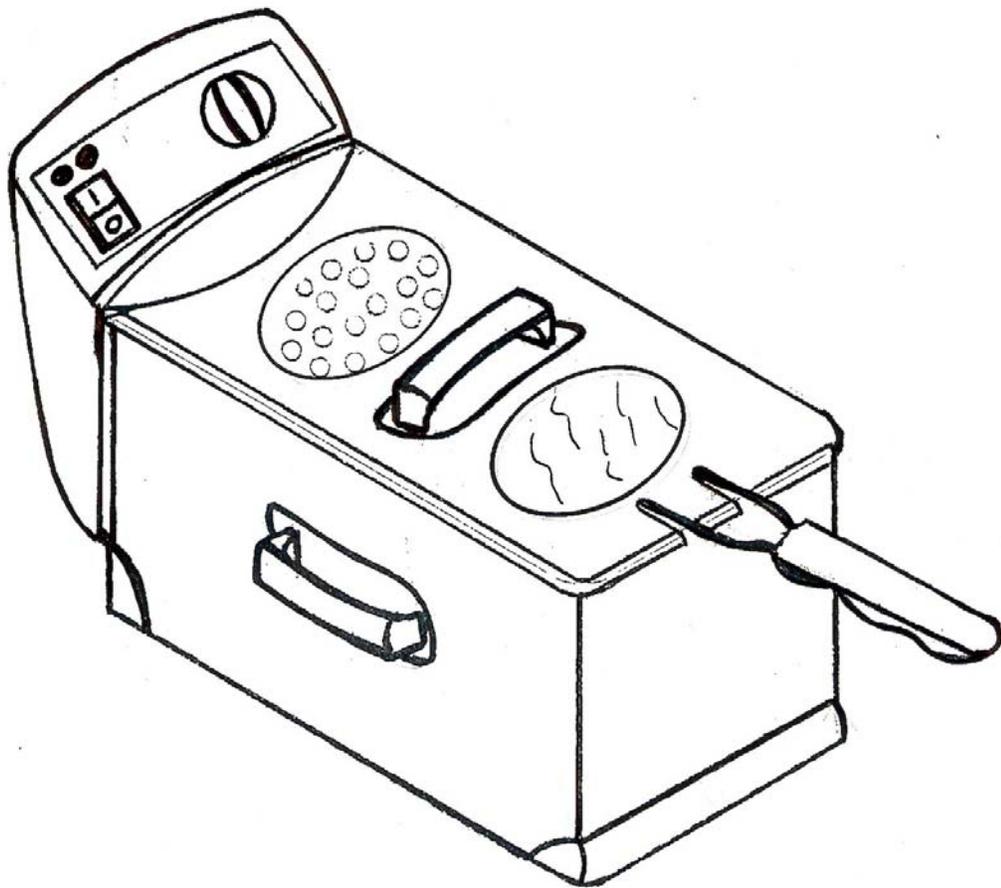


# ***Bravetti***

## **Professional Deep Fryer Friteuse Professionnelle**

**Use and Care Instructions  
Directives d'usage et d'entretien  
Model/ Modèle BF160**



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



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
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).

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 submersed in the oil.
- Do not immerse the control panel and heating element in water.
- When opening the lid after frying, open only partially, 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.

# CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Special Safety Instructions / Features.....	1
Main Components .....	3
#1 Before Using for the First Time .....	4
- Prior to First Use, Clean the Unit Thoroughly .....	4
#2 Filling the Stainless Steel Container With Oil .....	5
- Using Solid Fat .....	5
#3 Installing the Control Panel Into Its Place .....	6
#4 Using the Deep Fryer .....	7
- Pre-Heating .....	7
- Filling the Frying Basket .....	8
- Frying Food .....	8
#5 At the End of Cooking .....	9
#6 Frying Tips .....	10
#7 Filtering and Changing the Oil .....	11
#8 How to Reset .....	11
#9 Cleaning Instructions .....	12

## 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.

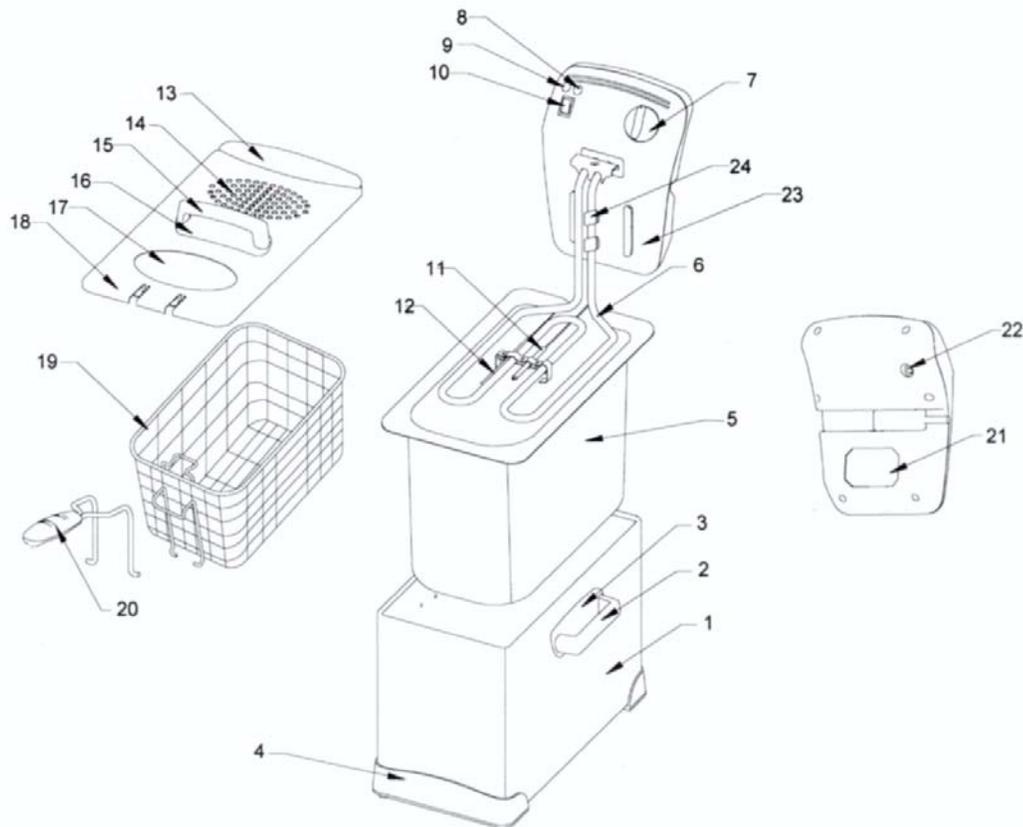
The female receptacle portion of the power supply cord is permanently attached to the rear of the the control panel ( #23). It is designed with a swivel to allow for easier positioning of the appliance.

