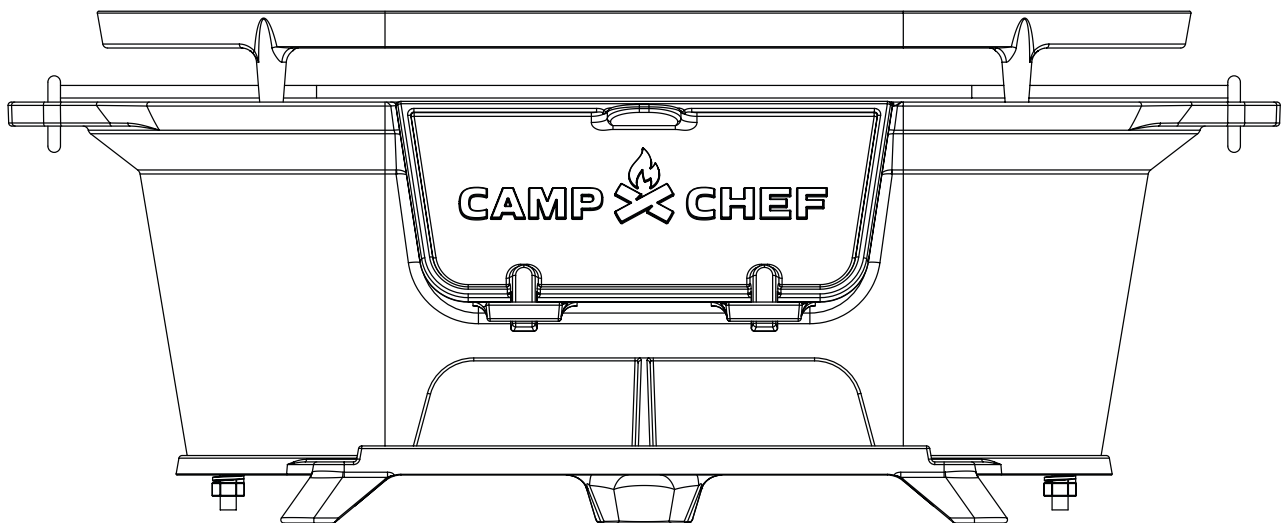




CAST IRON CHARCOAL GRILL

WARNINGS & INSTRUCTIONS

MODEL: CIGR19



CAUTION



**FOLLOW
INSTRUCTIONS**



**HOT
SURFACE**



**GLOVES
REQUIRED**

KEEP FOR FUTURE REFERENCE

**FOLLOW ALL INSTRUCTIONS SUPPLIED
WITH THIS GRILL.**

COMBUSTIBLE MATERIALS

During operation of grill, insure proper clearance from any combustible materials, in relation to the top, sides and back. For outside use only. Do not use near flammable walls or under eaves or overhangs of homes or garages. Never leave unattended while hot or in use. Allow grill to cool before take down and storage.

FOR YOUR SAFETY

Follow all safety, set-up, lighting and cooking instructions. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. When using this product with any outdoor appliance use appliance according to manufacturer's instructions.

