

bravetti®

bravetti®

Look for these other Bravetti and Bravetti Pro products for professional cooking results

Cherchez ces autres produits Bravetti et Bravetti Pro pour obtenir des résultats de cuisson professionnels



Electronic Deep Fryer Friteuse Électronique



OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION

Model/Modèle: F1060B

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to prevent the risk of fire, electric shock, burns, or other injuries or damages.

1. Read all instructions carefully before use.
2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the control panel in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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 unit is assembled and before oil is added to 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 the frying basket handle is properly assembled to the frying basket and locked in place. (See 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 the plug into the wall outlet. To disconnect, turn the temperature control knob to the "OFF" position, then remove the plug from wall outlet. Wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
12. **Do not** add food with ice crystals or if it is wet to the hot oil.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. **Do not** move while in use.
14. **Do not** leave appliance unattended while in use.
15. **Do not** use outdoors or in a damp area.
16. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
17. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. **Do not** use appliance for other than intended household use.
19. Store the appliance indoors to prevent electronic parts failure.

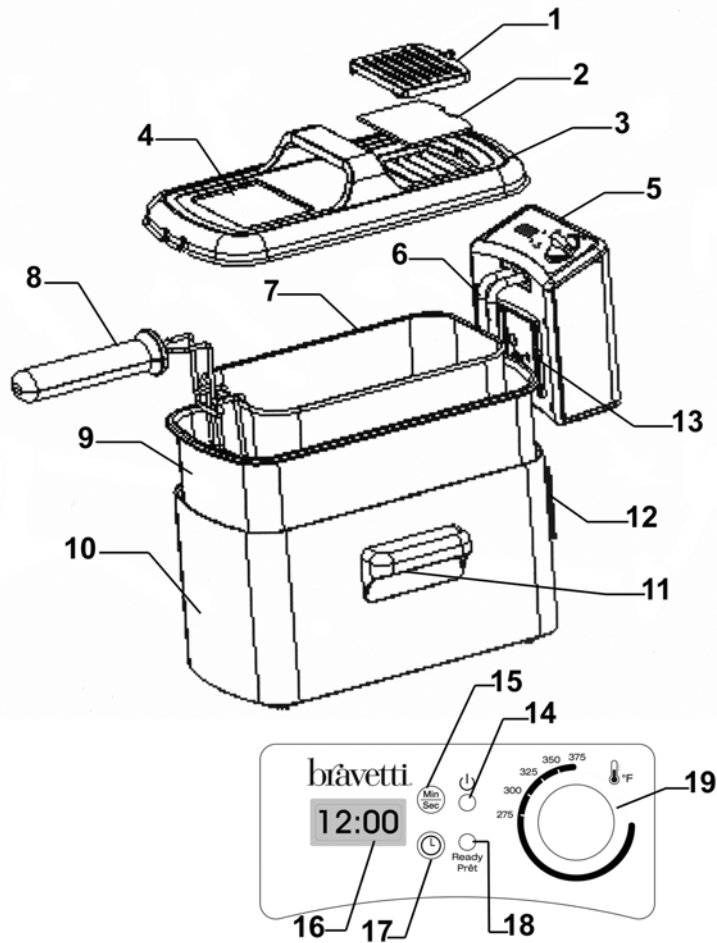
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: Serious hot oil burns may result from a deep fryer being pulled off a countertop. Do not allow the power cord to hang over the edge of a counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user.

- A detachable magnetic power 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.**
- **Do not** immerse the deep fryer or the power cord in water.
- When opening the lid after frying, lift it slowly and 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.



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Filter Cover | 11. Body Handles (x2) |
| 2. Permanent Filter | 12. Guide Rails |
| 3. Deep Fryer Lid | 13. Guide Edges |
| 4. Viewing Window | 14. Power Light |
| 5. Control Panel | 15. Time Button |
| 6. Heating Element | 16. Time Display |
| 7. Frying Basket | 17. Set Time Button |
| 8. Frying Basket Handle | 18. Ready Light |
| 9. Oil Reservoir | 19. Temperature Control Knob |
| 10. Body (Housing) | 20. Detachable Magnetic Power Cord (not shown) |

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1500 Watts

*Illustrations may differ from actual product

Deep Fryer Features

The Temperature Control

The temperature control knob turns the deep fryer on and sets the desired temperature for frying.

The Power Light

The power light illuminates when the deep fryer is on.

The Ready Light

The ready light will cycle on and off several times during frying. This indicates that the temperature is thermostatically maintained.

The Set Time & Min/Sec Buttons

With the set time button you can set the time and with the min/sec buttons you can toggle between the minutes and the seconds.

The Time Display

The time display will count down the time that was set for frying. When the cooking time has elapsed, the timer display will blink and a buzzer will sound for 10 seconds.

The Detachable Magnetic Power Cord

The power supply is designed to “Break Away” from the fryer body in the event that it is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and the hazardous spillage of hot oil.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a feature that protects damage due to overheating. If for some reason the unit overheats, the deep fryer will automatically turn off. Once the deep fryer is reset, it can be turned on again. (See page 9 for Reset instructions.)

Using for the First Time

Remove all the packaging materials, labels and/or stickers from the deep fryer.

WARNING: Do not plug in the deep fryer when the control panel is not installed in the deep fryer body. Only plug in the deep fryer when the unit is fully assembled and the heating element is immersed in oil.

WARNING: Do not immerse the control panel, cord or plug in water.

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

Cleaning Prior To First Use

The body, oil reservoir, frying basket, frying basket handle, permanent filter and the lid can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.

WARNING: Do not immerse the control panel, power cord, or plugs into liquid of any kind.

To wash the deep fryer:

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.
2. Remove the oil reservoir from the body of the deep fryer.
3. Wash the oil reservoir and the frying basket with hot water, a non-abrasive sponge, and dishwashing liquid or other non-poisonous detergent.

