



Continental Edison



**CERFR3IN2**

**Friteuse 3 litres - 3 litres Electric deep fryer**

**Guide d'utilisation – Instruction booklet**

## **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ**

**ATTENTION : Un risque de feu et de choc électrique existe dans tous les appareils électriques et peut causer des blessures. Veuillez suivre toutes les consignes de sécurité.**

● **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET GARDEZ-LES POUR TOUT FUTURE RÉFÉRENCE.**

● Positionnez l'appareil proche d'une prise de courant.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
2. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. L'appareil doit être placé sur une surface stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter le déversement des liquides chauds.
6. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
7. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.



8.  : Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Attention, surface chaude.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
10. L'appareil ne doit pas être immergé.
11. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
12. Utilisez l'appareil conformément à ces instructions, toute mauvaise utilisation peut provoquer un choc électrique ou d'autres dangers.
13. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de ferme ;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - des environnements de type chambre d'hôtes ;
14. Pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez consulter la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

## **AUTRES PRÉCAUTIONS**

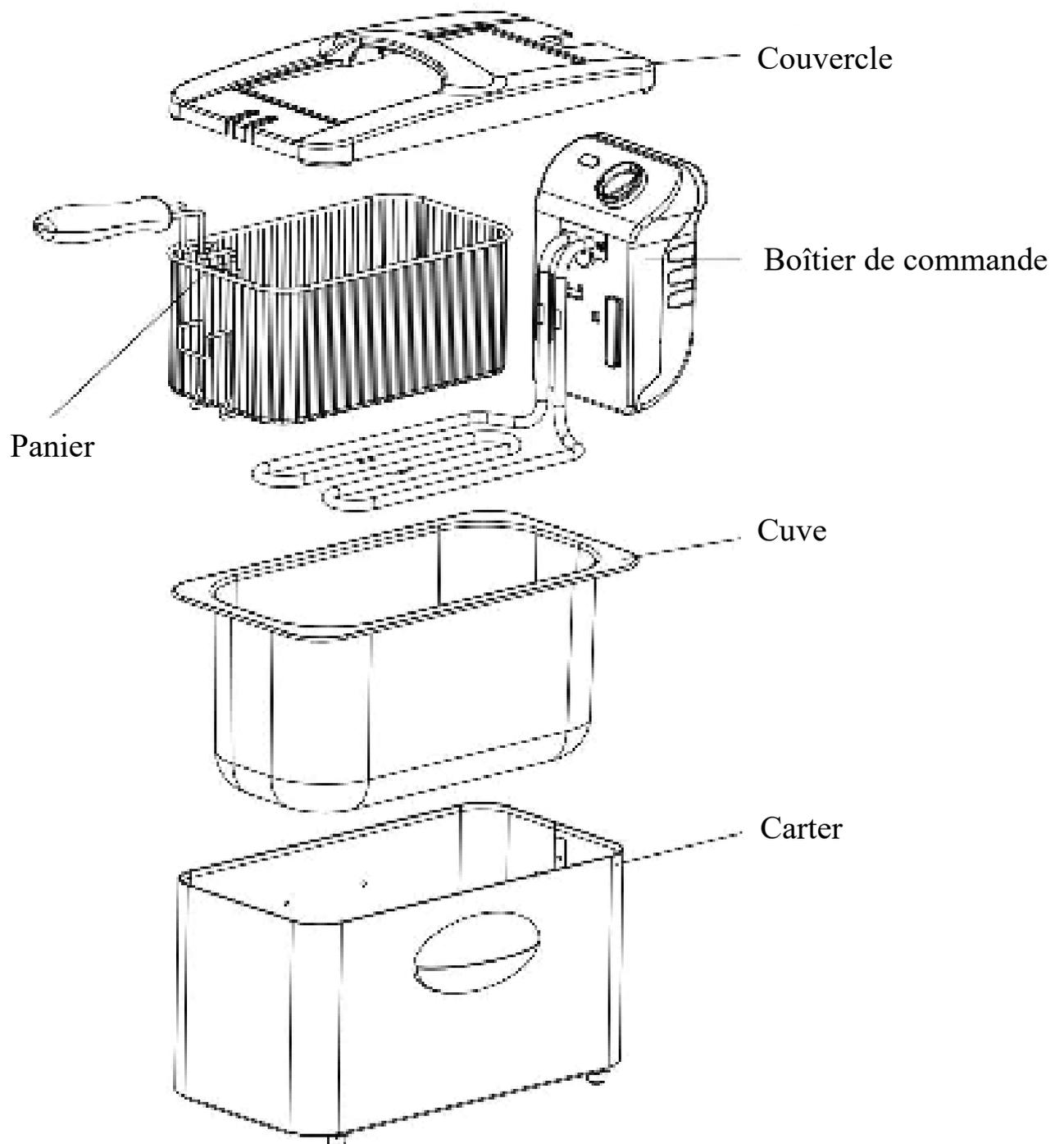
- Avant de brancher l'appareil au secteur, veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale de votre maison.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez-le en premier au service après-vente pour réparation.
- Ne laissez pas le cordon principal entrer en contact avec la surface chaude.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas de la surface du plan de travail.
- Utilisez l'appareil hors de portée des enfants. Empêchez-les de tirer sur le cordon d'alimentation ou de renverser l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est à proximité d'enfants. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est éteint avant de brancher l'appareil.
- Il faut prendre soin de ne toucher aucune surface chaude, de ne pas ranger ni couvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas de liquide pénétrer dans les parties

