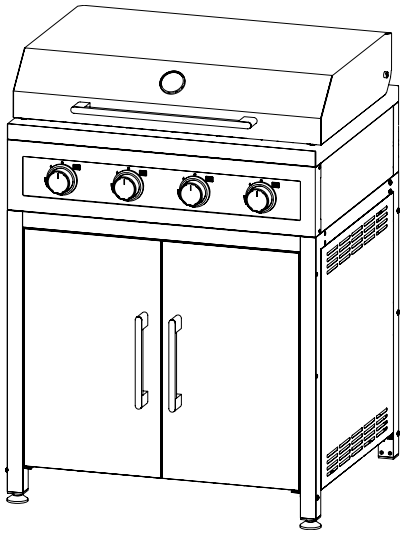
OKC ESSENTIALS 30-IN CABINET-MOUNTED GRILL WITH/WITHOUT CASTERS - NATURAL GAS

SKU#79400 - OKC ESSENTIALS 30-IN CABINET-MOUNTED GRILL WITH/WITHOUT CASTERS - NATURAL GAS



⚠ WARNING

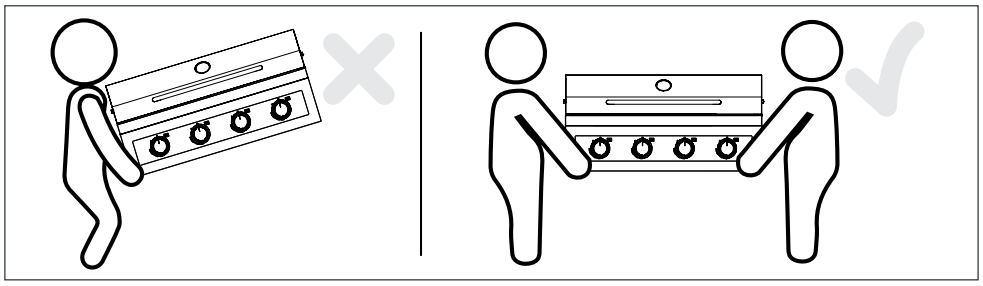
The NewAge grill must be installed by a licensed gas fitter, in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in the grill's instructions is not followed exactly, a fire, explosion, or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury, or loss of life. The gas fitter is responsible for the proper installation of the grill

INSTALLATION AND OPERATION GUIDE



Warning: Excessive weight hazard!

Use two or more people to move, assemble, or install the Grill to avoid back injury. Do not leave children unattended near the Grill or cabinets.





ATTENTION: Is your Grill damaged?

Need help or spare parts? For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com.
Do not return to the retailer.

NEWAGE PRODUCTS INC.
1190 CALEDONIA ROAD,
TORONTO, ON, CA M6A 2W5

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.
FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE. FAILURE TO OPERATE THIS PRODUCT IN A WELL VENTILATED AREA CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH.
KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

For the online installation manual and videos regarding this product, please check out our support hub via:
https://newageproducts.com/support-hub/

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

⚠ WARNING

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ WARNING

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or the National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code as applicable.

IMPORTANT NOTES

- Always maintain the required clearances from combustible construction as detailed. The Grill is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway or other enclosed areas. This Grill shall not be used under overhead combustible construction.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

⚠ WARNING

Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

⚠ WARNING

1. Gas grills are not design certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats, or any other moving installation or connected to a recreational vehicle's low pressure LP gas system.
2. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
3. Do not repair or replace any part of the Grill unless specifically recommended in this manual.
4. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame.
   (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)

IMPORTANT NOTES

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

⚠ WARNING

Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

⚠ DANGER

Do not put grill in - storage or travel mode immediately after use. Allow grill to cool to touch, before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury, or death.

⚠ DANGER

Do not store a spare LP cylinder under or near a barbecue grill or other heat source.
NEVER fill an LP cylinder beyond 80% full: a fire causing death or serious injury could occur.

⚠ WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. This product can expose you to chemicals including Carbon Monoxide, which is a by-product of combustion known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.
2. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to the substances, always operate this unit according to the use and care instructions found in this manual. Be certain to provide adequate ventilation when cooking.
3. California Proposition 65 lists "Silica, crystalline" which is used in one of the components of the IR burner, as an agent known to the state of California to cause cancer.

⚠ WARNING

STATE OF MASSACHUSETTS

- Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or licensed gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.
- All permanently-installed Natural Gas installation require a "T" handle type manual gas valve be installed in the gas supply line to this appliance.

⚠ CAUTION

- **If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact "NEWAGE Product Inc", call Customer Support Team >1- 877-306-8930; or support@newageproducts.com**
- **The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.**

Index

MANUFACTURER WARRANTY	6
Safe Operating Practices	7
Parts Supplied	11
Product Inspection	11
Product Specifications	12
Tools Needed	12
Installing Grill on NewAge Grill Cabinet	13
Installing Grill on Cabinet	14
Assembling the Grill	17
Leak Testing Instructions	23
Pre-Operating Checklist	24
Operating the Grill	25
Lighting the Grill	26
Proper Burner Position and Operation	27
General Grill Operation and Cooking Procedures	29
Grill Maintenance and Cleaning	32
Troubleshooting	36
Exploded View and Spare Parts	38

NEWAGE PRODUCTS INC. ESSENTIAL GRILLS MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call our customer service team:

- Name, address and telephone number
- Product Name / SKU Number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including order number

Register your NewAge Products purchase online for quicker customer assistance and access to exclusive benefits
Visit www.newageproducts.com/register/

Warranty Claim

For warranty service please contact NewAge Products at **1-877-306-8930; or support@newageproducts.com**
Please review all warranty details below, prior to contacting NewAge Products for a claim.
Scan the QR code on the right to access our support page or visit www.newageproducts.com/contact-us/

Scan this QR code with the camera on your mobile device to visit the NewAge Products Support Hub
www.newageproducts.com/support-hub/

5 YEARS LIMITED WARRANTY

NewAge is proud to offer a Limited Warranty from the date of purchase. This is subject to the limitations and disclaimers set forth below and other product documentations.

Length of warranty	Warranty covered Items	Cost to NewAge	Cost to Customer
5 Years	Stainless steel grill hood / burner box/ Interior Brackets	Materials	Shipping
3 Years	Burner, Grill grates, Grease Trays,	Materials	Shipping
1 Years	All other Parts and Accessories	Materials	Shipping

WHAT IS COVERED

When this product is installed, operated and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product, NewAge Products Inc. will replace the defective product or parts if the part fails as a result of defective materials or workmanship for the warranty duration from the purchase date of the product.

WHAT IS NOT COVERED

1. Service calls to correct the installation of any NewAge products or to instruct you how to use or install them.
2. Damage resulting from products caused by accident, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, neglect, modification or mishandling, improper maintenance & storage.
3. Products damaged by improperly loading beyond the specified maximum weight capacity outlined in the instructions provided with the product.
4. Repairs or replacement when your product is used in other than normal, residential use, such as a commercial environment, or handled in anyway inconsistent with the installation instructions included with the product.
5. Cosmetic damage that occurs after customer purchasing the product, including scratches, dings, dents, corrosion, or stains in the material that does not affect the structural or functional capability of the product.
6. Surfaces damaged due to improper use of chemicals, and detergents.
7. Discoloration due to the heat, for example beside a Grill, is a trait of stainless steel.
8. Surface rust resulting from acid rain or environmental chemicals
9. Loss due to theft.
10. Damage resulting from use of the product contrary and not in accordance to the instruction manual.
11. Any labor costs during the warranty period.

The stainless steel material used in the construction of Grill is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting corrosion if left on the product. We suggest cleaning all stainless steel surfaces at least every two weeks to keep your Grill in prime condition. The chemical reaction from salt is easy to prevent however it is more difficult when left on the surface.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. THIS WARRANTY IS LIMITED TO THE ORIGINAL BUYER. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. NEWAGE SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Safe Operating Practices

1. Newage Grill must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual prior to operating grill.
3. NewAge Grill must be used outdoors in a well ventilated area, and cannot be used indoors, in a enclosed area such as a garage, gazebo, screened in porch or other similar enclosed area.
4. NewAge grills are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats.
5. Never use the grill in windy conditions. If located in a consistently windy area, oceanfront, mountaintop, etc., a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances as described in the INSTALLATION section of this manual. Refer to the page 10 for additional information.
6. Do not modify the NewAge Grill.
7. Do not operate the NewAge Grill under, or near combustible construction.Refer to page 22 for additional information.
8. Minimum ambient operating temperature for the safe use of appliance is 14°F / -10°C.
9. Maintain proper clearance to combustibles, 18" (457 mm)to rear of unit, 14" (356mm) to sides. Additional clearance of 32" (810mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
10. When not in use turn off the gas at the supply valve.
11. Always shut off the main valve on the Natural gas supply after each use.
12. Never attach or disconnect to gas supply, or move or alter gas fittings when the grill is in operation or is hot.
13. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
14. Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
15. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced. Refer to page 9 for additional information.
16. Follow lighting instructions carefully when operating grill.
17. Burner controls must be off when turning supply valve on.
18. The grill hood must be fully opened while lighting the grill. Failure to do so will risk an explosion, and personal injury or death.
19. Never lean over the grill and keep face away from grill when lighting.
20. Never let your gas hose touch your burner box. Refer to page 10 for additional information.
21. Always use a covered hand when opening the grill lid and only do so slowly to allow heat and steam to escape.
22. Do not leave grill unattended when operating.
23. Do not use aluminum foil to line drip pans or grill grates or radiants. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area. The result of this can be melted knobs or damaged ignition components.
24. Grill hood must be fully opened while lighting the grill. Failure to do so will risk an explosion, and personal injury and death.
25. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the NewAge Grill.

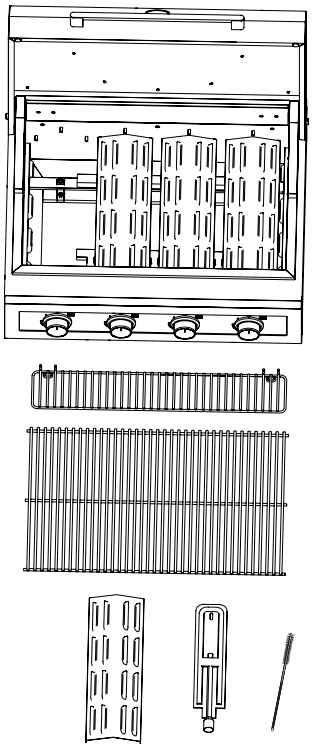
Safe Operating Practices

26. Never touch the grill racks, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while grilling.
27. The NewAge Grill must be cooled before it is covered. Never place the fabric cover on when cooking or while hot.
28. Keep gas supply lines away from heated surfaces.
29. Never grill without the drip pan installed. Hot grease can leak down and produce a fire or explosion.
30. Clean grease trays regularly to prevent grease fires. Refer to page 33 for additional information.
31. Spiders and insects like to nest in the burners, venturis, valves and orifices of a grill, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire behind the control panel, damaging the grill and risking personal injury. If your grill has been unused for a long time, inspect and clean the burners, venturis, valves and orifices.
32. Clean the grill with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.
33. Do not locate, store or operate the grill on an inclined plane.
34. Do not use charcoal or lighting fuel in the grill.
35. Do not move the appliance during use.
36. Do not use a power washer to clean the NewAge Grill.
37. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
38. For personal safety, wear proper apparel while barbecuing.
39. Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products, which promote flare-ups. To Control flare-ups, adjust the controls to lower the temperature. If your grill flare-up is out-of-control, turn off the burners. Don’t use water to put out flare-ups. Spraying water on a flare-up can cause grease to explode.
40. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution.
41. Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products, which promote flare-ups. To Control flare-ups, adjust the controls to lower the temperature. If your grill flare-up is out-of-control, turn off the burners. Don't use water to put out flare-ups. Spraying water on a flare-up can cause grease to explode.

⚠ CAUTION

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

Safe Operating Practices



Regularly clean the grill components to prevent flare-ups and grease fires

Just like the cooking appliances in your home, your NewAge Grill needs to be regularly cleaned and maintained to operate at peak performance. This not only produces tastier, healthier food, but it reduces the chance of dangerous flare-ups or grease fires.

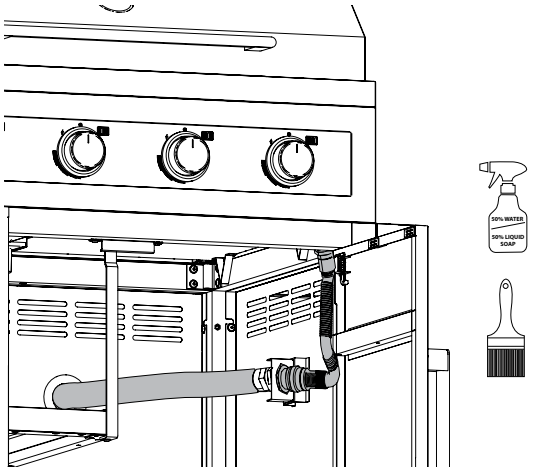
Here are the key areas to keep clean:

1. Remove cooking grates and scrape excess food particles with a BBQ brush after every use. For a deep clean, soak and scrub with dish soap and water a few times per season.
2. Pull out the grease tray after every use and scrape off any grease or food chunks. Wash with dish soap and water to keep it clean.
3. Burners that aren't used frequently can get blocked by spiders who are drawn to the gas smell, and build webs inside the burner tubes. Use a wire-brush to clean the inside of the burners and remove debris from the outside of the burners.
4. Scrape down the interior of your burner box at least once a season to remove carbon build-up. Scoop or vacuum out the debris, reinstall all components and enjoy a much cleaner grilling experience.

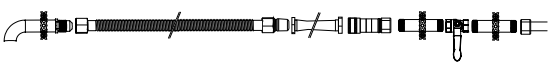
Test your hose connections for gas leaks

Gas leaks are a serious issue that can be easily avoided by doing a quick and simple leak check annually, or whenever gas components are replaced or serviced.

1. Ensure that all Grill control knobs are in the off position.
2. Turn on the fuel supply,
   For Natural Gas
   Turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.
3. Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.
4. Bubbles will indicate a gas leak. **IMMEDIATELY** turn off the gas supply and do not use the grill until contacting a licensed gas fitter to replace faulty parts.



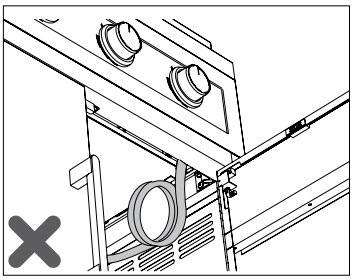
Leak Testing Diagram

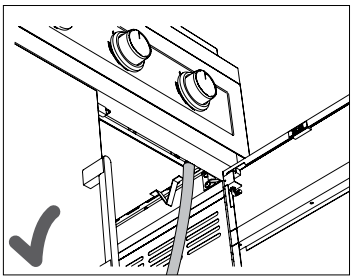


⚠ WARNING

The leak test must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property,serious bodily injury or death.

Safe Operating Practices





Never let your gas hose touch your burner box

The underside of your grill gets incredibly hot. Push your excess gas line into the cavity below your grill, or coiling it beneath the burner box can melt the exterior coating of the gas hose and cause a fire.

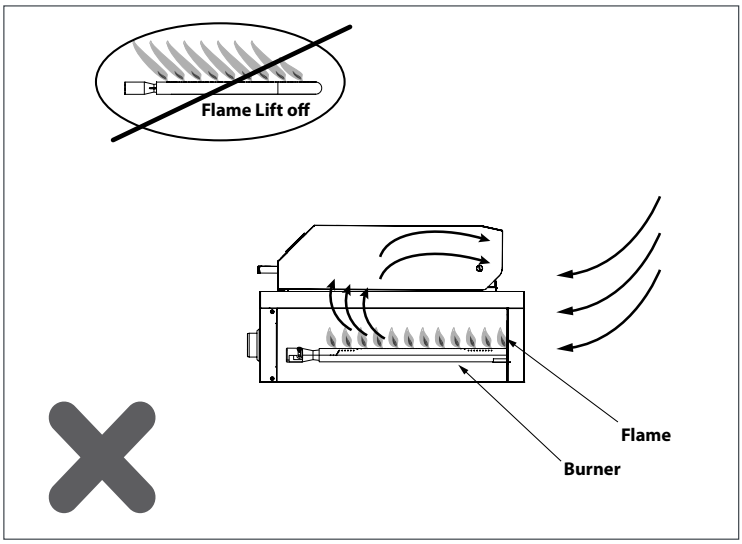
Whether your grill is connected to a propane tank, take these steps to make sure your hose is positioned safely:

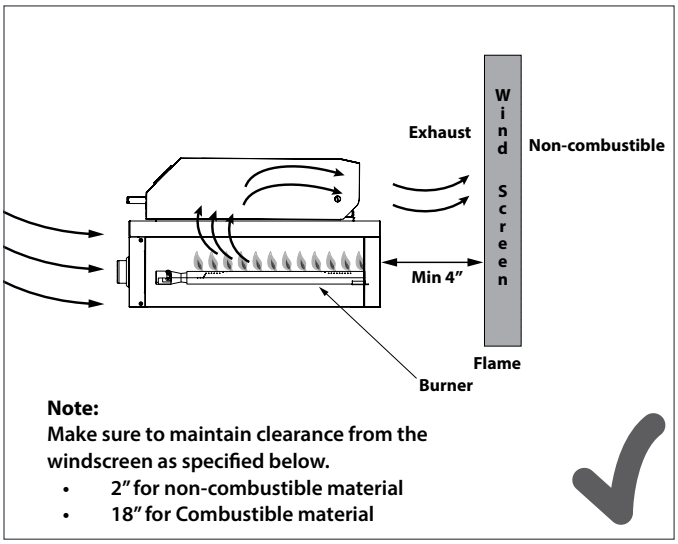
1. Ensure your grill is **off** and **cooled down**.
2. Kneel down and look for the hose at the right-hand side of the grill.
3. If the hose is bunched up, or touching the firebox, pull the gas hose from the bottom of the cabinet until any excess line is removed.
4. Check the hose for signs of melting or damage. If the damage has occurred, or you are unsure of how to check, contact **Customer Support Team > 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com**

Grilling in windy conditions

⚠ WARNING

Using your grill in windy conditions may disrupt the front-to-back airflow. If, while grilling with all burners on high and the hood closed, you notice that the temperature gauge fails to rise.....be careful. If wind has kept hot gases from exiting the rear of the grill the control panel and knobs may have become extremely hot.



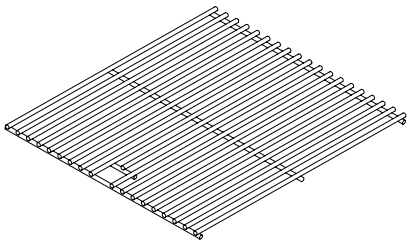


During the high wind conditions, it is best if you don't use your grill. If located in consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a wind break will be required. Always adhere to the specified clearances as defined in the "Installation Manual".

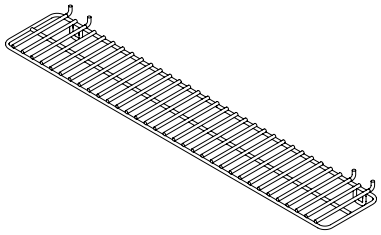
⚠ Note

Any damage caused from use in windy conditions, such as melted knobs or igniter wires, or control panel discoloration from heat buildup, is excluded from warranty coverage.

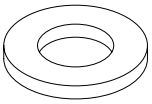
Parts Supplied



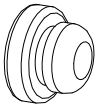
2 x SS Grate



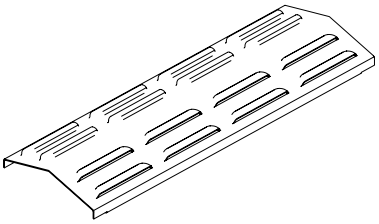
1x SS Warming Rack



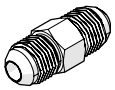
4 x SS M5 Plain Washer



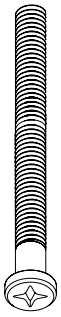
2 x Rubber Bumpers



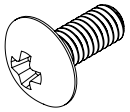
4 x SS Flame Tamers



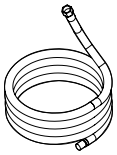
1 x Male Adaptor (5/8”-18UNF)



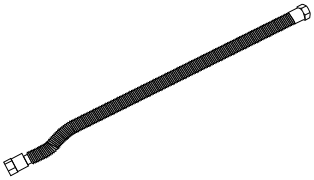
4 x M5x50L Philips head Screws



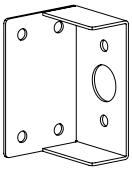
4 x M4 Flat head screws



1x Natural Gas Hose

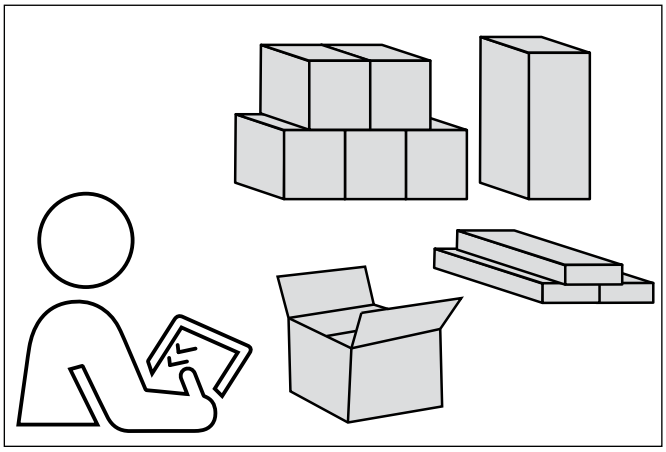


1 x Metal Corrugated Natural Gas Hose (Pre-installed)



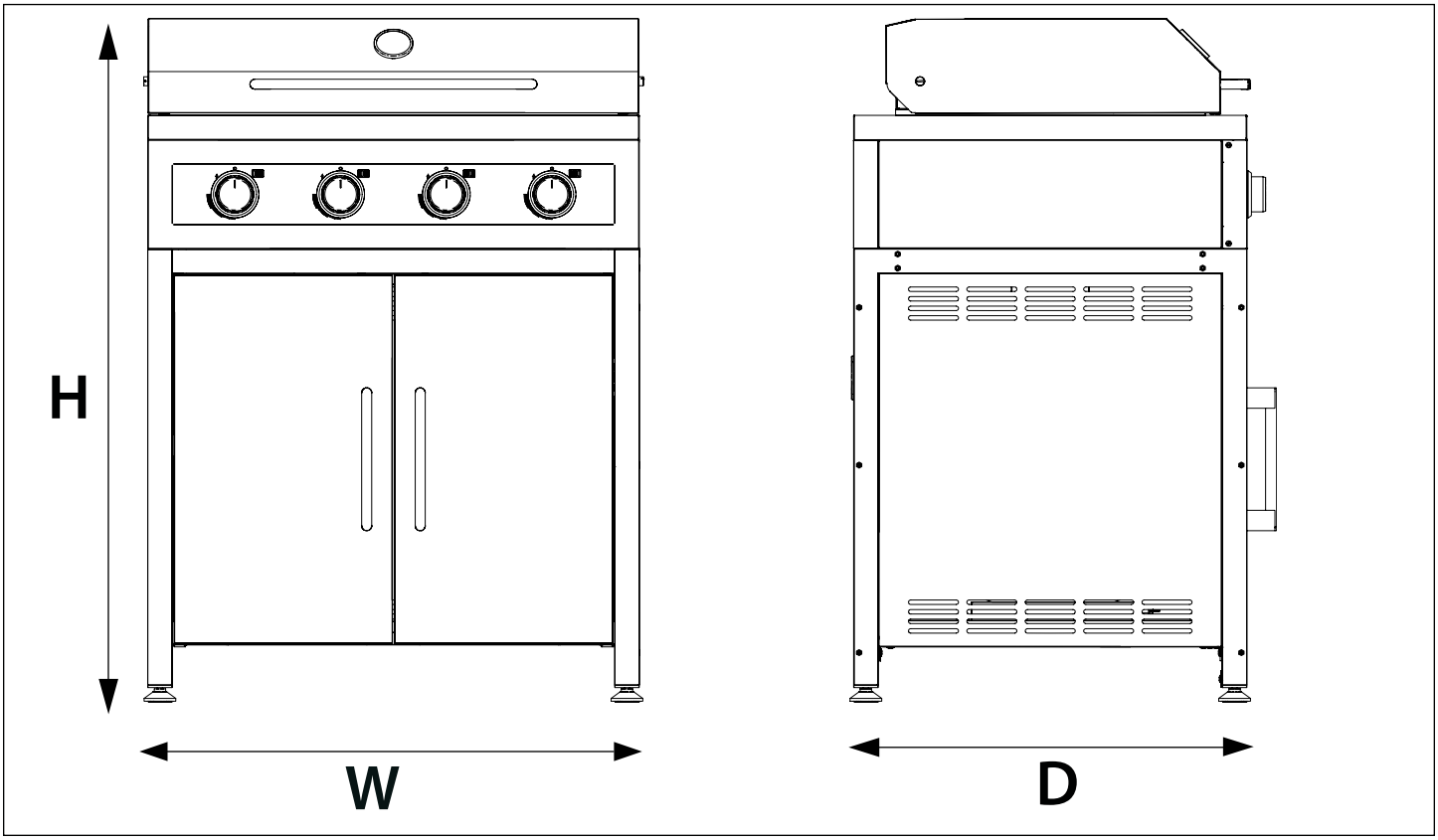
1 x Hose Mounting bracket

Product Inspection



- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

Product Specifications



OKC Essentials 30-in Cabinet-Mounted Grill with/ without Casters - Natural Gas

Dimensions

Width (W)	30″
Depth (D)	24″
Height (H)	42.11″

Details

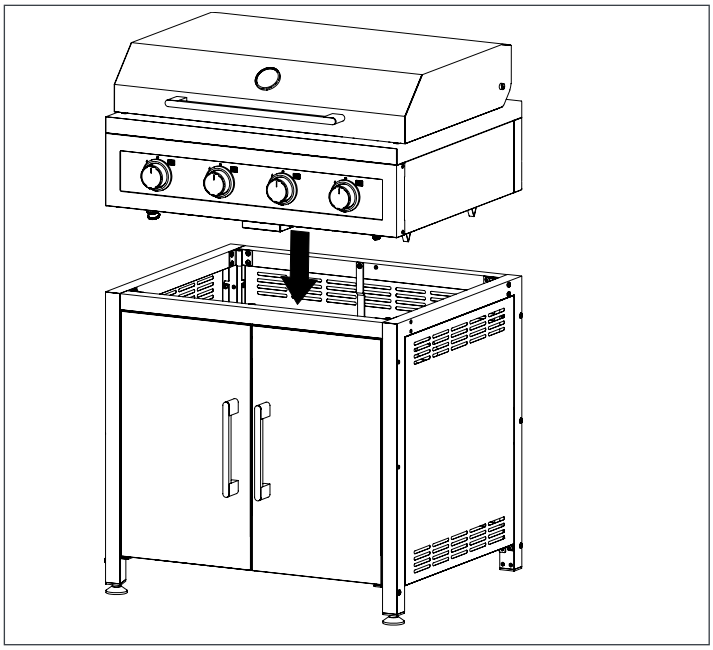
Material	Stainless Steel
Primary Burner BTU	8,000 BTUs x 4
Fuel Type	Natural gas
Total Power Output	32000 BTUs
Net Weight	85 Lbs
Main Grilling Area	445 Square inch
Warming Rack Area	109 Square inch

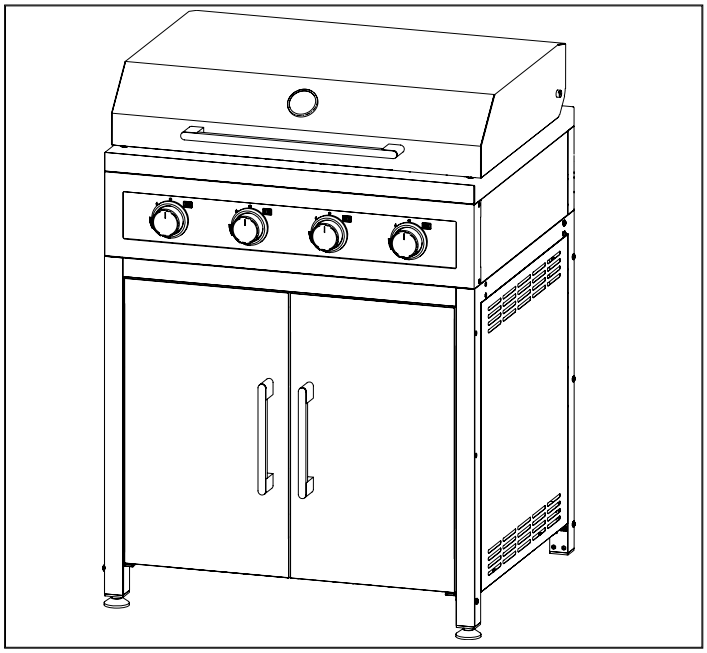
Installing Grill on NewAge Grill Cabinet

For more detailed instructions on installation steps, refer to the NewAge Grill Cabinet installation guide.

