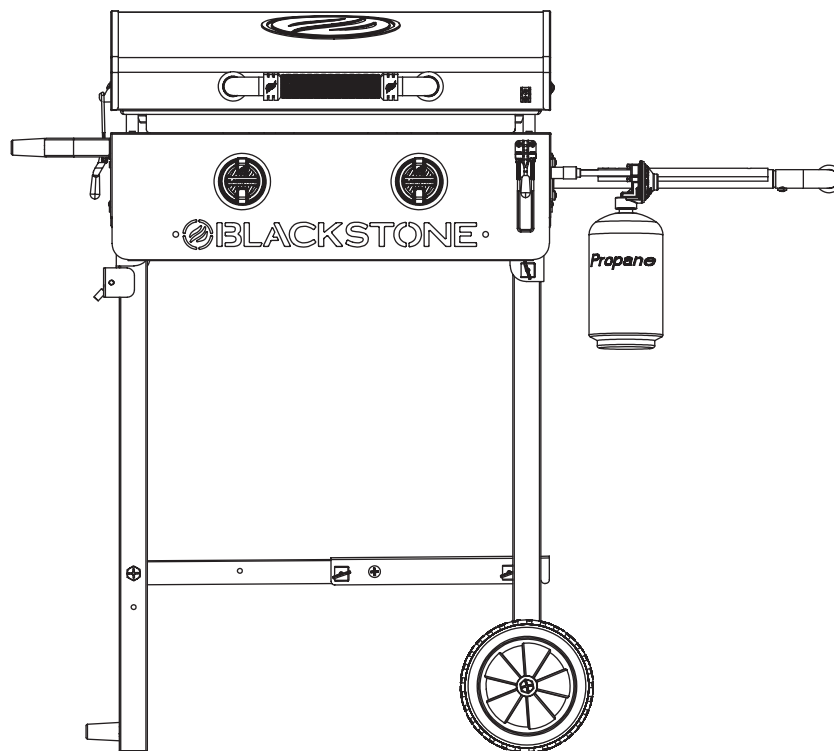


PLANCHA DE 22"

CON CAPUCHA Y PATAS PLEGABLES



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.



Consulte blackstoneproducts.com/support para obtener la última versión de este manual y seguir los videos de montaje.

**⚠ ADVERTENCIA**

INSTALADOR / ENSAMBLADOR:
Dé estas instrucciones al consumidor.

CONSUMIDOR:
Guarde este manual para futuras referencias.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

⚠ ADVERTENCIA

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

No lo utilice para fines distintos a los previstos.

No modifique este aparato.

⚠ PELIGRO

Nunca coloque ningún artículo a menos de 3 pu (20 cm) de la superficie de cocción mientras esté en uso. Esta área puede calentarse mucho y dañar potencialmente cualquier accesorio que se coloque demasiado cerca.

⚠ PELIGRO

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

No almacene un cilindro de GLP de repuesto debajo o cerca de este aparato.

Si no se siguen exactamente estas instrucciones, se puede producir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

⚠ PELIGRO

SI HUELES GAS:

1. Cierre el gas al electrodoméstico.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Tapa abierta.
4. 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

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

⚠ PELIGRO

ÚSELO SOLO EN ÁREAS BIEN VENTILADAS. PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO: EL USO DE ESTE APARATO EN UN ESPACIO CERRADO PUEDE CAUSAR LA MUERTE.

⚠ PELIGRO

- Este electrodoméstico es solo para uso en exteriores y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Este electrodoméstico no debe usarse sobre o debajo de ningún apartamento o balcón o terraza de condominio.

⚠ PELIGRO

NO USE ESTE APARATO DENTRO O SOBRE VEHÍCULOS RECREATIVOS, CARAVANAS, TIENDAS DE CAMPAÑA, EMBARCACIONES MARINAS, BOTES, AUTOMÓVILES, CASAS RODANTES O LUGARES SIMILARES.



CONSEJOS DE COCINA

FUEGO LENTO:

Cocina lentamente y requiere más tiempo.

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

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

FUEGO MEDIO:

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

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

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

CALOR ALTO:

Cocina las comidas rápido y en poco tiempo.

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

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

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

VÍDEO RECETAS

¡Aprenda a usar su nuevo Blackstone con nuestros Blackstone Chefs!

Cocine fácilmente miles de deliciosas recetas para el desayuno, el almuerzo y la cena. Desde carnes rojas y mariscos hasta veganos y postres, puedes cocinar cualquier cosa, en cualquier momento y en cualquier lugar.



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

⚠ ADVERTENCIA

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le phtalate de di(2-éthylhexyle) (DEHP), qui est connu dans l'État de Californie pour provoquer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction, et le phtalate de diisononyl (DINP), qui est connu du État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, allez à www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ ADVERTENCIA

Les carburants utilisés dans les appareils à gaz propane liquéfié et les produits de combustion de tels carburants peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, connu de l'État de Californie pour causer le cancer et causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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



TABLA DE CONTENIDO

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

CONTENIDO

01. REGISTRE SU PRODUCTO.....	01
02. POR SU SEGURIDAD	02
Sección 01. Seguridad alimenticia	02
Sección 02. Seguridad del aparato de gas.....	03
03. GUÍA DE MONTAJE	04
04. CARBURANTE BOTELLA DE PROPANO DE 1 LB (453 G)	14
Sección 01. Requisitos de la botella de GPL.....	14
05. ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	16
06. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
Sección 01. Encendido piezoeléctrico	17
Sección 02. Flujo de gas.....	18
07. CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	20
Sección 01. Cuidado general	20
Sección 02. Limpieza del conjunto del quemador	22
Sección 03. Instrucciones de curación de la plancha	24
Sección 04. Limpieza de la parte superior su plancha	26
08. RECETAS	28
09. GARANTÍA	31

LLAVE DE ALERTA DE SEGURIDAD

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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



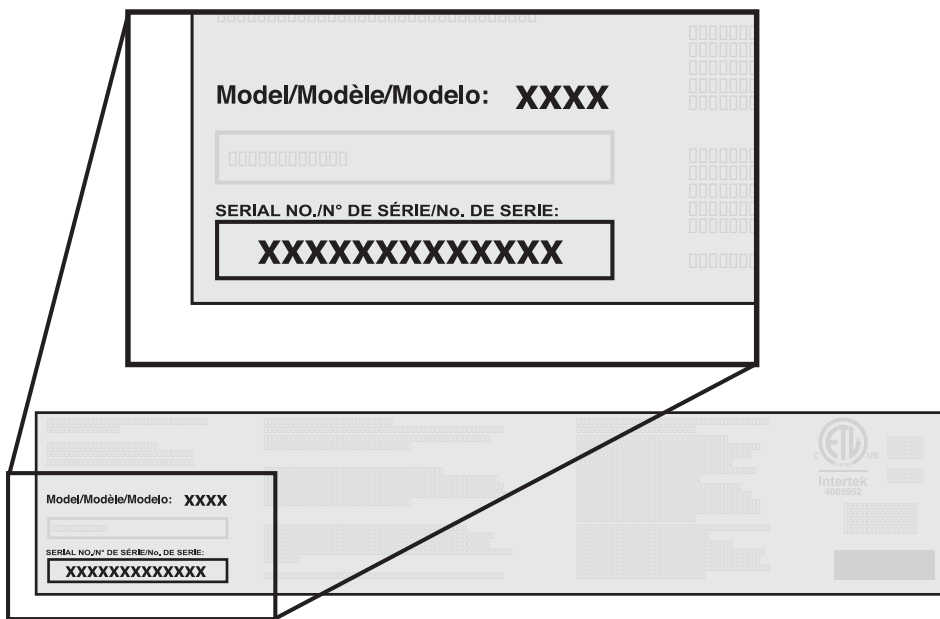
REGISTRE SU PRODUCTO

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

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

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

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




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

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



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

Horario de atención al cliente:

 **Lunes a viernes**
7:00 a.m. a 5:00 p.m (MST)

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

**⚠ PELIGRO**

Nunca opere este aparato sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

Use utensilios de cocina de mango largo y guantes de cocina para protegerse contra quemaduras y salpicaduras.

⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque recipientes vacíos para cocinar o freír sobre la superficie de cocción mientras esté en funcionamiento.
- Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

POR SU SEGURIDAD

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

Sección 01 SEGURIDAD ALIMENTICIA

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

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

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

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

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

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

CÓMO DECIR SI LA CARNE ESTÁ ASADA COMPLETAMENTE

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

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

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

TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE LA CARNE

🐔 Aves de corral

165° F or 74° C

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

🐄 🐔 Hamburguesa de carne de res o de aves de corral

160° F or 71° C

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

🐄 🐖 Filetes, chuletas y asados de res, ternera y cordero

145° F or 63° C

🐷 TODOS los cortes de cerdo

160° F or 71° C

Los jugos no deben ser de color rosa.



Sección 02

SEGURIDAD DEL APARATO DE GAS

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

PASO 01 Apague el suministro de gas inmediatamente.

PASO 02 Determine la causa y corríjala.

