



Continental Edison



CEFRSH1400B

Friteuse sans huile 4.5L

Informations importantes

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et 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.

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 à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, car il contient des composants électriques et des éléments chauffants.

Ne pas laisser de l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil, afin d'éviter tout choc électrique.

Placer toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

Ne pas remplir le panier de cuisson avec de l'huile, car cela peut entraîner un risque d'incendie.

Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de

vos pays.

Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.

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.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.

Tenir le cordon principal à l'écart des surfaces chaudes.

Ne pas brancher l'appareil ni utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.

Ne brancher l'appareil que sur une prise murale reliée à la terre, et toujours s'assurer que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.

Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

Ne rien placer sur l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

Pendant la cuisson, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'évacuation d'air. Par conséquent, gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des orifices d'évacuation d'air.

Faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de cuisson de l'appareil.

La surface située sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Débrancher immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'échappe de l'appareil. Attendre que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de cuisson de l'appareil.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.

Pour plus de détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage » de ce manuel.

Attention

- Placer l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Toujours débrancher l'appareil après l'avoir utilisé.
- Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirer les restes d'aliments brûlés.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le vendeur n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés.

Avant la première utilisation de votre friteuse sans huile

1. Retirer tous les emballages.
2. Retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
3. Nettoyer soigneusement le panier de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

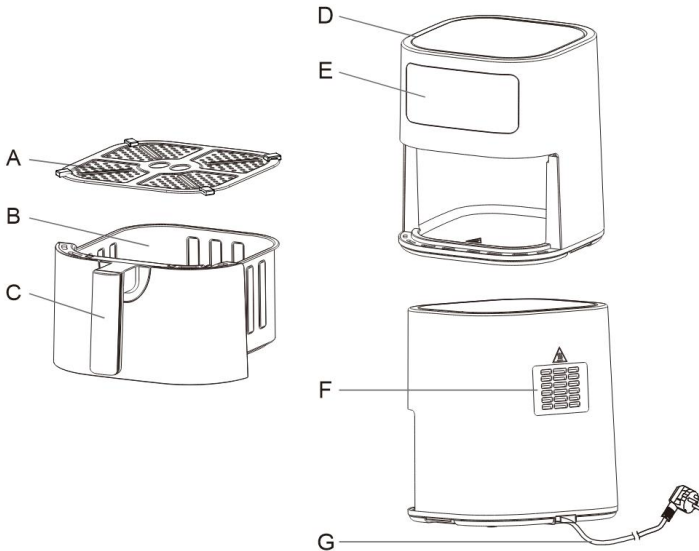
Utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Placer correctement la plaque (A) dans le panier de cuisson (B).

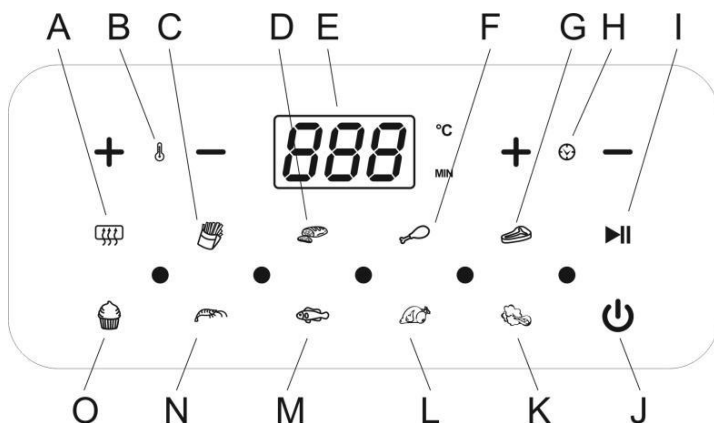
Ne pas remplir le panier de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne rien placer sur l'appareil. Cela risquerait de perturber la circulation de l'air et d'affecter le résultat.

