

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Char-Griller 8217 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Char-Griller 8217](#)



[Find Your Char-Griller Grill Parts - Select From 108 Models](#)

----- Manual continues below -----

OWNER'S MANUAL



Flat Iron® Table Top Griddle

Model #8217

Keep your receipt with this manual for Warranty.



CUSTOMER SERVICE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com

Danger

- Never operate this appliance unattended.
 - Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
 - Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
 - Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
 - Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
 - Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process.
 - Never touch cooking appliances until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
 - If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazards which could cause property damage, personal injury or death.

Contents of this manual are Trademarked and Copyrighted by Char-Griller | A&J Manufacturing.
Using the information contained in this manual without consent of Char-Griller and/or A&J
Manufacturing is strictly prohibited.



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.



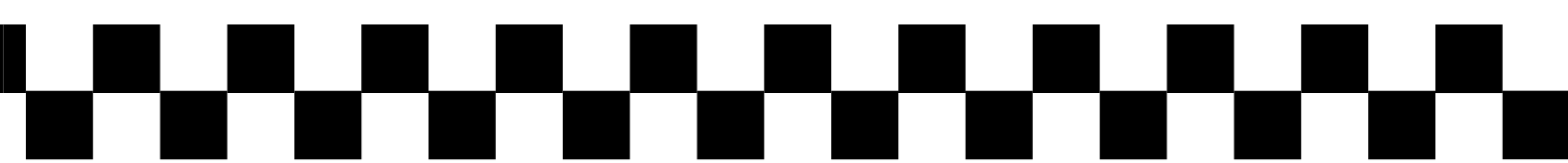
Warning

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. <i>For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.</i>
	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. <i>Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.</i>

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.

- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fittings while the appliance 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.
- This grill is designed to operate at an inlet pressure of: 11 inches water column.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 10 ft (3.05 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 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.



***** 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 call our Customer Service Department at 1-912-638-4724 (USA) or email Char-Griller 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/Register or calling Customer Service at **1-912-638-4724**.

Registration provides important protections:

1. In the extremely unlikely event of a product recall Char-Griller can easily contact you and rectify the issue.
2. If a warrantied part is broken or missing we can send you the needed parts promptly.

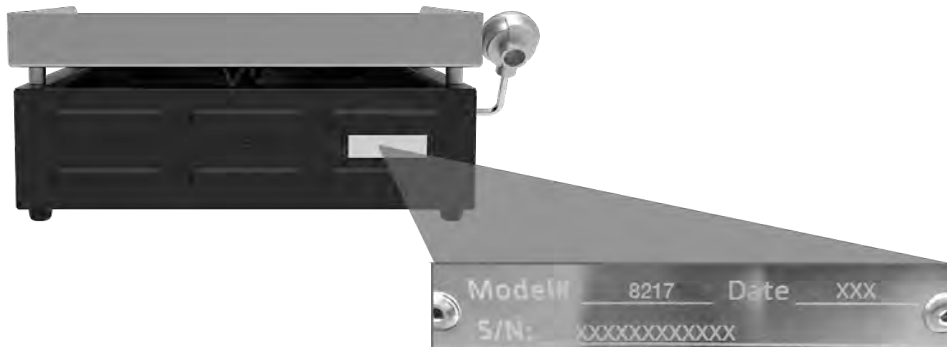
NOTE: You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.

Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:

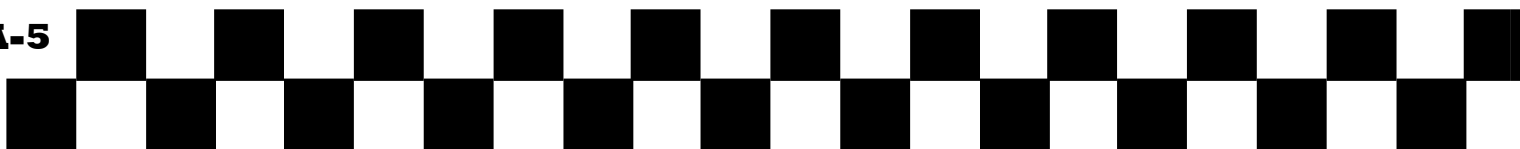
(Model and Serial number are located on the back of the grill body or on the leg.)

_____ **(MODEL #)**

_____ **(SERIAL #)**



(example)



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 912-638-4724 OR SERVICE@CHARGRILLER.COM.

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.

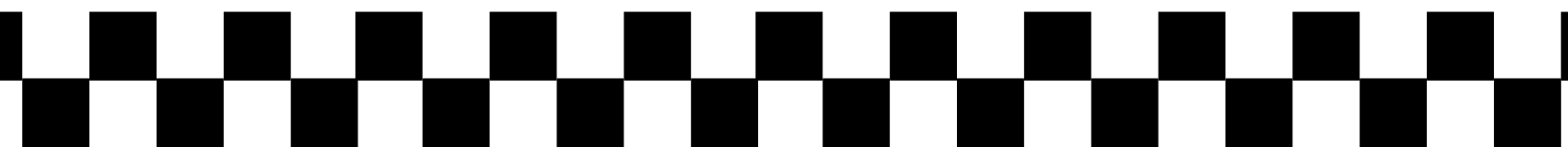
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

Excluded Under ALL Warranties

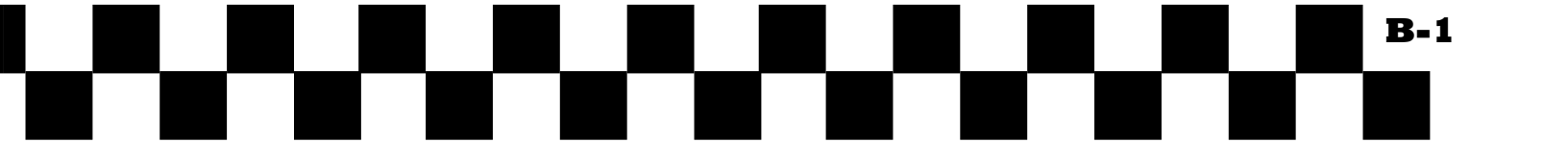
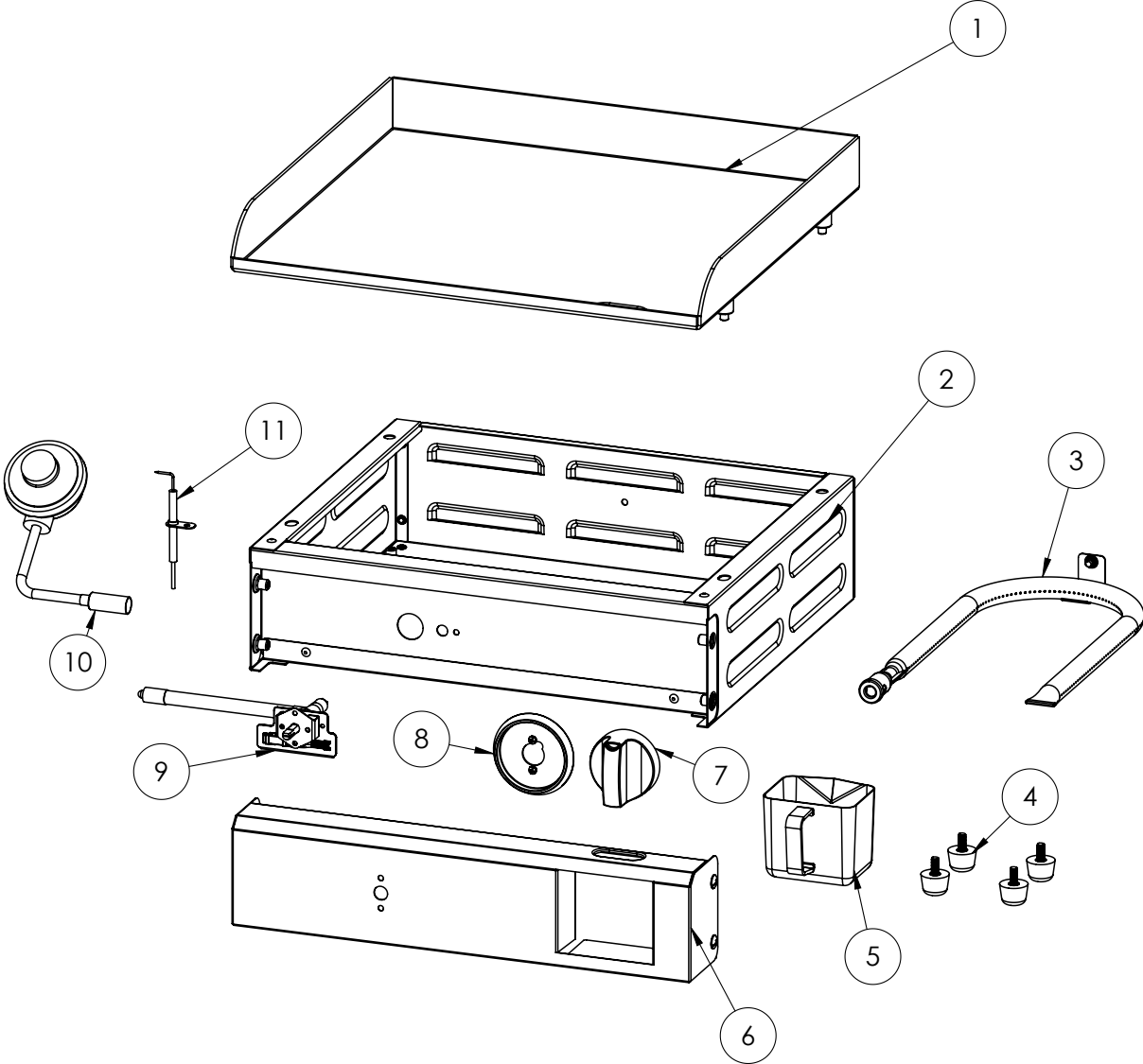
Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

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

**This Page Intentionally
Left Blank**



ASSEMBLY INSTRUCTIONS



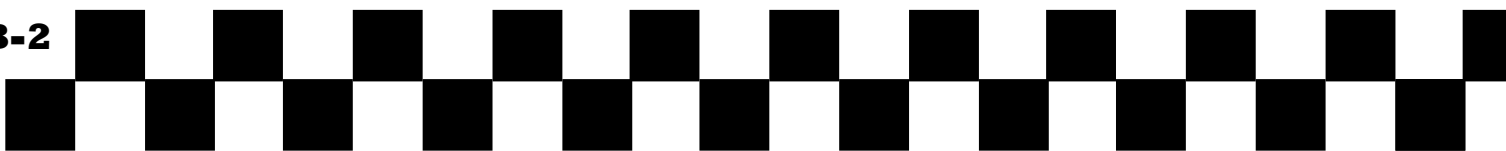


PARTS LIST

Item	QTY	Part Name
1	1	GRIDDLE
2	1	BODY
3	1	BURNER
4	4	LEGS
5	1	GREASE CUP
6	1	CONTROL PANEL
7	1	KNOB
8	1	KNOB BEZEL
9	1	VALVE ASSEMBLY
10	1	REGULATOR ASSEMBLY
11	1	SPARK

