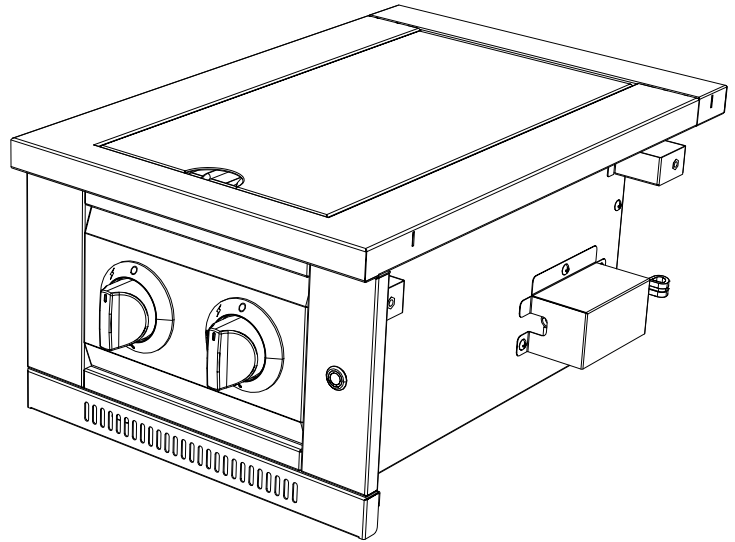


## NEWAGE PLATINUM DUAL SIDE BURNER (NATURAL GAS)

SKU#66902 - NEWAGE PLATINUM DUAL SIDE BURNER - NG  
SKU#66285 - NEWAGE PLATINUM DUAL SIDE BURNER - NG  
WITH SIDE BURNER CART



### ⚠ WARNING

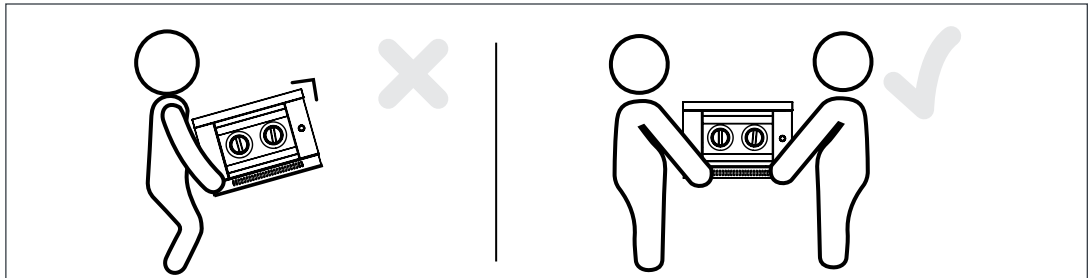
The NewAge grill must be installed by a licensed gas fitter, in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction.

If the information in the grill's instructions are not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The gas fitter is responsible for the proper installation of the grill.

## INSTALLATION AND OPERATION GUIDE

### Warning: Excessive weight hazard!

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



### ATTENTION: Is your DSB damaged?

Need help or spare parts? For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930; or [support@newageproducts.com](mailto:support@newageproducts.com).

Do not return to the retailer.



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.

## **DANGER**

Read and follow the instructions in this manual fully and completely before installing, servicing or operating the gas appliance 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 garage, in a screened in porch, gazebo, 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 gas appliance clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

## **WARNING**

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

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.

## **DANGER**

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).

## **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.

## **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](http://www.P65Warnings.ca.gov).
2. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to the substances, always operate this unit according to the use and care instructions found in this manual. Be certain to provide adequate ventilation when cooking.
3. California Proposition 65 lists "Silica, crystalline" which is used in one of the components of the IR burner, as an agent known to the state of California to cause cancer.

## **WARNING**

### **STATE OF MASSACHUSETTS**

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

## **WARNING**

1. Always maintain the required clearances from combustible construction as detailed. The side burner is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway or other enclosed area. This side burner shall not be used under any unprotected overhead combustible construction.
2. NewAge side burner are not design certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
3. 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.
4. Do not repair or replace any part of the side burner unless specifically recommended in this manual.
5. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame. (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)

## **IMPORTANT NOTES**

**This Gas Barbecue Is Certified Under Canadian And American National Standards, ANSI Z21.58-2018 and CSA 1.16-2018 respectively for Outdoor Gas Grills 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.**

**If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code in Canada or the National Electrical Code, ANS/NFPA 70 the Canadian Electrical Code, Part 1, CSA 22.1.**

# NEWAGE PRODUCTS INC. PLATINUM GRILLS MANUFACTURER WARRANTY

## PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

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

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

Register your NewAge Products purchase online for quicker customer assistance and access to exclusive benefits

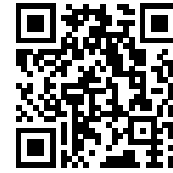
Visit [www.newageproducts.com/register/](http://www.newageproducts.com/register/)

### Warranty Claim

For warranty service please contact NewAge Products at **1-877-306-8930**; or [support@newageproducts.com](mailto: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/](http://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/](http://www.newageproducts.com/support-hub/)

## 10 YEARS LIMITED WARRANTY

NewAge is proud to offer a 10 Years 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 Lid / Burner Box/ Interior Brackets	Materials	Shipping
5 Years	Cooking Grate Burners	Materials	Shipping
2 Years	All other parts	Materials	Shipping

### WHAT IS COVERED

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

### WHAT IS NOT COVERED

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

The 304 stainless steel material used in the construction of NewAge Platinum Grill is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting corrosion if left on the product. We suggest cleaning all stainless steel surfaces at least every two weeks to keep your Grill in prime condition. The chemical reaction from salt is easy to prevent however it is more difficult when left on the surface.

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

### LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

# Index

---

<b>Safe Operating Practices</b>	7
<b>Product Inspection</b>	9
<b>Parts Supplied</b>	9
<b>Tools Needed</b>	9
<b>Product Specifications</b>	10
<b>Installing DSB on NewAge DSB Cabinet &amp; Cart</b>	11
<b>Installing DSB on NewAge DSB Cabinet &amp; Cart</b>	12
<b>Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart</b>	13
<b>Installing DSB on custom built cabinet</b>	15
<b>Installing DSB on custom built cabinet</b>	17
<b>Assembling the Dual Side Burner parts</b>	19
<b>Gas Connections</b>	20
<b>Leak Testing Instructions</b>	24
<b>Electrical Connections</b>	26
<b>Pre-Cooking Checklist</b>	27
<b>Lighting the Side burner</b>	28
<b>Flame Characteristics</b>	30
<b>Care and Maintenance of your Stainless Steel Side Burner</b>	31
<b>DSB Maintenance and Cleaning</b>	32
<b>Replacing LED Lights</b>	35
<b>Troubleshooting</b>	36
<b>Exploded View and Spare Parts</b>	37
<b>Wiring Diagram</b>	39
<b>NewAge Customer Service</b>	39

---

# Safe Operating Practices

---

1. NewAge Gas appliance must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual prior to operating the side burner.
3. NewAge Side burner must be used outdoors in a well ventilated area, and cannot be used indoors, in a enclosed area such as a garage, gazebo, screened in porch or other similar enclosed area.
4. NewAge Gas appliances are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats.
5. Never use the side burner 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.
6. Do not modify the NewAge side burner.
7. Do not operate the NewAge side burner under, or near combustible construction.
8. Maintain proper clearance to combustibles, 18" (457 mm) to rear of unit, 14" (356mm) to sides. Additional clearance of 32" (810mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
9. When not in use turn off the gas at the supply valve.
10. Always shut off the main valve on the Natural gas supply after each use.
11. Never attach or disconnect to gas supply, or move or alter gas fittings when the side burner is in operation or is hot.
12. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
13. Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the side burner with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
14. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
15. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
16. Follow lighting instructions carefully when operating the side burner.
17. Burner controls must be off when turning supply valve on.
18. The side burner lid must be fully opened while lighting the side burner. Failure to do so will risk an explosion, and personal injury or death.
19. Never lean over the side burner and keep face away from the side burner when lighting.
20. Never let the gas hose touch the bottom of the burner box.
21. Don't push the electrical cable into the side burner enclosure.
22. Do not leave Side burner unattended when operating.
23. Do not use aluminum foil to line drip pans or cooking grate or radiants. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area. The result of this can be melted knobs or damaged ignition components.
24. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the NewAge Gas appliance.
25. Never touch the cooking grate, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while cooking.
26. The NewAge side burner must be cooled before it is covered. Never place the cover on when cooking or while hot.
27. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.

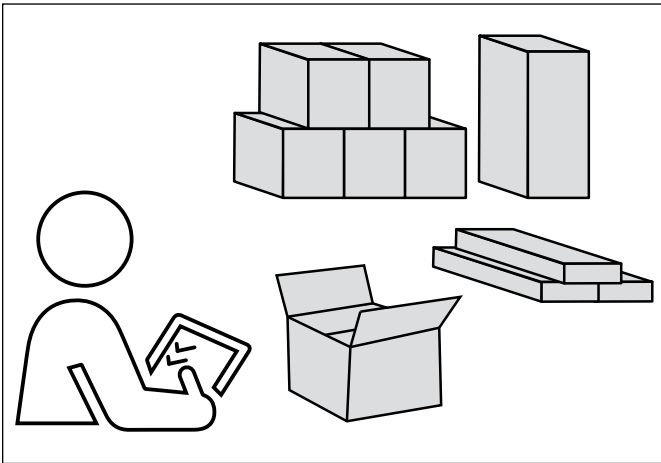
# Safe Operating Practices

---

28. Never cook without the drip pan installed. Hot grease can leak down and produce a fire or explosion.
29. Clean grease trays regularly to prevent grease fires.
30. Spiders and insects like to nest in the burners, venturis, valves and orifices of a side burner, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire behind the control panel, damaging the side burner and risking personal injury. If your side burner has been unused for a long time, inspect and clean the burners, venturis, valves and orifices.
31. Clean the side burner with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the side burner while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.
32. Do not locate, store or operate the grill on an inclined plane. If you are using a grill cart, make sure you lock the castor wheels before operating the side burner.
33. Do not use charcoal or lighter fluid on the side burner.
34. Do not move the appliance during use.
35. Do not use a power washer to clean the NewAge Gas appliances.
36. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
37. If the side burner is installed by a professional installer or technician, be sure that he/she shows you where your gas supply shut-off is located. 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.
38. Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an ungrounded, 2-prong adapter.
39. For personal safety, wear proper apparel while cooking.

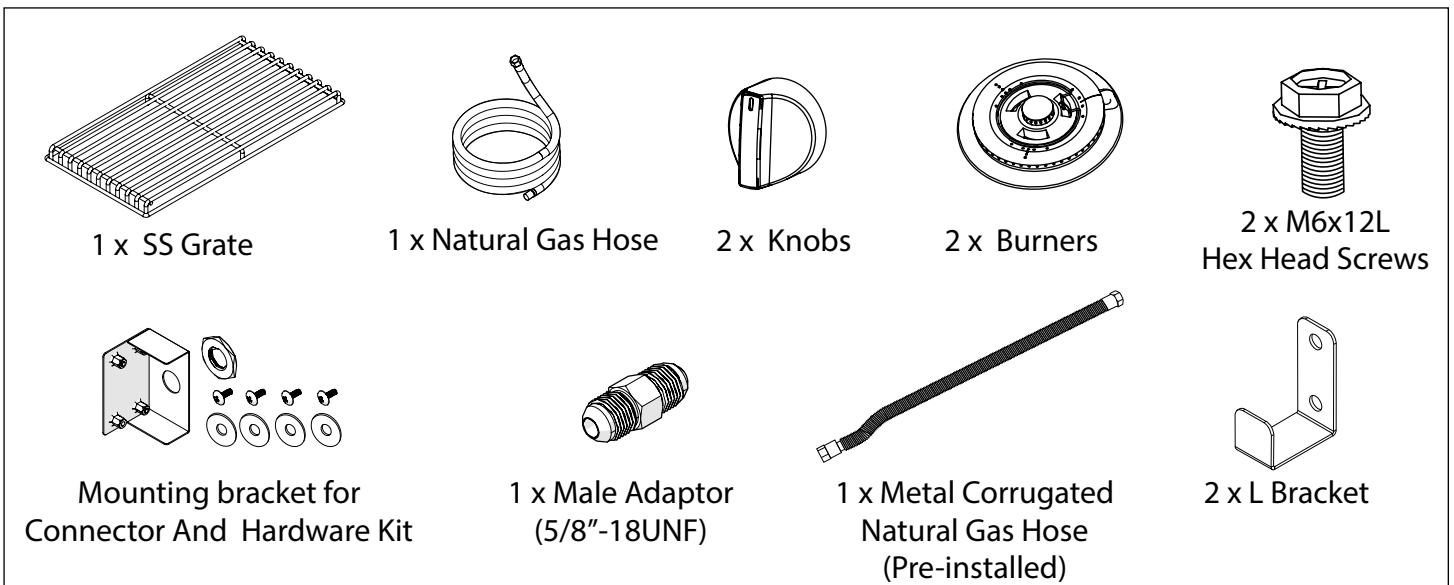
**Note: THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE**

# Product Inspection

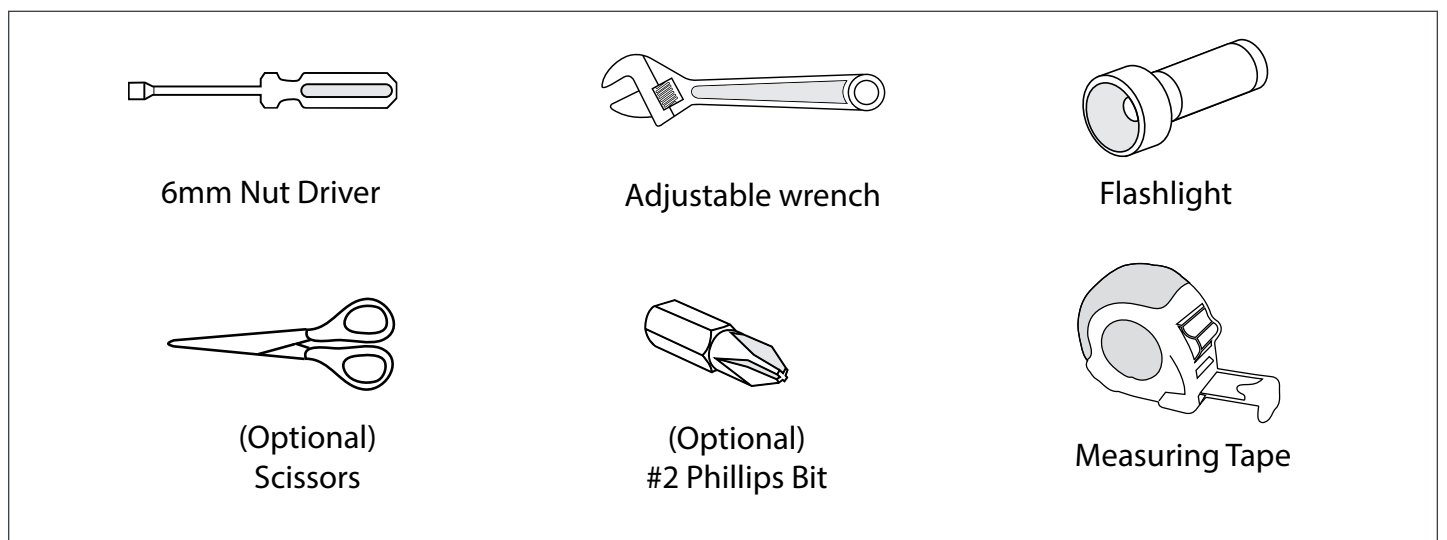


- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

# Parts Supplied

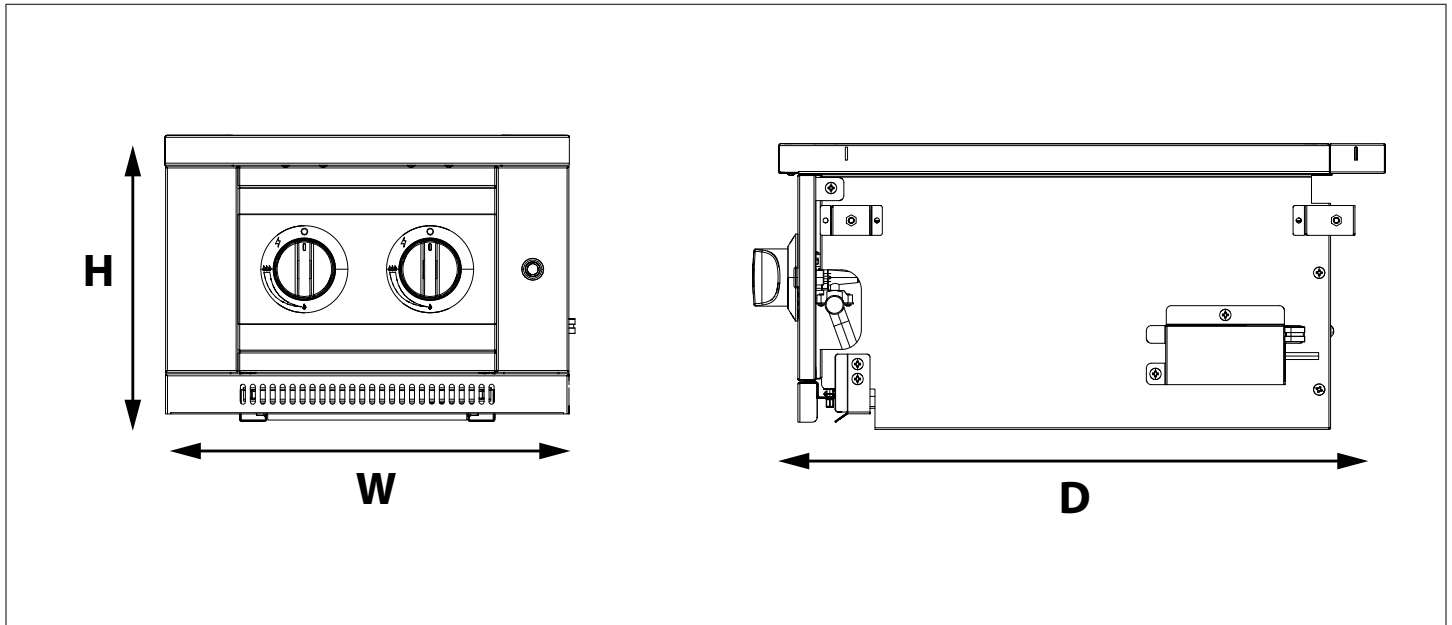


# Tools Needed



# Product Specifications

---



## NewAge Dual Side Burner

### Dimensions

Width (W)	16"
Depth (D)	23.9"
Height (H)	11.3"

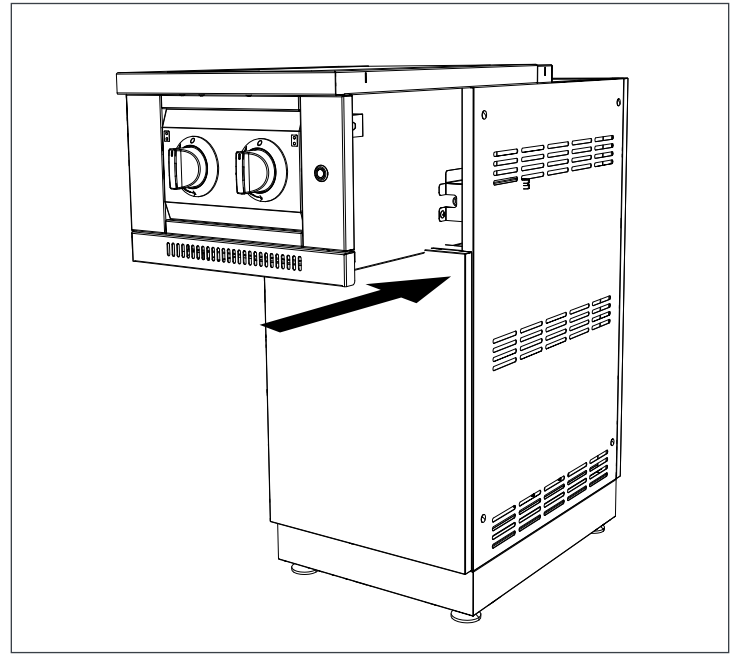
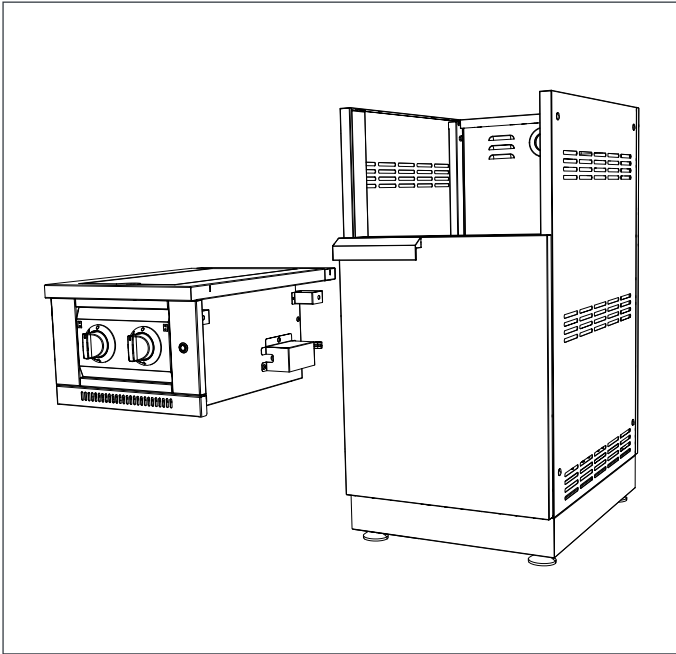
### Details

Material	Stainless Steel	Main Cooking Area	205 Square inch
Round Burner BTU	12,000 BTUs x 2	Cutout Width	15.3"
Total Power Output	24,000 BTUs	Cutout Depth	22.4"
No. of Main Burners	2	Cutout Height	11.3"
Fuel Type	Natural Gas	Net Weight	37.3 Lbs

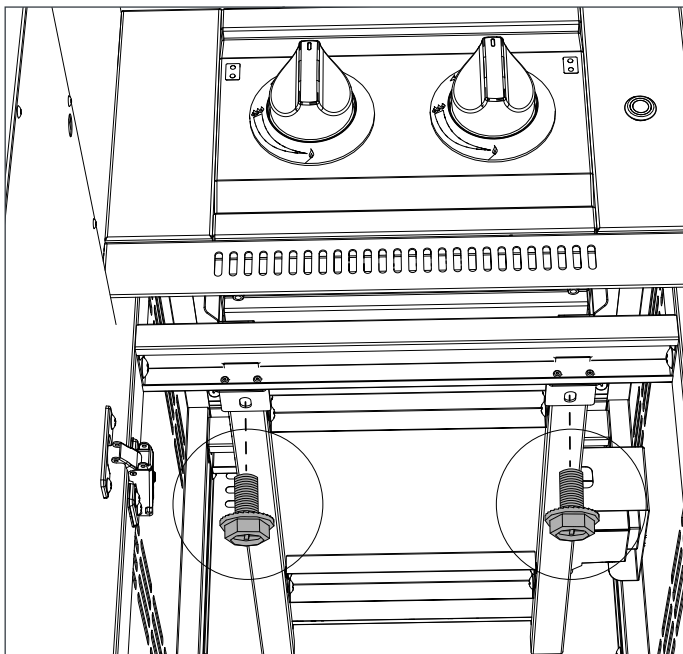
# Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart

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

- 1** Place DSB onto the cabinet.



- 2** Secure DSB to cabinet by inserting two M6x50mm from the bottom. Flat head screws are provided with the DSB.

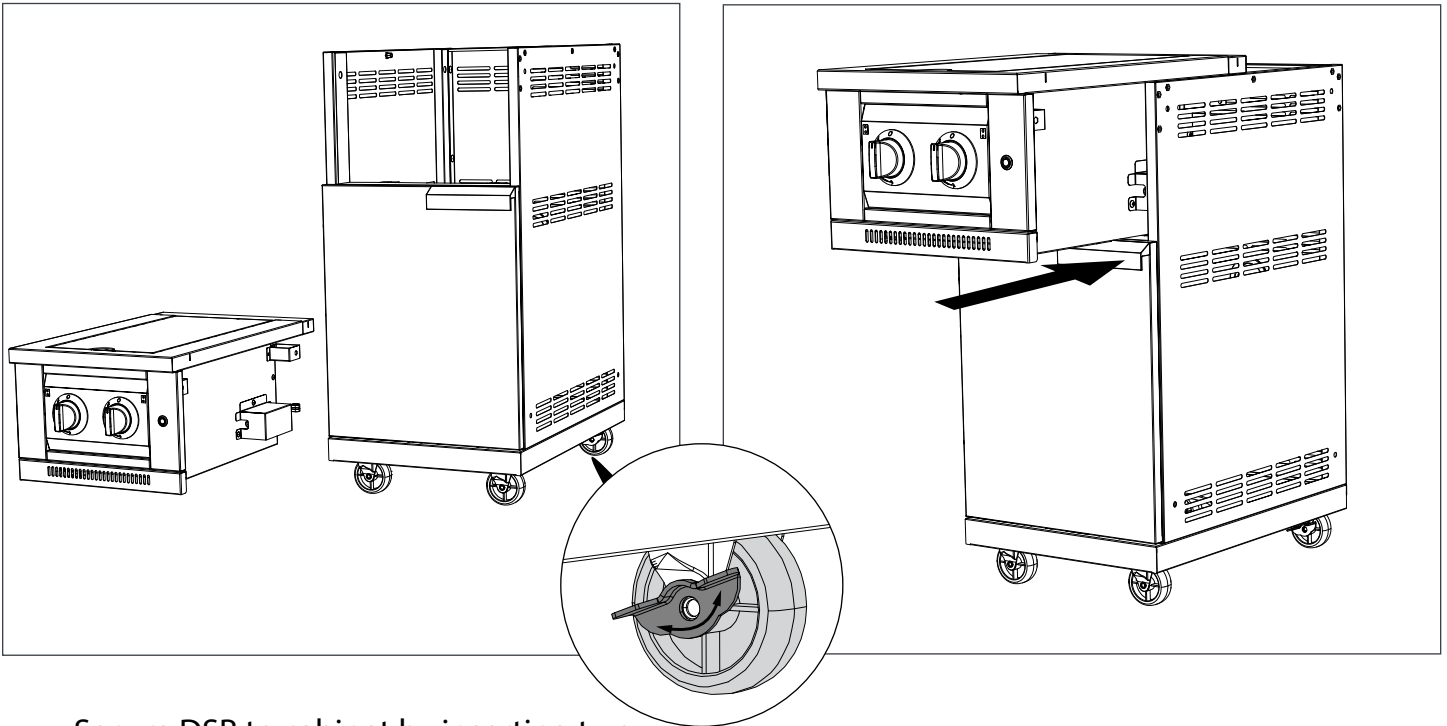


# Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart

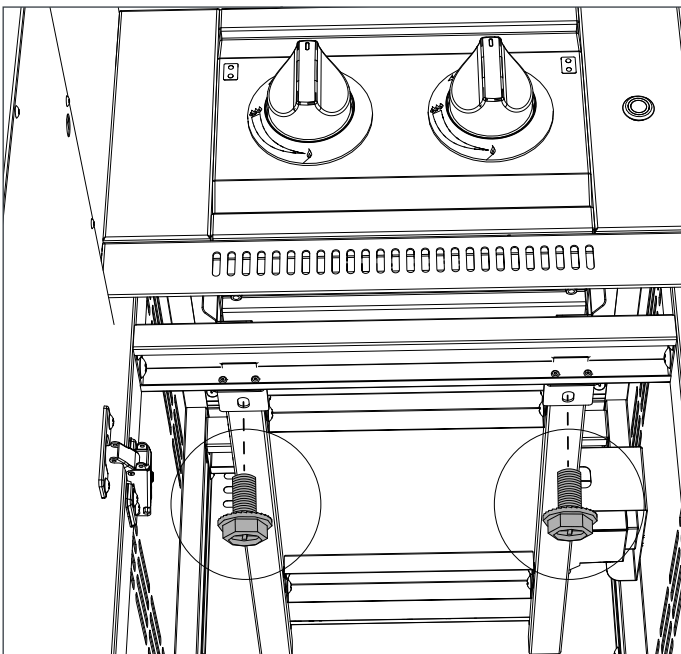
For more detailed instructions on installation steps, refer to the NewAge DSB Cart installation guide.

