

CHEFMAN BOILS FASTER™*

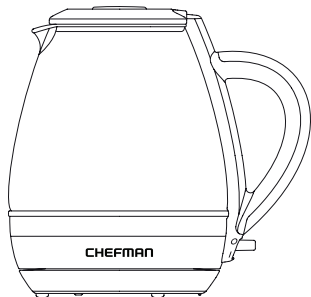
FAST-BOIL 1L ELECTRIC KETTLE

USER GUIDE

- Safety Instructions
- Features
- Operating Instructions
- Cleaning and Maintenance
- Notes
- Terms and Conditions
- Warranty Registration

RJ11-10-GMRL-TI-CA-SERIES

*Boils faster than traditional heating methods like stovetop and microwave.







COOKING FORWARD™

Welcome!

Whether this is your first Chefman® appliance or you're already a part of our family, we're happy to be in the kitchen with you. The Fast-Boil 1L Electric Kettle is designed to easily brew tea or quickly bring a pot of water to a boil for other hot beverages. The rapid-boil technology means you'll have hot water in mere minutes. Its compact size is perfect for small spaces, and with its one-touch operation, it's also super simple to use. Plus, the sleek glass kettle has a blue LED light that runs along the bottom, making it easy to see at a glance when your water is heating and when it's ready for use.



We know you're excited to start sipping, but please take a few minutes to read our directions, safety instructions, and warranty information.




From our kitchen to yours,
The Chefman® Team



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual before using.





CONTENTS

- 4** Safety Instructions
- 8** Features
- 10** Operating Instructions
- 13** Cleaning and Maintenance
- 15** Notes
- 16** Terms and Conditions
- 18** Warranty Registration





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle.
3. To protect against electric shock and injuries to persons do not immerse cord, plugs, or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This appliance 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 use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If this should occur, contact Chefman® Customer Support for examination, repair, or adjustment.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

8. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may result in fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Scalding may occur if the lid is opened during the heating cycle.
15. Ensure lid is securely closed before serving any beverages.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in electric shock.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type electrical outlet.

DO NOT alter the plug for use in a 2-prong outlet. If the plug will not fit into an outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply extension cord is used:



1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

POWER CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
 2. To insert the plug, grasp it firmly and guide it into the outlet.
 3. To disconnect the appliance, grasp the plug and remove it from the outlet.
 4. Never use the product if the power cord shows signs of abrasion or excessive wear. Contact Chefman® Customer Support for additional guidance and support.
 5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.
- 
- 

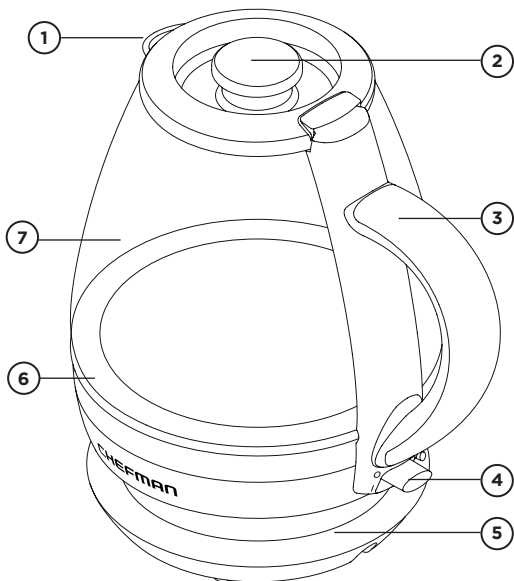
DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY



Do not place the appliance on a stovetop or any other heatable surface, even if the stovetop is not on. Doing so is a fire hazard.



FEATURES





FEATURES

1. Drip-Free Spout (with filter)
2. Removable Lid
3. Stay-Cool Handle
4. Power Switch
5. 360° Swivel Power Base
6. Blue LED Indicator Lights
7. Borosilicate Glass Kettle (with water-level markings)





OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the kettle except for the rating label, which should remain on the unit. Be sure that all parts are included before discarding any packaging.
2. Gently wipe down the exterior of the kettle with a damp cloth or paper towel.
3. Unwind the power cord and place the base on a flat surface. (Make sure the power cord comes out of the opening in the base so the unit can sit level.)
4. To rinse the pot of any manufacturing residue, boil and discard a pot of water, following the instructions on p. 11.
5. Once complete, rinse the kettle with fresh water. It is now ready to use.





