

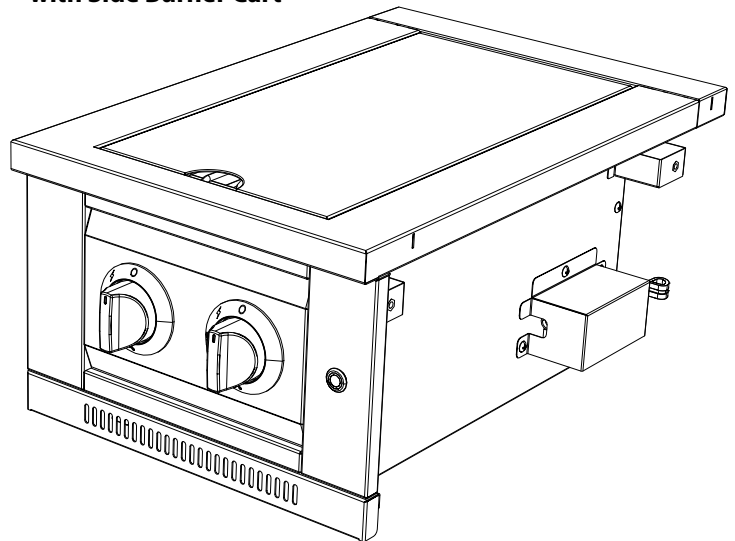
NEWAGE

PRODUCTS INC.

NEWAGE PLATINUM DUAL SIDE BURNER

(PROPANE GAS)

SKU#66912 - Dual Side Burner Pro 2.0 (Propane)
SKU#66286 - Dual Side Burner Pro 2.0 (Propane)
with Side Burner Cart



⚠ WARNING

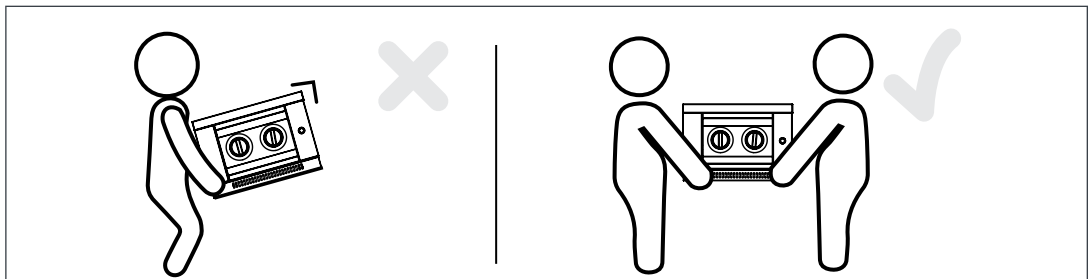
If the information in the grill's instructions are not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life.

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. 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

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. A Propane gas cylinder not connected for use shall not be stored 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.
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.

CAUTION

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

Index

Safe Operating Practices	7
Product Inspection	9
Parts Supplied	9
Tools Needed	9
Product Specifications	10
Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart	11
Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart	12
Installing DSB on custom built cabinet	13
Assembling the Dual Side Burner parts	19
Gas Connections	20
Leak Testing Instructions	28
Electrical Connections	30
Pre-Cooking Checklist	31
Lighting the Side burner	32
Flame Characteristics	34
Care and Maintenance of your Stainless Steel Side Burner	35
DSB Maintenance and Cleaning	36
Replacing LED Lights	39
Troubleshooting	40
Exploded View and Spare Parts	41
Wiring Diagram	43
NewAge Customer Service	43

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

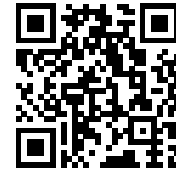
Visit www.newageproducts.com/register/

Warranty Claim

For warranty service please contact NewAge Products at **1-877-306-8930**; or support@newageproducts.com

Please review all warranty details below, prior to contacting NewAge Products for a claim.

Scan the QR code on the right to access our support page or visit www.newageproducts.com/contact-us/



Scan this QR code with the camera on your mobile device to visit the NewAge Products Support Hub

www.newageproducts.com/support-hub/

10 YEARS LIMITED WARRANTY

NewAge is proud to offer a 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.

Safe Operating Practices

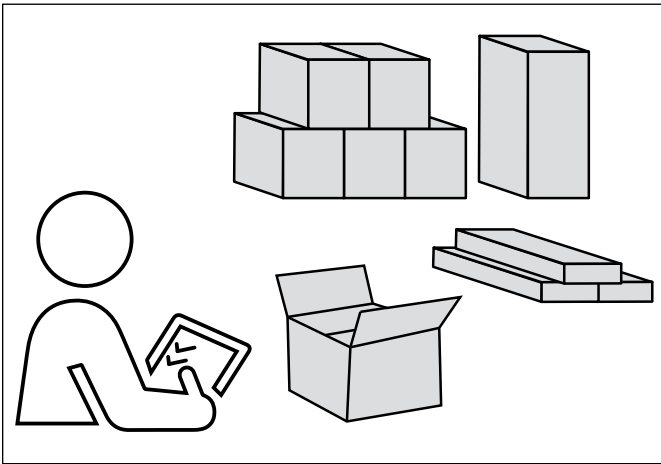
1. NewAge Gas appliance must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual prior to operating the side burner.
3. NewAge Side burner must be used outdoors in a well ventilated area, and cannot be used indoors, in a enclosed area such as 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. If using a Propane cylinder (propane tank) always shut off the main valve on the Propane gas cylinder after each use.
11. Never use dented, rusty or damaged propane cylinders.
12. A spare Propane gas tank cannot be stored below the gas appliance.
13. Never attach or disconnect a Propane gas cylinder, or move or alter gas fittings when the side burner is in operation or is hot.
14. Use only propane cylinders with a QCC1 type connection.
15. When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas appliance and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
16. When the gas side burner is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the side burner must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
17. 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.
18. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
19. Follow lighting instructions carefully when operating the side burner.
20. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
21. 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.
22. Never lean over the side burner and keep face away from the side burner when lighting.
23. Never let the gas hose touch the bottom of the burner box.
24. Don't push the electrical cable into the side burner enclosure.
25. Do not leave Side burner unattended when operating.

Safe Operating Practices

26. 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.
27. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the NewAge Gas appliance.
28. Never touch the cooking grate, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while cooking.
29. The NewAge side burner must be cooled before it is covered. Never place the cover on when cooking or while hot.
30. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.
31. Never cook without the drip pan installed. Hot grease can leak down and produce a fire or explosion.
32. Clean grease trays regularly to prevent grease fires.
33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. Do not use charcoal or lighter fluid on the side burner.
37. Do not move the appliance during use.
38. Do not use a power washer to clean the NewAge Gas appliances.
39. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
40. 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.
41. Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an ungrounded, 2-prong adapter.
42. For personal safety, wear proper apparel while cooking.

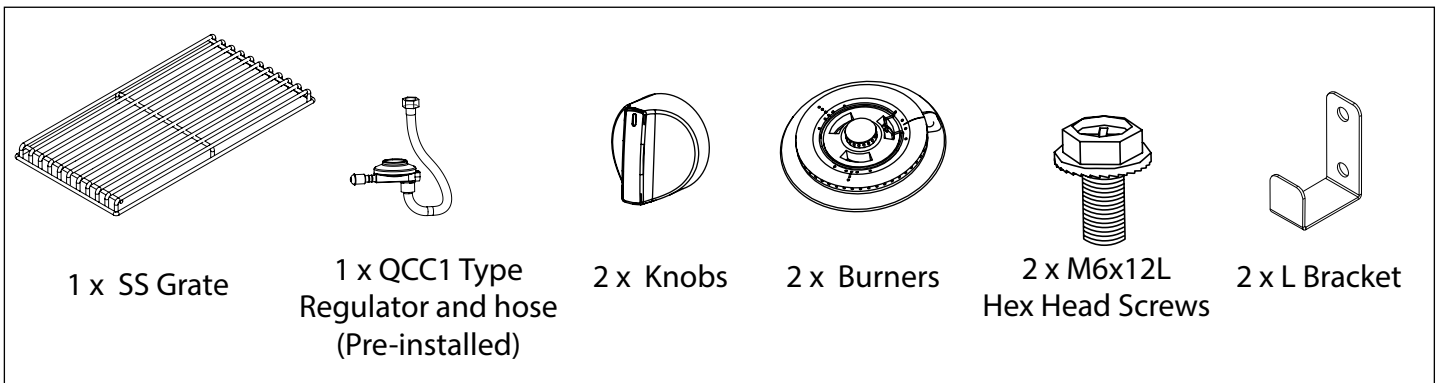
Note: THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE

Product Inspection

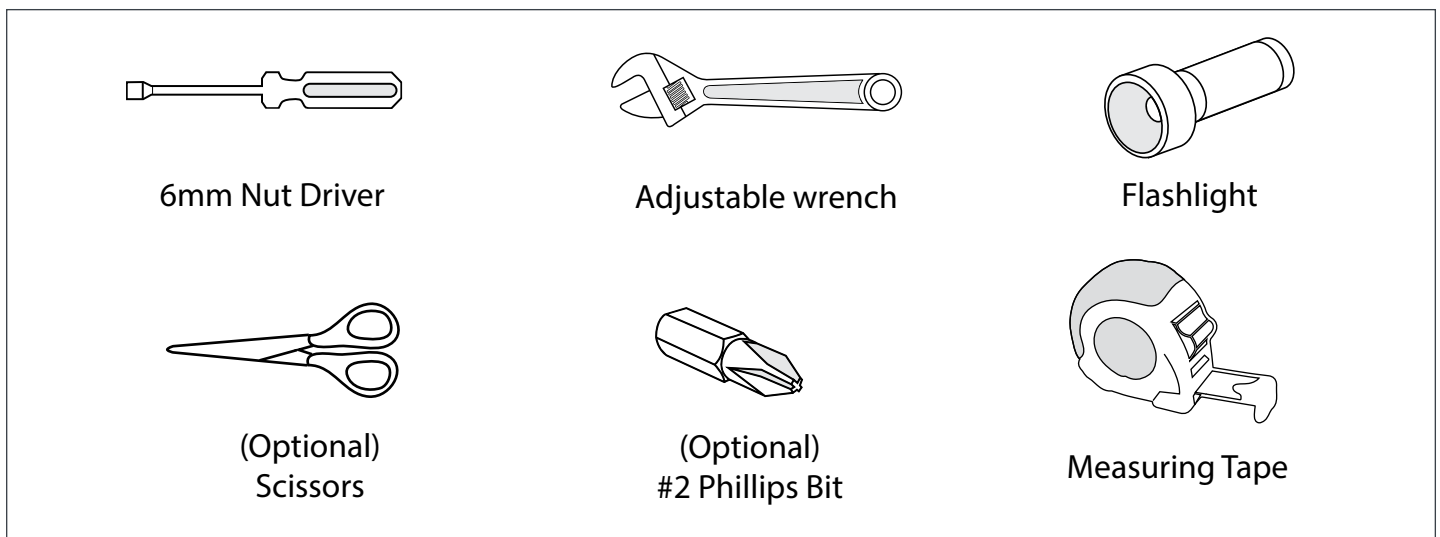


- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

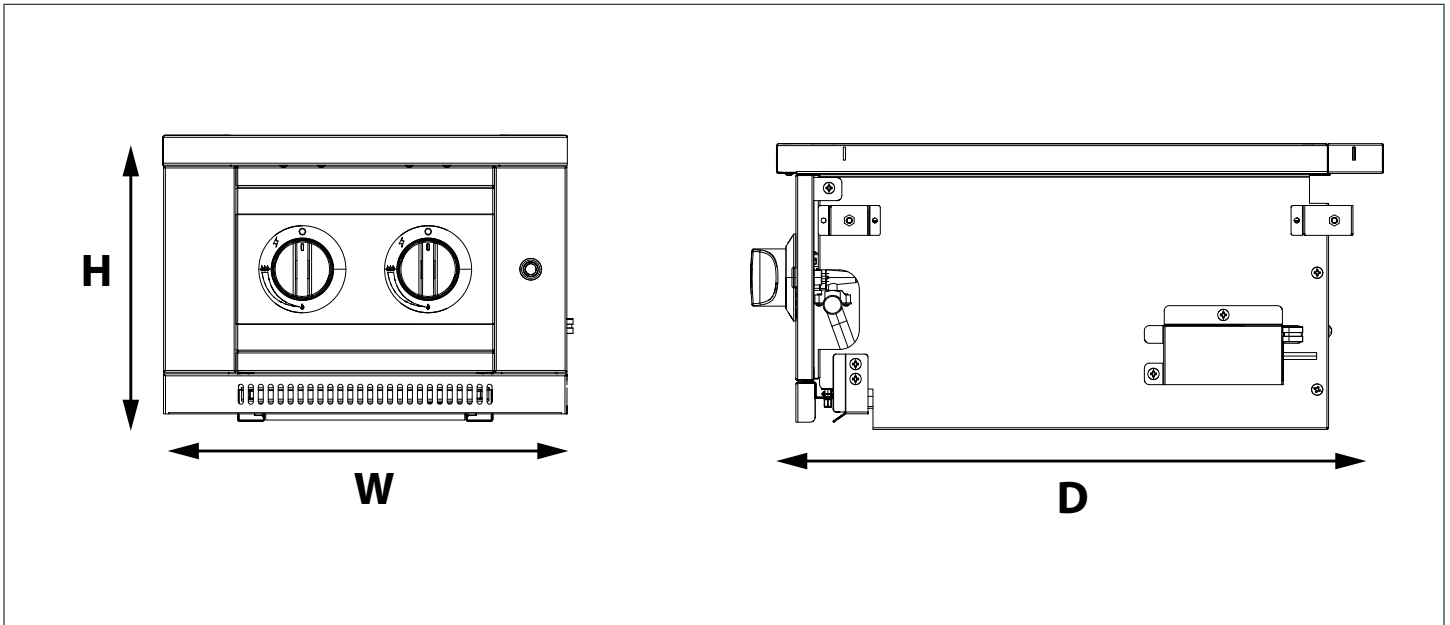
Parts Supplied



Tools Needed



Product Specifications



NewAge Dual Side Burner

Dimensions

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

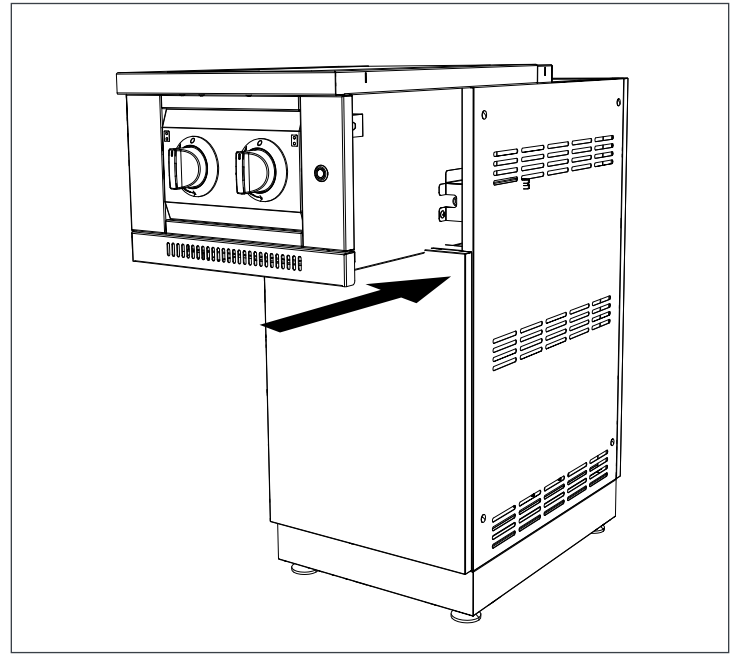
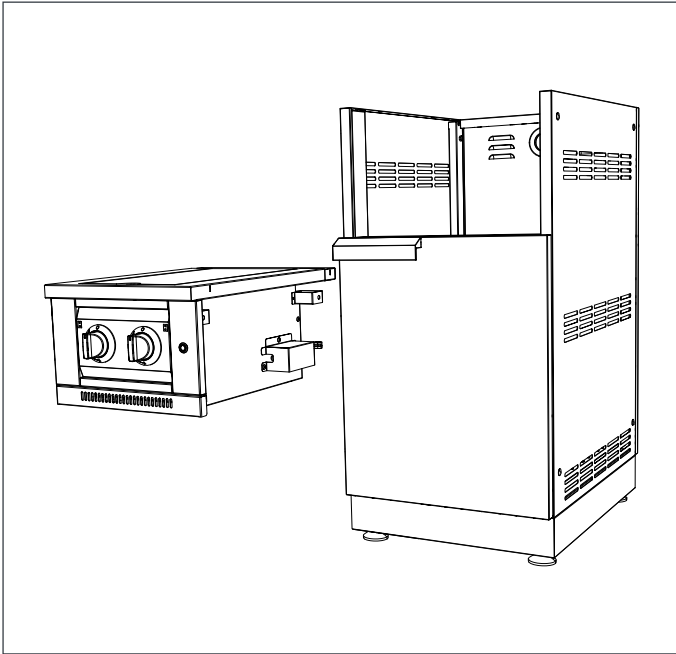
Details

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	Propane Gas	Net Weight	37.3 Lbs

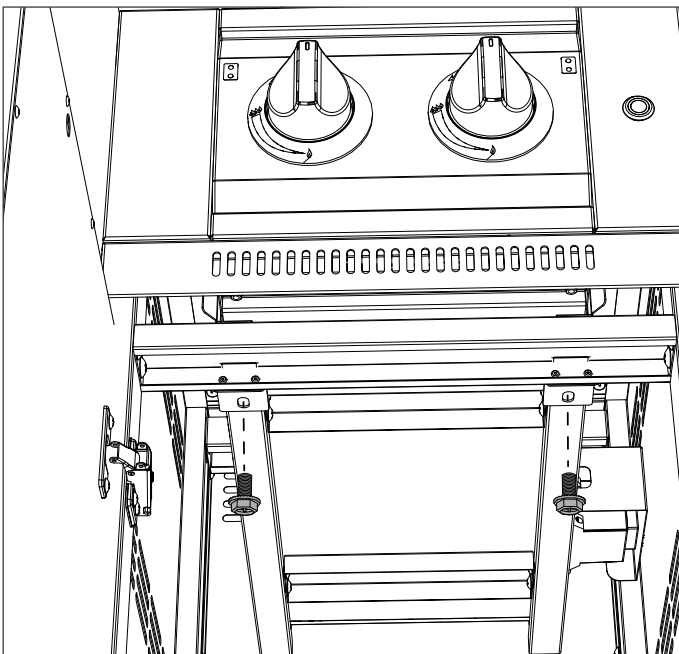
Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart

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 M6x12mm from the bottom. Flat head screws are provided with the DSB.

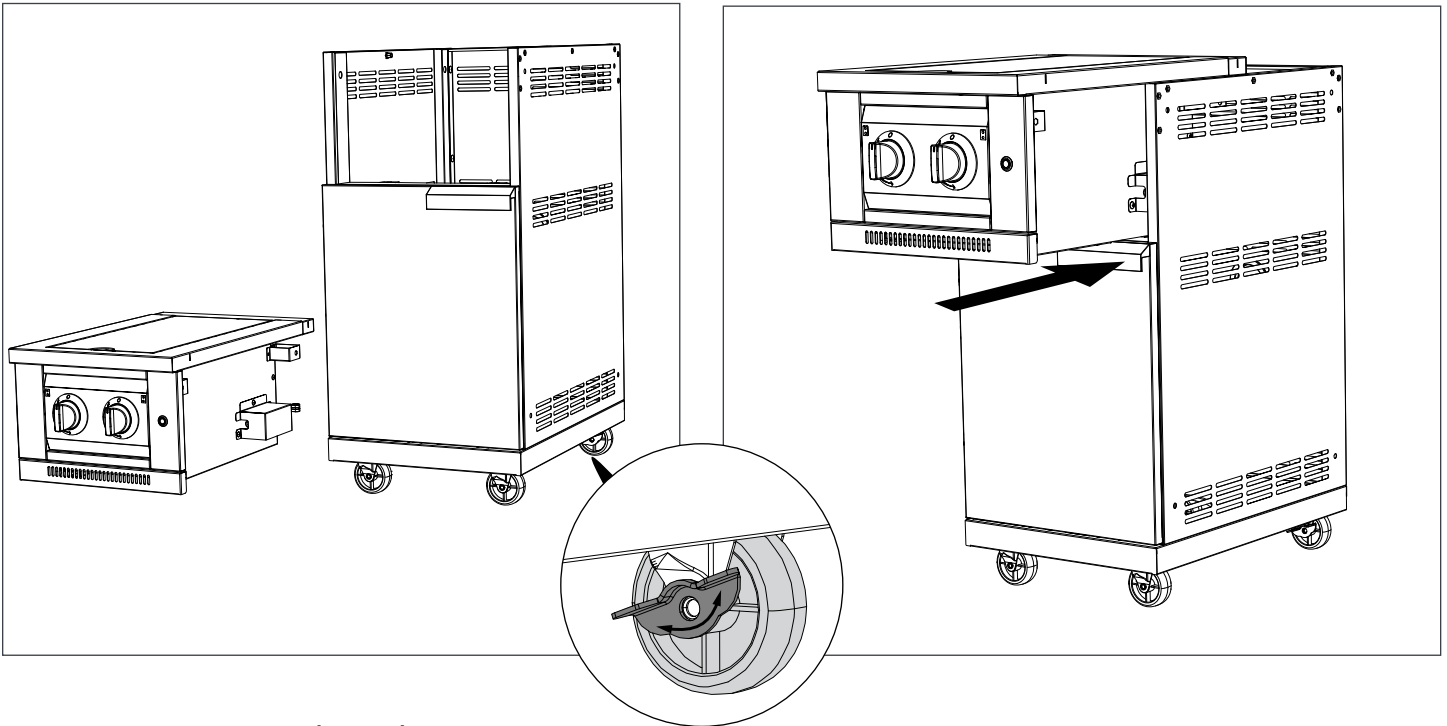


Installing DSB on NewAge DSB Cabinet & Cart

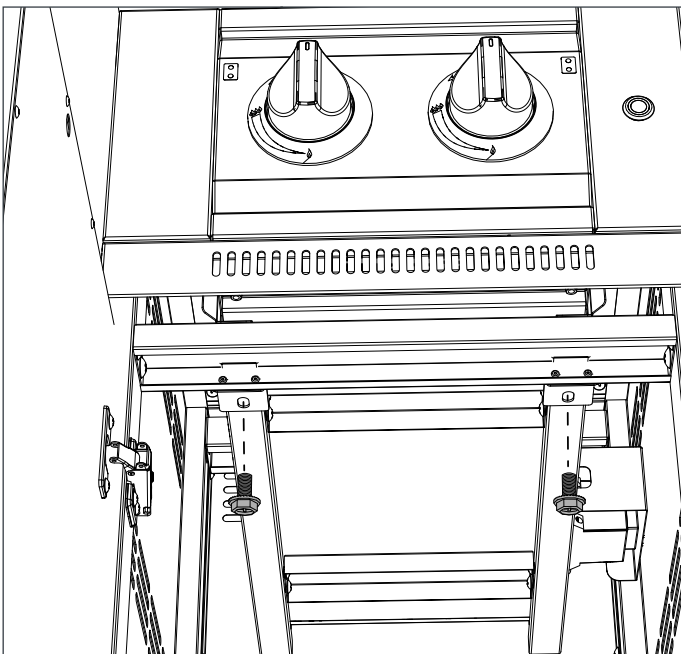
For more detailed instructions on installation steps, refer to the NewAge DSB Cart installation guide.

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 M6x12mm from the bottom. Flat head screws are provided with the DSB.



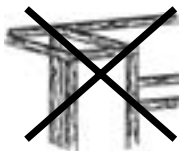
Installing DSB on custom built cabinet

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, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING



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

⚠ WARNING



A propane tank can not be stored below the Gas appliance. Only one 20 lbs tank in service should be used with the Gas appliance.

⚠ WARNING

1. DO NOT store or use products with flammable liquids or vapors in the vicinity of the NewAge Gas appliances Cabinet, NewAge Outdoor Kitchen cabinets or any appliances.
2. DO NOT store a spare Propane gas cylinder in or near the NewAge Grill Cabinet, NewAge Outdoor Kitchen Cabinets, or any other appliances.

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.

