

Electric BBQ Grill with Stand

User Manual



Please read and understand all instructions wbefore use.
Retain this manual for future reference.



Electric BBQ Grill with Stand

SPECIFICATIONS

Voltage Rating	120V, 60Hz
Wattage Rating	1,600W
Cooking Area	176 square in. (1,135 square cm)
Weight	19.6 lb (8.9 kg)

INTRODUCTION

Great for places with limited space. The temperature control unit is easy to use and allows you to set it to just the right temperature.

SAFETY

WARNING! Read and understand all instructions before using this tool. The operator must follow basic precautions to reduce the risk of personal injury and/or damage to the equipment.

Keep this manual for safety warnings, precautions, operating or inspection and maintenance instructions.

SPECIFIC SAFETY PRECAUTIONS

WARNING! In case of fire, turn the controller to OFF. Unplug the barbecue from the power source and allow the fire to burn out on its own. Do not use water to extinguish the fire.

1. Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
2. Do not operate any device when tired or under the influence of drugs, alcohol or medications.
3. Do not use in the presence of flammable gases or liquids.
4. Do not use barbecue lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this barbecue.
5. Do not attempt to move this appliance while it is in use.
6. The heat generated by the barbecue can damage nearby objects. Keep all combustible material at least 21 in. (53cm) away from the grill at all times.
 - a. Set up this barbecue on a hard, smooth level surface.
 - b. Do not use this barbecue under any overhang or near combustible structures.

- c. Do not place heater element on flammable materials, while heater element is active or still hot.
7. The barbeque will become hot enough to cause burns if mishandled. Wait for it to cool before handling. Do not attempt to touch the cooking surface or other hot surface. Use the barbeque's handles.
8. Do not use this device in the rain to avoid an electric shock.
9. Unplug this barbecue from the power source when not in use and before cleaning.

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

ELECTRICAL SAFETY

WARNING! To reduce risk of electric shock, be certain that the plug is connected to a properly grounded receptacle.

1. Disconnect device from power source before cleaning, servicing, changing parts/ accessories or when not in use.
2. Do not disconnect the power cord in place of using the ON/OFF switch on the device. This will prevent an accidental startup when the power cord is plugged into the power supply.
3. Do not alter any parts of the device or accessories. All parts and accessories are designed with built-in safety features that may be compromised if altered.
4. Make certain that power source conforms to requirements of your equipment.
5. This device is only for use on 120 V (single phase) and is equipped with a 3-prong grounded power supply cord and plug.
6. DO NOT use this device with a 2-prong wall receptacle.
 - a. Choose an available 3-prong power outlet.
 - b. Replace 2 prong outlet with a grounded 3-prong receptacle, installed in accordance with the CE Code and local codes and ordinances.

CAUTION! All wiring should be performed by a qualified electrician.

POWER CORD

1. Insert the power cord plug directly to the power supply whenever possible. Use extension cords or surge protectors only when the device's power cord cannot reach a power supply from the work area.
2. Do not operate this device if the power cord is frayed or damaged as an electric shock may occur, resulting in personal injury or property damage.
 - a. Inspect the device's power cord for cracks, fraying or other faults in the insulation or plug before each use.
 - b. Discontinue use if a power cord feels more than comfortably warm while operating the device.
 - c. Have the power cord replaced by a qualified service technician
3. Keep all connections dry and off the ground to reduce the risk of electric shock. Do not touch plug with wet hands.
4. Prevent damage to the power cord by observing the following:
 - a. Never use the cord to carry the device.
 - b. Do not pull on the cord to disconnect the plug from an outlet.
 - c. Keep cord away from heat, oil, sharp edges or moving parts.

- d. Do not wrap cord around device as sharp edges may cut insulation or cause cracks if wound too tight. Gently coil cord and either hang on a hook or fasten with a device to keep cord together during storage.

USE AND CARE OF DEVICE

This device was designed for a specific function. Do not modify or alter this device or use it for an unintended purpose.

CLEANING AND CARE

1. All cleaning and maintenance should be performed when the barbecue is cool to the touch and with the power supply disconnected.
2. Do NOT clean any part in a self-cleaning oven or dishwasher. The extreme heat will damage the finish.
3. All cleaning and maintenance should be done only while the appliance is disconnected from a power source.
4. Do not use abrasive cleaning agents on this product, as they will damage the finish.
5. Never use oven cleaner on this product.

CLEANING

1. Wipe surface grime off with a clean cloth and mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surface dirt, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing pad.
3. Rinse clean with water.
4. Allow surface to dry fully before use.