Description générale




- A: Plaque de cuisson
- B: Panier de cuisson
- C: Poignée du panier
- D: Entrée d'air
- E: Panneau de commande
- F: Sortie d'air
- G: Cordon d'alimentation




- A: Préchauffage B: Température plus/moins C: Frites
 D: Viande (type rôti) E: Affichage de la durée/température
 F: Cuisses de poulet G: Steak H: Durée plus/moins
 I: Pause J: Démarrage K: Légumes
 L: Poulet M: Poisson N: Crevettes O: Gâteau

Utilisation de l'appareil

1. Mise sous tension


Brancher l'appareil. Un BIP retentit et l'écran s'allume. Après une seconde, l'appareil revient en mode veille. Tous les indicateurs sont éteints, à l'exception de .

2. Sélection de la Fonction/Température/Durée

Appuyer sur la touche , la température par défaut et la durée par défaut sont respectivement de 180°C et 15 minutes.







Vous pouvez régler librement la durée et la température en appuyant sur les touches +/- H et B. Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction

pour sélectionner un programme.

Lorsque vous appuyez sur , vous démarrez le programme sélectionné ou la cuisson par défaut. Chaque fonction a sa propre durée et sa propre température par défaut, comme indiqué dans le tableau (page suivante). Vous pouvez régler librement la durée et la température en appuyant sur les touches +/- H et B..

La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque clic sur le bouton augmente ou diminue la température de 10°C. À 200°C, une pression sur la touche « + » ramène la température à 50°C. À 50°C, une pression sur la touche « - » ramène la température à 200°C. Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignote à l'écran (il ne clignote pas pendant le fonctionnement). Après trois clignotements, la température est réglée.

3. Démarrage, pause/arrêt

Après avoir sélectionné la fonction et réglé la durée et la température, appuyez sur ,  commence à clignoter. Après un BIP, la machine démarre la cuisson. Lorsque la machine est en fonctionnement, le symbole  clignote. Appuyez sur  pour mettre en pause. Après dix BIP, l'appareil s'arrête de fonctionner et le symbole  cesse de clignoter. Lorsque la machine est en fonctionnement, appuyez sur . Après un BIP, l'appareil s'arrête et revient en mode veille.










Remarque :

(1) En cours de fonctionnement, vous pouvez arrêter l'appareil pour retirer le panier de cuisson, vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter des aliments. L'appareil continuera à fonctionner selon le programme défini si vous réinsérez le panier de cuisson.

4. Fin du programme

L'élément chauffant s'arrête lorsque la durée de fonctionnement est terminée et que 00 min s'affiche. Le ventilateur interne fonctionnera encore pendant 1 minute pour refroidir et un avertisseur sonore retentira pendant cette période de refroidissement. Une fois le refroidissement terminé, l'appareil passe en mode veille.


Table des fonctions

Configurations des programmes			
	Fonction	Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Préchauffage	3	180
	 Frites	18	200
	 Viande	12	200
	 Cuisses de poulet	20	200
	 Steak	12	180
	 Gâteau	25	160
	 Crevettes	8	180
	 Poisson	10	180
	 Poulet	30	200

	 Légumes	10	160
--	---	----	-----

Mise en garde : Attendez environ 30 minutes après l'utilisation avant de toucher le panier. Il devient très chaud. Tenez le panier par la poignée uniquement.

Étapes de fonctionnement

1. Brancher la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Placer la plaque de cuisson dans le panier.
3. Mettre les ingrédients dans le panier de cuisson.
4. Placer le panier de cuisson dans la bonne position. Choisir une fonction et appuyer sur  pour démarrer la cuisson.
5. Affichage à l'écran
L'écran affiche la température et la durée. La température est la température réglée et la durée est le temps de fonctionnement restant.
La fonction sélectionnée clignote.
5. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson (voir le tableau page suivante). Pour secouer les ingrédients, vous pouvez retirer le panier de cuisson de l'appareil par la poignée et le secouer. Vous pouvez ensuite replacer le panier de cuisson dans la friteuse.
6. Lorsque la sonnerie de la minuterie retentit, la durée de cuisson programmée s'est écoulée. Vous pouvez maintenant retirer le panier de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifier si les aliments sont cuits.
8. Sinon, il suffit de replacer le panier de cuisson dans l'appareil et de prolonger la cuisson.
9. Vider le plateau panier dans un bol ou sur une assiette. Prendre garde à le vider avec un ustensile afin de ne pas

risquer la chute de la plaque à l'intérieur.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une pince.

10. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse est instantanément prête à préparer une autre fournée.

Remarque : Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, l'appareil peut émettre une petite quantité de fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal et fini par cesser. Il est essentiel de veiller à ce que la ventilation autour de la friteuse soit suffisante.

	Temps (minutes).	Température (°C)	Action	Informations supplémentaires
--	------------------	------------------	--------	------------------------------

Les pommes de terre

Frites surgelées (300 à 400g)	12-16	200	Secouer le panier à mi-cuisson	
Frites fraîches (8x8mm) (200 à 300g)	18-25	180	Secouer le panier à mi-cuisson	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre fraîches en quartier (200 à 300g)s	18-22	180	Secouer le panier à mi-cuisson	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre fraîches en cubes (200 à 300g)	12-18	200	Secouer le panier à mi-cuisson	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rosti (300 à 400g)	15-18	180		
Gratin de pommes de terre (300 à 400g)	18-22	180		

Viande et volaille

Steak (300 à 400g)	8-22	180		
Porc (300 à 400g)	10-14	180		
Burger de bœuf (300 à 400g)	7-14	180		
Pilons de poulet (200 à 300g)	18-22	180		
Poitrine de poulet (300 à 400g)	10-15	180		

Repas rapide

Nems (300 à 400g)	8-10	200	Secouer le panier à mi-cuisson	
Nuggets de poulet surgelés (300 à 400g)	6-10	200	Secouer le panier à mi-cuisson	
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 400g)	6-10	200		
Légumes farcis (300 à 400g)	10	160		

Réglages

Outre les fonctions de cuisson, vous pouvez également utiliser cette friteuse pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température. Le tableau ci-dessus vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : *N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos*

ingrédients.

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, et une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément cuits.
- Vous pouvez enduire les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500g.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients en réglant la température sur 150°C et la minuterie sur environ 10 minutes.

Faire des frites maison

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous voulez faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
2. Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, les sortir et les sécher avec du papier absorbant.

3. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placer les bâtonnets dessus et mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.

4. Retirer les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placer les frites dans le panier.

Remarque : Ne pas incliner le bol pour mettre toutes les frites dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du panier de cuisson.

6. Faire frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier de cuisson et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez le panier de cuisson pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier de cuisson et la plaque avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : Si des résidus de cuisson sont collés au fond du

panier de cuisson, vous pouvez le remplir d'eau chaude et de savon liquide. Placer la plaque dans le panier de cuisson et laisser tremper pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
2. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir.
2. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Brancher la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Régler le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments ne sont pas complètement cuits	Il y a trop d'aliments dans le panier de cuisson.	Mettre de plus petites quantités d'aliments dans le panier de cuisson. De plus petites quantités permettront une cuisson plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Régler le bouton de la température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Régler le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages »).

Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se chevauchent (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »).
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous cuisinez peut-être un type d'en-cas destiné aux friteuses traditionnelles.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Problème	Cause possible	Solution
Le panier ne glisse pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier de cuisson.	Ne pas remplir le panier au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Notez que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse.
	Le panier contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Il se peut que vous n'avez pas fait tremper les frites de pommes de terre correctement avant de les frire.	Faire tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utiliser des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les frites de pommes de terre avant de les enduire d'huile.

		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage possible à

l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de

manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant 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

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

Important information

Please read this user manual carefully before using the appliance, and keep it safe for future reference.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Never immerse the housing in water, as it contains electrical components and heating elements.

Do not let any water or other liquid enter the appliance, in order to prevent electric shock.

Always put the ingredients to be fried in the tray, so as to prevent them from coming into contact with the heating elements.

Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.

Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.

Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.

Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.