Assembling the Deep Fryer

1. Place the oil reservoir into the deep fryer housing. (Fig. 1)
2. Insert the guide edges on the control panel into the guide rails mounted on the metal body. (Fig. 2)
3. Slide the guide edges down as far as they can go.

Note: The deep fryer has an automatic safety switch to ensure that the unit will not operate unless the control panel has been inserted securely into the guide rails on the body of the deep fryer.

4. Attach the fryer basket handle to the fryer basket by squeezing the handle bars together and inserting them into the metal bracket on the basket. Make sure that the end of the bars are inserted into the bracket holes. Lift the handle up to lock in place. (Fig. 3)

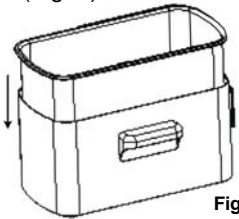


Fig. 1

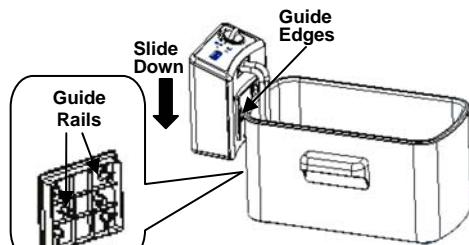


Fig. 2

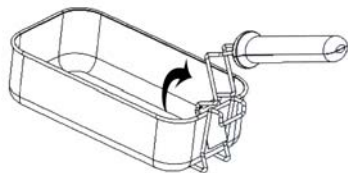


Fig. 3

Using the Deep Fryer

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always make sure that the control panel is securely in place in the housing of the deep fryer and that the heating element is inside the oil in the oil reservoir before plugging in.

Filling the Oil Reservoir:

1. Pour cooking oil into the oil reservoir making sure that it is between the "Min" and "Max" fill lines in the oil container. **Do not under fill or overfill.** The oil levels must be maintained between the minimum (2 liters) and the maximum levels (3 liters) marked inside the oil container. (Fig. 4)
2. You can use blended vegetable oil, corn oil, or canola oil. **Do not use olive oil, margarine, lard or drippings.** Never mix old and new oil together or different oils and fat.

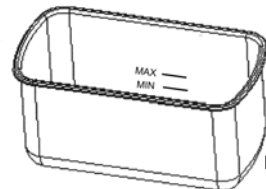


Fig. 4

Using Solid Fat:

WARNING: Do not put solid shortening in the oil reservoir or the frying basket.

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

WARNING: If you try to melt the solidified fat in the oil reservoir, there is a risk of hot melted fat suddenly sputtering from below through the solid top layer of fat.

Use only the following procedure when melting solid fat in your deep fryer:

1. Make sure the fat is at room temperature. If the fat is cold, then there is a greater risk of splashing.
2. Using a fork, carefully make some holes in the fat.
3. Make sure the lid is **always** securely closed while the fat is melting.
4. Set the temperature control to 325°F.

IMPORTANT: Setting the temperature will automatically turn the deep fryer "ON" and the power light will illuminate. The ready light will illuminate when the fat or oil in the reservoir has reached the selected temperature.

Preheating:

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling the oil reservoir with oil. Always unplug the appliance when it is not in use.

1. Make sure that the oil level in the oil reservoir is between the "MAX" and "MIN" fill lines inside the oil container.
2. Place the cover onto the deep fryer.
3. Attach the magnetic plug to the deep fryer socket. The magnetic plug is designed to fit only one way. Be sure that the side stating "**THIS SIDE UP**" is facing up.
4. Insert the plug into the electrical wall outlet. The power on light will illuminate.
5. Turn the temperature control to the desired temperature.
6. Press the "⌚" button two times.
7. Press the "MIN/SEC" to set the minutes. The minutes will increase at one (1) minute intervals.
8. Press the "⌚" button once.
9. Press the "MIN/SEC" to set the amount of seconds needed. The seconds will increase in 5 second intervals. The timer will start automatically after 5 seconds if the "⌚" button is not pressed again to readjust the timer.
10. The ready light will illuminate when the set temperature is reached.
11. If you want to reset the timer back to "0", then press and hold the "⌚" until it resets to "00:00".

12. The timer display will blink and the buzzer will beep 10 times after the set cooking time has elapsed. After that the timer display and the buzzer will turn off but the deep fryer is still working. **You must turn the temperature control to the "Off" position to turn the deep fryer off.**

Filling the Frying Basket & Frying:

WARNING: When frying frozen foods, remove the frying basket from the deep fryer before filling because oil will spatter and cause burns.

CAUTION: When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed the "Max" fill line on the fryer basket. 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.

CAUTION: Never plug in the control panel when it is not assembled to the fryer body. **Do not** immerse the control panel, power cord or plug in water or any other liquid.

1. **Do not** fill the frying basket when it is immersed in the hot oil.
2. Place the food in the frying basket. **Do not** drop the food into the hot cooking oil. **Do not** overfill it and never exceed the "MAX" line on the frying basket. For optimum results and shorter frying time, fry smaller quantities.
3. The frying basket has a "MAX" line on it. **Do not** fill the basket with food over this line. (Fig. 5)

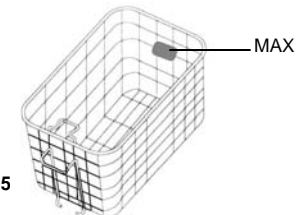


Fig. 5

OPERATING INSTRUCTIONS

- Immerse the frying basket into the oil reservoir carefully so that you do not splash the oil.
- Replace the cover on the deep fryer while it is frying.
- When the cooking period is over, carefully remove the deep fryer cover lifting it up away from you to allow the steam to escape before removing the lid completely. Keep your face away from the top of the appliance to avoid burns caused by escaping steam.
- Turn the temperature control to the "OFF" position and remove the plug first from the electrical wall outlet and then from the unit.
- Lift up the frying basket by the handle and place it on the oil container to allow the oil to drain. (Fig. 6)
- Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be lifted off and the food served or placed in a dish.