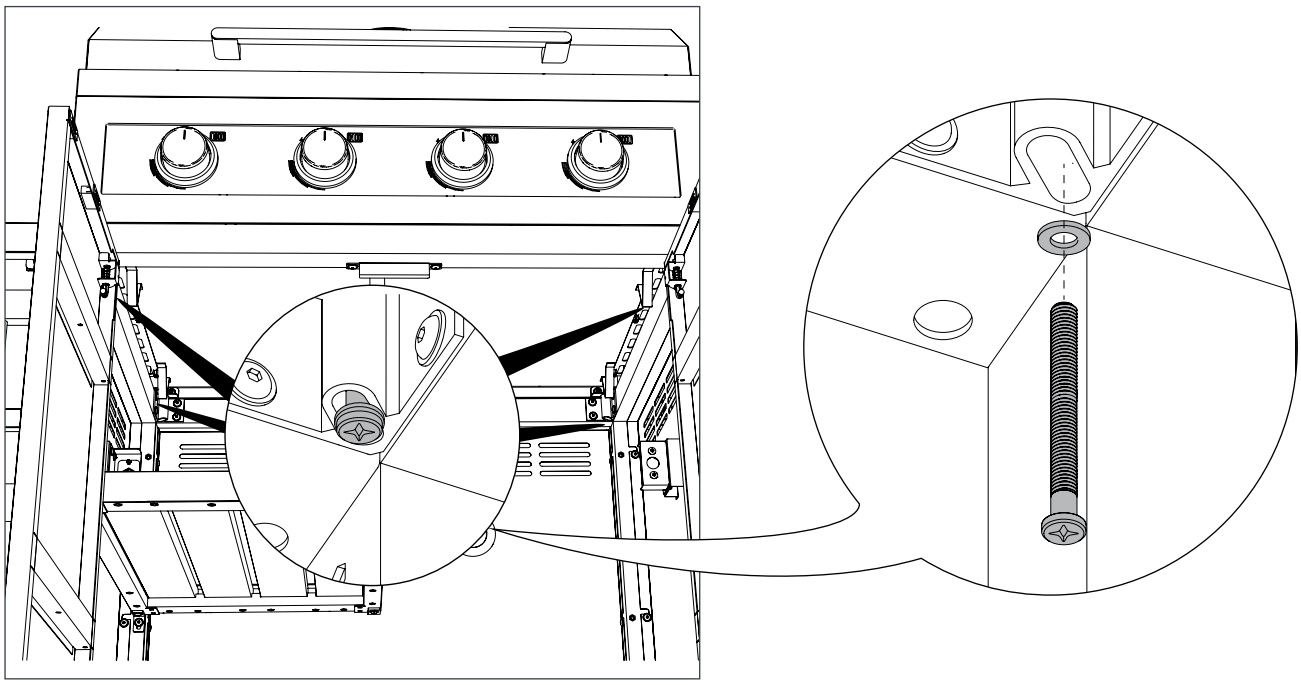
1. Pick the grill from the shipping pallet, and place it onto the Cabinet directly.

NOTE: When you are ready to install the appliance, place it directly onto the Cabinet **DO NOT** place the appliance on floor or flat surface.





3. Secure grill to cabinet by inserting 4 x SS M5 x 50L Philips Head Screws and 4 x SS M5 Plain Washers supplied with side burner from the bottom.



Installing Grill on cabinet

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling. If you are connecting an appliance to a fixed fuel piping system specifying the use of a rigid pipe, semi-rigid tubing, and/ or a connector that complies with the standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes, ANSI Z21.75.CSA 6.27.

⚠ WARNING

DO NOT store or use products with flammable liquids or vapors in the vicinity of the NewAge Grill Cabinet,NewAge Outdoor Kitchen cabinets or any appliances.

⚠ WARNING

As indicated on the rating plate, this gas grill is designed to operate with supply pressure of 7" WC for Natural Gas. For installations where the gas supply pressure exceeds these requirements, a regulator must be installed upstream of the grill's components. If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/ or national installation codes.

⚠ CAUTION

1. **If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact "NEWAGE Product Inc", call Customer Support Team >1-877-306-8930; or support@newageproducts.com**
2. **The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.**

Installing Grill on cabinet

CLEARANCES:

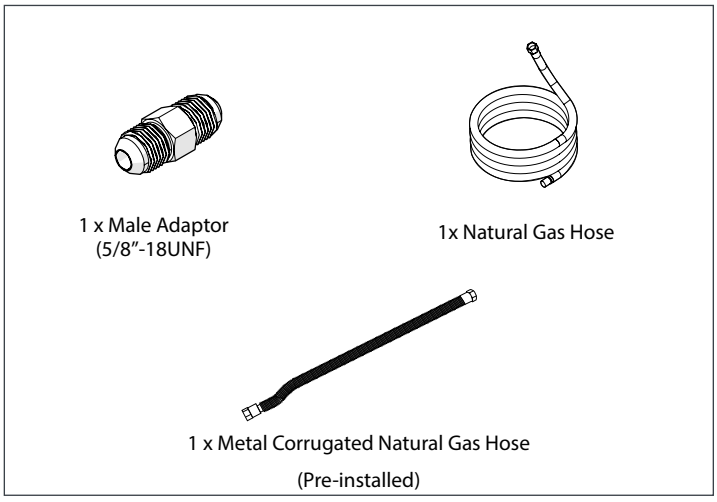
TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION
This appliance should NOT be installed over, under or next to unprotected combustible construction. A minimum clearance to vertical and rear combustible material is 18" (45 cm) and 14" (36cm) on the sides.

The minimum vertical clearance to combustible materials means that ALL combustible materials must be outside this 18" (45cm) zone. As an example, if you have an island with a stucco or tiled surface and wood-frame construction beneath, the wood is considered combustible, even though the grill is touching the stucco or tile surface, which is non-combustible. In extreme circumstances, the wood could potentially get hot enough to burn.

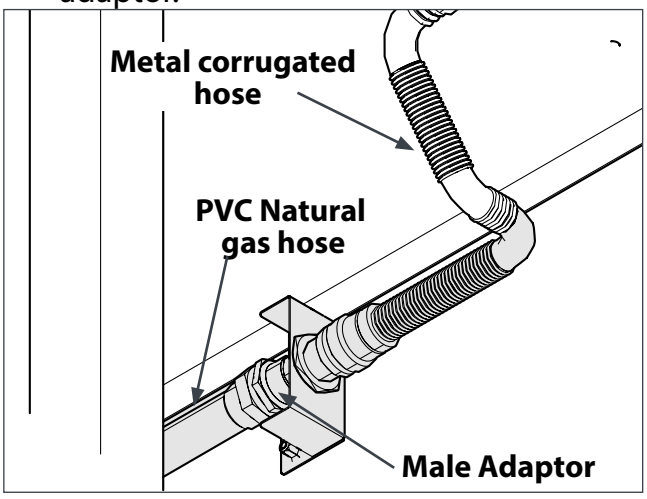
Natural gas installation

Metal Corrugated hose fixed to the cart with a fixed arrangement of straight connector/adaptor with a lock nut on brackets.

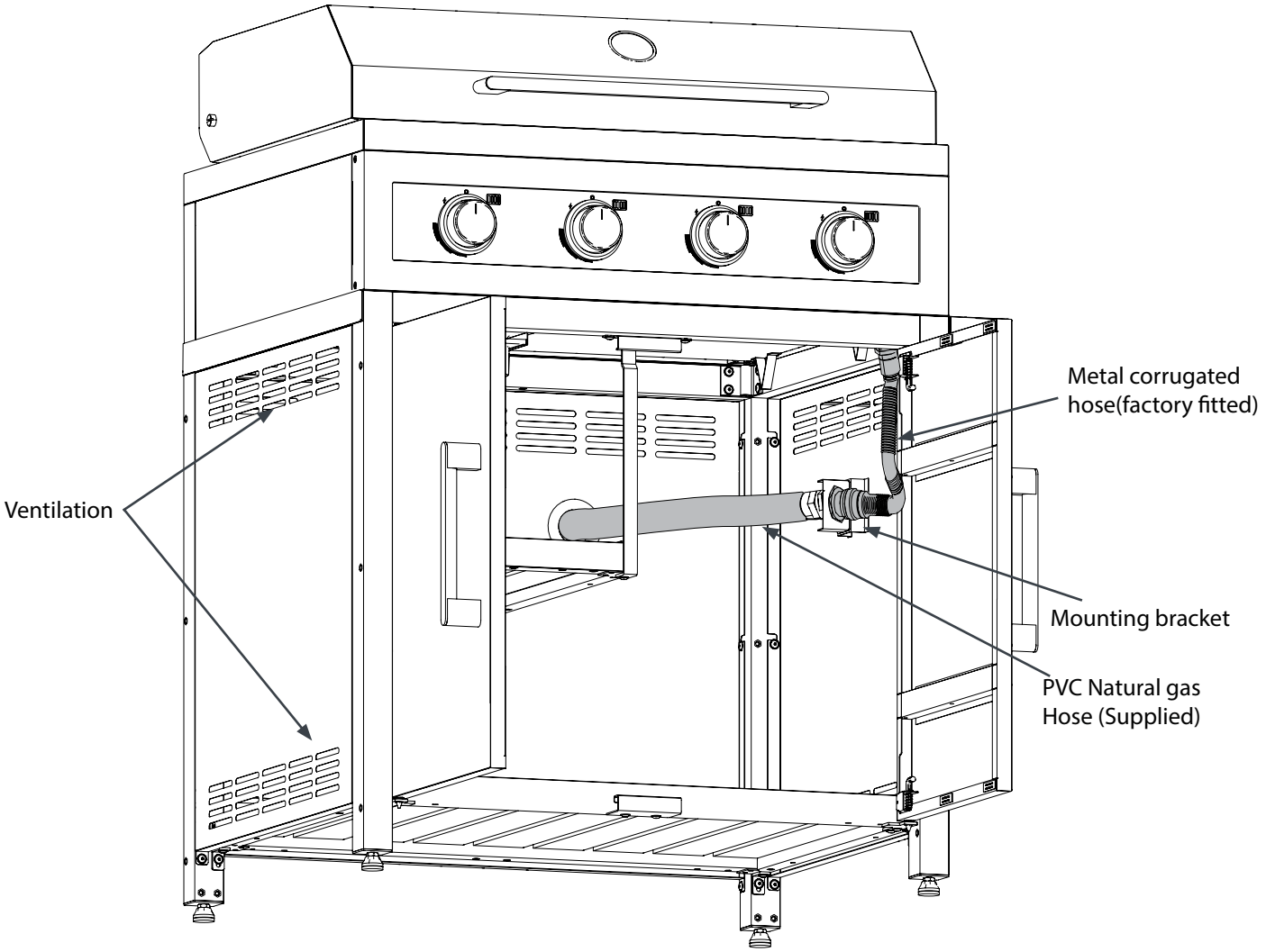
Parts needed.



1 Secure and connect Metal Corrugated hose and PVC Natural gas hose end together by using Lock nut and Male adaptor.

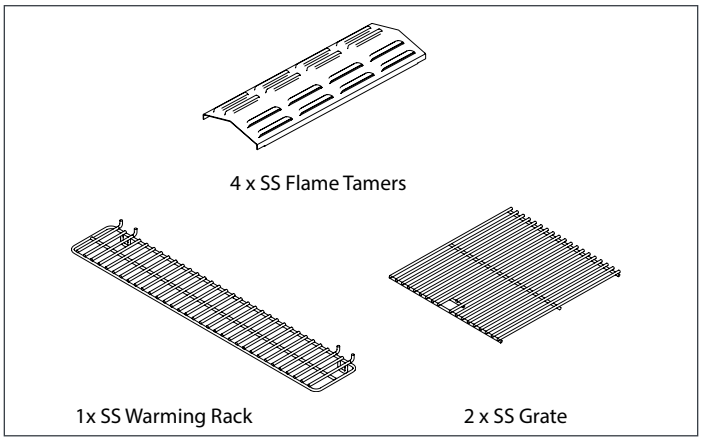


Installing Grill on Cabinet

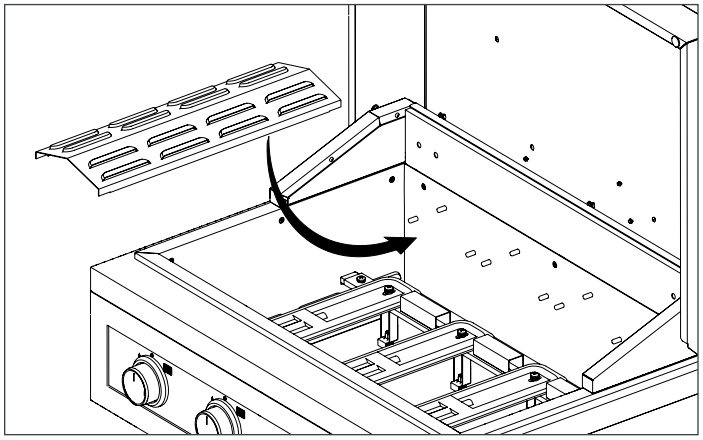


Assembling the Grill

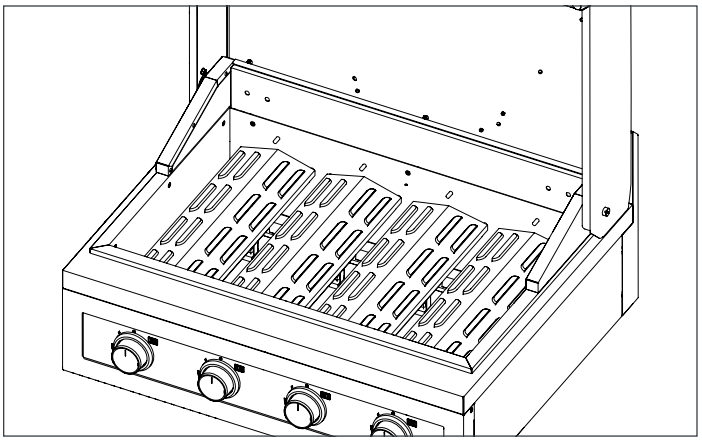
Tools and Parts needed.



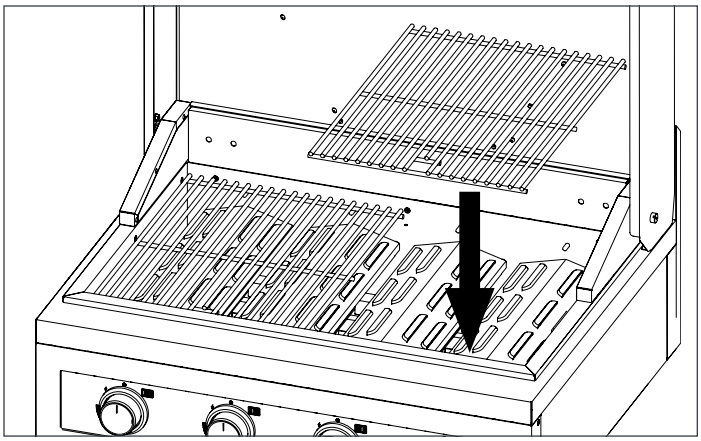
1 Install flame tamer on top of the burner.



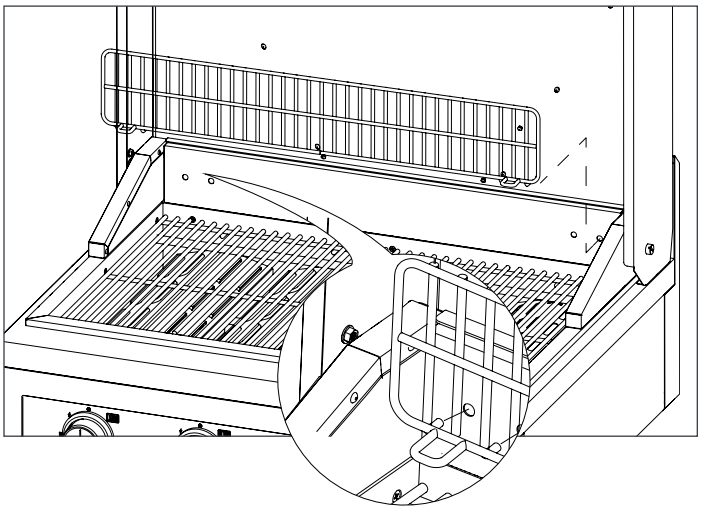
2 Make sure the flame tamer sits properly on the pins as shown below. Similarly install the other flame tamers.

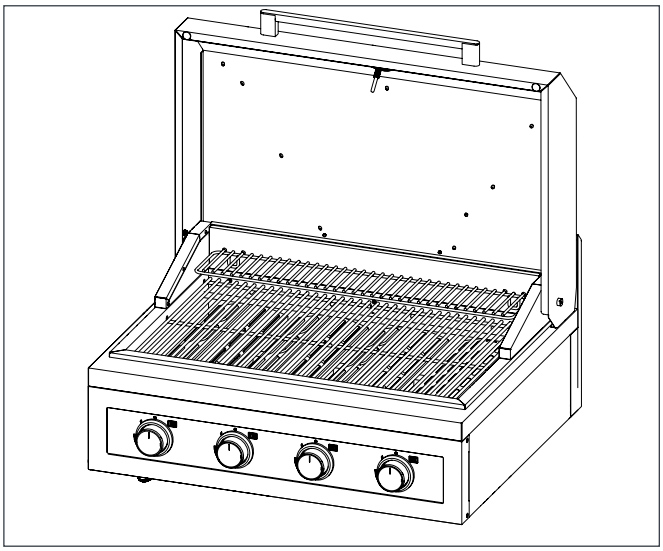


3 Install 2 x SS cooking grates on top of the flame tamers.



4 Install the warming rack, making sure that it is angled in to the slots and rotate the rack to secure.

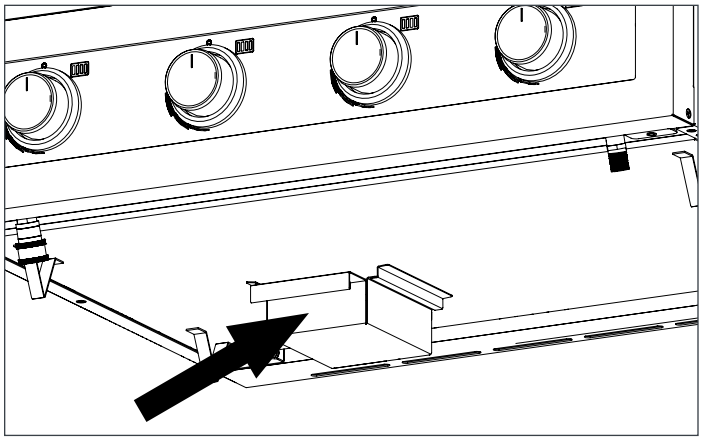




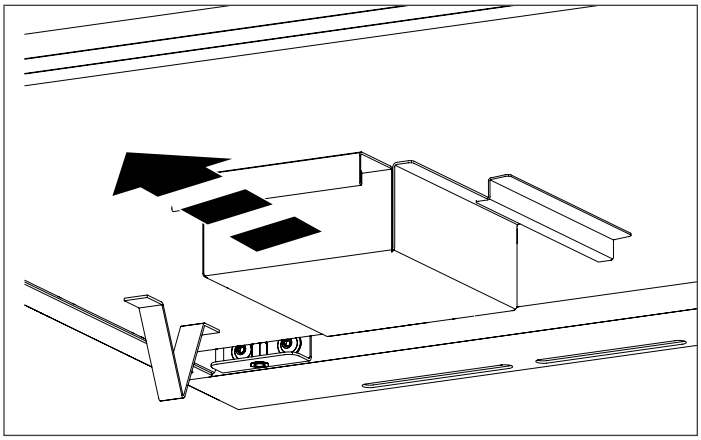
Assembling the Grill

Removal of Grease Tray

1. Locate the grease tray at the bottom of the grill.



2. Pull the grease tray to remove it.



Assembling the Grill

Gas connections

⚠ WARNING

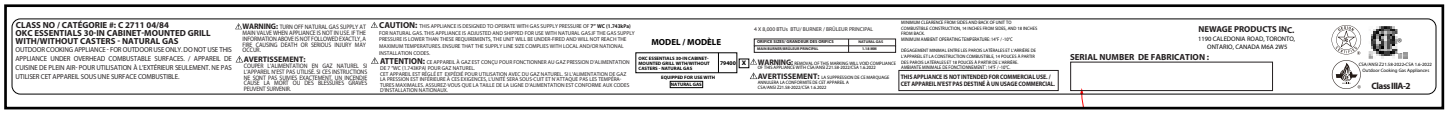
Never connect a gas line directly to the grill. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require a pressure regulator and NewAge supplies the correct regulator with your grill. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty.

As indicated on the rating plate, this gas grill is designed to operate with gas supply pressures of 7"WC for Natural Gas. For installations where the gas supply pressure exceeds these requirements, a regulator must be installed upstream of the grill's components. If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/or national installation codes.

⚠ CAUTION

1. **If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact "NEWAGE Product Inc", call Customer Support Team >1- 877-306-8930; or support@newageproducts.com**
2. **The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.**

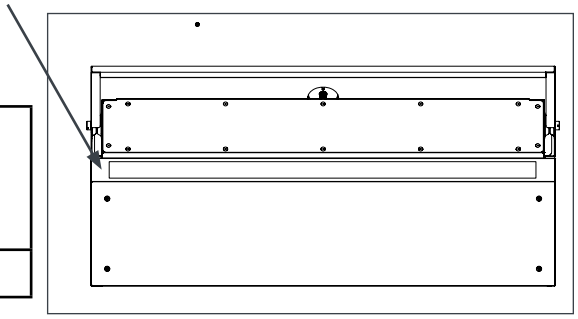
The grill is factory set to use Propane gas. It is critical that the gas you use matches that which the grill was set up for. You can verify that by checking the rating plate.



Rating Plate - Lists model numbers, and gas type

Water Column Requirements

Fuel	WC Min Under Full Load
PROPANE	7 in wc (NG)



The rating plate is located in one or more of the following places:

- On the back of the grill

Ensure that the gas supplied meets with the minimum pressure requirements. Do not operate the grill on any gas other than that for which the grill has been set.

Both the regulator and the manifold orifices have been tuned for the type of gas specified on the rating plate.

All installation and all installation parts must conform to local codes with the National Electrical Code, ANSI Z223.1/ NFPA 70 latest edition and the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 in the U.S. and CGA-B149.1/.2 in Canada. Canadian installations must conform to CGA-B149.1/.2 natural gas/propane installation code. (Canada)

Assembling the Grill

Instructions for Installer

Gas Line Purging

You should purge the gas line of air before attempting to light the grill.

- Make sure all grill controls are in the "OFF" position.
- Slowly turn on the main gas supply.
- Open the lid for the entire purging procedure.
- Push in the control knobs (do not turn)for the burner on the furthest left for about 20 seconds to allow the air in the system to purge. This is furthest from the fuel source and will completely purge the lines. Release the control knobs. Wait at least 5 minutes after releasing the control before attempting to light the burners.

Assembling the Grill

⚠ WARNING

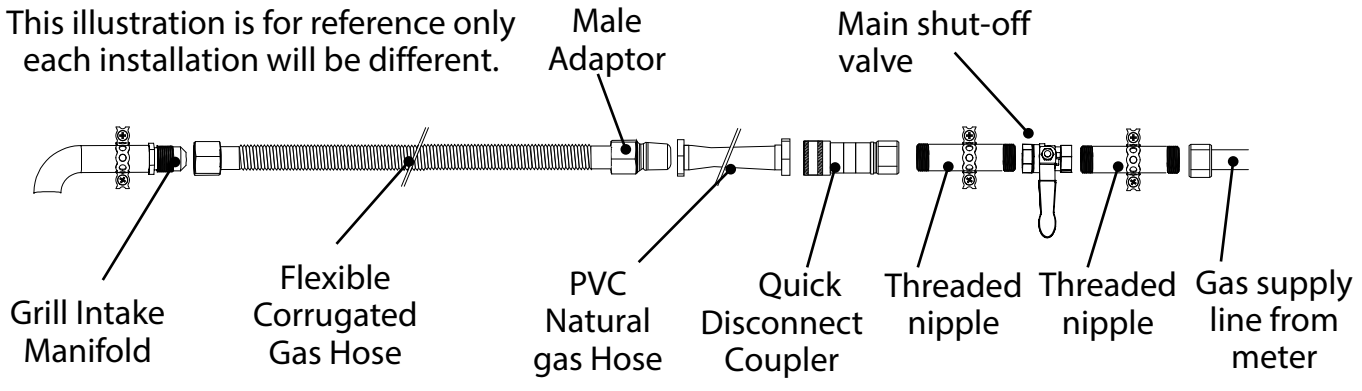
Only licensed gas fitters must perform the required gas fitting on NewAge gas appliances. To ensure satisfactory performance, the gas supply line must be sized to accommodate the total BTU/h requirements of all the gas-fired equipment that will be connected to that line. In no case should pipe less than 3/4" inside diameter or 1" outside diameter ever be used to connect this product.

- Calculate the total BTU output of all equipment and refer to Gas Supply Line Runs for allowable run distances for ¾ inch pipe. Failure to meet these minimum requirements may reduce performance of the grill and any other appliances running on that supply line.
- Always keep supply line runs as short as possible.
- A gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location by a licensed gas fitter.
- The outdoor cooking gas appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
- The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Keep threading compound off of the first two pipe threads to avoid having any small pieces of compound break loose and clog a burner valve or orifice. Do not use threading compound on any flare fittings.

For freestanding units using natural gas, NewAge strongly recommends using a quick disconnect kit. This Quick Disconnect kit, is included with purchase.

Note:

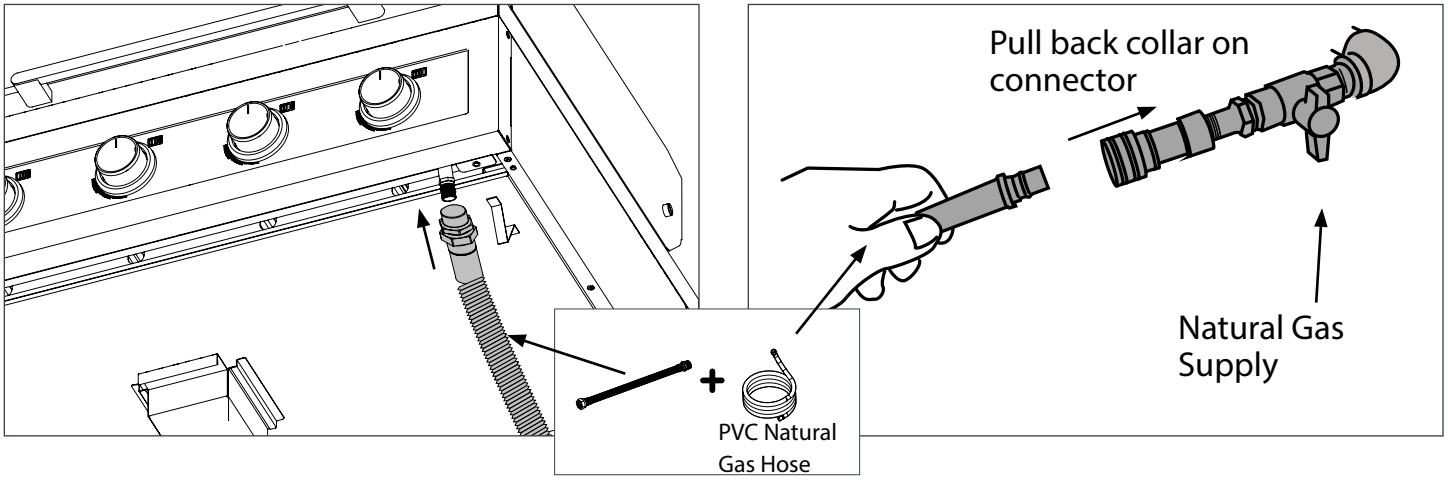
This product must be installed by a licensed gas fitter when installed within the State of Massachusetts.



