

User Guide
Manual
del usuario

AMBIANO

MILKSHAKE MAKER
MÁQUINA PARA HACER
MALTEADAS

English.....Page 3
Español.....Página 11

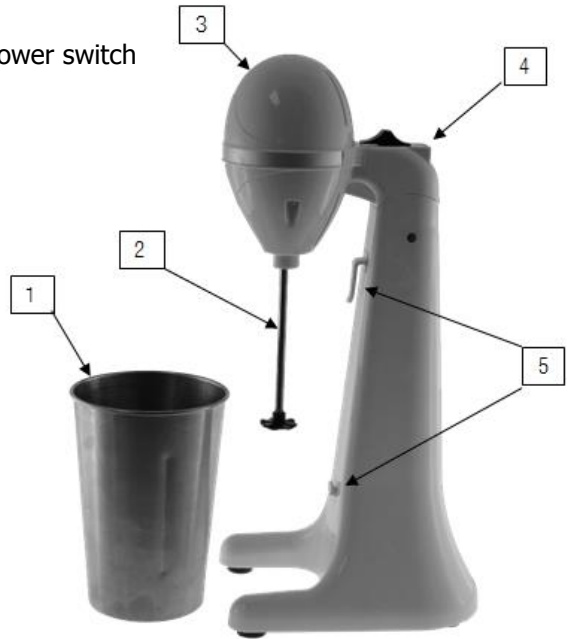


Contents

Parts List.....	3
Contents	3
Assembly	3
General Information.....	4
Safety Instructions	5
User Instructions.....	6
Helpful Hints	7
Cleaning and Maintenance.....	8
Other Useful Information.....	9
Technical Specifications	9
Storing	9

MAIN PARTS

1. Stainless steel mixing cup
2. Removable mixing shaft
3. Tilting head
4. Milkshake maker base with power switch
5. Cup support and rest



CONTENTS OF PACKAGING

- Milkshake maker base with mixing shaft
- Stainless steel mixing cup
- Instruction Manual

ASSEMBLY

1. Unpack the milkshake maker from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Tilt the head back and pull down gently but firmly on the mixing shaft. After cleaning the shaft, tilt the head back and gently but firmly push the shaft back into place until you hear a soft snap.
4. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE MILKSHAKE MAKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE
DO NOT IMMERSE THE MILKSHAKE MAKER BASE INTO WATER AT ANY TIME

GENERAL INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MILKSHAKE MAKER.

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or milkshake maker base in water or any other liquid.
2. Always operate this unit on a flat stable surface.
3. Do not use the milkshake maker for other than intended use. For household use only.
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This milkshake maker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the milkshake maker by a person responsible for their safety.
5. Never leave the milkshake maker unattended while it is operating.
6. Always unplug this unit from the electrical outlet when not in use, before cleaning, and before putting on or taking off the attachments.
7. Do not operate the milkshake maker with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the milkshake maker to the warranty center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. See warranty page. Do not attempt to repair the milkshake maker yourself.
8. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
10. Do not place the milkshake maker on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from mixing shaft during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the milkshake maker. Always avoid contact with moving parts.
12. Do NOT use this milkshake maker as an ice crusher as you may damage the mixing shaft and/or the motor.
13. Never add to the container while the milkshake maker is operating.
14. The container must be securely in place before operating.
15. Do NOT blend hot liquids.

SAVE ALL INSTRUCTIONS

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING! Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG

NOTE: This milkshake maker has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

SAFETY WARNING

Although your milkshake maker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the milkshake maker near a heat source.
2. Never leave the milkshake maker unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the milkshake maker on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The milkshake maker must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

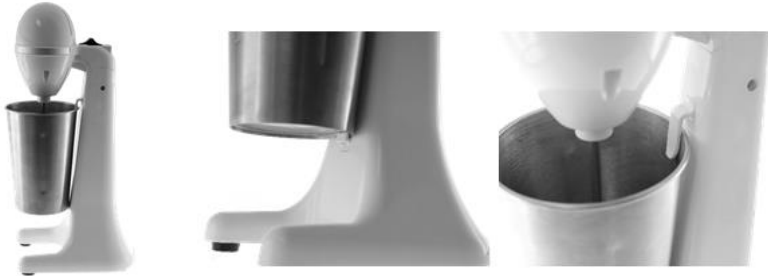
**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

