

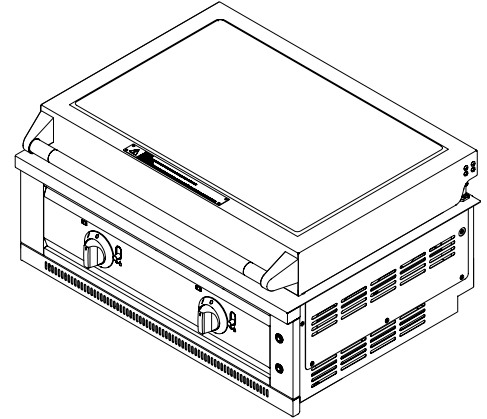
NEWAGE PRODUCTS

OUTDOOR KITCHEN PLATINUM GRIDDLE - (NATURAL GAS)

SKU#66978 - OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33IN GRIDDLE - NATURAL GAS
SKU#73871 - OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33IN GRIDDLE - NATURAL GAS WITH CART

! WARNING

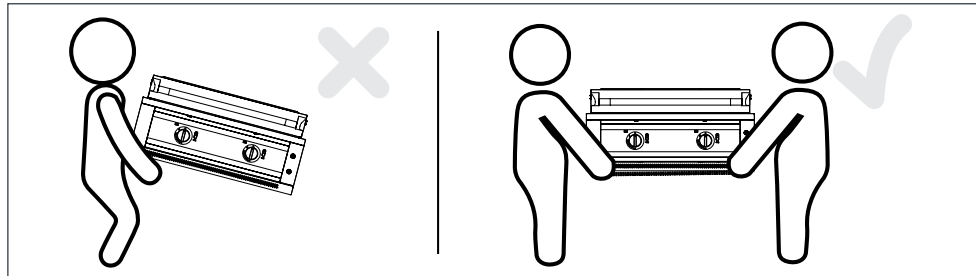
The Griddle must be installed by a licensed gas fitter, by the manufacturer's instructions, and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in the Griddle's instructions is not followed exactly, a fire, explosion, or production of carbon monoxide may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



INSTALLATION AND OPERATION GUIDE

Warning: Excessive weight hazard!

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

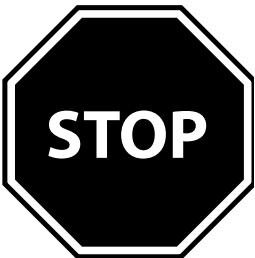


ATTENTION: Is your Griddle damaged?

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/>

IM-GRD.02A-01

DANGER

Read and follow the instructions in this manual fully and completely before installing, servicing or operating the Griddle to reduce the risk of :

1. Fire
2. Personal injury or property damage
3. Improper installation

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT INSTALL OR OPERATE INDOORS, IN A BUILDING, IN A GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA. THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE INSTALLED IN OR ON RECREATIONAL VEHICLES, BOATS OR IN A NON-VENTILATED ROOM. FAILURE TO OPERATE THIS PRODUCT IN A WELL-VENTILATED AREA CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. KEEP THE AREA SURROUNDING THE GRIDDLE CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE AND OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS.

WARNING

This Appliance is not intended for commercial use.

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.

WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open the lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.

CAUTION

Do not modify the appliance (Griddle). Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is unsafe and will void the appliance warranty.

DANGER

- Do not use the appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury, or death
- The appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the customer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

WARNING

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25ft (7.5m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking vessels beyond the maximum fill line.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch the cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (50°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazards which could cause property damage, personal injury or death.

IMPORTANT NOTES

This Griddle is Certified Under Canadian And American National Standards, ANSI Z21.58-2022 and CSA 1.16-2022 respectively for Outdoor Gas Griddle and should be installed to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current CAN B149.2 Natural Fuel Gas Code and the Propane Installation Code, CSA B149.1 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 the National Fuel Gas Code the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.2.

CAUTION

1. The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff 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).
2. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff 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).

WARNING

- This appliance is not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats, or any other moving installation.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid creating a tripping hazard.
- 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.)
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in this manual.

WARNING

In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish it with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.

WARNING

STATE OF MASSACHUSETTS

Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or licensed gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.

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.

WARNING

This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

Index

MANUFACTURER WARRANTY	6
Safe Operating Practices	7
Parts Supplied	18
Tools Needed	19
Product Inspection	19
Product Specifications	19
Installing Griddle on NewAge Cabinet & Carts	20
Installing Griddle on custom built cabinet	24
Assembling the Griddle	29
Installing Griddle Unit	32
Leak Testing Instructions	33
Fixing a Gas Leak	34
Electrical Connection	35
Pre-Operating Checklist	36
Operating the Griddle	38
Proper Burner Position and Operation	42
Griddle Accessories	45
Griddle Maintenance and Cleaning	46
Replacing Halogen Lightbulbs	50
Replacing LED Lights	51
Troubleshooting	52
Exploded View and Spare Parts	55

NEWAGE PRODUCTS INC. OUTDOOR KITCHEN PLATINUM GRIDDLE MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

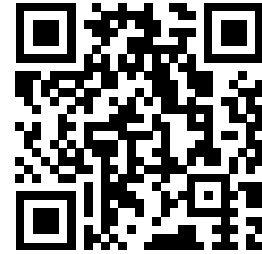
Please have the following information available when you call our customer service team:

- 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/

10 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
10 Years	Stainless Steel Firebox, and associated structure metal parts	Materials	Shipping
5 Years	Burners, Grease Tray	Materials	Shipping
2 Years	Electrical components, Control knobs, Cooking Griddle Plate, and all other components 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 the 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 Griddle, is a trait of stainless steel.
8. Surface rust resulting from acid rain or environmental chemicals
9. Replacement parts for NewAge products outside Canada and the United States.
10. Loss due to theft.
11. Damage resulting from the use of the product contrary and not in accordance to the instruction manual.
12. Any labor costs during the warranty period.
13. Discoloration of the Griddle Cooking Plate.
14. Damage resulting from the use of the product contrary and not in accordance to the Safety Operating Practices.

The 304 stainless steel material used in the construction of Platinum griddle 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 platinum griddle 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. Griddle must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual before operating Griddle.
3. Griddle must be used outdoors in a well-ventilated area, and cannot be used indoors, in an enclosed area such as a garage, building, or another similarly enclosed area.
4. Griddles are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats.
5. Never use the Griddle 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 page 13.
6. Do not modify the Griddle.
7. Do not locate, store or operate the Griddle on an inclined plane. If you are using a Griddle cart, make sure you lock the castor wheels before operating the Griddle.
8. Do not operate the Griddle under, or near combustible construction.
9. Maintain proper clearance to combustibles, 18" (457 mm) to the rear of the unit, 14" (356mm) to the sides, griddle top cover (in closed position) is required to allow the top cover to be opened fully.
10. Do not move the appliance during use.
11. 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.
12. Ensure proper installation and servicing by following all instructions in this manual and any other instructions or markings provided with this product. Have your Griddle installed by a licensed gas fitter. Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located and instruct you in its operation so that you can shut off the gas to the Griddle.
13. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
14. Don't push the electrical cable into the Griddle enclosure. Refer to page 12 for additional information.
15. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.
16. Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an un-grounded, 2-prong adapter.
17. Never let your gas hose touch your burner box. Refer to page 11 for additional information.
18. Always shut off the main valve on the Natural Gas Connection after each use.
19. Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced before using the gas Griddle with a replacement hose assembly specified by NewAge Products Inc.
20. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced. Refer to page 33 for additional information.
21. Never attach or disconnect a Natural Gas Connection, or move or alter gas fittings when the Griddle is in operation or is hot.
22. When the gas Griddle is to be stored indoors, the connection between the Natural Gas hose and the gas Griddle must be disconnected.
23. Follow lighting instructions carefully when operating Griddle.

Safe Operating Practices

24. Burner controls must be off when turning the supply Natural gas connection valve on.
25. The Griddle top cover must be fully opened while lighting the Griddle. Failure to do so will risk an explosion, and personal injury or death.
26. Do not operate the griddle with the top cover closed and to be used for storage purposes only to protect the cooking surface of the griddle when not in use. Refer to page 14 for additional information
27. Never lean over the Griddle Unit and keep your face away from the Griddle cooking surface when lighting.
28. Always use a covered hand when opening the Griddle Top Cover and only do so slowly to allow heat and steam to escape.
29. Do not leave Griddle unattended when operating.
30. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the Griddle.
31. Never touch the griddle plate, hood, or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while operating the Griddle.
32. The griddle plate will retain heat after the burners have been turned off. Use caution when coming in contact with the Griddle immediately after use.
33. The Griddle must be cooled before it is covered. Never place the fabric protection cover on when cooking or while hot.
34. Spiders and insects like to nest in the burners, ventures, valves, and orifices of a Griddle, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire behind the control panel, damaging the Griddle and risking personal injury. If your Griddle has been unused for 6 months, inspect and clean the burners, ventures, valves, and orifices.
35. The griddle surface should be cleaned and seasoned regularly, preferably before and after each use. Refer to page 15 & 16 for additional information.
36. Do not use a power washer to clean the Griddle.
37. Clean the Griddle with caution. Avoid steam burns. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.
38. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
39. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
40. For personal safety, wear proper apparel while using the Griddle Unit. Loose-fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
41. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
42. If rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation occur while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply.
43. If the Griddle is used to heat other cooking utensils such as pots and pans, only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for Griddle, burner or hot surface use. These types of materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings and according to their manufacturer's directions.

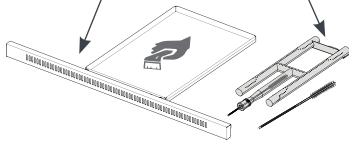
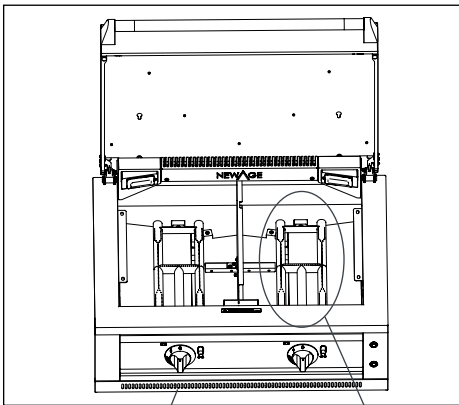
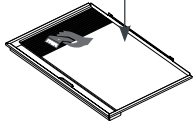
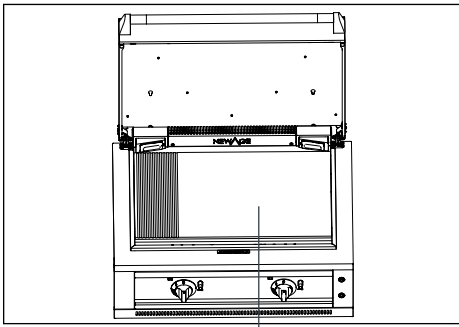
Safe Operating Practices

44. Never let clothing, potholders or other flammable materials come in contact with or too close to the exhaust or hot surfaces until it has cooled down sufficiently. Some fabrics may ignite and result in personal injury.
45. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause personal burns from steam. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot portions of the Griddle surface.
46. Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it on the Griddle Surface, grease trough or grease tray.
47. Avoid letting grease deposits collect in the bottom of the Griddle trough or grease tray by cleaning the grease trough or grease tray often. Never remove the Griddle grease trough or grease tray while the Griddle is on or hot from recent use.
48. Never cook without the grease trough or grease tray in place. Without the grease tray, hot grease could leak downward creating a fire or explosion hazard.
49. Never leave unopened food containers (cans, etc.) over a hot Griddle that may cause the container to build-up pressure and burst.
50. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.

CAUTION

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

Safe Operating Practices



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

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

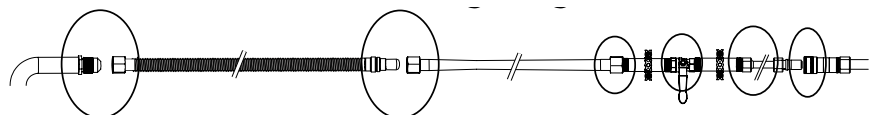
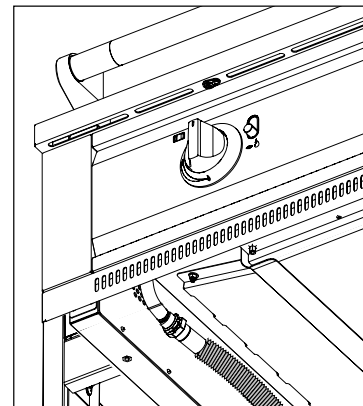
Here are the key areas to keep clean:

1. Clean the Griddle cooking surface following each use, gently scrape any remaining food residue with a NewAge provided spatula scraper and wipe with a towel. Grease-cutting dish detergents will erase the seasoning on the griddle cooking surface, so we do not recommend ever using soap on your griddle cooking surface after it has been seasoned.
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. Do not remove the grease tray until the griddle has completely cooled.
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 Griddle Operating 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 Griddle 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 Griddle until contacting a licensed gas fitter to replace faulty parts and NewAge customer service.



Safe Operating Practices

⚠️ WARNING

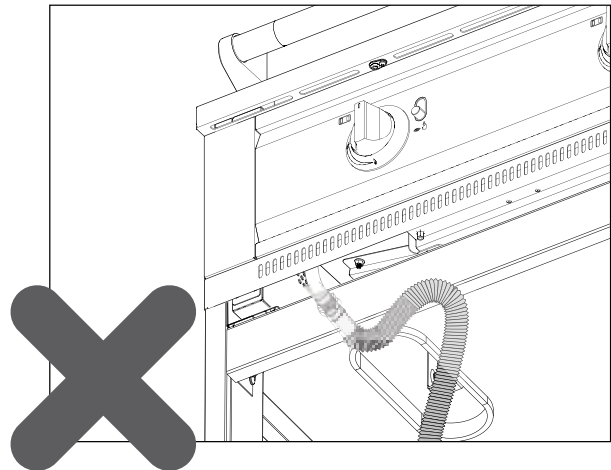
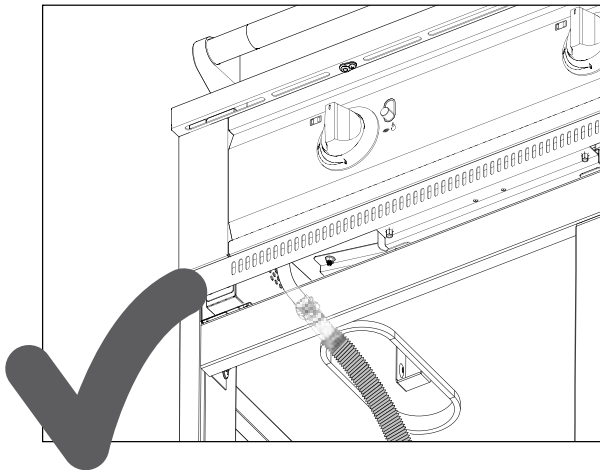
The leak test must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames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

Never let your gas hose touch your burner box

The underneath of your Griddle unit gets incredibly hot. Pushing your excess gas line into the cavity below your Griddle unit or coiling it beneath the burner box can melt the exterior coating of the gas hose and cause a fire.

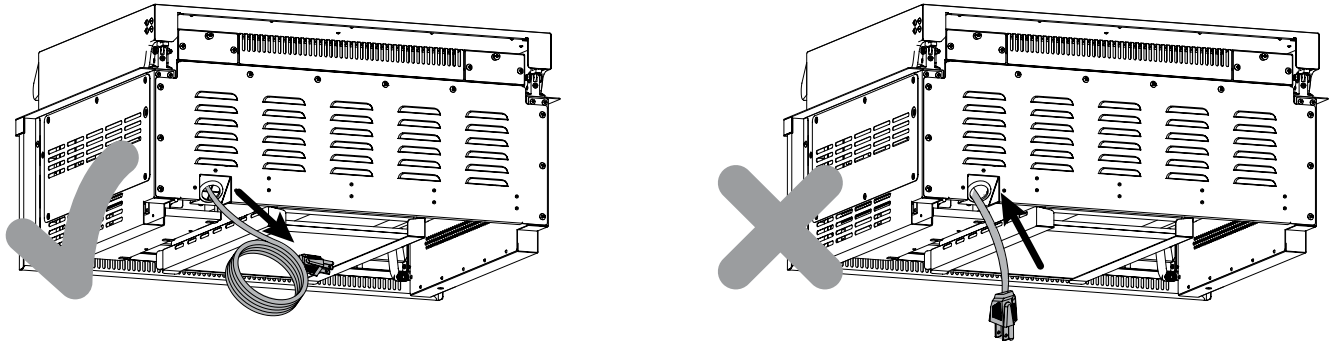
When your Griddle unit is connected to a natural Gas Line, take these steps to make sure your hose is positioned safely:

1. Ensure your Griddle unit is off and cooled down.
2. Kneel and look in the cavity for the hose at the left-hand side of the Griddle unit.
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**



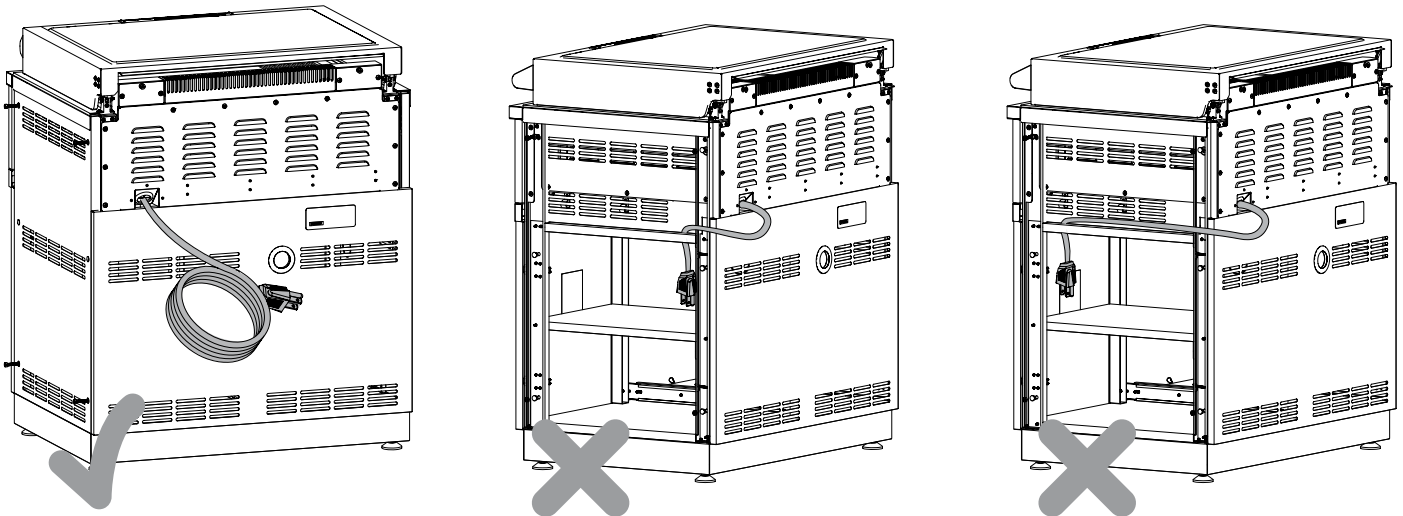
Safe Operating Practices

Don't push the electrical cable into Griddle Unit enclosure



⚠ CAUTION

Do Not route the Cable from underneath the Griddle unit.



NewAge Griddle Unit is equipped with LED lighting on the control knobs and Griddle unit's interior, powered by an electrical cable on the rear of the unit. It's very important not to push any excess cable into the hole at the back of the Griddle Unit.

The Griddle Unit enclosure gets extremely hot. Storing the cable in this manner can cause it to bunch up and touch the underside of the burner box, which can melt the electrical cable and become a serious hazard.

1. Locate the electrical cable on the back of your Griddle Unit.
2. Ensure the excess cable is not pushed into the hole at the back of the Griddle Unit and is fully extended outside the Griddle Unit.
3. If the cable was inside the unit, pull the cable out and check for any damage on the cord.
4. If you notice that your cable is damaged, call **Customer Support Team > 1-877-306-8930;**
or support@newageproducts.com

Safe Operating Practices

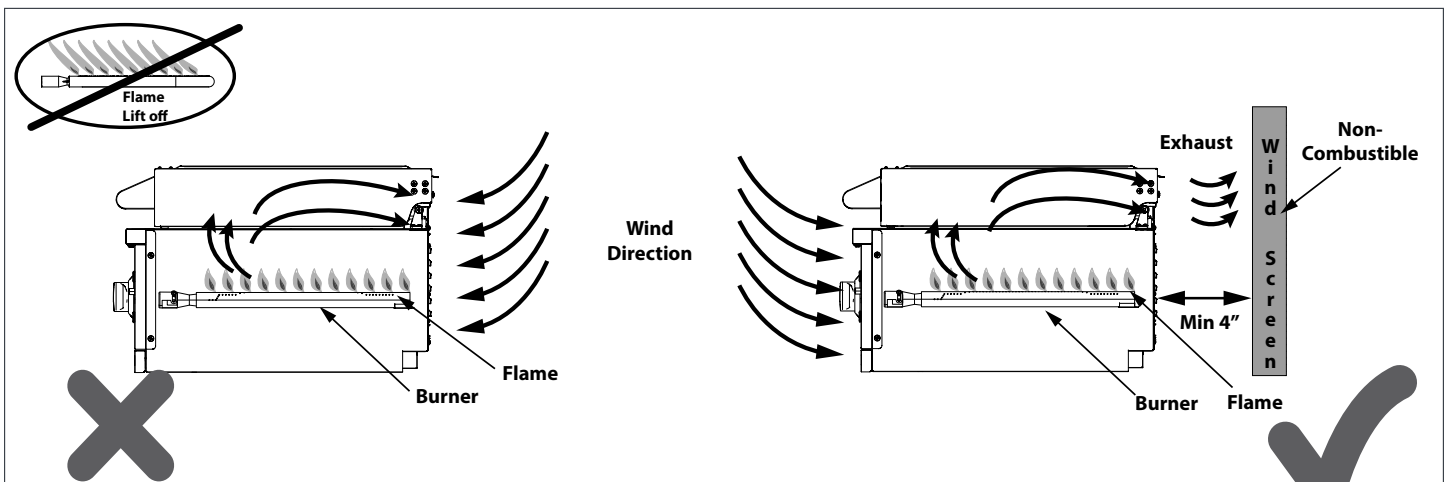
Griddle Unit Operating in windy conditions

⚠ WARNING

Using your Griddle Unit in windy conditions may disrupt the front-to-back airflow. If, while the Griddle Unit Operating with all burners on high and the Top cover closed, you may notice that the temperature keeps on rising causing heat to build-up.

Do not operate the Griddle Unit with the Top cover closed and to be used for storage purposes only to protect the cooking surface of the Griddle unit when not in use.

If the wind has kept hot gases from exiting the rear of the Griddle Unit control panel and knobs may become extremely hot.



During the high wind conditions, it is best if you don't use your Griddle Unit. If located in consistently windy areas (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 build-up, is excluded from warranty coverage.

⚠ CAUTION

Minimum ambient operating temperature for the safe use of appliance is 14°F / -10°C.

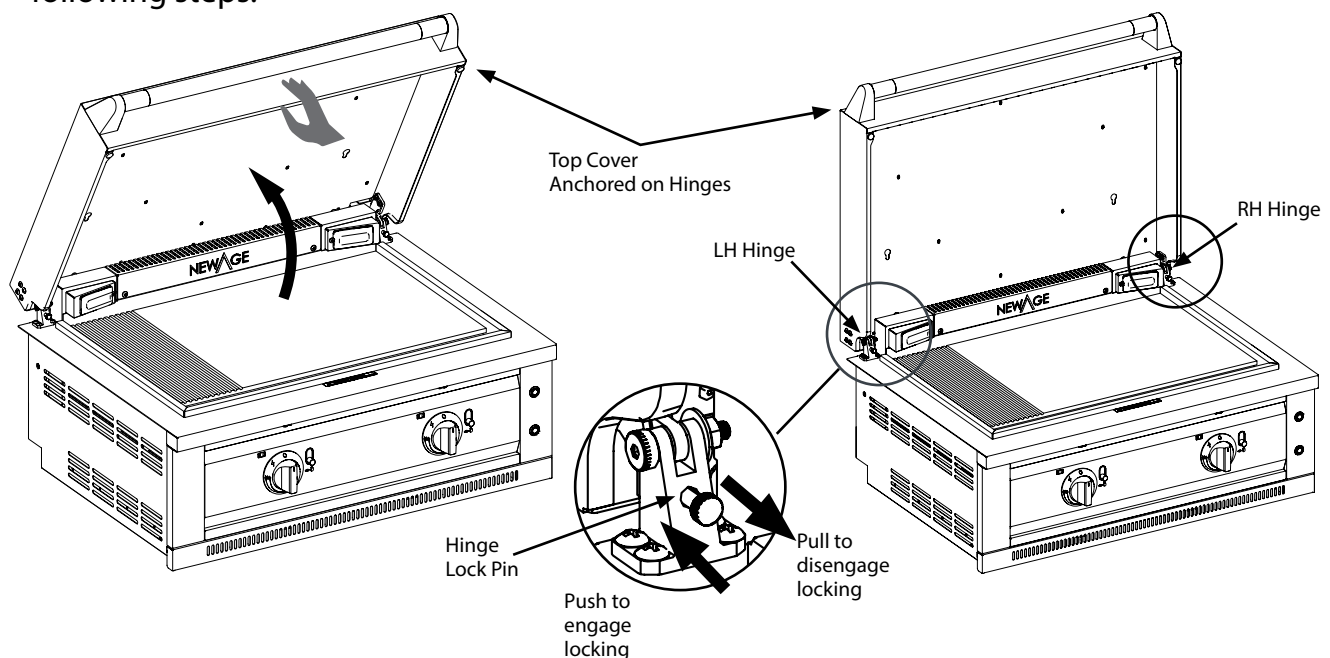
Safe Operating Practices

Don't operate the Griddle Unit with the Top cover closed

⚠ WARNING

- Top Cover shall be open when the main burner(s) is in operation.
- Do not operate the Griddle unit with the Top Cover closed and to be used for storage purposes only to protect the cooking surface of the Griddle unit when not in use.

- 1** When you are ready to use the installed Griddle Unit, always operate with the Top Cover in the open position and secure it in place with the help of the locking pin as described in the following steps.



- 2** Open the Top Cover holding the handle, and ensure it is upright and straight as shown.

- 3** Secure the Top Cover, by engaging the hinge lock pin by pushing inward to lock the hinge with the Top Cover in place.

Note:

- i** It is important to secure the Top Cover by engaging the hinge lock pin, while the Griddle unit is in operation, to avoid any sudden closure of the Top Cover due to wind gusts from the back side of the Griddle unit or accidental jerk movement to the Griddle unit could result in fire, explosion, or burn hazards or personal injury.

- 4** To close the Top Cover, disengage the hinge lock pin by pulling outward to release the hinge with the Top Cover from the locking.

Safe Operating Practices

Seasoning of Griddle

Seasoning is an easy, but very important first step when using the NewAge Griddle. It is very important to maintain a seasoned griddle cooking surface to maintain optimum performance and long life of the Griddle Unit.

Seasoning the griddle cooking surface serves two purposes:

1. It prevents rust and corrosion.
2. It creates a natural, permanent non-stick cooking surface.


Seasoning is an ongoing process of treating a metal cooking surface with a non-stick coating formed from bonding fat or oil to the surface with high heat. This step is essential to prepare the raw steel griddle cooking surface for use.

Seasoning takes time and repeated use before a griddle, continuously improves throughout the life of the griddle's cooking surface. Proper care and regular maintenance as well as seasoning after each use will result in more non-stick cooking surface for a better cooking experience.

CAUTION

- **NewAge Griddle Units are packaged with a thin coating of vegetable oil to protect against rust and damage during shipping.**
- **This coat may leave some discoloration on the Griddle Unit cooking surface. This is normal and will even out during the seasoning process.**
- **This oil is not to be used for seasoning and Do not burn off the oil.**

Follow these simple cleaning and seasoning steps and the griddle cooking surface will be seasoned up and ready for years of quality grilling in no time.

 **Tools Needed:** Tongs, heat resistance gloves, lint-free paper towels or cotton cloth, neutral cooking oil.

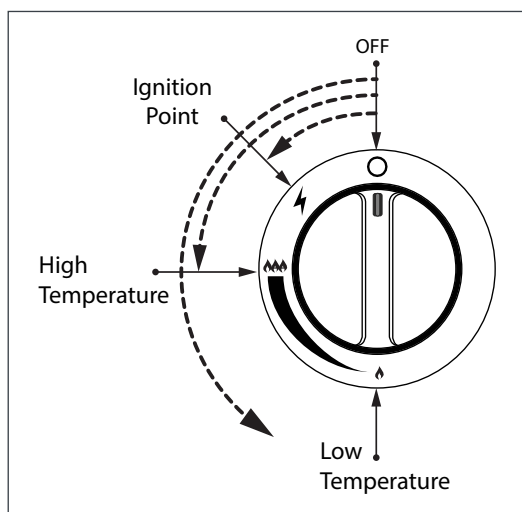
FIRST TIME USE:

1. The Griddle Unit comes pre-seasoned with a coating of cooking oil to prevent corrosion and damage during the shipping process.
2. Before using the Griddle Unit for the first time, wash the top and insides of the griddle cooking surface with hot, soapy water.
3. Never use soap on the griddle cooking surface **AFTER FIRST USE.**
Note: THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAPY WATER ON THE GRIDDLE COOKING SURFACE.
4. Rinse and dry completely with lint-free paper towels or cotton cloth then continue to the seasoning steps.

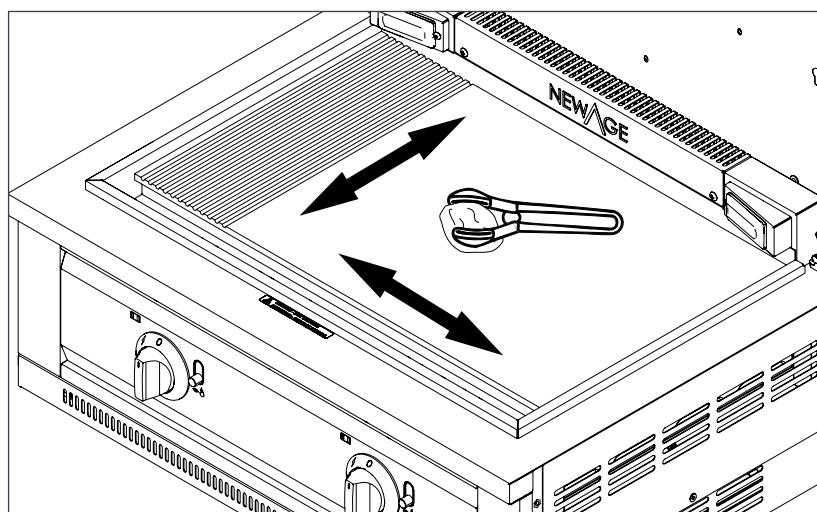
Safe Operating Practices

SEASONING:

1. Ensure the griddle cooking surface is clean and completely dry.
 2. Light the gas burners and allow the cooking surface of the Griddle Unit to heat up (MED-HI) for a minimum of 10 minutes. (Fig a)
 3. After the griddle cooking surface has heated up, carefully apply a generous, even coating of food-grade cooking oil (olive, vegetable, peanut, flaxseed etc.) from side to side, top to bottom as evenly as possible to the griddle cooking surface. (Fig b)
 4. Use a lint-free paper towel or cotton cloth and tongs to spread the oil evenly across and thinly coat the entire cooking surface of the Griddle Unit. (Fig b).
- Note: Use heat-resistant gloves to protect the hands from serious bodily injury by burns.**
5. When the coated surface begins to lightly smoke, turn off the burners and allow the griddle cooking surface to continue to heat until it stops smoking and cools down naturally.
 6. The Griddle Unit now has a single coat of seasoning. Repeat Steps 2 to 5, for 2-3 times in order to build the seasoning.
 7. The Griddle Unit is now ready for use!
 8. For optimal results, season the griddle cooking surface after each use for the first 10 to 12 uses.



(Fig a)



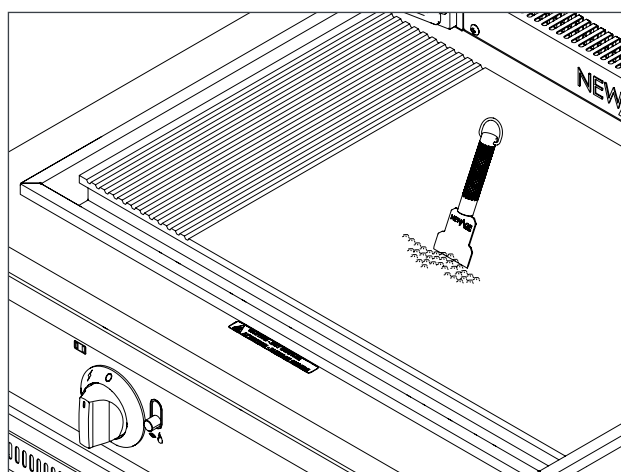
(Fig b)

AFTER EACH USE:

1. To clean the griddle cooking surface following each use, cool the griddle cooking surface below 300°F, gently scrape any remaining food residue with a NewAge provided spatula scraper, and wipe with a cotton cloth. (Fig c)
2. To remove stuck food, pour hot water onto the griddle cooking surface to loosen the residue or use ¼ cup of table salt to act as an abrasive.

Note: Use heat-resistant gloves to protect the hands from serious bodily injury by burns.

3. Next, follow the steps for "SEASONING" instructions from the above section.



(Fig c)

Note: For any queries regards the Seasoning please refer to the Troubleshooting Section on page 52

Safe Operating Practices

Storage of Griddle Appliance Unit

1. Ensure the griddle cooking surface is completely dry before storing.
2. The appliance should be covered and stored in a dry, dust-free environment when not in use.



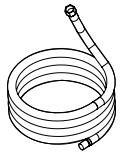
Note:

We strongly recommend that the Griddle Unit be covered using a fabric protection cover when left outside for any length of time, especially during the winter months.

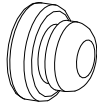
3. Storage of an Outdoor cooking gas appliance indoors is only permissible, if the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas shall be turned off at the gas supply source and the connection between the Natural gas hose and the outdoor cooking gas appliance is disconnected.
4. To maximize the life of the Griddle Unit, use a custom-fit NewAge Fabric Cover, regarding this product, please check out our support hub via: <https://newageproducts.com/support-hub/>

Parts Supplied

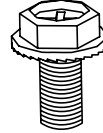
Parts Supplied



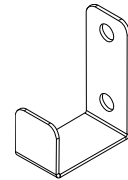
1 x Natural Gas
Hose



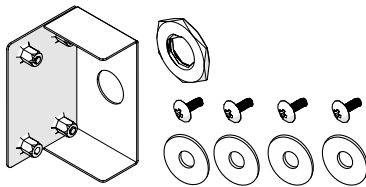
2 x Spare Rubber
Bumpers



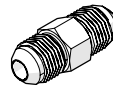
2 x M6x12L
Hex Head Screws



2 x L Bracket



Mounting bracket for
Connector And
Hardware Kit



1 x Male Adaptor
(5/8"-18UNF)

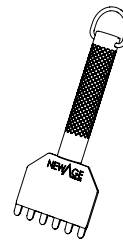


1 x Metal Corrugated
Natural Gas Hose
(Pre-installed)

Accessories



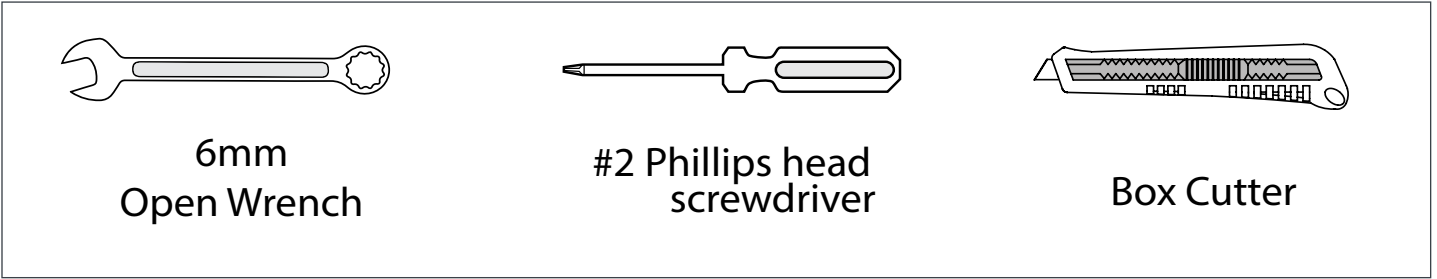
Scraper (Flat blade)
SKU# 67854
(Supplied with Unit)



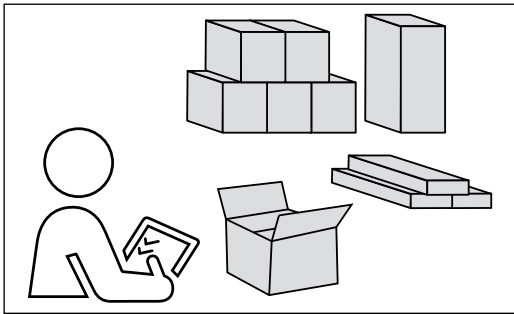
Scraper (Flat Grove blade)
SKU# 67855
(Supplied with Unit)

*Accessories offering depends on location and subject to change.

Tools Needed

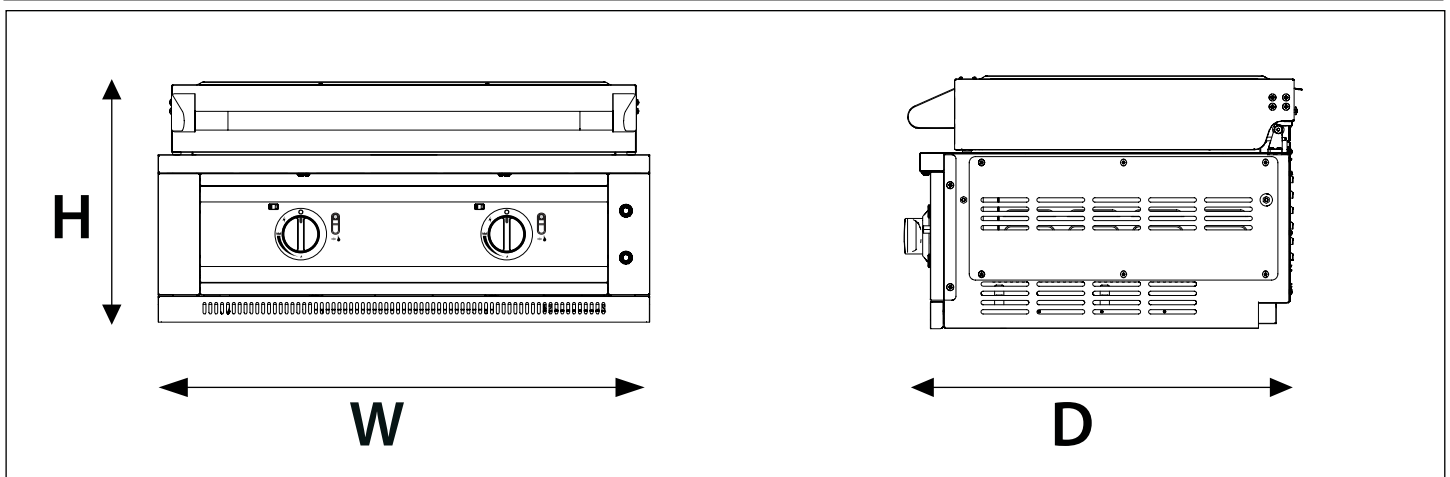


Product Inspection



- 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



Outdoor Kitchen Platinum Griddle

Dimensions

Width (W)	33"
Depth (D)	24.80"
Height (H)	16.13"

Details

Material	SS 304
H Burner BTU	16,000 BTUs x 2
Total Power Output	32,000 BTUs
Net Weight	28.5 kg/ 136.7 lbs.
Main Cooking Area	440.64 Square inch

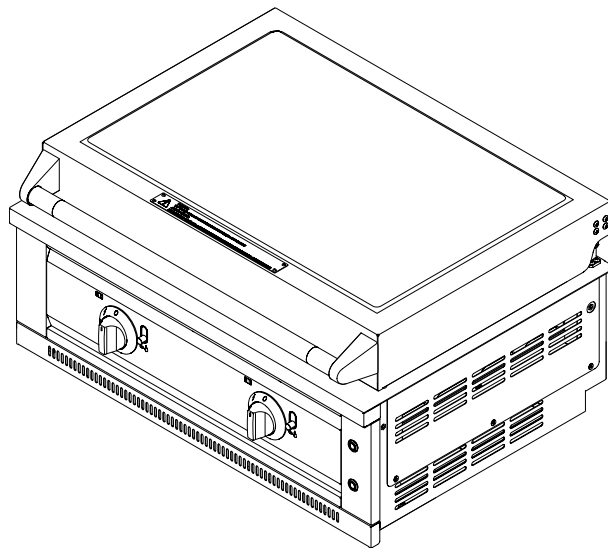
Cutout Dimensions

Cutout Width	31.5"
Cutout Depth	22.3"
Cutout Height	11.2"

Installing Griddle Unit on NewAge Cabinet & Carts

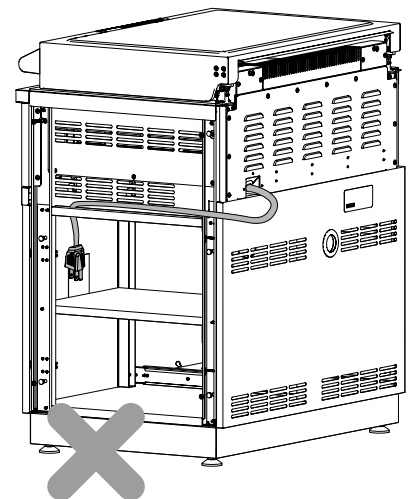
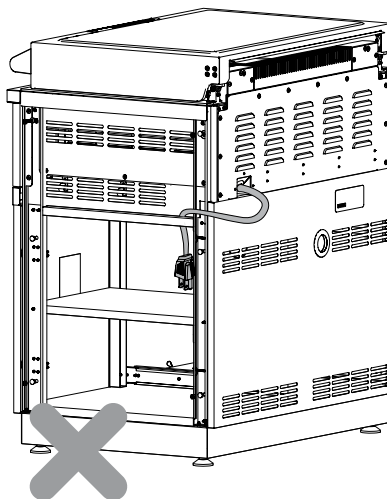
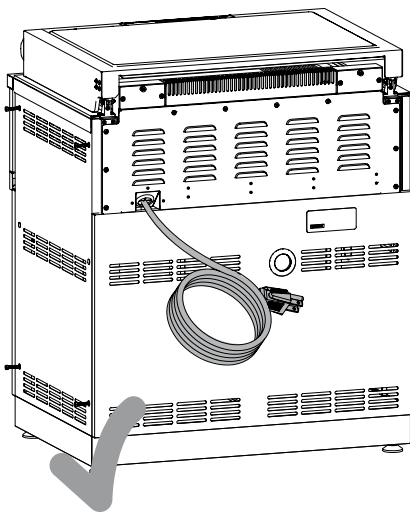
! WARNING

1. This Griddle Unit is a portable outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in buildings, garage, or any other enclosed area.
2. This Griddle Unit is a portable outdoor cooking gas appliance must not be installed under overhead combustible construction.
(Installation done on Cabinets & Carts - Example: SKU#73871 - OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33IN GRIDDLE - NATURAL GAS WITH CART)



! CAUTION

Do Not route the Cable underneath the Griddle Unit. Refer to page 12 for additional information.



