17” TABLETOP GRIDDLE

Model 1650

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

*NEVER* operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.

*NEVER* operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.

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

**WARNING**

INSTALLER/ASSEMBLER:
Leave these instructions with consumer.

CONSUMER:
Retain this manual for future reference.

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

Read all warnings and instructions before assembling the appliance.

Follow all warnings and instructions while using the appliance.

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

**WARNING**

This appliance is for outdoor use only, and is not to be used in a building, garage, or any other enclosed area.

This device should not be used in or on recreational vehicles or boats.

This appliance is not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.

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

**DANGER**

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

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

Never operate this appliance unattended.

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

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

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

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

Please read all sections of this manual carefully before assembly. Retain this manual for future reference.

CONTENTS

01. REGISTER YOUR PRODUCT .............................................01
02. FOR YOUR SAFETY ......................................................02
   Section 01. General Safety .............................................02
   Section 02. Griddle Safety Instructions ..............................04
03. ASSEMBLY GUIDE ......................................................06
04. FUEL | 16.4 OZ. PROPANE BOTTLE ..........................12
   Section 01. 16.4 oz. Liquid Propane Bottle .....................12
05. CARE & MAINTENANCE ...............................................14
   Section 01. General Care ..............................................14
   Section 02. Griddle Seasoning Instructions .......................16
   Section 03. Cleaning the Burner Assembly ......................18
   Section 04. Cleaning Your Griddle ................................20
06. IGNITION | PIEZO-ELECTRIC ....................................22
07. TROUBLESHOOTING ..................................................23
   Section 01. Piezo-Electric Ignition Troubleshooting ..........23
   Section 02. Griddle Gas Flow ......................................24
08. F.A.Q. .................................................................26
09. WARRANTY ............................................................27

REGISTER YOUR PRODUCT

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

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

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

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

SAFETY ALERT KEY

Read and follow all the notices throughout the manual.

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

Our customer service staff is here to help you!

For questions regarding your Blackstone product, or if you need replacement parts, please register your griddle at blackstoneproducts.com/register and contact us at:

PHONE:
435-252-3030 ext 1

EMAIL:
support@blackstoneproducts.com

ONLINE:
blackstoneproducts.com/pages/support

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

Our customer service staff can be reached Monday through Friday from 7:00 am to 5:00 pm Mountain Standard Time.
FOR YOUR SAFETY

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

Section 01
GENERAL SAFETY

PRECAUTIONS

- Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
- When not in use, turn OFF appliance by rotating the appliance control knobs to the OFF position and closing the fuel valve.

SAFETY TIPS

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

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

- Turn off gas supply immediately.
- Determine the cause and correct it.
- Clean and inspect valve, hose and regulator before continuing.
- Perform a leak test. (Please reference the Leak Test Instructions in the Fuel chapter.)

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

INSTALLATION SAFETY

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

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

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

FOOD SAFETY

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

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

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

For Your Safety

Model 1650 | Owner’s Manual | For Your Safety

Poultry
165°F or 74°C
Juices should run clear and flesh should not be pink.

Beef or Poultry Hamburger
160°F or 71°C
Juices should not be pink and flesh should be brown in the middle.

Beef, Veal, & Lamb Steaks/Chops
145°F or 63°C

Beef, Veal, & Lamb Roasts
145°F or 63°C

ALL cuts of Pork
160°F or 71°C
Juices should not be pink.

HOW TO TELL IF MEAT IS COOKED THOROUGHLY

Meat and poultry cooked with this appliance often brown very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature and cut into food to check for visual signs of doneness.

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

MEAT COOKING TEMPERATURES

WARNING

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

WARNING

Keep children and pets away from appliance at all times. This appliance is not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

WARNING

This appliance is not intended for and should never be used as a heater. Do not use for purposes other than intended.

WARNING

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

CAUTION

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

WARNING

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

CHILL: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

02

03
Section 02
GRIDDLE SAFETY INSTRUCTIONS

• Maximum weight on side shelf (if present) is 10 lbs.
• The grease tray must be removed and emptied after each use.
• Do not remove grease tray until griddle has completely cooled.
• Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
• Clean griddle often, preferably after each use. (Please reference the Cleaning Your Griddle section of the Care & Maintenance chapter.)
ASSEMBLY GUIDE

EXPLODED VIEW

ILLUSTRATED PARTS LIST

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

NOT INCLUDED: LP Gas Bottle

PARTS QTY
1.1 Back panel 1
1.2a Front baffle panel 1
1.2b Front panel 1
1.2c Knob bezel 1
1.3 Right panel 1
1.4 Left panel 1
1.5 Ignitor needle 1
1.6 Gas rail 1
1.7 H Burner 1
1.8a Welding nuts 4
1.8b Support bracket 1
1.8c Dam board 1
1.8d Self-plugging rivets 10
1.9a Screws 7
1.9b Nuts 2
1.9c M5 Screws 4
1.9d M5 Nuts 4
1.9e Grease cup front panel 1
1.9f Grease cup handle 1
1.9g Sealing rings 2

06
07
WARNING
The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury. Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions. Wear protective gloves if necessary.

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

CAUTION
Two people are recommended for the assembly of this product.

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

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

STEP 01 Remove the griddle body from the packaging. (The griddle top is placed upside down on the griddle body for shipping and storage.) Take the griddle top off and set aside.

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

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

STEP 04 Turn the griddle over so it stands on its legs. Ensure that the ignition needle is set 3-7mm above the burner tube.

TOOLS NEEDED: Phillips Head Screwdriver & Adjustable Wrench
**STEP 05** Place the griddle top on the main body by aligning the 4 pins to the holes of the body. Make sure the front pins are fully seated in the holes, then push the griddle top and hood back to lock the griddle in place.

**STEP 06** Screw in the LP bottle into the gas regulator, turning the tank clockwise.

**STEP 07** Insert the gas regulator and bottle into the gas line of the griddle. Turn the collar of the gas regulator clockwise to secure it to the gas line.

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

---

**NEED HELP?**

Register your Blackstone product at blackstoneproducts.com/register and contact Blackstone Customer Service for missing parts, assembly and operation questions:

- **PHONE:** 435-252-3030 ext 1
- **EMAIL:** support@blackstoneproducts.com
- **ONLINE:** blackstoneproducts.com/pages/support
**WARNING**

Fuels used in liquefied propane gas appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

**WARNING**

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

---

**FUEL | 16.4 OZ. PROPANE BOTTLE**

Section 01

**16.4 OZ LIQUID PROPANE BOTTLE**

**LP (LIQUEFIED PETROLEUM GAS)**

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

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

**16.4 OZ LP BOTTLE REQUIREMENTS**

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

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

Only cylinders marked “propane” should be used.

**DISCONNECTING THE 16.4 OZ LP BOTTLE**

01. Griddle must be off and cool.

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

03. Unscrew LP bottle from the regulator.

---

**16.4 OZ LP BOTTLE SAFETY TIPS**

- Before opening LP bottle valve, the regulator must be properly connected.
- Place dust cap on bottle valve outlet whenever bottle is not in use.
- Only install the type of dust cap on the bottle valve outlet that is provided with bottle valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and LP bottle valve.
- Keep ventilation openings in bottle enclosure free and clear of debris.
- Appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- If regulator fails in unit, it must be replaced with a Blackstone approved model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer. Failure to comply will void the warranty.
- If regulator frosts, turn off griddle and LP bottle valve immediately. This indicates a problem with bottle and it should not be used on any product. **Return bottle to supplier!**

---

**DANGER**

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

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

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

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

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

Section 01
GENERAL CARE

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

01. To check valves, push in knobs and release. Knobs should spring back.
02. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using appliance.
03. Rotate knobs to LOW position then turn back to OFF position. Knobs should turn smoothly.

