

QUICK START GUIDE

Griddle
US CA



Keep this document handy for easy reference.

- Before using your product, make sure you read the full ‘Quick Start guide’, with special attention to the ‘Safety and warnings’ section.
- For contact information or if you require service, assistance or replacement parts, see the end of this document or your ‘Service & warranty’ booklet.

SAFETY AND WARNINGS

⚠ WARNING!		⚠ WARNING!	
	Cut hazard		Crush hazard
	Take care - panel edges are sharp.		Caution: The griddle is heavy.
	Failure to use caution could result in injury or		Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

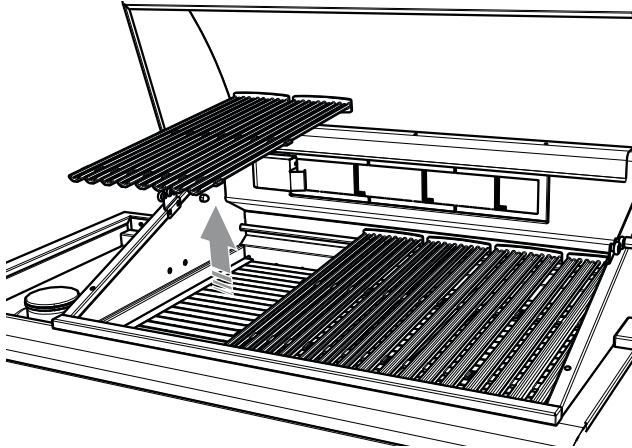
- Follow installation instructions. The manufacturer is not responsible for any damage or defects arising from improper installation.
- Never leave the griddle unattended when in use.
- Do not use two griddles side by side.
- Do not place the griddle on the grates. Always remove the grates first.
- Do not install a griddle over the Infrared Hybrid Burner.
- Keep the area surrounding the griddle free from combustible materials, trash, or combustible fluids and vapors such as gasoline, charcoal or lighter fluid.
- Be sure all grill controls are turned off and the griddle is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the griddle. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Clean the griddle with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the griddle while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.

INSTALLING THE GRIDDLE

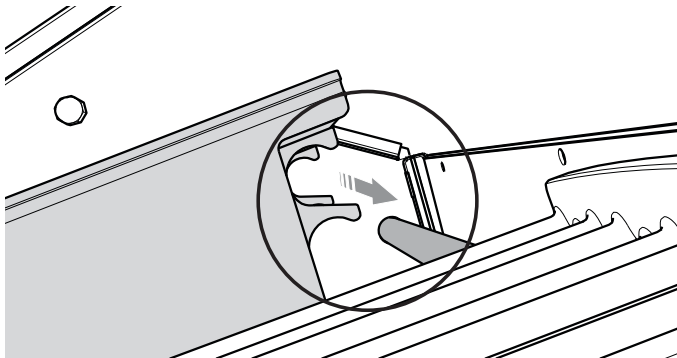
The griddle may be installed over any of the burners on the grill.

To Fit

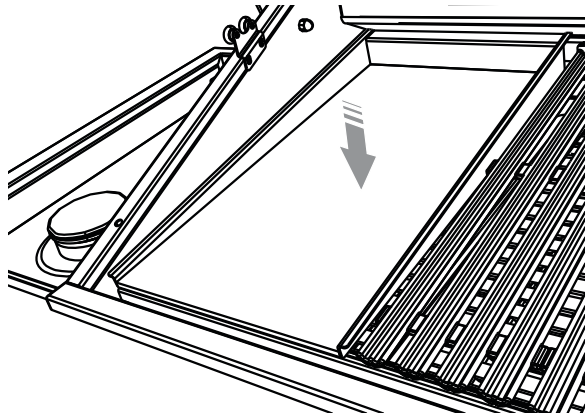
- 1 Ensure all the burner knobs are in the “OFF” position, and that the grates are cold.



- 2 Select the burner you wish to use. Remove two adjacent grates from above the burner.



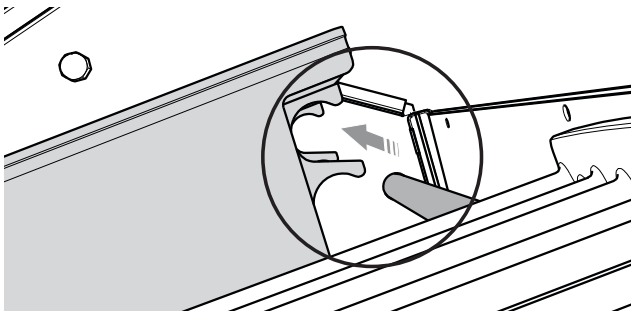
- 3 Lower the griddle into position, fitting either the upper or lower rear hooks over the grate support. Use the upper hooks for a flatter griddle or the lower hooks to increase the angle of the griddle.



