

OWNER'S MANUAL



FLAT IRON

PREMIUM GAS GRIDDLE

Model 8536



**Keep your receipt with
this manual for Warranty.**



TABLE OF CONTENTS

Safety Warnings & Warranty	A-1
Assembly Instructions	B-1
Product Usage	C-1
Recipes	D-1
Accessories	E-1



Danger

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



Warning

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



Warning

For Outdoor Use Only.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

A propane gas cylinder is required for operation. This gas grill is not intended for commercial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance could cause injury or property damage. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before assembling or servicing this equipment. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury, or death.

DANGER:

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. Do not use in or on boats or recreational vehicles.

WARNING:

Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instruction literature before using the appliance. The use of unauthorized parts can create unsafe conditions and environment.

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes or, in absence of local codes, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2.

IMPORTANT NOTICE: Read all instructions prior to assembly and use. Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL



WARNING: FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LP gas company.

- When used, always place the appliance and gas bottle on flat level ground. Grill can be used with 20lb gas cylinder. This grill is designed to operate at an inlet pressure of: 11 inches water column.
- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fittings while barbecue is in use.
- DO NOT use gas bottle if the bottle and/or valve are damaged, rusty, or dented as this may be hazardous. Contact your supplier to have it checked.
- DO NOT lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- Should a fire occur, turn off all gas burners, close the lid, and stand back from grill until fire is out.
- Should flames go out while in operation, turn off all gas valves and leave lid open. Return to grill after five minutes and try to relight the burners – following lighting instructions.
- Keep children and pets away from grill when in use. Some parts of the grill will become very hot.
- When cleaning the valves and burners, be careful not to stretch the valve orifices or burner ports.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Gas may still be present in a cylinder that appears to be empty. Adhere to proper transportation/storage of the cylinder at all times.
- If gas is leaking from cylinder, move away from cylinder immediately and call your gas supplier or fire department. DO NOT try to address problem yourself.
- DO NOT use a flame to check for gas leaks.
- DO check for gas leaks and any obstructions to burners before use. This is especially important after a period of storage or non-use.
- The flexible tube should be changed whenever it is damaged or cracked or by expiration date printed on the tubing. Or, change tube every five (5) years.
- Always connect or replace cylinder in a well-ventilated area, and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Grill must be kept away from flammable materials.
- Turn off gas supply at gas container after use.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.).
- Note that parts sealed by manufacturer or its agent must not be altered.
- When assembling the grill, position the connection flexible tube so that it is protected against twisting.



- Stay away from any source of ignition when changing gas container.
- When assembling the grill, do not obstruct ventilation openings of grill's container compartment. We reserve the right to make minor technical adjustments to the device.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full. Not following the above information exactly may result in a fire causing death or serious injury.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

CAUTION

- This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
- Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
- The gas supply cylinder must be provided with a listed overfilling prevention device.
- The gas supply cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- This grill is not intended for use on recreation vehicles and/or boats.
- Do not use grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 12 ft (4 M) away from grill at all times.
- DO NOT use this grill or any gas product near unprotected combustible constructions.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause gas pressure to increase, which may open relief valve and allow gas to escape.
- Keep grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

WARNING

- This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Always place grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not place grill on any type of tabletop surface.
- Do not use grill in high winds.
- Disconnect the propane tank (LP tank) by first turning off valve on top of propane tank, turn off burner valves, then disconnect regulator from valve on propane tank by turning plastic connector counter clockwise. Unscrew wing-bolt in bottom shelf to release the tank for removal.

DANGER

- Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Know its characteristics before using any propane product.
- Propane Characteristics: flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- Never move grill when it is in use or hot.
- Make sure to empty grease tray after every use once completely cooled.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.



- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries.
- Exhausted batteries are to be removed from the product.
- Batteries included.
- **DO NOT DISPOSE OF BATTERIES IN FIRE. BATTERIES MAY EXPLODE OR LEAK.**

*** STOP! CALL FIRST! ***

Do NOT Return Product to Store.

This grill has been made according to the highest of quality standards. If you have any questions not addressed in this manual or if you need parts please email our Customer Service Department at: Service@CharGriller.com and have your serial number handy.

REGISTER YOUR GRILL:

To take full advantage of the Char-Griller warranty be sure to register your grill by visiting www.chargriller.com/pages/customer-support

Registration provides important protections:

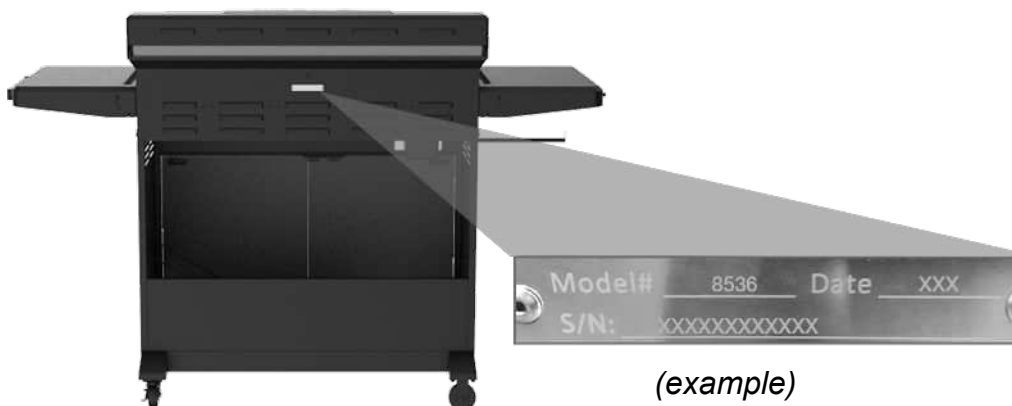
1. Register your grill today to activate your warranty and get exclusive access to product developments, updates, and recipes.
2. This allows us to help you get warrantied parts to your quickly and provide enhanced customer service.

NOTE: You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.

Document Your Serial Number **HERE:**

(Serial number is located on the back of the griddle body or on the leg.)

(SERIAL #)





WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY* CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT www.chargriller.com/pages/customer-support

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood and Body (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan and Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood and Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body and Side Burner and Defective Parts	1 year from date of purchase
Griddles	
All Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood and Bottom and Gas Grill Hood (TOP half) and Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan and Defective Parts and Gas Grill Body (BOTTOM half) and Side Burner	1 year from date of purchase
Parts, Accessories, and Grill Covers	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the section entitled, "Usage" to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

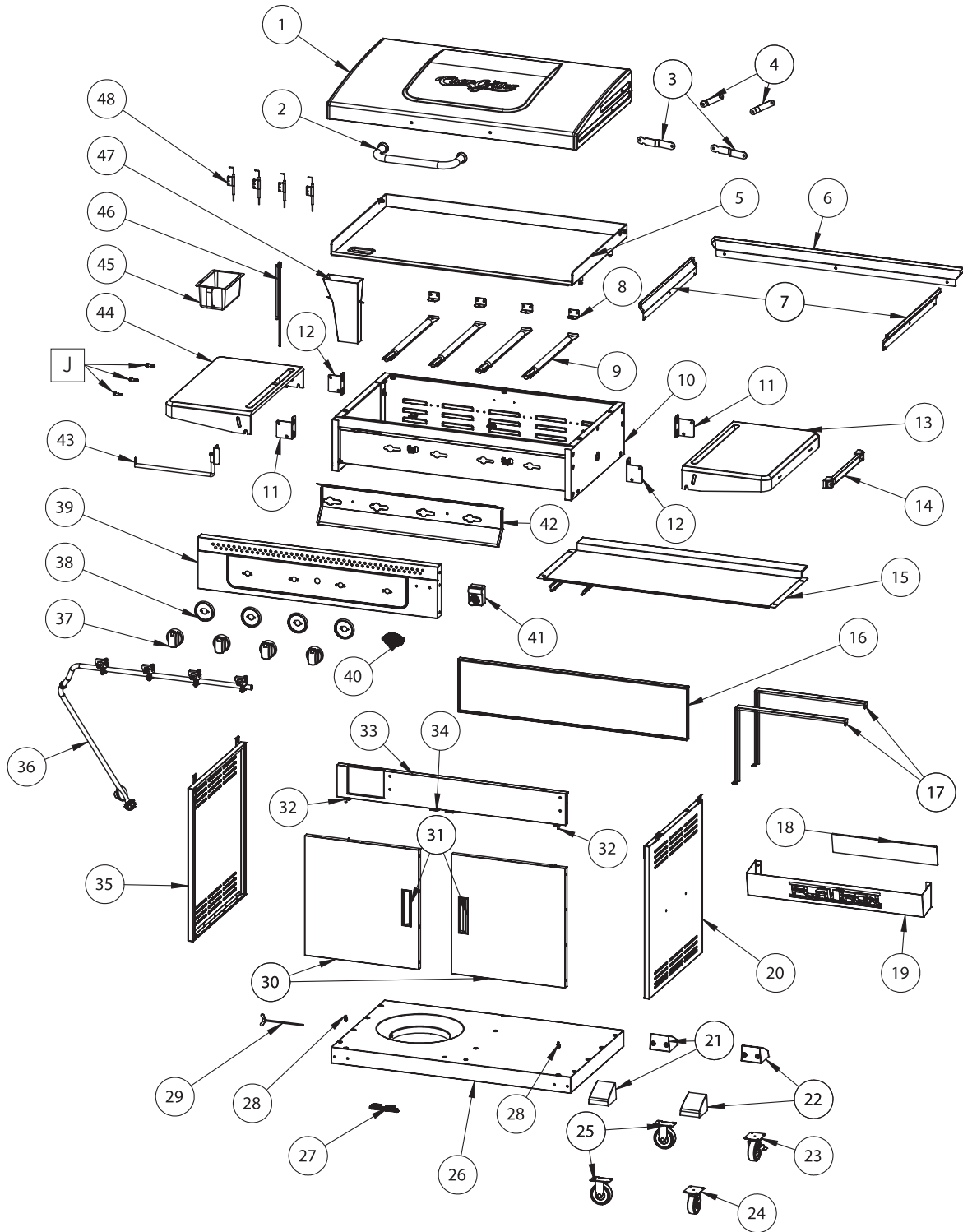
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

Excluded Under ALL Warranties

Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS





PARTS LIST



















Item	QTY	Part Name
1	1	HINGED LID
2	1	LID HANDLE
3	2	LOWER LID HINGE
4	2	UPPER LID HINGE
5	1	GRIDDLE
6	1	REAR WIND SHIELDS
7	2	SIDE WIND SHIELDS
8	4	BURNER SUPPORT BRACKET
9	4	BURNER
10	1	MAIN GRIDDLE BODY
11	2	SIDE SHELF BRACKET (FRONT LEFT, REAR RIGHT)
12	2	SIDE SHELF BRACKET (FRONT RIGHT, REAR LEFT)
13	1	RIGHT FOLDING SIDE SHELF
14	1	MAGNETIC TOOL HOLDER
15	1	PARTICLE SHIELD
16	1	CART BACK PANEL
17	2	TANK EXCLUSION WIRE
18	1	CONDIMENT BASKET LOGO BACKPLATE
19	1	CONDIMENT BASKET
20	1	CART RIGHT PANEL
21	2	LEFT CASTER BRACKETS
22	2	RIGHT CASTER BRACKETS
23	1	LOCKING CASTER WHEEL
24	1	SWIVEL CASTER WHEEL
25	2	FIXED CASTER WHEEL
26	1	BOTTOM SHELF
27	1	BOTTOM SHELF DOOR MAGNET
28	2	DOOR SUPPORT PIN
29	1	TANK HOLDER
30	2	FRONT DOOR
31	2	DOOR HANDLE
32	2	UPPER DOOR SOCKET
33	1	UPPER FRONT BRACE
34	1	DOOR MAGNET
35	1	CART LEFT PANEL
36	1	HOSE / VALVE / REGULATOR ASSEMBLY
37	4	KNOBS WITH RED INDICATOR
38	4	KNOB BEZELS
39	1	CONTROL PANEL
40	1	CHAR-GRILLER® LOGO PLATE
41	1	IGNITER
42	1	HEAT SHIELD
43	1	PAPER TOWEL HOLDER
44	1	LEFT SIDE SHELF
45	1	GREASE CUP
46	1	MATCH HOLDER
47	1	GREASE FUNNEL
48	4	SPARK TIPS WITH WIRE

HARDWARE NEEDED

Assembly: Requires 2 people. Tools Needed: Hammer, Phillips Head Screwdriver, Pliers, and a 7/16" Nut Driver.

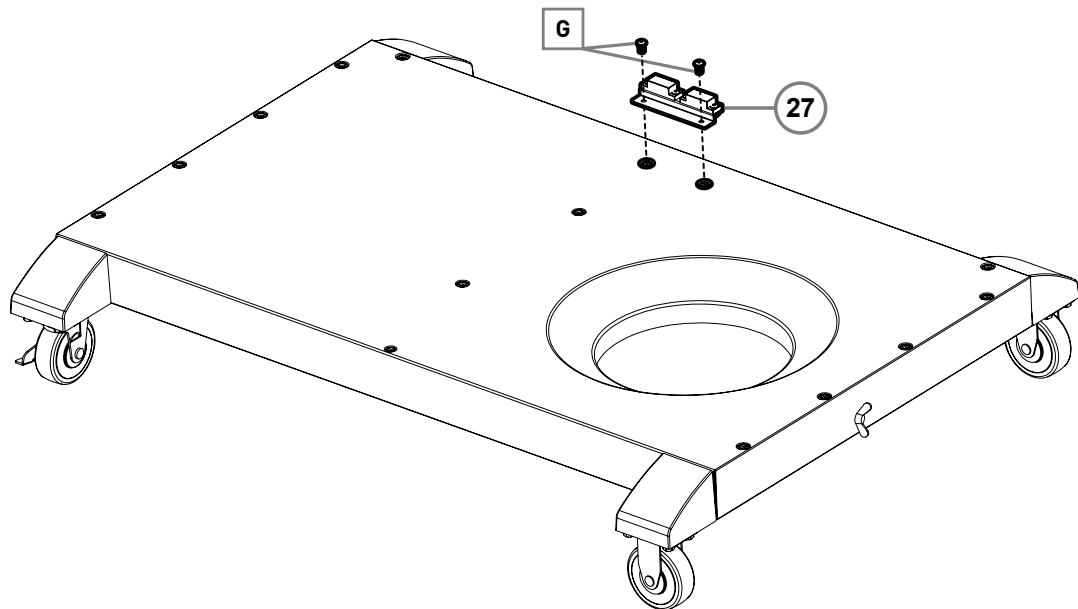
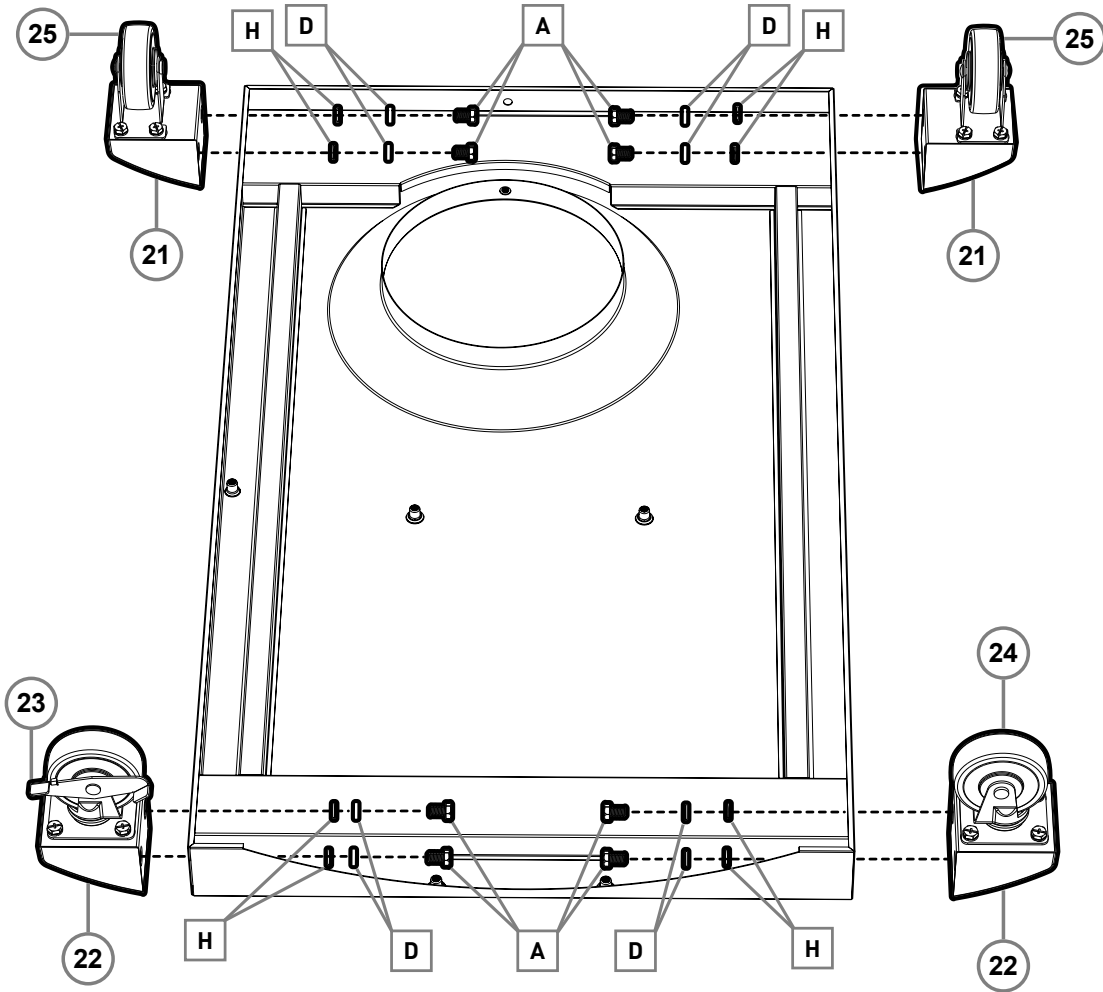
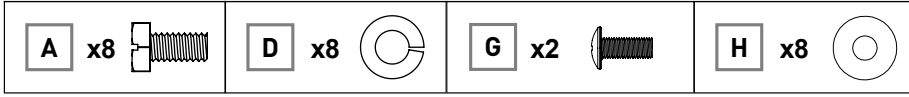
NOTE: DO NOT fully tighten any bolts until instructed to do so. Tightening too soon may prohibit parts from fitting together. All hex nuts should be on the inside of the griddle unless stated otherwise. Unpack all contents in a well cleared and padded area.

Estimated Time: 45 minutes
Hardware Pack #551180

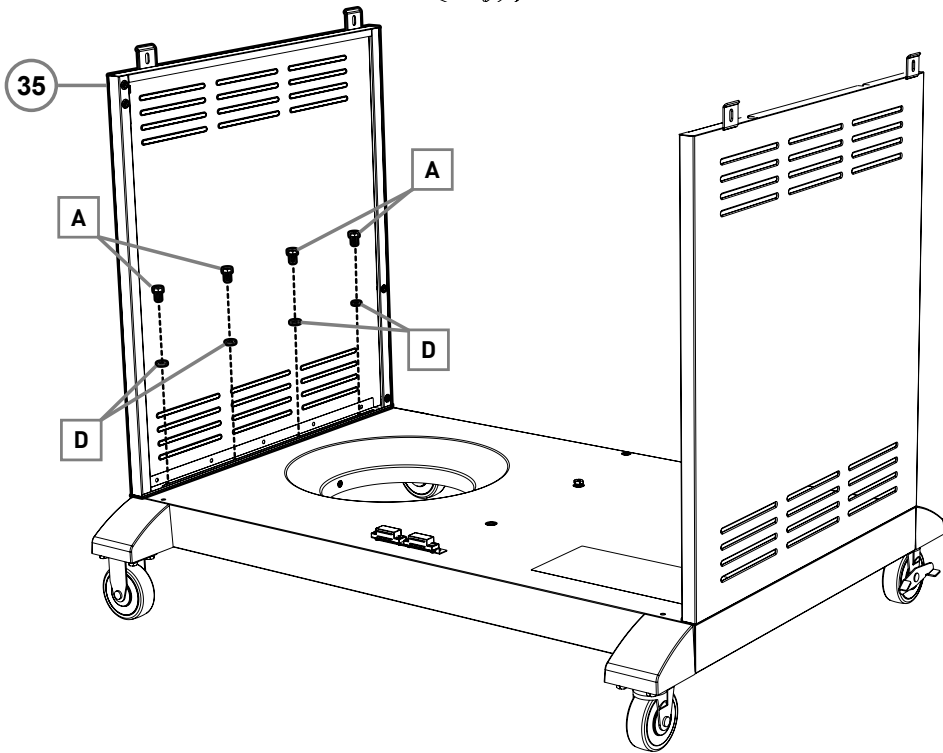
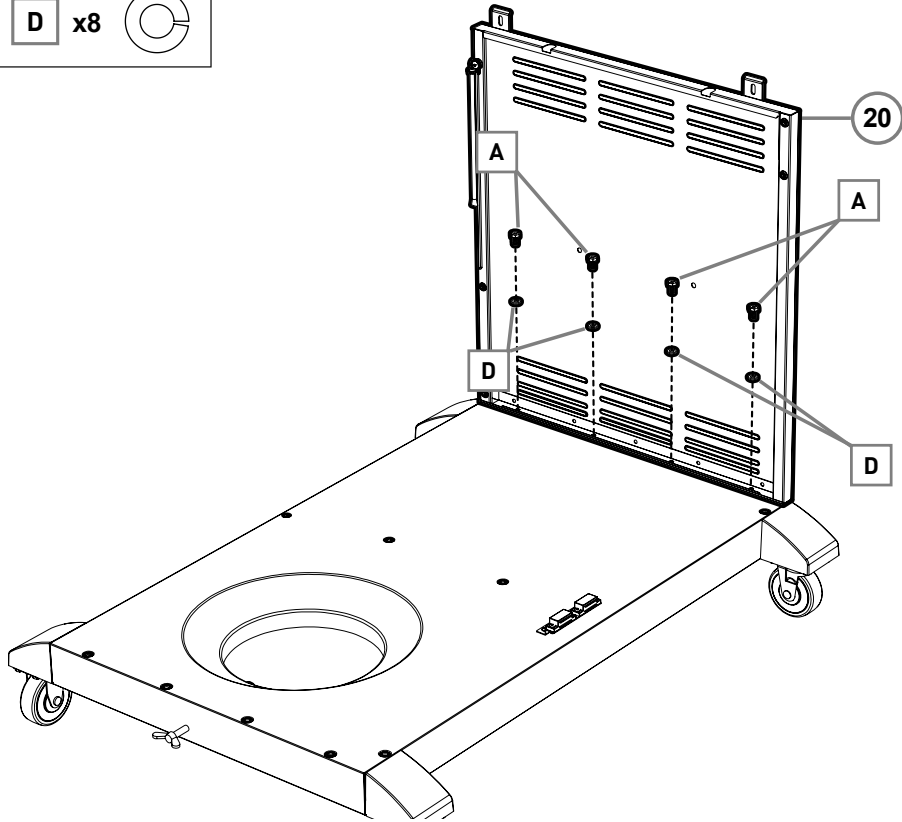
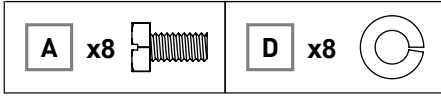
Part No.	Description	Photo	QTY
A	1/4 - 20 X 1/2" HEX BOLT	 	28
B	1/4 - 20 SHOULDER BOLT	 	8
C	1/4 - 20 HEX FLANGE NUT	 	12
D	1/4 - 20 LOCK WASHER	 	16
E	1/4 - 20 X 3/4" COUNTERSUNK SCREW	 	6
G	SCREW #10 - 24	 	20
H	1/4" FLAT WASHER	 	8
I	DOOR STUDS	 	2
J	UTENSIL HOOKS	 	3



STEP 1

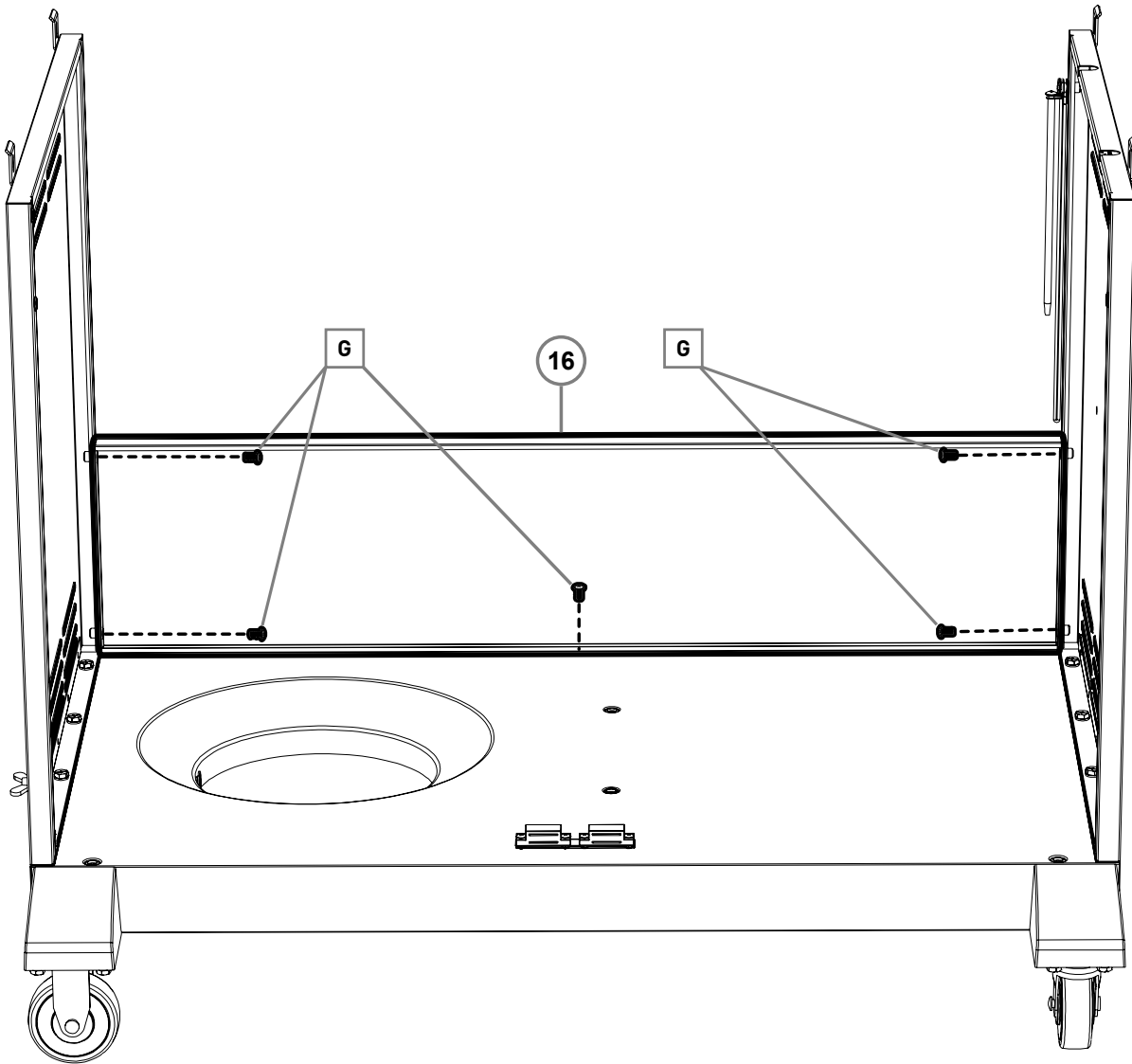
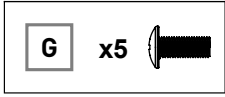


STEP 2

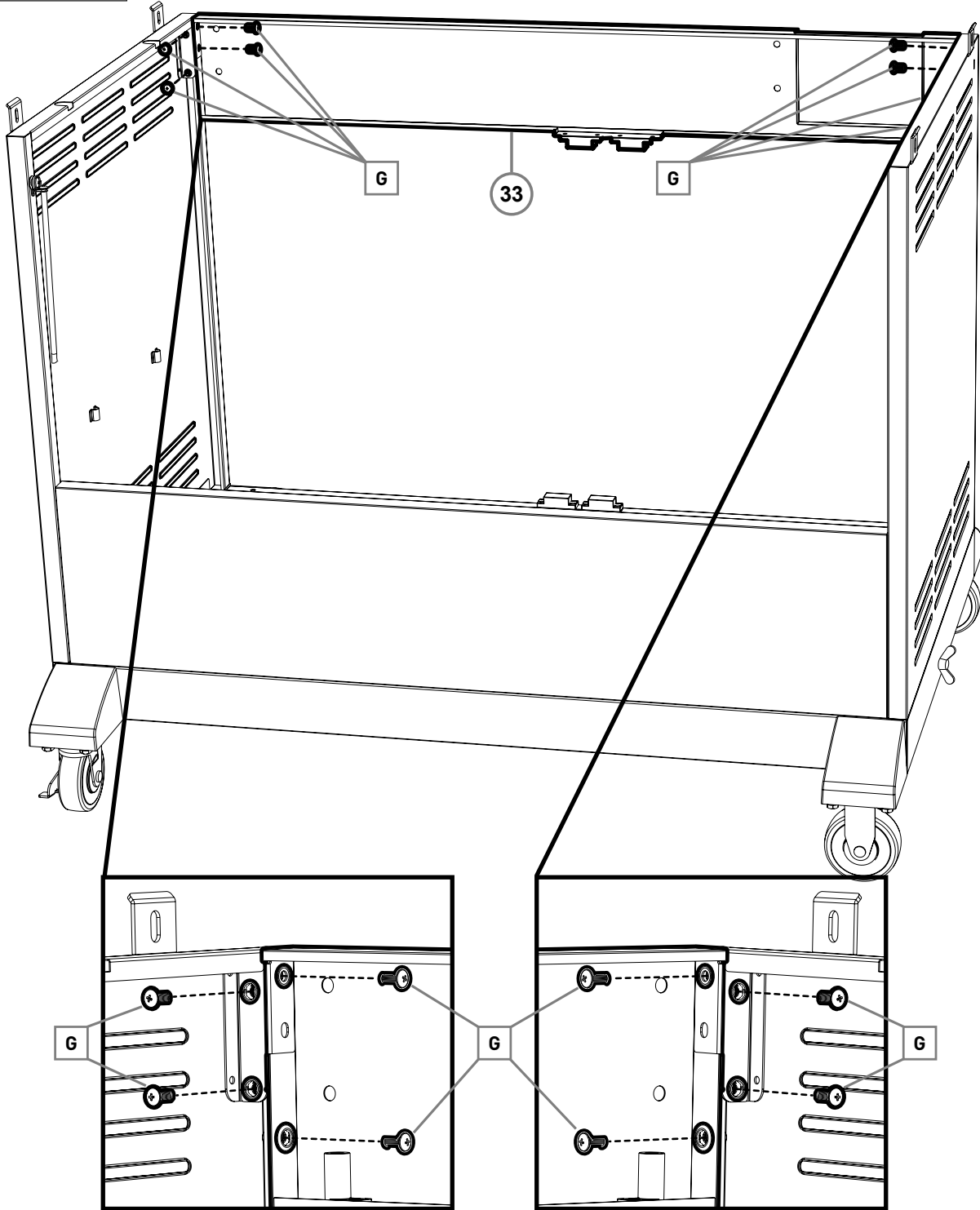
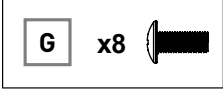




STEP 3

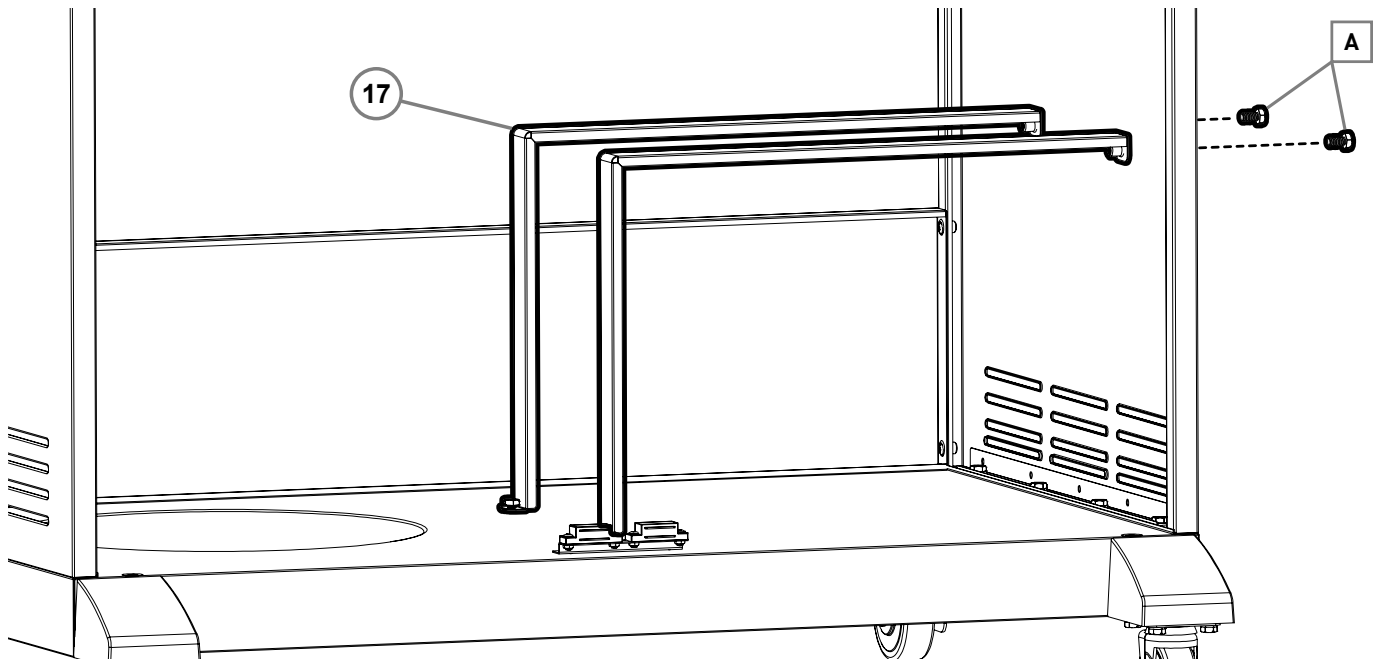
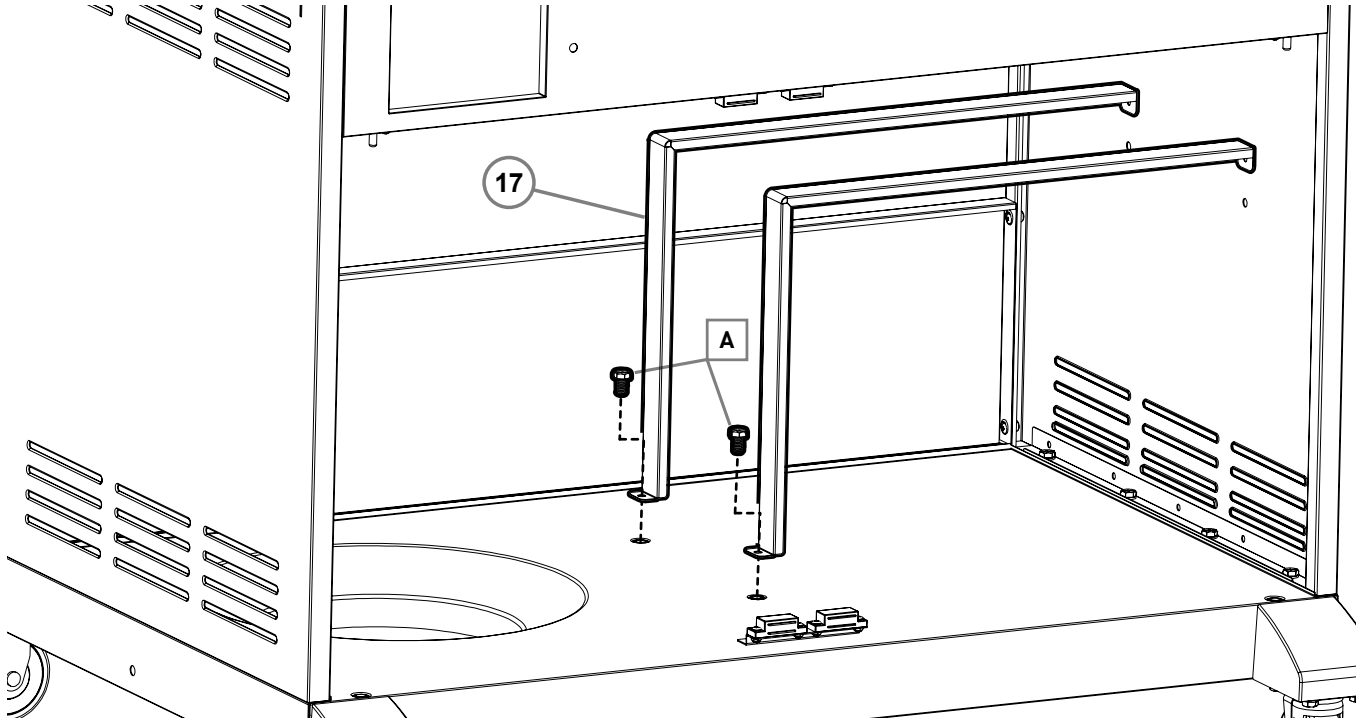
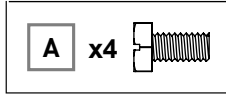


STEP 4

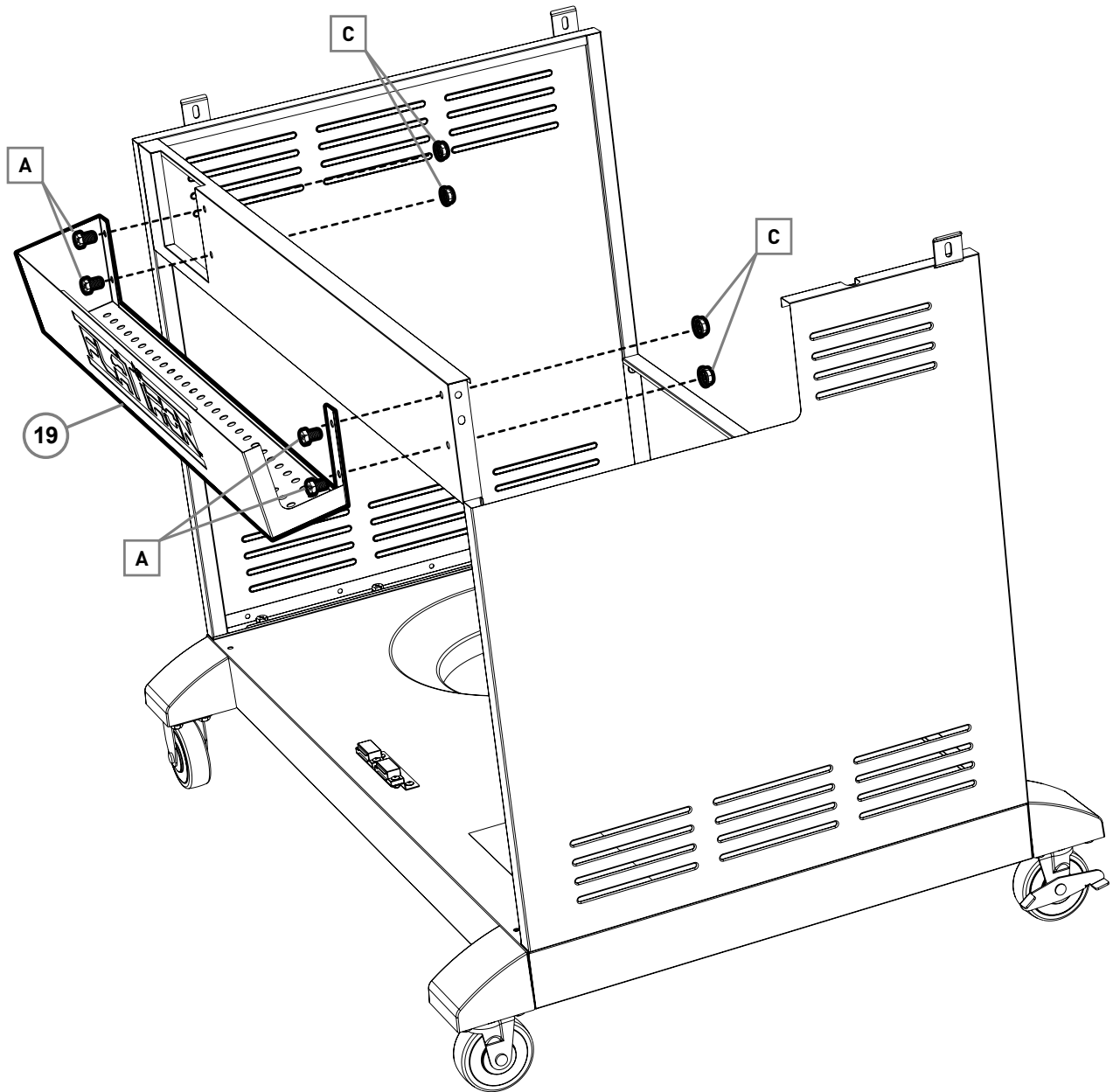
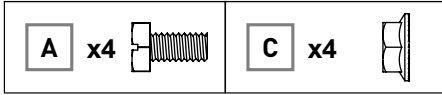




STEP 5

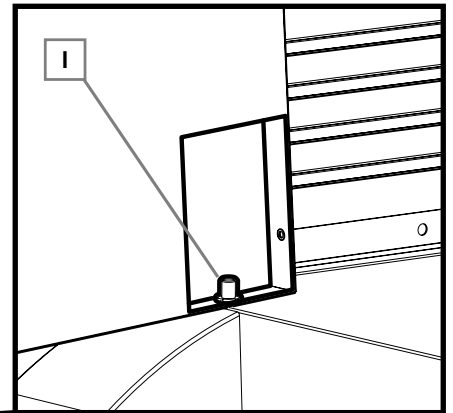
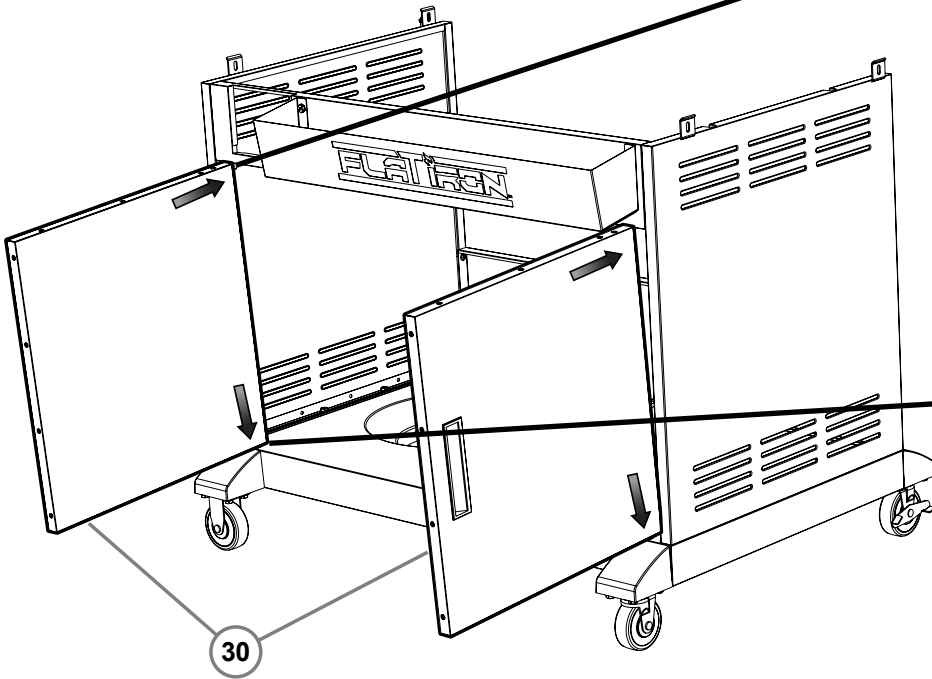
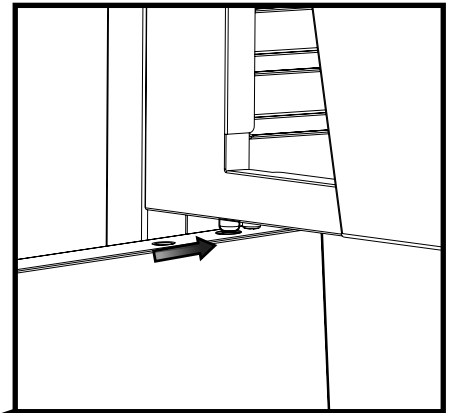
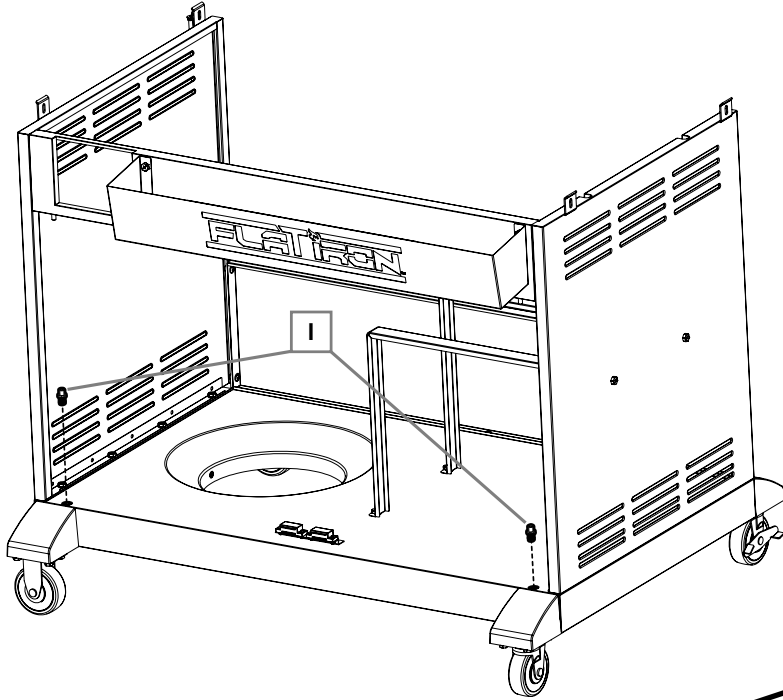
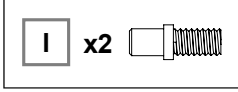


STEP 6

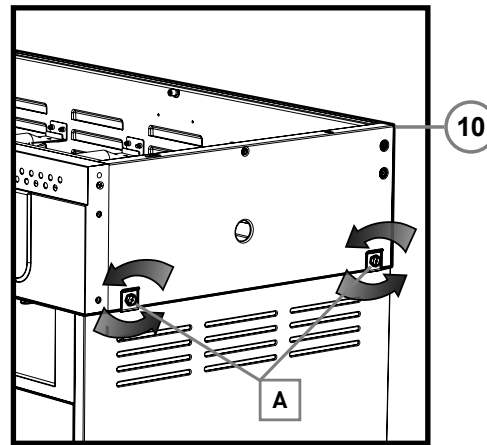
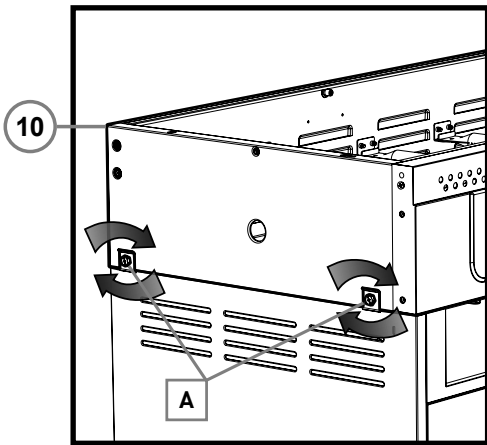
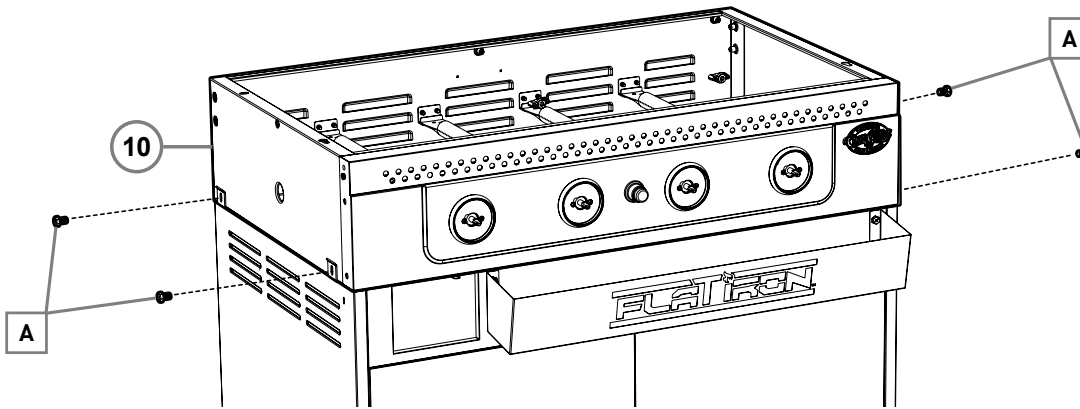
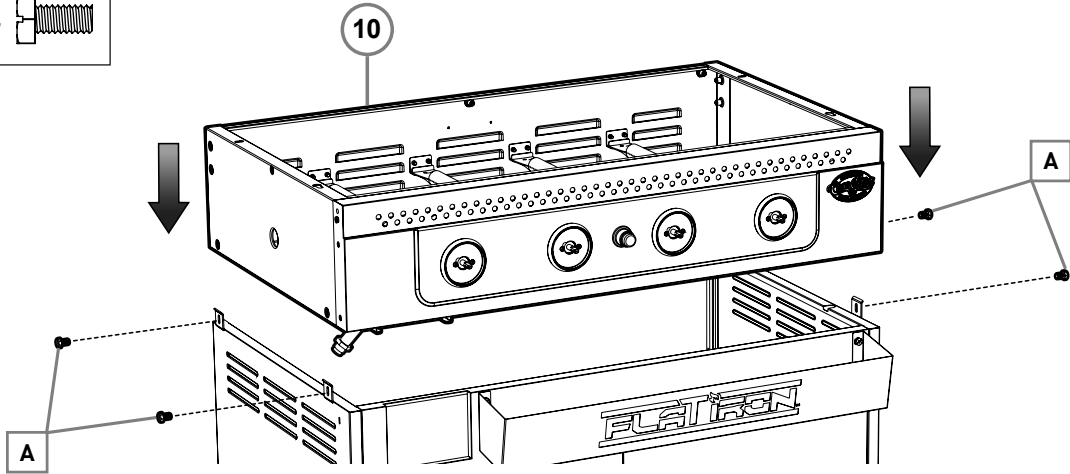
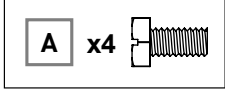




