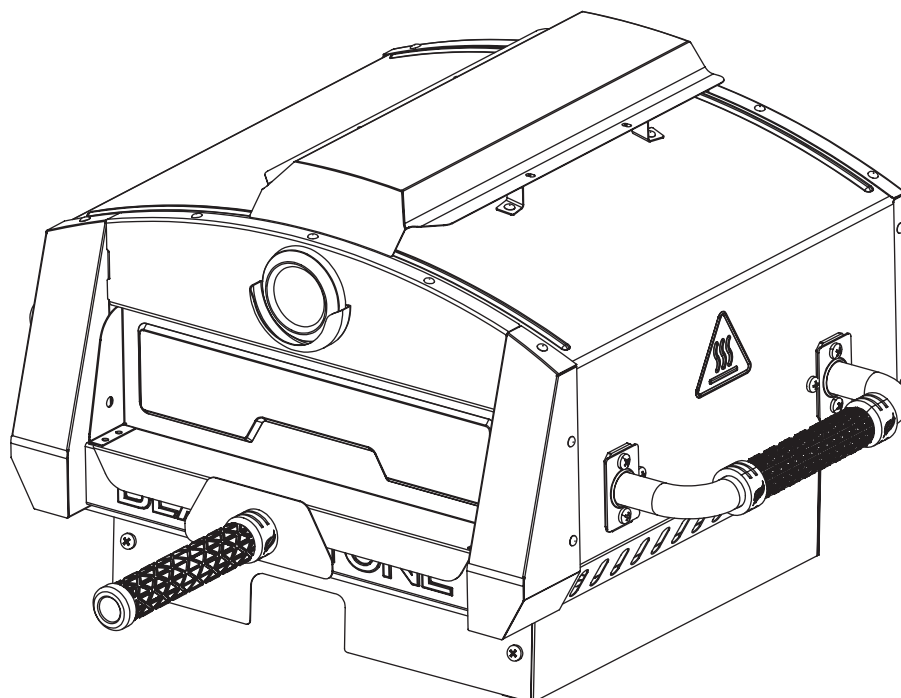




OWNER'S MANUAL

PORTABLE PIZZA OVEN CONVERSION KIT FOR 17" GRIDDLES

TABLE OF CONTENTS

ASSEMBLY GUIDE	02
USING YOUR BLACKSTONE.....	06
TROUBLESHOOTING	08
ACTIVATE YOUR WARRANTY.....	09

IMPORTANT:

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

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Keep this manual for future reference.

Installer/Assembler: Leave these instructions with the consumer.

SAFETY ALERT KEY

⚠ DANGER

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

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

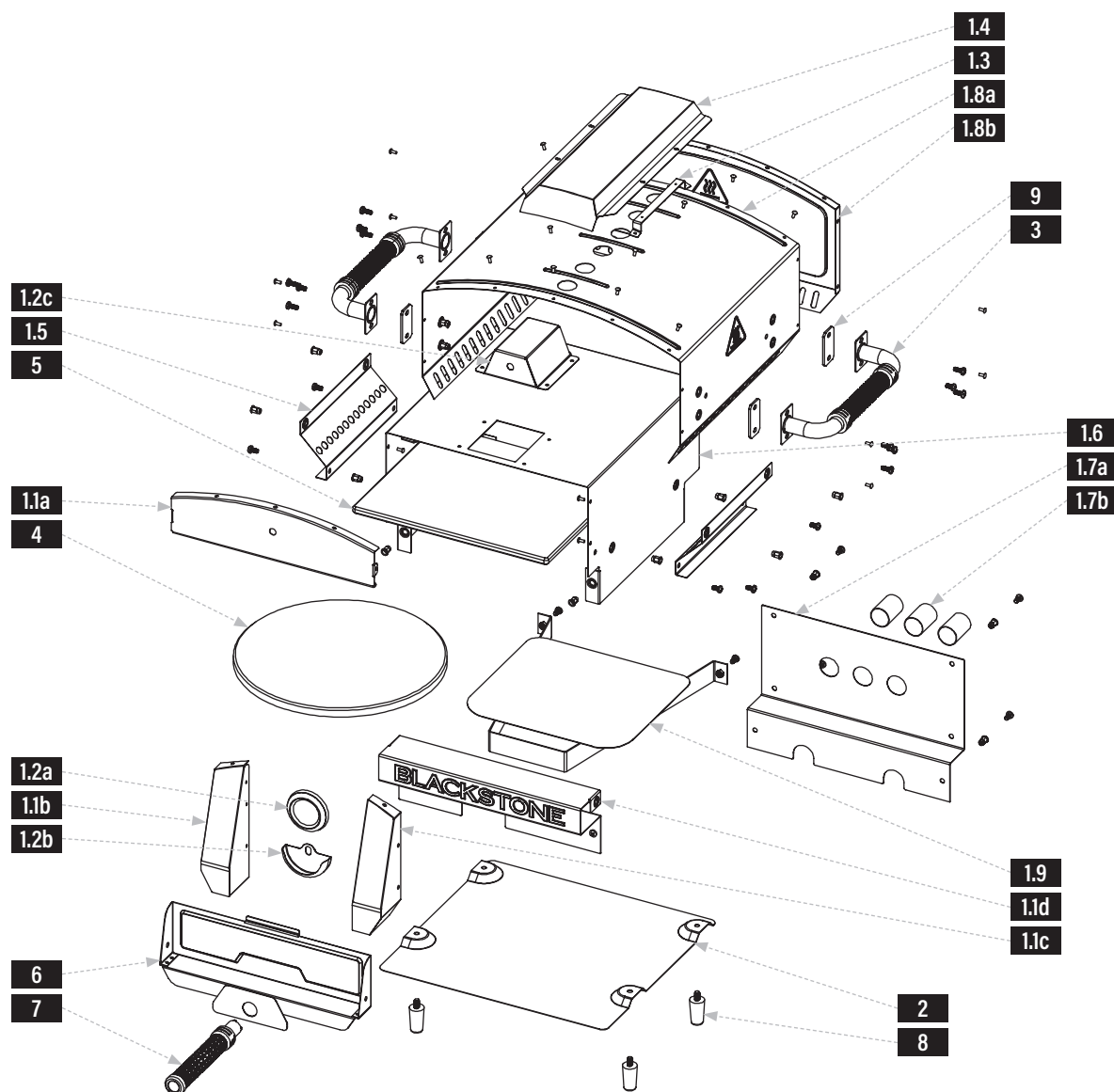
Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

NOTICE

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

ASSEMBLY GUIDE

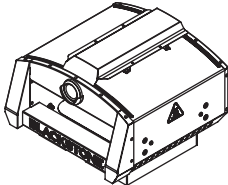
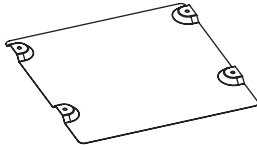
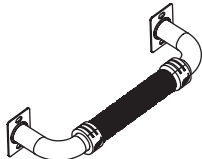
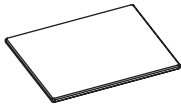
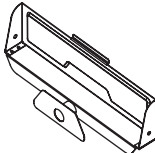
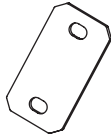
EXPLODED VIEW



PARTS LIST

PARTS	QTY	PARTS	QTY	PARTS	QTY	PARTS	QTY
1.1a Upper oven gauge panel	1	1.2a Thermometer	1	1.4 Vent cover	1	1.7b Radiating pipes	3
1.1b Left oven front panel	1	1.2b Thermometer heat shield	1	1.5 Oven cover supports	2	1.8a Oven outer cover	1
1.1c Right oven front panel	1	1.2c Thermometer retaining bracket	1	1.6 Inner heat shield assembly	1	1.8b Oven back panel	1
1.1d Lower oven front panel	1	1.3 Vent brackets	2	1.7a Inner cover back panel	1	1.9 Stone rack assembly	1



1 Oven body (1 piece) 	2 Heat shield (1 piece) 	3 Side handles (2 pieces) 			
4 Round stone (1 piece) 	5 Square stone (1 piece) 	6 Oven door (1 piece) 	7 Door handle (1 piece) 	8 Oven feet (4 pieces) 	9 Mica sheets (4 pieces) 

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Find a large, clean area to assemble your appliance.

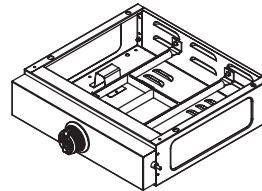
Remove all packing material before assembling.

⚠ CAUTION

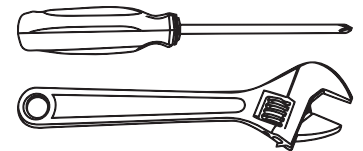
Sharp edges. Wear gloves while assembling.

⚠ CAUTION

Heavy pieces. Two people should assemble this appliance.



NOT INCLUDED:
17" griddle base

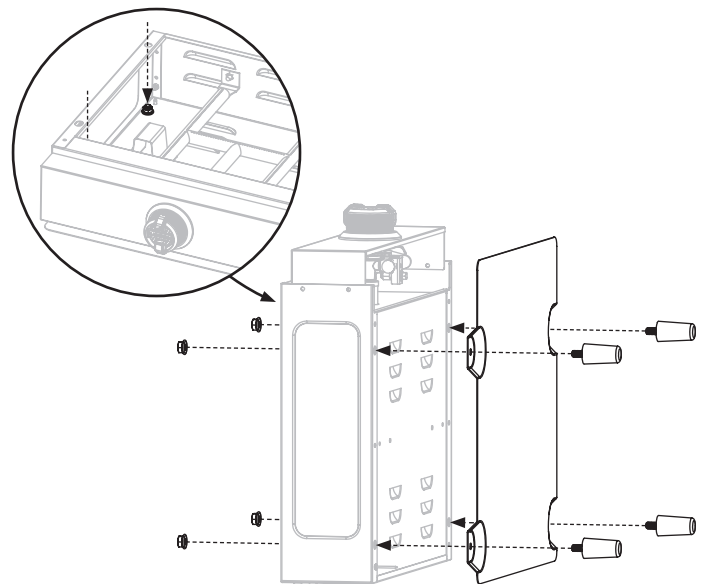


TOOLS NEEDED:
Phillips head screwdriver &
Adjustable wrench

STEP 01 Place the griddle base (not included) on its back.

Remove the four (4) M8 flange nuts from the four (4) oven feet.

Use the four (4) M8 flange nuts to attach the heat shield and four (4) oven feet to the bottom of the griddle base.

