

OWNER'S MANUAL | ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR OUTDOOR GAS APPLIANCE

36" GRIDDLE WITH HOOD & FOLDING SHELVES

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION	02
CUSTOMER SUPPORT	03
ASSEMBLY GUIDE	04
USING YOUR BLACKSTONE	10
TROUBLESHOOTING	16

IMPORTANT:

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

Retain this manual for future reference.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company.



HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT IF INSTRUCTIONS ARE IGNORED.

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

SAFETY ALERT KEY

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

Indicates information considered important, but not hazard-related (e.g. messages related to property damage).

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

ENGLISH

MODEL/TYPE NO.	2151EU	
HEAT INPUT:	4 x 4.3 kW	
CE 2531-23	UK CA 8504-23	TOTAL: 17.2 kW (1250.7 g/h)
GAS CATEGORY:	I3+(28~30/ 37)	
TYPES OF GAS:	Butane (G30)	Propane (G31)
GAS PRESSURE:	(28-30) mbar	37mbar
PIN CODE:	CE: 2531DN-0117	
COUNTRY:	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	
GAS CATEGORY:	I3B/P(30)	
TYPES OF GAS:	G30, G31 or their mixtures	
GAS PRESSURE:	(28-30) mbar	
PIN CODE:	UKCA: 8504DO-0003	
COUNTRY:	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	
GAS CATEGORY:	I3B/P(50)	
TYPES OF GAS:	G30, G31 or their mixtures	
GAS PRESSURE:	50 mbar	
PIN CODE:	UKCA: 8504DO-0003	
COUNTRY:	DE, AT, CH, SK	

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use.

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **▲ WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- DO NOT move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- DO NOT modify the appliance.

FOR YOUR SAFETY
If you smell gas:
1. Turn off gas supply at gas cylinder.
2. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.
5. If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.

PRECAUTIONS
1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution.
3. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this appliance.
4. Any gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

SETTING UP YOUR OUTDOOR SPACE

THIS APPLIANCE MUST ONLY BE USED OUTDOORS ON A LEVEL SURFACE.

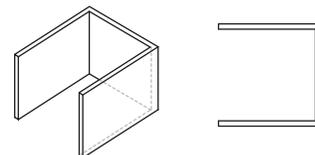
- DO NOT use this appliance inside buildings, garages, or any other enclosed area.
- DO NOT install this appliance in or on a boat.
- DO NOT install this appliance in or on a recreational vehicle.

SHELTERED OUTDOOR AREAS:

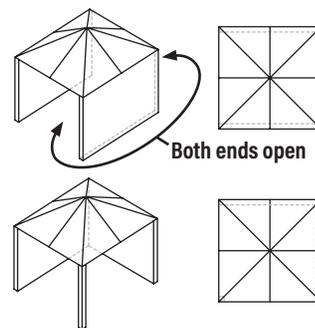
All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows or screened openings are not considered as permanent openings.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than:

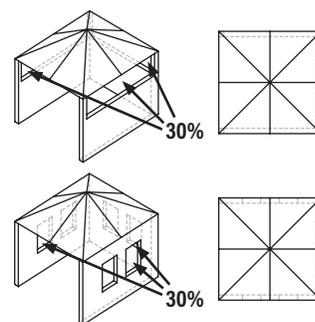
- a. With walls on three sides, but with no overhead cover.



- b. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two side-walls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other.

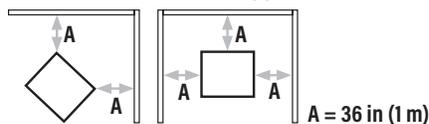


- c. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open.



MAINTAIN PROPER CLEARANCES FROM COMBUSTIBLE MATERIAL.

- DO NOT use this appliance on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- DO NOT operate this appliance any closer than 36 in (1m) from the sides and back of the appliance to combustible construction.



- DO NOT use this appliance under overhead combustible construction.



CUSTOMER SUPPORT

CONTACT US

For all questions, inquiries, or customer support, please contact:

BLACKSTONE EUROPE

☎ 318002255872

✉ support@blackstoneproducts.eu

TWO YEAR WARRANTY

North Atlantic Imports, LLC warrants this product against defects in materials and workmanship for a period of two (2) years from the original date of purchase under normal use. To the extent any such defects occur, North Atlantic Imports, LLC, in its discretion, will provide the appropriate replacement part(s) at no charge.

In no event shall North Atlantic Imports, LLC be liable for consequential, indirect or incidental damages resulting from the installation, use or failure of the product.

This warranty DOES NOT cover:

- Inspection costs or labor for replacement of any defective part(s);
- Cosmetic defects which DO NOT affect product performance or integrity;
- Normal wear and tear;
- Damage due to vandalism; acts of nature, including but not limited to wind, storms, hail, floods;
- Improper assembly, installation, or use;
- Discoloration or fading of the finish as a result of exposure to chemicals, spills, pool or salt water;
- Corrosion/ rust.

This product has been designed for safety and quality. Any modifications made to the original product could compromise its structural integrity or function and could lead to product failure or personal injury. As such, modifying this product voids all warranties.

This product is for RESIDENTIAL USE ONLY, and is not for commercial, contract or other non-residential purposes. North Atlantic Imports, LLC disclaims all other representations and warranties of any kind, express or implied.

The warranty applies to the original purchaser and is non-transferable. It does not apply to accessories or parts not supplied with the product, to purchases of display models, or to product that is sold on clearance or "as is". You may, however, have other specific legal rights based on the laws of your specific state or country of residence.

To activate your warranty, register your product at

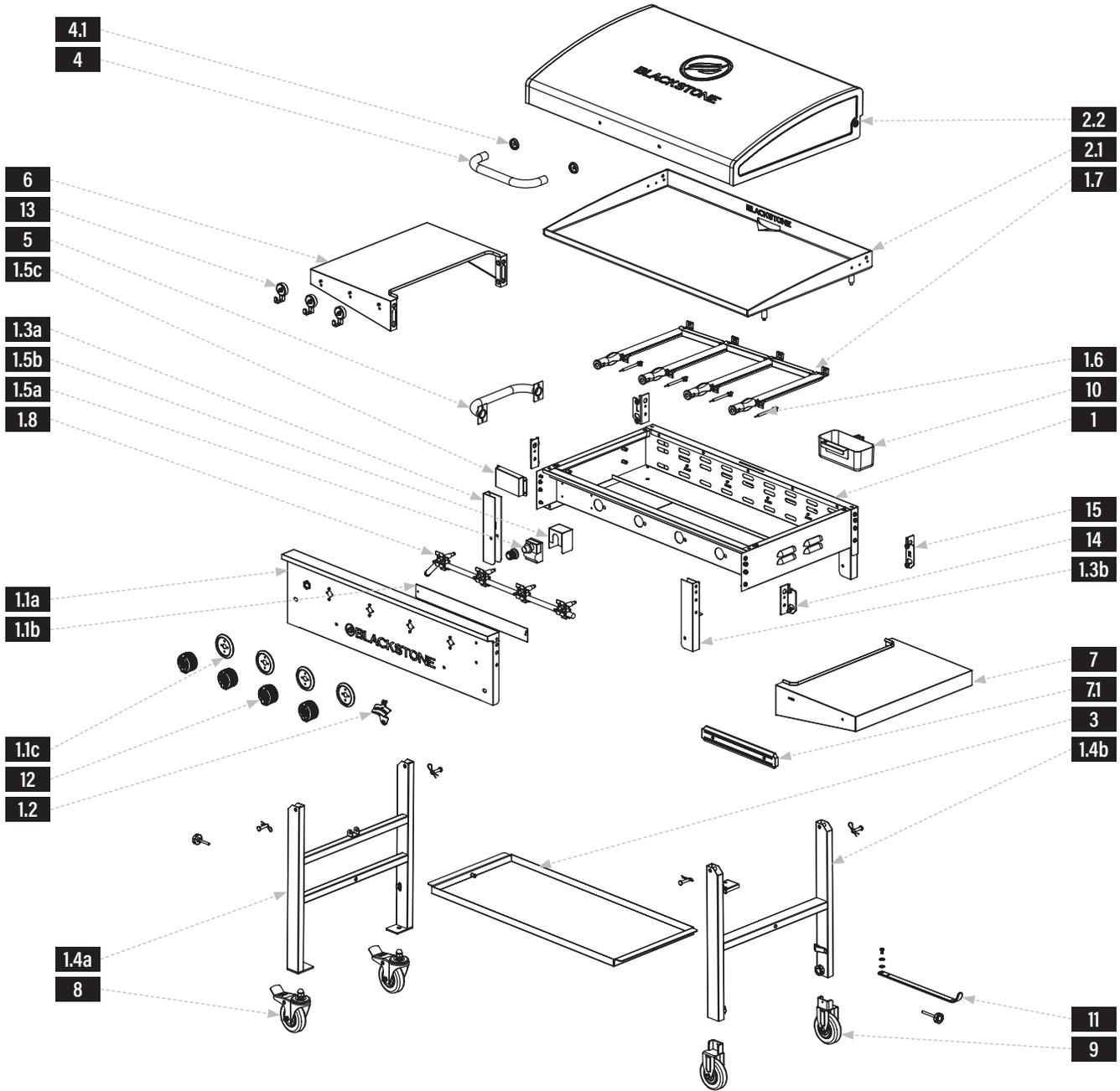
support@blackstoneproducts.eu

North Atlantic Imports, LLC reserves the right to change or modify this warranty at any time.

ASSEMBLY GUIDE

EXPLODED VIEW

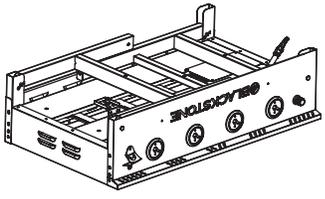
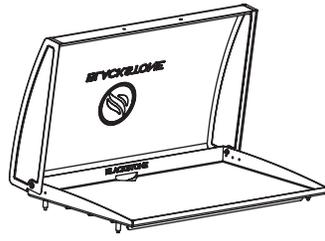
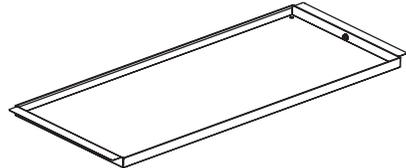
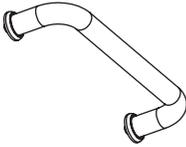
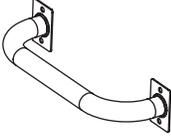
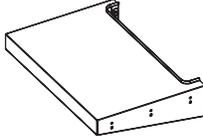
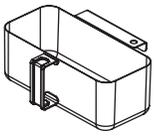
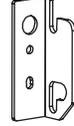
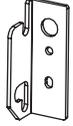
ENGLISH



PARTS LIST

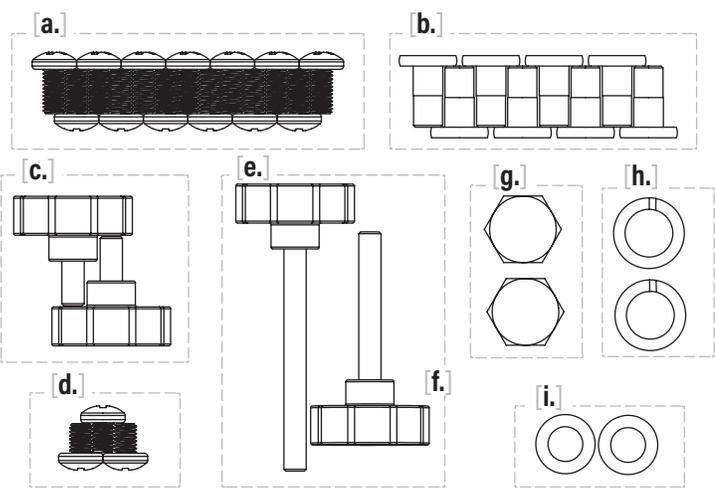
PARTS	QTY	PARTS	QTY	PARTS	QTY	PARTS	QTY
1.1a Control panel	1	1.3b Right front U sheet	1	1.5c Thermal baffle	1	2.2 Hood	1
1.1b Background panel	1	1.4a Left leg assembly	1	1.6 Ignition needles	4	4.1 Hood handle bezels	2
1.1c Control knob bezels	4	1.4b Right leg assembly	1	1.7 Tubular burners	4	7.1 Magnetic strip	1
1.2 Bottle opener	1	1.5a Ignitor	1	1.8 Gas rail & Valves	1		
1.3a Left front U sheet	1	1.5b Heat shield	1	2.1 Griddle top	1		



1 Griddle body (1 piece) 		2 Griddle top and Hood (1 piece) 		3 Stabilizing shelf (1 piece) 	
4 Hood handle (1 piece) 	5 Side handle (1 piece) 	6 Left side shelf (1 piece) 	7 Right side shelf (1 piece) 	8 Caster wheels (2 pieces) 	9 Fixed wheels (2 pieces) 
10 Grease cup (1 piece) 	11 Paper towel holder (1 piece) 	12 Control knobs (4 pieces) 	13 Shelf hooks (3 pieces) 	14 Side shelf bracket (L) (2 pieces) 	15 Side shelf bracket (R) (2 pieces) 

16 Hardware pack (1 piece)

- a. M6x12 bolts (13 pieces)
- b. M6 step bolts (8 pieces)
- c. Small thumb screws (2 pieces)
- d. M6x8 screws (3 pieces)
- e. Large thumb screw (1 piece)
- f. Medium thumb screw (1 piece)
- g. Acorn nuts (2 pieces)
- h. Lock washers (2 pieces)
- i. Washers (2 pieces)



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Find a large, clean area to assemble your appliance.

Remove all packing material before assembling.

⚠ CAUTION

Sharp edges. Wear gloves while assembling.

⚠ CAUTION

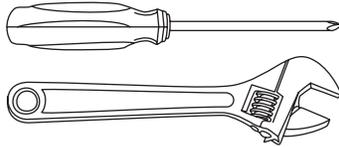
Heavy pieces. Two people should assemble this appliance.

Assembly time: 1~2 hours



NOT INCLUDED:

AA battery

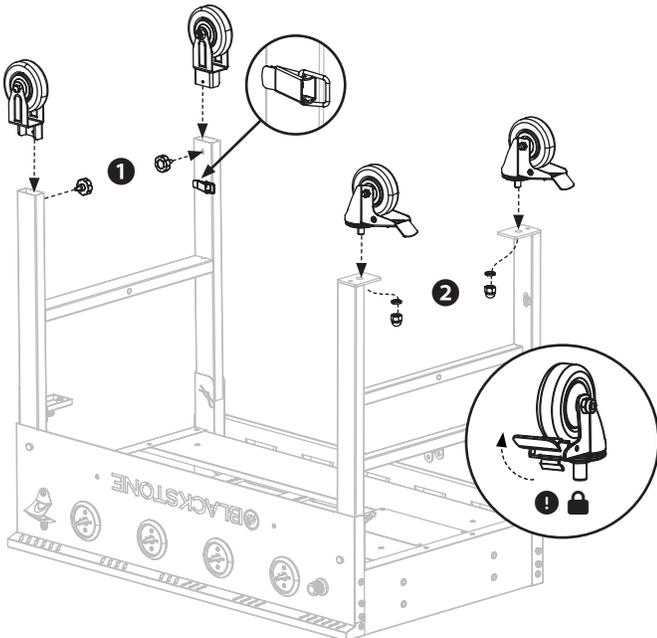


TOOLS NEEDED:

#3 Phillips head screwdriver & Adjustable wrench

STEP 01 With the help of another person, remove the griddle body from the packaging and lay it upside down on a smooth, flat surface. Unlatch and unfold the legs to their vertical position. **1** Use two (2) small thumb screws [c.] to attach the fixed wheels onto the ends of the right leg assembly.

2 Use two (2) acorn nuts [g.] and two (2) lock washers [h.] to attach the two (2) caster wheels onto the left leg assembly. (Ensure that the caster wheels are locked.)