**1** Make sure the rear casters on the cart are locked.

**2** Place the DSB onto the cart.



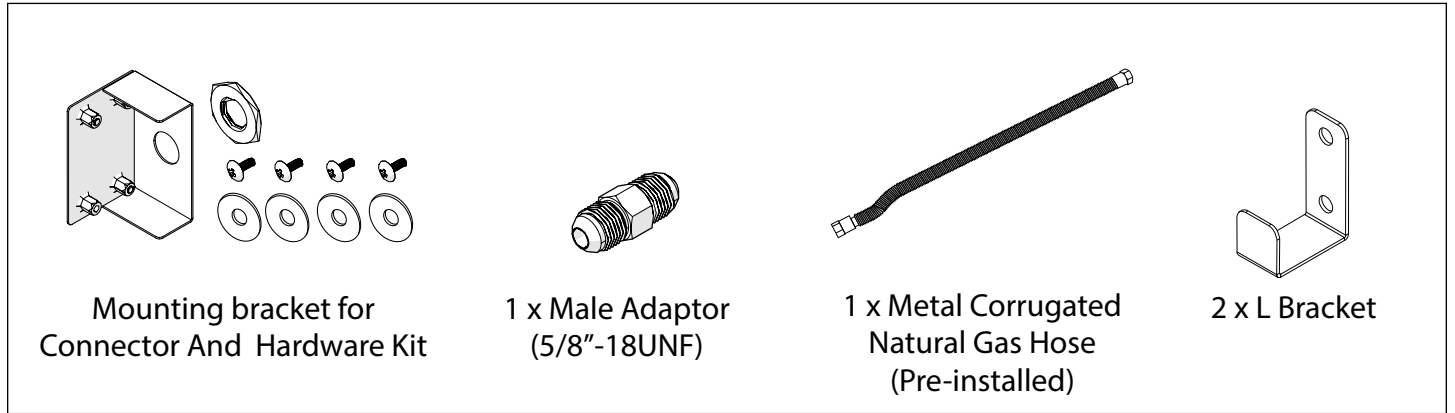
**3** Secure DSB to cabinet by inserting two M6x50mm from the bottom. Flat head screws are provided with the DSB.



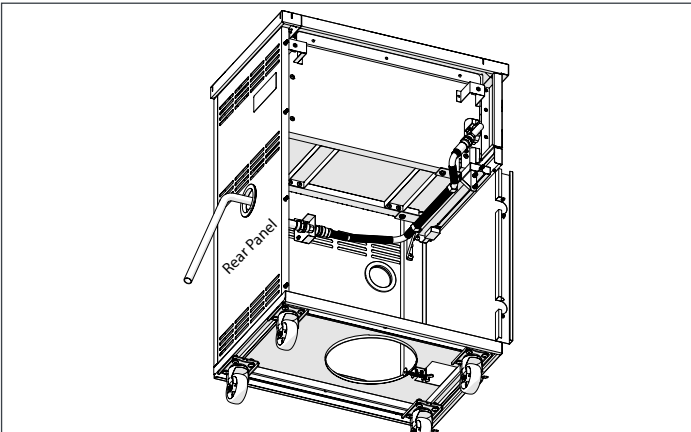
# Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart

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

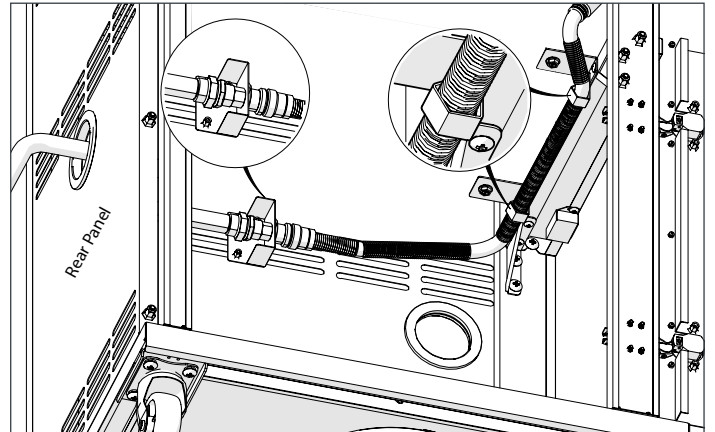
## Parts Required



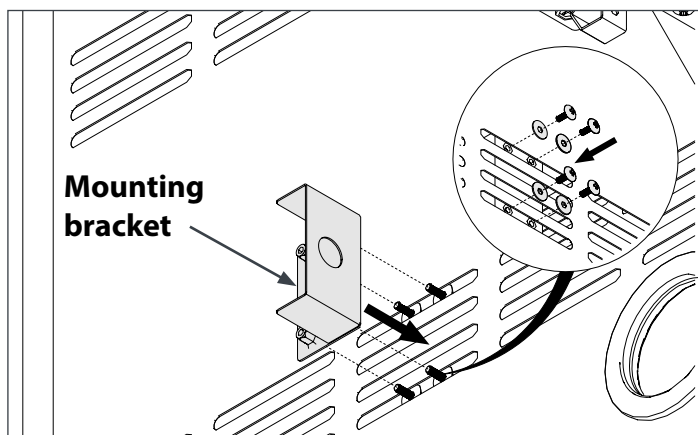
**i** Position reference view.



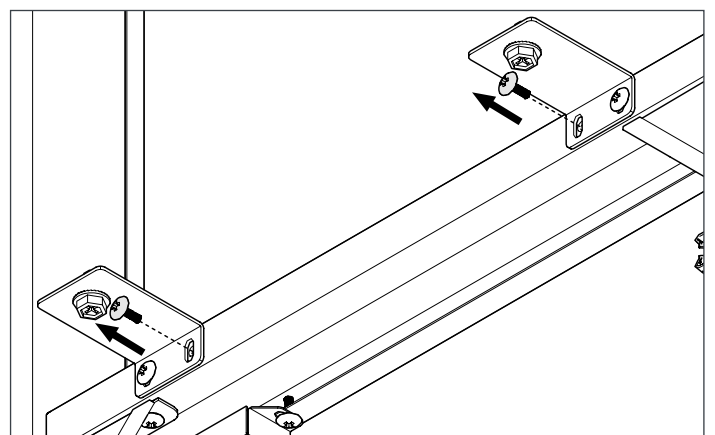
**i** Follow step 1 to 5 for connecting Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose together with the help of Mounting bracket, L Bracket and Male adaptor.



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

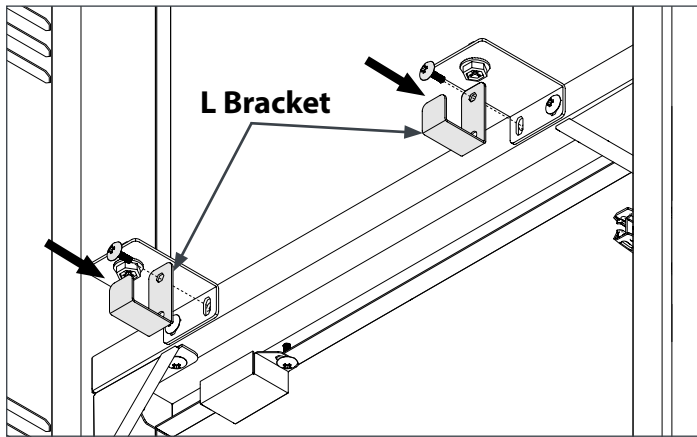


**2** Remove the screws and use for installing the L brackets.

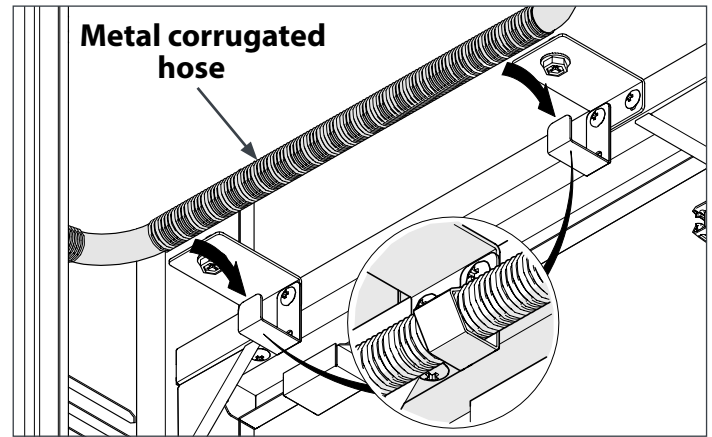


# Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart

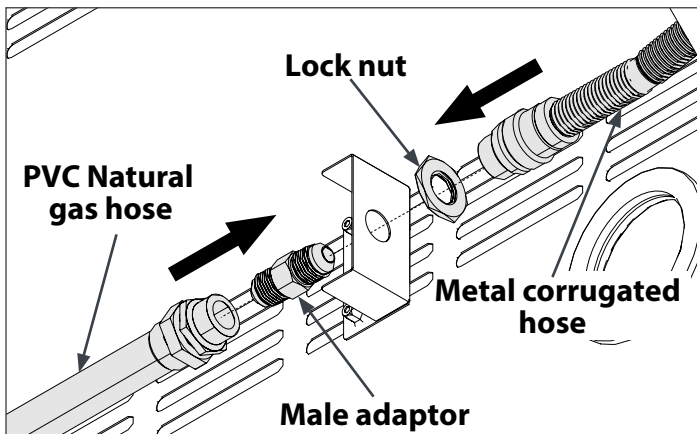
- 3** Install the L Brackets at the depicted position using the screws removed in the previous step.



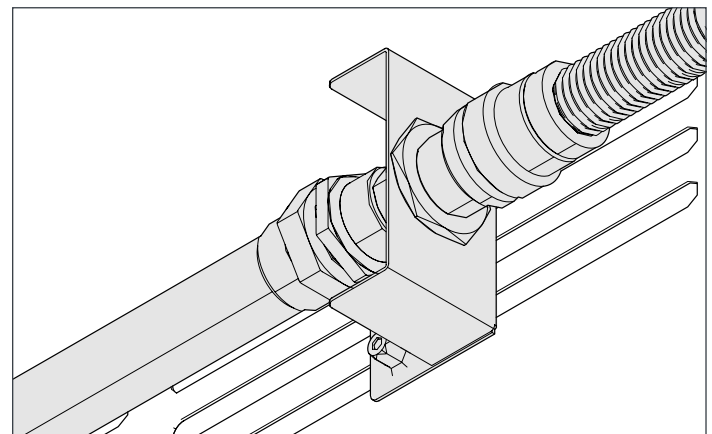
- 4** Route the Metal corrugated hose into the L Brackets and bend the brackets to secure the hose as shown in detail view.



- 5** Secure and connect Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose end together, on the mounting bracket installed in step 1 using Lock nut and Male adaptor.



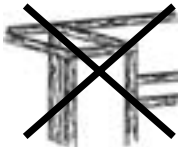
- i** Below Illustration shows Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose connected together on mounting bracket.



# Installing DSB 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, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. 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 Grill 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 appliance which are connected to fixed fuel piping system (Natural Gas).

## **! WARNING**

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

# Installing DSB on custom built cabinet

## CLEARANCES:

### TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

A minimum of 4" (10 cm) clearance from the back of the side burner to non-combustible construction is required to allow the hood to be opened fully.

### TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

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

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

### VENTILATION OPENINGS

A minimum of three 10 in<sup>2</sup> (65 cm<sup>2</sup>) of ventilation openings must be provided at the bottom of both left and right sides of your enclosure (island), as well as the back side. A minimum of three 20 in<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>) of 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 side burner cut-out. These openings are required to safely dissipate gas vapors if there is a leak in your enclosure.

Cutout Dimensions				
	SKU	W	D	H
<b>33" Grill</b>	66900	31.5"	22.3"	11.2"
	66910			
<b>36" Grill</b>	66903	34.5	22.3"	11.2"
	66913			
<b>40" Grill</b>	66901	38.5"	22.3"	11.2"
	66911			
<b>DSB</b>	66902	15.3"	22.4"	11.3"
	66912			

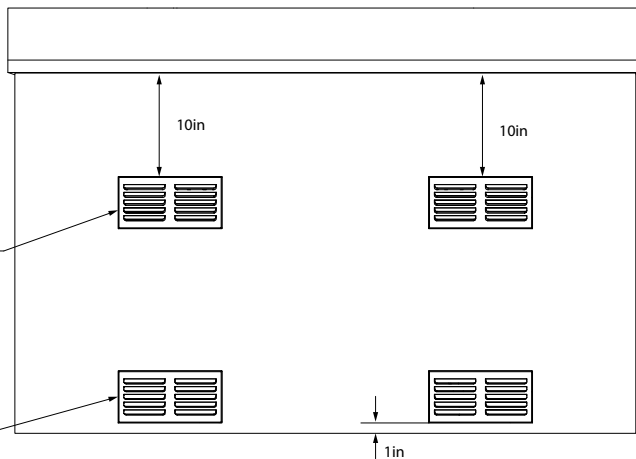
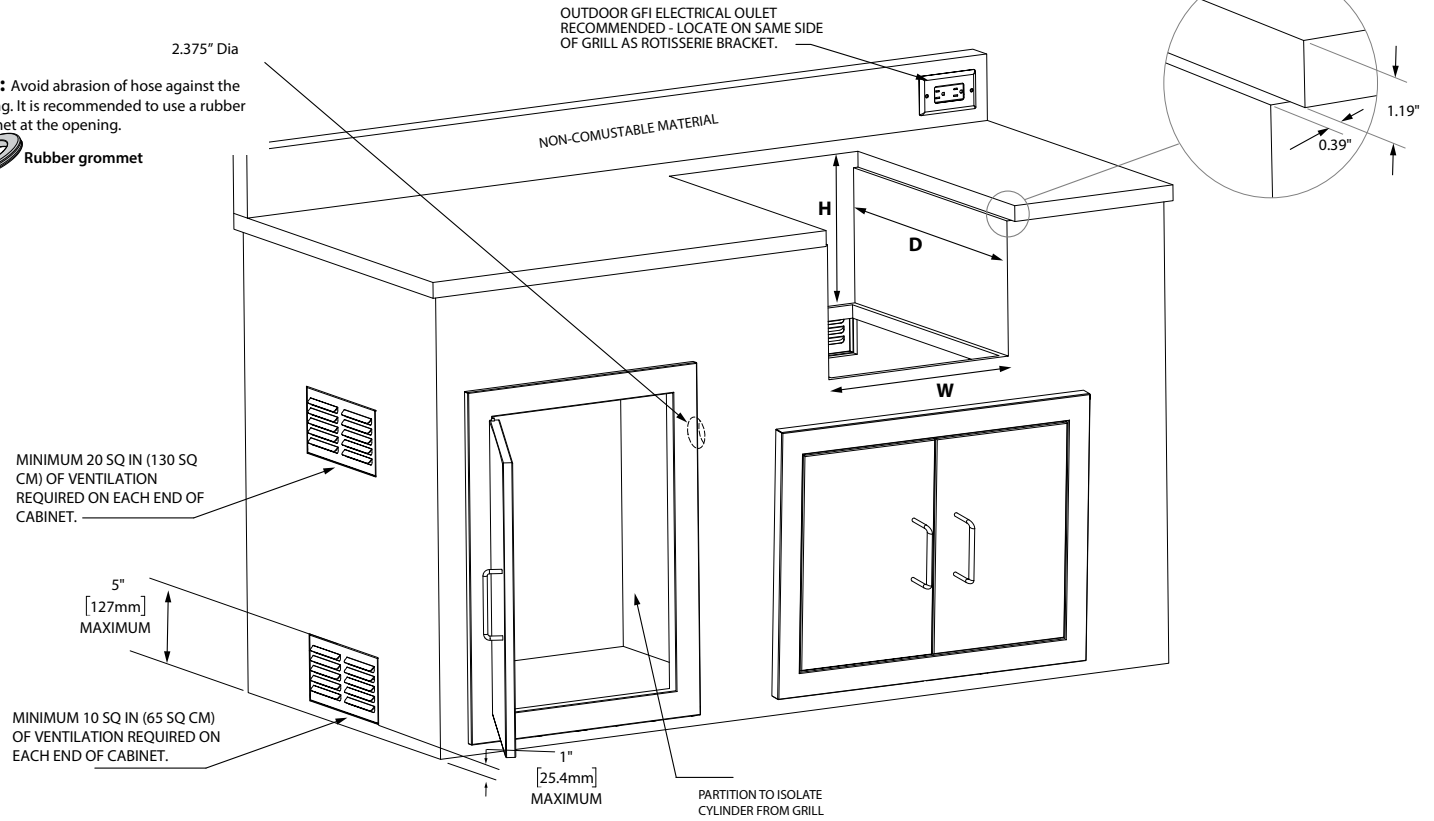
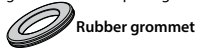
# Installing DSB on custom built cabinet

## Layout for Non-combustible enclosure

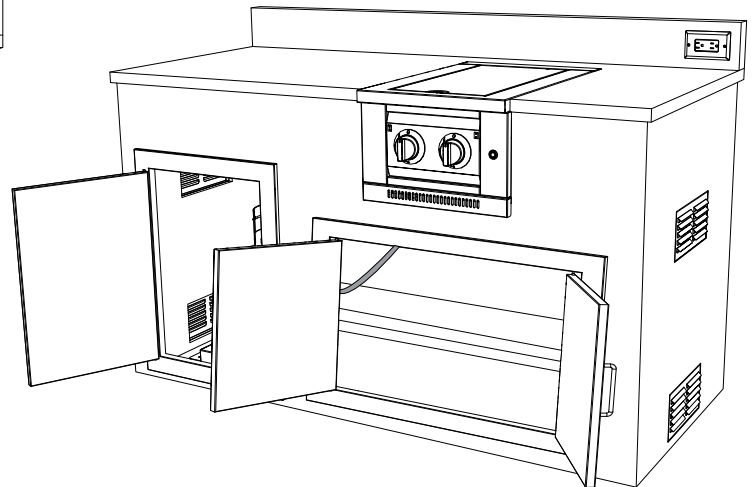
### ⚠ WARNING

- The upper vent opening must be at least 20 square inches.
- The lower vent opening must be at least 10 square inches.

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



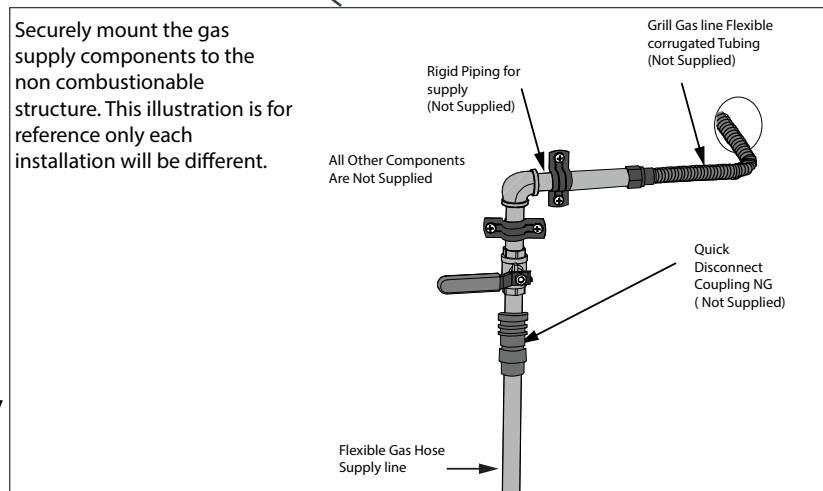
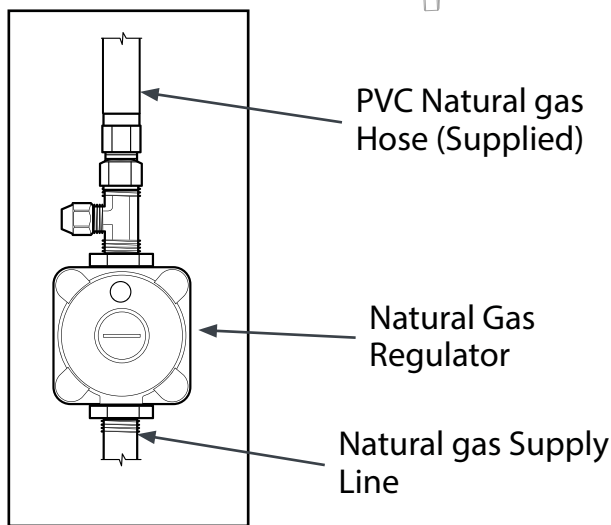
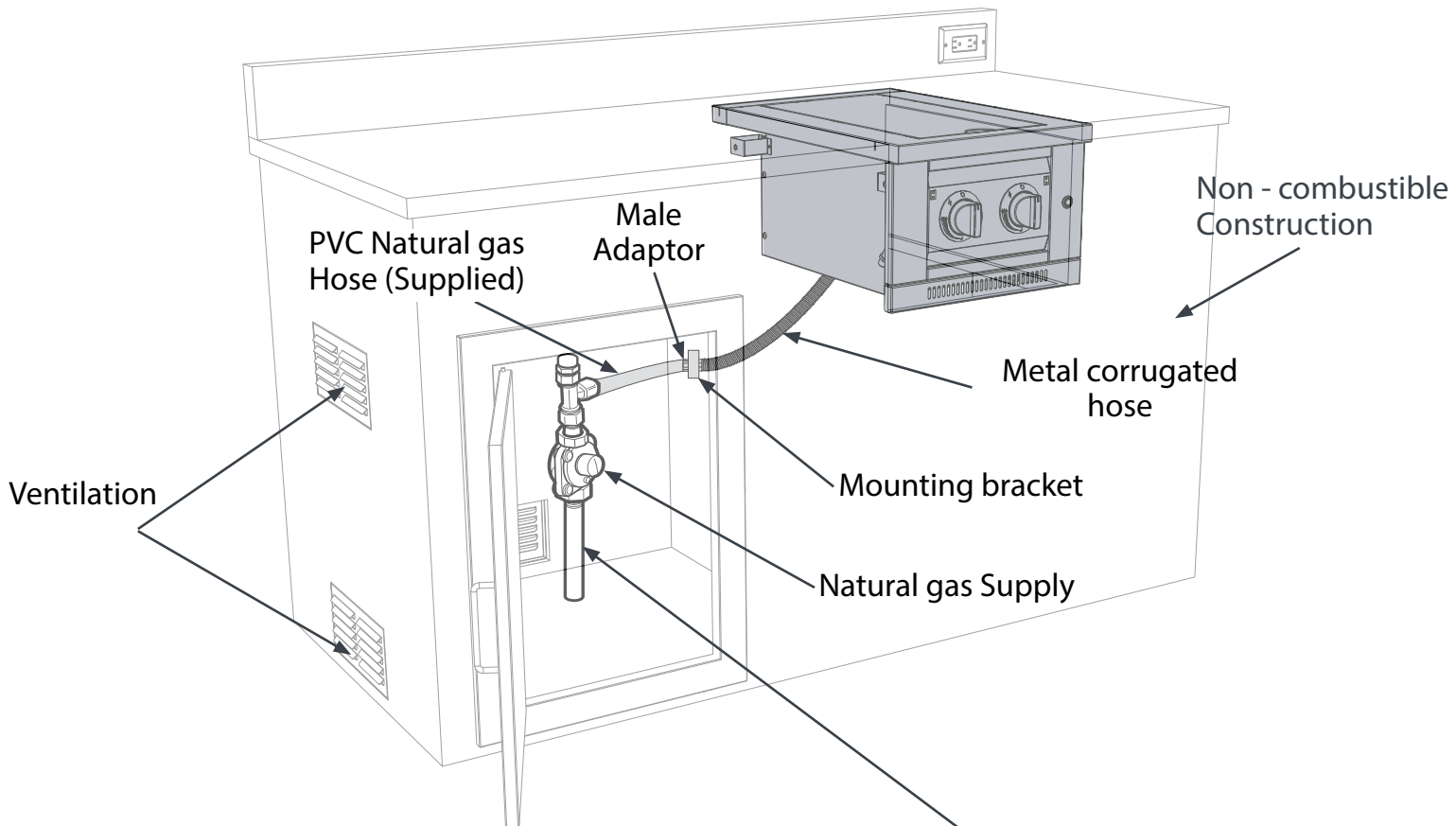
Back View