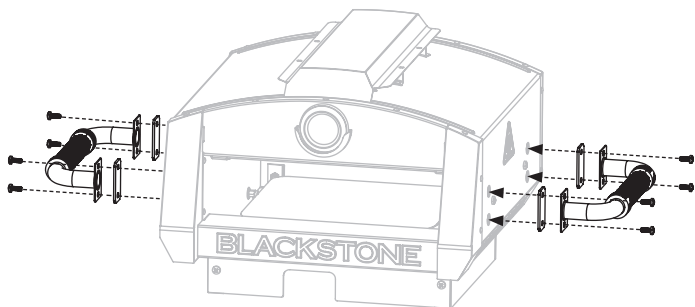




STEP 02 Remove the eight (8) M6x12 screws from the oven body side panels.

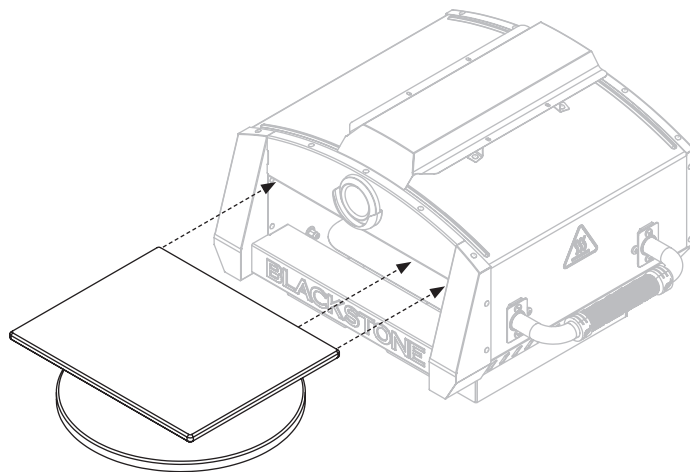
Use four (4) M6x12 screws to install one (1) side handle and two (2) mica sheets to the oven body left side panel.

Repeat with the oven body right side panel.



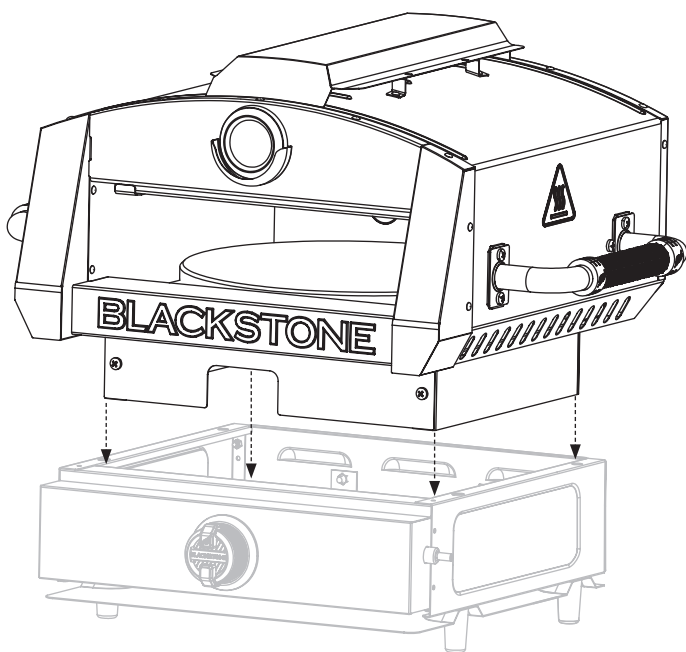
STEP 03 Slide the square stone into the upper oven chamber brackets.

Center the round stone on the floor of the oven chamber.

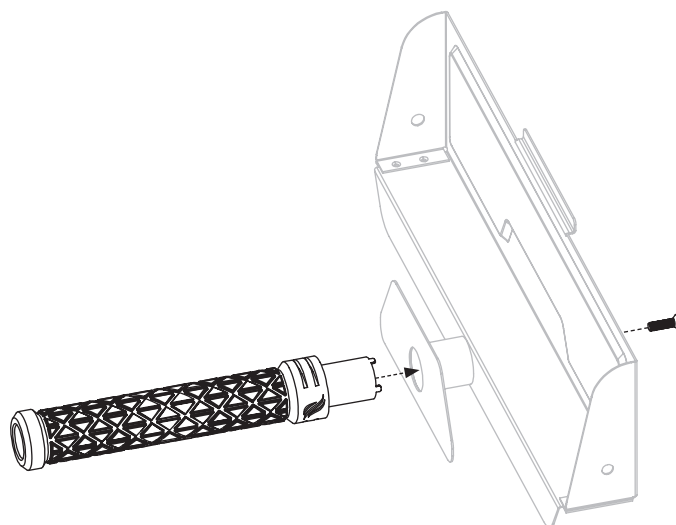


STEP 04 With the help of another person, set the pizza oven into the griddle body.

Note: Take extra care not to damage the burners. DO NOT let the stones slide out.

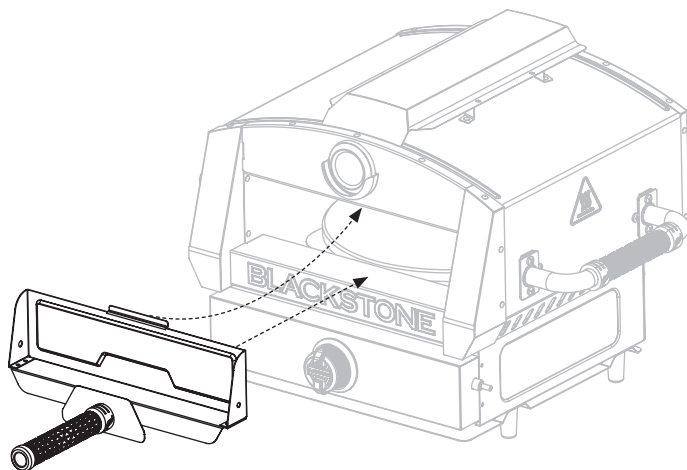


STEP 05 Remove the one (1) M5 screw from the door handle. Use the one (1) M5 screw to attach the door handle to the front of the oven door.



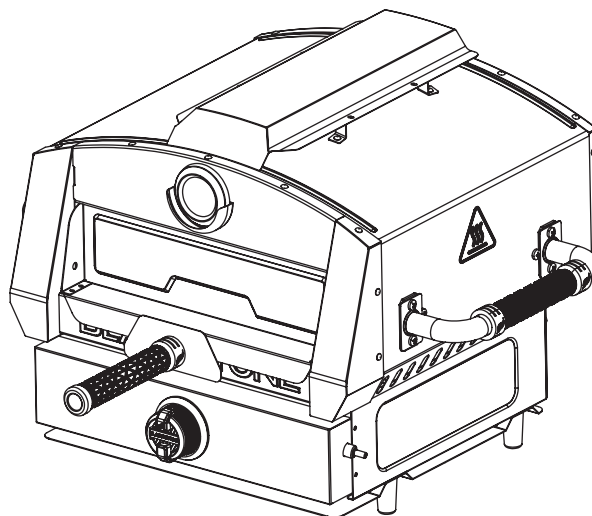


STEP 06 Tilt the door brake behind the gauge panel and set the oven door assembly in place.



STEP 07 Proceed to **USING YOUR BLACKSTONE**

Note: Please reference your Blackstone Griddle Owner's Manual for fuel connection instructions.



CAUTION

Handle will get hot while appliance is in use.
DO NOT touch the handle while appliance is hot.

NOTICE

Place appliance on a heat-resistant and flame-resistant surface while in use.

USING YOUR BLACKSTONE

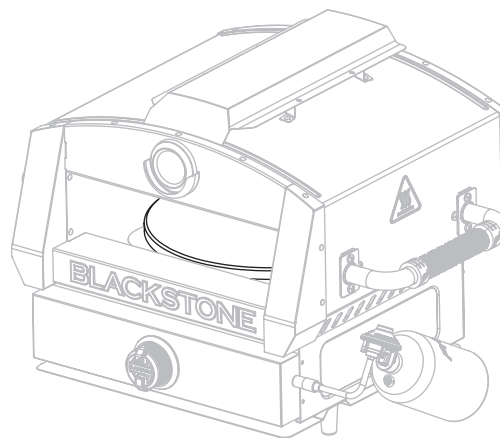
CLEANING YOUR PIZZA STONE

NOTICE

DO NOT use soap on the cooking stone. This will leave a soap taste in food.

STEP 01 Wash the cooking stone with warm water.

STEP 02 Rinse and dry completely.



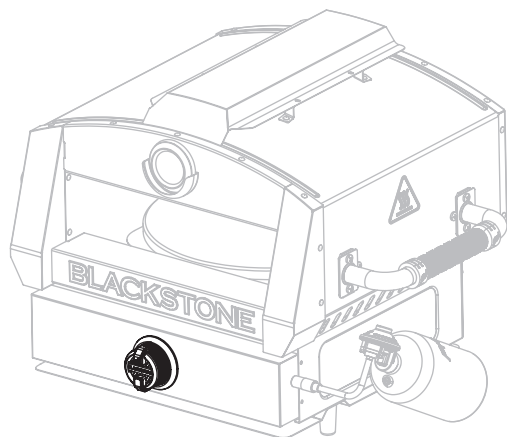
IGNITION INSTRUCTIONS

1. CHECK VALVES

STEP 01 Turn knobs to OFF position.

STEP 02 Push in knobs and release. Knobs should spring back. If knobs DO NOT spring back, replace valve assembly before using appliance.

STEP 03 Rotate knobs to LOW then turn back to OFF. Knobs should turn smoothly.

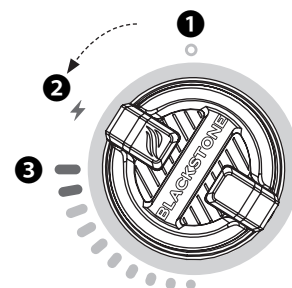


2. PIEZO-ELECTRIC PIZZA OVEN IGNITION

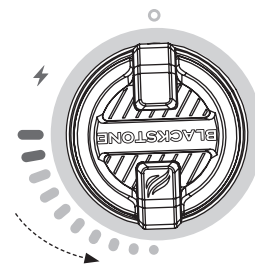
⚠ DO NOT lean over the appliance while lighting.

STEP 01 To preheat the oven:

- 1 Push the control knob(s) in to start gas flowing.
- 2 Turn the control knob(s) counter-clockwise to activate the starter.
- 3 Turn the control knob(s) to HIGH.



STEP 02 Once the desired temperature is reached, turn the control knob to LOW for the duration of the cook time.



3. CHECK BURNER FLAME

Always check burner flame before use.

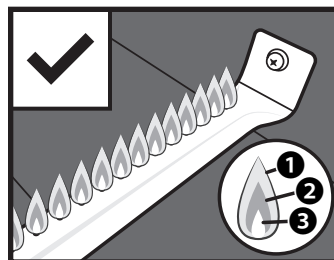
STEP 01 Light burners and rotate knobs from HIGH to LOW.

STEP 02 Look below the cooking top to view burners. When knob is at HIGH, flames should be larger than when knob is at LOW.

