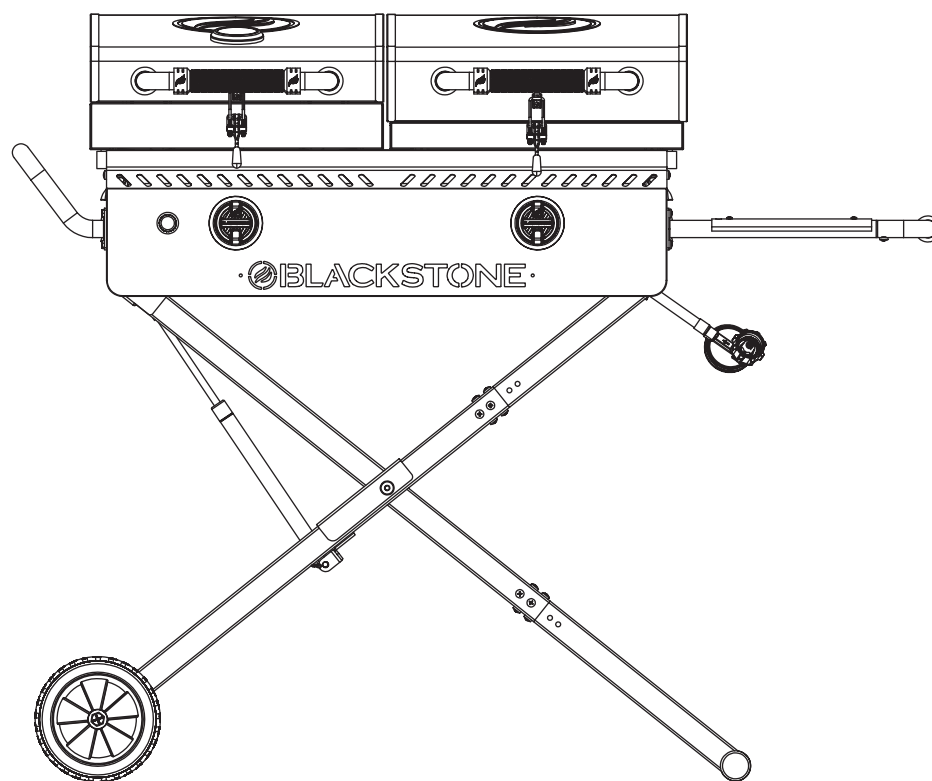


3-IN-1 TAILGATER

PLAQUE CHAUFFANTE,
BOÎTE DE GRIL ET LE BRÛLEUR



CONFORME À ANSI STD. Z 21.58-2018
CERTIFIÉ À CSA STD. 1.6-2018
EXTÉRIEUR APPAREILS DE CUISSON AU GAZ.



Veillez consulter blackstoneproducts.com/support pour obtenir la dernière version de ce manuel et suivre les vidéos d'assemblage.

**⚠ ATTENTION****INSTALLATEUR/
ASSEMBLEUR:**

Laissez ces instructions au consommateur.

CONSOMMATEUR:

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ ATTENTION

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil à tout moment.

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

Ne modifiez pas cet appareil.

⚠ DANGER

Ne placez jamais d'articles à moins de 20 cm (3 po) de la surface de cuisson pendant l'utilisation. Cette zone peut devenir très chaude et potentiellement endommager les objets accessoires placés trop près.

⚠ DANGER

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

Ne stockez pas de bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de cet appareil.

Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

⚠ DANGER**SI VOUS SENTEZ DU GAZ:**

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

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

⚠ DANGER

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

⚠ DANGER

UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ZONES BIEN VENTILÉES.

RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE - L'UTILISATION DE CET APPAREIL DANS UN ESPACE CLOS PEUT ENTRAÎNER LA MORT.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR OU SUR DES VÉHICULES RÉCRÉATIFS, DES CARAVANES, DES TENTES, DES EMBARCATIONS MARINES, DES BATEAUX, DES VOITURES, DES MAISONS MOBILES OU DES ENDROITS SIMILAIRES.



CONSEILS DE CUISINE

À FEU DOUX:

Cuit lentement et nécessite plus de temps.

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

- Coupes de viande grasses et épaisses. (par exemple: steak de paleron, pointe de poitrine, hauts de cuisse de poulet, côtes levées)
- Fruits de mer délicats (ex: poulpe, calmar)

TEMPÉRATURE DE CUISSON MOYENNE:

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

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

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

FORTE CHALEUR:

Cuit les repas rapidement et en peu de temps.

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

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

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

RECETTES VIDÉO

Apprenez à utiliser votre nouveau Blackstone avec nos chefs Blackstone!

Cuisinez facilement des milliers de recettes appétissantes pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. De la viande rouge et des fruits de mer au végétalien et aux desserts, vous pouvez cuisiner n'importe quoi, n'importe quand, n'importe où.



[youtube.com/c/BlackstoneGriddles](https://www.youtube.com/c/BlackstoneGriddles)

⚠ ATTENTION

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el ftalato de di (2-etilhexilo) (DEHP), que según el estado de California causa cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y el ftalato de diisononilo (DINP), que Estado de California para causar cáncer. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ ATTENTION

Los combustibles utilizados en los artefactos de gas propano licuado y los productos de la combustión de dichos combustibles pueden exponerlo a sustancias químicas, incluido el benceno, que el Estado de California considera que causa cáncer y causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'INSTALLATION

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



TABLE DES MATIÈRES

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

CONTENU

01. ENREGISTRER VOTRE PRODUIT	01
02. POUR VOTRE SÉCURITÉ	02
Section 01. Sécurité alimentaire	02
Section 02. Sécurité de appareil à gaz	03
03. GUIDE DE MONTAGE	04
04. CARBURANT RÉSERVOIR DE PROPANE DE 9 KG (20 LB)	16
Section 01. Exigences relatives aux bouteilles de GPL	16
Section 02. Raccordement et retrait	17
Section 03. Instructions d'essai d'étanchéité	19
05. ALLUMAGE ALIMENTÉ PAR BATTERIE	20
06. DÉPANNAGE	21
Section 01. Allumage alimenté par batterie	21
Section 02. Flux du gaz	22
07. ENTRETIEN ET MAINTENANCE	24
Section 01. Entretien général	24
Section 02. Nettoyage du brûleur	26
Section 03. Instructions d'assaisonnement plaque chauffante	28
Section 04. Nettoyer le dessus de votre plaque chauffante	30
08. RECETTES	32
09. GARANTIE	35

MESSAGES RELATIFS À LA SÉCURITÉ

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

DANGER

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

ATTENTION

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

MISE EN GARDE

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



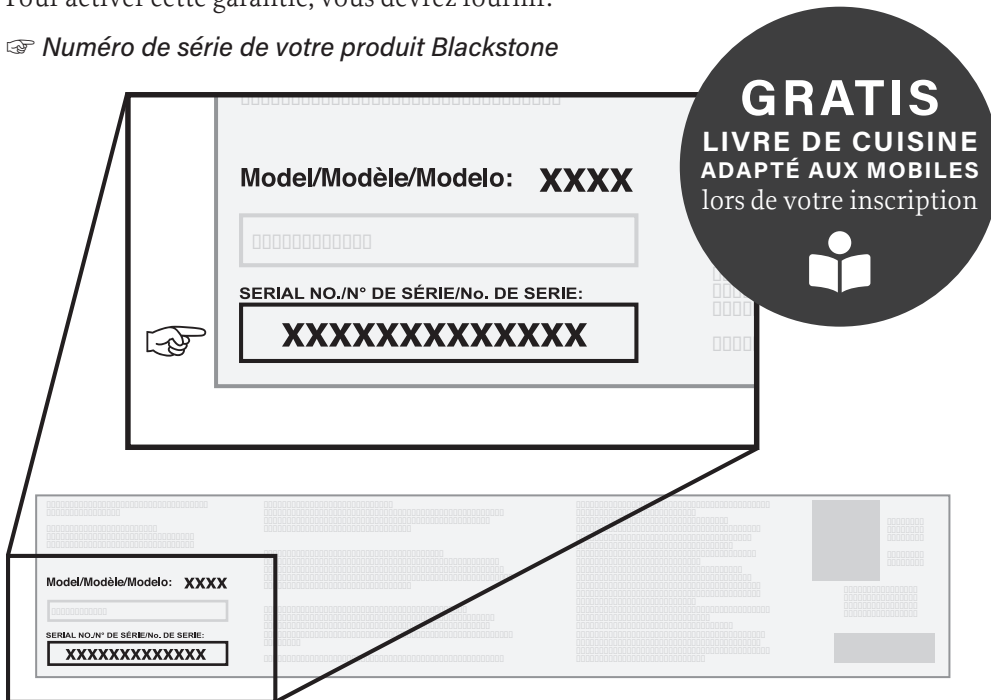
ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

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

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

Pour activer cette garantie, vous devrez fournir:

👉 Numéro de série de votre produit Blackstone



Votre numéro de série se trouve sur l'étiquette du fabricant de votre produit Blackstone. (L'étiquette du fabricant est un grand autocollant argenté apposé sur le corps de votre appareil.)



Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register

Numéro de modèle _____

Numéro de sérier _____

Date d'achat _____

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

Visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support

Nous sommes heureux de vous aider pour toute question concernant l'utilisation de l'appareil, les pièces de rechange ou votre garantie.

Heures de service à la clientèle:

Lundi au vendredi
7 h à 17 h (MST)

**⚠ DANGER**

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez des ustensiles de cuisine à long manche et des gants de cuisine pour vous protéger des brûlures et des éclaboussures.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne placez aucun récipient de cuisson ou de friture vide sur la surface de cuisson pendant le fonctionnement.
- Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

Section 01 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

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

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

RÉFRIGÉREZ: Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

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

COMMENT SAVOIR SI UNE VIANDE EST BIEN CUITE

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

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

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

TEMPÉRATURES DE CUISSON DE LA VIANDE

🐔 Volaille

74° C ou 165° F

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

🐄 🐔 Hamburger de bœuf ou de volaille

71° C ou 160° F

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

🐄 🐄 Steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, de veau et d'agneau

63° C ou 145° F

🐷 TOUS les morceaux de porc

71° C ou 160° F

Les jus ne doivent pas être roses.



Section 02

SÉCURITÉ DE APPAREIL À GAZ

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

ÉTAPE 01 Fermez immédiatement l'alimentation en gaz.

ÉTAPE 02 Déterminez la cause et corrigez-la.

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

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

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

CODES D'INSTALLATION DE GAZ

Les appareils doivent être utilisés conformément aux exigences d'installation de votre autorité d'approvisionnement en gaz, et construits et marqués conformément à la norme applicable:

- Spécifications pour les bouteilles de GPL du Département des transports des États-Unis (DOT)
- Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes
- Spécifications pour les bouteilles de GPL, Transports Canada (TC), Transport des marchandises dangereuses (TMD)
- Norme australienne AS/NZS 5601

Voir le collier du réservoir de GPL pour le marquage.

⚠ ATTENTION

Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.

⚠ ATTENTION

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour le prélèvement de vapeur.

⚠ ATTENTION

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

Les détendeurs et flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

⚠ DANGER

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

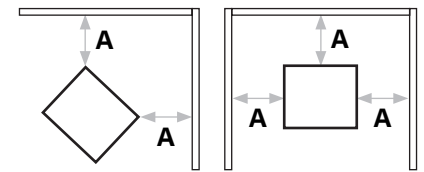
Si les informations contenues dans les avertissements ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, des blessures graves, un incendie ou la mort pourraient survenir.

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

N'utilisez pas cet appareil à moins de 36 pouces (1 m) des côtés et de l'arrière de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles en hauteur.



A = 36" (1 m)

⚠ MISE EN GARDE

Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation. Laisser le récipient de cuisson refroidir à 45° C (115° F) avant de le déplacer ou de le ranger.