STEP 7

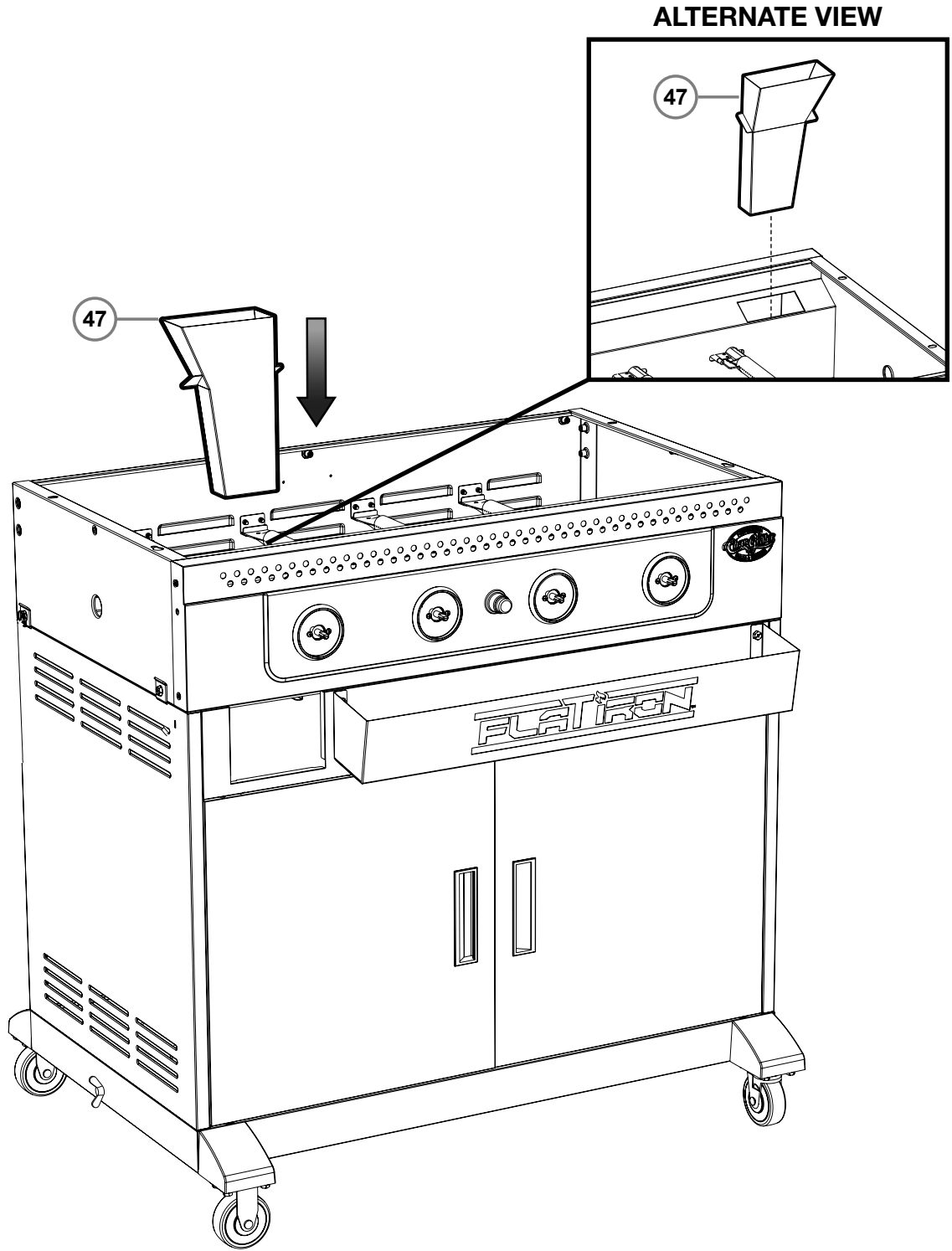


STEP 8

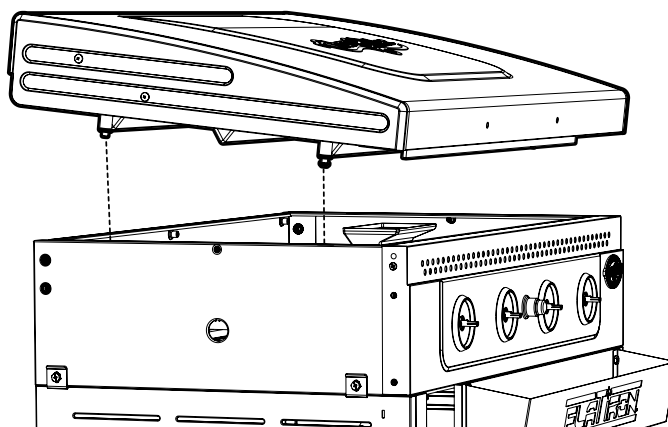




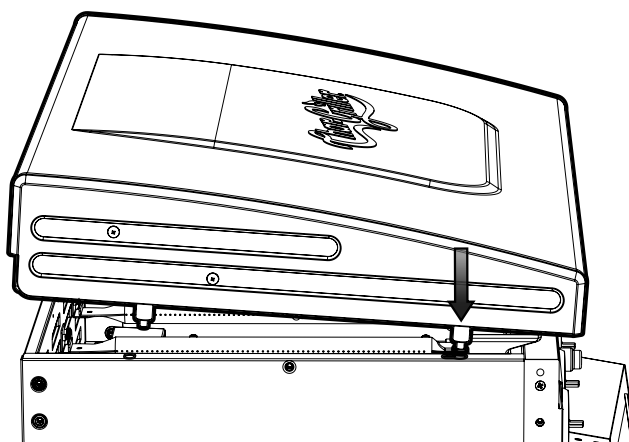
STEP 9



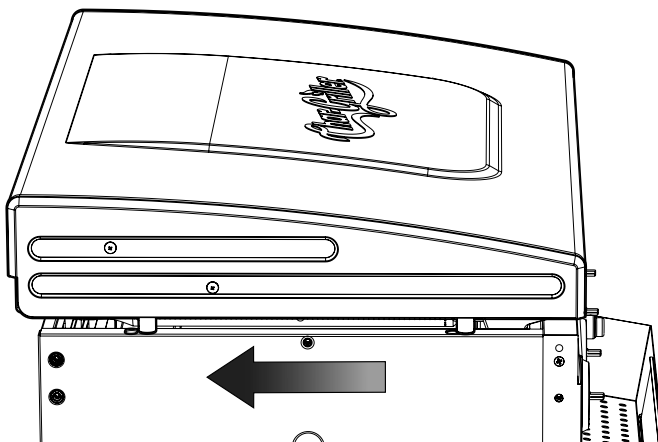
STEP 10A



STEP 10B

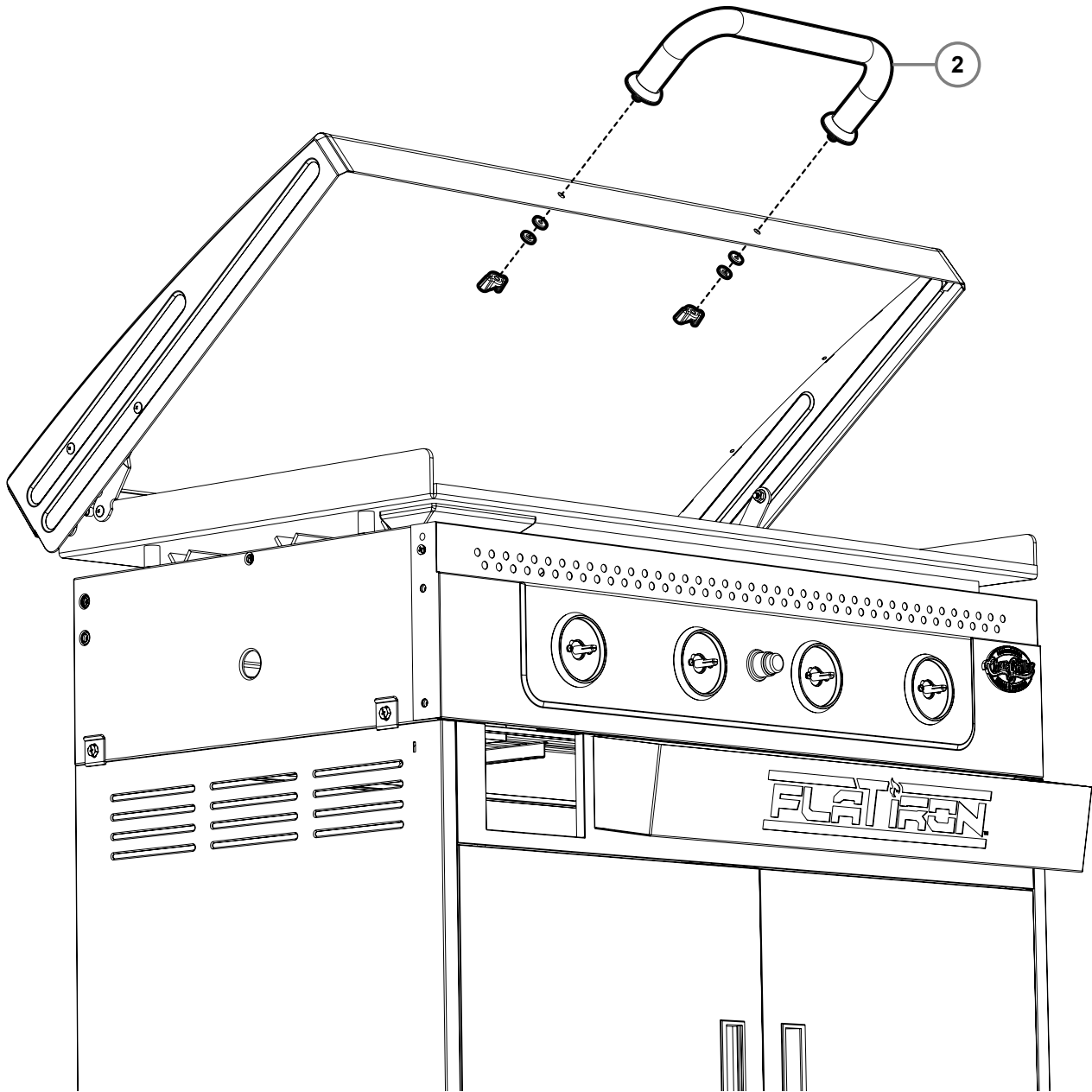


STEP 10C

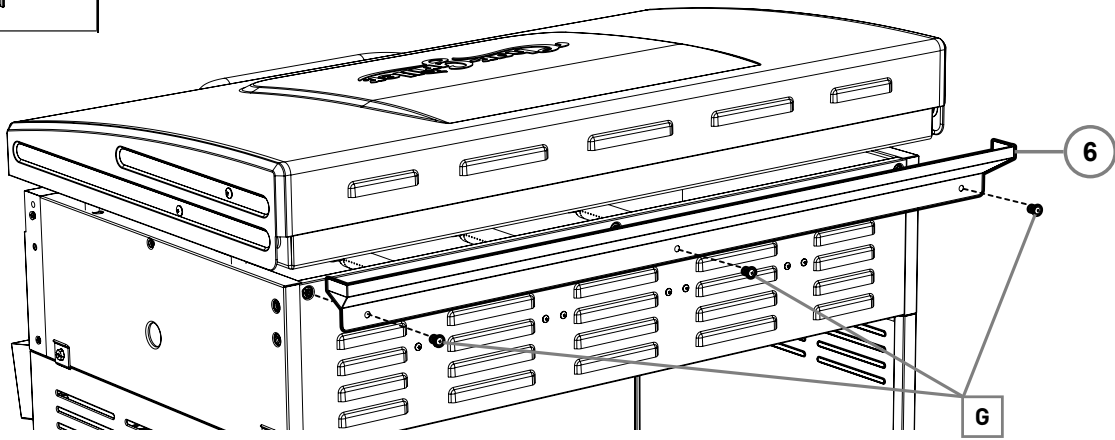
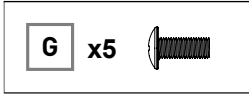




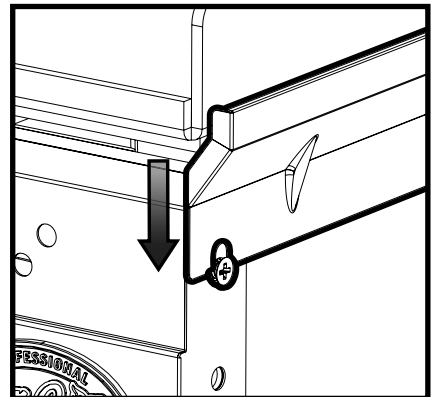
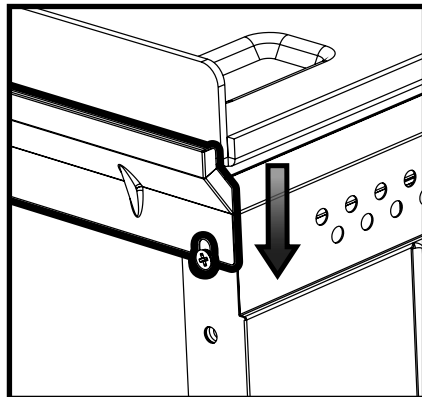
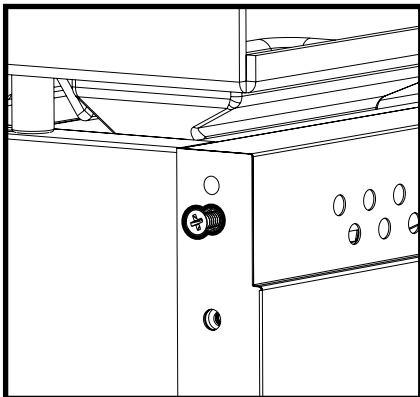
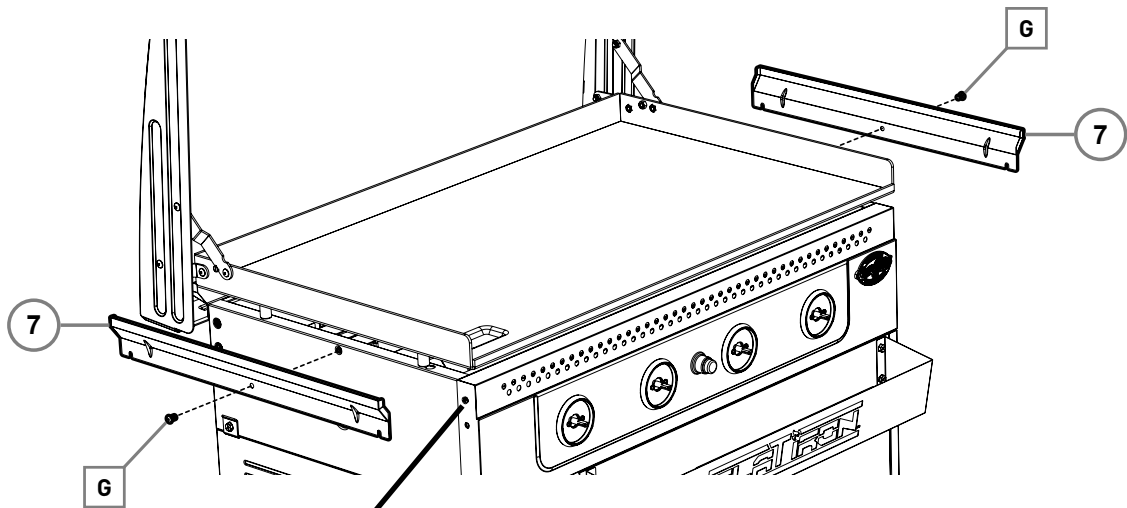
STEP 11



STEP 12A

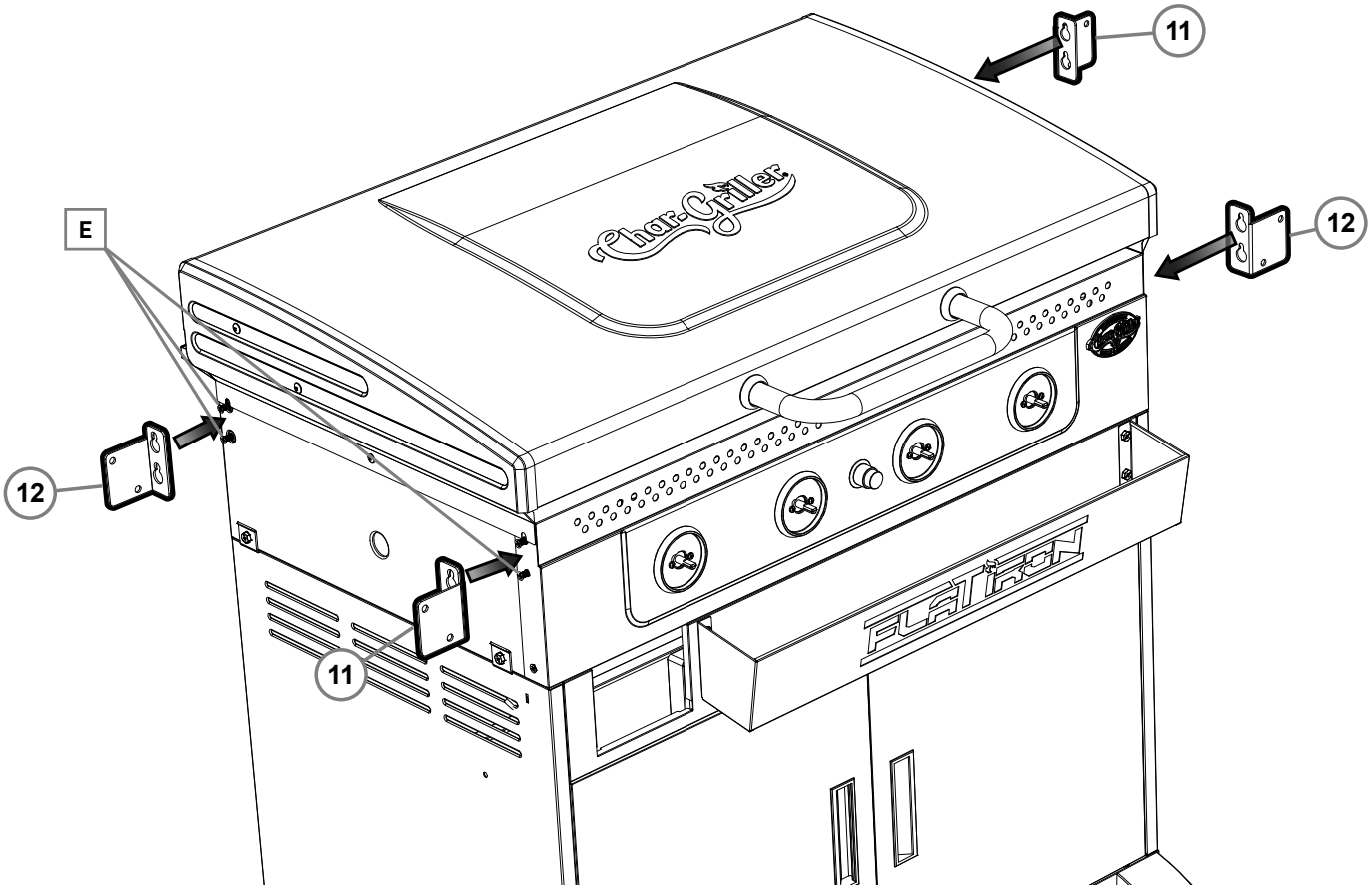
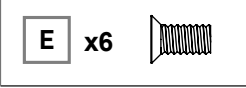


STEP 12B

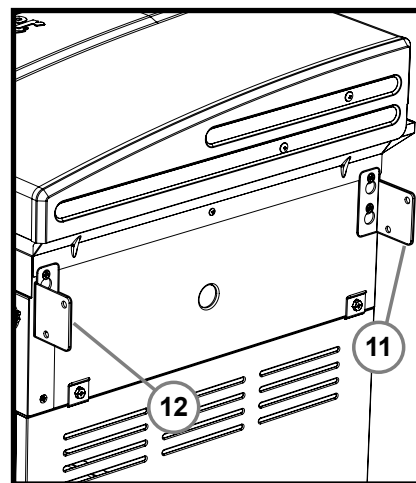
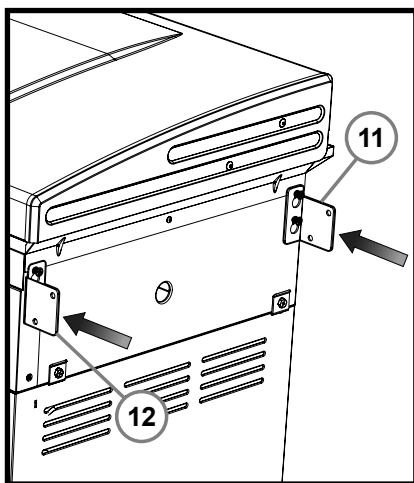
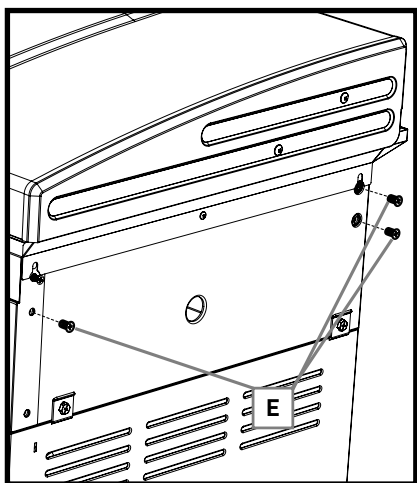
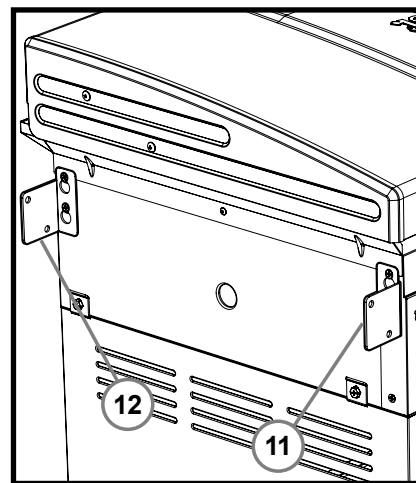
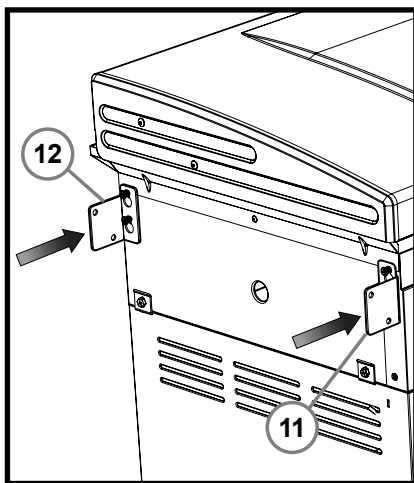
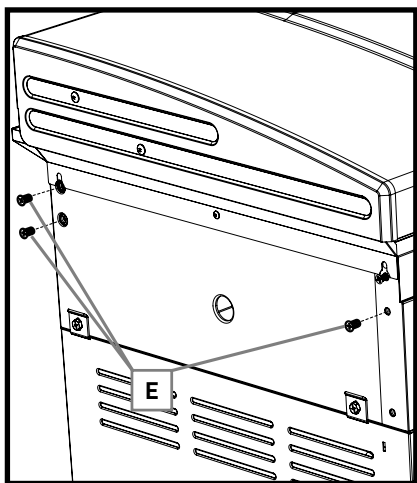




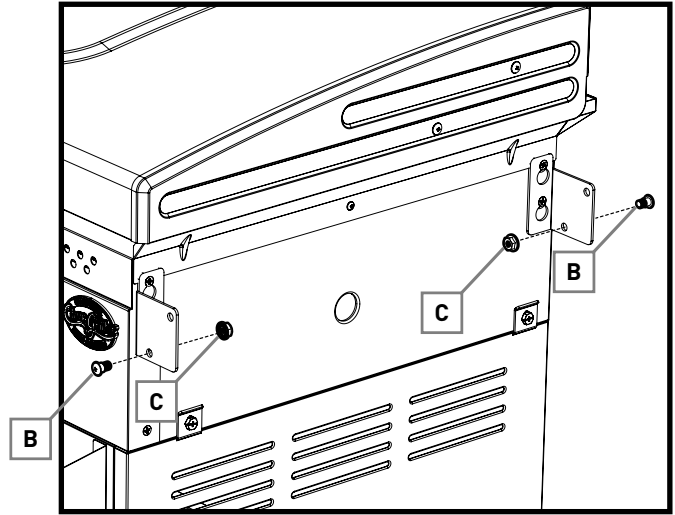
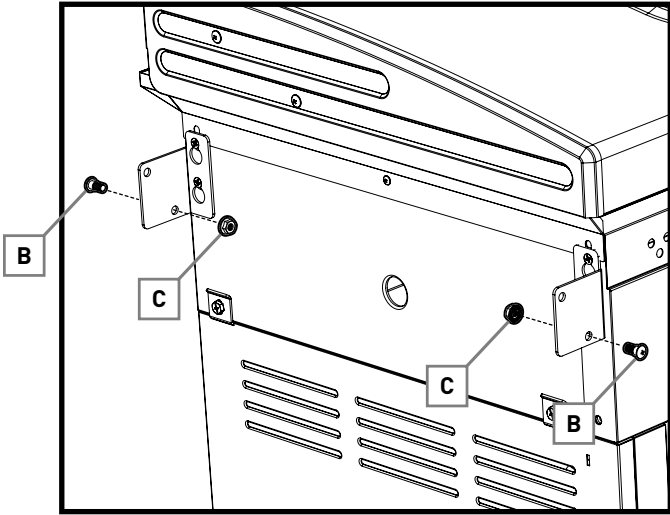
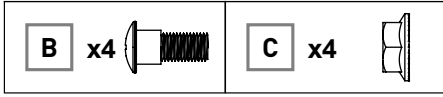
STEP 13



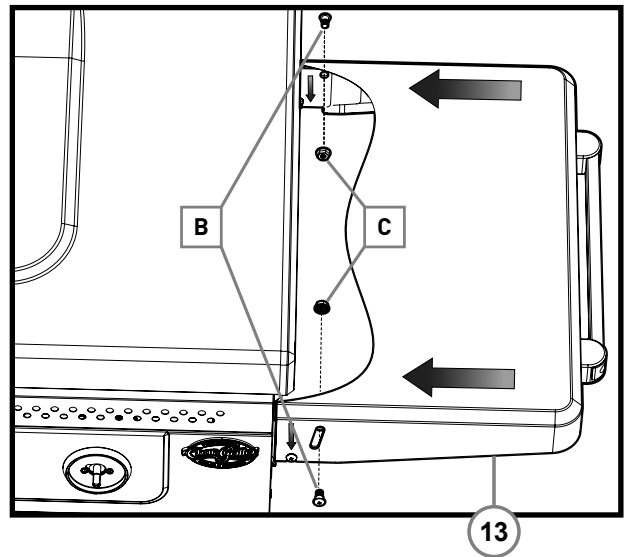
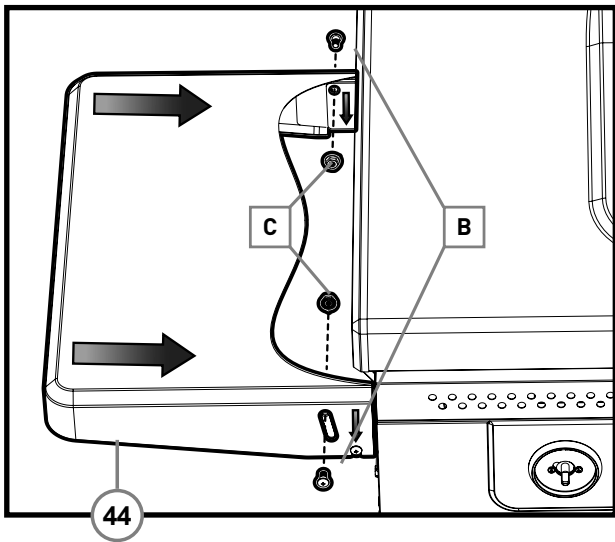
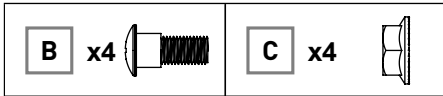
STEP 13 (Continued)



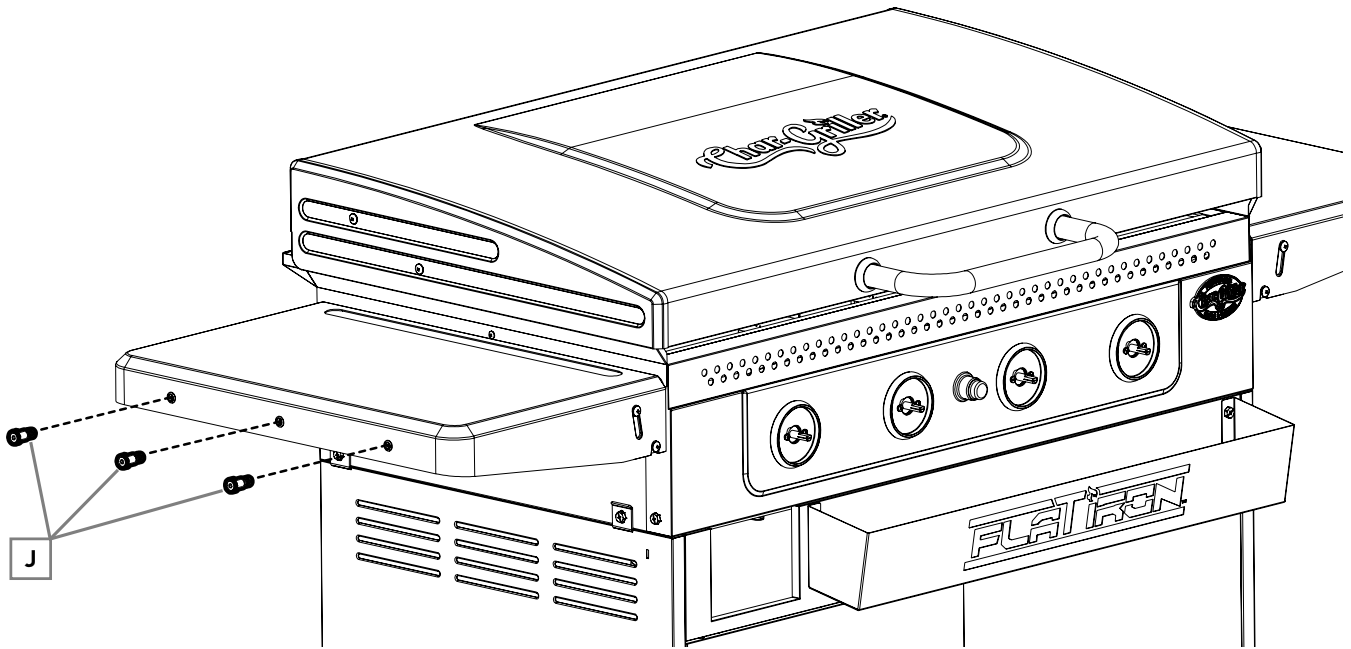
STEP 14A



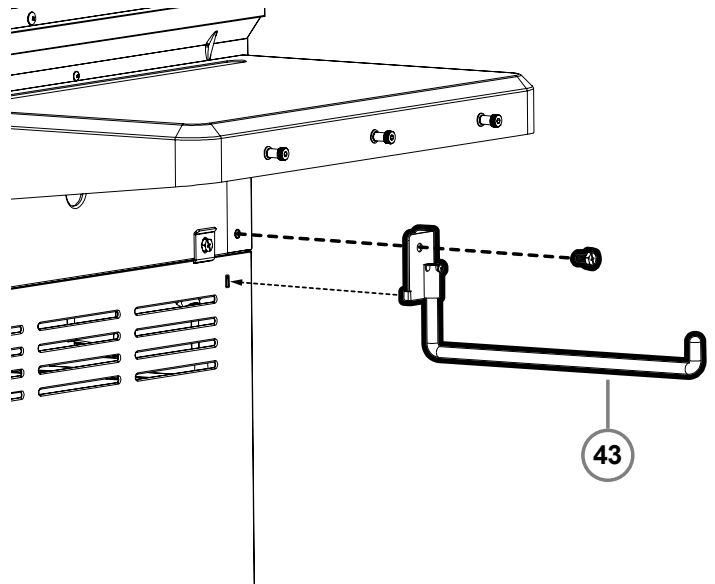
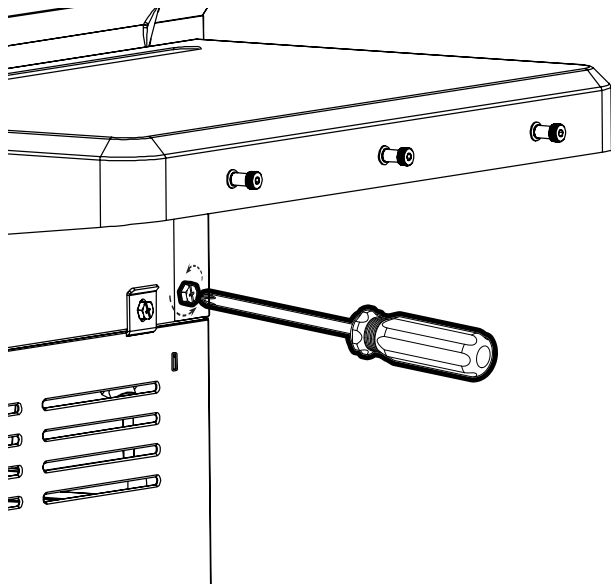
STEP 14B



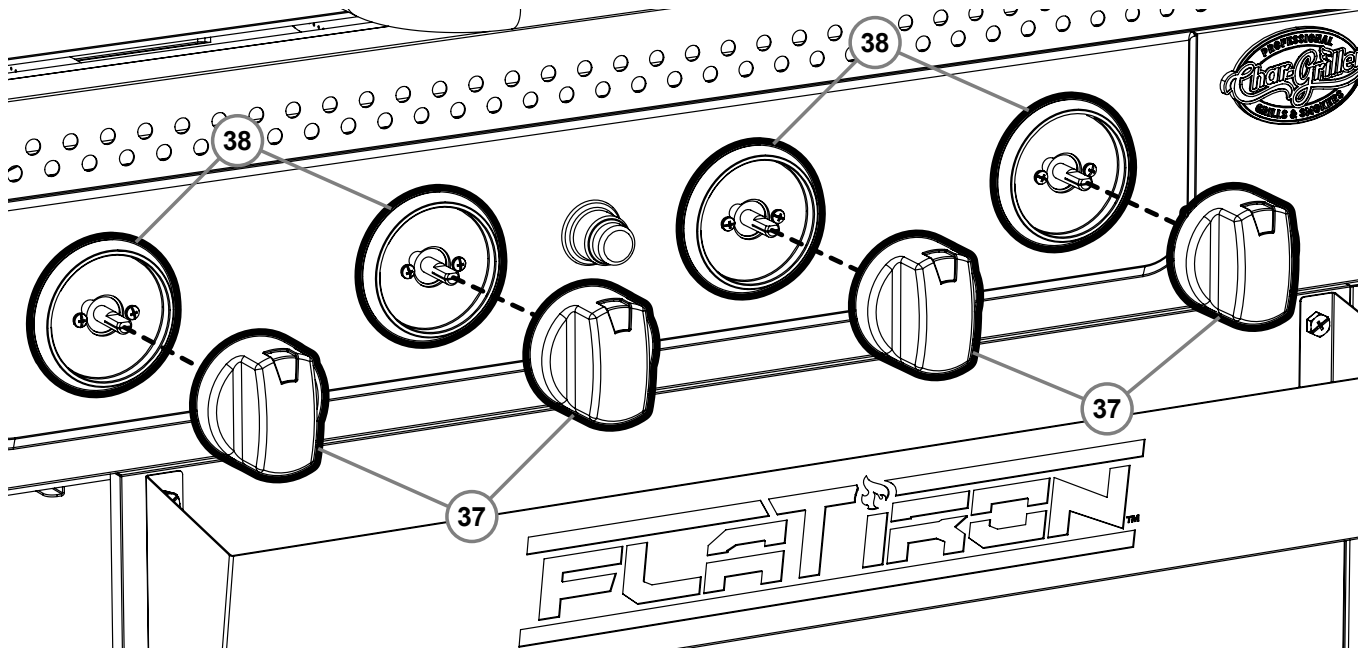
STEP 14C



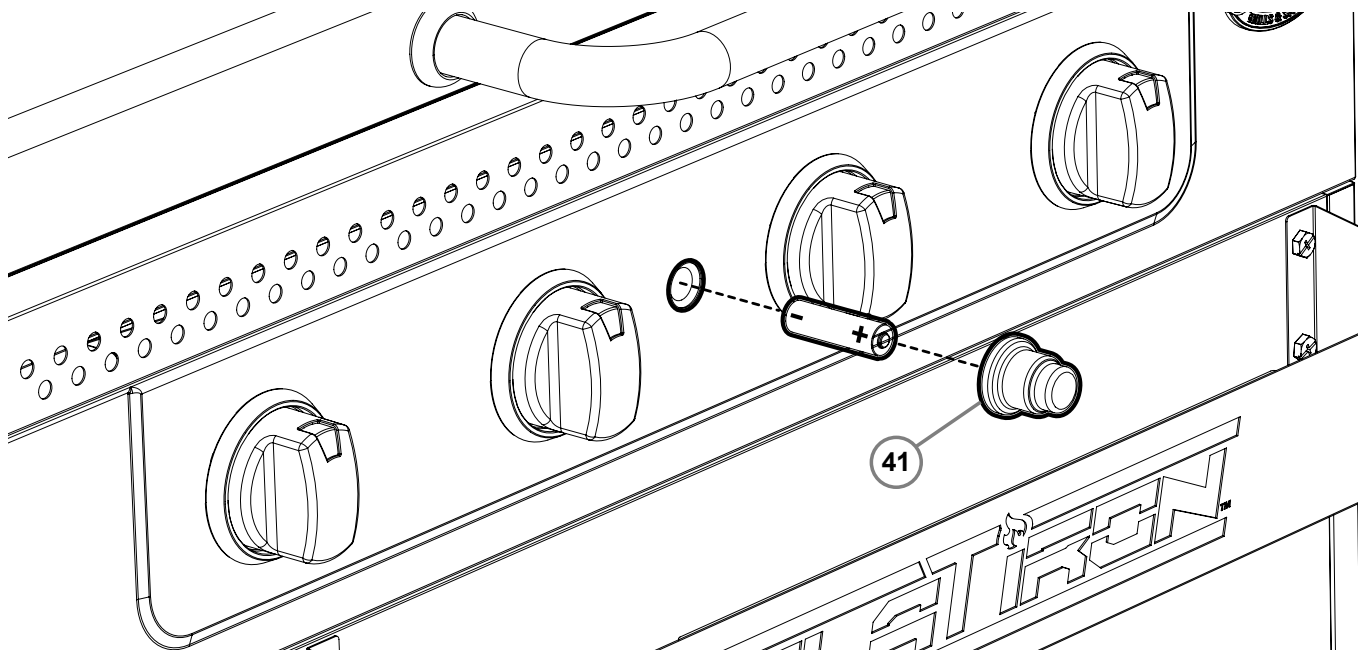
STEP 15



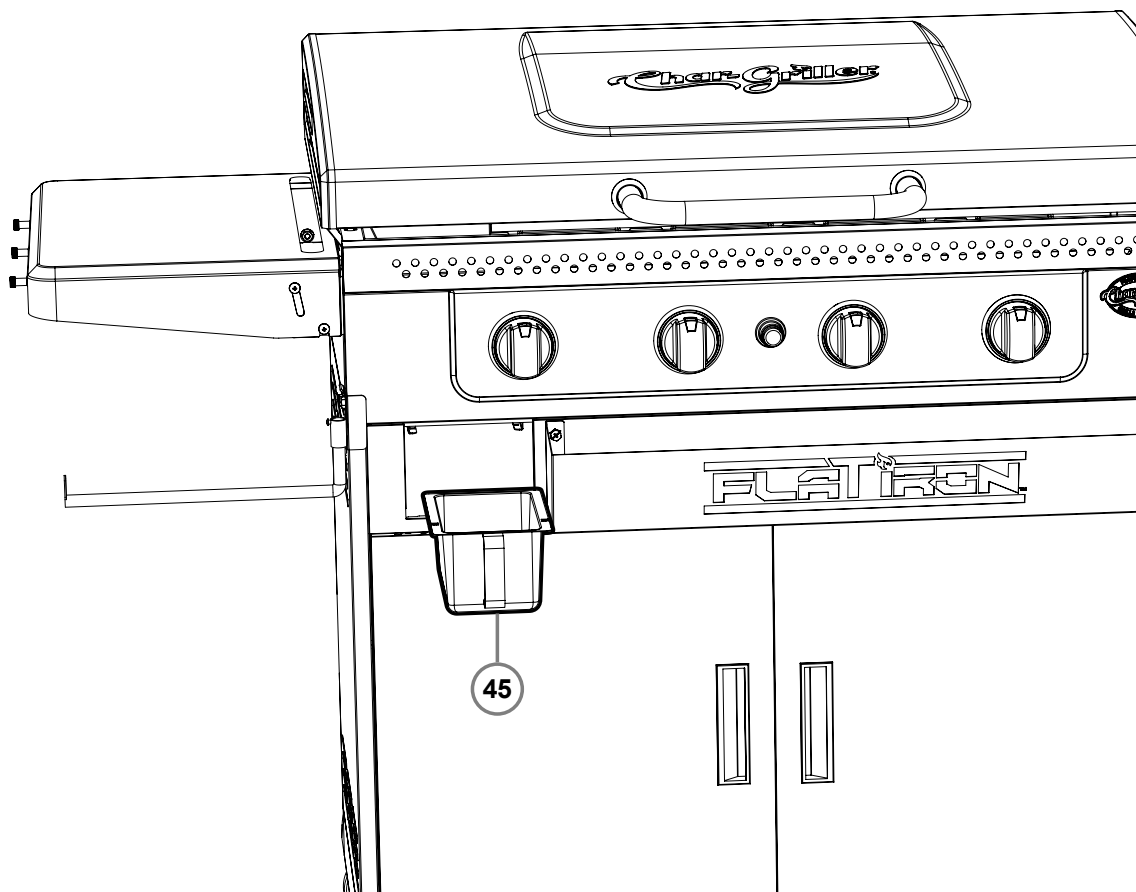
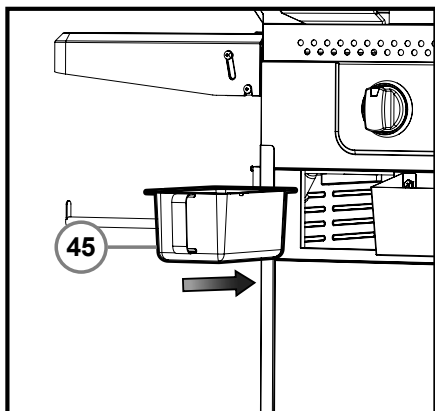
STEP 16A



STEP 16B



STEP 17





FULLY ASSEMBLED



OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 36 inches (90 cm) from the side or rear of the appliance. Maintain 12 ft. (~4 m) clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed.

The griddle must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain). Do not move griddle while hot, and do not leave unattended during operation.

Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources max. 122°F (50° C). Do not move griddle while hot, and do not leave unattended during operation. Position gas cylinder such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance.

**NEVER EXCEED 650°F BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND
CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP.
THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.**

CAUTION:

- 1. All cleaning and maintenance should be done when the griddle is cool and the fuel supply is DISCONNECTED.**
- 2. Do NOT clean any griddle part in a self-cleaning oven as the extreme heat will damage the finish.**
- 3. Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valve or the burners.**

NOTICES:

- 1. This griddle should be thoroughly cleaned, inspected and seasoned on a regular basis.**
- 2. Abrasive cleaners will damage this product.**
- 3. NEVER use oven cleaner on any part of this griddle.**

BEFORE EACH USE:

1. Ensure griddle area is clean and free of any combustible materials like gasoline, lighter fluid or any other flammable vapors or liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion of LP gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear of debris.
4. Visually check the burner flames to make sure griddle is working properly.
5. See sections below for proper cleaning and maintenance instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects, and webs can clog the burner tubes. A clogged burner can lead to a fire.



GAS OPERATION

Regulator and Hose

Regulator and Hose are supplied with the appliance. If a replacement is necessary, please visit chargriller.com or email our customer service department at Service@CharGriller.com. Do NOT use replacement parts that are not intended for this grill. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the griddle other than at its connection.

Connecting the Hose to the Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

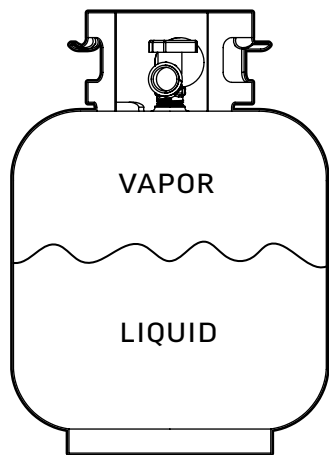
Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

Hose assembly comes pre-installed. If it is found that the hose is damaged, follow the manufacturer's instructions that came with the assembly for replacing the hose. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

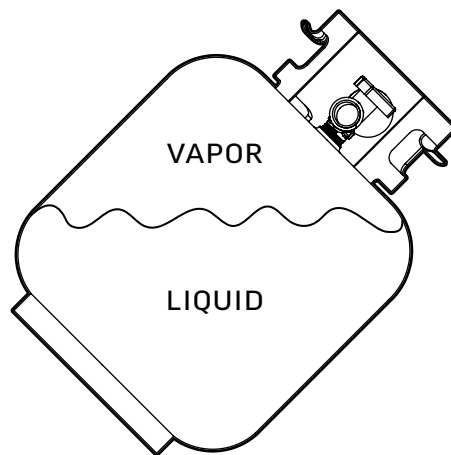
The appliance must be used in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when in use. ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS.

Proper Orientation of the Gas Cylinder

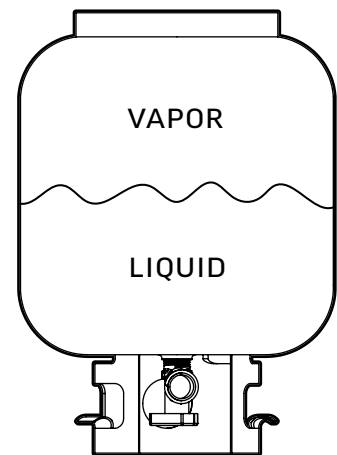
Please use the proper LP cylinder orientation to provide vapor withdrawal. NOTE: The LP cylinder must be fully upright with the valve on top to have proper vapor withdrawal. See figure for correct orientation.



✓ CORRECT



✗ INCORRECT

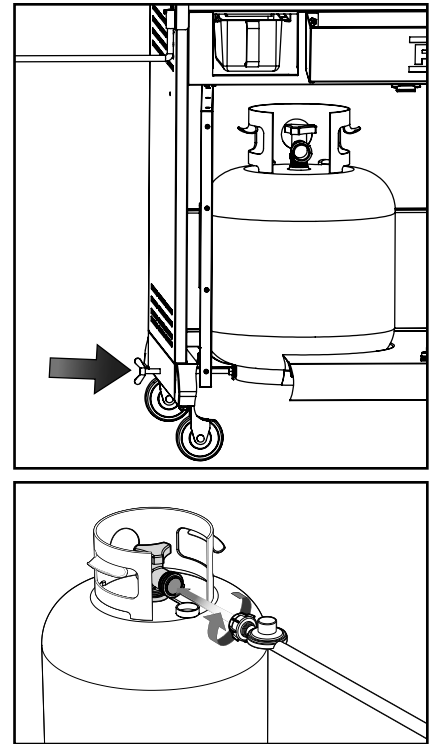


✗ INCORRECT

Installing the Gas Cylinder in the Grill

This appliance is only suitable for use with low-pressure propane gas fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips.

