

BLACKSTONE®

36" GRIDDLE COOKING STATION

with stainless steel front panel

NEW PATENT PENDING
REAR GREASE
MANAGEMENT SYSTEM



Owner's Manual

MODEL 1565





FOR OUTDOOR USE ONLY



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

1-AA Battery required for ignitor (not included)

 DANGER	 WARNING
<p>If you smell gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shut off gas to the appliance. 2. Extinguish any open flame. 3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. 2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING:

Before proceeding, make certain that you understand the IMPORTANT INFORMATION section of this manual.

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.

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

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

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

PRECAUTIONS:



1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a match or an open flame.
3. Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
5. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
6. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
7. If the information in the above two statements is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
8. Do not operate grill any closer than 36 inches from any combustible construction, including walls and ceilings.
9. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
10. The regulator used in this unit is ZHENDAR T3. If this regulator fails, it must be replaced with the exact model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer.

Installation Safety Precautions



- Use griddle, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Griddle installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- Griddle is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This griddle is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols



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

 **DANGER** 



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

 **WARNING** 

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



 **CAUTION** 

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

 **DANGER** 

If you smell gas:

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

 **WARNING** 

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

CALL THE BLACKSTONE INFORMATION CENTER FOR HELP AND PARTS
Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems?

Before returning to store, call: USA (435) 252-3030 or email us at support@blackstoneproducts.com



Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

To Installer/Assembler:
Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

 **CAUTION** 

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

 **CAUTION** 

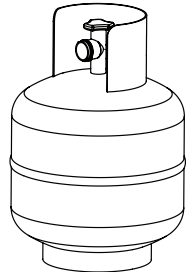
For residential use only.
Do not use for commercial cooking.

TABLE OF CONTENTS

FOR YOUR SAFETY.....	2-3
USE AND CARE.....	4-11
PARTS & HARDWARE LIST.....	12-13
ASSEMBLY.....	14-16
CARE AND MAINTENANCE.....	17
WARRANTY.....	18
GRIDDLE CARE & SEASONING.....	19
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS.....	20
CUSTOMER SERVICE.....	21
REORDERING PARTS.....	21
CONTACT INFO.....	21

Liquid Propane Cylinder Requirements

- Check to be sure that cylinders have a D.O.T. certification, and that they have been date tested within five years of use. Your LP gas supplier can do this for you.
- All LP tank supply systems must include a collar to protect the cylinder valve.
- The LP cylinder must be a 20-lb. size approximately 18¼ inches high and 12¼ inches in diameter.
- The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP - Gas Cylinders of the U .S. Department of Transportation (D .O .T .) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes or Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable



Canadian Liquid Propane Cylinder Requirements

Please Note: Your retailer can help you match a replacement tank to your griddle.

- The LP cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, T.C.



DANGER

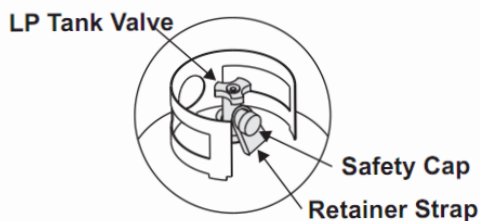


- NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an 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 your fire department.

20 lb. LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

20 lb. LP Tank

The 20 lb. LP Tank used with your grill must meet the following requirements:

- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S.

Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.

- LP Tank valve must have:
- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP Tanks equipped with this type of valve.
- LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.



LP Tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced.
- For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge new tank before filling.
- Dealer should NEVER fill LP Tank more than 80% of LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the “LP Tank” section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

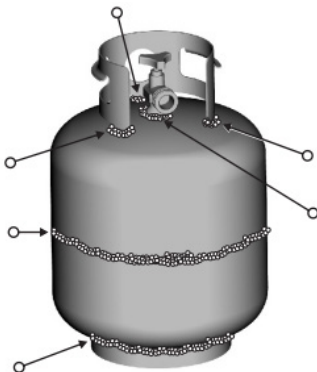
LP Tank Leak Test

For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Griddle must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep griddle away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

! WARNING !

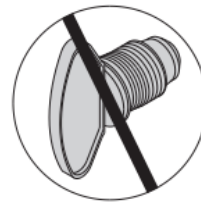
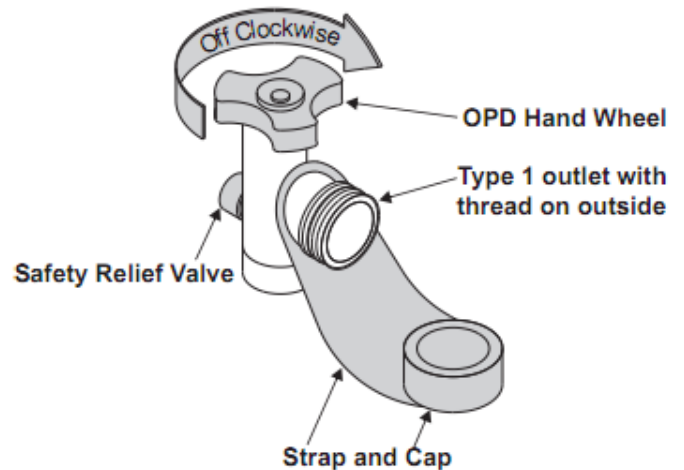
If “growing” bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!



Do not use household cleaning agents. Damage to gas valve/hose/regulator components can result.

Connecting Regulator To The LP Tank

1. LP tank must be properly secured onto griddle. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

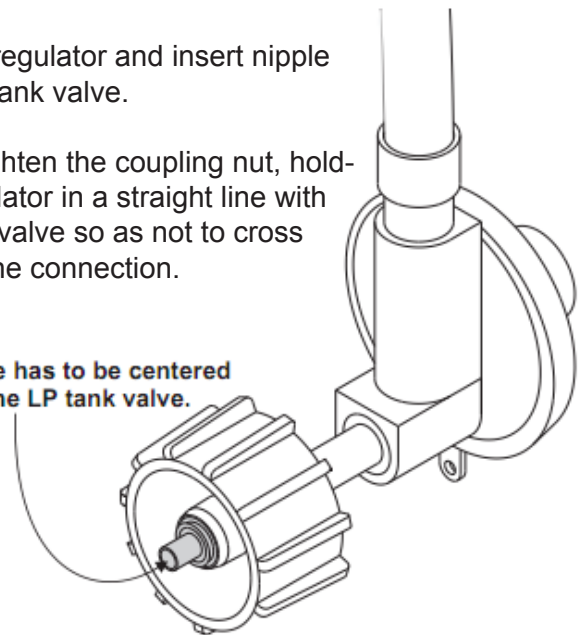


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve.

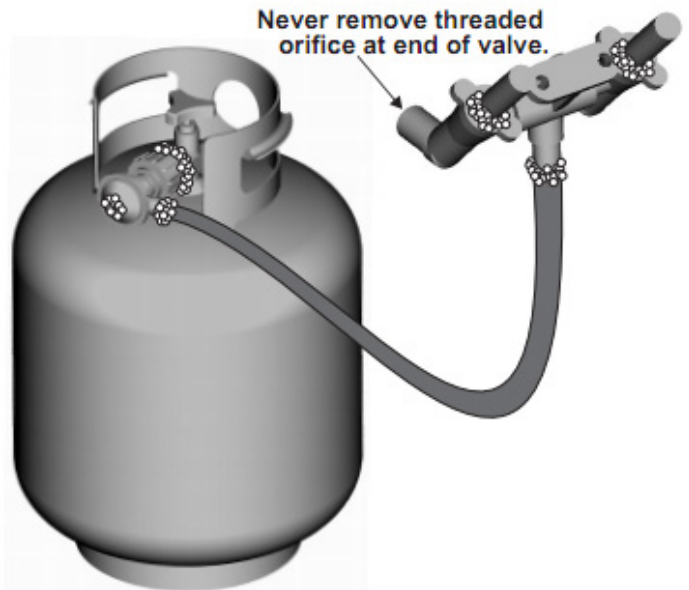
Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP tank valve.

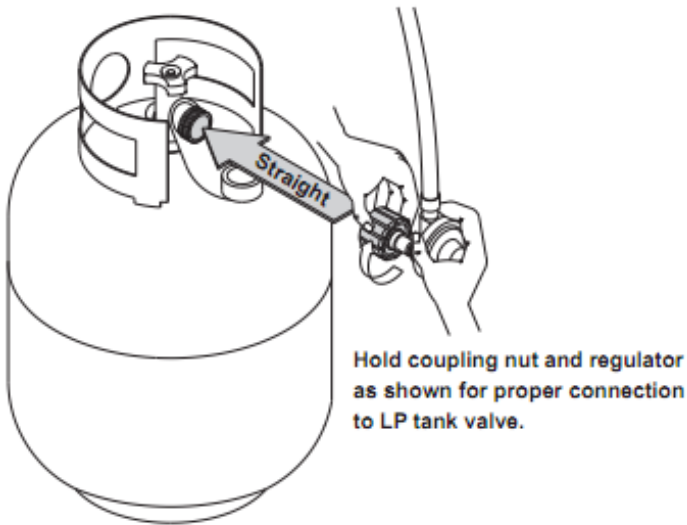


Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all griddle control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding by calling for replacement parts at (435) 252-3030.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts at (435) 252-3030.**
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.



6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance.

An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

Call (435) 252-3030 for identical replacement parts.

! DANGER !

- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

! WARNING !

- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.

SAFETY TIPS

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



WARNING



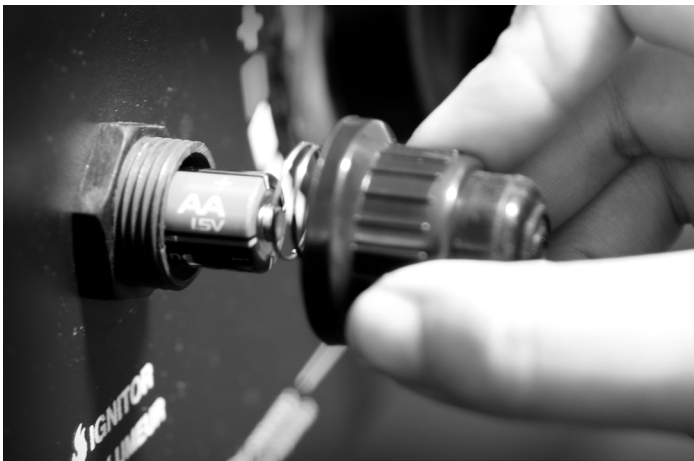
- Do not place flammable items on the side shelves near the griddle. Especially aerosol containers as they can overheat and result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.

Ignitor Lighting the Griddle

⚠ CAUTION ⚠

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

Do not lean over griddle while lighting.



1. In order for the igniter switch to work, please make sure the battery is properly installed.



2. Turn **OFF** gas burner control valves.



3. Turn **ON** gas at LP cylinder.



4. To ignite, push and turn the **IGNITION BURNER** knob to **MAX**.
5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button until the **IGNITION BURNER** lights.
6. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner controls **OFF**, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.



7. To ignite remaining burners, turn each burner knob in sequence to the position, starting with the burner closest to the **IGNITION BURNER**.
8. Once each burner has ignited, turn knobs to desired setting.

! WARNING !

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

! CAUTION !

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



Burner Flame Check

- Light the burners and rotate the knobs from high to low. You should see a smaller flame in low position than seen on high. Perform burner flame check by looking below the griddle top on the side of the unit to view the burners below (as seen in the image above). Always check the flame before each use. If there is a sudden drop or low flame issue, please refer to our troubleshooting section.

Turning Grill Off

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

Ignitor Check

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

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using griddle. Turn knobs to low position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

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

General Griddle Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Apply a strong solution of detergent and water or use a griddle cleaner with scrub brush on insides of the griddle and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic griddle/oven cleaner to painted surfaces.
- Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated griddle cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain your griddle's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use.
- Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the griddle cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.

Storing Your Griddle

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

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.
2. Remove carryover tubes and burners.
3. Detach electrode from burner.
NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you. (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times. (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times. (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings.

8. Attach electrode to burner.
9. Carefully replace burners.
10. Attach burners to brackets on firebox.
11. Reposition carryover tubes and attach to burners.

Food Safety

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

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

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

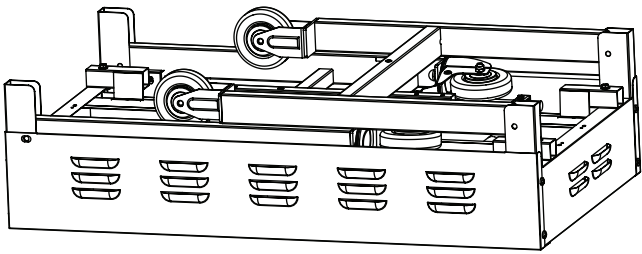
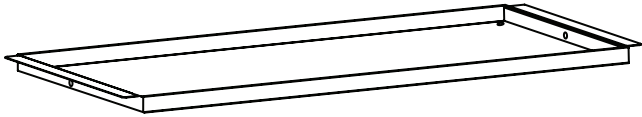
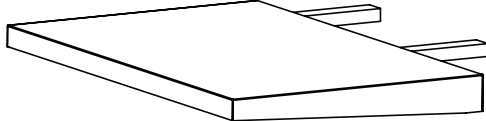
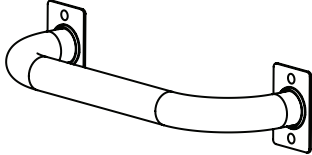
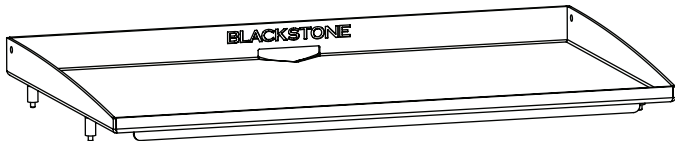
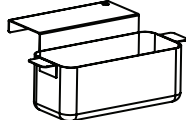
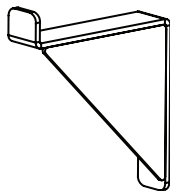
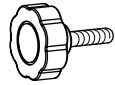
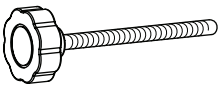
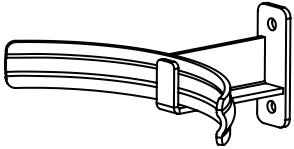
Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. For more information Visit the Canadian partnership for Consumer Food Safety Education- www.befood safe.ca.

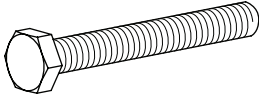

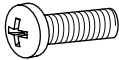

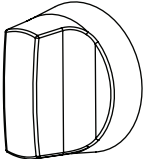
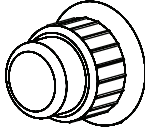
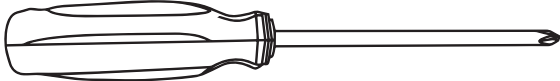
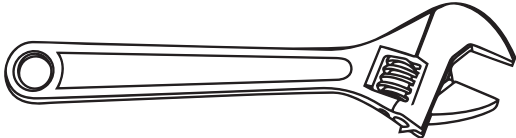
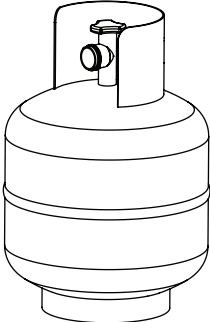

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

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

ILLUSTRATED PARTS LIST

<p>1. Body (1 pc)</p> 	<p>2. Bottom Tray (1 pc)</p> 
<p>3. Side Shelf (2 pcs)</p> 	<p>4. Side Handle (1 pc)</p> 
<p>5. Griddle Top (1 pc)</p> 	<p>6. Oil Cup (1 pc)</p> 
<p>1. Upper Tank Hanger (1 pc)</p> 	<p>8. Knob - small (4 pcs)</p> 
<p>9. Knob - big (2 pcs)</p> 	<p>10. Lower Tank Fastener (1 pc)</p> 

ILLUSTRATED HARDWARE LIST

<p>11. M6x38 Bolt (4 pcs)</p> 	<p>12. M6 Nut (4 pcs)</p> 
<p>13. M6x12 Screw (4 pcs)</p> 	<p>14. M6 Flange Nut (4 pcs)</p> 
<p>15. Valve Knob (4 pcs)</p> 	<p>16. Ignition Button (1 pc)</p> 
<p style="text-align: center;">Tools needed for assembly</p>  <p style="text-align: center;">Phillips-Head Screwdriver</p>  <p style="text-align: center;">Adjustable wrench</p>	<p style="text-align: center;">Items not included</p>  <p style="text-align: center;">20 lb. LP Gas Tank</p>  <p style="text-align: center;">AA Battery</p>

ASSEMBLY



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

Tools required: The only tool needed is a Phillips Screwdriver needed for minimal assembly on the cover and main body handles.

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

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

STEP 1: Install the two(2) wheels to the leg assembly with two(2) M6x38 bolts and two(2) M6 nuts (as shown in Diagram A).

Next, open the leg assembly by first pulling out the leg locking lever (as shown in Diagram B) and then pivot both leg assemblies to a vertical position (as seen in the image below).

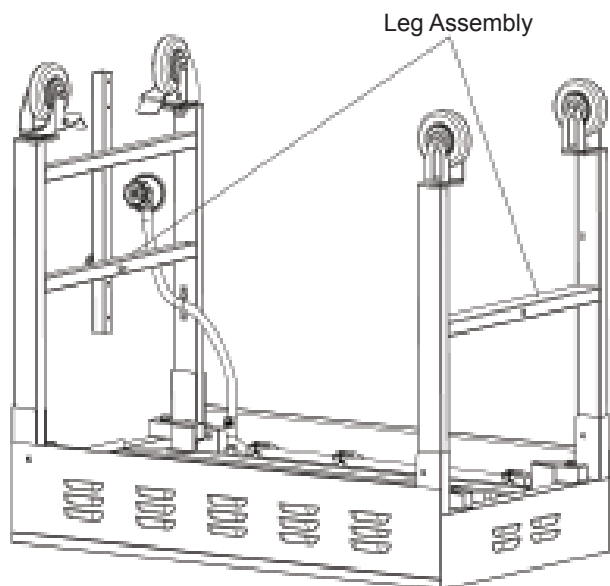


Diagram A

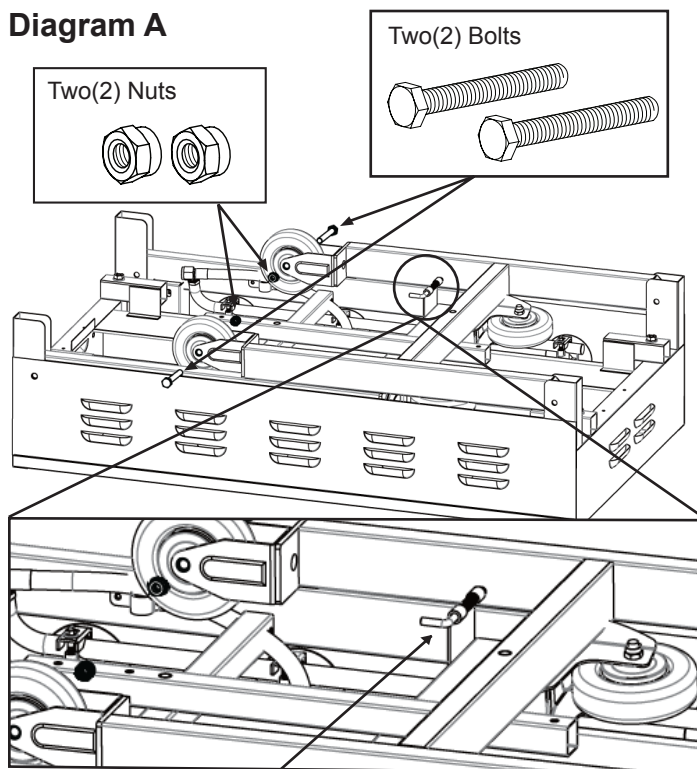


Diagram B

Pull out on the lever to unlock the legs and then bring the legs up to a vertical position.

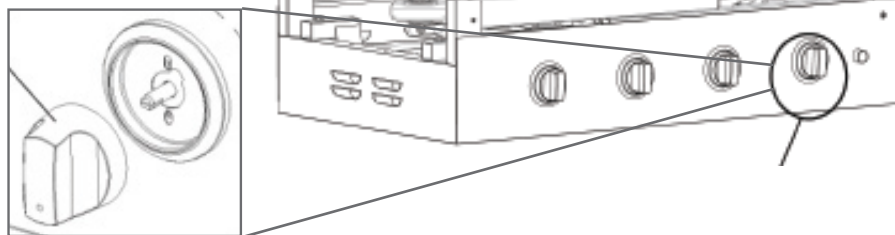
STEP 2: Place four(4) Valve Knobs on a burner valve (see Diagram C). Then insert a AA battery (battery not included) into the battery socket with the positive terminal facing out, and then screw on the Ignition Button (view image below).

Diagram C

Install Four(4) Valve Knobs



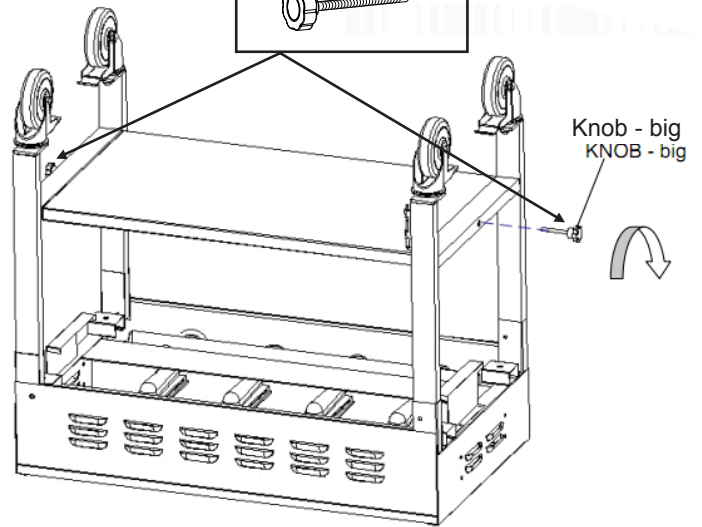
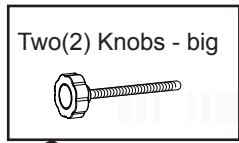
One AA battery (+ positive side facing out)



Valve Knob

STEP 3: Install the Bottom Tray(1 pc) using the Knob - big (2 pcs). Then tighten the KNOB - big (as shown in Diagram D). Repeat Step 3 for the other side of the Bottom Tray.