CLEANING THE HEATING ELEMENT

1. Ensure the grill is unplugged from the power source and the temperature control unit is removed.
2. Remove the cooking grill.
3. Remove the heating element by unbolting the wing nuts and lifting the element out.
4. Gently clean the heating element with a damp cloth. Do not scratch the element's surface or immerse in water.
5. Reinstall the heating element.
6. Inspect the temperature controller and power cord for any possible damage, before reinstalling them.

CLEANING THE TEMPERATURE CONTROL PLUG

Only clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

PARTS IDENTIFICATION

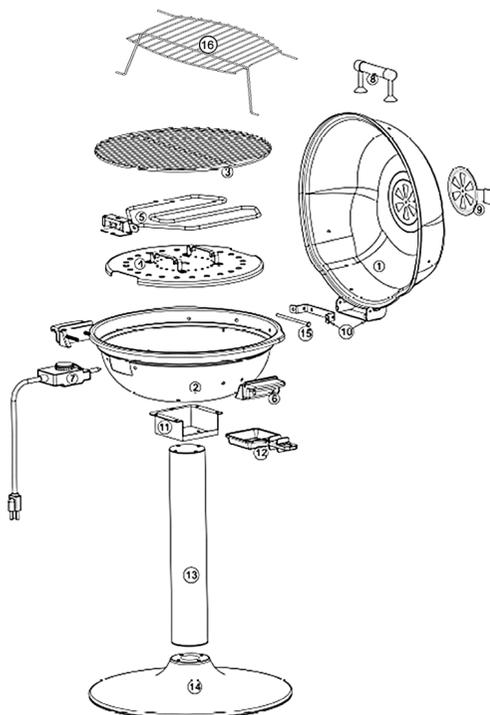
WARNING! Do not operate the tool if any part is missing. Replace the missing part before operating. Failure to do so could result in a malfunction and personal injury.

Remove the parts and accessories from the packaging and inspect for damage. Make sure that all items in the parts list are included.

Contents:

1. Lid
2. Bowl
3. Cooking Grill
4. Heat Reflector Plate
5. Heating Element
6. Handle x 2
7. Temperature Control
8. Lid Handle
9. Air Vent
10. Hinge Bracket
11. Connection Box
12. Grease Pan
13. Pillar
14. Base
15. Locking Pin
16. Warming Rack

The hardware for each component is attached to that part.

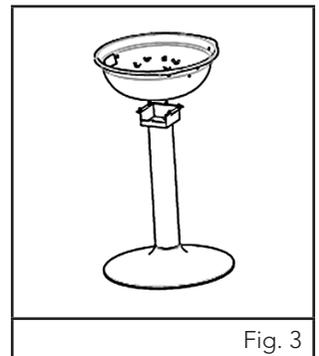
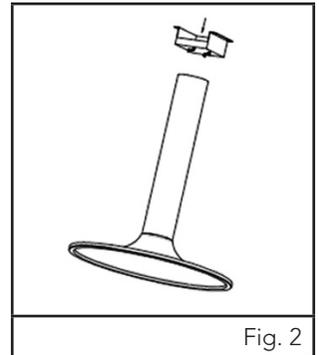
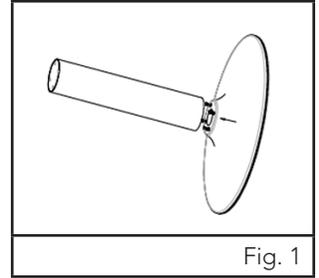


ASSEMBLY

When this manual refers to a part number, it refers to the included Parts Identification section.

Each bolt has a flat washer, lock washer and a nut or wing nut. The assembly instructions will not always mention the hardware, but the user should understand that all three hardware items are applied to every bolt. Tighten all connections by hand first. Once assembly is complete, tighten all connections fully.

1. Remove the 4 medium bolts from the pillar's bottom (#13). Place a flat washer over each bolt and insert through the base (#14). Line up each bolt with one of the holes in the pillar and bolt the base and pillar together.
2. Remove the medium bolts from the pillar's top (#13). Place the connection box (#11) on top of the pillar and reinsert the 4 bolts. Bolt the two pieces together.
3. Place the bowl (#2) over the connection box. The opening on the side of the bowl will be to the left when the connection box opening is facing directly towards you. Insert five medium bolts through the connection box's flange and through the bowl. Place a washer over each bolt. Bolt the two pieces together with medium wing nuts.