⚠ WARNING

**FOR OUTDOOR USE ONLY
THIS GRILL SHOULD NEVER BE USED AS
A HEATER.**

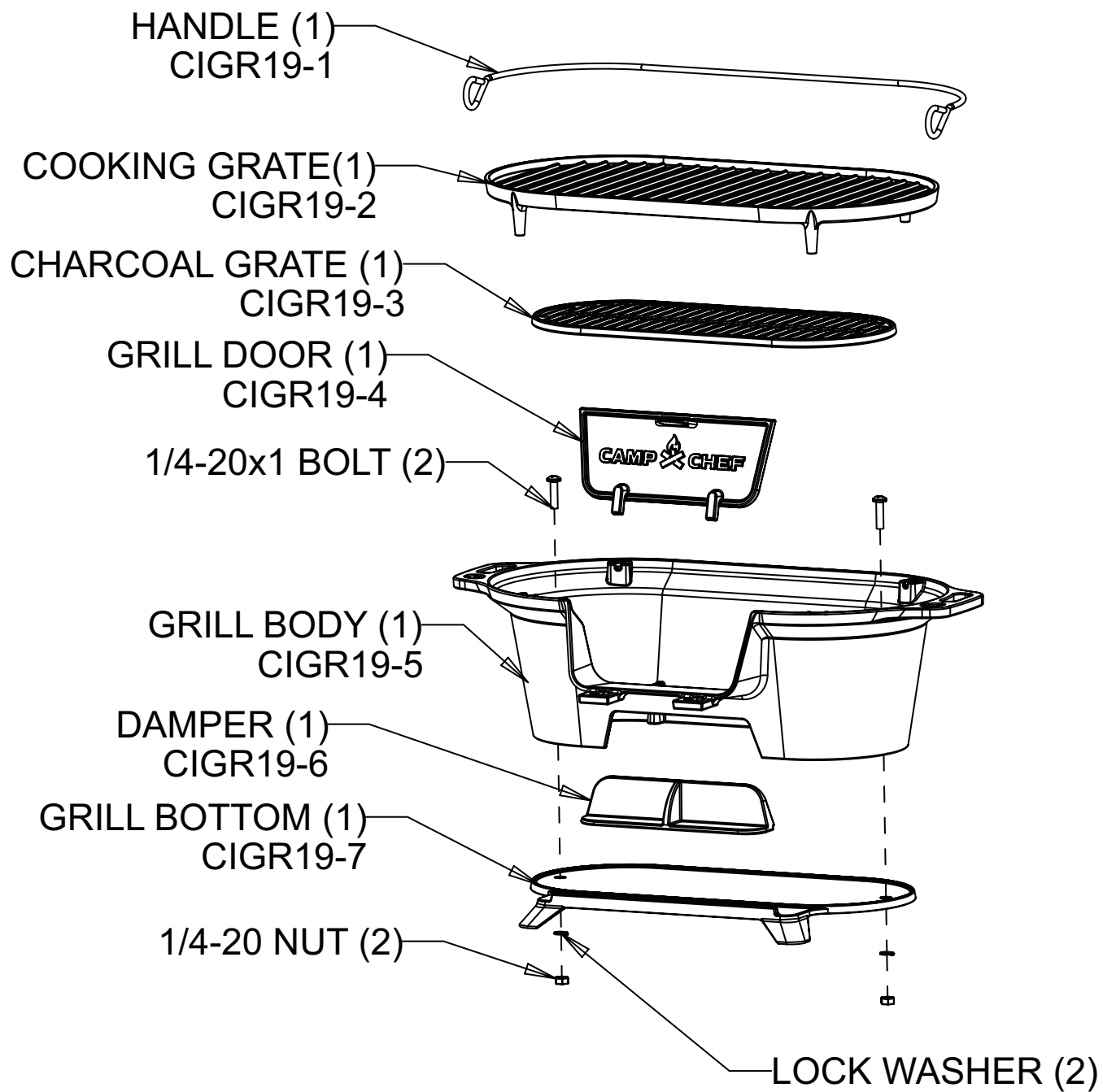
Do not discard these safety and assembly instructions. Follow instructions and warnings to avoid injury or fires. This grill is intended for outdoor use only. Follow care and cleaning instructions.

⚠ WARNING

- The grill will be extremely hot while in use.
- Do not attempt to clean or move it until it is completely cool.
- Always use a long match or long nose lighter to light or re-light the grill.
- Never lean over or stand too near the grill, or allow children or pets near the grill during use.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal.
- Do not add lighter fluid or instant light charcoal to hot or warm charcoal.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumers ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Extinguish charcoal after cooking. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.

⚠ WARNING

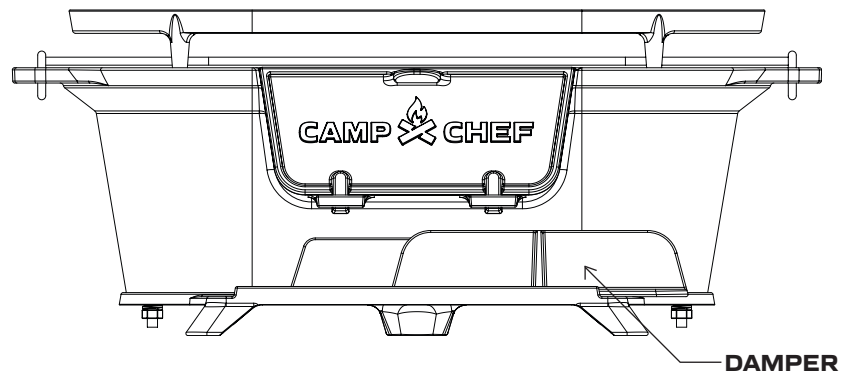
Grill is extremely hot during use and stays hot for a long time after use. Allow grill to cool before handling. Always use mitts or gloves when handling the grill. Improper handling can cause severe burns. Keep pets and children away. Never place hot grill on combustible surface. Use proper tools when adjusting the doors.



Lighting Charcoal:

Charcoal can be started in charcoal starter chimney or directly in grill. To start in grill, remove the cooking grate and damper. Pile at least 40 charcoal briquettes in the middle of the charcoal grate with a crumpled piece of paper under the grate. Sprinkle lighter fluid on top of the briquettes. Using a long match, light the paper. Allow the charcoal to get started (approximately 10 minutes) then spread out evenly on charcoal grate.