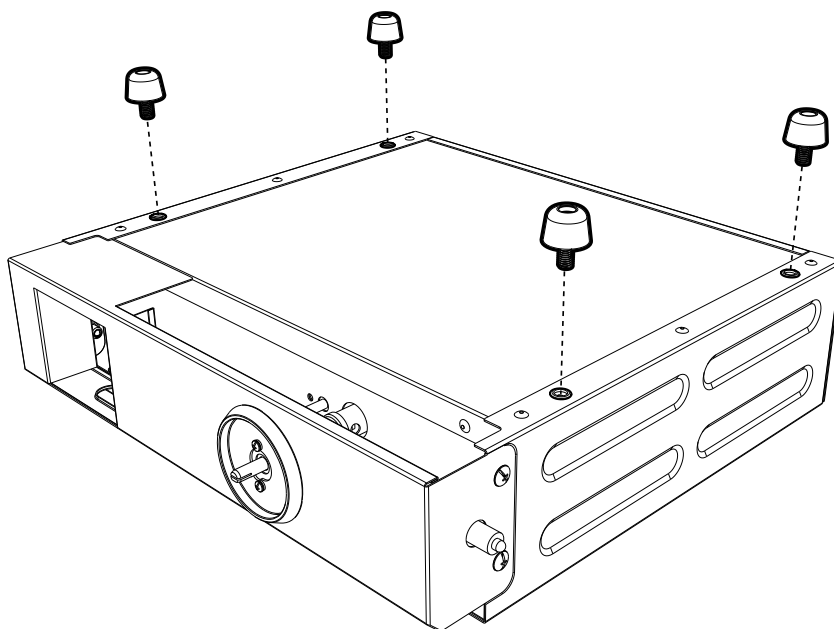
8217_OM_A.2

B-2



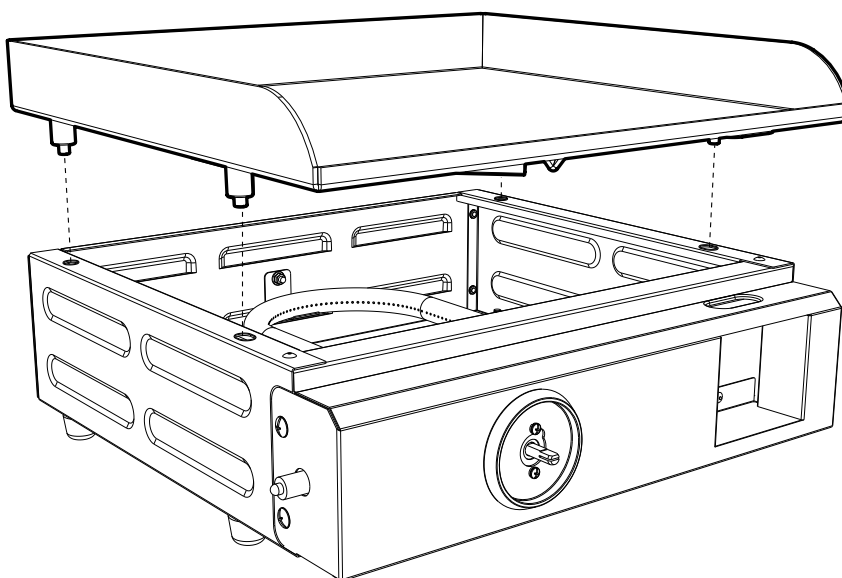
STEP 1

Place the GRIDDLE upside down. Screw in the (4) four LEGS to the bottom of the GRILL BODY.



STEP 2

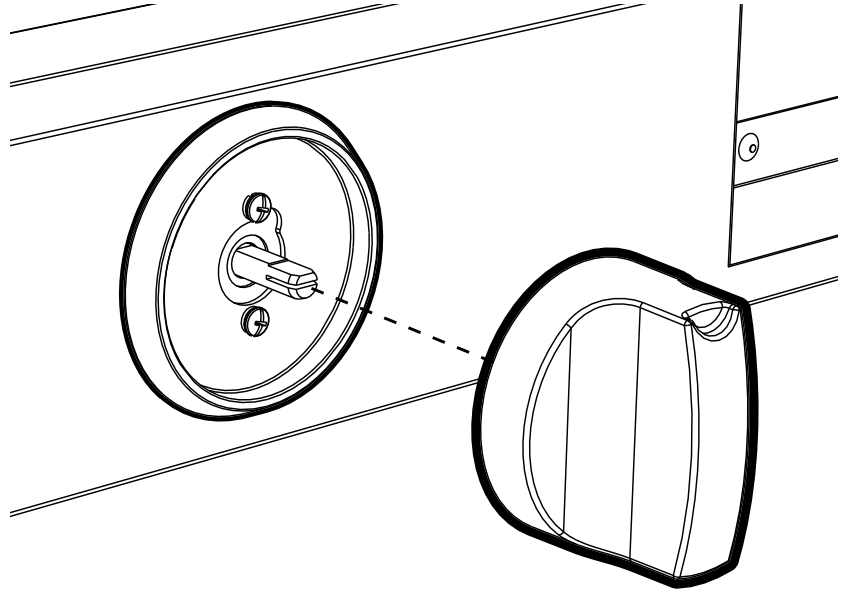
Turn the GRILL BODY right side up then place the GRIDDLE on the body. Ensure the studs on the GRIDDLE go into the holes on the GRILL BODY.





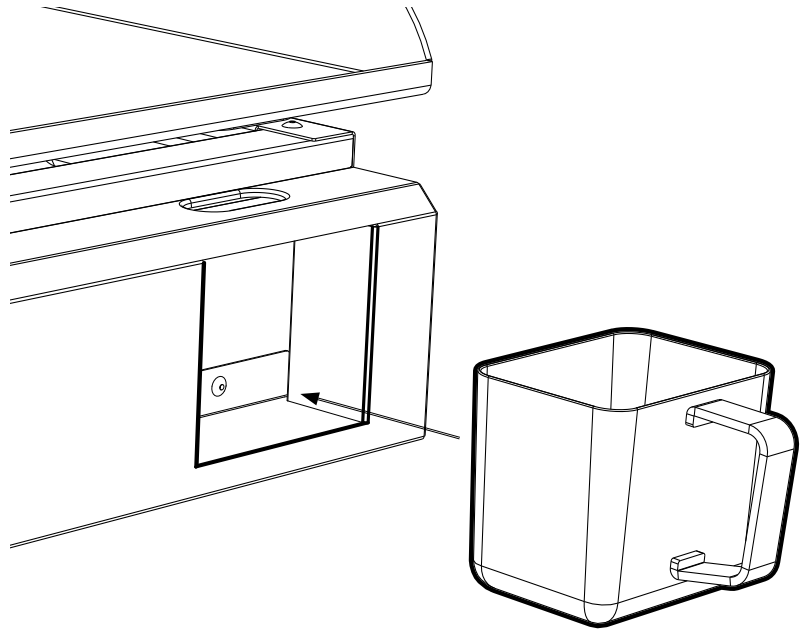
STEP 3

Install the KNOB onto the valve stem.



STEP 4

Place the GREASE CUP into the grease cup holder.



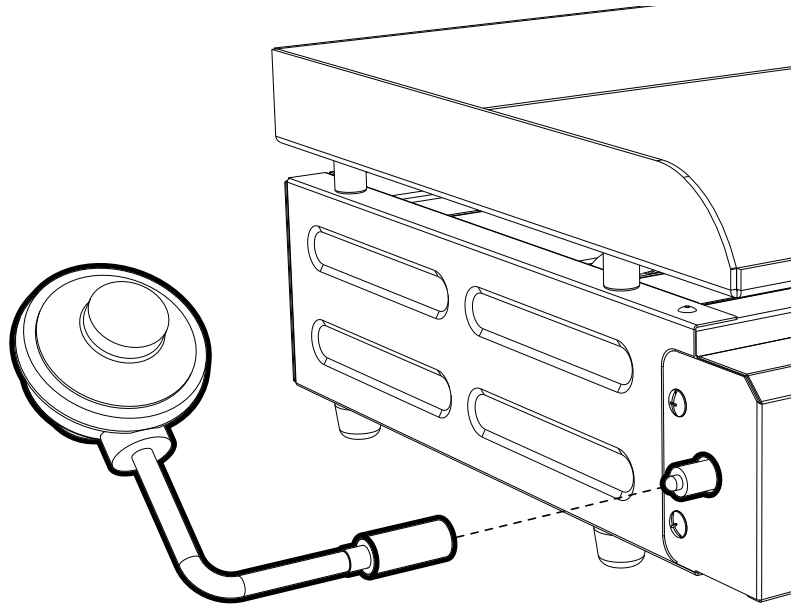
8217_OM_A.2



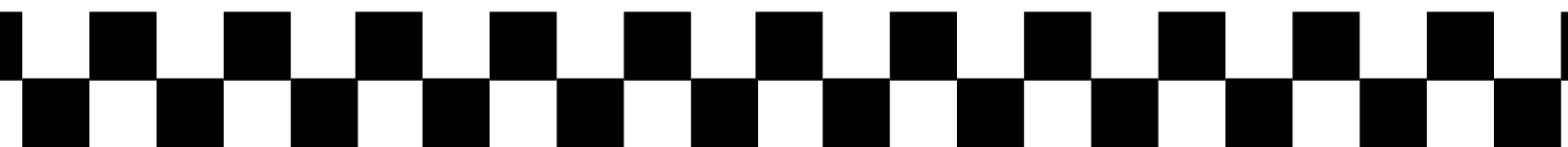
STEP 5

Connect the REGULATOR ASSEMBLY to the VALVE ASSEMBLY.

NOTE: Hand tighten only. Ensure that you DO NOT overtighten the assembly.



**This Page Intentionally
Left Blank**



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 10 ft. 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 grill 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 grill 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 grill 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.

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

A regulator is supplied with this Griddle. If a replacement is necessary, please visit chargriller.com or call our customer service department, 912-638-4724. 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.

Connecting the Regulator to the Griddle

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.

The Griddle 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.

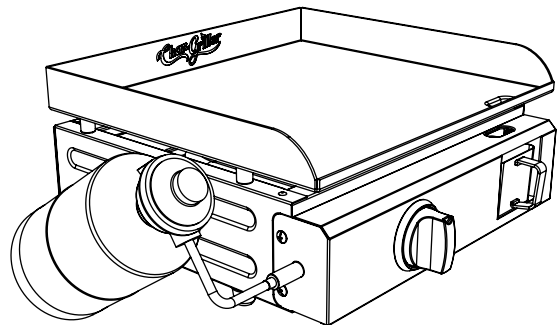
Hand-tighten the sliding collar to the grill in a clockwise direction. Do not use tools!

Connecting the LP Gas Bottle to the Griddle Regulator

This appliance is only suitable for use with low-pressure Propane bottles

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. Hold the regulator in a straight line with the gas cylinder valve nozzle so the connection does not cross thread.
4. Insert regulator nipple into the gas cylinder valve nozzle opening.
5. Perform a Leak Test. (See Leak Testing section of this manual).

The LP Bottle / Regulator should look like the picture below when properly connected.



**** 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 grill 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 grill 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, call customer service, 912-638-4724 or consult your owner’s manual for how to replace or repair grill components.

Lighting Instructions

Your Char-Griller Tabletop Griddle is equipped with one U-shaped gas burner.

When lighting, keep your face and body as far away from burners as possible and never lean over grill surface. If grill does not light in 3-5 seconds, turn off the grill 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 grill for first time, let grill sit for 15 minutes. This heat cleans grill’s internal parts from anything they may have come into contact with during manufacturing and shipping.

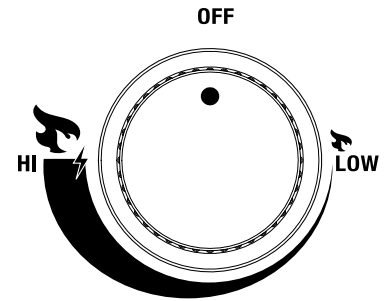
NOTE: Before first use, it is important to properly season your grill to ensure the optimal performance and long life of your Char-Griller Griddle (see the seasoning/care instruction provided in this manual).



Main Burners

Read all instructions and warnings before lighting.

1. 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.
2. To ignite a burner, push the control knob of the burner in to start gas flowing.
3. Turn the control knob counterclockwise to activate the starter. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure.
4. Adjust the temperature to desired level.



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.

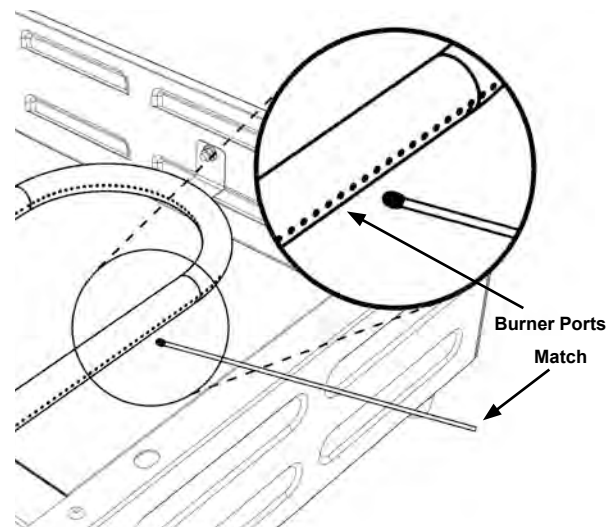
If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting. Clean grill after each use. **DO NOT** use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and may start a fire.

Shutting Off Burners

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.

