



# **BLAZE**<sup>TM</sup>

**OUTDOOR KITCHEN + GRILLS**



## **PREMIUM LTE SERIES USER GUIDE**

**Blaze LTE+ 30in Griddle**  
**Premium LTE Series**  
**Blaze LTE2 30in Griddle**

**BLZ-GRIDDLE-LTE30-LP/NG**  
**BLZ-GRIDDLE-LTE2-LP/NG**



SCAN TO REGISTER

**BlazeGrills.com**

## Table of Contents:

Unpacking Your Unit	02
Blaze Introduction / Records	03
General Safety and Installation Warnings	04 - 05
Specifications	06
Exploded View/ Parts	07
Clearance to combustibles	08 - 09
Safety Instructions/ leveling plate	10 - 11
Electrical Safety	12
Gas Safety and Installation Warnings	13
Rating Plate Location	13
Propane Connections	14
Natural Gas Connections	15
Fuel Conversions	16
Local Codes	17
Checking for Leaks	17
Installing the Appliance	18
Ventilation	19
First Time Operation	20 - 22
Perfect Pancake Recipe	23
How to Guide/Cleaning	24
Cleaning Your Griddle	25
Warranty	26

## Desembalaje de la Unidad:

 Recomendamos el uso de ayuda profesional durante la instalación de su unidad, ya que una instalación incorrecta puede afectar su garantía.

 Inspección del producto: Se realiza una inspección final de su producto en la fábrica para garantizar que se empaquete un producto de calidad. Verifique nuevamente si hay posibles daños de envío inmediatamente después de desembalar su plancha. Si el aparato presenta algún daño, comuníquese con su distribuidor de inmediato, ya que a menudo la empresa de transporte tiene un plazo para informar sobre daños. Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y películas plásticas protectoras antes de comenzar a cocinar y guarde el material de embalaje si hay daños de envío. Mantenga todo el embalaje y documente el estado del aparato a su llegada.

 Precaución: No deje la unidad bajo el sol con la película protectora, ya que hará que sea difícil de retirar y/o dejará marcas en los materiales que no están cubiertas por la garantía. Nunca coloque sus dedos dentro de las aberturas de observación en la placa de la plancha durante la extracción o reemplazo de la placa de la plancha, y nunca coloque sus dedos dentro de las aberturas de observación en la plancha en ningún momento, ya que podría producirse una lesión.

 Quemadores: Verifique los tubos de los quemadores y elimine cualquier obstrucción que pueda haber en los puertos o agujeros. Usar agua fría y un cepillo será suficiente. Asegúrese de que todos los cuerpos extraños se hayan eliminado del quemador antes de usarlo. Asegúrese de que la compuerta de aire en los quemadores esté ligeramente abierta (aproximadamente 1/8" para NG y 1/4" para LP). Al finalizar, asegúrese de que los quemadores estén alineados con el orificio de la válvula y asentados en la ranura del soporte. Esto se logra colocando primero el agujero del obturador del tubo del quemador de manera segura sobre el orificio de la válvula y asegurando que el poste macho en el chasis de la plancha repose en la ranura correspondiente en la parte trasera del quemador. No hacerlo podría resultar en un incendio y lesiones.





## Un Mensaje Especial para Nuestros Clientes:

¡Felicidades por la compra de un producto Blaze! En Blaze, nos enorgullecemos de crear soluciones de cocina al aire libre de alta calidad, duraderas e innovadoras que inspiran experiencias memorables y superan las expectativas. Nuestra pasión por la artesanía, el rendimiento y la vida al aire libre impulsa todo lo que hacemos.

Este manual ofrece instrucciones fáciles de seguir para la instalación, operación y mantenimiento de su plancha Blaze. Recomendamos leer este manual cuidadosamente antes de su primer uso para asegurar la seguridad, el cuidado adecuado y un rendimiento óptimo. Su plancha está diseñada y fabricada con una atención meticulosa al detalle, utilizando materiales de primera calidad y procesos de fabricación de vanguardia, para que pueda disfrutar de años de cocina al aire libre fiable, eficiente y satisfactoria.

Estamos comprometidos a ofrecer productos excepcionales y un servicio al cliente inigualable. Su satisfacción es nuestra principal prioridad y respaldamos la calidad y la mano de obra de cada producto Blaze.

Gracias por elegir Blaze y bienvenido a nuestra familia de entusiastas del aire libre. Esperamos ser parte de sus aventuras culinarias al aire libre y ayudarle a crear recuerdos valiosos con familiares y amigos.

Atentamente,

Blaze

Conforms to ANSI  
Z21.58-2022/CSA  
1.6-2022  
Outdoor Cooking

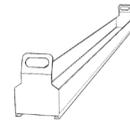
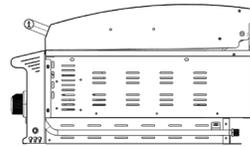


Lifetime limited warranty for complete warranty information, product must be registered to validate the warranty. Terms apply. See pg 26 for all details

## Por Favor, Conserve para Sus Registros:



Para su conveniencia, por favor registre la siguiente información, que se encuentra en la placa de datos ubicada en el panel lateral izquierdo de la plancha. Una segunda etiqueta con el número de modelo y el número de serie se encuentra en la parte inferior del lado derecho de la bandeja de goteo, y la tercera está ubicada en la caja. Por favor, consulte esta información al contactar a Blaze o a un agente de servicio autorizado. El número de serie se encuentra en la parte inferior de la bandeja de goteo. Las instrucciones de iluminación también se encuentran en la parte inferior de la bandeja de goteo.



MODELO #:

---

SERIE #:

---

FECHA DE COMPRA

---

LUGAR DE COMPRA:

---

TIPO DE GAS NG \_\_\_\_ LP \_\_\_\_

To the Installer:

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente antes de la instalación y entregue este manual al propietario.

Para el Propietario:

Guarde este manual en un lugar seguro para futuras referencias



# General Safety and Installation Warnings



## WARNING



**LEA LAS INSTRUCCIONES:** Por favor, lea este manual cuidadosamente y antes de usar su PLANCHA BLAZE para asegurar un funcionamiento, instalación y mantenimiento adecuados y para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones. Una instalación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Mantenga este manual a mano y no opere el equipo sin haberlo leído.



**SI HUELE GAS:** 1. Cierre el suministro de gas al electrodoméstico. 2. Apague cualquier llama abierta. 3. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



**PELIGRO DE EXPLOSIÓN:** No almacene gasolina, líquidos inflamables, ni cilindros de gas propano no conectados cerca del electrodoméstico. No caliente contenedores cerrados ni use carbón u otros combustibles sólidos en la plancha.



**UTILICE SOLO UN INSTALADOR PROFESIONAL CALIFICADO:** Solo un profesional calificado debe instalar y mantener la plancha. La ubicación y uso correctos son esenciales para un funcionamiento seguro y sin problemas. Las alteraciones no aprobadas anularán la garantía.



**HOT SURFACE:** No toque mientras esté caliente o expuesto a superficies calentadas.



**INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO:** Este electrodoméstico a gas debe instalarse de acuerdo con todos los códigos locales. En áreas sin códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 y el manejo y almacenamiento de gases petroleros, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1 para instalación de gas natural y propano.



**EN MASACHUSETTS:** Todos los productos a gas deben ser instalados por un plomero o gasista con licencia en Massachusetts. Se debe instalar una válvula de gas manual tipo "T" en la línea de suministro de gas de este electrodoméstico. Esto se aplica a las instalaciones permanentes de gas natural y propano, pero no a los tanques de propano de 20 libras.



**MANIPULE CON CUIDADO:** Utilice guantes o herramientas resistentes al calor para moverlo. Los bordes pueden ser afilados. No usar precaución puede resultar en lesiones o cortes.



**ESTE APARATO ES SOLO PARA USO EXTERIOR:** No lo opere en edificios, garajes ni en áreas cerradas. Esto podría resultar en la acumulación de monóxido de carbono, lo que podría causar lesiones o la muerte. Las planchas no están diseñadas ni destinadas para instalarse cerca de una ventana o ventilación que conduzca a la casa.



**PELIGRO DE INCENDIO:** Mantenga un extinguidor de incendios ABC accesible en todo momento. Nunca intente apagar un fuego de grasa con agua u otros líquidos. Nunca cocine sin la bandeja de goteo en su lugar. Nunca opere este electrodoméstico bajo los efectos del alcohol o drogas.



**ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:** Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo cromo (compuesto hexavalente), que el Estado de California sabe que causan cáncer y/o defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov)



**NOTA:** El fabricante no puede ser responsabilizado por daños o lesiones causados por el uso incorrecto de este electrodoméstico.



**LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES DEBEN SER INSPECCIONADOS Y LIMPIADOS ANTES DE CADA USO:**

Los nidos de arañas e insectos pueden obstruir el flujo de gas y causar un incendio conocido como "RETROCESO", que puede dañar el electrodoméstico y ser peligroso. Inspeccione y limpie los tubos frecuentemente.

Los retrocesos, también conocidos como incendios repentinos o erupciones de llamas, pueden ocurrir en las planchas cuando las grasas y jugos de los alimentos caen sobre los quemadores calientes o las brasas, causando una explosión repentina de llamas. Estos retrocesos producen un sonido característico similar a un "silbido". Si ocurre, apague inmediatamente los quemadores.



Una vez que se hayan enfriado, retírelos y límpielos con jabón, agua y un cepillo hasta eliminar todos los objetos extraños. Después de que estén completamente secos, vuelva a instalarlos.

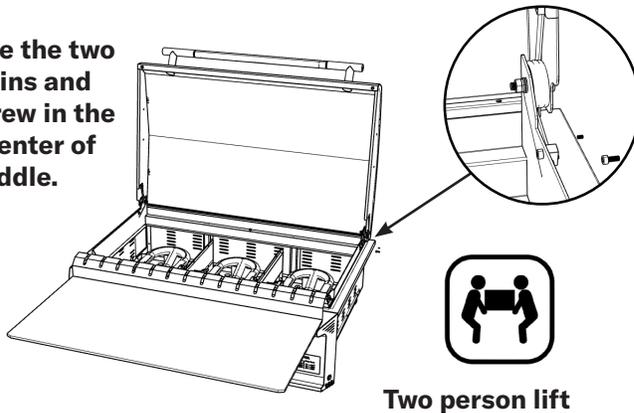
**LOS QUEMADORES DEBEN ESTAR ALINEADOS:**

Los productos Blaze se envían con pasadores/ tornillos que bloquean los quemadores en su lugar. Para un funcionamiento adecuado, los quemadores deben estar alineados con el orificio de la válvula y asentados en la ranura del soporte. Esto se logra colocando primero el orificio del regulador del tubo del quemador sobre el orificio de la válvula y asegurándose de

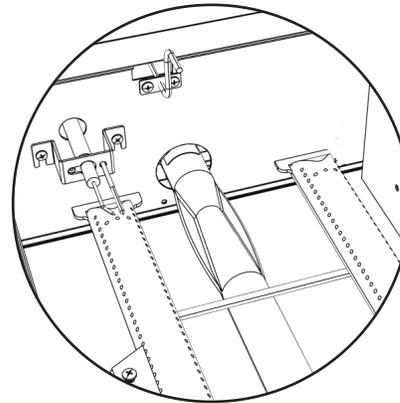
**Blaze products come "ready-to-use" but, in some instances like not lighting, it's essential to check burner alignment.**

**Step 1: Remove and lift away griddle cooking surface.**

Remove the two hood pins and the screw in the back center of the griddle.