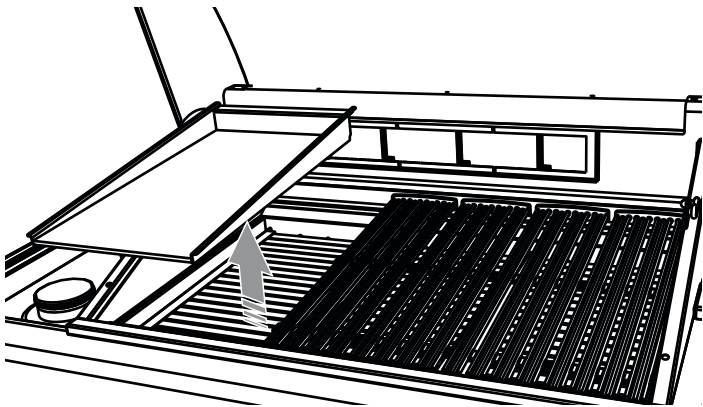
- 4 Lower the front of griddle onto the edge of the grease channel.

To remove griddle

Important!
Only remove the griddle when it has completely cooled.



- 1 Lift front edge of griddle and lift the rear hooks clear of the grate support.



- 2 Grip both sides and carefully lift out.

USING THE GRIDDLE

Note:
When cooking foods with a high fat content, position the griddle on the lower hooks. This increases the angle of the griddle and will help the drain the grease away.

Season the griddle

- Before using the griddle we recommend that you season it.
- 1 Clean the griddle thoroughly with hot soapy water to remove any protective coating.
 - 2 Rinse with a mixture of 4 cups of water and ¼ cup of white vinegar. Dry thoroughly.
 - 3 Pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the center of the griddle (do not use corn oil as it gets sticky). Rub the oil over the entire surface of the griddle using a heavy cloth.
 - 4 Place the griddle on the grill rack. Lite the burner and turn the control knob to a medium setting. Turn the heat off when the oil begins to smoke. Allow griddle to cool.
 - 5 Repeat step three (be sure to cover the entire surface with oil) and step four.
 - 6 Once the griddle has cooled again, apply a thin layer of vegetable oil. The griddle is now ready to use.

If the griddle will not be used for a period of time, reseason it to avoid rusting.

To cook using the Griddle

- 1 Light the burner:
Push in and turn the selected burner knob to “SEAR”. Release the knob when the burner lights. If the burner does not light in 4 to 5 seconds, turn the knob to “OFF” and wait 5 minutes before trying again so any accumulated gas may dissipate.
- 2 Leave the knob on “SEAR” lower the lid for 5-10 minutes to allow the Griddle to pre-heat.
- 3 Place the food on the griddle. Adjust the dial between SEAR and LOW to cook the food to the desired doneness.
- 4 When you have cooked the food turn the dial to “OFF”.
- 5 Allow the grill to cool, and clean the griddle and grease tray after every use.

CARE AND CLEANING

Griddle

Turn the burner to “SEAR” for 15-20 minutes to burn any remaining food particles. After turning the grill “OFF”, use a bristle barbeque brush to remove any remaining food particles or ash. Alternatively you may clean by taking about 1 foot of aluminum foil, crumpled up in a ball and rub it over cooled griddle to release food particles.

Drip Pan and Grease tray

See your User guide for details on how to clean these parts.

GUIDE DE DEMARRAGE

Plaque de cuisson

CA



Conservez ce document pour référence facile.

- Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous de lire le «Guide de démarrage rapide» complète, avec une attention particulière à la section «Sécurité et avertissements».
- Pour plus d'informations de contact ou si vous avez besoin d'un service, d'assistance ou des pièces de rechange, voir la fin de ce document.

SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de Cut

Prenez soin - bords du panneau sont tranchants.

Ne pas utiliser ces instructions peut causer des blessures ou des coupures.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'écrasement

Attention: La plaque de cuisson est lourde.