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

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

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

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE GAS

Los aparatos deben usarse de acuerdo con los requisitos de instalación de su autoridad de suministro de gas, y deben construirse y marcarse de acuerdo con la norma aplicable:

- Los aparatos deben usarse de acuerdo con los requisitos de instalación de su autoridad de suministro de gas, y deben construirse y marcarse de acuerdo con la norma aplicable:
- Especificaciones para cilindros de GLP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT)
- Estándar nacional de Canadá, CAN / CSA-B339, cilindros, esferas y tubos
- Especificaciones para cilindros de GLP, Transportes de Canadá (TC), Transporte de mercancías peligrosas (TDG)
- Estándar australiano AS / NZS 5601

Consulte el collar del tanque de GLP para ver las marcas.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no está en uso, el gas debe apagarse en el cilindro de suministro.

⚠ ADVERTENCIA

El almacenamiento de un electrodoméstico en el interior solo está permitido si el cilindro se desconecta y se retira del electrodoméstico. El sistema de suministro del cilindro debe estar preparado para la extracción de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

Use este electrodoméstico, tal como la compró, solo con el gas y el conjunto de regulador/válvula suministrado. Los reguladores de presión de reemplazo y los conjuntos de manguera deben ser los especificados por el fabricante del electrodoméstico.

⚠ PELIGRO

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

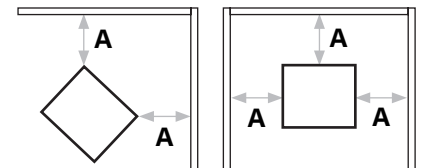
Si no se sigue exactamente la información en las declaraciones anteriores, pueden ocurrir lesiones graves, incendios o la muerte.

⚠ PELIGRO

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

⚠ PELIGRO

No opere este electrodoméstico a menos de 36 pulgadas (1 m) de los lados y la parte posterior del electrodoméstico. No use este aparato debajo de superficies combustibles elevadas.



A = 36" (1 m)

⚠ PRECAUCIÓN

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 almacenarlo.

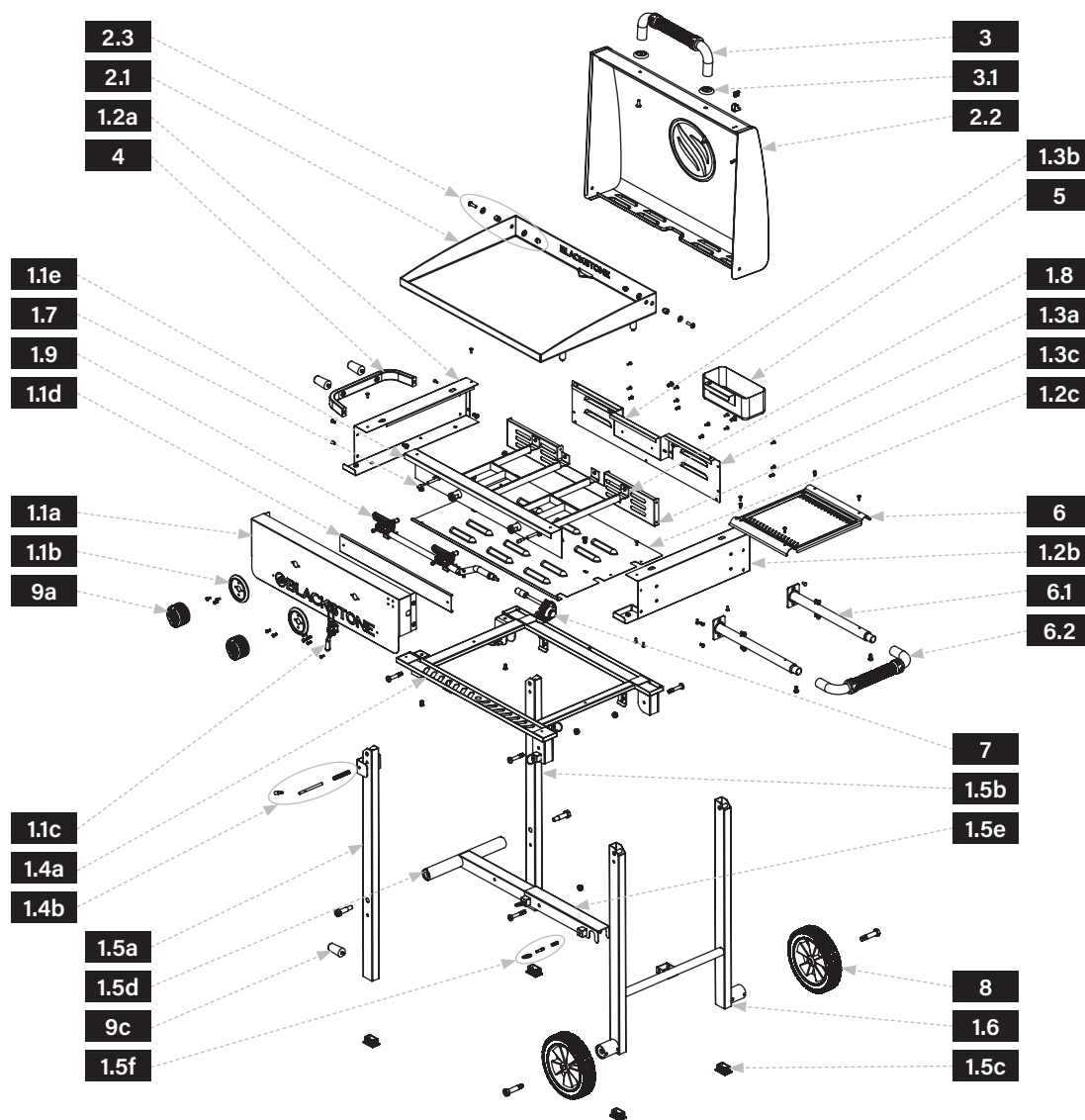
SEGURIDAD DEL REGULADOR

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



GUÍA DE MONTAJE

VISTA EN DESPIECE ORDENADO



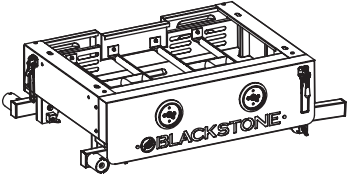
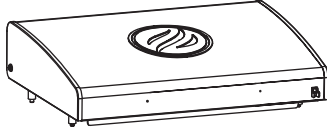

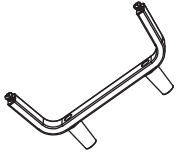
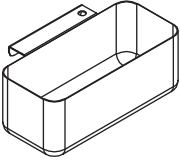
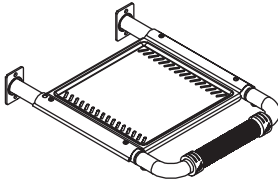


PIEZAS	CTD
1.1a Panel de control	1
1.1b Biseles de perilla de control	2
1.1c Hebilla	1
1.1d Panel de fondo	1
1.1e Panel deflector frontal	1
1.2a Panel lateral izquierdo	1

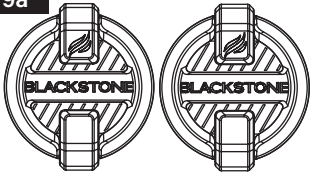
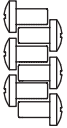
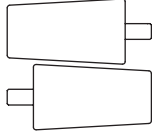
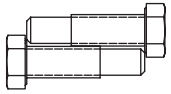
PIEZAS	CTD
1.2b Panel lateral derecho	1
1.2c Panel inferior	1
1.3a Panel trasero	1
1.3b Panel de inserción de la taza de grasa	1
1.3c Panel deflector trasero	1
1.4a Panel de refuerzo del cuerpo de la plancha	1

PIEZAS	CTD
1.4b Conjunto de pasador de bloqueo	1
1.5a Pierna delantera izquierda	1
1.5b Pata trasera izquierda	1
1.5c Gorras de pierna	4
1.5d Barra transversal de la pierna izquierda	1
1.5e Travesaño plegable	1

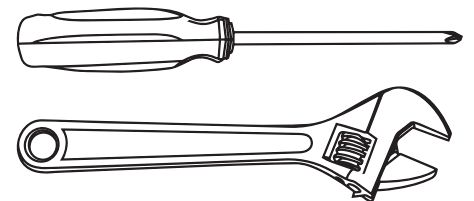


LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA

<p>1 Cuerpo (1 pieza)</p> 	<p>2 Plancha superior y capucha (1 pieza)</p> 	<p>3 Asa de capota (1 pieza)</p> 	<p>4 Asa lateral (1 pieza)</p> 
<p>5 Vaso de grasa (1 pieza)</p> 	<p>6 Estante lateral (1 pieza)</p> 	<p>7 Regulador (1 pieza)</p> 	<p>8 Ruedas (2 piezas)</p> 

<p>9 Paquete de hardware (1 pieza)</p> <p>a. Perillas de control (2 piezas)</p> <p>b. Pernos M6x12 (6 piezas)</p> <p>c. Pies de plancha (2 piezas)</p> <p>d. Pernos escalonados M10x17 y manguitos para pernos (2 piezas)</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1045 1081 1377 1291"> <p>9a</p>  </div> <div data-bbox="1377 1081 1531 1291"> <p>9b</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1045 1291 1263 1501"> <p>9c</p>  </div> <div data-bbox="1263 1291 1531 1501"> <p>9d</p>  </div> </div>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PIEZAS	CTD
1.5f Conjuntos de pasadores de anillo	5
1.6 Montaje de la pierna derecha	1
1.7 Agujas de encendido	2
1.8 Quemadores H	2
1.9 Raíl de gas	1
2.1 Parte superior de la plancha	1
2.2 Capucha	1
2.3 Conjunto de bisagra de capó	2
3.1 Arandelas en las manijas de la capucha	2
6.1 Barras de soporte de estante lateral	2
6.2 Asa de estante lateral	1



NO INCLUIDO:
Botella de GPL de 1 lb (453 g)

HERRAMIENTAS NECESARIAS:
Destornillador Phillips y Llave ajustable



⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

Se recomiendan dos personas para el montaje de este producto.