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

• Be sure to keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
• Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage.
• DO NOT use abrasive pad on areas with graphics.
• If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking.

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

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

AFTER EACH USE

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

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

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

STORAGE

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

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

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

A CAUTION
NEVER handle hot parts with unprotected hands.

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

A CAUTION
DO NOT use Citrisol, abrasive cleaners, de-greasers or a concentrated cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts may result.
Section 02

GRIDDLE SEASONING INSTRUCTIONS

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

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

**STEP 02** Ignite griddle by following lighting instruction (Please reference the Ignition chapter). Turn all knobs to set burners to high. Wait for approximately 10–15 minutes until your griddle top starts to discolor.

**STEP 03** Pour a light amount of cooking oil on griddle top. Any cooking oil will work. The amount of oil used depends on the size of griddle (refer to the measurement chart).

**STEP 04** Use cooking tongs or heat resistant gloves to hold folded paper towels. Spread the cooking oil over surface of griddle top using the paper towels. Be sure to cover every part of griddle top, including corners and sides.

**STEP 05** Once your griddle is covered with a thin layer of oil, allow griddle to heat on high. Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle top, creating a stick-resistant surface.

**STEP 06** When griddle top has stopped smoking and there isn’t a noticeable amount of sheen, repeat steps 3–5 at least three times.

After repeating the seasoning steps, griddle top may not appear to be completely black. To achieve a dark surface, start cooking on your griddle top. This will create a nicely seasoned griddle top.

Follow proper griddle storing practices to maintain seasoned cooking surface. (Please reference the General Care section.)

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

**TOOLS NEEDED:** Cooking Tongs, Paper Towels, and Cooking Oil

**HOW MUCH OIL?**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Measurement</th>
<th>Model 1650</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 Tbsp. Oil</td>
<td>All 17” and 22” Griddles</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Tbsp. Oil</td>
<td>All 28” Griddles</td>
</tr>
<tr>
<td>3 Tbsp. Oil</td>
<td>All 36” Griddles</td>
</tr>
</tbody>
</table>

WATCH TUTORIAL. Scan QR code to check out our griddle seasoning video on our YouTube channel or visit: youtube.com/blackstonegriddles
Section 03
CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

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

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

STEP 02  Carefully detach and remove the burner.

STEP 03  Run a narrow bottle brush through each burner tube several times. (Do not use wire brushes)
Additional Methods Include:
1. Run a stiff wire bent into a small hook through each burner tube several times.
2. Use an air hose to force air into burner tube and out burner ports. Check that air blows through each hole. (Wear eye protection)

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

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

BURNER FLAME CHECK
01. Light burners and rotate knobs from high to low. When knob is at high, flames should be larger than when knob is at low.
02. Perform burner flame check by looking below griddle top on the side of unit to view burners below.
03. Always check burner flame before use.
If there is a sudden drop or low flame issue, please reference the Troubleshooting chapter.
For additional support, see youtube.com/blackstonegriddles

MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS
Before beginning, check for gas leaks. (Please reference the Leak Test Instructions in the Fuel chapter.)
01. Ensure control knob is in OFF position.
02. Remove griddle top.
03. Light a match (or long lighter) no shorter than 11 inches long. Place the flame on the right or left side of the burner.
04. Push in and turn the control knob to the HIGH position. Ensure burner lights and stays lit.

Healthy flames might have a few flickers of yellow color, then a dark blue color, followed by a vibrant blue by the burner tube.
Section 04
CLEANING YOUR GRIDDLE

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

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

FIRST TIME CLEANING

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

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

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

TURNING GRIDDLE OFF
Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder OFF by turning handwheel clockwise to a full stop.

CLEANING THE GRIDDLE COOKING SURFACE

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

STEP 02 Wipe down griddle surface with paper towel.

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

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

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

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

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

NEED HELP?
Register your Blackstone product at blackstoneproducts.com/register and contact Blackstone Customer Service for missing parts, assembly and operation questions:

PHONE: 435-252-3030 ext 1
EMAIL: support@blackstoneproducts.com
ONLINE: blackstoneproducts.com/pages/support
IGNITION | PIEZO-ELECTRIC

GRIDDLE OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

**STEP 03** Adjust temperature to desired level.

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

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

**WARNING**

Do not lean over griddle while lighting.

**WARNING**

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

For additional support, see youtube.com/blackstonegriddles

---

TROUBLESHOOTING

Section 01

PIEZO-ELECTRIC IGNITION TROUBLESHOOTING

**SYMPTOMS**

01. Burner will not ignite with piezo ignition system

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If this does not work, to determine the cause, please try to ignite your griddle with a match. (Please reference the Match Lighting Instructions in the Cleaning the Burner Assembly section of the Care & Maintenance chapter.)

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>POSSIBLE CAUSES</th>
<th>SOLUTION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01. Igniter wire misaligned.</td>
<td>Ensure that the igniter wire is positioned 1/8” to 1/4” away from the burner tube, positioned above a burner hole.</td>
</tr>
<tr>
<td>02. Damage to the ignition system.</td>
<td>Contact customer service for replacement parts.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

If you **CANNOT** ignite your griddle with a match

<table>
<thead>
<tr>
<th>POSSIBLE CAUSES</th>
<th>SOLUTION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>03. Burner tubes are not receiving propane.</td>
<td>Please reference the Gas Flow section of the Troubleshooting Chapter.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Section 02
GRIDDLE GAS FLOW

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

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

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

SYMPTOMS
01. Burner flames are yellow or irregular.

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

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

POSSIBLE CAUSES SOLUTION
01. United States regulations require that all griddle regulators contain a flow limiting device for consumer safety. This device measures the amount of propane going through the regulator to ensure the levels are safe. If the flow rate through the regulator is too high (a symptom of a large leak), the flow limiting device will trigger, restricting the flow of propane to reduce the chance of a dangerous fire. This safety system can accidentally be tripped by opening a propane tank too quickly or opening the propane tank when a burner knob is not in the off position.

This safety system can be reset by moving the burner knobs to the off position, closing the propane tank, and disconnecting the regulator from the propane tank. Wait five minutes to allow the pressure to dissipate, then reconnect the regulator to the propane tank and slowly open the tank (it should take a full 30 seconds to open half a turn). Ignite your griddle as described in the Care & Maintenance chapter.

02. LP gas cylinder is empty or low. Refill or replace the propane tank.

03. Obstructions in the burner, gas jets, or fuel rail.

Clean the burner, jets, and gas hose. (Please reference the Cleaning Your Griddle section of the Care & Maintenance chapter.)

04. Regulator stuck in safety position.

Contact customer service for replacement parts.

SYMPTOMS
01. Griddle will not achieve a high heat or heats unevenly.

02. Burner flames start strong, then immediately drop to low even when burner is set to high position.

03. Flame height drops when a second burner is lit.

04. Flames do not extend the full length of the burner, or only run on one side of the burner.

05. Burner flames are inconsistent.

SYMPTOMS
01. Griddle will not achieve a high heat or heats unevenly.

02. Burner flames start strong, then immediately drop to low even when burner is set to high position.

03. Flame height drops when a second burner is lit.

04. Flames do not extend the full length of the burner, or only run on one side of the burner.

05. Burner flames are inconsistent.

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

Healthy flames might have a few flickers of yellow color, then a dark blue color, followed by a vibrant blue by the burner tube.
F.A.Q.