For Griddle Unit on NewAge Cabinets

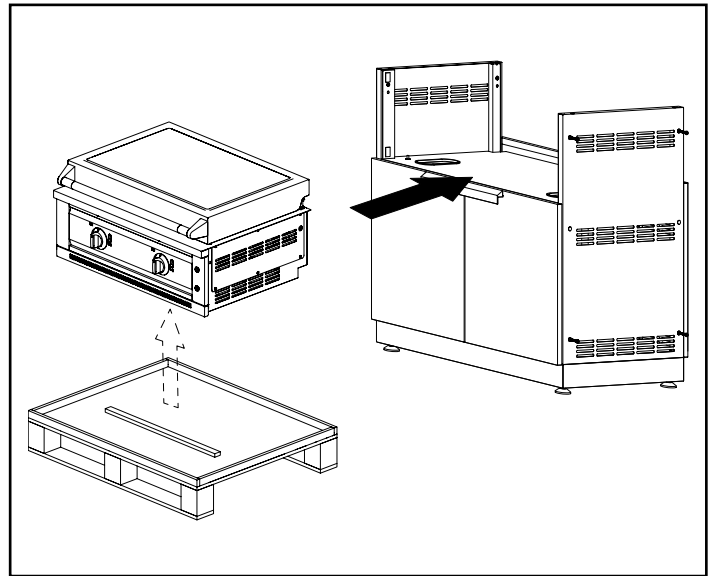
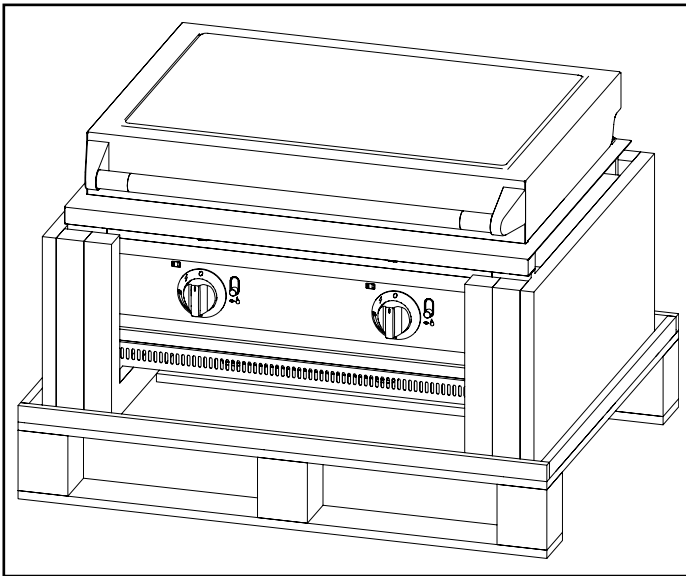
Installing Griddle Unit on NewAge Cabinet & Carts

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

1 Pick the Griddle Unit from the shipping pallet and place it onto the cabinet directly.

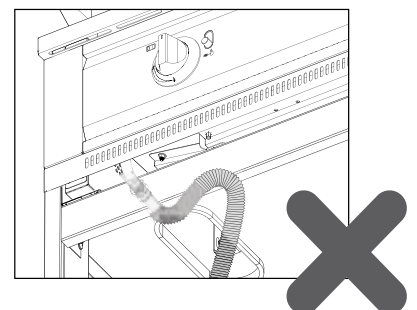
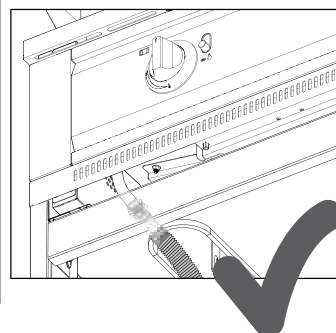
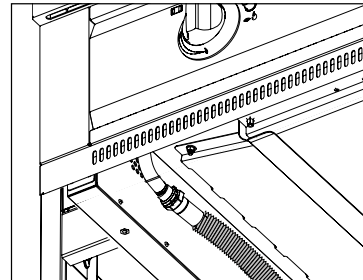
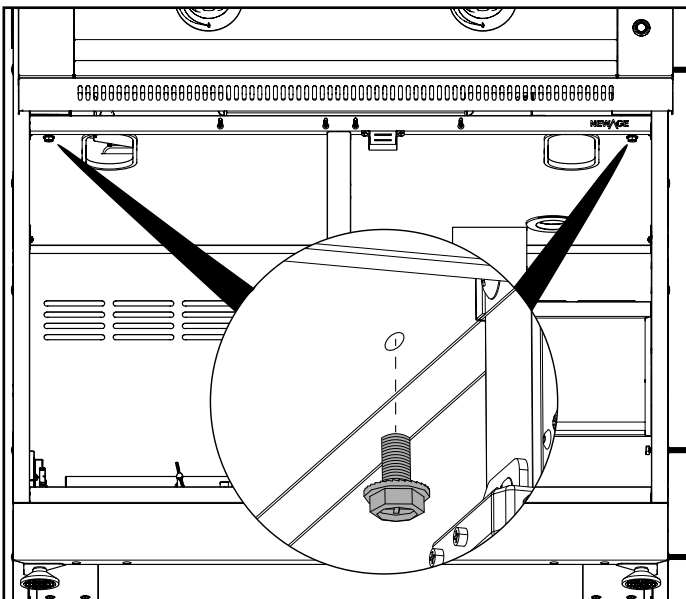
NOTE:

1. When you are ready to install the appliance, place it directly onto the Cabinet. **DO NOT** place the appliance on the floor or flat surface.
2. Route the Power cable outside the cabinet back panel. **DO NOT** route the cable underneath the Griddle Unit. Refer to page 12 for additional information.



2 Secure Griddle Unit to cabinet by inserting two M6 screw supplied with NewAge Cabinets from the bottom.

i While connecting the gas hose to the supply connection, make sure the hose is not bunched up below the Griddle Unit.



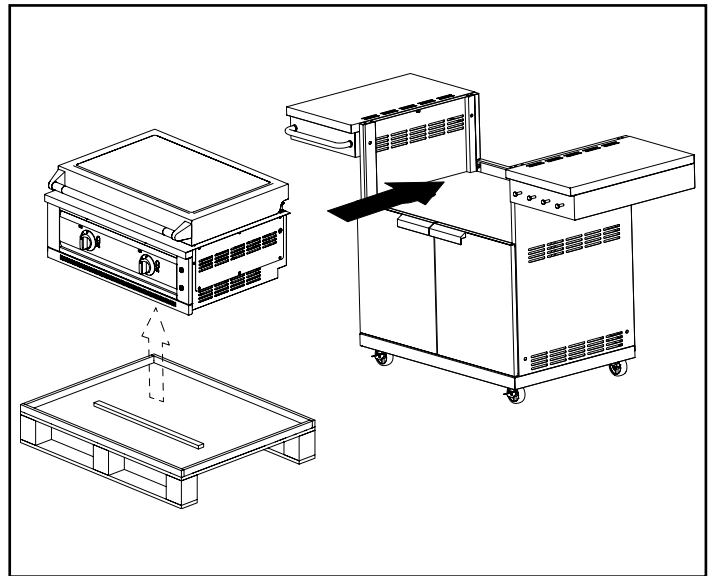
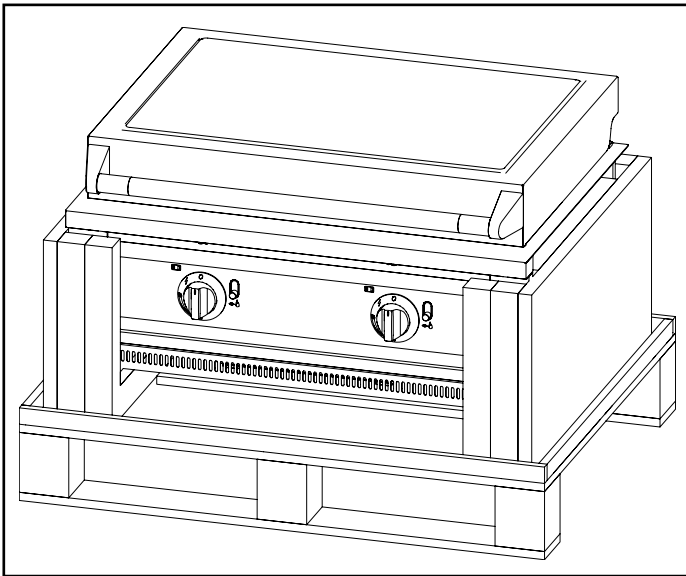
Installing Griddle Unit on NewAge Cabinet & Carts

For more detailed instructions on installation steps, refer to the **NewAge Cart** installation guide.

- 1** Make sure the rear casters on the cart are locked. Pick the Griddle Unit from the shipping pallet and place it onto the cart directly.

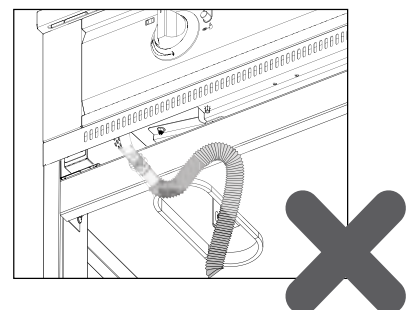
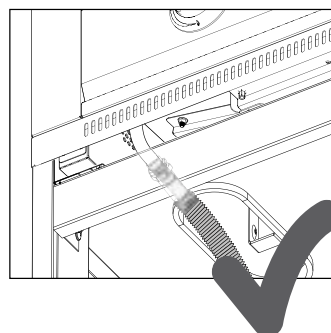
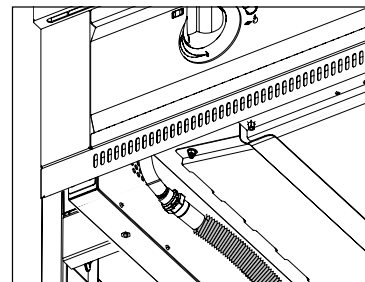
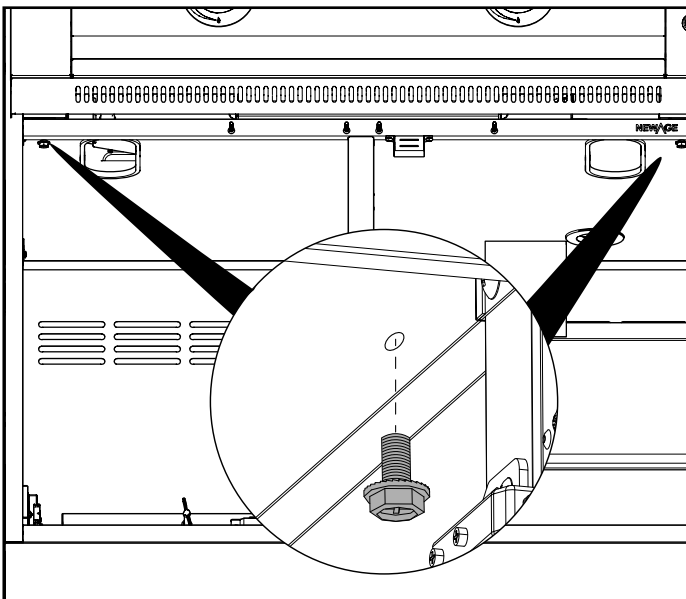
NOTE:

1. When you are ready to install the appliance, place it directly onto the Cart. **DO NOT** place the appliance on the floor or flat surface.
2. Route the Power cable outside the Cart back panel. **DO NOT** route the cable underneath the Griddle Unit. Refer to page 12 for additional information.



- 2** Secure Griddle Unit to cabinet by inserting two M6 screw supplied with Appliance Carts from the bottom.

- i** While connecting the gas hose to the supply connection, make sure the hose is not bunched up below the Griddle Unit.



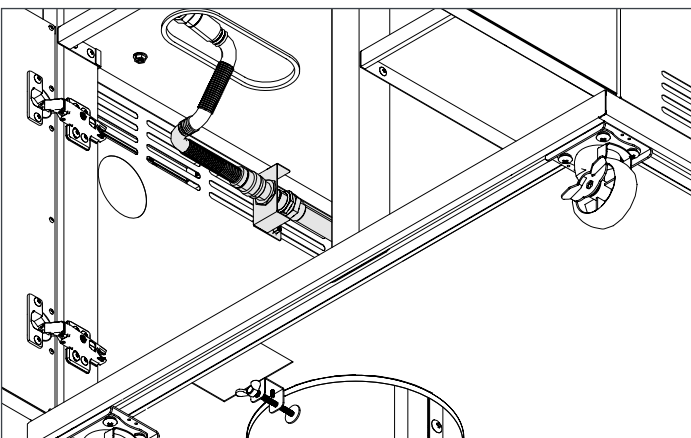
Installing Griddle Units on NewAge Cabinet & Carts

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

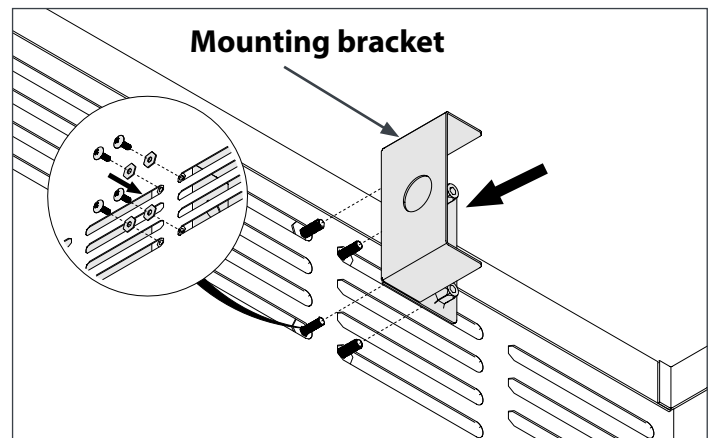
Parts Required



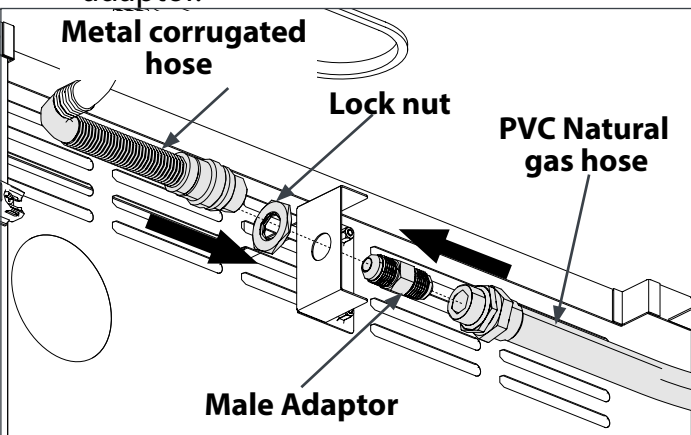
i Follow step 1 and 2 for connecting Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose together with the help of Mounting bracket and Male adaptor.



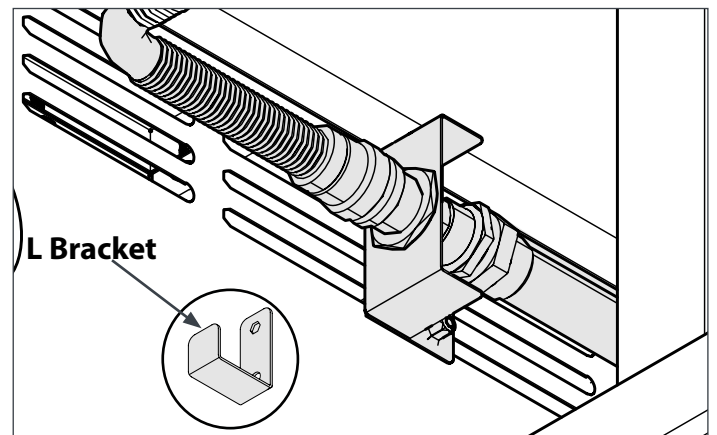
1 Install Mounting bracket on the cabinet side panel vent slots using Provided washers and Philips screws.



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



i Below Illustration shows Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose connected together.

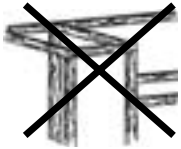


Note: Route PVC Natural gas hose further using the L brackets additionally to secure hose if required

Installing Griddle Unit on custom built 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



Cabinet frame, cabinet side panels and counter top must be made from non-combustible material.

! WARNING

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

Note to Installer:

All built-in appliances must use rigid pipe, semi-rigid tubing, or a connector complying with the standard for Connectors for Gas Appliances, ANSI Z21.24. CSA 6.10, or Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured homes, ANSI Z21.75. CSA 6.27, for the appliances that are connected to fixed fuel piping system (Natural Gas).

! WARNING

- This griddle unit is designed for non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a licensed gas fitter to local codes.
- As indicated on the rating plate, this gas griddle 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 griddle'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.

! WARNING

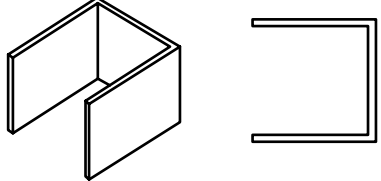
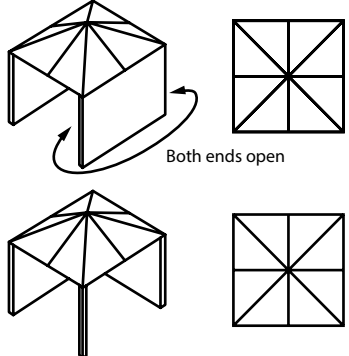
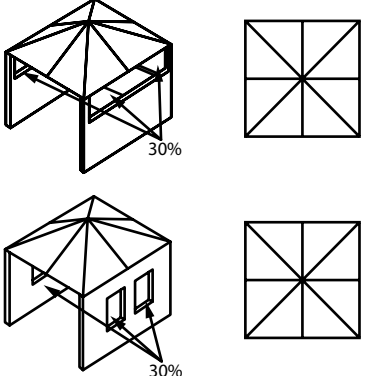
1. **THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE MUST ONLY BE USED OUTDOORS AND MUST NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.**
2. **THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE MUST NOT BE INSTALLED UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE CONSTRUCTION.**

! WARNING

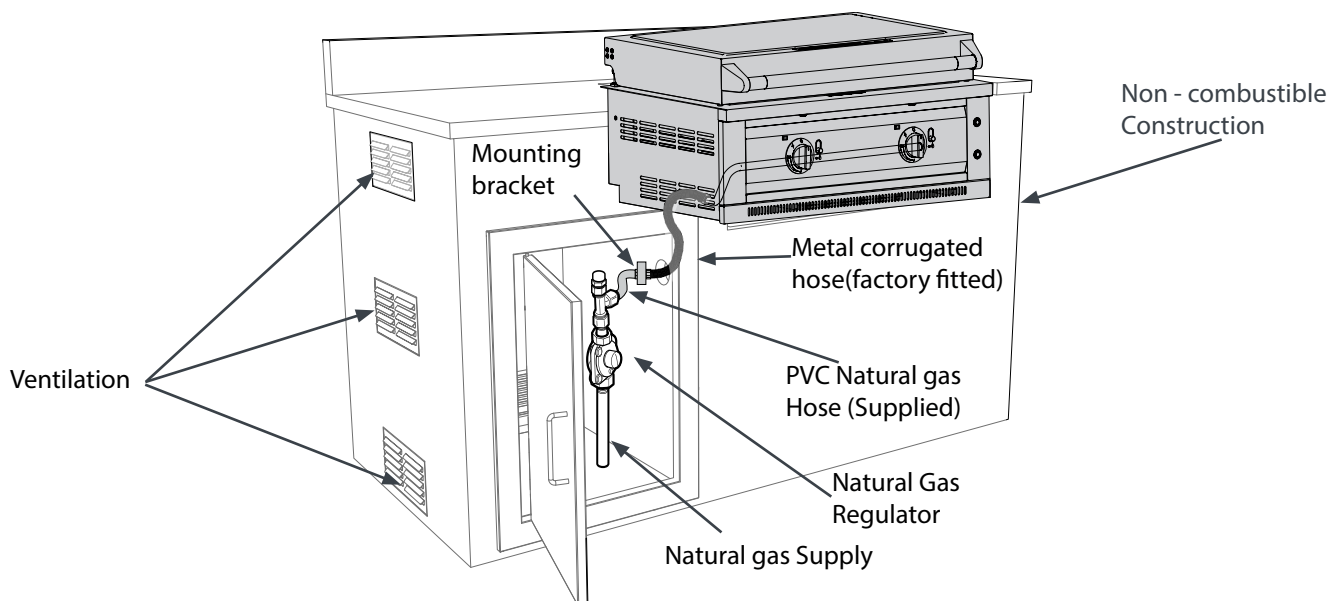
THE APPLIANCE, WHEN INSTALLED, MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES OR, IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH THE NATIONAL ELECTRICAL CODE, ANSI/NFPA 70, OR THE CANADIAN ELECTRICAL CODE, CSA C22.1.

Installing Griddle Unit on custom built cabinet

(A) Below are the three types that can be considered as outdoor areas

<ul style="list-style-type: none"> This 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 must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or 	
<ul style="list-style-type: none"> This 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 must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or 	 <p style="text-align: center;">Both ends open</p>
<ul style="list-style-type: none"> This 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 must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings. 	 <p style="text-align: center;">30%</p> <p style="text-align: center;">30%</p>

(B) Always maintain the required clearances from non-combustible or combustible construction as detailed below



Installing Griddle Unit on custom built cabinet

CLEARANCES:

TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

A minimum of 4" (10 cm) to 18" (45 cm) clearance from the back of the Griddle Unit to non-combustible construction is required and 51.5" (130.81 cm) from the top of the griddle top cover (in closed position) is required to allow the griddle top cover to be opened fully.

TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

This appliance should NOT be installed over, under or next to unprotected combustible construction. Clearance required to allow the griddle top cover to be opened fully and the 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 Griddle Unit is touching the stucco or tile surface, which is non-combustible. In extreme circumstances, the wood could potentially get hot enough to burn.

! WARNING

- The outdoor cooking gas appliance must not be installed under overhead combustible construction; or
- If installed under overhead combustible construction, the appliance must be installed in conjunction with a suitable UL710 or ULC S646 approved heavy duty vent hood only.
- The vent hood must adequately cover the cooking surface of the grill and provide protection for the combustible overhead construction.
- The vent hood must be placed in operation during operation of the appliance.
- Clearance to vertical is 51.5" (130.81 cm) from the top of the griddle top cover (in closed position) is required to allow the griddle top cover to be opened fully.
(Installation done on Custom built Cabinets - Example: With SKU#66978 - OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33IN GRIDDLE - NATURAL GAS)

VENTILATION OPENINGS

A minimum of three 48in² (310 cm²) of ventilation openings must be provided at the bottom of both the left and right sides of your enclosure (island), as well as the backside. A minimum of three 48 in² (310 cm²) ventilation openings must be provided at the top of both left, right, and back sides of your enclosure (island) where the top of the opening aligns with the bottom of the Griddle Unit cut-out. These openings are required to safely dissipate gas vapors if there is a leak in your enclosure.

Note:

- Every opening shall have a minimum dimension so as to permit the entrance of a 3/16 in (4.8 mm) rod.
- Ventilation openings shall not communicate directly with other compartments of the enclosure.

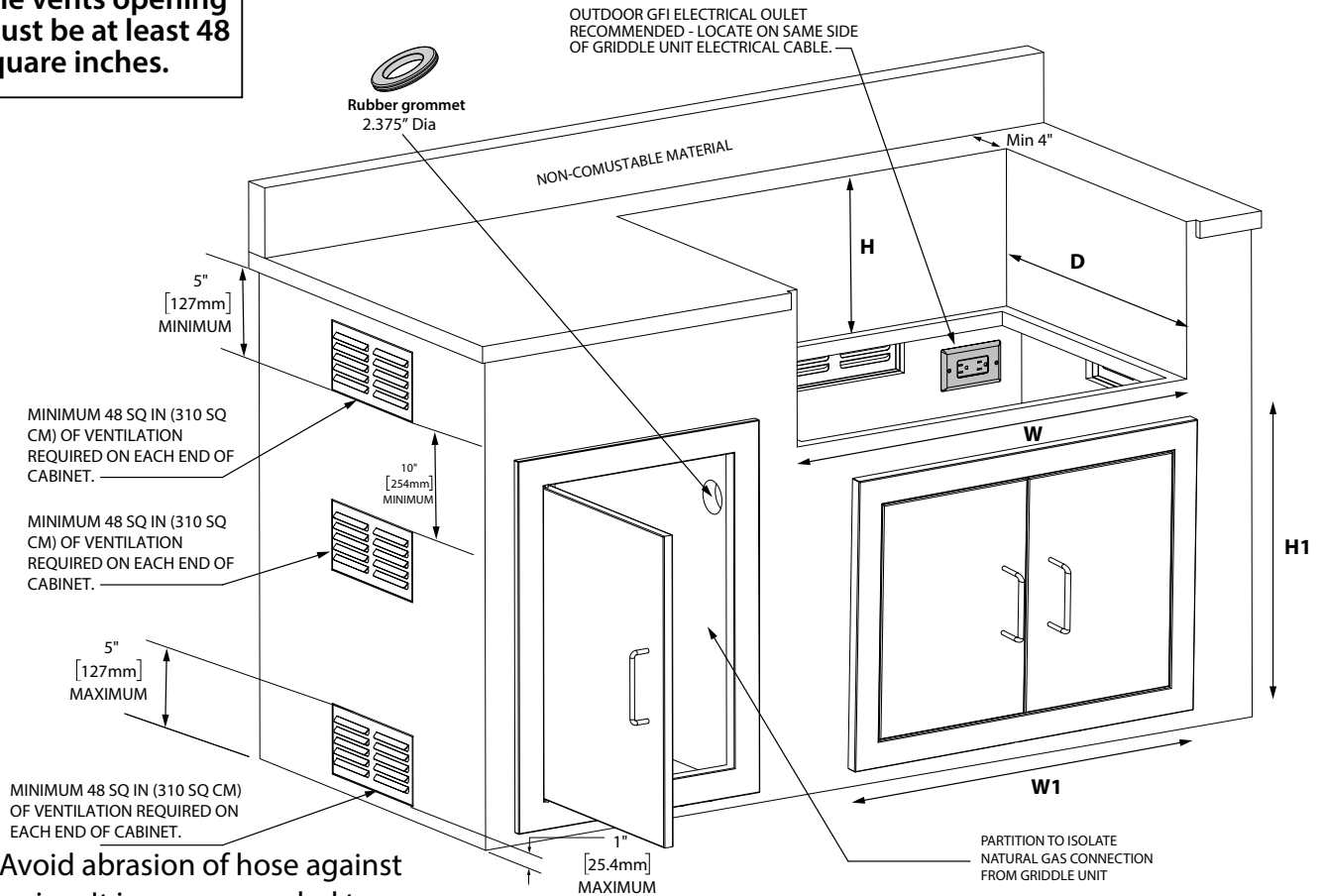
Cutout Dimensions				
	SKU	W	D	H
33" Platinum Griddle - NG	66978	31.5"	22.3"	11.2"

Installing Griddle Unit on custom built cabinet

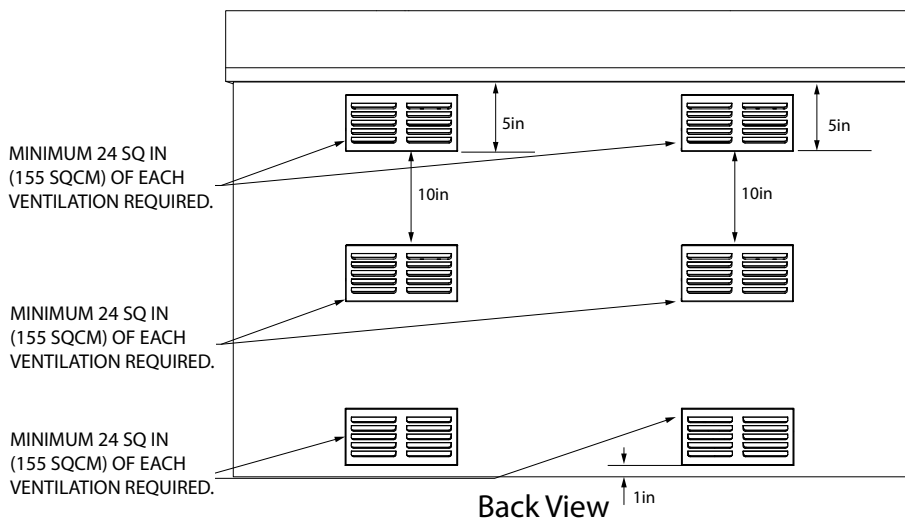
Layout for Non-combustible enclosure
 Configuration: With open cutout bottom

! WARNING
 • The vents opening must be at least 48 square inches.

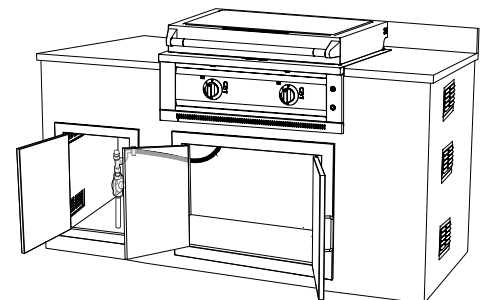
• The vents opening must be at least 48 square inches.



Note: Avoid abrasion of hose against the opening. It is recommended to use a rubber grommet at the opening.



Note:
 The opening of propane enclosure is limited to the dimensions below:
 Width (W1) must be less than 23.5"
 Height (H1) must be less than 18.75"



Note: These illustrations are for reference purpose only. Actual custom built cabinets and installation may differ.

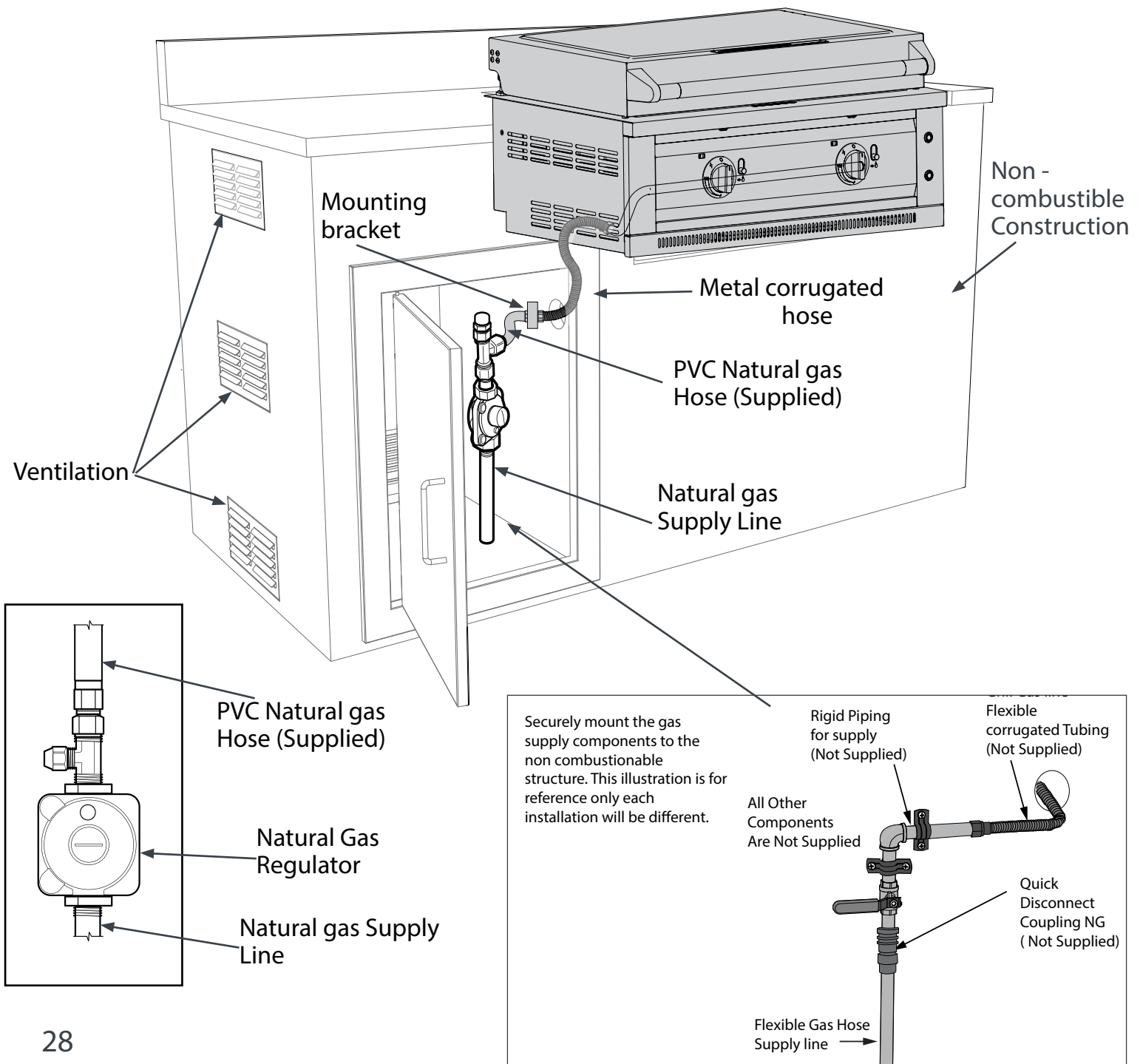
Installing Griddle Unit on custom built cabinet

Natural Gas Installation

Rigid Connection in a custom built cabinet

! WARNING

Only licensed gas fitter 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.



Assembling the Griddle Unit

⚠ WARNING

Never connect a gas line directly to the Griddle Unit. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty. This Griddle Unit is designed for non-combustible enclosures only and must be installed and serviced by a licensed installer to local codes.

As indicated on the rating plate, this gas Griddle Unit is designed to operate with gas 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 Griddle Unit'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.

The Griddle Unit is factory set to use natural gas (NG). It is critical that the gas you use matches that which the Griddle Unit was set up for. You can verify that by checking the rating plate.

66978 - Outdoor Kitchen Platinum 33in Griddle Unit - Natural Gas

Rating Plate - Lists model numbers, and gas type
Water Column Requirements

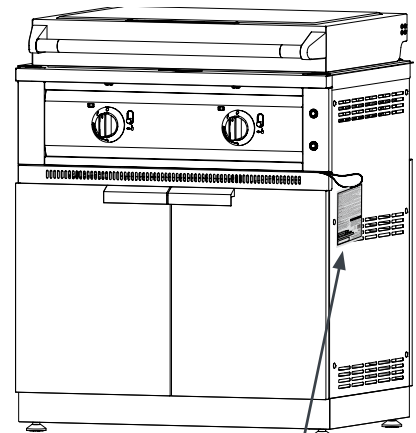
Fuel	WC Min Under Full load
NATURAL GAS	7 in wc (LPG)

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

- On the side of the Griddle, along with the hangtag
- Ensure that the gas supplied meets with the minimum pressure requirements. Do not operate the Griddle Unit on any gas other than that for which the Griddle Unit 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 Griddle Unit

Instructions for Installer (Licensed Gas Fitter)

Gas Line Purging

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

- Make sure all Griddle Unit controls are in the "OFF" position.
- Slowly turn on the main gas supply.
- Open the Door for the entire purging procedure.
- Push in the control knobs (do not turn) for the burner on the furthest right for about 20 seconds to allow the air in the system to purge. These are 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

Gas Hook-Up Instructions

The piping up to the gas Griddle Unit is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with ANSI Z21.24/ CSA 6.10 or ANSI Z21.75/ CSA 6.27.

The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane installation code in Canada, or to the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 in the United States. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location. The enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas Griddle Unit.

CUSTOM BUILT IN ENCLOSURE VENTILATION REQUIREMENT

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²).
2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 1 in (25.4 mm) or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²). The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.

Every opening must be large enough to permit the entrance of a 1/8 in (3.2 mm) rod.

The enclosure must be designed so that the gas hose can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the enclosure. All connections must be accessible for testing inside the enclosure connections inspected and tested outside the enclosure. All connections must be accessible for testing inside the enclosure.

Assembling the Griddle Unit

⚠ 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 3/4 inch pipe. Failure to meet these minimum requirements may reduce the performance of the Griddle Unit 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.

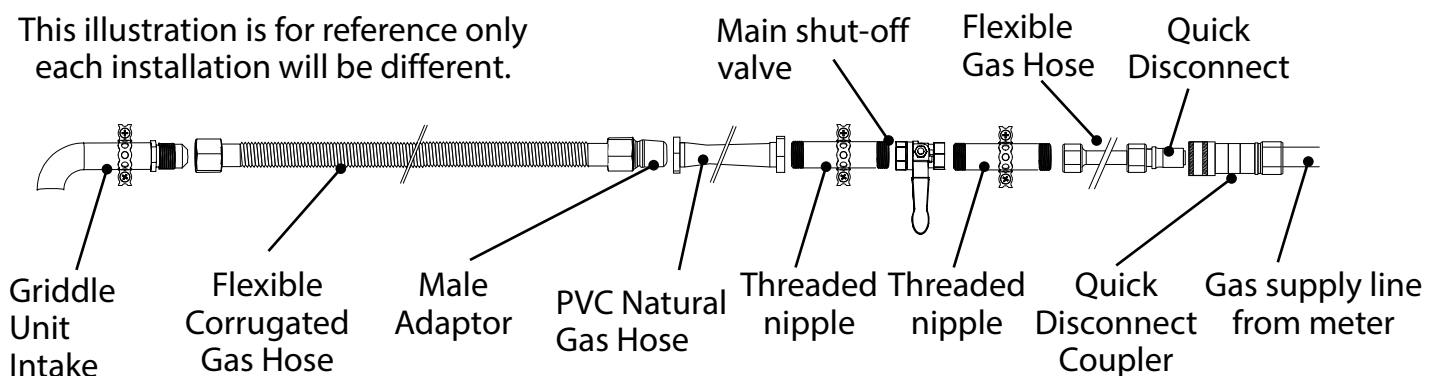
For built-in installations, it is recommended that any flexible pipe used be kept as short as possible.

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.

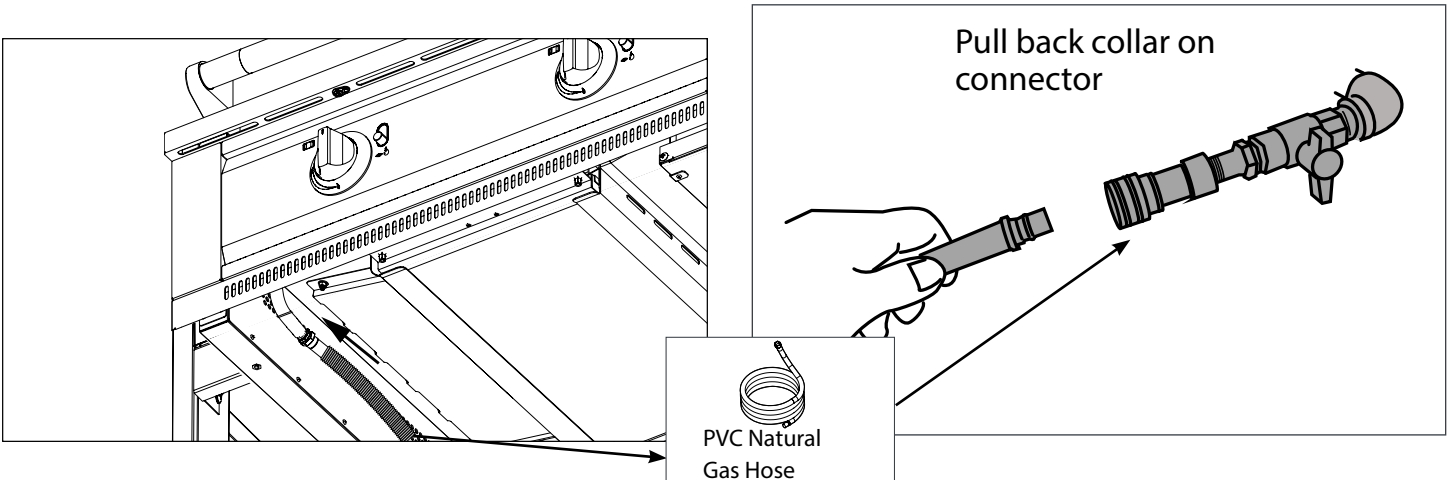
This illustration is for reference only
each installation will be different.