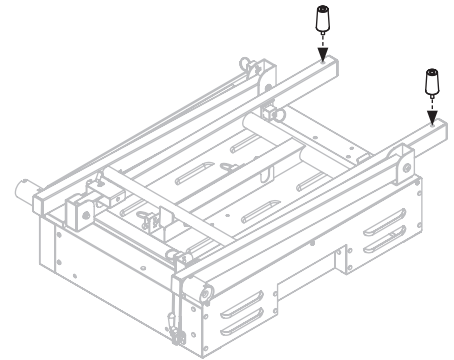
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

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 unidad. Consulte la lista de piezas y los diagramas de ensamblaje según sea necesario.

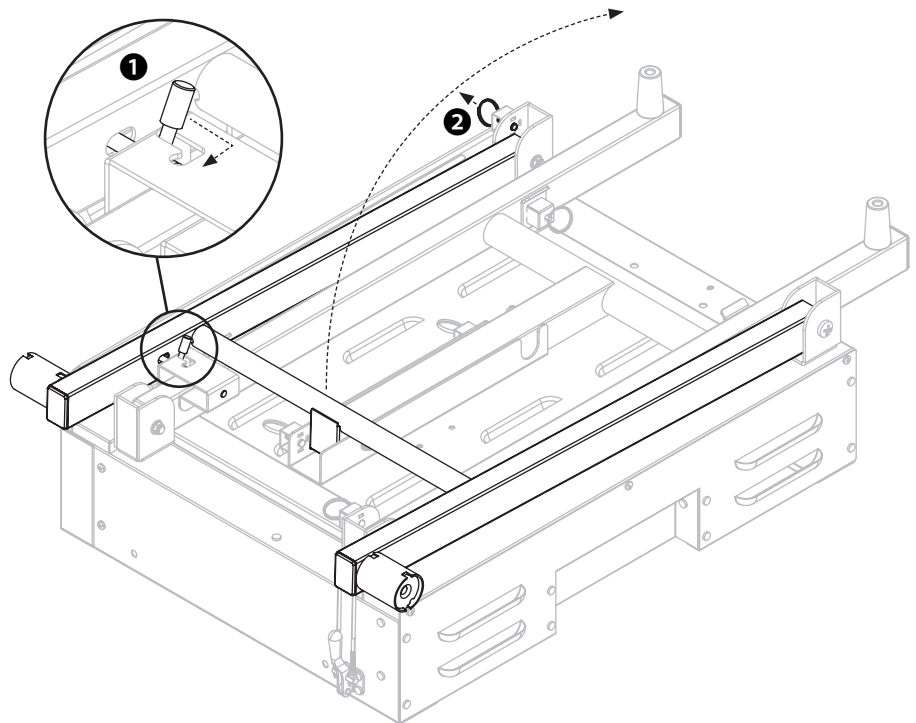
PASO 01 Con la ayuda de otra persona, retire el cuerpo de la plancha del embalaje y colóquelo boca abajo sobre una superficie lisa y plana.

Atornille las dos (2) patas de la plancha en el conjunto de la pata izquierda.



PASO 02 ① Tire del pasador de bloqueo para desbloquear el conjunto de la pata derecha.

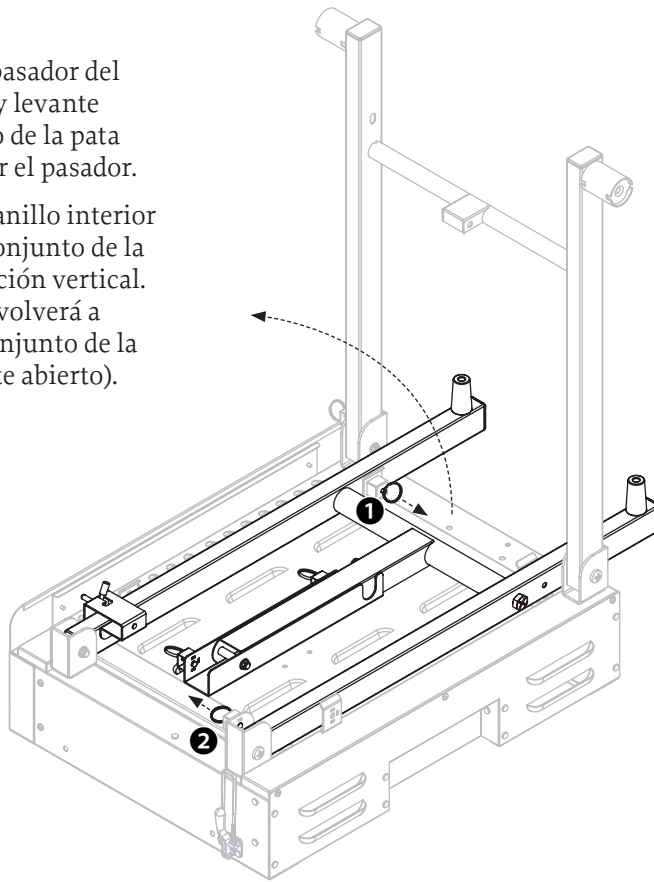
② Tire del pasador del anillo exterior derecho y levante el conjunto de la pata derecha a su posición vertical. (El pasador de anillo se volverá a enganchar cuando el conjunto de la pata esté completamente abierto).



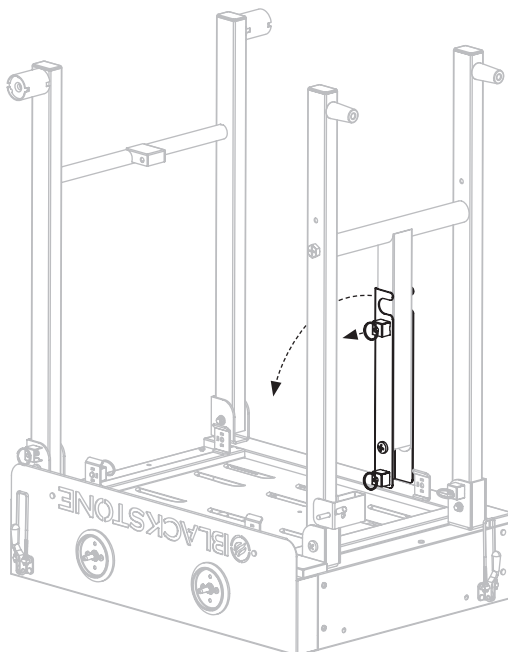


PASO 03 ① Tire del pasador del anillo derecho interno y levante ligeramente el conjunto de la pata izquierda antes de soltar el pasador.

② Tire del pasador del anillo interior izquierdo y levante el conjunto de la pata izquierda a su posición vertical. (El pasador de anillo se volverá a enganchar cuando el conjunto de la pata esté completamente abierto).



PASO 04 Tire del pasador del anillo lejano para desplegar la barra transversal.