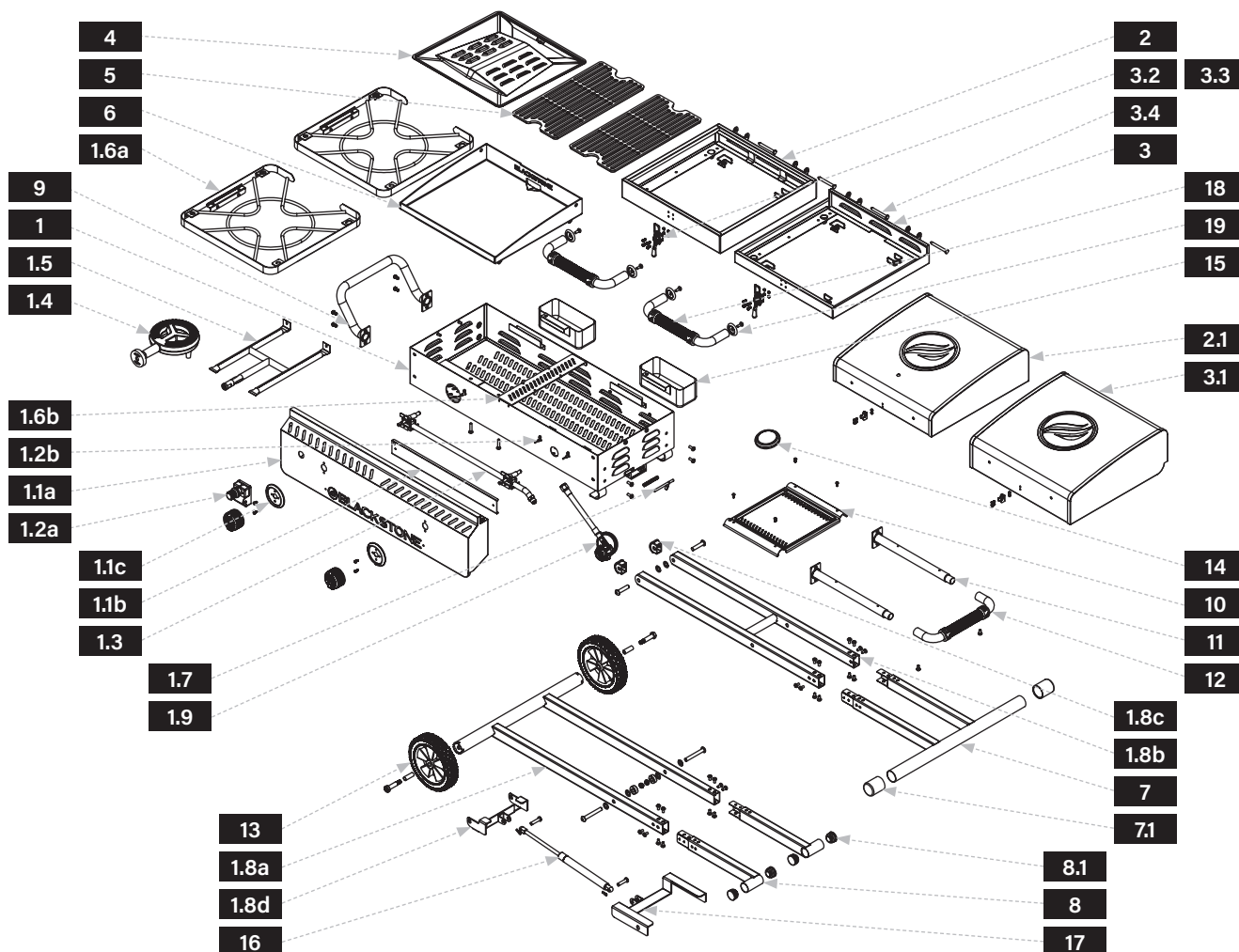
SÉCURITÉ DU RÉGULATEUR

Si le régulateur tombe en panne dans l'unité, il doit être remplacé par un modèle approuvé par Blackstone et ne doit être remplacé que par un revendeur agréé et agréé par un professionnel. Le non-respect annulera la garantie.



GUIDE DE MONTAGE

VUE ÉCLATÉE



FRANÇAIS

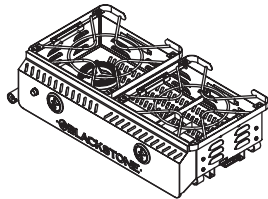
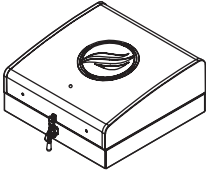
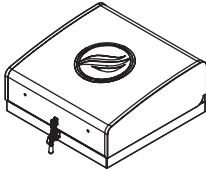

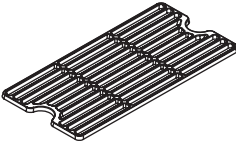
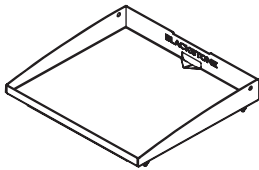
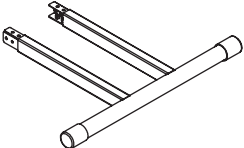
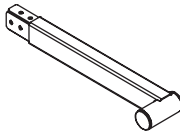
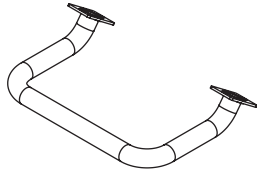
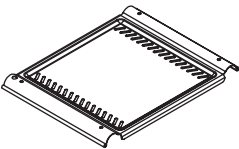
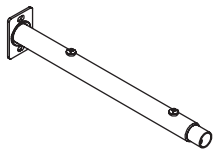
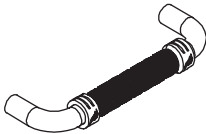


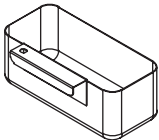
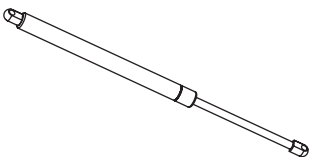
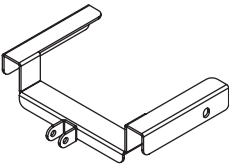
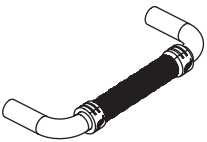

PIÈCES	QTÉ
1.1a Panneau de commande	1
1.1b Panneau d'arrière-plan	1
1.1c Enjoliveurs de boutons de commande	2
1.2a Allumeur	1
1.2b Aiguilles d'allumage	3
1.3 Rampe à gaz	1
1.4 Brûleur rond	1
1.5 Brûleur H	1

PIÈCES	QTÉ
1.6a Assemblage de grille	2
1.6b Panneau de connexion de grille	1
1.7 Poignée de verrouillage	1
1.8a Assemblage de pieds à roulettes	1
1.8b Assemblage des pieds pivotants	1
1.8c Jambières pivotantes	2
1.8d Support d'amortisseur supérieur	1

PIÈCES	QTÉ
1.9 Régulateur	1
2.1 Hotte de gril	1
3.1 Hotte à plaque chauffante	1
3.2 Boucles	2
3.3 Bases de boucle	2
3.4 Assemblage de charnière de capot	4
7.1 Bonnets bas de jambe	2
8.1 Bonnets haut de jambe	2

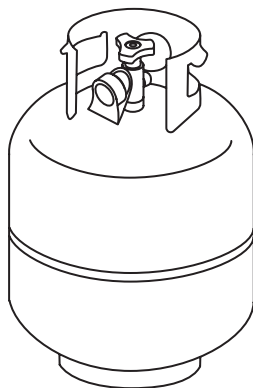
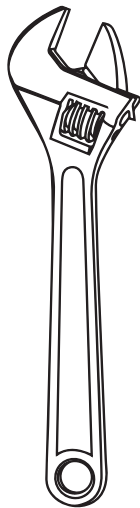
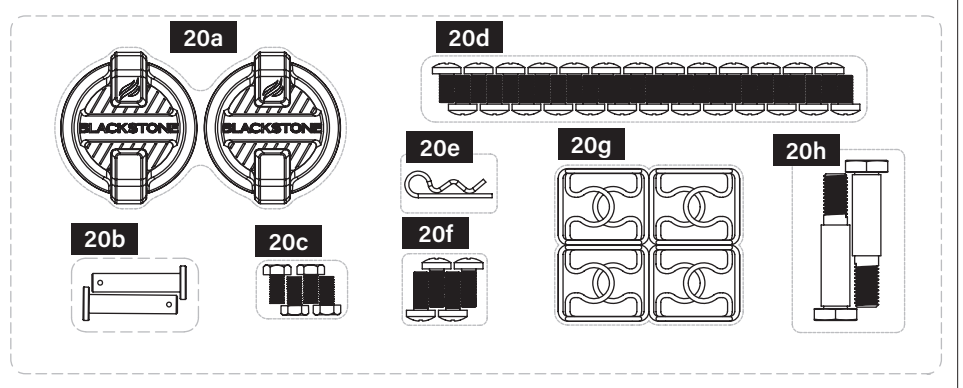


LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES

<p>1 Corps de hayon (1 pièce)</p> 	<p>2 Boîte à grillades (1 pièce)</p> 	<p>3 Boîte à plaque chauffante (1 pièce)</p> 	
<p>4 Tamper de flamme (1 pièce)</p> 	<p>5 Grilles de grill (2 pièces)</p> 	<p>6 Plaque de cuisson (1 pièce)</p> 	
<p>7 Ensemble bas de jambe (1 pièce)</p> 	<p>8 Haut des jambes (2 pièces)</p> 	<p>9 Poignée latérale (1 pièce)</p> 	
<p>10 Plateau d'étagère latérale (1 pièce)</p> 	<p>11 Supports de cadre d'étagère (2 pièces)</p> 	<p>12 Poignée de tablette latérale (1 pièce)</p> 	
<p>13 Roues (2 pièces)</p> 	<p>14 Thermomètre (1 pièce)</p> 	<p>15 Gobelets à graisse (2 pièces)</p> 	
<p>16 Barre de choc (1 pièce)</p> 	<p>17 Support d'amortisseur inférieur (1 pièce)</p> 	<p>18 Poignées de capot (2 pièces)</p> 	<p>19 Oeillets de poignée (4 pièces)</p> 

**20** Pack matériel (1 pièce)

- a. Boutons de commande (2 pièces)
- b. Goupilles de cisaillement (2 pièces)
- c. Boulons hexagonaux M6x12 (4 pièces)
- d. Vis M6x12 (26 pièces)
- e. Goupilles fendues (2 pièces)
- f. Vis M6x16 (4 pièces)
- g. Clips (8 pièces)
- h. Boulons étagés M10x17 (2 pièces)
Manchons de boulon (2 pièces)

**OUTILS NÉCESSAIRES:**

Tournevis cruciforme et Clé à molette

NON INCLUS:

Réservoir de GPL de 9 kg (20 lb) et Pile AA



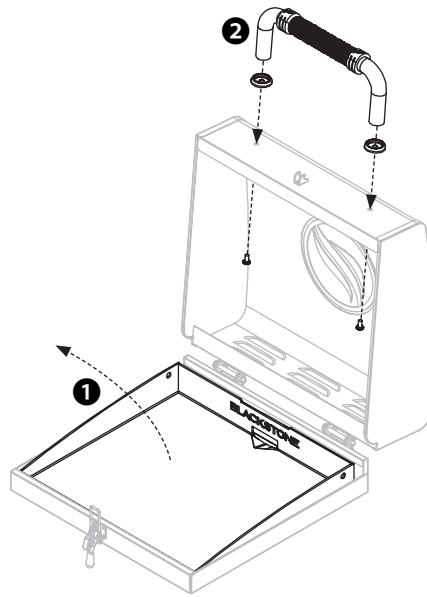
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

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

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

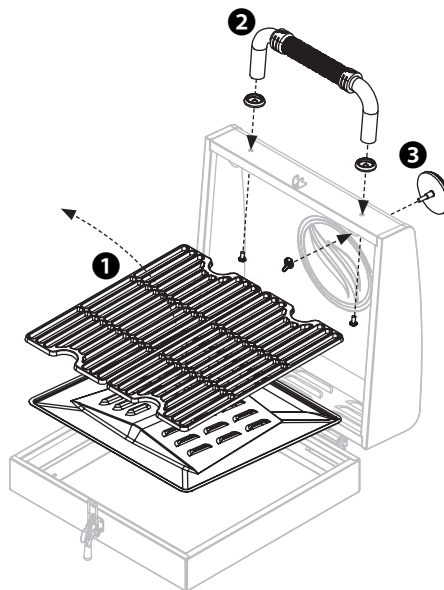
ÉTAPE 01 Retirez la plaque chauffante de son emballage et placez-la sur une surface lisse et plane.