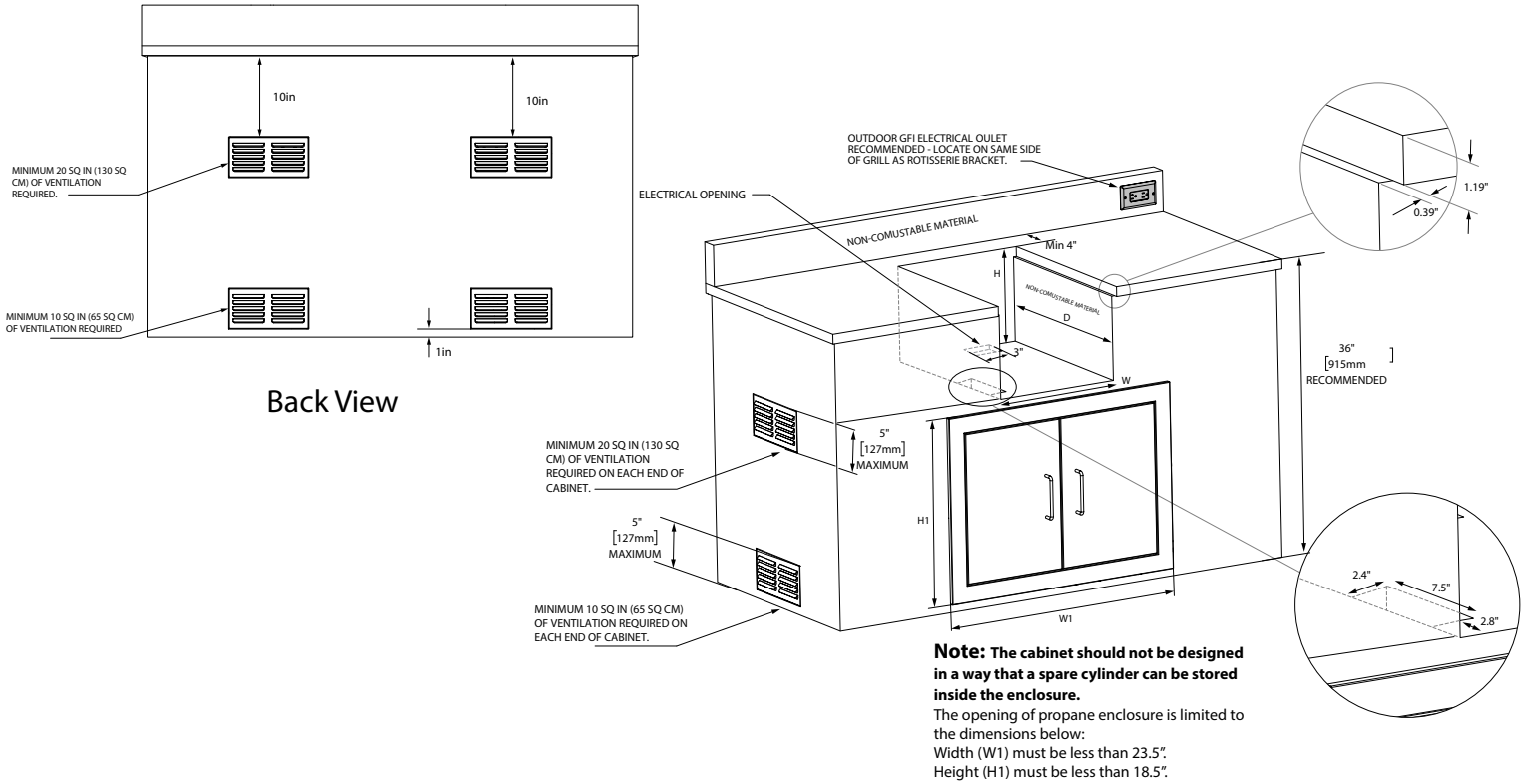
The minimum vertical clearance to combustible materials means that ALL combustible materials must be outside this 18" (45cm) zone. As an example, if you have an island with a stucco or tiled surface and wood-frame construction beneath, the wood is considered combustible, even though the side burner is 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 in² (65 cm²) 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 in² (130 cm²) 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.

Installing DSB on custom built cabinet

Layout for Non-combustible enclosure Configuration Example 1: With closed cutout bottom



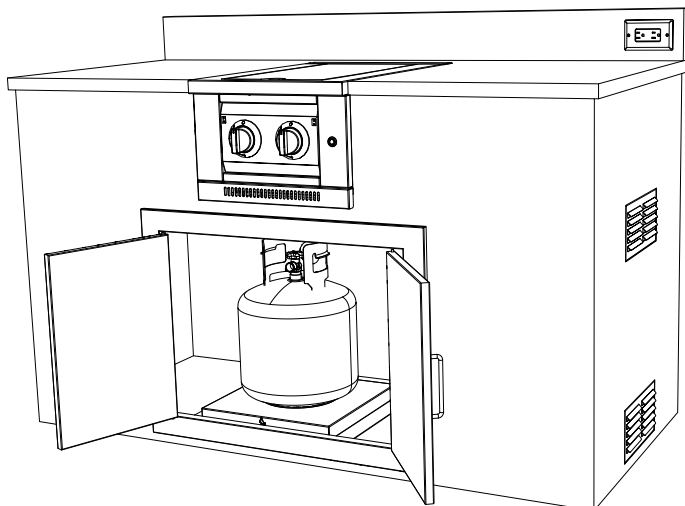
⚠ WARNING

- The upper vent opening must be at least 20 square inches for a 20 lb(9.1Kg) propane cylinder.
- The lower vent opening must be at least 10 square inches for a 20 lb(9.1Kg) propane cylinder.

⚠ WARNING



A propane tank can not be stored below the gas grill. Only one 20 lbs tank in service should be used with the grill.



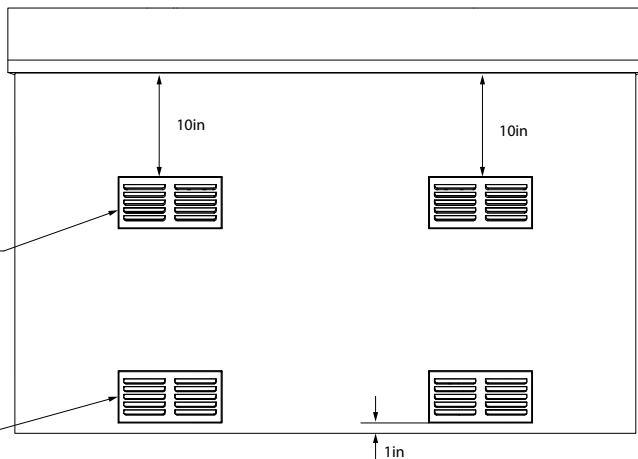
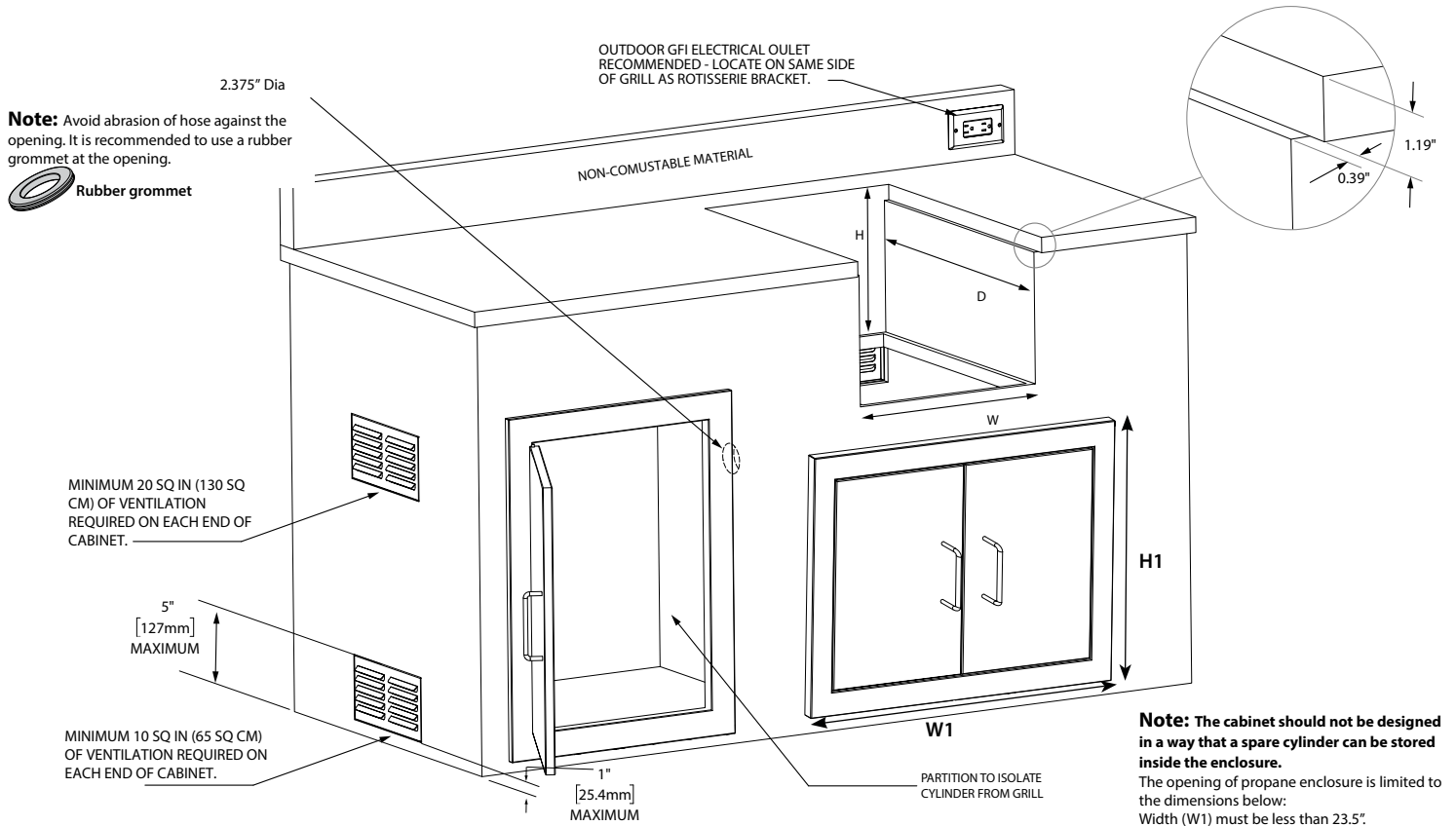
propane tank must be secured to the built-in cabinet inside the cylinder enclosure.

Cutout Dimensions

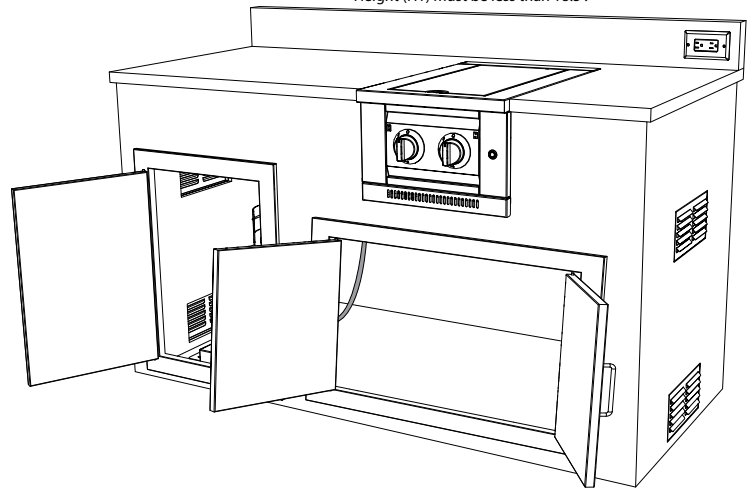
	SKU	W	D	H
33" Grill	66900	31.5"	22.3"	11.2"
	66910			
36" Grill	66903	34.5	22.3"	11.2"
	66913			
40" Grill	66901	38.5"	22.3"	11.2"
	66911			
DSB	66902	15.3"	22.4"	11.3"
	66912			

Installing DSB on custom built cabinet

Layout for Non-combustible enclosure Configuration Example 2: With open cutout bottom



Back View



propane tank must be secured to the built-in cabinet inside the cylinder enclosure.

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

Installing Grill on custom built cabinet

Propane gas Cylinder Connections

Make sure the Propane gas cylinder valve is fully closed. It is possible for the valve to be open without releasing gas but, as soon as you start connecting the regulator, gas will leak from the connection.

Insert the regulator inlet into the cylinder valve and turn the black coupler nut clockwise until the coupler nut is hand tight. Do not over-tighten this connection. See Figure 1 & 2.

To disconnect the coupler nut, first make sure the main cylinder valve is turned off. Grasp the coupler nut and turn counter clockwise. The inlet will then disengage.

Always leak-test the connection after refilling or exchanging Propane gas cylinders.

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

Propane cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.

For an outdoor cooking gas appliance provided with a connection other than a No. 600. :“Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.”

For an outdoor cooking gas appliance provided with a No. 600 Connection :“The LP gas supply cylinder must be disconnected when this appliance is not in use.”

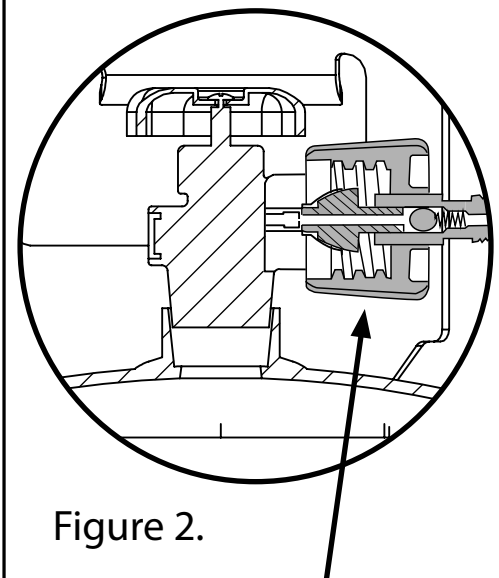
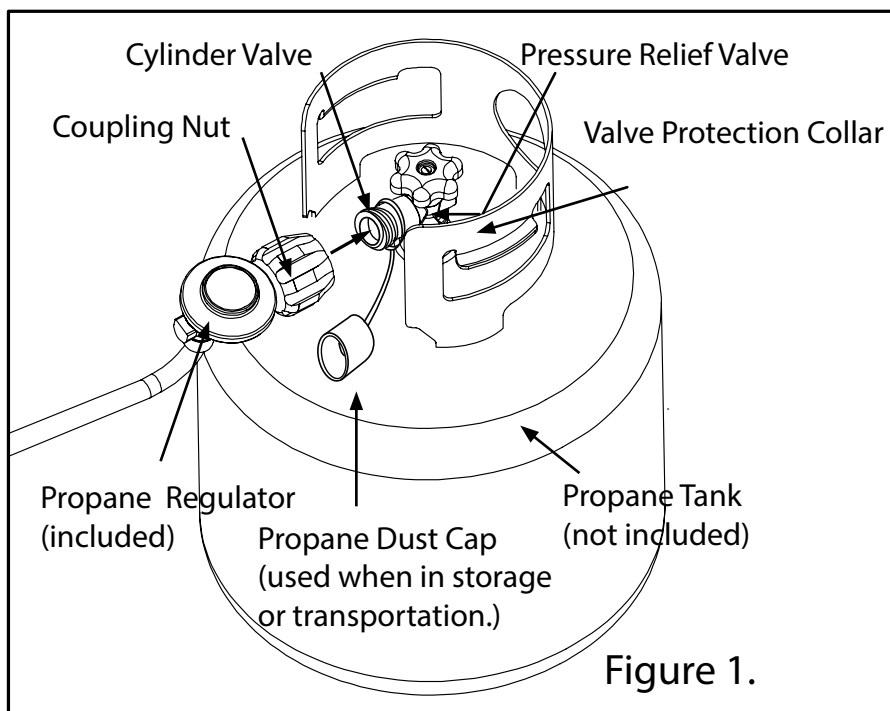


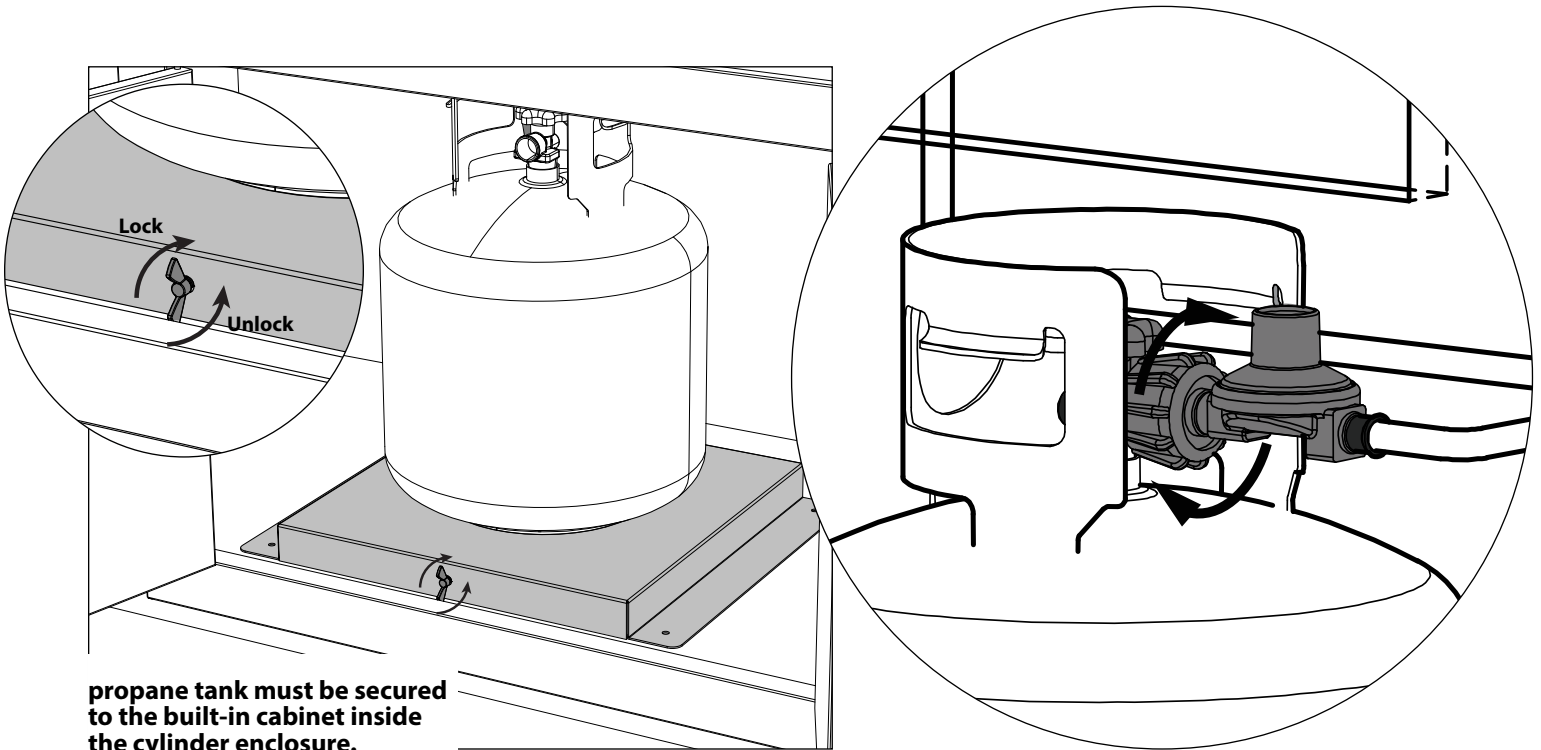
Figure 2.

Hand tighten to ensure proper seal for correct gas flow.

Installing DSB on custom built cabinet

! WARNING

The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANS/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.



! WARNING

- This grill is designed for non-combustible enclosures only. As indicated on the rating plate, this gas grill is designed to operate with supply pressure of 11" WC for Propane.
- This appliance is certified to be used with 20 Lbs Propane tank.
- 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.
- If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact "NEWAGE Product Inc", call Customer Support Team > 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com
- The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.

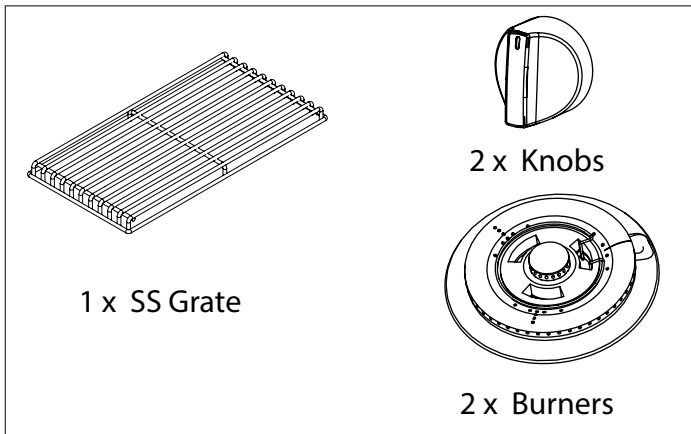
Installing Grill on custom built cabinet

Propane Cylinder Specifications

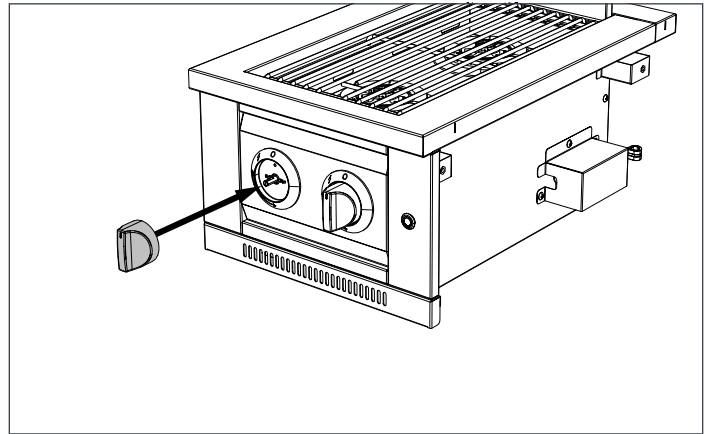
- Any L.P gas supply cylinder used with this grill must be appropriately 12 inches diameter and 18 inches high. The maximum fuel capacity is 80% and is approximately 20 pounds of propane.
- The L.P. cylinder must have a shut-off valve terminating in a Type 1 L.P.
- A Type 1 compatible cylinder with a Type 1 cylinder valve has a back-check valve which does not permit gas flow, until a positive seal has been obtained.
- The cylinder must be arranged for vapor withdrawal. It must also include a collar to protect cylinder valve. A safety relief device having direct communication with the vapor space of cylinder must be provided. This will expel high pressure gas if the cylinder is overfilled or overheated which could result in fire or explosion.
- Read labels on the L.P. Gas Supply Cylinder.
- New cylinders are always shipped empty for safety.
- Allow only licensed L.P gas dealers to fill or repair your L.P gas supply cylinder.
- Inform the gas dealer if it is a new or used cylinder to be filled.
- After filling, have the gas dealer check for leaks and to see that the relief valve remains effective and in good repair.

Assembling the Dual Side Burner parts

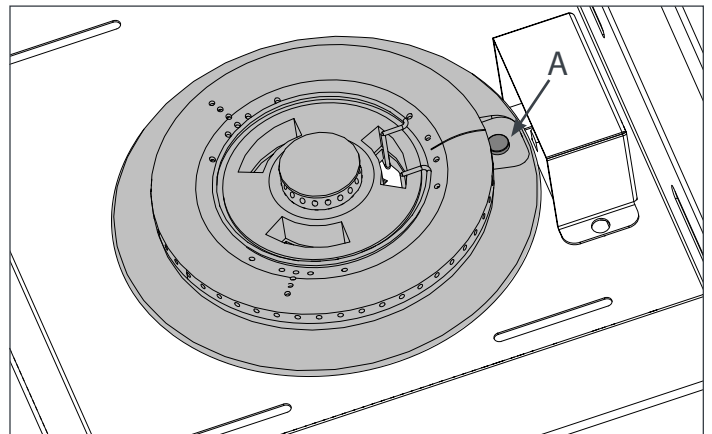
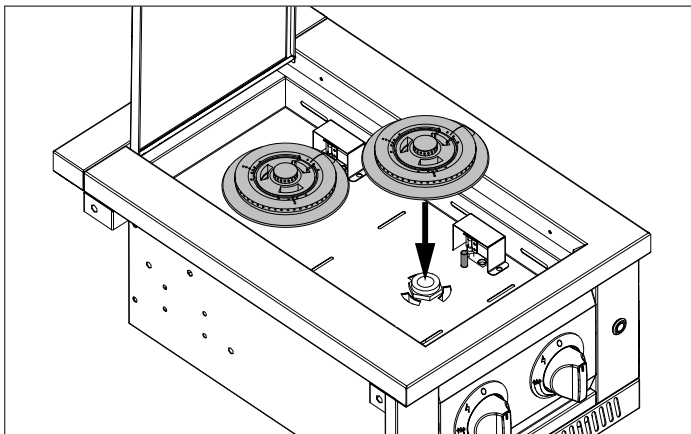
i Tools and Parts needed.



