉ Y EL MOLIDO CORRECTO

Para obtener mejores resultados, use granos de café expreso recién molidos ya que los granos previamente molidos pierden su sabor rápidamente. La molienda debe estar bien, como la sal de mesa. Si la molienda es demasiado fina (se sentirá polvoriento cuando se frota entre los dedos), el agua no fluirá incluso bajo presión. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluirá demasiado rápido, dando como resultado un sabor débil. Encontrar tu rutina preferida puede requerir algo de práctica.

COMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

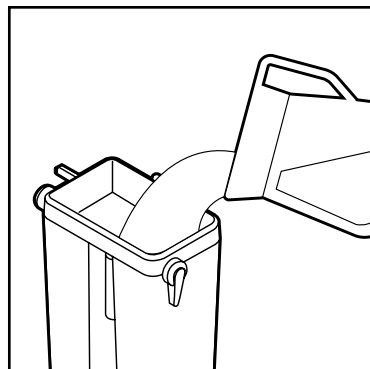
Para llenar el depósito con agua, puede usar un frasco para llenarlo mientras está en la unidad o retirarlo de la unidad y llenarlo en el fregadero. Abra la tapa y llene el depósito con la cantidad deseada de agua fría entre las marcas "Min" y "Max" del depósito. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua. Cierre la tapa del depósito de agua y vuelva a colocarla en la unidad, si es necesario, asegurándose de que quede bien ajustada.



CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si planea preparar capuchino o café con leche, deberá llenar el depósito de leche; puede dejarse vacío o incluso fuera de la unidad para café expreso.

Para retirar el depósito de leche de la unidad, inclínelo hacia arriba antes de sacarlo. Llénelo con leche fría entre las marcas "Min" y "Max" del depósito. Para volver a colocar el depósito de leche en la unidad, inclínelo hacia abajo antes de volver a colocarlo firmemente en su lugar.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

NOTA: Puede usar cualquier tipo de leche (entera, descremada, soya, avena) para hacer espuma.

CÓMO ELEGIR E INSERTAR LA CESTA PORTAFILTRO

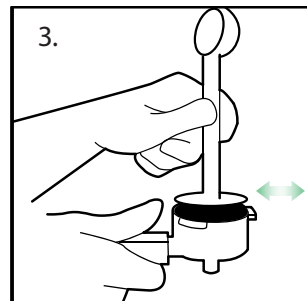
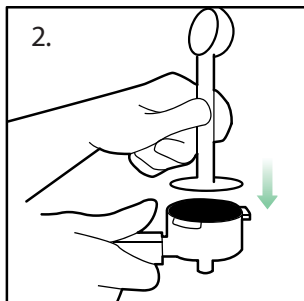
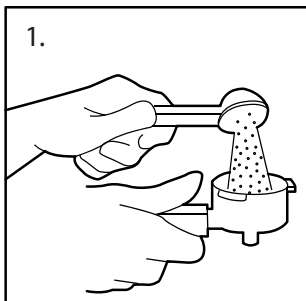
Para insertar la canasta en el portafiltro, simplemente deje caer la canasta en ella.

Use la canasta más pequeña para un solo trago de espresso.

Use la canasta más grande para preparar una bebida de mayor tamaño o para tomar una dosis doble de espresso en una bebida de menor tamaño.

CÓMO EMBALAR EL PORTAFILTRO CON CAFÉ

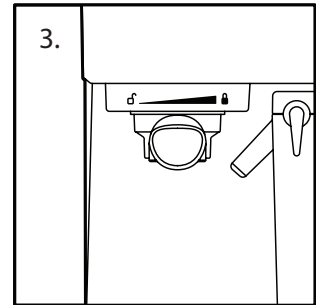
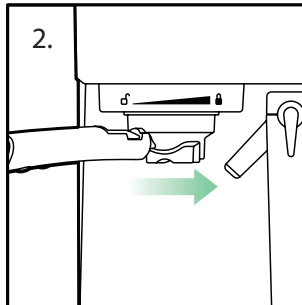
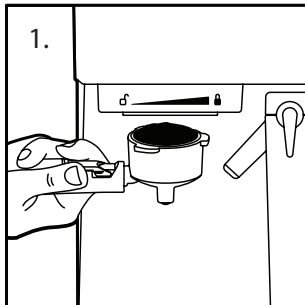
1. Use la cuchara dosificadora de café para llenar la canasta con granos de café espresso finamente molidos (no sobrellene).
2. Usando el extremo del tamper de la cuchara dosificadora, presione los molinos con firmeza y de manera uniforme. Asegúrese de que la superficie sea lisa y plana.
3. Limpie cualquier exceso de molienda del borde del portafiltro para garantizar un ajuste adecuado en el cabezal de preparación.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO EN LA CABEZA DEL INFUSOR

1. Coloque el portafiltro debajo de la cabeza del infusor con su asa hacia la izquierda.
2. Inserte el portafiltro hacia arriba en el cabezal del infusor, alineando la manija con el icono de candado abierto en la unidad.
3. Lentamente gire la manija hacia la derecha hasta que sienta resistencia y la manija esté alineada con el icono bloqueado en la unidad; el mango estará en un ángulo aproximado de 90° con respecto a la máquina.



