

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ne pas utiliser au contact d'aliments acides avant ou après la cuisson.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance indépendant.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :

- 1. Lisez toutes les instructions. Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure.**
- 2. Cet appareil ne doit pas être immergé.**
- 3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.**
- 4. Veillez à ce que cet appareil reste hors de portée des enfants.**
- 5. Branchez la prise d'alimentation à une prise murale appropriée.**
- 6. Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.**
- 7. La cuve doit être complètement sèche avant d'être remplie d'huile ou de graisse.**
- 8. La cuve doit être remplie à un niveau situé entre les niveaux minimum et maximum indiqués sur la paroi.
N'allumez pas la friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile ou de graisse.**
- 9. Pendant la cuisson, de la vapeur brûlante s'échappe du filtre.
Faites attention à ne pas vous brûler les mains ou le visage avec cette vapeur.**
- 10. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:**
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres**
 - environnements professionnels;**

- des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
11. Évitez de faire frire des aliments riches en eau, car ceux-ci peuvent provoquer de grosses éclaboussures.
 12. N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la prise d'alimentation est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne plus correctement, est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
 13. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
 14. Veillez à assurer une ventilation adéquate pendant que l'appareil fonctionne.
 15. Débranchez le câble de l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
 16. Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique en tirant sur la prise. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
 17. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
 18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
21. La façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous dans la section "NETTOYAGE".
22. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
23.  Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
24. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- **Consignes relatives au câble court**

ATTENTION : Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de blessures corporelles pouvant se produire en s'empêtrant ou en trébuchant si le câble était plus long.

- **Utilisation de rallonge**

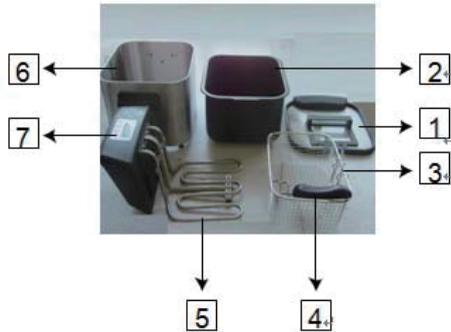
L'utilisation d'une rallonge ou d'un câble amovible plus long n'est pas recommandée pour les friteuses et cuiseurs.

- **Alimentation électrique**

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, il se peut que votre friteuse ne fonctionne pas. Celle-ci doit être branchée sur un circuit séparé d'autres appareils. Si vous n'êtes pas certain(e) de la raison de la surcharge électrique ou qu'un circuit séparé n'est pas disponible, contactez un électricien qualifié.

CARACTÉRISTIQUES

Description des pièces



1.	Couvercle
2.	Cuve
3.	Panier
4.	Poignée du panier
5.	Résistance
6.	Support de la cuve
7.	Panneau de contrôle

UTILISATION

Avertissement : Cet appareil doit être branché à une prise reliée à la terre.

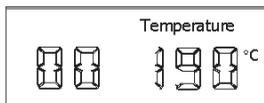
- La prise utilisée doit correspondre à la fiche du câble.
- Ne chauffez pas la friteuse sans aliments dans le panier. N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- La surface est chaude pendant la cuisson. Ne touchez jamais la friteuse avant qu'elle ait refroidi afin d'éviter toute brûlure.
- Avant la première utilisation, veuillez vérifier si toutes les pièces de l'appareil sont en bon état. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le fournisseur ou le fabricant. N'utilisez jamais cet appareil s'il n'est pas en bon état.

Utiliser votre friteuse

Branchez la friteuse. Le voyant MARCHE et PROG s'allument sans aucune inscription à l'écran. Appuyez ensuite sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT). L'écran indique ce qui apparaît ci-contre.

Ajouter l'huile ou la graisse :

- Ouvrez le couvercle.
- Soulevez le panier à l'aide de la poignée et retirez-le
- Ajoutez environ 1,1 L d'huile ou 0,7 kg de graisse solide dans la cuve (le niveau doit toujours se situer entre les deux graduations inscrites sur la paroi interne).
- Si vous utilisez un bloc de graisse, coupez-le en morceaux avant de les placer dans la cuve.