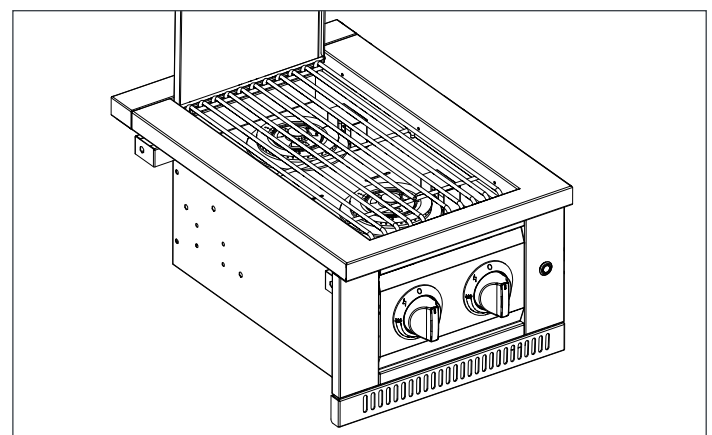
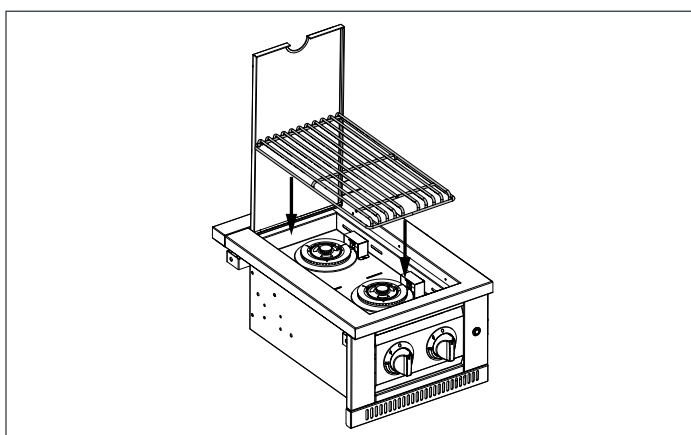
1 Attach the control knobs by pushing them in.



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. All local codes require a pressure regulator and NewAge supplies the correct regulator with your grill. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty. This grill is designed for non-combustible enclosures only.**
- **As indicated on the rating plate, this gas grill is designed to operate with gas supply pressure of 11" WC for Propane. This appliance is certified to be used with 20 Lbs Propane tank.**
- **If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/or national installation codes.**

⚠ CAUTION

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

The Dual side burner is factory set to use Propane 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 IN PLACE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNDER OR CLOSE TO UNPROTECTED OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES. SEE INSTRUCTIONS FOR CLEARANCES ONLY FOR DETAILS FROM IN PLACE IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS.</p> <p>WARNING: GAS SUPPLY MUST BE TURNED OFF AT SOURCE. CYLINDER WHEN APPLIANCE NOT IN USE. DO NOT STORE A SHARPE PROANE GAS CYLINDER UNDER OR NEAR THE APPLIANCE. IDENTIFY THE CYLINDER BY THE 90% MARK. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.</p> <p>CAUTION: USE ONLY THE GAS PRESSURE REGULATOR (PROPANE ONLY). PRODUCT IS NOT THE APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES OF WATER COLUMN (24 INPa). THE APPLIANCE CAN BE USED WITH PROPANE GAS AND NATURAL GAS. THIS APPLIANCE IS QUALIFIED AND SHIPPED FOR USE WITH NATURAL GAS. TO CONVERT TO PROPANE GAS, USE ONLY A SUPPLIED PROPANE GAS CONVERSION KIT. REFER TO INSTRUCTIONS MANUAL FOR HELP.</p> <p>MINIMUM CLEARANCE TO ADJACENT COMBUSTIBLES: DÉGAGEMENT MINIMUM AUX COMBUSTIBLES ADJACENTS INCHES FROM SIDES: 18 POUCES DES CÔTES INCHES FROM REAR: 18 POUCES DE L'ARRIÈRE</p> <p>MINIMUM PRESSURE: INCHES OF WATER COLUMN 11 PROPANE 7 PSI MINIMUM PRESSURE: POUCES COLONNE D'EAU 11 PROPANE 7 PSI MINIMUM PRESSURE: POUCES COLONNE D'EAU 11 PROPANE 7 PSI EQUIPPED FOR USE WITH <input checked="" type="checkbox"/> NATURAL GAS / GAZ <input type="checkbox"/> PROPANE</p>	<p>CLASS NO / CATÉGORIE #: 2711 04/84 MODEL / MODÈLE DSB 16" 66902 2 X 12,000 BTU/H POT À BÂTIM BURNERS / BRÛLEURS PRINCIPAUX</p> <p>ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. UNiquement pour l'installation dans un boîtier construit de matériaux non-combustibles. NE PAS BRÛLER À L'ÉLÉMENT LATÉRAL.</p>	<p>APPAREIL DE CUISINE DE PLEIN AIR. UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. SI MAINTIENU À L'INTÉRIEUR, DÉCONNECTER ET CONSERVER LE BOMBONNEAU AU GAZ À L'ÉLÉMENT. N'UTILISER PAS CET APPAREIL SOUS OÙ À PROXIMITÉ D'UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE.</p> <p>ATTENTION: L'ALIMENTATION DE GAZ DOIT TOUJOURS ÊTRE FERMÉE À LA SOURCE. ÉVITER DE GARDER PAS UN BOMBONNEAU AU GAZ PROPANE EN RÉSERVE DESSOUS OÙ À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.</p> <p>NE JAMAIS REEMPLIR LE BOMBONNEAU AU GAZ DE 20 LBS. SI L'INFORMATION PRÉCÉDENTE N'EST PAS SUIVIE EXACTEMENT, UN INCENDIE PRÉVOYANT UNE MORT OÙ DES BLESSURES GRAVES PEUVENT PRODIGER.</p> <p>AVERTISSEMENT: UN SEUL MANOMÈTRE LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ (PROPANE SEULEMENT) QUI EST FOURNI AVEC CET APPAREIL. CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE PRISE DE 11 POUCES DE COLONNE D'EAU (24 INPa).</p> <p>ANSI Z223.1-2015/CSA 1.8-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances Class IIIA-2</p>				
<p>ORIFICE SIZE / GRANDEUR DES ORIFIC</p> <table border="1"> <tr> <td>PROPANE</td> <td>NATURAL GAS</td> </tr> <tr> <td>1.5MM</td> <td>1.6MM</td> </tr> </table>	PROPANE	NATURAL GAS	1.5MM	1.6MM	<p>DSB - ELECTRICAL REQUIREMENTS INPUT: 110 VAC 60 Hz 25A MFG DATE DE FABRICATION:</p>	<p>NEWAGE PRODUCTS INC. 111 CREDITVIEW ROAD, 2ND FLOOR VAUGHAN, ONTARIO, CANADA L4L-9T1 MADE IN CHINA / FABRIQUE EN CHINE Class IIIA-2</p>
PROPANE	NATURAL GAS					
1.5MM	1.6MM					

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

Fuel	WC Min Under Full Load
PROPANE	11 in wc (LPG)

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 Side burner on any gas other than that for which the Side burner 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

BUILT IN PROPANE GAS HOOK-UP: The piping up to the gas appliance is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. Do not use a hose to connect the unit except to connect the cylinder regulator to the piping system. 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. If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas appliance. A propane cylinder can not be stored below the gas appliance.

BUILT IN CYLINDER ENCLOSURES: Built in cylinder enclosures which completely enclose the cylinder must have both of the following:

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder.
2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 1 in (25.4 mm) or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb(9.1 kg) cylinder. 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.

Instructions for Installer (Gas Fitter)

- The cylinder valve(s) must be readily accessible for hand operation. A door on the enclosure to gain access to the cylinder valves is acceptable, provided it is non-locking and can be opened without the use of tools.
- The enclosure for the Propane-gas cylinder must isolate the cylinder from the burner compartment to provide shielding from radiation, a flame barrier, and protection from foreign material, such as hot drippings.
- There must be a minimum clearance of 2 in(51 mm) between the floor of the Propane-gas enclosure and the ground.
- The enclosure must be designed so that the Propane-gas cylinder can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the cylinder enclosure. Any connections that can be disturbed when installing the cylinder in the enclosure must be accessible for testing inside the enclosure.
- Only one 20 lbs tank in service should be used with the side burner.

Propane Gas Installation

Propane Cylinder Specifications

If the gas appliance is being supplied with propane from a portable cylinder, a regulator specified by the manufacturer must be used. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 PSI) to the gas grill and have a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. In order to attain full flow to the grill, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for Propane gas cylinders of the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable or the Specifications for Propane gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.).

The propane cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (over fill protection device). Do not store a spare Propane gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. **If the preceding information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

WARNING

Do not change the regulator/hose assembly or use any other assembly than the one supplied with your NewAge side burner.

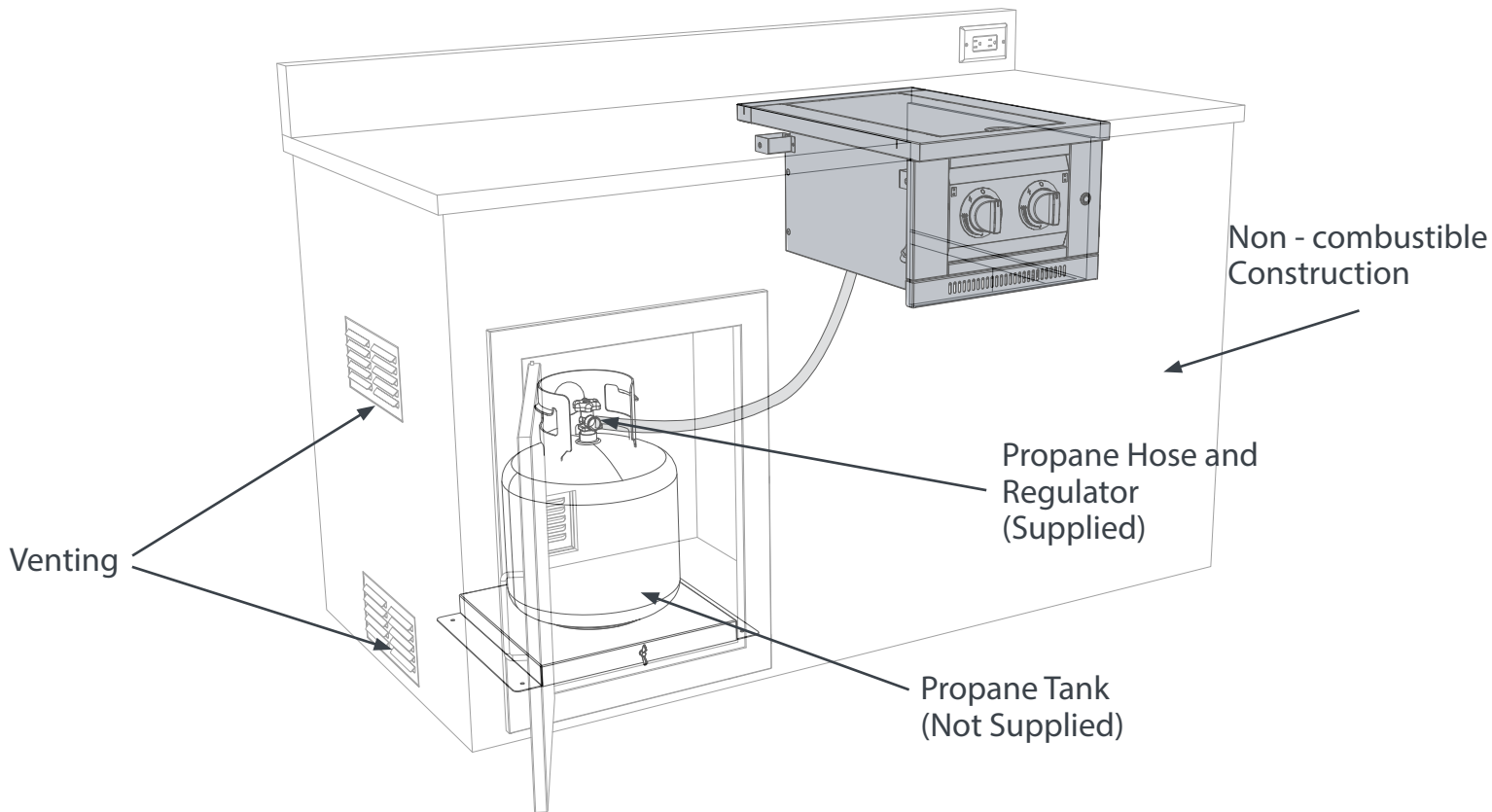
Do not attempt to use a 5LP-A equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL cylinder/valve assembly.

Do not store a spare Propane gas cylinder under or near this appliance.

Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Propane Gas Installation



Propane gas Cylinder Connections

Make sure the Propane gas cylinder valve is fully closed. It is possible for the valve to be open without releasing gas but, as soon as you start connecting the regulator, gas will leak from the connection.

Insert the regulator inlet into the cylinder valve and turn the black coupler nut clockwise until the coupler nut is hand tight. Do not over-tighten this connection. See Figure 1 & 2.

To disconnect the coupler nut, first make sure the main cylinder valve is turned off. Grasp the coupler nut and turn counter clockwise. The inlet will then disengage.

Always leak-test the connection after refilling or exchanging Propane gas cylinders. (See Leak Testing Instructions.)

Propane Gas Installation

Propane gas Cylinder Connections

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

Propane cylinder must include a collar to protect the cylinder valve

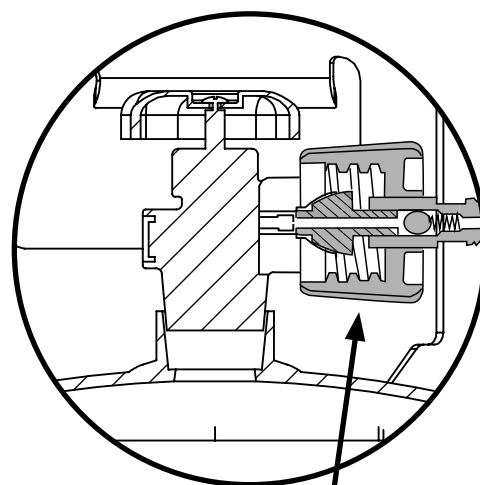
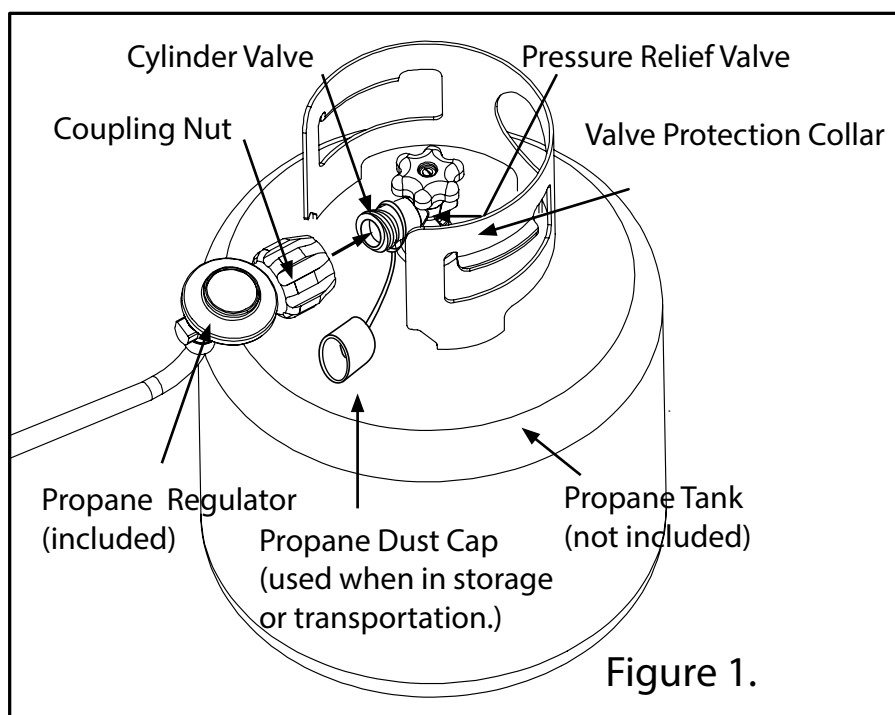


Figure 2.

Hand tighten to ensure proper seal for correct gas flow.

Propane Gas Installation

Propane gas Cylinder Requirements

The Propane gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for Propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) and designed for use with a Type 1 system only.

Cylinders of free standing grills must be secured using the provided cylinder retention system to avoid accidental movement.

When exchanging your cylinder for a refill, exchange only for a Type 1 -20lb cylinder with an over-fill protection device.

Never use a cylinder with a damaged valve.

A dented or rusty Propane gas cylinder may be hazardous and should be avoided. If in doubt, have it checked by your Propane gas supplier.

Always check for leaks after every Propane gas cylinder change. (See Leak Testing instructions)

Always shut off the Propane gas supply at the cylinder when the grill is not in use.

Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children. If your grill is stored indoors, the Propane gas cylinder must be detached from grill and stored outside.

Grills set up for Propane gas come equipped with an Propane gas hose/ regulator assembly for connection to a standard 20 lb. Propane gas cylinder. (Type 1). All fittings necessary to attach the assembly to the grill are included.

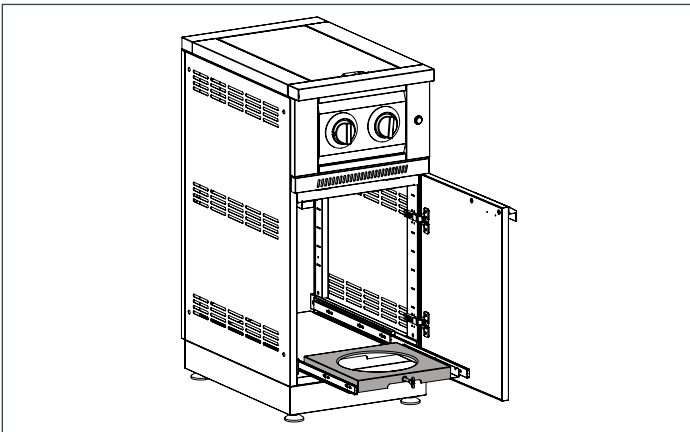
Never connect an unregulated gas line to the grill.

Propane Gas Installation

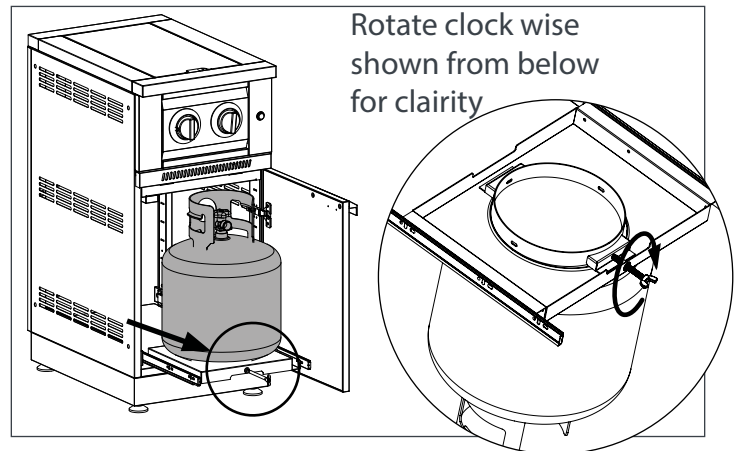
⚠ WARNING

- **Never connect a gas line directly to the grill. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require it and NEWAGE supplies the correct regulator with your grill. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire and serious personal injury and will void the warranty**
- **Do not change the regulator/hose assembly or use any other assembly than the one supplied with your NEWAGE grill.**
- **Do not store a spare Propane-gas cylinder under or near this appliance.**
- **Never fill the cylinder beyond 80 percent full.**

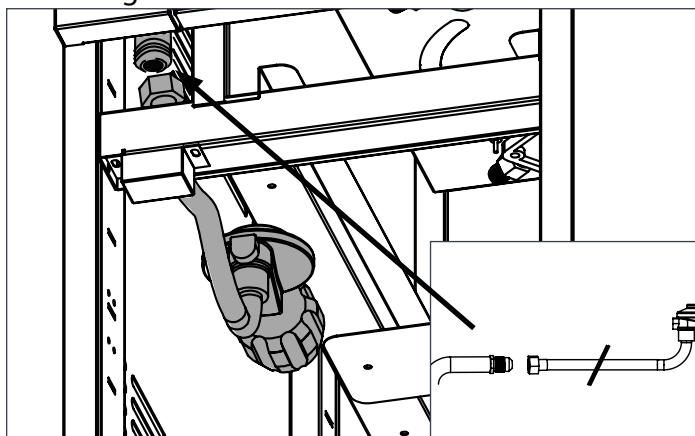
- 1** Open the doors of the cabinet, and pull out the propane tray.



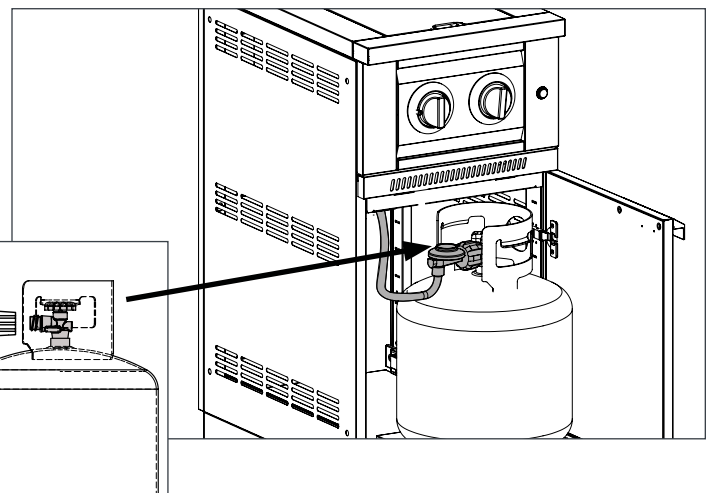
- 2** Place and secure a 20 lb. Propane gas tank into pullout tray ring and tighten wing bolt to engage tank clamp on to base of propane tank.



- 3** Connect one end of corrugated extension hose to the inlet on Dual side burner manifold and other end to the QCC1 Type Regulator and hose.



- 4** Attach regulator hand wheel to the tank. Clockwise to tighten, counter-clockwise to loosen.



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



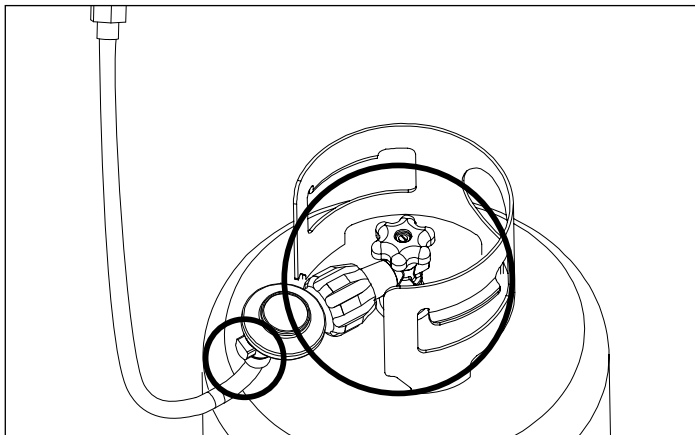
Ensure all control knobs are in the off position.

Turn on the fuel supply.

- For Propane gas turn the cylinder valve knob counter clockwise one full rotation.