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

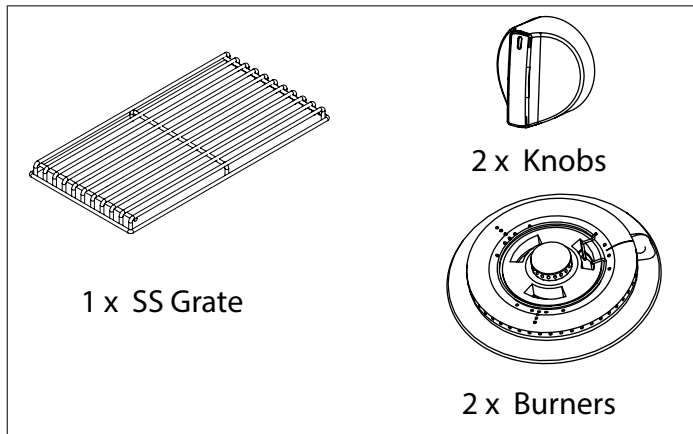
# Installing DSB on custom built cabinet

## Natural Gas Installation

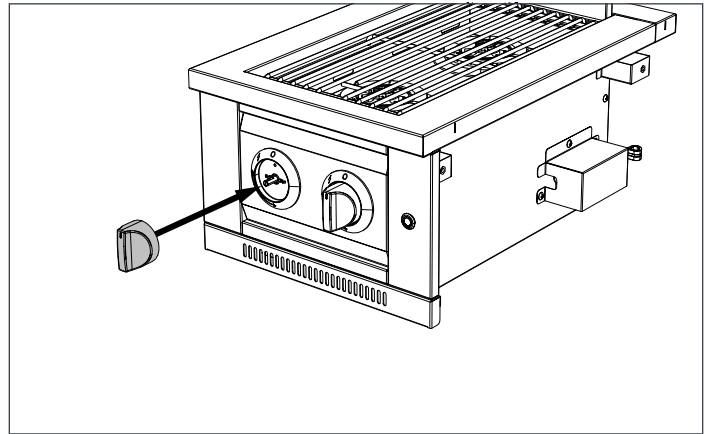


# Assembling the Dual Side Burner parts

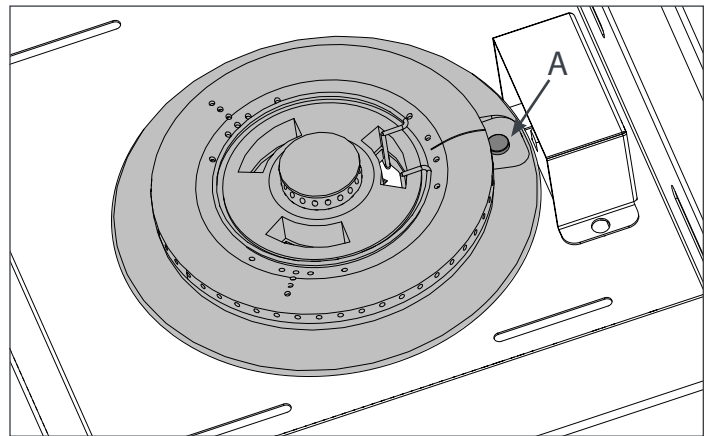
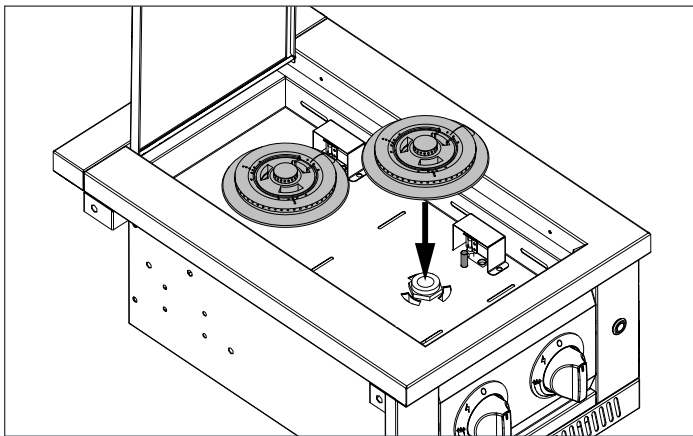
**i** Parts needed.



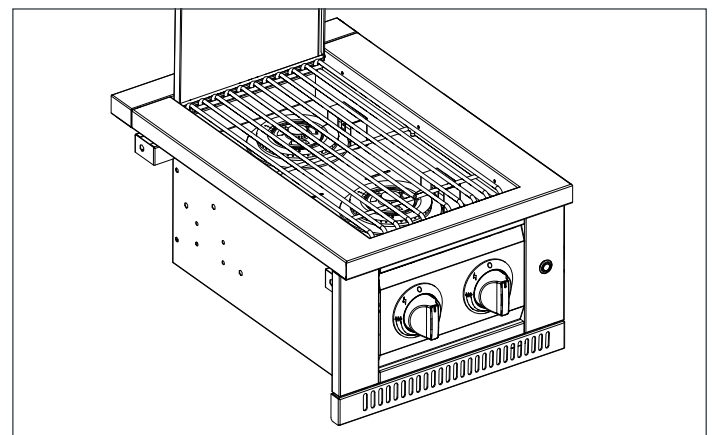
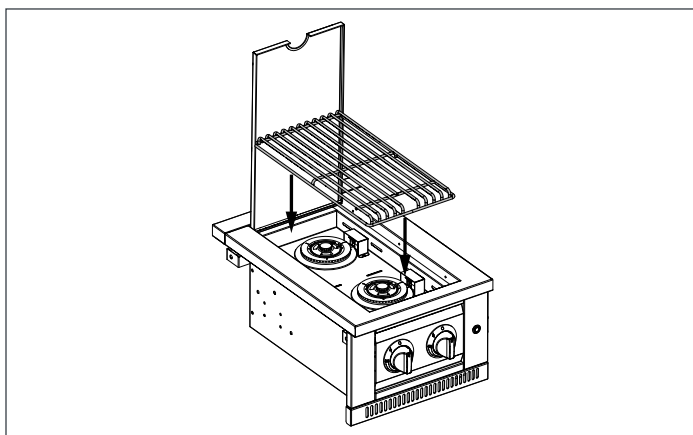
**1** Attach the control knobs by psuhing them in.



**2** Place the burners in position on top of the retention nuts. Make sure the hole on circumference of burner sits on the pin (A).



**3** Place the cooking grate in place on top of the burners.



# Gas Connections

## WARNING

Never connect a gas line directly to the grill. 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 grill 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 grill 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 grill's components. If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/or national installation codes.

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

<p>OUTDOOR COOKING APPLIANCE. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND STORE GAS CYLINDER OUTSIDE. DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OR CLOSE TO IMPROPERLY COVERED COMBUSTIBLE SURFACES. SEE INSTRUCTIONS FOR CLEARANCES. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS.</p> <p><b>WARNING:</b> GAS SUPPLY MUST BE TURNED OFF AT SOURCE WHEN APPLIANCE NOT IN USE. IF YOU PURCHASE A CHARCOAL TRAY, DO NOT PUT MORE THAN 7.63 LBS (3.46 KG) OF CHARCOAL IN THE CHARCOAL TRAY. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.</p> <p><b>CAUTION:</b> THIS APPLIANCE IS ADJUSTED AND SHIPPED FOR USE WITH NATURAL GAS. THIS BURNER IS DESIGNED TO OPERATE WITH GAS SUPPLY PRESSURE OF 7" WC FOR NATURAL GAS. 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.</p> <p><b>MINIMUM CLEARANCE TO ADJACENT COMBUSTIBLES:</b>          DEGAGEMENT MINIMUM AUX COMBUSTIBLES ADJACENTS          INCHES FROM SIDES: 14"      POUCES DES CÔTES          INCHES FROM REAR: 18"      POUCES DE L'ARRIÈRE</p> <p>MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN: 7" WC          PRESSION AU COLLECTEUR DE POUCE D'EAU: 7 po d" C</p> <p>EQUIPPED FOR USE WITH <b>NATURAL GAS / GAZ NATUREL</b></p>	<p><b>CLASS NO / CATÉGORIE #: 2711 04/84</b>  <b>Dual Side Burner Pro 2.0 (Natural Gas)</b>          2 X 12,000 BTU / POT MAIN BURNERS / BRÛLEUR PRINCIPAL</p> <p><b>MODEL / MODÈLE</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart</td> <td>66902</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart</td> <td>66285</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p>ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. UNiquement pour installation dans un boîtier intégré construit de matériaux non-combustibles ou pour brûleur latéral.</p> <p><b>ORIFICE SIZE / GRANDEUR DES ORIFIC</b></p> <table border="1"> <tr> <td>PROPANE</td> <td>NATURAL GAS / GAZ NATUREL</td> </tr> <tr> <td>1.38mm</td> <td>1.4mm</td> </tr> </table> <p>MAIN BURNER: BRÛLEUR PRINCIPAL</p>	Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart	66902	<input checked="" type="checkbox"/>	Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart	66285	<input type="checkbox"/>	PROPANE	NATURAL GAS / GAZ NATUREL	1.38mm	1.4mm	<p>APPAREIL DE CUISINE DE PLEIN AIR. UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. SI MAINTENU À L'INTÉRIEUR, DÉCHARGER ET CONSERVER LE BOMBONE AU GAZ À L'EXTÉRIEUR. UTILISER SEUL CET APPAREIL SOUS UN A PROXIMITÉ D'UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE.</p> <p><b>ATTENTION:</b>          L'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE COUPÉE À LA SOURCE LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ. SI VOUS ACHÉTEZ UN PLATEAU À CHARBON, NE METTEZ PAS PLUS DE 3,46 KG (7,63 LBS) DE CHARBON DANS LE PLATEAU À CHARBON. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSE LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUVENT SURVENIR.</p> <p><b>AVERTISSEMENT</b>          CET APPAREIL EST RÉGLÉ ET EXPÉDIÉ POUR UTILISATION AVEC DU GAZ NATUREL. CE GRILL À GAZ EST CONÇU POUR FONCTIONNER AU GAZ NATUREL À UNE PRESSION DE 7" WC. SI LA PRESSION NATURELLE DE L'ALIMENTATION EN GAZ À LA PRESSION EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'UNITÉ SERA SOUS-ALIMENTÉE ET NE RECHERRA PAS LES MAXIMALES TEMPERATURES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION NATIONAUX.</p> <p><b>DSB-ELECTRICAL REQUIREMENTS</b>          INPUT: 110 VAC 60 Hz 25A</p> <p><b>MFG DATE DE FABRICATION :</b></p> <p><b>NEWAGE PRODUCTS INC.</b>          111 CREDITVIEW ROAD, 2nd FLOOR          VAUGHAN, ONTARIO, CANADA          L4L-9T1          MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE  <b>Class IIIA-2</b></p>
Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart	66902	<input checked="" type="checkbox"/>										
Dual Side Burner Pro 2.0 (NG) with Side Burner Cart	66285	<input type="checkbox"/>										
PROPANE	NATURAL GAS / GAZ NATUREL											
1.38mm	1.4mm											

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

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

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

- On the underside of the side burner lid

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

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

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

# Instructions for Installer (Gas Fitter)

## Gas Line Purging

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

- Make sure all Side burner controls are in the “OFF” position.
- Slowly turn on the main gas supply.
- Open the lid for the entire purging procedure.
- Push in the control knobs (do not turn) for the rotisserie burner and 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 side burner 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 grill.

### **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 in<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>).
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 in<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>). 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.

# Natural Gas Installation

## ⚠ 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.**

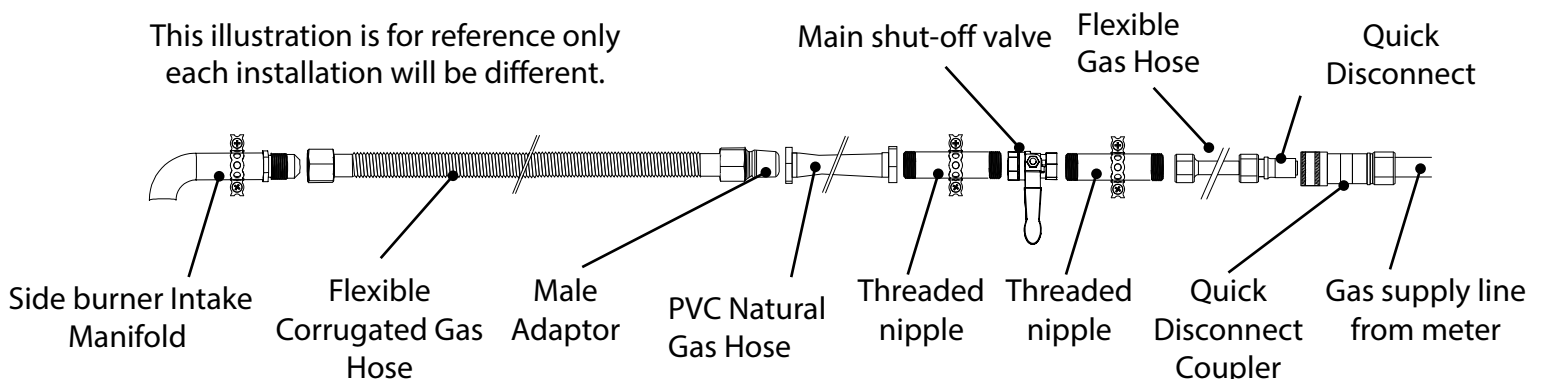
- Calculate the total BTU output of all equipment and refer to Gas Supply Line Runs for allowable run distances for 3/4 inch pipe. Failure to meet these minimum requirements may reduce performance of the side burner and any other appliances running on that supply line.
- Always keep supply line runs 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.

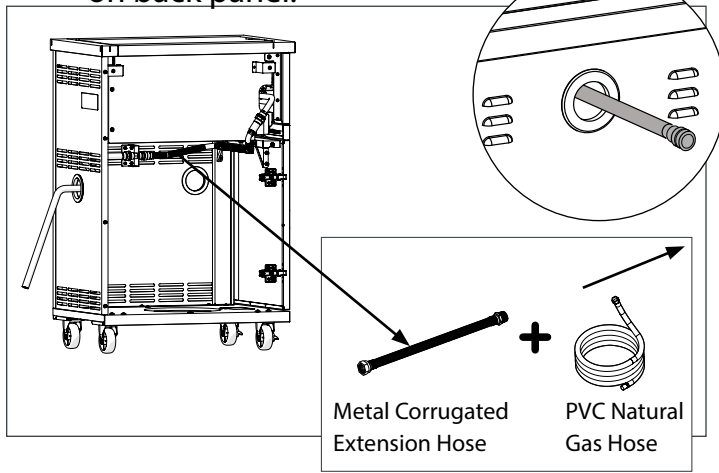
### Note:

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

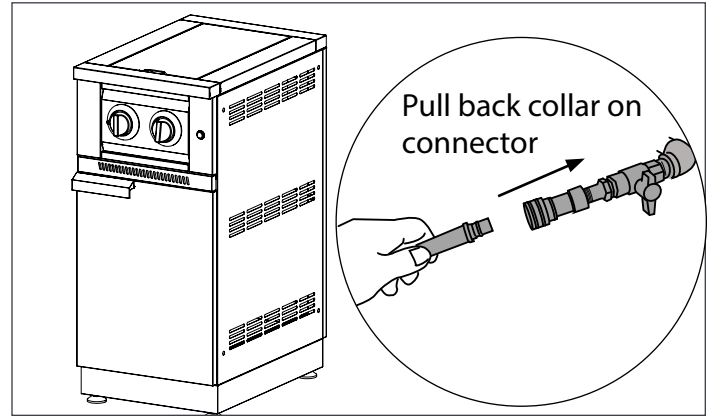


# Natural Gas Installation

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



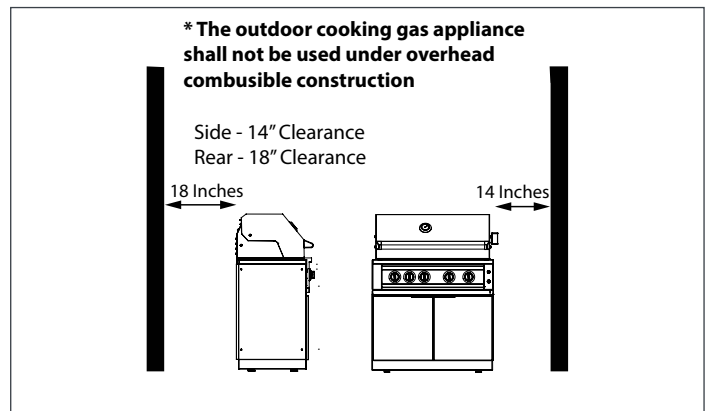
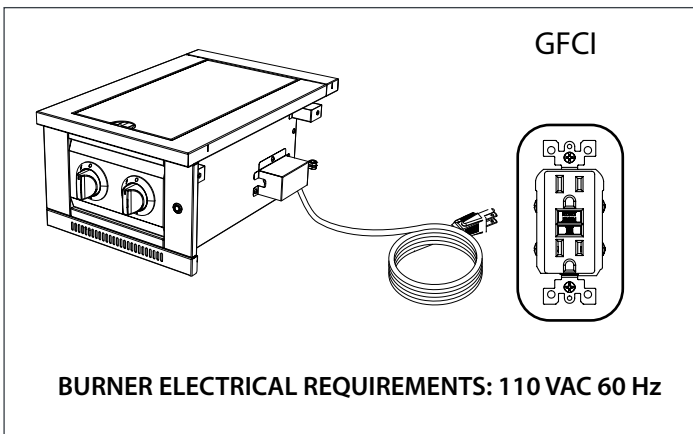
**2** Connect PVC Natural gas hose end to Natural Gas supply using the quick connect fitting.



## ! WARNING

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

**i Note:** The Dual side burner must be plugged into a GFCI outlet, installed by an electrician.



## ! 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 side burner under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
- Never locate the side burner 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



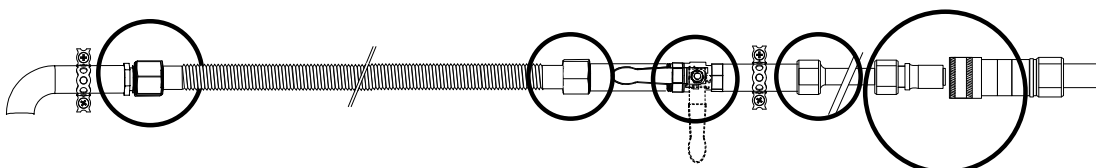
Ensure all control knobs are in the off position.

Turn on the fuel supply.

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

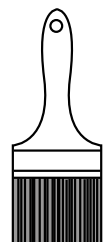
Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

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



Natural Gas

Spray  
or  
Brush



# Leak Testing Instructions

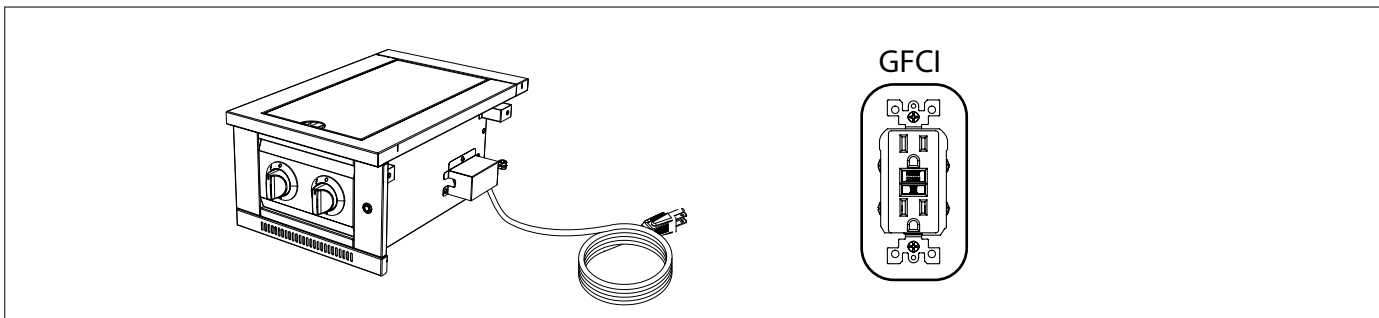
---

## Fixing a Gas Leak

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

# Electrical Connections

**Note:** In order for the LED lights to work the side burner 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 grill 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 side burner.

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.

# Pre-Cooking Checklist

---

## Before FIRST use ensure that:

1. All packaging, and packing materials have been removed from the Grill and burners
2. You have a fuel supply connected.
3. 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 side burner.
5. If your side burner does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)

## **WARNING**

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

## Before Each Use:

Always make sure that:

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

## Once a Season

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

# Lighting the Side burner

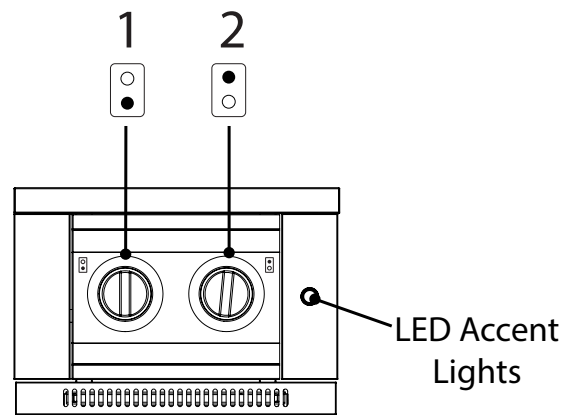
## ⚠ WARNING

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

## ⚠ CAUTION

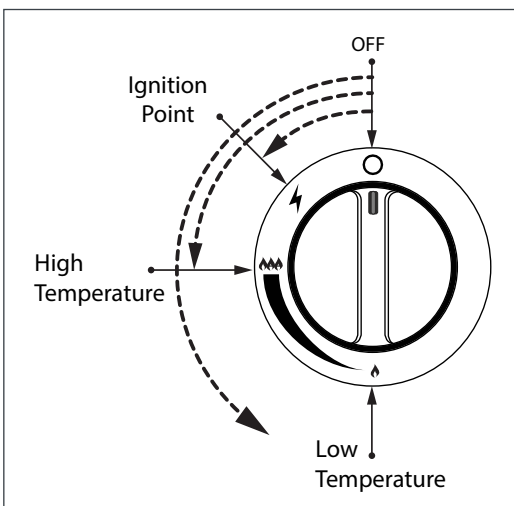
- Never light the side burner if you smell gas.
- Keep face and body parts away from the side burner when lighting. If burner fails to light after 5 seconds, turn off the burner, wait 5 minutes then repeat the lighting procedure.
- Do not leave the side burner unattended.

## Side burner Control Layout



1. Front Burner | 2.Rear Burner

## Flame-Thrower Ignition

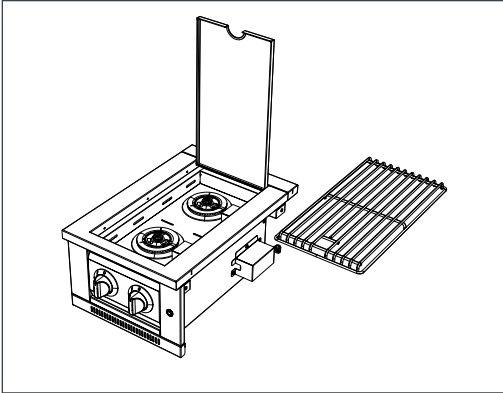


### Ignition for BURNERS(1 and 2):

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

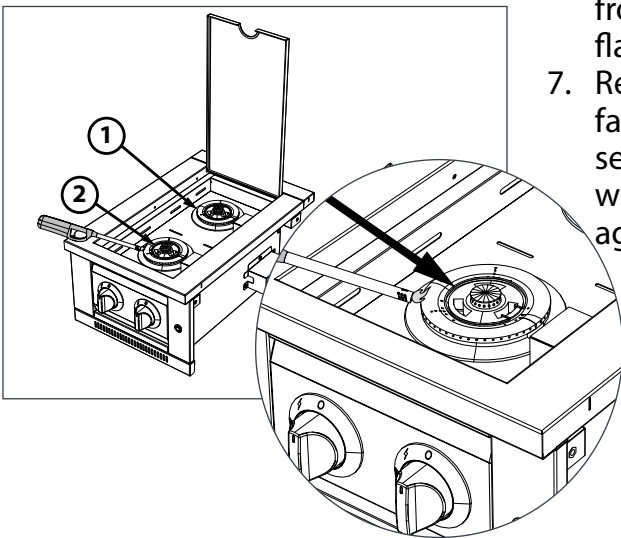
# Lighting the Side burner

## Manual Lighting



If the burners fail to light after a couple of attempts, it can be lit using the supplied match lighting stick. Follow the steps below for manual burner lighting.

1. Read and complete Pre-Cooking checklist.
2. Make sure all control knobs are set to off.
3. Always light side burner with lid open.
4. Turn fuel supply on.
5. Place the kitchen lighter close to the holes surrounding the burner and light it up.
6. Push the left control in and turn it to HIGH to ignite the front burner. Check that the flame is lit . You should see a flame.
7. Repeat steps 6 for the other burner. If any of the burners fails to ignite during the lighting process, within five seconds, stop, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.