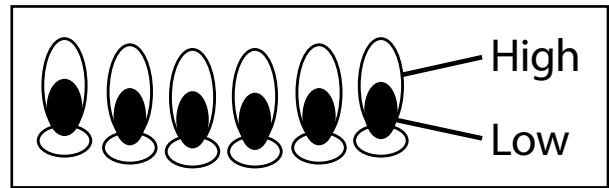
Lighting Burner with a Match

1. Make sure all burner knobs are in OFF position.
2. Remove griddle top.
3. Push in and rotate knob counterclockwise to "HI" position to start gas flowing.
4. Carefully place lit match near burner ports. Burner should light immediately.
5. Re-install griddle top
6. 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.

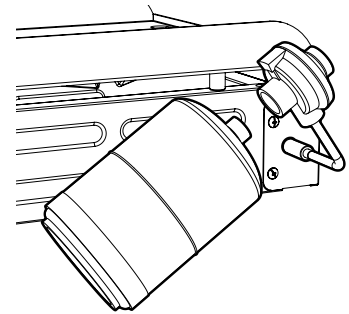


Temperature Management

Manage heat by adjusting burner knob from low to medium 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 LP Bottle

1. Turn all control knobs to the OFF and make sure Griddle is cool.
2. Disconnect the regulator from the gas line by unscrewing the collar, then unscrew the LP bottle from the regulator.
3. Place the protective cap over the LP Bottle.



LP Gas Bottle

This griddle is designed to operate with a 1 lb. 7.75in. disposable / 16.4 oz propane gas tank (DOT 39 Cylinder) DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY 1 lb disposable propane tanks.

The LP Bottle must be disconnected when the griddle is not in use. Only cylinders marked "PROPANE" may be used. The LP bottle must be positioned for vapor withdrawal. Do not store a spare LP gas bottle or cylinder under or near this appliance.

The LP Gas bottle 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 bottle from the appliance.

Bottles 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 bottle 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 36 inches (90 cm) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The grill 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 #8275).



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 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.

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).

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.

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!

ACCESSORIES



Custom Fit Cover
Weather Resistant
Protects Grill Finish



Spatula Griddle Kit
(2) Squirt Bottles
(2) Spatulas
Scraper



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



Apron
Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps

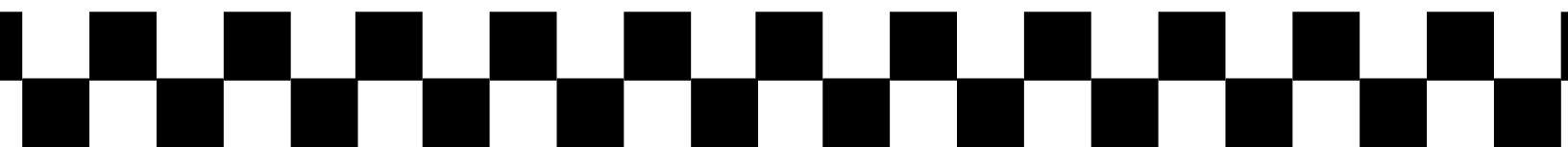


Char-Griller® Trucker Hat
Cotton-poly blended front
Nylon mesh back
Adjustable snapback closure
One Size Fits Most



Original All-Purpose BBQ Rub
Pairs well with all types
of meat and fish

**This Page Intentionally
Left Blank**



For pricing or to order accessories visit:

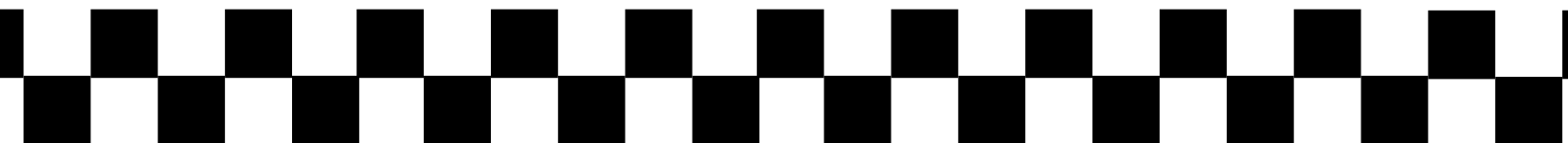
www.CharGriller.com

OR

CALL: 912-638-4724



**P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
912-638-4724
www.CharGriller.com
Service@CharGriller.com**



MANUAL DEL PROPIETARIO



Plancha a Gas de Mesa Flat Iron®

Modelo #8217

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



SERVICIO AL CLIENTE

1-912-638-4724

Service@CharGriller.com

Peligro

- Nunca opere esta unidad si está desatendida.
- Nunca opere esta unidad dentro de 10 ft (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere esta unidad dentro de 25 ft (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente de cocción por encima de la línea de capacidad máxima.
- Nunca permita que el aceite o la grasa se caliente a más de 400° F o 200° C. Si la temperatura excede los 400° F (200° C) o si el aceite empieza a humear, CIERRE inmediatamente el suministro de gas o el fogón.
- Los líquidos calentados se mantienen a temperaturas hirvientes mucho después del proceso de cocción.
- Nunca toque las unidades de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115° F (45° C) o menos.
- Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intentes extinguir un aceite o una grasa se incendian con agua.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en peligros de incendio, explosión o quemaduras que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

El contenido de este manual está registrado y los derechos de autor son propiedad de Char-Griller | A&J Manufacturing. El uso de la información contenida en este manual sin el consentimiento de Char-Griller y/o A&J Manufacturing está estrictamente prohibido.



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. Abra la tapa.
4. Si sigue sintiendo el olor, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

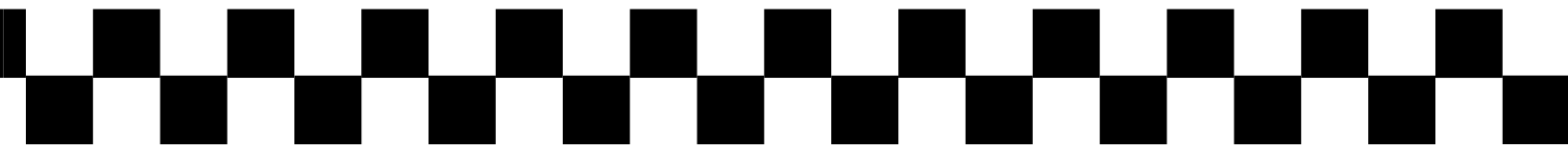


Advertencia

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.

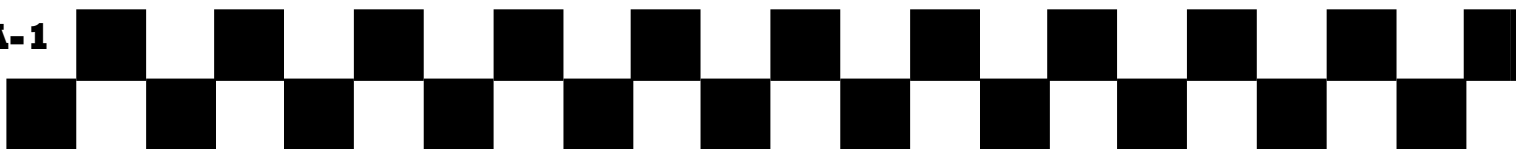
AVISO IMPORTANTE: Lea todas las instrucciones antes del ensamblaje y el uso. Lea y entienda todas las advertencias y precauciones antes de operar su plancha.

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 plancha 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.

- NO mueva la unidad durante su uso.
- NO intente desconectar ninguna de las piezas del gas mientras la unidad 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 plancha abierta y tenga cuidado con sus manos/dedos cerca del borde del área de cocina.
- Esta parrilla está diseñada para funcionar a una presión de entrada de: columna de agua de 11 pulgadas.
- Si ocurriese un incendio, cierre todos los fogones de gas, cierre la tapa, y aléjese de la plancha 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 plancha 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 plancha cuando esté en uso. Algunas partes de la plancha 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.
- 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.
- Siempre conecte o reemplace los cilindros en un área bien ventilada, y nunca donde haya una llama, chispa o fuente de calor.
- La plancha debe mantenerse alejada de materiales inflamables.
- No altere esta plancha de ninguna manera.
- No toque las partes metálicas de la plancha hasta que se haya enfriado completamente (alrededor de 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que lleve equipo protector (guantes de plancha soportes para ollas, etc).
- Tenga en cuenta que las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas.
- Cuando ensamble la plancha, 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 plancha, no obstruya las aperturas de ventilación del compartimento contenedor de la plancha. 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 plancha es para su uso únicamente con gas propano (el cilindro de gas no está incluido).
- Nunca intente conectar esta plancha 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 plancha no está pensada para su uso en vehículos y/o botes recreativos.
- No utilice la plancha 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 10ft (3.05m) de la plancha en todo momento.
- NO utilice esta plancha ni ningún producto a gas cerca de construcciones combustibles sin protección.
- No utilizar en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la plancha 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 plancha antes de cada uso.

ADVERTENCIA

- Esta plancha 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 plancha.
- Coloque siempre la plancha 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 plancha desatendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la plancha en todo momento.
- No coloque la plancha en ninguna superficie sobre una mesa.
- No utilice la plancha 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 plancha para evitar arañazos o cortes por los bordes afilados.
- Sea precavido cuando mueva la plancha para evitar esguinces o torceduras.
- Nunca mueva la plancha 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.



***** ¡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, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-912-638-4724 (EE.UU.) o escríbale un correo electrónico a Char-Griller al: Service@CharGriller.com 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 llame al departamento de Servicio al Cliente al **1-912-638-4724**.

Registrarse le aporta protecciones importantes:

1. Char-Griller puede contactarlo fácilmente y rectificar el problema en el caso extremadamente improbable que deba retirarse el producto del mercado.
2. Si una pieza garantizada está rota o le falta, podemos enviarle las piezas necesarias inmediatamente.

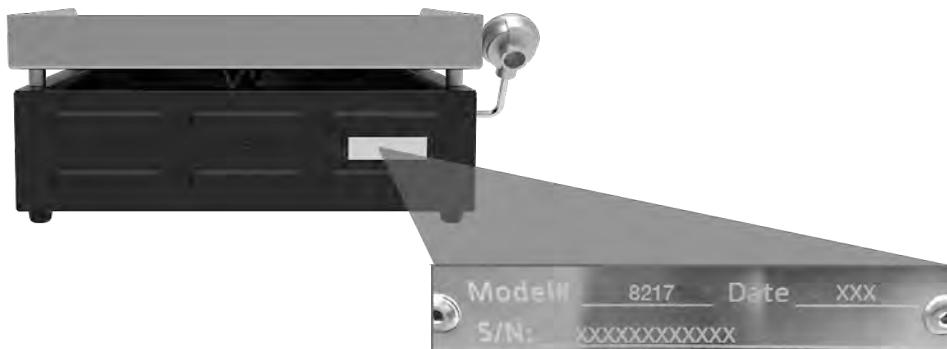
NOTA: Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.

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 MODELO)

(NO. DE SERIE)



(ejemplo)

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 MARCANDO 912-638-4724 O ESCRIBIENDO A SERVICE@CHARGRILLER.COM. 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.