électriques de l'appareil.

- L'appareil est uniquement destiné à l'usage décrit dans le manuel d'utilisation. N'utilisez pas l'appareil ou toute partie de l'appareil hors de l'usage prévu pour éviter tout risque.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque de blessures corporelles.
- Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie de la quantité requise d'huile ou de graisse liquide.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ni graisse liquide car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude et vous pouvez vous brûler. Attendez de déplacer la friteuse jusqu'à ce que l'huile refroidisse.
- Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui éteint automatiquement la machine en cas de surchauffe.
- Ne mettez pas d'aliments surdimensionnés dans la friteuse.
- De la vapeur chaude est libérée pendant la friture. Tenez-vous à distance de la vapeur pour éviter les brûlures et autres blessures.
- Après avoir réglé le thermostat au réglage le plus bas (tournez le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), débranchez la prise secteur et laissez refroidir l'huile ou la graisse liquide. Ne déplacez pas la friteuse tant qu'elle et son contenu n'ont pas refroidi.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.

- Ne jamais surchauffer l'huile / la graisse liquide sinon elle prend feu. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu d'huile de cuisson.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation. Assurez toujours la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.
- Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas le plier ni le déformer.)
- Le boîtier de commande est équipé d'un interrupteur de sécurité qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsqu'il est correctement placé sur la friteuse.
- En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteindra automatiquement la friteuse. L'appareil peut être réactivé à nouveau en poussant le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo à bille) à travers le trou à l'arrière du compartiment de rangement du cordon portant l'inscription « RESET » soit « Réinitialiser ». Avant la réactivation, débranchez l'appareil du secteur et attendez le refroidissement complet du système.
- **AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, veuillez vérifier attentivement si toutes les pièces de l'appareil sont en bon état. Sinon, veuillez contacter le fournisseur ou le fabricant.
- Retirez l'emballage, enlevez les films de protection sur le couvercle et le carter extérieur.
- Ensuite, lavez les accessoires et la cuve intérieure à l'eau tiède. Bien sécher avant utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent sèches.
- Essuyez l'intérieur de la cuve avec un chiffon humide et assurez-vous qu'elle soit complètement sèche avant de la remplir d'huile ou de graisse liquide.
- Cette friteuse est équipée d'un micro-interrupteur de sécurité au niveau du boîtier de commande. Ceci permet de garantir que le boîtier de commande est fixé au carter extérieur dans la bonne position avant que l'unité puisse être mise en service. Fixez le boîtier de commande à la fente sur le côté du carter. Assurez-vous que le micro-interrupteur de sécurité est enfoncé par la gâchette sur le carter. L'unité ne peut pas être utilisée tant que le boîtier de commande n'est pas correctement fixé au carter. Si ça ne marche pas, retirez le boîtier de commande et fixez-le à nouveau jusqu'à ce que le micro-interrupteur soit actionné par la gâchette.



