RENA WARE

COFFEE PRESS / CHOCOLATERA
CAFETERA FRANCESA / CHOCOLATERA
กาชงกาแฟ / ช็อกโกแลต

USE AND CARE/WARRANTY
USO Y MANTENIMIENTO/GARANTÍA
การใช้และบำรุงรักษา/การรับประกัน

ENGLISH | ESPAÑOL | ไทย



The Zylstra family – 4th generation owners | Familia Zylstra, 4ta. generación de dueños | ครอบครัวซิลส์ตรา – เจ้าของรุ่นที่ 4

EN

Thank you for choosing Rena Ware! We are sure you will enjoy using your Coffee Press/Chocolatera and with proper maintenance, it will last you and your family for many years to come. Our goal at Rena Ware is always to offer the best quality products, backed by excellent customer service. You can count on us to be there for you.

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

ES

¡Gracias por elegir Rena Ware! Estamos seguros de que disfrutará su cafetera Francesa/Chocolatera y con el mantenimiento adecuado, le durará a usted y a su familia por muchos años. Nuestra meta en Rena Ware es siempre ofrecerle productos de la mejor calidad, respaldados por un excelente Servicio al Cliente. Usted siempre podrá contar con nosotros.

Benjamin Zylstra
Jefe Ejecutivo

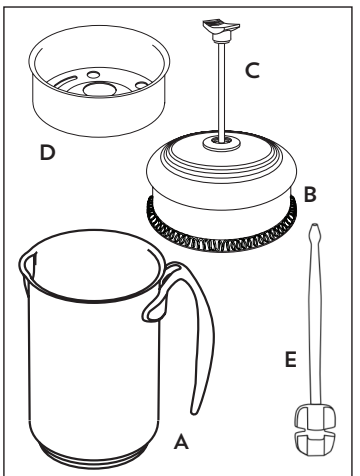
ไทย

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกรีนา–แวร์!
เรามั่นใจว่าคุณจะเพลิดเพลินใปกับการใช้ กาชงกาแฟ/ช็อกโกแลต และ ด้วยการบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง มันจะอยู่กับคุณและครอบครัวไปอีกนานหลายปีเลยทีเดียว เป้าหมายของเราที่รีนา–แวร์ คือ การนำเสนอแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีที่สุดเสมอ ที่สนับสนุนด้วยการบริการลูกค้าที่ยอดเยี่ยม คุณสามารถวางใจได้ว่าเราจะอยู่ที่นั่นเพื่อคอยบริการคุณเสมอ

เบนจามิน ซิลส์ตรา
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

PRODUCT DIAGRAM

A. Base
B. Press Cover
C. Plunger
D. Slotted Cover
E. Molinillo



CARE INSTRUCTIONS

- Before using for the first time, wash in sink filled with hot soapy water to which 120 ml (1/2 cup) white vinegar has been added to remove manufacturing oils and polishing residues. Rinse thoroughly with clean hot water, and towel dry with a soft cloth.
- Clean after each use in hot soapy water. To prevent spotting, rinse thoroughly, and then dry with a soft cloth. Also, dishwasher safe using the heat-dry cycle.
- Avoid prolonged exposure to harsh detergents, acidic beverages, strong bleaches, and salt, which may result in pitting or corrosion.

Note: Pitting will not in any way affect the performance of the product, nor is it a defect in the materials or workmanship.

CAUTION: Never place in a microwave oven.

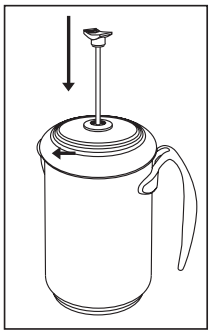
HOW TO USE

Make up to 8 cups of your favorite beverage.

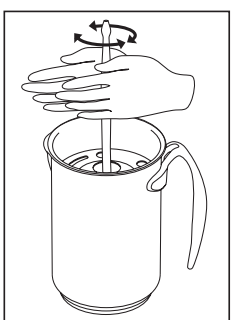
Coffee

Coffee should be coarsely ground for use in a coffee press. It is possible to use fine ground coffee; however it will allow more of the grind to pass through the screen causing the coffee to be gritty.

