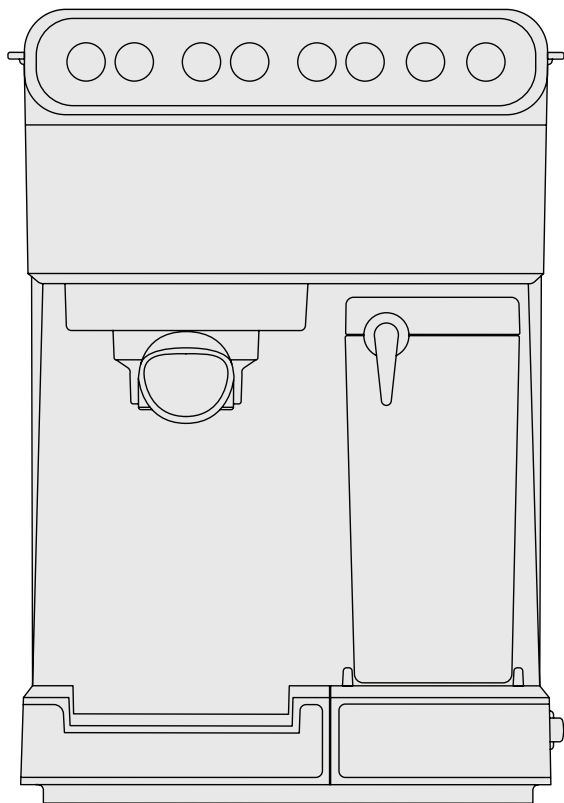


CHEFMAN®

CaféMaster Pro™
Máquina de
Espresso



RJ54-I-SV-BLK
RJ54-I-SV-BLK-MX

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA: Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **No** toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.
EL APARATO NO DEBE SUMERGIRSE EN AGUA O SIMILARES.
4. Este aparato no está destinado para personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales que 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 el producto como juguete.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar el aparato. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso.
6. **No** opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal, o se haya dañado de alguna manera. Si esto ocurre, contacte al Servicio al Cliente de Chefman. Si el cordón de alimentación está dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado, con el fin de evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas. El aparato no está destinado para su funcionamiento por un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
8. **No** use en exteriores. Este aparato se destina para uso doméstico y similares, como lo siguiente:
 - a) Utilizarse por personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - b) Utilizarse en casas de campo;
 - c) Utilizarse por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial; y
 - d) Utilizarse en entornos tipo dormitorio o comedor.
9. **No** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. **No** coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente. **PRECAUCIÓN:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

11. Para desconectar, apague el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
12. **No** utilice el aparato para otros usos distintos a los previstos. Utilice el aparato para el fin que fue diseñado, en caso contrario puede causarse lesiones por uso indebido del mismo.
13. Pueden ocurrir quemaduras si la cámara de preparación se abre durante el ciclo de calentamiento.
14. Evite el contacto con las partes móviles.

Guarde estas Instrucciones Sólo para Uso Doméstico

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

Instrucciones para el cable corto:

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropezos con un cable más largo. Cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato;
2. El cable más largo debe estar colocado de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por niños o causar tropezos.

Si el cordón de alimentación está dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.

El aparato no está destinado para su funcionamiento por un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

Consejos de seguridad para el cable de alimentación:

1. Nunca tire o jale del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, agárrelo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, agárrelo del enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Nunca use el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Contacte al Servicio al Cliente de Chefman® para obtener orientación y apoyo adicional. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
5. Nunca envuelva el cable firmemente alrededor del aparato, ya que esto podría poner un estrés indebido en el cable donde entra al aparato y causar que se deshilache y se rompa.

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

Especificaciones eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 1 350 W

No coloque el aparato sobre una estufa o cualquier otra superficie que se pueda calentar, incluso si la estufa no está encendida. Hacerlo constituye un riesgo de incendio.