Diagram D



STEP 4: Install the Side Shelf using KNOB - small(4 pcs). Then tighten the KNOB - small (as shown in Diagram E). Repeat Step 4 for the other side of the Griddle.

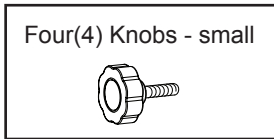
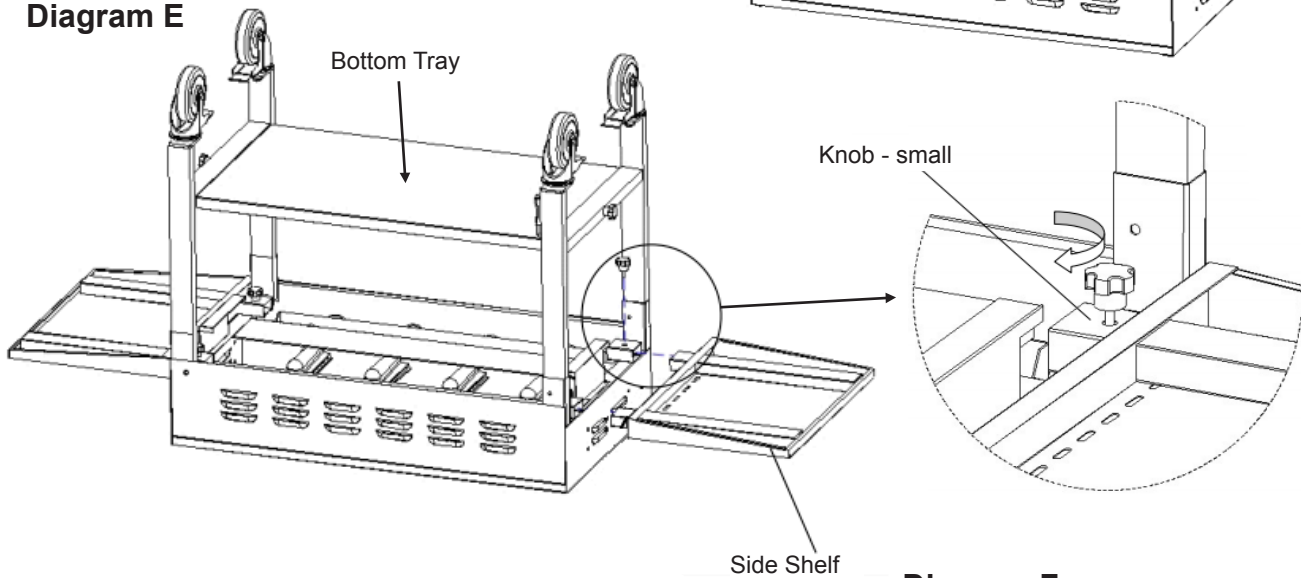
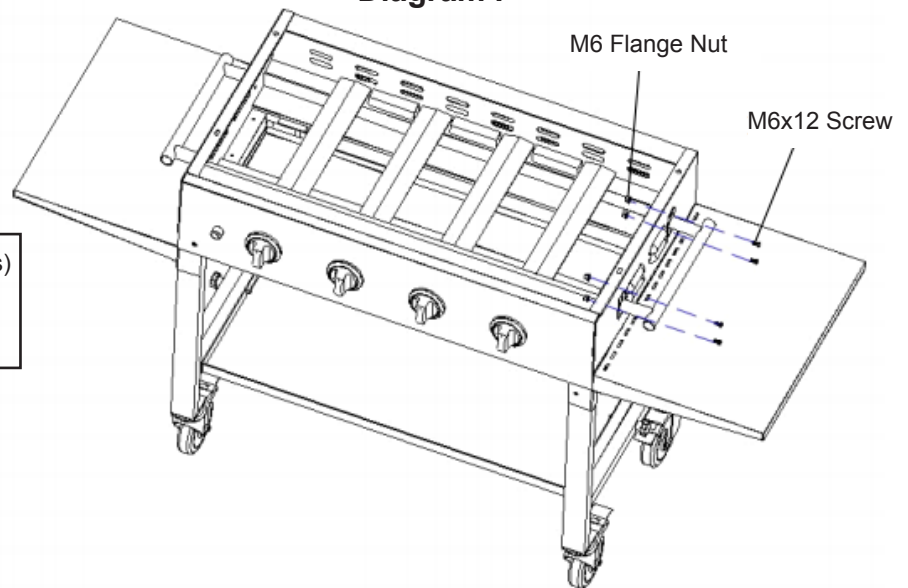
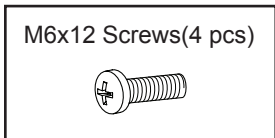


Diagram E



STEP 5: Install the Side handle using two(2) M6x12 Screws and two(2) M6 Flange Nuts. Then tighten the Screw (as shown in Diagram F). Repeat Step 5 for the other side of the Griddle.

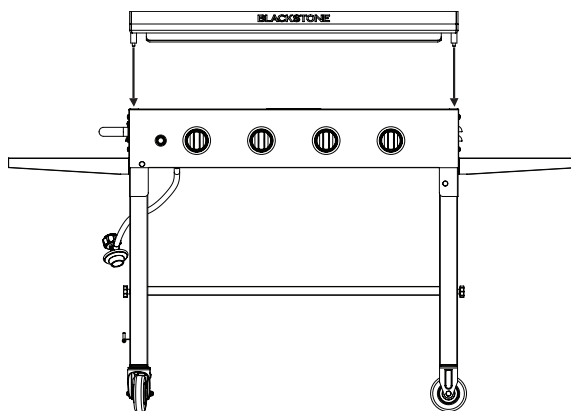
Diagram F



ASSEMBLY CONT.

STEP 6: With help, place the iron Griddle Top on the top of the fire box. Peg legs on the bottom of the Griddle will line up with docking holes in the top of the appliance body (as shown in Diagram G).

Diagram G



STEP 7: Hang the Oil Cup on the backside of the Griddle top (as shown in Diagram H).

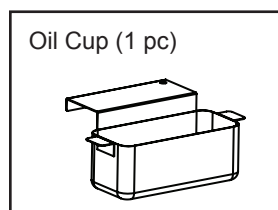
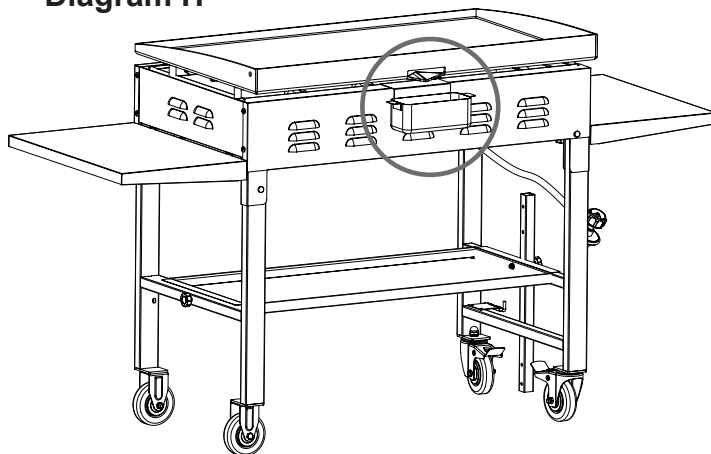
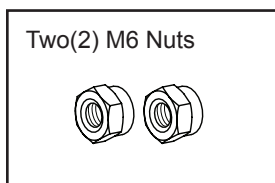
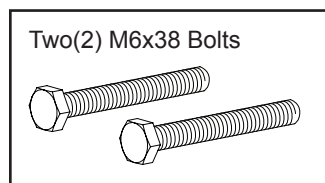


Diagram H



STEP 8: Install the Cylinder upper hanger and lower fastener with two(2) M6x38 bolts and two(2) M6 Nuts (as shown below in Diagram I).



STEP 9:
Hang up the LP Gas Tank on the latch (as shown in Diagram J).

Diagram I

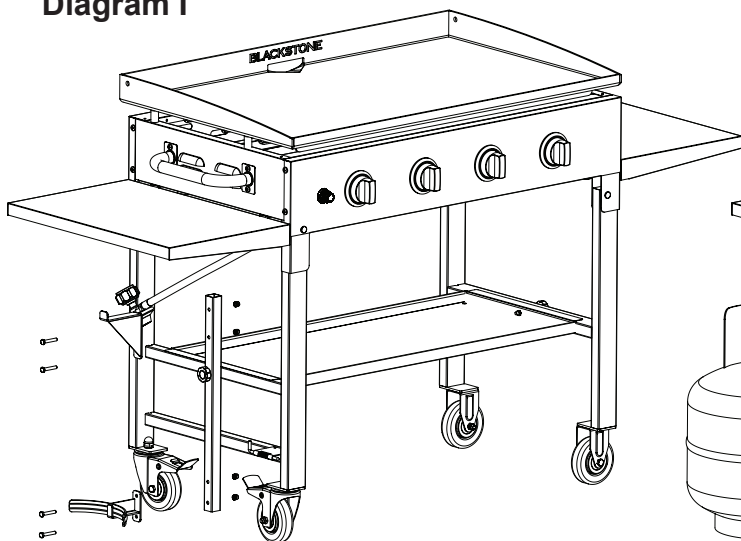
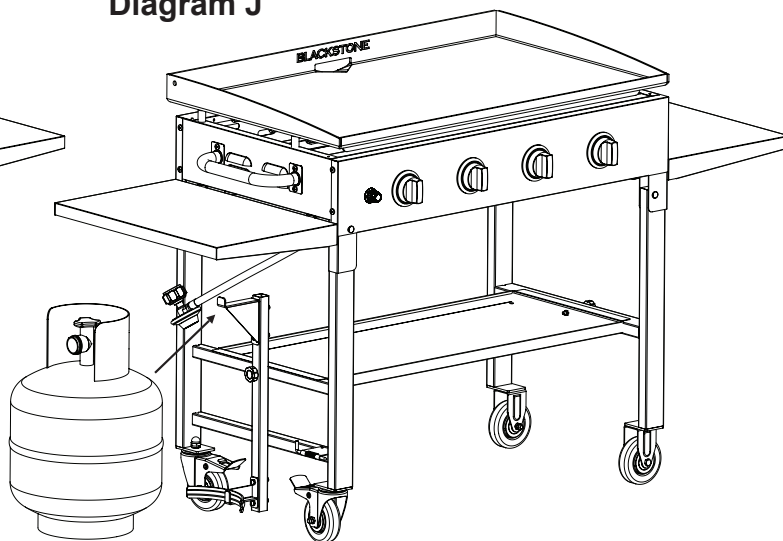


Diagram J



CARE AND MAINTENANCE

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

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

Burner maintenance:

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

Fittings and Storage:

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

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light using the ignition system.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check battery. 2. LP gas cylinder is empty. 3. Faulty regulator. 4. Obstructions in the burner. 5. Obstructions in gas jets or gas hose. 6. Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit. 7. Electrode or wire is damaged/faulty push button igniter. 8. Needle is either too close or too far from burner. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace with a good battery. 2. Replace with full cylinder. 3. Have the regulator checked or replaced. 4. Clean burner. 5. Clean jets and gas hose. 6. Reconnect wire. 7. Change electrode and wire change igniter. 8. Needle should be 1/8 of an inch to 1/4 of an inch from burner tube.
Burner will not light with a match.	<ol style="list-style-type: none"> 1. LG gas cylinder is empty. 2. Faulty Regulator. 3. Obstructions in burner. 4. Obstructions in gas jets or gas hose. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace with full cylinder. 2. Have the regulator checked or replaced. 3. Clean Burner. 4. Clean jets and gas hose.
Fire in burner tube has a low flame or flashback (a hissing or roaring noise may be heard)	<ol style="list-style-type: none"> 1. LP gas cylinder is empty. 2. Obstructions in burner. 3. Obstructions in gas jets or gas hose. 4. Windy conditions. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use larger cylinder. 2. Clean burner. 3. Clean jets and gas hose. 4. Use grill in a more sheltered position.

North Atlantic Imports LLC 90-Day Warranty

North Atlantic Imports, the manufacturer of **Blackstone 36" Griddle Cooking Station (Model #1554)**, will warranty for 90 days from purchase all parts, workmanship, and finishes. It will be the manufacturer's option as to whether to repair or replace any of the above items. All warranties are limited to the original purchaser only. This warranty does not cover any liability on the part of North Atlantic Imports, its agents or employees, for any indirect or consequential damages for breach of warranty. The purchaser must follow the manufacturer's usage instructions. Under no circumstances is the manufacturer responsible for damages from the failure to operate the cooking station properly. It is the responsibility of the purchaser to establish the warranty period by verifying the original purchase date with original sales receipt.

For more detailed explanation of the warranty, read below:

North Atlantic Imports LLC warrants to the owner that the product covered by this agreement is free from defects in material and workmanship under normal use and service for which it was intended if, but only if, it has been operated in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions exclusively for domestic use, and not for private or public club, institutional or commercial purposes. North Atlantic Imports LLC's obligation under this warranty is limited to replacing or repairing, free of charge, any part or parts that may prove, to the satisfaction in North Atlantic Imports LLC, to be defective under normal home use and service within the following stated periods of time from the date of purchase; a) for ninety (90) days from purchase, all parts, finish, and workmanship. Should any failure to conform to this warranty become apparent during applicable warranty periods stated above, the original purchaser must notify North Atlantic Imports LLC of breach or warranty within the applicable warranty period. North Atlantic Imports LLC shall upon notice and compliance by the original purchaser with such instructions, correct such nonconformity by repair or replacement of the defective part or parts. Correction in the manner provided above shall constitute a fulfillment of all obligations of North Atlantic Imports LLC with respect to the quality of the product.

North Atlantic Imports LLC does not warrant this equipment to meet the requirement of any safety code of any state, municipality or other jurisdiction, and the original purchaser assumes all risk and liability whatsoever resulting from the use thereof, whether used in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions or otherwise. This warranty does not cover and is intended to exclude any liability on the part of North Atlantic its agents, servants or employees whether under this warranty or implied by law for any indirect or consequential damages for breach on any warranty. The purchaser must establish all applicable warranty periods pursuant to this warranty by verifying the original purchase date by producing the dated sales receipt. This warranty shall not apply to this product or any other part thereof which has been subject to accident, negligence, alteration, abuse, or misuse or which as 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.

GRIDDLE SEASONING GUIDE

What is Seasoning?

Seasoning is a process by which oil is baked into metal to create a stick-resistant surface and protect against oxidization.

Blackstone Griddles come with a thin layer of soy oil on them to protect against rust during shipping. This may leave some blemishes and discoloration on your griddle top. This is normal and will all even out during the seasoning process.

What oil should I use?

For your initial seasoning you can use any oil that you have on hand. It's important that whatever oil you choose, make sure that you spread it out very thin on your griddle top. Here is a list of the most commonly used oils in no particular order.

- Flax Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil
- Vegetable Oil
- Shortening

Initial Griddle Seasoning:

The basic idea behind your initial seasoning is to coat your griddle with a very thin coating of oil and heat the oil above its smoke point to polymerize the oil and create a bond with the griddle top. You will end up with a black, stick-resistance surface that is easy to clean and protects it from corrosion.

1. Use a damp cloth and wipe off the griddle top to remove and dust or debris. Dry
2. Apply a small amount of oil (about 2-3 Tablespoons) to the surface of the griddle top and spread it around with a paper towel.
3. Turn your griddle on medium-high heat
4. Heat the oil to its "smoke point" and let it continue to heat on the griddle top until it stops smoking. Your griddle top will start to discolor. This is good.
5. When the oil stops smoking (about 20-25 minutes), turn your griddle off and let it cool enough to do another coat of oil.
6. Repeat steps 2 through 4 a few times until you have a nice dark surface on your griddle.

NOTE: Don't worry if it's not all completely black. Once you've done a few initial seasonings just cooking on your griddle will maintain your seasoning layer and add to it.

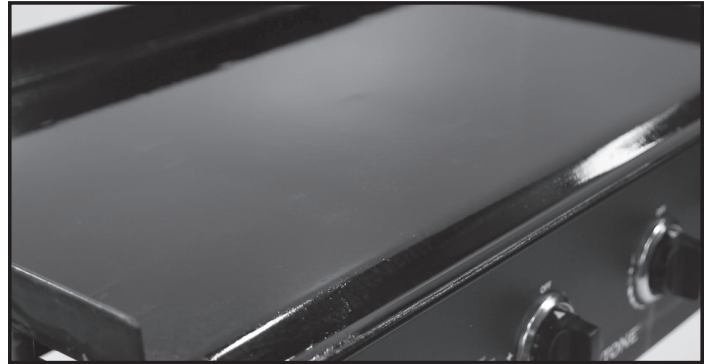
Cleaning and Maintaining your Griddle

To clean the griddle after each use, scrape gently with a metal spatula or scraper and wipe down the griddle surface with a cloth or paper towel. For tough food residue, pour water onto the hot griddle surface and let it boil the residue off.

After you are done using your griddle you should apply a very thin coat of cooking oil to maintain your seasoning bond and protect it from rust. Store your griddle in a cool, dry place. A cover is highly recommended to protect your griddle.

What a well seasoned Griddle should look like

Your well seasoned griddle should be shiny black and have a natural non-stick cooking surface. The more you cook with your griddle, the more black, non-stick and shiny it will become.



Removing Rust

If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool or high grit sandpaper and re-season the surface. Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers. Make sure that after every use you apply a thin coat of oil on your griddle top to protect against oxidization.

Removing Scaling

Scaling occurs when your seasoning bond comes loose from your griddle top and chips away. Rub off the chipped seasoning with steel wool or high grit sandpaper and re-season the surface.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

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

A. We recommend the following oils for seasoning purposes: olive oil, vegetable oil, canola oil, coconut oil and sesame oil. Lard can also be used to season the griddle top. Refer to page 19 for griddle seasoning instructions.

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

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

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

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

Q: Can I cut directly on the griddle top?

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

Q: What type of battery does the igniter require?

A: The igniter requires a AA battery with the positive side facing out towards you. The cap has an image and battery label on 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 grain sandpaper and re-season the surface. Take care to always completely dry your griddle before storing and keep away from rain and sprinklers.

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

For more FAQ's visit blackstoneproducts.com/faq

If you have any further questions or concerns, please feel free to contact our Customer Support directly by calling (435) 252-3030 or visit us at www.blackstoneproducts.com and click the contact us under the company tab at the top of the page or email us at support@blackstoneproducts.com for assistance.

WE HOPE YOU ENJOY YOUR NEW BLACKSTONE PURCHASE

“Get your GRIDDLE on!”

BLACKSTONE®

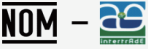

We are here to help you!

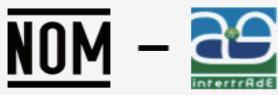
For questions regarding your **BLACKSTONE GRIDDLE**, or if in need of replacement parts, you may contact us at:

435.252.3030

or send an email to support@blackstoneproducts.com

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

Marca BLACKSTONE	Modelo: 1565	
	Tipo de producto: ASADOR DE EXTERIOR	
	4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u Con una capacidad total de 62 000 kJ/h Consumo de energía en operación: 1,299 kg/h Consumo de energía en modo de espera: N.A.	
Tipo de Gas: LP	Presión Normal: 2,74 kPa (27,4 mbar)	
Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas L.P. únicamente		
No. de serie: La que el proveedor indique		
Hecho en : China Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE C.V. Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P. 02770.		Piezoeléctrico 

Marca BLACKSTONE	Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P. 02770.
Modelo: 1565 Asador de exterior. Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con gas L.P., únicamente Presión normal 2,74 kPa (27,4 mbar) 4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u Con una capacidad total de 62 000 kJ/h Consumo de energía en operación: 1,623 kg/h Consumo de energía en modo de espera: N.A No. de serie: La que el proveedor indique Hecho en: China	

BLACKSTONE®

ESTACION DE 36" PARA COCINAR A PLANCHA

Con panel frontal de acero inoxidable

Nuevo sistema de
MANEJO DE GRASA
Patente pendiente



Manual del propietario

MODELO 1565





SOLO PARA USO EN EXTERIORES



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

Requiere 1 batería AA para el encendedor (no incluida)

 PELIGRO	 ADVERTENCIA
<p>Si percibe olor a gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte el suministro de gas al aparato. 2. Apague todas las flamas. 3. Si el olor continúa, permanezca lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato. 2. Los cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso no deben almacenarse cerca de este o de cualquier otro aparato.

ADVERTENCIA:

Antes de continuar, asegúrese de entender la sección de INFORMACIÓN IMPORTANTE de este manual.

De ignorar las instrucciones podría causar un incendio u explosión.

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la plancha de cocina se ensamblada, instalada y mantenida correctamente. De no seguir las instrucciones de este manual, podría ocurrir lesiones y/o daños materiales.

POR SU SEGURIDAD, SI PERCIBE OLOR A GAS:

1. Cierre el suministro de gas en el tanque.
2. Apague todas las flamas; no use ningún aparato eléctrico.
3. Ventile el área.
4. Busque fugas como se indica en este manual.