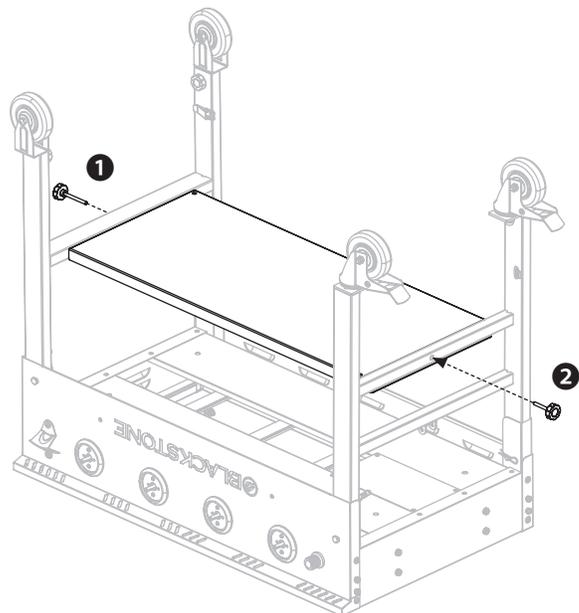


STEP 02 Place the stabilizing shelf between the leg assemblies.

1 Use one (1) large thumb screw [e.] to secure the stabilizing shelf to the right leg assembly.

2 Use one (1) medium thumb screw [f.] to secure the stabilizing shelf to the left leg assembly.

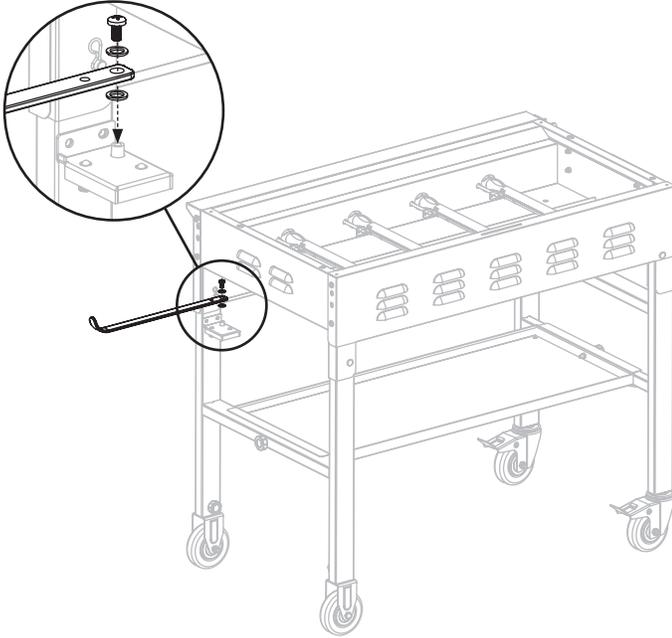
Note: This shelf is integral to the stability of the appliance while in use.



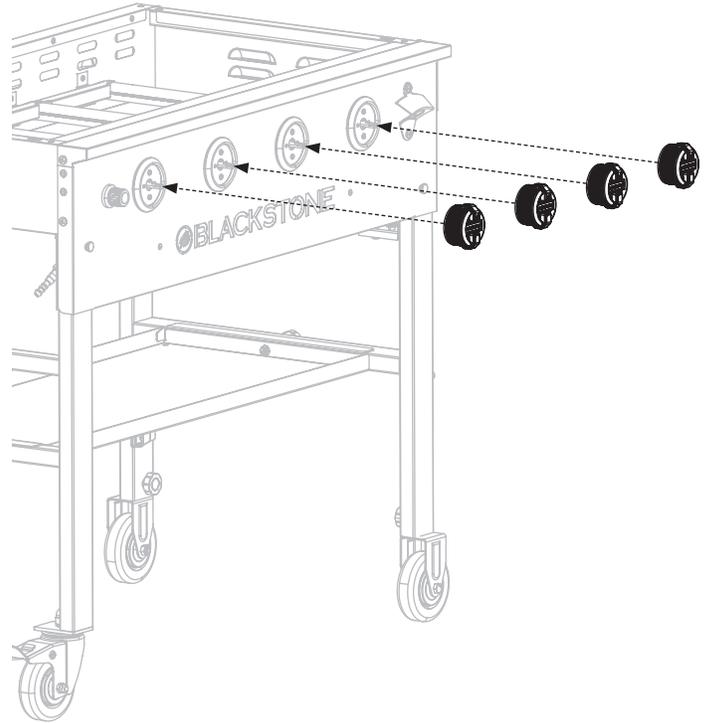


STEP 03 With the help of another person, set the griddle body on its feet.

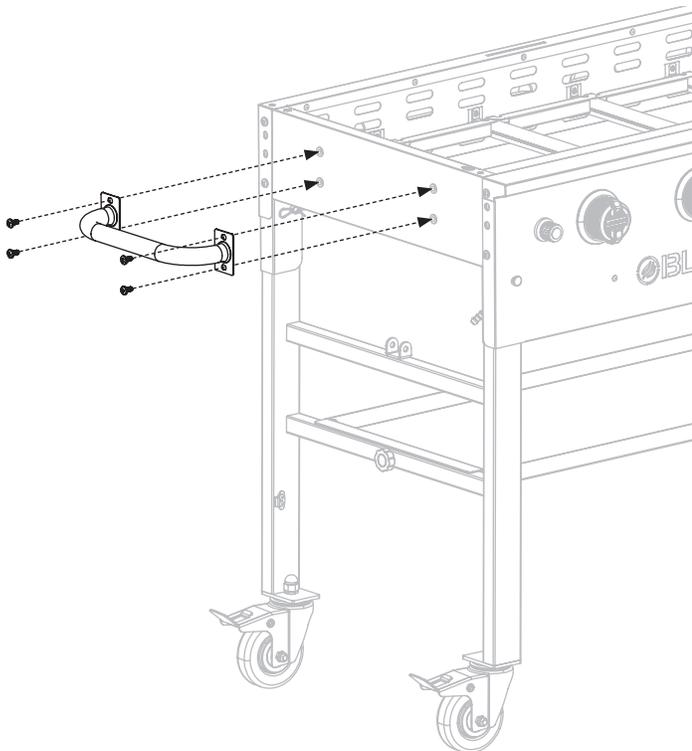
Use one (1) M6x12 screw [a.] and two (2) washers [i.] to attach the paper towel holder to the paper towel bracket.



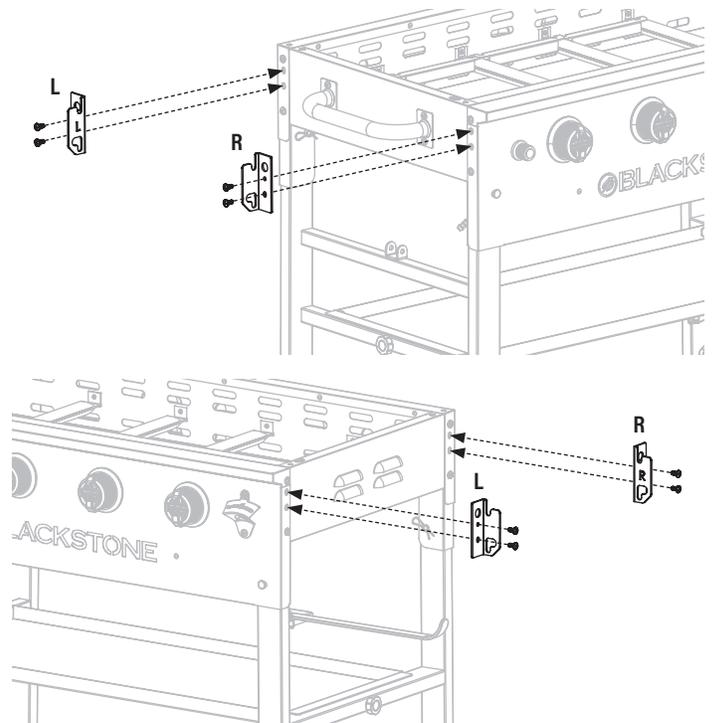
STEP 04 Install the four (4) control knobs by pushing them into place in the OFF position.



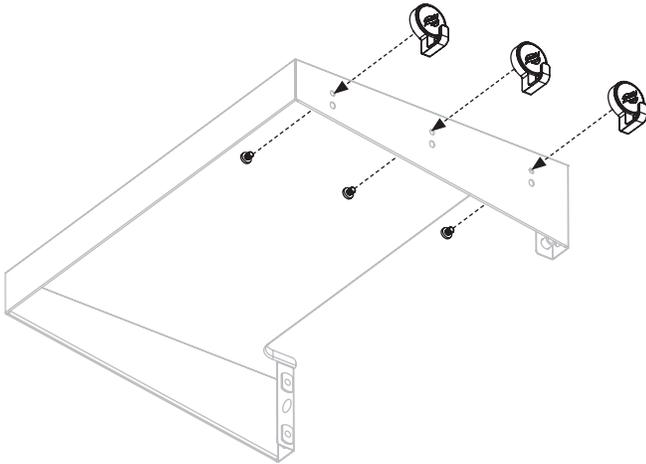
STEP 05 Use four (4) M6x12 bolts [a.] to attach the side handle to the left side of the griddle body.



STEP 06 Use four (4) M6x12 bolts [a.] to attach one (1) side shelf bracket (L), and one (1) side shelf bracket (R) to the right side of the griddle body. Repeat this step with the left side of the griddle body.



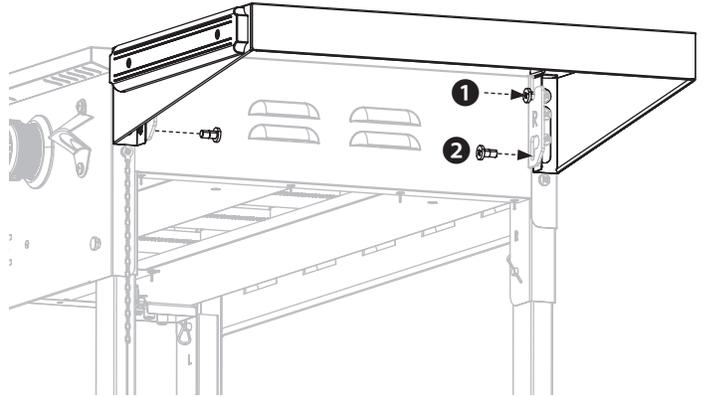
STEP 07 Use three (3) M6x8 screws [d.] to attach three (3) shelf hooks to the left side shelf.



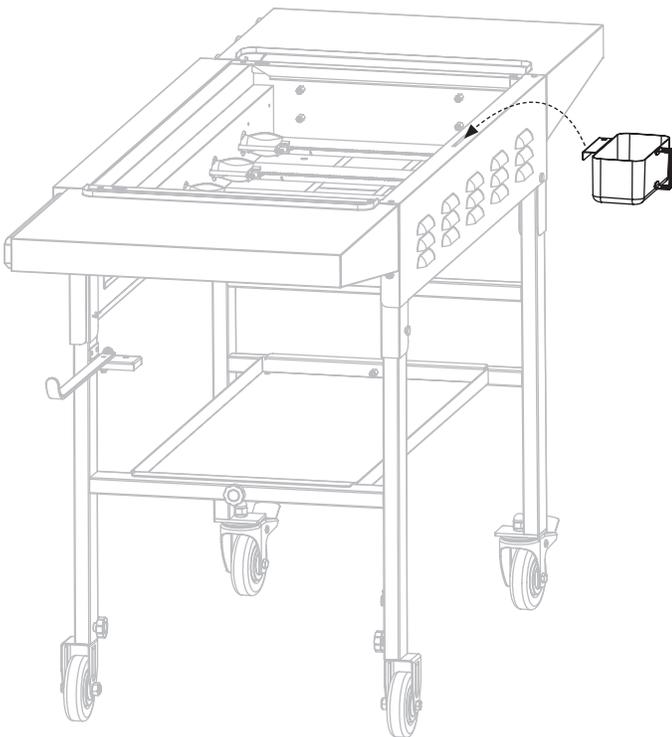
STEP 08 ① Thread two (2) M6 step bolts [b.] into the top holes of the right side shelf. Slide the right side shelf onto the side shelf brackets. (The threaded M6 step bolts will hook and hold the shelf.)

② Use two (2) M6 step bolts [b.] to secure the right side shelf to the side shelf brackets.

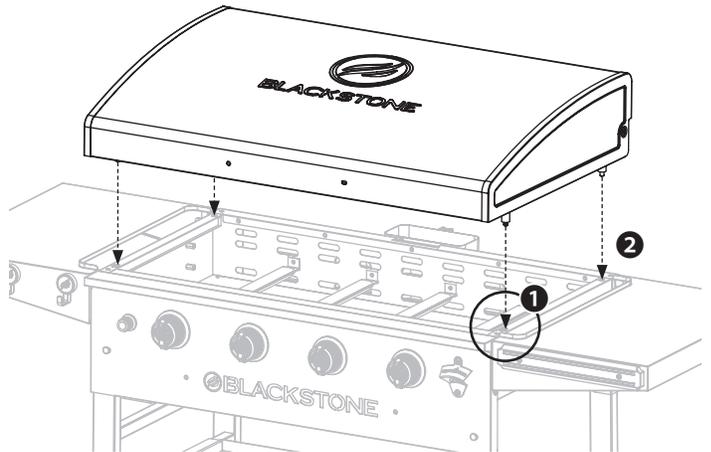
Repeat with the left side shelf.



STEP 09 Hang the grease cup in the slot on the back of the griddle body.

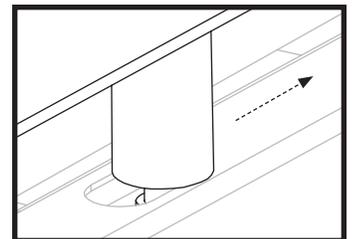


STEP 10 With the help of another person, place the griddle top and hood onto the griddle body by aligning the four foot pins to the holes on the body.



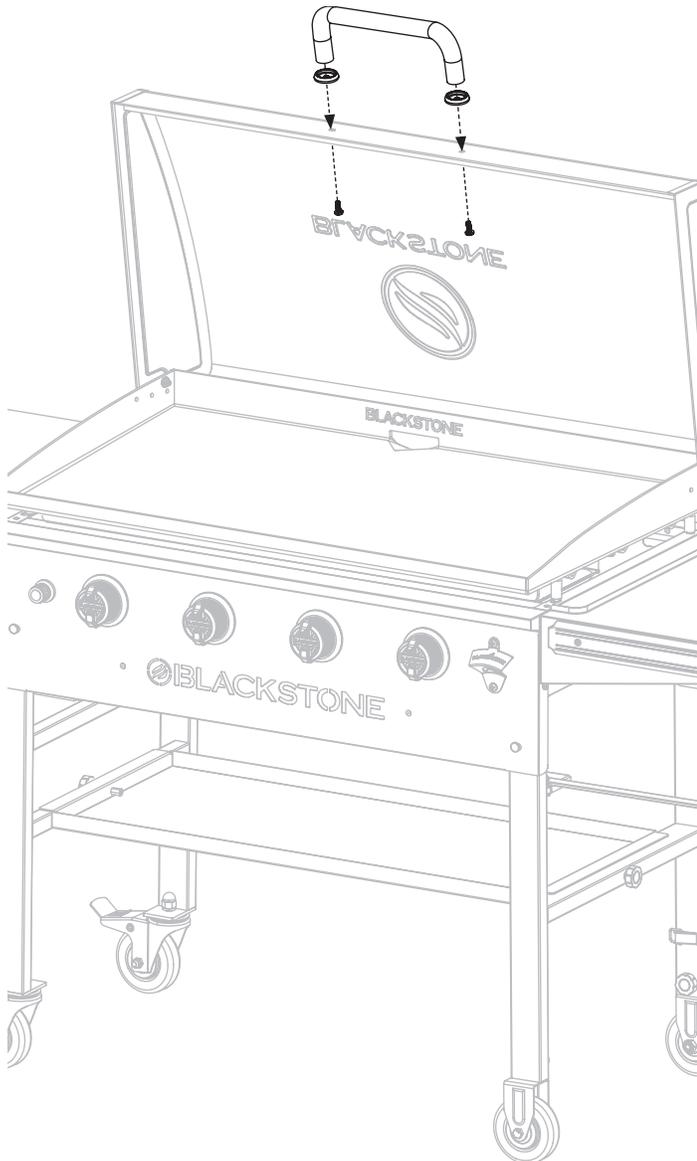
① Place the two front pins into the front locking holes and push the griddle top back.