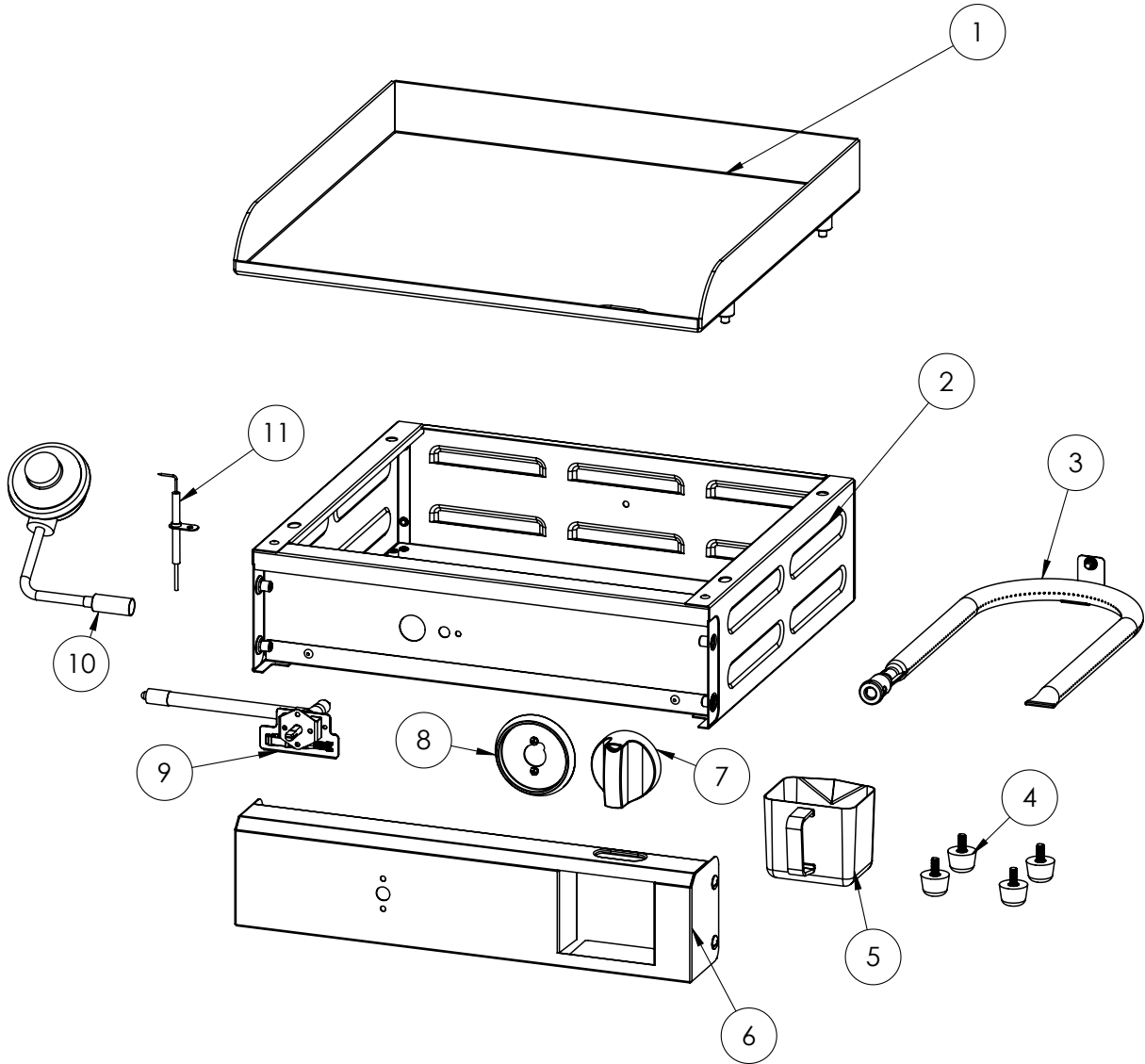
Las garantías son únicamente para reemplazar piezas defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de los daños causados por accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no satisfaga los códigos locales de servicio para la unidad.

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	PLANCHA
2	1	CUERPO
3	1	FOGÓN
4	4	PATAS
5	1	VASO PARA GRASA
6	1	PANEL DE CONTROL
7	1	PERILLA
8	1	BISEL DE LA PERILLA
9	1	CONJUNTO DE LA VÁLVULA
10	1	CONJUNTO DEL REGULADOR
11	1	CHISPA

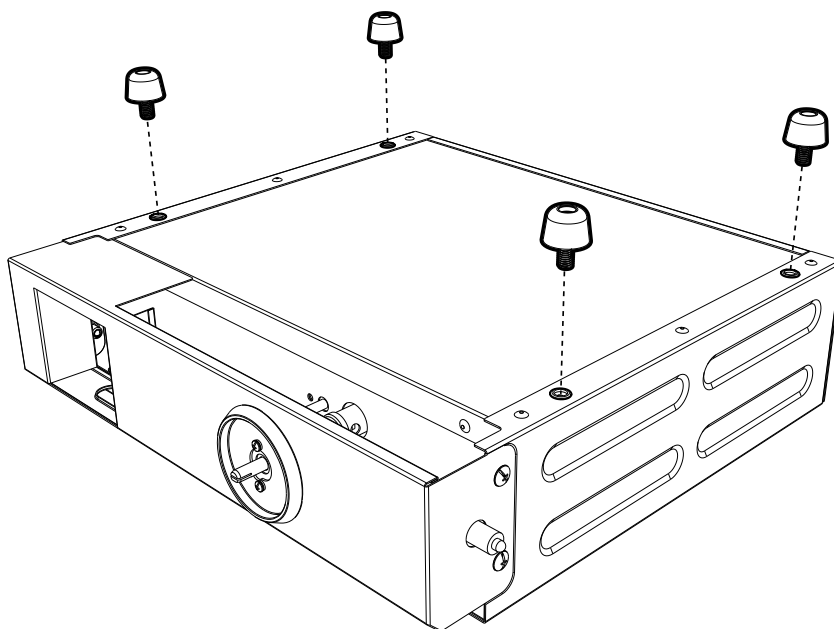
8217_OM_A.2

B-2



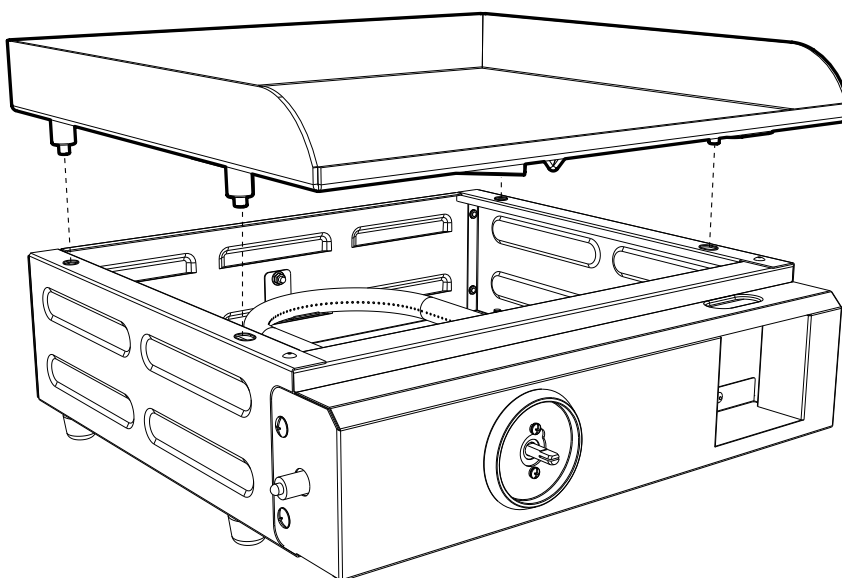
PASO 1

Coloque la PLANCHA al revés.
Atornille las cuatro (4) PATAS
a la parte baja del CUERPO DE
LA PLANCHA.



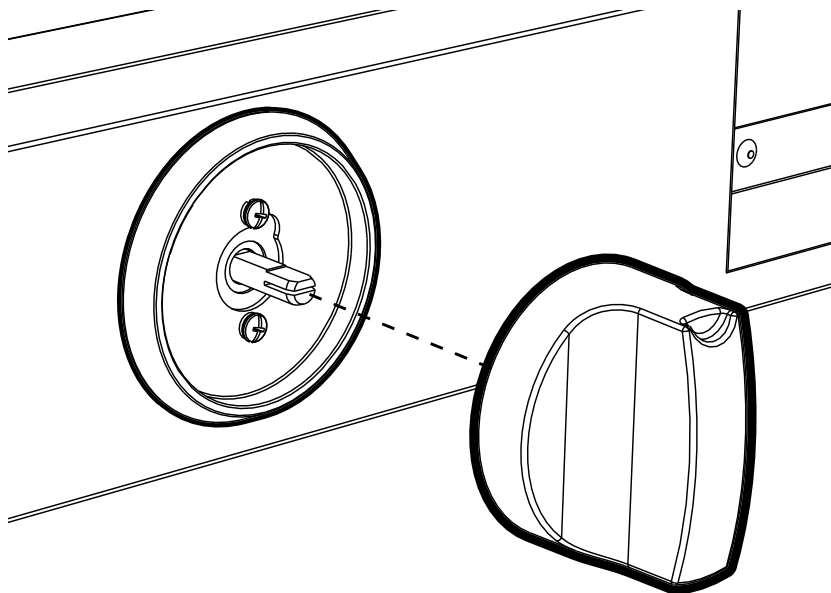
PASO 2

Voltee el CUERPO DE LA
PLANCHA a la posición correcta
y luego coloque la PLANCHA
en el cuerpo. Asegurese de que
los montadores de la PLANCHA
vayan en los agujeros del
CUERPO DE LA PLANCHA



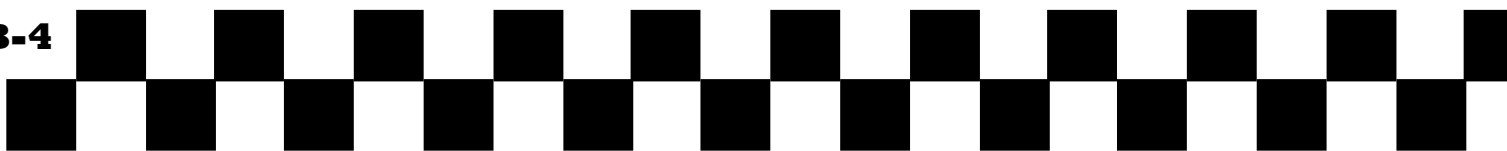
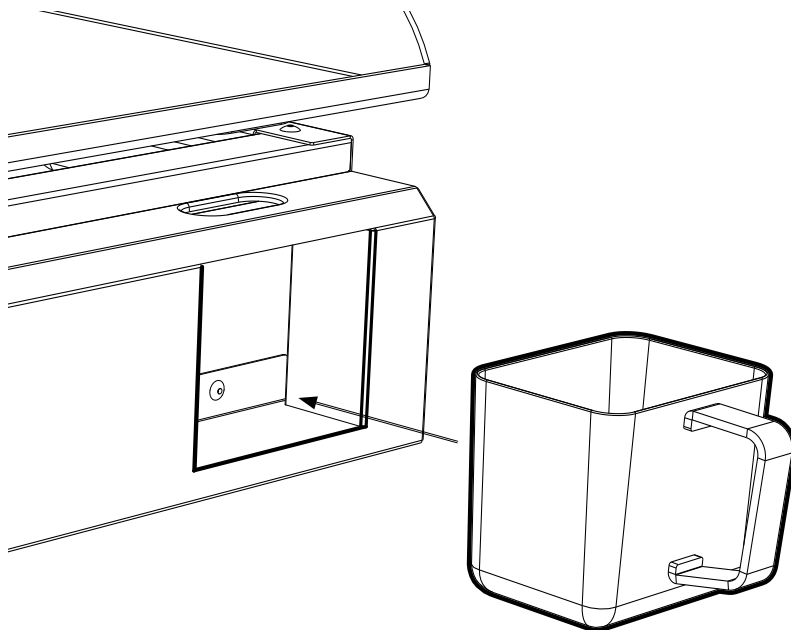
PASO 3

Instale la PERILLA en el eje de la válvula.



PASO 4

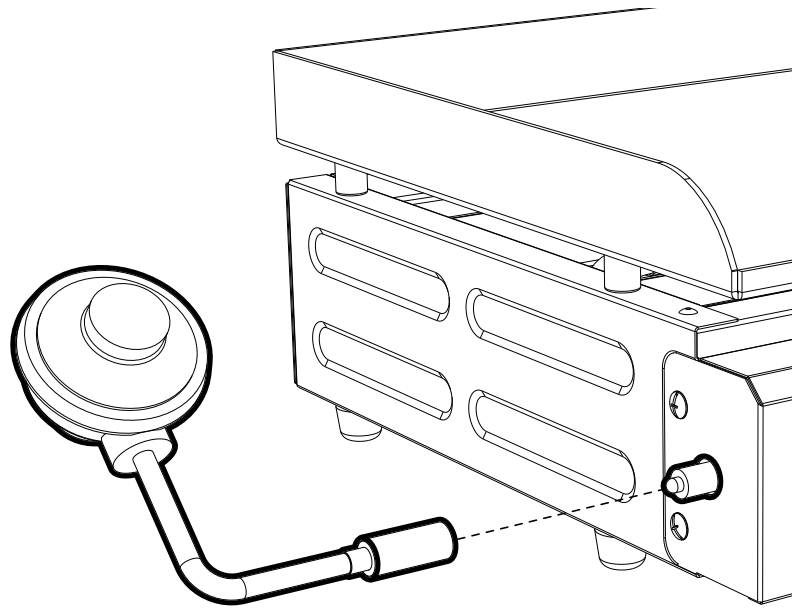
Coloque el VASO PARA GRASA en el soporte del vaso para grasa.