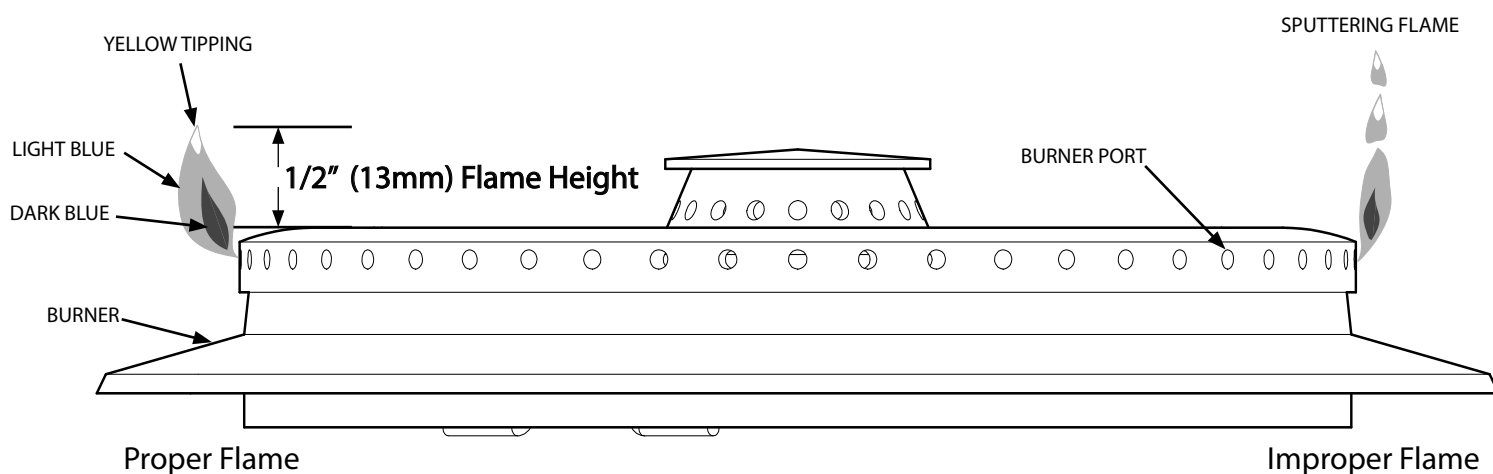


# Flame Characteristics

## ⚠ CAUTION

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

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



## ⚠ 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 side burner is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

# Care and Maintenance of your Stainless Steel Side Burner

---

## Regular Maintenance

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

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

1. Chloride containing cleansers – this includes bleach and any cleaners containing bleach
2. Muriatic acid (hydrochloric acid) – commonly used to clean up after tile/concrete installation
3. Concentrated soap residue – chemical additives will cause discoloration and some dried soaps actually 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. Don't allow 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. Do not permit citrus or tomato juice to remain on stainless steel surfaces.
10. No abrasive cleaners, steel wool pads, or abrasive cloths as they will scratch the finish.

## OXIDIZATION Removal

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

# DSB Maintenance and Cleaning

---

## Cleaning the cooking grids:

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

## Remove the Burners:

1. Remove the cooking grate.
2. Lift the burners up.

## Cleaning the Burner:

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

## CAUTION

**Do not allow excess grease or liquids to accumulate in the drip tray as they may create a fire hazard.**

**Never use the side burner without the drip tray installed.**

## Cleaning the drip trays:

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

Clean it with hot soapy water or an oven-style cleaning product and re-install. When using an oven-style cleaning product be sure to carefully follow the manufacturer’s instructions. Many of these cleaners are toxic and can damage the stainless steel finish if not used properly. Test on a non-visible area of stainless steel before using on full area.

Also, check the tray after rain. If you’ve left the grill uncovered, you may need to remove the drip tray to drain the water from the tray.

# DSB Maintenance and Cleaning

---

## Stainless Steel:

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

Part of the appeal of the NewAge side burner 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 side burner.
- 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.

# DSB Maintenance and Cleaning

## SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

The 304 stainless steel material used in the construction of a NewAge side burner 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:

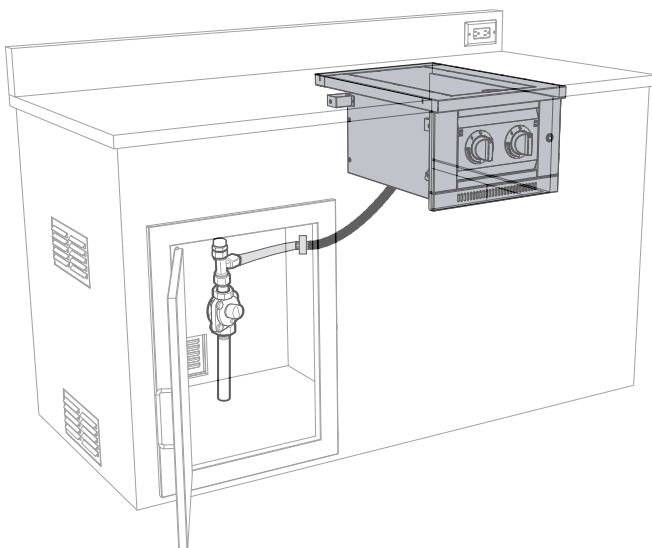
- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Micro fiber cloths perform very well.
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp side burner.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the side burner. 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 side burner 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



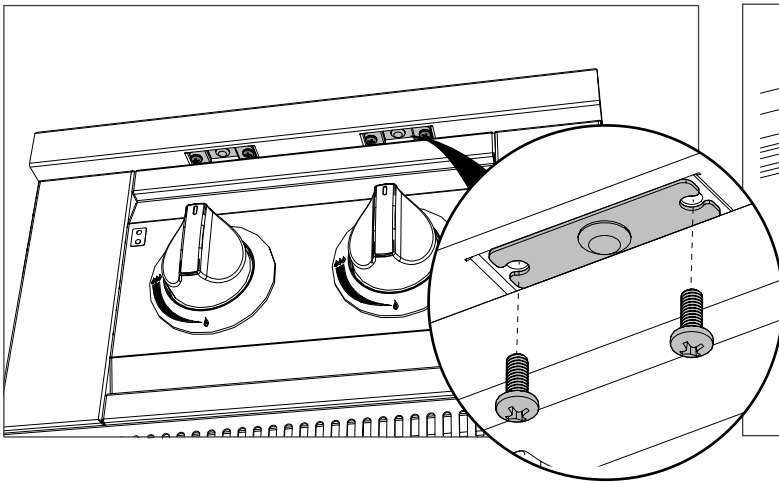
HOSE SHOULD HAVE A SMOOTH SNAKED PATH TO PREVENT KINKS AND PREMATURE FAILURE. PLEASE EXAMINE HOSE AND FITTINGS FOR CRACKS, TEARS, OR WEAR MARKS FROM RUBBING ETC.

# Replacing LED Lights

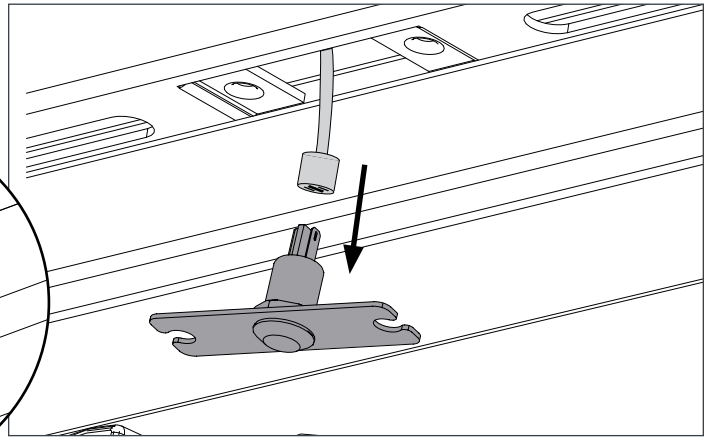
## ⚠ NOTE

- Disconnect grill 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.

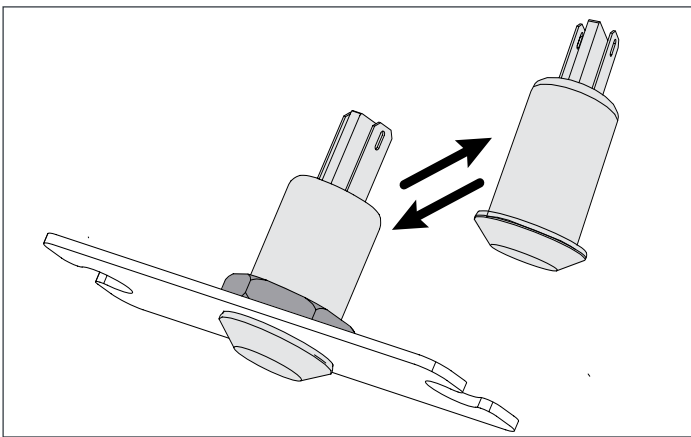
**1** Remove the screws holding the LED light holder using Phillips head screw driver.



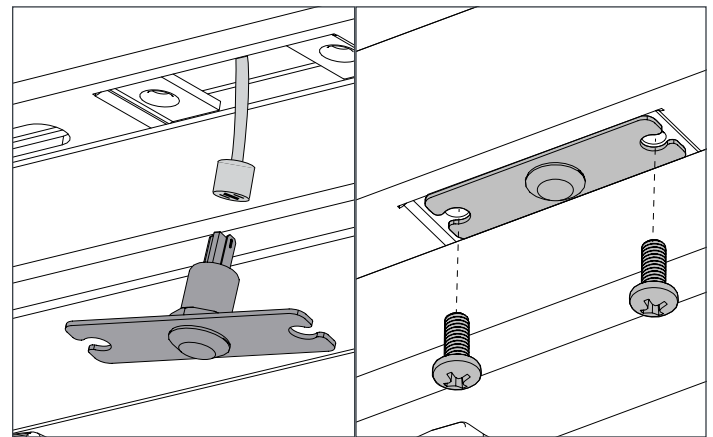
**2** Remove the LED light assembly and disconnect it from the power connector.



**3** Loosen the lock nut and replace the LED Bulb.



**4** Connect the LED light assembly to the power connector and secure it to the grill with the two screws using Phillips head screw driver.



# Troubleshooting

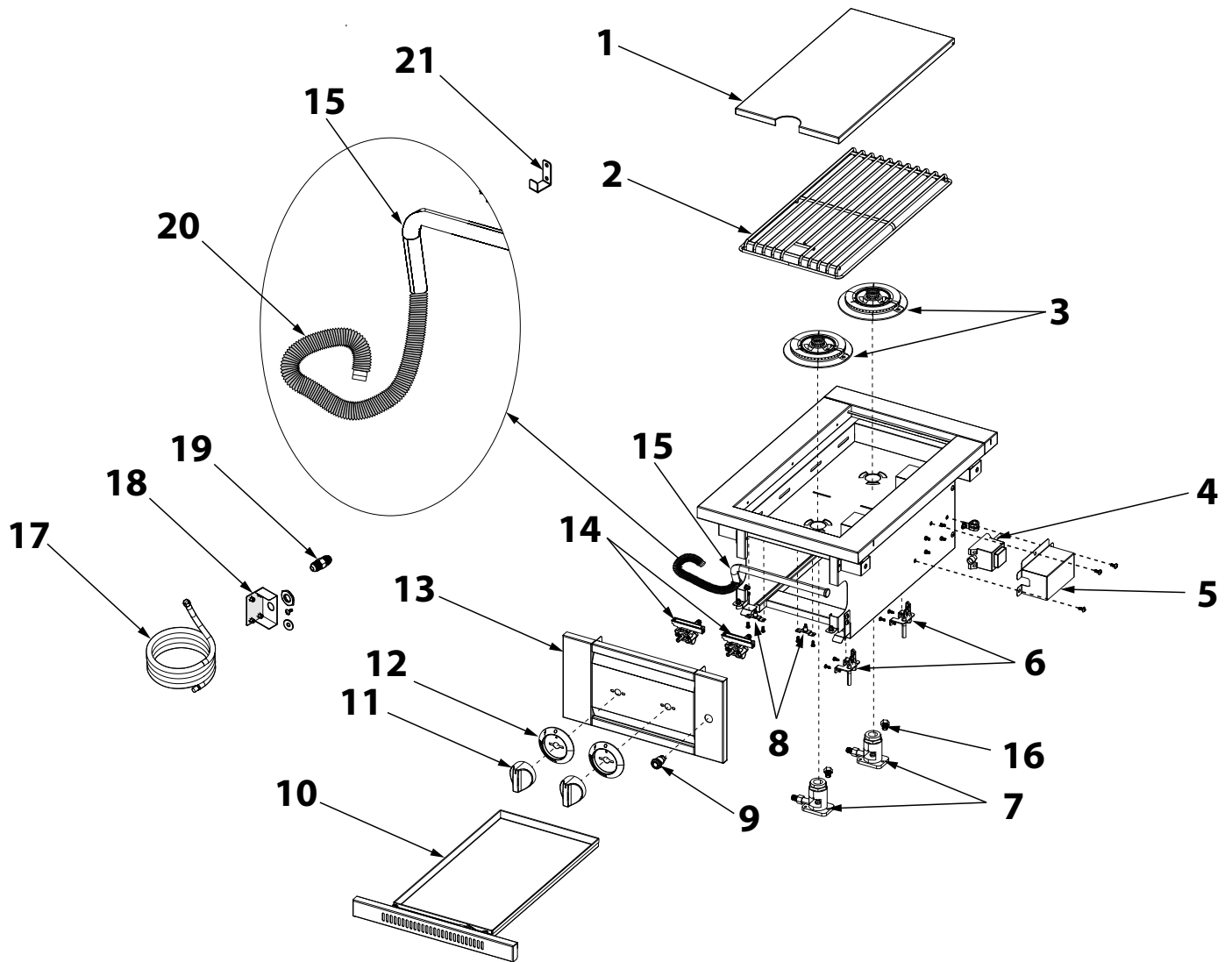
## If Dual Side Burner fails to light

1. Turn off gas at source, turn control knob(s) to "OFF", and wait five minutes before trying again.
2. Check gas supply/connections.
3. Repeat lighting procedure.

If dual sideburner still fails to operate properly, TURN "OFF" GAS AT SOURCE, TURN CONTROL KNOBS TO "OFF", wait for dual sideburner to cool, and check the following:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES / CORRECTION
1. Misalignment of burner heads	Reposition burner head and make sure it sits properly on top of the burner chamber.
2. Obstruction in gas line	Remove fuel line from the dual sideburner. DO NOT SMOKE AROUND EXPOSED GAS LINE! Open gas supply for one second to blow any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to the dual sideburner.
3. Misalignment of igniter on burner	<p>Check for proper position of igniter tip. The tip of the igniter should be relatively close to the burner ports and free from grease for spark discharging. The ignition wire should be firmly connected to the valve ignition and igniter. Replace the ignition wire if the wire were broken or cracked. With gas supply closed and the control knobs set to "OFF", check the positive igniter individually for presence of spark at igniter tip. Push the control knob in fully and rotate about 1/4 turn to the left (counter-clockwise) until click is heard; the trigger hitting the strike block should produce a blue spark at the igniter tip. Return control knob to "OFF".</p> <p>If re-ignition is necessary - While the dual sideburner is still hot, you must wait for a minimum of five minutes before commencing to re-ignite (this allows accumulated gas fumes to clear). If all checks/corrections have been made and the dual sideburner still fails to operate properly, consult your dual sideburner dealer or gas appliance service person.</p>
4. FLASHBACK	When fire occurs in and around the burner tube(s), immediately turn off gas at its source and turn the control knob(s) to "OFF".

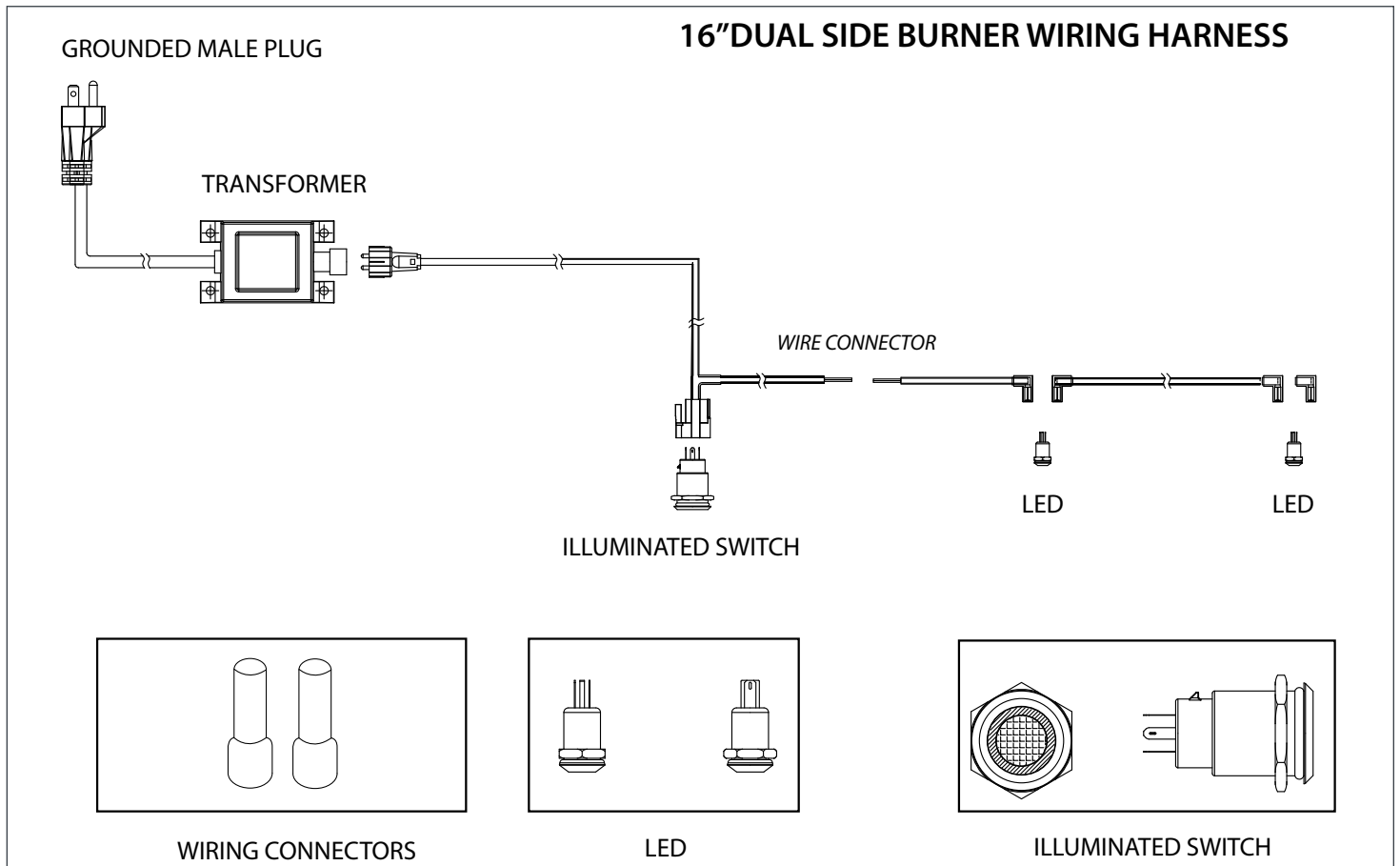
# Exploded View and Spare Parts



# Exploded View and Spare Parts

Item No.	Eng. Part No.	Description	QTY	SKU No. for spares offered	Spare Part QTY
1	GL2-03.012A-01	Lid	1	65946	1
2	GL2-03.020A-01	Cook Grid	1	65955	1
3	GL2-03.016A-01	Burner Assembly	2	65962	1
4	GL2-03.023A-01	Transformer	1	65963	1
5	GL2-03.024A-01	Transformer Cover	1	-	-
6	GL2-03.017A-01	Ignition Assembly	2	65945	1
7	GL2-03.016.01A-01	Burner Chamber	2	-	-
8	GL2-01.002.02A-01	LED	2	65967	1
9	H00361A-01	LED Switch	1	65924	1
10	GL2-03.013A-01	Grease Tray Assy	1	66945	1
11	GL2-03.022A-01	Burner Knob	2	65956	1
12	GL2-03.021A-01	Main Burner Bazel	2	66942	1
13	GL2-03.006A-01-XX	Control Panel Assy	1	-	-
14	GL2-03.015.02A-01	Burner Valve	2	65942	1
15	GL2-03.015.01A-01	Manifold Rod	1	-	-
16	GL2-03.034A-01	Natural Gas Orifice	2	66845	1
17	GLE-04.011A-01	Natural Gas Hose	1	64971	1
18	GL2-23A-01	Mounting Bracket and Hardware Kit	1	65918	1
19	GL2-22A-01	Male Adaptor	1	65917	1
20	GL2-16A-01	Corrugated Metal Hose	1	66949	1
21	GL2-24A-01	L-Bracket	2	65919	1
22	GL2-01.023.07A-01	Thermometer Bazel	1	66830	1
23	GL2-03.032A-01	LED Wire Harness Kit	1	65916	1

# Wiring Diagram



## NewAge Customer Service



**Please gather and have the following information available when contacting NewAge customer service:**

- Model number
- Date of purchase
- Proof of purchase by the original owner
- Production code

The production code can be located on the underside of the side burner lid.

**For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930;  
or [support@newageproducts.com](mailto:support@newageproducts.com).**

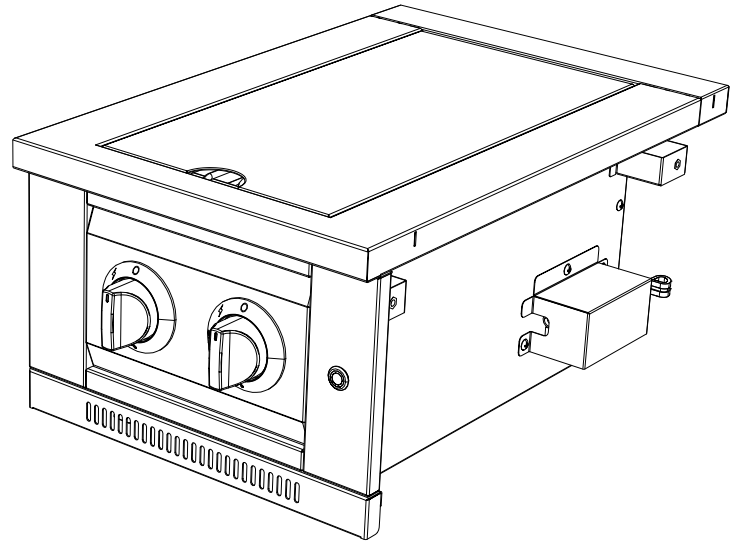
## NEWAGE PLATINUM - BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE (GAZ NATUREL)

N° d'UGS 66902 - NewAge Platinum - Brûleur latéral double, Gaz Naturel

N° d'UGS 66285 - NewAge Platinum - Brûleur latéral double, Gaz Naturel avec chariot à brûleur latéral

### ⚠ AVERTISSEMENT

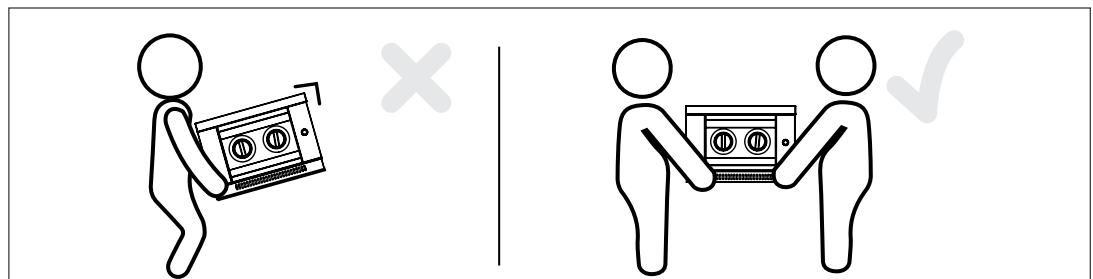
Le gril NewAge doit être installé par un monteur d'installations au gaz license conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans le mode d'emploi du gril ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie. Le monteur d'installation au gaz est responsable de l'installation correcte du gril.



## GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

### Avertissement : Danger de charge excessive !

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



### ATTENTION : Votre DSB est-il endommagé ?

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](mailto:support@newageproducts.com). Ne retournez pas ce produit au détaillant.

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, DES BLESSURES OU LA MORT.

## 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 gril soit dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.**

## AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

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.

## DANGER

1. L'appareil à gaz de cuisson extérieur et sa vanne de sectionnement individuelle 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 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup>).
2. L'appareil à gaz de cuisson extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet de sectionnement manuel individuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).

## DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

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

## **! AVERTISSEMENT**

### **PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE**

1. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont le monoxyde de carbone, qui est un sous-produit de combustion connu dans l'État de la Californie pour causer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres atteintes à l'appareil reproducteur. Pour plus d'informations, consultez le site [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).
2. La loi californienne oblige les entreprises à avertir leurs clients d'une exposition potentielle à de telles substances. Pour réduire au minimum l'exposition aux substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans ce manuel. Veillez à assurer une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez.
3. La proposition 65 de la Californie mentionne la « silice cristalline », utilisée dans l'un des composants du brûleur à infrarouge, comme un agent connu en Californie pour provoquer le cancer.

## **! AVERTISSEMENT**

### **ÉTAT DU MASSACHUSETTS**

1. Le Massachusetts exige que toute installation au gaz soit installée par un plombier ou un monteur d'installation au gaz détenant le permis approprié du Massachusetts.
2. Toutes les installations au gaz naturel ou au propane installées de façon permanente nécessitent l'installation d'une valve à gaz manuelle de type poignée en « T » dans la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.

## **! AVERTISSEMENT**

1. Respectez toujours les dégagements requis par rapport aux constructions combustibles, comme indiqué. Le gril est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne jamais utiliser dans un garage, un bâtiment, une remise, un passage couvert ou tout autre endroit fermé. Ce gril ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue non protégée.
2. Les grils à gaz ne sont pas certifiés pour les véhicules de loisirs, les remorques portables, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ils ne doivent pas y être installés.
3. Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées. Les cordons électriques doivent être placés loin des allées pour éviter de créer un risque de trébuchement.
4. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
5. 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.  
(Consultez l'INDEX : « Test de fuite » pour plus de détails.)

## **REMARQUES IMPORTANTES**

**Ce barbecue à gaz est certifié selon les normes nationales canadiennes et américaines, ANSI Z21.58-2018 et CSA 1.16-2018 respectivement pour les grils à gaz extérieurs, et il doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, procédez à l'installation selon les codes en vigueur suivants : CAN B149.2 Natural Fuel Gas Code et Propane Installation code, CSA B149.1 Code d'installation du propane au Canada ou National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 National Fuel Gas Code, code sur le stockage et la manipulation du propane et du gaz naturel, CSA B149.2.**

**Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 en vigueur au Canada ou au National Electrical Code, ANS/NFPA 70, le Code canadien de l'électricité, partie 1, CSA 22.1.**

# NEWAGE PRODUCTS INC. GARANTIE DU FABRICANT PLATINUM GRILLS

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

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

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

**Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour obtenir une assistance à la clientèle plus rapide et un accès à des avantages exclusifs**

Visitez [www.newageproducts.com/register/](http://www.newageproducts.com/register/)

### Réclamation sous garantie

Pour un service sous garantie, veuillez contacter NewAge Products au **1 877 3068930** ; ou écrivez à [support@newageproducts.com](mailto:support@newageproducts.com).