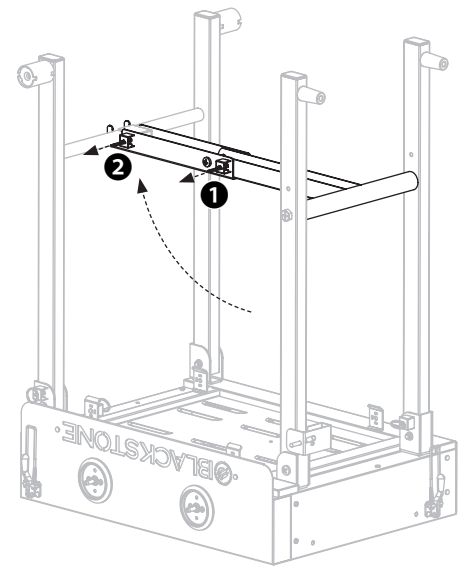




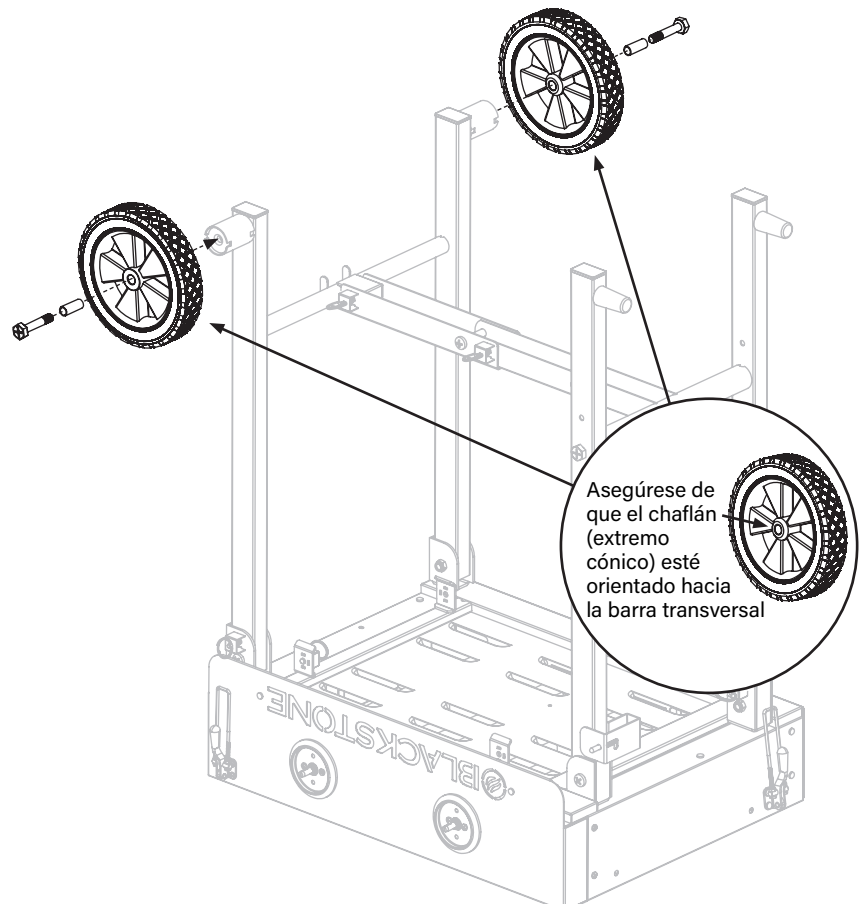
PASO 05 Levanta el travesaño.

❶ Tire del pasador del anillo central para permitir que la barra transversal se bloquee en su posición abierta. (El pasador de anillo se volverá a enganchar cuando la barra transversal esté en posición horizontal).

❷ Tire del pasador del anillo más alejado para permitir que la barra transversal se alinee con el conjunto de la pata derecha. (El pasador de anillo volverá a engancharse cuando la barra transversal esté alineada correctamente).



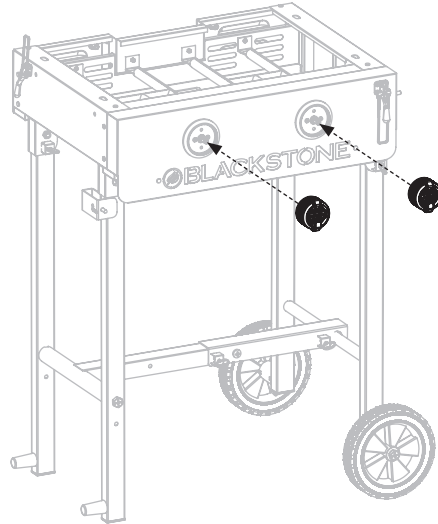
PASO 06 Utilice dos (2) pernos escalonados M10x17 y manguitos para pernos para instalar las dos (2) ruedas en el conjunto de la pata derecha.





PASO 07 Con la ayuda de otra persona, coloque la plancha sobre sus patas.

Instale las dos (2) perillas de control empujándolas en su lugar en la posición APAGADO.



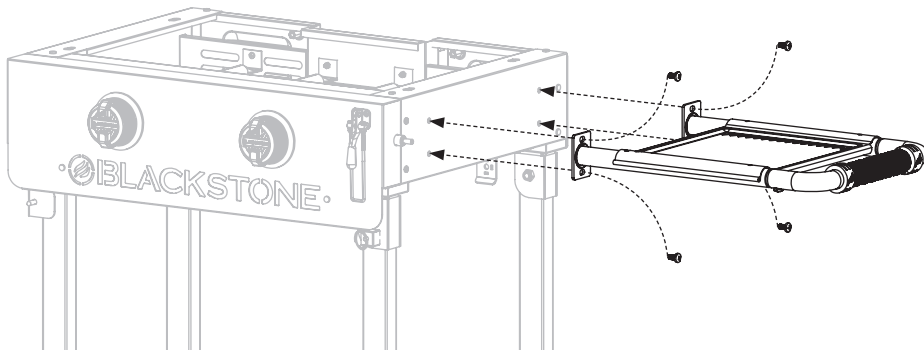
⚠ ADVERTENCIA

No toque el mango mientras la unidad esté caliente.

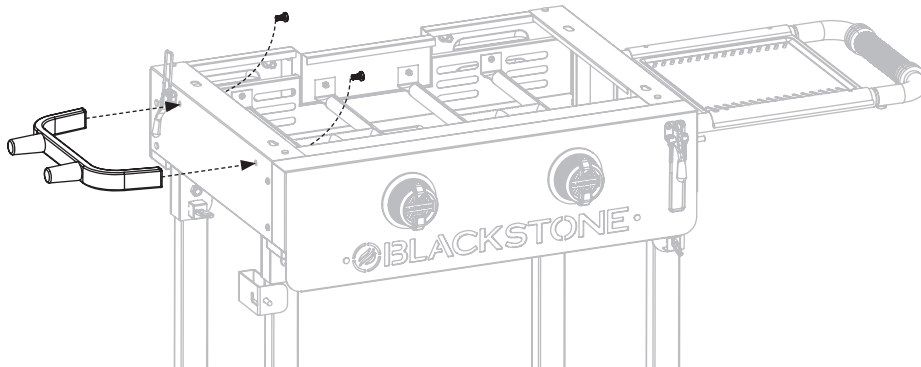
⚠ PRECAUCIÓN

- El peso máximo en el estante lateral es de 10 lb (4.5 kg).
- El estante lateral puede calentarse mientras se usa la plancha.

PASO 08 Utilice cuatro (4) pernos M6x12 para fijar el estante lateral al lado derecho de la plancha.

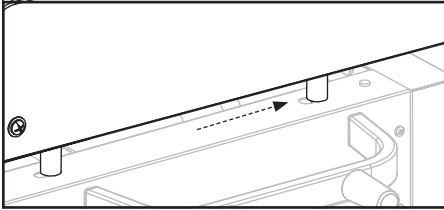


PASO 09 Utilice los dos (2) pernos M6x12 preinstalados en el mango lateral para sujetar el mango lateral al lado izquierdo de la plancha.



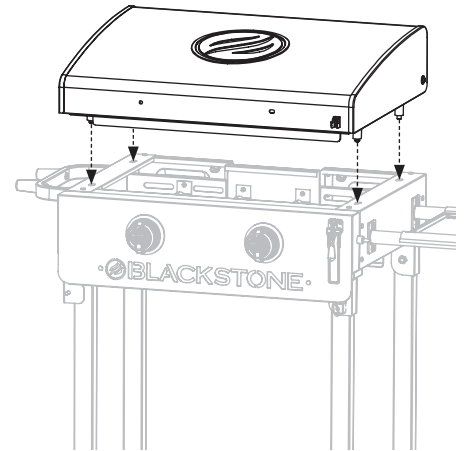
**⚠ ADVERTENCIA**

No deje la campana cerrada por más de 10 minutos mientras cocina.

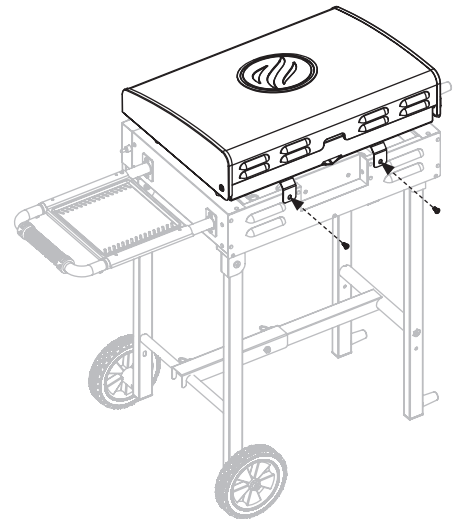


Asegúrese de que las clavijas delanteras estén completamente asentadas en los orificios, luego empuje la parte superior de la plancha hacia adelante para bloquear la plancha en su lugar.

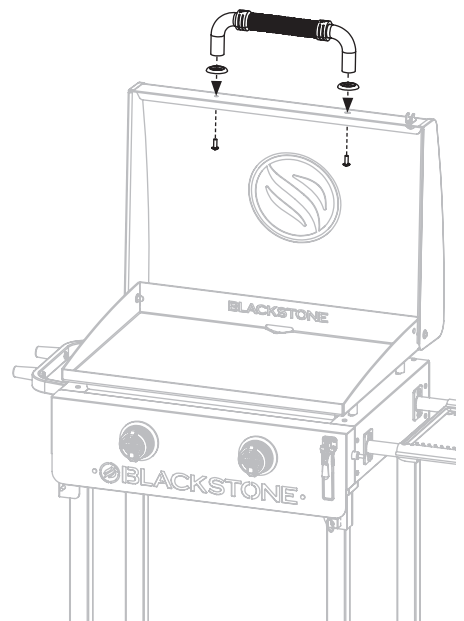
PASO 10 Coloque la parte superior y la cubierta de la plancha sobre el cuerpo de la plancha alineando las cuatro clavijas con los orificios del cuerpo. Asegúrese de que las clavijas delanteras estén completamente asentadas en los orificios, luego empuje la parte superior de la plancha hacia adelante para bloquear la plancha en su lugar.