Fonction 1. Mode de cuisson continue

A. Appuyez sur ON/OFF en mode veille, le voyant CHAUFFE s'allume. La friteuse entre en mode de cuisson continue et maintient une température de 190°C.

B. Pendant ce mode de cuisson continue, appuyez sur REG 6 fois pour régler l'unité de température. Appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner l'affichage de la température entre « °C » et « °F ».

Appuyez sur ON/OFF pour éteindre le panneau de contrôle.

Fonction 2. Mode de cuisson automatique

A. En mode veille, c'est-à-dire les voyants PROG et MARCHE sont allumés, appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner l'un des 12 programmes. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT, le programme de cuisson démarre. Lorsque la friteuse atteint la température fixée, un bip sonore vous rappelle d'ajouter les aliments dans la friteuse (1 bip sonore par seconde pendant 30 secondes; les voyants PROG et MARCHE clignotent 1 fois par seconde pendant 30 secondes). 30 secondes plus tard, le compte à rebours du programme sélectionné démarre.

B. En mode de cuisson à programme fixe, appuyez sur REG 6 fois pour régler l'unité de température. Appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner l'affichage de la température entre « °C » et « °F ». Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour éteindre le panneau de contrôle.

Une fois la durée du programme écoulee, le bip sonore retentit d'abord pendant 20 secondes, puis à nouveau pendant 20 secondes après une pause de 10 secondes. Après 3 cycles de bips sonores, la friteuse sera éteinte automatiquement. Dans le même temps, les voyants clignotent rapidement (2 fois par seconde) pour indiquer que le programme est terminé.

Les 12 programmes, réglages de température et affichages correspondants à l'écran sont les suivants :

01	190 °C	06	170 °C
02	190 °C	07	160 °C
03	180 °C	08	160 °C
04	180 °C	09	150 °C
05	170 °C	10	150 °C
		11	140 °C
		12	140 °C

N°	Programme	Durée	Température
01	PROG1	9 MIN	190 °C
02	PROG2	7 MIN	190 °C
03	PROG3	10 MIN	180 °C
04	PROG4	8 MIN	180 °C
05	PROG5	8 MIN	170 °C
06	PROG6	6 MIN	170 °C
07	PROG7	6 MIN	160 °C
08	PROG8	4 MIN	160 °C
09	PROG9	7 MIN 30 S	150 °C
10	PROG10	5 MIN 30 S	150 °C
11	PROG11	7 MIN 30 S	140 °C
12	PROG12	5 MIN	140 °C

Fonction 3 : Mode de cuisson programmable

A. En mode veille, appuyez sur REG pour activer le mode de cuisson programmable de la friteuse. Le voyant MANUEL est allumé. Cinq chiffres s'affichent alors à l'écran, les deux premiers indiquant la durée de cuisson à régler et les trois derniers, le niveau de température à régler également. Appuyez sur « + » et « - » pour régler le premier chiffre, puis sur REG pour régler le deuxième. (La durée peut être réglée de 0 à 99 minutes. L'écran affiche la durée en minutes si celle-ci est supérieure à une minute ou en secondes si elle est inférieure à une minute.)

B. Une fois la durée réglée, appuyez sur REG pour régler les trois derniers chiffres correspondant à la température.

(REMARQUE : la température la plus basse pouvant être sélectionnée étant 100°C, le troisième chiffre sera 1 en mode °C, mais 2 ou 3 uniquement en mode °F.) ; appuyez alors à nouveau sur REG pour régler le quatrième chiffre de la température en appuyant sur « + » ou « - ». Appuyez à nouveau sur REG pour régler le dernier chiffre de la température. Appuyez sur REG pour alterner entre les modes °C ou °F en appuyant sur « + » ou « - ». Continuez d'appuyer sur REG pour revenir au premier chiffre de la température (celle-ci peut être réglée de 100°C à 190°C).