Q. What types of cooking oils can I use to season my griddle?
A. We recommend the following oils for seasoning purposes: olive oil, vegetable oil, canola oil, coconut oil, flax seed oil and sesame oil. (Please reference the Griddle Seasoning Instructions section of the Care & Maintenance chapter.)

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

Q. Why does my griddle surface look dull and dry instead of shiny and black?
A. Seasoning is a continuous process. Over time and the more often you use your griddle top, the more shiny, black and non-stick it will become.

Q: Can I cut directly on the griddle top?
A: Yes, you can. Cutting on the griddle top will not harm it.

Q. What if my griddle starts to rust?
A. If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool or low grit sandpaper and re-season the surface (youtube.com/watch?v=thPE2IgnsII). Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers. It is also important to keep your griddle covered. (For proper storage techniques, please reference the General Care section of the Care & Maintenance chapter.)

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

For more FAQ's visit blackstoneproducts.com/faq

NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC
1-YEAR WARRANTY

North Atlantic Imports, the manufacturer, will warranty for one year from purchase all parts, workmanship, and finishes. It will be the manufacturer’s option as to whether to repair or replace any of the above items. All warranties are limited to the original purchaser only. This warranty does not cover any liability on the part of North Atlantic Imports, its agents or employees, for any indirect or consequential damages for breach of warranty. The purchaser must follow the manufacturer’s usage instructions. Under no circumstances is the manufacturer responsible for damages from the failure to operate the cooking station properly. It is the responsibility of the purchaser to establish the warranty period by verifying the original purchase date with original sales receipt.

For more detailed explanation of the warranty, read below:

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

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

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

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

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

North Atlantic Imports LLC makes no warranty whatsoever in respect to accessories or parts not supplied with it. This warranty shall apply only within the boundaries of the United States of America. This warranty gives the original purchaser specific rights, and the original purchaser may also have other rights, which vary from state to state.
PLAQUE DE CUISSON DE 22 PO

Modèle 1650

CONFORME À ANSI STD. Z 21.89:2017
CERTIFIÉ À CSA STD. 1.18-2017
APPAREILS À GAZ SPÉCIAUX POUR CUISINER À L’EXTÉRIEUR.
DANGER
• Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
• Cet appareil ne doit pas être utilisé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
• Cet appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous un appartement ou un balcon ou une terrasse en copropriété.

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

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR:
Laissez ces instructions au consommateur.

CONSOMMATEUR:
Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

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

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

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

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

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

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

DANGER
N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

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

SI VOUSSENTEZDU GAZ:
1. Coupez le gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER
• Si vous sentez du gaz:
  1. Coupez le gaz à l'appareil.
  2. Éteignez toute flamme nue.
  3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
TABLE DES MATIÈRES

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

Lisez attentivement ce manuel avant l’assemblage. Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

CONTENU

01. ENREGISTRER VOTRE PRODUIT .................................................. 01
02. POUR VOTRE SÉCURITÉ ............................................................ 02
Section 01. Sécurité générale ......................................................... 02
Section 02. Instructions de sécurité pour la plaque de cuisson ........ 04
03. GUIDE DE MONTAGE ................................................................. 06
04. CARBURANT | BOUTEILLE DE PROPANE DE 485 ML (16,4 OZ) . 12
Section 01. Bouteille de propane liquide de 485 ml (16,4 oz) .......... 12
05. ENTRETIEN ET MAINTENANCE .............................................. 14
Section 01. Entretien général ......................................................... 14
Section 02. Instructions d’assaisonnement plaque chauffante .......... 16
Section 03. Nettoyage du brûleur ................................................... 18
Section 04. Nettoyage de votre plaque chauffante ........................... 20
06. ALLUMAGE | PIÉZO-ÉLECTRIQUE ........................................... 22
07. DÉPANNAGE ........................................................................... 23
Section 01. Dépannage de l’allumage piézo-électrique ................. 23
Section 02. Flux du gaz de la plaque chauffante .............................. 24
08. FAQ .................................................................................. 26
09. GARANTIE ........................................................................... 27

MESSENGES 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 :

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

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

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

Pour toute question concernant votre produit Blackstone, ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez enregistrer votre plaque à blackstoneproducts.com/register et contactez-nous au :

☎️ TÉLÉPHONE: 435-252-3030 ext 1
✉️ COURRIEL: support@blackstoneproducts.com
🔗 EN LIGNE: blackstoneproducts.com/pages/support

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

Votre personnel du service à la clientèle est disponible du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure normale des Rocheuses.
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 GÉNÉRALE

PRÉCAUTIONS
- Ne pas utiliser cet appareil sous des conditions de température extrêmes.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez l'appareil en tournant les boutons de commande de l'appareil en position d'arrêt et en fermant le robinet de carburant.
- Si les informations contenues dans les avertissements ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, des blessures graves, un incendie ou la mort pourraient survenir.

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

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

ATTENTION
Gardez en tout temps les enfants et les animaux domestiques à distance. This appliance is not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

ATTENTION
Cet appareil n’est pas destiné à être un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. Ne l’utilisez pas à des fins autres que celles prévues.

ATTENTION
L’utilisation d’alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d’assumer 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.

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

Utilisez cet appareil, tel qu’il a été acheté, uniquement avec du gaz propane (LP) et un ensemble régulateur / vanne fourni.


SALUBRITÉ 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.

RÉFRIGÉRER: 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 CUIUE
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 doit ne pas être rose.

Hamburger de bœuf ou de volaille
71 °C ou 160 °F Les jus ne doivent pas être roses et la chair doit être brune au milieu.

Steaks/côtelettes de bœuf, de veau et d’agneau
63 °C ou 145 °F

Rôtis de bœuf, de veau et d’agneau
63 °C ou 145 °F

TOUS les morceaux de porc
71 °C ou 160 °F Les jus ne doivent pas être roses.
Section 02
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LA PLAQUE DE CUISSON

- Maximum weight on side shelf (Le poids maximum que peut supporter l'étagère latérale (le cas échéant) est de 4,5 kg (10 lb)).
- Le bac à graisse doit être retiré et vidé après chaque utilisation.
- Ne pas retirer le bac à graisse avant que la plaque de cuisson ne soit complètement refroidie.
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson, de préférence après chaque utilisation. (Veuillez vous referer à la section Instructions de test de fuite du chapitre Carburant.)
GUIDE DE MONTAGE
VUE ÉCLATÉE

LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES

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

NON INCLUS - Bouteille de GPL
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.

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.

Il est recommandé de monter ce produit à deux personnes.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

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

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

ÉTAPE 01  Retirez le corps de la plaque chauffante de l'emballage. (Le dessus de la plaque chauffante est placé à l'envers sur le corps de la plaque chauffante pour l'expédition et le stockage.) Retirez le dessus de la plaque chauffante et mettez-le de côté.

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

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

ÉTAPE 04  Retournez la plaque chauffante pour qu'elle repose sur ses pattes. Assurez-vous que l'aiguille d'allumage est réglée à 3-7 mm au dessus du tube du brûleur.

Outils nécessaires:
Tournevis cruciforme et clé à molette
ÉTAPE 05  Placez le dessus de la plaque chauffante sur le corps principal en alignant les quatre broches sur les trous du corps. Assurez-vous que les quatre chevilles de positionnement sur le dessus de la plaque chauffante sont bien en place dans le corps de la plaque chauffante.

ÉTAPE 06  Vissez la bouteille de LP dans le régulateur de gaz, en tournant le réservoir dans le sens horaire.

