

Guía de Usuario

- 2 Instrucciones de Seguridad y Consideraciones
- 5 Conozca su Cafetera
- 7 Panel de Control
- 8 Antes del Primer Uso
- 9 Inicio Rápido: Cómo Hacer Café
- 12 Funciones Especiales
- 13 Consejos Para Hacer Café
- 14 Manténgalo Limpio
- 16 Términos y Condiciones
- 19 Registro de Garantía



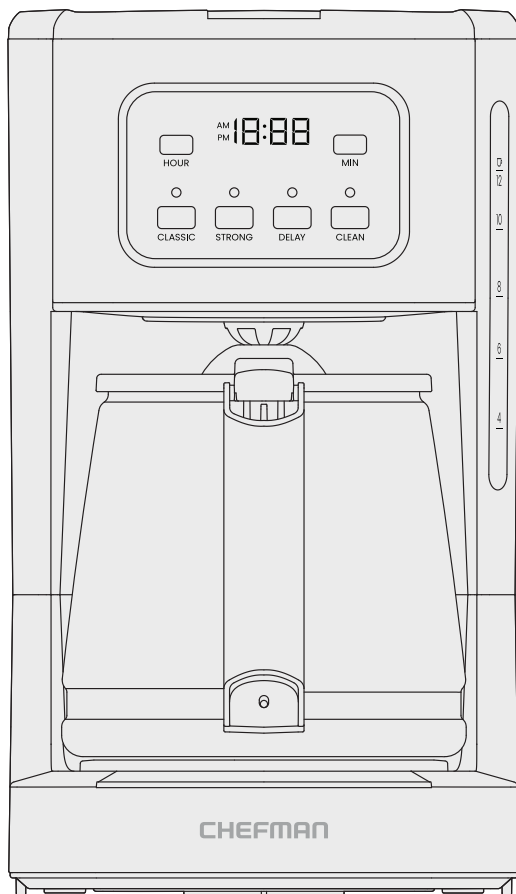
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

CHEFMAN®

12 Tazas

Cafetera Digital



RJ14-12-SQ-V2
RJ14-12-SQ-V2-MX

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. **NO** toque superficies calientes. Use el asa o las perillas.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe, la base de carga 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 diferentes o reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños siempre deben estar supervisados para asegurar que no empleen el producto como juguete.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar 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 haya sido dañado de alguna manera. Si esto ocurre, contacte al Servicio al Cliente de Chefman. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman puede resultar en incendio, descarga eléctrica o lesiones a personas.
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 del 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 en un horno caliente.
11. Para desconectar, apague cualquier control, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
12. **NO** use el aparato para otros fines que no sean los previstos. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso doméstico, utilice este aparato para el fin que fue diseñado, en caso contrario puede causar lesiones por su uso indebido del mismo.
13. Puede ocurrir escaldaduras si se abre la tapa durante el ciclo de calentamiento.

Guarde Estas Instrucciones Solo Para Uso Doméstico

Instrucciones de Seguridad y Consideraciones Importantes

ESTE APARATO ES EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

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

Instrucciones para Cables Cortos

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

1. La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe organizarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa donde pueda ser jalado por niños o causar tropiezos.

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 la toma de corriente.
3. Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Nunca use el producto si el cable de alimentación muestra signos de abrasión o desgaste excesivo. Contacte al Soporte 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 ejercer una tensión indebida en el cable donde entra en el 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 DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

Especificaciones eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 900 W

No coloque el aparato sobre una estufa ni sobre ninguna otra superficie caliente, incluso si la estufa no está encendida. Hacerlo es un riesgo de incendio.