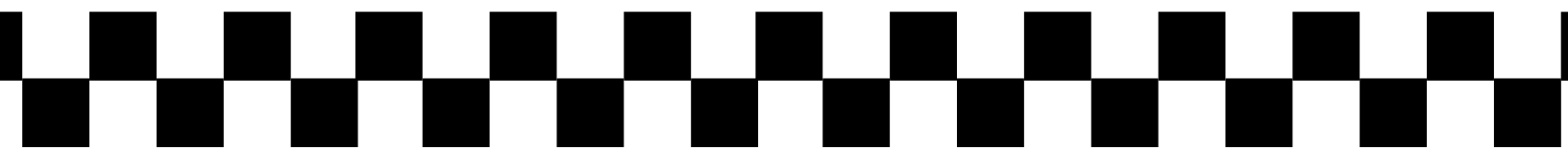
PASO 5

Conecte el CONJUNTO DEL REGULADOR al CONJUNTO DE LA VÁLVULA.

NOTA: Apriete con su mano únicamente. Asegúrese de NO apretar de más el conjunto.



**Esta Página Ha Sido
Intencionalmente Ha Dejado
En Blanco**



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 10 ft 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.

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

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 912-638-4724. NO utilice partes de reemplazo que no estén pensadas para esta plancha. 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 inadecuado no es seguro; siempre revise que tiene los artículos correctos antes de operar la unidad.

Cómo Conectar el Regulador a la Plancha

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.

La plancha 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.

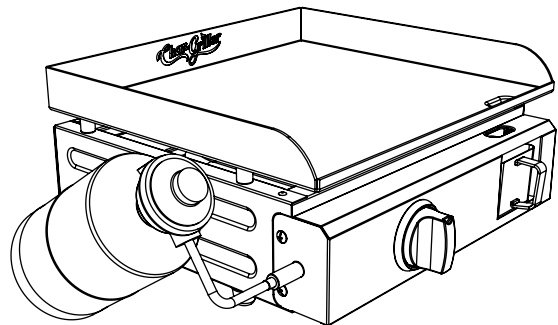
Apriete a mano la boquilla en la plancha en dirección de las agujas del reloj. ¡No use herramientas!

Cómo Conectar el Tanque de Gas al Regulador de la Plancha

Esta unidad solo es adecuada para su uso con tanques de propano de baja presión.

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. Sostenga el regulador en línea recta con la boquilla de la válvula del cilindro de gas para que la conexión no se cruce.
4. Inserte la boquilla del regulador en la apertura de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
5. Realice una Prueba de Fugas. (Ver la sección de Prueba de Fugas de este manual).

El tanque de gas / regulador deben verse como en la imagen cuando están conectados adecuadamente.



**** 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 plancha, 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 plancha, o cada vez que el cilindro se conecte para su uso.

- No fume ni permita que hayan 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 plancha 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 manguera, 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, llame al servicio al cliente, 912-638-4724 o consulte su manual de propietario sobre cómo reemplazar o reparar los componentes de la plancha.

Instrucciones de Encendido

Su plancha de sobremesa de Char-Griller está equipada con un fogón en forma de “U” a gas.

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 plancha. Si la plancha 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 plancha por primera vez, deje que la plancha se aclimate durante 15 minutos. Este calor limpia las partes internas de la plancha de cualquier cosa con la que pueda haber tenido contacto durante la fabricación y el envío.

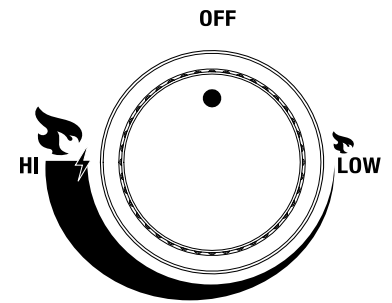
NOTA: Antes del primer uso, es importante que cure su plancha para asegurar el desempeño óptimo y una vida larga para su plancha de Char-Griller (ver las direcciones de curado/mantenimiento provistas en este manual).



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.

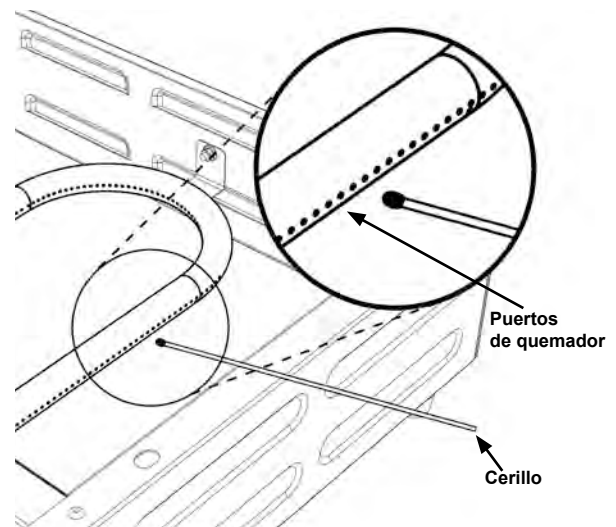
Si la llama de un fogón se apaga durante la operación, cierre el paso del gas en el panel de control y en la válvula del cilindro de gas. Abra la cubierta y deje que el gas se disipe por 5 minutos antes de volver a encenderla. Limpie la plancha luego de cada uso. NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables,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

Cómo Apagar los Fogones

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.

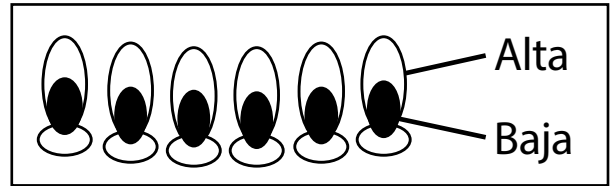
Cómo Encender un Fogón con un Cerillo

1. Asegúrese de que todas las perillas estén en posición de APAGADO.
2. Retire la superficie de la plancha.
3. Presione y gire la perilla contra las agujas del reloj a la posición de "HI" para iniciar el flujo de gas.
4. Coloque cuidadosamente el cerillo encendido cerca de los puertos del fogón. El fogón debe encenderse inmediatamente.
5. Vuelva a instalar la superficie de la plancha.
6. Ajuste las perillas a la función de cocción deseada.



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".

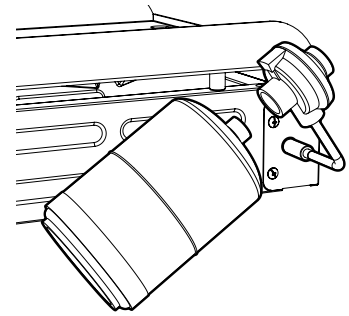


Manejo de la Temperatura

Maneje el calor ajustando las perillas 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

Esta plancha está diseñada para operar con un tanque de gas propano desechable de 1 lb. de 7.75in. / 16.4 oz (Cilindro 39 del DOT) NO INTENTE RELLENAR NINGÚN tanque deshechable de 1 lb.

El tanque de gas debe ser desconectado de la plancha cuando no esté en uso. Solo los cilindros marcados con "PROPANE (PROPANO)" pueden ser utilizados. El tanque debe estar posicionado para la disposición del vapor. No almacene un tanque o cilindro de gas debajo o cerca de esta unidad.

¡El tanque de gas no debe dejarse caer ni ser manejado con brusquedad! Si la unidad no está en uso, el tanque 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 36 pulgadas (90cm) desde el costado o la parte trasera de la unidad. Es importante que las aperturas de ventilación de la unidad no sean obstruidas. La plancha 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 $\frac{1}{4}$ 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.

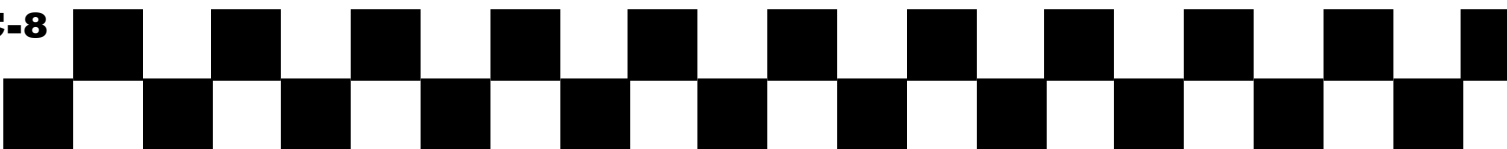
Limpieza General de la Plancha

- 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 #8275).



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 para propósito del curado: aceite vegetal, aceite de canola, aceite de coco y aceite de sésamo. También puede usar manteca para curar la superficie de la plancha.

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

Ingredientes:

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 deseas.

Cena

FILETE PLANO SUPERIOR

Ingredientes:

6 filetes de tira
3 cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta

Instrucciones:

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).

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.

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!

ACCESORIOS



Cubierta a la Medida

Resistente al Clima
Protege el Acabado de la Parrilla



Kit de Espátulas para la Plancha

(2) Botellas de agua
(2) espátulas
Raspador



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



Delantal

Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables



Gorra Char-Griller®

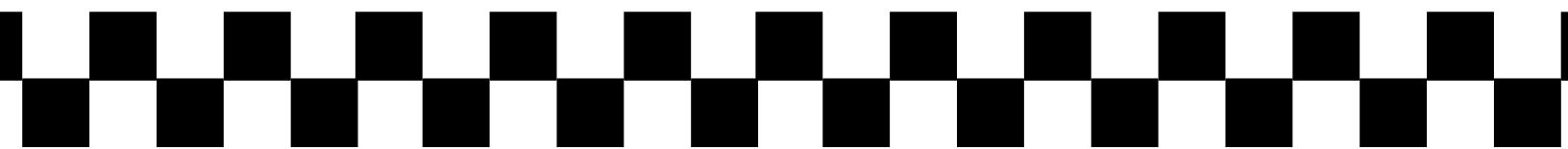
Frente hecho en mezcla de algodón y poliéster con malla de nylon en la parte posterior
Cierre ajustable a presión
Un tamaño que se adapta a todos



Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de carnes y pescados

**Esta Página Ha Sido
Intencionalmente Ha Dejado
En Blanco**



**Para obtener precios o hacer un pedido de
accesorios, visite:**

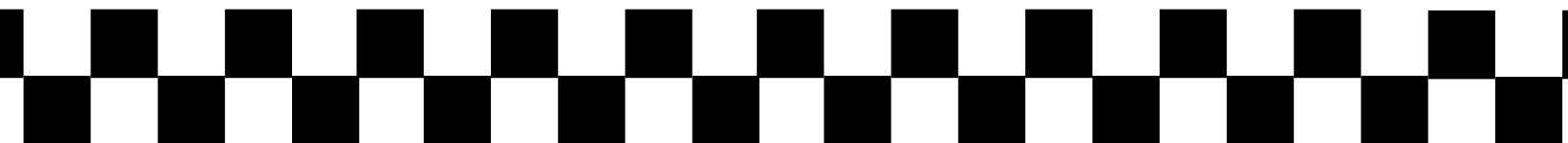
www.CharGriller.com

o

LLAME AL: 912-638-4724



**P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
912-638-4724
www.CharGriller.com
Service@CharGriller.com**



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



Plaque de Cuisson Flat Iron®

Modèle #8217

Conservez votre reçu avec ce manuel pour la garantie.



SERVICE À LA CLIENTÈLE

1-912-638-4724

Service@CharGriller.com

Danger

- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Ne jamais laisser l'huile ou la graisse chauffer à plus de 400°F ou 200°C. Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si le mazout commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Les liquides chauffés restent à la température d'ébullition longtemps après la cuisson.
- Ne touchez jamais les appareils de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 115 °F (45 °C) ou moins.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Le contenu de ce manuel est une marque de commerce protégée par les droits d'auteur de Char-Griller | A&J Manufacturing. L'utilisation des informations contenues dans ce manuel sans le consentement de Char-Griller et/ou de A&J Manufacturing est strictement interdite.

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.



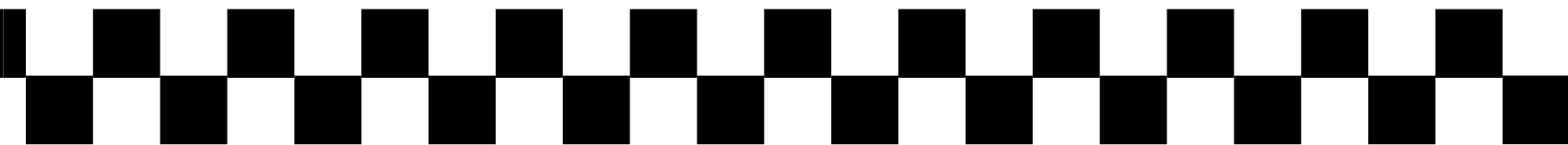
Avertissement

1. N'entreposez 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.

- NE PAS déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- NE PAS tenter de débrancher les raccords de gaz pendant l'utilisation de l'appareil.
- 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.
- Ce gril est conçu pour fonctionner à une pression d'entrée de: 11 pouces de colonne d'eau.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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'entreposez 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.