To make clean up easier, or when using very fine ground coffee, you may place a paper coffee filter over the mesh portion of the Press Cover.



1. Add water to the desired fill line. Place on burner closest in size to the diameter of the utensil Base or on the Induction Cooker. Bring water to a boil. Remove from heat and wait for the bubbles to stop forming.
2. Add coffee (approximately 1 rounded tablespoon per cup) to the water. Place Press Cover on top of Base with Plunger raised, aligning the arrow that is located on the cover with the spout on the Base. Brew for 4 minutes. Slowly push down on the knob to depress the Plunger completely.
3. Keep cover on and serve immediately or transfer to an insulated utensil. Coffee left in the Coffee Press/Chocolatera may become too strong or bitter.



Hot Chocolate

The recipe for hot chocolate varies depending on the type and density of the chocolate used. Some recipes call for added sugar. Refer to the instructions on the chocolate for the quantity of milk, chocolate and sugar (if any).

1. Add cold milk to base. Insert Slotted Cover with molinillo handle positioned through center hole. The Slotted Cover will serve as a guide for the molinillo and reduce splashing of the milk while stirring.
2. Heat the milk to just below the boiling point stirring frequently to prevent scorching by twirling the molinillo handle between the palms and fingers.

3. Remove Slotted Cover by lifting the molinillo (a fork may also be inserted into the semi-circle on the Slotted Cover to lift it out of the Base). Add chocolate and sugar according to instructions. Replace Slotted Cover (with molinillo) and as described above, gently stir the mixture by twirling the molinillo handle between the palms of your hands until the chocolate and sugar are completely dissolved.
4. Bring the mixture back to a boil stirring continuously.
5. Remove from heat, and remove the Slotted Cover and molinillo. Serve immediately or transfer to an insulated utensil.

Tea

Select a loose-leaf tea for best results.

1. Add desired amount of water to base and heat as described under instructions for coffee.
2. Add desired amount of loose tea leaves. Gently stir only enough to immerse tea leaves completely in the water. Place Press Cover on top of base with Plunger raised, aligning the arrow that is located on the cover with the spout on the Base. Brew for 30 seconds to two minutes, depending on the type of tea. Some herbal teas require up to 20 minutes of brewing or steeping, so follow the tea maker's recommendations.
3. Slowly depress the Plunger completely.
4. Serve immediately, or move the brewed tea to an insulated utensil as it will continue to steep and will get stronger.

Yerba Mate

Follow the instructions as for Tea, except that the brewing time for Yerba Mate is generally 5 to 6 minutes.

RENA WARE LIMITED WARRANTY

Rena Ware warrants the Coffee Press/Chocolatera to be free from defects in materials and workmanship for two years from the date of purchase. An extended warranty applies to the Base and Slotted Cover only, which are covered under Rena Ware's Lifetime Limited Warranty. The Warranty does not cover defects resulting from misuse, abuse, negligence, accident, repairs or alteration outside a Rena Ware facility, or lack of maintenance. The Warranty does not cover incidental or consequential damages resulting from the use of this Product. Minor cosmetic imperfections are normal and are not considered to be defects.

REMEDY IN THE EVENT OF WARRANTY CLAIM

At its option, Rena Ware will repair or replace a product, or any part thereof, which is determined to be defective. If a replacement is made, the Product for which the replacement is made becomes the property of Rena Ware. **This remedy shall be the exclusive remedy available.**

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

To obtain warranty service, send a detailed written description of the claimed defect to the closest Rena Ware Service Center. You may be required to return the Product, at your expense, to the nearest Rena Ware Service Center in order to obtain warranty service. For a list of our Customer Service Centers around the world visit renaware.com. You may also be required to provide proof of purchase. If, after inspection, Rena Ware determines that a covered defect exists, Rena Ware will bear the cost of return delivery.