4. Turn the barbeque so the opening in the bowl is facing you. Add the handles (#6) to each side by inserting the bolts through the holes. Secure in place with medium wing nuts.
5. Add the bottom of the hinge bracket (#10) to the bowl by placing two small bolts through the bracket and the matching holes at the back of the bowl. Fix in place with two small wing nuts.
6. Attach the top of the hinge bracket (#10) to the lid (#1). Hold the top bracket hinge on the outside of the lid and align the two holes. Insert two small bolts through the bracket and lid. Fix in place with two small wing nuts.
7. Place the top hinge of the lid over the bottom hinge and align the holes on each side. Slide the locking pin (#15) through the bracket's holes. Secure the locking pin with a small wing nut. Open and close the lid. Loosen the wing nut if the hinge parts are scraping together.

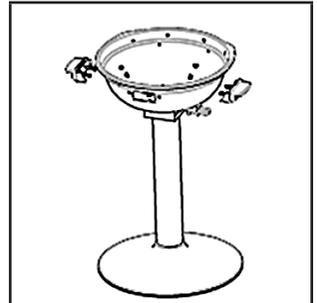


Fig. 4



Fig. 5

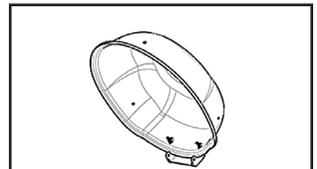


Fig. 6

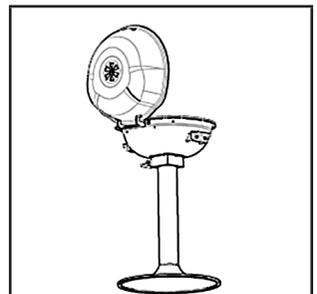


Fig. 7

8. Attach the air vent (#9) to the lid (#1) using small bolt, small lock washer, and small wing nut.
9. Attach the lid handle (#8) to the lid (#1) using a washer, lock washer and small wing nut at each handle opening.
10. Attaching the heat reflector and heating element:
 - a. Insert heat reflector plate (#4) into the bottom of the bowl (#2).
 - b. Lay the heating element (#5) on top of the heat reflector with the receptacle for the temperature control unit lined up with the opening at the front. Make sure it is right-side-up before the next step.
 - c. Insert two small bolts through the bowl and the tabs on the heating element. Fix in place using washers, small lock washers and small wing nuts.
11. Place the cooking grill onto the raised rim inside the bowl.
12. Place the warming tray into the bowl and insert leg ends into holes. Insert leg ends of top rack into lid.
13. Insert the Grease Pan into the connection box to catch any drippings.

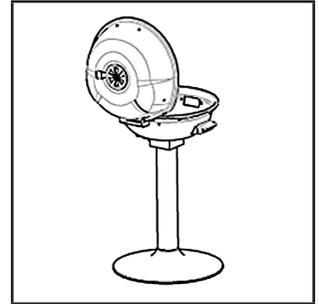


Fig. 8

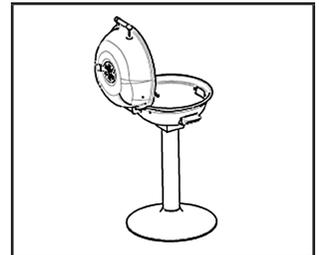


Fig. 9

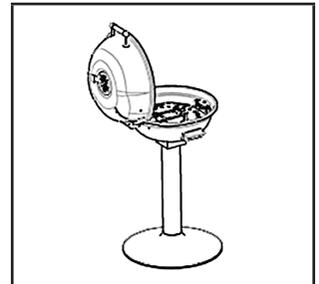


Fig. 10

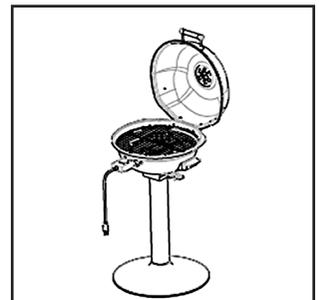


Fig. 11

OPERATION

Using an extension cord is NOT recommended. If an extension cord is absolutely necessary;

- Use an UL-approved 3-prong grounded extension cord that is rated for at least 15 Amps.
- NEVER connect two or more extension cords in series.
- Use the shortest extension cord possible.
- Use a minimum 16 AWG gauge extension cord of less than 50 ft in length.

POWERING UP THE BARBECUE

1. Make sure that the control knob is turned fully to the OFF position.
2. Plug the controller fully into the barbecue. Raised lip of controller should be inserted until it is snug against element bracket.
3. Plug the other end of temperature control knob into a dry Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) power outlet.
4. Adjust the setting on the control knob the desired temperature level. Settings on controller are indicated by a triangular mark. Illustration shows controller in OFF position.