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.

Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.

Keep the main cord away from hot surfaces.

Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always

make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

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

Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances.

Leave at least 10cm of free space at the back and sides and 10cm of free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Therefore keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings.

Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.

The surface below the appliance may become hot during use.

Unplug the appliance immediately if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

This appliance is intended to be used in households only.

For details on how to clean surfaces in contact with food, please refer to the "Cleaning" section of this manual.

Caution

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes before handling or cleaning it.
- Remove any burnt remains of food.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty will become invalid and seller will not be held liable for any damage that may be caused.

Before using your air fryer for the first time

1. Remove all packaging.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Preparing for use

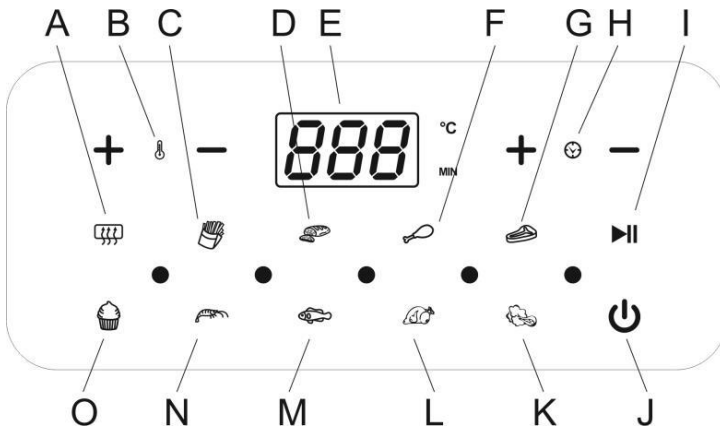
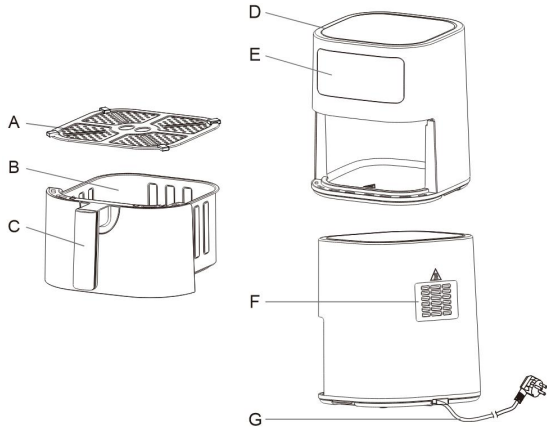
1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack correctly in the frying tray.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This may disrupt the airflow and affect the air-frying result.

General description


- A: Rack
- B: The tray
- C: Basket handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: Vent windows
- G: Power cord





- A: Pre-heat B: Temperature plus/minus
- C: French fries D: Meat E: Time/Temperature
- F: Drumsticks G: Steak H: Time plus/minus
- I: PAUSE J: START K:Vegetables L: Chicken
- M: Fish N: Shrimp O: Cake

Using the appliance

1. Power on

Plug in the appliance. A BEEP will sound and the display will light up. After one second, the appliance will return to standby mode. All lights will be off except .

2. Menu selection/Temperature/Time



Plug in the appliance. When the appliance returns to standby mode, press . The default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively. You can adjust the time and temperature freely by pressing the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food. Then press , and the appliance will then start the operation.

Every function has its own default time and temperature, as shown in the table. You may adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons.




- (1) The temperature control range is 50-200°C. Every click on the +/- temperature button will increase or decrease by 10°C. At 200°C, pressing the "+" button will loop the temperature back to 50°C, At 50°C, pressing the "-" button will cycle the temperature back to 200°C. While the temperature is being set, the temperature digital display will flash on the screen (it will not flash during operation). After flashing three times, the temperature is set.
- (2) The time range is 1 to 60 minutes. Each press on the + / - buttons will increase or decrease the time by 1 minute. At 60 minutes, if you press the "+" button, the time will cycle back to 1 min. At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. When the


timer is being set, the time digital display will flash on the screen (it will not flash during operation). After flashing three times, the time is set.