② Then, set the two rear pins into the rear holes.





STEP 11 Use the two (2) M6x16 screws pre-installed in the hood handle to attach the handle and handle bezels to the griddle hood.



STEP 12 Proceed to **USING YOUR BLACKSTONE.**



CAUTION

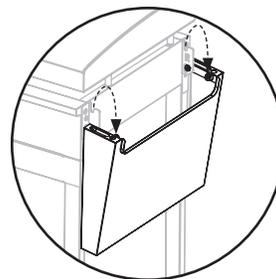
Hot appliance. The cover/lid/hood **MUST** be open when the appliance is in use.

NOTICE

DO NOT place items on stabilizing shelf during use.

NOTICE

- Maximum weight on the side shelf is 10 lbs (4.5 kg).
- The side shelf may get hot while appliance is in use.



Lift and fold the side shelves when moving or storing, as applicable.
(Shelf design may vary.)

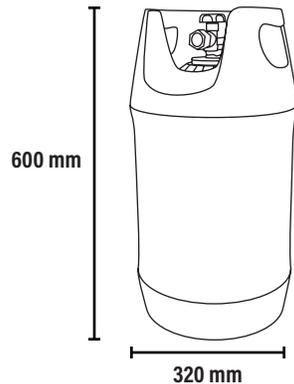
USING YOUR BLACKSTONE

LPG CYLINDER REQUIREMENTS

EUROPE

11-15 kg cylinders

- The maximum size of the gas cylinder should be:
Dia. 320 mm, Height: 600 mm (regulator included).



UK/ JAPAN

8-13 kg cylinders

- Use a suitable regulator that is certified to BSEN 12864 or EN 16129. Make sure the regulator and flexible hose comply with local code.
- The length of flexible hose shall not exceed 1.5m. In Finland, the length shall not exceed 1.2m. The hose should be certified according to applicable EN Standard and comply with local code.

Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

⚠ WARNING

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.

The life expectancy of the regulator and hose is estimated as 2 years.

FITTINGS & HOSES

Prior to connection and use, ensure that there is no debris caught in, or damage to, the head of the gas cylinder, regulator, hose, burner and burner ports.

- Annual checking and tightening of metal fittings is recommended.
- Avoid twisting the flexible tube when the appliance is in use.
- Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the appliance other than at its connection.
- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. (Worn or damaged hose must be replaced before using appliance.)

(Use only Blackstone approved valve, hose, or regulator. Failure to comply will void the warranty.)

- The LPG cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
 - Always keep new LPG cylinders in upright position during use, transit or storage.
 - Always keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

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

STEP 01 Turn off gas supply immediately.

STEP 02 Determine the cause and correct it.

STEP 03 Clean and inspect valve, hose and regulator.

STEP 04 Perform a leak test.

LEAK TEST INSTRUCTIONS

- Leak test new and exchanged LPG cylinders BEFORE connecting to appliance.
- DO NOT smoke during leak test.
- DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
- Appliance 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 appliance away from open flames or sparks.

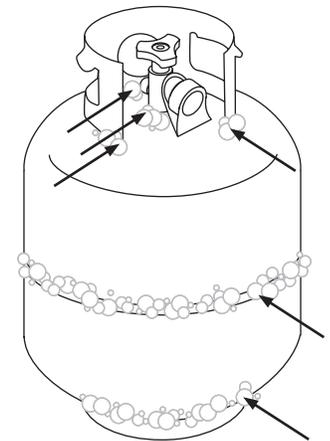
LEAK TEST: LPG CYLINDER

STEP 01 Use a clean paintbrush to brush a 1‰ mild soap and water solution onto joint areas of the LPG cylinder.

Leaks are indicated by growing bubbles.

⚠ WARNING

If growing bubbles appear during leak test, DO NOT use or move the LPG cylinder. Immediately contact an LPG supplier or fire department.



LEAK TEST: VALVES, HOSE & REGULATOR

STEP 01 Turn off the gas supply at the gas cylinder valve. Ensure the control valve is "OFF".

STEP 02 Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

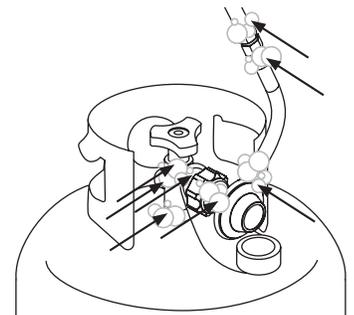
If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection.

STEP 04 Immediately close the LPG cylinder by turning the hand wheel clockwise and re-tighten connections. If leaks cannot be stopped DO NOT TRY TO REPAIR.

STEP 05 Use a clean paintbrush to brush a 1‰ mild soap and water solution onto joint areas of valves and regulator.

Leaks are indicated by growing bubbles.

STEP 06 Immediately close the LPG cylinder by turning the OPD hand wheel clockwise and re-tighten connections.



⚠ WARNING

If leaks cannot be stopped, DO NOT try to repair. Regulator must be replaced with a Blackstone approved model by a professionally licensed, authorized dealer.



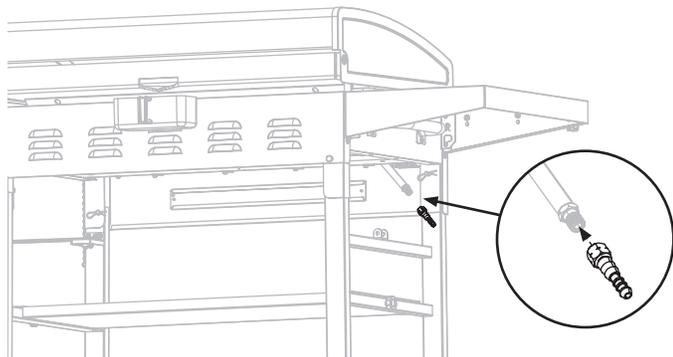
ATTACHING THE FUEL CYLINDER

STEP 01 The regulator and hose must be connected correctly to the appliance. A spanner must be used to tighten the nut onto the connection thread.

If using a fuel clamp, attach the hose barb to the gas rail.

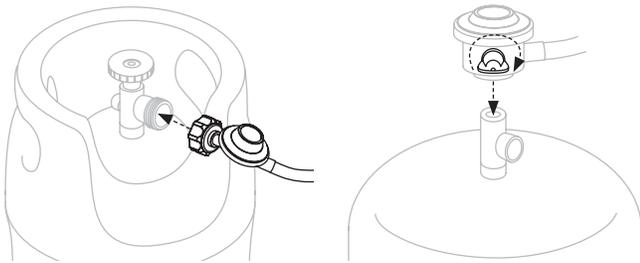
(Barb is left hand thread.)

- If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips.
- Check the rubber O-ring on the regulator end of the hose assembly at least once a year. If it appears worn or cracked, have it replaced.
- Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.



STEP 02 Align the regulator with the valve outlet. DO NOT cross thread the connection.

If connection cannot be completed, disconnect regulator and repeat this step.



FILLING & EXCHANGE

- Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. LPG dealer must purge new cylinder before filling.
- To remove gas from LPG cylinder, contact a certified LPG dealer or local fire department for assistance.
- DO NOT release liquid petroleum gas (LPG) into the atmosphere. Your retailer can help you match a replacement LPG cylinder to your appliance. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.

⚠ WARNING

A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LPG cylinder valve and call local LPG dealer for assistance.

STORING LPG CYLINDERS

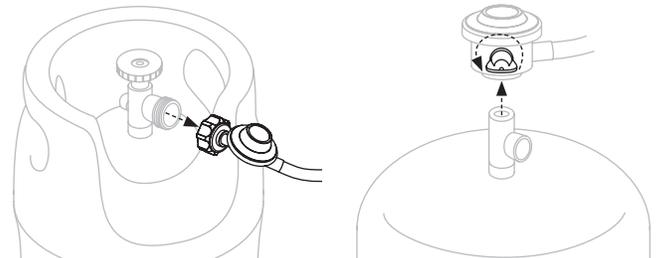
⚠ WARNING

- DO NOT store a spare LPG cylinder under, near, or in this appliance.
 - DO NOT fill an LPG cylinder beyond 80% full.
- If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- The LPG cylinder must be turned OFF when the appliance is not in use.
- LPG cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children.
- DO NOT store an LPG cylinder inside a building, garage, or in any other enclosed area.
- DO NOT store an LPG cylinder where temperatures can reach over 122°F (50°C).

DISCONNECTING THE LPG CYLINDER

Storage of the appliance indoors is only permissible if the LPG cylinder is disconnected and removed from the appliance.



IGNITION INSTRUCTIONS

1. CHECK VALVES

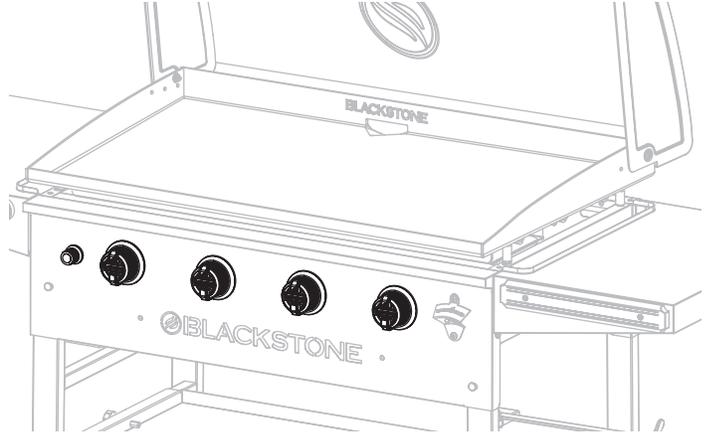
⚠ Ensure gas is off at the supply shut off valve before checking appliance valves.

STEP 01 Turn all knobs to the ❶ OFF position.

STEP 02 Push in knob and release. Knob should spring back.

If knobs DO NOT spring back, replace valve assembly before using appliance.

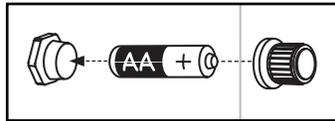
STEP 03 Rotate knob to LOW then turn back to OFF. Knob should turn smoothly.



2. BATTERY POWERED IGNITION

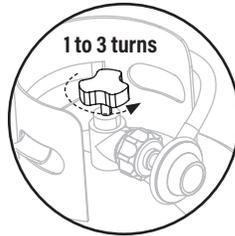
STEP 01 Insert one (1) AA battery (not included) under the ignitor button.

Screw the button into place over the positive terminal.



Clean the battery and appliance contacts prior to battery installation.

STEP 02 Turn gas ON by turning the gas cylinder handwheel counterclockwise 1 to 3 turns.

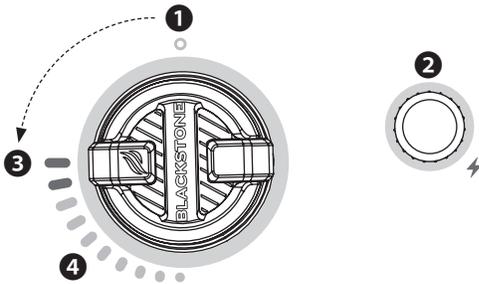


STEP 03

❷ Push and hold the ignitor button.

❸ Push and turn the control knob counter-clockwise to HIGH. (Release the ignitor button when the burner lights.)

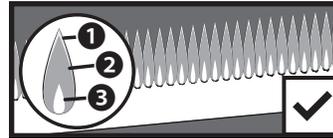
❹ Adjust the temperature to desired level.



3. ALWAYS CHECK BURNER FLAME BEFORE USE.

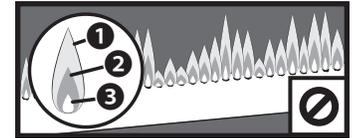
Light burners and look below the cooking surface to view burners. When knob is at HIGH, flames should be larger than when knob is at LOW.

HEALTHY FLAME PATTERN



- ❶ Flickers of yellow.
- ❷ Dark blue.
- ❸ Vibrant blue.

YELLOW OR IRREGULAR



If flames are yellow or irregular, please reference the Troubleshooting chapter.

⚠ WARNING

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

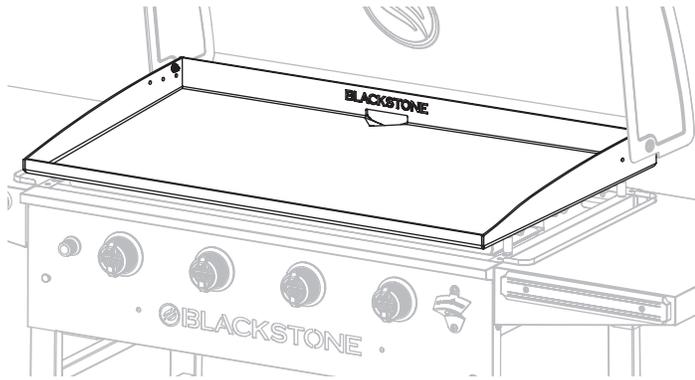
If ignition does not occur in 5 seconds:

1. Turn the burner control knob OFF.
2. Wait 5 minutes.
3. Repeat the lighting procedure.

If burner does not ignite, please reference the Troubleshooting chapter.



GRIDDLE SEASONING INSTRUCTIONS



WASHING YOUR GRIDDLE TOP BEFORE FIRST USE

NOTICE

Soap will ruin a seasoned griddle. This is the only time you should use soap on the griddle cooking surface.

STEP 01 Wash the griddle cooking surface with hot, soapy water.

STEP 02 Rinse and dry completely.

SEASONING YOUR GRIDDLE



VIDEO TUTORIAL

How to Season a New Blackstone Griddle
▶ [youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s)

STEP 01 Wipe any debris off griddle top.



STEP 02 Set your griddle to high heat until your griddle top changes color. (~10 min)



STEP 03 Use tongs to hold a paper towel or cotton cloth and spread 2-3 tablespoons of your seasoning oil across the entire griddle top.

When seasoning your griddle top, remember to use a thin and even layer of oil—the thinner the layer of oil, the easier it will be to burn it off.



STEP 04 The griddle top is ready for another layer of oil when it stops smoking. Repeat **STEP 03** 3-4 times, or until the griddle surface is black.



NOTICE

DO NOT store any items within 3 in (8 cm) of the griddle top while in use.

WHAT OIL IS BEST TO USE?

- Blackstone Seasoning and Cast Iron Conditioner.
- Any plant-based cooking oil.
- Rendered animal fat with no additives.



CAUTION

Properly dispose of the rags/ towels used to spread oil on your griddle top to prevent fires that might occur due to spontaneous combustion.

Under the right conditions, residual oil on rags or towels can oxidize long after being removed from a heat source. The oxidation process itself produces heat which, if not dissipated, can build up and may cause the rags/towels and surrounding material to ignite.

SEASONING TROUBLESHOOTING

THERE IS A BROWNISH RESIDUE ON THE GRIDDLE SURFACE:

POSSIBLE CAUSES

- Too much oil was used.
- You turned off the heat too soon.

SOLUTION

STEP 01 Turn your griddle on high and let it heat for 10-15 minutes.

STEP 02 Scrape off as much of the thickened and partially cooked oil as you can.

STEP 03 Re-season with a very thin layer of oil.

THE EDGES OF THE GRIDDLE SURFACE ARE NOT BLACK:

After using your griddle for multiple cooks, the seasoning will even out and improve.

PREVENTING RUST

Use your griddle frequently. Every time you cook, you are adding to the seasoning, which makes rust less likely.

NOTICE

If you live in a humid or coastal climate, your griddle may require more frequent seasonings between uses.

If rust appears on the griddle surface, rub it off with steel wool, low grit sandpaper or the **Blackstone Pumice Stone** and re-season the surface.



VIDEO TUTORIAL

Recovering your Blackstone Griddle Top
▶ [youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil](https://www.youtube.com/watch?v=thPE2lgnSil)

COOKING ON YOUR BLACKSTONE

⚠ CAUTION

This appliance will be hot during and after use. Use long-handled utensils and oven mitts/ protective gloves when handling potentially hot parts, including handles close to the appliance body, to protect against burns and splatters.