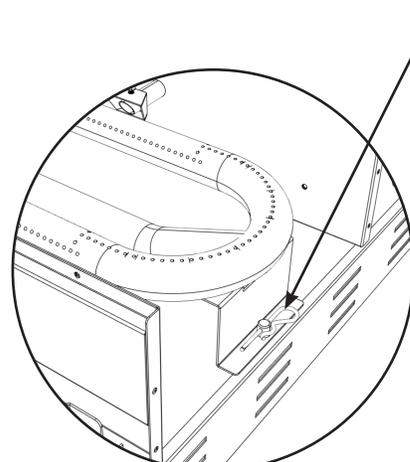
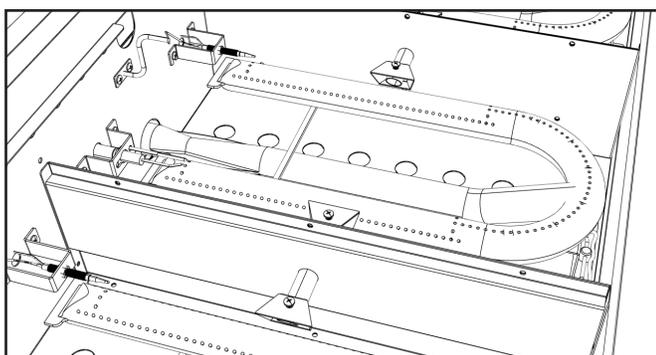
Two person lift



**Burner shutter hole. Burners must be aligned with the valve orifice and seated in the bracket slot.**

**Step 2:**

**Visually inspect alignment for all burners.**



**Blaze products ship to you with pins locking our burners in place.**

# Griddle Specifications

## Specifications:

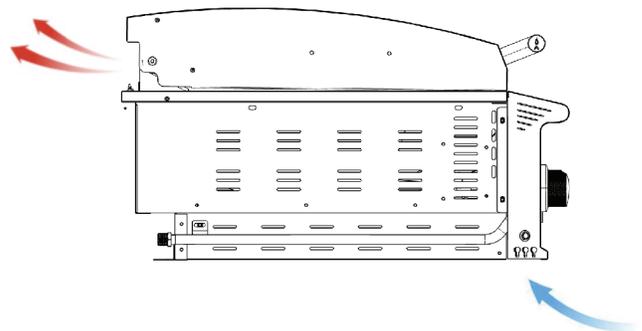
BTU Output	15,000 BTU per Burner (x2)
Back Burner	N/A
Total BTU	30,000 BTU'S
Primary Ignition	Push N' Turn FlameThrower
Secondary Ignition	Flashtube
Cooking Surface	27" W x 17 4/5" D
Total Cooking Area	480 sq.in
Flame Tamer	N/A
Zone Cooking	2 zones
Burner Type	U Shaped SS Tube Burner
Rotisserie	N/A
Gas Type	See rating place for size and gas type. see pg 16 for conversion instructions

**Solo para uso exterior:** El fabricante no puede ser responsable por daños o lesiones causados por el uso incorrecto. El funcionamiento seguro de la PLANCHA BLAZE depende de su correcta instalación. Solo un instalador profesional calificado y un técnico de servicio deben realizar ajustes y mantenimiento. La ubicación y el uso adecuados son esenciales para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas. Cualquier alteración no aprobada anulará la garantía del producto.

## Dimensions:

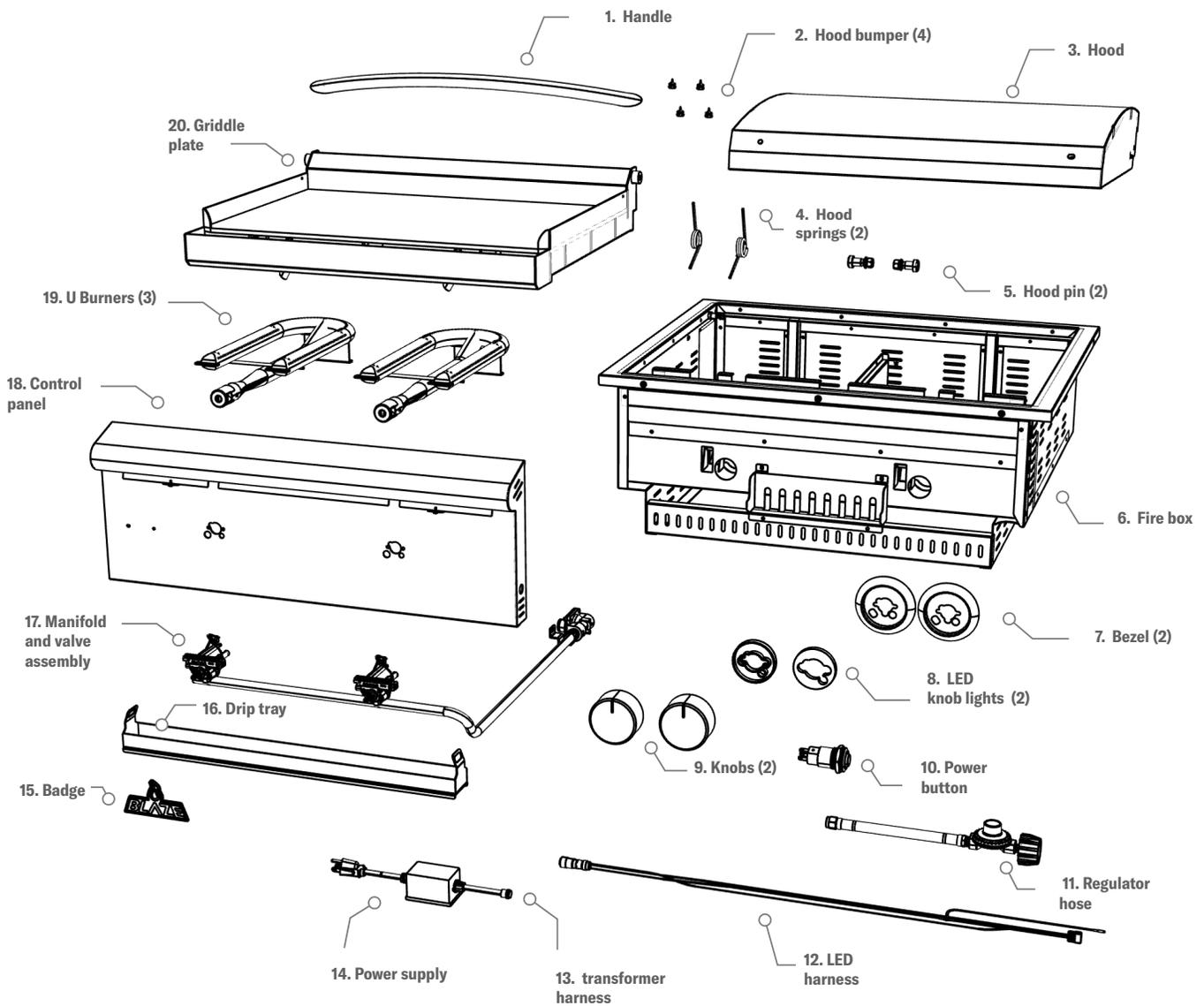
Product Dimensions	30 1/8" W x 27 1/5" D x 16 1/3" H
Cutout Dimensions:	28 1/4" W x 24 1/4" D x 11 3/4" H
Overall width of cavity	28 1/4"
Overall depth of cavity	24 1/4"
Overall height of cavity	11 3/4"
Clearance to combustible construction*	72" with vent-hood construction*
Clearance to combustible construction	18"
Clearance to protected combustible construction	12"
Overall height when open	27"

**Note:** Nota: Los aparatos de cocina al aire libre requieren un ESPACIO DE AIRE debajo, que permite un flujo de aire y una combustión adecuados. ESTE APARATO requiere un espacio de aire de 1". El espacio de aire cumple múltiples funciones, como prevenir la acumulación de calor en la cavidad de la isla y ayudar a proporcionar un flujo de aire adecuado para la combustión y/o la instalación en gabinetes.





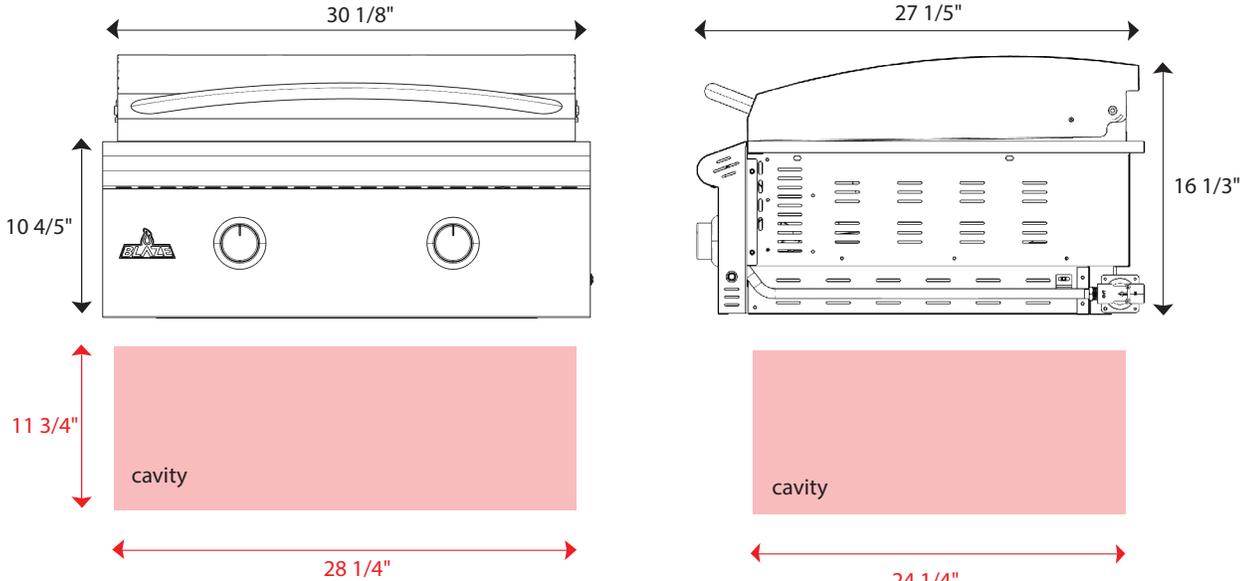
# Exploded View/Replacement Parts



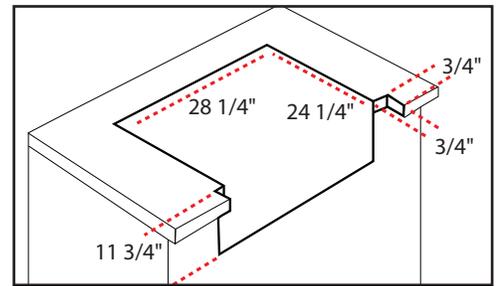
Blaze Part Number: Reference Guide

1. BLZ-GRIDDLELTE3-003	10. BLZ-LTE3-018	19. BLZ-GRIDDLE-003	
2. BLZ-32-012W	11. BLZ-LP-HOSE/REG	20. BLZ-GRIDDLELTE3-011	
3. BLZ-GRIDDLELTE3-004	12. BLZ-GRIDDLELTE3-002		
4. BLZ-GRIDDLELTE3-012	13. BLZ-GRIDDLELTE3-009		
5. BLZ-32-048	14. BLZ-GRIDDLELTE3-010		
6. BLZ-GRIDDLELTE3-005	15. BLZ-LTE3-016		
7. BLZ-LTE3-003	16. BLZ-GRIDDLELTE3-007		
8. BLZ-LTE3-001	17. BLZ-GRIDDLELTE3-008		
9. BLZ-LTE3-002	18. BLZ-GRIDDLELTE3-001		

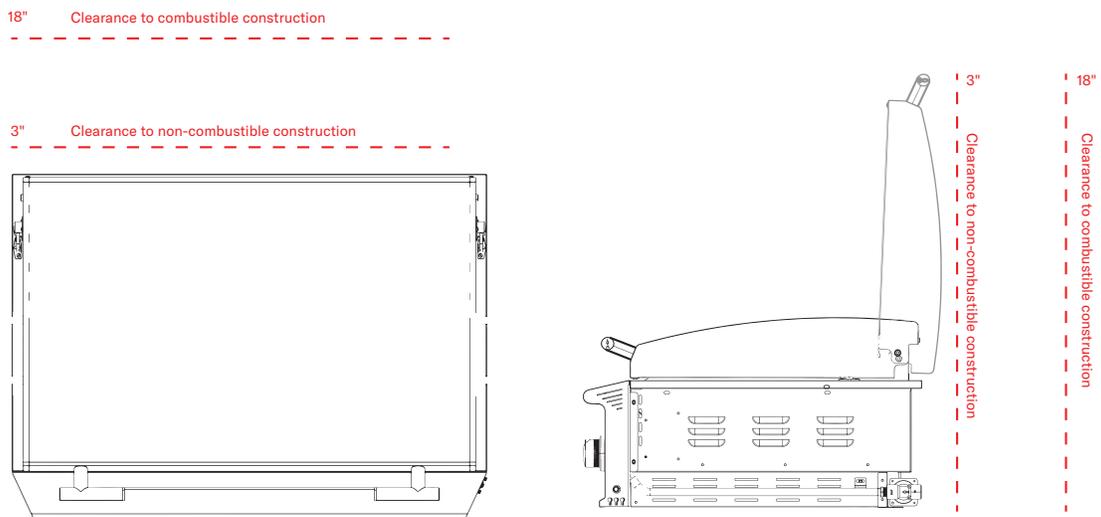
## Cavity Cutout Size



Si la encimera de su cocina exterior sobresale en el frente de la isla, será necesario recortar los bordes frontales de la encimera para que el aparato quede al ras con el frente de la encimera. El tamaño habitual del corte es de 3/4" por 3/4", pero Blaze recomienda colocar el producto en el corte y marcar el recorte según el ancho y profundidad deseados para un ajuste adecuado, debido a las preferencias personales variables.