MISE EN GARDE

- 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 3,05 m (10 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.
- 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.



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

Ne RETOURENZ pas le produit en magasin.

Ce gril a été fabriqué en conformité avec les plus hauts standards de qualité. Si vous avez des questions auxquelles ce manuel ne répond pas ou si vous avez besoin de pièces, veuillez appeler notre département du service à la clientèle au 1-912-638-4724 (É-U) ou envoyer un courriel à Char-Griller au : Service@CharGriller.com et ayez votre numéro de série en main.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL :

Pour profiter pleinement de la garantie Char-Griller, assurez-vous d'enregistrer votre gril en appelant le service à la clientèle au **1-912-638-4724**.

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.

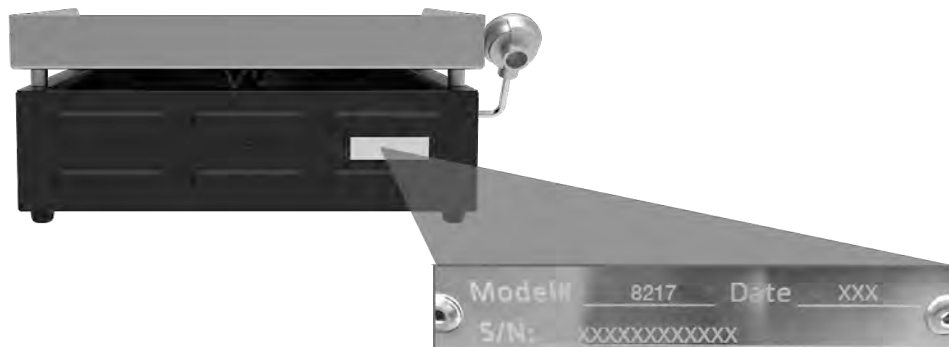
NOTE: Vous aurez besoin de votre numéro de modèle, numéro de série et d'une copie du reçu original de la vente lors de l'enregistrement.

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 MODÈLE)

(# 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 912-638-4724 OU À SERVICE@CHARGRILLER.COM.

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.

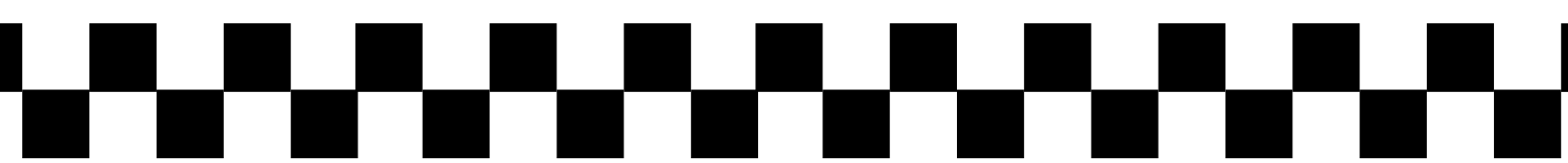
Exclus en vertu de TOUTES les garanties

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.

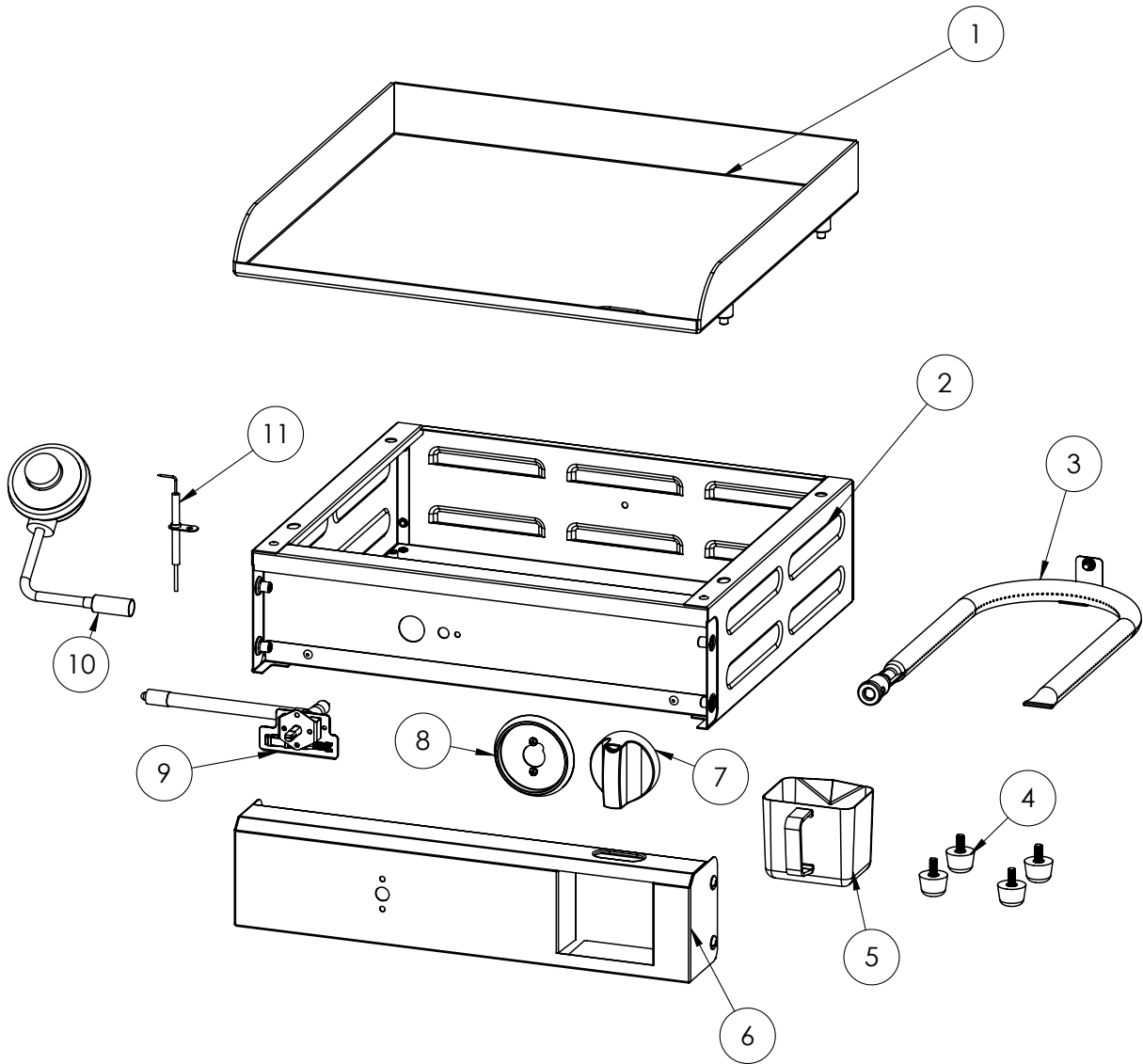
*REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et des retours prépayés de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toute garantie.



**Cette Page Intentionnellement
Laisée en Blanc**



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE





LISTE DES PIÈCES

Article	Qté	Nom de la pièce
1	1	PLAQUE
2	1	CAROSSERIE
3	1	BRÛLEUR
4	4	PIEDS
5	1	TASSE DE GRAISSE
6	1	PANNEAU DE CONFIGURATION
7	1	BOUTON
8	1	BOUTON LUNETTE
9	1	ASSEMBLAGE DE LA SOUPAPE
10	1	ASSEMBLAGE DU RÉGULATEUR
11	1	ETINCELLE

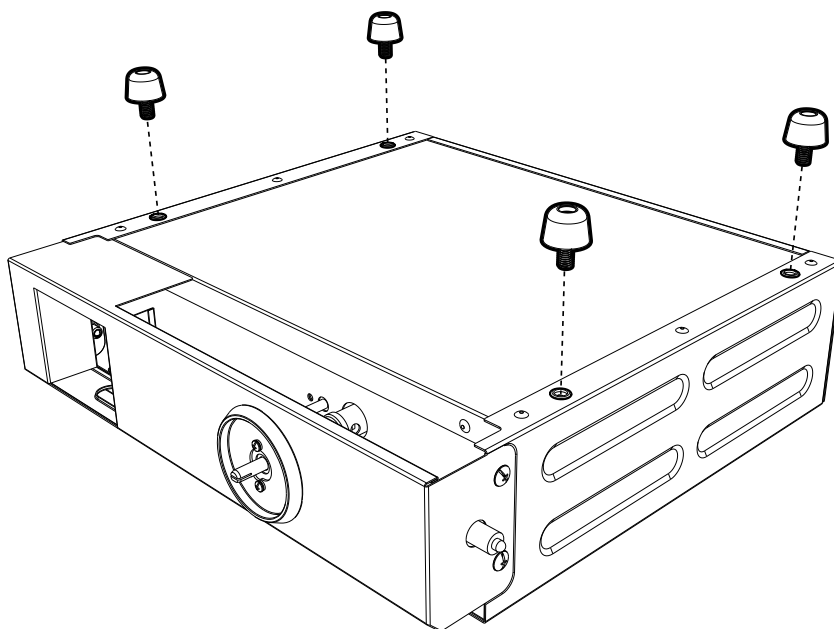
8217_OM_A.2

B-2



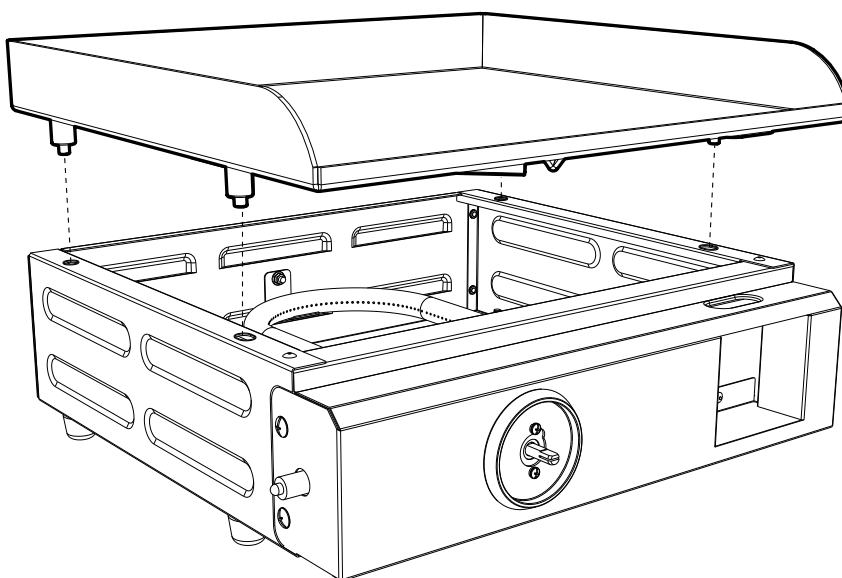
ÉTAPE 1

Placez la PLAQUE DE CUISSON à l'envers. Visser les quatre (4) quatre (4) JAMBES au fond de la CARROSSERIE DU GRIL.



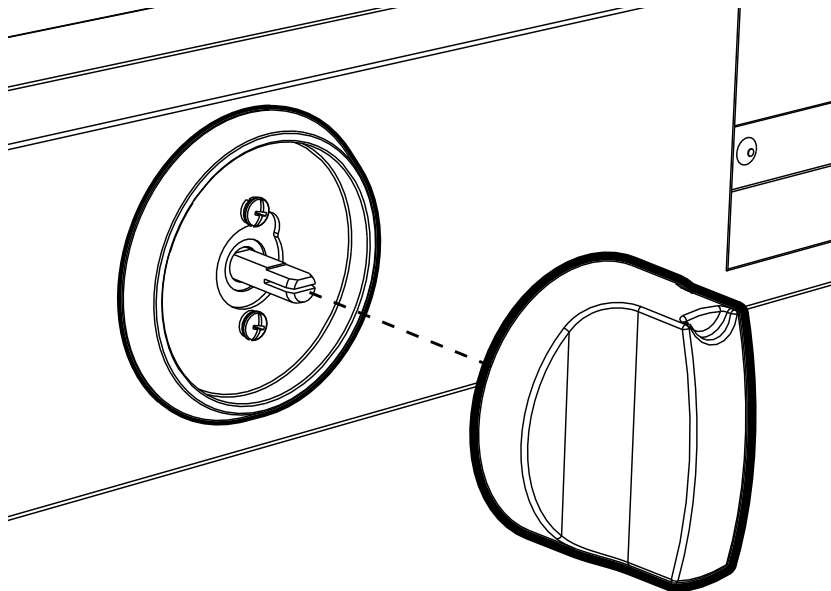
ÉTAPE 2

Retournez la CARROSSERIE DU GRIL, puis placez la PLAQUE DE CUISSON sur la CARROSSERIE. Assurez-vous que les goujons du grill entrent dans les trous de la carrosserie du grill.