THE MINIMUM AMBIENT OPERATING TEMPERATURE IS 0°F (-18°C).

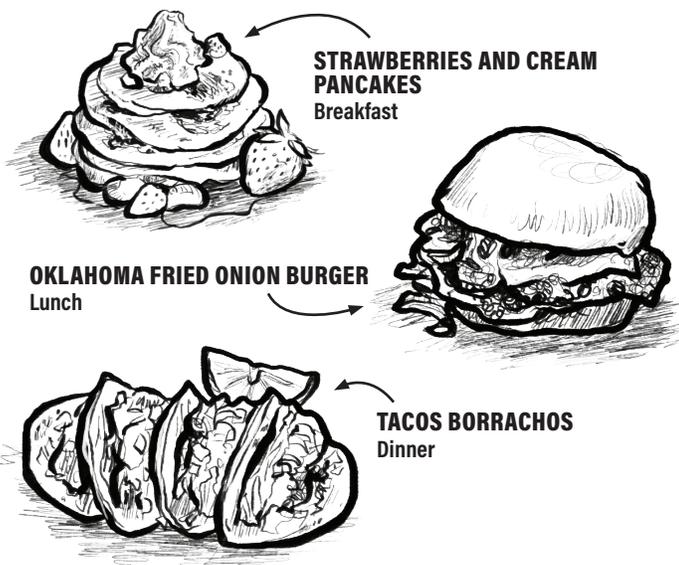
VIDEO RECIPES

Find recipes and cooking tips at:

🌐 BlackstoneProducts.com/recipes

📺 youtube.com/BlackstoneGriddles

📱 [@blackstoneproducts](https://www.instagram.com/blackstoneproducts)



CARE AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

Grease build up can cause a fire. Clean any part of the appliance that gets hot and experiences grease build up after each use.

⚠ CAUTION

All cleaning and maintenance should be carried out when the appliance is cool and everything is turned OFF.

- DO NOT use abrasive pad on areas with graphics.
- If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking.

APPLIANCE BODY:

Wash with warm soapy water and immediately wipe dry with a non-abrasive cloth. (DO NOT allow cleaning agents to rest on any porous surface for a prolonged amount of time.)

NOTICE

DO NOT use Citrisol, abrasive cleaners, or a concentrated cleaner on the appliance. This may result in damage to and failure of parts.

APPLIANCE STORAGE

⚠ WARNING

DO NOT move the appliance when in use. Allow the appliance to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.

Always cover your appliance when stored outdoors.



FIND MY COVER
BlackstoneProducts.com

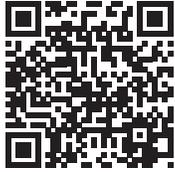
- Covers
- Carry bags



CLEANING YOUR GRIDDLE TOP

Clean griddle top after each use, while still warm.

- DO NOT use soap on the griddle top. This will destroy the griddle's seasoning.



VIDEO TUTORIAL

How to Clean your Blackstone Griddle
[youtube.com/watch?v=-ledu9z6NPY](https://www.youtube.com/watch?v=-ledu9z6NPY)

STEP 01 Push loose food debris into the grease cup with spatula or straight metal scraper.



STEP 02 Wipe down griddle top with a paper towel or a **Blackstone Scrub Pad**.



STEP 03 Apply a few tablespoons of water to the griddle surface, then scrape the water and debris into the grease cup.

(For stuck-on food residue, use a bit of coarse salt.)



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



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



EMPTY YOUR GREASE CUP

The grease cup must be removed and emptied after each use.

Note: Making sure your griddle is on level ground will allow grease and water to drain towards the rear grease cutout.

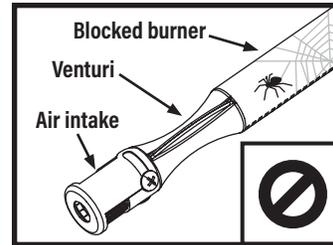
CAUTION

Grease cup will be hot during and after use. DO NOT remove the grease cup until the griddle has completely cooled.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice.

To reduce chance of "flash-back" the procedure below should be followed at least once a month when spiders are most active or when your appliance has not been used for a period of time.



WARNING

A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
 Burner should be removed and cleaned whenever blockages are found.



VIDEO TUTORIAL

How to Clean Your Burner Tube
[youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8](https://www.youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8)

STEP 01 Detach the regulator assembly from the LPG cylinder by turning the quick Coupling Nut clockwise.

- Remove griddle top.
- Remove the burner by pulling the burner clip. Use a screwdriver or needle nose pliers.

STEP 02 Carefully lift the burner up and away from the gas valve orifice.

STEP 03 Clean the inside of the burner:

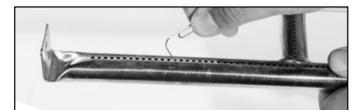
- Run a narrow bottle brush through the burner several times. (DO NOT use wire brushes)
- Use compressed air to blow out the burner. (Wear eye protection)



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

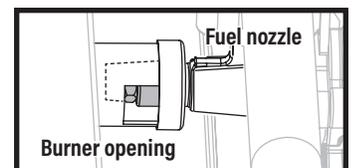


STEP 05 Clean any blocked ports with stiff wire such as an open paper clip.



STEP 06 Carefully replace burners and reattach, with attention to the location of the ignition needle.

⚠ The gas rail fuel nozzle must be reengaged within the burner opening.



ENGLISH

TROUBLESHOOTING

IGNITION TROUBLESHOOTING

BURNER WILL NOT IGNITE:

If ignition does not occur in 5 seconds:

STEP 01 Turn the burner control knob OFF.

STEP 02 Wait 5 minutes.

STEP 03 Repeat the lighting procedure.

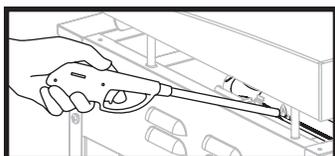
If this does not work, to determine the cause, please try to ignite your appliance with a match.

MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS

Before beginning, check for gas leaks. Open hood (if applicable).

STEP 01 Turn control knob to OFF position.

STEP 02 Light a match (or long lighter) no shorter than 11 inches long.

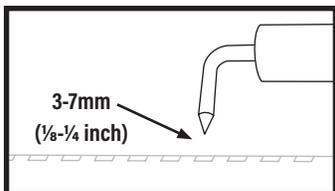


STEP 03 Place the flame next to the burner.

STEP 04 Push in and turn the control knob to start gas flowing. Ensure burner lights and stays lit.

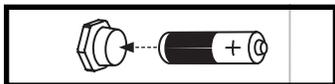
IF YOU CAN IGNITE YOUR APPLIANCE WITH A MATCH:

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Ignitor wire misaligned.	Ensure that the ignitor needle is positioned 3-7mm (1/8-1/4 inch) away from the burner, and aligned with the burner holes.



Damage to the ignition system.	Contact customer support for replacement parts.
--------------------------------	---

Dead / improperly installed battery.	Replace with new battery.
--------------------------------------	---------------------------



- Ensure the battery is installed correctly with regard to polarity (+ and -).
- Remove batteries from equipment that is not to be used for an extended period of time.
- Remove used batteries promptly.

IF YOU CAN NOT IGNITE YOUR APPLIANCE WITH A MATCH:

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Burner tubes are not receiving fuel.	Clean the burner assembly to remove the obstruction.

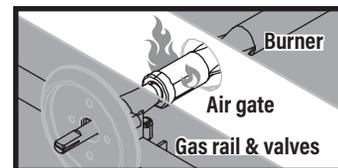
GAS FLOW TROUBLESHOOTING

APPLIANCE WILL NOT ACHIEVE A HIGH HEAT OR HEATS UNEVENLY:

- Burner flames are yellow or irregular.
- Burner flames start strong, then immediately drop to low even when burner is set to high position.
- Flame height drops when a second burner is lit.
- Flames DO NOT extend the full length of the burner, or only run on one side of the burner.
- Burner flames are inconsistent.

POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Obstructions in the burner, gas jets, or fuel rail.	Clean the burner, jets, and gas hose.
Gas cylinder is empty or low.	Refill or replace the gas cylinder.

- A flame is coming out of the air gate.



POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Something is blocking the venturi in the burner.	Clean the burner assembly to remove the obstruction.



This page intentionally left blank

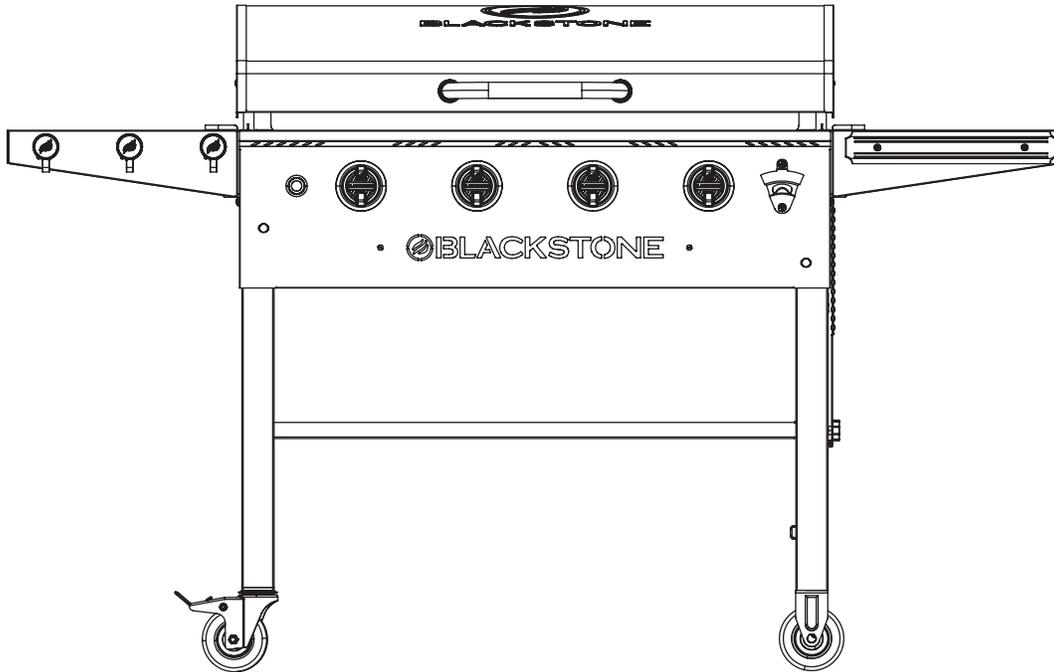
This page intentionally left blank



This page intentionally left blank



This product may be covered by one or more issued U.S. and/or international patents and may include patent applications pending. For more information, please visit: BlackstoneProducts.com/patents



BEDIENUNGSANLEITUNG

36" GRILLPLATTE MIT HAUBE UND KLAPPBAREN FACHBÖDEN

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS	02
KUNDENDIENST.....	03
MONTAGEANLEITUNG.....	04
VERWENDUNG IHRES BLACKSTONE	10
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	16



Aktuelle Version des Handbuchs:
[BlackstoneProducts.com/support](https://blackstoneproducts.com/support)

WICHTIG:

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.

Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und verwenden.

Befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, wenn Sie das Gerät verwenden.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Installateur/Monteur: Lassen Sie diese Anleitung beim Verbraucher.

SICHERHEITSWARNSCHLÜSSEL

⚠️ GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠️ VORSICHT

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

⚠️ WARNUNG

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

HINWEIS

Weist auf Informationen hin, die als wichtig, aber nicht als gefährlich erachtet werden. (z. B. Meldungen zu Sachschäden).

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

DEUTSCH

MODELL/TYP-NR.	2151EU	
WÄRMEEINTRAG:	4 x 4.3 kW	
CE 2531-23	UK CA 8504-23	GESAMT: 172 kW (1250.7 g/h)
GASKATEGORIE:	I3+(28~30/ 37)	
GASARTEN:	Butan (G30)	Propangas (G31)
GASDRUCK:	(28-30) mbar	37mbar
GEHEIMZAHL:	CE: 2531DN-0117	
LAND:	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	
GASKATEGORIE:	I3B/P(30)	
GASARTEN:	G30, G31 oder deren Mischungen	
GASDRUCK:	(28-30) mbar	
GEHEIMZAHL:	UKCA: 8504DO-0003	
LAND:	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	
GASKATEGORIE:	I3B/P(50)	
GASARTEN:	G30, G31 oder deren Mischungen	
GASDRUCK:	50 mbar	
GEHEIMZAHL:	UKCA: 8504DO-0003	
LAND:	DE, AT, CH, SK	

Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flüssiggas bei den oben genannten Drücken zugelassen sind. Der verwendete Schlauch muss der entsprechenden Norm des Einsatzlandes entsprechen.

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- **⚠️ WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Verändern Sie das Gerät nicht.

FÜR IHRE SICHERHEIT
Bei Gasgeruch:
1. Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
2. Alle offenen Flammen löschen; keine Elektrogeräte betreiben.
3. Lüften Sie den Bereich.
4. Auf Lecks prüfen, wie in diesem Handbuch beschrieben.
5. Wenn der Geruch bestehen bleibt, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Gaslieferanten.

VORSICHTSMASSNAHMEN
1. Dichtheitsprüfung aller Verbindungen nach jeder Tankbefüllung.
2. Prüfen Sie niemals mit offener Flamme auf Undichtigkeiten, verwenden Sie immer eine Seifenwasserlösung.
3. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.
4. Nicht angeschlossene Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte gelagert werden.

EINRICHTEN IHRES AUSSENBEREICHS

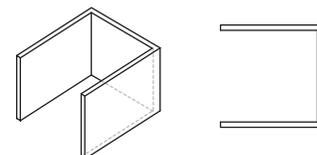
DIESES GERÄT DARF NUR IM FREIEN AUF EINER EBENEN FLÄCHE VERWENDET WERDEN.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen.
- Installieren Sie dieses Gerät nicht in oder auf einem Boot.
- Installieren Sie dieses Gerät nicht in oder auf einem Freizeitfahrzeug.

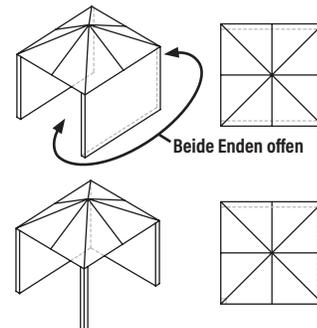
GESCHÜTZTE AUSSENBEREICHE:

Alle Öffnungen müssen dauerhaft geöffnet sein; Schiebetüren, Garagentore, Fenster oder abgeschirmte Öffnungen gelten nicht als dauerhafte Öffnungen. Ein Gerät gilt als im Freien, wenn es mit einem Schutz installiert ist, der nicht mehr umfasst als:

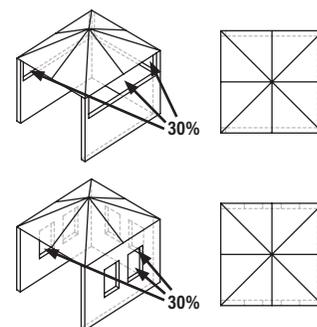
a. Mit Wänden an drei Seiten, aber ohne Überdachung.



b. Innerhalb eines teilweisen Gehäuses, das eine obere Abdeckung und nicht mehr als zwei Seitenwände umfasst. Die Seitenwände können parallel, wie bei einem Windkanal, oder rechtwinklig zueinander sein.

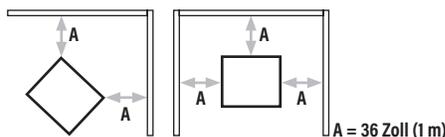


c. Innerhalb einer teilweisen Umschließung, die eine Überdachung und drei Seitenwände umfasst, solange 30 % oder mehr der horizontalen Peripherie der Umschließung dauerhaft offen sind.



HALTEN SIE ANGEMESSENE ABSTÄNDE ZU BRENNBAREN MATERIALIEN EIN:

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf oder unter Balkonen oder Terrassen von Wohnungen oder Eigentumswohnungen.
- Den Verbrennungs- und Belüftungsluftstrom nicht behindern.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht näher als 1 m (36 Zoll) von den Seiten und der Rückseite des Geräts.



