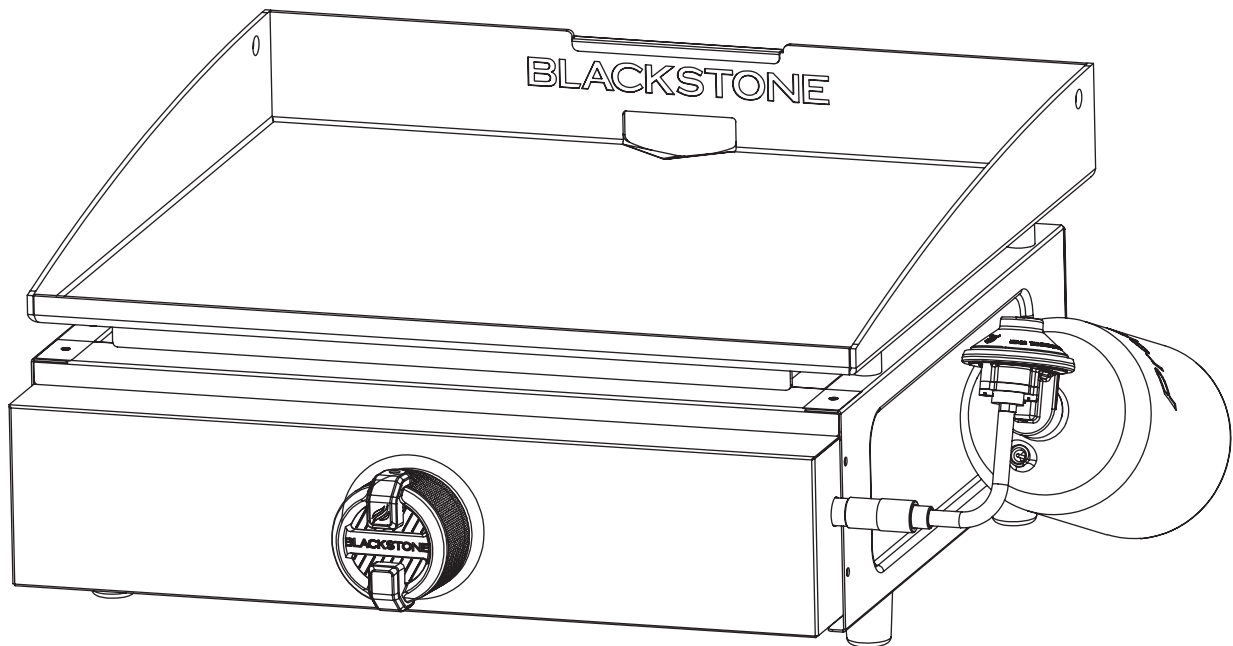


17" GRIDDLE

Model 1971

CONFORMS TO ANSI STD. Z 21.89-2017
CERTIFIED TO CSA STD. 1.18-2017
OUTDOOR COOKING SPECIALTY GAS APPLIANCES.



**⚠ DANGER**

Never operate this appliance unattended.

⚠ WARNING**INSTALLER/ASSEMBLER:**

Leave these instructions with consumer.

CONSUMER:

Retain this manual for future reference.

⚠ WARNING

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read all warnings and instructions before assembling the appliance.

⚠ WARNING

Follow all warnings and instructions while using the appliance.

⚠ WARNING

This product may expose you to chemicals including Di(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP), which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information, go to www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ DANGER

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER

When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.

⚠ DANGER

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.

⚠ DANGER**IF YOU SMELL GAS:**

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

- This appliance is for outdoor use only, and is not to be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- This device is not to be used in or on recreational vehicles or boats.
- This appliance is not to be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.

⚠ DANGER

- **NEVER** operate this appliance within 10ft (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.
- Failure to follow these instructions may result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.



COOKING TIPS

LOW HEAT:

Cooks slowly and requires more time.

Breaks down connective tissue and fat for a tender, moist meal.

- Fatty, thick cuts of meat.
(eg: pork shoulder, brisket, chicken thighs, short ribs)
- Delicate seafood (eg: octopus, squid)

MEDIUM HEAT:

Stable heat, takes the average time you'd expect for pancakes, eggs, toast, and more.

For food more susceptible to heat. Sear without overcooking.

- Fish (whole or in pieces)
- Most seafood
- Vegetables (steam with the **Blackstone Basting Dome** for best flavor)
- Pancakes
- Eggs

HIGH HEAT:

Cooks meals fast and in little time.

Slow cooking would dry up these cuts and make them horrible to eat since they are lower on fat.

- Lean cuts of meat. (eg: chicken breast, tenderloin, skirt steak, flank)

VIDEO RECIPES:

Find more inspiration and recipes at
blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



TABLE OF CONTENTS

It is the consumer's responsibility to see that the unit is properly assembled, installed, and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

CONTENTS

01. REGISTER YOUR PRODUCT	01
02. FOR YOUR SAFETY	02
Section 01. Food Safety	02
Section 02. Gas Griddle Safety	03
03. ASSEMBLY GUIDE	04
04. FUEL 16.4 OZ. PROPANE BOTTLE	08
Section 01. 16.4 oz. Liquid Propane Bottle	08
05. CARE & MAINTENANCE	10
Section 01. General Care	10
Section 02. Griddle Seasoning Instructions	12
Section 03. Cleaning the Burner Assembly	14
Section 04. Cleaning Your Griddle	16
06. IGNITION PIEZO-ELECTRIC	18
07. TROUBLESHOOTING	19
Section 01. Piezo-Electric Ignition Troubleshooting	19
Section 02. Griddle Gas Flow	20
08. F.A.Q.	22
09. WARRANTY	23
10. RECIPES	24

SAFETY ALERT KEY

Read and follow all the notices throughout the manual.

DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

WARNING

Indicates the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



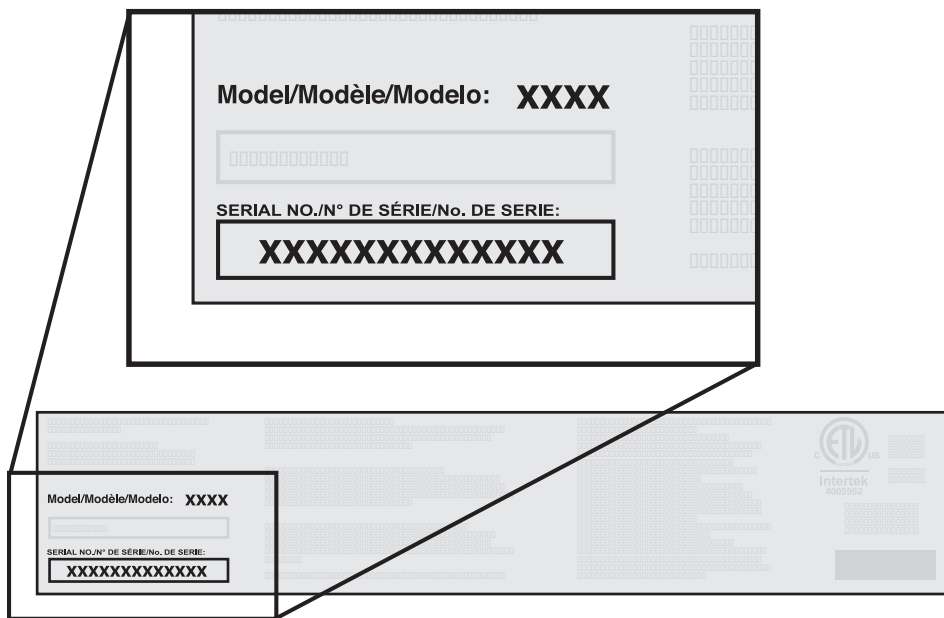
REGISTER YOUR PRODUCT

Registration allows our Customer Service Representatives to quickly provide assistance with your Blackstone product if needed.

The North Atlantic Imports LLC 1-Year Warranty covers replacement parts up to one year after the date of purchase. (Please reference the Warranty chapter for more information.) To enable this warranty, you will need to provide:

- Proof of Purchase/ Receipt/ Order Details
- Your Blackstone product's Serial Number
- Your Blackstone product's Model Number

Your Blackstone product's Serial and Model numbers can be found on your griddle's Origin Label. (The Origin Label is a large silver sticker found on the body of your appliance.)



OUR CUSTOMER SERVICE STAFF IS HERE TO HELP YOU!

Register your Blackstone product at **blackstoneproducts.com/register** and visit us online at **blackstoneproducts.com/support**



We are pleased to help you with any questions concerning griddle use, replacement parts, or your warranty.

Customer Service Hours:
Monday – Friday
7:00 am – 5:00 pm
Mountain Standard Time

Model Number _____
Serial Number _____
Date Purchased _____

**⚠ WARNING**

NEVER partially cook meat or poultry to finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.

FOR YOUR SAFETY

Before proceeding, make certain that you understand the FOR YOUR SAFETY section of this manual. Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.

Section 01

FOOD SAFETY

Food safety is an important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

CLEAN: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

SEPARATE: Separate raw meats and poultry from ready-to eat foods to avoid cross contamination. Use clean platter and utensils when removing cooked foods from appliance.

COOK: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use thermometer to ensure proper internal food temperatures.

CHILL: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information visit foodsafety.gov or Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education online at befoodsafe.ca

HOW TO TELL IF MEAT IS COOKED THOROUGHLY

Meat and poultry cooked with this appliance often browns very fast on the outside.

Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature and cut into food to check for visual signs of doneness.

When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, cook to 165° F/74°C, or until steaming hot.

MEAT COOKING TEMPERATURES



Poultry

165° F or 74°C

Juices should run clear and flesh should not be pink.

Beef or Poultry Hamburger

160° F or 71°C

Juices should not be pink and flesh should be brown in the middle.

Beef, Veal, & Lamb Steaks/Chops

145° F or 63°C

Beef, Veal, & Lamb Roasts

145° F or 63°C

ALL cuts of Pork

160° F or 71°C

Juices should not be pink.



Section 02

GAS GRIDDLE SAFETY

INSTALLATION SAFETY

This appliance is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and void warranty.

Use this appliance, as purchased, only with gas and regulator/valve assembly supplied.

Appliance installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

TURNING GRIDDLE OFF

- When not in use, turn OFF appliance by rotating the appliance control knobs to the OFF position and closing the fuel valve.

If the information in the above statements is not followed exactly, serious injuries, fire, or death may occur.

SAFETY TIPS

- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45 °C) before moving or storing.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to protect against burns and splatters.

If grease or other hot material drips from appliance onto valve, hose or regulator:

STEP 01 Turn off gas supply immediately.

STEP 02 Determine the cause and correct it.

STEP 03 Clean and inspect valve, hose and regulator before continuing.

STEP 04 Perform a leak test. (Please reference the Leak Test Instructions in the Fuel chapter.)

For problems with this appliance, please reference the Troubleshooting chapter.

DANGER

Never place any items within 3-inches of your griddle top while in use. This area can become very hot and potentially damage any accessory objects placed too close.

WARNING

Keep children and pets away from appliance at all times.

This appliance is not intended for use by children.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

WARNING

This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

Do not use for purposes other than intended.

WARNING

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

CAUTION

For residential and household use only. **DO NOT** use for commercial cooking.



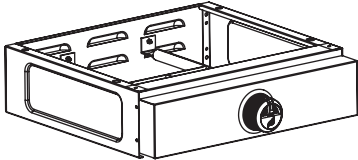
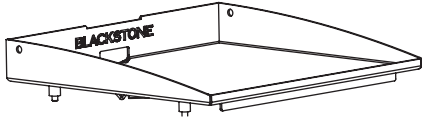
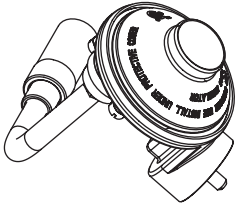
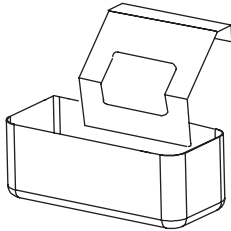
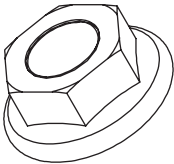
EXPLODED VIEW

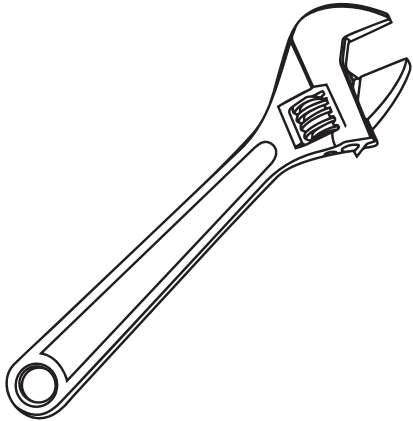


	PARTS	QTY
1.6	Front panel	1
1.7	Knob bezel	1
1.8	H burner	1
1.9	Ignition needle	1



ILLUSTRATED PARTS LIST

1 Body (1 piece) 	2 Griddle Top (1 piece) 	3 Feet (4 pieces) 
4 Regulator (1 piece) 	5 Temperature knob (1 piece) 	6 Grease cup (1 piece) 
7 M8 Flange nuts (4 pieces) 		



NOT INCLUDED:
16.4 oz LP Gas bottle

TOOL NEEDED:
Adjustable wrench

**⚠ WARNING**

The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

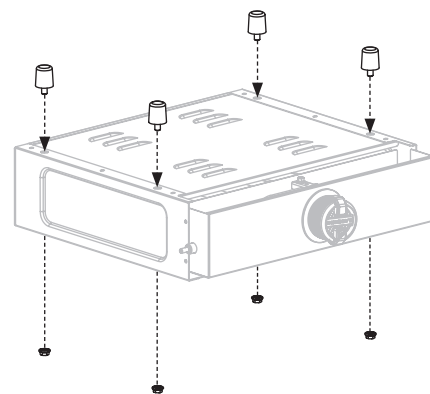
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Make sure all the plastic packing material is removed before assembling

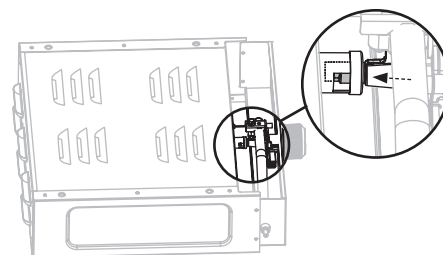
Find a large, clean area to assemble your griddle. Please refer to the parts list and assembly diagrams as necessary.

STEP 01 Remove the griddle body from the packaging. Take the griddle top off and set aside.

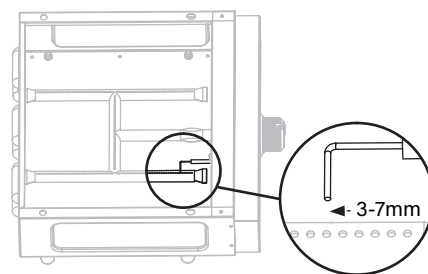
STEP 02 Place the griddle upside down on a soft surface. Use four (4) M8 flange nuts to attach four (4) griddle legs to the bottom of the griddle.



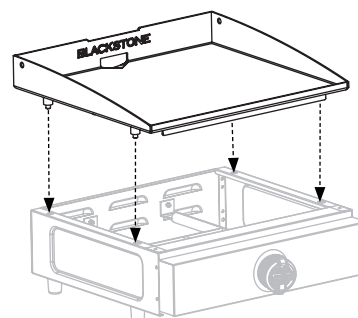
STEP 03 Ensure that the fuel nozzle is housed within the burner opening.



STEP 04 Turn the griddle over so it stands on its legs. Check the ignition needle. The needle needs to be placed 3-7mm above the burner tube.



STEP 05 Place the griddle top on the griddle body. Make sure the four positioning pegs on the griddle top are seated into the griddle body.

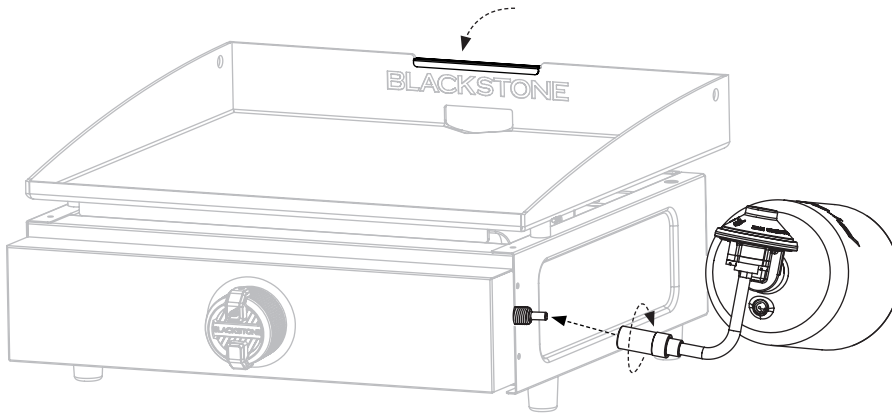




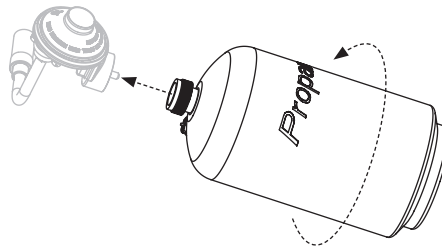
⚠ WARNING

This appliance will be hot during and after use. While cooking, place unit on heat-resistant and flame-resistant surfaces to avoid damage and injury.

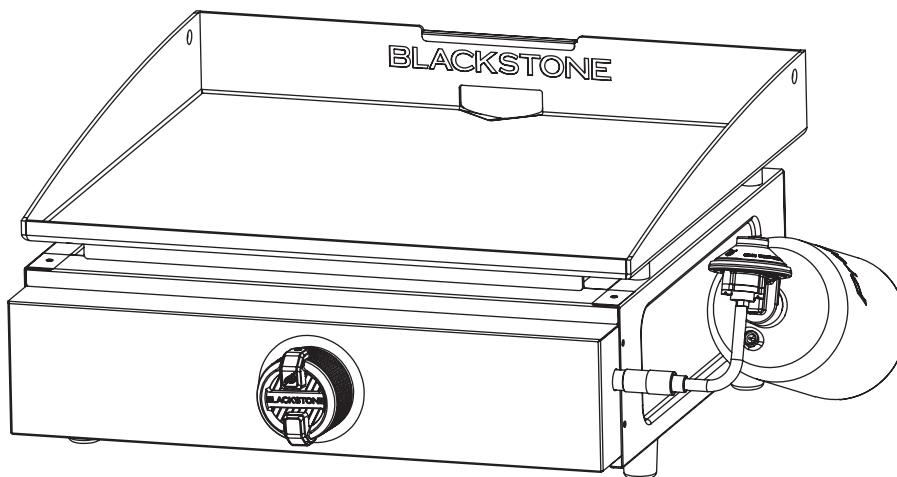
STEP 06 Insert the gas regulator and tank into the gas line of the griddle. Turn the collar of the gas regulator clockwise to secure it to the gas line. Hang the grease cup on the rear of the griddle top.



STEP 07 Screw in the LP bottle into the gas regulator, turning the tank clockwise.



STEP 08 Proceed to the Griddle Seasoning Instructions section of the Care & Maintenance chapter. Enjoy cooking outdoors on your Blackstone 17" Tabletop Griddle!



NEED HELP?

Register your Blackstone product at blackstoneproducts.com/register and visit us online at blackstoneproducts.com/support for missing parts, assembly and operation questions.



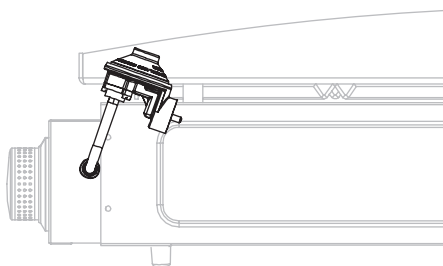


⚠ DANGER

DO NOT cross thread the connection between your propane bottle and regulator or regulator and gas rail. Cross threading can occur if you force thread a connection at an improper angle. This will damage the threads, lead to propane leaking, and potentially result in a build-up of fuel that can ignite.

⚠ WARNING

The LP gas supply cylinder must be disconnected when this appliance is not in use.



PLEASE NOTE: The gas regulator is intended be used at an angle towards the rear of the griddle as shown above.

FUEL | 16.4 OZ. PROPANE BOTTLE

Section 01

16.4 OZ LIQUID PROPANE BOTTLE

LP (LIQUEFIED PETROLEUM GAS)

LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. For safety and easy detection, LP gas has been given an odor similar to rotten cabbage.

LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

16.4 OZ LP BOTTLE REQUIREMENTS

Use only a 3.8 x 7.8 inch, 16.4oz propane bottle.

LP bottle must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP bottles, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.

Only cylinders marked “propane” should be used.

DISCONNECTING THE 16.4 OZ LP BOTTLE

STEP 01 Griddle must be off and cool.

STEP 02 Disconnect regulator from the gas line by unscrewing the collar.

STEP 03 Unscrew LP bottle from the regulator.



16.4 OZ LP BOTTLE SAFETY TIPS

- Before opening LP bottle valve, the regulator must be properly connected.
- Place dust cap on bottle valve outlet whenever bottle is not in use.
- Only install the type of dust cap on the bottle valve outlet that is provided with bottle valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and LP bottle valve.
- Keep ventilation openings in bottle enclosure free and clear of debris.
- If regulator fails in unit, it must be replaced with a Blackstone approved model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer. Failure to comply will void the warranty.
- If regulator frosts, turn off griddle and LP bottle valve immediately. This indicates a problem with bottle and it should not be used on any product. **Return bottle to supplier!**

DANGER

- **NEVER** store a spare LP cylinder/bottle under or near the appliance or in an enclosed area.
- **NEVER** fill a LP cylinder/bottle beyond 80% full.
- **DO NOT** store an LP tank/bottle in an area where children play.
- LP cylinder should only be stored outside and in a cool, dry place.
- **NEVER** leave an LP tank/bottle inside a vehicle which may become overheated by the sun.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause intense fire with risk of property damage, serious injury or death.

If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call fire department.

PLEASE NOTE: The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of griddle.

**⚠ WARNING**

When not in use, turn unit controls and gas source OFF.

⚠ WARNING

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

⚠ WARNING

This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

⚠ CAUTION

NEVER handle hot parts with unprotected hands.

⚠ CAUTION

Small variations in manufacturing and raw materials can cause some griddles to be slightly warped. A slight warp will disappear when the griddle is heated in preparation for cooking.

CARE & MAINTENANCE

Regularly clean your appliance between uses, especially after extended periods of storage. In order to extend the life and condition of unit, follow best practices detailed in this manual.

Section 01

GENERAL CARE

VALVE CHECK

Ensure gas is off at the supply shut off valve before checking appliance valves. Knobs must be locked in OFF position.

STEP 01 To check valves, push in knobs and release. Knobs should spring back.

If knobs do not spring back, replace valve assembly before using appliance.

STEP 02 Rotate knobs to LOW position then turn back to OFF position. Knobs should turn smoothly.

GENERAL CLEANING

Ensure that the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.

- Clean griddle often, preferably after each use.
- Be sure to keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- 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.
- If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking.



BURNER MAINTENANCE

In most circumstances, burning residue off after cooking will keep burner clean.