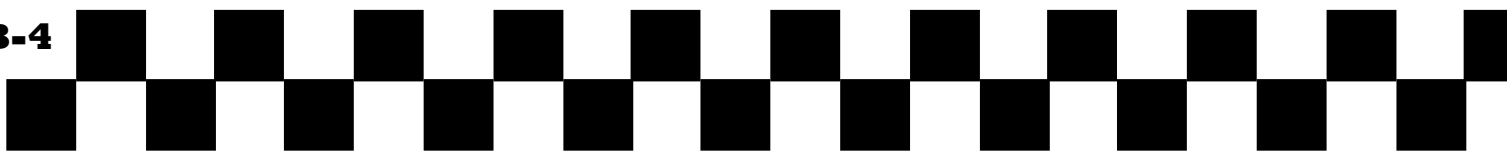
ÉTAPE 3

Installez le BOUTON sur la tige de la valve.



ÉTAPE 4

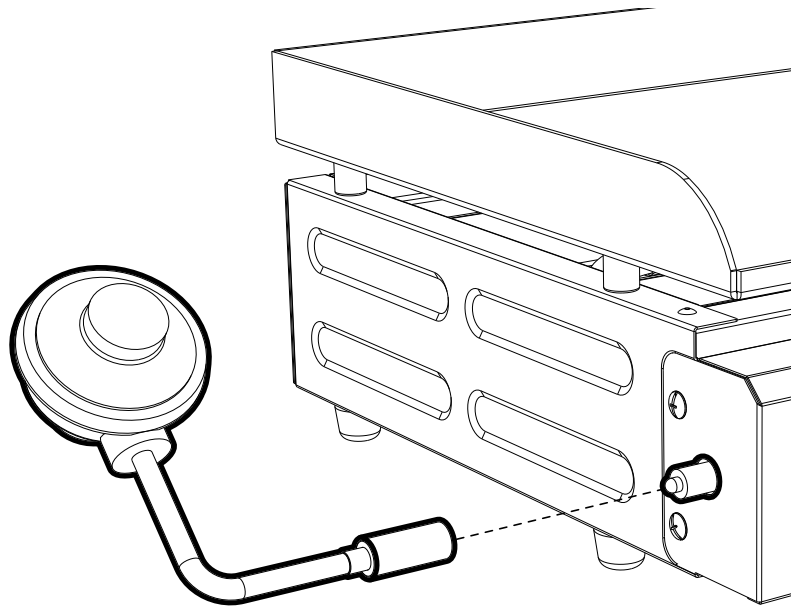
Placez la TASSE DE GRAISSE dans le porte-tasse.



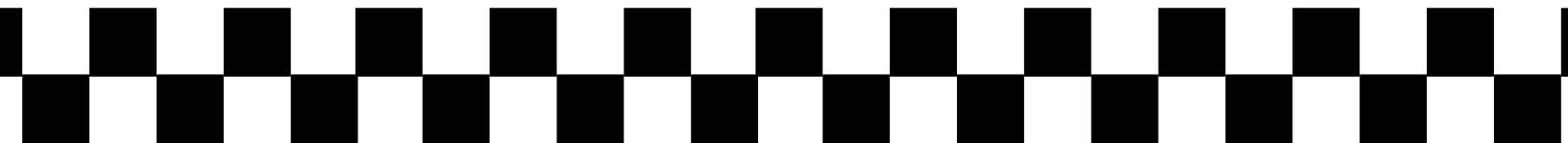
ÉTAPE 5

Connectez l'ENSEMBLE RÉGULATEUR
à l'ENSEMBLE SOUPEPE.

REMARQUE : Serrez à la main
seulement. Assurez-vous de NE PAS
trop serrer l'assemblage.



**Cette Page Intentionnellement
Laisée en Blanc**



MODE D'EMPLOI

Mise en place

Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstruction en hauteur et qu'il y ait une distance minimale de 36 pouces (90 cm)

sur le côté ou à l'arrière de l'appareil. Conservez un dégagement de 10 pieds par rapport aux objets pouvant prendre feu ou à des sources d'inflammation tels que des veilleuses sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc. Il est important que les orifices de ventilation de l'appareil ne soient pas obstrués.

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 des eaux de ruissellement (par exemple, la pluie). Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant le fonctionnement.

Protégez les bouteilles de gaz des rayons directs du soleil et tenez-les à l'écart de sources de chaleur, max. 50°C (122°F). Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant le fonctionnement. Positionnez la bouteille de gaz de sorte que le tuyau ne soit pas plié, tordu, soumis à une tension ou ne touche aucune partie chaude de l'appareil.

NE JAMAIS EXCÉDER 650°F PARCE QU'IL ENDOMMAGERA LA FINITION ET CONTRIBUERA À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

MISE EN GARDE:

1. **Tout le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque la plaque de cuisson est froide et que l'alimentation en carburant est DÉBRANCHÉE.**
2. **Ne nettoyez AUCUNE partie de la plaque de cuisson dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême endommagerait la finition.**
3. **NE PAS agrandir les orifices de la vanne ou les orifices des brûleurs lors du nettoyage de la vanne ou des brûleurs.**

AVIS:

1. **Cette plaque de cuisson doit être soigneusement nettoyée, inspectée et assaisonnée régulièrement.**
2. **Les nettoyeurs abrasifs endommageront ce produit.**
3. **N'utilisez JAMAIS de nettoyant à four sur aucune partie de cette plaque de cuisson.**

AVANT CHAQUE UTILISATION:

1. Assurez-vous que la zone de la plaque de cuisson est propre et exempte de matériaux combustibles tels que l'essence, le liquide d'allumage ou toute autre vapeur ou liquide inflammable.
2. NE PAS obstruer le flux de combustion des gaz de pétrole liquéfié et la ventilation de l'air.
3. Gardez les ouvertures de ventilation de la zone du réservoir de propane libres et exemptes de 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.

Vérifiez que le flux d'air ne soit pas obstrué par les brûleurs. Les araignées, les insectes et les toiles peuvent boucher les tubes du brûleur. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie.

EXPLOITATION DE GAZ

Régulateur

Un régulateur est fourni avec cette plaque de cuisson. Si un remplacement est nécessaire, visitez chargriller.com ou appelez notre service à la clientèle au 912-638-4724. N'utilisez PAS de pièces de rechange qui ne sont pas destinés à ce grill. L'espérance de vie 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 détendeur ou d'un tuyau inadéquat est dangereuse; vérifiez toujours que vous avez les bons articles avant de faire fonctionner l'appareil.

Connexion du Régulateur à la Plaque de Cuisson

Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, du régulateur, du brûleur et des orifices du brûleur. Les araignées et les insectes peuvent s'emboîter et obstruer le tube du brûleur/venturi à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Nettoyez les orifices du brûleur avec un cure-pipe robuste.

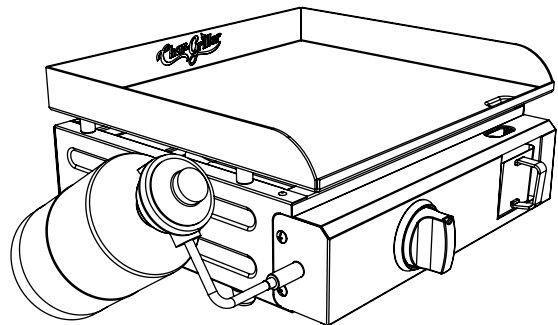
La plaque de cuisson doit être utilisée dans un endroit bien ventilé. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion vers le brûleur lors de son utilisation. UTILISEZ UNIQUEMENT CET APPAREIL À L'EXTÉRIEUR.

Serrez à la main le collier coulissant sur le grill dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils!

Raccordement de la Bouteille de Gaz PL au Régulateur de Plaque de Cuisson

Cet appareil ne convient que pour une utilisation avec des bouteilles de propane à basse pression

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « OFF » et vérifiez que la soupape de la bouteille de gaz est fermée en tournant la poignée de la soupape de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque.
- Retirez le capuchon protecteur de la buse du robinet de la bouteille de gaz.
- Maintenez le détendeur en ligne droite avec la buse de la soupape de la bouteille de gaz afin que le raccordement ne croise pas le filetage.
- Insérez le raccord du régulateur dans l'ouverture de la buse du robinet de la bouteille de gaz.
- Effectuer un test de fuite. (Voir la section Test de fuite de ce manuel).



La bouteille / régulateur PL devrait ressembler à l'image ci-dessous lorsqu'il est correctement connecté.



**** AVANT L'UTILISATION, VÉRIFIEZ LES FUITES ****

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

REMARQUE : Avant de démarrer le gril, vérifiez s'il y a des fuites. Assurez-vous que la soupape du régulateur est solidement fixée au brûleur et à la bouteille pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion lors du test de fuite.

- Effectuez toujours le «test de fuite» comme décrit ci-dessous avant d'allumer le gril ou chaque fois que la bouteille est branché.
- Ne fumez pas ou ne permettez pas d'autres sources d'inflammation dans la région tout en effectuant un test de fuite.
- Effectuez un test d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas utiliser d'allumettes, briquets ou une flamme pour vérifier les fuites.
- Ne pas utiliser le gril avant que toutes les fuites aient été corrigées. Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite, débranchez l'alimentation en propane. Appelez un réparateur d'appareils à gaz ou votre fournisseur de gaz propane local.

Test de Fuite

1. Dans un vaporisateur, mélangez 6-9 ml. de solution, 1 volume de savon à vaisselle, 3 volumes d'eau.
2. Dans un flacon pulvérisateur, mélanger 6-9ml. de solution, 1 part de savon à vaisselle pour 3 parts d'eau.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane en tournant la roue dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Appliquez la solution sur le tuyau, la vanne de gaz, le régulateur et la bouteille.
5. Si des bulles se forment et se développent sur l'un des composants testés, le composant présente une fuite. Pas de bulles signifie pas de fuite.
6. Si une fuite a été identifiée, veuillez réessayer en commençant par les étapes 2 à 5. Si la fuite persiste, appelez le service à la clientèle au 912-638-4724 ou consultez votre manuel du propriétaire pour savoir comment remplacer ou réparer les composants du gril.

Instructions D'allumage

Votre plaque de cuisson Char-Griller est équipée d'un brûleur à gaz en forme de U.

Lorsque vous allumez votre carrosserie, éloignez-le le plus possible des brûleurs et ne vous penchez jamais au-dessus de la surface du gril. Si le gril ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, éteignez-le et attendez 5 minutes que le gaz disparaisse avant d'essayer de le rallumer. Dans le cas contraire, une explosion explosive pourrait se produire et causer des blessures graves, voire mortelles. Une fois allumé, mais avant la cuisson sur le gril pour la première fois, laissez-le reposer pendant 15 minutes. Cette chaleur nettoie les pièces internes du gril de tout ce avec quoi elles ont pu entrer en contact lors de la fabrication et de l'expédition.

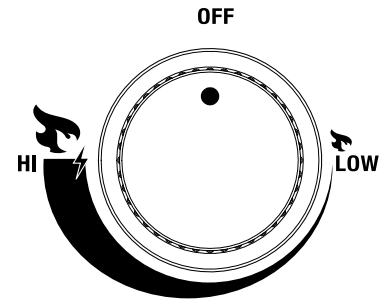
REMARQUE : Avant la première utilisation, il est important de bien assaisonner votre gril pour assurer des performances optimales et une longue durée de vie de votre plaque de cuisson Char-Griller (voir les instructions concernant l'assaisonnement/l'entretien fournies dans ce manuel).



Brûleurs Principaux

Lisez toutes les instructions et les avertissements avant d'allumer.

1. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction du flux d'air vers l'unité de gaz. Les araignées et les insectes peuvent y nicher et obstruer le tube du brûleur. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
2. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande du brûleur pour commencer à faire circuler le gaz.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens contraire de l'aiguille de la montre pour activer le démarreur. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes que le gaz disparaisse et répétez la procédure.
4. Ajustez la température au niveau désiré.