- ❶ Retirez le dessus de la plaque chauffante.
- ❷ Utilisez deux (2) vis M6x16 et deux (2) œillets de poignée pour installer une (1) poignée de hotte sur la hotte.



ÉTAPE 02 Retirez la boîte à griller de son emballage et placez-la sur une surface lisse et plane.

- ❶ Retirez les grilles du gril et le dispositif anti-flamme.
- ❷ Utilisez deux (2) vis M6x16 et deux (2) œillets de poignée pour installer une (1) poignée de hotte sur la hotte.
- ❸ Utilisez la vis à ailettes préinstallée sur le thermomètre pour fixer le thermomètre à la hotte.



⚠ ATTENTION

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

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

⚠ MISE EN GARDE

Il est recommandé de monter ce produit à deux personnes.

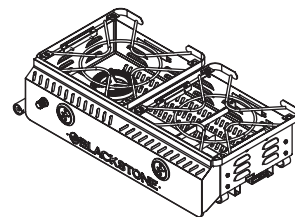
⚠ MISE EN GARDE

L'accumulation de graisse sur l'autoprotection peut s'enflammer lorsqu'elle est chauffée.

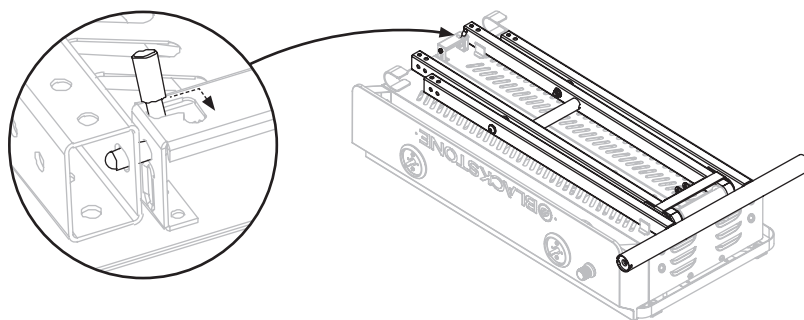
Pour éviter d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser, nettoyez le dessus du tampon à flamme après chaque utilisation.



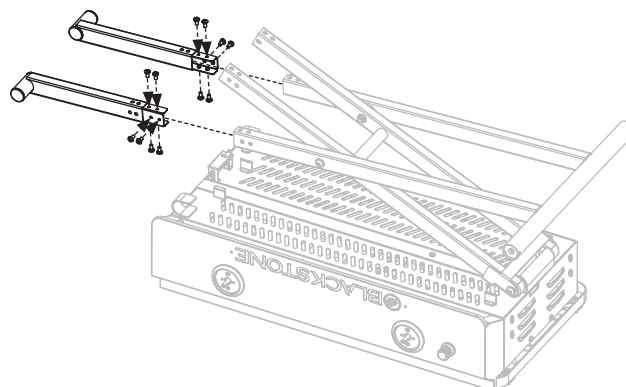
ÉTAPE 03 Avec l'aide d'une autre personne, retirez le corps du hayon de l'emballage et placez-le sur une surface plane et lisse.



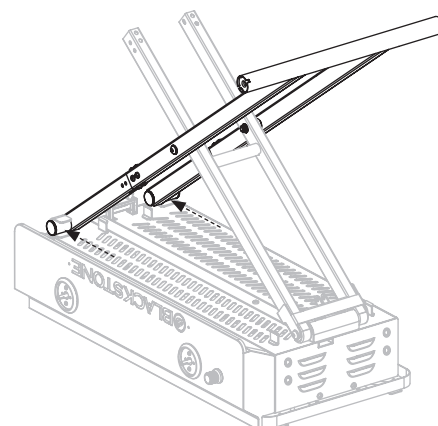
ÉTAPE 04 Avec l'aide d'une autre personne, retournez le corps du hayon arrière et tirez sur la goupille de verrouillage pour déverrouiller les pieds.



ÉTAPE 05 Soulevez les pieds et utilisez douze (12) boulons M6x12 pour installer les pieds supérieurs sur l'ensemble de pieds à roues.

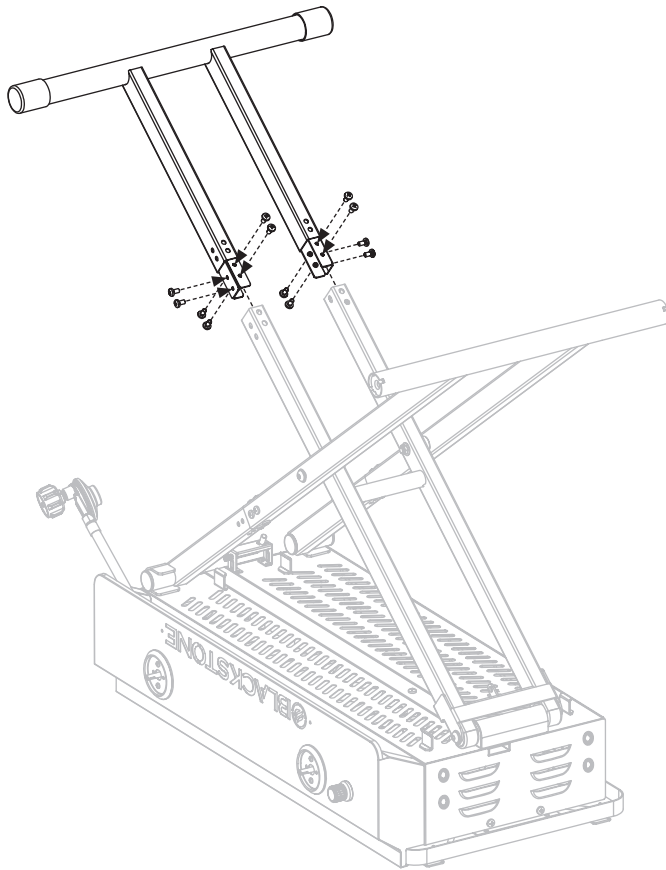


ÉTAPE 06 Ouvrez les pieds jusqu'à ce que le haut de l'ensemble de pieds à roulettes s'aligne avec les pinces en C.



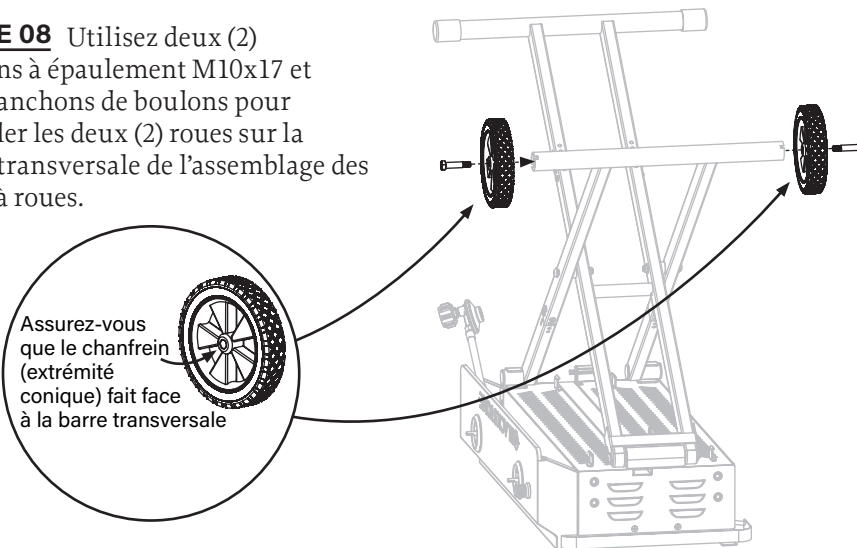


ÉTAPE 07 Utilisez douze (12) boulons M6x12 pour installer le pied inférieur sur le pied pivotant.



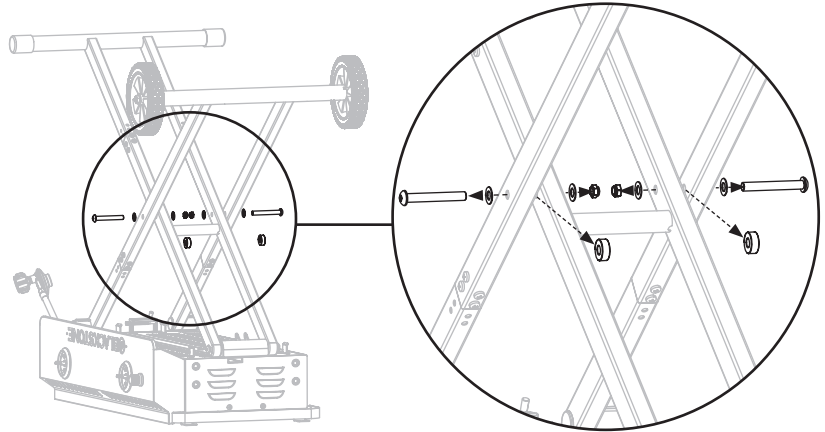
ÉTAPE 08 Utilisez deux (2) boulons à épaulement M10x17 et des manchons de boulons pour installer les deux (2) roues sur la barre transversale de l'assemblage des pieds à roues.

Assurez-vous que le chanfrein (extrémité conique) fait face à la barre transversale

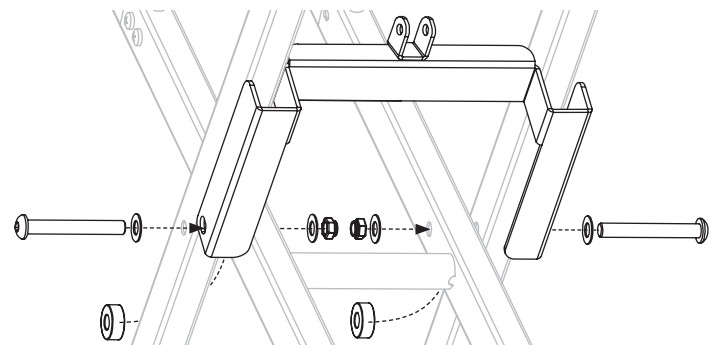




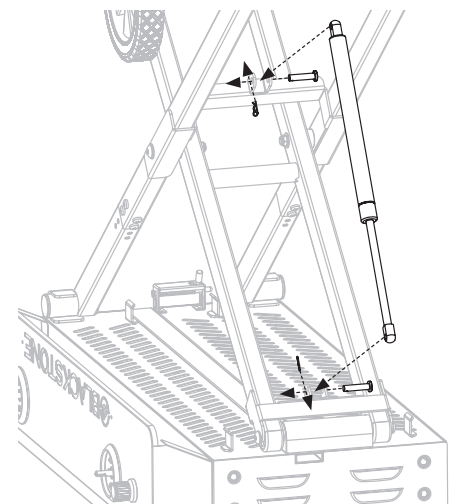
ÉTAPE 09 Retirez les deux (2) boulons, quatre (4) rondelles, deux (2) écrous et deux (2) entretoises des assemblages de pieds.



ÉTAPE 10 Utilisez les deux (2) boulons retirés, quatre (4) rondelles retirées, deux (2) écrous retirés et deux (2) entretoises retirées pour fixer le support inférieur aux ensembles de pieds.