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°.

# Bravetti

## Main Components

**Model BF160**  
**Professional Deep Fryer**  
**120 V., 60 Hz**  
**1500 Watts**



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 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. Cord Storage                       |
| 10. On/Off Switch                 | 22. Reset Button                       |
| 11. Thermostat                    | 23. Control Panel With Heating Element |
| 12. Limiting Thermostat           | 24. Heater Clip                        |

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

## 1. Before Using for the First Time

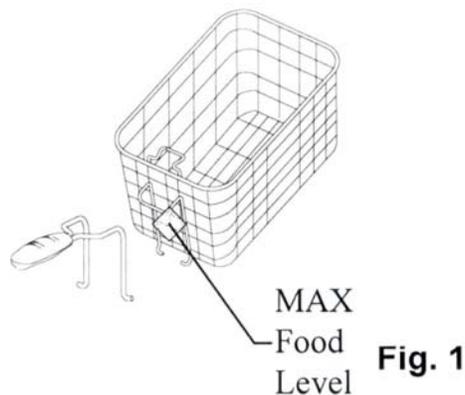
**Warning:** Never plug in the control panel (#23) when it is not installed in the fryer body with heating element (#6) in the oil reservoir and the reservoir filled with oil. Do not immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

**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 has been removed from the wall outlet.

- All components with the exception of the electrical parts, can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Use basket handle (#20) to remove the frying basket (# 19). 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 (# 23) out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body (#1) of the deep fryer with your other hand.
- Remove the oil container (# 5).
- Clean the oil container (# 5) and the frying basket (# 19) with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.



**Warning:** Never immerse the control panel (# 23) in water or any other liquids.

**Warning:** All components must be completely dried before filling with oil. Special care must be taken to ensure the washable oil filter (# 14) 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.

## 2. 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 (# 23) is securely in place in the body (#1) and the heating element (# 6) is inside the oil in the container before plugging in.

- Use blended vegetable oil or pure corn oil. Do not use olive oil, canola oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must always be maintained between the minimum 3.75 liter and the maximum 4.5 liter levels marked inside the oil container (#3). Check the oil level before each use. For best results, keep the oil close to the maximum level 4.5 liter. Fig. 2
- Never mix different oils and fats together. Do not mix old and new oil.

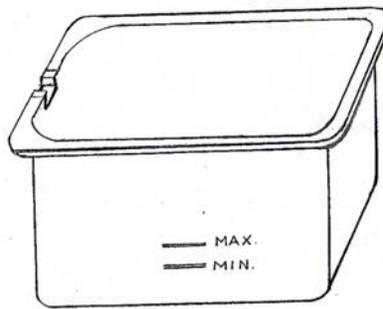


Fig. 2

### Using Solid Fat

**Warning:** Do not put solid shortening in the oil reservoir (#3) or the frying basket (#14).

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate pan and then very carefully pour the melted fat into the oil reservoir (#3).
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil reservoir (#3) 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 (#3), 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:

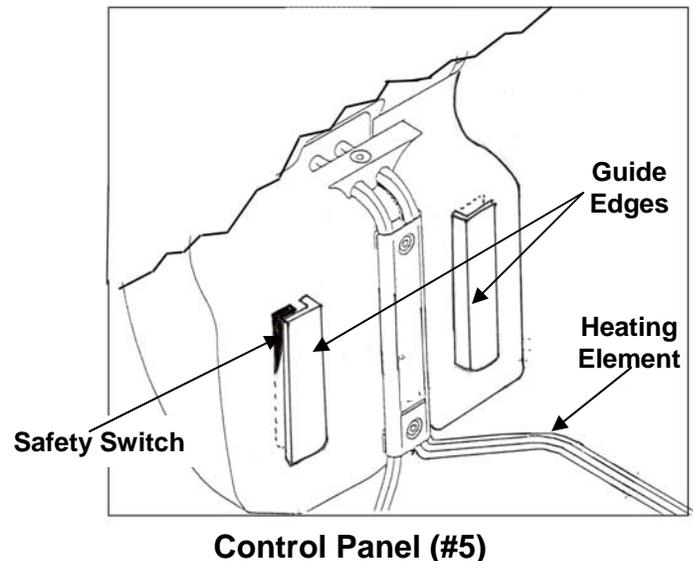
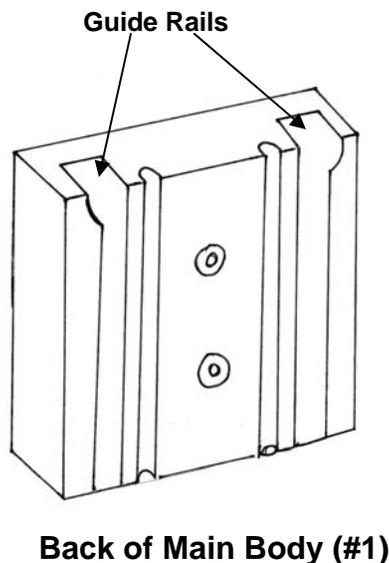
- Make sure the fat is at room temperature. If the fat is very cold, there is a greater risk of splashing.
- Using a fork, carefully make some holes in the fat. Make sure the lid is securely closed while fat is melting. Set temperature dial (#8) to 320° F (160 °C).

### 3. Installing the “Control Panel With the Heating Element (#5)” Into its Place

- Lift up the “Control Panel with Heating Element” (#5).
- Slide the “Guide Edges” on the Control Panel (#5) into the “Guide Rails” mounted on the metal body (#1).
- 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 (#5) has been inserted into the “Guide Rails” on the metal body (#1) correctly.



### Safety Detachable Power Cord

The 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 ( #23). It is designed with a swivel to allow for easier positioning of the appliance.

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°

## 4. Using the Deep Fryer

**Warning:** Never plug in the Deep Fryer before filling the reservoir with oil to specified level. Always make sure control panel (#5) is securely in place in the body (#1) and the heating element (#13) is inside the oil in the reservoir before plugging in.

**Important:** Ensure the control panel (#5) is fitted correctly to the main unit otherwise the unit will not function. 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 the reservoir with oil. (See instructions in section 2.) Always unplug the appliance when not in use.

