

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.

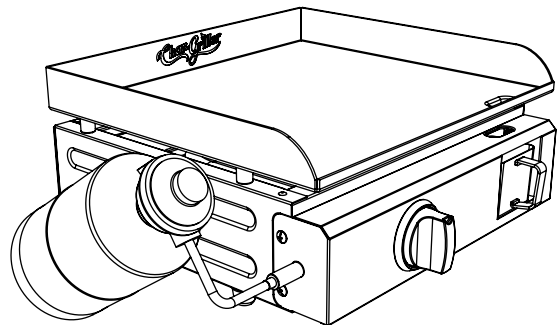
Hand-tighten the sliding collar to the grill in a clockwise direction. Do not use tools!

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.

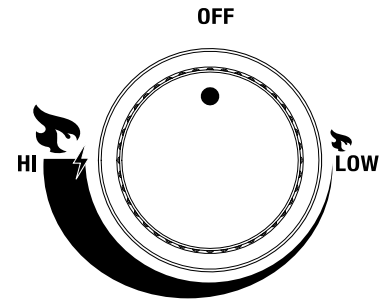
NOTE: Before first use, it is important to properly season your grill to ensure the optimal performance and long life of your Char-Griller Griddle (see the seasoning/care instruction provided in this manual).



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.

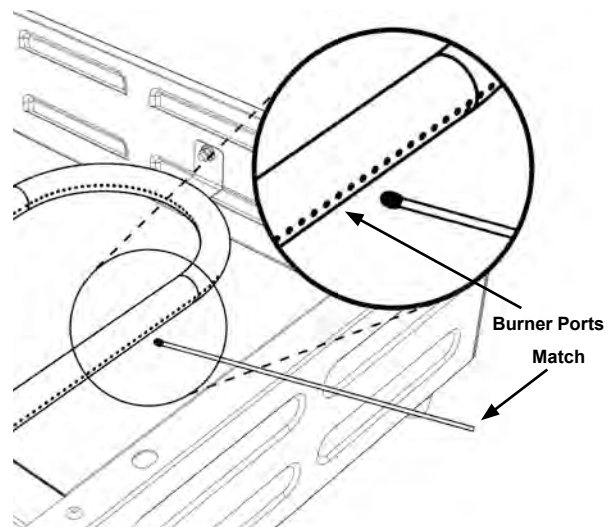
If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting. Clean grill after each use. **DO NOT** use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and may start a fire.

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.

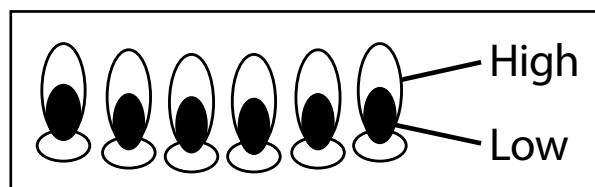
Lighting Burner with a Match

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.

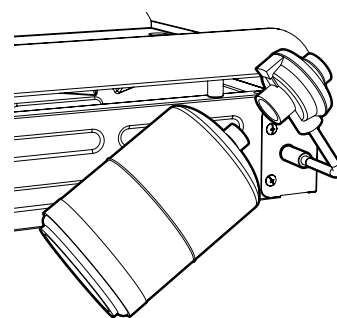


Temperature Management

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.

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.

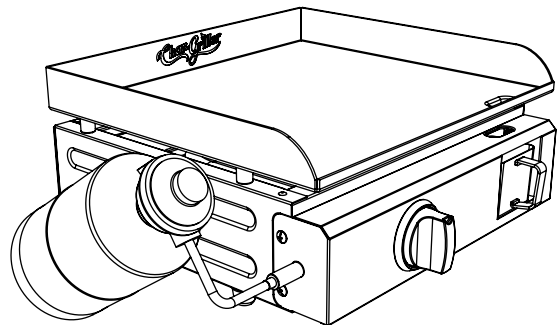
Apriete a mano la boquilla en la plancha en dirección de las agujas del reloj. ¡No use herramientas!

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.

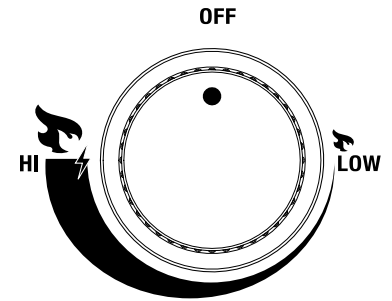
NOTA: Antes del primer uso, es importante que cure su plancha para asegurar el desempeño óptimo y una vida larga para su plancha de Char-Griller (ver las direcciones de curado/mantenimiento provistas en este manual).



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.

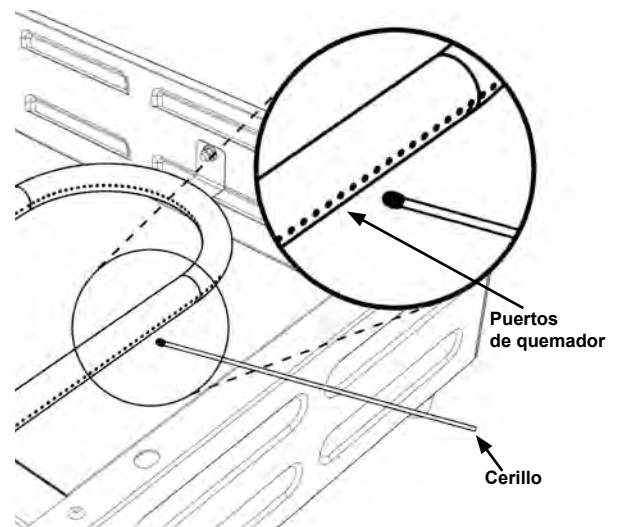
Si la llama de un fogón se apaga durante la operación, cierre el paso del gas en el panel de control y en la válvula del cilindro de gas. Abra la cubierta y deje que el gas se disipe por 5 minutos antes de volver a encenderla. Limpie la plancha luego de cada uso. NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables,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

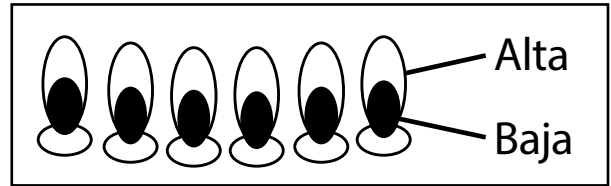
Cómo Encender un Fogón con un Cerillo

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".

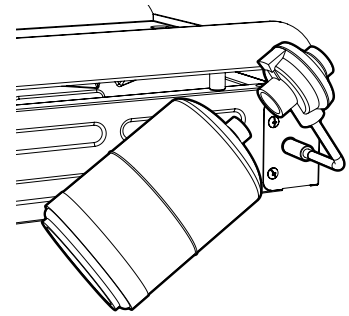


Manejo de la Temperatura

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. Remplace 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 ¼ de taza de sal de mesa para ayudar a eliminar la comida que se haya pegado.

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

Limpieza General de la Plancha

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

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

Almacenamiento de la Unidad

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