USER INSTRUCTIONS

1. Place your ingredients into the stainless steel cup. Please note that there are indentations on the cup that show a minimum height and a maximum height for your ingredients. Of the three indentations, the minimum height is the lowest indentation and the maximum height is the highest. If the minimum height is not reached the mixing shaft will not be able to work properly. If the ingredients go past the maximum height indentation the ingredients may overflow while mixing.

Note: When mixing your milkshake, add 2 to 3 cups of ice cream + $\frac{3}{4}$ to 2 cups milk + desired ingredients. These are approximate measurements. You may look online or at your local library for milkshake recipes.

2. Place the cup under the top support clip and let it rest on the bottom rest clip.



3. Make sure the power switch is OFF, plug the power cord into an electrical outlet, and switch to LOW (1). After 10 seconds you can switch to HIGH (2) if needed.
4. If you are using very hard ice cream or if the shake is very thick you may carefully remove the cup from the support and rest clips, and with the mixing shaft still submerged in the shake, move the cup around slightly for more thorough mixing.
5. When finished, switch the power to OFF, remove the cup (using the tilt head feature if needed) and pour your shake into a glass to serve.
6. Unplug the milkshake maker when not in use.

HELPFUL HINTS

1. Most drinks can be mixed in less than 2 minutes.
2. Whole fruit should not be used when making fruit drinks. Mash or puree your fruit first, add it to the ingredients, then mix.
3. For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste best if milk is very cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
4. All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent it from sinking to the bottom of the cup.
5. The cup must always be filled to at least the minimum level mark or the liquid will not reach the mixing shaft.
6. When mixing thin mixtures do not fill above the maximum level mark or the liquid could overflow while mixing.
7. DO NOT use the milkshake maker to crush ice.
8. Add your favorite ice cream and flavorings to milk to make your own delicious combinations.
9. To remove the mixing shaft, tilt the head back and pull down gently but firmly.

WARNINGS

DO NOT use as an ice crusher.

ALWAYS keep fingers and utensils away from the mixing shaft.

ALWAYS make sure that the milkshake maker is unplugged from the power outlet when not in use.

ALWAYS make sure the mixing shaft is placed securely in the tilt head before you begin mixing.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION:

Always be sure that the Milkshake Maker is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE base in water or any other liquid.

It is important to clean your Milkshake Maker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Milkshake Maker can lead to a cleaner, better tasting food.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first.
2. Wipe the outer surface of the milkshake maker base with a warm damp cloth and dry with a soft cloth.
3. Remove the mixing shaft as specified earlier and hand wash in warm soapy water and dry thoroughly before replacing the mixing shaft into the tilt head.
NOTE: To remove the mixing shaft, tilt the head back and pull down gently but firmly.
4. Do not immerse the base in water or any other liquid.
5. It is recommended that you hand wash the stainless steel cup but you can use the top rack of the dishwasher if needed.

OTHER USEFUL INFORMATION

Technical Specifications

Model Number	JB-218
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	70W

Storing

- Always unplug the milkshake maker before storing.
- Store the milkshake maker in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the milkshake maker during storage as this may result in possible damage.

Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Milkshake Maker please contact our service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental Protection