- Make sure the oil level in the oil reservoir (#3) is between the “minimum” 3.75 liter and “maximum” 4.5 liter lines inside the oil reservoir (#3).
- The frying basket (#14) should **not** be immersed in the oil during the pre-heating.
- Replace the lid cover (# 10).
- Plug the appliance into a 120-volt outlet.
- Turn the on/off switch (#6) to the “on” position.
- Select the desired temperature on the temperature setting dial (#8). Fig. 3

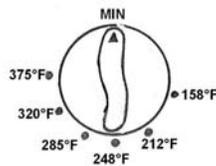


Fig. 3

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

- Pre heating the oil will take up to 15 minutes depending on the temperature selected.
- The temperature indicator light (# 7) 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. 4 The temperature light may go on and off several times during frying. This indicates that the temperature is being thermostatically maintained.

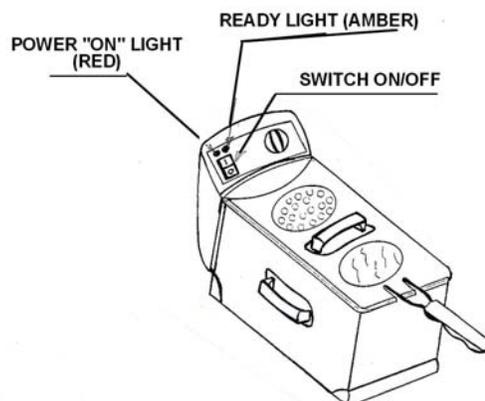


Fig. 4

## Filling the Frying Basket

- Do **NOT** fill the frying basket (#14) when it is immersed in oil.
- Place the food in the frying basket (# 14). 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 1/2 lb. food capacity. It will hold 4-5 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, remove the frying basket (#14) from the deep fryer before filling with frozen food because oil will spatter and cause burns.

**IMPORTANT:** When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed 1 1/4 Lb. (567 gr.) For best, crispy results limit quantity to 1 Lb. (454 gr.) or less.

## Frying Food

**Warning:** To avoid injury or burns, do not touch any metal parts on the deep fryer because they are hot.

- Always use the frying basket (#14) to fry food.
- Always close the lid (#10) during frying.
- When the oil is pre-heated, temperature indicator light (#7) will go off to indicate desired temperature is reached.
- Slowly lower the frying basket (#14) into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in the oil overflowing and spattering.
- 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 (#10) after frying, lift up the lid slightly, then allow steam to escape before opening the lid completely. Keep face away from unit to avoid burns caused by escaping steam.

## 5. At the End of Cooking

**Warning:** When you have finished frying, always turn the temperature setting dial (#8) 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 temperature setting dial (#8) to lowest position, (turn fully counter-clockwise.)
- Turn “On/Off” switch (#6) to “Off” position.
- Unplug the main cord from the wall outlet.
- Lift up the lid cover (# 10) slowly and allow steam to escape before opening the lid cover (#10) completely.
- Lift up the frying basket (# 14) by the handle (#15). Place it on the basket rest (#11) and allow the food to drain for a minute.
- Once the oil has drained from the frying basket (#14), 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.

- Disconnect the Safety Detachable Power Cord from the deep fryer & store inside the power cord storage (#19) cavity at the rear of the control panel. Fig. 5

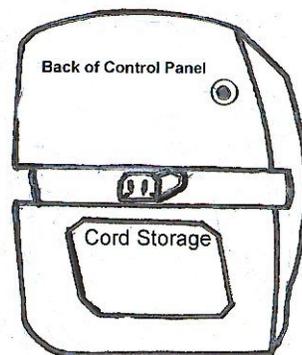


Fig. 5

## 6. 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 develops a rancid smell, 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 1/4 lb. (567 gr.). For best results, limit quantity to 1 Lb. (454 gr.) or less.**

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...

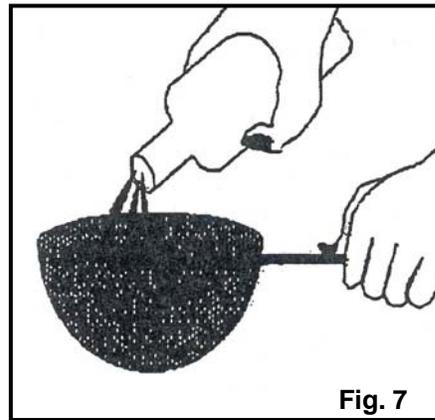
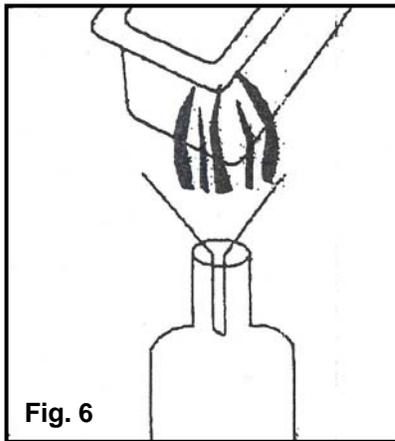
### Temperature Settings

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	320°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	320°F
Fried Zucchini	3 minutes	320°F
Fried Mushrooms	3 minutes	320°F
Onion Rings	3 minutes	320°F
Donuts	3-5 minutes	375°F
Apple Beignets	4 minutes	375°F
Shrimp	4-6 minutes	320°F

## 7. FILTERING & CHANGING THE OIL

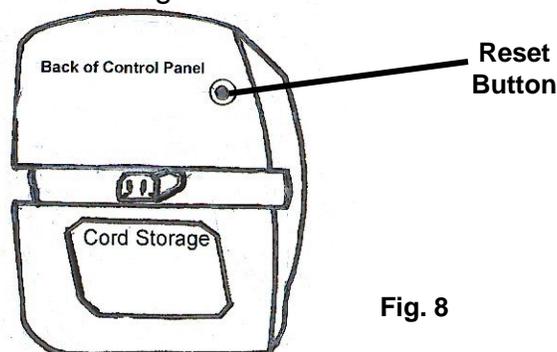
- Make sure the deep fryer is unplugged and the oil has cooled before cleaning or storing the deep fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is 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 reservoir (#3) into another reservoir or bottle. Fig. 6  
Wash and dry the oil reservoir and basket. Refill the oil reservoir with the oil, pouring the oil through a wire strainer or paper filter. Fig. 7



## 8. 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 tripped. To re-set the the deep fryer, follow the instructions listed below:

- Turn the temperature setting dial (#8) to “Min” position. (counterclockwise)
- Turn the “On/Off” switch (#6) to the “Off” position.
- Let the deep fryer cool for minimum 15 minutes.
- Turn the “On/Off” switch (#6) to the “On” (#6) position.
- Push the reset button (#18) located on the back of the control panel (#5).
- Restart fryer and proceed with cooking.