PRECAUCIONES:

1. Pruebe todas las conexiones para detectar fugas cada vez que rellene el tanque.
2. Nunca busque fugas usando un fósforo o una flama.
3. No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
4. Todos los cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso no deben almacenarse cerca de este o de cualquier otro aparato.
5. No almacene un cilindro de repuesto con gas LP bajo este aparato ni cerca de él.
6. Nunca llene el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad.
7. Si no cumple con exactitud la información de las dos instrucciones anteriores, podría ocasionar un incendio que cause muertes o lesiones graves.
8. No use el asador a menos de 36 pulgadas de cualquier construcción hecha de materiales combustibles, incluyendo paredes y techos.
9. No use este aparato debajo de superficies combustibles.
10. El regulador utilizado en esta unidad es el ZHENDAR T3. Si este regulador falla, debe ser reemplazado con el mismo modelo exacto, y solo debe ser reemplazado por un distribuidor autorizado y con licencia profesional.

Precauciones de seguridad para la instalación

- Use la plancha de cocina, como se adquirió, solamente con gas LP (propano) y utilizando el conjunto de regulador y válvula provisto.
- La instalación de la plancha de cocina debe estar en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gases Combustibles, ANSI Z223.1/ NFPA 54, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o con el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, B149.2, o con la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2/NFPA 1192, y el Código de Vehículos Recreativos CSA Z240 Serie RV, según corresponda.
- La plancha de cocina no está diseñada para su uso en vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- Esta plancha de cocina tiene certificación de seguridad solamente para su uso en Estados Unidos y Canadá. No la modifique para usarla en algún otro lugar. La modificación creará un peligro de seguridad.

Símbolos de seguridad


Los símbolos y cuadros que aparecen a continuación explican lo que significa cada encabezado. Lea y obedezca todos los mensajes que encuentre en el manual.




PELIGRO




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




ADVERTENCIA




ADVERTENCIA: Esté atento a la posibilidad de lesiones serias en caso de no seguir las instrucciones. Asegúrese de leer y obedecer cuidadosamente todos los mensajes.




PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.




PELIGRO




Si percibe olor a gas:

1. Corte el suministro de gas al aparato.
2. Apague todas las flamas.
3. Si el olor continúa, permanezca lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
2. Los tanques de gas LP que no estén conectados para su uso no deben almacenarse cerca de este o de cualquier otro aparato.

LLAME AL CENTRO DE INFORMACIÓN DE BLACKSTONE PARA SOLICITAR AYUDA Y PIEZAS
¿Faltan piezas? ¿Tiene preguntas sobre el ensamblaje?
¿Tiene problemas con la operación?
Antes de volver a la tienda, llame al: EE.UU.
(435) 252-3030 o envíenos correo electrónico a
support@blackstoneproducts.com


Número de modelo _____

Número de serie _____


Fecha de compra _____

Para el instalador/ensamblador:
Deje estas instrucciones con el consumidor.


Para el consumidor: Conserve este manual para su consulta futura.




PRECAUCIÓN



Algunas partes pueden tener bordes afilados, especialmente las indicadas en estas instrucciones. Use guantes para protegerse en caso necesario.



PRECAUCIÓN



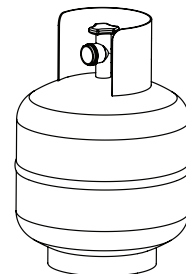
Sólo para uso residencial.
No utilizar para cocina comercial.

ÍNDICE

POR SU SEGURIDAD	2-3
USO Y CUIDADO	4-11
LISTA ILUSTRADA DE PIEZAS	12-13
ENSAMBLAJE.....	14-16
CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	17
GARANTÍA	18
CUIDADO Y CURADO DE LA PLANCHA DE COCINA.....	19
PREGUNTAS FRECUENTES	20
SERVICIO AL CLIENTE	21
PEDIDO DE PIEZAS	21
INFORMACIÓN DE CONTACTO	21

Requisitos del cilindro de propano líquido

- Verifique que los cilindros tengan un D.O.T. certificación, y que han sido probados dentro de los cinco años de uso. Su proveedor de gas LP puede hacer esto por usted.
- Todos los sistemas de suministro de tanques de LP deben incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- El cilindro LP debe ser de 20 lb tamaño aproximadamente 18¼ pulgadas de alto y 12¼ pulgadas de diámetro.
- El cilindro debe estar construido y marcado de acuerdo con las Especificaciones para LP - Cilindros de Gas del U.S. Departamento de Transporte (D .O.T.) O el Estándar Nacional de Canadá, CAN / CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos o Transporte de Mercancías Peligrosas; y Comisión, según corresponda



Canadian Liquid Propane Cylinder Requirements

Tenga en cuenta: Su vendedor puede ayudarlo a emparejar un tanque de repuesto con su plancha.

- El cilindro LP debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP, T.C.



PELIGRO

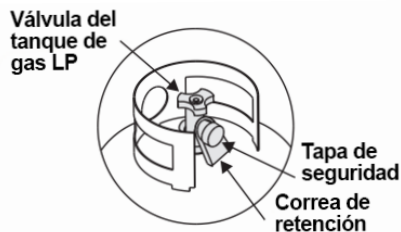


- NUNCA almacene un cilindro de repuesto con gas LP bajo el aparato, ni cerca de él, ni en un espacio cerrado.
- Nunca llene un cilindro a más del 80 % de su capacidad.
- Si no cumple con exactitud la información de los dos puntos anteriores, podría ocasionar un incendio que cause muertes o lesiones graves.
- Un cilindro que se llene en exceso o que se almacene incorrectamente es un peligro, debido a la posible liberación de gas por la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un incendio intenso con riesgo de daños materiales, lesiones graves o muertes.
- Si ve, huele o escucha una fuga de gas, aléjese inmediatamente del cilindro LP y del aparato y llame a su departamento de bomberos.

Retiro, transporte y almacenamiento del tanque de gas LP

- Coloque en APAGADO (OFF) todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP. Gire las tuercas de acoplamiento en contra de las agujas del reloj con la mano; no use herramientas para la desconexión. Levante el cable del tanque de gas LP hacia arriba para quitarlo del collarín del tanque, luego levante el tanque y sáquelo del soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas LP. Siempre use la tapa y la correa suministradas con la válvula.

De no usar la tapa de seguridad como se indica puede causar lesiones graves y/o daños materiales.



- Un tanque de gas LP desconectado que esté almacenado o que sea transportado debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No almacene un tanque de gas LP en espacios cerrados como cocheras, cobertizos, porches, patios cubiertos u otros edificios. Nunca deje un tanque de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol.
- No almacene un tanque de gas LP en un espacio en donde jueguen los niños.

Tanque de gas LP

El tanque de gas LP utilizado con su asador debe cumplir los siguientes requisitos:

- Los tanques LP deben ser fabricados y marcados en conformidad con las especificaciones para tanques de gas LP del Departamento de Transporte de Estados Unidos

(por sus siglas en inglés, "DOT") o para Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos. Transport Canada (TC). Consulte las marcas en el collarín del tanque de gas LP.

- La válvula del tanque de gas LP debe tener:
- Salida Tipo 1 compatible con el regulador o el asador.
- Válvula de alivio de seguridad.
- Dispositivo de prevención de sobrellenado (por sus siglas en inglés, "OPD") homologado por UL. Esta función de seguridad OPD se identifica con volante único con forma triangular. Use solamente tanques de gas LP equipados con este tipo de válvula.
- El tanque de gas LP debe estar preparado para recuperación del vapor e incluir un collarín para proteger la válvula. Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.



Tanque de gas LP en posición vertical para recuperación del vapor

LP (gas licuado de petróleo)

- El gas LP no es tóxico y es inodoro e incoloro cuando se produce.
- Por su seguridad, al gas LP se le infunde un olor (similar al de la col podrida) para que pueda olerlo.
- El gas LP es muy inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con el aire.

Llenado del tanque de gas LP

- Acuda solamente a distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de gas LP debe purgar los tanques nuevos antes de llenarlos.
- El distribuidor NUNCA debe llenar el tanque de gas LP a más del 80 % de su volumen. El volumen de propano en el tanque variará según su temperatura.
- Un regulador frío indica que el tanque se ha sobrellenado. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas LP y llame al distribuidor de gas LP de su localidad para pedir ayuda.
- No libere gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para sacar gas de un tanque de gas LP comuníquese con un distribuidor de gas LP o llame al departamento de bomberos de su localidad para pedir ayuda. Busque "Compañías de gas" en el directorio telefónico para encontrar el distribuidor certificado de gas LP más cercano.

Intercambio de tanques de gas LP

- Muchos distribuidores minoristas le ofrecen la opción de cambiar su tanque vacío de gas LP por medio de un servicio de intercambio. Utilice solamente las compañías de intercambio conocidas, que sepa que inspeccionan los tanques, los llenan con precisión, los prueban y los certifican. Solamente intercambie su tanque por uno que esté equipado con el dispositivo de seguridad OPD descrito en la sección "Tanque de gas LP" de este manual.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP nuevos e intercambiados en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.
- Pruebe que los tanques de gas LP nuevos e intercambiados no tengan fugas ANTES de conectarlos al asador.
- Coloque la cubierta protectora sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que este no esté en uso. Instale en la salida de la válvula el cilindro solamente el tipo de cubierta protectora que se provee con la válvula del cilindro. Otros tipos de cubiertas o tapones pueden causar fugas de propano.

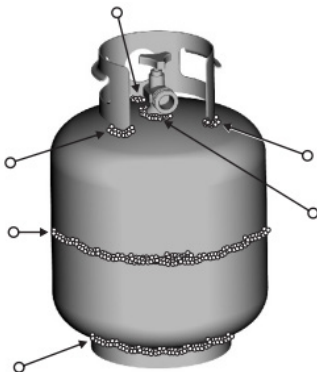
Prueba de fugas en tanques de gas LP

Por su seguridad

- Debe repetir la prueba de fugas cada vez que intercambie o rellene el tanque de gas LP.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No use una flama para buscar fugas de gas.
- Debe hacer la prueba de fugas a la plancha de cocina en un área exterior con buena ventilación, lejos de fuentes de ignición como aparatos de gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la plancha de cocina lejos de flamas y chispas.
- Use una brocha limpia y una solución 50/50 de jabón suave y agua. Aplique solución jabonosa con la brocha en las áreas indicadas con flechas en la figura siguiente. Las burbujas que crezcan indican fugas.

! ADVERTENCIA !

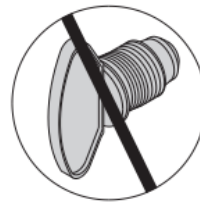
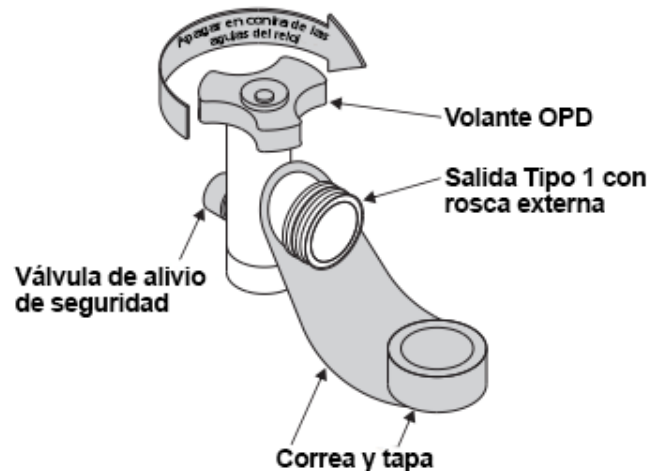
Si aparecen burbujas que crecen, no use ni mueva el tanque de gas LP. ¡Llame a su proveedor de gas LP o al departamento de bomberos!



No use productos para limpieza doméstica. Podría dañar los componentes de la válvula de gas, la manguera o el regulador.

Conexión del regulador al tanque de gas LP

1. El tanque de gas LP debe estar bien conectado a la plancha de cocina. (Consulte la sección de ensamblaje).
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. CIERRE el tanque de gas LP girando el volante del OPD en el sentido de las agujas del reloj hasta que llegue al tope.
4. Quite la tapa de protección de la válvula del tanque de gas LP. Siempre use la tapa y la correa suministradas con la válvula.

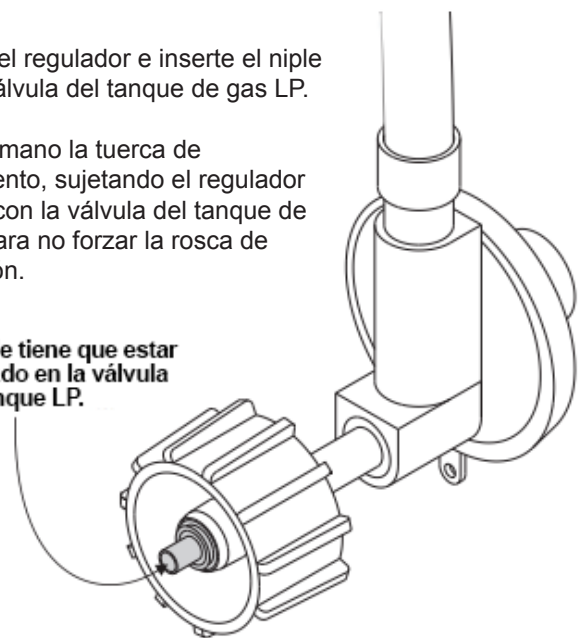


No inserte un tapón de transporte POL (parte de plástico con rosca externa) dentro de la salida Tipo 1 de la válvula del tanque. De hacerlo, deshabilitará la función de válvula de alivio de seguridad.

5. Sujete el regulador e inserte el niple en la válvula del tanque de gas LP.

Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sujetando el regulador alineado con la válvula del tanque de gas LP, para no forzar la rosca de la conexión.

El niple tiene que estar centrado en la válvula del tanque LP.

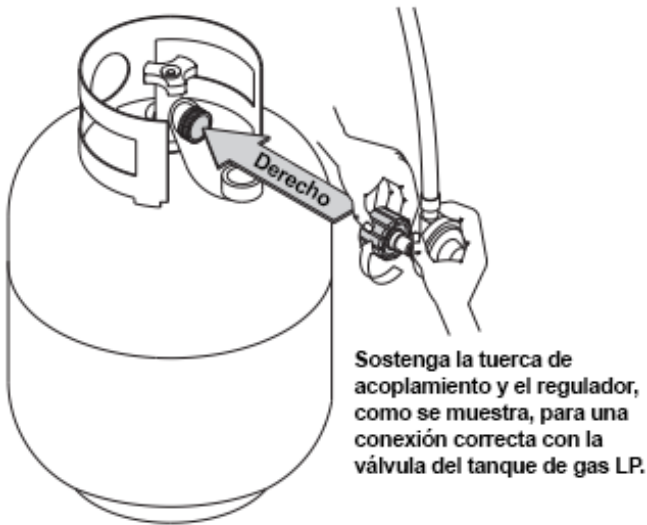


Pruebas de fugas en válvulas, manguera y regulador

1. Gire todas las perillas de control de la plancha de cocina a APAGADO.
2. Asegúrese de que el regulador está bien conectado al tanque de gas LP.
3. Abra por completo la válvula del tanque de gas LP girando el volante del OPD en contra de las agujas del reloj. Si escucha el sonido de gas que fluye con rapidez, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija la fuga antes de continuar, llamando al (435) 252-3030 para pedir piezas de repuesto.
4. Aplique solución jabonosa con una brocha en las partes en las que se muestran burbujas en la siguiente imagen:



5. **Si aparecen burbujas que crecen**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas LP y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede parar las fugas, no intente hacer reparaciones. Llame al (435) 252-3030 para pedir piezas de repuesto.**
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas LP después de hacer una prueba de fugas, girando a mano el volante en el sentido de las agujas del reloj.



6. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj y apriétela hasta el tope. El regulador se sellará con la función de reflujo de la válvula del tanque de gas LP, causando algo de resistencia.

Se requieren de medio a tres cuartos de giro adicionales para completar la conexión. Apriete solamente a mano; no use herramientas.

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. ¡Si aún no puede completar la conexión, no use este regulador!

Llame al (435) 252-3030 para obtener una pieza de repuesto idéntica.



PELIGRO



- No inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de alivio de seguridad. Podría dañar la válvula y causar una fuga. Las fugas de propano podrían causar una explosión, incendio, lesiones graves o la muerte.
- Si detecta una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame al departamento de bomberos.
- ¡Si no puede detener una fuga de gas, cierre de inmediato la válvula del tanque de gas LP y llame a su proveedor de gas LP o al departamento de bomberos!



ADVERTENCIA



- Nunca intente conectar este asador al sistema autocontenido de gas de un remolque o casa móvil.
- No use el asador hasta que haga las pruebas para detectar fugas.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. Antes de abrir la válvula del cilindro de gas LP, revise que la tuerca de acoplamiento esté hermética.
2. Cuando la plancha de cocina no esté en uso, coloque todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP en posición de apagado.
3. Nunca mueva la plancha de cocina mientras está encendida o caliente.
4. Use utensilios para asador con mango largo y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras.
5. El peso máximo en la repisa lateral es de 10 lb. (4.54 kg).
6. La bandeja de grasa debe estar colocada en la plancha de cocina y debe vaciarse después de cada uso. No quite la bandeja de grasa hasta que el asador se haya enfriado por completo.
7. Limpie la plancha de cocina con frecuencia, de preferencia después de cada uso. Si usa un cepillo de cerdas duras para limpiar alguna de las superficies para cocinar del asador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas sobre las superficies antes de cocinar.
8. Si nota que la grasa u otro material caliente gotea sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre de inmediato el suministro de gas. Determine la causa, corríjala, y luego limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Haga una prueba de fugas.
9. Mantenga las aberturas de ventilación en el gabinete del cilindro (carrito del asador) despejadas y sin obstrucciones.
10. El regulador puede hacer un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afecta la seguridad ni el uso del asador.
11. Si tiene un problema con la plancha de cocina, consulte la sección "Solución de problemas".
12. Si el regulador se congela, apague la plancha de cocina y cierre la válvula del cilindro de gas LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro, y este no debe usarse en ningún producto. ¡Devuélvalo al distribuidor!
13. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.



ADVERTENCIA



- No coloque objetos inflamables en los estantes laterales cerca de la plancha. Especialmente en envases de aerosol ya que pueden sobrecalentarse y provocar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.

Cómo encender la plancha de cocina

! PRECAUCIÓN !

- No vierta agua en un fuego de grasa. Podría causar lesiones. Si se presenta un fuego de grasa, gire las perillas a la posición de apagado y cierre el cilindro de gas LP.
- No deje el asador sin atención mientras lo precalienta ni al quemar residuos de comida en HI (ALTO). Si el asador no se ha limpiado con regularidad, puede ocurrir un fuego de grasa que cause daños al producto.

No se incline sobre la plancha de cocina mientras la enciende.



1. Para que el interruptor del encendedor funcione, asegúrese de que la batería está instalada correctamente.



2. Coloque las válvulas de control del quemador de gas en posición **OFF (APAGADO)**.



3. **ABRA** el gas en el cilindro de gas LP.



4. Para encender el asador, oprima y gire la perilla **IGNITION BURNER (QUEMADOR DE IGNICIÓN)** a la posición **MAX**.
5. Mantenga oprimido el botón **ELECTRONIC IGNITION (ENCENDIDO ELECTRÓNICO)** hasta que se encienda el **QUEMADOR DE IGNICIÓN**.
6. Si **NO** se logra el encendido en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición **OFF (APAGADO)**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



7. Para encender los demás quemadores, gire cada perilla en secuencia a la posición, iniciando con el quemador más cercano al **QUEMADOR DE IGNICIÓN**.
8. Una vez que se enciendan todos los quemadores, gire las perillas a la intensidad deseada.

! ADVERTENCIA !

Gire los controles a OFF (APAGADO) y cierre el suministro de gas o el tanque cuando no use el aparato.

! PRECAUCIÓN !

Si NO se logra el encendido en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición OFF (APAGADO), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá fluyendo del quemador y podría encenderse accidentalmente, creando un riesgo de lesiones.



Revisión de la flama del quemador

- Encienda los quemadores y gire las perillas de mayor a menor. Debería ver una llama más pequeña en posición baja que vista en alto. Realice la verificación de la llama del quemador mirando debajo de la parte superior de la plancha en el costado de la unidad para ver los quemadores debajo (como se ve en la imagen de arriba). Siempre revise la llama antes de cada uso. Si hay una caída repentina o un problema de poca llama, consulte nuestra sección de solución de problemas.

Cómo apagar el asador

- Gire todas las perillas a la posición APAGADO. CIERRE el cilindro de gas LP girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que llegue al tope.

Revisión del encendedor

- Cierre el gas en el cilindro de gas LP. Mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Debe escuchar un "clic" y ver chispas entre cada colector o quemador y el electrodo cada vez que lo oprima. Vea "Solución de problemas" si no escucha el clic o no ve chispas.

Revisión de la válvula

- **Importante:** Asegúrese de que el gas está cerrado en el cilindro de gas LP antes de revisar las válvulas. Las perillas se bloquean en la posición OFF (APAGADO). Para revisar las válvulas, primero oprimalas y suéltelas, las perillas deben volver a su posición. Si las perillas no vuelven a salir, cambie el conjunto de la válvula antes de usar la plancha de cocina. Gire las perillas a la posición "low" (bajo) y luego vuévalas a colocar en la posición OFF (APAGADO). Las válvulas deben girar con facilidad.

Revisión de la manguera

- Antes de cada uso, revise que las mangueras no tengan cortes ni desgaste. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la plancha de cocina. Use solamente piezas de repuesto idénticas para la válvula, la manguera y el regulador, según lo especificado en la lista de piezas de esta guía de uso y cuidado.