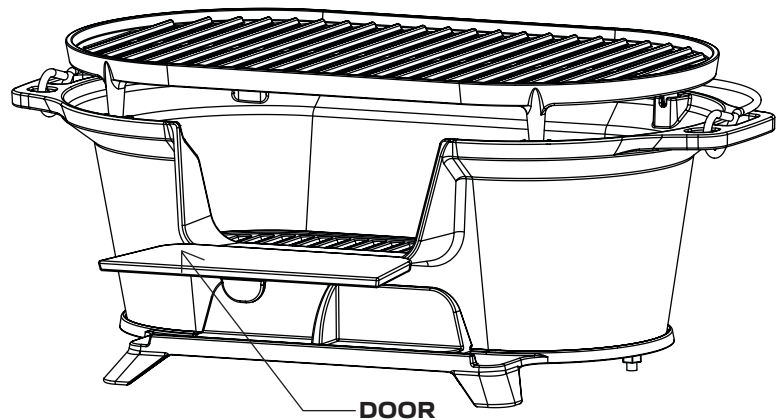
IMAGE 1



Cooking:

Once charcoal is lit, replace the cooking grate and damper. The damper (image 1) can be used to adjust the air flow. The door (image 2) can be used to add more charcoal for additional heat.

IMAGE 2



IMPORTANT

ACIDIC PRODUCTS

Do not use acidic products on your cast iron accessory. Acidic products such as tomato paste, ketchup, etc. can burn quickly and adhere to the cast iron making clean up difficult.

CAST IRON CARE

CLEANING:

1. Allow cast iron to cool completely. When cool, wash your cast iron thoroughly with a non-citrus based soap and water. Approximately 1Tsp/5ml soap to 1Qt/1L water. Be sure to rinse and dry completely. (Note: Soap can remove the seasoning of your cast iron if you don't restore it after cleaning.) Do not place cast iron in the dishwasher.

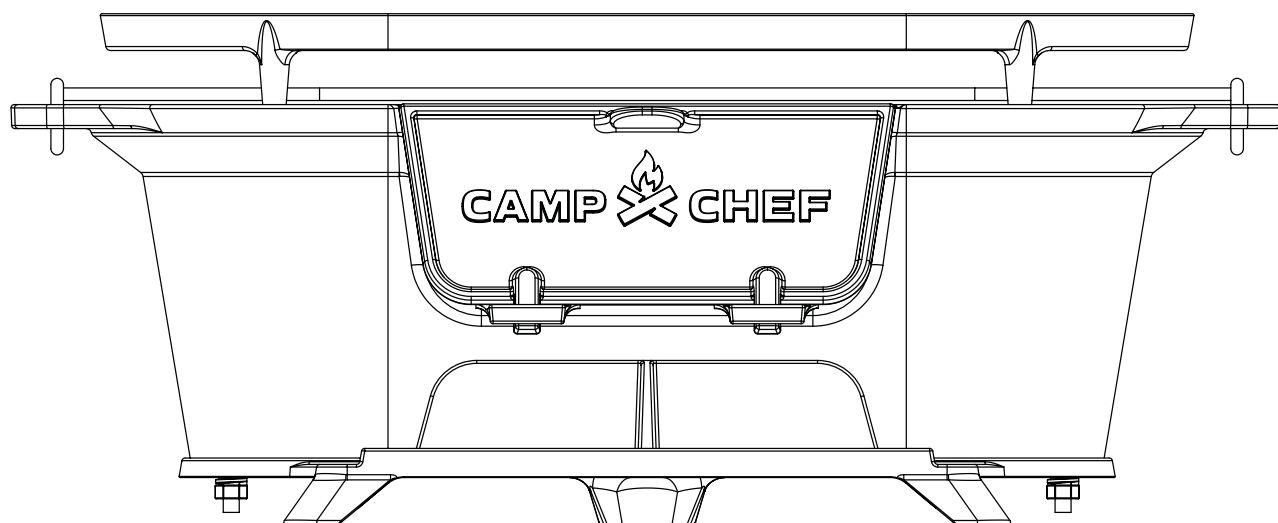
MAINTAIN SEASONING:

2. After each use, apply a small amount of Camp Chef Cast Iron Conditioner, and thinly coat all surfaces of the cast iron. Over time, this will make your cast iron black—creating a finish called a “patina.” This enhances your cast iron by creating a glass-like finish, giving it a nonstick surface. Additional seasoning ideas can be found online at: campchef.com

Store your cookware in a dry, clean area with a light coating of Cast Iron Conditioner. Your cast iron will be ready for use the next time you retrieve it. Avoid any locations with widely fluctuating temperature conditions. If your cast iron becomes rusty, soak the area in cola to remove the rust and then re-season.

SEASONING:

1. Saturate a clean cloth rag with Camp Chef Cast Iron Conditioner. Coat all surfaces of the cast iron. Place grill/griddle over the heat on your outdoor cooker. Heat to 375° - 400°F. Cookware will smoke as the seasoning bakes. As smoking begins to slow remove from heat. Use or let cool and store. This process can also be done in your home oven.