ÉTAPE 07  Insérez le régulateur de gaz et la bouteille dans la conduite de gaz de la plaque chauffante. Tournez le collier du régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d’une montre pour le fixer à la conduite de gaz.

ÉTAPE 08  Passez à la section Instructions d’assaisonnement plaque chauffante du chapitre Entretien et maintenance. Profitez de la cuisine en plein air sur votre plaque de cuisson Blackstone de 17 po!
CARBURANT | BOUTEILLE DE PROPANE DE 485 ML (16,4 OZ)

Section 01
BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE DE 485 ML (16,4 OZ)

GPL (GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ)
Le GPL est non toxique, inodore et incolore lorsqu’il est produit. Pour des raisons de sécurité et pour faciliter sa détection, le GPL est doté d’une odeur similaire à celle du chauffe eau.

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

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

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

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

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

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

01. La plaque de cuisson doit être éteinte et froide.
02. Débranchez le régulateur de la conduite de gaz en dévisant le collet.
03. Dévissez la bouteille de GPL du régulateur.

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

Avant d’ouvrir la vanne de la bouteille de GPL, le régulateur doit être correctement branché.

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n’est pas utilisée.

Installez sur la sortie de la valve de la bouteille uniquement le régulateur avec la bouteille et celle-ci ne devrait pas être utilisée. Returnez-la au fournisseur!

La bouteille d’alimentation en GPL doit être déconnectée lorsque cet appareil n’est pas utilisé.
ENTRETIEN ET MAINTENANCE
Nettoyez régulièrement votre appareil entre les utilisations, en particu-
lier après de longues périodes de stockage. Pour prolonger la durée
de vie et conserver l’état de l’unité, suivez les meilleures pratiques
détailées dans ce manuel.

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

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

02. Si les boutons ne retournent
pas à leur position initiale,
remplacez la vanne avant d’uti-
liser la plaque de cuisson.

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

Section 01
ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

- Assurez-vous de garder les ouver-
tures de ventilation du boîtier de
la bouteille libres et exemptes
de débris.
- Les dépôts de graisse cuits
peuvent nécessiter l’utilisa-
tion 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.
- SSI une brosse à pois est utilisée
pour nettoyer l’une des surfaces
de cuisson, assurez-vous qu’aucun
poil lâche ne reste sur les surfaces
de cuisson avant la cuisson.

ENTRETIEN DU
BRÛLEUR
Dans la plupart des cas, brûler les
résidus après la cuisson gardera le
brûleur propre.
- Assurez-vous que le flux d’air de
combustion et de ventilation n’est
pas obstrué.
- Le brûleur doit être retiré et
nettoyé chaque année ou chaque
doit être retiré et
nettoyé chaque année ou chaque
fois qu’une accumulation impor-
tante ou des insectes / nids
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 élim-
inier les obstructions. Une brosse
métallique peut être utilisée
pour éliminer la corrosion sur la
surface des brûleurs. (Veuillez
consulter la section Nettoyage
du brûleur)
- Lors du remontage du brûleur,
 vérifiez que les tubes de venturi
du brûleur sont ajustés par-dessus
les sorties de la vanne.

APRÈS CHAQUE
UTILISATION

PIÈCES EN PLASTIQUE: Laver à
l’eau tiède savonneuse et essuyer.
SURFACES PEINTES: Laver avec
un détergent doux ou un nettoyant
non abrasif et de l’eau savonneuse
tiède. Essuyez avec un chiffon doux
non abrasif.

STOCKAGE
- Afin de prolonger et de maintenir
la durée de vie et l’état de votre
appareil, nous recommander que
l’unité soit couverte lorsqu’elle
est laissée à l’extérieur pour une
durée quelconque, en particulier
pendant les mois d’hiver.
- Lorsque l’alimentation en gaz est
raccordée à l’appareil, rangez l’ap-
pareil 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’appa-
reil. (Veuillez consulter la section
Nettoyage du brûleur.)

MISE EN GARDE
Ne jamais toucher les
parties chaudes sans
protection adaptée.

ATTENTION
Lorsqu’il n’est pas utilisé,
placez les molettes de
l’appareil en position
OFF et fermez l’approvi-
sionnement en gaz.

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 éclabou-
sures de liquides de cuisson.

MISE EN GARDE
Faites attention car le tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l’appareil.
Section 02

INSTRUCTIONS D’ASSAISONNEMENT PLAQUE CHAUFFANTE

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

ÉTAPE 01
Assurez-vous que la plaque de cuisson est exempte de débris. (Veuillez vous référer à la section Nettoyage de votre plaque chauffante)

ÉTAPE 02
Allumez la plaque de cuisson en suivant les instructions d’allumage (trouvé sur l’appareil, ou se référer à Entretien et maintenance, Section 01 / Section 02). Tournez toutes les molettes pour régler les brûleurs au maximum. Attendez environ 10 à 15 minutes, jusqu’à ce que votre plaque de cuisson commence à se décolorer.

ÉTAPE 03
Versez une petite quantité d’huile de cuisson sur le dessus de la plaque. N’importe quelle huile de cuisson peut être utilisée. La quantité d’huile utilisée dépend de la taille de la plaque de cuisson (voir le tableau des mesures).

ÉTAPE 04
Utilisez des pinces de cuisine ou des gants résistants à la chaleur pour tenir l’essuie-tout plié. Étalez l’huile de cuisson sur la surface de la plaque de cuisson à l’aide de l’essuie-tout. Assurez-vous de couvrir entièrement le dessus de la plaque de cuisson, y compris les coins et les côtés.

ÉTAPE 05
Une fois que votre plaque de cuisson est recouverte d’une fine couche d’huile, laissez la chauffer à feu vif. De la fumée apparaîtra lorsqu’elle commencera à adhérer au dessus de la plaque de cuisson, créant ainsi une surface antiadhésive.

ÉTAPE 06
Lorsque la plaque de cuisson a cessé d’émettre de la fumée et qu’elle ne brille plus, répétée les étapes 3 à 5 au moins trois fois.

Après avoir répété les étapes d’apprêtage, le dessus de la plaque de cuisson peut ne pas sembler complètement noir. Pour obtenir une surface sombre, commencez à cuisiner sur le dessus de votre plaque de cuisson. Cela créera l’apprêtage adéquat sur la plaque de cuisson.

Suivez les bonnes pratiques de stockage de la plaque chauffante pour maintenir une surface de cuisson assaisonnée. (Veuillez vous référer à la section Entretien général.)

REMARQUE : Les plaques de cuisson Blackstone sont préalablement traitées avec de l’huile de soja pour former une couche protectrice. Cette huile peut laisser une décoloration sur le dessus de la plaque de cuisson. Ceci est normal et n’affectera pas le processus d’apprêtage.

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

Entretien et maintenance | Manuel d’utilisation | Modèle 1650

QUELLE QUANTITÉ D’HUILE ?

1 cuillère à soupe d’huile
• Toutes les plaques de cuisson de 17 po et 22 po

2 cuillères à soupe d’huile
• Toutes les plaques de cuisson de 28 po

3 cuillères à soupe d’huile
• Toutes les plaques de cuisson de 36 po

REGARDER LE TUTORIEL Numérisuez le code QR pour visionner notre vidéo sur l’apprêtage des plaques de cuisson sur notre chaîne YouTube, ou consultez : youtube.com/blackstonegriddles
Section 03
NETTOYAGE DU BRÛLEUR

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

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

ÉTAPE 02 Détachez et retirez avec précaution le brûleur.