OPERATING INSTRUCTIONS

HOW TO BOIL WATER

the electric kettle is perfect for all your hot water needs: tea, instant or pour-over coffee, instant oatmeal or soup, and more. The kettle lifts easily off its base for convenient filling at the sink and cord-free serving; it can also be returned to the base from any direction, so it works well for both right- and left-handed users.

1. **Place the base on a flat surface.**
2. **Remove the lid. Fill the kettle** to at least the MIN line (0.5 litres) but not above the MAX line (1 litre) with cold, fresh water (preferably filtered or bottled). Place the kettle securely onto its base and return just the lid to the pot.
3. **Plug in the unit.** Turn the kettle on by pressing down the power switch. The blue LED lights around the base of the kettle will illuminate to indicate the water is heating. **NOTE:** You can cancel heating at any time by switching off the power switch.
4. **Once the water has boiled,** the blue LED lights will turn off and the kettle will automatically power off.
5. **To serve, lift the kettle** off its base and pour.





OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL SAFETY FEATURE: BOIL-DRY PROTECTION

The kettle comes equipped with boil-dry protection. While you should never heat the kettle without water at least to the MIN line, should the unit go dry or start without water, it will automatically shut off completely to avoid damaging the heating element. It will not come back on, even if you replace it to the base, until it has cooled down. To quickly cool it down, add cold water to the kettle.

TEA BREWING TIPS

- Use good-tasting water, preferably filtered, for best results.
- If your loose tea comes with brewing instructions, defer to those initially for optimum amounts and steeping time.
- Add more or less tea leaves than suggested depending on how strong you like your “cuppa.”
- Avoid steeping for too long, which can make tea taste bitter.
- If making iced tea, double the amount of tea leaves and steep a little longer so when chilled the flavor does not get weaker.
- Save money by resteeping tea. Though black teas generally give up all their flavor during the first brew, some teas, like green tea and oolong, may be resteeped within a few hours; let them steep a little longer during the second step for best flavor.





CLEANING AND MAINTENANCE

The kettle is super easy to clean. Simply follow the directions below.

1. Unplug the kettle and allow it to cool completely before cleaning.
2. Clean the interior of the kettle as needed by removing the lid and infuser and carefully washing the inside with soapy water. Rinse the inside of the kettle thoroughly. Wipe the outside of the kettle and the power base with a damp cloth, if necessary.
CAUTION: Never immerse the kettle or power base in water or wash in the dishwasher; doing so will damage the unit.
3. To clean the spout filter, rinse it under hot water while gently rubbing it with a clean cloth or brush. Do not remove the spout filter.
4. Wash the tea infuser and lid as needed in warm, soapy water and rinse thoroughly; the infuser is dishwasher safe.

GENERAL CLEANING NOTE

Reheating tea in your kettle may result in a bronze-coloured tea stain on the kettle. This is caused by tea residue that adheres when reheated at high temperatures. To avoid tea-staining, do not reheat the same pot of tea twice, and always rinse the inside of your kettle before each brew. To remove the bronze-coloured staining, add a small amount of food-grade white vinegar to a fresh kettle full of water and boil. After boiling, allow the kettle to cool, discard the water, and thoroughly wash and dry the kettle before your next use.





CLEANING AND MAINTENANCE

DESCALING

Due to minerals in water, deposits may form on the base of the kettle and cause discoloration. To get the best performance from your kettle, descale it from time to time. Frequency will depend on the hardness of your water and how often you use the kettle. You can either use a commercial descaler, following the package instructions, or use vinegar and water, and follow the directions below:

1. Fill the kettle with enough white vinegar to cover the bottom by about 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ inch). Heat the vinegar to a boil.
2. Repeat this with fresh vinegar until all deposits are removed.
3. When the descaling process is complete, empty the kettle and rinse it out several times with clean water.





TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 1-year Warranty (the “Warranty”) available on sales through authorised distributors and retailers only. Please note that this Warranty becomes valid from the date of initial retail purchase and that the Warranty is non-transferable and applies only to the original purchaser.

This Warranty is void without proof of purchase within the United States and Canada. Please be aware that this Warranty supersedes all other warranties and constitutes the entire agreement between the consumer and Chefman®. Any changes to the Terms and Conditions of this Warranty must be in writing, signed by a representative of Chefman®. No other party has the right or ability to alter or change the Terms and Conditions of this Warranty.