OTHER WARRANTY LIMITATIONS

This Warranty is in lieu of all other express warranties. Any implied warranty shall be equal in duration to the above express Warranty.

Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

This Warranty applies to the Coffee Press/Chocolatera only. Separate warranties apply to other Rena Ware products.



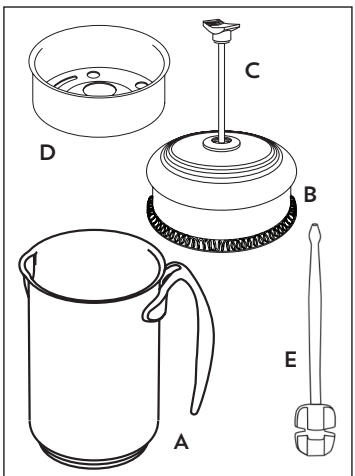
For press cover.



For base and slotted cover.

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

A. Recipiente
B. Tapa del Émbolo
C. Émbolo
D. Tapa Perforadora
E. Molinillo



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Lave la cafetera, antes de usarla por primera vez, en un fregadero lleno de agua caliente jabonosa a la cual se le haya añadido 120 ml (1/2 taza) de vinagre blanco, para eliminar todos los residuos de aceite y pulitura de fabricación. Enjuague bien con agua caliente limpia y seque con un paño suave.
- Lávela con agua caliente jabonosa después de usarla. Enjuáguela bien y séquela con un paño suave para evitar que se manche. También se puede lavar en el lavavajillas automático en el ciclo caliente-seco (heat-dry).
- Evite la exposición prolongada a detergentes abrasivos, bebidas cítricas, cloro y sal, ya que pueden causar picaduras o corrosión.

Nota: Las picaduras no afectarán el funcionamiento o la utilidad del producto, y no se consideran defecto de material ni de fabricación.

Precaución: No la use en hornos microondas.

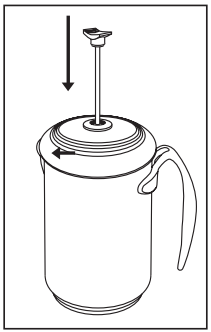
MODO DE USO

Prepara hasta 8 tazas de su bebida preferida.

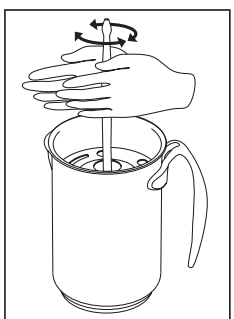
Café

Use café molido grueso con una cafetera francesa. También se puede usar café molido fino, pero esto hará que más borra de café pase a través de la malla haciendo que el café quede arenoso.

Para facilitar su limpieza, o cuando use café molido muy fino, puede colocar un filtro de papel para café sobre la malla de la tapa del émbolo.



1. Agregue agua hasta la marca de llenado que desee. Ponga la cafetera sobre la hornilla que más se aproxime al diámetro de la base de la cafetera o sobre la Cocina de Inducción. Lleve el agua a hervor. Retire la cafetera de la hornilla y espere a que el agua deje de burbujear.
2. Agregue el café (aproximadamente 1 cucharada rasa por taza) al agua. Coloque la tapa del émbolo sobre el recipiente con el émbolo hacia arriba y alinee la flecha ubicada en la tapa con el pico del recipiente. Deje reposar por 4 minutos. Presione la perilla lentamente hacia abajo hasta que el émbolo baje completamente.
3. No retire la tapa y sirva el café de inmediato o transfiéralo a un utensilio térmico. Si deja el café en la Cafetera francesa/Chocolatera se pondrá muy fuerte o amargo.



Chocolate Caliente

La receta para preparar chocolate caliente varía dependiendo del tipo y la densidad del chocolate que se use. Algunas recetas indican que se agregue azúcar. Consulte en las instrucciones de preparación del chocolate la cantidad de leche, chocolate y azúcar (de ser necesaria) a usar.