Conoce tu Máquina de Espresso

1. Tapa para depósito de agua
2. Depósito de agua extraíble
3. Panel de control
4. Cabezal de preparación
5. Interruptor de encendido (en el lateral)
6. Tapa del depósito de leche
7. Palanca del tubo dispensador de espuma.
8. Depósito de leche extraíble
9. Tubo dispensador de espuma
10. Posavasos metálico
11. Bandeja de goteo extraíble
12. Portafiltro
13. Clip de retención de la cesta del portafiltro
14. Mango portafiltro
15. Cuchara dosificadora de café y prensa
16. Cesta de Portafiltro de una porción
17. Cesta de Portafiltro de doble porción
18. Cepillo de limpieza para piezas internas del espumador
(no se muestra en la foto)

Glosario de términos

CLEAN: Limpiar

DOUBLE: Doble

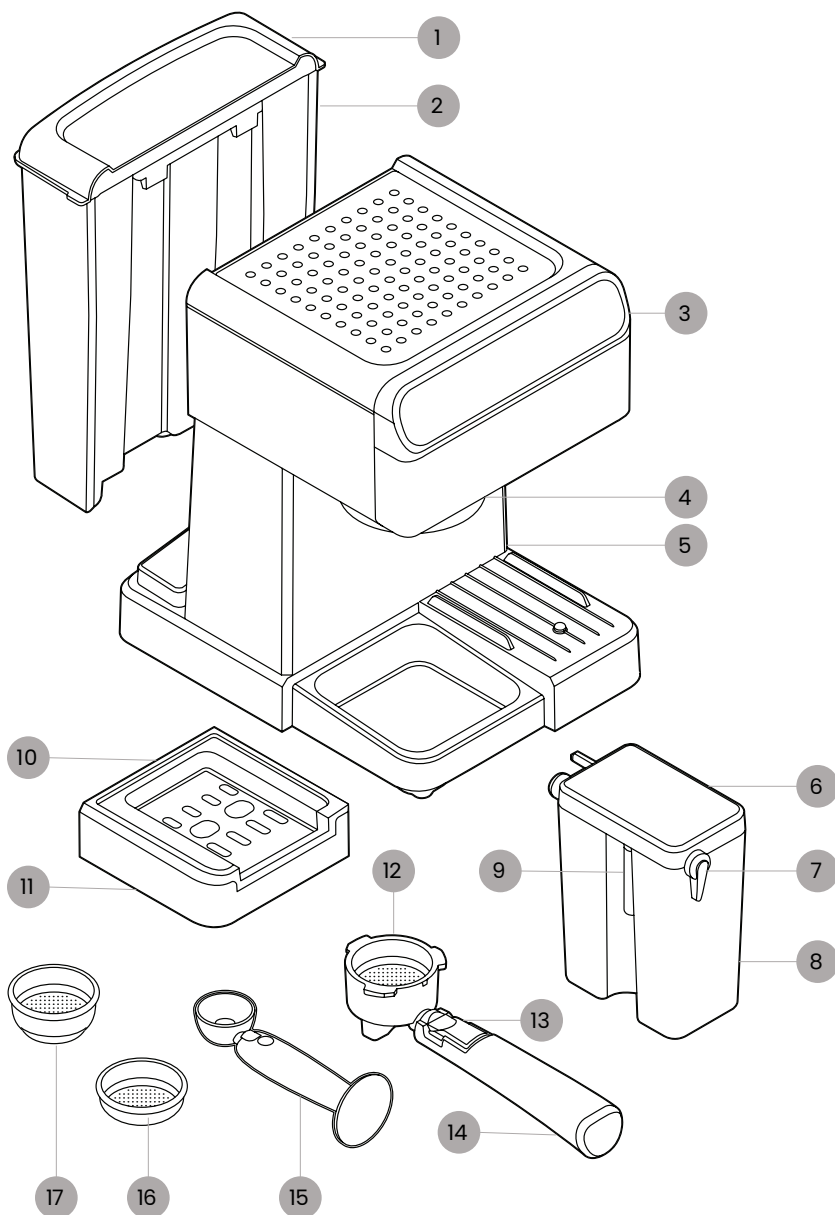
ESPRESSO: Expreso

FROTH: Espuma

MAX: Máximo

MIN: Mínimo

SINGLE: Sencillo



Panel de Control

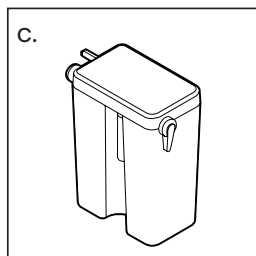
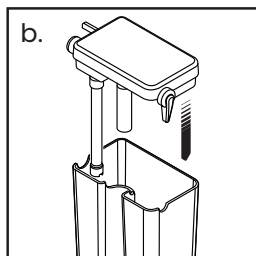
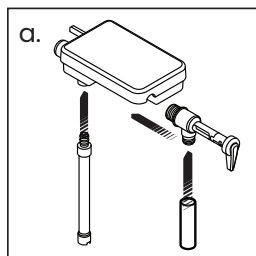


- Cuando se enciende la unidad, la unidad emitirá tres pitidos y estará en modo de espera. La unidad comenzará a precalentarse automáticamente y se iluminarán todas las funciones disponibles en la pantalla. (**NOTA:** Si el depósito de leche no está en la unidad, solo se mostrarán los botones "SINGLE" y "DOUBLE ESPRESSO".)
- Cuando seleccione su bebida, solo ese botón permanecerá iluminado y parpadeará durante el tiempo de precalentamiento restante. (No presione el botón nuevamente o cancelará su selección).
- El botón de bebida seleccionado se volverá sólido cuando finalice el precalentamiento y haya comenzado el ciclo de preparación de bebida.
- Cuando se complete 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 utiliza la máquina de café expreso, es mejor apagarla.
- Después de 5 minutos sin acción, la unidad entrará en modo de suspensión y solo se iluminará el ícono "CLEAN" (no el texto). Presione el ícono "CLEAN" para activar la unidad.