Ne pas utiliser ces instructions peut causer des blessures ou des coupures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

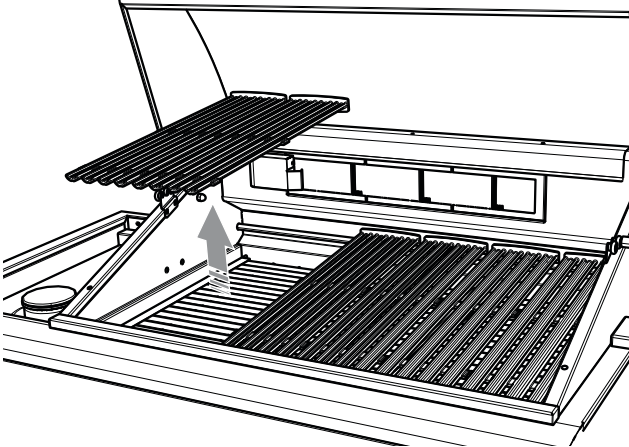
- Suivez les instructions d'installation. Le fabricant n'est pas responsable pour tout dommage ou défauts résultant d'une mauvaise installation.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson en marche sans surveillance.
- Ne pas utiliser deux plaques de cuisson côte à côte.
- Ne pas placer la plaque de cuisson. Toujours retirer les grilles en premier.
- Ne pas mettre une plaque de cuisson sur le brûleur infrarouge hybride.
- Garder la zone entourant la plaque de cuisson de matériaux combustibles, déchets, ni de liquides inflammables et de vapeurs d'essence, charbon ou essence à briquet.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la grille sont désactivées et la plaque de cuisson est froide avant d'utiliser n'importe quel type de nettoyant aérosol sur ou autour de la plaque de cuisson. Le produit chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer pièces métalliques se corrodent.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec prudence. Éviter les brûlures de vapeur; ne pas utiliser une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer la plaque de cuisson pendant qu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

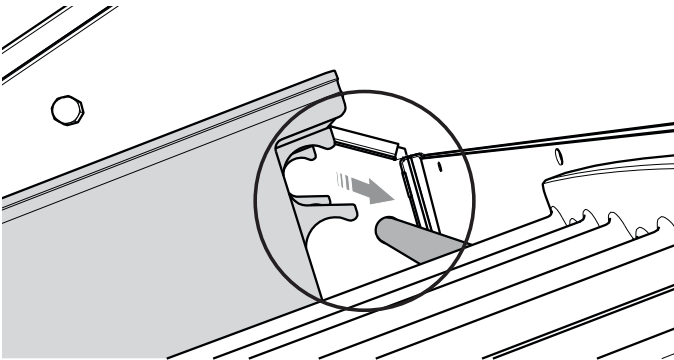
La plaque de cuisson peut être installé sur n'importe lequel des brûleurs sur le gril.

Ajuster

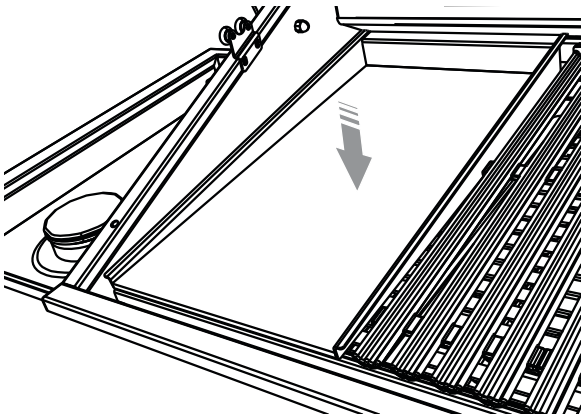
- 1 S'assurer que tous les boutons des brûleurs sont en position "OFF", et que les grilles sont froids.



- 2 Sélectionnez le graveur que vous souhaitez utiliser. Retirer les deux grilles adjacentes au-dessus du brûleur.



- 3 Abaissez la plaque de cuisson en position, le montage soit les crochets arrière supérieure ou inférieure sur le support de la grille. Utilisez les crochets supérieurs pour une plaque de cuisson plat ou les crochets inférieurs à augmenter l'angle de la plaque.

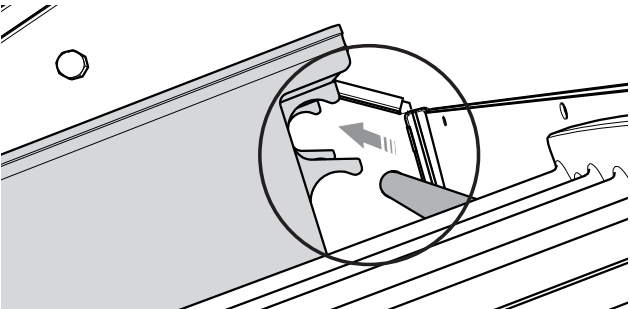


- 4 Abaisser l'avant de la plaque de cuisson sur le bord du canal de graisse.