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"



Propane Gas

Spray
or
Brush



Leak Testing Diagram

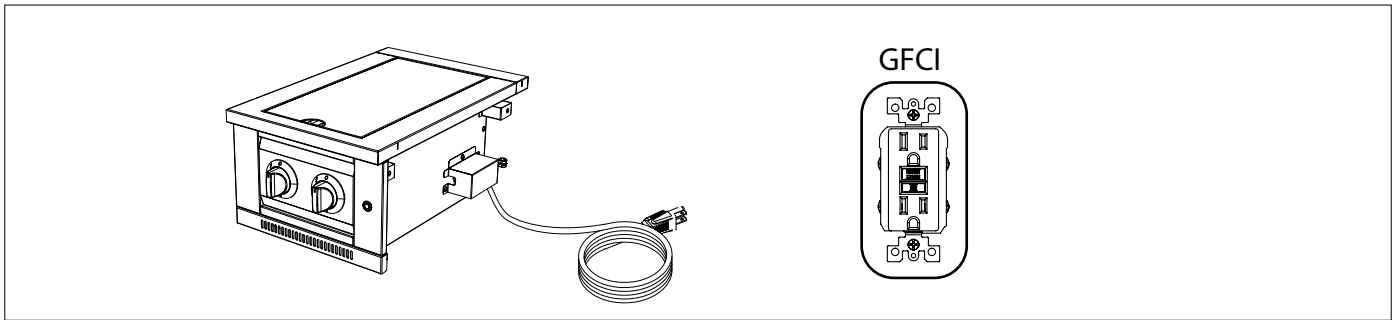
Leak Testing Instructions

Fixing a Gas Leak

- Shut off the gas supply.
- Turn all side burner controls to the "ON" position to purge the side burner 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.
- DO NOT attempt to repair the Propane gas cylinder valve if it is damaged. The only way to safely resolve a damaged cylinder is to REPLACE IT.
- 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 side burner inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the side burner 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. If you are using a refillable propane cylinder, it is securely connected and leak tested.
4. You know where the main gas supply shut-off is located.
5. 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

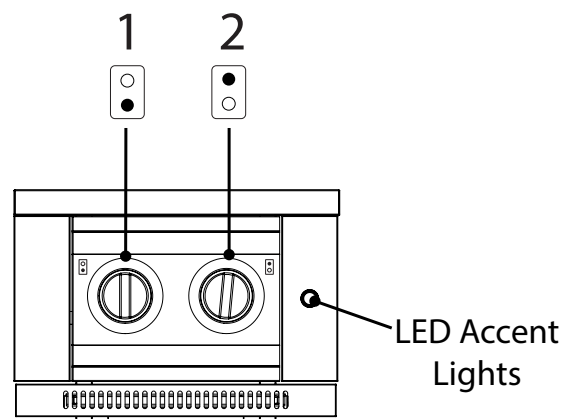
⚠ WARNING

- 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

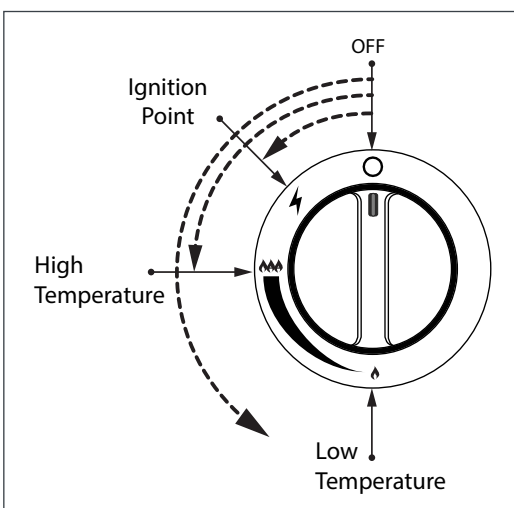
- Never light the side burner if you smell gas.
- Keep face and body parts away from the side burner when lighting. If burner fails to light after 5 seconds, turn off the burner, wait 5 minutes then repeat the lighting procedure.
- Do not leave the side burner unattended.

Side burner Control Layout



1. Front Burner | 2. Rear Burner

Flame-Thrower Ignition

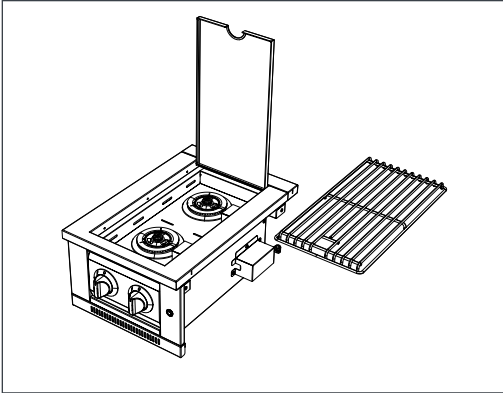


Ignition for BURNERS(1 and 2):

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.

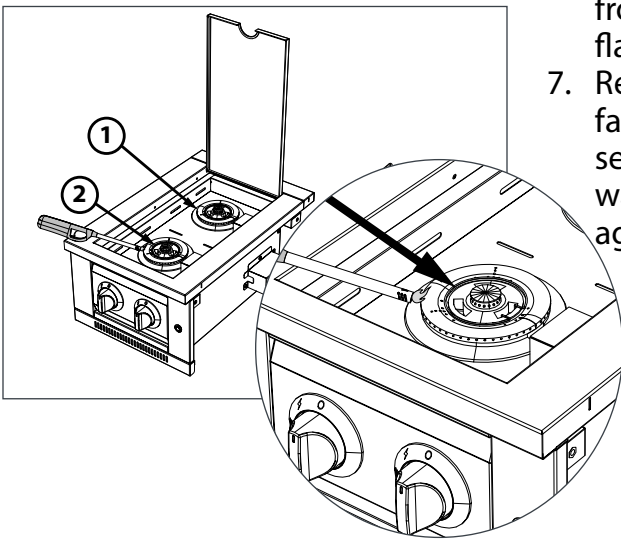
Lighting the Side burner

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.

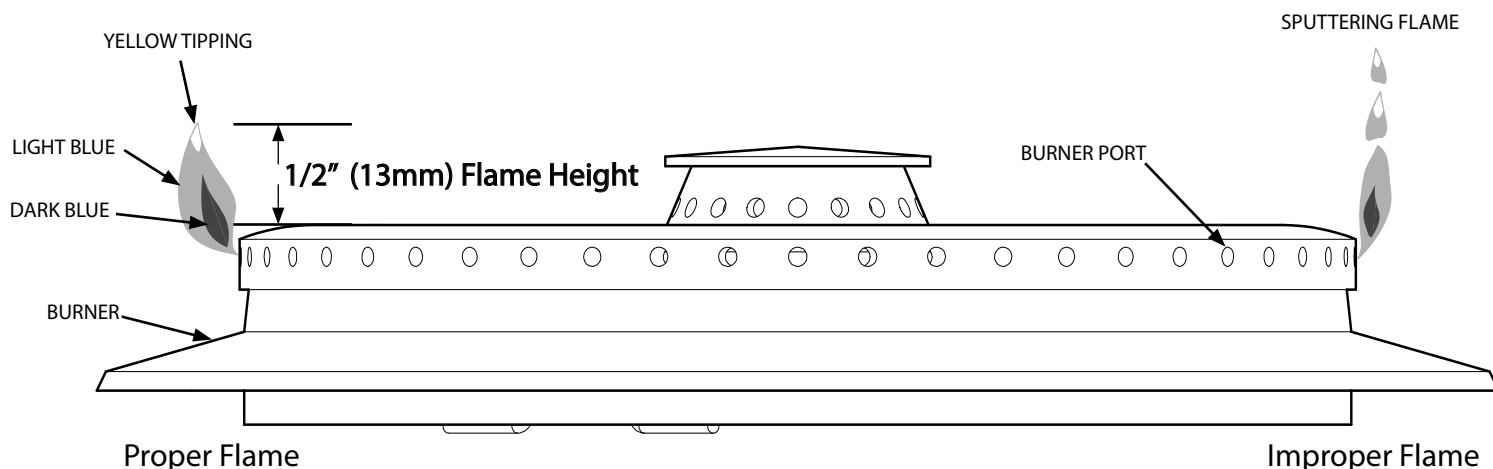


Flame Characteristics

⚠ 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:

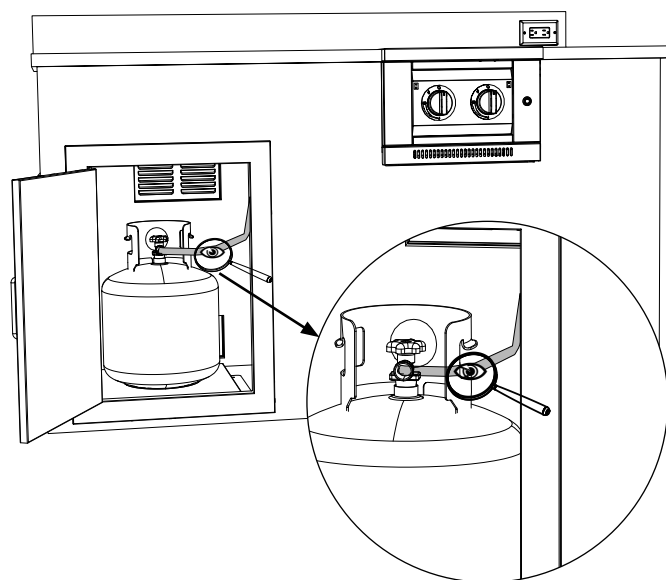
The 304 stainless steel material used in the construction of a NewAge side burner is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.

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

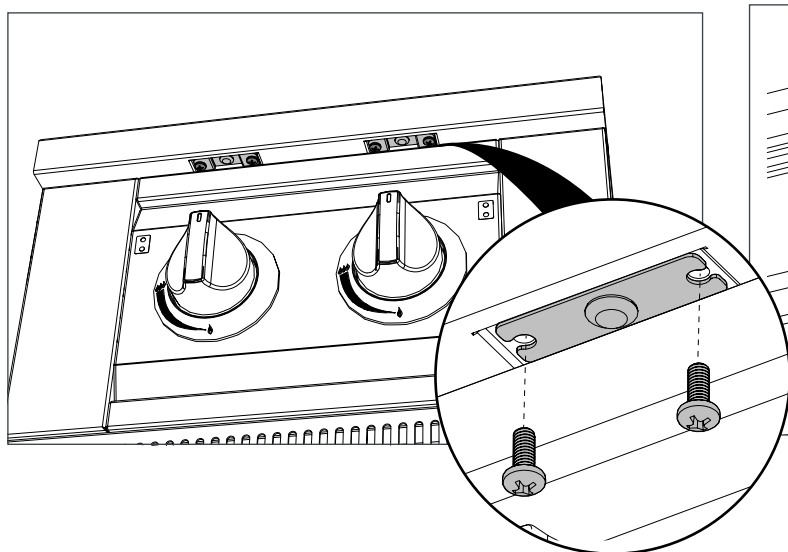
HOSE SHOULD HAVE A SMOOTH SNAKED PATH TO PREVENT KINKS AND PREMATURE FAILURE. PLEASE EXAMINE HOSE AND FITTINGS FOR CRACKS, TEARS, OR WEAR MARKS FROM RUBBING ETC.

Replacing LED Lights

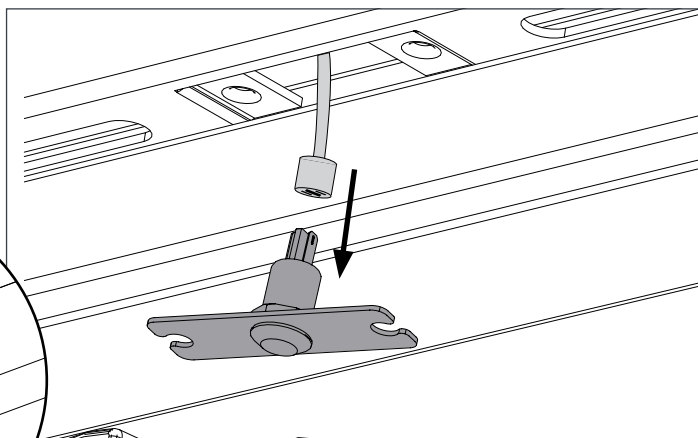
⚠ NOTE

- 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.

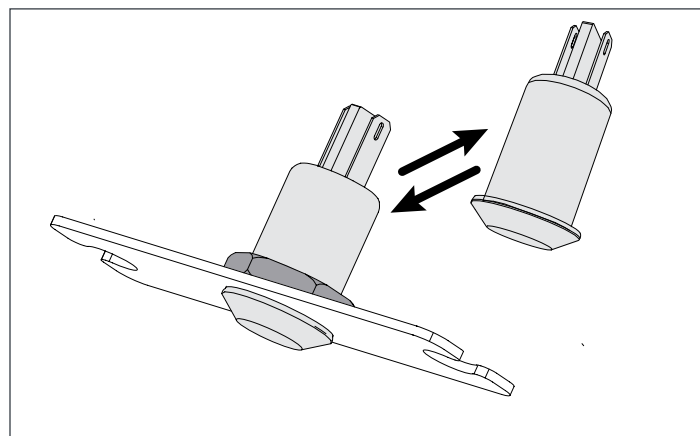
1 Remove the screws holding the LED light holder using Phillips head screw driver.



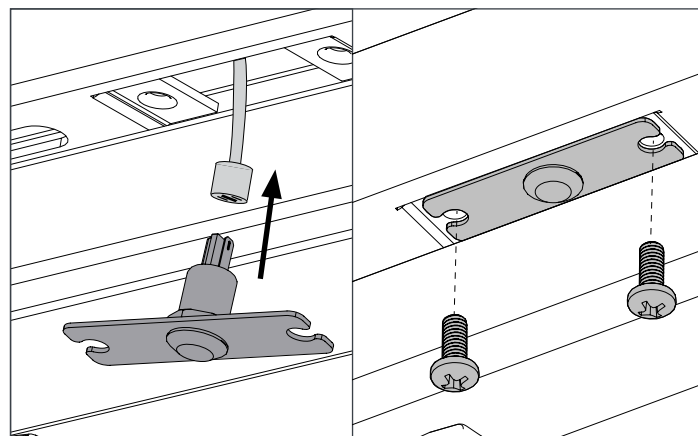
2 Remove the LED light assembly and disconnect it from the power connector.



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

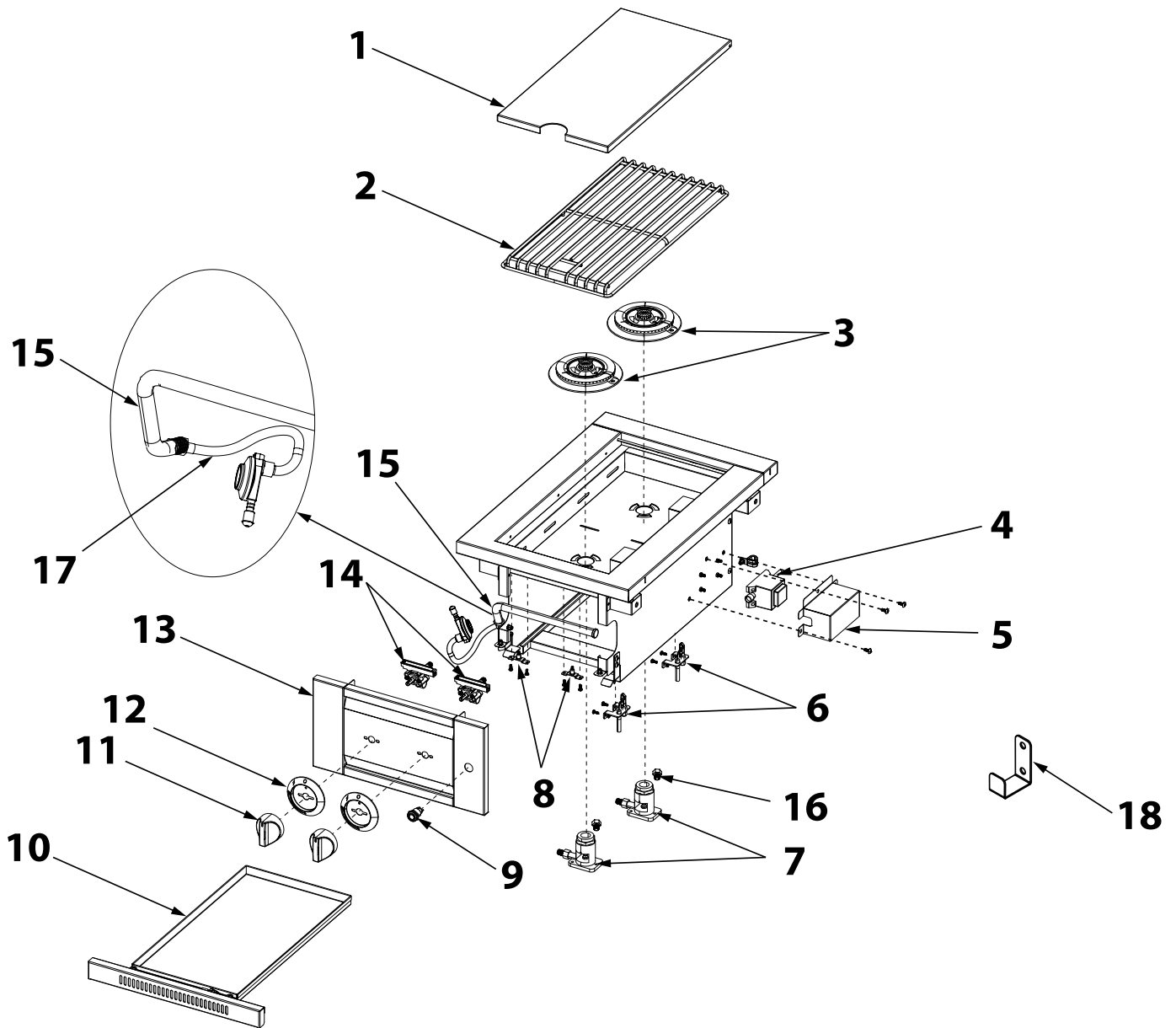
If Dual Side Burner fails to light

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 side burner 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".

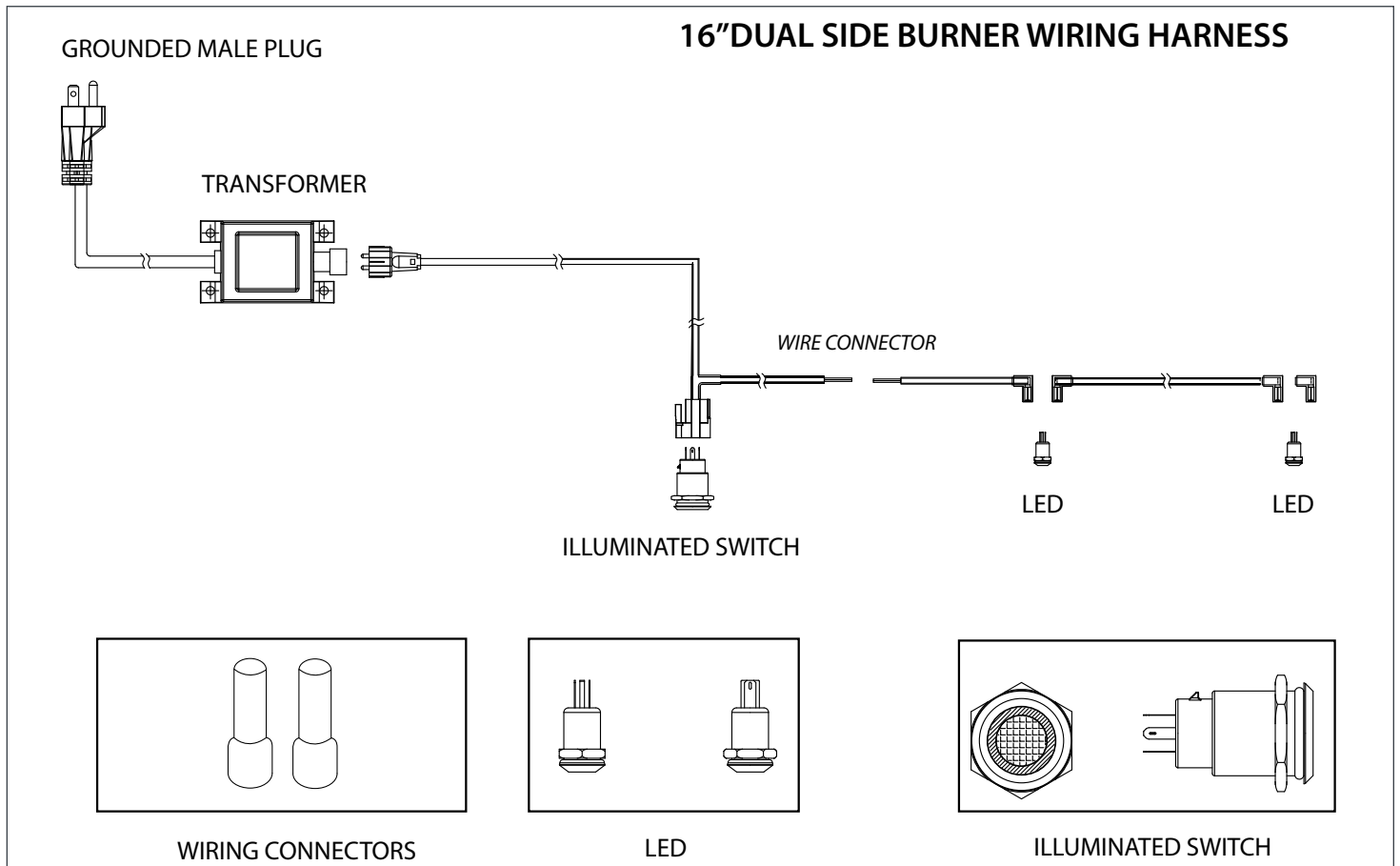
Exploded View and Spare Parts



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	GL2-03.036A-01	Propane Gas Orifice	2	66846	1
17	GLE-04.008A-01	Propane Gas Hose	1	64970	1
18	GL2-24A-01	L-Bracket	2	65919	1
19	GL2-01.023.07A-01	Thermometer Bazel	1	66830	1
20	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

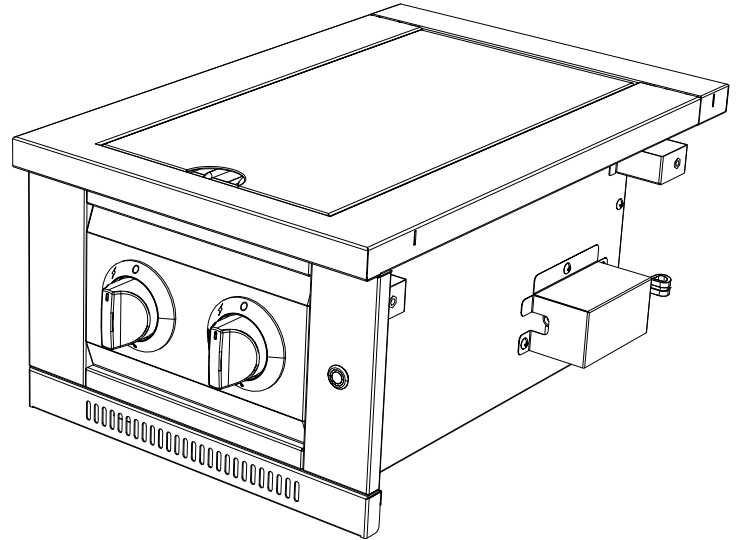
The production code can be located on the underside of the side burner lid.

**For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930;
or support@newageproducts.com.**

NEWAGE PLATINUM - BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE (GAZ PROPANE)

N° d'UGS 66912 - NewAge Platinum - Brûleur latéral double, Propane

N° d'UGS 66286 - NewAge Platinum - Brûleur latéral double, Propane avec chariot à brûleur latéral



⚠ AVERTISSEMENT

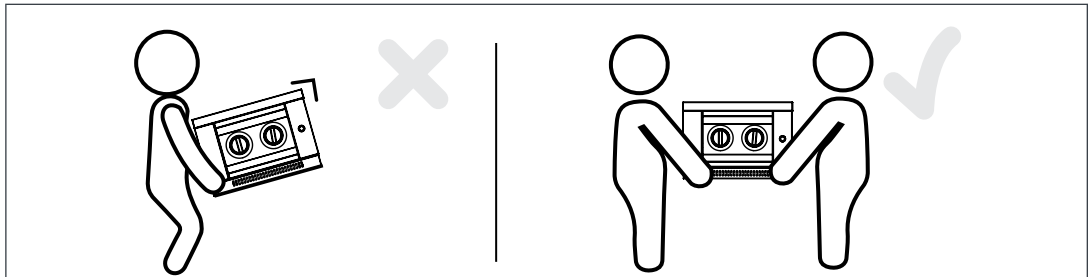
Si les informations contenues dans le mode d'emploi de l'appareil à gaz ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie. Le monteur d'installation au gaz est responsable de l'installation correcte de l'appareil à gaz.

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. 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

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

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/po²).
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/po²).

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.
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.
3. Cela ne s'applique pas aux installations de propane portables utilisant une bouteille de 20 livres.

! 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.