Limpieza general de la plancha de cocina

- No confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con la pintura. Aplique una solución fuerte de detergente y agua o un limpiador para plancha de cocina con un cepillo en el interior de la plancha de cocina y en la parte inferior. Enjuáguela y déjela secar al aire. No aplique un limpiador cáustico de para plancha de cocina u horno a las superficies pintadas.
- Piezas de plástico: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para planchas de cocina en las piezas de plástico. Podría dañar las piezas y ocasionar que fallen.
- Superficies pintadas: Lave con un detergente suave o limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Seque con una tela suave no abrasiva.
- Superficies de acero inoxidable: Para conservar el aspecto de alta calidad de su plancha de cocina, lávela con detergente suave y agua jabonosa tibia y séquela con un paño suave después de cada uso.
- Los depósitos de grasa pegados por el calor pueden requerir el uso de una fibra limpiadora abrasiva de plástico. Úsela solamente en la dirección del acabado para evitar daños. No use la fibra abrasiva en áreas con gráficas.
- Superficies para cocinar: Si usa un cepillo de cerdas duras para limpiar alguna de las superficies para cocinar de la plancha, asegúrese de que no queden cerdas sueltas sobre las superficies antes de cocinar.

Almacenamiento de su plancha de cocina

- Almacenar en un lugar seco.
- Cuando haya un cilindro de gas LP conectado a la plancha de cocina, almacénela en exteriores, en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la plancha de cocina si la almacena en exteriores. Puede elegir entre una variedad de cubiertas para plancha de cocina ofrecidas por fabricantes.
- Almacene el asador en interiores SOLAMENTE si el cilindro de gas LP está cerrado y desconectado, separado de la plancha de cocina y almacenado en exteriores.
- Al sacar la plancha de cocina del almacenamiento, siga las instrucciones de "Limpieza del conjunto del quemador" antes de encender la plancha.

Limpieza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador, o si tiene problemas para encender la plancha de cocina.

1. Coloque las perillas de control en la posición OFF (APAGADO) y cierre el gas en el cilindro de gas LP.
2. Quite los tubos de transporte y los quemadores.
3. Desconecte el electrodo del quemador.
NOTA: El método de desconexión y remoción dependerá de la configuración del quemador.
4. Levante cuidadosamente cada quemador, separándolo de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más sencilla. (A) Doble un alambre rígido (un gancho para ropa ligero funciona bien) para formar un pequeño gancho. Pase el gancho por cada tubo del quemador varias veces. (B) Use un cepillo para botellas delgado con mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), pase el cepillo varias veces por cada tubo del quemador. (C) Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para inyectar aire en el tubo del quemador y por los orificios del mismo. Revise cada orificio para asegurarse de que sale aire por todos ellos.
5. Limpie con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y el polvo.
6. Limpie todos los orificios obstruidos con un alambre rígido, como un sujetapapeles desdoblado.
7. Revise el quemador para detectar daños, algunos orificios podrían agrandarse debido al desgaste normal y la corrosión. Si encuentra grietas o agujeros grandes, reemplace el quemador.
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador deben volver a conectarse con las aberturas de la válvula.

8. Conecte el electrodo al quemador.
9. Vuelva a colocar los quemadores cuidadosamente.
10. Sujete los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
11. Vuelva a posicionar los tubos de transporte y conéctelos a los quemadores.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es muy importante para disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de bacterias nocivas, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpie: Lave sus manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manejar carne y aves crudas.

Separe: Separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para consumir, para evitar la contaminación cruzada. Use platos y utensilios limpios al sacar los alimentos cocinados.

Cocine: Ase la carne y las aves completamente para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurarse de alcanzar temperaturas internas apropiadas para los alimentos.

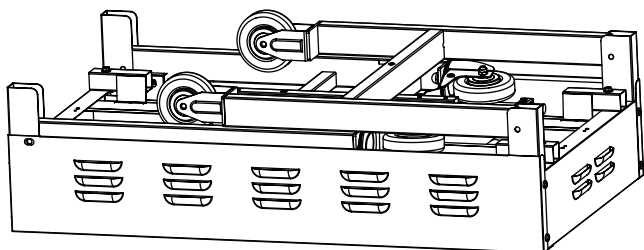
Enfríe: Refrigere correctamente los alimentos preparados y las sobras. Para obtener más información, visite el capítulo canadiense de Consumer Food Safety Education-www.befood safe.ca.

Cómo distinguir si la carne está bien asada

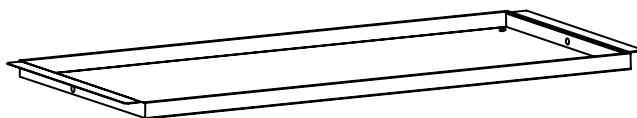
- La carne y las aves asadas en una plancha de cocina generalmente se doran muy rápido en el exterior. Use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para revisar que esté bien asada en el interior.
- Las aves enteras deben alcanzar 165° F/74 °C. Los jugos deben estar claros y la carne no debe verse rosada.
- Las hamburguesas hechas de cualquier tipo de carne o ave molida deben alcanzar los 160° F/71 °C, y tener un color marrón en el centro, sin jugos rosados. Los bistecs, asados y chuletas de res, ternera y cordero pueden asarse a 145° F/63 °C Todos los cortes de cerdo deben llegar a 160° F/71 °C
- NUNCA ase parcialmente carnes o aves para terminar de asarlas más adelante. Prepare los alimentos por completo para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente alimentos para llevar o carnes ya cocidas, como salchichas, áselas a 165° F/ 74°C o hasta que humeen.

LISTA ILUSTRADA DE PIEZAS

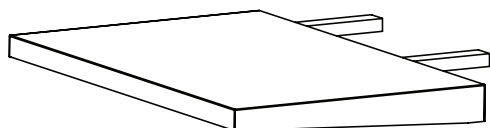
1. Cuerpo (1 pieza)



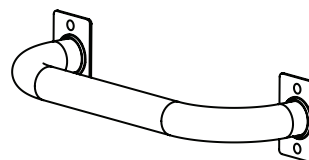
2. Bandeja inferior (1 pieza)



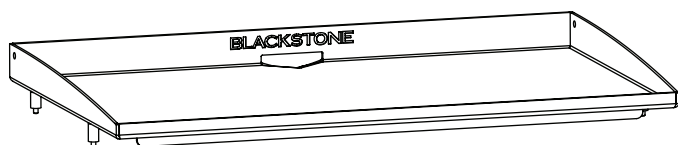
3. Repisa lateral (2 piezas)



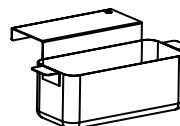
4. Manija lateral (1 pieza)



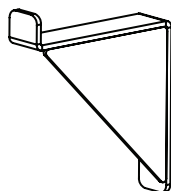
5. Plancha para cocinar (1 pieza)



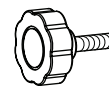
6. Depósito de aceite (1 pieza)



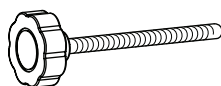
7. Gancho superior del tanque (1 pieza)



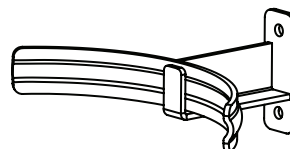
8. Perilla - pequeña (4 piezas)



9. Perilla - grande (2 piezas)



10. Sujetador inferior del tanque (1 pieza)



LISTA ILUSTRADA DE ACCESORIOS

<p>11. Perno M6x38(4 piezas)</p> 	<p>12. Tuerca M6 (4 piezas)</p> 
<p>13. Tornillo M6x12 (4 piezas)</p> 	<p>14. Tuerca de brida M6 (4 piezas)</p> 
<p>15. Perilla de válvula (4 piezas)</p> 	<p>16. Botón de encendedor (1 pieza)</p> 
<p>Herramientas necesarias para el ensamblaje</p>  <p>Tornillo Phillips</p>  <p>Llave ajustable</p>	<p>Artículos no incluidos</p>  <p>Tanque de gas LP</p>  <p>Batería AA</p>

ENSAMBLAJE



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.

Herramientas necesarias: La única herramienta necesaria es un destornillador Phillips, que se necesita para ensamblar mínimo de la cubierta y las manijas del cuerpo principal.

Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de continuar. Disponga un espacio grande y limpio para ensamblar su asador. Consulte la lista de piezas y el diagrama de ensamblaje cuando sea necesario. El conjunto del asador incluye componentes grandes, por lo que se recomienda que dos personas ensamblen la unidad.

AVISO: Asegúrese de quitar toda la protección de plástico antes de ensamblar.

PASO 1: Instale las dos (2) ruedas en el conjunto de las patas usando dos (2) pernos M6x38 y dos (2) tuercas M6 (como se muestra en el Diagrama A).

Después, abra el conjunto de las patas jalando primero la palanca de bloqueo de las patas (como se muestra en el Diagrama B) y luego pivotee los dos conjuntos de patas a una posición vertical (como se muestra en la imagen siguiente).

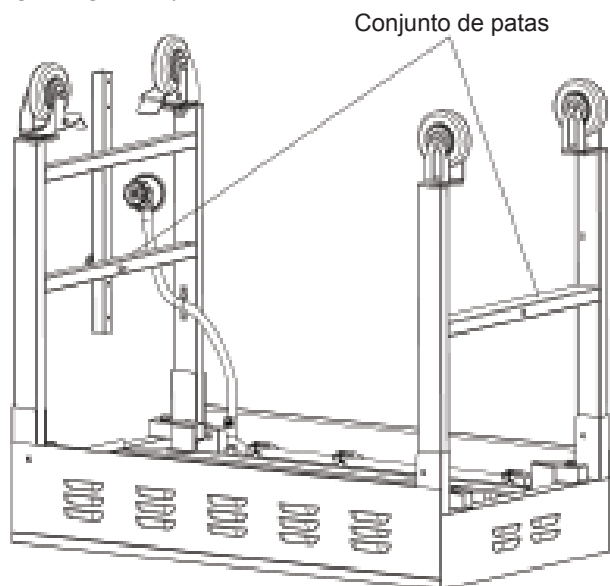


Diagrama A

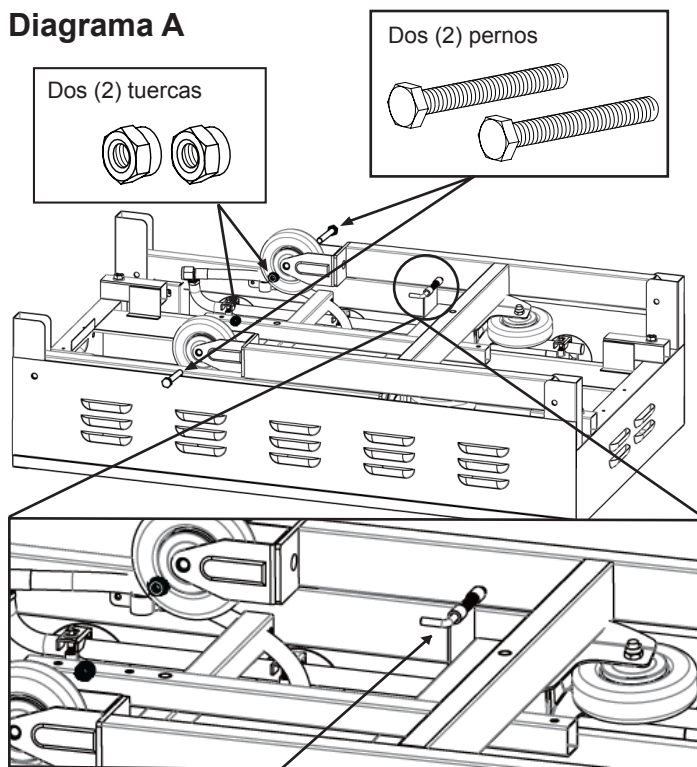


Diagrama B

Jala la palanca para liberar las patas, y luego levántelas para ponerlas en posición vertical.

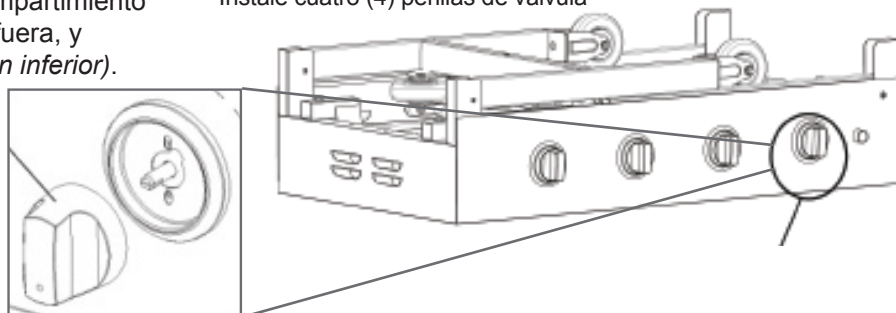
PASO 2: Coloque cuatro (4) perillas de válvula en una válvula de quemador (ver el Diagrama C). Después inserte una batería AA (batería no incluida) en el compartimiento de la batería con la terminal positiva hacia afuera, y atornille el botón de encendido (ver la imagen inferior).



Una batería AAA (terminal positiva + hacia afuera)

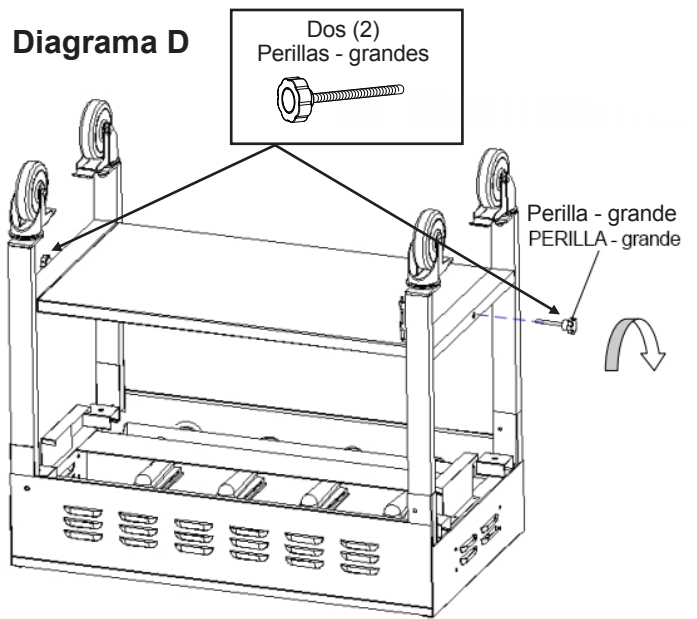
Diagrama C

Instale cuatro (4) perillas de válvula



Perilla de válvula

PASO 3: Instale la bandeja inferior (1 pieza) usando las perillas - grandes (2 piezas). Después apriete la PERILLA - grande (como se muestra en el Diagrama D). Repita el paso 3 para el otro lado de la bandeja inferior.



PASO 4: Instale la repisa lateral usando las PERILLAS - pequeñas (4 piezas). Después apriete la PERILLA - pequeña (como se muestra en el Diagrama E). Repita el paso 4 para el otro lado de la plancha de cocina.

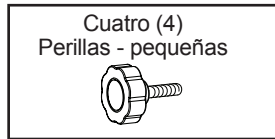
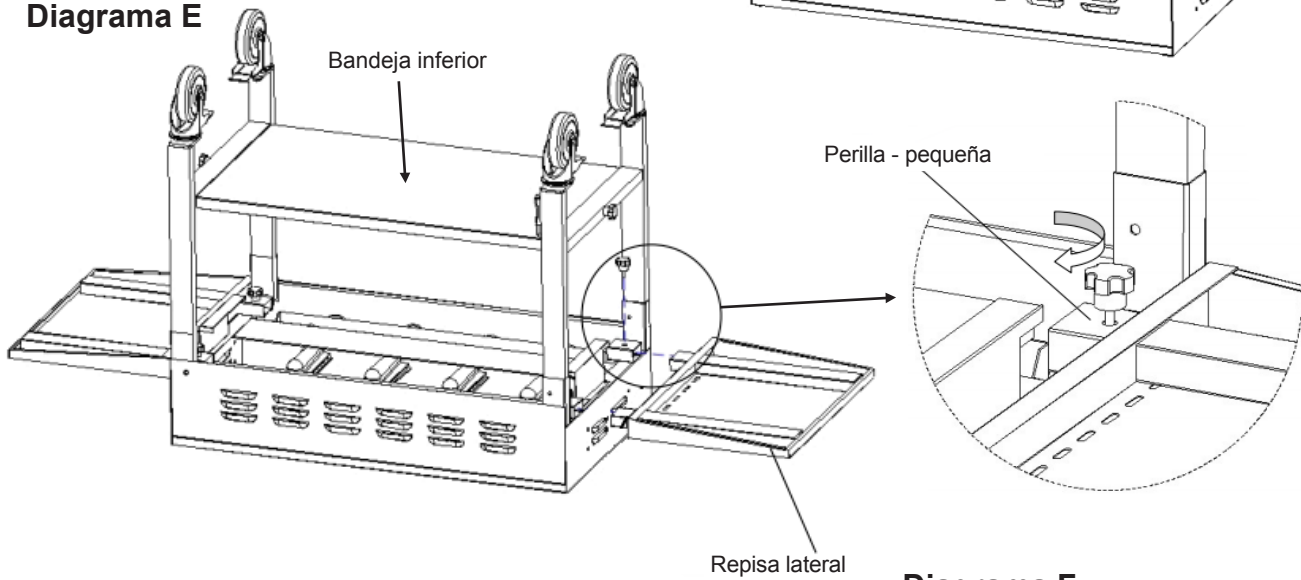


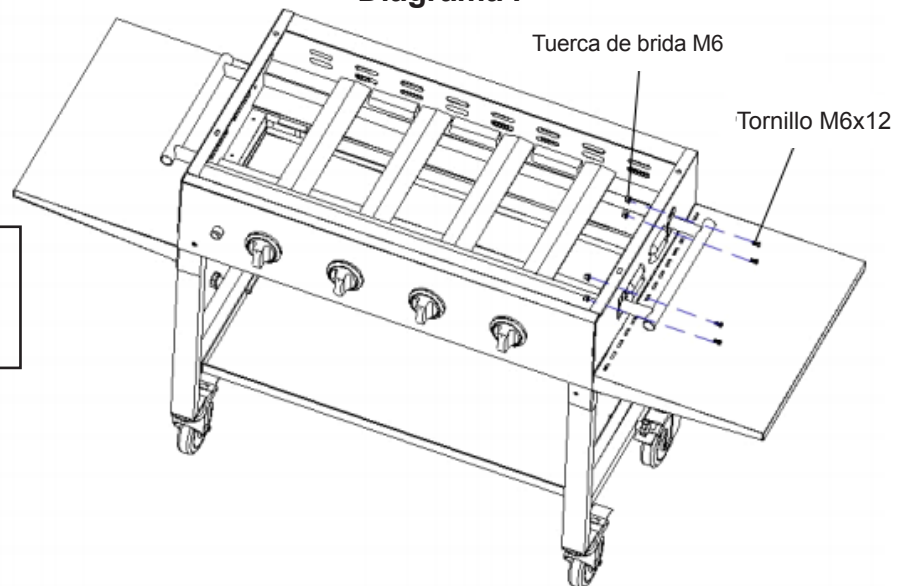
Diagrama E



PASO 5: Instale la manija lateral usando dos (2) tornillos M6x12 y dos (2) tuercas de brida M6. Después apriete los tornillos (como se muestra en el Diagrama F). Repita el paso 5 para el otro lado de la plancha de cocina.



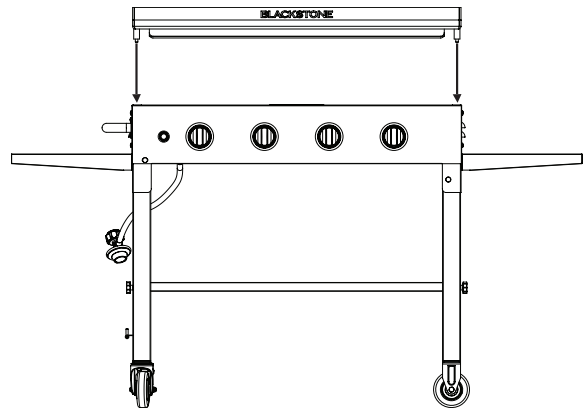
Diagrama F



ENSAMBLAJE, CONT.

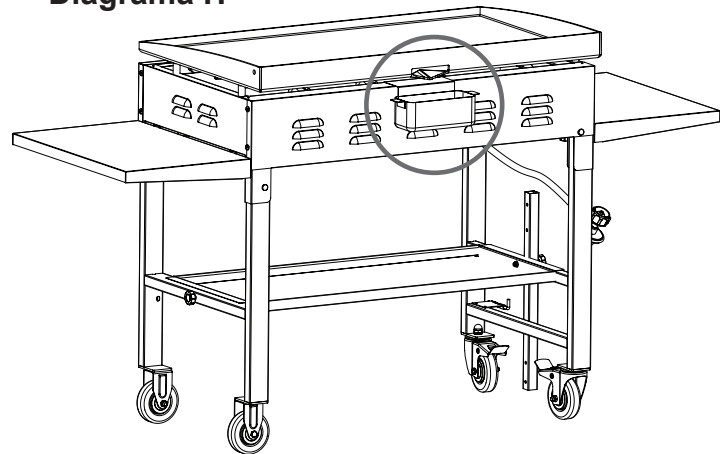
PASO 6: Con ayuda, coloque la plancha de hierro para cocinar encima de la cámara de combustión. Las patas en la parte inferior de la plancha se alinearán con los agujeros de armado en la parte superior del cuerpo del aparato (como se muestra en el Diagrama G).

Diagrama G

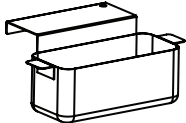


PASO 7: Cuelgue el depósito de aceite detrás de la parte superior de la plancha de cocina (como se muestra en el Diagrama H).