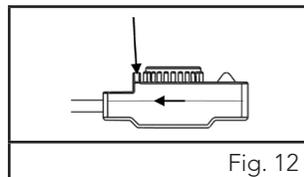


Fig. 12

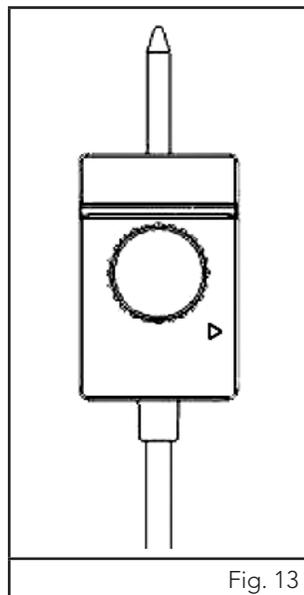


Fig. 13

TURNING OFF THE BARBECUE

1. Turn the temperature control knob to OFF.
2. Unplug the power cord from the wall outlet.
3. Unplug the temperature controller from the barbecue once it has cooled.

INITIAL USE

Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the power turned on HIGH. This will 'heat clean' the internal parts and dissipate odours from the manufacturing process.

COOKING

WARNING! Always open the barbecue lid carefully. Steam and heat trapped inside the lid can scald and burn

WARNING! When cooking with oil/grease, do not allow oil or grease to exceed 350° F (175° C).

1. Set temperature controller to the desired heat level and wait for grill to reach that temperature.
2. Place food on cooking grill.
3. With lid open or closed, cook until desired internal temperature is reached.

MAINTENANCE

1. Maintain the device with care. A device in good condition is efficient, easier to control and will have fewer problems.
2. Inspect the device components periodically. Repair or replace damaged or worn components.

CAUTION! Only qualified service personnel should repair the device.

STORAGE

Do not store this device in a damp or humid environment. Store indoors if possible.

When not in use for an extended period, apply a thin coat of lubricant to the steel parts to avoid rust. Remove the lubricant before using the device again.

DISPOSAL

Recycle a device damaged beyond repair at the appropriate facility.

TROUBLESHOOTING

Contact Princess Auto Ltd. for a solution if the tool does not function properly or parts are missing. If unable to do so, have a qualified technician service the tool.

Grille de BBQ électrique avec support

Manuel d'utilisateur



Vous devez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.



Grille de BBQ électrique avec support

SPÉCIFICATIONS

Tension nominale	120 V, 60 Hz
Puissance nominale en watts	1 600 W
Surface de cuisson	1 135 cm carrés (176 po carrés)
Poids	8,9 kg (19,6 lb)

INTRODUCTION

Idéal pour les endroits où l'espace est limité. Le module de réglage de la température est facile à utiliser et vous permet de régler la température idéale.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT ! Veuillez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser cet outil. L'utilisateur doit respecter les précautions de base lorsqu'il utilise cet outil afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'équipement.

Conservez ce manuel qui contient les avertissements de sécurité, les précautions, les instructions de fonctionnement ou d'inspection et d'entretien.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

AVERTISSEMENT ! Fermez le contrôleur en cas de feu. Débranchez le barbecue de la source d'énergie et laissez le feu s'éteindre de lui-même. N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu.

1. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'on utilise cet appareil à proximité des enfants.
2. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes fatigué ou sous l'effet de drogues, d'alcool ou de médicaments.
3. N'utilisez pas d'outils électriques en présence de gaz ou de liquides inflammables.
4. N'utilisez pas l'essence à briquet, des pierres de lave, de l'essence, du kérosène ou de l'alcool avec ce barbecue.
5. Ne tentez pas de déplacer cet appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
6. La chaleur produite par le barbecue peut endommager les objets situés à proximité. Conserver toute matière combustible au moins à 53 cm (21 po) de la grille en tout temps.

- a. Placez ce barbecue sur une surface dure, uniforme et au niveau.
 - b. N'utilisez pas ce barbecue en porte-à-faux ou à proximité de structures combustibles.
 - c. Ne placez pas l'élément chauffant sur des matières inflammables alors qu'il est actif ou encore chaud.
7. Advenant sa manutention inadéquate le barbecue deviendra suffisamment chaud afin de causer des brûlures. Attendez qu'il se soit refroidi avant de le manipuler. Ne tentez pas de toucher la surface de cuisson ou toute autre surface. Utilisez les poignées du barbecue.
 8. N'utilisez pas cet appareil sous la pluie afin d'éviter un choc électrique.
 9. Déconnectez le barbecue de la source d'énergie lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.