Micro-interrupteur



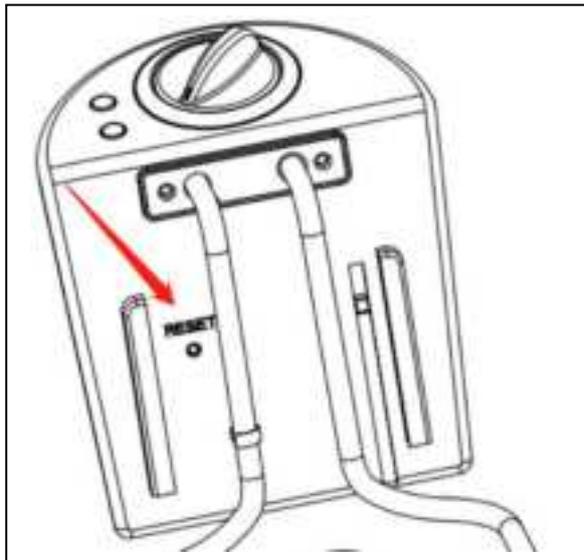
Assurez-vous que le micro-interrupteur est activé



## COUPE-CIRCUIT DE SÉCURITÉ

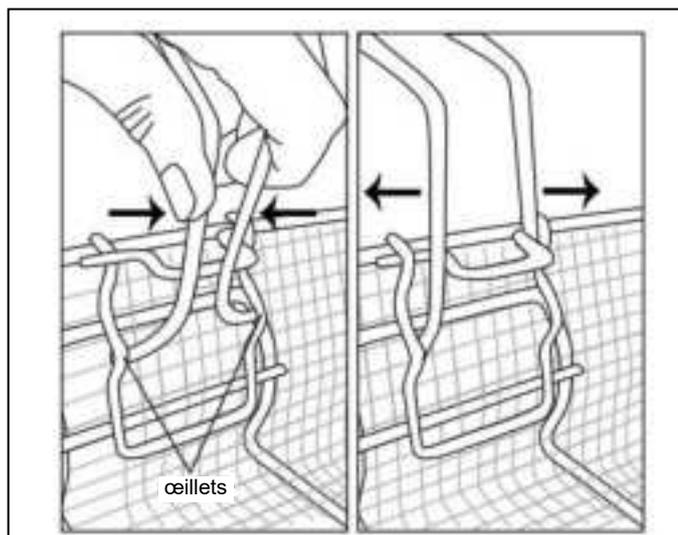
Cette friteuse est équipée d'un coupe-circuit de sécurité pour protéger l'appareil contre la surchauffe en cas de manque d'huile ou de graisse liquide.

En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique coupe automatiquement la friteuse. Cet appareil peut être réactivé à nouveau en poussant le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo à bille) à travers un trou à l'arrière du compartiment de rangement du cordon, portant l'inscription « RESET », c'est-à-dire « Réinitialiser ». Avant la réactivation, débranchez l'appareil du secteur et attendez le refroidissement complet du système.



## POIGNÉE DU PANIER

1. Fixez la poignée au panier en serrant les deux barres de la poignée ensemble et en insérant les extrémités à travers les deux œillets du panier.
2. Faites pivoter la poignée vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle se verrouille solidement en place. Assurez-vous que la poignée est solidement enclenchée dans le panier avant d'utiliser votre friteuse.



## **UTILISATION DE L'APPAREIL**

**Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et ne convient pas pour une utilisation avec de la graisse solide. La graisse solide peut contenir de l'eau, ce qui peut entraîner la projection de graisse chaude lorsqu'elle est chauffée.**

1. Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
2. Étant donné que la friteuse devient chaude pendant son utilisation, assurez-vous qu'elle ne soit pas trop près d'autres objets.
3. Retirez le couvercle de la friteuse et retirez les accessoires.
4. Remplissez la friteuse avec la quantité désirée d'huile ou de graisse liquide. Assurez-vous que le niveau d'huile se situe entre les deux repères « MAX » et « MIN » indiqués à l'intérieur de la cuve. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile.
5. Réglez le bouton de température sur la température requise, qui convient à ce que vous faites frire. La friteuse en chauffe aura le voyant lumineux allumé.
6. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
7. Placez les aliments à cuire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, mettez des aliments secs dans le panier.
8. Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter une formation de bulles excessive. La friteuse peut être utilisée avec ou sans couvercle.
9. Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte. Pendant le cycle de friture, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra en cycle, et c'est une situation normale car l'appareil est équipé d'un régulateur de température.
10. Relevez le panier une fois le temps de friture écoulé.
11. Tournez le thermostat à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise.
12. Une fois la friteuse et l'huile complètement refroidies, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil et le ranger. Conservez la friteuse, couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.

## CONSEILS DE FRITURE

1. Utilisez au maximum 600 grammes de frites fraîches. Lorsque vous utilisez des frites surgelées, soyez très prudents lorsque vous descendez le panier dans l'huile. Suivez également les instructions sur l'emballage des frites surgelées.
2. Lorsque vous utilisez des frites à base de pommes de terre fraîches : séchez les frites après le lavage afin qu'aucune eau ne pénètre dans l'huile.
3. Faites frire les frites en 2 étapes :
  - Première étape (pré-friture) : 5 à 10 minutes à 170 degrés °C
  - Deuxième étape (friture finale) : 2 à 4 minutes à 190 degrés °C.Bien égoutter.