Diagrama H

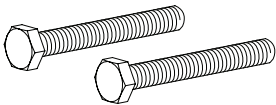


Depósito de aceite (1 pieza)



PASO 8: Instale el gancho superior y el sujetador inferior del cilindro con dos (2) pernos M6x38 y dos (2) tuercas M6 (como se muestra en el Diagrama I).

Dos (2) pernos M6x38



Dos (2) tuercas M6



PASO 9: Cuelgue el tanque de gas LP en el pasador (como se muestra en el Diagrama J).

Diagrama I

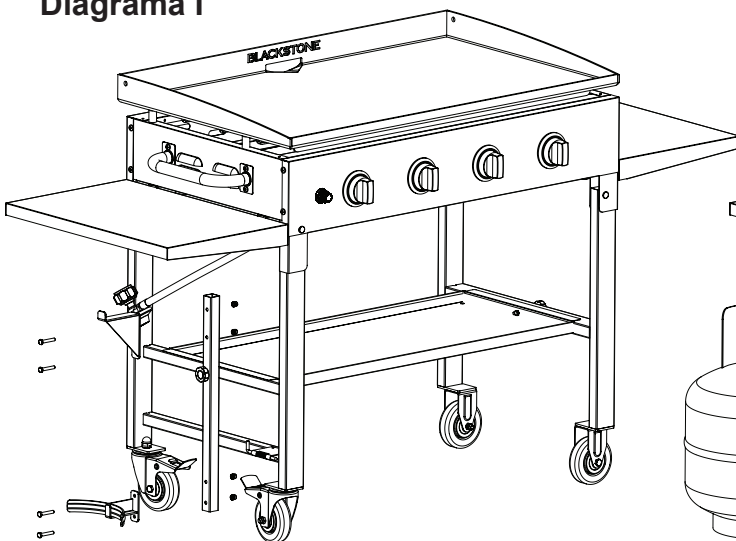
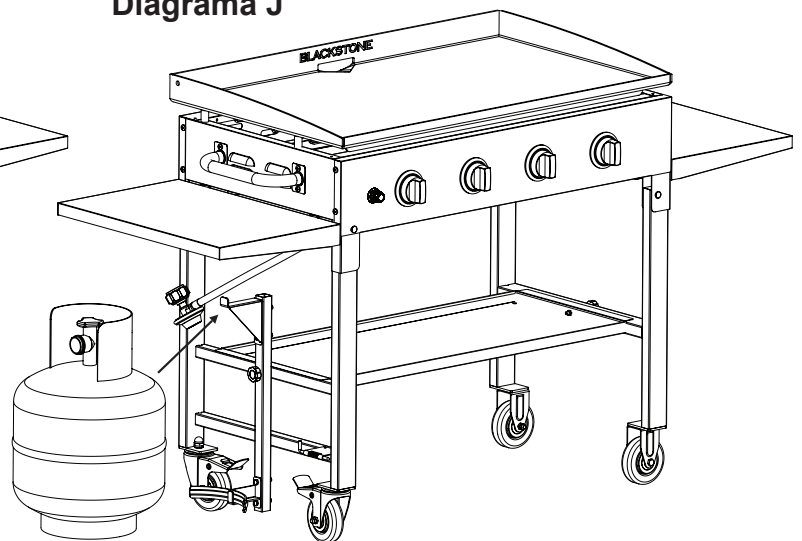


Diagrama J



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie su asador con regularidad entre usos, y especialmente después de períodos de almacenamiento prolongado. Asegúrese de que el asador y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.

- Nunca maneje piezas calientes con las manos sin protección.
- Para prolongar y mantener la vida útil y las condiciones de su asador, le recomendamos encarecidamente cubrir la unidad cuando la deje en exteriores durante cualquier período, especialmente durante los meses invernales.

Mantenimiento del quemador:

En la mayoría de las circunstancias, quemar los residuos después de cocinar mantendrá limpio el quemador. El quemador debe quitarse y limpiarse una vez al año, o cada vez que se encuentre una acumulación excesiva, para garantizar que no haya obstrucciones (residuos, insectos) en los orificios del quemador ni en los tubos. Use un limpiador de tubería para eliminar las obstrucciones. Puede usar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión de las superficies del quemador. Al volver a colocar el quemador, asegúrese de que los tubos del quemador se conecten a las salidas de la válvula.

Conectores y almacenamiento:

Se recomienda hacer una revisión anual de los conectores de metal, y aprovechar para apretarlos. Guarde el asador en un lugar fresco y seco. Cubra los quemadores con papel aluminio para evitar que se acumulen insectos y otros residuos en los orificios del quemador. Si el asador se guardará en interiores, es necesario desconectar el tanque de gas y dejarlo en el exterior. El tanque de gas siempre debe almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y en un espacio seco, bien ventilado y alejado de toda fuente de calor e ignición.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende con el sistema de ignición.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise la batería. 2. El cilindro de gas LP está vacío. 3. Regulador defectuoso. 4. Obstrucciones en el quemador. 5. Obstrucciones en las boquillas de gas o en la manguera de gas. 6. El cable del electrodo está flojo o desconectado del electrodo o de la unidad de ignición. 7. El electrodo o el cable están dañados/defecto en el botón del encendedor 8. La aguja está demasiado cerca o demasiado lejos del quemador. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace con una batería buena. 2. Reemplace con un cilindro lleno. 3. Haga que revisen o reemplacen el regulador. 4. Limpie el quemador. 5. Limpie las boquillas y la manguera de gas. 6. Vuelva a conectar el cable. 7. Cambie el electrodo y el cable/ cambie el encendedor. 8. La aguja debe estar a una distancia entre 1/8 de pulg. y 1/4 de pulg. del tubo del quemador.
El quemador no se enciende con un fósforo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cilindro de gas LG está vacío. 2. Regulador defectuoso. 3. Obstrucciones en el quemador. 4. Obstrucciones en las boquillas de gas o en la manguera de gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace con un cilindro lleno. 2. Haga que revisen o reemplacen el regulador. 3. Limpie el quemador. 4. Limpie las boquillas y la manguera de gas.
El fuego en el tubo del quemador tiene una flama muy débil o flama de retroceso (se puede oír un siseo o bramido).	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cilindro de gas LP está vacío. 2. Obstrucciones en el quemador. 3. Obstrucciones en las boquillas de gas o en la manguera de gas. 4. Condiciones de mucho viento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use un cilindro más grande. 2. Limpie el quemador. 3. Limpie las boquillas y la manguera de gas. 4. Use el asador en una posición más cubierta.

Garantía por 90 días de North Atlantic Imports LLC

North Atlantic Imports, el fabricante de la **Estación de cocina con plancha de cocina de 36 pulg. Blackstone (Modelo N° 1554)**, garantiza todas las piezas, la mano de obra y los acabados por 90 días contados a partir de la compra. El fabricante decidirá si reemplazará o reparará cualquiera de los artículos anteriores. Todas las garantías se limitan exclusivamente al comprador original. Esta garantía no cubre ninguna responsabilidad por parte de North Atlantic Imports, de sus agentes, y de sus empleados por daños indirectos o consecuenciales debidos a cualquier falla cubierta por la garantía. El comprador debe cumplir las instrucciones de uso del fabricante. Bajo ninguna circunstancia el fabricante será responsable por daños causados por el uso inapropiado de la estación de cocina. Es responsabilidad del comprador establecer el período de garantía, comprobando la fecha original de compra con el recibo de compra original.

A continuación puede leer una explicación más detallada de la garantía:

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que el producto cubierto por este contrato está libre de defectos en materiales y mano de obra bajo las condiciones normales de uso y servicio para las que fue diseñado, si y solo si ha sido utilizado de acuerdo con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC y exclusivamente para uso doméstico, y no para propósitos comerciales, institucionales o de clubes públicos o privados. La obligación de North Atlantic Imports LLC en los términos de esta garantía se limita a reemplazar o reparar, sin cobro alguno, cualesquier pieza o piezas que se demuestre a satisfacción de North Atlantic Imports LLC que están defectuosas bajo el uso y servicio doméstico normal dentro de los siguientes plazos contados a partir de la fecha de compra: a) durante noventa (90) días a partir de la compra, todas las piezas, el acabado y la mano de obra. Si aparece alguna falla cubierta por esta garantía dentro de los plazos de garantía correspondientes arriba especificados, el comprador original debe notificar a North Atlantic Imports LLC de la falla dentro del período de garantía correspondiente. Cuando el comprador original haga la notificación de acuerdo con las instrucciones, North Atlantic Imports LLC corregirá la falla al reparar o reemplazar la pieza o piezas defectuosas. La corrección de la manera arriba descrita constituirá el cumplimiento total de las obligaciones de North Atlantic Imports LLC respecto a la calidad del producto.

North Atlantic Imports LLC no garantiza que este equipo cumplirá con los requisitos de ningún código de seguridad de cualquier estado, municipio o jurisdicción, y el comprador original asume todos los riesgos y responsabilidades generados por el uso del mismo, ya sea que lo opere en conformidad con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC o no. Esta garantía no cubre y excluye específicamente toda responsabilidad de North Atlantic y de sus agentes, servidores o empleados, ya sea en los términos de esta garantía o implicada por la ley, por daños indirectos o consecuenciales debidos a cualquier falla cubierta por cualquier garantía. El comprador debe establecer todos los períodos de garantía aplicables en los términos de esta garantía, comprobando la fecha original de compra con el recibo de venta fechado. Esta garantía no se aplicará a este producto ni a cualquier parte del mismo si ha sufrido accidente, negligencia, alteración, maltrato o uso incorrecto, o si ha sido reparado o alterado fuera de la fábrica de North Atlantic Imports LLC sin el consentimiento escrito de North Atlantic. North Atlantic Imports LLC no ofrece garantía alguna sobre los accesorios o piezas no suministrados con el aparato. Esta garantía solo tendrá validez dentro de las fronteras de los Estados Unidos de América. Esta garantía le otorga al comprador original derechos específicos, y el comprador original puede tener también otros derechos que varían de estado a estado.

GUÍA DE CURADO DE LA PLANCHA DE COCINA

¿Qué es el curado?

El curado es un proceso por el cual se cubre de aceite el metal para crear una superficie antiadherente y proteger contra la oxidación.

Las planchas de cocina Blackstone vienen con una delgada capa de aceite de soya para protegerlas contra la oxidación durante el envío. Esto puede dejar algunas marcas y decoloración en su plancha. Esto es normal, y todo se uniformará durante el proceso de curado.

¿Qué aceite debo utilizar?

Para el curado inicial, puede usar cualquier aceite que tenga a la mano. Es importante que, sin importar qué aceite elija, se asegure de esparcirlo en una capa muy delgada sobre su plancha de cocina. Esta es una lista de los aceites que se usan con más frecuencia, sin un orden específico.

- Aceite de lino
- Aceite de oliva extra virgen
- Aceite de canola
- Aceite vegetal
- Manteca

Curado inicial de la plancha de cocina:

La idea básica de su curado inicial es recubrir su plancha de cocina con una capa muy delgada de aceite y calentar el aceite por encima de su punto de humeo para polimerizar el aceite y crear un enlace con la superficie de la plancha. Al terminar, usted tendrá una superficie negra antiadherente que será fácil de limpiar y estará protegida contra la corrosión.

1. Use un paño húmedo y limpie la superficie de la plancha para eliminar todo el polvo y los residuos. Séquela.
2. Aplique una pequeña cantidad de aceite (de 2 a 3 cucharadas) a la superficie de la plancha y úntelo con una toalla de papel.
3. Encienda su plancha con un calor medio-alto.
4. Caliente el aceite hasta su punto de humeo y deje que se siga calentando en la plancha hasta que deje de humear. La superficie de su plancha empezará a decolorarse. Esto es bueno.
5. Cuando el aceite deje de humear (unos 20 a 25 minutos) apague su plancha y déjela enfriar lo suficiente como para aplica otra capa de aceite.
6. Repita los pasos 2 a 4 varias veces, hasta que tenga una superficie oscura uniforme en su plancha.

NOTA: No se preocupe si no está completamente negra. Una vez que haya realizado unos pocos curados iniciales, con solo cocinar en su plancha mantendrá su capa de curado y la aumentará.

Limpieza y mantenimiento de su plancha de cocina

Para limpiar la plancha de cocina después de cada uso, ráspela suavemente con una espátula de metal o raspador y limpie la superficie de la plancha con un paño o una toalla de papel. Para residuos de comida que se hayan endurecido, vierta agua sobre la superficie caliente de la plancha y deje que el residuo hierva.

Cuando termine de usar su plancha debe aplicar una capa muy delgada de aceite de cocina para mantener el enlace de curado y protegerla de la oxidación. Guarde su plancha en un lugar fresco y seco. Se recomienda encarecidamente usar una cubierta para proteger su plancha.

El aspecto de una plancha de cocina bien curada

Su plancha de cocina bien curada debe tener un color negro brillante y una superficie antiadherente natural. Mientras más cocine con su plancha, más negra, antiadherente y brillante se pondrá.



Eliminación del óxido

Si empieza a aparecer óxido en la superficie de la plancha, tállela con fibra metálica o lija de grano fino y vuelva a curar la superficie. Cuide de siempre secar por completo su plancha antes de guardarla, y manténgala protegida de la lluvia y los aspersores. Asegúrese de aplicar un capa delgada de aceite a la superficie de su plancha después de cada uso para protegerla de la oxidación.

Eliminación de escamas

Las escamas se forman cuando el curado se separa de la plancha de cocina y empieza a descascararse. Talle el curado descascarado con fibra metálica o lija de grano fino y vuelva a curar la superficie.

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 y aceite de sésamo. También puede usarse manteca para curar la plancha de cocina. Consulte las instrucciones de curado en la página 19.

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

R. Los detergentes antigrasa para vajilla eliminarán el curado de la plancha. Para lugares difíciles de limpiar use sal de cocina y agua caliente.

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

R. El curado es un proceso constante. Con el tiempo, y mientras más cure su plancha de cocina, más brillante, negra y antiadherente se pondrá.

P: ¿Puedo cortar directamente sobre la plancha de cocina?

R: Sí, puede hacerlo. Cortar sobre la plancha no la dañará.

P: ¿Qué tipo de batería necesita el encendedor?

R: El encendedor necesita una batería AA con el lado positivo hacia afuera. La tapa tiene una imagen y una etiqueta de batería.

P. ¿Qué hago si mi plancha de cocina empieza a oxidarse?

R. Si empieza a aparecer óxido en la superficie de la plancha, tállela con fibra metálica o lija de grano fino y vuelva a curar la superficie. Cuide de siempre secar por completo su plancha antes de guardarla, y manténgala protegida de la lluvia y los aspersores.

LOS CLIENTES QUE ESTÉN EN CLIMAS HÚMEDOS O COSTEROS PUEDEN TENER QUE CURAR LA PLANCHA CON MÁS FRECUENCIA Y USAR ACEITES DE COCINA MÁS PESADOS PARA EVITAR LA OXIDACIÓN Y LA CORROSIÓN.

Para ver más preguntas frecuentes, visite blackstoneproducts.com/faq

Si tiene más pregunta o inquietudes, por favor llame directamente a nuestro centro de Servicio al Cliente al (435) 252-3030 o visítenos en www.blackstoneproducts.com y haga clic en el enlace "contact us" ("contáctenos") bajo la pestaña "Company" ("Compañía") en la parte superior de la página, o envíenos correo electrónico a support@blackstoneproducts.com para recibir ayuda.

ESPERAMOS QUE DISFRUTE SU NUEVO PRODUCTO BLACKSTONE
"¡Hora de cocinar!"

BLACKSTONE®

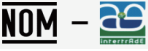

¡Estamos listos para ayudarle!

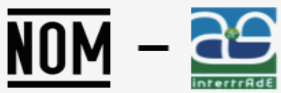
Si tiene preguntas sobre su **PLANCHA DE COCINA BLACKSTONE**,
o si necesita piezas de repuesto, puede llamarnos al:

435.252.3030

o enviar un correo electrónico a support@blackstoneproducts.com

Con gusto le ayudaremos con cualquier pregunta referente a piezas de repuesto o a su garantía. Puede comunicarse con nuestro personal de servicio al cliente de lunes a viernes, de 9:00 a.m. a 5:00 p.m, hora de la Montaña. Si todos los operadores están ocupados o si nos llama fuera del horario de atención, puede dejar un mensaje y le devolveremos la llamada muy pronto.

Marca BLACKSTONE	Modelo: 1565	
	Tipo de producto: ASADOR DE EXTERIOR	
	4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u Con una capacidad total de 62 000 kJ/h Consumo de energía en operación: 1,299 kg/h Consumo de energía en modo de espera: N.A.	
Tipo de Gas: LP	Presión Normal: 2,74 kPa (27,4 mbar)	
Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas L.P. únicamente		
No. de serie: La que el proveedor indique		
Hecho en : China Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE C.V. Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P. 02770.		Piezoeléctrico 

Marca BLACKSTONE	Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P. 02770.
Modelo: 1565 Asador de exterior. Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con gas L.P., únicamente Presión normal 2,74 kPa (27,4 mbar) 4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u Con una capacidad total de 62 000 kJ/h Consumo de energía en operación: 1,623 kg/h Consumo de energía en modo de espera: N.A No. de serie: La que el proveedor indique Hecho en: China	

BLACKSTONE®

STATION DE CUISSON AVEC PLAQUE DE 36"

Avec panneau frontal en acier inoxydable

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



Guide du propriétaire



MODÈLE 1565



SEULEMENT POUR UTILISATION EN EXTÉRIEUR



Veuillez lire ce guide avec attention
avant de procéder au montage de l'appareil
Conservez le présent guide pour toute référence ultérieure
1-Pile AA nécessaire pour l'allumeur (non fournie)

 DANGER	 AVERTISSEMENT
<p>Si vous sentez du gaz :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez-le gaz de l'appareil. 2. Éteignez toutes les flammes nues 3. Si l'odeur persiste, restez éloigné de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil. 2. Une bouteille de GPL non connectée de doit pas être utilisée ou stockée à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

AVERTISSEMENT :

Avant de continuer, assurez-vous que vous comprenez la section relative aux **INFORMATIONS IMPORTANTES** de ce guide.

Des feux dangereux ou des explosions peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.

Il s'agit de la responsabilité du consommateur de s'assurer que le gril est correctement monté, installé et entretenu. Le fait de ne pas respecter les instructions de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages sur des biens.

POUR VOTRE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Coupez l'approvisionnement en gaz du réservoir.
2. Éteignez toutes les flammes nues. N'utilisez aucun appareil électrique.
3. Ventilez la zone.
4. Vérifiez s'il y a des fuites comme expliqué en détails dans ce guide.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :



1. Vérifiez l'étanchéité de toutes les connexions après chaque remplissage du réservoir.
2. Ne vérifiez jamais la présence éventuelle de fuites avec une allumette ou une flamme nue.
3. Ne stockez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
4. Une bouteille de GPL non connectée de doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
5. Ne stockez pas de bouteille de GPL sous l'appareil ou à proximité de ce dernier.
6. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %.
7. Si les informations présentées précédemment ne sont pas entièrement respectées, un feu pouvant entraîner la mort des blessures sérieuses est susceptible de survenir.
8. N'utilisez pas le gril à une distance de moins de 91 cm de toute construction combustible, ce qui inclut murs et plafonds.
9. N'utilisez pas l'appareil sous des surfaces combustibles situées au-dessus de vous.
10. Le régulateur utilisé dans cette unité est le modèle ZHENDAR T3. Si le régulateur rencontre une panne, il doit être remplacé par un ce même modèle et doit être remplacé uniquement par un distributeur professionnel, agréé et autorisé.

Précautions de sécurité au cours de l'installation



- N'utilisez le gril acheté qu'avec du GPL (propane) et le montage régulateur/valve fourni.
- L'installation de la grille doit être conforme aux réglementations locales. Dans le cas d'absence de réglementations locales, conformez-vous aux normes suivantes : Code national du gaz au fuel, normes ANSI Z223.1/ NFPA 54, Code d'installation de propane et de gaz naturel, norme CSA B149.1, Code de manipulation et de stockage du propane, norme B149.2, ou Normes relatives aux véhicules de loisir, norme ANSI A 119.2/NFPA 1192 et série CSA Z240 RV du Code des véhicules de loisir, si applicable.
- Ce gril ne peut être utilisé dans un véhicule de loisir et/ou un bateau.
- Ce gril n'est homologué en termes de sécurité que pour les États-Unis et/ou le Canada. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un quelconque autre pays. Des modifications entraîneront des risques pour la sécurité.

Symboles de sécurité



Les symboles et les cases présentées ci-dessous expliquent ce que chaque rubrique signifie. Lisez et suivez l'ensemble des messages que vous trouverez dans ce guide.

 **DANGER** 



DANGER : Indique une situation imminemment dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoquera la mort ou des blessures sérieuses.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : Soyez attentif à la possibilité de blessures corporelles sérieuses si les instructions ne sont pas respectées. Lisez et suivez l'ensemble des messages.

 **ATTENTION** 

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut résulter dans des blessures mineures ou modérées.

 **DANGER** 

Si vous sentez du gaz :

1. Coupez-le gaz de l'appareil.
2. Éteignez toutes les flammes nues
3. Si l'odeur persiste, restez éloigné de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

 **AVERTISSEMENT** 

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
2. Un réservoir à GPL non connecté pour utilisation ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou d'un tout autre appareil.

CONTACTEZ LE CENTRE D'INFORMATIONS DE BLACKSTONE POUR TOUTE ASSISTANCE OU OBTENIR DES PIÈCES

Il vous manque des pièces ? Des questions concernant le montage ? Les problèmes de fonctionnement ?


Avant de retourner en magasin, appelez : États-Unis (435) 252-3030 ou envoyez-nous un e-mail à l'adresse support@blackstoneproducts.com

Numéro du modèle _____



Numéro de série _____

Date d'achat _____

A l'attention de la personne en charge de l'installation/du montage:
Laissez ces instructions à la personne qui utilise l'appareil.
A l'attention de la personne faisant usage de cet appareil :
Conservez le présent guide pour toute référence ultérieure.