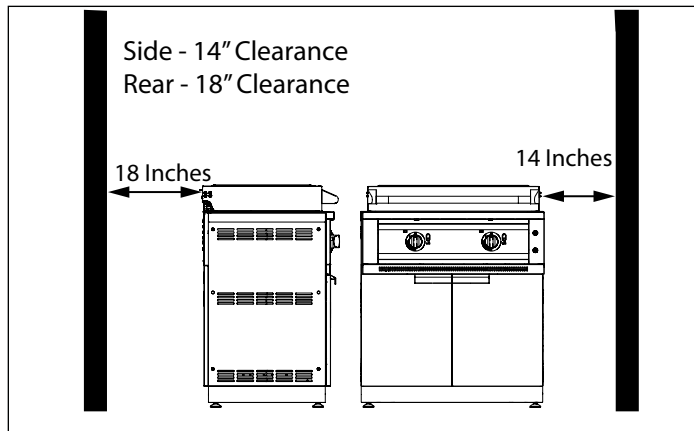
Installing the Griddle Unit

- 1** Connect the natural gas hose from inside of the cabinet, to one end of the corrugated extension hose that is factory fitted to the manifold. Feed the Natural Gas hose through cutout hole on back panel.

- 2** Connect to Natural Gas supply using the quick connect fitting.



- WARNING!** The Griddle Unit and cabinet must have a minimum clearance from non-combustible materials. Refer to below illustration for dimensions.



! WARNING

- Never install this product into a combustible enclosure without an insulated jacket. Doing so could result in fire, property damage and personal injury.
- Never locate the Griddle Unit under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
- Never locate the Griddle Unit under unprotected combustible construction.
- 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, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada.

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.

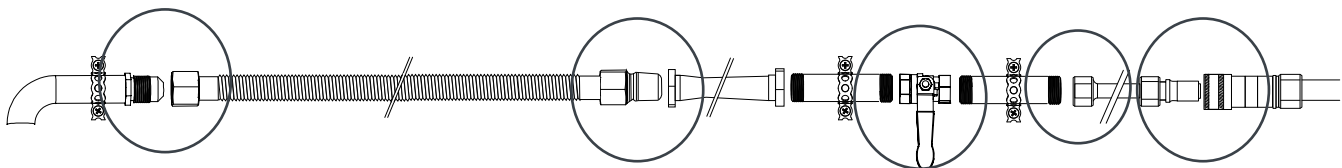
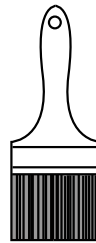
- For natural gas, turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.

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".



Spray
or
Brush



Natural Gas

Leak Testing Diagram

Fixing a Gas Leak

- Shut off the gas supply.
- Turn all Griddle Unit controls to the “ON” position to purge the Griddle Unit 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 Griddle Unit inspected by a licensed gas fitter. Do not use the Griddle Unit until the leak has been corrected.

WARNING

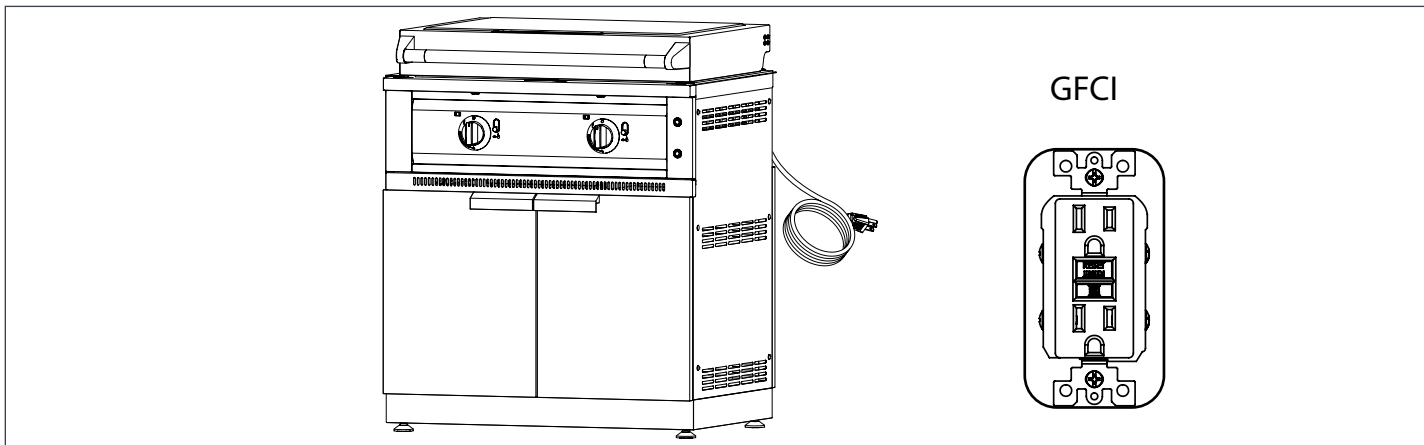
- Do not use a flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks.
- Do not operate the Griddle Unit if there is a gas leak present.
- Leaking Natural gas may cause a fire or explosion if ignited causing serious bodily injury or death.
- If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the Natural Gas Fittings or connections:
 - 1) Move away from Natural Gas Fittings or connections.
 - 2) Do not attempt to correct the problem yourself.
 - 3) Call your fire department.
- Always close the pipe fitting valve before disconnecting the regulator. Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while this unit is in operation.

WARNING

If the hose is found to be damaged in any way, do not use the Griddle Unit. Replace using only NEWAGE, authorized replacement hose. Contact NewAge Products at Customer Support Team > 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com

Electrical Connections

Note: In-order for the LED and halogen lights to work the Griddle Unit must be plugged into a GFCI outlet installed by an electrician.



⚠ WARNING

ELECTRICAL GROUNDING

- Product installation must meet local electric codes or, in the absence of local codes, the latest edition of the National Electrical Code ANS/ NFPA No. 70 or the Canadian Electrical Code CGA 1.6b2005.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
- This Griddle Unit is equipped with a three prong (grounding) electric plug for your protection against shock hazard and must be plugged directly into a properly grounded three prong outlet. Never cut or remove the grounding prong from this plug.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a "W-A" marking.
- To protect against electric shock, do not immerse any part of the power cord, an extension cord or any plugs in water or other liquid.
- Unplug the product from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
- Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.

Connection to AC:

- Installation requires an outdoor 120VAC 15A GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) electrical outlet adjacent to the Griddle Unit.
- The GFCI outlet features an internal breaker that reduces shock hazard. This type of outlet should be installed by a qualified electrician either inside the island enclosure for built-in units, or near the location where a free-standing unit will be used.
- If the electrical system fails to operate, a connection may have come loose in shipping or the GFCI may have tripped, requiring a reset.
- If the electrical system fails to operate, a connection may have come loose in shipping or the GFCI may have tripped, requiring a reset.

Pre-Operating Checklist

Before FIRST use ensure that:

1. All packaging and packing materials have been removed from the Griddle Unit and burners.
2. You have a fuel supply connected.
3. All electrical parts are connected.
4. A licensed gas fitter has performed a leak test on all the fittings that supply the fuel to the Griddle Unit.
5. If your Griddle Unit does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)
6. Before cooking on your gas Griddle Unit for the first time, you need to season your Griddle. Refer to page 16 for additional information, for **“Seasoning the Griddle”**.
Also, by doing this a burn-off is performed of the unit, allowing to get rid of any odors or foreign matter caused by the manufacturing process. You may then either set the controls to “OFF” or cook on your Griddle Unit immediately by turning the control knobs to a lower setting.

WARNING

- Top Cover shall be open when the main burner(s) is in operation.
- Do not operate the Griddle unit with the Top Cover closed and to be used for storage purposes only to protect the cooking surface of the Griddle unit when not in use.

WARNING

- Never attempt to light a burner if you smell gas.
- Always keep the Top Cover open when lighting your Griddle Unit.
- Releasing fuel into a closed Griddle Unit before lighting will increase the risk of explosion, property damage, personal injury, or death.
- Keep your face and body as far from the Griddle Unit 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 GRIDDLE UNIT UNATTENDED WHILE COOKING.

Before Each Use:

Always make sure that:

1. You do not smell gas before you light the Griddle Unit. 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. The burners are seated properly in the Griddle Unit. The main burners must sit level and firmly on the burner mounting support frame.
5. Wind is not blowing too strongly or blowing on the back of Griddle Unit.

Pre-Operating Checklist

Once a Season

- At the start of each new season remove the Griddle Cooking Plate assembly and check the burners, venturis, orifices, and valves for obstructions. Refer to page 16 for additional information.
- Spiders and insects often nest in these areas of the Griddle Unit and can disrupt air flow, causing damage to the Griddle Unit and personal injury.
- Also, check all hoses and fittings for damage, abrasion, wear, and tear.

Before You Cook

A quick safety check should be performed before each time you use the Griddle Unit.

1. Clean and inspect the gas hose. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, do not use the Griddle Unit. The hose must be replaced prior to using the Griddle Unit. Replace the hose assembly with the exact type specified by NewAge Products.
2. Ensure the gas hose is clear of the Griddle Unit. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
3. Check that the area near the Griddle Unit is clear of combustible materials and vapors, including alcohol, gasoline, aerosol containers and dry goods. Keep electrical cords from being in contact with the Griddle Unit.
4. Check that nothing is interfering with the safe operation of the griddle unit by obstructing the ventilation around and under the unit. The Griddle Unit requires 6 inches of clearance to the left, right and back of the unit with no obstructions above.
5. Do not use the Unit with overly loose-fitting clothing, especially loose sleeves that may come in contact with the hot surfaces.
6. Have insulated gloves with long cuffs ready and available

While You are Cooking

1. Never move the Griddle Unit while it is in use or when it is hot.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate the Griddle Unit.
3. Do not touch the top of the Griddle Unit, the front control panel or any external surfaces or near the Top Cover opening while the Griddle Unit is hot. These surfaces can cause serious burns.
4. Be very careful while cooking.
5. Only follow **“Seasoning the Griddle”** section to clean the cooking surface.
6. Never empty the Grease tray while the griddle unit is hot. The tray and its contents become very hot while the Griddle Unit is in use.

WARNING

- Do not line the slide-out grease tray or Firebox or slots, holes, or passages with aluminum foil.
- Doing so blocks air flow through the appliance and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat causing a fire hazard.
- Never apply large amounts of cold water across the whole griddle cooking surface at once. This may cause the griddle cooking surface to warp.
- Adding a large amount of cold or frozen food (or food with significant water content) to a hot griddle may cause the griddle cooking surface to warp.
- Use caution when turning or flipping food while cooking to avoid splashing hot grease.
- Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the Griddle Unit. The cooking surface can become extremely hot.

Operating the Griddle Unit

Additional Cooking Tips

Here are some additional tips specific to cooking with this appliance. We recommend you follow these tips to help ensure consistent results with your cooking experience.

WARNING

Never leave the Griddle Unit unattended when in operation, including preheating.

PRE-HEATING

Pre-heating the Griddle Unit every time you use it is extremely important. Pre-heating allows the cooking top surface to properly heat up, providing more even and more consistent cooking results. Pre-heat the Griddle Unit by lighting all main burners and setting them to the desired cooking temperature

NOTE:

- You can use one or two burners, instead of all burners simultaneously, to create different heat zones on the griddle cooking surface.
- Only heat the Griddle Unit to the maximum setting when you plan on cooking at that temperature.
- Once heated, the Griddle Unit will retain heat for a long time. Set the temperature for your desired food items. The temperature controller indicator lights will turn off when the griddle reaches the temperature set point.

Temperature Settings

- **LOW HEAT:** If you want your food to cook through without getting too crispy or browned, start with low heat. It's great for eggs, pancakes, and delicate seafood, or for thicker cuts of meat that will take an extra-long time to cook.
- **MEDIUM HEAT:** Perfect for when you want to get that perfect, golden-brown sear, but need a little extra time to make sure your food is cooked all the way through. Use medium heat on chicken breasts or thighs, thicker steaks, seafood, or most vegetables.
- **HIGH HEAT:** When you need that crispy browned crust on your smashed burger, you need to do it on high heat. Use high heat on thinner cuts of meat that dry out quickly but would benefit from seared flavor. It's great for fajitas, stir fries, thinner steaks, and smashed burgers.

Temperature	Food
LOW (100°F - 150°F)	Eggs - Sunny side up, over-easy, scrambled Vegetables - Sautéing onions, peppers, garlic Thicker Proteins - thicker steaks, rendering duck breast or bacon fat Breads - French toast, pancakes, crepes, grilled cheese
MEDIUM (225°F - 300°F)	Proteins - Ground beef, chicken, pork chops, fish, steaks Vegetables - Browning/Roasting Brussel sprouts, zucchini, squash, hashbrowns, corn Breads - Baking flatbreads or naan, paninis
HIGH (375°F - 450°F)	Proteins - Searing steaks, smashed burgers, stir-fry shrimp, fried rice, browning tofu Vegetables - Charring/blistering peppers, broccoli, mushrooms, stir-frying peppers, asparagus, onions

Operating the Griddle Unit

NOTE

It is easier to increase the temperature than decreasing it.

! WARNING

1. Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids;
2. Not obstructing the flow of combustion and ventilation air;
3. Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
4. Visually checking burner flames, with pictorial representations;
5. Cleaning appliances, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary;
6. Checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

Lighting the Griddle Unit

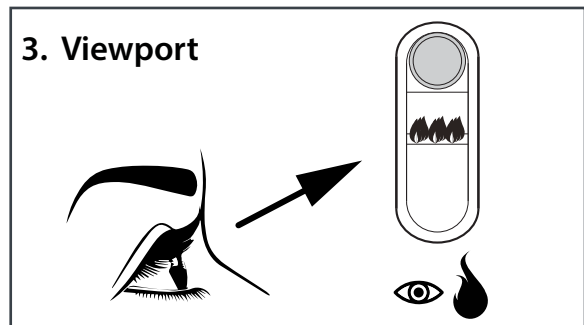
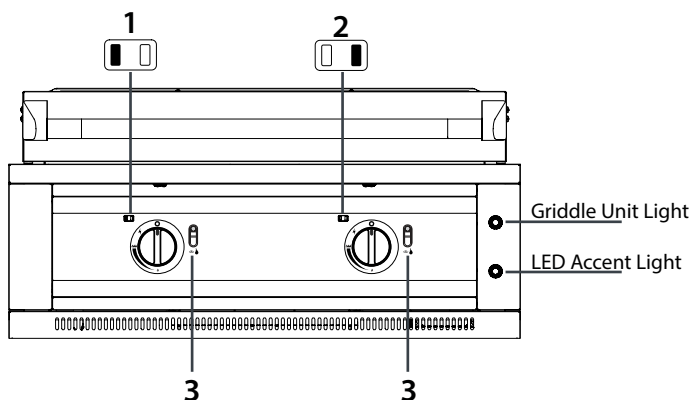
! WARNING

- Always keep the Top Cover open when lighting the Griddle Unit.
- Never leave children unsupervised around the Griddle Unit. Do not store items of interest to children around or below the Griddle Unit, or in the cabinet. Never allow children to crawl inside a cabinet or enclosure.

! CAUTION

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

1. LH Burner | 2. RH Burner | 3. Viewport



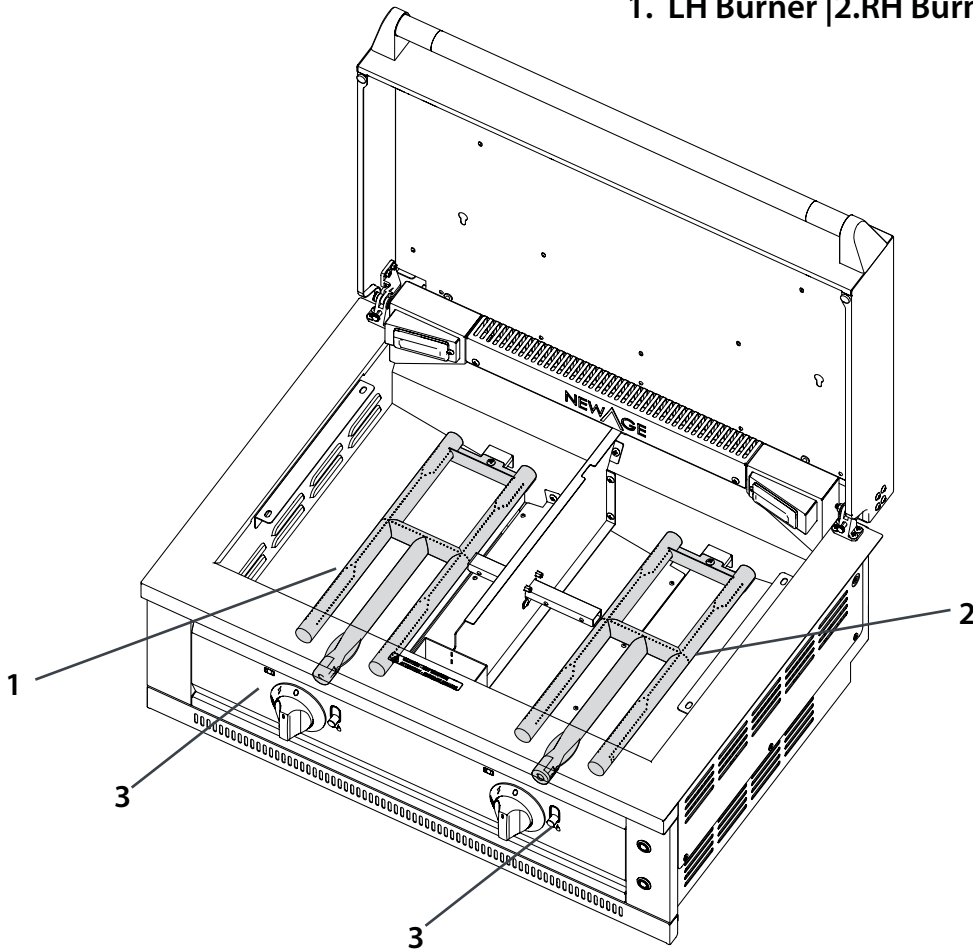
If the burner(s) is being used, you should ensure the burner is lit and operating normally by observing it through the viewport. The Viewport can also be used to manually lighting the burner(s)

Operating the Griddle Unit

! CAUTION

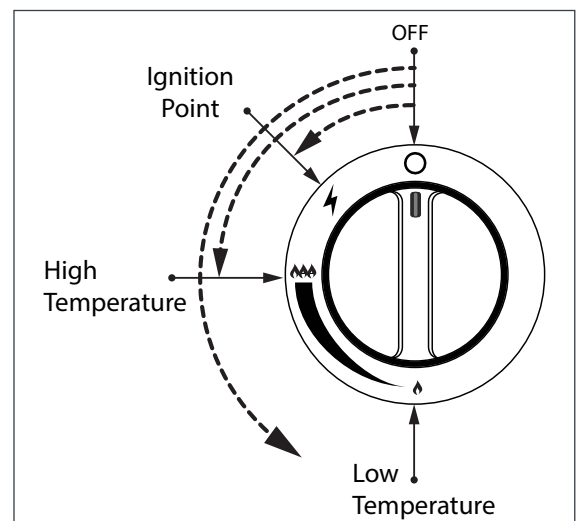
Always ensure the burner(s) is operating by observing the flame through the viewport.

1. LH Burner | 2. RH Burner | 3. Viewport



Flame thrower ignition

1. Read and complete PRE-OPERATING checklist.
2. Make sure all control knobs are set to off.
3. Always light the Griddle Unit with Top Cover open.
4. Turn fuel supply on.
5. Push in, turn the control knob counter-clockwise to the ignition point and hold for 3 seconds until the burners ignite. It will immediately be on High.
6. Once the Griddle Unit is lit, adjust the intensity of the flame using the control knob.

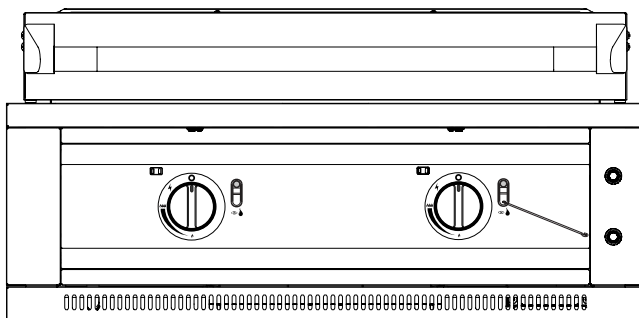


Operating the Griddle Unit

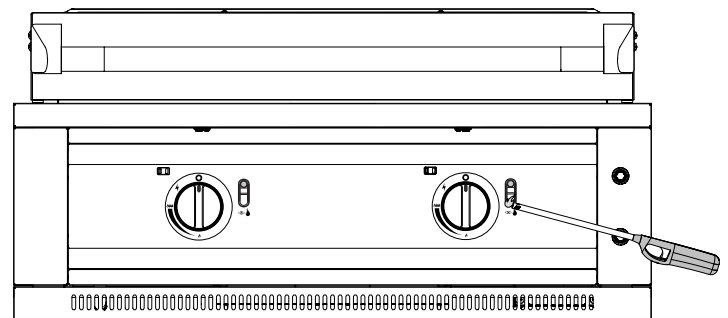
Manual lighting

If the burners fail to light after a few attempts, then the burners can be match-lit using the supplied match lighting stick. Follow the steps below for manual Griddle Unit lighting. Read and complete the PRE-OPERATING checklist.

1. Make sure all control knobs are set off.
2. Always light the Griddle Unit with Top cover open.
3. Turn the fuel supply on.
4. Remove the manual telescopic extension rod (located in the grease tray)
5. Place a match stick in the telescopic extension rod loop ring and strike the match to light it
6. Guide the lit match, and pass it through the viewport located on the control panel Push the corresponding control knob in and turn it to HIGH to ignite the burner(s).
7. Check that the flame is lit by looking through the viewport for the burner(s) you should see a flame.
8. Repeat step 5 to 7 for the other burner.
9. If the burner(s) fails to ignite within five seconds during the lighting process, turn the burner control knob to OFF position and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.



With Matchstick



With Kitchen Lighter

⚠ CAUTION

Always ensure the burner(s) is operating by observing the flame through the viewport.

⚠ WARNING

When using a match to light the appliance, make sure to use the included matchstick telescopic extension rod.

⚠ WARNING

Ensure the lighter's length is more than 16 inches and keep hands at a safe distance from the cooking area.

Proper Burner Position and Operation

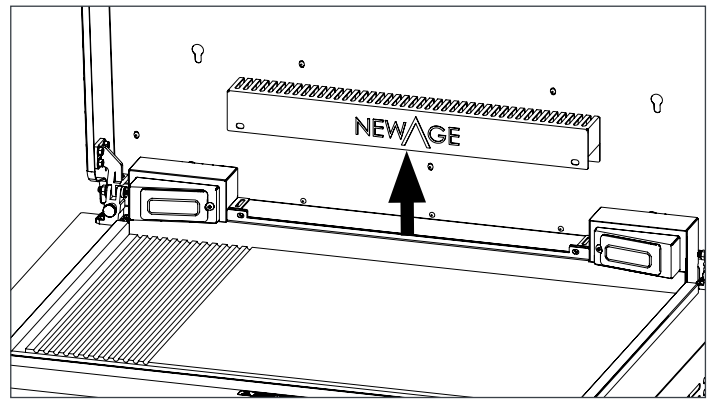
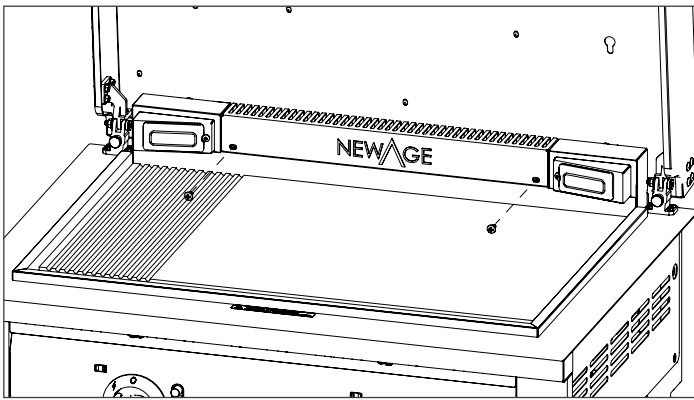
⚠ CAUTION

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.

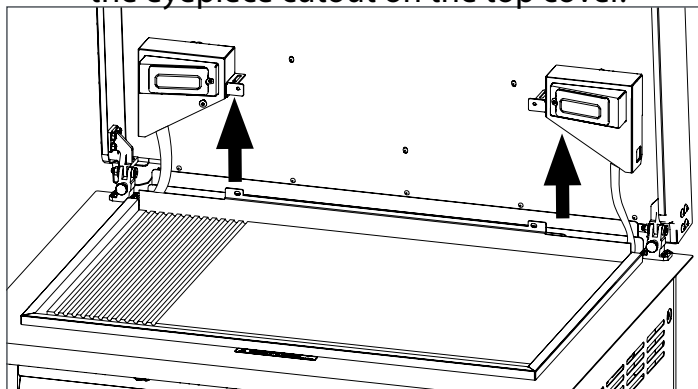
Gas control knobs should be in the 'OFF' position, and fuel line should be disconnected from gas valve manifold. To reduce the chance of FLASHBACK, the procedure below should be followed at least once a month or when the Griddle Unit has not been used for an extended period of time.

Removing the Griddle Cooking Surface Plate Assembly

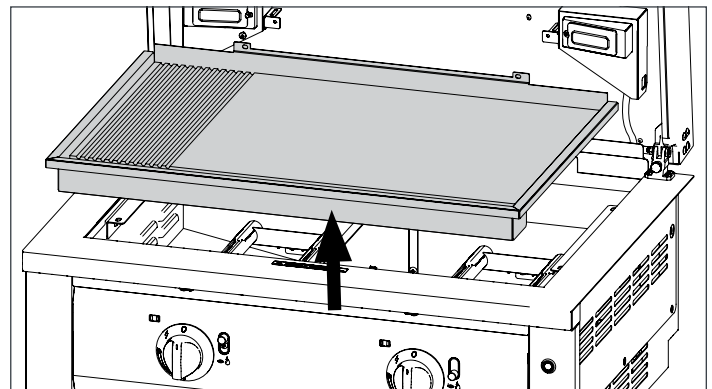
- 1 Remove the flue exhaust gas cover by unscrewing the 2x M5 Phillips screws.



- 2 To remove the halogen light assembly, hold it firmly and lift it upward to detach it from its position. Align the mounting screw of the halogen light assembly with the eyepiece cutout on the top cover.



- 3 Lift the cooking surface plate assembly by grasping both the front and rear edges of the plate and raising it upward.



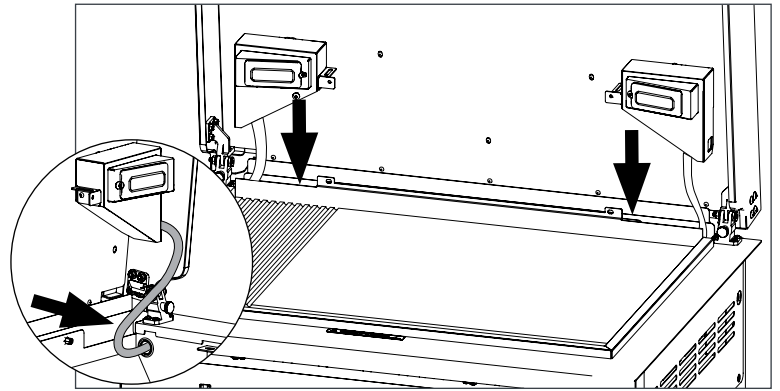
- 4 Repeat the steps in reverse order from 3 to 1 to install the Griddle Cooking Surface Plate Assembly. Make sure base pin of surface plate is guided in to the slots of support plate.

⚠ CAUTION

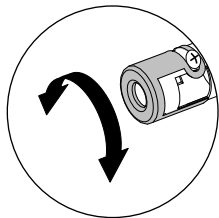
The Griddle cooking surface top plate is heavy and requires two people for safe handling.

Proper Burner Position and Operation

- 5** When reinstalling the halogen lights, ensure that the halogen light harness cable is not pinched beneath the griddle plate and is fully routed through the brass grommet.



1. Check burner installation by ensuring 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 (See image 2) for proper flame consistency.



Adjust the air shutter to achieve the proper flame.

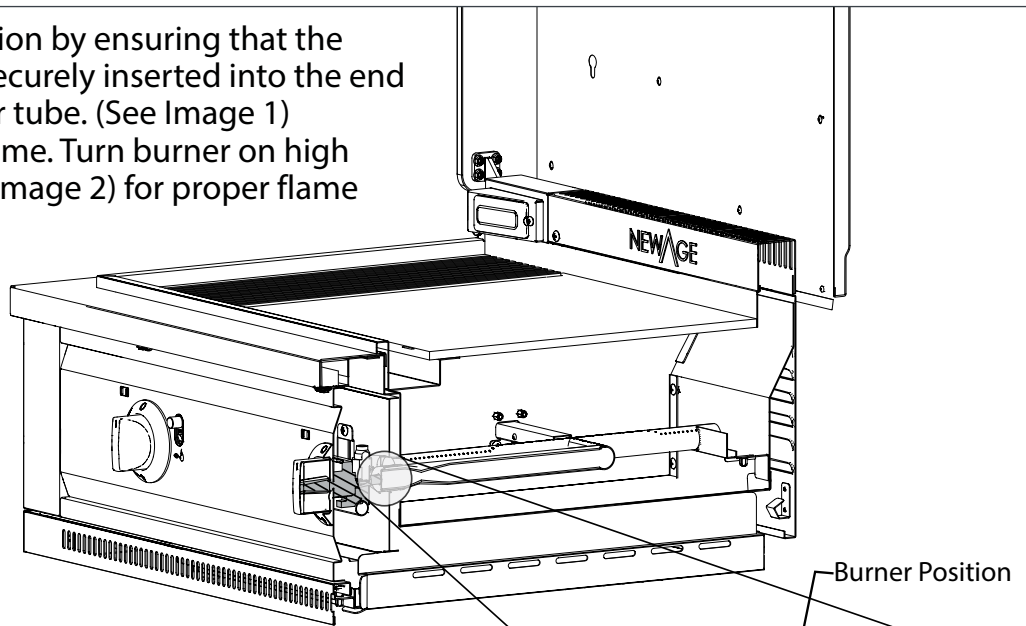


Image 1

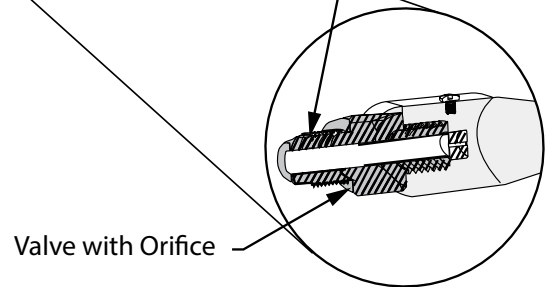
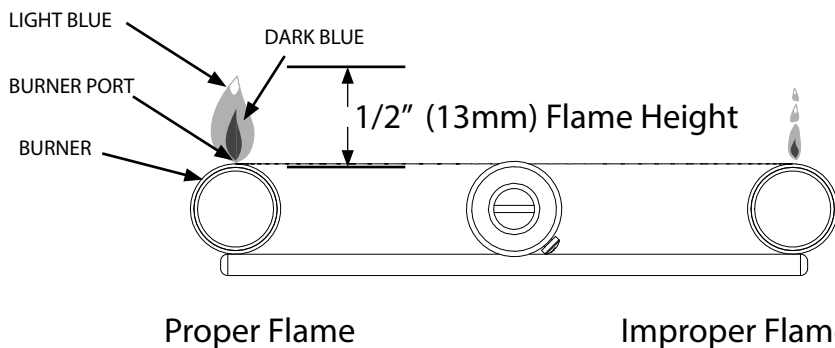


Image 2

⚠ 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 Griddle Unit is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or a gas smell is present.

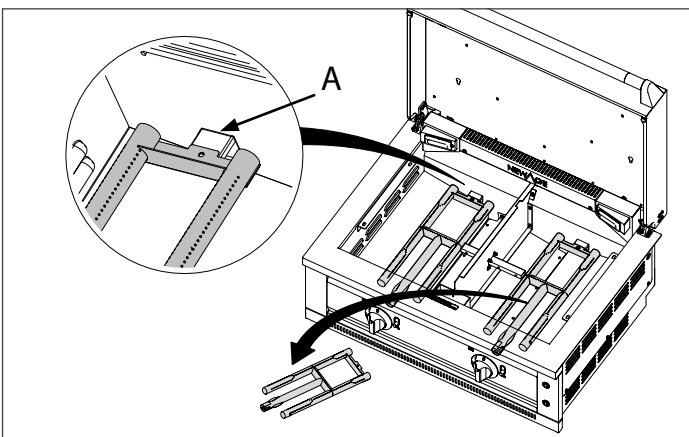
Proper Burner Position and Operation

Adjusting the Airshutter valve

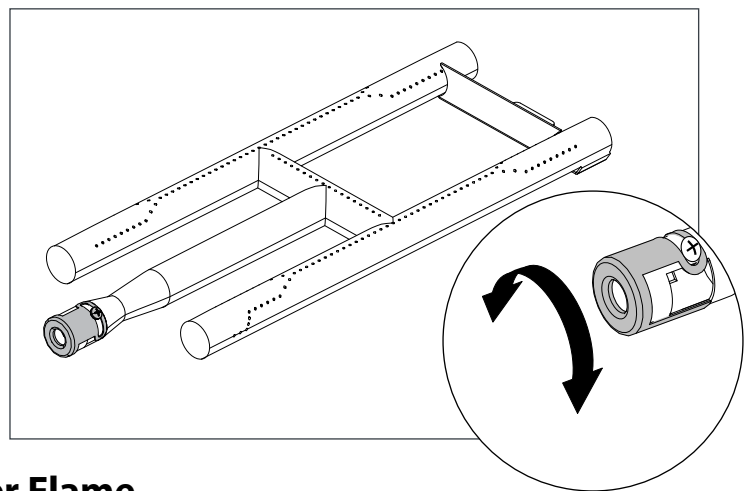
The burner(s) are pre-tested and adjusted to achieve optimum performance at the factory. If the burner's flames are not proper, the air shutter can be adjusted to achieve proper flame. If the burner is not operating properly and not providing proper performance, refer to this install instructions' troubleshooting and maintenance sections.

! Read and complete the Procedure for Removing the Griddle Cooking Surface Plate Assembly Refer to page 42 for additional information

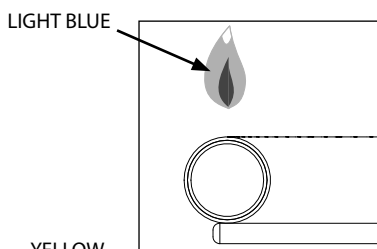
1 Loosen the bolts(A) and remove the burner from the Griddle Unit.



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

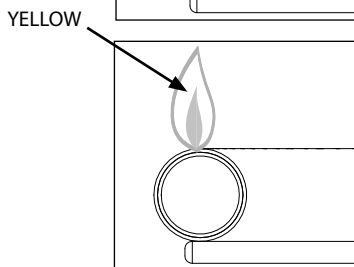
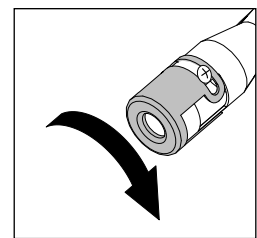


Improper Flame



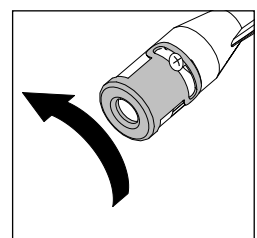
Too much Oxygen

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.

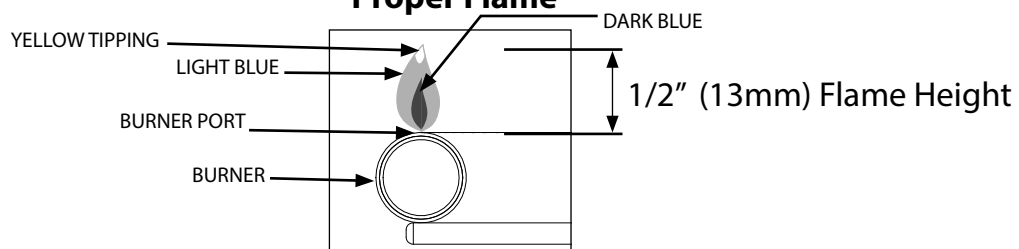


No Oxygen

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



3 Follow the shown procedure in reverse order from step 2 to step 1 to re-install the burner.

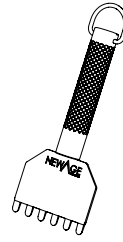
Accessories

Scraper (Accessory - Supplied with Griddle Unit)



Scraper (Flat blade)

SKU# 67854



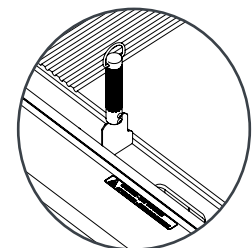
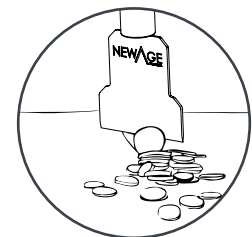
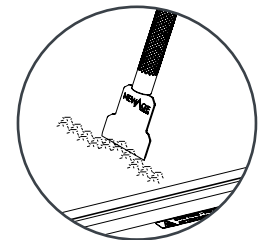
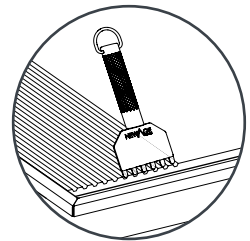
Scraper (Flat Groove blade)

SKU# 67855

- The Scraper tool is perfect for Grill, Flat Top Griddle, Gas Griddle, and these comes in two types of blade configuration, flat and grooved
- When you enjoy cooking or grilling, this Scraper for the griddle can easily cut stir-fry food for you.
- When you're cleaning your NEWAGE grill or griddle, this Stainless Steel 304 scraper tool easily removes stains that can't be removed with cleaners

Specifications

- Designed with round knurled handle for firm grip and comfort and provide more leverage while scraping. This makes it easier and safer to clean your griddle. The handle is also comfortable to hold and comes with a loop in the handle to give you more storage options.
- Fluted for a perfect fit on the Griddle Unit.
- Scraper with Flat Groove blade, has precision cut slots, fitting the Griddle grooves perfectly for easy flipping of both meat and veggies and scraping of stuck food pieces on the Grooves sides.
- Scraper with Flat blade, use it to grill up your favorite meats or veggies.
- Then use the same tool as a scraper to clear away the leftover bits and pieces.
- Scraper is constructed of durable Stainless Steel 304 thickness ensures that this food scraper can cut food easily, whether it is vegetables, meat, bread or burgers, etc. – Sharp blade, easy to cut food and hold up against tough jobs and consistent use.
- The griddle cleaner - easily removes grease stains. The beveled edge on the tip of the stainless steel griddle scraper cuts through grease with ease and cuts back on the time you have to spend cleaning.
- The Scraper with Flat Groove blade is to be used to clean and remove dead corners of the griddle or the gaps and grease stains collected in the trough.



Griddle Unit Maintenance and Cleaning

Regular Maintenance

Clean the exterior surfaces of the Griddle Unit with the damp micro fiber cloth. Then wipe the surface dry remembering to follow the grain direction of the stainless steel. It is recommended to clean the Griddle Unit after 5 to 8 cooking sessions. If the Griddle Unit is being used in coastal areas or next to a swimming pool, the Griddle Unit should be clean more frequently after about 4 to 5 cooking sections. 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 cleaned regularly.

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 observe oxidation, on the exterior surfaces of the griddle unit, follow the below steps:

1. Use a damp micro fiber cloth and gently clean the surface in the direction of the stainless steel grain.
2. Use a stainless steel cleaner if the oxidation does not go away.

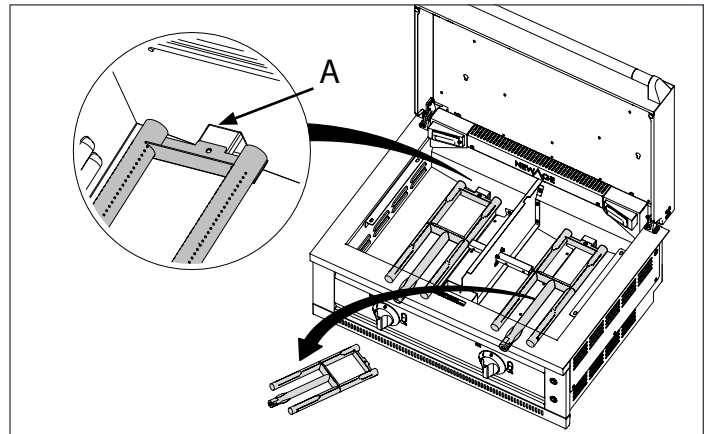
Cleaning the Griddle Cooking Surface

The griddle cooking top surface should be cleaned and seasoned regularly, preferably before and after each use. Refer to “**Seasoning of Griddle**” page 15 & 16 for additional information and procedures.