- Be sure that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.
- Burner should be removed and cleaned annually or whenever heavy build-up or insects/insect nests are found in order to ensure that there is no blockage in the burner portholes or venturi tubes.
- Use pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush may be used to remove corrosion from the burner surfaces. (Please reference the Cleaning the Burner Assembly section)
- When refitting burner, check that the venturi tubes of the burner fit over valve outlets.

AFTER EACH USE

PLASTIC PARTS: Wash with warm soapy water and wipe dry.

PAINTED SURFACES: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with soft nonabrasive cloth.

STAINLESS STEEL SURFACES: To maintain appliance frame's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water. Wipe dry with a soft cloth after each use.

STORAGE

- In order to extend and maintain the life and condition of your appliance, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- When gas supply is connected to appliance, store appliance outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Store appliance indoors ONLY if gas supply is turned off, disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage, clean burner assembly before starting appliance. (Please reference the Cleaning the Burner Assembly section.)

WARNING

A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

CAUTION

DO NOT use Citrisol, abrasive cleaners, de-greasers or a concentrated cleaner on plastic parts. **Damage to and failure of parts may result.**

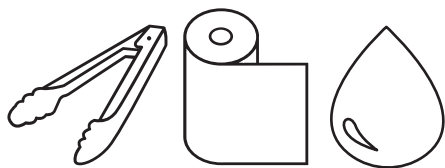


VIDEO TUTORIAL

How to Season a New Blackstone Griddle | Blackstone Griddle



▶ [youtube.com/watch?v=VsPmDVnj2pI&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=VsPmDVnj2pI&t=3s)



TOOLS NEEDED: Cooking tongs,
Paper towels, and Cooking oil

Section 02

GRIDDLE SEASONING INSTRUCTIONS

For best results, we recommended seasoning the griddle before cooking on griddle top.

STEP 01 Make sure griddle top is wiped clean of debris. (Please reference the Cleaning Your Griddle section)

Blackstone griddle tops are pre-treated with soy oil as a protective coating. This coating may leave a discoloration on the griddle top. This is normal and will not affect the seasoning process.



STEP 02 Set your griddle to high heat until your griddle top changes color. Use tongs to hold a paper towel or cotton cloth and spread 2-3 tablespoons of your seasoning oil across the griddle surface.

When seasoning your griddle top, remember to use a thin and even layer of oil—the thinner the layer of oil, the easier it will be to burn it off.



STEP 03 You will know it is done when it stops smoking. You will want to repeat this 3-4 times for your initial seasoning.

The heat of the griddle will break down the oil and bond it to the metal, creating a new polymer that acts as a stick resistant and protective layer over the griddle.





WHY DO I NEED TO SEASON MY GRIDDLE?

Seasoning leaves a hard protective layer bonded to the steel surface.

- Natural stick resistance.
- Prevents rust and corrosion.



CAUTION

Customers in humid or coastal climates may require more frequent seasonings and the use of heavier cooking oils to avoid rusting and corrosion.

GRIDDLE TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS

01. After seasoning, there is a brownish residue on the griddle surface.

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
01. Too much oil was used.	First, turn your griddle on high and let it heat for 10-15 minutes.
02. You turned off the heat too soon.	Next, scrape off as much of the thickened and partially cooked oil as you can. Then, re-season with a very thin layer of oil.

SYMPTOMS

01. After seasoning, the griddle surface is not black.
02. Food is sticking to the griddle surface.

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
01. The corners and edges do not have the same access to the direct heat of the burners, making it harder for the seasoning to darken like the rest of the griddle top.	Apply a thin layer of oil between cooks to maintain seasoned cooking surface. (Please reference the Cleaning your Griddle section.) After using your griddle for multiple cooks, the seasoning will even out and improve.

For additional troubleshooting, please visit the Troubleshooting and F.A.Q. chapters.

WHAT OIL IS BEST TO USE?

The **Blackstone Seasoning and Cast Iron Conditioner** is the best and easiest way to get consistent results. This unique blend of oils combines the best of many different cooking oils.



Can I use any food grade oil?

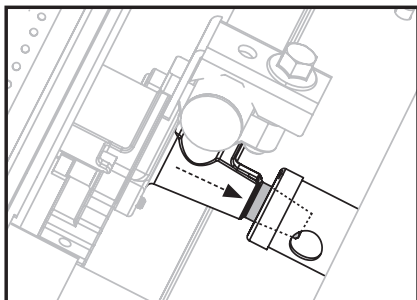
Yes, but different oils can vary in the process from the burn time, smoke point, and durability once finished.

If you prefer to use an animal fat for seasoning, do not use bacon. Pure lard will work as it does not have the same additives as bacon.



⚠ WARNING

Ensure that the fuel nozzle is housed within the burner opening.



Section 03

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Unit burners vary, however these instructions apply to all units. Clean burner assembly and check burner for damage. If any large cracks or holes are found, replace burner.

STEP 01 Turn gas OFF at control knobs and gas supply. Remove griddle top.

STEP 02 Carefully detach and remove the burner.



STEP 03 Run a narrow bottle brush through each burner tube several times. (DO NOT use wire brushes)

Additional Methods Include:

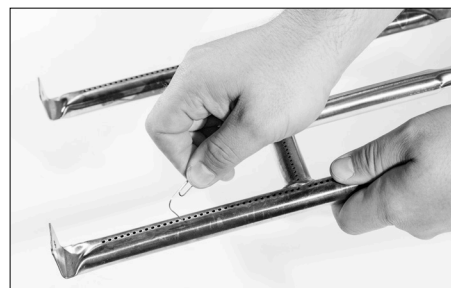
- a** Run a stiff wire bent into a small hook through each burner tube several times.
- b** Use an air hose to force air into burner tube and out burner ports. Check that air blows through each hole. (Wear eye protection)



STEP 04 Brush entire outer surface of burner to remove grime.



STEP 05 Clean any blocked ports with stiff wire such as an open paper clip. Then, carefully replace burners and reattach. Burner tubes must be reengaged with the valve openings.





BURNER FLAME CHECK

Always check burner flame before use.

STEP 01 Light burners and rotate knobs from high to low. When knob is at high, flames should be larger than when knob is at low.

STEP 02 Perform burner flame check by looking below griddle top on the side of unit to view burners below.

If there is a sudden drop or low flame issue, please reference the Troubleshooting chapter.

For additional support, see [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles)

MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS

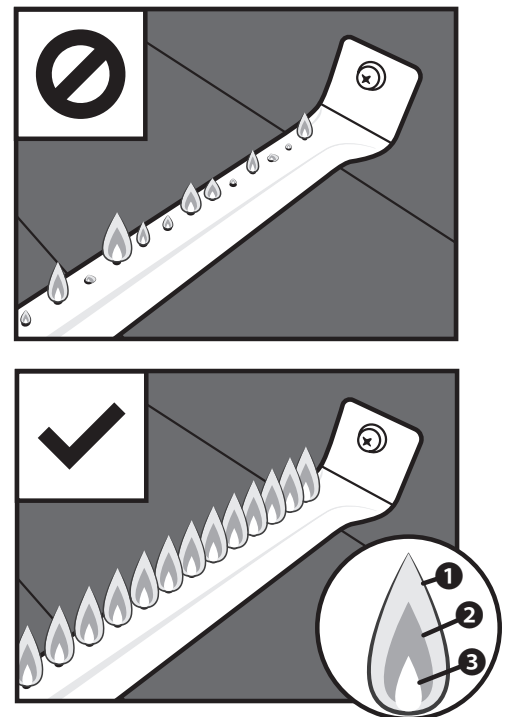
Before beginning, check for gas leaks. (Please reference the Leak Test Instructions in the Fuel chapter.)

STEP 01 Ensure control knob is in OFF position.

STEP 02 Remove griddle top.

STEP 03 Light a match (or long lighter) no shorter than 11 inches long. Place the flame on the right or left side of the burner.

STEP 04 Push in and turn the control knob to the HIGH position. Ensure burner lights and stays lit.



Healthy flames might have a few flickers of yellow color **1**, then a dark blue color **2**, followed by a vibrant blue by the burner tube **3**.



DANGER

DO NOT place flammable items on side shelves near the griddle. Aerosol containers are particularly hazardous because **they can overheat and result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.**

WARNING

DO NOT place oily or greasy towels near the griddle unit as they can spontaneously combust.

WARNING

Adding a large amount of cold or frozen food (or food with significant water content) to a hot griddle may cause griddle to warp.

CAUTION

The grease tray must be removed and emptied after each use.

Do not remove grease tray until griddle has completely cooled.

Section 04

CLEANING YOUR GRIDDLE

CLEANING THE GRIDDLE COOKING SURFACE

STEP 01 To clean griddle after each use, cool griddle below 300° F. Scrape food debris with spatula or straight metal scraper.



STEP 02 Wipe down griddle surface with paper towel.



STEP 03 Divide griddle surface into approximately 6" sections (width of scraper tool). Apply a small amount of water onto first section with a bottle and then scrape the water and debris toward the grease trap. Move to the next 6" section and repeat.

DO NOT USE MORE THAN TWO TABLESPOONS OF WATER AT A TIME.

1/4 cup of table salt may be used to buff off stuck food residue.



STEP 04 Wipe again with a paper towel and dry completely.



STEP 05 Apply thin coat of cooking oil to maintain seasoning and protect the griddle top.





STORING YOUR GRIDDLE

Store griddle in a cool, dry location. Always cover griddle if stored outdoors. Choose from a variety of griddle covers offered by Blackstone.

When protecting griddle with soft cover, use the “tenting” method to prevent water from accumulating on griddle top. “Tenting” involves placing an object (a bowl, tennis ball or PVC pipe) beneath soft cover in the center of griddle in order to allow water to slide off. “Tenting” helps prevent rust.

FIRST TIME CLEANING

GRIDDLE COOKING SURFACE:

Blackstone Griddles are pre-treated with cooking oil to prevent rust and damage during shipping. For first time use, wash griddle with hot, soapy water.

THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP ON THE GRIDDLE COOKING SURFACE.

Rinse and dry completely. Proceed with seasoning instructions. (Please reference the Griddle Seasoning Instructions section.)

WARNING

NEVER APPLY COLD WATER ACROSS THE WHOLE SURFACE OF A HOT GRIDDLE AT ONCE. This may cause warping.

CAUTION

DO NOT USE SOAP ON THE GRIDDLE COOKING SURFACE. This will destroy the griddle's seasoning.

NEED HELP?

Register your Blackstone product at blackstoneproducts.com/register and visit us online at blackstoneproducts.com/support for missing parts, assembly and operation questions.





WARNING

Do not lean over griddle while lighting.

WARNING

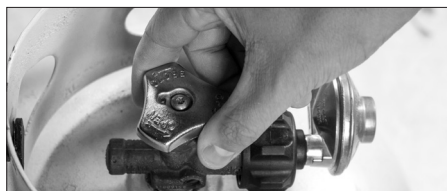
If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.

If burner does not ignite with open valve, gas will continue to flow out of burner and could accidentally/inadvertently ignite with risk of injury.

IGNITION | PIEZO-ELECTRIC

GRIDDLE OPERATING INSTRUCTIONS

For proper ignition and operation of the griddle follow the steps below.



STEP 01 Make sure LP tank is properly connected to unit. Turn gas ON at LP cylinder by taking 20 seconds to turn knob halfway.



STEP 02 Push in control knob to start gas flowing, then turn control knob counter-clockwise to activate starter.



STEP 03 Adjust temperature to desired level.

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn burner control OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.

For additional support, see youtube.com/blackstonegriddles



TROUBLESHOOTING

Section 01

PIEZO-ELECTRIC IGNITION TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS

01. Burner will not ignite with piezo ignition system

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

If this does not work, to determine the cause, please try to ignite your griddle with a match. (Please reference the Match Lighting Instructions in the Cleaning the Burner Assembly section of the Care & Maintenance chapter.)

*If you **CAN** ignite your griddle with a match*

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
01. Igniter wire misaligned.	Ensure that the igniter wire is positioned 1/8" to 1/4" away from the burner tube, positioned above a burner hole.
02. Damage to the ignition system.	Contact customer service for replacement parts.

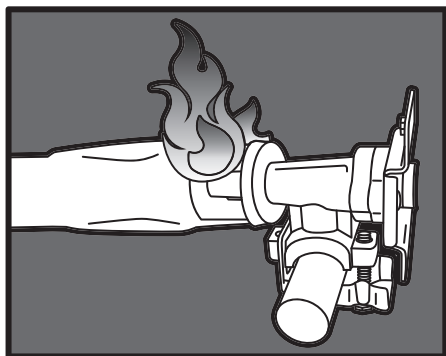
*If you **CAN NOT** ignite your griddle with a match*

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
03. Burner tubes are not receiving propane.	Please reference the Gas Flow section of the Troubleshooting Chapter.



Section 02

GRIDDLE GAS FLOW



SYMPTOMS

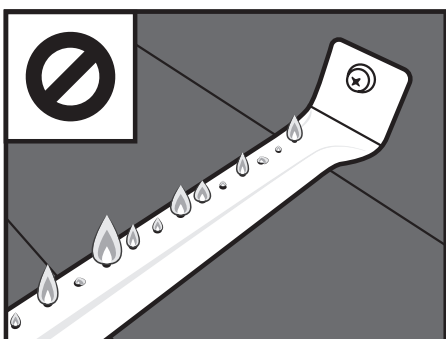
01. A flame is coming out of the air gate.

POSSIBLE CAUSES

01. Something is blocking the venturi in the burner tube. This is not allowing the propane to flow through the burner, causing the flame to back out the air gate.

SOLUTION

Clean the burner assembly to remove the obstruction. (Please reference the Cleaning Your Griddle section of the Care & Maintenance chapter.)



SYMPTOMS

01. Burner flames are yellow or irregular.

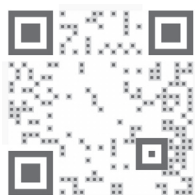
POSSIBLE CAUSES

01. Something is blocking the air gate for the burner. This is blocking oxygen from mixing with the propane correctly to get healthy flames.

SOLUTION

Check the air gates in your burner. If you have adjustable air shutters over your air gates, make sure that they are completely open. If your burners have bug shields, clean any spider webs, soot, or debris off the bug shield. Clean any other obstructions out of air gates.

TECHNICAL SUPPORT. Scan QR code for more videos or visit the Blackstone YouTube channel at youtube.com/blackstonegriddles





SYMPTOMS

01. Griddle will not achieve a high heat or heats unevenly.
02. Burner flames start strong, then immediately drop to low even when burner is set to high position.
03. Flame height drops when a second burner is lit.
04. Flames do not extend the full length of the burner, or only run on one side of the burner.
05. Burner flames are inconsistent.

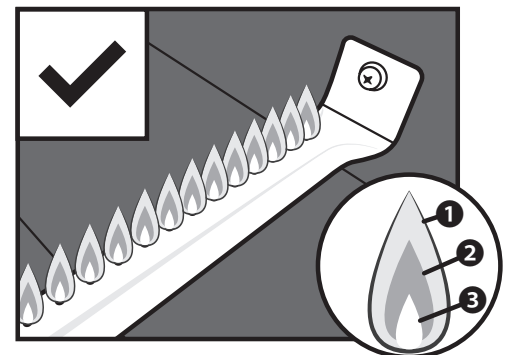
POSSIBLE CAUSES

SOLUTION

- | | |
|--|--|
| 01. United States regulations require that all griddle regulators contain a flow limiting device for consumer safety. This device measures the amount of propane going through the regulator to ensure the levels are safe. If the flow rate through the regulator is too high (a symptom of a large leak), the flow limiting device will trigger, restricting the flow of propane to reduce the chance of a dangerous fire. This safety system can accidentally be tripped by opening a propane tank too quickly or opening the propane tank when a burner knob is not in the off position. | This safety system can be reset by moving the burner knobs to the off position, closing the propane tank, and disconnecting the regulator from the propane tank. Wait five minutes to allow the pressure to dissipate, then reconnect the regulator to the propane tank and slowly open the tank (it should take a full 30 seconds to open half a turn). Ignite your griddle as described in the Care & Maintenance chapter. |
| 02. LP gas cylinder is empty or low. | Refill or replace the propane tank. |
| 03. Obstructions in the burner, gas jets, or fuel rail. | Clean the burner, jets, and gas hose. (Please reference the Cleaning Your Griddle section of the Care & Maintenance chapter.) |
| 04. Regulator stuck in safety position. | Contact customer service for replacement parts. |

BURNER FLAME PATTERN

Your griddle's burners are designed to mix oxygen and propane at a rate that allows for optimal flames. Should the burner's holes, air gate, or venturi get blocked, it will affect the propane and air mixture, causing low or inconsistent flames, or flames coming from the air gate.



Healthy flames might have a few flickers of yellow color **1**, then a dark blue color **2**, followed by a vibrant blue by the burner tube **3**.



F.A.Q.

Q. What types of cooking oils can I use to season my griddle?

A. We recommend the following oils for seasoning purposes: olive oil, vegetable oil, canola oil, coconut oil, flax seed oil and sesame oil. (Please reference the Griddle Seasoning Instructions section of the Care & Maintenance chapter.)

Q. Can I use dish detergent to clean my griddle?

A. Grease cutting dish detergents will erase the seasoning on the griddle and should not be used after griddle is seasoned. For tough spots use table salt and hot water and always coat with a thin layer of oil once you are finished cleaning. (For griddle cleaning instructions, please reference the Cleaning Your Griddle section of the Care & Maintenance chapter.)

Q. Why does my griddle surface look dull and dry instead of shiny and black?

A. Seasoning is a continuous process. Over time and the more often you use your griddle top, the more shiny, black and non-stick it will become.

Q: Can I cut directly on the griddle top?

A: Yes, you can. Cutting on the griddle top will not harm it.

Q. What if my griddle starts to rust?

A. If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool or low grit sandpaper and re-season the surface ([youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil](https://www.youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil)). Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers. It is also important to keep your griddle covered. (For proper storage techniques, please reference the General Care section of the Care & Maintenance chapter.)

For more FAQ's visit blackstoneproducts.com/faq

OUR CUSTOMER SERVICE STAFF IS HERE TO HELP YOU!

Register your Blackstone product at
[blackstoneproducts.com/
register](https://blackstoneproducts.com/register)
and visit us online at
[blackstoneproducts.com/
support](https://blackstoneproducts.com/support)



We are pleased to help you with any questions concerning griddle use, replacement parts, or your warranty.

Customer Service Hours:
Monday – Friday
7:00 am – 5:00 pm
Mountain Standard Time



NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

1-YEAR WARRANTY

North Atlantic Imports, the manufacturer, will warranty for one year from purchase all parts, workmanship, and finishes. It will be the manufacturer's option as to whether to repair or replace any of the above items. All warranties are limited to the original purchaser only. This warranty does not cover any liability on the part of North Atlantic Imports, its agents or employees, for any indirect or consequential damages for breach of warranty. The purchaser must follow the manufacturer's usage instructions.

Under no circumstances is the manufacturer responsible for damages from the failure to operate the cooking station properly. It is the responsibility of the purchaser to establish the warranty period by verifying the original purchase date with original sales receipt.

For more detailed explanation of the warranty, read below:

North Atlantic Imports LLC warrants to the owner that the product covered by this agreement is free from defects in material and workmanship under normal use and service for which it was intended if, but only if, it has been operated in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions exclusively for domestic use, and not for private or public club, institutional or commercial purposes.

North Atlantic Imports LLC's obligation under this warranty is limited to replacing or repairing, free of charge, any part or parts that may prove, to the satisfaction of North Atlantic Imports LLC, to be defective under normal home use and service within the following stated periods of time from the date of purchase; for one year from purchase, all parts, finish, and workmanship. Should any failure to conform to this warranty become apparent during applicable warranty periods stated above, the original purchaser must notify North Atlantic Imports LLC

of breach of warranty within the applicable warranty period.

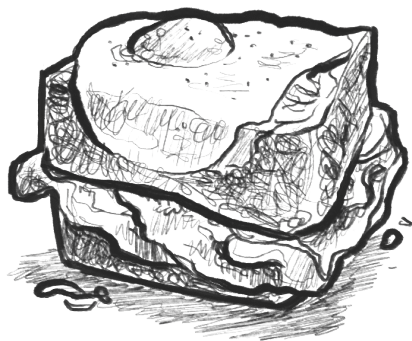
North Atlantic Imports LLC shall upon notice and compliance by the original purchaser with such instructions, correct such nonconformity by repair or replacement of the defective part or parts. Correction in the manner provided above shall constitute a fulfillment of all obligations of North Atlantic Imports LLC with respect to the quality of the product.

North Atlantic Imports LLC does not warrant this equipment to meet the requirement of any safety code of any state, municipality or other jurisdiction, and the original purchaser assumes all risk and liability whatsoever resulting from the use thereof, whether used in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions or otherwise.

This warranty does not cover and is intended to exclude any liability on the part of North Atlantic its agents,

servants or employees whether under this warranty or implied by law for any indirect or consequential damages for breach on any warranty. The purchaser must establish all applicable warranty periods pursuant to this warranty by verifying the original purchase date by producing the dated sales receipt. This warranty shall not apply to this product or any other part thereof which has been subject to accident, negligence, alteration, abuse, or misuse or which has been repaired or altered without North Atlantic written consent, outside of North Atlantic Imports LLC factory.

North Atlantic Imports LLC makes no warranty whatsoever in respect to accessories or parts not supplied with it. This warranty shall apply only within the boundaries of the United States of America. This warranty gives the original purchaser specific rights, and the original purchaser may also have other rights, which vary from state to state.



RECIPES FOR BREAKFAST

CROQUE MADAME

Recipe by Desiree 'BlackstoneBetty' Dukes

Serves 6 | 25 min.

Ingredients

- 1 loaf crusty sour dough bread
- 1 wedge Gruyere cheese, grated
- 1 lb ham (tavern, black forest, or your favorite)
- 1/4 lb baby Swiss cheese
- 1/4 lb Muenster cheese
- Dijon mustard
- Butter
- 6 eggs

Béchamel Sauce

- 2 tbsp butter
- 2 tbsp flour
- 1 cup milk
- 1 tsp nutmeg
- Black pepper

STEP 01 Slice loaf of bread into 1/2-1 inch thick slices and begin assembling sandwiches by spreading Dijon mustard on the inside of each slice of bread and layer muenster cheese, ham, gruyere cheese, ham, baby swiss cheese. You want your cheese against the bread as well as in the center, the cheese is the glue to holding our sandwich together. Set aside.

STEP 02 Heat a small pot directly on the Blackstone surface or on the Blackstone side burner using low heat. Add the butter to slowly melt then whisk in the flour. Continue whisking until golden brown and fragrant and then slowly whisk in the milk a 1/4 cup at a time. Sauce will thicken as it cooks. Season with nutmeg and black pepper.

STEP 03 On low to medium low heat spread butter over Blackstone surface and add sandwiches to toast up until golden brown on both sides. Low and slow is key so that the cheeses inside heat and melt through.

STEP 04 Cook sunny side up eggs just before the sandwiches are done.

STEP 05 Assemble sandwiches by plating. Top each sandwich with béchamel sauce, grated gruyere cheese, and a sunny side up egg.

STEP 06 Enjoy with a fork and knife!