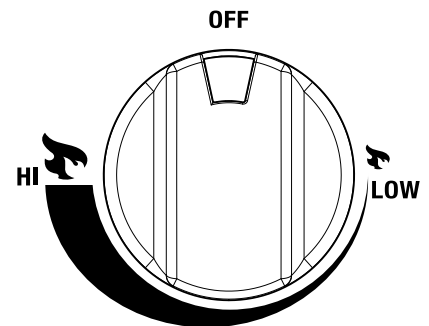
1. Ensure all control knobs are in the OFF position and verify that the gas cylinder valve is closed by turning the handle on the gas cylinder valve clockwise until it stops.
2. Remove the protective cap from the gas cylinder valve nozzle.
3. Place the LP tank upright inside the tank hole on the bottom shelf.
4. Ensure cylinder nozzle is facing out towards you.
5. Secure LP tank by tightening (turning clockwise direction) the wing bolt on the side of the cart.
6. Hold the regulator in a straight line with the gas cylinder valve nozzle so the connection does not cross thread.
7. Perform a Leak Test. (See Leak Testing section of this manual).



Main Burners

Make sure there are no obstructions of airflow to gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner tube. A clogged burner tube can lead to a fire beneath appliance.

1. Make sure all burner knobs are in OFF position and the griddle hood is open.
2. Open valve on LP gas cylinder.
3. To ignite a burner, push in and rotate knob counterclockwise to "HI," then push and hold Electronic Ignition Button until burner lights. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure.
4. Repeat for all desired burners. Light only burners intended for use.
5. Adjust knobs to desired cooking setting.



After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.

PRE-HEATING NOTE: NEVER PRE-HEAT YOUR GRIDDLE ON HIGH HEAT AS IT CAN CAUSE DAMAGE TO THE GRIDDLE SURFACE AND NEVER LEAVE YOUR GRIDDLE UNATTENDED

Proper pre-heating will ensure the best cooking performance for your griddle. Always pre-heat your griddle on the medium or medium-low setting for five minutes and then turn to high heat or desired temperature level.

If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Let gas clear for 5 minutes before relighting. **Clean griddle after each use.** DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and may start a fire.



**** BEFORE USE CHECK FOR LEAKS ****

Never check for leaks with a naked eye. Always use a soapy water solution.

NOTE: Before starting the grill, check for leaks. Make sure the regulator valve is securely fastened to the burner and the cylinder to prevent fire or explosion hazard when testing for a leak.

Always perform the "Leak Test" as described below before lighting the griddle or each time the cylinder is connected for use.

- Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
- Conduct leak test outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
- Do not use griddle until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance serviceman or your local propane gas supplier.

Leak Test

1. In a spray bottle mix 6-9ml. solution, 1 part dish washing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valves/burner knobs are in the off position and that regulator is securely connected.
3. Open LP cylinder valve completely by turning wheel counterclockwise.
4. Apply the solution to the hose, gas valve, and regulator, and cylinder.
5. If bubbles form and grow on any of the tested components, there is a leak in the component. No bubbles means no leak.
6. If a leak has been identified please retest starting with steps 2-5. If leak persists, email Customer Service at Service@CharGriller.com or consult your Owner's Manual for how to replace or repair griddle components.

Lighting Instructions

Your Char-Griller® Griddle is equipped with two individual heat zones each controlled by their own gas burner. This gives you optimal flexibility to cook multiple types of food on a single surface.

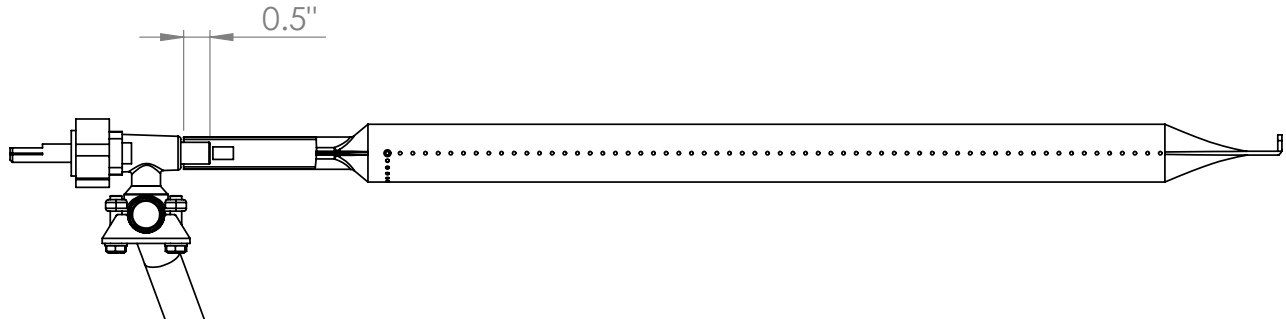
When lighting, keep your face and body as far away from burners as possible and never lean over griddle surface. If griddle does not light in 3-5 seconds, turn off the griddle and wait 5 minutes for gas to clear before attempting to relight. Failure to do so may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death. Once lit, but before cooking on griddle for first time, let griddle sit for 15 minutes. This heat cleans griddle's internal parts from anything they may have come into contact with during manufacturing and shipping.

NOTE: Before first use, it is important to properly season your griddle to ensure the optimal performance and long life of your Char-Griller® Griddle (see the seasoning/care instruction provided in this manual).

Shutting Off Burners

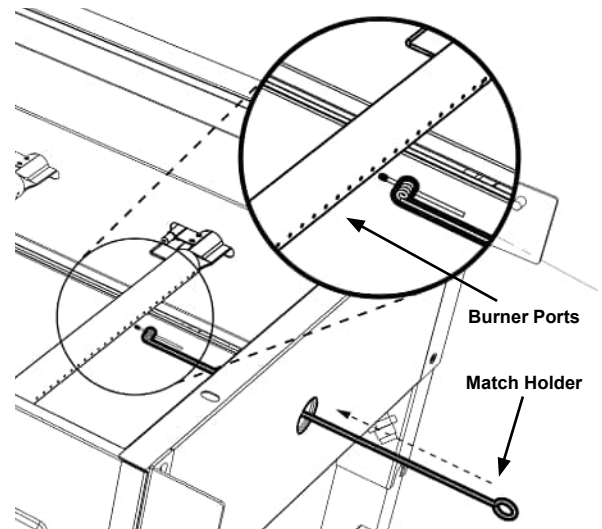
1. Turn knob(s) clockwise to HI position, then push in and turn to OFF. Never force knob without pushing in, as this can damage valve and knob.
2. Promptly close gas cylinder valve.

When performing cleaning and maintenance of the burners, always ensure burner ports are properly aligned with valve openings after reinstalling on the griddle. See figure for correct alignment.



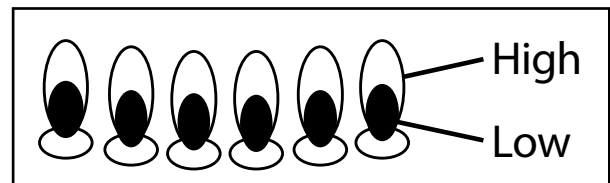
Lighting Burner with a Match

1. Make sure all burner knobs are in OFF position.
2. Open valve on LP gas cylinder.
3. Push in and rotate knob counterclockwise to "HI" position.
4. Place match in match holder installed on the side of the griddle housing. Once match is lit, place flame through hole on left side of the body near burner ports. Burner should light immediately.
5. Adjust knobs to desired cooking settings.



Observe Flame Height When Lit

Flame should be blue and yellow in color and approximately 1/2 in. - 3/4 in. (1.2 cm - 1.9 cm) tall on HI setting.



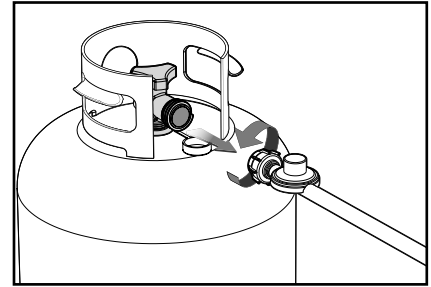


Temperature Management

Manage heat by adjusting burner knobs from high to low to maintain desired heat for cooking conditions. Weather conditions will impact your griddle's heat fluctuations. More heat will be required for cold and windy conditions. Different types and amounts of food will also impact your temperature management and distribution. Make sure to consider these elements when cooking for optimal the griddle experience.

Disconnecting the Gas Cylinder

1. Turn all control knobs to the OFF position and turn the handle on the gas cylinder clockwise until it stops.
2. Turn coupling nut on regulator in a counter-clockwise direction until regulator is released from threaded gas cylinder valve nozzle.
3. Place the protective cap over gas cylinder gas nozzle.



Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 122°F (50° C). Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE NEAR A GAS CYLINDER.**

Again, this appliance is designed for use outdoors only and away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 12 feet (~4 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The griddle must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or its agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this appliance and repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer or technician.

GRIDDLE CARE & SEASONING

Follow these simple cleaning and seasoning steps for optimal performance and long life of your Char-Griller® Griddle. The griddle surface should be cleaned and seasoned regularly, preferably before and after each use. This regular maintenance will improve your cooking experience as well as help extend the longevity of your griddle. We strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

Char-Griller® products are packaged with a thin coating of vegetable oil to protect against rust and damage during shipping. This coat may leave some discoloration on your griddle. This is normal and will even out during the seasoning process.

What is Seasoning?

Seasoning is the process of treating a metal cooking surface with a non-stick coating formed from bonding fat or oil to the surface with high heat. This step is essential to prepare raw steel or cast-iron cookware for use. There are two main reasons for seasoning:

- To coat the cookware to prevent rust
- To create a natural, permanent non-stick cooking surface

Seasoning is an easy, but very important step when using and maintaining your Char-Griller® Griddle. Your griddle can and should be seasoned repeatedly to constantly restore the cooking surface and to continuously improve its cooking performance over time.

Remember: Seasoning is an ongoing process that takes time and repeated use before a griddle or pan develops a shiny, black surface like your grandmother's cast iron cookware. The more often you cook on and season your griddle, the more non-stick the surface will become.

Seasoning Instructions

1. Ensure griddle surface is clean and completely dry.
2. Light the gas burners and allow the surface of the griddle to heat up (MED-HI).
3. After griddle has heated up, carefully apply a generous, even coating of food-grade cooking oil (vegetable, olive, flaxseed, etc.) to the griddle surface.
4. Use a paper towel and tongs to spread the oil evenly across and thinly coat the entire cooking surface of the griddle.
5. When coated surface begins to lightly smoke, turn off the burners and allow griddle to cool down naturally.
6. Your griddle is now ready for use!

For optimal results, season the griddle surface after each use for the first 10 to 12 uses.



Cleaning the Griddle

BEFORE FIRST USE:

Char-Griller® Griddles are coated with vegetable oil to prevent rust and damage during shipping. Before first time use, wash the griddle surface with hot, soapy water. **THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP OR DETERGENT ON THE GRIDDLE.** Rinse and dry completely with paper towels. Proceed with seasoning instructions.

AFTER EACH USE:

To clean the griddle after each use, gently scrape away any food residue or build up with a spatula and wipe down the griddle surface with a paper towel. If necessary, pour hot water onto the griddle surface and let it boil off tough residue. Wipe again with a paper towel and dry completely. ¼ cup of table salt can also be used to buff off stuck on food.

For optimal performance, coat the still warm griddle with a thin layer of vegetable oil after each cook to help maintain the seasoned surface.

General Griddle Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint.
- Do NOT apply a caustic griddle/oven cleaner to painted surfaces.
- To clean plastic parts: Wash them with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated oven cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- To clean painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- If rust or scaling develop on the cooking surface, scrub it off using steel wool, a steel brush or high grit sandpaper and re-season surface.

Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

Storage of Appliance

Ensure griddle surface is completely dry before storing. When the appliance is not in use, it should be covered and stored in a dry, dust-free environment. Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. To maximize life of the grill, use a custom-fit Char-Griller® Cover (Model #8075).

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q. What if my griddle starts to rust?

A. If rust appears on the griddle surface, carefully rub the rust off with steel wool or low grain sandpaper and re-season the surface. Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers.

CUSTOMERS IN HUMID OR COASTAL CLIMATES MAY REQUIRE MORE FREQUENT SEASONINGS AND THE USE OF HEAVIER COOKING OILS TO AVOID RUSTING AND CORROSION.

Q. What types of cooking oils can I use to season my griddle?

A. We recommend the following oils for seasoning purposes: vegetable oil, canola oil, coconut oil, flaxseed oil, olive oil and sesame oil. Lard can also be used to season the griddle top.

Q. Can I use dish detergent to clean my griddle?

A. Grease cutting dish detergents will erase the seasoning on the griddle, so we do not recommend ever using soap on your griddle after it has been seasoned. For tough food caked on to the griddle, use table salt and hot water and scrub. Make sure to fully dry off the griddle and coat with oil after scrubbing.

Q. Why does my griddle surface look dull and dry instead of shiny and black?

A. Season is a continuous process. Over time and the more often you season your griddle top, the more shiny, black and non-stick it will become.

Q. What do I do if I need to store my griddle for an extended period of time?

A. We recommend coating your griddle top in a light layer of vegetable oil before storing for a long period of time. This will prevent rust and any residue from collecting on the grill. Make sure to cover and store in a dry place. When taking the griddle out of storage, wipe oil off with a paper towel.



GRIDDLE RECIPES

Breakfast

SUNDRIED TOMATO OMELET

Ingredients (per omelet):

2 to 3 eggs
2 tbsp Milk
1 Tbsp Sundried tomatoes
1 to 2 slices diced ham
1/8 Cup Mozzarella Cheese
Fresh Basil, chopped
Salt and Pepper to Taste

Instructions:

1. Whisk together eggs, milk, and salt and pepper.
2. Preheat griddle to medium high and add desired oil.
3. Pour egg mixture on griddle using the spatulas to make sure it doesn't spread too much.
4. Allow to cook for 2 to 3 minutes and add in tomatoes, cheese, ham and basil to one side of the omelet and use the spatula to fold over the other side to make the omelet.
5. Turn down the burner to medium low and allow to cook until cheese is melted, flipping once.

PANCAKES

Ingredients:

3 Cups of Flour
2.5 Tbsp Baking Powder
2 tsp Salt
2 Tbsp Sugar
2.5 Cups Milk
Eggs
6 Tbsp Melted Butter

Instructions:

1. Combine all ingredients and mix until smooth.
2. Heat a lightly oiled griddle to medium high heat.
3. Pour scoops of batter onto griddle using approximately ¼ cup for each pancake.
4. Brown on both sides and serve hot.

FRENCH TOAST

Ingredients:

12 slices of thick bread
4 eggs
1.5 Cups Milk
½ tsp Ground Cinnamon
½ tsp Ground Nutmeg
2 tsp Vanilla Extract
Salt to taste

Instructions:

1. Beat together egg, milk, salt, spices and vanilla.
2. Heat lightly oiled griddle to medium high heat.
3. Dunk slices of bread in egg mixture, ensuring both sides are soaked.
4. Place soaked slices on griddle, cook on both sides until golden brown.

BACON

Ingredients:

Package of favorite bacon

Instructions:

1. Heat griddle to medium high.
2. Place strips of bacon on griddle.
3. Flip to brown both sides.
4. Remove when desired level of crispiness is reached.



Lunch

PHILLY CHEESESTEAK

Ingredients:

2 Lbs thinly sliced beef
1 Onion, Sliced
2 Green Peppers, Sliced
1 tsp garlic powder
2 Tbsp butter
Salt and Pepper to Taste
3 Tbsp Apple Cider Vinegar
12 to 16 slices of Provolone Cheese
1 Jar of Cheese Whiz
6 Hoagie Rolls

Instructions:

1. Preheat griddle to medium high heat.
2. Add tablespoon of butter and some oil to griddle.
3. Add onions and peppers to griddle.
4. Season with salt, pepper, vinegar and ½ tsp garlic powder. Toss to combine.
5. Add another tablespoon of butter and some oil to the griddle.
6. Add beef to the griddle and chop it up more with your metal spatulas to ensure it cooks evenly.
7. Season beef with salt, pepper and ½ tsp of garlic powder.
8. When meat is cooked, divide it up on the griddle top into 6 piles.
9. Turn griddle heat to medium and add a few tablespoons of Cheese Whiz to each pile of meat.
10. Divide veggies up evenly among the six piles of meat.
11. Add 2 to 3 slices of provolone cheese to each pile.
12. Split the hoagie rolls and toast them on the griddle.
13. Once the cheese is melted, put each pile of meat on hoagie roll and serve hot.

SMASH BURGER

Ingredients:

2 Lbs of ground beef
American Cheese
Salt and Pepper
Char-Griller® Steak Rub
Hamburger Buns – 12

Instructions:

1. Season beef and portion out into 1 inch round balls.
2. Preheat griddle to medium high heat.
3. Place beef on griddle and place spatula on them, press down on the spatula to smash the burger until its super thin.
A rolling pin or wooden spoon helps with leverage.
4. Cook burgers for 1 minute and then flip immediately placing cheese on top of the burger.
5. Allow to cook for one more minute.
6. Toast buns on griddle.
7. Stack two burgers on top of each other on bun and add burgers toppings if desired.

FLAT IRON® TOMATO SOUP GRILLED CHEESE

Ingredients:

8 Slices of Bread (Your Favorite Kind)
4 Slices of Cheese (Your Favorite Kind)
2 Tomatoes (Cut Into 8 Slices)
1 Tbsp Garlic Salt
1 Tbsp Olive Oil

Instructions:

1. Make sure your Char-Griller® Flat Iron® griddle is seasoned and ready for use! Turn griddle on medium low heat, and preheat for 5-10 minutes.
2. Drizzle bread with olive oil, and sprinkle slices with garlic salt. Arrange on Flat Iron® griddle, and let the bread begin to toast for 2 minutes.
3. Next, layer your slice of bread with cheese, slices of tomato, and basil. Arrange the rest of the ingredients on the bread and the cheese to melt, about 5 more minutes.
4. Fold opposite half onto its match, and pull sandwiches from griddle. Cut in half, and enjoy!



Dinner

FLAT TOP STEAK

Ingredients:

6 Strip Steaks
3 Tbsp Butter
Salt and Pepper

Instructions:

1. Season steaks with salt and pepper on both sides.
2. Add butter to griddle and heat to medium high heat.
3. Add steaks to griddle and sear for 5 to 6 minutes on each side or until desired temperature is reached. (145 degrees is recommended).

CHICKEN

Ingredients:

2 Lbs Chicken Breasts
4 Tbsp Dijon Mustard
2 Tbsp Honey
2 Tbsp White Wine Vinegar
3 Scallions, diced
Salt and Pepper to Taste
1 tsp Paprika

Instructions:

1. Add chicken, mustard, honey, vinegar, scallions, salt and pepper and paprika to plastic bag.
2. Ensure chicken is fully coated in marinade.
3. Marinate in refrigerator for at least 2 hours.
4. Add oil of choice to griddle and preheat to medium high.
5. Place marinated chicken on griddle and cook for 6 to 8 minutes on each side or until internal temperature reaches 165 degrees.
6. Serve with zucchini or asparagus. Also great chopped up on salads!

SHRIMP STIR FRY

Ingredients:

1 Lb. Shrimp, peeled and deveined
1 Head of broccoli, chopped
3 Large Carrots, peeled and chopped
1 can of water chestnuts, drained
1 can of baby corn, drained
1 yellow onion, sliced
2 Green Peppers, diced
4 Cups of cooked rice
1 Egg
1 Tbsp Freshly grated ginger
4 Tbsp Sesame Oil
Soy Sauce to Taste
Salt and Pepper to Taste

Instructions:

1. Add 2 Tbsp sesame oil to griddle and preheat to medium high.
2. Add all veggies to grill and toss to coat with sesame oil.
3. Cook for 6 to 8 minutes.
4. Add 1 Tbsp sesame oil to griddle and add shrimp.
5. Toss shrimp and cook until opaque. (about 5 to 6 minutes)
6. Combine veggies and shrimp and add desired amount of soy sauce, 1 Tbsp ginger and salt and pepper to taste.
7. Turn the two left-most griddle burners to low and move veggies and shrimp to that side.
8. Add final 1 Tbsp of sesame oil to griddle and crack egg.
9. Scramble egg and add rice to the egg. Cook until slightly browned.
10. Plate with rice under veggies and shrimp and serve.



FAVORITE ACCESSORIES

FOR THE FULL LINE OF ACCESSORIES VISIT CHARGRILLER.COM



Custom Fit Cover

Weather Resistant
Protects Grill Finish

Model #8075



Flat Iron® Griddle Starter Kit

(2) Squirt Bottles
(2) Spatulas
Scraper

Model #E8905



Tank Cover

Weather Resistant
Nylon Velcro
Elastic at Top and Bottom
Cover Only
Tank Not Included

Model #9955



Folding Probe Thermometer

Stainless steel
fast-read probe accurately
measures temperature
Easily switch from °F to °C
Auto ON/OFF feature for
extended battery life

Model #6304



Char-Griller® Trucker Hat

Cotton-poly blended front
Nylon mesh back
Adjustable snapback closure
One Size Fits Most

Model #70100



Original All-Purpose BBQ Rub

Pairs well with all types
of meat and fish

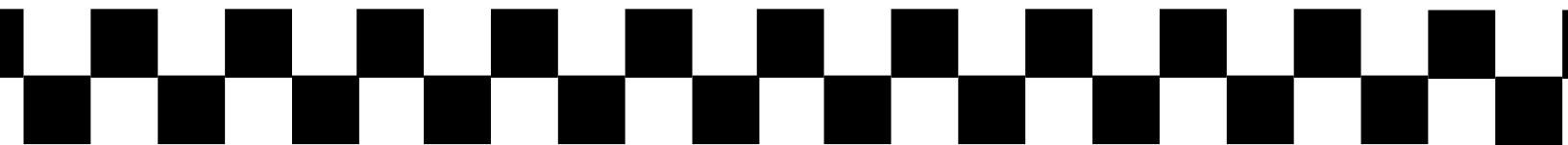
Model #85501

For pricing or to order accessories visit:

www.CharGriller.com



**Char Griller®
Premier Specialty Brands, LLC,
5367 New Peachtree Road, Suite 150,
Chamblee, GA 30341
www.chargriller.com/pages/customer-support**



GUIDE DU PROPRIÉTAIRE



FLAT IRON

PLAQUE À GAZ PREMIUM

Modèle 8536



**Conservez votre reçu avec ce
manuel pour la garantie.**



TABLE DES MATIERES

Avertissements de sécurité et garantie	A-1
Instructions d'assemblage	B-1
Utilisation du produit	C-1
Recettes	D-1
Accessoires	E-1



Danger

Si vous sentez du gaz :

1. Éteignez le gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, demeurez loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



Avertissement

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils
2. Un cylindre de gaz propane non relié pour l'utilisation ne devrait pas être entreposé à proximité de cet appareil ou d'autres appareils



Avertissement

Pour usage extérieur seulement.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Une bouteille de gaz propane est nécessaire pour le fonctionnement. Ce gril à gaz n'est pas destiné à un usage commercial.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR QUELQU'UN D'AUTRE, DONNEZ-LUI CE MANUEL POUR QU'IL PUISSE S'Y RÉFÉRER PLUS TARD.

AVERTISSEMENT:

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrecte peuvent causer des blessures ou des dommages matériels. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'assembler ou d'entretenir cet équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER:

NE PAS utiliser le gril à gaz pour la cuisson ou le chauffage à l'intérieur. Les vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie. Ne pas utiliser dans ou sur les bateaux ou les véhicules récréatifs.

AVERTISSEMENT:

Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart. Lire la documentation d'instruction avant d'utiliser l'appareil. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code d'entreposage et de manutention du propane, CSA B149.2.

AVIS IMPORTANT : Lire toutes les instructions avant le montage et l'utilisation. Lire et comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'utiliser votre gril.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE GRIL



WARNING: FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT: LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS AU PROPANE LIQUÉFIÉ ET LES PRODUITS DE COMBUSTION DE CES COMBUSTIBLES PEUVENT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS LE BENZÈNE, DONT L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE SAIT QU'IL CAUSE LE CANCER ET DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.

Pour plus d'informations : www.P65Warnings.ca.gov.

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels. Si vous avez des questions concernant le montage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur ou compagnie de gaz propane liquide.

- En cas d'utilisation, toujours placer l'appareil et la bouteille de gaz sur un sol plat et horizontal. Le gril peut être utilisé avec une bouteille de gaz de 20 lb. Ce gril est conçu pour fonctionner à une pression d'entrée de: 11 pouces de colonne d'eau.
- NE PAS déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- NE PAS tenter de débrancher les raccords de gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- NE PAS utiliser de bouteille de gaz si la bouteille et/ou le robinet sont endommagés, rouillés ou bosselés, car cela peut être dangereux. Contactez votre fournisseur pour le faire vérifier.
- NE vous penchez PAS au-dessus d'un gril ouvert et faites attention aux mains et aux doigts près du bord de la zone de cuisson.
- En cas d'incendie, éteignez tous les brûleurs à gaz, fermez le couvercle et éloignez-vous du gril jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Si les flammes s'éteignent pendant le fonctionnement, fermez toutes les vannes de gaz et laissez le couvercle ouvert. Revenez au gril après cinq minutes et essayez de rallumer les brûleurs en suivant les instructions d'allumage.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril lorsqu'ils l'utilisent. Certaines parties du gril deviennent très chaudes.
- Lors du nettoyage des vannes et des brûleurs, veillez à ne pas étirer les orifices des vannes ou les orifices des brûleurs.
- Éloignez le plus possible les tuyaux de gaz des surfaces chaudes et de la graisse chaude qui s'égoutte.
- Le gaz peut encore être présent dans une bouteille qui semble vide. Respectez en tout temps les consignes de transport et d'entreposage de la bouteille.
- Si le gaz fuit de la bouteille, éloignez-vous immédiatement de la bouteille et appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers. N'essayez PAS de régler le problème vous-même.
- NE PAS utiliser une flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- Vérifiez l'absence de fuites de gaz et d'obstructions aux brûleurs avant de les utiliser. Ceci est particulièrement important après une période d'entreposage ou de non-utilisation.
- Le tube flexible doit être remplacé chaque fois qu'il est endommagé ou fissuré ou avant la date de péremption imprimée sur le tube. Ou changer le tube tous les cinq (5) ans.
- Toujours raccorder ou remplacer la bouteille dans un endroit bien ventilé et jamais en présence d'une flamme, source d'étincelles ou de chaleur.
- Le gril doit être tenu éloigné des matières inflammables.
- Coupez l'alimentation en gaz du réservoir de gaz après utilisation.



- Ne modifiez pas ce gril de quelque façon que ce soit.
- Ne touchez pas les parties métalliques du gril avant qu'il ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (mitaines de barbecue, porte-moule, etc.).
- Notez que les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées.
- Lors du montage du gril, positionnez le tuyau flexible de raccordement de manière à ce qu'il soit protégé contre la torsion.
- Restez à l'écart de toute source d'inflammation lorsque vous changez le réservoir de gaz.
- Lors du montage du gril, ne pas obstruer les ouvertures d'aération du compartiment du récipient du gril. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques mineures à l'appareil.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas l'huile ou la graisse dépasser 177°C (350°F). N'entrez pas et n'utilisez pas d'huile de cuisson supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.
- Ne rangez pas une bouteille de gaz liquéfié de rechange sous ou près de cet appareil.

CAUTION

- Ce gril ne peut être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
- N'essayez jamais de fixer ce gril au système autonome au propane d'une caravane, d'un camping-car ou d'une maison.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. La bouteille d'alimentation en gaz propane liquéfié doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane du DOT (Department of Transportation) CFR 49 des États-Unis.
- La bouteille d'alimentation en gaz doit être munie d'un dispositif de sécurité anti-débordement homologué.
- La bouteille d'alimentation en gaz doit être munie d'un dispositif de raccordement de la bouteille compatible avec le raccordement des appareils de cuisson extérieurs.
- Ce gril n'est pas destiné à être utilisé sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'utilisez pas le gril s'il n'est pas complètement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées et serrées.
- Gardez tous les articles et surfaces combustibles à au moins 4 m (12 pi) du gril en tout temps.
- NE PAS utiliser ce gril ou tout autre produit au gaz à proximité de constructions combustibles non protégées.
- NE PAS utiliser dans une atmosphère explosive. Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

- Ne gardez jamais un contenant rempli dans une voiture chaude ou dans le coffre d'une voiture. La chaleur fera augmenter la pression du gaz, ce qui peut ouvrir la soupape de surpression et permettre au gaz de s'échapper.
- Gardez propres le compartiment de la soupape du gril, les brûleurs et les passages d'air de circulation. Inspectez le gril avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

- Ce gril est destiné à un usage extérieur seulement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'opérateur d'assembler correctement le gril ou de l'utiliser en toute sécurité.
- Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur emprisonnées dans le gril peuvent vous brûler gravement.
- Placez toujours le gril sur une surface dure et plane, loin des combustibles. Une surface d'asphalte ou de revêtement noir peut ne pas être acceptable à cette fin.
- Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril en tout temps.
- Ne placez pas le gril sur une surface de table, quelle qu'elle soit.
- Ne pas utiliser le gril par vent fort.
- Débranchez la bouteille de propane (bouteille de propane basse pression) en fermant d'abord le robinet sur le dessus de la bouteille de propane, fermez les robinets du brûleur, puis débranchez le régulateur de la soupape sur la bouteille de propane en tournant le raccord en plastique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dévissez le boulon à ailettes de la tablette inférieure pour libérer le réservoir et le retirer.

DANGER

- Le propane liquide (PL) est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Connaître ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.
- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et se dépose dans les piscines et les zones basses.
- À l'état naturel, le propane est inodore. Pour votre sécurité, une odeur a été ajoutée.
- Le contact avec le propane peut causer des brûlures de congélation sur la peau.
- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont la carrosserie, le robinet, le collet ou la semelle sont endommagés.
- Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.
- Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre gril afin d'éviter les éraflures ou les coupures sur les bords tranchants.



- Soyez prudent lorsque vous déplacez le gril pour éviter les déformations.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est utilisé ou chaud.
- Assurez-vous de vider le bac à graisse après chaque utilisation, une fois qu'il est complètement refroidi.
- Pour vous protéger contre les bactéries qui pourraient causer des maladies, gardez toutes les viandes au réfrigérateur et décongelez-les au réfrigérateur ou au micro-onde. Gardez les viandes crues à l'écart des autres aliments et lavez tout ce qui entre en contact avec la viande crue.
- Bien cuire la viande et réfrigérer immédiatement les restes.
- Utilisez un thermomètre étalonné pour aliments et les lignes directrices de l'USDA pour vous assurer que la viande, la volaille et les fruits de mer, et d'autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sécuritaire.
- Ayez toujours un extincteur près de vous en tout temps. Entretenez et vérifiez régulièrement votre extincteur.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne mélangez pas différents types de piles comme les piles alcalines, les piles carbone-zinc ou les piles à électrolyte liquide ou les piles rechargeables.
- Les piles usées doivent être retirées du produit.
- Les piles usées doivent être retirées du produit.
- Piles incluses.
- **NE PAS JETER LES PILES AU FEU. LES PILES PEUVENT EXPLOSER OU FUIR.**

*** STOP! APPELEZ D'ABORD! ***

Ne RETOURENZ pas le produit en magasin.

Ce gril a été fabriqué selon les normes de qualité les plus élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces, veuillez envoyer un e-mail à notre service clientèle à : www.chargriller.com/pages/customer-support et ayez votre numéro de série à portée de main.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL :

Pour profiter pleinement de la garantie Char-Griller®, assurez-vous d'enregistrer votre gril en visitant le www.chargriller.com/pages/customer-support.

L'enregistrement fournit d'importantes protections :

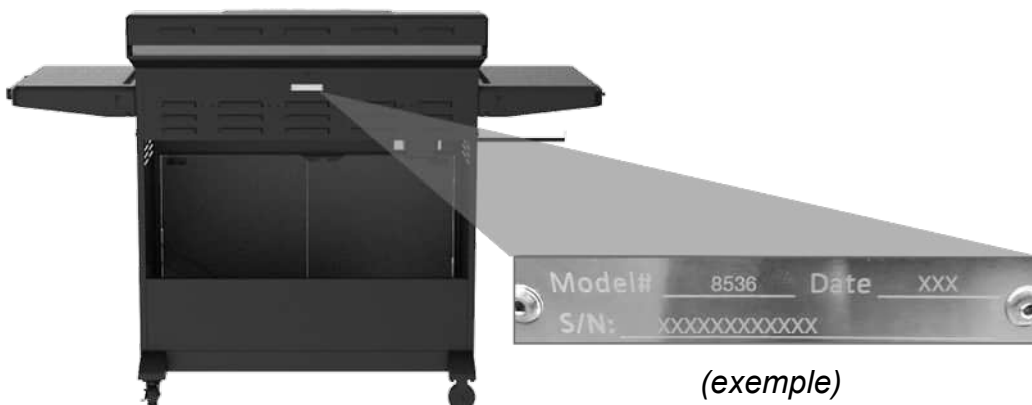
1. Dans l'événement extrêmement improbable d'un rappel de produit, Char-Griller® peut facilement vous contacter et rectifier le problème.
2. Si une pièce garantie est brisée ou manquante, nous pouvons vous envoyer les pièces requises rapidement.

NOTE: Vous aurez besoin de votre numéro de modèle, numéro de série et d'une copie du reçu original de la vente lors de l'enregistrement.

Documentez les numéros de modèle de série de votre gril ICI :

(Les numéros de modèle et de série sont situés à l'arrière du corps du gril ou sur la patte.)

(# DE SÉRIE)



(exemple)



INFORMATION DE GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA PRÉSENTATION D'UNE DEMANDE DE GARANTIE*. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU DANS VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses grils/fumoirs, sous garantie, tel que décrit ci-dessous.

VEUILLEZ LIRE CETTE INFORMATION EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU www.chargriller.com/pages/customer-support

Grils à charbon de bois / à granules / Kamado	
Gril - Capot et carrosserie (exclut le cendrier amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour rouille / brûlure
Cendrier et pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Grils à gaz	
Capot du gril et tubes du brûleur principal (à l'exclusion du brûleur)	5 ans à compter de la date d'achat pour rouille / brûlure
Grill Body and Side Burner and Defective Parts	1 an à compter de la date d'achat
Plaques de gril	
Toutes les pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Grils à double combustible (gaz et charbon de bois)	
Gril au charbon de bois - Capot et capot inférieur et capot du gril au gaz (moitié supérieure) et tubes du brûleur principal	5 ans à compter de la date d'achat pour rouille / brûlure
Cendrier et pièces défectueuses et gril à gaz Corps (partie inférieure) et brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Pièces, accessoires et couvercles de gril	
	1 an à compter de la date d'achat (déchirures de couture seulement pour les couvertures)

LA ROUILLE DE SURFACE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIAUX

Les grils Char-Griller® sont faits d'acier et s'ils sont exposés aux éléments, la rouille se produira naturellement. Veuillez-vous référer à la section intitulée « Utilisation » pour savoir comment entretenir correctement votre gril.

Les problèmes de surface tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

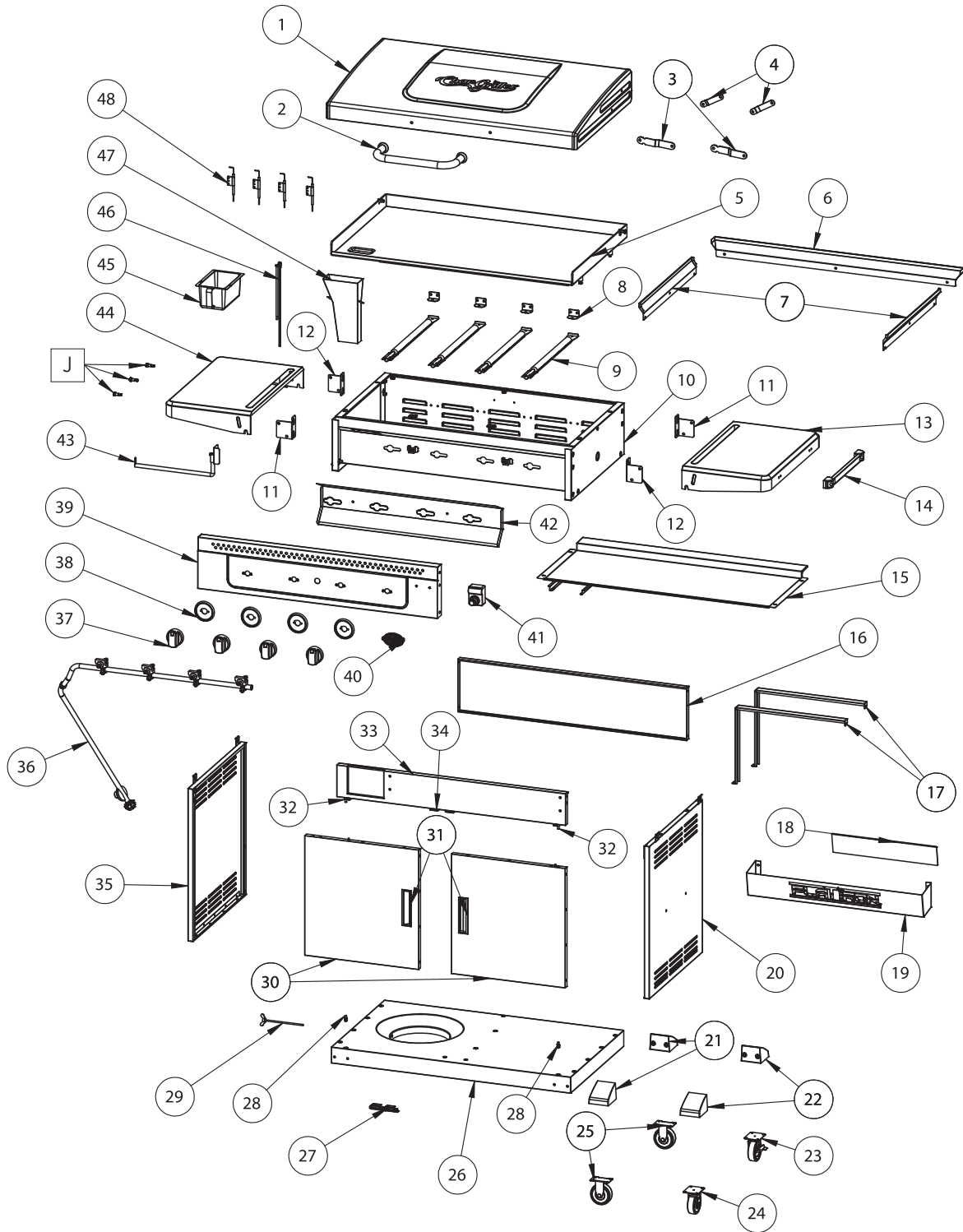
Les garanties ne s'appliquent qu'au remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un environnement hostile, d'une mauvaise installation ou d'une installation non conforme aux codes de service locaux de l'appareil.

Exclus en vertu de TOUTES les garanties

Peinture ; rouille de surface ; dommages causés par la chaleur ; pièces incorrectes commandées par le client, y compris l'expédition ; pièces usées ; pièces manquantes ou endommagées non déclarées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat ; pièces défectueuses non déclarées dans les un (1) an suivant la date d'achat ; couvercle de gril décoloré.

*REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et des retours prépayés de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toute garantie.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE





LISTE DES PIÈCES

Article	QTÉ	Nom de la pièce
1	1	COUVERCLE À CHARNIÈRE
2	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
3	2	CHARNIÈRE DU COUVERCLE INFÉRIEUR
4	2	CHARNIÈRE SUPÉRIEURE DU COUVERCLE
5	1	PLAQUE
6	1	PARE-VENT ARRIÈRE
7	2	PARE-VENT LATÉRAUX
8	4	SUPPORT DE BRÛLEUR
9	4	BRÛLEUR
10	1	CORPS DE PLAQUE PRINCIPALE
11	2	SUPPORT DE TABLETTE LATÉRALE (AVANT GAUCHE, ARRIÈRE DROIT)
12	2	SUPPORT DE TABLETTE LATÉRALE (AVANT DROIT, ARRIÈRE GAUCHE)
13	1	TABLETTE LATÉRALE RABATTABLE DROITE
14	1	PORTE-OUTIL MAGNÉTIQUE
15	1	BOUCLIER DE PARTICULES
16	1	PANNEAU ARRIÈRE DU CHARIOT
17	2	FIL D'EXCLUSION DE RÉSERVOIR
18	1	PLAQUE ARRIÈRE LOGO SPICE BASKET
19	1	PANIER D'ASSAISONNEMENT
20	1	PANNEAU DROIT DU CHARIOT
21	2	SUPPORTS DE ROULETTE GAUCHE
22	2	SUPPORTS DE ROULETTE DROITE
23	1	ROULETTE VERROUILLABLE
24	1	ROUE PIVOTANTE
25	2	ROUE ROULANTE FIXE
26	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
27	1	AIMANT DE PORTE TABLETTE INFÉRIEURE
28	2	GOUPILLE DE SUPPORT DE PORTE
29	1	SUPPORT DE RÉSERVOIR
30	2	PORTE D'ENTRÉE
31	2	POIGNÉE DE PORTE
32	2	PRISE SUPÉRIEURE DE LA PORTE
33	1	RENFORT AVANT SUPERIEUR
34	1	AIMANT DE PORTE
35	1	PANNEAU GAUCHE DU CHARIOT
36	1	ENSEMBLE FLEXIBLE / VALVE / REGULATEUR
37	4	BOUTONS AVEC INDICATEURS ROUGES
38	4	LUNETTES DE BOUTON
39	1	PANNEAU DE COMMANDE
40	1	PLAQUE LOGO CHAR-GRILLER®
41	1	SUR LE FEU
42	1	BOUCLIER THERMIQUE
43	1	PORTE-SERVIETTE EN PAPIER
44	1	TABLETTE CÔTÉ GAUCHE
45	1	COUPE À GRAISSE
46	1	PORTE MATCH
47	1	ENTONNOIR À GRAISSE
48	4	POINTES D'ALLUMAGE AVEC FIL



















MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Assemblage: Nécessite 2 personnes. **Outils Nécessaires:** Marteau, tournevis cruciforme, pinces et tournevis à écrou de 7/16 po.





REMARQUE : Ne serrez aucun boulon à moins d'y être invité. Un serrage trop tôt peut empêcher les pièces de s'emboîter. Tous les écrous hexagonaux doivent être à l'intérieur du grill, sauf indication contraire. Déballez tout le contenu dans une zone bien dégagée et rembourrée.