C. Pendant le fonctionnement, vous pouvez aussi appuyer sur « + » ou « - » pour choisir « °C » ou « °F ». Une fois la durée et la température réglées, appuyez sur ON/OFF pour démarrer la friteuse. Une fois la durée écoulée, le bip sonore retentit pendant 20 secondes, s'arrête pendant 10 secondes, puis retentit à nouveau pendant 20 secondes. La friteuse s'éteint automatiquement après trois cycles de sonnerie. Pendant ce temps, les voyants clignoteront rapidement deux fois par seconde pour indiquer la fin de la cuisson.

Signification des voyants

Voyant MARCHE: s'allume lorsque l'appareil est branché. Il s'éteint lorsque l'appareil est débranché.

Voyant CHAUFFE : s'allume lorsque la résistance fonctionne et s'éteint lorsqu'elle ne fonctionne plus.

Voyant PROG : s'allume en mode de cuisson automatique ou continue. Il s'allume lorsque l'appareil est branché et est éteint en mode de cuisson programmable.

Voyant MANUEL : S'allume en mode de cuisson programmable...

Nettoyage

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Après avoir vidé l'huile, essuyez la surface intérieure de la cuve à huile avec un papier absorbant, puis avec un chiffon humidifié avec un peu de détergent, puis essuyez-la avec un tissu sec.
- ATTENTION: Ne jamais immerger les éléments chauffants dans l'eau et ne pas nettoyer ces pièces sous l'eau du robinet.
- Le revêtement extérieur de la friteuse peut être nettoyé avec un chiffon humide. Puis, séchez-la en utilisant un tissu doux et propre. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Le panier peut être lavé dans l'eau chaude et savonneuse. Puis, séchez-le complètement pour la prochaine utilisation.
- Assurez-vous que la friteuse soit séchée complètement avant de la ranger.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, stockez cette friteuse dans un lieu sec et bien aéré, hors de portée des enfants.
- Si la friteuse n'est pas utilisée pendant une longue période, stockez-la dans son emballage d'origine afin d'éviter toute salissure.
- L'appareil ne doit pas être immergé.

Conseils pratiques

1. Huiles et graisses

- Utilisez toujours des huiles et des graisses pouvant résister à des températures élevées.
- Ne mélangez pas différents types d'huiles ou de graisses.
- Remplacez l'huile ou la graisse lorsqu'elle devient marron après la cuisson.

2. Préparation des aliments

- Qu'importe la recette, les aliments doivent être tout à fait secs : cela évite à l'huile ou à la graisse de déborder et la fera durer plus longtemps.
- Pour les préparations à base de pommes de terre (frites, chips, etc.), coupez-les et lavez-les à l'eau froide afin de retirer l'amidon. Séchez-les autant que possible. Cela évitera qu'elles collent entre elles.

3. Cuisson

- Ne remplissez pas excessivement le panier. Cela aura pour conséquence de réduire la température de l'huile et rendra la préparation grasse.

- Ne gardez pas l'huile à température élevée pendant de longues périodes. Cela lui fera perdre de ses propriétés.
- Réglez la friteuse sur la température la plus basse pendant l'attente entre deux utilisations.
- Ne laissez pas les aliments dans le panier en position d'égouttement pendant trop longtemps. Les vapeurs peuvent faire perdre leur croquant aux aliments et les ramollir.
- Les aliments congelés peuvent être cuits dans le panier sans être décongelés au préalable.

4. Après la cuisson

- L'huile ou la graisse peut être laissée dans la friteuse avec son panier et son couvercle fermé. Ses propriétés n'en seront pas altérées.
- Remplacez l'huile ou la graisse régulièrement après environ 20 utilisations.