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

Autres méthodes:

1. Passez plusieurs fois un fil rigide plié en forme de petit crochet à travers chaque tube de brûleur.
2. 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, replacez soigneusement les brûleurs et rattachez-les. Les tubes de brûleur doivent être réintroduits dans les orifices de la vanne.

ÉTAPE 06 Nettoyez tous les tuyaux à air avec un fil rigide, par exemple un trombone ouvert. Ensuite, replacez soigneusement les brûleurs et rattachez-les. Les tubes de brûleur doivent être réintroduits dans les orifices de la vanne.
Section 04
NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUSSANTE

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

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


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’assaisonnement pour plaque chauffante.

ÉTEINdre LA PLAQUE DE CUIssON
Placez toutes les molettes en position OFF. FERMEz la bouteille de GPL en tournant le robinet dans le sens horaire jusqu’à l’arrêt complet.

ÉTAPE 01 Pour nettoyer la plaque après chaque utilisation, laissez-la refroidir à une température inférieure à 5 °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. Passer à la section de 15 cm suivante et répétez l’opération.

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.

ÉTAPE 06 75 g (1/4 de tasse) de sel de table peut être utilisé pour éliminer les résidus d’aliments collés.

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

MISE EN GARDE
NE PAS UTILISER DE SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE. Cela éliminera l’apprêtage de la plaque de cuisson.

BESOIN D’AIDE?
Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register et contactez le service client Blackstone pour les questions manquantes sur les pièces, l’assemblage et le fonctionnement.

TÉLÉPHONE: 435-252-3030 ext 1
COURRIEL: support@blackstoneproducts.com
EN LIGNE: blackstoneproducts.com/pages/support
ÉTAPE 01
Assurez-vous que le réservoir de propane est correctement connecté à l’unité. Ouvrez le gaz sur la bouteille LP en prenant 20 secondes pour tourner le bouton à mi-chemin.

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

ÉTAPE 03
Ajustez la température au niveau désiré.

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

ATTENTION
Si l’allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d’allumage. Si le brûleur ne s’allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de sortir du brûleur et pourrait s’enflammer accidentellement par inadvertance et engendrer un risque de blessure.

ALLUMAGE | PIÉZO-ÉLECTRIQUE

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE
Pour un allumage et un fonctionnement corrects de la plaque chauffante, suivez les étapes ci-dessous.

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

Pour un soutien supplémentaire, consultez youtube.com/blackstonegriddles

DÉPANNAGE
Section 01
DÉPANNAGE DE L’ALLUMAGE PIÉZO-ÉLECTRIQUE

SYMPTÔMES
01. Le brûleur ne s’allume pas avec le système d’allumage piézoélectrique
Si l’allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d’allumage. Si cela ne fonctionne pas, pour déterminer la cause, essayez d’allumer votre plaque avec une allumette. (Veuillez vous référer aux Instructions d’allumettes correspondantes dans la section Nettoyage du brûleur du chapitre Entretien et maintenance)

Si vous POUVEZ allumer votre plaque avec une allumette

<table>
<thead>
<tr>
<th>CAUSES POSSIBLES</th>
<th>SOLUTION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01. Fil d’allumeur mal aligné.</td>
<td>Assurez-vous que le fil de l’allumeur est positionné de 1/8 “à 1/4” du tube du brûleur, positionné au dessus d’un trou de brûleur.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

02. Endommagement du système d’allumage. | Contactez le service client pour les pièces de rechange. |

Si vous NE POUVEZ PAS allumer votre plaque avec une allumette

<table>
<thead>
<tr>
<th>CAUSES POSSIBLES</th>
<th>SOLUTION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>03. Les tubes des brûleurs ne reçoivent pas de propane.</td>
<td>Veuillez consulter la section Flux du gaz du chapitre Dépannage.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Section 02

**FLUX DU GAS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE**

**SYMPTÔMES**

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

**CAUSES POSSIBLES**

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

SOLUTION

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

**SYMPTÔMES**

01. Les flammes des brûleurs sont jaunes ou irrégulières.

**CAUSES POSSIBLES**

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

SOLUTION


**SYMPTÔMES**

01. La plaque chauffante n’atteindra pas une chaleur élevée ou ne chauffe pas de manière inégale.

02. Les flammes du brûleur démarrent fortement, puis tombent immédiatement à basse température lorsqu’il 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**

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

SOLUTION

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

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

Remplissez ou remplacez le réservoir de propane.

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

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

04. Régulateur coincé en position de sécurité.

Contactez le service client pour les pièces de rechange.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Q. Quel type de pile l’allumeur nécessite-t-il ?

R. Si de la rouille apparaît sur la surface de la plaque de cuisson, frottez-la légèrement d’une laine d’acier ou d’un papier tubulaire de grain moyen. Si elle persiste, consultez le fabricant ou un revendeur de produits Blackstone.

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’inaptitude à utiliser correctement l’appareil de cuisson. Il incombe à l’acheteur d’établir la période de garantie en vérifiant la date d’achat d’origine à l’aide du reçu de vente.

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

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

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

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

North Atlantic Imports LLC ne garantit pas que cet appareil respecte les exigences de tout code de sécurité de tout État, de toute municipalité ou de toute autre juridiction, et l’acheteur d’origine assume tous les risques et la responsabilité résultant de son utilisation, que celle-ci soit en conformité avec les instructions de North Atlantic Imports Instructions LLC ou non. Cette garantie ne couvre pas et est destinée à exclure toute responsabilité de la part de North Atlantic, de ses agents, préposés ou employés, que ce soit en vertu de la présente garantie ou implicitement par la loi pour tout dommage indirect ou consécutif à une violation de la garantie. L’acheteur doit établir toutes les périodes de garantie applicables conformément à la présente garantie en vérifiant la date d’achat d’origine en fournissant le reçu daté. Cette garantie ne s’applique pas à ce produit ou à tout élément de celui-ci ayant été impliqué dans un accident, une négligence, une altération, un usage abusif ou inadéquat, ou ayant été réparé ou modifié sans autorisation écrite de l’atelier de North Atlantic Imports LLC.


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

Pour toute question concernant votre produit Blackstone, ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez enregistrer votre plaque à blackstoneproducts.com/register et contactez-nous au :

TÉLÉPHONE : 435-252-3030 ext 1
COURRIEL : support@blackstoneproducts.com
EN LIGNE : blackstoneproducts.com/pages/support

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

Notre personnel du service à la clientèle est disponible du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure normale de Rocheuses.

Modèle 1650 | Manuel d’utilisation | FAQ

26

27
PLANCHA DE MESA DE 17”

Modelo 1650

CONFORME A ANSI STD. Z 21.89:2017
CERTIFICADO A CSA STD. 1.18-2017
AL AIRE LIBRE ESPECIALIDAD EN APARATOS DE COCINA A GAS.
PELIGRO
No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

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

PELIGRO
Nunca opere este aparato sin supervisión.

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

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

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

PELIGRO
Este electrodoméstico es solo para uso en exteriores y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

PELIGRO
Este dispositivo no debe usarse en vehículos recreativos o embarcaciones.

PELIGRO
Este electrodoméstico no se debe usar sobre o debajo de un balcón o terraza de apartamentos o condominios.

ADVERTENCIA
Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Mientras cocina, coloque la unidad sobre superficies resistentes al calor y a las llamas para evitar daños y lesiones.
TABLA DE CONTENIDO
Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la unidad esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida. El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones corporales y/u daños a la propiedad.