GRIL À CHARBON EN FONTE
AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS
MODÈLE : CIGR19



ATTENTION



**SUIVRE
INSTRUCTIONS**



**CHAUD
SURFACE**



**GANTS
REQUIS**

CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

**SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS
FOURNIES AVEC CE GRIL.**

MATIÈRES COMBUSTIBLES

Pendant l'utilisation du gril, assurez-vous que le dessus, les côtés et l'arrière du gril sont bien dégagés de toute matière combustible. À usage externe seulement. Ne pas utiliser près de murs inflammables ou sous des avant-toits ou des surplombs de maisons ou de garages. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. Laissez refroidir le gril avant de le démonter et de le ranger.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Suivez toutes les instructions de sécurité, d'installation, d'allumage et de cuisson. Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides inflammables ou des vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Lorsque vous utilisez ce produit avec un appareil extérieur, utilisez l'appareil conformément aux instructions du fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT

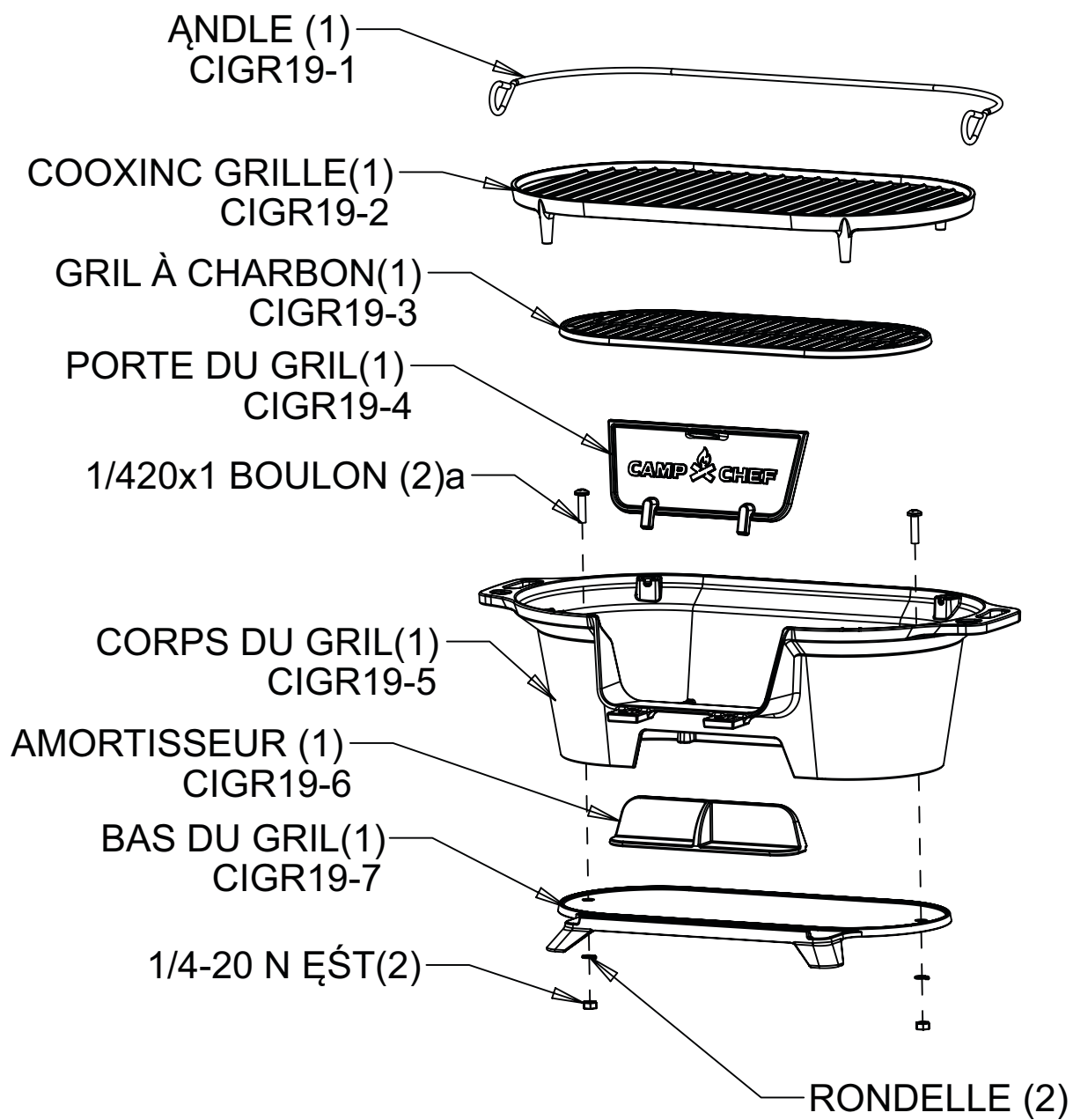
**À USAGE EXTERNE SEULEMENT
CE GRIL NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ
COMME UN APPAREIL DE CHAUFFAGE.**
Ne jetez pas ces instructions de sécurité et de montage. Suivez les instructions et les avertissements pour éviter les blessures ou incendies. Ce gril est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

- Le gril sera extrêmement chaud pendant son utilisation.
- N'essayez pas de le nettoyer ou de le déplacer avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Utilisez toujours une allumette longue ou un briquet à long bec pour allumer ou rallumer le gril.
- Ne vous penchez jamais sur le gril, ne vous tenez pas trop près de lui et ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques s'approcher du gril pendant son utilisation.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon.
- N'ajoutez pas d'essence à briquet ou de charbon à allumage instantané à du charbon chaud.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser de manière sécurisée le gril.
- Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient complètement éteints.