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

Balayez le code à barres 2D à droite pour accéder à la page d'assistance ou visitez le [www.newageproducts.com/contact-us/](http://www.newageproducts.com/contact-us/)



Balayez ce code à barres 2D avec la caméra de votre téléphone mobile pour visiter le Centre d'assistance de NewAge Products

[www.newageproducts.com/support-hub/](http://www.newageproducts.com/support-hub/)

## GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

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

Garantie de longueur	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 ans	Couvercle en acier inoxydable / Boîte de brûleur / Supports intérieurs	Matériaux	Livraison
5 ans	Grille de cuisson, Brûleurs	Matériaux	Livraison
2 ans	Toutes les autres pièces	Matériaux	Livraison

### 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
6. Les surfaces endommagées en raison d'un usage inadéquat de produits chimiques et de détergents.
7. La décoloration due à la chaleur, par exemple à côté d'un gril, est une caractéristique de l'acier inoxydable.
8. La rouille de surface résultant des pluies acides ou de produits chimiques dans l'environnement
9. Les pièces de rechange pour des produits NewAge à l'extérieur du Canada et des États-Unis.
10. Une perte en raison d'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.

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 INDICÉ 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.

# Index

---

<b>Pratiques d'utilisation sécuritaires</b>	7
<b>Inspection du produit</b>	9
<b>Pièces fournies</b>	9
<b>Outils nécessaires</b>	9
<b>Spécifications des produits</b>	10
<b>Installation d'un DSB sur un meuble DSB NewAge</b>	11
<b>Installation d'un DSB sur un chariot DSB NewAge</b>	12
<b>Installation d'un gril sur un meuble/chariot NewAge</b>	13
<b>Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure</b>	15
<b>Assemblage des pièces du double brûleur d'appoint</b>	19
<b>Raccordements au gaz</b>	20
<b>Instructions pour les tests de fuite</b>	24
<b>Connexions électriques</b>	26
<b>Liste de contrôle pré cuisson.</b>	27
<b>Allumer le brûleur latéral</b>	28
<b>Caractéristiques de la flamme</b>	30
<b>Entretien et maintenance de votre brûleur d'appoint en acier inoxydable</b>	31
<b>Entretien et nettoyage du DSB</b>	32
<b>Remplacement des lampes à DEL</b>	35
<b>Dépannage</b>	36
<b>Vue éclatée et pièces de rechange</b>	37
<b>Schéma de câblage</b>	39
<b>Service clientèle NewAge</b>	39

---

# Pratiques d'utilisation sécuritaires

---

1. L'appareil à gaz NewAge doit être assemblé et installé conformément aux instructions du manuel.
2. Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le brûleur d'appoint.
3. Le brûleur d'appoint NewAge doit être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, et il ne peut pas être utilisé à l'intérieur, dans un endroit fermé tel qu'un garage, sur une galerie protégée par un moustiquaire, dans un abri de jardin ou tout autre endroit fermé similaire.
4. Les appareils à gaz NewAge ne sont pas conçus ni certifiés pour des véhicules de loisirs, des remorques portables, des bateaux et ne doivent pas y être installés.
5. N'utilisez jamais le brûleur d'appoint 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, comme décrit dans la section INSTALLATION de ce manuel.
6. Ne modifiez pas le brûleur d'appoint NewAge.
7. N'utilisez pas le brûleur d'appoint NewAge sous, ou près d'une construction combustible.
8. Maintenez un espace suffisant par rapport aux combustibles, 457 mm (18 po) à l'arrière de l'appareil, 356 mm (14 po) sur les côtés. Un dégagement supplémentaire de 810 mm (32 po) est recommandé près des parements en vinyle ou des panneaux en vitre.
9. Lorsque vous ne l'utilisez pas, coupez le gaz au niveau du robinet d'alimentation.
10. Toujours couper la vanne principale de l'alimentation en gaz naturel après chaque utilisation.
11. Ne jamais raccorder ou débrancher l'alimentation en gaz, ou déplacer ou modifier les connexions de gaz lorsque le gril est en fonctionnement ou chaud.
12. Les appareils à gaz naturel doivent être déconnectés de l'alimentation lorsqu'elles sont rangées à l'intérieur.
13. 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 le brûleur d'appoint, il doit être remplacé par un tuyau de rechange spécifié par le fabricant du gril.
14. Il faut effectuer un test d'étanchéité de l'appareil avant la première utilisation, une fois par an et à chaque remplacement d'un composant du gaz. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
15. Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous utilisez le brûleur d'appoint.
16. Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille d'alimentation est ouvert.
17. Le couvercle du brûleur latéral doit être complètement ouvert pendant l'allumage du brûleur d'appoint. Le non-respect de cette règle risque d'entraîner une explosion et des blessures ou la mort.
18. Ne vous penchez jamais par-dessus le brûleur d'appoint et gardez le visage loin de celui-ci lorsque vous l'allumez.
19. Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le fond de la boîte du brûleur.
20. Ne poussez pas le câble électrique dans le boîtier du brûleur d'appoint.
21. Ne laissez pas le brûleur d'appoint sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
22. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le bac d'égouttage ou les plateaux en céramique. Cela peut perturber gravement le flux d'air de combustion ou piéger une chaleur excessive dans la zone de contrôle. Il peut en résulter des boutons fondus ou des composants d'allumage endommagés.
23. Les adultes et les enfants doivent être informés des dangers des températures de surface élevées. Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour de l'appareil au gaz NewAge.
24. Ne touchez jamais à mains nues la grille de cuisson, le couvercle ou les surfaces métalliques environnantes pendant que vous cuisinez.
25. Le brûleur d'appoint NewAge doit être refroidi avant de mettre le couvercle. Ne mettez jamais le couvercle lorsque vous cuisinez ou lorsque le gril est chaud.

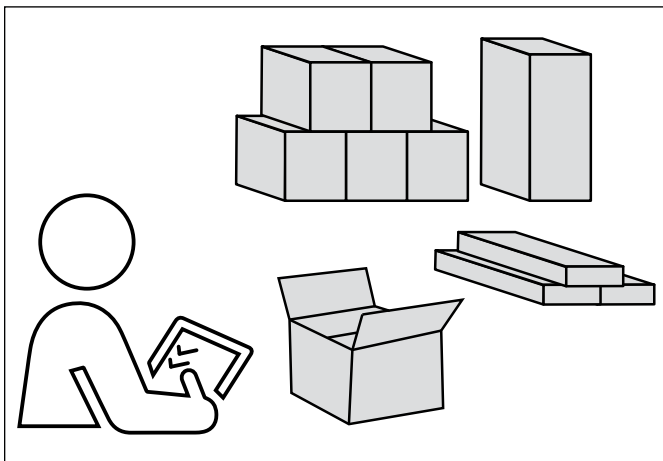
# Pratiques d'utilisation sécuritaires

---

26. Gardez tous les cordons électriques et les conduites d'alimentation en gaz loin des surfaces chauffées.
27. Ne cuisinez jamais sans que le bac d'égouttage soit installé. La graisse chaude peut s'écouler et produire un incendie ou une explosion.
28. Nettoyez régulièrement les bacs à graisse pour éviter les feux de graisse.
29. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices d'un brûleur d'appoint, ce qui perturbe l'écoulement du gaz. Cette condition très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommageant le brûleur d'appoint et risquant de provoquer des blessures. Si votre brûleur d'appoint n'a pas été utilisé pendant longtemps, inspectez et nettoyez les brûleurs, les venturis, les valves et les orifices.
30. Nettoyez le brûleur d'appoint avec précaution. Évitez les brûlures de vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le brûleur d'appoint lorsqu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
31. Ne placez, ne rangez et ne faites pas fonctionner le gril sur un plan incliné. Si vous utilisez un chariot de gril, assurez-vous de bloquer les roues avant de faire fonctionner le brûleur d'appoint.
32. N'utilisez pas de charbon de bois ou d'essence à briquet dans le brûleur d'appoint.
33. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
34. N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les appareils à gaz NewAge.
35. 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.
36. Si le brûleur d'appoint est installé par un installateur ou un technicien professionnel, assurez-vous qu'il vous montre l'endroit où se trouve la fermeture de votre alimentation en gaz. 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.
37. Ne retirez jamais la broche de mise à la terre du connecteur et n'utilisez jamais ce produit avec un adaptateur à deux broches non mises à la terre.
38. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous faites une cuisson.

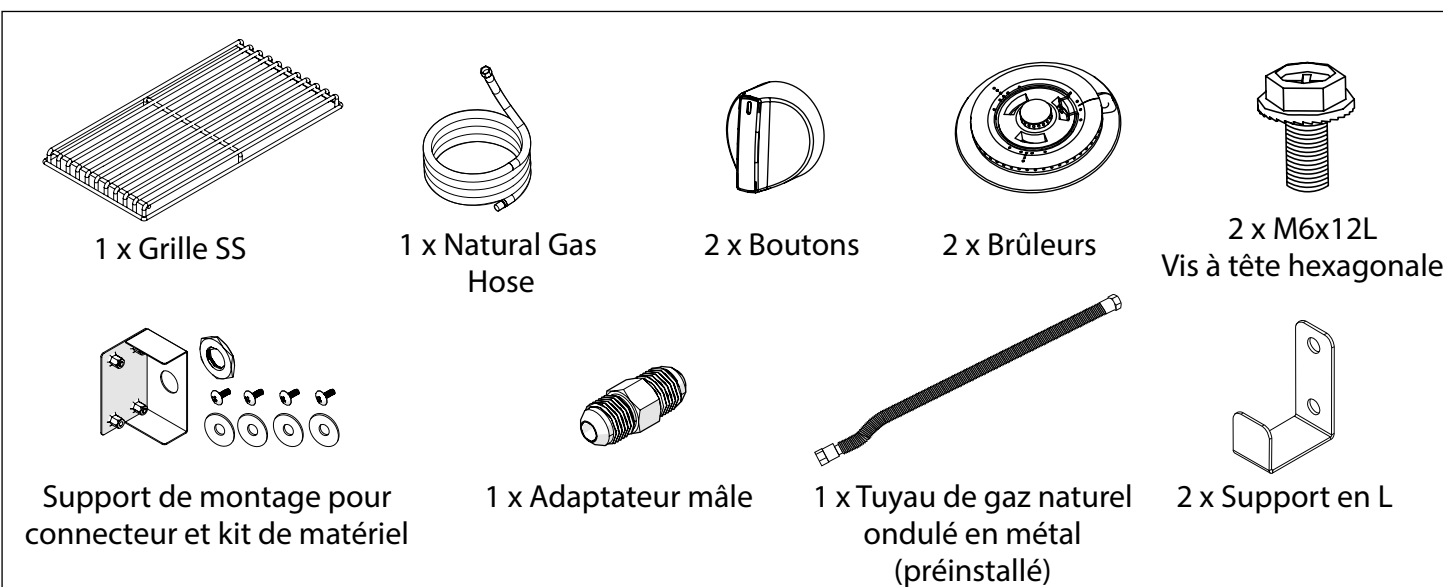
**Remarque : CE MANUEL DOIT RESTER CHEZ LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE**

# Inspection du produit

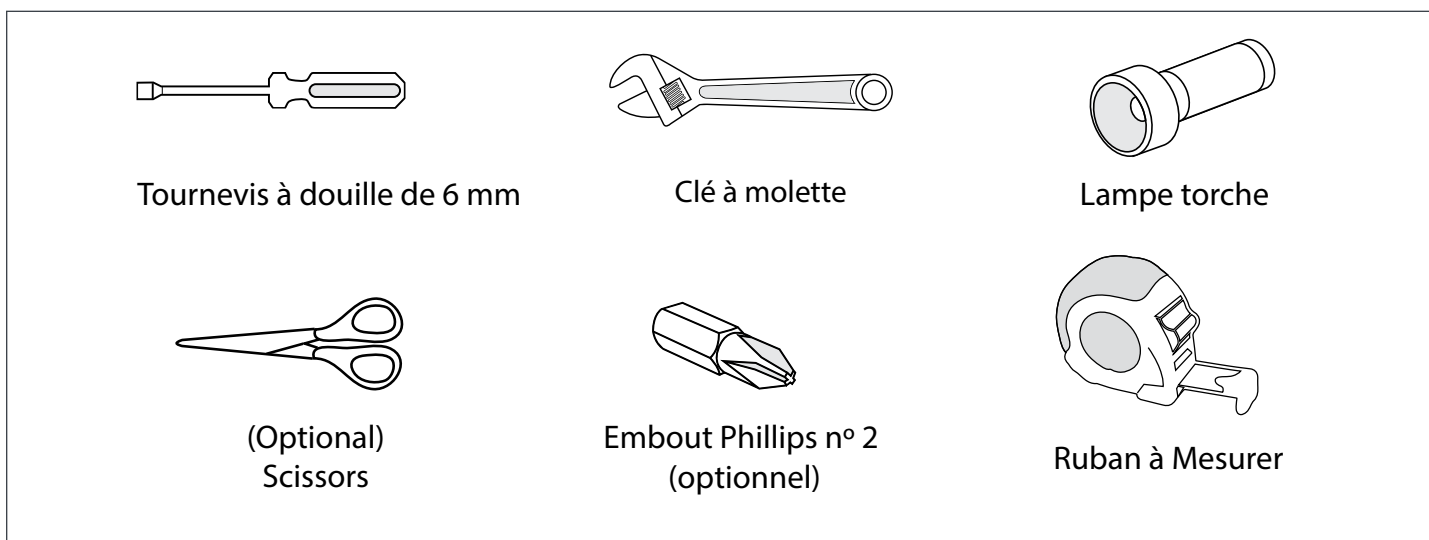


- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation avant de commencer l'installation.

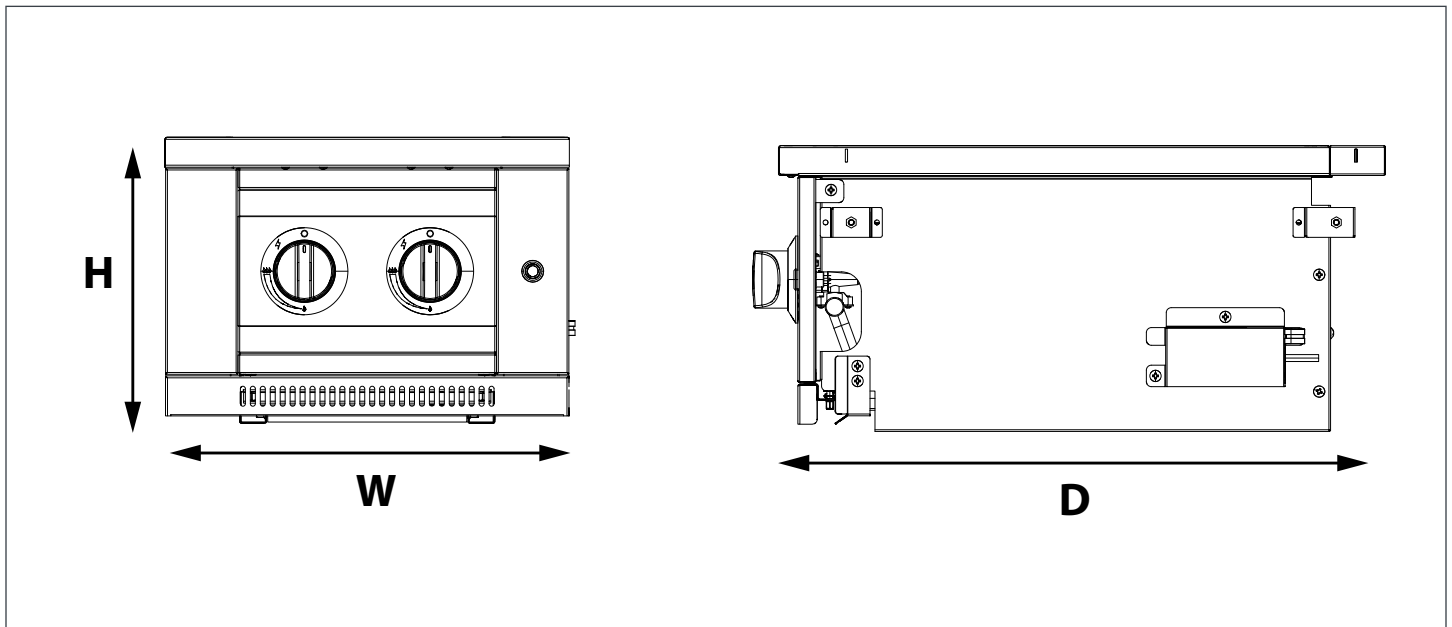
## Pièces fournies



## Outils nécessaires



# Spécifications des produits



## Brûleur latéral double NewAge

### Dimensions

Largeur (W)	16 po
Profondeur (D)	23,9 po
Hauteur (H)	11,3 po

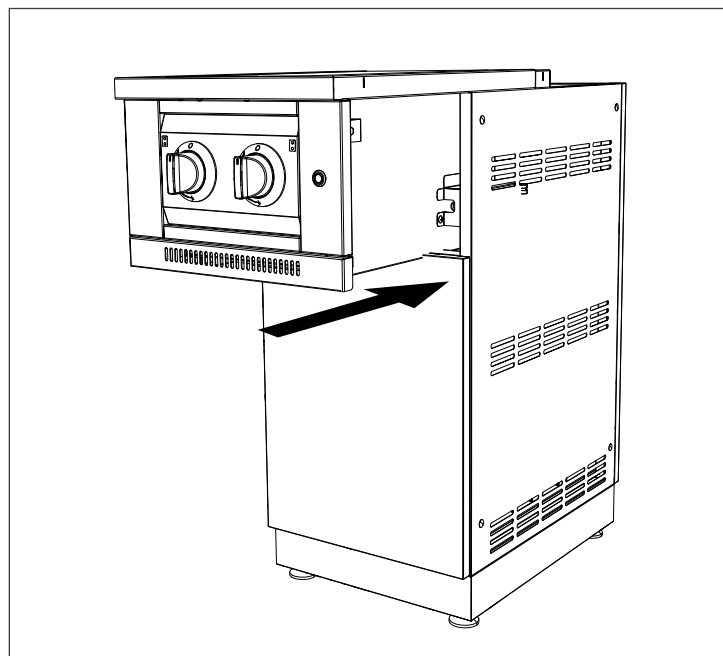
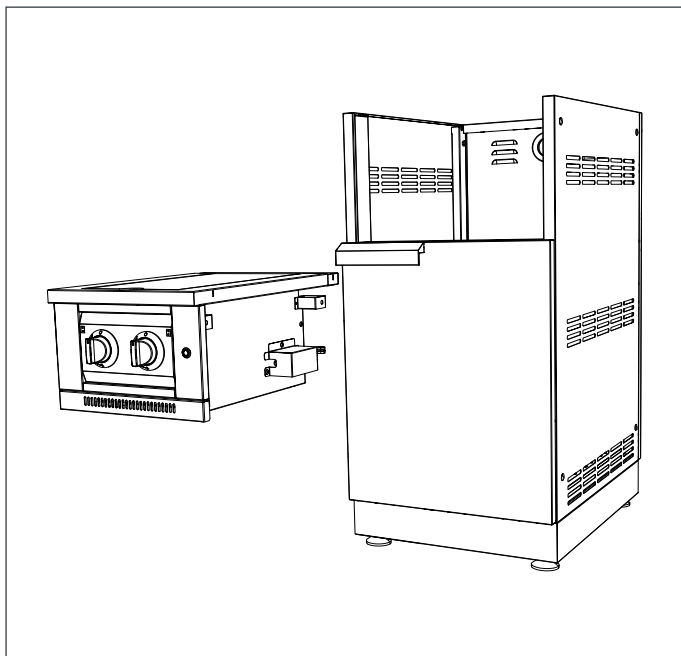
### Détails

Matériau	Acier inoxydable	Zone de cuisson principale	205 pouces carrés
BTU du brûleur rond	12 000 BTU x 2	Largeur de l'ouverture	15,3 po
Production totale d'énergie	24 000 BTU	Profondeur de l'ouverture	22,4 po
Nombre de brûleurs principaux	2	Hauteur de l'ouverture	11,3 po
Type de carburant	Gaz naturel	Poids net	37,3 lb

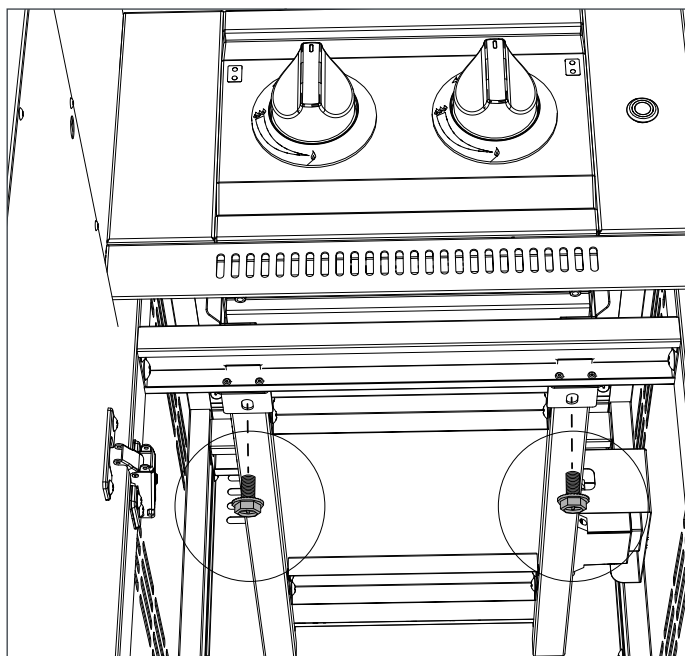
# Installation de DSB sur une armoire et un chariot NewAge

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

- 1** Placez le DSB sur le meuble.



- 2** Fixez le DSB au meuble en insérant deux vis M6x45 mm par le bas. Des vis à tête plate sont fournies avec le DSB.

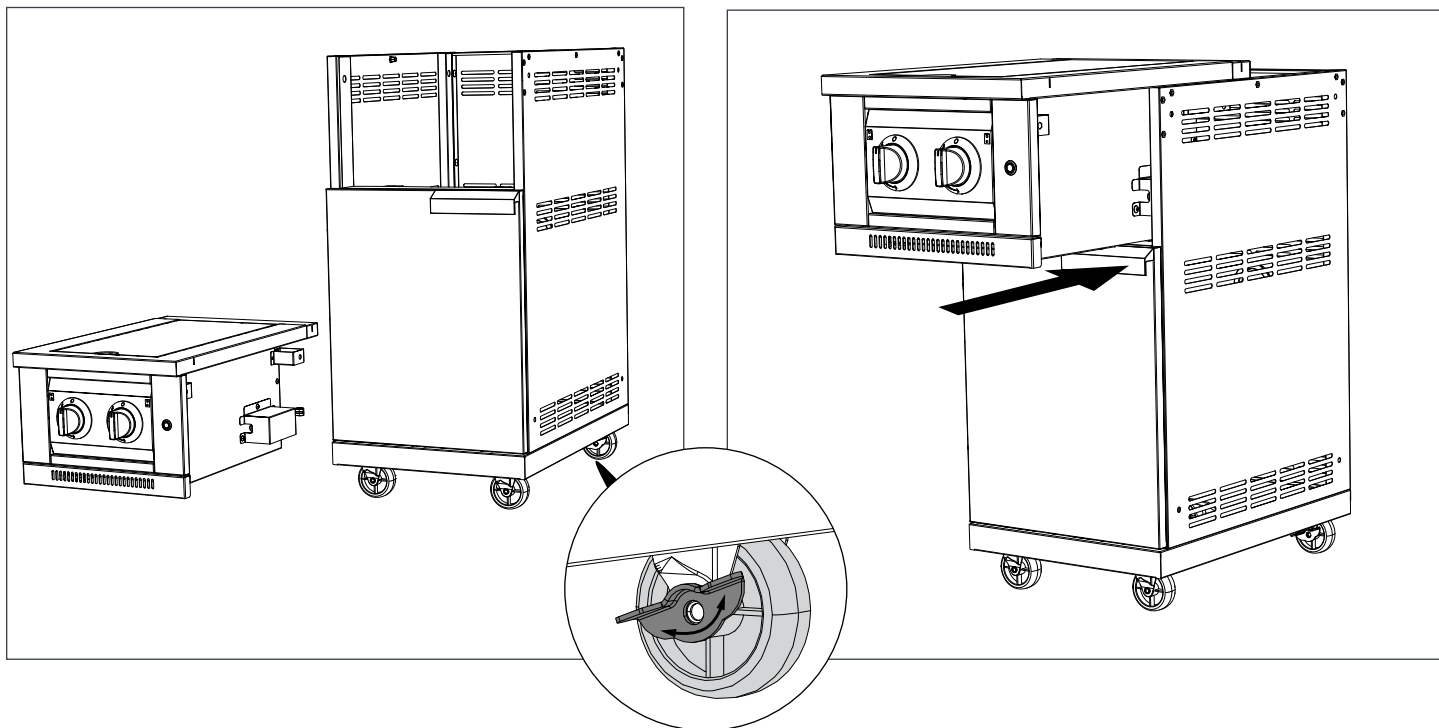


# Installation de DSB sur une armoire et un chariot NewAge

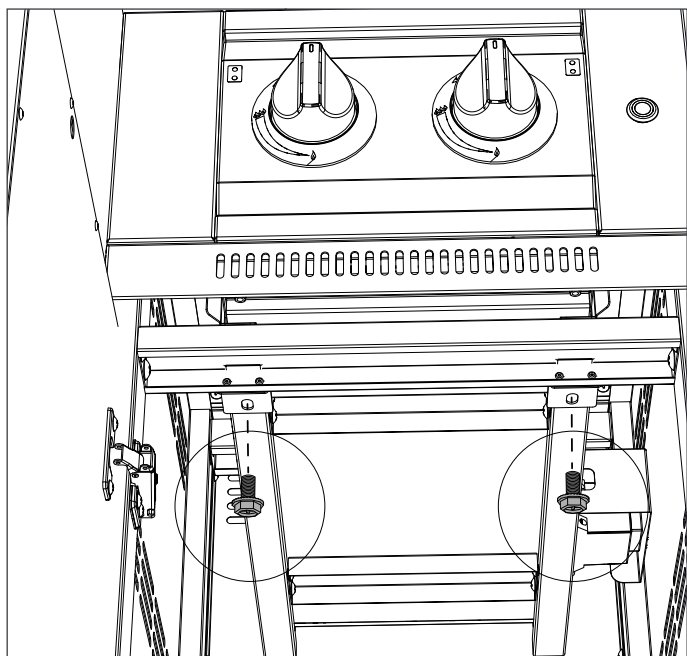
Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le guide d'installation du chariot pour DSB NewAge.