SPÉCIFICATIONS

Référence de l'article : CEFR25IND

Modèle : XJ-6K118C0

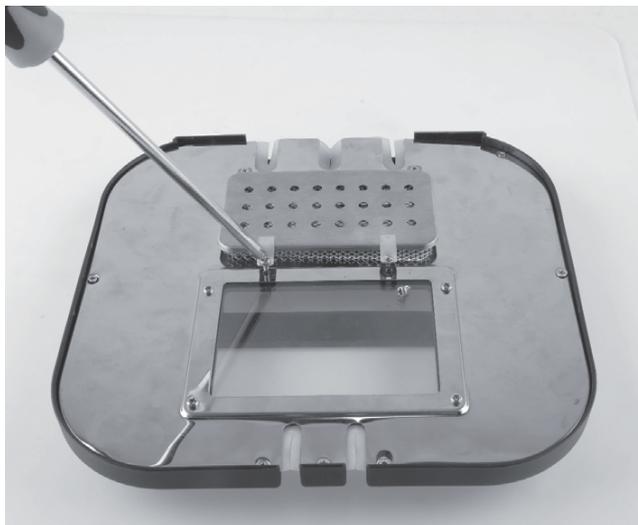
Tension : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance : 2000 W

Entretien et maintenance

1. Nettoyer le filtre

Il y a un filtre en aluminium à l'intérieur du couvercle, Lorsque vous voulez le nettoyer, dévissez les 4 vis et enlever le support du filtre puis retirer le. Après avoir nettoyé et séché le filtre, remettez-le en place avec son support puis visser 4 vis.



2. Réparation

En cas de panne ou dommage, l'appareil doit être réparé par un spécialiste. Les personnes non spécialisées ne sont pas autorisées à démonter ou réparer l'appareil.

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que dans l'ensemble de l'Union européenne ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Afin d'éviter les dommages potentiels sur l'environnement et la santé humaine causés par une élimination non contrôlée des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de promouvoir le recyclage durable des ressources matérielles. Pour retourner votre produit usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel il a été acheté. Il peut reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé dans le respect de l'environnement.

Continental Edison
120-126 Quai de Bacalan
CS 11584
33000 Bordeaux

IMPORTÉ PAR :
A.M.C.
123, QUAI JULES GUESDE
94400 VITRY SUR SEINE
France

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is only for household use.

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.
- Please locate the appliance accessible to the power socket.

Warning: This appliance must be earthed.

- Hot oil can cause very serious burns. The appliance is hot during operation and retains heat for some time after being switched off. Do not touch hot surface such as oil tank and metal surface. Never move the appliance during use.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, is not working properly, has been dropped, damaged, or is dropped into water. Return the appliance to our service center or an electrician for proper repair.
- 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The appliance must not be immersed.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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.



-  : Caution, hot surface. The metal enclosure will get hot during use.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children and disabled persons.
- Do not operate unattended, and never leave the appliance unattended when connected to power outlet.
- Unplug the appliance from power outlet after use, before filling and emptying oil, and before cleaning.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorized service center.
- The use of accessory attachments is not recommended by the manufacturer may cause injuries and may damage the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Place the appliance on a flat surface that is resistant to heat.
- Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, switch OFF, then remove plug from power outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.
- To protect against electric shock, do not immerse the oil tank, the cord or the plug into water or other liquid.
- Damp food should be dried first. Remove any loose ice from frozen food. Lower the basket with food gently into the oil. Cover with lid during cooking of the food. Beware of oil spattering when food is put into the oil.

- Never obstruct the air outlet vent on top of the lid with any objects. Beware of hot steam escaping from the air outlet vent.
- The oil in the oil tank must always be above the minimum oil level. Never operate the appliance without oil or with insufficient oil in the oil tank.
- Ensure that there are no inflammable objects put over or close to the appliance. If the oil catches fire, unplug the appliance and cover with the lid. Never use water to extinguish the fire.
- Do not operate this appliance if the lid and the oil tank are not free from water completely.

Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

■ **Short Cord Instructions**

CAUTION: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury from entanglement in or tripping over a longer cord.