MISE EN GARDE

1. Si vous souhaitez connecter l'appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe et avez des questions sur l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance clientèle > 1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com
2. La garantie du produit peut être annulée si l'installation s'écarte des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

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/

Réclamation sous garantie

Pour un service sous garantie, veuillez contacter NewAge Products au **1 877 3068930** ; ou écrivez à 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/



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/

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

Pratiques d'utilisation sécuritaires	7
Inspection du produit	9
Pièces fournies	9
Outils nécessaires	9
Spécifications des produits	10
Installation de DSB sur une armoire et un chariot NewAge	11
Installation de DSB sur une armoire et un chariot NewAge	12
Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure	13
Assemblage des pièces du double brûleur d'appoint	19
Raccordements au gaz	20
Instructions pour les tests de fuite	28
Connexions électriques	30
Liste de contrôle pré cuisson.	31
Allumer le brûleur latéral	32
Caractéristiques de la flamme	34
Entretien et maintenance de votre brûleur d'appoint en acier inoxydable	35
Entretien et nettoyage du DSB	36
Remplacement des lampes à DEL	39
Dépannage	40
Vue éclatée et pièces de rechange	41
Schéma de câblage	43
Service clientèle NewAge	43

Pratiques d'utilisation sécuritaires

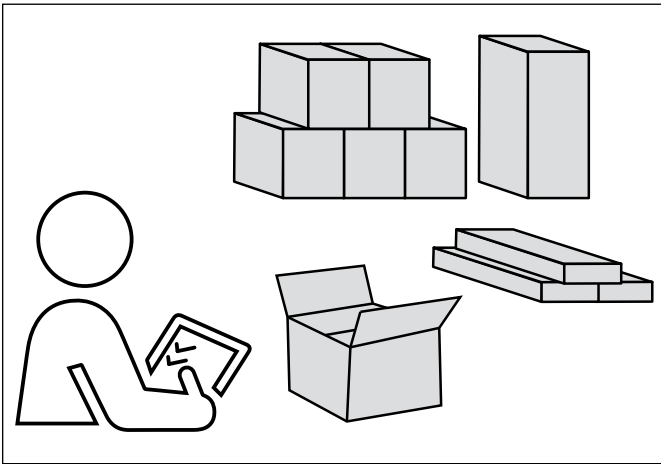
1. L'appareil à gaz NewAge doit être assemblé et installé conformément aux instructions du manuel.
2. Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le brûleur d'appoint.
3. Le brûleur d'appoint NewAge doit être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, et il ne peut pas être utilisé 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 verre.
9. Lorsque vous ne l'utilisez pas, coupez le gaz au niveau du robinet d'alimentation.
10. Si vous utilisez une bouteille de propane (réservoir de propane), fermez toujours le robinet principal de la bouteille de gaz propane après chaque utilisation.
11. N'utilisez jamais de bouteille de propane bosselée, rouillée ou endommagée.
12. Il n'est pas possible de ranger une bouteille de gaz propane de rechange sous l'appareil à gaz.
13. Ne raccordez et ne détachez jamais une bouteille de gaz propane, et ne déplacez et ne modifiez pas les raccords de gaz lorsque le brûleur d'appoint fonctionne ou est chaud.
14. N'utilisez que des bouteilles de propane avec un raccordement de type QCC1.
15. Lorsque la bouteille de propane est raccordée à l'appareil, l'appareil à gaz et la bouteille doivent être rangés à l'extérieur dans un espace bien ventilé.
16. Lorsque le brûleur d'appoint à gaz doit être rangé à l'intérieur, le raccord entre la bouteille de propane et le brûleur d'appoint doit être débranché et la bouteille doit être retirée et rangée à l'extérieur dans un espace bien ventilé, hors de portée des enfants. Les bouteilles débranchées ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
17. Les appareils à gaz naturel doivent être déconnectés de l'alimentation lorsqu'elles sont rangées à l'intérieur.
18. 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.
19. 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.
20. Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous utilisez le brûleur d'appoint.
21. Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille d'alimentation est ouvert.
22. 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.
23. Ne vous penchez jamais par-dessus le brûleur d'appoint et gardez le visage loin de celui-ci lorsque vous l'allumez.
24. Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le fond de la boîte du brûleur.
25. Ne poussez pas le câble électrique dans le boîtier du brûleur d'appoint.

Pratiques d'utilisation sécuritaires

26. Ne laissez pas le brûleur d'appoint sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
27. 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.
28. 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.
29. Ne touchez jamais à mains nues la grille de cuisson, le couvercle ou les surfaces métalliques environnantes pendant que vous cuisinez.
30. 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.
31. Gardez tous les cordons électriques et les conduites d'alimentation en gaz loin des surfaces chauffées.
32. Ne cuisinez jamais sans que le bac d'égouttage soit installé. La graisse chaude peut s'écouler et produire un incendie ou une explosion.
33. Nettoyez régulièrement les bacs à graisse pour éviter les feux de graisse.
34. 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.
35. 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 nettoyeurs produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
36. 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.
37. N'utilisez pas de charbon de bois ou d'essence à briquet dans le brûleur d'appoint.
38. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
39. N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les appareils à gaz NewAge.
40. 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.
41. 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.
42. 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.
43. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous faites une cuisson.

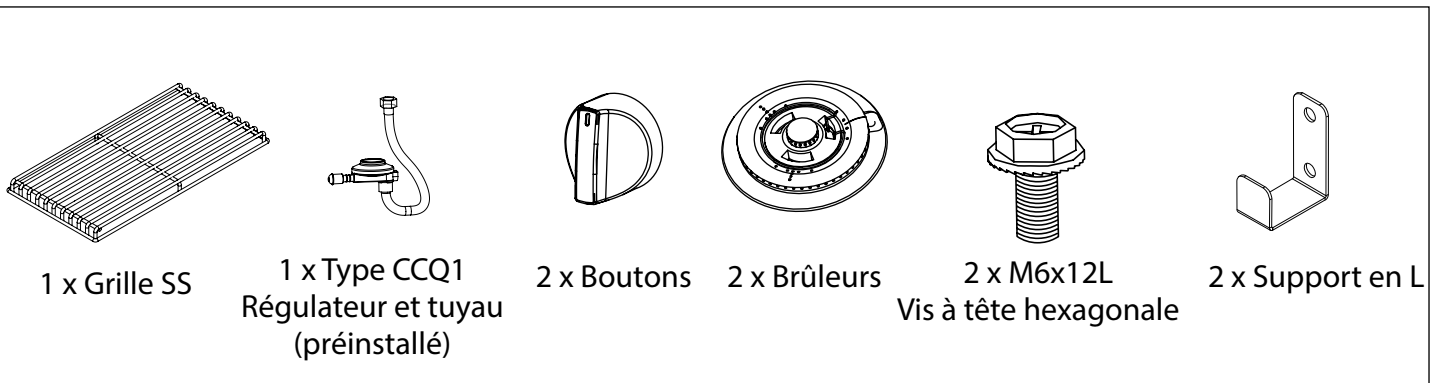
Remarque : CE MANUEL DOIT RESTER CHEZ LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

Inspection du produit

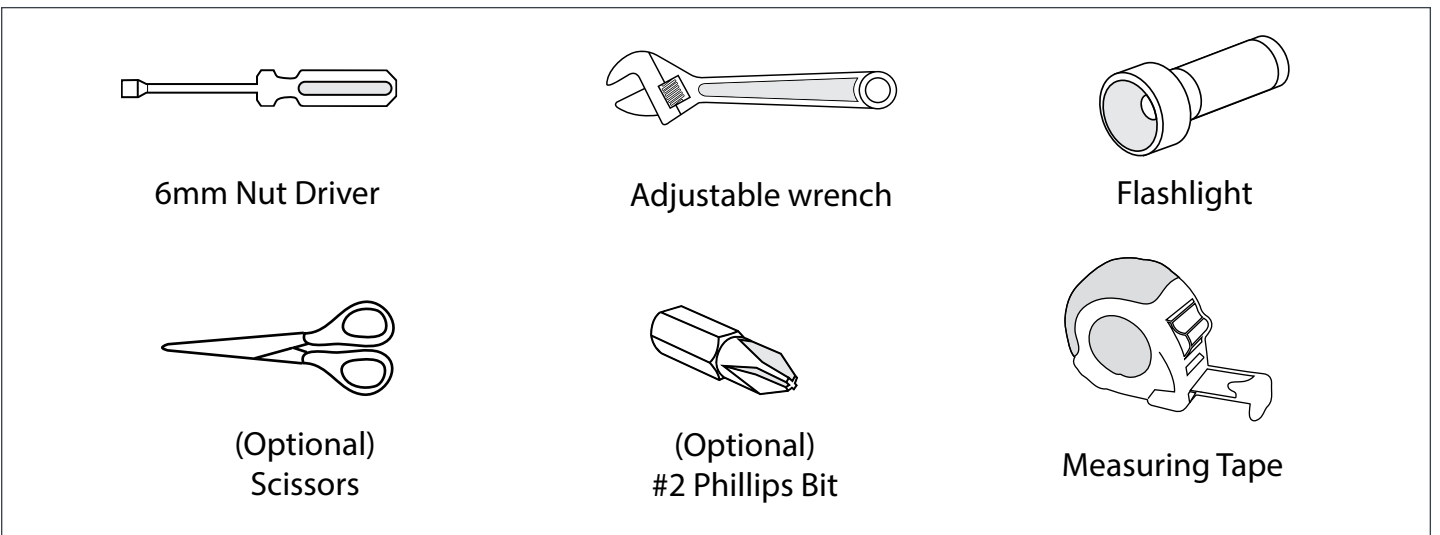


- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation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

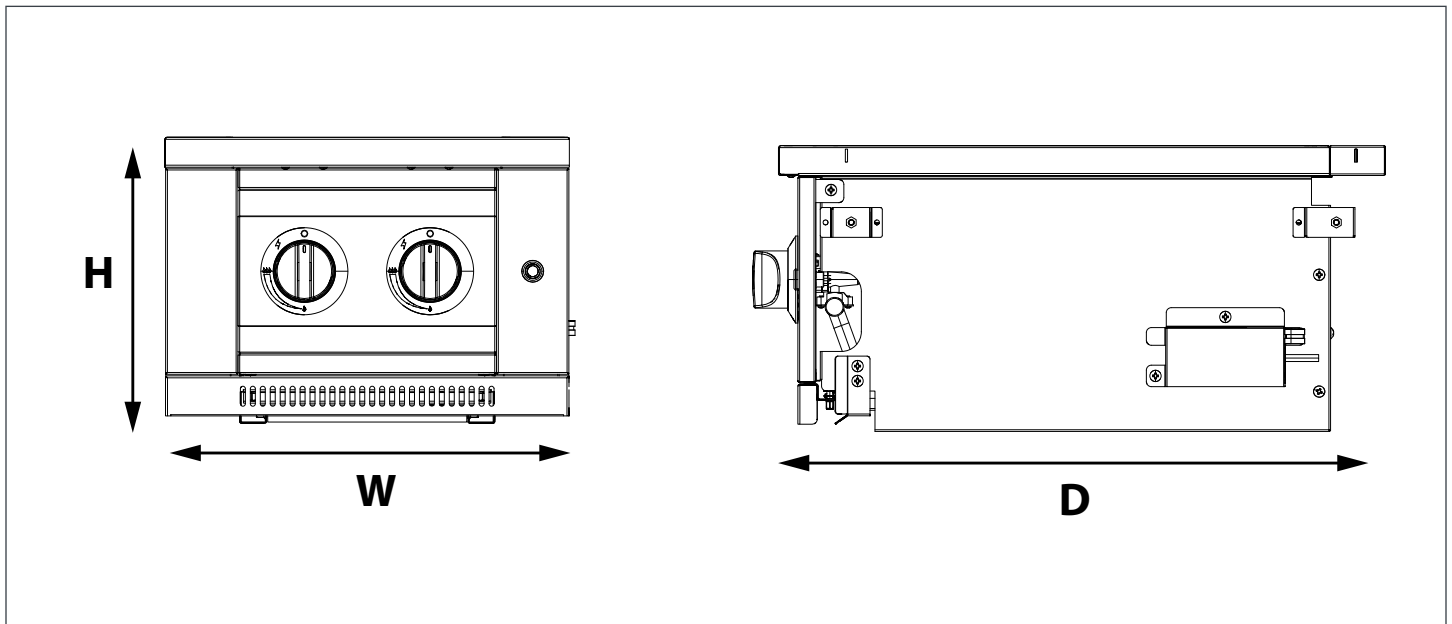
Pièces fournies



Outils nécessaires



Spécifications des produits



Brûleur latéral double NewAge

Dimensions

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

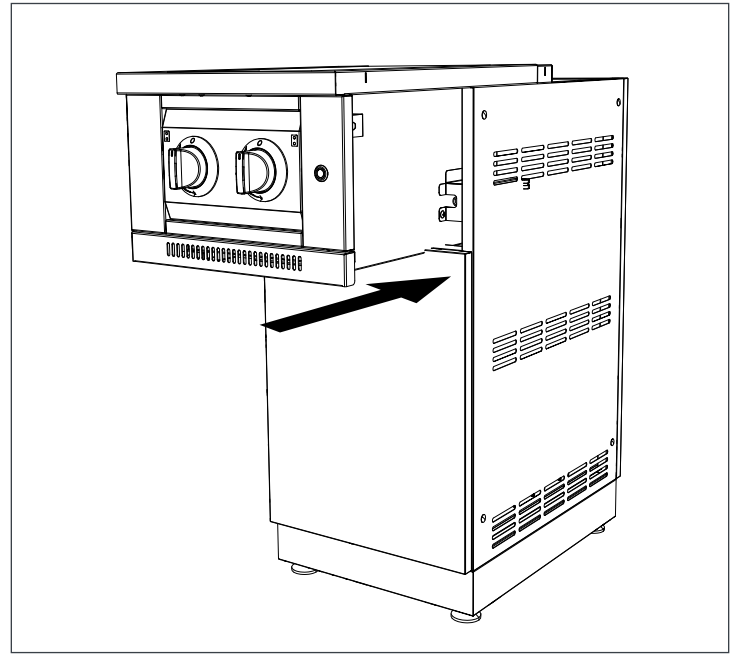
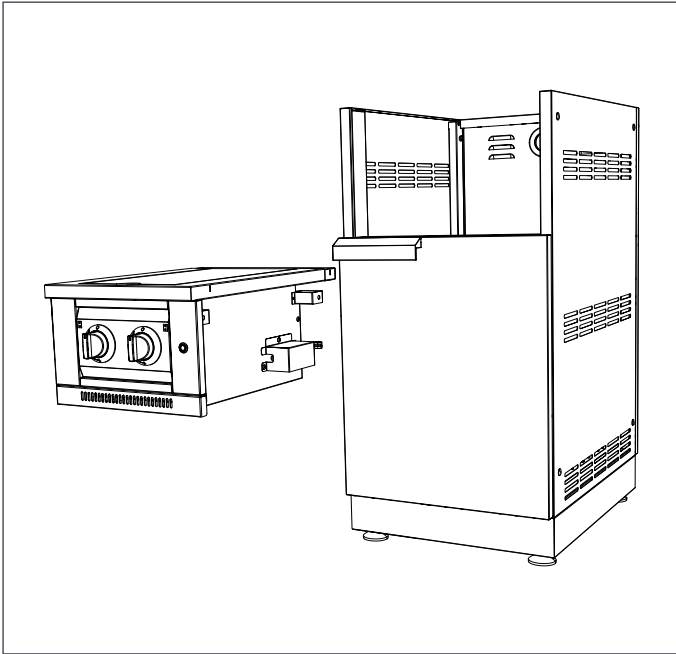
Détails

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 propane	Poids net	37,3 lb

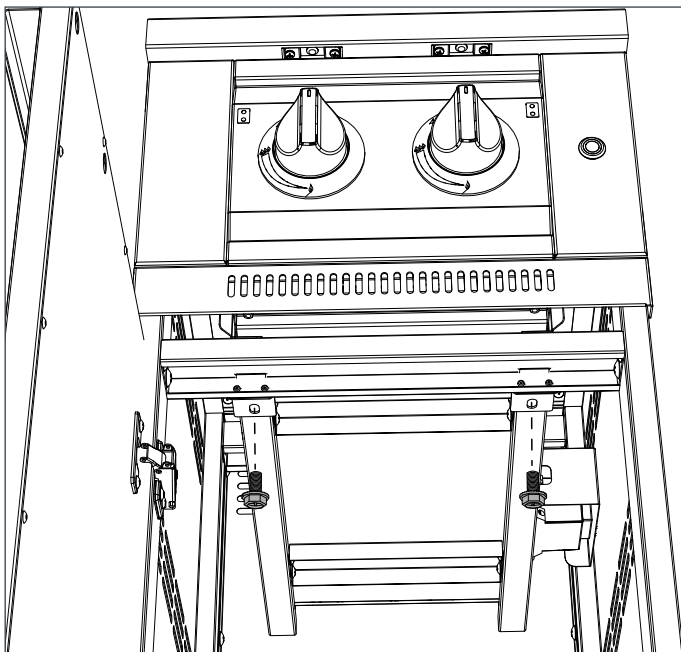
Installation d'un DSB sur un meuble DSB NewAge

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.

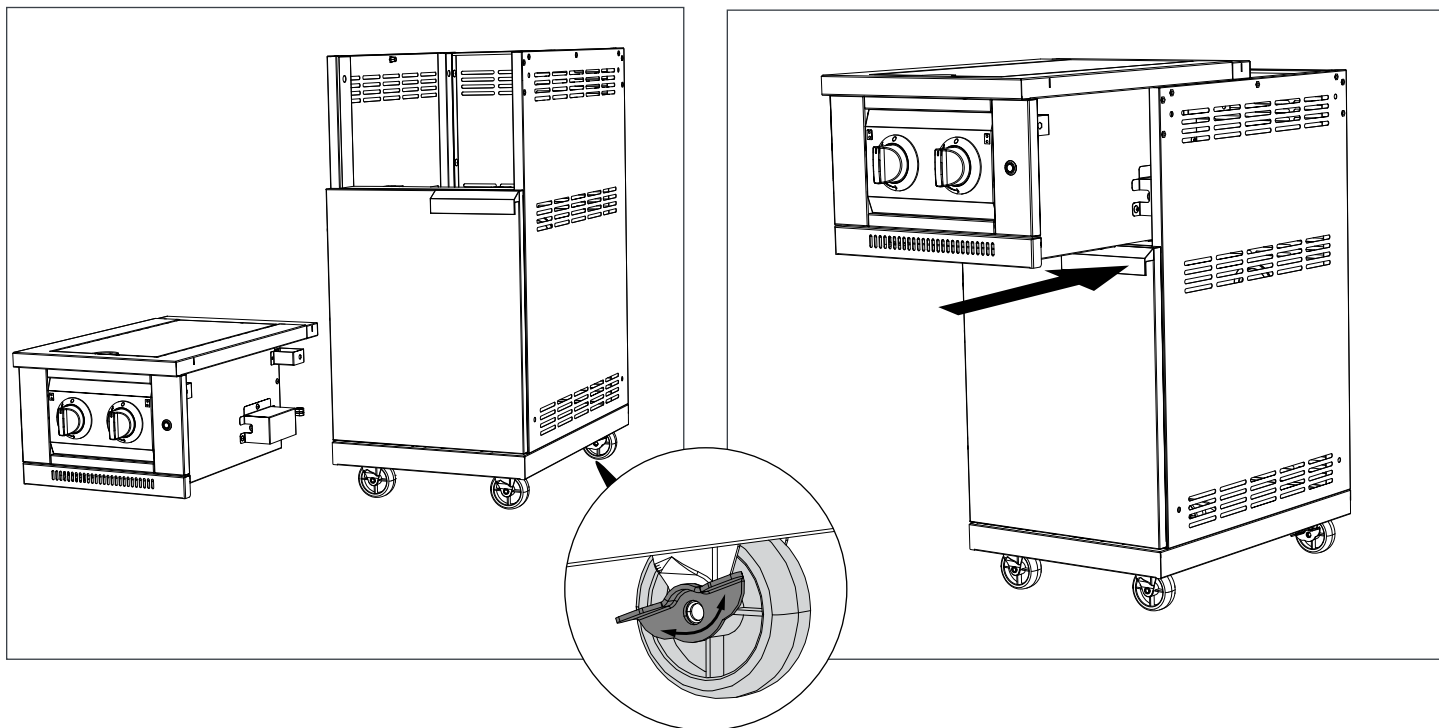


Installation d'un DSB sur un chariot DSB NewAge

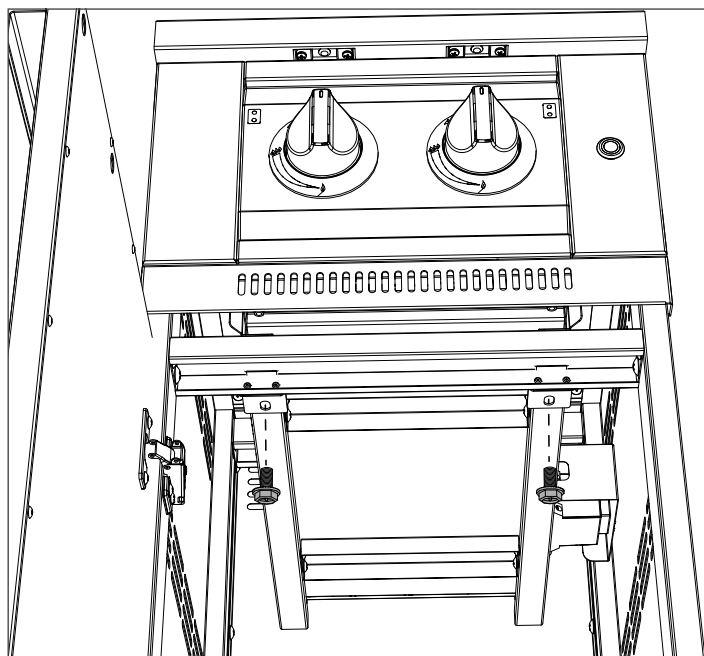
Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le guide d'installation du chariot pour DSB NewAge.

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.

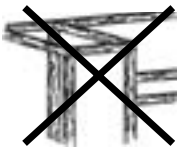


Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

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.

1. Si vous souhaitez connecter l'appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe et avez des questions sur l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance clientèle > 1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com
2. La garantie du produit peut être annulée si l'installation s'écarte des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

AVERTISSEMENT



Le cadre, les panneaux latéraux et le plan de travail des meubles doivent être fabriqués en matériaux non combustibles.

AVERTISSEMENT



Une bouteille de propane ne peut pas être rangée sous l'appareil à gaz. Un seul réservoir de 20 livres en service doit être utilisé avec l'appareil à gaz.

AVERTISSEMENT

1. Ne rangez et n'utilisez pas des produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de l'appareil à gaz NewAge, des meubles de cuisine extérieure NewAge ou de tout autre appareil.
2. N'entrez pas de bouteille de gaz propane de rechange dans ou près du meuble de grill NewAge, des meubles de cuisine extérieure NewAge ou de tout autre appareil.

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.

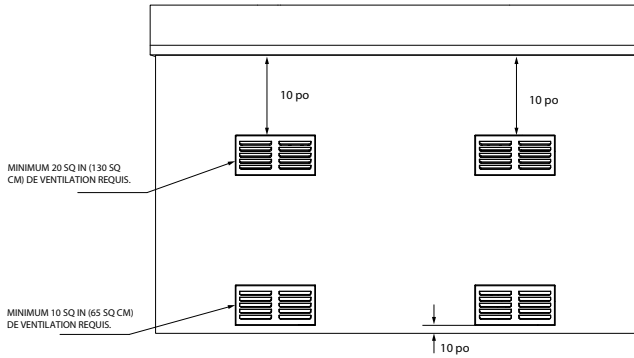
ORIFICES DE VENTILATION

Un minimum de trois orifices de ventilation de 65 cm² (10 po²) 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 po² (130 cm²) 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.

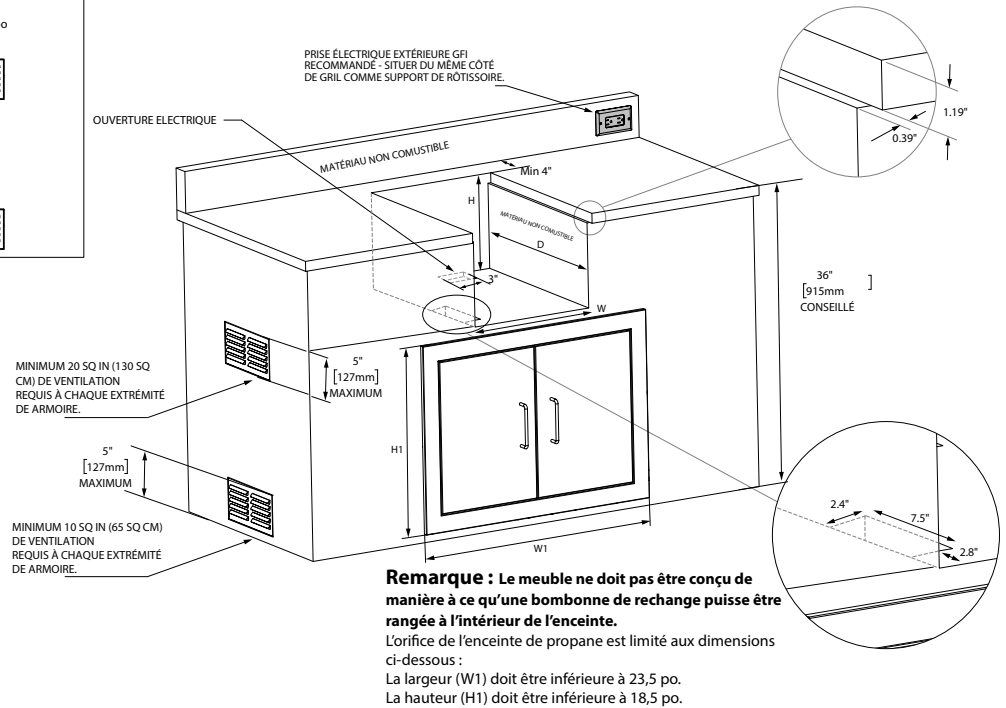
Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

Aménagement d'une enceinte non combustible

Exemple de configuration 1 : Avec fond à découpe fermée



Vue de dos



Remarque : Le meuble ne doit pas être conçu de manière à ce qu'une bouteille de recharge puisse être rangée à l'intérieur de l'enceinte.