### TABLE DE FRITURE

Type de nourriture	Température de friture (°C)
Frites pré-frites	170
Frites finales	190
Croquettes au fromage	170
Croquettes de viande / poisson / pommes de terre	190
Poisson	170
Bâtonnet de poisson	180
Beignets au fromage	180
Beignets	190
Croquettes de viande	190
Poulet	160
Beignets de langoustines	180

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais le boîtier de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne rincez pas l'appareil directement à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- Nettoyez régulièrement la friteuse à l'intérieur et à l'extérieur.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux imbibé de savon doux, puis utilisez un chiffon sec pour l'essuyer à nouveau.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives.
- Le panier et la poignée peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher avant de réutiliser.
- Lors du remplacement de l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez d'abord l'intérieur avec une serviette en papier, puis avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide et laissez sécher complètement.
- Tous les composants, à l'exception du boîtier de commande, peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avant utilisation.
- Assurez-vous que la friteuse soit complètement refroidie avant de la ranger.

## **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Référence d'article : CERFR3IN2

Modèle : MFS330S1

Tension / fréquence : 230V~ 50-60Hz

Puissance : 2000W

## **ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT**



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE.

Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement

ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

**Continental Edison**  
**120-126 Quai de Bacalan**  
**CS 11584**  
**33000 Bordeaux**  
**France**  
**[marketing@continentaledison.fr](mailto:marketing@continentaledison.fr)**

**IMPORTÉ PAR:**  
**AMC**  
**123, QUAI JU LES GUESDE**  
**94400 VITRY SUR SEINE**  
**France**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

**WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.**

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.
  - Please locate the appliance accessible to the power socket.
1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  2. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
  3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
  4. Children shall not play with the appliance.
  5. The appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
  6. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  7. Accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
  8. : The surfaces are liable to get hot during use. Caution, hot surface.

9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. The appliance must not be immersed.
11. The appliance is for household use only. Do not use outdoors.
12. Use the appliance according to this instruction, any misuse may cause electric shock or other hazards.
13. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
14. About how to clean surfaces in contact with food, please refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".

## **OTHER PRECAUTIONS**

- Before connecting the appliance to the mains supply, please check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
- Do not place the appliance on a hot surface.
- Place the appliance on a stable flat surface.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to the customer service department for repair.
- Do not allow the main cord to come into contact with the hot surface.
- Ensure that the mains lead does not overhang the worktop surface.
- Use the appliance out of children reach. Prevent them from pulling the main cord or knocking the appliance over.
- Close supervision is necessary when the appliance is near children. Keep the appliance away from children.
- Make sure that the power switch is off before plug in.
- Care must be taken not to touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has fully cooled down.
- Before cleaning the appliance disconnect it from the power supply and wait until it was cooled down.
- Never immerse the appliance or power cord into water or any other liquid. Do not allow liquid to penetrate the electrical parts of the appliance.
- The appliance is only intended for the purpose described in user manual. Do not use appliance or any