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

NOTE DE PRÉCHAUFFAGE: NE JAMAIS PRÉCHAUFFER VOTRE PLAQUE À CHALEUR ÉLEVÉE, CELLE-CI PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA SURFACE DE LA PLAQUE ET NE JAMAIS LAISSER VOS PLAQUES SANS SURVEILLANCE

Un préchauffage approprié assurera la meilleure performance de cuisson pour votre plaque de cuisson. Préchauffez toujours votre plaque de cuisson sur le réglage moyen ou moyen-bas pendant cinq minutes, puis tournez à feu vif ou à la température désirée.

Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, fermez immédiatement le gaz sur le panneau de commande et le robinet de la bouteille de gaz. Ouvrez le capot et laissez le gaz se dégager pendant 5 minutes avant de rallumer. Nettoyez le gril après chaque utilisation. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou inflammables, car ils endommagent des pièces et peuvent provoquer un incendie.

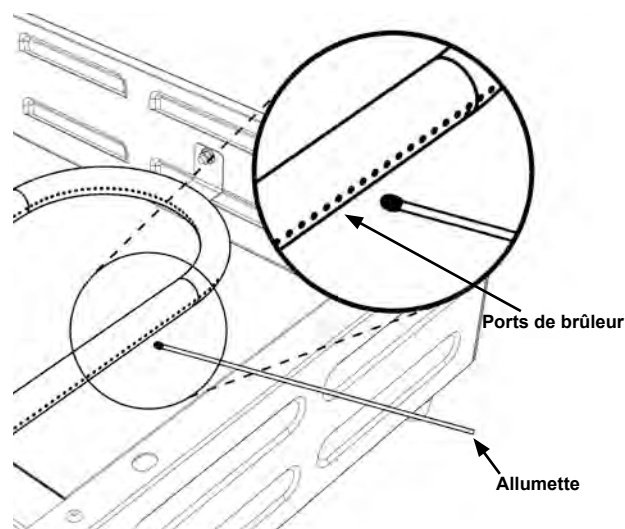
Éteindre les Brûleurs

Tournez le(s) bouton(s) dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « HI », puis appuyez et tournez-le sur « OFF ». Ne forcez jamais le bouton sans appuyer, car cela pourrait endommager la vanne et le bouton.



Brûleur d'allumage avec une Allumette

1. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position « OFF ».
2. Retirez le dessus de la plaque chauffante.
3. Enfoncez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI » pour que le gaz circule.
4. Placez soigneusement l'allumette allumée près des orifices du brûleur. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Réinstallez le dessus de la plaque de cuisson.
6. Ajustez les boutons aux réglages de cuisson désirés.

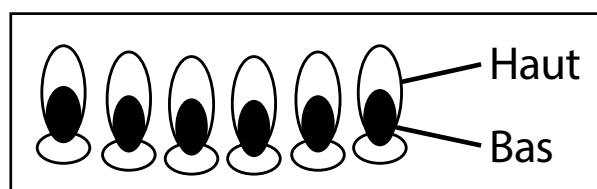


Observez la flamme Hauteur quand Allumé

La flamme doit être de couleur bleue et jaune et doit mesurer environ 1,2 à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) de hauteur sur réglage « HI ».

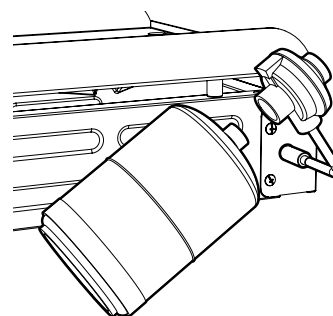
Gestion de la Température

Réglez la chaleur en réglant le bouton du brûleur de bas à moyen pour maintenir la chaleur désirée dans les conditions de cuisson. Les conditions météorologiques auront un impact sur les fluctuations de chaleur de votre plaque de cuisson. Plus de chaleur sera nécessaire par temps froid et venteux. Différents types et quantités d'aliments affecteront également votre gestion et votre 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 Propane

1. Tournez tous les boutons de commande sur « OFF » et assurez-vous que la plaque de cuisson est froide.
2. Débranchez le détendeur de la conduite de gaz en dévissant le collier, puis dévissez la bouteille de propane du détendeur.
3. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane.





Bouteille de gaz Liquéfié

Cette plaque de cuisson est conçue pour fonctionner avec 1 lb. 7.75in. jetable/réservoir de propane de 16,4 oz (bouteille DOT 39) NE PAS ESSAYER DE RECHARGER DES RÉSERVOIRS de propane jetables de 1 lb.

La bouteille de propane doit être débranchée lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée. Seules les bouteilles marquées «PROPANE» peuvent être utilisées. La bouteille de propane doit être positionnée pour le retrait de la vapeur. Ne rangez pas de bouteille de GPL ou de bouteille de recharge sous ou à proximité de cet appareil.

La bouteille de gaz liquéfié ne doit être ni lâchée ni manipulée! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez le capuchon protecteur sur la bouteille après l'avoir débranché de l'appareil.

Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, à la verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être entreposée à des températures pouvant dépasser 50°C (122°F). Ne stockez pas la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. NE FUMEZ PAS PRÈS D'UNE BOUTEILLE À GAZ.

Encore une fois, cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement et loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles aériens et qu'il y ait une distance minimale de 36 pouces (90 cm) du côté ou de l'arrière de l'appareil. Il est important que les orifices de ventilation de l'appareil ne soient pas obstrués. 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 des eaux de ruissellement (par exemple, la pluie).

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à aucune partie de cet appareil et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de maintenance agréé.

ENTRETIEN ET ASSAISONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Suivez ces étapes simples de nettoyage et d'assaisonnement pour des performances optimales et une longue durée de vie de votre plaque de cuisson Char-Griller. La surface de la plaque de cuisson doit être nettoyée et assaisonnée régulièrement, de préférence avant et après chaque utilisation. Cet entretien régulier améliorera votre expérience de cuisson et prolongera la longévité de votre plaque de cuisson. Nous recommandons fortement de couvrir l'appareil s'il est laissé à l'extérieur pour une durée indéterminée, en particulier en hiver.

Les produits Char-Griller sont emballés avec une fine couche d'huile végétale afin de les protéger contre la rouille et les dommages pendant le transport. Ce manteau peut laisser une décoloration sur votre plaque de cuisson. Ceci est normal et s'égalisera pendant le processus d'assaisonnement.

Qu'est-ce que L'assaisonnement ?

L'assaisonnement est le processus de traitement d'une surface de cuisson en métal avec un revêtement antiadhésif formé par le collage de graisse ou d'huile à la surface avec une chaleur élevée. Cette étape est essentielle pour préparer une batterie de cuisine en acier brut ou en fonte. Il y a deux raisons principales pour l'assaisonnement:

- Enduire la batterie de cuisine pour prévenir la rouille.
- Pour créer une surface de cuisson antiadhésive naturelle et permanente

L'assaisonnement 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 assaisonnée de manière répétée afin de restaurer constamment la surface de cuisson et d'améliorer continuellement ses performances de cuisson.

Rappel: L'assaisonnement est un processus continu qui prend du temps et se répète avant qu'une plaque de cuisson ou une casserole développe une surface noire et brillante comme la batterie de cuisine en fonte de votre grand-mère. Plus vous cuisinez et assaisonnez votre plaque de cuisson, plus la surface deviendra non collante.

Instructions D'assaisonnement

1. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est propre et complètement sèche.
2. Allumez les brûleurs à gaz et laissez chauffer la surface de la plaque de cuisson (MED-HI).
3. Une fois que la plaque de cuisson a chauffé, appliquez soigneusement une couche généreuse et uniforme d'huile de cuisson de qualité alimentaire (légumes, olives, graines de lin, etc.) sur la surface de la plaque de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier et des pinces pour répartir l'huile uniformément et enduisez-en finement toute la surface de cuisson de la plaque de cuisson.
5. Lorsque la surface revêtue commence à fumer légèrement, éteignez les brûleurs et laissez la plaque de cuisson refroidir naturellement.
6. Votre plaque de cuisson est maintenant prête à être utilisée!

Pour des résultats optimaux, assaisonnez 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-Griller sont recouvertes d'huile végétale pour éviter la rouille et les dommages lors de l'expédition. Avant la première utilisation, nettoyez la surface de la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. **C'EST LA SEULE FOIS QUE VOUS DEVEZ UTILISER DU SAVON OU DU DÉTERGENT SUR LA PLAQUE.** Rincez et séchez complètement avec du papier absorbant. Procédez avec les instructions d'assaisonnement.

APRES CHAQUE UTILISATION:

Pour nettoyer la plaque après chaque utilisation, grattez délicatement les résidus d'aliments ou accumulez-les 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 de cuisson et laissez-la bouillir sans laisser de résidus tenaces. Essuyez à nouveau avec une serviette en papier et séchez complètement. Vous pouvez également utiliser ¼ de tasse de sel de table pour éliminer 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 conserver la surface assaisonnée.

Nettoyage Général de la Plaque de Cuisson

- Ne confondez pas les accumulations de graisse et de fumée brunes ou noires avec la peinture.
- NE PAS appliquer de nettoyant caustique pour plaques de cuisson/fours sur des surfaces peintes.
- Pour nettoyer les pièces en plastique: Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les. N'utilisez pas de Citrisol, de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyants pour four concentrés sur les pièces en plastique. Des dommages et une défaillance des pièces peuvent en résulter.
- Pour nettoyer les surfaces peintes: Lavez avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif et de l'eau savonneuse tiède. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- Si de la rouille ou des traces de calcaire se développent sur la surface de cuisson, frottez-la avec une laine d'acier, une brosse en acier ou un papier abrasif à grain élevé, puis assaisonnez de nouveau la surface.

Les dépôts de graisse cuits au four peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utilisez uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter les dommages. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones comportant des graphiques.

Entreposage de L'appareil

Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson est complètement sèche avant de la ranger. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, couvrez-le et rangez-le dans un environnement sec et sans poussière. Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Pour maximiser la durée de vie du gril, utilisez un couvercle de gril Char-Griller sur mesure (Modèle #8275).



QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Q. Que se passe-t-il si ma plaque de cuisson commence à rouiller?

R. Si de la rouille apparaît sur la surface de la plaque de cuisson, frottez-la délicatement avec de la laine d'acier ou un papier sablé à grain réduit, puis assaisonnez de nouveau la surface. Veillez à toujours sécher complètement votre plaque de cuisson avant de la ranger et à l'abri de la pluie et des gicleurs.

* LES CLIENTS DES CLIMATS HUMIDES OU CÔTIERS PEUVENT EXIGER UNE ASSAISONNEMENT PLUS FRÉQUENT ET L'UTILISATION D'HUILES DE CUISSON PLUS LOURDES POUR ÉVITER TOUT ROUILLE ET CORROSION.*

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

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

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

R. Les détergents à vaisselle à dégraisser effacent l'assaisonnement de la plaque de cuisson. Nous vous déconseillons donc d'utiliser du savon sur votre plaque de cuisson après qu'elle a été assaisonnée. Pour les aliments cuits sur la plaque de cuisson, utilisez sel de table et eau chaude et frottez. Assurez-vous de bien sécher la plaque de cuisson et de la recouvrir d'huile après avoir frotté.

Q. Pourquoi la surface de ma plaque de cuisson est-elle terne et sèche au lieu d'être brillante et noire?

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

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

R. Nous vous recommandons de recouvrir votre plaque de cuisson d'une fine couche d'huile végétale avant de la ranger pour une longue période. Cela empêchera la rouille et tout résidu de s'accumuler sur la grille. Assurez-vous de couvrir et de stocker dans un endroit sec. Lorsque vous ranger la plaque de cuisson, essuyez-la 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.

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'œuf. 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



Couverture Sur Mesure
Résistant aux intempéries
Protège la finition du grill



Kit de Gril à Spatule
(2) Bouteilles de Jus
(2) Spatules
Grattoir



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



Tablier
Lavable à la machine
Deux pochettes avant
Bretelles ajustables



**Char-Griller®
Chapeau de Camionneur**
Coton mélangé devant
Dos en nylon
Fermeture ajustable
avec snapback
Taille Unique



Assaisonnement original pour tous les types des barbecues
Se marie bien avec tous les types de viande et de poisson

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

www.CharGriller.com

OU

APPELEZ: 912-638-4724



**P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
912-638-4724
www.CharGriller.com
Service@CharGriller.com**