- Cuando se presiona el botón "FROTH", la función de espuma se ejecutará durante 10 segundos. (Todas las demás luces de función se apagarán). Puede finalizar la preparación de espuma antes de los 10 segundos presionando el botón "FROTH" nuevamente.

¿Cómo utilizar la Máquina?

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje y verifique que se hayan incluido todas las piezas y accesorios. Lea todas las pegatinas y elimine las que no sean permanentes.
2. Retire y lave a mano el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, las cestas del portafiltro, la cuchara medidora, la bandeja de goteo y el posavasos extraíble con un detergente suave y agua. Enjuague y seque bien. **NOTA:** Las cuatro partes principales de la tapa del depósito de leche se pueden separar y volver a ensamblar fácilmente. Para volver a ensamblar, siga los diagramas a continuación.

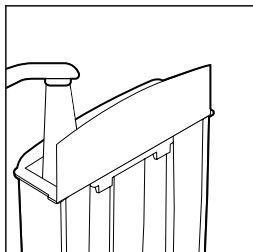


3. Para limpiar las partes internas de la unidad de cualquier residuo de embalaje, llene el depósito de agua y de leche con agua e instálelo en la unidad (consulte la página 9). Instale el portafiltro vacío debajo del cabezal de preparación y asegúrelo en su lugar (consulte la página 10). Coloque 12 oz. o una taza más grande debajo del portafiltro y coloque el tubo dispensador de espuma sobre la taza.
4. Presione el botón **"CLEAN"**. El agua caliente y el vapor saldrán a ráfagas. Una vez finalizado el ciclo, deseche el agua de la taza y el agua que quede en los depósitos de leche y agua.

Inicio Rápido: ¿Cómo hacer café?

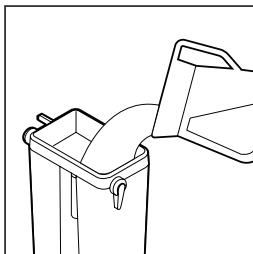
Llena el Depósito de Agua

Para llenar el depósito con agua, puedes usar una jarra para llenarlo mientras está en la unidad o retirarlo de la unidad para llenarlo en el fregadero. Abre la tapa y llena el depósito con la cantidad deseada de agua a temperatura ambiente, entre las marcas de **"MIN"** y **"MAX"** en el tanque. Nunca uses agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua. Cierra la tapa del depósito de agua y colócalo de nuevo en la unidad, si es necesario, asegurándote de que quede bien ajustado en su lugar.