SÉCURITÉ EN ÉLECTRICITÉ

AVERTISSEMENT ! Pour réduire les risques de choc électrique, assurez-vous que la fiche est branché dans une prise de courant correctement mise à la masse.

1. Déconnectez l'appareil de la source d'énergie avant le nettoyage, l'entretien, le remplacement de pièces ou d'accessoires ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Ne débranchez pas le cordon d'alimentation au lieu d'utiliser le commutateur de MARCHE/ARRÊT sur l'appareil. Ceci permet d'éviter une mise en marche involontaire lorsque vous branchez le cordon d'alimentation dans la source d'énergie.
3. Ne modifiez aucune partie de l'appareil ou des accessoires. Toutes les pièces et tous les accessoires sont conçus avec des dispositifs de sécurité intégrés qui seront compromis s'ils sont modifiés.
4. Assurez-vous que la source d'énergie est conforme aux exigences de votre équipement.
5. Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un courant monophasé de 120 V et est muni d'un cordon de source d'énergie et d'une fiche à 3 broches.
6. N'utilisez PAS cet appareil avec une prise murale à 2 broches.
 - a. Choisissez une prise de courant libre à 3 broches.
 - b. Remplacez la prise à 2 broches par une prise à 3 broches mise à la masse, installée conformément au Code de l'électricité, ainsi qu'aux ordonnances et aux codes locaux en vigueur.

ATTENTION ! Tout le câblage doit être installé par un électricien qualifié.

CORDON D'ALIMENTATION

1. Autant que possible, insérez la fiche du cordon d'alimentation directement dans la source d'énergie. N'utilisez des rallonges ou un limiteur de surtension que lorsque le cordon d'alimentation de l'appareil est trop court pour atteindre la source d'énergie depuis l'aire de travail.
2. N'utilisez pas cette appareil si le cordon d'alimentation est effilé ou endommagé, car un choc électrique peut se produire, ce qui pourrait causer des blessures ou des dommages à la propriété.
 - a. Avant chaque utilisation, inspectez le cordon d'alimentation de l'appareil; vérifiez qu'il n'est ni fissuré, ni effiloché et que l'isolant et la fiche ne sont pas endommagés.

- b. Arrêtez d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est trop chaud au toucher.
 - c. Faites remplacer le cordon d'alimentation par un technicien de service qualifié
3. Pour réduire le risque de choc électrique, assurez-vous que toutes les connexions sont sèches et qu'elles ne présentent aucun contact avec le sol. Ne touchez pas la fiche avec les mains humides.
 4. Pour éviter tout dommage au cordon d'alimentation, observez les précautions suivantes :
 - a. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour transporter l'appareil.
 - b. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour déconnecter la fiche de la prise.
 - c. Tenez le cordon à l'écart de la chaleur, de l'huile, des rebords coupants ou des pièces mobiles.
 - d. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil car les bords tranchants risquent d'entailler l'isolant ou des fissures peuvent se former sur le cordon s'il est enroulé trop serré. Enroulez délicatement le cordon et suspendez-le à un crochet ou attachez-le à un dispositif pour qu'il reste enroulé pendant son rangement.

UTILISATION ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Cet appareil est conçu pour une utilisation spécifique. Ne modifiez ou n'altérez pas cet appareil ou ne l'utilisez pas à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Tout le nettoyage et l'entretien devraient s'effectuer lorsque la barbecue est froide au toucher et alors que la source d'énergie est débranchée.
2. Ne nettoyez AUCUNE pièce dans un four autonettoyant ou un lave-vaisselle. La chaleur extrême endommagera le fini.
3. Tout le nettoyage et l'entretien devraient s'effectuer uniquement lorsque l'appareil est débranché d'une source d'énergie.
4. N'employez pas d'agents de nettoyage abrasifs sur ce produit, puisque ceux-ci auront pour effet d'endommager le fini.
5. N'utilisez jamais un nettoyeur à four sur cet objet.

NETTOYAGE

1. Essuyez toute saleté sur la surface au moyen d'un chiffon doux et d'un détergent liquide pour la vaisselle ou de bicarbonate de soude.
2. Pour enlever la saleté tenace sur la surface, utilisez un produit de dégraissage à base d'agrumes et un tampon à récurer en nylon.
3. Rincez proprement à l'eau.
4. Laisser sécher la surface parfaitement avant l'utilisation.