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



Fig. 6

CAUTION: The metal surfaces of the deep fryer become hot during use. Do not touch the sides of the appliance while it is use.

Frying Tips:

- Always use the frying basket to fry food.
- Always close the lid cover during frying.
- When the oil is pre-heated, the ready indicator light will come on 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.
- 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.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Filtering & Changing the Oil

ATTENTION: Make sure the deep fryer is unplugged from the electrical socket and the oil has cooled (approximately 2 hours) before changing the oil, or cleaning and storing the deep fryer.

Note: 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:

- Make sure the oil has cooled (approximately 2 hours) and then empty the oil from the oil reservoir into another container or bottle. (Fig. 7)
- Wash and dry the oil reservoir and frying basket.
- Refill the oil reservoir with the oil by pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 8)

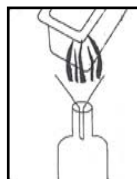


Fig. 7



Fig. 8

Detachable Magnetic Power Cord

Your deep fryer has been specifically designed with your safety in mind. Your deep fryer has a unique detachable power supply cord. This power supply cord is designed to "break-away" from the fryer in the event that the power cord or fryer is inadvertently pulled or tugged. This is intended to prevent the tipping of the appliance and hazardous spillage of hot oil. It is **NOT** intended to disconnect the fryer during normal use.

To connect the power cord - note the instructions on the cord plug area - "**THIS SIDE UP**". Place plug into opening - you will feel the magnetic pull. Slide the plug into the slot until it connects. (Fig. 9)



Fig. 9

If the cord should be disconnected from the unit during operation, the user should **immediately unplug the power cord** from the electrical wall outlet before any attempt to reconnect the magnetic cord back to the deep fryer unit. **Do not** come in contact with the magnetic connection of the power cord while it is plugged into electrical wall outlet. Injury can occur.

WARNING: Do not attempt to defeat the magnetic cord connection by attempting to permanently attach the power cord to the deep fryer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Cleaning Instructions

To ensure many years of service from your appliance, clean your deep fryer after every use.

WARNING: Always remove the plug from the electrical wall outlet and from the appliance 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.

- **Do not** place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth **only**.
- The oil reservoir, frying basket, and lid cover can be washed on the top rack of a dishwasher. Remove the permanent filter from the fryer lid first.
- 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.
- To clean the permanent filter, remove it from the cover and wash it in hot soapy water. Rinse and dry well before re-inserting it into the deep fryer cover. Replace the filter cover.

CAUTION: Do not clean the permanent filter in the dishwasher.

The Reset Feature

Your deep fryer is equipped with a reset feature. If for some reason the deep fryer stops heating, the reason may be that the reset switch has tripped.

To reset the deep fryer:

1. Unplug the appliance from the electrical wall outlet and then from the fryer socket.
2. Let the appliance and the oil in the oil reservoir cool completely.
3. After the appliance has cooled completely, lift the control panel and using the tip of a ball point pen or pencil, push the thermostat reset button that is located on the inside of the control panel (Fig. 10)
4. Re-assemble the control panel to the housing of the deep fryer and then you may resume frying.

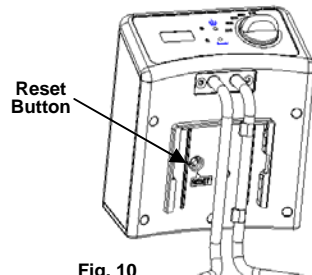


Fig. 10

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The fryer is not operating	<ol style="list-style-type: none"> 1. The control assembly is not installed correctly. 2. The magnetic plug is not connected to the back of the control panel. 3. The plug is not connected to the electrical wall outlet. 4. The electrical outlet is not energized. 5. The reset switch has tripped. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-attach the control panel assembly – see page 5. 2. Insert the magnetic plug into the fryer socket and then into the electrical wall outlet. 3. Insert the plug into the electrical wall outlet. 4. Reset circuit breaker or replace fuse. 5. Turn the appliance off and let it cool completely. Then remove the control panel and press the thermostat reset button – see page 9.
Oil is spilling out of the deep fryer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much oil in the oil reservoir. 2. The food basket is overfilled. 3. Oil has been used too often and is foaming. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and remove some of the excess oil. 2. Remove some of the food from the basket. 3. Turn the deep fryer off. Let the oil cool completely and refill the oil reservoir with new oil.
Food is tasting soggy or greasy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oil is not hot enough. 2. The food basket is overfilled. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the temperature control dial to appropriate temperature for food being fried. 2. Remove some of the food from the basket.
Food not cooked completely	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food pieces too large. 2. Cooking time too short. 3. Oil temperature too hot. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the food into smaller pieces. 2. Continue frying and check the process continually. 3. Lower the temperature of the oil to allow the food to cook completely.
The cooking oil is foaming or emitting smoke	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oil has been used too often. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Let the oil cool completely and replace with new oil.

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. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

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 \$11.95 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 states/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 state to state or from province to province.

***IMPORTANT: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach a 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 FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

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.

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

F1060B

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de base doivent toujours être suivies afin de prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique, brûlures ou autres blessures ou dommages.

