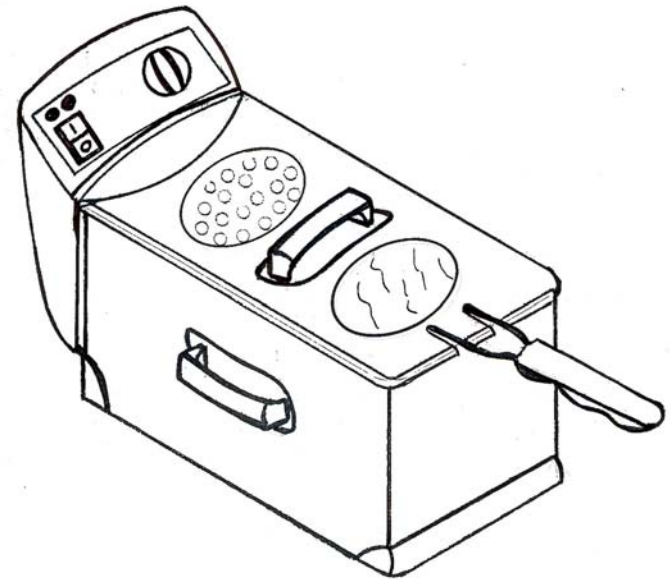


BravettiTM

Professional Deep Fryer Friteuse Professionnelle

**Use and Care Instructions
Directives d'usage et d'entretien
Model/ Modèle BF155**



EURO-PRO Operating LLC
4400 Bois Franc
St. Laurent, QC H4S 1A7
Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions for use carefully and look at the illustrations before you start using the appliance.
2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord and plug of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. **Unplug from outlet (not from receptacle on appliance)** when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment. See warranty.
7. **Never** plug in before the control panel is installed in the body of the fryer and the heating element is placed in the oil reservoir.
8. **Never** overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
9. Be sure handle is properly assembled to the basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Always insert heating element in the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet then wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
12. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** leave appliance unattended while in use.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
16. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. **Do not** use appliance for other than intended household use.
18. Ensure that basket handle is correctly assembled and locked in place. (See assembly instructions.)

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord (or longer detachable cord) is not recommended for use with deep fryers.
- **Never** plug in the control panel before it is installed in the body of the fryer with the heating element inside the oil container.
- **Do not** immerse the control panel and heating element in water.
- When opening the lid after frying, first release the lid by pushing the latch with your finger, then wait a moment to allow the steam inside to escape before opening fully.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BF155

EURO-PRO 

UNE (1) ANNÉE DE GARANTIE LIMITÉE

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit d'être libre de tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) an complète à partir de la date originale de l'achat, si utilisé pour l'usage domestique normal.

Si votre appareil ne fonctionne pas de manière adéquate durant l'usage sous les conditions d'usage domestique normal, en dedans de la période de garantie, renvoyez l'appareil complet et les accessoires avec frais de transport payés à l'avance à :

EURO-PRO Operating LLC, 4 400 Bois Franc, St. Laurent QC, H4S 1A7

Si **EURO-PRO** détermine que l'appareil est défectueux en raison des matériaux ou de la fabrication, **EURO-PRO** le réparera ou le remplacera sans frais. La preuve de la date d'achat et la somme de 14,95\$ pour couvrir les frais d'expédition et de manutention du retour doivent être incluses. *

La responsabilité de la société **EURO-PRO** Operating LLC est uniquement limitée aux coûts de la réparation ou du remplacement de l'unité à notre seule discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas à toute unité qui a été modifiée ou utilisée à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'usage inapproprié et l'abus, la manutention négligente ou les dommages résultant d'un emballage défectueux, ou par les mauvais traitements durant le transport.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original de l'unité et exclut toutes autres garanties valides en loi et/ou conventionnelles. La responsabilité de la société **EURO-PRO** Operating LLC le cas échéant, est limitée aux obligations spécifiques expressément assumées par elle selon les termes de la garantie limitée. **La société EURO-PRO Operating LLC, en aucune circonstance** ne saurait être responsable pour les dommages indirects ou accessoires de toute nature que ce soit. Certains états (ou provinces) ne permettent pas l'exclusion ou la limite des dommages indirects ou accessoires. Ce qui précède pourrait ne pas être applicable dans votre cas.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui varient d'un état (ou province) à l'autre.

*** Important : Emballez soigneusement l'item pour éviter les dommages durant l'expédition. Assurez-vous de joindre la preuve de la date d'achat et d'étiqueter l'item avant de l'emballer, en indiquant votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone. Ajoutez une note indiquant l'information d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Nous vous recommandons d'assurer le paquet (car les dommages résultant de l'expédition ne sont pas couverts par votre garantie). Marquez le paquet pour L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. Nous nous efforçons toujours d'améliorer nos produits. Donc, les spécifications techniques contenues aux présentes sont sujettes aux changements sans préavis.**



FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE

Veillez remplir cette fiche et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous pour tout avis de sécurité au sujet du produit. En nous retournant cette fiche, vous conviendrez d'avoir lu et compris les directives d'utilisation et les avertissements précisés dans les directives.

RETOURNER À: **EURO-PRO** Operating LLC, 4400, BOIS FRANC, ST-LAURENT (QUÉBEC) H4S 1A7

BF155

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal

Instructions pour le nettoyage

Avertissement: Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant le nettoyage. Permettre le refroidissement complet de la friteuse et de l'huile (environ 2 heures) avant le nettoyage. Ne jamais submerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Observer les instructions de nettoyage de la page 13. (Avant la première utilisation.)
- Ne jamais submerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas placer le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer le panneau de contrôle avec un linge humide seulement.
- Le récipient d'huile, le panier de friture, le couvercle et le filtre peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- Le boîtier de la friteuse peut être lavé dans l'eau chaude savonneuse. **Ne pas** laver le boîtier dans le lave-vaisselle.
- Tout autre entretien ou service de l'appareil ne devrait être complété que par **EURO-PRO** Operating LLC seulement.