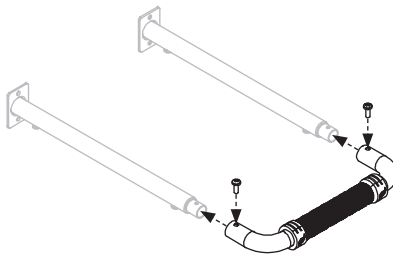


ÉTAPE 11 Utilisez deux (2) goupilles de cisaillement et deux (2) goupilles fendues pour fixer la barre d'amortisseur aux supports d'amortisseur supérieur et inférieur.





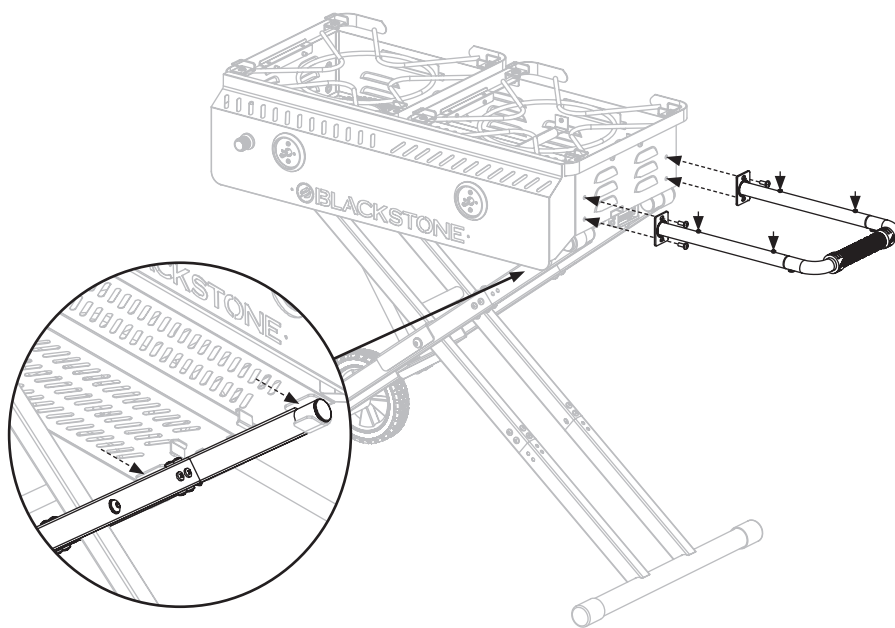
ÉTAPE 12 Utilisez deux (2) boulons M6x12 pour fixer la poignée de la tablette latérale aux deux (2) supports de cadre de tablette.



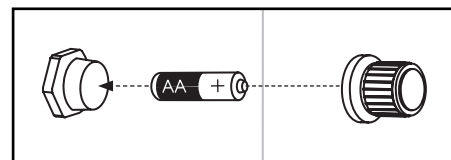
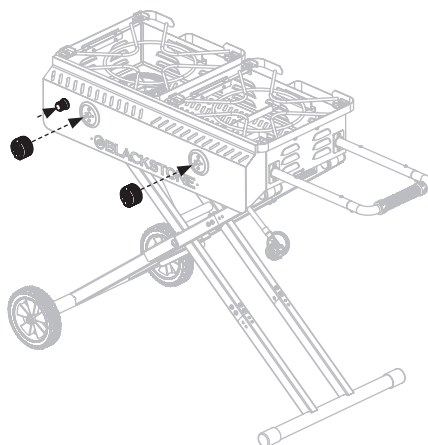
ÉTAPE 13 Avec l'aide d'une autre personne, retournez le hayon pour qu'il repose sur ses pieds. (Assurez-vous que le haut du pied à roulettes est aligné avec les pinces en C.)

Utilisez quatre (4) vis M6x16 pour installer le cadre de la tablette latérale sur le côté droit du corps du hayon.

(REMARQUE: assurez-vous que les quatre vis sur les supports du cadre de l'étagère sont orientées avec le haut du hayon.)



ÉTAPE 14 Installez les deux (2) boutons de commande en les poussant en place en position OFF. Insérez une (1) pile AA (non incluse) sous le bouton d'allumage.



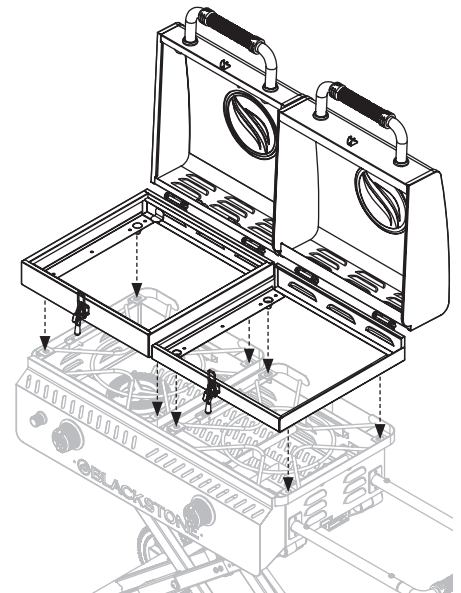
Insérez une pile AA (non fournie) dans le support de pile avec la borne positive tournée vers l'extérieur, puis vissez le bouton d'allumage à fond; faites attention à ne pas trop serrer.



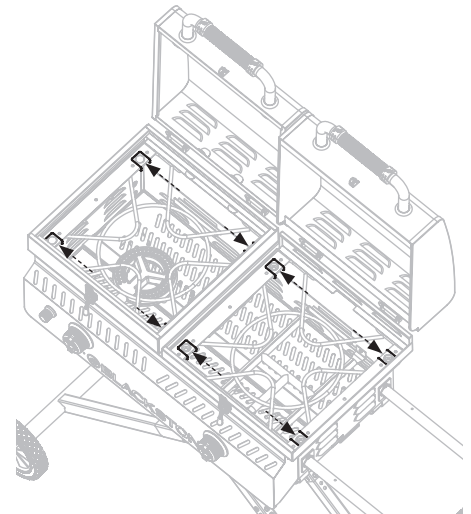
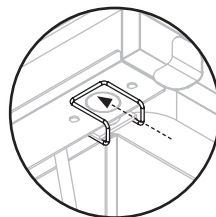
⚠ ATTENTION

Ne laissez pas la hotte fermée plus de 10 minutes pendant la cuisson.

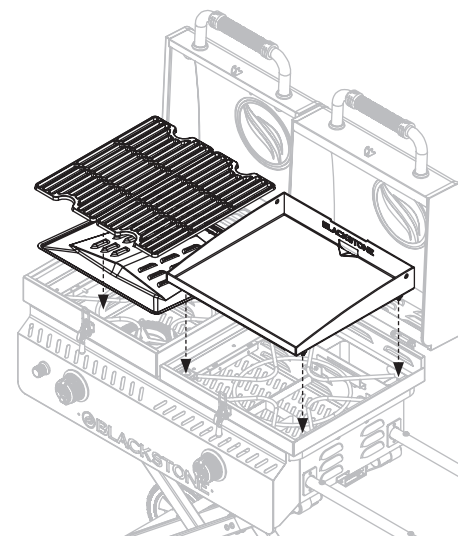
ÉTAPE 15 Placez la boîte de grill sur le côté gauche du corps du hayon. Placez la plaque chauffante sur le côté droit du corps du hayon.



ÉTAPE 16 Utilisez huit (8) clips pour fixer la boîte de grill et la boîte de plaque chauffante au hayon.

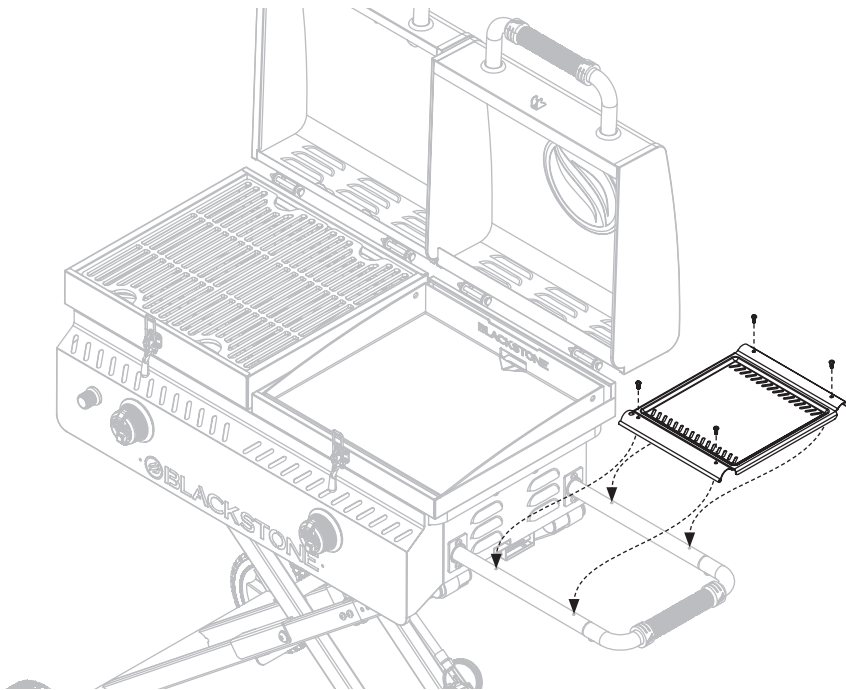


ÉTAPE 17 Placez le pilon à flamme et les grilles du grill dans la boîte du grill. Placez le dessus de la plaque chauffante dans la boîte à plaque chauffante.





ÉTAPE 18 Retirez les quatre (4) vis préinstallées sur les supports du cadre de la tablette. Utilisez ces quatre (4) vis pour installer le plateau de tablette latérale sur les supports du cadre de la tablette.



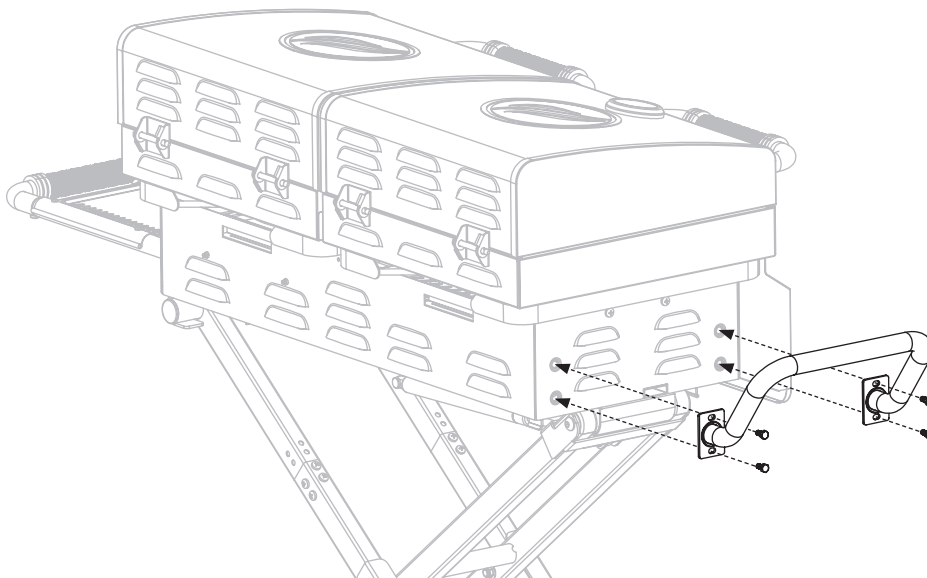
⚠ ATTENTION

Ne touchez pas la poignée lorsque l'appareil est chaud.