PASO 11 Use dos (2) pernos M6x12 para asegurar la parte posterior de la parte superior y el capó de la plancha a la parte posterior del cuerpo de la plancha.

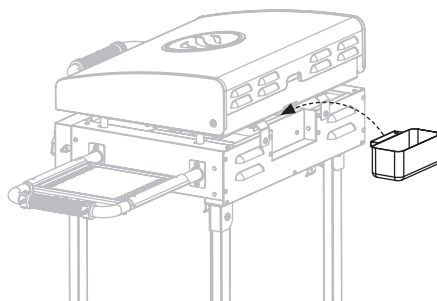


PASO 12 Utilice los dos tornillos M6x16 preinstalados en la manija de la campana para sujetar la manija de la campana y dos (2) arandelas de la manija de la campana a la campana..

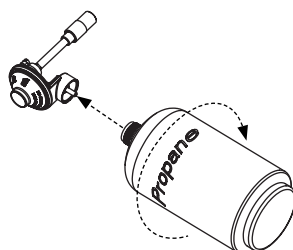




PASO 13 Cuelgue la taza de grasa en la parte posterior del cuerpo de la plancha.

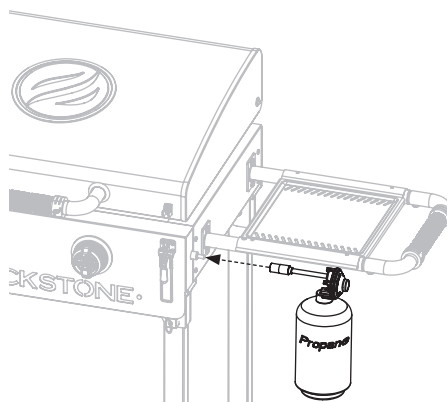


PASO 14 Atornille la botella de LP en el regulador de gas, girando el tanque en sentido horario.



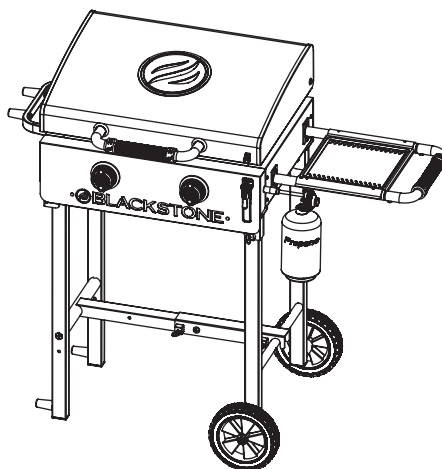
PASO 15 Inserte el regulador de gas en la línea de combustible de la plancha. Gire el collar del regulador de gas en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo a la línea de combustible.

(NOTA: asegúrese de que la botella de propano esté inclinada como se muestra).



PASO 16 Vaya a la sección de Instrucciones de curación de la plancha del capítulo Cuidado y mantenimiento.

¡Disfrute cocinando al aire libre en su Blackstone!



VÍDEOS DE MONTAJE

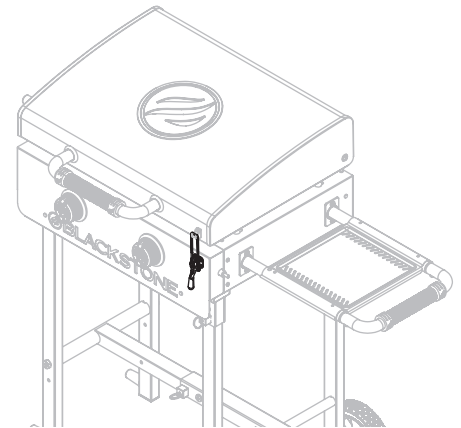
Vea videos de soporte técnico y ensamblaje de productos en línea en blackstoneproducts.com/support y en YouTube @BlackstoneGriddles





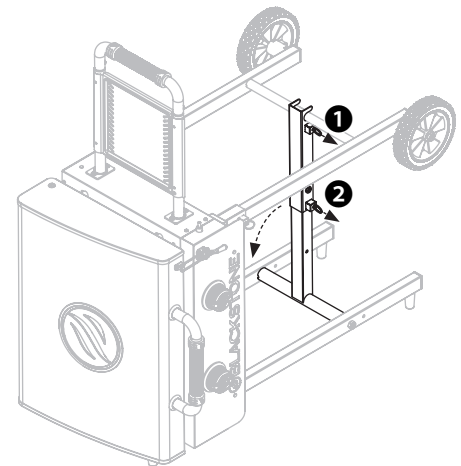
PLEGADO DE LAS PATAS DE LA PLANCHA PARA SU TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

PASO 01 Desconecte la botella de GLP, el regulador y la taza de grasa. Asegúrese de que el capó esté cerrado con hebilla. Asegúrese de que el capó esté abrochado.

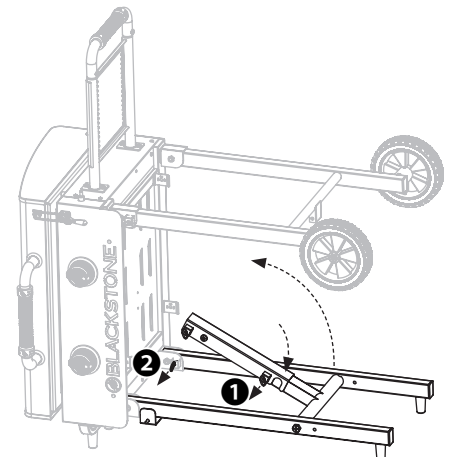


PASO 02 Ponga la plancha de lado.

- 1 Tire del pasador del anillo más alejado para desbloquear la barra transversal del conjunto de la pata derecha.
- 2 Tire del pasador del anillo central para plegar la barra transversal.



PASO 03 1 Tire del pasador del anillo más alejado para bloquear la barra transversal. 2 Tire del pasador del anillo interior izquierdo para plegar el conjunto de la pata izquierda.

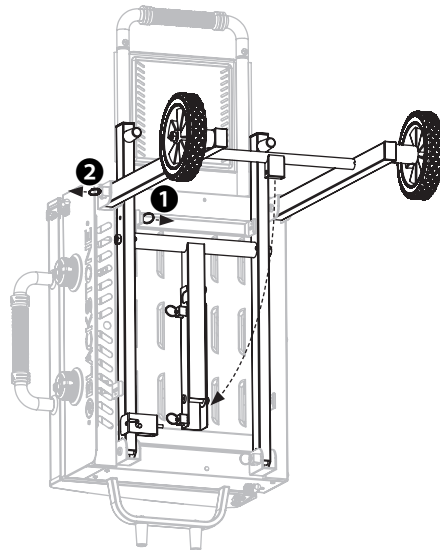




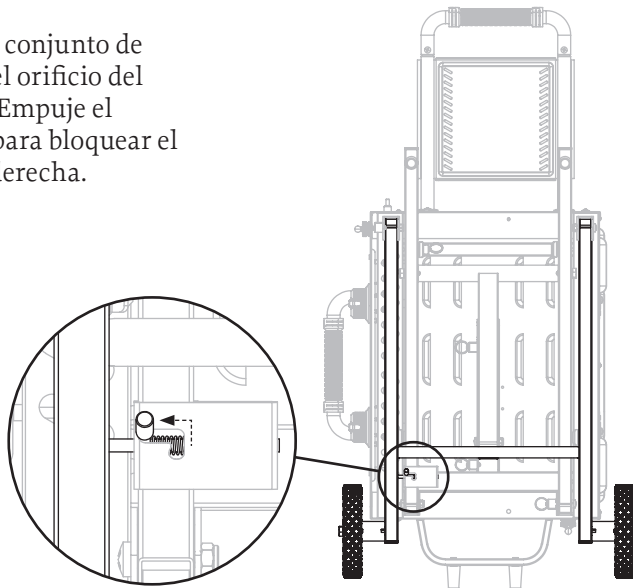
PASO 04 Alinee el conjunto de la pata izquierda con el orificio del pasador del anillo derecho interno.

❶ Tire y suelte el pasador del anillo derecho interno para bloquear el conjunto de la pata izquierda.

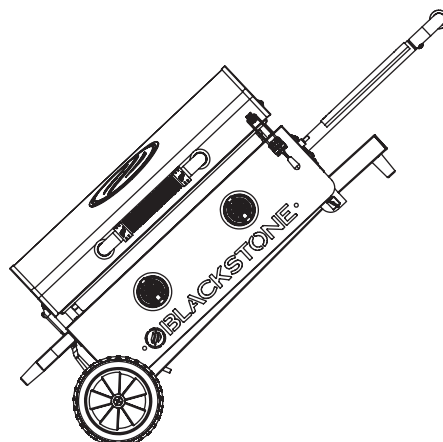
❷ Tire y suelte el pasador del anillo exterior derecho para doblar el conjunto de la pata derecha.



PASO 05 Alinee el conjunto de la pata derecha con el orificio del pasador de bloqueo. Empuje el pasador de bloqueo para bloquear el conjunto de la pata derecha.



PASO 06 ¡Listo para llevar!



**⚠ PELIGRO**

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

GPL es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con el aire.