⚠ WARNING

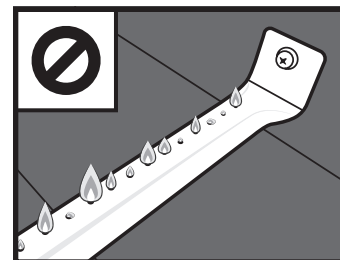
A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance. Burner should be removed and cleaned annually or whenever heavy build-up or insects/insect nests are found.

HEALTHY BURNER FLAME PATTERN



- 1 Flickers of yellow color.
- 2 Dark blue color.
- 3 Vibrant blue.

BURNER FLAMES ARE YELLOW OR IRREGULAR



If there is a sudden drop or low flame issue, please reference the Troubleshooting chapter.



COOKING ON YOUR BLACKSTONE

HOW TO USE YOUR PIZZA OVEN

⚠ WARNING

Oven door handle gets hot while in use. Use insulated oven mitts/ gloves when opening or touching the oven door handle.

FOR BEST RESULTS:

- Always cook with door closed.
- Rotate pizza 90° (a quarter turn) when the cooking time has reached the halfway point.

FRESH PIZZA

STEP 01 Preheat oven to 700° F (380° C).

STEP 02 Pizza cooking time is about 2-4 minutes depending on the size and thickness of the dough of the pizza. Thicker or denser foods require more time.

STEP 03 Pull out the pizza when the crust has reached your desired readiness, or when the edges of the pizza crust are golden-brown.

FROZEN PIZZAS, COOKIES, ETC.

Follow the food manufacture's directions on box/ recipe.

VIDEO RECIPES

Find recipes and cooking tips at:

🌐 blackstoneproducts.com/blogs/recipes

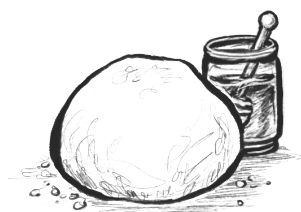
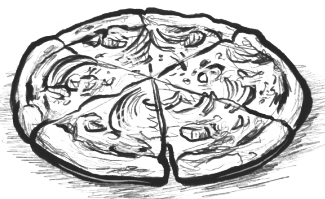
📺 youtube.com/c/BlackstoneGriddles

📱 @blackstoneproducts



CLASSIC MARGHERITA
Pizza

BBQ CHICKEN BACON
Pizza



NEW YORK STYLE
Pizza dough

CLEANING YOUR PIZZA STONE

NOTICE

DO NOT use soap on the cooking stone. This will leave a soap taste in food.

STEP 01 Wash the cooking stone with warm water.

STEP 02 Rinse and dry completely.

CLEANING YOUR OVEN INTERIOR

Apply a strong solution of detergent and water, or use an oven cleaner with scrub brush on insides of oven lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry.

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.

⚠ When not in use, turn OFF appliance by rotating the appliance control knobs to the OFF position and closing the fuel valve.

⚠ When gas supply is connected to appliance, store appliance outdoors in a cool, dry, well-ventilated space and out of reach of children.

COVER FIT GUIDE

Always cover your appliance if stored outdoors.



Visit blackstoneproducts.com/support to find a cover that will fit your appliance.



TROUBLESHOOTING

CUSTOMER SERVICE

Visit us online at blackstoneproducts.com/support

For assistance concerning appliance use, replacement parts, or your warranty.

CUSTOMER SERVICE HOURS:



Monday - Friday

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

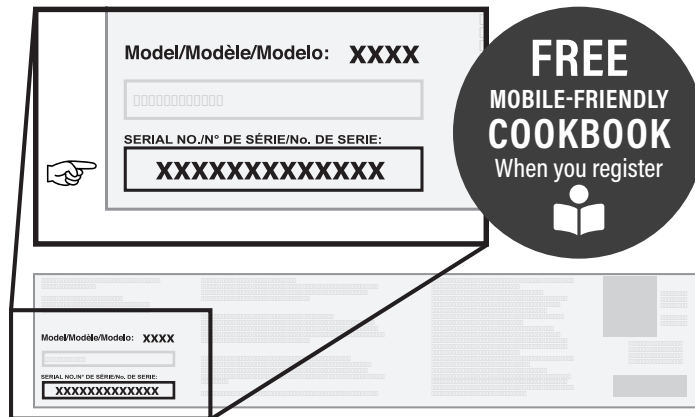


ACTIVATE YOUR WARRANTY

The North Atlantic Imports LLC 1-Year Warranty covers replacement parts up to one year after the date of purchase.

TO ENABLE THIS WARRANTY, YOU WILL NEED TO PROVIDE:

👉 Your appliance's Serial Number



The Serial Number can be found on your appliance's Manufacturer Label.

(The Manufacturer Label is a large silver sticker found on the body of your appliance.)



Register your appliance at
[Blackstoneproducts.com/register](https://blackstoneproducts.com/register)

WARRANTY OVERVIEW

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.



DETAILED EXPLANATION OF THE WARRANTY

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.

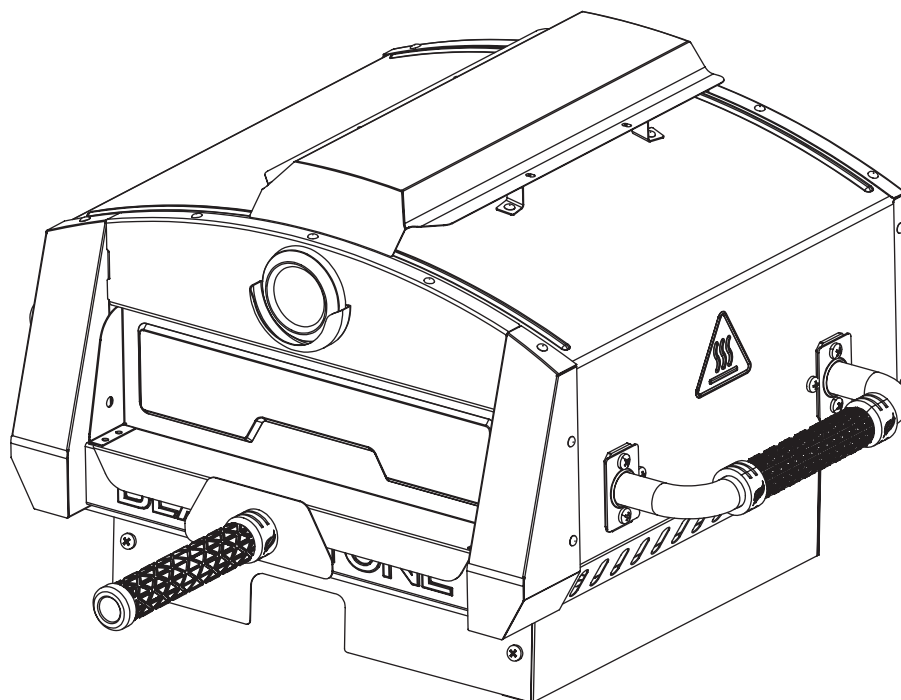


This page intentionally left blank



This page intentionally left blank





MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

FOUR À PIZZA PORTATIF

KIT DE CONVERSION POUR PLAQUES CHAUFFANTES DE 17 PO

TABLE DES MATIÈRES

GUIDE D'ASSEMBLAGE.....	02
UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE	06
DÉPANNAGE	08
ACTIVEZ VOTRE GARANTIE.....	09

IMPORTANT:

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

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

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Installateur/Assembleur : Laisser ces instructions au consommateur.

CLÉ D'ALERTE DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

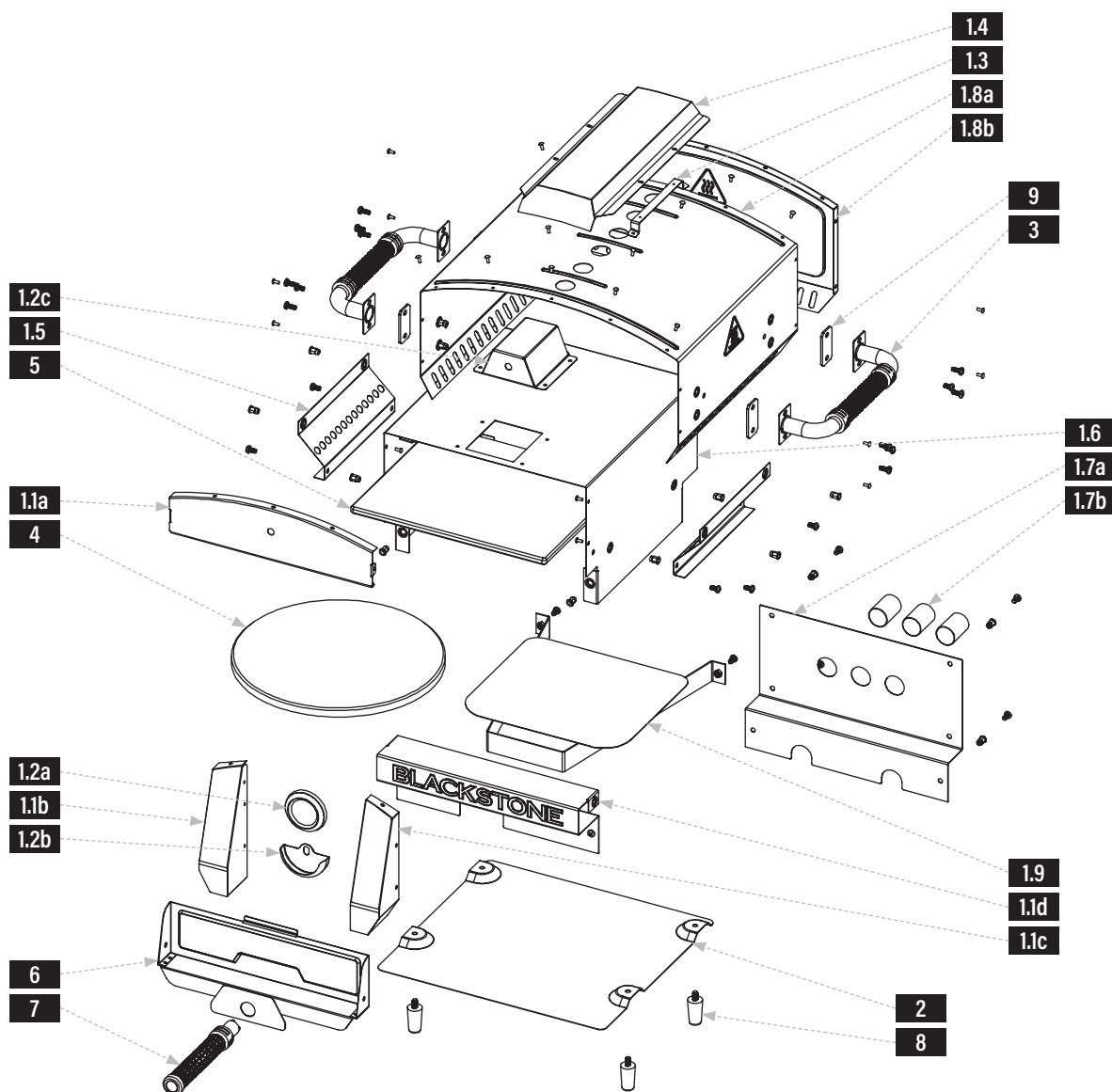
AVIS

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (par exemple, des messages liés à des dommages matériels).



