

BLACKSTONE®

28" GRIDDLE COOKING STATION

with rear grease management system

NEW PATENT PENDING
**REAR GREASE
MANAGEMENT SYSTEM**

Owner's Manual

MODEL 1517



FOR OUTDOOR USE ONLY



WARNING



Please read manual carefully before assembly
Retain this manual for future reference

1-AA Battery required for ignitor (not included)



VIDEO ASSEMBLY

Watch an actual BLACKSTONE 28"
Griddle assembly. Use a QR Code
App and scan the QR code.

FOR YOUR SAFETY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when assembling and using the appliance.

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



DANGER

If you smell gas:

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



WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING:

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

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at tank.
2. Extinguish all open flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.

PRECAUTIONS:

1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
5. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.

6. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
7. If the information in the above two statements is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
8. Do not operate grill any closer than 36 inches from any combustible construction, including walls and ceilings.
9. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
10. The regulator used in this unit is ZHENDAR T3. If this regulator fails, it must be replaced with the exact model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer.



WARNING



- This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater
- 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.

Call the BLACKSTONE Griddle Information Center for Help and Parts

Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems? Before returning BLACKSTONE 28" Griddle to the store, call: USA **435.252.3030** or email us at **support@blackstoneproducts.com**

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.



CAUTION



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



CAUTION



For outdoor residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Use Griddle, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Griddle 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, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- Griddle is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This griddle 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.

Safety Maintenance

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air flow.
- Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually check burner flames.
- Clean appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary.
- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

Safety Tips.

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When griddle is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move griddle while in operation or still hot.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum on side shelf is 10 lbs.
- The grease tray must be inserted into griddle and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- Clean griddle often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a griddle problem see the "Troubleshooting Section".
- If the regulator frosts, turn off griddle and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER



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



WARNING



WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.



CAUTION



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

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-3
Use and Care	5-11
Illustrated Parts List	12
Hardware	13
Assembly	14-18
Care and Maintenance	19
Warranty	20
Griddle Care & Seasoning	21
Customer Service	22
Reordering Parts	22
Contact Info	22

USE AND CARE



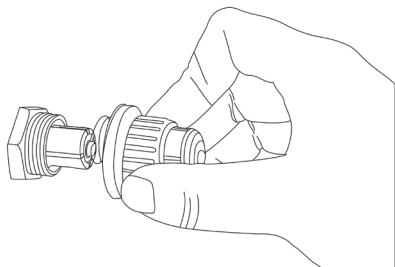
CAUTION



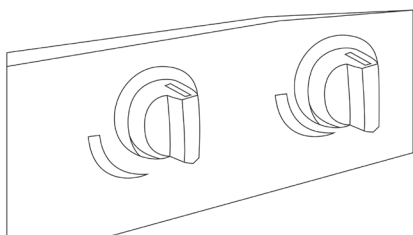
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

Ignitor Lighting the Griddle

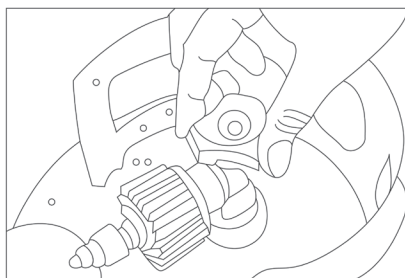
1. Do not lean over grill while lighting.
2. In order for the igniter switch to work, please make sure the battery is properly installed.



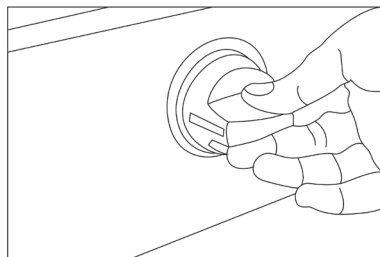
3. Turn OFF gas burner control valves.



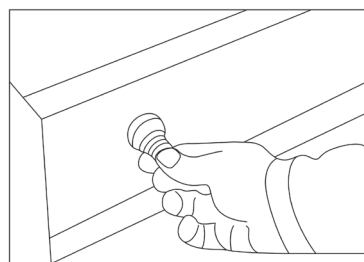
4. Turn ON gas at LP cylinder.



5. To ignite, push and turn the IGNITION BURNER knob to MAX.

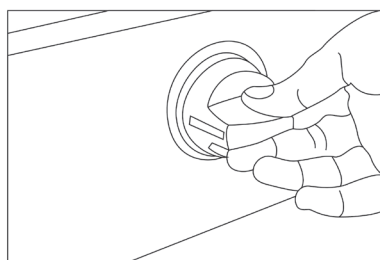


6. Push and hold ELECTRONIC IGNITION button until the IGNITION BURNER lights.



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

8. To ignite remaining burner, turn burner knob Similar to the other knob.



9. Once each burner has ignited, turn knobs to desired setting.



WARNING



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.



CAUTION



If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Burner Flame Check

Light burners, rotate knobs from to low. You should see a smaller flame in low position than seen on. Perform burner flame check on side burner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to “Sudden drop or low flame” in the Troubleshooting.

Turning Grill Off

Turn all knobs to the OFF position. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. “Click” should be heard and spark seen each time between each collector box or burner and electrode. See “Troubleshooting” if no click or spark.

Valve Check

Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release,

knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using griddle. Turn knobs to low position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using griddle. Use only identical replacement part valve/hose/regulator as specified in the Parts List of this Use and Care Guide.

General Griddle Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a griddle cleaner with scrub brush on insides of griddle lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic griddle/oven cleaner to painted surfaces.
- Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated griddle cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain your griddle’s high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use.
- 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.

- Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the griddle cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.

Storing Your Griddle

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When an LP cylinder is connected to griddle, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover griddle if stored outdoors. Choose from a variety of griddle covers offered by manufacturers.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from griddle and stored outdoors.
- When removing griddle from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting griddle.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting griddle.

- Turn gas OFF at the control knobs and LP cylinder.
- Remove cooking grates and flame tamers.
- Remove carryover tubes and burners.
- Detach electrode from burner.
NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration.
- Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you. (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube

several times.(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

- Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
- Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
- Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner. VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings.
- Attach electrode to burner.
- Carefully replace burners.
- Attach burners to brackets on firebox.
- Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace flame tamers and cooking grates.

Food Safety

Food safety is a very 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 a clean platter and utensils when removing cooked foods.
- **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
- **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. For more information Visit

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a griddle or oven often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe temperature, and cut into food to check for visual signs of being done.
- Whole poultry should reach 165° F/74°C. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F/71°C, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F/63°C. All cuts of pork should reach 160° F/71°C.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F/64°C, or until steaming hot dogs, grill to 165°F/74°C, or until steaming hot.

GRIDDLE CARE & SEASONING GUIDE

Griddle Care & Seasoning

Follow these simple cleaning and seasoning steps for optimal performance and long life of your Blackstone Griddle. We strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

What is Seasoning?

Seasoning is the preparation of steel or cast iron cookware for use. There are two reasons for seasoning: To coat the cookware to prevent rust and to create a natural, permanent stick resistant cooking surface.

Seasoning is an easy, but very important first step when using the Blackstone Griddle. Unlike synthetically coated griddles, steel and cast iron can be seasoned repeatedly, constantly restoring the cooking surface.

Remember: Seasoning is an ongoing process that takes time and repeated use before a griddle or pan develops a shiny, black surface like your grandmother's cast iron cookware. The more often you cook on and season your griddle, the more non-stick the surface will become.

Cleaning and Seasoning

FIRST TIME: Blackstone Griddles are pre-seasoned with cooking oil to prevent rust and damage during shipping. For first time use, wash the griddle in hot, soapy water. **THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP ON THE GRIDDLE.** Rinse and dry completely with paper towels. Proceed with seasoning instructions.

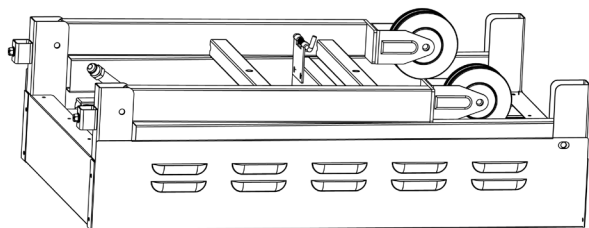
AFTER EACH USE: To clean the griddle after each use, scrape gently with a spatula and wipe down the griddle surface with a paper towel. For tough food residue, pour hot water onto the griddle surface and let it boil the residue off. Wipe again with a paper towel and dry completely. ¼ cup of table salt can also be used to buff off stuck on food. Proceed with Seasoning Instructions.

SEASONING INSTRUCTIONS: Remove all food debris with spatula or scraper. Apply a very thin, even coating of oil (flax oil, extra virgin olive oil, vegetable oil, peanut oil, etc.) to the griddle surface.

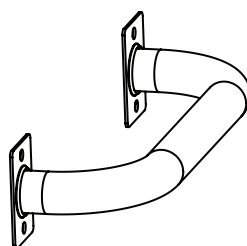
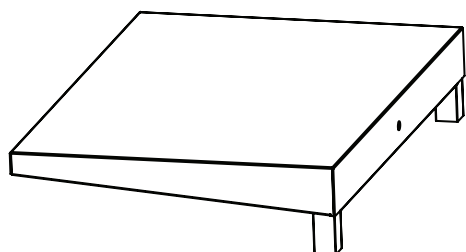
Use a paper towel to spread the oil evenly across the cooking surface of the griddle. Turn on griddle to medium high. You will start to see the oil smoke and the griddle top will discolor. This is good. Keep heating griddle until the smoke stops (15-25 Minutes). Turn the griddle off and allow it to cool down. Repeat this 3-4 times as needed. Store in a cool, dry place with a griddle cover.

ILLUSTRATED PARTS LIST

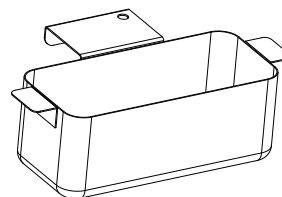
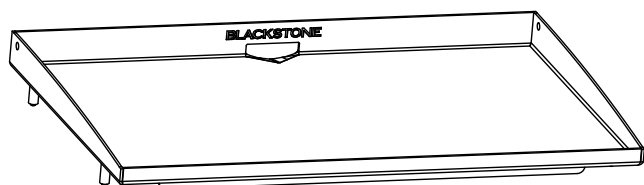
1. Griddle body 1pc 2. Bottom tray 1pc



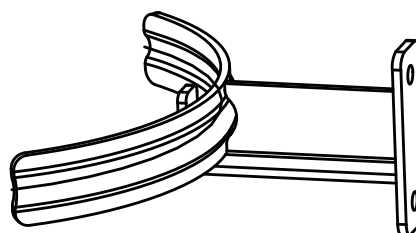
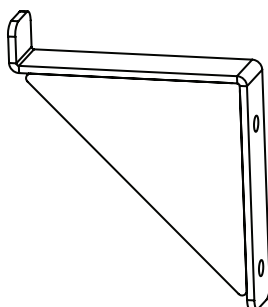
3. Side shelf 1pc 4. Side handle 1pc



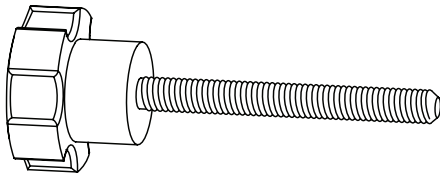
5. Griddle top 1pc 6. Drip cup 1pc



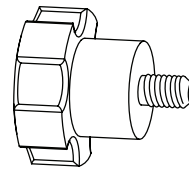
7. Upper tank hanger 1pc 8. Lower tank hanger 1pc



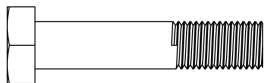
9. Thumbscrew - Long 2pcs



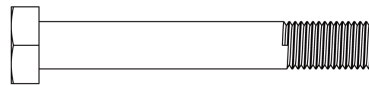
10. Thumbscrew - Short 2pcs



11. M6x38 Bolt 4pcs



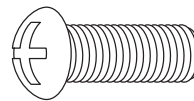
12. M6x62 long bolt 1pc



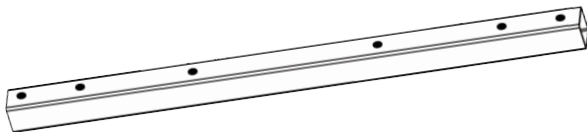
13. M6 Flang nut 9pcs



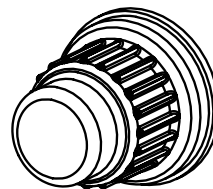
14. M6 Screw 4pcs



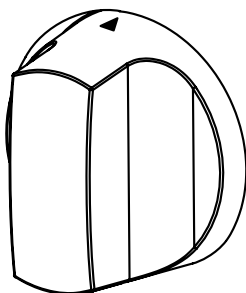
15. Support Tube 1pc



16. Ignitor button 1pc

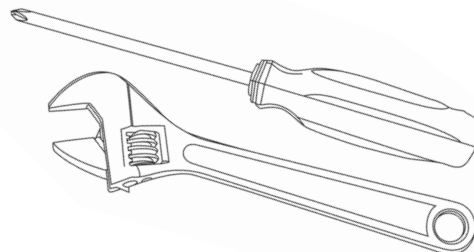


17. Control knob 2pcs



Tools Needed for Assembly

- Phillip Screwdriver
- Adjustable Wrench (or 10mm 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.

ASSEMBLY

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your BLACKSTONE Griddle. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. BLACKSTONE Griddle assembly involves large components; therefore, it is advised to have two people set up the unit.

NOTICE: Make sure all the plastic protection is removed before assembling



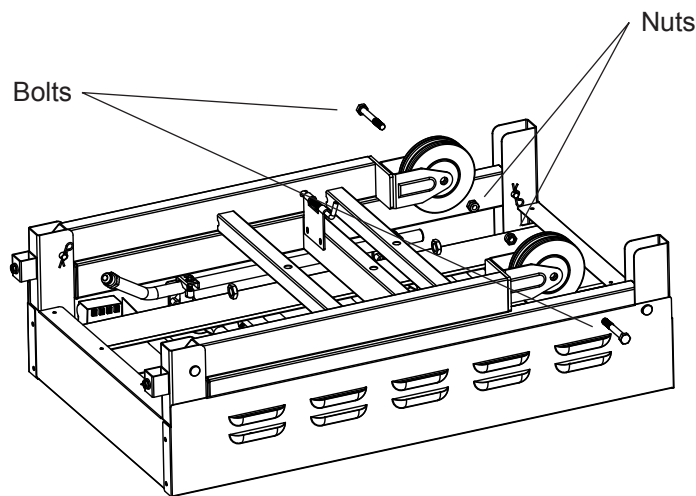
VIDEO ASSEMBLY

Watch an actual BLACKSTONE 28" Griddle assembly. Use a QR Code App and scan the QR code. You will be taken to the Griddle resource page.

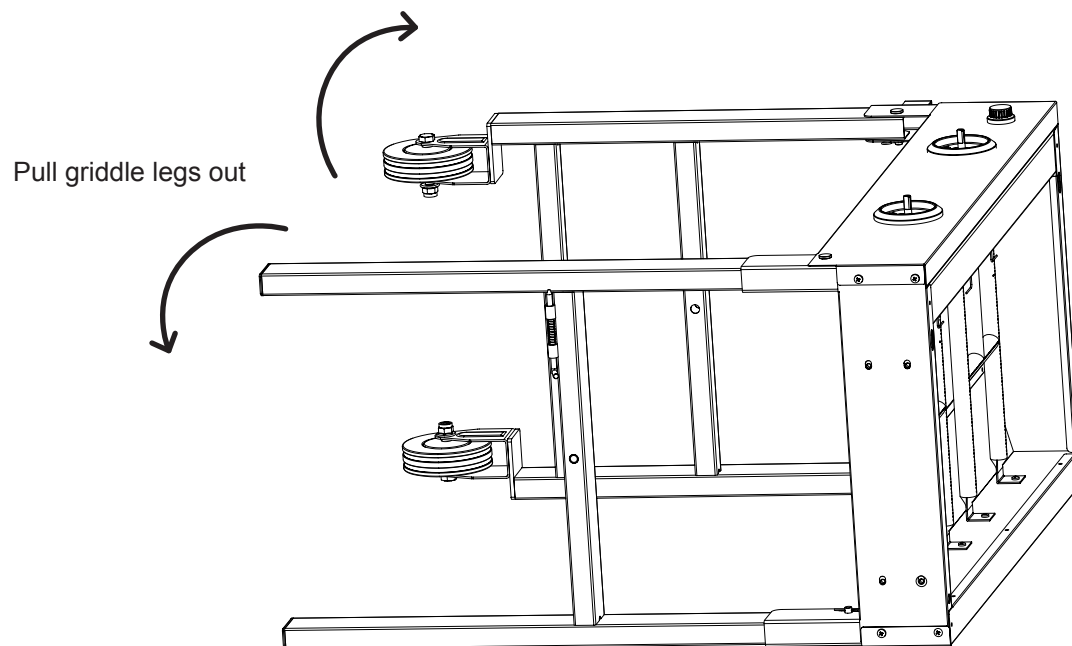
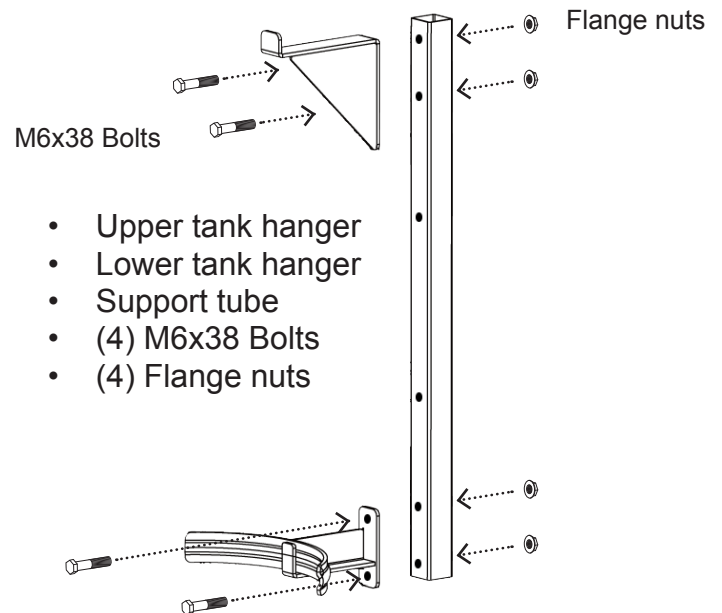
You can also visit this page at www.blackstoneproducts.com/video

Step 1

- Have assistance to remove your griddle from packaging.
- Place the body of the griddle upside down on a non-scratch surface.
- Add the two wheels to the legs of the griddle.
- Set the griddle of it's back and pull back lever to unlock the legs on the griddle body.
- Pivot the legs out to get ready to install the bottom tray.
- Assemble the Upper and Lower tank hangers to support LP tank.