Llena el Depósito de Leche

Si planeas preparar cappuccino o latte, necesitarás llenar el depósito de leche; puede permanecer vacío o incluso desconectado de la unidad cuando prepares espresso. Para retirar el depósito de leche de la unidad, inclínalo hacia arriba antes de sacarlo. Llénelo con leche fría hasta las marcas de **"MIN"** y **"MAX"** en el tanque. Para volver a colocar el depósito de leche en la unidad, inclínalo hacia abajo antes de deslizarlo firmemente en su lugar. **NOTA:** Puedes usar cualquier tipo de leche—entera, descremada, soja, avena—para hacer espuma.



Elija la Molienda de Café Adecuada

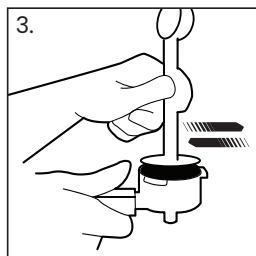
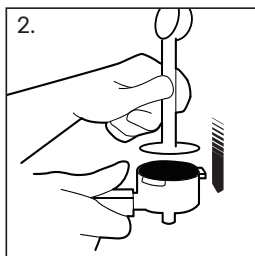
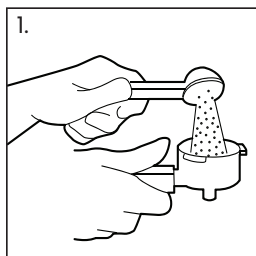
Para obtener mejores resultados, utilice granos de espresso recién molidos; Los granos premolidos pierden su sabor rápidamente. La molienda debe quedar fina, como sal de mesa. Si el molido es demasiado fino (se sentirá polvoroso al frotarlo entre los dedos), el agua no fluirá incluso bajo presión. Si el molido es demasiado grueso, el agua fluirá demasiado rápido, lo que dará como resultado un sabor débil.

Elige e Inserta el Cesto del Portafiltro

Para insertar el cesto en el portafiltro, simplemente coloca el cesto en él. Usa el cesto más pequeño para un solo espresso. Usa el cesto más grande para preparar una bebida de mayor tamaño o para obtener una doble dosis de espresso en una bebida de menor tamaño.

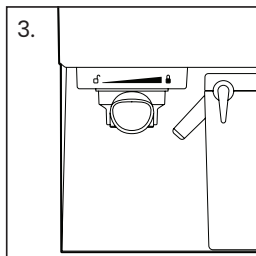
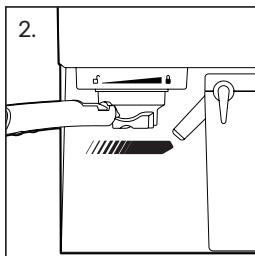
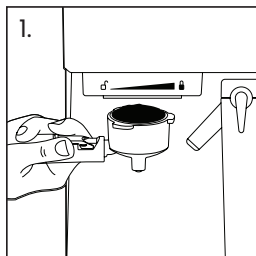
Rellena el Portafiltro con Café

1. Usa la cuchara medidora para llenar el cesto con granos de espresso finamente molidos (sin sobrellenar).
2. Utilizando el extremo del prensador de la cuchara medidora, presiona los posos firmemente y de manera uniforme. Asegúrate de que la superficie esté lisa y nivelada.
3. Limpia cualquier exceso de café en el borde del portafiltro para garantizar un ajuste adecuado en el grupo de preparación.



Coloca el Portafiltro para Preparación

1. Posiciona el portafiltro debajo del grupo de preparación con el mango apuntando hacia la izquierda.
2. Con una mano en la parte superior de la unidad para estabilizarla, inserta el portafiltro hacia arriba en el grupo de preparación, alineando el mango con el ícono de bloqueo abierto en la unidad.
3. Gira lentamente el mango hacia la derecha hasta sentir resistencia y que el mango se alinee con el ícono de bloqueado en la unidad; el mango estará apuntando directamente hacia adelante.



PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras por vapor y agua caliente o daños en la unidad, nunca retires el depósito de agua o el portafiltro mientras estás extrayendo café o espumando leche. El portafiltro estará presurizado inmediatamente después de su uso. Espera 60 segundos después de que el ciclo de extracción haya terminado antes de retirar el portafiltro lenta y cuidadosamente para liberar la presión. Si vas a preparar una segunda taza, asegúrate de que la unidad esté en modo de espera (todos los botones encendidos y fijos) antes de retirar o insertar el portafiltro.