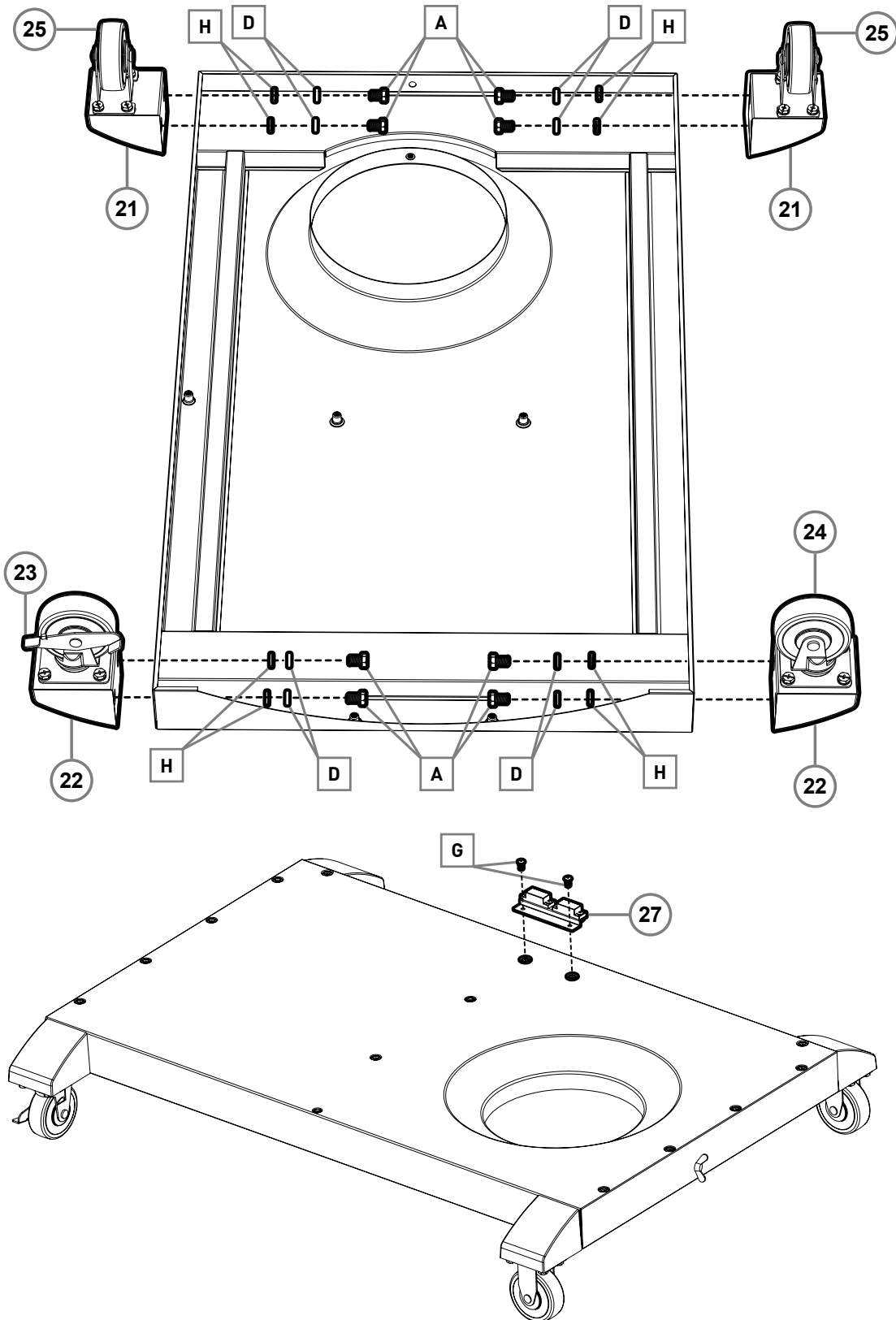
Temps estimé: 45 minutes

Pack Matériel #551180

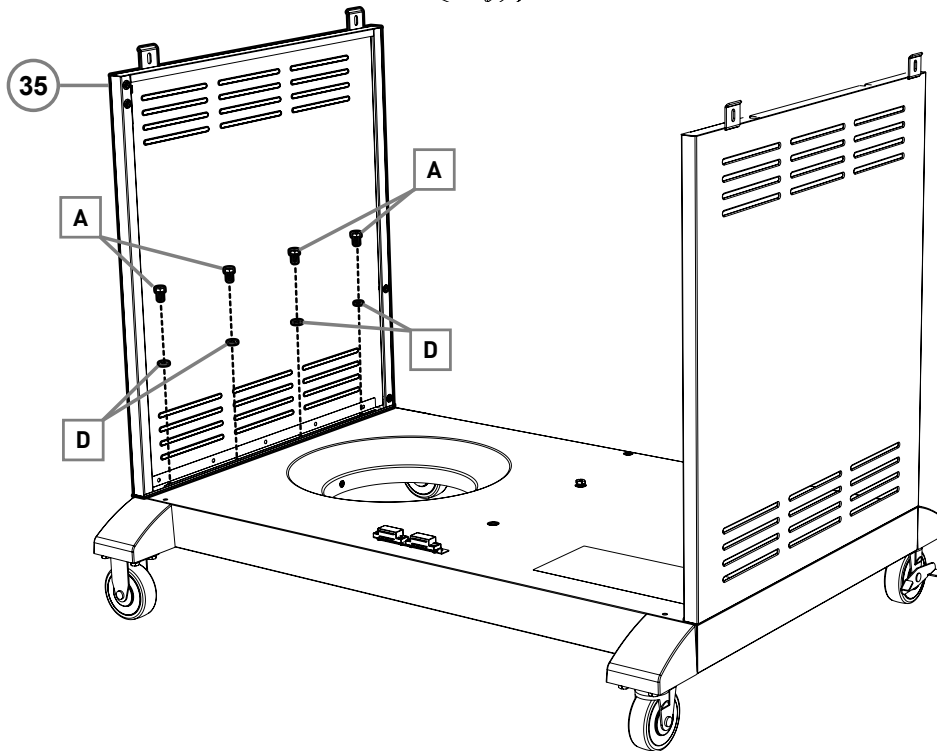
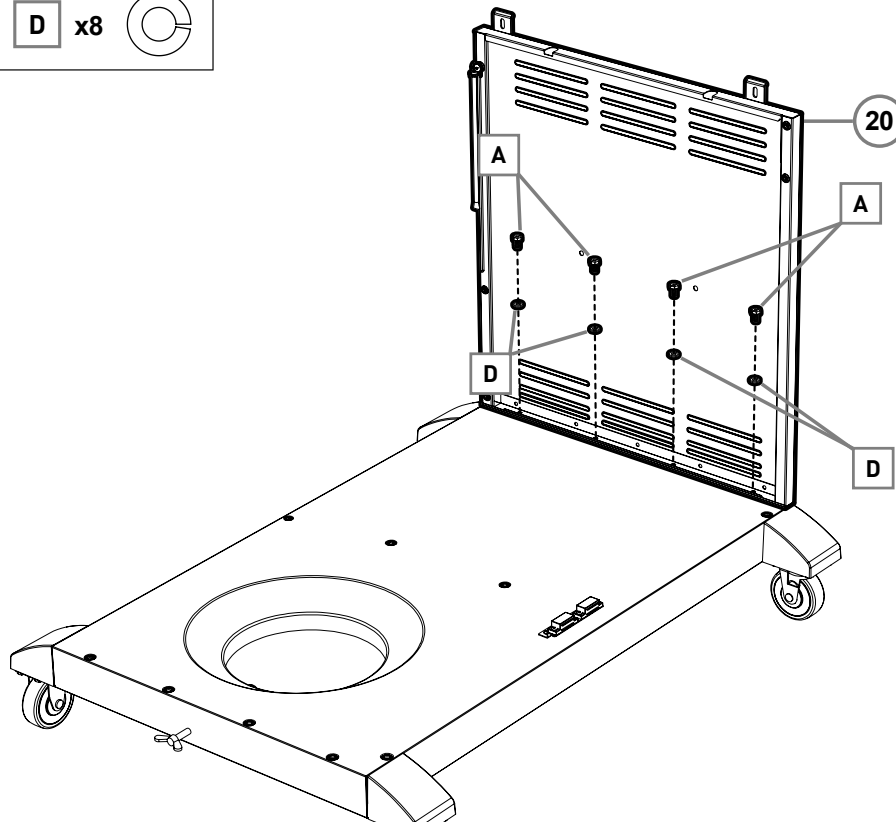
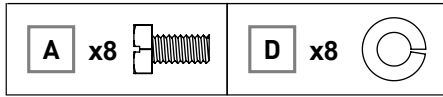
Numéro	Description	Photo	QTÉ
A	1/4 - 20 X 1/2" BOULON HEXAGONAL	 	28
B	1/4 - 20 BOULON À ÉPAULE	 	8
C	ÉCROU À BRIDE HEXAGONALE 1/4 - 20	 	12
D	1/4 - 20 RONDELLE DE BLOCAGE	 	16
E	VIS À TÊTE FRAISÉE 1/4 - 20 X 3/4"	 	6
G	VIS #10 - 24	 	20
H	RONDELLE PLATE 1/4"	 	8
I	GOUJONS DE PORTE	 	2
J	CROCHETS À USTENSILES	 	3

ÉTAPE 1

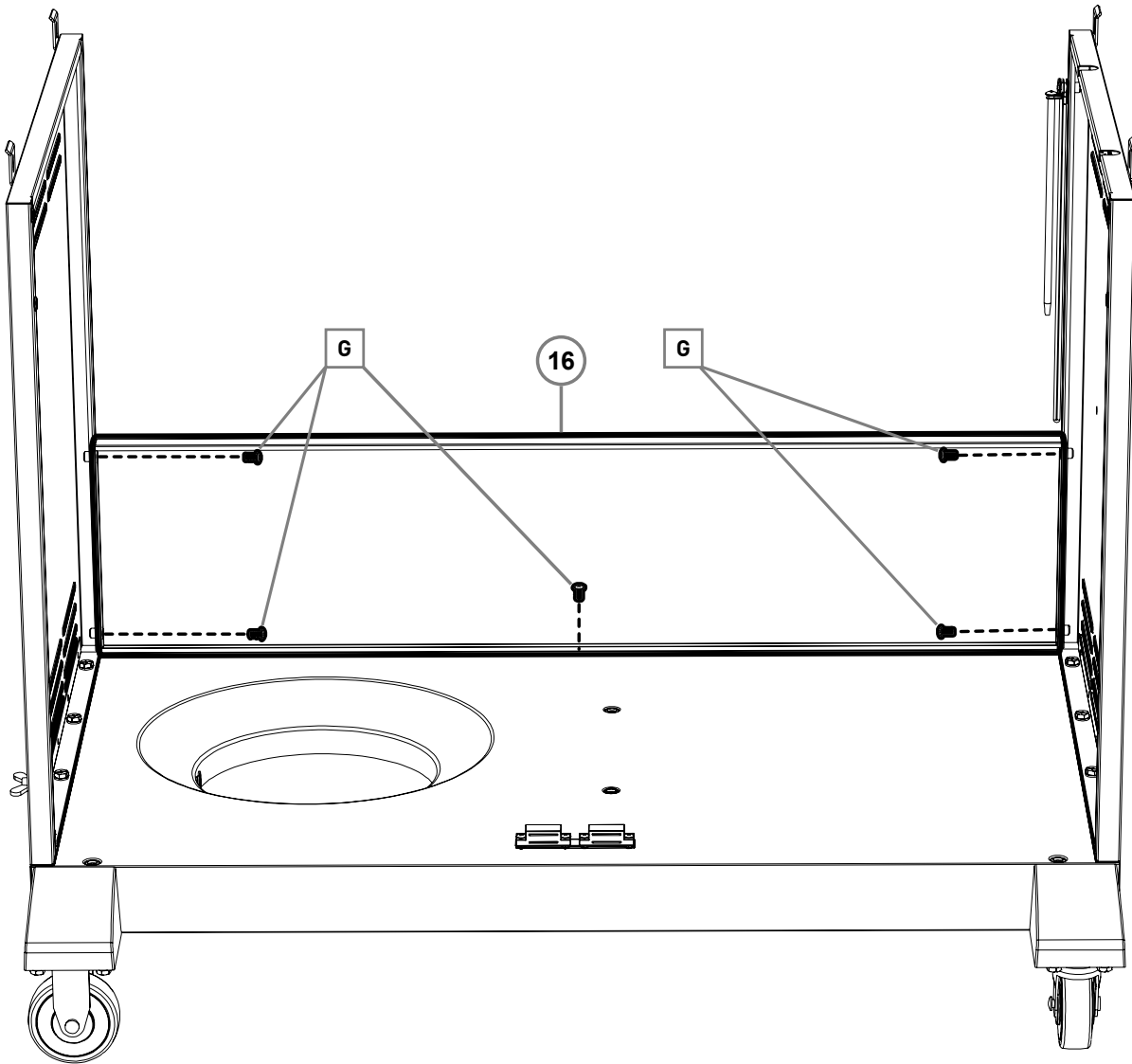
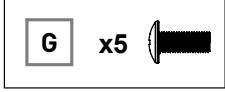
A x8 	D x8 	G x2 	H x8 
---	---	---	--




ÉTAPE 2

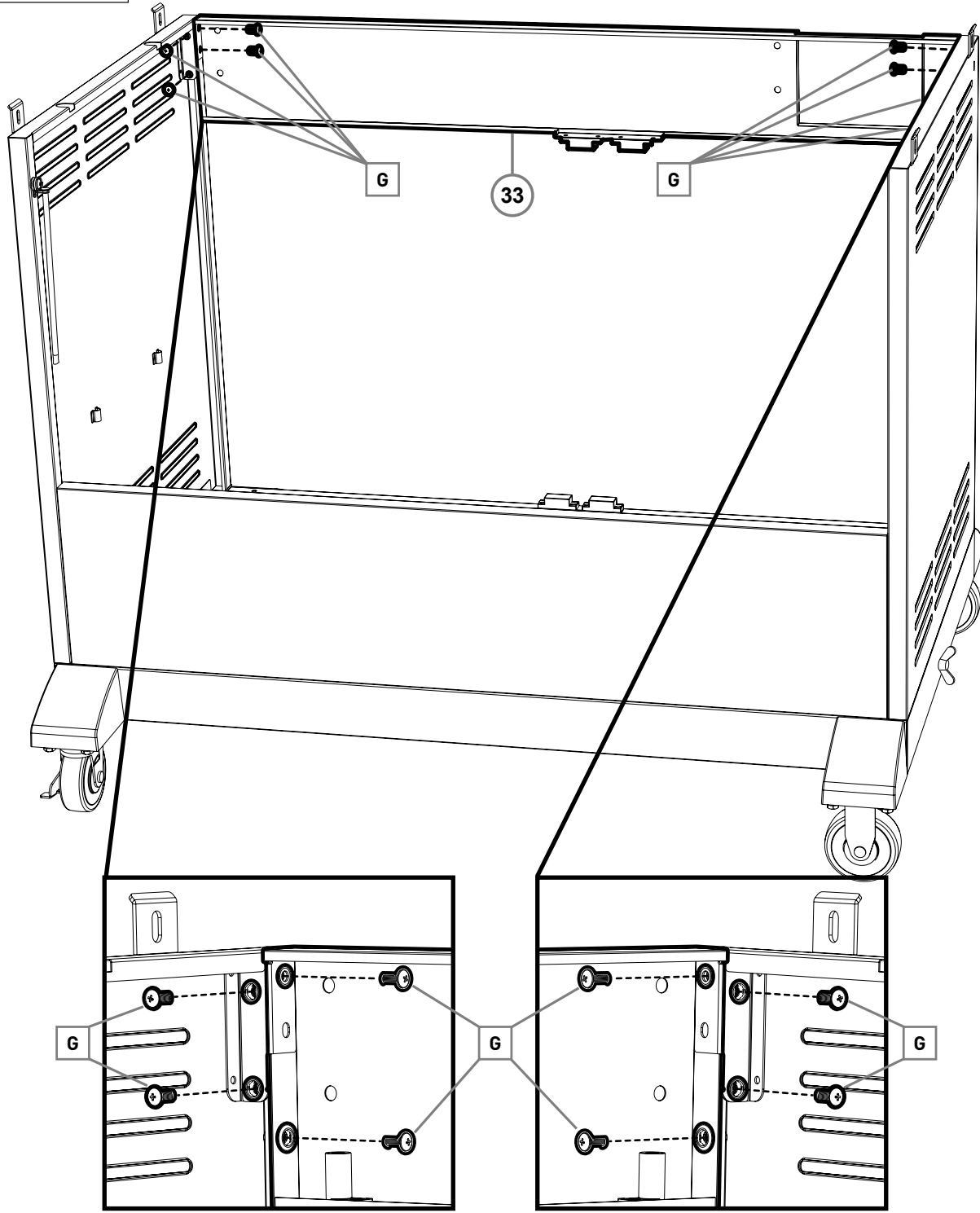


ÉTAPE 3

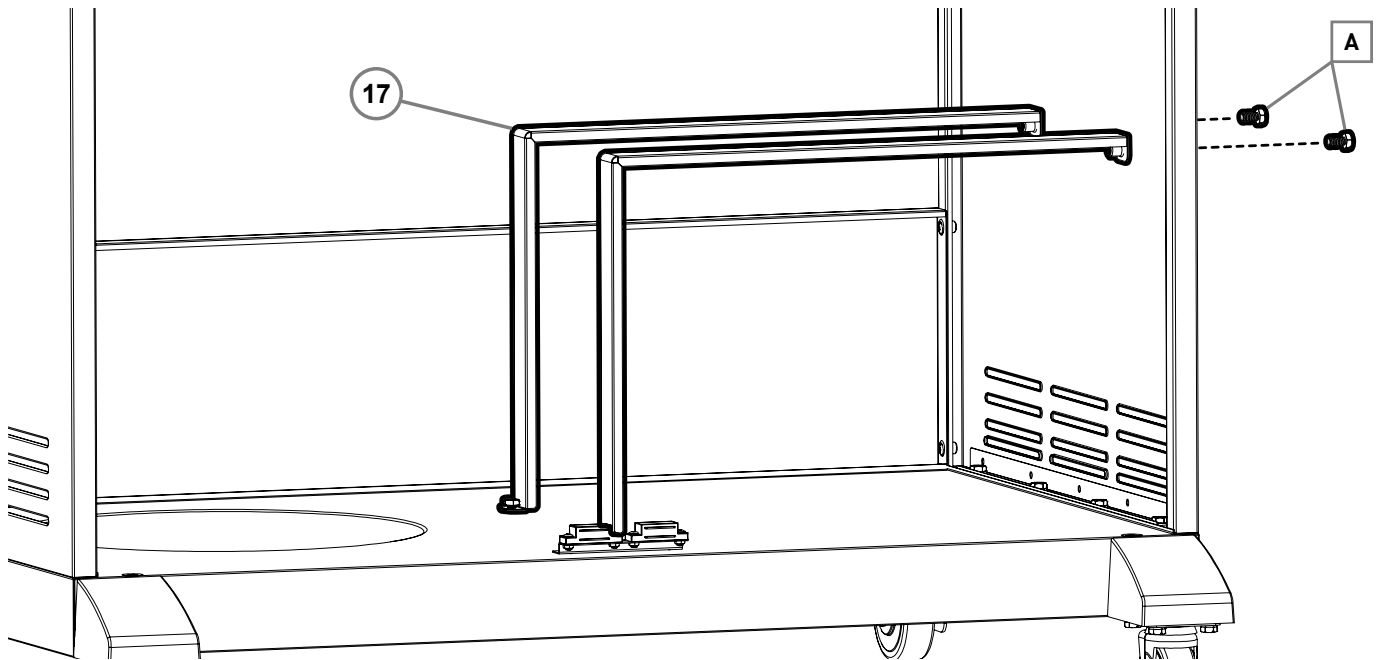
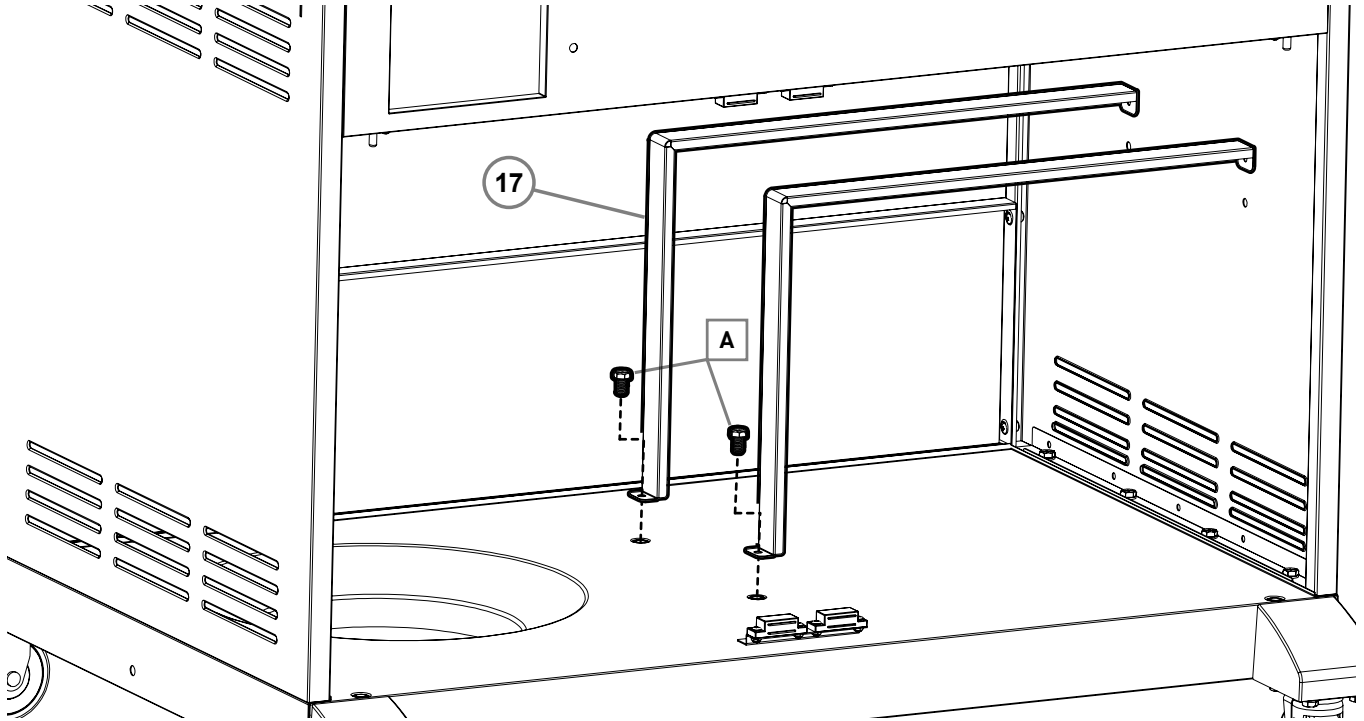
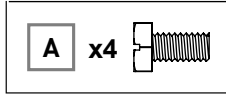


ÉTAPE 4

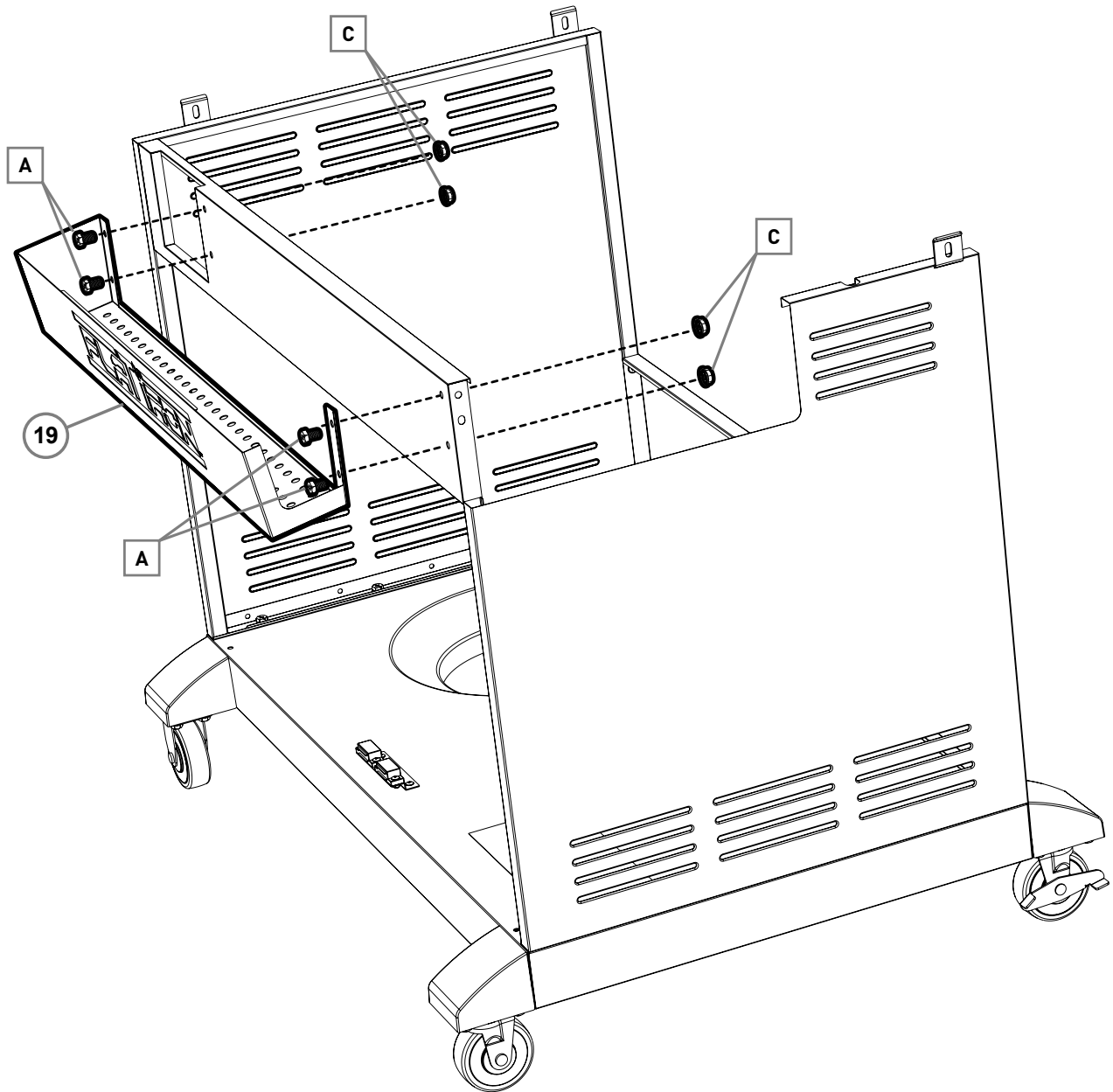
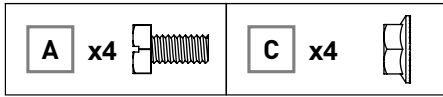
G x8 




ÉTAPE 5

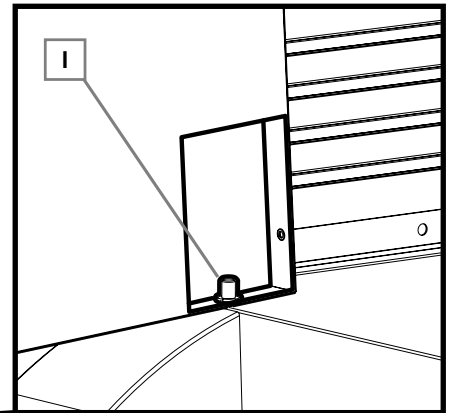
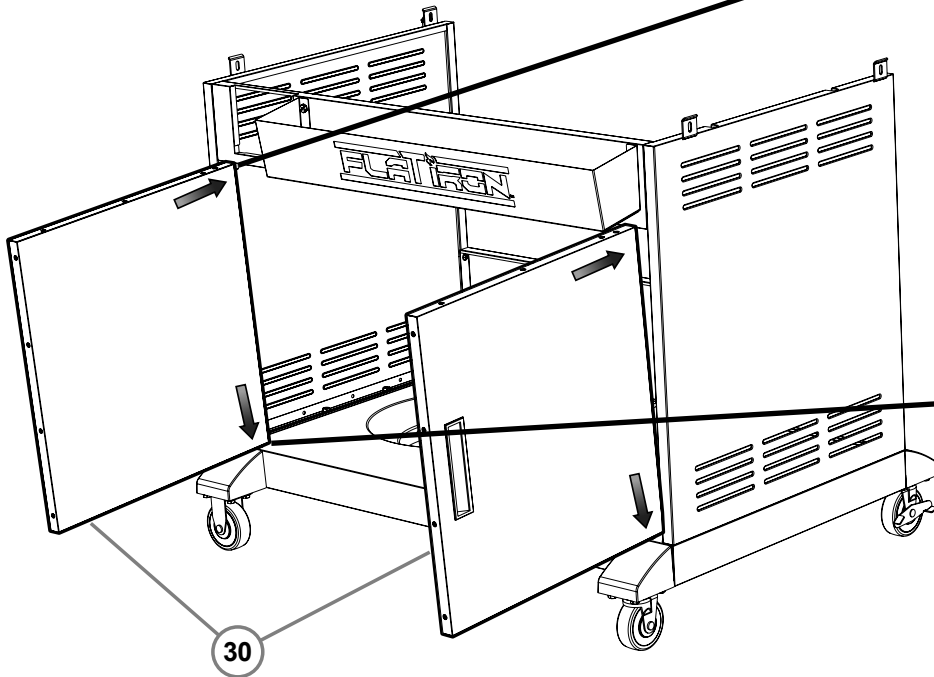
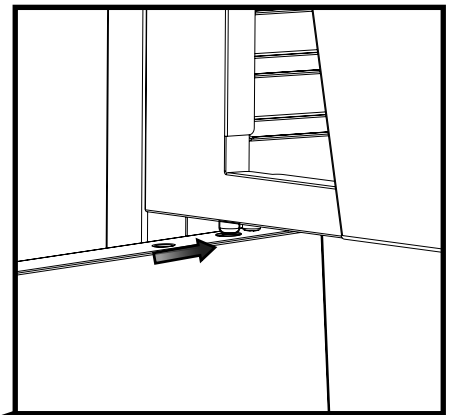
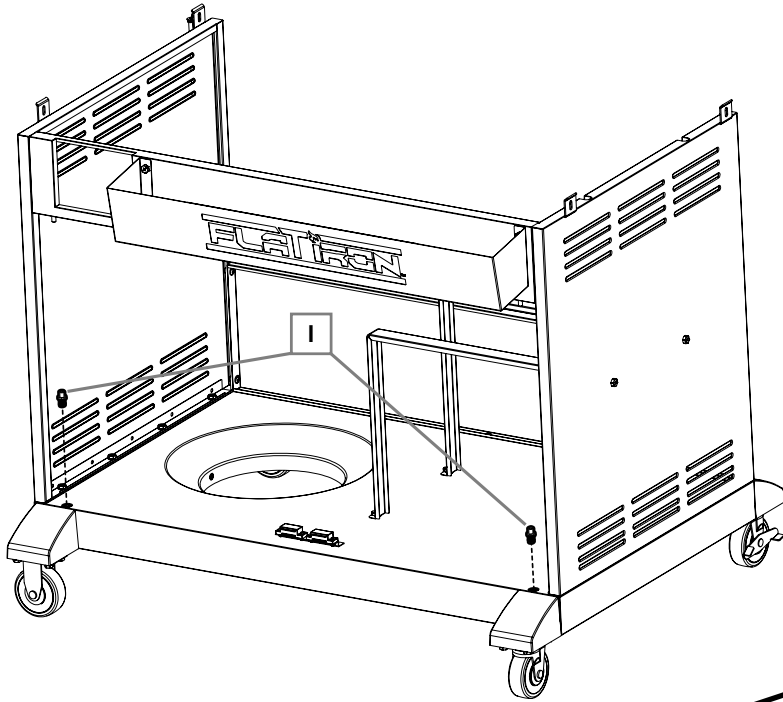


ÉTAPE 6

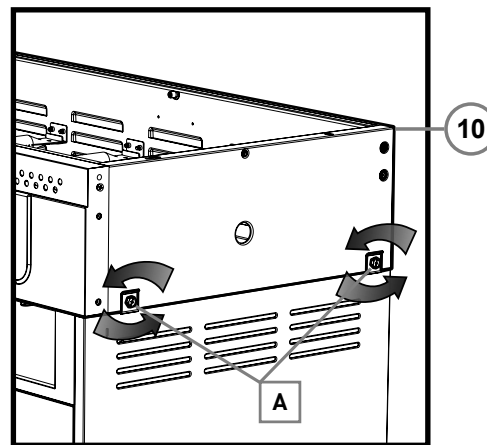
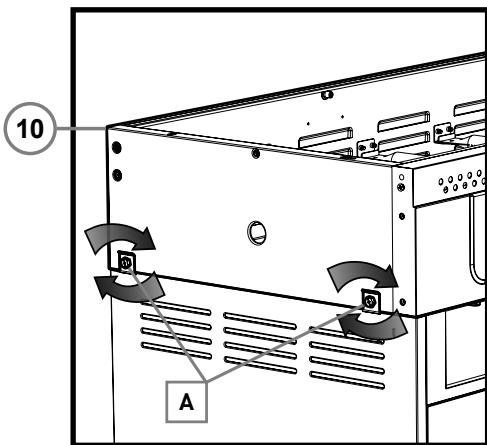
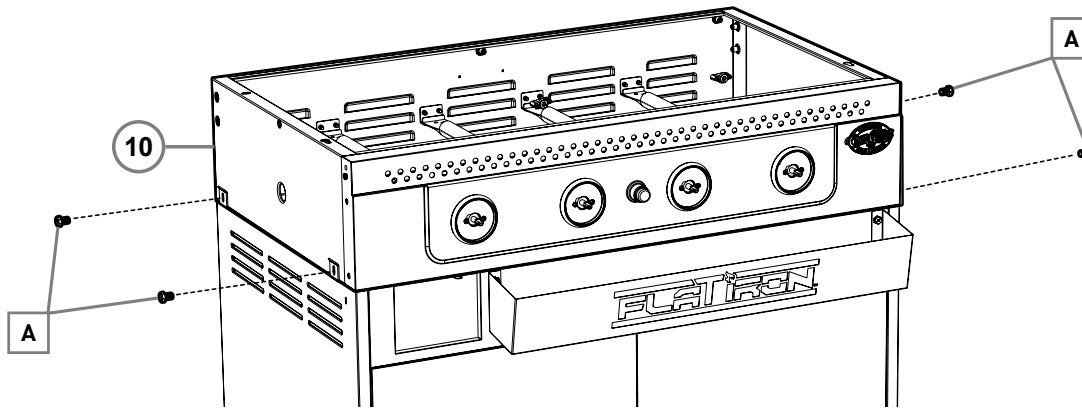
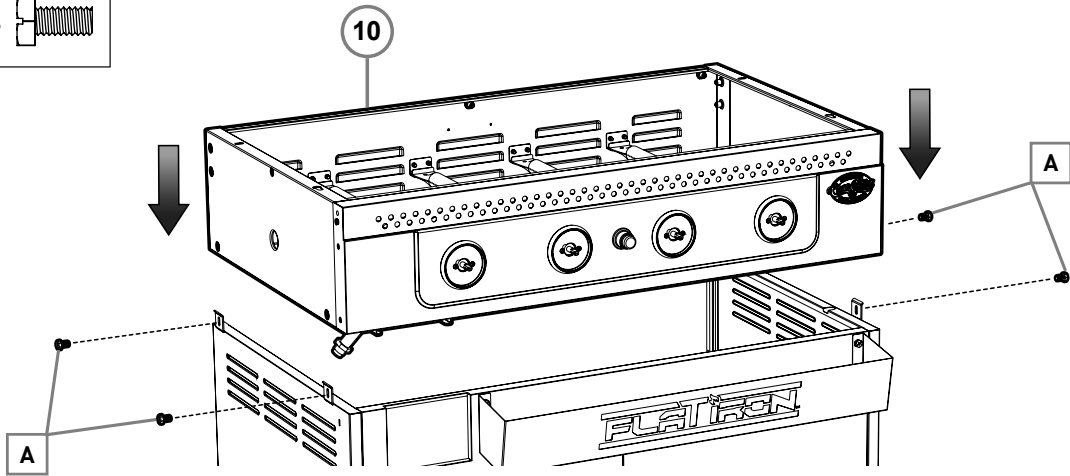
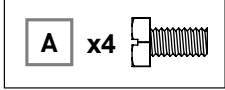


ÉTAPE 7

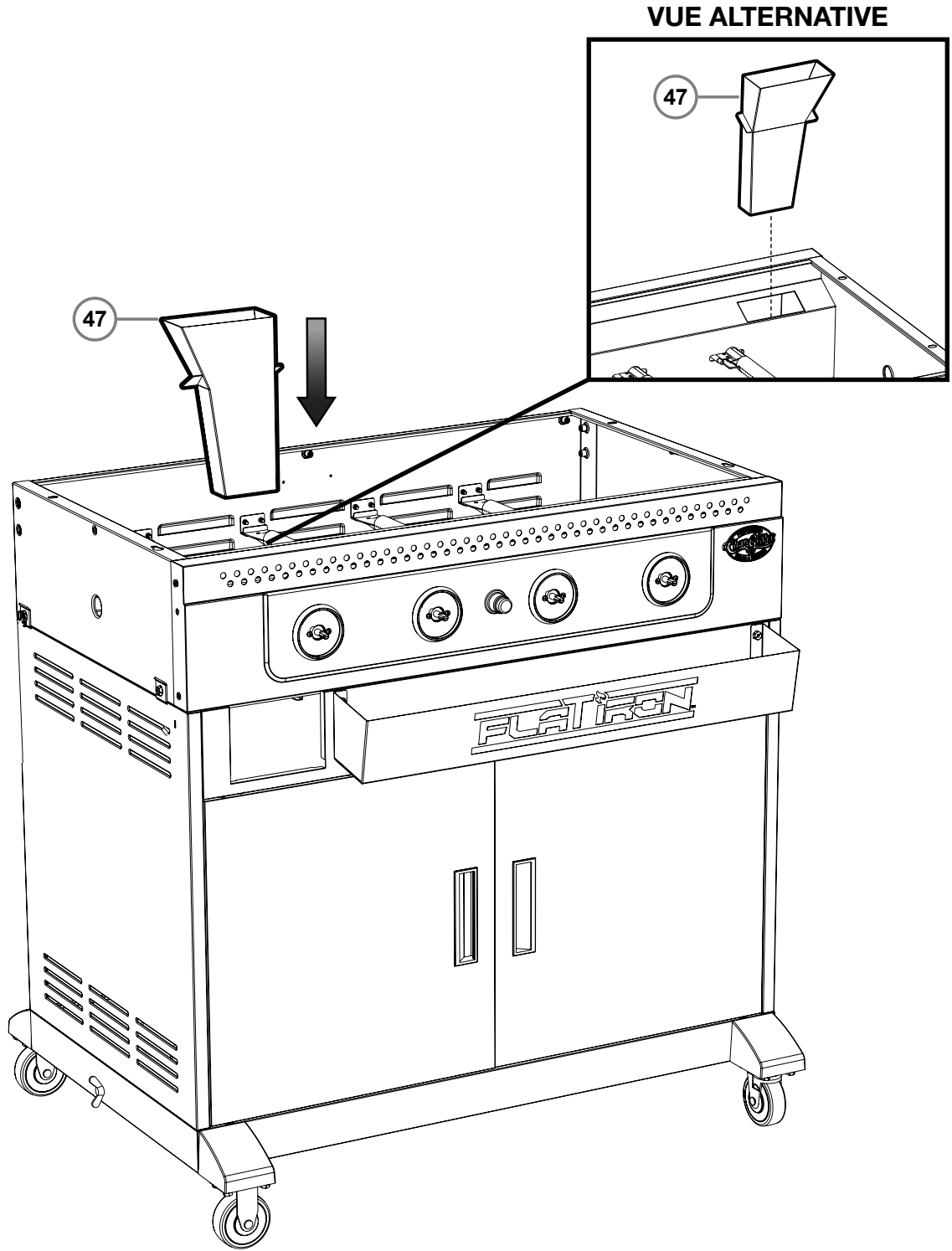
I x2 



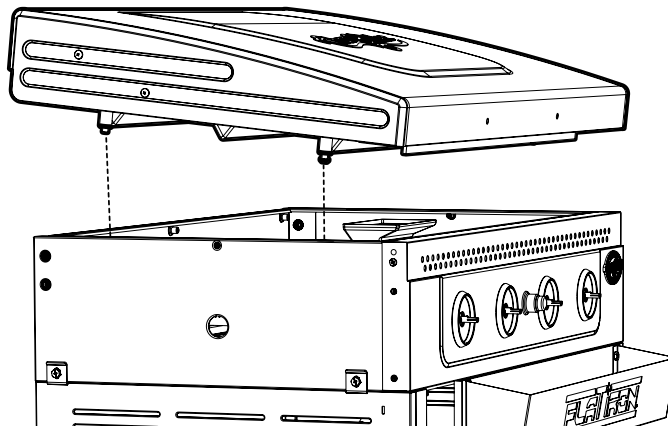
ÉTAPE 8



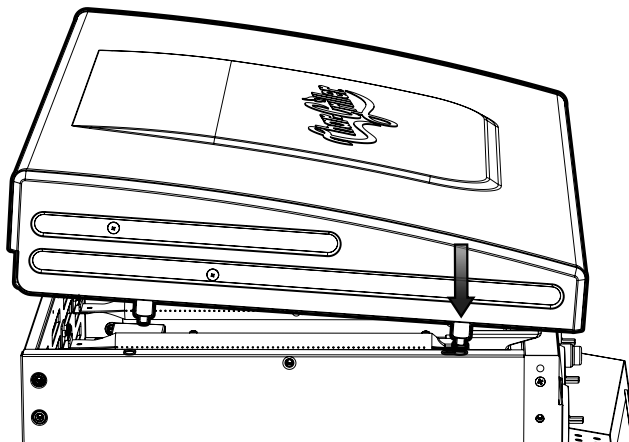
ÉTAPE 9



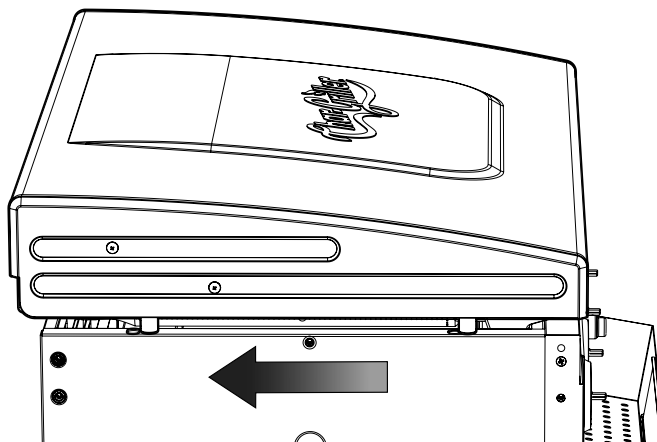
ÉTAPE 10A



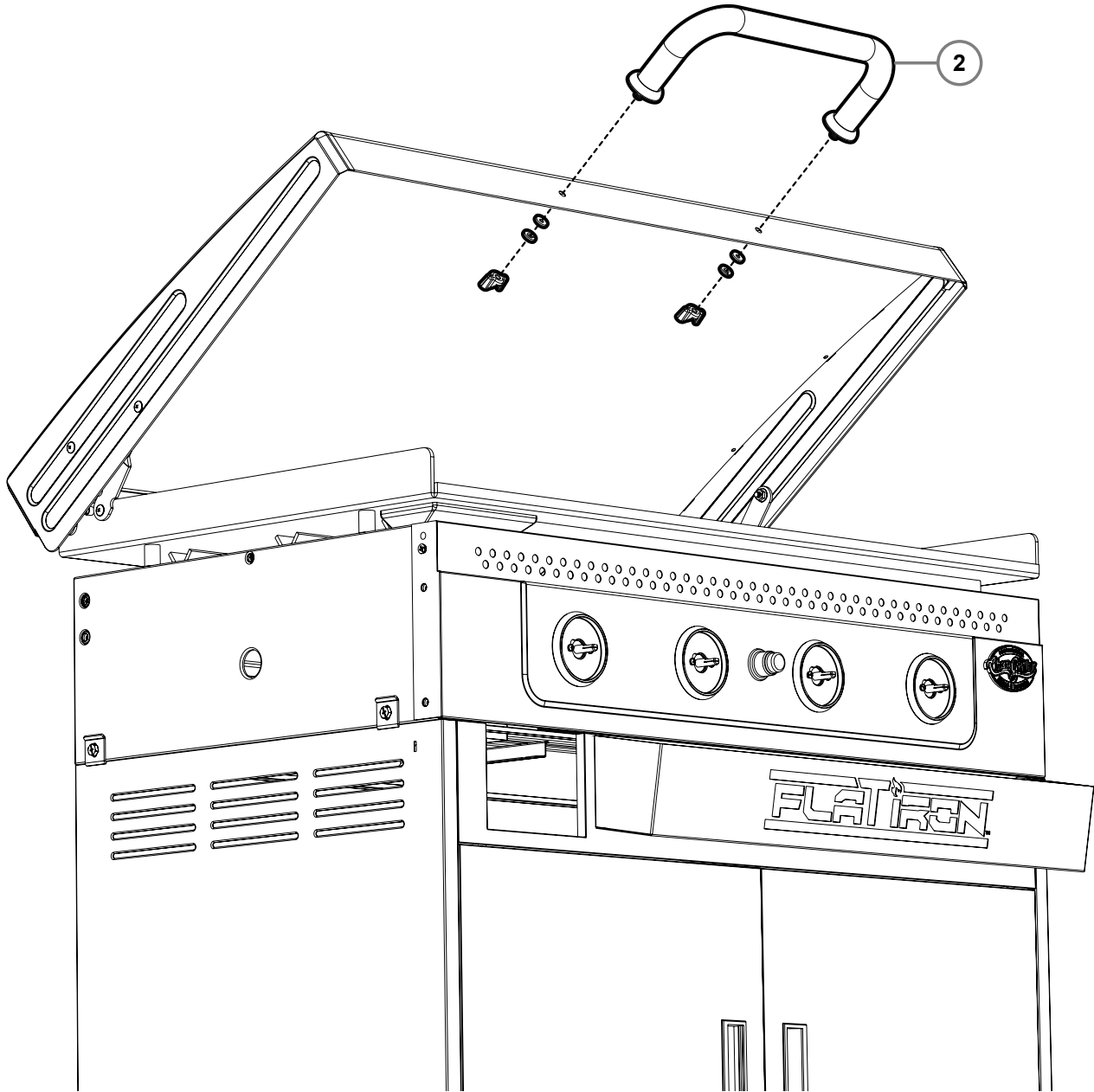
ÉTAPE 10B



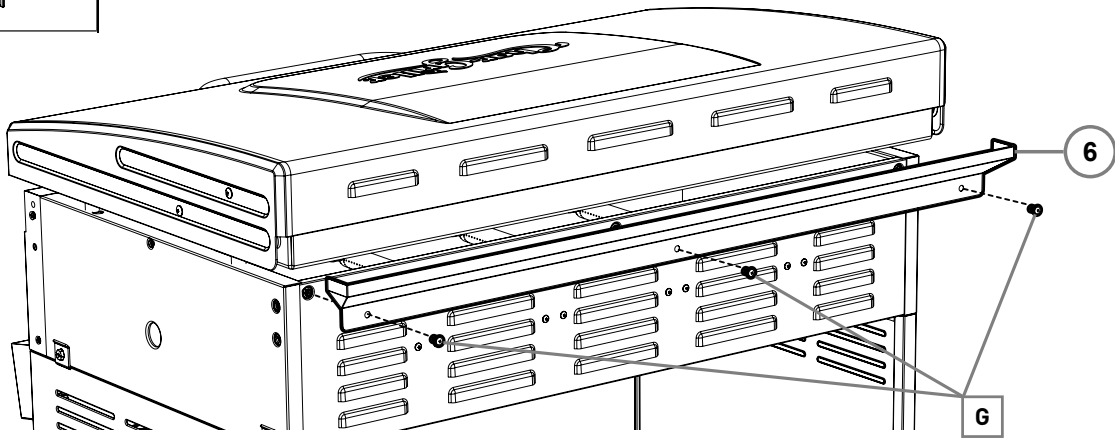
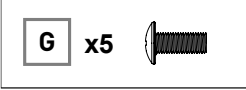
ÉTAPE 10C



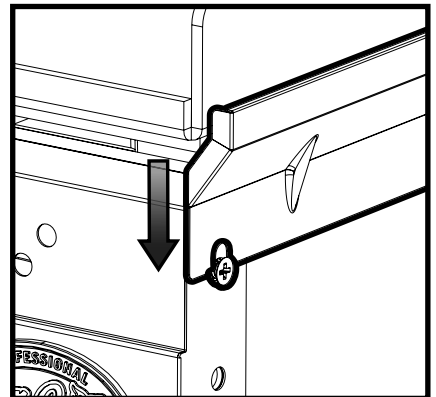
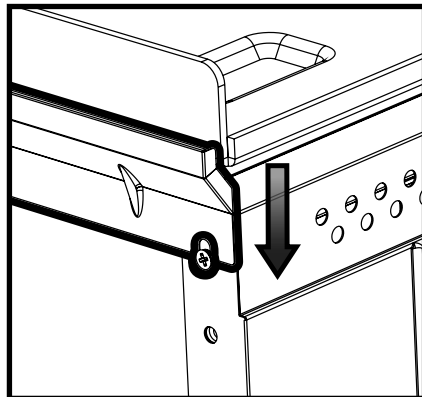
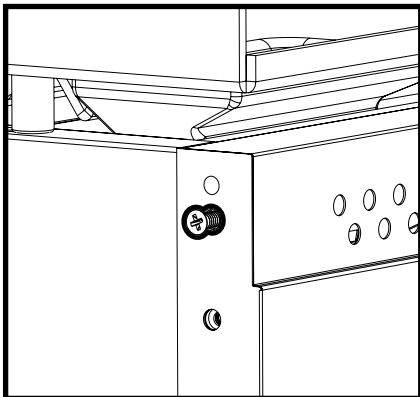
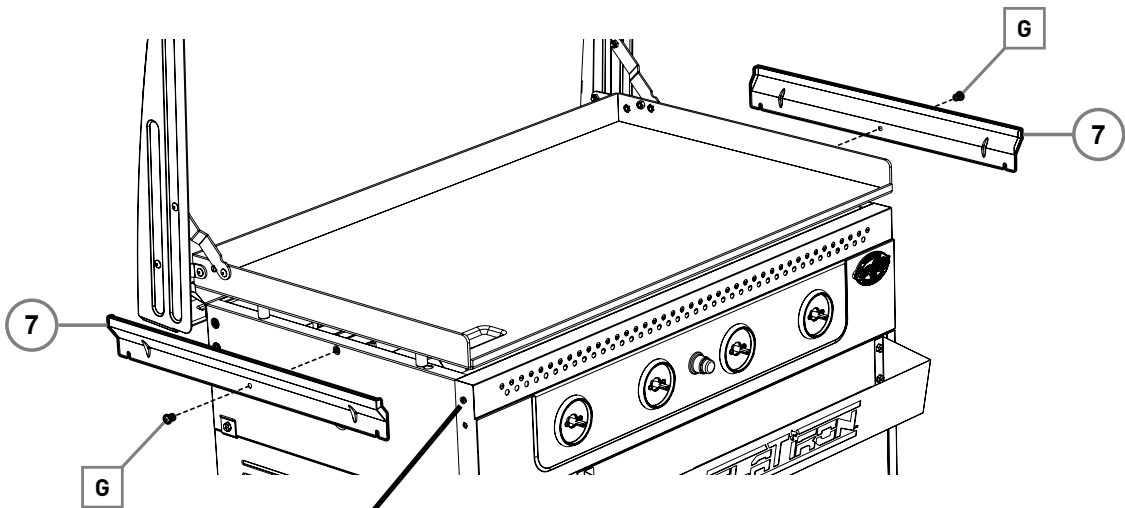
ÉTAPE 11



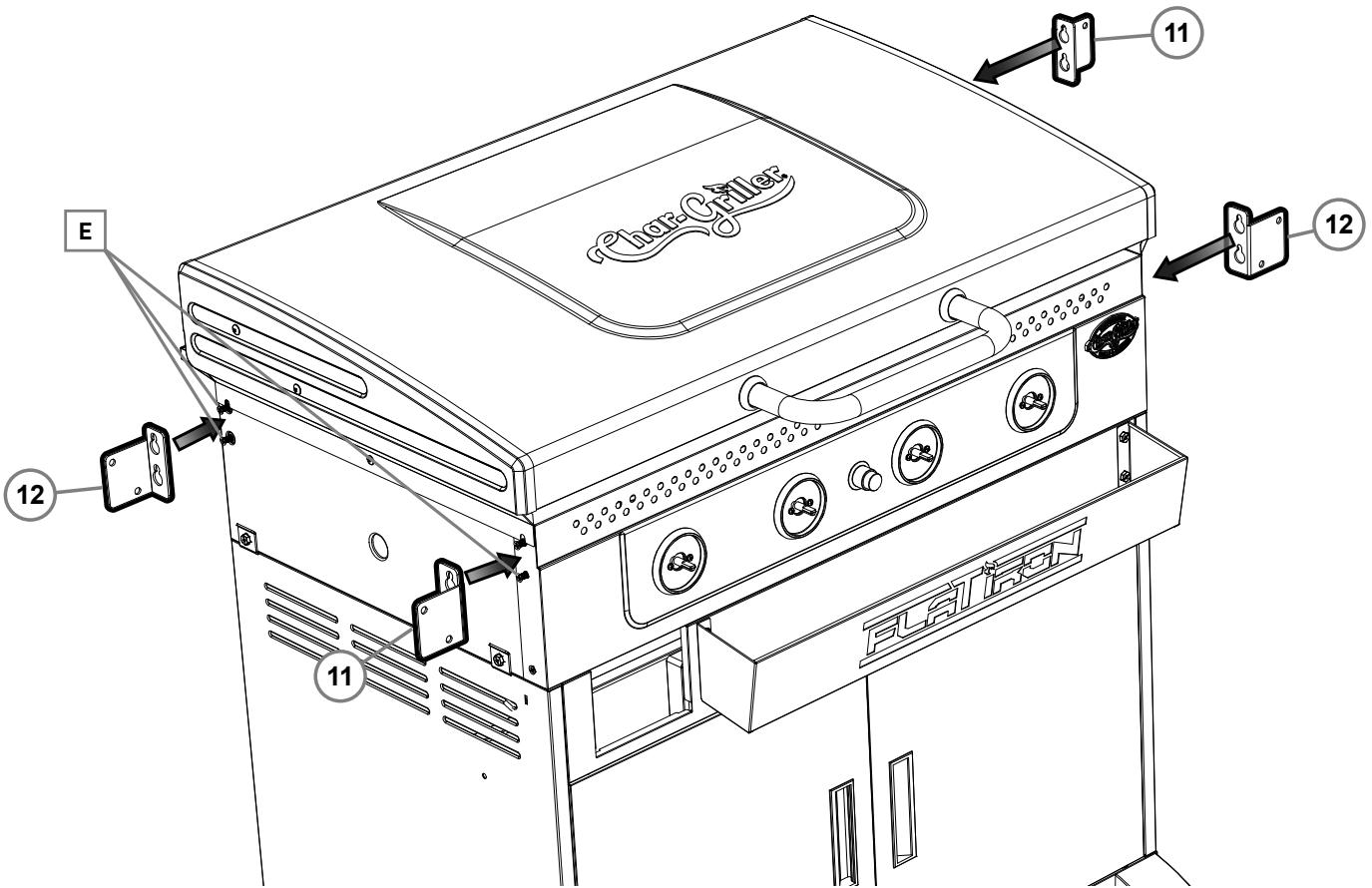
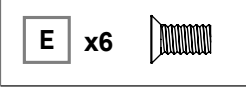
ÉTAPE 12A