Comment réamorcer la friteuse

Si pour une raison quelconque la friteuse cesse de fonctionner, il est possible que l'interrupteur de réamorçage de sécurité se soit déclenché. Pour amorcer la friteuse de nouveau, observer les directives qui suivent :

- Placer le sélecteur de température à la position la plus basse (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Placer l'interrupteur de marche / d'arrêt à la position « Arrêt ».
- Permettre à la friteuse de refroidir pendant au moins 15 minutes.
- Placer l'interrupteur de marche / d'arrêt à la position « En marche ».
- Appuyer sur le bouton d'amorçage situé sur l'arrière du panneau de contrôle. (Fig. 10).
- Remettre la friteuse en marche et continuer la cuisson.

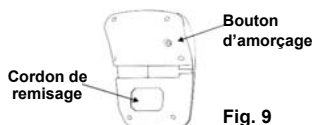


Fig. 9

Cordon d'alimentation détachable

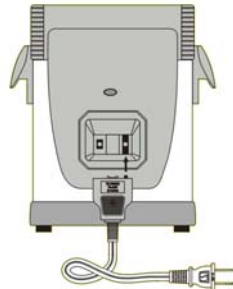
Votre friteuse **BRAVETTI** a été spécifiquement conçue avec votre sécurité en mémoire. **BRAVETTI** a incorporé un unique cordon d'alimentation électrique est conçu pour se détacher du boîtier de la friteuse dans l'éventualité où on tirerait accidentellement sur le cordon. Ceci est pour prévenir le renversement de l'appareil et le déversement risqué de l'huile bouillante.

La portion femelle du réceptacle du cordon d'alimentation électrique est attachée en permanence sur l'arrière du panneau de contrôle.

Pour brancher la fiche mâle du cordon d'alimentation sur le réceptacle femelle de l'appareil, orienter la fiche mâle de manière à l'adapter au réceptacle femelle. La fiche mâle ne peut être insérée que d'une seule façon. Si la fiche femelle ne s'insère pas à fond dans le réceptacle de l'appareil, tourner la fiche mâle par 180° et essayer de nouveau.

IMPORTANT: Si la fiche mâle se détache de l'appareil durant l'usage, il est important de:

- 1) Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la prise de courant.
- 2) De couper le contact de l'appareil sur le panneau de contrôle.
- 3) De ré-attacher le cordon d'alimentation à l'appareil.
- 4) De rebrancher sur la prise de courant.
- 5) De remettre l'appareil en marche.



Important Safeguards	1
Special Safety Instructions	1
Main Components	3
Using for the First Time	4
- Prior to First Use, Clean the Unit Thoroughly	4
Filling the Stainless Steel Container With Oil	5
- Using Solid Fat	5
Installing the Control Panel Into Its Place	5
Using the Deep Fryer	5
- Pre-Heating	5
- Filling the Frying Basket	6
- Frying Food	6
At the End of Cooking	6
Frying Tips	7
Filtering and Changing the Oil	8
How to Reset the Deep Fryer	8
#8 Cleaning Instructions	8

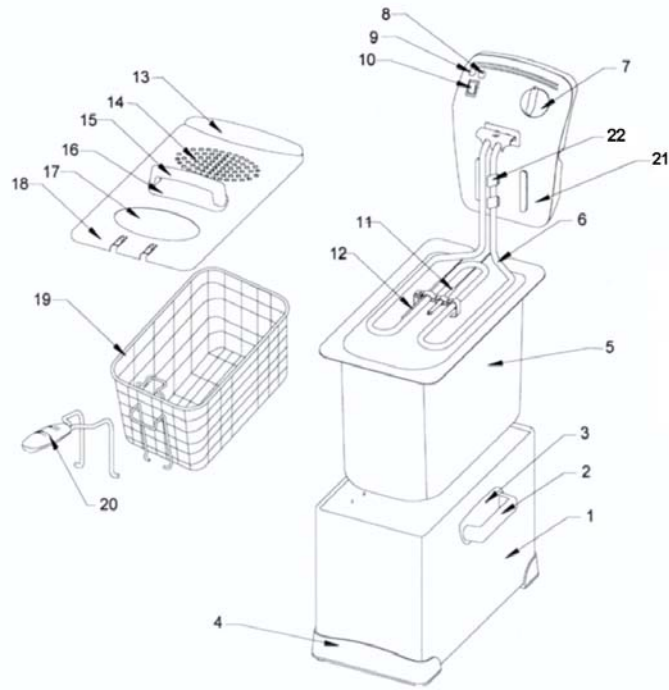
Detachable Power Cord

Your **BRAVETTI** Deep Fryer has been specifically designed with your safety in mind. **BRAVETTI** has incorporated a unique detachable power supply cord. This power supply cord is designed to "Break Away" from the fryer body in the event that the supply cord is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and hazardous spillage of hot oil.

The female receptacle portion of the power supply cord is permanently attached to the rear of the the control panel.

To connect the male power cord plug to the female receptacle on the appliance, orient the male plug so that it mates with the female receptacle. The male plug can only be inserted one way. If the male plug will not go into the receptacle on the appliance, rotate the male plug 180° and insert again.

IMPORTANT: Should the male plug become detached from the appliance during use, it is important to: 1) Unplug the power cord from the wall outlet. 2) Turn off the appliance at the control panel. 3) Reattach the power cord to the appliance. 4) Re-connect to the power outlet. 5) Turn the appliance back on.