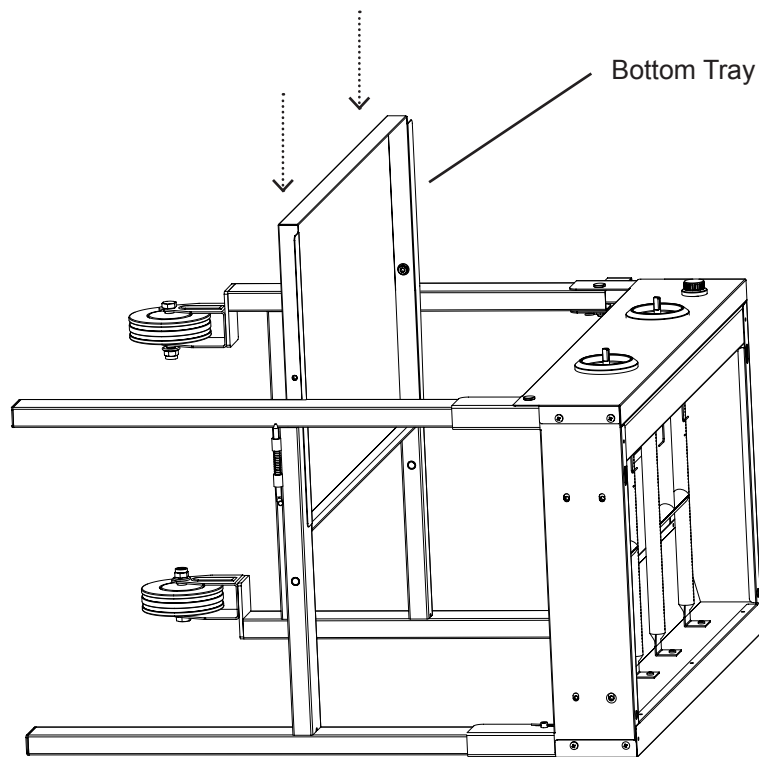


Tank hanger assembly

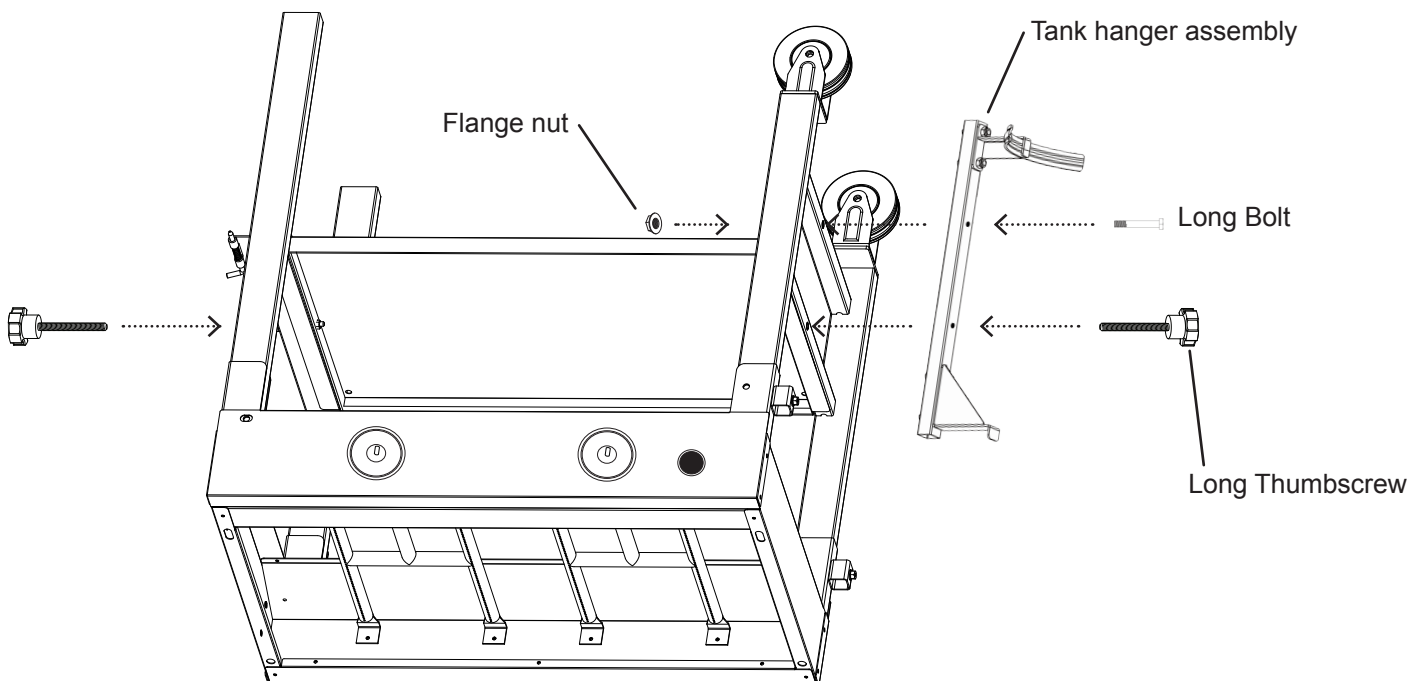


Step 2

Take the bottom tray and move in into place, holding the griddle legs apart. It will fit snugly.



Using a long thumbscrew, install one side of the bottom tray to the griddle. Install the Tank hanger assembly to the griddle and bottom tray using the other long thumbscrews. Use the Long bolt and flange nut to secure the tank hanger to the griddle body.

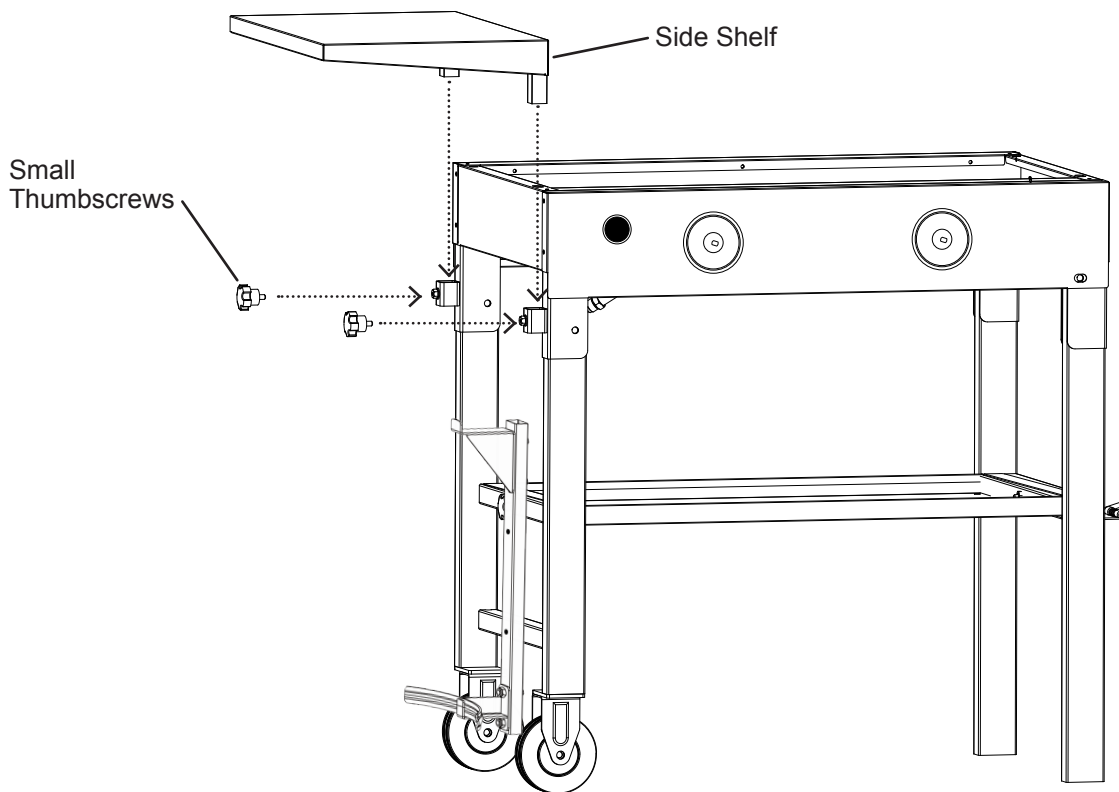


Step 3

Stand the griddle upright on its legs.

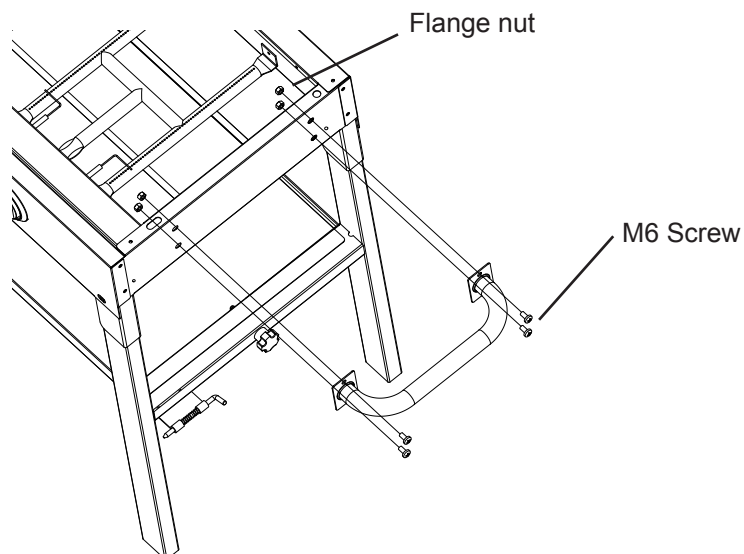
Insert the griddle shelf into the shelf holes found on the left side of the griddle body.

Secure side shelf with small thumb screws.



Step 4

Add the handle to the right side of the griddle body. Secure with the Flange nuts on the body interior, with the M6 Screws driven from the outside. Use a wrench and a screw driver to tighten.

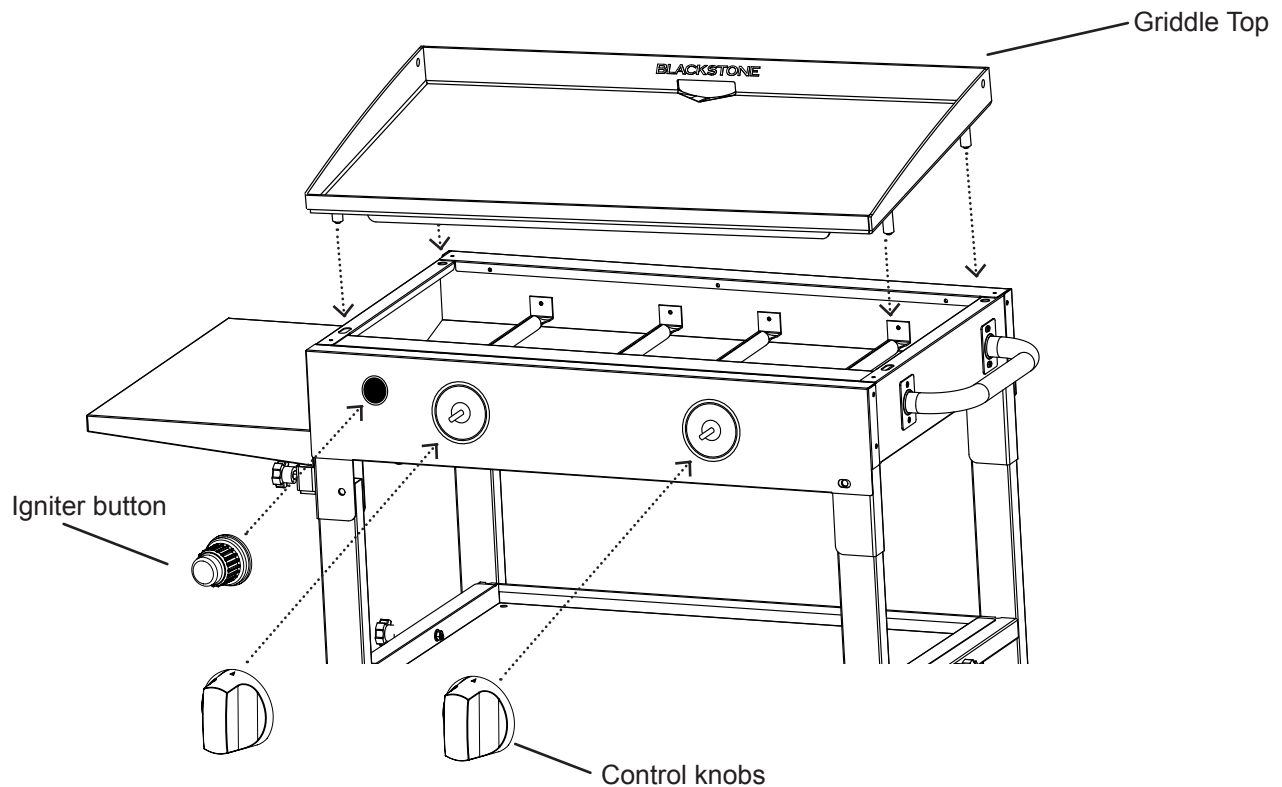


Step 5

Install a “AA” battery (not included) in the igniter and screw in the igniter button over it.

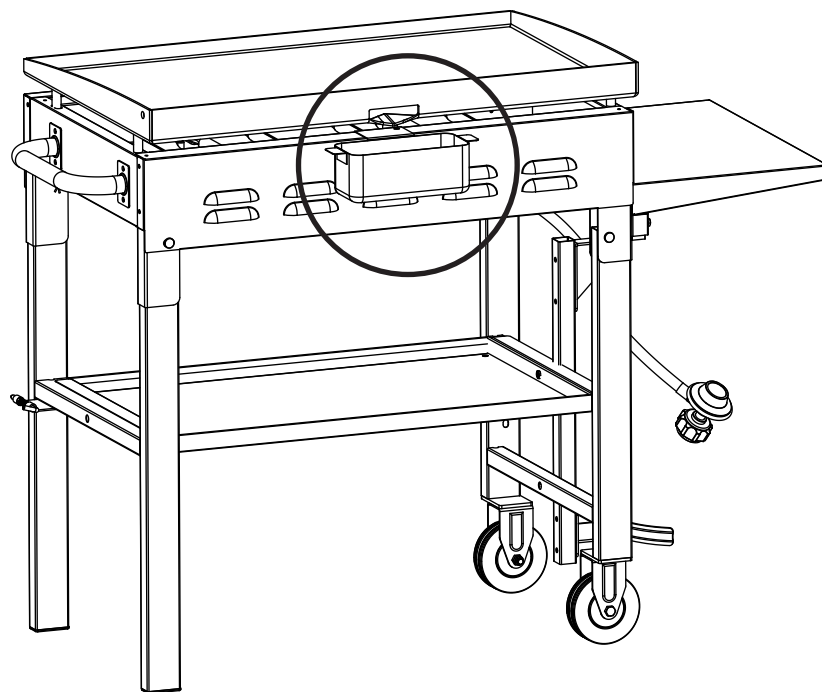
Install the control knobs by pushing them in place.

With assistance, lower the 28” Griddle top onto the griddle body. The pegs of griddle top will align with four corresponding holes along the top of the griddle body.



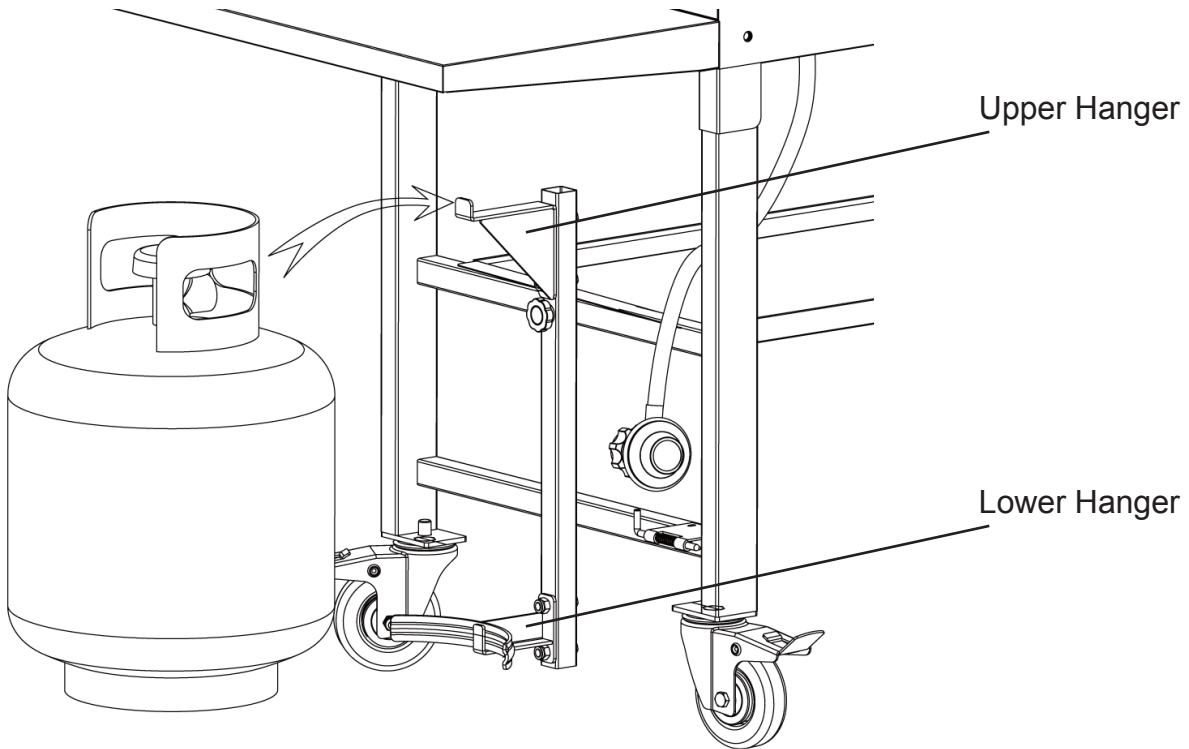
Step 6

Hang the drip cup holder on the back of the griddle (as shown below).



Step 7

Hang LP Tank on Upper tank hanger and make sure it's seated in the lower hanger as well.



CARE AND MAINTENANCE

Regularly clean your BLACKSTONE Griddle between uses and especially after extended periods of storage. Ensure that the BLACKSTONE Griddle and its components are sufficiently cool before cleaning.

Never handle hot parts with unprotected hands. In order to extend and maintain the life and condition of your BLACKSTONE Griddle, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

Burner maintenance

In most circumstances, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be removed and cleaned annually or whenever heavy build-up is found in order to ensure that there is no blockage (debris, insects) in either the burner portholes or venture tubes. Use pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces. When refitting the burner, be careful to check that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

Fittings and Storage

Annual checking and tightening of metal fittings is recommended. Store the grill in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes. If the grill is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, out of reach of children, and in a dry, well-ventilated area away from any sources of heat or ignition.

Trouble Shooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system.	• Check battery. • LP gas cylinder is empty. • Faulty regulator. • Obstructions in the burner. • Obstructions in gas jets or gas hose. • Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit. • Electrode or wire is damaged/faulty pushbutton igniter.	• Replace with a good battery. • Replace with full cylinder. • Have the regulator checked or replaced. • Clean burner. • Clean jets and gas hose. • Reconnect wire. • Change electrode and wire change igniter.
Burner will not light with a match.	• LG gas cylinder is empty. • Faulty Regulator. • Obstructions in burner. • Obstructions in gas jets or gas hose.	• Replace with full cylinder. • Have the regulator checked or replaced. • Clean Burner. • Clean jets and gas hose.
Fire in burner tube has a low flame or flashback	• Obstructions in burner. • Obstructions in gas jets or gas hose. • Windy conditions.	• Clean burner. • Clean jets and gas hose. • Use grill in a more sheltered position.