 **ATTENTION** 

Certaines pièces peuvent contenir des bords coupants, spécifiquement celles présentées dans ces instructions. Portez des gants de protection si nécessaire.

 **ATTENTION** 

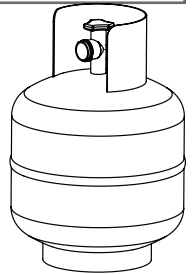
Pour une utilisation à domicile uniquement.
Ne pas utiliser dans le cadre d'une cuisson commerciale.

TABLE DES MATIÈRES

POUR VOTRE SÉCURITÉ.....	2-3
UTILISATIONS ET PRÉCAUTIONS.....	4-11
LISTE LISTE ILLUSTRÉE DES PIÈCES	12
MONTAGE.....	14-16
ENTRETIEN GÉNÉRAL ET MAINTENANCE.....	17
GARANTIE	18
ENTRETIEN DU GRIL ET SÉCHAGE.....	19
QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES	20
SERVICE CLIENTS.....	21
COMMANDER DE NOUVELLES PIÈCES....	21
COORDONNÉES	21

Exigences relatives aux bouteilles de propane liquide

- Vérifiez pour être sûr que les cylindres ont un D.O.T. certification, et qu'ils ont été testés au cours des cinq années d'utilisation. Votre fournisseur de gaz LP peut le faire pour vous.
- Tous les systèmes d'alimentation de réservoir de GPL doivent inclure un collier pour protéger la soupape de la bouteille.
- Le cylindre de GPL doit être un 20 lb. taille d'environ 18¼ pouces de haut et 12¼ pouces de diamètre.
- La bouteille doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles à gaz propane des États - Unis. Le ministère des Transports (DTO) ou la norme nationale du Canada CAN / CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes ou Transport de marchandises dangereuses; et Commission, selon le cas



Exigences canadiennes concernant les bouteilles de propane liquide

Notez s'il vous plaît: Votre détaillant peut vous aider à faire correspondre un réservoir de remplacement à votre plaque de cuisson.

- La bouteille de GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL, T.C.

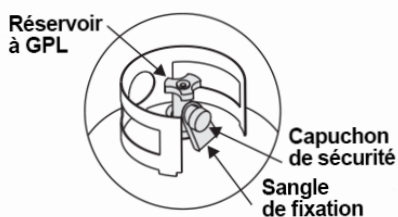
DANGER

- Ne stockez JAMAIS une bouteille de GPL sous un appareil ou à proximité d'un appareil dans un espace clos.
- Ne remplissez jamais une bouteille au-delà de 80 %.
- Si les informations présentées dans les deux points précédents ne sont pas respectées, un feu pouvant entraîner la mort ou des blessures sérieuses est susceptible de survenir.
- Une bouteille stockée de manière non convenable et qui serait trop remplie constitue un danger en raison des gaz pouvant s'échapper de la soupape de sûreté. Ceci pourrait être la source de flammes intenses entraînant des dégâts matériels, des blessures sérieuses ou la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz qui s'échappe, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de GPL et de l'appareil et appelez les pompiers.

Retrait du réservoir à GPL, transport et utilisation

- Éteignez l'ensemble des boutons de commande et la soupape du réservoir à GPL. Tournez l'écrou de couplage dans le sens contraire de l'aiguille d'une montre à la main uniquement. N'utilisez aucun outil pour procéder à la déconnexion. Soulevez le fil du réservoir à GPL et retirez-le du col du réservoir, puis soulevez le réservoir et retirez-le du support. Installez le capuchon de sécurité sur la soupape du réservoir à GPL. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la soupape.

Ne pas utiliser le capuchon de sécurité conformément aux directives présentées dans ce guide peuvent entraîner des blessures personnelles sérieuses et/ou des dégâts matériels.



- Un réservoir à GPL déconnecté, qu'il soit stocké ou transporté, doit être fermé à l'aide d'un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). Ne stocker pas un réservoir à GPL dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou tout autre bâtiment. Ne laissez jamais un réservoir à GPL à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait subir une surchauffe à cause du soleil.
- Ne stockez pas le réservoir à GPL dans un espace dans lequel des enfants sont susceptibles de jouer.

Réservoir à GPL

Le réservoir à GPL utilisé avec votre grill doit répondre aux exigences suivantes :

- Les réservoirs à GPL doivent être construits et étiquetés conformément aux spécifications relatives aux réservoirs GPL

du département des transports des États-Unis (DOT) ou aux réservoirs, sphères et tubes de transferts de biens dangereux sous la norme canadienne CAN/CSA-B339. Transport Canada (TC). Voir le col du réservoir pour l'étiquette.

- La soupape du réservoir à GPL doit présenter :
- Une sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le grill.
- Une soupape de sécurité.
- Un dispositif protégeant du remplissage excessif homologué UL (OPD). Le dispositif de sécurité OPD est identifié par une manivelle triangulaire unique. N'utilisez que les réservoirs à GPL équipés de ce type de soupape.



Manivelle OPD

- Le réservoir à GPL doit être prévu pour permettre le retrait de la vapeur et inclure un col qui protège la soupape du réservoir GPL. Maintenez les réservoirs à GPL dans une position debout en tout temps au cours de l'utilisation, du transport ou du stockage.



Le réservoir doit être en position verticale pour le retrait des vapeurs

GPL (gaz de pétrole liquéfié)

- Le GPL est non toxique, sans odeur et sans couleur lorsqu'il est produit.
- Pour votre sécurité, le GPL a été muni d'une odeur (similaire à celle du chou pourri) de manière à pouvoir être senti.
- Le GPL est hautement inflammable et peut s'enflammer de manière imprévue lorsqu'il se mélange à l'air.

Remplissage du réservoir à GPL

- Ne faites appel qu'à des fournisseurs agréés et expérimentés.
- Le fournisseur de GPL doit complètement vider le nouveau réservoir avant de le remplir.
- Le fournisseur ne doit JAMAIS remplir le réservoir à GPL au-delà de 80 % du volume du réservoir. Le volume de propane dans le réservoir varie en fonction de la température.
- Un régulateur givré indique un surremplissage de gaz. Refermez immédiatement la soupape du réservoir à GPL et contactez votre fournisseur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne laissez pas de gaz de propane liquide s'échapper dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse.
- Pour retirer le gaz du réservoir à GPL, contactez un fournisseur de GPL ou appelez les pompiers pour obtenir de l'aide. Consultez la rubrique « sociétés de gaz » dans votre annuaire téléphonique pour trouver les fournisseurs de GPL certifiés les plus proches.

Échange du réservoir GPL

- De nombreux revendeurs vous offre la possibilité de remplacer votre réservoir à GPL vide au moyen d'un service d'échange. Faites uniquement appel à ces entreprises d'échanges réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs réservoirs. Remplacez votre réservoir uniquement avec un réservoir équipé d'un capuchon OPD tel que décrit dans la partie « réservoir à GPL » de ce guide.
- Maintenez les réservoirs à GPL neufs et échangés dans une position debout en tout temps au cours de l'utilisation, du transport ou du stockage.
- Testez l'étanchéité des réservoirs à GPL neufs et échangés AVANT de les connecter au gril.
- Placez un capuchon antipoussière sur la soupape de sortie de la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon antipoussière fourni avec la soupape de la bouteille sur la soupape de sortie de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent provoquer des fuites de propane.

Test d'étanchéité du réservoir à GPL

Pour votre sécurité

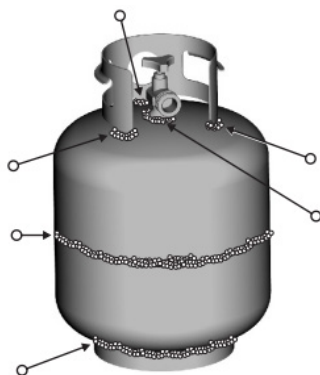
- Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le réservoir à GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas lors du test d'étanchéité.
- Ne pas utiliser une flamme pour détecter la présence de fuite de gaz.
- Le test d'étanchéité du gril doit être effectué à l'extérieur, dans un lieu correctement aéré, loin des sources de flammes telles que les appareils électriques ou fonctionnant au gaz. Pendant le test d'étanchéité, maintenez le gril éloigné des flammes nues ou des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre, un savon doux 50/50 et une solution à base d'eau. Appliquez à la brosse une solution savonneuse sur les zones indiquées par une flèche sur le schéma ci-dessous. Les fuites sont signalées par des bulles qui deviennent plus importantes.



AVERTISSEMENT



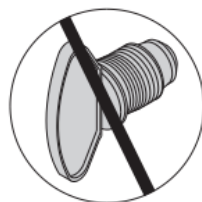
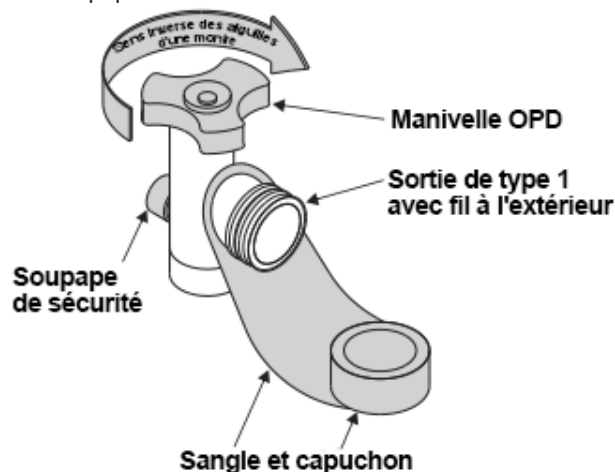
Si des bulles « qui s'agrandissent » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir à GPL et ne le déplacez pas. Contactez un fournisseur de GPL ou les pompiers !



N'utilisez pas d'agents de nettoyage domestiques. Des dommages sur la soupape, le tuyau ou le régulateur peuvent survenir.

Connecter le régulateur au réservoir à GPL

1. Le réservoir à GPL doit être correctement fixé sur le gril. (Référez-vous à la partie relative au montage.)
2. Mettez toutes les touches de commande en position « OFF ».
3. Mettez le réservoir à GPL en position OFF en tournant la manivelle OPD dans le sens des aiguilles du montre jusqu'à l'arrêt complet.
4. Retirez le capuchon de protection de la soupape du réservoir à GPL. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la soupape.

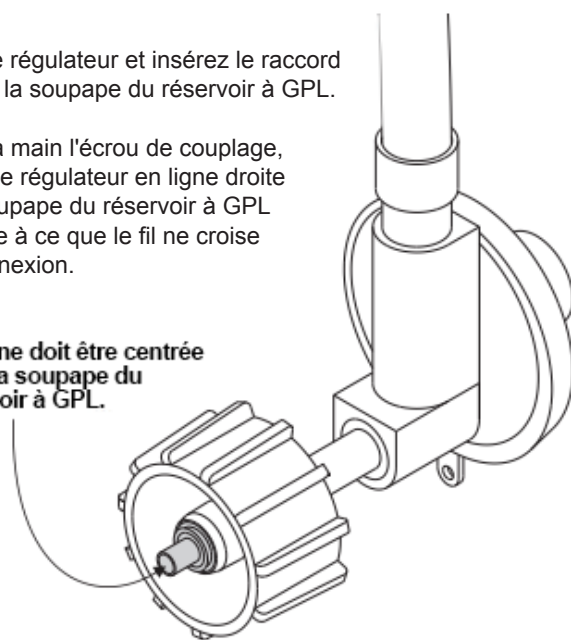


N'insérez pas de bouchon de transport POL (pièce en plastique comportant des fils extérieurs) dans la soupape de sortie du réservoir de type 1. Ceci arrêtera le fonctionnement de la soupape de sécurité.

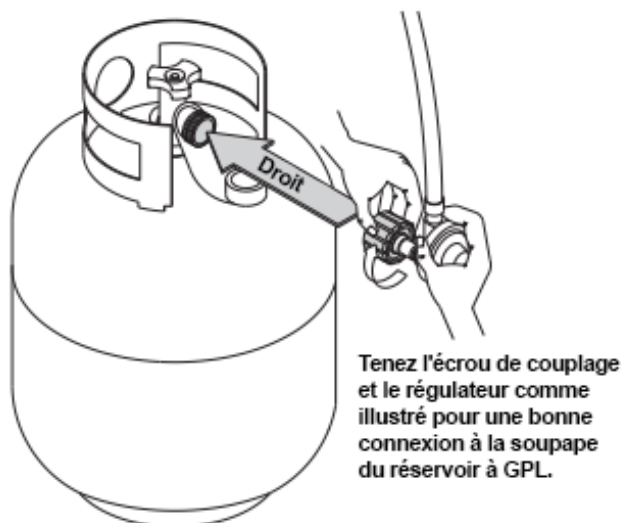
5. Tenez le régulateur et insérez le raccord fileté dans la soupape du réservoir à GPL.

Serrez à la main l'écrou de couplage, en tenant le régulateur en ligne droite avec la soupape du réservoir à GPL de manière à ce que le fil ne croise pas la connexion.

La tétine doit être centrée dans la soupape du réservoir à GPL.



Test d'étanchéité des soupapes, du tuyau et du régulateur



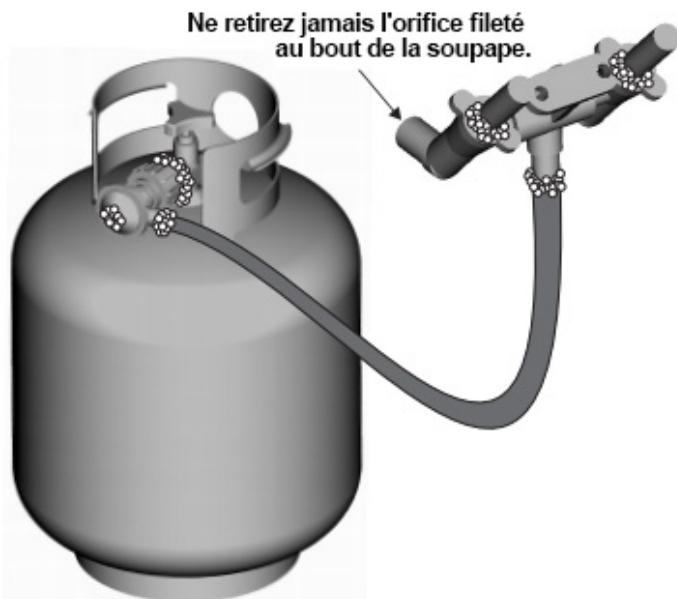
6. Tournez l'écrou de couplage dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le jusqu'à un arrêt complet. Le régulateur va se sceller au dispositif de vérification arrière dans la soupape du réservoir à GPL, provoquant une résistance.

Un tour supplémentaire de moitié ou aux trois quarts est requis pour terminer la connexion. Serrez uniquement avec les mains, ne pas utiliser d'outils.

REMARQUE :

Si vous ne pouvez pas terminer la connexion, déconnectez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous ne parvenez toujours pas à terminer la connexion, n'utilisez pas ce régulateur !

Appelez le (435) 252-3030 pour obtenir des pièces de rechange identiques.



5. **Si des bulles qui deviennent de plus en plus grosses** apparaissent, il y a une fuite. Fermez immédiatement la soupape du réservoir à GPL et resserrez les connexions. **S'il est impossible de stopper les fuites, n'essayez pas de procéder à la réparation. Contactez le (435) 252-3030** pour obtenir des pièces de réparation.
6. Fermez toujours la soupape du réservoir à GPL après avoir procédé à un test d'étanchéité en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.



DANGER



- N'insérez aucun outil ou aucun corps étranger dans la soupape de sortie ou la soupape de sécurité. Vous pourriez endommager la soupape et causer une fuite. Du propane qui fuit peut provoquer des explosions, des flammes, des blessures personnelles sévères ou même la mort.
- Si une fuite est détectée à un moment quelconque, **ARRETEZ** et appelez les pompiers.
- Si vous ne parvenez pas à stopper la fuite de gaz, refermez immédiatement la soupape du réservoir à GPL et contactez un fournisseur de GPL ou les pompiers !



AVERTISSEMENT



- N'essayez jamais d'attacher ce gril au système GPL autonome d'une caravane ou d'un camping-car.
- N'utilisez pas ce gril avant d'avoir procédé au test d'étanchéité.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

1. Avant d'ouvrir la soupape de la bouteille de GPL, vérifiez que l'écrou de couplage est bien serré.
2. Lorsque le gril n'est pas utilisé, éteignez l'ensemble des boutons de commande et la soupape du réservoir GPL.
3. Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou quand il est encore chaud.
4. Utilisez des ustensiles par barbecue munis de manches longs et des gants isolants pour éviter les brûlures et les éclaboussures.
5. La tablette latérale peut supporter un poids maximal de 4,50 kg.
6. Le bac à graisse doit être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le bac à graisse avant que le gril ait complètement refroidi.
7. Nettoyez fréquemment le gril, de préférence après chaque cuisson. Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces du gril destinées à la cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant toute utilisation du gril.
8. Si vous remarquez que de la graisse ou toute autre substance chaude s'égoutte du gril sur la soupape, le tuyau ou le régulateur, coupez la source de gaz immédiatement. Identifiez la cause, remédiez au problème, puis nettoyez et inspectez la soupape, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Procéder à un test d'étanchéité.
9. Faites en sorte qu'il n'y ait aucune saleté au niveau des orifices de ventilation dans l'enceinte de la bouteille (chariot du gril).
10. Il est possible que le régulateur fasse un son bourdonnant ou sifflant pendant l'utilisation. Ceci n'affectera pas la sécurité ou l'utilisation du gril.
11. Si vous avez un problème avec le gril, consultez la « partie relative au dépannage ».
12. Si le régulateur gèle, éteignez immédiatement le gril et la soupape de la bouteille de GPL. Ceci indique qu'il y a un problème avec la bouteille et qu'elle ne doit pas être utilisée avec un quelconque produit. Retourner en magasin !
13. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.



AVERTISSEMENT



- Ne placez pas d'objets inflammables sur les étagères latérales près de la plaque chauffante. En particulier, les récipients aérosols peuvent surchauffer et provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

Mettre le grill en marche au moyen de l'allumeur



ATTENTION



- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ceci pourrait provoquer des blessures corporelles. Si un feu de graisse se développe, éteignez les touches de commande ainsi que la bouteille de GPL.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lors du préchauffage ou de la combustion des résidus alimentaires sur HI. Si le grill n'a pas été correctement nettoyé, un feu de graisse peut survenir et endommager le produit.

Ne vous penchez pas sur le grill lorsque vous l'allumez.



1. Pour que l'allumeur fonctionne, vérifiez que la batterie soit correctement installée.



2. **ÉTEIGNEZ** les soupapes de contrôle du brûleur à gaz.



3. **ALLUMEZ** le gaz de bouteille de GPL.



4. Pour allumer, poussez la commande du **BRÛLEUR D'ALLUMAGE** et tournez-la au **MAXIMUM**.
5. Poussez le bouton de l'**ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE** jusqu'à ce que le **BRÛLEUR D'ALLUMAGE** s'allume.
6. Si ça ne s'enflamme **PAS** dans les 5 secondes, **ÉTEIGNEZ** les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et essayez à nouveau de suivre ces étapes d'allumage.



7. Pour allumer les brûleurs restants, tournez toutes les touches de commande dans l'ordre jusqu'à la position, en commençant par le **BRÛLEUR D'ALLUMAGE** le plus proche.
8. Une fois que tous les brûleurs sont allumés, positionnez les commandes sur les paramètres souhaités.



AVERTISSEMENT



ÉTEIGNEZ les commandes et les sources de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



ATTENTION



Si ça ne s'enflamme PAS dans les 5 secondes, ÉTEIGNEZ les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et essayez à nouveau de suivre ces étapes d'allumage. Si l'allumeur ne s'allume pas lorsque la soupape est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer en provoquant un risque de blessures.



Contrôle de la flamme du brûleur

- Allumez les brûleurs et tournez les boutons de haut en bas. Vous devriez voir une flamme plus petite en position basse que vue en haut. Effectuez la vérification de la flamme du brûleur en regardant sous le gril sur le côté de l'appareil pour voir les brûleurs ci-dessous (comme sur l'image ci-dessus). Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. En cas de chute soudaine ou de faible flamme, veuillez vous reporter à notre section de dépannage.

Éteindre le gril

- Mettez toutes les commandes en position « OFF ». Mettez la bouteille de GPL en position OFF en tournant la manivelle OPD dans le sens des aiguilles du montre jusqu'à l'arrêt complet.

Contrôle du brûleur

- Coupez le gaz sur la bouteille de GPL. Appuyez sur le bouton électrique du brûleur et maintenez-le. Vous devriez entendre un « clic » et voir une étincelle chaque fois entre chaque collecteur ou brûleur et électrode. Se référer à la partie « dépannage » s'il n'y a aucun « clic » ou aucune étincelle.

Contrôle de la soupape

- Important : Assurez-vous que le gaz au niveau de la bouteille de gaz est coupé avant de procéder au contrôle des soupapes. Verrouillage des commandes en position OFF. Pour contrôler les soupapes, appuyez d'abord sur les commandes puis relâchez. Les commandes doivent se remettre dans leur position initiale. Si les commandes ne se remettent pas dans leur position initiale, remplacez l'ensemble de la soupape avant d'utiliser le gril. Mettez les commandes sur la position basse, puis remettez-les en position OFF. Les soupapes doivent tourner sans difficulté.

Contrôle du tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tuyaux ne soient ni coupés ni usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. Utilisez uniquement des soupapes/tuyaux/régulateurs identiques aux pièces d'origine comme spécifié dans la liste des pièces de ce guide d'entretien et d'utilisation.