## 9. Cleaning Instructions

**Warning:** Always turn “Off” the power switch and remove the plug from the wall outlet before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. Never immerse the control panel (#5), cord or plug in water or any other liquid.

- Follow the cleaning instructions in section 1 (“Before using for the First Time”).
- Never immerse the control panel (#5), cord or plug in water or any other liquid.
- Do not place the control panel (#5), cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel (#5) only with a damp cloth.
- The oil reservoir (#3), frying basket (#14) and filter (#18) can be washed in the dishwasher.
- The body of the deep fryer (#1) can only be washed in warm soapy water. **Do not** put the body of the deep fryer (#1) or reservoir lid in the dishwasher.

# Bravetti / EURO-PRO X<sup>®</sup>

## 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 purchase when utilized for normal household use.

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, Quebec, H4S 1A7.

If the appliance is found by **EURO-PRO Operating LLC** to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$ 16.95 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 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 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".**



---

### 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.

**RETURN TO EURO-PRO OPERATING LLC: 4400 BOIS FRANC, ST. LAURENT, QC, H4S 1A7**

**Model BF160**

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Province

Postal Code

**Printed in China**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'usage de tout appareil électrique, des mesures de sécurité fondamentales doivent être observées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les directives.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes, utilisez toujours les poignées ou boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, évitez d'immerger le cordon ou la fiche de cet appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. **Débranchez l'appareil de la prise murale (et non pas de la prise dans l'appareil)** lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou avant de le nettoyer.
6. Évitez d'utiliser l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon. Dans ce cas, retournez l'appareil à **EURO-PRO OPERATING LLC** à des fins d'examen, de réparation ou de réglage. Voir la garantie.
7. Évitez de brancher l'appareil avant d'installer le tableau de commande dans la friteuse et avant que l'élément chauffant soit installé dans le réservoir.
8. Évitez de trop remplir d'huile la friteuse. Ne la remplissez qu'entre les niveaux minimum et maximum, tel qu'indiqué dans le réservoir à huile.
9. Assurez-vous que la poignée du panier à friture est bien installée et verrouillée en place. Consultez les directives détaillées d'assemblage.
10. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
11. Assurez-vous de toujours insérer l'élément chauffant dans l'appareil en premier lieu et ensuite de brancher l'appareil. Pour le débrancher, tirez la fiche de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse avant de retirer l'élément chauffant.
12. Faites preuve de prudence en déplaçant tout appareil rempli d'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Évitez de laisser l'appareil sans surveillance pendant son usage.
14. Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur.
15. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou de comptoir, ou de le laisser toucher une surface chaude.
16. Évitez de placer l'appareil près d'un rond chaud de cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
17. Évitez d'utiliser l'appareil pour un usage autre que l'usage domestique normal pour lequel il est conçu.
18. Assurez-vous que la poignée du panier à friture est bien installée et verrouillée en place. Consultez les directives détaillées d'assemblage.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court et détachable qui prévient les trébuchements et emmêlements causés par les cordons plus longs. Il est déconseillé d'utiliser une rallonge électrique (ou un cordon détachable plus long) avec une friteuse.
- Évitez de brancher le tableau de commande avant de l'installer dans la friteuse et avant que l'élément chauffant soit immergé dans l'huile.
- Évitez d'immerger dans l'eau le tableau de commande et l'élément chauffant.
- En ouvrant le couvercle après la friture, ne l'ouvrez que partiellement et attendez un moment que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir complètement.
- Pour éviter de surcharger les circuits, évitez d'utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas s'insérer dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Rév. 06/02A

# TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes.....	1
Consignes de sécurité spéciales/caractéristiques.....	1
Composantes principales.....	3
N° 1 Avant le premier usage .....	4
- Avant le premier usage, nettoyez entièrement l'appareil.....	4
N° 2 Remplissage du contenant en acier inoxydable avec de l'huile.....	5
- Usage de matières grasses solides.....	5
N° 3 Installation du tableau de commande .....	6
N° 4 Usage de la friteuse .....	7
- Préchauffage.....	7
- Remplissage du panier à friture.....	8
- Friture des aliments .....	8
N° 5 Après la friture.....	9
N° 6 Conseils de friture.....	10
N° 7 Filtrage et changement de l'huile.....	11
N° 8 Réinitialisation.....	11
N° 9 Directives de nettoyage.....	12

## Cordon d'alimentation détachable

Votre friteuse **Bravetti** a été spécialement conçue en fonction de votre sécurité. **Bravetti** a intégré à sa friteuse un cordon d'alimentation détachable unique en son genre. Ce cordon est conçu pour se détacher de la friteuse s'il est tiré par mégarde. Ainsi, plus de risque de faire basculer la friteuse et de renverser de l'huile chaude.

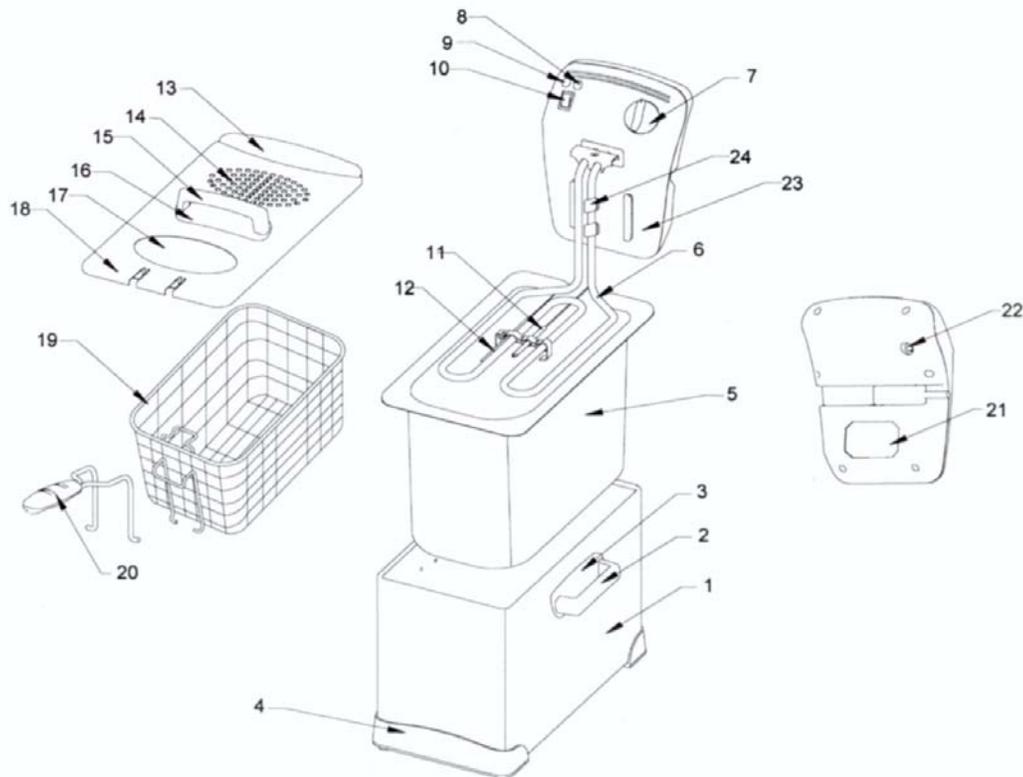
La prise femelle du cordon est fixée en permanence à l'arrière du tableau de commande (N° 23). Elle est munie d'un pivot pour permettre un positionnement facile de l'appareil.