PRECAUCIÓN: Para evitar posibles quemaduras en las partes del cuerpo y / u otras lesiones causadas por el vapor y el agua caliente o daños a la unidad, nunca retire el depósito de agua o el portafiltro mientras su Cafetera de Espresso esté preparando café expreso / capuchino o espuma. Si tiene la intención de preparar una segunda taza de café, asegúrese de que la unidad esté en modo de espera (todos los botones estarán encendidos y dejará de ser intermitentes) antes de quitar o insertar el portafiltro. Si necesita agregar más agua o leche a los depósitos, apague la unidad presionando el botón al costado de la unidad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO HACER UN ESPRESSO

El espresso es un método único de preparación de café en el que el agua caliente es forzada a través de granos de café finamente molidos para una preparación más rica y con más cuerpo que el goteo regular. Debido a su fuerza, el espresso generalmente se sirve en porciones pequeñas (1 ½ (44) a 2 oz (59 ml)) en tazas de café.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
2. Encienda la unidad presionando el botón de encendido ubicado en el costado de la unidad.
3. Llene el depósito de agua como se indica en la pág. 9.
4. Llene el portafiltro con granos de café finamente molidos y conéctelo al cabezal del infusor como se indica en la pág. 10 y 11.
5. Coloque una taza pequeña resistente al calor en el posavasos de metal sobre la bandeja de goteo.
6. Elija preparar un espresso simple o doble presionando el botón correspondiente. El botón parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El botón dejará de ser intermitente durante el ciclo de preparación. Cuando se complete la preparación, la unidad emitirá un pitido tres veces y su espresso estará listo para disfrutar.
7. Cuando finaliza el ciclo de preparación, la unidad pasará al modo de espera y se precalentará en segundo plano. Si no se presiona ningún botón en 20 minutos, pasará al modo de suspensión.
8. Para desechar el grano molido ya gastado, retire el portafiltro y déjelo enfriar. Sostenga la canasta portafiltro en su lugar levantando el clip de retención de la

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

canasta portafiltro para cubrir parcialmente el borde de la canasta y el portafiltro. Presione el clip con el pulgar para mantener la canasta en su lugar mientras vacía el grano molido.

CÓMO HACER UN CAPPUCCINO

Un capuchino es una deliciosa bebida hecha con partes iguales de espresso, leche al vapor y espuma. Al usar los preajustes de capuchino, no es necesario espumar manualmente la leche; ocurrirá automáticamente.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
2. Encienda la unidad presionando el botón de encendido ubicado en el costado de la unidad.
3. Llene el depósito de agua como se indica en la pág. 9.
4. Llene el depósito de leche extraíble con leche entre las líneas "Min" y "Max" e insértelo en la unidad. (Si el depósito de leche no está en la unidad, la función de capuchino no funcionará).
5. Establezca la fuerza de la espuma en Estándar.
6. Coloque una taza o taza resistente al calor en el posavasos sobre la bandeja de goteo.
7. Use la palanca plateada del tubo de espuma para colocar el tubo dispensador de espuma sobre la taza.
8. Llene el portafiltro con café molido y conéctelo al cabezal del infusor como se indica en la pág. 10 y 11.
9. Elija si desea preparar un capuchino simple o doble presionando el botón correspondiente. El botón parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El botón dejará de ser intermitente durante el ciclo de preparación. Cuando se complete la preparación, la unidad emitirá tres pitidos y su capuchino estará listo para disfrutar

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

10. Cuando finalice el ciclo de preparación, la unidad pasará al modo de espera y se precalentará en segundo plano. Si no se presiona ningún botón en 20 minutos, pasará al modo de suspensión.
11. Para desechar el grano molido ya gastado, retire el portafiltro y deje enfriar. Sostenga la canasta portafiltro en su lugar levantando el clip de retención de la canasta portafiltro para cubrir parcialmente el borde de la canasta y el portafiltro. Presione el clip con el pulgar para mantener la canasta en su lugar mientras vacía el grano molido ya gastado.
NOTA: Asegúrese de limpiar el tubo dispensador de espuma después de cada uso siguiendo las instrucciones en la pág. 18.