## Distance to Rear Combustibles



**Warning:** Never preheat with griddle hood in the closed position. Do not cook for an extended period of time or leave unattended with the griddle lid closed. This can cause overheating and damage your griddle by causing excessive heating. Always, slowly heat your griddle to prevent warping.



## Distance to Overhead

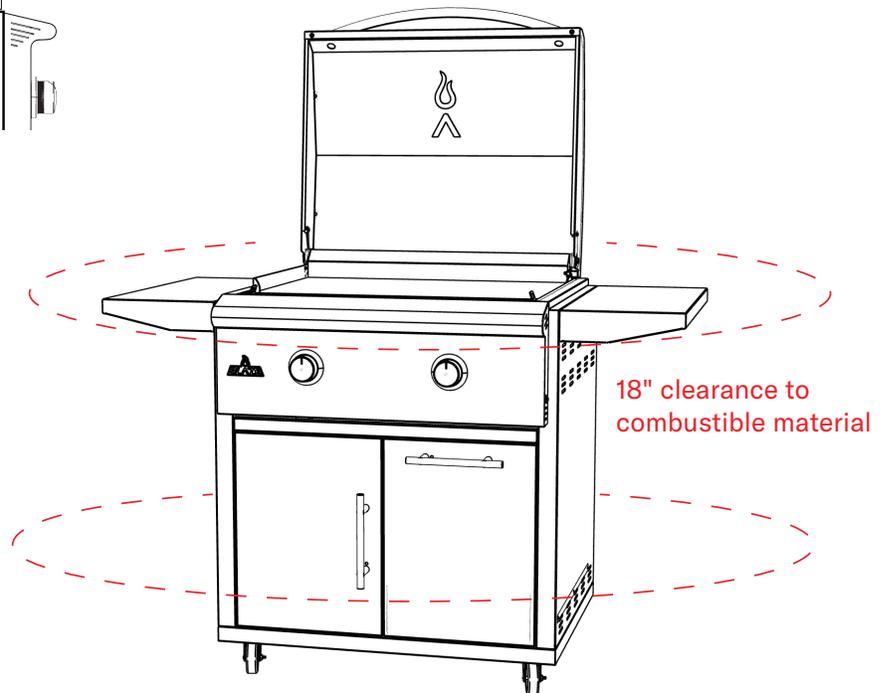
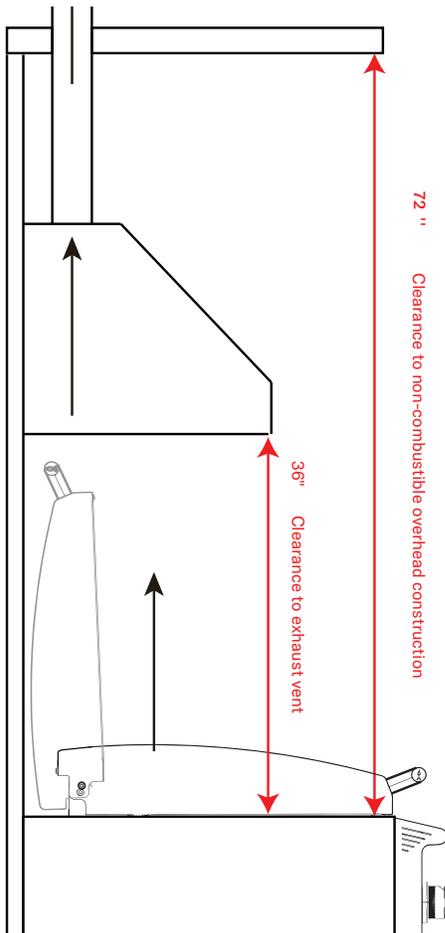
**Al instalar un electrodoméstico Blaze bajo una construcción superior:**

Se requiere una distancia mínima de 6 pies entre la encimera y todos los materiales combustibles. Cuando se instala debajo de materiales combustibles, el área sobre el electrodoméstico Blaze debe estar cubierta con una campana de ventilación aprobada por UL. La campana debe proteger la construcción superior, y el ventilador de extracción debe colocarse a 36 pulgadas sobre la superficie de cocción.

Es imperativo que un electrodoméstico Blaze no se instale bajo una construcción superior combustible sin protección.

Cuando se instala bajo una construcción superior no combustible, se recomienda aún una campana de ventilación. Los electrodomésticos a gas producen una gran cantidad de humo, por lo que el área cubierta debe estar bien ventilada.

Al usar una campana de ventilación, el área sobre la superficie de cocción debe estar cubierta con una campana más grande que el área de cocción del horno y con un mínimo de 1000 CFM para una aplicación exterior adecuada.



# Important Safety Instructions

- Nunca use el aparato en condiciones de viento. Si está ubicado en un área consistentemente ventosa (junto al mar, en la cima de una montaña, etc.), se requerirá un cortaviento. Los vientos que soplan hacia o a través del respiradero superior de la campana o dentro de la campana pueden causar un rendimiento deficiente y/o hacer que el panel de control y los botones se calienten peligrosamente.

Siempre abra la campana del aparato con cuidado, usando solo el mango; la campana puede estar caliente.

No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en un área donde se esté utilizando cualquier aparato. Nunca se les debe permitir tocar, sentarse o pararse sobre cualquier parte del aparato.

No almacene objetos que puedan atraer a los niños en los gabinetes sobre el aparato o dentro del aparato. Los niños que trepen sobre el aparato para alcanzar estos objetos podrían resultar gravemente heridos.

Use ropa adecuada al operar este aparato. Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato.

No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.

¡No use agua en incendios de grasa! Esto puede causar una explosión de vapor violenta. En su lugar, sofoca el fuego con un extintor multipropósito ABC.

**Ubicación del Aparato:** Más importante aún, este es un aparato para exteriores. Asegúrese de que su aparato esté ubicado a salvo de cualquier cosa que pueda prenderse fuego. En ningún caso debe usarse este aparato en interiores. Esto incluye garajes o cualquier otro área cerrada.\*\*

Este aparato de cocina al aire libre no está aprobado para ser instalado en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones. Los aparatos Blaze son solo para uso residencial de una sola familia.

Al determinar una ubicación adecuada, tenga en cuenta factores como la exposición al viento, la proximidad a caminos de tráfico y mantener las líneas de suministro de gas lo más cortas posible. No almacene materiales combustibles, gasolina o líquidos inflamables o vapores alrededor del aparato.

Tenga en cuenta que, dado que el aire caliente se eleva por encima del aparato Blaze durante su operación, se deben evitar las

ubicaciones cubiertas. No ubique el aparato Blaze donde un alero o toldo pueda cubrirlo.

NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación hacia este aparato. Mantenga los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente y/o bordes afilados y agresivos.

**Enclosure No Combustible:** El horno Blaze debe instalarse SOLO en un RECINTO NO COMBUSTIBLE. La determinación de si una ubicación es de construcción combustible o no combustible la realiza el bombero local, el inspector de construcción o la autoridad de seguridad local competente.

**Distancia de Materiales Combustibles:** Asegúrese de que su aparato permanezca a una distancia de al menos 14" de los lados y 5" de la parte posterior de cualquier material combustible como madera, paneles de yeso, papel y plantas. No almacene materiales combustibles, gasolina o líquidos inflamables o vapores alrededor del aparato. La estructura de la cocina al aire libre en sí debe estar completamente construida con materiales no combustibles.

**Ventilación Adecuada:** Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para el aparato, el carrito de la parrilla y/o la cavidad de la isla. Esto es necesario no solo para una combustión adecuada, sino también para evitar la acumulación de gas. Aunque la cantidad de ventilación requerida varía de un caso a otro, consulte con su profesional licenciado local y el código local para los requisitos adecuados de ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto libres y despejadas de escombros.

**Superficie Firme y Nivelada:** Use su aparato solo en una superficie firme y nivelada. Este aparato no está diseñado para vehículos recreativos y no debe instalarse en un bote o embarcación marina.

**Protección Contra el Clima:** Mantenga el aparato protegido de condiciones climáticas adversas, incluyendo lluvia y viento. El viento, particularmente el que sopla hacia la parte trasera de la parrilla, puede afectar la salida de humo de la parrilla. Esto puede hacer que el calor se acumule detrás del panel de control, potencialmente creando una fuga de gas, daño al producto e incluso lesiones.

**Acceso para Mantenimiento:** Cuando su aparato esté instalado, deberá poder acceder a la línea de suministro de gas, incluyendo la tubería o manguera de gas, el regulador de gas, el cilindro de gas y cualquier válvula de cierre. Permita acceso claro a toda la manguera de suministro de gas y al regulador.



- **Enclosure No Combustible:** La plancha Blaze debe instalarse SOLAMENTE en un RECINTO NO COMBUSTIBLE. La determinación de si una ubicación es de construcción combustible o no combustible la realiza el bombero local, el inspector de construcción o la autoridad de seguridad local competente.
- **Distancia de Materiales Combustibles:** Asegúrese de que su aparato permanezca a una distancia de al menos 18" de los lados y 18" de la parte posterior de cualquier material combustible, como madera, paneles de yeso, papel y plantas. No almacene materiales combustibles, gasolina o líquidos o vapores inflamables alrededor del aparato. La estructura de la cocina al aire libre debe estar construida completamente con materiales no combustibles. BlazeGrills.com ofrece una chaqueta aislante que puede utilizarse para aumentar la protección de la construcción circundante.

**AVentilación Adecuada:** Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para el aparato, el carrito de la plancha y/o la cavidad de la isla. Esto es necesario no solo para una combustión adecuada, sino también para prevenir la acumulación de gas. Aunque la cantidad de ventilación requerida varía según el caso, consulte con su profesional licenciado local y el código local para los requisitos de ventilación adecuados. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto libres y despejadas de escombros.

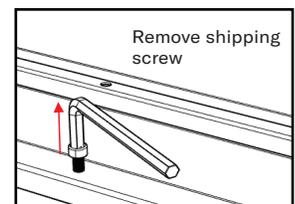
- **Locate outdoors only:** Como con cualquier aparato de gas, el monóxido de carbono dañino se produce durante el proceso de combustión y no debe permitirse que se acumule en un espacio confinado.
- Tenga en cuenta que, dado que el aire caliente se eleva por encima de la plancha Blaze durante su operación, se deben evitar las ubicaciones cubiertas. No ubique la plancha Blaze donde un alero o toldo pueda cubrirla.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico y las mangueras de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente y/o bordes afilados y agresivos.
- Firme y Nivelada: Use su aparato solo en una superficie firme y nivelada. Este aparato no está diseñado para vehículos recreativos y no debe instalarse en un bote o embarcación marina
- **Protección Contra el Clima: Mantenga el aparato protegido de condiciones meteorológicas**

**adversas, incluyendo lluvia y viento. El viento, especialmente el que sopla hacia la parte trasera de la plancha, puede afectar la salida de humo de la plancha. Esto puede hacer que el calor se acumule detrás del panel de control, potencialmente causando una fuga de gas, daño al producto e incluso lesiones**

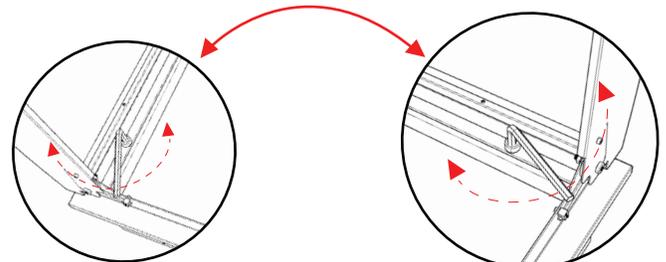
- **Acceso para Mantenimiento:** Cuando su aparato esté instalado, debe poder acceder a la línea de suministro de gas, incluyendo la tubería o manguera de gas, el regulador de gas, el cilindro de gas y cualquier válvula de cierre. Permita un acceso claro a toda la manguera de suministro de gas y al regulador.\*\*
- **Partial Enclosures:** Muchos patios tienen áreas parcialmente cerradas, como balcones y pérgolas. En algunos casos, es difícil decidir si estas áreas parcialmente cerradas deben clasificarse como interiores, especialmente en términos de ventilación permanente (no cerrable). Consulte con la AHJ (Autoridad Competente) o con un contratista local en caso de duda. Este aparato de cocina al aire libre no debe ubicarse en un entorno interior.

