

## GRIDDLE

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

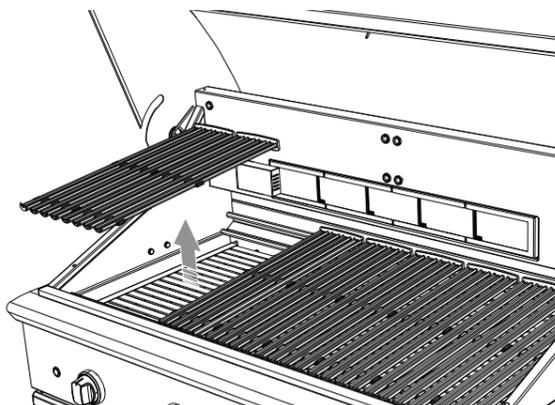
- Follow installation instructions. The manufacturer is not responsible for any damage or defects arising from improper installation.
- Never leave the griddle unattended when in use.
- Do not use two griddles side by side.
- Do not place the griddle on the grates. Always remove the grates first.
- Do 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.

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

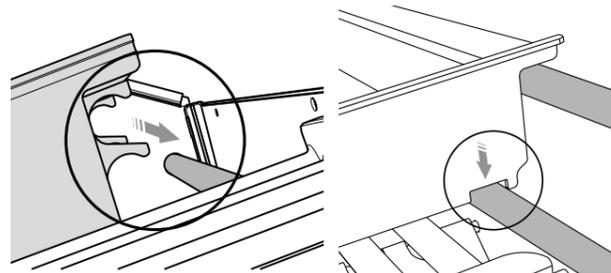
The griddle may be installed over any of the burners on the grill.

#### To Fit

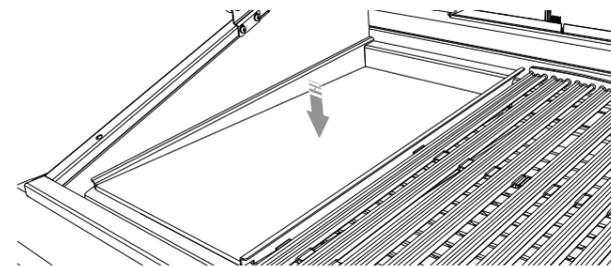
- 1 Ensure all the burner knobs are in the "OFF" position, and that the grates are cold.



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



- 3 Lower the griddle into position, fitting either of the plate rear hooks over the upper grate support rod. Use the upper hooks for a flatter griddle or the lower hooks to increase the angle of the griddle. Note: When using the flat position, ensure that the lower rear hook is also clipped onto the lower grate support rod.

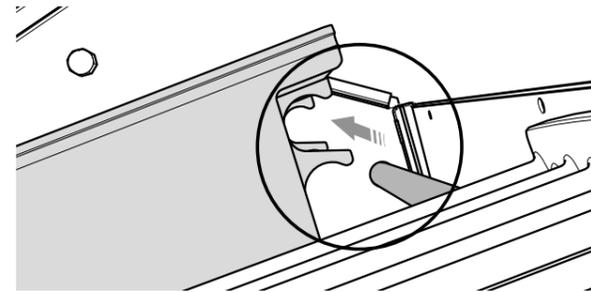


- 4 Lower the front of griddle onto the edge of the grease channel.

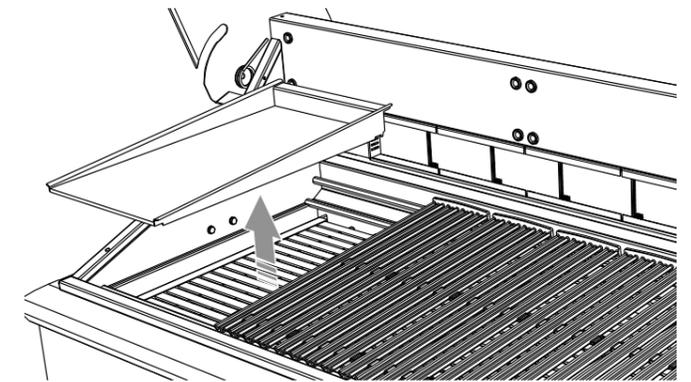
To remove griddle

#### 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 rod.



- 2 Grip both sides and carefully lift out.

### USING THE GRIDDLE

Note:

When cooking foods with a high fat content, position the griddle's lower rear hooks onto the upper grate support rod. This increases the angle of the griddle and will help to 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. Light 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 barbecue 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.

### FOR MORE INFORMATION

If you...