RECIPES FOR BREAKFAST

STRAWBERRIES AND CREAM PANCAKES

Recipe by Danielle Zechmann



STEP 01 In a mixing bowl, combine all dry ingredients.

STEP 02 In a separate bowl, mix egg yolk, milk, ricotta, butter, vanilla. Slowly, add dry ingredients and mix on low until combined.

STEP 03 Whisk egg white until stiff peaks form, and gently fold into pancake mix. Then gently fold in strawberry bits.

STEP 04 Set to the side while you prepare your filling and syrup.

Cream Cheese Filling

- 12 oz cream cheese, room temperature
- 1/4 cup sugar
- 1 cup whipping cream
- 2 tbs lemon juice

Strawberry Syrup

- 1 pint of strawberries cut into to chunks
- 1/4 cup sugar
- 2 tbs lemon Juice

STEP 05 In a stand up mixer, whisk together cream cheese, sugar, and lemon juice. Turn to low speed and add in whipped cream. Place in refrigerator until your syrup is done.

STEP 06 In a sauce pan add chopped strawberries, sugar, lemon juice and simmer until juices have slightly thickened. About 20-25 mins.

STEP 07 Preheat Griddle to medium. Melt a tablespoon of butter on griddle. Pour 1/4 cup of pancake mix onto griddle and let cook until bubbles start to form and edges are slightly browned. About 3-4 minutes. Flip and cook another 3 minutes.

STEP 08 Once all of your pancakes are cooked, grab a plate and start layering your pancakes. Begin with a pancake, then spread some of the cream cheese filling, and top with some of the strawberry chunks. Repeat steps until you have a nice stack. Top with remaining strawberry syrup and a dollop of whipped cream.

🍴 Serves 6 | **🕒** 45 min.

Pancake Ingredients

- 2/3 cup all purpose flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tbs sugar
- a pinch of salt
- 2 tsp lemon zest
- 5 strawberries chopped into bits
- 1 egg, separated
- 1/2 cup milk
- 1/3 cup ricotta cheese
- 2 tbs melted butter
- 1tsp pure vanilla extract
- Whipped cream (for finishing)



RECIPES FOR LUNCH & DINNER

REUBEN SANDWICH

 Serves 4 |  7 min.

Ingredients

- 2 tablespoons butter
- 8 slices of rye bread
- 8 slices of deli sliced corned beef
- 8 slices of Swiss cheese
- 1 cup of sauerkraut, drained
- Russian dressing
(or Thousand Island, for sweeter taste)

STEP 01 Preheat griddle to medium heat.

STEP 02 Butter one side of all bread slices. Place four of the bread slices on the griddle top, butter side down. Place 1 slice of Swiss cheese, 2 slices of the corned beef, 1/4 cup of the sauerkraut and then a second slice of Swiss cheese on top.

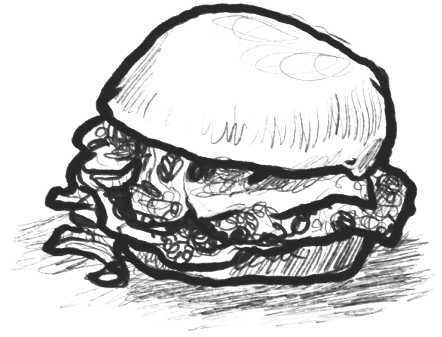
STEP 03 On the four remaining bread slices, spread Russian dressing on the non-buttered side and place dressing side down on the Swiss cheese.

STEP 04 Griddle the sandwiches for about three minutes, then flip. Turn off heat and cook for an additional two minutes. Sandwiches are done when cheese is melted, and both sides of the sandwich are golden brown.



RECIPES FOR LUNCH & DINNER

OKLAHOMA FRIED ONION BURGER



STEP 01 Pre-heat your Blackstone to high heat.

STEP 02 Make four 2 oz loosely packed meatballs with the ground beef and place on the hot griddle. Add a pinch of salt over each and using your **Blackstone Burger Press**, smash them very thin.

STEP 03 Add 2-3 ounces of thinly sliced onion over each patty.

STEP 04 Cook for 60-90 seconds and flip so that the onion's are under the patty. Add 1 slice of American cheese to each patty and then place the top bun over the cheese and then the bottom bun on top of the top bun. Cook for another 60 seconds.

STEP 05 To plate, remove the bottom bun from the top, using your spatula, lift the burger with top bun and add to the bottom bun.

STEP 06 Serve hot with a few dill pickle chips.

Serves 4 | 7 min.

Ingredients

- 1/2 lb of 80/20 ground beef
- 1 Vidalia (or sweet) onion (sliced paper thin)
- 4 slices American cheese
- 1/4 cup of dill pickle chips
- Salt

VIDEO RECIPES:

Find more inspiration and recipes at blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles

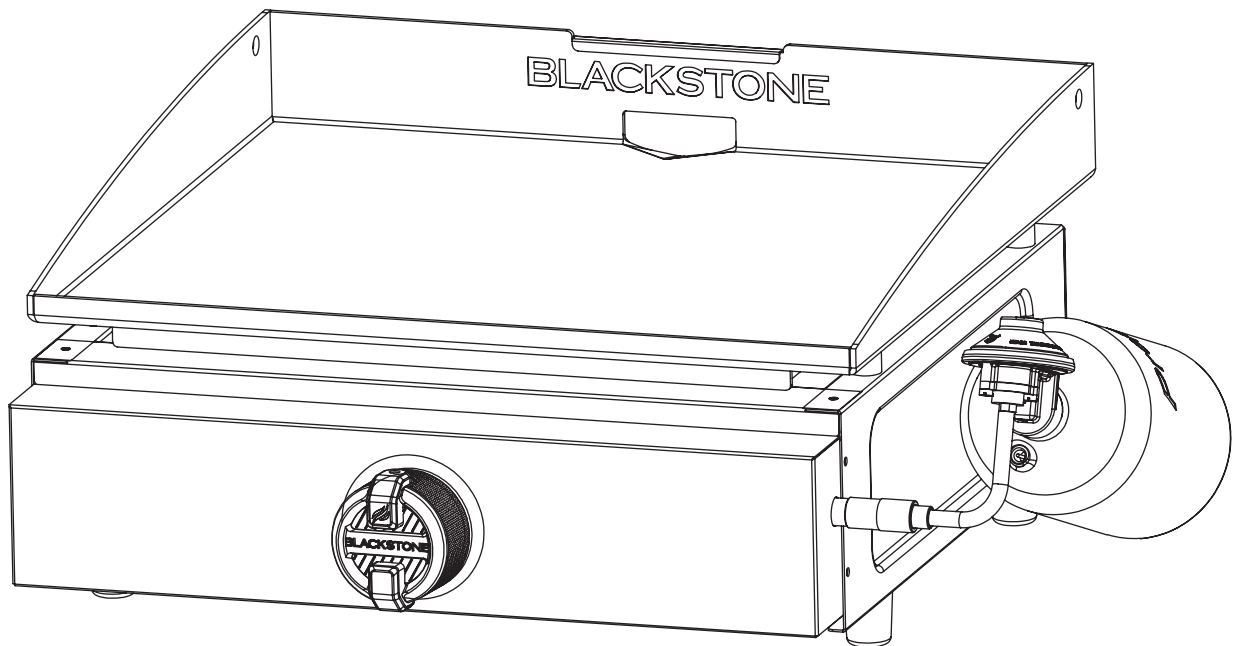


@blackstoneproducts

PLAQUE CHAUFFANTE DE 17 PO

Modèle 1971

CONFORME À ANSI STD. Z 21.89-2017
CERTIFIÉ À CSA STD. 1.18-2017
APPAREILS À GAZ SPÉCIAUX POUR CUISINER À L'EXTÉRIEUR.





⚠ DANGER

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION

INSTALLATEUR/ ASSEMBLEUR:

Laissez ces instructions au consommateur.

CONSOMMATEUR:

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

⚠ ATTENTION

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires pour un assemblage correct et une utilisation sûre de l'appareil.

Lisez tous les avertissements et instructions avant d'assembler l'appareil.

⚠ ATTENTION

Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le phtalate de Di(2-éthylhexyle) (DEHP), qui sont connus de l'État de Californie pour provoquer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ DANGER

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ DANGER

Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.

⚠ DANGER

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.

⚠ DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ:

1. Coupez le gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ DANGER

- Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous un appartement ou un balcon ou une terrasse en copropriété.

⚠ DANGER

- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure ou matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
 - Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
- Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



CONSEILS DE CUISINE

À FEU DOUX:

Cuit lentement et nécessite plus de temps.

Décompose le tissu conjonctif et la graisse pour un repas tendre et moelleux.

- Coupes de viande grasses et épaisses. (par exemple: épaule de porc, poitrine de poitrine, cuisses de poulet, côtes courtes)
- Fruits de mer délicats (ex: poulpe, calmar)

TEMPÉRATURE DE CUISSON MOYENNE:

Chaleur stable, prend le temps moyen que vous attendez pour des crêpes, des œufs, des toasts et plus encore.

Pour les aliments plus sensibles à la chaleur. Saisir sans trop cuire.

- Poisson (entier ou en morceaux)
- La plupart des fruits de mer
- Légumes (à la vapeur avec le **Blackstone Basting Dome** pour une meilleure saveur)
- Crêpes
- Des œufs

FORTE CHALEUR:

Cuit les repas rapidement et en peu de temps.

Une cuisson lente dessècherait ces coupes et les rendrait horribles à manger car elles sont plus faibles en gras.

- Coupes maigres de viande.
(par exemple: poitrine de poulet, filet mignon, steak, flanc)

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



MESSAGES RELATIFS À LA SÉCURITÉ

Lisez et suivez tous les avertissements qui se trouvent dans ce manuel.

DANGER

Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Indique la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas suivies.

MISE EN GARDE

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

TABLE DES MATIÈRES

Il incombe au consommateur de s'assurer que l'unité est correctement assemblée, installée et entretenue. Si vous ne suivez pas les instructions de ce manuel, vous risquez des blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.

CONTENU

01. ENREGISTRER VOTRE PRODUIT	01
02. POUR VOTRE SÉCURITÉ	02
Section 01. Sécurité alimentaire	02
Section 02. Sécurité de la plaque chauffante à gaz	03
03. GUIDE DE MONTAGE	04
04. CARBURANT BOUTEILLE PROPANE DE 485 ML (16,4 OZ)	08
Section 01. Bouteille de propane liquide de 485 ml (16,4 oz)	08
05. ENTRETIEN ET MAINTENANCE	10
Section 01. Entretien général	10
Section 02. Instructions d'assaisonnement plaque chauffante	12
Section 03. Nettoyage du brûleur	14
Section 04. Nettoyage de votre plaque chauffante	16
06. ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE	18
07. DÉPANNAGE	19
Section 01. Dépannage de l'allumage piézo-électrique	19
Section 02. Flux du gas de la plaque chauffante	20
08. FAQ	22
09. GARANTIE	23
10. RECETTES	24



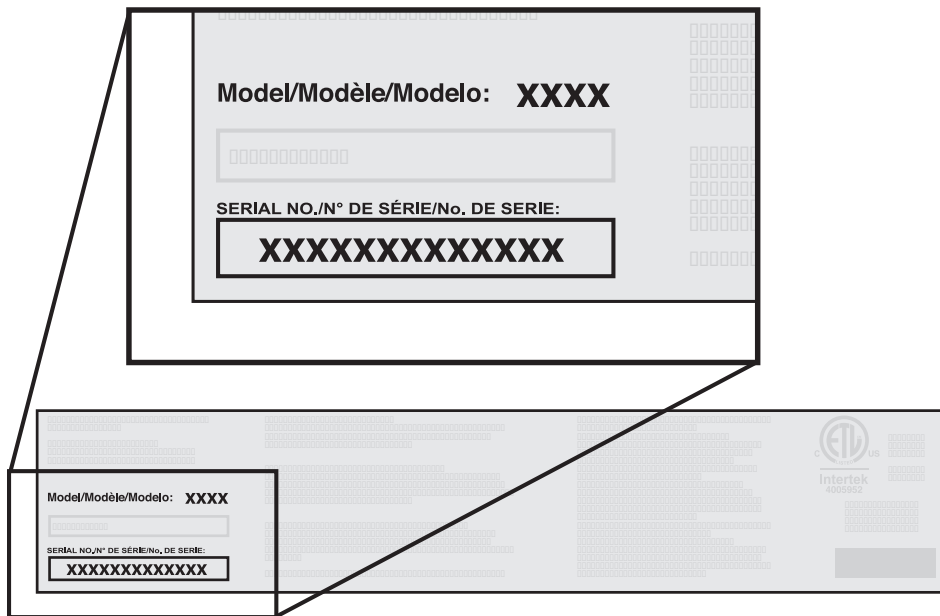
ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

L'enregistrement permet à nos représentants du service client de fournir rapidement une assistance avec votre produit Blackstone si nécessaire.

La garantie d'un an de North Atlantic Imports LLC couvre les pièces de rechange jusqu'à un an après la date d'achat. (Veuillez consulter le chapitre Garantie pour plus d'informations.) Pour activer cette garantie, vous devrez fournir:

- Preuve d'achat / réception / détails de la commande
- Numéro de série de votre produit Blackstone
- Numéro de modèle de votre produit Blackstone

Les numéros de série et de modèle de votre produit Blackstone se trouvent sur l'étiquette d'origine de votre plaque chauffante. (L'étiquette d'origine est un grand autocollant argenté qui se trouve sur le corps de votre appareil.)



NOTRE PERSONNEL DU SERVICE À LA CLIENTÈLE EST LÀ POUR VOUS AIDER!

Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register et visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support



Nous serons heureux de répondre à vos questions concernant l'utilisation de la plaque de cuisson, les pièces de rechange ou votre garantie.

*Heures de service à la clientèle:
Lundi au vendredi
7 h à 17 h
Heure normale des Rocheuses.*

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

**ATTENTION**

NE JAMAIS cuire partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Faites cuire les aliments complètement pour détruire les bactéries nocives.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Avant de poursuivre, assurez-vous de bien comprendre la section « POUR VOTRE SÉCURITÉ » de ce manuel. Le non-respect des instructions peut provoquer un incendie ou une explosion.

Section 01

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La salubrité des aliments est un élément important pour profiter de l'expérience de cuisson en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nocives, suivez les quatre étapes suivantes:

NETTOYEZ: Lavez vos mains, vos ustensiles et vos surfaces avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la manipulation de viandes crues.

SÉPAREZ: Séparez les viandes crues des aliments prêts à consommer pour éviter la contamination croisée. Utilisez des assiettes et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits de l'appareil.

CUISEZ: Laissez cuire la viande entièrement pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vérifier que les températures internes sont adéquates.

RÉFRIGÉREZ: Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

Pour plus d'informations, visitez food-safety.gov ou le Partenariat canadien pour la sensibilisation des consommateurs à la salubrité des aliments sur befoodsafe.ca

COMMENT SAVOIR SI UNE VIANDE EST BIEN CUITE

La viande et la volaille cuites avec cet appareil brunissent souvent très rapidement à l'extérieur.

Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne sécuritaire et coupez les aliments pour vérifier qu'ils présentent des signes de cuisson.

Lorsque vous réchauffez des plats à emporter ou des viandes bien cuites, comme des hot dogs, faites-les cuire à 74 °C/165 °F ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds.

TEMPÉRATURES DE CUISSON DE LA VIANDE



Volaille

74 °C ou 165 °F

Les jus qui en sortent doivent être transparents et la chair ne doit pas être rose.

Hamburger de bœuf ou de volaille

71 °C ou 160 °F

Les jus ne doivent pas être roses et la chair doit être brune au milieu.

Steaks/côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau

63 °C ou 145 °F

Rôtis de bœuf, de veau et d'agneau

63 °C ou 145 °F

TOUS les morceaux de porc

71 °C ou 160 °F

Les jus ne doivent pas être roses.



Section 02

SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'INSTALLATION

Cet appareil est certifié pour une utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne pas modifier pour une utilisation dans un autre pays. Toute modification entraînerait un risque pour la sécurité.

Utilisez cet appareil, tel qu'il a été acheté, uniquement avec du gaz et un ensemble régulateur / vanne fourni.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes locales, aux codes américains relatifs au gaz combustible (National Fuel Gas Code), l'ANSI Z223.1/NFPA 54, à l'installation de gaz naturel et propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1, à l'entreposage et la manipulation du propane (Propane Storage and Handling Code) B149.2 ou les normes pour les véhicules de loisirs (Standard for Recreational Vehicles) NFPA 1192, et la CSA Z240 RV Series, le code pour les véhicules récréatifs (Recreational Vehicle Code), le cas échéant.

ÉTEINDRE LA PLAQUE DE CUISSON

- Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez l'appareil en tournant les boutons de commande de l'appareil en position d'arrêt et en fermant le robinet de carburant.

Si les informations contenues dans les avertissements ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, des blessures graves, un incendie ou la mort pourraient survenir.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant son fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans un récipient de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 ° C (115 ° F) avant de le déplacer ou de le ranger.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour vous protéger des brûlures et des éclaboussures.

Si de la graisse ou d'autres matières chaudes coulent de l'appareil sur la vanne, le tuyau ou le régulateur:

ÉTAPE 01 Fermez immédiatement l'alimentation en gaz.

ÉTAPE 02 Déterminez la cause et corrigez-la.

ÉTAPE 03 Nettoyez et inspectez la vanne, le tuyau et le régulateur avant de continuer.

ÉTAPE 04 Effectuez un test de fuite. (Veuillez vous référer aux instructions de test de fuite dans le chapitre Carburant.)

Pour les problèmes appareil, veuillez vous référer au chapitre Dépannage.

⚠ DANGER

Ne placez jamais d'objets à moins de 3 pouces (7,62 cm) de votre plaque chauffante pendant son utilisation. Cette zone peut devenir très chaude et potentiellement endommager tout objet accessoire placé trop près.

⚠ ATTENTION

Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil à tout moment.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'est pas destiné à être un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles prévues.

⚠ ATTENTION

L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité.

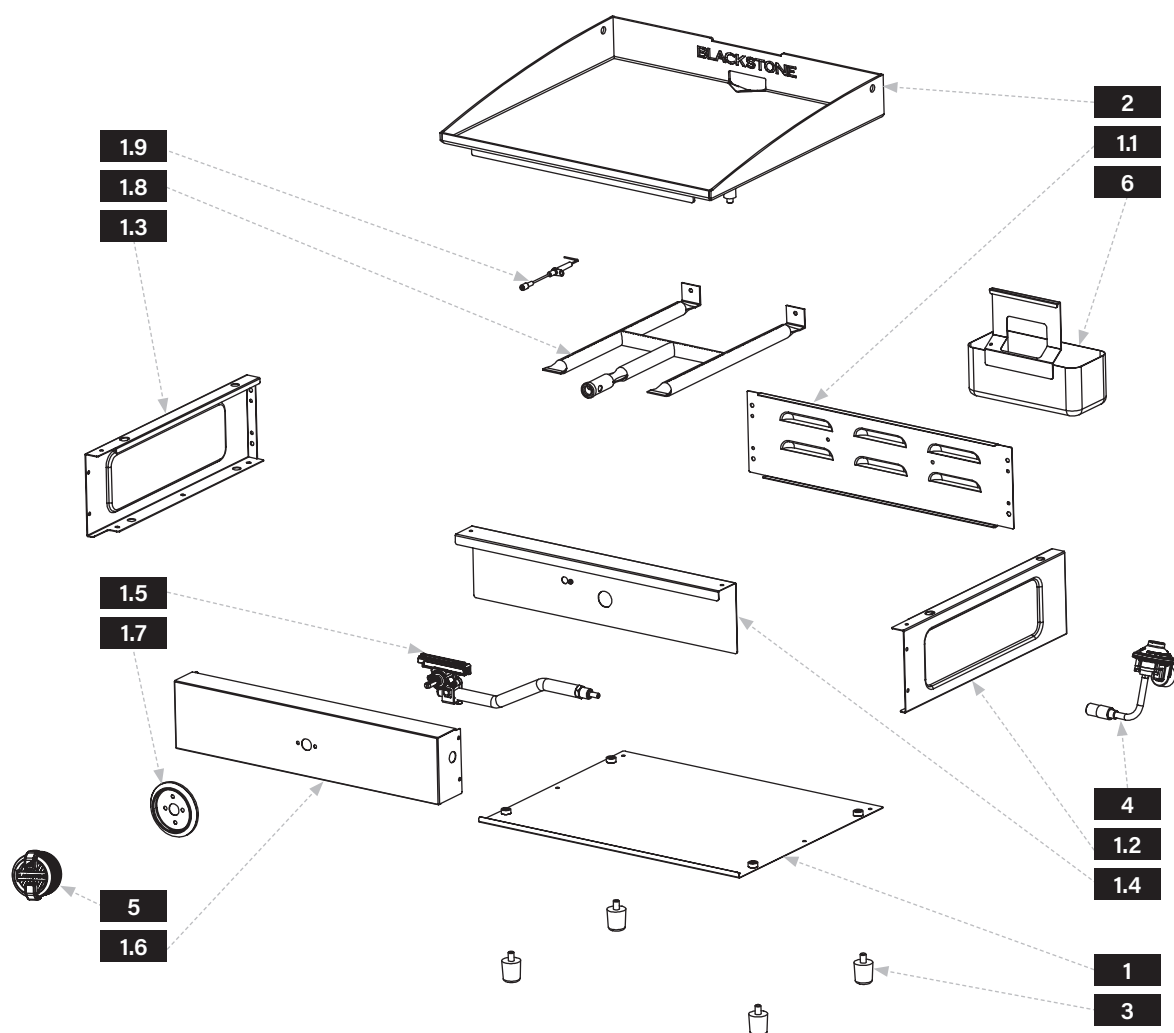
⚠ MISE EN GARDE

Pour usage résidentiel et domestique seulement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.



GUIDE DE MONTAGE

VUE ÉCLATÉE

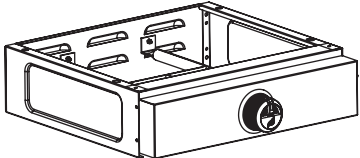
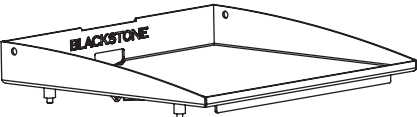
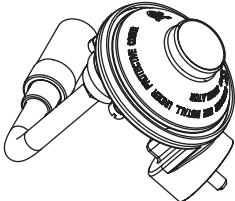
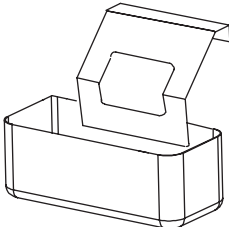
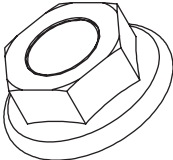


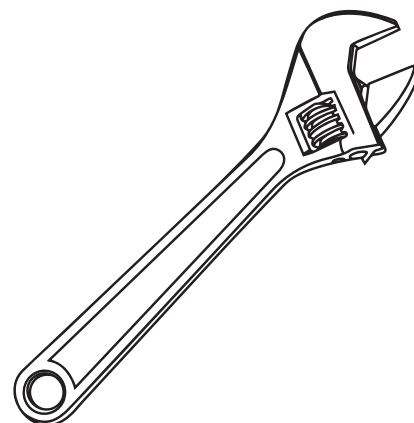
PIÈCES	QTÉ
1.1 Panneau arrière	1
1.2 Panneau droit	1
1.3 Panneau gauche	1
1.4 Panneau déflecteur avant	1
1.5 Rail de gaz	1

PIÈCES	QTÉ
1.6 Panneau avant	1
1.7 Lunette de bouton	1
1.8 Brûleur H	1
1.9 Aiguille d'allumage	1



LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES

1 Corps (1 pièce) 	2 Plaque de cuisson (1 pièce) 	3 Pieds de plaque chauffante (4 pièces) 
4 Régulateur (1 pièce) 	5 Bouton de température (1 pièce) 	6 Bac à graisse (1 pièce) 
7 Écrous à bride M8 (4 pièces) 		



NON INCLUS:
Bouteille de GLP de 485 ml (16,4 oz)

OUTIL NÉCESSAIRE:
Clé à molette

**⚠ ATTENTION**

Le fabricant a tout mis en œuvre pour éliminer les bords tranchants. Cependant, vous devez manipuler tous les éléments avec soin pour éviter les blessures accidentelles.