⚠ PRECAUCIÓN

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

COMBUSTIBLE | BOTELLA DE PROPANO DE 1 LB (453 G)

Sección 01

REQUISITOS DE LA BOTELLA DE GPL

REQUISITOS DEL CILINDRO DE GLP

La botella de GLP utilizada con su plancha debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Tamaño: 9.2 x 18.7 cm (3,8 x 7,8 pulgadas), 1 lb (453 g).

CONEXIÓN DE LA BOTELLA DE GLP

Assurez-vous que la bouteille GPL est positionnée sous le détendeur.

Si le niveau de liquide du propane est au-dessus du régulateur, le régulateur givrera.

DESCONECTAR LA BOTELLA DE GLP

PASO 01 Asegúrese de que las perillas de control estén apagadas.

PASO 02 Una vez que el aparato se haya enfriado, desconecte el regulador de la línea de gas desenroscando el collar.

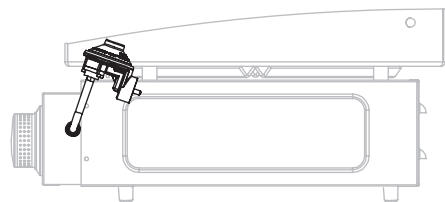
PASO 03 Dévisser la bouteille GPL du détendeur.

- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée.
- Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



Si el glaseado persiste después de que la botella esté colocada correctamente:

Apague el aparato y desconecte la botella de GPL inmediatamente. Esto indica un problema con la botella y no debe usarse en ningún producto. **Devuelva la botella al proveedor.**



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



NOTAS:

Series of horizontal dashed lines for taking notes.

EXPERIENCIA DE COCINA MEJORADA

Visite **blackstoneproducts.com** para encontrar accesorios que le permitan ahorrar tiempo.



⚠ PELIGRO

Un cilindro de GLP que no esté conectado para su uso **NO** debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.

- Los cilindros de GLP solo deben almacenarse al aire libre y en un lugar fresco y seco.
- Un cilindro de GLP **NO** debe almacenarse debajo o cerca del aparato, al alcance de los niños o en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- **NUNCA** deje un cilindro de GLP dentro de un vehículo que puede sobrecalentarse con el sol.

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

⚠ PELIGRO

• **NUNCA llene un cilindro de GPL más del 80% de su capacidad.**

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 GPL y del aparato y llame al departamento de bomberos.

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

**⚠ ADVERTENCIA**

No se incline sobre la plancha mientras se enciende.

⚠ ADVERTENCIA

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

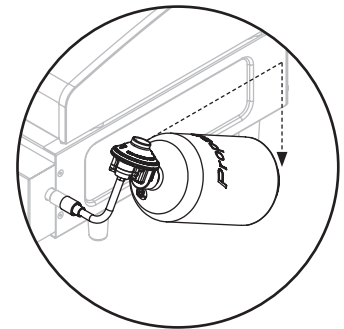
Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidental o inadvertidamente con riesgo de lesiones.

ENCENDIDO | PIEZOELÉCTRICO

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR DE PROPANO

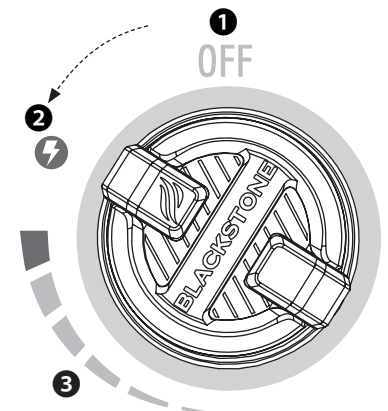
Para un encendido y funcionamiento adecuados del aparato, siga los pasos a continuación.

PASO 01 Asegúrese de que el regulador de gas esté inclinado hacia la parte posterior del aparato y de que la botella de GPL esté colocada debajo del regulador.



PASO 02

- 1 Presione la perilla de control para que comience a fluir el gas.
- 2 Gire la perilla de control en sentido antihorario para activar el motor de arranque.
- 3 Ajuste la temperatura al nivel deseado.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visite BLACKSTONEPRODUCTS.COM/SUPPORT para obtener información adicional sobre la solución de problemas.

Sección 01 ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

SÍNTOMAS

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

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

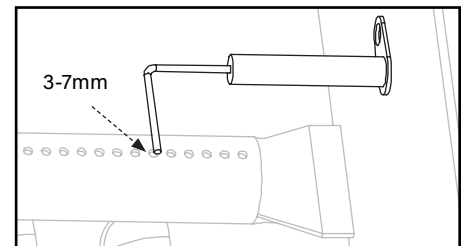
Si esto no funciona, para determinar la causa, intente encender su aparato con un fósforo. (Consulte las Instrucciones de encendido de fósforos en la sección Limpieza del conjunto del quemador del capítulo Cuidado y mantenimiento.)

Si **PUEDES** encender su aparato con un fósforo

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

Si **NO PUEDES** encender su aparato con un fósforo

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

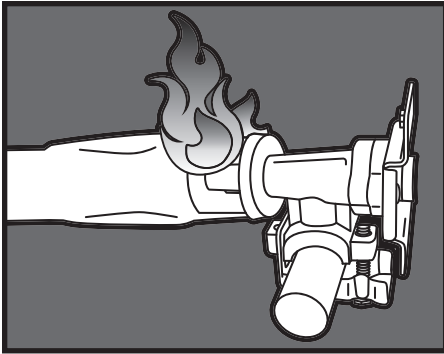


Asegúrese de que la aguja de encendido esté colocada a 3-7 mm de distancia del tubo del quemador, colocada sobre un orificio del quemador.



Sección 02

FLUJO DE GAS



SÍNTOMAS

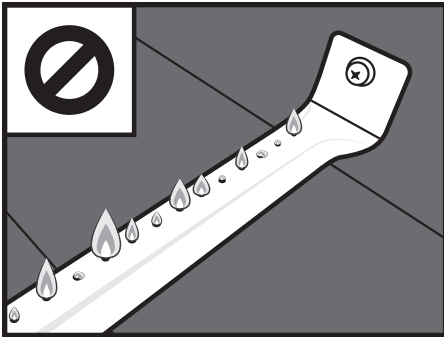
01. Una llama sale de la puerta de aire.

POSIBLES CAUSAS

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

SOLUCIÓN

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



SÍNTOMAS

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

POSIBLES CAUSAS

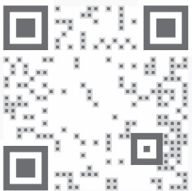
01. Algo está bloqueando la puerta de aire para el quemador. Esto impide que el oxígeno se mezcle correctamente con el propano para obtener llamas saludables.

SOLUCIÓN

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

SOPORTE TÉCNICO:

Escanee el código QR para ver más videos o visite el canal de Blackstone en YouTube en [youtube.com/blackstonegriddles](https://www.youtube.com/blackstonegriddles)





SÍNTOMAS

- 01. El aparato no alcanzará una temperatura alta 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.

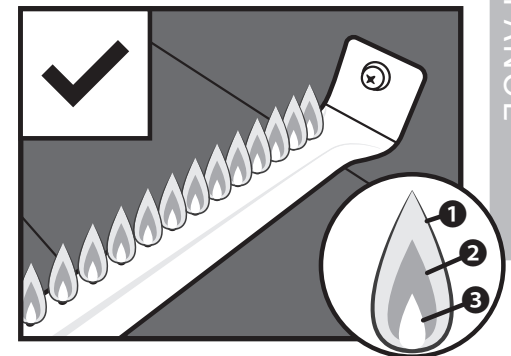
POSIBLES CAUSAS

SOLUCIÓN

01. El cilindro de GPL está vacío o bajo.	Rellene o reemplace el tanque de propano.
02. 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.)
03. Las regulaciones de los Estados Unidos requieren que todos los reguladores 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 tasa de flujo a través del regulador es demasiado alta (un síntoma de una fuga grande), el dispositivo limitador de flujo se activará, restringiendo el flujo de propano para reducir la posibilidad de un incendio peligroso. Este sistema de seguridad puede activarse accidentalmente al abrir un tanque de propano demasiado rápido o al abrir el tanque de propano cuando la perilla de un quemador no está en la posición de apagado.	Este sistema de seguridad se puede restablecer mediante: Mover las perillas de los quemadores a la posición de apagado, cerrar el tanque de propano y desconectar 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 volante OPD media vuelta. Encienda su aparato como se describe en el capítulo Encendido.
04. Regulador atascado en posición de seguridad.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

PATRÓN DE LLAMA DE QUEMADOR

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



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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA manipule piezas calientes con manos desprotegidas.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

LIMPIEZA GENERAL

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

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

PARTES PLÁSTICAS: Lave con agua tibia jabonosa y seque.

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

SUPERFICIES DE ACERO

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

DESPUÉS DE CADA USO

Asegúrese de limpiar cualquier parte del aparato que se caliente y experimente acumulación de grasa antes del próximo uso. De lo contrario, podría producirse un incendio.



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.
- Tenga cuidado de secar siempre completamente su electrodoméstico antes de guardarlo y manténgalo alejado de la lluvia y los rociadores.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros desechos en los orificios del quemador.
- Cuando el suministro de gas esté conectado al electrodoméstico, guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Almacene el electrodoméstico en interiores SOLAMENTE si el suministro de gas está apagado, desconectado, retirado del electrodoméstico y almacenado al aire libre.
- Cuando retire el electrodoméstico del almacenamiento, limpie el conjunto del quemador antes de encender el electrodoméstico (Consulte la sección Limpieza del conjunto del quemador).

