



FRITEUSE

FRYER



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS TOUCHER OU METTRE DES OBJETS SUR LES CÔTÉS OU LE DESSUS DU FOUR

UTILISATION

1. Assurez-vous que la valve de vidange est bien fermée et remplir le bassin. Capacité : 20 litres.
2. Assurez-vous que le thermostat et que la valve pilote sont à la position "OFF" et ouvrir la bouteille de propane d'un quart de tour.
3. Tournez la valve pilote (Blanche) en position "Pilot".
4. Appuyer sur la valve pilote en la gardant enfoncé, allumé le pilote. Gardez renfoncé 60 secondes.
5. Relâcher la valve pilote et le pilote devrait rester allumé, tourné le thermostat à la température désirée et les brûleurs s'allumeront.
6. Après l'utilisation, fermé la bouteille de propane et vidé la friteuse à l'aide du tuyau de vidange dans un récipient en métal si l'huile est encore chaude.

WARNING

DO NOT TOUCH OR PLACE ANYTHING ON SIDES OR TOP OF OVEN

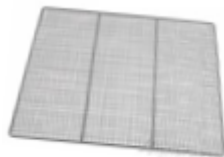
OPERATION

1. Fill kettle before lighting, make sure the draining valve is closed. Capacity: 20 litres.
2. Make sure temperature thermostat is at "OFF" and that the pilot knob is also at "OFF" and turn on propane tank ¼.
3. Turn pilot (white) knob to "Pilot" position.
4. Depress valve knob and light pilot. With pilot burning, hold knob depressed for 60 seconds.
5. Release knob and pilot should remain lit. Turn the thermostat to the desired position, main burners will start burning.
6. After use, close propane tank completely. Empty the fryer using the pipe in a metal container if oil is still hot.

IMPORTANT

**Vérifier qu'il ne manque aucune pièce lors du retour de la machine.
Des frais supplémentaires s'appliqueront pour toute pièce manquante.**

Verify that these pieces are present when returning the machine.
Additional charges will be applied for missing parts.



1 grille
1 rack



2 paniers
2 baskets

Bravo Location Rentals Inc.

Montréal | 514.685.8000 | 800.685.0064 | 2055 boul. Hymus, Dorval QC, H9P 1J8
Ottawa | 613.807.5505 | 800.685.0064 | PO Box 90043 CP Place, Ottawa ON, K1V 1J8
bravoparty.com | 