

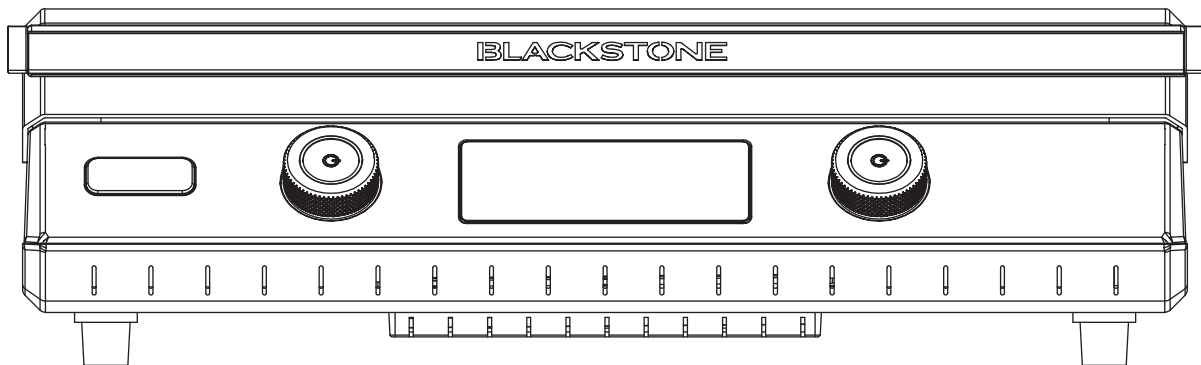
OWNER'S MANUAL

Model 8001 v04

22" ELECTRIC GRIDDLE



CONFORMS TO UL 1026 (6TH ED) AND
UL 1083 (6TH ED)



Please reference blackstoneproducts.com/support for the latest version of this manual, and to follow along with assembly videos.

**⚠ WARNING****INSTALLER/ASSEMBLER:**

Leave these instructions with consumer.

CONSUMER: Retain this manual for future reference.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Read all warnings and instructions before assembling the appliance.

Follow all warnings and instructions while using the appliance.

⚠ WARNING

Accessible parts may be very hot. Keep children and pets away from appliance at all times.

This appliance is not intended for use by children.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

⚠ WARNING

This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

Do not use for purposes other than intended.

Do not modify this appliance.

⚠ DANGER

Never place any items within 3 in (8 cm) of the cooking surface while in use. This area can become very hot and potentially damage any accessory objects placed too close.



⚠️ IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. For Household use only.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
15. Use only on properly grounded outlet.
16. CAUTION: Risk of Electric Shock. Keep extension cord connection dry and off the ground.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For extension cords:

- a. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
 3. The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- d. Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances."
- e. The connection to an Extension cord should be kept dry and off the ground.
- f. Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
- g. Do not clean this product with a water spray or the like.

⚠️ WARNING

This product can expose you to chemicals including Di(2-Ethylhexyl) Phthalate (DEHP), which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm, and Diisononyl Phthalate (DINP), which is known to the State of California to cause cancer. For more information, go to www.P65Warnings.ca.gov.

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



TABLE OF CONTENTS

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

CONTENTS

- 01. REGISTER YOUR PRODUCT01**
- 02. FOR YOUR SAFETY02**
 - Section 01. Food Safety02
 - Section 02. Electric Griddle Safety03
- 03. ASSEMBLY GUIDE04**
- 04. IGNITION | ELECTRIC07**
- 05. RECIPES.....08**
- 06. WARRANTY.....11**

SAFETY ALERT KEY

Read and follow all the notices throughout the manual.

DANGER
Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.
WARNING
Indicates the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed.
CAUTION
Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



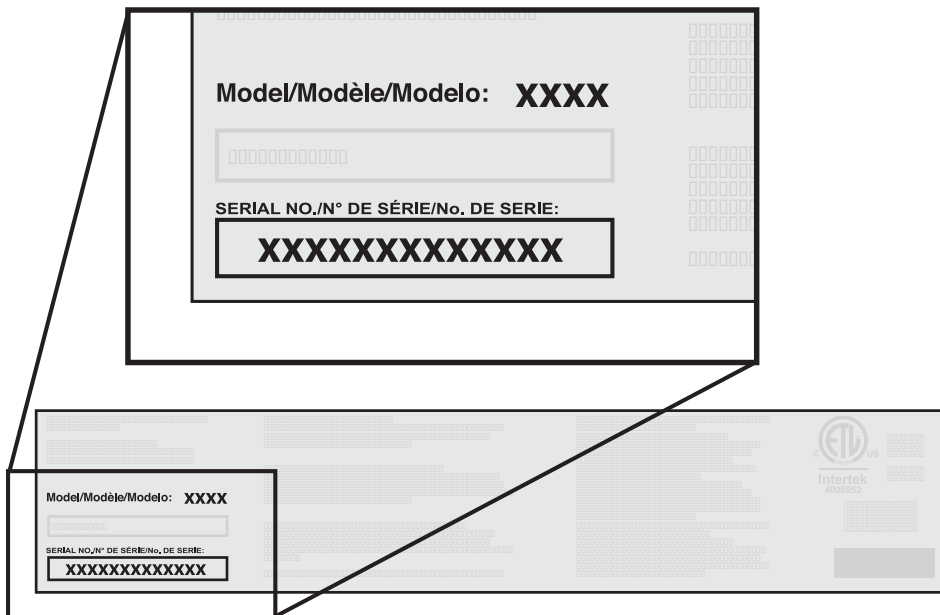
REGISTER YOUR PRODUCT

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

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

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

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



OUR CUSTOMER SERVICE STAFF IS HERE TO HELP YOU!

Register your Blackstone product at **blackstoneproducts.com/register** and visit us online at **blackstoneproducts.com/support**



Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

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

Customer Service Hours:

Monday - Friday
7:00 am - 5:00 pm (MST)

**⚠ DANGER**

Never operate this appliance unattended.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

Use long-handled cooking utensils and oven mitts to protect against burns and splatters.

⚠ CAUTION

- Do not place any empty cooking or frying vessels on the cooking surface while in operation.
- Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.

FOR YOUR SAFETY

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

Section 01

FOOD SAFETY

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

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

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

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

CHILL: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

HOW TO TELL IF MEAT IS COOKED THOROUGHLY

Meat and poultry cooked with this appliance 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 doneness.

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

MEAT COOKING TEMPERATURES

🐔 Poultry

165° F or 74° C

Juices should run clear and flesh should not be pink.

🐄 Beef or 🐔 Poultry Hamburger

160° F or 71° C

Juices should not be pink and flesh should be brown in the middle.

🐄 Beef, Veal, & 🐑 Lamb Steaks/Chops

145° F or 63° C

🐄 Beef, Veal, & 🐑 Lamb Roasts

145° F or 63° C

ALL cuts of 🐷 Pork

160° F or 71° C

Juices should not be pink.



Section 02

ELECTRIC GRIDDLE SAFETY

SAFETY TIPS

- Use long-handled, non-metal utensils and oven mitts to protect against burns and splatters.
- Do not allow the electric components to come in contact with water.
- Wash griddle surface before initial use.

TURNING GRIDDLE OFF

- When not in use, turn OFF the appliance by pressing and holding the control knob button until the temperature image disappears and unplug the unit.

PROTECTING THE NON-STICK SURFACE

- Do not cut directly on the griddle surface.
- Only use plastic, rubber, wood, and/or nylon cooking utensils on the cooking surface.
- Avoid using anything that may scratch the surface, including metal scouring pads and abrasive cleaners.
- Do not leave water on the griddle surface for more than two hours.
- Do not wash the griddle top in the dishwasher.

FOR DAILY CLEANING:

STEP 01 Be sure that grease cup is in place.

STEP 02 Wipe off surface with a moist, soapy cloth or paper towel.

STEP 03 Wash off soap and dry.

FOR DEEP CLEANING:

STEP 01 Be sure that grease cup is in place.

STEP 02 Turn heat to low.

STEP 03 While wearing rubber gloves, use one (1) tablespoon of dishwashing detergent per one (1) cup of hot water, and wipe down the griddle surface with a cloth or non-metal cleaning pad.

STEP 04 Turn off griddle, and once cool, wipe off surface with a moist, soapy cloth or paper towel.

STEP 05 Wash off soap and dry.