Pour relier le cordon mâle à la prise femelle sur l'appareil, orientez la fiche mâle afin de l'insérer dans la prise femelle. La fiche mâle ne peut être insérée que d'une seule façon. Si la fiche mâle ne s'insère pas dans l'appareil, inversez-la à 180°.

# Bravetti

## Composantes principales

**Modèle BF160**  
**Friteuse professionnelle**  
**120 V., 60 Hz**  
**1 500 watts**



- |  |  |
|--|--|
| 1. Boîtier                             | 13. Plaque décorative                          |
| 2. Poignée du boîtier                  | 14. Filtre (*non illustré)                     |
| 3. Plaque de la poignée du boîtier     | 15. Poignée du couvercle                       |
| 4. Charnière                           | 16. Plaque de la poignée du couvercle          |
| 5. Contenant à huile                   | 17. Fenêtre                                    |
| 6. Élément chauffant                   | 18. Couvercle                                  |
| 7. Réglage de la température           | 19. Panier à friture                           |
| 8. Voyant indicateur de la température | 20. Poignée du panier                          |
| 9. Voyant indicateur de mise en marche | 21. Rangement du cordon                        |
| 10. Commutateur marche/arrêt           | 22. Bouton de réinitialisation                 |
| 11. Thermostat                         | 23. Tableau de commande avec élément chauffant |
| 12. Thermostat de sécurité             | 24. Pince de l'élément chauffant               |

## 1. Avant le premier usage

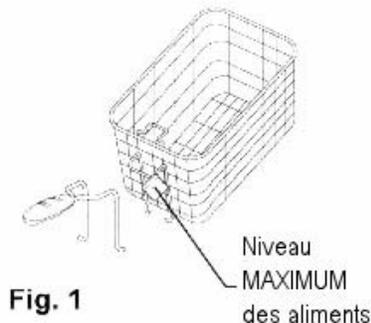
**Avertissement:** Évitez de brancher le tableau de commande (N° 23) s'il n'est pas installé dans la friteuse, avec l'élément chauffant (N° 6) en place dans le réservoir et le réservoir rempli d'huile. Évitez d'immerger le tableau de commande, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

**Avertissement:** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

### Avant le premier usage, nettoyez soigneusement l'appareil

**Avertissement:** Avant de démonter la friteuse pour la nettoyer, laissez-la toujours refroidir complètement pendant deux heures. Évitez de déplacer ou de transporter la friteuse si elle contient de l'huile chaude. Avant de la nettoyer, assurez-vous que la fiche est retirée de la prise électrique murale.

- Toutes les composantes, sauf les composantes électriques, peuvent être lavées dans l'eau savonneuse chaude. Assurez-vous de sécher complètement les pièces avant l'usage.
- Utilisez la poignée du panier (N° 20) pour retirer le panier à friture (N° 19) de la friteuse. Assurez-vous que la poignée est en tout temps solidement fixée au panier. Pour fixer la poignée au panier à friture, insérez la pièce en métal de la poignée dans le support en métal du panier. (Fig. 1)
- Soulevez le tableau de commande et l'élément chauffant (N° 23) hors de ses fentes en le poussant par le bas d'une tout en tenant le boîtier de la friteuse (N° 1) avec l'autre main.
- Retirez le contenant à huile (N° 5).
- Nettoyez le contenant à huile (N° 5) et la panier à friture (N° 19) à l'eau chaude, avec du liquide à vaisselle et une éponge non-abrasive.



**Avertissement:** Ne jamais immerger le panneau de commande (N° 23) dans de l'eau ou tout autre liquide.

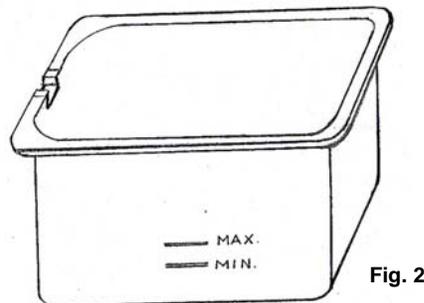
**Avertissement:** Toutes les composantes doivent être complètement sèches avant que la friteuse soit remplie d'huile. Vous devrez particulièrement vous assurer que le filtre à huile lavable (N° 14) du couvercle soit bien sec. Sinon, le filtre ne fonctionnera pas convenablement et pourrait causer que de la vapeur se piège dans la friteuse pendant l'usage.

**Avertissement:** En remplissant le panier avec des aliments à frire, ne jamais dépasser le niveau maximum « MAX ».

## 2. Remplissage du contenant en acier inoxydable avec de l'huile

**Avertissement:** Ne jamais brancher la friteuse avant de l'avoir remplie d'huile jusqu'au niveau précisé. Avant de brancher la friteuse, assurez-vous que le panneau de contrôle (N° 23) est bien en place dans le boîtier de la friteuse (N° 1) et que l'élément chauffant (N° 6) est dans l'huile dans le contenant.

- Utilisez une huile végétale mélangée ou une huile de maïs pure. Évitez d'utiliser de l'huile d'olive, de l'huile de canola, de la margarine, du lard ou du jus de cuisson.
- Le niveau d'huile doit toujours être maintenu entre les niveaux minimum de 3,75 litres et maximum de 4,5 litres indiqués dans le contenant d'huile (N° 3). Vérifiez le niveau d'huile avant chaque usage. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le niveau d'huile est près de son niveau maximum de 4,5 litres. (Fig. 2)
- Ne mélangez jamais différents types d'huile ou de gras. Évitez de mélanger de l'huile fraîche à de l'huile déjà utilisée.