CONTROL DE LA VÁLVULA

Asegúrese de que el gas esté cerrado en la válvula de cierre de suministro antes de revisar las válvulas del aparato. Las perillas deben girarse a la posición OFF (Apagado).

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

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

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

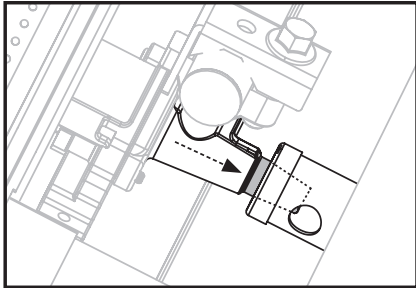
GUÍA DE AJUSTE DE LA CUBIERTA

Visítenos en línea en blackstoneproducts.com/support para encontrar una cubierta que se adapte a su electrodoméstico.



**⚠ ADVERTENCIA**

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

**Sección 02****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 Asegúrese de que el gas esté apagado en las perillas de control y en el suministro de gas. Retire la placa de cocción.

PASO 02 Separe con cuidado y retire el quemador.



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

Se incluyen los siguientes métodos adicionales:

a Pase un alambre rígido doblado en un pequeño gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.

b Use una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y por fuera de los puertos del quemador. Compruebe que el aire sopla a través de cada agujero. (Use protección para los ojos)

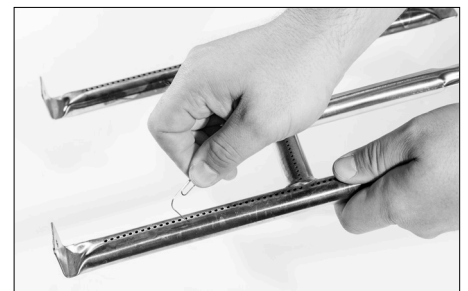


PASO 04 Cepille toda la superficie exterior del quemador para eliminar la suciedad.



PASO 05 Limpie los puertos bloqueados con un cable rígido, como un clip de papel abierto. Luego, reemplace con cuidado los quemadores y vuelva a colocarlos.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar con las aberturas de la válvula.

**VIDEO TUTORIAL**

How to Clean Your Burner Tube | Blackstone Griddle



▶ youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8





MANTENIMIENTO DE QUEMADORES

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

- Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.
- El quemador debe retirarse y limpiarse anualmente o siempre que se encuentren grandes acumulaciones o insectos / nidos de insectos para garantizar que no haya obstrucciones en los ojos de buey 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.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CON FÓSFOROS

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

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

PASO 02 Retire la placa de cocción.

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

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

CONTROL DE LLAMA DEL QUEMADOR

Siempre revise la llama del quemador antes de usar.

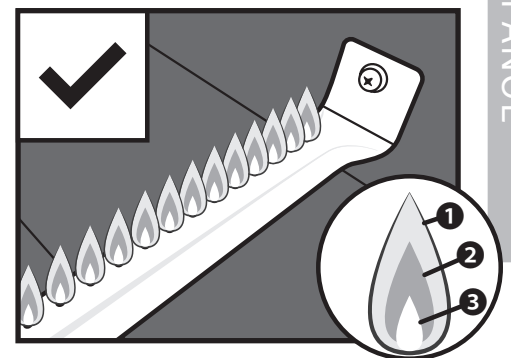
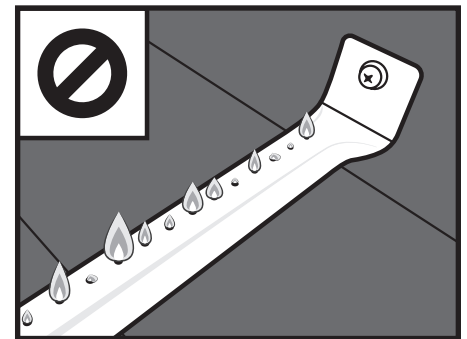
PASO 01 Encienda los quemadores y gire las perillas de alto a bajo. Cuando la perilla está en alta, las llamas deben ser más grandes que cuando la perilla está en bajo.

PASO 02 Realice la verificación de la llama del quemador mirando debajo de la parte superior de la cocina en el costado de la unidad para ver los quemadores debajo.

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

⚠ ADVERTENCIA

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



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**.



VIDEO TUTORIAL

How to Season a New Blackstone Griddle | Blackstone Griddle



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



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

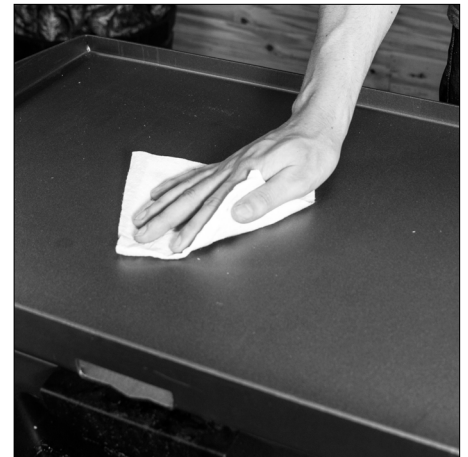
Sección 03

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.

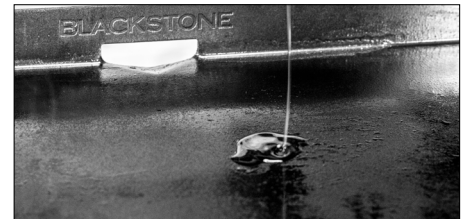
PASO 01 Asegúrese de que la parte superior de la plancha esté limpia de escombros. (Para la primera limpieza, consulte la sección Limpieza de la parte superior su plancha)

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



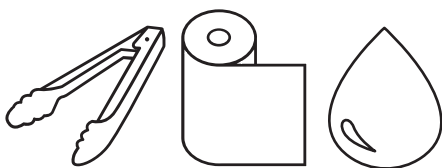
PASO 02 Pon tu plancha a fuego alto hasta que la parte superior de la plancha cambie de color. Usa unas pinzas para sostener una toalla de papel o un paño de algodón y esparce 2-3 cucharadas de tu aceite condimentado sobre la superficie de la plancha.

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



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

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



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



¿POR QUÉ NECESITO SAZONAR MI PLANCHA?

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

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL CONDIMENTO DE LA PLANCHA

SÍNTOMAS

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

POSIBLES CAUSAS

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

SOLUCIÓN

Primero, encienda la plancha a fuego alto y déjela calentar durante 10-15 minutos. Luego, raspe la mayor cantidad de aceite espesado y parcialmente cocido que pueda. Luego, vuelva a sazonar con una capa muy fina de aceite.

SÍNTOMAS

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

POSIBLES CAUSAS

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

SOLUCIÓN

Aplique una capa fina de aceite entre cocciones para mantener la superficie de cocción sazonada. (Consulte la sección Limpieza de la parte superior su plancha). Después de usar la plancha para varias cocciones, el condimento se nivelará y mejorará.

Para obtener más información sobre la solución de problemas, consulte el capítulo Resolución de problemas.

Para preguntas frecuentes, visite blackstoneproducts.com/faq

⚠ PRECAUCIÓN

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

¿QUÉ ACEITE ES MEJOR USAR?

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



¿Puedo usar cualquier aceite de grado alimenticio?

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

Si prefiere usar una grasa animal para condimentar, use solo grasa fundida (sebo puro, schmaltz, etc.) sin aditivos.

**⚠ PELIGRO**

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

La bandeja de grasa debe retirarse y vaciarse después de cada uso.
No retire la bandeja de grasa hasta que la plancha se haya enfriado por completo.

PARA CADA SUPERFICIE DE PLANCHA

El **Blackstone Griddle Degreaser and Cleaning Spray** es lo suficientemente suave como para limpiar todas las superficies de la plancha. Úselo en la parte superior de la plancha, el marco de la plancha o en cualquier lugar que experimente una acumulación de grasa.

**Sección 04****LIMPIEZA DE LA PARTE SUPERIOR SU PLANCHA**

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

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



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



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

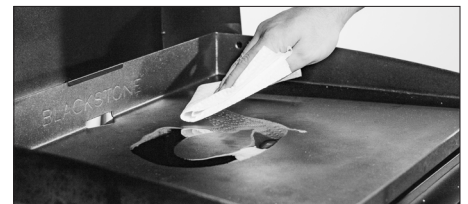
**NO USE MÁS DE DOS CUCHARADAS DE AGUA POR VEZ.**

(Para los residuos de comida adheridos, use un poco de sal gruesa).

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.





LA PRIMERA LIMPIEZA

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)

PROTEGIENDO LA PARTE SUPERIOR DE SU PLANCHA

Guarde la plancha en un lugar fresco y seco. Cubra siempre la plancha si la almacena al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas para plancha que ofrece Blackstone.

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

CORTAR EN LA PARTE SUPERIOR DE LA PLANCHA

Usar un cuchillo directamente sobre la superficie de la plancha no dañará la superficie de la plancha.