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment celles indiquées dans ces instructions. Portez des gants de protection si nécessaire.

⚠ ATTENTION

L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage en plastique est enlevé avant de procéder à l'assemblage.

Trouvez une grande surface propre pour assembler votre gril. Veuillez vous référer à la liste des pièces et aux schémas d'assemblage si nécessaire.

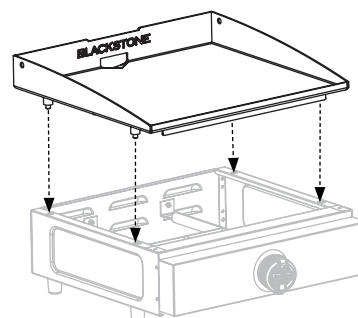
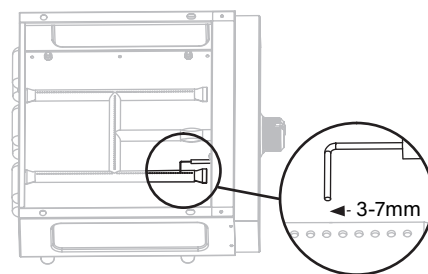
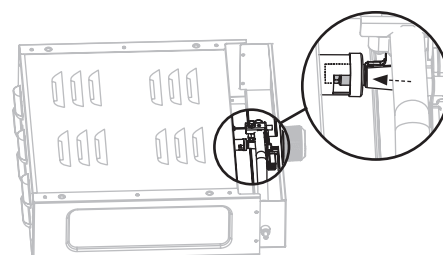
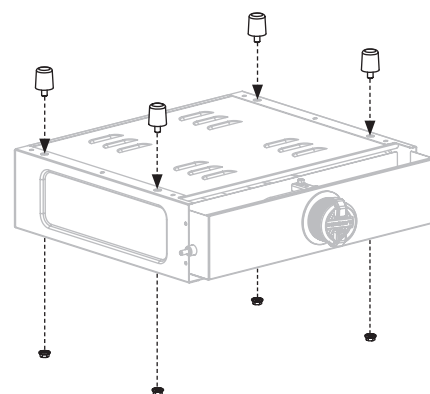
ÉTAPE 01 Retirez le corps de la plaque chauffante de l'emballage. Retirez le dessus de la plaque chauffante et mettez-le de côté.

ÉTAPE 02 Placez la plaque de cuisson à l'envers sur une surface molle. Utilisez quatre (4) écrous à bride M8 pour fixer quatre (4) pattes de plaque chauffante au bas de la plaque chauffante.

ÉTAPE 03 Assurez-vous que la buse de carburant est logée dans l'ouverture du brûleur.

ÉTAPE 04 Retournez la plaque chauffante pour qu'elle repose sur ses pattes. Vérifiez l'aiguille d'allumage. L'aiguille doit être placée 3 à 7 mm au-dessus du tube du brûleur.

ÉTAPE 05 Placez le dessus de la plaque chauffante sur le corps de la plaque chauffante. Assurez-vous que les quatre chevilles de positionnement sur le dessus de la plaque chauffante sont insérées dans le corps de la plaque chauffante.

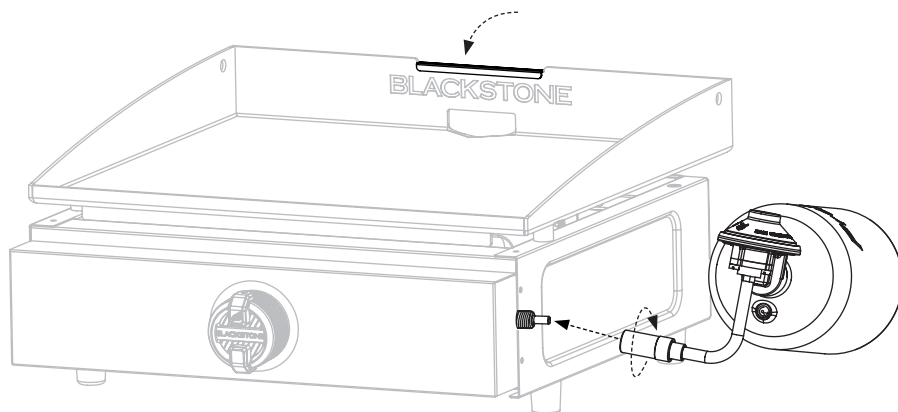




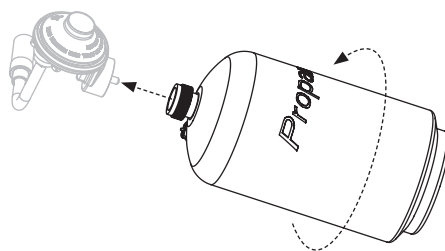
⚠ ATTENTION

Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Pendant la cuisson, placez l'appareil sur des surfaces résistantes à la chaleur et aux flammes pour éviter tout dommage ou blessure.

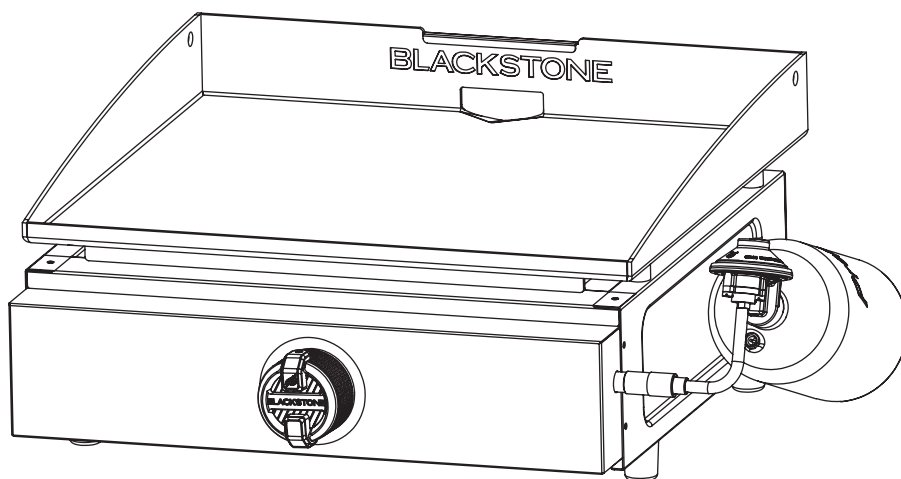
ÉTAPE 06 Insérez le régulateur de gaz et le réservoir dans la conduite de gaz de la plaque chauffante. Tournez le collier du régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer à la conduite de gaz. Accrochez le godet à graisse à l'arrière de la plaque chauffante.



ÉTAPE 07 Vissez la bouteille de GPL dans le régulateur de gaz, en tournant le réservoir dans le sens des aiguilles d'une montre.



ÉTAPE 08 Passez à la section Instructions d'assaisonnement plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance. Profitez de la cuisine en plein air sur votre plaque chauffante Blackstone!



BESOIN D'AIDE?

Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register et visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support pour les questions manquantes sur les pièces, l'assemblage et le fonctionnement.



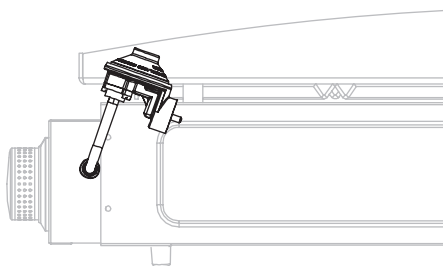


⚠ DANGER

NE PAS croiser la connexion entre votre bouteille de propane et le régulateur ou le régulateur et la rampe de gaz. Un filetage croisé peut se produire si vous forcez le filetage d'une connexion à un angle incorrect. Cela endommagera les filets, entraînera des fuites de propane et entraînera potentiellement une accumulation de carburant qui peut s'enflammer.

⚠ ATTENTION

La bouteille d'alimentation en GPL doit être déconnectée lorsque cet appareil n'est pas utilisé.



REMARQUE : Le régulateur de gaz est destiné à être utilisé à un angle vers l'arrière de la plaque chauffante comme illustré ci-dessus.

CARBURANT | BOUTEILLE DE PROPANE DE 485 ML (16,4 OZ)

Section 01

BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE DE 485 ML (16,4 OZ)

GPL (GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ)

Le GPL est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour des raisons de sécurité et pour faciliter sa détection, le GPL est doté d'une odeur similaire à celle du chou pourri.

Le gaz de pétrole liquéfié est hautement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GPL DE 485 ML (16,4 OZ)

Utilisez uniquement une bouteille de propane de 7,6 x 17,8 cm et de 485 ml (16,4 oz).

Les bouteilles de GPL doivent être construites et classées conformément aux caractéristiques pour les bouteilles de GPL du département du transport des États-Unis (US Department of Transportation, DOT) ou selon la norme CAN/CSA-B339 sur les bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

Seules les bouteilles à gaz cylindriques indiquant la mention « propane » doivent être utilisées.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GPL DE 485 ML (16,4 OZ)

ÉTAPE 01 La plaque de cuisson doit être éteinte et froide.

ÉTAPE 02 Débranchez le régulateur de la conduite de gaz en dévissant le collet.

ÉTAPE 03 Dévissez la bouteille de GPL du régulateur.



CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR RÉSERVOIRS DE GPL DE 485 ML (16,4 OZ)

- Avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de GPL, le régulateur doit être correctement branché.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée.
- Installez sur la sortie de la valve de la bouteille uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille. L'utilisation d'autres types de capuchon ou de bouchons peut entraîner des fuites de propane.
- Lorsque vous n'utilisez pas la plaque de cuisson, fermez toutes les molettes de commande ainsi que la vanne de la bouteille de GPL.
- Gardez les ouvertures de ventilation sur la bouteille libres de tout débris.
- En cas de défaillance du régulateur, celui-ci doit être remplacé par un modèle approuvé par Blackstone, et le remplacement doit être effectué par un professionnel agréé. Le non-respect annulera la garantie.
- Si le régulateur gèle, éteignez immédiatement la plaque de cuisson et la vanne de la bouteille de GPL. Cela indique un problème avec la bouteille et celle-ci ne devrait pas être utilisée. **Retournez-la au fournisseur!**

DANGER

- **Ne rangez JAMAIS une bouteille de GPL de rechange sous ou près de l'appareil ou dans un lieu clos.**
- **Ne remplissez JAMAIS une bouteille de GPL au-delà de 80%.**
- **NE rangez PAS de bouteille de GPL dans un lieu où des enfants jouent.**
- **La bouteille de GPL ne doit être stockée qu'à l'extérieur et dans un endroit frais et sec.**
- **Ne laissez JAMAIS un réservoir ou une bouteille de GPL à l'intérieur d'un véhicule pouvant surchauffer à cause du soleil.**

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant provoquer des blessures graves, voire mortelles, pourrait survenir.

Une bouteille trop remplie ou mal entreposée constitue un danger, en raison du dégagement possible de gaz par la soupape de sûreté-décharge. Cela pourrait provoquer un violent incendie et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de propane et de l'appareil et appelez le service d'incendie.

REMARQUE : Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement pendant le fonctionnement. Cela n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation de la plaque de cuisson.

**⚠ ATTENTION**

Lorsqu'il n'est pas utilisé, placez les molettes de l'appareil en position OFF et fermez l'approvisionnement en gaz.

⚠ ATTENTION

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

⚠ ATTENTION

Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants de protection pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais toucher les parties chaudes sans protection adaptée.

⚠ MISE EN GARDE

De petites variations dans la fabrication et les matières premières peuvent entraîner une légère déformation de certaines plaques. Une légère déformation disparaîtra lorsque la plaque chauffante sera chauffée en préparation de la cuisson.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez régulièrement votre appareil entre les utilisations, en particulier après de longues périodes de stockage. Pour prolonger la durée de vie et conserver l'état de l'unité, suivez les meilleures pratiques détaillées dans ce manuel.

Section 01

ENTRETIEN GÉNÉRAL

CLAPET DE NON-RETOUR

Assurez-vous que le gaz est coupé au niveau de la bouteille de GPL avant de vérifier les vannes. Les molettes doivent être verrouillées en position OFF.

ÉTAPE 01 Pour vérifier les vannes, enfoncez les molettes et relâchez-les. Les molettes devraient revenir en place elles-mêmes.

Si les boutons ne retournent pas à leur position initiale, remplacez la vanne avant d'utiliser la plaque de cuisson.

ÉTAPE 02 Tournez les molettes vers la position de faible intensité puis revenez en position OFF. Les molettes doivent tourner facilement.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Ensure that the appliance and its Assurez-vous que la plaque de cuisson et ses composants sont suffisamment froids avant le nettoyage.

- Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson, de préférence après chaque utilisation.
- Assurez-vous de garder les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille libres et exemptes de débris.
- Les dépôts de graisse cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Utilisez-le uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages.
- NE PAS utiliser de tampon abrasif sur les zones comportant des représentations graphiques.
- Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil lâche ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson.



ENTRETIEN DU BRÛLEUR

Dans la plupart des cas, brûler les résidus après la cuisson gardera le brûleur propre.

- Assurez-vous que le flux d'air de combustion et de ventilation n'est pas obstrué.
- Le brûleur doit être retiré et nettoyé chaque année ou chaque fois qu'une accumulation importante ou des insectes / nids d'insectes sont détectés afin de s'assurer qu'il n'y a pas de blocage dans les hublots du brûleur ou les tubes de venturi.
- Utilisez un cure-pipe pour éliminer les obstructions. Une brosse métallique peut être utilisée pour éliminer la corrosion sur la surface des brûleurs. (Veuillez consulter la section Nettoyage du brûleur)
- Lors du remontage du brûleur, vérifiez que les tubes de venturi du brûleur sont ajustés par-dessus les sorties de la vanne.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

PIÈCES EN PLASTIQUE: Laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer.

SURFACES PEINTES: Laver avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif et de l'eau savonneuse tiède. Essuyer avec un chiffon doux non abrasif.

SURFACES EN ACIER

INOXYDABLE: Pour maintenir l'aspect haut de gamme du cadre de la plaque de cuisson, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau savonneuse tiède. Essuyez avec un chiffon doux après chaque utilisation.

STOCKAGE

- Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de votre appareil, nous recommander que l'unité soit couverte lorsqu'elle est laissée à l'extérieur pour une durée quelconque, en particulier pendant les mois d'hiver.
- Lorsque l'alimentation en gaz est raccordée à l'appareil, rangez l'appareil à l'extérieur dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Stockez l'appareil à l'intérieur **UNIQUEMENT** si l'alimentation en gaz est coupée, déconnectée, retirée de l'appareil et entreposée à l'extérieur.
- Lorsque vous retirez l'appareil du stockage, nettoyez l'ensemble du brûleur avant de démarrer l'appareil. (Veuillez consulter la section Nettoyage du brûleur.)

⚠ ATTENTION

Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Ne pas utiliser de Citrisol, de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeurs concentrés pour plaques de cuisson sur les pièces en plastique. **Des dommages et une défaillance des pièces pourraient en résulter.**

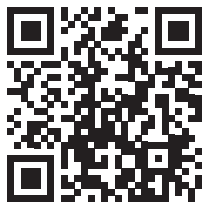


DIDACTICIEL VIDÉO

How to Season a New Blackstone Griddle | Blackstone Griddle



▶ youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s



FRANÇAIS

Section 02

INSTRUCTIONS D'ASSAISONNEMENT PLAQUE CHAUFFANTE

Pour de meilleurs résultats, nous avons recommandé d'apprêter la plaque de cuisson avant de commencer à s'en servir.

ÉTAPE 01 Assurez-vous que le dessus de la plaque chauffante est nettoyé des débris. (Veuillez consulter la section Nettoyage de votre plaque chauffante)

Les plaques de cuisson Blackstone sont prétraitées avec de l'huile de soja comme revêtement protecteur. Ce revêtement peut laisser une décoloration sur le dessus de la plaque chauffante. Ceci est normal et n'affectera pas le processus d'assaisonnement.



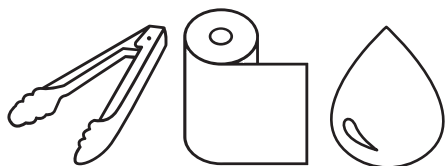
ÉTAPE 02 Réglez votre plaque chauffante à feu vif jusqu'à ce que le dessus de votre plaque change de couleur. Utilisez des pinces pour tenir une serviette en papier ou un chiffon en coton et étalez 2-3 cuillères à soupe de votre huile d'assaisonnement sur la surface de la plaque chauffante.

Lorsque vous assaisonnez votre plaque chauffante, n'oubliez pas d'utiliser une couche d'huile fine et uniforme - plus la couche d'huile est fine, plus il sera facile de la brûler.



ÉTAPE 03 Vous saurez que c'est fait quand il arrête de fumer. Vous voudrez répéter cela 3-4 fois pour votre assaisonnement initial.

La chaleur de la plaque chauffante décomposera l'huile et la liera au métal, créant un nouveau polymère qui agit comme une couche antiadhésive et protectrice sur la plaque chauffante.



OUTILS NÉCESSAIRES : Pinces de cuisine, essuie-tout et huile de cuisson



POURQUOI DOIS-JE ASSAISONNER MA PLAQUE CHAUFFANTE?

L'assaisonnement laisse une couche protectrice dure collée à la surface de l'acier.

- Résistance naturelle au bâton.
- Empêche la rouille et la corrosion.



⚠ MISE EN GARDE

Les clients des climats humides ou côtiers peuvent avoir besoin d'assaisonnements plus fréquents et d'utiliser des huiles de cuisson plus lourdes pour éviter la rouille et la corrosion.

DÉPANNAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

SYMPTÔMES

01. Après l'assaisonnement, il y a un résidu brunâtre sur la surface de la plaque chauffante.

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
01. Trop d'huile a été utilisée.	Tout d'abord, allumez votre plaque chauffante et laissez-la chauffer pendant 10 à 15 minutes.
02. Vous avez éteint le chauffage trop tôt.	Ensuite, grattez autant d'huile épaissie et partiellement cuite que possible. Ensuite, assaisonnez de nouveau avec une très fine couche d'huile.

SYMPTÔMES

01. Après l'assaisonnement, la surface de la plaque chauffante n'est pas noire.
02. La nourriture colle à la surface de la plaque chauffante.

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
01. Les coins et les bords n'ont pas le même accès à la chaleur directe des brûleurs, ce qui rend l'assaisonnement plus difficile à assombrir comme le reste de la plaque chauffante.	Appliquez une fine couche d'huile entre les cuissons pour maintenir la surface de cuisson assaisonnée. (Veuillez consulter la section Nettoyage de votre plaque chauffante.) Après avoir utilisé votre plaque chauffante pour plusieurs cuisiniers, l'assaisonnement s'égalisera et s'améliorera.

Pour un dépannage supplémentaire, veuillez consulter les chapitres Dépannage et FAQ.

QUELLE HUILE EST PRÉFÉRABLE D'UTILISER?

Le conditionneur **Blackstone Seasoning and Cast Iron Conditioner** est le moyen le meilleur et le plus simple d'obtenir des résultats uniformes. Ce mélange unique d'huiles combine le meilleur de nombreuses huiles de cuisson différentes.



Puis-je utiliser une huile de qualité alimentaire?

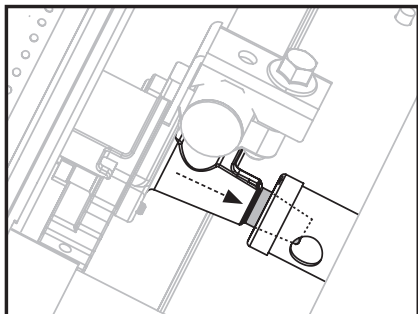
Oui, mais différentes huiles peuvent varier dans le processus de la durée de combustion, du point de fumée et de la durabilité une fois terminé.

Si vous préférez utiliser une graisse animale pour l'assaisonnement, n'utilisez pas de bacon. Le saindoux pur fonctionnera car il ne contient pas les mêmes additifs que le bacon.



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la buse de carburant est logée dans l'ouverture du brûleur.



Section 03

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur, ou en cas de difficulté à allumer la plaque de cuisson. Pendant le nettoyage, vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé. Si vous trouvez des fissures ou des trous importants, remplacez le brûleur.

ÉTAPE 01 Éteignez le gaz aux boutons de commande et à l'alimentation en gaz. Retirez le dessus de la plaque chauffante.

ÉTAPE 02 Détachez et retirez avec précaution le brûleur.



ÉTAPE 03 Passez plusieurs fois un goupillon à bouteille fin dans chaque tube du brûleur (n'utilisez pas de brosses métalliques).

Autres méthodes:

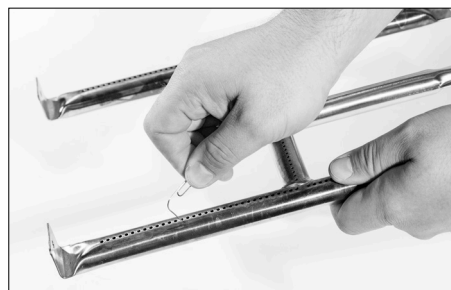
- a** Passez plusieurs fois un fil rigide plié en forme de petit crochet à travers chaque tube de brûleur.
- b** Utilisez un tuyau à air pour forcer l'air à entrer dans le tube du brûleur et à sortir par les orifices du brûleur. Vérifiez que l'air passe à travers chaque trou (portez des lunettes de protection).



ÉTAPE 04 Brossez toute la surface extérieure du brûleur pour enlever la saleté.



ÉTAPE 05 Nettoyez tous les ports bloqués avec un fil rigide, par exemple un trombone ouvert. Ensuite, remplacez soigneusement les brûleurs et rattachez-les. Les tubes de brûleur doivent être réintroduits dans les orifices de la vanne.





VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours la flamme du brûleur avant utilisation.

ÉTAPE 01 Allumez les brûleurs et tournez les molettes de l'intensité élevée à faible. Lorsque la molette est placée sur intensité élevée, les flammes doivent être plus grosses que lorsque le bouton est en position d'intensité faible.

ÉTAPE 02 Effectuez une vérification de la flamme du brûleur en regardant sous le dessus de la plaque de cuisson, sur le côté de l'appareil, pour voir les brûleurs situés au-dessous.