### Usage de matières grasses solides

**Avertissement:** Évitez de mettre du shortening solide dans le réservoir à huile (N° 3) ou dans le panier à friture (N° 14).

- Si vous utilisez du shortening végétal solide, faites-le tout d'abord fondre dans une casserole et, ensuite, versez-le très soigneusement dans le réservoir à huile (N° 3).
- Le shortening végétal solide précédemment utilisé et durci dans le réservoir à huile (N° 3) doit être retiré du réservoir à huile et fondu dans une casserole avant d'être réutilisé.

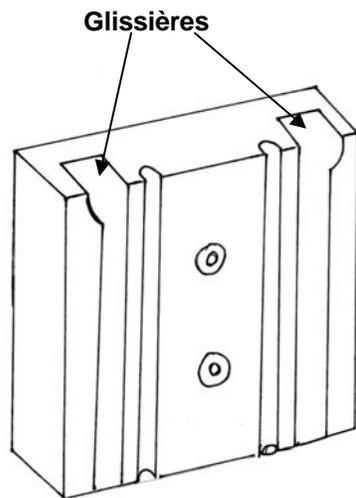
**Avertissement:** Si vous tentez de faire fondre une matière grasse solide dans le réservoir à huile (N° 3), il existe un risque que la matière grasse fondue chaude éclabousse sous la couche supérieure de matière grasse toujours solide. Ainsi, n'utilisez que la procédure suivante :

- Assurez-vous que la matière grasse est à la température ambiante. Si elle est froide, elle risque davantage d'éclabousser.
- Avec une fourchette, percez des orifices dans la matière grasse. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé pendant que fond la matière grasse. Réglez le cadran de la température (N° 8) à 320° F (160 °C).

### 3. Installation du « tableau de commande avec élément chauffant (N° 5) »

- Soulevez le « tableau de commande avec élément chauffant » (N° 5).
- Faites glisser les rebords du tableau de commande (N° 5) dans les glissières montées sur le boîtier en métal (N° 1).
- Faites glisser les rebords jusqu'au fond.

**Avis important:** Le verrou de sûreté automatique assure que l'appareil ne puisse pas fonctionner si le tableau de commande (N° 5) n'a pas été correctement inséré dans les glissières sur le boîtier en métal (N° 1).



Arrière du boîtier principal (N° 1)

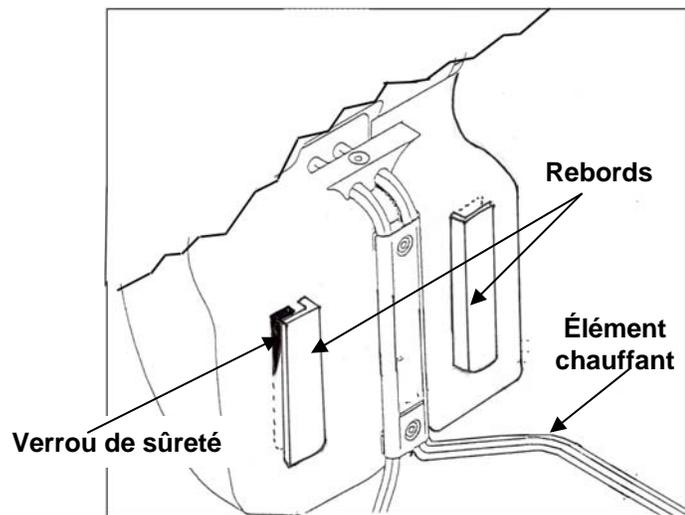


Tableau de commande (N° 5)

### Cordon d'Alimentation Détachable

Votre friteuse **Bravetti** a été spécialement conçue en fonction de votre sécurité. **Bravetti** a intégré à sa friteuse un cordon d'alimentation détachable unique en son genre. Ce cordon est conçu pour se détacher de la friteuse s'il est tiré par mégarde. Ainsi, plus de risque de faire basculer la friteuse et de renverser de l'huile chaude.

La prise femelle du cordon est fixée en permanence à l'arrière du tableau de commande (N° 23). Elle est munie d'un pivot pour permettre un positionnement facile de l'appareil.

Pour relier le cordon mâle à la prise femelle sur l'appareil, orientez la fiche mâle afin de l'insérer dans la prise femelle. La fiche mâle ne peut être insérée que d'une seule façon. Si la fiche mâle ne s'insère pas dans l'appareil, inversez-la à 180°.

## 4. Usage de la friteuse

**Avertissement:** Ne jamais brancher la friteuse avant de l'avoir remplie d'huile jusqu'au niveau précisé. Avant de brancher la friteuse, assurez-vous que le panneau de contrôle (N° 23) est bien en place dans le boîtier de la friteuse (N° 1) et que l'élément chauffant (N° 6) est dans l'huile dans le contenant.

**Important:** Assurez-vous que le tableau de commande (N° 5) est bien inséré dans le boîtier principal. Sinon, la friteuse ne fonctionnera pas. Cet appareil est muni d'un verrou spécial qui prévient qu'il soit mis en marche accidentellement.

### Préchauffage

**Avertissement:** Ne jamais brancher la friteuse avant d'avoir rempli d'huile le réservoir. (Voir les directives à la section 2.) Toujours débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.

- Assurez-vous que le niveau d'huile dans le réservoir (N° 3) se situe entre le « minimum » de 3,75 litres et le « maximum » de 4,5 litres indiqués dans le réservoir à huile (N° 3).
- Le panier à friture (N° 14) ne doit **pas** être immergé dans l'huile pendant le préchauffage.
- Remettez le couvercle en place (N° 10).
- Branchez l'appareil dans une prise de 120 volts.
- Faites tourner le commutateur marche/arrêt (N° 6) en position de marche (« On »).
- Choisissez la température désirée sur le cadran de réglage de la température (N° 8). (Fig. 3)

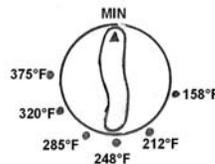


Fig. 3

**Avertissement:** Afin d'éviter les blessures et brûlures, évitez de toucher les pièces en métal de la friteuse : elles sont chaudes.