GUIDE D'ASSEMBLAGE

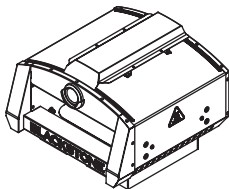
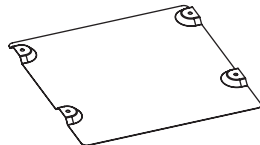
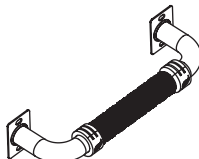
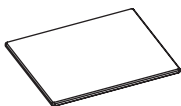
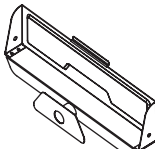
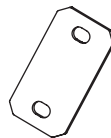
VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ
1.1a Panneau de jauge du four supérieur	1	1.2b Bouclier thermique pour thermomètre	1	1.5 Supports de couvercle de four	2	1.8a Couverture extérieure du four	1
1.1b Façade gauche du four	1	1.2c Support de maintien du thermomètre	1	1.6 Assemblage de l'écran thermique intérieur	1	1.8b Panneau arrière du four	1
1.1c Façade droite du four	1	1.3 Supports de ventilation	2	1.7a Panneau arrière de la couverture intérieure	1	1.9 Assemblage du support à pierres	1
1.1d Façade inférieure du four	1	1.4 Couvercle de ventilation	1	1.7b Tuyaux rayonnants	3		
1.2a Thermomètre	1						



1 Corps de four (1 pièce) 	2 Bouclier thermique (1 pièce) 	3 Poignées latérales (2 pièces) 			
4 Pierre ronde (1 pièce) 	5 Pierre carrée (1 pièce) 	6 Porte du four (1 pièce) 	7 Poignée de porte (1 pièce) 	8 Pieds de four (4 pièces) 	9 Feuilles de mica (4 pièces) 

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

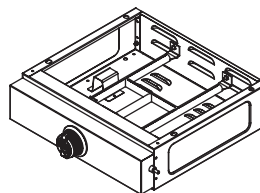
Trouvez une grande surface propre pour assembler votre appareil.
Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'assemblage.

⚠ ATTENTION

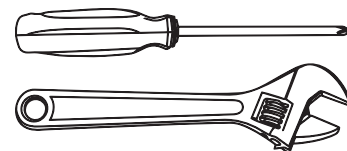
Bouts pointus. Portez des gants lors de l'assemblage.

⚠ ATTENTION

Morceaux lourds. Deux personnes doivent assembler cet appareil.

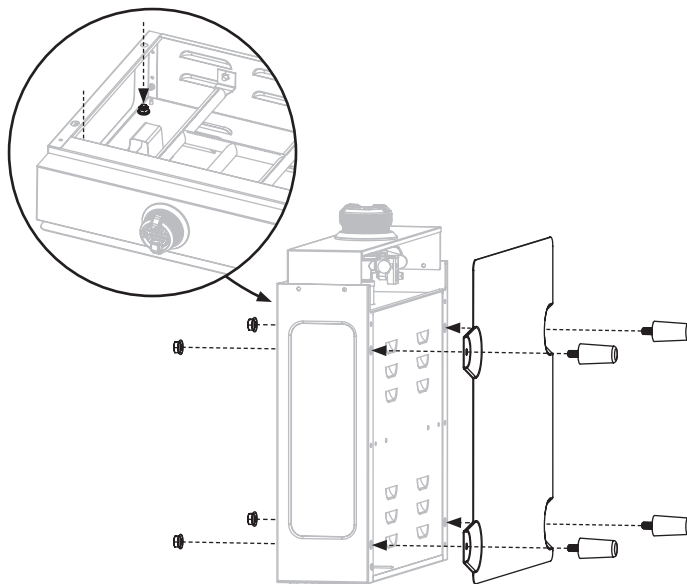


NON INCLUS:
Base de plaque chauffante de 17 po



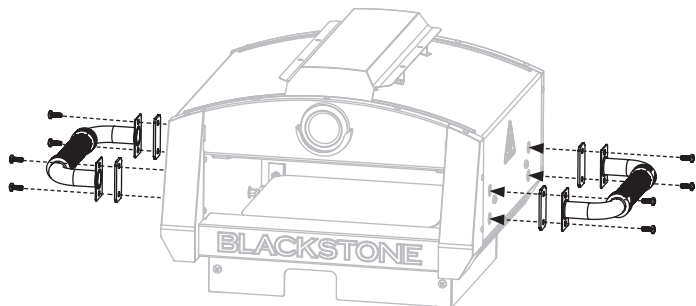
OUTILS NÉCESSAIRES:
Tournevis cruciforme et clé à molette

ÉTAPE 01 Placez la base de la plaque chauffante (non incluse) sur son dos.
Retirez les quatre (4) écrous à embase M8 des quatre (4) pieds du four.
Utilisez les quatre (4) écrous à embase M8 pour fixer l'écran thermique et les quatre (4) pieds du four au bas de la base de la plaque chauffante.

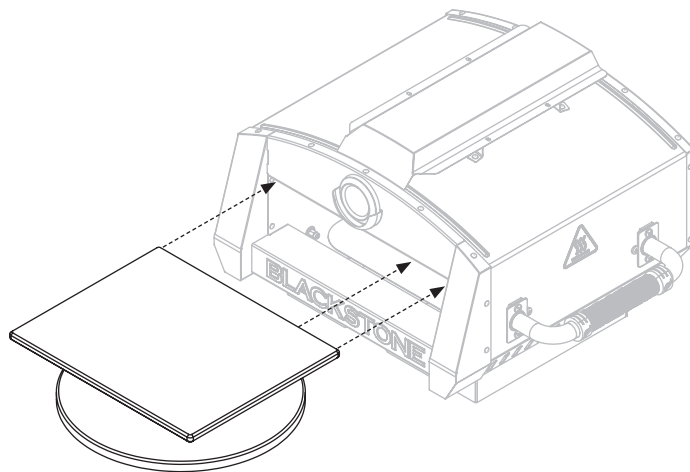




ÉTAPE 02 Retirez les huit (8) vis M6x12 des panneaux latéraux du corps du four. Utilisez quatre (4) vis M6x12 pour installer une (1) poignée latérale et deux (2) feuilles de mica sur le panneau latéral gauche du four. Répétez avec le panneau latéral droit du corps du four.

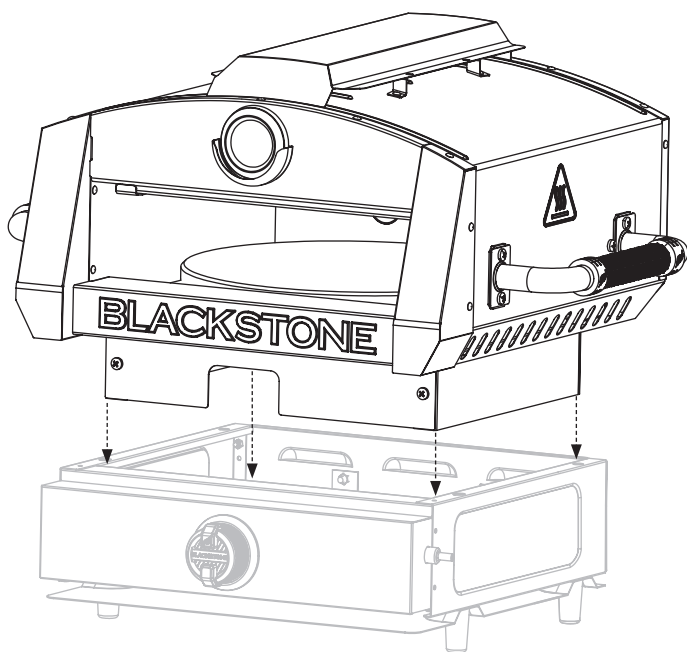


ÉTAPE 03 Faites glisser la pierre carrée dans les supports de la chambre supérieure du four. Centrez la pierre ronde sur le sol de la chambre du four.

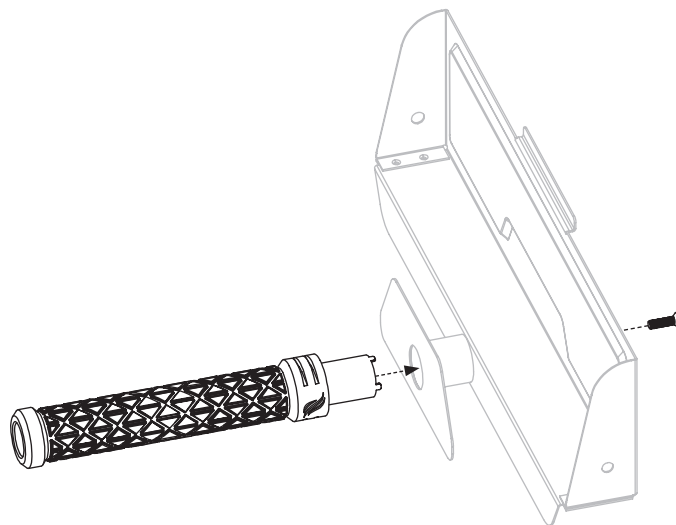


ÉTAPE 04 Avec l'aide d'une autre personne, placez le four à pizza dans le corps de la plaque chauffante.

Remarque: Faites particulièrement attention à NE PAS endommager les brûleurs. Ne laissez pas les pierres glisser.

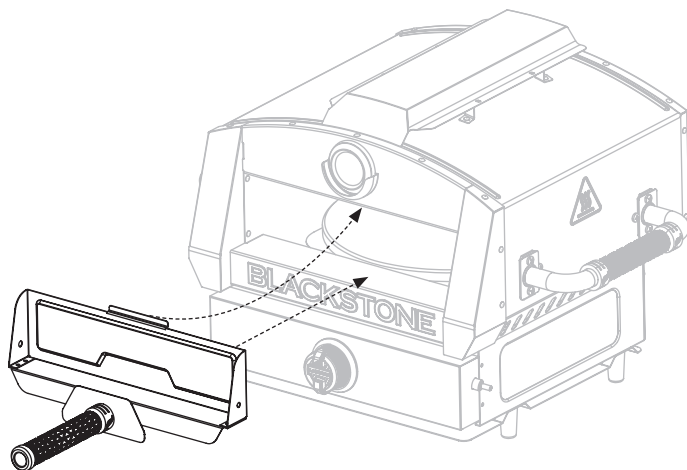


ÉTAPE 05 Retirez la (1) vis M5 de la poignée de porte. Utilisez la (1) vis M5 pour fixer la poignée de porte à l'avant de la porte du four.