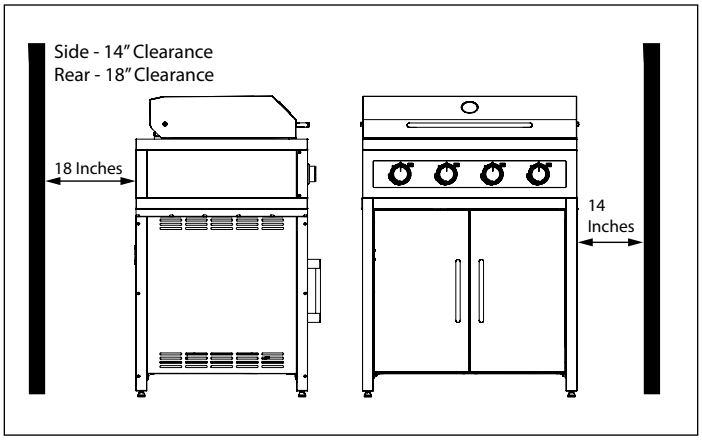
Assembling the Grill

1 Connect one end of Metal Corrugated extension hose to the manifold at the bottom and other end to the natural gas hose from the inside of the cabinet. Feed the Natural Gas through cutout hole on back panel.

2 Connect PVC Natural Gas hose end to Natural gas supply using the quick connect fitting.



WARNING! The Grill and cabinet must have a minimum clearance from combustible materials. Refer to below illustration for dimensions.



⚠ WARNING

Gas appliance shall not be used under overhead combustible construction. The grill and cabinet must have a minimum clearance from combustible materials. Refer to the illustration for dimensions.

⚠ WARNING

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or the National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code as applicable.

Leak Testing Instructions

⚠ WARNING



This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Testing a Gas Leak



Ensure all control knobs are in the off position.

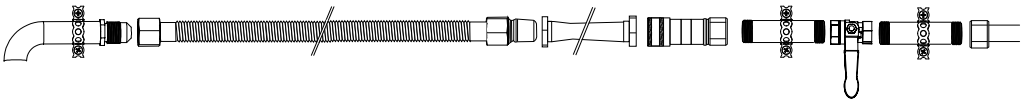
Turn on the fuel supply.

- For natural gas, turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.

Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

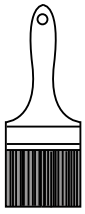
Bubbles will indicate a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply.
See next page for "Fixing a Gas Leak

Natural Gas



Spray
or
Brush





Fixing a Gas Leak

- Shut off the gas supply.
- Turn all grill controls to the "ON" position to purge the grill of any gas build-up, then turn the controls back "OFF".
- Wash off the soapy solution with cold water and dry.
- Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
- Repeat the leak test to ensure that no leaks are present.
- If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas licensed gas fitter or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Pre-Operating Checklist

Before FIRST use ensure that:

1. All packaging and packing materials have been removed from the Grill and burners.
2. You have a fuel supply connected.
3. A licensed gas fitter has performed a leak test on all the fittings that supply the fuel to the Grill.
4. If your Grill does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)
5. Before cooking on your gas Grill for the first time a burn-off needs to be done. This is a onetime only procedure and gets rid of any odors or foreign matter caused by the manufacturing process. To do this open the lid and ignite the burners, close the lid and, operate on "MAX" for 10-15 minutes. You may then either set the controls to "OFF" or cook on your Grill immediately by turning the control knobs to a lower setting.

⚠ WARNING

- **Never attempt to light a burner if you smell gas.**
- **Always keep the lid open when lighting your grill.**
- **Releasing fuel into a closed Grill before lighting will increase the risk of explosion, property damage, personal injury, or death.**
- **Keep your face and body as far from the Grill as possible when lighting. Any time a burner doesn't light within 5 seconds, turn off the control, wait 5 minutes for gas to dissipate, and repeat the lighting procedure.**
- **NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

Before Each Use:

Always make sure that:

1. You do not smell gas before you light the grill. If you do smell gas, shut everything off and have a licensed gas fitter check for leaks.
2. The cooking area is free and clear of any combustibles, that might ignite.
3. You know where the main gas supply shut-off is located.
4. Wind is not blowing too strongly.
5. The burners are seated properly in the grill.

Once a Season

- At the start of each new grilling season remove the grilling racks and check the burners, venturis, orifices and valves for obstructions.
- Spiders and insects often nest in these areas of the grill and can disrupt air flow, causing damage to the grill and personal injury.
- Also, check all hoses and fittings for damage, abrasion, wear and tear.

Operating the Grill

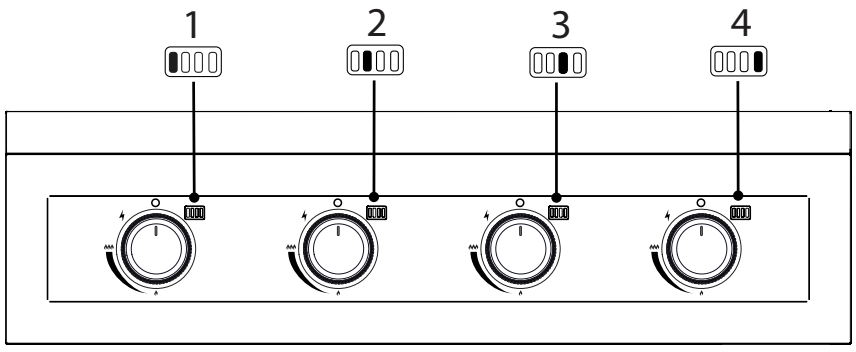
⚠ WARNING

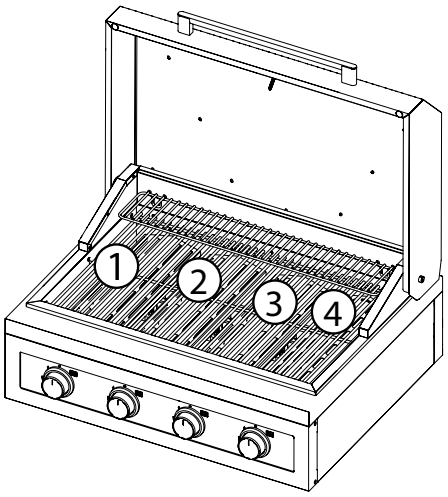
- **Always keep the lid open when lighting the grill.**
- **Never leave children unsupervised around the NewAge grill. Do not store items of interest to children around or below the grill, or in the cabinet. Never allow children to crawl inside a cabinet or enclosure.**

⚠ CAUTION

- **Never light the grill if you smell gas.**
- **Keep face and body parts away from the grill when lighting. If burner fails to light after 5 seconds, turn off the burner, wait 5 minutes then repeat the lighting procedure.**
- **Do not leave the grill unattended.**

Grill Control Layout



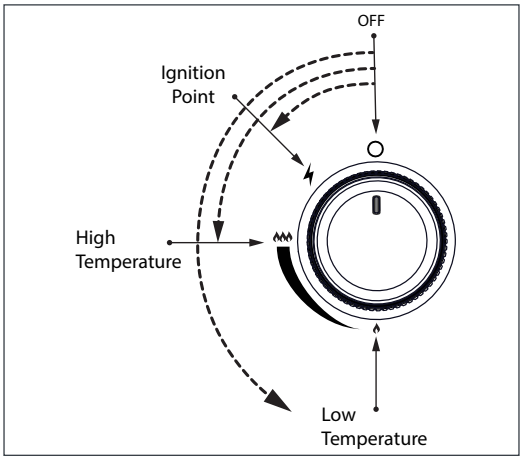


1. Left Burner | 2. Second Burner | 3. Third Burner | 4. Right Burner

Flame-Thrower Ignition

Ignition for BURNERS(1,2,3,and 4):

1. Read and complete PRE-GRILL checklist.
2. Make sure all control knobs are set to off.
3. Always light grill with lid open.
4. Turn fuel supply on.
5. Push in, turn the control knob counter-clockwise to the ignition point (⚡)and. hold in for 5 seconds until the burners ignite. It will immediately be on high.
6. Once the grill is lit, adjust the temperature using the Max -to- Min settings.

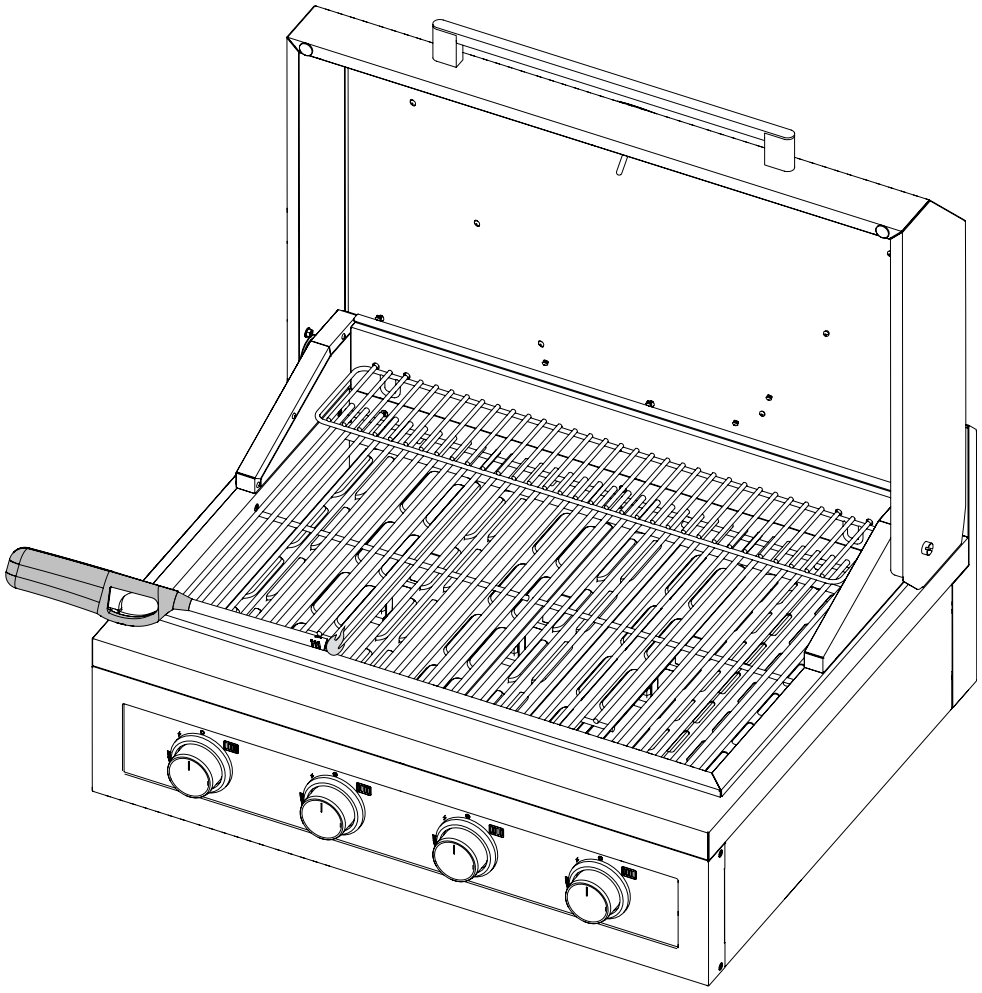


Lighting the Grill

Manual lighting

If the burners fail to light after a couple of attempts, it can be lit using a kitchen lighter. Follow the steps below for manual grill lighting.

1. Read and complete PRE-GRILL checklist.
2. Make sure all control knobs are set to off.
3. Always light grill with lid open.
4. Turn fuel supply on.
5. Place a kitchen lighter in between two flame tamers, near the first burner from the left.
6. Push the far-left control knob in and turn it HIGH to ignite the left burner. Check that the flame is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame.
7. Once the far-left burner is lit, push-in and turn the valve for the second burner from the left. Once the fire crosses over and light the second burner, you can repeat this process for the burner on the remaining burners in the sequence. If any of the burners fails to ignite during the lighting process, within five seconds, stop, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.



Proper Burner Position and Operation

⚠ CAUTION

Proper placement of each burner is critical after cleaning they must be centered on the brass orifice, resting level without any rocking. Failure to meet these conditions may cause a very dangerous condition that can cause personal injury and property damage.

Gas control knobs should be in the 'OFF" position, and fuel line should be disconnected from gas valve manifold. To reduce the chance of FLASHBACK, the procedure below should be followed at least once a month or when your grill has not been used for an extended period of time.

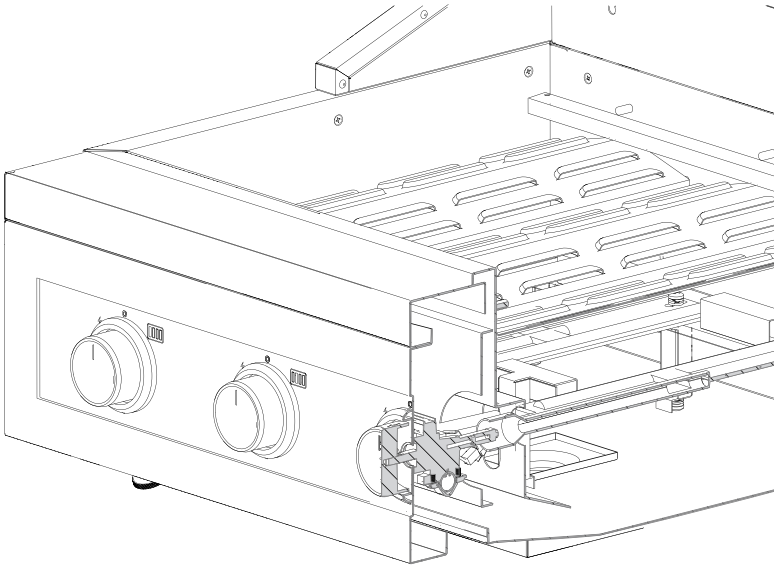
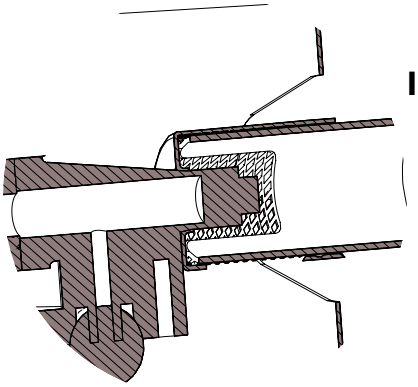


Image 1



1. Check burner installation by insuring that the valve orifice body is securely inserted into the end opening of the burner tube. (see Image 1)

2. To check for proper flame. Turn burner on high and compare to (image 2) for proper flame consistency.

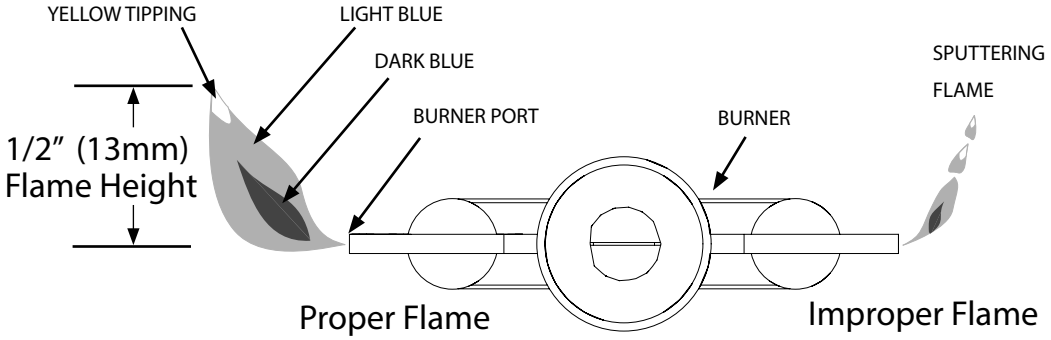


Image 2

⚠ CAUTION

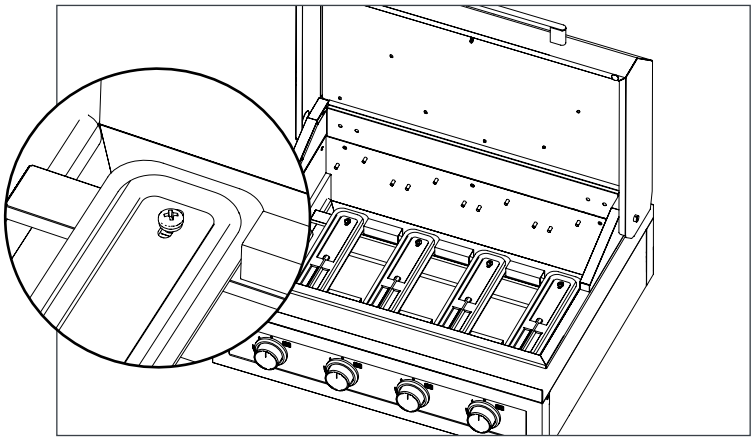
Turn off gas at source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Proper Burner Position and Operation

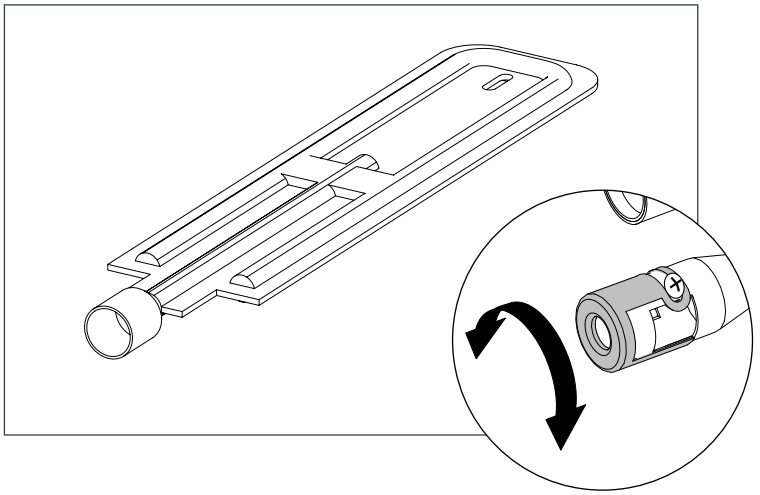
Adjusting the Airshutter valve

To adjust the flame properly the air shutter valve needs to be adjusted to achieve an optimum gas and oxygen mixture for burning. The burner has to be removed for adjusting the air shutter valve.

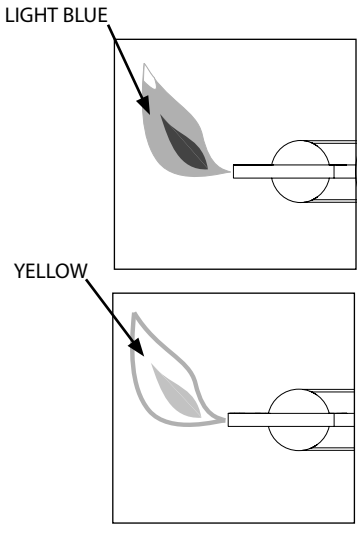
1. Loosen the bolts(A) and remove burner from the grill.



2. Loosen the screw on the air shutter valve and turn the air shutter valve to change the air opening.

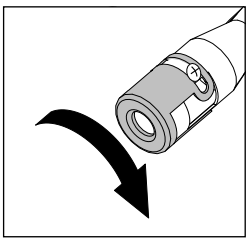


Improper Flame



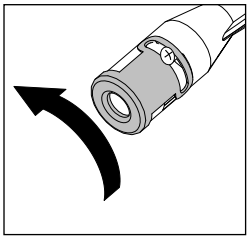
Too much Oxygen

If the flame is not touching the burner, more oxygen is supplied to the fuel than required. Turn the air shutter valve clockwise to reduce the opening.

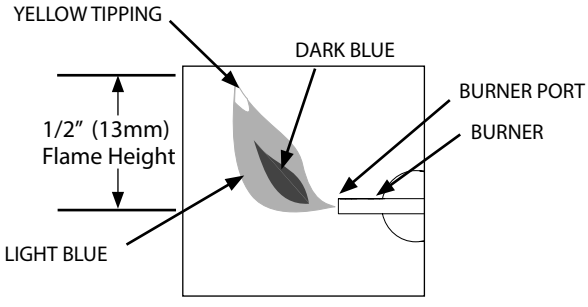


No Oxygen

If the flame color is yellow, less oxygen is supplied to the fuel than required. Turn the air shutter valve counter clockwise to increase the opening.



Proper Flame



General Grill Operation and Cooking Procedures

⚠ WARNING

- **Never leave children unsupervised around the NewAge grill.**
- **Pre-heating for more than 15 minutes may overheat and cause damage to the grill.**
- **Never cover slots, holes, or passages in the grill fire box or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the grill and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat causing a fire hazard.**
- **Do not leave the grill unattended.**

Preheating

It is necessary to preheat the grill for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Allow the grill to pre-heat on "HIGH" until desired temperature is reached. Use the hood thermometer to achieve required preheating temperature. There is no need to preheat for casseroles or other foods that require slow cooking.

Cooking Temperatures

HIGH Setting - Use this setting only for fast warm-up, for searing steaks and chops, and for burning food residue from the cooking grids after the cookout is over.
MEDIUM Setting - Use this setting for most grilling, roasting or baking, and for cooking hamburgers and vegetables.
LOW Setting - Use this setting for all smoke cooking, and when cooking very lean cuts such as fish.

These temperatures vary with the outside temperature and the amount of wind.

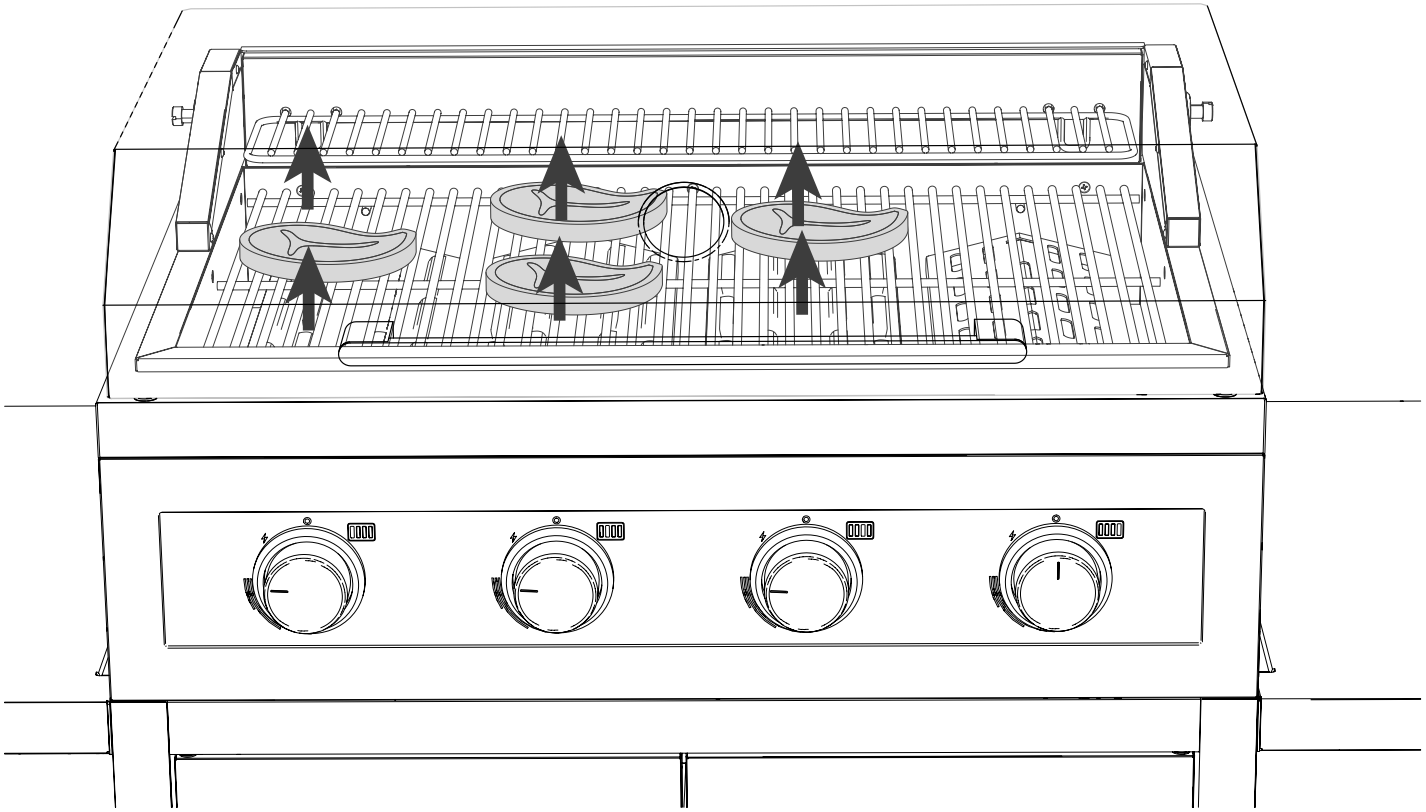
⚠ WARNING

Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products, which promote flare-ups. To Control flare-ups, adjust the controls to lower the temperature. If your grill flare-up is out-of-control, turn off the burners. Don't use water to put out flare-ups. Spraying water on a flare-up can cause grease to explode.

General Grill Operation and Cooking Procedures

Direct Cooking

This method involves placing the food directly over the lighted burners. This is a common way to cook foods that take less than 20 minutes or to sear larger foods at the beginning of the cooking process. Turning too soon and too often is one of the most common grilling mistakes. Never spray water on the grill or into grease. Use a meat thermometer to achieve desired doneness and remove items one degree below how you would like to enjoy them, as the resting period before carving or consuming will raise the temperature.