S'il y a une chute soudaine ou un problème de flamme faible, veuillez vous référer au chapitre Dépannage.

Pour un soutien supplémentaire, consultez [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles)

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE AVEC ALLUMETTES

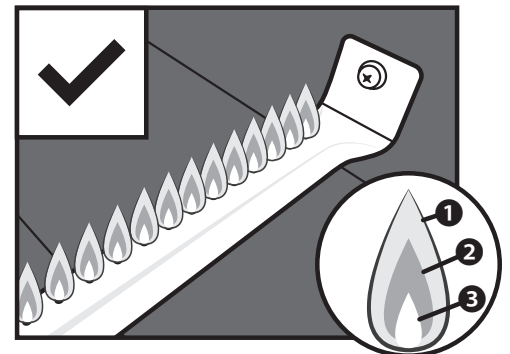
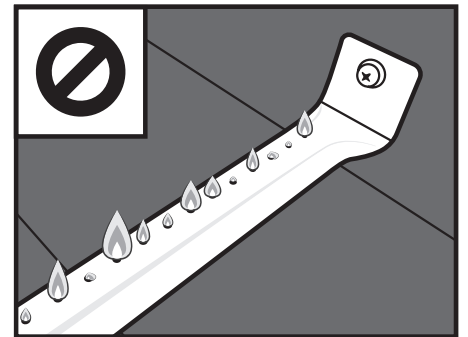
Avant de commencer, vérifiez s'il y a des fuites de gaz. (Veuillez vous référer aux instructions de test de fuite dans le chapitre Carburant.)

ÉTAPE 01 Assurez-vous que la molette de commande est en position OFF.

ÉTAPE 02 Retirez le dessus de la plaque de cuisson.

ÉTAPE 03 Allumez une allumette (ou un briquet long) d'au moins 27 cm (11 po) de long. Placez la flamme sur le côté droit ou gauche du brûleur.

ÉTAPE 04 Enfoncez et tournez la molette de commande jusqu'à la position HAUTE. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



Les flammes saines peuvent avoir quelques scintillements de couleur jaune ①, puis de couleur bleu foncé ②, suivis d'un bleu vif par le tube du brûleur ③.



⚠ DANGER

Ne placez pas d'objets inflammables sur les étagères latérales près de la plaque de cuisson. Les aérosols sont particulièrement dangereux, car **ils peuvent surchauffer et provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.**

⚠ ATTENTION

Ne placez pas de serviettes huileuses ou graisseuses près de la plaque à frire car elles peuvent brûler spontanément.

⚠ ATTENTION

L'ajout d'une grande quantité d'aliments froids ou congelés (ou d'aliments avec une teneur en eau importante) sur une plaque de cuisson chaude peut la déformer.

⚠ MISE EN GARDE

Le bac à graisse doit être retiré et vidé après chaque utilisation.

Ne retirez pas le bac à graisse tant que la plaque chauffante n'est pas complètement refroidie.

Section 04

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE

ÉTAPE 01 Pour nettoyer la plaque après chaque utilisation, laissez-la refroidir à une température inférieure à 150 °C. Grattez les débris alimentaires avec une spatule ou un grattoir droit.



ÉTAPE 02 Essuyez la surface de la plaque de cuisson avec de l'essuie-tout.



ÉTAPE 03 Divisez la surface de la plaque chauffante en sections d'environ 15 cm (6 po) (largeur du grattoir). Appliquez de l'eau sur la première section à l'aide d'une bouteille compressible, puis raclez l'eau et les débris vers le bac à graisse. Passez à la section de 15 cm suivante et répétez l'opération.



N'UTILISEZ PAS PLUS DE DEUX CUILLÈRES À SOUPE D'EAU À LA FOIS.

75 g (1/4 de tasse) de sel de table peut être utilisé pour éliminer les résidus d'aliments collés.

ÉTAPE 04 Essuyez à nouveau avec de l'essuie-tout et laissez sécher complètement.



ÉTAPE 05 Appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir l'apprêtage.





STOCKAGE DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Stockez la plaque de cuisson dans un endroit frais et sec. Gardez toujours la plaque de cuisson couverte si elle est stockée en extérieur. Choisissez parmi la gamme de couvertures de plaques de cuisson offerte par Blackstone.

Lorsque vous protégez une plaque de cuisson avec une couverture souple, créez une forme de « tente » pour empêcher l'eau de s'accumuler sur le dessus de la plaque de cuisson. Créer une forme de « tente » consiste à placer un objet (un bol, une balle de tennis ou un tuyau en PVC) sous une couverture souple au centre de la plaque de cuisson afin de permettre à l'eau de glisser. Former une « tente » aide à prévenir la rouille.

PREMIER NETTOYAGE

SURFACE DE CUISSON SUR LA

PLAQUE: Les plaques Blackstone sont pré-traitées avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille et les dommages pendant le transport. Pour la première utilisation, lavez la plaque à l'eau chaude savonneuse.

C'EST LE SEUL MOMENT OÙ VOUS DEVRIEZ UTILISER DU SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE.

Rincez et laissez sécher complètement. Continuez en suivant les instructions d'apprêtage. (Veuillez vous référer à la section Instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante)

⚠ ATTENTION

N'APPLIQUEZ JAMAIS D'EAU FROIDE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON CHAUDE. Cela peut provoquer une déformation.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER DE SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE. Cela éliminera l'apprêtage de la plaque de cuisson.

BESOIN D'AIDE?

Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register et visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support pour les questions manquantes sur les pièces, l'assemblage et le fonctionnement.





⚠ ATTENTION

Ne vous penchez pas au-dessus de la plaque de cuisson pendant l'allumage.

⚠ ATTENTION

Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de sortir du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement/ par inadvertance et engendrer un risque de blessure.

ALLUMAGE | PIÉZO-ÉLECTRIQUE

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour un allumage et un fonctionnement corrects de la plaque chauffante, suivez les étapes ci-dessous.



ÉTAPE 01 Assurez-vous que le réservoir de propane est correctement connecté à l'unité. Ouvrez le gaz sur la bouteille LP en prenant 20 secondes pour tourner le bouton à mi-chemin.



ÉTAPE 02 Appuyez sur la molette de commande pour permettre au gaz de circuler. Tournez la molette de commande dans le sens anti-horaire pour activer le démarreur.



ÉTAPE 03 Ajustez la température au niveau désiré.

Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez la commande du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Pour un soutien supplémentaire, consultez [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles)



DÉPANNAGE

Section 01

DÉPANNAGE DE L'ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE

SYMPTÔMES

01. Le brûleur ne s'allume pas avec le système d'allumage piézoélectrique

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Si cela ne fonctionne pas, pour déterminer la cause, essayez d'allumer votre plaque avec une allumette. (Veuillez vous référer aux Instructions d'allumettes correspondantes dans la section Nettoyage du brûleur du chapitre Entretien et maintenance)

*Si vous **POUVEZ** allumer votre plaque avec une allumette*

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
01. Fil d'allumeur mal aligné.	Assurez-vous que le fil de l'allumeur est positionné de 1/8" à 1/4" du tube du brûleur, positionné au-dessus d'un trou de brûleur.
02. Endommagement du système d'allumage.	Contactez le service client pour les pièces de rechange.

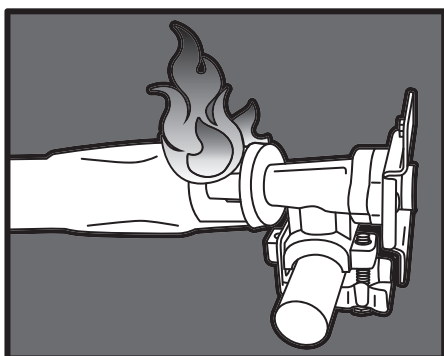
*Si vous **NE POUVEZ PAS** allumer votre plaque avec une allumette*

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
03. Les tubes des brûleurs ne reçoivent pas de propane.	Veuillez consulter la section Flux du gas du chapitre Dépannage.



Section 02

FLUX DU GAS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



SYMPTÔMES

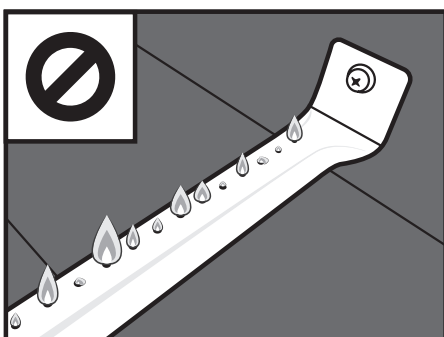
01. Une flamme sort de la porte d'air.

CAUSES POSSIBLES

01. Quelque chose bloque le venturi dans le tube du brûleur. Cela ne permet pas au propane de s'écouler à travers le brûleur, ce qui fait reculer la flamme par la porte d'air.

SOLUTION

Nettoyez l'ensemble du brûleur pour éliminer l'obstruction. (Voir Entretien et maintenance > Entretien général > Nettoyage de l'ensemble du brûleur)



SYMPTÔMES

01. Les flammes des brûleurs sont jaunes ou irrégulières.

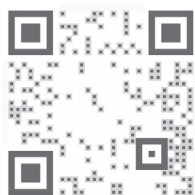
CAUSES POSSIBLES

01. Quelque chose bloque l'entrée d'air du brûleur. Cela empêche l'oxygène de se mélanger correctement avec le propane pour obtenir des flammes saines.

SOLUTION

Vérifiez les grilles d'aération de votre brûleur. Si vous avez des volets d'air réglables au-dessus de vos grilles d'aération, assurez-vous qu'ils sont complètement ouverts. Si vos brûleurs ont des boucliers anti-insectes, nettoyez les toiles d'araignées, la suie ou les débris du bouclier anti-insectes. Nettoyez tout autre obstacle des grilles d'aération.

ASSISTANCE TECHNIQUE. Numérisez le code QR pour plus de vidéos ou visitez la chaîne YouTube de Blackstone à l'adresse youtube.com/blackstonegriddles





SYMPTÔMES

01. La plaque chauffante n'atteindra pas une chaleur élevée ou ne chauffe pas de manière inégale.
02. Les flammes du brûleur démarrent fortement, puis tombent immédiatement à bas même lorsque le brûleur est réglé en position haute.
03. La hauteur de la flamme diminue lorsqu'un deuxième brûleur est allumé.
04. Les flammes ne s'étendent pas sur toute la longueur du brûleur, ou ne courent que d'un côté du brûleur.
05. Les flammes des brûleurs sont incohérentes.

CAUSES POSSIBLES

SOLUTION

01. La réglementation américaine exige que tous les régulateurs de plaque chauffante contiennent un dispositif limiteur de débit pour la sécurité des consommateurs. Cet appareil mesure la quantité de propane passant par le régulateur pour s'assurer que les niveaux sont sécuritaires. Si le débit à travers le régulateur est trop élevé (symptôme d'une fuite importante), le limiteur de débit se déclenchera, limitant le débit de propane pour réduire les risques d'incendie dangereux. Ce système de sécurité peut être déclenché accidentellement en ouvrant un réservoir de propane trop rapidement ou en ouvrant le réservoir de propane lorsqu'un bouton du brûleur n'est pas en position d'arrêt.

Ce système de sécurité peut être réinitialisé en déplaçant les boutons du brûleur en position d'arrêt, en fermant le réservoir de propane et en déconnectant le régulateur du réservoir de propane. Attendez cinq minutes pour permettre à la pression de se dissiper, puis rebranchez le détendeur au réservoir de propane et ouvrez lentement le réservoir (cela devrait prendre 30 secondes pour ouvrir un demi-tour). Allumez votre plaque chauffante comme décrit dans le chapitre Entretien et maintenance.

02. La bouteille de gaz propane est vide ou basse.

Remplissez ou remplacez le réservoir de propane.

03. Obstructions dans le brûleur, les jets de gaz ou la rampe d'alimentation.

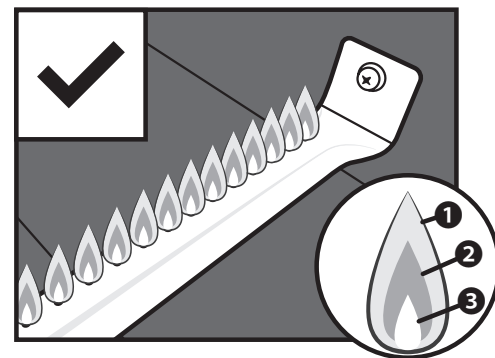
Nettoyez le brûleur, les jets et le tuyau de gaz. (Veuillez consulter la section Nettoyage de votre plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance.)

04. Régulateur coincé en position de sécurité.

Contactez le service client pour les pièces de rechange.

MODÈLE DE FLAMME DE BRÛLEUR

Les brûleurs de votre fer sont conçus pour mélanger l'oxygène et le propane à une vitesse qui permet des flammes optimales. Si les trous, le registre d'air ou le venturi du brûleur sont bouchés, cela affectera le mélange de propane et d'air, provoquant des flammes faibles ou incohérentes, ou des flammes du registre d'air.



Les flammes saines peuvent avoir quelques scintillements de couleur jaune ①, puis de couleur bleu foncé ②, suivis d'un bleu vif par le tube du brûleur ③.



FAQ

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

R. Nous recommandons les huiles suivantes pour l'apprêtage : huile d'olive, huile végétale, huile de canola, huile de coco, huile de graines de lin et huile de sésame. (Veuillez vous référer à la section Instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance.)

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

R. Les détergents liquides supprimeront l'apprêtage de la plaque de cuisson et ne doivent pas être utilisés une fois la plaque traitée. Pour les endroits difficiles, utilisez du sel de table et de l'eau chaude et enduisez toujours la plaque d'une fine couche d'huile une fois le nettoyage terminé. (Pour les instructions de nettoyage de la plaque chauffante, veuillez consulter la section Nettoyage de votre plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance.)

Q. Pourquoi la surface de ma plaque de cuisson a-t-elle un aspect terne et sec au lieu d'être brillante et noire?

R. L'apprêtage est un processus continu. Plus vous utiliserez votre plaque de cuisson, plus elle deviendra brillante, noire et antiadhésive au fil du temps.

Q. Puis-je découper les aliments directement sur la plaque de cuisson?

R. Oui, vous pouvez. Découper les aliments sur le dessus de la plaque de cuisson ne l'endommagera pas.

Q : Quel type de pile l'allumeur nécessite-t-il?

R. Si de la rouille apparaît sur la surface de la plaque de cuisson, frottez-la avec une laine d'acier ou un papier sablé à grain réduit, puis apprêtez de nouveau la surface. ([youtube.com/watch?v=thPE2I9nSil](https://www.youtube.com/watch?v=thPE2I9nSil)) Veillez à toujours sécher complètement votre plaque de cuisson avant de la stocker, et gardez-la à l'abri de la pluie et des gicleurs. Il est également important de garder votre plaque de cuisson couverte. (Pour les techniques de stockage appropriées, veuillez vous référer à la section Entretien général du chapitre Entretien et maintenance.)

Pour plus d'informations, visitez blackstoneproducts.com/faq

NOTRE PERSONNEL DU
SERVICE À LA CLIENTÈLE
EST LÀ POUR VOUS
AIDER!

Enregistrez votre produit
Blackstone sur
blackstoneproducts.com/register
et visitez-nous en ligne sur
blackstoneproducts.com/support



Nous serons heureux de répondre à vos questions concernant l'utilisation de la plaque de cuisson, les pièces de rechange ou votre garantie.

*Heures de service à la clientèle:
Lundi au vendredi
7 h à 17 h
Heure normale des Rocheuses.*



GARANTIE D'UN AN DE NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

North Atlantic Imports, le fabricant, garantira toutes les pièces, la fabrication et les finitions pendant un an. Le fabricant aura le choix de réparer ou de remplacer l'un des éléments ci-dessus. Toutes les garanties sont limitées à l'acheteur d'origine uniquement. Cette garantie ne couvre pas la responsabilité de North Atlantic Imports, de ses agents ou de ses employés, pour les dommages indirects ou consécutifs résultant d'une violation de garantie. L'acheteur doit suivre les instructions d'utilisation du fabricant.

Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant de l'incapacité à utiliser correctement l'appareil de cuisson. Il incombe à l'acheteur d'établir la période de garantie en vérifiant la date d'achat d'origine à l'aide du reçu de vente.

Pour une explication plus approfondie de la garantie, lisez le message ci-dessous:

North Atlantic Imports LLC garantit au propriétaire que le produit couvert par le présent contrat est exempt de vices de matériau et de fabrication dans les conditions normales d'utilisation et de service auxquels il est destiné si, et seulement si, il a été utilisé conformément aux instructions de North Atlantic Imports LLC, et exclusivement dans le cadre d'un usage domestique et non d'une utilisation au sein d'un club privé ou public, dans un cadre institutionnel ou commercial.

En vertu de cette garantie, l'obligation de North Atlantic Imports LLC est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite de toute pièce ou partie de l'appareil qui pourrait, à la satisfaction de North Atlantic Imports LLC, se révéler défectueuse dans les conditions normales d'utilisation et de service dans un cadre domestique, dans les délais indiqués à partir de la date d'achat; pendant un an à partir de l'achat, toutes les pièces, la fabrication et la finition. Si le non-respect de cette garantie devient apparent au cours des périodes de garantie applicables indiquées ci-dessus, l'acheteur

d'origine doit avertir North Atlantic Imports LLC de toute violation de la garantie pendant la période de garantie applicable.

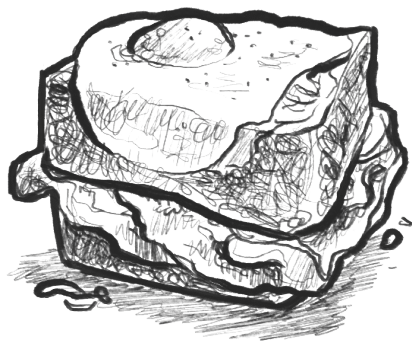
North Atlantic Imports LLC s'engage, après avis émanant de l'acheteur d'origine et en cas de respect de ces instructions, à corriger une telle non-conformité en réparant ou en remplaçant la ou les pièce(s) défectueuse(s). Une correction telle qu'indiquée ci-dessus respecte toutes les obligations de North Atlantic Imports LLC en ce qui concerne la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantit pas que cet appareil respecte les exigences de tout code de sécurité de tout État, de toute municipalité ou de toute autre juridiction, et l'acheteur d'origine assume tous les risques et la responsabilité résultant de son utilisation, que celle-ci soit en conformité avec les instructions de North Atlantic Imports Instructions LLC ou non.

Cette garantie ne couvre pas et est destinée à exclure toute responsabilité de la part de North Atlantic, de ses agents, préposés ou employés,

que ce soit en vertu de la présente garantie ou implicitement par la loi pour tout dommage indirect ou consécutif à une violation de la garantie. L'acheteur doit établir toutes les périodes de garantie applicables conformément à la présente garantie en vérifiant la date d'achat d'origine en fournissant le reçu daté. Cette garantie ne s'applique pas à ce produit ou à tout élément de celui-ci ayant été impliqué dans un accident, une négligence, une altération, un usage abusif ou inadéquat, ou ayant été réparé ou modifié sans autorisation écrite de l'atelier de North Atlantic Imports LLC.

North Atlantic Imports LLC n'offre aucune garantie concernant les accessoires ou les pièces non fournies avec le produit. Cette garantie ne s'applique qu'à l'intérieur des frontières des États-Unis d'Amérique. Cette garantie confère à l'acheteur d'origine des droits spécifiques, et celui-ci peut également disposer d'autres droits, qui varient d'un État à un autre.



RECETTES POUR LE PETIT DÉJEUNER

CROQUE MADAME

Recette de Desiree «BlackstoneBetty» Dukes

🔪 Pour 6 | ⌚ 25 minutes

Ingrédients

- 1 miche de pain croûté à la pâte aigre
- 1 quartier de gruyère râpé
- 1 lb de jambon (taverne, forêt noire ou votre préféré)
- 1/4 lb de bébé fromage suisse
- 1/4 lb de fromage muenster
- Moutarde de Dijon
- Beurre
- 6 oeufs

Béchamel Sauce

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café de muscade
- Poivre noir

ÉTAPE 01 Trancher la miche de pain en tranches de 1/2 à 1 pouce d'épaisseur et commencer à assembler les sandwichs en étalant de la moutarde de Dijon à l'intérieur de chaque tranche de pain et en superposant du fromage muenster, du jambon, du gruyère, du jambon, du bébé fromage suisse. Vous voulez votre fromage contre le pain ainsi qu'au centre, le fromage est la colle pour maintenir notre sandwich ensemble. Mettre de côté.

ÉTAPE 02 Chauffez une petite casserole directement sur la surface Blackstone ou sur le brûleur latéral Blackstone à feu doux. Ajouter le beurre pour faire fondre lentement puis incorporer la farine en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il soit doré et parfumé, puis ajoutez lentement le lait 1/4 de tasse à la fois. La sauce épaissira pendant la cuisson. Assaisonner de muscade et de poivre noir.

ÉTAPE 03 À feu doux à moyen-doux, étendre le beurre sur la surface de Blackstone et ajouter les sandwichs pour griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Faible et lent est la clé pour que les fromages à l'intérieur chauffent et fondent.

ÉTAPE 04 Faites cuire les œufs sur le côté ensoleillé juste avant la cuisson des sandwichs.

ÉTAPE 05 Assemblez les sandwichs par placage. Garnir chaque sandwich de sauce béchamel, de gruyère râpé et d'un œuf à côté ensoleillé.

ÉTAPE 06 A savourer avec une fourchette et un couteau!



RECETTES POUR LE PETIT DÉJEUNER

CRÊPES AUX FRAISES ET À LA CRÈME

Recette de Danielle Zechmann



ÉTAPE 01 Dans un bol à mélanger, mélanger tous les ingrédients secs.

ÉTAPE 02 Dans un autre bol, mélanger le jaune d'œuf, le lait, la ricotta, le beurre et la vanille. Lentement, ajoutez les ingrédients secs et mélangez à feu doux jusqu'à homogénéité.

ÉTAPE 03 Fouetter le blanc d'œuf jusqu'à la formation de pics fermes et incorporer délicatement au mélange à crêpes. Puis incorporez doucement les morceaux de fraise.

ÉTAPE 04 Mettez sur le côté pendant que vous préparez votre garniture et votre sirop.

Garniture au fromage à la crème

- 12 oz de fromage à la crème, température ambiante
- 1/4 tasse de sucre
- 1 tasse de crème à fouetter
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Sirop de fraise

- 1 pinte de fraises coupées en morceaux
- 1/4 tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

ÉTAPE 05 Dans un batteur sur socle, fouetter ensemble le fromage à la crème, le sucre et le jus de citron. Tournez à basse vitesse et ajoutez la crème fouettée. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que votre sirop soit cuit.

ÉTAPE 06 Dans une casserole, ajoutez les fraises hachées, le sucre, le jus de citron et laissez mijoter jusqu'à ce que le jus ait légèrement épaissi. Environ 20-25 minutes.

ÉTAPE 07 Préchauffer la plaque chauffante à feu moyen. Faites fondre une cuillère à soupe de beurre sur la plaque chauffante. Versez 1/4 tasse de mélange à crêpes sur la plaque chauffante et laissez cuire jusqu'à ce que des bulles commencent à se former et que les bords soient légèrement dorés. Environ 3-4 minutes. Retourner et cuire encore 3 minutes.