Para Hacer un Espresso

El espresso es un método único de preparación de café en el que se fuerza agua caliente a través de granos de café finamente molidos para obtener una bebida más rica y con más cuerpo que el café filtrado normal. Debido a su intensidad, el espresso generalmente se sirve en pequeñas porciones en tazas “demitasse” (tazas de espresso).

1. Asegúrate de que la unidad esté enchufada.
2. Enciende la unidad usando el interruptor de encendido ubicado en el costado.
3. Llena el depósito de agua con agua fresca.
4. Llena el portafiltro con granos de café finamente molidos y colócalo en el grupo de preparación.
5. Coloca una taza resistente al calor o una taza “demitasse” sobre el posavasos metálico en la bandeja de goteo.
6. Elige preparar un espresso simple o doble presionando el botón correspondiente. El botón parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El botón se volverá fijo durante el ciclo de preparación. Cuando la preparación haya terminado, la unidad emitirá tres pitidos y tu espresso estará listo para disfrutar.
7. Al finalizar el ciclo de preparación, la unidad entrará en modo de espera y seguirá precalentándose en segundo plano. Si no se presiona ningún botón en 5 minutos, la unidad pasará al modo de suspensión.
8. Para descartar los residuos de café usados, espera al menos 60 segundos después de que el ciclo de preparación anterior haya terminado, luego retira el portafiltro y déjalo enfriar. Mantén el cesto del portafiltro en su lugar levantando el clip de retención del cesto del portafiltro para cubrir parcialmente el borde del cesto y el portafiltro. Presiona el clip con tu pulgar para mantener el cesto en su lugar mientras vacías los residuos de café.

Para Hacer un Cappuccino o Latte

Un cappuccino es una bebida deliciosa hecha con partes iguales de espresso, leche vaporizada y espuma de leche, mientras que un latte es una bebida de café más grande hecha principalmente con leche vaporizada y un poco de espresso. Al usar estos ajustes preestablecidos, no es necesario espumar la leche manualmente; esto ocurrirá automáticamente.

1. Asegúrate de que la unidad esté enchufada.
2. Enciende la unidad usando el interruptor de encendido ubicado en el costado.
3. Llena el depósito de agua con agua fresca.
4. Llena el depósito de leche con leche hasta las líneas **"MIN"** y **"MAX"** e insértalo en la unidad. (Si el depósito de leche no está en la unidad, las funciones de cappuccino y latte no funcionarán.)
5. Coloca una taza resistente al calor sobre el posavasos metálico en la bandeja de goteo. **NOTA:** Asegúrate de usar una taza grande para el latte, especialmente para un latte doble que puede rendir hasta 12 fl oz (355 ml) (ver gráfico a la derecha).
6. Usa la palanca del tubo dispensador de espuma plateado para posicionar el tubo sobre la taza.
7. Llena el portafiltro con café molido y colócalo en el grupo de preparación.
8. Elige preparar un cappuccino o latte simple o doble presionando el botón correspondiente. El botón parpadeará para indicar que la unidad se está precalentando. El botón se volverá fijo durante el ciclo de preparación. Cuando la preparación haya terminado, la unidad emitirá tres pitidos y tu bebida estará lista para disfrutar.
9. Al finalizar el ciclo de preparación, la unidad entrará en modo de espera y seguirá precalentándose en segundo plano. Si no se presiona ningún botón en 5 minutos, la unidad pasará al modo de suspensión.
10. Para descartar los residuos de café, espera al menos 60 segundos después de que el ciclo de preparación anterior haya terminado, luego retira el portafiltro y déjalo enfriar. Mantén el cesto del portafiltro en su lugar levantando el clip de retención del cesto del portafiltro para cubrir parcialmente el borde del cesto y el portafiltro. Presiona el clip con tu pulgar para mantener el cesto en su lugar mientras vacías los posos. **NOTA:** Asegúrate de limpiar el tubo dispensador de espuma después de cada uso siguiendo las instrucciones en la página 15.