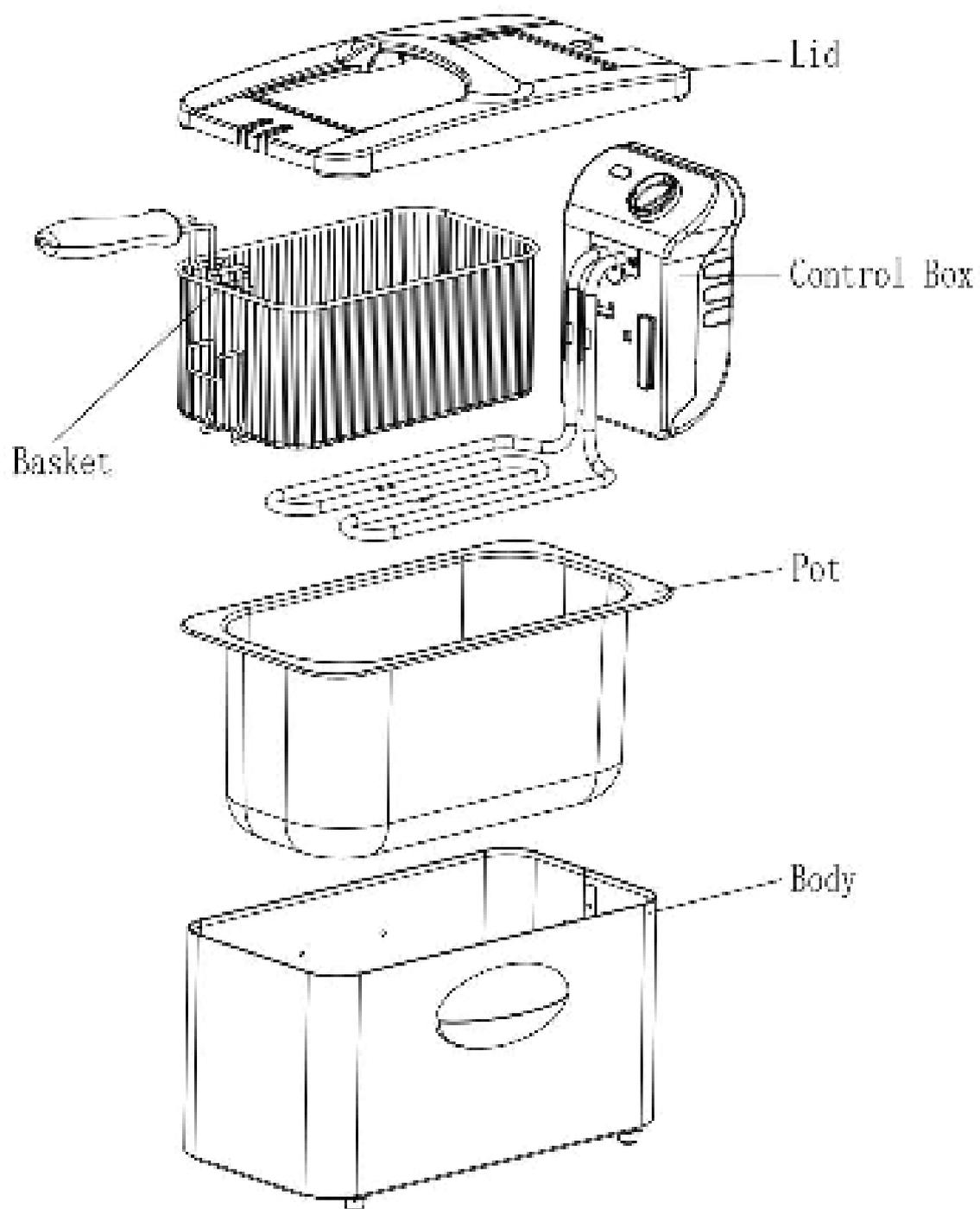
part of the appliance out of the intended use to avoid risk.

- The use of attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Before you use the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled down.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Do not put oversized food into the deep fryer.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries.
- After setting the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down.
- Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
- Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not

bend or dent.)

- The electrical component is equipped with a safety switch, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
- In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart". Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off.

# DESCRIPTION



## BEFORE FIRST USE

- Before first use, please check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer.
- Remove the packing materials, tear down the protection films on the lid, outer case.
- Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry.
- Wipe the inside of the bowl with a damp cloth and make sure it is completely dry before you fill the fryer with oil or fat.
- This fryer is equipped with a safety micro-switch at the control box. This is to ensure the control box is fixed to the outer metal case in correct position before the unit can be started to use. Fix the control box to the slot on the side of the outer metal case. Ensure the safety micro-switch is pressed by the trigger on the outer metal case. The unit cannot be operated until the control box is fixed to the outer case correctly. If it is not working, remove the control box and fix it again until the micro-switch has been pressed by the trigger.