LIMITED WARRANTY

North Atlantic Imports LLC 90-Day Warranty

North Atlantic Imports, the manufacturer of Blackstone 28" Griddle Cooking Station (Model #1517), will warranty for 90 days 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 in 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; a) for ninety (90) days 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 or 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.

Q. What if my griddle starts to rust?

A. If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool or low grain sandpaper and re-season the surface. Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers.

CUSTOMERS IN HUMID OR COASTAL CLIMATES MAY REQUIRE MORE FREQUENT SEASONINGS AND THE USE OF HEAVIER COOKING OILS TO AVOID RUSTING AND CORROSION.

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

A. We recommend the following oils for seasoning purposes: olive oil, vegetable oil, canola oil, coconut oil and sesame oil. Lard can also be used to season the griddle top.

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

A. Grease cutting dish detergents will erase the seasoning on the griddle. For tough spots use table salt and hot water.

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

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

If you have any further questions or concerns, please feel free to contact our Customer Support directly by calling (435) 252-3030 or email us at support@blackstoneproducts.com for assistance.

**WE HOPE YOU ENJOY YOUR NEW BLACKSTONE PURCHASE.
Now go “Get your GRIDDLE on!”**

Our Customer Service staff is here to help you!

For questions regarding your BLACKSTONE 28" Griddle, or if you need replacement parts, please contact us at:

USA Support call: 435.252.3030

support@blackstoneproducts.com

We're pleased to help you with any questions concerning replacement parts or your warranty. Our customer service staff can be reached Monday through Friday from 9:00 am to 5:00 pm Mountain Standard Time. If all operators are busy or you call after hours, you may leave a message and your call will be returned.

BLACKSTONE® STATION DE CUISSON AVEC PLAQUE DE 28"

avec système de gestion
des graisses à l'arrière

Nouveau brevet en attente
**Système de gestion
des graisses à l'arrière**

Guide du propriétaire

MODÈLE 1517



SEULEMENT POUR UTILISATION EN EXTÉRIEUR



Veuillez lire ce guide avec attention
avant de procéder au montage de l'appareil
Conservez le présent guide pour toute référence ultérieure

1-Pile AA nécessaire pour l'allumeur (non fournie)

POUR VOTRE SECURITE

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires pour le bon assemblage et utilisation de l'appareil. Lisez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et utiliser l'appareil.

Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'assemblage et l'utilisation de l'appareil. Ne pas suivre ces instructions peut causer incendies et explosions qui pourraient causer des dégât matériels, blesser physiquement ou tuer.

 DANGER Si vous sentez du gaz : 1. Stoppez l'alimentation en gaz. 2. Eteignez toute flamme. 3. Si l'odeur est toujours présente, éloignez vous de l'appareil immédiatement et appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.	 AVERTISSEMENT 1. Ne stockez, ni utilisez de l'essence ou tout autre liquide ou vapeurs inflammable à proximité de l'appareil ou tout autre appareil. 2. Une bouteille de Propane non utilisée ne devrait pas être stockée à côté de l'appareil ou tout autre appareil.
---	---

ATTENTION :

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que la Plancha BLACKSTONE est correctement assemblée, installée et prête à fonctionner. Ne pas suivre les instructions du manuel peut causer des blessures et/ou des dégât matériels.

POUR VOTRE SECURITE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Coupez l'alimentation en gaz à la source
2. Eteignez toute flamme; n'utilisez aucun appareil électrique
3. Ventilez la zone alentour
4. Vérifiez les fuites comme détaillé dans le manuel

PRECAUTIONS :

1. Vérifiez d'éventuelles fuites sur les connexions après chaque remplissage du reservoir
2. Ne vérifiez jamais d'éventuelles fuites avec une flamme.
3. Ne stockez pas d'essence, ou tout autre liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
4. Ne pas conserver de bouteille de propane non connectée à l'appareil à proximité de celui-ci ou de tout autre appareil.
5. Ne pas stocker de bouteille de propane sous ou à coté de l'appareil

6. Ne jamais remplir le réservoir au delà de 80%
7. Le non respect d'un des deux points précédents peut provoquer un incendie entraînant des blessures graves ou la mort.
8. Ne pas utiliser l'appareil à moins d'un mètre de murs, plafonds ou autres matériaux inflammables.
9. Ne pas utiliser sous des surfaces combustibles.
10. Cet appareil utilise un régulateur ZHENDAR T3. En cas de défaillance, le faire remplacer, par le même modèle, par un professionnel agréé



ATTENTION



- Cet appareil doit être utilisé seulement en extérieur, et ne doit pas être utilisé à l'intérieur de bâtiments, garage ou tout autre espace clos.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule.
- La consommation d'alcool ou de drogues peut empêcher l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser avec sécurité l'appareil.
- En cas d'incendie, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur du type BC ou ABC peut, dans certains cas, contenir l'incendie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez toujours les enfants et animaux éloignés de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné et ne doit pas être utilisé comme radiateur.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants de protection pour vous protéger des surfaces chaudes ou des projections de liquide brûlant.

Besoin d'aide, d'informations ou de pièces, appelez le centre d'information BLACKSTONE.

Des pièces manquantes ? Des questions au sujet de l'assemblage ? Problèmes d'utilisation ? Avant de rapporter l'appareil, appelez le : USA **435.252.3030** ou envoyez-nous un email à :

support@blackstoneproducts.com

Numéro du modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Installateur : Laissez ces instructions à l'acheteur.
Acheteur : Conservez ces instructions pour futur références



ATTENTION



Certaines pièces peuvent être coupantes ou pointues, comme mentionné dans ces instructions.
Portez des gants de protection si nécessaire.



ATTENTION



Conçu pour une utilisation privée en extérieur (non commerciale).

Précautions d'installation

- Utilisez la Plancha, telle quelle, seulement avec du gaz Propane et avec le régulateur/valve fourni.
- L'installation du gril doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/ NFPA 1192, et au Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 VC Série, selon situation.
- Ce gril n'est pas conçu pour une utilisation à bord d'un bateau ou de tout autre véhicule
- Ce gril est homologué pour une utilisation aux Etats Unis ou au Canada seulement. Ne pas tenter de le modifier pour une utilisation dans un autre pays. Toute modification pourrait entraîner des risques de sécurité.

Entretien de sécurité

- Assurez-vous que l'espace autour de l'appareil est dégagé et qu'aucun matériel inflammable, essence et autres vapeurs et liquides n'est présent.
- Ne pas boucher les bouches de ventilation et de combustion.
- S'assurer qu'aucun débris n'empêche le bon fonctionnement des aérations.
- Vérifiez visuellement les flammes du bruleur.
- Nettoyez l'appareil, toutes surfaces inclues, avec des produits dédiés, si nécessaire.
- Vérifiez et nettoyez le tube du brûleur. Aucun insecte ne doit y être présent. Un tube non nettoyé peut entraîner un incendie sous l'appareil.

Consignes de Sécurité

- Vérifier le serrage de la molette du régulateur avant d'ouvrir la valve de la bouteille
- Avant d'ouvrir la valve de Propane, vérifiez que les connexions sont bien serrées.
- Tourner tous les boutons de contrôle sur OFF et fermer la valve de la bouteille lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation ou si il est encore chaud.
- Utiliser des ustensiles de cuisson et gants de protections adaptés afin d'éviter tout risque de brûlure et projection
- La tablette latérale supporte une charge maximale de 4,54 kg (10 lb).
- Le récipient à graisse doit être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. Attendre que le gril soit complètement refroidi avant de retirer le récipient à graisse.
- Nettoyer le gril fréquemment, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse métallique est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, s'assurer que celles-ci sont exemptes de particules de métal avant d'utiliser l'appareil.
- En cas de chute de graisse ou autre matière chaude sur la valve, le tuyau ou le régulateur, fermer l'arrivée de gaz. Identifier la cause et y remédier avant de poursuivre. Nettoyer les parties affectées, s'assurer qu'elles n'ont pas été endommagées. Effectuer un test de fuite avant de reprendre la cuisson.
- Assurez-vous que rien n'obstrue les bouches de ventilation.
- Le régulateur peut faire un bruit particulier lors de l'utilisation. Cela n'a pas d'incidence sur la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- En cas de problème, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Symboles de sécurité

Ci-dessous sont montrés les symboles utilisés dans ce manuel et leur signification. Bien lire et suivre les instructions de chaque symbole.

	DANGER	
DANGER : Indique une situation durant laquelle tout manquement peut entraîner des blessures graves ou la mort.		
	AVERTISSEMENT	
AVERTISSEMENT : Indique une situation pouvant entraîner des blessures grave si les instructions ne sont pas suivies. Bien lire et suivre les instructions		
	ATTENTION	
ATTENTION : Indique une situation pouvant entraîner de faibles blessures.		

- En cas de givre sur le régulateur, fermez la valve de la bouteille. C'est le signe d'un problème avec la bouteille, ne pas l'utiliser et la rapporter.

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité	24-25
Utilisation et entretien	27-33
Schéma des pièces	34
Pièces	35
Assemblage	36-40
Entretien et maintenance	41
Garantie	42
Entretien	43-44
Service Consommateur	44
Commande de pièces	44
Contact	44



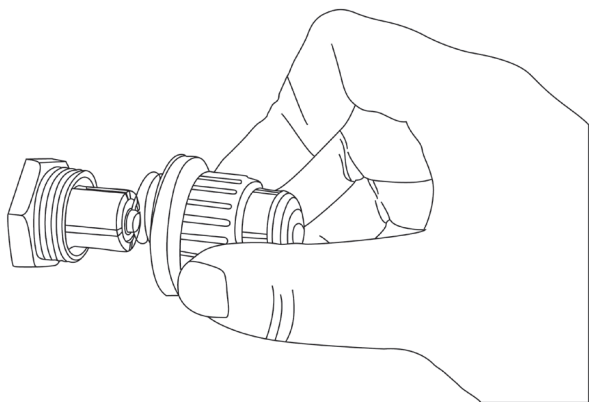
ATTENTION



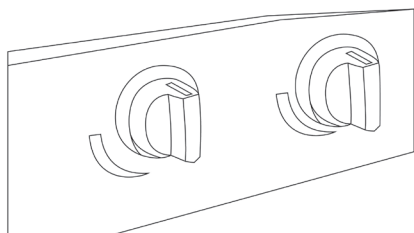
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait entraîner des blessures. Si un incendie de graisse se développe, fermez les boutons de commande et la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez des résidus d'aliments. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse pourrait se produire et endommager le produit.

Allumage du gril à l'aide de l'allumeur

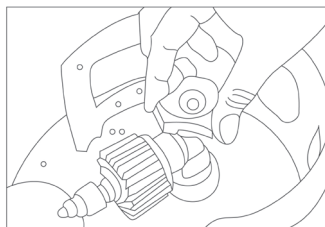
1. Ne pas se pencher au-dessus du gril pendant l'allumage.
2. S'assurer que la pile est correctement installée pour que l'interrupteur d'allumage puisse fonctionner.



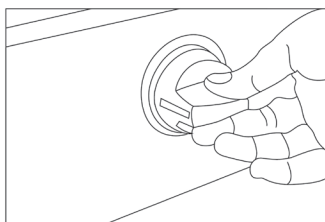
3. Mettre les boutons de commande de brûleur à gaz sur « OFF ».



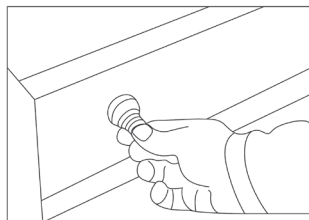
4. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bonbonne.



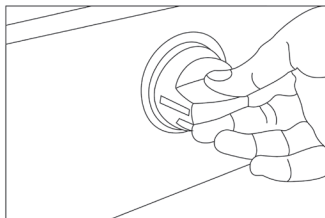
5. Pour allumer, pousser le bouton IGNITION BURNER et le tourner sur MAX



6. Appuyer sur le bouton d'allumage électronique (ELECTRONIC IGNITION) et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le brûleur d'allumage (IGNITION BURNER) s'allume.



7. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner les boutons de commande de brûleur sur OFF, attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.
8. Pour allumer les autres brûleurs, tourner le bouton de chacun des brûleurs en séquence, en commençant par le brûleur le plus près du brûleur d'allumage (IGNITION BURNER).



9. Une fois que tous les brûleurs sont allumés, tourner les boutons au réglage voulu



AVERTISSEMENT



Fermez les boutons et l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



ATTENTION



Si l'allumage ne se fait pas dans les 5 secondes, tourner les boutons de contrôle sur OFF, attendre 5 minutes et recommencer la procédure d'allumage. Si le brûleur n'est pas allumé et que la valve est ouverte, le gaz continue de s'échapper et peut s'allumer spontanément, provoquant des blessures.

Vérifier la flamme des brûleurs

Allumez les brûleurs, tournez les boutons pour baisser l'intensité de la flamme. Vous devriez voir la flamme baisser en intensité. Si ce n'est pas le cas, référez-vous à la section "Flamme faible de la section "aide".

Eteindre la Plancha

Tourner les boutons de contrôle en position OFF. Fermer la valve de la bouteille en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vérification de l'allumeur

Fermer l'arrivée de gaz à la bouteille. Appuyer et maintenir le bouton d'allumage. Un "clic" doit être entendu accompagné d'une étincelle entre les électrodes et les brûleurs. Voir section "Résolution des problèmes" si absence de "clic" ou d'étincelle.

Vérification des valves

S'assurer que l'arrivée de gaz de la bouteille est fermée avant de vérifier les valves des boutons

Pousser les boutons puis les relâcher. Ils devraient re-bondir en position initiale rapidement. Si les boutons ne rebondissent pas, changer les valves avant d'utiliser le gril à nouveau. Tourner les boutons en position « low » puis à nouveau en position OFF. Ils devraient tourner facilement.

Vérification du tuyau

Vérifier et nettoyer le tuyau avant chaque utilisation. En cas d'usure, abrasion, coupure ou fuite, le tuyau doit être remplacé avant la prochaine utilisation. Remplacer par le même tuyau en suivant les références fournies dans la section « liste des pièces » de ce manuel.

Nettoyage Général

- Ne pas confondre accumulation de graisse (marron ou noire) et fumée avec de la peinture. L'intérieur des barbecues à gaz ne sont pas peints et ne doivent pas l'être. Utiliser une solution d'eau et de détergent ou un produit nettoyant pour four avec une brosse pour l'intérieur du et le fond du gril. Rincer et laisser sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de produits agressifs pour fours sur les surfaces peintes.
- Pièces en plastique : nettoyer à l'eau chaude savonneuse, sécher à l'aide d'un chiffon propre et sec. Ne pas utiliser de Citrisol, nettoyants abrasifs, dégraissants ou nettoyants pour fours sur les surfaces en plastique. Cela peut les endommager et les détruire
- Surfaces peintes : nettoyer à l'aide d'un détergent non abrasif ou à l'eau chaude savonneuse. Sécher à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec.
- Surfaces en acier inox : Afin de conserver l'aspect extérieur du gril, nettoyer à l'aide d'un détergent non abrasif ou à l'eau chaude savonneuse après chaque usage. Sécher à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec.
- Il peut être nécessaire d'utiliser une spatule en plastique pour retirer les dépôts de graisse cuits. Utiliser en mouvement parallèle à la finition brossée afin d'éviter de la détériorer.

Ne pas utiliser de matériau abrasif sur les surfaces avec des motifs.

- Si une brosse métallique est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, s'assurer que celles-ci sont exemptes de particules de métal avant utilisation.

Rangez votre Plancha

- Nettoyez les plaques de cuisson. .
- Entrez la dans un endroit sec.
- Si la bouteille de gaz reste connectée, stocker en plein air dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Couvrir la Plancha si celle-ci est stockée en extérieur. Blackstone propose de nombreux modèles de couvertures.
- Ne stocker le gril à l'intérieur qu'après avoir fermé la bouteille de gaz puis retiré celle-ci. La bouteille doit être conservée à l'extérieur.
- Après une période de stockage, suivre les instructions de « nettoyage des brûleurs » avant de commencer à utiliser le barbecue.

Nettoyage des brûleurs

Suivre ces instructions pour nettoyer/remplacer les brûleurs ou en cas de difficultés à l'allumage

- Fermer l'arrivée de gaz depuis les boutons de contrôle et la bouteille.
- Retirer les grilles et parties amovibles.
- Retirer les tubes et brûleurs.
- Détacher les électrodes du brûleur. Cette procédure dépend de la configuration du brûleur.
- Soulever délicatement le brûleur vers le haut et le retirer de la sortie de la valve. Voici trois méthodes de nettoyage, utilisez la plus simple et la plus adaptée pour vous. (A) Plier un fil de fer (un cintre par exemple) en forme

de crochet. Glisser le crochet à travers le tube plusieurs fois. (B) Utiliser un goupillon fin avec manche flexible. (Ne pas utiliser de brosse en cuivre). Glisser la brosse dans le tube plusieurs fois. (C) Porter des lunettes de protection : utiliser de l'air comprimé pour nettoyer les sorties du brûleur. S'assurer que l'air circule dans toutes les sorties.

- Brosser toute la surface du brûleur afin de retirer saleté et résidus de nourriture.
- Dégager les sorties bloquées à l'aide d'un fil de fer (un trombone par exemple.)
- Vérifier l'état général du brûleur. Au fil du temps, des trous de corrosion peuvent apparaître. Si ils deviennent trop importants, il est temps de changer le brûleur. IMPORTANT: Les tubes du brûleur doivent être connectés avec les ouvertures des valves
- Connecter l'électrode au brûleur.
- Remplacer les brûleurs soigneusement
- Attacher les brûleurs aux crochets sur le bac.
- Repositionner les tubes et les attacher aux brûleurs. Remplacer les éléments amovibles.

Sécurité alimentaire

- La sécurité alimentaire est un aspect important de la cuisine à l'extérieur. Suivez ces 4 conseils de base pour conserver une nourriture saine et sans bactéries néfastes :
- **Nettoyer:** Se laver les mains ainsi que les ustensiles de cuisine à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et volaille crue.
- **Séparer :** Garder la viande crue à l'écart du reste de la nourriture afin d'éviter toute contamination. Utiliser des ustensiles et assiettes propres après avoir cuit la nourriture.
- **Cuire :** Bien cuire les viandes et volailles afin de tuer les bactéries nocives. Contrôler la température de la viande à l'aide d'un ther-

momètre.

- **Réfrigérer** : Réfrigérer la nourriture et les restes rapidement. Pour plus d'information visiter le site Canadien partenaire pour la sécurité alimentaire : www.befood-safe.ca

La viande est-elle cuite correctement ?

- La surface des viandes et volailles grille et change rapidement de couleur. Un thermomètre permet de s'assurer que la viande a atteint une température interne de cuisson adéquate. Découper la viande permet d'établir une vérification visuelle.
- Un poulet entier doit atteindre une température interne de 165°F/74°C. Le jus doit couler rapidement et la chair ne pas être rose.
- Les hamburgers à base de volaille ou de viande hachée doivent atteindre 160°F/71°C, être foncé à cœur sans jus rose. Les steaks de veau, agneau et bœuf doivent atteindre une température de 160°F/71°C. Toutes les parties du porc doivent également atteindre 160°F/71°C.
- NE JAMAIS cuire la viande partiellement pour reprendre la cuisson plus tard. Cuire la viande entièrement pour détruire les bactéries nocives.
- Réchauffer de la nourriture à emporter ou de la viande précuite comme des hot dogs à une température de 165°F/64°C ou jusqu'à ce que la nourriture commence à fumer.