DANGER

- The power cord must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.
- Keep the electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit.
- Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

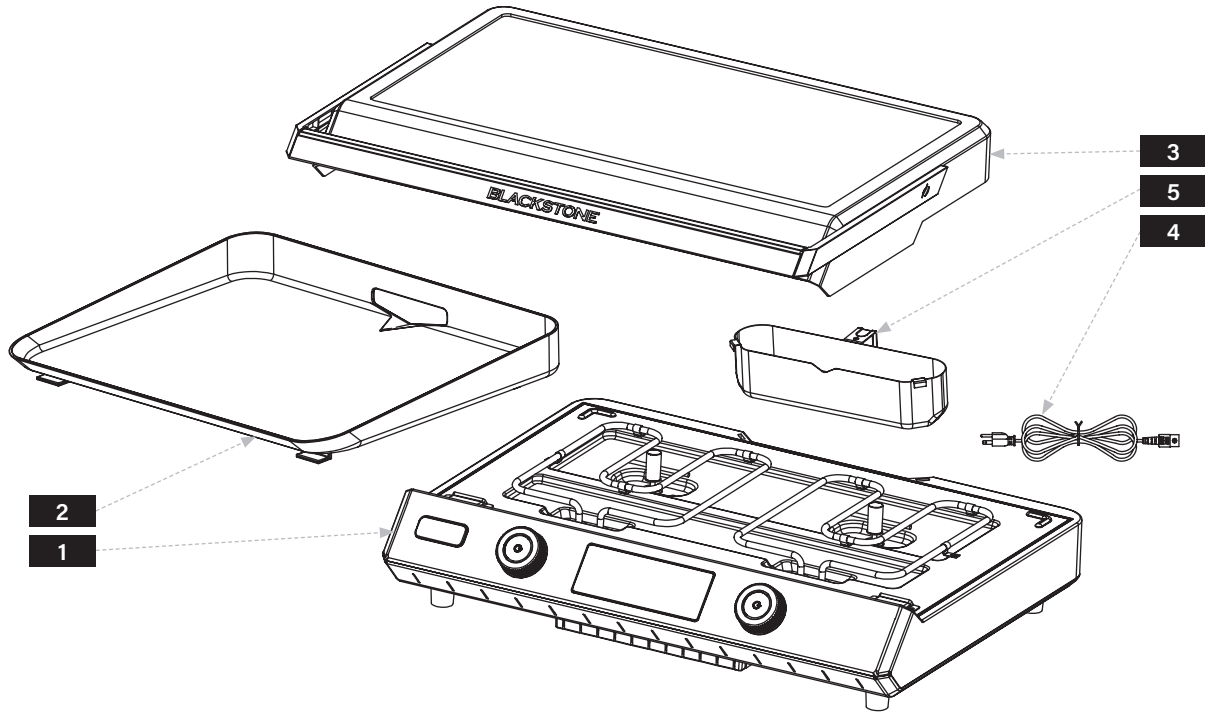
WARNING

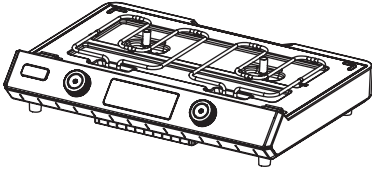
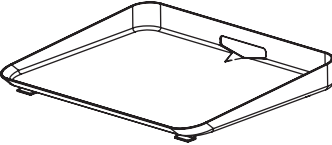
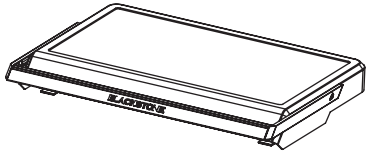
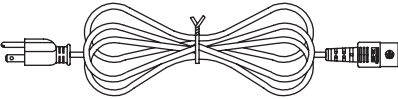
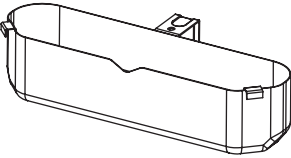
The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and the appliance is not to be used if the cord is damaged.



ASSEMBLY GUIDE

EXPLODED VIEW & ILLUSTRATED PARTS LIST



<p>1 Griddle body (1 piece)</p> 	<p>2 Griddle top (1 piece)</p> 	<p>3 Hood assembly (1 piece)</p> 
<p>4 Power cord (1 piece)</p> 	<p>5 Grease cup (1 piece)</p> 	

ELECTRIC REQUIREMENTS: 120V 60Hz 13.5A



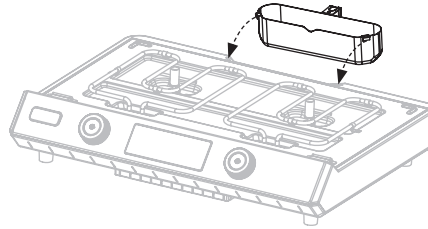
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

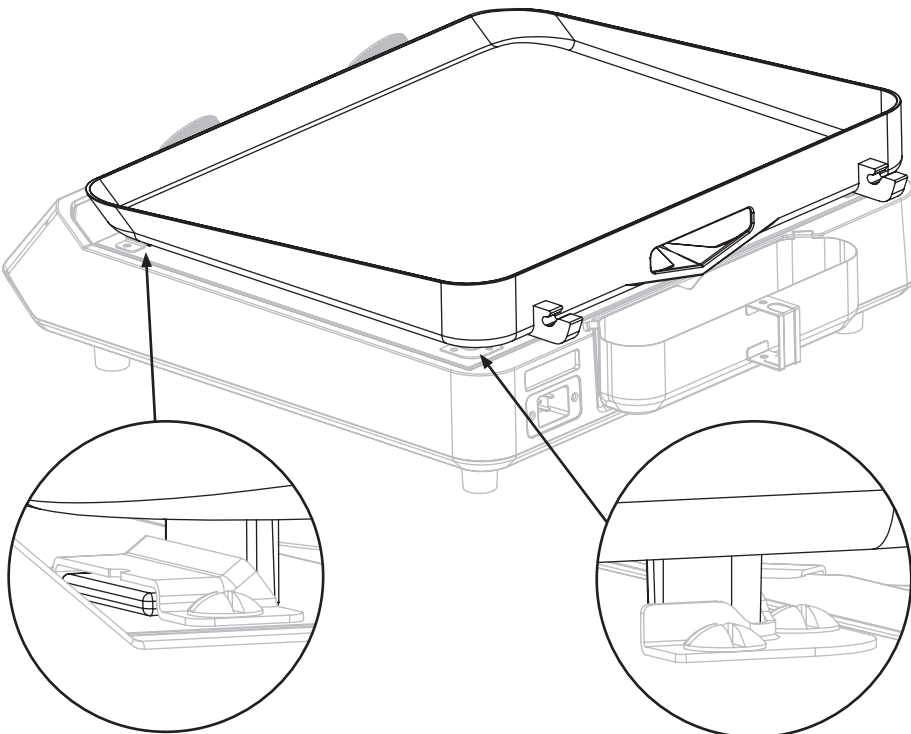
Find a large, clean area to assemble your unit. Please refer to the parts list and assembly diagrams as necessary.

STEP 01 Before installing the griddle top on the griddle body, remove the warning label on the griddle body.

STEP 02 Hang the grease cup in the slots on the back of the griddle body.



STEP 03 Place the griddle top on the griddle body. Slide the griddle top forward so that the front feet lock into the front brackets, and the back feet rest against the back brackets.



⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

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

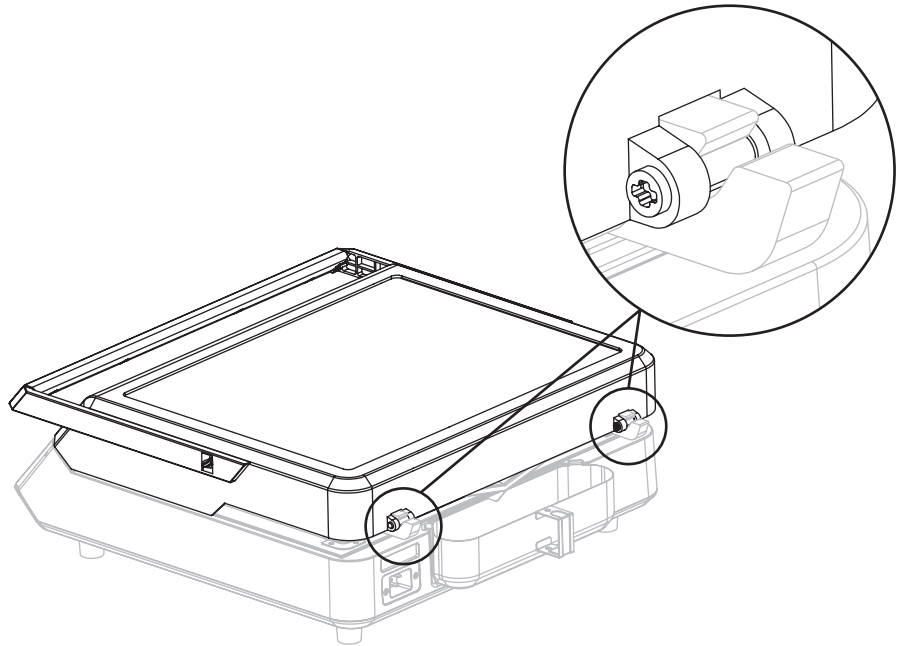


⚠ WARNING

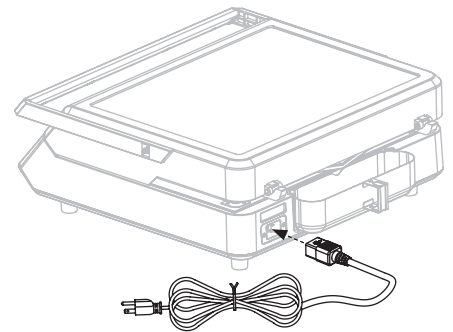
Do not leave the hood closed for more than 10 minutes while cooking.

ENGLISH

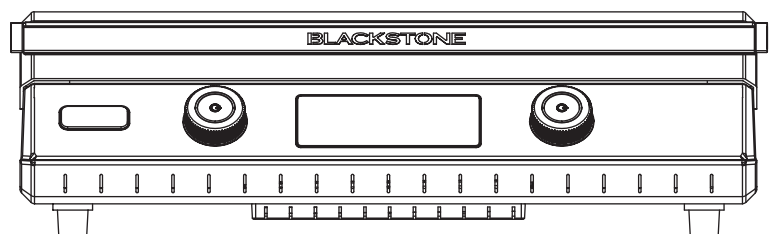
STEP 04 Place the hood on the griddle top. Insert the hood hinges into the griddle top brackets.