## Griddle Plate Leveling

Una vez que su aparato esté instalado en la encimera o carrito, retire el tornillo de envío central antes de nivelar. El tornillo de envío se encuentra en el medio de los dos tornillos de nivelación en la parte posterior de la placa de la plancha.



Su plancha puede no estar perfectamente nivelada después de instalarla en la encimera o carrito. Para nivelar su plancha, utilice un nivel de burbuja sobre la placa de la plancha y una llave Allen. Hay dos tornillos de nivelación en la parte posterior de la placa de la plancha; estos tornillos deben apretarse o aflojarse para nivelar la placa de la plancha.



# Electrical Safety and Installation Warnings

- **Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión**
- La clasificación eléctrica marcada del cable o extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
- El cable debe colocarse de manera que no toque superficies calientes, bordes afilados ni cuelgue sobre la encimera (donde pueda ser tirado o tropezado accidentalmente).
- Las extensiones para exteriores deben usarse con productos adecuados para uso exterior. Están marcadas con el sufijo "W" o "W-A" y con una etiqueta que indique "Apto para Uso con Electrodomésticos Exteriores".
- Para protegerse contra descargas eléctricas, el cable de alimentación y el enchufe deben mantenerse secos y fuera del suelo. No limpie este producto con rociadores de agua ni pulverice limpiadores en el área del zócalo de la lámpara.
- La gasolina, el líquido para encendedores u otros líquidos y vapores inflamables nunca deben almacenarse en el área de este electrodoméstico ni en otros electrodomésticos.
- Antes de la instalación o el servicio, desconecte el suministro de energía al área

de trabajo quitando el fusible, "desactivando" el disyuntor o desconectando la unidad.

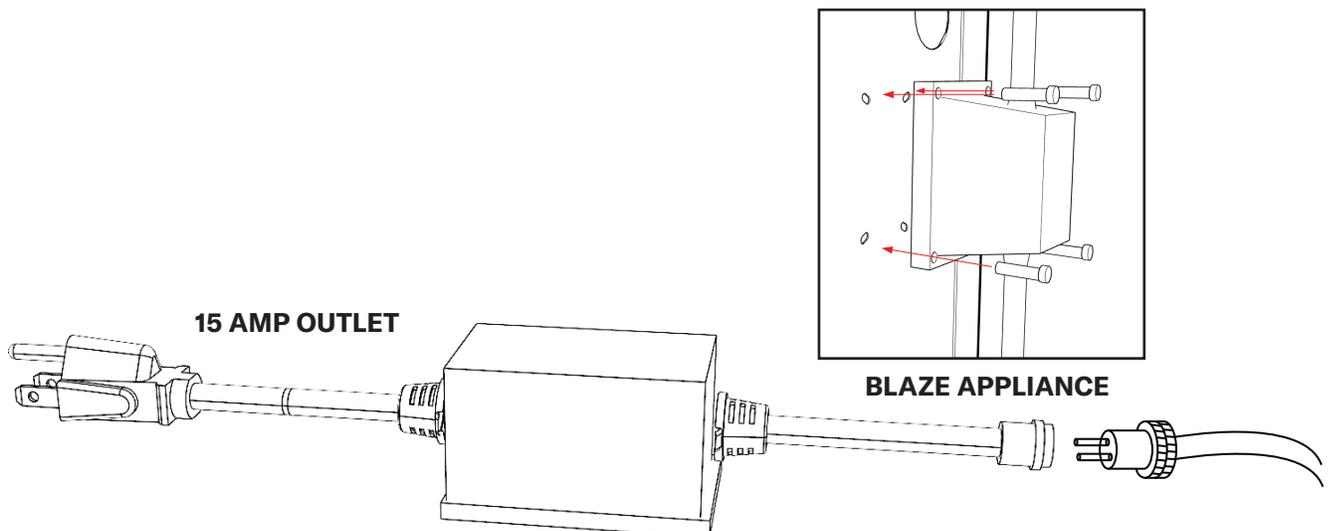
NOTA: Utilice un disyuntor de 15 AMP con protección GFI. No opere ningún electrodoméstico con un cable de alimentación o enchufe dañado, y no opere ningún electrodoméstico después de que haya fallado o sufrido daños de cualquier tipo. Si esto ocurre, devuelva el electrodoméstico a la instalación de servicio autorizado más cercana para su examen, reparación o ajuste.

Este electrodoméstico cumple con todos los códigos de seguridad eléctrica uniformes y regulaciones de conexión a tierra eléctrica. Instale la unidad de acuerdo con los códigos locales o con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 o CSA C22.1 en su ausencia.

NOTA: Esta plancha utiliza un "transformador" para suministrar energía a las luces LED y las luces internas. Este diagrama muestra la conexión al transformador.

Recuerda montar tu enchufe de 15 amperios usando los 4 agujeros en el interior del carrito de la parrilla. Si estás utilizando una instalación empotrada, monta el enchufe en la pared trasera del alojamiento empotrado.

N'oubliez pas de monter votre prise de 15 ampères en utilisant les 4 trous à l'intérieur du chariot du grill. Si vous utilisez une installation encastrée, montez la prise sur le mur arrière du logement encastré.





# Gas Safety and Installation Warnings

## **WARNING**



SIEMPRE REVISE SI HAY FUGAS DESPUÉS DE CAMBIAR EL CILINDRO DE LP. Encontrar y/o arreglar una fuga de gas NO es un procedimiento de "HÁGALO USTED MISMO" – USE SOLO UN PROFESIONAL.



ADVERTENCIA: NO FUME MIENTRAS REALIZA LA PRUEBA DE FUGAS. Cualquier llama abierta encenderá el gas.



NUNCA USE EL APARATO SIN ANTES REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS EN LAS CONEXIONES DE GAS, INCLUYENDO TODAS LAS VÁLVULAS, ACCESORIOS, LÍNEAS, ETC. (SE DEBE VERIFICAR TODAS LAS CONEXIONES DE GAS).



Para prevenir riesgos de incendio o explosión, realice la prueba de fugas solo en exteriores.



ADVERTENCIA: NO USE LLAMA ABIERTA PARA VERIFICAR FUGAS. EL USO DE UNA LLAMA ABIERTA PODRÍA RESULTAR EN UN INCENDIO, EXPLOSIÓN Y DAÑOS PERSONALES.



Verifique que las mangueras flexibles no tengan cortes ni desgaste que puedan afectar la seguridad antes de cada uso. Solo debe usarse la manguera y el regulador suministrados de fábrica. Utilice únicamente el regulador y las mangueras de repuesto especificados por Blaze.

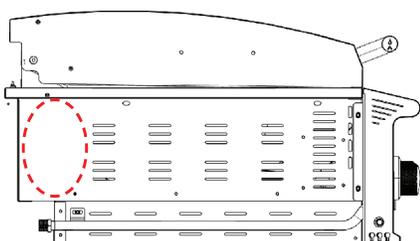


ADVERTENCIA: NO USE UN CILINDRO DE LP DENTADO, EXPIRADO O ROSTRO.

## Gas Safety:

Todas las conexiones de gas deben ser realizadas por un técnico profesional calificado y de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural CAN/CGA-B149.1, o el Código de Instalación de Propano CAN/CGA-B149.2.

- Especificaciones del Gas: Asegúrese de que el gas suministrado al electrodoméstico coincida con el modelo que compró. Un electrodoméstico de gas natural requiere gas natural para operar; un electrodoméstico de LP requiere gas propano líquido para operar. Verifique la etiqueta de clasificación en el lado izquierdo exterior de la unidad.



**RATING  
PLATE  
LOCATION**

- No gire la manguera de suministro de gas.
- Nunca conecte el aparato a una línea de suministro de gas no regulada. Los electrodomésticos operados sin regulador son inseguros y no serán reparados hasta que se instalen correctamente y de manera segura. La operación insegura sin un regulador de gas anulará la garantía del electrodoméstico.
- Los electrodomésticos operados con gas natural (NG) deben instalarse con el regulador de NG suministrado con la unidad y ajustado a una presión de 4.0" de columna de agua.  
  
Los electrodomésticos operados con gas propano líquido (LP) deben instalarse con un regulador de LP ajustado a una presión de 11" de columna de agua.
- NUNCA CONECTE EL APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS NO REGULADO.

# Gas Connections

## Procedure for LP Cylinder Connection (20lbs):

Toda la purga y el llenado de cilindros de LP deben ser realizados por personal calificado en la industria del gas LP.

### Transporte y almacenamiento de cilindros de LP:

Transporte solo un cilindro a la vez, asegurándose de que el cilindro esté fijado en posición vertical con la válvula de control cerrada y el tapón de polvo en su lugar. Almacene los cilindros en posición vertical, al aire libre — no en edificios, garajes ni en áreas cerradas — y fuera del alcance de los niños.

### Connecting LP Cylinders:

**Step 1:** Instale el conjunto de manguera y regulador suministrado por fábrica como se muestra. Conecte el extremo de rosca de 3/8" de la manguera al acoplamiento de la plancha usando una llave abierta de 3/4". No aplique sellador de tuberías en la conexión de rosca de 3/8".

**Step 2:** Conecte el regulador al cilindro de LP y apriételo a mano, sin usar una llave. Verifique si hay fugas utilizando una solución de agua con jabón.

### Replacing LP Cylinder:

**Step 1:** Para desconectar después de usar la plancha, gire los mandos de los quemadores a la posición de APAGADO.

**Step 2:** Cierre la válvula del cilindro girando la rueda manual en el sentido antihorario hasta que se detenga.

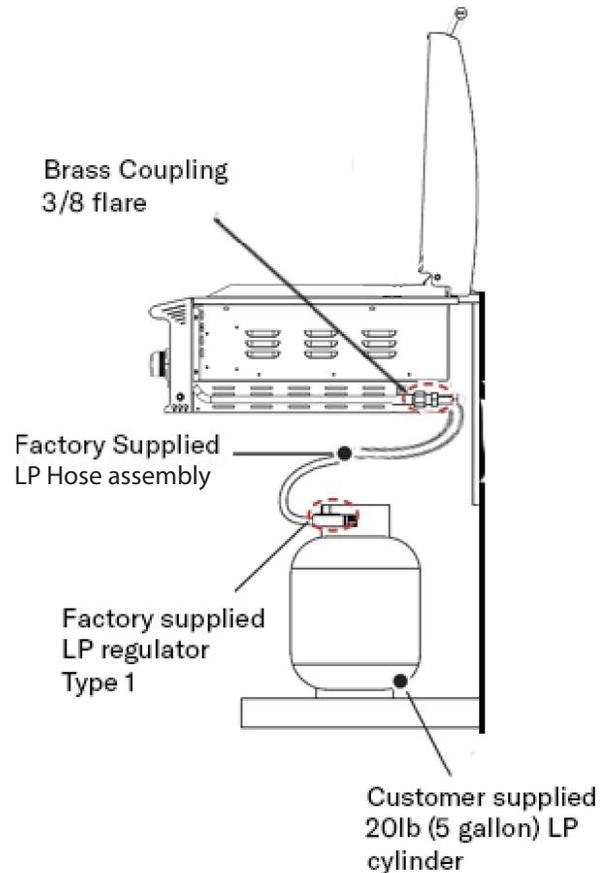
**Step 3: Desconecte el regulador del cilindro de LP.**

**Step 4:** Replace LP cylinder and connect regulator hose. Check for leaks.

**Nota:** Un recinto para el cilindro de gas LP debe estar ventilado a la altura de la válvula del cilindro y a nivel del suelo. La efectividad de las aberturas para fines de ventilación se determinará con el cilindro de suministro de gas LP en su lugar. (Consulte las páginas 19-21).