We may ask you to please submit, via email, photos and/or video of the issue you are experiencing. This is to help us better assess the matter and possibly offer a quick fix. Photos

and/or video may also be required to determine Warranty eligibility.


We encourage you to register your product. Registering can make the Warranty process easier and can keep you informed of any updates or recalls on your product. To register, follow the directions on the Chefman® Warranty Registration page in the Chefman® User Guide. Please retain your proof of purchase even after registering. In the event that you do not have proof of your purchase date, we may declare your Warranty void or we may, at our sole discretion, apply the date of manufacture as the purchase date for purposes of this Warranty.



TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty


What the Warranty Covers



- **Manufacturer Defects** – Chefman® products are warranted against defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 1 year from the date of purchase when used in accordance with the directions listed in the Chefman® User Guide. If your product does not work as it should, please contact Customer Support at support@chefman.com so that we may assist you.

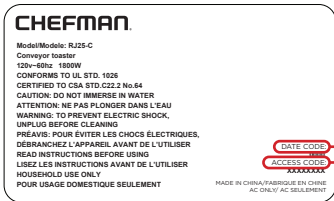
This Warranty Does Not Cover

- **Misuse** – Damage that occurs from neglectful or improper use of products, including, but not limited to, damage that occurs as a result of usage with incompatible voltage, regardless of whether the product was used with a converter or adapter. See Safety Instructions in the Chefman® User Guide for information on proper use of product;

- **Poor Maintenance** – General lack of proper care. We encourage you to take care of your Chefman® products so that you may continue to enjoy them. Please see Cleaning and Maintenance directions in the Chefman® User Guide for information on proper maintenance;
 - **Commercial Use** – Damage that occurs from commercial use;
 - **Normal Wear and Tear** – Damage or degradation expected to occur due to normal use over time;
 - **Altered Products** – Damage that occurs from alterations or modifications by any entity other than Chefman® such as the removal of the rating label affixed to the product;
 - **Catastrophic Events** – Damage that occurs from fire, floods, or natural disasters; or
 - **Loss of Interest** – Claims of loss of interest or enjoyment.
- 

CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

What do I need to register my product?



- Contact Information
- Model Number
- Proof of Purchase (online confirmation, receipt, gift receipt)
- Date Code
- Access Code

NOTE: Label depicted here is an example.

How do I register my product?

All you need to do is fill out a simple Chefman® registration form. You can easily access the form in one of the two ways listed below:

1. Visit Chefman.com/register.
2. Scan the QR code to access site:





CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

For product information

Please visit us at Chefman.com.

EXCEPT WHERE SUCH LIABILITY IS REQUIRED BY LAW, THIS WARRANTY DOES NOT COVER, AND CHEFMAN® SHALL NOT BE LIABLE FOR, INCIDENTAL, INDIRECT, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, DAMAGE TO, OR LOSS OF USE OF THE PRODUCT, OR LOST SALES OR PROFITS OR DELAY OR FAILURE TO PERFORM THIS WARRANTY OBLIGATION. THE REMEDIES PROVIDED HEREIN ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES UNDER THIS WARRANTY, WHETHER BASED ON CONTRACT, TORT OR OTHERWISE.

Chefman® is a registered trademark of RJ Brands, LLC.
Cooking Forward™ is a trademark of RJ Brands, LLC.
Chefman Boils Faster™ is a trademark of RJ Brands, LLC.





CHEFMAN BOILS FASTER™*

ÉBULLITION RAPIDE

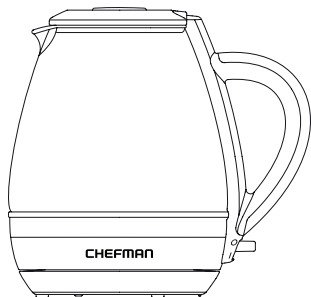
1L Bouilloire Électrique

GUIDE D'UTILISATION

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Instructions d'utilisation
- Nettoyage et entretien
- Remarques
- Conditions
- Enregistrement de la garantie

RJ11-10-GMRL-CA-SERIES

*Permet de faire bouillir plus rapidement qu'avec les méthodes classiques comme cuisinière ou four à micro-ondes.





COOKING FORWARD^{MC}

Bienvenue!