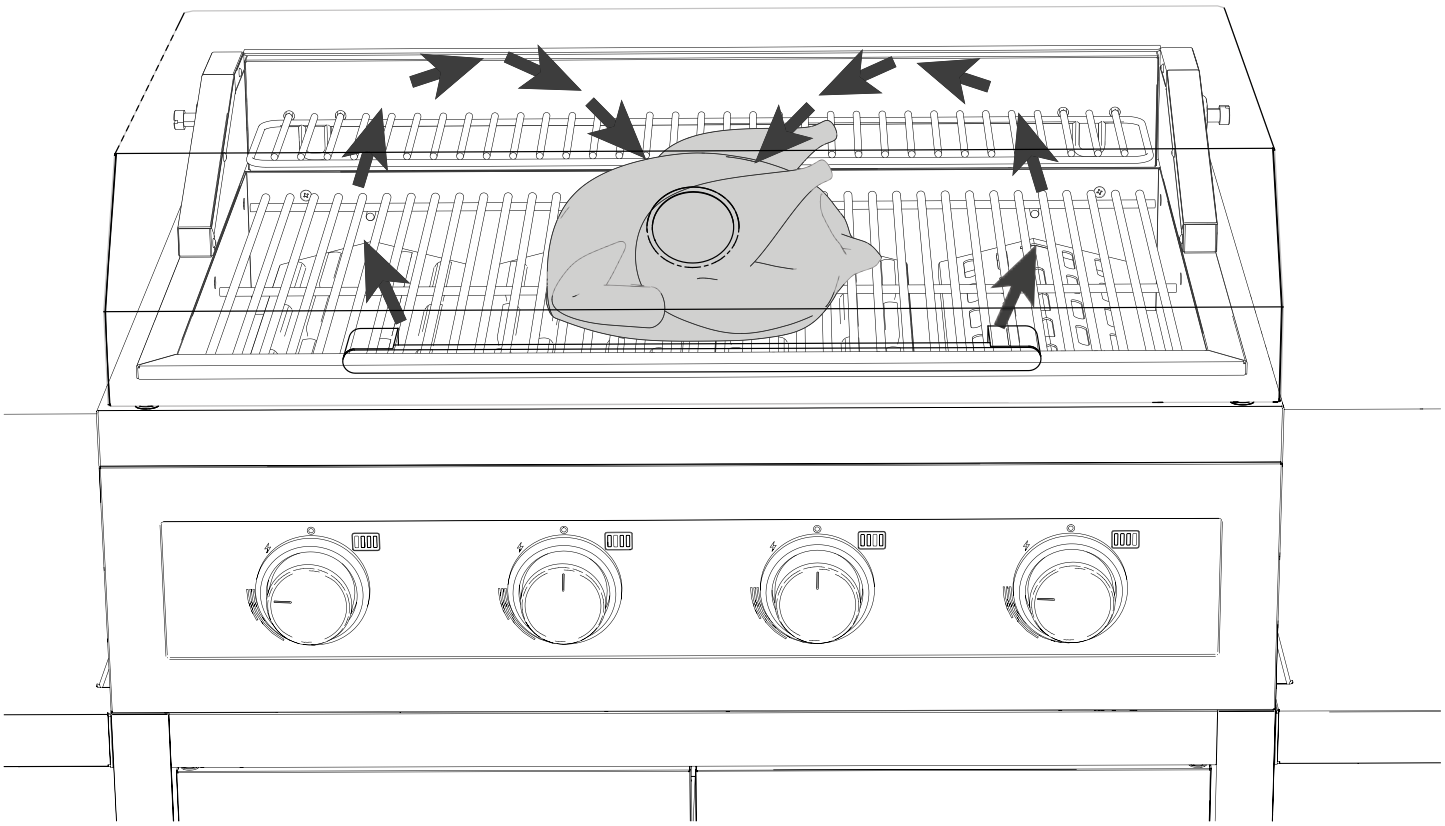
General Grill Operation and Cooking Procedures

Indirect Cooking

You can cook larger foods slowly to perfection on one side of the grill by using indirect heating technique. This can be achieved by leaving the burners directly below the food "OFF" and igniting the burners to the side of the food. The heat from the lighted burner circulates gently throughout the grill, cooking the food without any direct flame touching it. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts, because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip down during cooking. Place a drip pan slightly smaller than the cut of meat on the cooking grids under the meat being cooked. This will allow you to catch meat juices for making gravy. Flare-Ups: The fats and juices that drip from the meat cause flare-ups. Since flare-ups impart the distinctive taste and color for food cooked over an open flame, they should be expected and encouraged within reason. Nevertheless, uncontrolled flaring can result in a ruined meal. To control excessive flare- ups caused by too high a heat setting, turn the heat control knob to a lower setting.

⚠ CAUTION

- **If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).**
- **Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.**
- **Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.**



Grill Maintenance and Cleaning

Regular Maintenance

Wash regularly with clean fresh water, mild detergent and a micro fiber cloth. After washing rinse in clean water and wipe the surface dry with your cloth remembering to go with the grain on brushed stainless steel. Generally you should wash your stainless steel every three months. Coastal areas or next to a chlorine pool more frequently every 2 weeks. Do not use abrasive cleaners or a scouring pad of any type as they will cause excessive wear and dull the finish. Stainless steel finishes in coastal environments may show tea staining if not washed regularly. For better protection use a thin coating of protectant on the surface.

List of common conditions that cause corrosion or discoloration of stainless steel and should be avoided:

1. Chloride containing cleansers – this includes bleach and any cleaners containing bleach
2. Muriatic acid (hydrochloric acid) – commonly used to clean up after tile/concrete installation
3. Concentrated soap residue – chemical additives will cause discoloration and some dried soaps look like rust
4. Water with high iron content – can leave a rusty residue, especially if allowed to drip continuously
5. Contact with iron materials – including steel wool, iron residue/dust from installation or cleaning of other steel products
6. Trapped moisture between the product and cover – rubber mats, metal cans or cleaning products trapped moisture - allow cabinets to completely dry before covering.
7. Salts – contain chlorides
8. Extreme Heat by Flame
9. Permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surfaces.
10. Abrasive cleaners, steel wool pads, or abrasive cloths as they will scratch the finish.

OXIDIZATION Removal

If you have oxidation there are a few steps to take to bring your stainless steel cabinets back to "as new" condition. Apply clean water with a cleaning sponge and rub gently in the direction of the grain. If the mark won't shift, it may be necessary to use a stainless steel cleaner, in which case apply the cleaner and rub gently. After cleaning it is important to rinse the stainless steel with clean fresh water and buff with a soft cloth. Remember to always rub with the grain, NEVER across as you will ruin the finish, and the stainless can lose its shine.

Grill Maintenance and Cleaning

Cleaning the cooking grids:

After cooking, turn control knobs to "OFF" and let grill cool before attempting to clean your cooking grates. Before first use and periodically it is suggested that you wash the cooking grids in a mild soap and warm water solution. You can use a washcloth or a vegetable brush to clean your cooking grates.

Remove the Burners:

1. Remove the cooking grids.
2. Unscrew the fasteners securing the burners to the tray.
3. Lift the burner up.
4. Then pull to the rear of the grill so the burner head comes off the brass orifice at the front.

Cleaning the Burner:

- To maximize grill performance, clean the exterior of the burner with a abrasive scouring pad. Remove stubborn scale with a metal scraper.
- Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
- Shake out any debris through the air shutter.
- Use a flashlight to inspect the burner inlet to ensure it is not blocked. If obstructions can be seen, clean it with a paper clip or a pipe cleaner.

⚠ CAUTION

Do not allow excess grease or liquids to accumulate in the drip tray as they may create a fire hazard.
Never use the grill without the drip tray installed.

Cleaning the grease tray:

The drip tray should be cleaned after each use. After the grill is completely cool, remove the drip tray by pulling it out until it comes free.

Clean it with hot soapy water and re-install. Using cleaners are not recommended, as these cleaners are toxic and can damage the stainless steel finish.
Also, check the tray after rain. If you've left the grill uncovered, you may need to remove the drip tray to drain the water from the tray.

Grill Maintenance and Cleaning

Stainless Steel:

1. After each use wipe down the exterior of the grill to remove grease, black soot and splatters.
2. Be sure to follow the cleaning instructions for keeping the grates and burners clean and ready for use.
3. Use a commercially available Stainless Steel cleaner to clean and polish the exterior surfaces.

Part of the appeal of the NewAge Grill is the fine grain finish. Always clean with the grain direction.

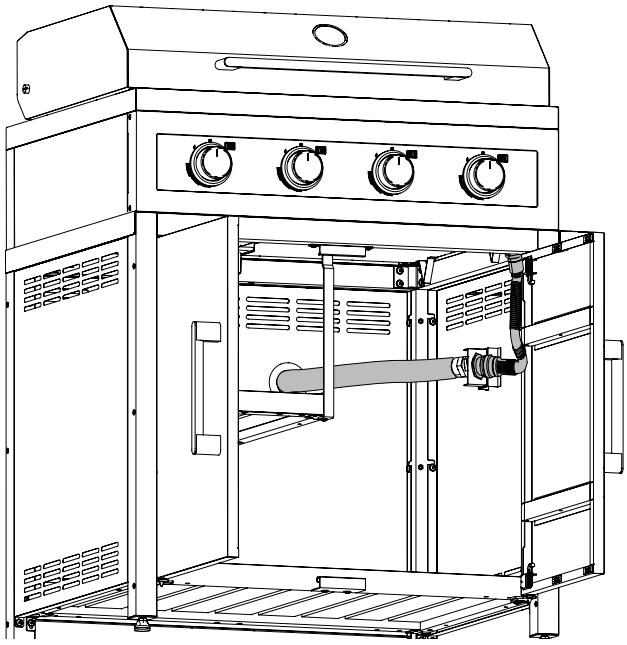
When removing stubborn stains:

- Do not use metallic abrasives and always rub in the direction of the grain.
- Some household cleaning products are not suitable for stainless steel; be sure to read the label before using on your NewAge Grill.
- Always use the mildest cleaning solution first, scrubbing in the direction of the grain. Specks of grease may gather in the grain of the stainless steel and bake on to the surface, giving the appearance of rust.

To remove these baked-on foods use a fine to medium grit non-metallic abrasive pad (Scotch Brite is good) in conjunction with a stainless steel cleaner. Always be sure to clean and polish with the direction of the grain.

Ventilation

- Ensure that combustion and ventilation airflows are not blocked.
- Ensure the ventilation openings of the cylinder enclosure remain free of debris.
- It is recommended to clean the ventilation openings at least once a year.



Grill Maintenance and Cleaning

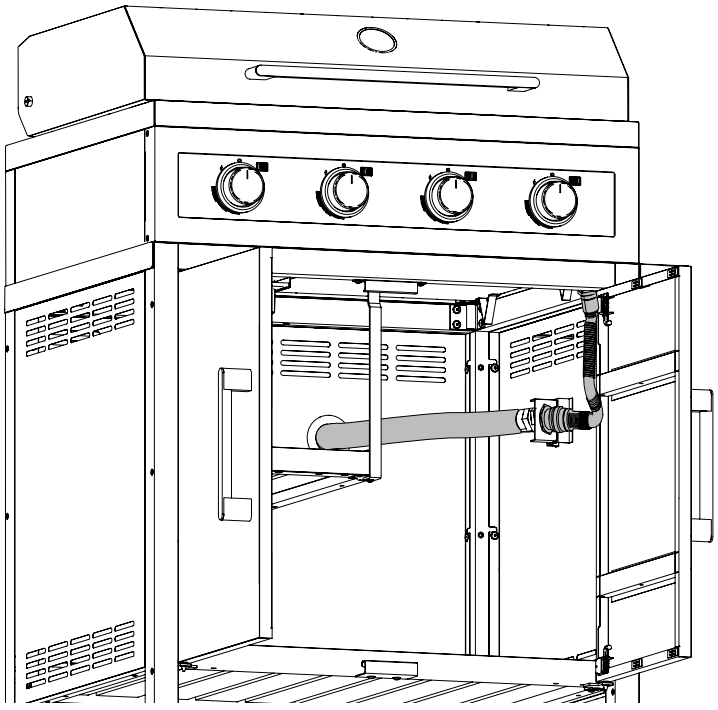
SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

The stainless steel material used in the construction of a NewAge Grill is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.
Here are a few tips to avoid this:

- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Micro fiber cloths perform very well.
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp grill.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the grill. Products that provide a layer of vapor corrosion inhibitors (VpCI™) protect the surface very well.
- For seasonal storage use the product referred to above, ensure the grill is dry and then cover and secure the cover to minimize the amount of damp air getting to the surfaces.

THE NEWAGE WARRANTY DOES NOT COVER OCCASIONAL SURFACE RUST OR STAINING DUE TO ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

ACCESSING AND INSPECTING THE CONDITION OF THE SUPPLY HOSE



STEP 1 OPEN DOOR
STEP 2 INSPECT THE CONDITION OF THE HOSE

HOSE SHOULD HAVE A SMOOTH SNAKED PATH TO PREVENT KINKS AND PREMATURE FAILURE. PLEASE EXAMINE HOSE AND FITTINGS FOR CRACKS, TEARS, OR WEAR MARKS FROM RUBBING ETC.

Troubleshooting

Please check and confirm the following points before calling Customer Service.

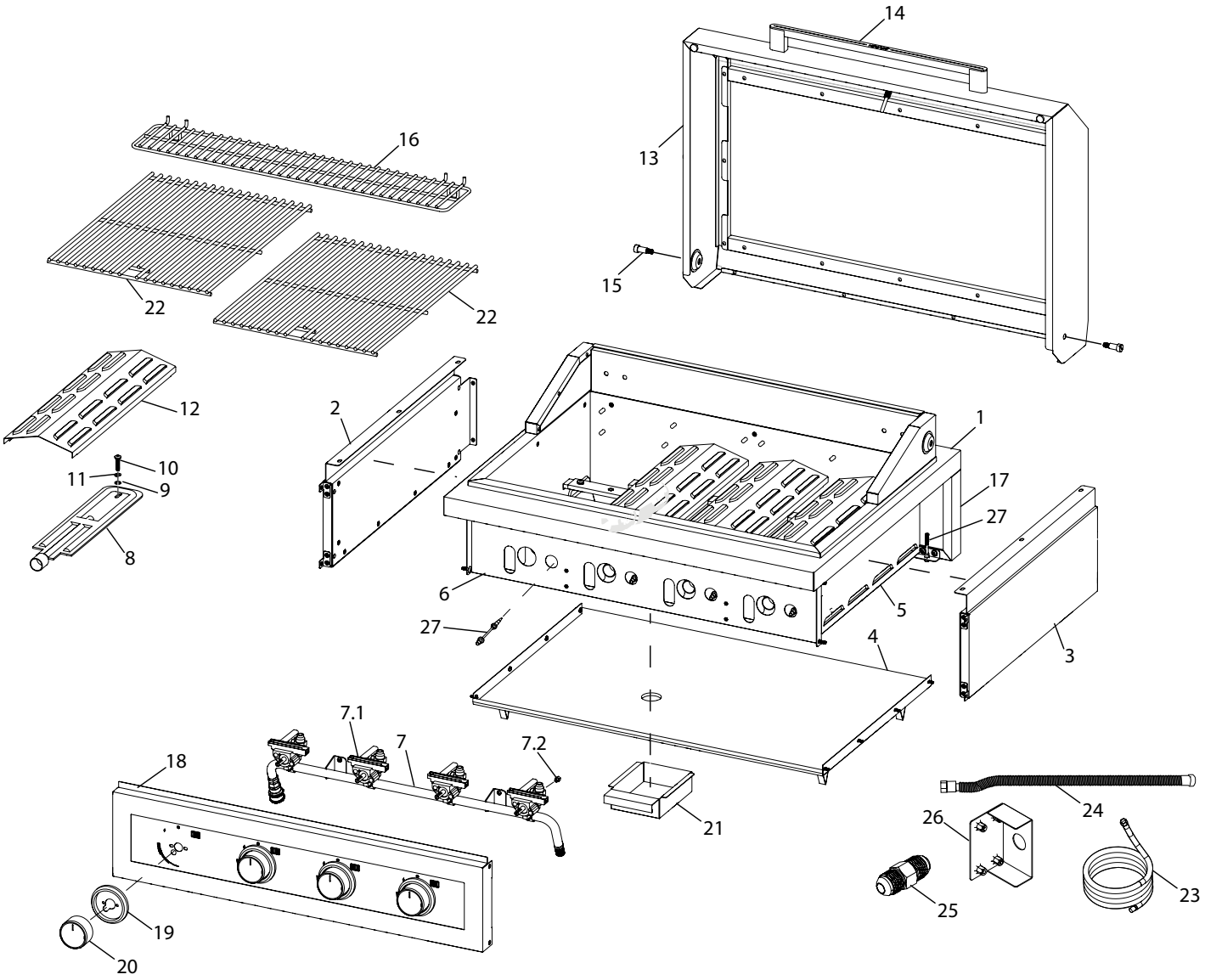
1. Is there fuel supplied to the grill?
2. Is the main shut-off valve open?
3. Are you using the correct type of fuel for the grill? (Propane gas Grill or Natural Gas Grill)
4. Is your propane cylinder empty? Have you recently refilled the propane cylinder? If so, is the connection tight?
5. Attempt to match light the burner sing kitchen lighter. Check to see that other burners on the unit operate. Clean electrode tip of any debris.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
1. Low heat/ Low flame when control knob turned to "High"	**For natural gas - undersized supply line.** Supply pipe diameter must be sized according to installation code.
2. Uneven heat	Pre-heat grill with main burners on high for 10 minutes. **Excessive grease and ash build in drip pan.** Clean drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
3. Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	**Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.** Clean the burner. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. This must be done by licensed gas fitter.
4. Burner will not light with the igniter	**Electrode is covered by cooking residue** Clean wire or electrode using a cloth and rubbing alcohol. **Electrode and burners are wet** Wipe with dry cloth. Ignition electrode cracked or broken; sparking where cracked Replace the valve. This must be done by licensed gas fitter. **Faulty igniter.** Replace the valve. This must be done by licensed gas fitter. **Flame thrower orifice is blocked.** Clean the orifice or replace the valve as required
5. Humming regulator	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas Grill. Humming regulators will not be replaced.
6. Burners will not cross light each other.	**Grease, Food material, or Dirt build up.** Clean the fire-bridge channels. Make sure the burner's side ports are clean.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
7. Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	**Supply hose is pinched.** Reposition supply hose as necessary. **Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.** Clean burner orifice . Clean out venturi tube.
8. Burner goes out	**Location of grill** High wind and wind directly on the back of the grill can cause blow-outs. Locate the grill towards the prevailing wind. **Check flame** Follow steps outlined in Step 1. of troubleshooting **Burners installed incorrectly** Correctly-installed burners should be seated firmly and level with no side-to-side movement.
9. Burner goes out when set to low	**Supply hose is pinched.** Reposition supply hose as necessary. **Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.** Clean burner orifice . Clean out venturi tube.

Exploded View and Spare Parts

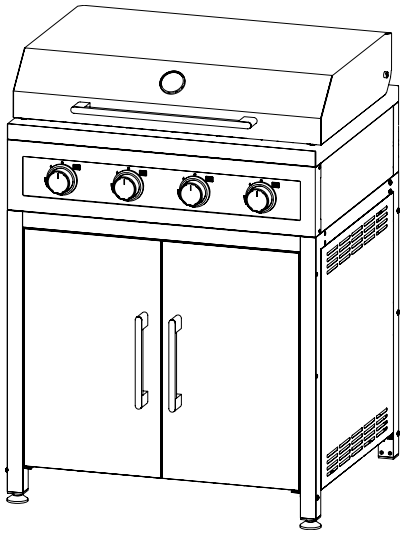


Exploded View and Spare Parts

Item No.	Engg. Part No.	Description	QTY	Spare Part SKU	Spare Part Qty
1	EKC-02.001A-01	Top Panel Weldment	1	-	-
2	EKC-02.002A-01	LH Side Panel Assembly	1	-	-
3	EKC-02.003A-01	RH Side Panel Assembly	1	-	-
4	EKC-02.004A-01	Grease Collector Weldment	1	-	-
5	EKC-02.005A-01	Firebox Assembly	1	-	-
6	EKC-02.006A-01	Insulation Shield Assembly	1	-	-
7	EKC-04.001A-01	Manifold Assembly	1	-	-
7.1	EKC-02.007.03A-01	Valve GSL41 NG	4	66988	1
7.2	EKC-02.007.05A-01	EOKC NG Orifice	4	68122	1
8	EKC-02.008A-01	Burner	4	68114	1
9	H00677A-01	Mc 98689A115 Metric SS Washer M6	4	-	-
10	H00917A-01	Pan Head Phillips SS Screws M6X25L	4	-	-
11	H00396A-01	M6 Spring Washer	4	-	-
12	EKC-02.009A-01	Flame Tamer	4	68119	1
13	EKC-02.017A-01	Lid Assembly	1	-	-
14	EKC-02.018A-01	Grill Handle 445L	1	68120	1
15	H00362A-01	Slotted Sholder Screw - Dia10x16, M8x1.25	2	-	-
16	EKC-02.019A-01	Warming Rack	1	68113	1
17	EKC-02.020A-01	Grill Back Panel Assembly	1	-	-
18	EKC-02.021A-01	Control Panel Assembly	1	-	-
19	EKC-02.022A-01	Knob Bezel	4	68111	1
20	EKC-02.023A-01	Knob	4	68110	1
21	EKC-02.024A-01	Grease Tray	1	68117	1
22	EKC-02.026A-01	Wire Cooking Grate	2	68112	1
23	GL2-01.037A-01	NG - Connector Hose - Grill Pro 2.0	1	-	-
24	GL2-16A-01	Corrugated Metal Hose	1	-	-
25	GL2-22A-01	Straight Connector 5-8in-18Thread	1	-	-
26	EKC-04.002A-01	Hose Mounting Bracket Assembly - NG	1	-	-
27	EKC-02.005.09A-01	Flame Sensor Grill	4	68115	1
28	H00930A-01	Philips Head SS Screw M5 x 50 mm	4	-	-

OKC ESSENTIALS – BARBECUE DE 30 PO MONTÉ SUR ARMOIRE AVEC/SANS ROULETTES – GAZ NATUREL

UGS# 79400 - BARBECUE OKC ESSENTIALS DE 30 PO MONTÉ SUR ARMOIRE, AVEC OU SANS ROULETTES – GAZ NATUREL



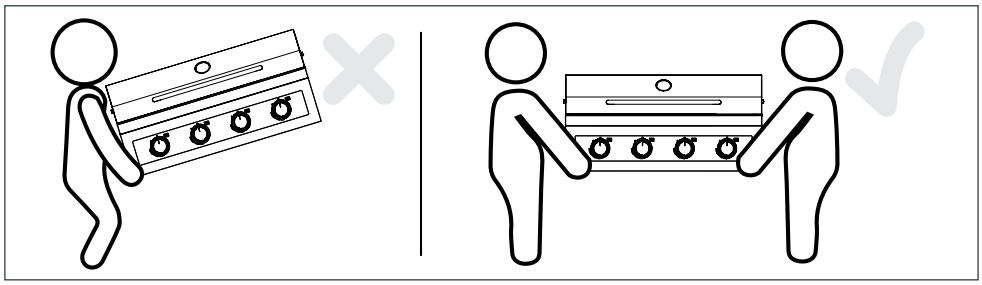
⚠ AVERTISSEMENT

Le barbecue NewAge doit être installée par un installateur de gaz agréé, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les instructions de ce barbecue ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou des émissions de monoxyde de carbone peuvent se produire et provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort. L'installateur de gaz agréé est responsable de l'installation correcte du barbecue.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Avertissement : Risque de poids excessif !

Pour éviter les blessures au dos, déplacez, assemblez et installez le barbecue avec l'aide de deux personnes ou plus. Ne laissez pas d'enfant sans surveillance près du barbecue ou des armoires.



ATTENTION :

Vos accessoires pour barbecue sont-ils endommagés ? Vous avez besoin d'assistance ou de pièces de rechange ? Pour un service plus rapide, contactez NewAge Products au 1-877-306-8930 ; ou écrivez à support@newageproducts.com. Ne retournez pas ce produit au détaillant.

NEWAGE PRODUCTS INC.
1190 CALEDONIA ROAD,
TORONTO, ON, CA M6A 2W5

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR L'ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET L'USAGE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL. LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LE FAIT DE NE PAS UTILISER CE PRODUIT DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER PAR LA SUITE.

Pour le manuel d'installation en ligne et les vidéos concernant ce produit, veuillez consulter notre centre d'assistance sur : https://newageproducts.com/support-hub/

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

- **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Ouvrir le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entre posée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au Code sur le stockage et la manipulation du propane, CSA B149.2, ou à la Norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2/NFPA, et CSA Z240 RV Series, Code sur les véhicules récréatifs, selon le cas.

REMARQUES IMPORTANTES

- Respectez toujours les distances de sécurité requises par rapport aux structures combustibles, comme indiqué. Le brûleur latéral est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne jamais l'utiliser dans un garage, un bâtiment, une remise, un passage souterrain ou tout autre endroit fermé. Ce brûleur latéral ne doit pas être utilisé sous une structure combustible en hauteur.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri d'au plus de murs sur trois côtés, mais sans toit ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri d'au plus qui n'est qu'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un passage couvert, ou perpendiculaires l'une à l'autre ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri d'au plus enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

⚠ AVERTISSEMENT

Tenez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les barbecues au gaz ne sont pas certifiés à cet effet et ne doivent pas être installés dans ou sur des véhicules de loisirs, des remorques portables, des bateaux ou toute autre installation mobile ou raccordés au système de gaz de pétrole liquéfié à basse pression d'un véhicule de loisirs.
2. Tenez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
3. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du barbecue à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif de coupure facilement accessible. Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve le dispositif de coupure. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau savonneuse. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue.
   (Consultez INDEX : "Test d'étanchéité" pour plus de détails)

REMARQUES IMPORTANTES

Mettre un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet d'une bouteille chaque fois qu'elle n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non-respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie ou des blessures

⚠ DANGER

Ne pas ranger le gril immédiatement après l'avoir utilisé. Le laisser refroidir avant de le déplacer ou de le ranger. Le non-respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

⚠ DANGER

Ne rangez pas une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité d'un barbecue ou d'autres sources de chaleur.
Ne remplissez jamais la bouteille de propane à plus de 80 % : un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se produire.

⚠ AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le monoxyde de carbone, qui est un sous-produit de la combustion reconnu par l'État de Californie comme causant le cancer et des anomalies congénitales, ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.
2. La loi californienne oblige les entreprises à avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition aux substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans ce manuel. Veillez à assurer une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez.
3. La Proposition 65 de la Californie répertorie la "silice cristalline", utilisée dans l'un des composants du brûleur infrarouge, comme une substance reconnue par l'État de la Californie comme cancérigène.

⚠ AVERTISSEMENT

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

- Le Massachusetts exige que toute installation de gaz soit installée par un plombier ou un installateur de gaz agréé possédant la licence appropriée du Massachusetts.
- Toutes les installations permanentes au gaz naturel nécessitent l'installation d'une valve de gaz manuelle à poignée en "T" sur la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.

⚠ ATTENTION

- **Si vous souhaitez raccorder l'appareil à un système de tuyauterie de combustible fixe et que vous avez des questions concernant l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance à la clientèle >1 - 877-306-8930 ; ou écrivez un courriel à support@newageproducts.com**
- **La garantie du produit peut être annulée si l'installation diffère des instructions d'installation fournies dans ce manuel.**

Index

Garantie du fabricant	6
Règles de sécurité	7
Pièces fournies	11
Outils requis	11
Inspection du produit	11
Spécification du produit	12
Installation du barbecue sur l'armoire de barbecue NewAge	13
Assemblage du barbecue	17
Instructions pour les tests d'étanchéité	23
Liste de contrôle avant utilisation	25
Utilisation du barbecue	26
Allumage du barbecue	27
Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur	28
Fonctionnement général du barbecue et procédures de cuisson	30
Entretien et nettoyage du barbecue	33
Dépannage	37
Vue éclatée et pièces détachées	39

NEWAGE PRODUCTS INC. BARBECUES ESSENTIAL GARANTIE DU FABRICANT

UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE

POUR OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE.

Veuillez avoir les renseignements suivants lorsque vous appelez notre équipe du service à la clientèle :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Le nom du produit/numéro d'UGS
- Une description claire et détaillée du problème
- Une preuve d'achat, y compris le numéro de commande

Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour obtenir une assistance à la clientèle plus rapide et un accès à des avantages exclusifs
Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamation sous garantie

Pour un service sous garantie, veuillez contacter NewAge Products au **1 877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com**
Veuillez examiner tous les détails de la garantie ci-dessous avant de contacter NewAge Products pour une réclamation.
Balayez le code à barres 2D à droite pour accéder à la page d'assistance ou visitez www.newageproducts.com/contact-us/

Balayez ce code à barres 2D avec la caméra de votre téléphone mobile pour visiter la page du centre d'assistance de NewAge Products
www.newageproducts.com/support-hub/

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

NewAge est fier d'offrir une garantie limitée à partir de la date d'achat. Celle-ci est soumise aux limitations et clauses de non-responsabilité énoncées ci-dessous et dans d'autres documentations sur le produit.

