

NEWAGE

PRODUCTS INC.

NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER

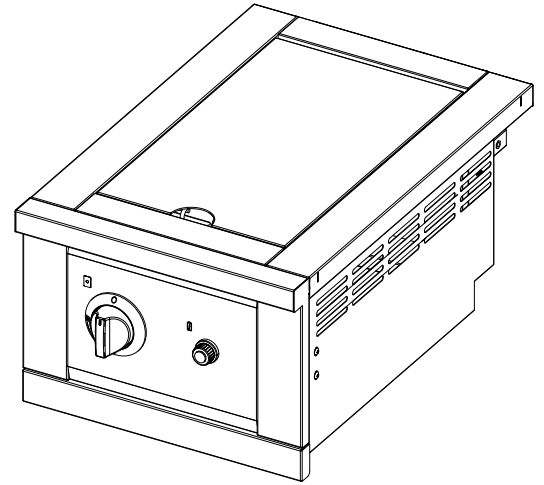
SKU#66983 - NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (NG)
SKU#66287 - NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (NG)
WITH SIDE BURNER CART

(NATURAL GAS)

⚠ WARNING

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

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



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 Side Burner or cabinets.



ATTENTION: Is your Side Burner 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.

For the online installation manual and videos regarding this product, please check out our support hub via:

<https://NewAgeproducts.com/support-hub/>

IM-GLE.07A-04

DANGER

Read and follow the instructions in this manual fully and completely before installing, servicing or operating the Side Burner 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 Side Burner 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.

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

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 licensed 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. Do not repair or replace any part of the side burner unless specifically recommended in this manual.
4. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame. (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)

IMPORTANT NOTES

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

Index

Safe Operating Practices	6
Product Inspection	8
Parts Supplied	8
Tools Needed	8
Product Specifications	9
Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart	10
Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart	12
Installing SB on custom built cabinet	14
Assembling the Side Burner	18
Gas Connections	19
Leak Testing Instructions	24
AA Battery Maintenance	26
Pre-Cooking Checklist	27
Lighting the Side Burner	28
Burner position and flame adjustment	32
Care and Maintenance of your Stainless Steel Side Burner	33
Troubleshooting	37
Exploded View and Spare Parts	39
NewAge Customer Service	41

NEWAGE PRODUCTS INC. PERFORMANCE SIDE BURNER 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

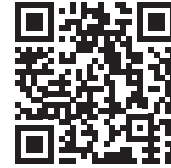
Visit www.newageproducts.com/register/

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/

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 grill hood / burner box/ Interior Brackets	Materials	Shipping
5 Years	Rotisserie Forks and Spit, Rotisserie Rollers, Grill grates, Grease Trays, Ceramic Rotisserie Burner, Ceramic Sear Burner, H shaped Burner and Side Burners	Materials	Shipping
2 Years	All other parts and accessories	Materials	Shipping

WHAT IS COVERED

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

WHAT IS NOT COVERED

1. Service calls to correct the installation of any NewAge products or to instruct you how to use or install them.
2. Damage resulting from products caused by accident, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, neglect, modification or mishandling.
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 high 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 Outdoor Kitchen 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

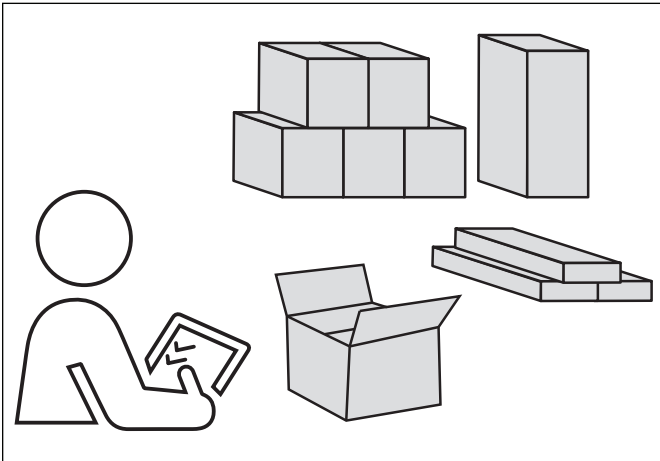
1. NewAge Gas appliance must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual prior to operating the side burner.
3. NewAge Side burner must be used outdoors in a well ventilated area, and cannot be used indoors, in a enclosed area such as 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. Always shut off the main valve on the Natural gas supply after each use.
11. Never attach or disconnect to gas supply, or move or alter gas fittings when the side burner is in operation or is hot.
12. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
13. Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the side burner with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
14. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
15. Follow lighting instructions carefully when operating the side burner.
16. Burner controls must be off when turning supply valve on.
17. 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.
18. Never lean over the side burner and keep face away from the side burner when lighting.
19. Never let the gas hose touch the bottom of the burner box.
20. Do not leave Side burner unattended when operating.
21. 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.
22. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the NewAge Gas appliance.
23. Never touch the cooking grate, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while cooking.
24. The NewAge side burner must be cooled before it is covered. Never place the cover on when cooking or while hot.
25. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.
26. Never cook without the drip pan installed. Hot grease can leak down and produce a fire or explosion.
27. Clean grease trays regularly to prevent grease fires.

Safe Operating Practices

28. 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.
29. 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.
30. Do not locate, store or operate the Side Burner on an inclined plane. If you are using a grill cart, make sure you lock the castor wheels before operating the side burner.
31. Do not use charcoal or lighter fluid on the side burner.
32. Do not move the appliance during use.
33. Do not use a power washer to clean the NewAge Gas appliances.
34. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
35. If the side burner is installed by a licensed gas fitter, 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.
36. For personal safety, wear proper apparel while cooking.

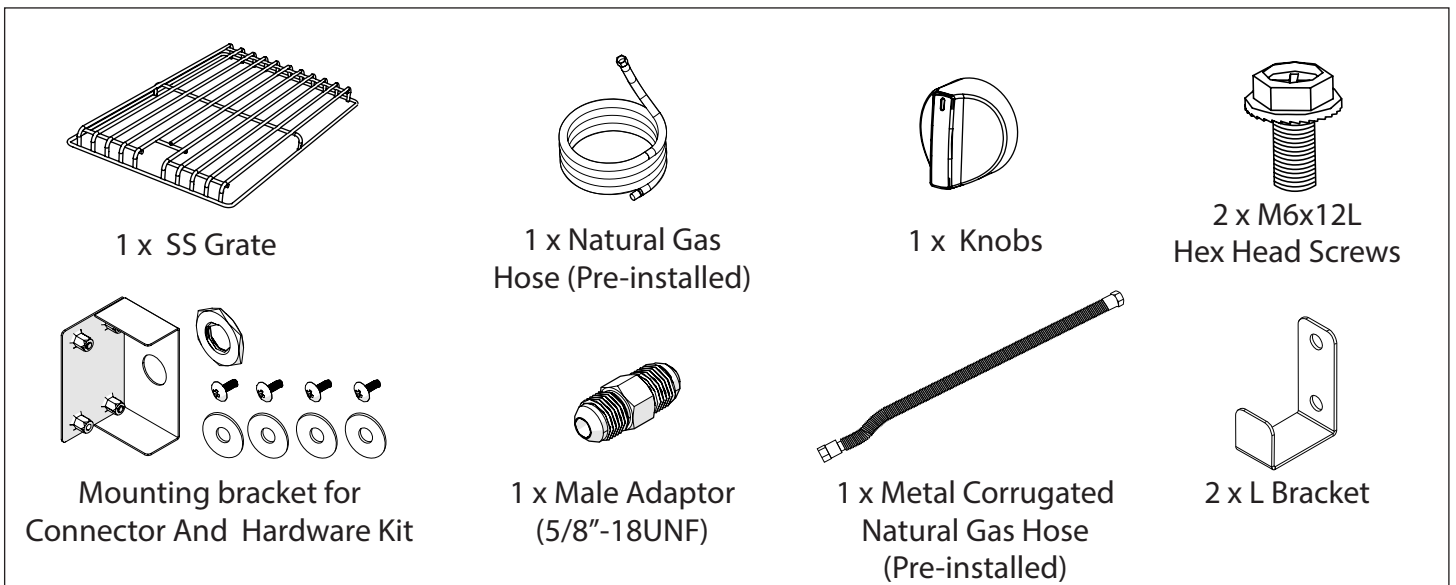
Note: THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE

Product Inspection

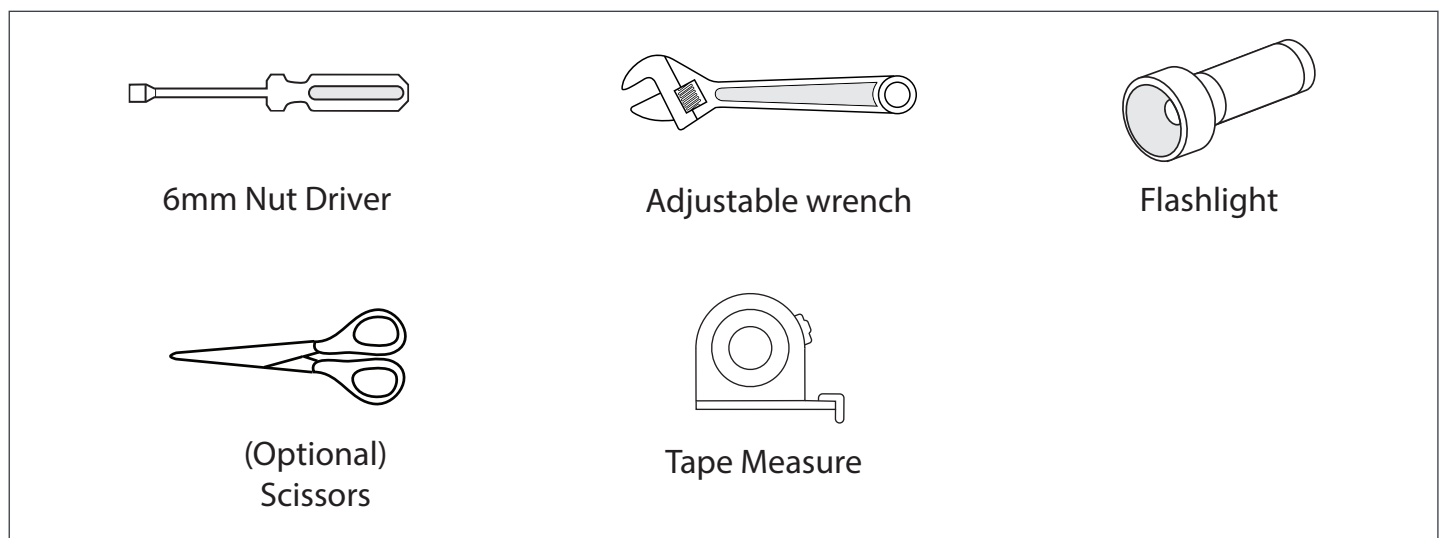


- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

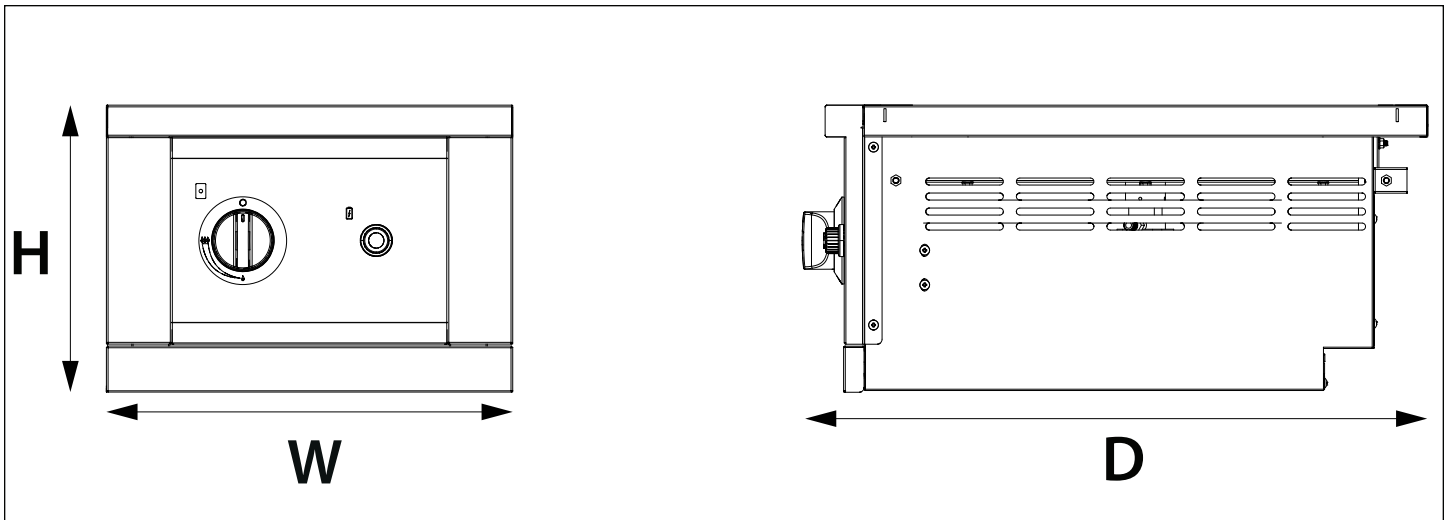
Parts Supplied



Tools Needed



Product Specifications



NewAge Side Burner

Dimensions

Width (W)	16"
Depth (D)	23.71"
Height (H)	11.26"

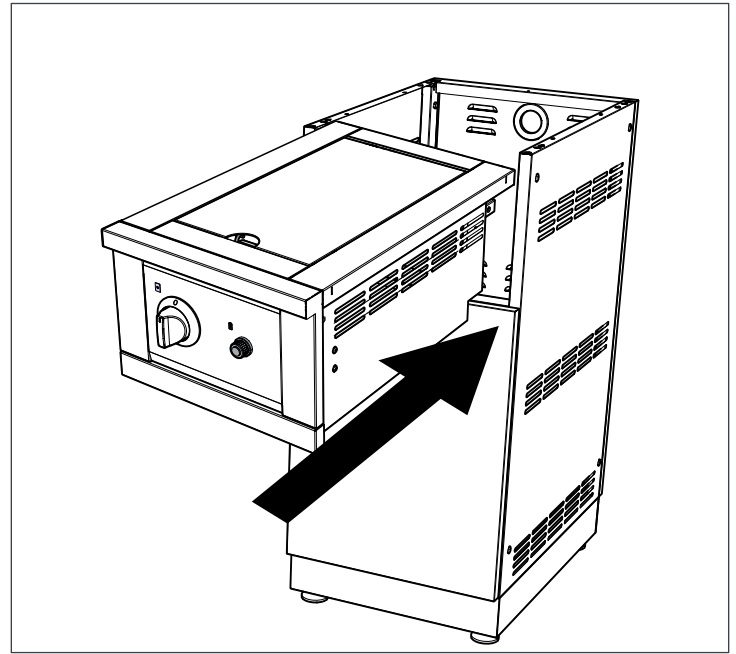
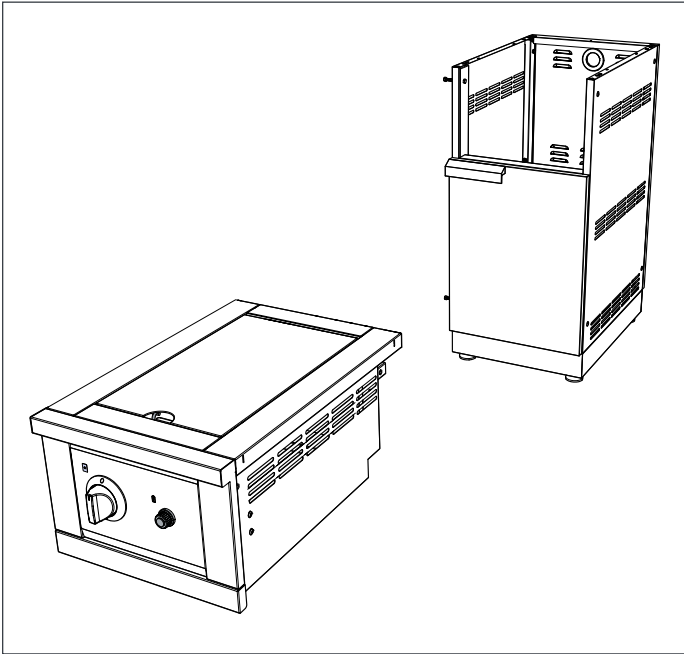
Details

Material	Stainless Steel	Main Grilling Area	192 Sqare Inches
Primary Burner BTU	12,000 BTUs x1	Cutout Width	15.3"
Fuel Type	Natural Gas	Cutout Depth	22.4"
Total Power Output	12,000 BTUs	Cutout Height	11.3"
Net Weight	31.38 Lbs		

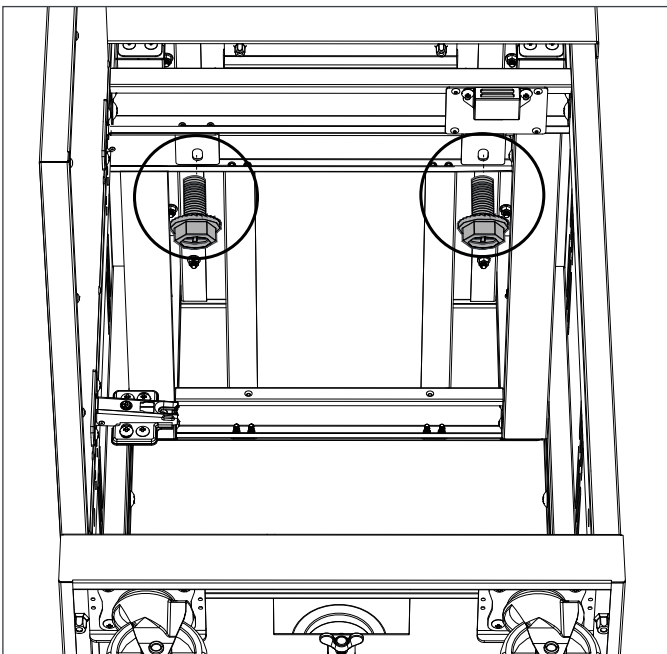
Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart

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

- 1** Place Side Burner onto the cabinet.



- 2** Secure Side Burner to cabinet by inserting two M6x12mm from the bottom. Screws are provided with the Side Burner Cabinet.

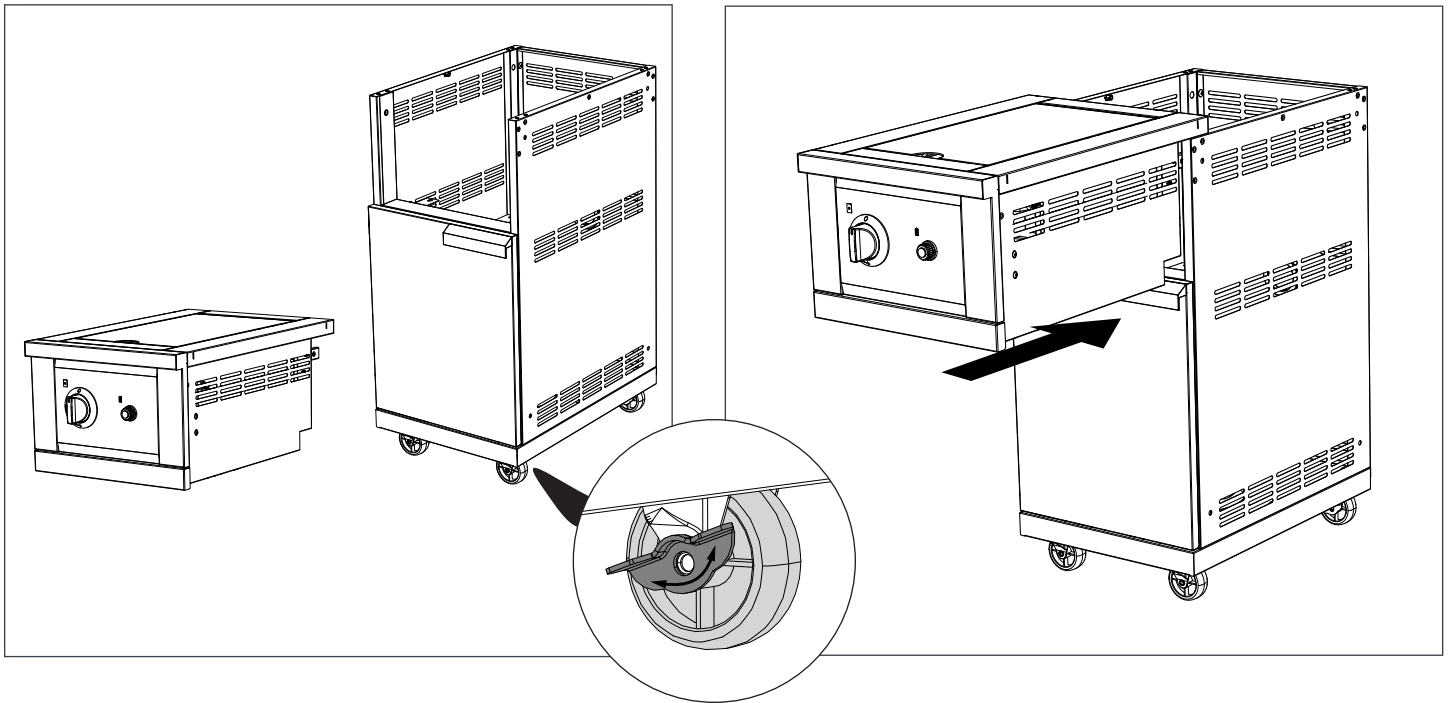


Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart

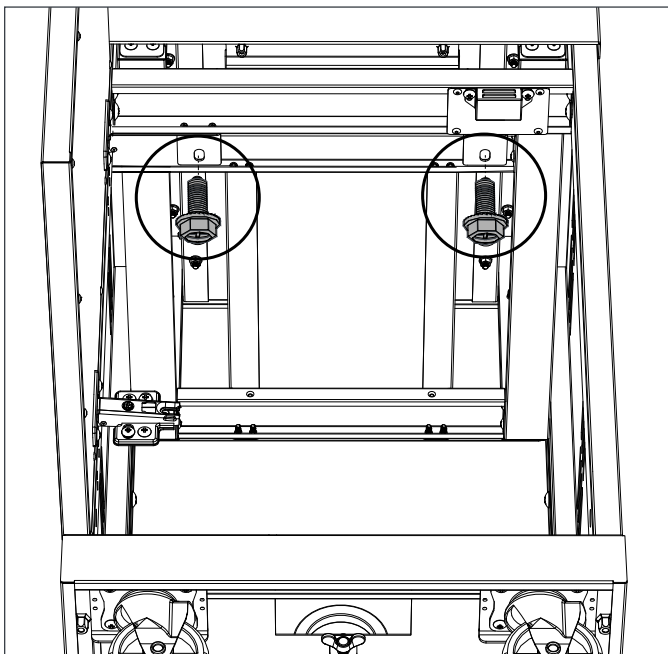
For more detailed instructions on installation steps, refer to the NewAge Side Burner Cart installation guide.