**1** Assurez-vous que les roulettes arrière du chariot sont verrouillées.

**2** Placez le DSB sur le chariot.



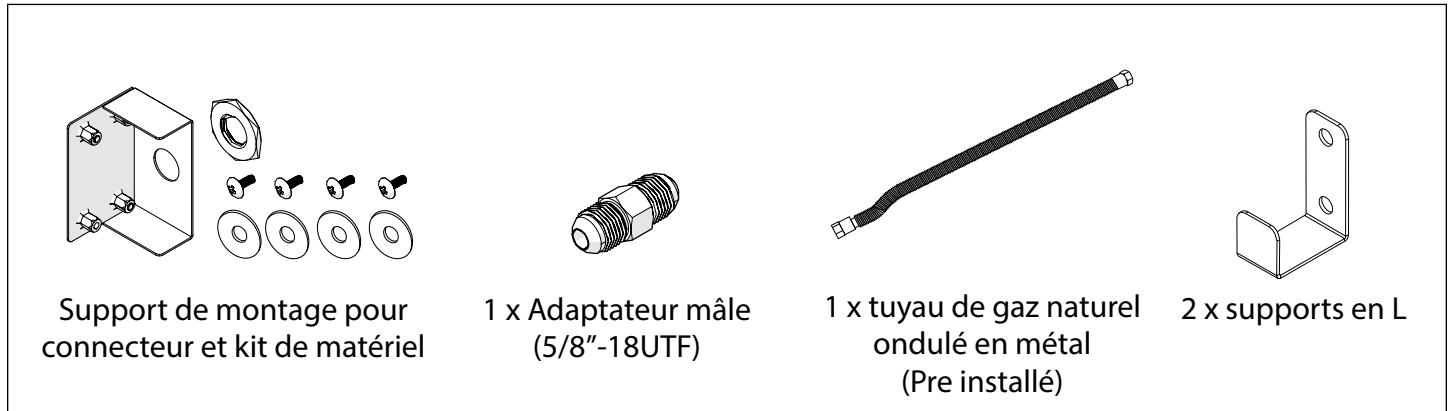
**3** Fixez le DSB au meuble en insérant deux vis M6x45 mm par le bas. Des vis à tête plate sont fournies avec le DSB.



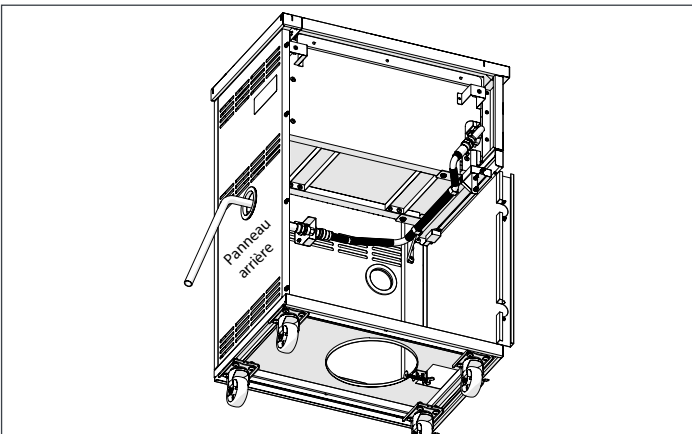
# Installation du gril sur l'armoire/chariot de gril NewAge

Tuyau ondulé en métal fixé au chariot avec un agencement fixe de connecteur/adaptateur droit avec un contre-écrou sur les supports.

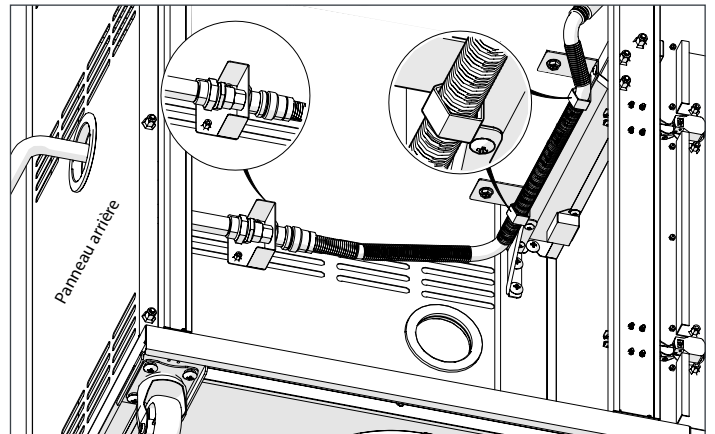
## Pièces requises



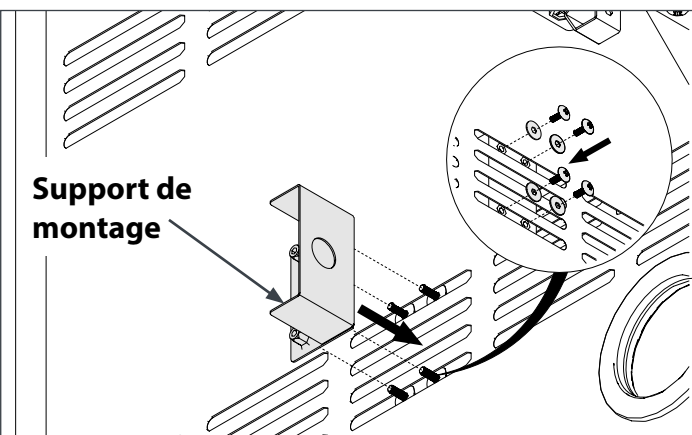
**i** Vue de référence de position.



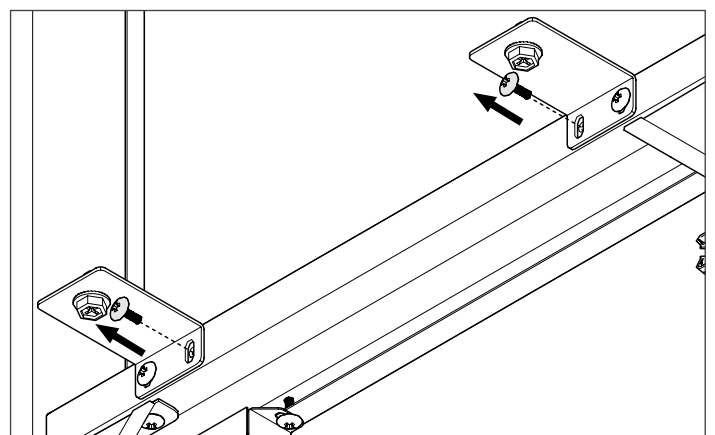
**i** Suivez les étapes 1 à 5 pour connecter le tuyau ondulé en métal et le tuyau de gaz naturel en PVC à l'aide du support de montage, du support en L et de l'adaptateur mâle.



**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 cruciformes fournies.

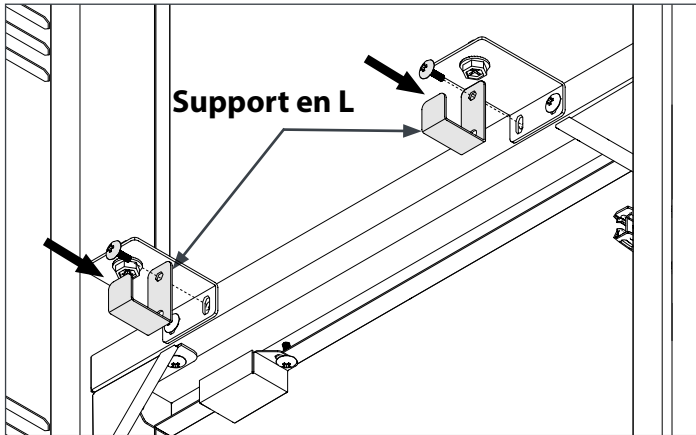


**2** Retirez les vis et utilisez-les pour installer les supports en L.

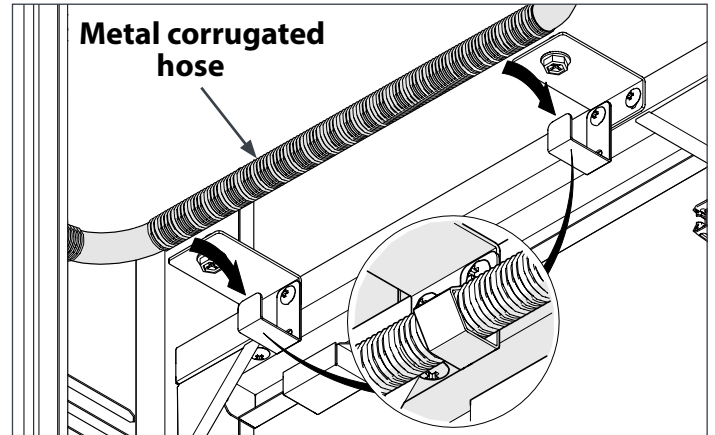


# Installation du gril sur l'armoire/chariot de gril NewAge

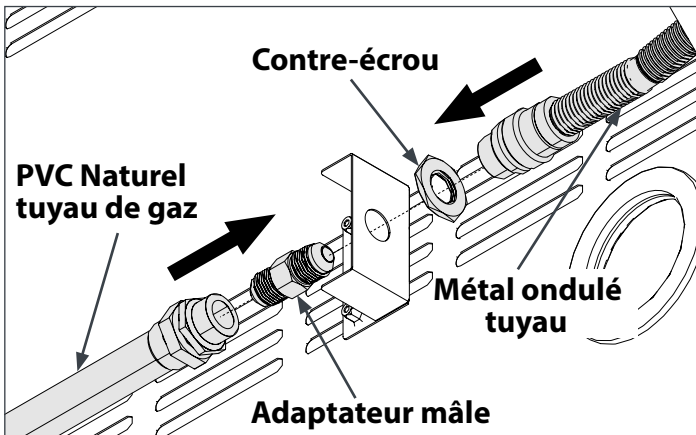
- 3** Installez les supports en L à la position illustrée à l'aide des vis retirées à l'étape précédente.



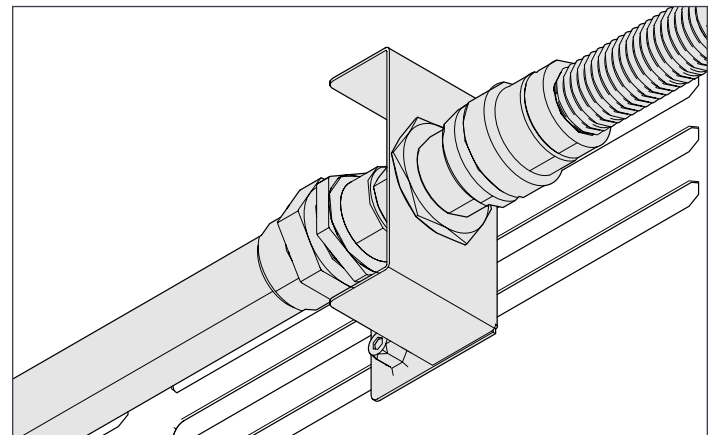
- 4** Acheminez le tuyau ondulé en métal dans les supports en L et pliez les supports pour fixer le tuyau comme indiqué dans la vue détaillée.



- 5** Fixez et connectez ensemble le tuyau ondulé en métal et l'extrémité du tuyau de gaz naturel en PVC sur le support de montage installé à l'étape 1 à l'aide d'un contre-écrou et d'un adaptateur mâle.



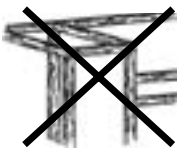
- i** L'illustration ci-dessous montre un tuyau ondulé en métal et un tuyau de gaz naturel en PVC connectés ensemble sur un support de montage.



# Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

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, au Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas et au Propane Installation Code, CSA B149.1 ; Propane Storage and Handling. Si vous raccordez un appareil à un système fixe de tuyauterie de carburant spécifiant l'utilisation d'un tuyau rigide, d'un tuyau semi-rigide et/ou d'un connecteur, il doit être conforme à 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 plan de travail des meubles doivent être fabriqués en matériaux non combustibles.**

## **! AVERTISSEMENT**

**Ne rangez et n'utilisez pas des produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité du gril NewAge, des meubles 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 à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75. CSA 6.27, pour l'appareil qui est raccordé à un système fixe de tuyauterie de carburant (gaz naturel).

## **! AVERTISSEMENT**

**Ce gril est conçu pour les enceintes non combustibles uniquement et doit être installé et entretenu par un installateur licence conformément aux codes locaux.**

**Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec des pressions d'alimentation de 7 po CE pour le gaz naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du gril. 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.**

# Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

## DÉGAGEMENTS :

### D'UNE CONSTRUCTION NON COMBUSTIBLE

Un dégagement minimum de 10 cm (4 po) entre l'arrière du brûleur d'appoint et la construction non combustible est nécessaire pour permettre l'ouverture complète du couvercle.

### D'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 minimum par rapport aux matériaux combustibles verticaux et arrière est de 45 cm (18 po) et 36 cm (14 po) sur les côtés.

Le dégagement vertical minimal par rapport aux matériaux combustibles signifie que TOUS les matériaux combustibles doivent se trouver en dehors de cette zone de 45 cm (18 po). À titre d'exemple, si vous avez un îlot avec une surface en stuc ou de la surface carrelée et de la construction à ossature bois en dessous, le bois est considéré comme combustible, même si le brûleur d'appoint touche la surface du stuc ou le carrelage, qui est non combustible. Dans certaines circonstances extrêmes, le bois pourrait devenir assez chaud pour brûler.

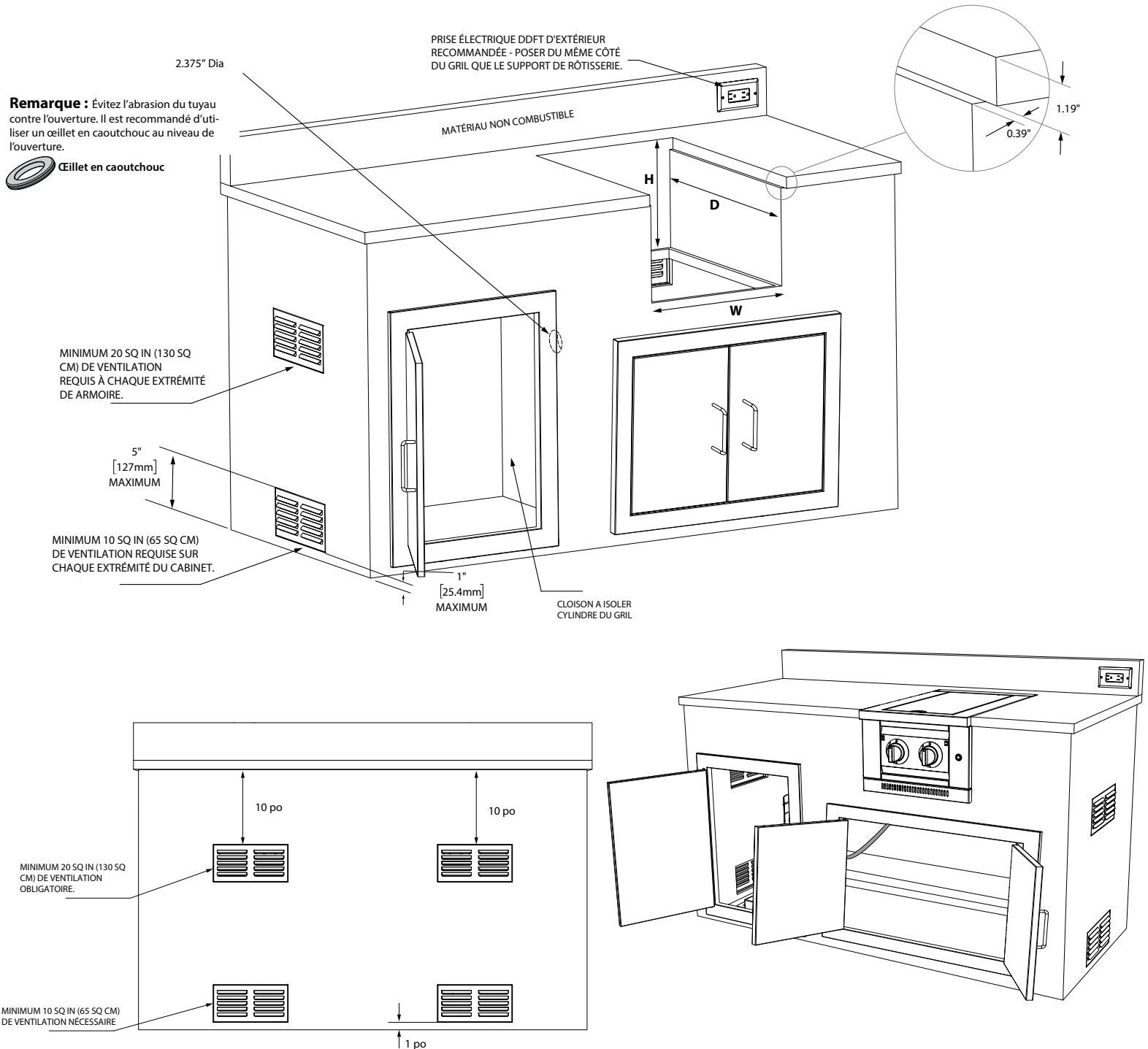
### ORIFICES DE VENTILATION

Un minimum de trois orifices de ventilation de 65 cm<sup>2</sup> (10 po<sup>2</sup>) doivent être prévues au bas des côtés gauche et droit de votre enceinte (îlot), ainsi qu'à l'arrière. Un minimum de trois orifices de ventilation de 20 po<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>) doivent être prévues en haut des côtés gauche, droit et arrière de votre enceinte (îlot) à l'endroit où le haut de l'orifice s'aligne avec le bas de la découpe pour le brûleur d'appoint. Ces orifices sont nécessaires pour dissiper en toute sécurité les vapeurs de gaz en cas de fuite dans votre enceinte.

Dimensions de la découpe				
	UGS	L	P	H
<b>Gril de 33 po</b>	66900 66910	31,5 po	22,3 po	11,2 po
<b>Gril de 36 po</b>	66903 66913	34,5	22,3 po	11,2 po
<b>Gril de 40 po</b>	66901 66911	38,5 po	22,3 po	11,2 po
<b>DSB</b>	66902 66912	15,3 po	22,4 po	11,3 po

# Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

## Aménagement d'une enceinte non combustible

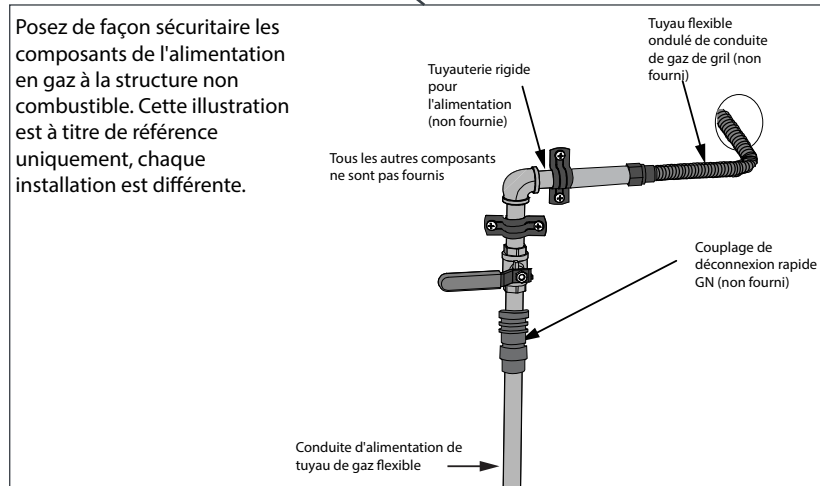
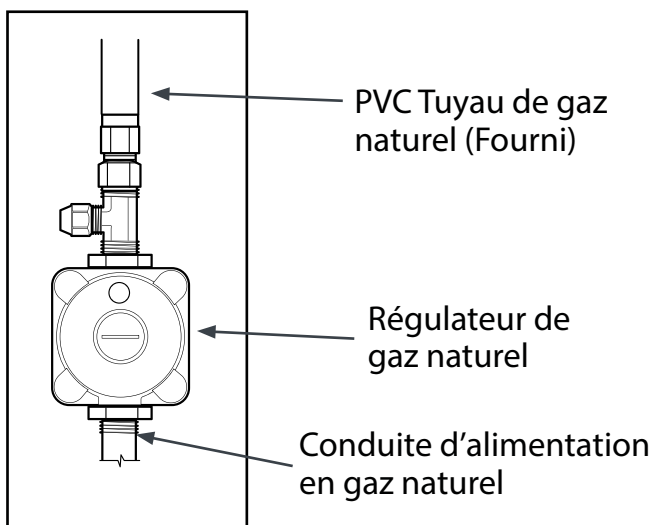
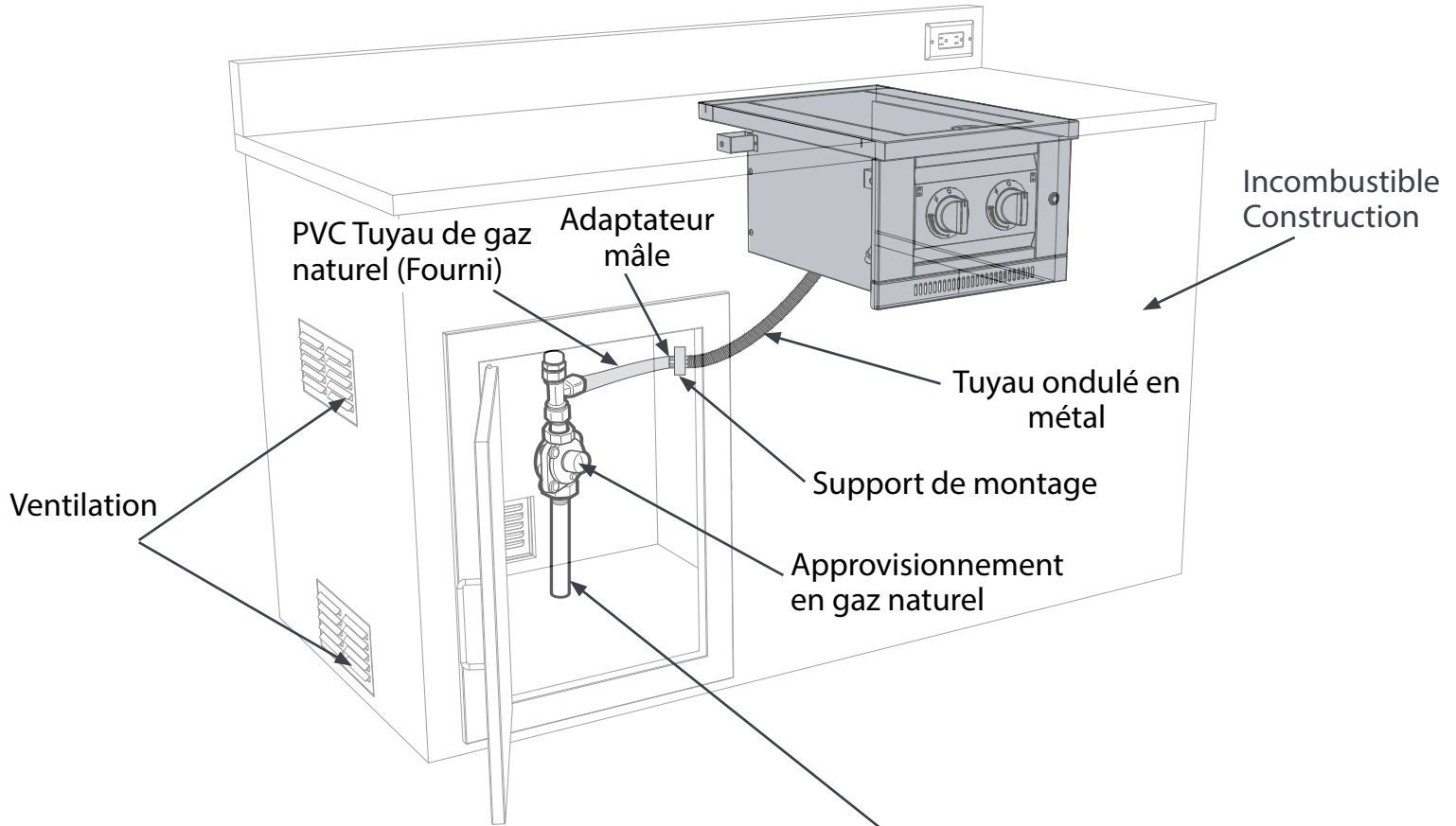


Vue de dos

**Remarque :** Ces illustrations sont uniquement à titre de référence. Les meubles et l'installation réels peuvent différer.