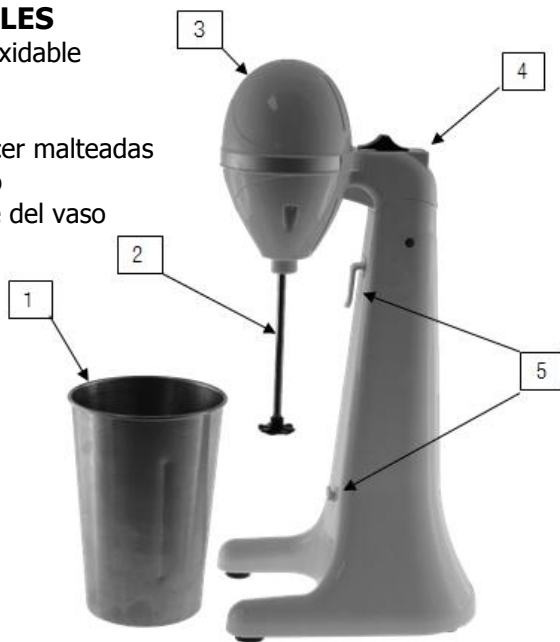
If the Milkshake Maker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes.....	11
Contenido	11
Ensamblaje	11
Información general.....	12
Instrucciones de seguridad	13
Modo de empleo.....	15
Consejos útiles	16
Limpieza y mantenimiento.....	17
Información adicional de utilidad.....	18
Especificaciones técnicas	18
Almacenamiento	18

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Vaso mezclador de acero inoxidable
2. Eje mezclador extraíble
3. Cabezal inclinable
4. Base de la máquina para hacer malteadas con interruptor de encendido
5. Clip sujetador y para soporte del vaso



CONTENIDO

- Base de la máquina para hacer malteadas con eje mezclador
- Vaso de acero inoxidable para mezclar
- Manual de instrucciones

ENSAMBLAJE

1. Desempaque la máquina para hacer malteadas de la caja.
2. Quite cualquier material de empaque que no sea requerido, como cartón, plástico o espuma de polietileno.
3. Incline el cabezal de la máquina hacia atrás y suavemente pero con firmeza, jale el eje mezclador hacia abajo. Después de limpiar el eje mezclador, incline el cabezal de la máquina hacia atrás y suavemente pero con firmeza, inserte el eje mezclador en su lugar hasta escuchar un suave chasquido.
4. Limpie todas las partes pasando un trapo o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuague y seque por completo. **NO SUMERJA LA BASE DE LA MÁQUINA PARA HACER MALTEADAS EN EL AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

**NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE
NO SUMERJA EN AGUA LA BASE DE LA MÁQUINA PARA HACER MALTEADAS EN
NINGÚN MOMENTO**

INFORMACIÓN GENERAL

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad.
POR FAVOR LEA Y CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA MÁQUINA PARA HACER MALTEADAS.

1. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe, ni la base de la máquina para hacer malteadas, en agua ni en ningún otro líquido.
2. Siempre opere esta unidad sobre una superficie plana y estable.
3. No utilice esta máquina para hacer malteadas de otra forma que no sea para la que fue diseñada. Para uso doméstico únicamente.
4. En caso de usar el electrodoméstico cuando haya niños presentes o cerca de un área con niños, es necesario supervisar el aparato directamente. Esta máquina para hacer malteadas no está diseñada para que la usen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto al uso de la máquina para hacer malteadas por parte de una persona responsable por su seguridad.
5. Nunca deje desatendida la máquina para hacer malteadas mientras esté en funcionamiento.
6. Siempre desconecte esta unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarla.
7. No opere la máquina para hacer malteadas si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados, o después de que haya habido algún mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva la máquina para hacer malteadas al centro de garantía para que la revisen, la reparen o le hagan los ajustes mecánicos necesarios. Consulte la página de garantía. No intente reparar la máquina para hacer malteadas usted mismo.
8. No permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que haga contacto con ningún tipo de superficie caliente.
9. El uso de aditamentos accesorios no recomendados por el fabricante podría dar lugar a incendios, descargas eléctricas o riesgos de sufrir lesiones.
10. No coloque la máquina para hacer malteadas sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Mantenga las manos, telas, así como espátulas y otros utensilios, lejos del alcance del eje mezclador mientras la unidad esté en uso para reducir el riesgo de heridas en las personas, y/o dañar la máquina para hacer malteadas. Siempre evite el contacto con las partes en movimiento.
12. NO use la máquina para hacer malteadas como triturador de hielo, ya que podría dañar el eje mezclador y/o el motor.
13. Nunca agregue nada en el recipiente/vaso mientras la máquina para hacer malteadas esté en uso.
14. El recipiente/vaso debe estar bien puesto antes de usar la máquina.
15. NO mezcle líquidos calientes.