L'orifice de l'enceinte de propane est limité aux dimensions ci-dessous :

La largeur (W1) doit être inférieure à 23,5 po.
La hauteur (H1) doit être inférieure à 18,5 po.

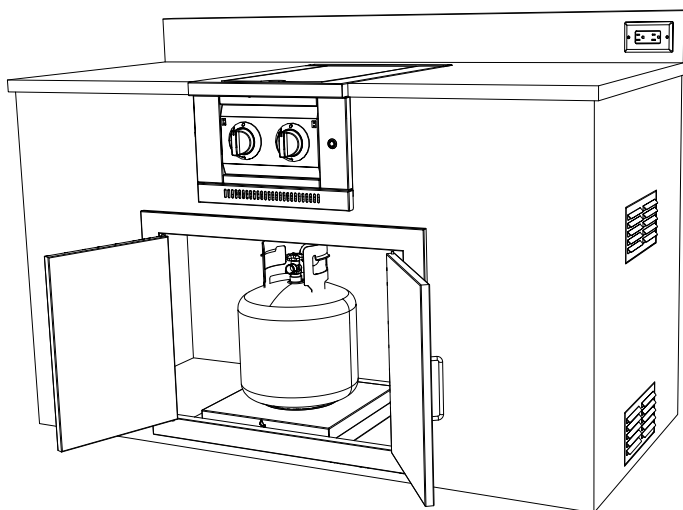
⚠ AVERTISSEMENT

- L'orifice supérieur de l'évent doit être d'au moins 20 pouces carrés pour une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb).
- L'orifice inférieur de l'évent doit être d'au moins 10 pouces carrés pour une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb).

⚠ AVERTISSEMENT



Une bouteille de propane ne peut pas être rangée sous le gril à gaz. Un seul réservoir de 20 livres en service doit être utilisé avec le gril.



Le réservoir de propane doit être fixé au meuble encastré à l'intérieur de l'enceinte.

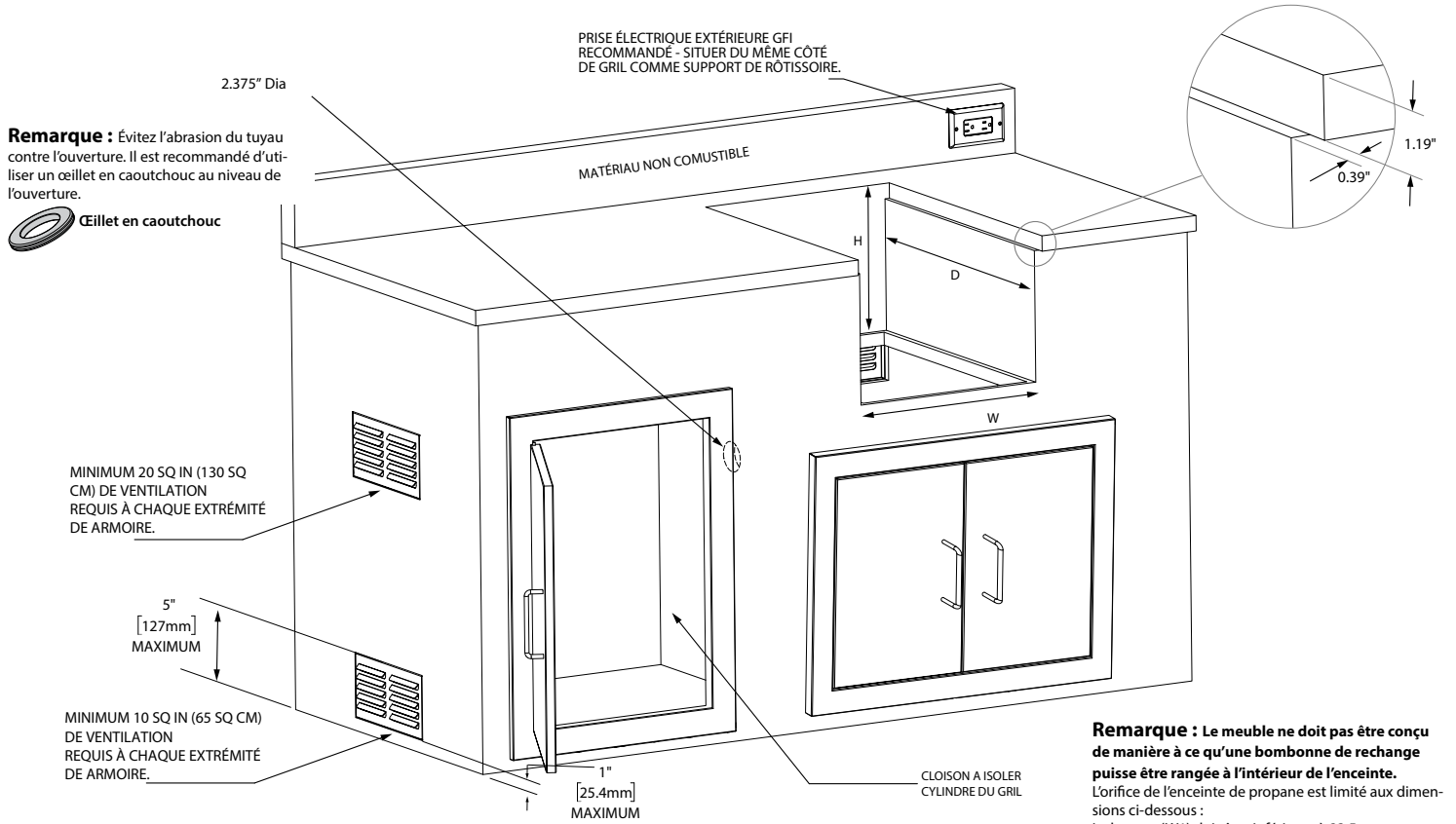
Dimensions de la découpe

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

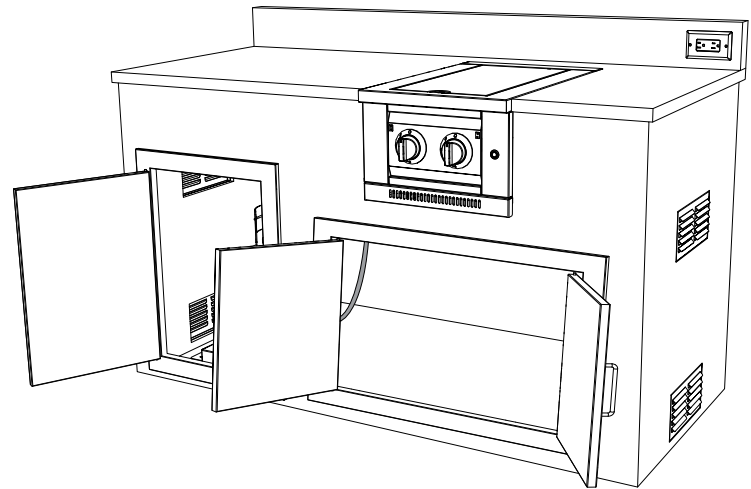
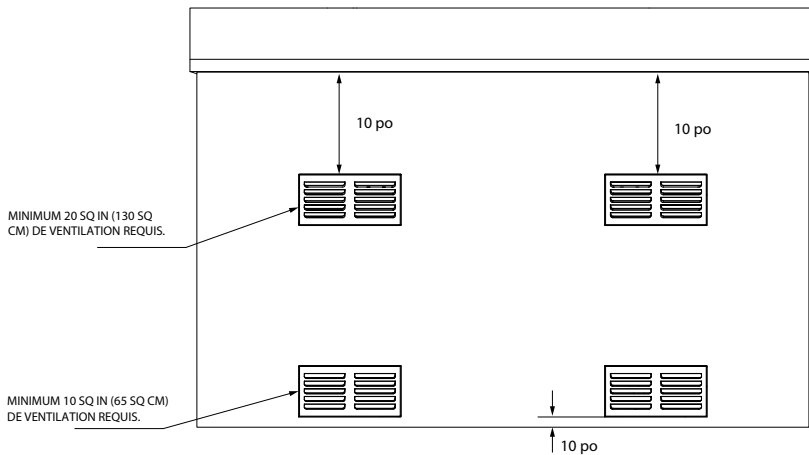
Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

Aménagement d'une enceinte non combustible

Exemple de configuration 2 : Avec fond à découpe ouverte



Remarque : Le meuble ne doit pas être conçu de manière à ce qu'une bombonne de recharge puisse être rangée à l'intérieur de l'enceinte. L'orifice de l'enceinte de propane est limité aux dimensions ci-dessous : La largeur (W1) doit être inférieure à 23,5 po. La hauteur (H1) doit être inférieure à 18,5 po.



Le réservoir de propane doit être fixé au meuble encastré à l'intérieur de l'enceinte.

Vue de dos

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

Installation d'un gril sur un meuble sur mesure

Connexions des bouteilles de gaz propane

Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz propane est complètement fermé. Il est possible d'ouvrir le robinet sans libérer de gaz, mais, dès que vous commencez à raccorder le régulateur, du gaz s'échappe de la connexion.

Insérez l'entrée du régulateur dans le robinet de la bouteille et tournez l'écrou noir du coupleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écrou du coupleur soit serré à la main. Ne serrez pas ce raccord de façon excessive. Consultez les figures 1 et 2.

Pour déconnecter l'écrou du coupleur, assurez-vous d'abord que le robinet principal de la bouteille est fermé. Saisissez l'écrou du coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'entrée se désengagera alors.

Testez toujours l'étanchéité du raccord après avoir rempli ou échangé des bouteilles de gaz propane.

Capuchon anti-poussière - Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

La bouteille de propane doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.

Pour un appareil de cuisson à gaz d'extérieur muni d'un raccordement autre que le n° 600 :

« Coupez l'alimentation en GPL de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. »

Pour un appareil de cuisson à gaz d'extérieur muni d'un raccord n° 600 : « La bouteille d'alimentation en GPL doit être débranchée lorsque cet appareil n'est pas utilisé. »

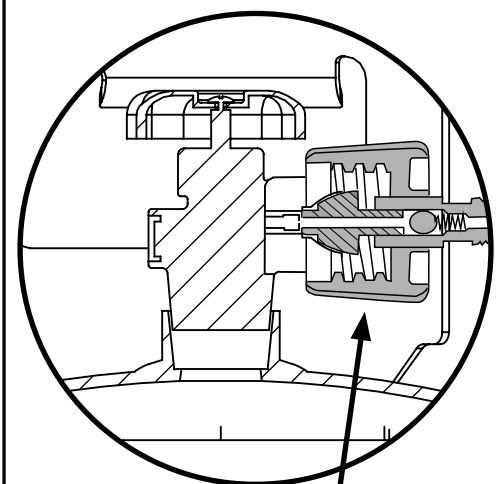
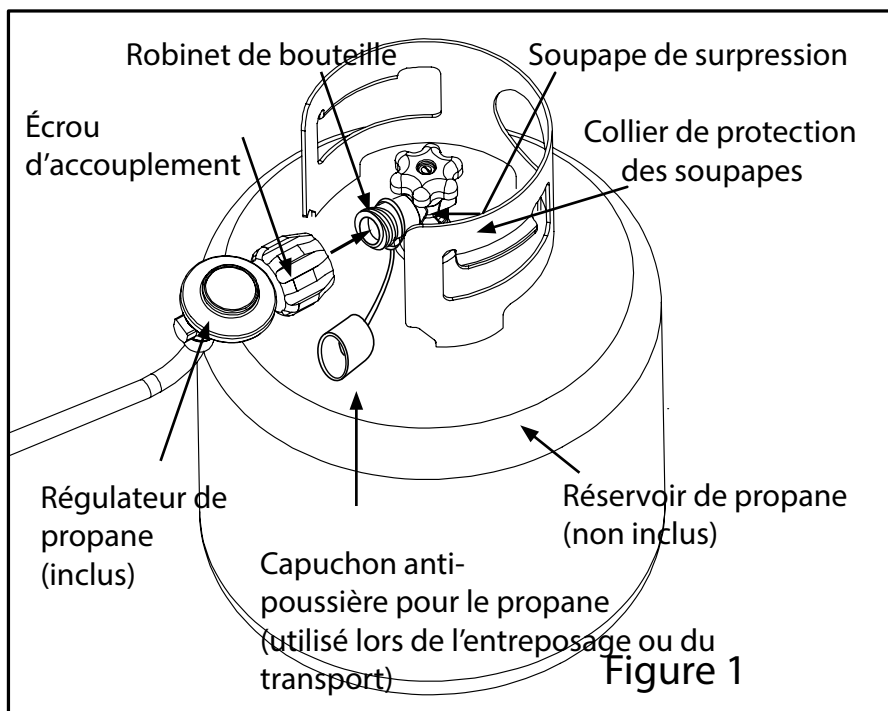


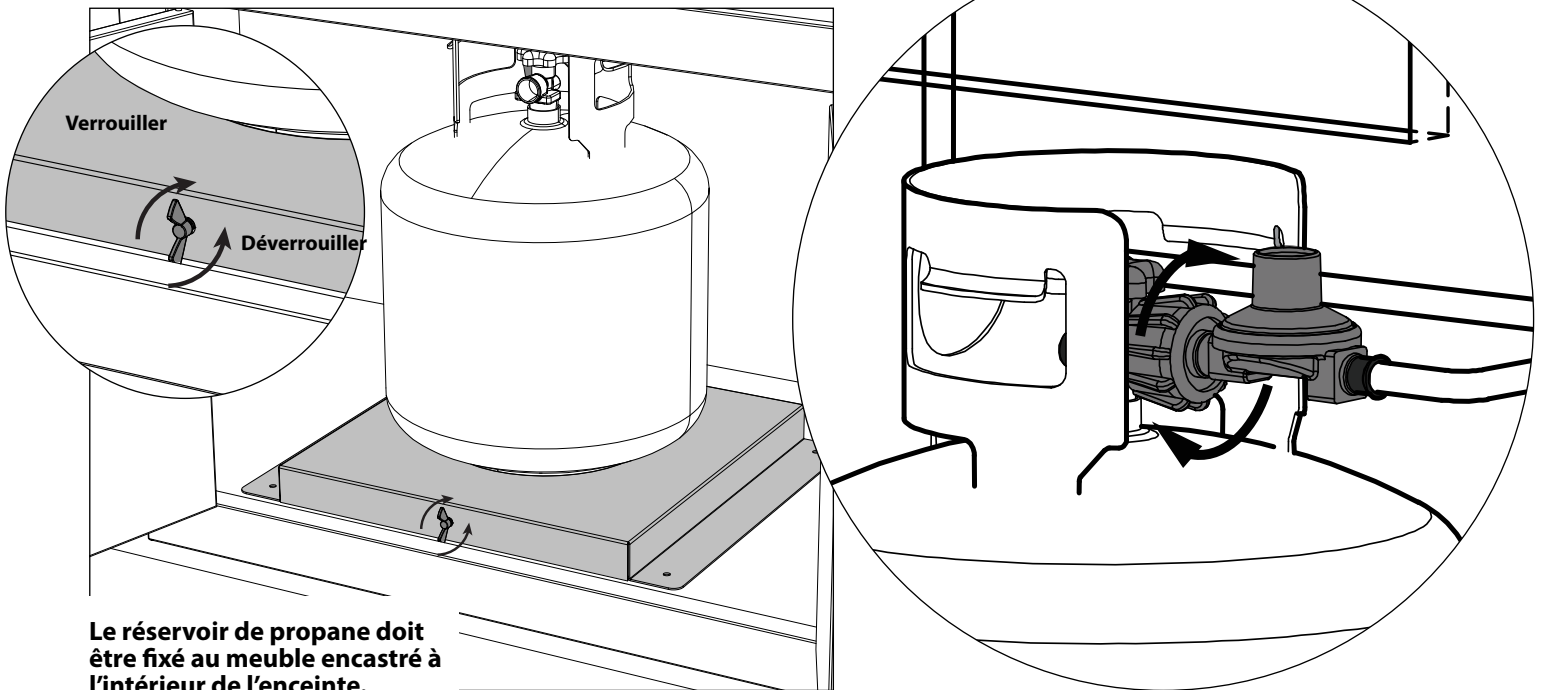
Figure 2

Serrez à la main pour assurer une bonne étanchéité et un débit de gaz correct.

Installation d'un DSB sur un meuble sur mesure

! AVERTISSEMENT

L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANS/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.



Le réservoir de propane doit être fixé au meuble encastré à l'intérieur de l'enceinte.

! 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 11 po CE pour le propane.
- Cet appareil est certifié pour être utilisé avec un réservoir de propane de 20 lb.
- 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.
- Si vous souhaitez connecter l'appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe et avez des questions sur l'installation, contactez «NEWAGE Product Inc», appelez l'équipe d'assistance clientèle >1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com
- La garantie du produit peut être annulée si l'installation s'écarte des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

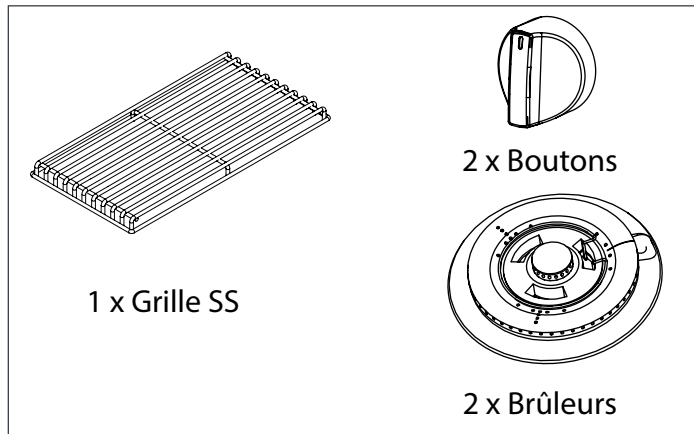
Installation d'un gril sur un meuble sur mesure

Spécifications des bouteilles de propane

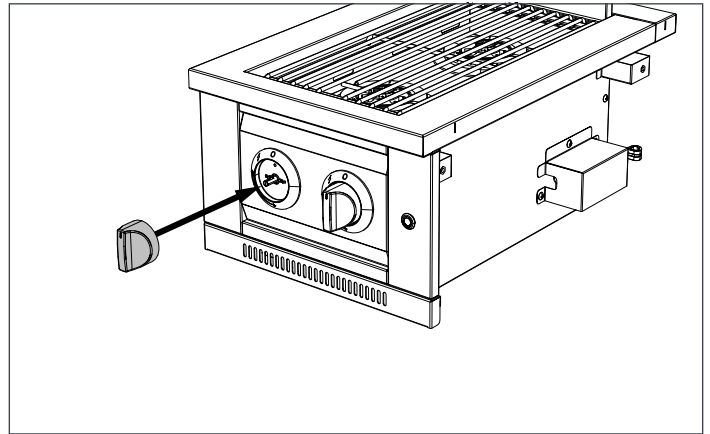
- Toute bouteille de GPL utilisée avec ce gril doit avoir un diamètre approprié de 12 pouces et une hauteur de 18 pouces. La capacité maximale de carburant est de 80 % et correspond à environ 20 livres de propane.
- La bouteille de GPL doit avoir un robinet de sectionnement se terminant par un Type 1 L.P.
- Une bouteille compatible de type 1 avec un robinet de bouteille de type 1 possède un clapet antiretour qui ne permet pas l'écoulement du gaz, jusqu'à ce qu'une étanchéité positive ait été obtenue.
- La bouteille doit être disposée de manière à permettre le retrait de la vapeur. Elle doit également comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Il faut prévoir un dispositif de décharge de sécurité ayant une communication directe avec l'espace vapeur de la bouteille. Cela permet d'expulser le gaz à haute pression si la bouteille est trop remplie ou surchauffée, ce qui pourrait provoquer un incendie ou une explosion.
- Lire les étiquettes sur le GPL. Bouteille d'alimentation en gaz.
- Les nouvelles bouteilles sont toujours expédiées vides pour des raisons de sécurité.
- N'autorisez que les revendeurs de GPL qualifiés à remplir ou à réparer votre bouteille de GPL.
- Informez le revendeur de gaz s'il s'agit d'une bouteille neuve ou d'occasion à remplir.
- Après le remplissage, demandez au distributeur de gaz de vérifier s'il y a des fuites et si la soupape de pression reste efficace et en bon état.

Assemblage des pièces du double brûleur d'appoint

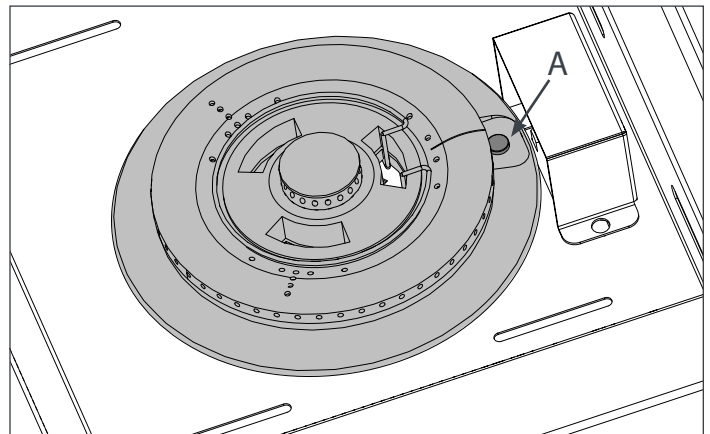
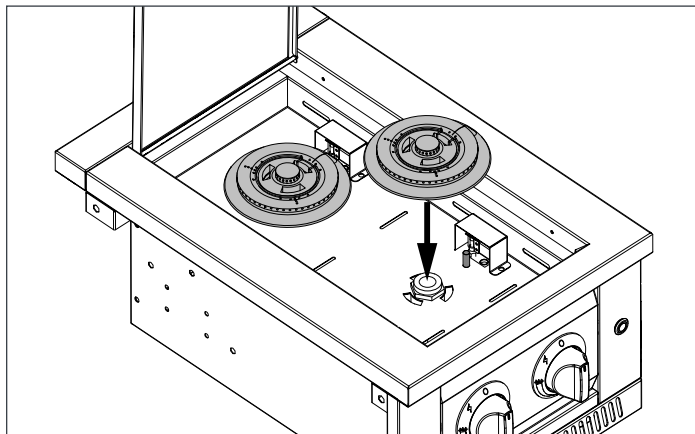
i Outils et pièces nécessaires.



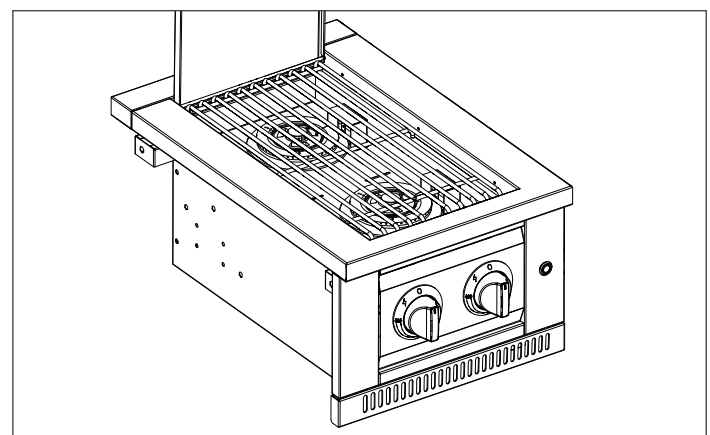
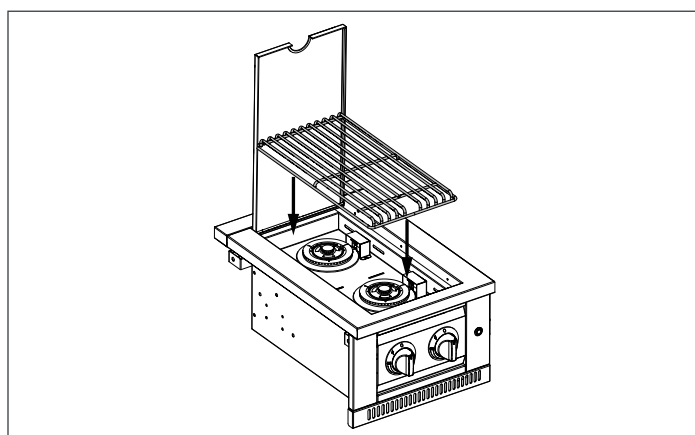
1 Fixez les boutons de commande en les enfonçant.