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

2 Place the Side Burner onto the cart.



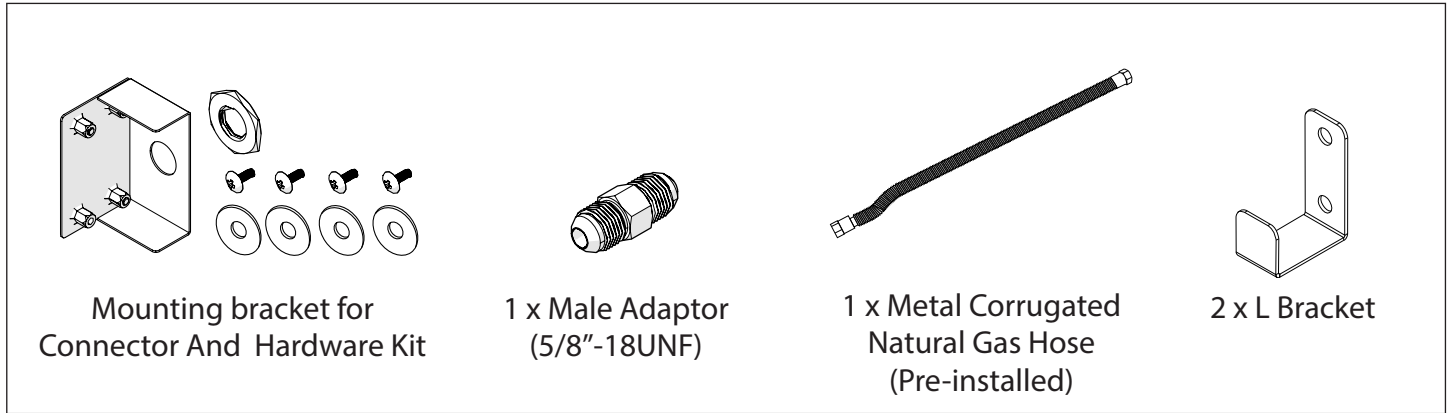
3 Secure Side Burner to Cart by inserting two M6x12mm from the bottom. Screws are provided with the Side Burner Cart.



Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart

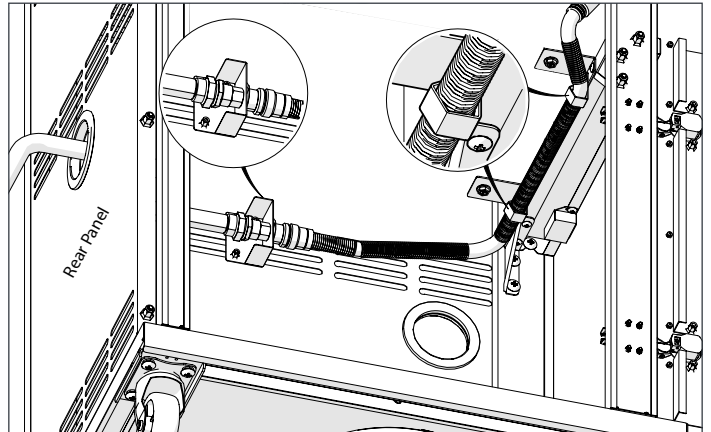
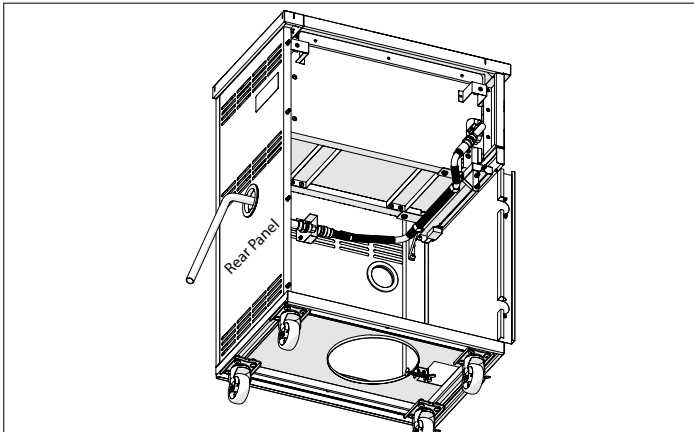
Metal Corrugated hose fixed to the cart with a fixed arrangement of straight connector/adaptor with a lock nut on brackets.

Parts Required



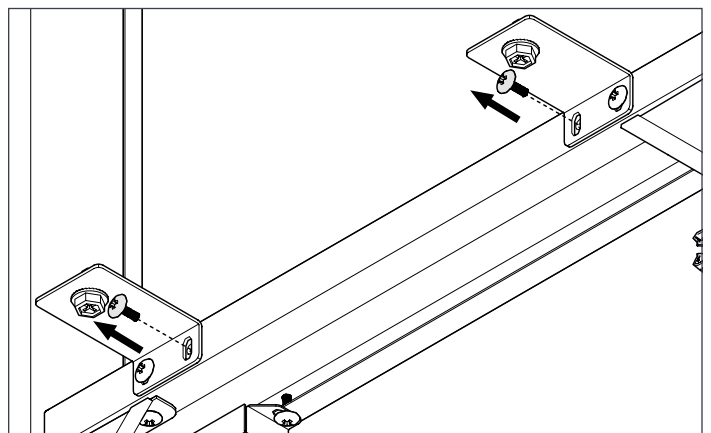
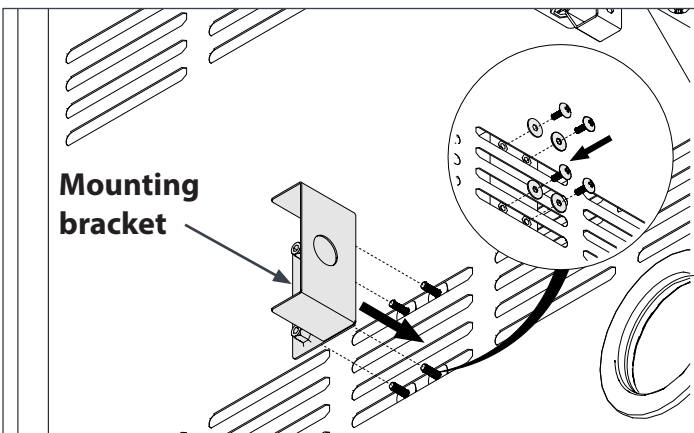
i Position reference view.

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



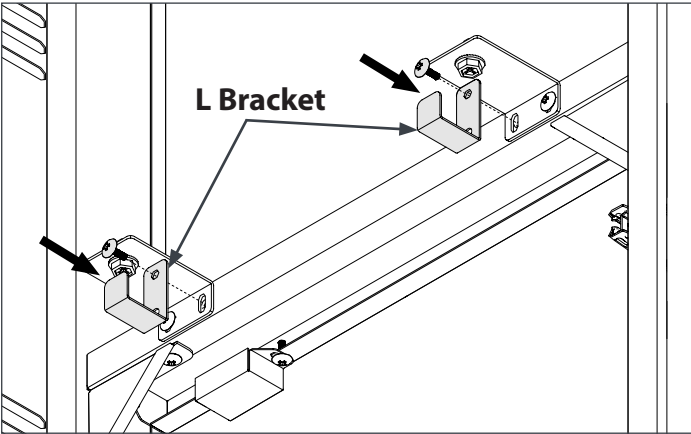
1 Install Mounting bracket on the cabinet side panel vent slots using Provided washers and Philips screws.

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

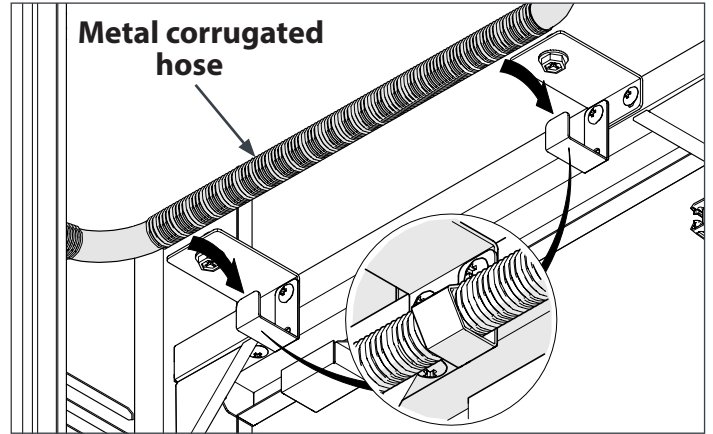


Installing Grill on NewAge Grill Cabinet/Cart

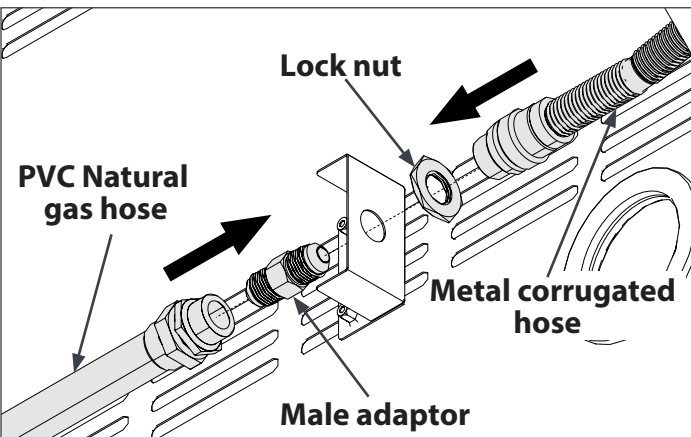
- 3** Install the L Brackets at the depicted position using the screws removed in the previous step.



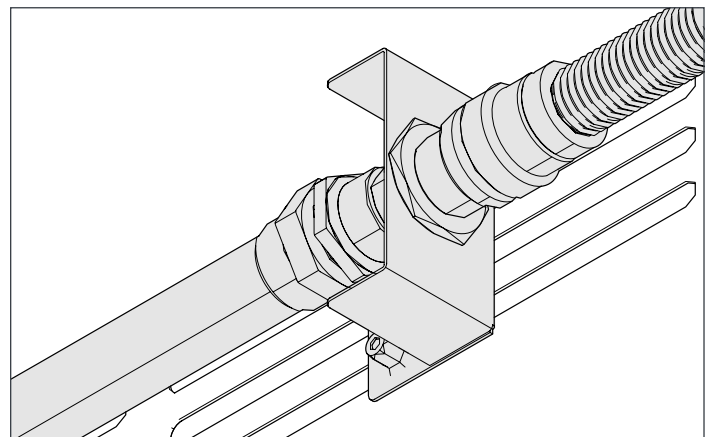
- 4** Route the Metal corrugated hose into the L Brackets and bend the brackets to secure the hose as shown in detail view.



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



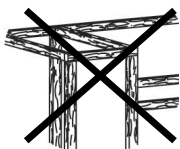
- i** Below Illustration shows Metal corrugated hose and PVC Natural gas hose connected together on mounting bracket.



Installing SB on custom built cabinet

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

! WARNING



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

! WARNING

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

Note to Licensed gas fitter:

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

! WARNING

This gas appliance is designed for non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a licensed gas fitter to local codes.

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

Installing SB on custom built cabinet

CLEARANCES:

TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

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

TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

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

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

VENTILATION OPENINGS

A minimum of three 10 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.

CUTOUT DIMENSIONS FOR INSTALLING SIDE BURNER ON A CUSTOM BUILT CABINET

Cutout Dimensions				
	SKU	W	D	H
33" Grill	66980	31.5"	22.3"	11.2"
	66990			
36" Grill	66981	34.5"	22.3"	11.2"
	66991			
40" Grill	66982	38.5"	22.3"	11.2"
	66992			
Side Burner	66983	15.3"	22.4"	11.3"
	66993			

Installing SB on custom built cabinet

Layout for Non-combustible enclosure

⚠ WARNING

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

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



Rubber grommet
2.375" Dia

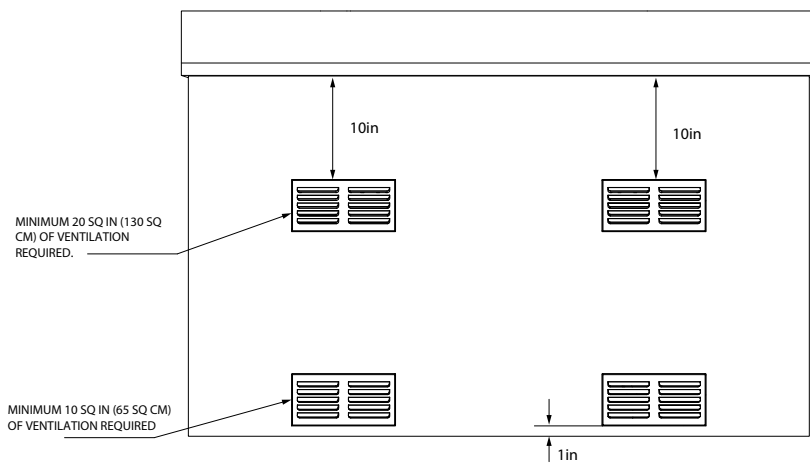
MINIMUM 20 SQ IN (130 SQ CM) OF VENTILATION REQUIRED ON EACH END OF CABINET.

5"
[127mm]
MAXIMUM

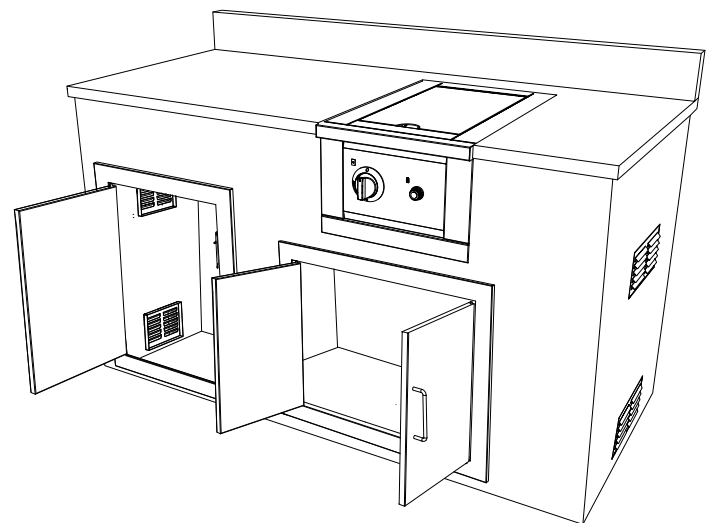
MINIMUM 10 SQ IN (65 SQ CM) OF VENTILATION REQUIRED ON EACH END OF CABINET.

1"
[25.4mm]
MAXIMUM

PARTITION TO ISOLATE CYLINDER FROM GRILL

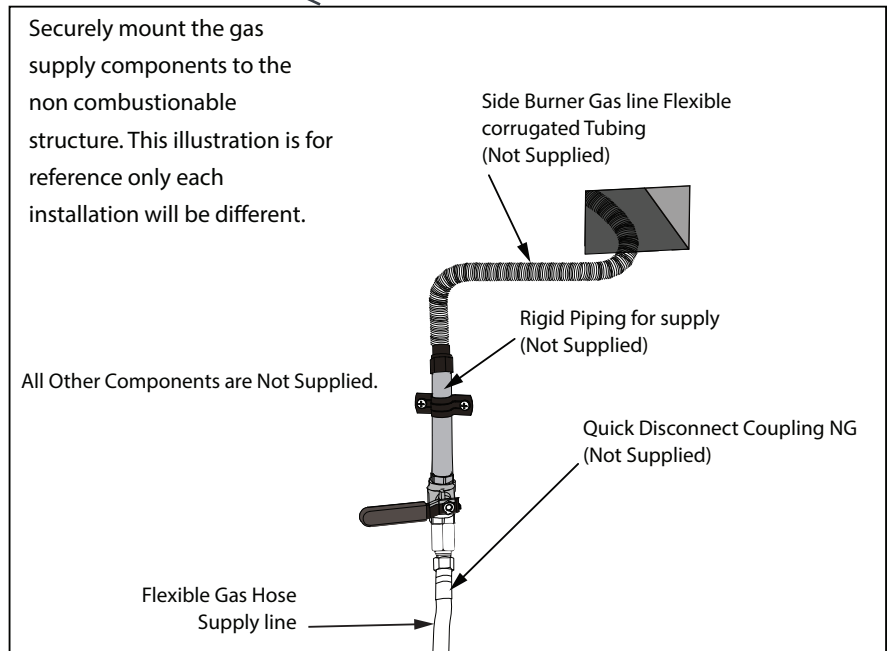
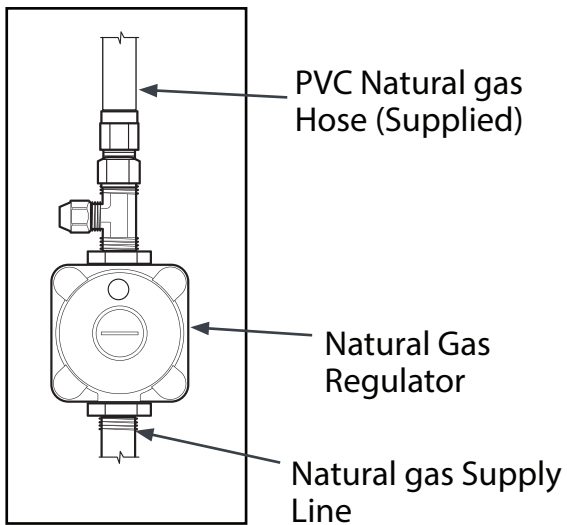
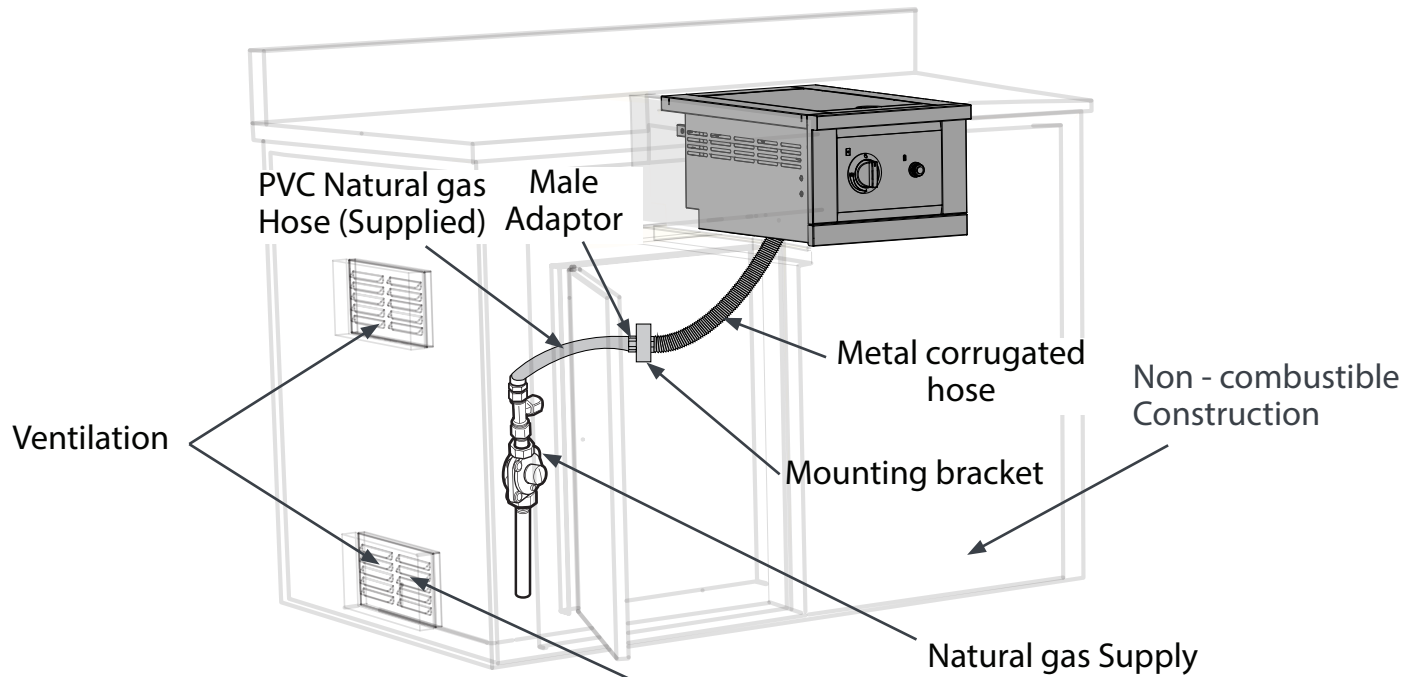


Back View



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

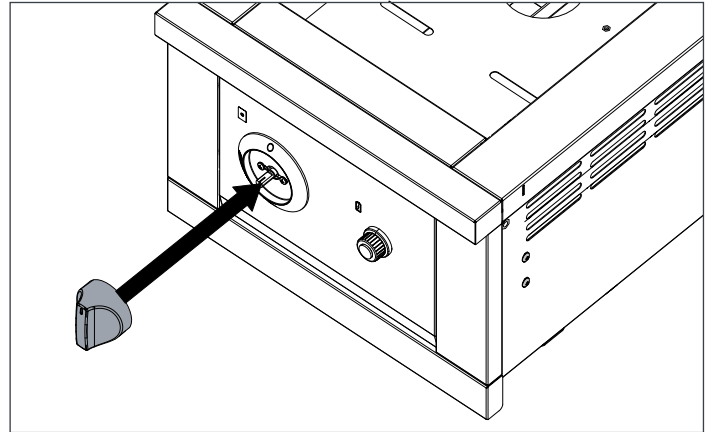
Natural Gas Installation



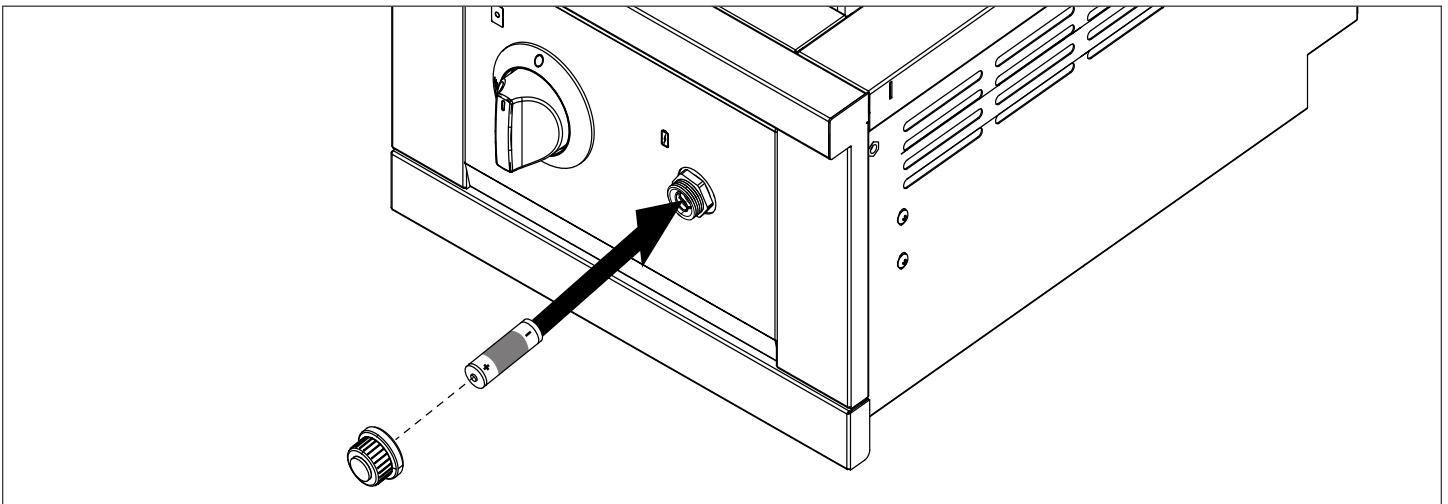
Assembling the Side Burner

i Tools and Parts needed.