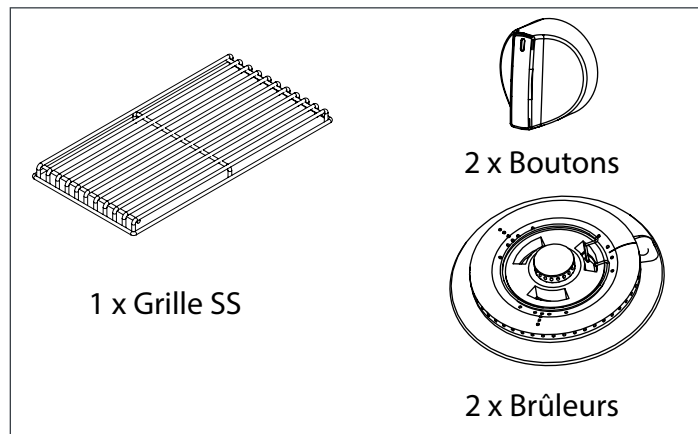
# Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

## Installation de gaz naturel

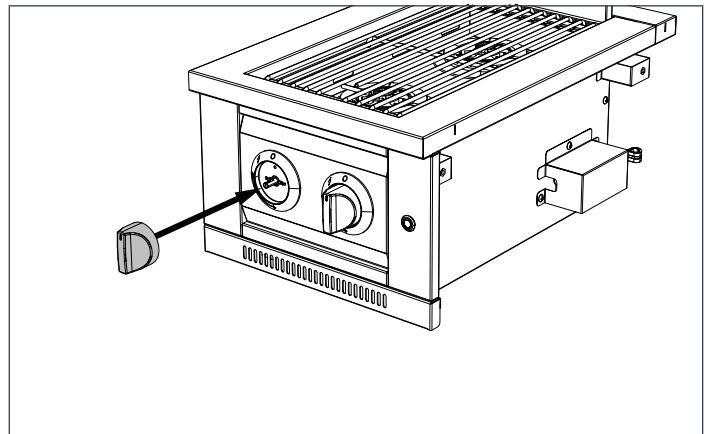


# Assemblage des pièces du double brûleur d'appoint

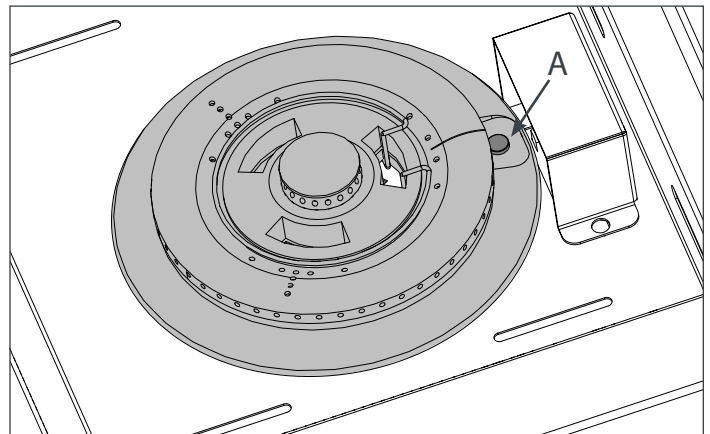
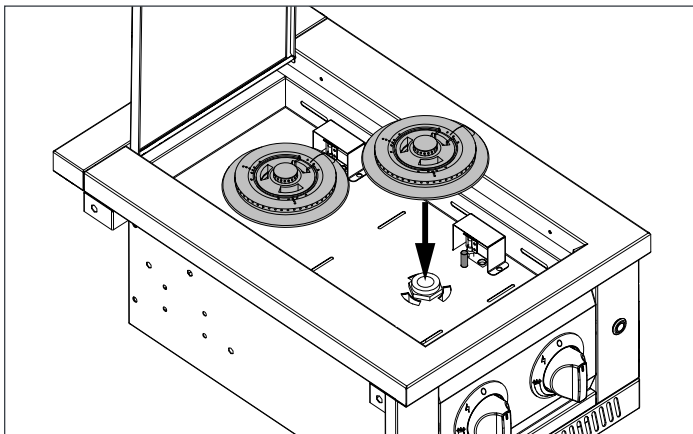
**i** Outils et pièces nécessaires.



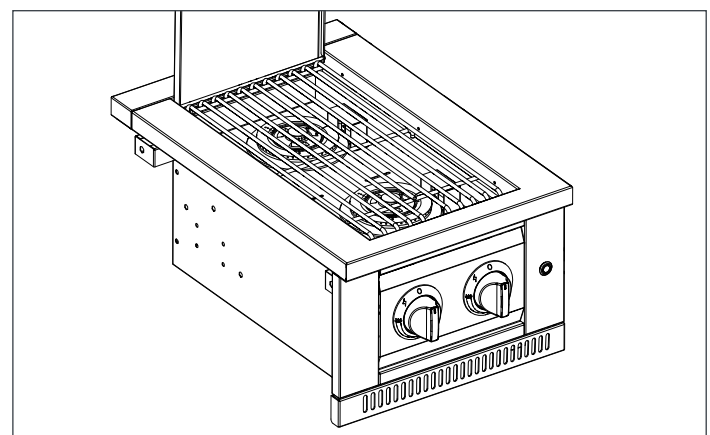
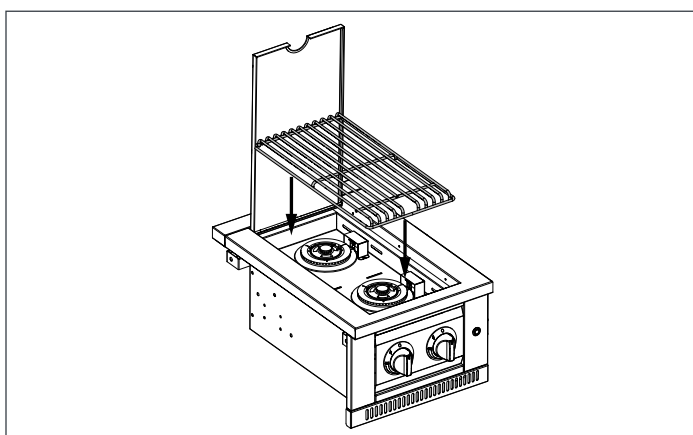
**1** Fixez les boutons de commande en les enfonçant.



**2** Placez les brûleurs en position sur les écrous de retenue. Assurez-vous que le trou sur la circonférence du brûleur repose sur la goupille (A).



**3** Placez la grille de cuisson sur le dessus des brûleurs





# Instructions pour l'installateur (monteur d'installation au gaz)

## Purge de la conduite de gaz

Vous devez purger la conduite de gaz de son air avant de tenter d'allumer le brûleur d'appoint.

- Assurez-vous que toutes les commandes du brûleur d'appoint se trouvent dans la position « OFF ».
- Allumez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Ouvrez le couvercle pendant toute la procédure de purge.
- Enfoncez les boutons de commande (ne les tournez pas) du brûleur de rôtisserie et du brûleur le plus à droite pendant environ 20 secondes pour permettre à l'air du système de se purger. Ces derniers sont les plus éloignés de la source de carburant et purgeront complètement les conduites. Relâchez les boutons de commande. Attendez au moins 5 minutes après avoir relâché la commande avant de tenter d'allumer les brûleurs.

## Instructions pour le branchement du gaz

La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et la tuyauterie doit être située comme indiqué dans les instructions intégrées. Il doit être raccordé à un tuyau rigide, à un tube en cuivre ou à 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 au Code d'installation de gaz naturel et de propane CAN B149.1 au Canada, ou au Code national de gaz combustible, ANSI Z223.1 aux États-Unis. Le tuyau d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionné pour fournir le BTU/h spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une ligne séparée doit être branchée sur l'unité de brûleur latéral et entrer dans l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement spécifié. L'enceinte doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas avoir de communication avec la cavité utilisée pour enfermer le gril à gaz.

**ENCEINTES POUR BOUTEILLE INTÉGRÉES :** Les enceintes pour bouteille intégrées qui renferment complètement la bouteille doivent présenter les deux caractéristiques suivantes :

1. Au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, située à moins de 127 mm (5 po) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 130 cm<sup>2</sup> (20 po<sup>2</sup>) .
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 130 cm<sup>2</sup> (130 cm<sup>2</sup>). Le bord supérieur ne doit pas se trouver à plus de 127 mm (5 po) au-dessus du sol.

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

# Installation de gaz naturel

## ⚠ AVERTISSEMENT

**NewAge recommande que seuls les professionnels certifiés effectuent l'installation de gaz requise sur les appareils à gaz NewAge.**

**Pour assurer un rendement satisfaisant, la conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée pour répondre aux besoins totaux en BTU/h de tous les équipements au gaz qui seront connectés à cette conduite.**

**En aucun cas, un tuyau de moins de 3/4 po de diamètre intérieur ou de 1 po de diamètre extérieur ne doit être utilisé pour raccorder ce produit.**

- Calculez la puissance totale en BTU de tous les équipements et reportez-vous au Parcours des conduites d'alimentation en gaz pour connaître les longueurs de parcours autorisées pour un tuyau de 3/4 pouces. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances du gril et de tout autre appareil fonctionnant sur cette conduite d'alimentation.
- Veillez à ce que les conduites d'approvisionnement soient toujours aussi courtes que possible.
- Un robinet de sectionnement de gaz doit être installé dans un endroit facilement accessible par un moteur d'installation au gaz license et agréé.
- L'appareil à gaz de cuisson extérieur et son robinet de sectionnement 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 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup>).
- L'appareil à gaz de cuisson extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet de sectionnement manuel individuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).
- Il faut enlever le composé des deux premiers filetages du tuyau pour éviter que de petits morceaux de composé ne se détachent et n'obstruent une valve ou un orifice du brûleur. N'utilisez pas de pâte lubrifiante sur les raccords coniques.

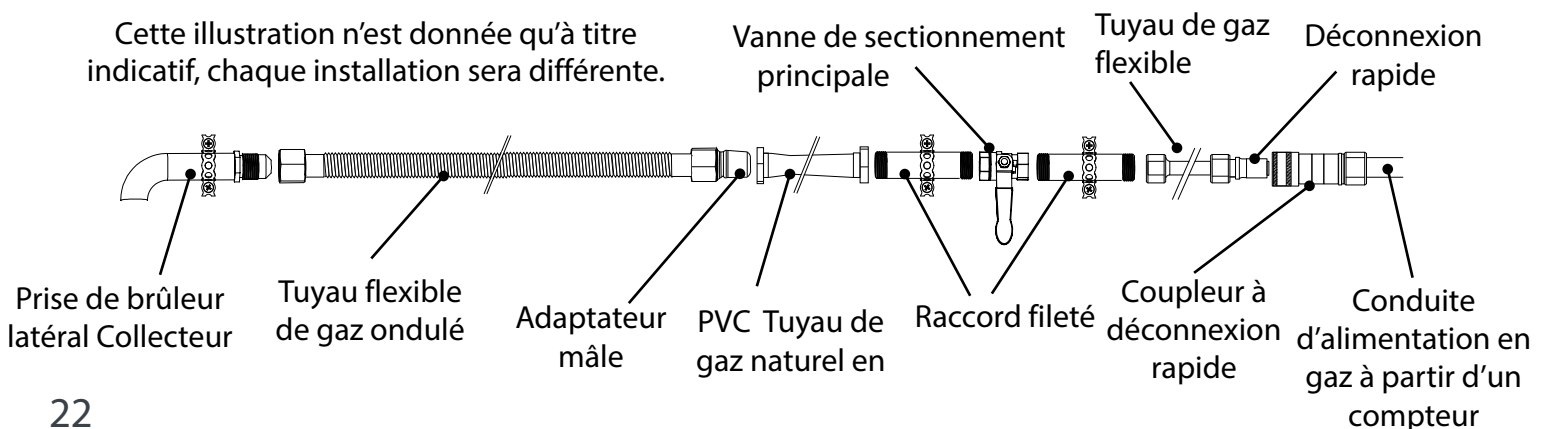
Pour les installations encastrées, il est recommandé que les tuyaux flexibles utilisés soient aussi courts que possible.

Pour les unités autonomes utilisant le gaz naturel, NewAge recommande fortement l'utilisation d'une trousse de déconnexion rapide. Cette trousse de déconnexion rapide est incluse dans l'achat.

### Remarque :

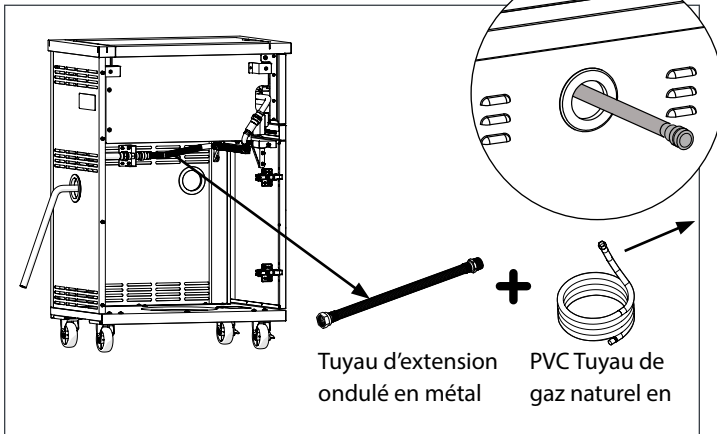
Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installation au gaz agréé lorsqu'il est installé dans l'État du Massachusetts.

Cette illustration n'est donnée qu'à titre indicatif, chaque installation sera différente.

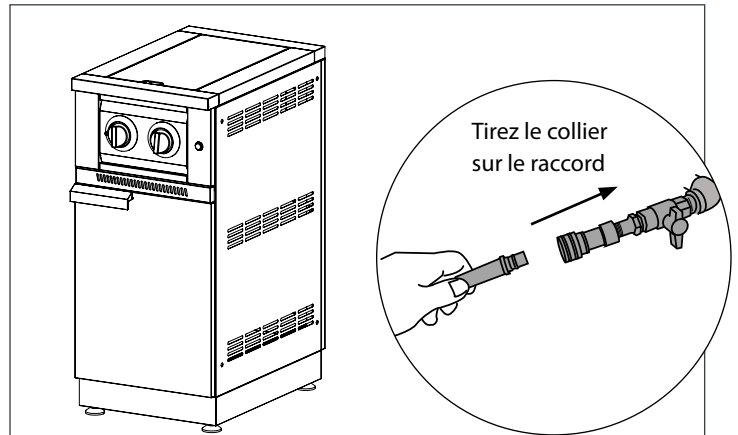


# Natural Gas Installation

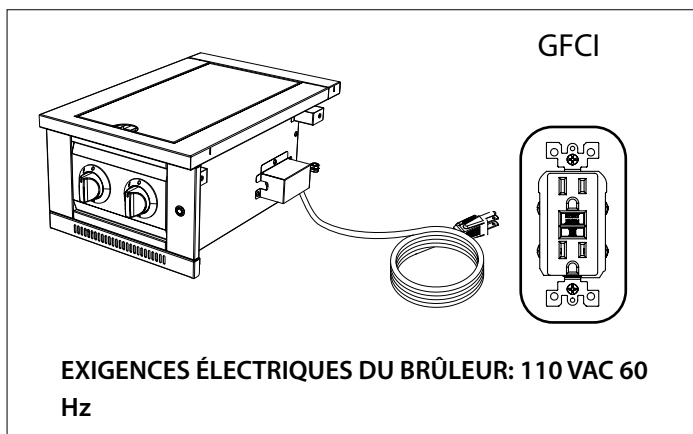
**1** Connectez une extrémité du tuyau d'extension en métal ondulé au collecteur en bas et l'autre extrémité au tuyau de gaz naturel depuis l'intérieur de l'armoire. Faites passer le tuyau de gaz naturel à travers le trou découpé sur le panneau arrière.



**2** Connectez l'extrémité du tuyau de gaz naturel en PVC à l'alimentation en gaz naturel à l'aide du raccord à connexion rapide.



**i** **Note: Le brûleur double face doit être branché sur une prise GFCI, installée par un électricien.**

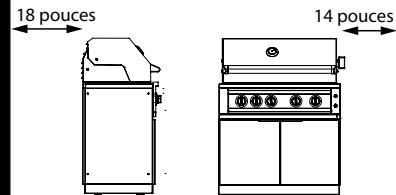


## ! AVERTISSEMENT

Les appareils à gaz ne doivent pas être utilisés sous une construction combustible suspendue. Le gril et le meuble doivent avoir un dégagement minimal par rapport aux matériaux combustibles. Consultez l'illustration pour les dimensions.

\* L'appareil de cuisson au gaz extérieur ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue

Côté - Dégagement de 14 po  
Arrière - Dégagement de 18 po



## ! AVERTISSEMENT

- N'installez jamais ce produit dans une enceinte combustible sans gaine isolante. Cela pourrait entraîner un incendie, des dommages matériels et des blessures.
- Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre endroit fermé de ce type.
- Ne placez jamais le gril sous une construction combustible non protégée.
- 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, au Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2, au Canada.

# Instructions pour les tests de fuite

## ⚠ 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.

## Tests de fuite de gaz



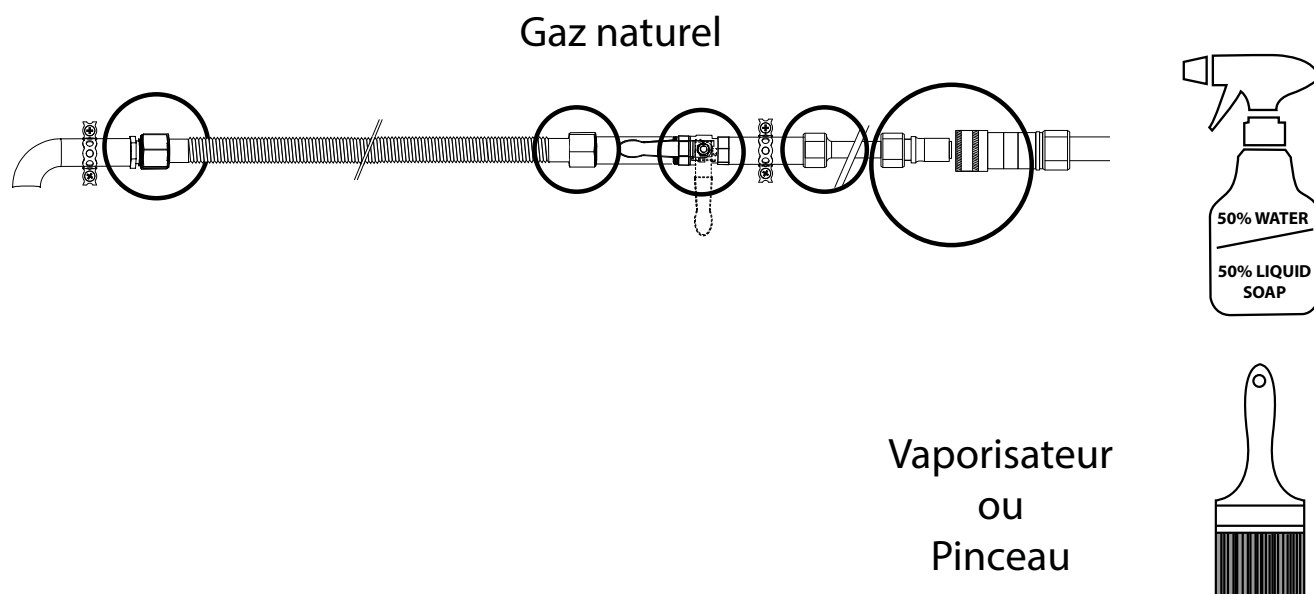
Assurez-vous que tous les boutons de commande sont dans la position d'arrêt.

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.

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

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



# Instructions pour les tests de fuite

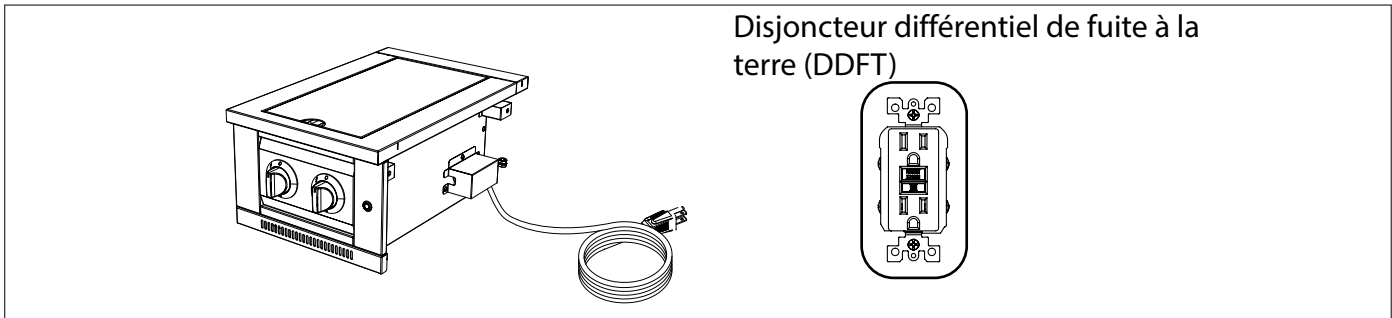
---

## Réparer une fuite de gaz

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

# Connexions électriques

**Remarque :** Pour que les lampes à DEL fonctionnent, le brûleur d'appoint doit être branché dans une prise de courant muni d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) installé 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.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Ce gril est équipé d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché 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 d'extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de cuisson à gaz d'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) adjacente au brûleur d'appoint.

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 unités encastrées, soit près de l'endroit où une unité autonome sera utilisée.

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 contrôle précuisson.

## Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés du gril et des brûleurs
2. Vous avez une alimentation en carburant connectée.
3. Toutes les parties électriques sont connectées.
4. Un monteur d'installation au gaz qualifié a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent le brûleur d'appoint en combustible.
5. Si votre brûleur d'appoint ne s'allume pas en 4-5 secondes, vous devrez peut-être purger la conduite. (consultez la section sur la purge de la conduite)

## **! AVERTISSEMENT**

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

## Avant chaque utilisation :

Assurez-vous toujours de ce qui suit :

1. Vous ne sentez pas l'odeur du gaz avant d'allumer le brûleur d'appoint. Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez tout et faites vérifier les fuites par un installateur qualifié.
2. La zone de cuisson est libre et exempte de tout combustible qui pourrait s'enflammer.
3. Vous savez où se trouve la principale coupure de l'alimentation en gaz.
4. Le vent ne souffle pas trop fort ou à l'arrière du brûleur d'appoint.

## Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison de grillades, retirez les grilles de cuisson et vérifiez que les brûleurs, les venturis, les orifices et les vannes ne sont pas obstrués.
- Les araignées et les insectes nichent souvent dans ces zones du brûleur d'appoint et peuvent perturber la circulation de l'air, ce qui endommage le brûleur d'appoint et pourrait causer des blessures.
- Vérifiez également tous les tuyaux et les raccords pour voir s'ils sont endommagés, abrasés ou usés.

# Allumer le brûleur latéral

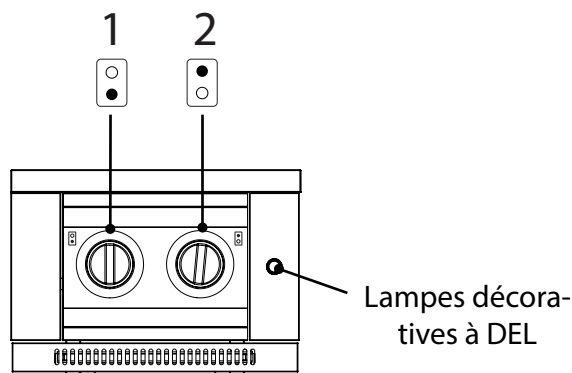
## ⚠ AVERTISSEMENT

- Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez le brûleur d'appoint.
- Ne laissez jamais d'enfants sans surveillance autour des appareils au gaz NewAge. Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants autour ou sous le brûleur d'appoint, ou dans le meuble. Ne permettez jamais aux enfants de se glisser à l'intérieur d'un meuble ou d'un boîtier.

## ⚠ ATTENTION

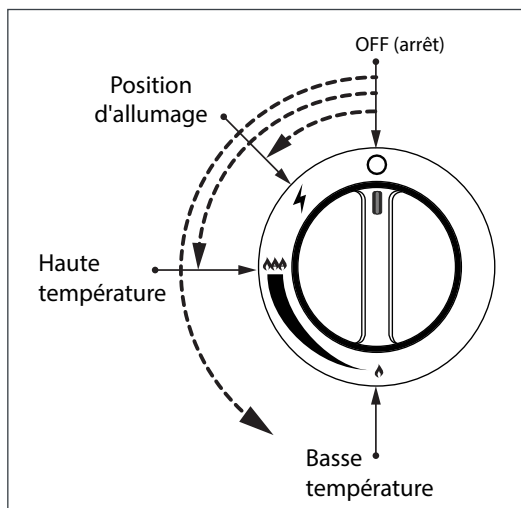
- N'allumez jamais le brûleur d'appoint si vous sentez le gaz.
- Tenez le visage et les parties du corps éloignés du brûleur d'appoint lors de l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes puis répétez la procédure d'allumage.
- Ne laissez pas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

## Disposition des commandes des brûleurs d'appoint



1. Brûleur avant | 2. Brûleur arrière

## Allumage du dispositif d'allumage

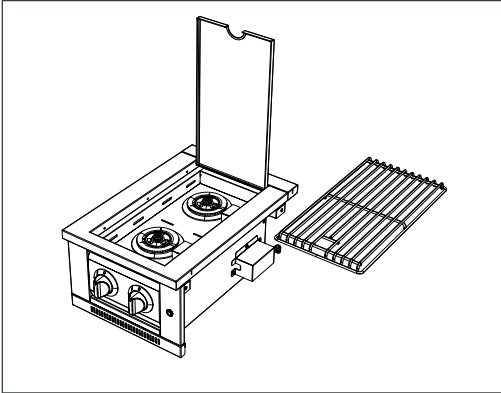


### Allumage pour les BRÛLEURS (1 et 2) :

1. Lisez et complétez la liste de contrôle pré-cuisson.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur Off (arrêt).
3. Allumez toujours le brûleur d'appoint avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Enfoncez, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'allumage (⚡) et maintenez-le enfoncé pendant cinq secondes, jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Il sera immédiatement à haute intensité.
6. Une fois le brûleur allumé, réglez la température en utilisant les réglages Max à Min.

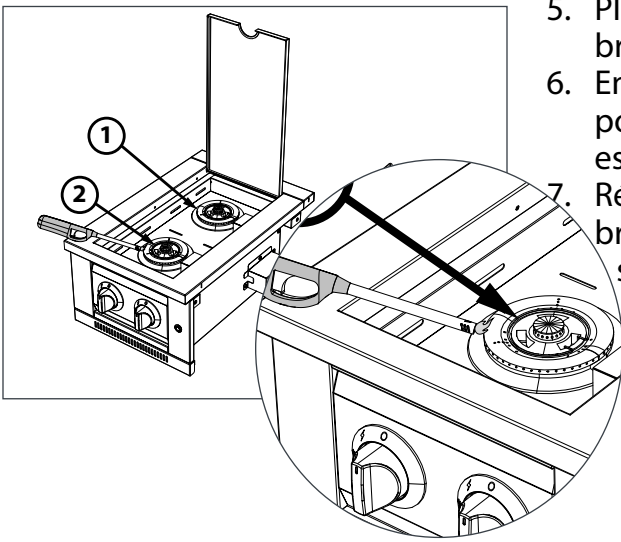
# Allumer le brûleur d'appoint

## Éclairage manuel



Si les brûleurs ne s'allument pas après quelques tentatives, il est possible de les allumer à l'aide du briquet pour barbecue fourni. Suivez les étapes ci-dessous pour l'allumage manuel du brûleur.