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



Raccordements au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne raccordez jamais une conduite de gaz directement au gril. Un régulateur de pression doit être installé sur tous les appareils à gaz. Tous les codes locaux exigent un régulateur de pression et NewAge fournit le régulateur approprié avec votre gril. Le fait de retirer ou de ne pas installer le régulateur de pression peut provoquer un incendie et des blessures graves, et annulera la garantie. 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 en gaz de 11 po CE pour le propane. Cet appareil est certifié pour être utilisé avec un réservoir de propane de 20 lb.
- 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.

⚠ MISE EN GARDE

1. Si vous souhaitez connecter l'appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe et avez des questions sur l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance clientèle > 1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com
2. La garantie du produit peut être annulée si l'installation s'écarte des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

Le gril est réglé en usine pour fonctionner au gaz propane. Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le gril a été installé. Vous pouvez le vérifier en consultant la plaque signalétique.

<p>OUTDOOR COOKING APPLIANCE. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND STORE GAS CYLINDER OUTSIDE. DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OR NEAR TO IMPROPERLY COVERED COMBUSTIBLE SURFACES. SEE INSTRUCTIONS FOR CLEARANCES. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS.</p> <p>WARNING: GAS SUPPLY MUST BE TURNED OFF AT SOURCE/ CYLINDER WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE. DO NOT OVER-FILL A LIQUEFIED GAS CYLINDER UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE. NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 90% FULL. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED CORRECTLY, A FIRE-CRACKING DEATH OF SOME TYPE MAY OCCUR.</p> <p>CAUTION: USE ONLY THE GAS PRESSURE REGULATOR FOR PROPANE ONLY PROVIDED WITH THIS APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES OF WATER COLUMN (IN W.C.). THIS APPLIANCE CAN BE USED WITH PROPANE GAS AND NATURAL GAS. THIS APPLIANCE IS ADAPTED AND SHIPPED FOR USE WITH NATURAL GAS. TO CONVERT TO PROPANE GAS, USE ONLY A SUPPLIED PROPANE GAS CONVERSION KIT. REFER TO INSTRUCTION MANUAL FOR HELP.</p> <p>MINIMUM CLEARANCE TO ADJACENT COMBUSTIBLES DEGAGEMENT MINIMUM AUX COMBUSTIBLES ADJACENTS</p> <table border="1"> <tr> <td>INCHES FROM SIDES</td> <td>14</td> <td>POLLICES DES CÔTÉS</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>INCHES FROM REAR</td> <td>18</td> <td>POLLICES DE L'ARRIÈRE</td> <td>18</td> </tr> </table> <p>MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG) MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG) MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG)</p> <p>EQUIPPED FOR USE WITH <input checked="" type="checkbox"/> NATURAL GAS / GAZ <input type="checkbox"/> PROPANE</p>	INCHES FROM SIDES	14	POLLICES DES CÔTÉS	14	INCHES FROM REAR	18	POLLICES DE L'ARRIÈRE	18	<p>CLASS NO / CATÉGORIE #: 2711 04/84 MODEL / MODÈLE DSB 16° 66902 2 X 12,000 BTU / POT MAIN BURNERS / BRÛLEUR PRINCIPAL</p> <p>ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. UNiquement pour installation dans un boîtier en usage construit de matériaux non combustibles ou pour brûleur LAEBAU.</p> <p>ORIFICE SIZE / GRANDEUR DES ORIFICE</p> <table border="1"> <tr> <td>PROPANE</td> <td>NATURAL GAS</td> </tr> <tr> <td>1.5MM</td> <td>1.6MM</td> </tr> </table> <p>MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG) MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG) MANIFOLD PRESSURE INCHES OF WATER COLUMN (1" PROPANE / 7" NG)</p>	PROPANE	NATURAL GAS	1.5MM	1.6MM	<p>APPAREIL DE CUISINE DE PLEIN AIR. À UTILISER UNiquement À L'EXTÉRIEUR. DÉTACHER ET CONSERVER LE BORDONNE AU GAZ À L'EXTÉRIEUR. NE PAS UTILISER CET APPAREIL SÉJOURNANT À PROXIMITÉ DE SURFACES COUVERTES DE COMBUSTIBLES.</p> <p>ATTENTION: L'ALIMENTATION DE GAZ DOIT TOUJOURS ÊTRE FERMÉE À LA SOURCE / BORDONNE QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.</p> <p>NE PAS REPLENIR LE BORDONNE AU GAZ PROPANE EN RESERVE DEDANS OU À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.</p> <p>NE JAMAIS REPLENIR LE BORDONNE AU GAZ À PLUS DE 90% DE PLEIN.</p> <p>SI DES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES CORRECTEMENT, UN INCENDIE PROVOQUANT UNE MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUT SE PRODUIRE.</p> <p>AVERTISSEMENT: UTILISER UNiquement LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ PROPANE FOURNI AVEC CET APPAREIL.</p> <p>CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE PRISE DE 11 POUCES DE COLONNE D'EAU (IN W.C.).</p> <p>ANSI Z223.1-2018/CSA 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliance</p> <p>DSB - ELECTRICAL REQUIREMENTS INPUT: 110 VAC 60 Hz 25A</p> <p>MFG DATE OF FABRICATION:</p> <p>NEWAGE PRODUCTS INC. 111 CREDITVIEW ROAD, 2ND FLOOR VAUGHAN, ONTARIO, CANADA L4L 9T1 MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE Class IIIA-2</p>
INCHES FROM SIDES	14	POLLICES DES CÔTÉS	14											
INCHES FROM REAR	18	POLLICES DE L'ARRIÈRE	18											
PROPANE	NATURAL GAS													
1.5MM	1.6MM													

Plaque d'immatriculation - Liste des numéros de modèle et du type de gaz
 Exigences relatives à la colonne d'eau

Carburant	CE Min à pleine charge
PROPANE	11 po CE (GPL)

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

- Sur la face intérieure du couvercle du brûleur d'appoint
- Veillez à ce que le gaz fourni réponde aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner le brûleur d'appoint avec un autre gaz que celui pour lequel il a été conçu.

Le régulateur et les orifices du collecteur ont été réglés pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Toutes les installations et toutes les pièces d'installation doivent être conformes aux codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI Z223.1/ NFPA 70 dernière édition et le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis et CGA-B149.1/.2 au Canada. Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation du gaz naturel/propane CGA-B149.1/.2. (Canada)

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

RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE INTÉGRÉ : La tuyauterie jusqu'à l'appareil à gaz est la responsabilité de l'installateur et la tuyauterie doit être située comme indiqué dans les instructions d'installation. N'utilisez pas de tuyau flexible pour raccorder l'appareil, sauf pour connecter le régulateur de la bouteille au système de tuyauterie. Il doit être raccordé à un tuyau rigide, un tube de cuivre ou un connecteur métallique flexible approuvé conforme à la norme ANSI Z21.24/ CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit être conforme à la norme CAN B149.1 Natural Gas and Propane installation code au Canada ou au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 aux États-Unis. Le tuyau d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionné pour fournir les BTU/h indiqués sur la plaque signalétique en fonction de la longueur de la tuyauterie. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être bifurquée vers le brûleur latéral et entrer dans l'ouverture du brûleur latéral à l'endroit indiqué. Si l'enceinte doit abriter une bouteille de propane, la partie réservoir de l'enceinte doit être ventilée conformément aux codes locaux et ne doit pas communiquer avec la cavité utilisée pour accueillir l'appareil à gaz. Une bouteille de propane ne peut pas être stockée sous l'appareil à gaz.

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

ENCEINTES POUR BOUTEILLE INTÉGRÉES : Les enceintes pour bouteille intégrées qui contiennent 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 cm² (20 po²) pour une bouteille de 9,1 kg (20 lb).
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 cm² (20 po²) pour une bouteille de 9,1 kg (20 lb). 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).

- Le(s) robinet(s) de la bouteille doit (doivent) être facilement accessible(s) pour une utilisation manuelle. Une porte sur l'enceinte permettant d'accéder aux robinets des cylindres est acceptable, à condition qu'elle ne soit pas verrouillée et qu'elle puisse être ouverte sans l'aide d'outils.
- L'enceinte de la bouteille de propane doit isoler la bouteille du compartiment du brûleur pour assurer un blindage contre les radiations, une barrière contre les flammes et une protection contre les matières étrangères, telles que les égouttures chaudes.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 51 mm (2 po) entre le sol de l'enceinte de gaz propane et le sol.
- L'enceinte doit être conçue de manière à ce que la bouteille de gaz propane puisse être connectée, déconnectée et que les connexions puissent être inspectées et testées à l'extérieur de l'enceinte de la bouteille. Toute connexion qui peut être perturbée lors de l'installation de la bouteille dans l'enceinte doit être accessible pour les essais à l'intérieur de l'enceinte.
- Un seul réservoir de 20 livres en service doit être utilisé avec le brûleur d'appoint.

Installation de propane

Spécifications des bouteilles de propane

Si l'appareil à gaz est alimenté en propane à partir d'une bouteille portable, un régulateur spécifié par le fabricant doit être utilisé. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 lb/po²) au gril à gaz et avoir un raccord de type QCC1. Les bouteilles à utiliser avec cet appareil doivent être fournies avec un robinet de bouteille QCC1. Une bouteille QCC1 a un raccord à siège positif qui ne permettra pas l'écoulement du gaz tant qu'un joint positif n'aura pas été obtenu. Elle est également équipée d'un dispositif de débit excédentaire. Afin d'atteindre un débit maximal vers le gril, les robinets doivent être en position fermée lorsque le robinet de la bouteille est ouvert.

Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. Utilisez uniquement une bouteille de propane fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane de la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-b339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ; et de la Commission, selon le cas, ou aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane du Département américain des transports (D.O.T.).

La bouteille de propane doit être munie d'un dispositif de raccordement de la bouteille compatible avec le raccordement des appareils de cuisson extérieurs. La bouteille de propane doit être munie d'un robinet de sectionnement se terminant par un robinet de bouteille de propane de type QCC1, et d'un dispositif de décharge de sécurité ayant une communication directe avec l'espace vapeur de la bouteille. Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour le retrait des vapeurs et la bouteille doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille. La bouteille doit comporter un OPD (dispositif de protection contre le remplissage excessif) homologué. Ne rangez pas de bouteille de gaz propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité. **Si les informations précédentes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.**

AVERTISSEMENT

Ne changez pas l'ensemble de régulateur/tuyau ou n'utilisez pas d'autre ensemble que celui fourni avec votre brûleur d'appoint NewAge.

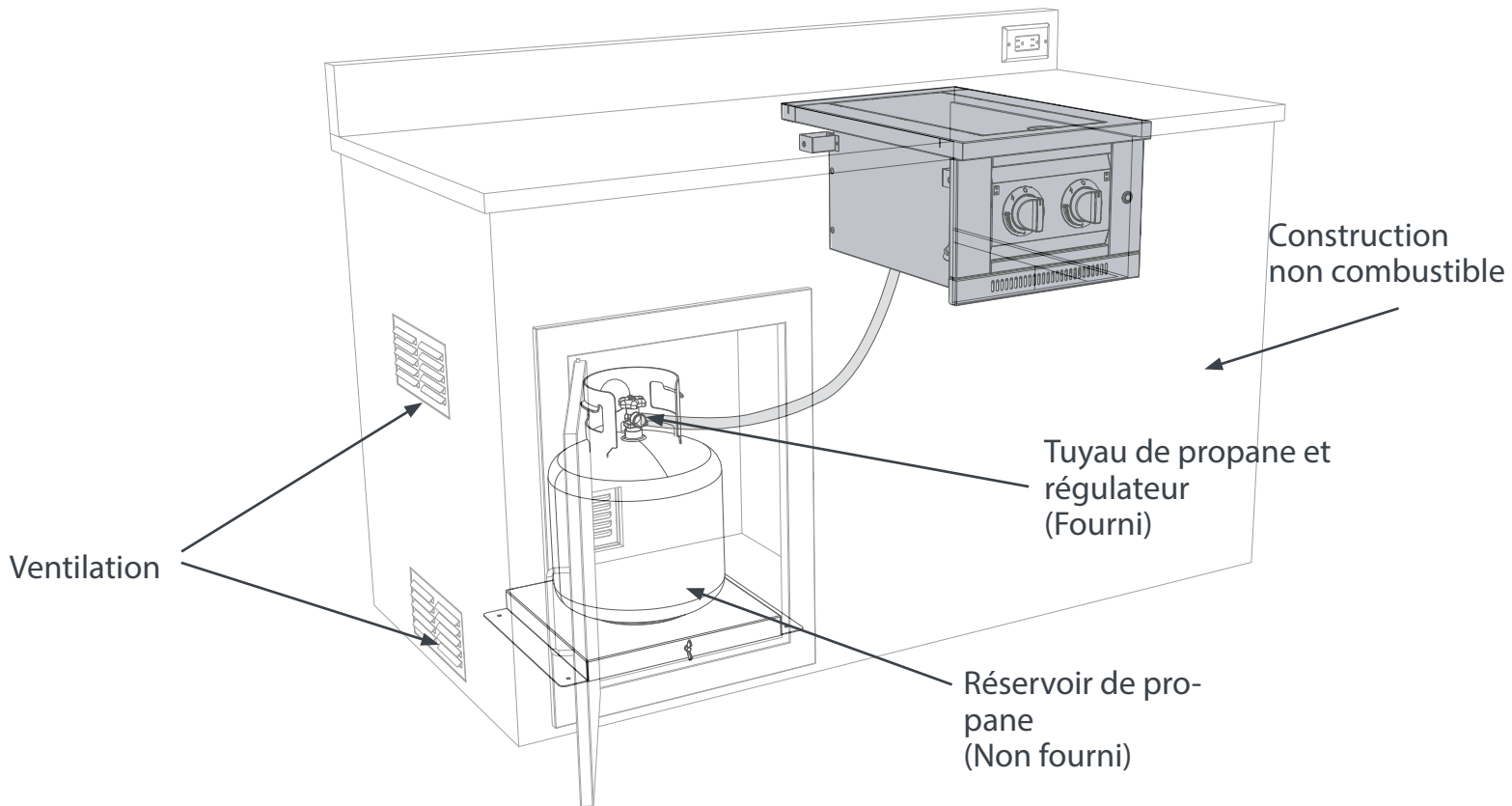
N'essayez pas d'utiliser un ensemble de régulateur/tuyau équipé de 5LP-A avec un ensemble de bouteille/robinet standard 510 POL.

Ne rangez pas de bouteille de gaz propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.

Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Installation de propane



Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz propane est complètement fermé. Il est possible d'ouvrir le robinet sans libérer de gaz, mais, dès que vous commencez à raccorder le régulateur, du gaz s'échappe de la connexion.

Insérez l'entrée du régulateur dans le robinet de la bouteille et tournez l'écrou noir du coupleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écrou du coupleur soit serré à la main. Ne serrez pas ce raccord de façon excessive. Consultez les figures 1 et 2.

Pour déconnecter l'écrou du coupleur, assurez-vous d'abord que le robinet principal de la bouteille est fermé. Saisissez l'écrou du coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'entrée se désengagera alors.

Testez toujours l'étanchéité du raccord après avoir rempli ou échangé des bouteilles de gaz propane. (Consultez le test de fuite.)

Installation de propane

Connexions des bouteilles de gaz propane

Capuchon anti-poussière - Mettez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner des fuites de propane.)

La bouteille de propane doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille

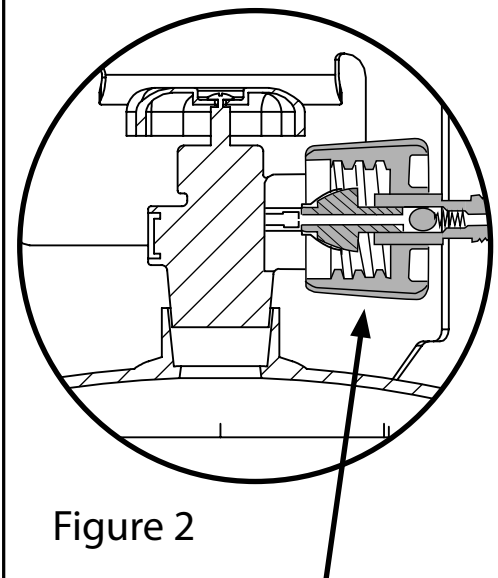
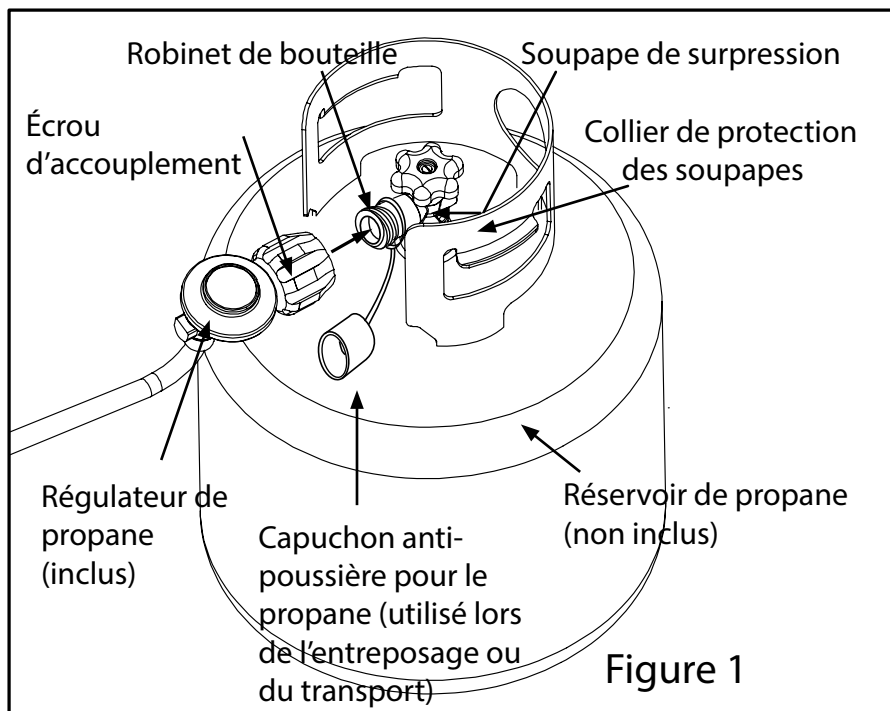


Figure 2

Serrez à la main pour assurer une bonne étanchéité et un débit de gaz correct.

Installation de propane

Exigences pour les bouteilles de gaz propane

La bouteille de gaz propane doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du ministère américain des transports (DOT) relatives aux bouteilles de gaz propane et conçue pour être utilisée avec un système de type 1 uniquement.

Les bouteilles des brûleurs d'appoint autonomes doivent être fixées à l'aide du système de retenue des bouteilles fourni afin d'éviter tout mouvement accidentel.

Lorsque vous échangez votre bouteille contre une recharge, ne l'échangez que contre une bouteille de type 1 -20 lb avec un dispositif de protection contre le remplissage excessif.

N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé.

Une bouteille de gaz propane bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être évitée. En cas de doute, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz propane.

Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de bouteille de gaz propane.

Coupez toujours l'alimentation en gaz propane au niveau de la bouteille lorsque le gril n'est pas utilisé.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants. Si votre gril est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz propane doit être détachée du gril et entreposée à l'extérieur.

La mise en place du brûleur d'appoint pour le gaz propane est équipée d'un ensemble de tuyau de gaz propane/régulateur pour le raccordement à une bouteille de gaz propane standard de 20 livres. (Type 1). Tous les raccords nécessaires pour fixer l'ensemble au gril sont inclus.

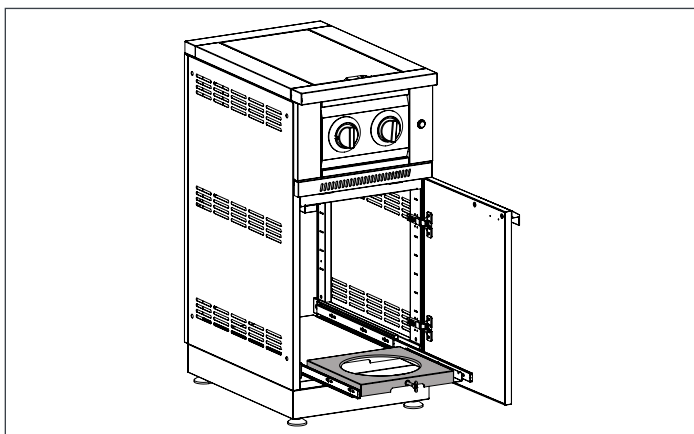
Ne connectez jamais une conduite de gaz non régulée au gril.

Installation de propane

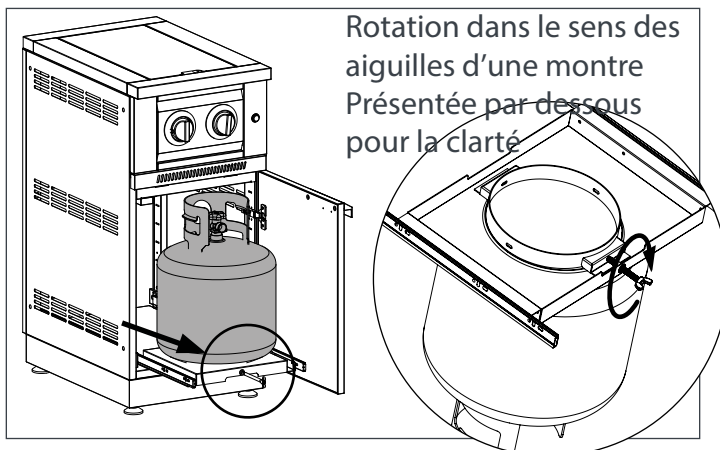
⚠ AVERTISSEMENT

- Ne raccordez jamais une conduite de gaz directement au brûleur d'appoint. Un régulateur de pression doit être installé sur tous les appareils à gaz. Le fait de retirer ou de ne pas installer le régulateur de pression peut provoquer un incendie et des blessures graves, et annulera la garantie.
- Ne changez pas l'ensemble de régulateur/tuyau ou n'utilisez pas d'autre ensemble que celui fourni avec votre brûleur d'appoint NEWAGE.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz propane de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.

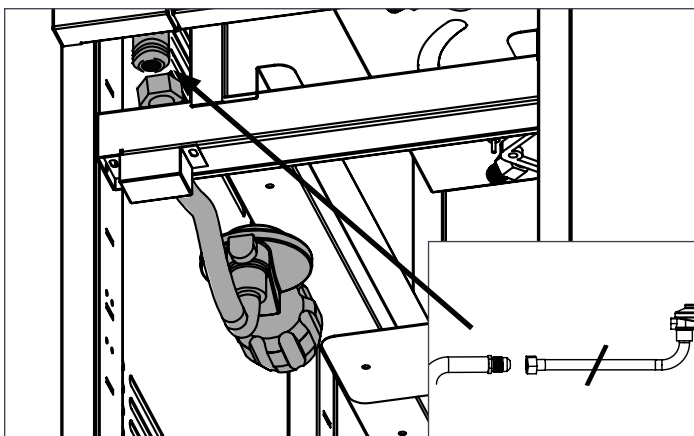
- 1** Ouvrez les portes de l'armoire et sortez le plateau de propane.



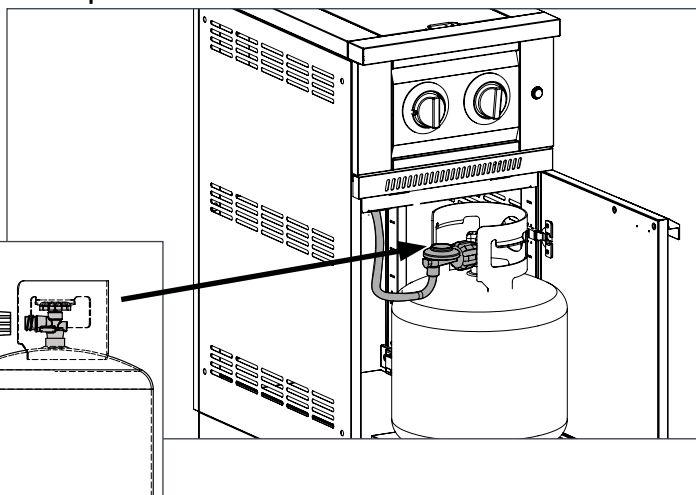
- 2** Placez et fixez un réservoir de gaz propane de 20 livres dans l'anneau du plateau d'extraction et serrez le boulon à oreilles pour engager la pince du réservoir sur la base du réservoir de propane.