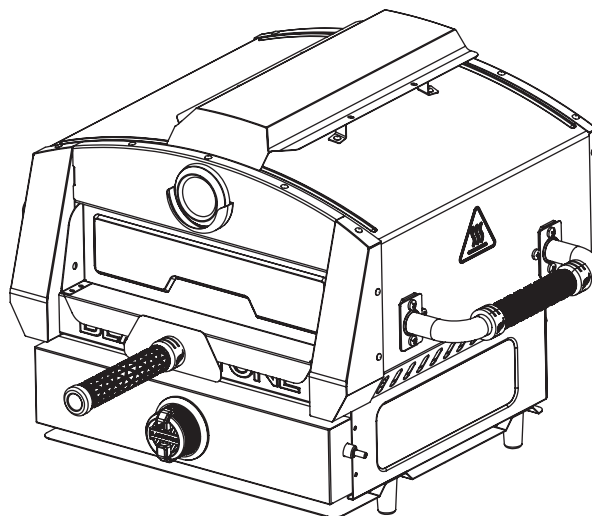


ÉTAPE 06 Inclinez le frein de porte derrière le panneau de jauge et mettez l'assemblage de la porte du four en place.



ÉTAPE 07 Passez à **UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE**

Remarque: veuillez vous référer au manuel du propriétaire de votre plaque chauffante Blackstone pour les instructions de raccordement du carburant.



⚠ ATTENTION

La poignée deviendra chaude pendant l'utilisation de l'appareil.

Ne touchez pas la poignée lorsque l'appareil est chaud.

AVIS

Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux flammes pendant son utilisation.



UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE

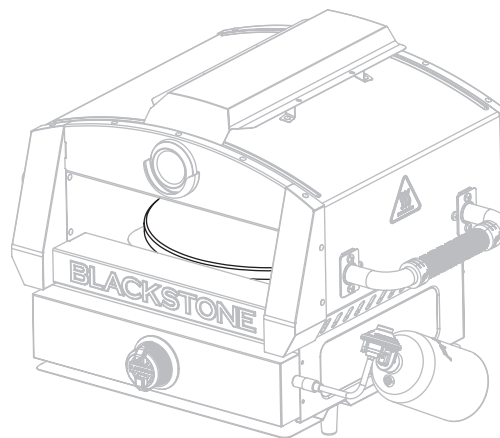
NETTOYER SA PIERRE À PIZZA

AVIS

N'UTILISEZ PAS de savon sur la pierre de cuisson. Cela laissera un goût de savon dans les aliments.

ÉTAPE 01 Laver la pierre de cuisson à l'eau tiède.

ÉTAPE 02 Rincez et séchez complètement.



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

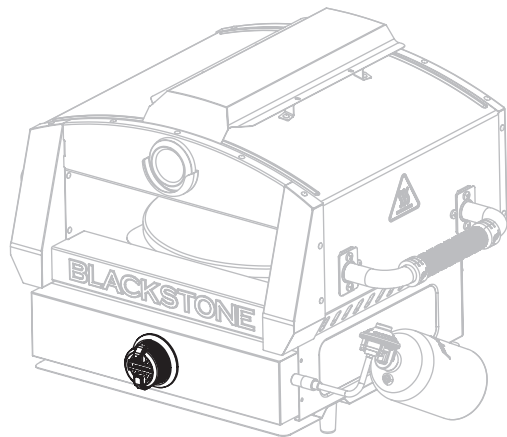
1. CLAPETS ANTI-RETOUR

ÉTAPE 01 Tourner les boutons en position OFF.

ÉTAPE 02 Poussez les boutons et relâchez. Les boutons doivent rebondir.

ÉTAPE 03 Si les boutons ne reviennent pas, remplacez l'assemblage de la valve avant d'utiliser l'appareil.

ÉTAPE 04 Tournez les boutons sur LOW puis remettez-les sur OFF. Les boutons doivent tourner en douceur.



3. VÉRIFIER LA FLAMME DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours la flamme du brûleur avant utilisation.

ÉTAPE 01 Allumez les brûleurs et tournez les boutons de HAUT à BAS.

ÉTAPE 02 Regardez sous la table de cuisson pour voir les brûleurs. Lorsque le bouton est sur HAUT, les flammes doivent être plus grandes que lorsque le bouton est sur BAS.

⚠ AVERTISSEMENT

Un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Le brûleur doit être retiré et nettoyé chaque année ou chaque fois qu'une forte accumulation ou des insectes/nids d'insectes sont trouvés.

2. ALLUMAGE DU FOUR À PIZZA PIÉZO-ÉLECTRIQUE

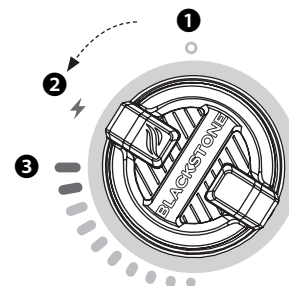
⚠ Ne vous penchez pas sur l'appareil pendant l'allumage.

ÉTAPE 01 Pour préchauffer le four:

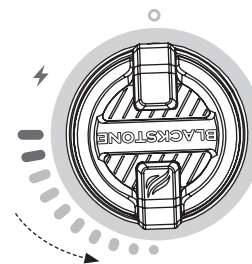
❶ Appuyez sur le(s) bouton(s) de commande pour faire couler le gaz.

❷ Tournez le(s) bouton(s) de commande dans le sens antihoraire pour activer le démarreur.

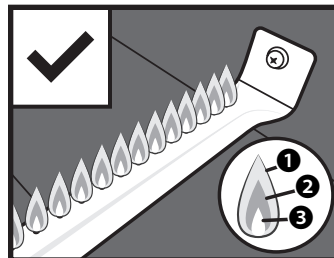
❸ Tourner le(s) bouton(s) de commande vers HAUT.



ÉTAPE 02 Une fois la température désirée atteinte, tournez le bouton de commande en position basse pendant toute la durée de la cuisson.

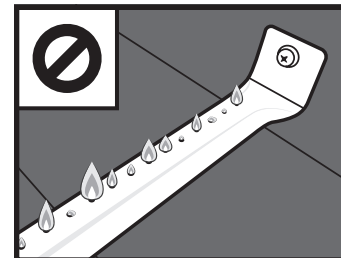


MODÈLE DE FLAMME DE BRÛLEUR SAIN



- ❶ Scintillement de couleur jaune.
- ❷ Couleur bleu foncé.
- ❸ Bleu vif.

LES FLAMMES DU BRÛLEUR SONT JAUNES OU IRRÉGULIÈRES



En cas de chute soudaine ou de problème de flamme faible, veuillez consulter le chapitre Dépannage.



CUISINER SUR VOTRE BLACKSTONE

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR À PIZZA

⚠ AVERTISSEMENT

La poignée de la porte du four devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez des mitaines/gants isolants lorsque vous ouvrez ou touchez la poignée de la porte du four.

POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS:

- Cuisinez toujours avec la porte fermée.
- Faites pivoter la pizza de 90° (un quart de tour) lorsque le temps de cuisson a atteint la mi-cuisson.

PIZZAS FRAÎCHES

ÉTAPE 01 Préchauffer le four à 700°F (380°C).

ÉTAPE 02 Le temps de cuisson de la pizza est d'environ 2 à 4 minutes selon la taille et l'épaisseur de la pâte de la pizza. Les aliments plus épais ou plus denses nécessitent plus de temps.

ÉTAPE 03 Sortez la pizza lorsque la croûte a atteint la préparation souhaitée ou lorsque les bords de la croûte de pizza sont dorés.

PIZZAS SURGELÉES, BISCUITS, ETC.

Suivez les instructions du fabricant de produits alimentaires sur la boîte/la recette.

RECETTES VIDÉO

Trouvez des recettes et des conseils de cuisine sur:

blackstoneproducts.com/blogs/recipes

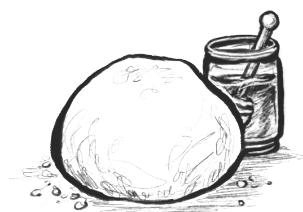
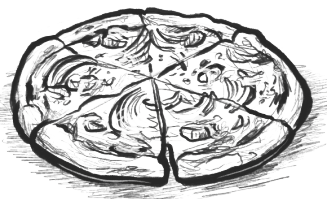
youtube.com/c/BlackstoneGriddles

@blackstoneproducts



MARGHERITA CLASSIQUE
Pizza

**POULET ET AU
BACON BARBECUE**
Pizza



**À LA MODE
NEW-YORKAISE**
Pâte à pizza

NETTOYER SA PIERRE À PIZZA

AVIS

N'UTILISEZ PAS de savon sur la pierre de cuisson. Cela laissera un goût de savon dans les aliments.

ÉTAPE 01 Laver la pierre de cuisson à l'eau tiède.

ÉTAPE 02 Rincez et séchez complètement.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Appliquez une solution forte de détergent et d'eau, ou utilisez un nettoyant pour four avec une brosse à récurer à l'intérieur du couvercle et du fond du four. Rincer et laisser sécher complètement à l'air.

STOCKAGE D'APPAREILS

⚠ AVERTISSEMENT

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir à 115°F (45°C) avant de le déplacer ou de le ranger.

⚠ Lorsqu'il n'est pas utilisé, éteignez l'appareil en tournant les boutons de commande de l'appareil en position OFF et en fermant le robinet de carburant.

⚠ Lorsque l'alimentation en gaz est connectée à l'appareil, rangez l'appareil à l'extérieur dans un endroit frais, sec, bien ventilé et hors de portée des enfants.

GUIDE D'AJUSTEMENT DE COUVERTURE

Couvrez toujours votre appareil s'il est entreposé à l'extérieur.



Visit blackstoneproducts.com/support to find a cover that will fit your appliance.



DÉPANNAGE

SERVICE CLIENTS

Visitez-nous en ligne sur blackstoneproducts.com/support
Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de l'appareil, les pièces de rechange ou votre garantie.