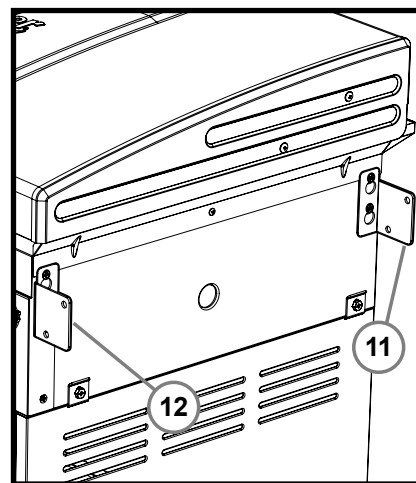
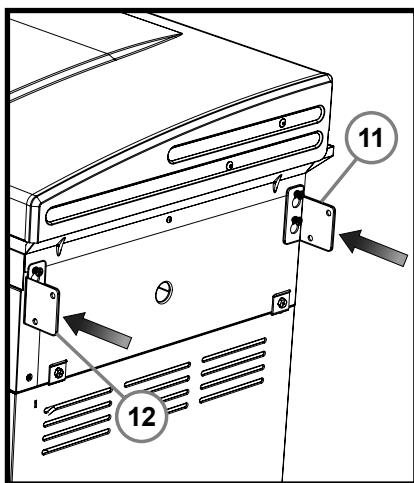
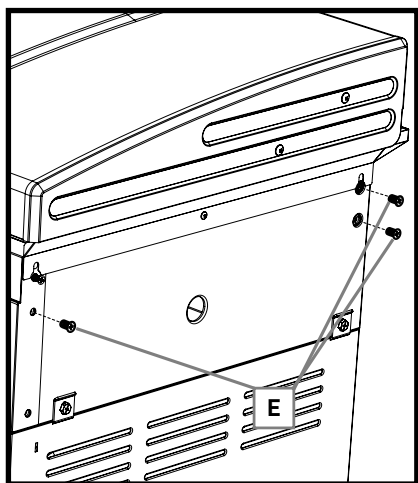
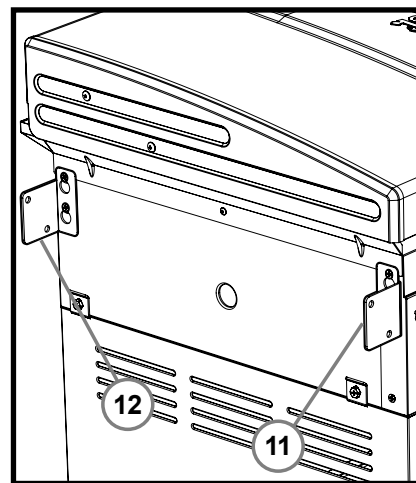
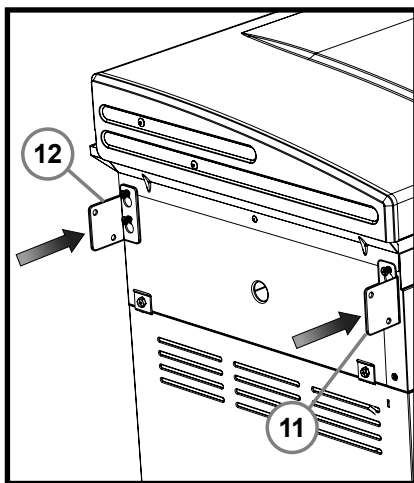
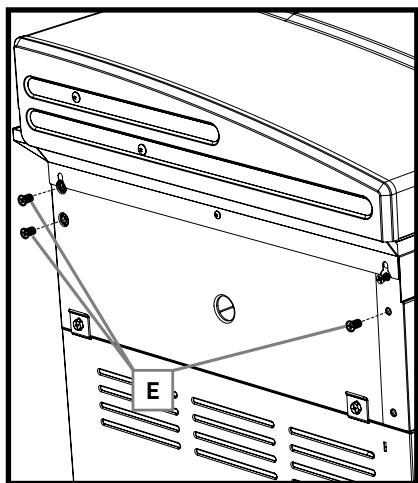
ÉTAPE 12B



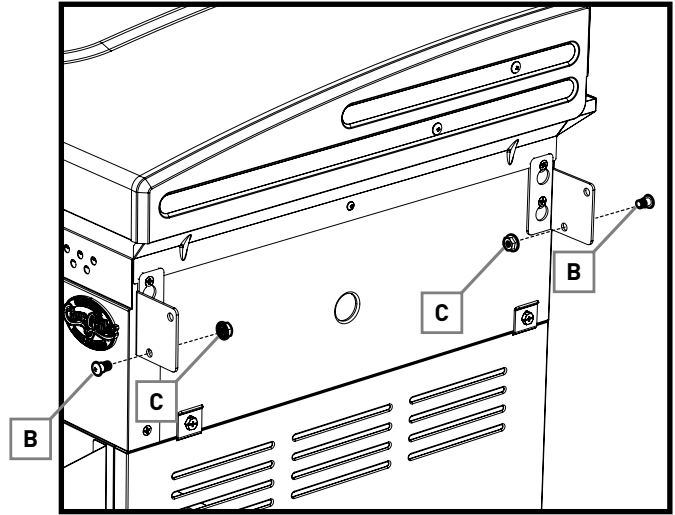
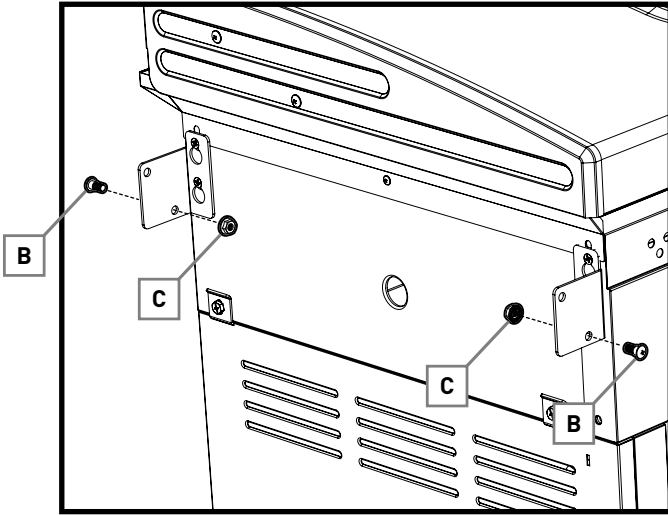
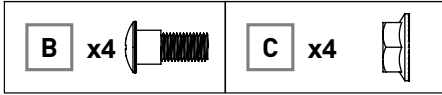
ÉTAPE 13



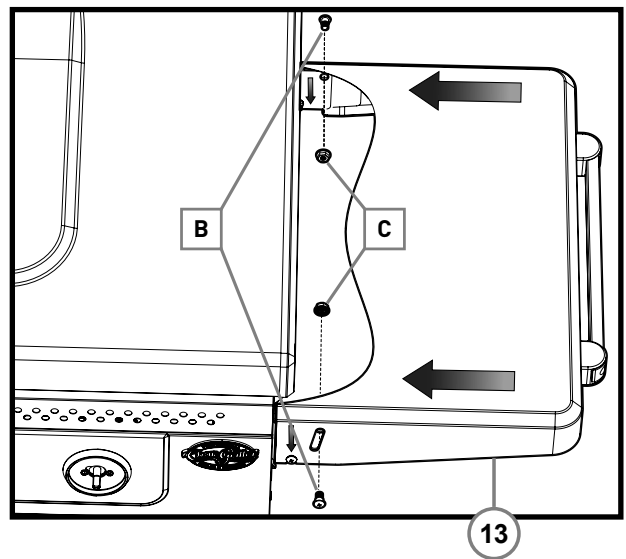
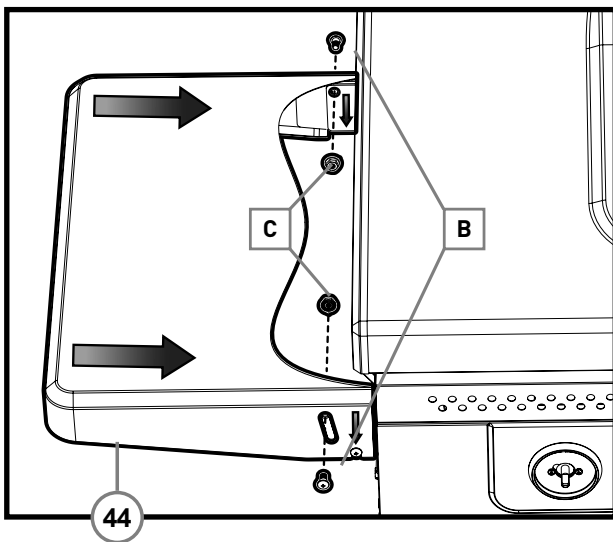
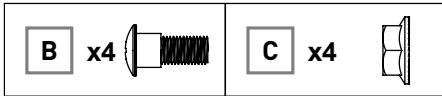
ÉTAPE 13 (A CONTINUÉ)



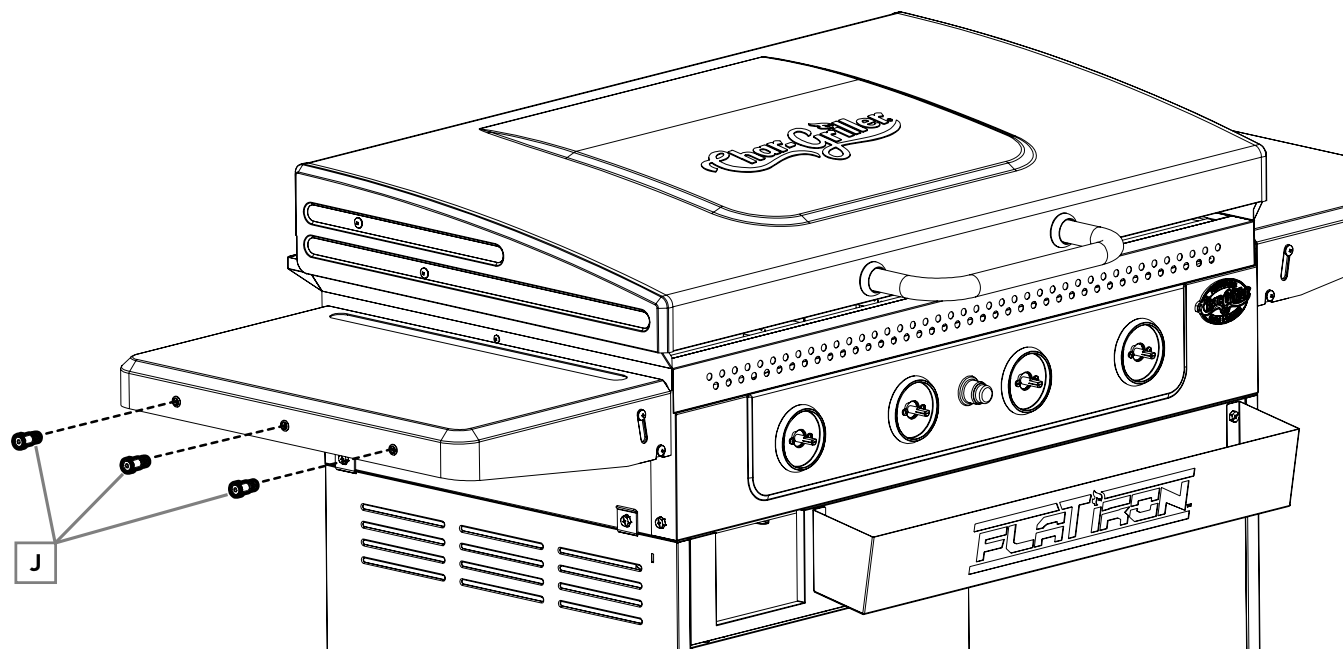
ÉTAPE 14A



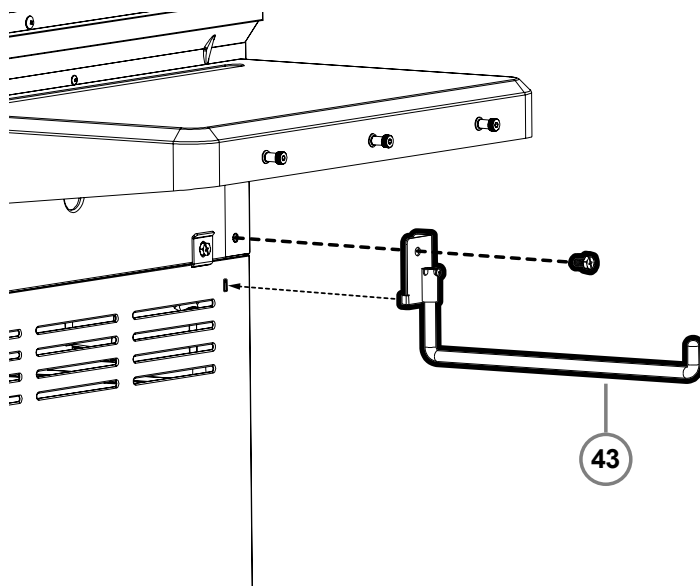
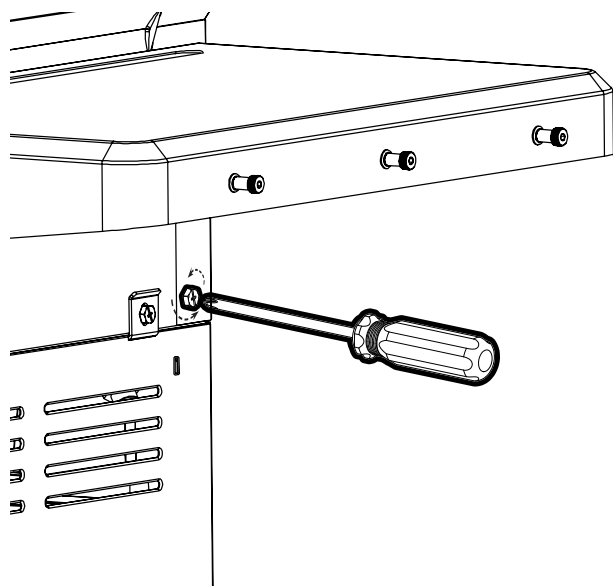
ÉTAPE 14B



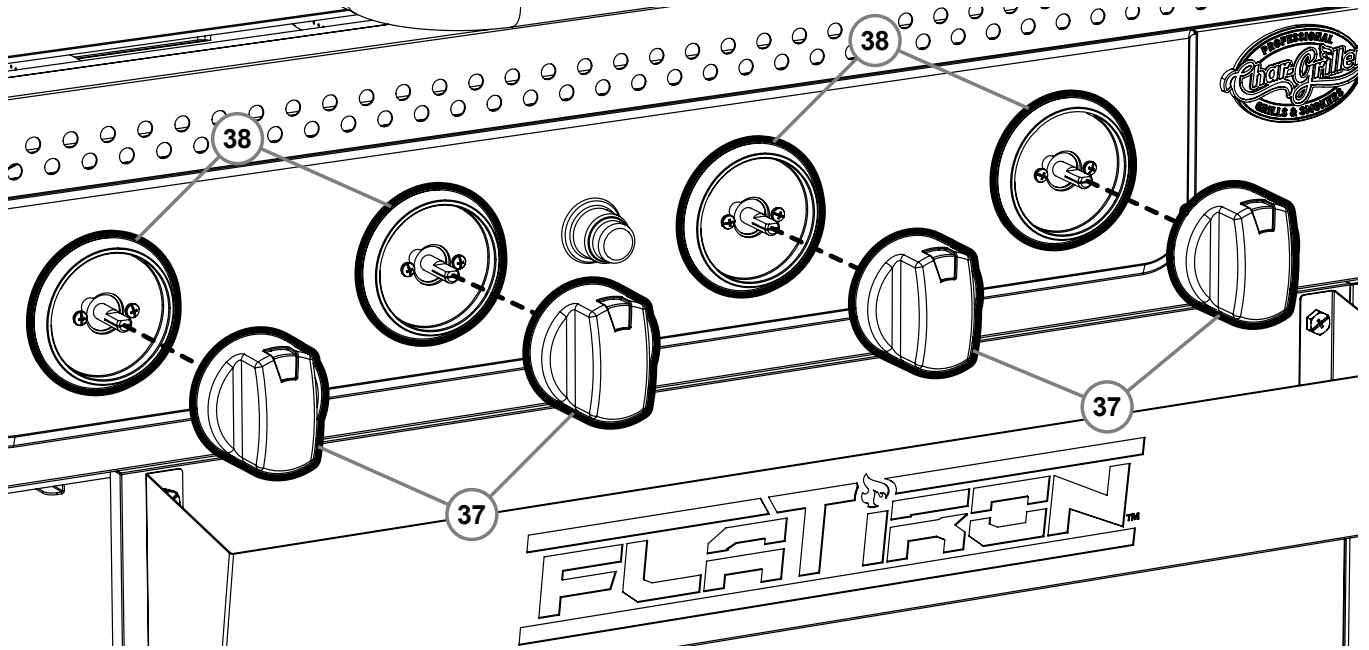
ÉTAPE 14C



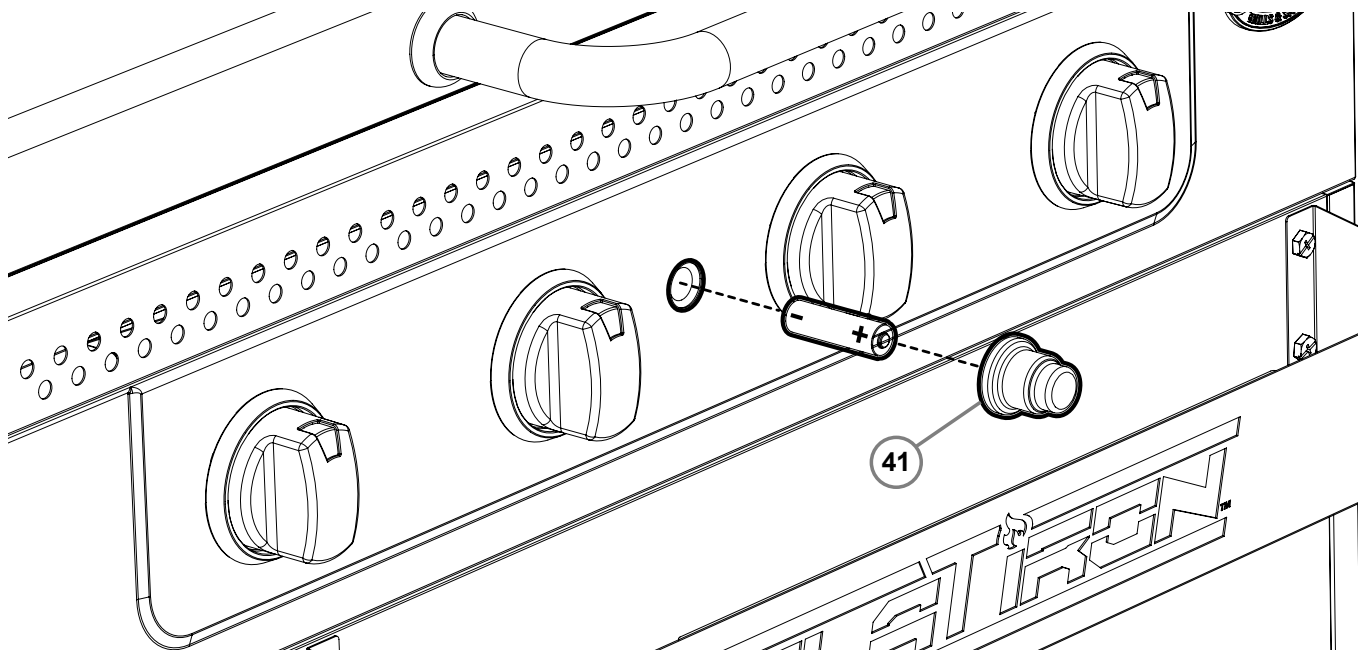
ÉTAPE 15



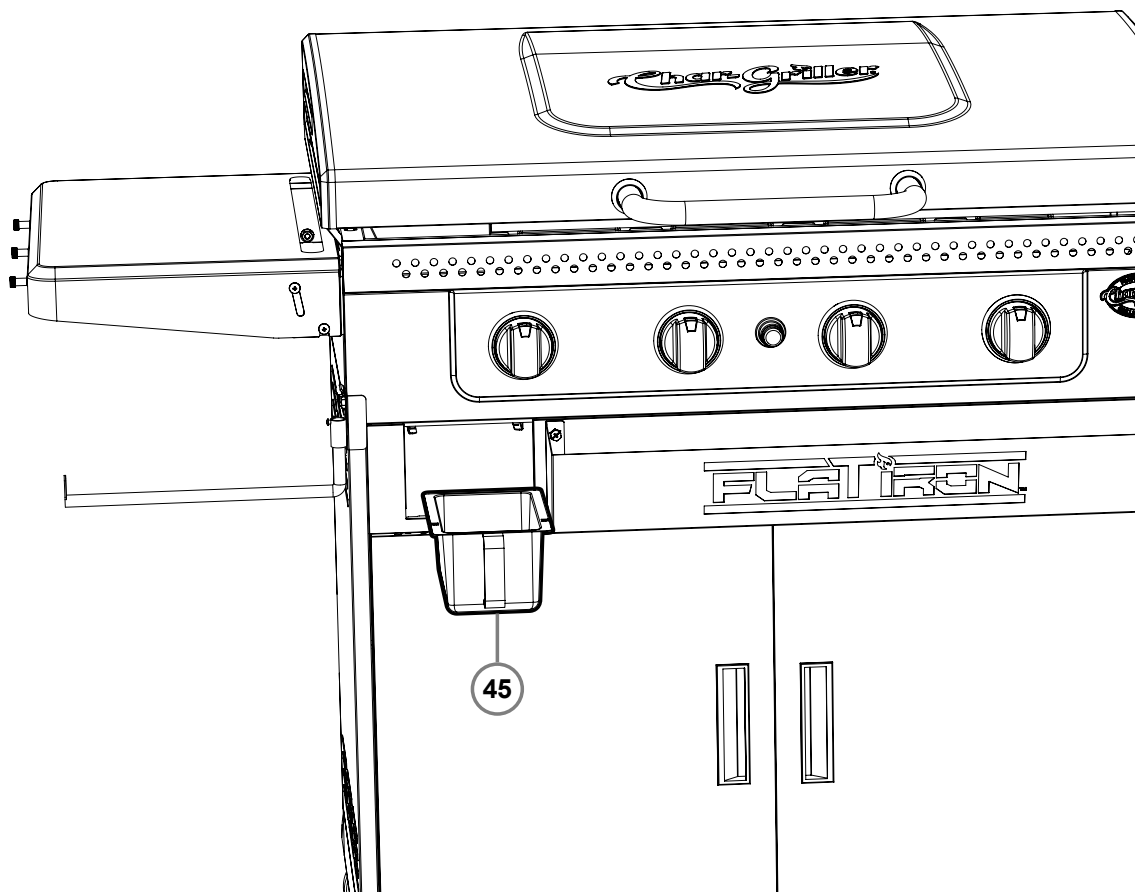
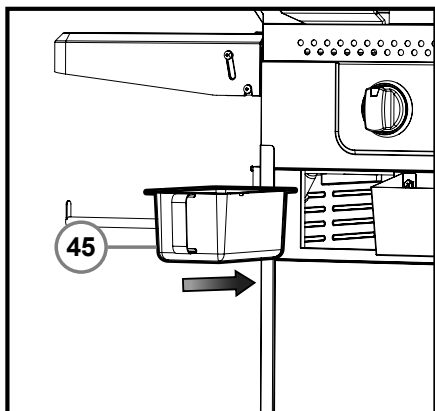
ÉTAPE 16A



ÉTAPE 16B



ÉTAPE 17





ENTIÈREMENT ASSEMBLÉ

Pour assurer un assemblage solide, serrez tous les ÉCROUS et BOULONS.



OPERATING INSTRUCTIONS

Installation

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 36 pouces (90 cm) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Maintenez un dégagement de 12 pi (4 m) de tout objet pouvant s'enflammer ou de toute source d'inflammation comme des flammes pilotes des chauffe-eau, des appareils électriques sous tension, etc. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Le gril doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie). Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Protégez la bouteille de GPL de la lumière directe du soleil et tenez-la loin des sources de chaleur, max. 122 °F (50 °C). Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Placez la bouteille de gaz de telle sorte que le tuyau ne soit pas courbé, tordu, soumis à une tension ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

NE DÉPASSEZ JAMAIS 650 °F, CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET
EST UN FACTEUR DE ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES.
CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

AVERTISSEMENT :

1. **Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque la plaque de cuisson est refroidie et que l'alimentation en gaz est DÉCONNECTÉE.**
2. **Ne nettoyez AUCUNE partie de la plaque de cuisson dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême endommagerait la finition.**
3. **N'AGRANDISSEZ PAS les orifices des robinets ou des brûleurs lorsque vous nettoyez le robinet ou les brûleurs.**

AVIS :

1. **Cette plaque de cuisson devrait être nettoyée à fond, inspectée et apprêtée régulièrement.**
2. **Les nettoyeurs abrasifs endommageront ce produit.**
3. **N'utilisez JAMAIS de produit à nettoyer les fours sur une partie quelconque de cette plaque de cuisson.**

AVANT CHAQUE UTILISATION :

1. Assurez-vous que la zone de la plaque de cuisson est propre et exempte de tout matériau combustible comme l'essence, le liquide d'allumage ou toute autre vapeur ou liquide inflammable.
2. N'obstruez PAS l'écoulement de la combustion de GLP et la ventilation de l'air.
3. Gardez les orifices de ventilation du réservoir de GLP dégagés et libres de tout débris.
4. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur pour vous assurer que la plaque de cuisson fonctionne correctement.
5. Voir les sections ci-dessous pour connaître les instructions de nettoyage et d'entretien appropriées.
6. Confirmez que la circulation d'air vers les brûleurs n'est pas obstruée. Les araignées, les insectes et les toiles peuvent obstruer les tubes des brûleurs. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie.

GAS OPERATION

Régulateur et tuyau

Le régulateur et le tuyau sont fournis avec l'appareil. Si un remplacement est nécessaire, veuillez vous rendre sur le site chargriller.com ou envoyer un courriel à notre service à la clientèle à Service@CharGriller.com. N'utilisez PAS de pièces de rechange qui ne sont pas destinées à ce grill. La durée utile prévue du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau du mauvais type est dangereuse; vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme applicable dans le pays d'utilisation. Tout tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, tordu ou en contact avec une partie de la plaque de cuisson autre que le point de raccordement.

Raccordement du tuyau à l'appareil

Avant le raccordement, s'assurer qu'aucun débris ne se trouve dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, les brûleurs et les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur ou le tube venturi et le boucher à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

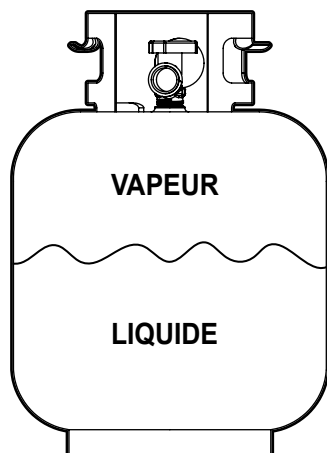
Nettoyez les trous des brûleurs avec un déboucheur de tuyaux puissant.

L'assemblage du tuyau est préinstallé. S'il s'avère que le tuyau est endommagé, suivez les instructions du fabricant fournies avec l'assemblage pour remplacer le tuyau. Débranchez le régulateur de la bouteille (selon les instructions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

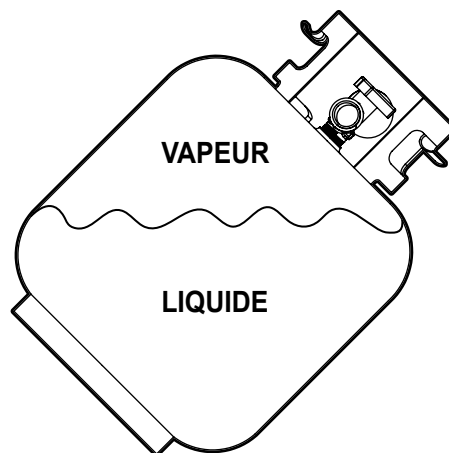
L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion vers le brûleur lorsque l'appareil est utilisé. UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

Orientation correcte de la bouteille de gaz

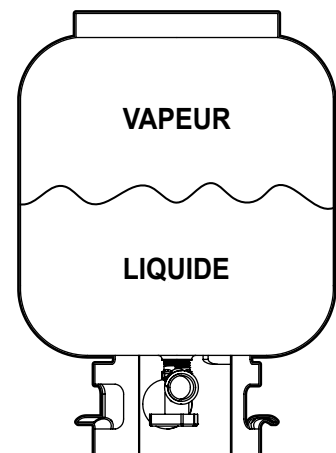
Veuillez orienter la bouteille de GPL de manière appropriée pour permettre le retrait de la vapeur. REMARQUE : La bouteille de GPL doit être complètement à la verticale avec le robinet en haut pour permettre un retrait approprié de la vapeur. Voir la figure pour connaître l'orientation correcte.



✓ CORRECT



✗ INCORRECT

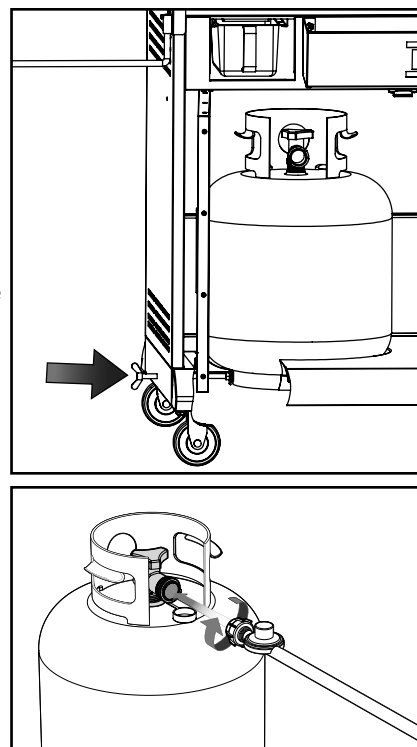


✗ INCORRECT

Installation de la bouteille de gaz sur le grill

Cet appareil doit être muni du régulateur à basse pression approprié et ne peut être utilisé qu'avec du gaz propane basse pression acheminé par un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage.

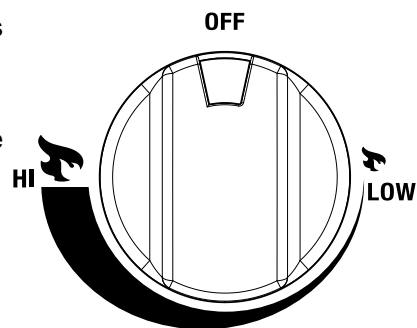
1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF et vérifiez que le robinet de la bouteille de gaz est fermé en tournant la poignée du robinet de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Retirez le capuchon de protection de la buse de la soupape de la bouteille de gaz.
3. Placez le réservoir de GPL à la verticale à l'intérieur du trou du réservoir sur l'étagère inférieure.
4. Assurez-vous que la buse du cylindre est tournée vers vous.
5. Fixez le réservoir de GPL en serrant (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre) le boulon à oreilles sur le côté du chariot.
6. Tenez le régulateur en ligne droite avec la buse de la valve de la bouteille de gaz afin que la connexion ne croise pas le filetage.
7. Effectuez un test de fuite. (Voir la section Test de fuite de ce manuel).



Brûleurs principaux

Assurez-vous que l'écoulement d'air vers l'appareil au gaz n'est pas obstrué. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur et l'obstruer. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

1. Assurez-vous que tous les boutons du brûleur sont en position OFF et que le couvercle de la plaque de cuisson est ouvert.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL.
3. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, et recommencez la procédure.
4. Répétez cette opération pour tous les brûleurs que vous souhaitez allumer. N'allumez que les brûleurs que vous avez l'intention d'utiliser.
5. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité.



Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.

REMARQUE SUR LE PRÉCHAUFFAGE : NE PRÉCHAUFFEZ JAMAIS VOTRE PLAQUE DE CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE, CAR CELA PEUT ENDOMMAGER LA SURFACE DE LA PLAQUE, ET NE LAISSEZ JAMAIS VOTRE PLAQUE SANS SURVEILLANCE

Un bon préchauffage vous assurera les meilleurs résultats de cuisson pour votre plaque. Préchauffez toujours votre plaque de cuisson à feu moyen ou moyen-doux pendant 5 minutes, puis réglez le bouton sur feu vif ou sur la température souhaitée.

Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, éteignez immédiatement le gaz au panneau de commande et au robinet de la bouteille de gaz. Laissez le gaz se dissiper pendant 5 minutes avant de rallumer l'appareil. **Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.** N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et peuvent provoquer un incendie.



**** AVANT L'UTILISATION, FAITES UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ ****

Ne vérifiez jamais les fuites à l'œil nu. Utilisez toujours une solution d'eau savonneuse.

REMARQUE : Avant d'allumer le gril, faites un essai d'étanchéité. Assurez-vous que le robinet de régulation est bien fixé au brûleur et à la bouteille pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion lors des essais d'étanchéité.

Effectuez toujours l'« essai d'étanchéité » décrit ci-dessous avant d'allumer le gril ou chaque fois que vous branchez la bouteille en vue d'utiliser l'appareil.

- Ne fumez pas et ne laissez pas d'autres sources d'inflammation dans la zone pendant l'essai d'étanchéité.
- Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- N'utilisez pas d'allumettes, de briquets ou de flamme pour vérifier l'étanchéité.
- N'utilisez pas le gril avant d'avoir réparé toutes les fuites. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, débranchez l'alimentation en propane. Appelez un réparateur d'appareils à gaz ou votre fournisseur local de gaz propane.

Essai d'étanchéité

1. Dans un flacon pulvérisateur, mélangez 6 à 9 ml d'une solution de 1 mesure de savon à vaisselle pour 3 mesures d'eau.
2. Assurez-vous que les boutons de réglage des brûleurs sont en position fermée et que le régulateur est bien branché.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de GPL en tournant la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Appliquez la solution sur le tuyau, le robinet de gaz, le régulateur et la bouteille.
5. Si des bulles se forment et se développent sur l'un des composants testés, il y a une fuite dans le composant. S'il n'y a pas de bulle, il n'y a pas de fuite.
6. Si vous repérez une fuite, recommencez l'essai en suivant les étapes 2 à 5. Si la fuite persiste, envoyez un courriel au service à la clientèle à Service@CharGriller.com ou consultez votre mode d'emploi pour savoir comment remplacer ou réparer les composants de la plaque de cuisson.

Instructions d'allumage

Votre plaque de cuisson Char-Griller® est équipée de quatre zones de chaleur individuelles toutes contrôlées par leur propre brûleur à gaz. Cela vous donne une flexibilité optimale pour cuisiner plusieurs types d'aliments sur une seule surface.

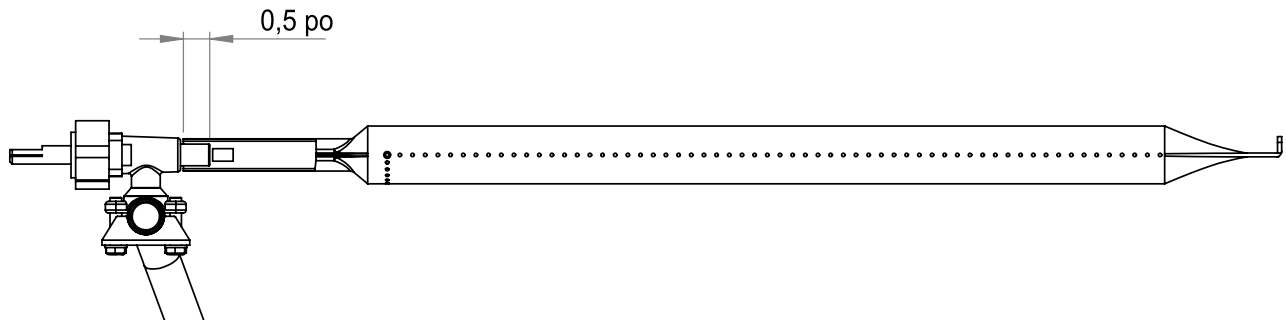
Lorsque vous allumez l'appareil, gardez le visage et le corps aussi loin que possible des brûleurs et ne vous penchez jamais sur la surface du gril. Si le gril ne s'allume pas dans 3 à 5 secondes, éteignez le gril et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer. Si vous n'attendez pas que le gaz se dissipe, il peut se produire une explosion qui peut causer des blessures graves ou la mort. Une fois le gril allumé, mais avant de cuisiner des aliments sur le gril pour la première fois, laissez le gril reposer pendant 15 minutes. Cette chaleur nettoie les parties internes du gril de tout ce qui a pu entrer en contact avec elles pendant la fabrication et l'expédition.

REMARQUE : Avant la première utilisation, il est important d'apprêter correctement votre gril pour assurer la performance optimale et la longue durée de vie de votre plaque de cuisson Char-Griller® (voir les instructions d'apprêt/entretien fournies dans ce manuel).

Arrêt des brûleurs

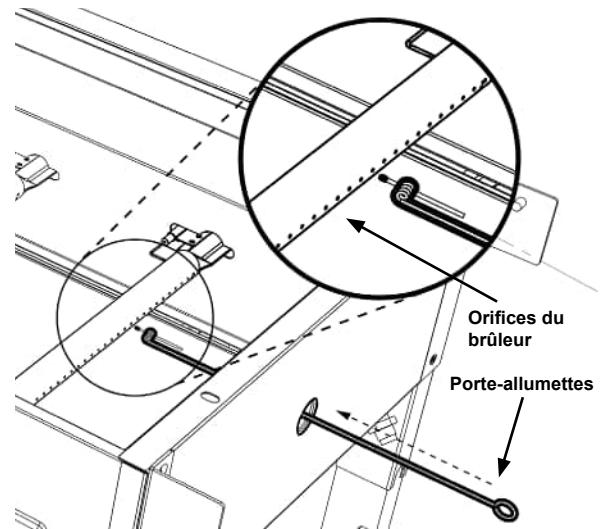
1. Tournez le ou les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI, puis appuyez dessus et tournez-les en position OFF. Ne forcez jamais le bouton sans le pousser, car cela peut endommager le robinet et le bouton.
2. Fermez rapidement le robinet de la bouteille de gaz.

Lors du nettoyage et de l'entretien des brûleurs, assurez-vous toujours que les orifices du brûleur sont correctement alignés avec les ouvertures des robinets après les avoir réinstallés sur la plaque de cuisson. Voir la figure pour connaître l'alignement correct.



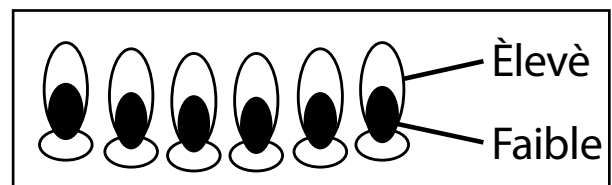
Allumage des brûleurs à l'aide d'une allumette

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position OFF.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL.
3. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI.
4. Placez l'allumette dans le porte-allumettes installé sur le côté du boîtier de la plaque de cuisson. Une fois l'allumette allumée, placez la flamme à travers le trou sur le côté gauche du corps près des orifices du brûleur. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité.



Observation de la hauteur de la flamme à l'allumage

La flamme doit être de couleur bleue et jaune et d'environ 1/2 po. à 3/4 po. (1,2 cm à 1,9 cm) de hauteur sur la position HI.

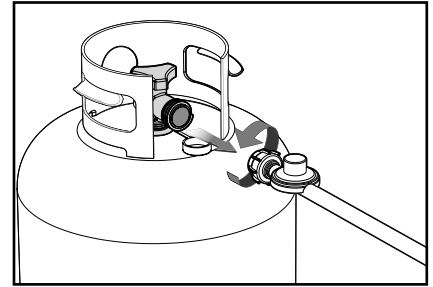


Gestion de la température

Gérez la chaleur en réglant les boutons du brûleur de feu vif à feu doux pour maintenir la chaleur souhaitée pour les conditions de cuisson. Les conditions météorologiques ont une incidence sur les fluctuations de la chaleur de votre plaque de cuisson. Vous aurez besoin de plus de chaleur par temps froid et venteux. Le type et la quantité des aliments auront également une incidence sur la gestion et la distribution de la température. Assurez-vous de tenir compte de ces éléments lors de la cuisson pour une expérience optimale de la plaque de cuisson.

Déconnexion de la bouteille de gaz

1. Tournez tous les boutons de réglage en position OFF et tournez la manette de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Tournez l'écrou de couplage sur le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le régulateur soit libéré de l'embout fileté du robinet de la bouteille de gaz.
3. Placez le capuchon de protection sur l'embout à gaz de la bouteille.



Bouteille de gaz

La bouteille d'alimentation en gaz propane à utiliser doit être fabriquée et étiquetée conformément aux normes relatives aux bouteilles de gaz propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses ; et à la Commission, le cas échéant. N'utilisez que des bouteilles de 20 livres équipées d'un dispositif de raccordement de bouteilles de type 1 pour les appareils de cuisson extérieurs. La bouteille doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être débranchée.

Évitez de laisser tomber la bouteille de gaz ou de la manipuler brusquement! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez en place le capuchon de protection sur la bouteille après l'avoir débranchée de l'appareil.

Il faut entreposer les bouteilles à la verticale, à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Il ne faut pas entreposer les bouteilles dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos. Il ne faut jamais entreposer les bouteilles là où la température peut dépasser 50 °C (122 °F). N'entreposez pas les bouteilles près de flammes, de flammes pilotes ou d'autres sources d'inflammation. **NE FUMEZ PAS PRÈS D'UNE BOUTEILLE DE GAZ.**

Encore une fois, cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement et à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 12 pieds (~ 4 m) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. La plaque de cuisson doit être utilisée sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie)

Il est interdit à l'utilisateur de modifier les pièces scellées par le fabricant ou son agent. Aucune modification ne doit être apportée à une partie quelconque de cet appareil, et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien d'entretien agréé.

N'achetez que des bouteilles de GPL qui ont les mesures suivantes : diamètre de 12 po (30,5 cm) × hauteur de 18 po (45,7 cm), avec une capacité de 20 lb (9 kg).

ENTRETIEN ET APPRÊT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Suivez ces étapes simples de nettoyage et d'apprêt pour une performance optimale et une longue durée de vie de votre plaque de cuisson Char-Griller®. Il faut nettoyer et apprêter la surface de la plaque de cuisson régulièrement, de préférence avant et après chaque utilisation. Cet entretien régulier améliorera votre expérience de cuisson et vous aidera à prolonger la longévité de votre plaque de cuisson. Nous recommandons fortement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant une certaine période de temps, surtout pendant les mois d'hiver.

Les produits Char-Griller® sont emballés après avoir été enduits d'un mince revêtement d'huile végétale pour les protéger contre la rouille et les dommages pendant l'expédition. Ce revêtement peut laisser une décoloration sur votre plaque de cuisson. Cette décoloration est normale et s'atténuera pendant le processus d'apprêt.

Qu'est-ce que l'apprêt?

L'apprêt est le processus de traitement d'une surface de cuisson métallique avec un revêtement antiadhésif formé par la liaison de matières grasses ou d'huile à la surface sous l'effet d'une chaleur élevée. Cette étape est essentielle pour préparer des ustensiles de cuisine en acier brut ou en fonte à l'utilisation. Il y a deux raisons principales à l'apprêt :

- Recouvrir l'ustensile de cuisine pour prévenir la rouille;
- Créer une surface de cuisson antiadhésive naturelle et permanente.

L'apprêt est une étape facile, mais très importante lors de l'utilisation et de l'entretien de votre plaque de cuisson Char-Griller®. Votre plaque de cuisson peut et doit être apprêtée à plusieurs reprises pour restaurer constamment la surface de cuisson et pour améliorer continuellement sa performance de cuisson au fil du temps.

Rappel : L'apprêt est un processus continu qui prend du temps et doit être répété avant qu'une plaque de cuisson ou une poêle ne présente une surface brillante et noire comme l'ustensile de cuisine en fonte de votre grand-mère. Plus vous cuisinez et apprêtez votre plaque de cuisson, plus la surface devient antiadhésive.

Instructions d'apprêt

1. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est propre et complètement sèche.
2. Allumez les brûleurs à gaz et laissez la surface de la plaque de cuisson chauffer (MED-HI).
3. Une fois la plaque de cuisson chauffée, appliquez avec soin un revêtement généreux et uniforme d'huile de cuisson de qualité alimentaire (huile végétale, huile d'olive, huile de lin, etc.) à la surface de la plaque.
4. Utilisez un essuie-tout et une pince pour étaler l'huile uniformément sur toute la surface de cuisson de la plaque.
5. Lorsque la surface enduite commence à fumer légèrement, éteignez les brûleurs et laissez la plaque de cuisson refroidir naturellement.
6. Votre plaque de cuisson est maintenant prête à l'emploi!

Pour obtenir des résultats optimaux, apprêtez la surface de la plaque après chaque utilisation pour les 10 à 12 premières utilisations.



Nettoyage de la plaque de cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Les plaques de cuisson Char-Grill® sont enduites d'huile végétale pour prévenir la rouille et les dommages pendant l'expédition. Avant la première utilisation, lavez la surface de la plaque avec de l'eau chaude savonneuse. C'EST LA SEULE FOIS QUE VOUS DEVRIEZ UTILISER DU SAVON OU DU DÉTERGENT SUR LA PLAQUE DE CUISSON. Rincez la plaque et séchez-la complètement avec des essuie-tout. Suivez les instructions d'apprêt.

APRÈS CHAQUE UTILISATION :

Pour nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, grattez délicatement les résidus alimentaires ou les accumulations avec une spatule et essuyez la surface de la plaque avec un essuie-tout. Si nécessaire, versez de l'eau chaude sur la surface de la plaque et laissez bouillir les résidus. Essuyez à nouveau la plaque avec un essuie-tout et séchez-la complètement. Vous pouvez également utiliser un quart de tasse de sel de table pour détacher les aliments collés.

Pour une performance optimale, enduisez la plaque de cuisson encore chaude d'une fine couche d'huile végétale après chaque cuisson pour aider à maintenir la surface apprêtée.

Nettoyage général de la plaque de cuisson

- Ne prenez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée pour de la peinture.
- N'appliquez PAS de produit de nettoyage caustique ou de produit à nettoyer les fours aux surfaces peintes.
- Pour nettoyer les pièces en plastique : lavez-les à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les. N'utilisez pas de citrisol, de produit de nettoyage abrasif, de produit dégraissant ou de produit concentré à nettoyer les fours sur les pièces en plastique. Cela pourrait endommager les pièces et causer leur défaillance.
- Pour nettoyer des surfaces peintes : lavez-les avec un détergent doux ou un produit de nettoyage non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez au moyen d'un chiffon doux non abrasif.
- Si la surface de cuisson devient rouillée ou pèle, frottez-la avec de la laine d'acier, une brosse en acier ou du papier de verre à gros grains et apprêtez à nouveau la surface.

L'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif en plastique pourrait être nécessaire sur les dépôts de graisse cuits.

Pour éviter les dommages, ne frottez que dans la direction du fini brossé. N'utilisez pas le tampon abrasif sur les sections qui portent des graphiques.

Rangement de l'appareil

Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est complètement sèche avant de la ranger. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être recouvert et entreposé dans un environnement sec et sans poussière. Il est permis de ranger l'appareil à l'intérieur uniquement si la bouteille a été déconnectée et enlevée. Pour maximiser la durée de vie du gril, utilisez une housse Char-Griller® sur mesure (modèle n° 8075).

FOIRE AUX QUESTIONS

Q. Que faire si ma plaque de cuisson commence à rouiller?

A. Si la surface de la plaque de cuisson commence à rouiller, frottez-la avec soin avec de la laine d'acier ou du papier de verre à petits grains et apprêtez à nouveau la surface. Prenez soin de toujours sécher complètement votre plaque de cuisson avant de la ranger et gardez-la à l'écart de la pluie et des gicleurs.

LES CLIENTS QUI RÉSIDENT DANS DES CLIMATS HUMIDES OU CÔTIERS PEUVENT AVOIR BESOIN D'APPRÊTER LA PLAQUE PLUS FRÉQUEMMENT ET D'UTILISER DES HUILES DE CUISSON PLUS LOURDES POUR ÉVITER LA ROUILLE ET LA CORROSION.

Q. Quels types d'huiles de cuisson puis-je utiliser pour apprêter ma plaque de cuisson?

A. Nous recommandons les huiles suivantes pour l'apprêt : huile végétale, huile de canola, huile de coco et huile de sésame. Le saindoux peut également être utilisé pour apprêter le dessus de la plaque de cuisson.

Q. Puis-je utiliser un détergent à vaisselle pour nettoyer ma plaque de cuisson?

A. Les détergents à vaisselle dégraissants suppriment l'apprêt de la plaque de cuisson; nous ne recommandons donc pas d'utiliser du savon sur votre plaque de cuisson après l'avoir apprêtée. Pour éliminer les aliments coriaces collés sur la plaque, utilisez du sel de table et de l'eau chaude et frottez. Assurez-vous de bien assécher la plaque de cuisson et de l'enduire d'huile après l'avoir frottée.