- Verwenden Sie dieses Gerät nicht unter brennbaren Konstruktionen.



KUNDENDIENST

KONTAKTIERE UNS

Für alle Fragen, Anfragen oder Kundensupport wenden Sie sich bitte an:

BLACKSTONE EUROPA

☎ 318002255872

✉ support@blackstoneproducts.eu

ZWEI JAHRE GARANTIE

North Atlantic Imports, LLC gewährleistet, dass dieses Produkt bei normalem Gebrauch für einen Zeitraum von zwei (2) Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Sofern solche Mängel auftreten, stellt North Atlantic Imports, LLC nach eigenem Ermessen kostenlos die entsprechenden Ersatzteile zur Verfügung.

In keinem Fall haftet North Atlantic Imports, LLC für Folgeschäden, indirekte oder zufällige Schäden, die sich aus der Installation, Verwendung oder dem Ausfall des Produkts ergeben.

Diese Garantie deckt Folgendes NICHT ab:

- Inspektionskosten oder Arbeitsaufwand für den Austausch defekter Teile;
- Kosmetische Mängel, die die Leistung oder Integrität des Produkts nicht beeinträchtigen;
- Normale Abnutzung;
- Schäden durch Vandalismus; Naturereignisse, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Wind, Stürme, Hagel, Überschwemmungen;
- Unsachgemäße Montage, Installation oder Verwendung;
- Verfärbung oder Ausbleichen der Oberfläche durch Einwirkung von Chemikalien, verschütteten Flüssigkeiten, Pool- oder Salzwasser;
- Korrosion/Rost.

Dieses Produkt wurde für Sicherheit und Qualität entwickelt. Alle am Originalprodukt vorgenommenen Änderungen könnten dessen strukturelle Integrität oder Funktion beeinträchtigen und zu Produktausfällen oder Personenschäden führen. Daher führt eine Änderung dieses Produkts zum Erlöschen aller Garantien.

Dieses Produkt ist NUR FÜR DEN WOHNGEBRAUCH bestimmt und nicht für kommerzielle, Vertrags- oder andere nicht-Wohnzwecke bestimmt. North Atlantic Imports, LLC lehnt alle anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Zusicherungen und Gewährleistungen jeglicher Art ab.

Die Garantie gilt für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Sie gilt nicht für Zubehör oder Teile, die nicht mit dem Produkt geliefert werden, für den Kauf von Ausstellungsmodellen oder für Produkte, die im Ausverkauf oder „wie besehen“ verkauft werden. Möglicherweise haben Sie jedoch andere spezifische gesetzliche Rechte, die auf den Gesetzen Ihres jeweiligen Staates oder Wohnsitzlandes basieren.

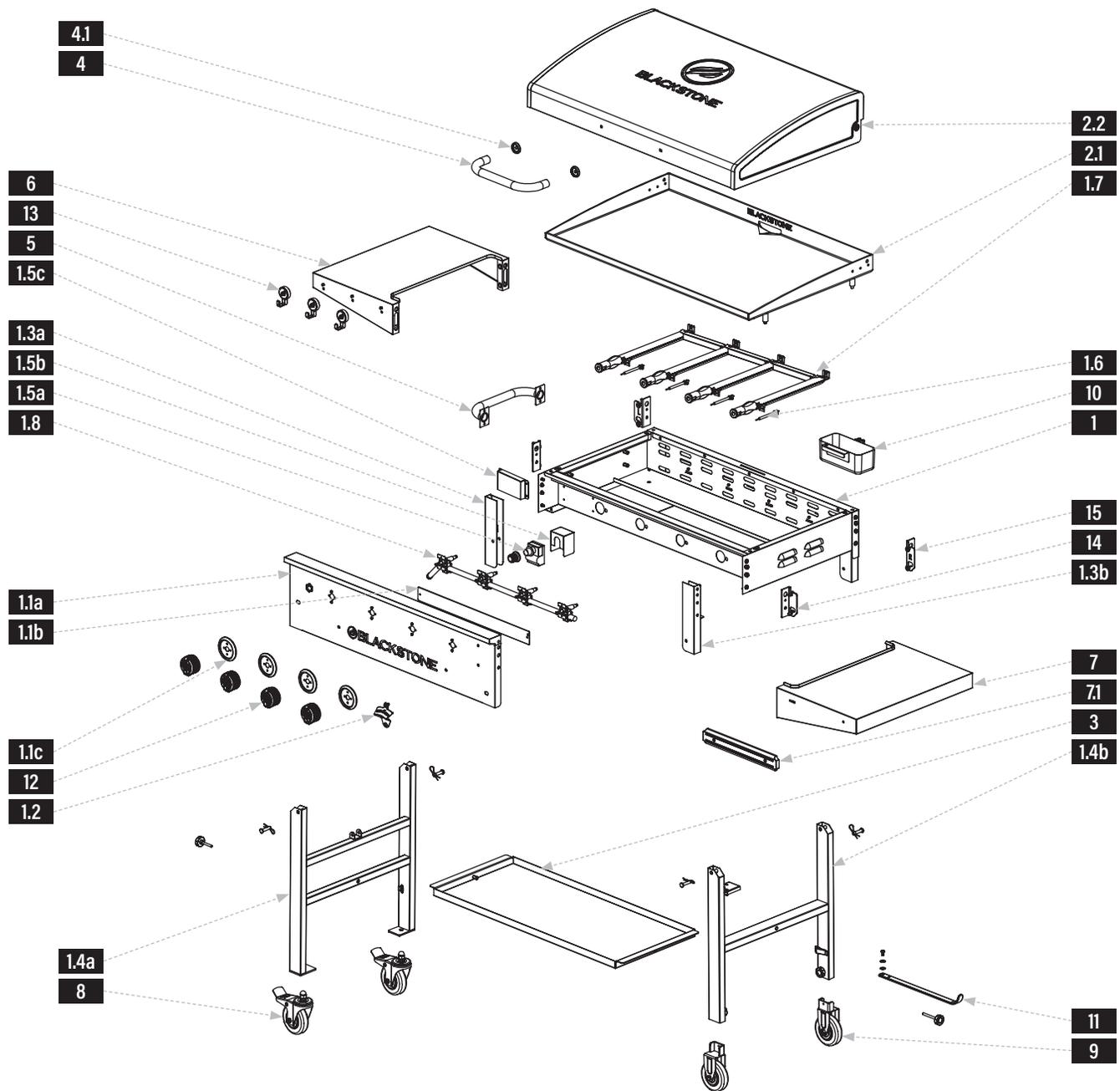
Um Ihre Garantie zu aktivieren, registrieren Sie Ihr Produkt unter support@blackstoneproducts.eu

North Atlantic Imports, LLC behält sich das Recht vor, diese Garantie jederzeit zu ändern oder zu modifizieren.

MONTAGEANLEITUNG

EXPLOSIONANSICHT

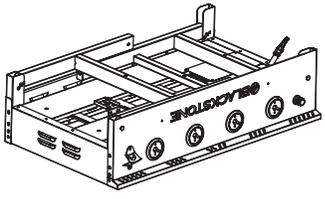
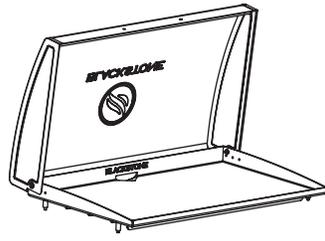
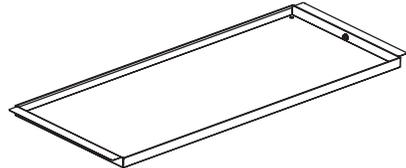
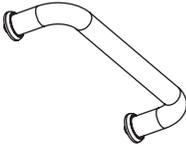
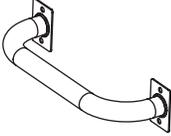
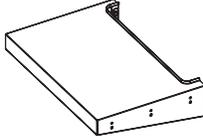
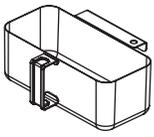
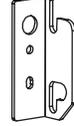
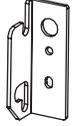
DEUTSCH



LISTE DER EINZELTEILE

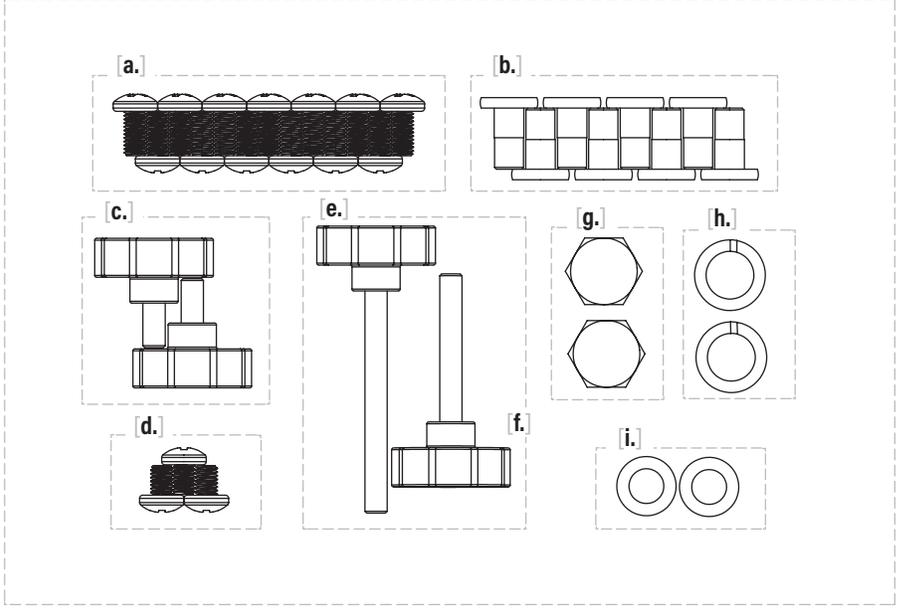
TEILE	MNG	TEILE	MNG	TEILE	MNG	TEILE	MNG
1.1a Schalttafel	1	1.3b U-Blech vorne rechts	1	1.5c Thermisches Leitblech	1	2.2 Kapuze	1
1.1b Hintergrundpanel	1	1.4a Montage des linken Beins	1	1.6 Zündnadeln	4	4.1 Haubengriffeinfassungen	2
1.1c Bedienknebel Blenden	4	1.4b Montage rechtes Bein	1	1.7 Röhrenbrenner	4	7.1 Magnetstreifen	1
1.2 Flaschenöffner	1	1.5a Zünder	1	1.8 Gasschiene & Ventile	1		
1.3a U-Blech vorne links	1	1.5b Hitzeschild	1	2.1 Griddleplatte	1		



1 Grillkörper (1 Stück) 		2 Grillplatte und Haube (1 Stück) 		3 Stabilisierungsregal (1 Stück) 	
4 Haubengriff (1 Stück) 	5 Seitengriff (1 Stück) 	6 Seitenablage links (1 Stück) 	7 Seitenablage rechts (1 Stück) 	8 Lenkrollen (2 Stück) 	9 Bockrollen (2 Stück) 
10 Fettbecher (1 Stück) 	11 Papierhandtuchhalter (1 Stück) 	12 Bedienknöpfe (4 Stück) 	13 Regalhaken (3 Stück) 	14 Seitenregalhalter (L) (2 Stück) 	15 Seitenregalhalter (R) (2 Stück) 

16 Hardwarepaket (1 Stück)

- a. M6x12 Schrauben (13 Stück)
- b. M6 Stufenschrauben (8 Stück)
- c. Kleine Rändelschrauben (2 Stück)
- d. M6x8 Schrauben (3 Stück)
- e. Große Rändelschraube (1 Stück)
- f. Mittlere Rändelschraube (1 Stück)
- g. Eichelnüsse (2 Stück)
- h. Sicherungsscheiben (2 Stück)
- i. Unterlegscheiben (2 Stück)



MONTAGEANLEITUNGEN

Finden Sie einen großen, sauberen Bereich, um Ihr Gerät zusammenzubauen. Entfernen Sie vor dem Zusammenbau sämtliches Verpackungsmaterial.

⚠ VORSICHT

Scharfe Kanten. Beim Zusammenbau Handschuhe tragen.

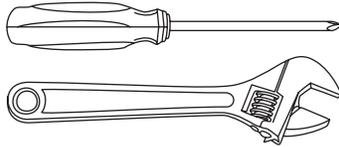
⚠ VORSICHT

Schwere Stücke. Dieses Gerät sollte von zwei Personen zusammengebaut werden.

Montagezeit: 1-2 Stunden

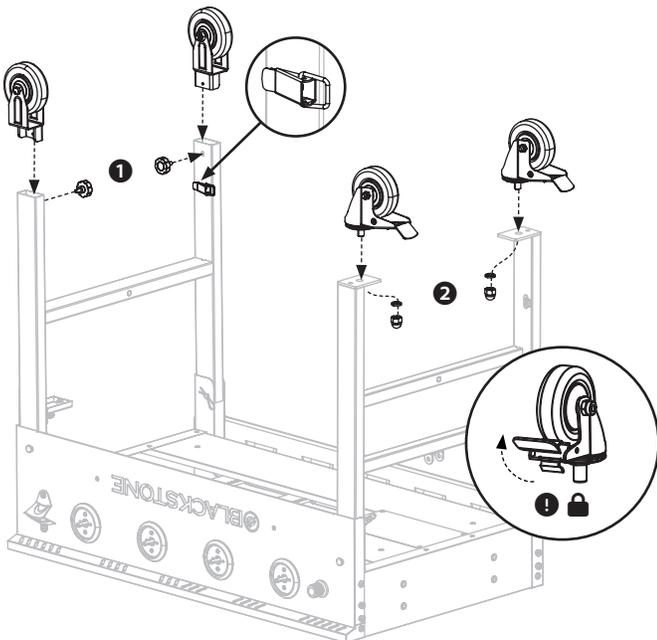


NICHT ENHALTEN:
AA-Batterie



WERKZEUGE BENÖTIGT:
Kreuzschlitzschraubendreher Nr. 3
und verstellbarer Schraubenschlüssel

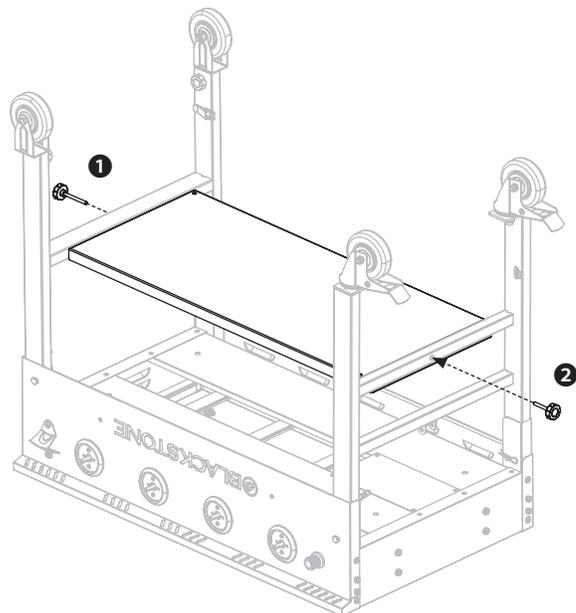
SCHRITT 01 Nehmen Sie **mit Hilfe einer zweiten Person** den Grillkörper aus der Verpackung und legen Sie ihn kopfüber auf eine glatte, ebene Fläche. Entriegeln und klappen Sie die Beine in ihre vertikale Position. **1** Verwenden Sie zwei (2) kleine Rändelschrauben [c.], um die festen Räder an den Enden der rechten Beinbaugruppe zu befestigen. **2** Verwenden Sie zwei (2) Muttern [g.] und zwei (2) Sicherungsscheiben [h.], um die zwei (2) Lenkrollen an der linken Beinbaugruppe zu befestigen. (Stellen Sie sicher, dass die Lenkrollen blockiert sind.)



SCHRITT 02 Platzieren Sie das Stabilisierungsregal zwischen den Beinbaugruppen.