Que cet appareil Chefman^{MD} soit votre premier ou que vous fassiez déjà partie de notre famille, nous sommes heureux d'être dans votre cuisine. L'ébullition rapide 1L bouilloire électrique a été conçue pour préparer du thé ou obtenir rapidement de l'eau bouillante pour d'autres boissons chaudes. La technologie d'ébullition rapide signifie que vous pouvez obtenir de l'eau très chaude en quelques minutes. Sa dimension compacte est parfaite pour les endroits restreints, et avec sa commande à une touche, elle est aussi super simple à utiliser. En plus, la bouilloire en verre élégante est dotée d'un témoin LED bleu qui s'allume sur le pourtour inférieur, ce qui permet de remarquer facilement que l'eau chauffe et le moment auquel elle est prête.

Nous savons que vous êtes impatient de commencer à déguster, mais avant cela, prenez quelques instants pour lire nos directives, les consignes de sécurité et l'information sur la garantie.

Depuis notre cuisine à la vôtre,
L'équipe Chefman^{MD}



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Pour votre sécurité et le plaisir continu qu'offre ce produit, lisez toujours le mode d'emploi avant de l'utiliser.



TABLE DES MATIÈRES

- 4** Consignes de sécurité
- 8** Caractéristiques
- 10** Instructions d'utilisation
- 13** Nettoyage et entretien
- 15** Remarques
- 16** Conditions
- 18** Enregistrement de la garantie







CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre les mesures de sécurité de base, incluant ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions.
 2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
 3. Pour une protection contre décharges électriques et blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
 4. Une bonne surveillance est nécessaire si tout appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
 5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
 7. N'utilisez pas d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement ou suite à des dommages, quels
- 
- 



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- qu'ils soient. Si cela a lieu, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman^{MD} pour tout examen, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman^{MD} peut entraîner un incendie, des décharges électriques ou des blessures.
 9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 10. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un plan de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
 11. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur (électrique ou à gaz chaud) ou à proximité ou dans un four chauffé.
 12. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'arrêt, puis débranchez la fiche.
 13. N'utilisez pas un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
 14. De la vapeur bouillante peut s'échapper si le couvercle est soulevé lorsque la bouilloire est en marche.
 15. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de verser une boisson.
- 
- 

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS




CONSIGNES DE SÉCURITÉ


MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : une utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre peut entraîner des décharges électriques.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de décharges électriques, et ce par un conducteur de mise à la terre. Pour une protection contre les décharges électriques, cet appareil est doté d'un cordon à 3 broches, qui doit être branché dans une prise mise à la terre. **NE** modifiez **PAS** cette fiche pour l'utiliser sur une prise de courant à 2 trous. Si la fiche ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.



INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de chute causés par un cordon plus long. Des cordons d'alimentation plus longs et démontables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés en prenant les précautions nécessaires. Si un cordon d'alimentation plus long et démontable est utilisé :



1. Le calibre nominal indiqué sur le cordon prolongateur doit être au moins équivalent à celui de l'appareil.
2. Si l'appareil est doté d'un cordon mis à la terre, le cordon prolongateur doit être à 3 fils avec mise à la terre; et
3. Le cordon plus long doit être disposé afin qu'il ne tombe pas du comptoir ou de la table et qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ni qu'il ne provoque une chute.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Ne tirez jamais sur le cordon ou l'appareil.
 2. Pour introduire la fiche, tenez-la fermement en la dirigeant tout droit dans la prise.
 3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
 4. N'utilisez jamais ce produit si le cordon comporte des indices d'abrasion ou d'usure excessive. Communiquez avec le support à la clientèle de Chefman^{MD} pour d'autres directives et un soutien.
 5. N'enroulez jamais de façon serrée le cordon sur l'appareil, car cela pourrait le contraindre là où il pénètre dans l'appareil et entraîner une rupture ou l'effilocheur.
- 
- 

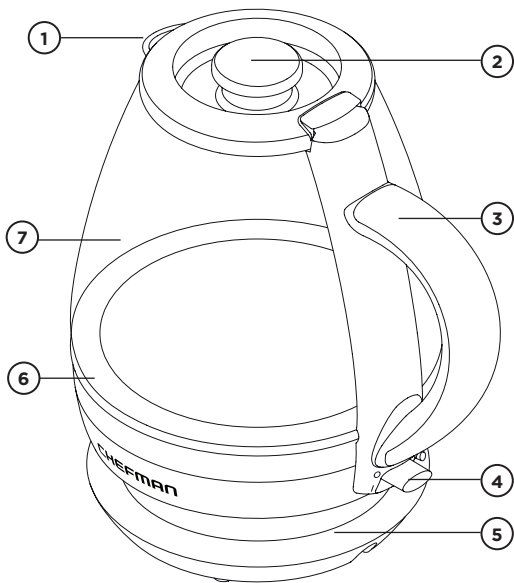
N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU S'IL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU PAS DU TOUT.