ÉTAPE 08 Une fois que toutes vos crêpes sont cuites, prenez une assiette et commencez à superposer vos crêpes. Commencez par une crêpe, puis étalez une partie de la garniture au fromage à la crème et garnissez de quelques morceaux de fraises. Répétez les étapes jusqu'à ce que vous ayez une belle pile. Garnir du reste du sirop de fraise et d'une cuillerée de crème fouettée.

🍴 Pour 6 | ⌚ 45 minutes

Ingrédients pour crêpes

- 2/3 tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- une pincée de sel
- 2 cuillères à café de zeste de citron
- 5 fraises coupées en morceaux
- 1 œuf, séparé
- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse de fromage ricotta
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pure
- Crème fouettée (pour la finition)



RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

SANDWICH REUBEN

🔪 Pour 4 | ⌚ 7 minutes

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 8 tranches de pain de seigle
- 8 tranches de corned-beef tranché de charcuterie
- 8 tranches de fromage suisse
- 1 tasse de choucroute, égouttée
- Vinaigrette russe (ou Thousand Island, pour un goût plus sucré)

ÉTAPE 01 Préchauffer la plaque chauffante à feu moyen.

ÉTAPE 02 Beurrer un côté de toutes les tranches de pain. Placez quatre tranches de pain sur le dessus de la plaque chauffante, côté beurre vers le bas. Déposer 1 tranche de fromage suisse, 2 tranches de corned-beef, 1/4 tasse de saurkraut puis une deuxième tranche de fromage suisse sur le dessus.

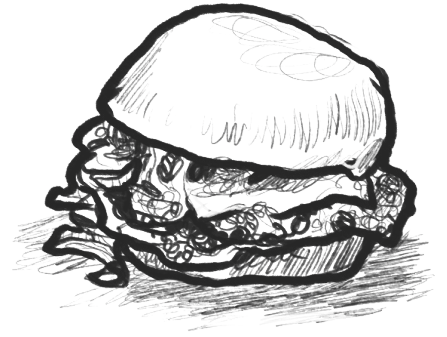
ÉTAPE 03 Sur les quatre tranches de pain restantes, étendre la vinaigrette russe du côté non beurré et placer la vinaigrette vers le bas sur le fromage suisse.

ÉTAPE 04 Griller les sandwiches pendant environ trois minutes, puis les retourner. Éteignez le feu et laissez cuire encore deux minutes. Les sandwiches sont cuits lorsque le fromage est fondu et les deux côtés du sandwich sont dorés.



RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

BURGER À L'OIGNON FRIT OKLAHOMA



ÉTAPE 01 Préchauffez votre Blackstone à feu vif.

ÉTAPE 02 Faire quatre 2 oz boulettes de viande légèrement tassées avec le bœuf haché et placer sur la plaque chauffante chaude. Ajoutez une pincée de sel sur chacun et à l'aide de votre **Blackstone Burger Press**, écrasez-les très finement.

ÉTAPE 03 Ajouter 2-3 onces d'oignon émincé sur chaque galette.

ÉTAPE 04 Faites cuire pendant 60 à 90 secondes et retournez-les pour que l'oignon soit sous la galette. Ajoutez 1 tranche de fromage américain à chaque galette, puis placez le pain supérieur sur le fromage, puis le pain inférieur sur le pain supérieur. Faites cuire encore 60 secondes.

ÉTAPE 05 Pour assiette, retirez le pain du bas du haut, à l'aide de votre spatule, soulevez le hamburger avec le pain du haut et ajoutez-le au pain du bas.

ÉTAPE 06 Servir chaud avec quelques chips de cornichon à l'aneth.

🍴 Pour 4 | ⌚ 7 minutes

Ingrédients

- 1/2 livre de bœuf haché 80/20
- 1 oignon Vidalia (ou doux) (tranché finement en papier)
- 4 tranches de fromage américain
- 1/4 tasse de chips de cornichon à l'aneth
- Sel

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts

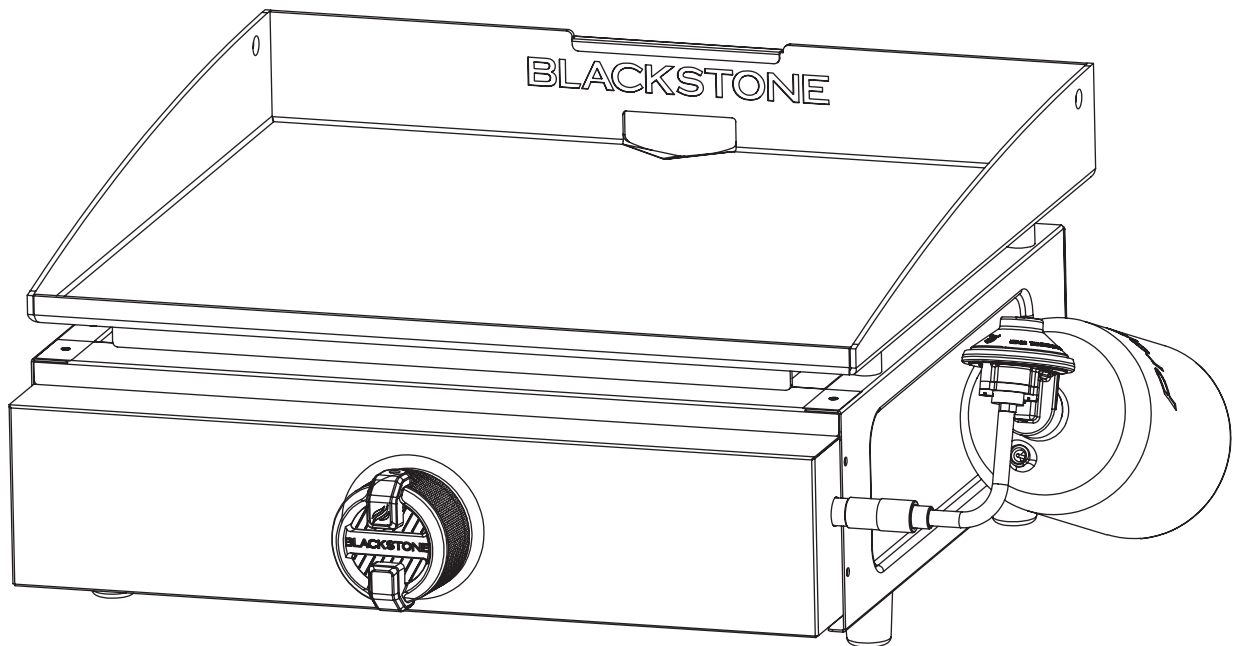


MANUAL DEL PROPIETARIO

PLANCHA DE 17"

Modelo 1971

CONFORME A ANSI STD. Z 21.89-2017
CERTIFICADO A CSA STD. 1.18-2017
AL AIRE LIBRE ESPECIALIDAD EN APARATOS DE COCINA A GAS.



ESPAÑOL



⚠ PELIGRO

Nunca opere este aparato sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA

INSTALADOR / ENSAMBLADOR:

Dé estas instrucciones al consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para futuras referencias.

⚠ ADVERTENCIA

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato.

Lea todas las advertencias e instrucciones antes de armar el aparato y mientras lo usa.

⚠ ADVERTENCIA

Siga todas las advertencias e instrucciones mientras usa el aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a químicos que incluyen di (2-etil-hexil) ftalato (DEHP), que el Estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

⚠ PELIGRO

Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.

⚠ PELIGRO

Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su departamento de bomberos. No intente extinguir un aceite o grasa con agua.

⚠ PELIGRO

SI HUELES GAS:

1. Cierre el gas al electrodoméstico.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ PELIGRO

- Este electrodoméstico es solo para uso en exteriores y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Este dispositivo no debe usarse en vehículos recreativos o embarcaciones.
- Este electrodoméstico no se debe usar sobre o debajo de un balcón o terraza de apartamentos o condominios.

⚠ PELIGRO

- **NUNCA** opere este aparato a menos de 3.0 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- **NUNCA** opere este aparato a menos de 7 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



CONSEJOS DE COCINA

FUEGO LENTO:

Cocina lentamente y requiere más tiempo.

Descompone el tejido conectivo y la grasa para una comida tierna y húmeda.

- Cortes de carne grasos y gruesos.
(por ejemplo: paleta de cerdo, pechuga, muslos de pollo, costillas)
- Mariscos delicados (por ejemplo: pulpo, calamar)

FUEGO MEDIO:

Calor estable, toma el tiempo promedio que esperaría para panqueques, huevos, tostadas y más.

Para alimentos más susceptibles al calor. Dorar sin cocinar demasiado.

- Pescado (entero o en trozos)
- La mayoría de los mariscos
- Verduras (cocine al vapor con la **Blackstone Basting Dome** para obtener el mejor sabor)
- Panqueques
- Huevos

CALOR ALTO:

Cocina las comidas rápido y en poco tiempo.

La cocción lenta secaría estos cortes y los haría horribles de comer ya que son bajos en grasa.

- Cortes magros de carne.
(por ejemplo: pechuga de pollo, lomo, bistec de falda, flanc)

RECETAS EN VIDEO:

Encuentra más inspiración y recetas en
blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



TABLA DE CONTENIDO

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la unidad esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida. El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones corporales y / o daños a la propiedad.

CONTENIDO

01. REGISTRE SU PRODUCTO.....	01
02. POR SU SEGURIDAD	02
Sección 01. Seguridad alimenticia	02
Sección 02. Seguridad de la plancha de gas	03
03. GUÍA DE MONTAJE	04
04. COMBUSTIBLE BOTELLA DE PROPANO DE 16.4 OZ.....	08
Sección 01. Botella de propano líquido de 16.4 oz	08
05. CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	10
Sección 01. Cuidado general	10
Sección 02. Instrucciones de curación de la plancha	12
Sección 03. Limpieza del conjunto del quemador	14
Sección 04. Limpiando su plancha.....	16
06. ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO.....	18
07. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	19
Sección 01. Solución de problemas de encendido piezoeléctrico.....	19
Sección 02. Flujo de gas de la plancha.....	20
08. PREGUNTAS FRECUENTES	22
09. GARANTÍA.....	23
10. RECETAS.....	24

LLAVE DE ALERTA DE SEGURIDAD

Lea y siga todos los avisos que se encuentran en el manual.

PELIGRO

Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones.

PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en una lesión moderada.



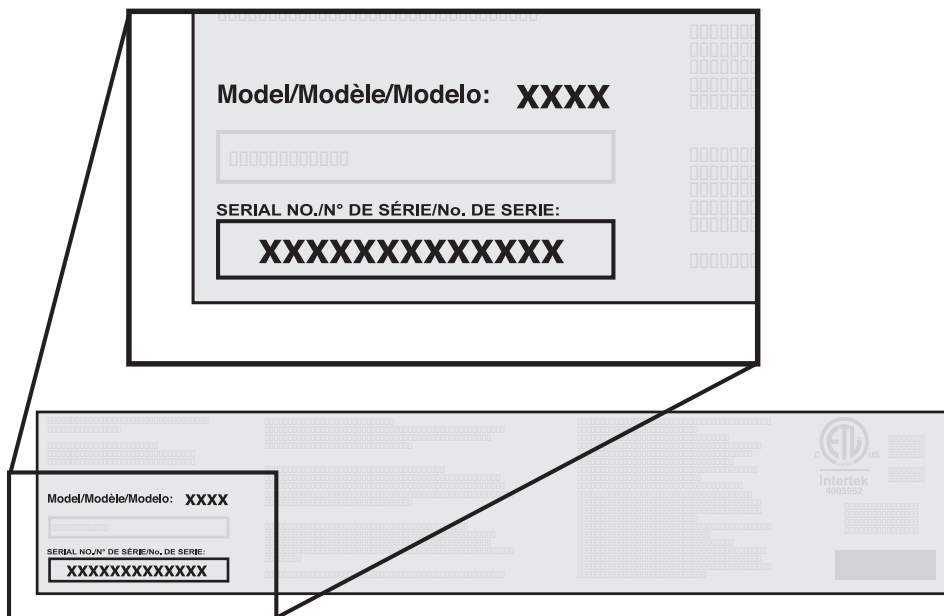
REGISTRE SU PRODUCTO

El registro permite a nuestros Representantes de Servicio al Cliente brindar asistencia rápidamente con su producto Blackstone si es necesario.

La garantía de 1 año de North Atlantic Imports LLC cubre piezas de repuesto hasta un año después de la fecha de compra. (Consulte el capítulo Garantía para obtener más información). Para habilitar esta garantía, deberá proporcionar:

- Prueba de compra / recibo / detalles del pedido
- El número de serie de su producto Blackstone
- El número de modelo de su producto Blackstone

Los números de serie y modelo de su producto Blackstone se pueden encontrar en la etiqueta de origen de su plancha. (La etiqueta de origen es una pegatina plateada grande que se encuentra en el cuerpo de su electrodoméstico).



¡NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO AL CLIENTE ESTÁ AQUÍ PARA AYUDARLO!

Registre su producto Blackstone en **blackstoneproducts.com/register** y visítenos en línea en **blackstoneproducts.com/support**



Nos complace ayudarlo con cualquier pregunta relacionada con el uso de la plancha, las piezas de repuesto o su garantía.

*Horario de atención al cliente:
Lunes a viernes
7:00 a.m. a 5:00 p.m.
Hora estándar de la montaña*

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____



⚠ ADVERTENCIA

NUNCA ase parcialmente la carne o las aves y termine de cocinarlas más tarde. Cocine los alimentos completamente para destruir las bacterias dañinas.

POR SU SEGURIDAD

Antes de continuar, asegúrese de comprender la sección POR SU SEGURIDAD de este manual. Se pueden producir incendios o explosiones peligrosas si se ignoran las instrucciones.

Sección 01

SEGURIDAD ALIMENTICIA

La seguridad alimenticia es una parte importante de disfrutar la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

LIMPIAR: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne y aves crudas.

SEPARAR: Separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos de la plancha.

COCINAR: Cocine la carne y las aves exhaustivamente para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar la temperatura interna adecuada de los alimentos.

FRÍO: Refrigere los alimentos preparados y las sobras a la brevedad.

Para obtener más información, visite foodsafety.gov o Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education en línea en befoodsafe.ca

CÓMO DECIR SI LA CARNE ESTÁ ASADA COMPLETAMENTE

Las carnes y aves cocinadas con este aparato a menudo se doran muy rápido en el exterior.

Use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos hayan alcanzado una temperatura interna segura y córtelos para verificar si hay signos visuales de cocción.

Al recalentar alimentos para llevar o carnes totalmente cocidas como hot dogs, cocine a 74 °C (165 °F), o hasta que estén al vapor.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE LA CARNE



Aves de corral

165° F or 74°C

Los jugos deben correr claros y la carne no debe ser rosa.

Hamburguesa de carne de res o de aves de corral

160° F or 71°C

Los jugos no deben ser rosados y la carne debe ser marrón en el medio.

Filetes/Chuletas De Carne De Res, Ternera y Cordero

145° F or 63°C

Asados de res, ternera y cordero

145° F or 63°C

TODOS los cortes de cerdo

160° F or 71°C

Los jugos no deben ser de color rosa.



Sección 02

SEGURIDAD DE LA PLANCHA DE GAS

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

Esta plancha tiene certificación de seguridad para su uso en los Estados Unidos y/o Canadá únicamente. No la modifique para usar en ninguna otra ubicación. La modificación resultará en un peligro para la seguridad.

Use este electrodoméstico, tal como la compró, solo con el gas y el conjunto de regulador/válvula suministrado.

La instalación del dispositivo debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1, o el Código de almacenamiento y manejo de propano, B149.2, o la norma para Vehículos Recreativos, NFPA 1192, y la Serie CSA Z240 RV, Código de Vehículos Recreativos, según corresponda.

APAGADO DE LA PLANCHA

- Cuando no esté en uso, APAGUE el artefacto girando las perillas de control del artefacto a la posición APAGADO y cerrando la válvula de combustible.

Si no se sigue exactamente la información en las declaraciones anteriores, pueden ocurrir lesiones graves, incendios o la muerte.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No coloque recipientes de cocción vacíos sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 ° F (45 ° C) antes de moverlo o guardarlo.
- Use utensilios de barbacoa de mango largo y guantes para horno para protegerse contra quemaduras y salpicaduras.

Si la grasa u otro material caliente gotea del electrodoméstico sobre la válvula, manguera o regulador:

PASO 01 Apague el suministro de gas inmediatamente.

PASO 02 Determine la causa y corríjala.

PASO 03 Limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar.

PASO 04 Realice una prueba de fugas. (Consulte las Instrucciones de prueba de fugas en el capítulo Combustible.)

Para problemas con este dispositivo, consulte el capítulo Solución de problemas.

⚠ PELIGRO

Nunca coloque ningún artículo a menos de 3 pulgadas (7.62 cm) de la parte superior de la plancha mientras esté en uso. Esta área puede calentarse mucho y dañar potencialmente cualquier objeto accesorio colocado demasiado cerca.

⚠ ADVERTENCIA

Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños.

Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está diseñado para ser usado como un calentador.

No lo utilice para fines distintos a los previstos.

⚠ ADVERTENCIA

El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar u operar el aparato de manera segura.

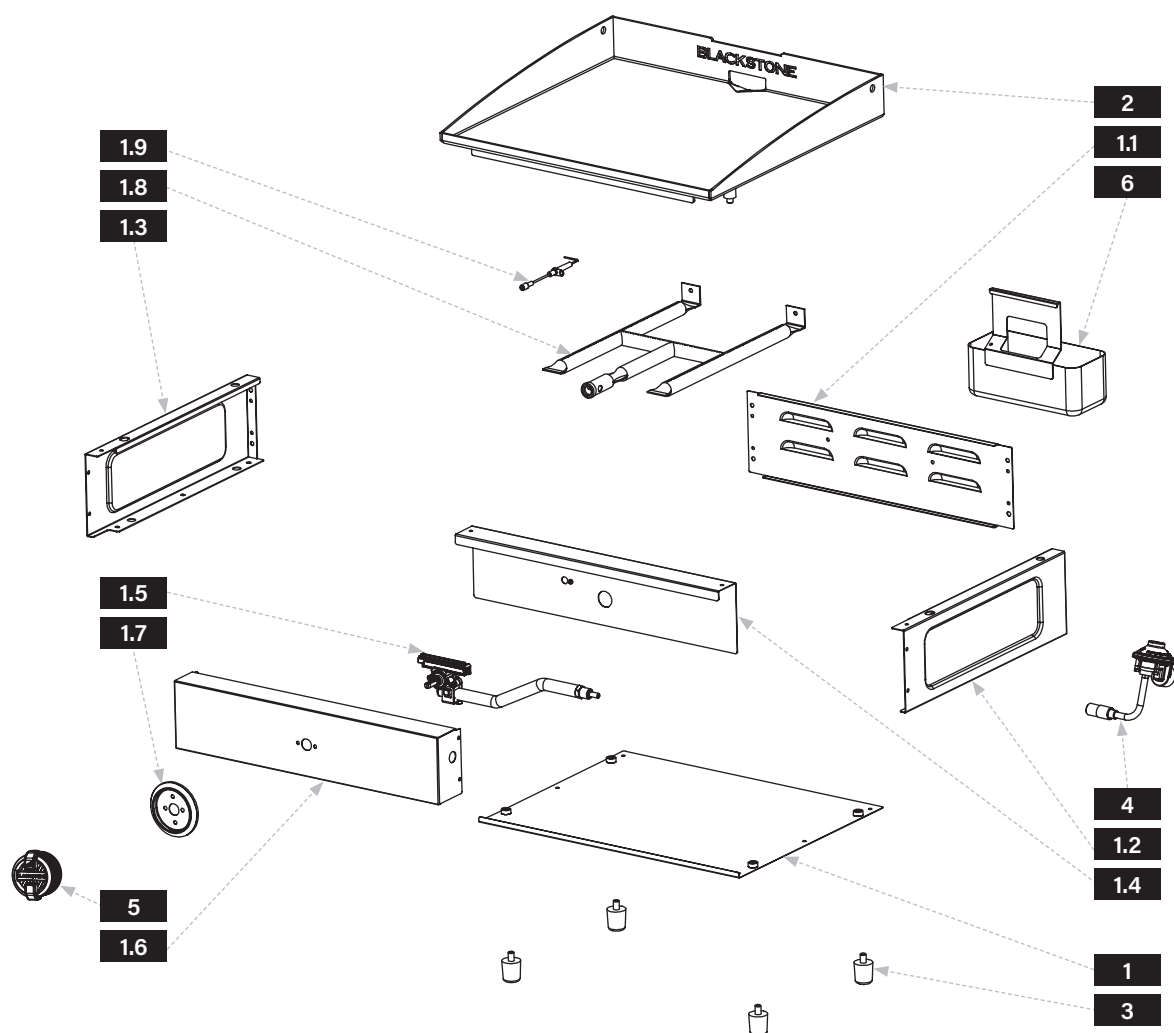
⚠ PRECAUCIÓN

Sólo para uso residencial y doméstico. No usar en una cocina comercial.



GUÍA DE MONTAJE

VISTA EN DESPIECE ORDENADO

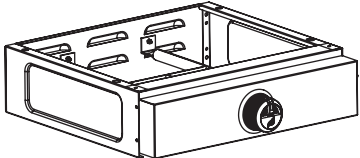
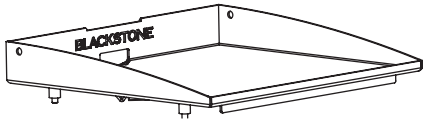
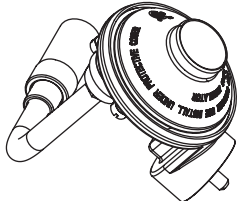
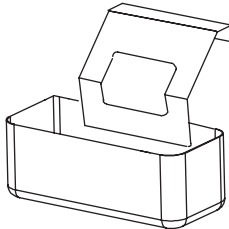
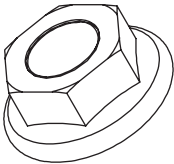


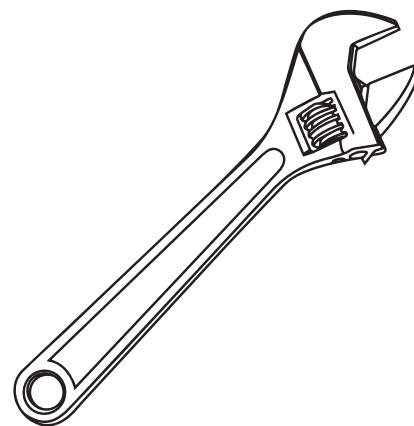
PIEZAS	CTD
1.1 Panel posterior	1
1.2 Panel derecho	1
1.3 Panel izquierdo	1
1.4 Panel frontal deflector	1
1.5 Riel de gas	1

PIEZAS	CTD
1.6 Panel frontal	1
1.7 Bisel de perilla	1
1.8 H quemador	1
1.9 Aguja de encendido	1



LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA

1 Cuerpo (1 pieza) 	2 Tapa de la plancha (1 pieza) 	3 Patas de la plancha (4 piezas) 
4 Regulador (1 pieza) 	5 Perilla de temperatura (1 pieza) 	6 Copa de grasa (1 pieza) 
7 Tuercas de brida M8 (4 piezas) 		



NO INCLUIDO:
Botella de propano líquido de 16.4 oz

HERRAMIENTA NECESARIA:
Llave ajustable



⚠ ADVERTENCIA

El fabricante ha hecho todo lo posible para eliminar los bordes afilados. Sin embargo, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

Algunas partes pueden contener bordes afilados, especialmente como se indica en estas instrucciones. Use guantes de protección si es necesario.