⚠ AVERTISSEMENT

Le gril est extrêmement chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant longtemps après l'utilisation. Laissez-le se refroidir avant de le manipuler. Utilisez toujours des mitaines ou des gants pour le manipuler. Une manipulation incorrecte peut provoquer de graves brûlures. Une manipulation incorrecte peut provoquer de graves brûlures. Ne placez jamais le gril chaud sur une surface combustible. Utilisez les outils appropriés pour ajuster les portes.



Allumage du charbon:

Le charbon peut être allumé dans la cheminée de l'allumeur de charbon ou directement dans le gril. Pour démarrer le gril, retirez la grille de cuisson et le régulateur. Empilez au moins 40 briquettes de charbon au milieu de la grille de cuisson avec un morceau de papier journal froissé sous la grille. Saupoudrez de l'essence à briquet sur les briquettes. À l'aide d'une longue allumette, allumez le journal. Laissez le charbon s'allumer (environ 10 minutes) puis répartissez-le uniformément sur la grille à charbon.

Cuisson:

Une fois le charbon allumé, remettez la grille de cuisson et le régulateur en place. Le régulateur (image 1) permet de régler le débit d'air. La porte (image 2) peut être utilisée pour ajouter du charbon pour une chaleur supplémentaire.

IMAGE 1

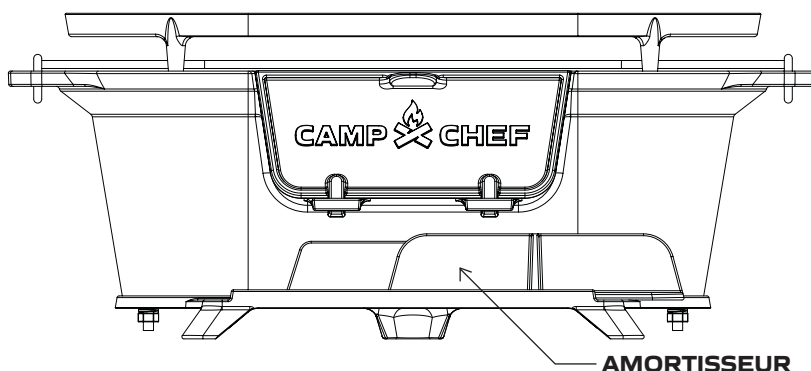
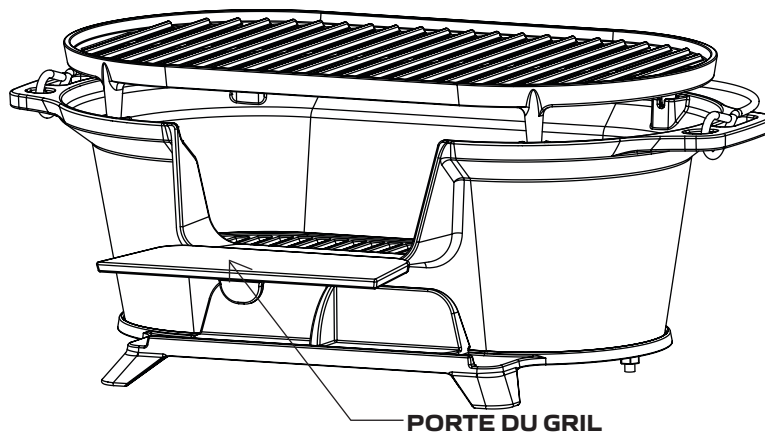


IMAGE 2



IMPORTANT

PRODUITS ACIDES

N'utilisez pas de produits acides sur votre accessoire en fonte. Les produits acides tels que le concentré de tomates, le ketchup, etc. peuvent brûler rapidement et adhérer à la fonte, rendant le nettoyage difficile.

ENTRETIEN DE LA FONTE

NETTOYAGE :