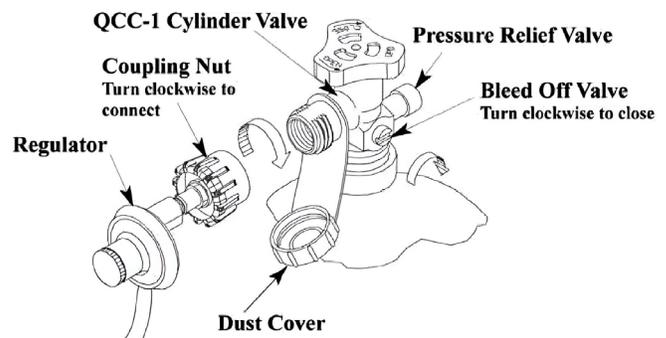
**ADVERTENCIA:** No coloque más de un cilindro en el recinto de la base del gabinete en ningún momento.

Install the factory-supplied hose and regulator assembly as shown:



### TYPICAL BOTTLE LP GAS

The LP pressure regulator and hose supplied with this unit must be used without alteration:





## Natural Gas Installation:

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, B149.2.

- Este electrodoméstico de gas y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 5/8 psi (3.5 kPa).
- Este electrodoméstico debe ser aislado del sistema de tuberías de gas cerrando su válvula manual de cierre individual durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).

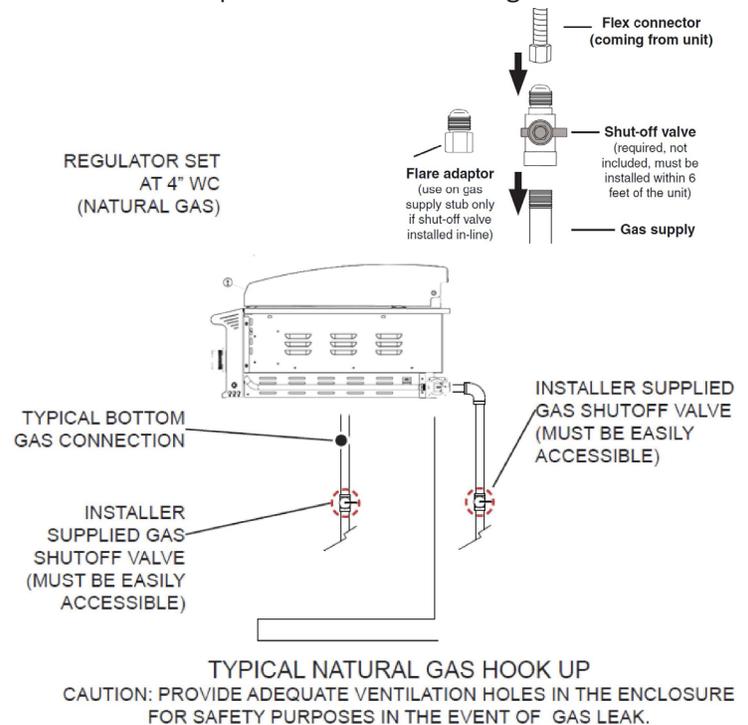
### Si la plancha de gas está construida de fábrica para Gas Natural:

The regulator supplied is set for 4" water column (wc). The regulator is convertible to 11 in wc (2.49 kPa) for plumb-in system LP application. Do not use with a 20-lb LP cylinder. Make sure that the regulator is set for the correct gas type. To check, remove the brass hex cap. You will find the conversion plastic pin attached to the cap to the underside of the cap. If the disc (1/2 in. diameter) of the pin is close to the cap, then the regulator is set for Natural Gas. If the disc is at the tip of the pin, away from the brass cap, the regulator is set for system LP application. To convert to Natural Gas, remove the plastic conversion pin and invert and replace it back in a manner such that the disc is close to the brass cap. For both Natural and LP, the maximum inlet pressure is 14 in wc (3.5 kPa).



## Natural Gas Connection:

- Conecte un conector flexible adecuado para gas natural al regulador de la plancha ubicado en la esquina trasera derecha del aparato. Se recomienda usar un conector flexible con un diámetro mínimo de 5/8" o mayor.
- Selle todas las conexiones no roscadas con sellador de roscas o cinta de Teflón. Asegúrese de que esté clasificada para aparatos de gas.
- Verifique los controles del aparato para asegurarse de que todas las válvulas de control estén en la posición de APAGADO.
- Abra el suministro de gas principal y revise todas las conexiones en busca de fugas utilizando una solución de agua con jabón como se describe en la sección de prueba de fugas.
- El regulador utilizado debe estar ajustado a 4" de columna de agua y es solo para uso con gas natural.
- Nota: La mayoría de los reguladores de baja presión tienen una flecha direccional que indica la dirección en la que debe fluir el gas. Asegúrese de que la flecha apunte en la dirección del aparato.
- Se debe instalar una válvula de cierre de gas suministrada por el instalador en un lugar accesible.



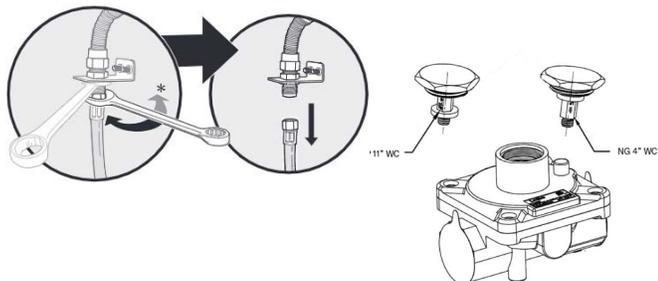
# Fuel Conversion

## Convertible Gas Regulator (if applicable):

- **Precaución:** Esto debe ser realizado únicamente por un profesional de gas licenciado. (Un video sobre la conversión de su aparato Blaze está disponible en el sitio web de Blaze para ayudar con las instrucciones a continuación: [www.blazegrills.com](http://www.blazegrills.com))

Actualmente, todas las planchas a gas natural vienen equipadas con un regulador adecuado para su uso con gas natural o propano de baja presión.

- Al convertir a gas propano, el tipo de cilindro de propano más común es un cilindro portátil de tamaño pequeño (típicamente de 5 galones o 20 libras). El regulador preinstalado deberá ser convertido para gas LP (consulte a continuación) y se deberá añadir una manguera y regulador de baja presión secundaria con una presión de salida ajustada a aproximadamente 11" de columna de agua. Si se tiene la intención de usar propano de un tanque más grande instalado permanentemente en el lugar, el regulador incluido con el aparato solo necesitará ser convertido para usar con combustible LP (consulte la Conversión de Regulador NG-LP a continuación). Tenga en cuenta que este regulador incluido solo puede soportar una presión de entrada de 0.5 PSI o aproximadamente 14 pulgadas de columna de agua. Cualquier presión superior en el lugar deberá ser regulada antes de conectarla al regulador del aparato. Consulte con su proveedor local de gas propano para confirmar la presión del gas en la línea de suministro que alimenta el aparato. If converting to Natural Gas, a low-pressure regulator with an outbound pressure set to 4" of Water Column pressure must be used.
- Con cualquiera de las configuraciones, recuerde siempre verificar si hay fugas de gas una vez que el trabajo esté completo (consulte la sección sobre la comprobación de fugas de gas).



## Fuel (Gas) Conversion Instructions for Blaze gas griddle:

**Precaución:** Esto debe ser realizado únicamente por un profesional de gas licenciado. **Main Burners:**

**Step 1:** Retire la placa de la plancha para exponer los quemadores principales del aparato. Consulte la página 5.

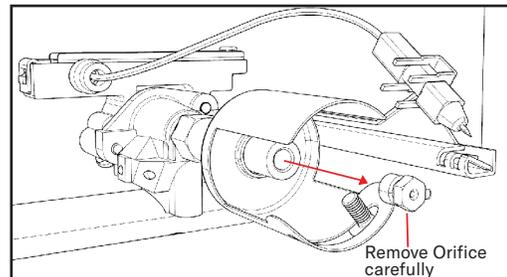
**Step 2:** En la parte superior trasera de cada quemador hay un conjunto de tornillos. Retire los tornillos. (A menos que ya se hayan retirado antes de la instalación en una cocina al aire libre). Consulte la página 5.

**Step 3:** Para retirar el quemador, levante el quemador hacia arriba y deslícelo hacia la parte trasera del aparato. Repita este proceso para cada quemador.

**Step 4:** Donde estaba ubicado el quemador anteriormente, el espacio vacío debería conectar con la válvula principal a través del agujero en la base.

**Step 5:** Dentro del espacio encontrará el extremo de la válvula (hacia el frente del aparato), con un orificio (accesorio de latón) atornillado al extremo del vástago de la válvula.

**Step 6:** Retire cuidadosamente el orificio con un juego de llaves de vaso de 6 mm y una extensión. (¡Estos son extremadamente frágiles! Al desenroscar, sea extremadamente suave, ya que podría romper fácilmente el accesorio de latón y necesitar reemplazar la válvula).



**Step 7:** Una vez que se retire el orificio antiguo, reemplácelo con el nuevo orificio (repita para todos los quemadores). Al reinstalar el orificio, no lo apriete en exceso o dañará el accesorio de latón. ¡Se necesita muy poca presión!!!!



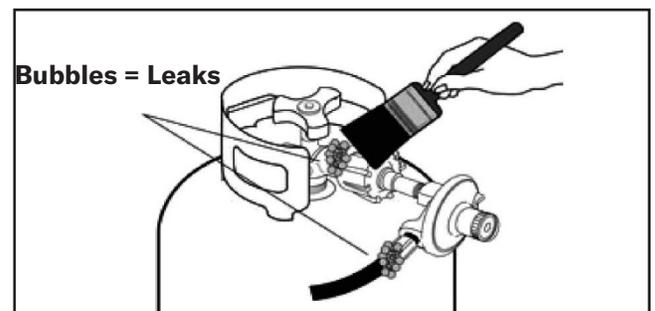
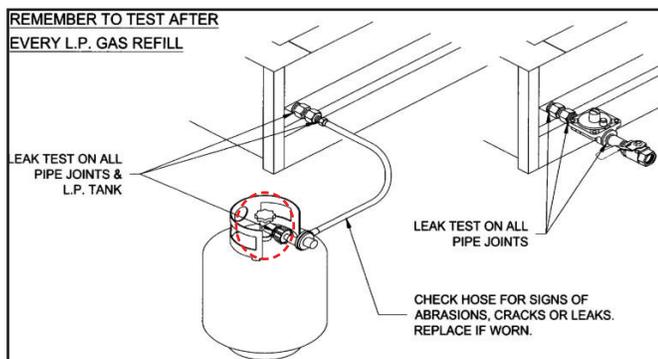
## Local Codes:

- El aparato con sistema LP autoconfigurado está diseñado y certificado para ser utilizado con un cilindro estándar de 20 lb, 12 1/4" de diámetro y 18" de altura con roscas de conexión a la derecha; este es el tamaño máximo de tanque de LP que se debe usar. El cilindro debe estar marcado de acuerdo con las especificaciones más recientes del Departamento de Transporte de EE. UU. para cilindros de gas LP (DOT. CFR49) o las Normas Nacionales de Canadá CAN/CSA-B359 Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas. Se debe utilizar un tanque de propano con un Dispositivo de Prevención de Sobrellenado (OPD) en todo momento. If there are local codes that apply to outdoor burners, you will have to conform to them. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2 as applicable.
- Un profesional de gas licenciado o un representante de la compañía de gas local debe realizar todas las conexiones de gas.
- Asegúrese de que el suministro de servicio del aparato esté equipado con una válvula de cierre ubicada convenientemente cerca del aparato y de fácil acceso.
- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema.