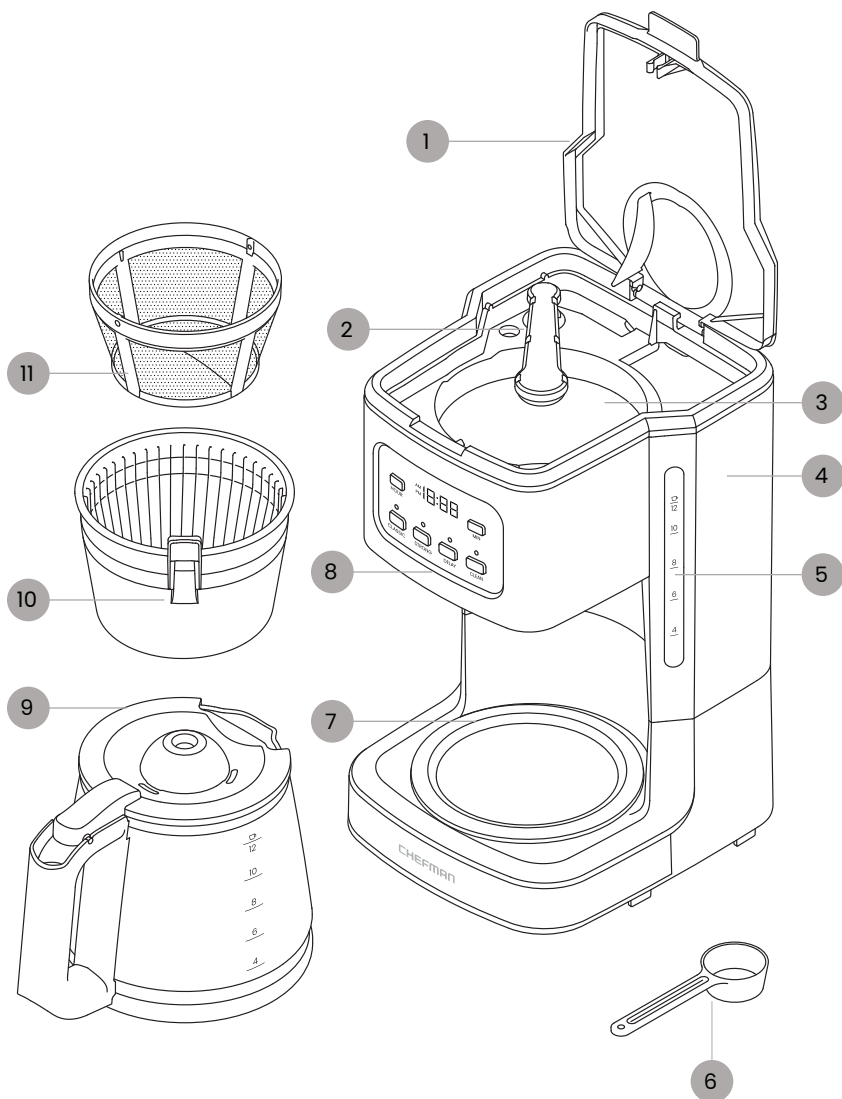


Conozca su Cafetera

1. Tapa de la cámara de preparación
2. Distribuidor de agua
3. Cámara de preparación
4. Depósito de agua
5. Ventana del indicador de agua
6. Cuchara para café molido
7. Placa calefactora
8. Panel de control
9. Jarra de vidrio
10. Portafiltro removible
11. Filtro de café reutilizable