CÓMO HACER UN LATTE

Un Latte es una bebida de café con leche hecha en su mayoría con leche al vapor y un poco de espresso. Al usar los preajustes de Latte, no es necesario espumar manualmente la leche; ocurrirá automáticamente.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
2. Encienda la unidad presionando el botón de encendido ubicado en el costado de la unidad.
3. Llene el depósito de agua como se indica en la pág. 9.
4. Llene el depósito de leche con leche entre las líneas "Min" y "Max" e insértelo en la unidad. (Si el depósito de leche no está en la unidad, la función de latte no funcionará).
5. Establezca la fuerza de la espuma en Estándar.
6. Coloque una taza o taza grande a prueba de calor en el posavasos de metal sobre la bandeja de goteo. NOTA: Asegúrese de usar una taza grande, especialmente con un café con leche doble, que puede producir hasta 10 oz (295.7 ml).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

7. Use la palanca plateada del tubo de espuma para colocar el tubo dispensador de espuma sobre la taza.
8. Llene el portafiltro con café molido y conéctelo al cabezal del infusor como se indica en la pág. 10 y 11.
9. Elija si desea preparar un café con leche simple o doble presionando el botón correspondiente. El botón parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El botón dejará de ser intermitente durante el ciclo de preparación. Cuando se complete la preparación, la unidad emitirá un pitido tres veces y su café con leche estará listo para disfrutar.
10. Cuando finalice el ciclo de preparación, la unidad entrará en modo de espera y se precalentará en segundo plano. Si no se presiona ningún botón en 20 minutos, pasará al modo de suspensión.
11. Para desechar el grano molido ya gastado, retire el portafiltro y deje enfriar. Sostenga la canasta portafiltro en su lugar levantando el clip de retención de la canasta portafiltro para cubrir parcialmente el borde de la canasta y el portafiltro. Presione el clip con el pulgar para mantener la canasta en su lugar mientras vacía el grano molido ya gastado. NOTA: Asegúrese de limpiar el tubo dispensador de espuma después de cada uso siguiendo las instrucciones en la pág. 18.

CÓMO AGREGAR MÁS ESPUMA LECHE DE ESPUMA POR SEPARADO

La Cafetera de Espresso también le permite agregar más leche espumosa a su bebida de café y preparar espuma de leche por sí sola para hacer un macchiato o agregar al chocolate caliente. Asegúrese de que la taza esté colocada con el tubo dispensador de espuma sobre ella, luego simplemente presione el botón "FROTH". La leche hará espuma durante unos 30 segundos. Si desea menos tiempo, simplemente presione el botón "FROTH" nuevamente para detener la formación de espuma.

NOTA: Asegúrese de limpiar el tubo dispensador de espuma después de cada uso siguiendo las instrucciones en la pág. 18.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El café no sale	<ol style="list-style-type: none"> 1. El dispositivo no está encendido o enchufado 2. No hay agua en el depósito 3. El café molido está demasiado fino 4. Hay demasiado café en la canasta del filtro 5. El café se ha comprimido demasiado. 6. La unidad no se ha utilizado durante un tiempo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe la unidad y enciéndala 2. Añadir agua 3. Moler menos los granos 4. Agregue menos café 5. Rellene el filtro y comprima menos 6. La unidad necesita cebado; siga las instrucciones de la p. 7
Sale café por el borde del portafiltro	<ol style="list-style-type: none"> 1. El portafiltro no ha girado a la posición de bloqueo total 2. Se dejaron granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro 3. Demasiado café en la cesta del filtro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gire el portafiltro a la posición bloqueada 2. Limpie el borde 3. Rellene con menos café
La leche no es espumosa después de hacer espuma o no sale del tubo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se quedó sin vapor 2. La leche no está lo suficientemente fría 3. El tubo de espuma está bloqueado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito 2. Leche fría y depósito de espuma 3. Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo de espuma
El café sale demasiado rápido	<ol style="list-style-type: none"> 1. El café molido es demasiado grueso 2. No hay suficiente café en el filtro 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use un café molido más fino 2. Añade más café
El café sale demasiado lento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizando cesta de filtro solo en vez del doble 2. El café molido es demasiado grueso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use una canasta de filtro doble 2. Use un café molido más fino

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CÓMO LIMPIAR EL PORTAFILTRO Y LA CABEZA DEL INFUSOR

NOTA: Este método de limpieza es útil si solo prepara espresso. Si prepara un capuchino o café con leche o usa el tubo de espuma de leche por separado, puede limpiar tanto el cabezal de preparación, el portafiltro como el tubo de espuma, todo al mismo tiempo siguiendo las instrucciones que comienzan en la parte inferior de la pág. 18.