1. Agregue leche fría al recipiente. Introduzca la tapa perforada con el asa del molinillo ubicada en el agujero central. La tapa perforada actúa como guía del molinillo y reduce las salpicaduras de leche mientras se revuelve.
2. Caliente la leche casi hasta el punto de ebullición, revolviendo frecuentemente para evitar que se queme, haciendo girar el asa del molinillo entre las palmas y los dedos de las manos.

3. Retire la tapa perforada levantando el molinillo (también se puede introducir un tenedor en el semicírculo de la tapa perforada para sacarla del recipiente). Agregue chocolate y azúcar según las instrucciones de preparación. Vuelva a colocar la tapa perforada (con el molinillo) como se indicó anteriormente, revuelva la mezcla suavemente girando el asa del molinillo entre las palmas de sus manos hasta que el chocolate y el azúcar se disuelvan por completo.
4. Vuelva a hervir la mezcla y revuelva constantemente.
5. Retire del fuego y saque la tapa perforada y el molinillo. Sírvalo de inmediato o transfiéralo a un utensilio térmico.

Té

Para mejores resultados, opte por hojas de té.

1. Agregue la cantidad de agua que desee al recipiente y caliéntela de acuerdo con las instrucciones para preparar café.
2. Agregue hojas de té al gusto. Revuelva lentamente lo suficiente para sumergir todas las hojas de té en el agua. Coloque la tapa del émbolo sobre el recipiente con el émbolo hacia arriba y alinee la flecha ubicada en la tapa con el pico del recipiente. Deje reposar de 30 segundos a 2 minutos, dependiendo del tipo de té. Algunos tés de hierbas se deben dejar reposar o en infusión hasta por 20 minutos; siga las recomendaciones del fabricante del té.
3. Empuje lentamente todo el émbolo hacia abajo.
4. Sírvalo de inmediato o transfiéralo a un utensilio térmico, de lo contrario las hojas seguirán en infusión y el té se pondrá más fuerte.

Yerba Mate

Siga las instrucciones para preparar té, pero el tiempo de infusión para yerba mate suele ser de 5 a 6 minutos.

GARANTÍA LIMITADA DE RENA WARE

Rena Ware garantiza que su Cafetera francesa/Chocolatera está libre de defectos de materiales y de fabricación durante dos años contados a partir de la fecha de compra. Una garantía ampliada cubre solo el recipiente y la tapa perforada, cubiertos por la Garantía Limitada de Rena Ware. Esta Garantía no cubre los defectos que resulten del uso inadecuado, abuso, negligencia, accidentes, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales de Rena Ware o por la falta de mantenimiento. Esta garantía no cubre los daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este producto. Pequeñas imperfecciones superficiales son normales y no se consideran defectos.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Según lo estime conveniente, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto, o cualquier parte del mismo, que haya sido determinado como defectuoso. Si se efectúa el reemplazo, el Producto por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este recurso será el único disponible.**

MODO DE EFECTUAR LA GARANTÍA

Para obtener servicio bajo la Garantía debe enviar una descripción detallada, por escrito, del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que devuelva el Producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano a su localidad con el objeto de brindarle el servicio bajo la garantía. Para una lista de nuestros Centros de Servicio alrededor del mundo, visite renaware.com. Tal vez se le solicite también que proporcione una constancia de su compra. Si después de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por la Garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del Producto.

OTRAS LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta Garantía se ofrece en lugar de toda otra garantía explícita. Cualquier garantía implícita tendrá el mismo período de duración que la Garantía explícita indicada arriba.

Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones y exclusiones citadas arriba pueden no concernirle a usted. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Esta Garantía aplica solo a la Cafetera francesa/Chocolatera. Otras garantías aplican a otros productos Rena Ware.