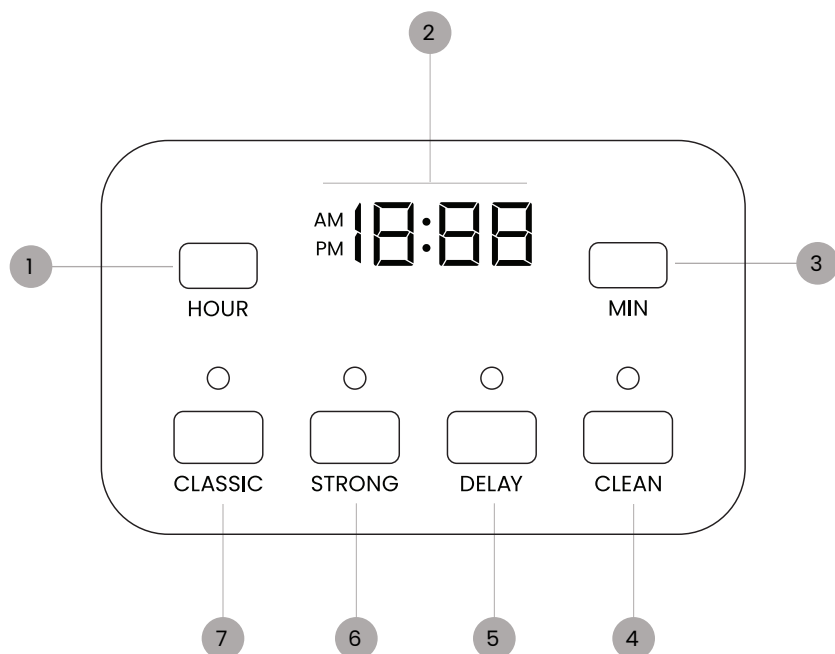
Glosario de Términos

CLASSIC.....	Clásico
CLEAN.....	Limpiar
DELAY.....	Atrasar
HOURL.....	Hora
KEEP WARM.....	Mantener caliente
MAX.....	Máximo
MIN.....	Minuto
STRONG.....	Fuerte / Intenso



Panel de Control

1. Botón de selección de **"HOUR"**
2. Pantalla de tiempo
3. Botón de selección de **"MIN"**
4. Botón de **"CLEAN"**
5. Botón de **"DELAY"**
6. Botón de **"STRONG"**
7. Botón de **"CLASSIC"**



Antes del Primer Uso



1. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico y pegatinas.
Asegúrese de tener todas las partes y accesorios antes de desechar el embalaje.
2. Limpie el exterior de la cafetera con un paño húmedo sin pelusa. Lave la jarra, el filtro reutilizable y el portafiltro con agua tibia y jabón.
3. Coloque la cafetera en una superficie dura y plana, y enchúfela. Ajuste la hora si lo desea. (Vea las instrucciones a continuación.)
4. Para obtener mejores resultados, haga funcionar la cafetera en dos ciclos de preparación solo con agua para eliminar cualquier polvo o residuo de la fabricación y el envío:
Llene la jarra hasta la línea de 12-tazas* con agua fría, luego vierta el agua en el depósito de agua en la parte trasera de la cámara de preparación.
5. Si aún no está en su lugar, coloque el portafiltro con el filtro reutilizable en la cámara de preparación, con la lengüeta de agarre en la posición de las 4:00 para alinearla con la muesca en la cámara de preparación. No agregue café molido.
6. Cierre la tapa de la cámara de preparación, presionando firmemente para cerrar. Coloque la jarra con su tapa cerrada en la placa calefactora.
7. Presione el botón **"CLASSIC"**.
8. Después de que la jarra se haya llenado, devuelva la cafetera al modo de "Standby" (modo de espera) presionando **"CLASSIC"**. Deje enfriar durante al menos 10 minutos. Vierta el agua de la jarra.
9. Llene nuevamente con agua fresca y repita los pasos 5 a 8.

Para ajustar la hora

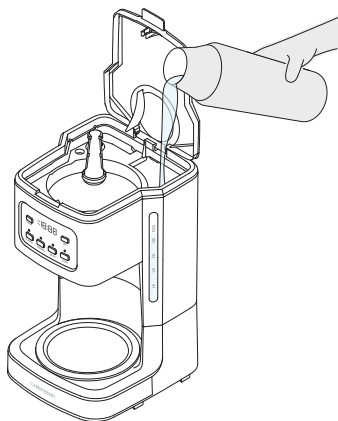
Simplemente presione los botones **"HOUR"** y **"MIN"** para avanzar la hora hasta que se muestre la hora deseada. El reloj diferencia entre a.m. y p.m., así que asegúrese de elegir el período de 12 horas correcto, así como la hora correcta.