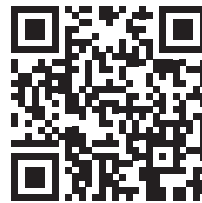
ELIMINACIÓN DE ÓXIDO

Si aparece óxido en la superficie de la plancha, frótelo con lana de acero, papel de lija de grano bajo o **Blackstone Pumice Stone** y vuelva a secar la superficie.

Recovering your Blackstone Griddle Top



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



⚠️ ADVERTENCIA

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

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

⚠️ PRECAUCIÓN

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

VÍDEOS DE MONTAJE

Vea videos de soporte técnico y ensamblaje de productos en línea en blackstoneproducts.com/support y en YouTube [@BlackstoneGriddles](https://www.youtube.com/@BlackstoneGriddles)





RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

TACOS BORRACHOS

🍴 Para 4 | ⌚ 2 - 4 horas

Ingredientes

- 12 oz de cerveza rubia
- 2 lb de solomillo
- 1 manojo de cilantro (finamente picado)
- 1/4 de cebolla blanca (finamente picada)
- 1/4 cucharada de pimienta negra
- 4 dientes de ajo (picados en trozos grandes)
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 24 tortillas (tortillas pequeñas de 4.5")
- Sal (al gusto)

PASO 01 Sazone los filetes de solomillo con sal y pimienta negra, asegurándose de untar bien los filetes con sal y pimienta.

PASO 02 Cortar el bistec en trozos pequeños.

PASO 03 En una bolsa de plástico, coloque los trozos de carne, la cebolla, el ajo y el cilantro. Mezcle todos los ingredientes.

PASO 04 Una vez mezclados todos los ingredientes, agrega poco a poco el contenido de la botella de cerveza (fría o temperatura ambiente) en la bolsa plástica.

PASO 05 Sacar el aire de la bolsa plástica y dejar marinar la carne en el frigorífico entre 2 y 4 horas.

PASO 06 Cuando la carne esté lista, escurrir la cerveza y colocar la carne en un plato.

PASO 07 Precalienta la plancha Blackstone a fuego medio durante cinco minutos. Luego, agregue aceite vegetal a la superficie y deje que alcance la temperatura durante treinta segundos. Agregue su bistec previamente marinado a la plancha Blackstone.

PASO 08 Cocine el bistec durante unos tres minutos o hasta que esté bien cocido y colóquelo en un tazón.

PASO 09 Extienda todos los jugos restantes del bistec en la plancha y coloque las tortillas encima hasta que estén cocidas (las tortillas cambian ligeramente de color y se vuelven maleables), volteando las tortillas de vez en cuando.

PASO 10 Para hacer los tacos, coloque una tortilla encima de la otra (dos tortillas juntas). Con una cuchara coloca el bife encima de las tortillas y decora con cebolla blanca finamente picada y cilantro. También puede agregar su salsa favorita.



RECETAS PARA DESAYUNO

PANQUEQUES DE FRESAS Y CREMA

Receta de Danielle Zechmann



PASO 01 Separe el huevo y bata la clara de huevo hasta que se formen picos rígidos. Dejar de lado.

PASO 02 Haz tu relleno de queso crema. Batir el queso crema, el azúcar y el jugo de limón. Luego, gire a velocidad baja y agregue la crema batida. Dejar de lado.

PASO 03 Comienza tu jarabe de fresa. En una cacerola, agregue las fresas picadas, el azúcar, el jugo de limón y cocine a fuego lento en la parte superior de la plancha o en el quemador lateral hasta que los jugos se hayan espesado ligeramente. (Alrededor de 20-25 minutos)

PASO 04 En un tazón, combine todos los ingredientes secos para panqueques.

PASO 05 En un recipiente aparte, mezcle la yema de huevo, la leche, el jugo de limón, la ricota, la mantequilla y la vainilla.

PASO 06 Agregue lentamente los ingredientes secos y mezcle hasta que se combinen.

PASO 07 Agregue suavemente las claras de huevo y los trocitos de fresa a la mezcla para panqueques.

PASO 08 Precaliente la plancha a fuego medio. Derrita una cucharada de mantequilla en la plancha y extienda. Vierta 1/4 taza de mezcla para panqueques en la plancha y deje cocinar hasta que comiencen a formarse burbujas y los bordes estén ligeramente dorados. Unos 3-4 minutos. Voltee y cocine otros 3 minutos.

PASO 09 Una vez que todos sus panqueques estén cocidos, tome un plato y comience a colocarlos en capas. Comience con un panqueque, luego extienda un poco del relleno de queso crema y cubra con el jarabe de fresa.

Relleno de queso crema

- 8 oz de queso crema, temperatura ambiente
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2/3 taza de crema para batir

Jarabe de fresa

- 1 pinta de fresas cortadas en trozos (congeladas está bien)
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

🍴 Para 6 | ⌚ 45 minutos

Ingredientes para panqueques

- 1 huevo, separado
 - 1/2 taza de leche
 - 1/3 taza de queso ricota
 - 2 cucharadas de mantequilla derretida
 - 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
 - 2 cucharaditas de jugo de limón
 - 5 fresas picadas en trocitos (congelado está bien)
- INGREDIENTES SECOS**
- 2/3 taza de harina para todo uso
 - 2 cucharaditas de levadura en polvo
 - 1 cucharada de azúcar
 - una pizca de sal

RECETAS EN VIDEO:

Encuentra más inspiración y recetas en



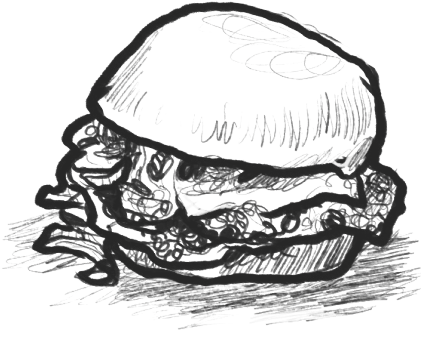
blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

HAMBURGUESA DE CEBOLLA FRITA DE OKLAHOMA

🍴 Para 4 | ⌚ 7 minutos

Ingredientes

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

PASO 01 Precalienta tu Blackstone a fuego alto.

PASO 02 Haga cuatro (4) de 2 oz Albóndigas sin apretar con la carne molida y colocar en la plancha caliente. Agregue una pizca de sal sobre cada uno y, usando su **Blackstone Burger Press**, rómpalos muy finos.

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

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

PASO 05 Para emplatar, retire el panecillo inferior de la parte superior y colóquelo en el plato. Use su espátula para levantar la hamburguesa con el panecillo superior y agréguela al panecillo inferior.

PASO 06 Sirva caliente con unas hojuelas de pepinillo encurtido.

RECETAS EN VIDEO:

Encuentra más inspiración y recetas en



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



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



@blackstoneproducts



NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

GARANTÍA DE 1 AÑO

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

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

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

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que el producto cubierto por este acuerdo está libre de defectos de material y mano de obra bajo el uso y servicio normal para el cual fue diseñado si, pero solo si, ha sido operado de acuerdo con North Atlantic Imports LLC instrucciones exclusivamente para uso doméstico, y no para club público o privado, institucional o comercial.

La obligación de North Atlantic Imports LLC bajo esta garantía se limita a reemplazar o reparar, sin cargo, cualquier parte o partes que puedan probar, a satisfacción de North Atlantic Imports LLC, ser defectuosas bajo el uso y servicio doméstico normal dentro de los siguientes períodos establecidos de tiempo desde la fecha de compra; durante un año desde la compra, todas las piezas, el acabado y la mano de obra. Si cualquier incumplimiento de esta garantía se hace evidente durante los períodos de garantía aplicables indicados anteriormente, el comprador original debe notificar a North Atlantic Imports LLC del incumplimiento de la garantía dentro del período de garantía aplicable.

North Atlantic Imports LLC, previo aviso y cumplimiento por parte del comprador original de dichas instrucciones, corregirá dicha no conformidad reparando o reemplazando la pieza o piezas defectuosas.

La corrección en la forma provista anteriormente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones de North Atlantic Imports LLC con respecto a la calidad del producto.

North Atlantic Imports LLC no garantiza que este equipo cumpla con los requisitos de ningún código de seguridad de ningún estado, municipio u otra jurisdicción, y el comprador original asume todo el riesgo y la responsabilidad que resulte del uso del mismo, ya sea que se use de acuerdo con North Atlantic Imports. Instrucciones de LLC o de otro tipo.

Esta garantía no cubre y está destinada a excluir cualquier responsabilidad por parte de North Atlantic, sus agentes, servidores o empleados, ya sea bajo esta garantía o implícita por ley, por cualquier daño indirecto o consecuente por incumplimiento de cualquier garantía. El comprador debe establecer todos los períodos de garantía aplicables de conformidad

con esta garantía verificando la fecha de compra original mediante la presentación del recibo de venta con fecha. Esta garantía no se aplicará a este producto o cualquier otra parte del mismo que haya sido objeto de accidente, negligencia, alteración, abuso o mal uso o que haya sido reparado o alterado sin el consentimiento por escrito de North Atlantic, fuera de la fábrica de North Atlantic Imports LLC. La garantía completa del fabricante no es válida para planchas compradas a revendedores externos sin licencia, compradas con descuento debido a piezas faltantes o dañadas, o compradas como modelo de piso; a discreción de North Atlantic Imports.

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