Ne mettez pas l'appareil sur une table de cuisson ou toute autre surface chauffante même si celles-ci sont éteintes. Ceci pourrait mener à un risque d'incendie.



CARACTÉRISTIQUES





CARACTÉRISTIQUES

1. Bec verseur anti-goutte (avec filtre)
2. Couvercle amovible
3. Poignée anti-chaueur
4. Interrupteur
5. Socle d'alimentation à pivotement sur 360°
6. Indicateurs LED bleus
7. Bouilloire en verre boraté (avec repères du niveau d'eau)





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT L'EMPLOI INITIAL

1. Retirez tous les matériaux de conditionnement et les étiquettes de la bouilloire, sauf celle de régime nominal qui doit rester sur l'appareil. Assurez-vous qu'il ne manque pas de pièces avant de jeter tout emballage.
2. Essuyez doucement l'extérieur de la bouilloire avec un essuie-tout ou un chiffon humides.
3. Déroulez le cordon d'alimentation et posez le socle sur une surface plane. (Assurez-vous que le cordon d'alimentation sort de l'ouverture du socle afin que l'appareil repose de niveau.)
4. Pour rincer le récipient afin d'éliminer des résidus de fabrication, faites-y bouillir de l'eau, en suivant les instructions page 11.
5. Une fois ceci terminé, rincez la bouilloire avec de l'eau fraîche. Elle est maintenant prête à l'emploi.





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

COMMENT FAIRE BOUILLIR DE L'EAU

la bouilloire électrique est parfaite pour vos besoins en eau chaude, thé, café instantané ou infusé par versement d'eau, soupe ou gruau instantané et plus encore. La bouilloire se soulève facilement de son socle pour être remplie au robinet sans l'encombrement d'un cordon. Elle peut alors est remise sur son socle en tout sens, ce qui est pratique, que l'on soit droitier ou gaucher.

1. **Placez le socle sur une surface plane.**
2. **Retirez le couvercle. Remplissez d'eau froide la bouilloire** au moins jusqu'au repère MIN (0,5 litre) mais pas au-dessus du repère MAX (1 litre). Il est préférable d'utiliser de l'eau filtrée ou en bouteille. Placez la bouilloire de façon sûre sur le socle et remettez seulement le couvercle dessus.
3. **Branchez l'appareil.** Allumez la bouilloire en appuyant sur l'interrupteur. Les LED bleues autour du socle de la bouilloire s'allument pour indiquer que l'eau chauffe. **REMARQUE :** Vous pouvez annuler le chauffage à tout moment en appuyant sur l'interrupteur.
4. **Une fois l'eau à ébullition**, les LED bleues s'éteignent et l'interrupteur de la bouilloire passe automatiquement à l'arrêt.
5. **Pour le service, soulevez la bouilloire** hors de son socle et versez.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES : PROTECTION D'ÉBULLITION À VIDE

La bouilloire comporte une protection d'ébullition à vide. Alors que vous ne devez jamais faire fonctionner la bouilloire sans eau, mais seulement lorsque l'eau arrive au moins à MIN, si l'appareil se retrouve à sec ou démarre sans eau, il s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager l'élément chauffant. Il ne se rallumera pas, même si vous le remettez sur son socle, tant qu'il n'a pas refroidi. Pour un refroidissement rapide, mettez de l'eau froide dans la bouilloire.