STEP 05 Insert the power cord plug into the socket on the griddle body.

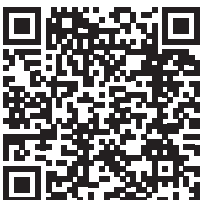


STEP 06 Enjoy cooking on your Blackstone!



ASSEMBLY VIDEOS

View Product Assembly and Technical Support videos online at blackstoneproducts.com/support and on YouTube @BlackstoneGriddles





IGNITION | ELECTRIC

ELECTRIC GRIDDLE OPERATION

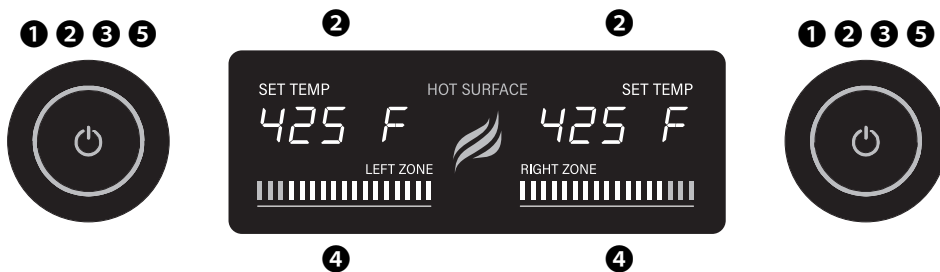
For proper ignition and operation of the griddle follow the steps below.

STEP 01

- ❶ Press the control knob button to turn the griddle on.
- ❷ Turn the control knob until the **Set Temp** displays the desired temperature.
- ❸ Press the control knob to set the temperature.

STEP 02

- ❹ When the **Zone Temp** dash indicators reach the orange area, the griddle has reached the set temperature.



To turn the griddle OFF:

STEP 01

- ❺ Press and hold the control knob button until the temperature image disappears to turn the griddle off.

STEP 02

- ❻ Do not store the unit until the **Hot Surface** indicator has turned off.

PLEASE NOTE: For best results, allow griddle to heat for 5 minutes before use.



RECIPES FOR LUNCH & DINNER

TACOS BORRACHOS

🍴 Serves 4 | **🕒** 2 - 4 hours

Ingredients

- 12 oz of blond beer
- 2 lb of sirloin steak
- 1 bunch cilantro (finely chopped)
- 1/4 white onion (finely chopped)
- 1/4 tablespoon of black pepper
- 4 garlic cloves (chopped in big chunks)
- 1/4 cup of vegetable oil
- 24 tortillas (small, 4.5" tortillas)
- Salt (to taste)

STEP 01 Season the sirloin steaks with salt and black pepper, making sure that you rub the salt and pepper well into the steaks.

STEP 02 Slice the steak into small pieces.

STEP 03 In a plastic bag, place the steak pieces, onions, garlic, and cilantro. Mix all ingredients together.

STEP 04 Once all ingredients are mixed, add little by little the content of the bottle of beer (cold or room temperature) into the plastic bag.

STEP 05 Take the air out of the plastic bag and let the meat marinate in the refrigerator between 2 and 4 hours.

STEP 06 When the meat is ready, drain the beer and place the meat on a plate.

STEP 07 Pre-heat the Blackstone griddle at medium heat for five minutes. Then, add vegetable oil to the surface and let it get to temperature for thirty seconds. Add your previously marinated steak to the Blackstone griddle.

STEP 08 Cook the steak for about three minutes or until the steak is thoroughly cooked, and place in a bowl.

STEP 09 Spread all remaining steak juices in the griddle, and place the tortillas on top until the tortillas are cooked (the tortillas change color slightly and they become malleable), turning the tortillas from time to time.

STEP 10 To make the tacos, place one tortilla on top of the other (two tortillas together). With a spoon place the steak on top of the tortillas and garnish with white finely chopped onion and cilantro. You can also add your favorite salsa as well.



RECIPES FOR BREAKFAST

STRAWBERRIES AND CREAM PANCAKES

Recipe by Danielle Zechmann



STEP 01 Separate egg and whisk egg white until stiff peaks form. Set aside.

STEP 02 Make your cream cheese filling. Whisk together cream cheese, sugar, and lemon juice. Then, turn to low speed and add in whipped cream. Set aside.

STEP 03 Get your strawberry syrup started. In a sauce pan add chopped strawberries, sugar, lemon juice and simmer on the griddle top or side burner until juices have slightly thickened. (About 20-25 mins.)

STEP 04 In a mixing bowl, combine all dry pancake ingredients.

STEP 05 In a separate bowl, mix egg yolk, milk, lemon juice, ricotta, butter, and vanilla.

STEP 06 Slowly add dry ingredients and mix until combined.

STEP 07 Gently fold the egg whites and strawberry bits into the pancake mix.

STEP 08 Preheat Griddle to medium. Melt a tablespoon of butter on griddle and spread around. Pour 1/4 cup of pancake mix onto griddle and let cook until bubbles start to form and edges are slightly browned. About 3-4 minutes. Flip and cook another 3 minutes.

STEP 09 Once all of your pancakes are cooked, grab a plate and start layering your pancakes. Begin with a pancake, then spread some of the cream cheese filling, and top with the strawberry syrup.

Cream Cheese Filling

- 8 oz cream cheese, room temperature
- 3 tbsp sugar
- 2 tbsp lemon juice
- 2/3 cup whipping cream

Strawberry Syrup

- 1 pint of strawberries cut into chunks (frozen is okay)
- 1/4 cup sugar
- 2 tbsp lemon juice

🍴 Serves 6 | ⌚ 45 min.

Pancake Ingredients

- 1 egg, separated
- 1/2 cup milk
- 1/3 cup ricotta cheese
- 2 tbsp melted butter
- 1 tsp pure vanilla extract
- 2 tsp lemon juice
- 5 strawberries chopped into bits (frozen is okay)

DRY INGREDIENTS

- 2/3 cup all purpose flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tbsp sugar
- a pinch of salt

VIDEO RECIPES:

Find more inspiration and recipes at



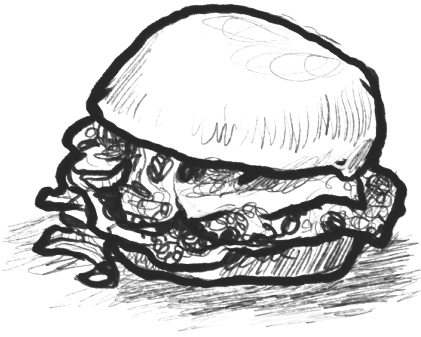
blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



RECIPES FOR LUNCH & DINNER

OKLAHOMA FRIED ONION BURGER

Serves 4 | 7 min.

Ingredients

- 1/2 lb of 80/20 ground beef
- 1 Vidalia (or sweet) onion (sliced paper thin)
- 4 slices American cheese
- 1/4 cup of dill pickle chips
- Salt

STEP 01 Pre-heat your Blackstone to high heat.

STEP 02 Make four (4) 2 oz loosely packed meatballs with the ground beef and place on the hot griddle. Add a pinch of salt over each and using your **Blackstone Burger Press**, smash them very thin.

STEP 03 Add 2-3 ounces of thinly sliced onion over each patty.

STEP 04 Cook for 60-90 seconds and flip so that the onions are under the patty. Add 1 slice of American cheese to each patty and then place the top bun over the cheese and then the bottom bun on top of the top bun. Cook for another 60 seconds.

STEP 05 To plate, remove the bottom bun from the top and set on plate. Use your spatula to lift the burger with top bun and add to the bottom bun.

STEP 06 Serve hot with a few dill pickle chips.

VIDEO RECIPES:

Find more inspiration and recipes at



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



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



@blackstoneproducts



NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC 1-YEAR WARRANTY

North Atlantic Imports, the manufacturer, will warranty for one year from purchase all parts, workmanship, and finishes. It will be the manufacturer's option as to whether to repair or replace any of the above items. All warranties are limited to the original purchaser only. This warranty does not cover any liability on the part of North Atlantic Imports, its agents or employees, for any indirect or consequential damages for breach of warranty. The purchaser must follow the manufacturer's usage instructions.

Under no circumstances is the manufacturer responsible for damages from the failure to operate the cooking station properly. It is the responsibility of the purchaser to establish the warranty period by verifying the original purchase date with original sales receipt.

For more detailed explanation of the warranty, read below:

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

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

North Atlantic Imports LLC shall upon notice and compliance by the original purchaser with such instructions, correct such nonconformity by repair or replacement of the defective part or parts.

Correction in the manner provided above shall constitute a fulfillment of all obligations of North Atlantic Imports LLC with respect to the quality of the product.

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

This warranty does not cover and is intended to exclude any liability on the part of North Atlantic its agents, servants or employees whether under this warranty or implied by law for any indirect or consequential damages for breach on any warranty. The purchaser must

establish all applicable warranty periods pursuant to this warranty by verifying the original purchase date by producing the dated sales receipt. This warranty shall not apply to this product or any other part thereof which has been subject to accident, negligence, alteration, abuse, or misuse or which has been repaired or altered without North Atlantic written consent, outside of North Atlantic Imports LLC factory. The full manufacturer warranty is not valid for griddles purchased from unlicensed, third-party resellers, purchased at a discount due to missing or damaged parts, or purchased as a floor model; at the discretion of North Atlantic Imports.