CONTENIDO

01. REGISTRE SU PRODUCTO ................................................. 01
02. POR SU SEGURIDAD ....................................................... 02
     Sección 01. Seguridad general ....................................... 02
     Sección 02. Instrucciones de seguridad de la plancha .............. 04
03. GUÍA DE MONTAJE .......................................................... 06
04. COMBUSTIBLE | BOTELLA DE PROPAÑO DE 16.4 OZ. ........... 12
     Sección 01. Botella de propano líquido de 16.4 oz ................. 12
05. CUIDADO Y MANTENIMIENTO .......................................... 14
     Sección 01. Cuidado general .......................................... 14
     Sección 02. Instrucciones de curación de la plancha ............... 16
     Sección 03. Limpiando el conjunto del quemador ...................... 18
     Sección 04. Limpieza del conjunto del quemador ...................... 20
06. ENCENDIDO | PIEZOELÉCTRICO ........................................... 22
07. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ............................................. 23
     Sección 01. Solución de problemas de encendido piezoeléctrico . 23
     Sección 02. Flujo de gas de la plancha .............................. 24
08. PREGUNTAS FRECUENTES ............................................... 26
09. GARANTÍA .................................................................. 27

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

La garantía de 1 año de North Atlantic Imports LLC cubre piezas de repuesto hasta un año después de la fecha de compra. (Consulte el capítulo Garantía para obtener más información). Para habilitar esta garantía, deberá proporcionar:
• Prueba de compra / recibo / detalles del pedido
• El número de serie de su producto Blackstone
• El número de modelo de su producto Blackstone

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

¡NUESTRO PERSONAL DE SERVICIO AL CLIENTE ESTÁ AQUÍ PARA AYUDARLO!
Si tiene preguntas sobre su producto Blackstone o si necesita piezas de repuesto, registre su plancha en blackstoneproducts.com/register y contáctenos en:

TELÉFONO: 435-252-3030 ext 1
CORREO ELECTRÓNICO: support@blackstoneproducts.com
EN LÍNEA: blackstoneproducts.com/pages/support

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

Puede comunicarse con nuestro personal de servicio al cliente de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:00 p.m., hora estándar de la montaña.
POR SU SEGURIDAD
Antes de continuar, asegúrese de comprender la sección POR SU SEGURIDAD de este manual. Se pueden producir incendios o explosiones peligrosas si se ignoran las instrucciones.

Sección 01
SEGURIDAD GENERAL

PRECAUCIONES

- No utilice este aparato bajo super- fícies combustibles elevadas.
- Cuando no esté en uso, APAGUE el artefacto girando las perillas de control del artefacto a la posición APAGADO y cerrando la válvula de combustible.

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

CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD PARA LA COCCIÓN DE LA CARNE

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

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

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

CÓMO DECIR SI LA CARNE ESTÁ ASADA COMPLETAMENTE

Las aves de corral crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos de la plancha.

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

FRÍO: Refrigere los alimentos prepa- rados y las sobras a la brevedad. Para obtener más información, visite foodsafety.gov o Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education en línea en befoodsafe.ca

TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE LA CARNE

Aves de corral
165 °F o 74 °C
Los jugos deben correr claros y la carne debe ser rosa.

Hamburguesa de carne de res o de aves de corral
160 °F o 71 °C
Los jugos no deben ser rosados y la carne debe ser marrón en el medio.

Filetes/Chuletas De Carne De Res, Ternera y Cordero
145 °F o 63 °C
Asados de res, ternera y cordero
145 °F o 63 °C

TODOS los cortes de cerdo
160 °F o 71 °C
Los jugos no deben ser de color rosa.
Sección 02
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLANCHA

• El peso máximo en el estante lateral (si está presente) es de 4.5 kg (10 lb).
• La bandeja de grasa debe retirarse y vaciarse después de cada uso.
• No retire la bandeja de grasa hasta que la plancha se haya enfriado completamente.
• No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
• Limpie la plancha a menudo, de preferencia después de cada uso. (Consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento).

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

ADVERTENCIA
Agregar una gran cantidad de alimentos fríos o congelados (o alimentos con un contenido importante de agua) a una plancha caliente puede hacer que la plancha se deforme.
GUÍA DE MONTAJE
VISTA EN DESPIECE ORDENADO

LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA

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

NO INCLUIDO: Botella de gas LP

PIEZAS | CTD
---|---
L1 | Panel posterior 1
L2a | Panel frontal deflector 1
L2b | Panel frontal 1
L2c | Bisel de perilla 1
L3 | Panel derecho 1
L4 | Panel izquierdo 1
L5 | Agua de encendido 1
L6 | Riel de gas 1
L7 | H quemador 1
L8a | Tuercas de soldadura 4
L8b | Soporte de apoyo 1
L8c | Junta de presa 1
L8d | Remaches autolubricantes 10
L8a | Empulgueras 7
L9a | Nueces 2
L9b | Tornillos M5 4
L9c | Tuercas M5 4
L9d | Panel frontal de copa de grasa 1
L9e | Mango de copa de grasa 1
L9f | Anillos de sellado 2

6.1 | Panel frontal de copa de grasa 1
6.2 | Mango de copa de grasa 1
6.3 | Anillos de sellado 2
ADVERTENCIA
El fabricante ha hecho todo lo posible para eliminar los bordes afilados. Sin embargo, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales. Algunas partes pueden contener bordes afilados, especialmente como se indica en estas instrucciones. Use guantes de protección si es necesario.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE
Lea atentamente todas las instrucciones antes de continuar. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de plástico antes de ensamblarlo. Encuentre un área grande y limpia para ensamblar su plancha. Consulte la lista de piezas y los diagramas de ensamblaje según sea necesario.

PASO 01
Saque el cuerpo de la plancha del embalaje. (La parte superior de la plancha se coloca boca abajo sobre el cuerpo de la plancha para su envío y almacenamiento). Quite la parte superior de la plancha y déjela a un lado.

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

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

PASO 04
Voltee la plancha para que quede sobre sus patas. Asegúrese de que la aguja de encendido esté colocada a 3-7 mm por encima del tubo del quemador.

HERRAMIENTAS NECESARIAS:
Destornillador Phillips y llave ajustable
**PASO 01** Para limpiar la plancha después de cada uso, enfríe la plancha a una temperatura inferior a 149 °C (300 °F). Raspe los restos de comida con una espátula o un raspador de metal recto.

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

**PASO 03** Divida la superficie de la plancha en secciones de aproximadamente 14 cm (6""). Aplique agua en la primera sección con una botella de agua y luego raspe el agua y los residuos hacia la trampa de grasa. Pase a la siguiente sección de 14 cm (6") y repita. No use más de dos cucharadas de agua por vez.

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

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

**PASO 05** Coloque la parte superior de la plancha en el cuerpo principal alineando las cuatro clavijas con los agujeros del cuerpo. Asegúrese de que las cuatro clavijas de posicionamiento en la parte superior de la plancha estén asentadas en el cuerpo de la plancha.

**PASO 06** Atornille la botella de LP en el regulador de gas, girando el tanque en el sentido de las agujas del reloj.

**PASO 07** Inserte el regulador de gas y la botella en la línea de gas de la plancha. Gire el collar del regulador de gas en sentido horario para asegurarlo a la línea de gas.

**PASO 08** Vaya a la sección de Instrucciones de curación de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento. ¡Disfruta cocinando al aire libre en tu mesa de plancha Blackstone de 17"!

