

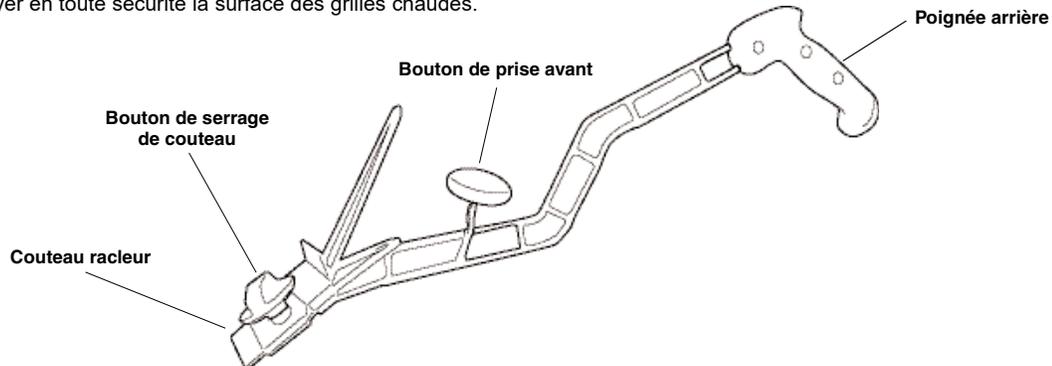
Instructions d'utilisation

Racloir à grill Redi-Gril® à couteau racleur jetable Modèle n° 613-C

Identification du produit

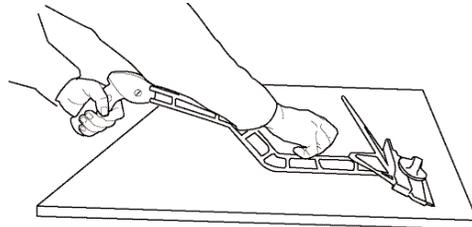
Le Prince Castle Model 613 Redi-Gril® Grill Scraper a été spécialement conçu pour une utilisation plus sûre et plus efficace lors du nettoyage des grilles à palourdes et des cuiseurs de toit. Il dispose d'un design ergonomique spécial pour nettoyer en toute sécurité la surface des grilles chaudes.

Utilisez toujours des EPI (gants de grill et protection des yeux) lors de l'utilisation du Grill. Le modèle 613 Redi-Gril® Grill Scraper empêche l'accumulation excessive et aide à maintenir un grill en bon état pendant une longue période de temps.



Fonctionnement

- Saisir le racloir par le bouton de prise avant et la poignée arrière.
- Placer le racloir parallèlement à la surface du grill comme sur l'illustration.
- Déplacer le racloir d'avant en arrière jusqu'à avoir supprimé le dépôt.



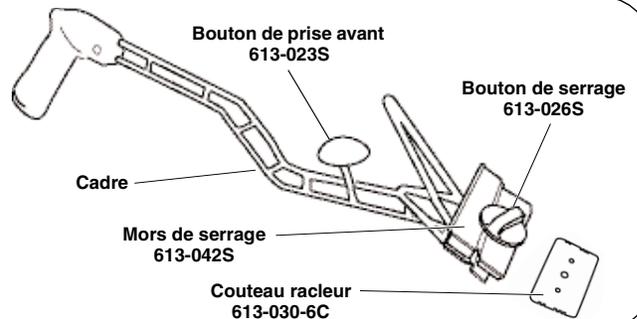
Entretien

Le racloir à grill modèle 613 de Prince Castle est conçu pour offrir une durabilité maximale moyennant un entretien minimal.

Voir les instructions de changement du couteau à la page 2.

Nettoyage

Il n'est pas nécessaire d'enlever le couteau pour le nettoyage. **Le couteau se lave à l'eau et au savon. Appliquer une fine couche d'huile de friture contre la rouille. Les couteaux racleurs sont en acier ordinaire et rouillent facilement.**



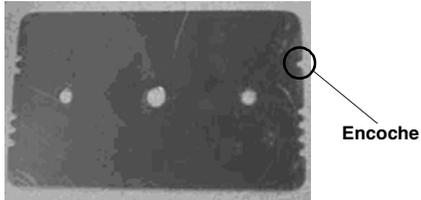
PRINCE CASTLE INC. 
WORLDWIDE

 A Marmon Group / Berkshire Hathaway Company
355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 États-Unis
Téléphone : 630-462-8800 • Sans frais : 1-800-PCASTLE
Télécopieur : 630-462-1460 • www.princecastle.com

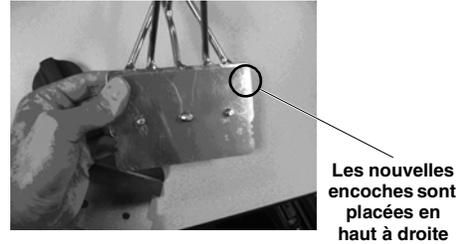


Changer le couteau

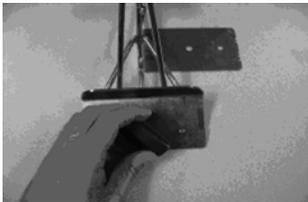
- 1** Le nouveau couteau racleur jetable comporte quatre arêtes de raclage, chacune étant identifiée par des encoches sur le bord du couteau. Pour gérer l'usure du couteau, il est conseillé de commencer par l'arête associée à l'encoche unique, puis d'utiliser les arêtes suivantes dans l'ordre.



- 4** Placer le couteau de manière à engager les trois trous sur les trois picots du racloir.



- 2** Changer d'arête de raclage lorsque l'arête utilisée ne permet plus de racler efficacement le grill. Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer le mors.



- 5** Remettre le mors en place. Vérifier que les nouvelles encoches sont visibles dans la fenêtre du racloir. Ceci indique que la nouvelle arête de raclage est utilisée.



- 3** Enlever le mors.



- 6** Poser le bouton et le serrer dans le sens des aiguilles d'une montre.