■ **Extension Cord Use**

An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with deep-fat fryers and cooker/fryers.

■ **Electric Power**

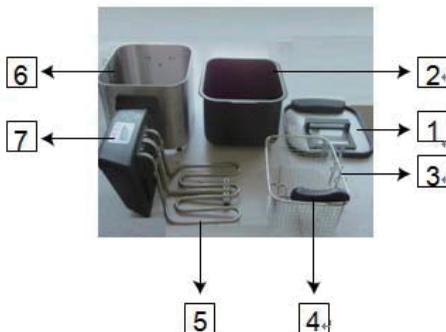
If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances. If you are not sure the reason of overloading or cannot find a separate circuit, contact a qualified electrician.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

FEATURE

Parts of Appliance

1. Cover
2. Pot
3. Basket
4. Handle of basket
5. Heating element
6. Pot support
7. Control panel



HOW TO USE

Warning: This appliance must be earthed.

- Keep the appliance away from children.
- The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.
- Do not heat without food inside. Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald.
- 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. Never use this appliance if it is not in good condition.
- If the cable is damaged, it should be replaced by a qualified repairman in order to avoid any hazard.
- Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist.
- Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Using your fryer

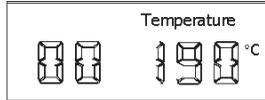
Introducing the oil or fat

- Open the top lid.
- Lift the basket using the handle.
- Place approximately 1.1 liters of oil or 0.7 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).

- If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
- Set switch of the temperature controller to 140 °C/284°F (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes. Never attempt to melt fat in the basket.

Cooking

Plug in the fryer; the yellow indicator “POWER” comes on, and the LCD display turn blue but no display on the screen. Then press “ON/OFF” to start control panel and LCD shows enters standby state.



Function 1. Continual Work Mode

- Press “ON/OFF” in the standby state, fryer enters continual work mode maintaining 190-Celsius degree.
 - With the continual work mode, the blue light is on. Press “+”, “-” to switch the temperature display between “C” and “F”.
- Press “ON/OFF” to shut off control panel. Function 2.

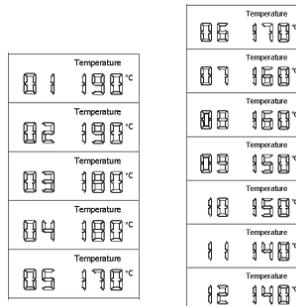
Fixed Program Work Mode

- In the standby state, press “+” or “-” with the serial figure (1-12) to select 12 fixed programs. After selecting needed program, then press “ON/OFF” and enter the selected work mode. When the fryer reaches the fixed temperature, there will be a beep to remind you putting food in the deep fryer (beep 1 time/second and last 30seconds). 30seconds later, it will count down with the selected program.
- Under the fixed program work mode, during the heating, press “+”, “-” can switch the temperature display between “°C” and “°F” system.

When reaches the set time of the fixed program work mode, the buzzer beeps for 20seconds at the first time, and then beeps for another 20seconds after 10seconds’ stop. Meantime, indicators (PROG/MANUAL) flash quickly (2 times/second) to inform you the program is finished. After 3 cycles of alternative beep, the power of fryer will automatically shut-off.

12 fixed programs, temperature setting and the corresponding LCD display charts are as follows.

Serial No.	Program	Work Time	Temp.
01	PROG1	9 MIN.	190Celsius
02	PROG2	7 MIN.	190Celsius
03	PROG3	10 MIN.	180Celsius
04	PROG4	8 MIN.	180Celsius
05	PROG5	8 MIN.	170Celsius
06	PROG6	6 MIN.	170Celsius
07	PROG7	6 MIN.	160Celsius
08	PROG8	4 MIN.	160Celsius
09	PROG9	7 MIN.30 S	150Celsius
10	PROG10	5 MIN.30 S	150Celsius
11	PROG11	7MIN.30 S	140Celsius
12	PROG12	5 MIN.	140Celsius



Function 3: Auto-set work model

A. When under standby situation, Press "SET" and the fryer goes to auto-set situation, at this moment, 5 figures show on the LCD, the first two figures from the left for time setting, the last three figures from the right for temperature setting. Press "+" and "-" to set the first figures, then press

"SET" to set the second one. (Timing from 0 to 99 minutes.