**NECESITAAYUDA?**
Regístre su producto Blackstone en blackstoneproducts.com/register y comuníquese con el Servicio al cliente de Blackstone si tiene preguntas sobre piezas faltantes, ensamblaje y operación:

**TELÉFONO:** 435-252-3030 ext 1

**CORREO ELECTRÓNICO:** support@blackstoneproducts.com

**EN LÍNEA:** blackstoneproducts.com/pages/support
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.

**ADVERTENCIA**

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

**COMBUSTIBLE | BOTELLA DE PROPANO DE 16.4 OZ**

Sección 01

**BOTELLA DE PROPANO LÍQUIDO DE 16.4 OZ**

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

**REQUISITOS DE BOTELLAS DE LP DE 16.4 OZ**

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

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

**CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL TANQUE DE LP DE 16.4OZ**

- Antes de abrir la válvula del cilindro de LP, el regulador debe estar correctamente conectado.
- Coloque la tapa contra el polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso.
- Solo instale el tipo de tapa anti-polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- Cuando la plancha no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del cilindro de gas LP.
- Mantenga las aberturas de ventilación en el recinto de los cilindros libres de residuos.
- El electrodoméstico y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- Si el regulador falla en la unidad, debe reemplazarse con un modelo aprobado por Blackstone y solo debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado con licencia profesional. De lo contrario, se anulará la garantía.

**PELIGRO**

- NUNCA almacene un cilindro/botella de LP de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.
- NUNCA llene un cilindro/botella de LP más del 80% de su capacidad.
- NO almace ne un tanque/botella de LP en un área donde los niños jueguen.
- El cilindro de propano líquido solo debe almacenarse en el exterior y en un lugar fresco y seco.
- NUNCA deje un tanque/botella de LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol. Si no se sigue exactamente la información anterior, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

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

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

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

Sección 01
CUIDADO GENERAL

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

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

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

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

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

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

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

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

DESPUÉS DE CADA USO
PARTE PLÁSTICAS: Lave con agua tibia jabonosa y seque.

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

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

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

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

PRECAUCIÓN
- Nunca manipule piezas calientes con manos desprotegidas.
Sección 02
INSTRUCCIONES DE CURACIÓN DE LA PLANCHA
Para obtener los mejores resultados, recomendamos curar la plancha antes de cocinar en la parte superior de la plancha.

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

PASO 02 Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de encendido (se encuentra en la unidad, o consulte Cuidado y mantenimiento: Sección 01 / Sección 02). Gire todas las perillas para ajustar los quemadores a alto. Espere aproximadamente 10-15 minutos hasta que la parte superior de la plancha comience a decolorarse.

PASO 03 Vierta una cantidad ligera de aceite de cocina en la parte superior de la plancha. Cualquier aceite de cocina servirá. La cantidad de aceite utilizado depende del tamaño de la plancha (consulte la tabla de medidas).

PASO 04 Use pinzas para cocinar o guantes resistentes al calor para sostener toallas de papel dobladas. Extienda el aceite de cocina sobre la superficie de la plancha con las toallas de papel. Asegúrese de cubrir todos los espacios de la parte superior de la plancha, incluidas las esquinas y los lados.

PASO 05 Una vez que la plancha esté cubierta con una fina capa de aceite, deje que la plancha se caliente a máxima temperatura. Se producirá humo cuando el aceite comience a adherirse a la superficie superior de la plancha, creando una superficie antiadherente.

PASO 06 Cuando la parte superior de la plancha ha dejado de echar humo y no hay una cantidad notable de brillo, repita los pasos 3–5 al menos tres veces.

Después de repetir los pasos del curado, puede que la parte superior de la plancha no parezca completamente negra. Para lograr una superficie oscura, comience a cocinar en la parte superior de su plancha. Esto creará una plancha muy bien curada.

Siga las prácticas adecuadas de almacenamiento de la plancha para mantener la superficie de cocción seasoned. (Consulte la sección Cuidado general).

TENGA EN CUENTA: la parte superior de las planchas Blackstone se tratan previamente con aceite de soya como una capa protectora. Este recubrimiento puede dejar una decoloración en la parte superior de la plancha. Esto es normal y no afectará el proceso de curado.

¿CUANTO ACEITE?

1 Cucharada de Aceite
• Todas las planchas de 40.8 cm y 52.8 (17” y 22”)

2 Cucharadas de Aceite
• Todas las planchas de 67.2 cm (28”)

3 Cucharadas de Aceite
• Todas las planchas de 86.4 cm (36”)

HERRAMIENTAS NECESARIAS: Pinzas de cocina, toallas de papel y aceite de cocina
Sección 03
LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL QUEMADOR

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

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

PASO 02  Separe con cuidado y retire el quemador.

PASO 03  Pase un cepillo de botella estrecho a través de cada tubo del quemador varias veces. (No utilice cepillos de alambre)
Se incluyen los siguientes métodos adicionales:
   1. Pase un alambre rígido doblado en un pequeño gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
   2. Use una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y por fuera de los puertos del quemador. Compruebe que el aire sopla a través de cada agujero. (Use protección para los ojos)

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

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

CONTROL DE LLAMA DEL QUEMADOR
01. Encienda los quemadores y gire las perillas de alto a bajo. Cuando la perilla está en alta, las llamas deben ser más grandes que cuando la perilla está en bajo.
02. Realice la verificación de la llama del quemador mirando debajo de la parte superior de la plancha en el lado de la unidad para ver los quemadores que se encuentran debajo.
03. Siempre revise la llama del quemador antes de usar
Si hay una caída repentina o un problema de baja llama, consulte el capítulo Solución de problemas.
Para obtener ayuda adicional, vea youtube.com/blackstonegriddles

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CON FÓSFOROS
Antes de comenzar, verifique si hay fugas de gas. (Consulte las Instrucciones de prueba de fugas en el capítulo Combustible).
01. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición OFF (Apagado).
02. Retire la parte superior de la plancha.
03. Encienda un fósforo (o un encendedor largo) que no mida menos de 26.4 cm (11”) de largo. Coloque la llama en el lado derecho o izquierdo del quemador.
04. Presione y gire la perilla de control a la posición ALTO. Asegúrese de que el quemador se enciende y permanece encendido.

Cuidado y mantenimiento
Las llamas saludables pueden tener algunos parpadeos de color amarillo 1, luego un color azul oscuro 2, seguido de un azul vibrante por el tubo del quemador 3.
Sección 04
LIMPIANDO SU PLANCHA

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

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

LA PRIMERA LIMPIEZA
SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA: Las planchas Blackstone están pretratadas con aceite de cocina para evitar la oxidación y daños durante el envío. Por primera vez, lave la plancha con agua caliente y jabón. ESTA ES LA ÚNICA VEZ QUE DEBE USAR JABÓN EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA.

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

APAGADO DE LA PLANCHA
Gire todas las perillas a la posición OFF (Apagado). Apague el tanque de LP girando el volante OPD en sentido horario hasta que se detenga por completo.

PASO 01 Para limpiar la plancha después de cada uso, enfríe la plancha a una temperatura inferior a 149 °C (300 °F). Raspe los restos de comida con una espátula o un raspador de metal recto.

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

PASO 03 Divida la superficie de la plancha en secciones de aproximadamente 14 cm (6") (ancho de la herramienta raspadora). Aplique agua en la primera sección con una botella de agua y luego raspe el agua y los residuos hacia la trampa de grasa. Repita hasta terminar. NO USE MÁS DE DOS CUCHARADAS DE AGUA POR VEZ.

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

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

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

PASO 06 ¡NECESITA AYUDA?
Regístre su producto Blackstone en blackstoneproducts.com/register y comuníquese con el servicio al cliente de Blackstone si tiene preguntas sobre piezas faltantes, ensamblaje y operación:

TELÉFONO: 435-252-3030 ext 1
CORREO ELECTRÓNICO: support@blackstoneproducts.com
EN LÍNEA: blackstoneproducts.com/pages/support
ENCENDIDO | PIEZOELÉCTRICO

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

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

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

PASO 03 Ajuste la temperatura al nivel deseado.