MAINTENANCE ET PREPARATION

Maintenance et Préparation

Suivez ces simples étapes de propreté et assaisonnement pour obtenir des résultats les plus optimaux et une longévité inégalable de votre plaque Blackstone. Nous vous recommandons fortement que le produit soit recouvert quand il se trouve dehors pendant une certaine période de temps, en particulier pendant l'hiver ?

Qu'est ce que la préparation ?

L'assaisonnement est la préparation des outils de cuisine en acier et en fer. Cela permet d'enduire les outils de cuisine pour éviter la rouille et de créer une surface de cuisine naturelle qui ne colle jamais.

L'assaisonnement est une étape facile mais absolument nécessaire lorsque la plaque Blackstone est utilisée. Contraire aux plaques enduites synthétiquement, l'acier et le fer peuvent être traités à plusieurs reprises, restaurant continuellement la surface de cuisine. Quand vous assaisonnez votre plaque, vous sauvez les outils de cuisine de la rouille et leur offre une surface naturelle qui ne colle jamais

Rappelez-vous: la préparation est une étape qui prend du temps et doit être répétée avant que les plaques ne s'encrassent. Plus vous cuisinez et plus vous pratiquez cette préparation, moins la surface collera.

Nettoyer la Plancha

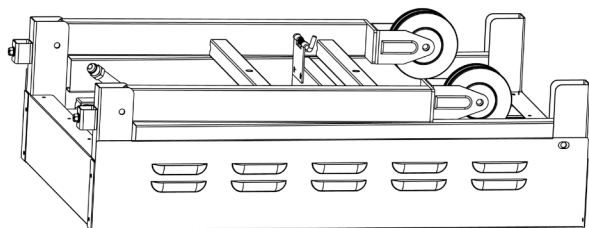
La Première Fois: Les Plaques Blackstone sont déjà enduites avec de l'huile pour éviter la rouille ainsi que d'éventuelles détériorations pendant l'envoi du colis. Pour les premiers utilisateurs, lavez la plaque au savon dans de l'eau chaude. **CE SERA LA SEULE FOIS QUE VOUS DEVREZ UTILISER DU SAVON SUR LA PLAQUE.** Rincez et séchez entièrement la plaque avec du sopalin. Passez à l'étape suivante.

APRÈS CHAQUE UTILISATION: Pour nettoyer la plaque après chaque utilisation, raclez doucement avec une spatule et essuyez la surface de la plaque avec du sopalin. Avec les morceaux de nourriture plus difficiles à enlever, versez de l'eau chaude sur la plaque et laissez les bouillir. Essuyez une fois de plus avec du sopalin et séchez. Vous pouvez également verser 75 grammes de sel sur les morceaux collés sur la plaque. Passez à l'étape suivante.

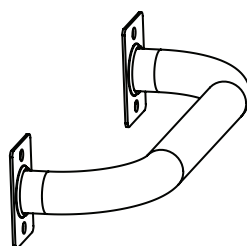
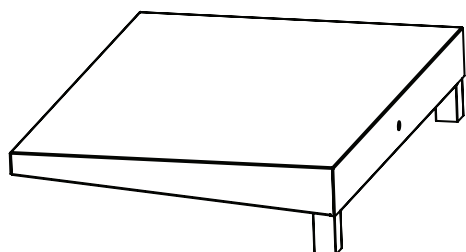
Enlevez tous les morceaux de nourriture avec la spatule ou le grattoir. Passez une couche généreuse d'huile (l'huile d'olive, l'huile végétale, l'huile d'arachide, etc.) sur la surface de la plaque. Utilisez du sopalin pour étaler l'huile de façon uniforme sur toute la surface de la plaque. Laissez la plaque refroidir et rangez-la dans un endroit froid et sec.

SCHEMA DES PIECES DETACHEES

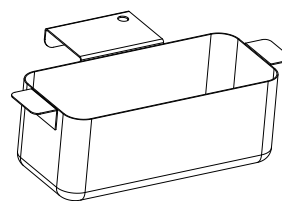
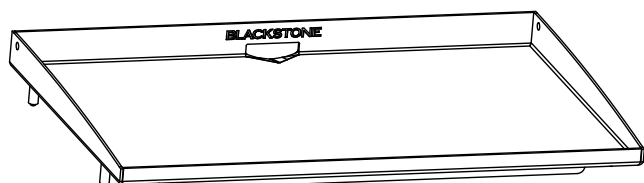
1. Element principa 1pc 2. Plateau inférieur 1pc



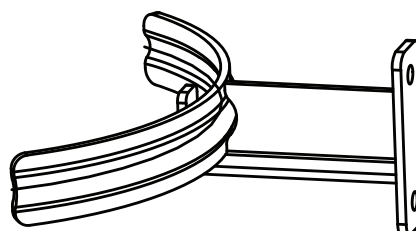
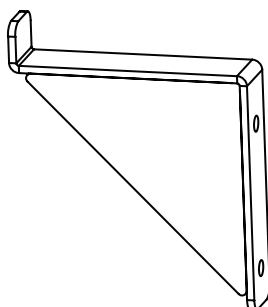
3. Tablette latérale 1pc 4. Poignée latérale 1pc



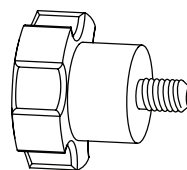
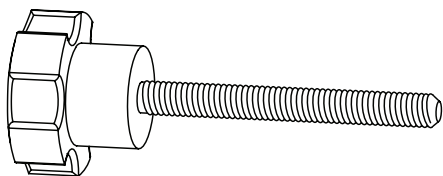
5. Plateau supérieur 1pc 6. Collecteur d'huile 1pc



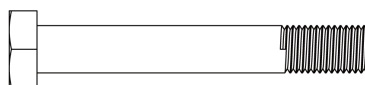
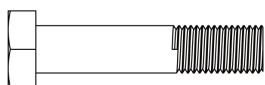
7. Crochet 1pc 8. Suspension inférieure 1pc



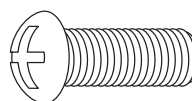
9. Grande vis 2pcs 10. Petite vis 2pcs



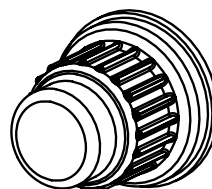
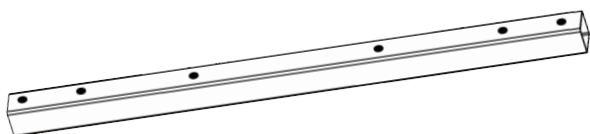
11. Vis M6x38 4pcs 12. Vis M6x62 1pc



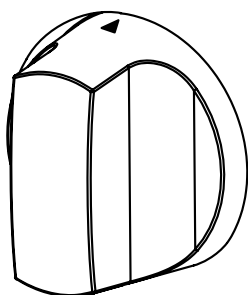
13. Écrou de bride M6 9pcs 14. Vis M6 4pcs



15. Tube de support 1pc 16. Bouton d'allumage 1pc

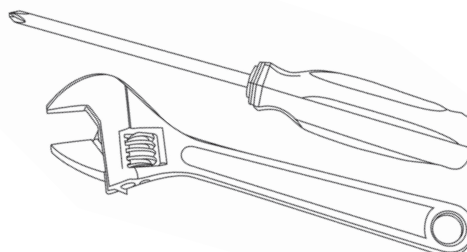


17. Bouton de controle 2pcs



Outils nécessaires pour le montage

- Tournevis
- Clé à molette



AVERTISSEMENT : Cet appareil a été conçu avec le souci d'éliminer tout bord pointu ou tranchant. Cependant il convient de manipuler les pièces avec précaution afin de prévenir les risques de blessures.

ASSEMBLAGE

Bien lire les instructions en entier avant de procéder à l'assemblage. Travailler sur une grande surface propre. Se référer à la liste des pièces et les schémas autant de fois que nécessaire. Le gril comporte des pièces volumineuses, il est donc conseillé d'être deux afin de faciliter le montage.

A NOTER : Retirer toutes les protections plastique avant de commencer.



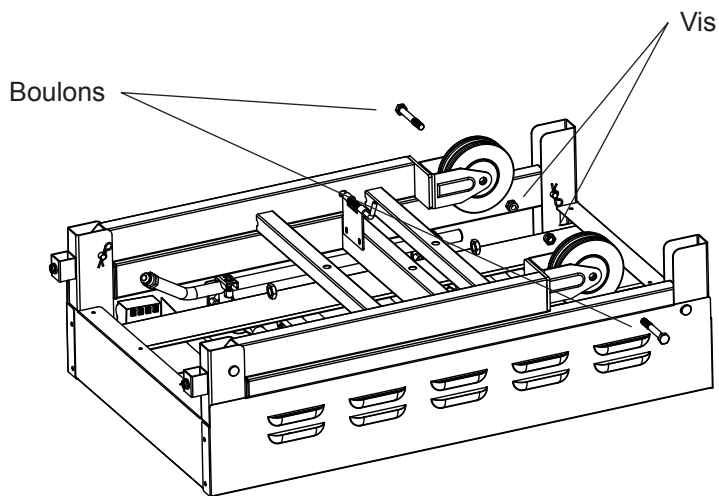
VIDEO

Découvrez en action la Plancha BLACKSTONE 28". Utilisez une application de QR code et scannez le code ci-joint. Vous serez redirigé vers la page ressource du produit.

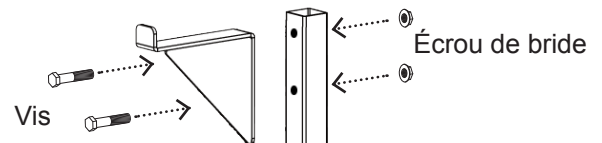
Vous pouvez aussi aller sur www.blackstoneproducts.com/video

Etape 1

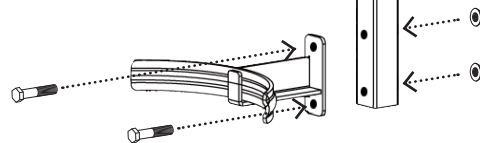
- Avoir une assistance pour retirer votre plancha de l'emballage.
- Placez le corps de la plaque à l'envers sur une surface non-rayée.
- Ajouter les deux roues aux jambes.
- Réglez la plaque chauffante de son dos et tirer le levier vers l'arrière pour débloquer les jambes sur le corps de la plaque chauffante.
- Faites pivoter les pattes pour vous préparer à installer le bac inférieur.
- Assemblez les supports de réservoir supérieur et inférieur pour soutenir le réservoir de GPL.



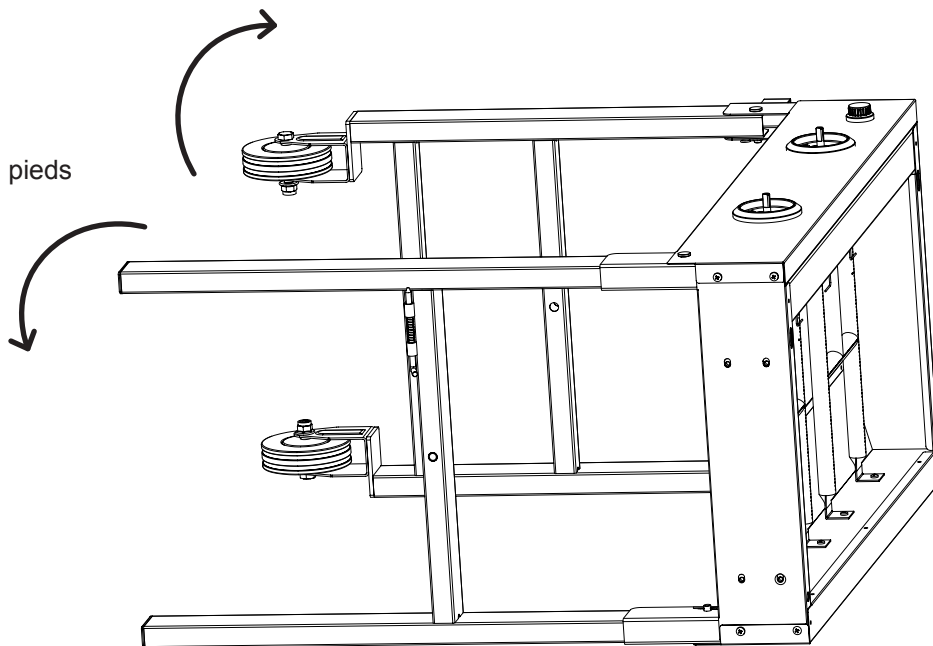
Propane liquide ensemble de suspension



- Crochet
- Suspension inférieure
- Tube de support
- (4) Vis M6x38
- (4) Écrou de bride M6

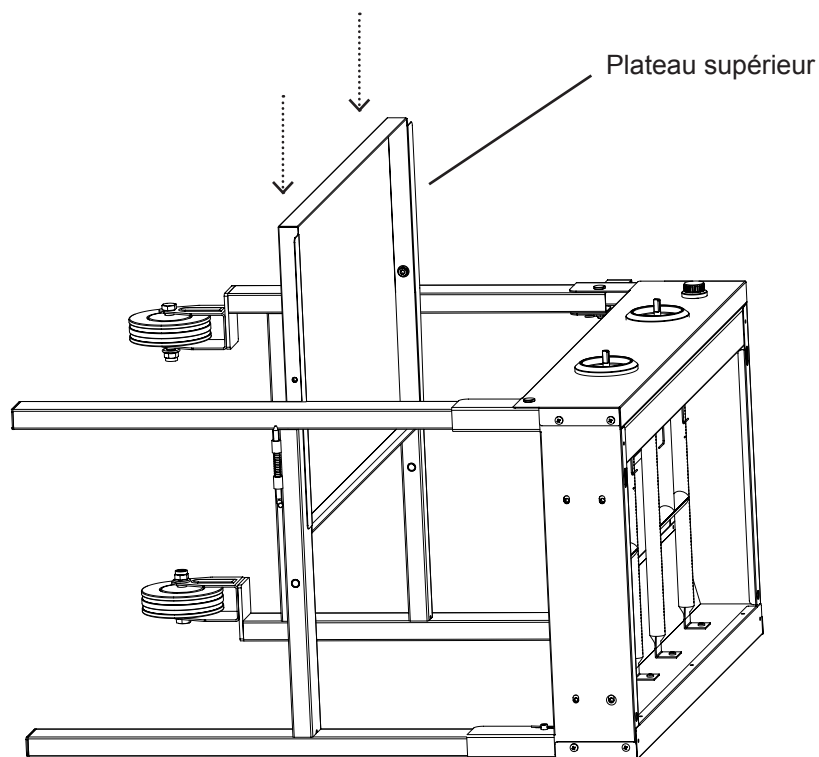


Pivotez les pieds

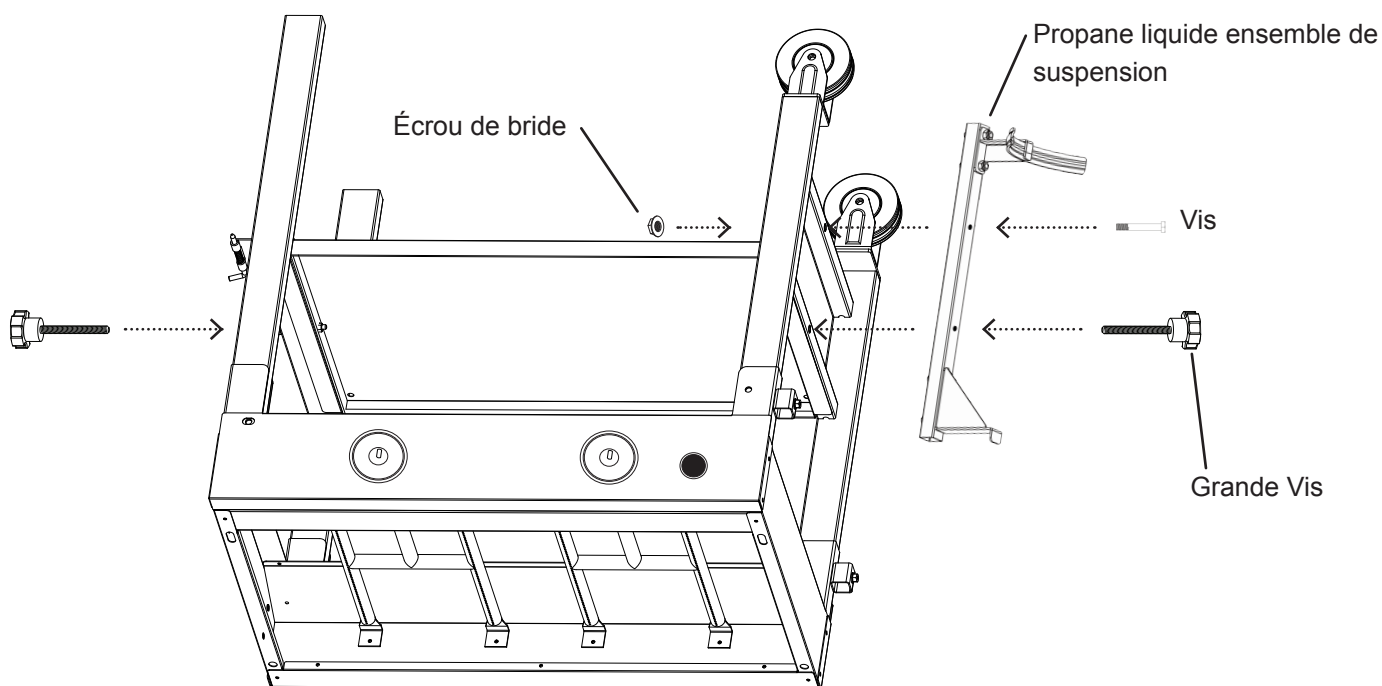


Étape 2

Placez le plateau. Cela va fixer le positionnement des pieds.
Alignez le avec les trous de vis.

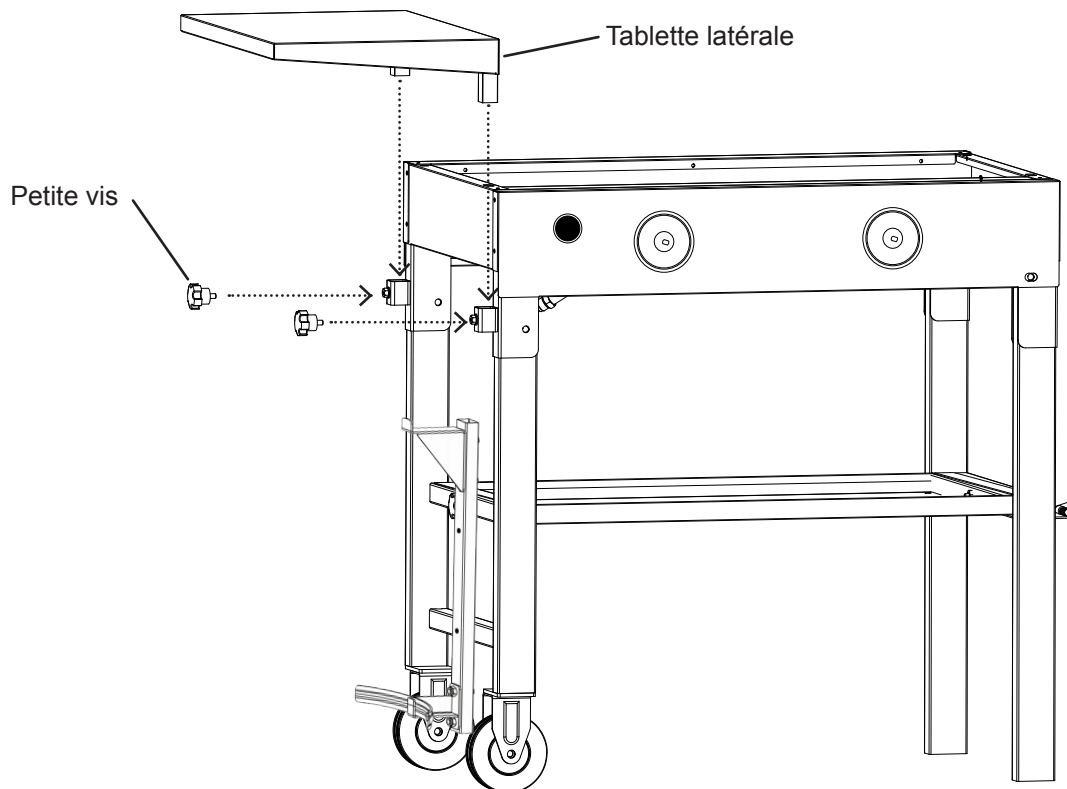


Utilisation d'une longue vis de pouce, installer un côté du plateau inférieur de la plaque chauffante.
Installez l'ensemble réservoir de suspension de la plaque chauffante et le plateau inférieur en utilisant les autres longues vis de pouce. Utilisez le boulon et la bride longue écrou pour fixer le cintre Tang au corps de la plaque chauffante.