CONSEILS DE PRÉPARATION DU THÉ

- Utilisez de la bonne eau, préférablement filtrée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Si votre thé en vrac est fourni avec des instructions sur la préparation, suivez-les au départ pour les quantités et durées d'infusion optimales.
- Ajoutez une certaine quantité de feuilles de thé selon votre préférence.
- Évitez les infusions trop longues qui peuvent donner un goût amer au thé.
- Si vous faites du thé glacé, doublez la quantité de feuilles et prolongez légèrement l'infusion afin qu'une fois refroidi, le thé ne soit pas léger.
- Économisez de l'argent en ré-infusant le thé. Même si les thés noirs dégagent généralement toute leur saveur lors de la première infusion, certains thés, comme le thé vert et l'oolong peuvent être ré-infusés dans les quelques heures suivant l'infusion initiale; la seconde infusion devra être un peu plus longue pour obtenir plus de saveur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est super facile de nettoyer la bouilloire. Suivez simplement les directives ci-dessous.

1. Débranchez la bouilloire et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur de la bouilloire selon le besoin en retirant le couvercle et l'infuseur et en lavant soigneusement l'intérieur à l'eau savonneuse. Rincez bien l'intérieur de la bouilloire. Essuyez l'extérieur de la bouilloire et du socle avec un chiffon humide, au besoin. **ATTENTION** : N'immergez jamais la bouilloire ni le socle dans l'eau et ne les mettez jamais dans le lave-vaisselle car cela les endommagerait.
3. Pour nettoyer le filtre du bec serveur, rincez-le à l'eau chaude en le frottant doucement avec une brosse ou un chiffon propre. Ne retirez pas le filtre du bec verseur.
4. Lavez l'infuseur et le couvercle selon le besoin à l'eau tiède savonneuse et rincez-les bien; l'infuseur ne se lave pas au lave-vaisselle.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE SUR LE NETTOYAGE EN GÉNÉRAL

Le réchauffage du thé dans votre bouilloire peut laisser des taches mordorées sur celle-ci. Ceci est causé par les résidus du thé qui s'accrochent aux surfaces lors du réchauffage à hautes températures. Pour éviter ces taches, ne réchauffez pas le thé dans le même récipient et rincez toujours l'intérieur de la bouilloire avant chaque infusion. Pour enlever les taches, ajoutez un petit peu de vinaigre alimentaire à un plein d'eau fraîche et faites bouillir. Une fois l'eau portée à ébullition, laissez la bouilloire refroidir, jetez l'eau, nettoyez bien la bouilloire et séchez-la avant d'en faire à nouveau usage.

DÉTARTRAGE

Comme l'eau contient des minéraux, des dépôts peuvent se former au fond de la bouilloire et altérer sa couleur. Pour obtenir le meilleur rendement, détartrez la bouilloire de temps en temps. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation de la bouilloire. Vous pouvez soit utiliser un détartrant commercial en suivant les instructions fournies sur l'emballage, soit du vinaigre et de l'eau en suivant les directives ci-dessous :

1. Versez du vinaigre blanc dans la bouilloire afin de couvrir son fond d'environ 1,3 cm ($\frac{1}{2}$ po). Chauffez le vinaigre jusqu'à ébullition.
2. Répétez cette opération avec du vinaigre frais jusqu'à l'élimination de tous les dépôts.
3. Une fois le détartrage terminé, videz la bouilloire et rincez-la plusieurs fois à l'eau propre.





CONDITIONS

Garantie limitée

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman^{MD} offre une garantie limitée d'1 an (la « Garantie ») disponible sur les ventes par l'intermédiaire des distributeurs et magasins de détail autorisés uniquement. Veuillez noter que cette Garantie devient valide à compter de la date de l'achat initial au détail et que cette Garantie est non cessible et ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.

Cette Garantie est nulle et non avenue sans une preuve d'achat aux États-Unis et au Canada. Sachez que cette Garantie remplace toutes les autres garanties et constitue l'accord dans sa totalité entre le consommateur et Chefman^{MD}. Toutes les modifications apportées aux Conditions de cette Garantie doivent être faites par écrit et signées par un représentant de Chefman^{MD}. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier ou d'altérer les Conditions de cette Garantie.

Nous pouvons vous demander de remettre par courriel des photos et/ou vidéos du problème que vous

avez rencontré. Ceci afin que nous puissions mieux évaluer le problème et proposer une solution rapide. Des photos et/ou vidéos peuvent aussi être requises pour déterminer l'éligibilité à la garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. L'enregistrement peut faciliter le traitement d'un recours en vertu de la Garantie et permet de vous maintenir informé en cas de mises à jour ou de rappels de votre produit. Pour l'enregistrement, suivez les directives de la page Enregistrement de la Garantie Chefman^{MD} fournie dans le Guide de l'utilisateur de Chefman^{MD}. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement du produit. Si vous n'avez pas de preuve pour votre date d'achat, nous pourrions déclarer que votre Garantie est nulle et non avenue et pourrions, à notre discrétion exclusive, appliquer la date de fabrication comme date d'achat à des fins de recours en vertu de la Garantie.