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Body | 13. Decorative Plate |
| 2. Body Handle | 14. Filter (*cannot be seen) |
| 3. Body Handle Plate | 15. Lid Handle |
| 4. Bracket | 16. Lid Handle Plate |
| 5. Oil Container | 17. Window |
| 6. Heating Element | 18. Lid Cover |
| 7. Adjustable Temperature Control | 19. Frying Basket |
| 8. Temperature Indicator Light | 20. Basket Handle |
| 9. Power "ON" Indicator Light | 21. Control Panel With Heating Element |
| 10. On/Off Switch | 22. Heater Clip |
| 11. Thermostat | |
| 12. Limitation Thermostat | |

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
 Power: 1500 Watts
 Oil Capacity: 3.5 Liters

Suggestions pour la friture

- Ne pas mélanger des huiles différentes ou l'huile usée avec la neuve.
- Remplacer l'huile régulièrement. En général, l'huile deviendra rapidement impure avec la friture des aliments à haute teneur de protéines, (tels que la volaille, la viande et le poisson). Quand l'huile est utilisée principalement pour la friture des pommes de terre et si elle est filtrée après chaque usage, elle pourra être réutilisée pour 8 à 10 fois. Cependant, ne pas utiliser la même huile pour plus de 6 mois.
- Toujours remplacer l'huile dès qu'elle commence à former une mousse quand elle est chauffée, ou quand sa couleur devient foncée, ou quand elle a une odeur ou un goût de rance, ou quand elle devient sirupeuse.
- S'assurer que les aliments à frire sont secs.
- Enlever la glace des aliments congelés avant la friture. Rincer et assécher.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, les morceaux devraient être de mêmes dimensions et de la même épaisseur.
- Les morceaux plus épais seront plus longtemps à cuire.

Important: Pour la friture des aliments congelés tels que les frites, vous ne devriez pas excéder une quantité de 1,25 lb (568 g). Pour obtenir les meilleurs résultats, limiter la quantité à 1 lb (454 g) ou moins.

Degré De Température Et Temps De Cuisson Suggères

Les temps de cuisson qui suivent sont représentatifs seulement du temps approximatif requis pour frire un panier à demi rempli. Le temps exact pourrait varier selon la quantité réelle, les préférences personnelles de la cuisson, les dimensions et l'épaisseur des morceaux, etc...

Réglages de la température

En général, utiliser les réglages plus bas pour les aliments délicats (les légumes, le poisson) et des réglages plus hauts pour les aliments congelés, les frites et le poulet.

Aliments	Temps de cuisson	Température
Frites	6 à 9 minutes	375° F (190° C)
Filets de poisson	3 à 5 minutes	320° F (160° C)
Doigts de poulet	6 à 8 minutes	350° F (176° C)
Morceaux de poulet	13 à 20 minutes	350° F (176° C)
Zucchette frite	3 minutes	320° F (160° C)
Champignons frits	3 minutes	320° F (160° C)
Rondelles d'oignon	3 minutes	320° F (160° C)
Beignes	3 à 5 minutes	350° F (176° C)
Beignets aux pommes	4 minutes	350° F (176° C)
Crevettes	4 à 6 minutes	320° F (160° C)

Filtrage et remplacement de l'huile

- S'assurer que la friteuse est débranchée et que l'huile soit refroidie avant de nettoyer ou de ranger la friteuse.
- L'huile ne doit pas être remplacée après chaque usage. En général, l'huile deviendra impure plutôt rapidement avec la friture des aliments à haute teneur de protéines (tels que la volaille, la viande ou le poisson). Quand l'huile est principalement utilisée pour frire les pommes de terre et si elle est filtrée après chaque usage, elle peut être réutilisée pour 8 à 10 fois. Cependant, ne pas utiliser la même huile pour une période de plus de 6 mois.
- Pour filtrer l'huile, s'assurer en premier qu'elle est suffisamment refroidie et vider ensuite l'huile du récipient dans un autre contenant ou dans une bouteille. (Fig. 7.) Laver et sécher le récipient d'huile et le panier. Remplir le récipient d'huile avec l'huile, en la vidant dans une passoire en fil d'acier ou dans un filtre en papier. (Fig. 8.)

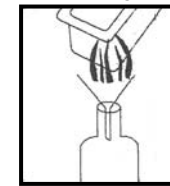


Fig. 7

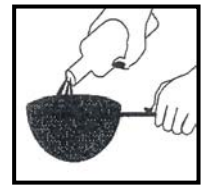


Fig. 8

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avertissement: Pour éviter les blessures ou les brûlures, ne pas toucher l'une ou l'autre des pièces métalliques de la friteuse car elles peuvent être très chaudes.

- Le préchauffage de l'huile pourrait être aussi long que 15 minutes, selon la température choisie.
- La lampe témoin de la température s'allumera quand la température est réglée avec la friteuse « en marche », indiquant que l'élément de chauffage fonctionne. Cette lampe s'éteint quand la température choisie est atteinte. (Fig. 6). La lampe témoin de la température pourrait s'allumer et s'éteindre alternativement durant la friture. Ceci indique que la température est maintenue par le thermostat.

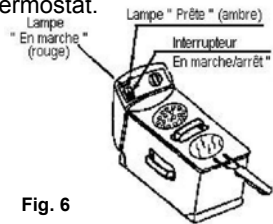


Fig. 6

Remplissage du panier de friture

- Ne pas remplir le panier quand il est submergé dans l'huile.
- Placer les aliments dans le panier de friture. Ne pas remplir à l'excès et ne jamais excéder les quantités maximales. Pour obtenir les meilleurs résultats et des délais de friture plus courts, le panier ne devrait être rempli qu'à la moitié.
- La capacité du panier est d'environ 1,25 lb (564 g) d'aliments. Il acceptera 3 ou 4 morceaux de poulet de dimensions moyennes.
- Ne pas remplir le panier d'aliments congelés au-delà de la ligne « MAX » du panier.

Avertissement: Pour la friture des aliments, **toujours** enlever le panier de friture de la friteuse avant de le remplir car l'huile s'éclaboussera et pourra causer des brûlures. Soyez particulièrement prudent pour la friture des aliments congelés.