Griddle Unit Maintenance and Cleaning

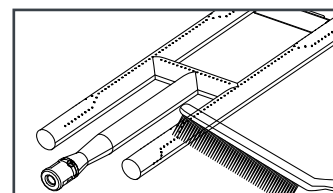
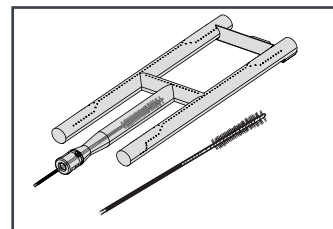
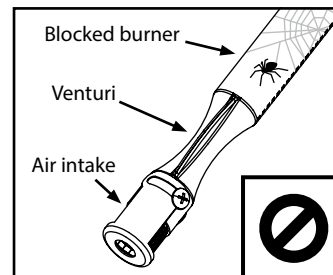
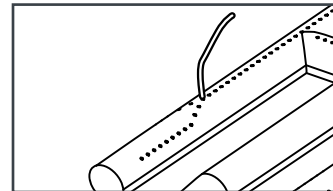
Remove the Main Burner

1. Remove the Griddle cooking surface plate assembly.
Refer to "Procedure for Removing the Griddle Cooking Surface Plate Assembly" page 42 for additional information and procedures.
2. Unscrew the fasteners securing the Bottom burner to the firebox.
3. Then pull the burner to the right and Lift it up.



Cleaning the Burner

1. To maximize Griddle Unit performance, clean the exterior of the burner with an abrasive scouring pad. Remove stubborn scale with a metal scraper.
2. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Shake out any debris through the air shutter.
4. 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.
5. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. To reduce chance of "flash-back" the procedure below should be followed at least once a month when spiders are most active or when your appliance has not been used for a period of time.
6. Clean the inside of the burner : Run a narrow bottle brush through the burner several times. (Do Not use wire brushes) Use compressed air to blow out the burner. (Wear eye protection)
7. Brush entire outer surface of burner to remove grime.
8. Carefully replace burners and reattach, with attention to the location of the ignition needle.
9. Recommended to clean the burner quarterly and always start of each new season.



Griddle Unit Maintenance and Cleaning

Cleaning the Grease Tray

1. The Grease tray should be cleaned after each use. After the griddle unit is completely cool, remove the drip tray by pulling it out until it comes free.
2. Clean it with hot soapy water and re-install.
3. Using cleaners are not recommended, as these cleaners are toxic and can damage the stainless steel finish.
4. Also, check the tray after rain. If you've left the Griddle Unit uncovered, you may need to remove the Grease tray to drain the water from the tray.

CAUTION

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

Stainless Steel

1. After each use wipe down the exterior of the Griddle Unit to remove grease, black soot and splatters.
2. Be sure to follow the cleaning instructions for keeping the warming tray rack and burners clean and ready for use.
3. Use a commercially available Stainless-Steel cleaner to clean and polish the exterior surfaces.
4. Part of the appeal of the Griddle Unit 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 Griddle.
- 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.

Griddle Unit Maintenance and Cleaning

SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

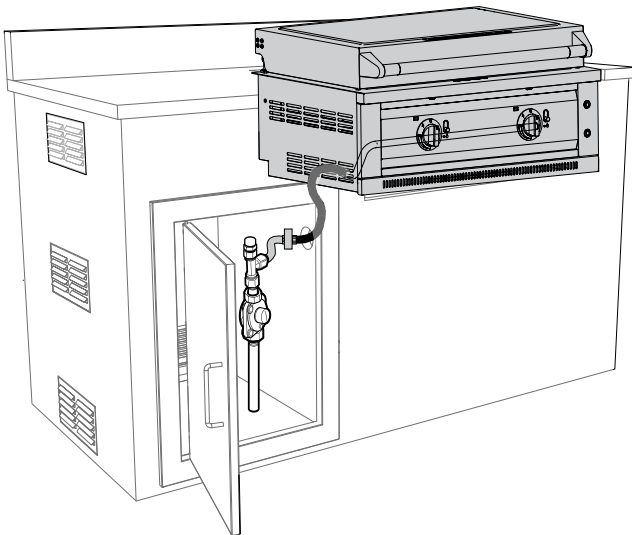
The 304 stainless steel material used in the construction of a Griddle Unit is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.

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 Griddle Unit.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the Griddle Unit. 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 Griddle Unit 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.

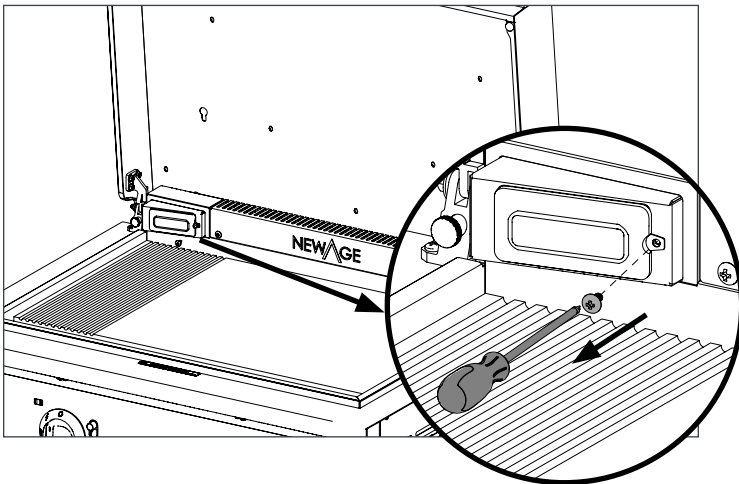
Replacing Halogen Lightbulbs

⚠ CAUTION

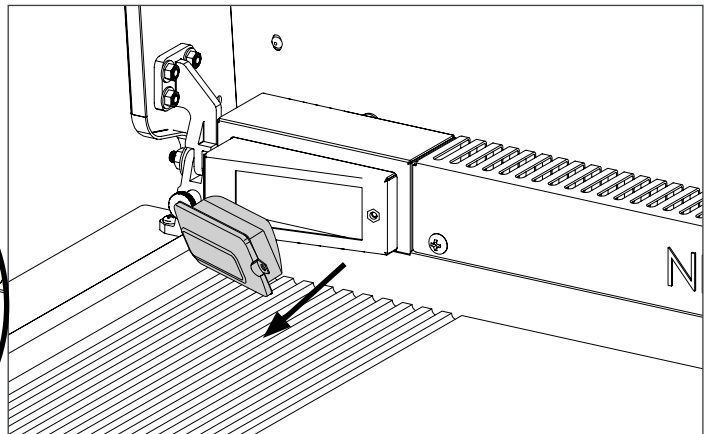
- Disconnect Griddle Unit at power source before replacing light bulbs.
- The oil from your fingertips will reduce the life of the bulb. It is recommended to touch the bulb as little as possible and to wipe the bulb with a cloth after handling with bare fingers.

To replace the halogen bulbs of your Griddle Unit you must first remove the lens from the light housing. To remove the lens from the housing, remove the Philips screw securing the housing in place. Snap the lens out of the housing (including the metal bracket). Reach in using your fingers only, grip the two outside edges of the light bulb, do not grip the top or bottom of the bulb, as it might break. Insert the new bulb using your clean cloth and gently snap it into position.

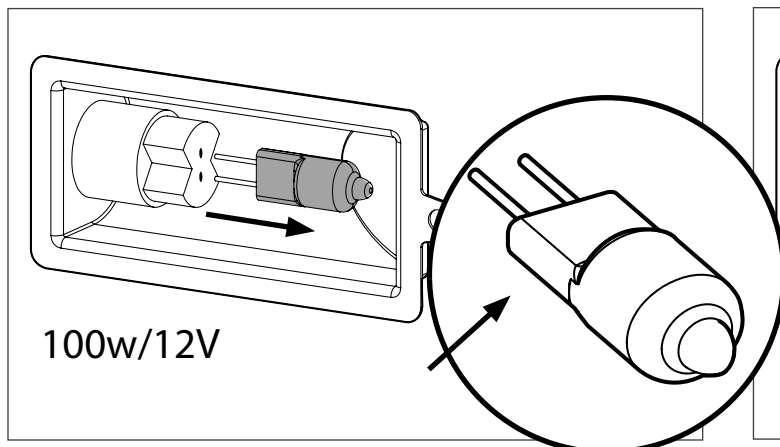
- 1** Begin by unplugging the Griddle Unit from the power supply. Remove the screw holding the light housing to the Griddle Unit using a #2 Phillips screwdriver.



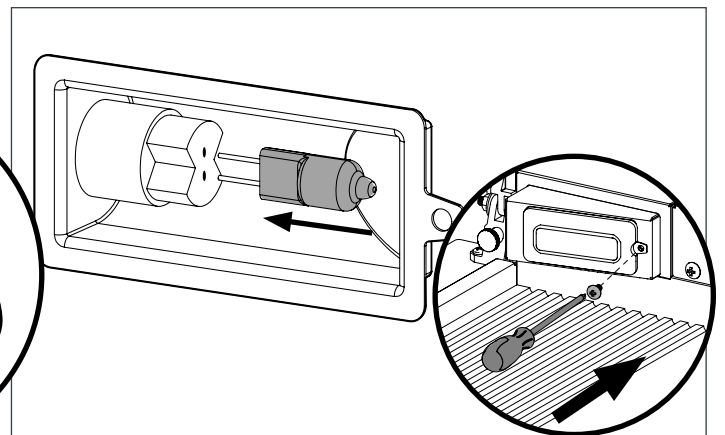
- 2** Carefully pull the housing out from griddle, it will be attached by electrical wire so do not pull hard. Remove the clip holding the light cover to the main light housing.



- 3** With the light cover removed pull the halogen bulb out from light socket.



- 4** Replace bulb by pushing straight into light socket. Re-attach light cover, and re-install housing repeating steps 2. and 3. in reverse order.

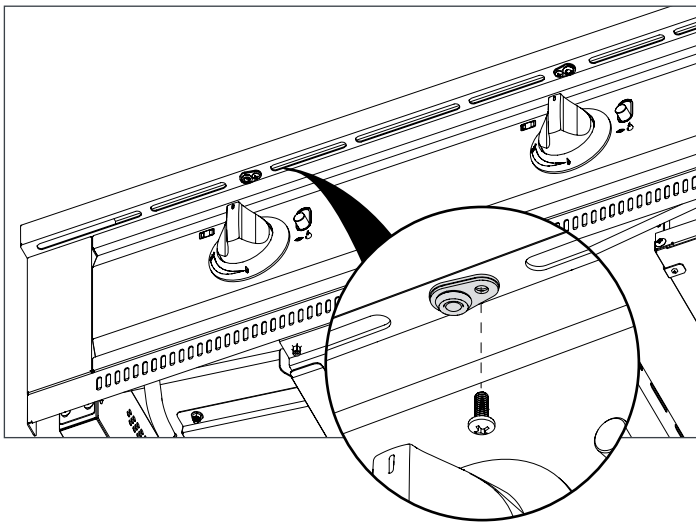


Replacing LED Lights

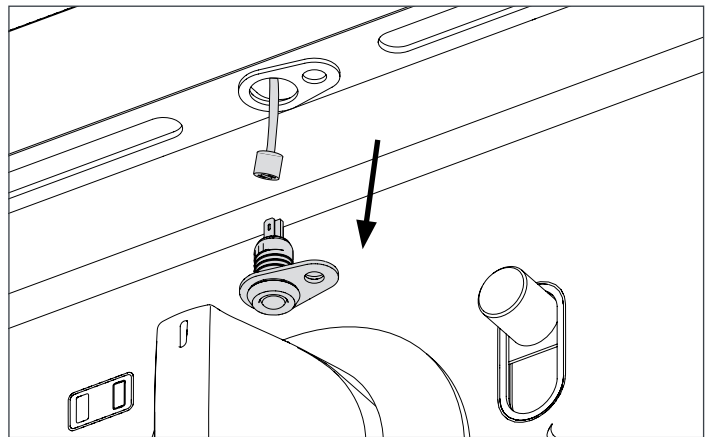
⚠ CAUTION

- Disconnect Griddle Unit at power source before replacing light bulbs.
- The oil from your fingertips will reduce the life of the bulb. It is recommended to touch the bulb as little as possible and to wipe the bulb with a cloth after handling with bare fingers.

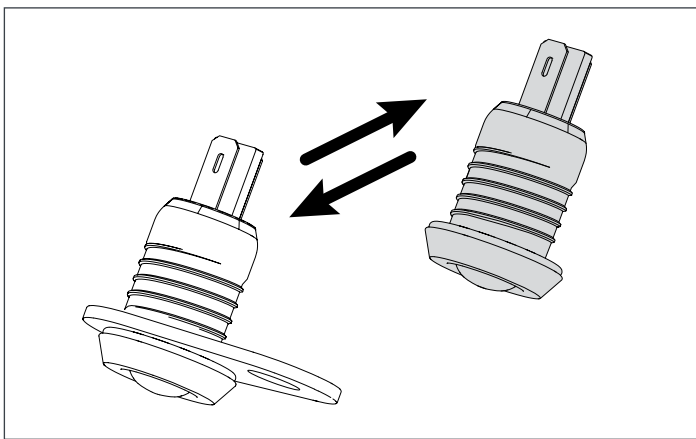
- 1** Remove the screws holding the LED light holder using phillips head screw driver.



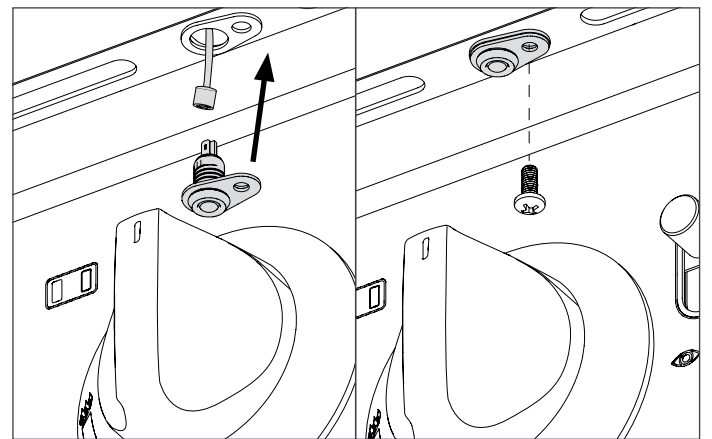
- 2** Remove the LED light assembly and disconnect it from the power connector.



- 3** Replace the LED light.



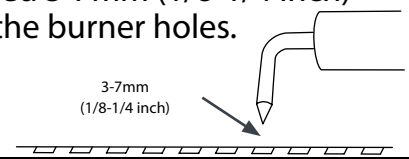
- 4** Connect the LED light assembly to the power connector and secure it to the griddle with the screw using phillips head screw driver.



Troubleshooting

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

1. Is there fuel supplied to the Griddle Unit?
2. Is the main shut-off valve open?
3. Are you using the correct type of fuel for the Griddle Unit? (Propane gas Griddle Unit or Natural Gas Griddle Unit)
4. Is your propane cylinder empty? Have you recently refilled the propane cylinder? If so, is the connection tight?
5. Is the Griddle Unit plugged in to a live electric circuit?
6. Attempt to match light the burner (see "lighting the Griddle Unit"). 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 Griddle Unit with main burners on high for 5 minutes.
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. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
4. Main burner will not light with the igniter, but will light with a match	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 qualified technician. Faulty igniter. Replace the valve. This must be done by qualified technician. Ignitor wire Misaligned Ensure that the ignitor needle is positioned 3-7mm (1/8-1/4 inch) away from the burner, and aligned with the burner holes. 
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 Griddle Unit. 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

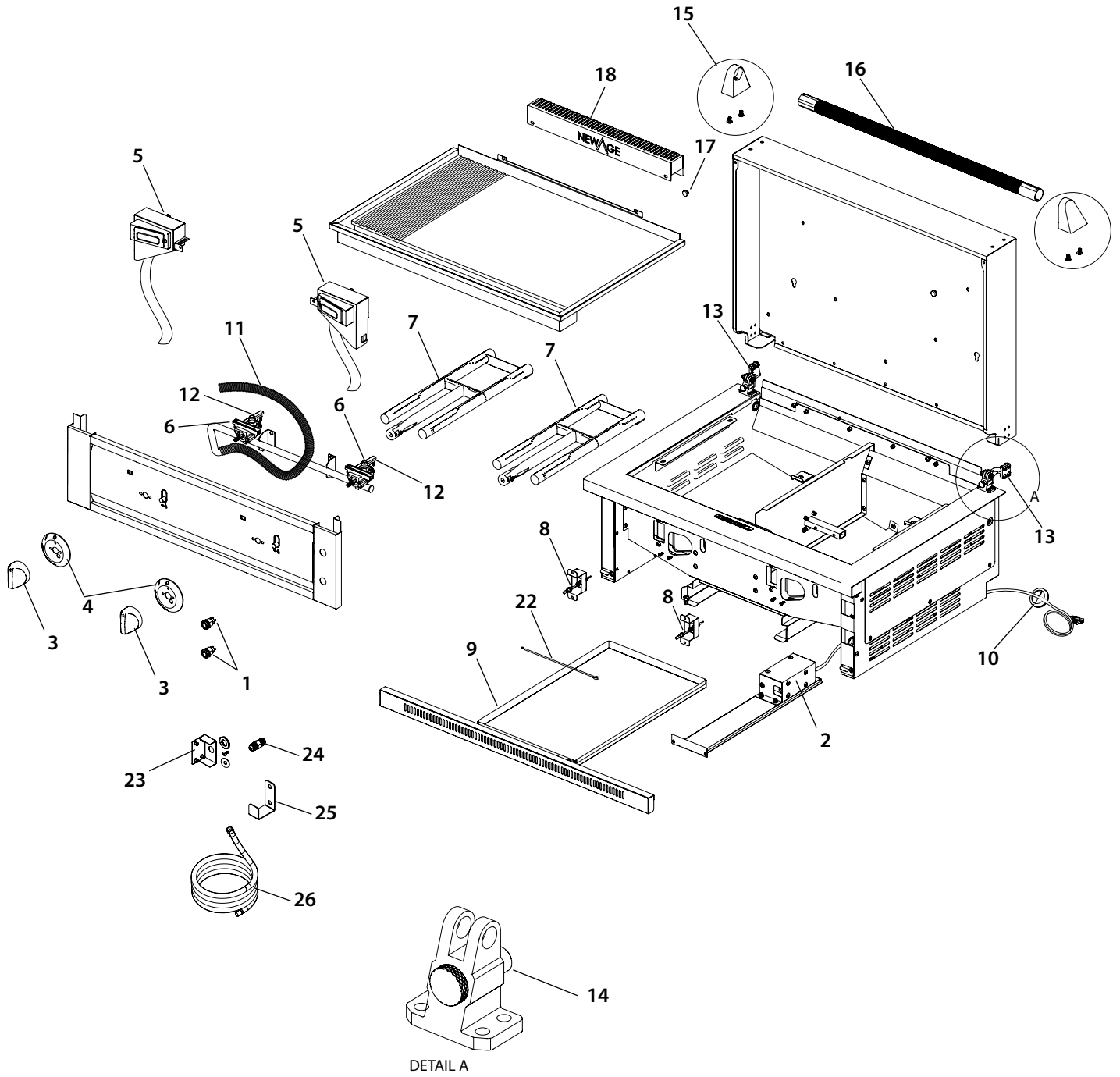
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
<p>7. Burner output on the "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)</p>	<p>Lack of gas. Check the gas level in the propane cylinder.</p> <p>The supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary.</p> <p>Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in the venturi tube. Clean burner orifice. Clean out venturi tube. Refer to page "Cleaning and maintenance" section.</p> <p>Propane regulator in "low flow" state. All gas Griddle Unit valves must be set to off position when the tank valve is turned on. Turn the tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.</p>
<p>8. Griddle Unit and control panel lights not working</p>	<p>Unit not connected to power. Plug transformer cord into power box (from working GFI protected outlet).</p> <p>Faulty transformer. Check transformer output – should be 12VAC. Replace if required.</p> <p>Terminals on the switch or circuit board are corroded or loose. Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Access to the circuit board is under an electrical cover on the left side of the cabinet.</p>
<p>9. Burner goes out</p>	<p>Location of Griddle Unit High wind and wind directly on the front of the Griddle Unit can cause blowouts. Locate the Griddle Unit towards the prevailing wind.</p> <p>Check flame Follow steps outlined in Step 1 of troubleshooting.</p> <p>Burners installed incorrectly Correctly-installed burners should be seated firmly and level with no side-to-side movement.</p>
<p>10. Burner goes out when set to low</p>	<p>Lack of gas. Check gas level in Natural gas connection. Check main shut-off valve is open.</p> <p>The supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary.</p> <p>Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.</p> <p>Propane regulator in "low flow" state. All gas Griddle Unit valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn the tank on slowly to allow pressure to equalize. See "lighting instructions"</p>

Troubleshooting

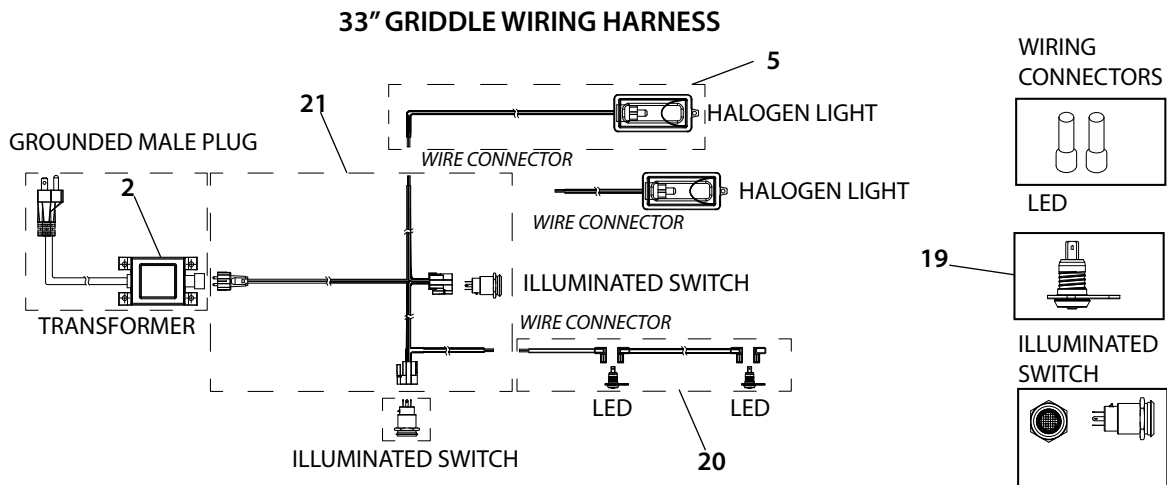
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
11. Uneven seasoned surface with thick, sticky patches of oil. Seasoning susceptible to chipping and flaking.	Too much oil was applied and could not properly polymerize. Heat was turned off too soon. Scrape off defective seasoning before cleaning, drying thoroughly, and re-seasoning.
12. Corrosion/rust formation during non-use or storage.	Refer to page "Cleaning and maintenance" section.
13. Griddle surface is not uniformly black after seasoning	The edges are not under direct heat, which makes it take longer for seasoning to darken like the rest of the griddle top. Apply a thin layer of oil after each cook to protect and maintain the griddle surface. Over time the seasoning will even out.

Exploded View and Spare Parts

Griddle Unit



Exploded View and Spare Parts



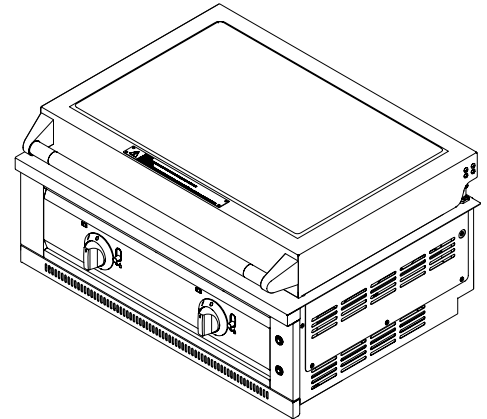
Item No.	Engg. Part No.	Description	QTY	Spare Part SKU	Spare Part Qty
1	H00361A-01	Light Switch	2	65924	1
2	GRD-01.009.02.02A-01	Transformer	1	65963	1
3	GRD-01.012A-01	Burner Control Knob	2	65956	1
4	GRD-01.011A-01	Burner Bezel	2	67856	1
5	GRD-01.015.02A-01	Halogen light Assembly (Including Halogen Light bulb with Glass Cover and wire harness)	2	67837	1
6	GRD-01.006.02A-01-NG	Burner Valve with Natural Gas Orifice (NG-Ø1.66mm)	2	67838	1
7	GRD-01.007A-01	Main H-Burner	2	67842	1
8	GRD-01.008.02A-01	Temperature Sensor	1	67843	1
9	GRD-01.013A-01	Grease Tray Assy	1	67844	1
10	GRD-01.020.04A-01	Power Plug Cable Grommet	1	67930	1
11	GL2-16A-01	Metal Corrugated Hose	1	66949	1
12	GRD-01.024A-01	Main H-Burner Natural Gas orifice (Ø1.66mm)	2	67839	1
13	GRD-01.018A-01	Hinge Assy (Pair LH-RH)	1 Set	67845	1 Set
14	GRD-01.018.03A-01	Hinge Locking Pin Assy	1 Set	67846	1 Set
15	GRD-01.019.02A-01 GRD-01.019.03A-01	1x Pair Handle Base LH & RH with 4x M6 screws	1 Set	67751	1
16	GRD-01.019.04A-01	Lid Handle	1	67847	1
17	GRD-01.019.05A-01	Lid Bumper	2	67848	1
18	GRD-01.017A-01	Flue Exhaust Cover	1	67849	1
19	GRD-01.002.02A-01	LED Light with Mica Insulation	2	67850	1
20	GRD-01.022.01A-01	LED Wire Harness Kit	1	67851	1
21	GRD-01.022.02A-01	Switch Connector Wire Harness Kit	1	67852	1
22	GRD-01.013.04A-01	Manual Telescopic Lighting Extension Rod	1	67853	1
23	GL2-23A-01	Mounting Bracket and Hardware Kit	1	65918	1
24	GL2-22A-01	Male Adaptor	1	65917	1
25	GL2-01.037A-01-NG	Natural Gas Hose	1	64971	1
26	GL2-24A-01	L-Bracket	2	65919	1

PLAQUE DE CUISSON PLATINUM POUR CUISINE EXTÉRIEURE - (GAZ NATUREL)

SKU#66978 - PLAQUE DE CUISSON PLATINUM DE 33 PO POUR CUISINE EXTÉRIEURE - GAZ NATUREL
SKU#73871 - PLAQUE DE CUISSON PLATINUM DE 33 PO POUR CUISINE EXTÉRIEURE - GAZ NATUREL AVEC CHARIOT

⚠ AVERTISSEMENT

La plaque de cuisson 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 informations contenues dans ce manuel 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 de la plaque de cuisson.

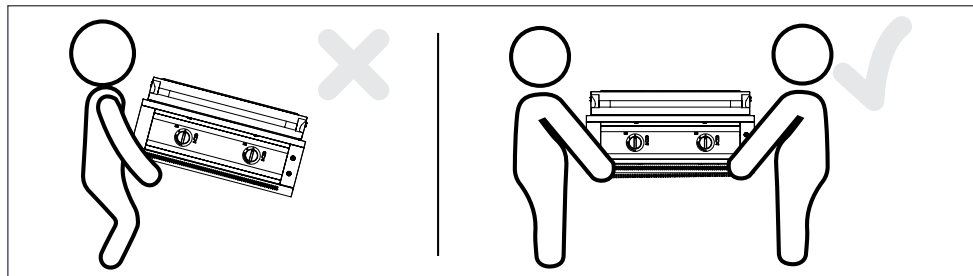


GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI



Avertissement : Danger de charge excessive !

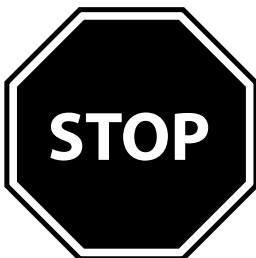
Pour éviter les blessures au dos, déplacez, assemblez et installez la plaque de cuisson avec l'aide de deux personnes ou plus. Ne laissez pas d'enfant sans surveillance près de la plaque de cuisson ou des armoires.



ATTENTION : Votre plaque de cuisson est-elle endommagée ?

Vous avez besoin d'assistance ou de pièces de rechange ? Pour obtenir 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.

SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SI CE PRODUIT N'EST PAS UTILISÉ DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES.

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

! DANGER

Lisez et suivez entièrement les instructions de ce manuel avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser le gril afin de réduire le risque de :

1. Incendie
2. Dommages corporels ou matériels
3. Mauvaise installation

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. N'INSTALLEZ ET N'UTILISEZ PAS À L'INTÉRIEUR, DANS UN GARAGE, SUR UNE GALERIE PROTÉGÉE PAR UN MOUSTIQUAIRE, DANS UN ABRI DE JARDIN OU DANS TOUT AUTRE ESPACE CLOS. CET APPAREIL À GAZ POUR LA CUISSON EN PLEIN AIR N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE INSTALLÉ DANS OU SUR DES VÉHICULES DE LOISIRS, DES BATEAUX OU DANS UNE PIÈCE NON VENTILÉE. SI CE PRODUIT N'EST PAS UTILISÉ DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. VEILLEZ À CE QUE LA ZONE ENTOURANT LE PLAQUE DE CUISSON PLATINUM SOIT DÉGAGÉE ET EXEMPTÉ DE MATIÈRES COMBUSTIBLES, D'ESSENCE ET D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES.

! AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial

! 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 National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, au Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, ou à la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA et au CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.

! AVERTISSEMENT

1. 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.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

! 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.

! ATTENTION

Ne modifiez pas l'appareil (plaque de cuisson). Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil au gaz propane liquide ou de gaz propane liquide dans un appareil au gaz naturel est dangereuse et annule la garantie de l'appareil.

DANGER

- N'utilisez pas l'appareil sous des auvents de grande taille. Le non-respect de ces règles peut entraîner un incendie ou des blessures corporelles, voire la mort.
- L'appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage pour et ne doit jamais être utilisé à cet effet.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité du client à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 10 pi (3,00 m) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,50 m) d'un liquide inflammable.
- Ne remplissez pas les ustensiles de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 115 °F (50 °C) ou moins.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure susceptibles de provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

NOTES IMPORTANTES

Cette plaque de cuisson est certifiée selon les normes nationales canadiennes et américaines, ANSI Z21.58-2022 et CSA 1.16-2022 respectivement pour la plaque de cuisson au gaz d'extérieur et doit être installée conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme aux codes en vigueur suivants : le Code d'installation du gaz naturel CAN/CSA-B149.1, le Code d'installation du propane CSA-B149.2 au Canada, ou le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 – Code national du gaz combustible, ainsi qu'au Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA-B149.2.

ATTENTION

1. L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur et sa vanne d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
2. L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa vanne manuelle d'arrêt individuelle lors de tout test de pression du réseau d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

! AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu ni certifié pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs, des remorques portatives, des bateaux ou toute autre installation mobile.
- Tenez le cordon d'alimentation électrique et la canalisation d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés loin des allées pour éviter de créer un risque de trébuchement.
- Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif d'arrêt facile et rapide d'accès. Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve le dispositif d'arrêt. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Procédez à la vérification uniquement avec une solution d'eau et de savon. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue.
(Voir INDEX : « Test d'étanchéité » pour plus de détails)
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.

! AVERTISSEMENT

En cas de feu d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

! AVERTISSEMENT

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

Le Massachusetts exige que toutes les installations intégrant des gaz soient installées par un plombier ou un monteur d'installations au gaz agréé possédant les qualifications appropriées pour le Massachusetts.

! AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du monoxyde de carbone, qui est un sous-produit de la combustion connu dans l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nuisibles à 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 à ces 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.

! AVERTISSEMENT

Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

Index

GARANTIE DU FABRICANT	6
Pratique d'utilisation sûre	7
Pièces fournies	18
Outils nécessaires	19
Inspection de l'appareil	19
Caractéristiques de l'appareil	19
Installation de la plaque de cuisson dans une armoire ou un chariot NewAge	20
Installation de la plaque de cuisson dans une armoire construite sur mesure	24
Assemblage de la plaque de cuisson	29
Installation de la plaque de cuisson	32
Instructions de test d'étanchéité	33
Réparer une fuite de gaz	34
Connexion électrique	35
Liste de vérification avant utilisation	36
Utilisation de la plaque de cuisson	38
Position et fonctionnement corrects du brûleur	42
Accessoires de la plaque de cuisson	45
Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson	46
Remplacement des ampoules halogènes	50
Remplacement de l'éclairage DEL	51
Dépannage	52
Vue explosée et pièces de rechange	55

NEWAGE PRODUCTS INC. PLATINE DE CUISINE EXTÉRIEURE

GARANTIE DU FABRICANT DE LA PLAQUE DE CUISSON

UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE.

Veuillez disposer des informations suivantes
lorsque vous appelez notre service clientèle:

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Nom du produit / numéro de SKU
- Une description claire et détaillée du problème
- Preuve d'achat avec numéro de commande

Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour l'assistance aux clients et l'accès à des avantages exclusifs

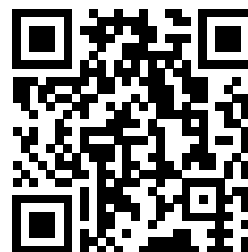
Visite www.newageproducts.com/register/

Réclamations de garantie

Pour le service de garantie, veuillez contacter NewAge Products au
1-877-306-8930; ou support@newageproducts.com

Veuillez consulter tous les détails de la garantie ci-dessous, avant
contacter NewAge Products pour une réclamation.

Scannez le code QR à droite pour accéder à notre page d'assistance
ou visite www.newageproducts.com/contact-us/



Scannez ce code QR avec l'appareil photo
sur votre appareil mobile pour visiter le

Centre d'assistance des produits NewAge
www.newageproducts.com/support-hub/

10 ANS GARANTIE LIMITÉE

NewAge est fier d'offrir une garantie limitée de 10 ans à compter de la date d'achat. Ceci est soumis aux limitations et exclusions énoncées ci-dessous et à d'autres documentations de produits.

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 ans	Pièces en acier inoxydable et en métal	Matériaux	Expédition
5 ans	Brûleur inférieur, brûleur arrière, grille du tiroir chauffe-plat, pierre à pizza	Matériaux	Expédition
2 ans	Toutes les autres pièces et accessoires	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 bris provient d'un défaut de matériau ou de fabrication.

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 résultant des produits causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une installation inadéquate, un cas fortuit, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation.
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 milieu commercial, ou manipulé d'une manière incohérente avec les instructions d'installation comprises avec le produit.
5. Des dommages cosmétiques qui se produisent après l'achat du produit par le client, y compris les éraflures, les entailles, la corrosion ou les taches sur le matériau qui n'affecte pas la capacité fonctionnelle ou structurelle 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 élevée, par exemple à côté d'un gril, est une caractéristique de l'acier inoxydable.
8. La rouille de surface
9. Pièces de rechange pour les produits NewAge à l'extérieur du Canada et des États-Unis.
10. Perte due à un vol.
11. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
12. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.
13. Décoloration des pierres à pizza.
14. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme aux pratiques d'utilisation sécuritaires.

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la construction des meubles de cuisine extérieurs NewAge est très résistant à la rouille. Cependant, le chlore présent dans l'air émanant des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer une certaine corrosion par piqûres s'ils restent sur le produit. Nous vous suggérons de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable au moins toutes les deux semaines afin de maintenir vos meubles en bon état. La réaction chimique du sel est facile à empêcher, mais elle est plus difficile lorsqu'il reste à la surface.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

DANS LA MESURE PERMISE, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA LIMITE 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 COMME INDIQUÉ AUX PRÉSENTES. NEWAGE NE DOIT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS. Certains États et 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.

Pratiques d'utilisation sûres

1. La plaque de cuisson doit être assemblée et installée conformément aux instructions du manuel.
2. Lisez l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser la plaque de cuisson.
3. La plaque de cuisson doit être utilisée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et ne peut pas être utilisée à l'intérieur, dans un endroit fermé tel qu'un garage, un bâtiment ou un autre endroit fermé similaire.
4. Les plaques de cuisson ne sont pas conçues ou certifiées pour des véhicules de plaisance, des remorques portables ou des bateaux.
5. N'utilisez jamais la plaque de cuisson dans des conditions venteuses. S'il est situé dans une zone constamment exposée au vent, en bord de mer, au sommet d'une montagne, etc., un pare-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans la section INSTALLATION de ce manuel. Consultez la page 13.
6. Ne modifiez pas la plaque de cuisson.
7. Ne placez pas, n'entreposez pas et ne faites pas fonctionner la plaque de cuisson sur un plan incliné. Si vous utilisez une plaque de cuisson sur chariot, assurez-vous de bloquer les roues avant d'utiliser la plaque de cuisson.
8. N'utilisez pas la plaque de cuisson sous ou à proximité de matériaux de construction combustibles.
9. Maintenez une distance adéquate par rapport aux matériaux combustibles : 18 po (457 mm) à l'arrière de l'unité, 14 po (356 mm) de chaque côté. Un dégagement est également requis au-dessus pour permettre l'ouverture complète du couvercle supérieur lorsque celui-ci est en position fermée.
10. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
11. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif d'arrêt facile et rapide d'accès. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Procédez à la vérification uniquement avec une solution d'eau et de savon.
12. Assurez une installation et un entretien adéquats en suivant toutes les instructions de ce manuel, et toutes les autres instructions ou indications fournies avec ce produit. Faites installer votre plaque de cuisson par un monteur d'installations au gaz agréé. Demandez au monteur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz et de vous indiquer comment l'utiliser afin de couper le gaz de la plaque de cuisson.
13. N'utilisez qu'un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur.
14. Ne poussez pas le câble électrique dans l'enceinte de la plaque de cuisson. Consultez la page 12 pour des renseignements supplémentaires.
15. Gardez tous les cordons électriques et les conduites d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffées.
16. Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la fiche et n'utilisez pas ce produit avec un adaptateur à deux broches non mis à la terre.
17. Ne laissez jamais votre tuyau de gaz toucher le boîtier de votre brûleur. Consultez la page 11 pour des renseignements supplémentaires.
18. Fermez toujours la vanne principale de l'alimentation en gaz naturel après chaque utilisation.
19. Inspectez le tuyau d'alimentation en carburant avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, avant d'utiliser la plaque de cuisson au gaz, il doit être remplacé par un tuyau de rechange spécifié par le fabricant de la plaque de cuisson.
20. Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation, annuellement, et chaque fois que des composants de gaz sont remplacés. Consultez la page 33 pour des renseignements supplémentaires.
21. Ne raccordez et ne détachez jamais une connexion de gaz naturel, et ne déplacez et ne modifiez

Pratiques d'utilisation sûres

- pas les raccords de gaz lorsque la plaque de cuisson fonctionne ou est chaude.
22. Lorsque la plaque de cuisson au gaz doit être rangée à l'intérieur, la connexion entre le tuyau de gaz naturel et plaque de cuisson au gaz doit être déconnectée.
 23. Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous utilisez la plaque de cuisson.
 24. Les commandes des brûleurs doivent être à la position « arrêt » lorsque vous ouvrez la vanne d'alimentation en gaz naturel.
 25. Le couvercle de la plaque de cuisson doit être complètement ouvert lorsque vous allumez la plaque de cuisson. Le non-respect de cette règle risque d'entraîner une explosion et des blessures ou la mort.
 26. N'utilisez pas la plaque de cuisson lorsque le couvercle supérieur est fermé. Ce dernier doit être utilisé uniquement à des fins de rangement afin de protéger la surface de cuisson de la plaque chauffante lorsqu'elle n'est pas utilisée. Consultez la page 14 pour des renseignements supplémentaires.
 27. Ne vous penchez jamais par-dessus la plaque de cuisson et gardez le visage loin de celle-ci lorsque vous l'allumez.
 28. Protégez toujours votre main lors de l'ouverture du couvercle supérieur de la plaque de cuisson et ouvrez-le toujours lentement pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper.
 29. Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
 30. Les adultes et les enfants doivent être informés des dangers liés aux températures élevées des surfaces. Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour de la plaque de cuisson.
 31. Ne touchez jamais à mains nues la plaque de cuisson, le couvercle ou les surfaces métalliques environnantes pendant que vous utilisez la plaque de cuisson.
 32. La plaque de cuisson conserve la chaleur après l'arrêt des brûleurs. Faites attention lorsque vous touchez la plaque de cuisson immédiatement après son utilisation.
 33. La plaque de cuisson doit être refroidie avant de la fermer. Ne jamais remettre la housse de protection en tissu pendant la cuisson ou lorsque l'appareil est encore chaud.
 34. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices d'une plaque de cuisson, ce qui peut perturber l'écoulement du gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommager la plaque de cuisson et risquer de provoquer des blessures corporelles. Si votre plaque de cuisson n'a pas été utilisée pendant 6 mois, inspectez et nettoyez les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices.
 35. La surface de la plaque doit être nettoyée et culottée régulièrement, de préférence avant et après chaque utilisation. Consultez les pages 15 et 16 pour des renseignements supplémentaires.
 36. N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer la plaque de cuisson.
 37. Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Évitez les brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
 38. 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.
 39. Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cet effet.
 40. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez la plaque de cuisson. Il ne faut jamais porter de vêtements ou de manches amples lorsque l'on utilise cet appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être

Pratiques d'utilisation sûres

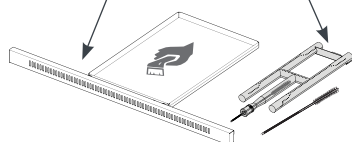
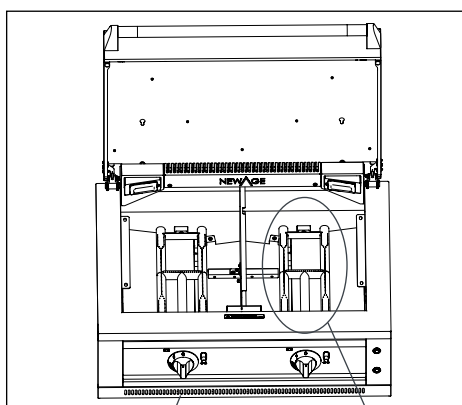
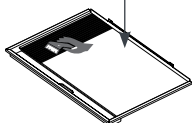
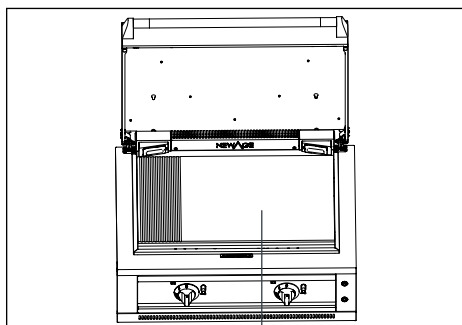
portés pour cuisiner.

41. Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
42. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant que vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz.
43. Si la plaque de cuisson est utilisée pour chauffer d'autres ustensiles de cuisine tels que des casseroles ou des poêles, seuls certains types de verre, de verre résistant à la chaleur, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés conviennent à l'utilisation de la plaque de cuisson, du brûleur ou de la surface chaude. Ces types de matériaux peuvent se briser en cas de changements brusques de température. Utilisez-le uniquement à feu doux ou moyen et conformément aux instructions du fabricant.
44. Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes ou les sorties d'évacuation, ou s'en approcher, tant que celles-ci n'ont pas suffisamment refroidi. Certains tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
45. N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne remplacez pas les maniques par une serviette ou un tissu épais. Ne laissez pas les maniques toucher les parties chaudes de la surface de la plaque de cuisson.
46. La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler sur la surface de la plaque de cuisson, le bac à graisse ou le plateau à graisse.
47. Évitez que des dépôts de graisse ne s'accumulent au fond de la cuvette ou du bac à graisse de la plaque de cuisson en nettoyant souvent la cuvette ou le bac à graisse. Ne retirez jamais le bac ou le plateau à graisse de la plaque de cuisson lorsque celle-ci est allumée ou encore chaude après une utilisation récente.
48. Ne jamais cuisiner sans que le bac à graisse ou le plateau à graisse soit en place. Sans le bac à graisse, la graisse chaude pourrait s'écouler vers le bas et causer un risque d'incendie ou d'explosion.
49. Ne laissez jamais de récipients alimentaires non ouverts (boîtes de conserve, etc.) au-dessus d'une plaque de cuisson chaude, car ils risquent d'accumuler de la pression et d'éclater.
50. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits à une température sûre.

ATTENTION

Ce manuel doit rester chez le propriétaire du produit pour consultation ultérieure

Pratiques d'utilisation sûres



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 plaque de cuisson doit être régulièrement nettoyée et entretenue pour fonctionner de manière optimale. Faites-le de préférence après chaque utilisation. 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.

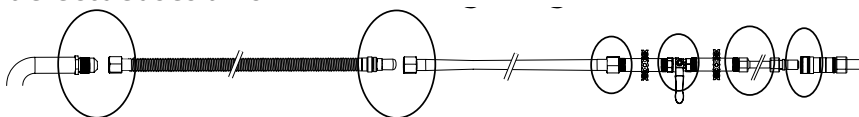
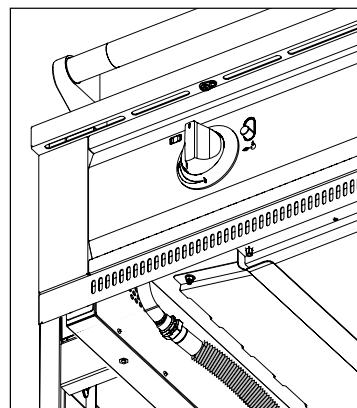
Voici les principales zones à garder propres :

1. Nettoyez la surface de cuisson de la plaque après chaque utilisation, grattez délicatement les résidus d'aliments à l'aide du grattoir à spatule fourni par NewAge, puis essuyez-la avec une serviette. Les détergents à vaisselle dégraissants élimineront le culottage de la surface de cuisson de la plaque, c'est pourquoi nous ne recommandons jamais d'utiliser du savon sur la surface de cuisson une fois qu'elle a été culottée.
2. Retirez le bac à graisse après chaque utilisation et grattez les résidus de graisse ou de nourriture. Lavez-les avec de l'eau et du savon à vaisselle pour les garder propres. Ne retirez pas le bac à graisse tant que la plaque n'a pas complètement refroidi.
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 construisent des toiles à l'intérieur des tubes du brûleur. Utilisez une brosse métallique pour nettoyer l'intérieur des brûleurs et enlevez les résidus de l'extérieur des brûleurs.
4. Raclez l'intérieur du boîtier des brûleurs au moins une fois par saison pour enlever l'accumulation de carbone. Ramassez ou aspirez les résidus, réinstallez tous les composants et profitez d'une expérience de cuisson sur plaque beaucoup plus propre.

Testez vos raccords de tuyaux pour détecter les fuites de gaz

Les fuites de gaz sont un problème grave qui peut être facilement évité en effectuant un contrôle d'étanchéité simple et rapide chaque année ou chaque fois que des composants du gaz sont remplacés ou entretenus.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande de la plaque de cuisson sont en position « éteint ».
2. Ouvrez l'alimentation en carburant,
Pour le gaz naturel
Tournez la poignée de la vanne d'un quart de tour pour l'aligner sur le flux de gaz.
3. Brossez ou pulvérisez une solution avec 50 % de savon liquide et 50 % d'eau sur tous les joints et raccords du détendeur, du tuyau, des brûleurs et des vannes.
4. Des bulles indiquent une fuite de gaz. Coupez **IMMÉDIATEMENT** l'alimentation en gaz et n'utilisez pas la plaque de cuisson avant d'avoir contacté un monteur d'installations au gaz agréé pour remplacer les pièces défectueuses ainsi que le service clientèle de NewAge.



Pratiques d'utilisation sûres

! AVERTISSEMENT

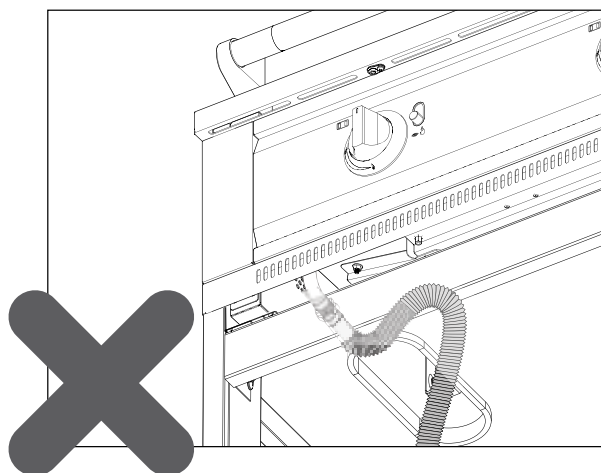
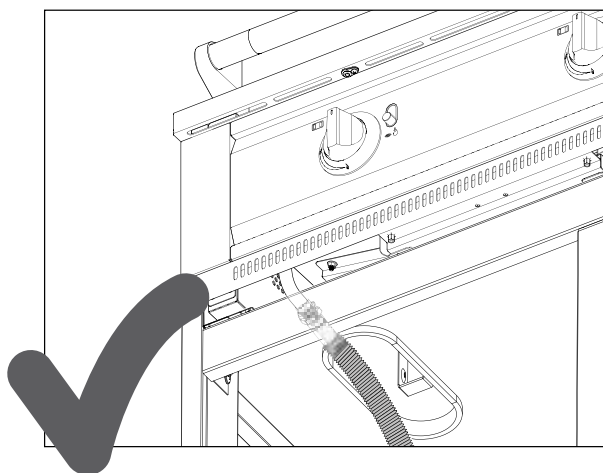
Le test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, chaque année et à chaque fois que des composants du gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas en effectuant ce test et éliminez toute source d'inflammation. Consultez le diagramme de test de fuite pour les zones à vérifier. N'effectuez jamais de test de fuite en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues entraîneront un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Ne laissez jamais votre tuyau de gaz toucher votre brûleur

Le dessous de votre plaque de cuisson devient incroyablement chaud. Pousser votre excès de tuyau dans la cavité située sous votre plaque de cuisson ou l'enrouler sous le boîtier du brûleur peut faire fondre le revêtement extérieur du tuyau de gaz et provoquer un incendie. Si votre plaque de cuisson est raccordé à une bouteille de propane, prenez ces mesures pour vous assurer que votre tuyau est positionné en toute sécurité :

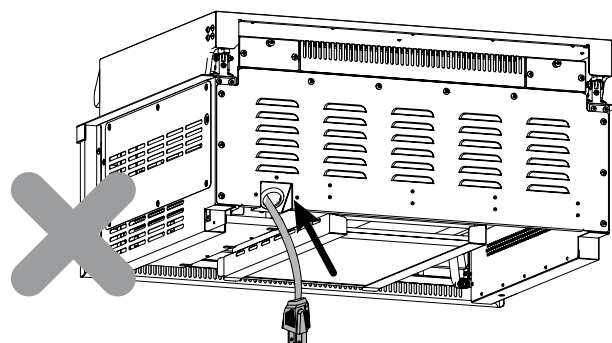
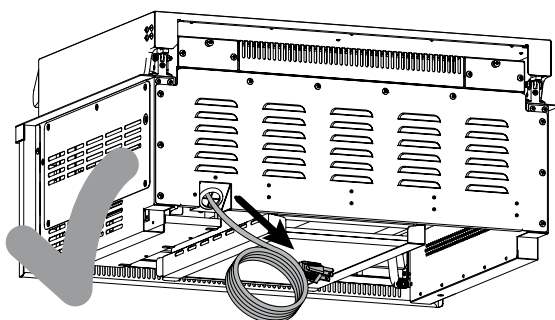
Lorsque votre plaque chauffante est connectée à un gaz connection, suivez ces étapes pour vous assurer que votre tuyau est positionné en toute sécurité :

1. Assurez-vous que votre plaque de cuisson est éteint et refroidi.
2. Agenouillez-vous et cherchez dans la cavité le tuyau situé à gauche du plaque de cuisson.
3. Si le tuyau est entassé ou touche la boîte à feu, tirez le tuyau de gaz du bas du meuble jusqu'à ce que le surplus soit enlevé.
4. Assurez-vous que le tuyau ne présente pas de signes de fonte ou de dommages. Si des dommages se sont produits ou si vous n'êtes pas sûr de savoir comment vérifier, contactez l'équipe de soutien à la clientèle > 1 877 306-8930 ; ou envoyez un courriel à support@newageproducts.com.



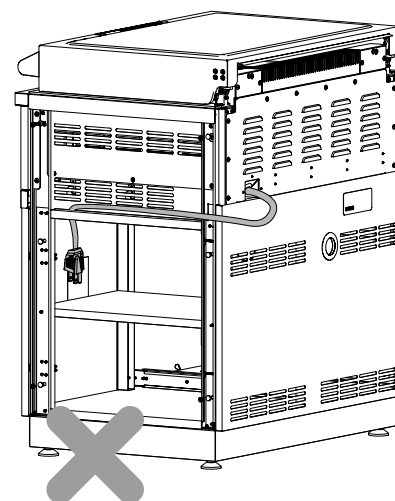
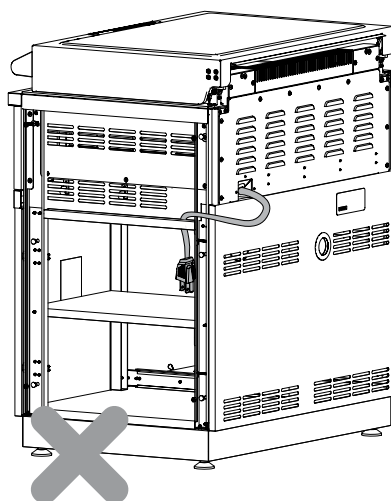
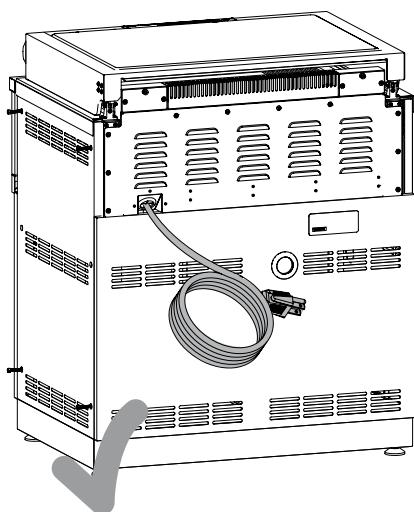
Pratiques d'utilisation sûres

Ne poussez pas le câble électrique dans le boîtier de la plaque de cuisson.



⚠ ATTENTION

Ne faites pas passer le câble sous la plaque de cuisson.



Les plaques de cuisson NewAge sont équipées d'un éclairage DEL sur les boutons de commande et à l'intérieur de la plaque de cuisson, alimenté par un câble électrique situé à l'arrière de l'appareil. **Il est très important de ne pas pousser l'excédent de câble dans le trou situé à l'arrière de la plaque de cuisson.**

Le boîtier de la plaque de cuisson devient extrêmement chaud. Ranger le câble de cette façon peut entraîner un entassement, le faisant toucher le dessous du boîtier du brûleur, ce qui pourrait faire fondre le câble électrique et représenter un danger important.

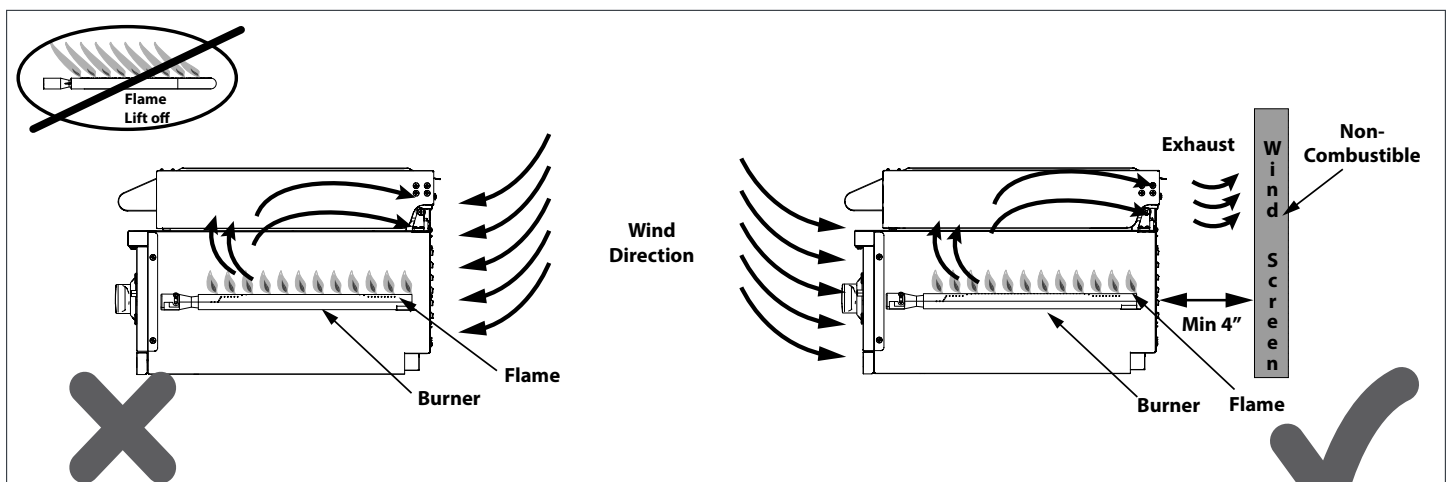
1. Localisez le câble électrique à l'arrière de votre plaque de cuisson.
2. Assurez-vous que le surplus de câble n'est pas inséré dans le trou à l'arrière de la plaque de cuisson et qu'il est complètement sorti.
3. Si le câble était à l'intérieur de l'appareil, retirez-le et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
4. Si vous constatez que votre câble est endommagé, contactez le service client au **1-877-306-8930** ou à l'adresse **support@newageproducts.com**

Pratiques d'utilisation sûres

Utilisation de la plaque de cuisson dans des conditions venteuses

⚠ AVERTISSEMENT

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



En cas de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser votre plaque de cuisson. S'il est situé dans des zones constamment exposées au vent (front 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, comme des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à une accumulation de chaleur, est exclu de la garantie.

⚠ ATTENTION

La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 14 °F/-10 °C.

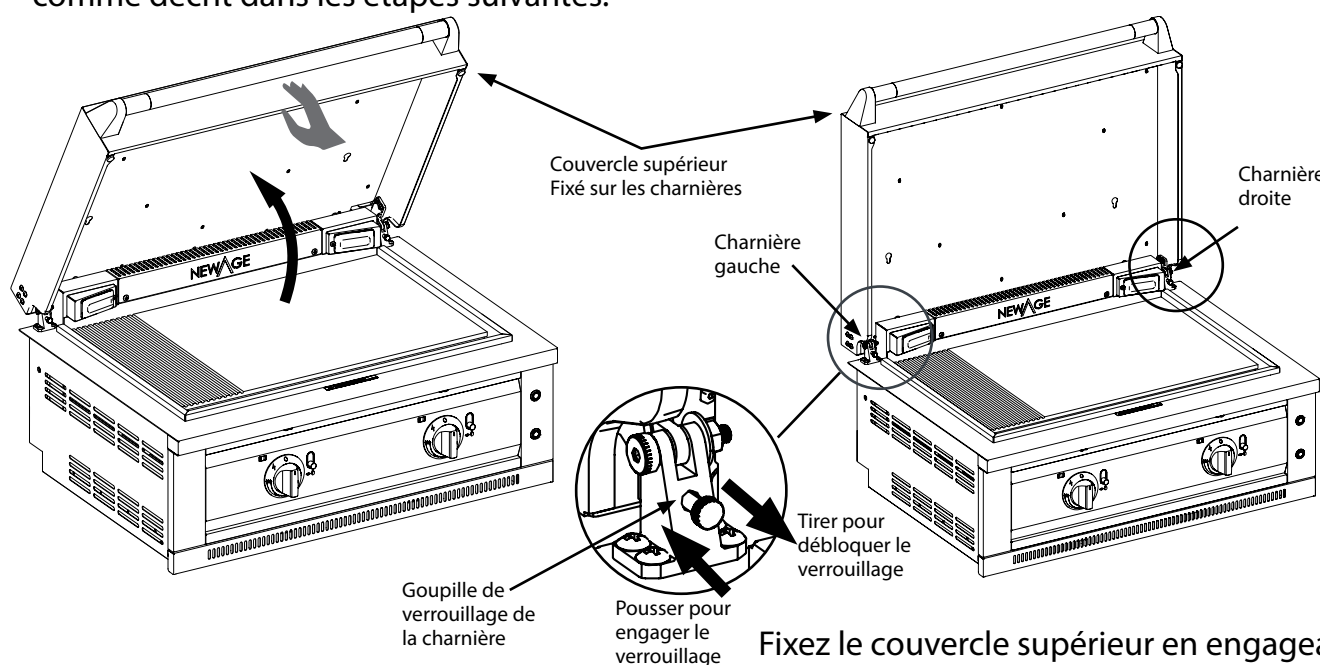
Pratiques d'utilisation sûres

N'utilisez pas la plaque de cuisson lorsque le couvercle supérieur est fermé

⚠ AVERTISSEMENT

- Le couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) fonctionne(nt).
- N'utilisez pas la plaque de cuisson avec le couvercle fermé. Celui-ci doit être utilisé uniquement à des fins de rangement, pour protéger la surface de cuisson lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

1 Lorsque vous êtes prêt à utiliser la plaque de cuisson installée, utilisez toujours le couvercle supérieur en position ouverte et fixez-le en place à l'aide de la goupille de verrouillage comme décrit dans les étapes suivantes.



2 Ouvrez le couvercle supérieur en tenant la poignée, et assurez-vous qu'il est bien droit et en position verticale, comme montré.

3 Fixez le couvercle supérieur en engageant la goupille de verrouillage de la charnière et en la poussant vers l'intérieur pour verrouiller la charnière avec le couvercle supérieur en place.

Remarque :

i Il est important de fixer le couvercle supérieur en engageant la goupille de verrouillage de la charnière, lorsque la plaque de cuisson est utilisée, afin d'éviter toute fermeture soudaine du couvercle supérieur suite à des rafales provenant de l'arrière de l'appareil ou à un mouvement saccadé accidentel de ce dernier, ce qui pourrait entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure, ou des blessures corporelles.

4 Pour fermer le couvercle supérieur, désengagez la goupille de verrouillage de la charnière en tirant vers l'extérieur pour libérer la charnière et le couvercle supérieur du verrouillage.

Pratiques d'utilisation sûres

Culottage du gril

Le culottage est une première étape facile, mais très importante lors de l'utilisation de la plaque de cuisson NewAge.

Il est très important d'entretenir la surface de cuisson de la plaque de cuisson afin de maintenir des performances optimales et de prolonger la durée de vie de l'appareil.

Le culottage de la surface de cuisson de la plaque a deux objectifs :

- Il prévient la rouille et la corrosion.
- Il crée une surface de cuisson antiadhésive naturelle et permanente.


Le culottage est un processus continu qui consiste à traiter une surface de cuisson en métal avec un revêtement antiadhésif obtenu en l'enduisant de graisse ou d'huile à haute température. Cette étape est essentielle pour préparer la surface de cuisson de la plaque en acier brut.

Le culottage prend du temps et l'utilisation répétée avant l'utilisation de la plaque de cuisson permet d'améliorer continuellement la surface de cuisson de celle-ci tout au long de sa durée de vie. Un entretien approprié et régulier ainsi qu'un culottage après chaque utilisation permettront d'obtenir une surface de cuisson plus antiadhésive pour une meilleure expérience culinaire.

ATTENTION

- **Les plaques de cuisson NewAge sont emballées avec une fine couche d'huile végétale pour les protéger de la rouille et des dommages pendant le transport.**
- **Cette couche peut laisser une certaine décoloration sur la surface de cuisson de l'appareil. Ce phénomène est normal et s'estompe au cours du processus de culottage.**
- **Cette huile ne doit pas être utilisée pour le culottage. Ne brûlez pas cette huile.**

Suivez ces simples étapes de nettoyage et de culottage et la surface de cuisson de la plaque sera culottée et prête pour des années de cuisson de qualité en un rien de temps.

 **Outils requis ;** Pince, gants résistants à la chaleur, serviettes en papier absorbant non pelucheux ou tissu en coton, huile de cuisson neutre.

PREMIÈRE UTILISATION :

1. La plaque de cuisson est préculottée avec une couche d'huile de cuisson pour éviter la corrosion et les dommages lors du transport.
2. Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, lavez le dessus et l'intérieur de sa surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.
3. N'utilisez jamais de savon sur la surface de cuisson de la plaque de cuisson **APRÈS LA PREMIÈRE UTILISATION.**

Remarque : C'EST LA SEULE FOIS OÙ VOUS DEVREZ UTILISER DE L'EAU SAVONNEUSE SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE.

4. Rincez et séchez complètement avec du papier absorbant non pelucheux ou un tissu en coton, puis passez aux étapes du culottage.

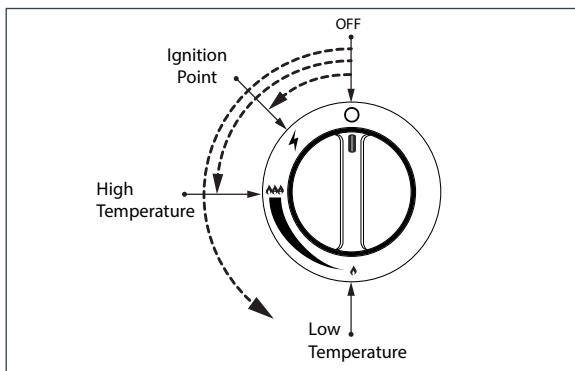
Pratiques d'utilisation sûres

CULOTTAGE :

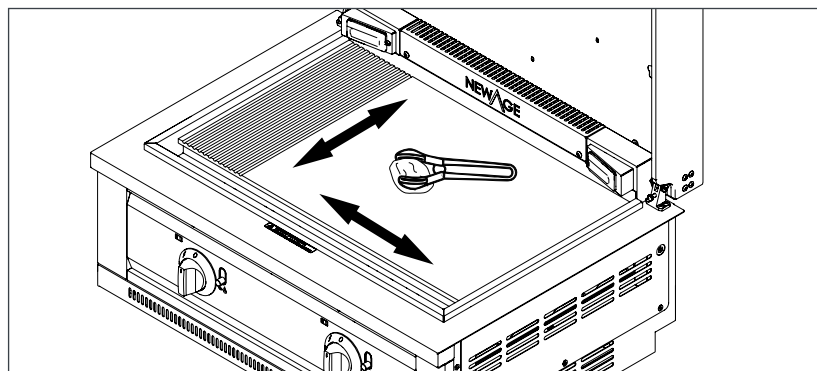
1. Assurez-vous que la surface de cuisson de la plaque est propre et complètement sèche.
2. Allumez les brûleurs à gaz et laissez la surface de cuisson chauffer (MOYEN ÉLEVÉ) pendant au moins 10 minutes. (Fig a)
3. Une fois la surface de cuisson de la plaque chauffée, appliquez avec précaution une couche généreuse et uniforme d'huile de cuisson de qualité alimentaire (huile d'olive, huile végétale, huile d'arachide, huile de lin, etc.) d'un côté à l'autre et de haut en bas, aussi uniformément que possible, sur toute la surface de cuisson de la plaque. (Fig b)
4. Utilisez une serviette en papier absorbant non pelucheux ou un tissu en coton et des pinces pour répartir l'huile uniformément et en fine couche sur toute la surface de cuisson de la plaque. (Fig b).

Remarque : Utiliser des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains de blessures corporelles graves par brûlure.

5. Lorsque la surface enduite commence à fumer légèrement, éteignez les brûleurs et laissez la surface de cuisson de la plaque continuer à chauffer jusqu'à ce qu'elle cesse de fumer et refroidisse naturellement.
6. La plaque de cuisson est maintenant recouverte d'une seule couche de culottage. Répéter 2 à 3 fois les étapes 2 à 5, afin de renforcer le culottage.
7. La plaque de cuisson est maintenant prête à l'emploi !
8. Pour des résultats optimaux, culotez la surface de cuisson de la plaque après chaque utilisation pendant les 10 à 12 premières utilisations.



(Fig a)

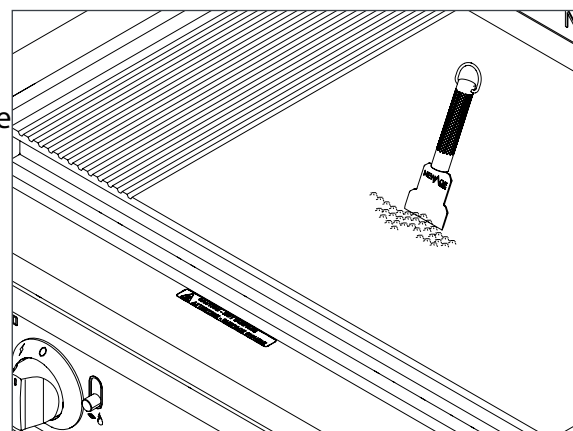


(Fig b)

APRÈS CHAQUE UTILISATION :

1. Pour nettoyer la surface de cuisson de la plaque après chaque utilisation, laissez-la refroidir à une température inférieure à 300 °F (150 °C), grattez délicatement tout résidu d'aliment à l'aide de la spatule grattoir fournie par NewAge, et essuyez avec un chiffon en coton. (Fig c)
2. Pour enlever les aliments collés, versez de l'eau chaude sur la surface de la plaque de cuisson pour décoller les résidus ou utilisez ¼ de tasse de sel de table comme abrasif.

Remarque : Utiliser des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains de blessures corporelles graves par brûlure.



(Fig c)

3. Ensuite, suivez les instructions de la section ci-dessus concernant le « CULOTTAGE ».

Remarque : Pour toute question concernant le culottage, veuillez consulter à la section « Dépannage » à la page 53.

Pratiques d'utilisation sûres

Entreposage de la plaque de cuisson

1. Assurez-vous que la surface de cuisson de la plaque est complètement sèche avant de la ranger.



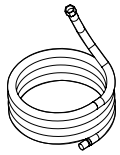
Remarque :

Nous recommandons vivement de couvrir la plaque de cuisson à l'aide d'une housse de protection en tissu lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant une période prolongée, en particulier pendant les mois d'hiver.

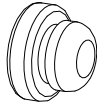
2. L'appareil doit être couvert et entreposé dans un environnement sec et sans poussière lorsqu'il n'est pas utilisé.
3. L'entreposage à l'intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur n'est autorisé que si celui-ci n'est pas utilisé. Le gaz doit être coupé au niveau de la ou des bouteille(s) d'alimentation et le raccord entre la bouteille de propane et l'appareil doit être débranché.
4. Un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur ne peut être entreposé à l'intérieur que si la ou les bouteilles sont débranchées et retirées de l'appareil.
5. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne peuvent être rangées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
6. Pour optimiser la durée de vie de la plaque de cuisson, utilisez une housse NewAge en tissu et sur mesure. En ce qui concerne ce produit, veuillez consulter notre centre d'assistance à l'adresse suivante : <https://newageproducts.com/support-hub/>.

Pièces fournies

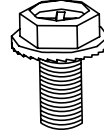
Pièces fournies



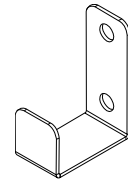
1 tuyau de gaz naturel
souple



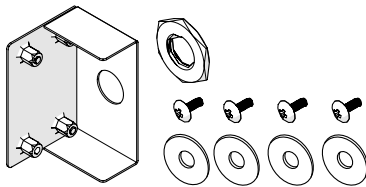
2 butoirs de
rechange en
caoutchouc



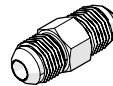
2 vis 12L de 6 mm
de diamètre
Vis à tête hexago-
nale



2 supports en L



Support de montage
pour le connecteur
Et Trousse de visserie



1 adaptateur mâle
(5/8 po-18 UNF)

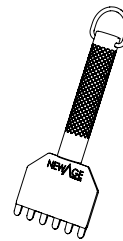


1 tuyau métallique ondulé
pour gaz naturel
(préinstallé)

Accessoires



Grattoir (lame plate)
N° d'UGS 67854
(fourni avec l'appareil)



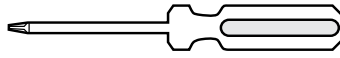
Grattoir (lame plate rainurée)
N° d'UGS 67855
(fourni avec l'appareil)

* L'offre des accessoires dépend de l'emplacement et est sujette à changement.

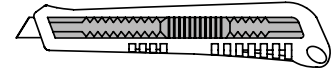
Outils nécessaires



6 mm
Clé ouverte

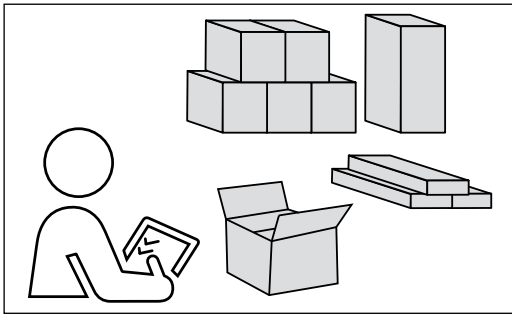


Tournevis à tête
cruiforme n° 2

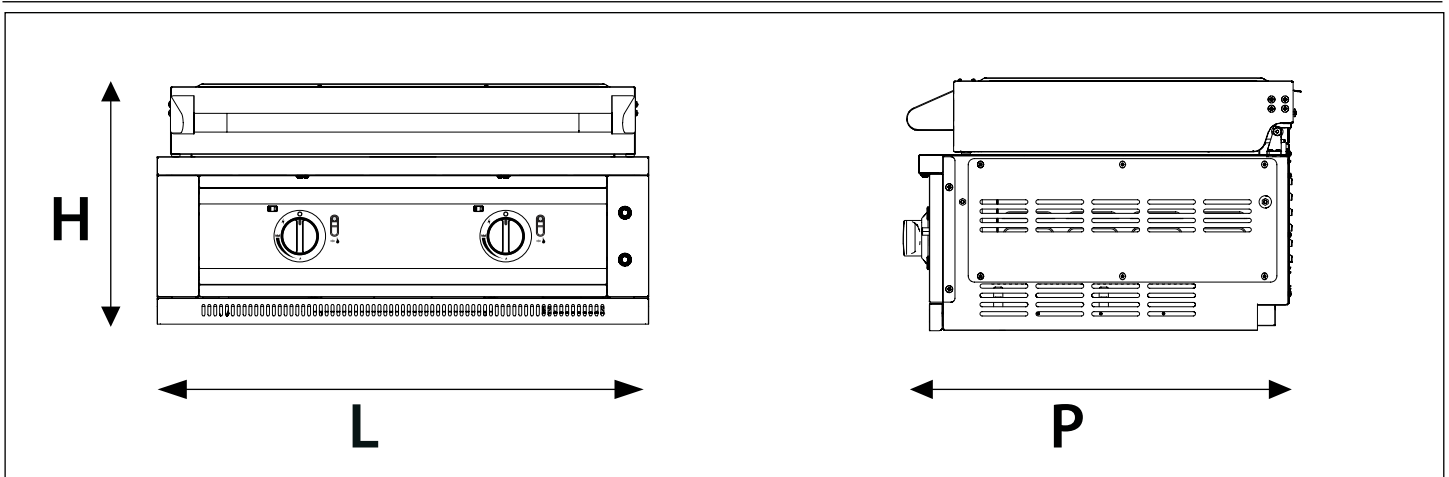


Couteau à lame
rétractable

Inspection du produit



Spécifications du produit



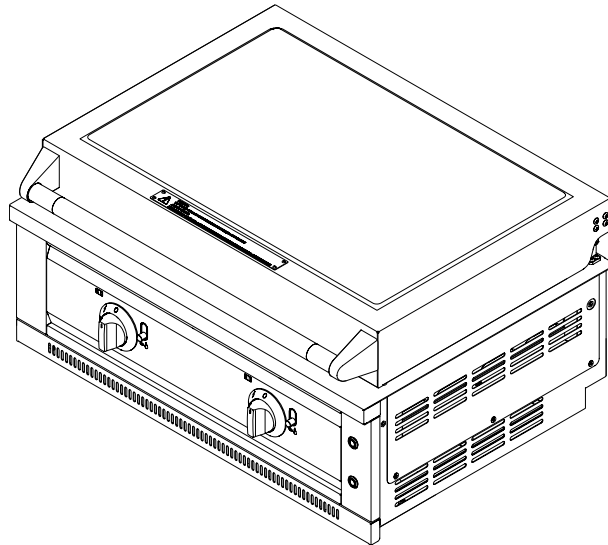
Plaque de cuisson pour cuisine d'extérieur Platinum

Dimensions		Dimensions de la découpe		Détails	
Largeur (L)	33 po	Largeur de l'ouverture	31,5 po.	Matériau	Acier inox. 304
Profondeur (P)	24,80 po.	Profondeurs de la découpe	22,3 po.	BTU du brûleur en H :	16 000 BTU x 2
Hauteur (H)	16,13 po.	Hauteur de l'ouverture	11,2 po.	Puissance totale de sortie	32 000 BTU
				Poids net	28,5 kg/62,8 livres
				Zone de cuisson principale	440,64 pouces carrés

Installation d'une plaque de cuisson sur un meuble et un chariot NewAge

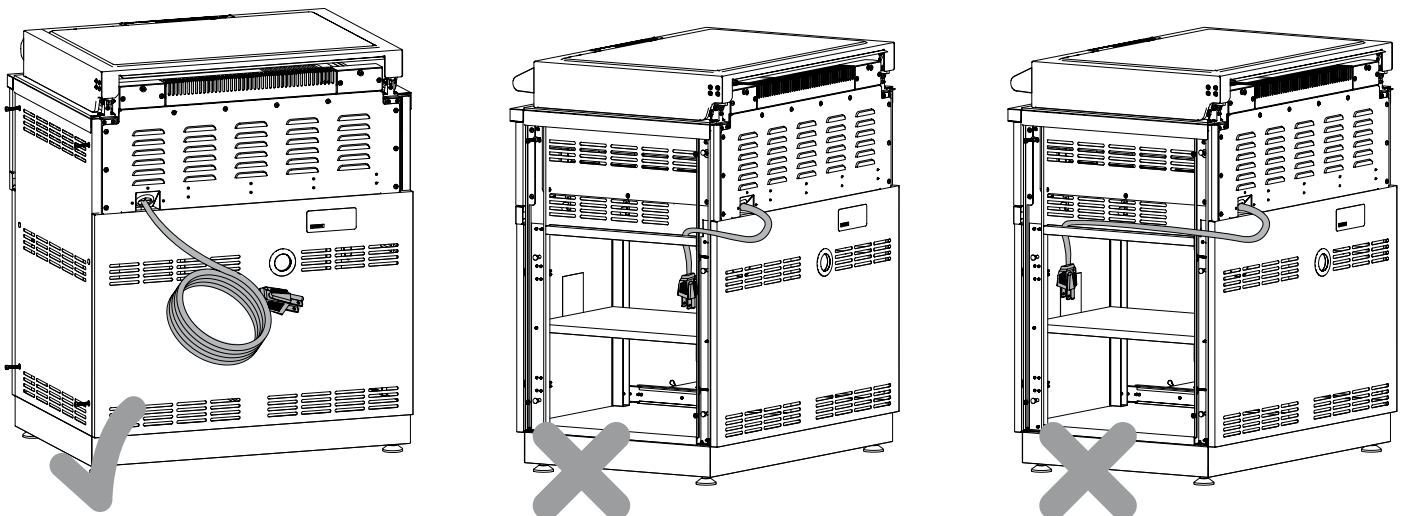
! AVERTISSEMENT

1. Cette plaque de cuisson est un appareil portable de cuisson au gaz pour l'extérieur qui ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
2. Cette plaque de cuisson est un appareil portable de cuisson au gaz pour l'extérieur qui ne doit pas être installé sous une structure inflammable.
(L'installation se fait sur les armoires et les chariots - Exemple : SKU#73871 - PLAQUE DE CUISSON DE 33 PO POUR CUISINE EXTÉRIEURE PLATINUM - GAZ NATUREL AVEC CHARIOT)



! ATTENTION

Ne faites pas passer le câble sous la plaque de cuisson. Consultez la page 12 pour des renseignements supplémentaires.

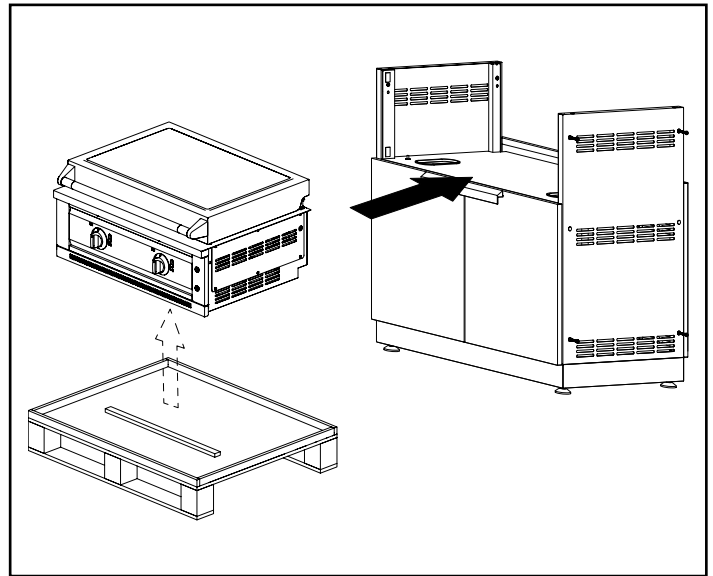
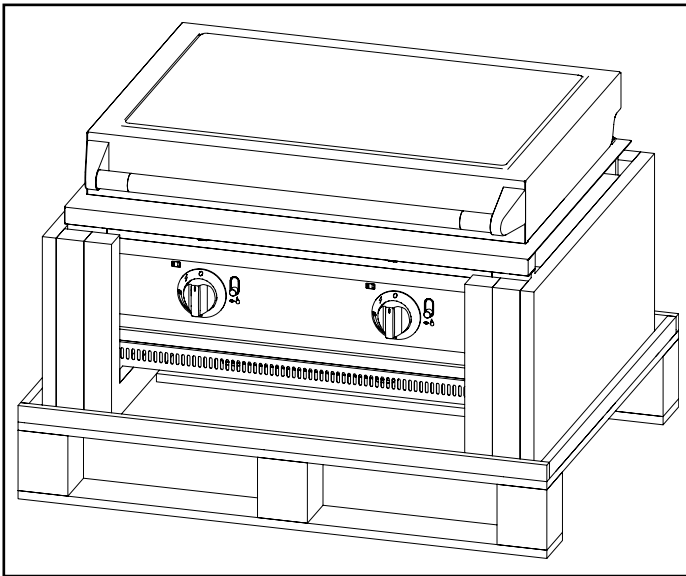


Pour une plaque de cuisson sur des meubles NewAge

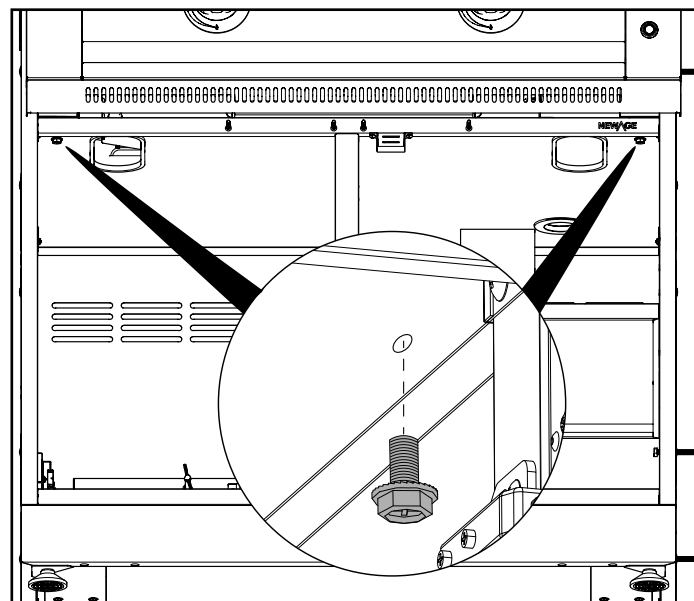
Installation d'une plaque de cuisson sur un meuble et un chariot NewAge

Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le **guide d'installation du meuble NewAge**.