Cómo Añadir Más Espuma o Espumar Leche por Separado

La máquina de espresso te permite añadir más leche espumada a tu bebida de café y preparar leche espumada por separado para usar en un macchiato o añadir a un chocolate caliente. Asegúrate de que la taza esté posicionada con el tubo dispensador de espuma sobre ella, luego simplemente presiona el botón **"FROTH"** La leche se espumará durante aproximadamente 10 segundos. Si prefieres menos tiempo, simplemente presiona el botón **"FROTH"** nuevamente para detener el espumado.

NOTA: Asegúrate de limpiar el tubo dispensador de espuma después de cada uso siguiendo las instrucciones en la página 15.

Tamaños de Bebidas de Café

Con 20 Bares (2 000 kPa) de presión, la máquina de café expreso puede preparar una amplia variedad de bebidas de café, desde un pequeño expreso hasta un café con leche grande. Utilice esta tabla como guía para saber cuánto café molido usar y qué volumen esperar en su bebida. Asegúrate de utilizar una taza que pueda acomodar el volumen final. Tenga en cuenta que la cantidad real variará dependiendo de variables como el café molido y la cantidad de espuma.

Bebida	Porción	Café molido (g)	Volumen elaborado fl oz (ml)
Espresso	"Single"	8	1 (30 ml)
	"Double"	15	2 (59 ml)
Cappuccino	"Single"	8	4.5 (133 ml)
	"Double"	15	6.5 (192 ml)
Latte	"Single"	8	7 (207 ml)
	"Double"	15	12 (355 ml)

Limpieza

¿Cómo limpiar el portafiltro y el cabezal de preparación?

Este método de limpieza es útil si sólo prepara espresso. Si prepara cappuccino o café con leche o utiliza el tubo dispensador de espuma por separado, puede limpiar el cabezal de preparación, el portafiltro y el tubo dispensador de espuma al mismo tiempo siguiendo las instrucciones de la pág. 15.

1. Antes de limpiar, apague la unidad y desenchúfela. Es posible que las piezas aún estén calientes. **NO** las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
2. Si aún no está fuera, retira el portafiltro y desecha los posos de café usados. Para mantener la canasta en su lugar mientras vacía los posos, 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 enjuáguelos bien. Las cestas de uno y dos disparos 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 cualquier resto de café molido.

¿Cómo limpiar el depósito de leche y el tubo dispensador de espuma?

1. Retire el depósito de leche de la unidad (inclinelo 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. Conecte el portafiltro con una canasta vacía al 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 regréselo a la unidad.
6. Utilice la palanca plateada del tubo dispensador de espuma para colocar el tubo dispensador de espuma sobre la taza.

7. Presione el botón **"CLEAN"**. El agua caliente y el vapor saldrán a ráfagas. **NO** retire la taza hasta que el ciclo de limpieza haya finalizado por completo. (la unidad emitirá un pitido tres veces y se iluminarán otros botones de función).
NOTA: Si se cancela el ciclo de limpieza antes de terminar, espere unos minutos ya que puede expulsar 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.

¿Cómo Limpiar el Depósito de Agua?

Vacíe el depósito de agua entre usos. Deseche el agua restante retirando el depósito y vaciándolo en el fregadero. Lava el depósito de agua según sea necesario con agua jabonosa, enjuágalo bien y sécalo. El depósito de agua **NO** es apto para lavavajillas.

¿Cómo Limpiar el Exterior y Almacenar la Unidad?

1. Limpia el exterior con un paño suave y húmedo. **NO** uses limpiadores abrasivos ni esponjas, ya que pueden rayar el acabado. **NO** sumerjas el aparato, el cable o el enchufe en agua.
2. **NO** guardes el portafiltro en el grupo de preparación. Esto puede afectar negativamente el sello entre el grupo de preparación y el portafiltro mientras se extrae el espresso.
3. Descalcifica la unidad según sea necesario siguiendo las instrucciones en la página 17.