Q. Pourquoi la surface de ma plaque de cuisson semble-t-elle terne et sèche plutôt que brillante et noire?

A. L'apprêt est un processus continu. Au fil du temps et plus vous apprêtez votre plaque de cuisson, plus elle deviendra brillante, noire et antiadhésive.

Q. Que dois-je faire si j'ai besoin de ranger ma plaque de cuisson pendant une période prolongée?

A. Nous vous recommandons d'enduire votre plaque de cuisson d'une légère couche d'huile végétale avant de la ranger pendant une longue période. Cela empêchera la rouille et tout résidu de s'accumuler sur le gril. Assurez-vous de couvrir le gril et de le ranger dans un endroit sec. Lorsque vous sortez le gril de son rangement, essuyez l'huile avec un essuie-tout.



RECETTES DE PLAQUE DU CUISSON

Petit déjeuner

OMELETTE AUX TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients (par omelette):

2 à 3 oeufs
2 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à soupe de tomates séchées
1 à 2 tranches de jambon
1/8 tasse de fromage mozzarella
Basilic frais, haché
Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Fouetter ensemble les œufs, le lait, le sel et le poivre.
2. Préchauffer la plaque du cuisson à feu moyen-élevé et ajouter l'huile désirée.
3. Versez le mélange d'œufs sur la plaque du cuisson en utilisant les spatules pour vous assurer qu'il ne se répande pas trop.
4. Laisser cuire pendant 2 à 3 minutes et ajouter les tomates, le fromage, le jambon et le basilic sur un côté de l'omelette et utiliser la spatule pour replier l'autre côté pour obtenir l'omelette.
5. Baissez le brûleur à feu moyen et laissez cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, en le retournant une fois.

CRÊPES

Ingrédients:

3 tasses de farine
2,5 cuillère à soupe de levure chimique
2 c. À thé de sel
2 c. À table de sucre
2,5 tasses de lait
Des œufs
6 c. À table de beurre fondu

Instructions:

1. Combinez tous les ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
2. Chauffer une plaque du cuisson légèrement huilée à feu moyen-élevé.
3. Verser des boules de pâte sur la plaque du cuisson en utilisant environ ¼ de tasse de chaque crêpe.
4. Cuire sur les deux côtés et servir chaud.

PAIN DORÉ

Ingrédients:

12 tranches de pain épais
4 œufs
1,5 tasse de lait
½ cuillère à café de cannelle moulue
½ cuillère à café de noix de muscade moulue
2 c. À thé d'extrait de vanille
Sel au goût

Instructions:

1. Battre ensemble l'œuf, le lait, le sel, les épices et la vanille.
2. Chauffer la plaque légèrement huilée à feu moyen-élevé.
3. Placer les tranches de pain dans le mélange d'œufs en veillant à ce que les deux côtés soient bien trempés.
4. Placer les tranches trempées sur la plaque du cuisson et cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

BACON

Ingrédients:

Paquet de bacon préféré

Instructions:

1. Chauffer la plaque à feu moyen-élevé.
2. Placer des lanières de bacon sur la plaque du cuisson.
3. Flip pour dorer les deux côtés.
4. Enlevez quand le niveau désiré de croustillant est atteint.



Le déjeuner

STEAK AU FROMAGE

Ingrédients:

2 lb de bœuf finement tranché
1 oignon émincé
2 poivrons verts tranchés
1 c. À thé de poudre d'ail
2 c. À table de beurre
Sel et poivre au goût
3 c. À table de vinaigre de cidre
12 à 16 tranches de fromage Provolone
1 pot de *Cheese Whiz*
6 rouleaux Hoagie

Instructions:

1. Préchauffez grillé à feu moyen-élevé.
2. Ajoutez une cuillère à soupe de beurre et un peu d'huile à la plaque du cuisson.
3. Ajouter les oignons et les poivrons à la plaque du cuisson.
4. Assaisonner avec du sel, du poivre, du vinaigre et ½ c. À thé de poudre d'ail. Mélanger pour combiner.
5. Ajoutez une autre cuillère à soupe de beurre et un peu d'huile à la plaque du cuisson.
6. Ajoutez du bœuf à la plaque du cuisson et hachez-le davantage avec vos spatules en métal pour assurer une cuisson uniforme.
7. Assaisonner le bœuf avec du sel, du poivre et ½ c. À thé de poudre d'ail.
8. Lorsque la viande est cuite, divisez-la en 6 piles sur le dessus de la plaque du cuisson.
9. Tournez la plaque du cuisson à feu moyen et ajoutez quelques cuillères à soupe de *Cheese Whiz* à chaque tas de viande.
10. Répartissez les légumes uniformément entre les six piles de viande.
11. Ajouter 2 à 3 tranches de fromage provolone à chaque pile.
12. Séparez les petits pains et faites-les griller sur la plaque du cuisson.
13. Une fois que le fromage est fondu, mettre chaque pile de viande sur un rouleau de pain et servir chaud.

SMASH BURGER

Ingrédients:

2 lb de boeuf haché
Fromage Américain
Sel et poivre
Char-Griller® Steak Rub
Pains à hamburger - 12

Instructions:

1. Assaisonnez le bœuf et la portion en boules rondes de 1 pouce.
2. Préchauffer la plaque à feu moyen-élevé.
3. Placez le bœuf sur une plaque du cuisson et placez une spatule dessus, appuyez sur la spatule pour écraser le burger jusqu'à ce qu'il devienne très fin.
Un rouleau à pâtisserie ou une cuillère en bois aide à obtenir un effet de levier.
4. Cuire les hamburgers pendant 1 minute, puis les retourner immédiatement en plaçant le fromage sur le burger.
5. Laisser cuire une minute de plus.
6. Griller des petits pains sur une plaque du cuisson.
7. Empiler deux hamburgers l'un sur l'autre sur le pain et ajouter des garnitures pour hamburgers, si désiré.

FGRILLED FROMAGE FLAT IRON® SOUPE AUX TOMATES

Ingrédients:

8 Tranches de Pain (Votre Type Préféré)
4 Tranches de Fromage (Votre Type Préféré)
2 Tomates (Coupées En 8 Tranches)
1 Cuillère à Soupe de Sel d'ail
1 Cuillère à Soupe d'huile d'olive

Instructions:

1. Assurez-vous que votre plaque chauffante Char-Griller® Flat Iron® est assaisonnée et prête à l'emploi ! Allumez la plaque chauffante à feu moyen-doux et préchauffez pendant 5 à 10 minutes
2. Arroser le pain d'huile d'olive et saupoudrer les tranches de sel d'ail. Disposez sur la plaque chauffante Flat Iron® et laissez le pain commencer à griller pendant 2 minutes.
3. Ensuite, superposez votre tranche de pain avec du fromage, des tranches de tomate et du basilic. Disposez le reste des ingrédients sur le pain et le fromage à fondre, environ 5 minutes de plus.
4. Pliez la moitié opposée sur son allumette et retirez les sandwiches de la plaque chauffante. Coupez en deux et dégustez !



Dîner

STEAK PLAT

Ingrédients:

6 steaks à lanières
3 c. À table de beurre
Sel et poivre

Instructions:

1. Assaisonner les steaks avec du sel et du poivre des deux côtés.
2. Ajouter le beurre à la plaque du cuisson et chauffer à feu moyen-élevé.
3. Ajouter les steaks à la plaque du cuisson et saisir pendant 5 à 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. (145 degrés est recommandé).

SAUTÉ DE CREVETTES

Ingrédients:

1 livre Crevettes pelées et déveinées
1 tête de brocoli, hachée
3 grosses carottes, pelées et hachées
1 boîte de châtaignes d'eau égouttées
1 boîte de maïs nain égoutté
1 oignon jaune, tranché
2 poivrons verts, coupés en dés
4 tasses de riz cuit
1 oeuf
1 c. À table de gingembre fraîchement râpé
4 c. À soupe d'huile de sésame
Sauce de soja à goûter
Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Ajouter 2 c. À soupe d'huile de sésame à la plaque du cuisson et préchauffer à feu moyen-élevé.
2. Ajouter tous les légumes sur le gril et mélanger pour bien les enrober d'huile de sésame.
3. Cuire de 6 à 8 minutes.
4. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile de sésame à la plaque du cuisson et ajouter les crevettes.
5. Mélanger les crevettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient opaques. (environ 5 à 6 minutes)
6. Combinez les légumes et les crevettes et ajoutez la quantité désirée de sauce soja, 1 c. À soupe de gingembre et salez et poivrez au goût.

7. Allumez les deux brûleurs de la plaque du cuisson les plus à gauche et déplacez les légumes et les crevettes de ce côté.
8. Ajouter 1 dernière cuillère à soupe d'huile de sésame à la plaque du cuisson et casser l'œuf.
9. Scramble oeuf et ajouter du riz à l'oeuf. Cuire jusqu'à ce que légèrement bruni.
10. Assiette avec du riz sous les légumes et les crevettes et servir.

POULET

Ingrédients:

Poitrines de poulet de 2 lb
4 c. À table de moutarde de Dijon
2 c. À soupe de miel
2 c. À table de vinaigre de vin blanc
3 oignons verts coupés en dés
Sel et poivre au goût
1 cuillère à café de paprika

Instructions:

1. Ajouter le poulet, la moutarde, le miel, le vinaigre, les oignons verts, le sel et le poivre et le paprika dans un sac en plastique.
2. Assurez-vous que le poulet est entièrement recouvert de marinade.
3. Faire mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
4. Ajouter l'huile de choix dans la plaque du cuisson et préchauffer à feu moyen-élevé.
5. Placer le poulet mariné sur une plaque du cuisson et cuire de 6 à 8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à l'intérieur la température atteint 165 degrés.
6. Servir avec des courgettes ou des asperges. Aussi génial haché sur les salades!

ACCESSOIRES PRÉFÉRÉS

POUR VOIR TOUS LES ACCESSOIRES CHARGRILLER.COM



Couverture Sur Mesure

Résistant aux intempéries
Protège la finition du grill

Modèle #8075



Flat Iron®

Kit de Grill

(2) Bouteilles de Jus
(2) Spatules
Grattoir

Modèle #E8905



Housse De Réservoir

Résistant aux intempéries
Nylon Velcro
Élastique au sommet et à la base

Housse seulement
*Réservoir non inclus

Modèle #9955



Thermomètre à Sonde Pliable

La sonde à lecture rapide en acier inoxydable mesure avec précision la température
Passez facilement de °F à °C
Fonction Auto ON / OFF pour une durée de vie prolongée de la batterie

Modèle #6304



Char-Griller® Chapeau de Camionneur

Coton mélangé devant
Dos en nylon
Fermeture ajustable avec snapback
Taille Unique

Modèle #70100



Assaisonnement original pour tous les types des barbecues

Se marie bien avec tous les types de viande et de poisson

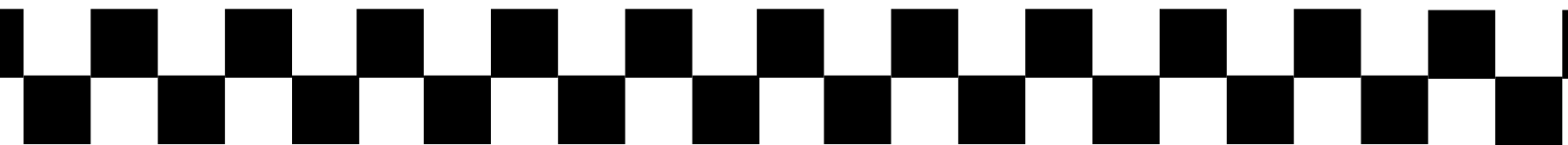
Modèle #85501

**Pour obtenir les prix ou commander
des accessoires, visitez le:**

www.CharGriller.com



**Char Griller®
Premier Specialty Brands, LLC,
5367 New Peachtree Road, Suite 150,
Chamblee, GA 30341
www.chargriller.com/pages/customer-support**



MANUAL DEL PROPIETARIO



FLAT IRON

PLANCHA DE GAS PREMIUM

Modelo 8536



Mantenga su recibo junto con este manual para fines de la garantía.



TABLA DE CONTENIDO

Advertencias De Seguridad Y Garantía	A-1
Instrucciones De Montaje	B-1
Uso Del Producto	C-1
Recetas	D-1
Accesorios	E-1



Peligro

Si siente olor a gas:

1. Cierre el gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Si sigue sintiendo el olor, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



Advertencia

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. No debe almacenarse un tanque de LP que no esté conectado para ser usado cerca de este o cualquier otro aparato.



Advertencia

Únicamente para uso en exteriores.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se requiere de un cilindro de propano para la operación. Esta plancha a gas no está pensada para su uso comercial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA SU REFERENCIA EN EL FUTURO. SI ESTÁ ENSAMBLANDO ESTA UNIDAD PARA ALGUIEN MÁS, DELE ESTE MANUAL PARA QUE LO GUARDEN PARA SU REFERENCIA EN EL FUTURO.

ADVERTENCIA:

La instalación, el ajuste, la alteración o mantenimiento inapropiado pueden causar lesiones o daños a las propiedades. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento completamente antes de ensamblar o realizar mantenimiento a este equipo. El no seguir estas instrucciones puede resultar en un incendio o explosión que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PELIGRO:

NO utilice la plancha a gas para dar calefacción o cocinar en interiores. Pueden acumularse vapores TÓXICOS y causar asfixia. No usar en botes ni vehículos recreacionales.

ADVERTENCIA:

Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a sus niños pequeños alejados. Lea los documentos de instrucción antes de utilizar la unidad. El uso de partes no autorizadas puede crear condiciones o un ambiente inseguro.

NOTA: El uso e instalación de este producto debe cumplir con los códigos locales, o de no haber códigos locales, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo del Propano, CSA B149.2.

AVISO IMPORTANTE: Lea todas las instrucciones antes del ensamblaje y el uso. Lea y entienda todas las advertencias y precauciones antes de operar su plancha.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE ENSAMBLAR Y OPERAR SU PLANCHA



WARNING: FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

Lea las siguientes instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrilla esté ensamblada, instalada y mantenida adecuadamente. El no seguir estas instrucciones puede resultar en lesiones corporales severas y/o en daños a la propiedad. Si tiene alguna pregunta sobre el ensamblaje o la operación, consulte a su proveedor o a su compañía de gas.

- Cuando esté en uso, siempre coloque la unidad y el cilindro de gas en un nivel plano sobre el suelo. La parrilla puede ser utilizada con un cilindro de gas de 20lb. Esta parrilla está diseñada para funcionar a una presión de entrada de: columna de agua de 11 pulgadas.
- NO mueva la unidad durante su uso.
- NO intente desconectar ninguna de las piezas del gas mientras la parrilla está en uso.
- NO utilice un cilindro de gas si el cilindro o la válvula están dañados, oxidados o abollados, ya que esto puede ser peligroso. Contacte a su proveedor para revisarlos.
- NO se incline sobre una parrilla abierta y tenga cuidado con sus manos/dedos cerca del borde del área de cocina.
- Si ocurriese un incendio, cierre todos los fogones de gas, cierre la tapa, y aléjese de la parrilla hasta que se hayan apagado las llamas
- Si se apagan las llamas mientras está en operación, cierre todas las válvulas de gas y deje la tapa abierta. Regrese a la parrilla tras cinco minutos y trate de volver a encender los fogones – siguiendo las instrucciones de encendido.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrilla cuando esté en uso. Algunas partes de la parrilla pueden calentarse mucho.
- Cuando limpie las válvulas y los fogones, tenga cuidado de no estirar los orificios de las válvulas ni los puertos de los fogones.
- Aleje tanto como sea posible las mangueras del gas de las superficies calientes y de la grasa caliente que gotee.
- Puede haber gas en un cilindro que aparente estar vacío. Adhiérase al transporte/almacenamiento adecuado del cilindro en todo momento.
- Si hay gas escapando de un cilindro, aléjese inmediatamente del cilindro y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos. NO trate de abordar el problema usted mismo.
- NO utilice llamas para revisar si hay fugas de gas.
- REVISE si hay fugas de gas o cualquier obstrucción en los fogones antes de su uso. Esto es particularmente importante tras un periodo de almacenamiento e inactividad.
- El tubo flexible debe ser cambiado cuando se dañe o se agriete, o antes de la fecha de vencimiento impresa en el tubo. O, cambie el tubo cada cinco (5) años.
- Siempre conecte o reemplace los cilindros en un área bien ventilada, y nunca donde haya una llama, chispa o fuente de calor.
- La parrilla debe mantenerse alejada de materiales inflamables.



- Cierre el suministro en el contenedor de gas tras su uso.
- No altere esta parrilla de ninguna manera.
- No toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que lleve equipo protector (guantes de parrilla soportes para ollas, etc.).
- Tenga en cuenta que las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas.
- Cuando ensamble la parrilla, posicione el tubo conector flexible de manera que esté protegido contra torceduras.
- Manténgase alejado de cualquier fuente de ignición cuando cambie el contenedor del gas.
- Cuando ensamble la parrilla, no obstruya las aperturas de ventilación del compartimento contenedor de la parrilla. Nos reservamos el derecho de hacerle ajustes técnicos menores al dispositivo.
- Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa exceda los 300°F (177°C). No ponga ni utilice aceite para cocinar adicional en las proximidades de este ni ningún otro electrodoméstico.
- Nunca llene el cilindro por encima del 80% de su capacidad. No seguir la información de arriba exactamente puede resultar en un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- No almacene un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca de esta unidad.

PRECAUCIÓN

- La parrilla es para su uso únicamente con gas propano (el cilindro de gas no está incluido).
- Nunca intente conectar esta parrilla al sistema de propano propio de un tráiler de acampada, de una casa móvil o de una casa.
- No utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encenderla. El cilindro de suministro de gas debe estar construido y marcado conforme con las especificaciones para cilindros de gas del Departamento de Transporte (DOT) de los E.U., CFR 49.
- El cilindro de suministro de gas debe estar provisto de un dispositivo contra sobrellenado autorizado.
- El cilindro de suministro de gas debe estar provisto de un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con la conexión para electrodomésticos de cocina en exteriores.
- Esta parrilla no está pensada para su uso en vehículos y/o botes recreativos.
- No utilice la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las partes estén ajustadas y colocadas de manera segura.
- Mantenga todos los artículos y superficies combustibles alejadas al menos 12 pies (4 m) de la parrilla en todo momento.

- NO utilice esta parrilla ni ningún producto a gas cerca de construcciones combustibles sin protección.
- No utilizar en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables.
- Nunca guarde un contenedor lleno en un auto o cajuela caliente. El calor causará que la presión del gas aumente, lo que puede abrir la válvula de descargue y permitir que el gas escape.
- Mantenga el compartimento de válvulas, los fogones y los canales de circulación de aire limpios. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.

ADVERTENCIA

- Esta parrilla es para su uso únicamente en exteriores, y no debe ser utilizada en ningún edificio, garaje, ni ninguna otra área encerrada.
- El consumo de alcohol o de drogas con o sin receta puede afectar la capacidad del operador de ensamblar adecuadamente u operar seguramente la parrilla.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lenta y cuidadosamente, ya que el calor y vapor atrapados en la parrilla pueden quemarlo severamente.
- Coloque siempre la parrilla en una superficie dura y nivelada, lejos de combustibles. Las superficies de asfalto o aglomerado pueden no ser aceptables para este propósito.
- No deje la parrilla desatendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- No coloque la parrilla en ninguna superficie sobre una mesa.
- No utilice la parrilla cuando haya vientos fuertes.
- Desconecte el tanque de propano cerrando primero la válvula en la parte superior del tanque, cierre las válvulas de los fogones, luego desconecte el regulador de la válvula en el tanque de propano girando el conector plástico en el sentido contrario de las agujas del reloj. Desatornille utilizando el perno en la plataforma inferior para liberar el tanque para su retiro.

PELIGRO

- El gas de propano líquido es inflamable y peligroso si se maneja inadecuadamente. Conozca sus características antes de utilizar cualquier producto de propano
- Características del propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se asienta en piscinas y áreas bajas.
- En su estado natural, el propano no tiene aroma. Por su seguridad, se ha añadido un aroma.
- El contacto con propano puede causar quemaduras por congelación en la piel.
- Nunca utilice un cilindro de propano con un cuerpo, válvula, collar o base dañada.
- Los cilindros de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.



- Sea precavido cuando ensamble u opere su parrilla para evitar arañazos o cortes por los bordes afilados.
- Sea precavido cuando mueva la parrilla para evitar esguinces o torceduras.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o caliente.
- Asegúrese de vaciar la bandeja de grasa tras cada uso una vez esté completamente enfriada.
- Para protegerse contra bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en un refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otros alimentos, y lave todo lo que entre en contacto con carne cruda.
- Cocine la carne completamente, y refrigere las sobras inmediatamente.
- Utilice un termómetro de alimentos calibrado y las pautas de la USDA para asegurar que las carnes, las aves, los mariscos y demás alimentos cocinados lleguen a una temperatura mínima segura.
- Siempre tenga un extinguidor cerca. Mantenga y revise su extinguidor regularmente.
- Las baterías no recargables no deben ser recargadas.
- No mezcle tipos distintos de baterías, tales como alcalinas, de carbón- zinc, o recargables.
- No mezcle baterías antiguas con nuevas.
- Las baterías agotadas deben ser retiradas del producto.
- Baterías incluidas.
- **NO SE DESHAGA DE LAS BATERÍAS EN EL FUEGO. LAS BATERÍAS PUEDEN EXPLOTAR O TENER FUGAS.**

***** ¡DETÉNGASE! ¡LLAME A  PRIMERO! *****

NO Devuelva El Producto A La Tienda.

Esta parrilla se ha creado siguiendo las normas de calidad más altas. Si tiene preguntas que este manual no aborda o si necesita piezas, escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: www.chargriller.com/pages/customer-support y tenga su número de serie a mano.

REGISTRE SU PARRILLA:

Para aprovechar la garantía de Char-Griller® al máximo, asegúrese de registrar su parrilla visitando www.CharGriller.com/Register o escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: www.chargriller.com/pages/customer-support

Registrarse le aporta protecciones importantes:

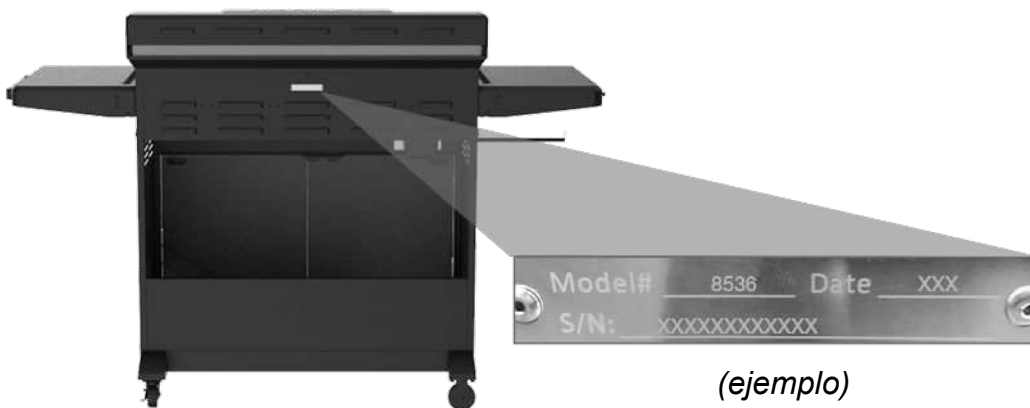
1. Registre su parrilla hoy para activar su garantía y obtener acceso exclusivo a desarrollos de productos, actualizaciones y recetas.
2. Esto nos permite ayudarlo a obtener piezas garantizadas rápidamente y brindar un mejor servicio al cliente.

NOTA: Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.

Documente su modelo de parrilla y números de serie AQUÍ:

(Puede encontrar el modelo y el número de serie en la parte trasera de la carcasa de la parrilla o en la pata)

(NO. DE SERIE)





INFORMACIÓN DE GARANTÍA

SE NECESITA UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) PARA REGISTRARSE O PRESENTAR UN RECLAMO DE GARANTÍA*. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se describe de abajo.

LEA ESTA INFORMACIÓN DETENIDAMENTE Y COMUNÍQUESE CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE ESCRIBIENDO A www.chargriller.com/pages/customer-support. SI TIENE ALGUNA PREGUNTA.

Parrillas de carbón / Gránulos / Kamado	
Parrilla - cubierta y cuerpo (excluye la bandeja de ceniza retirable)	5 años desde la fecha de compra por corrosión por óxido o quemadura.
Bandeja de ceniza y partes defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrillas a Gas	
Cubierta de la parrilla y tubos principales de los fogones (excluye el fogón lateral)	5 años desde la fecha de compra por corrosión por óxido o quemadura.
Cuerpo de la parrilla, fogón lateral y partes defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Planchas	
Todas las partes defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrillas de Doble Combustible (Gas y Carbón)	
Parrilla de carbón - Cubierta y fondo, y cubierta de la parrilla a gas (mitad SUPERIOR) y tubos del fogón principal (excluye la bandeja de ceniza y el fogón lateral)	5 años desde la fecha de compra por corrosión por óxido o quemadura.
Bandeja de ceniza, partes defectuosas, cuerpo de la parrilla a gas (mitad INFERIOR) y fogón lateral	1 año desde la fecha de compra
Partes, Accesorios y Fundas de las Parrillas	
	1 año desde la fecha de compra (rasgaduras de costuras únicamente para las fundas)

LA OXIDACIÓN SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están fabricadas de acero y la oxidación ocurrirá naturalmente si se exponen a los elementos. Consulte la sección titulada "Uso" para repasar cómo cuidar su parrilla adecuadamente.

Estas garantías NO cubren problemas superficiales, como raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas, oxidación superficial o decoloración de las superficies de acero.

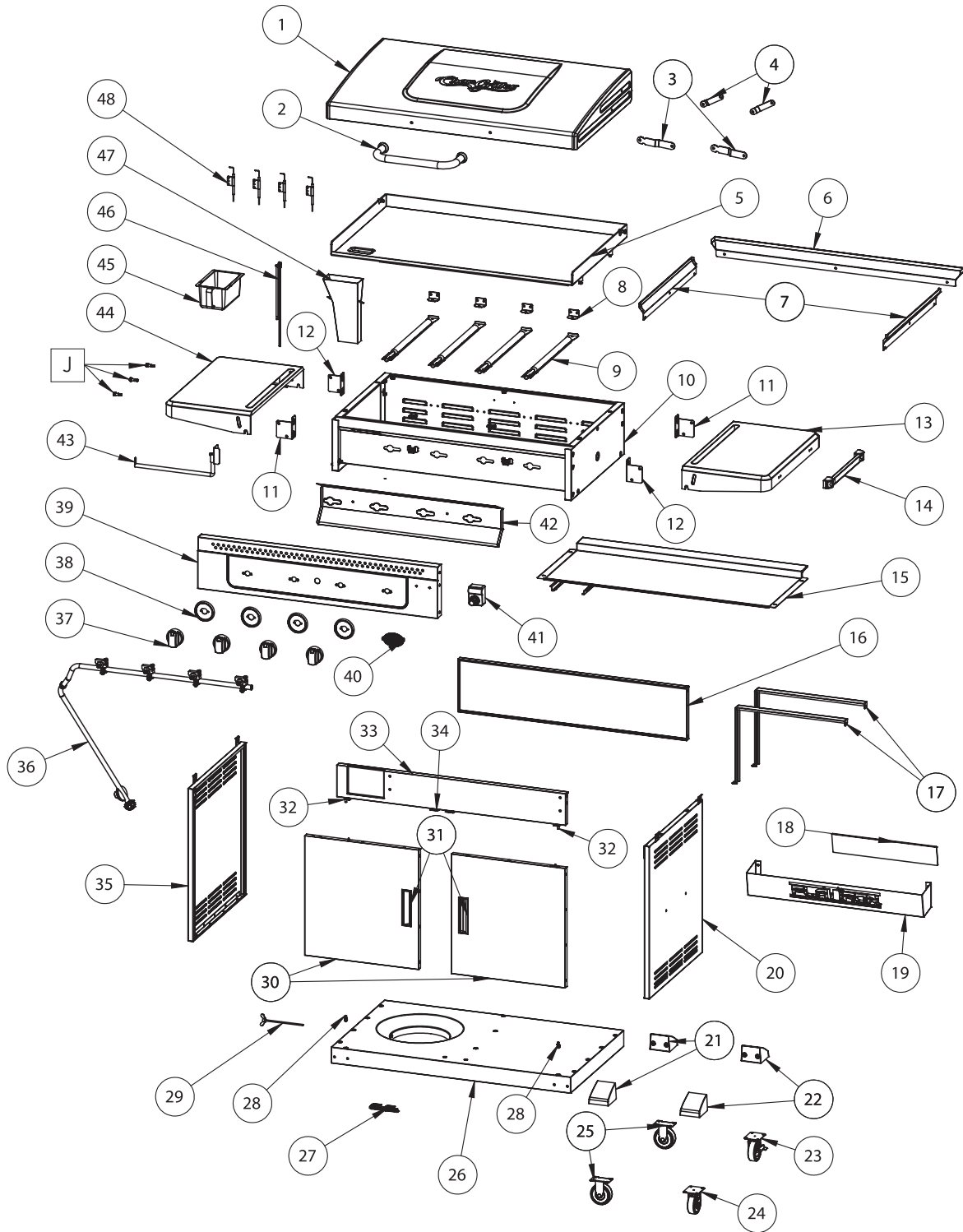
Las garantías son únicamente para reemplazar piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños causados por accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no satisfaga los códigos locales de servicio para la unidad.

Se excluye bajo TODAS las garantías

Pintura; óxido de superficie; daño causado por el calor; piezas incorrectas que el cliente haya pedido, incluyendo el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas que no se reporten dentro de los dos (2) meses después de la fecha de compra; piezas defectuosas que no se reporten dentro de un (1) año de la fecha de compra; decoloración de la cubierta de la parrilla.

*NOTA: Se pueden requerir fotos y el retorno prepago del artículo en cuestión para presentar reclamos de garantía. El mal uso, abuso o uso comercial invalida todas las garantías.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE





LISTA DE PARTES



















Artículo	Cantidad	Nombre de la parte
1	1	TAPA ABATIBLE
2	1	ASA DE TAPA
3	2	BISAGRA TAPA INFERIOR
4	2	BISAGRA DE LA TAPA SUPERIOR
5	1	PLANCHA
6	1	PARABRISAS TRASERO
7	2	PARABRISAS LATERALES
8	4	SOPORTE DEL FOGÓN
9	4	FOGÓN
10	1	CUERPO PLANCHA PRINCIPAL
11	2	SOPORTE DE ESTANTE LATERAL (DELANTERO IZQUIERDO, TRASERO DERECHO)
12	2	SOPORTE DE ESTANTE LATERAL (DELANTERO DERECHO, TRASERO IZQUIERDO)
13	1	ESTANTE LATERAL ABATIBLE DERECHO
14	1	GANCHO DE HERRAMIENTAS MAGNÉTICO
15	1	ESCUDO DE PARTÍCULAS
16	1	PANEL TRASERO DEL CARRITO
17	2	CABLE DE SEGURIDAD DEL TANQUE
18	1	PLACA DE LOGOTIPO DE CESTA DE CONDIMENTOS
19	1	CESTA DE CONDIMENTOS
20	1	CARRITO PANEL DERECHO
21	2	SOPORTES DE RUEDAS IZQUIERDAS
22	2	SOPORTES DE RUEDAS DERECHAS
23	1	RUEDA CON BLOQUEO
24	1	GUÍA ROTATORIA
25	2	RUEDA FIJA
26	1	REPISA INFERIOR
27	1	IMÁN DE PUERTA DEL ESTANTE INFERIOR
28	2	PASADOR DE SOPORTE DE PUERTA
29	1	SOPORTE DE TANQUE
30	2	PUERTA PRINCIPAL
31	2	MANIJA PUERTA
32	2	ENCHUFE PUERTA SUPERIOR
33	1	BRIDA DELANTERA SUPERIOR
34	1	IMÁN DE PUERTA
35	1	CARRITO PANEL IZQUIERDO
36	1	MONTAJE DE MANGUERAS/VÁLVULAS/REGULADORES
37	4	POMOS CON INDICADOR ROJO
38	4	BISEL DE PERILLA
39	1	PANEL DE CONTROL
40	1	PLACA DE LOGOTIPO CHAR-GRILLER®
41	1	ENCENDEDOR
42	1	ESCUDO DE CALOR
43	1	SOPORTE PARA TOALLAS DE PAPEL
44	1	REPISA IZQUIERDA
45	1	TAZA DE GRASA
46	1	SOPORTE DE FÓSFOROS
47	1	EMBUDO DE GRASA
48	4	PUNTA DE CHISPA CON CABLE

LISTA DE PARTES

Ensamblaje: Requiere 2 personas. Herramientas necesarias: martillo, destornillador de cabeza Phillips, pinzas, y llave de tuerca de 7/16”.





NOTA: No apriete ningún tornillo a menos que se le indique. Apretar muy pronto puede evitar que las partes encajen. Todas las tuercas hexagonales deben estar en la parte interior de la parrilla a menos que se indique lo contrario. Desempaque todos los contenidos en un área bien limpia y acolchada.

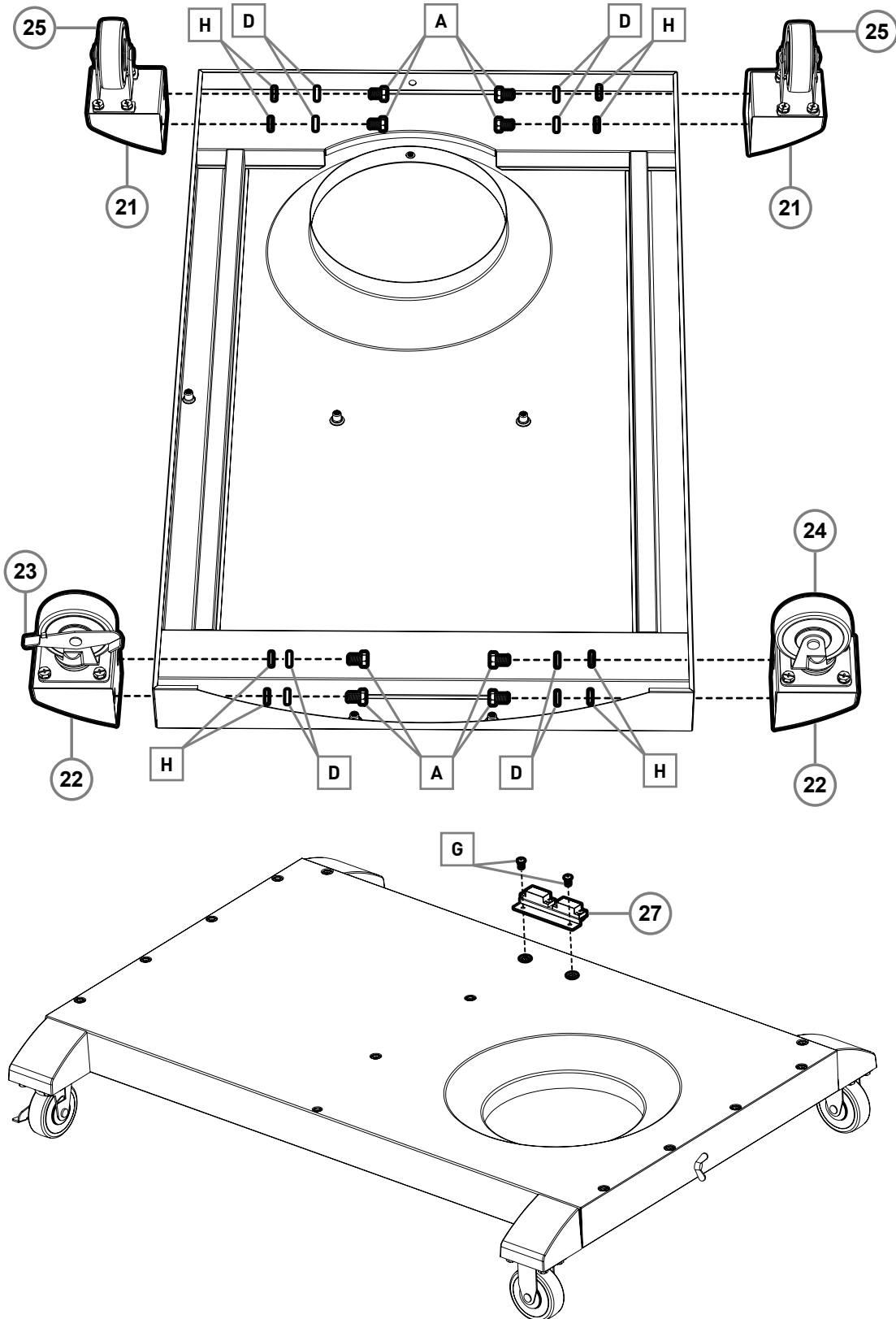
Tiempo estimado: 45 minutos
Paquete de Ferretería #551180

Parte No.	Descripción	Foto	Cantidad
A	1/4 - 20 X 1/2” TORNILLO HEXAGONAL	 	28
B	1/4 - 20 PERNO DE HOMBRO	 	8
C	TUERCA HEXAGONAL	 	12
D	1/4 - 20 ARANDELA DE SEGURIDAD	 	16
E	1/4 - 20 X 3/4” TORNILLO AVELLANADO	 	6
G	TORNILLO #10 - 24	 	20
H	1/4” ARANDELA PLANA	 	8
I	PERNOS DE PUERTA	 	2
J	GANCHOS PARA UTENSILIOS	 	3

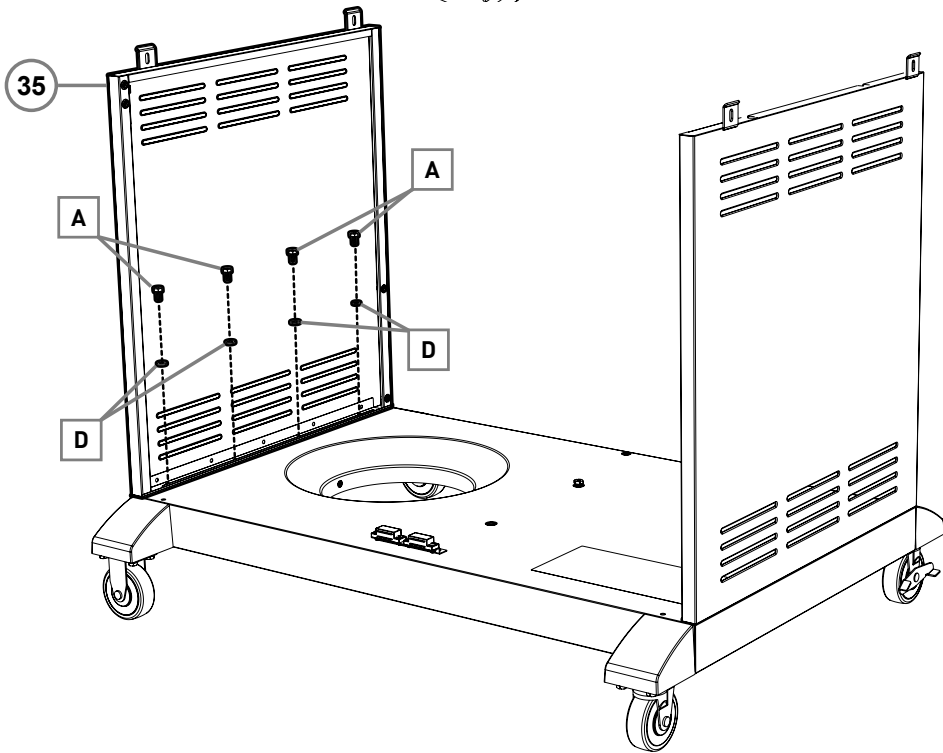
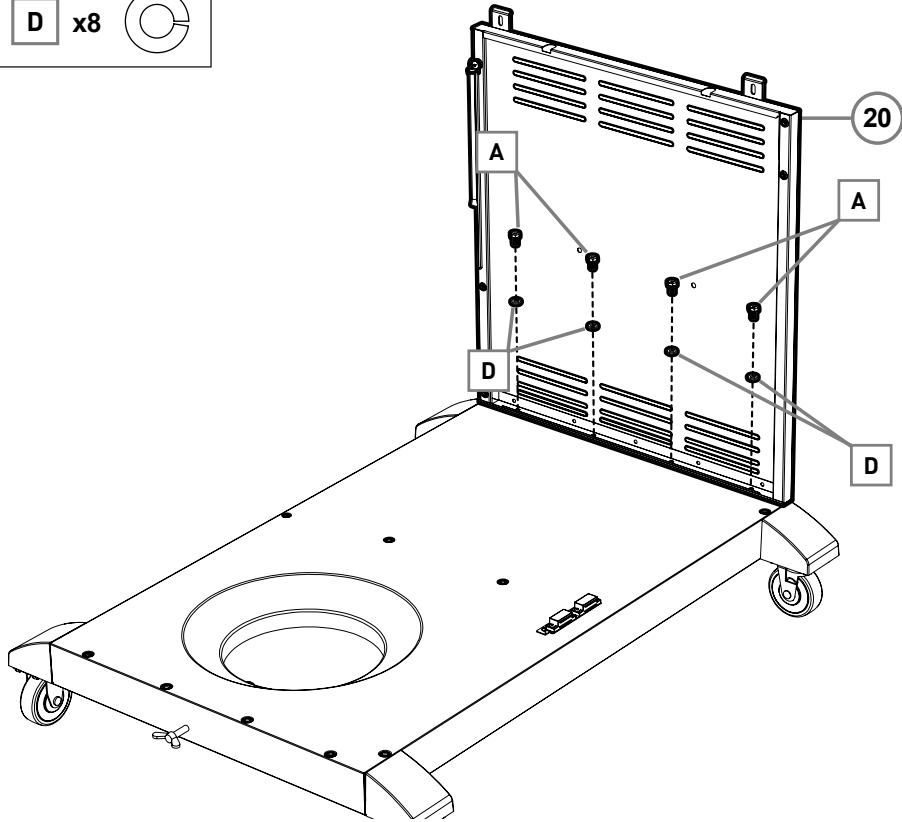
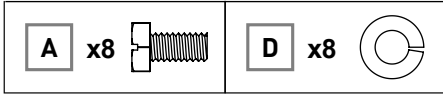


PASO 1

A x8 	D x16 	G x2 	H x8 
---	--	---	--

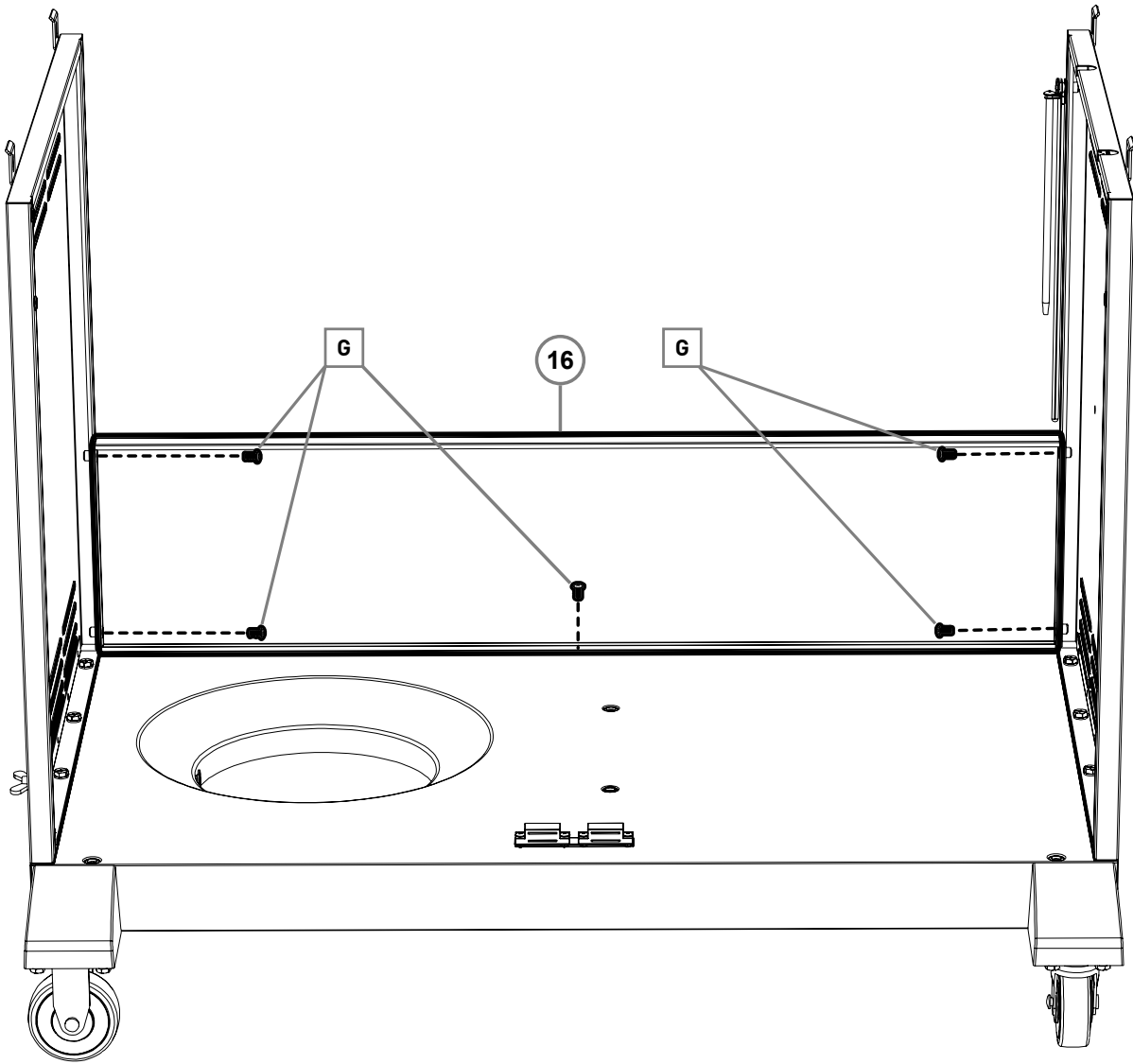
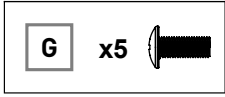