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.



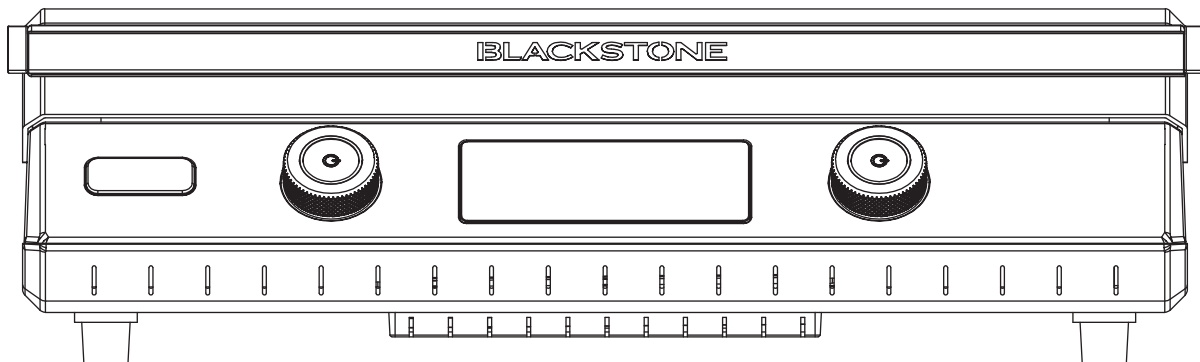
MANUEL D'UTILISATION

Modèle 8001^{v04}

PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE DE 22 PO



CONFORME À UL 1026 (6TH ED) ET
UL 1083 (6TH ED)



FRANÇAIS

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

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

Laissez ces instructions au consommateur.

CONSOMMATEUR:

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

Ne modifiez pas cet appareil.

⚠ DANGER

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



⚠️ GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Pour usage domestique uniquement.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur «off», puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Le combustible, comme les briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.
15. Utilisez uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
16. ATTENTION: Risque d'électrocution. Gardez la connexion de la rallonge sèche et hors du sol.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour les rallonges:

- a. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- b. Des cordons d'alimentation ou des rallonges plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend soin de les utiliser.
- c. Si un cordon d'alimentation ou une rallonge plus long est utilisé:
 1. La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil;
 2. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement; et
 3. Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- d. Les rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits à usage extérieur et sont marquées en surface avec le suffixe «W» et avec une étiquette indiquant «Convient pour une utilisation avec des appareils d'extérieur».
- e. La connexion à une rallonge doit être maintenue au sec et hors du sol.
- f. Stockez les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés - hors de la portée des enfants.
- g. Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou autre.

⚠️ ATTENTION

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

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



TABLE DES MATIÈRES

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

CONTENU

01. ENREGISTRER VOTRE PRODUIT	01
02. POUR VOTRE SÉCURITÉ	02
Section 01. Sécurité alimentaire	02
Section 02. Sécurité de la plaque chauffante électrique	03
03. GUIDE DE MONTAGE	04
04. ALLUMAGE ÉLECTRIQUE	07
05. RECETTES	08
06. GARANTIE	11

MESSAGES RELATIFS À LA SÉCURITÉ

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

DANGER

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

ATTENTION

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

MISE EN GARDE

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



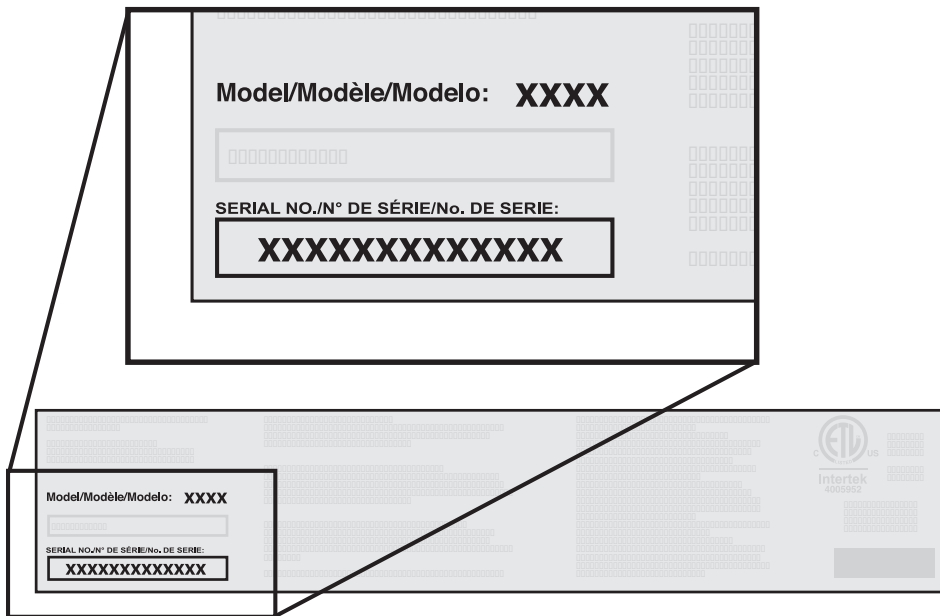
ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

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

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

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

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



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

Enregistrez votre produit Blackstone sur blackstoneproducts.com/register et visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support



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

Heures de service à la clientèle:

 **Lundi au vendredi
7 h à 17 h (MST)**

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

**⚠ DANGER**

N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

Section 01

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

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

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

RÉFRIGÉREZ: Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

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

COMMENT SAVOIR SI UNE VIANDE EST BIEN CUITE

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

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

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

TEMPÉRATURES DE CUISSON DE LA VIANDE

🐔 Volaille

74° C ou 165° F

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

Hamburger 🐄 de bœuf ou 🐔 de volaille

71° C ou 160° F

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

Steaks/côtelettes 🐄 de bœuf, de veau et 🐔 d'agneau

63° C ou 145° F

Rôtis 🐄 de bœuf, de veau et 🐔 d'agneau

63° C ou 145° F

TOUS les morceaux 🐷 de porc

71° C ou 160° F

Les jus ne doivent pas être roses.



Section 02

SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Utilisez des ustensiles non métalliques et des gants de cuisine à long manche pour vous protéger contre les brûlures et les éclaboussures.
- Ne laissez pas les composants électriques entrer en contact avec de l'eau.

ÉTEINDRE LA PLAQUE CHAUFFANTE

- Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton de commande et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que l'image de température disparaisse et débranchez l'appareil.

PROTÉGER LA SURFACE ANTIADHÉSIVE

- Ne coupez pas directement sur la surface de la plaque chauffante.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine en plastique, caoutchouc, bois et / ou nylon sur la surface de cuisson.
- Évitez d'utiliser tout ce qui pourrait rayer la surface, y compris les tampons à récurer métalliques et les nettoyeurs abrasifs.
- Ne laissez pas d'eau sur la surface de la plaque chauffante pendant plus de deux heures.
- Ne lavez pas la plaque chauffante au lave-vaisselle.
- Lavez la surface de la plaque chauffante avant la première utilisation.

POUR LE NETTOYAGE QUOTIDIEN:

ÉTAPE 01 Assurez-vous que la coupelle à graisse est en place.

ÉTAPE 02 Essuyez la surface avec un chiffon humide savonneux ou une serviette en papier.

ÉTAPE 03 Lavez le savon et séchez.

POUR UN NETTOYAGE EN PROFONDEUR:

ÉTAPE 01 Assurez-vous que la coupelle à graisse est en place.

ÉTAPE 02 Baissez le feu.

ÉTAPE 03 Tout en portant des gants en caoutchouc, utilisez une (1) cuillère à soupe de détergent à vaisselle pour une (1) tasse d'eau chaude et essuyez la surface de la plaque chauffante avec un chiffon ou un tampon de nettoyage non métallique.

ÉTAPE 04 Éteignez la plaque chauffante et, une fois refroidie, essuyez la surface avec un chiffon humide savonneux ou une serviette en papier.

ÉTAPE 05 Lavez le savon et séchez.

DANGER

- Le cordon d'alimentation doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant éloignés de toute surface chauffée.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI).
- Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 broches.
- Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, conçues pour l'alimentation de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.