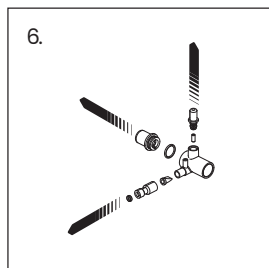
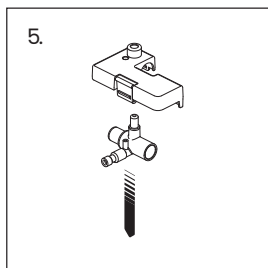
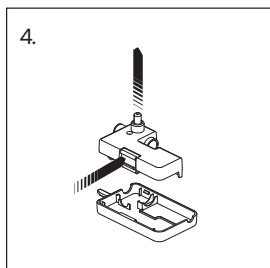
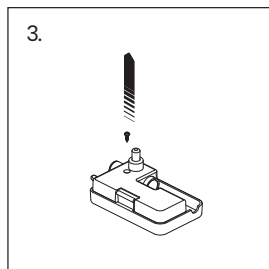
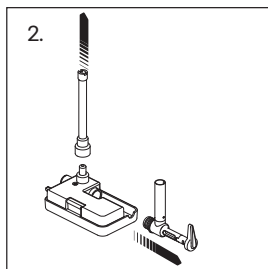
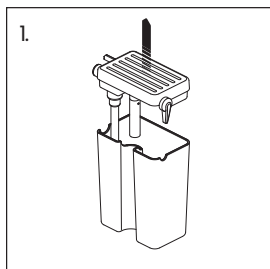
¿Cómo Limpiar las Partes Internas del Espumador de Leche?

Con el tiempo, los residuos de leche pueden acumularse en las partes internas del espumador, requiriendo una limpieza profunda. Dependiendo de la frecuencia de uso, se recomienda hacer esta limpieza profunda unas pocas veces al año, o siempre que notes una disminución en la cantidad o calidad de la espuma de leche.

Para Limpiar las Partes Internas del Espumador

1. Retira el depósito de leche de la unidad (inclínalo hacia arriba antes de sacarlo). Quita el conjunto de la tapa y transfiere la leche restante a otro recipiente y refrigéralo.
2. Retira el tubo dispensador de espuma y la pajilla de succión tirando hacia afuera.

3. Usa un destornillador Phillips pequeño (no suministrado) para quitar el tornillo de fijación.
4. Aprieta la lengüeta en el costado y levanta para separar las cubiertas.
5. Levanta el conjunto de espuma del tapón inferior.
6. Tira suavemente hacia afuera del conjunto de espuma para separar todas las partes de silicona y plástico.



Guía de limpieza del espumador

Escanee aquí para obtener un vídeo paso a paso del proceso de limpieza del espumador.

7. Retira cuidadosamente todos los componentes pequeños y enjuaga todas las partes a fondo con el cepillo incluido y agua tibia jabonosa. (Se recomienda lavar cada parte por separado a mano en un recipiente para no perder ninguna pieza).
8. Vuelve a montar todas las partes de nuevo en su lugar como se muestra en el diagrama. Une las cubiertas superior e inferior del tapón. Usa un destornillador Phillips pequeño (no suministrado) para fijar el tornillo de fijación.
9. Reinserta el tubo dispensador de espuma y la pajilla de succión en la tapa y vuelve a colocar la tapa en el depósito de leche.

¿Cómo Descalcificar?

Los depósitos minerales acumulados en la unidad afectarán el funcionamiento del aparato. Es necesario descalcificar el aparato cuando notes un aumento en el tiempo requerido para preparar el espresso o cuando haya un exceso de vapor. También puedes observar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del grupo de preparación. La frecuencia de limpieza depende de la dureza de tu agua.

Para Descalcificar las Partes Internas:

1. Asegúrate de que la unidad esté fría, apagada y desenchufada.
2. Llena el depósito de agua con vinagre blanco hasta las marcas **"MIN"** y **"MAX"** en el tanque. Llena el depósito de leche con agua y deslízalo en la unidad.
3. Inserta el portafiltro con un cesto vacío en el grupo de preparación.
4. Enchufa la unidad y enciéndela.
5. Presiona el botón **"CLEAN"**.
6. Repite los pasos 1-6 según sea necesario usando solo agua fresca para enjuagar cualquier traza restante de vinagre de la máquina.