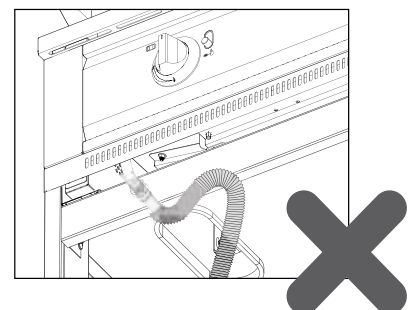
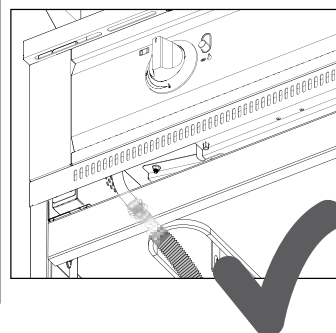
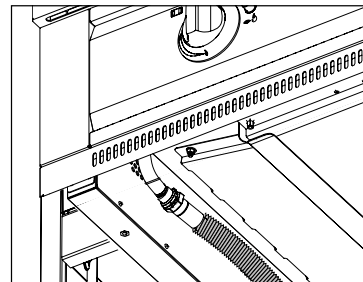
- 1** Prenez la plaque de cuisson sur la palette d'expédition et placez-la directement sur le meuble.
- REMARQUE :**
1. Lorsque vous êtes prêt à installer l'appareil, placez-le directement sur le meuble. **NE POSEZ PAS** l'appareil sur le sol ou sur une surface plane.
 2. Acheminez le câble d'alimentation à l'extérieur du panneau arrière du meuble. **NE FAITES PAS** passer le câble sous la plaque de cuisson. Consultez la page 12 pour des renseignements supplémentaires.



- 2** Fixez la plaque de cuisson sur l'armoire en insérant deux vis M6 fournies avec les armoires NewAge par le dessous.



- i** Lorsque vous raccordez le tuyau flexible de gaz au raccord d'alimentation, assurez-vous que le tuyau n'est pas emmêlé sous la plaque de cuisson.



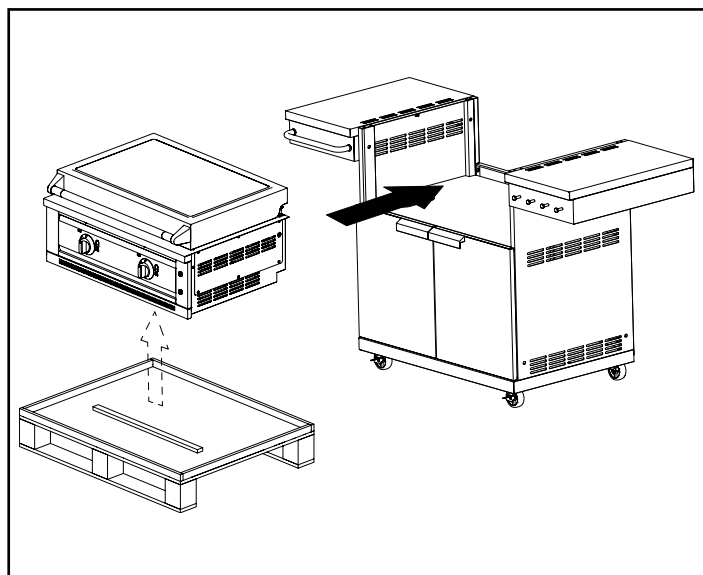
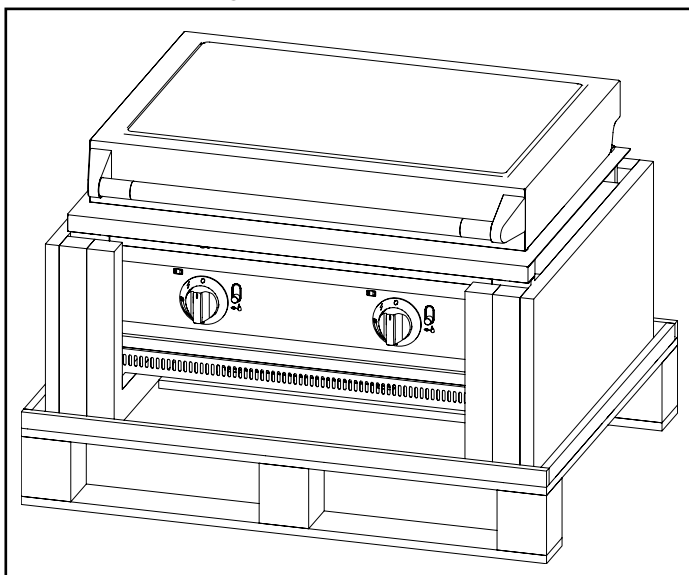
Installation d'une plaque de cuisson sur un meuble et un chariot NewAge

Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le **guide d'installation du chariot NewAge**.

- 1** Assurez-vous que les roulettes arrière du chariot sont verrouillées. Prenez la plaque de cuisson sur la palette d'expédition et placez-le directement sur le chariot.

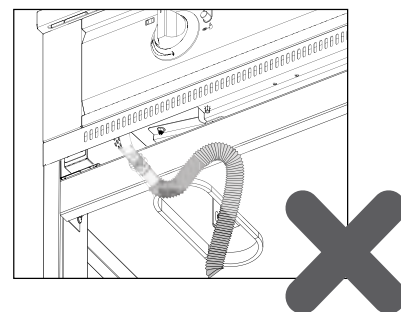
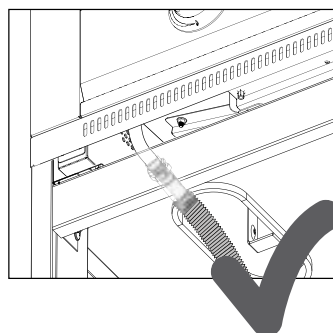
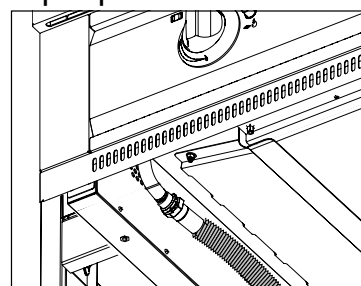
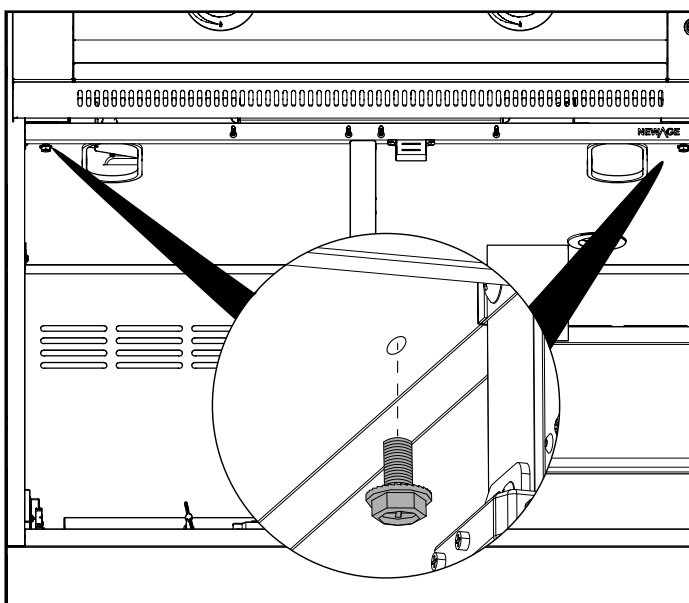
REMARQUE :

1. Lorsque vous êtes prêt à installer l'appareil, placez-le directement sur le meuble. **NE POSEZ PAS** l'appareil sur le sol ou sur une surface plane.
2. Acheminez le câble d'alimentation à l'extérieur du panneau arrière du meuble. **NE FAITES PAS** passer le câble sous la plaque de cuisson. Consultez la page 12 pour des renseignements supplémentaires.



- 2** Fixez la plaque de cuisson en insérant deux vis M6 fournies avec les chariots par le dessous.

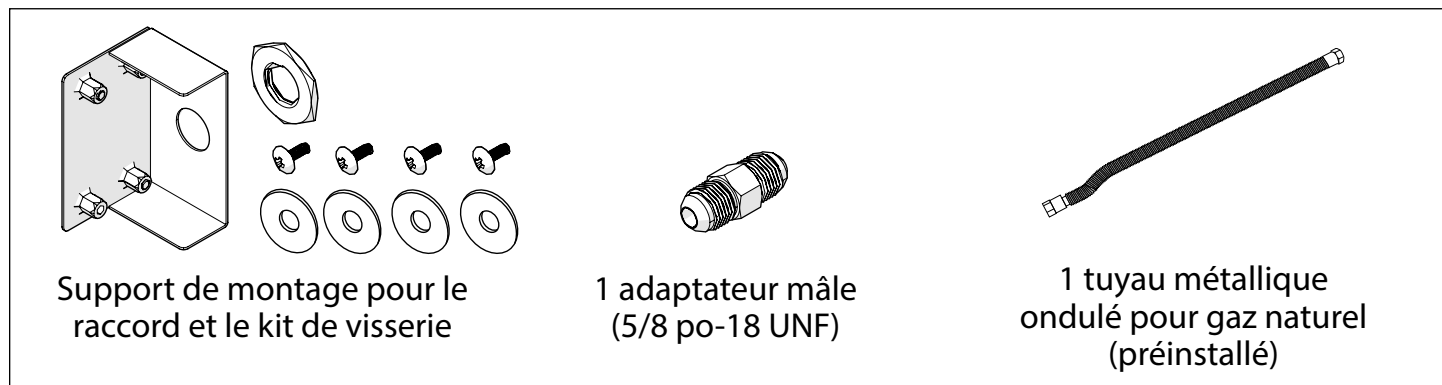
- i** Lorsque vous raccordez le tuyau flexible de gaz au raccord d'alimentation, assurez-vous que le tuyau n'est pas emmêlé sous la plaque de cuisson.



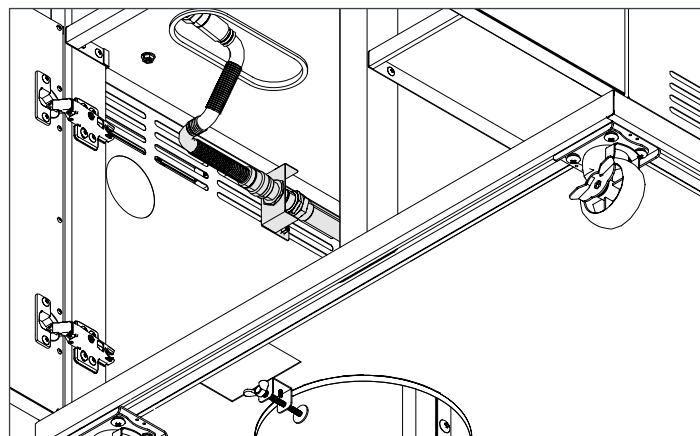
Installation d'une plaque de cuisson dans une armoire ou un chariot NewAge

Tuyau métallique ondulé fixé au chariot avec un dispositif fixe composé d'un raccord/adaptateur droit muni d'un écrou de blocage sur les supports.

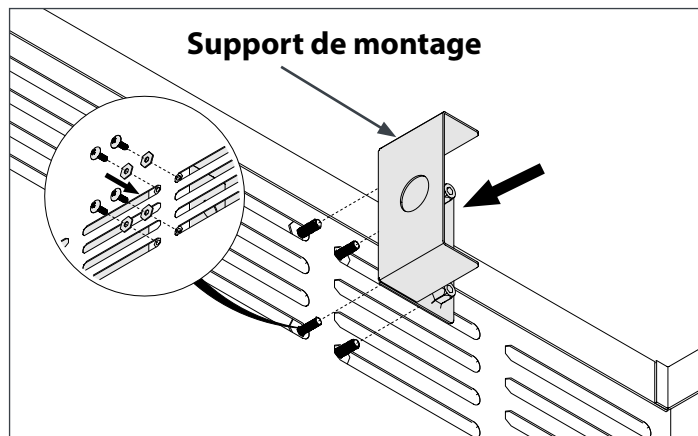
Pièces requises



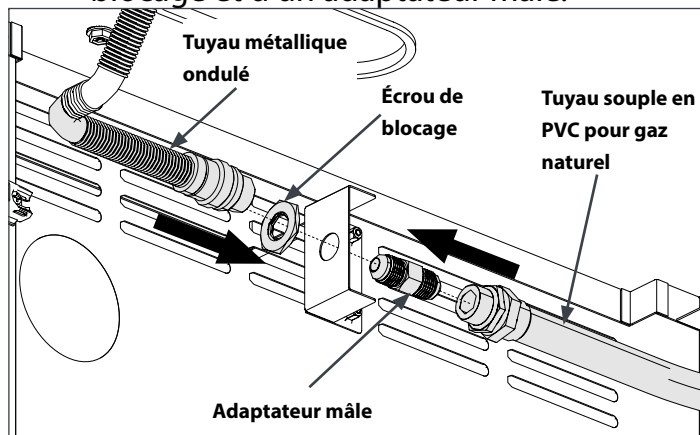
i Suivez les étapes 1 et 2 pour raccorder le tuyau métallique ondulé et le tuyau de gaz en PVC à l'aide du support de montage, du raccord en T et de l'adaptateur mâle.



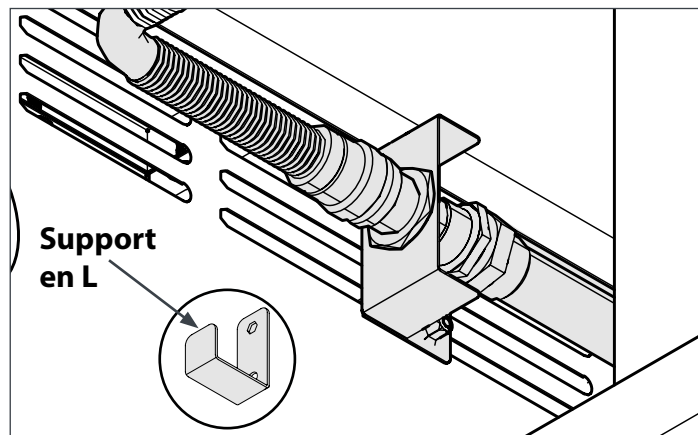
1 Installez le support de montage sur les fentes d'aération du panneau latéral de l'armoire à l'aide des rondelles et des vis à tête cruciforme fournies.



2 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.



i L'illustration ci-dessous montre un tuyau métallique ondulé et un tuyau en PVC pour gaz naturel raccordés ensemble.

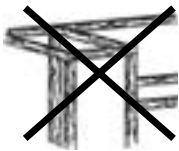


Remarque : Prolongez et fixez le tuyau en PVC pour gaz naturel avec des supports en L supplémentaires au besoin.

Installation d'une plaque de cuisson sur une armoire construite sur mesure

Le installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manipulation des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1; Stockage et manipulation du propane. Si vous raccordez un appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe spécifiant l'utilisation d'un tuyau rigide, d'un tube semi-rigide et / ou d'un connecteur conforme avec la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75 CSA 6.27.

! AVERTISSEMENT



Le cadre, les panneaux latéraux et le comptoir des meubles doivent être fabriqués dans des matériaux non combustibles.

! AVERTISSEMENT

Ne rangez pas et n'utilisez pas de produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de l'armoire NewAge, des armoires de cuisine extérieure NewAge ou de tout autre appareil.

Remarque à l'intention de l'installateur :

Tous les appareils encastrés doivent utiliser des tuyaux rigides, des tubes semi-rigides ou un raccord conforme à la norme ANSI Z21.24 relative aux raccords pour appareils à gaz. CSA 6.10, ou Norme pour les raccords des appareils à gaz extérieurs et des maisons préfabriquées, ANSI Z21.75. CSA 6.27, pour les appareils raccordés à un système fixe de tuyauterie de combustible (gaz naturel).

! AVERTISSEMENT

- Cette plaque de cuisson est conçue uniquement pour des enceintes non combustibles et doit être installée et entretenue par un technicien en gaz agréé, conformément aux codes locaux.
- Comme indiqué sur la plaque signalétique, cette plaque de cuisson au gaz est conçue 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 détendeur doit être installé en amont des composants de la plaque de cuisson. 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.

! AVERTISSEMENT

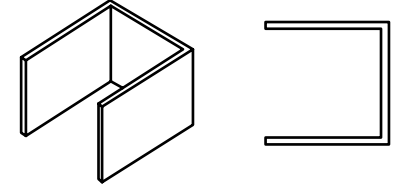
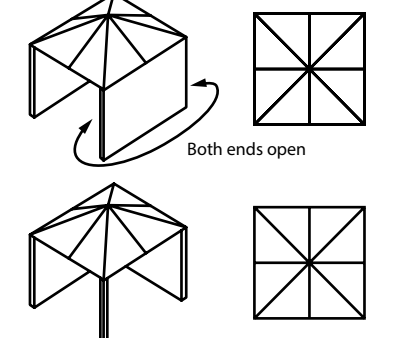
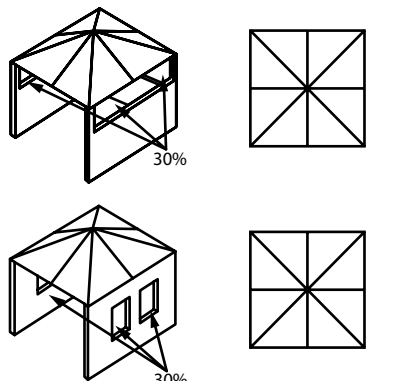
1. **CET APPAREIL DE CUISSON AU GAZ POUR L'EXTÉRIEUR NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ.**
2. **L'APPAREIL DE CUISSON AU GAZ POUR L'EXTÉRIEUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SOUS UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE.**

! AVERTISSEMENT

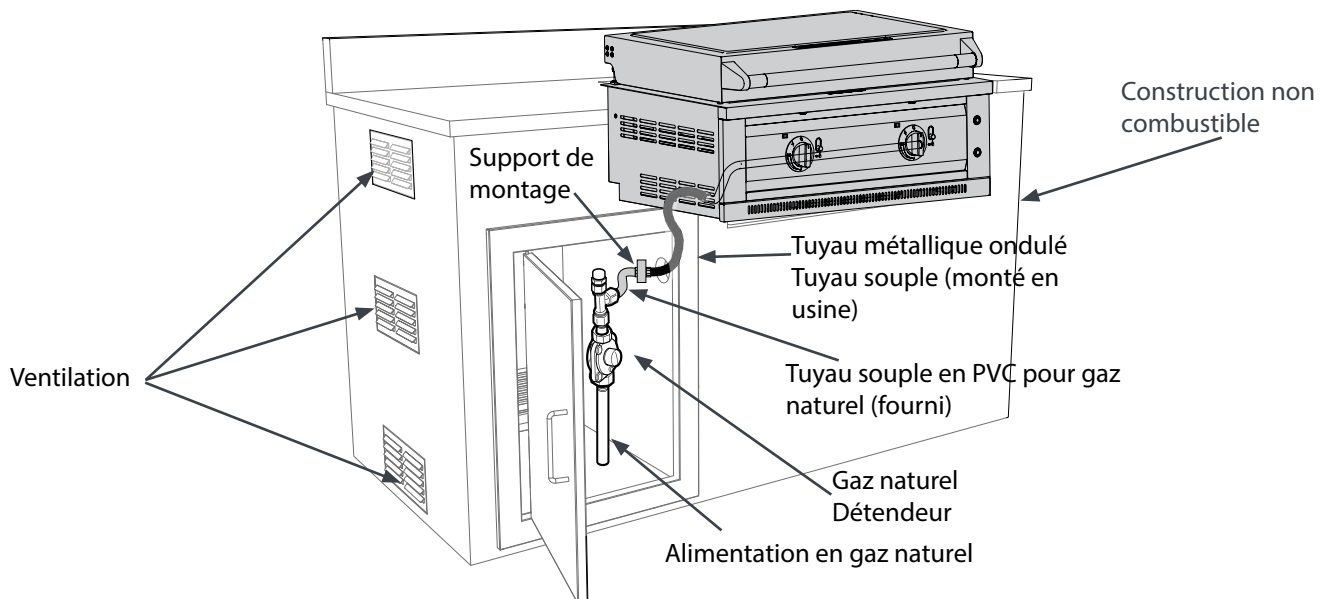
L'APPAREIL, UNE FOIS INSTALLÉ, DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU CODE NATIONAL DE L'ÉLECTRICITÉ ANSI/NFPA 70 OU AU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ CSA C22.1.

Installation d'une plaque de cuisson sur une armoire construite sur mesure

(A) Voici les trois types qui peuvent être considérés comme des espaces extérieurs

<ul style="list-style-type: none"> Cet appareil est considéré comme étant utilisé à l'extérieur s'il est installé dans un abri comportant un maximum de trois murs, sans toit au-dessus; toutes les ouvertures doivent être permanentes. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures munies de moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes; ou 	
<ul style="list-style-type: none"> Cet appareil est considéré comme étant utilisé à l'extérieur s'il est installé dans un abri comportant au maximum trois murs, sans toit au-dessus. Toutes les ouvertures doivent être permanentes. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures munies de moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes; ou 	
<ul style="list-style-type: none"> Cet appareil est considéré comme étant utilisé à l'extérieur s'il est installé dans une enceinte partielle comprenant un toit et trois murs, à condition qu'au moins 30 % du périmètre horizontal de l'enceinte soit ouvert de façon permanente. 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. 	

(B) Respectez toujours les distances requises par rapport aux constructions non combustibles ou combustibles, comme indiqué ci-dessous



Installation d'une plaque de cuisson sur une armoire construite sur mesure

DÉGAGEMENTS :

POUR UNE CONSTRUCTION NON COMBUSTIBLE

Un espace minimum de 4 po (10 cm) à 18 po (45 cm) entre l'arrière de la plaque de cuisson et une construction non combustible est nécessaire et de 51,5 po (130,81 cm) du haut du couvercle de la plaque de cuisson (en position fermée) est nécessaire pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement.

POUR UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE

Cet appareil ne doit PAS être installé au-dessus, au-dessous ou à côté d'une construction combustible non protégée. Le dégagement requis pour permettre l'ouverture complète du couvercle de la plaque est de 18 po (45 cm) à l'arrière sur les matériaux combustibles, et de 14 po (36 cm) sur les côtés.

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

AVERTISSEMENT

- L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur ne doit pas être utilisé sous une structure combustible.
- S'il est installé sous une construction combustible, l'appareil doit être installé uniquement avec une hotte de ventilation résistante homologuée UL710 ou ULC S646.
- La hotte de ventilation doit couvrir de manière adéquate la surface de cuisson et protéger la structure combustible située au-dessus.
- La hotte doit être mise en service pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Un espace libre vertical de 51,5 po (130,81 cm) à partir du haut du couvercle de la plaque de cuisson (en position fermée) est nécessaire pour permettre l'ouverture complète du couvercle de la plaque de cuisson.
(Installation effectuée sur des armoires construites sur mesure - Exemple : Avec UGS#66978 - PLAQUE DE CUISSON DE 33 PO POUR CUISINE EXTÉRIEURE PLATINUM - GAZ NATUREL)

OUVERTURES DE VENTILATION

Un minimum de trois ouvertures de ventilation de 48 po² (310 cm²) chacune doit être prévu au bas des côtés gauche et droit de votre structure (îlot), ainsi qu'à l'arrière. Un minimum de trois ouvertures de ventilation de 48 in² (310 cm²) doit être prévu en haut des côtés gauche, droit et arrière de votre structure (îlot), où le haut de l'ouverture s'aligne avec le bas de la découpe de la plaque de cuisson. Ces ouvertures sont nécessaires pour dissiper en toute sécurité les vapeurs de gaz en cas de fuite dans votre structure.

Remarque :

- Chaque ouverture doit avoir une dimension minimale permettant l'entrée d'une tige de 4,8 mm (3/16 po) de diamètre.
- Les ouvertures de ventilation ne doivent pas communiquer directement avec d'autres compartiments de l'enceinte.

Dimensions de la découpe

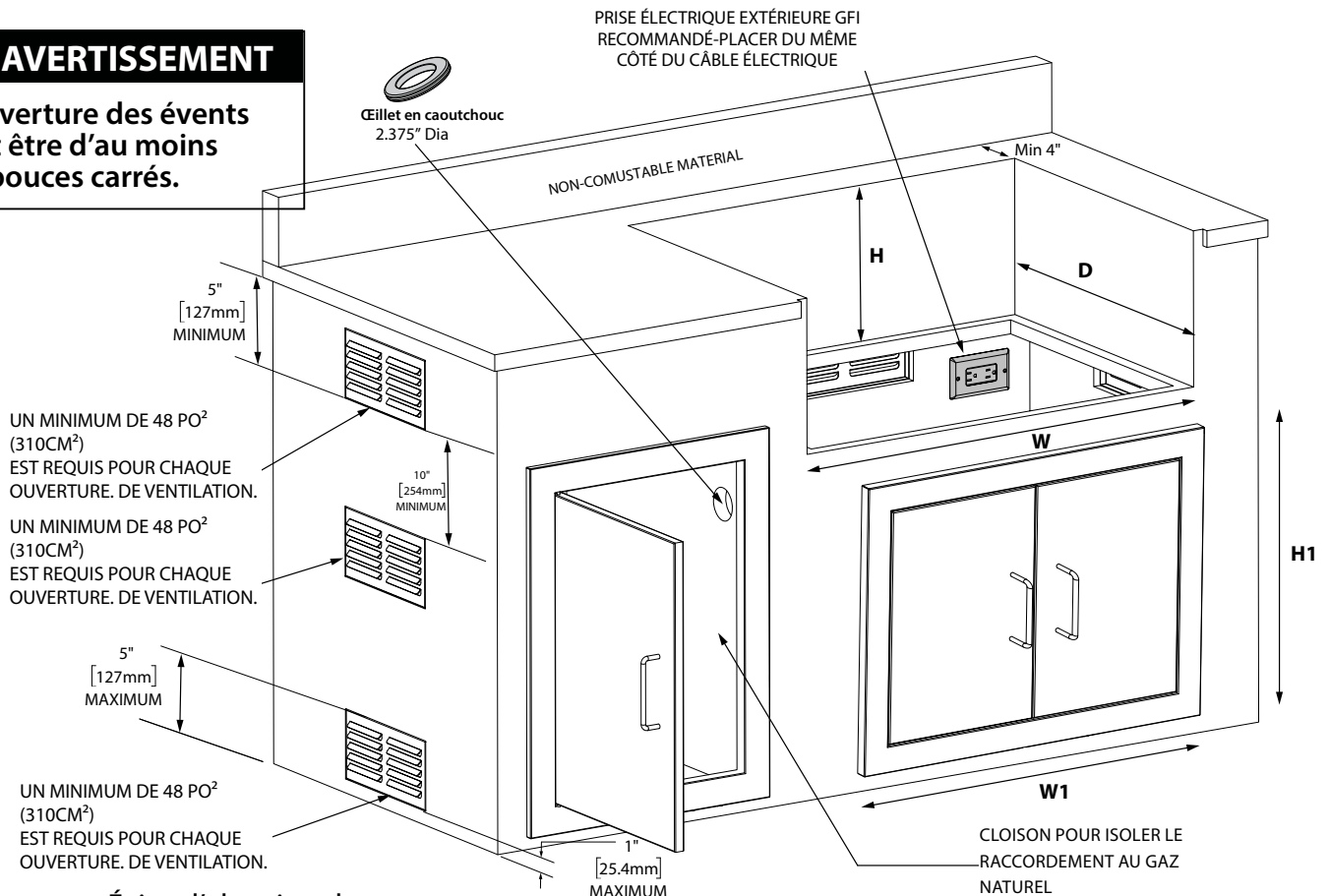
	UGS	L	P	H
Plaque de cuisson Platinum 33 po - Gaz naturel	66978	31,5 po.	22,3 po.	11,2 po.

Installation d'une plaque de cuisson dans une armoire construite sur mesure

Aménagement d'une enceinte non combustible
Configuration : Avec fond découpé ouvert

⚠ AVERTISSEMENT

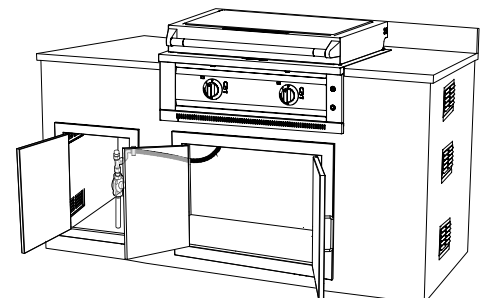
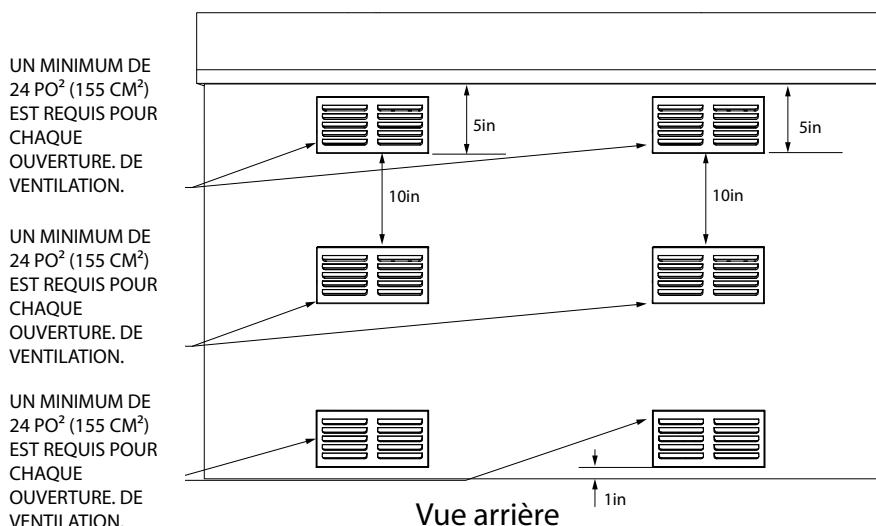
L'ouverture des événements doit être d'au moins 48 pouces carrés.



Remarque : Évitez l'abrasion du tuyau contre l'ouverture. Il est recommandé d'utiliser un œillet en caoutchouc au niveau de l'ouverture.

Remarque :

L'orifice de l'enceinte de propane est limité aux dimensions ci-dessous :
 La largeur (W1) doit être inférieure à 23,5 po.
 La hauteur (H1) doit être inférieure à 18,75 po.



Remarque : Ces illustrations ne sont données qu'à titre indicatif. Les meubles encastrables sur mesure réels et l'installation peuvent différer.

Installation d'une plaque de cuisson dans une armoire construite sur mesure

Installation de gaz naturel

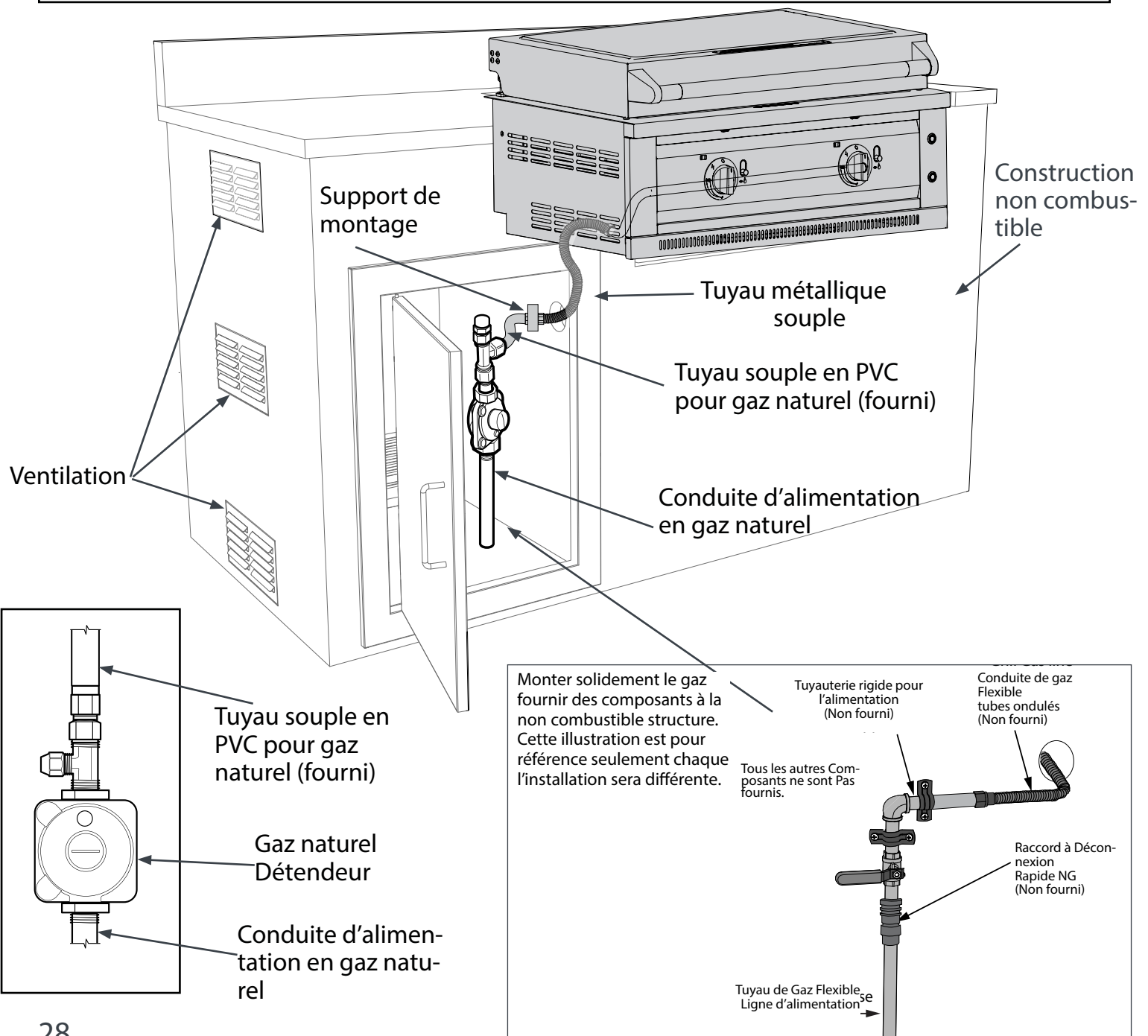
Connexion rigide dans une armoire sur mesure

! AVERTISSEMENT

Seul un installateur de gaz agréé doit effectuer les raccordements nécessaires sur les appareils à gaz 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.



Assemblage de la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Ne connectez jamais une conduite de gaz directement à la plaque de cuisson. Un détendeur de pression doit être installé sur tous les appareils à gaz. Le fait de retirer ou de ne pas installer le détendeur de pression peut provoquer un incendie et des blessures graves, et annulera la garantie. Cette plaque de cuisson est conçue uniquement pour des enceintes non combustibles et doit être installée et entretenue par un technicien en gaz agréé, conformément aux codes locaux.

Comme indiqué sur la plaque signalétique, cette plaque de cuisson au gaz est conçue pour fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz de 7 po de CE pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un détendeur doit être installé en amont des composants de la plaque de cuisson. 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.

La plaque de cuisson est réglée en usine pour utiliser du gaz naturel (GN). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel la plaque de cuisson a été conçue. Vous pouvez le vérifier en consultant la plaque signalétique.

66978 - Plaque de cuisson de 33 po pour cuisine extérieure Platinum- Gaz naturel

Plaque signalétique - indique les numéros de modèle et le type de gaz
Exigences en matière de colonne d'eau

Carburant	CE min. sous pleine charge
GAZ NATUREL	7 po CE (GPL)

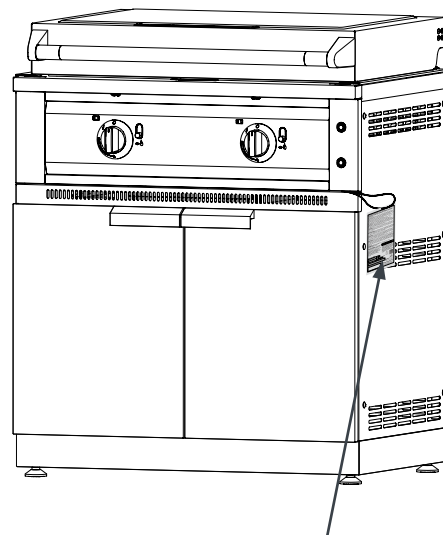
La plaque signalétique se trouve à un ou plusieurs des endroits suivants :

- Sur le côté de la plaque chauffante, avec l'étiquette suspendue

Veillez à ce que le gaz fourni réponde aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner la plaque de cuisson avec un autre gaz que celui pour lequel il a été conçu.

Le régulateur et les orifices du collecteur ont été réglés pour le type de gaz indiqué 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)



CLASS NO / CATÉGORIE # C 2111 04/84
OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33 IN GRIDDLE - NATURAL GAS

AVERTISSEMENT: Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

CAUTION: Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

ATTENTION: Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Lire attentivement les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

WARNING: Read the safety instructions carefully before installing or using this appliance. Read the safety instructions carefully before installing or using this appliance. Read the safety instructions carefully before installing or using this appliance.

MODEL / MODÈLE
66978

NEVAGE PRODUCTS INC.
1100 GILLESPIE ROAD, UNIT 10
ONTARIO, CANADA M9A 2P5

Assemblage de la plaque de cuisson

Instructions pour l'installateur (monteur de gaz agréé)

Instructions pour l'Installateur

Purge de la conduite de gaz

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

- Assurez-vous que toutes les commandes du PLAQUE DE CUISSON sont en position "OFF".
- Allumez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Ouvrez la porte pour toute la procédure de purge.
- Enfoncez les boutons de commande (ne tournez pas) du brûleur le plus à droite pendant environ 20 secondes pour permettre à l'air du système de se purger. Ceux-ci 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 de tenter d'allumer les brûleurs.

Instructions de raccordement au Gaz

La tuyauterie jusqu'au PLAQUE DE CUISSON au gaz est de la responsabilité de l'installateur et la tuyauterie doit être située comme indiqué dans les instructions intégrées. Il doit être raccordé avec un tuyau rigide, un tube en cuivre ou un connecteur métallique flexible approuvé conforme aux normes ANSI Z21.24/ CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit être conforme à la norme CAN B149. 1 Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 aux États-Unis. La conduite d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionnée pour fournir le BTU/h spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite. Si vous installez un brûleur latéral, une ligne séparée doit être branchée sur le brûleur latéral et entrer dans l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement spécifié. L'enceinte doit être ventilée conformément aux codes locaux et ne doit pas communiquer avec la cavité utilisée pour enfermer le PLAQUE DE CUISSON au gaz.

EXIGENCE DE VENTILATION DE L'ENCEINTE CONSTRuite SUR MESURE

1. Au moins une ouverture de ventilation dégagée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à moins de 5 po (127 mm) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 sur 2 (130 cm²).

2. Au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à 25,4 mm (1 po) ou moins du niveau du sol. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 po² (130 cm²). Le bord supérieur ne doit pas dépasser 127 mm (5 po) au-dessus du niveau du sol.

Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 3,2 mm (1/8 po).

L'enceinte doit être conçue de manière à ce que le tuyau de gaz puisse être connecté, déconnecté et que les connexions puissent être inspectées et testées à l'extérieur de l'enceinte. Toutes les connexions doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de l'enceinte connexions inspectées et testées à l'extérieur de l'enceinte. Toutes les connexions doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de l'enceinte.

Assemblage de la plaque de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Seuls les installateurs de gaz agréés 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 3/4 po. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances de la plaque de cuisson et de tout autre appareil alimenté par cette conduite de gaz.
- Les conduites d'alimentation doivent toujours être aussi courtes que possible.
- Une vanne d'arrêt de gaz doit être installée dans un endroit facilement accessible par un installateur de gaz agréé.
- L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur et sa vanne 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 vanne 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 composé 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. Ne pas utiliser de composé d'étanchéité sur les raccords évasés.

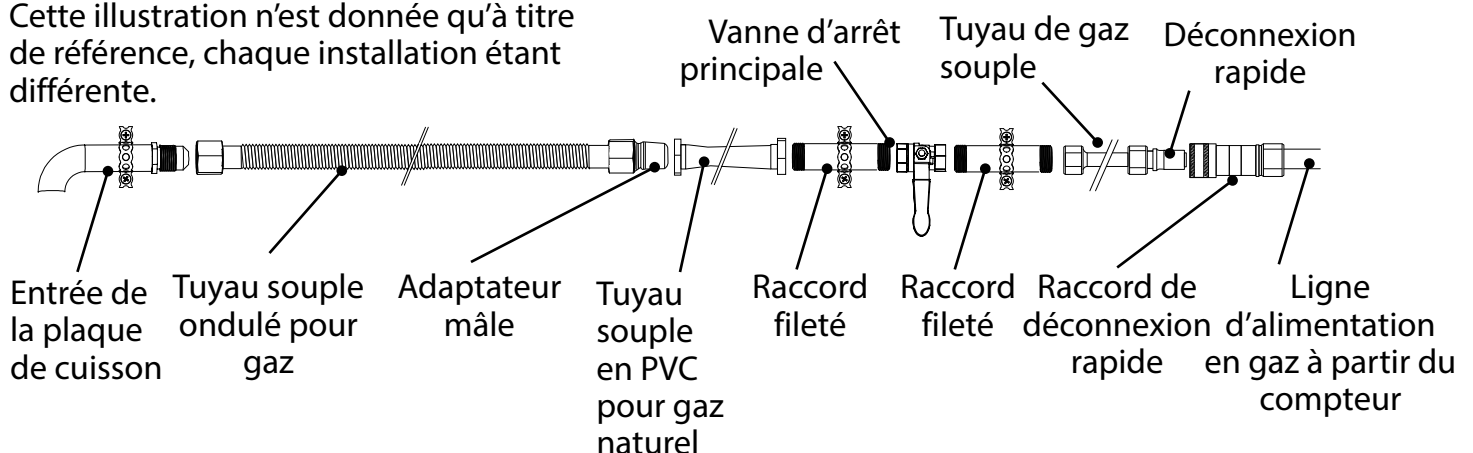
Pour les installations encastrées, il est recommandé d'utiliser des tuyaux souples aussi courts que possible.