Attention: Pour la friture des aliments congelés tels que les frites, vous ne devriez pas excéder 1,25 lb (564 g). Pour les meilleurs résultats, limiter la quantité à 1 lb (454 g). Enlever toute glace des aliments congelés avant de frire. À défaut de ce faire, la friteuse pourrait déborder quand les aliments sont placés dans l'huile.

Friture des aliments

- Toujours utiliser le panier pour frire les aliments.
- Toujours fermer le couvercle durant la friture.
- Quand l'huile est préchauffée, la lampe témoin « prête » s'allumera, indiquant que la température désirée est atteinte.
- Descendre lentement le panier de friture dans l'huile chaude. La descente trop rapide du panier peut causer le débordement de l'huile et les éclaboussures.
- Replacer le couvercle soigneusement.
- Il est normal d'observer la vapeur s'échappant des côtés du couvercle durant la friture.
- Éviter de se tenir trop près de la friteuse durant son usage.

Avertissement: Pour ouvrir le couvercle après la friture, le lever légèrement en premier et attendre que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir complètement. Conserver votre visage à l'écart de la friteuse pour éviter les brûlures causées par la vapeur.

Après la cuisson

Avertissement: Quand la friture est complétée, toujours ramener le sélecteur de température à sa position la plus basse, placer l'interrupteur à la position d'arrêt et débrancher la friteuse de la prise de courant. Pour éviter les blessures ou les brûlures, ne pas toucher les surfaces métalliques chaudes.

- Régler le sélecteur de température à sa position la plus basse, (tourner complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Placer l'interrupteur à la position d'arrêt.
- Débrancher le cordon de la prise de courant.
- Soulever lentement le couvercle et attendre que la vapeur se soit échappée avant d'ouvrir le couvercle complètement.
- Soulever le panier de friture par la poignée. Le placer sur le récipient d'huile et permettre à l'huile de s'écouler des aliments pendant une minute.
- Quand l'huile s'est écoulée du panier de friture, celui-ci peut être levé pour servir les aliments.

Avertissement: Toujours permettre le refroidissement complet de la friteuse (environ 2 heures) avant de la nettoyer et de la ranger. Ne jamais transporter ou déplacer la friteuse avec de l'huile chaude à l'intérieur.

OPERATING INSTRUCTIONS

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Using for the First Time

Warning: Never plug in the control panel when it is not installed in the fryer body with heating element in the oil container. Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

Warning: This unit should not be used to boil water.

Prior To First Use, Clean The Unit Thoroughly

Warning: Always let the fryer cool completely for 2 hours before taking it apart for cleaning. Never carry or move the Deep Fryer with hot oil inside. Before cleaning, always make sure the plug is not in the wall socket.

- All components with the exception of the electrical parts, can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Use basket handle to remove the frying basket. Always make sure the basket handle is securely attached to the basket. To attach the handle to the frying basket, insert the metal part of the handle inside the metal bracket on the frying basket. (Fig. 1)
- Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your other hand.
- Remove the oil container.
- Clean the oil container and the frying basket with hot water, dishwashing liquid or other non-poisonous detergent and non-abrasive sponge.

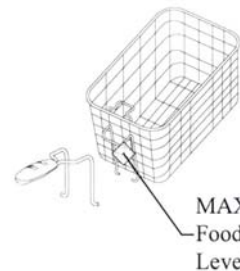


Fig. 1

Warning: Never immerse the control panel in water or any other liquids.

Warning: All components must be completely dried before filling with oil or using. Special care must be taken to ensure the washable oil filter in the lid is completely dry, otherwise the filter will not function properly and may lead to steam being trapped within the fryer during use.

Warning: Never exceed "MAX" line when filling the basket with food.

Filling the Stainless Steel Container With Oil

Warning: Never plug in the Deep Fryer before filling with oil to specified level. Always make sure control panel is securely in place in the body and the heating element is inside the oil in the container before plugging in.

- Use blended vegetable oil, pure corn oil or canola (rapeseed) oil. Do not use olive oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must always be maintained between the minimum (11.5 cups/2.75 liters) and the maximum (14 cups/3.5 liters) levels marked inside the oil container. Check the oil level before each use. For best results, keep the oil close to the maximum level (14 cups/3.5 liters). (Fig. 2)
- Never mix different oils and fats together. Do not mix old and new oil.

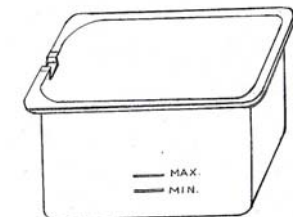


Fig. 2

Using Solid Fat

Warning: Do not put solid shortening in the oil container or the frying basket.

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate pan and then very carefully pour the melted fat into the oil container.
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil container should be removed from the oil container and melted in a separate pan before reusing.

Warning: If you try to melt the solidified fat in the oil container, there is a risk of warm melted fat suddenly sputtering from below through the still solid top layer of fat. Therefore use only the following procedure:

- Make sure the fat is at room temperature. If the fat is very cold, there is a greater risk of splashing.
- Using a fork, carefully make some holes in the fat. Make sure the lid is securely closed while fat is melting. Set temperature dial to 320° F (160° C).

Installing the "Control Panel With the Heating Element" Into its Place

- Lift up the Control Panel with Heating Element.
- Insert the "Guide Edges" on the Control Panel (Fig. 4) into the "Guide Rails" mounted on the metal body. (Fig. 3)
- Slide the "Guide Edges" down till the end.

Important Notice: The Automatic Safety Interlock Switch ensures that the unit will not operate unless the Control Panel has been inserted into the "Guide Rails" on the metal body correctly.