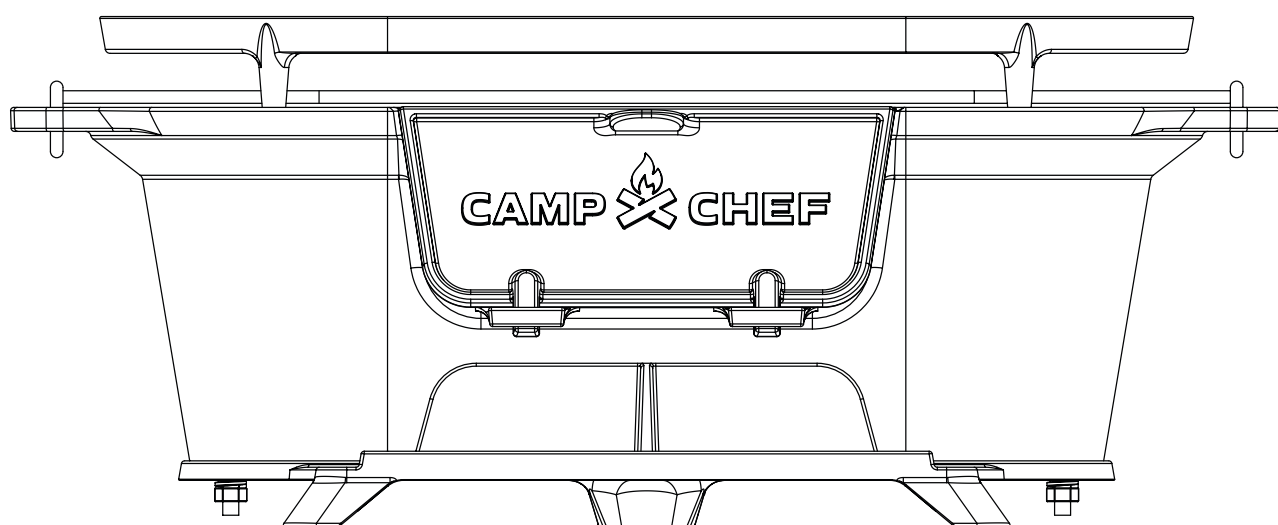
1. Laissez la fonte refroidir complètement. Une fois la fonte refroidie, lavez-la soigneusement avec de l'eau et un savon sans agrumes. Environ 1 Tsp/5 ml de savon pour 1 Qt/1 l d'eau. Veillez à la rincer et à la sécher complètement. (Remarque : le savon peut enlever l'assaisonnement de votre fonte si vous ne le restaurez pas après le nettoyage.) Ne mettez pas la fonte dans le lave-vaisselle.

MAINTENIR L'ASSAISONNEMENT :

2. après chaque utilisation, appliquez une petite quantité de conditionneur pour fonte Camp Chef, et enduisez finement toutes les surfaces de la fonte. Avec le temps, votre fonte deviendra noire, créant ainsi une finition appelée « patine ». Celle-ci met en valeur votre fonte en créant une finition semblable à du verre, lui donnant une surface anti-adhésive. Vous trouverez d'autres idées d'assaisonnement en ligne à l'adresse campchef.com. Conservez votre ustensile de cuisine dans un endroit sec et propre, en l'enduisant légèrement d'un conditionneur pour fonte. Votre fonte sera prête à être utilisée la prochaine fois que vous la récupérerez. Évitez les endroits où les températures sont très fluctuantes. Si votre fonte rouille, trempez la zone rouillée dans du cola pour enlever la rouille, puis recommencez l'opération.

ASSAISONNEMENT :

1. Mouillez un chiffon propre avec le conditionneur pour fonte Camp Chef Conditioner. Enduisez toutes les surfaces de la fonte. Placez le gril/la plaque de cuisson sur le feu de votre cuisinière d'extérieur. Chauffez à une température comprise entre 375° et 400°F. L'ustensile de cuisine va fumer pendant la cuisson de l'assaisonnement. Lorsque la fumée commence à baisser, retirez du feu. Utilisez-le ou laissez-le refroidir et rangez-le. Ce processus peut également être réalisé dans votre four domestique.



PARRILLA DE CARBÓN DE HIERRO FUNDIDO

**ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES
MODELO : CIGR19**



PRECAUCIÓN



**SEGUIR
INSTRUCCIONES**



**CALIENTE
SUPERFICIE**



**GUANTES
REQUERIDA**

CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA

**SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES
SUMINISTRADAS CON ESTA PARRILLA**

MATERIALES COMBUSTIBLES

Durante el funcionamiento de la parrilla, asegúrese de que haya una separación adecuada con cualquier material combustible, en relación con la parte superior, los laterales y la parte posterior. Solo para uso al aire libre. No la utilice cerca de paredes inflamables ni debajo de aleros o salientes de casas o garajes. Nunca deje sin supervisión mientras está caliente o en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de desmontarla y guardarla.

PARA SU SEGURIDAD

Siga todas las instrucciones de seguridad, configuración, iluminación y cocción. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro aparato. Cuando utilice este producto con cualquier aparato para exteriores, utilice el aparato de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

**SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE.
ESTA PARRILLA NUNCA DEBE UTILIZARSE
COMO CALENTADOR.**

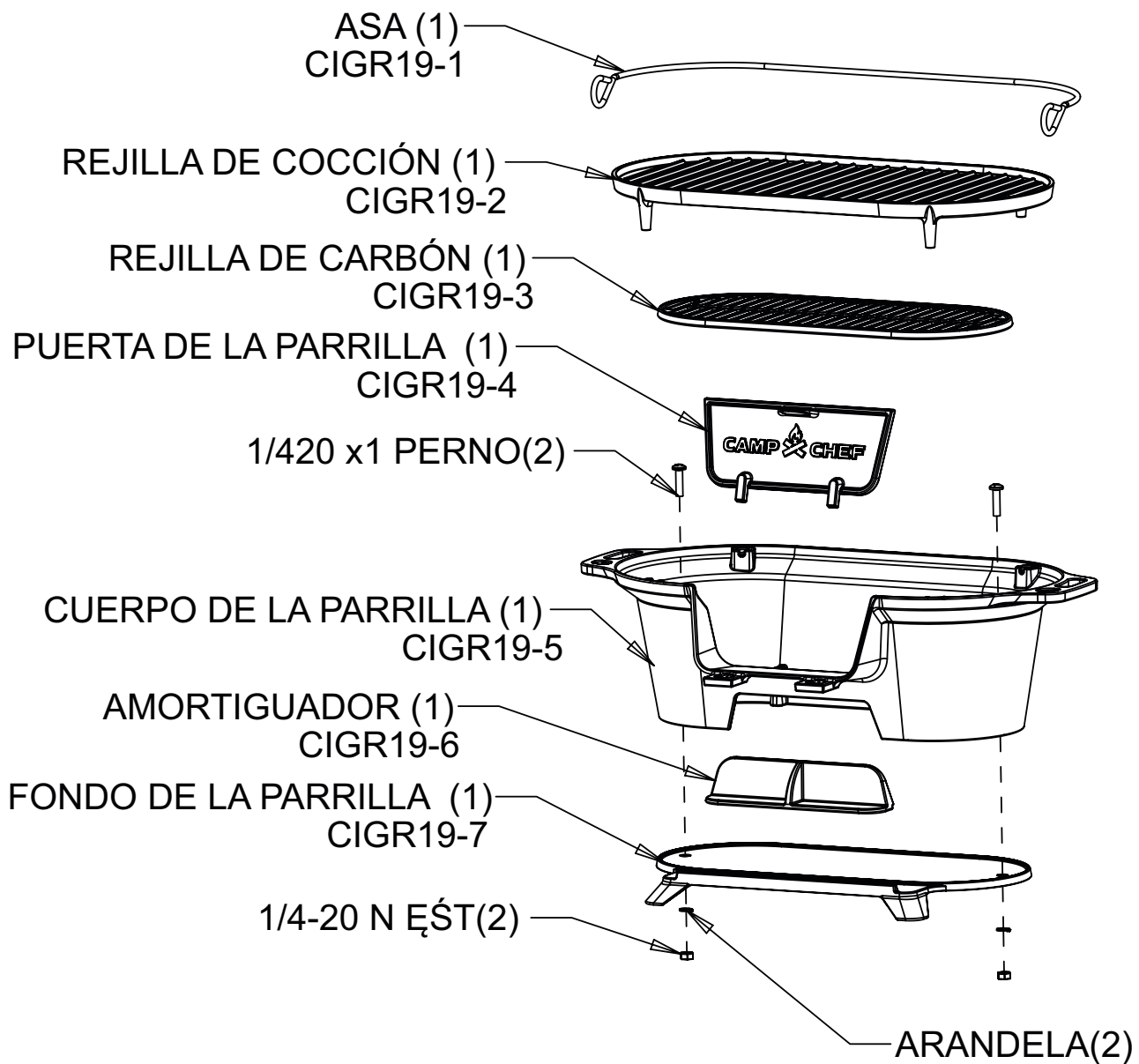
No deseche estas instrucciones de seguridad y montaje. Siga las instrucciones y advertencias para evitar lesiones o incendios. Esta parrilla está diseñada para su uso en exteriores únicamente. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

- La parrilla estará extremadamente caliente durante el uso.
- No intente limpiarla ni moverla hasta que esté completamente fría.
- Utilice siempre una cerilla larga o encendedor largo para encender o volver a encender la parrilla.
- Nunca se apoye ni se coloque cerca de la parrilla, ni permita que los niños o mascotas estén cerca de la parrilla durante su uso..
- No use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender carbón vegetal.
- No añada líquido de encendido o carbón de encendido instantáneo al carbón tibio o caliente.
- El uso de alcohol o fármacos, ya sean prescritos o no, puede obstaculizar la habilidad del consumidor para acoplar correctamente o hacer funcionar de forma segura esta parrilla.
- Apague el carbón después de cocinar. Nunca arroje cenizas o carbón antes de que se extingan completamente.

⚠ ADVERTENCIA

La parrilla está extremadamente caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después del uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de manipularla. Utilice siempre guantes o manopla para manipular la parrilla. Una manipulación incorrecta puede causar quemaduras graves. Mantenga a los animales domésticos y a los niños alejados. Nunca coloque la parrilla caliente en una superficie combustible. Utilice las herramientas adecuadas para ajustar las puertas.