Para Descalcificar el Depósito de Agua:

1. Llena el depósito de agua con vinagre blanco puro, sin diluir.
2. Déjalo reposar durante al menos 8 horas; el depósito puede permanecer en la unidad durante este tiempo.
3. Desecha el vinagre y luego enjuaga el depósito de agua a fondo con agua fresca.

Solución de Problemas

Problema	Probable Causa	Solución
El café no sale	1. El electrodoméstico no está encendido o enchufado 2. No hay agua en el depósito 3. El café molido es demasiado fino. 4. Demasiado café en la cesta del filtro 5. El café ha sido demasiado compactado	1. Enchufe la unidad y enciéndala y agregue agua 2. Moler el café menos fino 3. Agregue menos café 4. Rellene el filtro y compacte menos
El café sale por el borde del portafiltro.	1. Portafiltro no girado a la posición de bloqueo total 2. Quedaron posos de café alrededor del borde de la cesta del filtro. 3. Demasiado café en la cesta del filtro	1. Gire el portafiltro a la posición bloqueada 2. Limpiar el borde 3. Llenar con menos café
La leche no sale espumosa después de hacer espuma o no sale del tubo.	1. La unidad se quedó sin vapor 2. La leche no está lo suficientemente fría. 3. El tubo dispensador de espuma está bloqueado 4. Las partes internas del espumador necesitan limpieza	1. Asegúrese de que haya suficiente leche en el depósito. 2. Utilice leche fría y un depósito frío para espumar. 3. Siga las instrucciones en la pág. 15 para limpiar el depósito de leche y el tubo dispensador de espuma 4. Siga las instrucciones en la pág. 16 para limpiar partes internas del espumador
El café sale demasiado rápido.	1. El café molido es demasiado grueso 2. No hay suficiente café en el filtro	1. Utilice un molido más fino 2. Agregue más café
El café es demasiado débil.	1. Se utilizó una cesta de filtro simple para una dosis doble 2. El café molido es demasiado grueso	1. Utilice una cesta de doble filtro para una doble porción 2. Utilice un molido más fino

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Términos & Condiciones

GARANTÍA LIMITADA

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 Teléfono: 55 9990 1008 garantiza el producto, amparando todas sus piezas y componentes incluyendo la mano de obra, obligándose a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor, por un periodo de 1 (un) año contado a partir de la fecha de compra o de instalación (en su caso), incluyendo los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de la red de servicio.

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 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.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Para hacer efectiva esta garantía solamente debe presentar el producto, acompañado de esta póliza debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa en el centro de servicio:

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 Teléfono: 55 9990 1008, en esta dirección puede obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios del producto. Simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com con la información de las partes, componentes, consumibles y accesorios del producto que requiere consultar.

Si su producto **CHEFMAN®** demuestra ser defectuoso dentro del periodo 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 periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeta 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 periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeta a las condiciones previstas en esta política.

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, ni 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.**

Términos & Condiciones

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía puede quedar invalidada por los siguientes motivos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, 120 V ~ 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.

CHEFMAN® 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, 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 de provincia a provincia.

Importado en México 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
Teléfono: 55 9990 1008
R.F.C.: CME2201145V8

Tarjeta de Garantía

CHEFMAN®

CAFETERA ESPRESSO

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: RJ54-I-SV-BLK
RJ54-I-SV-BLK-MX

Importador:

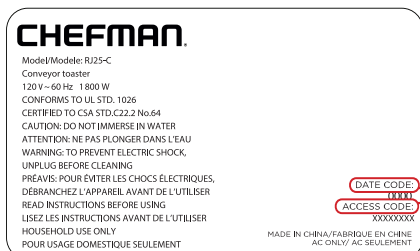
CHEFMAN MÉXICO, S. DE R.L. DE CV.
RFC: CME2201145V8

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

REGISTRO DE GARANTÍA CHEFMAN®



¿Qué necesito para registrar mi producto?

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



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

¿Cómo registro mi producto?

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

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

Para información del producto

Visítenos en Chefman.com.mx.

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

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

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

CHEFMAN.

CaféMaster Pro™
Máquina de Espresso

RJ541SV/BLKUG081924