Miro-switch



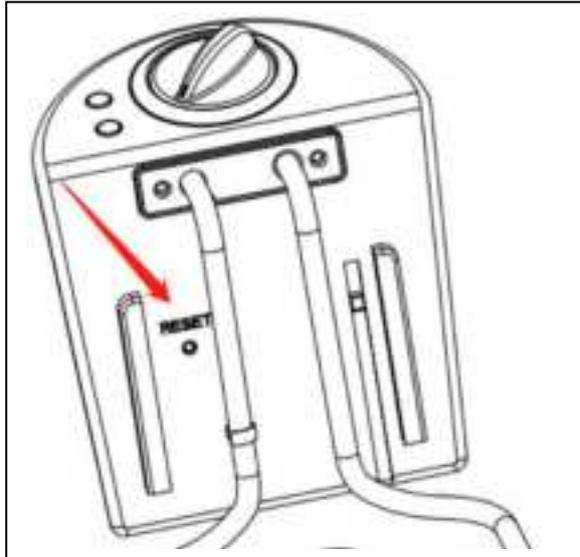
Ensure the Miro-switch is activated



## SAFETY CUT-OUT

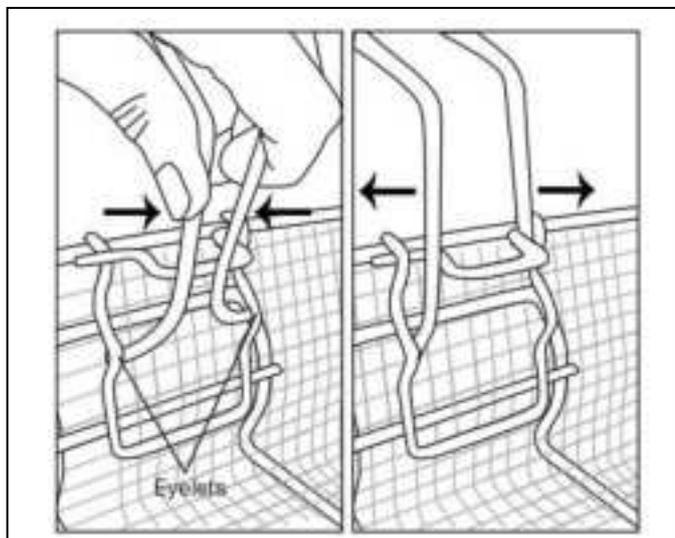
This fryer is equipped with a safety cut-out to protect the appliance from overheating such as not enough oil or fat.

In the case of overheating, the thermal cut-out protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "RESET". Before reactivation, disconnect it from mains and wait a whole for system cooling down.



## BASKET HANDLE

1. Attach the basket handle to the basket by squeezing the two handle wires together and inserting the ends through the two eyelets in the basket.
2. Rotate the handle backwards until it locks securely in the place. Ensure the handle is securely connected to the basket before operating your fryer.



## USING THE APPLIANCE

**This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and it is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.**

1. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
2. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
4. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure the oil level is between the "MAX" and "MIN" as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
5. Set the temperature knob to the required temperature, which is suitable for what you are frying. The deep fryer will heat up with the indicator light turns on.
6. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
7. Place the food to be deep fried into the basket. For best results, put dry food into the basket.
8. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling. The deep fryer can be used with / without the lid.
9. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. During the frying cycle, the indicator light will go on and off in cycle, and this is a normal situation as the appliance is equipped with a temperature regulator.
10. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
11. Turn the thermostat fully anticlockwise to switch off the appliance and remove the plug from the outlet.
12. Once the deep fryer and oil have completely cooled down, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

## FRYING TIPS

1. Use up to 600 grams of fresh fries. When using frozen fries, be very careful when you lower the basket into the oil. Also follow the instructions on the packaging of frozen fries.
2. When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
3. Deep fry the fries in 2 stages:
  - First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C
  - Second stage (final frying): 2 to 4 minutes at 190 degrees°C. Drain well.

## FRYING TABLE

Type of food	Frying temperature (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Cheese croquettes	170
Meat / fish / potato croquettes	190
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Always remove the main plug from the socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the control box into water or any other liquid.
- Do not flush the appliance directly by water or immerse it in the water.
- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a soft cloth moisten with mild soap, and then use a dry cloth to wipe it again.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, except for the control box, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Ensure the fryer is completely cool down before storing.

## **PRODUCT SPECIFICATION**

Item reference: CERFR3IN2

Model: MFS330S1

Voltage/Frequency: 230V~ 50-60Hz

Wattage: 2000W

## **CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

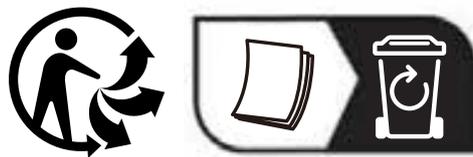
To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Continental Edison**  
**120-126 Quai de Bacalan**  
**CS 11584**  
**33000 Bordeaux**  
**France**  
**[marketing@continentaledison.fr](mailto:marketing@continentaledison.fr)**

**IMPORT BY:**  
**A.M.C.**  
**123, QUAI JULES GUESDE**  
**94400 VITRY SUR SEINE**  
**France**



Continental Edison



[www.continentaledison.fr](http://www.continentaledison.fr)