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
5 ans	Couvercle de barbecue en acier inoxydable / boîtier de brûleur / supports intérieurs	Matériaux	Expédition
3 ans	Brûleur, grilles du barbecue, bacs à graisse,	Matériaux	Expédition
1 an	Tous les autres accessoires et pièces	Matériaux	Expédition

CE QUI EST COUVERT

Pendant la durée de la garantie à compter de la date d'achat, lorsque ce produit est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies, NewAge Products Inc. remplacera les pièces ou le produit défectueux, si le dommage provient d'un défaut de matériau ou de fabrication pendant la période de garantie à compter de la date d'achat du produit.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Les appels de service pour corriger l'installation de tout produit NewAge ou pour vous montrer comment l'utiliser ou l'installer.
2. Les dommages résultants de produits, causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une installation incorrecte, des catastrophes naturelles, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation, un entretien et un stockage non appropriés.
3. Les produits endommagés en raison d'une charge supérieure au poids maximum précisé dans les instructions fournies avec le produit.
4. Les réparations ou le remplacement lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que résidentiel normal, comme dans un contexte commercial, ou manipulé d'une manière ne correspondant pas aux instructions d'installation fournies avec le produit.
5. Les dommages esthétiques survenus après l'achat du produit par le client, y compris les rayures, les bosses, les creux, la corrosion ou les taches sur le matériau qui n'affectent pas la capacité structurelle ou fonctionnelle du produit.
6. Les surfaces endommagées en raison d'un usage inadéquat de produits chimiques et de détergents.
7. La décoloration due à la chaleur, par exemple à côté d'un barbecue, est une caractéristique de l'acier inoxydable.
8. Rouille superficielle résultant de pluies acides ou de produits chimiques présents dans l'environnement
9. Une perte en raison d'un vol.
10. Des dommages résultant d'une utilisation contrindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
11. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.

L'acier inoxydable utilisé dans la construction du barbecue est très résistant à la rouille. Toutefois, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer des piqûres de corrosion s'ils sont laissés sur le produit. Nous vous suggérons de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable au moins toutes les deux semaines afin de maintenir votre barbecue en bon état. La réaction chimique du sel est facile à prévenir, mais elle est plus difficile à éviter lorsqu'il est laissé sur la surface.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT APPLICABLES, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE OÙ LA LOI LE PERMET. TOUTE GARANTIE IMPLICITE QUI POURRAIT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI DOIT SE LIMITER À UN AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. CETTE GARANTIE SE LIMITE À L'ACHETEUR D'ORIGINE. Certains États ainsi que certaines provinces ne permettent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite de qualité marchande ou de conformité, il est donc possible que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

LIMITATION DES RECOURS ; EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS

EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS DOIT ÊTRE LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, À NOTRE DISCRÉTION, COMME INDIQUÉ DANS CE DOCUMENT. NEWAGE NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS. Certains États ainsi que certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est par conséquent possible que ces limitations et exclusions ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

Règles de sécurité

1. Le barbecue Newage doit être assemblé et installé conformément aux instructions du manuel.
2. Lisez l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser le barbecue.
3. Le barbecue NewAge doit être utilisé à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et ne peut pas être utilisé à l'intérieur, dans un espace fermé comme un garage, un gazebo, une véranda moustiquaire ou tout autre espace similaire fermé.
4. Les barbecues NewAge ne sont pas conçus ou certifiés pour des véhicules de plaisance, des remorques portables ou des bateaux, et ils ne doivent pas y être installés.
5. N'utilisez jamais le barbecue dans des conditions venteuses. S'il est situé dans une zone constamment venteuse, au bord de la mer, au sommet d'une montagne, etc., un pare-vent est nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans la section INSTALLATION de ce manuel. Consultez la page 10 pour des renseignements supplémentaires.
6. Ne modifiez pas le barbecue NewAge.
7. N'utilisez pas le barbecue NewAge sous ou à proximité d'une structure combustible. Consultez la page 22 pour des informations complémentaires.
8. La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 14 °F/-10 °C.
9. Maintenez un espace suffisant par rapport aux combustibles, 457 mm (18 po) à l'arrière de l'appareil, 356 mm (14 po) sur les côtés. Un dégagement supplémentaire de 810 mm (32 po) est recommandé près des parements en vinyle ou des panneaux en verre.
10. Lorsque vous ne l'utilisez pas, coupez le gaz au niveau du robinet d'alimentation.
11. Fermez toujours le robinet principal de l'alimentation en gaz naturel après chaque utilisation.
12. Ne raccordez et ne déconnectez jamais une alimentation en gaz, et ne déplacez et ne modifiez pas les raccords de gaz lorsque le barbecue fonctionne ou est chaud.
13. Les appareils à gaz naturel doivent être déconnectés de l'alimentation lorsqu'ils sont rangés à l'intérieur.
14. Inspectez le tuyau d'alimentation en combustible avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé par un tuyau de rechange spécifié par le fabricant du barbecue avant d'utiliser le barbecue à gaz,
15. Un test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants de l'installation au gaz sont remplacés. Consultez la page 9 pour plus d'informations.
16. Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous utilisez le barbecue.
17. Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque vous ouvrez la valve d'alimentation.
18. Le couvercle du barbecue doit être complètement ouvert pendant l'allumage du de ce dernier. Le non-respect de cette règle risque d'entraîner une explosion et des blessures ou la mort.
19. Ne vous penchez jamais par-dessus le barbecue et gardez le visage loin de celui-ci lorsque vous l'allumez.
20. Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le boîtier du brûleur. Consultez la page 10 pour plus d'informations.
21. Utilisez toujours une main protégée lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue et faites-le toujours lentement pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper.
22. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
23. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les bacs d'égouttage ou les plateaux en céramique. Cela peut sérieusement perturber l'arrivée d'air pour la combustion ou emprisonner un excès de chaleur dans la zone des commandes. Il peut en résulter des boutons fondus ou des composants d'allumage endommagés.

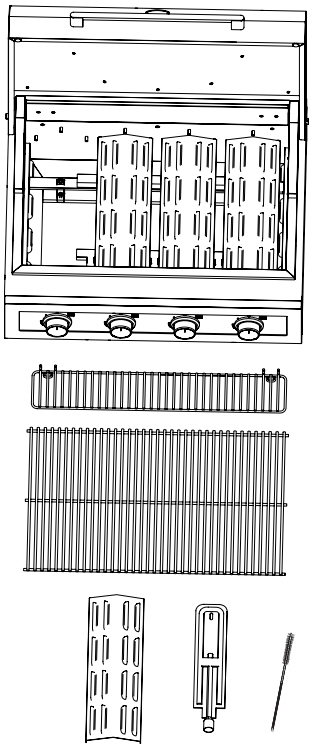
Règles de sécurité

24. Le couvercle du barbecue doit être complètement ouvert lors de l'allumage de ce dernier. Le non-respect de cette règle risque d'entraîner une explosion et des blessures ou la mort.
25. Les adultes et les enfants doivent être informés des risques liés aux températures de surface élevées. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance autour du barbecue NewAge.
26. Ne touchez jamais aux grilles, au couvercle ni aux surfaces métalliques avoisinantes avec les mains nues pendant l'utilisation du barbecue.
27. Laissez refroidir le barbecue NewAge avant de mettre le couvercle. Ne jamais mettre la housse de protection en tissu pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est encore chaud.
28. Tenez toutes les conduites d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chauffées.
29. N'utilisez jamais le barbecue sans que le plateau récupérateur de graisse soit installé. La graisse chaude peut s'écouler et produire un incendie ou une explosion.
30. Nettoyez régulièrement les bacs à graisse pour éviter les feux de graisse. Consultez la page 33 pour des renseignements supplémentaires.
31. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices d'un barbecue, ce qui perturbe l'écoulement du gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommageant le barbecue et risquant de provoquer des blessures. Si votre barbecue n'a pas été utilisé pendant longtemps, inspectez et nettoyez les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices.
32. Nettoyez le barbecue avec précaution. Évitez les brûlures de vapeur; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le barbecue lorsqu'il est chaud. Certains produits nettoyants produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
33. Ne placez pas, ne rangez pas et ne faites pas fonctionner le barbecue sur un plan incliné.
34. N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustible d'allumage dans le barbecue.
35. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
36. N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer le barbecue NewAge.
37. Ayez toujours un extincteur ABC à portée de main. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
38. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous faites un barbecue.
39. N'utilisez pas le barbecue pour cuire des viandes ou des produits trop gras qui favorisent les flambées. Pour contrôler les flambées, réglez les commandes pour abaisser la température. Si les flambées de votre barbecue sont incontrôlables, éteignez les brûleurs. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flambées. Pulvériser de l'eau sur une flambée peut faire exploser la graisse.
40. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif de coupure facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau savonneuse.
41. N'utilisez pas le barbecue pour cuire des viandes ou des produits trop gras qui favorisent les flambées. Pour contrôler les flambées, réglez les commandes pour abaisser la température. Si les flambées de votre barbecue sont incontrôlables, éteignez les brûleurs. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flambées. Pulvériser de l'eau sur une flambée peut faire exploser la graisse.

⚠ ATTENTION

CE MANUEL DOIT RESTER CHEZ LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Règles de sécurité



Nettoyez régulièrement les composants de la plaque de cuisson pour prévenir les flambées et les feux de graisse

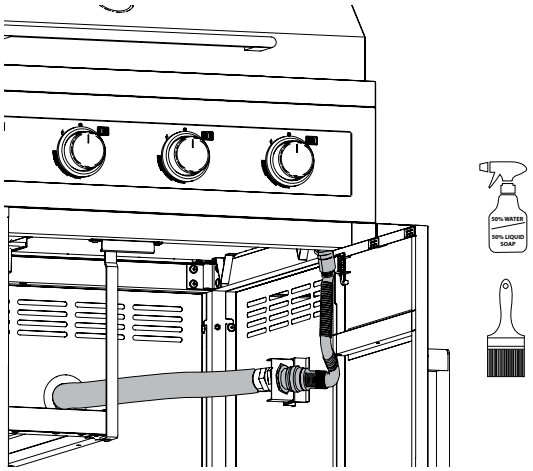
Tout comme les autres appareils de cuisson de votre maison, votre barbecue NewAge doit être régulièrement nettoyé et entretenu pour fonctionner de manière optimale. Cela permet non seulement de préparer des aliments plus savoureux et plus sains, mais aussi de réduire les risques de flambées dangereuses ou de feux de graisse.

Voici les principales zones à nettoyer :

1. Après chaque utilisation, retirez les grilles de cuisson et grattez les particules d'aliments excédentaires à l'aide d'une brosse à barbecue. Pour un nettoyage en profondeur, faites tremper et frottez avec du savon à vaisselle et de l'eau plusieurs fois par saison.
2. Retirez le bac à graisse après chaque utilisation et grattez les résidus de graisse ou de nourriture. Lavez-le avec de l'eau et du savon à vaisselle pour le garder propres.
3. Les brûleurs qui ne sont pas utilisés fréquemment peuvent être bloqués par les araignées qui sont attirées par l'odeur du gaz et qui tissent des toiles à l'intérieur des tubes du brûleur. Utilisez une brosse métallique pour nettoyer l'intérieur des brûleurs et enlever les débris de l'extérieur des brûleurs.
4. Grattez l'intérieur du boîtier du brûleur au moins une fois par saison pour éliminer l'accumulation de carbone. Enlevez les débris à l'aide d'une pelle ou d'un aspirateur, réinstallez tous les composants et profitez d'une expérience de cuisson beaucoup plus propre.

Testez les raccords de tuyaux pour détecter les fuites de gaz

Les fuites de gaz constituent un problème sérieux qui peut être facilement évité en procédant à une vérification rapide et simple des fuites chaque année, ou chaque fois que des éléments de l'installation de gaz sont remplacés ou entretenus.



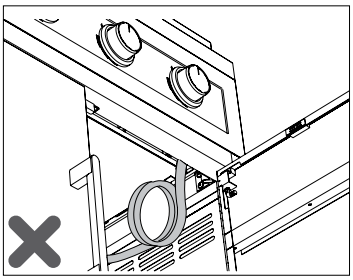
1. Assurez-vous que tous les boutons de commande du barbecue sont en position "Off »(éteint).
2. Ouvrez l'alimentation en carburant,
   Pour le gaz naturel
   Tournez la poignée de la valve d'un quart de tour pour l'aligner sur le flux de gaz.
3. Brossez ou pulvérisez une solution composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des valves.
4. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Coupez **IMMÉDIATEMENT** l'alimentation en gaz et n'utilisez pas le barbecue avant d'avoir contacté un installateur de gaz certifié pour remplacer les pièces défectueuses, ainsi que le service clientèle de NewAge.

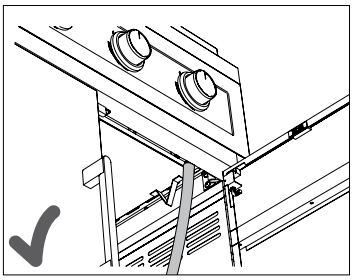


⚠AVERTISSEMENT

Le test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants du système de gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas pendant l'exécution de ce test et éliminez toute source d'ignition. Consultez le schéma de test d'étanchéité pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais un test d'étanchéité en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Règles de sécurité





Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le boîtier du brûleur

La partie inférieure de votre barbecue devient incroyablement chaude. Le fait de pousser le tuyau de gaz excédentaire dans la cavité située sous le barbecue ou de l'enrouler sous la boîte à brûleurs peut faire fondre le revêtement extérieur du tuyau de gaz et provoquer un incendie.

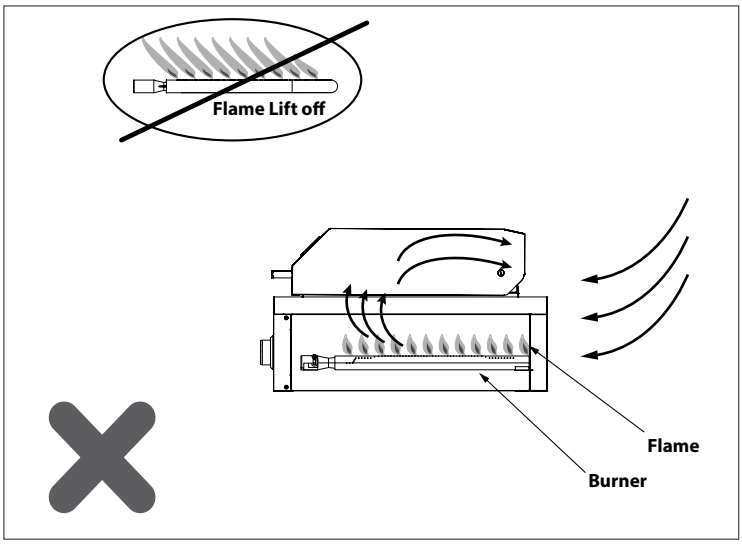
Si votre barbecue est raccordé à une bouteille de propane, prenez les mesures suivantes pour vous assurer que votre tuyau est positionné en toute sécurité :

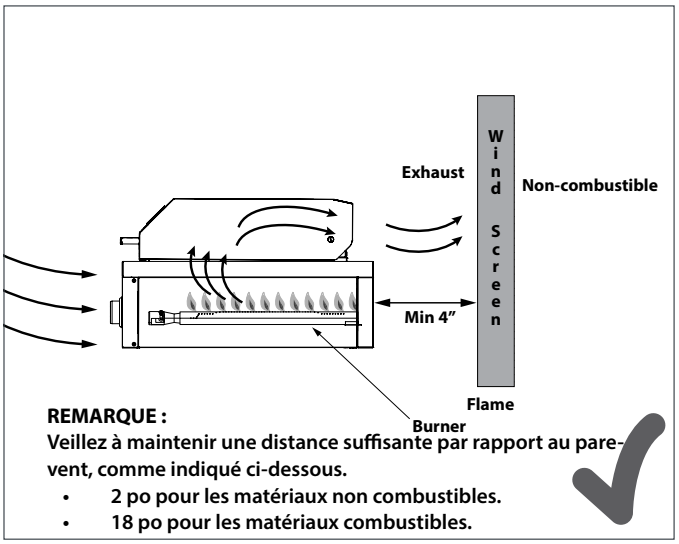
1. Assurez-vous que votre barbecue est **éteint et refroidi.**
2. Agenouillez-vous et cherchez dans la cavité le tuyau situé à droite du barbecue.
3. Si le tuyau est emmêlé ou touche la chambre de combustion, tirez sur le tuyau de gaz depuis le bas de l'armoire jusqu'à ce que tout excédent soit dégagé.
4. Vérifier que le tuyau ne présente pas de signe de fonte ou de dommages. S'il est endommagé, ou si vous ne savez pas comment vérifier, contactez **l'équipe d'assistance à la clientèle >1-877-306-8930** ; ou **support@newageproducts.com**

Utilisation dans des conditions venteuses

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation de votre barbecue dans des conditions venteuses peut perturber le flux d'air de l'avant vers l'arrière. Si, pendant la cuisson avec tous les brûleurs en position haute et le couvercle fermé, vous remarquez que la jauge de température ne monte pas... soyez prudent. Si le vent a empêché les gaz chauds de sortir par l'arrière du barbecue, le panneau de commande et les boutons peuvent devenir extrêmement chauds.



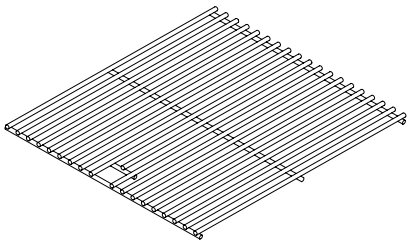


En cas de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser le barbecue. Si le site est situé dans une zone constamment venteuse (bord de mer, sommet d'une montagne, etc.), un pare-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans le " Manuel d'installation ".

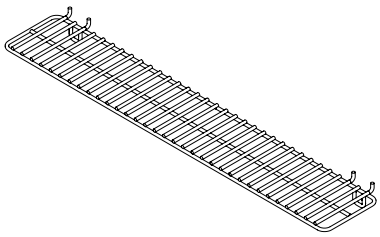
⚠ Remarque

Tout dommage causé par une utilisation dans des conditions venteuses, tel que des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à l'accumulation de chaleur, est exclu de la couverture de la garantie.

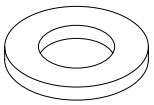
Pièces fournies



2 X grilles en acier inoxydable



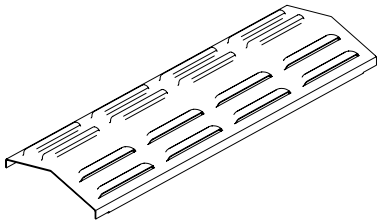
1 X support chauffant en acier inoxydable



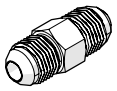
4 x SS M5 Rondelle plate



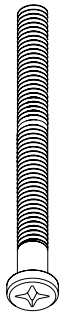
2 x Butées en caoutchouc



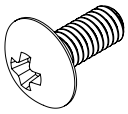
4 X pare-flammes en acier inoxydable



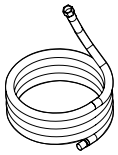
1 adaptateur mâle (5/8 po-18 UNF)



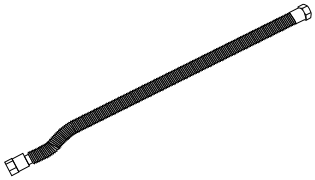
4 x M5x50L Vis à tête cruciforme



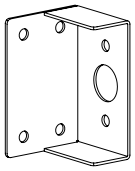
4 vis à tête plate M4



1 tuyau de gaz naturel

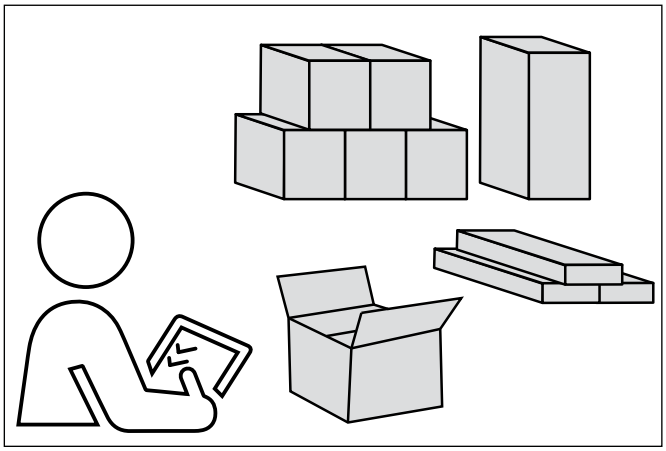


1 tuyau métallique ondulé pour gaz naturel (préinstallé)



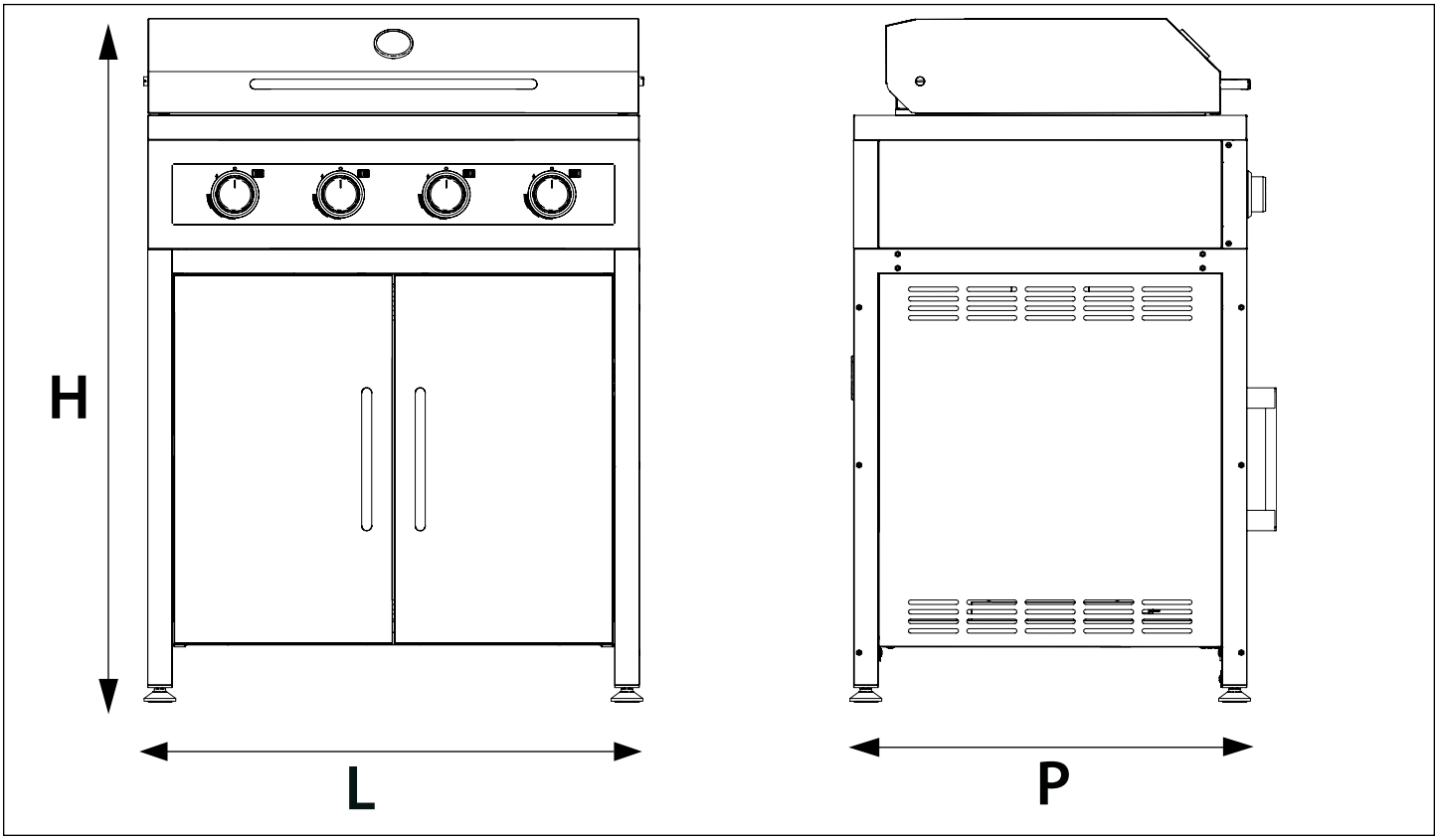
1 support de montage du tuyau

Inspection des produits



- Vérifiez que toutes les pièces ont été reçues conformément à la commande passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1-877-306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation avant de commencer cette dernière.

Caractéristiques du produit



OKC Essentials – Barbecue de 30 po monté sur armoire avec/sans roulettes – Gaz naturel

Dimensions

Largeur (L)	30 po
Profondeur (P)	24 po
Hauteur (H)	42,11 po

Détails

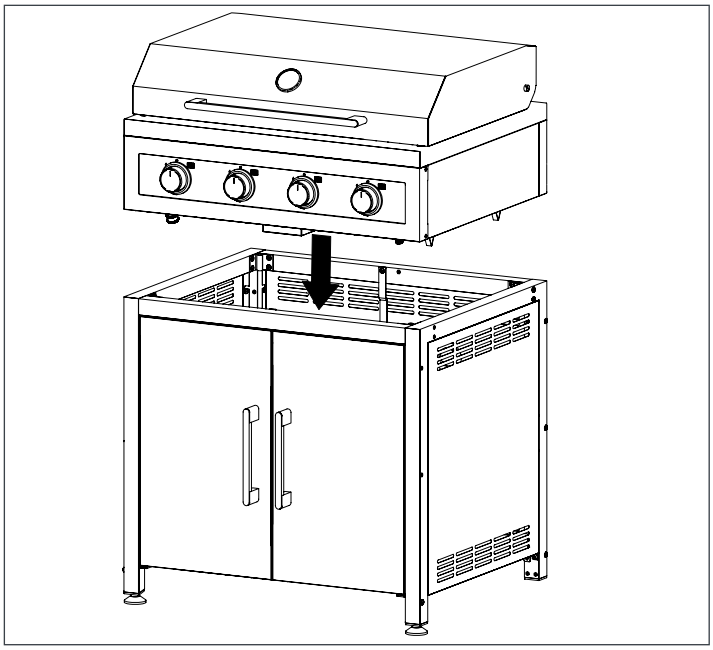
Matériau	Acier inoxydable
Puissance en BTU du brûleur principal	8 000 BTU x 4
Type de combustible :	Gaz propane
Puissance de sortie totale	32 000 BTU
Poids net	85 lbs.
Zone de cuisson principale	445 pouces carrés
Zone du support chauffant	109 pouces carrés

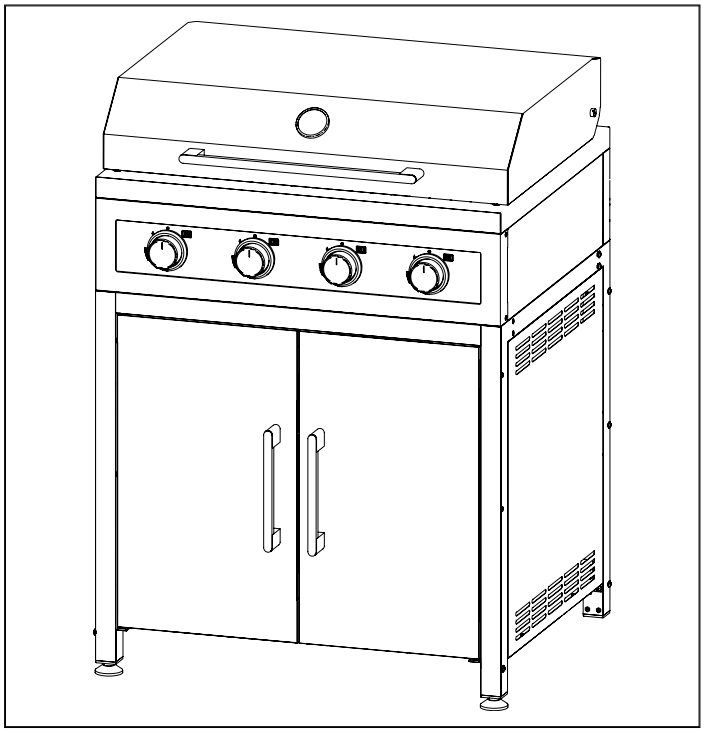
Installation du barbecue sur l’armoire de barbecue NewAge

Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d’installation, consultez le guide d’installation du meuble pour barbecue NewAge.