⚠ MISE EN GARDE

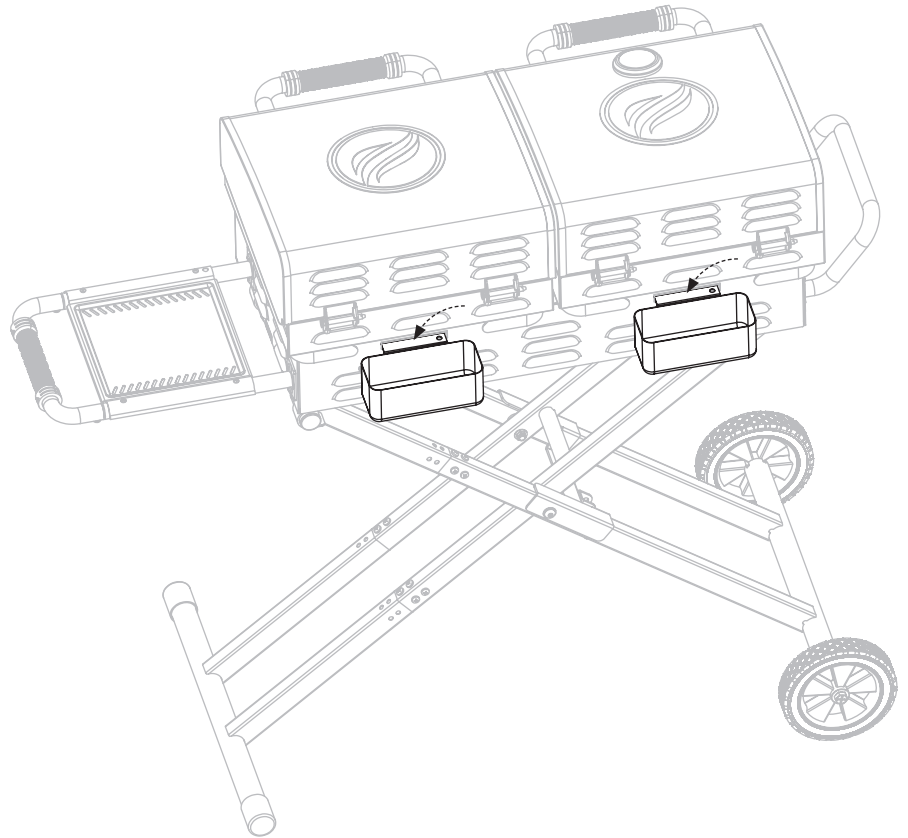
- Le poids maximum sur la tablette latérale est de 4,5 kg (10 lb).
- La tablette latérale peut devenir chaude pendant l'utilisation de la plaque chauffante.

ÉTAPE 19 Utilisez quatre (4) boulons hexagonaux pour fixer la tablette latérale sur le côté gauche du corps de la plaque chauffante.

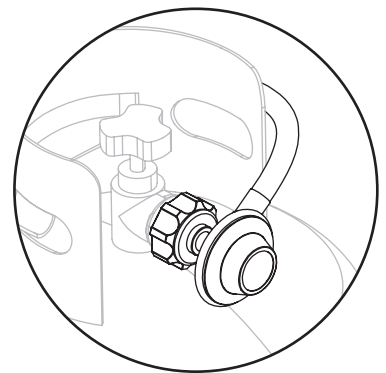




ÉTAPE 20 Accrochez les deux (2) godets à graisse à l'arrière du corps du hayon.



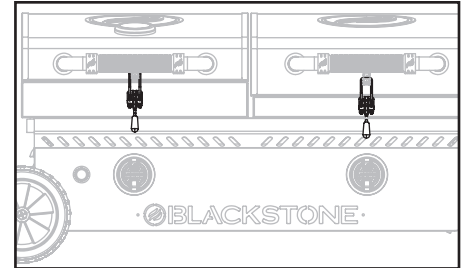
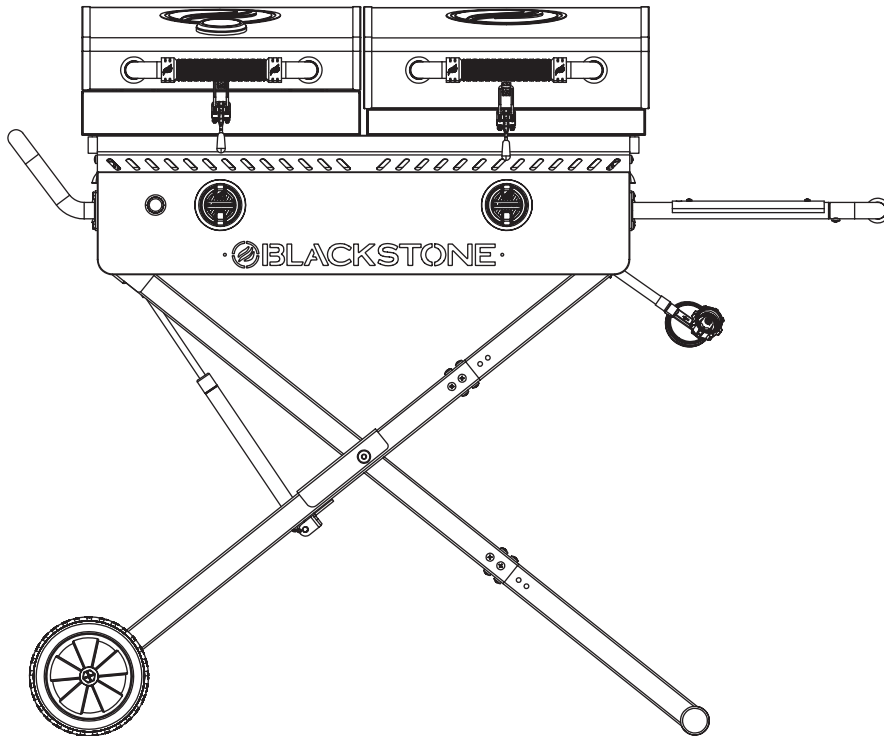
ÉTAPE 21 Connectez le réservoir de propane (non inclus). (Veuillez vous reporter à la section Connexion et retrait du chapitre Carburant.)



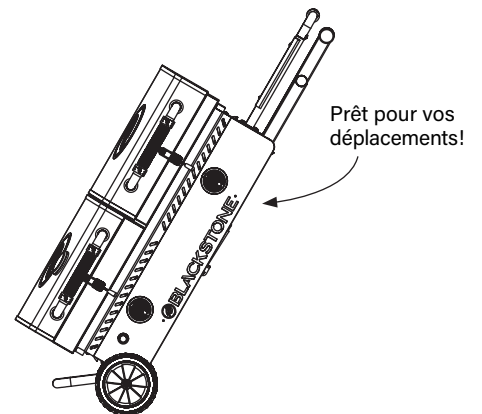


ÉTAPE 22 Passez à la section Instructions d'assaisonnement plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance.

Profitez de cuisiner à l'extérieur avec votre Blackstone!



Assurez-vous de verrouiller les capots avant de les transporter.



VIDÉOS DE MONTAGE

Visionnez les vidéos d'assemblage de produits et d'assistance technique en ligne sur blackstoneproducts.com/support et sur YouTube @BlackstoneGriddles



**⚠ DANGER**

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

- Les bouteilles de GPL ne doivent être stockées qu'à l'extérieur et dans un endroit frais et sec.
- Une bouteille de GPL ne doit PAS être stockée sous ou à proximité de l'appareil, à la portée des enfants, ou dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne laissez JAMAIS une bouteille de GPL à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.

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

⚠ DANGER

- Ne remplissez JAMAIS une bouteille de GPL au-delà de 80%.

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

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

CARBURANT | RÉSERVOIR DE PROPANE DE 9 KG (20 LB)

Section 01

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GPL

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GPL

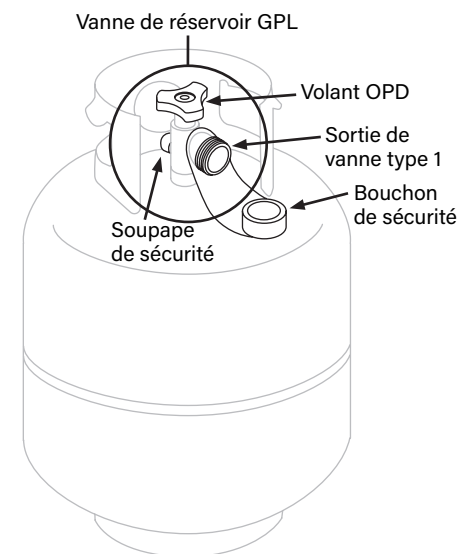
Le réservoir de GPL utilisé avec votre plaque de cuisson doit répondre aux exigences suivantes:

- Date testée par un fournisseur de gaz GPL dans les cinq ans d'utilisation.
- Taille : 45 sur 30 cm (18x12 po) et 9,1 kg (20 lb).
- Le système d'alimentation doit être prévu pour le retrait de la vapeur.
- Le réservoir doit inclure un collier pour protéger la valve du réservoir de GPL.

EXIGENCES RELATIVES AUX VANNES DE RÉSERVOIR DE GPL

La vanne du réservoir GPL doit avoir:

- Sortie de vanne type 1 (filetage à l'extérieur).
- Soupape de sécurité.
- Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL. **Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique.**



Gardez toujours les réservoirs de GPL neufs et échangés en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.



Section 02 RACCORDEMENT ET RETRAIT

SÉCURITÉ DU RÉGULATEUR

Si le régulateur tombe en panne dans l'unité, il doit être remplacé par un modèle approuvé par Blackstone et ne doit être remplacé que par un revendeur agréé et agréé par un professionnel. Le non-respect annulera la garantie.

CONNEXION DU RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE GPL

Testez les fuites des réservoirs de GPL neufs et remplacés AVANT de les connecter à la plaque chauffante. Veuillez vous référer à la section Instructions d'essai d'étanchéité.

ÉTAPE 01 Le réservoir de GPL doit être correctement fixé à la plaque chauffante. (Veuillez vous référer au chapitre Guide d'assemblage.)

Assurez-vous que les boutons de commande sont sur OFF.

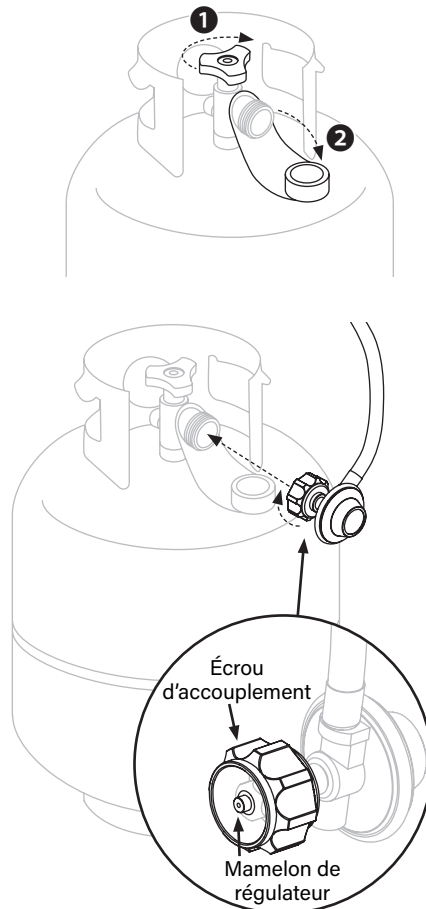
ÉTAPE 02 ① Assurez-vous que le réservoir de GPL est ARRÊTÉ en tournant le volant de l'OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.

② Retirez le capuchon de sécurité de la sortie de la vanne de type 1.

ÉTAPE 03 Tenir le détendeur en ligne droite avec la sortie de la vanne de type 1 afin de ne pas croiser le filetage du raccord.

Centrez et insérez le mamelon du régulateur dans la sortie de la vanne de type 1.

Serrez l'écrou d'accouplement à la main dans le sens des aiguilles d'une montre.



⚠ ATTENTION

Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.