- have any questions or comments
- need a Fisher & Paykel authorized technician to service your product
- need replacement parts or accessories
- want to register your product



#### contact us

USA toll-free, 24/7 1 888 936 7872  
CA toll-free, 24/7 1 888 936 7872

[www.dcsappliances.com](http://www.dcsappliances.com)

## PLAQUE DE GRILLADE

Gardez ce document à portée de main pour une référence facile.

- Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous de lire le «Guide de démarrage rapide» complet, en portant une attention particulière à la section «Sécurité et avertissements».
- Pour obtenir des informations de contact ou si vous avez besoin d'un service, d'une assistance ou de pièces de rechange, reportez-vous à la fin de ce document ou à la brochure «Service & garantie».

### SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

⚠ ATTENTION!		⚠ ATTENTION!	
	<b>Couper le danger</b>		<b>Risque d'écrasement</b>
	<b>Attention - les bords du panneau sont coupants.</b>		<b>Attention: La plaque chauffante est lourde.</b>
	<b>Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.</b>		<b>Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.</b>

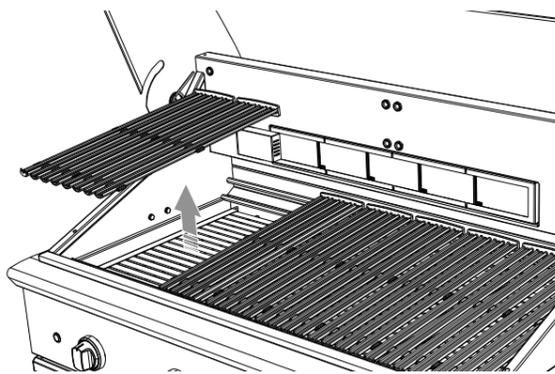
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **Suivez les instructions d'installation. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage ou défaut résultant d'une mauvaise installation.**
- **Ne laissez jamais la plaque chauffante sans surveillance en cours d'utilisation.**
- **N'utilisez pas deux plaques de cuisson côte à côte.**
- **Ne placez pas la plaque sur les grilles. Retirez toujours les grilles en premier.**
- **N'installez pas de plaque de cuisson au-dessus du brûleur hybride infrarouge.**
- **Gardez la zone entourant la plaque de cuisson exempte de matériaux combustibles, d'ordures ou de fluides et vapeurs combustibles tels que de l'essence, du charbon de bois ou du liquide d'allumage.**
- **Assurez-vous que toutes les commandes du gril sont éteintes et que la plaque chauffante est froide avant d'utiliser tout type de nettoyant aérosol sur ou autour de la plaque chauffante. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques. Clean the griddle with caution. Évitez les brûlures de vapeur; N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer la plaque chauffante pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.**

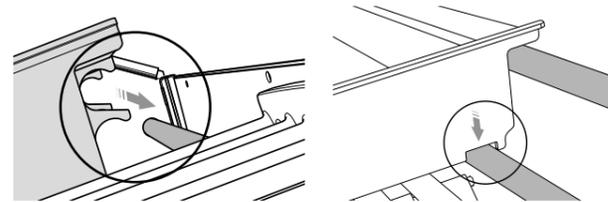
### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque chauffante peut être installée sur l'un des brûleurs du gril.  
**To Fit**

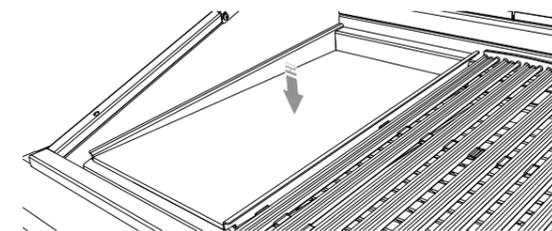
- 1 Assurez-vous que tous les boutons du brûleur sont en position «OFF» et que les grilles sont froides.



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



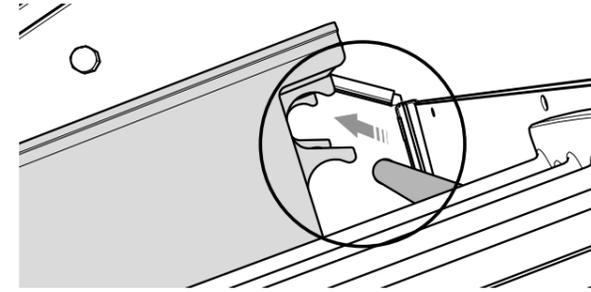
- 3 Abaissez la plaque chauffante en place en plaçant l'un des crochets arrière de la plaque sur la barre de support de la grille supérieure. Utilisez les crochets supérieurs pour une grille plus plate ou les crochets inférieurs pour augmenter l'angle de la plaque chauffante. Remarque: Lorsque vous utilisez la position à plat, assurez-vous que le crochet arrière inférieur est également clipsé sur la barre de support de la grille inférieure.