Entretien général du gril

- Ne confondez pas l'accumulation de graisse et de fumée et sa couleur brune ou noire avec de la peinture. Appliquez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyeur pour gril et un brosse de lavage sur les parties internes du gril et le fond de l'appareil. Rincez et laissez l'appareil sécher entièrement. N'appliquez aucun nettoyeur pour gril/four sur les surfaces peintes.
- Pièces en plastique : Nettoyez l'appareil à l'aide d'une eau savonneuse chaude et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. N'utilisez pas de Citrisol, de nettoyeurs abrasifs, de dégraissant ou un quelconque nettoyeur pour gril concentré sur les parties en plastique. L'endommagement et la panne des pièces peuvent survenir.
- Surfaces peintes : Nettoyez à l'aide d'un détergent doux ou d'un nettoyeur non abrasif et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement sec à l'aide d'un chiffon doux non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable : Afin de maintenir l'aspect soigné de haute qualité de votre gril, nettoyez-le à l'aide d'un détergent doux et d'une eau savonneuse chaude, puis séchez-le à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation.
- Les dépôts de graisse peuvent exiger l'utilisation d'un tampon nettoyeur abrasif en plastique. Utilisez uniquement sur finition brossée pour éviter tout dommage. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones présentant des illustrations.
- Surfaces de cuisson : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces du gril destinées à la cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant toute utilisation du gril.

Stocker votre gril

- Stockez le gril dans un emplacement sec.
- Lorsqu'une bouteille de GPL est connectée au gril, stockez-le en extérieur dans un espace correctement aéré et auquel les enfants n'ont pas accès.
- Couvrez le gril s'il est stocké en extérieur. Faites votre choix parmi un large choix de housses de gril proposés par les fabricants.
- Stockez le gril en intérieur **UNIQUEMENT** si la bouteille de GPL est éteinte et déconnectée, retirée du gril et stockée en extérieur.
- Lorsque vous retirez le gril de l'emplacement où il est entreposé, suivez les instructions de la partie « nettoyage de l'ensemble du brûleur » avant de démarrer le gril.

Nettoyage de l'ensemble du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer les pièces de l'ensemble du brûleur si vous avez des difficultés à allumer le gril.

1. Coupez le gaz au niveau des touches de commande et de la bouteille de GPL.
2. Retirez les tubes de transfert et les brûleurs.
3. Détachez l'électrode du brûleur.
REMARQUE : La méthode de retrait/détachement dépendra de la configuration du brûleur.
4. Soulevez précautionneusement chaque brûleur et éloignez-les des ouvertures de la soupape. Nous suggérons trois manières de nettoyer les tubes du brûleur. Utilisez celui qui est le plus simple pour vous. (A) Pliez un fil droit (un cintre léger fonctionne bien) de manière à obtenir un crochet. Faites passer le crochet à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois. (B) Utilisez une petite brosse à bouteille munie d'une poignée flexible (ne pas utiliser de brosse à fils en cuivre), faites passer la brosse à travers chacun des tubes du brûleur plusieurs fois. (C) Équipez-vous d'une protection pour les yeux : Utilisez un tuyau d'air afin que de l'air pénètre dans le tube du brûleur et ressorte des ports du brûleur. Contrôlez chacun des ports pour vous assurer que l'air ressort bien de chaque trou.
5. Frottez à l'aide d'une brosse métallique l'intégralité de la surface extérieure du brûleur afin de retirer les résidus de nourriture et la poussière.
6. Nettoyez tous les ports obstrués à l'aide d'un fil raide, par exemple, un trombone déplié.
7. Vérifiez si le brûleur est endommagé. Une usure et une corrosion normales peuvent entraîner un agrandissement de certains trous. Si vous trouvez des fissures ou des trous importants, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT : Les tubes du brûleur doivent réengager les ouvertures de la soupape.

8. Attachez une électrode au brûleur.
9. Remplacez précautionneusement les brûleurs.
10. Fixez les brûleurs aux supports de la chaufferie.
11. Repositionnez les tubes de transfert et fixez-les aux brûleurs.

Sécurité relative aux aliments

Les mesures de sécurité relative aux aliments font partie des éléments importants à prendre en compte pour profiter d'une expérience de cuisson en extérieur. Pour que les aliments demeurent à l'abri des bactéries nocives, suivez ces quatre étapes de base :

Nettoyez : Nettoyez-vous les mains, les ustensiles et l'ensemble des surfaces à l'aide d'une eau savonneuse chaude avant et après la manipulation de viande ou de volaille.

Séparez : Séparez les viandes crues et la volaille des aliments prêts à consommer pour éviter toute contamination croisée. Utilisez un plateau propre et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits du gril.

Cuisez : Faites cuire la viande et la volaille complètement de manière à tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour garantir une température interne correcte des aliments.

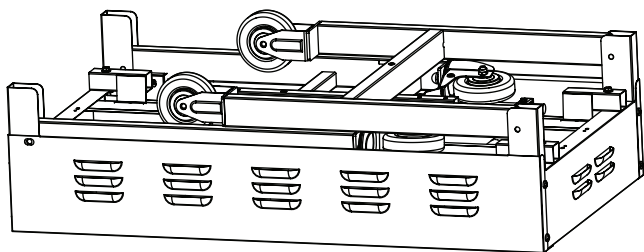
Réfrigérez : Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site canadien partenaire pour l'éducation relative à la sécurité alimentaire des consommateurs à l'adresse www.befood safe.ca.

Comment déterminer que la nourriture est complètement cuite

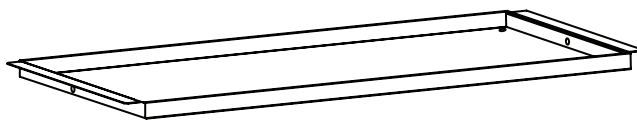
- Les viandes et la volaille cuites sur un gril deviennent souvent brunes très rapidement à l'extérieur. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne sans danger et coupez dans la viande de manière à vérifier que la viande est bien cuite.
- Le volaille entière doit atteindre une température de 165° F/74°C. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les hamburgers composés de viande hachée ou de volaille doivent atteindre une température de 160° F/71°C et doivent être bruns au milieu sans jus roses. Les steaks, rôtis et côtelettes de boeuf, de veau et d'agneau doivent être cuits jusqu'à la température de 145° F/63°C. Toutes les découpes de porc doivent atteindre la température de 160° F/71°C.
- Ne grillez JAMAIS partiellement la viande ou la volaille dans le but de terminer la cuisson plus tard. Cuisez complètement la nourriture de manière à détruire toutes les bactéries nocives.
- Lorsque vous réchauffez de la nourriture à empoter ou de la viande complètement cuite telle que des hot-dogs, grillez-les jusqu'à ce qu'ils atteignent la température de 165° F/64°C ou pour des hot-dogs fumants, grillez-les jusqu'à ce qu'ils atteignent la température de 165° F/74°C ou qu'ils soient fumants.

LISTE ILLUSTRÉE DES PIÈCES

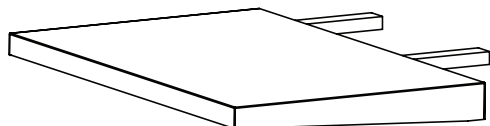
1. Corps (1 pièce)



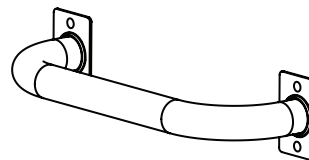
2. Bac inférieur (1 pièce)



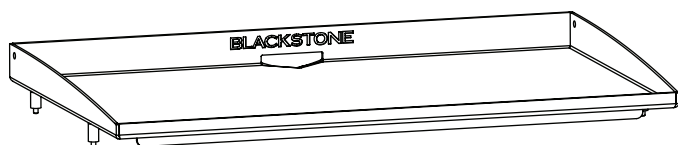
3. Tablette latérale (2 pièces)



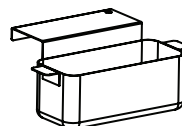
4. Poignée latérale (1 pièce)



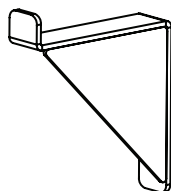
5. Partie supérieure du gril (1 pièce)



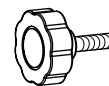
6. Bouchon à huile (1 pièce)



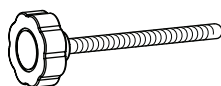
1. Crochet supérieur du réservoir (1 pièce)



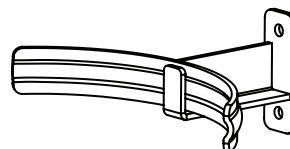
8. Poignée - petite (4 pièces)



9. Poignée - grande (2 pièces)

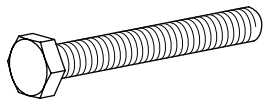


10. Fermeture inférieure du réservoir (1 pièce)



LISTE ILLUSTRÉE DU MATÉRIEL

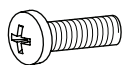
11. Boulon M6x38 (4 pièces)



12. Écrou M6 (4 pièces)



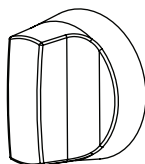
13. Vis M6x12 (4 pièces)



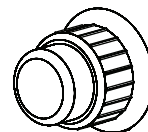
14. Écrou à flasque M6 (4 pièces)



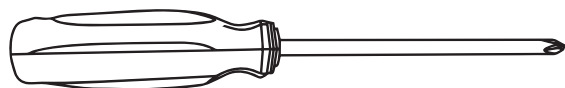
15. Poignée de soupape (4 pièces)



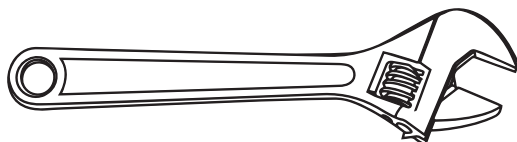
16. Bouton du brûleur (1 pièce)



Outils nécessaires pour l'assemblage

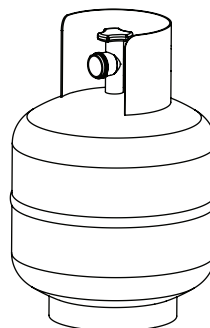


Tournevis cruciforme



Clé réglable

Éléments non fournis



Réservoir à GPL



Pile AA

MONTAGE



AVERTISSEMENT : Le fabricant a pris toutes les mesures nécessaires pour éliminer les bords pointus. Néanmoins, il vous est demandé de manipuler l'ensemble des composants de manière précautionneuse pour éviter tout dommage accidentel.

Outils nécessaires : Le seul outil nécessaire est un tournevis cruciforme, requis pour l'assemblage minimal sur le capot et les poignées principales.

Veillez lire l'ensemble de ces instructions attentivement avant de continuer. Installez-vous dans un endroit propre et spacieux pour monter votre gril. Veillez vous référer à la liste des pièces et au schéma de montage tel que requis. Le montage du gril implique des composants de taille importante, ainsi, il est conseillé que deux personnes procèdent au montage de l'unité.

REMARQUE : Assurez-vous que la protection en plastique soit retirée avant le montage.

ÉTAPE 1 Installez les deux(2) roulettes au pied à l'aide de deux(2) boulons M6x38 et deux(2) écrous M6 (comme illustré sur le schéma A).

Ensuite, ouvrez l'ensemble des pieds en tirant d'abord sur le levier de verrouillage des pieds (comme illustré sur le schéma B) puis faites pivoter les deux pieds en position verticale (comme illustré sur l'image ci-dessous).

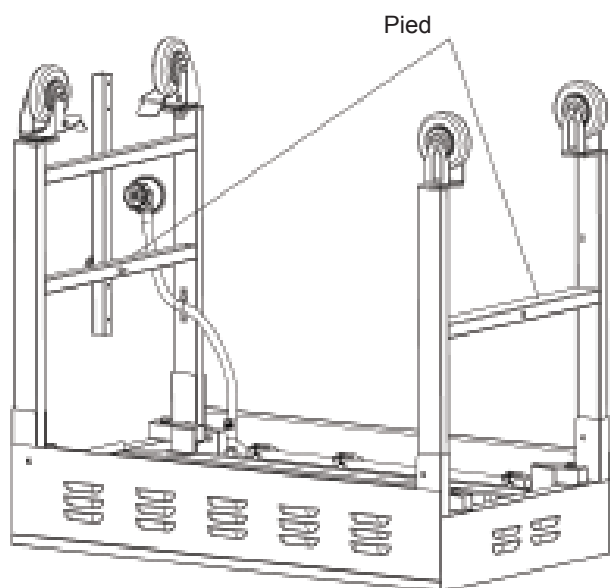


Schéma A

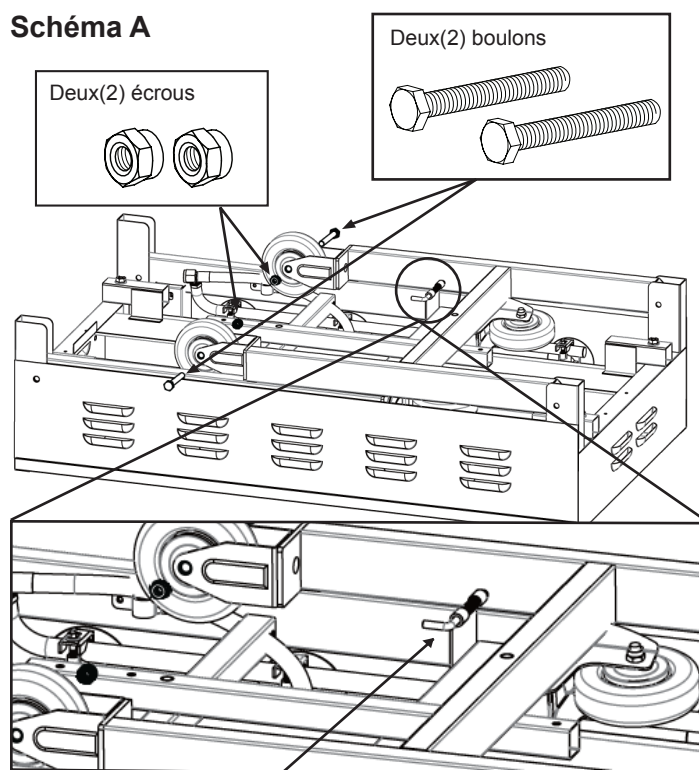


Schéma B

Tirer sur le levier pour déverrouiller les pieds puis mettez les pieds en position verticale.

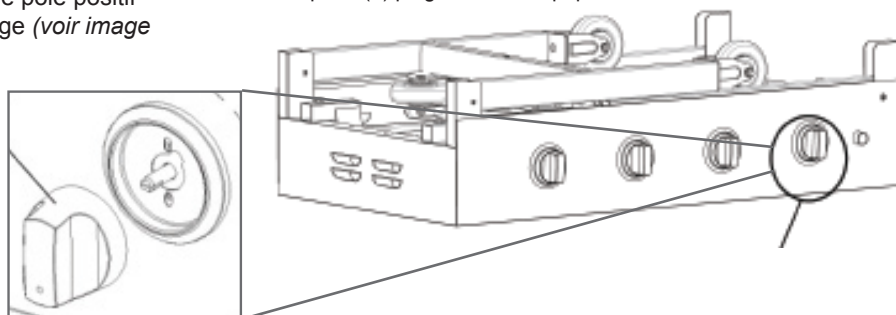
ÉTAPE 2 : Positionnez quatre(4) poignées de soupape sur une soupape de brûleur (voir schéma C). Ensuite, insérez une pile AA (pile non fournie) dans le logement de la pile, le pôle positif vers l'extérieur, puis vissez sur le bouton d'allumage (voir image ci-dessous).



Une pile AA (côté positif + vers l'extérieur)

Schéma C

Installez quatre(4) poignées de soupape

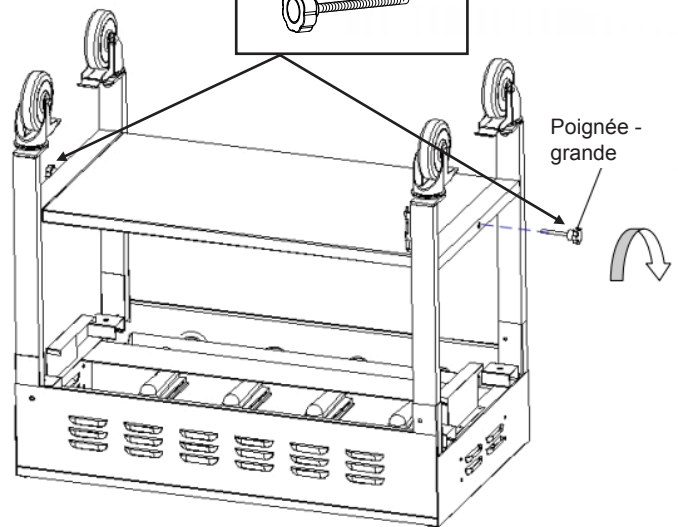
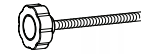


Poignée de soupape

ÉTAPE 3 : Installez le bac inférieur (1 pièce) à l'aide d'une poignée - grande (2 pièces) Ensuite, serrez la POIGNÉE - grande (comme illustré sur le schéma D). Répétez l'étape 3 pour l'autre côté du bac inférieur.

Schéma D

Deux(2) Poignées - grande

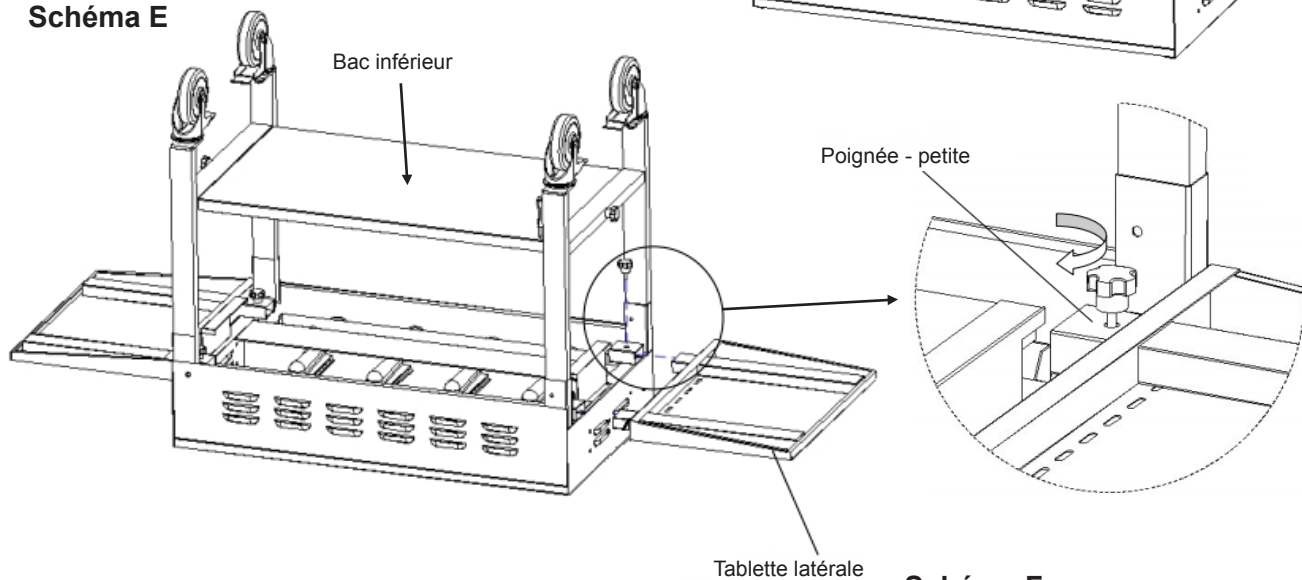


ÉTAPE 4 : Installez la tablette latérale à l'aide d'une POIGNÉE - petite (4 pièces) Ensuite, serrez la POIGNÉE - petite (comme illustré sur le schéma E). Répétez l'étape 4 pour l'autre côté du gril.

Quatre(4) Poignées - petite



Schéma E



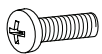
ÉTAPE 5 : Installez la poignée latérale à l'aide de deux(2) vis M6x12 et deux(2) écrous à flasque M6. Ensuite, serrez la vis (comme illustré sur le schéma F). Répétez l'étape 5 pour l'autre côté du gril.

Schéma F

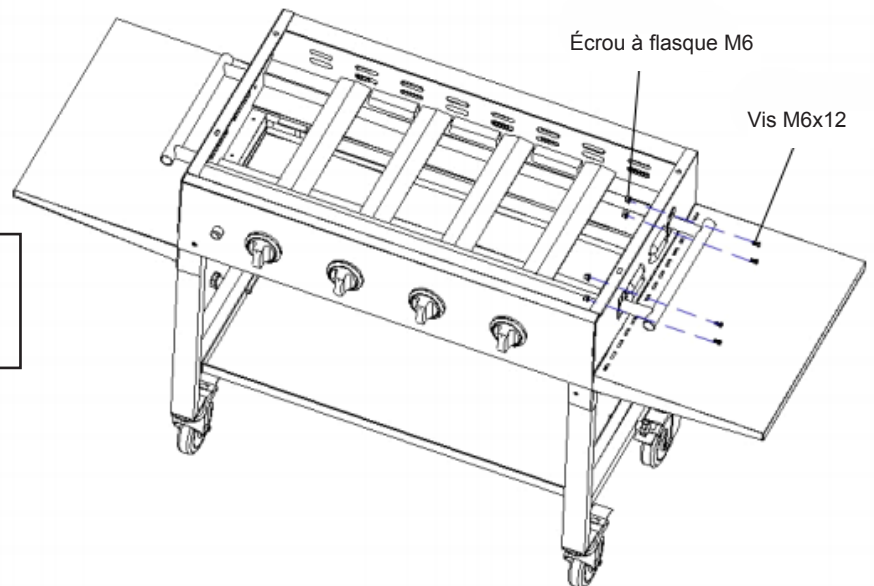
Écrou à flasque M6

Vis M6x12

Vis M6x12 (4 pièces)



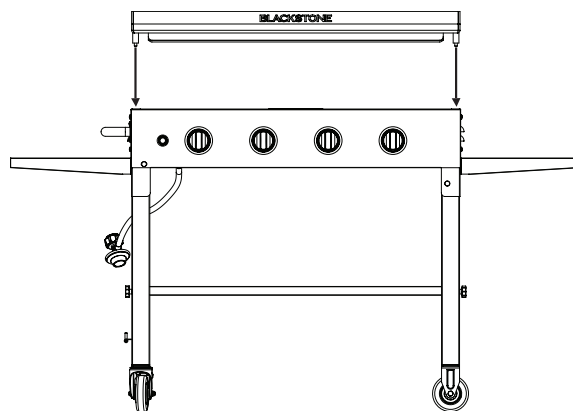
Écrous à flasque M6 (2 pièces)



MONTAGE SUITE

ÉTAPE 6 : Avec l'aide de quelqu'un, positionnez le capot en fer du grill au-dessus de la chaufferie. Les pieds sur la partie inférieure du grill s'aligneront sur les trous dans la partie supérieure du corps de l'appareil (comme illustré sur le schéma G).