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

Para obtener ayuda adicional, vea youtube.com/blackstonegriddles.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sección 01
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

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

Si l’allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d’allumage. Si cela ne fonctionne pas, pour déterminer la cause, essayez d’allumer votre plaque avec une allumette. (Consulte las Instrucciones de encendido de fósforos en la sección Limpieza del conjunto del quemador del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

Si PUEDES encender tu plancha con un fósforo

<table>
<thead>
<tr>
<th>POSIBLES CAUSAS</th>
<th>SOLUCIÓN</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01. El cable del encendedor está desalineado.</td>
<td>Asegúrese de que el cable del encendedor esté colocado a 1/8“ a 1/4“ del tubo del quemador, colocado sobre un orificio del quemador.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Si NO PUEDES encender tu plancha con un fósforo

<table>
<thead>
<tr>
<th>POSIBLES CAUSAS</th>
<th>SOLUCIÓN</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>03. Los tubos de los quemadores no reciben propano.</td>
<td>(Consulte la sección Instrucciones de encendido con fósforos del capítulo Solución de problemas.)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Sección 02

FLUJO DE GAS DE LA PLANCHA

SÍNTOMAS
01. Una llama sale de la puerta de aire.

POSIBLES CAUSAS SOLUCIÓN
01. Algo está bloqueando el venturi en el tubo del quemador. Esto no permite que el propano fluya a través del quemador, haciendo que la llama retroceda por la puerta de aire.
Limpie el conjunto del quemador para eliminar la obstrucción. (Consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

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

POSIBLES CAUSAS SOLUCIÓN
01. Algo está bloqueando la puerta de aire para el quemador. Esto impide que el oxígeno se mezcle correctamente con el propano, permitiendo que las llamas sean inconstantes.
Verifique las compuertas de aire para asegurarse de que estén completamente abiertas. Si sus quemadores tienen protectores contra insectos, limpie cualquier tela, hojarín o desechos del protector contra insectos. Limpie cualquier otra obstrucción de las compuertas de aire.

PATRÓN DE LLAMA DE QUEMADOR

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

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

POSIBLES CAUSAS SOLUCIÓN
01. Las regulaciones de los Estados Unidos requieren que todos los reguladores de la plancha contengan un dispositivo limitador de flujo para la seguridad del consumidor. Este dispositivo mide la cantidad de propano que pasa por el regulador para garantizar que los niveles sean seguros. Si la velocidad de flujo a través del regulador es demasiado alta (un síntoma de una fuga grande), el dispositivo de limitación de flujo se disparará, restringiendo el flujo de propano para reducir la posibilidad de un incendio peligroso. Este sistema de seguridad puede dispararse accidentalmente abriendo un tanque de propano demasiado rápido o abriendo el tanque de propano cuando una perilla del quemador no está en la posición de apagado.
Este sistema de seguridad se puede restablecer moviendo las perillas del quemador a la posición de apagado, cerrando el tanque de propano y desconectando el regulador del tanque de propano. Espere cinco minutos para permitir que la presión se disipe, luego vuelva a conectar el regulador al tanque de propano y abra lentamente el tanque (debe tomar 10 segundos completos para abrir media vuelta). Encienda su plancha como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento.

02. El cilindro de gas LP está vacío o bajo.
Rellene o reemplace el tanque de propano.

03. Obstrucciones en el quemador, chorros de gas o riel de combustible.
Limpie el quemador, los chorros y la manguera de gas. (Consulte la sección Limpieza de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

04. Regulador atascado en posición de seguridad.
Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

Las llamadas saludables pueden tener algunos parpadeos de color amarillo 1. luego un color azul oscuro 2. seguido de un azul vibrante por el tubo del quemador 3.
PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Qué tipos de aceites de cocina puedo usar para curar mi plancha?
R. Recomendamos los siguientes aceites para curar: aceite de oliva, aceite vegetal, aceite de canola, aceite de coco, aceite de semilla de lino y aceite de sésamo. (Consulte la sección Instrucciones de curación de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

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

P. ¿Por qué la superficie de mi plancha se ve opaca y seca en lugar de brillante y negra?
R. El curado es un proceso continuo. Con el tiempo y cuanto más use la superficie de la plancha, esta se volverá más brillante, negra y antiadherente.

P. ¿Puedo cortar directamente en la parte superior de la plancha??
A: Sí, puedes. Cortar sobre la parte superior de la plancha no la dañará.

P. ¿Qué pasa si mi plancha comienza a oxidarse?
R. Si aparece óxido en la superficie de la plancha, frotela con lana de acero o papel de lija de grano bajo y vuelva a curar la superficie. (youtube.com/watch?v=thPE23gSnSII) Tenga cuidado de siempre secar completamente su plancha antes de guardarla y manténgala alejada de la lluvia y los rociadores. También es importante mantener su plancha cubierta. (Para conocer las técnicas de almacenamiento adecuadas, consulte la sección Cuidado general del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

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

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que el producto cubierto por este acuerdo está libre de defectos en el material y la mano de obra bajo el uso y servicio normales para los cuales fue diseñado, pero solo si ha sido operado de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC exclusivamente para uso doméstico, y no para fines de clubes privados o públicos, institucionales o comerciales. La obligación de North Atlantic Imports LLC bajo esta garantía se limita a reemplazar o reparar, sin cargo alguno, cualquier parte que se puedan demostrar, a satisfacción de North Atlantic Imports LLC, que son defectuosas en el uso y servicio normales en el hogar durante los siguientes períodos indicados de tiempo desde la fecha de compra, por un año desde la compra, todas las piezas, el acabado y la mano de obra. Si el incumplimiento de esta garantía se hace evidente durante los períodos de garantía aplicables mencionados anteriormente, el comprador original debe notificar a North Atlantic Imports LLC sobre el incumplimiento de la garantía dentro del periodo de garantía correspondiente.

North Atlantic Imports LLC deberá, previa notificación y cumplimiento por parte del comprador original de tales instrucciones, corregir dicha no conformidad mediante la reparación o reemplazo de la pieza o piezas defectuosas. La corrección en la forma provista anteriormente constituirá un cumplimiento de todas las obligaciones del fabricante, que son defectuosas que varían de un estado a otro. North Atlantic Imports LLC o de otra manera. Esta garantía no cubre y tiene la intención de excluir cualquier responsabilidad por parte de North Atlantic y sus agentes, trabajadores o empleados, ya sea en virtud de esta garantía o de la ley implícita por cualquier daño indirecto o consecuente por incumplimiento de cualquier garantía. El comprador debe establecer todos los periodos de garantía aplicables de conformidad con esta garantía verificando la fecha de compra original al presentar el recibo de venta con fecha. Esta garantía no se aplicará a este producto ni a ninguna otra parte del mismo que haya sido objeto de accidente, negligencia, alteración, uso o mal uso, o que haya sido reparada o alterada sin el consentimiento por escrito del North Atlantic, fuera de la fábrica de North Atlantic Imports LLC. North Atlantic Imports LLC no ofrece ninguna garantía con respecto a los accesorios o piezas no suministrados por ellos. Esta garantía se aplicará sólo dentro de los límites de los Estados Unidos de América. Esta garantía otorga al comprador original derechos específicos, y el comprador original también puede tener otros derechos, que varian de un estado a otro.

NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC GARANTÍA DE 1 AÑO