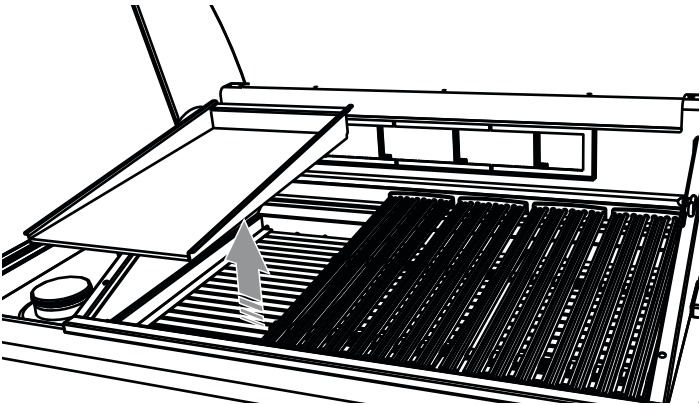
Pour retirer la plaque de cuisson

Important!

Ne retirez la plaque de cuisson lorsqu'il est complètement refroidi.



- 1 Soulevez le bord avant de la plaque de cuisson et lever les crochets arrière claires du support de la grille.



- 2 Prenez les deux côtés et soulevez délicatement sur.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Remarque: Lors de la cuisson des aliments à haute teneur en gras, placez la plaque sur les crochets inférieurs. Cela augmente l'angle de la plaque et favoriser le drainage de la graisse loin.

Saison de la plaque de cuisson

Avant d'utiliser la plaque de cuisson, nous vous recommandons de saison il.

- 1 Nettoyez la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever tout revêtement de protection.
- 2 Rincer avec un mélange de 4 tasses d'eau et ¼ tasse de vinaigre blanc. Séchez soigneusement.
- 3 Versez 1 cuillère à café d'huile végétale sur le centre de la plaque de cuisson (ne pas utiliser de l'huile de maïs, comme il devient collante). Frotter l'huile sur toute la surface de la plaque de cuisson avec un chiffon lourd.
- 4 Placez la plaque de cuisson sur la grille du barbecue. Allumer le brûleur et tournez le bouton de commande à un réglage moyen. Baissez le feu lorsque l'huile commence à fumer. Laisser plaque refroidir.
- 5 Répétez l'étape trois (assurez-vous de couvrir toute la surface avec de l'huile) et la quatrième étape.
- 6 Une fois que la plaque a refroidi à nouveau, appliquez une fine couche d'huile végétale. La plaque en maintenant prêt à utiliser.

Si la plaque de cuisson n'est pas utilisé pendant une période de temps, il Générer une nouvelle pour éviter la rouille.

Pour cuire en utilisant la plaque de cuisson

- 1 Allumer le brûleur:
Pousser et tourner le bouton du brûleur sélectionné à "Ase". Relâchez le bouton lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans 4 à 5 secondes, tournez le bouton sur "OFF" et attendre 5 minutes avant d'essayer à nouveau de sorte que toute accumulation de gaz peut se dissiper.
- 2 Laissez le bouton sur "Ase" abaisser le couvercle pendant 5-10 minutes pour permettre à la plaque de cuisson à préchauffer.
- 3 Placez les aliments sur la plaque de cuisson. Réglez le cadran entre Ase et BAS pour cuire les aliments à la degré de cuisson désiré.
- 4 Lorsque vous avez fait cuire la nourriture tournez la molette sur "OFF".
- 5 Laissez refroidir le gril, et nettoyer la plaque de cuisson et de graisse plateau après chaque utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La plaque de cuisson

Tournez le brûleur à «fouille» pendant 15-20 minutes pour brûler les particules de nourriture restantes. Après avoir tourné le grill "OFF", utilisez une brosse à poils barbecue pour enlever les particules ou les cendres des aliments restants. Sinon, vous pouvez nettoyer en prenant environ 1 pied de papier d'aluminium, froissé en boule et le frotter sur plaque refroidie pour libérer les particules alimentaires.

Lèchefrite et la graisse plateau

Consultez votre guide de l'utilisateur pour plus de détails sur la façon de nettoyer ces parties.