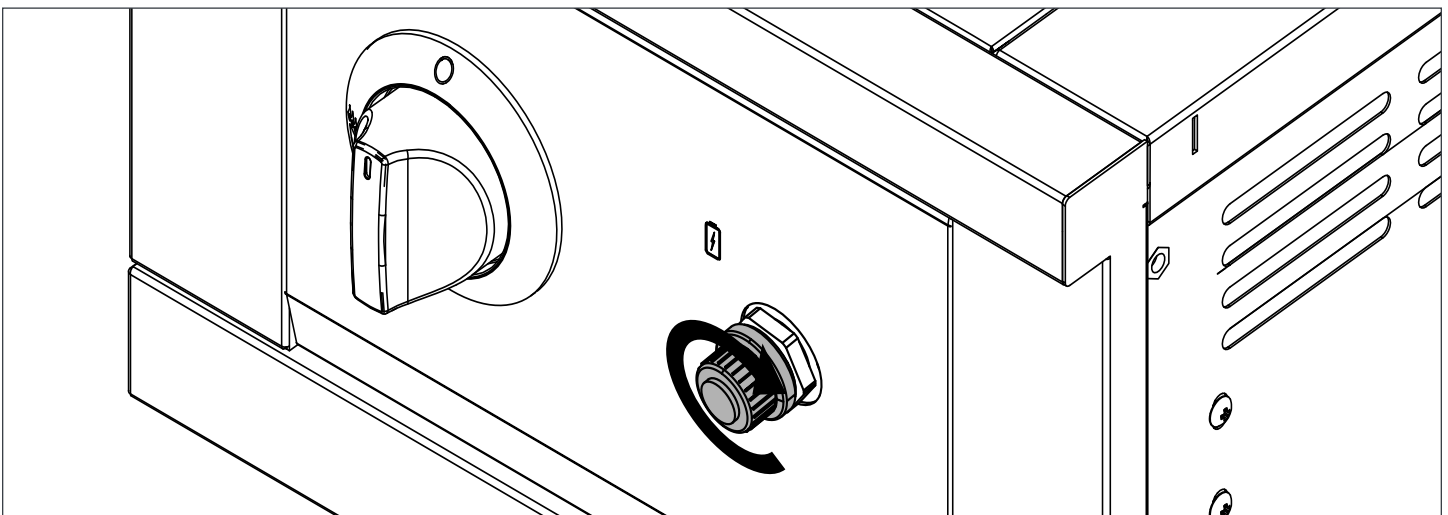
1 Attach the control knob by pushing it in.



2 Insert the AA battery cell into the Pulse Ignitor Battery Case. Then enclose it by tightening the Knob on the given threads in clockwise direction as shown.



NOTE: AA Battery is not included with package.




Gas Connections

WARNING

Never connect a gas line directly to the Side Burner. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty. This Side Burner is designed for non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a licensed gas fitter to local codes. As indicated on the rating plate, this gas Side Burner is designed to operate with gas supply pressure of 7" WC for Natural Gas. For installations where the gas supply pressure exceeds these requirements, a regulator must be installed upstream of the Side Burner's components. If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures. Ensure that the supply line size complies with local and/or national installation codes.

The Side Burner is factory set to use natural gas (NG). 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>CLASS NO / CATEGORIE #: 2711 04/04 NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (NATURAL GAS)</p> <p><small>OUTDOOR COOKING APPLIANCE. FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OPENED COMBUSTIBLE SURFACES. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. / APPAREIL DE CUISSON DE PLEIN AIR. POUR UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE. CONVENTIONNELLEMENT POUR INSTALLATION DANS UNE ENCEINTE ENCASTREE FAITE DE MATERIAUX INCOMBUSTIBLES.</small></p> <p>WARNING: TURN OFF GAS SUPPLY AT MAIN VALVE WHEN NOT IN USE. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.</p> <p>ATTENTION: COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA VANNE PRINCIPALE LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISEE. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSE LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUVENT SURVENIR.</p>	<p>CAUTION: THIS APPLIANCE IS ADJUSTED AND SHIPPED FOR USE WITH NATURAL GAS. THIS GAS GRILL IS DESIGNED TO OPERATE WITH GAS SUPPLY PRESSURE OF 7" WC FOR NATURAL GAS. IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS LOWER THAN THESE REQUIREMENTS, THE UNIT WILL BE UNDER-FIRED AND WILL NOT REACH THE MAXIMUM TEMPERATURES. ENSURE THAT THE SUPPLY LINE SIZE COMPLIES WITH LOCAL AND/OR NATIONAL INSTALLATION CODES.</p> <p>AVERTISSEMENT: CET APPAREIL EST REGLE ET ENVOIE POUR UTILISATION AVEC DU GAZ NATUREL. CE GRILL A GAZ EST CONÇU POUR FONCTIONNER AU GAZ PRESSION D'ALIMENTATION DE 7" WC POUR GAZ NATUREL. SI L'ALIMENTATION EN GAZ A PRESSION EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'UNITÉ SERA SOUS-CUIT ET NE RICHASSE PAS LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION NATIONAUX.</p>	<p><small>MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION, 14 INCHES FROM SIDES AND 18 INCHES FROM BACK. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS OR NEWAGE GRILL CABINETS. SEE MODELS.</small></p> <p><small>DISCAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE, 14 POUCES À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 18 POUCES À PARTIR DE L'ARRIÈRE. S'AGISSEMENT POUR INSTALLATION DANS UN BOÎTIER INTÉGRÉ CONSTITUÉ DE MATÉRIEAUX NON-COMBUSTIBLES OU POUR APPAREIL DE GRILLE ET D'ARRIÈRES NEWAGE.</small></p> <p>ORIFICE SIZE / GRANDEUR DES ORIFICES</p> <table border="1"> <tr> <td>NATURAL GAS / GAZ NATUREL</td> <td>1.48MM</td> </tr> <tr> <td>MAIN BURNER / BRÛLEUR PRINCIPAL</td> <td></td> </tr> </table> <p><small>TX 12,000 BTU / ROUND BURNER / TOUR DU BRÛLEUR</small></p> <p>EQUIPPED FOR USE WITH <u>NATURAL GAS / GAZ NATUREL</u></p> <p>SB - PULSE IGNITOR REQUIREMENTS INPUT: AA-Battery (Rechargeable and Non-rechargeable)</p> <p>MFG DATE DE FABRICATION:</p>	NATURAL GAS / GAZ NATUREL	1.48MM	MAIN BURNER / BRÛLEUR PRINCIPAL		<p></p> <p><small>ANG Z21.58-2018/CSA L46-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances</small></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>		
NATURAL GAS / GAZ NATUREL	1.48MM								
MAIN BURNER / BRÛLEUR PRINCIPAL									
<p>MODEL / MODÈLE</p> <table border="1"> <tr> <td>Performance Side Burner (NG)</td> <td>66983</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart</td> <td>66287</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Performance Side Burner (NG)	66983	<input checked="" type="checkbox"/>	Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart	66287	<input type="checkbox"/>		
Performance Side Burner (NG)	66983	<input checked="" type="checkbox"/>							
Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart	66287	<input type="checkbox"/>							

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

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

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

- On the back of Side Burner

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, ANS 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 (Licensed Gas Fitter)

Gas Line Purging

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

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

Gas Hook-Up Instructions

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

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

CUSTOM BUILT IN ENCLOSURE VENTILATION REQUIREMENT

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

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

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

Instructions for Installer (Licensed Gas Fitter)

Gas Line Purging

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

- Make sure 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 Main Burner 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 burner.

Gas Hook-Up Instructions

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

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

CUSTOM BUILT IN ENCLOSURE VENTILATION REQUIREMENT

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

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

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

Natural Gas Installation

⚠ WARNING

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

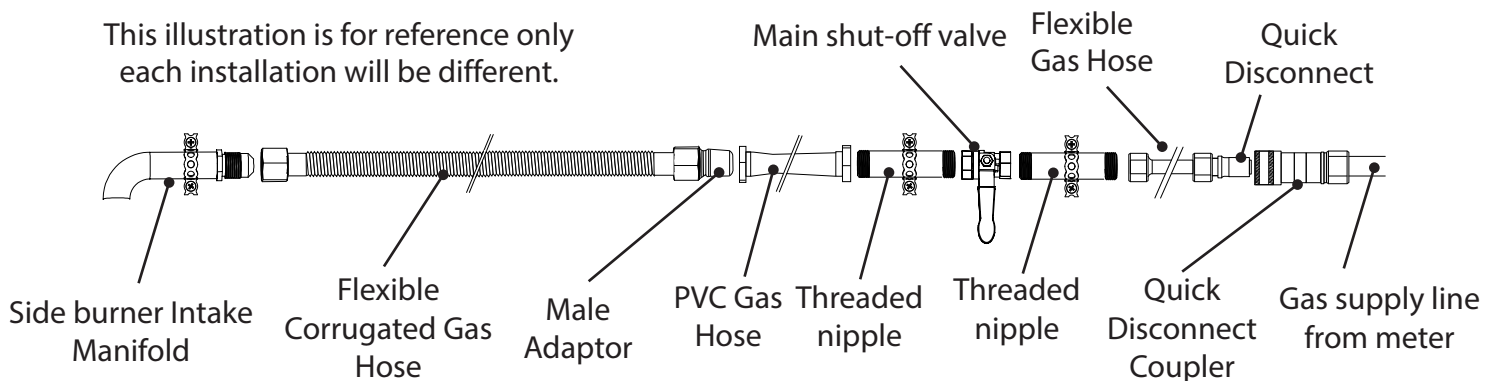
- Calculate the total BTU output of all equipment and refer to Gas Supply Line Runs for allowable run distances for 3/4 inch pipe. Failure to meet these minimum requirements may reduce performance of the side burner and any other appliances running on that supply line.
- Always keep supply line runs as short as possible.
- A gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location by a licensed gas fitter.
- The outdoor cooking gas appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
- The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Keep threading compound off of the first two pipe threads to avoid having any small pieces of compound break loose and clog a burner valve or orifice. Do not use threading compound on any flare fittings.

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

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

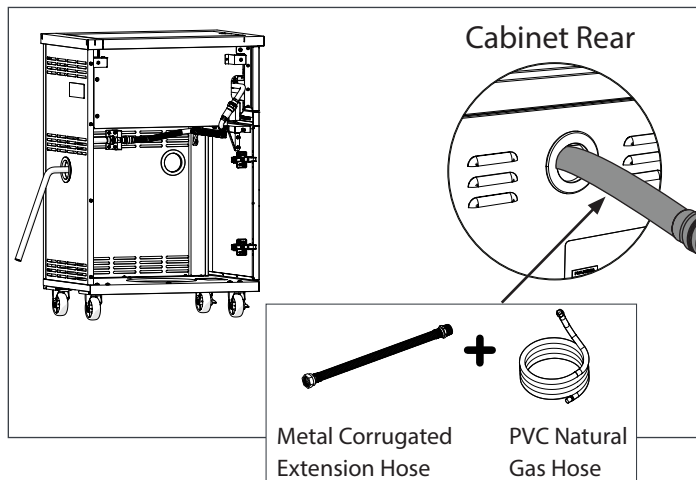
Note:

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

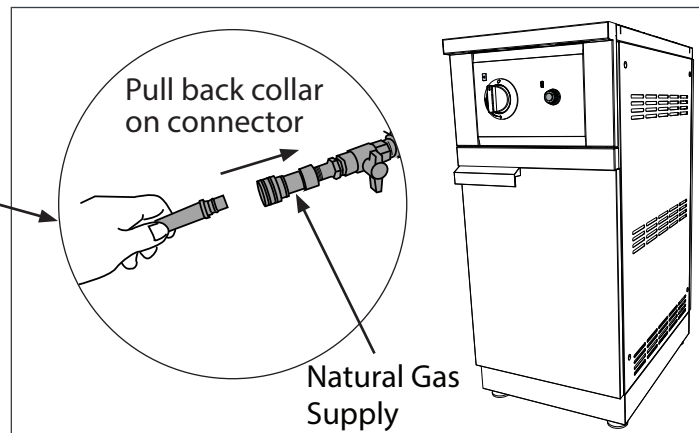


Natural Gas Installation

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

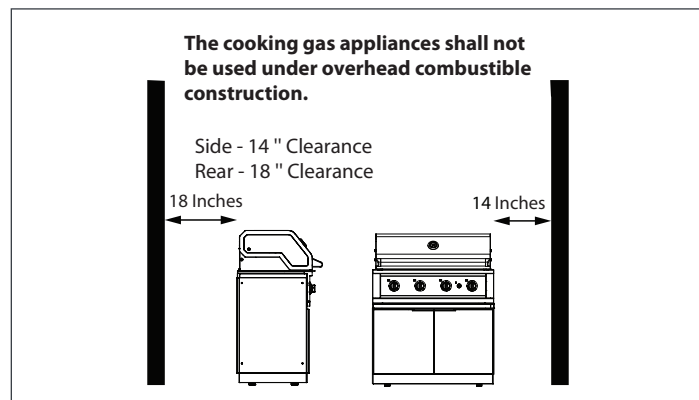


- 2** Connect PVC natural gas hose end to Natural Gas supply using the quick connect fitting.



- i Note:** The Side Burner must be plugged into a GFCI outlet, installed by an electrician.

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



! WARNING

- Never install this product into a combustible enclosure without an insulated jacket. Doing so could result in fire, property damage and personal injury.
- Never locate the side burner under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
- Never locate the side burner under unprotected combustible construction.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada.

Leak Testing Instructions

! WARNING



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

Testing a Gas Leak



Ensure all control knobs are in the off position.

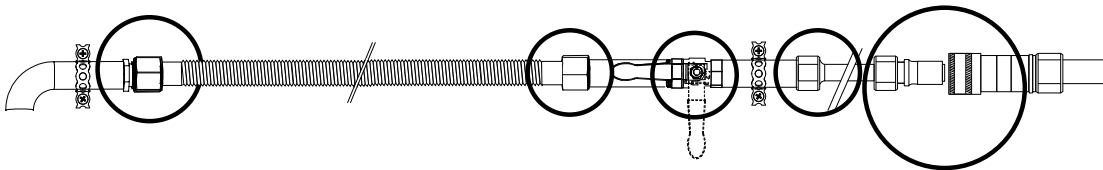
Turn on the fuel supply.

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

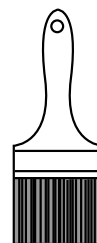
Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

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

Natural Gas



Spray
or
Brush



Leak Testing Instructions

Fixing a Gas Leak

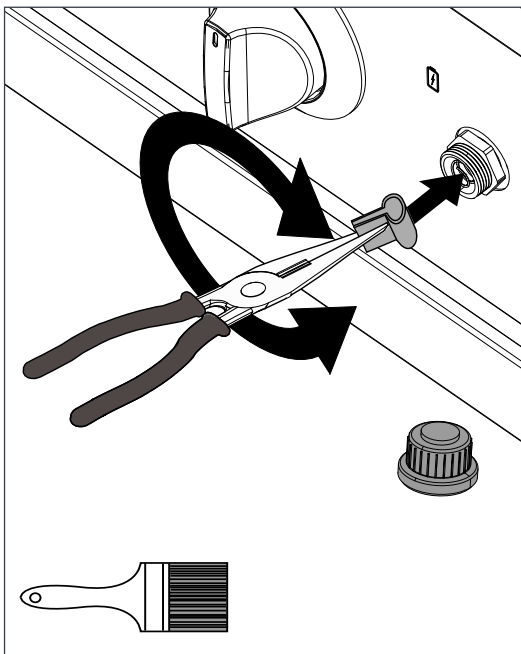
- Shut off the gas supply.
- Turn all Side Burner controls to the "ON" position to purge the Side Burner of any gas build-up, then turn the controls back "OFF".
- Wash off the soapy solution with cold water and dry.
- Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
- 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 licensed gas fitter or dealer. Do not use the Side Burner until the leak has been corrected.

AA Battery Maintenance

⚠ WARNING

- **You must read following instructions before using AA dry cell batteries for Side Burner. Failure to read and follow the below instructions may result in fire, personal injury and damage to property if used improperly.**
- **DO NOT** insert an old/used AA dry cell battery into the battery pocket of the Pulse Igniter.
- **Always** store AA battery in its original brand packaging, or place them in a plastic container.
- **Keep** batteries in a cool location with low humidity and make sure they are aligned in the same polarity direction.
- **In case of rechargeable AA dry cell battery, NEVER** make wrong polarity connection while charging and discharging the battery.
- **By any type of misuse, the harmful chemicals inside the battery may come out and could damage the battery pocket of the Pulse Ignitor.**
- **DO NOT** place or insert flammable chemical or material inside the Pulse Igniter battery pocket for cleaning purpose. Any type of chemical or flammable material in the vicinity of the Side Burner may cause dangerous fire at the location Side Burner is placed.
- **DO NOT** direct contact the chemical in case it is spilled out of the battery pocket. It could be allergic to human body.

Cleaning the battery pocket of the Pulse Igniter :



Cleaning the battery pocket is a must when the battery doesn't work properly or battery chemicals are observed spill out from the case. Always keep all the burner knobs and fuel source valves to OFF position before starting cleaning process of the battery pocket.

1. Read carefully the "Leak Testing Instructions" and the "Safe Operating Practices" sections with proper attention.
2. Make sure all control knobs are set to OFF position.
3. Rotate the Pulse Igniter knob in anticlockwise direction and take out the AA dry cell battery.
4. Using a clean brush or clean cloth, remove the debris, decomposed black carbon on the spring and inner faces as shown.
5. Insert a new AA battery with correct polar positioning (Positive and Negative poles) of the battery as shown in "Installing Main Side Burner Parts".
6. Enclose the AA battery pocket of the Pulse Ignitor using the knob and tighten it by rotating in clockwise direction.

Pre-Cooking Checklist

Before FIRST use ensure that:

1. All packaging, and packing materials have been removed from the Grill and Side Burner.
2. You have a fuel supply connected.
3. You need AA battery to operate the pulse igniter.
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)
6. Before cooking on your gas Side Burner for the first time a burn-off needs to be done. This is a one time only procedure and gets rid of any odors or foreign matter caused by the manufacturing process. To do this open the lid and ignite the burners, close the lid and operate on "MAX" for 5-10 minutes. You may then either set the controls to "OFF" or cook on your Side Burner immediately by turning the control knobs to a lower setting.

WARNING

- **Never attempt to light a burner if you smell gas.**
- **Always keep the lid open when lighting your 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 gas fitter check for leaks.
2. The cooking area is free and clear of any combustibles, that might ignite.
3. You know where the main gas supply shut-off is located.
4. Wind is not blowing too strongly 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

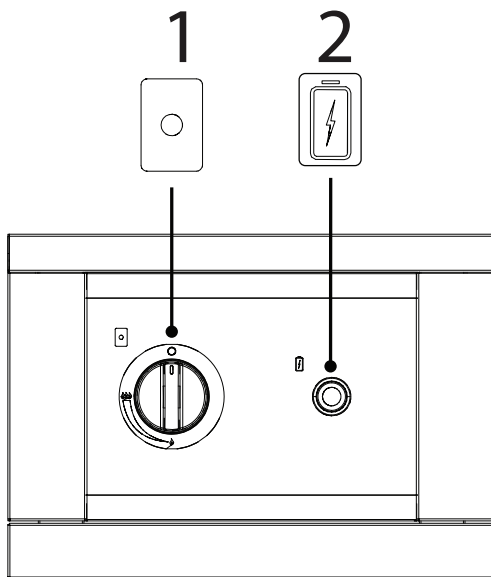
! WARNING

- 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.

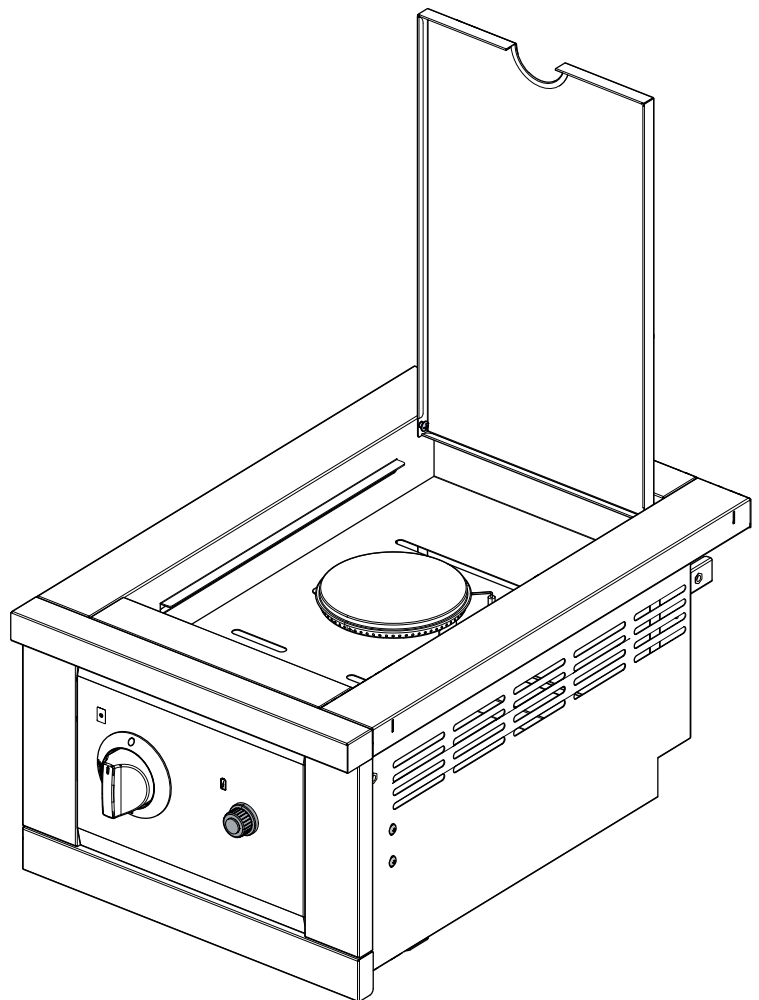
! CAUTION

- 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. Main Burner
2. Electric Ignition Module - Pulse Ignitor



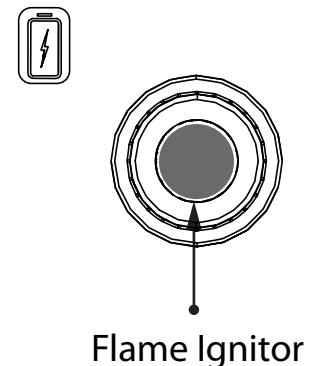
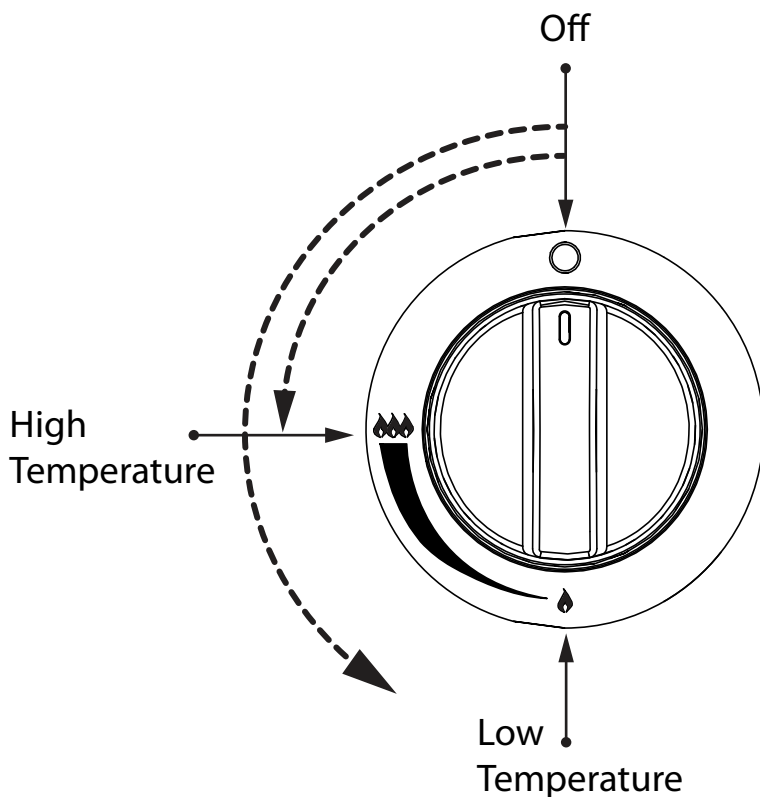
Lighting the Side Burner

⚠ NOTE

- If Burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage inside or vicinity of the burner holes. See "Replace the Burners" section.

Method 1 (Using Pulse Ignitor Button):

1. Read and complete PRE-Side Burner checklist.
2. Open lid before lighting burner.
3. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
4. Turn the control knob for the Burner to the "HIGH" position.
5. Press the Pulse Ignitor button and hold for 3–5 seconds to light burner.
6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
7. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This does not turn off the gas flow from the cylinder.
8. Once the Side Burner is lit, adjust the temperature using the Max -to- Min settings.