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes, manipulez toujours avec les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le panneau de contrôle dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance accrue est nécessaire si utilisé par ou près d'un enfant.
5. Débranchez de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de nettoyer. Laissez refroidir avant de ranger, retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. **Ne pas** utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, après un mauvais fonctionnement de celui-ci ou si il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le à **EURO-PRO Operating LLC** pour vérification, réparation ou ajustement. (Voir la garantie.)
7. **Ne jamais** brancher l'appareil avant l'assemblage et avant que l'huile ne soit ajoutée dans le réservoir d'huile.
8. **Ne jamais** trop remplir la friteuse d'huile. Remplir seulement entre les niveaux minimum et maximum, tel qu'indiqué dans le réservoir d'huile.
9. Assurez-vous que la poignée du panier à friture soit assemblée correctement au panier à friture et bloquer en place. (Voir les instructions d'assemblage.)
10. L'utilisation de fils accessoires n'est pas recommandée par le fabricant car ils pourraient causer des blessures.
11. Insérez toujours l'élément chauffant en premier dans l'appareil, ensuite la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, tourner la bouton de contrôle de la température en position « OFF », débranchez ensuite la fiche de la prise murale. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de retirer l'élément chauffant.
12. **Ne pas** ajouter de nourriture avec des cristaux de glace ou si l'huile est chaude.
13. Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. **Ne pas** déplacer pendant qu'il est utilisé.
14. **Ne pas** laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
15. **Ne pas** utiliser à l'extérieur ou dans des endroits humides.
16. **Ne pas** laisser le cordon pendre au dessus d'une table, comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.
17. **Ne pas** installer sur ou près d'un gaz chaud, brûleur électrique ou dans un four chauffé.
18. **Ne pas** utiliser l'appareil à d'autres fins que l'utilisation domestique visée.
19. Rangez l'appareil à l'intérieur afin de prévenir toute rupture des pièces électroniques.

Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue pour n'être branchée que d'une seule façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise murale, retournez la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien accrédité. N'essayez surtout pas de modifier la fiche.

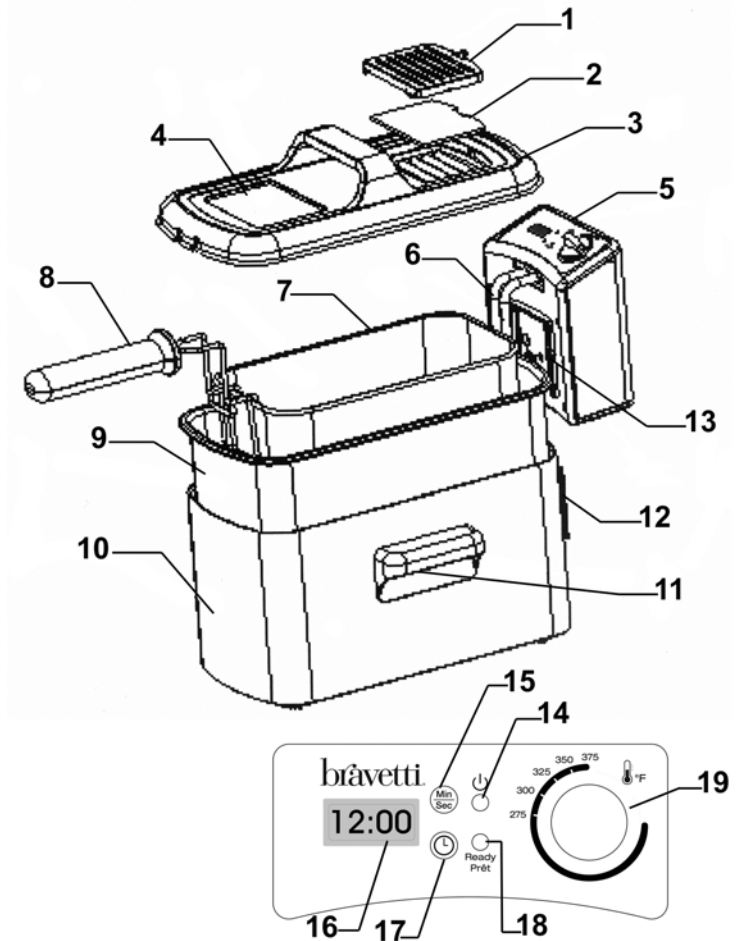
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSIGNES SPECIALES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: Si une friteuse est déplacée d'un comptoir, des brûlures d'huile sérieuses peuvent en résulter. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au-dessus d'un coin de comptoir, là où il serait facile pour un enfant de le tirer ou être étranglé par l'utilisateur.

- Pour réduire les risques de blessures subies suite à un étranglement ou après avoir trébuché sur un cordon plus long, un cordon électrique magnétique détachable est fourni. **Un cordon prolongateur (ou cordon détachable plus long) n'est pas recommandé pour l'utilisation de friteuses.**
- **Ne jamais** brancher l'appareil dans une prise murale électrique avant que le réservoir d'huile n'ait été rempli avec de l'huile.
- **Ne pas** immerger la friteuse ou le cordon électrique dans l'eau.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle après une friture, soulevez-le doucement et attendez quelques instants avant de l'ouvrir complètement, permettant ainsi à la vapeur retenue à l'intérieure de s'échapper.
- Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas faire fonctionner un autre appareil à haut voltage sur le même circuit.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Rabat du Filtre | 11. Poignées du Boîtier (2x) |
| 2. Filtre Permanent | 12. Rails du Guide |
| 3. Couvercle de la Friteuse | 13. Coins du Guide |
| 4. Hublot | 14. Voyant d'Alimentation |
| 5. Panneau de Contrôle | 15. Bouton de la Minuterie |
| 6. Élément Chauffant | 16. Affichage de la Minuterie |
| 7. Panier de Friture | 17. Bouton de Réglage de la Minuterie |
| 8. Poignée du Panier de Friture | 18. Voyant Prêt |
| 9. Réservoir d'Huile | 19. Bouton de Contrôle de la Température |
| 10. Boîtier (Carter) | 20. Cordon d'Alimentation Magnétique Amovible |

Spécifications Techniques

Voltage: 120 volts, 60 Hz.
Puissance: 1500 watts

*L'illustration peut différer du produit actuel.

Caractéristiques de la Friteuse

Le Contrôle de la Température

Le bouton de contrôle de la température met en marche la friteuse et ajuste celle-ci à la température désirée.

Le Voyant d’Alimentation

Le voyant d'alimentation s'allume lorsque la friteuse est en marche.