⚠ ADVERTENCIA

El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar u operar el aparato de manera segura.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Lea atentamente todas las instrucciones antes de continuar. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de plástico antes de ensamblarlo.

Encuentre un área grande y limpia para ensamblar su plancha. Consulte la lista de piezas y los diagramas de ensamblaje según sea necesario.

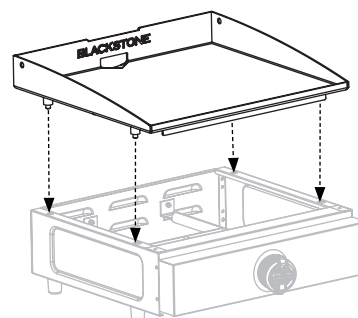
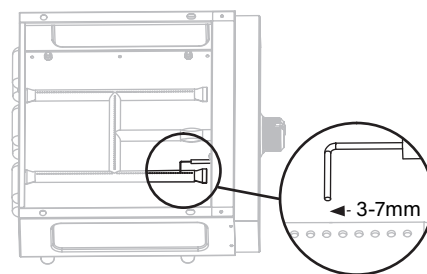
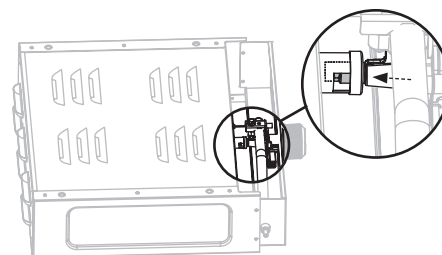
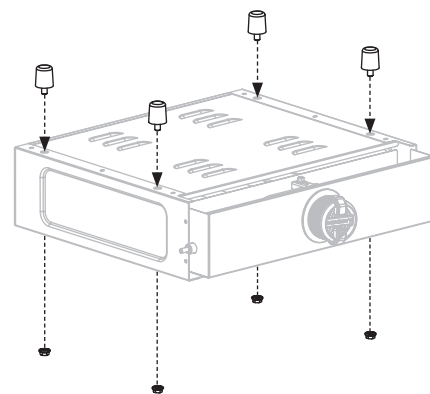
PASO 01 Saque el cuerpo de la plancha del embalaje. Retire la parte superior de la plancha y déjela a un lado.

PASO 02 Coloque la plancha boca abajo sobre una superficie suave. Utilice cuatro (4) tuercas de brida M8 para sujetar cuatro (4) patas de la plancha a la parte inferior de la plancha.

PASO 03 Asegúrese de que la boquilla de combustible esté alojada dentro de la abertura del quemador.

PASO 04 Dé la vuelta a la plancha para que se apoye sobre sus patas. Revise la aguja de encendido. La aguja debe colocarse entre 3 y 7 mm por encima del tubo del quemador.

PASO 05 Coloque la parte superior de la plancha sobre el cuerpo de la plancha. Asegúrese de que las cuatro clavijas de posicionamiento en la parte superior de la plancha estén asentadas en el cuerpo de la plancha.

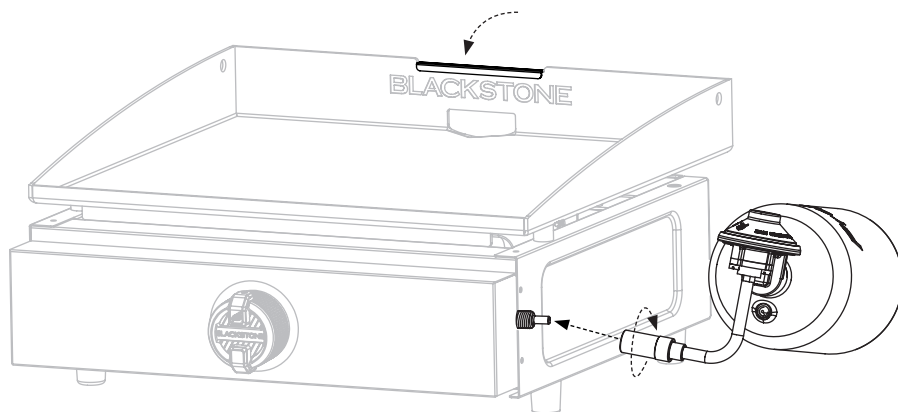




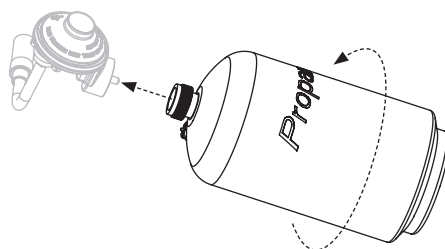
PASO 06 Inserte el regulador de gas y el tanque en la línea de gas de la plancha. Gire el collar del regulador de gas en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo a la línea de gas. Cuelgue la taza de grasa en la parte trasera de la plancha.

⚠ ADVERTENCIA

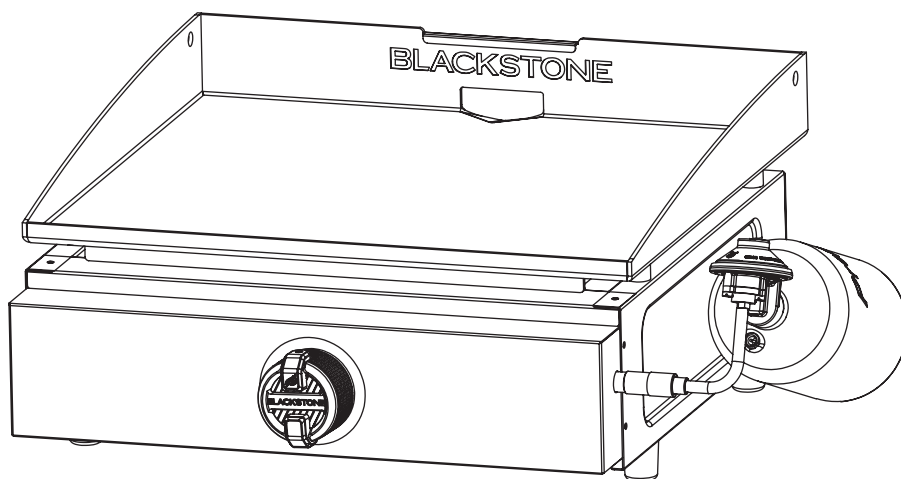
Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Mientras cocina, coloque la unidad sobre superficies resistentes al calor y a las llamas para evitar daños y lesiones.



PASO 07 Atornille la botella de LP en el regulador de gas, girando el tanque en sentido horario.



PASO 08 Vaya a la sección de Instrucciones de curación de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento. ¡Disfruta cocinando al aire libre en tu plancha Blackstone!



¿NECESITA AYUDA?

Registre su producto Blackstone en blackstoneproducts.com/register y visítenos en línea en blackstoneproducts.com/support si tiene preguntas sobre piezas faltantes, ensamblaje y operación.



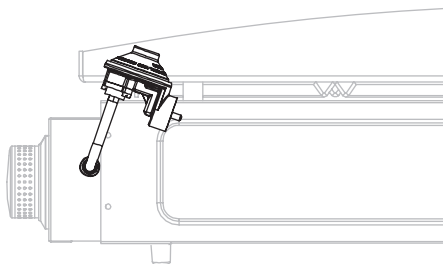


⚠ PELIGRO

NO cruce la conexión entre la botella de propano y el regulador o el regulador y el riel de gas. El enhebrado transversal puede ocurrir si fuerza la rosca de una conexión en un ángulo incorrecto. Esto dañará las roscas, provocará fugas de propano y, potencialmente, resultará en una acumulación de combustible que puede encenderse.

⚠ ADVERTENCIA

El cilindro de suministro de gas LP debe desconectarse cuando este aparato no esté en uso.



TENGA EN CUENTA: El regulador de gas está diseñado para usarse en un ángulo hacia la parte trasera de la plancha como se muestra arriba.

COMBUSTIBLE | BOTELLA DE PROPANO DE 16.4 OZ

Sección 01

BOTELLA DE PROPANO LÍQUIDO DE 16.4 OZ

LP (GAS DE PETRÓLEO LICUADO)

El gas LP no es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. Por seguridad y para una fácil detección, al gas LP se le ha dado un olor similar al del repollo podrido.

El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con el aire.

REQUISITOS DE BOTELLAS DE LP DE 16.4 OZ

Use solo una botella de propano de 16.4oz, de 9.2 cm x 18.7 cm (3.8 x 7.8 pulgadas).

Las botellas de LP deben construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para botellas de LP, del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN / CSA-B339.

Sólo deben usarse los cilindros marcados con “propano”.

DESCONECTAR LA BOTELLA DE LP DE 16.4 OZ

PASO 01 La plancha debe estar apagada y fría.

PASO 02 Desconecte el regulador de la línea de gas desatornillando el cuello.

PASO 03 Desatornille la botella de LP del regulador.



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL TANQUE DE LP DE 16.4OZ

- Antes de abrir la válvula del cilindro de LP, el regulador debe estar correctamente conectado.
- Coloque la tapa contra el polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso.
- Solo instale el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- Cuando la plancha no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del cilindro de gas LP.
- Mantenga las aberturas de ventilación en el recinto de los cilindros libres de residuos.
- Si el regulador falla en la unidad, debe reemplazarse con un modelo aprobado por Blackstone y solo debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado con licencia profesional. De lo contrario, se anulará la garantía.
- Si el regulador se congela, apague la plancha y la válvula del cilindro de LP inmediatamente. Esto indica que existe un problema con el cilindro y no debe utilizarse en ningún producto. **¡Devuélvalo al proveedor!**

⚠ PELIGRO

- **NUNCA** almacene un cilindro/botella de LP de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.
- **NUNCA** llene un cilindro/botella de LP más del 80% de su capacidad.
- **NO** almacene un tanque/botella de LP en un área donde los niños jueguen.
- El cilindro de propano líquido solo debe almacenarse en el exterior y en un lugar fresco y seco.
- **NUNCA** deje un tanque/botella de LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol.

Si no se sigue exactamente la información anterior, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Un cilindro sobrecargado o almacenado incorrectamente es un peligro debido a la posible liberación de gas de la válvula de seguridad. Esto podría causar un incendio intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.

Si ve, huele o escucha que el gas se escapa, aléjese inmediatamente del cilindro de LP y del aparato y llame al departamento de bomberos.

TENGA EN CUENTA: El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afectará la seguridad o el uso de la plancha.



⚠ ADVERTENCIA

Cuando no esté en uso, apague los controles de la unidad y la fuente de gas.

⚠ ADVERTENCIA

El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use guantes o guantes aislantes para horno para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA manipule piezas calientes con manos desprotegidas.

⚠ PRECAUCIÓN

Pequeñas variaciones en la fabricación y las materias primas pueden causar una ligera deformación de algunas placas. Una ligera deformación desaparecerá cuando la placa caliente se caliente como preparación para cocinar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie regularmente su electrodoméstico entre usos, especialmente después de largos períodos de almacenamiento. Para extender la vida útil y las condiciones de la unidad, siga las mejores prácticas detalladas en este manual.

Sección 01

CUIDADO GENERAL

CONTROL DE LA VÁLVULA

Asegúrese de que el gas esté apagado en el cilindro de LP antes de revisar las válvulas. Las perillas deben estar bloqueadas en la posición OFF (Apagado).

PASO 01 Para revisar las válvulas, presione las perillas y suéltelas. Las perillas deben saltar hacia atrás.

Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la plancha.

PASO 02 Gire las perillas a la posición baja y luego vuelva a la posición OFF (Apagado). Las perillas deben girar suavemente.

LIMPIEZA GENERAL

Asegúrese de que el aparato y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos.

- Limpie la plancha a menudo, de preferencia después de cada uso.
- Asegúrese de mantener la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del cilindro libres y libres de escombros.
- Los depósitos de grasa horneados pueden requerir el uso de un paño de plástico de limpieza abrasivo. Úselo solo en la dirección del acabado del cepillado para evitar daños.
- NO use un paño abrasivo en áreas con gráficos.
- Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar.



MANTENIMIENTO DE QUEMADORES

En la mayoría de las veces, quemar los residuos después de la cocción mantendrá el quemador limpio.

- Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.
- El quemador debe retirarse y limpiarse anualmente o siempre que se encuentren grandes acumulaciones o insectos / nidos de insectos para garantizar que no haya obstrucciones en los ojos de buje o los tubos venturi del quemador.
- Use limpiador de tuberías para despejar las obstrucciones. Se puede usar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión de las superficies del quemador. (Consulte la sección Limpieza del conjunto del quemador)
- Cuando vuelva a colocar el quemador, verifique que los tubos venturi del quemador encajen en las salidas de las válvulas.

DESPUÉS DE CADA USO

PARTES PLÁSTICAS: Lave con agua tibia jabonosa y seque.

SUPERFICIES PINTADAS: Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo.

SUPERFICIES DE ACERO

INOXIDABLE: Para mantener el aspecto de alta calidad del marco de la plancha, lave con detergente suave y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave después de cada uso.

ALMACENAMIENTO

- Para extender y mantener la vida útil y el estado de su electrodoméstico, recomendamos enfáticamente que cubra la unidad cuando la deje afuera por un período de tiempo prolongado, especialmente durante los meses de invierno.
- Cuando el suministro de gas esté conectado al electrodoméstico, guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Almacene el electrodoméstico en interiores SOLAMENTE si el suministro de gas está apagado, desconectado, retirado del electrodoméstico y almacenado al aire libre.
- Cuando retire el electrodoméstico del almacenamiento, limpie el conjunto del quemador antes de encender el electrodoméstico (Consulte la sección Limpieza del conjunto del quemador).

⚠ ADVERTENCIA

Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

No use Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para planchas en piezas de plástico. **Se pueden producir daños y fallas en las piezas.**



VIDEO TUTORIAL

How to Season a New Blackstone Griddle | Blackstone Griddle



▶ [youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s)



Sección 02

INSTRUCCIONES DE CURACIÓN DE LA PLANCHA

Para obtener los mejores resultados, recomendamos curar la plancha antes de cocinar en la parte superior de la plancha.

PASO 01 Asegúrese de que la parte superior de la plancha esté limpia de escombros. (Consulte la sección Limpieza de la plancha)

Las planchas de Blackstone están pretratadas con aceite de soja como capa protectora. Este recubrimiento puede dejar una decoloración en la superficie de la plancha. Esto es normal y no afectará el proceso de curado.



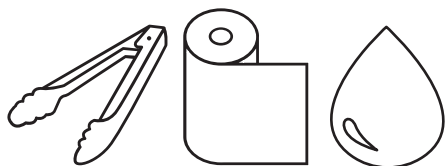
PASO 02 Pon tu plancha a fuego alto hasta que la parte superior de la plancha cambie de color. Usa unas pinzas para sostener una toalla de papel o un paño de algodón y esparce 2-3 cucharadas de tu aceite condimentado sobre la superficie de la plancha.

Cuando sazone la superficie de su plancha, recuerde usar una capa fina y uniforme de aceite; cuanto más fina sea la capa de aceite, más fácil será quemarla.



PASO 03 Sabrá que está listo cuando deje de fumar. Deberá repetir esto 3-4 veces para su condimento inicial.

El calor de la plancha descompondrá el aceite y lo adherirá al metal, creando un nuevo polímero que actúa como una capa protectora y resistente a las adherencias sobre la plancha.



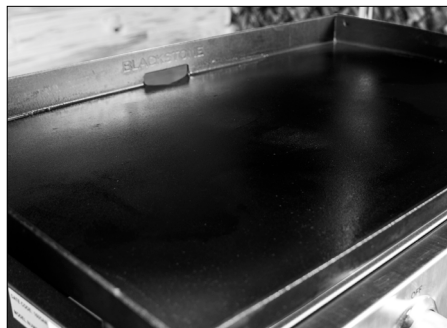
HERRAMIENTAS NECESARIAS: Pinzas de cocina, toallas de papel y aceite de cocina



¿POR QUÉ NECESITO SAZONAR MI PLANCHA?

El condimento deja una capa protectora dura adherida a la superficie del acero.

- Resistencia natural a la adherencia.
- Evita la oxidación y la corrosión.



⚠ PRECAUCIÓN

Los clientes en climas húmedos o costeros pueden requerir condimentos más frecuentes y el uso de aceites de cocina más pesados para evitar la oxidación y la corrosión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PLANCHA

SÍNTOMAS

01. Después de sazonar, hay un residuo marrón en la superficie de la plancha.

POSIBLES CAUSAS

01. Se utilizó demasiado aceite.
02. Apagaste la calefacción demasiado pronto.

SOLUCIÓN

Primero, encienda la plancha a fuego alto y déjela calentar durante 10-15 minutos.

Luego, raspe la mayor cantidad de aceite espesado y parcialmente cocido que pueda.

Luego, vuelva a sazonar con una capa muy fina de aceite.

SÍNTOMAS

01. Después del secado, la superficie de la plancha no es negra.
02. La comida se pega a la superficie de la plancha.

POSIBLES CAUSAS

01. Las esquinas y los bordes no tienen el mismo acceso al calor directo de los quemadores, lo que dificulta que el condimento se oscurezca como el resto de la superficie de la plancha.

SOLUCIÓN

Aplique una capa fina de aceite entre cocciones para mantener la superficie de cocción sazonada. (Consulte la sección Limpieza de la plancha).

Después de usar la plancha para varias cocciones, el condimento se nivelará y mejorará.

Para solucionar problemas adicionales, visite los capítulos Resolución de problemas y Preguntas frecuentes.

¿QUÉ ACEITE ES MEJOR USAR?

El acondicionador **Blackstone Seasoning and Cast Iron Conditioner** es la mejor y más fácil manera de obtener resultados consistentes. Esta mezcla única de aceites combina lo mejor de muchos aceites de cocina diferentes.



¿Puedo usar cualquier aceite de grado alimenticio?

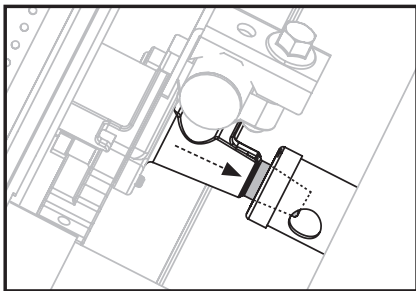
Sí, pero diferentes aceites pueden variar en el proceso desde el tiempo de combustión, el punto de humo y la durabilidad una vez terminado.

Si prefiere usar grasa animal para condimentar, no use tocino. La manteca de cerdo pura funcionará, ya que no tiene los mismos aditivos que el tocino.



⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que la boquilla de combustible esté alojada dentro de la abertura del quemador.



Sección 03

LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL QUEMADOR

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar pieza del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la plancha. Mientras limpia, revise el quemador para detectar daños. Si encuentra grietas u orificios grandes, reemplace el quemador.

PASO 01 Apague el gas en las perillas de control y en el suministro de gas. Retire la parte superior de la plancha.

PASO 02 Separe con cuidado y retire el quemador.



PASO 03 Pase un cepillo de botella estrecho a través de cada tubo del quemador varias veces. (No utilice cepillos de alambre)

Se incluyen los siguientes métodos adicionales:

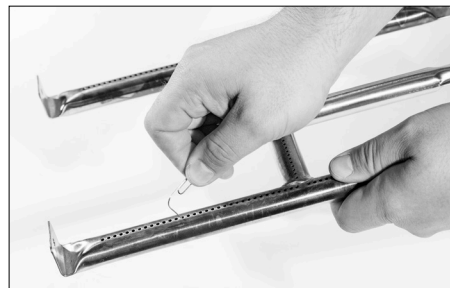
- a** Pase un alambre rígido doblado en un pequeño gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
- b** Use una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y por fuera de los puertos del quemador. Compruebe que el aire sopla a través de cada agujero. (Use protección para los ojos)



PASO 04 Cepille toda la superficie exterior del quemador para eliminar la suciedad.



PASO 05 Limpie los puertos bloqueados con un cable rígido, como un clip de papel abierto. Luego, reemplace con cuidado los quemadores y vuelva a colocarlos. Los tubos del quemador se deben volver a conectar con las aberturas de la válvula.





CONTROL DE LLAMA DEL QUEMADOR

Siempre revise la llama del quemador antes de usar.

PASO 01 Encienda los quemadores y gire las perillas de alto a bajo. Cuando la perilla está en alta, las llamas deben ser más grandes que cuando la perilla está en bajo.

PASO 02 Realice la verificación de la llama del quemador mirando debajo de la parte superior de la plancha en el lado de la unidad para ver los quemadores que se encuentran debajo.

Si hay una caída repentina o un problema de baja llama, consulte el capítulo Solución de problemas.

Para obtener ayuda adicional, vea [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles)

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CON FÓSFOROS

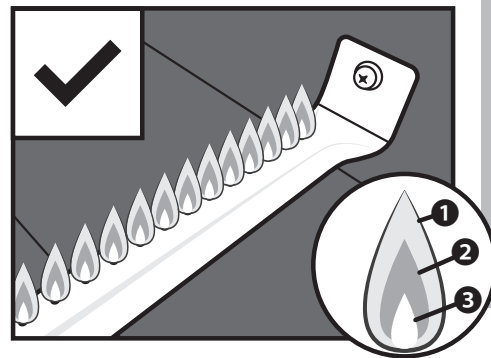
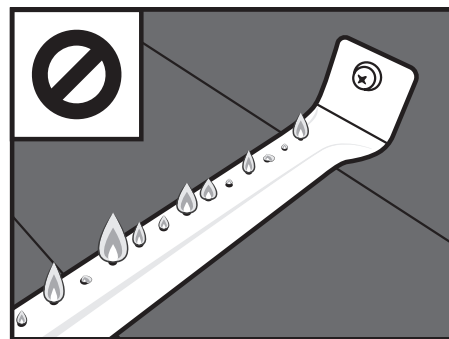
Antes de comenzar, verifique si hay fugas de gas. (Consulte las Instrucciones de prueba de fugas en el capítulo Combustible).

PASO 01 Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición OFF (Apagado).

PASO 02 Retire la parte superior de la plancha.

PASO 03 Encienda un fósforo (o un encendedor largo) que no mida menos de 26.4 cm (11") de largo. Coloque la llama en el lado derecho o izquierdo del quemador.

PASO 04 Presione y gire la perilla de control a la posición ALTO. Asegúrese de que el quemador se enciende y permanece encendido.



Las llamas saludables pueden tener algunos parpadeos de color amarillo ❶, luego un color azul oscuro ❷, seguido de un azul vibrante por el tubo del quemador ❸.



⚠ PELIGRO

No coloque artículos inflamables en estantes laterales cerca de la plancha. Los contenedores de aerosol son particularmente peligrosos porque **pueden sobrecalentarse y provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.**

⚠ ADVERTENCIA

No coloque toallas aceitosas o grasosas cerca de la unidad de la plancha, ya que pueden quemarse espontáneamente.