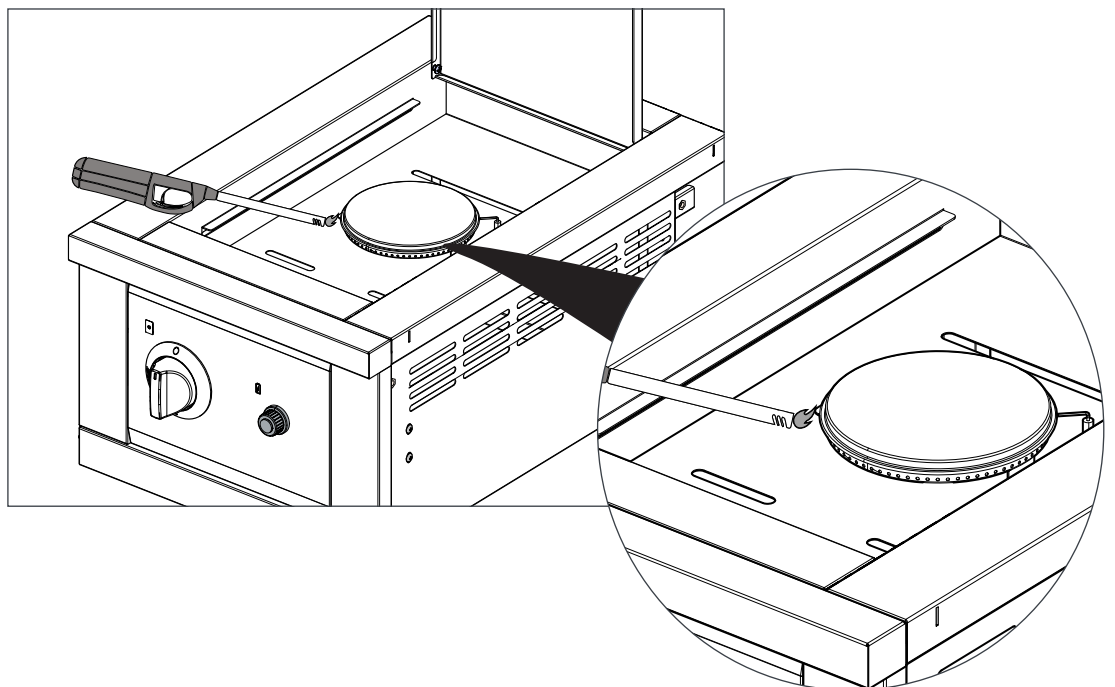
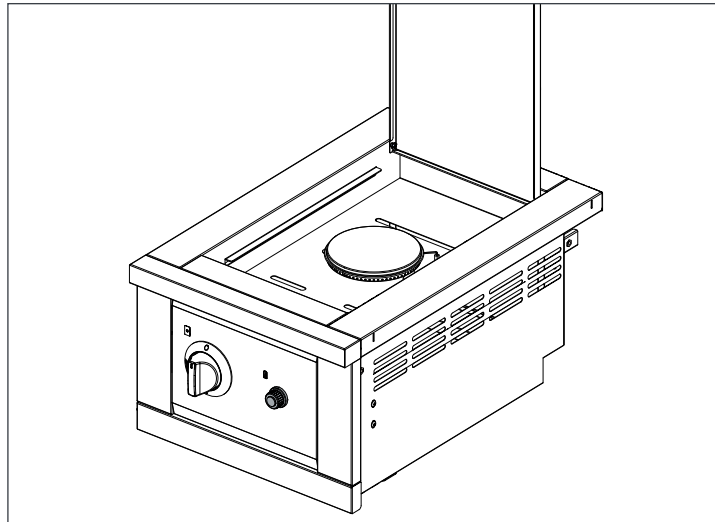


Lighting the Side Burner

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.

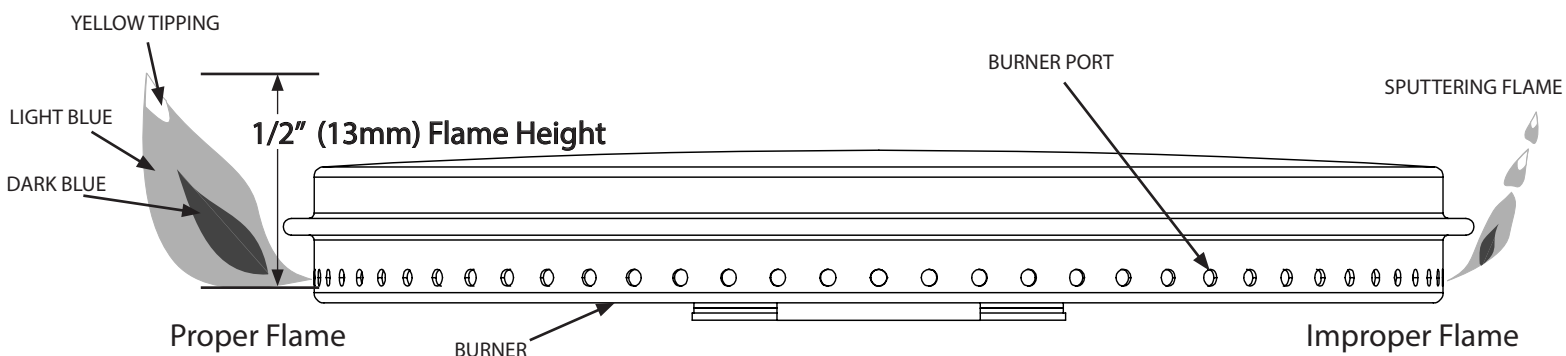


Flame Characteristics

⚠ 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.

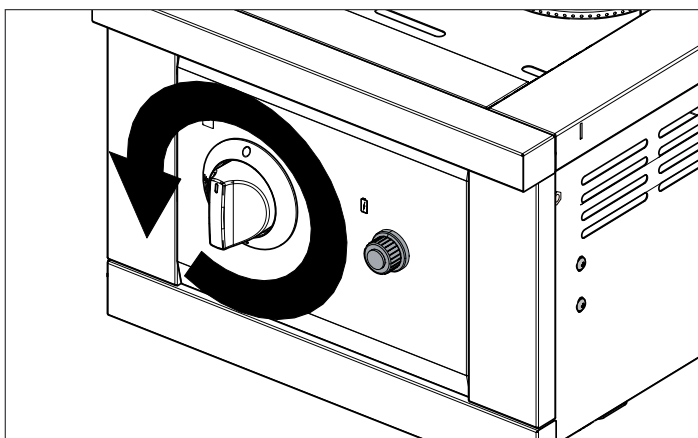
Burner position and flame adjustment

Low flame adjustment

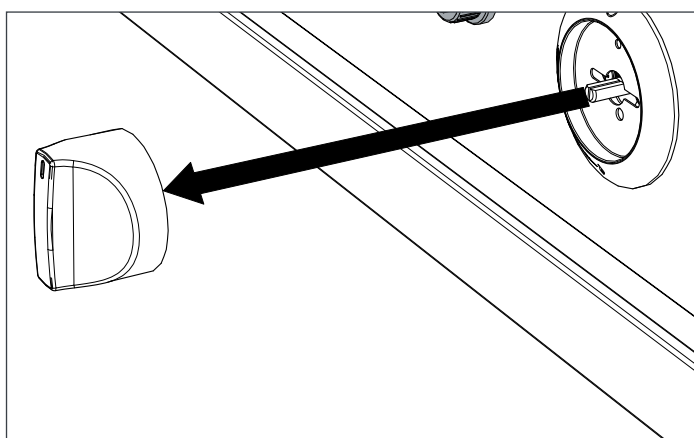
! WARNING

1. Make sure that the Grill is not hot.
2. Remove the Remove the Cooking grate and Flame Tamer so you can see the flames while adjusting the burners.
3. Fluctuations in gas pressure, may affect burner performance at the "LOW" setting.
4. Quality of the gas; itself may affect burner performance at the "LOW" setting.

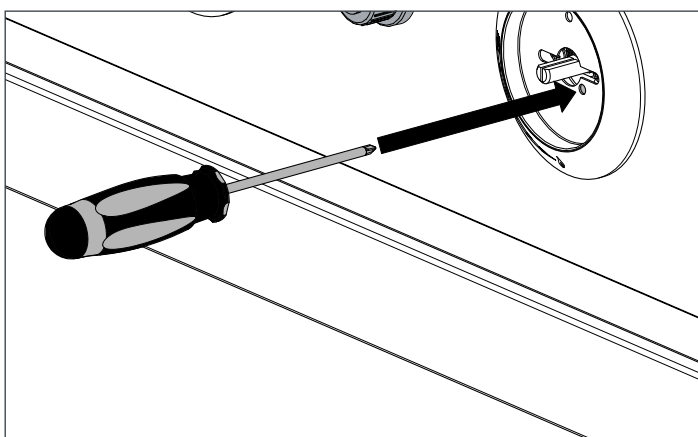
- 1** Turn the burner to "LOW" setting.



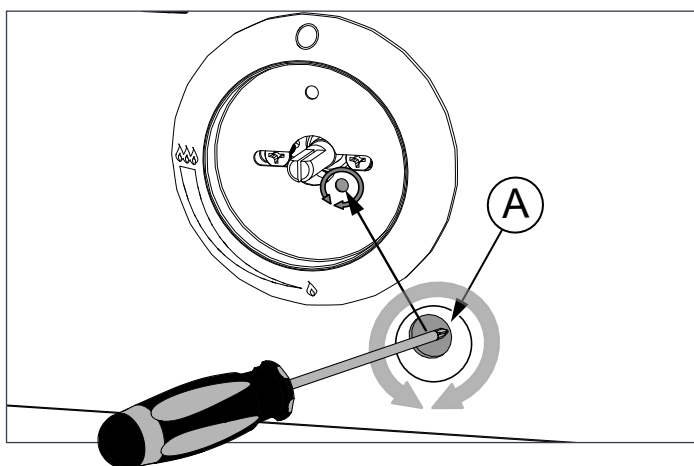
- 2** Pull off the control knob from the panel.



- 3** Insert a small flat screwdriver into the hole.



- 4** Counter-clockwise direction: HIGH Flame
Clockwise direction: LOW Flame



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.

Side Burner 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 Side Burner 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 Side Burner uncovered, you may need to remove the drip tray to drain the water from the tray.

Side Burner 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.

Side Burner 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:

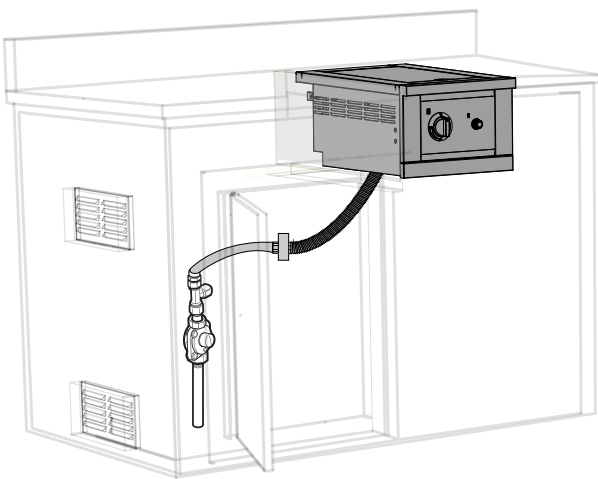
- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Micro fiber cloths perform very well.
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp side burner.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the side burner.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

Replacement supply hoses can be ordered from ShopNewAge.com

Troubleshooting

If the 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.

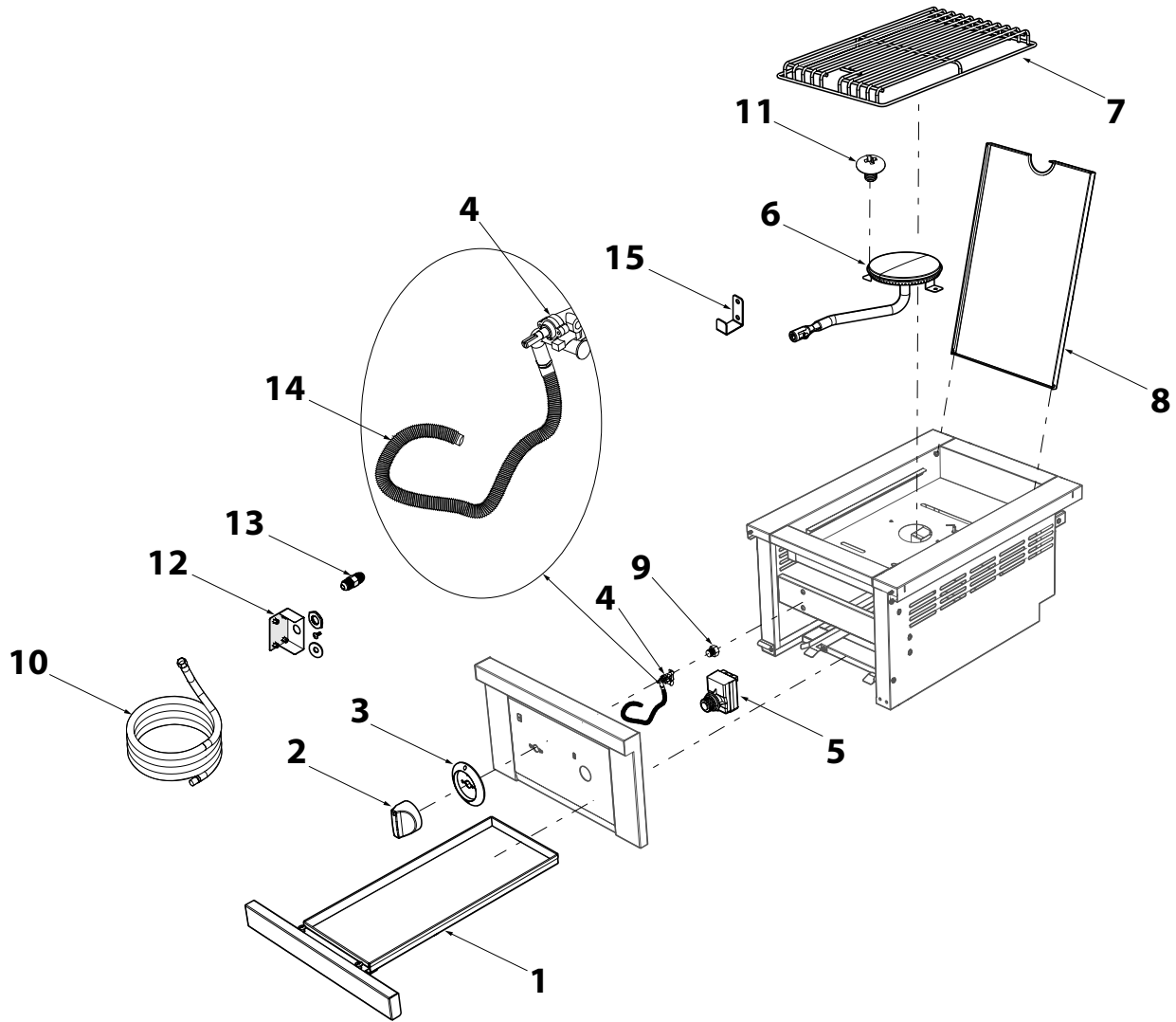
If Side Burner still fails to operate properly, TURN "OFF" GAS AT SOURCE, TURN CONTROL KNOBS TO "OFF", wait for Side Burner to cool, and check the following:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES / CORRECTION
1. Misalignment of burner head	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 side burner. 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 side burner.
3. Misalignment of igniter on burner	<p>Check for proper position of igniter. 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 Pulse 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 Side Burner 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 Side Burner. Still fails to operate properly, consult your Side Burner 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".

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
<p>5. Electric Ignition (Pulse Ignitor) not working properly</p>	<p>Check gas supply. turn OFF and ON your gas supply and try lighting again.</p> <p>If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the Pulse Ignitor. Check to see if the Side Burner will match-light. See "Manually Lighting the Side Burner" section.</p> <p>Check if Pulse Igniter button is producing Snapping sound when pushed. Remove the Cooking Grate and Flame Tamer Panel to check for spark on the electrode as expected when Igniter button is pushed. Make sure that AA battery is not oxidized and contains enough charge.</p> <p>Check your Pulse Ignitor battery and replace if needed.</p> <p>Check to see if debris is blocking the electrodes. Is one of your burners turned on? Allow up to four seconds of gas flow to ignite.</p>
<p>6. Main burner will not light with the igniter, but will light with a match</p>	<p>Electrode is covered by cooking residue Clean wire or electrode using a cloth and rubbing alcohol.</p> <p>Electrode and burners are wet Wipe with dry cloth.</p> <p>Ignition electrode cracked or broken; sparking where cracked Replace the valve. This must be done by a licensed gas fitter.</p> <p>Flame thrower orifice is blocked Clean the orifice or replace the valve as required.</p> <p>Faulty igniter. Replace the valve. This must be done by a licensed gas fitter.</p>
<p>7. Humming regulator.</p>	<p>This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas Side Burner. Humming regulators will not be replaced.</p>
<p>8. Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)</p>	<p>Supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary.</p> <p>Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Clean burner orifice . Clean out venturi tube.</p>

Exploded View and Spare Parts



Exploded View and Spare Parts

Item No.	Eng. Part No. SKU	Description	QTY	SKU No. for spares offered	Spare Part QTY
1.	GLE-04.002A-01	Grease Tray Assembly	1	64966	1
2.	GL2-01.022A-01	Control Knob	1	65956	1
3.	GLE-01.002.05A-01	Knob Bezel	1	64939	1
4.	GLE-04.001.14.02A-01	Burner Valve	1	64951	1
5.	GLE-04.004.04A-01	Pulse ignitor module	1	64962	1
6.	GLE-04.001.11A-01	Main Burner Assembly	1	64968	1
7.	GLE-04.001.15A-01	Cooking Grate	1	64967	1
8.	GLE-04.003A-01	Lid Assembly	1	64969	1
9.	GLE-01.001.05.03.01A-01	Natural Gas Orifice	1	64955	1
10.	GLE-04.011A-01	Natural Gas Hose	1	64971	1
11.	H00358A-01	Phillips Head Screw	1	-	1
12.	GL2-23A-01	Mounting Bracket and Hardware Kit	1	65918	1
13.	GL2-22A-01	Male Adaptor	1	65917	1
14.	GL2-16A-01	Corrugated Metal Hose	1	66949	1
15.	GL2-24A-01	L-Bracket	2	65919	1

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 back of the grill.

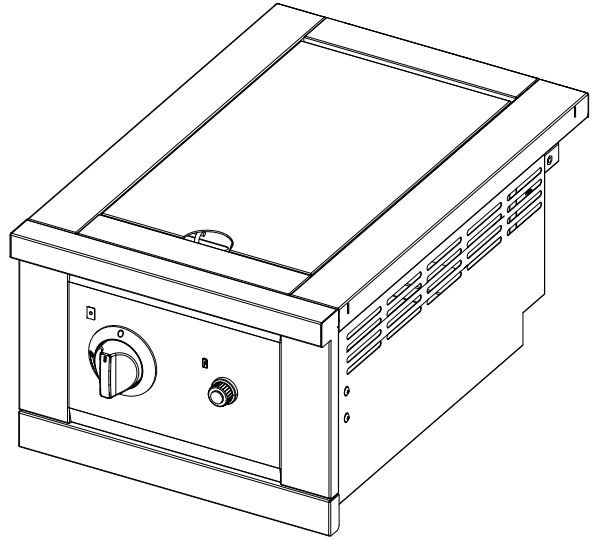
For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com.

NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL (GAZ NATUREL)

N° D'UGS 66983 - NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL (NG)
N° D'UGS 66287 - NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL (NG)
AVEC LE CHARIOT DE BRÛLEUR LATÉRAL

⚠ AVERTISSEMENT

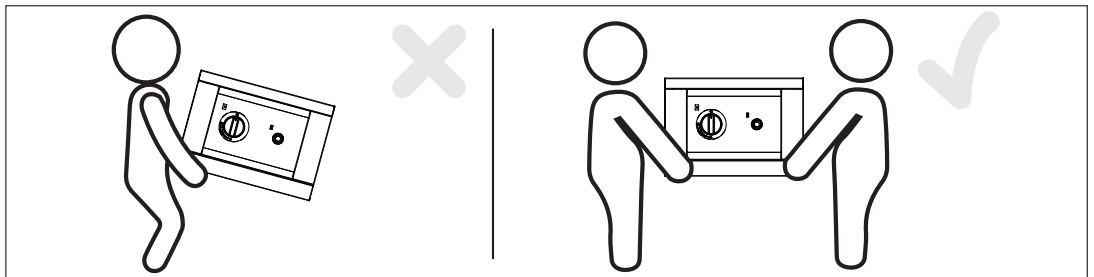
Le Brûleur Latéral NewAge doit être installé par un monteur d'installations au gaz license conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans le mode d'emploi du Brûleur Latéral ne sont pas suivies à la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



GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

Avertissement : Danger de charge excessive !

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



ATTENTION : Votre Brûleur Latéral 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.

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

DANGER

Lisez et suivez entièrement les instructions de ce manuel avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser le Brûleur Latéral 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 Brûleur Latéral soit dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT

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

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, au Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, ou à la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA et au CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.

DANGER

1. L'appareil à gaz de cuisson extérieur et sa vanne de sectionnement individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (0,5 lb/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.

! AVERTISSEMENT

1. Respectez toujours les dégagements requis par rapport aux constructions combustibles, comme indiqué. Le Brûleur Latéral 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 Brûleur Latéral ne doit pas être utilisé sous une construction combustible suspendue non protégée.
2. Les Brûleur Latéraux 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 Brûleur Latéral, 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 Brûleur Latéraux 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.

Index

Pratiques d'exploitation sécuritaires	6
Pratiques d'exploitation sécuritaires	7
Inspection du produit	8
Pièces fournies	8
Outils requis	8
Spécifications du produit	9
Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble NewAge	10
Installation du gril sur l'armoire/chariot de gril NewAge	12
Installation du brûleur latéral sur une armoire sur mesure	14
Assemblage du Brûleur Latéral	18
Raccordements au gaz	19
Instructions pour les tests de fuite	24
Entretien des piles AA	26
Liste de contrôle précédent la cuisson	27
Allumer le Brûleur Latéral	28
Position du brûleur et réglage de la flamme	32
Entretien et nettoyage du Brûleur Latéral	33
Dépannage	37
Vue éclatée et pièces de rechange	39
Service à la clientèle de NewAge	41

NEWAGE PRODUCTS INC. PERFORMANCE SIDE BURNER MANUFACTURER WARRANTY

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

Veillez 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

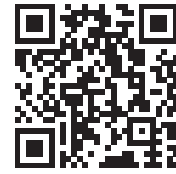
Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamation sous garantie

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

Veillez 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

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 de produits.

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 ans	Couvercle de gril en acier inoxydable / boîtier de brûleur / supports intérieurs	Matériaux	Expédition
5 ans	Fourchettes et brochettes de rôtisserie, rouleaux de rôtisserie, grilles de gril, bacs à graisse, brûleur de rôtisserie en céramique, brûleur de saisie en céramique, brûleur en forme de H et brûleurs latéraux	Matériaux	Expédition
2 ans	Toutes les autres pièces et accessoires	Matériaux	Expédition

CE QUI EST COUVERT

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Les appels de service pour corriger l'installation de tout produit NewAge ou pour vous montrer comment l'utiliser ou l'installer.
2. Les dommages résultant des produits causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une installation inadéquate, un cas fortuit, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation.
3. Les produits endommagés en raison d'une charge supérieure au poids maximum précisé dans les instructions fournies avec le produit.
4. Les réparations ou le remplacement lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que résidentiel normal, comme dans un milieu commercial, ou manipulé d'une manière incohérente avec les instructions d'installation comprises avec le produit.
5. Des dommages cosmétiques qui se produisent après l'achat du produit par le client, y compris les éraflures, les entailles, la corrosion ou les taches sur le matériau qui n'affecte pas la capacité fonctionnelle ou structurelle du produit.
6. Les surfaces endommagées en raison d'un usage inadéquat de produits chimiques et de détergents.
7. La décoloration due à la chaleur, 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. Pièces de rechange pour les 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 du gril 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.