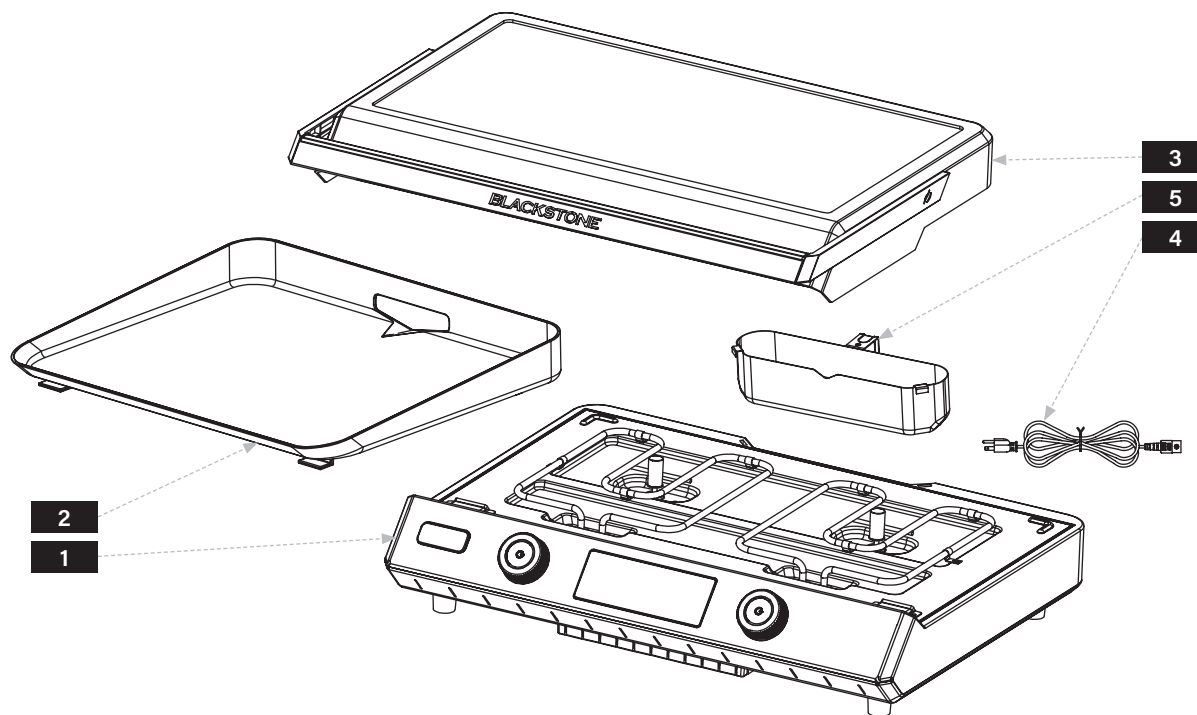
ATTENTION

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.

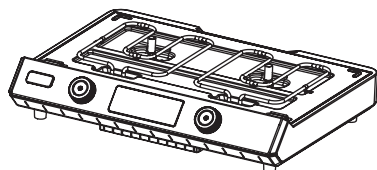
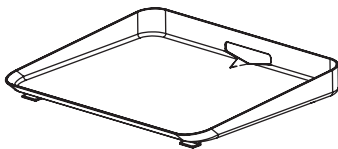
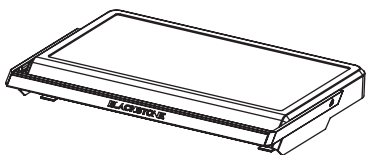
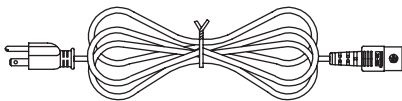
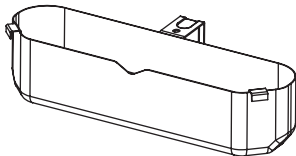


GUIDE DE MONTAGE

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES



FRANÇAIS

<p>1 Corps de plaque chauffante (1 pièce)</p> 	<p>2 Plaque chauffante (1 pièce)</p> 	<p>3 Assemblage de la hotte (1 pièce)</p> 
<p>4 Cordon d'alimentation (1 pièce)</p> 	<p>5 Coupe à graisse (1 pièce)</p> 	

EXIGENCES ÉLECTRIQUES: 120V 60Hz 13.5A



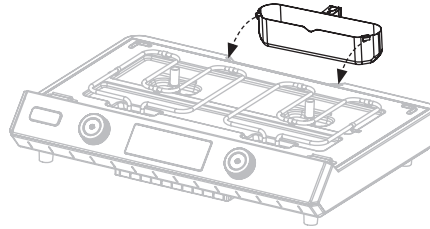
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

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

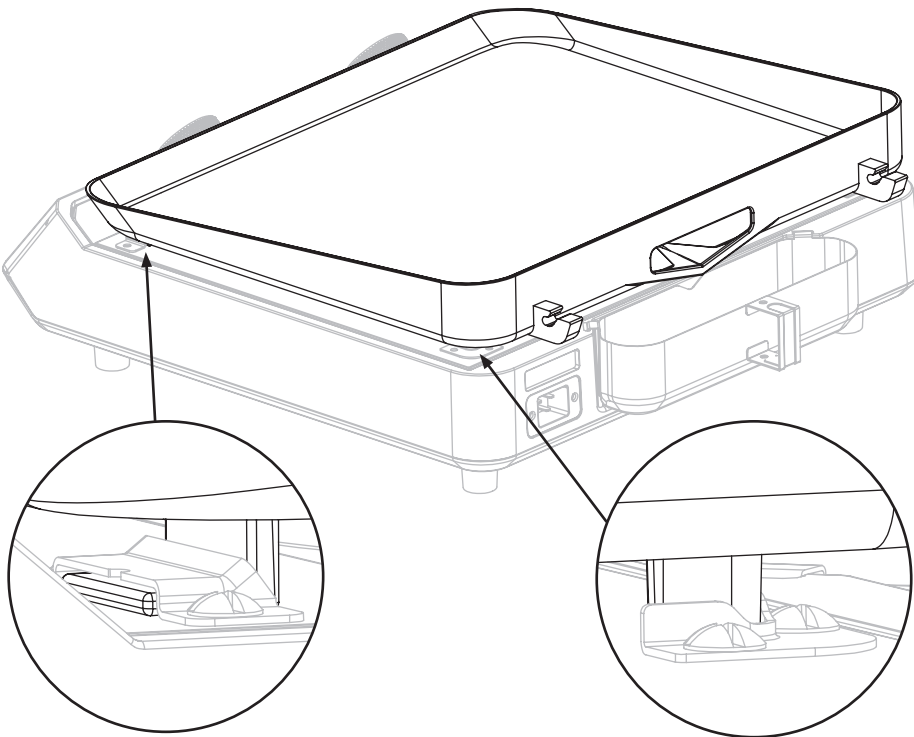
Trouvez une grande surface propre pour assembler votre gril. Veuillez vous référer à la liste des pièces et aux schémas d'assemblage si nécessaire.

ÉTAPE 01 Avant d'installer le dessus de la plaque chauffante sur le corps de la plaque chauffante, retirez l'étiquette d'avertissement sur le corps de la plaque chauffante.

ÉTAPE 02 Accrochez le godet à graisse dans les fentes à l'arrière du corps de la plaque chauffante.



ÉTAPE 03 Placez le dessus de la plaque chauffante sur le corps de la plaque chauffante. Faites glisser le dessus de la plaque chauffante vers l'avant de sorte que les pieds avant se verrouillent dans les supports avant et que les pieds arrière reposent contre les supports arrière.



⚠ ATTENTION

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

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

⚠ ATTENTION

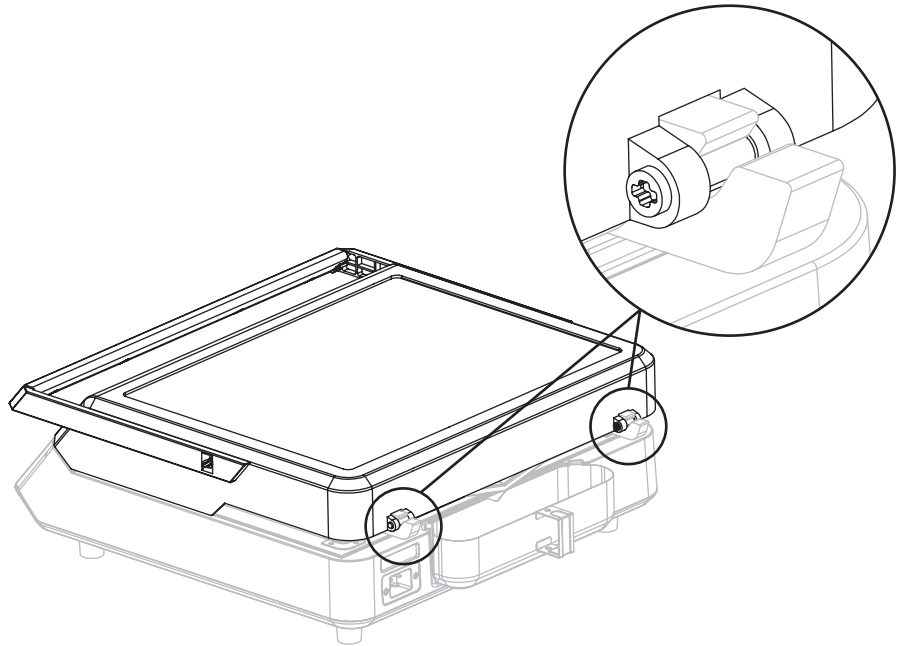
Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Pendant la cuisson, placez l'appareil sur des surfaces résistantes à la chaleur et aux flammes pour éviter tout dommage ou blessure.