## Checking for Gas Leaks:

- Realice una prueba de fugas antes de cada uso y siempre que el cilindro de gas esté conectado al regulador o cuando cualquier parte del sistema de gas sea desconectada o reemplazada. Como medida de seguridad, recuerde siempre realizar la prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada. Nunca fume ni permita fuentes de ignición en el área mientras realiza la prueba de fugas. No use una llama, como una cerilla encendida, para probar fugas. Use una solución de agua con jabón.
- Prepare una solución de prueba de fugas con agua y jabón mezclando en una botella rociadora una parte de jabón líquido con una parte de agua.
- Asegúrese de que todos los mandos estén en la posición OFF y luego encienda el gas.
- En los sistemas de gas natural, gire la válvula principal de suministro al aparato. En los sistemas de LP, gire la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario una vuelta para abrir.
- Aplique la solución de prueba de fugas rociándola sobre las juntas del sistema de suministro de gas. Esto incluye todas las válvulas, conexiones de tuberías, juntas, líneas y cada punto desde la fuente de gas hasta los quemadores.
- La formación de burbujas en la solución de jabón y/o un leve olor a gas (generalmente el gas tiene un olor a huevo) indica que hay una fuga. No intente encender el aparato.

Gire todos los mandos nuevamente a la posición completa de OFF.



# Installing the Appliance in a BBQ Island

## Safety Information and Install:



**Levantarse con dos personas:** Necesitará una segunda persona para evitar dañar el electrodoméstico o su isla de electrodomésticos.



**Permiso puede ser requerido:** Consulte con el Ayuntamiento y el Departamento de Bomberos sobre los Códigos de Construcción Locales. Puede ser necesario un permiso para la construcción de una cocina al aire libre.

**Advertencia de material no combustible:** Asegúrese de mantener todas las distancias de seguridad a materiales combustibles. La isla debe estar hecha de material no combustible. En caso de que sea combustible, se REQUIERE el uso de una chaqueta de aislamiento.

**Protección contra el clima:** Mantenga el electrodoméstico protegido de condiciones meteorológicas adversas, incluyendo lluvia y viento. El viento, particularmente desde la parte trasera del electrodoméstico, puede afectar la salida de los gases de escape. Esto puede hacer que el calor se acumule detrás del panel de control, potencialmente causando una fuga de gas, daño al producto y lesiones. Puede ser necesario un bloqueador de viento detrás del electrodoméstico.

## Install Instructions:

Antes de instalar el electrodoméstico en un corte de isla, asegúrese de que la abertura sea del tamaño correcto para que el aparato descansa sobre el borde del marco. La línea de gas debe estar alejada de fuentes de calor y bordes afilados, con la menor cantidad de dobleces posible y ser accesible después de la instalación. Se requiere una válvula de cierre de seguridad en la conexión de gas. Los pines de cotter del quemador principal se pueden retirar antes de la instalación para facilitar el servicio. Las aberturas de ventilación no deben comunicarse con otros recintos del electrodoméstico. Si la encimera sobresale, recorte los bordes frontales para que el electrodoméstico quede al ras con la pared. Realice el recorte durante la instalación según sus preferencias. Asegúrese de que la cavidad de la isla esté bien ventilada y construida con materiales no combustibles.



Si su cocina al aire libre está construida con materiales combustibles, se REQUIERE una chaqueta aislante.

## Install Steps:

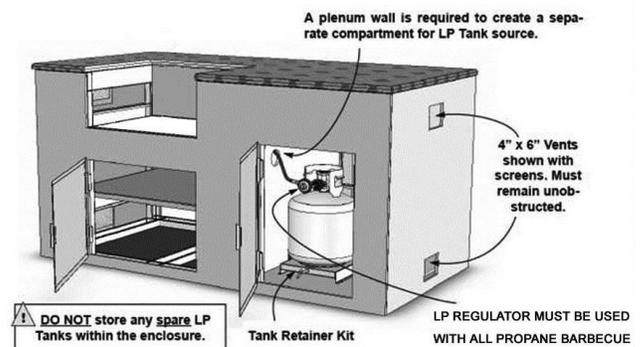
**Step 1:** Deslice el electrodoméstico en el corte y luego conecte la línea de gas.

**Step 2:** Tenga mucho cuidado de no doblar la línea de gas al bajar el electrodoméstico en el corte.

**Step 3:** Mantenga sus dedos alejados de las áreas de soporte en el mostrador para evitar atrapamientos y posibles lesiones graves.

**Step 4:** Verifique que el electrodoméstico esté nivelado y sea soportado en todo el borde exterior. Si no está nivelado o es inestable, use cuñas no combustibles debajo del borde exterior para estabilizarlo.

**Step 5:** Retire el tornillo Phillips central de envío y deséchelo; utilice los dos tornillos de ajuste exteriores para nivelar la superficie de cocción.





# Outdoor Kitchen Ventilation



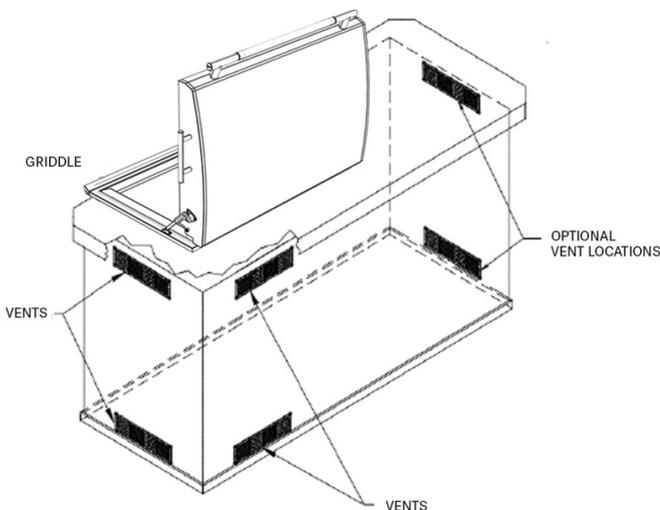
**No ventilar adecuadamente la cavidad de su cocina al aire libre podría causar una explosión o incendio.**

Cuando integre un electrodoméstico a gas en una cocina al aire libre, es esencial proporcionar ventilación adecuada para la cavidad del isla. Esto es necesario no solo para una combustión adecuada, sino también para evitar la acumulación de gas. La cantidad de ventilación requerida variará según los códigos locales, el marco interno, el diseño de la cocina al aire libre, la cantidad y ubicación de los productos de gas, etc. Todas las aplicaciones/islotes integrados deben estar ventilados de alguna manera. Su contratista local y/o la autoridad local de códigos pueden determinar la ventilación adecuada para cada instalación. Paneles de ventilación de acero inoxidable están disponibles a través de su distribuidor para cubrir la ventilación del isla. También puede encontrar una chaqueta aislante de Blaze a través de su distribuidor local de Blaze.



El diagrama a continuación muestra ejemplos de ubicaciones y configuraciones de ventilación para una cocina al aire libre. Estos no son las únicas opciones posibles, sino simplemente algunos ejemplos de las configuraciones más comunes. Observe que el conjunto de ventilación en el medio está posicionado más bajo en la cavidad del isla para gas LP. Las ventilaciones inferiores son para LP y las superiores son para gas natural (solo ejemplos).

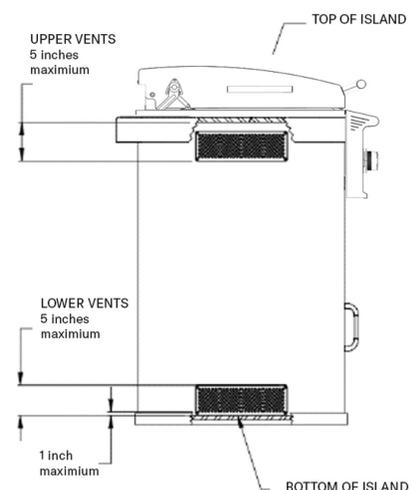
**Gas Natural (NG):** El gas natural es más ligero que el aire y subirá a los niveles más altos de la cocina exterior.



**La siguiente información es importante considerar:**

- **Utilice una construcción no combustible o una chaqueta aislante.**
- Evite la instalación bajo estructuras combustibles en altura.
- Proporcione ventilaciones superiores e inferiores para el aire de combustión en cada lado de la isla. Asegúrese de que las ventilaciones no estén obstruidas.
- Las ventilaciones superiores deben estar situadas a 5 pulgadas desde la parte superior de la isla hasta la parte inferior de la ventilación.
- Las ventilaciones superiores deben estar situadas a 5 pulgadas desde la parte superior de la isla hasta la parte inferior de la ventilación.
- Las ventilaciones inferiores deben estar ubicadas a menos de 1 pulgada desde la parte inferior de la isla hasta la parte inferior de la primera abertura de ventilación, y no más de 5 pulgadas desde la parte inferior de la isla hasta la parte superior de la ventilación.
- Las ventilaciones deben cumplir con las normas ANSI.
- Las ventilaciones superiores deben tener una área libre de al menos 1 pulgada cuadrada por libra de capacidad de almacenamiento de combustible por ventilación; las ventilaciones inferiores deben tener una área libre de al menos 1/2 pulgada cuadrada por libra de capacidad de almacenamiento de combustible por ventilación.
- Las aberturas de ventilación deben tener dimensiones mínimas que permitan la entrada de una varilla de 1/8 de pulgada de diámetro.

**Gas LP/Propano:** El gas LP es más pesado que el aire y se asentará en los niveles más bajos de la cocina exterior.



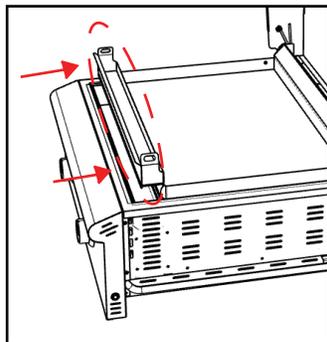
# First Time Operation

**Advertencia:** Antes de encender los quemadores, inspeccione las tuberías o mangueras de gas. Si hay signos de cortes, desgaste o abrasión, deben ser reemplazadas antes de usarlas. Siempre mantenga su rostro y cuerpo lo más alejados posible del aparato al encenderlo. Realice siempre una prueba de fuga de gas antes de cada uso.

Advertencia: Nunca deje el aparato sin supervisión mientras está en funcionamiento. La superficie está extremadamente caliente y alguien podría tocar la superficie caliente y sufrir quemaduras graves. Todos los aparatos de gas deben ser supervisados en todo momento.

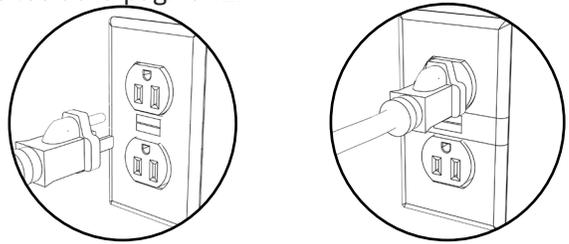
- **Antes de usar su aparato, verifique que los siguientes puntos sean correctos:**
- El tubo del quemador está libre de escombros u obstrucciones.
- El tipo de gas y los ajustes del regulador son correctos.
- La conexión de gas está completa.
- Se mantienen los despejes mínimos.
- Les dégagements minimaux sont respectés.
- Se ha retirado todo el embalaje.
- Todas las piezas y componentes están correctamente colocados.
- La válvula de cierre manual proporcionada por el instalador es completamente accesible.
- La manguera de LP está limpia y revisada para detectar cortes, desgaste, abrasiones o fugas. Reemplácela si es necesario con una pieza adecuada certificada por UL, ETL o CSA con conector roscado interno.

**Always** Place the drip tray lip toward the front of the griddle, with the lower edge facing the cooking plate. Firmly press the drip tray as far forward as it will slide before each use to ensure grease is caught in the drip tray.



## Powering the oven and using digital screen:

**Step 1:** Asegúrese de que el aparato esté conectado a un interruptor de 15 AMP con protección GFI. Se puede utilizar un cable de extensión si se cumplen todos los requisitos de la página 12.