1. Lisez et complétez la liste de contrôle pré cuisson.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur Off (arrêt).
3. Allumez toujours le brûleur d'appoint avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Placez le briquet de cuisine près des trous entourant le brûleur et allumez-le.
6. Enfoncez la commande de gauche et tournez-la sur HIGH pour allumer le brûleur avant. Assurez-vous que la flamme est allumée. Vous devriez voir une flamme.
7. Répétez les étapes 6 pour l'autre brûleur. Si l'un des brûleurs ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent pendant le processus d'allumage, arrêtez-vous, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.

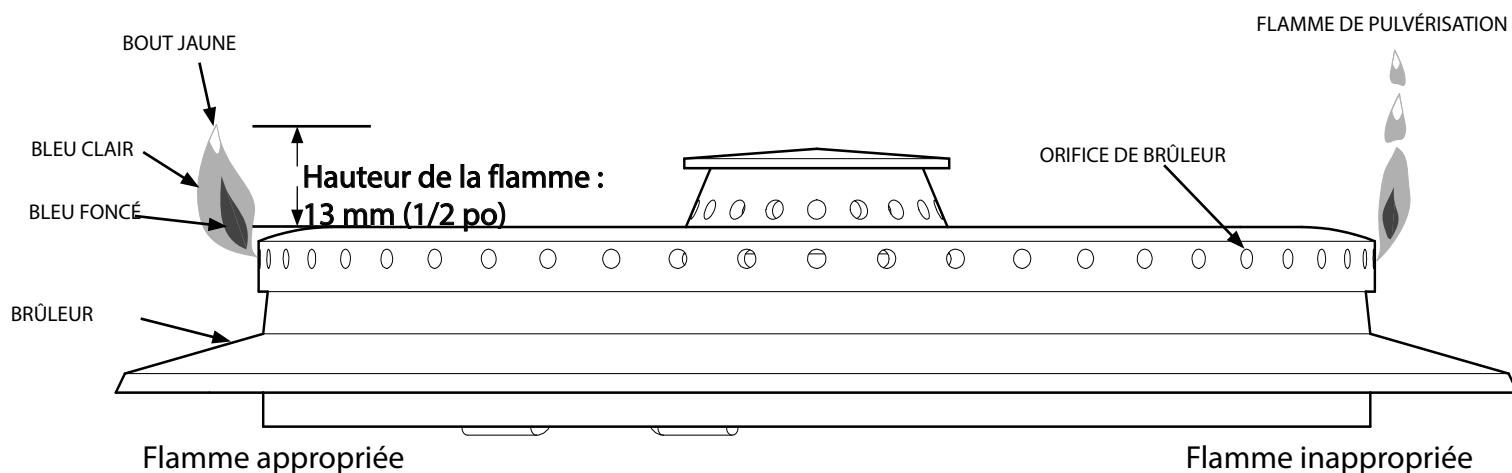


# Caractéristiques de la flamme

## ⚠ 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 « OFF » 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 brûleur d'appoint n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.



## ⚠ 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 le brûleur d'appoint est froid. 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.

## Entretien et maintenance de votre brûleur d'appoint en acier inoxydable

---

### Entretien régulier

Lavez régulièrement l'évier avec de l'eau douce propre, un détergent doux et un chiffon en microfibre. Après avoir lavé, rincez avec de l'eau douce et essuyez la surface pour la sécher avec votre chiffon en n'oubliant pas d'aller dans le sens du grain sur l'acier inoxydable brossé. En général, vous devez laver votre acier inoxydable tous les trois mois. Les zones côtières ou à proximité d'une piscine traitée au chlore nécessitent un lavage plus fréquent, toutes les deux semaines. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer, indifféremment du type, car ils causeront une usure excessive et terniront le fini. Les finitions en acier inoxydable dans les environnements côtiers peuvent présenter des taches de thé si elles ne sont pas lavées régulièrement. Pour une meilleure protection, utilisez une fine couche de produit de protection sur la surface.

### 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. Ne laissez pas d'humidité emprisonnée entre le produit et le couvercle - humidité emprisonnée provenant de tapis en caoutchouc, cannettes ou produits de nettoyage - laissez les armoires sécher complètement avant de les couvrir.
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. 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, vous devez suivre quelques étapes pour restaurer vos armoires en acier inoxydable à un état « comme neuf » : Appliquez de l'eau douce avec une éponge propre et frottez doucement dans la direction du grain. Si la marque ne disparaît pas, il pourrait être nécessaire d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable. Il suffit alors d'appliquer le nettoyant et de frotter doucement. Après le nettoyage, il est important de rincer l'acier inoxydable avec de l'eau douce propre et de frotter avec un chiffon doux. N'oubliez pas de toujours frotter dans le sens du grain, JAMAIS de travers, car cela ruinera le fini et l'acier inoxydable pourrait perdre son lustre.

# Entretien et nettoyage du DSB

## Nettoyage des grilles de cuisson :

Après la cuisson, tournez les boutons de commande sur « OFF » et laissez le brûleur d'appoint refroidir avant de tenter de nettoyer vos grilles de cuisson. Avant la première utilisation et de façon régulière, il est conseillé de laver les grilles de cuisson dans une solution d'eau chaude et de savon doux. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une brosse à légumes pour nettoyer vos grilles de cuisson.

## Retirez les brûleurs :

1. Retirez la grille de cuisson.
2. Soulevez les brûleurs.

## Nettoyage du brûleur :

- Pour optimiser les performances du gril, nettoyez l'extérieur du brûleur avec un tampon à récurer abrasif. Enlevez les dépôts tenaces à l'aide d'un grattoir métallique.
- Dégagez les ports bouchés avec un trombone redressé. N'utilisez jamais de cure-dents en bois, car il pourrait se casser et boucher le port.
- 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.

## ATTENTION

**Ne laissez pas l'excès de graisse ou de liquide s'accumuler dans le bac d'égouttage, car il pourrait créer un risque d'incendie.**

**N'utilisez jamais le brûleur d'appoint sans avoir installé le bac d'égouttage.**

## Nettoyage des bacs à égouttage :

Le bac d'égouttage doit être nettoyé après chaque utilisation. Une fois que le brûleur d'appoint est complètement refroidi, retirez le bac d'égouttage en le tirant jusqu'à ce qu'il se libère.

Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou avec un produit de nettoyage pour four et réinstallez-le. Lorsque vous utilisez un produit de nettoyage pour four, veillez à suivre attentivement les instructions du fabricant. Beaucoup de ces nettoyeurs sont toxiques et peuvent endommager la finition de l'acier inoxydable s'ils ne sont pas utilisés correctement. Tester sur une zone non visible de l'acier inoxydable avant de l'utiliser sur toute la surface.

Vérifiez également le plateau après la pluie. Si vous avez laissé le gril à découvert, vous devrez peut-être retirer le bac d'égouttage pour évacuer l'eau du plateau.

# Entretien et nettoyage du DSB

---

## **Acier inoxydable :**

1. Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du brûleur d'appoint pour enlever la graisse, la suie noire et les éclaboussures.
2. Veillez à suivre les instructions de nettoyage pour garder la grille de cuisson et les brûleurs propres et prêts à l'emploi.
3. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.

L'attrait du brûleur d'appoint NewAge 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 brûleur d'appoint 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 nettoyant pour acier inoxydable. Veillez toujours à nettoyer et à polir dans le sens du grain.

# Entretien et nettoyage du DSB

Le matériau en acier inoxydable 304 utilisé dans la construction d'un brûleur d'appoint NewAge est très résistant à la rouille, cependant, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer des piqûres s'ils sont laissés sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

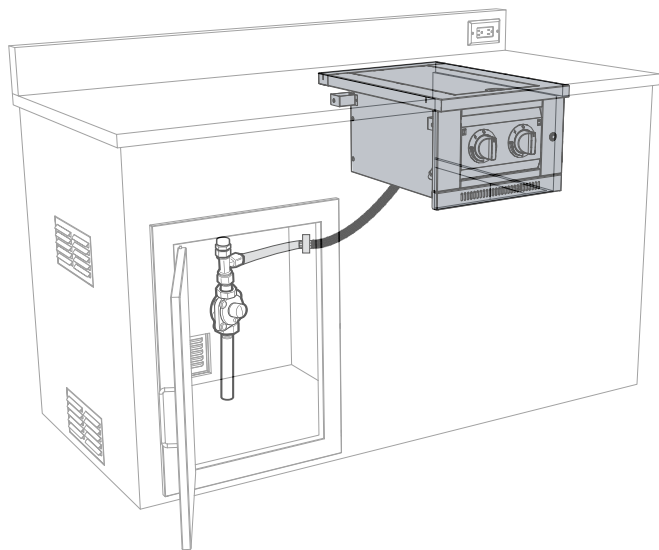
- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibres sont très performants.
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer la couverture. Ne couvrez pas un brûleur d'appoint humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le brûleur d'appoint. Les produits qui fournissent une couche d'inhibiteurs de corrosion à la vapeur (VpCI™) protègent très bien la surface.
- Pour le stockage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le brûleur d'appoint est sec, puis couvrez et fixez le couvercle pour minimiser la quantité d'air humide qui atteint les surfaces.

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

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

ÉTAPE 1 : OUVREZ LA PORTE

ÉTAPE 2 : INSPECTION DE L'ÉTAT DU TUYAU



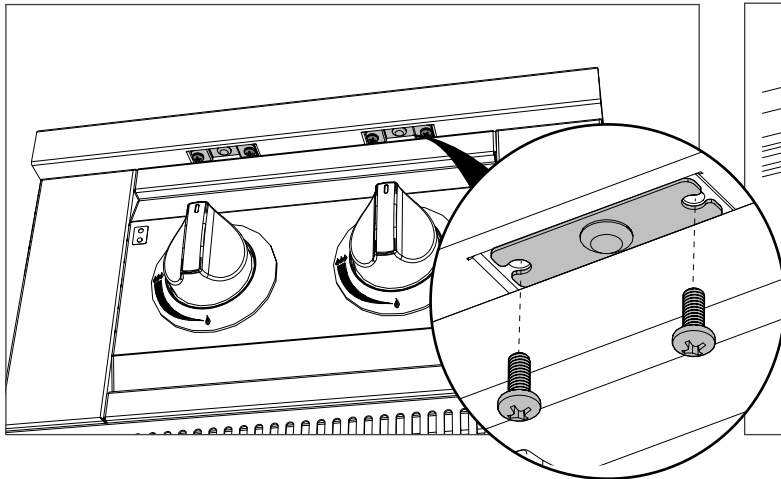
LE TUYAU DOIT AVOIR UN TRAJET EN SERPENT RÉGULIER POUR ÉVITER LES PLIS ET LES DÉFAILLANCES PRÉMATURÉES. VEUILLEZ EXAMINER LES TUYAUX ET LES RACCORDS POUR DÉTECTER LES FISSURES, LES DÉCHIRURES OU LES MARQUES D'USURE DUES AU FROTTEMENT, ETC.

# Remplacement des lampes à DEL

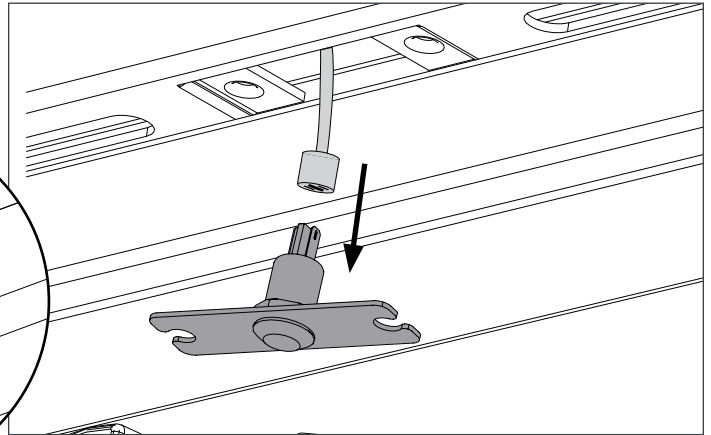
## ⚠ REMARQUE

- Débranchez le grill à la source d'alimentation avant de remplacer les ampoules
- La durée de vie de l'ampoule sera réduite en raison de l'huile sur le bout de vos doigts. Il est recommandé de toucher l'ampoule le moins possible et de l'essuyer avec un chiffon après l'avoir manipulée avec les doigts nus.

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



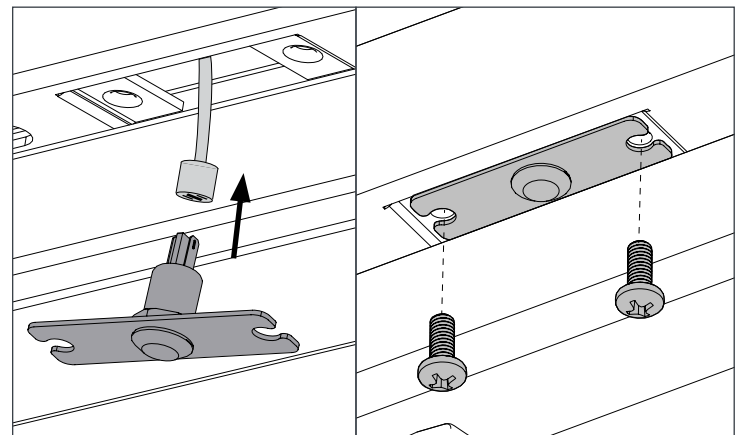
**2** Retirez l'ensemble de la lampe LED et débranchez-la du connecteur d'alimentation.



**3** Desserrez le contre-écrou et remplacez l'ampoule LED.



**4** Connectez l'ensemble de la lampe à LED au connecteur d'alimentation et fixez-le au grill avec les deux vis à l'aide d'un tournevis à tête Phillips.



# Dépannage

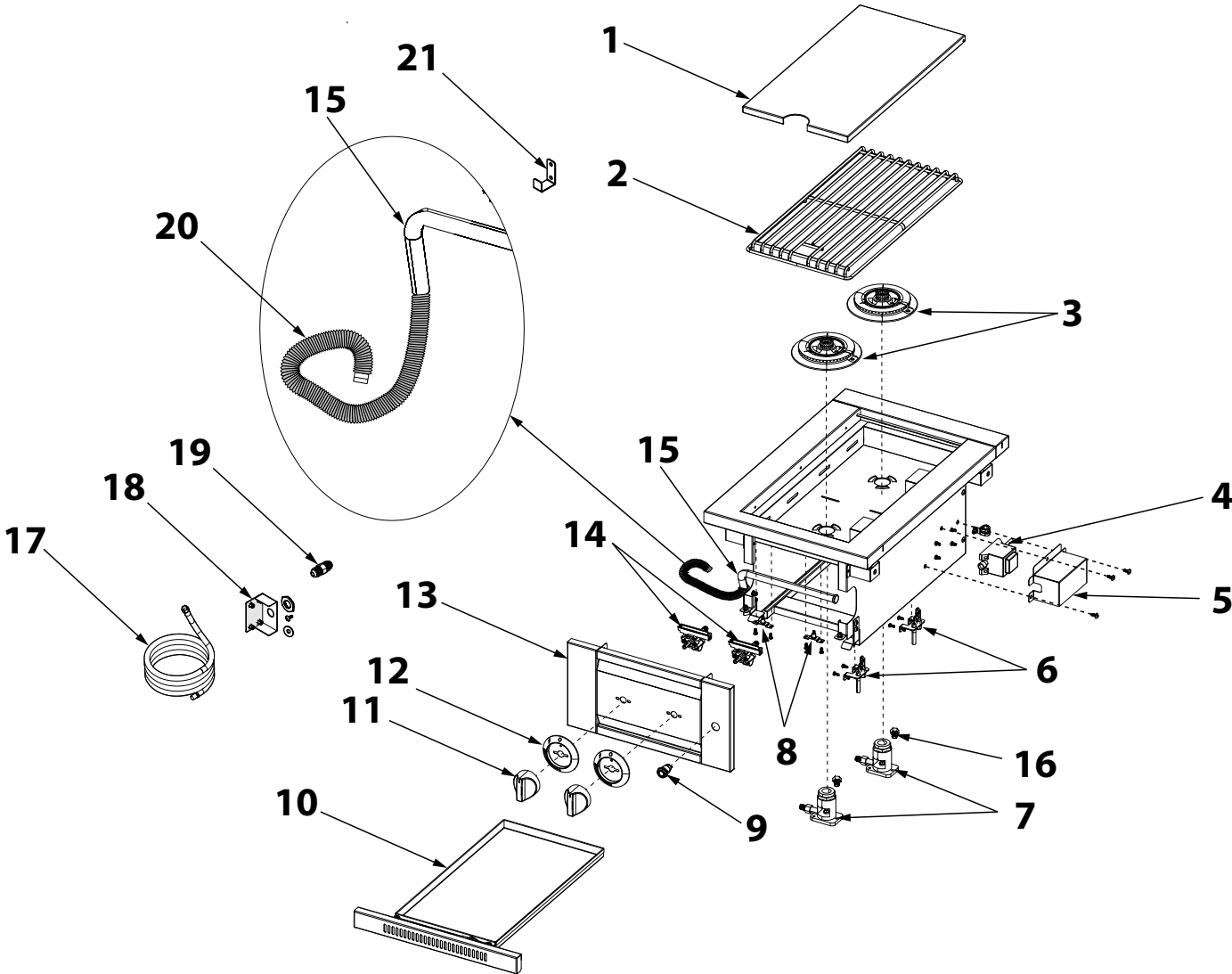
## Si le double brûleur d'appoint ne s'allume pas

1. Coupez le gaz à la source, tournez le(s) bouton(s) de commande sur « OFF », et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau.
2. Vérifiez l'alimentation en gaz/les raccordements.
3. Répétez la procédure d'éclairage.

Si le double brûleur d'appoint ne fonctionne toujours pas correctement, **COUPEZ LE GAZ À LA SOURCE, METTEZ LES BOUTONS DE COMMANDE À « OFF »**, attendez que le double brûleur latéral d'appoint refroidisse et vérifiez les points suivants :

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / CORRECTION
1. Mauvais alignement des têtes de brûleurs	Repositionnez la tête du brûleur et assurez-vous qu'elle repose correctement sur la chambre du brûleur.
2. Obstruction dans une conduite de gaz	Retirez la conduite de carburant du double brûleur latéral. <b>NE FUMEZ PAS À PROXIMITÉ D'UNE CONDUITE DE GAZ EXPOSÉE !</b> Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour faire retirer toute obstruction de la conduite de carburant. Fermez l'alimentation en gaz à la source et reconnectez la conduite de combustible au double brûleur latéral.
3. Mauvais alignement du dispositif d'allumage sur le brûleur	Vérifiez la bonne position du bout du dispositif d'allumage. Le bout du dispositif d'allumage doit être relativement proche des orifices du brûleur et exempt de graisse pour la décharge des étincelles. Le fil d'allumage doit être fermement connecté à l'allumage de valve et au dispositif d'allumage. Remplacez le fil d'allumage si le fil était cassé ou fissuré. L'alimentation en gaz étant fermée et les boutons de commande réglés sur « OFF », vérifiez individuellement le dispositif d'allumage positif pour détecter la présence d'une étincelle au bout du dispositif d'allumage. Enfoncez le bouton de commande à fond et tournez d'environ 1/4 de tour vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que vous entendiez un déclic ; la gâchette frappant le bloc de frappe doit produire une étincelle bleue à l'extrémité de l'allumeur. Remettez le bouton de commande sur « OFF ». Si un rallumage est nécessaire - Tant que le double brûleur d'appoint est encore chaud, vous devez attendre au moins cinq minutes avant de commencer à rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de s'évacuer). Si toutes les vérifications/corrections ont été effectuées et que le double brûleur latéral ne fonctionne toujours pas correctement, consultez votre revendeur de double brûleur d'appoint ou le responsable de l'entretien des appareils à gaz.
4. RETOUR DE FLAMME	Lorsqu'un incendie se produit dans et autour du ou des tubes du brûleur, coupez immédiatement le gaz à sa source et mettez le ou les boutons de commande sur « OFF ».

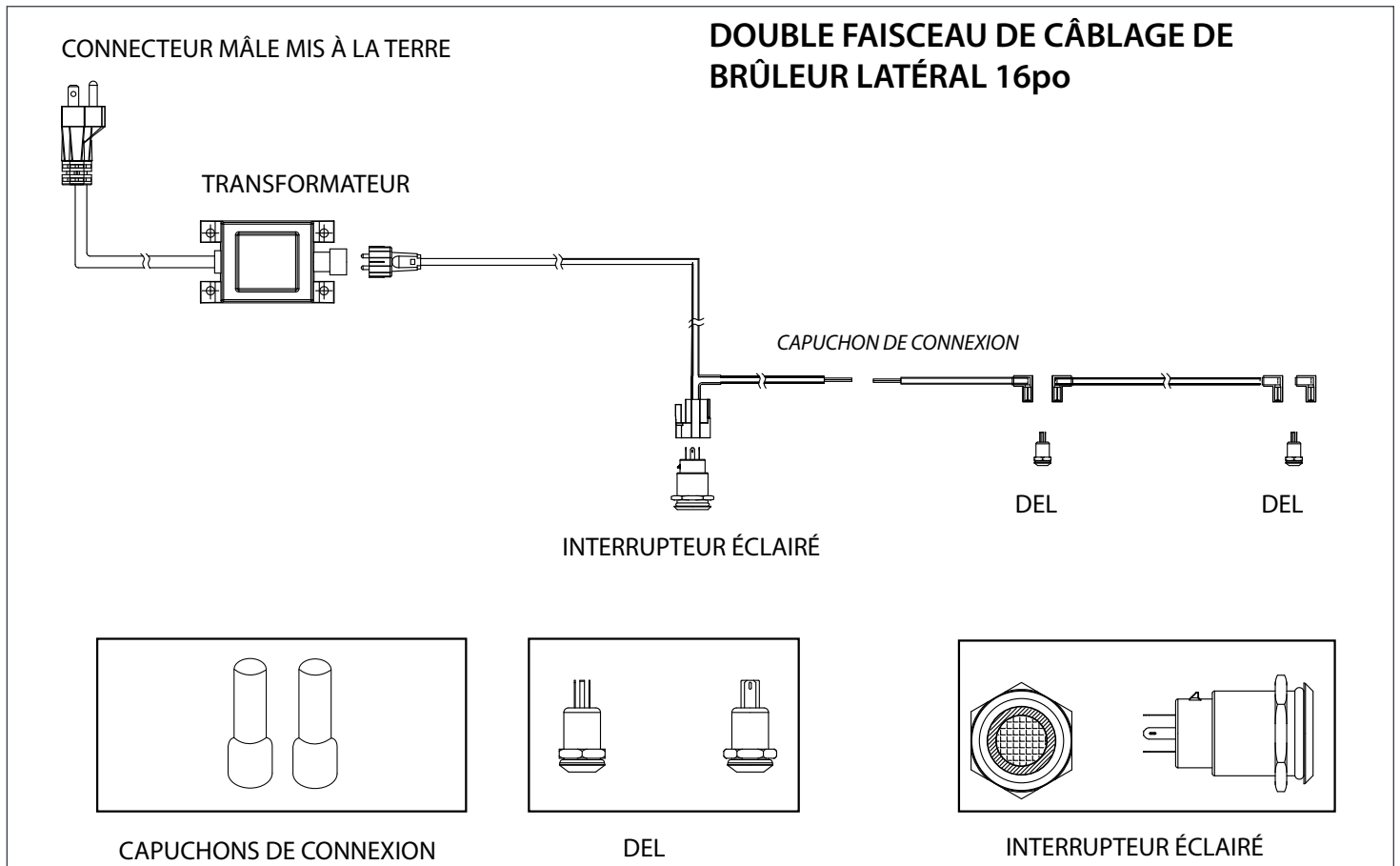
# Vue éclatée et pièces de rechange



# Vue éclatée et pièces de rechange

Article n°.	N° de pièce ing.	Description	QTÉ	Numéro d'UGS des pièces de rechange offertes	Pièces de rechange QTÉ
1	GL2-03.012A-01	Couvercle	1	65946	1
2	GL2-03.020A-01	Grille de cuisson	2	65955	1
3	GL2-03.016A-01	Assemblage du brûleur	2	65962	1
4	GL2-03.023A-01	Transformateur	1	65963	1
5	GL2-03.024A-01	Couvercle de transformateur	1	-	-
6	GL2-03.017A-01	Assemblage d'allumage	2	65945	1
7	GL2-03.016.01A-01	Chambre de combustion	2	-	-
8	GL2-01.002.02A-01	DEL	2	65967	1
9	H00361A-01	Interrupteur DEL	1	65924	1
10	GL2-03.013A-01	Ens. de bac à graisse	1	66945	1
11	GL2-03.022A-01	Bouton de brûleur	2	65956	1
12	GL2-03.021A-01	Lunette de brûleur principal	2	66942	1
13	GL2-03.006A-01-XX	Ens. de panneau de commande	1	-	-
14	GL2-03.015.02A-01	Valve de brûleur	2	65942	1
15	GL2-03.015.01A-01	Tige de collecteur	1	-	-
16	GL2-03.034A-01	Orifice de gaz Naturel	2	66845	1
17	GLE-04.011A-01	Tuyau de Gaz Naturel	1	64971	1
18	GL2-23A-01	Support de montage et kit de quincaillerie	1	65918	1
19	GL2-22A-01	Adaptateur mâle	1	65917	1
20	GL2-16A-01	Tuyau en métal ondulé	1	66949	1
21	GL2-24A-01	Support en L	2	65919	1
22	GL2-01.023.07A-01	Thermomètre Bazel	1	66830	1
23	GL2-03.032A-01	Kit de faisceau de câbles LED	1	65916	1

# Schéma de câblage



## Service clientèle NewAge



**Lorsque vous contactez le service à la clientèle de NewAge, veuillez rassembler les renseignements suivants et les avoir à portée de main :**

- Numéro de modèle
- Date d'achat
- Preuve d'achat par le propriétaire d'origine
- Code de production

Vous pouvez trouver le code de production sur la face intérieure du couvercle du brûleur d'appoint.

**Pour un service plus rapide, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930 ;  
ou écrivez à [support@newageproducts.com](mailto:support@newageproducts.com).**