PASO 2




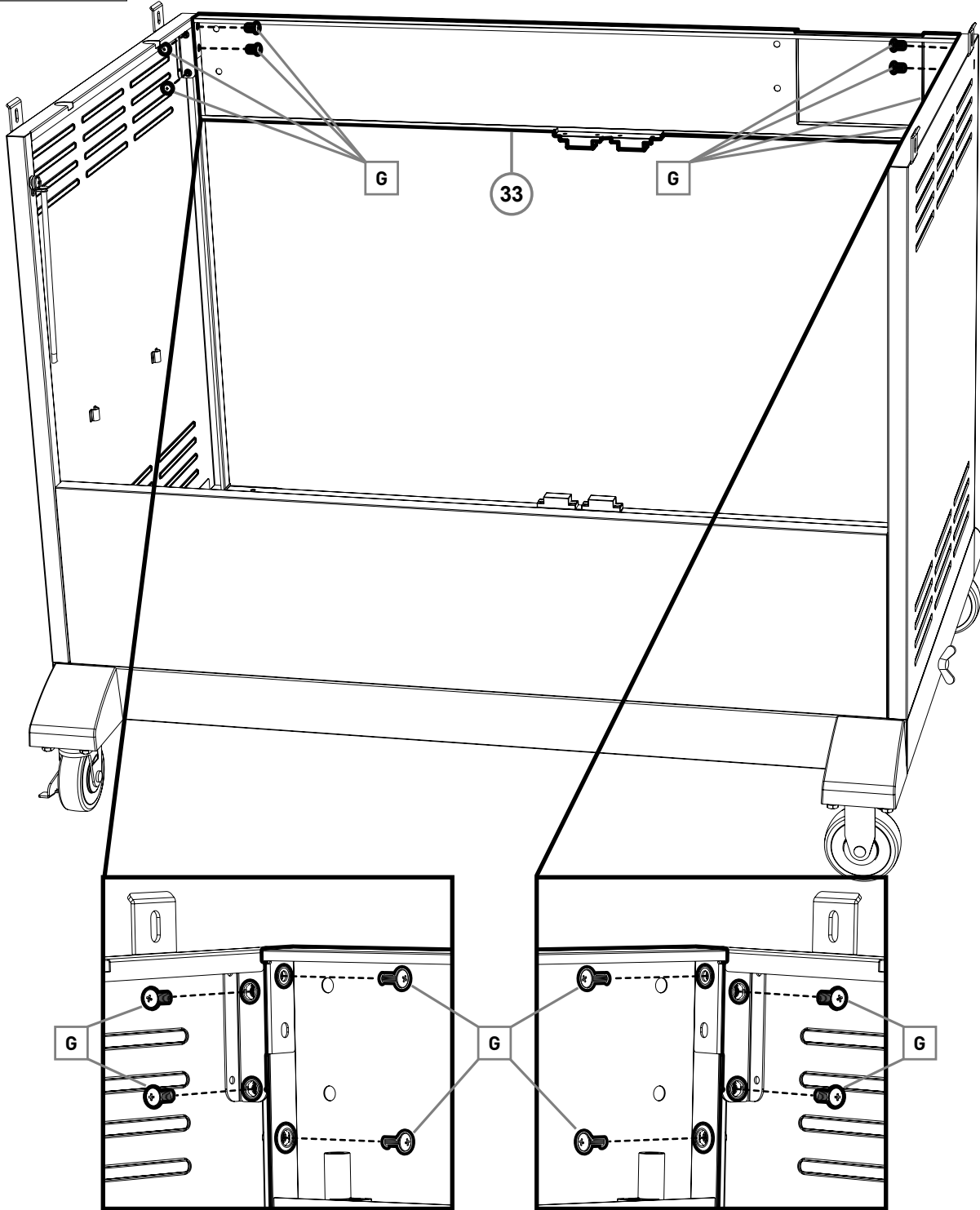


PASO 3



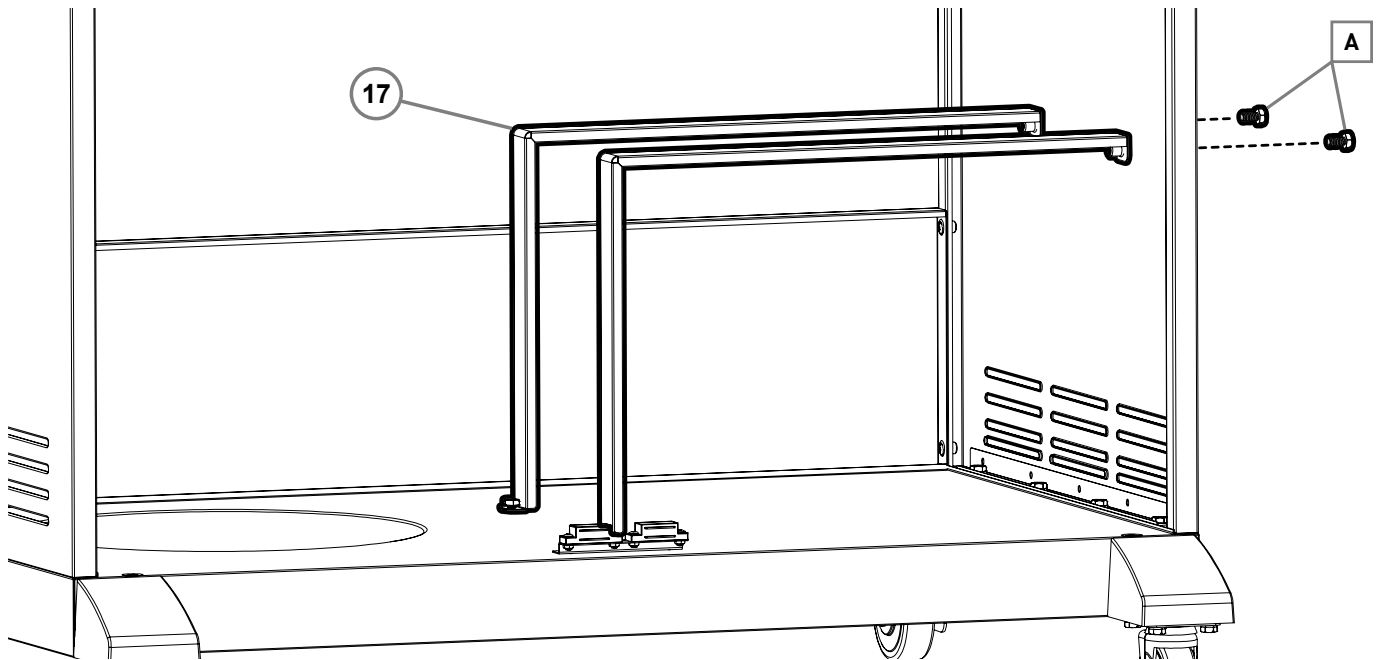
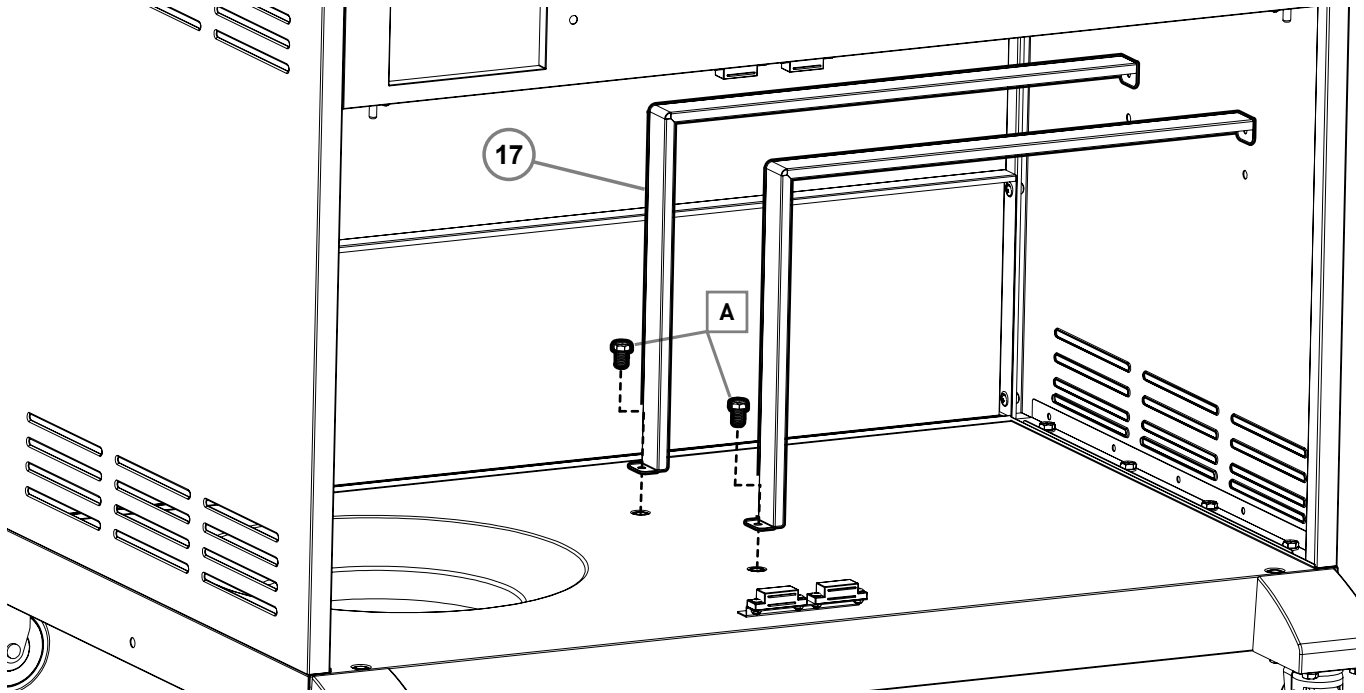
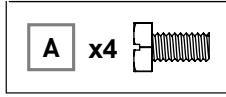
PASO 4

G x8 

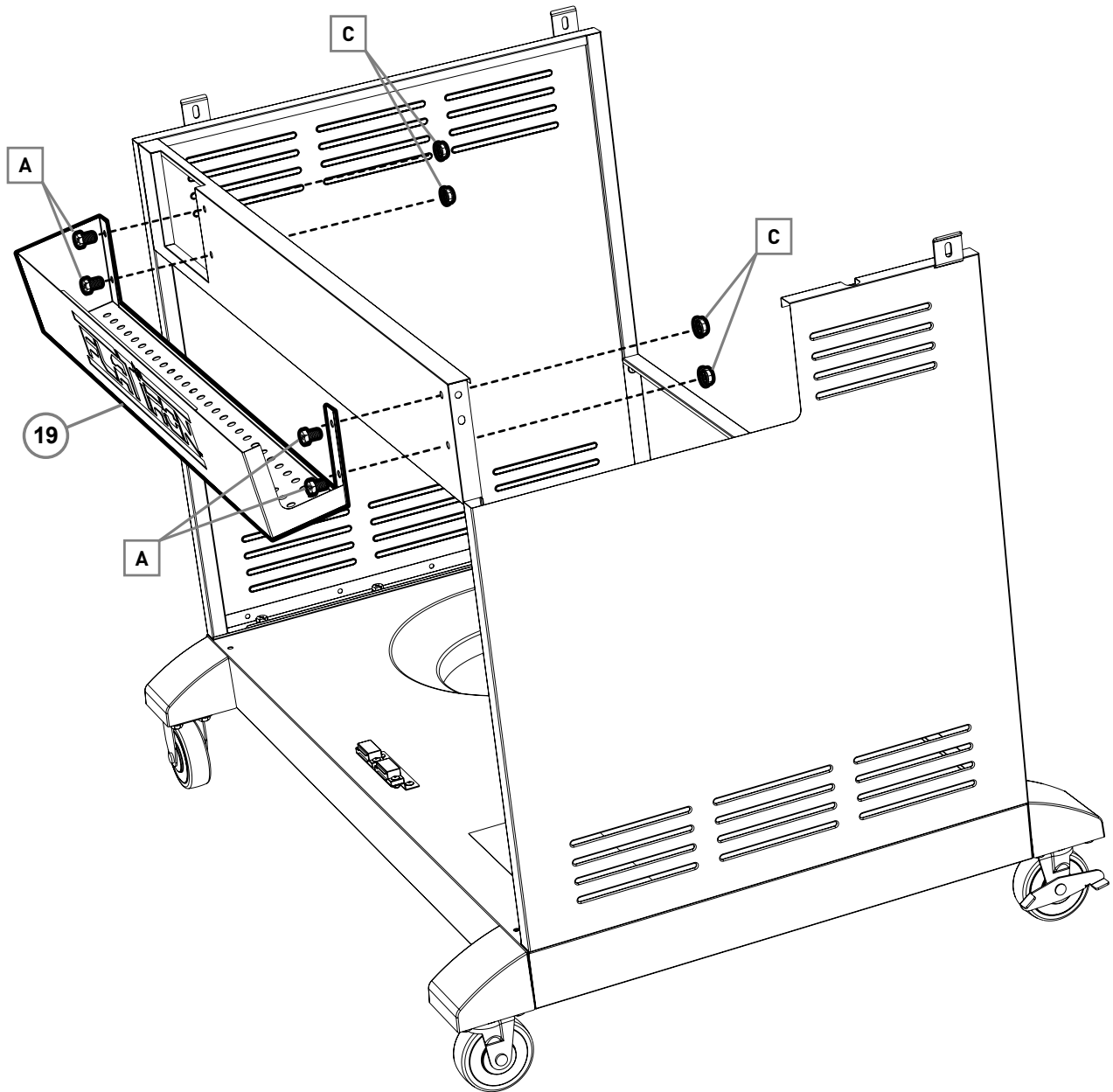
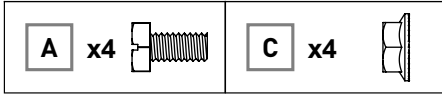




PASO 5

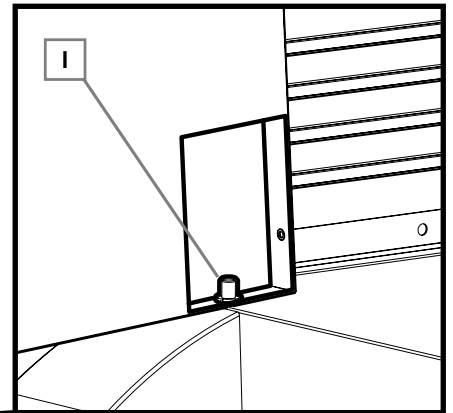
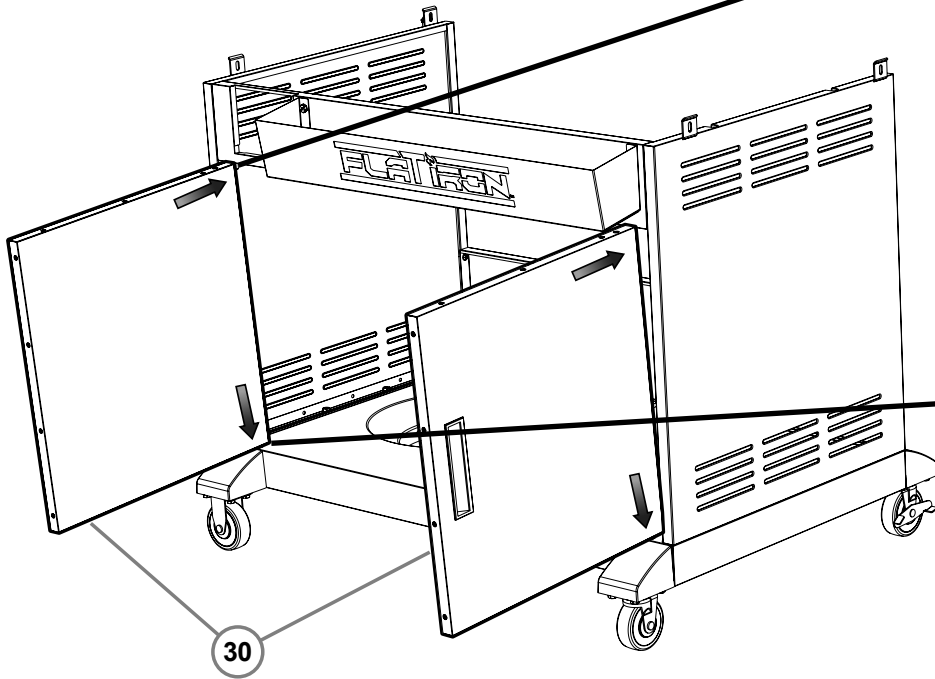
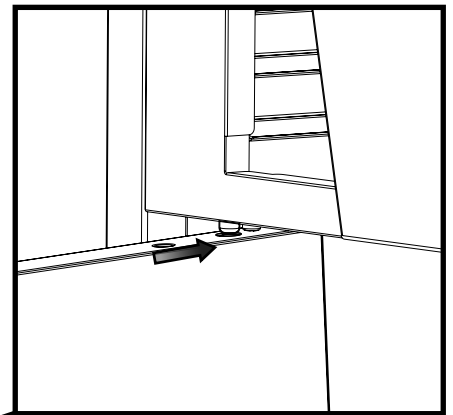
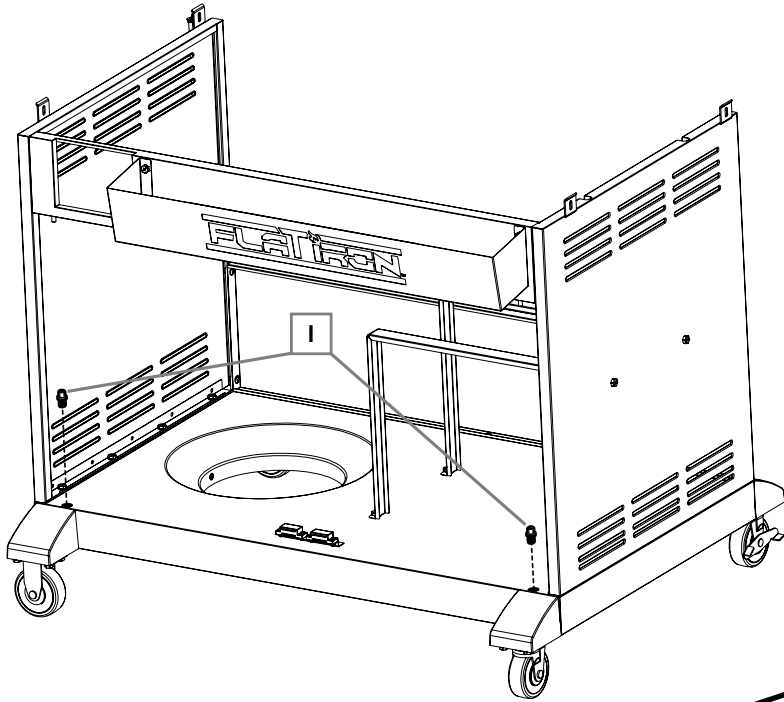
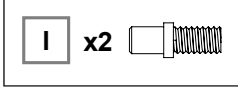


PASO 6

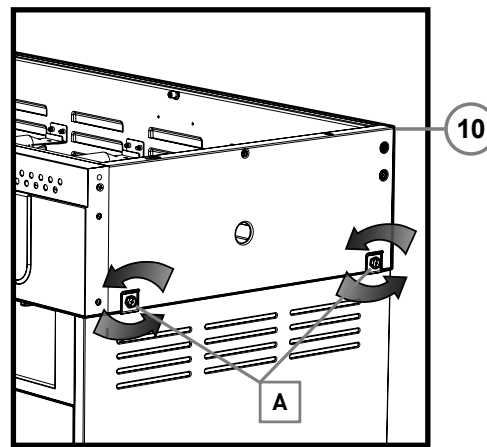
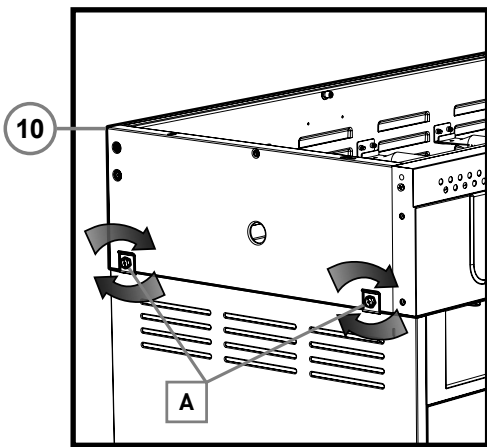
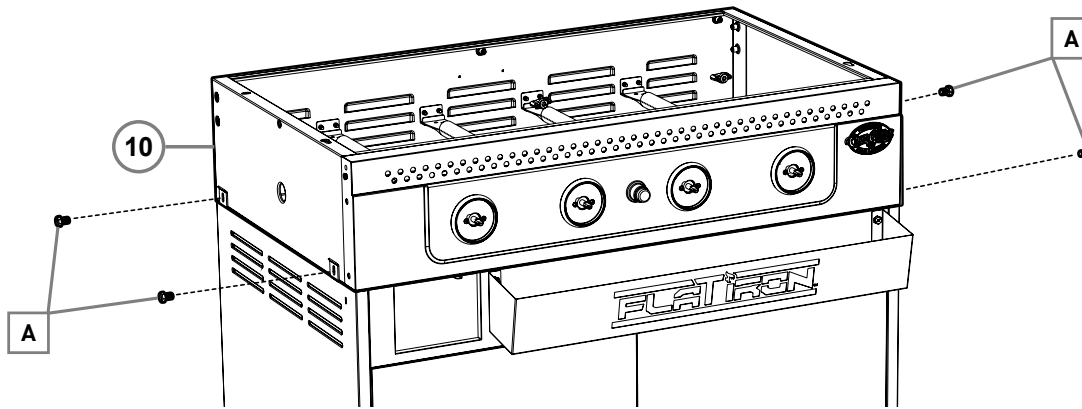
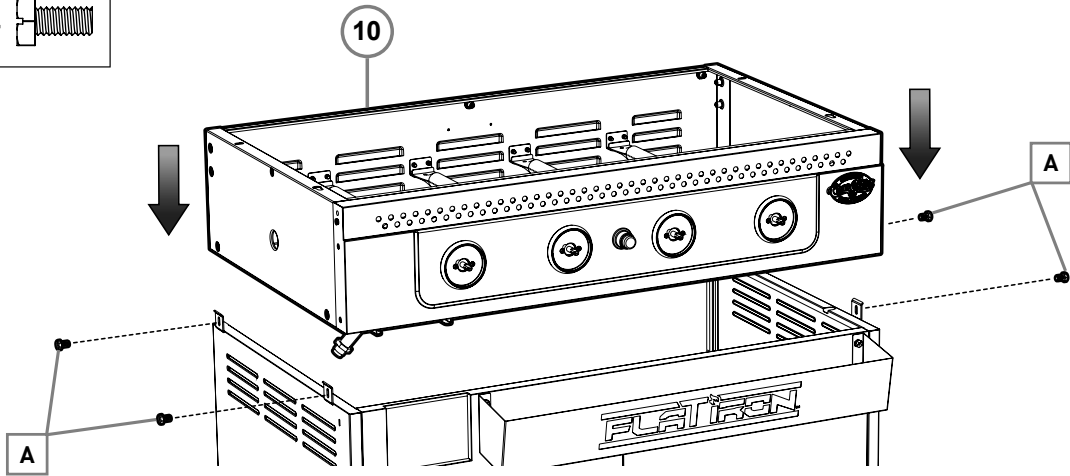
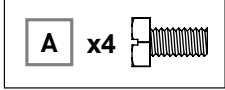




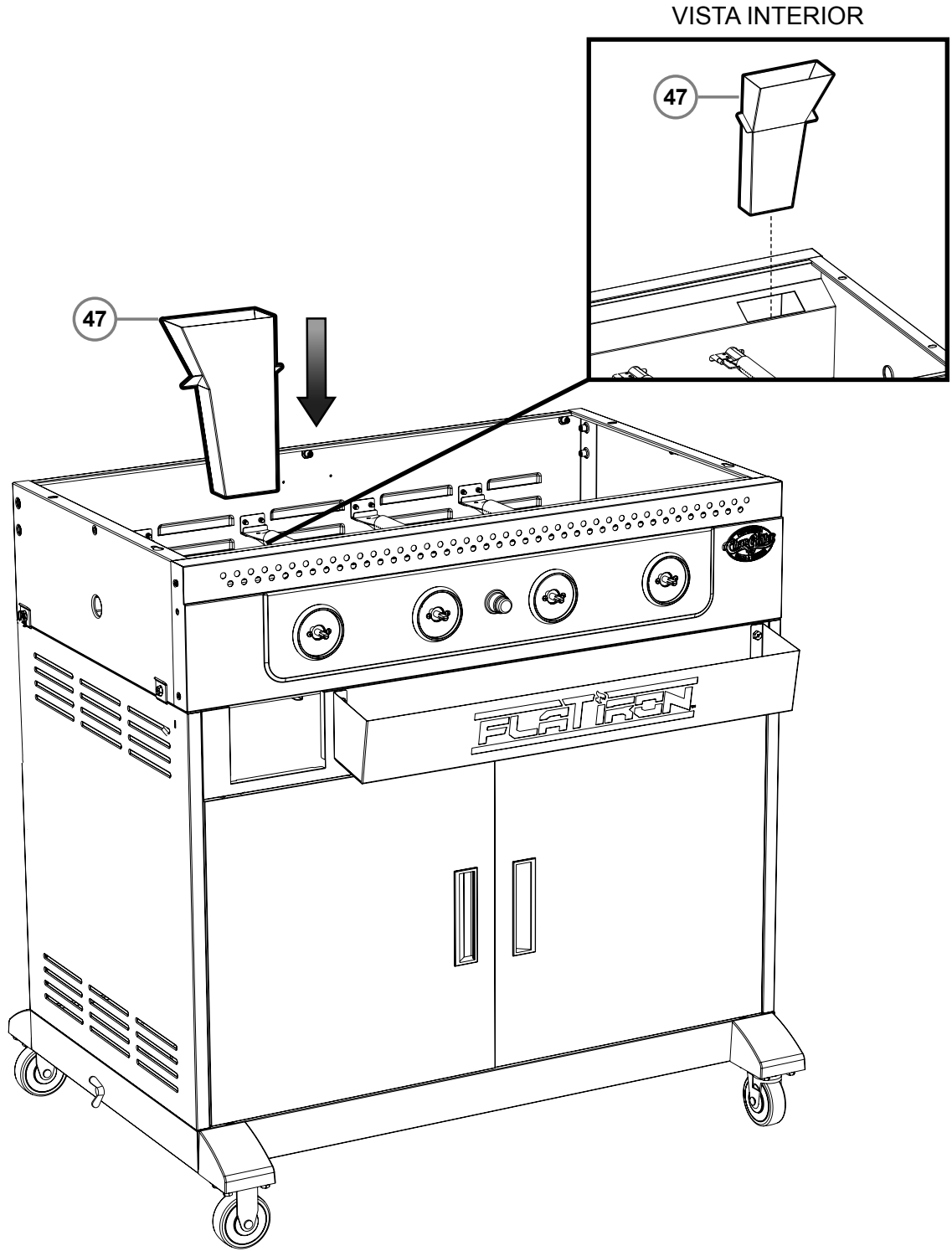
PASO 7



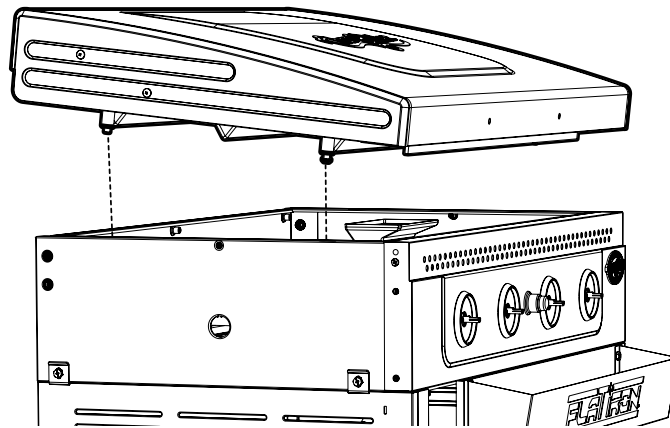
PASO 8



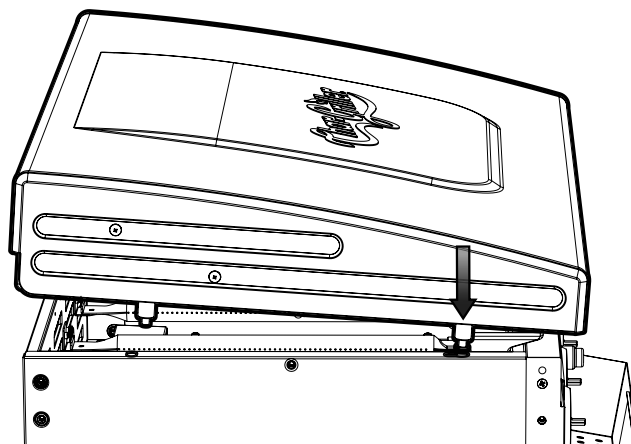
PASO 9



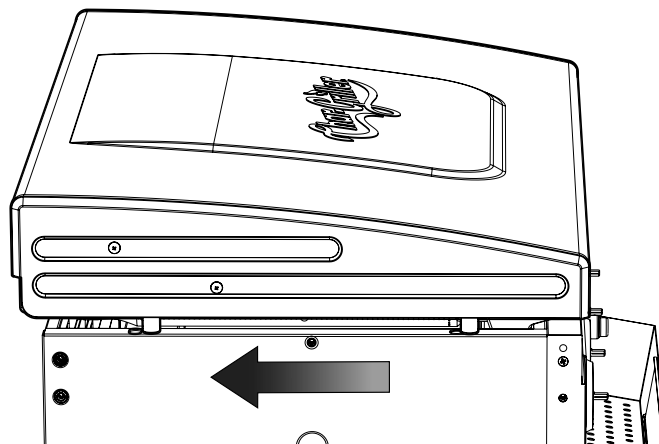
PASO 10A



PASO 10B

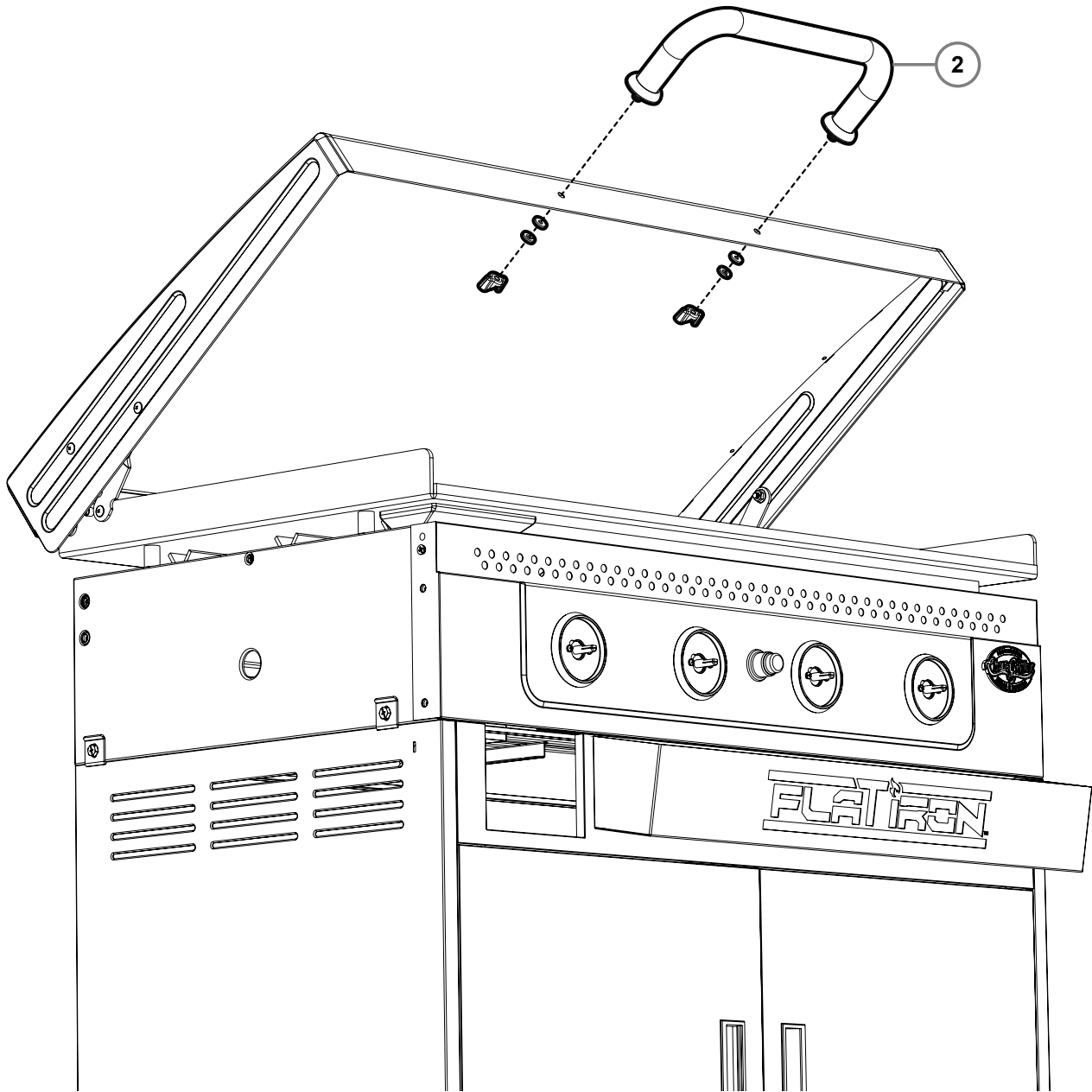


PASO 10C

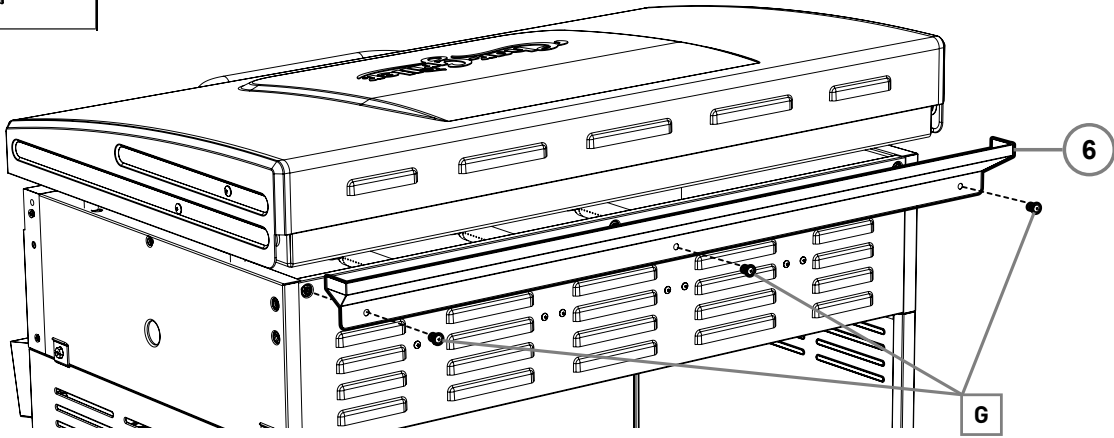
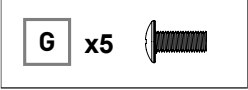




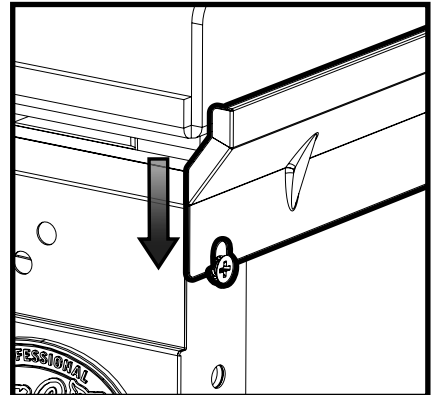
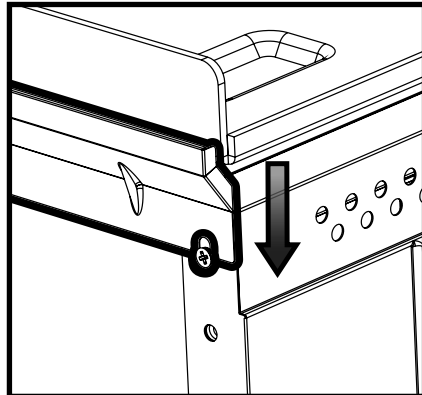
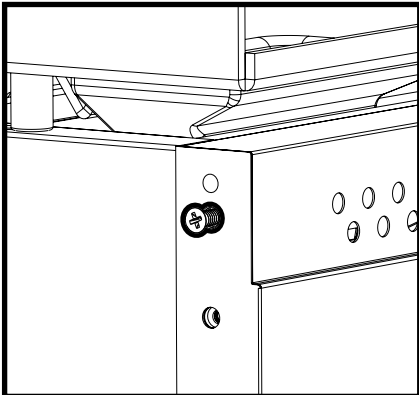
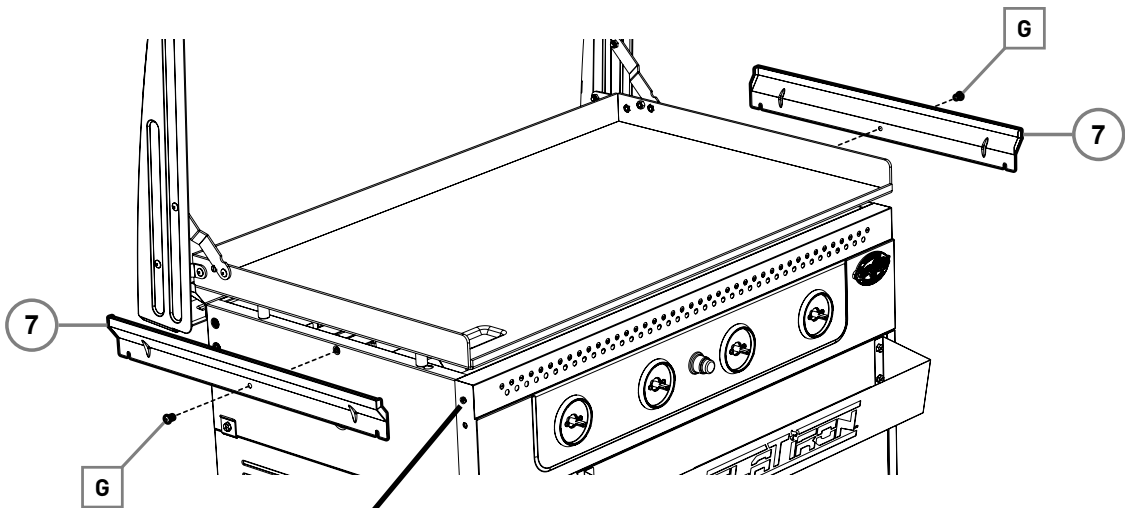
PASO 11



PASO 12A

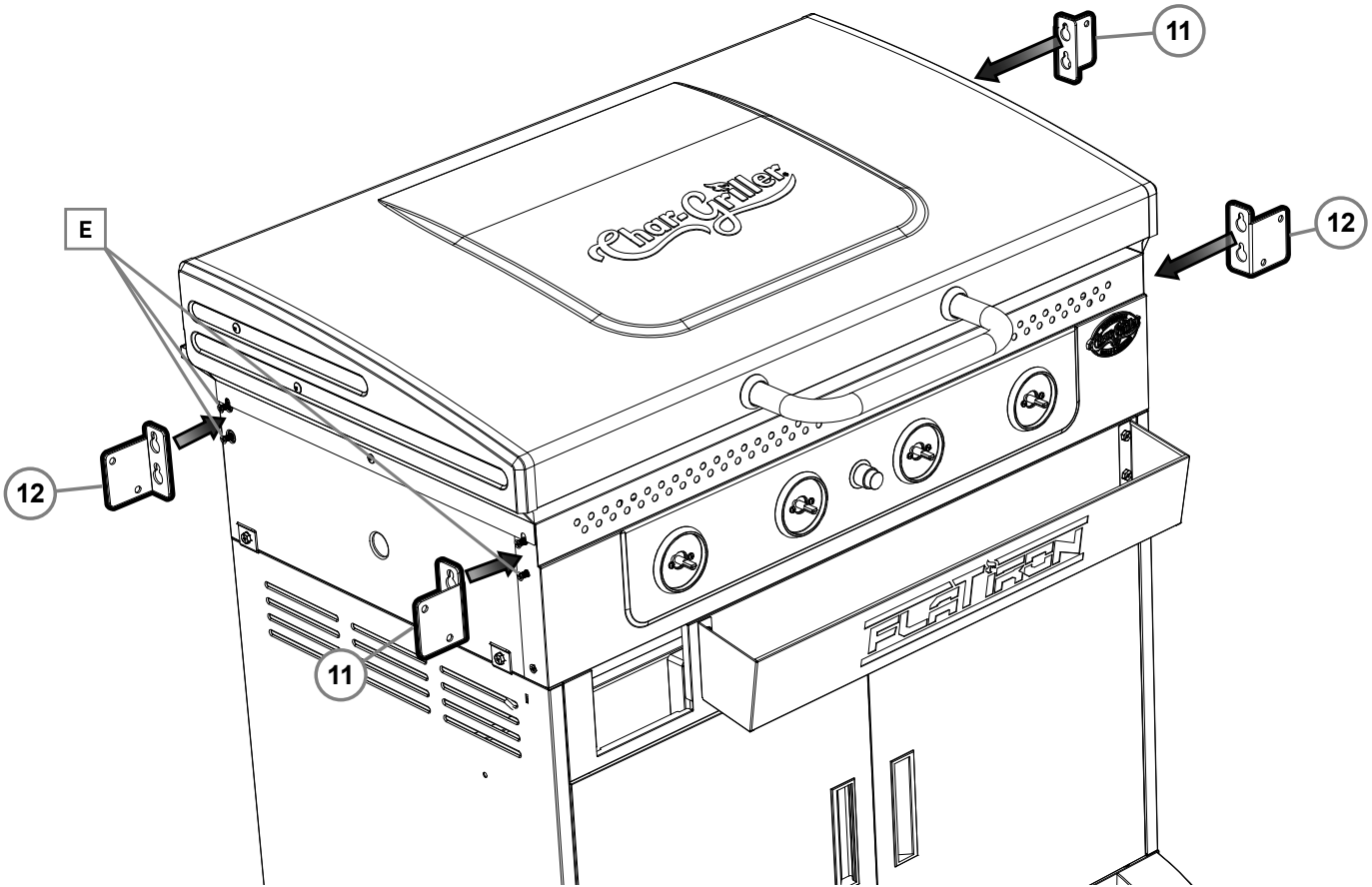
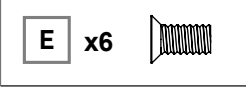


PASO 12B

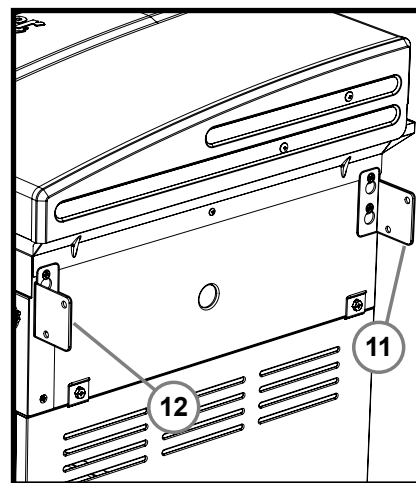
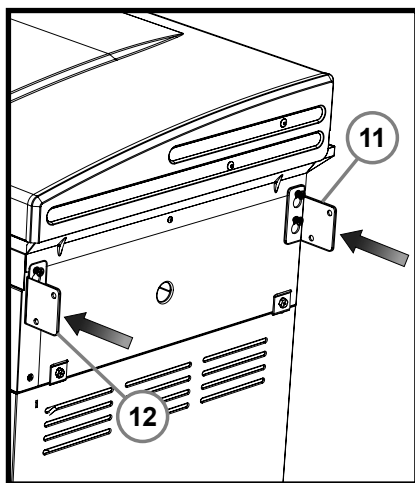
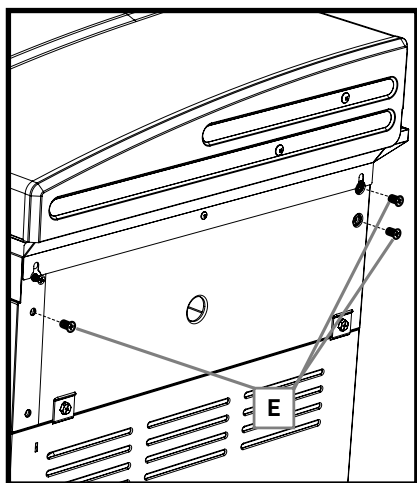
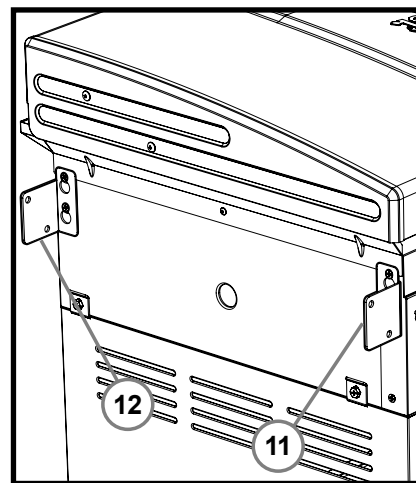
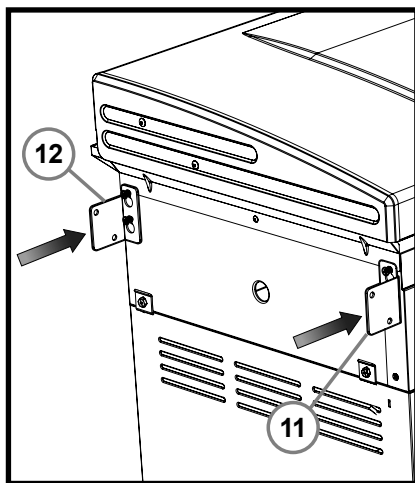
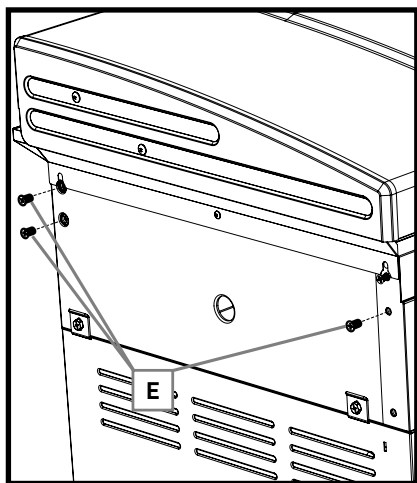




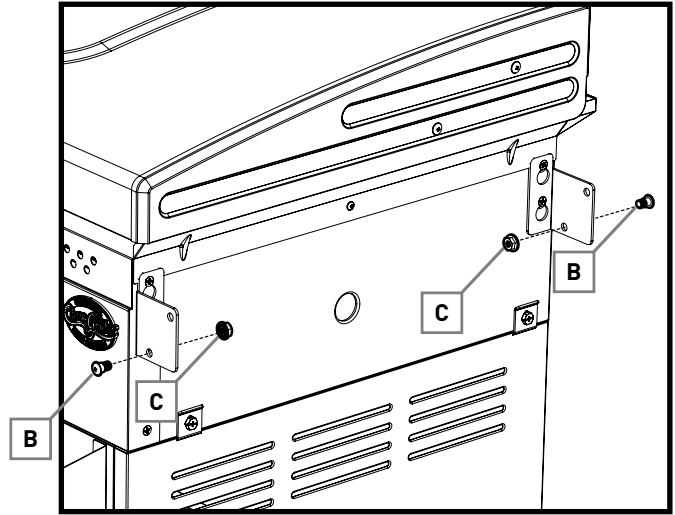
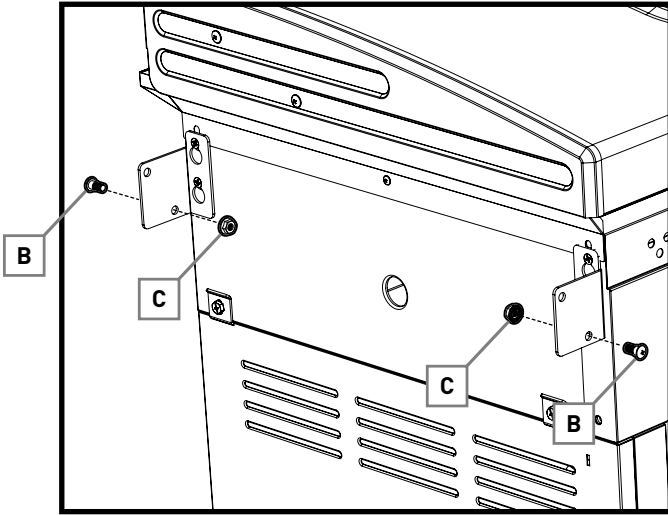
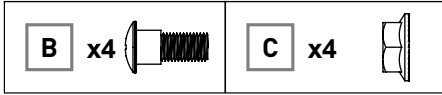
PASO 13



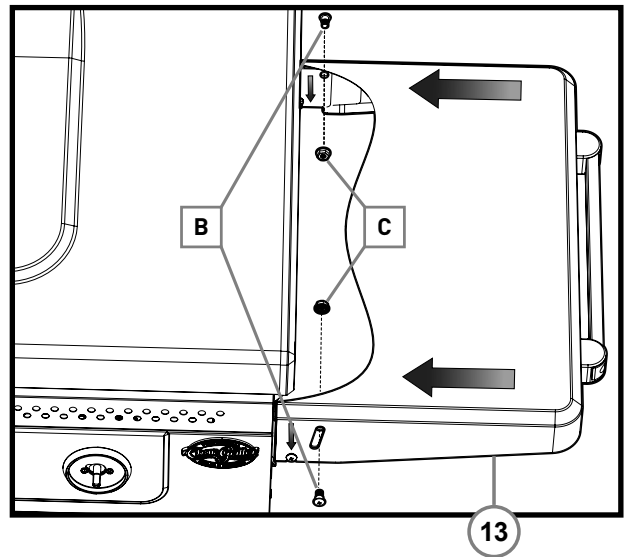
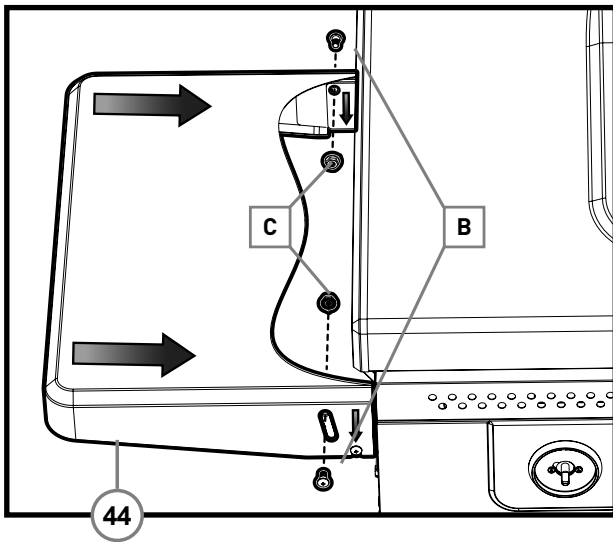
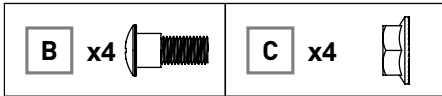
PASO 13 (Continuada)