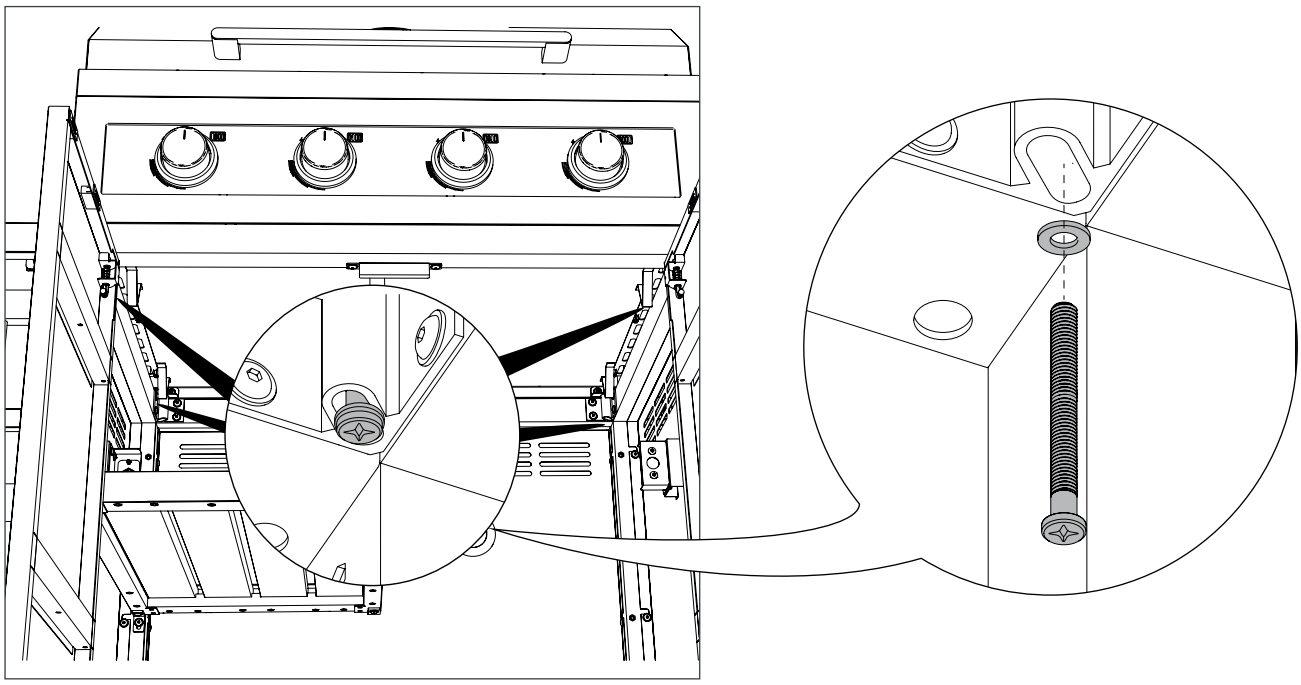
1. Prenez le barbecue sur la palette d’expédition et placez-le directement sur l’armoire.

REMARQUE: Lorsque vous êtes prêt à installer l'appareil, placez-le directement sur l'armoire **NE PAS** placer l'appareil sur le sol ou sur une surface plane.





3. Fixez le barbecue à l'armoire en insérant par le bas 4 x M5x50L Vis à tête cruciforme avec le barbecue.



Installation du barbecue sur l'armoire

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés, ANSI/NFPA 58, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 ; Règlement relatif à l'entreposage et à la manutention du propane. Si vous raccordez un appareil à un réseau fixe de tuyauterie de combustible exigeant l'utilisation d'un tuyau rigide, d'un tube semi-rigide ou d'un raccord conforme à la norme Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes, ANSI Z21.75 / CSA 6.27.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser des produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de l'armoire NewAge pour barbecue, des armoires de cuisine extérieure NewAge ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce barbecue au gaz est conçu pour fonctionner avec des pressions d'alimentation de 7 po CE pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du barbecue. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à ces exigences, l'appareil sera sous-alimenté et n'atteindra pas les températures maximales. Veillez à ce que la taille de la conduite d'alimentation soit conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.

⚠ ATTENTION

1. **Si vous souhaitez raccorder l'appareil à un système de tuyauterie de combustible fixe et que vous avez des questions concernant l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance à la clientèle >1 - 877-306-8930 ; ou écrivez un courriel à support@newageproducts.com**
2. **La garantie du produit peut être annulée si l'installation diffère des instructions d'installation fournies dans ce manuel.**

Installation du barbecue sur l'armoire

DÉGAGEMENTS :

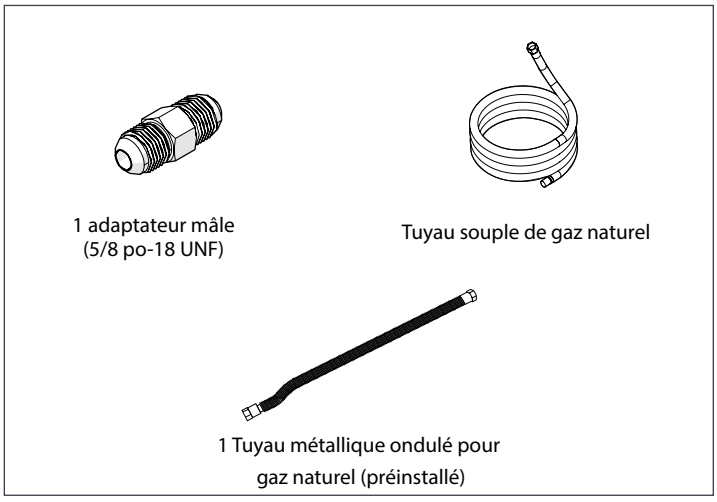
POUR UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE
Cet appareil ne doit PAS être installé au-dessus, au-dessous ou à côté d'une construction combustible non protégée.
Un dégagement minimal de 45 cm (18 po) à l'arrière et à la verticale des matériaux combustibles, et de 36 cm (14 po) sur les côtés, est requis.

Le dégagement vertical minimal par rapport aux matériaux combustibles signifie que TOUS les matériaux combustibles
doivent être situés en dehors de cette zone de 45 cm (18 po). Par exemple, si vous avez un îlot avec une surface en stuc ou en carrelage et une construction à structure en bois en dessous, le bois est considéré comme combustible, même si le barbecue touche la surface en stuc ou en carrelage, qui est incombustible. Dans des circonstances extrêmes, le bois peut devenir suffisamment chaud pour brûler.

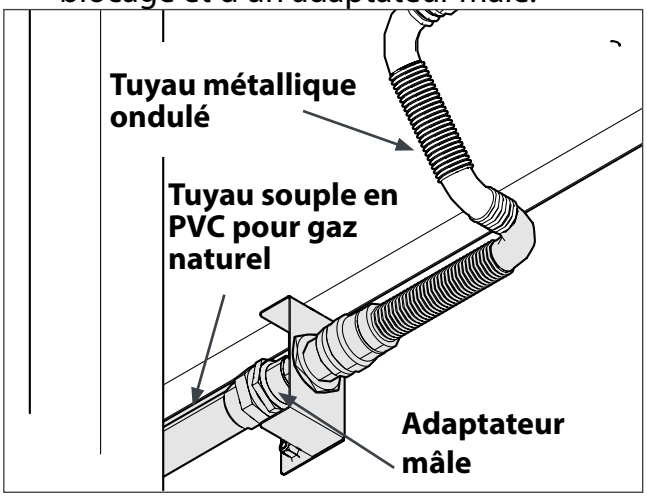
Installation de gaz naturel

Tuyau métallique ondulé fixé au chariot à l'aide d'un dispositif comprenant un raccord/adaptateur droit et un contre-écrou montés sur des supports.

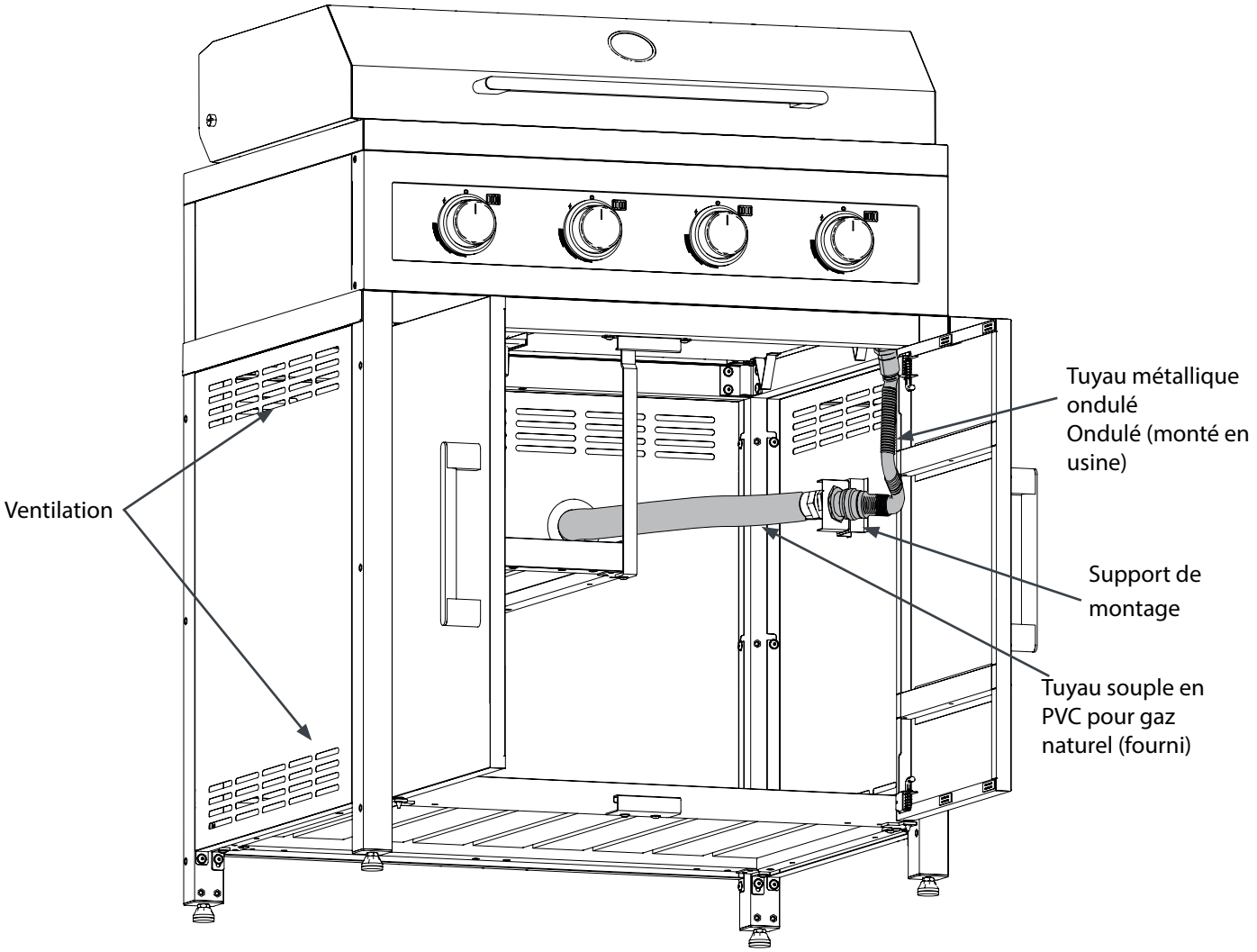
Pièces requises.



1 Fixez et raccordez le tuyau métallique ondulé et l'extrémité du tuyau en PVC pour gaz naturel à l'aide d'un écrou de blocage et d'un adaptateur mâle.

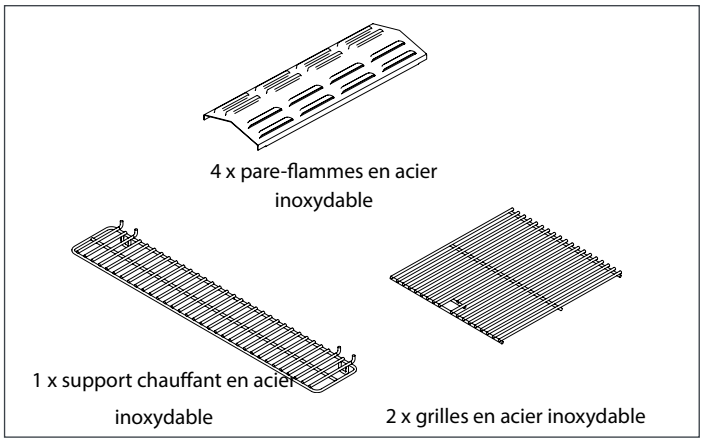


Installation du barbecue sur l’armoire

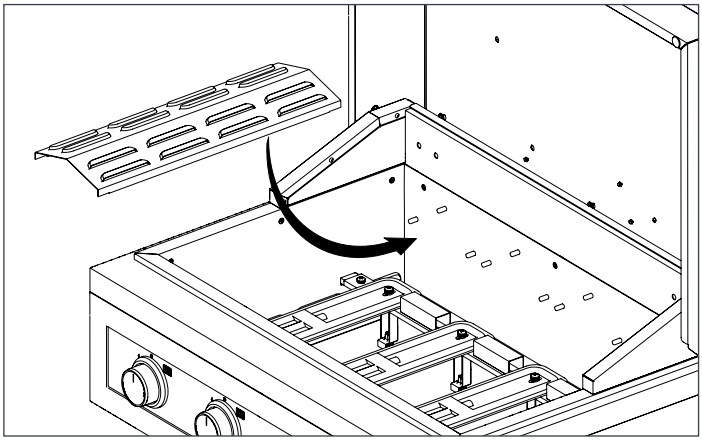


Assemblage du barbecue

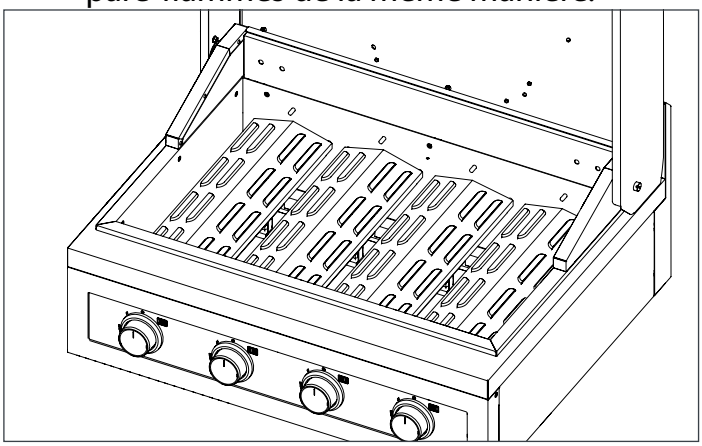
Outils et pièces nécessaires.



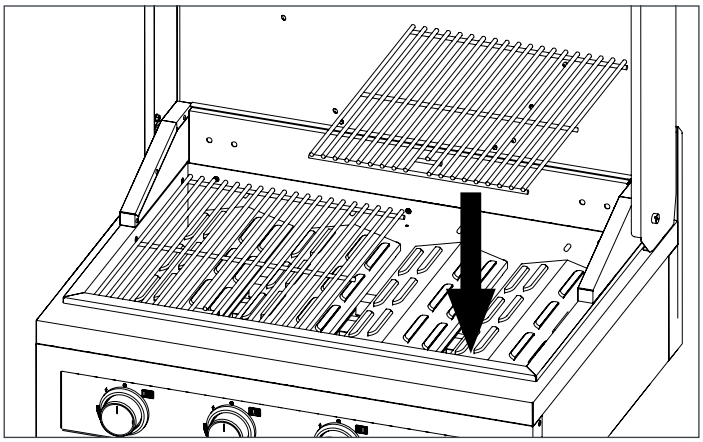
1 Installez le panneau pare-flammes sur le dessus du brûleur.



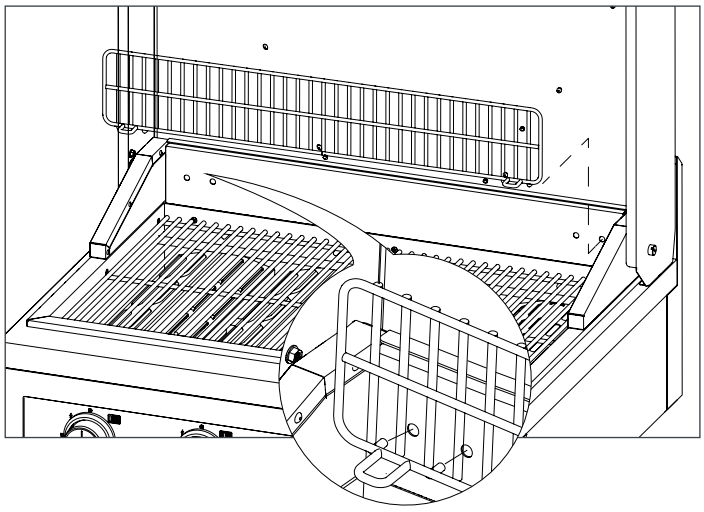
2 Assurez-vous que le pare-flammes repose correctement sur les goujons, comme indiqué ci-dessous. Installez les autres pare-flammes de la même manière.

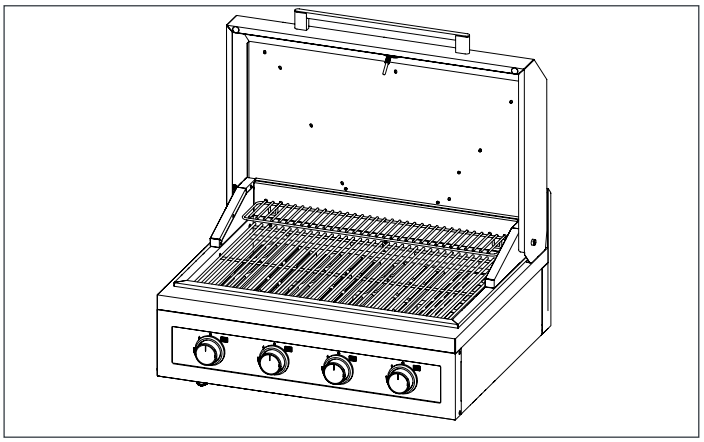


3 Installez les 2 grilles de cuisson en acier inoxydable sur les pare-flammes.



4 Installez le support chauffant en veillant à ce qu'il soit incliné dans les fentes et faites pivoter le support pour le fixer.

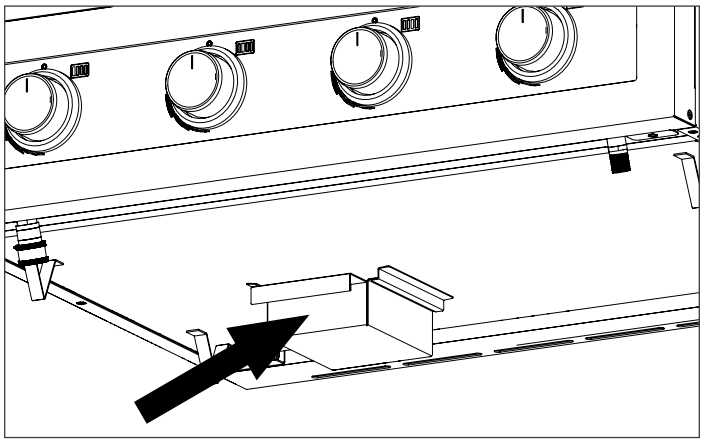




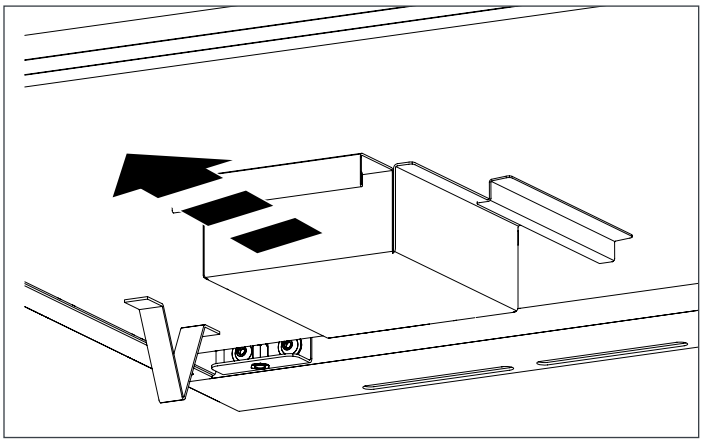
Assemblage du barbecue

Retirez le bac à graisse.

1. Repérez le bac à graisse au fond du barbecue.



2. Tirez sur le bac à graisse pour le retirer.



Assemblage du barbecue

Raccordements au gaz

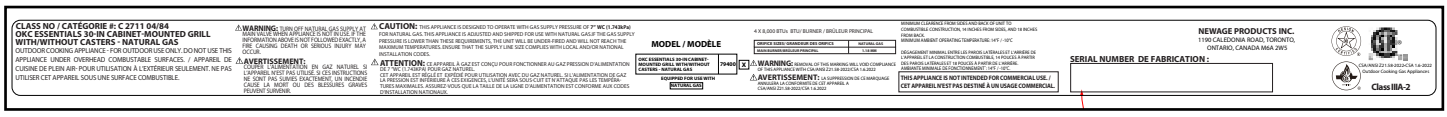
⚠ AVERTISSEMENT:

Ne raccordez jamais une conduite de gaz directement au barbecue. Un régulateur de pression doit être installé sur tous les appareils au gaz. Tous les codes locaux exigent un régulateur de pression et NewAge fournit le régulateur adéquat avec votre barbecue. Le retrait ou la non-installation du régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annule la garantie.

Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce barbecue au gaz est conçu pour fonctionner avec des pressions d'alimentation de 7 po CE pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du barbecue. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à ces exigences, l'appareil sera sous-alimenté et n'atteindra pas les températures maximales. Assurez-vous que la taille de la conduite d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.

⚠ ATTENTION

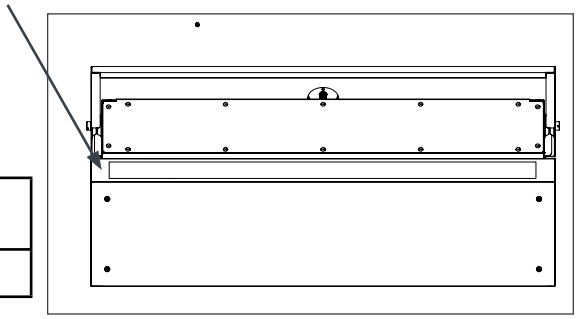
1. **Si vous souhaitez raccorder l'appareil à un système de tuyauterie de combustible fixe et que vous avez des questions concernant l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance à la clientèle >1 - 877-306-8930 ; ou écrivez un courriel à support@newageproducts.com**
2. **La garantie du produit peut être annulée si l'installation diffère des instructions d'installation fournies dans ce manuel.**



Plaque signalétique — indique les numéros de modèle et le type de gaz

Exigences en matière de colonne d'eau

Combustible	Colonne d'eau min sous pleine charge
Gaz Naturel	7 po de colonne d'eau (NG)



La plaque signalétique se trouve à l'un ou plusieurs des endroits suivants :

- A l'arrière du barbecue

Assurez-vous que le gaz fourni répond aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner le barbecue avec un gaz autre que celui pour lequel le barbecue a été conçu.
Les orifices du régulateur et du collecteur ont été conçus pour le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique.
Toutes les installations et toutes les pièces d'installation doivent être conformes aux codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI Z223.1/ NFPA 70 dernière édition et le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54 aux États-Unis et CGA-B149.1/.2 au Canada. Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation du gaz naturel/propane CGA-B149.1/.2. (Canada)

Assemblage du barbecue

Instructions pour l'installateur

Purge des conduites de gaz

Vous devez purger l'air de la conduite de gaz avant d'essayer d'allumer le barbecue.

- Assurez-vous que toutes les commandes du barbecue se trouvent dans la position " OFF " (éteint).
- Ouvrez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Ouvrez le couvercle pendant toute la procédure de purge.
- Appuyez sur les boutons de contrôle (sans les tourner) du brûleur complètement à gauche pendant environ 20 secondes afin de purger l'air du système. Ces derniers sont les plus éloignés de la source de carburant et purgeront complètement les conduites. Relâchez les boutons de commande. Attendez au moins 5 minutes après avoir relâché la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

Assemblage du barbecue

⚠ AVERTISSEMENT

Seuls les installateurs de gaz certifiés doivent effectuer les raccordements nécessaires sur les appareils au gaz de NewAge.
Pour assurer un rendement satisfaisant, la conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée en fonction des besoins totaux en BTU/h de tous les appareils à gaz qui y seront raccordés.
Il ne faut en aucun cas utiliser des tuyaux d'un diamètre intérieur à 3/4 po ou d'un diamètre extérieur inférieur à 1 po pour raccorder ce produit.

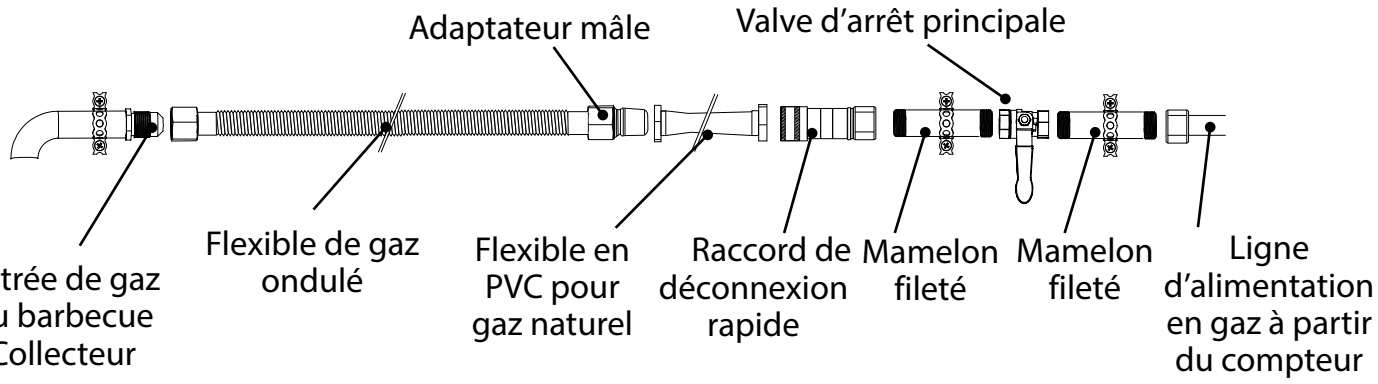
- Calculez la puissance totale en BTU de tous les appareils, puis consultez le tableau des longueurs de conduites d'alimentation en gaz pour connaître les distances admissibles pour un tuyau de ¾ po. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances du barbecue et de tout autre appareil alimenté par cette conduite de gaz.
- Les conduites d'alimentation doivent toujours être aussi courtes que possible.
- Une valve d'arrêt de gaz doit être installée dans un endroit facilement accessible par un installateur de gaz certifié.
- L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur et sa valve d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression effectué à des pressions supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
- L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa valve manuelle d'arrêt individuel lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
- Ne mettez pas de pâte d'étanchéité sur les deux premiers filets du tuyau afin d'éviter que de petites particules se détachent et obstruent une valve de brûleur ou un orifice. N'utilisez pas de pâte d'étanchéité sur les raccords évasés.

Pour les appareils autoportants fonctionnant au gaz naturel, NewAge recommande fortement d'utiliser un kit de déconnexion rapide. Ce kit de déconnexion rapide est inclus dans l'achat.

Remarque :

Ce produit doit être installé par un installateur de gaz certifié lorsqu'il est installé dans l'État du Massachusetts.