Schéma G



ÉTAPE 7 : Accrocher le bouchon d'huile sur l'arrière de la partie supérieure du grill (comme illustré sur le schéma H).

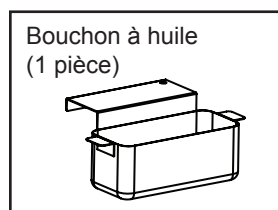
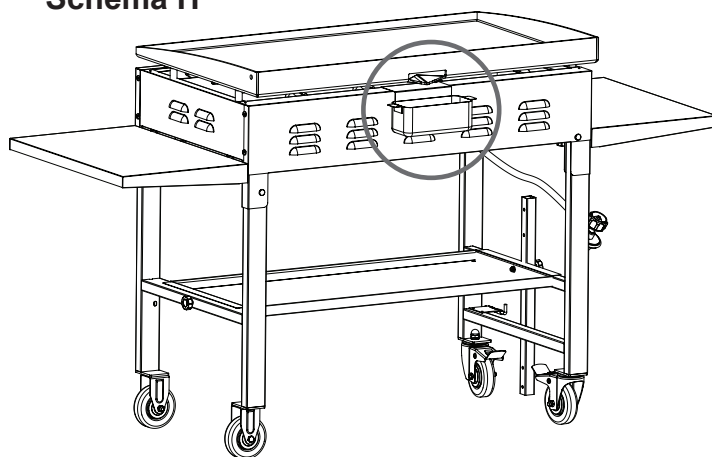
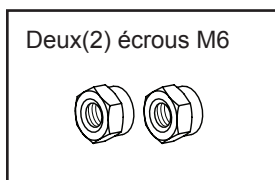
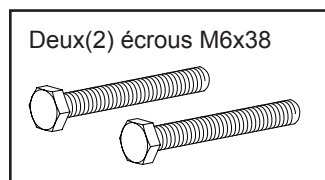


Schéma H



ÉTAPE 8 : Installez le crochet supérieur de la bouteille et la fermeture basse à l'aide de deux(2) boulons M6x38 et deux(2) écrous M6 (comme illustré sur le schéma I).



ÉTAPE 9 :
Suspendez le réservoir à GPL au loquet
(comme illustré sur le schéma J).

Schéma I

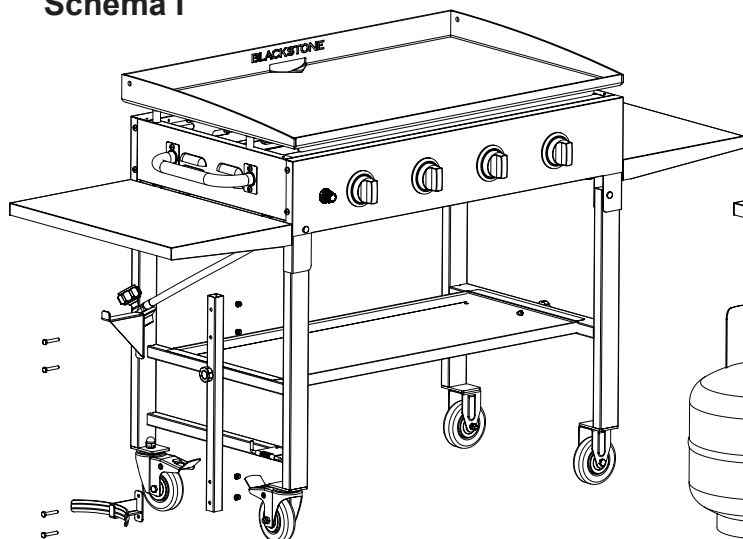
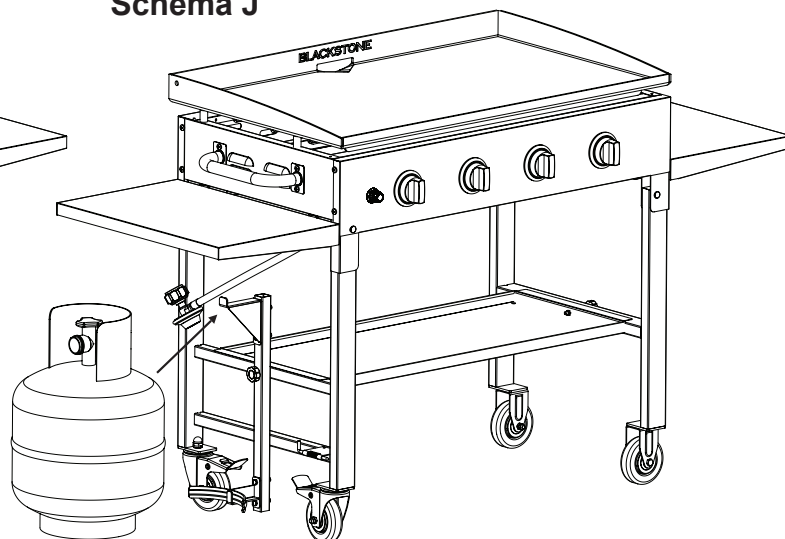


Schéma J



ENTRETIEN GÉNÉRAL ET MAINTENANCE

Nettoyez fréquemment votre gril entre chaque utilisation et tout particulièrement après de longues périodes de stockage. Assurez-vous que le gril et ses composants aient suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.

- Ne manipulez jamais les parties chaudes sans protéger vos mains.
- Afin d'étendre et de maintenir la durée de vie et le bon état de votre gril, nous vous recommandons fortement de recouvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pour toute durée, particulièrement pendant les mois hivernaux.

Entretien du brûleur :

Dans la plupart des circonstances, la combustion des résidus après la cuisson permettra au brûleur de rester propre. Le brûleur doit être retiré et nettoyé tous les ans ou chaque fois qu'une couche importante est constatée, ce afin de garantir que les hublots et les tubes des brûleurs ne soient pas obstrués (par des déchets ou des insectes). Utilisez un nettoyant pour tuyau pour retirer tout objet obstruant. Une brosse métallique peut être utilisée pour retirer la corrosion des surfaces du brûleur. Lorsque vous remplacez le brûleur, assurez-vous que les tubes du brûleur correspondent aux soupapes de sortie.

Raccords et stockage :

Une vérification annuelle et un resserrage des raccords métalliques sont recommandés. Stockez le gril dans un endroit sec et frais. Recouvrez les brûleurs contenant de l'aluminium afin d'empêcher les insectes ou tout autre type de déchets de s'accumuler dans les trous du brûleur. Si le gril est stocké en intérieur, la bouteille de gaz doit être déconnectée et conservée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée en extérieur, hors de portée des enfants et dans un espace sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur ou de flammes.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant le système d'allumage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la pile. 2. La bouteille de GPL est vide. 3. Régulateur défectueux. 4. Objets obstruants dans le brûleur. 5. Objets obstruants dans les jets ou tuyaux de gaz. 6. Le fil de l'électrode est détaché ou déconnecté de l'électrode ou de l'unité d'allumage. 7. L'électrode ou le fil est endommagé/l'allumeur du bouton-poussoir est défectueux. 8. L'aiguille est soit trop proche soit trop éloignée du brûleur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez par une pile en bon état. 2. Remplacez par une bouteille pleine. 3. Faites vérifier ou remplacer le régulateur. 4. Nettoyez le brûleur. 5. Nettoyez les jets et le tuyau de gaz. 6. Reconnectez le fil. 7. Changez l'électrode et le fil, changez l'allumeur. 8. L'aiguille doit être à une distance qui se situe entre 3 et 6 mm du tube du brûleur.
L'allumeur ne s'allume pas en utilisant une allumette.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bouteille de GPL est vide. 2. Régulateur défectueux. 3. Objets obstruants dans le brûleur. 4. Objets obstruants dans les jets ou tuyaux de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez par une bouteille pleine. 2. Faites vérifier ou remplacer le régulateur. 3. Nettoyez le brûleur. 4. Nettoyez les jets et le tuyau de gaz.
Le feu dans le tube du brûleur présente une flamme basse ou un retour de flammes (on entend un sifflement ou un grondement)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bouteille de GPL est vide. 2. Objets obstruants dans le brûleur. 3. Objets obstruants dans les jets ou tuyaux de gaz. 4. Conditions venteuses 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser une bouteille plus grande. 2. Nettoyez le brûleur. 3. Nettoyez les jets et le tuyau de gaz. 4. Utilisez le gril dans un endroit plus à l'abri.

North Atlantic Imports LLC 90-Garantie journalière

North Atlantic Imports, fabricant de la **station de cuisson gril Blackstone de 91,44 cm (modèle #1554)** garantira pendant 90 jours à compter de la date d'achat toutes les pièces, la fabrication et les finitions. Le fabricant choisira de réparer ou remplacer l'un des éléments présentés ci-dessus. Toutes les garanties sont limitées à l'acheteur d'origine uniquement. Cette garantie ne couvre aucune responsabilité de la part de North Atlantic Imports, ses agents ou ses employés, pour tout dommage indirect ou consécutif dans le cas d'une violation de garantie. L'acheteur doit suivre les instructions d'utilisation du fabricant. En aucun cas le fabricant pourra être tenu pour responsable des dommages liés à un fonctionnement convenable de la station de cuisson. Il est de la responsabilité de l'acheteur d'établir la période de garantie en vérifiant la date originale de l'achat au moyen du reçu d'origine.

Pour des explications plus détaillées de la présente garantie, lire ci-dessous :

North Atlantic Imports LLC garantit au propriétaire que le produit couvert par cet accord n'est pas entâché de défauts dans les matériaux ou dans la fabrication dans des conditions d'utilisation normales pour lesquelles il était destiné, mais uniquement s'il a été utilisé en accord avec les instructions de North Atlantic Imports LLC exclusivement pour une utilisation personnelle et non dans un club privé ou public, ou à des fins institutionnelles ou commerciales. Les obligations de North Atlantic Imports dans la présente garantie sont limitées au remplacement ou à la réparation, sans aucun frais, de toute pièce, ou de l'ensemble des pièces, pour lesquelles North Atlantic Imports LLC peut prouver, à sa discrétion, qu'elles sont défectueuses dans des conditions normales d'utilisation au sein du domicile pendant les périodes de temps spécifiées ci-après à partir de la date d'achat ; a) pendant quatre-vingt-dix(90) jours à partir de l'achat, toutes les pièces, la finition et la fabrication. Dans le cas où un non respect de la présente garantie devient apparent pendant les périodes de garantie applicables précédemment citées, l'acheteur d'origine doit informer North Atlantic Imports LLC de la rupture de la garantie pendant la période de garantie applicable. North Atlantic Imports LLC doit, sous avis et conformité de la part de l'acheteur d'origine aux instructions ici présentées, corriger toute non conformité en réparant ou remplaçant la ou les pièce(s) défectueuse(s). Une réparation effectuée selon la manière indiquée précédemment constituera un accomplissement de toutes les obligations de North Atlantic Imports LLC dans le respect de la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantit pas que cet équipement réponde aux exigences des réglementations de sécurité des États, municipalités ou autres juridictions, l'acheteur assume tous les risques et toutes les responsabilités qui résultent d'une telle utilisation, en accord ou non avec les instructions de North Atlantic Imports LLC ou autre. Cette garantie ne couvre aucune responsabilité de la part de North Atlantic Imports et a pour but d'exclure toute responsabilité de North Atlantic Imports, de ses agents ou de ses employés, eu égard à la présente garantie ou à toute implication de la loi, pour tout dommage indirect ou consécutif dans le cas d'une violation de toute garantie. L'acheteur doit établir que toutes les périodes de garantie applicables sont conformes à cette garantie en vérifiant la date d'achat d'origine et en fournissant le reçu de vente daté. Cette garantie ne s'appliquera pas à ce produit ou à aucune de ses pièces ayant été sujet à des accidents, des négligences, des altérations, des abus ou une mauvaise utilisation ou qui a été réparé ou altéré sans le consentement écrit de North Atlantic en dehors de l'usine de North Atlantic Imports LLC. North Atlantic Imports LLC ne garantit en aucun cas les accessoires ou les pièces fournis avec l'appareil. Cette garantie s'appliquera uniquement sur le territoire des États-Unis d'Amérique. Cette garantie donne à l'acheteur d'origine des droits spécifiques. L'acheteur d'origine peut aussi être titulaire d'autres droits qui varient selon les États.

GUIDE DE SÉCHAGE DU GRIL

Qu'est-ce que le séchage ?

Le séchage correspond au procédé par lequel l'huile est chauffée dans le métal afin de créer une surface anti-adhésive protégeant contre l'oxydation.

Les grils Blackstones sont fournis avec une fine couche d'huile de soja qui les protègent contre la rouille pendant la livraison. Ce procédé peut laisser des traces et des décolorations sur la partie supérieure du grill. Ceci est normal et tout s'égalisera au moment du séchage.

Quelle huile utiliser ?

Pour votre premier séchage, vous pouvez utiliser n'importe quelle huile que vous avez sous la main. Il est important que vous vous assuriez de ne répandre qu'une très fine couche d'huile sur la partie supérieure de votre grill, et ce, peu importe l'huile que vous choisissez d'utiliser. Voici une liste des huiles les plus fréquemment utilisées (l'ordre dans lequel elles sont présentées n'a pas d'importance).

- Huile de lin
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de colza
- Huile végétale
- Matière grasse

Premier séchage du grill :

L'idée première derrière votre premier séchage est de recouvrir le grill d'une très fine couche d'huile et de réchauffer l'huile au-dessus de son point de fumage de manière à polymériser l'huile et créer un lien avec la partie supérieure du grill. L'opération se conclura par une surface noire anti-adhésive facile à nettoyer et qui protège de la corrosion.

1. Utilisez un chiffon humide et séchez la partie supérieure du grill afin de retirer la poussière et les débris. Séchez
2. Appliquez une petite quantité d'huile (environ 2 ou 3 cuillères à café) sur la surface de la partie supérieure du grill et étalez-la à l'aide d'une serviette en papier.
3. Allumez votre grill sur une chaleur moyenne
4. Faites chauffer l'huile jusqu'à son « point de fumage » et laissez-la continuer de chauffer la partie supérieure du grill jusqu'à ce qu'il arrête de fumer. La partie supérieure de votre grill va commencer à décolorer. Ceci est bon signe.
5. Lorsque l'huile arrête de fumer (au bout d'environ 20 à 25 minutes), éteignez votre grill et laissez-le suffisamment refroidir pour créer une nouvelle couche d'huile.
6. Répétez les étapes 2 à 4 plusieurs fois jusqu'à ce que votre grill présente une belle surface sombre.

REMARQUE : Ne vous inquiétez pas si la surface n'est pas complètement noire. Une fois que vous aurez procédé à quelques séchages initiaux, le simple fait de faire cuire des aliments sur votre grill permettra à la couche de séchage de se maintenir et viendra s'y accumuler.

Nettoyage et entretien du grill

Pour nettoyer le grill après chaque utilisation, raclez doucement à l'aide d'une spatule en métal ou d'un grattoir et séchez la surface du grill à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier. Pour les résidus alimentaires résistants, versez de l'eau sur la surface chaude du grill et laissez-la bouillir les résidus jusqu'à ce qu'ils disparaissent.

Une fois que vous avez terminé d'utiliser le grill, il vous est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir le lien du séchage et le protéger de la rouille. Stockez le grill dans un endroit sec et frais. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre grill.

Ce à quoi un grill correctement séché devrait ressembler

Votre grill correctement séché devrait être noir brillant et présenter une surface de cuisson naturelle qui ne colle pas. Plus vous cuisinerez avec votre grill, plus il deviendra noir, non-adhésif et brillant.



Retirer la rouille

Si de la rouille apparaît sur la surface du grill, frottez-la jusqu'à ce qu'elle disparaisse à l'aide d'une paille de fer ou un d'un papier de verre à haut grain et séchez à nouveau la surface. Faites attention à toujours sécher votre grill complètement avant de l'entreposer et protégez-le de la pluie et des petites averses. Assurez-vous qu'après chaque utilisation, vous appliquez une fine couche d'huile sur la partie supérieure du grill afin de le protéger contre l'oxydation.

Retirer l'écaillage

La surface tend à s'écailler lorsque le lien du séchage se décroche de la partie supérieure du grill et s'effrite. Frottez la surface séchée écaillée jusqu'à ce qu'elle disparaisse à l'aide d'une paille de fer ou un d'un papier de verre à haut grain et séchez à nouveau la surface.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Q. Quels types d'huiles de cuisson puis-je utiliser pour sécher mon gril ?

A. Nous vous recommandons d'utiliser les huiles suivantes pour le séchage : huile d'olive, huile végétale, huile de colza, huile de noix de coco et huile de sésame. Du saindoux peut aussi être utilisé pour sécher la partie supérieure du gril. Référez-vous à la page 19 pour des instructions sur le séchage du gril.

Q. Puis-je utiliser du détergent à vaisselle pour nettoyer mon gril ?

A. Les détergents à vaisselle qui dissolvent les graisses supprimeront le séchage sur le gril. Pour les zones résistances, utilisez du sel de table et de l'eau chaude.

Q. Pourquoi est-ce que la surface de mon gril a l'air terne et sèche au lieu de briller et d'être de couleur noire ?

A. Le séchage est un procédé continu. Au fil du temps, et à force de sécher la partie supérieure de votre gril, il deviendra de plus en plus noir, brillant et non-adhésif.

Q : Puis-je couper directement sur la partie supérieure du gril ?

A.Oui, ceci est possible. Couper sur la partie supérieure du gril ne l'abîmera pas.

Q : Quel type de pile requiert l'allumeur ?

A. L'allumeur requiert une pile AA avec le pôle positif vers l'extérieur. Le capuchon présente une image et une étiquette de pile.

Q. Que se passe-t-il si mon gril commence à rouiller ?

A. Si de la rouille apparaît sur la surface du gril, frottez-la jusqu'à ce qu'elle disparaisse à l'aide d'une paille de fer ou un d'un papier de verre à grain faible et séchez à nouveau la surface. Faites attention à toujours sécher votre gril complètement avant de l'entreposer et protégez-le de la pluie et des petites averses.

LES CLIENTS SE TROUVANT DANS DES ZONES CLIMATIQUES HUMIDES OU CÔTIÈRES PEUVENT DEVOIR PROCÉDER A DES SÉCHAGES PLUS FRÉQUEMMENT ET UTILISER ÉGALEMENT PLUS SOUVENT DES HUILES DE CUISSON POUR ÉVITER ROUILLE ET CORRESION.

Pour plus de questions fréquentes, rendez-vous à la page blackstoneproducts.com/faq

Si vous avez plus de questions ou de préoccupations, n'hésitez pas à contacter notre service d'assistance en appelant directement le (435) 252-3030 ou en vous rendant sur le site www.blackstoneproducts.com, puis en cliquant sur le lien « nous contacter » sous l'onglet de l'entreprise en haut de la page. Vous pouvez également nous contacter à l'adresse support@blackstoneproducts.com pour toute demande d'assistance.

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS ÊTES SATISFAIT DE VOTRE ACHAT BLACKSTONE

Mettez votre GRIL en route !



Nous sommes ici pour vous aider !

Pour toute question concernant votre **GRIL BLACKSTONE**, ou si vous avez besoin de pièces de rechange, vous pouvez nous contacter au :

435.252.3030

ou nous envoyer un e-mail à l'adresse support@blackstoneproducts.com

Nous sommes heureux de vous aider pour toute question relative aux pièces de rechange ou à votre garantie. L'équipe de notre service client est disponible du lundi au vendredi de 9h à 17h (heure normale des Rocheuses). Si tous les opérateurs sont occupés ou si vous nous joignez en dehors des heures d'ouverture, vous pouvez nous laisser un message et nous vous recontacterons rapidement.

Marca BLACKSTONE	Modelo: 1565	
	Tipo de producto: ASADOR DE EXTERIOR	
	4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u Con una capacidad total de 62 000 kJ/h Consumo de energía en operación: 1,299 kg/h Consumo de energía en modo de espera: N.A.	
Tipo de Gas: LP	Presión Normal: 2,74 kPa (27,4 mbar)	
Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con Gas L.P. únicamente		
No. de serie: La que el proveedor indique		
Hecho en : China Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE C.V. Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P. 02770.		Piezoeléctrico

Marca BLACKSTONE	Importado por: COMERCIALIZADORA MEXICO AMERICANA S. DE R.L. DE Av. Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan, Azcapotzalco, Ciudad De México, México C.P.
Modelo: 1565	02770.
Asador de exterior. Este aparato fue ajustado en fábrica para trabajar con gas L.P., únicamente	
Presión normal 2,74 kPa (27,4 mbar)	
4 Quemadores de: 15 000 kJ/h c/u	
Con una capacidad total de 62 000 kJ/h	
Consumo de energía en operación: 1,623 kg/h	
Consumo de energía en modo de espera: N.A	
No. de serie: La que el proveedor indique	
Hecho en: China	