- 1** Verwenden Sie eine (1) große Rändelschraube [e.], um die Stabilisierungsplatte an der rechten Beinbaugruppe zu befestigen.
- 2** Verwenden Sie eine (1) mittelgroße Rändelschraube [f.], um die Stabilisierungsplatte an der linken Beinbaugruppe zu befestigen.

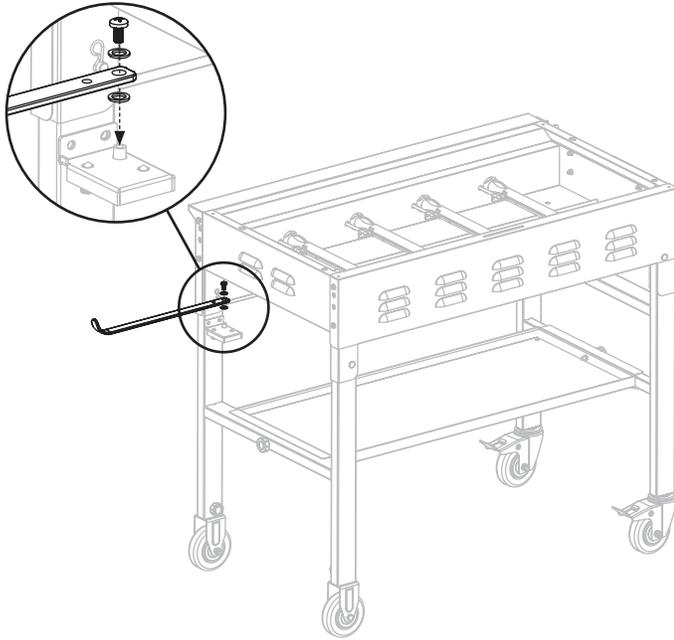
Hinweis: Diese Ablage ist ein wesentlicher Bestandteil der Stabilität des Geräts während des Gebrauchs.



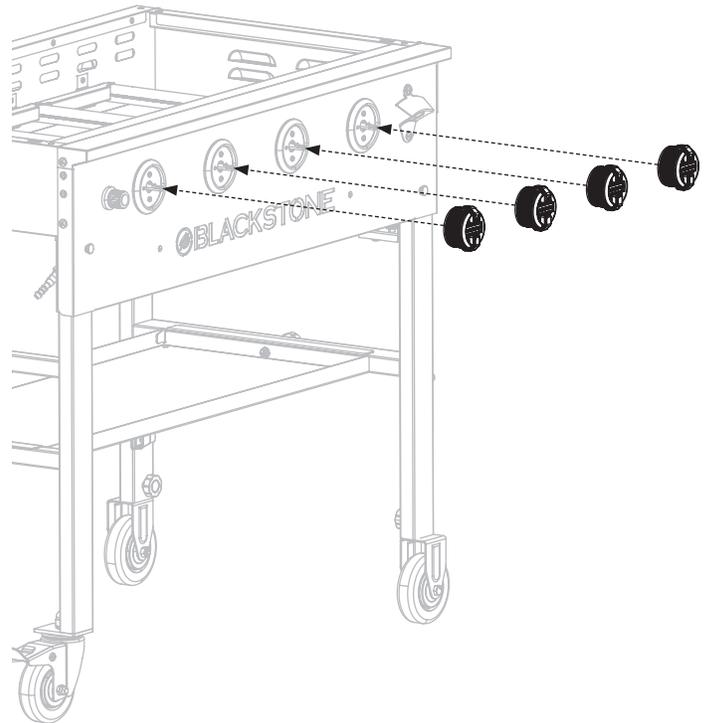


SCHRITT 03 Stellen Sie den Grillkörper mit Hilfe einer zweiten Person auf die Füße.

Verwenden Sie eine (1) M6x12-Schraube [a.] und zwei (2) Unterlegscheiben [i.], um den Papierhandtuchhalter an der Papierhandtuchhalterung zu befestigen.

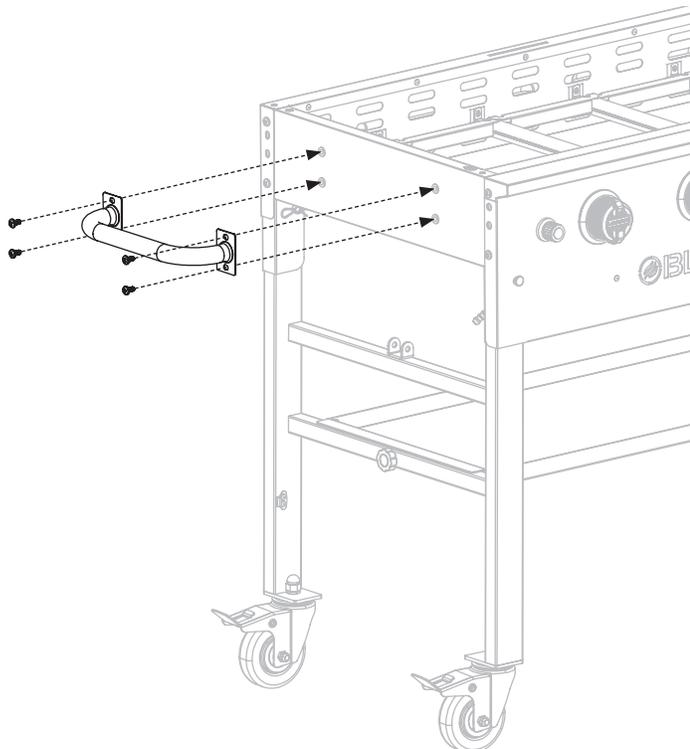


SCHRITT 04 Installieren Sie die vier (4) Bedienknöpfe, indem Sie sie in die AUS-Position drücken.

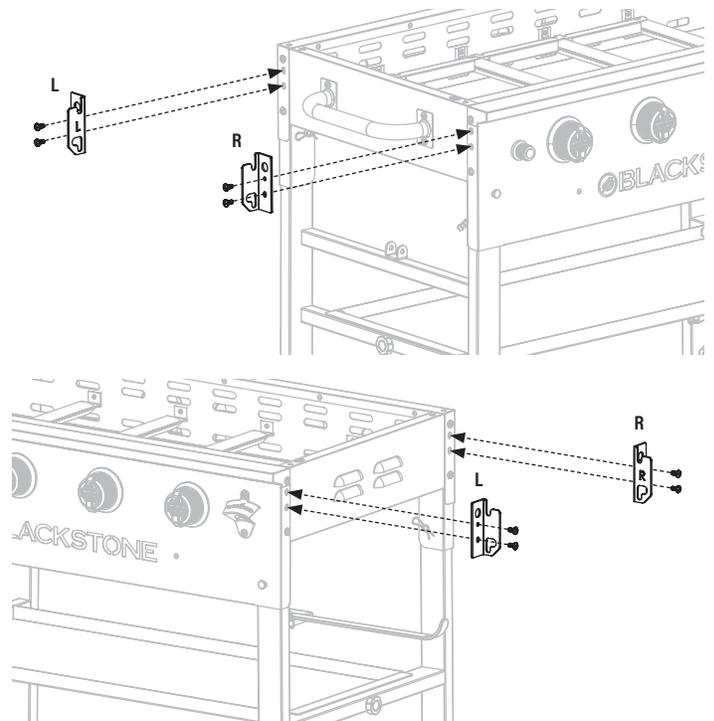


DEUTSCH

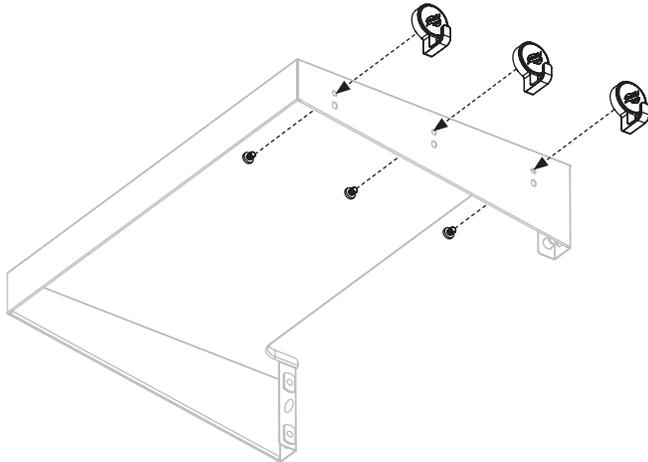
SCHRITT 05 Verwenden Sie vier (4) M6x12-Schrauben [a.], um den Seitengriff an der linken Seite des Griddle-Körpers zu befestigen.



SCHRITT 06 Verwenden Sie vier (4) M6x12-Schrauben [a.], um eine (1) seitliche Regalhalterung (L) und eine (1) seitliche Regalhalterung (R) an der rechten Seite des Grillkörpers zu befestigen. Wiederholen Sie diesen Schritt mit der linken Seite des Grillkörpers.

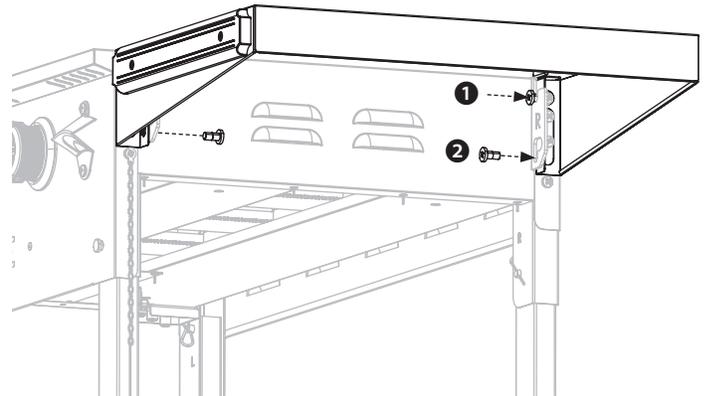


SCHRITT 07 Verwenden Sie drei (3) M6x8-Schrauben [d.], um drei (3) Regalhaken am linken Seitenregal zu befestigen.

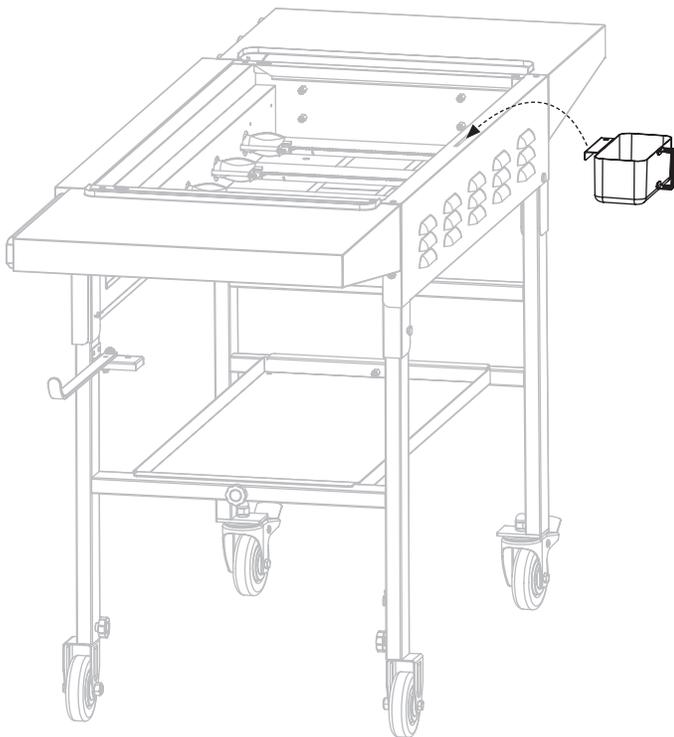


SCHRITT 08 1 Schrauben Sie zwei (2) M6-Stufenschrauben [b.] in die oberen Löcher der rechten Seitenablage. Schieben Sie das rechte Seitenregal auf die Seitenregalhalterungen. (Die M6-Stufenschrauben mit Gewinde haken und halten das Regal.)

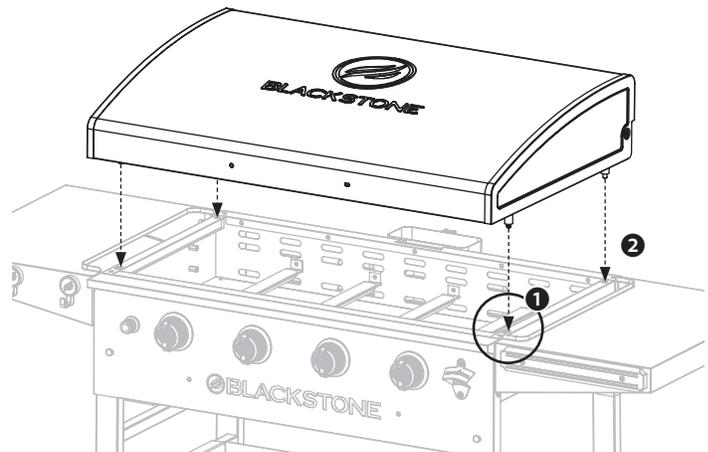
2 Verwenden Sie zwei (2) M6-Stufenschrauben [b.], um das rechte Seitenregal an den Seitenregalhalterungen zu befestigen. Wiederholen Sie dies mit dem linken Seitenregal.



SCHRITT 09 Hängen Sie die Fettschale in den Schlitz auf der Rückseite des Grillkörpers.

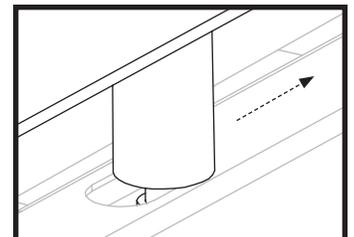


SCHRITT 10 Platzieren Sie mit Hilfe einer anderen Person das Grilloberteil und die Haube auf dem Grillkörper, indem Sie die vier Fußstifte an den Löchern am Körper ausrichten.



1 Setzen Sie die beiden vorderen Stifte in die vorderen Verriegelungslöcher ein und schieben Sie die Grillplatte nach hinten.

2 Setzen Sie dann die beiden hinteren Stifte in die hinteren Löcher ein.

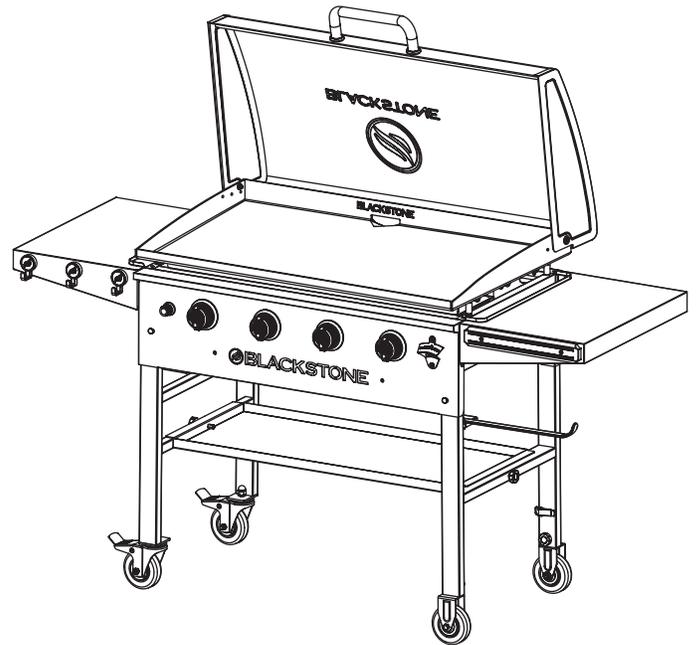




SCHRITT 11 Verwenden Sie die zwei (2) M6x16-Schrauben, die im Haubengriff vorinstalliert sind, um den Griff und die Griffbefestigungen an der Grillhaube zu befestigen.



SCHRITT 12 Fahren Sie mit der **VERWENDUNG IHRES BLACKSTONE** fort.



⚠ VORSICHT

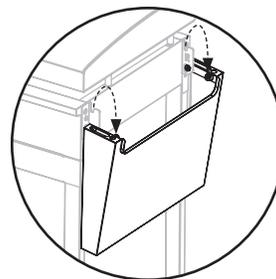
Heißes Gerät. Die Abdeckung/der Deckel/die Haube MUSS geöffnet sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

HINWEIS

Stellen Sie während des Gebrauchs keine Gegenstände auf das stabilisierende Regal.