The LCD shows minute if the countdown over one minute, while shows second if below one minute.)

B. After setting time, press "SET" to set the third figure for temperature. The third figure is the highest temperature setting.

(NOTE: due to the lowest temperature of the chip being just 100 °C, the third number shows "1" in °C display, while in °F display it only can be chosen from 2 and 3.); Then press "SET" Again to set the fourth figure for temperature by pressing "+" or "-". Then press "SET" to set the last figure for temperature. Then press "SET" for switching °C_or_°F by pressing "+" or "-". Continue pressing "SET" to be back to the first figure setting of LCD. (temperature setting from 100 °C to 190 °C)

C. When under working situation, press "+" or "-" to switch "C" or "F". After finishing the time and temperature setting, press "ON/OFF", and the fryer starts to work as per the settings. When it reaches the setting time, the buzzer will beep for 20 seconds, and then pause for 10 seconds, then again beep for 20 seconds. The fryer will automatically shut off after three beeping times. Meanwhile, the indicators (PROG/MANUAL) will quickly flicker twice in one second which means finishing working.

Meaning of the indicators:

MARCHE LIGHT: Lights up when the device is plugged in. It turns off when the device is disconnected.

CHAUFFE LIGHT: Lights up when the device works and turns off when it no longer works.

PROG LIGHT: Lights up in automatic or continuous cooking mode. It lights up when the appliance is plugged in and is turned off in programmable cooking mode.

MANUEL LIGHT: Lights up in programmable cooking mode.

Cleaning

- Unplug the appliance when cleaning.
- Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
- Never use abrasive pads or alcohol.
- Detach the handle from the basket.
- Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
- The instructions for appliances normally cleaned after use, and not intended to be immersed in water for cleaning. Shall state that the appliance must not be immersed.

Practical advice

1. Oils and fats

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2. Preparing the food

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3. Cooking

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature to drop and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4. After cooking

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

SPECIFICATION

Item reference: CEFR25IND

Model: XJ-6K118C0

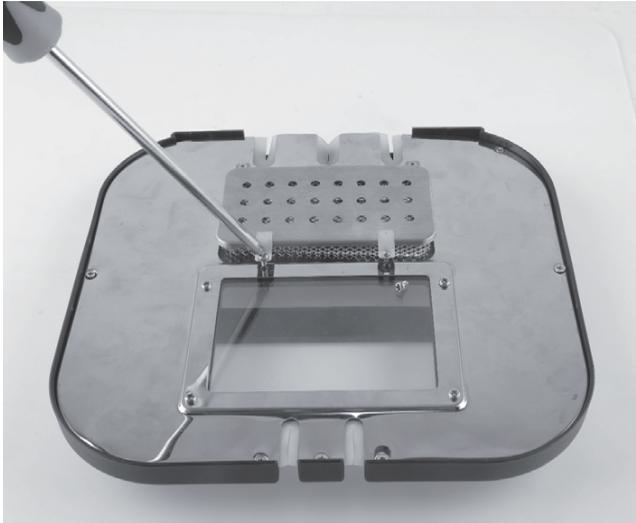
Voltage: 220-240V~, 50/60Hz

Wattage: 2000W

Care and maintenance

1. Replacing the filter

There is an Aluminum filter inside the lid, if you want to remove it from the lid for cleaning, you can screw 4 screws out and take away the stainless filter cover, then remove the filter. After cleaning the filter, you can put back the filter and the cover, then screw 4 screws in.



2. Repairing

If there is any breakdown or damage; the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

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

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



Continental Edison

www.continentaledison.fr