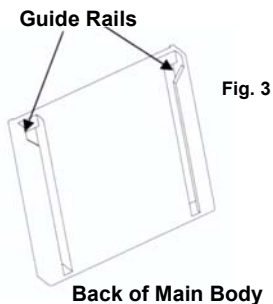


Fig. 3

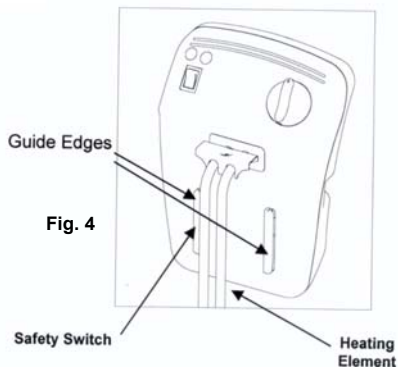


Fig. 4

Control Panel

Using the Deep Fryer

Warning: Never plug in the Deep Fryer before filling with oil to specified level. Always make sure control panel is securely in place in the body and the heating element is inside the oil in the container before plugging in.

Important: Ensure the control panel is fitted correctly to the main unit otherwise the unit will not function. This is not a defect. This product is fitted with a safety interlock switch to prevent the unit from turning on accidentally.

Pre-Heating

Warning: Never plug in the Deep Fryer before filling with oil. (See "Filling" instructions on page 4.) Always unplug the appliance when not in use.

- Make sure the oil level in the oil container is between the "minimum" 11.5 cups (2.75 liters) and "maximum" 14 cups/3.5 liters lines inside the oil container. Do **NOT** exceed the "MAX" line on the oil container when filling with oil.
- The frying basket should **not** be immersed in the oil during the pre-heating.
- Replace the lid cover.
- Plug the appliance into a 120-volt outlet.
- Turn the On/Off switch to the "ON" position.
- Select the desired temperature on the temperature setting dial. (Fig. 5)

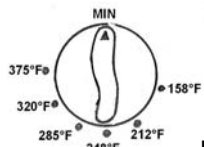


Fig. 5

Usage de matière grasse solide

Avertissement: Ne pas placer de matière grasse solide dans le récipient d'huile ou dans le panier de friture.

- Pour l'usage de la graisse végétale solide, la fondre en premier dans un poêlon et la verser avec extrêmes précautions dans le récipient d'huile.
- La graisse végétale solide utilisée précédemment qui s'est figée et durcie dans le récipient d'huile devrait être enlevée et fondue dans un poêlon avant de l'utiliser de nouveau.

Avertissement: Si vous tentez de fondre la graisse solidifiée dans le récipient d'huile, il existe un risque de crépitement de la graisse fondue et chaude du fond à travers la couche supérieure de graisse solide. On doit donc observer la procédure qui suit :

- S'assurer que la graisse soit à la température ambiante. Si elle est extrêmement froide, il y a un plus grand risque d'éclaboussure.
- En utilisant une fourchette, piquer des orifices sur la surface de la graisse solide. S'assurer que le couvercle soit bien fermé durant la fonte de la graisse. Régler la température à 320° F (160°C).

Installation du panneau de contrôle avec l'élément de chauffage en position.

- Soulever le panneau de contrôle avec l'élément de chauffage.
- Insérer les rebords guides sur le panneau de contrôle (Fig. 4) dans les rails guides montés sur le boîtier métallique. (Fig. 3)
- Glisser les rebords guides à fond vers le bas.

Avis important: L'interrupteur de sécurité à engagement automatique assure que l'unité ne fonctionnera pas à moins que le panneau de contrôle soit inséré correctement dans les rails guides du boîtier métallique.

Glissières



Fig. 3

Arrière du boîtier

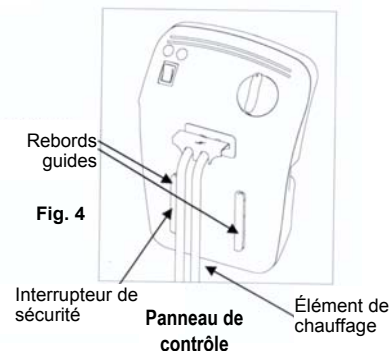


Fig. 4

Utilisation de la friteuse

Avertissement: Ne jamais brancher la friteuse avant de la remplir d'huile au niveau spécifié. Toujours s'assurer que le panneau de contrôle soit solidement en position dans le boîtier et que l'élément de chauffage soit dans l'huile à l'intérieur du récipient avant de brancher la friteuse.

Important: S'assurer que le panneau de contrôle est correctement inséré dans l'unité principale autrement elle ne fonctionnera pas. Ceci n'est pas une déféctuosité. Ce produit est équipé d'un interrupteur à engagement automatique pour prévenir la mise en marche accidentelle de l'unité.

Préchauffage

Avertissement: Ne jamais brancher la friteuse avant de l'avoir rempli d'huile. (Voir les instructions du remplissage à la page 13.) Toujours débrancher l'appareil quand il n'est pas en usage.

- S'assurer que le niveau d'huile dans le récipient soit entre le minimum (11,5 tasses / 2,75 litres) et le maximum (14 tasses / 3,5 litres) indiqués à l'intérieur du récipient d'huile. Ne **PAS** excéder la ligne « MAX » sur le récipient d'huile durant le remplissage.
- Le panier de friture ne devrait **pas** être submergé dans l'huile durant le préchauffage.
- Remplacer le couvercle.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant de 120 volts.
- Placer l'interrupteur de marche / d'arrêt à la position « En marche ».
- Choisir la température désirée sur le sélecteur rotatif de température. (Fig. 5)

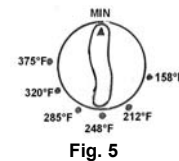


Fig. 5

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lire toutes les sections de ce manuel et observer soigneusement les directives.

Première utilisation

Avertissement: Ne jamais brancher sur le panneau de contrôle quand celui-ci n'est pas installé sur le boîtier de la friteuse avec l'élément dans le récipient. Ne pas submerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau.

Avertissement: Cette unité ne doit pas être utilisée pour bouillir l'eau.

Avant le premier usage, nettoyer soigneusement l'unité.