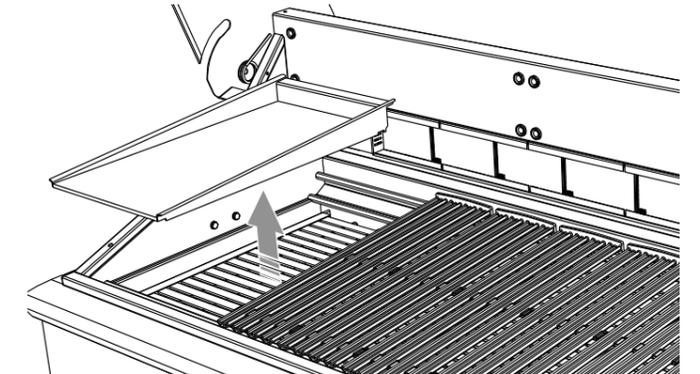
- 4 Abaissez le devant de la plaque sur le bord du canal de graisse.

Pour retirer la plaque chauffante

**IMPORTANT!**  
N'enlevez la plaque de cuisson que lorsqu'elle est complètement refroidie.



- 1 Soulevez le bord avant de la plaque et retirez les crochets arrière de la tige de support de la grille.



- 2 Saisir les deux côtés et soulever délicatement.

### DE LA PLAQUE

Remarque:

Lorsque vous cuisinez avec une teneur élevée en matières grasses, positionner les crochets arrière inférieurs de la plaque chauffante sur la barre de support de la grille supérieure. Cela augmente l'angle de la plaque chauffante et aidera à drainer la graisse.

**Assaisonnez la plaque**

Avant d'utiliser la plaque de cuisson, nous vous recommandons de l'assaisonner.

- 1 Nettoyez la plaque à fond avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever toute couche protectrice.
- 2 Rincer avec un mélange de 4 tasses d'eau et ¼ tasse de vinaigre blanc. Sécher soigneusement.
- 3 Verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur le centre de la plaque chauffante (ne pas utiliser l'huile de maïs car elle devient collante). Frottez l'huile sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un chiffon épais.
- 4 Placez la plaque sur la grille. Allumez le brûleur et tournez le bouton de commande sur un réglage moyen. Éteignez la chaleur lorsque l'huile commence à fumer. Laisser refroidir la plaque chauffante.
- 5 Répétez l'étape trois (assurez-vous de couvrir toute la surface avec de l'huile) et l'étape quatre.
- 6 Une fois que la plaque a refroidi à nouveau, appliquez une fine couche d'huile végétale. La plaque chauffante est maintenant prête à l'emploi.

Si la plaque de cuisson ne sera pas utilisée pendant une période de temps, resaisissez-la pour éviter la rouille.

**Pour cuisiner en utilisant la plaque de cuisson**

- 1 Allumez le brûleur:  
Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sélectionné sur "SEAR". Relâchez le bouton lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 à 5 secondes, tournez le bouton sur "OFF" et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau afin que tout gaz accumulé puisse se dissiper.
- 2 Laissez le bouton sur "SEAR" baisser le couvercle pendant 5-10 minutes pour permettre à la plaque de cuisson de préchauffer.
- 3 Placez la nourriture sur la plaque chauffante. Ajustez le cadran entre SEAR et LOW pour cuire les aliments à la cuisson désirée.
- 4 Lorsque vous avez fait cuire les aliments, tournez le cadran sur "OFF".
- 5 Laissez le gril refroidir et nettoyez la plaque chauffante et le bac à graisse après chaque utilisation.

### SOIN ET NETTOYAGE

**Plaque**

Tournez le brûleur à "SEAR" pendant 15-20 minutes pour brûler les particules de nourriture restantes. Après avoir éteint le gril, utilisez une brosse à poils pour enlever les particules de nourriture ou les cendres restantes. Alternativement, vous pouvez nettoyer en prenant environ 1 pied de papier d'aluminium, froissé dans une boule et frottez-le sur la plaque chauffante refroidie pour libérer les particules de nourriture.

**Égouttoir et bac à graisse**

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

### POUR PLUS D'INFORMATIONS

Si vous ...

- avez des questions ou des commentaires
- besoin d'un DCS par Fisher & Paykel technicien autorisé au service de votre produit.
- besoin des pièces de rechange ou accessoires
- vous souhaitez enregistrer votre produit

www.dcsappliances.com  
www.dcsappliances.ca