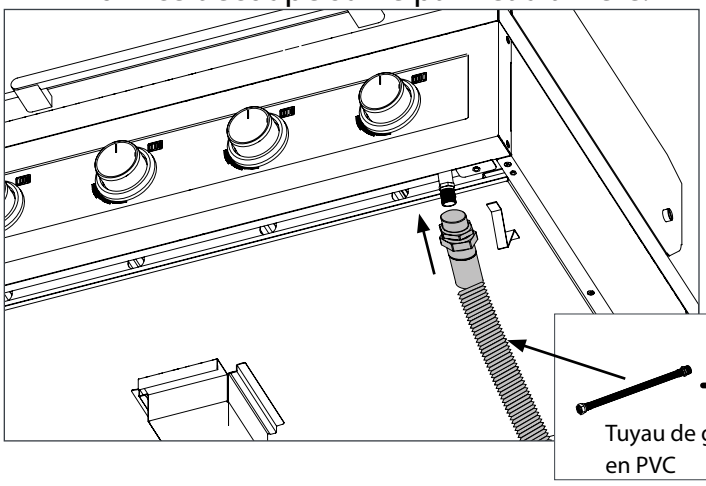
Cette illustration n'est donnée qu'à titre de référence, chaque installation étant différente.

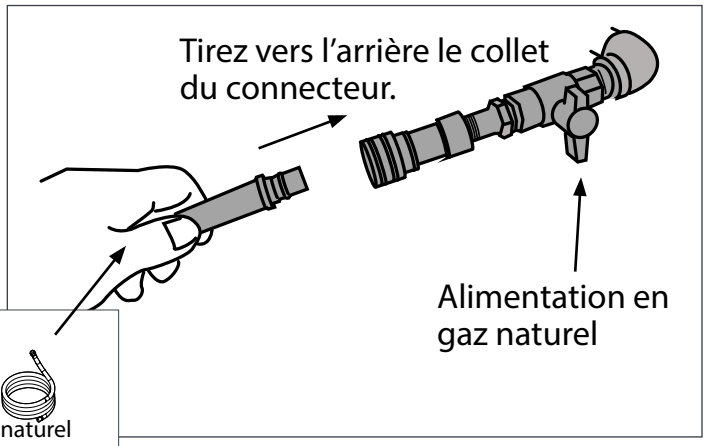


Assemblage du barbecue

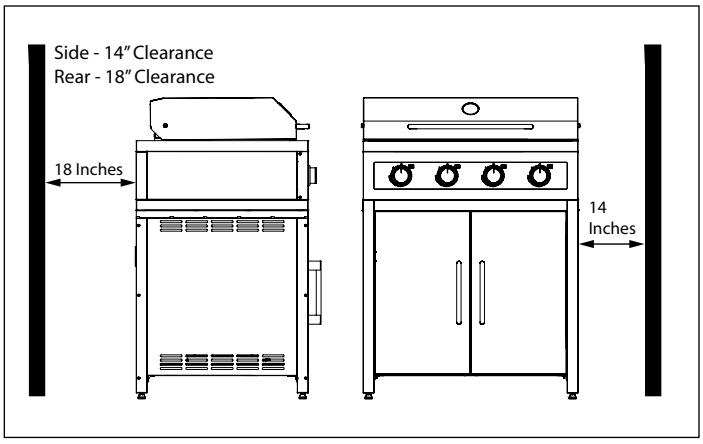
1 Raccordez une extrémité du tuyau d'extension métallique annelé au collecteur situé dans la partie inférieure, et l'autre extrémité au tuyau de gaz naturel provenant de l'intérieur de l'armoire. Faites passer le tuyau souple de gaz naturel par l'orifice découpé sur le panneau arrière.

2 Raccordez l'extrémité du tuyau de gaz naturel en PVC à la conduite d'alimentation, au moyen du raccord de connexion rapide.





AVERTISSEMENT ! Le barbecue et le meuble doivent avoir un dégagement minimum par rapport aux matériaux combustibles. Consultez l'illustration ci-dessous pour les dimensions.



⚠ AVERTISSEMENT

Les appareils à gaz ne doivent pas être utilisés sous une structure combustible en hauteur. Le barbecue et l'armoire doivent se trouver à une distance minimale des matériaux non combustibles. Consultez l'illustration pour les dimensions.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou encore à la norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2/NFPA, et à la série CSA Z240 RV, Code des véhicules récréatifs, selon le cas.

Instructions pour les tests d'étanchéité

⚠ AVERTISSEMENT



Cette opération doit être effectuée avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants de l'installation de gaz sont remplacés ou font l'objet d'un entretien. Ne fumez pas pendant l'exécution de ce test et éliminez toute source d'inflammation. Consultez le schéma de test d'étanchéité pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais un test d'étanchéité en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Test d'étanchéité



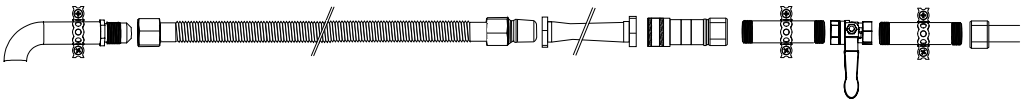
Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position "Off » (éteint). Ouvrez l'alimentation en combustible.

- Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la valve d'un quart de tour pour l'aligner sur le débit de gaz.

Brossez ou pulvérisez une solution composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des valves.

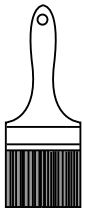
Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz.
Voir page suivante pour "Réparer une fuite de gaz".

Gaz naturel



Pulvérisez ou brossez





Réparer une fuite de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Mettez toutes les commandes du barbecue en position " ON " pour purger le barbecue de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position " OFF ".
- Éliminez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez.
- Serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Répétez le test d'étanchéité pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite.
- Si la fuite ne peut être arrêtée, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, débranchez-la et faites inspecter le barbecue par un installateur de gaz agréé. N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'a pas été réparée.

Liste de contrôles préalables à l'utilisation

Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés du barbecue et des brûleurs.
2. L'alimentation en combustible est connectée.
3. Un installateur de gaz agréé a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent le barbecue en combustible.
4. Si votre barbecue ne s'allume pas au bout de 4 à 5 secondes, il se peut que vous deviez purger le système. (Consultez "Purger le système")
5. Avant d'utiliser votre barbecue à gaz pour la première fois, vous devez effectuer une mise à feu préalable. Il s'agit d'une procédure unique qui permet de se débarrasser de toute odeur ou matière étrangère causée par le processus de fabrication. Pour ce faire, ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs, fermez le couvercle et faites fonctionner l'appareil sur "MAX" pendant 10 à 15 minutes. Vous pouvez ensuite régler les commandes sur "OFF" (éteint) ou cuisiner immédiatement sur votre barbecue en positionnant les boutons de commande sur un réglage inférieur.

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez une odeur de gaz.**
- **Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez votre barbecue.**
- **Le fait de libérer du combustible dans un barbecue fermé avant l'allumage augmente le risque d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.**
- **Tenez votre visage et votre corps aussi loin que possible du barbecue lorsque vous l'allumez. Chaque fois qu'un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, coupez l'alimentation, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.**
- **NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

Avant chaque utilisation :

Veillez toujours que :

1. Vous ne sentez pas d'odeur de gaz avant d'allumer le barbecue. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez tout et demandez à un installateur de gaz agréé de vérifier s'il y a des fuites.
2. La zone de cuisson est libre de tout combustible susceptible de s'enflammer.
3. Vous savez où se trouve la valve d'arrêt principale de l'alimentation en gaz.
4. Le vent ne souffle pas trop fort.
5. Les brûleurs sont correctement installés dans le barbecue.

Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison d'utilisation de votre barbecue, retirez les grilles de cuisson et vérifiez que les brûleurs, les venturis, les orifices et les valves ne sont pas obstrués.
- Les araignées et les insectes se nichent souvent dans ces zones du barbecue et peuvent perturber le flux d'air, ce qui peut endommager le barbecue et provoquer des blessures.
- Vérifiez également que tous les tuyaux et raccords ne sont pas endommagés, abrasés, usés ou déchirés.

Utilisation du barbecue

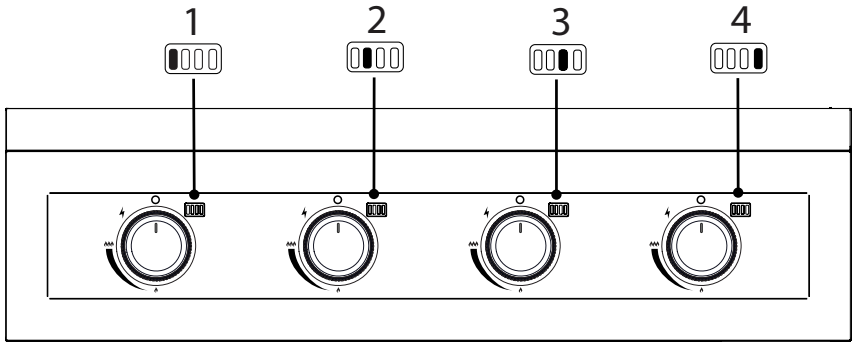
⚠ AVERTISSEMENT

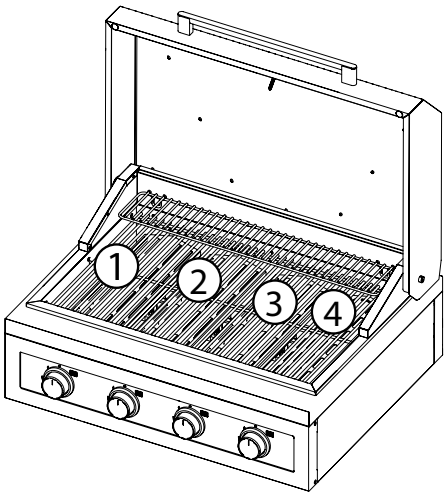
- **Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez le barbecue.**
- **Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour du barbecue NewAge. Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants autour ou sous le barbecue, ou dans l'armoire. Ne laissez jamais les enfants se glisser à l'intérieur d'une armoire ou d'un rangement.**

⚠ ATTENTION

- **N'allumez jamais le barbecue si vous sentez une odeur de gaz.**
- **Tenez le visage et les parties du corps éloignés du barbecue lorsque vous l'allumez. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes puis répétez la procédure d'allumage.**
- **Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.**

Disposition des commandes du gril



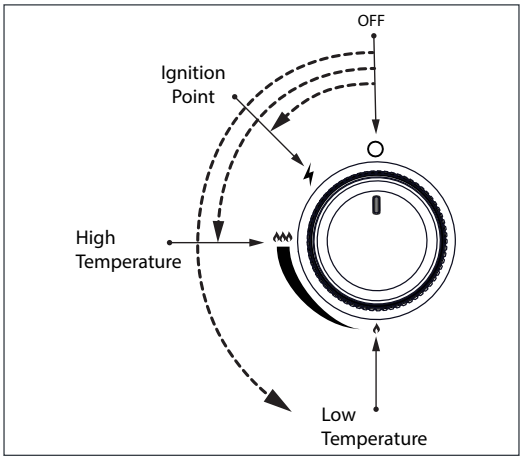


1. Brûleur gauche | 2. Deuxième brûleur | 3. Troisième brûleur | 4. Brûleur droit

Dispositif d'allumage de la flamme

Allumage des BRÛLEURS (1, 2, 3 et 4) :

1. Lisez et complétez la liste de contrôle PRÉ-CUISSON.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur OFF.
3. Allumez toujours le barbecue avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en combustible.
5. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'allumage (⚡) et maintenez-le 5 secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Il sera immédiatement en position " Élevé ".
6. Une fois le barbecue allumé, réglez la température à l'aide des réglages Max à Min.

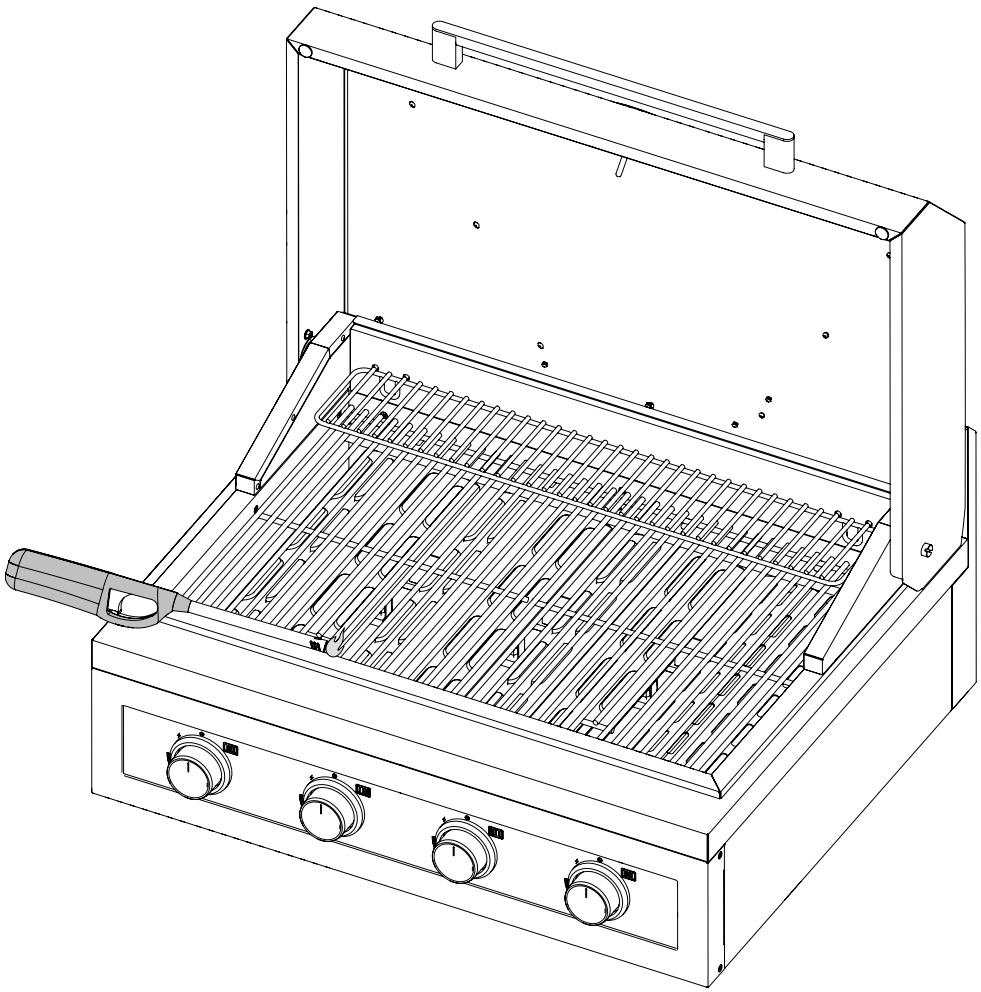


Allumage du barbecue

Allumage manuel

Si les brûleurs ne s'allument pas après quelques tentatives, vous pouvez les allumer à l'aide d'un briquet de cuisine. Suivez les étapes ci-dessous pour l'allumage manuel du barbecue.

1. Lisez et complétez la liste de contrôle PRÉ-CUISSON.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur OFF.
3. Allumez toujours le barbecue avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en combustible.
5. Placez un briquet de cuisine entre deux pare-flammes, près du premier brûleur en partant de la gauche.
6. Enfoncez le bouton de commande à l'extrémité gauche et tournez-le sur HIGH pour allumer le brûleur gauche. Assurez-vous que la flamme est allumée en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
7. Une fois que le brûleur de l'extrémité gauche est allumé, enfoncer et tourner le robinet du deuxième brûleur en partant de la gauche. Une fois que la flamme a franchi le séparateur et allumé le deuxième brûleur, vous pouvez répéter ce processus pour les autres brûleurs selon la séquence. Si l'un des brûleurs ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent lors du processus d'allumage, arrêtez-vous, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF (éteint) et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.

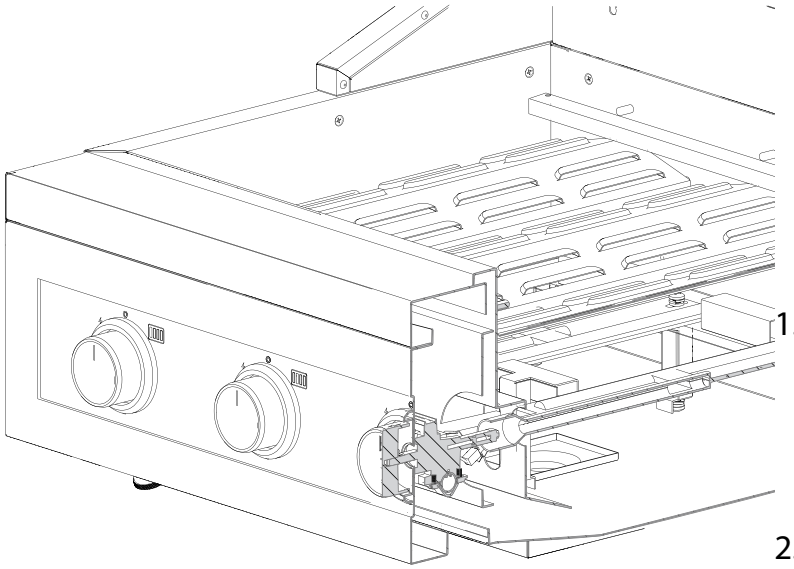


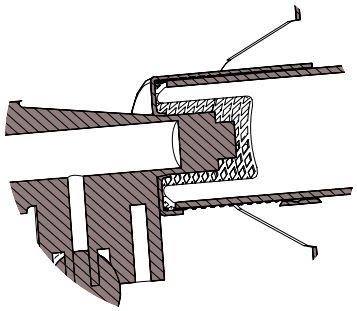
Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur

⚠ ATTENTION

Le positionnement correct de chaque brûleur est essentiel : après le nettoyage ils doivent être centrés sur l'orifice en laiton, en reposer à niveau sans aucune oscillation. Le non-respect de ces conditions peut entraîner une situation très dangereuse qui peut causer des dommages corporels et matériels.

Les boutons de commande de gaz doivent être en position "OFF" et la conduite de combustible doit être déconnectée du collecteur de la valve de gaz. Pour réduire le risque de RETOUR DE FLAMME, la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque votre barbecue n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.





1. Vérifiez l'installation du brûleur en vous assurant que le corps de l'orifice de la valve est bien inséré dans l'ouverture de l'extrémité du tube du brûleur. (Voir schéma 1)

2. Pour vérifier que la flamme est correcte. Mettez le brûleur à puissance élevée et comparez la flamme (voir l'image 2) pour vérifier que sa constance est adéquate.

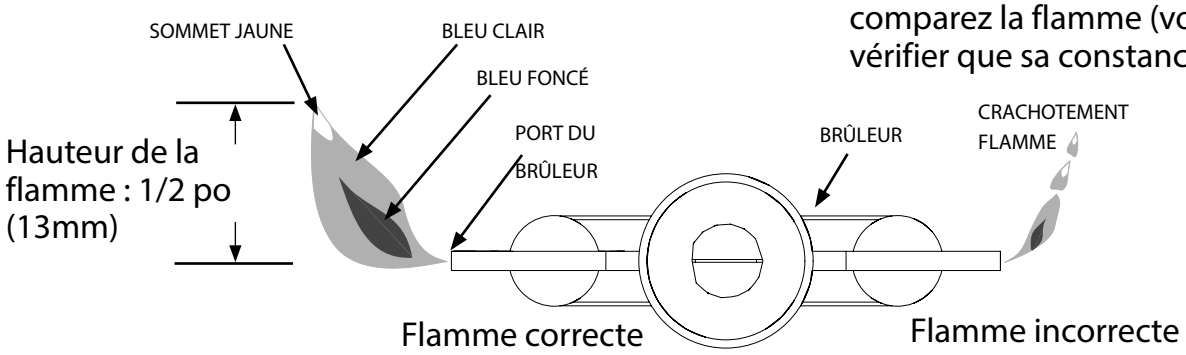


Image 2

⚠ ATTENTION

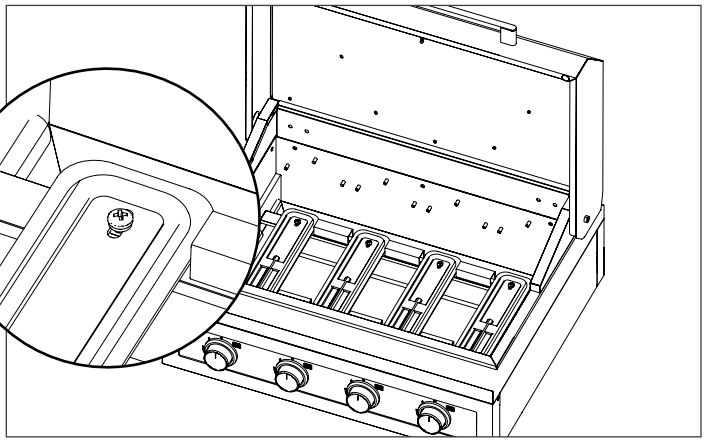
Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention. Pour éviter tout risque de brûlure, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le barbecue est froid. Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant de la chaîne d'alimentation en gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur

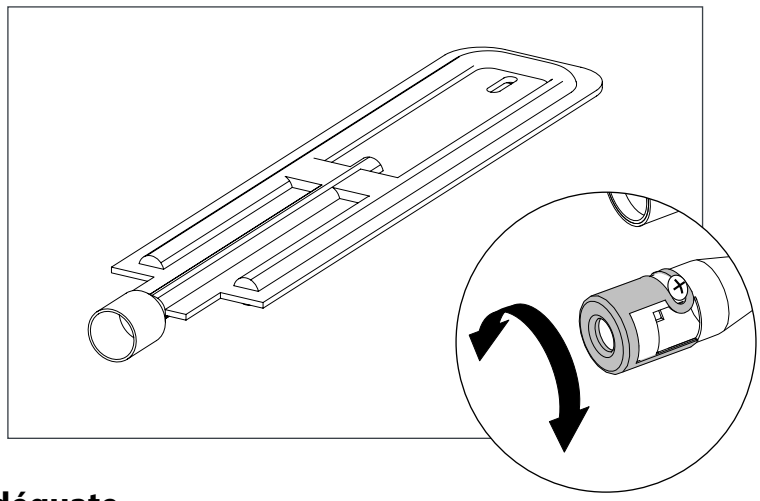
Réglage de la valve d'entrée d'air

Pour bien régler la flamme, il faut ajuster le volet d'air afin d'obtenir un mélange optimal de gaz et d'oxygène pour la combustion. Le brûleur doit être retiré pour régler le volet d'air.

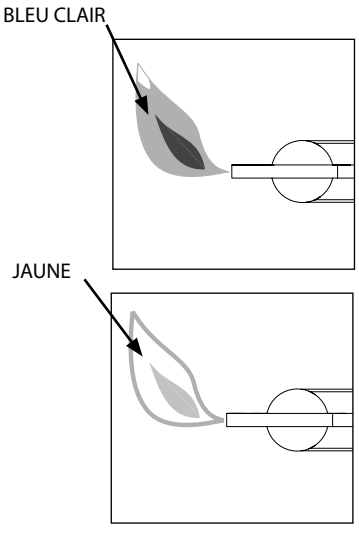
1. Desserrez les boulons (A) et retirez le brûleur de l'appareil.



2. Desserrez la vis du volet d'air et tournez le volet d'air pour modifier l'ouverture d'air.

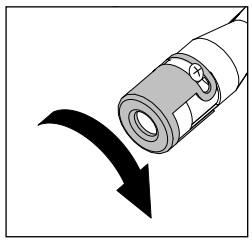


Flamme inadéquate



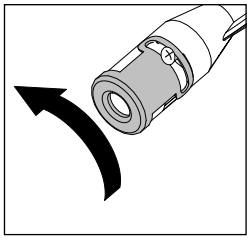
Trop d'oxygène

Si la flamme ne touche pas le brûleur, le combustible reçoit plus d'oxygène que nécessaire. Tournez le volet d'air dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'ouverture.

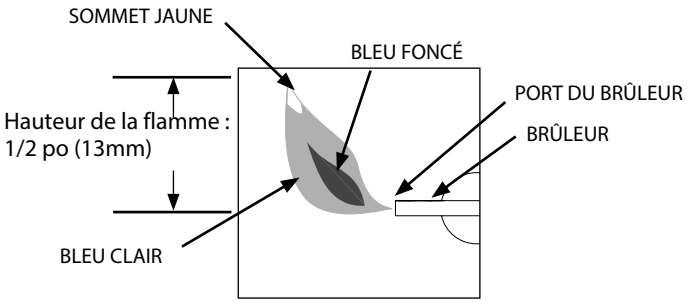


Insuffisamment d'oxygène

Si la couleur de la flamme est jaune, le combustible ne reçoit pas assez d'oxygène. Tournez le volet d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter l'ouverture.



Flamme correcte



Fonctionnement général du barbecue et procédures de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour du barbecue NewAge.**
- **Un préchauffage de plus de 15 minutes peut entraîner une surchauffe et endommager le barbecue.**
- **Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans la boîte de combustion du barbecue et ne couvrez jamais entièrement une grille avec un matériau comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans l'appareil et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.**
- **Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.**

Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer le barbecue pendant une courte période avant de cuire certains aliments, en fonction du type d'aliment et de la température de cuisson. Laissez le barbecue se préchauffer sur " HIGH " jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Utilisez le thermomètre du couvercle pour atteindre la température de préchauffage requise. Il n'est pas nécessaire de préchauffer pour les casseroles ou pour d'autres aliments qui nécessitent une cuisson lente.

Températures de cuisson

Réglage HIGH (élevé) - N'utilisez ce réglage que pour un réchauffement rapide, pour saisir les steaks et les côtelettes, et pour brûler les résidus d'aliments sur les grilles de cuisson après la fin de la cuisson.
Réglage MEDIUM (moyen)- Utilisez ce réglage pour la plupart des grillades, des rôtis ou des cuissons au four, ainsi que pour cuire des hamburgers et des légumes.
Réglage LOW (bas) - Utilisez ce réglage pour toute cuisson fumée et pour la cuisson de morceaux très maigres comme le poisson.

Ces températures varient en fonction de la température extérieure et de la quantité de vent.

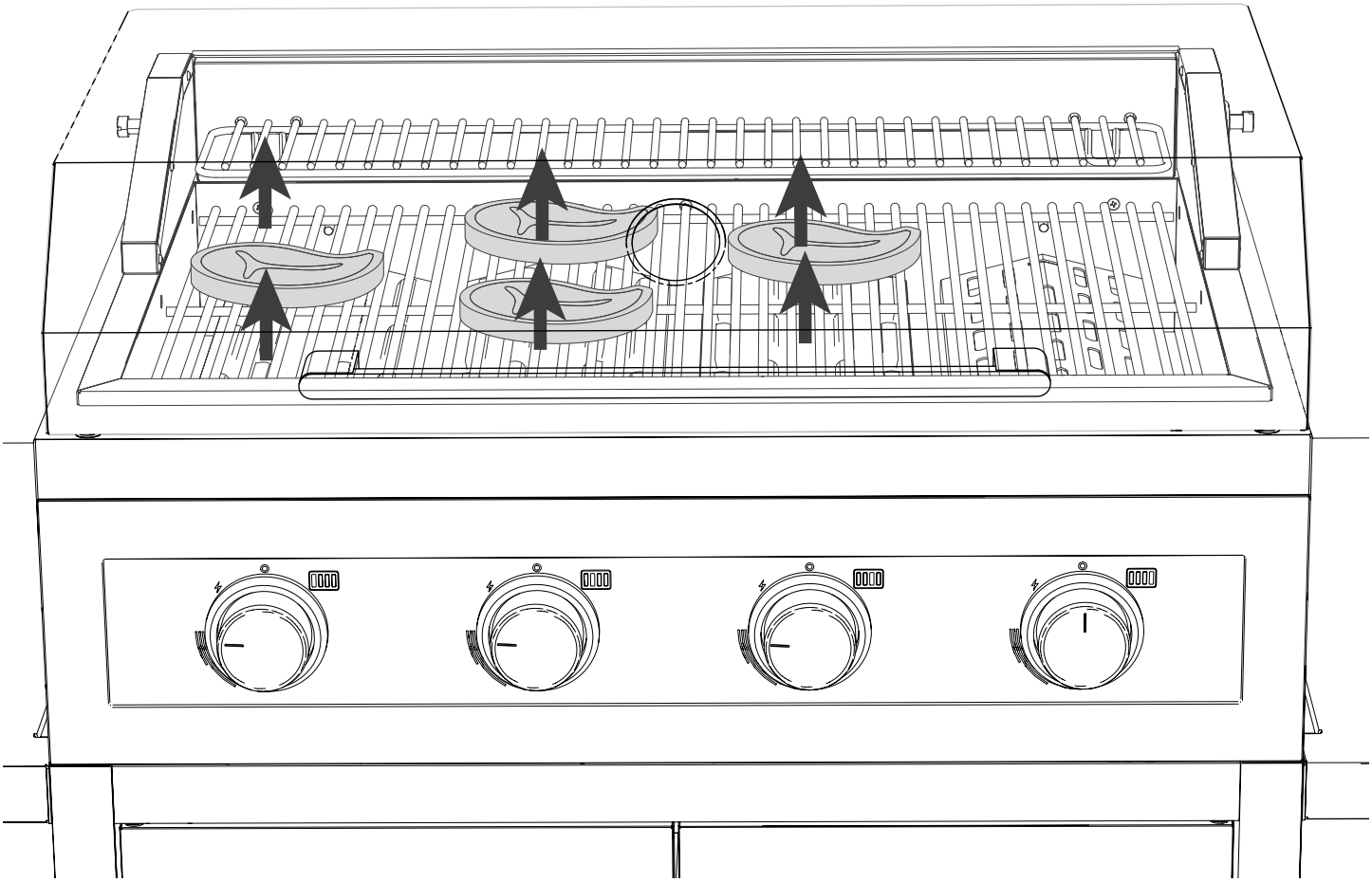
⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le barbecue pour cuire des viandes ou des produits trop gras qui causent des flambées. Pour contrôler les flambées, réglez les commandes pour abaisser la température. Si les flambées de votre barbecue sont incontrôlables, éteignez les brûleurs. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flambées. Pulvériser de l'eau sur une flambée peut faire exploser la graisse.