Avertissement: Toujours permettre à la friteuse de se refroidir complètement pendant 2 heures avant de la démonter pour le nettoyage. Ne jamais transporter ou déplacer la friteuse avec de l'huile bouillante dans le récipient. Avant de la nettoyer, s'assurer que la fiche soit retirée de la prise de courant.

- Toutes les pièces détachées sauf les pièces électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement avant l'usage.
- Utiliser la poignée du panier pour retirer le panier de friture. Toujours s'assurer que la poignée du panier est solidement fixée sur le panier. Pour attacher la poignée sur le panier, insérer la partie métallique de la poignée à l'intérieur du support métallique sur le panier de friture. (Fig. 1)
- Lever le panneau de contrôle avec l'élément de chauffage, hors de sa position en le poussant du bas vers le haut avec une main tout en tenant le boîtier de la friteuse avec l'autre main.
- Retirer le récipient d'huile.
- Nettoyer le récipient d'huile et le panier de friture à l'eau chaude, avec un détergent à vaisselle ou autre détergent non toxique et une éponge non abrasive.

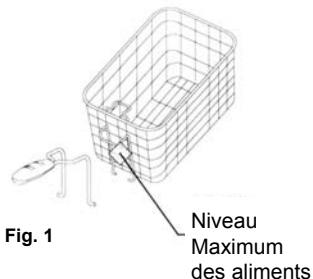


Fig. 1

Avertissement: Ne jamais submerger le panneau de contrôle dans l'eau ou autres liquides.

Avertissement: Toutes les pièces détachées doivent être complètement sèches avant le remplissage ou l'usage. Des soins spéciaux doivent être apportés pour assurer que le filtre lavable dans le couvercle soit entièrement sec, autrement ce filtre ne fonctionnera pas correctement et pourrait causer une accumulation de vapeur dans la friteuse durant l'usage.

Avertissement: Ne jamais excéder la ligne « MAX » pour le remplissage du panier avec les aliments.

Remplissage d'huile du récipient en acier inoxydable

Avertissement: Ne jamais brancher la friteuse avant de la remplir d'huile au niveau spécifié. Toujours s'assurer que le panneau de contrôle soit solidement en position dans le boîtier et que l'élément de chauffage soit dans l'huile à l'intérieur du récipient avant de brancher la friteuse

- Utiliser un mélange d'huile végétale, l'huile de maïs pure ou de canola (colza). Ne pas utiliser l'huile d'olive, la margarine, le lard ou la graisse.
- Le niveau d'huile doit toujours être maintenu entre le minimum (11,5 tasses / 2,75 litres) et le maximum (14 tasses / 3,5 litres) indiqués à l'intérieur du récipient d'huile. Vérifier le niveau de l'huile avant chaque usage. Pour obtenir les meilleurs résultats, conserver l'huile à un niveau rapproché du maximum (14 tasses / 3,5 litres). Fig. 2
- Ne jamais mélanger des huiles et des matières grasses différentes. Ne pas mélanger une huile usée avec une huile neuve.

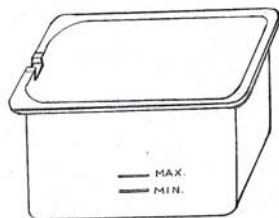


Fig. 2

OPERATING INSTRUCTIONS

Warning: In order to avoid injury or burns, never touch any metal parts on the deep fryer because they may be hot.

- Pre-heating the oil will take up to 15 minutes depending on the temperature selected.
- The temperature indicator light will come on when the temperature is set and the deep fryer is "on" showing that the heating element is in operation. This light goes off when the set temperature is reached. (Fig. 6) The temperature light may go on and off several times during frying. This indicates that the temperature is being thermostatically maintained.

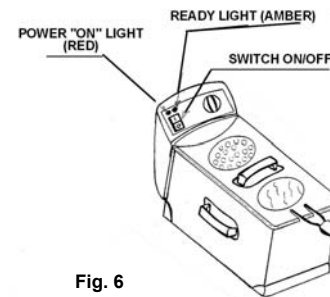


Fig. 6

Filling the Frying Basket

- Do not fill the frying basket when it is immersed in oil.
- Place the food in the frying basket. Do not overfill it and never exceed the maximum quantities. For optimum results and shorter frying time, basket should be only 1/2 full.
- The basket has approximately 1.25 lb. food capacity. It will hold 3-4 average size pieces of chicken.
- Do not fill the basket higher than the MAX line on the basket with frozen food.

Warning: When frying foods, **always** remove the frying basket from the deep fryer before filling with food because oil will spatter and cause burns. Be especially cautious when frying frozen foods.

Caution: When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed 1.25 Lb. (564 gr.). For best crispy results limit quantity to 1 Lb. (454 gr.). Clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

Frying Food

- Always use the frying basket to fry food.
- Always close the lid cover during frying.
- When the oil is pre-heated, ready indicator light will come on it indicating that the desired temperature is reached.
- Slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in the oil overflowing and splashing.
- Replace the lid carefully.
- It is normal for steam to escape through the sides of the lid while frying.
- Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.

Warning: When opening the lid cover after frying, lift up the lid slightly, then wait to allow steam to escape before opening the lid completely. Keep face away from unit to avoid burns caused by escaping steam.

At the End of Cooking

Warning: When you have finished frying, always turn the temperature setting dial to lowest position, turn off power switch and unplug the deep fryer from wall outlet. To avoid injury or burns, do not touch any metal surfaces as they are hot.

- Set the temperature setting dial to the lowest position, (turn fully counter clockwise.).
- Turn On/Off switch to the "OFF" position.
- Unplug the main cord from the wall socket.
- Lift up the lid cover slowly and wait to allow steam to escape before opening the lid cover completely.
- Lift up the frying basket by the handle. Place it on the oil container and allow the food to drain for a minute.
- Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be lifted off and the food served.