⚠ ATTENTION

N'essayez jamais de fixer cette plaque de cuisson au système de gaz propane indépendant d'une roulotte, d'un véhicule récréatif ou d'une autocaravane.
N'utilisez pas le réservoir de GPL avant d'avoir effectué un essai d'étanchéité.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ MISE EN GARDE

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

REMARQUE: Si la connexion ne peut pas être effectuée, déconnectez le régulateur et répétez l'étape 03.

Si vous ne pouvez pas terminer le raccord, n'utilisez pas ce régulateur!

**⚠ DANGER**

N'insérez aucun outil ou objet dans la sortie de la vanne ou la soupape de sûreté-décharge. La vanne peut être endommagée et provoquer une fuite. **Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.**

Si, à tout moment, une fuite est détectée, **ARRÊTEZ** ce que vous faites et appelez le service d'incendie. Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement la vanne du réservoir de propane et appelez votre fournisseur de GPL ou le service d'incendie!

⚠ ATTENTION

Ne pas insérer de bouchon de transport POL (pièce en plastique avec fil extérieur) dans la sortie de la vanne du réservoir de type 1. Cela annulera la fonction de la soupape de sûreté-décharge.

**RETRAIT DU RÉSERVOIR DE GPL POUR LE TRANSPORT / LE STOCKAGE**

ÉTAPE 01 Assurez-vous que les boutons de commande sont sur OFF.

ÉTAPE 02 ① Assurez-vous que le réservoir de GPL est **ARRÊTÉ** en tournant le volant de l'OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.

② Tournez l'écrou de couplage à la main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le régulateur. (N'utilisez pas d'outils pour déconnecter.)

ÉTAPE 03 Placer le capuchon de sécurité sur la sortie de la vanne de type 1.

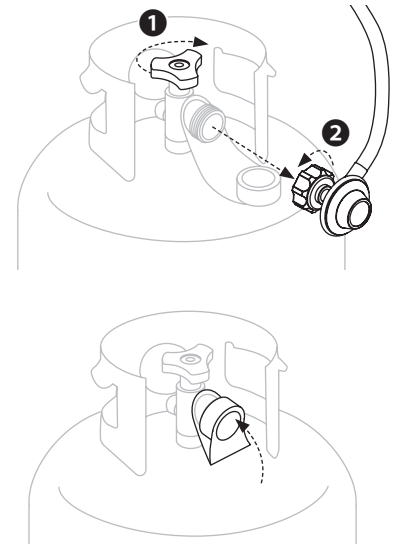
Utilisez uniquement le type de bouchon de sécurité sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fourni avec le robinet de la bouteille.

(D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.)

- A disconnected LP tank in storage or during transportation must have a safety cap installed.
- Un réservoir de GPL déconnecté en stockage ou pendant le transport doit avoir un bouchon de sécurité installé.
- Le non-respect des instructions d'utilisation du capuchon de sécurité peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

RACCORDS ET TUYAUX

- Une vérification et un serrage annuels des raccords métalliques sont recommandés.
- Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés.
- Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. (Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées par Blackstone pour la vanne, le tuyau ou le régulateur.)

**REPLISSAGE & ÉCHANGE**

N'utilisez que les sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs réservoirs. Le revendeur LP doit purger le nouveau réservoir avant de le remplir.

Le volume de propane dans le réservoir variera selon la température. Un régulateur givré indique un débordement de gaz. Fermez immédiatement le robinet du réservoir de GPL et appelez le revendeur local de GPL pour obtenir de l'aide.

Ne pas libérer de gaz propane liquide (GPL) dans l'atmosphère.

Pour retirer le gaz du réservoir de GPL, contactez un revendeur de GPL certifié ou le service d'incendie local pour obtenir de l'aide.

Remplacez le réservoir uniquement par un réservoir équipé d'un dispositif de sécurité OPD.

REMARQUE: Votre revendeur peut vous aider à trouver un réservoir de remplacement pour votre plaque de cuisson.



Section 03

INSTRUCTIONS D'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

SÉCURITÉ PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le réservoir de GPL est remplacé ou rempli.
- Ne pas fumer pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil doit être testé pour les fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils à gaz ou électriques.
- Pendant le test d'étanchéité, éloignez l'appareil des flammes nues ou des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau et de savon doux 10/90.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ: RÉSERVOIR GPL

ÉTAPE 01 Appliquez une solution savonneuse sur les zones de joint du réservoir. (Indiqué par des flèches sur la figure 01.)

Les fuites sont indiquées par la formation de bulles.

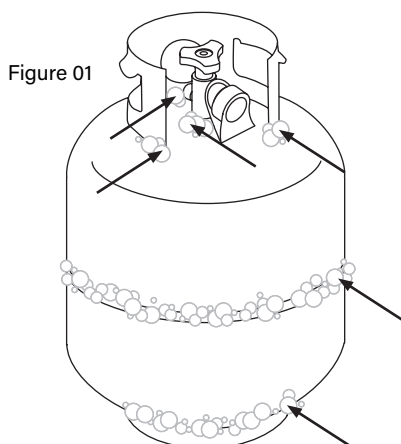


Figure 01

TEST D'ÉTANCHÉITÉ : VANNES, TUYAU ET RÉGULATEUR

ÉTAPE 01 Assurez-vous que les boutons de commande sont sur OFF.

Assurez-vous que le régulateur est bien connecté au réservoir de GPL.

Ouvrez complètement le réservoir de GPL en tournant le volant de l'OPD dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si vous entendez un bruit de précipitation, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau de la connexion. Corrigez avant de continuer.

ÉTAPE 02 Appliquez une solution savonneuse sur les zones de joint des vannes et du régulateur. (Indiqué par des flèches sur la figure 02.)

Les fuites sont indiquées par la formation de bulles.

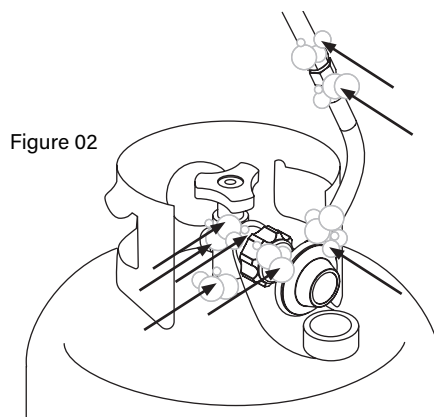


Figure 02

ÉTAPE 03 Fermez immédiatement le réservoir de GPL en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez les connexions. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, **N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER.**

⚠ ATTENTION

Gardez les vannes du réservoir de GPL fermées à tout moment, sauf si le système de GPL est en cours d'utilisation ou si le réservoir est en cours de remplissage.

⚠ ATTENTION

Si des bulles apparaissent, n'utilisez pas et ne déplacez pas le réservoir de GPL. Contactez immédiatement un fournisseur de gaz propane ou un service d'incendie.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER DE PRODUITS D'ENTRETIEN MÉNAGER. Cela pourrait endommager les composants de la vanne, du tuyau et du régulateur.

BESOIN D'AIDE?

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



**⚠ ATTENTION**

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

⚠ ATTENTION

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

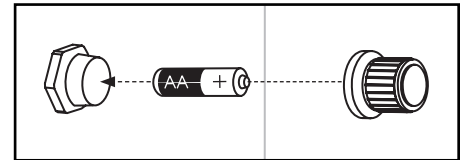
Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de sortir du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement/ par inadvertance et engendrer un risque de blessure.

ALLUMAGE | ALIMENTÉ PAR BATTERIE

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR AU PROPANE

Pour un allumage et un fonctionnement corrects de l'appareil, suivez les étapes ci-dessous.

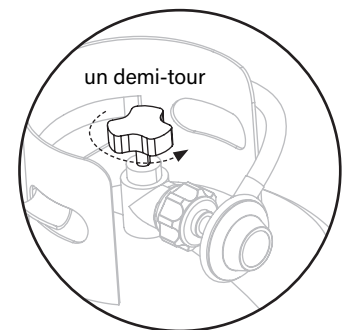
ÉTAPE 01 Pour que le bouton d'allumage fonctionne correctement, assurez-vous que la batterie est correctement installée.



ÉTAPE 02

➊ Assurez-vous que le bouton de commande est sur OFF.

ÉTAPE 03 Assurez-vous que le réservoir de GPL est correctement connecté à l'unité. Activez le gaz au niveau de la bouteille de GPL en tournant lentement le volant de l'OPD à mi-course.

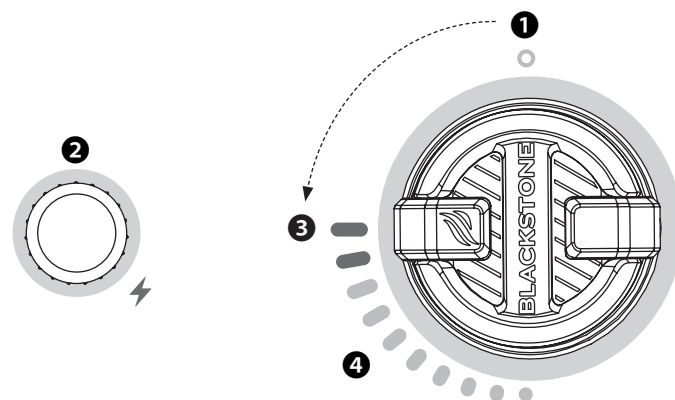


ÉTAPE 04

➋ Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé.

➌ Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à HAUT.
(Lâchez le bouton d'allumage lorsque le brûleur s'allume.)

➍ Réglez la température au niveau souhaité.





DÉPANNAGE

Visitez [BLACKSTONEPRODUCTS.COM/SUPPORT](https://blackstoneproducts.com/support) pour un dépannage supplémentaire.

Section 01

ALLUMAGE ALIMENTÉ PAR BATTERIE

SYMPTÔMES

01. Le brûleur ne s'allume pas avec le système d'allumage
02. Une pression sur le bouton d'allumage n'entraîne pas de clic

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

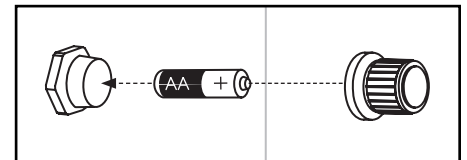
Si cela ne fonctionne pas, pour en déterminer la cause, veuillez essayer d'allumer votre appareil avec une allumette. (Veuillez vous référer aux instructions d'allumettes correspondantes dans la section Nettoyage du brûleur du chapitre Entretien et maintenance)

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

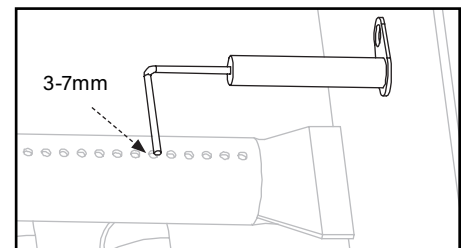
CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
01. Batterie morte ou pas de batterie dans les unités équipées d'un allumage électrique alimenté par batterie.	Remplacez-la par une nouvelle pile.
02. Batterie mal installée.	Assurez-vous que la batterie est installée l'extrémité négative en premier.
03. Fil d'allumeur mal aligné.	Assurez-vous que le fil de l'allumeur est positionné de 1/8 po à 1/4 po du tube du brûleur, positionné au-dessus d'un trou de brûleur.
04. Endommagement du système d'allumage.	Contactez le service client pour les pièces de rechange.

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

CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
05. Les tubes de brûleur ne reçoivent pas de carburant.	Veuillez consulter la section Flux du gaz du chapitre Dépannage.



Insérez une pile AA (non fournie) dans le support de pile avec la borne positive tournée vers l'extérieur, puis vissez le bouton d'allumage à fond; faites attention à ne pas trop serrer.

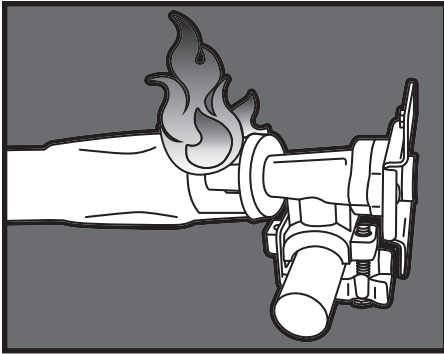


Assurez-vous que l'aiguille d'allumage est positionnée à 3-7 mm du tube du brûleur, positionnée au-dessus d'un trou du brûleur.