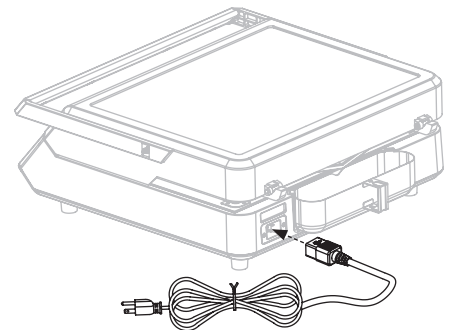
ATTENTION

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

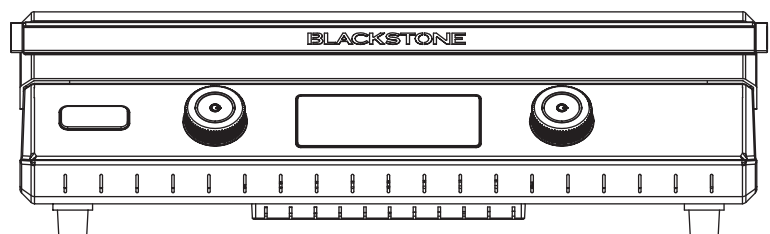
ÉTAPE 04 Placez la hotte sur le dessus de la plaque chauffante. Insérez les charnières de la hotte dans les supports supérieurs de la plaque chauffante.



ÉTAPE 05 Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise sur le corps de la plaque chauffante.

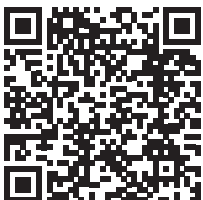


ÉTAPE 06 Profitez de la cuisson sur votre Blackstone!



VIDÉOS DE MONTAGE

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





ALLUMAGE | ÉLECTRIQUE

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE

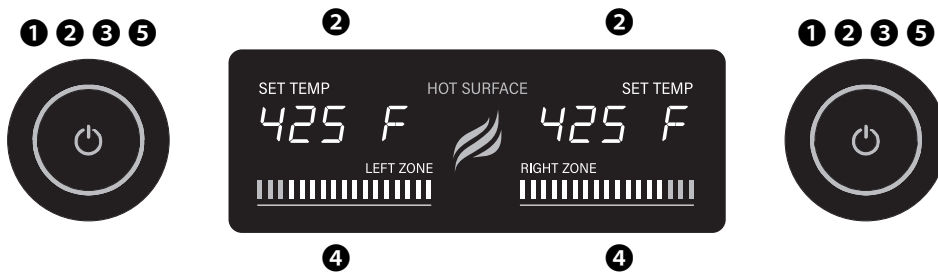
Pour un allumage et un fonctionnement corrects de la plaque chauffante, suivez les étapes ci-dessous.

ÉTAPE 01

- ❶ Appuyez sur le bouton du bouton de commande pour allumer la plaque chauffante.
- ❷ Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que Set Temp affiche la température souhaitée.
- ❸ Appuyez sur le bouton de commande pour régler la température.

ÉTAPE 02

- ❹ Lorsque les indicateurs de taret **Zone Temp** atteignent la zone orange, la plaque chauffante a atteint la température définie.



Pour éteindre la plaque chauffante:

ÉTAPE 01

- ❺ Appuyez sur le bouton du bouton de commande et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'image de température disparaisse pour éteindre la plaque chauffante.

ÉTAPE 02

- ❻ Ne rangez pas l'appareil tant que l'indicateur de **Hot Surface** ne s'est pas éteint.

NOTEZ S'IL VOUS PLAÎT: Pour de meilleurs résultats, laissez la plaque chauffante chauffer pendant 5 minutes avant de l'utiliser.



RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

TACOS IVRES

🍴 Pour 4 | ⌚ 2 à 4 heures

Ingrédients

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

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

ÉTAPE 02 Trancher le steak en petits morceaux.

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

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

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

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

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

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

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

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



RECETTES POUR LE PETIT DÉJEUNER

CRÊPES AMÉRICAINES AUX FRAISES ET À LA CRÈME

Recette de Danielle Zechmann



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Garniture au fromage à la crème

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

Sirop de fraise

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

🍴 Pour 6 | ⌚ 45 minutes

Ingrédients Crêpes

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

INGRÉDIENTS SECS

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

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur



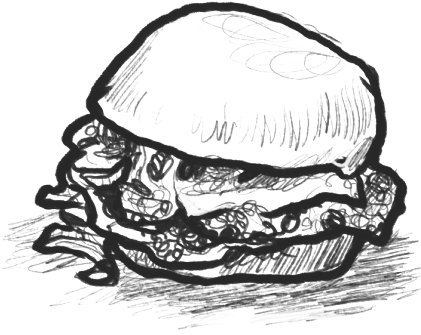
[blackstoneproducts.com/
blogs/recipes](https://blackstoneproducts.com/blogs/recipes)



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



@blackstoneproducts



RECETTES POUR LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

BURGER À L'OIGNON FRIT OKLAHOMA

🔪 Pour 4 | ⌚ 7 minutes

Ingrédients

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

ÉTAPE 01 Préchauffez votre Blackstone à feu vif.

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

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

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

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

RECETTES VIDÉO:

Trouvez plus d'inspiration et de recettes sur



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



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



@blackstoneproducts



GARANTIE D'UN AN DE NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



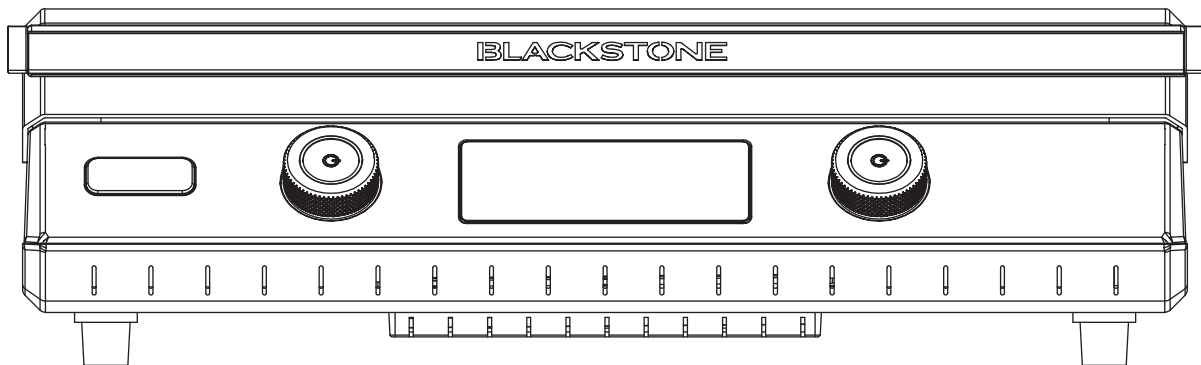
MANUAL DEL PROPIETARIO

Modelo 8001^{v04}

PLANCHA ELÉCTRICA DE 22"



CONFORME A UL 1026 (6TH ED) Y
UL 1083 (6TH ED)



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

**⚠ ADVERTENCIA**

INSTALADOR / ENSAMBLADOR:
Dé estas instrucciones al consumidor.

CONSUMIDOR:
Guarde este manual para futuras referencias.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está diseñado para ser usado como un calentador.
No lo utilice para fines distintos a los previstos.
No modifique este aparato.

⚠ PELIGRO

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



⚠️ CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. Solo para uso doméstico.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. No se debe utilizar combustible, como briquetas de carbón vegetal, con el aparato.
15. Úselo solo en un tomacorriente debidamente conectado a tierra.
16. PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para cables de extensión:

- a. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b. Hay disponibles cables de suministro de energía más largos o cables de extensión y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- c. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable de extensión más largo:
 1. La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
 2. El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer; y
 3. El juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra.
- d. Los cables de extensión para exteriores deben usarse con productos para uso en exteriores y están marcados en la superficie con la letra de sufijo "W" y con una etiqueta que diga "Adecuado para uso con electrodomésticos de exterior".
- e. La conexión a un cable de extensión debe mantenerse seca y sin tocar el suelo.
- f. Guarde los productos en el interior cuando no los utilice, fuera del alcance de los niños.
- g. No limpie este producto con agua pulverizada o similar.

⚠️ ADVERTENCIA

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

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



TABLA DE CONTENIDO

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

CONTENIDO

- 01. REGISTRE SU PRODUCTO.....01**
- 02. POR SU SEGURIDAD02**
 - Sección 01. Seguridad alimenticia02
 - Sección 02. Seguridad de la plancha eléctrica.....03
- 03. GUÍA DE MONTAJE04**
- 04. ENCENDIDO | ELÉCTRICO07**
- 05. RECETAS08**
- 06. GARANTÍA11**

LLAVE DE ALERTA DE SEGURIDAD

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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



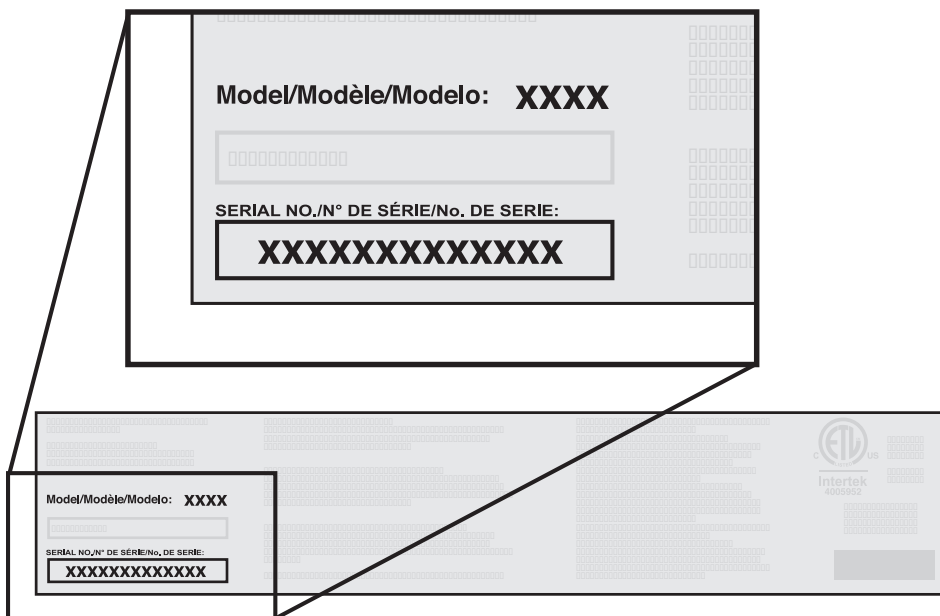
REGISTRE SU PRODUCTO

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

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

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

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




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

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



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

Horario de atención al cliente:

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

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

**⚠ PELIGRO**

Nunca opere este aparato sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

POR SU SEGURIDAD

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

Sección 01 SEGURIDAD ALIMENTICIA

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

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

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

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

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

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

CÓMO DECIR SI LA CARNE ESTÁ ASADA COMPLETAMENTE

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

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

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

TEMPERATURAS DE COCCIÓN DE LA CARNE

🐔 Aves de corral

165° F or 74° C

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

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

160° F or 71° C

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

Filetes/Chuletas 🐮 de carne de res, ternera y 🐏 cordero

145° F or 63° C

Asados 🐮 de carne de res, ternera y 🐏 cordero

145° F or 63° C

TODOS los cortes de 🐷 cerdo

160° F or 71° C

Los jugos no deben ser de color rosa.



Sección 02

SEGURIDAD DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Use utensilios de mango largo que no sean de metal y guantes de cocina para protegerse contra quemaduras y salpicaduras.
- No permita que los componentes eléctricos entren en contacto con el agua.
- Lave la superficie de la plancha antes del uso inicial.

APAGAR LA PLANCHA

- Cuando no esté en uso, apague el aparato presionando y manteniendo presionado el botón de la perilla de control hasta que desaparezca la imagen de temperatura y desenchufe la unidad.

PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

- No corte directamente sobre la superficie de la plancha.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de plástico, caucho, madera y / o nylon en la superficie de cocción.
- Evite utilizar cualquier objeto que pueda rayar la superficie, incluidos estropajos metálicos y limpiadores abrasivos.
- No deje agua en la superficie de la plancha durante más de dos horas.
- No lave la superficie de la plancha en el lavavajillas.

PARA LA LIMPIEZA DIARIA:

PASO 01 Asegúrese de que la taza de grasa esté en su lugar.

PASO 02 Limpie la superficie con un paño húmedo y jabón o una toalla de papel.

PASO 03 Lavar el jabón y secar.

PARA UNA LIMPIEZA PROFUNDA:

PASO 01 Asegúrese de que la taza de grasa esté en su lugar.

PASO 02 Baja el fuego.

PASO 03 Con guantes de goma, use una (1) cucharada de detergente para lavar platos por una (1) taza de agua caliente y limpie la superficie de la plancha con un paño o una almohadilla de limpieza que no sea de metal.

PASO 04 Apague la plancha y, una vez que se enfríe, limpie la superficie con un paño húmedo y jabón o una toalla de papel.

PASO 05 Lavar el jabón y secar.

⚠ PELIGRO

- El cable de alimentación debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.
- Mantenga el cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- Utilice solo un circuito protegido con interruptor de falla a tierra (GFI).
- Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni lo use con un adaptador de 2 clavijas.
- Utilice únicamente cables de extensión con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, clasificados para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A.

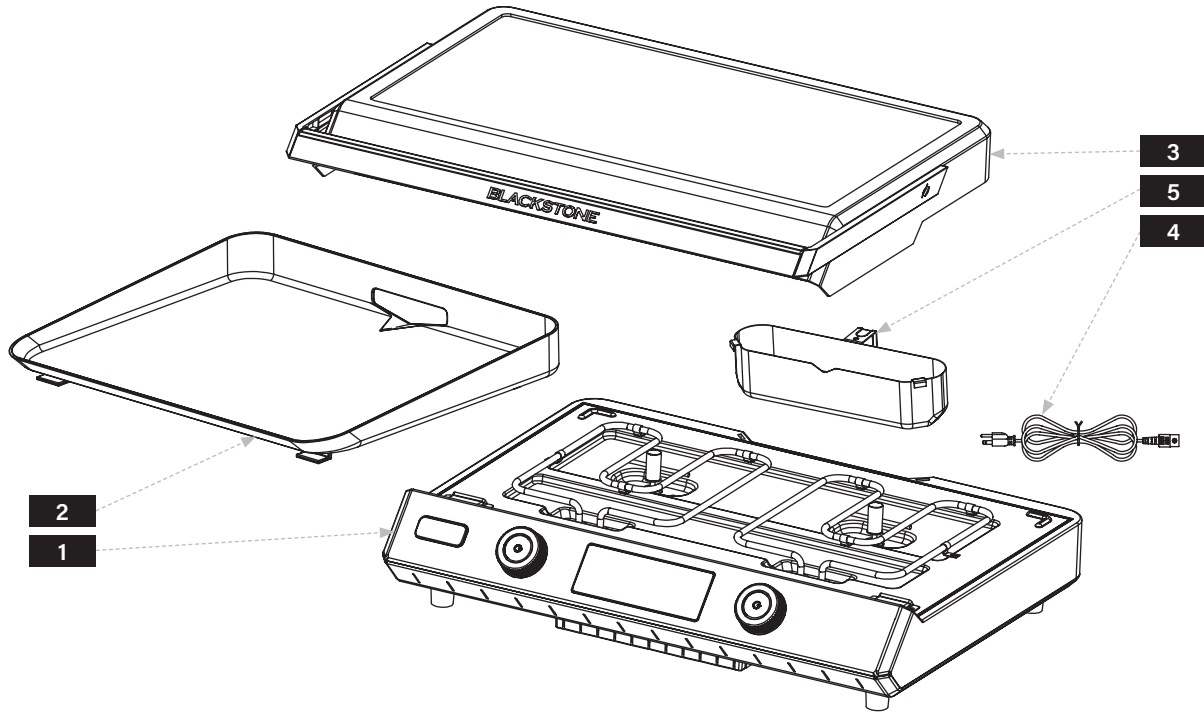
⚠ ADVERTENCIA

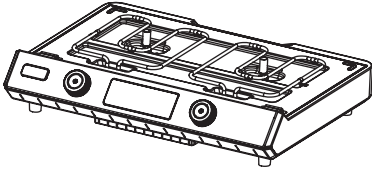
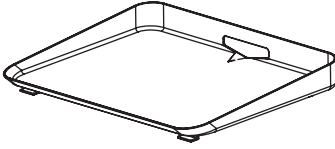
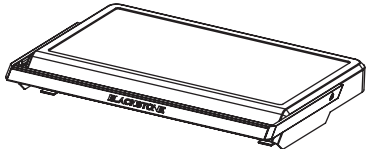
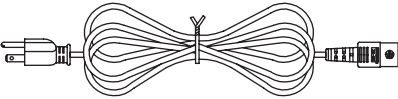
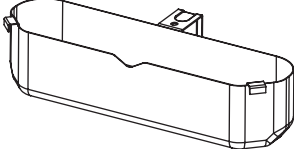
El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar signos de daños y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.



GUÍA DE MONTAJE

VISTA EN DESPIECE ORDENADO Y LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA



<p>1 Cuerpo de plancha (1 pieza)</p> 	<p>2 Tapa de plancha (1 pieza)</p> 	<p>3 Conjunto de campana (1 pieza)</p> 
<p>4 Cable de alimentación (1 pieza)</p> 	<p>5 Vaso de grasa (1 pieza)</p> 	

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 120V 60Hz 13.5A



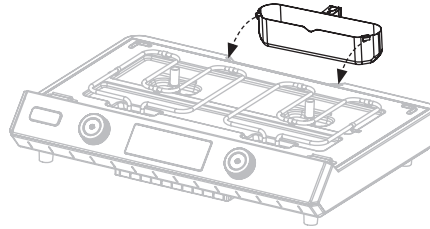
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Lea atentamente todas las instrucciones antes de continuar. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de plástico antes de ensamblarlo.