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA! Lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución, e indicaciones mencionadas en este manual de instrucciones no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el usuario.

PRECAUCIÓN: Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se tiene cuidado al poner en práctica su uso. Si se requiere un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión deberá: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 125 V y al menos 13 A, 1625 W, y (2) el cable deberá acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o sobre una mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

AVISO: Esta máquina para hacer malteadas cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.

Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.

Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que su máquina para hacer malteadas no funcione adecuadamente. La máquina para hacer malteadas se debe operar en un circuito eléctrico distinto al de otros electrodomésticos en funcionamiento.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Aunque su máquina para hacer malteadas es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes advertencias:

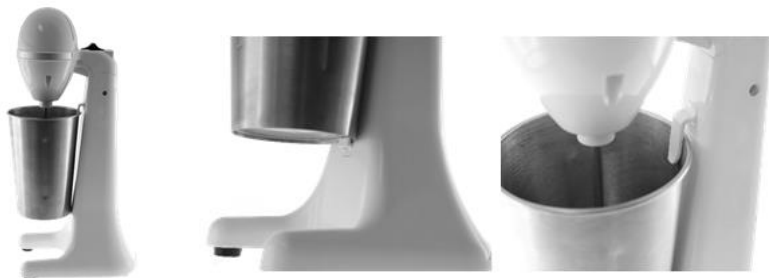
1. No coloque la máquina para hacer malteadas cerca de una fuente de calor.

2. Nunca deje la máquina para hacer malteadas desatendida mientras esté conectada al tomacorriente.
3. Utilice la máquina para hacer malteadas sobre una superficie estable alejada del agua.
4. No la desconecte del enchufe de la pared jalando del cable de alimentación eléctrica.
5. La máquina para hacer malteadas debe desconectarse:
 - A. Después de haberla usado.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - C. Antes de limpiarla o darle mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA SU USO
DOMÉSTICO.
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**

MODO DE EMPLEO

1. Coloque los ingredientes en el vaso de acero inoxidable. Observe que hay tres marcas en la taza que muestran una altura mínima y máxima para los ingredientes. De las tres marcas, la altura mínima es la marca inferior y la altura máxima es la superior. Si no se alcanza la altura mínima el eje mezclador no funcionará correctamente. Si los ingredientes superan la marca de altura máxima, podrían desbordar mientras se mezclan.
NOTA: Al preparar la malteada, agregue 2 o 3 tazas de helado, $\frac{3}{4}$ a 2 tazas de leche y los ingredientes deseados. Estas son medidas aproximadas. Puede buscar recetas en línea o en la biblioteca local.
2. Coloque el vaso debajo del clip sujetador superior y permita que el resto se detenga en el clip de soporte inferior.



3. Asegúrese de que el botón de encendido esté en "OFF" (APAGADO), conecte el cable de alimentación en el tomacorriente y cambie el interruptor a batido bajo "LOW" (1). Después de 10 segundos, puede cambiar a batido alto "HIGH" (2) si es necesario.
4. Si está usando helado muy duro o si la malteada es muy cremosa, es posible retirar con cuidado el vaso de los clips de sujeción y de soporte, y con el eje mezclador todavía sumergido en la malteada, mover ligeramente el vaso en círculos para obtener un batido más completo.
5. Cuando haya terminado, cambie el interruptor a "OFF" (APAGADO), retire el vaso (si es necesario, use la característica de inclinación del cabezal) y vierta su malteada en un vaso de vidrio para servirla.
6. Desconecte la máquina para hacer malteadas cuando no esté en uso.