NETTOYAGE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

1. Assurez-vous que la grille est débranchée de la source d'énergie et que l'unité de contrôle de la température a été retirée.
2. Enlevez la grille de cuisson.
3. Enlevez l'élément chauffant en dévissant les écrous à oreilles et sortez ensuite l'élément.
4. Nettoyer délicatement l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon humide. N'égratignez pas la surface de l'élément et ne le plongez pas dans l'eau.
5. Réinstallez l'élément chauffant.
6. Inspectez le régulateur de température et le cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage possible avant de les réinstaller.

NETTOYAGE DE LA FICHE DE RÉGULATION DE TEMPÉRATURE

Nettoyez uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas dans l'eau.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

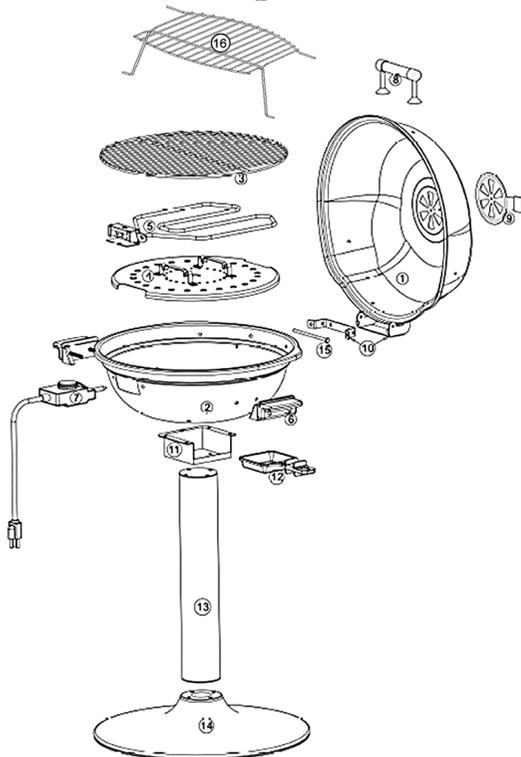
AVERTISSEMENT ! Ne faites pas fonctionner l'outil si des pièces sont manquantes. Remplacez les pièces manquantes avant l'utilisation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner une défektivité et des blessures graves.

Retirez les pièces et les accessoires de l'emballage et vérifiez s'il y a des dommages. Assurez-vous que tous les articles sur la liste de pièces sont compris.

Contenu :

1. couvercle
2. Bol
3. Grille cuisson
4. Plaque de réflecteur de chaleur
5. Élément chauffant
6. Poignée x 2
7. Régulation de la température
8. Couvercle de la Poignée
9. Évén
10. Support de charnière
11. Boîtier de raccord
12. Bac de graisse
13. Montant
14. Base
15. Goupille de sécurité
16. Support de réchauffement

La quincaillerie de chaque composant est fixée à cette pièce.



ENSEMBLE

Lorsque ce manuel fait référence à un numéro de pièce, il fait référence à la section de l'identification de pièces comprises.

Chaque boulon est muni d'une rondelle plate, d'une rondelle-frein et d'un écrou ou d'un écrou à oreilles. Les pièces de fixation ne sont pas toujours énumérées dans les instructions d'assemblage, mais l'utilisateur doit comprendre que trois pièces doivent être installées sur chaque boulon. Serrez tous les raccords à la main pour commencer. Serrez parfaitement tous les raccords après avoir complété l'assemblage.

1. Enlevez les 4 boulons moyens du dessous du montant (n° 13). Placez une rondelle plate sur chaque boulon et insérez dans la base (n° 14). Alignez chaque boulon avec les orifices dans le montant et boulonnez ensemble la base et le montant.
2. Enlevez les boulons moyens du dessus du montant (n° 13). Placez le boîtier de raccord (n° 11) sur le dessus du montant et réinsérez les 4 boulons. Boulonnez les deux pièces ensemble.
3. Placez la cuve (n° 2) sur le boîtier de raccord. L'ouverture sur le côté de la cuve se trouvera à gauche au moment où l'ouverture du boîtier de raccord sera placé directement vers vous. Insérez cinq boulons moyens dans la collerette du boîtier de raccord et au travers de la cuve. Placez une rondelle plate sur chaque boulon. Boulonnez les deux pièces ensemble avec des écrous à oreilles de format moyen.