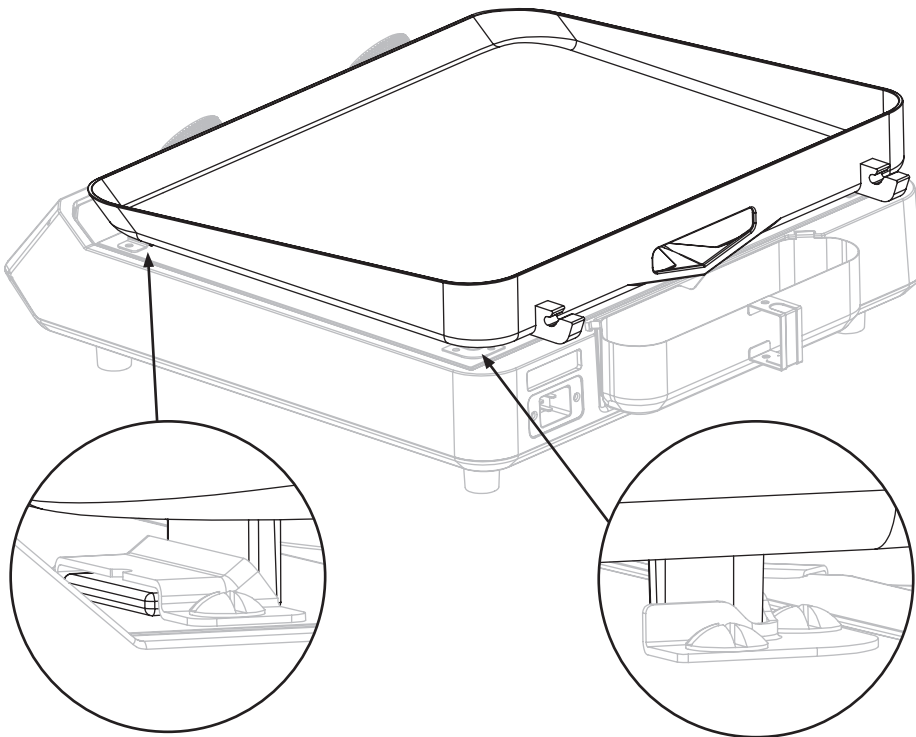
Encuentre un área grande y limpia para ensamblar su unidad. Consulte la lista de piezas y los diagramas de ensamblaje según sea necesario.

PASO 01 Antes de instalar la parte superior de la plancha en el cuerpo de la plancha, retire la etiqueta de advertencia en el cuerpo de la plancha.

PASO 02 Cuelgue la taza de grasa en las ranuras de la parte posterior del cuerpo de la plancha.



PASO 03 Coloque la parte superior de la plancha sobre el cuerpo de la plancha. Deslice la parte superior de la plancha hacia adelante para que las patas delanteras se bloqueen en los soportes delanteros y las patas traseras descansen contra los soportes traseros.



⚠ ADVERTENCIA

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

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

⚠ ADVERTENCIA

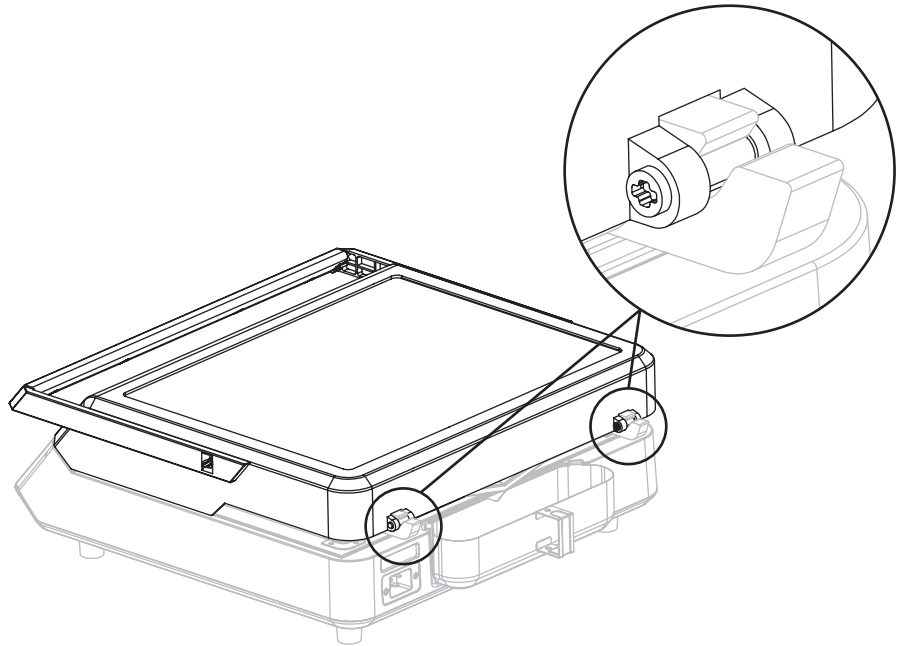
Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Mientras cocina, coloque la unidad sobre superficies resistentes al calor y a las llamas para evitar daños y lesiones.



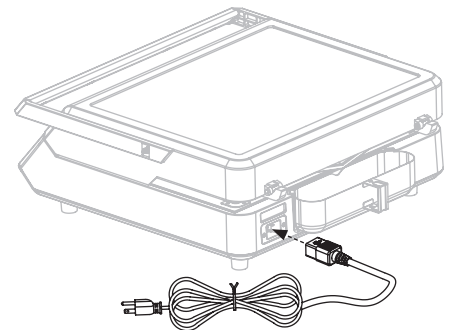
⚠ ADVERTENCIA

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

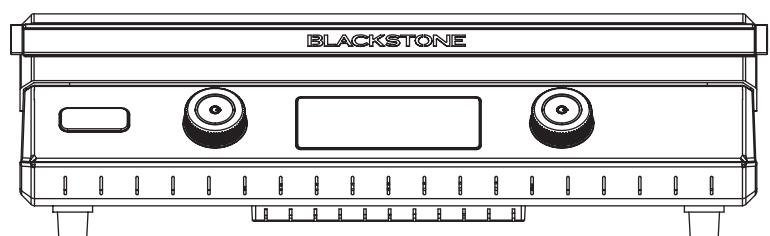
PASO 04 Coloque la capucha en la parte superior de la plancha. Inserte las bisagras del capó en los soportes superiores de la plancha.



PASO 05 Inserte el enchufe del cable de alimentación en el enchufe del cuerpo de la plancha.

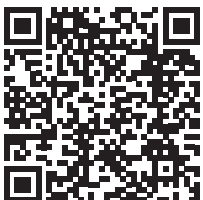


PASO 06 ¡Disfruta cocinando en tu Blackstone!



VÍDEOS DE MONTAJE

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





ENCENDIDO | ELÉCTRICO

FUNCIONAMIENTO DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

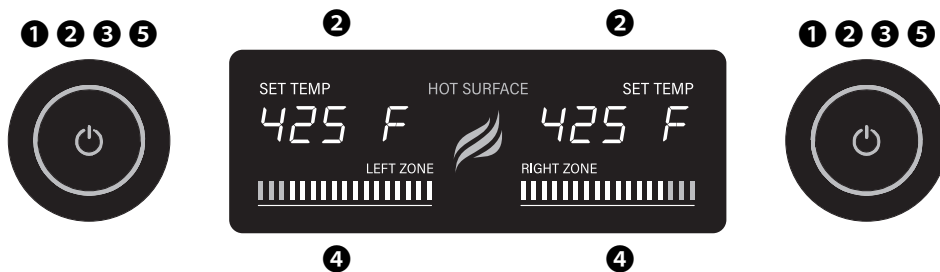
Para un encendido y funcionamiento adecuados de la plancha, siga los pasos a continuación.

PASO 01

- ❶ Presione el botón de la perilla de control para encender la plancha.
- ❷ Gire la perilla de control hasta que **Set Temp** muestre la temperatura deseada.
- ❸ Presione el botón de control para configurar la temperatura.

PASO 02

- ❹ Cuando los indicadores del tablero de **Zone Temp** alcanzan el área naranja, la plancha ha alcanzado la temperatura establecida.



Para apagar la plancha:

PASO 01

- ❺ Mantenga presionado el botón de la perilla de control hasta que desaparezca la imagen de temperatura para apagar la plancha.

PASO 02

- ❻ No guarde la unidad hasta que el indicador de **Hot Surface** se haya apagado.

TENGA EN CUENTA: Para obtener mejores resultados, deje que la plancha se caliente durante 5 minutos antes de usarla.



RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

TACOS BORRACHOS

🍴 Para 4 | ⌚ 2 - 4 horas

Ingredientes

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

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

PASO 02 Cortar el bistec en trozos pequeños.

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

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

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

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

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

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

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

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



RECETAS PARA DESAYUNO

PANQUEQUES DE FRESAS Y CREMA

Receta de Danielle Zechmann



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Relleno de queso crema

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

Jarabe de fresa

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

🍴 Para 6 | ⌚ 45 minutos

Ingredientes para panqueques

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

RECETAS EN VIDEO:

Encuentra más inspiración y recetas en



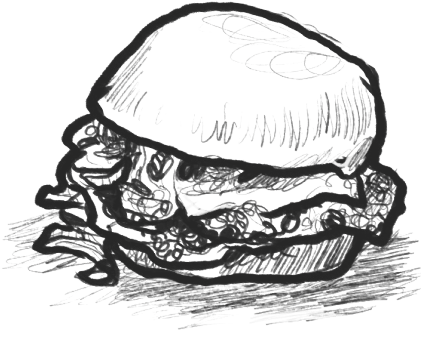
blackstoneproducts.com/blogs/recipes



youtube.com/c/BlackstoneGriddles



@blackstoneproducts



RECETAS PARA ALMUERZO Y CENA

HAMBURGUESA DE CEBOLLA FRITA DE OKLAHOMA

🍴 Para 4 | ⌚ 7 minutos

Ingredientes

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

PASO 01 Precalienta tu Blackstone a fuego alto.

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

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

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

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

PASO 06 Sirva caliente con unas hojuelas de pepinillo encurtido.

RECETAS EN VIDEO:

Encuentra más inspiración y recetas en



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



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



@blackstoneproducts



NORTH ATLANTIC IMPORTS LLC

GARANTÍA DE 1 AÑO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