Section 02

FLUX DU GAS



SYMPTÔMES

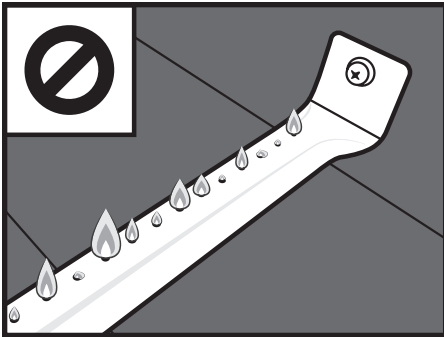
01. Une flamme sort de la porte d'air.

CAUSES POSSIBLES

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

SOLUTION

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



SYMPTÔMES

01. Les flammes des brûleurs sont jaunes ou irrégulières.

CAUSES POSSIBLES

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

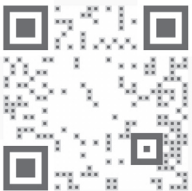
SOLUTION

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

ASSISTANCE TECHNIQUE:

Numérisez le code QR pour plus de vidéos ou visitez la chaîne YouTube de Blackstone à l'adresse

youtube.com/blackstonegriddles





SYMPTÔMES

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

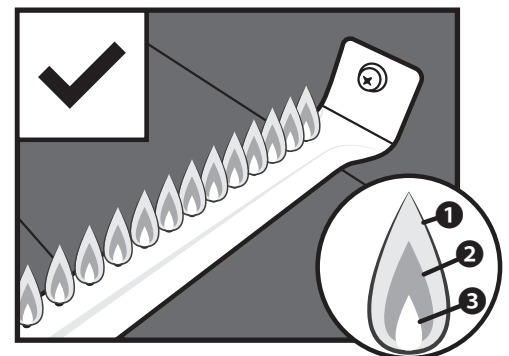
CAUSES POSSIBLES

SOLUTION

01. La bouteille de gaz propane est vide ou basse.	Remplissez ou remplacez le réservoir de propane.
02. Obstructions dans le brûleur, les jets de gaz ou la rampe d'alimentation.	Nettoyez le brûleur, les jets et le tuyau de gaz. (Veuillez consulter la section Nettoyage de votre plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance.)
03. Les réglementations des États-Unis exigent que tous les régulateurs contiennent un dispositif de limitation de débit pour la sécurité des consommateurs. Cet appareil mesure la quantité de propane passant par le régulateur pour s'assurer que les niveaux sont sûrs. Si le débit à travers le régulateur est trop élevé (symptôme d'une fuite importante), le dispositif de limitation de débit se déclenchera, limitant le débit de propane pour réduire les risques d'incendie dangereux. Ce système de sécurité peut se déclencher accidentellement en ouvrant un réservoir de propane trop rapidement ou en ouvrant le réservoir de propane lorsqu'un bouton de brûleur n'est pas en position d'arrêt.	<p>Ce système de sécurité peut être réinitialisé par:</p> <p>Déplacez les boutons des brûleurs en position d'arrêt, fermez le réservoir de propane et déconnectez le régulateur du réservoir de propane.</p> <p>Attendez cinq minutes pour permettre à la pression de se dissiper, puis reconnectez le régulateur au réservoir de propane et ouvrez lentement le volant OPD d'un demi-tour.</p> <p>Allumez votre appareil comme décrit dans le chapitre Allumage.</p>
04. Régulateur coincé en position de sécurité.	Contactez le service client pour les pièces de rechange.

MODÈLE DE FLAMME DE BRÛLEUR

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



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

**⚠ ATTENTION**

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais toucher les parties chaudes sans protection adaptée.

⚠ MISE EN GARDE

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

Section 01 ENTRETIEN GÉNÉRAL

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Assurez-vous que la plaque de cuisson et ses composants sont suffisamment froids avant le nettoyage.

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

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

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

SURFACES EN ACIER

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

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Assurez-vous que toute partie de l'appareil qui devient chaude et qui présente une accumulation de graisse est nettoyée avant la prochaine utilisation. Sinon, un incendie pourrait se produire.



STOCKAGE

- Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de votre appareil, nous recommander que l'unité soit couverte lorsqu'elle est laissée à l'extérieur pour une durée quelconque, en particulier pendant les mois d'hiver.
- Prenez soin de toujours sécher complètement votre appareil avant de le ranger et de le tenir à l'abri de la pluie et des arrosages.
- Couvrir les brûleurs avec du papier d'aluminium afin d'empêcher les insectes ou autres débris de s'accumuler dans les trous des brûleurs.
- Lorsque l'alimentation en gaz est raccordée à l'appareil, rangez l'appareil à l'extérieur dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Stockez l'appareil à l'intérieur **UNIQUEMENT** si l'alimentation en gaz est coupée, déconnectée, retirée de l'appareil et entreposée à l'extérieur.
- Lorsque vous retirez l'appareil du stockage, nettoyez l'ensemble du brûleur avant de démarrer l'appareil. (Veuillez consulter la section Nettoyage du brûleur.)

CLAPET DE NON-RETOUR

Assurez-vous que le gaz est coupé à la vanne d'arrêt d'alimentation avant de vérifier les vannes de l'appareil. Les boutons doivent être tournés en position OFF.

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

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

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

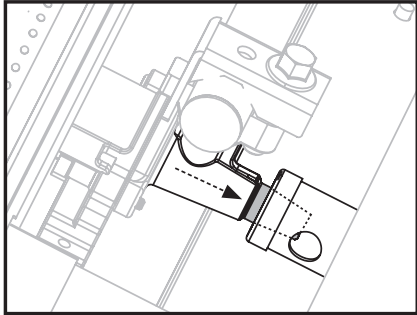
GUIDE D'AJUSTEMENT DE LA COUVERTURE

Visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support pour trouver une housse qui s'adaptera à votre appareil.



**ATTENTION**

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

**Section 02****NETTOYAGE DU BRÛLEUR**

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

ÉTAPE 01 Assurez-vous que le gaz est coupé au niveau des boutons de commande et de l'alimentation en gaz. Retirez le dessus de cuisson.

ÉTAPE 02 Détachez et retirez avec précaution le brûleur.



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

Autres méthodes:

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

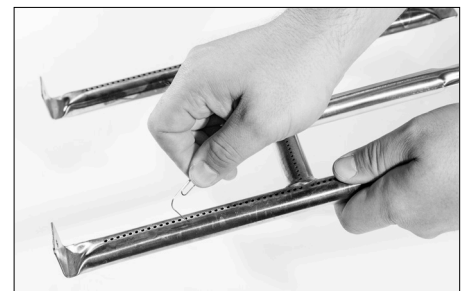


ÉTAPE 04 Brossez toute la surface extérieure du brûleur pour enlever la saleté.



ÉTAPE 05 Nettoyez tous les ports bloqués avec un fil rigide, par exemple un trombone ouvert. Ensuite, remplacez soigneusement les brûleurs et rattachiez-les.

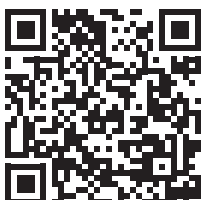
TRÈS IMPORTANT: Les tubes de brûleur doivent être réintroduits dans les orifices de la vanne.

**DIDACTICIEL VIDÉO**

How to Clean Your Burner Tube
| Blackstone Griddle



[youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8](https://www.youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8)





ENTRETIEN DU BRÛLEUR

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE AVEC ALLUMETTES

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

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

ÉTAPE 02 Retirer le dessus de cuisson.

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

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

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours la flamme du brûleur avant utilisation.

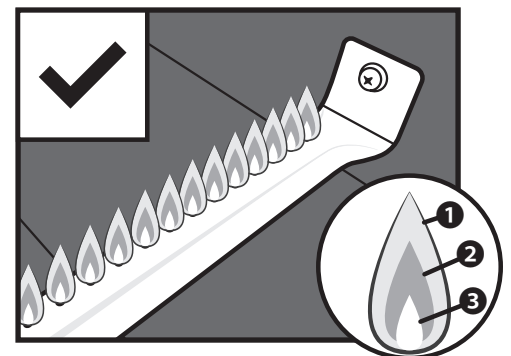
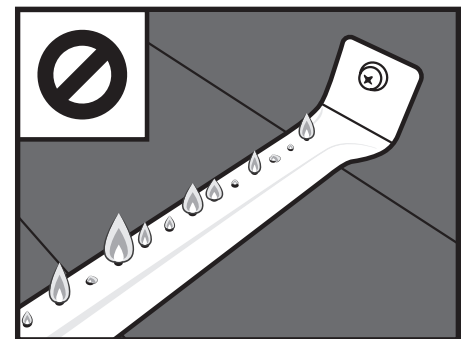
ÉTAPE 01 Allumez les brûleurs et tournez les molettes de l'intensité élevée à faible. Lorsque la molette est placée sur intensité élevée, les flammes doivent être plus grosses que lorsque le bouton est en position d'intensité faible.

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

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

⚠ ATTENTION

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



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



DIDACTICIEL VIDÉO

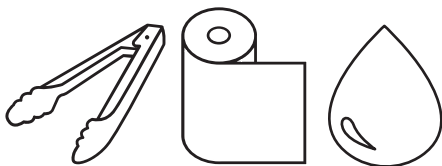
How to Season a New Blackstone Griddle | Blackstone Griddle



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



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



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

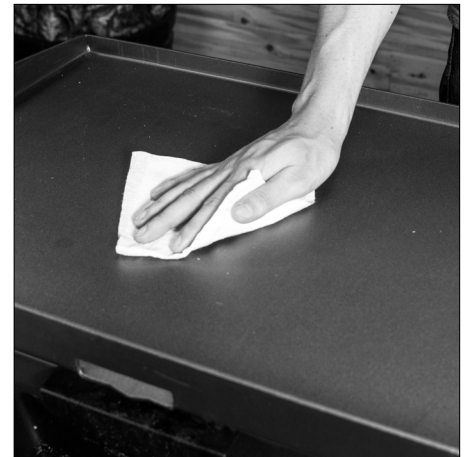
Section 03

INSTRUCTIONS D'ASSAISONNEMENT PLAQUE CHAUFFANTE

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

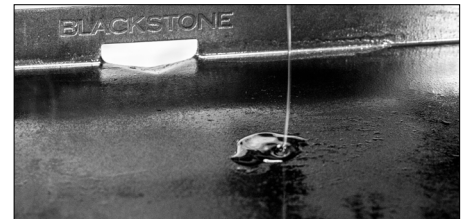
ÉTAPE 01 Assurez-vous que le dessus de la plaque chauffante est nettoyé des débris. (Pour le premier nettoyage, veuillez consulter la section Nettoyer le dessus de votre plaque chauffante)

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



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

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



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

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





POURQUOI DOIS-JE ASSAISONNER MA PLAQUE CHAUFFANTE?

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

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



DÉPANNAGE DE L'ASSAISONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

SYMPTÔMES

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

CAUSES POSSIBLES

01. Trop d'huile a été utilisée.
02. Vous avez éteint le chauffage trop tôt.

SOLUTION

Tout d'abord, allumez votre plaque chauffante et laissez-la chauffer pendant 10 à 15 minutes.

Ensuite, grattez autant d'huile épaissie et partiellement cuite que possible.

Ensuite, assaisonnez de nouveau avec une très fine couche d'huile.

SYMPTÔMES

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

CAUSES POSSIBLES

01. Les coins et les bords n'ont pas le même accès à la chaleur directe des brûleurs, ce qui rend l'assaisonnement plus difficile à assombrir comme le reste de la plaque chauffante.