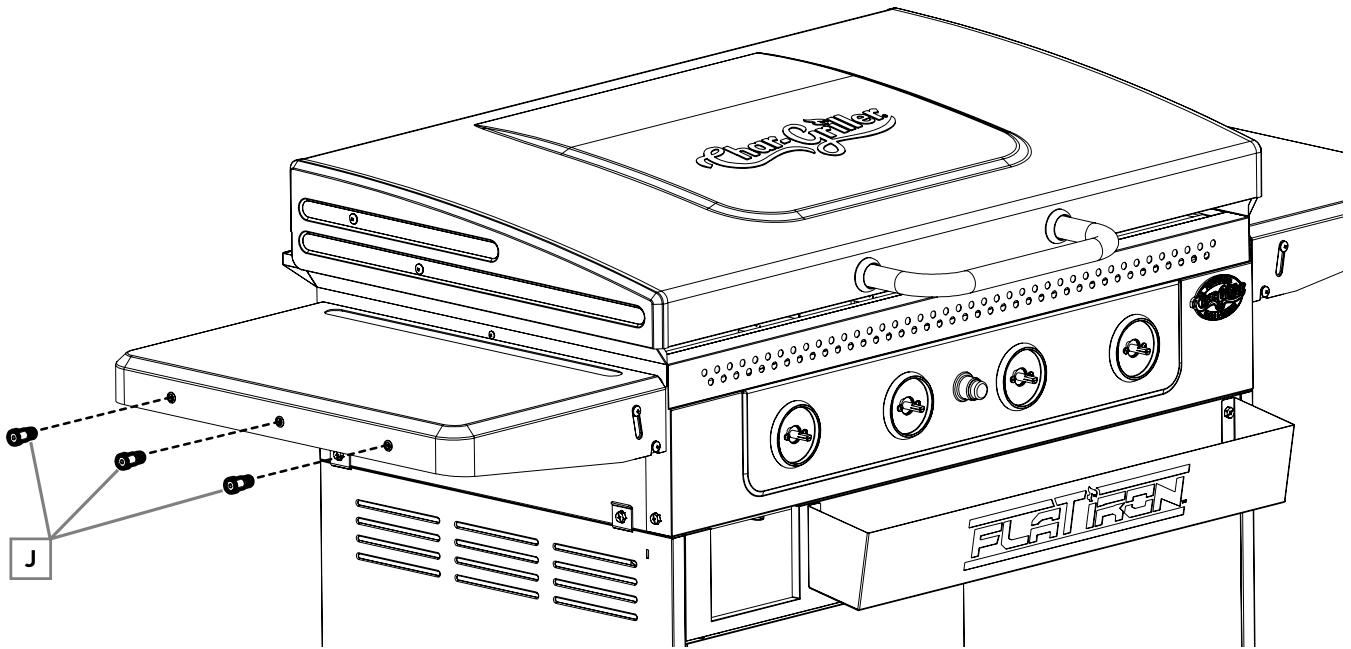
PASO 14A



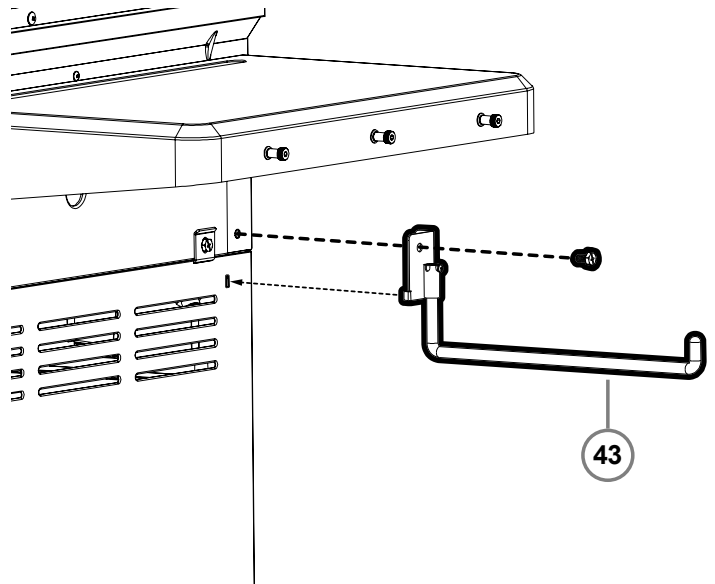
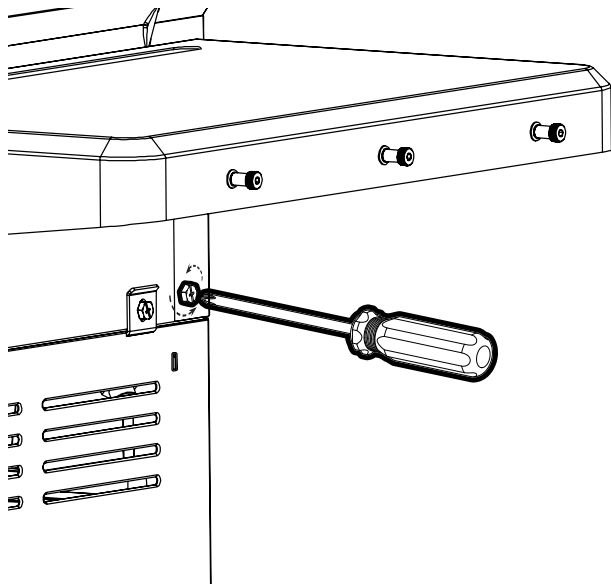
PASO 14B



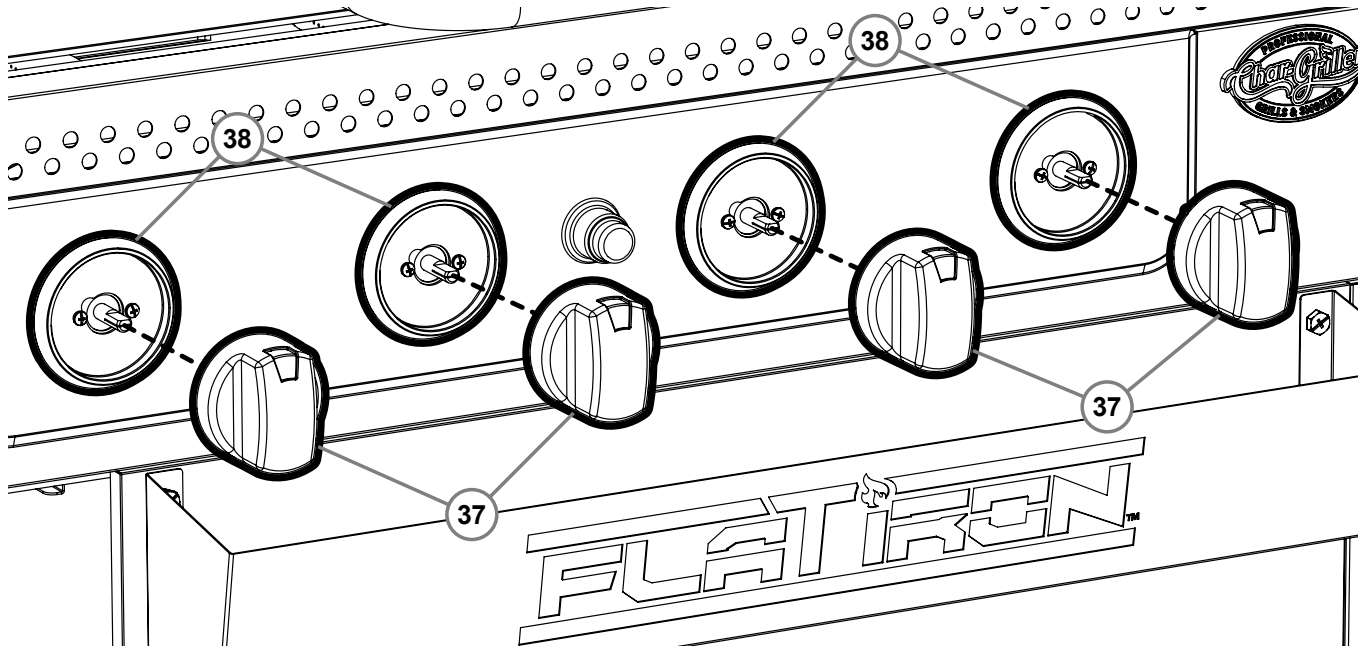
PASO 14C



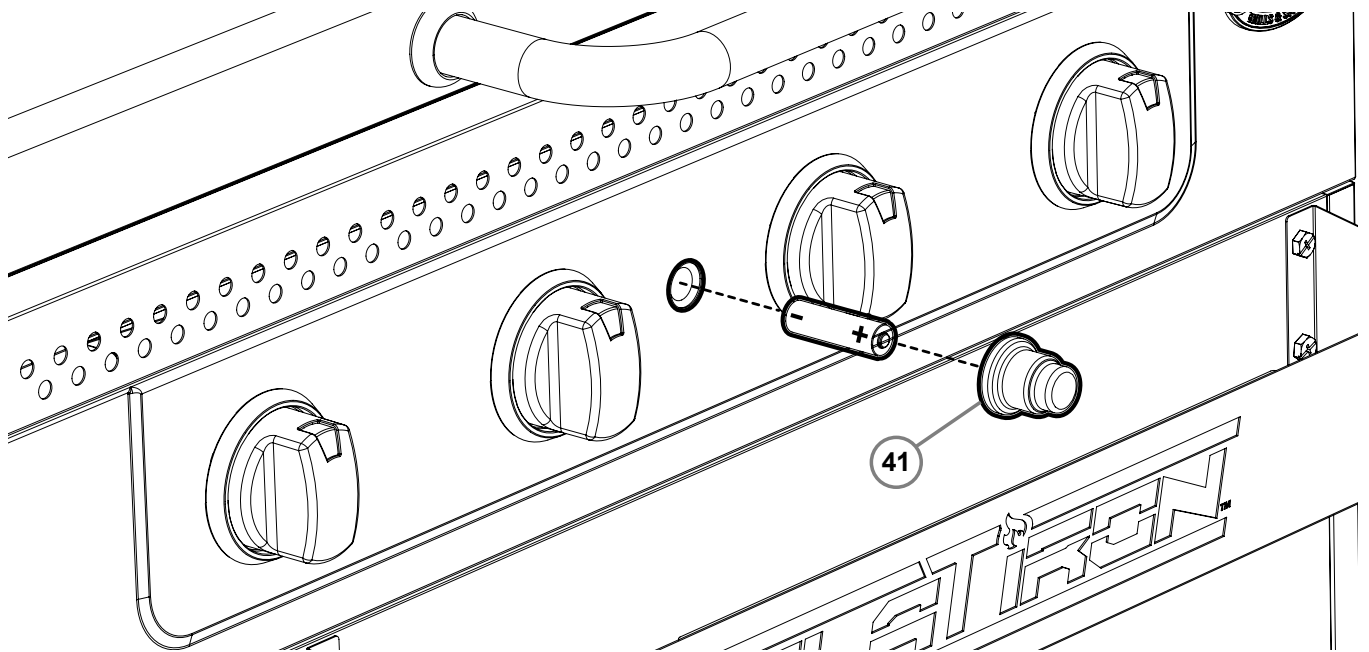
PASO 15



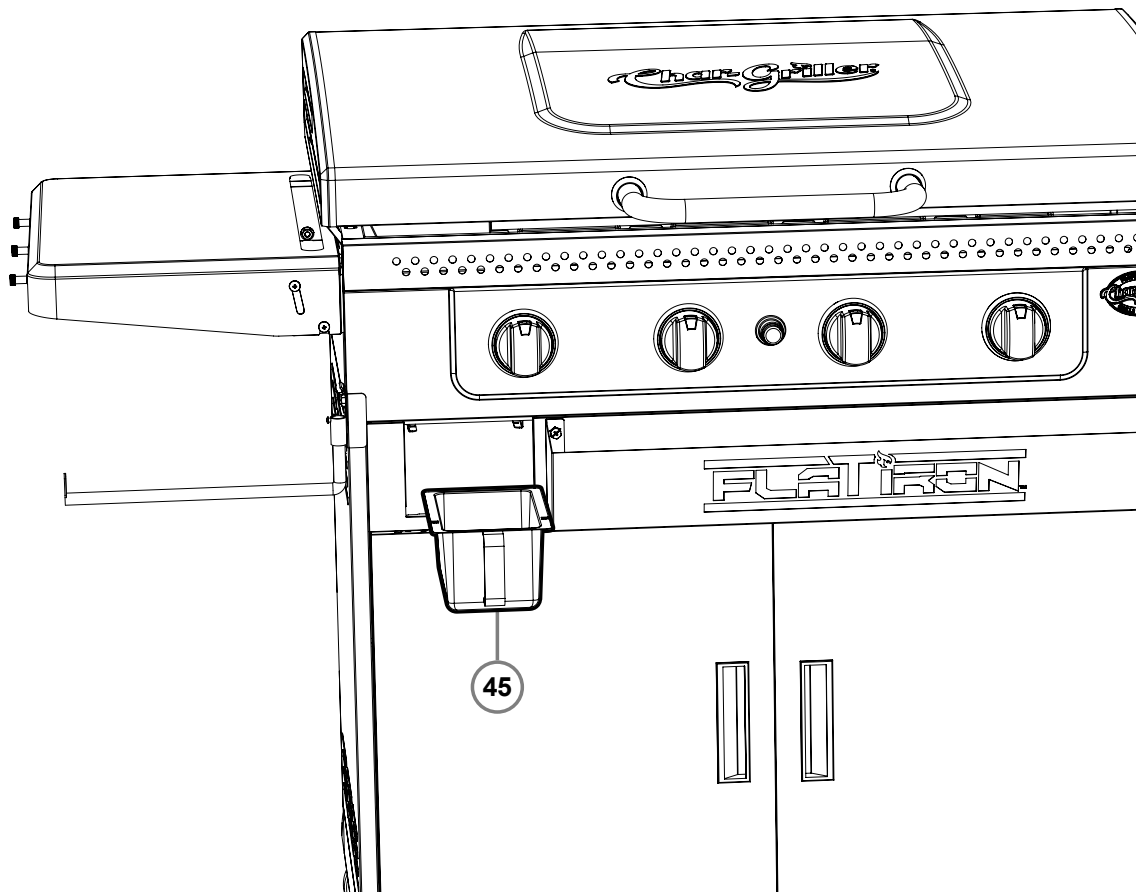
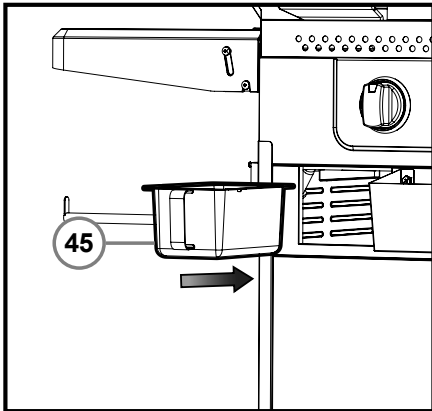
PASO 16A



PASO 16B



PASO 17





TOTALMENTE ENSAMBLADA



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Montaje

Esta unidad está diseñada para su uso en exteriores, alejada de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones en la parte superior y que haya una distancia mínima de 36 pulgadas (90 cm) desde el lado o la parte trasera de la unidad. Mantenga un área de 12 pies (~4 m) libre de objetos que puedan incendiarse o de fuentes de ignición tales como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos encendidos, etc. Es importante que las aperturas para ventilación de la unidad no sean obstruidas.

La plancha debe ser utilizada en una superficie nivelada y estable. La unidad debe estar protegida de corrientes de aire directas y posicionada o protegida contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, la lluvia). No mueva la plancha mientras está caliente, y no la deje desatendida durante su operación.

Proteja el cilindro de gas de la luz del sol directa y manténgalo alejado de fuentes de calor a un máximo de 122°F (50° C). No mueva la plancha mientras está caliente, y no la deje desatendida durante su operación. Posicione el cilindro de gas de forma tal que la manguera no se doble, tuerza, tensione ni toque ninguna parte caliente de la unidad.

NUNCA EXCEDA LOS 650° F PORQUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA EL ÓXIDO

PRECAUCIÓN:

- 1. Toda limpieza y mantenimiento debe ser realizado cuando la plancha esté fría y el suministro de combustible DESCONECTADO.**
- 2. NO limpie ninguna parte de la plancha en un horno de auto-limpieza ya que el calor extremo dañará el acabado.**
- 3. NO agrande los orificios de las válvulas ni los puertos de los fogones cuando limpie las válvulas o los fogones.**

AVISOS:

- 1. Esta plancha debe ser limpiada, inspeccionada y curada completamente de manera regular.**
- 2. Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.**
- 3. NUNCA utilice limpiador de hornos en ninguna parte de esta plancha.**

ANTES DE CADA USO:

- 1. Asegúrese de que el área de la plancha esté limpia y libre de cualquier material combustible como gasolina, fluido de encendedores o cualquier otro líquido o vapor inflamable.**
- 2. NO obstruya el flujo de combustión del gas ni la ventilación de aire.**
- 3. Mantenga las aperturas de ventilación del área del tanque de gas libres de cualquier escombros.**
- 4. Revise visualmente las llamas del fogón para asegurarse de que la plancha funciona correctamente.**
- 5. Vea las instrucciones de abajo para las instrucciones de limpieza y mantenimiento correctas.**
- 6. Revise en busca de obstrucciones del flujo de aire en los fogones. Las arañas, insectos y telas pueden atascar los tubos de los fogones. Un fogón atascado puede causar un incendio.**



OPERACIÓN DEL GAS

Regulador y Manguera

El regulador y la manguera están provistos con la unidad. Si se necesita de un reemplazo, por favor visite chargriller.com o llame a nuestro departamento de servicio al cliente al Service@CharGriller.com. NO utilice partes de reemplazo que no estén pensadas para esta parrilla. La expectativa de vida del regulador está estimada en 10 años. Se recomienda que el regulador sea cambiado dentro de 10 años desde la fecha de fabricación.

El uso del regulador o manguera inadecuado no es seguro; siempre revise que tiene los artículos correctos antes de operar la unidad.

La manguera utilizada debe cumplir con los estándares relevantes del país de uso. Una manguera desgastada o dañada debe reemplazarse. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada, o en contacto con alguna parte de la parrilla distinta al punto de conexión.

Cómo Conectar la Manguera a la Unidad

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya escombros atrapados en la cabeza del cilindro de gas, del regulador, de los fogones ni de los puertos de los fogones. Las arañas y los insectos pueden anidar dentro del tubo venturi/fogón en el orificio. Un fogón atascado puede causar un incendio debajo de la unidad.

Limpie los agujeros de los fogones con un limpia tuberías industrial.

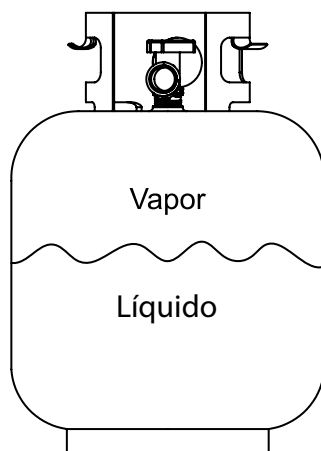
Si se reemplaza la manguera, esta debe ser asegurada a la unidad y a las conexiones del regulador con abrazaderas. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo con las instrucciones provistas con el regulador) cuando la unidad no esté en uso.

La unidad debe ser utilizada en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire para la combustión al fogón cuando esté en uso. UTILICE ESTA UNIDAD ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.

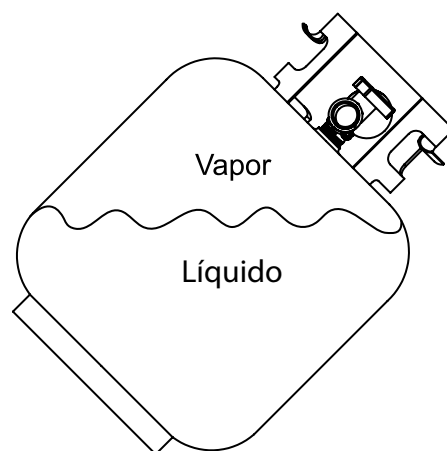
Orientación Correcta de la Garrafa de Gas

Coloque la garrafa de propano líquido de la forma correcta para permitir la extracción del vapor.

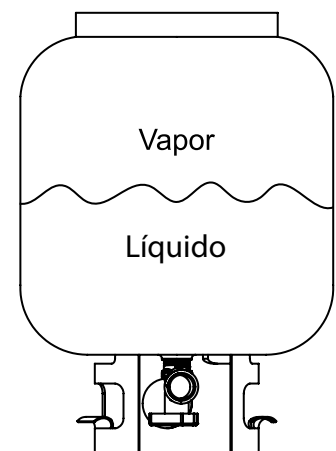
NOTA: La garrafa debe estar en una posición completamente vertical con la válvula del lado de arriba para permitir la correcta extracción del vapor. Consulte la figura para comprobar la orientación correcta.



CORRECTO



INCORRECTO

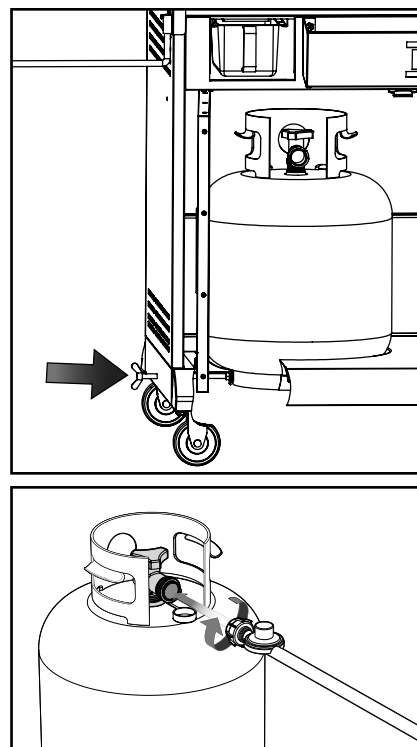


INCORRECTO

Cómo Conectar el Cilindro de Gas en la Parrilla

Esta unidad solo es apta para su uso con gas propano a baja presión dotados con el regulador de baja presión apropiado mediante una manguera flexible. La manguera debe estar asegurada al regulador y la unidad con abrazaderas.

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de APAGADO y verifique que la válvula del cilindro de gas esté cerrada girando la perilla de la válvula del cilindro de gas en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Retire la tapa protectora de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
3. Coloque el tanque de LP en posición vertical dentro del orificio del tanque en el estante inferior.
4. Asegúrese de que la boquilla del cilindro esté orientada hacia usted.
5. Asegure el tanque de LP apretando el perno de mariposa del lado del carro, girando en el sentido de las agujas del reloj.
6. Sostenga el regulador en línea recta con la boquilla de la válvula del cilindro de gas para que la conexión no se cruce.
7. Realice una prueba de fugas. (Ver la sección Prueba de Fugas de este manual).



Fogones Principales

Lea todas las instrucciones y advertencias antes de encenderla.

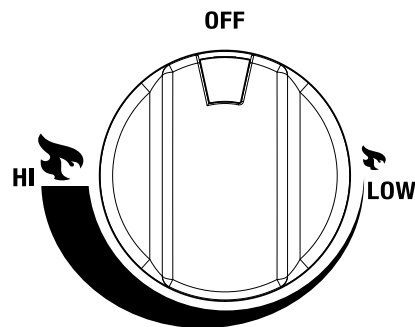
1. Asegúrese de que no haya obstrucciones al flujo del aire hacia la unidad de gas. Las arañas y los insectos pueden anidar dentro del tubo del fogón y atascarlo. Un tubo atascado puede causar incendios debajo de la unidad.
2. Para encender un fogón, presione la perilla de control del fogón para iniciar el flujo de gas.
3. Gire la perilla de control contra las agujas del reloj para activar el piloto. Si el fogón no se enciende dentro de 5 segundos, APAGUE el fogón, espere 5 minutos a que el gas se disipe y repita el procedimiento.
4. Ajuste la temperatura al nivel deseado.

Tras encenderlos, observe las llamas de los fogones y asegúrese que todos los puertos del fogón estén encendidos.

NOTA DE PRE-CALENTADO: NUNCA PRE-CALIENTE SU PLANCHA A FUEGO ALTO, YA QUE PUEDE CAUSAR DAÑO A LA SUPERFICIE DE LA plancha, Y NUNCA DEJE SU PLANCHA DESATENDIDA.

Un pre-calentado apropiado asegurará el mejor desempeño de cocción para su plancha. Siempre pre-caliente su plancha en la función media o media-baja durante 5 minutos, y luego cámbielo a fuego alto o al nivel de temperatura deseado.

Si la llama de un fogón se apaga durante la operación, cierre el paso del gas en el panel de control y en la válvula del cilindro de gas. Deje que el gas se disipe por 5 minutos antes de volver a encenderla. Limpie la plancha luego de cada uso. NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañan las partes y pueden causar un incendio.





**** ANTES DE USAR, REVISE SI HAY FUGAS ****

Nunca revise si hay fugas únicamente con la vista. Utilice siempre una solución de agua enjabonada.

NOTA: Antes de encender la parrilla, revise si hay fugas. Asegúrese de que la válvula del regulador esté ajustada seguramente al fogón y al cilindro para prevenir el riesgo de explosión o incendio cuando revise si hay fugas.

Realice siempre la “prueba de fugas” según se describe abajo antes de encender la parrilla, o cada vez que el cilindro se conecte para su uso.

- No fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fugas.
- Realice la prueba de fugas en exteriores, en un área bien ventilada.
- No utilice cerillos, encendedores o llamas para revisar si hay fugas.
- No utilice la parrilla hasta que se hayan corregido todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico de servicio de gas o a su proveedor local de gas propano.

Prueba de Fugas

1. En un atomizador mezcle una solución entre 6 y 9 ml, 1 parte de jabón para vajillas, 3 partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control de las válvulas/fogones estén en posición de apagado y que el regulador esté conectado de manera segura.
3. Abra la válvula del cilindro de gas completamente girando la rueda contra las agujas del reloj.
4. Aplique la solución en la manera, la válvula de gas, el regulador y el cilindro.
5. Si se forman burbujas en cualquiera de los componentes probados, hay una fuga en el componente. Que no haya burbujas quiere decir que no hay fugas.
6. Si ha identificado una fuga, por favor vuelva a realizar la prueba con los pasos 2 al 5. Si la fuga persiste, escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: Service@CharGriller.com o consulte su manual de propietario sobre cómo reemplazar o reparar los componentes de la parrilla.

Instrucciones de Encendido

Su parrilla de Char-Griller® está equipada con dos zonas de calor individuales, todas controladas por su propio fogón a gas. Esto le da una flexibilidad óptima para cocinar múltiples tipos de alimentos en una sola superficie.

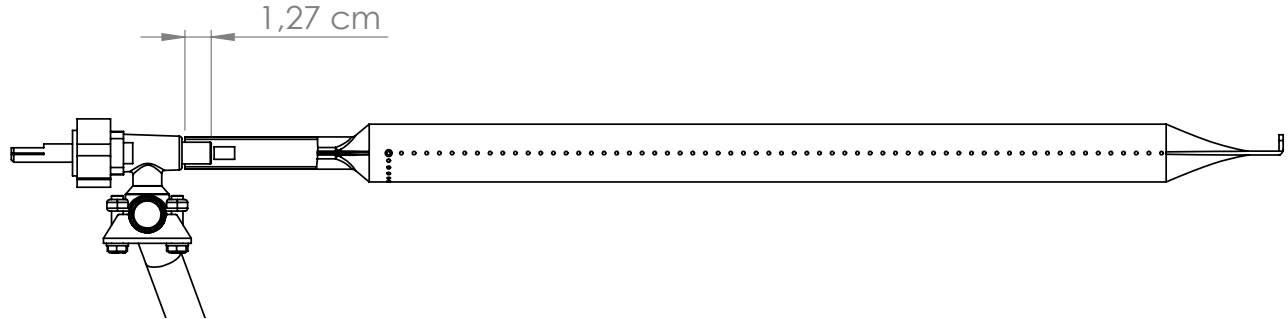
Cuando la encienda, mantenga su rostro y cuerpo tan alejados de los fogones como sea posible y nunca se incline sobre la superficie de la parrilla. Si la parrilla no se enciende entre 3 y 5 segundos, apáguela y espere 5 minutos para que el gas se disipe antes de intentar volver a encenderla. El no hacerlo puede resultar en una conflagración explosiva, que puede causar serias lesiones corporales o la muerte. Una vez esté encendida, pero antes de cocinar en la parrilla por primera vez, deje que la parrilla se aclimate durante 15 minutos. Este calor limpia las partes internas de la parrilla de cualquier cosa con la que pueda haber tenido contacto durante la fabricación y el envío.

NOTA: Antes del primer uso, es importante que cure su parrilla para asegurar el desempeño óptimo y una vida larga para su parrilla de Char-Griller® (ver las direcciones de curado/mantenimiento provistas en este manual).

Cómo Apagar los Fogones

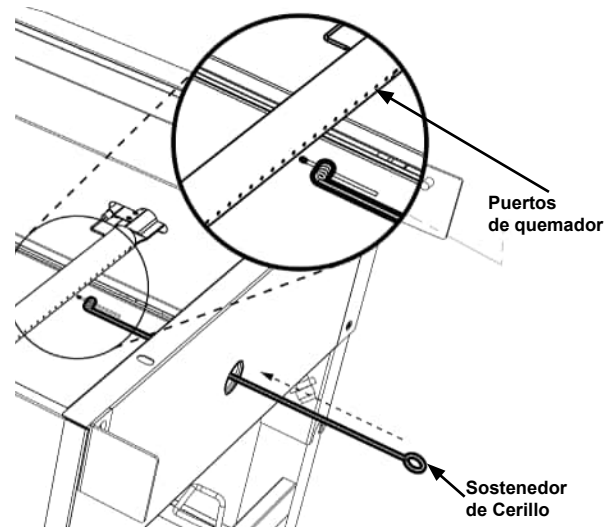
1. Gire las perillas en el sentido de las agujas del reloj a la posición de "HI," luego presiónela y gírela hasta "OFF." Nunca fuerce la perilla sin presionarla, ya que esto puede dañar la válvula y la perilla.
2. Cierre rápidamente la válvula del cilindro de gas.

Al realizar la limpieza y el mantenimiento de los quemadores, asegúrese siempre de que los puertos de los quemadores estén correctamente alineados con las aberturas de las válvulas después de reinstalarlos en la plancha. Consulte la figura para ver la alineación correcta.



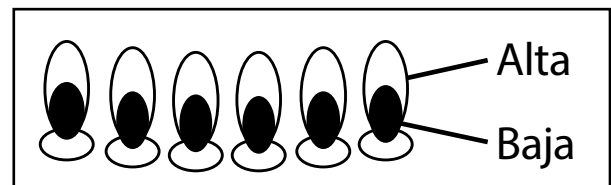
Cómo Encender un Fogón con un Cerillo

1. Asegúrese de que todas las perillas estén en posición de APAGADO.
2. Abra la válvula en el cilindro de gas.
3. Presione y gire la perilla contra las agujas del reloj a la posición de "HI."
4. Coloque el cerillo en el sostenedor de cerillos instalado al lado de la estructura de la parrilla. Una vez el cerillo esté encendido, ponga la llama en la apertura en el lado izquierdo del cuerpo cerca de los puertos del fogón. El fogón debería encenderse inmediatamente.
5. Ajuste las perillas a las funciones de cocción deseadas.



Observe la altura de la llama cuando esté encendido

La llama debe tener un color azul y amarillo y debe tener entre 1/2 in. y 3/4 in. (1.2 cm y 1.9 cm) de alto en la función "HI".



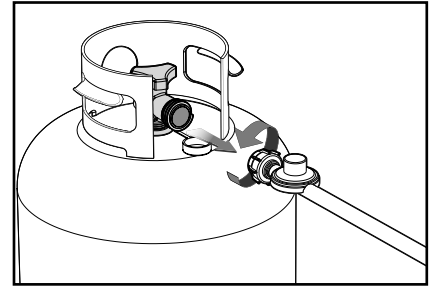


Manejo de la Temperatura

Maneje el calor ajustando las perilla del fogón desde bajo hasta medio para mantener el calor deseado para las condiciones de la cocción. La condición del clima impactará las fluctuaciones de calor de su plancha. Más calor será necesario en condiciones frías y con viento. Los distintos tipos y cantidades de comida también impactarán el manejo y distribución de la temperatura. Asegúrese de considerar estos elementos cuando cocine para una experiencia óptima con su plancha.

Cómo Desconectar el Tanque de Gas

1. CIERRE todas las perillas de control y asegúrese de que la plancha esté fría.
2. Desconecte el regulador de la línea del gas desatornillando la boquilla, luego desatornille el tanque del regulador
3. Coloque la tapa protectora sobre el tanque de gas.



Tanque de Gas

¡El cilindro de gas no debe dejarse caer ni ser manejado con brusquedad! Si la unidad no está en uso, el cilindro debe ser desconectado. Reemplace la tapa protectora del cilindro luego de desconectar el cilindro de la unidad.

Los cilindros deben ser almacenados en exteriores en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca debe ser almacenado donde las temperaturas puedan exceder los 122°F (50° C). No almacene el cilindro cerca de llamas, pilotos de encendido o demás fuentes de ignición. **NO FUME CERCA DEL CILINDRO DE GAS.**

De nuevo, esta unidad está diseñada únicamente para su uso en exteriores y alejada de materiales inflamables. Es importante que no haya obstrucciones sobre esta y que haya una distancia mínima de 12 pies (4 m) desde el costado o la parte trasera de la unidad. Es importante que las aperturas de ventilación de la unidad no sean obstruidas. La parrilla debe ser utilizada sobre una superficie nivelada y estable. La unidad debe estar protegida de las corrientes de aire directas y posicionada o protegida contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, la lluvia).

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario. No deben hacerse modificaciones a ninguna parte de esta unidad, y las reparaciones y el mantenimiento debe ser efectuado únicamente por un ingeniero o técnico de servicio registrado.

CUIDADO Y CURADO DE LA PLANCHA

Siga estos sencillos pasos de cuidado y curado para un desempeño óptimo y una larga vida de su plancha de Char-Griller®. La superficie de la plancha debe ser limpiada y curada regularmente, preferiblemente antes y después de cada uso. Este mantenimiento regular mejorará su experiencia de cocina, así como ayudará a extender la longevidad de su plancha. Le recomendamos enfáticamente que la unidad sea cubierta cuando se deje en exteriores durante cualquier periodo, especialmente durante los meses de invierno.

Los productos de Char-Griller® son empacados con una capa fina de aceite vegetal para protegerlos contra el óxido y el daño en el envío. Esta capa puede dejar un poco de decoloración en su plancha. Esto es normal y se equilibrará durante el proceso de curado.

¿Qué es el Curado?

El curado es el proceso de tratar una superficie de cocción metálica con un revestimiento antiadherente preparado con grasa o aceite que se enlace a la superficie con una temperatura alta. Este paso es esencial para preparar los utensilios culinarios de acero crudo o hierro fundido para su uso. Hay dos razones principales para el curado.

- Cubrir los utensilios para prevenir el óxido.
- Crear una superficie de cocción natural y permanentemente antiadherente.

El curado es un paso sencillo, pero muy importante, al usar y mantener su plancha de Char-Griller®. Su plancha puede y debe ser curada repetidamente para restaurar constantemente la superficie de cocción y para mejorar continuamente su desempeño al cocinar con el tiempo.

Recuerde: El curado es un proceso continuo que toma tiempo y un uso reiterado antes de que una plancha o sartén desarrolle una superficie brillante y negra, como la de los utensilios de cocina de hierro fundido de la abuela. Cuanto más frecuentemente cocine y cure su plancha, más antiadherente se volverá la superficie.

Instrucciones de Curado

1. Asegúrese de que la superficie de la plancha esté limpia y completamente seca
2. Encienda los fogones a gas y permita que la superficie de la plancha se caliente (MEDIO-ALTO).
3. Luego de calentar la plancha, aplique una capa generosa y pareja de aceite de cocina (vegetal, de oliva, de linaza, etc.) a la superficie de la plancha.
4. Utilice una toalla de papel y pinzas para esparcir parejamente el aceite en y cubra con una capa fina toda la superficie de cocción de la plancha.
5. Cuando la superficie cubierta empiece a humear levemente, apague los fogones y permita que la plancha se enfríe naturalmente.
6. ¡Su plancha ahora está lista para su uso!

Para obtener resultados óptimos, cure la superficie de su plancha luego de cada uso por los primeros 10 a 12 usos.



Cómo Limpiar la Plancha

ANTES DEL PRIMER USO:

Las planchas de Char-Griller® son cubiertas con aceite vegetal para prevenir el óxido y el daño durante el envío. Antes del primer uso, lave la superficie de la plancha con agua enjabonada y caliente. **ESTA ES LA ÚNICA VEZ QUE DEBE UTILIZAR JABÓN O DETERGENTE EN LA PLANCHA.** Enjuáguela y séquela completamente con toallas de papel. Proceda con las instrucciones de curado.

LUEGO DE CADA USO:

Para limpiar la plancha luego de cada uso, raspe suavemente cualquier residuo de alimentos o sedimento con una espátula y limpie la superficie de la plancha con una toalla de papel. Si es necesario, vierta agua caliente sobre la superficie de la plancha y deje que hierva para eliminar los residuos duros. Límpiela de nuevo con una toalla de papel y séquela completamente. También puede utilizar ¼ de taza de sal de mesa para ayudar a eliminar la comida que se haya pegado.

Para un desempeño óptimo, cubra la plancha mientras sigue caliente con una fina capa de aceite vegetal luego de cocinar cada vez para ayudar a mantener curada la superficie.

Limpieza General de la Plancha

- No confunda los sedimentos marrones o negros de grasa y humo con pintura.
- NO aplique limpiadores cáusticos para planchas/hornos a las superficies pintadas.
- Para limpiar las partes plásticas: Lávelas con agua enjabonada tibia y séquelas con una toalla. No utilice Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes ni limpiadores para hornos concentrados en las partes plásticas. Puede resultar en el daño y en la falla de las partes.
- Para limpiar las superficies pintadas: Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua enjabonada tibia. Séquelas con un paño suave y no abrasivo.
- Si se desarrolla óxido o descamación en la superficie de cocción, elimínelo frotando con una estopa de acero, un cepillo de acero o con papel de lija de alto grado y vuelva a curar la superficie.

Los depósitos para grasa incluidos pueden requerir del uso de un cojín limpiador de plástico abrasivo. Utilícelo únicamente en la dirección de las marcas del acabado para evitar daños. No utilice un cojín abrasivo en las áreas con gráficos.

Almacenamiento de la Unidad

Asegúrese de que la superficie de la plancha esté completamente seca antes de guardarla. Cuando la unidad no esté en uso, debe estar cubierta y guardada en un ambiente seco y libre de polvo. El almacenamiento de la unidad en interiores solo es permisible si el cilindro está desconectado y ha sido retirado de la unidad. Para maximizar la vida de la plancha, utilice una funda a medida de Char-Griller® (Modelo #8075).

PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Qué hago si mi plancha se empieza a oxidar?

R. Si aparece óxido en la superficie de la plancha, raspe cuidadosamente el óxido con una estopa de acero o con papel de lija de bajo grado y vuelva a curar la superficie. Tenga cuidado en siempre secar por completo su plancha antes de guardarla y en mantenerla alejada de la lluvia y aspersores.

LOS CLIENTES EN CLIMAS HÚMEDOS O COSTEROS PUEDEN NECESITAR CURADOS MÁS FRECUENTES Y EL USO DE ACEITES DE COCINA MÁS PESADOS PARA EVITAR LA OXIDACIÓN Y LA CORROSIÓN.

P. ¿Qué tipos de aceite de cocina puedo usar para curar mi plancha?

R. Recomendamos los siguientes aceites para curar la parrilla: aceite vegetal, aceite de canola, aceite de coco, aceite de linaza, aceite de oliva y aceite de sésamo. La manteca de cerdo también se puede utilizar para curar la parrilla.

P. ¿Puedo usar detergente para platos para limpiar mi plancha?

R. Los detergentes quita-grasa para platos eliminarán el curado de la plancha, así que no recomendamos usar jabón en su plancha luego de que haya sido curada. Para los residuos de comida endurecidos en la plancha, utilice sal de mesa y agua caliente y frótelos. Asegúrese de secar completamente la plancha y de cubrirla de aceite luego de frotarla.

P. ¿Por qué se ve opaca y seca la superficie de mi plancha, en lugar de brillante y negra?

R. Curar es un proceso continuo. Con el tiempo, cuanto más frecuentemente cure la superficie de su plancha, más brillante, negra, y antiadherente se volverá.

P. ¿Qué hago si necesito guardar mi plancha por un periodo extendido?

R. Recomendamos que cubra la superficie de su plancha con una capa fina de aceite vegetal antes de guardarla por un periodo prolongado. Esto prevendrá el óxido y que se acumulen residuos en la plancha. Asegúrese de cubrirla y almacenarla en un lugar seco. Cuando saque la plancha del almacenamiento, límpiele el aceite con una toalla de papel.



RECETAS PARA LA PLANCHA

Desayuno

TORTILLA DE TOMATE SECADO

Ingredientes (por tortilla):

2 a 3 huevos
2 cucharadas de leche
1 cucharada de tomates secos
1 a 2 lonchas de jamón cortado en cubitos
1/8 taza de queso mozzarella
Albahaca fresca picada
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Batir los huevos, la leche, la sal y la pimienta.
2. Precaliente la plancha a fuego medio alto y agregue el aceite deseado.
3. Vierta la mezcla de huevo en la plancha usando las espátulas para asegurarse de que no se extienda demasiado.
4. Deje cocinar por 2 a 3 minutos y agregue tomates, queso, jamón y albahaca a un lado de la tortilla y use la espátula para doblar sobre el otro lado para hacer la tortilla.
5. Baje el quemador a medio bajo y deje cocinar hasta que el queso se derrita, volteando una vez.

PANQUECAS

Ingredientes:

3 tazas de harina
2.5 cucharadas de polvo para hornear
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de azúcar
2.5 tazas de leche
Huevos
6 cucharadas de mantequilla derretida

Instrucciones:

1. Combine todos los ingredientes y mezcle hasta que quede suave.
2. Calienta una plancha ligeramente engrasada a fuego medio alto.
3. Vierta cucharadas de masa sobre la plancha usando aproximadamente ¼ de taza por cada panqueque.
4. Dorar por ambos lados y servir caliente.

PAN TOSTADO

Ingredientes:

12 rebanadas de pan grueso
4 huevos
1.5 tazas de leche
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada molida
2 cucharaditas de extracto de vainilla
Sal al gusto

Instrucciones:

1. Batir el huevo, la leche, la sal, las especias y la vainilla.
2. Caliente la plancha ligeramente engrasada a fuego medio alto.
3. Moje las rebanadas de pan en la mezcla de huevo, asegurándose de que ambos lados estén empapados.
4. Coloque las rodajas empapadas en la plancha, cocine por ambos lados hasta que estén doradas.

TOCINO

Ingredients:

Paquete de tocino favorito

Instrucciones:

1. Caliente la plancha a fuego medio alto.
2. Coloque tiras de tocino en la plancha
3. Voltar a marrón en ambos lados.
4. Retirar cuando se alcance el nivel de crujiente deseado.



Almuerzo

PHILLY CHEESESTEAK

Ingredientes:

2 libras de carne de res en rodajas finas
1 cebolla, en rodajas
2 pimientos verdes, en rodajas
1 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta para probar
3 cucharadas de vinagre de manzana
12 a 16 rebanadas de queso provolone
1 tarro de *Cheese Whiz*
6 rollos de hoagie

Instrucciones:

1. Precaliente a la parrilla a fuego medio alto.
2. Agregue una cucharada de mantequilla y un poco de aceite a la plancha.
3. Agregue cebollas y pimientos a la plancha.
4. Sazone con sal, pimienta, vinagre y $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo. Mezcle para combinar.
5. Agregue otra cucharada de mantequilla y un poco de aceite a la plancha.
6. Agregue carne de res a la plancha y córtela más con sus espátulas de metal para asegurarse de que se cocine de manera uniforme.
7. Sazone la carne con sal, pimienta y $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo.
8. Cuando la carne esté cocida, divídala en la plancha en 6 montones.
9. Encienda la plancha a fuego medio y agregue unas cucharadas de *Cheese Whiz* a cada pila de carne.
10. Divida las verduras de manera uniforme entre las seis pilas de carne.
11. Agregue 2 a 3 rebanadas de queso provolone a cada pila.
12. Dividir los rollos de hoagie y tostarlos en la plancha.
13. Una vez que el queso se derrita, ponga cada montón de carne en un rollo de hoagie y sirva caliente.

SMASH BURGER

Ingredientes:

2 libras de carne molida
Queso americano
Sal y pimienta
Char-Griller® Steak Rub
Bollos de hamburguesa - 12

Instrucciones:

1. Sazone la carne y la poción en bolas redondas de 1 pulgada.
2. Precaliente la plancha a fuego medio alto.
3. Coloque la carne en la plancha y coloque la espátula sobre ellos, presione la espátula para aplastar la hamburguesa hasta que esté súper delgada.
Un rodillo o una cuchara de madera ayuda con el apalancamiento.
4. Cocine las hamburguesas durante 1 minuto y luego voltee inmediatamente colocando el queso encima de la hamburguesa.
5. Dejar cocinar por un minuto más.
6. Pan tostado en la plancha.
7. Apila dos hamburguesas una encima de la otra en un bollo y agrega ingredientes para hamburguesas si lo desea..

SÁNDWICH DE QUESO Y TOMATE FLAT IRON®

Ingredientes:

8 rebanadas de pan (su tipo favorito)
4 rebanadas de queso (su tipo favorito)
2 tomates (cortados en 8 rodajas)
1 cucharada de sal de ajo
1 cucharada de aceite de oliva

Instrucciones:

1. Asegúrese de que su parrilla Char-Griller® Flat Iron® está curada y lista para usarse. Encienda la parrilla a fuego medio bajo y precaliente durante 5-10 minutos.
2. Rocíe el pan con aceite de oliva y espolvoréelo con sal de ajo. Colóquelo en la parrilla Flat Iron® y deje que se tueste por 2 minutos.
3. Luego cubra las rebanadas de pan con el queso, las rodajas de tomate y la albahaca. Coloque el resto de los ingredientes en el pan y el queso y espere a que éste se derrita por unos 5 minutos más.
4. Doble la mitad opuesta sobre la otra mitad y retire los sándwiches de la parrilla. ¡Córtelos a la mitad y disfrute!



Cena

FILETE PLANO SUPERIOR

Ingredientes:

6 filetes de tira
3 cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta

Instructions:

1. Sazone los filetes con sal y pimienta por ambos lados.
2. Agregue la mantequilla a la plancha y caliente a fuego medio alto.
3. Agregue los filetes a la plancha y dore durante 5 a 6 minutos por cada lado o hasta que alcance la temperatura deseada. (Se recomiendan 145 grados).

POLLO

Ingredientes:

2 libras de pechugas de pollo
4 cucharadas de mostaza Dijon
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
3 cebolletas, cortadas en cubitos
Sal y pimienta para probar
1 cucharadita de pimentón

Instrucciones:

1. Agregue pollo, mostaza, miel, vinagre, cebolletas, sal y pimienta y pimentón a la bolsa de plástico.
2. Asegúrese de que el pollo esté completamente cubierto de adobo.
3. Marinar en el refrigerador por al menos 2 horas.
4. Agregue el aceite de elección a la plancha y precaliente a fuego medio alto.
5. Coloque el pollo marinado en la plancha y cocine de 6 a 8 minutos por cada lado o hasta que esté interno.
6. La temperatura alcanza 165 grados.
7. Servir con calabacín o espárragos. También genial picado en ensaladas!

CAMARONES SALTEADOS

Ingredientes:

1 libra. Camarones, pelados y desvenados
1 cabeza de brócoli, picado
3 zanahorias grandes, peladas y picadas
1 lata de castañas de agua, escurridas
1 lata de elote baby, escurrido
1 cebolla amarilla, en rodajas
2 pimientos verdes, cortados en cubitos
4 tazas de arroz cocido
1 huevo
1 cucharada de jengibre recién rallado
4 cucharadas de aceite de sésamo
Salsa de soja al gusto
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Agregue 2 cucharadas de aceite de sésamo a la plancha y precaliente a fuego medio alto.
2. Agregue todas las verduras a la parrilla y revuelva para cubrir con aceite de sésamo.
3. Cocine por 6 a 8 minutos.
4. Agregue 1 cucharada de aceite de sésamo a la plancha y agregue los camarones.
5. Mezcle los camarones y cocine hasta que estén opacos. (alrededor de 5 a 6 minutos)
6. Combine verduras y camarones y agregue la cantidad deseada de salsa de soja, 1 cucharada de jengibre y sal y pimienta al gusto.
7. Ponga los dos quemadores de la plancha más a la izquierda en bajo y mueva las verduras y los camarones a ese lado.
8. Agregue 1 cucharada final de aceite de sésamo a la plancha y rompa el huevo.
9. Revuelva el huevo y agregue arroz al huevo. Cocine hasta que esté ligeramente dorado.
10. Plato con arroz debajo de verduras y camarones y servir.

ACCESORIOS FAVORITOS

PARA LA VISITA COMPLETA DE ACCESORIOS CHARGRILLER.COM



Cubierta a la Medida

Resistente al Clima

Protege el Acabado de la Parrilla

Modelo #8075



Kit de Espátulas para la Plancha

(2) Botellas de agua

(2) espátulas

Raspador

Modelo #E8905



Cobertor para el tanque

Resistente a la intemperie

Velcro de nylon

Elástico en la parte superior e inferior

Cobertor solamente

El tanque no viene incluido

Modelo #9955



Termómetro de sensor plegable

El sensor de acero inoxidable para lectura rápida mide con precisión la temperatura

Se cambia fácilmente de °F a °C

Función de ENCENDIDO/

APAGADO automático para una mayor duración de la batería

Modelo #6304



Gorra Char-Griller®

Frente hecho en mezcla de algodón y poliéster con malla de nylon en la parte posterior

Cierre ajustable a presión

Un tamaño que se adapta a todos

Modelo #70100



Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de carnes y pescados

Modelo #85501

**Para soporte de productos,
por favor contáctenos en:**

www.CharGriller.com



**Char Griller®
Premier Specialty Brands, LLC,
5367 New Peachtree Road, Suite 150,
Chamblee, GA 30341
www.chargriller.com/pages/customer-support**