Pratiques d'exploitation sécuritaires

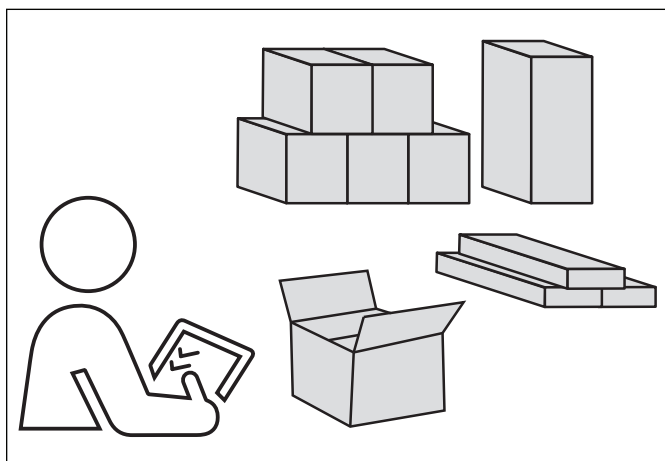
1. L'appareil au gaz NewAge doit être assemblé et installé conformément au manuel.
2. Lisez l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser le brûleur latéral.
3. Le brûleur latéral NewAge doit être utilisé dans un endroit bien ventilé et ne peut pas être utilisé dans un espace clos tel qu'un garage, un belvédère, un porche grillagé ou tout autre espace clos similaire.
4. Les appareils à gaz NewAge ne sont pas conçus ou certifiés pour une utilisation et ne sont pas installés dans ou sur des véhicules récréatifs, des remorques portatives, des bateaux.
5. Conditions venteuses dans le Ne jamais utiliser le brûleur latéral. S'il est situé dans une zone constamment venteuse, en bord de mer, au sommet d'une montagne, etc., un brise-vent sera nécessaire. Ce manuel de la section INSTALLATION de la publicité Always comme décrit ci-dessus.
6. Ne modifiez pas le brûleur latéral NewAge.
7. Ne pas faire fonctionner sous le brûleur latéral NewAge ou à proximité d'une construction combustible.
8. Maintenez un dégagement approprié par rapport aux combustibles, 18 "(457 mm) à l'unité arrière, 14" (356 mm) sur les côtés. Un dégagement supplémentaire de 32 po (810 mm) est recommandé près du revêtement en vinyle ou des vitres.
9. Lorsqu'il n'est pas utilisé, fermez le robinet d'alimentation au gaz.
10. Fermez toujours le robinet principal et utilisez chacun après l'alimentation en gaz naturel.
11. Ne jamais raccorder ou débrancher l'alimentation en gaz, ni déplacer ou modifier les raccords de gaz lorsque le brûleur latéral est en marche ou est chaud.
12. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de l'alimentation lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.
13. Inspectez le tuyau d'alimentation en carburant avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive ou de coupure du tuyau, il doit être remplacé par un brûleur latéral avec un ensemble de tuyau de remplacement spécifié par le fabricant du Brûleur Latéral.
14. Testez l'étanchéité de l'unité avant utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants à gaz sont remplacés.
15. Suivez les instructions d'allumage lorsque vous utilisez le brûleur latéral.
16. Les commandes du brûleur doivent se trouver sur la vanne d'alimentation tournante.
17. Le couvercle du brûleur latéral doit allumer le brûleur latéral lorsqu'il est complètement ouvert. Ne pas le faire est un accident, des blessures corporelles ou la mort.
18. Ne vous penchez jamais au-dessus du brûleur latéral et éloignez le brûleur facial lors de l'allumage.
19. Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le fond du boîtier du brûleur.
20. Ne laissez pas le brûleur latéral fonctionner sans surveillance.
21. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les lèchefrites, la grille de cuisson ou les radiants. Cela peut perturber gravement le débit d'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de contrôle. Le résultat de ceci peut être des boutons fondus ou des composants d'allumage endommagés.
22. Les adultes et les enfants doivent être informés des dangers des températures de surface élevées. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance autour de l'appareil à gaz NewAge.
23. Ne touchez jamais la grille de cuisson, la hotte ou les surfaces métalliques environnantes immédiates à mains nues pendant la cuisson.

Pratiques d'exploitation sécuritaires

24. Le brûleur latéral NewAge doit être refroidi avant d'être recouvert. Ne placez jamais le couvercle pendant la cuisson ou lorsqu'il est chaud.
25. Gardez tous les cordons électriques et les conduites d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffées.
26. Ne cuisinez jamais sans la lèchefrite installée. La graisse chaude peut couler et provoquer un incendie ou une explosion.
27. Nettoyez régulièrement les bacs à graisse pour éviter les feux de graisse.
28. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, venturis, vannes et orifices d'un brûleur latéral, perturbant ainsi le flux de gaz. Cette condition très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommager le brûleur latéral et risquer des blessures. Si votre brûleur latéral n'a pas été utilisé pendant une longue période, inspectez et nettoyez les brûleurs, les venturis, les vannes et les orifices.
29. Nettoyez le brûleur latéral avec précaution. Éviter les brûlures de vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le brûleur latéral lorsqu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
30. Ne placez pas, ne stockez pas et n'utilisez pas le brûleur latéral sur un plan incliné. Si vous utilisez un chariot Brûleur Latéral, assurez-vous de verrouiller les roulettes avant d'actionner le brûleur latéral.
31. N'utilisez pas de charbon de bois ou d'essence à briquet sur le brûleur latéral.
32. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
33. N'utilisez pas de laveuse à pression pour nettoyer les appareils à gaz NewAge.
34. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
35. Ayez toujours un extincteur ABC à portée de main — n'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
36. Si le brûleur latéral est installé par un installateur de gaz agréé, assurez-vous qu'il/elle vous indique où se trouve votre coupure d'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif d'arrêt facilement et facilement accessible.
37. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement les fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau et de savon.
38. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés pendant la cuisson.

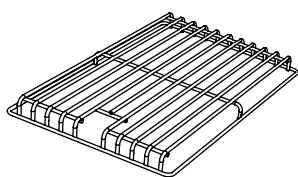
Remarque : CE MANUEL DOIT RESTER AVEC LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Inspection du produit

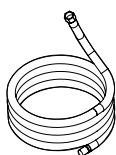


- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation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

Pièces fournies



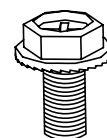
1x grille en acier inoxydable



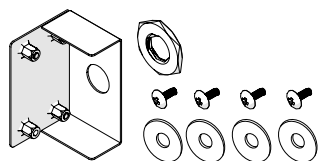
1x tuyau de gaz naturel (pré-installé)



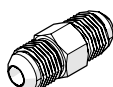
1x bouton



2 x M6x12L
Vis à tête hexagonale



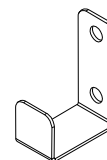
Support de montage pour connecteur et kit de matériel



1 x adaptateur mâle (5/8"-18UNF)

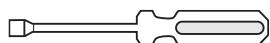


1 x tuyau de gaz naturel ondulé en métal (Pre installé)

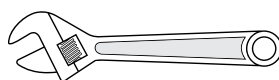


2 supports en L

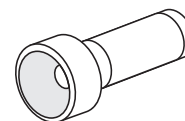
Outils requis



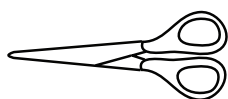
Tourne-écrou 6 mm



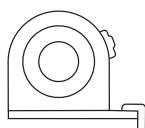
Clé à molette



Lampe de poche

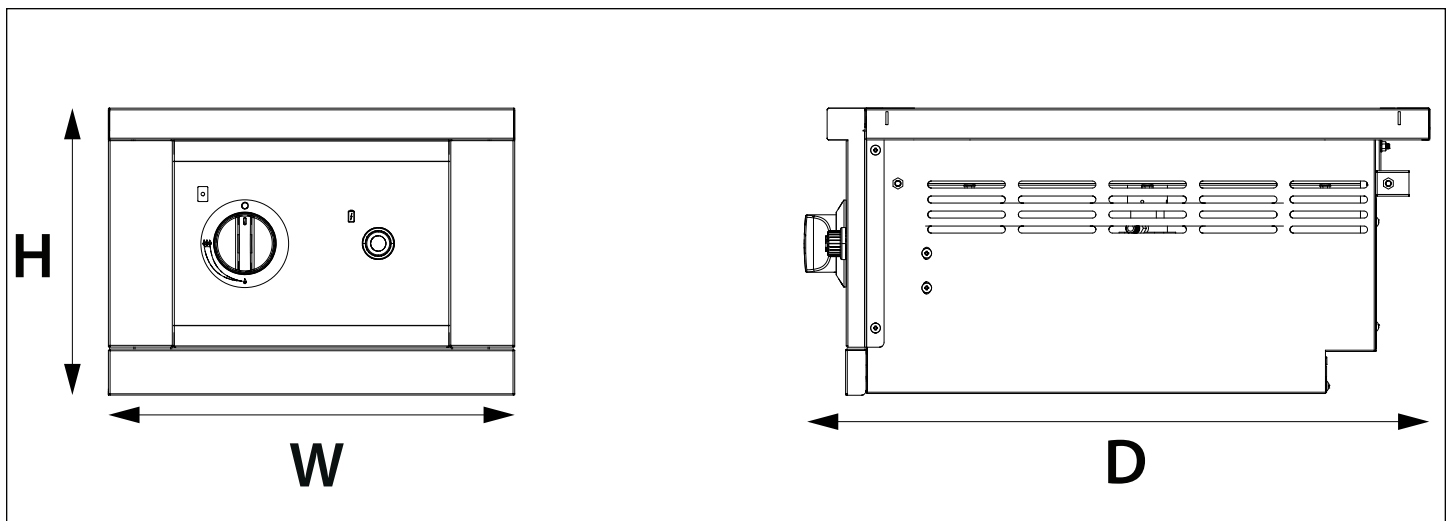


(Facultatif) Ciseaux



Mètre à ruban

Spécifications du produit



NewAge Brûleur Latéral

Dimensions

Largeur (L)	16po
Profondeur (P)	23.71po
Hauteur (H)	11.26po

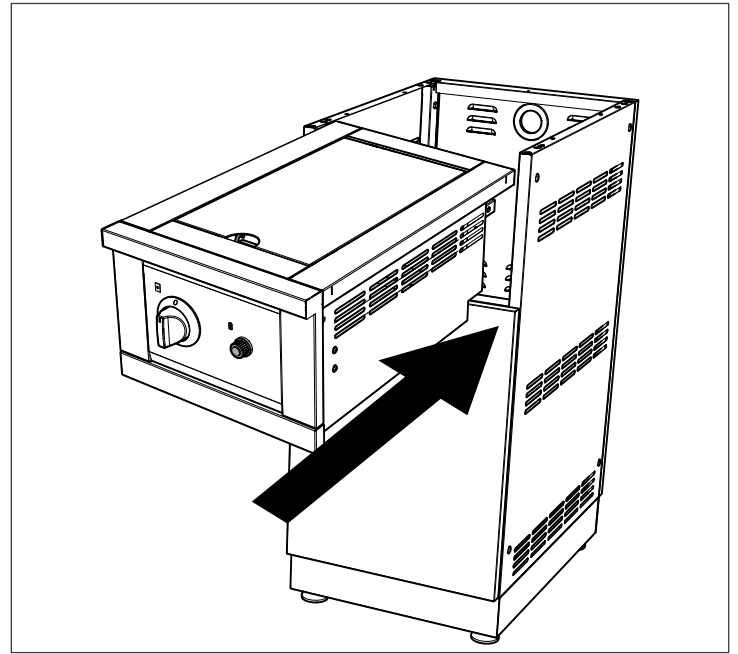
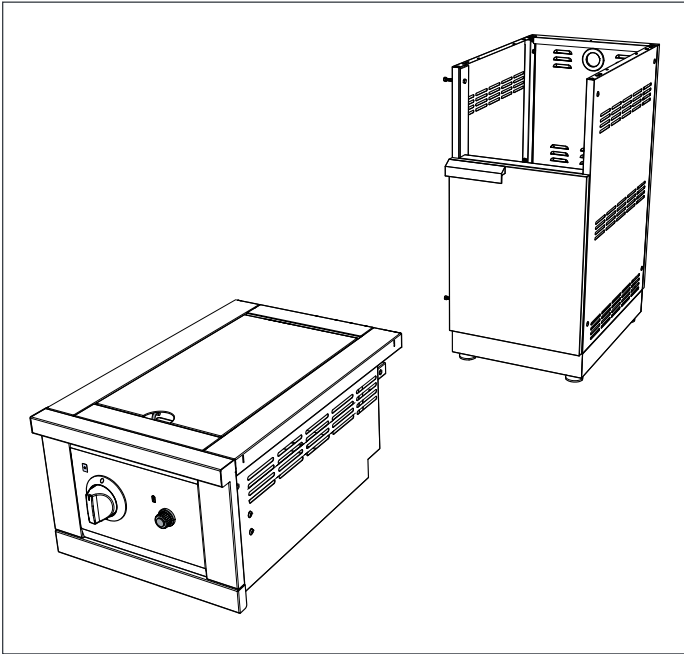
Détails

Matériau	Stainless Steel	Zone de cuisson principale	192 pouces carrés
BTU du brûleur de saisie	12,000 BTUs x1	Largeur de l'ouverture	15.3po
Type de carburant	Natural Gas	Profondeur de l'ouverture	22.4po
Production totale d'énergie	12,000 BTUs	Hauteur de l'ouverture	11.3po
Poids net	31.38 Lbs		

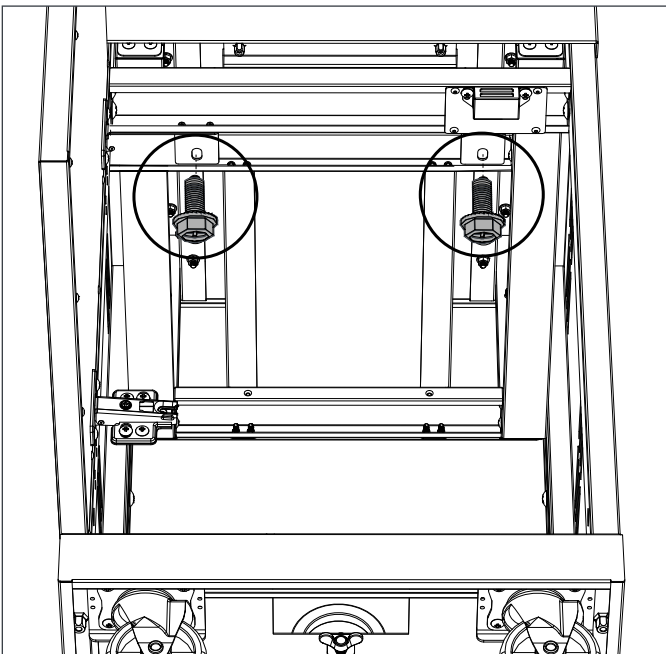
l'installation d'un gril sur armoire et chariot de gril NewAge

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

- 1** Placez le Brûleur Latéral sur le meuble.



- 2** Fixez le Brûleur Latéral au meuble en insérant deux vis M6x12 mm par le bas. Des vis à tête plate sont fournies avec le Brûleur Latéral.

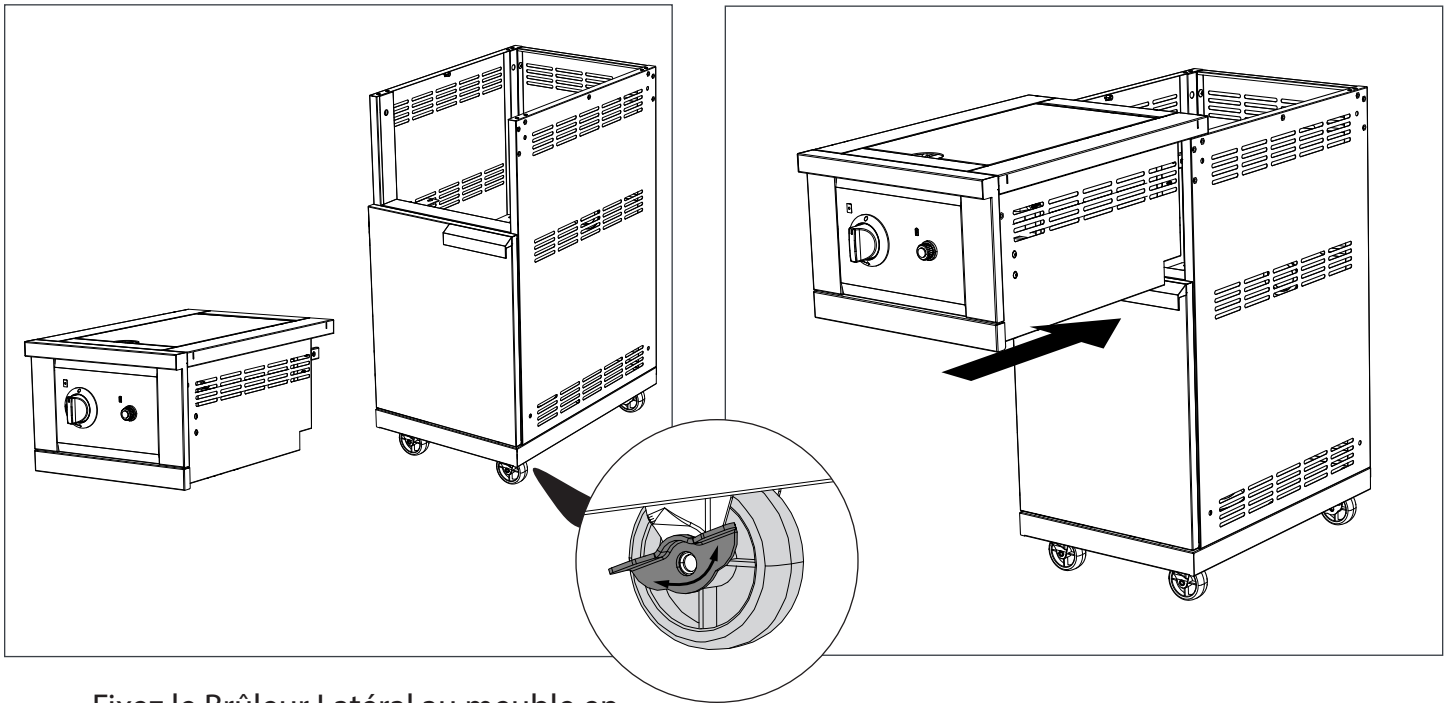


l'installation d'un gril sur armoire et chariot de gril NewAge

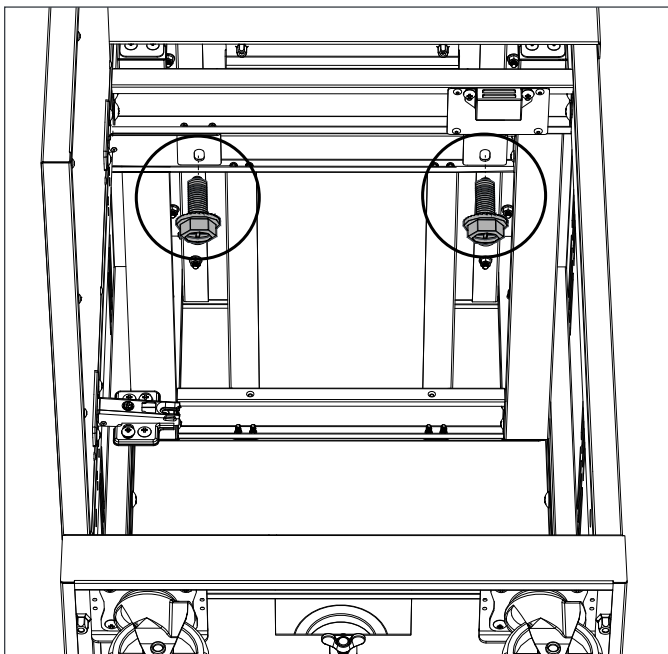
Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le guide d'installation du chariot de Brûleur Latéral NewAge.

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

2 Placez le Brûleur Latéral sur le chariot.



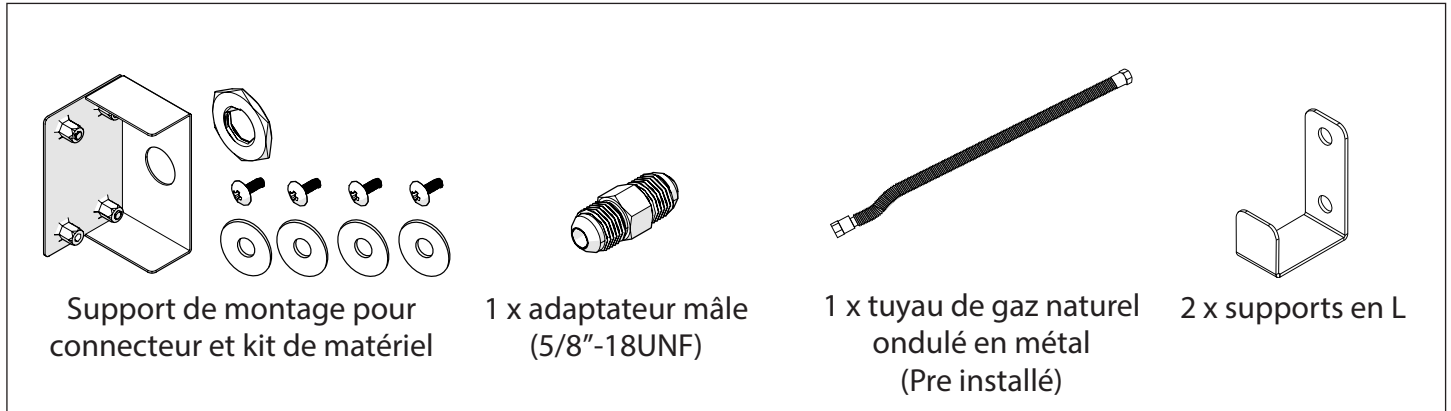
3 Fixez le Brûleur Latéral au meuble en insérant deux vis M6x12 mm par le bas. Des vis à tête plate sont fournies avec le Brûleur Latéral.