CONDITIONS

Garantie limitée

QUE COUVRE LA GARANTIE

- **Vices de fabrication** – Les produits Chefman^{MD} sont garantis 1 an à compter de la date d'achat contre les vices de matière et de fabrication, lors d'un usage domestique normal, conforme aux directives présentées dans le Guide de l'utilisateur de Chefman^{MD}. Si votre produit ne fonctionne pas comme il est prévu, veuillez communiquer avec le service à la clientèle à support@chefman.com afin que l'on puisse vous porter assistance.

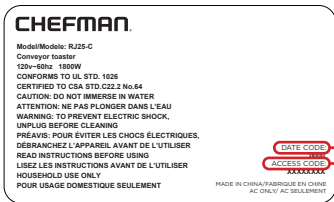
CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

- **Mauvais usage** – Des dommages peuvent résulter d'une négligence ou d'un emploi inapproprié des produits, incluant, mais sans s'y limiter, des dommages occasionnés suite à une tension incompatible, même si le produit a été utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur. Consultez les consignes de sécurité fournies dans le Guide de l'utilisateur de Chefman^{MD} pour obtenir des informations sur l'usage approprié du produit;

- **Entretien inapproprié** – Manque d'entretien convenable. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman^{MD} pour que vous puissiez en profiter au maximum. Veuillez consulter les directives de nettoyage et d'entretien dans le Guide de l'utilisateur de Chefman^{MD} pour obtenir plus d'informations sur l'entretien approprié;
- **Usage commercial** – Dommages suite à une utilisation à des fins commerciales;
- **Usure normale** – Dommage ou dégradation attendus provenant de l'usage que l'on en fait avec le temps;
- **Produits altérés** – Dommages résultant d'altérations ou de modifications par toute entité autre que Chefman^{MD} comme l'enlèvement de l'étiquette signalétique apposée sur le produit;
- **Événements catastrophiques** – Dommages suite à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle; ou
- **Désintéressement** – Réclamations suite à un désintéressement ou à une perte de jouissance du produit.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN^{MD}

Que me faut-il pour enregistrer mon produit?



- Les coordonnées
- Le numéro de modèle
- Une preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, reçu pour cadeau)
- Le code date de fabrication
- Le code d'accès

REMARQUE : L'étiquette présentée ci-contre est un exemple.

Que dois-je faire pour enregistrer mon produit?

Il vous suffit de remplir un simple formulaire d'enregistrement Chefman^{MD}. Vous pouvez accéder facilement et de deux manières au formulaire :

1. Consultez Chefman.com/register.
2. Scannez le code QR pour accéder au site :







ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE CHEFMAN^{MD}

Pour plus d'informations sur le produit

Veillez consulter Chefman.com.

SAUF DANS LE CAS OÙ UNE TELLE RESPONSABILITÉ EST REQUISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS, ET CHEFMAN^{MD} NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU SPÉCIAUX, INCLUANT ET SANS LIMITATION, DOMMAGES, OU PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, OU PERTE DE VENTES OU DE BÉNÉFICES, OU ENCORE RETARD OU ÉCHEC D'EXÉCUTION DES STIPULATIONS EN VERTU DE LA GARANTIE. LES RECOURS FIGURANT DANS LES PRÉSENTES SONT DES RECOURS EXCLUSIFS EN VERTU DE CETTE GARANTIE, QU'ELLE SOIT BASÉE SUR UN CONTRAT, UN PRÉJUDICE OU AUTRE.



Chefman^{MD} est une marque déposée de RJ Brands, LLC.

Cooking Forward^{MC} est une marque de commerce de RJ Brands, LLC.

Chefman Boils Faster^{MC} est une marque de commerce de RJ Brands, LLC.



CHEFMAN[®]



[CHEFMAN.COM](https://www.chefman.com) | [@MYCHEFMAN](https://www.instagram.com/mychefman)

©CHEFMAN 2023

RJ11-10-GMRL-CA-SERIES_UG_FINAL_OTP_082823