Le Voyant Prêt

Le voyant prêt s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises pendant la friture. Cela indique la température est maintenue thermostatiquement.

Les Boutons Ajustement & MIN/SEC

Avec les boutons ajustement & MIN/SEC, vous pouvez ajuster la durée de temps désirée pour la friture de votre nourriture.

L’Affichage du Temps

L'affichage du temps fera un décompte du temps qui a été choisi pour la friture. Lorsque le temps de cuisson est écoulé l'affichage du temps clignotera et un bruit sonore retentira pendant 10 secondes.

Le Cordon Électrique Détachable

Le cordon électrique est conçu pour "se défaire" de l'armature de la friteuse s'il s'avérait qu'il soit tiré malencontreusement. Cela a été conçu pour éviter toute chute de l'appareil et les dangers d'éclaboussures d'huile chaude.

Fonction de Réinitialisation

Votre friteuse est dotée d'une fonction de réinitialisation. Si pour quelque raison que ce soit, la friteuse arrête de chauffer, cela peut être dû au déclenchement du commutateur de réinitialisation. (Voir page 20.)

Première Utilisation

Retirer tout le matériel d'emballage, les étiquettes et/ou autocollants de la friteuse.

AVERTISSEMENT: Ne pas brancher la friteuse tant que le panneau de contrôle n'est pas installé dans la boîte de la friteuse. Branchez-la seulement lorsque l'appareil est complètement assemblé et que l'élément chauffant est immergé dans l'huile.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau.

AVERTISSEMENT: Cet appareil ne devrait pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

Nettoyage Avant la Première Utilisation

Le boîtier, l'huile du réservoir, le panier à friture, la poignée du panier à friture, le filtre permanent et le couvercle peuvent tous être nettoyés dans une eau savonneuse chaude. Assécher complètement avant d'utiliser.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le panneau de contrôle, le cordon électrique ou les fiches dans un liquide, quel qu'il soit.

Pour nettoyer la friteuse:

1. Soulevez le panneau de contrôle avec l'élément chauffant en les retirant des encoches en les poussant à partir du bas d'une main tout en retenant le boîtier de la friteuse avec votre autre main.
2. Retirez le réservoir d'huile du boîtier de la friteuse.
3. Nettoyer le réservoir d'huile et le panier à friture à l'aide d'eau chaude, une éponge non-abrasive ainsi qu'un liquide à vaisselle ou autre détergeant non toxique.

Assemblage de la Friteuse

1. Installez le réservoir d'huile dans le carter de la friteuse. (Fig. 1)
2. Insérez, sur le panneau de contrôle, le coin des guides dans les rails montés sur le boîtier de métal. (Fig. 2)
3. Glissez le coin des guides aussi loin que possible.

Note: La friteuse possède un interrupteur de sécurité automatique s'assurant ainsi que l'appareil ne fonctionnera pas, à moins que le panneau de contrôle ait été inséré d'une façon sécuritaire dans les rails du guide située sur le boîtier de la friteuse.

4. Attachez la poignée du panier de friture au panier en serrant les guidons de la poignée ensemble et en les insérant dans le support de métal du panier. Assurez-vous que l'extrémité des guidons est bien insérée dans les trous du support. Soulevez la poignée pour verrouiller en place. (Fig. 3)

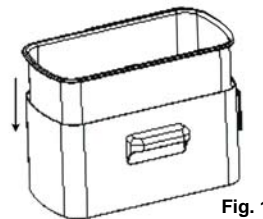


Fig. 1

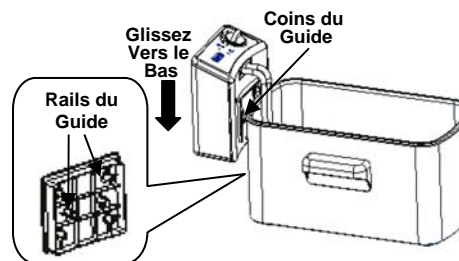


Fig. 2

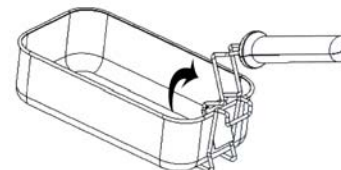


Fig. 3

Utilisation de la Friteuse

AVERTISSEMENT: Ne jamais brancher la friteuse avant que le réservoir ne soit rempli d'huile. Assurez-vous toujours que le panneau de contrôle est sécurisé en place, dans le carter de la friteuse, et que l'élément chauffant est à l'intérieur et qu'il gît dans l'huile et dans le réservoir d'huile, avant de le brancher.

Remplir le réservoir d'huile:

1. Remplir le réservoir avec de l'huile à cuisson en vous assurant que la quantité se situe entre les lignes « Min » et « Max » du contenant d'huile. **Il ne doit pas manquer ou y avoir trop d'huile.** Les niveaux d'huile doivent être maintenus entre les niveaux minimum (2 litres) et maximum (3 litres), gravés à l'intérieur du contenant d'huile. (Fig. 4)
2. Vous pouvez utiliser de l'huile végétale, de maïs ou de canola. **N'utilisez pas d'huile d'olive, de margarine, de saindoux ou de suintements.** Ne jamais combiner de la nouvelle huile avec de l'huile ancienne ou différentes huiles et différents gras.

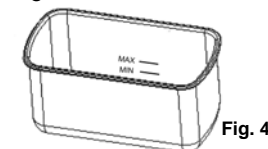


Fig. 4

Utilisation de Gras Solide:

AVERTISSEMENT: Ne mettez pas de graisse dans le réservoir d'huile ou le panier de friture.

1. Si vous utilisez de la graisse végétale solide, faites-la fondre dans un contenant séparé et ensuite vider soigneusement le gras fondu dans le réservoir d'huile.
2. Le gras végétal solide utilisé précédemment, qui a caillé et durci dans le réservoir d'huile, devrait être retiré de celui-ci et fondu dans une poêle à frire séparément, avant d'être réutilisé.