HINWEIS

- Das maximale Gewicht auf der Seitenablage beträgt 4,5 kg.
- Die Seitenablage kann während des Gebrauchs heiß werden.



Heben Sie die Seitenregale an und klappen Sie sie gegebenenfalls zusammen, wenn Sie sie bewegen oder lagern.
(Regaldesign kann variieren.)

VERWENDUNG IHRES BLACKSTONE

ANFORDERUNGEN AN LPG-FLASCHEN

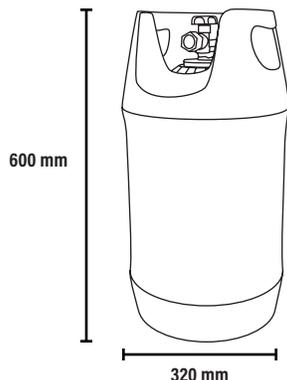
EUROPA

11-15 kg Flaschen

- Die maximale Größe der Gasflasche sollte betragen:
Durchm. 320 mm, Höhe: 600 mm
(Regler im Lieferumfang enthalten).

GROSSBRITANNIEN/JAPAN

8-13 kg Flaschen



- Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach BSEN 12864 oder EN 16129 zertifiziert ist. Stellen Sie sicher, dass der Regler und der flexible Schlauch den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge 1,2 m nicht überschreiten. Der Schlauch sollte gemäß der geltenden EN-Norm zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Bitte wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

⚠️ WARNUNG

Die Verwendung des falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher; Überprüfen Sie immer, ob Sie über die richtigen Artikel verfügen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas oder LPG-Gemischen geeignet und muss über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet sein. Die Lebenserwartung des Atemreglers und des Schlauchs wird auf 2 Jahre geschätzt.

ARMATUREN UND SCHLÄUCHE

Stellen Sie vor dem Anschluss und der Verwendung sicher, dass sich keine Rückstände im Kopf der Gasflasche, am Regler, am Schlauch, am Brenner und an den Brenneranschlüssen verfangen oder diese beschädigt sind.

- Es wird empfohlen, die Metallbeschläge jährlich zu überprüfen und nachzuziehen.
- Vermeiden Sie es, den flexiblen Schlauch zu verdrehen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist oder mit anderen Teilen des Geräts als seinem Anschluss in Kontakt kommt.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schläuche eingeschnitten oder abgenutzt sind. (Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss vor der Verwendung des Geräts ausgetauscht werden.)

(Verwenden Sie nur von Blackstone zugelassene Ventile, Schläuche oder Regler. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.)

- Das Versorgungssystem für Flüssiggasflaschen muss für die Dampfenahme ausgelegt sein.
 - Halten Sie neue Flüssiggasflaschen während des Gebrauchs, Transports oder der Lagerung immer in aufrechter Position.
 - Halten Sie die Belüftungsöffnung(en) des Zylindergehäuses stets frei und frei von Schmutz.

Wenn Fett oder anderes heißes Material auf Ventil, Schlauch oder Regler tropft:

SCHRITT 01 Gaszufuhr sofort abschalten.

SCHRITT 02 Ermitteln Sie die Ursache und beheben Sie sie.

SCHRITT 03 Ventil, Schlauch und Regler reinigen und prüfen.

SCHRITT 04 Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.

ANWEISUNGEN ZUR DICHTHEITSPRÜFUNG

- Testen Sie neue und ausgetauschte Flüssiggasflaschen auf Dichtheit, BEVOR Sie sie an das Gerät anschließen.
- Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen.
- Verwenden Sie keine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- Das Gerät muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich und fern von Zündquellen wie Gas- oder Elektrogeräten auf Dichtheit geprüft werden.
- Halten Sie das Gerät während der Dichtheitsprüfung von offenen Flammen oder Funken fern.

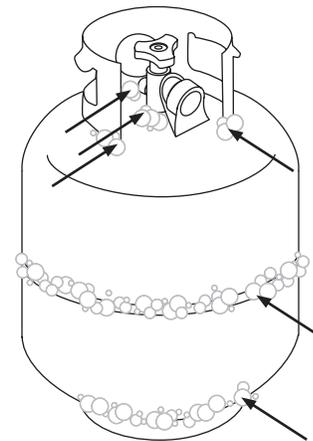
DICHTHEITSPRÜFUNG: FLÜSSIG-GASFLASCHE

SCHRITT 01 Tragen Sie mit einem sauberen Pinsel eine 1%-Lösung aus milder Seife und Wasser auf die Verbindungsbereiche der LPG-Flasche auf.

Lecks werden durch wachsende Blasen angezeigt.

⚠️ WARNUNG

Wenn während der Dichtheitsprüfung wachsende Blasen auftreten, verwenden oder bewegen Sie die Flüssiggasflasche nicht. Wenden Sie sich umgehend an einen LPG-Lieferanten oder die Feuerwehr.



DICHTHEITSPRÜFUNG: VENTILE, SCHLÄUCHE UND REGLER

SCHRITT 01 Schalten Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil ab. Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil auf „AUS“ steht.

SCHRITT 02 Schließen Sie den Regler an die Flasche und das EIN/AUS-Ventil an den Brenner an, stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher sind, und schalten Sie dann das Gas ein.

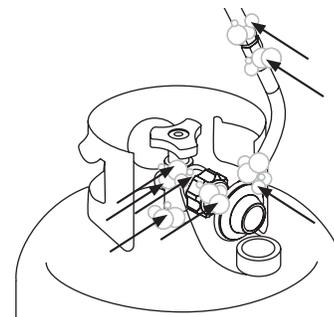
Wenn Sie ein Rauschen hören, schalten Sie sofort das Gas ab. An der Verbindung liegt ein großes Leck vor.

SCHRITT 04 Schließen Sie die Flüssiggasflasche sofort, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie die Anschlüsse wieder fest. Wenn Lecks nicht behoben werden können, VERSUCHEN SIE NICHT, sie zu REPARIEREN.

SCHRITT 05 Tragen Sie mit einem sauberen Pinsel eine 10%-milde Seifen- und Wasserlösung auf die Verbindungsbereiche von Ventilen und Regler auf.

Lecks werden durch wachsende Blasen angezeigt.

SCHRITT 06 Schließen Sie die Flüssiggasflasche sofort, indem Sie das Handrad im Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie die Anschlüsse wieder fest.



⚠️ WARNUNG

Wenn Lecks nicht gestoppt werden können, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Der Regler muss von einem professionell lizenzierten, autorisierten Händler durch ein von Blackstone zugelassenes Modell ersetzt werden.



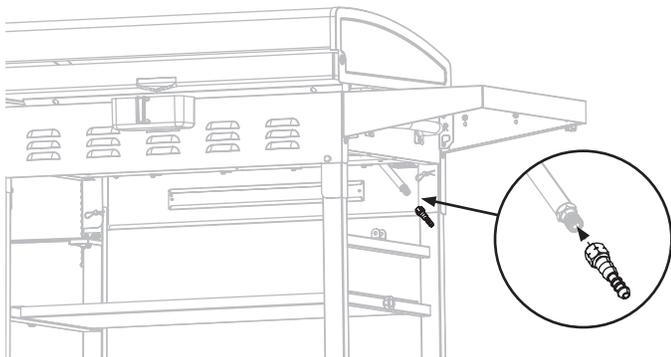
ANBRINGEN DER KRAFTSTOFFFLASCHE

SCHRITT 01 Regler und Schlauch müssen korrekt an das Gerät angeschlossen sein. Zum Festziehen der Mutter am Anschlussgewinde muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

Wenn Sie eine Kraftstoffklemme verwenden, befestigen Sie den Schlauchtülle am Gasverteiler.

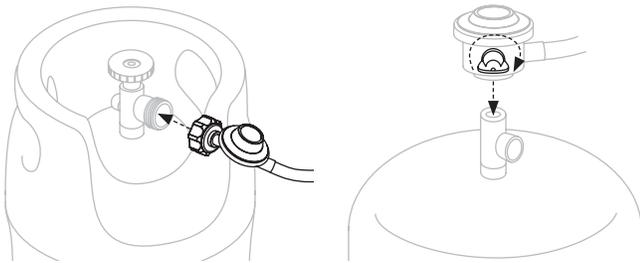
(Widerhaken ist Linksgewinde.)

- Wenn der Schlauch ausgetauscht wird, muss er mit Schlauchklemmen an den Anschlüssen des Geräts und des Reglers befestigt werden.
- Überprüfen Sie den Gummi-O-Ring am Reglerende der Schlauchleitung mindestens einmal im Jahr. Wenn es abgenutzt oder rissig erscheint, lassen Sie es ersetzen.
- Trennen Sie den Regler vom Zylinder (gemäß der dem Regler beiliegenden Anleitung), wenn das Gerät nicht verwendet wird.



SCHRITT 02 Richten Sie den Regler am Ventilauslass aus. Verdrehen Sie die Verbindung nicht.

Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann, trennen Sie den Regler und wiederholen Sie diesen Schritt.



BEFÜLLUNG & UMTAUSCH

- Nutzen Sie nur seriöse Austauschunternehmen, die ihre Flaschen prüfen, präzise befüllen, testen und zertifizieren. Der LPG-Händler muss die neue Flasche vor dem Befüllen entleeren.
- Um Gas aus der LPG-Flasche zu entfernen, wenden Sie sich an einen zertifizierten LPG-Händler oder die örtliche Feuerwehr.
- Geben Sie kein Flüssiggas (LPG) in die Atmosphäre ab.

Ihr Händler kann Ihnen dabei helfen, eine Ersatz-LPG-Flasche für Ihr Gerät zu finden. Das Propanvolumen in der Flasche variiert je nach Temperatur.

⚠️ WARNUNG

Ein vereister Regler weist auf eine Gasüberfüllung hin. Schließen Sie sofort das Ventil der LPG-Flasche und rufen Sie den örtlichen LPG-Händler um Hilfe.

LAGERUNG VON FLÜSSIGGASFLASCHEN

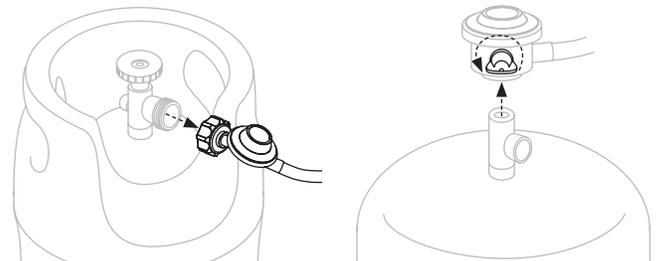
⚠️ WARNUNG

- Bewahren Sie eine Ersatz-LPG-Flasche nicht unter, in der Nähe oder in diesem Gerät auf.
- Füllen Sie eine Flüssiggasflasche nicht zu mehr als 80%. Wenn die oben genannten Informationen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen.

- Die Flüssiggasflasche muss ausgeschaltet sein, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Flüssiggasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Lagern Sie eine Flüssiggasflasche nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Lagern Sie eine Flüssiggasflasche nicht an einem Ort, an dem die Temperatur über 50°C (122°F) steigen kann.

TRENNEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

Die Lagerung des Geräts im Innenbereich ist nur zulässig, wenn die Flüssiggasflasche abgeklemmt und vom Gerät entfernt ist.



ZÜNDANLEITUNG

1. RÜCKSCHLAGVENTILE

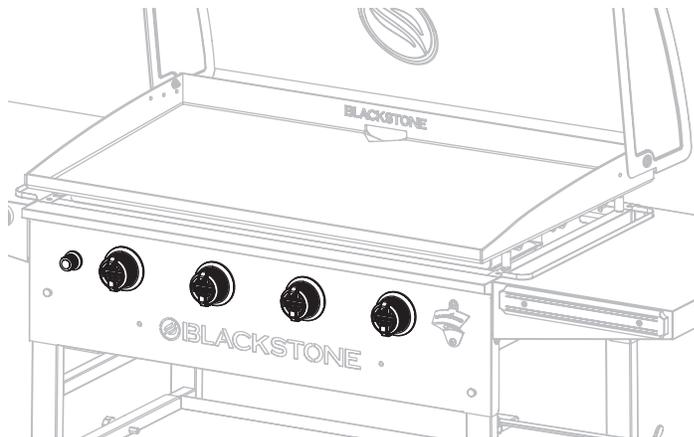
⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gaszufuhr-Absperrventil ausgeschaltet ist, bevor Sie die Geräteventile überprüfen.

SCHRITT 01 Drehen Sie alle Knöpfe auf die Aus-Position ①.

SCHRITT 02 Knopf eindrücken und loslassen. Knopf sollte zurückfedern.

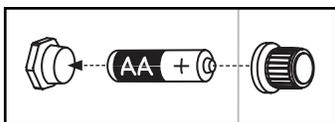
Wenn die Knöpfe nicht zurückspringen, ersetzen Sie die Ventilbaugruppe, bevor Sie das Gerät verwenden.

SCHRITT 03 Drehen Sie den Knopf auf NIEDRIG und drehen Sie ihn dann wieder auf AUS. Der Knopf sollte sich leicht drehen lassen.



2. BATTERIEBETRIEBENE ZÜNDUNG

SCHRITT 01 Legen Sie eine (1) AA-Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten) unter den Zündknopf ein. Schrauben Sie den Knopf über dem Pluspol fest.



Reinigen Sie die Batterie- und Gerätekontakte vor dem Einsetzen der Batterie.

SCHRITT 02 Schalten Sie das Gas ein, indem Sie das Handrad der Gasflasche 1 bis 3 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn drehen.



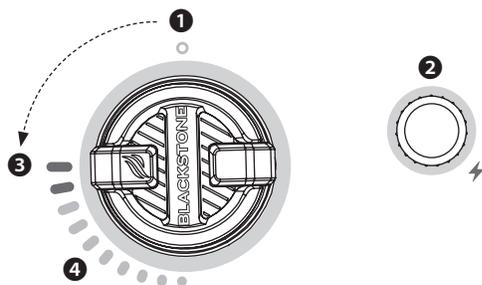
SCHRITT 03

② Drücken und halten Sie den Zündknopf.

③ Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.

(Lassen Sie den Zündknopf los, wenn der Brenner zündet.)

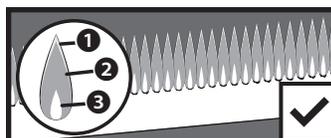
④ Stellen Sie die Temperatur auf das gewünschte Niveau ein.



3. ÜBERPRÜFEN SIE VOR DEM GEBRAUCH IMMER DIE FLAMME DES BRENNERS.

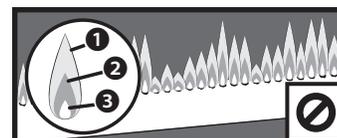
Zünden Sie die Brenner an und schauen Sie unter die Kochfläche, um die Brenner zu sehen. Wenn der Knopf auf HOCH steht, sollten die Flammen größer sein als wenn der Knopf auf NIEDRIG steht.

GESUNDES FLAMMENMUSTER



- ① Gelbes Flackern.
- ② Dunkelblau.
- ③ Leuchtendes Blau.

GELB ODER UNREGELMÄSSIG



Wenn die Flammen gelb oder unregelmäßig sind, lesen Sie bitte das Kapitel „Fehlerbehebung“.

⚠ WARNUNG

Wenn der Brenner bei geöffnetem Gaszufuhrventil nicht zündet, strömt weiterhin Gas aus dem Brenner und könnte sich unbeabsichtigt entzünden, was zu Verletzungen führen kann.