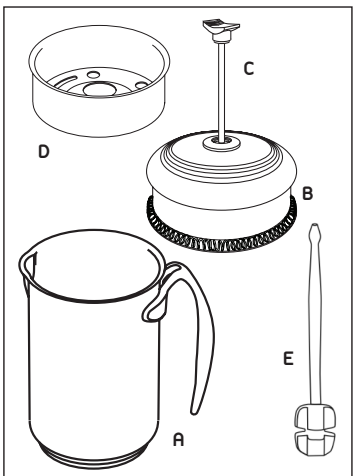
Para la tapa del émbolo



Para el recipiente y la tapa perforada

ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์

A. ตัวกา
B. ฝากด
C. ก้านกด
D. ฝาแบบมีรู
E. ไม้ทำฟองนม



การดูแลรักษา

- ก่อนการใช้ครั้งแรก ล้างกาชงกาแฟ/ช็อกโกแลต ในน้ำผสมน้ำยาล้างจาน และ น้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วย เพื่อขจัดน้ำมัน และ สารขัดเงาที่ติดอยู่กับตัวสินค้า ล้างให้สะอาด และ เช็ดแห้ง

- ครั้งต่อไปล้างในน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ควรล้างด้วยน้ำให้สะอาดและเช็ดแห้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดตามด ล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

- หลีกเลี่ยงไม่ให้ถูกสารซักฟอกขาว เครื่องดื่มที่มีกรด เกลือแกง เป็นเวลานาน เพราะจะทำให้เกิดตามด หรือ สึกกร่อนได้

หมายหตุ: การเกิดตามด ไม่ได้มีผลต่อประสิทธิภาพของการใช้งานแต่ประการใด และก็ไม่ใช่เป็นข้อบกพร่องของวัสดุ หรือกระบวนการผลิตแต่ประการใด

ระวัง: ห้ามใส่เข้าไปในเตาไมโครเวฟเป็นอันขาด

การใช้งาน

ทำเครื่องดื่มที่คุณชอบ ได้ถึง 8 แก้ว ในคราวเดียว

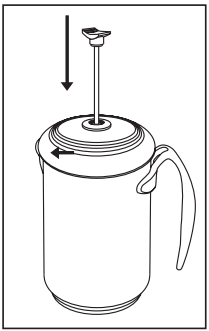
กาแฟ

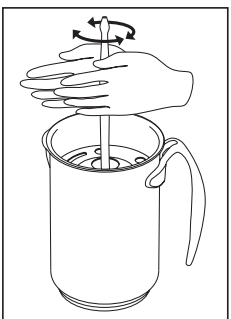
ควรใช้เมล็ดกาแฟบดหยาบ หากเป็นเมล็ดกาแฟบดละเอียด อาจจะทำให้หลุดรอดจากแผ่นกรองเข้าไปในน้ำกาแฟได้ หากต้องใช้กาแฟบดละเอียด คุณอาจจะต้องใส่แผ่นกรองกาแฟลงในกา

1. เติมน้ำลงในกาตามปริมาณที่ต้องการ ตั้งบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือ เตาอื่น ๆ เมื่อน้ำเดือดยกลงจากเตา ปล่อยให้น้ำหยุดเดือด

2. เติมเมล็ดกาแฟบด (แนะนำ – กาแฟบด 1 ช้อนโต๊ะ ต่อกาแฟ 1 ถ้วย) ปิดฝากาด้วยฝากด (B) พร้อมกับดึงก้านกดขึ้นให้สุด ให้ลูกศรบนฝากดวางอยู่บนปากของกากาแฟ ปล่อยให้กาแฟปรุงกับน้ำร้อนสัก 4 นาที แล้วค่อย ๆ กดก้านกดลงช้า ๆ จนสุด

3. รินกาแฟจากกาลงถ้วยเพื่อดื่มทันที หรือ รินลงภาชนะอื่น ๆ เก็บไว้ทันที หากปล่อยทิ้งไว้ในกา น้ำกาแฟจะมีรสเข้มข้น และขมมาก





ช็อกโกแลตร้อน

ตำรับการชงช็อกโกแลตร้อนขึ้นอยู่กับชนิด และความเข้มข้นของผงช็อกโกแลตที่ใช้ บางตำรับให้เติมน้ำตาล กรุณาดูคำแนะนำจากกล่องผงช็อกโกแลตที่นำมาใช้