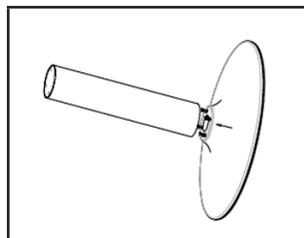


Fig. 1

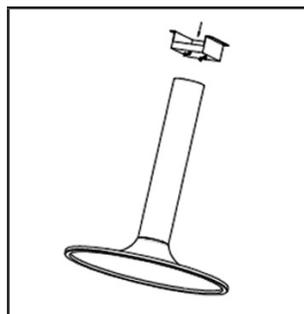


Fig. 2



Fig. 3

4. Tournez le barbecue de façon à placer l'ouverture de la cuve face à vous. Ajoutez les poignées (n° 6) de chaque côté en insérant les boulons dans les orifices. Verrouillez en place au moyen d'écrous à oreilles moyens.
5. Ajoutez la partie inférieure du support de charnière (n° 10) avec la cuve en plaçant deux petits boulons dans le support et dans les orifices correspondants sur l'arrière de la cuve. Fixez en place au moyen de deux petit écrous à oreilles.
6. Fixez la partie supérieure du support de charnière (n° 10) au couvercle (n° 1). Maintenez la charnière du support supérieur sur l'extérieur du couvercle et alignez les deux orifices. Insérez deux petits boulons dans le support et le couvercle. Fixez en place au moyen de deux petit écrous à oreilles.
7. Placez la charnière supérieure du couvercle sur la charnière inférieure et alignez les orifices de chaque côté. Glissez la goupille de sécurité (n° 15) dans les orifices du support. Retenez la goupille de sécurité au moyen d'un petit écrou à oreilles. Ouvrir et fermer les mâchoires. Desserrez l'écrou à oreilles si les pièces articulées frottent l'une contre l'autre.

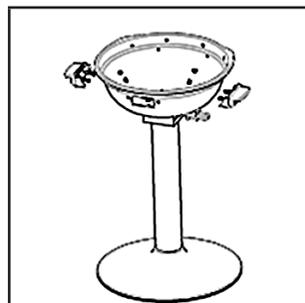


Fig. 4



Fig. 5

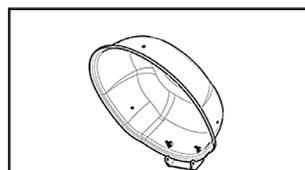


Fig. 6

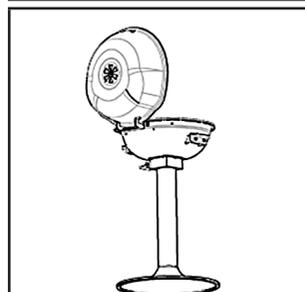


Fig. 7

8. Fixez l'évent (n° 9) au couvercle (n° 1) au moyen d'un petit boulon, d'une petite rondelle-frein et d'un petit écrou à oreilles.
9. Fixez la poignée du couvercle (n° 8) au couvercle (n° 1) au moyen d'une rondelle, d'une rondelle-frein et d'un petit écrou à oreilles au niveau de chaque ouverture de la poignée.
10. Fixation du réflecteur de chaleur et de l'élément chauffant :
 - a. Insérez la plaque du réflecteur de chaleur (n° 4) dans la partie inférieure de la cuve (n° 2).
 - b. Placez l'élément chauffant (n° 5) sur le dessus du réflecteur de chaleur de façon à aligner le réceptacle de l'appareil de contrôle de température avec l'ouverture sur l'avant. Assurez-vous que le côté droit se trouve sur le dessus avant de passer à l'étape suivante.
 - c. Insérez deux petits boulons dans la cuve et sur les pattes de l'élément chauffant. Fixez en place au moyen de rondelles, de petites rondelles-frein et de petits écrous à oreilles.
11. Placez la grille de cuisson sur le rebord soulevé à l'intérieur de la cuve.
12. Placez le plateau chauffant du couvercle sur la cuve et insérez les extrémités des pattes dans les orifices. Insérez les extrémités des pattes du support supérieur dans le couvercle.
13. Insérez le bac de graisse dans le boîtier de raccord afin de recueillir tout écoulement.

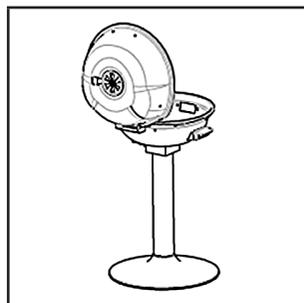


Fig. 8

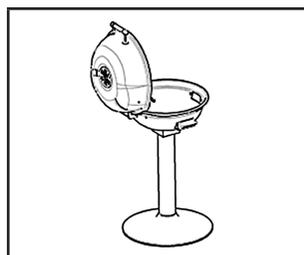


Fig. 9

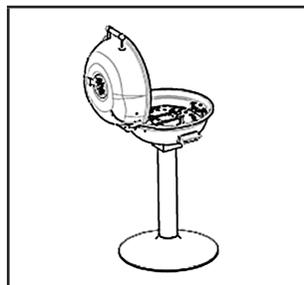


Fig. 10

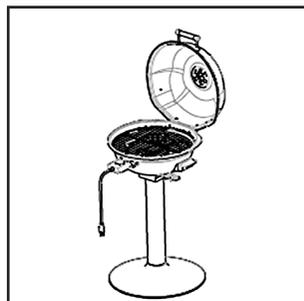


Fig. 11

UTILISATION

L'utilisation d'une rallonge n'est PAS recommandée. Si une rallonge est absolument nécessaire;