Warning: Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

Frying Tips

- Do not mix different oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish). When oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times, but do not use the same oil for more than 6 months.
- Always replace all oil as soon as it starts foaming when heated or when color becomes dark or when it has a rancid smell or taste or becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry.
- Remove loose ice from frozen food before frying. Rinse and pat dry.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

Important: When frying frozen food such as French Fries, you should not exceed 1.25 lb. (568 gr.). For best results, limit quantity to 1 Lb. (454 gr.) or less.

Filtering & Changing The Oil

- Make sure the deep fryer is unplugged and the oil has cooled before cleaning or storing the deep fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.
- To filter the oil first make sure the oil has cooled and then empty the oil from the oil container into another container or bottle. Fig. 7
Wash and dry the oil container and basket. Refill the oil container with the oil, pouring the oil through a wire strainer or paper filter. Fig. 8

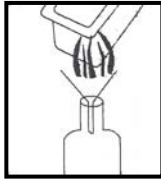


Fig. 7

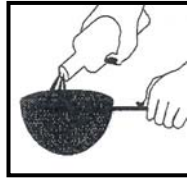


Fig. 8

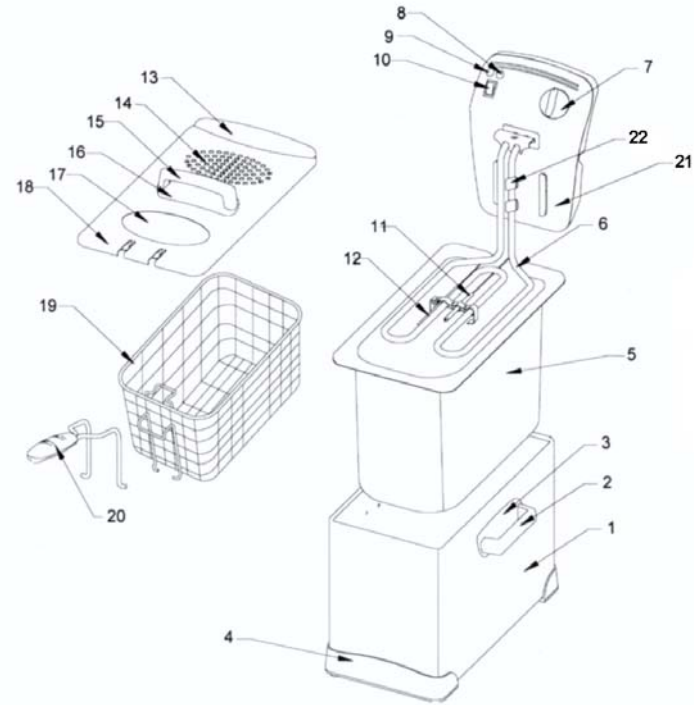
Suggested Times And Temperatures

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket 1/2 full. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc...

Temperature Settings

In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and Chicken.

Food	Cooking Time	Temperature
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	320°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	320°F
Fried Mushrooms	3 minutes	320°F
Onion Rings	3 minutes	320°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	320°F



- | | |
|---|---|
| 1. Boîtier | 13. Plaque décorative |
| 2. Poignée du boîtier | 14. Filtre (* non visible) |
| 3. Plaque de poignée du boîtier | 15. Poignée du couvercle |
| 4. Support | 16. Plaque de poignée du couvercle |
| 5. Récipient pour l'huile | 17. Fenêtre |
| 6. Élément de chauffage | 18. Couvercle |
| 7. Contrôle de température réglable | 19. Panier de friture |
| 8. Lampe témoin de température | 20. Poignée de panier |
| 9. Lampe témoin de l'interrupteur « En marche » | 21. Panneau de contrôle et élément de chauffage |
| 10. Interrupteur « En marche / Arrêt » | 22. Collier de l'élément de chauffage |
| 11. Thermostat | |
| 12. Thermostat limiteur | |

Spécifications techniques

Voltage : 120 volts, 60 Hz
 Puissance : 1 500 watts
 Capacité d'huile : 3,5 litres

Importantes mesures de sécurité.....	10
Directives spéciales de sécurité.....	10
Pièces principales.....	12
Le premier usage.....	13
- Avant le premier usage, nettoyer l'unité soigneusement.....	13
Remplissage du récipient en acier inoxydable avec l'huile..	13
- Usage de matière grasse solide.....	14
Installation du panneau de contrôle.....	14
Usage de la friteuse.....	14
- Préchauffage.....	14
- Remplissage du panier de friture	15
- Friture des aliments.....	15
Après la cuisson.....	15
Suggestions pour la friture	16
Filtrage et remplacement de l'huile	17
Comment réamorcer	17
Instructions pour le nettoyage.....	17

Cordon d'alimentation détachable

Votre friteuse BRAVETTI a été spécifiquement conçue avec votre sécurité en mémoire. BRAVETTI a incorporé un unique cordon d'alimentation détachable. Ce cordon d'alimentation électrique est conçu pour se détacher du boîtier de la friteuse dans l'éventualité où on tirerait accidentellement sur le cordon. Ceci est pour prévenir le renversement de l'appareil et le déversement risqué de l'huile bouillante.

La portion femelle du réceptacle du cordon d'alimentation électrique est attachée en permanence sur l'arrière du panneau de contrôle.

Pour brancher la fiche mâle du cordon d'alimentation sur le réceptacle femelle de l'appareil, orienter la fiche mâle de manière à l'adapter au réceptacle femelle. La fiche mâle ne peut être insérée que d'une seule façon. Si la fiche femelle ne s'insère pas à fond dans le réceptacle de l'appareil, tourner la fiche mâle par 180° et essayer de nouveau.

IMPORTANT: Si la fiche mâle se détache de l'appareil durant l'usage, il est important de : 1) Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la prise de courant. 2) De couper le contact de l'appareil sur le panneau de contrôle. 3) De ré-attacher le cordon d'alimentation à l'appareil. 4) De rebrancher sur la prise de courant. 5) De remettre l'appareil en marche.