HEURES D'OUVERTURE DU SERVICE CLIENT:



Lundi vendredi
7h00 – 17h00 (HNR)

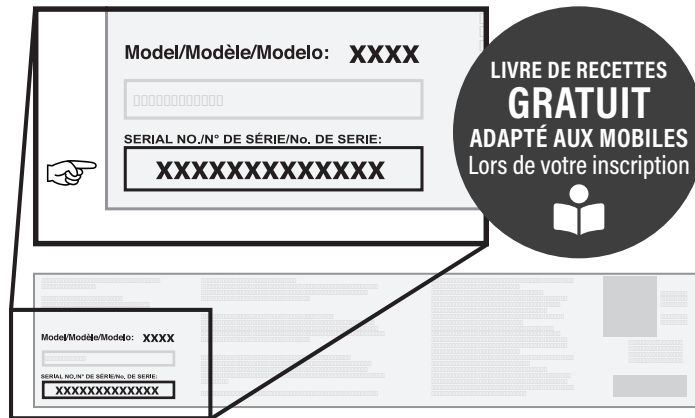


ACTIVEZ VOTRE GARANTIE

La garantie d'un an de North Atlantic Imports LLC couvre les pièces de rechange jusqu'à un an après la date d'achat.

POUR ACTIVER CETTE GARANTIE, VOUS DEVREZ FOURNIR:

👉 Numéro de série de votre appareil



Le numéro de série se trouve sur l'étiquette du fabricant de votre appareil. (L'étiquette du fabricant est un grand autocollant argenté apposé sur le corps de votre appareil.)



Enregistrez votre appareil sur
[Blackstoneproducts.com/register](https://blackstoneproducts.com/register)

PRÉSENTATION DE LA GARANTIE

North Atlantic Imports, le fabricant, garantira pendant un an à compter de l'achat toutes les pièces, la fabrication et les finitions. Ce sera l'option du fabricant 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 aucune responsabilité de la part de North Atlantic Imports, de ses agents ou employés, pour tout dommage indirect ou consécutif résultant d'une violation de la garantie. L'acheteur doit suivre les instructions d'utilisation du fabricant.

Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de la station de cuisson. Il est de la responsabilité de l'acheteur d'établir la période de garantie en vérifiant la date d'achat originale avec le reçu de vente original.

EXPLICATION DÉTAILLÉE DE LA GARANTIE

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 était destiné si, mais seulement si, il a été utilisé conformément à North Atlantic Imports LLC instructions exclusivement pour un usage domestique, et non pour un club privé ou public, à des fins institutionnelles ou commerciales.

L'obligation de North Atlantic Imports LLC en vertu de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, sans frais, de toute pièce ou pièces qui peuvent s'avérer, à la satisfaction de North Atlantic Imports LLC, défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien domestiques normaux 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. En cas de non-conformité à cette garantie 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 doit, sur notification et conformité de l'acheteur d'origine avec ces instructions, corriger 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 responsabilités résultant de son utilisation, qu'il soit utilisé conformément à North Atlantic Imports instructions LLC ou autrement.

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 en cas de violation de toute garantie. L'acheteur doit établir toutes les périodes de garantie applicables conformément à cette garantie en vérifiant la date d'achat originale en produisant le reçu de vente daté. Cette garantie ne s'applique 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 de 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 en tant que modèle de plancher ; à la discrétion de North Atlantic Imports.

North Atlantic Imports LLC n'offre aucune garantie quant aux accessoires ou pièces non fournis avec. Cette garantie ne s'applique 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.



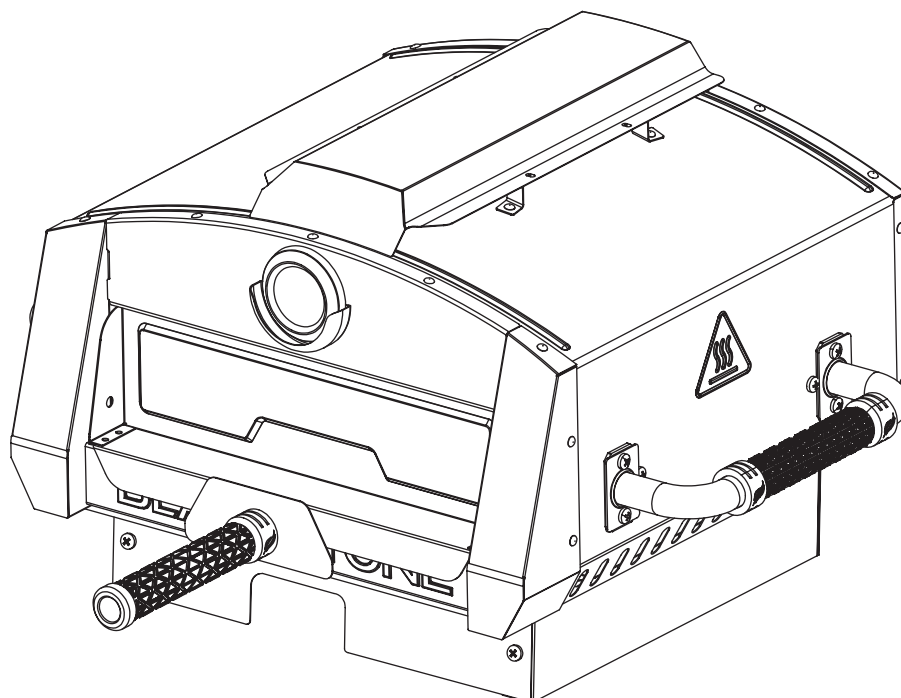


Cette page a été intentionnellement laissée vierge



Cette page a été intentionnellement laissée vierge





MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO DE PIZZA PORTÁTIL

KIT DE CONVERSIÓN PARA PLANCHAS DE 17"

TABLA DE CONTENIDO

GUÍA DE MONTAJE	02
USANDO SU BLACKSTONE.....	06
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	08
ACTIVA TU GARANTÍA.....	09

IMPORTANTE:

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

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Guarde este manual para referencia futura.

Instalador/Ensamblador: Deje estas instrucciones con el consumidor.

CLAVE DE ALERTA DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si NO SE evita, provocará la muerte o lesiones graves.

⚠ ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si NO SE evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si NO SE evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

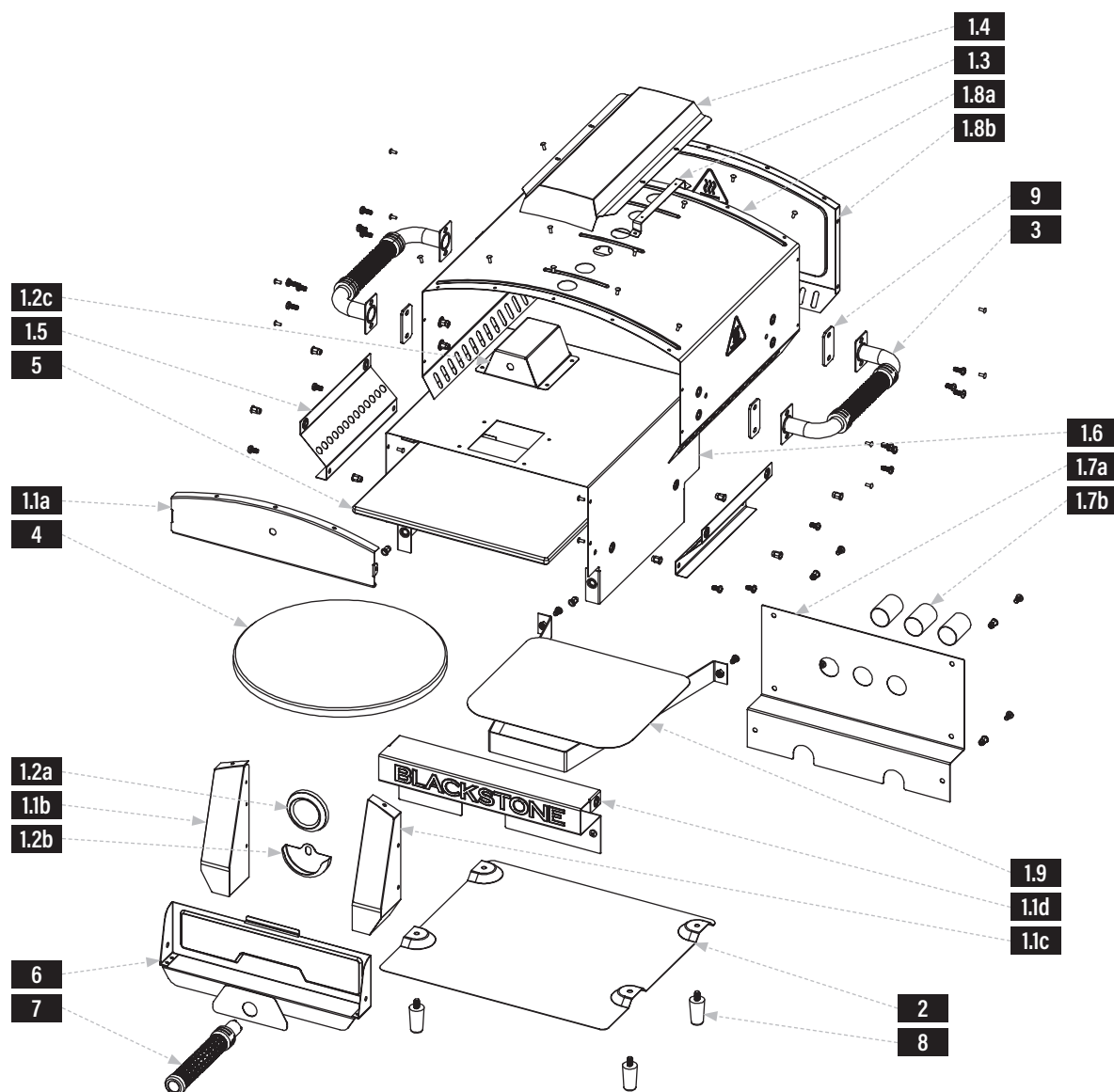
AVISO

Indica información que se considera importante, pero no relacionada con peligros (por ejemplo, mensajes relacionados con daños a la propiedad).



GUÍA DE MONTAJE

VISTA EN DESPIECE ORDENADO



LISTA DE PARTES

PIEZAS	CTD	PIEZAS	CTD	PIEZAS	CTD	PIEZAS	CTD
1.1a Panel de indicadores del horno superior	1	1.2a Termómetro	1	1.5 Soportes de la tapa del horno	2	1.8a Cubierta exterior del horno	1
1.1b Panel frontal izquierdo del horno	1	1.2b Escudo térmico del termómetro	1	1.6 Conjunto de protección térmica interior	1	1.8b Panel trasero del horno	1
1.1c Panel frontal derecho del horno	1	1.2c Soporte de retención del termómetro	1	1.7a Panel trasero de la cubierta interior	1	1.9 Montaje de estanterías de piedra	1
1.1d Panel frontal inferior del horno	1	1.3 Soportes de ventilación	2	1.7b Tubos radiantes	3		
		1.4 Cubierta de ventilación	1				



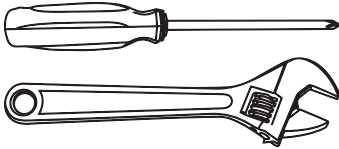
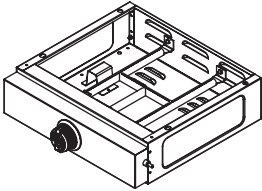
1 Cuerpo del horno (1 pieza)	2 Escudo térmico (1 pieza)	3 Asas laterales (2 piezas)
4 Piedra redonda (1 pieza)	5 Piedra cuadrada (1 pieza)	6 Puerta del horno (1 pieza)
7 Tirador de puerta (1 pieza)	8 Pies de horno (4 piezas)	9 Hojas de mica (4 piezas)

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Encuentre un área grande y limpia para ensamblar su electrodoméstico.
Retire todo el material de embalaje antes de ensamblar.