Carbón de encendido:

El carbón puede encenderse en la chimenea para carbón o directamente en la parrilla. Para empezar a cocinar, quite la rejilla de cocción y el amortiguador. Apile al menos 40 briquetas de carbón en el medio de la rejilla de carbón con un trozo de periódico arrugado debajo de la rejilla. Esparza el líquido de encendido sobre las briquetas. Con un encendedor largo, encienda el periódico. Deje que el carbón se encienda (aproximadamente 10 minutos) y luego extienda uniformemente sobre la rejilla de carbón.

IMAGEN 1

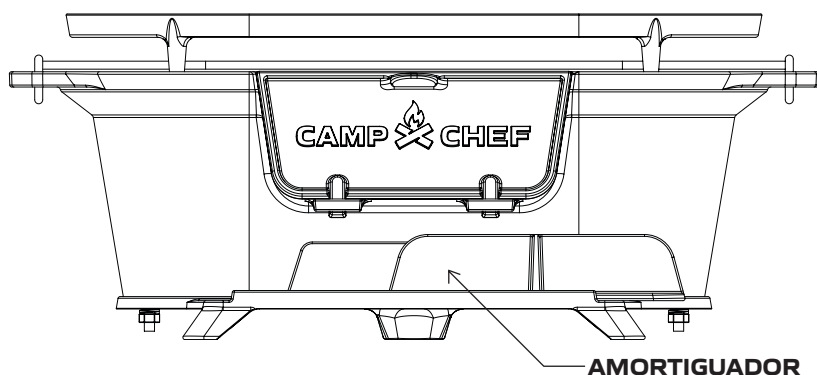
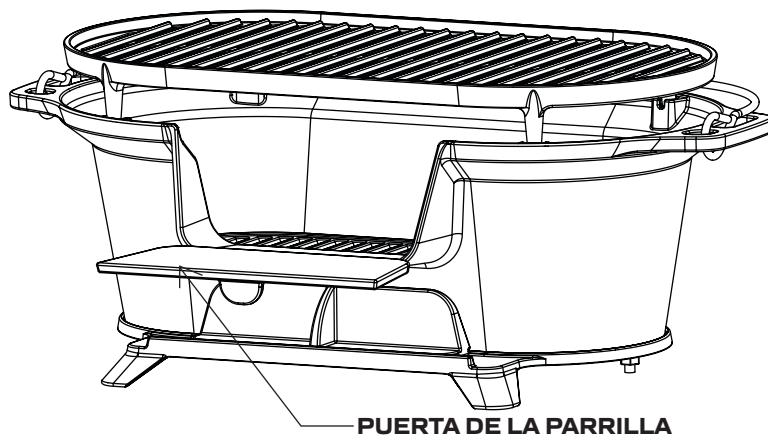


IMAGEN 2



Cocción:

Una vez que el carbón esté encendido, quite la rejilla de cocción y el amortiguador. El amortiguador (imagen 1) se puede utilizar para ajustar el flujo de aire. La puerta (imagen 2) se puede utilizar para añadir más carbón para obtener calor adicional.

IMPORTANTE

PRODUCTOS ÁCIDOS

No utilice productos ácidos en el accesorio de hierro fundido. Los productos ácidos, como la pasta de tomate, ketchup, etc., pueden quemarse rápidamente y adherirse al hierro fundido, lo que dificulta la limpieza.

CUIDADO DEL HIERRO FUNDIDO

LIMPIEZA:

1. Permita que el hierro fundido se enfríe completamente. Cuando esté frío, lave el hierro fundido completamente con un jabón con base no cítrica y agua. Aproximadamente 5 ml/1 cucharadita jabón a 1 l/1 cuarto agua. Asegúrese de enjuagar y secar completamente. (Nota: El jabón puede quitar el curado de su hierro fundido si no lo vuelve a aplicar después de la limpieza.) No coloque el hierro fundido en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL CURADO:

2. Después de cada uso, aplique una pequeña cantidad de acondicionador Camp Chef Cast Iron Conditioner, y recubra ligeramente las superficies del hierro fundido. Con el transcurso del tiempo, esto hará que el hierro fundido se ponga de color negro, creando una terminación llamada "pátina". Esto mejora el hierro fundido al crear una terminación similar al cristal, otorgándole una superficie no adherente. Puede encontrar más ideas sobre curado en línea en: campchef.com. Almacene los utensilios de cocina en un área seca y limpia con una ligera capa del acondicionador de hierro fundido. Y Su utensilio de cocina de hierro fundido estará listo para usarse la próxima vez que lo necesite. Evite lugares con condiciones de muchas fluctuaciones de temperatura. Si el hierro fundido se oxida, sumerja el área en refresco de cola para quitar el óxido y después vuelva a curar.

CURADO:

1. Sature un trapo limpio con el acondicionador para hierro fundido Camp Chef. Recubra todas las superficies del hierro fundido. Coloque la parrilla/ plancha sobre el calor de la cocina al aire libre. Caliente a 375 ° - 400 °F. Los utensilios de cocina emitirán humo cuando el curado se cocine. A medida que comienza a disminuir el humo, quite del calor. Use o deje que se enfríe y almacene. Este proceso también se puede realizar en el horno de su casa.