La pantalla mantendrá la hora siempre que la cafetera esté enchufada y tenga energía.

* 5 onzas líquidas (147.8 ml)

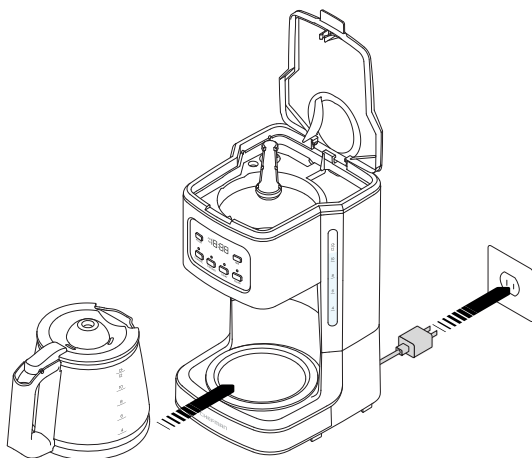
Inicio Rápido: Cómo Hacer Café

1. Llene el depósito de agua en la parte trasera de la cámara de preparación con agua fría fresca entre las marcas de 4 y 12 tazas.

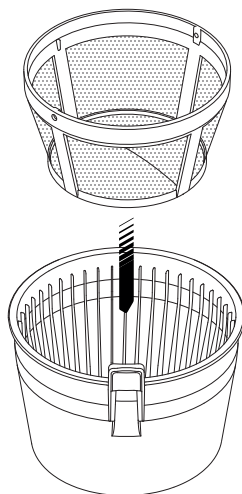


2. Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Coloque la jarra con la tapa cerrada en la placa calefactora, asegurándose de que esté completamente asentada en la cafetera.

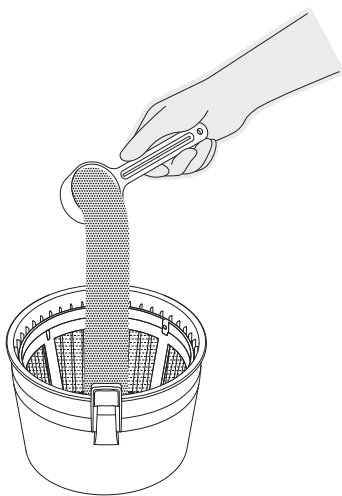
PRECAUCIÓN: Si la jarra no está correctamente posicionada en la placa calefactora, el agua caliente o el café caliente pueden desbordarse.



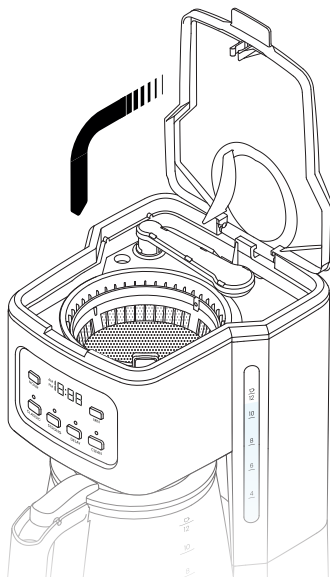
3. Inserte el filtro de café reutilizable o un filtro de papel en el portafiltro. (**No use** ambos juntos o el filtro puede obstruirse y el café puede desbordarse.)



4. Agregue la cantidad deseada de café molido al filtro.



5. Coloque el portafiltro con el filtro reutilizable en la cámara de preparación con la lengüeta de agarre alineada con la muesca en la cámara de preparación. Cierre la tapa de la cámara de preparación, presionando hacia abajo para cerrar de manera segura.