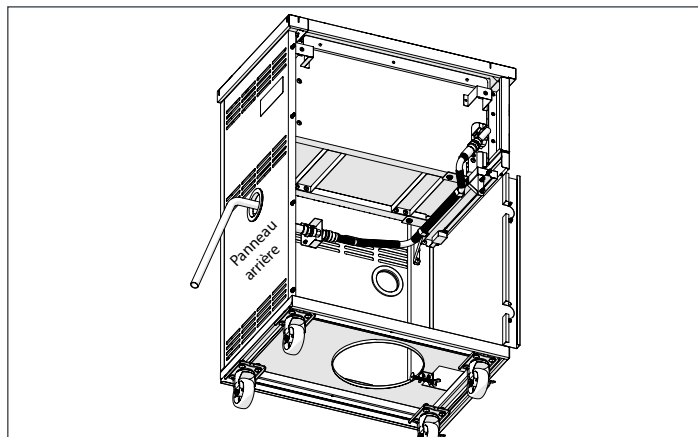
Installation du gril sur l'armoire/chariot de gril NewAge

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

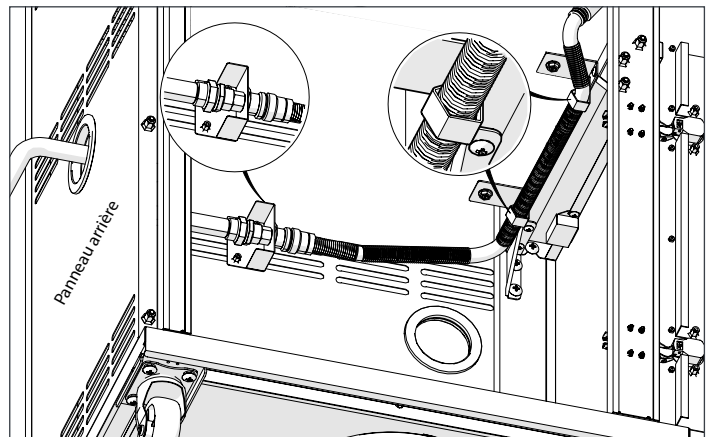
Pièces requises



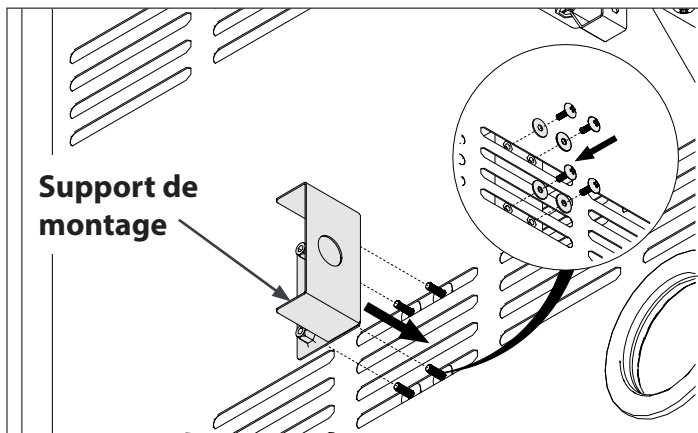
i Vue de référence de position.



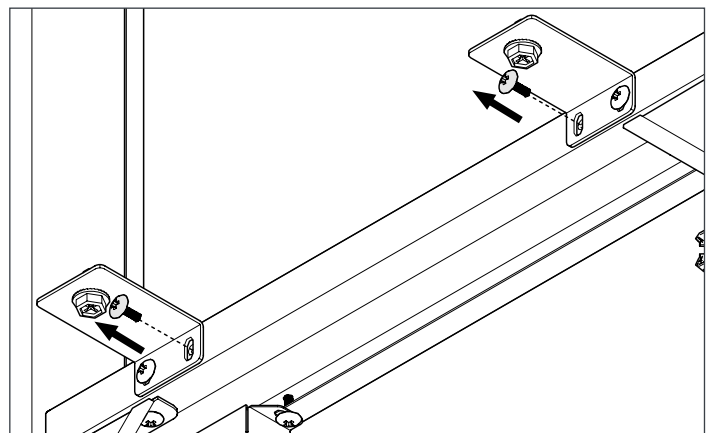
i Suivez les étapes 1 à 5 pour connecter le tuyau ondulé en métal et le tuyau de gaz naturel en PVC à l'aide du support de montage, du support en L et de l'adaptateur mâle.



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

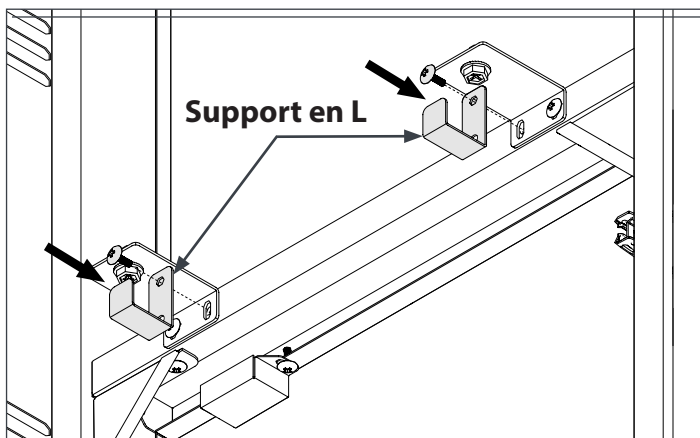


2 Retirez les vis et utilisez-les pour installer les supports en L.

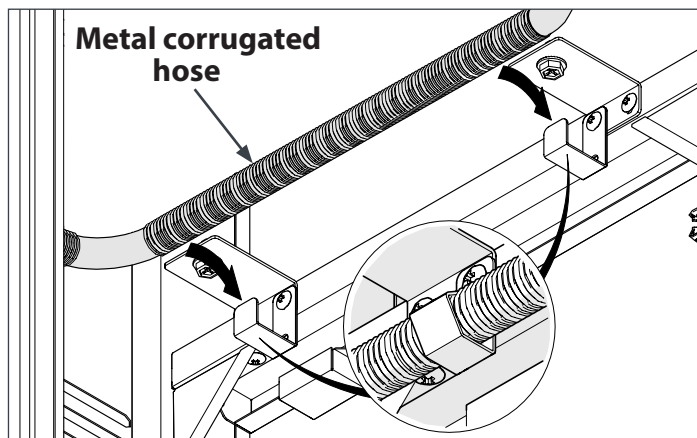


Installation du gril sur l'armoire/chariot de gril NewAge

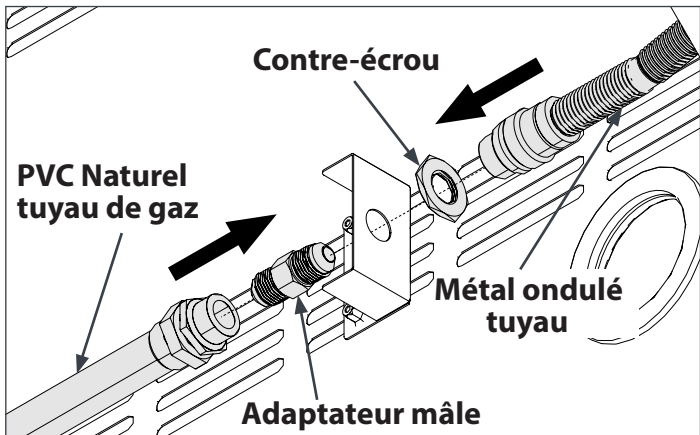
3 Installez les supports en L à la position illustrée à l'aide des vis retirées à l'étape précédente.



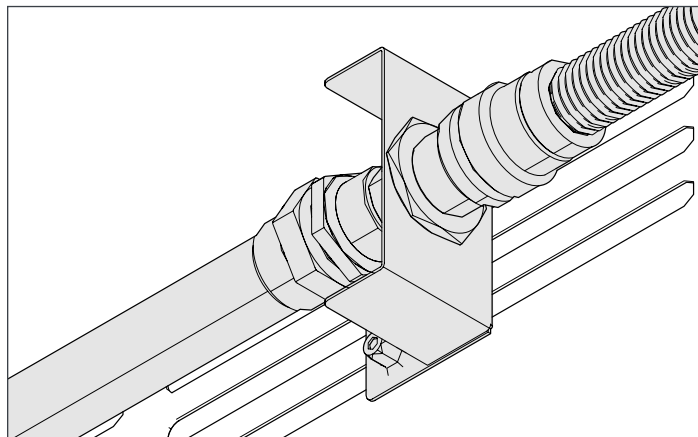
4 Acheminez le tuyau ondulé en métal dans les supports en L et pliez les supports pour fixer le tuyau comme indiqué dans la vue détaillée.



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



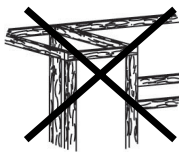
i L'illustration ci-dessous montre un tuyau ondulé en métal et un tuyau de gaz naturel en PVC connectés ensemble sur un support de montage.



Installation du brûleur latéral sur une armoire sur mesure

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas et au Propane Installation Code, CSA B149.1 ; Propane Storage and Handling. Si vous raccordez un appareil à un système fixe de tuyauterie de carburant spécifiant l'utilisation d'un tuyau rigide, d'un tuyau semi-rigide et/ou d'un connecteur, il doit être conforme à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75 CSA 6.27.

AVERTISSEMENT



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

AVERTISSEMENT

Ne rangez et n'utilisez pas des produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité du Brûleur Latéral NewAge, des meubles de cuisine extérieure NewAge ou de tout autre appareil.

Remarque à l'intention de l'installateur :

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

WARNING

Ce Brûleur Latéral est conçu pour les enceintes non combustibles uniquement et doit être installé et entretenu par un installateur license conformément aux codes locaux.

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

Installation du brûleur latéral sur une armoire sur mesure

DÉGAGEMENTS :

D'UNE CONSTRUCTION NON COMBUSTIBLE

Un dégagement minimum de 10 cm (4 po) entre l'arrière du Brûleur Latéral 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 carrelée et une construction à ossature bois en dessous, le bois est considéré comme combustible, même si le Brûleur Latéral 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 Latéral. Ces orifices sont nécessaires pour dissiper en toute sécurité les vapeurs de gaz en cas de fuite dans votre enceinte.

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE POUR L'INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL SUR UNE ARMOIRE CONSTRUITE SUR MESURE

Dimensions de la découpe				
	UGS	L	P	H
Brûleur Latéral de 33 po	66980	31.5"	22.3"	11.2"
	66990			
Brûleur Latéral de 36 po	66981	34.5"	22.3"	11.2"
	66991			
Brûleur Latéral de 40 po	66982	38.5"	22.3"	11.2"
	66992			
Side Burner	66983	15.3"	22.4"	11.3"
	66993			

Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure

Aménagement d'une enceinte non combustible



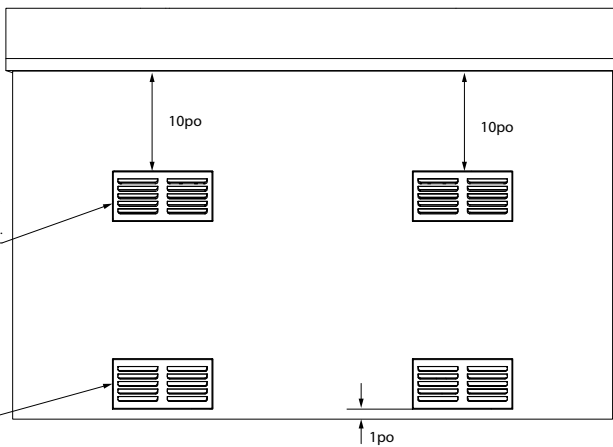
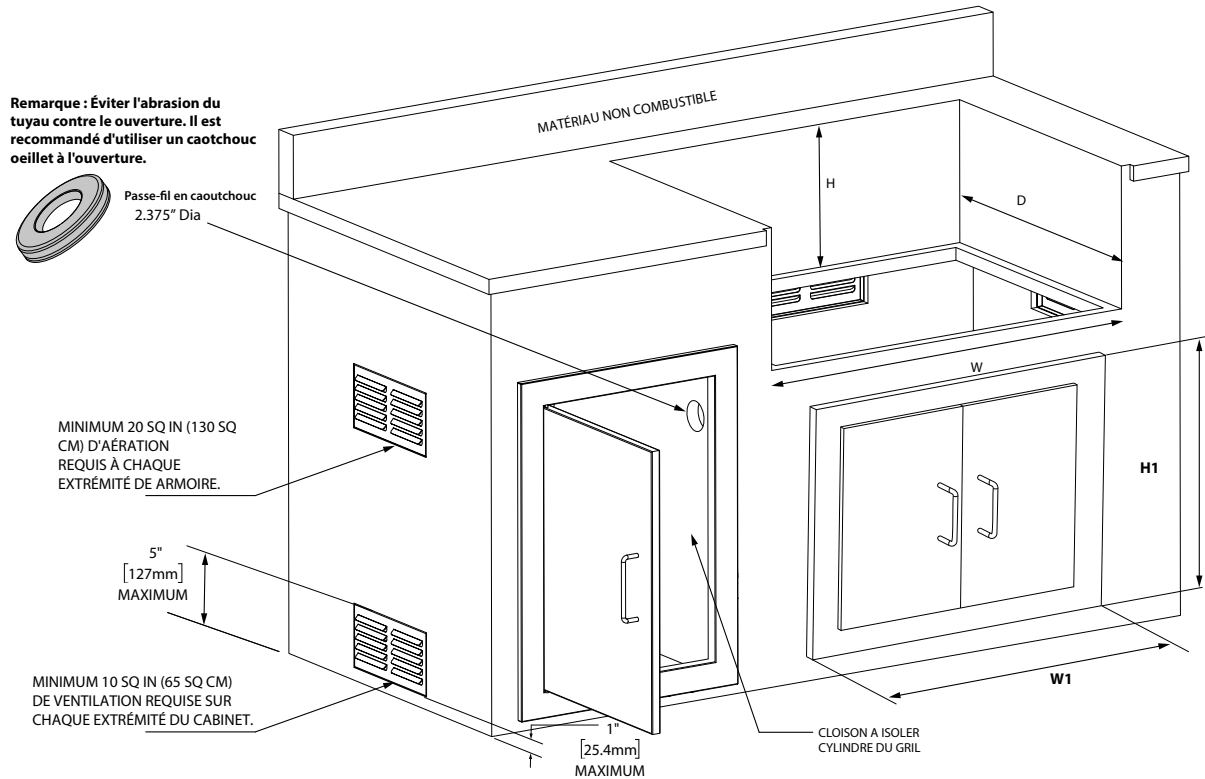
AVERTISSEMENT

- L'ouverture de l'évent supérieur doit être d'au moins 20 pouces carrés.
- L'ouverture inférieure de l'évent doit être d'au moins 10 pouces carrés.

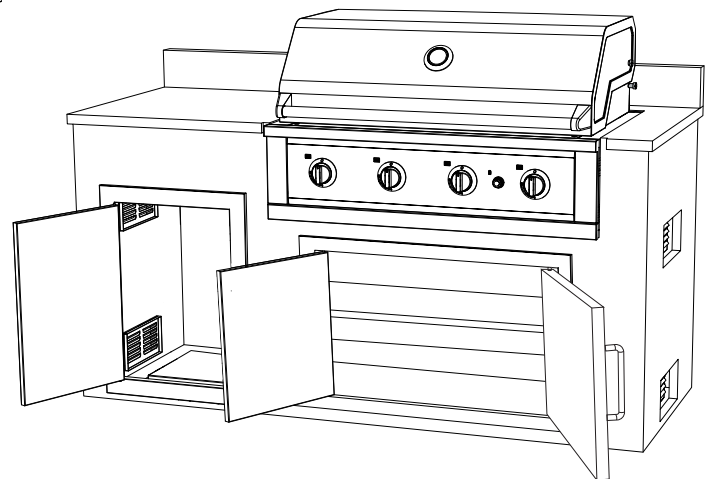
Remarque : Éviter l'abrasion du tuyau contre le ouverture. Il est recommandé d'utiliser un caoutchouc oeillet à l'ouverture.



Passe-fil en caoutchouc
2.375" Dia

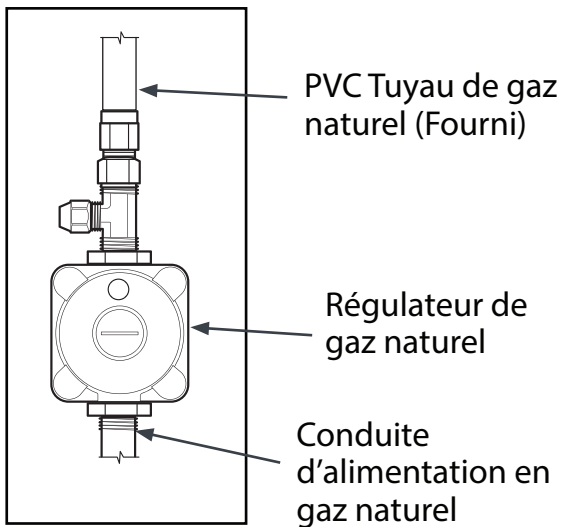
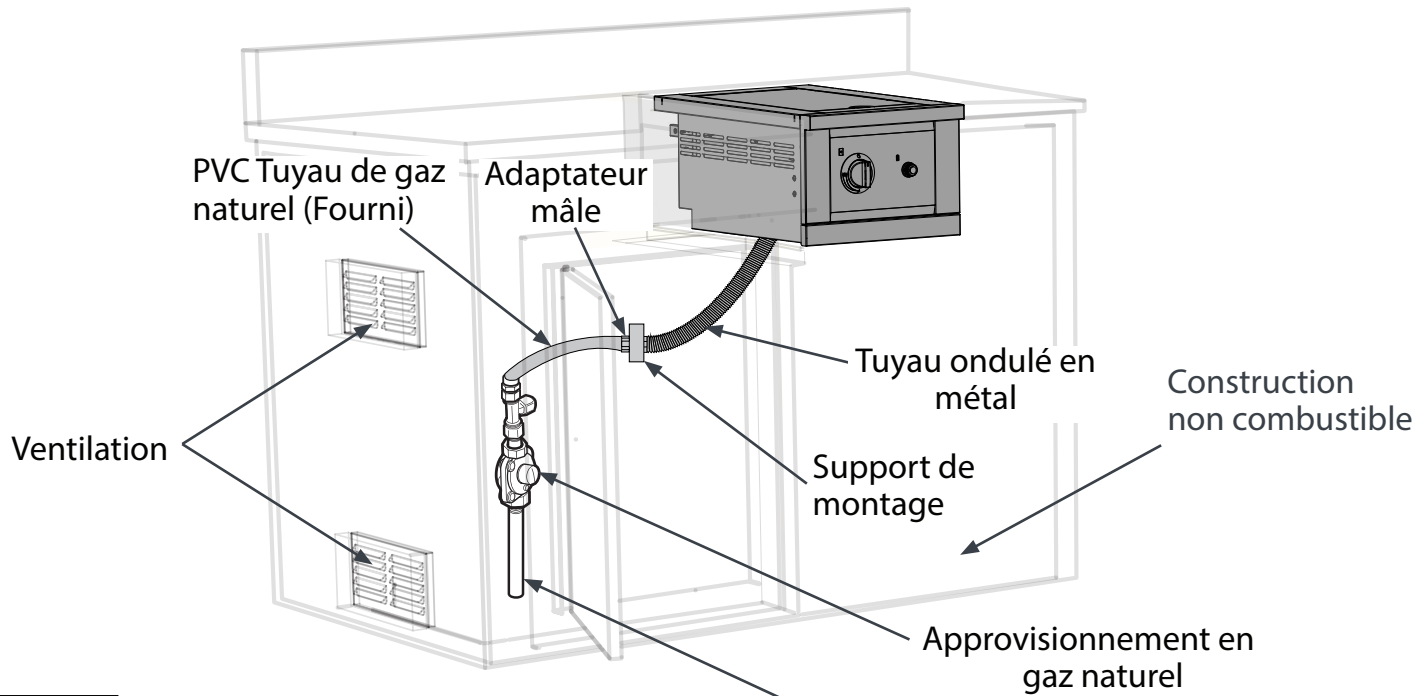


Vue de dos



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

Installation de gaz naturel



Posez de façon sécuritaire les composants de l'alimentation en gaz à la structure non combustible. Cette illustration est à titre de référence uniquement, chaque installation est différente.

Tous les autres composants ne sont pas fournis

Conduite d'alimentation de tuyau de gaz flexible

Tuyau flexible ondulé de conduite de gaz de Brûleur Latéral (non fourni)

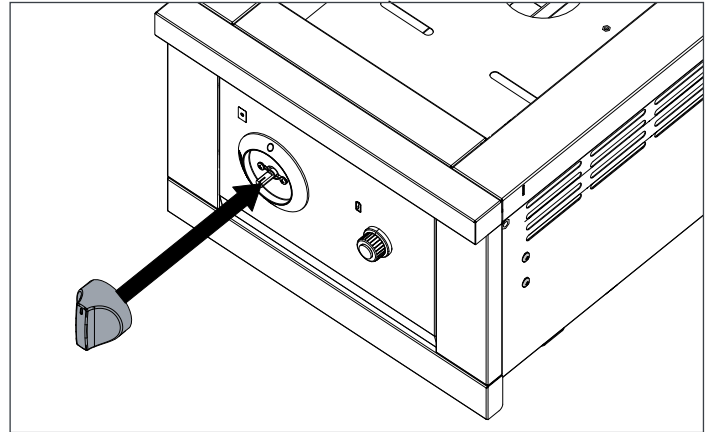
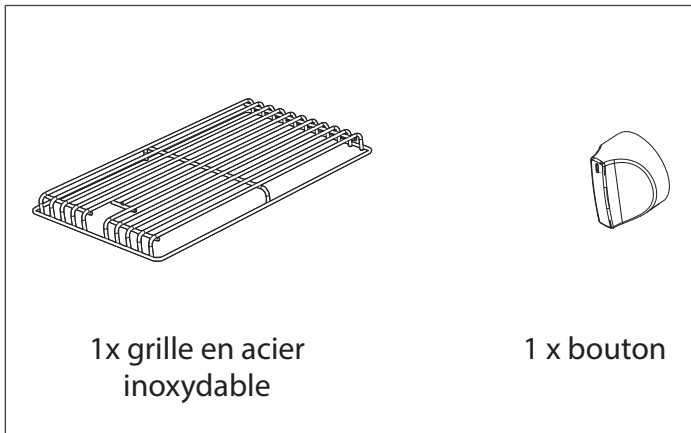
Tuyauterie rigide pour l'alimentation (non fournie)

Couplage de déconnexion rapide GN (non fourni)

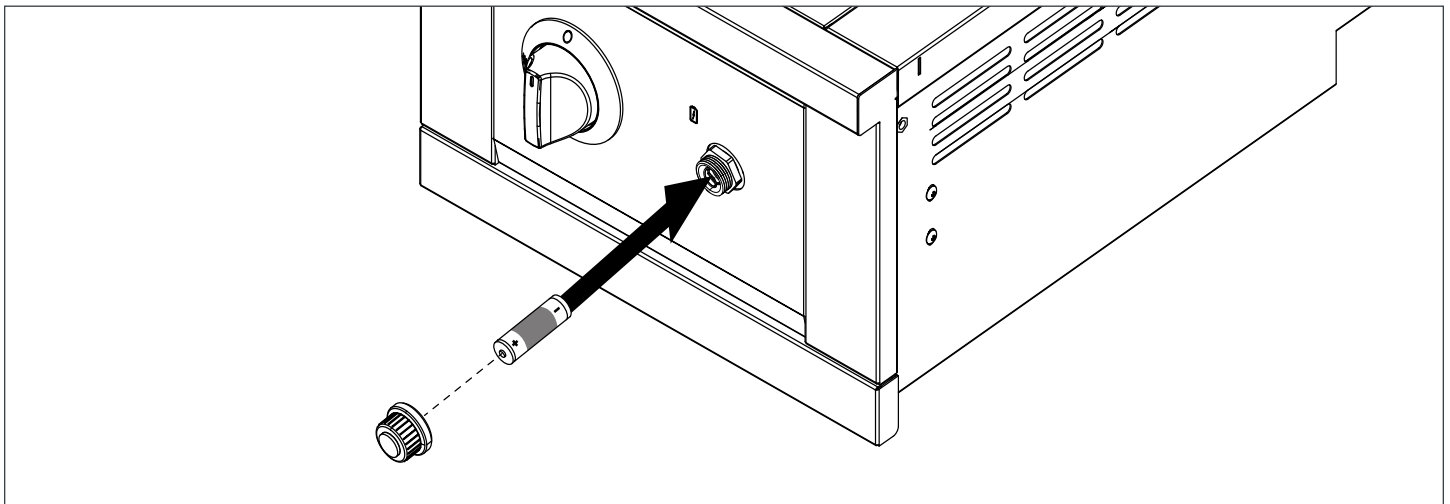
Assemblage du Brûleur Latéral

i Outils et pièces nécessaires.