1. Antes de limpiar, apague la unidad y desenchúfela. Es posible que algunas de las partes metálicas aún estén calientes. No los toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
2. Si aún no lo ha hecho, retire el portafiltro y deseche los granos de café usados. Para mantener la canasta en su lugar mientras vacía los molidos, levante el clip de retención de la canasta del portafiltro y manténgalo presionado con el pulgar mientras vacía la canasta.
3. Enjuague la canasta y el portafiltro con agua tibia y jabón y enjuague bien. Las cestas de porción simple y doble son aptas para lavavajillas en la rejilla superior, pero el portafiltro no.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los posos de café que puedan haber quedado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO DE CRISTAL

1. Retire el depósito de leche de la unidad (inclínelo hacia arriba antes de sacarlo). Transfiera la leche restante a otro recipiente y refrigere.
2. Lave bien el depósito de leche y su tapa con agua tibia y jabón. Enjuague bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarán el acabado. El depósito de leche NO es apto para lavavajillas.
3. Coloque el portafiltro con una canasta vacía en el cabezal de preparación de la unidad.
4. Coloque una taza grande vacía debajo del cabezal de preparación y asegúrese de que haya agua en el depósito de agua.
5. Agregue agua fresca al depósito de leche y devuélvala a la unidad.
6. Establezca la fuerza de la espuma en Extra. Utilice la palanca plateada del tubo de espuma para colocar el tubo dispensador de espuma sobre la taza.
7. Presione el botón LIMPIAR. El agua caliente y el vapor saldrán en ráfagas. No retire la taza hasta que el ciclo de limpieza haya terminado por completo (la unidad emitirá tres pitidos y se iluminarán otros botones de función). NOTA: Si el ciclo de limpieza se cancela antes de terminar, espere unos minutos antes de retirar la taza, ya que puede salir más agua caliente y vapor.
8. Una vez finalizado el ciclo, deseche el agua de la taza y el agua que quede en los depósitos de leche y agua.

COMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Vacíe el depósito de agua entre usos. Deseche el agua restante quitando el depósito y vaciándolo en el fregadero. Lave el depósito de agua según sea necesario con agua jabonosa, enjuáguelo bien y séquelo. El depósito de agua NO es apto para lavavajillas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CÓMO LIMPIAR LA CUBIERTA Y ALMACENAR LA UNIDAD

1. Limpie la cubierta con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos ya que pueden rayar el acabado. PRECAUCIÓN: No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua.
2. No almacene el portafiltro en el cabezal del infusor. Esto puede afectar negativamente el sello entre el cabezal del infusor y el portafiltro mientras se prepara café espresso.
3. Descalcifique la unidad según sea necesario de acuerdo con las instrucciones de la pág. 19 y 20.

CÓMO DESCALCIFICAR

Los depósitos minerales acumulados en la unidad afectarán el funcionamiento del aparato.

Su electrodoméstico debe ser descalcificado cuando note un aumento en el tiempo requerido para preparar café espresso o cuando haya vapor excesivo. Además, puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie de la cabeza del infusor. La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Asegúrese de que la unidad esté fría, apagada y desenchufada.
2. Llene el depósito de agua con vinagre blanco entre las marcas "Min" y "Max" en el tanque. Llene el depósito de leche con agua y deslícelo en la unidad.
3. Coloque una taza o frasco grande en la bandeja de goteo y coloque el tubo dispensador de espuma en la taza.
4. Inserte el portafiltro con una cesta vacía en el cabezal del infusor.
5. Enchufe la unidad y enciéndala.
6. Presione el botón "CLEAR".
7. Repita los pasos 1-6 según sea necesario usando solo agua fresca para enjuagar cualquier resto de vinagre de la máquina.

CÓMO DESCALIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco fresco y sin diluir.
2. Dejar reposar durante al menos 8 horas; el depósito puede colocarse en la unidad durante este tiempo.
3. Deseche el vinagre y luego enjuague bien el depósito de agua con agua fresca.

Requisitos de alimentación

ca 120V 60Hz 1 350W

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 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® LLC. 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 puede 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.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada

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® LLC o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. CHEFMAN® LLC no será responsable de ningún daño incidental o consecuencial causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales 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® 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®

WWW.CHEFMAN.COM.MX

©CHEFMAN 2020