AVERTISSEMENT: Si vous essayez de faire fondre le gras solidifié dans le réservoir d'huile, il y a un risque que le gras chaud fondant soit soudainement projeté d'en dessous à travers la couche de surface solide de gras.

Utilisez seulement la procédure suivante lorsque vous faites fondre un gras solide dans votre friteuse:

1. Assurez-vous que le gras est à la température de la pièce. Si le gras est froid, alors il y a un risque plus élevé d'éclaboussure.
2. Utiliser une fourchette, faites délicatement des trous dans le gras.
3. Assurez-vous que le couvercle soit toujours fermé de façon sécuritaire pendant la fonte du gras.
4. Ajuster le contrôle de la température à 325°F.

IMPORTANT: L'ajustement de la température mettra automatiquement la friteuse à « ON » et le voyant d'alimentation s'illuminera. Le voyant prêt s'allumera lorsque le gras ou l'huile dans le réservoir a atteint la température sélectionnée.

Préchauffage:

AVERTISSEMENT: Ne jamais brancher la friteuse avant que le réservoir ne soit rempli d'huile. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

1. Assurez-vous que le niveau d'huile dans le réservoir d'huile se situe entre les lignes « MAX » et « MIN » du contenant d'huile.
2. Installez le couvercle sur la friteuse.
3. Reliez la fiche magnétique au socle de la friteuse. La fiche magnétique est conçue pour se brancher d'une seule façon. Assurez-vous que les côtés mentionnant « THIS SIDE UP » (CE CÔTÉ VERS LE HAUT).
4. Insérez la fiche dans la prise électrique murale. Le voyant d'alimentation s'allumera.
5. Tourner le contrôle de température à la température désirée.
6. Appuyez deux fois sur le bouton « ⌚ ».
7. Appuyez sur « MIN/SEC » pour ajuster les minutes. Les minutes augmenteront à des intervalles d'une (1) minute.
8. Appuyez une fois sur le bouton « ⌚ ».

9. Appuyez sur « MIN/SEC » pour ajuster le nombre de secondes nécessaires. Les secondes augmenteront avec des intervalles de 5 secondes. Le compteur démarrera automatiquement après 5 secondes si le bouton « ⌚ » n'est pas pressé une autre fois pour réajuster le compteur.
10. Le voyant prêt s'illuminera lorsque la température choisie est atteinte.
11. Si vous désirez faire une remise à zéro du compteur, alors appuyez et tenez le bouton « ⌚ » jusqu'à ce que « 00:00 » apparaisse.
12. L'affichage du compteur clignotera et un bruit sonore se fera entendre 10 fois après que le temps de cuisson prédéterminé ait été atteint. Ensuite, l'affichage du compteur et le bruit sonore seront éteints mais la friteuse continue de fonctionner. Vous devez tourner le contrôle de température à la position « OFF » afin d'éteindre la friteuse.

Remplir le Panier de Friture et Frir :

AVERTISSEMENT: Lorsque vous faites frire de la nourriture congelées, retirer le panier de friture de la friteuse pour le remplir, sinon l'huile éclaboussera et causera des brûlures.

MISE EN GARDE: Lorsque vous faites frire de la nourriture congelée, comme des frites, vous ne devez pas dépasser les lignes « MAX » du panier de friture. Enlevez la glace des aliments congelés avant de les faire frire. À défaut de quoi, la friteuse pourrait déborder lorsque la nourriture sera placée dans l'huile.

MISE EN GARDE: Ne jamais brancher le panneau de contrôle alors qu'il n'est pas assemblé dans le boîtier de la friteuse. Ne pas immerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau.

1. **Ne pas** remplir le panier de friture lorsque celui-ci est immergé dans l'huile chaude.
2. Placez la nourriture dans le panier de friture. **Ne pas** laisser tomber la nourriture dans l'huile de cuisson chaude. **Ne pas** trop remplir le réservoir et ne jamais dépasser la ligne « MAX » du panier de friture. Pour des résultats optimum et un temps de friture réduit, faites frire de plus petites quantités.

3. Le panier de friture possède une ligne indiquant « MAX ». Ne pas remplir le panier avec de la nourriture au-dessus de cette ligne. (Fig. 5)
4. Immergez le panier de friture dans le réservoir d'huile délicatement, afin que vous ne soyez pas éclaboussée d'huile.
5. Remettez le couvercle sur la friteuse pendant la friture.
6. Lorsque la période de friture est terminée, retirez soigneusement le couvercle de la friteuse en le soulevant et en vous tenant éloigné, afin de permettre à la vapeur de s'échapper avant de retirer complètement le couvercle. Gardez votre visage loin du dessus de l'appareil afin d'éviter des brûlures causées par la vapeur qui s'échappe.
7. Tournez le contrôle de température à la position « OFF » et retirez la fiche en premier de la prise murale et ensuite de l'unité.
8. Soulevez le panier de friture avec la poignée et placez-le dans un contenant d'huile pour permettre à celle-ci de s'égoutter. (Fig. 6)
9. Une fois que l'huile s'est égouttée du panier de friture, le panier peut être soulevé et la nourriture servit ou disposée dans une assiette.

AVERTISSEMENT: Laissez toujours refroidir la friteuse complètement (approximativement 2 heures) avant de la nettoyer ou la ranger. Ne jamais transporter ou déplacer l'appareil avec de l'huile chaude à l'intérieur.



Fig. 5



Fig. 6

MISE EN GARDE: Les surfaces de métal de la friteuse se réchauffent pendant l'utilisation. Ne touchez pas les côtés de l'appareil pendant qu'il est en fonction.