- Utilisez un cordon de rallonge à la masse à 3 broches approuvé UL présentant une puissance nominale d'au moins 15 A.
- Ne branchez JAMAIS deux rallonges ou plus en série.
- Utilisez la rallonge la plus courte possible.
- Utilisez un cordon de rallonge au moins de calibre 16 d'une longueur inférieure à 50 pieds.

MISE SOUS TENSION DU BARBECUE

1. Assurez-vous que le bouton de commande est placé complètement en position OFF (arrêt).
2. Branchez le contrôleur complètement dans le barbecue. Le rebord soulevé du contrôleur devrait être inséré jusqu'à ce qu'il repose bien serré contre le support de l'élément.
3. Branchez l'autre extrémité du bouton de réglage de température à une prise de courant avec disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).
4. Modifiez le réglage du bouton de commande à la température désirée. Les réglages sur le régulateur sont indiqués par une marque triangulaire. L'illustration nous montre le contrôleur en position OFF (arrêt).

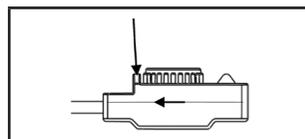


Fig. 12

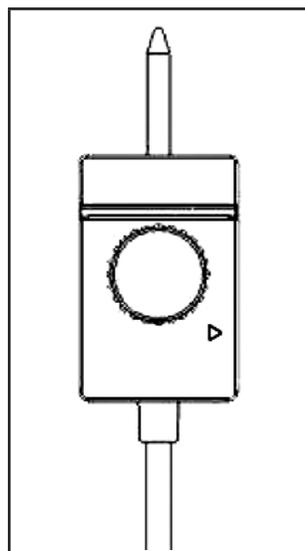


Fig. 13

ÉTEINDRE LE BARBECUE

1. Placez le bouton de réglage de la température à la position OFF (arrêt).
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
3. Débranchez le dispositif de réglage de la température du barbecue après que celui-ci se soit refroidi.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuire de la nourriture pour la première fois sur cette grille, actionnez celle-ci pendant environ 15 minutes alors que le couvercle est fermé et que la puissance est réglée au niveau élevé. Cela permettra de « nettoyer » les pièces internes par la chaleur en plus de dissiper les odeurs attribuables au processus de fabrication.

CUISSON

AVERTISSEMENT ! Ouvrez toujours le couvercle du barbecue prudemment. La vapeur et la chaleur emprisonnées à l'intérieur du couvercle peuvent vous ébouillanter et vous brûler

AVERTISSEMENT ! Lorsque vous utilisez de l'huile ou de la graisse pour la cuisson, évitez que sa température ne dépasse 350 °F (175 °C).

1. Réglez le régulateur de température à la chaleur désirée et attendez que la grille atteigne cette température.
2. Placez la nourriture sur la grille de cuisson.
3. Le couvercle était ouvert ou fermé, chauffez jusqu'à ce que vous ayez atteint la température interne souhaitée.

ENTRETIEN

1. Entretenez l'appareil avec soin. Un appareil en bon état sera efficace, plus facile à contrôler et préviendra les problèmes de fonctionnement.
2. Inspectez régulièrement les composants de l'appareil. Réparez ou remplacez les composants endommagés ou usés.

ATTENTION ! Seul un personnel d'entretien qualifié doit effectuer la réparation de l'appareil.

ENTREPOSAGE

Ne rangez pas cet appareil dans un environnement détrempé ou humide. Entreposez à l'intérieur si possible.

Si l'outil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, appliquez une mince couche de lubrifiant sur les pièces en acier pour éviter qu'elles ne rouillent. Enlevez le lubrifiant avant de réutiliser l'appareil.

MISE AU REBUT

Recyclez tout appareil endommagé et impossible à réparer dans une installation prévue à cet effet.

DÉPANNAGE

Si l'outil ne fonctionne pas correctement ou si des pièces sont manquantes, veuillez contacter Princess Auto Ltd. afin de trouver une solution. Si ce n'est pas possible, demandez à un technicien qualifié de réparer l'outil.