6. Presione el botón **“STRONG”** o **“CLASSIC”** y comenzará la preparación. Durante la preparación, guiones parpadearán en la pantalla en lugar de la hora.
PRECAUCIÓN: Nunca abra la cámara de preparación durante la preparación, ya que el vapor caliente, el agua y el café en su interior pueden causar lesiones. Si el agua/café no se drena del filtro, desenchufe la unidad y espere 10 minutos antes de abrir y revisar el filtro.
7. Cuando termine la preparación, la hora actual volverá a la pantalla. 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 vuelve muy caliente durante el ciclo de preparación. Por favor, manéjela con mucho cuidado.
8. Después de que termine la preparación, la unidad mantendrá el café en la jarra caliente durante hasta 1 hora. Si desea apagar esta función de mantener caliente antes, presione **“CLASSIC”** o **“STRONG”** (el modo de preparación que haya usado) para volver al modo **“Standby”** (modo de espera).
PRECAUCIÓN: Asegúrese de apagar el modo **“KEEP WARM”** (mantener caliente) si ha servido todo el café en la jarra, para evitar que se queme.

Funciones Especiales

Cómo Programar para Preparación Automática

Disfrute de una jarra de café recién hecha tan pronto como se despierte, retrasando el inicio de la preparación hasta por 24 horas.

1. Antes de programar, asegúrese de que la hora actual esté configurada correctamente en la cafetera.
2. Prepare la cafetera con café molido y agua como si fuera a preparar de inmediato; no presione **"CLASSIC"** o **"STRONG"**.
3. Presione el botón **"DELAY"**, luego configure la hora en la que desea que comience a prepararse el café usando los botones **"HOUR"** y **"MIN"**. Si desea un café fuerte, presione el botón **"STRONG"**. (Si desea una intensidad clásica, no es necesario presionar **"CLASSIC"**). Luego presione **"DELAY"** para confirmar el programa. Tanto las luces de intensidad como de retraso se encenderán. **NOTA:** Para verificar un tiempo de retraso ya configurado, presione el botón **"DELAY"**. La hora de preparación se mostrará brevemente y luego volverá a la hora actual.
4. Su cafetera comenzará a preparar automáticamente a la hora preestablecida.

NOTA: Para cancelar un tiempo de preparación ya programado, mantenga presionado el botón **"DELAY"** hasta que la luz sobre él se apague, aproximadamente 3 segundos.

Modo de Preparación Fuerte

La intensidad de una taza de café depende de muchas variables, incluyendo el tipo de granos de café, qué tan finamente están molidos y la cantidad. Otra variable es cuánto tiempo el agua está en contacto con los granos. La función de modo de preparación fuerte prolonga la cantidad de tiempo que el agua está en contacto con los granos para una taza de café más audaz. Para usarlo, simplemente presione **"STRONG"** en lugar de **"CLASSIC"** para comenzar a preparar.

Cómo Usar la Función de Pausa y Servir

La función de pausa y servir interrumpe el flujo de café para permitirle servir una taza antes de que termine la preparación. Para pausar el flujo, simplemente retire la jarra de la placa calefactora en cualquier momento durante la preparación. Al devolver la jarra, asegúrese de reposicionarla firmemente contra la parte trasera de la cafetera para que el flujo continúe.

Consejos para Hacer Café

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

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

Para una taza rica y con cuerpo, sugerimos una medida nivelada por cada taza indicada en la jarra, pero debe experimentar con la cantidad de café molido que usa y ajustar la cantidad a su gusto.

Aunque la función de pausa y servir es una forma conveniente de servir una taza de café a mitad del ciclo, es mejor esperar hasta que la preparación esté completa, ya que la intensidad del café servido a mitad del ciclo puede variar de la preparación final y afectará la intensidad y el sabor de la preparación final.

La placa calefactora funcionará mientras la cafetera esté encendida, manteniendo el café caliente. Esta función de mantener caliente se apagará automáticamente una hora después de que termine 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 **"CLASSIC"** o **"STRONG"** (el que haya usado para preparar).