Fonctionnement général du barbecue et procédures de cuisson

Cuisson directe

Cette méthode consiste à placer les aliments directement au-dessus des brûleurs allumés. Il s'agit d'une méthode courante pour cuire des aliments qui prennent moins de 20 minutes ou pour saisir de plus grosses pièces au début de la cuisson. Tourner les aliments trop tôt et trop souvent est l'une des erreurs les plus courantes en matière de grillades. Ne vaporisez jamais d'eau sur le barbecue ou dans la graisse. Utilisez un thermomètre à viande pour atteindre le degré de cuisson souhaité et retirez les produits un degré en dessous de la température souhaitée, car la période de repos avant la découpe ou la consommation augmentera la température.



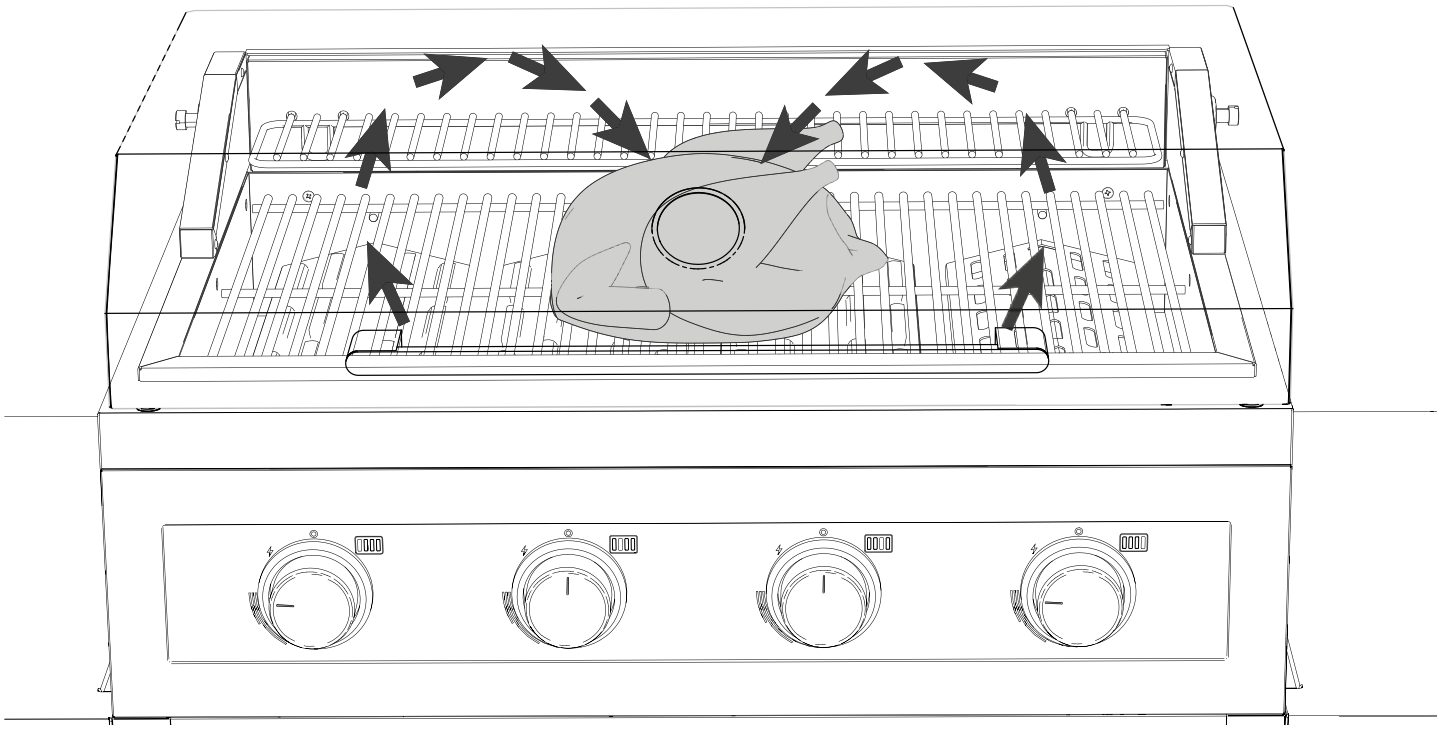
Fonctionnement général du barbecue et procédures de cuisson

Cuisson indirecte

Vous pouvez cuire lentement et à la perfection de grosses pièces de viande sur un côté du barbecue en utilisant la technique de chauffage indirect. Pour ce faire, les brûleurs situés directement sous les aliments doivent être éteints. N'allumez que les brûleurs situés à côté des aliments. La chaleur du brûleur allumé circule doucement dans tout le barbecue, cuisant les aliments sans qu'aucune flamme directe ne les touche. Cette méthode permet de réduire considérablement les flambées lors de la cuisson de morceaux très gras, car il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses et les jus qui s'écoulent pendant la cuisson. Placez une plateau récupérateur légèrement plus petit que la pièce de viande sur les grilles de cuisson, sous la viande à cuire. Cela vous permettra de récupérer les jus de viande pour en faire une sauce. Flambées : Les graisses et les jus qui s'écoulent de la viande provoquent des flambées. Étant donné que les flambées donnent aux aliments cuits à la flamme nue leur goût et leur couleur distinctifs, elles sont normales et même souhaitables dans une certaine mesure. Néanmoins, une flambée incontrôlée peut gâcher un repas. Pour contrôler les flambées excessives causées par un réglage trop élevé de la chaleur, tournez le bouton de contrôle de la chaleur vers un réglage inférieur.

⚠ ATTENTION

- **Si les brûleurs s'éteignent en cours de fonctionnement, fermez l'alimentation en gaz à la source et fermez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dissiper).**
- **En cas de feu de graisse, fermez l'alimentation en gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.**
- **N'essayez pas de débrancher un raccord de gaz lorsque votre barbecue fonctionne.**



Entretien et nettoyage du barbecue

Entretien régulier

Lavez régulièrement avec de l'eau fraîche et propre, un détergent doux et un chiffon en microfibre. Après avoir lavé, rincez avec de l'eau douce et essuyez la surface pour la sécher avec votre chiffon en n'oubliant pas d'aller dans le sens du grain sur l'acier inoxydable brossé. En règle générale, vous devriez laver votre acier inoxydable tous les trois mois. Dans les zones côtières ou à proximité d'une piscine chlorée, la fréquence est plus élevée, soit toutes les deux semaines. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer, quels qu'ils soient, car ils provoqueraient une usure excessive et terniront la finition. Les finitions en acier inoxydable dans les environnements côtiers peuvent présenter des taches brunes si elles ne sont pas nettoyées régulièrement. Pour une meilleure protection, appliquez une fine couche de produit de protection sur la surface.

Liste des causes courantes de la corrosion ou de la décoloration de l'acier inoxydable et qu'il convient d'éviter :

1. Nettoyants contenant des chlorures (cela inclut l'eau de Javel et tous les nettoyants contenant de l'eau de Javel)
2. Acide muriatique (acide chlorhydrique) — couramment utilisé pour nettoyer après la pose de carrelage ou de béton
3. Résidus de savon concentré. Les additifs chimiques provoquent des décolorations et certains savons séchés ressemblent à de la rouille
4. Eau à forte teneur en fer. Elle peut laisser un résidu rouillé, surtout si on la laisse s'égoutter en permanence
5. Contact avec des matériaux en fer, y compris la laine d'acier, les résidus ou poussières de fer provenant de l'installation ou du nettoyage d'autres produits en acier
6. Humidité emprisonnée entre le produit et la housse. Si des tapis en caoutchouc, des boîtes métalliques ou des produits de nettoyage ont piégé l'humidité, laissez les armoires sécher complètement avant de les couvrir.
7. Sels, ils contiennent des chlorures
8. Chaleur extrême par flamme
9. Utilisez du jus d'agrumes ou de tomates sur les surfaces en acier inoxydable.
10. Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier ou les chiffons abrasifs raieront la finition.

Suppression de l'OXYDATION

Si vous observez une oxydation, vous devez suivre quelques étapes pour restaurer vos armoires en acier inoxydable dans un état "comme neuf". Appliquez de l'eau douce avec une éponge propre et frottez doucement dans le sens du grain. Si la marque ne disparaît pas, il pourrait être nécessaire d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable. Il suffit alors d'appliquer le nettoyant et de frotter doucement. Après le nettoyage, il est important de rincer l'acier inoxydable avec de l'eau douce propre et de frotter avec un chiffon doux. N'oubliez pas de toujours frotter dans le sens du grain, JAMAIS de travers, car cela endommagera le fini et l'acier inoxydable pourrait perdre son lustre.

Entretien et nettoyage du barbecue

Nettoyage des grilles de cuisson :

Après la cuisson, mettez les boutons de commande sur "OFF" et laissez le barbecue refroidir avant de nettoyer vos grilles de cuisson. Avant la première utilisation et périodiquement, il est conseillé de laver les grilles de cuisson dans une solution de savon doux et d'eau chaude. Vous pouvez utiliser un gant de toilette ou une brosse à légumes pour nettoyer vos grilles de cuisson.

Retirez le brûleur :

1. Retirer les grilles de cuisson.
2. Dévissez les attaches qui fixent les brûleurs au plateau.
3. Soulever le brûleur.
4. Ensuite, tirez vers l'arrière du barbecue afin que la tête du brûleur se détache de l'orifice en laiton à l'avant.

Nettoyage du brûleur

- Pour optimiser les performances du barbecue, nettoyez l'extérieur du brûleur avec un tampon à récurer abrasif. Enlevez les dépôts tenaces à l'aide d'un grattoir métallique.
- Dégagez les ports bouchés avec un trombone redressé. N'utilisez jamais de cure-dents en bois, car il pourrait se briser et boucher le port.
- Secouez le brûleur pour faire tomber tout débris par l'ouverture du volet d'air.
- Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur afin de vous assurer qu'elle n'est pas obstruée. Si des obstructions sont visibles, nettoyez-les avec un trombone ou un cure-pipe.
- Il est recommandé de nettoyer le brûleur tous les trimestres, ainsi qu'à chaque début de nouvelle saison.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas l'excès de graisse ou de liquide s'accumuler dans le bac à graisse, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans avoir installé le bac à graisse.

Nettoyage du bac à graisse

Le bac à graisse doit être nettoyé après chaque utilisation. Une fois que le refroidissement complet du barbecue, retirez le bac d'égouttage en le tirant jusqu'à ce qu'il se libère.

Nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse et réinstallez-le. L'utilisation de nettoyants n'est pas recommandée, car ces derniers sont toxiques et peuvent endommager la finition de l'acier inoxydable.
Vérifiez également le bac après la pluie. Si vous avez laissé le barbecue à découvert, vous devrez peut-être retirer le bac à graisse pour en évacuer l'eau.

Entretien et nettoyage du barbecue

Acier inoxydable

1. Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du barbecue pour enlever la graisse, la suie noire et les éclaboussures.
2. Assurez-vous de suivre les instructions de nettoyage pour garder les grilles et les brûleurs propres et prêts à l'usage.
3. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.

L'attrait de la plaque de cuisson réside en partie dans la finesse du grain. Nettoyez toujours dans le sens du grain.

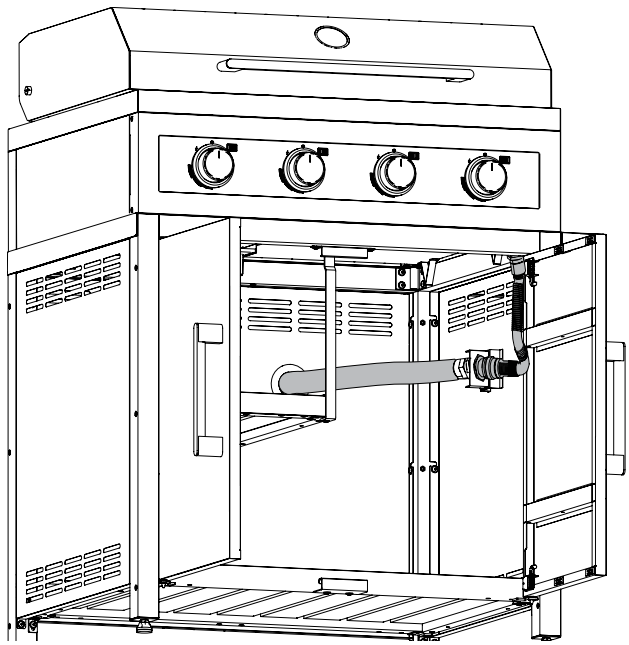
Lors de l'élimination de taches tenaces :

- N'utilisez pas d'abrasifs métalliques et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains produits d'entretien ménager ne sont pas adaptés à l'acier inoxydable ; assurez-vous de lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre barbecue NewAge.
- Commencez toujours par utiliser la solution de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler dans le grain de l'acier inoxydable et cuire à la surface, donnant l'apparence de la rouille.

Pour enlever ces aliments cuits sur la surface, utilisez un tampon abrasif non métallique à grain fin ou moyen (Scotch Brite est une bonne option) en conjonction avec un nettoyant pour acier inoxydable. Veillez toujours à nettoyer et à polir dans le sens du grain.

Ventilation

- Assurez-vous que les débits d'air de combustion et de ventilation ne sont pas obstrués.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille demeurent libres de tout débris.
- Il est recommandé de nettoyer les ouvertures de ventilation au moins une fois par an.



Entretien et nettoyage du barbecue

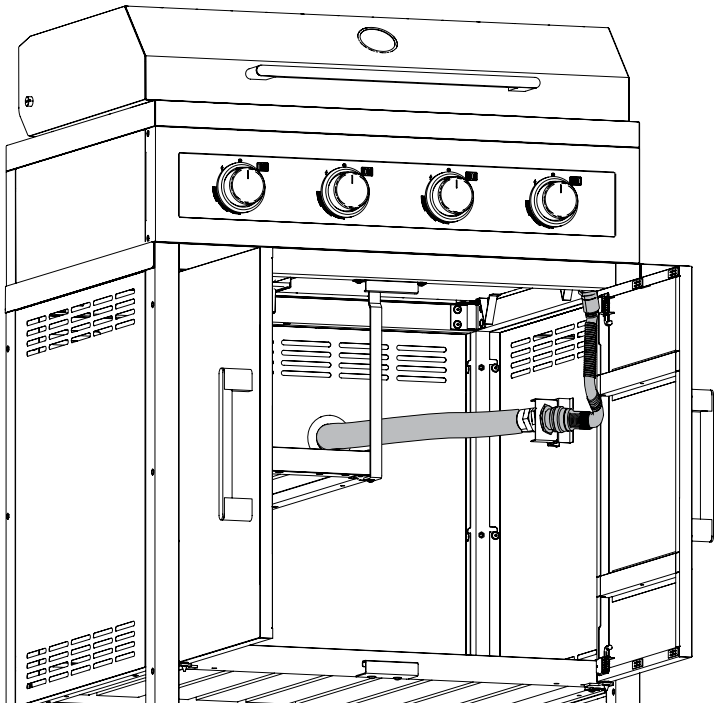
NOTE SPÉCIALE POUR LES LIEUX SITUÉS PRÈS DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

L'acier inoxydable utilisé dans la construction d'un barbecue NewAge est très résistant à la rouille. Toutefois, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer des piqûres de corrosion s'ils sont laissés sur le produit.
Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibre fonctionnent parfaitement.
- Laissez sécher les surfaces avant de mettre le couvercle. Ne pas couvrir un barbecue humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un agent antirouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le barbecue. Les produits qui apportent une couche de vapeur inhibiteur de corrosion (VpCI™) protègent très bien la surface.
- Pour l'entreposage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le barbecue est sec, puis couvrez et fixez le couvercle afin de minimiser la quantité d'air humide qui pénètre dans les surfaces.

LA GARANTIE NEWAGE NE COUVRE PAS LA ROUILLE DE SURFACE OCCASIONNELLE OU LES TACHES DUES AUX CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

ACCÈS ET INSPECTION DE L'ÉTAT DU TUYAU D'ALIMENTATION



ÉTAPE 1 OUVREZ LA PORTE
ÉTAPE 2 INSPECTEZ L'ÉTAT DU TUYAU

LE TUYAU DOIT AVOIR UNE TRAJECTOIRE LISSE ET SINUEUSE AFIN D'ÉVITER LES PLIS ET UNE USURE PRÉMATURÉE. VEUILLEZ EXAMINER LE TUYAU ET LES RACCORDS POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FISSURES, DES DÉCHIRURES OU DES MARQUES D'USURE DUES AUX FROTTEMENTS, ETC.

Dépannage

Veuillez vérifier et confirmer les points suivants avant d'appeler le service clientèle.

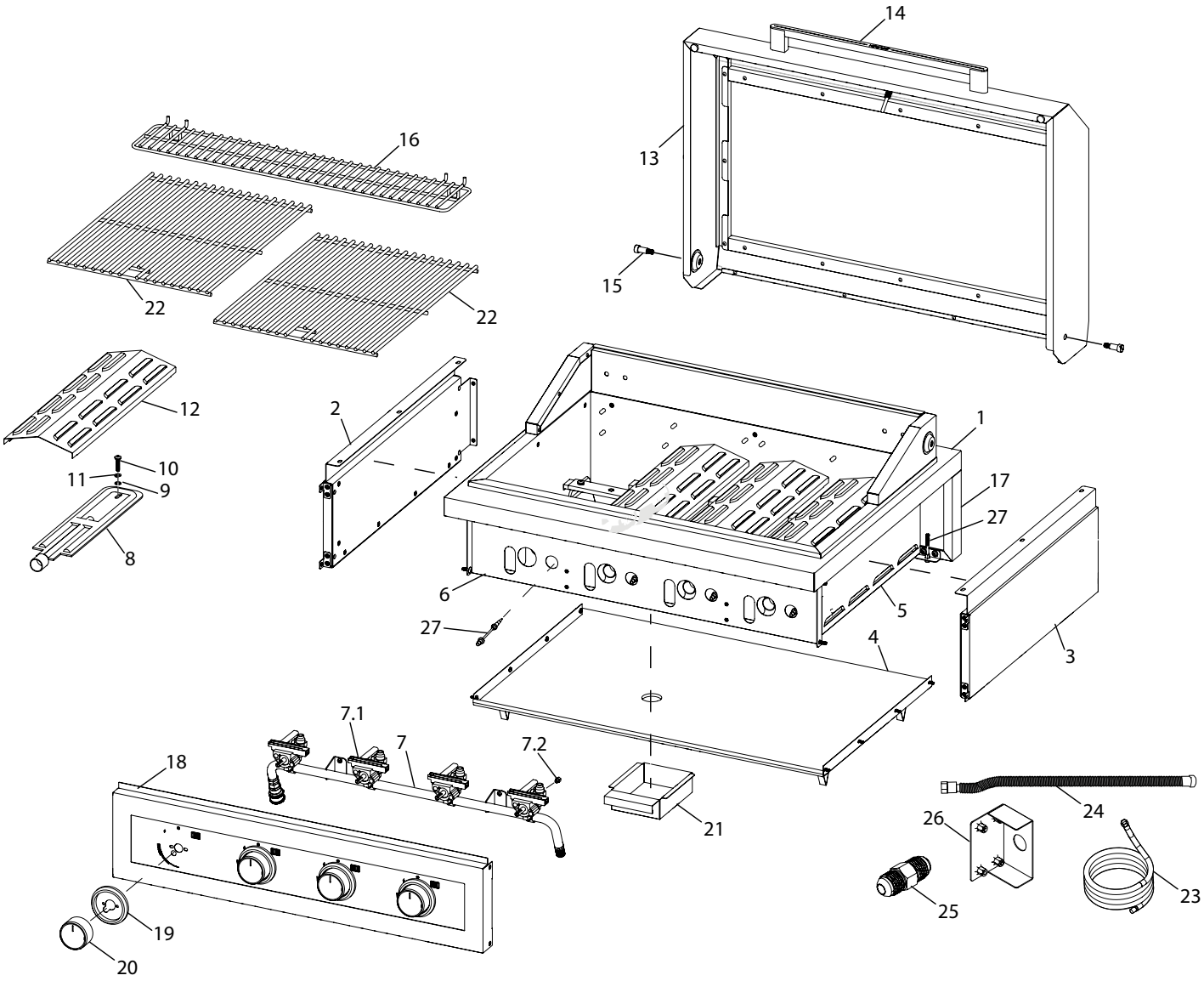
1. Le barbecue est-il alimenté en combustible?
2. La valve d'arrêt principale est-elle ouverte ?
3. Utilisez-vous le bon type de combustible pour le barbecue ? (Barbecue au gaz propane ou barbecue au gaz naturel)
4. Votre bouteille de propane est-elle vide ? Avez-vous récemment rempli la bouteille de propane ? Dans l'affirmative, la connexion est-elle bien étanche ?
5. Essayez d'allumer manuellement le brûleur à l'aide d'un briquet de cuisine. Vérifiez que les autres brûleurs de l'appareil fonctionnent. Nettoyez la pointe de l'électrode pour enlever tout résidu.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
1. Faible chaleur/faible flamme lorsque le bouton de commande est sur "High" (élevé)	**Pour le gaz naturel - conduite d'alimentation sous-dimensionnée.** Le diamètre du tuyau d'alimentation doit être dimensionné en fonction du code d'installation.
2. Chaleur inégale	Préchauffez le barbecue avec les brûleurs principaux à haute température pendant 10 minutes. **Accumulation excessive de graisse et de cendres dans le bac de récupération.** Nettoyez régulièrement le bac de récupération. Ne recouvrez pas le bac d'une feuille d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
3. Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.	**Possible présence de toiles d'araignée ou d'autres débris, ou mauvais réglage du volet d'air** Nettoyez le brûleur. Ouvrez légèrement le volet d'air conformément aux instructions de réglage de l'air de combustion. Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz certifié.
4. Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur	**L'électrode est recouverte de résidus de cuisson** Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'un chiffon et d'alcool à friction. **L'électrode et les brûleurs sont humides** Essuyez-les avec un chiffon sec. L'électrode d'allumage est fissurée ou cassée ; formation d'étincelles à l'endroit où elle est fissurée Remplacez la valve. Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz certifié. **Allumeur défectueux.** Remplacer la valve. Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz certifié. **L'orifice du dispositif d'allumage est obstrué** Nettoyez l'orifice ou remplacez la valve au besoin.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
5. Bourdonnement du régulateur	Il ne s'agit pas d'un problème. Ceci est causée par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du barbecue à gaz. Les régulateurs qui bourdonnent ne seront pas remplacés.
6. Les brûleurs ne s'allument pas mutuellement.	Accumulation de graisse, de résidus alimentaire ou de saleté. Nettoyez les canaux du pont de feu. Assurez-vous que les ports latéraux du brûleur sont propres.
7. Le rendement du brûleur en position "high" (élevé) est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur)	Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. **Orifice encrassé ou bouché. Toiles d'araignées ou autres matières dans le tube d'injection (tube venturi).** Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube d'injection (tube venturi).
8. Le brûleur s'éteint	**Emplacement du** barbecue Le vent fort et le vent directement à l'arrière du barbecue peuvent provoquer des extinctions de flammes. Placez le barbecue dans le sens du vent dominant. **Vérifiez la flamme.** Suivez les étapes décrites à l'étape 1 du dépannage. **Brûleurs mal installés** Les brûleurs correctement installés doivent rester bien en place et de niveau, sans mouvement latéral.
9. Le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé en position "faible".	Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. **Orifice encrassé ou bouché. Toiles d'araignées ou autres matières dans le tube d'injection (tube venturi).** Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube d'injection (tube venturi).

Vue éclatée et pièces détachées



Vue éclatée et pièces détachées

Élément Numéro	Ingénierie N° de pièce	Description	Qté	N° d'UGS de pièces de rechange	Qté de pièce de re-change
1	EKC-02.001A-01	Panneau supérieur soudé	1	-	-
2	EKC-02.002A-01	Assemblage du panneau latéral gauche	1	-	-
3	EKC-02.003A-01	Assemblage du panneau latéral droit	1	-	-
4	EKC-02.004A-01	Ensemble collecteur de graisse soudé	1	-	-
5	EKC-02.005A-01	Assemblage de la boîte de combustion	1	-	-
6	EKC-02.006A-01	Assemblage du bouclier isolant	1	-	-
7	EKC-04.001A-01	Assemblage de collecteur	1	-	-
7.1	EKC-02.007.03A-01	Valve GSL41 NG avec orifice	4	66988	1
7.2	EKC-02.007.05A-01	Orifice EOKC pour gaz naturel	4	68122	1
8	EKC-02.008A-01	Brûleur	4	68114	1
9	H00677A-01	Rondelle métrique en acier inoxydable M6, réf. Mc 98689A115	4	-	-
10	H00917A-01	Vis à tête cylindrique bombée Phillips en acier inoxydable M6 x 25mm	4	-	-
11	H00396A-01	Rondelle à ressort M6	4	-	-
12	EKC-02.009A-01	Pare-flammes	4	68119	1
13	EKC-02.017A-01	Assemblage du couvercle	1	-	-
14	EKC-02.018A-01	Poignée de barbecue 445L	1	68120	1
15	H00362A-01	Vis à épaulement à fente – épaulement Ø10×16 mm, filetage M8×1,25	2	-	-
16	EKC-02.019A-01	Support chauffant	1	68113	1
17	EKC-02.020A-01	Ensemble du panneau arrière	1	-	-
18	EKC-02.021A-01	Ensemble du panneau de commande	1	-	-
19	EKC-02.022A-01	Bague de commande	4	68111	1
20	EKC-02.023A-01	Bouton	4	68110	1
21	EKC-02.024A-01	Bac à graisse	1	68117	1
22	EKC-02.026A-01	Grille de cuisson en fil métallique	2	68112	1
23	GL2-01.037A-01	NG - Tuyau de raccordement - barbecue Pro 2.0	1	-	-
24	GL2-16A-01	Flexible métallique ondulé	1	-	-
25	GL2-22A-01	Connecteur droit à filetage 5/8 po-18	1	-	-
26	EKC-04.002A-01	Ensemble de support de fixation du tuyau – GN	1	-	-
27	EKC-02.005.09A-01	Capteur de flamme du barbecue	4	68115	1
28	H00930A-01	Vis à tête cruciforme, M5 x 50 mm	4	-	-