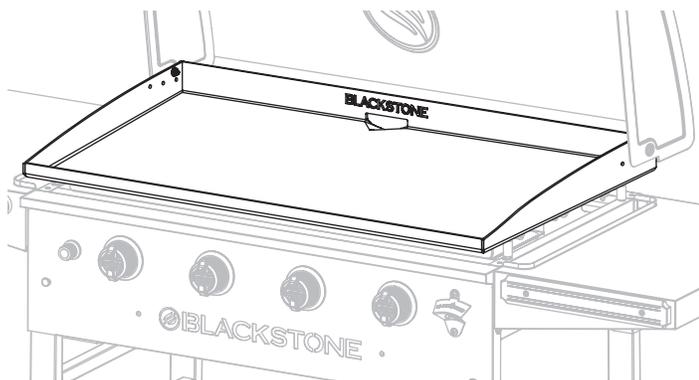
Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt:

1. Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf OFF.
2. Warte 5 Minuten.
3. Wiederholen Sie den Anzündvorgang.

Wenn der Brenner nicht zündet, lesen Sie bitte das Kapitel „Fehlerbehebung“.



BRATPFANNE WÜRZANLEITUNG



WASCHEN SIE IHRE GRIDDLEPLATTE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

HINWEIS

Seife wird eine erfahrene Grillplatte ruinieren. Dies ist das einzige Mal, dass Sie Seife auf der Grillfläche verwenden sollten.

SCHRITT 01 Waschen Sie die Grillfläche mit heißem Seifenwasser.

SCHRITT 02 Spülen und vollständig trocknen.

WÜRZEN SIE IHRE BRATPFANNE



VIDEOANLEITUNG

So würzen Sie eine neue Blackstone-Grillplatte
[youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=VspmDVnj2pl&t=3s)

SCHRITT 01 Wischen Sie alle Rückstände von der Oberseite der Grillplatte ab.



SCHRITT 02 Stellen Sie Ihre Grillplatte auf hohe Hitze, bis Ihre Grillplatte die Farbe ändert. (~10 Minuten)



SCHRITT 03 Verwenden Sie eine Zange, um ein Papiertuch oder ein Baumwolltuch zu halten, und verteilen Sie 2-3 Esslöffel Ihres Gewürzöls auf der gesamten Grillplatte.

Denken Sie beim Würzen Ihrer Griddleplatte daran, eine dünne und gleichmäßige Ölschicht aufzutragen - je dünner die Ölschicht, desto leichter lässt sie sich abbrennen.



SCHRITT 04 Die Griddleplatte ist bereit für eine weitere Schicht Öl, wenn sie aufhört zu rauchen. Wiederholen Sie **SCHRITT 03** drei- bis viermal oder bis die Grillfläche schwarz ist.



HINWEIS

Bewahren Sie während des Gebrauchs keine Gegenstände in einem Umkreis von 8 cm von der Grillplatte auf.

WELCHES ÖL NIMMT MAN AM BESTEN?

- Blackstone Seasoning and Cast Iron Conditioner.
- Jedes pflanzliche Speiseöl.
- Ausgeschmolzenes tierisches Fett ohne Zusatzstoffe.



VORSICHT

Entsorgen Sie die Lappen/Handtücher, mit denen Sie Öl auf der Grillplatte verteilen, ordnungsgemäß, um Brände durch Selbstentzündung zu vermeiden.

Unter den richtigen Bedingungen können Ölreste auf Lappen oder Handtüchern oxidieren, lange nachdem sie von einer Wärmequelle entfernt wurden. Der Oxidationsprozess selbst erzeugt Wärme, die sich, wenn sie nicht abgeleitet wird, ansammelt und dazu führen kann, dass sich die Lappen/Handtücher und das umgebende Material entzünden.

FEHLERBEHEBUNG BEIM WÜRZEN

ES GIBT EINEN BRÄUNLICHEN RÜCKSTAND AUF DER GRIDDLEFLÄCHE:

MÖGLICHE URSACHEN

- Es wurde zu viel Öl verwendet.
- Du hast die Heizung zu früh ausgeschaltet.

LÖSUNG

SCHRITT 01 Schalten Sie Ihre Grillplatte hoch und lassen Sie sie 10-15 Minuten lang erhitzen.

SCHRITT 02 Kratzen Sie so viel wie möglich von dem eingedickten und teilweise gekochten Öl ab.

SCHRITT 03 Mit einer hauchdünnen Schicht Öl nachwürzen.

DIE RÄNDER DER GRILLFLÄCHE SIND NICHT SCHWARZ:

Nachdem Sie Ihre Grillplatte für mehrere Kochvorgänge verwendet haben, wird das Gewürz gleichmäßiger und besser.

ROST VORBEUGEN

Verwenden Sie Ihre Grillplatte häufig. Jedes Mal, wenn Sie kochen, fügen Sie Gewürze hinzu, wodurch Rost weniger wahrscheinlich wird.

HINWEIS

Wenn Sie in einem feuchten oder Küstenklima leben, muss Ihre Grillplatte zwischen den Verwendungen möglicherweise häufiger gewürzt werden.

Wenn Rost auf der Grillfläche auftritt, reiben Sie ihn mit Stahlwolle, Schleifpapier mit geringer Körnung oder dem **Blackstone-Bimsstein** ab und behandeln Sie die Oberfläche erneut.



VIDEOANLEITUNG

Wiederherstellung Ihrer Blackstone Griddleplatte
[youtube.com/watch?v=thPE2lgnSl](https://www.youtube.com/watch?v=thPE2lgnSl)

KOCHEN AUF IHREM BLACKSTONE

⚠ VORSICHT

Dieses Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie zum Schutz vor Verbrennungen und Spritzern beim Umgang mit potenziell heißen Teilen, einschließlich Griffen in der Nähe des Gerätekörpers, langstielige Utensilien und Topflappen/Schutzhandschuhe.

DIE MINIMALE UMGEBUNGSTEMPERATUR BETRÄGT 0 °F (-18 °C).

VIDEOREZEPTE

Rezepte und Kochtipps finden Sie unter:

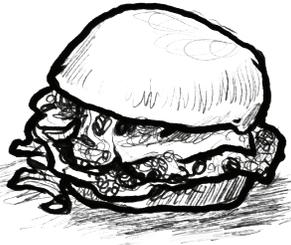
🌐 BlackstoneProducts.com/recipes

📺 youtube.com/BlackstoneGriddles

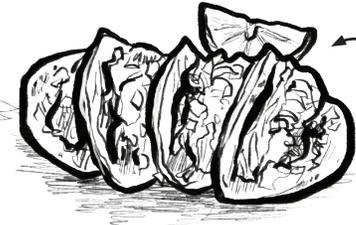
📱 [@blackstoneproducts](https://www.instagram.com/blackstoneproducts)



PFANNKUCHEN MIT ERDBEEREN UND SAHNE
Frühstück



GEBRATENER ZWIEBELBURGER AUS OKLAHOMA
Mittagessen



TACOS BORRACHOS
Abendessen

REINIGEN SIE IHRE GRIDDLEPLATTE

Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch, solange sie noch warm ist.

- Verwenden Sie keine Seife auf der Grillplatte. Dadurch wird die Würze der Grillplatte zerstört.



VIDEOANLEITUNG

So reinigen Sie Ihre Blackstone Griddleplatte

📺 youtube.com/watch?v=-ledu9z6NPY

SCHRITT 01 Schieben Sie lose Speisereste mit einem Spatel oder einem geraden Metallschaber in die Fettschale.



SCHRITT 02 Wischen Sie die Grillplatte mit einem Papiertuch oder einem Blackstone-Scheuerschwamm ab.



SCHRITT 03 Tragen Sie ein paar Esslöffel Wasser auf die Grillfläche auf und kratzen Sie dann das Wasser und den Schmutz in die Fettschale. (Bei anhaftenden Speiseresten etwas grobes Salz verwenden.)



SCHRITT 04 Wischen Sie erneut mit einem Papiertuch nach und trocknen Sie es vollständig ab.



SCHRITT 05 Tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf, um die Würze zu erhalten und die Grillplatte zu schützen.



LEEREN SIE IHREN GREASE CUP

Die Fettschale muss nach jedem Gebrauch entfernt und geleert werden.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Ihre Grillplatte auf ebenem Boden steht, damit Fett und Wasser in Richtung der hinteren Fettausparung abfließen können.

⚠ VORSICHT

Der Schmierbecher ist während und nach dem Gebrauch heiß. Entfernen Sie die Fettschale erst, wenn die Grillplatte vollständig abgekühlt ist.



PFLEGE UND WARTUNG

⚠️ WARNUNG

Fettansammlungen können einen Brand verursachen. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile des Geräts, die heiß werden und Fettablagerungen aufweisen.

⚠️ VORSICHT

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt und alles ausgeschaltet ist.

- Verwenden Sie kein Scheuerpad auf Bereichen mit Grafiken.
- Wenn eine Borstenbürste zum Reinigen einer der Kochflächen verwendet wird, stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass keine losen Borsten auf den Kochflächen zurückbleiben.

GERÄTEKÖRPER:

Mit warmem Seifenwasser waschen und sofort mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen. (Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit auf porösen Oberflächen stehen.)

HINWEIS

Verwenden Sie kein Citrisol, Scheuermittel oder konzentrierte Reinigungsmittel für das Gerät. Dies kann zur Beschädigung und zum Ausfall von Teilen führen.

GERÄTESPEICHER

⚠️ WARNUNG

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Lassen Sie das Gerät auf 45 °C (115 °F) abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

Decken Sie Ihr Gerät immer ab, wenn Sie es im Freien lagern.



MEINE ABDECKUNG FINDEN

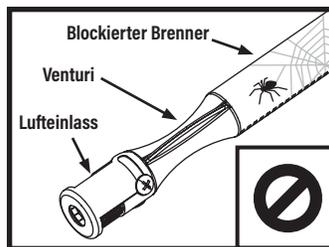
[BlackstoneProducts.com](https://blackstoneproducts.com)

- Abdeckungen
- Tragetaschen

REINIGUNG DER BRENNEREINHEIT

Spinnen und Insekten können sich darin einnisten und die Öffnung des Brenners/Venturirohrs verstopfen.

Um die Wahrscheinlichkeit eines „Flashbacks“ zu verringern, sollte das nachstehende Verfahren mindestens einmal im Monat durchgeführt werden, wenn die Spinnen am aktivsten sind oder wenn Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.



⚠️ WARNUNG

Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unter dem Gerät führen. Wenn Verstopfungen festgestellt werden, sollte der Brenner entfernt und gereinigt werden.



VIDEOANLEITUNG

So reinigen Sie Ihr Brennerrohr

▶ youtube.com/watch?v=xKQTCrFCzf8

SCHRITT 01 Lösen Sie die Reglerbaugruppe von der Flüssiggasflasche, indem Sie die Schnellkupplungsmutter im Uhrzeigersinn drehen.

- Entfernen Sie die Grillplatte.
- Entfernen Sie den Brenner, indem Sie an der Brennerklammer ziehen. Verwenden Sie einen Schraubenzieher oder eine Spitzzange.

SCHRITT 02 Heben Sie den Brenner vorsichtig an und weg von der Gasventilöffnung.

SCHRITT 03 Reinigen Sie das Innere des Brenners:

- Führen Sie eine schmale Flaschenbürste mehrmals durch den Brenner. (KEINE Drahtbürsten verwenden)
- Verwenden Sie Druckluft, um den Brenner auszublasen. (Augenschutz tragen)



SCHRITT 04 Bürsten Sie die gesamte Außenfläche des Brenners, um Schmutz zu entfernen.

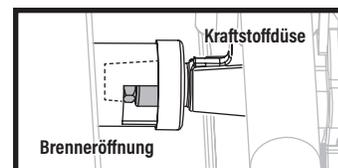


SCHRITT 05 Reinigen Sie alle blockierten Anschlüsse mit einem steifen Draht, z. B. einer offenen Büroklammer.



SCHRITT 06 Setzen Sie die Brenner vorsichtig wieder ein und bringen Sie sie wieder an, achten Sie dabei auf die Position der Zündnadel.

⚠️ Die Gasverteiler-Brennstoffdüse muss wieder in die Brenneröffnung eingerastet werden.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IGNITION TROUBLESHOOTING

BRENNER ZÜNDET NICHT:

Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden:

SCHRITT 01 Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden:

SCHRITT 02 Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf AUS.

SCHRITT 03 Warte 5 Minuten.

SCHRITT 04 Wiederholen Sie den Beleuchtungsvorgang.

Wenn dies nicht funktioniert, versuchen Sie bitte, Ihr Gerät mit einem Streichholz zu entzünden, um die Ursache zu ermitteln.

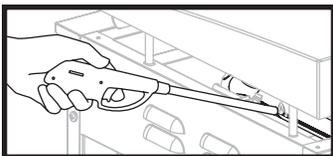
ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEDEN VON STREICHHÖLZERN

Prüfen Sie vor Beginn auf Gaslecks. Haube öffnen (falls vorhanden).

SCHRITT 01 Drehen Sie den Bedienknopf in die AUS-Position.

SCHRITT 02 Zünden Sie ein Streichholz (oder ein langes Feuerzeug) an, das nicht kürzer als 11 Zoll lang ist.

SCHRITT 03 Stellen Sie die Flamme neben den Brenner.



SCHRITT 04 Drücken Sie den Steuerknopf hinein und drehen Sie ihn, um den Gasfluss zu starten. Stellen Sie sicher, dass der Brenner brennt und brennt.

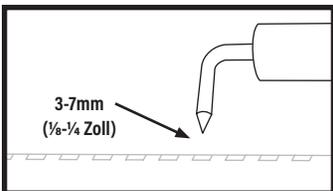
WENN SIE IHR GERÄT MIT EINEM STREICHHOLZ ENTZÜNDEDEN KÖNNEN:

MÖGLICHE URSACHEN

LÖSUNG

Zündkabel falsch ausgerichtet.

Stellen Sie sicher, dass die Zündnadel 3-7 mm ($\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ Zoll) vom Brenner entfernt und an den Brennerlöchern ausgerichtet ist.



Beschädigung der Zündanlage.

Wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundendienst.

Batterie leer/falsch eingesetzt.

Durch neue Batterie ersetzen.



- Stellen Sie sicher, dass die Batterie hinsichtlich der Polarität (+ und -) richtig eingelegt ist.
- Entfernen Sie die Batterien aus Geräten, die über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden sollen.
- Entfernen Sie verbrauchte Batterien umgehend.

WENN SIE IHR GERÄT NICHT MIT EINEM STREICHHOLZ ENTZÜNDEDEN KÖNNEN:

MÖGLICHE URSACHEN

LÖSUNG

Brennerrohre erhalten keinen Brennstoff.

Reinigen Sie die Brennerbaugruppe, um die Verstopfung zu entfernen.

FEHLERBEHEBUNG BEIM GASFLUSS

DAS GERÄT ERREICHT KEINE HOHE HITZE ODER HEIZT UNGLEICHMÄSSIG:

- Brennerflammen sind gelb oder unregelmäßig.
- Die Brennerflammen beginnen stark und fallen dann sofort auf niedrig ab, selbst wenn der Brenner auf die hohe Position eingestellt ist.
- Die Flammenhöhe sinkt, wenn ein zweiter Brenner angezündet wird.
- Flammen erstrecken sich nicht über die volle Länge des Brenners oder laufen nur auf einer Seite des Brenners.
- Brennerflammen sind inkonsistent.

MÖGLICHE URSACHEN

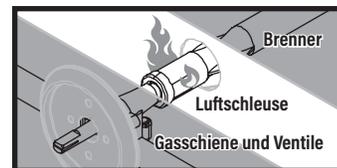
LÖSUNG

Hindernisse im Brenner, den Gasdüsen oder der Kraftstoffschiene.

Brenner, Düsen und Gasschlauch reinigen.

Die Gasflasche ist leer oder fast leer.

Füllen Sie die Gasflasche auf oder ersetzen Sie sie.



- Eine Flamme kommt aus dem Lüftor.

MÖGLICHE URSACHEN

LÖSUNG

Etwas blockiert das Venturi im Brenner.

Reinigen Sie die Brennerbaugruppe, um die Verstopfung zu beseitigen.



Diese Seite wurde absichtlich freigelassen

Diese Seite wurde absichtlich freigelassen



Diese Seite wurde absichtlich freigelassen



Dieses Produkt ist möglicherweise durch ein oder mehrere ausgestellte US-amerikanische und/oder internationale Patente geschützt und kann anhängige Patentanmeldungen enthalten.

Weitere Informationen finden Sie unter: BlackstoneProducts.com/patents