**Step 2:** Presione el botón ubicado en el lado inferior derecho del panel de control para encender el aparato. El botón se volverá rojo cuando la alimentación principal esté activada. Esto encenderá la pantalla digital y los botones LED (ver imagen a continuación).





## Lighting the Appliance:

### Step 1: Abra la tapa.

**Step 2:** Tenga cuidado al encender los quemadores manteniéndose lo más alejado posible de los quemadores. No coloque sus manos, brazos, cabeza ni ninguna otra parte del cuerpo cerca del horno al encenderlo.

**Step 3:** Para encender los quemadores, presione el botón del quemador y gírelo lentamente en sentido antihorario hasta la posición alta. El gas solo se liberará cuando el botón esté presionado.

**Step 4:** Escuchará un clic fuerte cuando el encendedor electrónico produzca una chispa. Escuche el sonido del encendido del gas y busque una llama debajo de la placa de cocción. Si el quemador no se enciende en el primer intento, repita inmediatamente.

**Step 5:** Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague los quemadores y espere cinco minutos con la tapa abierta hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente. Repita el procedimiento o intente el procedimiento de encendido manual a continuación.

**Step 6:** Si el quemador no se enciende después de varios intentos, cierre inmediatamente todas las válvulas de gas y consulte la sección siguiente sobre el encendido manual de los quemadores principales.

**Step 7:** Después de encender exitosamente un quemador, repita el proceso en los demás quemadores que desee encender.

**Step 8:** Para apagar los quemadores, gire el botón a la posición OFF. Es normal escuchar un sonido de estallido cuando los quemadores se apagan.

**Step 9:** Cierre la válvula de suministro de gas.

## Manual Burner Lighting:

Advertencia: Se puede utilizar una cerilla larga, pero se recomienda usar un encendedor largo para realizar los procedimientos de encendido con cerilla. Pueden ocurrir quemaduras graves y los encendedores pueden explotar.

### Step 1: Abre la tapa

**Step 2:** Si acabas de intentar encender el quemador, deja que el gas acumulado se disipe durante cinco minutos. Ten cuidado manteniéndote lo más alejado posible de los quemadores. No acerques tus manos,

brazos, cabeza ni ninguna otra parte de tu cuerpo cerca del horno al encenderlo.

**Step 3:** Acerca tu llama a la parte superior de los quemadores tubulares.

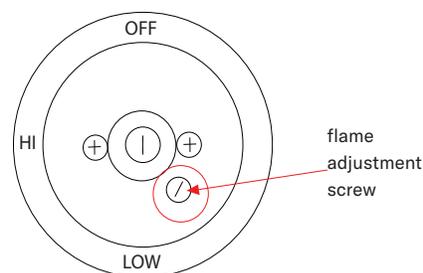
**Step 4:** Empuje y gire el botón de control a la posición ALTA

**Step 5:** Si el quemador no se enciende después de cinco segundos, gire los botones de control a la posición APAGADO.

**Step 6:** Espera cinco minutos hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderlo de nuevo..

## Flame Adjustment:

- Lea las instrucciones de seguridad al inicio de este manual. No fume al encender el aparato o revisar las conexiones de gas.
- Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén bien apretadas y hayan sido probadas para detectar fugas con una solución de agua jabonosa, ¡nunca con una llama!
- Encienda los quemadores principales y póngalos en la configuración alta.
- Inspeccione los quemadores para una llama adecuada: mayormente azul y sin desprenderse de la superficie. Ajuste la compuerta de aire al final del quemador (cerca de la válvula). Retire el quemador, afloje el tornillo Phillips de la compuerta de aire. Si la llama es amarilla, abra la compuerta para hacerla más azul. Si se despresta, cierre ligeramente la compuerta. Apriete el tornillo, reinstale el quemador y verifique la llama. Repita si es necesario.
- Coloque los quemadores en la configuración de llama baja y pruebe la altura. La llama debe ser estable y salir de cada puerto sin riesgo de apagarse. (Para ajustar, encienda en configuración baja y ajuste el tornillo debajo de la perilla en la válvula con un destornillador plano, como se muestra en el diagrama).



# Seasoning:

Siga estos sencillos pasos de limpieza y sazón para un rendimiento óptimo y una larga vida útil de su plancha.

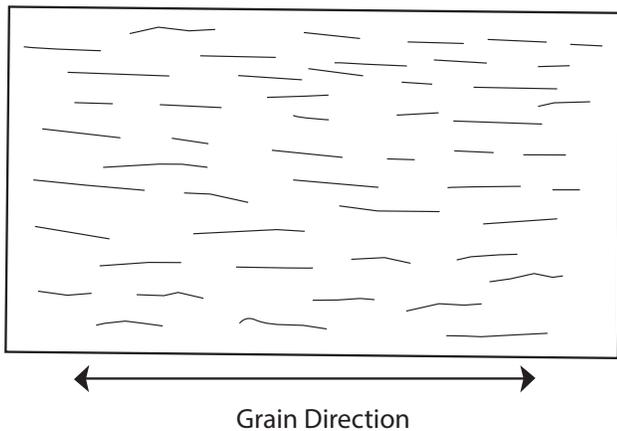
## What Is Seasoning?

La sazón es la preparación de utensilios de cocina de acero para su uso. Hay dos razones para sazonar:

Para recubrir el utensilio con una capa protectora. Para crear una superficie de cocción natural y antiadherente. La sazón es un primer paso fácil, pero muy importante al usar una plancha. Al sazonar tu plancha, le estás proporcionando una superficie antiadherente natural y permanente.

Recuerda: La sazón es un proceso continuo que requiere tiempo y uso repetido antes de que una plancha desarrolle una superficie de cocción sazonada.

La sazón debe hacerse en la dirección del grano del metal.



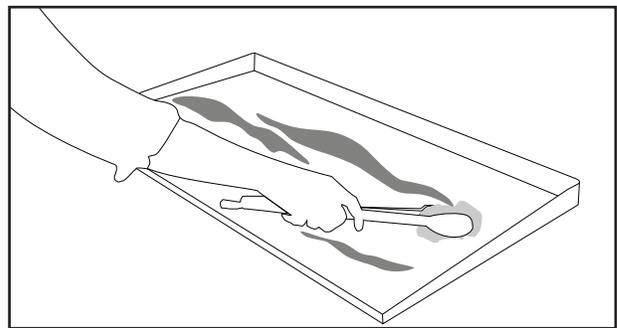
grain Asegúrate de sazonar en la dirección del grano. El grano aparecerá como la dirección en la que viajan las pequeñas líneas en la parrilla, por ejemplo, de izquierda a derecha o de arriba hacia abajo.

## Seasoning Instructions:

ASO 1: Limpie la plancha. Elimine todos los restos de comida con una espátula o rascador. Enjuague y seque.

PASO 2: Aplique una capa generosa y uniforme de aceite de cocina (vegetal, de maní, de aguacate, etc.) o un aceite con un alto punto de humo sobre la superficie de la plancha.

PASO 3: Precaliente la plancha. Caliente a fuego bajo durante 10 - 15 minutos. Use pinzas y una toalla de papel para extender el aceite uniformemente por la superficie de cocción de la plancha.



PASO 4: Caliente la plancha. Deje que la plancha se caliente hasta que el aceite empiece a humear. Este proceso puede tardar de 10 a 15 minutos. El calor ayuda a que el aceite se adhiera a la superficie metálica, creando una capa protectora.

PASO 5: Enfriar. Apague el fuego y deje que la plancha se enfríe completamente. El aceite se solidificará y creará un recubrimiento antiadherente y protector.

PASO 6: Repita. Para un sazonado más fuerte, puede repetir el proceso de aplicación de aceite y calentamiento de 2 a 3 veces más.

PASO 7: Deje que la plancha se enfríe y almacénela en un lugar fresco y seco, o cúbrala y protéjala de los elementos.

Al sazonar y mantener adecuadamente su plancha de acero inoxidable, mejorará su rendimiento y durabilidad, lo que hará que su experiencia de cocina sea más satisfactoria. **more enjoyable.**



Food Type	Temperature (°F)	Temperature (°C)	Cook Time
Pancakes	375	190	2-3 minutes per side
Eggs	300	150	2-5 minutes
Bacon	350	175	5-8 minutes
Sausages	325	160	8-10 minutes
Burgers	375	190	4-5 minutes per side
Steaks	375	190	3-5 minutes per side
Chicken Breast	350	175	6-8 minutes per side
Pork Chops	375	190	6-8 minutes per side
Fish Fillets	350	175	3-5 minutes per side
Shrimp	350	175	2-3 minutes per side
Onions	375	190	5-7 minutes
Peppers	375	190	5-7 minutes
Zucchini	375	190	3-5 minutes
Mushrooms	375	190	5-7 minutes
Grilled Cheese	325	160	2-3 minutes per side
Panini	350	175	3-4 minutes per side

## Tips for Seared Steaks:

**Preheat the Griddle:** Start with a high temperature (450°F-500°F) to sear the first side of the steak for a flavorful crust.

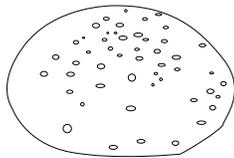
**Finish Cooking:** After searing, reduce the temperature to 375°F-400°F to finish cooking to your desired doneness.

**Use a Thermometer:** For accurate results, use a meat thermometer to check the internal temperature (e.g., 130°F for medium-rare).

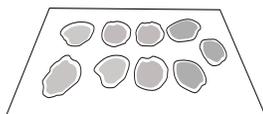
## Perfect Pancake Recipe

- 1 cup all purpose flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/4 cup yogurt
- 2 tablespoons melted butter
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 1/4 teaspoon of salt
- 3/4 cup buttermilk

When bubbles begin to form, like in the image, it is time to flip your pancakes.



When pancakes are no longer liquidy and are golden brown, it is time to take them off the griddle.



**STEP 1:** In a mixing bowl whisk together the flour sugar baking soda and salt.

**STEP 2:** In another bowl, whisk together the buttermilk, yogurt, egg, melted butter, and vanilla extract.

**STEP 3:** Pour the wet ingredients into the dry ingredients and stir until just combined. Do not overmix.

**STEP 4:** Heat a seasoned griddle over medium heat and lightly grease with butter.

**STEP 5:** Pour about 1/4 cup of batter onto the griddle.

**STEP 6:** Cook until bubbles form on the surface of the pancake and the edges look set, about 2-3 minutes.

**STEP 7:** Flip the pancake and cook for another 1-2 minutes until golden brown and cooked through.

**STEP 8:** Repeat, lightly grease with butter as needed.

**STEP 9:** Serve warm with maple syrup, fresh fruits, or toppings of your choice.

# How to Guide:

## • Our Most Important Tips:

- ¡No precaliente a "alto"!
- La mayoría de la cocción se realiza a una temperatura de superficie de la plancha de alrededor de 350°-400° Fahrenheit, pero las planchas al aire libre y la mayoría de las estufas pueden calentar utensilios de cocina fácilmente por encima de 450°F.
- Precaliente a "medio-bajo" a "medio" para obtener los mejores resultados.\*
- ¡La plancha Blaze se calienta muy rápidamente y de manera muy uniforme!
- Los utensilios de cocina pueden deformarse si se calientan demasiado rápido.
- Permitir que los utensilios de cocina se calienten gradualmente y llevarlos a una temperatura de media a media-alta permite que la superficie de cocción se caliente uniformemente y ayuda a prevenir la deformación.

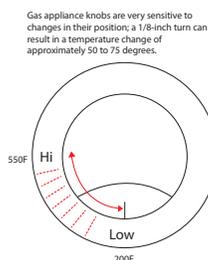
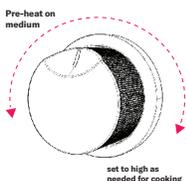
## Cooking And Pre-Heating:

Recuerde que todas las planchas cocinan y se calientan de manera diferente. Es mejor probar la temperatura de la superficie de cocción antes de cocinar. Encienda los quemadores en la configuración más baja.

Espere de 10 a 15 minutos y verifique la temperatura de la superficie, teniendo en cuenta la temperatura de cocción deseada. La temperatura de la plancha no debe exceder los 500 grados.