ATENCIÓN
Bordes afilados. Use guantes durante el montaje.

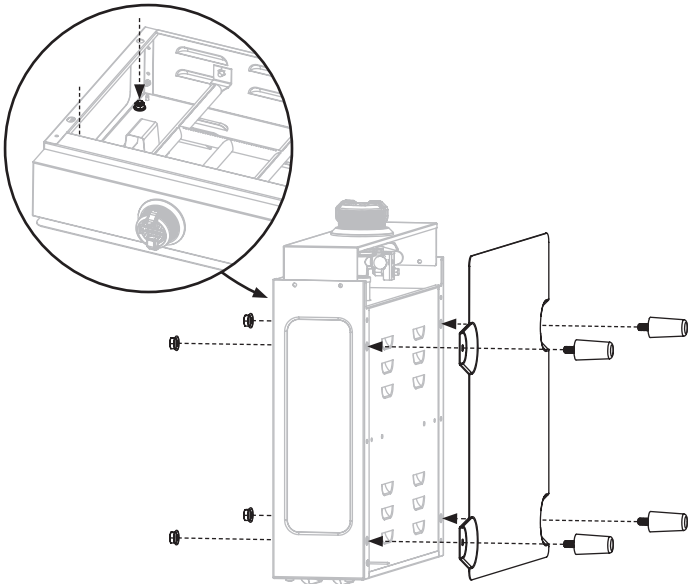
ATENCIÓN
Piezas pesadas. Dos personas deben armar este aparato.



NO INCLUIDO:
Base de plancha de 17"

HERRAMIENTAS NECESARIAS:
Destornillador de cabeza Phillips y llave ajustable

PASO 01 Coloque la base de la plancha (no incluida) sobre su parte posterior.
Retire las cuatro (4) tuercas con reborde M8 de las cuatro (4) patas del horno.
Use las cuatro (4) tuercas con reborde M8 para sujetar el escudo térmico y las cuatro (4) patas del horno a la parte inferior de la base de la parrilla.

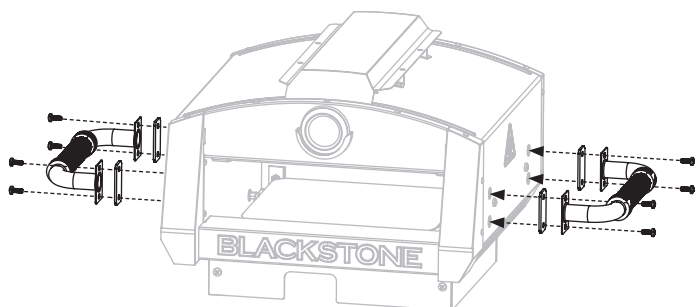




PASO 02 Retire los ocho (8) tornillos M6x12 de los paneles laterales del cuerpo del horno.

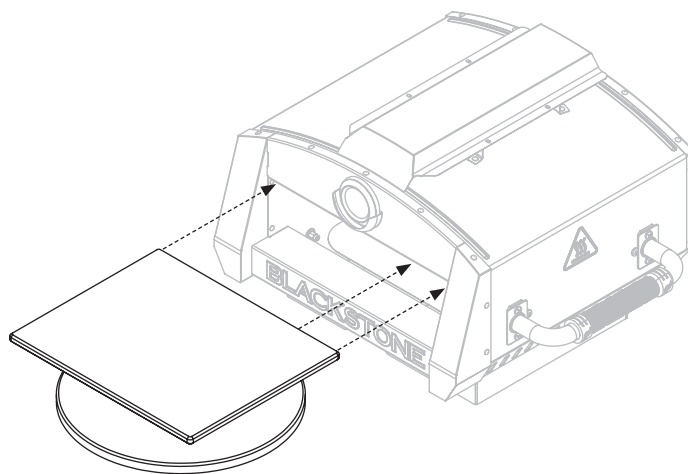
Use cuatro (4) tornillos M6x12 para instalar una (1) manija lateral y dos (2) láminas de mica en el panel lateral izquierdo del cuerpo del horno.

Repita con el panel lateral derecho del cuerpo del horno.



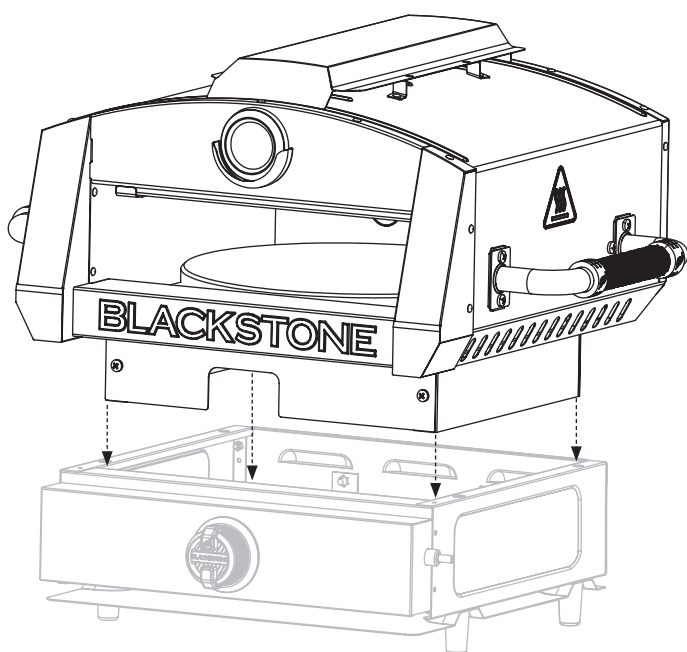
PASO 03 Deslice la piedra cuadrada en los soportes superiores de la cámara del horno.

Centre la piedra redonda en el piso de la cámara del horno.

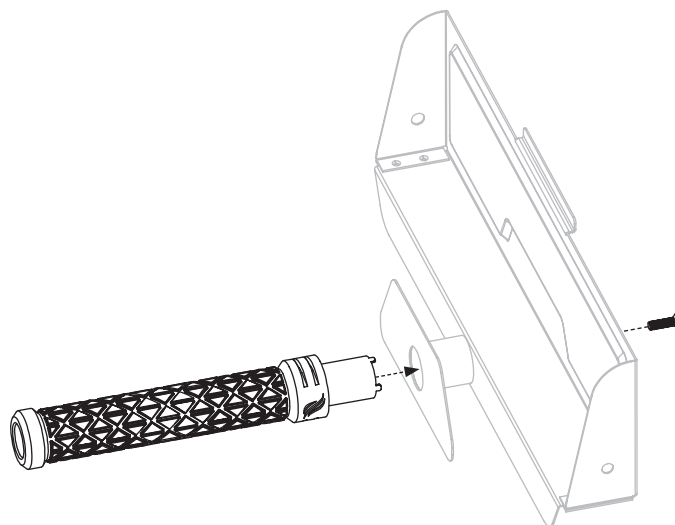


PASO 04 Con la ayuda de otra persona, coloque el horno de pizza en el cuerpo de la plancha.

Nota: Tenga mucho cuidado de no dañar los quemadores. No dejes que las piedras se deslicen.

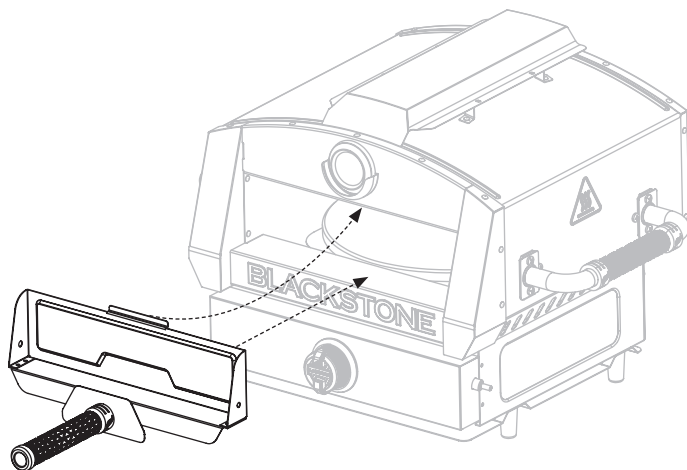


PASO 05 Retire el (1) tornillo M5 de la manija de la puerta. Use el (1) tornillo M5 para sujetar la manija de la puerta al frente de la puerta del horno.



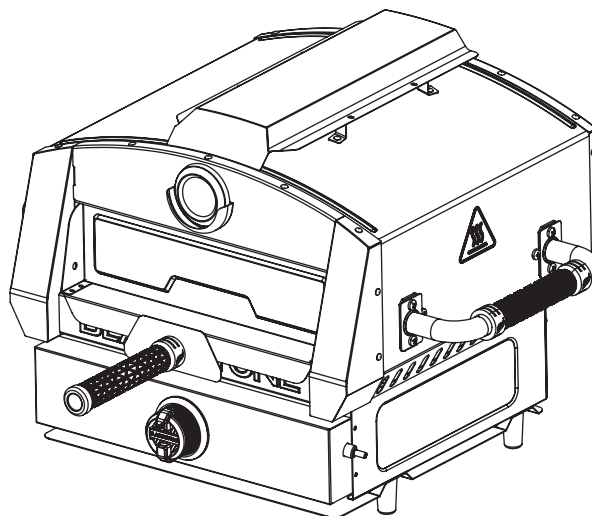


PASO 06 Incline el freno de la puerta detrás del panel de indicadores y coloque el conjunto de la puerta del horno en su lugar.



PASO 07 Continúe con el **USANDO SU BLACKSTONE**

Nota: Consulte el Manual del propietario de la plancha Blackstone para obtener instrucciones sobre la conexión de combustible.



⚠ ATENCIÓN

El mango se calentará mientras el aparato esté en uso.
No toque el mango mientras el aparato esté caliente.

AVISO

Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a las llamas mientras esté en uso.



USANDO SU BLACKSTONE

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

AVISO

NO USE jabón en la piedra de cocción. Esto dejará un sabor a jabón en la comida.

PASO 01 Lava la piedra de cocción con agua tibia.