⚠ ADVERTENCIA

Agregar una gran cantidad de alimentos fríos o congelados (o alimentos con un contenido importante de agua) a una plancha caliente puede hacer que la plancha se deforme.

⚠ PRECAUCIÓN

La bandeja de grasa debe retirarse y vaciarse después de cada uso.

No retire la bandeja de grasa hasta que la plancha se haya enfriado por completo.

Sección 04

LIMPIANDO SU PLANCHA

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA

PASO 01 Para limpiar la plancha después de cada uso, enfríe la plancha a una temperatura inferior a 150 °C (300 °F). Raspe los restos de comida con una espátula o un raspador de metal recto.



PASO 02 Limpie la superficie de la plancha con una toalla de papel.



PASO 03 Divida la superficie de la plancha en secciones de aproximadamente 14 cm (6") (ancho de la herramienta raspadora). Aplique agua en la primera sección con una botella de agua y luego raspe el agua y los residuos hacia la trampa de grasa. Pase a la siguiente sección de 14 cm (6") y repita.



NO USE MÁS DE DOS CUCHARADAS DE AGUA POR VEZ.

Se puede usar 1/4 taza de sal de mesa para pulir los residuos de alimentos pegados.

PASO 04 Limpiar de nuevo con una toalla de papel y deje secar completamente.



PASO 05 Aplique una fina capa de aceite de cocina para mantener el curado.





ALMACENAR SU PARRILLA

Siga estos sencillos pasos de limpieza para garantizar un rendimiento óptimo y la longevidad de la Plancha Blackstone.

Cuando proteja la plancha con una cubierta suave, use el método de “carpa” para evitar que el agua se acumule en la parte superior de la plancha. Formar una “tienda” implica colocar un objeto (un tazón, una pelota de tenis o una tubería de PVC) debajo de la cubierta suave en el centro de la plancha para permitir que el agua se deslice. La formación de la “tienda” ayuda a prevenir la oxidación.

LA PRIMERA LIMPIEZA

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA: Las planchas Blackstone están pretratadas con aceite de cocina para evitar la oxidación y daños durante el envío. Por primera vez, lave la plancha con agua caliente y jabón.

ESTA ES LA ÚNICA VEZ QUE DEBE USAR JABÓN EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA.

Enjuague y seque completamente. Continúe con las instrucciones de curado. (Consulte la sección de Instrucciones curación de la plancha)

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA APLIQUE AGUA FRÍA EN TODA LA SUPERFICIE DE UNA PLANCHA CALIENTE DE UNA VEZ. Esto puede causar deformaciones.

⚠ PRECAUCIÓN

NO UTILICE JABON EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA. Esto destruirá el curado de la plancha.

¿NECESITA AYUDA?

Registre su producto Blackstone en blackstoneproducts.com/register y visítenos en línea en blackstoneproducts.com/support si tiene preguntas sobre piezas faltantes, ensamblaje y operación.





⚠ ADVERTENCIA

No se incline sobre la plancha mientras se enciende.

⚠ ADVERTENCIA

Si la ignición NO ocurre en 5 segundos, apague los controles del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidental o inadvertidamente con riesgo de lesiones.

ENCENDIDO | PIEZOELÉCTRICO

FUNCIONAMIENTO DE PLANCHA

Para un encendido y funcionamiento correctos de la plancha, siga los pasos a continuación.



PASO 01 Asegúrese de que el tanque de propano esté correctamente conectado a la unidad. Abra el gas en el cilindro LP tomando 20 segundos para girar la perilla hasta la mitad.



PASO 02 Presione la perilla de control para que comience a fluir el gas. Gire la perilla de control en sentido antihorario para activar el arrancador.



PASO 03 Ajuste la temperatura al nivel deseado.

Si no se produce el encendido, apague el gas girando la perilla en sentido horario y repita las instrucciones de encendido.

Para obtener ayuda adicional, vea [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles).



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sección 01

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

SÍNTOMAS

01. El quemador no se encenderá con el sistema de encendido piezoeléctrico.

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Si cela ne fonctionne pas, pour déterminer la cause, essayez d'allumer votre plaque avec une allumette. (Consulte las Instrucciones de encendido de fósforos en la sección Limpieza del conjunto del quemador del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

*Si **PUEDES** encender tu plancha con un fósforo*

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
01. El cable del encendedor está desalineado.	Asegúrese de que el cable del encendedor esté colocado a 1/8 "a 1/4" del tubo del quemador, colocado sobre un orificio del quemador.
02. Daño al sistema de encendido.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

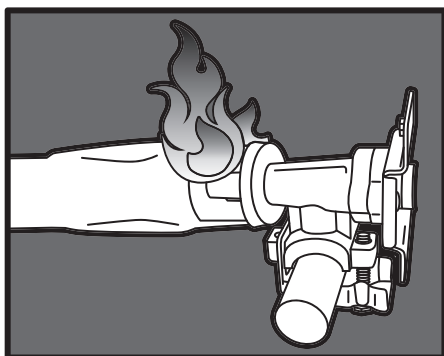
*Si **NO PUEDES** encender tu plancha con un fósforo*

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
03. Los tubos de los quemadores no reciben propano.	(Consulte la sección Instrucciones de encendido con fósforos del capítulo Solución de problemas.)



Sección 02

FLUJO DE GAS DE LA PLANCHA



SÍNTOMAS

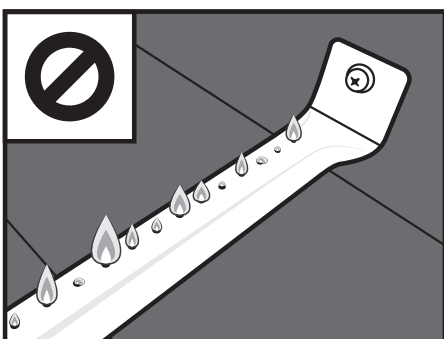
01. Una llama sale de la puerta de aire.

POSIBLES CAUSAS

01. Algo está bloqueando el venturi en el tubo del quemador. Esto no permite que el propano fluya a través del quemador, haciendo que la llama retroceda por la puerta de aire.

SOLUCIÓN

Limpie el conjunto del quemador para eliminar la obstrucción. (Consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)



SÍNTOMAS

01. Las llamas de los quemadores son amarillas o irregulares.

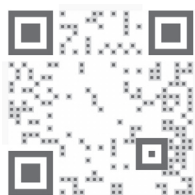
POSIBLES CAUSAS

01. Algo está bloqueando la puerta de aire para el quemador. Esto impide que el oxígeno se mezcle correctamente con el propano para obtener llamas saludables.

SOLUCIÓN

Verifique las compuertas de aire en su quemador. Si tiene persianas de aire ajustables sobre sus compuertas de aire, asegúrese de que estén completamente abiertas. Si sus quemadores tienen protectores contra insectos, limpie cualquier telaraña, hollín o desechos del protector contra insectos. Limpie cualquier otra obstrucción de las compuertas de aire.

SOPORTE TÉCNICO. Escanee el código QR para ver más videos o visite el canal de Blackstone en YouTube en youtube.com/blackstonegriddles





SÍNTOMAS

- 01. La plancha no alcanzará un alto calor o se calienta de manera desigual.
- 02. Las llamas del quemador comienzan con fuerza, luego caen inmediatamente a bajo incluso cuando el quemador está en posición alta.
- 03. La altura de la llama cae cuando se enciende un segundo quemador.
- 04. Las llamas no se extienden en toda la longitud del quemador, o solo se ejecutan en un lado del quemador.
- 05. Las llamas de los quemadores son inconsistentes.

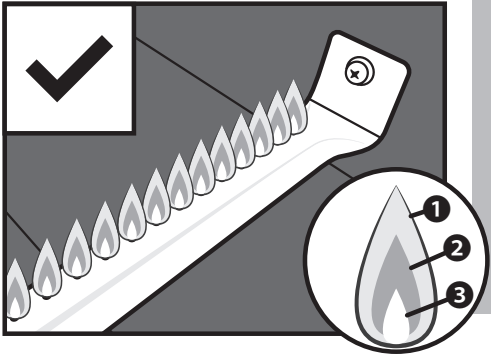
POSIBLES CAUSAS

SOLUCIÓN

01. Las regulaciones de los Estados Unidos requieren que todos los reguladores de la plancha contengan un dispositivo limitador de flujo para la seguridad del consumidor. Este dispositivo mide la cantidad de propano que pasa por el regulador para garantizar que los niveles sean seguros. Si la velocidad de flujo a través del regulador es demasiado alta (un síntoma de una fuga grande), el dispositivo de limitación de flujo se disparará, restringiendo el flujo de propano para reducir la posibilidad de un incendio peligroso. Este sistema de seguridad puede dispararse accidentalmente abriendo un tanque de propano demasiado rápido o abriendo el tanque de propano cuando una perilla del quemador no está en la posición de apagado.	Este sistema de seguridad se puede restablecer moviendo las perillas del quemador a la posición de apagado, cerrando el tanque de propano y desconectando el regulador del tanque de propano. Espere cinco minutos para permitir que la presión se disipe, luego vuelva a conectar el regulador al tanque de propano y abra lentamente el tanque (debe tomar 30 segundos completos para abrir media vuelta). Encienda su plancha como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento.
02. El cilindro de gas LP está vacío o bajo.	Rellene o reemplace el tanque de propano.
03. Obstrucciones en el quemador, chorros de gas o riel de combustible.	Limpie el quemador, los chorros y la manguera de gas. (Consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)
04. Regulador atascado en posición de seguridad.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

PATRÓN DE LLAMA DE QUEMADOR

Los quemadores de su plancha están diseñados para mezclar oxígeno y propano a una velocidad que permita llamas óptimas. Si los orificios, la compuerta de aire o el venturi del quemador se bloquean, afectará la mezcla de propano y aire, causando llamas bajas o inconsistentes, o llamas provenientes de la compuerta de aire.



Las llamas saludables pueden tener algunos parpadeos de color amarillo ❶, luego un color azul oscuro ❷, seguido de un azul vibrante por el tubo del quemador ❸.



PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Qué tipos de aceites de cocina puedo usar para curar mi plancha?

R. Recomendamos los siguientes aceites para curar: aceite de oliva, aceite vegetal, aceite de canola, aceite de coco, aceite de semilla de lino y aceite de sésamo. (Consulte la sección Instrucciones de curación de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

P. ¿Puedo usar detergente para platos para limpiar mi plancha?

R. Los detergentes para platos que cortan la grasa borrarán el curado de la plancha y no deben utilizarse después de que se cure la plancha. Para lugares difíciles, use sal de mesa y agua caliente y siempre cubra con una capa delgada de aceite una vez que haya terminado de limpiar. (Para instrucciones de limpieza de la plancha, consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

P. ¿Por qué la superficie de mi plancha se ve opaca y seca en lugar de brillante y negra?

R. El curado es un proceso continuo. Con el tiempo y cuanto más use la superficie de la plancha, esta se volverá más brillante, negra y antiadherente.

P. ¿Puedo cortar directamente en la parte superior de la plancha??

A: Sí, puedes. Cortar sobre la parte superior de la plancha no la dañará.

P. ¿Qué pasa si mi plancha comienza a oxidarse?

R. Si aparece óxido en la superficie de la plancha, frótela con lana de acero o papel de lija de grano bajo y vuelva a curar la superficie. ([youtube.com/watch?v=th-PE2IgmSil](https://www.youtube.com/watch?v=th-PE2IgmSil)) Tenga cuidado de siempre secar completamente su plancha antes de guardarla y manténgala alejada de la lluvia y los rociadores. También es importante mantener su plancha cubierta. (Para conocer las técnicas de almacenamiento adecuadas, consulte la sección Cuidado general del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

Para consultar más preguntas frecuentes visite blackstoneproducts.com/faq

¡NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO AL CLIENTE ESTÁ AQUÍ PARA AYUDARLO!

Registre su producto Blackstone en blackstoneproducts.com/register y visítenos en línea en blackstoneproducts.com/support



Nos complace ayudarlo con cualquier pregunta relacionada con el uso de la plancha, las piezas de repuesto o su garantía.

Horario de atención al cliente:
Lunes a viernes
7:00 a.m. a 5:00 p.m
Hora estándar de la montaña



NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

GARANTÍA DE 1 AÑO

North Atlantic Imports, el fabricante, garantizará por un año a partir de la compra a todas las piezas, mano de obra y acabados. Será la opción del fabricante en cuanto a si reparar o reemplazar cualquiera de los elementos anteriores. Todas las garantías están limitadas únicamente al comprador original. Esta garantía no cubre ninguna responsabilidad por parte de North Atlantic Imports, sus agentes o empleados, por cualquier daño indirecto o consecuente por incumplimiento de la garantía. El comprador debe seguir las instrucciones de uso del fabricante.

Bajo ninguna circunstancia, el fabricante es responsable de los daños causados por el hecho de no operar correctamente la estación de cocción. Es responsabilidad del comprador establecer el período de garantía al verificar la fecha de compra original con el recibo de compra original.

Para obtener una explicación más detallada de la garantía, lea a continuación:

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que el producto cubierto por este acuerdo está libre de defectos en el material y la mano de obra bajo el uso y servicio normales para los cuales fue diseñado, pero solo si ha sido operado de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC exclusivamente para uso doméstico, y no para fines de clubes privados o públicos, institucionales o comerciales.

La obligación de North Atlantic Imports LLC bajo esta garantía se limita a reemplazar o reparar, sin cargo alguno, cualquier parte o partes que se puedan demostrar, a satisfacción de North Atlantic Imports LLC, que son defectuosas en el uso y servicio normales en el hogar dentro de los siguientes períodos indicados de tiempo desde la fecha de compra; por un año desde la compra, todas las piezas, el acabado y la mano de obra. Si el incumplimiento de esta garantía se hace evidente durante los períodos de garantía aplicables mencionados anteriormente, el comprador original debe notificar a North Atlantic Imports LLC sobre el incumplimiento

de la garantía dentro del período de garantía correspondiente.

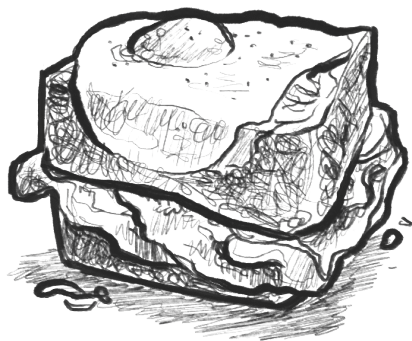
North Atlantic Imports LLC deberá, previa notificación y cumplimiento por parte del comprador original de tales instrucciones, corregir dicha no conformidad mediante la reparación o reemplazo de la pieza o piezas defectuosas. La corrección en la forma provista anteriormente constituirá un cumplimiento de todas las obligaciones de North Atlantic Imports LLC con respecto a la calidad del producto.

North Atlantic Imports LLC no garantiza que este equipo cumpla con el requisito de ningún código de seguridad de ningún estado, municipio u otra jurisdicción, y el comprador original asume todos los riesgos y responsabilidades que resulten del uso de los mismos, ya sean utilizados de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC o de otra manera.

Esta garantía no cubre y tiene la intención de excluir cualquier responsabilidad por parte de North Atlantic a sus agentes, trabajadores o empleados, ya sea en virtud de esta

garantía o de la ley implícita por cualquier daño indirecto o consecuente por incumplimiento de cualquier garantía. El comprador debe establecer todos los períodos de garantía aplicables de conformidad con esta garantía verificando la fecha de compra original al presentar el recibo de venta con fecha. Esta garantía no se aplicará a este producto ni a ninguna otra parte del mismo que haya sido objeto de accidente, negligencia, alteración, abuso o mal uso, o que haya sido reparada o alterada sin el consentimiento por escrito del North Atlantic, fuera de la fábrica de North Atlantic Imports LLC.

North Atlantic Imports LLC no ofrece ninguna garantía con respecto a los accesorios o piezas no suministrados por ellos. Esta garantía se aplicará solo dentro de los límites de los Estados Unidos de América. Esta garantía otorga al comprador original derechos específicos, y el comprador original también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.



RECETAS PARA DESAYUNO

CROQUE MADAME

Receta de Desiree 'BlackstoneBetty' Dukes

🍴 Para 6 | ⌚ 25 minutos

Ingredientes

- 1 barra de pan de masa agria crujiente
- 1 cuña de queso gruyere rallado
- 1 libra de jamón (taberna, selva negra o tu favorito)
- 1/4 libra de queso suizo baby
- 1/4 libra de queso muenster
- Mostaza de Dijon
- Mantequilla
- 6 huevos

Salsa bechamel

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de nuez moscada
- Pimienta negra

PASO 01 Corte la barra de pan en rebanadas de 1 / 2-1 pulgada de grosor y comience a armar sándwiches untando mostaza de Dijon en el interior de cada rebanada de pan y coloque capas de queso muenster, jamón, queso gruyere, jamón, queso suizo baby. Quieres que tu queso pegue contra el pan y también en el centro, el queso es el pegamento para mantener nuestro sándwich unido. Dejar de lado.

PASO 02 Caliente una olla pequeña directamente sobre la superficie Blackstone o en el quemador lateral Blackstone a fuego lento. Agregue la mantequilla para que se derrita lentamente y luego mezcle la harina. Continúe batiendo hasta que esté dorado y fragante y luego agregue lentamente la leche 1/4 de taza a la vez. La salsa se espesará a medida que se cocine. Condimente con nuez moscada y pimienta negra.

PASO 03 A fuego lento a medio-bajo, esparza la mantequilla sobre la superficie de Blackstone y agrega los sándwiches para tostar hasta que estén dorados por ambos lados. Bajo y lento es clave para que los quesos en el interior se calienten y se derritan.

PASO 04 Cocine los huevos con el lado soleado hacia arriba justo antes de que los sándwiches estén listos.

PASO 05 Ensamble los sándwiches enchapados. Cubra cada sándwich con salsa bechamel, queso gruyere rallado y un huevo soleado.

PASO 06 ¡Disfruta con tenedor y cuchillo!



RECETAS PARA DESAYUNO

PANQUEQUES DE FRESAS Y CREMA

Receta de Danielle Zechmann



PASO 01 En un tazón, combine todos los ingredientes secos.

PASO 02 En un recipiente aparte, mezcle la yema de huevo, la leche, la ricota, la mantequilla y la vainilla. Poco a poco, agregue los ingredientes secos y mezcle a fuego lento hasta que se combinen.

PASO 03 Bate la clara de huevo hasta que se formen picos rígidos y dóblala suavemente en la mezcla para panqueques. Luego, doble suavemente los trozos de fresa.

PASO 04 Déjelo a un lado mientras prepara el relleno y el almíbar.

Relleno de queso crema

- 12 oz de queso crema, temperatura ambiente
- 1/4 taza de azúcar
- 1 taza de nata para montar
- 2 cucharadas de jugo de limón

Jarabe de fresa

- 1 litro de fresas cortadas en trozos
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

🍴 Para 6 | ⌚ 45 minutos

Ingredientes para panqueques

- 2/3 taza de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 5 fresas picadas en trozos
- 1 huevo, separado
- 1/2 taza de leche
- 1/3 taza de queso ricotta
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- Nata montada (para terminar)

PASO 05 En una batidora de pie, mezcle el queso crema, el azúcar y el jugo de limón. Gire a velocidad baja y agregue la crema batida. Coloque en el refrigerador hasta que su almíbar esté listo.

PASO 06 En una cacerola agregue las fresas picadas, el azúcar, el jugo de limón y cocine a fuego lento hasta que los jugos se hayan espesado un poco. Aproximadamente 20-25 minutos.

PASO 07 Precaliente la plancha a fuego medio. Derretir una cucharada de mantequilla en la plancha. Vierta 1/4 taza de mezcla para panqueques en la plancha y deje cocinar hasta que comiencen a formarse burbujas y los bordes estén ligeramente dorados. Aproximadamente 3-4 minutos. Voltee y cocine otros 3 minutos.

PASO 08 Una vez que todos sus panqueques estén cocidos, tome un plato y comience a colocarlos en capas. Comience con un panqueque, luego esparza un poco del relleno de queso crema y cubra con algunos de los trozos de fresa. Repita los pasos hasta que tenga una buena pila. Cubra con el almíbar de fresa restante y una cucharada de crema batida.



RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

SÁNDWICH REUBEN

🔪 Para 4 | ⌚ 7 minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 8 rebanadas de pan de centeno
- 8 rebanadas de carne en conserva en rodajas deli
- 8 lonchas de queso suizo
- 1 taza de chucrut, escurrido
- Salsa rusa (o Thousand Island, para un sabor más dulce)

PASO 01 Precalienta la plancha a fuego medio.

PASO 02 Unte con mantequilla un lado de todas las rebanadas de pan. Coloque cuatro de las rebanadas de pan en la plancha, con la mantequilla hacia abajo. Coloque 1 rebanada de queso suizo, 2 rebanadas de carne en conserva, 1/4 taza de chucrut y luego una segunda rebanada de queso suizo encima.

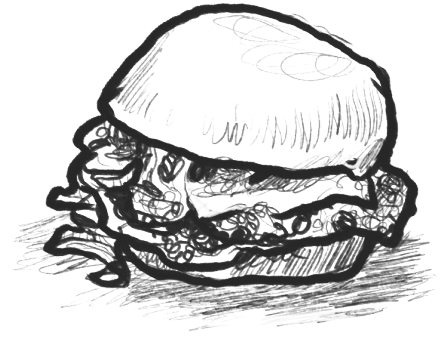
PASO 03 En las cuatro rebanadas de pan restantes, extienda el aderezo ruso por el lado sin mantequilla y coloque el aderezo hacia abajo sobre el queso suizo.

PASO 04 Cocina los sándwiches a la plancha durante unos tres minutos y luego dales la vuelta. Apague el fuego y cocine por dos minutos más. Los sándwiches están listos cuando el queso se derrita y ambos lados del sándwich estén dorados.



RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

HAMBURGUESA DE CEBOLLA FRITA DE OKLAHOMA



PASO 01 Precalienta tu Blackstone a fuego alto.

PASO 02 Haga cuatro de 2 oz Albóndigas sin apretar con la carne molida y colocar en la plancha caliente. Agregue una pizca de sal sobre cada uno y, usando su **Blackstone Burger Press**, rómpalos muy finos.

PASO 03 Agregue 2-3 onzas de cebolla en rodajas finas sobre cada hamburguesa.

PASO 04 Cocine durante 60-90 segundos y dé la vuelta para que las cebollas queden debajo de la hamburguesa. Agregue 1 rebanada de queso americano a cada hamburguesa y luego coloque el bollo superior sobre el queso y luego el bollo inferior sobre el bollo superior. Cocine por otros 60 segundos.

PASO 05 Para colocar en un plato, retire el bollo inferior de la parte superior, con su espátula, levante la hamburguesa con el bollo superior y agréguelo al bollo inferior.

PASO 06 Sirva caliente con unas hojuelas de pepinillo encurtido.

🔪 Para 4 | ⌚ 7 minutos

Ingredientes

- 1/2 libra de 80/20 carne molida
- 1 cebolla Vidalia (o dulce)
(en rodajas finas como papel)
- 4 lonchas de queso americano
- 1/4 taza de chips de pepinillo en vinagre
- Sal