Cleaning Instructions

Warning: Always remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. Never immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

- Follow the cleaning instructions on page 4. (Before using for the First Time)
- Never immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel only with a damp cloth.
- The oil container, frying basket, lid cover and filter can be washed in the dishwasher.
- The body of the deep fryer can be washed in warm soapy water. **Do not** put the body of the deep fryer in the dishwasher.
- Any other servicing should be performed by **EURO-PRO Operating LLC**.

How To Reset the Deep Fryer

If for some reason the deep fryer stops heating, the reason might be that the safety reset switch has disconnected. To reconnect the the deep fryer, follow the instructions listed below:

- Push the thermostat reset button located on the back of the control panel. (Fig. 9) The unit will beep to indicate that it has re-set.

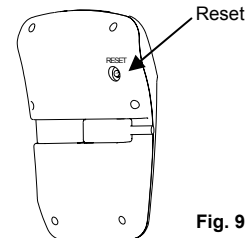


Fig. 9

Connecting the Detachable

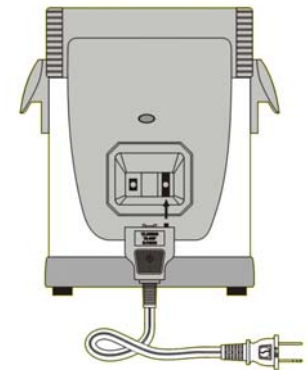
Power Supply Cord

Your **Bravetti** Deep Fryer has been specifically designed with your safety in mind. **Bravetti** has incorporated a unique detachable power supply cord. This power supply cord is designed to "Break Away" from the fryer body in the event that the supply cord is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and hazardous spillage of hot oil.

The female receptacle portion of the power supply cord is permanently attached to the rear of the the control panel. To connect the male power cord plug to the female receptacle on the appliance, orient the male plug so that it mates with the female receptacle. The male plug can only be inserted one way. If the male plug will not go into the receptacle on the appliance, rotate the male plug 180° and insert again.

IMPORTANT: Should the male plug become detached from the appliance during use, it is important to:

1. Unplug the power cord from the wall outlet.
2. Turn off the appliance at the control panel.
3. Re-attach the power cord to the appliance.
4. Re-connect to power outlet.
5. Turn the appliance back on.



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to

EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO** Operating LLC will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$ 14.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO** Operating LLC.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO** Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever.** Some provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO **EURO-PRO** Operating LLC, 4400 BOIS FRANC, ST. LAURENT, QUEBEC, H4S 1A7

BF155

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal code

IMPORTANTES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Durant l'usage des appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être observées, incluant ce qui suit :

1. Lire toutes les directives d'usage soigneusement et examiner les illustrations avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. **Ne pas** toucher les surfaces chaudes, toujours utiliser les poignées et les boutons.
3. Pour la protection contre les chocs électriques, ne pas submerger le cordon et la fiche de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. La supervision est nécessaire quand tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher de la prise de courant (et non du réceptacle sur l'appareil) quand l'appareil n'est pas en usage et avant le nettoyage. Permettre le refroidissement avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage de l'appareil.
6. **Ne pas** utiliser tout appareil ayant un cordon ou une fiche endommagée, ou après le fonctionnement défectueux de l'appareil, ou s'il a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Renvoyer l'appareil chez **EURO-PRO** Operating LLC pour examen, réparation ou ajustement. Voir la garantie.
7. **Ne jamais** enficher le cordon avant que le panneau de contrôle soit installé dans le boîtier de la friteuse, avec l'élément de chauffage installé dans le récipient d'huile.
8. **Ne jamais** remplir la friteuse excessivement avec l'huile. Ne remplir qu'entre les niveaux du minimum et du maximum seulement, comme indiqué à l'intérieur du récipient d'huile.
9. S'assurer que la poignée est correctement assemblée sur le panier et bloquée en position. Voir les directives détaillées de l'assemblage.
10. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
11. Toujours insérer l'élément de chauffage dans l'appareil en premier et le brancher à la prise de courant ensuite. Pour le débrancher, retirer la fiche de la prise de courant et attendre ensuite que l'appareil soit complètement refroidi avant de retirer l'élément de chauffage.
12. Des précautions extrêmes doivent être prises pour le déplacement de tout appareil qui contient de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. **Ne pas** laisser l'appareil sans surveillance durant son usage.
14. **Ne pas** utiliser en plein air.
15. **Ne pas** laisser le cordon en suspens sur le rebord de la table, du comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes.
16. **Ne pas** placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four réchauffé.
17. **Ne pas** utiliser l'appareil pour tout autre usage, autre que l'usage domestique pour lequel il est conçu.
18. S'assurer que la poignée du panier est correctement assemblée et bloquée en position. (Voir les directives de l'assemblage.)

DIRECTIVES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque résultant de l'emmêlement ou du trébuchement sur un cordon plus long. Une rallonge (ou un cordon détachable plus long) n'est pas recommandée pour l'usage avec les friteuses.
- **Ne jamais** enficher le panneau de contrôle avant de l'installer dans la friteuse avec l'élément de chauffage aussi installé à l'intérieur du récipient d'huile.
- **Ne pas** submerger le panneau de contrôle et l'élément de chauffage dans l'eau.
- Pour ouvrir le couvercle après la friture, déclencher le couvercle en premier en poussant le loquet avec votre doigt et attendre un moment pour permettre à la vapeur de s'échapper avant d'ouvrir complètement.
- Pour éviter une surcharge de circuit, ne pas utiliser un autre appareil à haute capacité de charge sur le même circuit.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lamelle est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de chocs électriques, cette fiche est conçue pour s'adapter d'une seule manière à une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas à fond dans la prise de courant, inverser la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, s'adresser à un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune manière.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
Pour usage domestique seulement

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>