1. เติมนมลงในกาตามต้องการ ปิดด้วยฝาแบบมีรูพร้อมสอดไม้ทำฟองนมลงตรงกลางฝา ฝามีรูจะลดการหกของน้ำนมขณะที่คุณหมุนไม้ทำฟองนม

2. นำกาวางลงบนเตา ทำน้ำนมให้ร้อน ระวังอย่าให้น้ำนมเดือด หมุนไม้ทำฟองนมด้วยอุ้งมือ และ นิ้วตลอดเวลา เพื่อป้องกันน้ำนมไหม้

3. ยกฝามีรู และไม้ทำฟองนม ออกจากกา ใส่ผงช็อกโกแลต และน้ำตาล ตามตำรา วางฝามีรู และไม้ทำฟองนมวางบนกา อีกครั้ง ค่อย ๆ หมุนไม้ทำฟองนมไปเรื่อย ๆ จนกว่าผงช็อกโกแลต และน้ำตาลละลายหมด

4. เร่งความร้อนให้น้ำนมผสมช็อกโกแลตจนเดือด คอยหมุนไม้ทำฟองนมให้คนอยู่ตลอดเวลา

5. ยกลงจากเตาแม่เหล็ก ยกฝา และไม้ทำฟองนม ออกจากกา รินใส่แก้วเพื่อดื่มทันที หรือรินถ่ายในภาชนะอื่นเก็บไว้

ชา

1. เลือกชาที่เป็นใบ ๆ จะให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

2. เติมน้ำลงในกาและต้มให้เดือด ตามแบบการชงกาแฟ

3. ใส่ใบชาตามปริมาณที่ชอบ คนเบา ๆ เพื่อให้ใบชาถูกน้ำร้อน และ จมลงในน้ำ ปิดฝากดลงบนกา ขณะเดียวกัน ดึงก้านกดขึ้นสูงที่สุด ให้ปลายลูกศรของฝากดวางอยู่ตรงปากของกากาแฟ ปล่อยให้ชาปรุงกับน้ำร้อน 30 วินาที ถึง 2 นาที ขึ้นอยู่กับชนิดของใบชา ใบชาบางชนิดอาจต้องใช้เวลาปรุงถึง 20 นาที กรุณาดูการชงใบชาข้างกล่องใบชา

4. ค่อย ๆ กดก้านกดลงไปจนสุด

5. รินน้ำชาดื่มทันที หรือ รินใส่ภาชนะอื่นเก็บไว้ หากปล่อยน้ำชาทิ้งไว้ในกา น้ำชาจะมีรสเข้มข้นขึ้น

เครื่องดื่ม YERBA MATE

ปรุง Yerba Mate ตามแบบการชงชา แต่ให้เวลาการปรุง เพียง 5-6 นาที เท่านั้น

การรับประกันอย่างมีข้อจำกัด ของรีนา-แวร์

รีนา-แวร์ขอรับประกันว่า กาชงกาแฟ/ช็อกโกแลตจะปราศจาก ความบกพร่องของวัสดุ และกระบวนการผลิตเป็นเวลา 2 ปีนับแต่ วันที่ซื้อ เฉพาะตัวกา และ ฝามีรู จะอยู่ภายใต้การรับประกันตลอด ชีพ การรับประกันนี้ จะไม่ครอบคลุมการเสียหายที่เกิดจากการใช้ ผิดประเภท การใช้ในทางที่ผิด ความประมาทเลินเล่อ ไม่ระมัดระวัง อุบัติเหตุ การซ่อม หรือ แก้ไขโดยไม่ผ่านศูนย์บริการของรีนา-แวร์ หรือ ขาดการบำรุงรักษา การรับ ประกัน จะไม่ครอบคลุมถึงความ เสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ หรือจากการใช้สินค้านี้ ความไม่สมบูรณ์ เพียงเล็กน้อย ที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์ ถือเป็นเรื่องปกติ และจะไม่ ถือเป็นเรื่องบกพร่องแต่อย่างใด