PASO 02 Enjuague y seque completamente.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

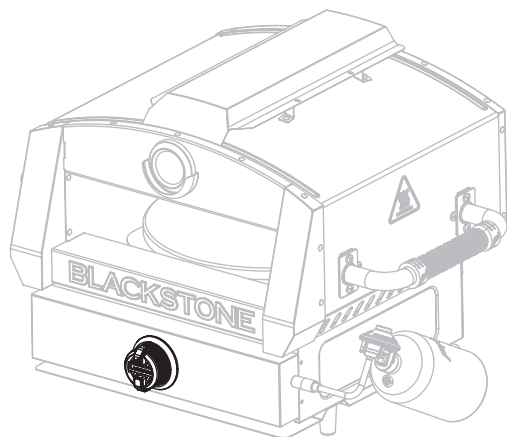
1. VÁLVULAS DE RETENCIÓN

PASO 01 Gire las perillas a la posición de APAGADO.

PASO 02 Empuje las perillas y suelte. Las perillas deben retroceder.

PASO 03 Si las perillas no retroceden, reemplace el ensamblaje de la válvula antes de usar el aparato.

PASO 04 Gire las perillas a BAJO y luego vuelva a APAGADO. Las perillas deben girar suavemente.



2. ENCENDIDO PIEZOELECTRICO DEL HORNO DE PIZZA

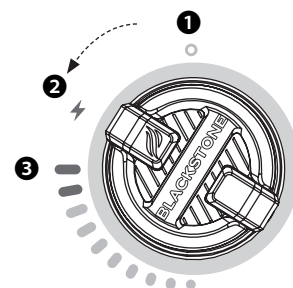
⚠ NO SE incline sobre el aparato mientras lo enciende.

PASO 01 Para precalentar el horno:

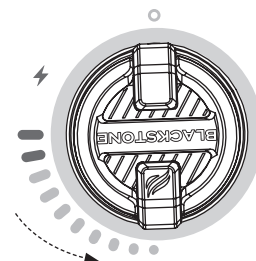
① Empuje la(s) perilla(s) de control para que empiece a fluir el gas.

② Gire la(s) perilla(s) de control en sentido antihorario para activar el motor de arranque.

③ Gire la(s) perilla(s) de control a ALTA.



PASO 02 Una vez que se alcance la temperatura deseada, gire la perilla de control a la posición baja durante el tiempo de cocción.



3. VERIFIQUE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Siempre revise la llama del quemador antes de usar.

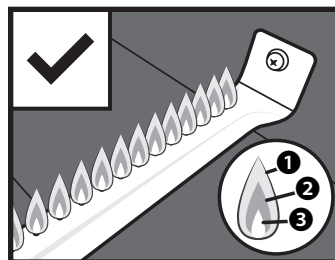
PASO 01 Encienda los quemadores y gire las perillas de ALTO a BAJO.

PASO 02 Mire debajo de la superficie de cocción para ver los quemadores. Cuando la perilla está en ALTO, las llamas deben ser más grandes que cuando la perilla está en BAJO.

⚠ ADVERTENCIA

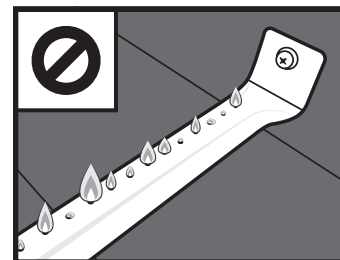
Un tubo de quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato. El quemador debe retirarse y limpiarse anualmente o siempre que se encuentren acumulaciones pesadas o insectos/nidos de insectos.

PATRÓN DE LLAMA DE QUEMADOR SALUDABLE



- ① Parpadeos de color amarillo.
- ② Color azul oscuro.
- ③ Azul vibrante.

LAS LLAMAS DEL QUEMADOR SON AMARILLAS O IRREGULARES



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



COCINAR EN TU BLACKSTONE

CÓMO UTILIZAR SU HORNO DE PIZZA

⚠ ADVERTENCIA

La manija de la puerta del horno se calienta mientras está en uso. Use manoplas/guantes aislantes para horno al abrir o tocar la manija de la puerta del horno.

PARA MEJORES RESULTADOS:

- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Gire la pizza 90° (un cuarto de vuelta) cuando el tiempo de cocción haya llegado a la mitad.

PIZZA FRESCA

PASO 01 Precaliente el horno a 700° F (380° C).

PASO 02 El tiempo de cocción de la pizza es de aproximadamente 2 a 4 minutos, según el tamaño y el grosor de la masa de la pizza. Los alimentos más espesos o más densos requieren más tiempo.

PASO 03 Saque la pizza cuando la masa haya alcanzado la preparación deseada o cuando los bordes de la masa de pizza estén dorados.

PIZZAS CONGELADAS, GALLETAS, ETC.

Siga las instrucciones del fabricante de alimentos en la caja/receta.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

AVISO

NO USE jabón en la piedra de cocción. Esto dejará un sabor a jabón en la comida.

PASO 01 Lava la piedra de cocción con agua tibia.

PASO 02 Enjuague y seque completamente.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Aplice una solución fuerte de detergente y agua, o use un limpiador de hornos con un cepillo para fregar en el interior de la tapa y el fondo del horno. Enjuague y deje secar completamente al aire.

ALMACENAMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

⚠ ADVERTENCIA

No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el aparato se enfríe a 115°F (45°C) antes de moverlo o almacenarlo.

⚠ Cuando no esté en uso, APAGUE el aparato girando las perillas de control del aparato a la posición de APAGADO y cerrando la válvula de combustible.

⚠ Cuando el suministro de gas esté conectado al aparato, guárdelo al aire libre en un lugar fresco, seco y bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

VÍDEO RECETAS

Encuentre recetas y consejos de cocina en:

blackstoneproducts.com/blogs/recipes

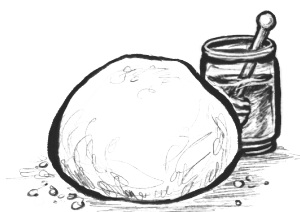
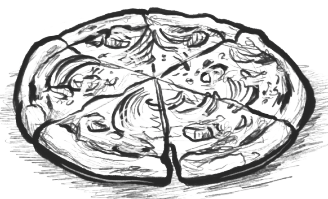
youtube.com/c/BlackstoneGriddles

@blackstoneproducts



MARGARITA CLÁSICA
Pizza

POLLO A LA BARBACOA Y TOCINO
Pizza



ESTILO DE NUEVA YORK
Masa para pizza

GUÍA DE AJUSTE DE LA CUBIERTA

Siempre cubra su electrodoméstico si lo almacena al aire libre.



Visit blackstoneproducts.com/support to find a cover that will fit your appliance.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SERVICIO AL CLIENTE

Visítenos en línea en blackstoneproducts.com/support

Para obtener ayuda sobre el uso del aparato, las piezas de repuesto o la garantía.

HORARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:



Lunes Viernes

7:00 am a 5:00 pm (MST)

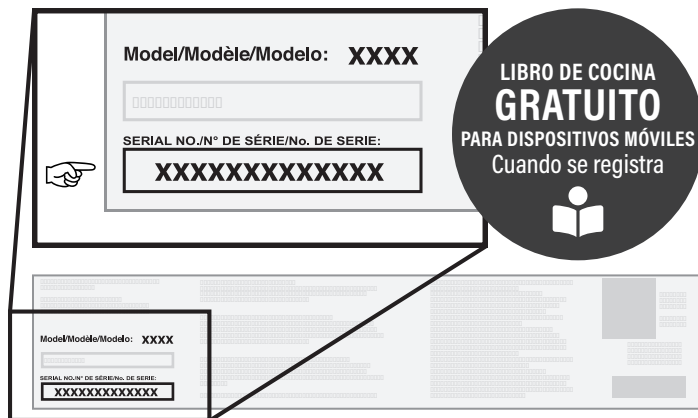


ACTIVA TU GARANTÍA

La garantía de 1 año de North Atlantic Imports LLC cubre las piezas de repuesto hasta un año después de la fecha de compra.

PARA HABILITAR ESTA GARANTÍA, DEBERÁ PROPORCIONAR:

☞ Número de serie de su electrodoméstico



El número de serie se puede encontrar en la etiqueta del fabricante de su electrodoméstico.

(La etiqueta del fabricante es una calcomanía plateada grande que se encuentra en el cuerpo de su electrodoméstico).



Registre su electrodoméstico en
[Blackstoneproducts.com/register](https://blackstoneproducts.com/register)

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA GARANTÍA

North Atlantic Imports, el fabricante, garantizará durante un año desde la compra todas las piezas, la mano de obra y los acabados. Será opción del fabricante reparar o reemplazar cualquiera de los elementos anteriores. Todas las garantías se limitan únicamente al comprador original. Esta garantía no cubre ninguna responsabilidad por parte de North Atlantic Imports, sus agentes o empleados, por daños indirectos o consecuentes 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 la falta de operación adecuada de la estación de cocción. Es responsabilidad del comprador establecer el período de garantía verificando la fecha de compra original con el recibo de compra original.

EXPLICACIÓN DETALLADA DE LA GARANTÍA.

North Atlantic Imports LLC garantiza al propietario que el producto cubierto por este acuerdo está libre de defectos de material y mano de obra en condiciones normales de uso y servicio para el que 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 privado o público, instituciones o fines comerciales.

La obligación de North Atlantic Imports LLC en virtud de esta garantía se limita a reemplazar o reparar, sin cargo, cualquier pieza o piezas que puedan resultar, a satisfacción de North Atlantic Imports LLC, como defectuosas bajo el uso y servicio doméstico normal dentro de los siguientes períodos establecidos de tiempo a partir de la fecha de compra; durante un año a partir de la compra, todas las piezas, el acabado y la mano de obra. En caso de que se manifieste alguna falta de conformidad con esta garantía durante los períodos de garantía aplicables mencionados anteriormente, el comprador original debe notificar a North Atlantic Imports LLC sobre el incumplimiento de la garantía dentro del período de garantía aplicable.

North Atlantic Imports LLC, previa notificación y cumplimiento por parte del comprador original de dichas instrucciones, corregirá dicha falta de conformidad mediante la reparación o el reemplazo de la pieza o piezas defectuosas.

La corrección en la forma prevista 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 todos los riesgos y responsabilidades que resulten del uso del mismo, ya sea que se use de acuerdo con North Atlantic Imports Instrucciones de LLC o de otra manera.

Esta garantía no cubre y pretende excluir cualquier responsabilidad por parte de North Atlantic, sus agentes, empleados o empleados, ya sea en virtud de esta garantía o implícitos 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 al verificar la fecha de compra original al presentar el recibo de compra fechado. Esta garantía NO SE aplicará a este producto ni a ninguna 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 que NO SE suministren con él. Esta garantía se aplicará únicamente dentro de los límites de los Estados Unidos de América. Esta garantía otorga derechos específicos al comprador original, y el comprador original también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.





Esta página se dejó en blanco intencionalmente



Esta página se dejó en blanco intencionalmente