3. Start, pause/stop

After selecting the function, and setting the right time and temperature, press , the  symbol will start to flash.

After a BEEP sounds, the machine will start operating.

While the machine is in operation, the  symbol is displayed. After ten BEEP sounds, the machine will stop working, press , and the  symbol will stop flashing.

When the machine is in operation, press . After a BEEP sound, the machine will stop and return to standby mode.











Note:

(1). During operation, you can stop the machine to take the frying tray out, check the cooking result or add more food. The machine will continue to work according to the set program if you reinsert the frying tray.

4. End of program

The heating element will stop working when the operating time is complete and when 00 min is displayed. The motor will still run for 1 minute to cool down, and a warning buzzer will sound during this cooling period. After cooling is complete, the machine will enter standby mode.

Menu table

program logistics			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Meat	12	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Chicken	30	200
	 Vegetables	10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30 mins after use, as it gets very hot.

Only hold the pan by the handle.

Operation steps

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position. Choose a function from the menu and press **▶** to start cooking.

4. Screen display

The screen display will show the temperature and time. The temperature is the set temperature and time is the remaining operating time.

The function selected will flash.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the 'Settings' section in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. You can then slide the frying tray back into the air fryer.

6. When the timer bell sounds, the set preparation time has elapsed. You can now pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready, you can simply slide the frying tray back into the appliance and continue cooking.

8. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

9. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

Tip: *To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.*

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, the appliance may emit a small amount of smoke or an odor. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

Settings

In addition to the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: *Keep in mind that these settings are for reference only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying will barely affect the cooking process.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Air Fry Cooking Chart

	Time (minutes)	Temperature (°C)	Action	Additional information
--	----------------	------------------	--------	------------------------

Potatoes

Frozen fries (300 to 400g)	12-16	200	Shake the basket when halftime of cooking	
Fresh fries (8x8mm) (200 to 300g)	18-25	180	Shake the basket when halftime of cooking	Add 1/2 tablespoon of oil
Fresh potatoes in quarters (200 to 300g)	18-22	180	Shake the basket when halftime of cooking	Add 1/2 tablespoon of oil
Fresh cubed potatoes (200 to 300g)	12-18	200	Shake the basket when halftime of cooking	Add 1/2 tablespoon of oil
Rosti (300 to 400g)	15-18	180		
Potato gratin (300 to 400g)	18-22	180		

Meat and poultry

Steak (300 to 400g)	8-22	180		
Pork (300 to 400g)	10-14	180		
Beef burger (300 to 400g)	7-14	180		
Chicken drumsticks (200 to 300g)	18-22	180		
Chicken breast (300 to 400g)	10-15	180		

Quick Meal

Spring rolls (300 to 400g)	8-10	200	Shake the basket when halftime of cooking	
Frozen chicken nuggets (300 to 400g)	6-10	200	Shake the basket when halftime of cooking	
Frozen fish sticks (300 to 400g)	6-10	200		
Stuffed vegetables (300 to 400g)	10	160		

Tips:

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and*

easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

Making home-made fries

For the best results, we advise using pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

- 1. Peel the potatoes and cut them into sticks.*
- 2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.*
- 3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.*
- 4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the tray.*

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.

Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: *Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.*

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the frying tray with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: *The frying tray is dishwasher-proof.*

Tip: If dirt is stuck to the crisper rack or at the bottom of the frying tray, you can fill the frying tray with hot water and some washing liquid soap, put the crisper rack in the frying tray, and let the frying tray and the crisper rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	There is too much food in the frying tray.	Put smaller batches of food in the frying tray. Smaller batches will fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see 'Settings' section).
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see 'Settings' section).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see 'Settings' section).
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You may be cooking a type of snack intended for traditional deep fryers.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
The pan doesn't slide into the appliance properly.	There is too much food in the frying tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the previous page.
White smoke is coming out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C when you fry greasy food in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residue from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You may not have soaked the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes. Take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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 **CE**