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 agréé lorsqu'il est installé dans l'État du Massachusetts.

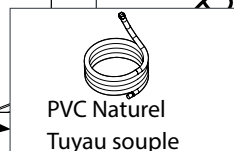
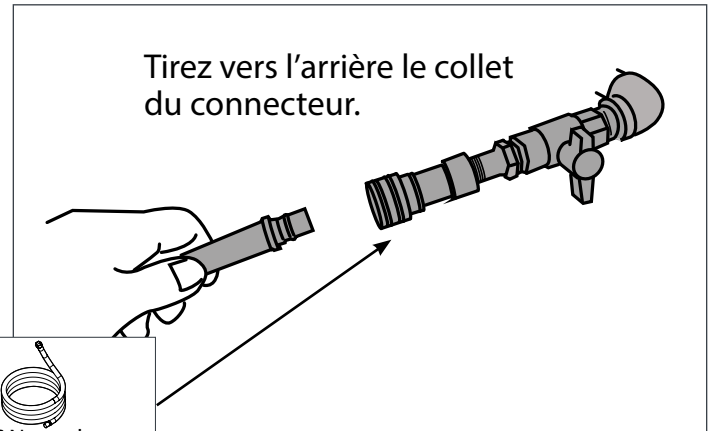
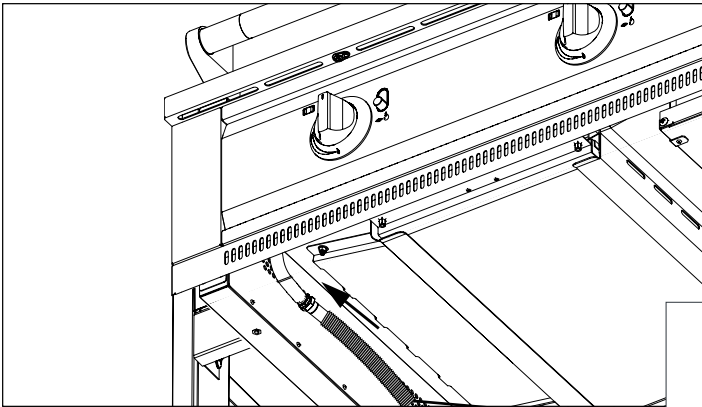
Cette illustration n'est donnée qu'à titre de référence, chaque installation étant différente.



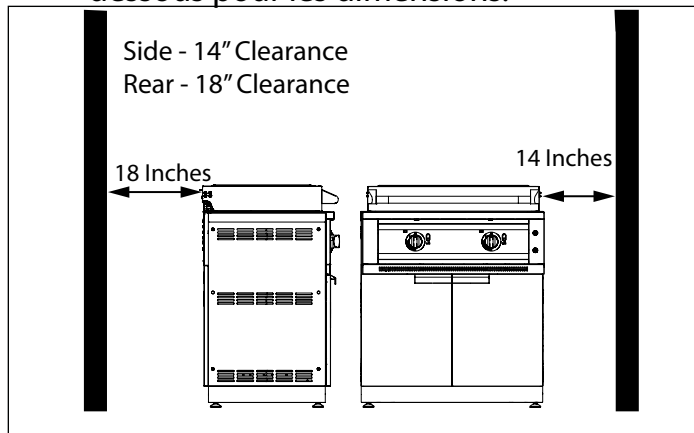
Installation de la plaque de cuisson

1 Raccordez le tuyau souple de gaz naturel de l'intérieur de l'armoire à l'une des extrémités du tuyau de rallonge ondulé monté en usine sur le collecteur. Faites passer le tuyau souple de gaz naturel par l'orifice découpé sur le panneau arrière.

2 Raccordez à l'alimentation en gaz naturel à l'aide du raccord rapide.



AVERTISSEMENT ! L'appareil et l'armoire doivent se trouver à une distance minimale des matériaux non combustibles. Consultez l'illustration ci-dessous pour les dimensions.



! AVERTISSEMENT

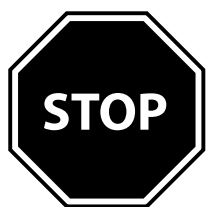
- N'installez jamais cet appareil dans une enceinte inflammable sans gaine isolante. Cela pourrait causer un incendie, des dégâts matériels et des blessures.
- Ne placez jamais la plaque de cuisson sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre endroit fermé de ce type.
- Ne placez jamais la plaque de cuisson sous une construction inflammable non protégée.
- 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, au Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1, ou au Code de stockage et de manipulation du propane CSA B149.2, au Canada.

Instructions pour le test d'étanchéité

! AVERTISSEMENT



Cela doit être fait avant la première utilisation, chaque année, et chaque fois que des composants du gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas pendant ce test et éliminez toute source d'allumage. Consultez le diagramme des tests de fuite pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais de test de fuite en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues entraîneront un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.



Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position « éteint ».

Allumez l'alimentation en carburant.

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

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 vannes.

Des bulles indiquent une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz. Consultez la page suivante pour « Réparer une fuite de gaz »

Gaz Naturel



Vaporisateur
ou
Pinceau

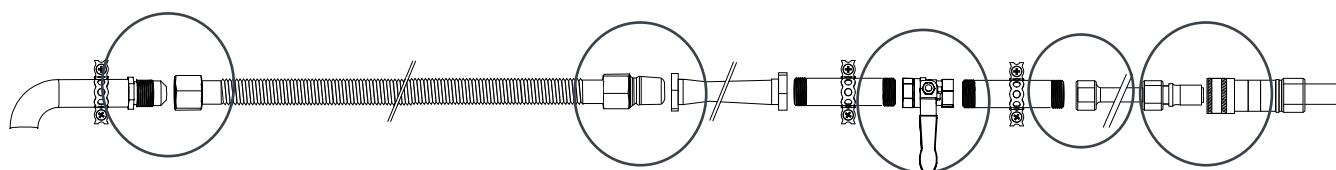
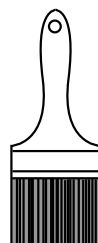


Schéma de tests de fuite

Réparer une fuite de gaz

- Fermez l'alimentation en gaz.
- Mettez toutes les commandes de la plaque de cuisson en position « MARCHÉ » afin de purger l'unité de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position « ARRÊT ».
- Rincez la solution savonneuse à l'eau froide, puis 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 la plaque de cuisson par un technicien en gaz agréé. N'utilisez pas la plaque de cuisson tant que la fuite n'a pas été réparée.

AVERTISSEMENT

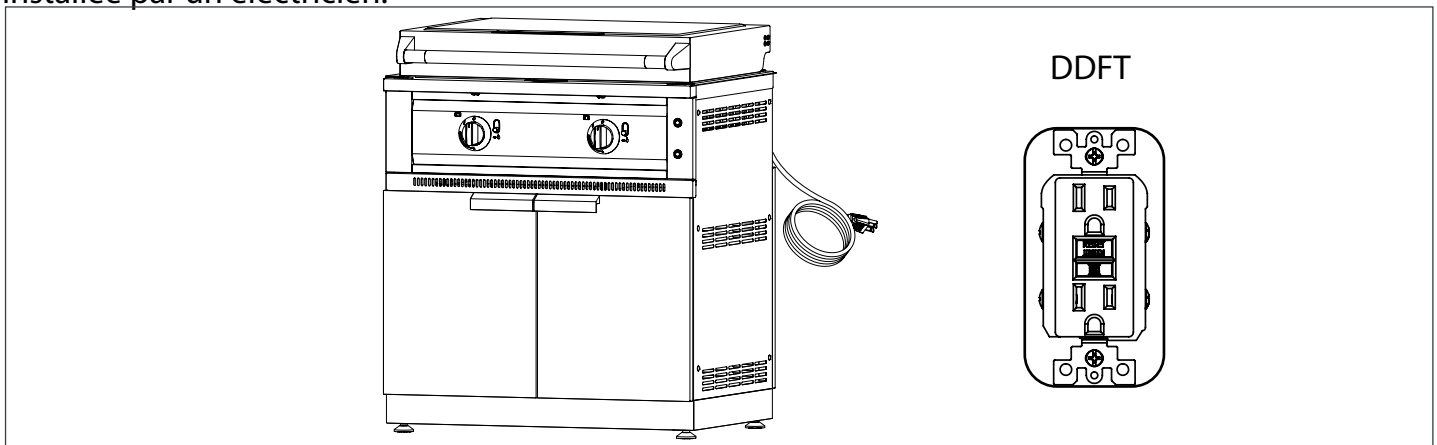
- **N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles ou de flammes nues dans la zone pendant que vous vérifiez les fuites.**
- **Ne pas faire fonctionner la plaque de cuisson s'il y a une fuite de gaz.**
- **Une fuite de gaz naturel peut provoquer un incendie ou une explosion s'il est enflammé et causer des blessures corporelles graves, voire la mort.**
- **Si vous voyez, sentez ou entendez un sifflement de gaz s'échappant des raccords de gaz naturel ou des connexions :**
 - 1) **Éloignez-vous des raccords de gaz naturel ou des connexions.**
 - 2) **N'essayez pas de résoudre le problème vous-même.**
 - 3) **Appelez les pompiers.**
- **Fermez toujours la vanne du raccord de tuyauterie avant de débrancher le détendeur. N'essayez pas de débrancher le détendeur de gaz, le tuyau ou tout autre raccord de gaz lorsque l'appareil est en fonctionnement.**

AVERTISSEMENT

**Si le tuyau est endommagé, n'utilisez pas la plaque de cuisson.
Remplacez-le uniquement par un tuyau de rechange agréé NEWAGE.
Contactez le service client de NewAge Products au 1-877-306-8930 ou à l'adresse
support@newageproducts.com.**

Connexions électriques

Remarque : Pour que les lampes à DEL et halogènes fonctionnent, la plaque de cuisson doit être branchée à une prise de courant munie d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) installée par un électricien.



⚠ AVERTISSEMENT

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- L'installation du produit doit être conforme aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du National Electrical Code ANS/NFPA No. 70 ou du Code canadien de l'électricité CGA 1.6b2005.
- N'utilisez qu'un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur.
- Cette plaque de cuisson est équipée d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement sur une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez jamais la broche de mise à la terre de cette prise.
- Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de terre à 3 broches, adaptées à la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage « W-A ».
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez aucune partie du cordon d'alimentation, d'une rallonge ou d'une prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil a connu un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour la réparation.

Connexion au CA :

- L'installation nécessite une prise électrique extérieure de 120 VCA 15 A munie d'un DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) adjacent à la plaque de cuisson.
- La prise DDFT comporte un disjoncteur interne qui réduit le risque de décharge. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié, soit à l'intérieur de l'enceinte de l'îlot pour les appareils encastrés, soit près de l'endroit où un appareil autonome sera utilisé.
- Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée pendant le transport ou que le disjoncteur de fuite à la terre se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation.
- Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée pendant le transport ou que le disjoncteur de fuite à la terre se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation.

Liste de vérification avant utilisation

Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés de la plaque de cuisson et des brûleurs.
2. L'alimentation en carburant est connectée.
3. Toutes les parties électriques sont connectées.
4. Un installateur de gaz agréé a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent l'appareil en combustible.
5. Si votre appareil ne s'allume pas au bout de 4 à 5 secondes, il se peut que vous deviez purger la conduite de gaz. (voir Purge de la conduite de gaz)
6. Avant de cuisiner pour la première fois sur votre plaque de cuisson au gaz, vous devez le culotter. Pour plus d'informations, reportez-vous à la page 16, « **Culottage de la plaque de cuisson** ». De plus, cette opération permet de réaliser une brûlure de nettoyage de l'appareil, éliminant ainsi les odeurs ou impuretés résiduelles dues au processus de fabrication. Vous pouvez alors régler les commandes sur « ÉTEINT » ou cuisiner immédiatement sur votre plaque de cuisson en tournant les boutons de commande sur un réglage inférieur.

AVERTISSEMENT

- Le couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) fonctionne(nt).
- N'utilisez pas la plaque de cuisson avec le couvercle fermé. Celui-ci doit être utilisé uniquement à des fins de rangement, pour protéger la surface de cuisson lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

AVERTISSEMENT

- Ne tentez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez une odeur de gaz.
- Laissez toujours le couvercle supérieur ouvert lorsque vous allumez votre plaque de cuisson.
- Le fait de libérer du carburant dans une plaque de cuisson fermée 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 de l'appareil lors de l'allumage. Chaque fois qu'un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez la commande, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
- **NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

Avant chaque utilisation :

Veillez toujours à ce que :

1. Vous ne sentiez pas d'odeur de gaz avant d'allumer la plaque de cuisson. 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 soit libre de tout combustible susceptible de s'enflammer.
3. Si vous utilisez une bouteille de propane rechargeable, celle-ci est solidement raccordée et a fait l'objet d'un test d'étanchéité. (Consultez les instructions pour le test d'étanchéité)
4. Vous savez où se trouve la vanne d'arrêt principale de l'alimentation en gaz.
5. Les brûleurs soient correctement placés dans l'appareil de cuisson. Les brûleurs principaux doivent être posés de niveau et solidement fixés sur le cadre de support des brûleurs.
6. Le vent ne souffle pas trop fort ou ne souffle pas à l'arrière de l'appareil.

Liste de vérification avant utilisation

Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison, retirez la plaque de cuisson de l'appareil et vérifiez que les brûleurs, les venturis, les orifices et les vannes ne sont pas obstrués. Consultez la page 16 pour des renseignements supplémentaires.
- Les araignées et les insectes se nichent souvent dans ces zones de la plaque de cuisson et peuvent perturber le flux d'air, ce qui peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- Vérifiez également que tous les tuyaux et raccords ne sont pas endommagés, abrasés, usés ou déchirés.

Avant de cuisiner

Une vérification rapide de la sécurité doit être effectuée avant chaque utilisation de la plaque de cuisson.

1. Nettoyez et inspectez le tuyau souple de gaz. S'il y a des traces d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, n'utilisez pas la plaque de cuisson. Le tuyau souple doit être remplacé avant d'utiliser la plaque de cuisson. Remplacez l'ensemble du tuyau souple par le type exact spécifié par NewAge Products Inc.
2. Assurez-vous que le tuyau souple de gaz est dégagé de la plaque de cuisson. Maintenez le tuyau souple d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
3. Assurez-vous que la zone proche de la plaque de cuisson est exempte de matériaux et de vapeurs inflammables, notamment d'alcool, d'essence, de récipients aérosols et de produits secs. Évitez que les cordons électriques n'entrent en contact avec la plaque de cuisson.
4. Assurez-vous que rien ne nuit au bon fonctionnement de la plaque de cuisson en obstruant la ventilation autour et sous l'appareil. La plaque de cuisson nécessite un dégagement de 6 po (15,24 cm) à gauche, à droite et à l'arrière de l'appareil, sans obstruction au-dessus.
5. N'utilisez pas l'appareil avec des vêtements trop amples, en particulier des manches amples qui pourraient entrer en contact avec les surfaces chaudes.
6. Ayez des gants isolants avec de longs poignets à portée de main.

Pendant que vous cuisinez

1. Ne déplacez jamais la plaque de cuisson lorsqu'elle est en service ou lorsqu'elle est chaude.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou à utiliser la plaque de cuisson en toute sécurité.
3. Ne touchez pas le dessus de la plaque de cuisson, du panneau de commande avant ni aucune surface l'externe, ni la zone à proximité de l'ouverture du couvercle supérieur lorsque l'appareil est chaud. Ces surfaces peuvent provoquer de graves brûlures.
4. Soyez très prudent lors de la cuisson.
5. Pour nettoyer la surface de cuisson, suivez uniquement la section « Culottage du gril ».
6. Ne videz jamais le bac à graisse lorsque la plaque de cuisson est chaude. Le bac et son contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation de la plaque.

AVERTISSEMENT

- Ne recouvrez pas le bac à graisse coulissant, la chambre de combustion, ni les fentes, trous ou passages avec 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.
- N'appliquez jamais de grandes quantités d'eau froide en une seule fois sur toute la surface de cuisson de la plaque. Cela peut entraîner une déformation de la surface de cuisson de la plaque.
- L'ajout d'une grande quantité d'aliments froids ou congelés (ou d'aliments contenant beaucoup d'eau) sur une plaque chauffante peut entraîner une déformation de la surface de cuisson de la plaque.
- Soyez prudent lorsque vous vous retournez ou manipulez les aliments pendant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures de graisse chaude.
- Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez la plaque de cuisson. La surface de cuisson peut devenir extrêmement chaude.

Utilisation la plaque de cuisson

Conseils de cuisson supplémentaires

Voici quelques conseils supplémentaires spécifiques à la cuisson avec cet appareil. Nous vous recommandons de suivre ces conseils pour garantir des résultats constants lors de vos expériences de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle fonctionne, y compris lors du préchauffage.

PRÉCHAUFFAGE

Il est extrêmement important de préchauffer la plaque de cuisson chaque fois que vous l'utilisez. Le préchauffage permet à la surface de cuisson de se réchauffer correctement, ce qui donne des résultats de cuisson réguliers et constants. Préchauffez la plaque de cuisson en allumant tous les brûleurs principaux et en les réglant sur la température de cuisson souhaitée.

REMARQUE :

- Vous pouvez utiliser un ou deux brûleurs, au lieu de tous les brûleurs simultanément, pour créer différentes zones de chaleur sur la surface de cuisson de la plaque.
- Ne faites chauffer la plaque de cuisson au maximum que si vous avez l'intention de cuisiner à cette température.
- Une fois chauffé, l'appareil conserve longtemps la chaleur. Réglez la température pour les aliments souhaités. Les voyants du détendeur de température s'éteignent lorsque la plaque de cuisson atteint la température réglée.

Réglages de la température

- **FAIBLE CHALEUR** : Si vous voulez que vos aliments soient bien cuits sans être trop croustillants ou dorés, commencez par un feu doux. C'est parfait pour les œufs, les crêpes et les fruits de mer délicats, ou pour les morceaux de viande plus épais qui nécessitent un temps de cuisson plus long.
- **CHALEUR MOYENNE** : Idéal lorsque vous souhaitez obtenir une cuisson parfaite, bien dorée, mais que vous avez besoin d'un peu plus de temps pour vous assurer que vos aliments sont cuits à cœur. Utilisez une chaleur moyenne pour les poitrines ou les cuisses de poulet, les steaks plus épais, les fruits de mer et la plupart des légumes.
- **HAUTE CHALEUR** : Lorsque vous avez besoin d'une croûte croustillante et brune sur votre burger smashé, vous devez le cuire à feu vif. Utilisez une chaleur élevée pour les morceaux de viande plus fins qui s'assèchent rapidement, mais qui gagneraient à être saisis. C'est l'idéal pour les fajitas, les sautés, les steaks plus fins et les burgers smashés.

Température	Aliment
FAIBLE (100 °F/38 °C — 150 °F/68 °C)	Œufs — au plat, retournés (à la coque), brouillés Légumes — oignons, poivrons et ail sautés Protéines plus épaisses - Steaks plus épais, fonte de la graisse de la poitrine de canard ou de bacon Pains — Pain doré, pancakes, crêpes, fromage grillé
MOYEN (225 °F/107 °C — 300 °F/149 °C)	Protéines — Bœuf haché, poulet, côtelettes de porc, poisson, steaks Dorer/rôtir les choux de Bruxelles, courgettes, courges, galettes de pommes de terre, maïs Pains — Cuisson de pains plats ou de naan, de paninis
ÉLEVÉ (375 °F/191 °C — 450 °F/232 °C)	Protéines — Saisir les steaks, burgers smashés, crevettes sautées, riz frit, tofu doré Légumes — Cloquer/griller les poivrons, les brocolis, les champignons, sauter les poivrons, asperges, oignons

Utilisation la plaque de cuisson

REMARQUE

Il est plus facile d'augmenter la température que de la diminuer.

⚠ AVERTISSEMENT

1. La zone de l'appareil doit être dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Maintenir dégagées et libres de tout débris les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille.
4. Procéder à un contrôle visuel des flammes des brûleurs, avec les représentations graphiques ;
5. Nettoyer l'appareil, y compris les surfaces spéciales, avec des produits de nettoyage recommandés, si nécessaire ;
6. Vérifier et nettoyer le brûleur/les tubes de venturi pour repérer les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut causer un incendie en dessous de l'appareil.

Allumage de la plaque de cuisson

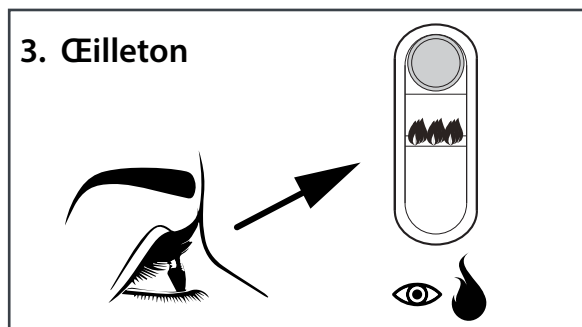
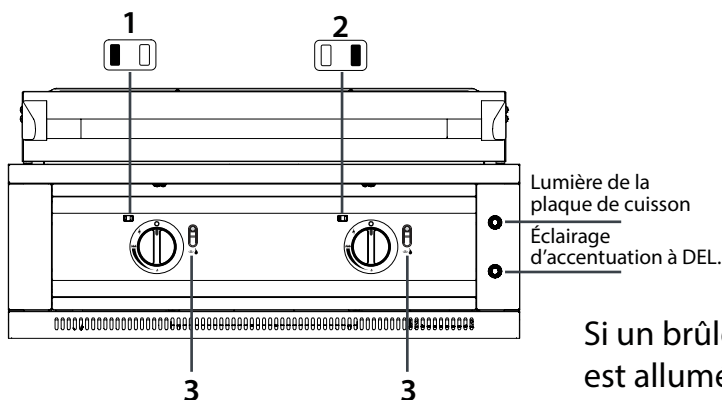
⚠ AVERTISSEMENT

- Laissez toujours le couvercle supérieur ouvert lorsque vous allumez la plaque de cuisson
- Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour de la plaque de cuisson. Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants autour ou sous la plaque de cuisson, ou dans le meuble. Ne permettez jamais aux enfants de se glisser à l'intérieur d'un meuble ou d'une enceinte.

⚠ ATTENTION

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

1. Brûleur gauche | 2. Brûleur droit | 3. Œilleton

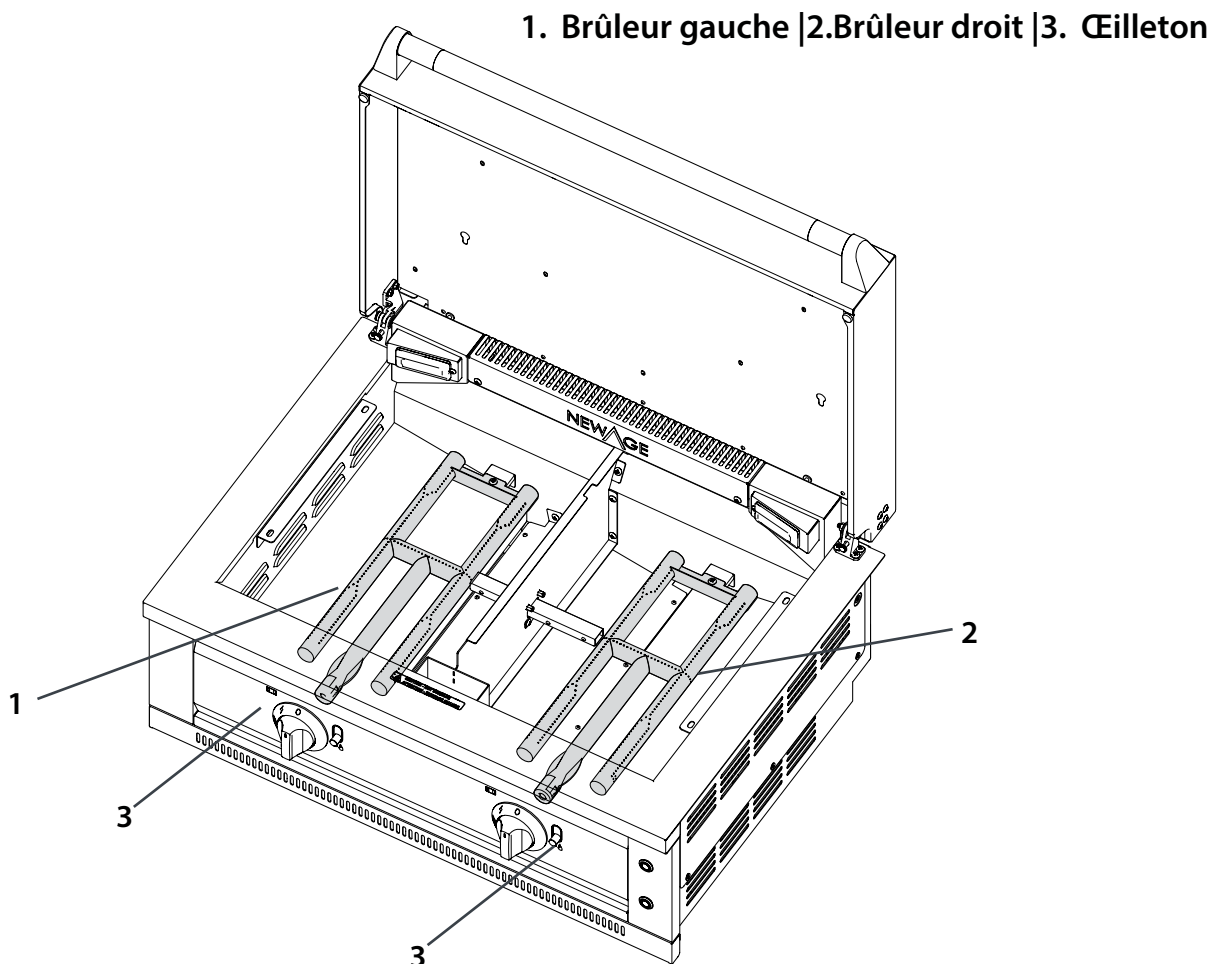


Si un brûleur est utilisé, vous devez vous assurer qu'il est allumé et fonctionne normalement en l'observant à travers l'œilleton). L'œilleton peut également être utilisé pour allumer manuellement le(s) brûleur(s)

Utilisation la plaque de cuisson

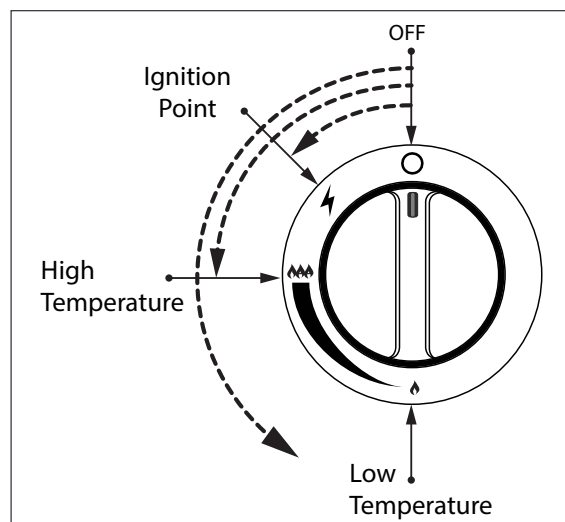
! ATTENTION

Assurez-vous toujours que le(s) brûleur(s) fonctionne(nt) en observant la flamme à travers l'œilleton.



Dispositif d'allumage de la flamme

1. Lisez et complétez la liste de vérification AVANT LA MISE EN MARCHE.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur « Éteint ».
3. Allumez toujours la plaque de cuisson avec le couvercle supérieur ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Poussez, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'allumage et maintenez-le pendant 3 secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Il sera immédiatement en position « Élevé ».
6. Une fois la plaque de cuisson allumée, réglez l'intensité de la flamme à l'aide du bouton de commande.

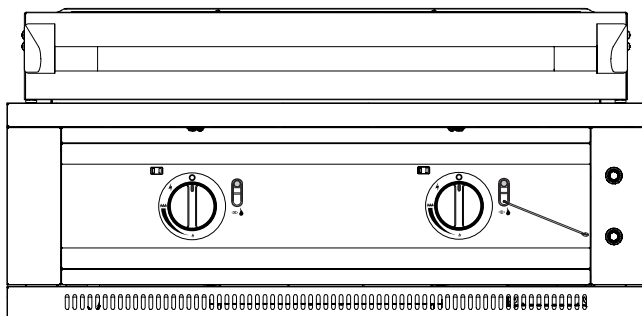


Utilisation de la plaque de cuisson

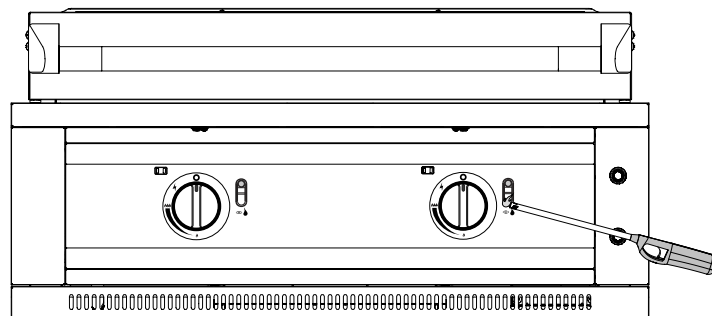
Allumage manuel

Si les brûleurs ne s'allument pas après quelques tentatives, vous pouvez les allumer à l'aide de l'allumette fournie. Suivez les étapes ci-dessous pour l'allumage manuel de la plaque de cuisson. Lisez et complétez la liste de vérification AVANT LA MISE EN MARCHÉ.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur « Éteint ».
2. Allumez toujours la plaque de cuisson avec le couvercle ouvert.
3. Ouvrez l'alimentation en carburant.
4. Retirez la rallonge télescopique manuelle (située dans le bac à graisse)
5. Placez une allumette dans l'anneau de la tige d'extension télescopique et craquez l'allumette pour l'allumer.
6. Guidez l'allumette allumée et passez-la à travers l'œilleton situé sur le panneau de contrôle. Enfoncez le bouton de contrôle correspondant et tournez-le sur ÉLEVÉ pour allumer le(s) brûleur(s).
7. Vérifiez que la flamme est allumée en regardant le(s) brûleur(s) à travers l'œilleton. Vous devriez voir une flamme.
8. Répétez les étapes 5 à 7 pour l'autre brûleur.
9. Si le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas dans les cinq secondes qui suivent lors du processus d'allumage, tournez le bouton de commande du brûleur sur ÉTEINT et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.



Avec allumettes



Avec briquet de cuisine

⚠ ATTENTION

Assurez-vous toujours que le(s) brûleur(s) fonctionne(nt) en observant la flamme à travers l'œilleton.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, veillez à utiliser la rallonge télescopique fournie.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à ce que la longueur du briquet soit supérieure à 16 pouces et maintenez les mains à une distance sûre de la zone de cuisson.

Position et fonctionnement corrects du brûleur

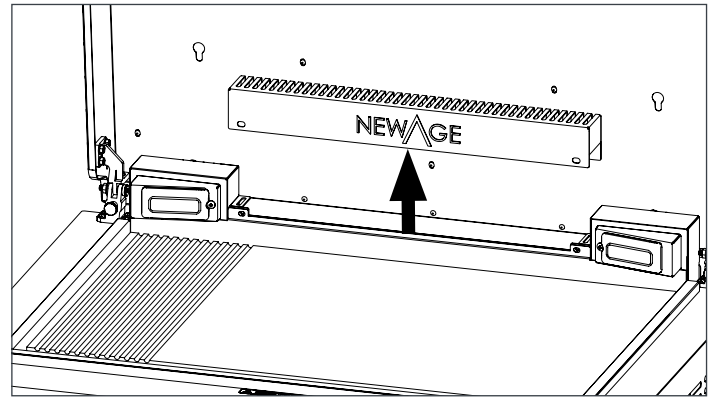
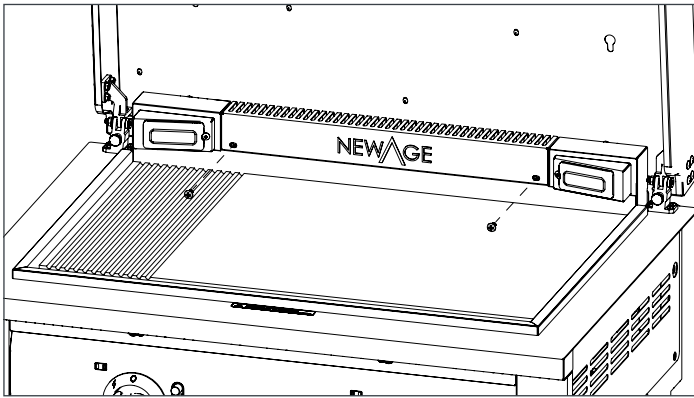
! ATTENTION

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

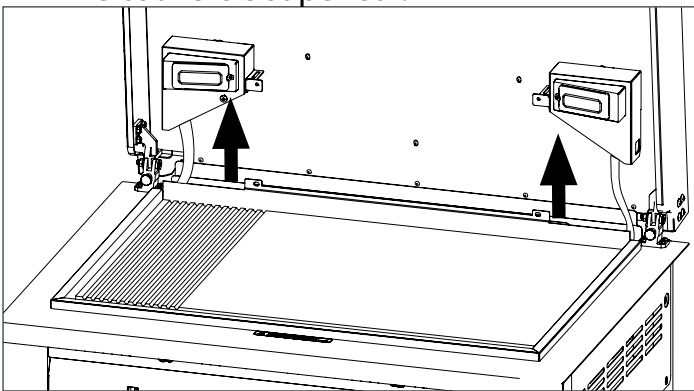
Les boutons de commande de gaz doivent être en position « ÉTIENT » et la conduite de carburant doit être déconnectée du collecteur de la vanne de gaz. Pour réduire le risque de RETOUR DE FLAMME, la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque votre plaque de cuisson n'a pas été utilisée pendant une période prolongée.

Démontage de la surface de cuisson de l'appareil

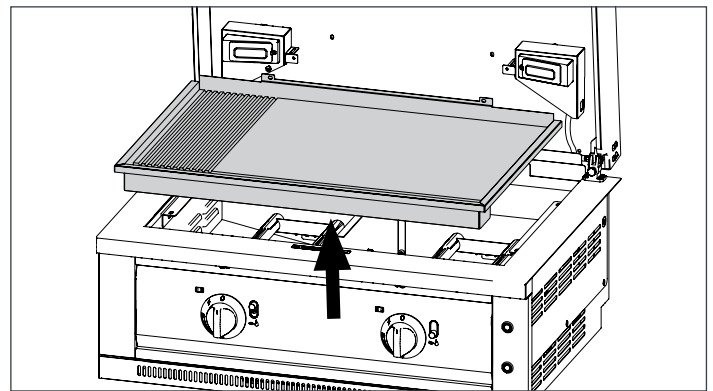
- 1** Retirez le couvercle d'évacuation des gaz de combustion en dévissant les 2 vis M5 à tête cruciforme.



- 2** Pour retirer l'ensemble de la lampe halogène, tenez-la fermement et soulevez-la pour la détacher de sa position. Alignez la vis de fixation de l'ensemble de la lampe halogène avec l'ouverture de l'œilleton sur le couvercle supérieur.



- 3** Soulevez l'ensemble de la plaque de cuisson en saisissant les bords avant et arrière de la plaque et en la soulevant.



- 4** Répétez les étapes dans l'ordre inverse de 3 à 1 pour installer la plaque de cuisson.

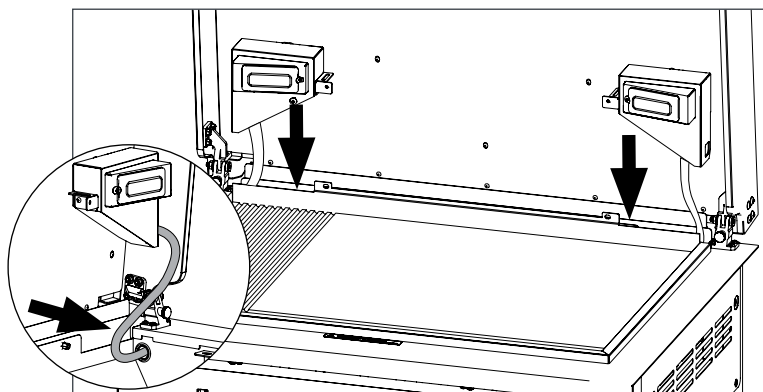
! ATTENTION

La plaque supérieure de la surface de cuisson est lourde et nécessite deux personnes pour une manipulation sécuritaire.

Position et fonctionnement corrects du brûleur

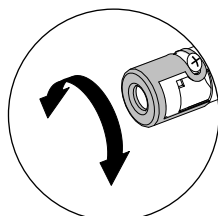
5

Lors de la réinstallation des lampes halogènes, assurez-vous que le câble du faisceau des lampes halogènes ne soit pas coincé sous la plaque de cuisson et qu'il soit entièrement acheminé à travers le passe-fil en laiton.

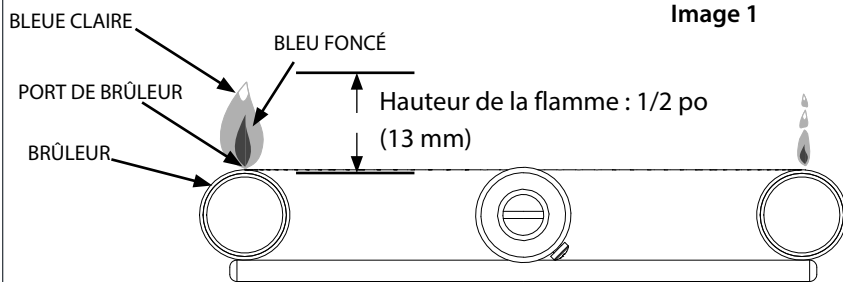
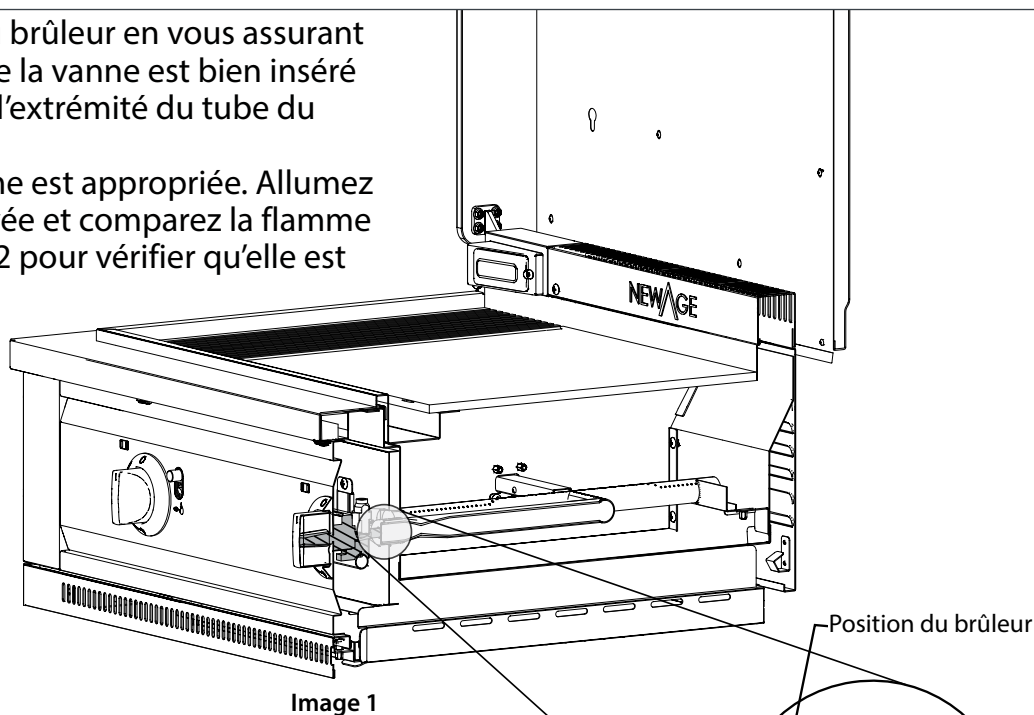


1. Vérifiez l'installation du brûleur en vous assurant que le corps de l'orifice de la vanne est bien inséré dans l'ouverture située à l'extrémité du tube du brûleur. (Voir l'image 1)

2. Pour vérifier si la flamme est appropriée. Allumez le brûleur à intensité élevée et comparez la flamme à celle illustrée à l'image 2 pour vérifier qu'elle est uniforme et conforme.



Réglez l'obturateur d'air pour obtenir la flamme appropriée.