- Le préchauffage de l'huile nécessitera jusqu'à 15 minutes selon la température choisie.
- Le voyant indicateur de la température (N° 7) s'allumera une fois la température réglée et lorsque la friteuse est en marche, pour indiquer que l'élément chauffant fonctionne. Ce voyant s'éteindra une fois la température voulue atteinte. (Fig. 4) Le voyant indicateur de la température pourrait clignoter plusieurs fois pendant la friture. Cela signifie que la température est maintenue par le thermostat.

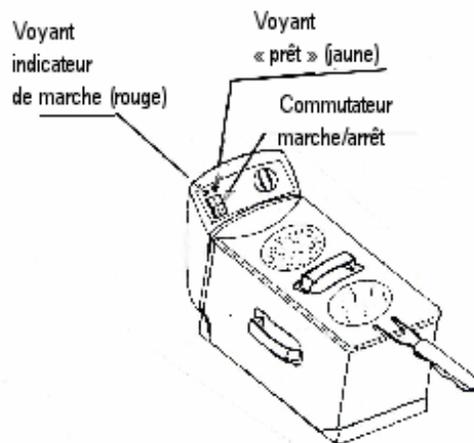


Fig. 4

## Remplissage du Panier à Friture

- **Ne remplissez JAMAIS le panier à friture (N° 14) lorsqu'il est immergé dans l'huile.**
- Placez les aliments dans le panier à friture (N° 14). **Évitez** de trop le remplir et ne dépassez jamais les quantités maximum. Pour de meilleurs résultats et des durées de friture plus courtes, le panier ne doit être qu'à demi plein.
- Le panier peut contenir environ une livre d'aliments. Il peut contenir par exemple de 3 à 4 morceaux de poulet de grosseur moyenne.
- Évitez de remplir le panier d'aliments surgelés au-delà de la ligne « MAX » indiquée sur le panier.

**Avertissement:** Lors de la friture, retirez le panier à friture (N° 14) de la friteuse avant de le remplir d'aliments surgelés qui peuvent faire éclabousser l'huile et causer des brûlures.

**Important:** Lors de la friture d'aliments surgelés, comme des frites, n'excédez pas un poids de 1 1/4 livre (567 gr.). Pour de meilleurs résultats et des aliments plus croustillants, limitez la quantité à 1 livre (454 gr.) ou moins.

## Friture des Aliments

**Avertissement:** Pour éviter les blessures et brûlures, évitez de toucher les pièces en métal de la friteuse : elles sont chaudes.

- Pour faire frire les aliments, utilisez toujours le panier à friture (N° 14).
- Pendant la friture, fermez toujours le couvercle (N° 10).
- Lorsque l'huile est préchauffée, le voyant indicateur de la température (N° 7) s'éteindra pour indiquer que la température désirée est atteinte.
- Abaissez lentement le panier à friture (N° 14) dans l'huile chaude. Si vous l'abaissez trop rapidement, l'huile pourrait déborder et éclabousser.
- Remettez le couvercle en place soigneusement.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle pendant la friture.
- Évitez de trop vous rapprocher de la friteuse pendant qu'elle fonctionne.

**Avertissement:** En ouvrant le couvercle (N° 10) après la friture, ne l'ouvrez que partiellement et attendez un moment que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir complètement. Tenez le visage éloigné de l'appareil : la vapeur chaude peut causer des brûlures.

## 5. Après la friture

**Avertissement:** Après la friture, assurez-vous de toujours tourner le réglage de la température (N° 8) au point le plus bas, de mettre le commutateur en position d'arrêt et de débrancher la friteuse de la prise murale. Pour éviter les blessures et brûlures, évitez de toucher toute pièce en métal : elles sont très chaudes.

- Réglez le cadran de réglage de la température (N° 8) au point le plus bas (tournez complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.)
- Mettez le commutateur marche/arrêt (N° 6) en position d'arrêt (« Off »).
- Débranchez le cordon d'alimentation principal de la prise murale.
- Soulevez le couvercle (N° 10) lentement et permettez à la vapeur de s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
- Soulevez le panier à friture (N° 14) par la poignée (N° 15). Placez-le sur le support à panier (N° 11) et laissez les aliments égoutter pendant une minute.
- Une fois l'huile égouttée du panier (N° 14), vous pourrez soulever le panier et servir les aliments.

**Avertissement:** Avant de nettoyer ou de ranger la friteuse, laissez-la toujours refroidir complètement (environ deux heures). Évitez de déplacer ou de transporter la friteuse si elle contient de l'huile chaude.

- Débranchez le cordon d'alimentation détachable de la friteuse et rangez-le dans l'espace de rangement (N° 19) à l'arrière du tableau de commande. (Fig. 5)

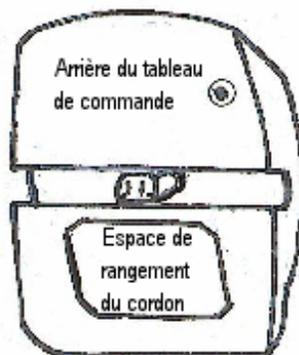


Fig. 5

## 6. Conseils de friture

- Évitez de mélanger des huiles différentes ou de l'huile fraîche ou déjà utilisée.
- Remplacez l'huile régulièrement. En général, l'huile vieillit rapidement si vous faites frire des aliments à haute teneur en protéines (par exemple, volaille, viande et poisson). Si vous utilisez l'huile surtout pour faire frire des pommes de terre et que vous la filtrez après chaque usage, vous pourrez l'utiliser de 8 à 10 fois. N'utilisez jamais la même huile pendant plus de six mois.
- Remplacez toujours l'huile si elle commence à mousser lors de la cuisson, si elle devient foncée, si elle émet une odeur rance, un goût rance ou si elle adopte la consistance d'un sirop.
- Assurez-vous que les aliments à frire sont bien secs.
- Avant la friture, retirez la glace rattachée aux aliments surgelés. Rincez et épongez les aliments avec un essuie-tout.
- Pour une friture uniforme, les morceaux doivent être de dimension et d'épaisseur égale.
- La friture des morceaux plus épais demande plus de temps.

**Important : Si vous faites frire des aliments surgelés, comme des frites, n'excédez pas la quantité recommandée de 1 1/4 livre (567 gr). Pour de meilleurs résultats, limitez la quantité à 1 livre (454 gr) ou moins.**

Les durées de friture suivantes n'indiquent que les durées approximatives pour faire frire un panier à moitié rempli. La durée exacte peut différer selon la quantité réelle, les préférences de cuisson, la dimension et l'épaisseur des morceaux, etc.