CONSEJOS ÚTILES

1. La mayoría de las bebidas se pueden mezclar en menos de 2 minutos.
2. Cuando prepare bebidas con frutas, no se deberá usar la fruta entera. Primero machaque la fruta o hágala puré, agréguele los ingredientes y después mezcle.
3. Para mejores resultados, todos los ingredientes deberán estar lo más frío que se pueda. Las bebidas preparadas con leche sabrán mejor si la leche está muy fría. Entre más fría esté la leche, más espesa y más espumosa quedará la bebida.
4. Todos los jarabes/mieles y mezclas en polvo, se deberán agregar justo antes de batir para evitar que se que se vayan hasta el fondo del vaso.
5. El vaso siempre debe llenarse hasta llegar a marca que indica el nivel mínimo, o de lo contrario, el líquido no alcanzará a llegar al eje mezclador.
6. Cuando mezcle batidos poco espesos, no llene el vaso más allá de la marca que indica el nivel máximo o de lo contrario, el líquido podría derramarse mientras se está mezclando.
7. NO use la máquina para hacer malteadas como triturador de hielo.
8. Agregue su helado y aderezos favoritos a la leche para hacer sus propias combinaciones deliciosas.
9. Para quitar el eje mezclador, incline el cabezal hacia atrás y jale hacia abajo suave y firmemente.

ADVERTENCIA

NO use este aparato como triturador de hielo.

SIEMPRE mantenga los dedos y utensilios alejados del eje mezclador.

SIEMPRE asegúrese de que la máquina para hacer malteadas esté desconectada del tomacorriente cuando no esté en uso.

SIEMPRE asegúrese de que el eje mezclador esté bien colocado en el cabezal inclinable antes de comenzar a mezclar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN:

Siempre asegúrese de que la máquina para hacer malteada esté desconectada y completamente fría antes de limpiar o de intentar guardar el artículo. **NUNCA SUMERJA** la base en agua, ni en ningún otro líquido.

Es importante que limpie muy bien (minuciosamente) su máquina para hacer malteada después de cada uso para prevenir acumulaciones pegajosas que después sean difíciles de quitar. La adecuada limpieza de la la máquina para hacer malteada hará que los alimentos sepan mejor y estén más limpios.

1. Cuando lleve a cabo la limpieza o el mantenimiento de esta unidad, primero asegúrese de desconectarla del tomacorriente.
2. Con un trapo humedecido en agua tibia, limpie la superficie externa de la máquina para hacer malteadas y séquela con un trapo suave.
3. Quite el eje mezclador tal y como se especificó anteriormente, lávelo a mano con agua tibia y jabón, y séquelo completamente antes de volver a colocar el eje mezclador en el cabezal inclinado.
NOTA: Para quitar el eje mezclador, incline el cabezal hacia atrás y jale hacia abajo suave y firmemente.
4. No sumerja la base de la máquina para hacer malteadas en agua, ni en ningún otro líquido.
5. Se recomienda que lave el vaso de acero inoxidable a mano, pero si es necesario, puede usar la canastilla superior del lavaplatos.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

Especificaciones técnicas

Número de modelo	JB-218
Tensión nominal (voltaje)	120 V – 60 Hz
Potencia nominal (vataje)	70 W

Almacenamiento

- Siempre desconecte la máquina para hacer malteadas antes de guardarla.
- Guarde la máquina para hacer malteadas en un lugar seco y de ser posible, en su caja original.
- No coloque ningún objeto pesado sobre la máquina para hacer malteadas mientras esté guardada, ya que esto podría ocasionar posibles daños.

Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de esta máquina para hacer malteadas, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del Este en los Estados Unidos.

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección ambiental

Si la máquina para hacer malteadas dejara de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte el medio ambiente.

WARRANTY CARD



MILKSHAKE MAKER

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

 **888-367-7373**  help@myproduct.care

MODEL: JB-218 PRODUCT CODE: 6136 05/2016

Customer Service Phone
Hours:
Monday – Friday
10:00am – 5:00pm EST

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

Warranty conditions

Dear Customer,

The ALDI warranty offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the pack aging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.



TARJETA DE GARANTÍA

MÁQUINA PARA HACER MALTEADAS

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

* Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

 888-367-7373  help@myproduct.care

MODEL: JB-218 PRODUCT CODE: 6136 05/2016

*Horario de Servicio al cliente
de lunes a viernes
de 10:00a.m. – 5:00p.m.
(horario del Este en EE.UU.)*

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: JB-218 PRODUCT CODE: 6136 05/2016

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**