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

Manténgalo Limpio

1. Deje que la cafetera se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Levante la tapa de la cámara de preparación. Levante el portafiltro agarrando su lengüeta de agarre y levantándolo directamente hacia arriba. Retire y deseche los posos de café usados y el filtro de papel, si lo está usando.
3. Lave la jarra/tapa de la jarra, el filtro reutilizable, si lo está usando, la cuchara y el portafiltro en agua caliente y jabonosa, 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 límpielo con un paño suave y húmedo.
5. La placa calefactora puede limpiarse con un paño limpio y húmedo según sea necesario. Para manchas difíciles de quitar, use una almohadilla de malla plástica o un paño humedecido en vinagre.
6. Nunca use limpiadores fuertes o abrasivos en ninguna parte de su cafetera.
7. Periódicamente—sugerimos al menos cuatro veces al año—use la función de limpieza (vea pág. 15) para limpiar profundamente la 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.

Cómo Descalcificar con la Función de Limpieza

La acumulación de calcio ocurre frecuentemente en las cafeteras de goteo. Esta acumulación es normal y es causada por los minerales que se encuentran comúnmente en el agua potable.

Descalcificarla con una mezcla de vinagre y agua eliminará el calcio u otros depósitos minerales. Cuando sea el momento de descalcificar su cafetera (después de 90 usos), la luz sobre el botón **"CLEAN"** parpadeará cuando la unidad esté activamente preparando. (No parpadeará en modo **"Standby"** (modo de espera). El parpadeo durante la preparación solo se detendrá una vez que la unidad haya pasado por un ciclo de descalcificación. Así es como se hace:

1. Inserte el portafiltro en la cámara de preparación sin un filtro.
2. Mezcle 4 partes de agua fría y 1 parte de vinagre destilado (blanco). Vierta esta solución en el depósito de agua hasta la línea **"MAX"**. Coloque la jarra en la placa calefactora.
3. Presione el botón **"CLEAN"**. La mezcla de vinagre y agua circulará a través de la unidad hacia la jarra.
4. Cuando el ciclo de limpieza haya terminado, deje que la cafetera se enfríe durante 10 minutos, luego vacíe la jarra y enjuáguela con agua.
5. Usando solo agua fría y sin filtro, haga funcionar la cafetera en dos ciclos de preparación para enjuagar cualquier solución de vinagre restante.
6. **NOTA:** Dependiendo de la dureza de su agua, la unidad puede necesitar descalcificación más frecuente que cada 90 usos. Incluso si la luz **"CLEAN"** no está parpadeando, sabrá que su cafetera necesita descalcificación cuando note una evidente ralentización del tiempo de preparación.

Términos y Condiciones

GARANTÍA LIMITADA

CHEFMAN MÉXICO, S. de R.L. de C.V. Dirección: Edgar Allan Poe 119 int101, 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 defectos de mano de obra o materiales durante el período de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo por un período 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 int101, 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 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 esta sujeta a las condiciones previstas en esta política. También puede llamar al número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y esta 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, ni 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 y 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 uso doméstico inapropiado 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 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 de 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.

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

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 donde compró el producto: _____

Descripción del mal funcionamiento:

SOPORTE POST-VENTA

 55 9990 1008

 ayudamx@chefman.com

MODELO: RJ14-T2-SQ-V2
RJ14-T2-SQ-V2-MX

Importador:

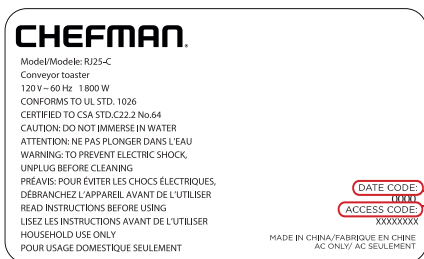
CHEFMAN MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.
RFC: CME2201145V8

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

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.

Programable
Cafetera

RJ412SQVZUG100 824

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