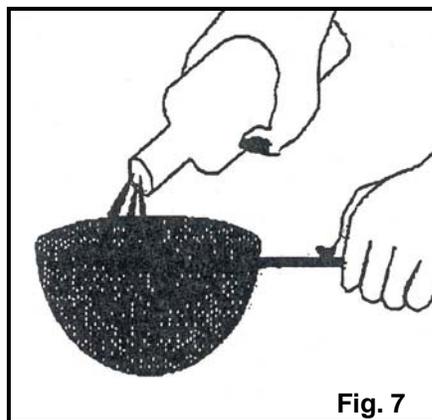
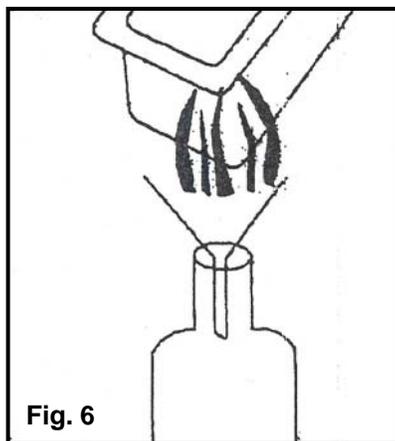
### Réglages de la Température

En général, utilisez des réglages plus bas pour les aliments délicats (légumes, poisson) et un réglage plus élevé pour les aliments surgelés (frites et poulet).

Aliment	Durée de friture	Température
Frites	6-9 minutes	375°F
Filets de poisson	3-5 minutes	320°F
Croquettes de poulet	6-8 minutes	320°F
Morceaux de poulet	13-20 minutes	320°F
Zucchini frit	3 minutes	320°F
Champignons frits	3 minutes	320°F
Rondelles d'oignon	3 minutes	320°F
Beignes	3-5 minutes	375°F
Beignets aux pommes	4 minutes	375°F
Crevettes	4-6 minutes	320°F

## 7. Filtrage et changement de l'huile

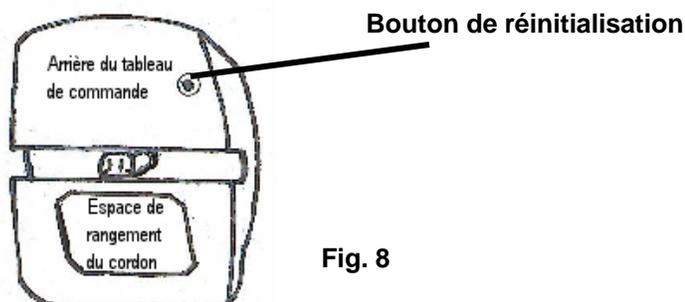
- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et refroidie avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque usage. En général, l'huile vieillit rapidement si vous faites frire des aliments à haute teneur en protéines (par exemple, volaille, viande et poisson). Si vous utilisez surtout l'huile pour faire frire des pommes de terre et que vous la filtrez après chaque usage, vous pourrez l'utiliser de 8 à 10 fois. N'utilisez jamais la même huile pendant plus de six mois.
- Pour filtrer l'huile, assurez-vous tout d'abord qu'elle est refroidie et videz l'huile du réservoir à huile (N° 3) dans un autre réservoir ou dans une bouteille. (Fig. 6) Lavez et séchez le réservoir à huile et le panier. Remplissez le réservoir d'huile en versant l'huile dans une passoire ou dans un filtre en papier. (Fig. 7)



## 8. Réinitialisation de la friteuse

Si, pour une raison quelconque, la friteuse vient à cesser de chauffer, le commutateur de réinitialisation pourrait avoir « sauté ». Pour réinitialiser la friteuse, procédez ainsi :

- Mettez le cadran de réglage de la température (N° 8) en position « Min » (sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Mettez le commutateur marche/arrêt (N° 6) en position d'arrêt « Off ».
- Laissez refroidir la friteuse pendant au moins 15 minutes.
- Mettez le commutateur marche/arrêt (N° 6) en position de marche « On ».
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation (N° 18) à l'arrière du tableau de commande (N° 5).
- Faites redémarrer la friteuse et commencez la friture.



## 9. Directives de nettoyage

**Avertissement:** Assurez-vous de mettre le commutateur en position d'arrêt (« Off ») et de débrancher la friteuse de la prise murale avant de la nettoyer. Laissez refroidir la friteuse complètement (environ 2 heures) avant de la nettoyer. Évitez d'immerger le tableau de commande (N° 5), le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout liquide.

- Suivez les directives de nettoyage à la section 1 (« Avant le premier usage »).
- Évitez d'immerger le tableau de commande (N° 5), le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Évitez de mettre le tableau de commande (N° 5), le cordon ou la fiche au lave-vaisselle.
- Nettoyez le tableau de commande (N° 5) avec un chiffon humide seulement.
- Le réservoir d'huile (N° 3), le panier à friture (N° 14) et le filtre (N° 18) peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le boîtier de la friteuse (N° 1) ne doit être lavé qu'à l'eau tempérée savonneuse. **Évitez** de mettre le boîtier de la friteuse (N° 1) ou le couvercle au lave-vaisselle.

# Bravetti / EURO-PRO

## GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

**EURO-PRO Operating LLC** garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, port payé, à :

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

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main d'œuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 16,95 \$ pour la manutention et l'envoi de retour doivent être inclus.\*

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre unique discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils qui ont été manipulés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par un mauvais usage, une manipulation négligente ainsi que les dommages causés par un emballage inadéquat ou une mauvaise manutention en transit.

Cette garantie est proposée à l'acheteur d'origine du produit et exclut toute autre garantie juridique et/ou conventionnelle. La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC**, si responsabilité il y a, ne se rapporte qu'aux obligations spécifiques assumées de façon expresse par **EURO-PRO Operating LLC** en vertu des modalités de cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne sera-t-elle responsable des dommages accessoires ou consécutifs de quelque nature que ce soit. Certains États/certaines provinces ne permettent pas que des exclusions ou limites soient imposées aux dommages accessoires ou consécutifs. Ainsi, la disposition ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis qui pourraient varier d'un État/d'une province à l'autre.

**\*Important : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage en transit. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y fixer une étiquette portant votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone et précisant les détails de l'achat, le numéro de modèle et le problème survenu. Nous vous recommandons en outre d'assurer le colis (les dommages survenus en transit ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez, sur l'emballage extérieur, « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**



---

### FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE POUR CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez 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 convenez 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, QC, H4S 1A7

#### Modèle BF160

Modèle

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Province

Code postal

## 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>