SOLUTION

Appliquez une fine couche d'huile entre les cuissons pour maintenir la surface de cuisson assaisonnée. (Veuillez consulter la section Nettoyer le dessus de votre plaque chauffante.)

Après avoir utilisé votre plaque chauffante pour plusieurs cuisiniers, l'assaisonnement s'égalisera et s'améliorera.

Pour un dépannage supplémentaire, veuillez consulter le chapitre Dépannage.

Pour les questions fréquemment posées, visitez blackstoneproducts.com/faq

⚠ MISE EN GARDE

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

QUELLE HUILE EST PRÉFÉRABLE D'UTILISER?

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



Puis-je utiliser une huile de qualité alimentaire?

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

Si vous préférez utiliser une graisse animale pour l'assaisonnement, n'utilisez que des graisses fondues (suif pur, schmaltz, etc.) sans additif.

**⚠ DANGER**

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

POUR CHAQUE SURFACE DE PLAQUE CHAUFFANTE

Le **Blackstone Griddle Degreaser and Cleaning Spray** est suffisamment doux pour nettoyer toutes les surfaces de votre plaque chauffante. Utilisez-le sur le dessus de la plaque chauffante, le cadre de la plaque chauffante ou partout où il y a une accumulation de graisse.

**Section 04****NETTOYER LE DESSUS DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE**

Suivez ces étapes de nettoyage simples pour assurer des performances et une longévité optimales de votre plaque chauffante Blackstone.

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



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



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

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

(Pour les résidus alimentaires collés, utilisez un peu de gros sel.)

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



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





PREMIER NETTOYAGE

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

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

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

PROTÉGER VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

Rangez la plaque chauffante dans un endroit frais et sec. Couvrez toujours la plaque chauffante si elle est stockée à l'extérieur. Choisissez parmi une variété de couvercles de plaque chauffante offerts par Blackstone.

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

DÉCOUPE SUR LE DESSUS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

L'utilisation d'un couteau directement sur la surface de la plaque chauffante n'endommagera pas le dessus de la plaque chauffante.

ENLEVER LA ROUILLE

Si de la rouille apparaît sur la surface de la plaque chauffante, frottez-la avec de la laine d'acier, du papier de verre à faible grain ou de la **Blackstone Pumice Stone** et ré-assaisonnez la surface.

Recovering your Blackstone Griddle Top



[youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil](https://www.youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil)



⚠ ATTENTION

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

VIDÉOS DE MONTAGE

Visionnez les vidéos d'assemblage de produits et d'assistance technique en ligne sur blackstoneproducts.com/support et sur YouTube [@BlackstoneGriddles](https://www.youtube.com/@BlackstoneGriddles)





RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

TACOS IVRES

🍴 Pour 4 | ⌚ 2 à 4 heures

Ingrédients

- 12 oz de bière blonde
- 2 lb de bifteck de surlonge
- 1 bouquet de coriandre (hachée finement)
- 1/4 d'oignon blanc (finement haché)
- 1/4 cuillère à soupe de poivre noir
- 4 gousses d'ail (hachées en gros morceaux)
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 24 tortillas (petites tortillas de 4,5 po)
- Sel (au goût)

ÉTAPE 01 Assaisonner les steaks de surlonge avec du sel et du poivre noir, en veillant à bien frotter le sel et le poivre dans les steaks.

ÉTAPE 02 Trancher le steak en petits morceaux.

ÉTAPE 03 Dans un sac en plastique, placez les morceaux de steak, les oignons, l'ail et la coriandre. Mélangez tous les ingrédients ensemble.

ÉTAPE 04 Une fois tous les ingrédients mélangés, ajoutez petit à petit le contenu de la bouteille de bière (froide ou à température ambiante) dans le sac en plastique.

ÉTAPE 05 Sortez l'air du sac en plastique et laissez la marinade de viande au réfrigérateur entre 2 et 4 heures.

ÉTAPE 06 Lorsque la viande est prête, égouttez la bière et placez la viande sur une assiette.

ÉTAPE 07 Préchauffer la plaque chauffante Blackstone à feu moyen pendant cinq minutes. Ensuite, ajoutez de l'huile végétale à la surface et laissez-la chauffer pendant trente secondes. Ajoutez votre steak préalablement mariné à la plaque chauffante Blackstone.

ÉTAPE 08 Faites cuire le steak environ trois minutes ou jusqu'à ce que le steak soit bien cuit et placez-le dans un bol.

ÉTAPE 09 Étalez tous les jus de steak restants dans la plaque chauffante et placez les tortillas sur le dessus jusqu'à ce que les tortillas soient cuites (les tortillas changent légèrement de couleur et deviennent malléables), en retournant les tortillas de temps en temps.

ÉTAPE 10 Pour faire les tacos, placez une tortilla sur l'autre (deux tortillas ensemble). Avec une cuillère, placez le steak sur les tortillas et garnir d'oignon blanc finement haché et de coriandre. Vous pouvez également ajouter votre salsa préférée.



RECETTES POUR LE PETIT DÉJEUNER

CRÊPES AMÉRICAINES AUX FRAISES ET À LA CRÈME

Recette de Danielle Zechmann



ÉTAPE 01 Séparer l'œuf et fouetter le blanc d'œuf jusqu'à formation de pics fermes. Mettre de côté.

ÉTAPE 02 Préparez votre garniture au fromage à la crème. Mélanger le fromage à la crème, le sucre et le jus de citron. Ensuite, tournez à basse vitesse et ajoutez la crème fouettée. Mettre de côté.

ÉTAPE 03 Commencez votre sirop de fraise. Dans une casserole, ajouter les fraises hachées, le sucre, le jus de citron et laisser mijoter sur la plaque chauffante ou sur le brûleur latéral jusqu'à ce que le jus ait légèrement épaissi. (Environ 20-25 min.)

ÉTAPE 04 Dans un bol à mélanger, mélanger tous les ingrédients secs de la crêpe.

ÉTAPE 05 Dans un bol séparé, mélanger le jaune d'œuf, le lait, le jus de citron, la ricotta, le beurre et la vanille.

ÉTAPE 06 Ajouter lentement les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

ÉTAPE 07 Incorporer délicatement les blancs d'œufs et les morceaux de fraises au mélange à crêpes.

ÉTAPE 08 Préchauffer la plaque chauffante à moyen. Faire fondre une cuillère à soupe de beurre sur une plaque chauffante et étaler autour. Verser 1/4 tasse de mélange à crêpes sur la plaque chauffante et laisser cuire jusqu'à ce que des bulles commencent à se former et que les bords soient légèrement dorés. Environ 3-4 minutes. Retourner et cuire encore 3 minutes.

ÉTAPE 09 Une fois que toutes vos crêpes sont cuites, prenez une assiette et commencez à superposer vos crêpes. Commencez par une crêpe, puis étalez une partie de la garniture au fromage à la crème et recouvrez de sirop de fraise.

Garniture au fromage à la crème

- 8 onces de fromage à la crème, température ambiante
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2/3 tasse de crème à fouetter

Sirop de fraise

- 1 pinte de fraises coupées en morceaux (congelé c'est bien)
- 1/4 tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

🍴 Pour 6 | ⌚ 45 minutes

Ingrédients Crêpes

- 1 œuf, séparé
- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse de ricotta
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pur
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 5 fraises coupées en morceaux (congelé c'est bien)

INGRÉDIENTS SECS

- 2/3 tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- une pincée de sel

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur



[blackstoneproducts.com/
blogs/recipes](https://blackstoneproducts.com/blogs/recipes)



[youtube.com/c/
BlackstoneGriddles](https://youtube.com/c/BlackstoneGriddles)



@blackstoneproducts



RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

BURGER À L'OIGNON FRIT OKLAHOMA

🔪 Pour 4 | ⌚ 7 minutes

Ingrédients

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

ÉTAPE 01 Préchauffez votre Blackstone à feu vif.

ÉTAPE 02 Faire quatre (4) 2 oz boulettes de viande légèrement tassées avec le bœuf haché et placer sur la plaque chauffante chaude. Ajoutez une pincée de sel sur chacun et à l'aide de votre **Blackstone Burger Press**, écrasez-les très finement.

ÉTAPE 03 Cuire 60-90 secondes et retourner pour que les oignons soient sous la galette. Ajoutez 1 tranche de fromage américain à chaque galette, puis placez le petit pain du haut sur le fromage, puis le petit pain du bas sur le petit pain du haut. Cuire encore 60 secondes.

ÉTAPE 04 Pour préparer l'assiette, retirez le pain du bas du haut et placez-le sur l'assiette. Utilisez votre spatule pour soulever le hamburger avec le petit pain du haut et ajoutez-le au petit pain du bas.

ÉTAPE 05 Servir chaud avec quelques chips de cornichon à l'aneth.

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur



[blackstoneproducts.com/
blogs/recipes](https://blackstoneproducts.com/blogs/recipes)



[youtube.com/c/
BlackstoneGriddles](https://youtube.com/c/BlackstoneGriddles)



@blackstoneproducts



GARANTIE D'UN AN DE NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

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

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

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

North Atlantic Imports LLC garantit au propriétaire que le produit couvert par cet accord est exempt de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et de service pour lesquelles il a été conçu si, mais seulement si, il a été utilisé conformément à North Atlantic Imports LLC. instructions exclusivement à usage domestique, et non à des fins associatives privées ou publiques, institutionnelles ou commerciales.

L'obligation de North Atlantic Imports LLC en vertu de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, gratuitement, de toute pièce ou pièces qui pourraient s'avérer, à la satisfaction de North Atlantic Imports LLC, être défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien à domicile dans les périodes indiquées ci-dessous. de temps à compter de la date d'achat ; pendant un an à compter de l'achat, toutes les pièces, la finition et la fabrication. Si un non-respect de cette garantie devenait apparent pendant les périodes de garantie applicables indiquées ci-dessus, l'acheteur d'origine doit informer North Atlantic Imports LLC de la violation de la garantie pendant la période de garantie applicable.

North Atlantic Imports LLC, après notification et conformité de l'acheteur d'origine à ces instructions, corrigera cette non-conformité en réparant ou en remplaçant la ou les pièces défectueuses.

La correction de la manière indiquée ci-dessus constituera l'accomplissement de toutes les obligations de North Atlantic Imports LLC en ce qui concerne la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantit pas que cet équipement réponde aux exigences de tout code de sécurité d'un État, d'une municipalité ou d'une autre juridiction, et l'acheteur d'origine assume tous les risques et toutes les responsabilités résultant de son utilisation, qu'elle soit utilisée conformément à North Atlantic Imports. instructions LLC ou autre.

Cette garantie ne couvre pas et est destinée à exclure toute responsabilité de la part de North Atlantic, ses agents, préposés ou employés que ce soit en vertu de cette garantie ou implicite par la loi pour tout dommage indirect ou consécutif pour violation de toute garantie. L'acheteur doit établir toutes les périodes de garantie applicables conformément à cette garantie en vérifiant la date d'achat d'origine

en produisant le reçu de vente daté. Cette garantie ne s'appliquera pas à ce produit ou à toute autre partie de celui-ci qui a fait l'objet d'un accident, d'une négligence, d'une altération, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation ou qui a été réparé ou modifié sans le consentement écrit de North Atlantic, en dehors de l'usine North Atlantic Imports LLC. La garantie complète du fabricant n'est pas valable pour les plaques chauffantes achetées auprès de revendeurs tiers sans licence, achetées à prix réduit en raison de pièces manquantes ou endommagées, ou achetées comme modèle de sol ; à la discrétion des Importations de l'Atlantique Nord.

North Atlantic Imports LLC n'offre aucune garantie concernant les accessoires ou les pièces qui ne sont pas fournis avec. Cette garantie ne s'appliquera qu'à l'intérieur des frontières des États-Unis d'Amérique. Cette garantie donne à l'acheteur d'origine des droits spécifiques, et l'acheteur d'origine peut également avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