Flamme appropriée

Flamme inadéquate

Image 2

! ATTENTION

Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant de procéder à l'entretien. Pour éviter les risques de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque la plaque de cuisson est froide. Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant du circuit de gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

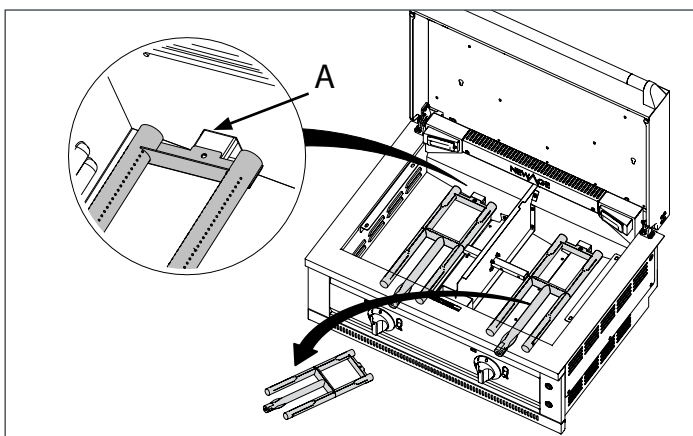
Position et fonctionnement corrects du brûleur

Réglage de la valve d'entrée d'air

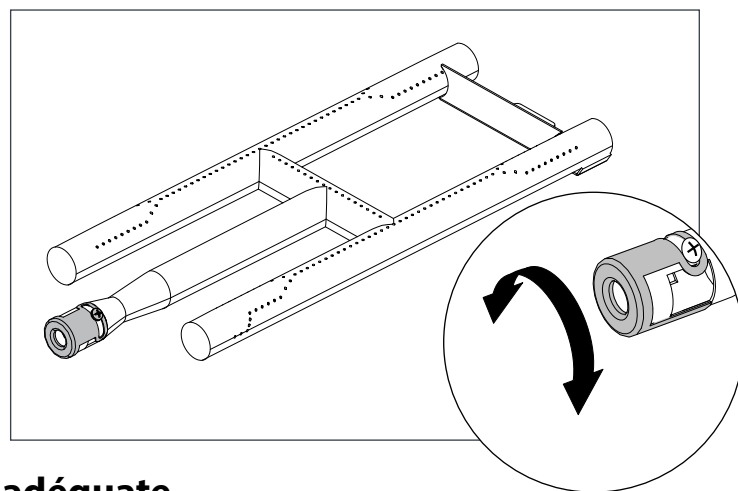
Les brûleurs sont prétestés et réglés en usine pour procurer des performances optimales. Si les flammes du brûleur ne sont pas adéquates, l'obturateur d'air peut être réglé pour obtenir une flamme appropriée. Si le brûleur ne fonctionne pas correctement et n'offre pas de bonnes performances, consultez les sections de dépannage et d'entretien.

! Lisez et complétez la Procédure pour enlever la surface de cuisson de la plaque. Consultez la page 13 pour des renseignements supplémentaires.

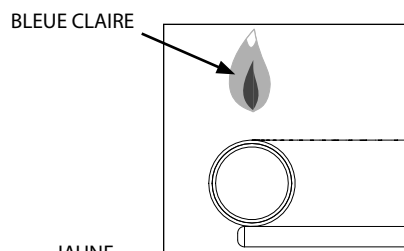
1 Desserrez les boulons (A) et retirez le brûleur de l'appareil.



2 Desserrez la vis de la valve d'entrée d'air et tournez cette dernière pour changer l'ouverture de l'air.

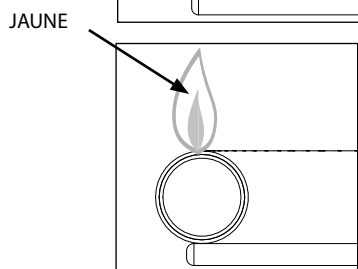
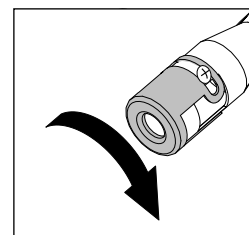


Flamme inadéquate



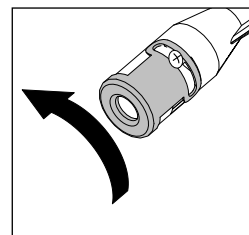
Trop d'oxygène

Si la flamme ne touche pas le brûleur, le combustible reçoit trop d'oxygène. Tournez la valve d'entrée d'air dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'ouverture.

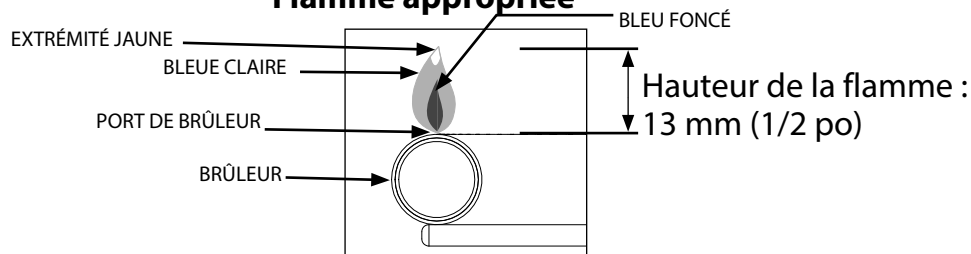


Pas d'oxygène

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



Flamme appropriée



3 Suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse de l'étape 2 à l'étape 1 pour réinstaller le brûleur.

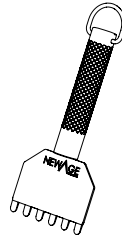
Accessoires

Grattoir (accessoire - fourni avec la plaque de cuisson)



Grattoir (lame plate)

N° d'UGS 67854



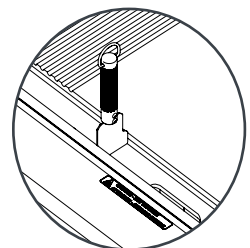
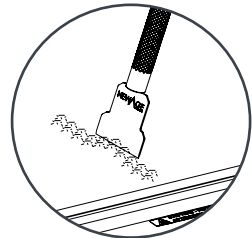
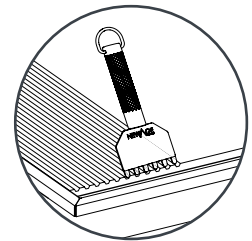
Grattoir (lame à rainure plate)

N° d'UGS 67855

- Le grattoir est idéal pour les grils, les plaques de cuisson lisses et les plaques de cuisson au gaz. Il est offert avec deux types de lames : lisse ou rainurée.
- Lorsque vous aimez cuisiner ou faire des grillades, ce grattoir pour la plaque de cuisson peut facilement couper les aliments à sauter.
- Lorsque vous nettoyez votre gril ou votre plaque de cuisson NEWAGE, ce grattoir en acier inoxydable 304 élimine facilement les taches qui ne peuvent pas être enlevées avec des produits nettoyants

Caractéristiques

- Conçu avec une poignée ronde moletée pour une prise en main ferme et confortable et pour fournir un meilleur effet de levier lors du raclage. Le nettoyage de la plaque est ainsi plus facile et plus sûr. La poignée tient de façon agréable en main et comporte une boucle qui vous offre plus d'options de rangements.
- Rainuré pour un ajustement parfait sur la plaque de cuisson.
- Le grattoir avec lame à rainures plates est doté de fentes découpées avec précision, s'adaptant parfaitement aux rainures du gril pour retourner facilement viande et légumes et pour racler les aliments collés sur les côtés rainurés.
- Grattoir à lame plate, à utiliser pour griller vos viandes ou légumes préférés.
- Utilisez ensuite le même outil comme grattoir pour éliminer les morceaux restants.
- L'épaisseur de l'acier inoxydable 304 garantit que ce grattoir peut couper facilement les aliments, qu'il s'agisse de légumes, de viande, de pain ou de burgers, etc. — La lame tranchante permet de couper facilement les aliments et résiste aux travaux difficiles et à une utilisation régulière.
- Le nettoyant pour plaque de cuisson — élimine facilement les taches de graisse. Le bord biseauté de la pointe du grattoir en acier inoxydable élimine facilement la graisse et réduit le temps de nettoyage.
- Le grattoir avec lame plate rainurée sert à nettoyer et enlever les résidus dans les coins difficiles d'accès de la plaque de cuisson, ainsi que les résidus et taches de graisse accumulés dans le plateau.



Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson

Entretien régulier

Nettoyez les surfaces extérieures de la plaque de cuisson avec un chiffon humide en microfibre. Essuyez ensuite la surface en vous souvenant de suivre le sens du grain de l'acier inoxydable. Il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson après 5 à 8 séances de cuisson. Si la plaque de cuisson est utilisée dans des régions côtières ou près d'une piscine, il doit être nettoyé plus fréquemment, toutes 4 ou 5 séances de cuisson. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer, quel que soit le type, car ils causeront une usure excessive et terniront le fini. Les finitions en acier inoxydable dans les environnements côtiers peuvent présenter des marques brunâtres si elles ne sont pas lavées régulièrement.

Liste des conditions courantes qui causent la corrosion et la décoloration de l'acier inoxydable, et qui doivent être évitées :

1. Nettoyants contenant du chlore — ceci comprend l'eau de Javel et les nettoyants contenant de l'eau de Javel
2. Acide muriatique (acide chlorhydrique) — couramment utilisée pour nettoyer après l'installation de carreaux/béton
3. Résidus concentrés de savon — les additifs chimiques entraîneront une décoloration et certains savons séchés ont un aspect semblable à celui de la rouille
4. Eau ayant une forte teneur en fer — elle peut laisser un résidu d'aspect rouillé, particulièrement si on la laisse couler goutte à goutte
5. Contact avec les matériaux en fer — y compris la laine d'acier, les résidus/poussières de fer provenant de l'installation ou du nettoyage d'autres produits en acier
6. Humidité emprisonnée entre le produit et le couvercle — tapis en caoutchouc, boîtes métalliques ou produits de nettoyage pouvant retenir l'humidité — laissez les armoires sécher complètement avant de les recouvrir.
7. Sels — contiennent du chlorure
8. Chaleur extrême d'une flamme
9. Ne laissez pas de jus de citron ou de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.
10. N'utilisez aucun nettoyant abrasif, tampon en laine d'acier ou chiffon abrasif, car ils érafleront le fini.

Élimination de l'OXYDATION

Si vous observez une oxydation sur les surfaces extérieures de la plaque de cuisson, suivez les étapes ci-dessous :

1. Utilisez un chiffon humide en microfibre et nettoyez délicatement la surface dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
2. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable si l'oxydation ne disparaît pas.

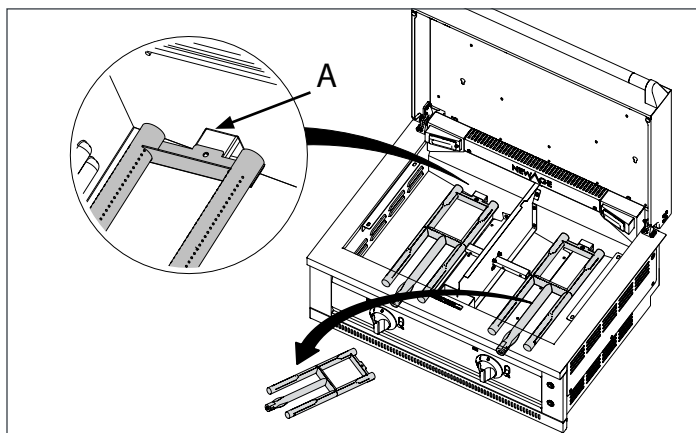
Nettoyage de la surface de cuisson de la plaque

La surface de cuisson de la plaque doit être nettoyée et culottée régulièrement, de préférence avant et après chaque utilisation. Reportez-vous à la section « Culottage de la plaque de cuisson », pages 15 et 16, pour plus d'informations et de procédures.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson

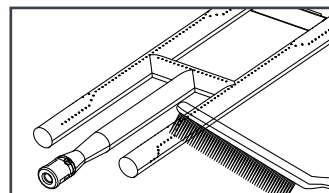
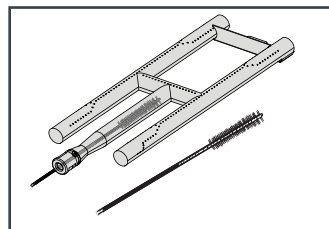
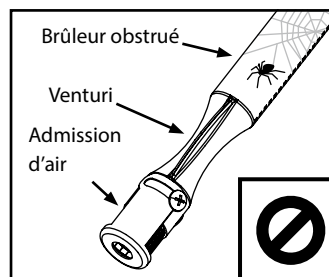
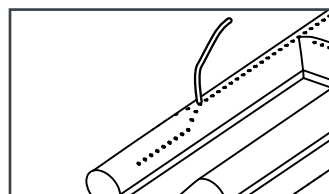
Retirer le brûleur principal

1. Retirer la plaque de la surface de cuisson.
Reportez-vous à la « **Procédure pour enlever la surface de cuisson de la plaque** » page 43 pour plus d'informations et de procédures.
2. Dévissez les attaches qui fixent le brûleur inférieur à chambre de combustion.
3. Tirez ensuite le brûleur vers la droite et soulevez-le.



Nettoyage du brûleur

1. Pour optimiser les performances de la plaque de cuisson, nettoyez l'extérieur du brûleur avec un tampon à récurer abrasif. Enlevez les dépôts tenaces à l'aide d'un grattoir métallique.
2. 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.
3. Secouez pour éliminer les débris à travers la valve d'entrée d'air.
4. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur afin de vous assurer qu'elle n'est pas bloquée. Si des obstructions sont visibles, nettoyez-les avec un trombone ou un cure-pipe.
5. Les araignées et les insectes peuvent s'installer et obstruer le brûleur ou le tube venturi au niveau de l'orifice. Pour réduire le risque de « retour de flamme », la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois lorsque les araignées sont plus actives ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.
6. Nettoyer l'intérieur du brûleur : passez plusieurs fois un goupillon dans le brûleur. (N'utilisez pas de brosses métalliques) Utilisez de l'air comprimé pour souffler le brûleur. (Portez des lunettes de protection)
7. Brossez toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus.
8. Remettez soigneusement les brûleurs en place et fixez-les en faisant attention à la position de l'aiguille d'allumage.
9. Il est recommandé de nettoyer le brûleur tous les trimestres, ainsi qu'à chaque début de nouvelle saison.



Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson

Nettoyage du bac à graisse

1. Le bac à graisse doit être nettoyé après chaque utilisation. Une fois que la plaque de cuisson est complètement refroidie, retirez le bac d'égouttage en le tirant jusqu'à ce qu'il se libère.
2. Nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse et réinstallez-le.
3. L'utilisation de nettoyeurs n'est pas recommandée, car ces derniers sont toxiques et peuvent endommager la finition de l'acier inoxydable.
4. Vérifiez également le bac après la pluie. Si vous avez laissé la plaque de cuisson à découvert, vous devrez peut-être retirer le bac à graisse pour en évacuer l'eau.

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.

Acier inoxydable

1. Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur de la plaque de cuisson pour enlever la graisse, la suie noire et les éclaboussures.
2. Assurez-vous de suivre les directives de nettoyage pour garder la grille du plateau chauffant et les brûleurs propres et prêts à l'emploi.
3. Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable disponible dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.
4. 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 plaque de cuisson NewAge.
- Utilisez toujours en premier lieu 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 nettoyeur pour acier inoxydable. Veillez toujours à nettoyer et à polir dans le sens du grain.

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson

NOTE SPÉCIALE POUR LES EMPLACEMENTS PRÈS DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

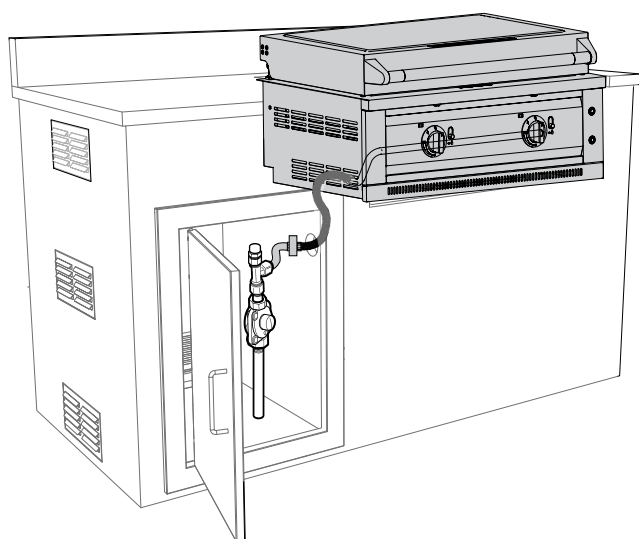
L'acier inoxydable 304 utilisé dans la fabrication de la plaque de cuisson est très résistant à la rouille. Cependant, le chlore présent dans l'air émanant des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer une certaine corrosion par piqûres s'ils restent sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibres fonctionnent très bien.
- Laissez sécher les surfaces avant d'installer le couvercle. Ne couvrez pas la plaque de cuisson si elle est humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquer un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur la plaque de cuisson. Les produits qui apportent une couche d'inhibiteurs de corrosion en phase vapeur (VpCI™) offrent une excellente protection de la surface.
- Pour l'entreposage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que la plaque de cuisson est sèche, puis couvrez-la et fixez le couvercle afin de minimiser l'infiltration d'air humide vers les surfaces.

LA GARANTIE NEWAGE NE COUVRE PAS LA ROUILLE DE SURFACE OU LES TACHES OCCASIONNELLES CAUSÉES PAR LES 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 LES DÉFAILLANCES PRÉMATURÉES.

VEUILLEZ EXAMINER LE TUYAU ET LES RACCORDS POUR VOIR S'IL Y A DES FISSURES, DES DÉCHIRURES OU DES MARQUES D'USURE DUES AUX FROTTEMENTS, ETC.

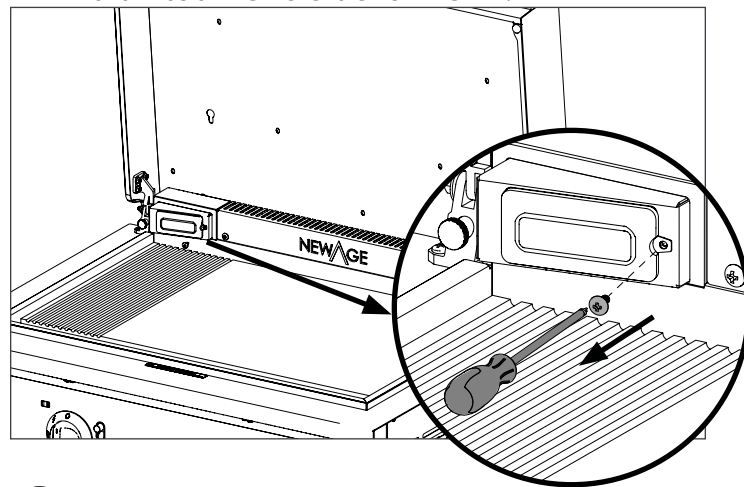
Remplacement des ampoules halogènes

! ATTENTION

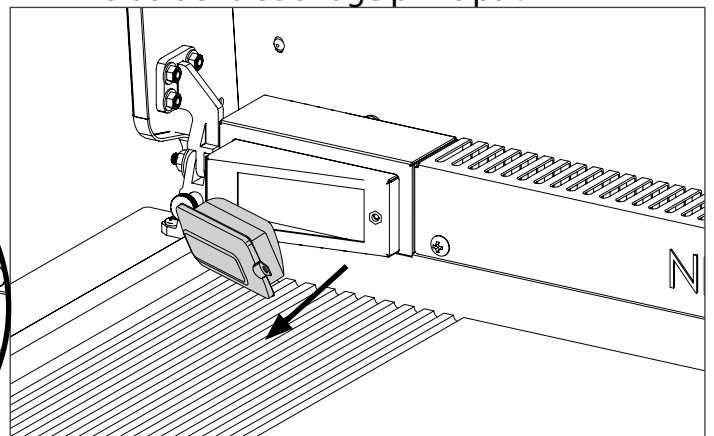
- Débranchez la plaque de cuisson de la source d'alimentation avant de remplacer les ampoules.
- L'huile présente sur vos doigts réduira la durée de vie de l'ampoule. Il est recommandé de toucher l'ampoule le moins possible et de l'essuyer avec un chiffon après l'avoir manipulée à mains nues.

Pour remplacer les ampoules halogènes de votre appareil de cuisson, retirez préalablement la lentille du boîtier d'éclairage. Pour retirer la lentille du boîtier, retirez la vis cruciforme qui maintient le boîtier en place. Retirez la lentille du boîtier (y compris le support métallique) en la déclinçant. Saisissez les deux bords extérieurs de l'ampoule à l'aide de vos doigts uniquement. Ne saisissez pas le haut ou le bas de l'ampoule, car elle pourrait se briser. Insérez la nouvelle ampoule en utilisant un chiffon propre et mettez-la délicatement en place.

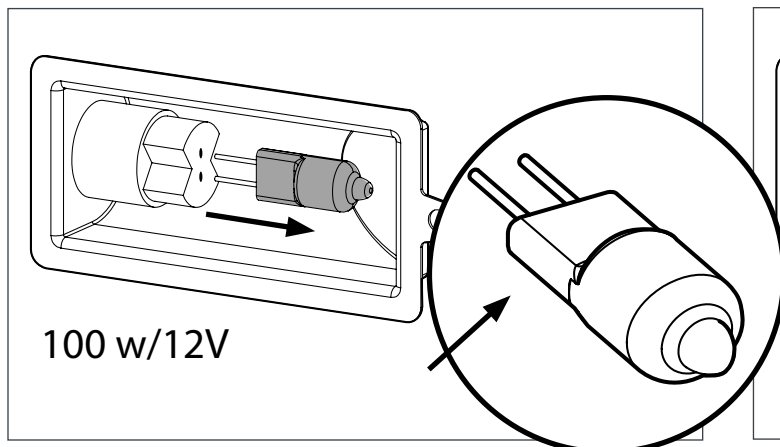
- 1** Commencez par débrancher l'appareil de cuisson de l'alimentation électrique. Retirez la vis qui maintient le boîtier d'éclairage à la plaque de cuisson à l'aide d'un tournevis cruciforme #2.



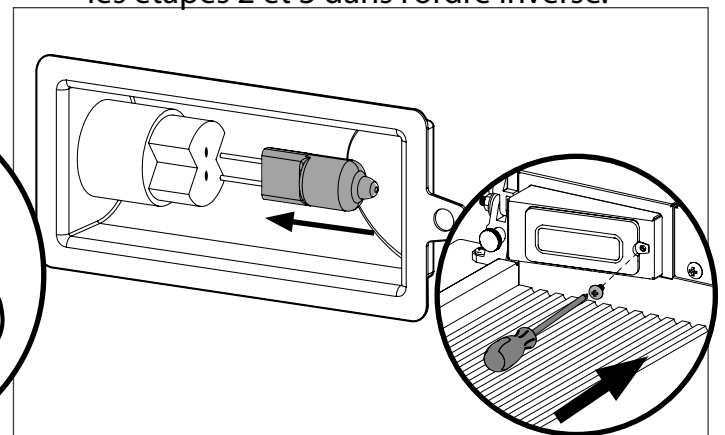
- 2** Retirez délicatement le boîtier de la plaque de cuisson, il sera fixé par un fil électrique, ne tirez donc pas trop fort. Retirez le clip qui maintient le couvercle de l'éclairage sur le boîtier d'éclairage principal.



- 3** Une fois le couvercle de l'éclairage retiré, retirez l'ampoule halogène de la douille.



- 4** Remplacer l'ampoule en l'insérant droit dans la douille. Remettez en place le couvercle de l'éclairage et réinstallez le boîtier en répétant les étapes 2 et 3 dans l'ordre inverse.

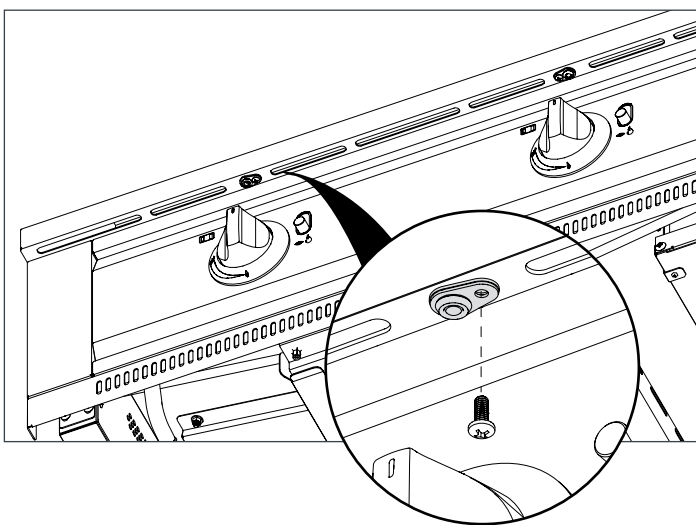


Installation de lampes à DEL

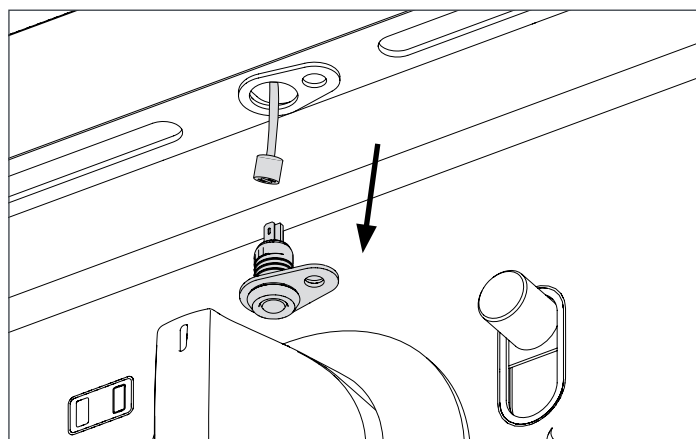
⚠ ATTENTION

- Débranchez la plaque de cuisson de la source d'alimentation avant de remplacer les ampoules.
- L'huile présente sur vos doigts réduira la durée de vie de l'ampoule. Il est recommandé de toucher l'ampoule le moins possible et de l'essuyer avec un chiffon après l'avoir manipulée à mains nues.

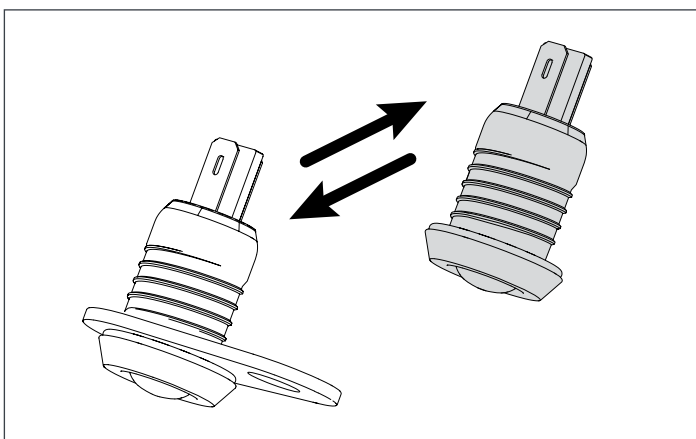
- 1** Retirez les vis qui maintiennent le support de la lampe à DEL à l'aide d'un tournevis à tête cruciforme.



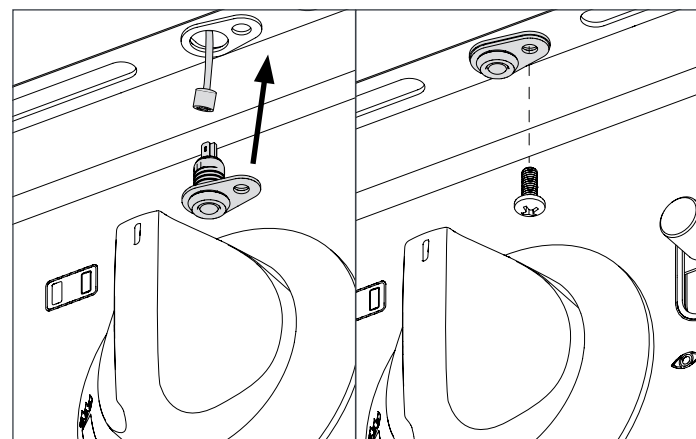
- 2** Retirez l'ensemble de l'éclairage DEL et débranchez-le du connecteur d'alimentation.



- 3** Remplacement de l'éclairage DEL



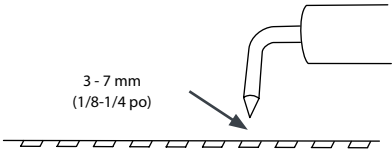
- 4** Connectez l'ensemble de l'éclairage DEL au connecteur d'alimentation et fixez-le à la plaque de cuisson avec la vis à l'aide d'un tournevis à tête cruciforme.



Dépannage

Veillez vérifier et vous assurer des points suivants avant d'appeler le service clientèle.

1. La plaque de cuisson est-elle alimentée en combustible ?
2. La vanne d'arrêt principale est-elle ouverte ?
3. Utilisez-vous le bon type de combustible pour la plaque de cuisson ? (Plaque de cuisson au gaz propane ou plaque de cuisson au gaz naturel)
4. Votre bouteille de propane est-elle vide ? Avez-vous récemment rempli la bouteille de propane ? Si oui, la connexion est-elle bien serrée ?
5. La plaque de cuisson est-elle branchée sur un circuit électrique sous tension ?
6. Tentez d'allumer le brûleur avec une allumette (consultez « allumage de la plaque de cuisson »). Vérifiez que les autres brûleurs de l'appareil fonctionnent. Nettoyez l'extrémité de l'électrode de tout débris.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
1. Faible chaleur/faible flamme lorsque le bouton de contrôle est positionné sur « 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 la plaque de cuisson avec les brûleurs principaux à haute température pendant 5 minutes.
3. Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.	Toile d'araignée ou autres débris éventuels, ou mauvais réglage du volet d'obturation d'air. Nettoyez le brûleur Consultez les instructions générales d'entretien. Ouvrez légèrement le volet d'obturation d'air conformément aux instructions pour régler l'air de combustion
4. Le brûleur principal ne s'allume pas avec le dispositif d'allumage, mais s'allume avec une allumette	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 mouillés Essuyez-les avec un chiffon sec. Électrode d'allumage fissurée ou cassée ; étincelles à l'endroit fissuré Remplacez la vanne. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié. Dispositif d'allumage défectueux. Remplacez la vanne. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié. Fil d'allumage mal aligné Veillez à ce que l'aiguille de l'allumage soit placée à 3 - 7 mm (1/8 - 1/4 po) du brûleur et soit bien alignée avec les orifices de ce dernier. 
5. Détendeur produisant un bourdonnement.	Ce n'est pas une défaillance. Ceci est causé par des vibrations internes dans le détendeur et n'affecte pas les performances ou la sécurité de la plaque de cuisson. Les détendeurs produisant un bourdonnement ne seront pas remplacés.

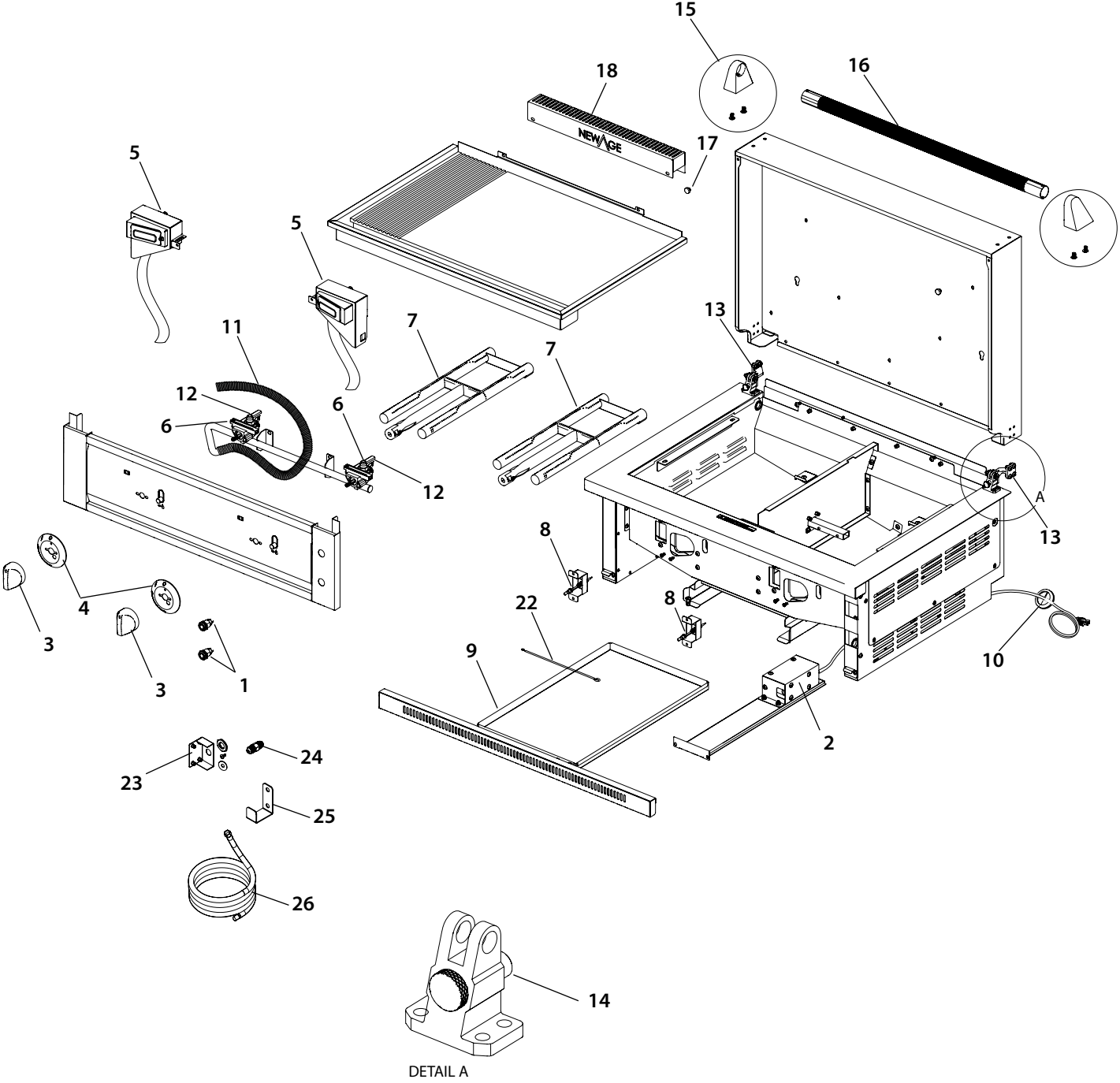
Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
6. Les brûleurs ne s'allument pas mutuellement.	Accumulation de graisse, de résidus alimentaires ou de saleté. Nettoyez les canaux du pont de flamme. Assurez-vous que les orifices latéraux du brûleur sont propres.
7. Le rendement du brûleur en position « Élevé » est trop faible. (Bruit sourd et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur).	Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane. Le tuyau souple d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. Orifice sale ou bouché. Toiles d'araignée ou autres matières dans un tube de venturi. Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube de venturi. Consultez la page « Nettoyage et entretien ». Détendeur de propane en état de « faible débit ». Toutes les vannes de la plaque de cuisson au gaz doivent être réglées en position fermée lorsque la vanne de la bouteille est ouverte. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez les instructions d'allumage.
8. L'éclairage de la plaque de cuisson et du panneau de commande ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas connecté à l'alimentation. Branchez le cordon du transformateur dans le boîtier d'alimentation (à partir d'une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel fonctionnel). Transformateur défectueux. Vérifiez la sortie du transformateur, elle doit être de 12 VCA. Remplacez-la si nécessaire. Les bornes sur l'interrupteur ou la carte du circuit sont corrodées ou desserrées. Nettoyez les connexions et veillez à ce que les connecteurs soient bien emboîtés. L'accès à la carte du circuit se fait sous un couvercle électrique, sur le côté gauche de l'armoire.
9. Le brûleur s'éteint	Emplacement de la plaque de cuisson Le vent fort et le vent directement à l'avant de la plaque de cuisson peuvent provoquer des extinctions de flamme. Placez la plaque de cuisson dans la direction du vent dominant. Vérifier la flamme Suivez les étapes décrites à l'étape 1 du dépannage. Brûleurs mal installés Les brûleurs correctement installés doivent être bien positionnés et de niveau, sans mouvement latéral.

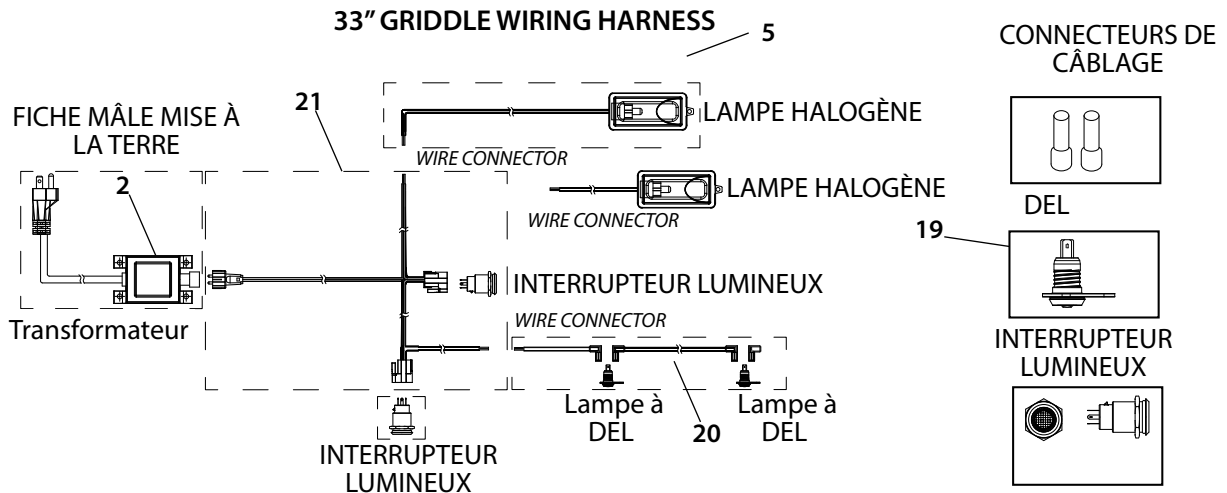
Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
10. Le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé au minimum	Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans le raccord de gaz naturel. Vérifiez que la vanne d'arrêt principale est ouverte. Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. Orifice sale ou bouché. Toile d'araignée ou autre matière dans un tube de venturi. Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube de venturi. Détendeur de propane en état de « faible débit ». Toutes les vannes de la plaque de cuisson au gaz doivent être en position « fermée » à l'ouverture de la vanne de la bouteille. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez les « instructions d'allumage ».
11. Surface mal culottée avec des zones épaisses et collantes d'huile. Le culottage est susceptible de s'effriter et de s'écailler.	Trop d'huile a été appliquée et n'a pas pu polymériser correctement. Le chauffage a été coupé trop tôt. Grattez le culottage défectueux avant de nettoyer, de bien sécher, puis de refaire le culottage.
12. Formation de corrosion/rouille en cas de non-utilisation ou de rangement.	Consultez la page « Nettoyage et entretien ».
13. La surface de la plaque de cuisson n'est pas uniformément noire après le culottage	Les bords ne sont pas soumis à une chaleur directe, ce qui allonge la durée afin que le culottage noircisse comme le reste de la plaque. Appliquez une fine couche d'huile après chaque cuisson pour protéger et entretenir la surface de la plaque. Avec le temps, le culottage s'équilibrera.

Vue éclatée et pièces de rechange



Vue éclatée et pièces de rechange



Article N° technique	N° de pièce	Description	QTÉ	UGS de pièce de rechange	Qté. de pièce de rechange
1	H00361A-01	Interrupteur d'éclairage	2	65924	1
2	GRD-01.009.02.02A-01	Transformateur	1	65963	1
3	GRD-01.012A-01	Bouton du contrôle du brûleur	2	65956	1
4	GRD-01.011A-01	Collet du brûleur	2	67856	1
5	GRD-01.015.02A-01	Lampe halogène (y compris l'ampoule halogène avec couvercle en verre et le faisceau de câblage)	2	67837	1
6	GRD-01.006.02A-01-NG	Soupape de brûleur avec orifice pour propane — ensemble combiné (NG - Ø1,66 mm)	2	67838	1
7	GRD-01.007A-01	Brûleur principal en H	2	67842	1
8	GRD-01.008.02A-01	Capteur de température	1	67843	1
9	GRD-01.013A-01	Ensemble de bac à graisse	1	67844	1
10	GRD-01.020.04A-01	Passe-câble de la prise d'alimentation	1	67930	1
11	GL2-16A-01	Tuyau pour propane — Détendeur et tuyau de type QCC1	1	66949	1
12	GRD-01.024A-01	Orifice pour le propane du brûleur principal en H (Ø 1,2 mm)	2	67839	1
13	GRD-01.018A-01	Ensemble de charnières (paire gauche-droite)	1 Set	67845	1 Set
14	GRD-01.018.03A-01	Goupille de verrouillage de la charnière	1 Set	67846	1 Set
15	GRD-01.019.02A-01 GRD-01.019.03A-01	1 paire de bases de poignée gauche et droite avec 4 vis M6	1 Set	67751	1
16	GRD-01.019.04A-01	Poignée du couvercle	1	67847	1
17	GRD-01.019.05A-01	Butoir du couvercle	2	67848	1
18	GRD-01.017A-01	Couvercle d'évacuation des gaz de combustion	1	67849	1
19	GRD-01.002.02A-01	Lumière DEL avec isolation en mica	2	67850	1
20	GRD-01.022.01A-01	Jeu de faisceau de câblage DEL	1	67851	1
21	GRD-01.022.02A-01	Jeu de faisceau de câblage pour connecteur d'interrupteur	1	67852	1
22	GRD-01.013.04A-01	Tige d'extension télescopique manuelle pour l'allumage	1	67853	1
23	GL2-23A-01	Kit de support de montage et de quincaillerie	1	65918	1
24	GL2-22A-01	Adaptateur mâle	1	65917	1
25	GL2-01.037A-01-NG	Tuyau souple de gaz naturel	1	64971	1
26	GL2-24A-01	Support en L	2	65919	1