

CHEFMAN BOILS FASTER™*

Easy-Steep

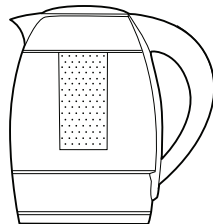
1.8L DIGITAL
KETTLE

USER GUIDE

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

RJ11-17-TCTI-V2-CA

*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 Easy-Steep 1.8L Digital Kettle was designed to brew tea to its best with easy one-touch presets to heat water to the perfect temperature for your ideal cup. Perfect for at home or in the office, the attractive glass kettle features an intuitive user interface built right into the handle. Rapid-boil technology means you can be steeping in mere minutes, and the coloured LED indicator lights that run along the bottom of the kettle make it easy to see at a glance when your water is ready.

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
- 17** Cleaning and Maintenance
- 19** Notes
- 21** Terms and Conditions
- 24** Warranty Registration







SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons do not immerse cord, plug, charging base, or unit in water or other liquid.
 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 5. 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.
 6. 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.
 7. The use of accessory attachments not recommended by Chefman® may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
 8. Do not use outdoors.
- 
- 



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

9. Do not let cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place the unit near or on any type of heat source, such as a gas or electric burner, stove, or oven, even if not on. Do not use near an open flame or flammable materials.
11. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Scalding may occur if the lid is opened during the heating cycle.
14. Ensure lid is securely closed before serving any beverages.
15. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
16. Do not use a cracked container or a container having a loose or weakened handle.
17. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

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. The 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 cord or the appliance.
 2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
 3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from 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.
- 
- 

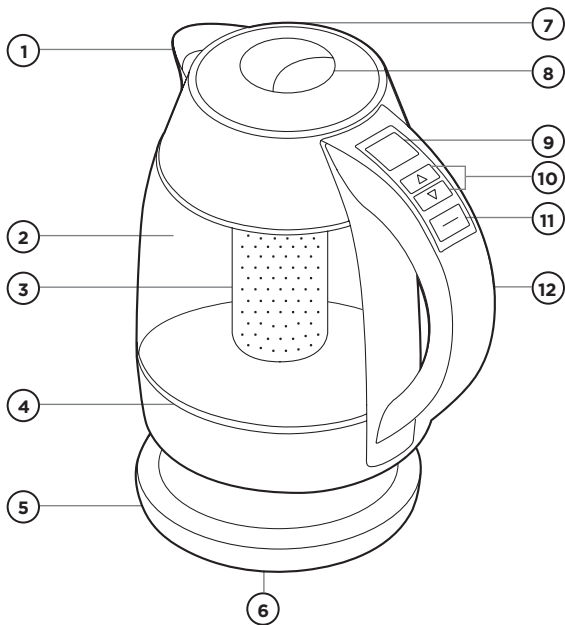
DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.



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
2. Borosilicate Glass Kettle with Water Level Markings
3. Removable Tea Infuser (2 parts)
4. Tri-Colour LED Indicator Lights
5. 360° Swivel Power Base
6. Out-of-Sight Cord Storage
7. Lid (opens 90° for easy filling)
8. One-Touch Lid Release Button
9. Display
10. Temperature Increase/Decrease Buttons
11. START/STOP Button
12. Stay-Cool Handle with Built-In Control Panel



BUILT-IN PRESETS

- **DELICATE:** 70°C (160°F)
- **GREEN:** 80°C (175°F)
- **WHITE:** 86°C (185°F)
- **OOLONG:** 90°C (195°F)
- **HERBAL:** 100°C (212°F)
- **BLACK:** 100°C (212°F)
- **BOIL:** 100°C (212°F)

INDICATOR COLOURS

Power Up/Stand By: WHITE

Heating Water to Temperature: RED

Steep Timer/Keep Warm: GREEN



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing and materials. Be sure that all parts are included before discarding any packaging.
2. Pull out the power cord from the compartment under the base, and place the base on a flat surface. (Make sure the power cord comes out of the opening in the base so that the unit can sit level.)
3. To rinse the pot of any packing debris, “brew” a pot of plain water without tea. To do so, press the button on the lid to open it, then fill the kettle with water to the MAX line.
4. Close the lid, place the kettle back on the base unit, and plug it into a power outlet.
5. The kettle should default to the Boil preset; if not, use arrow buttons to set it to Boil, then press START. The LED indicator lights will turn red and the display will show the average live temperature as the water heats.
6. After the boil, the unit will automatically switch to Keep Warm and the LED indicator lights will be green. At this point, empty the kettle, then rinse the kettle with clean water. It is now ready for use.
NOTE: Never fill the water above the MAX line or below the MIN line indicated on the glass jar.





OPERATING INSTRUCTIONS

The digital kettle is perfect for all your hot-water needs: hot or iced tea, instant or pour-over coffee, instant oatmeal, and more. The bonus tea infuser lets you brew your favourite loose-leaf or bagged teas directly in the stain-resistant borosilicate glass kettle. The kettle lights up with bright LEDs and lifts easily from its base for easy filling at the sink and cord-free serving; it can also be returned to its power source from any direction, making it work well for both right- and left-handed users.

HOW TO MAKE TEA WITH TEA INFUSER

1. Place the digital kettle base on a flat surface.
2. Remove the tea infuser from the kettle by opening the lid, grasping the tea infuser insert using the pinch bar, and lifting it up.
3. Fill the kettle to at least the MIN line and not above the MAX line (1.8 litres) with cold, fresh water and place the kettle securely onto its base.
4. Plug in the unit. The kettle lights will be white, meaning it's in Standby mode.
5. Choose one of the presets (suggested temperatures for optimal brewing of specific kinds of teas) or your own preferred temperature by pressing the up and down arrows on the handle. Hold the button down to go through just the presets. Pulse the button to scroll through temperatures in intervals as well as presets to find the perfect temperature for you. **NOTE:** You can switch temperature units (°F and °C) by holding down both the up and down arrow buttons for 5 seconds.





OPERATING INSTRUCTIONS

6. Press START. The indicator lights will turn red, indicating heating. The display will show the average live temperature of the water as the heat increases. (You can cancel heating at any time by pressing STOP.)
7. Meanwhile, slide the top plastic holder off the removable infuser and fill the metal mesh container with either loose tea (about 2 teaspoons per cup) or tea bags based on the amount of water you're heating. Slide the plastic holder back on. (Wait to insert the infuser until the desired temperature has been reached.) **WARNING:** Use extreme caution when adding the infuser as the kettle and water will be very hot.
8. When temperature is reached, the unit will beep. Carefully open the kettle lid and, holding the infuser by its pinch bar, insert it into the kettle with its rounded plastic side toward the spout. The top of the infuser should rest on the edge of the lid opening. Securely close the lid.
9. For every tea preset and temperature setting aside from Boil, a Steep Timer will display with a recommended steeping time. (When the Steep Timer appears, the indicator lights will slowly pulse green.) To set the Steep Timer for the recommended steeping time, simply press START. Otherwise, use the up and down arrows to adjust the time as desired, and then press START. Once the Steep Timer is started, the indicator lights will turn solid green. The Steep Timer will count down and beep when it ends. At that point, the unit will enter Keep Warm mode for 60 minutes. The indicator lights remain solid green during Keep Warm. **NOTE:** If the Steep Timer appears but is not activated within 5 minutes, the unit will enter Keep Warm mode.







OPERATING INSTRUCTIONS

- Using the pinch bar, carefully remove the infuser when finished steeping. **WARNING:** Use extreme caution when removing the infuser as the kettle and water will be very hot.
- To serve, lift the kettle off its base and pour. If there is water or tea remaining, return the kettle to the base to keep warm for up to 1 hour. Otherwise turn off the kettle by pressing STOP and unplugging the unit.

TEA BREWING PRESET CHART



The guide below is intended as a starting point for brewing your perfect cup of tea. You may need to vary the amount of tea and steeping times based on the kind of tea, the size of the leaves, and personal preference.



Preset	Temperature	Loose Tea Amount (per cup)	Steep Timer Setting
Delicate	70°C (160°F)	2 teaspoons	3 minutes
Green	80°C (175°F)	2 teaspoons	3 minutes
White	86°C (185°F)	2 teaspoons	4 minutes
Oolong	90°C (195°F)	2 teaspoons	4 minutes
Herbal	100°C (212°F)	2 teaspoons	5 minutes
Black	100°C (212°F)	2 teaspoons	5 minutes



OPERATING INSTRUCTIONS

TEA BREWING TIPS

- Use good-tasting water, preferably filtered, for best results.
- Add more or less tea 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 flavour does not get diluted.
- If your loose tea comes with brewing instructions, defer to those initially for optimum amounts and steeping time.
- Save money by re-steeping tea. Though black teas generally give up all their flavour during the first brew, some teas, like green tea and oolong, may be re-steeped within a few hours; let them steep a little longer during the second steep for best flavour.

HOW TO HEAT HOT WATER WITHOUT MAKING TEA

Follow the directions for making tea with the infuser on p. 11 but leave the infuser out of the kettle. Presets and the Keep Warm function all work the same; use hot water as desired.





OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL FEATURES AND SAFETY FUNCTIONS


Recent Selection Saving

You don't have to reset the kettle every time you use it. After first use, the default setting of your digital kettle will be the last setting you programmed.


Mute Function

To silence all beeps, press and hold both the down arrow and the START/STOP button for 5 seconds. To turn sound back on, repeat the action.

Automatic Keep Warm Function



The kettle will keep your water or tea hot for up to 1 hour. During the Keep Warm phase, the unit's indicator lights will be green, and the words Keep Warm and a timer counting to 60 minutes will display. When Keep Warm time ends, the kettle will go into Standby mode; the display will still be on and the indicator lights will be white. After 3 minutes with no action, the unit will go into Sleep mode with all lights on the display dimmed.



If you wish to turn the Keep Warm function off, press and hold both the up arrow button and the START/STOP button for 5 seconds (to turn it back on, press and hold the same two buttons for 5 seconds). With the Keep Warm function off, the indicator lights will turn green and the word READY will display after the steep timer finishes. Lifting the kettle from its base or pressing any button will return it to Standby mode.



OPERATING INSTRUCTIONS

Memory Function

The digital kettle features an internal memory that lets you remove the kettle from the base without the unit turning off. Instead, heating or Keep Warm (depending on which mode the unit was in) will pause and the kettle will continue heating or warming when it's returned to its base. This is true as long as the temperature has not dropped by more than 10°C (20°F) during the time the kettle was without power. If it has dropped by more than that, the kettle will go into Standby mode.

Boil-Dry Protection

The digital 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.





CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the kettle and allow it to cool completely before cleaning.
2. Clean the interior of the kettle as needed by removing the infuser and carefully washing the inside with soapy water. Do not let the handle get wet. Rinse the inside of the kettle thoroughly. Wipe the exterior of the kettle and power base with a damp cloth.

WARNING: The handle of this unit contains sensitive electronics.

DO NOT expose the handle to water when cleaning the kettle.

DO NOT submerge this unit in or under water at any time.

Doing so may expose the user to an electric shock hazard and cause the kettle to stop operating.

3. Wash the tea infuser in warm, soapy water and rinse thoroughly; the infuser is not dishwasher safe.

GENERAL CLEANING NOTE: Reheating tea in your kettle may result in bronze-coloured tea stains 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, dilute a small amount of food-grade white vinegar to a fresh kettle full of water and boil. After boiling, allow to cool and thoroughly wash and dry before your next use.





CLEANING AND MAINTENANCE

DECALCIFYING

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

1. Fill the kettle with enough white vinegar to cover the bottom by about 13 mm ($\frac{1}{2}$ inch). Heat the vinegar to a boil.
2. Repeat this with cooled vinegar until all deposits are removed.
3. When the descaling process is complete, empty the kettle and rinse out several times with clean water.





NOTES





NOTES







TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty

RJ Brands, LLC d/b/a Chefman® offers a limited 1-year Warranty (the “Warranty”) available on sales through authorized 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;





TERMS AND CONDITIONS

Limited Warranty

- **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?

CHEFMAN

Model/Modèle: R/J11-17-TCT1-V2
Conveyor toaster

120V~60Hz 1850W

CONFORMS TO UL STD. 1026

CERTIFIED TO CSA STD.C22.2 No.64

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER

ATTENTION: NE PAS PLONGER DANS L'EAU

WARNING: TO PREVENT ELECTRIC SHOCK,

UNPLUG BEFORE CLEANING

PRÉAVIS: POUR ÉVITER LES CHOCs ÉLECTRIQUES,

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT DE L'UTILISER

HOUSEHOLD USE ONLY

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DATE CODE:
8009
ACCESS CODE:
XXXXXXXXXX

MADE IN CHINA/FABRIQUE EN CHINE
AC ONLY AC SEULEMENT

- 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 the right to access site:





CHEFMAN® WARRANTY REGISTRATION

For product information, visit 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™*

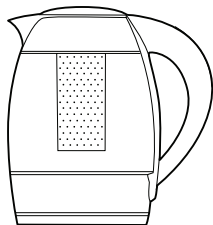
BOULLOIRE
NUMÉRIQUE DE 1,8 L
Infusion Facile

GUIDE DE L'UTILISATEUR

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

RJ11-17-TCTI-V2-CA

*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. La bouilloire numérique Infusion Facile de 1,8 L est conçue pour parfaitement infuser avec les pré-réglages à une touche afin de chauffer l'eau à la parfaite température pour vous donner une tasse de boisson chaude idéale. Parfaite pour la maison ou le bureau, la jolie bouilloire en verre comporte une interface utilisateur intuitive, incorporée dans la poignée. La technologie d'ébullition rapide signifie que vous pouvez infuser votre boisson en quelques instants, et les témoins LED de couleur au bas de la bouilloire se remarquent facilement pour vous indiquer que l'eau 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
- 10** Caractéristiques
- 12** Instructions d'utilisation
- 18** Nettoyage et entretien
- 20** Remarques
- 21** Conditions
- 24** Enregistrement de la garantie





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



AVERTISSEMENT: lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre les mesures de sécurité, incluant :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour une protection contre incendies, décharges électriques et blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche, le socle de chargement 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. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement ou suite à des dommages quels qu'ils soient. Si cela a lieu, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman^{MD}.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- 
- 
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman^{MD} peut entraîner un incendie, des décharges électriques ou des blessures.
 8. N'utilisez pas à l'extérieur.
 9. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un plan de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
 10. Ne placez pas l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur quelle qu'elle soit, comme une cuisinière à gaz ou électrique, ou un four, même si ce type d'appareil n'est pas allumé. Ne l'utilisez pas près d'une flamme nue ou de matériaux inflammables.
 11. Pour la déconnexion, mettez toutes les commandes à l'arrêt, puis débranchez la fiche.
 12. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
 13. De l'eau ou de la vapeur bouillante peut s'échapper si le couvercle est soulevé lorsque la bouilloire est en marche.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

14. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de verser une boisson.
15. Ne posez pas un récipient chaud sur une surface froide ou humide.
16. N'utilisez pas un récipient fissuré ou un récipient dont la poignée est affaiblie ou instable.
17. Ne nettoyez pas le récipient avec de la poudre à nettoyer, une éponge métallique ou autre matériau abrasif.

**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.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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. Le cordon doit être disposé afin qu'il ne tombe pas du plan de travail 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 le produit si le cordon d'alimentation montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive. Contactez le support client Chefman^{MD} pour obtenir des conseils et un support supplémentaires.
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.

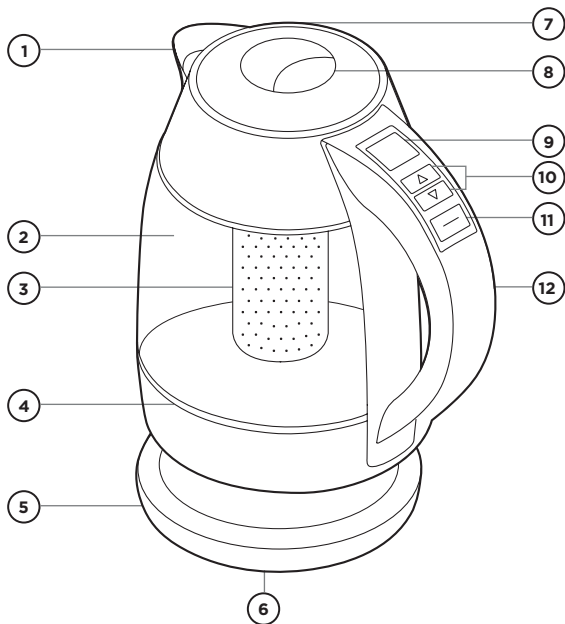
N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, S'IL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU PAS DU TOUT.



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 antigoutte
2. Bouilloire en verre boraté avec repères du niveau d'eau
3. Infuseur à thé amovible (2 pièces)
4. Témoins LED 3 couleurs
5. Socle d'alimentation pivotant sur 360°
6. Logement dissimulé pour cordon
7. Couvercle (s'ouvre à 90° pour faciliter le remplissage)
8. Bouton d'ouverture du couvercle à une touche
9. Afficheur
10. Boutons plus/moins de réglage de la température
11. Bouton DÉPART/ARRÊT
12. Poignée froide avec panneau de commande intégré



PRÉRÉGLAGES INTÉGRÉS

- **DÉLICAT** : 70 °C (160 °F)
- **VERT** : 80 °C (175 °F)
- **BLANC** : 86 °C (185 °F)
- **OO LONG** : 90 °C (195 °F)
- **TISANE** : 100 °C (212 °F)
- **NOIR** : 100 °C (212 °F)
- **ÉBULLITION** : 100 °C (212 °F)

COULEURS DES TÉMOINS

Mise en marche/en attente : BLANC

Chauffage de l'eau à une certaine température : ROUGE



Minuterie d'infusion/Maintien chaud : VERT





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT L'EMPLOI INITIAL



1. Retirez tous les matériaux de conditionnement. Assurez-vous qu'il ne manque pas de pièces avant de jeter tout emballage.
 2. Tirez le cordon d'alimentation hors du compartiment sous le socle 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.)
 3. Pour rincer le récipient afin d'éliminer les débris de conditionnement, remplissez-le d'eau uniquement et faites bouillir. Pour cela, appuyez sur le bouton du couvercle pour ouvrir ce dernier, puis remplissez d'eau la bouilloire jusqu'au repère MAX.
 4. Fermez le couvercle, remettez la bouilloire sur le socle et branchez-la.
 5. La bouilloire devrait chauffer l'eau selon le préréglage Ébullition (Boil), par défaut, sinon, utilisez les flèches pour obtenir ce préréglage et appuyez sur DÉPART. Les témoins LED s'allument rouge et l'afficheur indique la température moyenne de l'eau au cours du chauffage.
 6. Après l'ébullition, l'appareil passe automatiquement au mode Maintien chaud (Keep warm) et les témoins LED passent au vert. À ce point-là, videz la bouilloire et rincez-la à l'eau propre. Elle est maintenant prête à l'emploi.
REMARQUE : ne la remplissez jamais au-dessus du repère MAX ni en dessous de MIN du récipient en verre.
- 
- 



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

La bouilloire numérique est parfaite pour tous vos besoins en eau chaude, thé chaud ou glacé, café instantané, porridge instantané et plus encore. L'infuseur à thé en prime vous permet de faire votre thé favori à partir de thé en vrac ou en sachets, placé directement dans la bouilloire en verre boraté. Des témoins LED brillants s'allument sur la bouilloire qui se soulève facilement hors 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.

COMMENT FAIRE DU THÉ AVEC L'INFUSEUR

1. Placez le socle de la bouilloire numérique sur une surface plane.
 2. Retirez l'infuseur de la bouilloire, en ouvrant le couvercle, puis en saisissant l'insert de l'infuseur avec la barre de pincement et en le relevant.
 3. Remplissez d'eau froide la bouilloire au moins jusqu'au repère MIN sans dépasser le MAX (1,8 litre), puis mettez-la bien sur son socle.
 4. Branchez l'appareil. Les témoins de la bouilloire s'allument blanc, indiquant le mode Attente.
 5. Choisissez l'un des pré-réglages (températures suggérées pour une infusion optimale selon diverses variétés de thé) ou votre température préférée en appuyant sur les flèches plus/moins de la poignée. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler les pré-réglages. Appuyez sur le bouton par à-coup pour faire défiler les intervalles de température ainsi que les pré-réglages pour vous donner la parfaite température. **REMARQUE :** vous pouvez modifier l'unité de température (°F ou °C) en maintenant enfoncées les flèches plus/moins pendant 5 secondes.
 6. Appuyez sur DÉPART. Les témoins passent au rouge, indiquant que le chauffage est en cours. L'afficheur indique la température moyenne évolutive alors que l'eau chauffe. (Vous pouvez annuler le chauffage à tout moment en appuyant sur ARRÊT.)
- 
- 



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

7. Entretemps, glissez le haut en plastique hors de l'infuseur amovible et remplissez le récipient en maille métallique de thé en vrac (environ 2 cuillères à thé par tasse) ou de sachets de thé selon la quantité d'eau à bouillir. Remettez le haut en plastique en le glissant. (Attendez que la température souhaitée soit atteinte avant d'introduire l'infuseur.) **AVERTISSEMENT** : faites très attention lorsque vous introduisez l'infuseur car l'eau et la bouilloire sont très chaudes.
8. Une fois la température atteinte, l'appareil émet des bips. Ouvrez avec précaution le couvercle, en tenant l'infuseur par la barre de pincement, insérez-le dans la bouilloire, son côté arrondi en plastique vers le bec verseur. Le haut de l'infuseur doit reposer sur le bord de l'ouverture du couvercle. Fermez bien le couvercle.
9. Pour chaque réglage de température et préréglage pour le thé à part Ébullition (Boil), l'affichage de la minuterie d'infusion indique une durée recommandée. (Lorsque la minuterie d'infusion paraît, les témoins s'allument et clignotent vert, lentement.) Pour régler la minuterie d'infusion pour la durée d'infusion recommandée, appuyez simplement sur DÉPART. Sinon, utilisez les flèches plus/moins pour ajuster la durée au niveau souhaité, puis appuyez simplement sur DÉPART. Un fois la minuterie d'infusion lancée, les témoins s'allument vert en continu. Le décompte de la minuterie d'infusion commence, et des bips sont émis lorsqu'il arrive à sa fin. À ce moment-là, l'appareil passe en mode Maintien chaud pour une durée de 60 minutes. Les témoins s'allument vert en continu pendant le mode Maintien chaud. **REMARQUE** : si la minuterie d'infusion paraît sans être activée dans les 5 minutes, l'appareil se met en mode Maintien chaud.
10. En utilisant la barre de pincement, retirez soigneusement l'infuseur une fois l'infusion terminée. **AVERTISSEMENT** : faites très attention lorsque vous retirez l'infuseur car l'eau et la bouilloire sont très chaudes.






INSTRUCTIONS D'UTILISATION


11. Levez la bouilloire hors de son socle pour servir. S'il reste de l'eau ou du thé, remettez la bouilloire sur son socle pour la maintenir chaude pendant 1 heure au maximum. Sinon, arrêtez la bouilloire en appuyant sur ARRÊT et en la débranchant.

TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES D'INFUSION DE THÉ

Le guide ci-dessous est prévu comme point de départ pour la préparation d'une parfaite tasse de thé. Il vous sera peut-être nécessaire de varier la quantité de thé et les durées d'infusion selon la variété de thé, la taille des feuilles et les préférences personnelles.



Préréglage	Température	Thé en vrac (par tasse)	Réglage de la minuterie d'infusion
Délicat	70 °C (160 °F)	2 cuillères à thé	3 minutes
Vert	80 °C (175 °F)	2 cuillères à thé	3 minutes
Blanc	86 °C (185 °F)	2 cuillères à thé	4 minutes
Oolong	90 °C (195 °F)	2 cuillères à thé	4 minutes
Tisane	100 °C (212 °F)	2 cuillères à thé	5 minutes
Noir	100 °C (212 °F)	2 cuillères à thé	5 minutes



CONSEILS DE PRÉPARATION DU THÉ

- Utilisez de la bonne eau, préférablement filtrée pour obtenir de meilleurs résultats.
- Ajoutez une certaine quantité de thé selon ce qui est suggéré ou votre préférence.
- Évitez les infusions trop longues qui peuvent donner un goût amer au thé.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Si vous faites du thé glacé, doublez la quantité de feuilles et prolongez légèrement l'infusion afin qu'une fois refroidie, le thé reste savoureux.
- 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.
- 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.

COMMENT FAIRE BOUILLIR DE L'EAU SANS FAIRE DE THÉ

Suivez les directives pour préparer du thé avec l'infuseur, page 13, mais en laissant l'infuseur hors de la bouilloire. Les préréglages et la fonction Maintien chaud fonctionnent de façon semblable; utilisez l'eau chaude comme vous le souhaitez.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES ET FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Mémorisation des fonctions récentes

Il n'est pas nécessaire de réinitialiser la bouilloire avant chaque emploi. Après l'usage initial, le réglage par défaut de la bouilloire numérique sera le dernier réglage programmé.

Fonction de mise en sourdine

Pour ne plus entendre les bips, maintenez enfoncée la flèche Moins ainsi que le bouton DÉPART/ARRÊT pendant 5 secondes. Pour retrouver les bips, répétez cette action.





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Fonction Maintien chaud automatique

La bouilloire numérique maintiendra votre eau ou votre thé chaud pendant 1 heure. Lors de la phase Maintien chaud, les témoins passent au vert, et les mots Maintien chaud (Keep warm) ainsi que la durée (60 minutes max.) de la minuterie s'affichent. À l'extinction de la durée Maintien chaud, la bouilloire se met en mode Attente, l'affichage reste allumé et les témoins passent au blanc. Après 3 minutes d'inactivité, l'appareil se met en mode Veille ainsi que tous les témoins de l'afficheur.

Si vous souhaitez éteindre la fonction Maintien chaud, maintenez enfoncé le bouton flèche haut et le bouton DÉPART/ARRÊT pendant 5 secondes (pour l'activer à nouveau, maintenez enfoncé ces deux boutons pendant 5 secondes). La fonction Garde-au-chaud étant à l'arrêt, les témoins passent au vert et le mot READY (PRÊT) s'affiche à l'extinction de la minuterie d'infusion. En soulevant la bouilloire de son socle ou en appuyant sur l'un des boutons, elle retourne en mode Attente.

Fonction de mise en mémoire

La bouilloire numérique est dotée d'une mémoire interne qui vous permet de l'enlever hors de son socle sans la mettre à l'arrêt. Par contre, le chauffage et le Maintien chaud (selon le mode en cours de l'appareil) se mettent en pause et le chauffage ou le Maintien chaud reprennent une fois la bouilloire remise sur son socle. Ceci est le cas tant que la température ne baisse pas plus de 10 °C (20 °F) pendant la période où la bouilloire n'était plus alimentée. Si la température a baissé davantage, la bouilloire se mettra en mode Attente.

Protection d'ébullition à vide

La bouilloire numérique 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.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la bouilloire et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur de la bouilloire en retirant l'infuseur et en rinçant soigneusement l'intérieur à l'eau savonneuse. La poignée ne doit pas être mouillée. Rincez bien l'intérieur de la bouilloire. Essuyez l'extérieur de la bouilloire et du socle avec un chiffon humide.
AVERTISSEMENT : La poignée de cet appareil contient des éléments électroniques sensibles. **N'exposez PAS** la poignée à l'eau lors du nettoyage de la bouilloire. **N'immergez JAMAIS** cet appareil dans l'eau. Cela pourrait exposer l'utilisateur à un risque de décharge électrique et entraîner l'arrêt du fonctionnement de la bouilloire.
3. Lavez l'infuseur à l'eau tiède savonneuse et rincez-le bien; l'infuseur ne se lave pas au lave-vaisselle.

REMARQUE SUR LE NETTOYAGE EN GÉNÉRAL : le réchauffage du thé dans votre bouilloire peut laisser des taches mordorées. 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 après chaque infusion. Pour enlever les taches mordorées, 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 refroidir, nettoyez bien la bouilloire et séchez-la pour qu'elle soit prête pour le prochain usage.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 détartage dépend de la dureté de l'eau et de l'utilisation de la bouilloire. Vous pouvez soit suivre les directives sur l'utilisation d'un détartant, soit utiliser 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 13 mm ($\frac{1}{2}$ po). Chauffez le vinaigre jusqu'à ébullition.
2. Répétez cette opération avec du vinaigre refroidi jusqu'à l'élimination de tous les dépôts.
3. Une fois le détartage 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 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 un 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} afin 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;





CONDITIONS

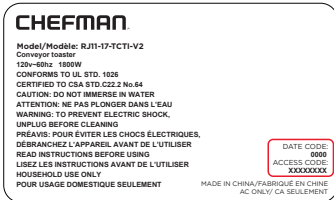
Garantie limitée

- **Usage commercial**—Dommages suite à une utilisation à des fins commerciales;
- **Usure normal** - 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

RJ11-17-TCTI-V2-CA_UG_FINAL_OTP_031623