Trucs de Friture:

- Utilisez toujours le panier de friture pour faire frire la nourriture.
- Fermez toujours le couvercle pendant la friture.
- Lorsque l'huile est préchauffée, le voyant prêt s'allumera, indiquant que la température désirée est atteinte.
- Abaissez lentement le panier de friture dans l'huile chaude. Abaissez le panier de friture trop rapidement peut occasionner un débordement d'huile et des éclaboussures.
- Remplacez soigneusement le couvercle.
- Pendant la friture, il est normal que la vapeur de s'échappe par les côtés du couvercle.
- Évitez de rester trop près de la friteuse pendant son fonctionnement.
- **Ne pas** mélanger ensemble différentes huiles ou de l'huile nouvelle ou vieille.
- Remplacez l'huile régulièrement. En général, l'huile se teintera rapidement lorsque vous ferez frire de la nourriture contenant beaucoup de protéines (comme le poulet, la viande et le poisson). Lorsque l'huile est utilisée principalement pour frire des patates et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois, mais **n'utilisez pas** la même huile pendant plus de 6 mois.
- Remplacez toute l'huile dès qu'elle commence à mousser lorsqu'elle chauffe, que sa couleur devienne plus foncée, lorsqu'elle a une mauvaise odeur ou que le goût devienne sirupeux.
- Assurez-vous que la nourriture à frire est sèche.
- Retirez toute glace de la nourriture congelée avant de faire frire.
- Pour faire cuire également, les morceaux devraient être de la même dimension et épaisseur.
- Des morceaux plus épais prendront plus de temps à cuire.

Les temps de cuisson suivants reflètent seulement le temps approximatif nécessaire pour la friture d'un panier à moitié plein. Le temps exact peut différer, dépendamment de la quantité actuelle, des préférences de cuisson personnelles, du format et de l'épaisseur des morceaux, etc.

Ajustements de la Température

En général, utilisez des ajustements plus bas pour des aliments délicats (légumes, poissons) et des ajustements plus élevés pour les aliments congelés, les frites et le poulet.

Nourriture	Temps de cuisson	Température
Frites	6 à 9 minutes	375 °F
Filets de Poisson	3 à 5 minutes	320 °F
Doigts de Poulet	6 à 8 minutes	350 °F
Morceaux de Poulet	13 à 20 minutes	350 °F
Courgettes Fris	3 minutes	320 °F
Champignons Fris	3 minutes	320 °F
Rondelles d'Oignons	3 minutes	320 °F
Beignes	3 à 5 minutes	350 °F
Beignets aux Pommes	4 minutes	350 °F
Crevettes	4 à 6 minutes	320 °F

Filtrage et Changement de l'Huile

ATTENTION: Assurez-vous que la friteuse est débranchée de la prise électrique et que l'huile a refroidit (approximativement 2 heures) avant de changer l'huile ou de nettoyer et ranger la friteuse.

Note: L'huile n'a pas besoin d'être remplacée après chaque utilisation. En général, l'huile se teintera plutôt rapidement lorsque vous ferez frire de la nourriture contenant beaucoup de protéines (comme le poulet, la viande ou le poisson). Lorsque l'huile est principalement utilisée pour les patates et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être utilisée de 8 à 10 fois. Par contre, n'utilisez pas la même huile pour une période de plus de 6 mois.

Pour Filtrer l'Huile:

1. Assurez-vous que l'huile a refroidit (environ 2 heures) et ensuite videz l'huile du réservoir d'huile dans un autre contenant ou bouteille. (Fig. 7)
2. Nettoyez et séchez le réservoir d'huile et le panier de friture.
3. Remplissez le réservoir d'huile avec l'huile en vidant l'huile à travers un tamis ou un filtre en papier. (Fig. 8)



Fig. 7

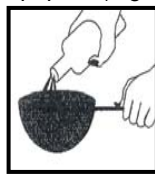


Fig. 8

Cordon Électrique Magnétique Détachable

Lors de la conception de votre friteuse, la sécurité était la préoccupation première. Votre friteuse possède un cordon électrique magnétique détachable. Celui-ci est conçu pour se « défaire » du boîtier de la friteuse au cas où il serait tiré ou accroché malencontreusement. Cela a pour but d'éviter toute chute de l'appareil et tout danger d'éclaboussures d'huile chaude. Il **N'EST PAS** conçu pour être débranché pendant l'utilisation normale de celle-ci. Pour brancher le cordon électrique, vérifiez les instructions sur la fiche du cordon – « **THIS SIDE UP** » (CE CÔTÉ VERS LE HAUT). Positionnez la fiche dans l'ouverture - vous ressentirez l'aimant la tirer. Faites glisser la fiche dans la fente, jusqu'à ce qu'elle se branche. (Fig. 9)

Si le cordon venait qu'à se débrancher de l'appareil pendant l'opération, l'utilisateur devrait **immédiatement débrancher le cordon électrique** de la prise électrique murale, avant de tenter de rebrancher le cordon magnétique à l'arrière de la friteuse. **Ne touchez pas** à la connexion magnétique du cordon électrique alors que celui-ci est branché dans la prise électrique murale. Vous pourriez être blessé.



Fig. 9

AVERTISSEMENT: N'essayez pas de repousser la connexion du cordon magnétique dans le but de le lier de façon permanente à la friteuse.

Instructions pour le Nettoyage

Pour vous assurer que votre friteuse vous servira pendant plusieurs années, nettoyez-la après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT: Retirez toujours le fiche de la prise électrique murale, de même que celle branchée sur l'appareil, avant de nettoyer. Laissez la friteuse et l'huile refroidir complètement (environ 2 heures), avant de la nettoyer. **Ne jamais** immerger le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Le panneau de contrôle, le cordon ou la fiche ne vont pas dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer le panneau de contrôle **seulement** avec un linge humide.