- 3** Raccordez une extrémité du tuyau de rallonge ondulé à l'entrée du collecteur du double brûleur d'appoint et l'autre extrémité au type QCC1 Régulateur et tuyau.



- 4** Fixez le volant à main du régulateur au réservoir. Dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer, dans le sens inverse pour desserrer.



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



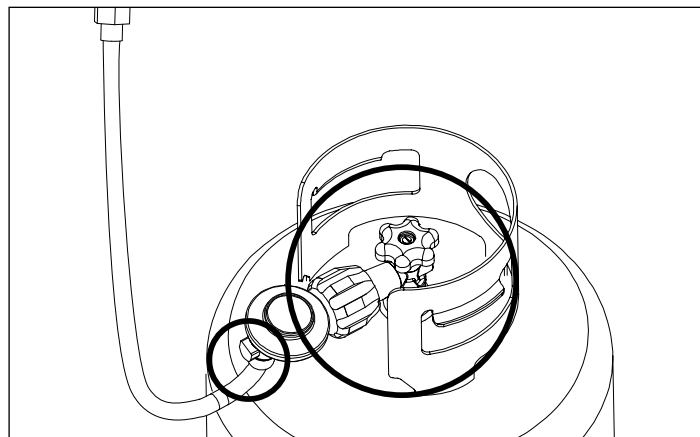
Assurez-vous que tous les boutons de commande sont dans la position d'arrêt.

Allumez l'alimentation en carburant.

- Pour le gaz propane, tournez le bouton du robinet de la bouteille d'un tour complet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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 »



Gaz propane

Vaporisateur
ou
Pinceau



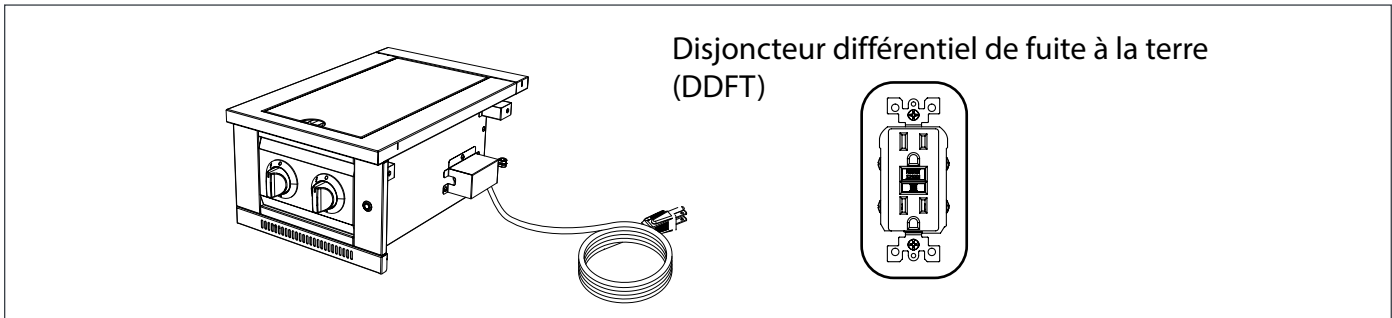
Instructions pour les tests de fuite

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.
- N'essayez pas de réparer le robinet de la bouteille de gaz propane s'il est endommagé. La seule façon de réparer en toute sécurité une bouteille endommagée est de LA REMPLACER.
- 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 grill 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. Si vous utilisez une bouteille de propane rechargeable, elle est solidement raccordée et a fait l'objet d'un test d'étanchéité.
4. Vous savez où se trouve la principale coupure de l'alimentation en gaz.
5. 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

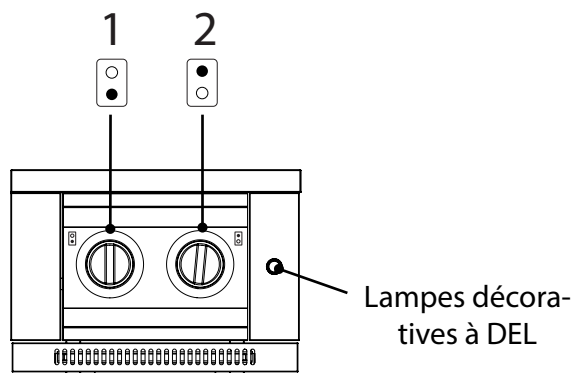
! AVERTISSEMENT

- 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

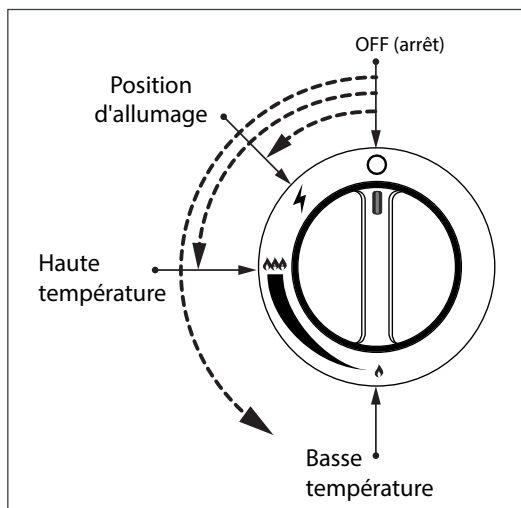
- N'allumez jamais le brûleur d'appoint si vous sentez le gaz.
- Tenez le visage et les parties du corps éloignés du brûleur d'appoint lors de l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes puis répétez la procédure d'allumage.
- Ne laissez pas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

Disposition des commandes des brûleurs d'appoint



1. Brûleur avant | 2. Brûleur arrière

Allumage du dispositif d'allumage

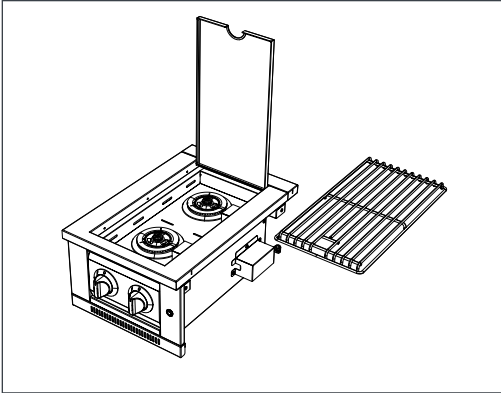


Allumage pour les BRÛLEURS (1 et 2) :

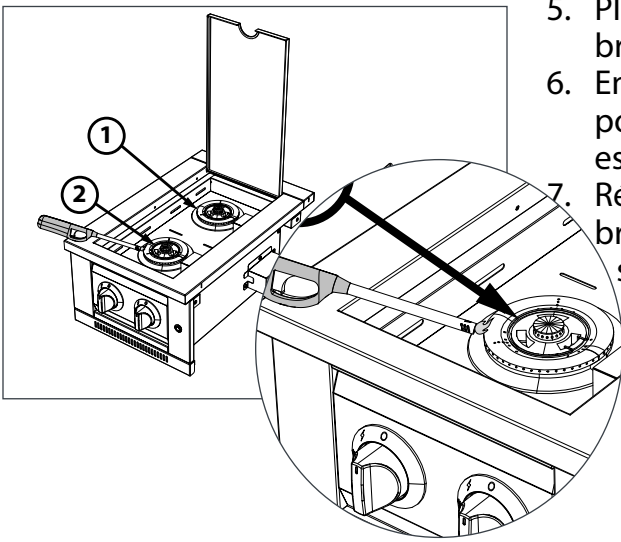
1. Lisez et complétez la liste de contrôle pré cuisson.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur Off (arrêt).
3. Allumez toujours le brûleur d'appoint avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Enfoncez, tournez le bouton de commande dans le sens inverse 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.



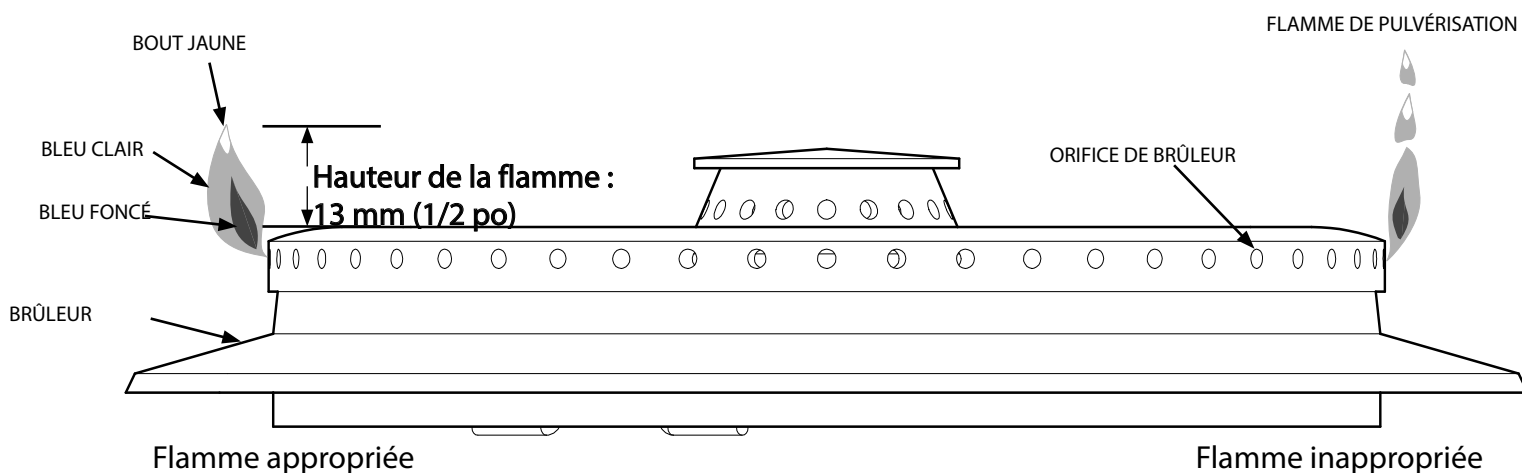
1. Lisez et complétez la liste de contrôle pré-cuisson.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur Off (arrêt).
3. Allumez toujours le brûleur d'appoint avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Placez le briquet de cuisine près des trous entourant le brûleur 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 recurer, 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

REMARQUE SPÉCIALE POUR LES EMPLACEMENTS À PROXIMITÉ DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

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 :

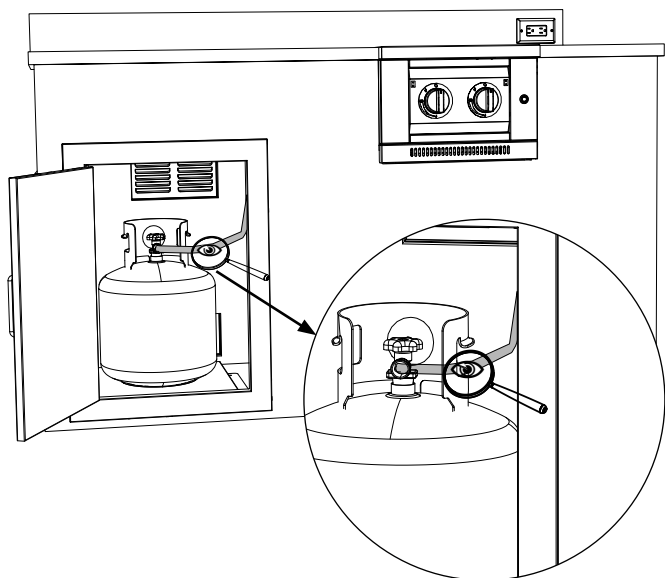
- Essayez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibres sont très performants.
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer la couverture. Ne couvrez pas un brûleur d'appoint humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille 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



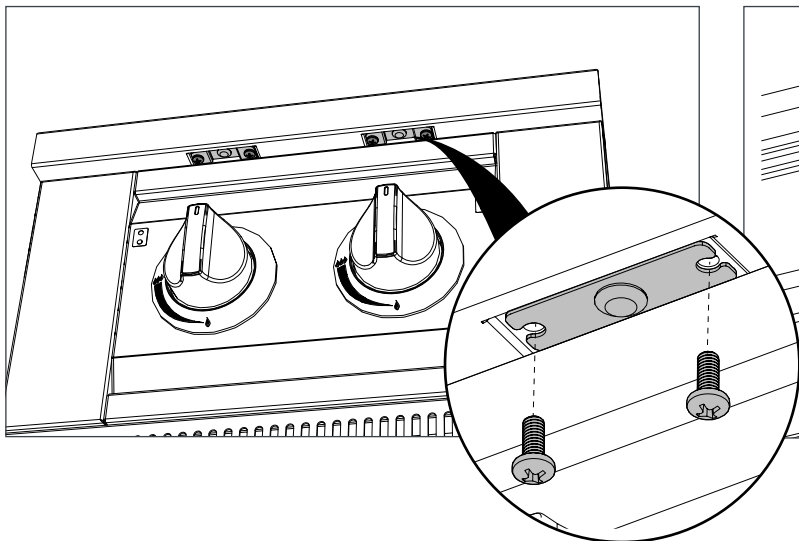
LE TUYAU DOIT AVOIR UN TRAJET EN SERPENT RÉGULIER POUR ÉVITER LES PLIS ET LES DÉFAILLANCES PRÉMATURÉES. VEUILLEZ EXAMINER LES TUYAUX ET LES RACCORDS POUR DÉTECTER LES FISSURES, LES DÉCHIRURES OU LES MARQUES D'USURE DUES AU FROTTEMENT, ETC.

Remplacement des lampes à DEL

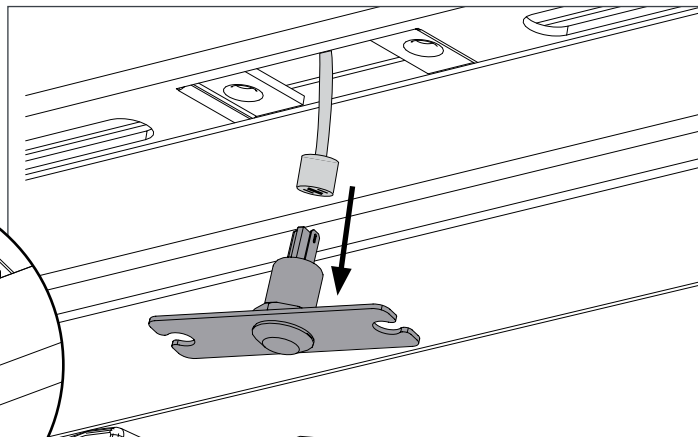
⚠ REMARQUE

- 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.

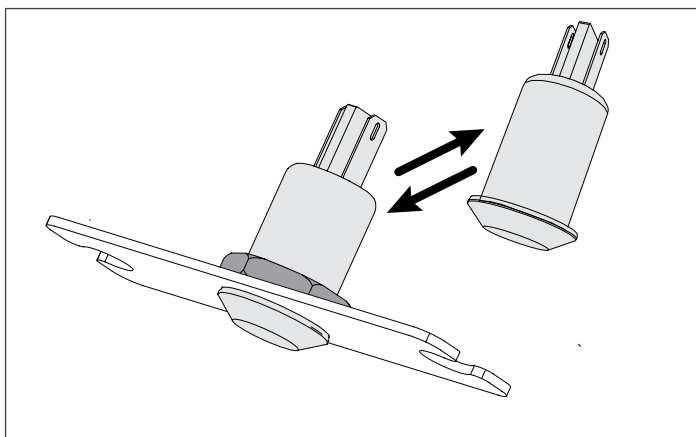
1 Retirez les vis qui maintiennent le support de la lampe à DEL à l'aide d'un tournevis à tête Phillips.



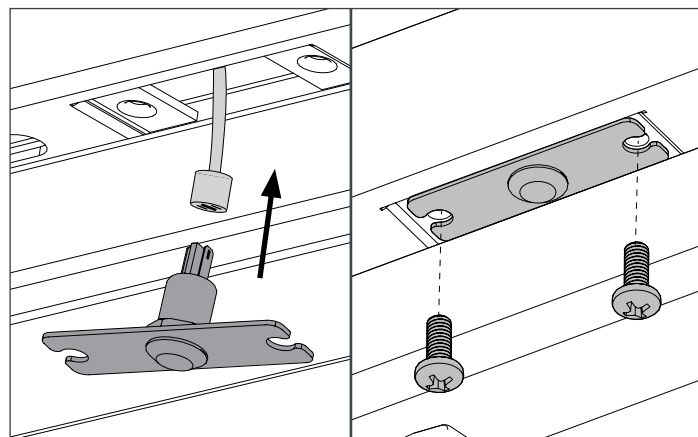
2 Retirez l'ensemble de la lampe LED et débranchez-la du connecteur d'alimentation.



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

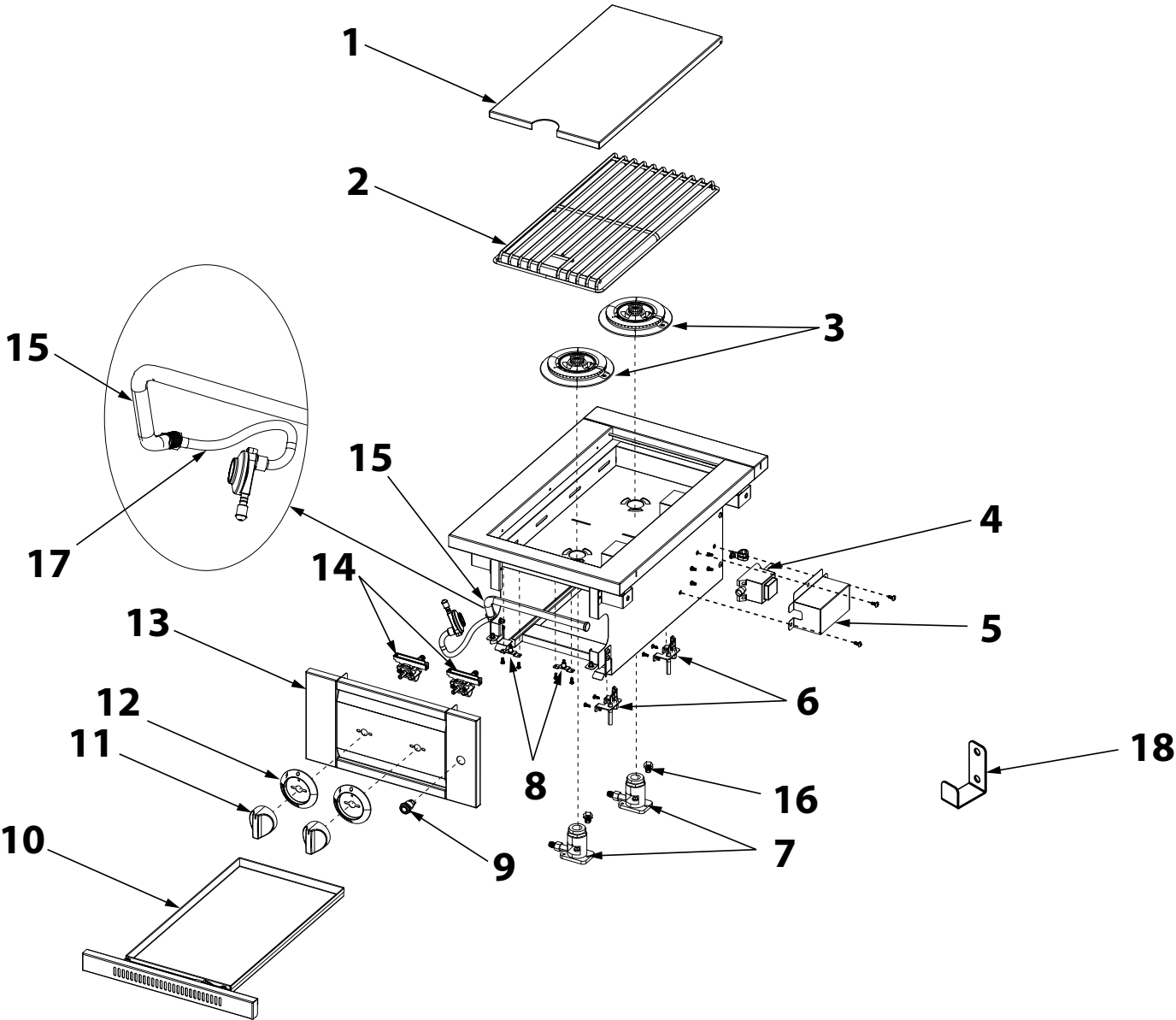
Si le double brûleur d'appoint ne s'allume pas

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. NE FUMEZ PAS À PROXIMITÉ D'UNE CONDUITE DE GAZ EXPOSÉE ! 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 ».

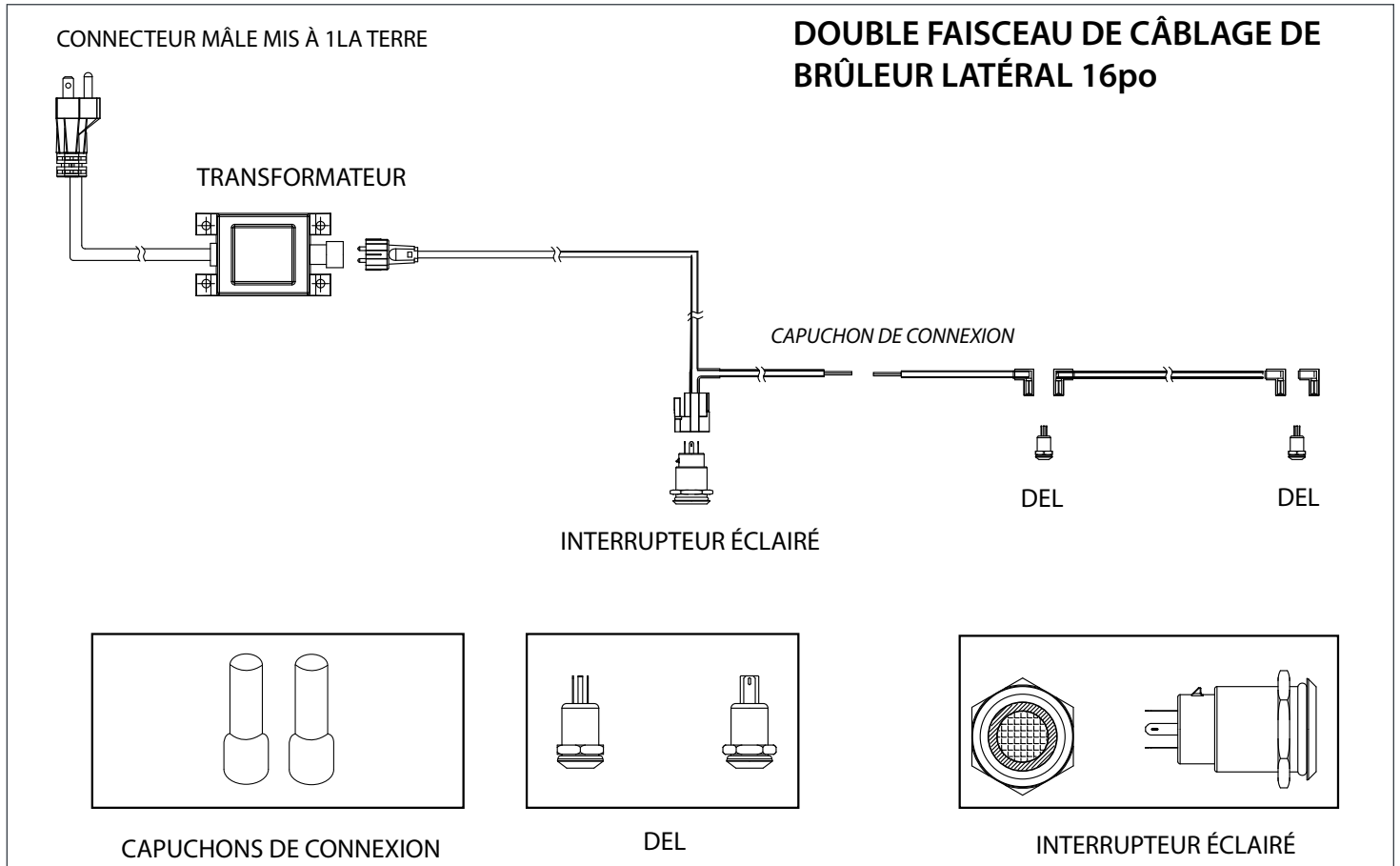
Vue éclatée et pièces de rechange



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	1	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	GL2-03.036A-01	Orifice de gaz propane	2	66846	1
17	GLE-04.008A-01	Tuyau de gaz propane	1	64970	1
18	GL2-24A-01	Support en L	2	65919	1
19	GL2-01.023.07A-01	Thermomètre Bazel	1	66830	1
20	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.**