Si la temperatura no supera los 250 a 300 grados, aumente lentamente la temperatura de baja a media-baja, y luego a media, y verifique nuevamente.\*

Nota: La visualización de la temperatura de la plancha es una aproximación de la temperatura de la superficie superior de la placa de la plancha. La temperatura de la placa de la plancha puede tardar algún tiempo en igualarse a través de la placa para obtener una lectura más precisa.



**BlazeGrills.com**

## Exterior Cleaning:

Limpie el exterior de la plancha para eliminar cualquier salpicadura o grasa, siempre fregando y pulido en la dirección del grano del acero inoxidable para evitar rayar el material. No utilice abrasivos fuertes; en su lugar, use un limpiador para acero inoxidable para tratar la superficie exterior y darle un acabado pulido. Para eliminar alimentos adheridos, use una almohadilla abrasiva no metálica de grano fino a medio con un limpiador para acero inoxidable para evitar que restos de grasa se acumulen en el grano (lo que causará la aparición de óxido). Antes de cubrir su plancha — ¿compró una funda de vinilo para la plancha, verdad? Se pueden adquirir en [BlazeGrills.com](http://BlazeGrills.com).

• Siempre permita que la superficie se seque.

• **No cubra una plancha húmeda o aún caliente.**

Limpiar el exterior de un electrodoméstico de acero inoxidable es importante para mantener su apariencia y prevenir el óxido y otros daños. Aquí tienes una guía paso a paso para limpiar eficazmente tu electrodoméstico de acero inoxidable:

Lo que necesitas:

Jabón líquido para platos suave

- Agua tibia
- Paños suaves o esponjas
- Limpiador o pulidor para acero inoxidable
- Baking soda
- Vinagre blanco (opcional)
- Paño de microfibra

## Steps to Clean the Exterior of a Stainless Steel Griddle:

Preparar la solución de limpieza: Mezcle unas gotas de detergente suave con agua tibia en un balde o recipiente.

Limpiar la plancha: Moje un paño suave o esponja en el agua jabonosa y exprímalo. Limpie las superficies exteriores de la plancha, incluyendo la tapa, los lados y cualquier otra parte accesible. Asegúrese de seguir el sentido del grano del acero inoxidable para evitar arañazos.

Enjuagar: Enjuague el paño o la esponja con agua



limpia y limpie la plancha para eliminar cualquier residuo de jabón. Asegúrese de que no queden restos de jabón, ya que pueden dejar rayas o manchas si se dejan secar.

**Secar la plancha:** Use un paño de microfibra limpio y seco para secar completamente la plancha. Esto ayuda a prevenir manchas de agua y rayas.

**Manchas difíciles y grasa:** Para manchas más difíciles o grasa, use una esponja con Bar Keeper's Friend siguiendo el grano del acero inoxidable. Enjuague con agua limpia y seque con un paño de microfibra.

Alternativamente, puede usar una mezcla de partes iguales de vinagre blanco y agua para limpiar manchas persistentes. Rocíe la solución sobre las manchas,

**Caution:** Precaución: ¡Nunca inunde una plancha caliente con agua fría! Esto puede causar deformación de la plancha y hacer que el plato de la plancha se agriete. Siempre espere hasta que la plancha esté completamente fría antes de limpiarla. Después de cada uso y cuando esté fría, puede limpiar a fondo el plato con un paño áspero siguiendo la dirección del grano para eliminar partículas de comida y otros residuos de cocina.

Puede usar una solución mezclada de agua y vinagre (2 cucharadas de vinagre por cada medio galón) y una almohadilla Scotch Brite (trabajando en la misma dirección del grano del acero inoxidable) para eliminar la comida cocida. También pueden estar disponibles limpiadores especiales para planchas en su área, que se pueden usar para eliminar acumulaciones de suciedad pesada.

Enjuague a fondo la plancha con agua a temperatura ambiente después de usar cualquiera de estos limpiadores.

Seque el plato de la plancha y cúbralo ligeramente con el aceite de cocina de su elección o aplique un spray antiadherente. Esto evitará que la plancha desarrolle óxido en la superficie.

## Cleaning Your Griddle:

Este aparato debe limpiarse después de cada uso.

**Nota:** No use almohadillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del aparato. Si es necesario, use una almohadilla de nylon.

Quemadores de la parrilla ajustados a med/high:

Raspe la plancha con un dispositivo de borde recto afilado: raspador de piso, espátula, raspador manual, etc. Mueva los residuos hacia la bandeja de goteo o recoja con una toalla de papel y descártela.

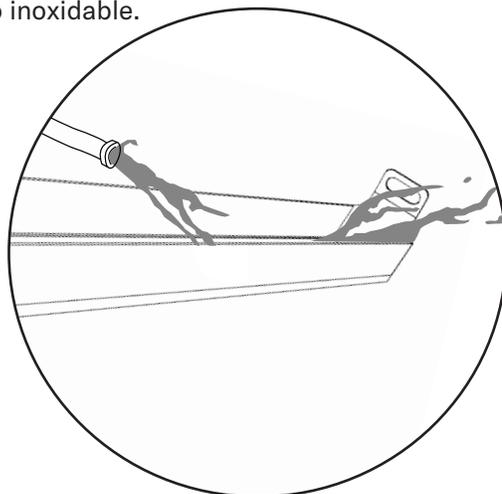
Vierta una mezcla de 50% vinagre/50% agua en el centro de la plancha y frote con una almohadilla de acero inoxidable para eliminar las manchas restantes y la grasa. Dirija el líquido hacia la bandeja de goteo.

Moje un paño desechable de algodón con agua y páselo por la plancha usando pinzas, teniendo cuidado de no quemarse con el vapor. El paño se vaporizará y absorberá las partículas sueltas restantes.

Por último, apague los quemadores y coloque 2-3 cucharadas de aceite de maní, vegetal, aguacate, semilla de uva o aceite de oliva extra virgen sobre la plancha y extiéndalo con una toalla de papel doblada hasta cubrir toda la superficie expuesta con aceite. El calor residual de la plancha ayudará a que el aceite adquiera una viscosidad más delgada. Tome otra toalla de papel doblada y, con las pinzas, limpie el exceso de aceite de la plancha.

## Drip Tray Cleaning:

Después de cada uso, es crucial limpiar el recipiente de goteo de inmediato. Ignorar este paso podría causar un riesgo potencial de incendio. Una vez que la plancha se haya enfriado completamente, retire el recipiente desde la parte frontal de la plancha y lávelo con agua caliente y jabonosa. Al volver a colocar el recipiente seco, asegúrese de que encaje de manera segura en el alojamiento de la plancha. Si opta por un producto para limpiar hornos, siga cuidadosamente las indicaciones del fabricante para evitar dañar el acero inoxidable.



## Warranty

La garantía es válida únicamente para el propietario original en el sitio de entrega original y no es transferible. Conserve su recibo de compra o factura. Los electrodomésticos Blaze están garantizados solo para uso residencial. No cubre costos de mano de obra ni de envío y manejo. Las reparaciones deben ser realizadas por un profesional calificado (Blaze no reembolsará cargos por diagnóstico). Contacte a nuestro servicio al cliente al 1-866-976-9510 antes de llamar a un proveedor de servicios.

La instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados por un técnico autorizado. Un trabajo no calificado puede ser peligroso y anulará la garantía. Todos los electrodomésticos de gas deben ser instalados por un instalador calificado para mantener la garantía. La instalación incorrecta anulará la garantía. Llame a Blaze para más información sobre la instalación correcta.

Blaze no será responsable por daños incidentales o consecuentes, y su responsabilidad se limita al precio de compra. Esta garantía es aplicable solo en EE.UU. y Canadá y puede variar según el estado.

El mantenimiento inadecuado, altas temperaturas, humedad excesiva, cloro, fertilizantes, pesticidas, productos químicos y sal pueden dañar el acero inoxidable. Por estas razones, la garantía **NO CUBRE DESCOLORACIÓN, ÓXIDO SUPERFICIAL O ÓXIDO**, salvo pérdida de integridad estructural. La garantía cubre defectos de materiales y mano de obra.

### SERVICIO DE GARANTÍA Y REPUESTOS:

Llame a su distribuidor autorizado o a Blaze Grills con la siguiente información: nombre del comprador, modelo, número de serie, fecha de compra y descripción del problema. Blaze Grills no cubrirá llamadas para corregir problemas. El propietario es responsable de la instalación adecuada, mantenimiento, prueba de compra y acceso para el servicio. En caso de reemplazo bajo garantía, los costos de remoción, reemplazo, instalación y envío son del propietario. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía implícita o en daños consecuentes. Esta garantía le otorga derechos específicos y puede variar según el estado.

## Warranty on Parts:

**Componentes de Acero Inoxidable:** Blaze ofrece una garantía de por vida para los componentes de acero inoxidable, que incluyen las rejillas de cocción, la carcasa y los quemadores. **Estabilizadores de Llama de Por Vida:** La cobertura también incluye los estabilizadores de llama.

- Quemadores Principales: Garantía de por vida (solo piezas).



Placa de Plancha: Garantía de por vida (solo piezas).

- Cuerpo: Garantía de por vida (solo piezas).

## Multi-user warranty



- Válvulas: Garantía de por vida (solo piezas).

- Encendido: 1 año (solo piezas).

- Iluminación y Eléctrico: 1 año (solo piezas).

Los electrodomésticos de gas Blaze pueden usarse en aplicaciones para múltiples usuarios, como apartamentos, hoteles y estaciones de servicio. La garantía no se aplica en restaurantes. Para aplicaciones de múltiples usuarios, Blaze Outdoor Products ofrece la siguiente garantía



- **GARANTÍA DE TRES (3) AÑOS:** Carcasa de acero inoxidable, quemadores, rejillas de cocción de acero inoxidable, válvulas de latón, revestimientos interiores y ensamblajes de colectores.



- **GARANTÍA DE NOVENTA (90) DÍAS:** Todos los demás componentes, excepto los quemadores, tienen una garantía de 90 días. Esta garantía reemplaza la garantía de por vida ofrecida para uso residencial cuando el aparato se usa en entornos de múltiples usuarios.



## Frequently Asked Questions:

P: ¿Dónde puedo registrar mi producto?

R: Puedes registrar tu producto Blaze en <https://www.blazegrills.com/support/register-your-product/>.

P: ¿Puedo registrar mi producto si ha pasado más de 30 días?

R: Sí, todavía puedes registrar tu producto. Guarda una copia de tu recibo o anota la fecha de compra original para futuras reclamaciones de garantía.

P: ¿Dónde encuentro partes que no están cubiertas por mi garantía?

R: Visita <https://www.blazegrills.com/where-to-buy/> para partes que no están cubiertas por la garantía.

P: ¿Qué debo hacer si el griddle tiene llamas saliendo por la rejilla de aire o no calienta adecuadamente?

R: Retira la placa del griddle, revisa si hay obstrucciones en los quemadores y límpialos.

P: Mi griddle no está calentando bien cuando está en alta. ¿Qué debo revisar?

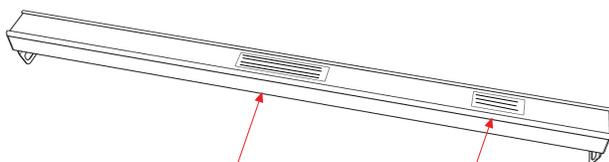
R: Asegúrate de que la línea de gas no esté doblada, revisa la presión del gas, limpia el orificio y elimina cualquier nido de insectos.

P: ¿Por qué salen llamas por la rejilla de aire?

R: Cierra el gas inmediatamente, limpia el ensamblaje del quemador y los orificios, y verifica la presión del gas.

P: ¿Por qué se apaga mi griddle en baja?

R: Asegúrate de que la presión del gas sea correcta, revisa si hay obstrucciones en el quemador y verifica que el orificio esté limpio.



Serial number and lighting instructions can be found on the underside of the drip

Por favor, deje estas instrucciones con el consumidor.

Por favor, lea y conserve estas instrucciones para futuras consultas y antes de la instalación o el uso.

## Contact Us:

Blaze

6620 Greenwell Springs Rd  
Baton Rouge LA 70805

Phone: 866-976-9510

[customerservice@blazegrills.com](mailto:customerservice@blazegrills.com)

## Contact Us:

 @Blazegrills

 @Blaze\_Grills

 @BlazeOutdoorProducts