- Le réservoir d'huile, le panier de friture et le couvercle peuvent être lavés dans la lave-vaisselle, sur l'étagère supérieure. Commencez par retirer le filtre permanent du rabat de la friteuse.
- Le boîtier de la friteuse peut être nettoyé dans une solution savonneuse chaude. Ne pas mettre le boîtier de la friteuse dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le filtre permanent, retirez le couvercle et lavez-le dans une solution savonneuse chaude. Rincez-le et séchez-le complètement avant de le remettre en place, dans le couvercle de la friteuse. Refermez le rabat.

MISE EN GARDE: Ne nettoyez pas le filtre permanent dans le lave-vaisselle.

Fonction de Réinitialisation

Votre friteuse est dotée d'une fonction de réinitialisation. Si pour quelque raison que ce soit, la friteuse arrête de chauffer, cela peut être dû au déclenchement du commutateur de réinitialisation.

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique murale et ensuite du socle de la friteuse.
2. Laissez l'appareil et l'huile du réservoir refroidir complètement.
3. Lorsque l'appareil a complètement refroidi, soulevez le panneau de contrôle et utilisez la pointe d'un stylo ou d'un crayon pour pousser le bouton de réinitialisation; celui-ci est localisé à l'intérieur du panneau de contrôle (Fig. 10)
4. Ré-assemblez le panneau de contrôle au carter de la friteuse et continuez à frire.

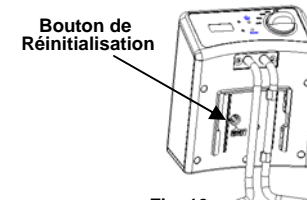


Fig. 10

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La friteuse ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'assemblage de contrôle n'est pas installé correctement. 2. La fiche magnétique n'est pas branchée à l'endos du panneau de contrôle. 3. La fiche n'est pas branchée dans la prise électrique murale. 4. La prise électrique ne fonctionne pas. 5. Le bouton de réinitialisation a été déclenché. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refaites l'assemblage du panneau de contrôle - voir page 16. 2. Insérez la fiche magnétique dans le socle de la friteuse et ensuite dans la prise électrique murale. 3. Insérez la fiche dans la prise électrique murale. 4. Faites une remise à zéro des disjoncteurs ou remplacez la fusible. 5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Retirez ensuite le panneau de contrôle et appuyez sur le bouton de réinitialisation – voir page 20.
L'huile déborde de la friteuse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop d'huile dans le réservoir d'huile. 2. Il y a trop d'aliments dans le panier. 3. L'huile a été utilisée trop souvent et elle mousse 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la friteuse. Laissez l'huile refroidir complètement et retirez l'excédent d'huile. 2. Retirez quelques aliments du panier. 3. Éteignez la friteuse. Laissez la friteuse refroidir et remplissez le réservoir d'huile avec de la nouvelle huile.
La nourriture est détrempée et grasse	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'huile n'est pas assez chaude. 2. Le panier est trop rempli. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajustez le contrôle de température à la température adéquate pour le type d'aliment à frire. 2. Retirez quelques aliments du panier.
La nourriture mais pas complètement cuite	<ol style="list-style-type: none"> 1. Morceaux de nourriture trop gros. 2. Temps de cuisson trop court. 3. Température de l'huile trop haute. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez la nourriture en plus petits morceaux. 2. Continuez à frire et vérifiez continuellement le pendant le processus. 3. Baissez la température de l'huile afin de permettre à la nourriture de cuire complètement.
L'huile de cuisson mousse ou fait de la fumée	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'huile a été utilisée trop souvent. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez l'huile refroidir complètement et remplacez-la.

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale, lorsqu'utilisé dans le cadre d'un usage domestique normal, sujet aux conditions, exclusions et exceptions suivantes. Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, retournez-le complet avec ses accessoires, frais pré-affranchis. Pour contacter le service d'aide à la clientèle, contactez le 1 (800) 798-7395 ou visitez notre site Internet sur www.euro-pro.com.

S'il s'avérait que l'appareil possède une défectuosité matérielle ou de main d'œuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat ainsi qu'un montant totalisant 11.95 \$ pour les frais d'expédition de retour et de manutention doivent être inclus. *

La responsabilité **d'EURO-PRO Operating LLC** est limitée au coût des réparations ou du remplacement de l'appareil, à notre convenance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils ayant été altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, l'abus, la négligence lors de la manipulation, un emballage inadéquat ou la mauvaise manipulation en transit. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défauts causés par ou résultant du transport, des réparations, ou de l'entretien ni de l'altération du produit ou à ces pièces effectuée par un réparateur non autorisée **d'EURO-PRO Operating LLC**.

Cette garantie est couverte pour l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie, légale ou conventionnelle. La responsabilité **d'EURO-PRO Operating LLC**, s'il y a lieu, se limite aux obligations spécifiques assumées par elle de façon express en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas, EURO-PRO Operating LLC ne peut être tenu responsable d'incidents ou dommages indirects de toute nature que ce soit.** Certains états/provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, alors la disposition ci-dessus ne s'applique pas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits légaux vous sont peut-être disponibles, variant d'un état à l'autre d'une province à l'autre.

***IMPORTANT: Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage lors du transport. Assurez-vous de joindre la preuve d'achat et d'attacher à l'appareil une étiquette mentionnant votre nom, adresse complète ainsi que le numéro de téléphone, de même que de l'information concernant l'achat, le numéro de modèle et le problème, selon vous, de l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (puisqu'il y a des dommages lors du transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquer sur l'extérieur de votre colis « ATTENTION SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous travaillons sans relâche afin d'améliorer nos produits et dans but, les spécifiques décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**



**FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
Pour les consommateurs canadiens seulement**

Veillez remplir et poster la fiche d'enregistrement du produit dix (10) jours suivants l'achat. L'enregistrement nous permettra de vous contacter en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convencez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNER À: EURO-PRO Operating LLC, 4400 Bois Franc, St Laurent, Québec, H4S 1A7

F1060B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Province

Code Postal

Imprimé en Chine

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>