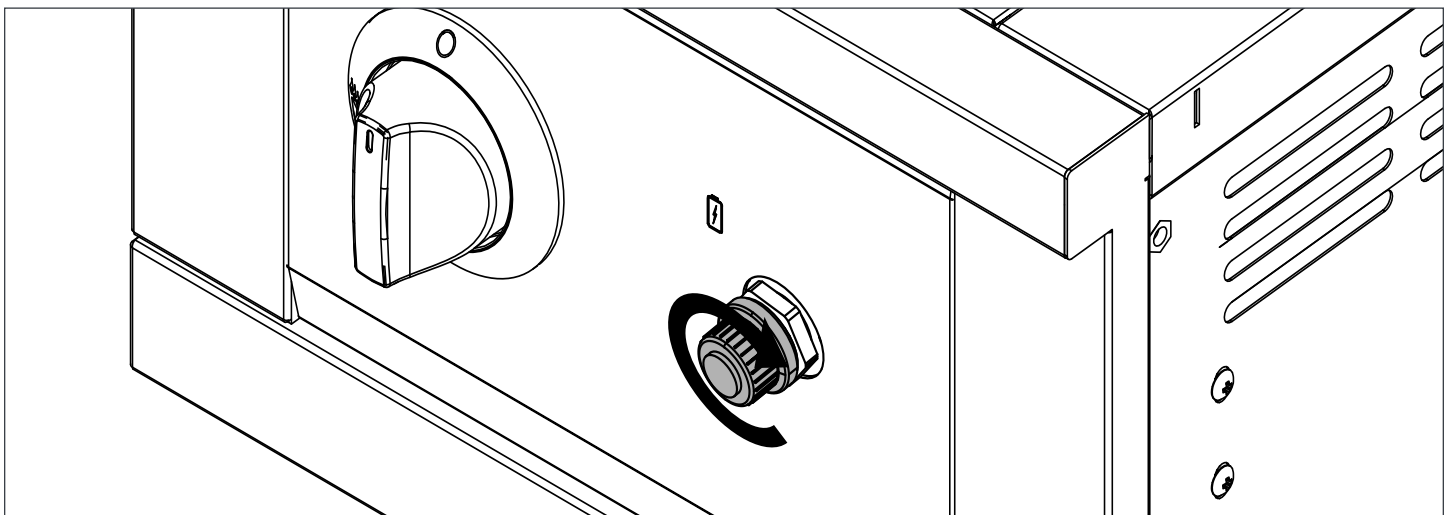
1 Fixez le bouton de commande en le poussant.



2 Insérez la cellule de batterie AA dans le boîtier de la batterie de l'allumeur à impulsions. Ensuite, enfermez - le en serrant le bouton sur les fils donnés dans le sens horaire comme indiqué.



Remarque: AA batterie n'est pas inclus avec le paquet.



Raccordements au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais raccorder une conduite de gaz directement au Brûleur Latéral. Un régulateur de pression doit être installé sur tous les équipements à gaz. Tous les codes locaux exigent un régulateur de pression et NewAge fournit le bon régulateur de votre Brûleur Latéral. Le retrait ou la non-installation d'un régulateur de pression peut provoquer un incendie, des blessures graves et annuler la garantie. Ce Brûleur Latéral est conçu pour les boîtiers non combustibles uniquement et doit être installé et entretenu par un installateur de gaz agréé selon les codes locaux. Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce Brûleur Latéral à gaz est conçu pour fonctionner avec des pressions d'alimentation en gaz de 7" CE pour le Gaz Naturel. Pour les installations où la pression d'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit avoir installé en amont les composants du Brûleur Lat installés. Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à ces exigences, l'unité sera sous-alimentée et n'atteindra pas les températures maximales. Assurez-vous que la taille de la ligne d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.

Le brûleur latéral est réglé en usine pour utiliser du gaz naturel (GN). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le brûleur latéral a été configuré. Vous pouvez le vérifier en vérifiant la plaque signalétique.

CLASS NO / CATÉGORIE #: 2711 0418A NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (NATURAL GAS)		CAUTION: THIS APPLIANCE IS ADJUSTED AND SHIPPED FOR USE WITH NATURAL GAS. THIS GAS GRILL IS DESIGNED TO OPERATE WITH GAS SUPPLY PRESSURE OF 7" WC FOR NATURAL GAS. IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS LOWER THAN THESE REQUIREMENTS, THE UNIT WILL BE UNDER-FIRED AND WILL NOT REACH THE MAXIMUM TEMPERATURES. ENSURE THAT THE SUPPLY LINE SIZE COMPLES WITH LOCAL AND/OR NATIONAL INSTALLATION CODES.		MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 14 INCHES FROM SIDES AND 18 INCHES FROM BACK, ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN PROUDLINE CONSTRUCTION OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS OR NEWAGE GRILL CABINETS. SEE MODELS.							
OUTDOOR COOKING APPLIANCE - FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. / APPAREIL DE CUISINE DE PLEIN AIR. POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE. CONSENT UNiquement POUR INSTALLATION DANS UNE ENCLUSE ENCADRÉE FAITE DE MATÉRIAU INCOMBUSTIBLES.		AVERTISSEMENT: CET APPAREIL EST RÉGLÉ ET EXPÉDIÉ POUR FONCTIONNER AVEC DU GAZ NATUREL. CE GRILL À GAZ EST CONÇU POUR FONCTIONNER AU GAZ PRESSION D'ALIMENTATION DE 7" WC POUR LE GAZ NATUREL. SI L'ALIMENTATION DE GAZ A LA PRESSION EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'UNITÉ SERA SOUS-CUIT ET N'ATTEINDRA PAS LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION NATIONAUX.		ÉQUIPPÉ POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC: NATURAL GAS / GAZ NATUREL PRINCIPAL BRÛLEUR / BRÛLEUR PRINCIPAL: 1.66MM 1X 12,000 BTU / ROUND BURNER / TOUR DU BRÛLEUR							
WARNING: TURN OFF GAS SUPPLY AT MAIN VALVE WHEN NOT IN USE. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.		ATTENTION: COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA VANNE PRINCIPALE LORSQUE VILLE N'EST PAS UTILISÉ. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSE LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUVENT SURVENIR.		SB - PULSE IGNITOR REQUIREMENTS INPUT: AA Battery (Rechargeable and Non-Rechargeable) NEWAGE PRODUCTS INC. 111 CREDITVIEW ROAD, 2ND FLOOR VAUGHAN, ONTARIO, CANADA L4L 9T1 MADE IN CHINA / FABRIQUE EN CHINE Class IIIA-2							
MODEL / MODÈLE		<table border="1"> <tr> <td>Performance Side Burner (NG)</td> <td>66983</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart</td> <td>66287</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Performance Side Burner (NG)	66983	<input checked="" type="checkbox"/>	Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart	66287	<input type="checkbox"/>	MFG DATE DE FABRICATION:	
Performance Side Burner (NG)	66983	<input checked="" type="checkbox"/>									
Performance Side Burner (NG) with Side Burner Cart	66287	<input type="checkbox"/>									

Plaque signalétique - Mentionne les numéros de modèle et le type de gaz
Exigences relatives à la colonne d'eau

Carburant	CE Min à pleine charge
GAZ NATUREL	7 po CE (GN)

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

- À l'arrière du Brûleur Latéral

Veillez à ce que le gaz fourni réponde aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner le Brûleur Latéral 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 Latéral.

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

Instructions pour le branchement du gaz

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

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

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

1. Au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, située à moins de 127 mm (5 po) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 130 cm² (20 po²).
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 (130 cm²). 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).

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 Latéral.

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

Instructions pour le branchement du gaz

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

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

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

1. Au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, située à moins de 127 mm (5 po) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 130 cm² (20 po²).
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 (130 cm²). 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).

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

Installation de gaz naturel

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

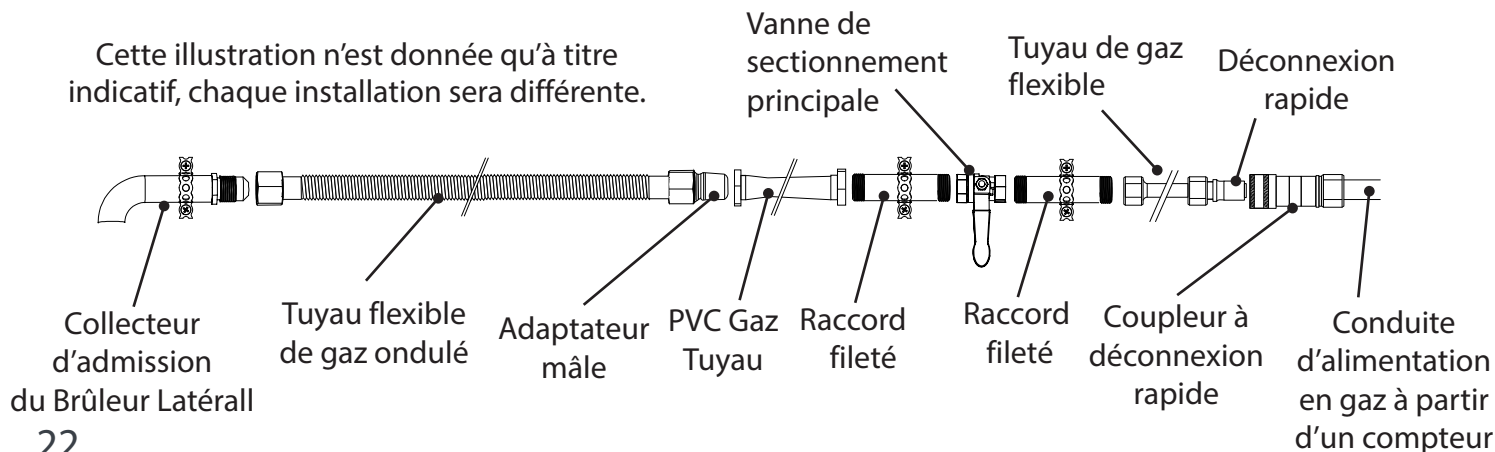
- Calculez la puissance totale en BTU de tous les équipements et reportez-vous au Parcours des conduites d'alimentation en gaz pour connaître les longueurs de parcours autorisées pour un tuyau de 3/4 pouces. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances du Brûleur Latéral et de tout autre appareil fonctionnant sur cette conduite d'alimentation.
- Veillez à ce que les conduites d'approvisionnement soient toujours aussi courtes que possible.
- Un robinet de sectionnement de gaz doit être installé dans un endroit facilement accessible par un moteur d'installation au gaz license et agréé.
- L'appareil à gaz de cuisson extérieur et son robinet de sectionnement individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po²).
- 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).
- Il faut enlever le composé des deux premiers filetages du tuyau pour éviter que de petits morceaux de composé ne se détachent et n'obstruent une valve ou un orifice du brûleur. N'utilisez pas de pâte lubrifiante sur les raccords coniques.

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

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

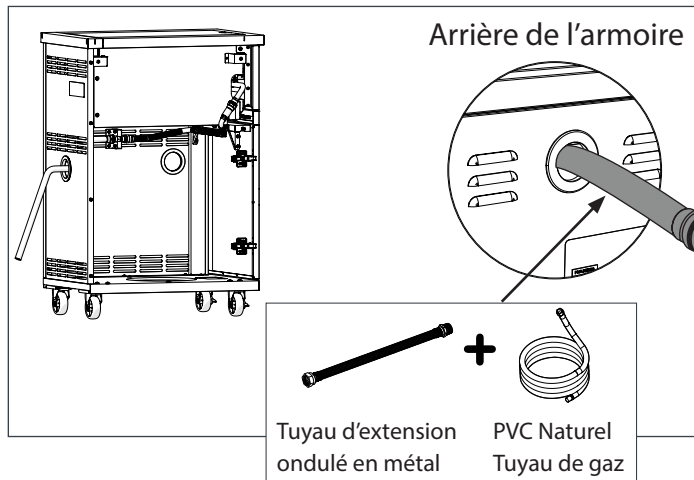
Remarque :

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

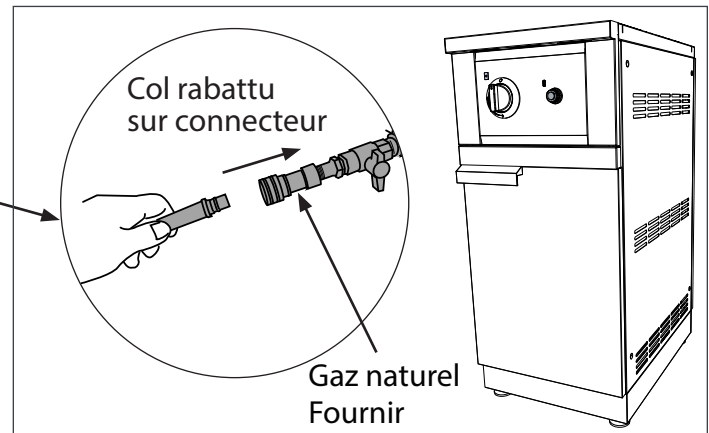


Installation de gaz naturel

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



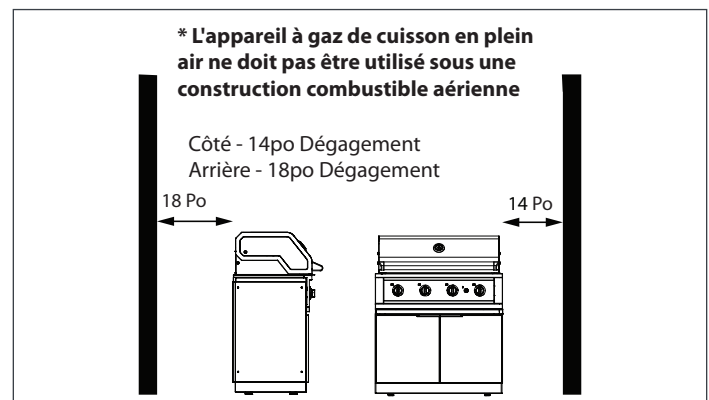
- 2** Connectez l'extrémité du tuyau de gaz naturel en PVC à l'alimentation en gaz naturel à l'aide du raccord à connexion rapide.



! WARNING

Le brûleur latéral et l'armoire doivent avoir un dégagement minimum des matériaux combustibles. Reportez-vous à l'illustration pour les dimensions.

- i Remarque:** Le brûleur latéral doit être branché sur une prise GFCI, installé par un électricien.



! AVERTISSEMENT

- N'installez jamais ce produit dans une enceinte combustible sans gaine isolante. Cela pourrait entraîner un incendie, des dommages matériels et des blessures.
- Ne placez jamais le Brûleur Latéral sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre endroit fermé de ce type.
- Ne placez jamais le Brûleur Latéral sous une construction combustible non protégée.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2, au Canada.

Instructions pour les tests de fuite

⚠ AVERTISSEMENT



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

Tests de fuite de gaz



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

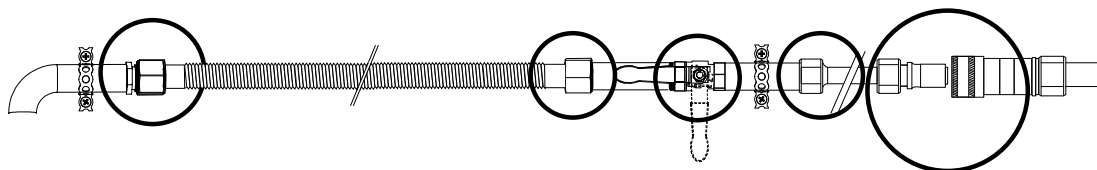
Allumez l'alimentation en carburant.

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

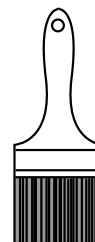
Ou pulvérisez une solution composée de 50% de savon liquide et de 50% d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.

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

Gaz naturel



Vaporisateur
ou
Pinceau



Instructions pour les tests de fuite

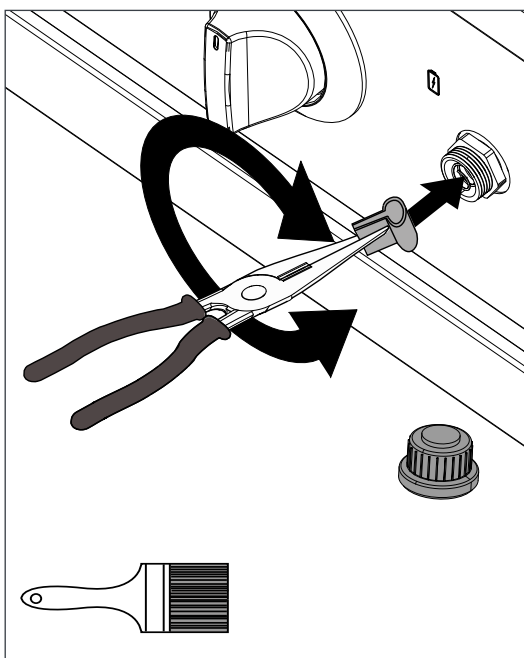
Réparer une fuite de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Mettez toutes les commandes du Brûleur Latéral en position « ON » pour purger le Brûleur Latéral de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position « OFF ».
- Lavez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez.
- Serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Répétez le test 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 Latéral par un installateur de gaz agréé. N'utilisez pas le Brûleur Latéral tant que la fuite n'a pas été corrigée.

Entretien des piles AA

⚠ AVERTISSEMENT

- Vous devez lire les instructions suivantes avant d'utiliser des piles sèches AA pour le Brûleur Latéral. Si vous ne lisez pas et ne suivez pas les instructions ci-dessous, cela pourrait entraîner un incendie, des blessures corporelles et des dommages matériels en cas d'utilisation incorrecte.
- N'insérez PAS de pile sèche AA usagée dans le compartiment à piles du dispositif d'allumage à impulsion.
- Conservez toujours les piles AA dans leur emballage d'origine ou placez-les dans un récipient en plastique.
- Conservez les piles dans un endroit frais et peu humide et veillez à ce qu'elles soient alignées selon la polarité adéquate.
- Dans le cas d'une pile sèche AA rechargeable, n'effectuez JAMAIS de connexion de polarité incorrecte pendant la charge et la décharge de la pile.
- Dans le cas d'une utilisation inadéquate, les produits chimiques nocifs contenus dans la batterie peuvent sortir et endommager le compartiment à piles du dispositif d'allumage à impulsion.
- NE placez PAS et n'insérez pas de produit chimique ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment à piles du dispositif d'allumage à impulsion pour le nettoyer. Tout type de produit chimique ou de matériau inflammable à proximité du Brûleur Latéral peut provoquer un incendie dangereux à l'endroit où le Brûleur Latéral est placé.
- N'entrez PAS en contact direct avec le produit chimique au cas où il serait déversé hors du compartiment à piles. Il pourrait causer une allergie en contact avec le corps.



Nettoyage du compartiment à piles du dispositif d'allumage à impulsion :

Le nettoyage du compartiment à piles est indispensable lorsque la batterie ne fonctionne pas correctement ou que l'on constate que des produits chimiques s'échappent. Maintenez toujours tous les boutons du brûleur et les robinets de la source de combustible en position OFF avant de commencer le processus de nettoyage du compartiment à piles.

1. Lisez attentivement les « Instructions pour les tests d'étanchéité » et les « Pratiques d'utilisation sécuritaires » avec toute l'attention requise.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés à la position OFF.
3. Tournez le bouton du dispositif d'allumage à impulsion dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez la pile sèche AA.
4. À l'aide d'une brosse ou d'un chiffon propre, retirez les débris et le carbone noir décomposé sur le ressort et les faces internes comme indiqué.
5. Insérez une nouvelle pile AA en respectant le positionnement polaire adéquat (pôles positif et négatif) de la pile comme indiqué dans la section « Installation des pièces principales du Brûleur Latéral ».
6. Fermez le compartiment à piles AA du dispositif d'allumage à impulsion à l'aide du bouton et serrez-le en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

Liste de contrôle précédent la cuisson

Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés du Brûleur Latéral et des brûleurs
2. Vous avez une alimentation en carburant connectée.
3. Toutes les parties électriques sont connectées.
4. Un monteur d'installations au gaz license a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent le Brûleur Latéral en combustible.
5. Si votre Brûleur Latéral ne s'allume pas en 4-5 secondes, vous devrez peut-être purger la conduite. (consultez la section sur la purge de la conduite)
6. Avant de cuisiner sur votre Brûleur Latéral à gaz pour la première fois, il faut réaliser un brûlage. Il s'agit d'une procédure unique qui permet d'éliminer les odeurs ou les matières étrangères causées par le processus de fabrication. Pour ce faire, ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs, fermez le couvercle et opérez sur « MAX » pendant 5 à 10 minutes. Vous pouvez alors soit régler les commandes sur « OFF », soit cuire immédiatement sur votre Brûleur Latéral en tournant les boutons de commande sur un réglage inférieur.

AVERTISSEMENT

- **N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez une odeur de gaz.**
- **Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez votre Brûleur Latéral.**
- **Le fait de libérer du combustible dans un Brûleur Latéral 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 Latéral 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 Latéral 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 Latéral. Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez tout et faites vérifier les fuites par un installateur license.
2. La zone de cuisson est libre et exempte de tout combustible qui pourrait s'enflammer.
3. Vous savez où se trouve la principale coupure de l'alimentation en gaz.
4. Les brûleurs sont correctement placés dans le Brûleur Latéral. Les brûleurs principaux doivent reposer à plat et fermement sur le cadre de support de montage des brûleurs.
5. Le vent ne souffle pas trop fort ou à l'arrière du Brûleur Latéral.

Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison de Brûleur Latéral, retirez les Brûleur Latéral 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 Latéral et peuvent perturber la circulation de l'air, ce qui endommage le Brûleur Latéral 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

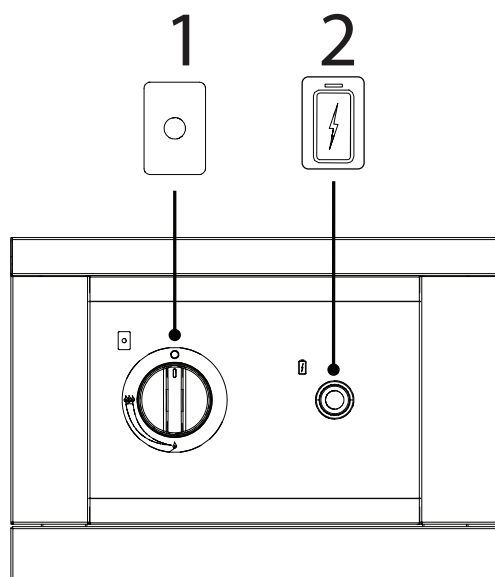
⚠ AVERTISSEMENT

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

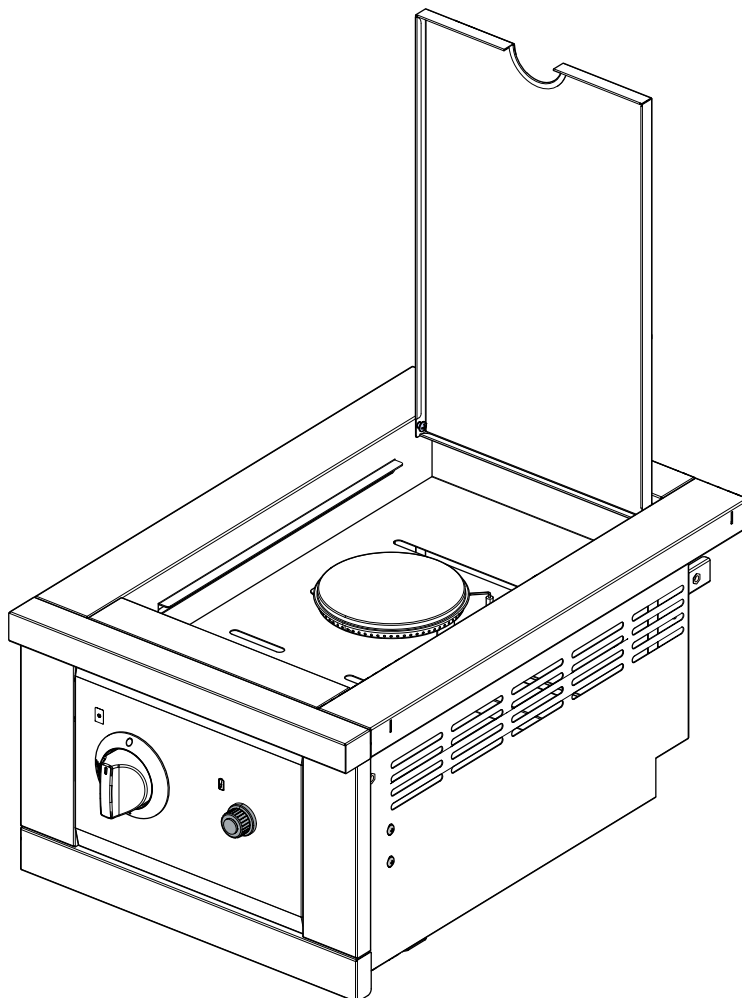
⚠ MISE EN GARDE

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

Disposition des commandes du Brûleur Latéral



1. Brûleur de saisie (brûleur à infrarouge)
2. Module d'allumage électrique - allumeur à impulsions



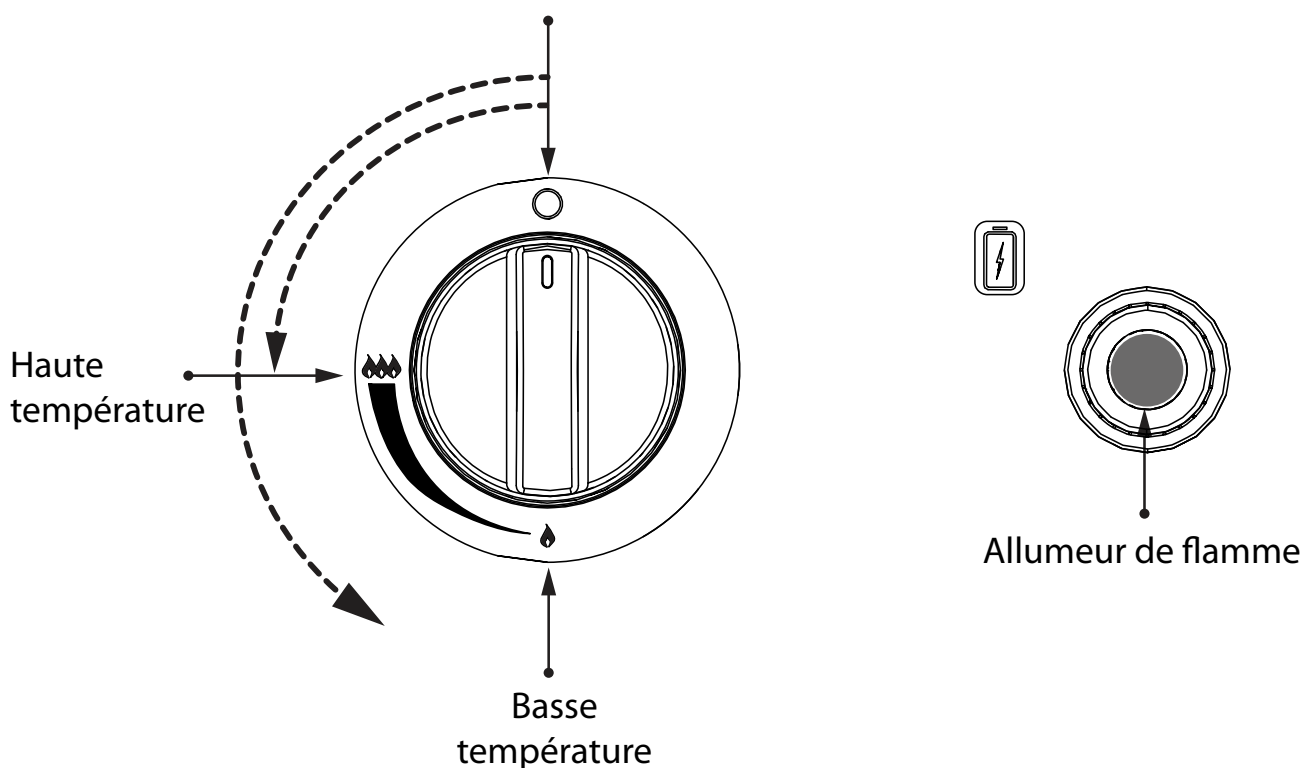
Allumer le Brûleur Latéral

⚠ Remarque

- Si le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme est trop basse, vous pouvez avoir un blocage d'araignée ou d'autres insectes à l'intérieur ou à proximité des trous du brûleur. Voir la section "Remplacer les brûleurs".

Méthode 1 (utilisation du bouton du dispositif d'allumage à impulsion) :

1. Lisez et complétez la liste de contrôle PRÉ-CUISSON.
2. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
4. Tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « HIGH ».
5. Appuyez sur le bouton du dispositif d'allumage à impulsion et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
6. Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur "« OFF »", attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper et répétez la procédure d'allumage.
7. Pour éteindre, tournez chaque bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position « OFF ». Cela ne coupe pas le débit de gaz de la bouteille.
8. Une fois le Brûleur Latéral allumé, réglez la température à l'aide des réglages Max à Min.

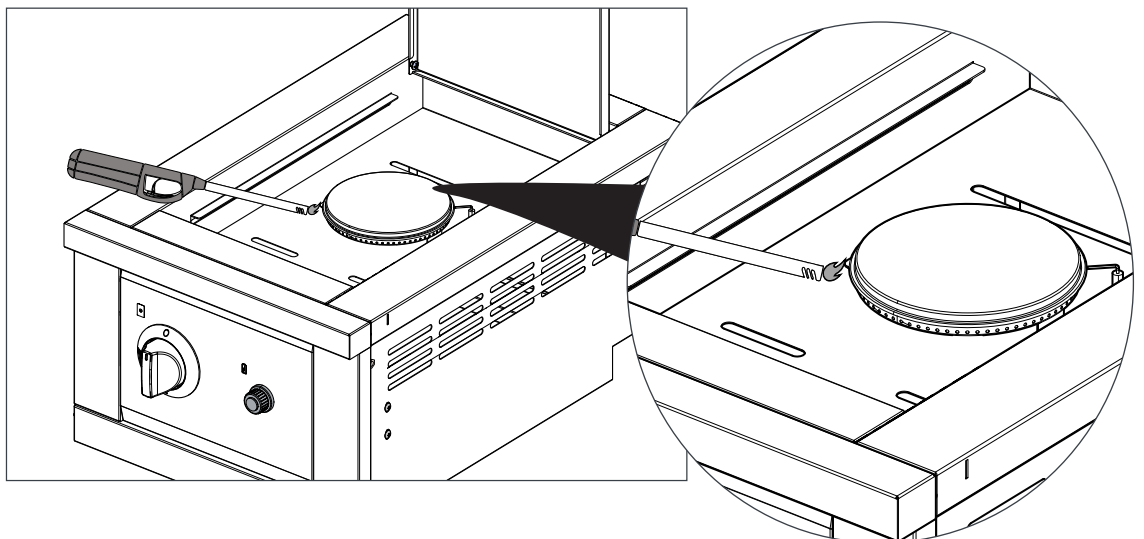
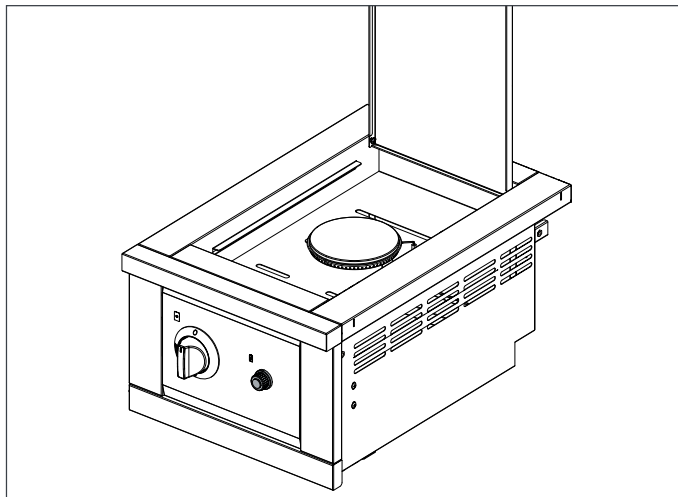


Allumer le Brûleur Latéral

Manuel D'Éclairage

Si les brûleurs ne s'allument pas après quelques tentatives, il peut être allumé à l'aide du bâton d'éclairage match fourni. Suivez les étapes ci-dessous pour l'éclairage 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 Latéral avec le couvercle ouvert.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant (ON).
5. Placez une allumette dans la pince crocodile du porte-allumette et allumez l'allumette.
6. Guidez le porte-allumette, avec l'allumette allumée, à travers les trous d'accès sur le panneau pare-flammes et à côté du brûleur.
7. Enfoncez le bouton de commande correspondant et tournez-le sur HIGH pour allumer le brûleur gauche. Assurez-vous que la flamme est allumée en regardant à travers les Brûleur Latérales de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
8. Répéter les étapes 5 à 7 pour les brûleurs restants. 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.

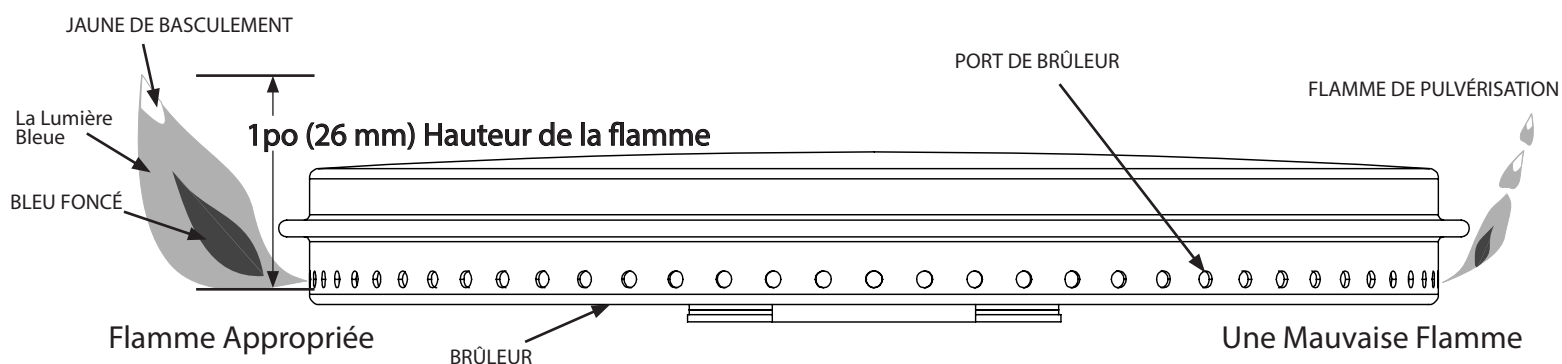


Caractéristiques de Flamme

! MISE EN GARDE

Un placement correct de chaque brûleur est critique après le nettoyage, ils doivent être centrés sur l'orifice en laiton, au niveau de repos sans aucun basculement. Le non-respect de ces conditions peut entraîner une condition très dangereuse pouvant causer des blessures corporelles et des dommages matériels.

Les boutons de commande de gaz doivent être en position " OFF " et la conduite de carburant doit être déconnectée du collecteur de soupape 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 latéral n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.



! MISE EN GARDE

Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. Pour éviter la possibilité de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le brûleur latéral est froid. Un essai d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant du train de gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

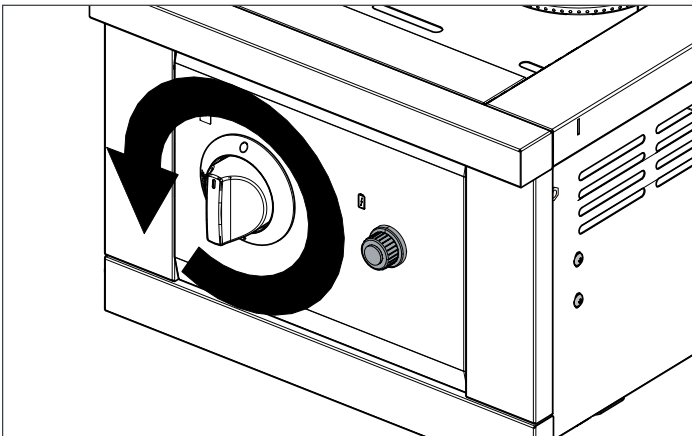
Position du brûleur et réglage de la flamme

Réglage de la flamme basse

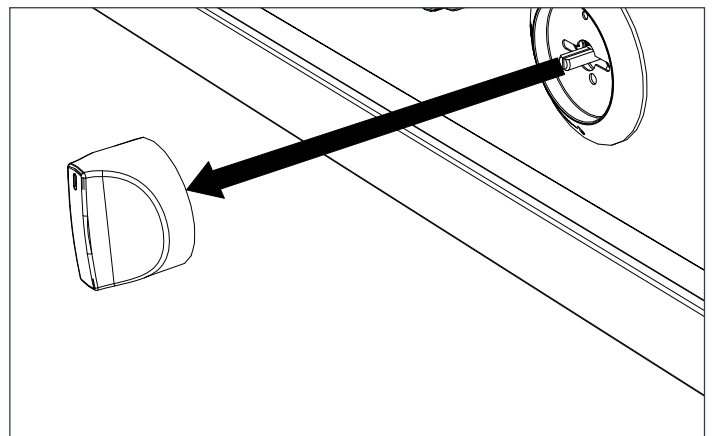
⚠ MISE EN GARDE

1. Assurez-vous que le gril n'est pas chaud.
2. Retirez la grille de cuisson et le dompteur de flammes, de sorte que vous pouvez voir les flammes pendant le réglage des brûleurs.
3. Les fluctuations de la pression du gaz peuvent affecter les performances du brûleur au réglage "BAS".
4. La qualité du gaz; elle-même peut affecter les performances du brûleur au réglage "BAS".

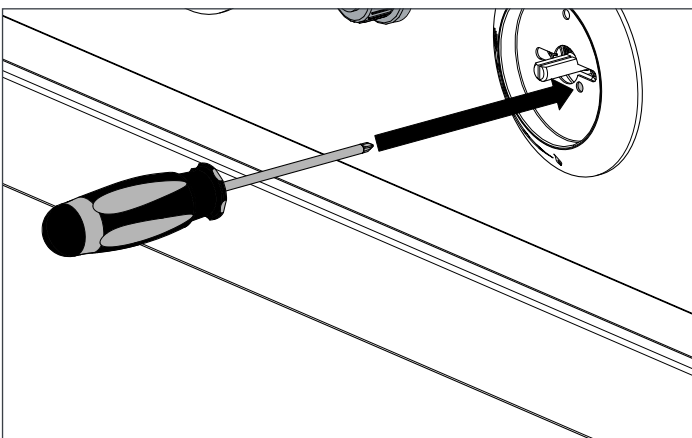
1 Tournez le brûleur au réglage « BAS ».



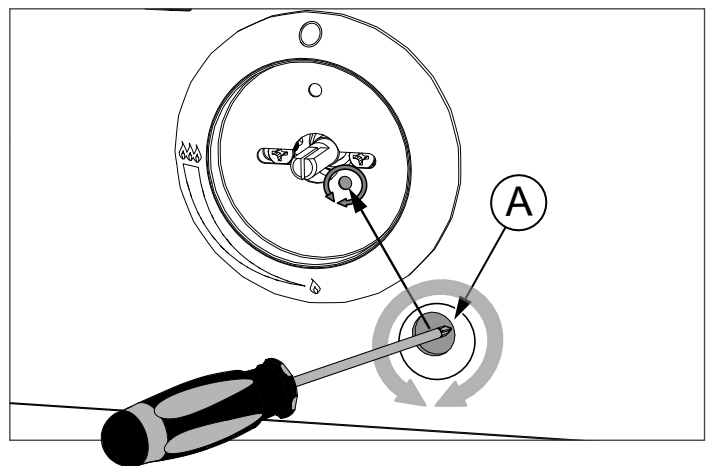
2 Retirez le bouton de commande du panneau.



3 Insérez un petit tournevis plat dans le trou prévu par le panneau de commande.



4 Rotation dans le sens Antihoraire: Flamme élevée
Rotation dans le sens horaire: Faible flamme



Entretien et nettoyage du Brûleur Latéral

Entretien régulier

Lavez régulièrement l'évier avec de l'eau douce et propre, un détergent doux et un chiffon en microfibre. Après avoir lavé, rincez avec de l'eau douce et essuyez la surface pour la sécher avec votre chiffon en n'oubliant pas d'aller dans le sens du grain sur l'acier inoxydable brossé. En 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 Brûleur Latéral

Nettoyage des Brûleur Latéral les de cuisson :

Après la cuisson, tournez les boutons de commande sur « OFF » et laissez le Brûleur Latéral refroidir avant de tenter de nettoyer vos Brûleur Latéral les de cuisson. Avant la première utilisation et de façon régulière, il est conseillé de laver les Brûleur Latéral les 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 Brûleur Latéral les de cuisson.

Retirez les brûleurs :

1. Remove the Brûleur Latéral I racks and Flame Tamer Panels.
2. Dévissez les attaches qui fixent les brûleurs au plateau.
3. Soulevez le brûleur.
4. Ensuite, tirez vers l'arrière du Brûleur Latéral pour que la tête du brûleur se détache de l'orifice en laiton à l'avant.

Nettoyage du brûleur :

- Pour optimiser les performances du Brûleur Latéral , 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.
- Secouez les débris à travers la vanne d'obturation d'air.
- 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.

MISE EN GARDE

- **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 Latéral 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 Latéral 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 Brûleur Latéral à découvert, vous devrez peut-être retirer le bac d'égouttage pour évacuer l'eau du plateau.

Entretien et nettoyage du Brûleur Latéral

Acier inoxydable:

1. Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du brûleur latéral pour enlever la graisse, la suie noire et les éclaboussures.
2. Assurez-vous de 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.

Une partie de l'attrait du brûleur latéral NewAge est la finition à grain fin. Nettoyez toujours dans le sens du grain.

Lors de l'élimination des taches tenaces :

- N'utilisez pas d'abrasifs métalliques et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains produits d'entretien ménager ne conviennent pas à l'inox ; assurez-vous de lire l'étiquette avant de l'utiliser sur votre brûleur latéral NewAge.
- Utilisez toujours la solution de nettoyage la plus douce en premier, 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 rouille.

Pour enlever ces aliments cuits, utilisez un tampon abrasif non métallique à grain fin à moyen (le Scotch Brite est bon) en conjonction avec un nettoyant pour acier inoxydable. Assurez-vous toujours de nettoyer et de polir dans le sens du grain.

Entretien et nettoyage du Brûleur Latéral

REMARQUE SPÉCIALE POUR LES ENDROITS SITUÉS PRÈS DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

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

Voici quelques conseils pour éviter cela :

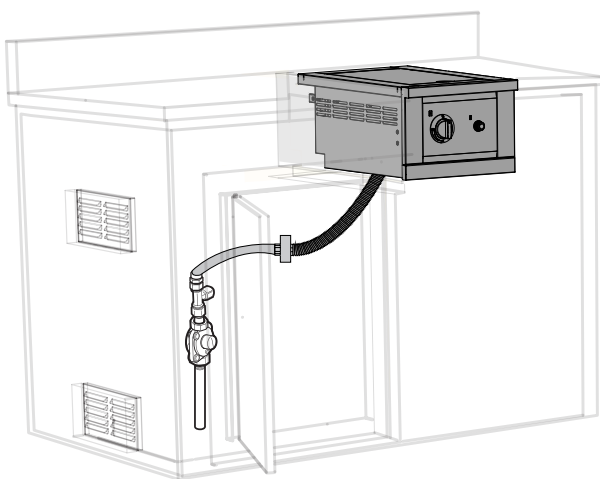
- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibres sont très performants.
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer la couverture. Ne couvrez pas un Brûleur Latéral humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le Brûleur Latéral . 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 Latéral 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.

Il est possible de commander des tuyaux de rechange sur ShopNewAge.com

Dépannage

Si le brûleur latéral ne s'allume pas

1. Éteignez le gaz à la source, tournez les boutons de commande sur " OFF " et attendez cinq minutes avant de réessayer.
2. Vérifiez l'alimentation en gaz / les connexions.
3. Répétez la procédure d'éclairage.

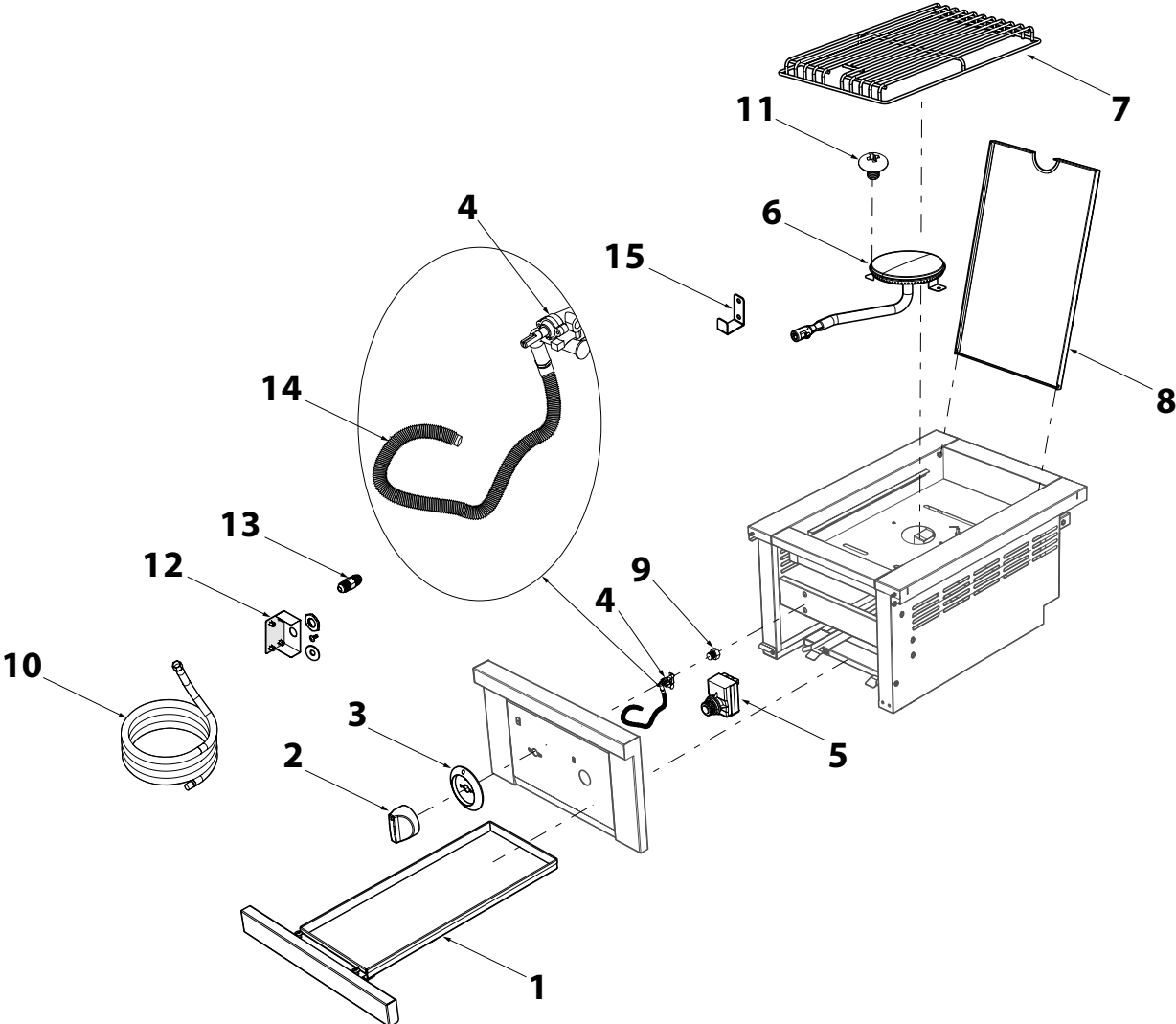
Si le brûleur latéral ne fonctionne toujours pas correctement, ