



Culinary Chef™

TOUCH SCREEN AIR FRYER-STAINLESS STEEL

8 liters/8.45 quarts

Model: CCAF806



Brief Introduction	2
Important Safety Information	3
Parts Description	5
Operation	6
Cleaning.....	10
Technical Specifications	10
Warranty Card	11

BRIEF INTRODUCTION

Welcome to our *family*

Thank you for bringing Culinary Chef into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together.

This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues.

FAQs, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at www.curtisint.com.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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 handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Do not allow children to play with the appliance.
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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
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.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. **DO NOT** immerse the housing in water or any other liquid.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
14. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
15. **DO NOT** use appliance for other than intended use.
16. **DO NOT** leave unit unattended while in use.
17. **DO NOT** insert oversized foods or utensils into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock. **DO NOT** overfill the Basket.
18. **DO NOT** place any of the following materials in the appliance; paper, cardboard, plastic, and the like.
19. **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided Removable Basket.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

20. Use on a heat resistant and even surface. Keep sides and top of appliance at least 6" (15 cm) away from walls and any other flammable items. **DO NOT** place on or near combustible materials such as curtains, tablecloths or placemats.
21. The outside of the appliance will be hot during use. Use the Basket Handle to remove the Basket to check food. Use oven mitts.
22. When the appliance stops the Air Fryer will be hot for a period of time. **DO NOT** move or clean the appliance before it has completely cooled.
23. Ensure that the Basket is fully closed and locked securely, while the Air Fryer is in operation. **CAUTION:** After hot air frying, the Removable Basket and the cooked food is hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer Basket.
24. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
25. **DO NOT** cover the air inlets or air outlets when the appliance is working.
26. During air frying hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlets. Also be careful of hot steam when you pull out the basket when cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

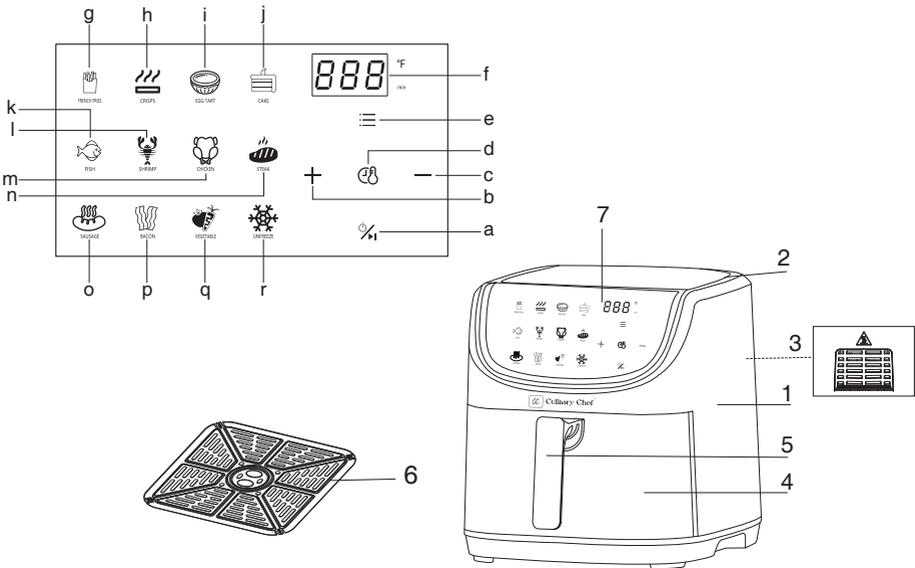
1. A short power supply cord (or cord set) is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power-supply extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) 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 unintentionally.

PARTS DESCRIPTION

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

DESCRIPTION OF PARTS



1. Main Housing
2. Air Inlet
3. Air Outlet (Back of Appliance)
4. Basket
5. Basket Handle
6. Basket Rack
7. Control Panel

- | | |
|---|---|
| a) Power Button () | j) Cake Preset () |
| b) Increase Button (+) | k) Fish Preset () |
| c) Decrease Button (-) | l) Shrimp Preset () |
| d) Temperature/Time Adjustment Button () | m) Chicken Preset () |
| e) Preset Menu Button () | n) Steak Preset () |
| f) Digital Display | o) Sausage Preset () |
| g) French fries Preset () | p) Bacon Preset () |
| h) Crisps Preset () | q) Vegetable Preset () |
| i) Egg tart Preset () | r) Unfreeze Preset () |

OPERATION

BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions carefully and keep them for future reference.
2. Remove all packing material or labels on the product.
3. Wash the Basket and Basket Rack in warm soapy water with a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth.
NOTE: NEVER IMMERSER THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
4. The Air Fryer is a fat-free fryer that uses hot air heating technology. Never pour oil or fat into the Air Fryer.
5. **IMPORTANT:** During first use, the Air Fryer may emit a slight odor and smoke. This is normal and will only last a few minutes.

AUTOMATIC SHUT OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has reached 0, the appliance will emit a “beep” sound and will shut off automatically. To manually turn off the appliance, press the Power Button.

HOW TO USE

General:

1. Place the Air Fryer on a flat, level heat resistant surface. Place away from walls and other appliances. It is recommended to leave a minimum of 6 inches (15 cm) of space between the Air Fryer and nearby objects.
2. Ensure that the power cord is not touching any hot surface.
3. Remove the Basket from the Main Housing by grasping the Basket Handle and pulling towards you. Place on a flat, clean surface.
4. Place the Basket Rack into the Basket.
NOTE: The Basket Rack **MUST** be used at all times for proper air circulation under food.
5. Place your desired ingredients onto the Basket Rack.
TIP: To ensure proper cooking and air circulation do not overfill Basket with food.
6. Slide the Basket back into the Main Housing of the Air Fryer.
NOTE: The Control Panel will not work unless the Basket is in place.
7. Plug the Air Fryer into a 120V AC wall outlet.
NEVER place objects on top of the Main Housing as this will block the air intake and reduce the efficiency of the hot air heating.
8. Follow the directions in the Preset Functions sections below.
9. The Air Fryer can be turned OFF at any time by pressing the Power button.
10. Certain foods may require shaking or turning halfway through the

cooking process. To shake or turn your ingredients, pull out the Basket using the Basket Handle. Shake or turn the ingredients using non-metallic utensils and replace the Basket in the Main Housing.

CAUTION: Always use oven mitts when handling your Air Fryer Basket.

11. Once the timer has finished and you require additional air frying time, adjust the temperature and set the timer for 5 minute increments until you reach the desired results.
12. Excess oil drippings from food will be collected in the bottom of the Basket below the Basket Rack.
WARNING: Extreme caution is required when handling the Basket. Remove the Basket and empty the ingredients to a serving bowl or plate. **NOTE:** Do not turn the Basket and Basket Rack over completely as any excess oil that has been collected at the bottom will also be poured out with the ingredients.
CAUTION: When removing the Basket keep hands and face away from the opening to avoid hot air or steam.
13. If desired, refill the Basket and continue with subsequent batches.

Preset Functions:

1. Press the Power Button to turn on the appliance.
2. Press  to select desired preset. The default settings are in the chart below.
NOTE: If you wish to adjust the temperature or timer for any of the preset functions, ensure the desired preset function has been selected. Press either the Time and/or Temperature Adjustment Button then press the Increase or Decrease Arrows to adjust accordingly.
3. To begin cooking, press the Power Button.
4. The display will show the temperature and the timer will begin to countdown. When the timer reaches 0, the appliance will beep and automatically shut off .
5. **NOTE:** You may increase or decrease the temperature or time during the cooking process by pressing Time and/or Temperature Adjustment Button then press the Increase or Decrease Arrows to adjust accordingly. It is not required to press the Power Button after increasing or decreasing the time or temperature during the cooking cycle.
6. Once the timer reaches 0, the unit will beep and automatically turn OFF.

NOTE: When the product paused during cooking, if there is no operation after about 2 minutes, it will automatically go to standby mode.

OPERATION

12 Presets - Default times and Temperatures

ICON	FUNCTION	DEFAULT COOK TIME	DEFAULT COOK TEMP	ADJUSTABLE TEMP RANGE	ADJUSTABLE TIME RANGE
	French fries	25 mins	400°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Crisps	30 mins	250°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Egg tart	18 mins	320°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Cake	30 mins	320°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Fish	18 mins	400°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Shrimp	12 mins	360°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Chicken	22 mins	400°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Steak	20 mins	400°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Sausage	18 mins	400°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Bacon	10 mins	360°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Vegetable	14 mins	360°F	170 – 400°F	1 – 60 mins
	Unfreeze	5 mins	180°F	170 – 400°F	1 – 60 mins

HELPFUL HINTS

- Smaller foods require a shorter cooking time than larger items.
- Shaking or turning ingredients halfway through will improve results. If food is intended to be crispy, air fry in smaller batches rather than large amounts at one time.
- Wiping excess moisture from food before cooking encourages browning and avoids excess smoke.
- **DO NOT** use aerosol cooking sprays as they may damage the non-stick coating.
- Air Fry freshly breaded items in small batches to ensure food does not touch, which allows even air flow.
- For best results, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty excess oil or fat from the frying basket drawer between batches.
- To make homemade French fries:
 - Cut potatoes into strips and soak in water for 30 minutes.
 - Drain on a kitchen towel.
 - Pour ½ tablespoon of olive oil into a bowl, add the potato strips and stir until coated with oil.
 - Fry, in a single layer, on the Fries Preset Function.
 - Shake halfway through cooking.
- For consistent browning, arrange food in an even layer. If foods overlap, shake them halfway through cooking.
- To convert recipes from a conventional oven, lower the temperature by 30 degrees and check food often to avoid overbrowning.
- The air fryer can be preheated for a few minutes (3 – 5) to help food cook faster and obtain crispier results. Reduce cooking time by 2 or 3 minutes.
- **DO NOT** use loose batters that would normally be used in a traditional fryer.

CLEANING

CARE AND CLEANING

1. Ensure that the appliance is OFF.
2. Unplug from the wall outlet.
3. Allow the appliance to cool completely before cleaning. Metal/glass parts will retain residual heat for a significant time after the appliance has been turned off . Always take great care to ensure that the appliance has cooled completely.
4. Wash the Basket and Rack in warm soapy water. Rinse and dry.
WARNING: Do not wash or immerse the Main Housing, in water or any other liquid or in the dishwasher.
5. **DO NOT** use sharp metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the unit.
6. The outer surface of the Main Housing can be cleaned by wiping with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
7. All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative. See Warranty section.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type	CCAF806
Rated Voltage	120V
Rated Frequency	60Hz
Rated Power	1700W
Product Dimentions:	12.36(L)*14.76(W)*12.93(H)inches

WARRANTY CARD

To make a warranty claim, please email support2@curtiscs.com or call 1-800-968-9853.

1 Year Warranty

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. Prior to a replacement being sent, the product must be rendered inoperable or returned to us.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as on the specified rating on the label (e.g., 120V~ 60Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

For faster service, locate the model, type, and serial numbers on your appliance.

ATTACH YOUR PROOF OF PURCHASE HERE, PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

- Please have the following information available when you contact the Support Team:
- Name, address and telephone number.
- Model number and serial number.
- A clear, detailed description of the problem.
- Proof of purchase including dealer or retailer name, address and date of purchase.

CURTIS
INTERNATIONAL LTD

Canada
CURTIS INTERNATIONAL LTD
7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15
MISSISSAUGA, ONTARIO
L5S 2A3

For service assistance and product information, please call: 1-800-968-9853. Curtis international Ltd. 7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ONTARIO, L5S 2A3
www.curtisint.com



FRITEUSE À AIR À ÉCRAN TACTILE EN ACIER INOXYDABLE

8 liters/8.45 quarts
Model NO: CCAF806



Courte introduction	13
Informations de sécurité importantes	14
Description des pièces	16
Fonctionnement.....	17
Nettoyage	22
Spécifications techniques	22
Carte de garantie	23

Bienvenue dans notre *famille*

Nous vous remercions d'accueillir un produit Culinary Chef dans votre foyer. Cet achat représente le début d'une longue relation.

Ce manuel constitue votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le à portée de main pour une consultation rapide. Si quelque chose ne semble pas fonctionner, la section "Dépannage" vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Rendez-vous sur le site www.curtisint.com pour trouver la foire aux questions, les conseils et vidéos utiles, les produits de nettoyage et les accessoires de cuisine et pour la maison.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Il faut toujours suivre certaines mesures de sécurité élémentaires au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les directives.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. S'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec celui-ci.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne leur enseigne comment utiliser l'appareil.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter des accessoires ou de les retirer, et avant de le nettoyer.
7. **NE PAS** utiliser tout appareil ayant une fiche ou un cordon endommagé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit.
8. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
9. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. **NE PAS** placer sur une cuisinière à gaz ou une cuisinière électrique, ou à proximité de celles-ci, ni dans un four chaud.
11. **NE PAS** plonger le boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
12. Il faut être très prudent lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
13. Toujours insérer d'abord le cordon dans l'appareil puis le brancher dans la prise murale.
14. Pour éteindre l'appareil, mettre tout réglage à « OFF » puis retirer la fiche de la prise.
15. **NE PAS** utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées dans ce mode d'emploi.
16. **NE PAS** laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
17. **NE PAS** insérer des aliments trop gros ou des ustensiles dans l'appareil car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique. **NE PAS** surcharger le panier.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

18. **NE PAS** mettre n'importe lequel des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
19. **MISE EN GARDE** : Pour réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans le panier amovible fourni.
20. Utiliser l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Garder les côtés et le dessus de l'appareil à une distance d'au moins 15 cm (6 po) des murs et de tout autre objet inflammable. **NE PAS** le placer sur des matières combustibles comme des rideaux, des nappes ou des napperons, ni à proximité de celles-ci.
21. L'extérieur de l'appareil sera chaud durant l'utilisation. Utiliser la poignée pour retirer le panier de l'appareil afin de vérifier la cuisson des aliments. Utiliser des gants isolants.
22. Lorsque la friteuse s'arrête, elle sera chaude pendant un certain temps. Ne pas déplacer ou nettoyer l'appareil avant qu'il ait complètement refroidi.
23. Lorsque la friteuse est en marche, s'assurer que le panier est complètement fermé et bien verrouillée. **MISE EN GARDE** : Une fois la cuisson terminée, le panier amovible et les aliments seront chauds. Il faut faire preuve d'une grande prudence au moment de manipuler le panier.
24. **NE RIEN** placer sur l'appareil.
25. **NE PAS** obstruer les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
26. Durant la cuisson, de la vapeur chaude s'échappe des orifices de sortie d'air. Tenir les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et de ces orifices. La même précaution s'applique au moment de retirer le panier.

CONSERVER CES CONSIGNES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DIRECTIVES D'UTILISATION DU CORDON COURT

1. Un cordon d'alimentation court (ou cordon amovible) est fourni pour l'empêcher de s'emmêler ou qu'on trébuches dessus, comme cela peut se produire dans le cas d'un cordon plus long.

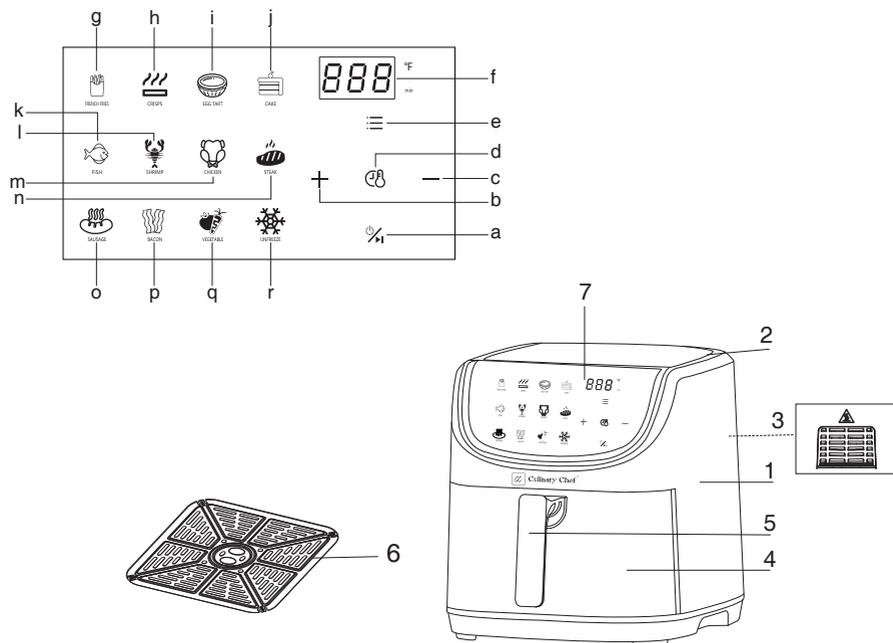
DESCRIPTION DES PIÈCES

2. On peut utiliser des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges si on fait preuve de beaucoup de prudence.
3. Si on utilise une rallonge amovible plus longue :
 - a) la puissance électrique indiquée sur celle-ci doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil;
 - b) on doit s'assurer qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table car un enfant pourrait la tirer ou trébucher dessus.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour éviter les chocs électriques, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne peut toujours pas être insérée, consulter un électricien compétent. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Boîtier principal
2. Orifice d'entrée d'air
3. Orifice de sortie d'air (arrière de l'appareil)
4. Panier
5. Poignée du panier
6. Grille du panier
7. Panneau de commande
 - a) Touche de mise en marche ()
 - b) Flèche « Augmenter » (+)
 - c) Flèche « Diminuer » (-)
 - d) Bouton de réglage température/heure ()
 - e) Bouton de menu prédéfini ()
 - f) Écran d'affichage numérique
 - g) Touche pré-réglée « Frites » ()
 - h) Touche pré-réglée « Croustilles » ()
 - i) Touche pré-réglée « Tartelettes » ()
 - j) Touche pré-réglée « Pâtisseries » ()
 - k) Touche pré-réglée « Poisson » ()
 - l) Touche pré-réglée « Crevette » ()
 - m) Touche pré-réglée « Poulet » ()
 - n) Touche pré-réglée « Le steak » ()
 - o) Touche pré-réglée « La saucisse » ()
 - p) Touche pré-réglée « Du bacon » ()
 - q) Touche pré-réglée « Légumes » ()
 - r) Touche pré-réglée « Décongeler » ()

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lire toutes les directives attentivement et les conserver à titre de référence.
2. Retirer tous les emballages ou les étiquettes sur l'appareil.
3. Laver le panier et la grille dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive. Sécher soigneusement. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

REMARQUE : NE JAMAIS PLONGER LE BOÎTIER PRINCIPAL DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

4. Cette friteuse fonctionne avec de l'air chaud au lieu de matières grasses. Ne jamais verser d'huile ou de graisse dans cet appareil.
5. **IMPORTANT** : Lors de la première utilisation, la friteuse peut dégager une odeur légère et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et ne durera que quelques minutes.

FONCTIONNEMENT

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est muni d'une minuterie. Lorsque cette dernière atteint « 0 », la friteuse émettra un bip et s'éteindra automatiquement. Pour l'éteindre manuellement, appuyer sur la touche de mise en marche.

MODE D'EMPLOI

Directives générales :

1. Placer la friteuse sur une surface plane résistant à la chaleur, à l'écart des murs et d'autres appareils. Il est recommandé de laisser un espace d'au moins 15 cm (6 po) entre la friteuse et les objets les plus proches.
2. S'assurer que le cordon d'alimentation ne touche pas des surfaces chaudes.
3. Retirer le panier du boîtier principal en tirant la poignée vers soi. Le déposer sur une surface plane propre.
4. Insérer la grille dans le panier.
REMARQUE : On DOIT utiliser la grille en tout temps afin de favoriser une bonne circulation d'air sous les aliments.
5. Ajouter les ingrédients désirés sur la grille.
CONSEIL : Pour assurer une cuisson adéquate et une bonne circulation d'air, ne pas surcharger le panier d'aliments.
6. Glisser le panier dans le boîtier principal de la friteuse.
REMARQUE : Le panneau de commande ne fonctionnera pas sans le panier.
7. Brancher la friteuse dans une prise murale à c.a. de 120 V.
NE JAMAIS placer d'objets sur le boîtier principal car ils bloqueront les orifices d'entrée d'air et diminueront l'efficacité du chauffage à l'air chaud.
8. Suivre les directives à la section « Fonctions pré-réglées » ci-dessous.
9. On peut ÉTEINDRE la friteuse en tout temps en appuyant sur la touche de mise en marche.
10. Il faudra peut-être secouer certains aliments ou les retourner à mi-cuisson. Pour ce faire, tirer le panier avec la poignée. Secouer ou retourner les ingrédients à l'aide d'ustensiles non métalliques et remettre le panier dans le boîtier principal.
MISE EN GARDE : Utiliser toujours des gants isolants au moment de manipuler le panier.
11. Si le temps s'est écoulé et que les aliments nécessitent plus de friture, choisir la température et régler la minuterie par tranches de 5 minutes, jusqu'à l'obtention des résultats désirés.

12. L'excès d'huile coulera dans le fond du panier, sous la grille.

AVERTISSEMENT : Il faut être très prudent au moment de manipuler le panier. Retirer le panier et le vider dans un bol ou un plat de service. **REMARQUE** : Ne pas retourner le panier et la grille complètement car l'excès d'huile au fond du panier se mêlera aux ingrédients.

MISE EN GARDE : Au moment de retirer le panier, tenir le visage et les mains à l'écart de l'ouverture pour éviter la vapeur ou l'air chaud.

13. Si désiré, remplir le panier de nouveau et recommencer.

Fonctions pré-réglées :

1. Appuyer sur la touche de mise en marche pour allumer l'appareil.

2. Appuyez sur la touche  pour choisir le pré-réglage désiré. Les réglages par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

REMARQUE : Pour régler la température ou le temps de n'importe quelle fonction pré-réglée, s'assurer de choisir la fonction pré-réglée désirée. Appuyer sur les touches de réglage du temps et/ou de la température puis sur les flèches « Augmenter » ou « Diminuer ».

3. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche de mise en marche.

4. L'écran affichera la température et la minuterie commencera son compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint « 0 », l'appareil émettra un bip et s'éteindra automatiquement.

5. **REMARQUE** : Durant la cuisson, on peut augmenter ou diminuer la température ou le temps en appuyant sur les touches de réglage du temps et/ou de la température puis sur les flèches « Augmenter » ou « Diminuer ». Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche de mise en marche après avoir augmenté ou diminué le temps ou la température pendant le cycle de cuisson.

6. Lorsque la minuterie atteint « 0 », l'appareil émettra un bip et s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : Lorsque le produit est mis en pause pendant la cuisson, il passe automatiquement en mode veille s'il ne fonctionne pas après environ 2 minutes.

FONCTIONNEMENT

12 prééglages – Durées et températures par défaut

ICÔNE	MODE	DURÉE DE CUISSON PAR DÉFAUT	TEMPÉRATURE DE CUISSON PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURES RÉGLABLE	INTERVALLE DE TEMPS RÉGLABLE
	Frites	25 min	400°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Croustilles	30 min	250°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Tartelettes	18 min	320°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Pâtisseries	30 min	320°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Poisson	18 min	400°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Crevette	12 min	360°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Poulet	22 min	400°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Le steak	20 min	400°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	La saucisse	18 min	400°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Du bacon	10 min	360°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Légumes	14 min	360°F	170 – 400°F	1 – 60 min
	Décongeler	5 min	180°F	170 – 400°F	1 – 60 min

CONSEILS PRATIQUES

- Le temps de cuisson des aliments de plus petite taille est plus court que celui des aliments plus volumineux.
- Le fait de secouer ou de retourner les ingrédients à mi-cuisson donnera de meilleurs résultats. Pour des aliments croustillants, faire frire de plus petites quantités à la fois.
- Essuyer le surplus d'humidité sur les aliments avant la cuisson permet de les dorer et d'éviter l'excès de fumée.
- **NE PAS** utiliser d'aérosols de cuisson car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Faire frire des aliments fraîchement panés en petites quantités permet à ceux-ci de ne pas se toucher, ce qui favorise une circulation d'air uniforme.
- Pour obtenir de meilleurs résultats au moment de cuire des aliments à haute teneur en lipides comme des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider l'excès d'huile ou de graisse du tiroir entre chaque lot.
- Préparation de frites maison :
 - Couper les pommes de terre en bâtonnets et faire tremper dans l'eau pendant 30 minutes.
 - Égoutter sur un torchon.
 - Verser ½ c. à table d'huile d'olive dans un bol, ajouter les bâtonnets et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
 - Faire frire en une seule couche au pré-réglage « Frites ».
 - Secouer à mi-cuisson.
- Pour qu'ils soient bien dorés, disposer les aliments en une couche uniforme. S'ils se recouvrent, les secouer à mi-cuisson.
- Pour convertir les recettes faisant appel à un four traditionnel, diminuer la température de 30 degrés et vérifier les aliments souvent pour éviter qu'ils brûlent.
- On peut préchauffer la friteuse pendant quelques minutes (3 à 5) pour que les aliments cuisent plus rapidement et soient plus croustillants. Diminuer le temps de cuisson de 2 à 3 minutes.
- **NE PAS** utiliser de pâtes liquides dont on se sert habituellement dans les friteuses traditionnelles.

NETTOYAGE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. S'assurer que l'appareil est ÉTEINT.
2. Débrancher de la prise murale.
3. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le laver. Les parties métalliques/en verre resteront chaudes pendant un bon bout de temps après qu'il ait été éteint.
Il faut toujours s'assurer que l'appareil ait complètement refroidi.
4. Laver le panier et la grille dans de l'eau tiède savonneuse.
Rincer et sécher.

AVERTISSEMENT : NE PAS laver ou plonger le boîtier principal dans l'eau ou dans tout autre liquide, ou le mettre au lave-vaisselle.

5. **NE PAS** utiliser des ustensiles de cuisine métalliques pointus ou des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
6. On peut laver la surface externe du boîtier principal à l'aide d'un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
7. Outre le nettoyage, seul un représentant qualifié autorisé peut se charger de l'entretien, des ajustements ou des réparations de l'appareil. Voir la section « Garantie ».

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Taper	CCAF806
Tension nominale	120V
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	1700W
Dimensions du produit:	12.36(L)*14.76(W)*12.93(H)inches

CARTE DE GARANTIE

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez envoyer un courriel à support2@curtiscs.com ou appeler le 1-800-968-9853.

1 an de garantie

Ce produit est garanti exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Pendant cette période, votre recours exclusif est la réparation ou le remplacement de ce produit ou composant jugé défectueux, à notre choix ; cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés au retour du produit chez nous. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Avant l'envoi d'un remplacement, le produit doit être rendu inutilisable ou nous être retourné.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure due à une utilisation normale, une utilisation non conforme aux instructions imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, d'une altération, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original ou au destinataire du cadeau. Conservez le reçu de vente original, car une preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de la garantie. Cette garantie est annulée si le produit est utilisé pour un usage autre qu'un usage domestique unifamilial ou soumis à une tension et à une forme d'onde autres que celles indiquées sur l'étiquette (par exemple, 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour les dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par la violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette

garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits légaux qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations précédentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Pour un service plus rapide, localisez le modèle, le type et les numéros de série sur votre appareil.

JOIGNEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT ICI, UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE POUR OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE.

Veuillez avoir les informations suivantes à disposition lorsque vous contactez l'équipe d'assistance :

- Nom, adresse et numéro de téléphone.
- Numéro de modèle et numéro de série.
- Une description claire et détaillée du problème.
- Preuve d'achat comprenant

GURTIS
INTERNATIONAL LTD

Canada
CURTIS INTERNATIONAL LTD
7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15
MISSISSAUGA, ONTARIO
L5S 2A3

Pour obtenir de l'aide et des informations sur les produits, veuillez appeler :

1-800-968-9853. Curtis international Ltd. 7045 BECKETT DRIVE, UNIT 15, MISSISSAUGA, ONTARIO, L5S 2A3 www.curtisint.com