การแก้ไขความบกพร่องในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไข การรับประกัน

รีนา-แวร์ อาจเลือกที่จะปรับซ่อม หรือเปลี่ยนชิ้นส่วนที่บกพร่องให้ ซึ่งรีนา-แวร์ได้ตรวจสอบแล้วว่าอยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน ใน กรณีเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่ ชิ้นส่วนที่บกพร่องนั้น จะตกเป็นทรัพย์สิน ของรีนา-แวร์ **การแก้ไขข้อบกพร่อง จะมีเพียงที่กล่าวข้างต้น เท่านั้น**

การขอรับบริการประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับประกัน ลูกค้าต้องแจ้งโดยละเอียดของสภาพ อาการบกพร่องให้กับศูนย์บริการลูกค้ารีนา-แวร์ทราบ ลูกค้าอาจต้องส่งสินค้าไปที่ศูนย์บริการลูกค้าของรีนา-แวร์ โดย ลูกค้าต้องชำระค่าใช้จ่ายในการส่งเอง รายชื่อศูนย์บริการรีนา-แวร์ ทั่วโลก สามารถหาได้จาก www.renaware.com ลูกค้าอาจต้อง แสดงหลักฐานการซื้อสินค้าจากรีนา-แวร์ หากรีนา-แวร์ตรวจสอบ พบข้อบกพร่องว่าอยู่ภายใต้การรับประกันแล้ว รีนา-แวร์จะส่งสินค้า คืนให้ลูกค้าเอง

ข้อจำกัดอื่น ๆ ของการรับประกัน

การรับประกันนี้ เป็นไปตามที่ได้กล่าวไว้แล้วโดยชัดเจนข้างต้น การรับประกันโดยปริยาย (รับประกันโดยอำนาจของกฎหมาย) ใด ๆ จะต้องไม่เกินจากสิ่งที่ได้กล่าวข้างต้นเช่นกัน

บางขอบเขตอำนาจศาลจะไม่อนุญาตให้มีข้อยกเว้น หรือ ข้อจำกัด ของการรับประกันที่จะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจาก อุบัติเหตุ หรือ จากการใช้สินค้า หรือ จะไม่อนุญาตให้มีข้อจำกัดใน เรื่องของระยะเวลาการรับประกัน ถ้าเป็นเช่นนั้น ข้อยกเว้น หรือ ข้อ จำกัดข้างต้น จะไม่ถูกนำมาใช้กับคุณ การรับประกันนี้ ให้สิทธิในด้าน กฎหมายต่อคุณอย่างเฉพาะเจาะจง คุณอาจจะยังมีสิทธิเพิ่มอีก ซึ่งก็ จะเป็นไปตามขอบเขตอำนาจศาลในแต่ละประเทศ

การรับประกันนี้ใช้กับกาชงกาแฟ/ช็อกโกแลตเท่านั้น รีนา-แวร์มี ใบรับประกันสินค้าอื่น ๆ แยกต่างหาก



สำหรับฝา



สำหรับตัวกา และ ฝาแบบมีรู

JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

Ask your Independent Representative about our great Opportunity, the Rena Ware Difference, and how you can start your own business. It's easy to join, exciting and fun.

¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

Pregúntele a su Representante Independiente sobre nuestra gran Oportunidad, la Diferencia Rena Ware, y cómo puede comenzar su propio negocio. Unirse es fácil, emocionante y divertido.

เข้าร่วมกับครอบครัวรีนา–แวร์!

ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของคุณ เกี่ยวกับโอกาสอันยอดเยี่ยมของเรา ความแตกต่างของรีนา–แวร์ และวิธีการเริ่มต้นการทำธุรกิจของคุณ มันเป็นเรื่องที่ง่าย น่าตื่นเต้น และสนุกสนาน

RENA WARE





RW139 1139.16.0818 Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | © 2018 R.W.I. | **renaware.com**