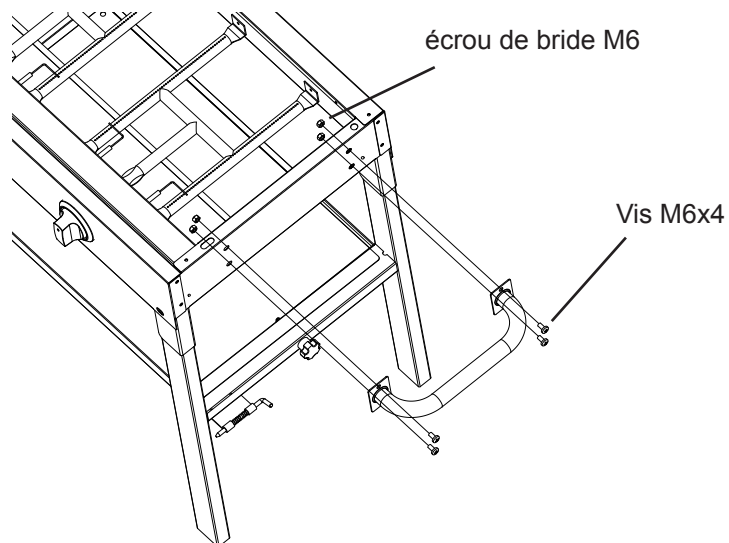
Étape 3

Installer la tablette latérale à l'aide d'une petite vis. Voir ci-dessous.
Serrer ensuite la vis. Répéter cette étape de l'autre côté.



Étape 4

Installer la poignée latérale à l'aide des vis M6x12 et des écrous M6.
Voir ci-dessous. Serrer ensuite les vis.
Répéter cette étape de l'autre côté

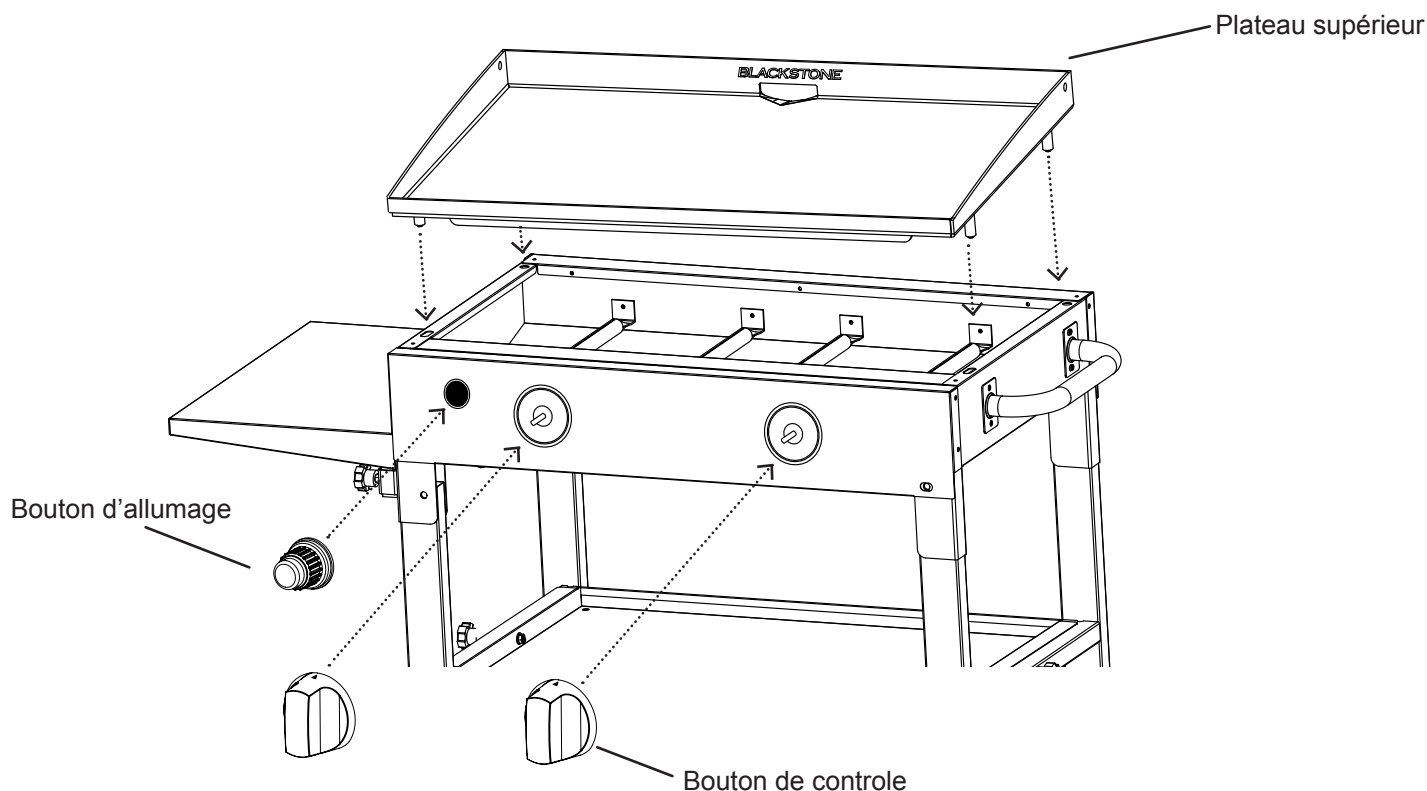


Étape 5

Insérez une pile AA (non incluse) dans le receptacle prévu à cet effet et vissez le bouton.

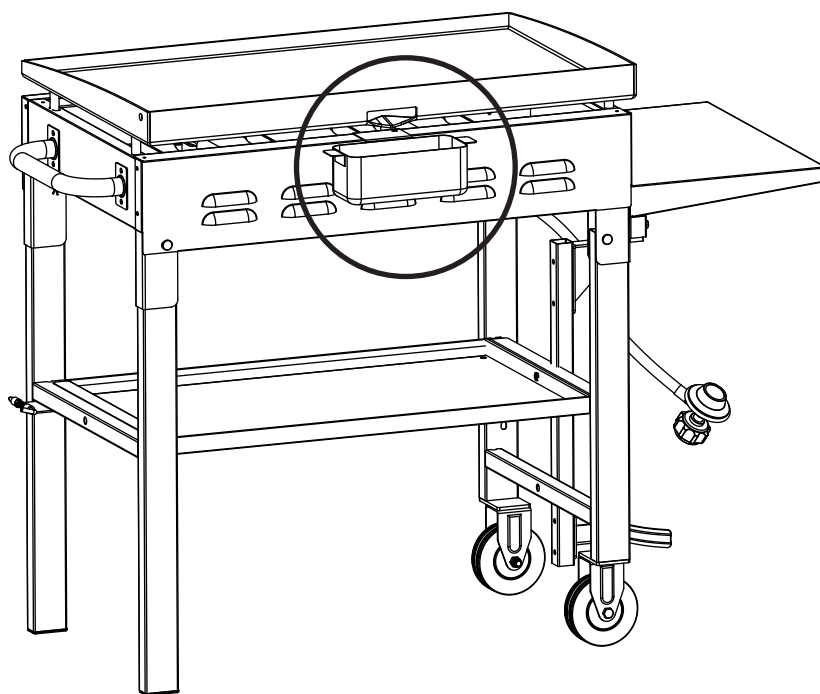
Installez les boutons de commande en les poussant en place.

Avec l'aide, abaisser la 28 "top Griddle sur le corps de la plaque chauffante. Les chevilles de haut de la plaque chauffante se aligneront avec quatre trous correspondants sur le haut du corps de la plaque chauffante .



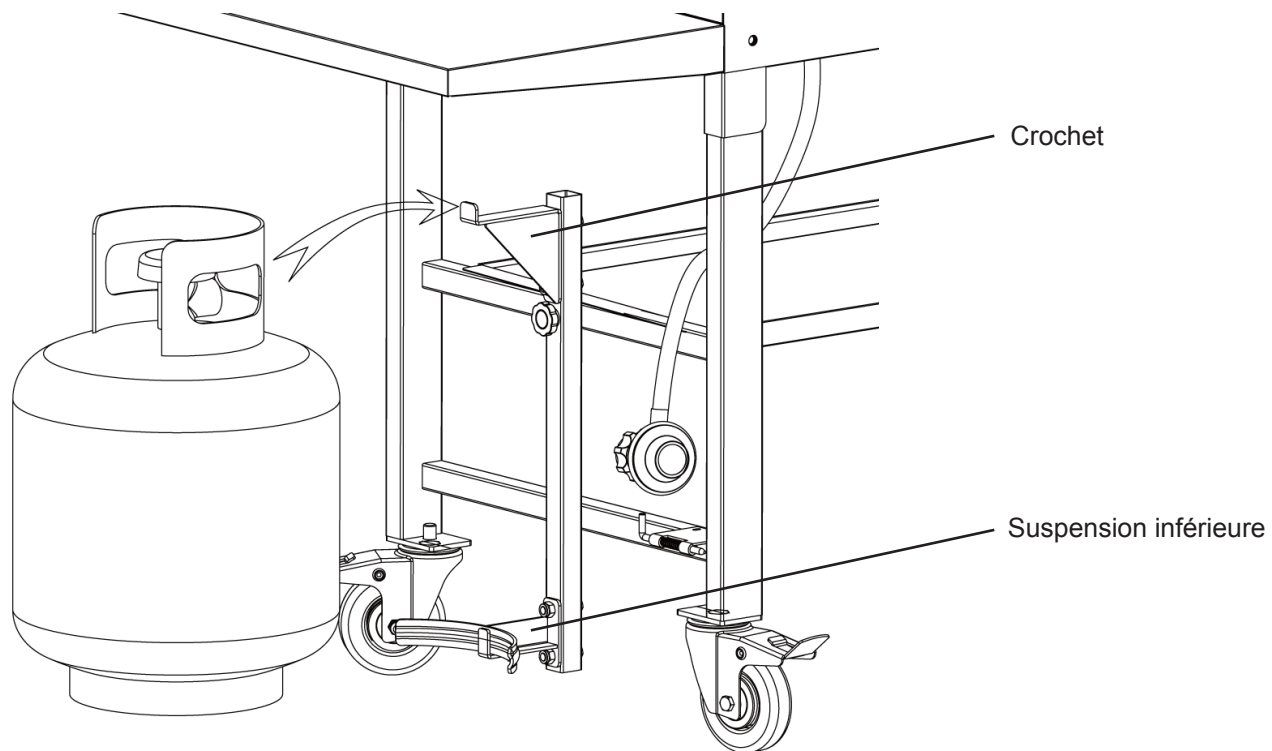
Étape 6

Accrocher le porte-gobelet à l'arrière de la plaque chauffante (comme indiqué ci-dessous).



Étape 7

Suspendez le réservoir GPL sur le réservoir supérieur cintre et assurez-vous qu'il est assis dans le hangar inférieur ainsi.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyer le gril régulièrement, entre chaque utilisation ou après une période d'inutilisation prolongée. Attendre que les différentes parties aient refroidi avant de les nettoyer.

Ne jamais toucher les parties chaudes sans protection adaptée. En cas de stockage à l'extérieur, il est fortement recommandé de couvrir l'appareil, spécialement pendant les mois d'hiver. La durée de vie de l'appareil en dépend.

Entretien des bruleurs :

En général, brûler les résidus après la cuisson permet de garder les bruleurs propres. Ces derniers doivent être nettoyés une fois par an ou si des résidus se sont accumulés (insectes, saleté). Les bruleurs (sorties et ventilations) ne doivent pas être obstrués. Une brosse métallique peut être utilisée pour enlever la corrosion sur la surface des bruleurs. Bien s'assurer que les valves des bruleurs soient bien reconnectées avec les arrivées de gaz lors de leur remise en place..

Serrages et stockage :

Il est recommandé de vérifier le serrage des différentes parties de l'appareil une fois par an. Stocker le gril dans un endroit frais et sec. Couvrir les bruleurs de papier d'aluminium afin d'empêcher accumulations d'insectes et de résidus. En cas de stockage à l'intérieur, retirer la bouteille de gaz et conserver celle-ci à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être conservée à l'extérieur, hors de portée des enfants, dans un endroit frais, sec, à l'abri de sources de chaleur et d'étincelles.

RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEME	Possible Cause	Solution
Le bruleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur.	• Pile hors d'usage. • La bouteille de gaz est vide. • Régulateur défectueux. • Bruleur bouché. • Arrivée de gaz bouchée. (Tuyau ou connexions aux bruleurs).. • Electrode lâche ou déconnectée. • L'électrode ou le circuit d'allumage sont endommagés ou défectueux	• Remplacer la pile • Remplacer la bouteille. • Faire vérifier ou remplacer le régulateur. • Nettoyer le bruleur. • Clean jets and gas hose. • Nettoyer le tuyau et les connexions avec le bruleur. • Changer l'électrode et le circuit d'allumage
Le bruleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	• La bouteille de gaz est vide. • Le régulateur est défectueux. • Le bruleur est bouché. • L'arrivée de gaz est bouchée (tuyau ou connexion)	• Remplacer la bouteille de gaz. • Faire vérifier ou remplacer le régulateur • Nettoyer le bruleur. • Nettoyer le tuyau et les connexions avec le bruleur.
Fire in burner tube has a low flame or flashbackt	• Bruleur bouché • Obstructions du jet ou trous de gaz • Vent	• Nettoyer le bruleur • Nettoyer le jet ou trou de gaz • Abriter l'appareil du vent

GARANTIE LIMITEE

North Atlantic Imports LLC Garantie 90 jours

North Atlantic Imports LLC garantie les pièces, main d'œuvre et finitions (contre la rouille) pendant 90 jours à compter de la date d'achat.

Le constructeur se réserve le droit de remplacer ou réparer les pièces en cas de prise en charge. La garantie est limitée au premier propriétaire uniquement. Cette garantie n'engage pas la responsabilité de North Atlantic Imports LLC, ses employés ou agents pour des dommages extérieurs en cas de rupture de garantie.

L'utilisateur est tenu de respecter les instructions du constructeur.

En aucun cas le constructeur ne sera tenu responsable pour des dommages suite à une mauvaise utilisation du BLACKSTONE Griddle.

L'utilisateur est responsable de la durée de la garantie en utilisant la preuve d'achat originale de l'appareil.

Lire la section suivante pour de plus amples informations au sujet de la garantie

La société North Atlantic Imports LLC garantie cet appareil contre tout défaut d'assemblage, de construction et lié à la main d'œuvre si et seulement si, son utilisation, non commerciale et privée, est effectuée en respectant scrupuleusement les instructions fournies par le constructeur. Cette garantie établit la responsabilité de North Atlantic Imports LLC de réparer ou échanger sans frais pour le consommateur, toute pièce qui, après examen de North Atlantic Imports LLC, serait défectueuse, dans le cadre d'une utilisation personnelle normale et dans la limite de temps suivante : a) 90 jours à compter de la date d'achat pour les pièces, finitions et main d'œuvre. Dans le cas d'un manquement à la durée de garantie ci-dessus, l'acheteur original est tenu de notifier North Atlantic Imports LLC de la rupture de garantie dans la limite du délai de garantie. Après réception de la notification de l'acheteur original, North Atlantic Imports LLC s'engage à rectifier la situation en remplaçant ou en réparant les pièces défectueuses. North Atlantic Imports LLC s'engage à respecter scrupuleusement la procédure énoncée ci-dessus dans un objectif de maintien de la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantie pas que cet appareil réponde au code de sécurité de quelque état, municipalité ou juridiction. L'utilisateur accepte tout risque et responsabilité liés à l'utilisation, en accord ou pas avec les instructions du constructeur, de l'appareil. Cette garantie ne couvre pas et exclut toute responsabilité de North Atlantic Imports LLC, de ses représentants, employés et agents, mentionnés dans cette garantie ou légalement liés, quant aux dommages résultants d'une rupture de la garantie. L'acheteur doit se tenir informé de la durée de garantie grâce à la date d'achat figurant sur la preuve d'achat (ticket de caisse). Cette garantie ne s'applique pas au produit, ou à toute pièce du produit en cas d'accident résultant de négligence, altération, abus, mauvaise utilisation ou transformation de l'appareil ou d'une de ses pièces, dans le cas d'une réparation sans l'accord préalable de North Atlantic Imports LLC ou en dehors de l'usine North Atlantic Imports LLC. La garantie ne couvre en aucun cas les accessoires non fournis avec l'appareil. Cette garantie s'applique dans la limite du territoire des Etats Unis d'Amérique. Cette garantie octroie certains droits à l'utilisateur, d'autres droits peuvent exister en fonction des états

Q. Que dois-je faire si ma plaque commence à rouiller?

A. Si de la rouille apparaît sur la plaque, nettoyez-la avec de la paille de fer ou du papier de verre (fin grains) et assaisonnez une fois de plus la surface. Assurez-vous de toujours sécher complètement votre plaque avant de la ranger dans un endroit sec.

LES CLIENTS QUI SE TROUVENT SOUS DES CONDITIONS DE CLIMAT HUMIDE OU TEMPÉRÉ PEU- VENT AVOIR À NETTOYER LEUR PLAQUE PLUS FRÉQUEMMENT ET UTILISER DES HUILES DE CUI- SINE PLUS LOURDES POUR ÉVITER LA ROUILLE ET LA CORROSION.

Q. Quel genre d'huile puis-je utiliser pour assaisonner ma plaque?

A. Dans le but de l'assaisonnement, nous recommandons les huiles suivantes : l'huile d'olive, l'huile végétale, l'huile de canola, l'huile de noix de coco, l'huile de sésame. Du lard peut également être utilisé comme enduit sur la surface de la plaque.

Q. Puis-je laver ma plaque avec du détergent à vaisselle?

A. Le détergent à vaisselle pour graisses épaisses effacera l'enduit sur la plaque. Pour les taches dures à nettoyer, utilisez du sel ou de l'eau chaude.

Q. Pourquoi la surface de ma plaque ne brille plus et n'est plus noire ?

A. L'assaisonnement est continu. Après un certain temps et après que le rituel ait été répété maintes fois, la surface de votre plaque deviendra de plus en plus brillante, noire et lisse.

Si vous avez plus de questions, veuillez contacter notre service clientèle directement en appelant le (435) 252-3030 ou visitez-nous sur le site www.blackstoneproducts.com et accédez la section contactez-nous ou envoyez-nous un e-mail à support@blackstoneproducts.com.

**NOUS ESPERONS QUE VOUS ALLEZ APPRECIER VOTRE NOUVEAU BLACKSON
Et maintenant, c'est parti. Allumez votre plaque !**

Notre équipe est là pour vous aider

En cas de questions au sujet de votre BLACKSTONE 28" plaque ou en cas de besoin de pièces de rechange, vous pouvez nous contacter au :

Pour les Etats Unis : 435.252.3030

support@blackstoneproducts.com

C'est un plaisir de répondre à vos questions concernant les pièces de rechange ou votre garantie. Notre équipe après vente est accessible du lundi au vendredi de 9:00 am à 5:00 pm Mountain Standard Time. Si tous les opérateurs sont occupés ou en dehors des heures d'opération, vous pouvez laisser un message et nous vous recontacterons.

BLACKSTONE®

ESTACION DE 28" PARA COCINAR A PLANCHA

con sistema trasero de manejo de grasa

Nuevo sistema de
MANEJO DE GRASA
Patente pendiente

Manual del propietario

MODELO 1517



SOLO PARA USO EN EXTERIORES



Lea el manual detenidamente antes de ensamblar
Conserve este manual para su consulta futura

Requiere 1 batería AA para el encendedor (no incluida)

POR SU SEGURIDAD

Este manual de instrucciones contiene información importante para el montaje correcto y el uso seguro del dispositivo. Lea todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar y usar el dispositivo. Siga todas las instrucciones y advertencias al ensamblar y usar el dispositivo.

El no seguir estas instrucciones, podría provocar un incendio o explosión, causando daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

 PELIGRO Si siente olor a gas: 1. Desconecte el gas del dispositivo. 2. Extinga las llamas. 3. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato al proveedor de gas o al departamento de bomberos.	 ADVERTENCIA 1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo. 2. Un cilindro de gas desconectado no debe almacenarse cerca de este u otro dispositivo.
--	---

ADVERTENCIA:

Es responsabilidad del consumidor ver que la parrilla BLACKSTONE está correctamente montada, instalada y mantenida. El no seguir las instrucciones del manual puede ocasionar lesiones corporales y/o daños a la propiedad.

POR SU SEGURIDAD, SI SIENTE OLOR A GAS:

1. Desactive el suministro de gas en el tanque.
2. Apague todas las llamas abiertas; no utilice aparatos eléctricos.
3. Ventile el área.
4. Verifique si hay fugas como se detalla en este manual.

PRECAUCIONES:

1. Compruebe fugas cada vez que llene el tanque.
2. Nunca se debe verificar la existencia de fugas con un partido o llama abierta.
3. No almacene gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.
4. Un cilindro de gas desconectado no debe almacenarse cerca de este u otro dispositivo.
5. No almacene un cilindro de gas de repuesto cerca de este dispositivo.

6. Nunca llene el cilindro por encima del 80% de su capacidad.
7. Si la información de los dos enunciados anteriores no se siguen al pie de la letra, podría producirse un incendio mortal o lesiones graves.
8. No opere la parrilla a menos de 92 cm de cualquier construcción inflamable, incluyendo paredes y techos.
9. No utilice este dispositivo encima de superficies inflamables.
10. El regulador utilizado en esta unidad es un ZHENDAR T3. Si el regulador falla, debe ser reemplazado por el modelo exacto y sólo debe ser reemplazado por un profesional del distribuidor autorizado.



ADVERTENCIA



- Este dispositivo deberá ser usado sólo en exteriores, y no debe usarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada
- Este dispositivo no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos.
- El uso de alcohol, medicamentos o drogas no recetadas pueden afectar la habilidad del usuario para el montaje correcto o un uso seguro del dispositivo.
- En caso de un incendio por aceite o grasa, no intente apagar con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. Un extintor de incendios del Tipo BC o ABC puede, contener el fuego en algunas circunstancias.
- No deje el dispositivo sin vigilancia. Mantenga siempre a los niños y mascotas alejados del dispositivo.
- Este dispositivo nunca se debe usar como un calefactor
- Este dispositivo se calentará durante y después de su uso. Use guantes aislantes del calor para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos.

Llame al Centro de Ayuda y Partes para información acerca de la parrilla BLACKSTONE

¿Piezas faltantes? ¿Preguntas de Montaje?
¿Problemas de funcionamiento? Antes de regresarla
parrilla BLACKSTONE 28" a la tienda, llame a:
EE.UU. **435.252.3030** o envíe un email a **support@blackstoneproducts.com**

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Al Instalador/montador: Deje estas instrucciones a los consumidores.

A los consumidores: Conserve este manual para futuras referencias.



PRECAUCIÓN



Algunas piezas pueden contener bordes afilados, tal como se indica en las instrucciones.
Utilice guantes de protección si es necesario.



PRECAUCIÓN



Sólo para uso residencial en exteriores. No se debe utilizar para cocina comercial.

Precauciones de seguridad en la instalación

- Utilice la parrilla, como la compró, sólo con cilindros de gas LP (propano) y el regulador/conjunto de válvulas proporcionado.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, la CSA B149.1, el Código de Manipulación de Propano, B149.2, o el estándar para vehículos de recreo, ANSI A 119,2 / NFPA 1192 y CSA Z240 RV Series, según corresponda.
- La parrilla no debe usarse en/o sobre vehículos de recreo y/o embarcaciones.
- Esta parrilla tiene un certificado para uso seguro sólo en los Estados Unidos y/o Canadá. No debe modificarse para utilizarse en otro lugar.
La modificación puede producir un riesgo para la seguridad.

Mantenimiento de Seguridad

- Mantenga el dispositivo en una zona clara y libre de materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga la apertura de ventilación de la caja del cilindro libre y limpia de suciedad.
- Controlar visualmente las llamas del quemador.
- Limpie el aparato, incluyendo las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados, si es necesario.
- Revisar y limpiar el tubo venturi/quemador en busca de insectos. La obstrucción del tubo puede provocar un incendio debajo del dispositivo.

CONSEJOS DE Seguridad.

- Antes de abrir la válvula del cilindro LP, verifique el ajuste de la tuerca de acoplamiento.
- Cuando la parrilla no esté en uso, apague todos los mandos de control y la válvula del cilindro LP.
- Nunca mueva la parrilla mientras esté caliente o en uso.
- Utilice utensilios de barbacoa de mango largo y manoplas para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El máximo de la bandeja lateral es de 10 libras.
- La bandeja de grasa debe ser insertada en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No quite la bandeja de grasa hasta que la parrilla se enfríe por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cocinar. Si utiliza un cepillo para limpiar las superficies para cocinar de la parrilla, asegúrese de no dejar cerdas sueltas antes de cocinar.
- Si nota grasa u otro material caliente goteando de la parrilla en la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas. Determine la causa, corríjala y luego, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- Mantenga las aberturas de ventilación en el compartimiento del cilindro (carro de la parrilla) libres y limpias de suciedad.
- El regulador puede hacer un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afecta la seguridad o uso de la parrilla.
- En caso de tener problemas con la parrilla consulte la sección "Solución de problemas".
- Si el regulador se bloquea, apague inmediatamente la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Esto indica un problema con el cilindro y no se debe usar en ningún producto. ¡Devuelva al proveedor!

Símbolos de seguridad

Los símbolos y cajas a continuación explican qué significa cada título. Lea y siga todos los mensajes encontrados en todo el manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, causará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Este alerta a la posibilidad de lesiones graves si las instrucciones no son seguidas. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.



PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: Indica un riesgo potencial que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

TABLA DE CONTENIDOS

Para su Seguridad	46-47
Uso y Cuidado	49-55
Lista Ilustrada de Partes	56
Hardware	57
Montaje	58-62
Cuidado y Mantenimiento	63
Garantía	64
Cuidado de la Parrilla & Engrase	65-66
Servicio al Cliente	66
Volver a Pedir Partes	66
Información de Contacto	66



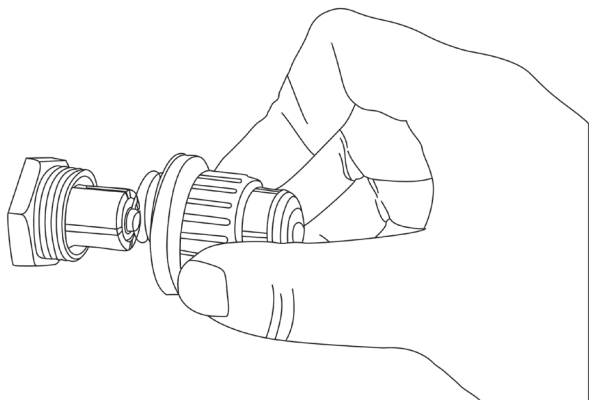
PRECAUCIÓN



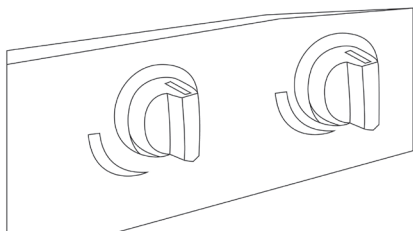
- No utilice agua en un incendio por grasa. Podría provocar lesiones personales. Si ocurre un incendio por grasa, gire para apagar las perillas y el cilindro.
- No deje la parrilla sin vigilancia en el precalentamiento o al quemar residuos alimenticios. Si la parrilla no ha sido limpiada regularmente, un incendio por grasa puede ocurrir y dañar el producto.

Encendedor de Fuego de la Parrilla

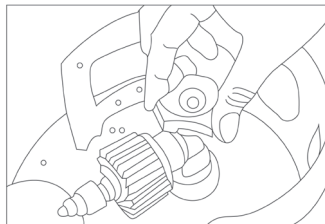
1. No se apoye sobre parrilla mientras enciende.
2. Para que el interruptor del quemador funcione, asegúrese de que la batería esté correctamente instalada.



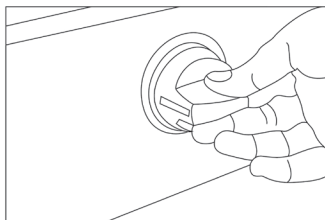
3. Apagar las válvulas de control del quemador de gas.



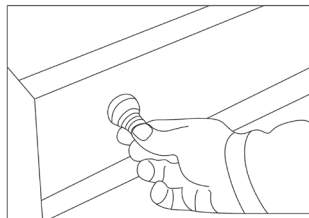
4. Encender el gas del cilindro de gas LP.



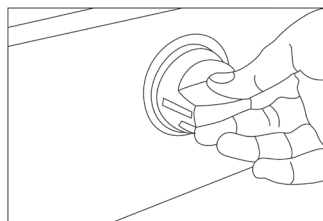
5. Para iniciar el fuego, empuje y gire la perilla del quemador de encendido al máximo.



6. Pulse y mantenga el botón de encendido electrónico hasta que el quemador de encendido alumbre.



7. Si el encendido NO ocurre en 5 segundos, APAGUE los controles del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso.
8. Para encender los demás quemadores, gire cada perilla en secuencia a la posición, empezando por la más cercana al quemador de encendido.



9. Una vez enciendan los adores, ire las perillas al ajuste deseado.



ADVERTENCIA



APAGUE los controles y la fuente de gas o tanque cuando no esté en uso.



PRECAUCIÓN



Si el encendido NO ocurre en 5 segundos, APAGUE los controles del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará fluyendo y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

Revisión de Llama del Quemador

Encienda los quemadores, gire las perillas hasta bajo. Usted debe ver una pequeña llama en la posición de bajo. También revise la llama del quemador lateral. Siempre revise la llama antes de cada uso. Si sólo se ve una llama baja consulte "caída brusca o fuego bajo" en la solución de problemas.

Apagando la Parrilla

Gire las perillas a la posición de APAGADO. Apague el cilindro de gas, girando la rueda en el sentido del reloj hasta que se detenga.

Revisión de Encendido

Apague el cilindro de gas LP. Pulse y mantenga el botón de encendido electrónico. Se debe escuchar un "clic" y verse una chispa cada vez, entre la caja del colector o el quemador y el electrodo. Vea la "Solución de Problemas" si no hay clic o chispa.

Revisión de Válvulas

Asegúrese que el cilindro de gas está apagado antes de revisar las válvulas. Ajuste las perillas en la posición de APAGADO. Para revisar válvulas,

primero presione las perillas y libere, las perillas deben regresar a su posición original. Si las perillas no regresan, sustituya el conjunto de válvulas antes de utilizar la parrilla. Gire las perillas a la posición de bajo y luego a la posición de APAGADO. Las válvulas deben girar suavemente.

Revisión de la Manguera

Antes de cada uso, revise que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar. Utilice sólo piezas de recambio idénticas válvula/manguera y regulador tal como se especifica en la Lista de piezas de este uso y guía de cuidados.

Limpieza General de la Parrilla

- No confunda la acumulación de grasa negra o marrón con el color humo de la pintura. Los interiores de las parrillas de gas no están pintadas de fábrica (y nunca deben ser pintadas). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas en la tapa interior e inferior. Enjuague y espere a que se seque completamente. No aplique un limpiador cáustico de parrilla/horno en las superficies pintadas.
- Partes plásticas: Lave con agua tibia jabonosa y seque. No utilice Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador de parrillas en partes de plástico. Puede ocasionar daños y quiebres en las partes.
- Superficies pintadas. Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua jabonosa caliente. Seque con un paño suave no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable. Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lave con un detergente suave y agua tibia jabonosa, y seque con un paño suave después de cada uso.
- Los depósitos de grasa pegados al horno pueden requerir una almohadilla abrasiva de limpieza. Utilice sólo en la dirección del pulido para evitar daños. No utilice almohadillas abrasivas en zonas con gráficos.

- Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo para limpiar las superficies para cocinar de la parrilla, asegúrese de no dejar cerdas sueltas antes de cocinar.

Almacenando su Parrilla

- Limpie las rejillas para cocinar.
- Almacene en un lugar seco.
- Si un cilindro de gas está conectado a la parrilla, almacene en un lugar ventilado en exteriores y alejado de los niños.
- Cubra la parrilla al guardarla en exteriores. Elija entre la variedad de cobertores ofrecidos por los fabricantes.
- Almacene la parrilla en interiores SÓLO si el cilindro de gas está apagado, desconectado y se almacena en exteriores.
- Al retirar la parrilla para almacenamiento, siga las instrucciones "Limpiando la unidad del quemador" antes de empezar.

Limpiando la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar las piezas de la unidad del quemador o si tiene problemas de encendido.

- APAGUE el gas girando las perillas de control y del cilindro.
- Retire las rejillas para cocinar y los reguladores de llamas.
- Retire los tubos y quemadores sobrantes.
- Separe el electrodo del quemador.
NOTA: El método de Extracción/Separación depende de la configuración del quemador.
- Levante cuidadosamente cada quemador arriba y lejos de las aberturas de las válvulas. Se sugieren tres formas para limpiar los tubos del quemador. Utilice la que le resulte más fácil. (A) Doble un cable rígido (puede usar un alambre de gancho de ropa) y haga un gancho pequeño. Desplace el gancho por cada tubo quemador varias veces. (B)

Utilice un cepillo para botellas de mango flexible (no utilice un cepillo de alambre), desplace el cepillo por cada tubo varias veces. (C) Utilice protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire en el tubo y sus orificios. Revise cada puerto asegurándose que sale aire por cada agujero.

- Cepille toda la superficie exterior del quemador para eliminar sobras y suciedad.
- Limpiar los puertos bloqueados con un alambre rígido como un clip de papel.
- Revise si hay daños en el quemador, debido al uso normal y la corrosión algunos orificios pueden ampliarse. Si hay grandes grietas o agujeros se debe sustituir el quemador. MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador deben reactivar las aberturas de las válvulas.
- Instale el electrodo al quemador.
- Cuidadosamente reemplace los quemadores.
- Fije los quemadores a los soportes en la cámara de combustión.
- Vuelva a colocar los tubos y fíjelos a los quemadores. Sustituya los reguladores de llamas y las rejillas para cocinar.

Seguridad de los Alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante para disfrutar la experiencia de cocinar en exteriores. Para mantener los alimentos alejados de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

- **Limpiar:** Lave sus manos, utensilios y superficies con agua caliente y jabón antes y después de manipular carne cruda.
- **Separar:** Separe la carne y aves crudas de los alimentos ya preparados a fin de evitar la contaminación. Utilice un plato limpio y utensilios al retirar los alimentos cocinados.
- **Cocinar:** Cocine completamente la carne y aves para eliminar bacterias. Use un termómetro para revisar la temperatura interna de los alimentos.

- **Enfriar:** Refrigere con prontitud las sobras y los alimentos preparados. Para más información, visite el sitio del Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education - www.befoodsafe.ca

¿Cómo saber si la carne se ha asado completamente?

- La carne y aves cocidas en la parrilla o al horno suelen dorarse muy rápido en el exterior. Use un termómetro de carnes para asegurarse que han alcanzado una temperatura segura, y haga cortes para comprobar su cocción.
- Cuando las aves alcanzan los 165 °F/ 74 °C. Los jugos deben fluir claramente y su pulpa no debe ser rosa.
- Las hamburguesas de carne molida o aves deben alcanzar 160 °F/ 71 °C , y ser de color marrón en la parte central, sin jugos de color rosa. La carne de res, ternera y cordero en filetes, asados o chuletas pueden cocerse a 145 °F/ 63 °C. Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 160 °F/ 71 °C.
- NUNCA ase parcialmente carnes o aves y termine su cocción más tarde. Cocine los alimentos completamente para destruir bacterias dañinas.
- Al recalentar comidas rápidas o alimentos completamente cocidos, como perros calientes, ase a 165 °F/ 64 °C, o hasta que salga vapor caliente.

CUIDADO DE LA PARRILLA & GUÍA DE ENGRASE

Cuidado de la Parrilla & Engrase

Siga estos sencillos pasos de limpieza y engrase para un rendimiento óptimo y alargar la vida de su parrilla Blackstone. Le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad al dejarla en exteriores, especialmente en los meses de invierno.

¿En Qué Consiste el Engrase?

Se trata de preparar los utensilios de acero o hierro fundido para su uso. Hay dos razones para engrasar: Para cubrir los utensilios evitando la oxidación y crear

una superficie natural de cocción antiadherente y permanente.

El engrasado es una tarea fácil y un primer paso muy importante al usar la parrilla Blackstone. A diferencia de parrillas sintéticas, el acero y hierro forjado pueden engrasarse varias veces, restaurando la superficie de cocinado. Al engrasar su parrilla, se previene la oxidación y le da a los utensilios una superficie natural, antiadherente y permanente.

Recuerde: El engrase es un proceso continuo, que requiere repetirse para que la parrilla o sartén obtenga una superficie negra brillante, semejante a los utensilios de hierro fundido de la abuela. Cuanto más a menudo se cocine y engrase la parrilla, la superficie se tornará más antiadherente.

Limpiando la Parrilla

PRIMERA VEZ: Las parrillas Blackstone son pre-aceitadas con aceite de cocina para evitar su oxidación y daños en el envío. Antes de su primer uso, lave la parrilla con agua caliente y jabón. **ESTA ES LA ÚNICA VEZ QUE DEBE UTILIZAR JABÓN EN LA PARRILLA.** Enjuague y seque completamente con toallas de papel. Siga con las Instrucciones de Aceitado.

DESPUÉS DE CADA USO: Para limpiar la parrilla después de cada uso, raspe suavemente con una espátula y limpie la superficie con una toalla de papel. Para residuos difíciles de alimentos, vierta agua caliente en la superficie y hiérvalos. Limpie con una toalla de papel y seque completamente. Una taza con ¼ de sal para mesa puede usarse para pulir los alimentos atascados. Proceda con las Instrucciones de Aceitado.

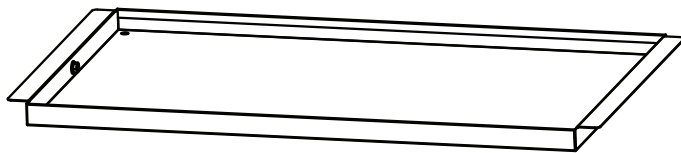
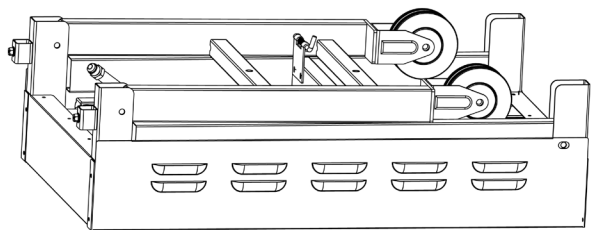
INSTRUCCIONES DE ACEITADO: Remueva los restos de alimentos con espátula o raspador. Aplique una generosa capa de aceite de cocina (oliva, vegetales, maní, etc.) en la superficie de la parrilla.

Utilice una toalla de papel para extender uniformemente el aceite en toda la superficie de cocinado de la parrilla.

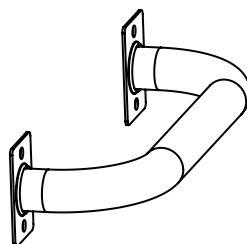
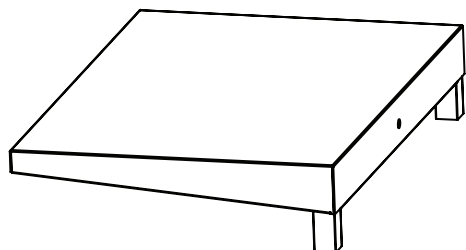
Deje que la parrilla se enfríe y guárdela en un lugar seco y fresco.

LISTA ILUSTRADA DE PARTES

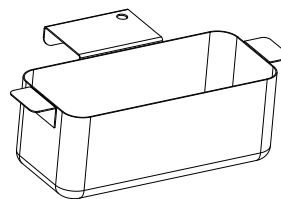
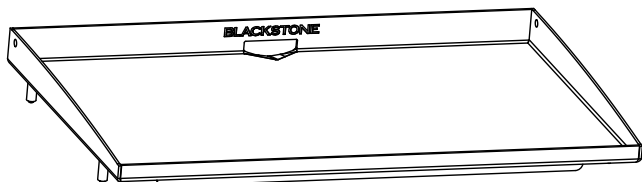
1. Estructura 1pc 2. Bandeja inferior 1pc



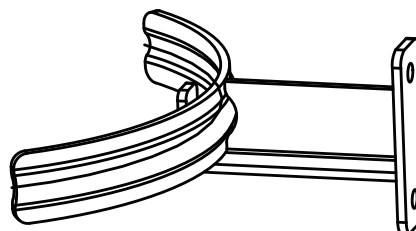
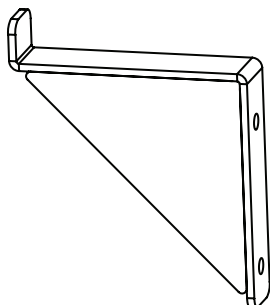
3. Bandeja lateral 1pc 4. Manija lateral 1pc



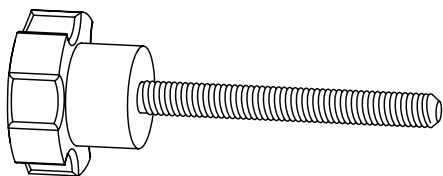
5. Parrilla superior 1pc 6. Copa de aceite 1pc



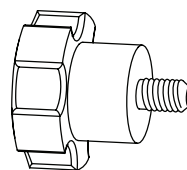
7. Soporte superior 1pc 8. Percha inferior 1pc



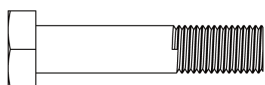
9. Tornillo de mariposa - Grande 2pcs



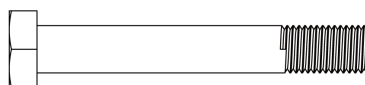
10. Tornillo de mariposa - Pequeña 2pcs



11. Tornillo M6x38 4pcs



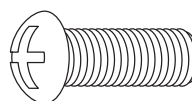
12. Tornillo M6x62 1pc



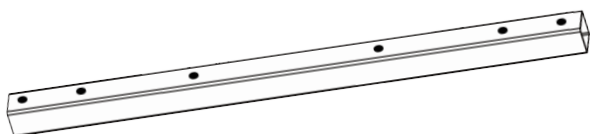
13. Tuerca embridada M6..... 9pcs



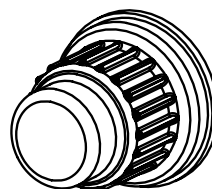
14. Tornillos M6 4pcs



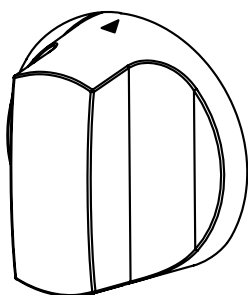
15. Soporte tubo 1pc



16. Botón del encendedor..... 1pc

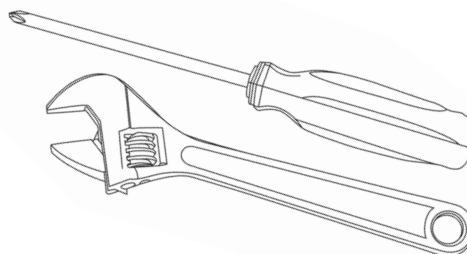


17. Perilla de temperatura 2pcs



Herramientas Necesarias para el Montaje

- Destornillado Phillip
- Llave Crescent



ADVERTENCIA: El fabricante ha hecho todo lo posible para eliminar cualquier borde afilado. Sin embargo, se debe tener cuidado con los componentes, para evitar lesiones accidentales.

MONTAJE

Por favor, lea detenidamente todas las instrucciones antes de continuar. Encuentre una zona grande y limpia para ensamblar la parrilla BLACKSTONE. Consulte la lista de partes y el diagrama de ensamble según sea necesario. El montaje de la parrilla BLACKSTONE implica componentes de gran tamaño; se recomiendan 2 personas para armar la unidad.

AVISO: Asegúrese de retirar todos los plásticos de protección antes del montaje



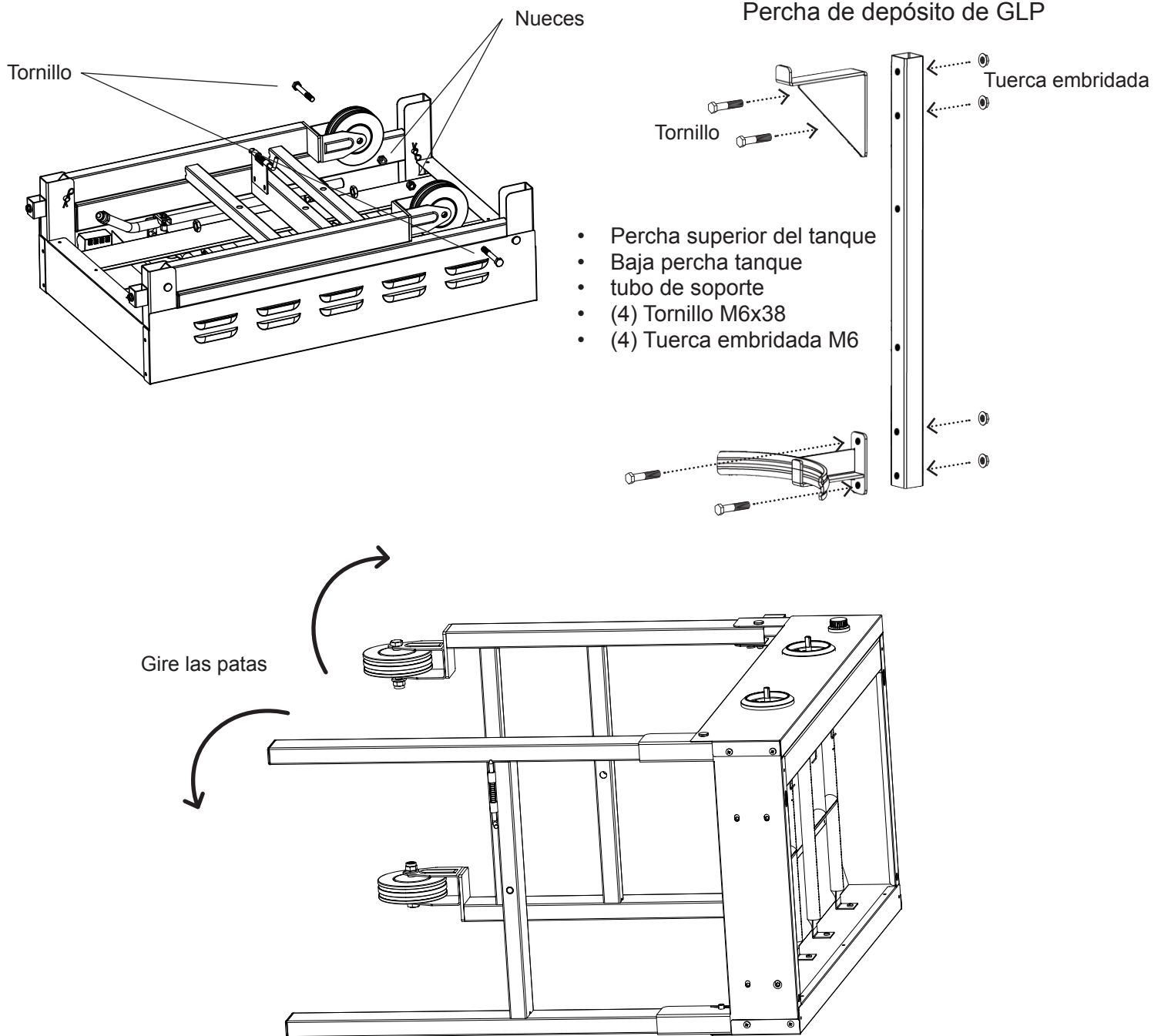
VIDEO DE MONTAJE

Vea el montaje de una parrilla BLACKSTONE 28". Use una aplicación de QR y escanee el siguiente código QR. Usted será enviado a la página de recursos de parrillas.

Además usted puede visitar www.blackstoneproducts.com/video

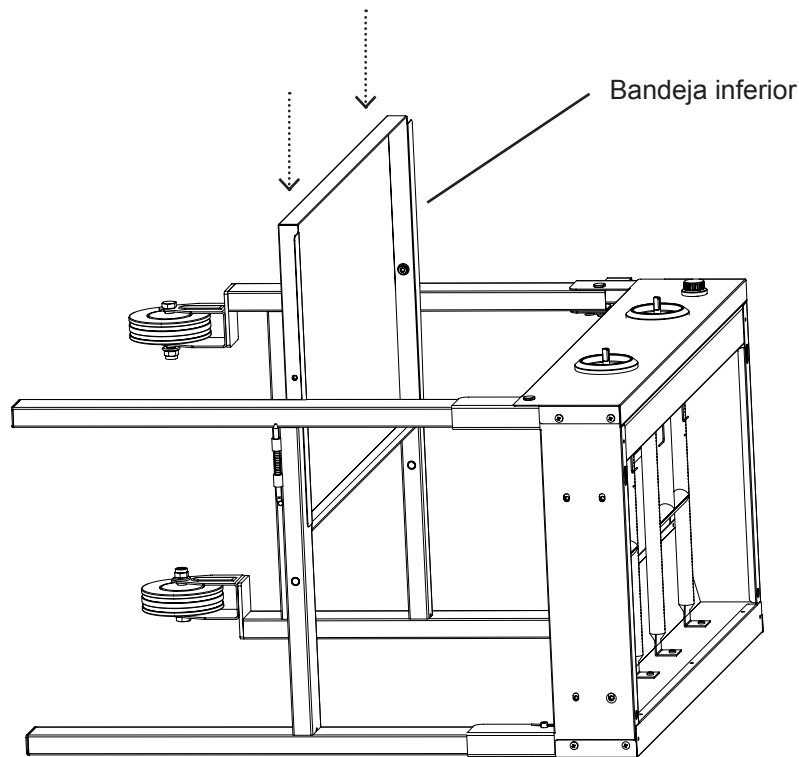
Paso 1

- Tenga ayuda para sacar su plancha del empaque.
- Coloque el cuerpo de la plancha boca abajo sobre una superficie que no raye.
- Agregue las dos ruedas a las patas de la plancha.
- Ajuste la plancha de su espalda y tire de la palanca hacia atrás para desbloquear las patas en el cuerpo de la plancha.
- Gire las patas hacia afuera para prepararse para instalar la bandeja inferior.
- Monte los soportes del tanque superior e inferior para soportar el tanque LP.

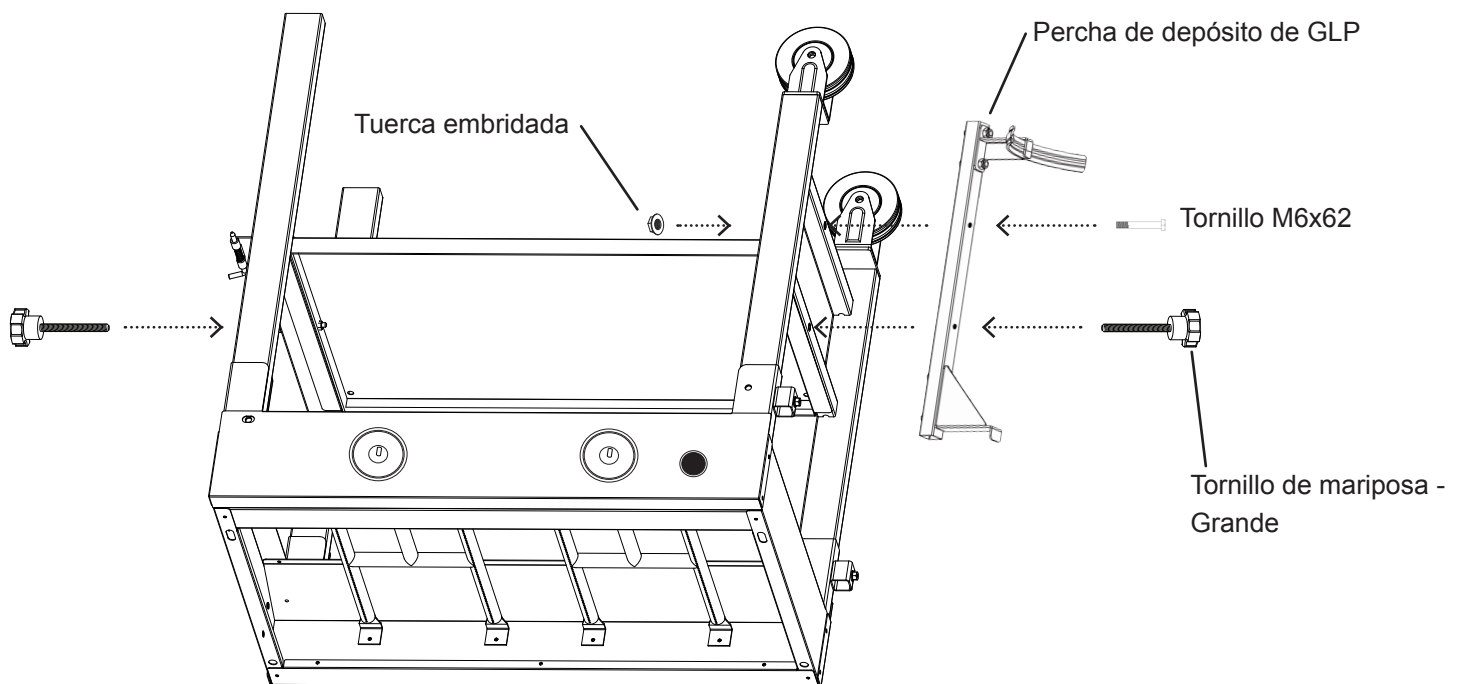


Paso 2

Tome la bandeja inferior y moverse en en su lugar, la celebración de las piernas plancha aparte. Se encaja perfectamente.

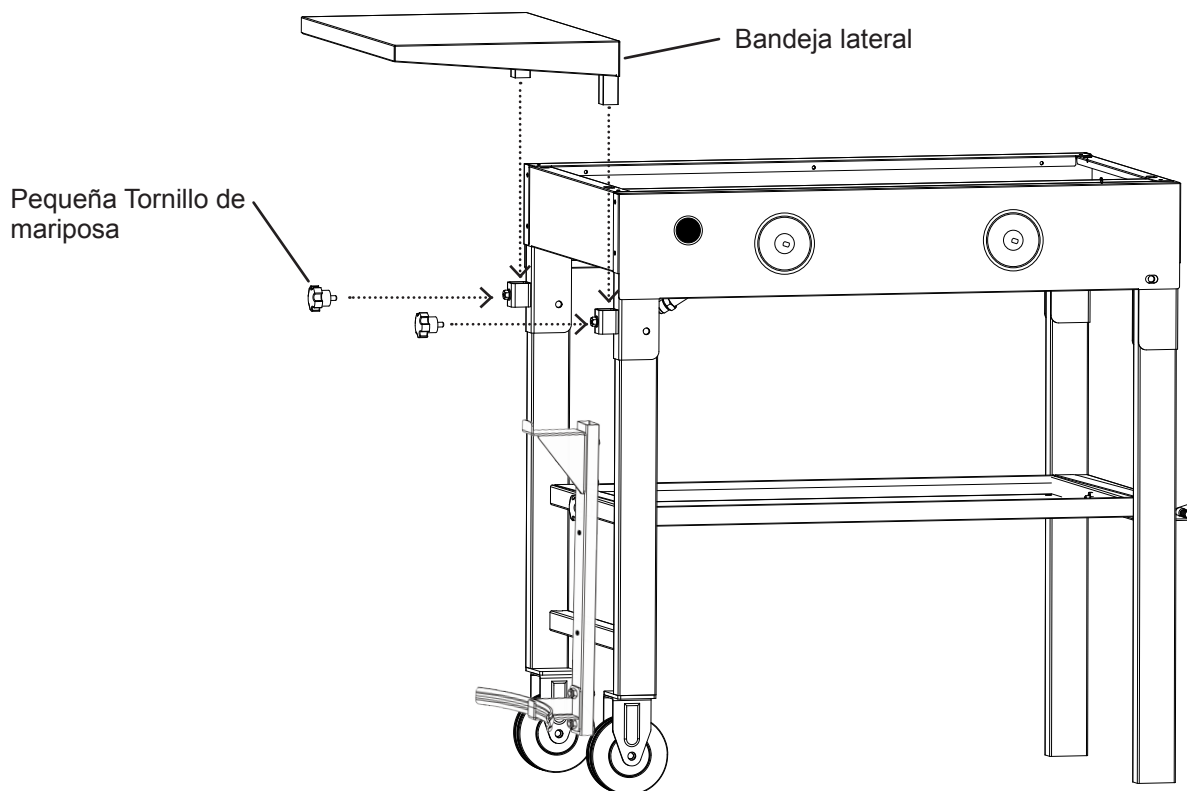


El uso de un tornillo de mariposa de largo, instalar un lado de la bandeja inferior de la plancha. Instale el conjunto del colgador del tanque a la parrilla y la bandeja inferior con los otros Tornillo de mariposa - Grande. Utilice la tuerca del perno y la brida largo para asegurar el soporte de la espiga en el cuerpo de la plancha.



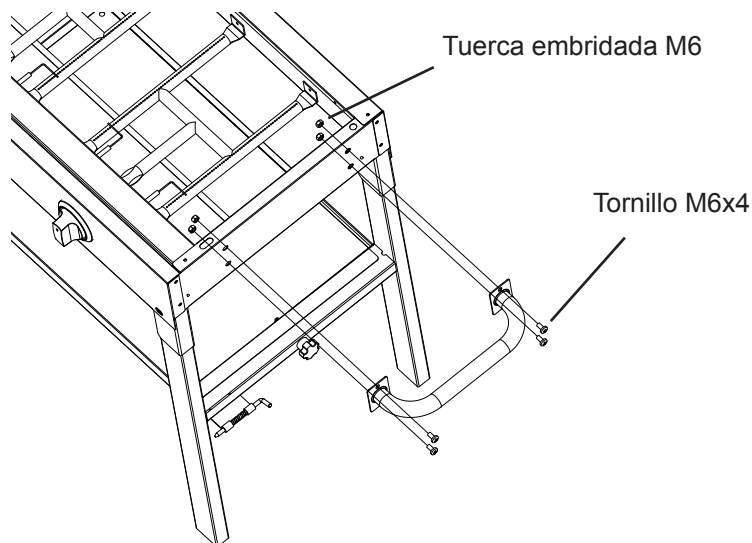
Paso 3

Soporte verticalmente la parrilla en las patas. Inserte la bandeja parrilla en los agujeros de la bandeja que se encuentran al lado izquierdo de la estructura. Asegure la bandeja lateral en su lugar, atornillando en los tornillos pequeños de mariposa.



Paso 4

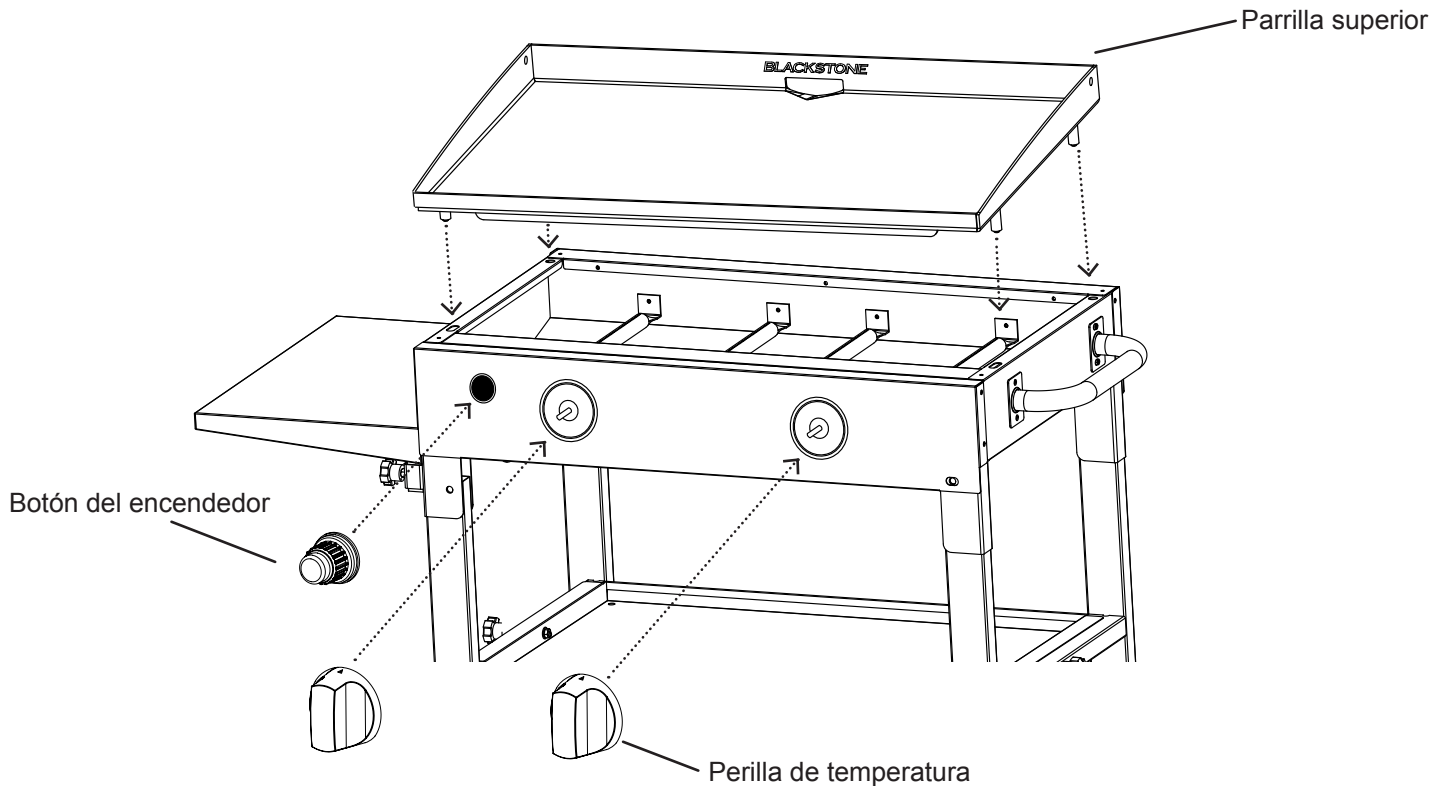
Agregue la manija al lado derecho de la estructura. Asegure con los M6 Tuerca con alas en el interior de la estructura, el tornillo M6 se impulsa desde el exterior. Use una llave y un destornillador para apretar.



Paso 5

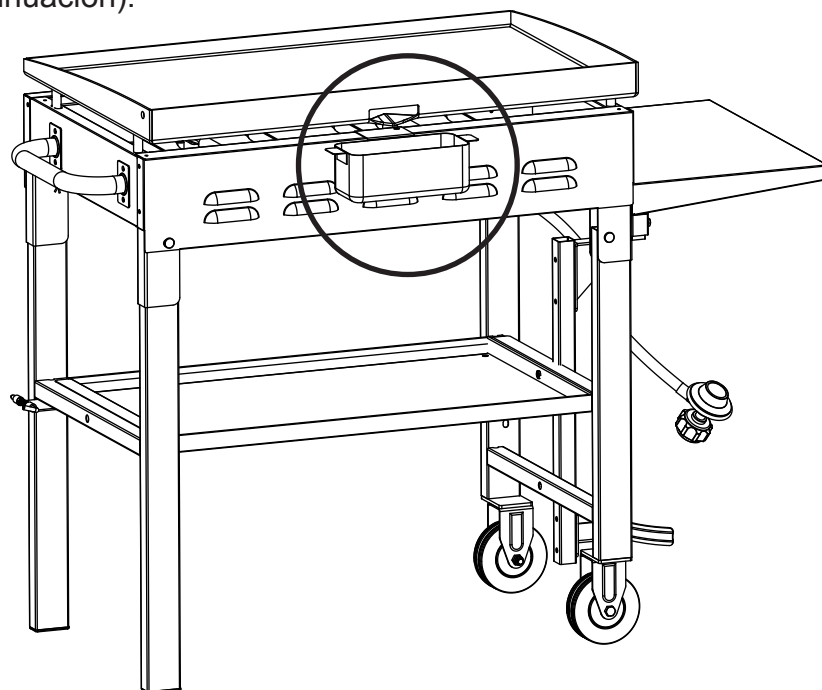
Coloque las perillas de temperatura. Inserte una batería AA (no incluida) en el compartimiento al frente de la parrilla y atornille la goma del botón de encendido.

Con asistencia baje la parrilla para asar de 28" en la estructura. Las clavijas de la parrilla superior se alinearán con cuatro orificios en la parte superior de la estructura.



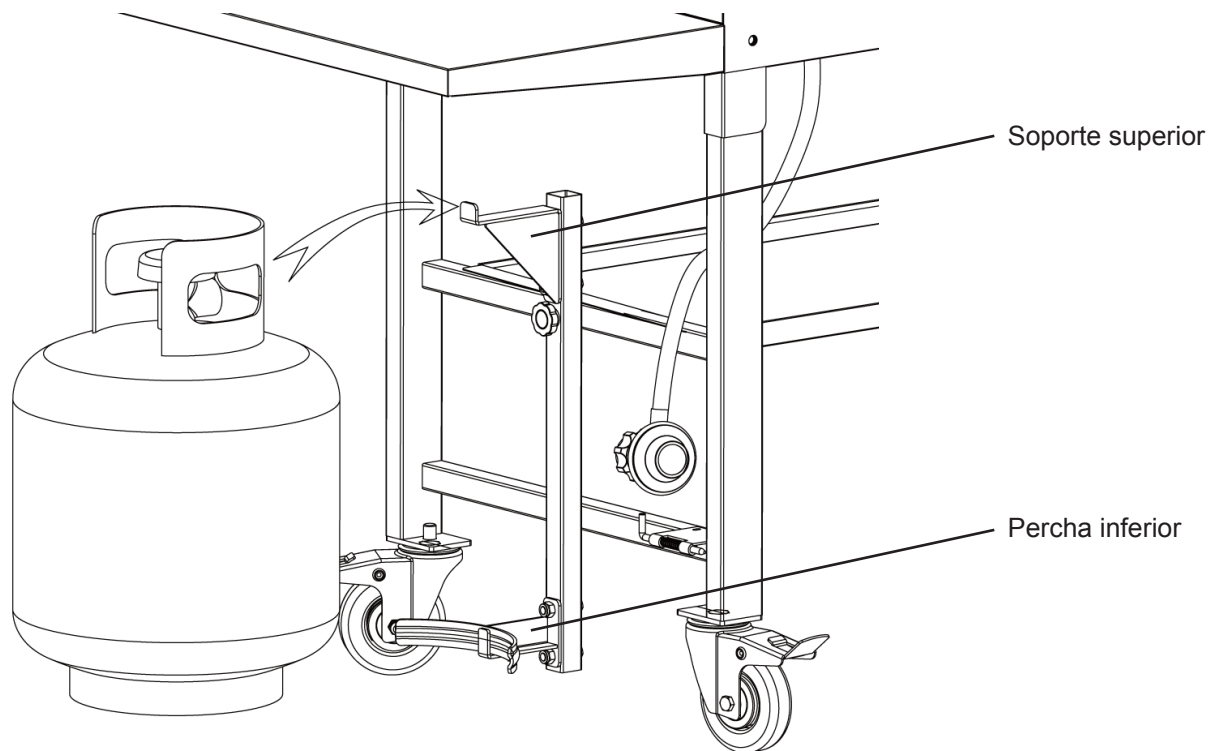
Paso 6

Cuelgue el soporte de la taza de goteo en la parte posterior de la plancha (como se muestra a continuación).



Paso 7

Cuelgue GLP tanque en percha superior del tanque y asegúrese de que está sentado en la percha más baja también.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie regularmente su parrilla BLACKSTONE entre usos y especialmente después de almacenar por largos períodos. Asegúrese de que la parrilla BLACKSTONE y sus partes están frías antes de la limpieza.

Nunca manipule partes calientes sin protección en las manos. Para extender la vida y mantener la condición de su parrilla BLACKSTONE, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad al dejarla en exteriores, especialmente en los meses de invierno.

Mantenimiento del Quemador

En la mayoría de los casos, quemar los residuos después de la cocción, mantendrá limpio el quemador. El quemador se debe quitar y limpiar anualmente o cada vez que haya una gran acumulación para garantizar que no haya bloqueos (suciedad, insectos) en sus aberturas o tubos. Use un limpiador de tubos para remover obstrucciones. Un cepillo de alambre puede utilizarse para eliminar la corrosión de las superficies. Al reajustar el quemador, asegúrese de revisar que los tubos del mismo queden ajustados sobre las salidas de la válvula.

Accesorios y Almacenamiento

Se recomienda una revisión anual en la que se aprieten los accesorios metálicos. Almacene la parrilla en un lugar fresco y seco. Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que los insectos u otros residuos se acumulen en los orificios. Si la parrilla va a ser guardada en interiores, la botella de gas debe desconectarse y dejarse afuera. La botella de gas siempre debe guardarse en exteriores, fuera del alcance de los niños, en una zona seca y ventilada lejos de fuentes de calor o ignición.

Solución de Problemas

Problema	Posible Causa	Solución
El quemador no da luz utilizando el sistema de encendido.	• Comprobar el estado de la batería. • El cilindro de gas LP está vacío. • Regulador defectuoso. • Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas. • El cable del electrodo está suelto/desconectado del electrodo o la unidad de encendido. • El electrodo o cable está dañado/pulsador del quemador defectuoso.	• Sustituya con una buena batería. • Sustituya con un cilindro completo. • Haga revisar o reemplazar el regulador. • Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas. • Vuelva a conectar el cable. • Cambie el electrodo y el cable del quemador.
El quemador no enciende con un fósforo.	• El cilindro de gas está vacío. • Regulador defectuoso. • Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas.	• Sustituya con un cilindro completo. • Haga revisar o reemplazar el regulador. • Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas.
El fuego en el tubo quemador tiene una llama pequeña o secuencia.	• Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores de gas o la manguera de gas. • Condiciones con bastante viento.	• Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas. • Utilice la parrilla en una posición más protegida.

GARANTÍA LIMITADA

North Atlantic Imports LLC Garantía de 90 días

North Atlantic Imports, el fabricante de la Estación de Cocina a la Parrilla Blackstone 28" (Modelo # 1517), garantiza con 90 días a la compra todas las partes, mano de obra y acabados. El fabricante tendrá el criterio para reparar o sustituir alguno de los elementos anteriores. Todas las garantías se limitan solamente al comprador original. Esta garantía no cubre ninguna responsabilidad por parte de North Atlantic Imports, sus agentes o empleados, por daños indirectos o consiguientes por incumplimiento de garantía. El comprador deberá seguir las instrucciones de uso del fabricante. Bajo ninguna circunstancia el fabricante será responsable de los daños causados por fallas al operar apropiadamente la estación de cocina. Es responsabilidad del comprador establecer el período de garantía, verificando la fecha de compra con el recibo de compra original.

Para información de la garantía más detallada, lea a continuación:

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que los productos regulados por el presente acuerdo están libres de defectos en materiales y mano de obra bajo uso normal y el servicio para el que fue destinado, pero sólo si ha sido operado de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC para uso exclusivamente del hogar, y no para clubes privados o públicos, ni propósitos institucionales o comerciales. North Atlantic Imports LLC de obligación, en virtud de la presente garantía se limita a la sustitución o reparación, sin costo, de las partes que a satisfacción de North Atlantic Imports LLC, resulten defectuosas bajo el uso doméstico en condiciones normales y de servicio en el tiempo señalado a partir de la compra; a) de noventa (90) días a partir de la compra en todas las piezas, acabados, y mano de obra. Cualquier falta de conformidad a la presente garantía se aplica durante los periodos de garantía mencionados, el comprador debe notificar a North Atlantic Imports LLC del incumplimiento de garantía dentro del período de garantía aplicable. North Atlantic Imports LLC a partir de la notificación y el respeto del comprador original con esas instrucciones, corregirá esa inconformidad mediante la reparación o la sustitución de la pieza o piezas defectuosas. El correctivo en la forma prevista anteriormente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones de North Atlantic Imports LLC respecto a la calidad de los productos.

North Atlantic Imports LLC no garantiza que este equipo cumplirá con el requisito del código de seguridad de cualquier Estado, municipio u otra jurisdicción, y el comprador original asume todos los riesgos y responsabilidades derivadas de la utilización de los mismos, si se utiliza de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC o de otra forma. Esta garantía no cubre y tiene por objeto excluir cualquier responsabilidad por parte de los agentes de North Atlantic, empleados o funcionarios ya sea en virtud de esta garantía o implicado por la ley, daños indirectos o consiguientes por incumplimiento de la garantía. El comprador debe establecer todos los períodos de garantía en virtud de la presente garantía, verificando la fecha de compra original de acuerdo a la fecha de la factura. Esta garantía no se aplicará a este producto o a cualquier otra parte de la misma en caso de accidente, negligencia, alteración, uso indebido, o mal uso al repararse o modificarse sin el consentimiento por escrito de 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 que no se hayan incluido. Esta garantía sólo aplicará dentro de los Estados Unidos de América. Esta garantía otorga al comprador original derechos específicos, aunque también puede tener otros derechos, que pueden variar de un Estado a otro.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

P. ¿Qué pasa si mi parrilla empieza a oxidarse?

R. Si aparece óxido en la superficie de la parrilla, frote con lana de acero o lija de grano bajo y vuelva a aceitar la superficie. Seque siempre por completo la parrilla antes de almacenarla y manténgala lejos de la lluvia y rociadores.

* LOS CLIENTES EN CLIMAS HÚMEDOS O ZONAS COSTERAS PUEDEN REQUERIR ACEITADOS MÁS FRECUENTES Y EL USO DE ACEITES DE COCINA MÁS PESADOS PARA EVITAR EL ÓXIDO Y LA CORROSIÓN. *

P. ¿Qué tipos de aceites de cocina puedo usar para el aceitado de mi parrilla?

R. Recomendamos los siguientes aceites para fines de aceitado: Aceite de oliva, aceite vegetal, aceite de canola, aceite de coco y aceite de sésamo. También se puede utilizar manteca para aceitar la parrilla.

P. ¿Puedo usar detergente para limpiar mi parrilla?

R. Los detergentes lavavajillas que eliminan la grasa borrarán el aceitado de la parrilla. Para puntos difíciles utilice sal de mesa y agua caliente.

P. ¿Por qué la superficie de mi parrilla luce opaca y seca en vez de negra y brillante?

R. El aceitado es un proceso continuo. Con el tiempo y cuanto más a menudo aceite la parrilla superior, esta será más brillante, negra y antiadherente.

Si tiene más preguntas o inquietudes, por favor póngase en contacto con Servicio al Cliente al (435) 252-3030 o envíenos un email a support@blackstoneproducts.com para asistencia.

**ESPERAMOS QUE DISFRUTE DE LA COMPRA DE SU NUEVO BLACKSTONE.
Ahora "¡Ponga su PARRILLA a funcionar".**

¡Nuestro personal de Servicio al Cliente está para ayudarle!

Para preguntas relacionadas con su BLACKSTONE 28" parrilla, o para repuestos, puede contactarnos en:

Llamada de soporte en EE.UU. : 435.252.3030

Support@blackstoneproducts.com

Estaremos encantados de ayudarle con cualquier pregunta relativa a repuestos o su garantía. Nuestro personal de servicio al cliente está disponible de Lunes a Viernes de 9:00 a.m. a 5:00 pm Tiempo Estándar de la Montaña. Si los operadores están ocupados o llama fuera del horario de atención, puede dejarnos un mensaje y le devolveremos la llamada.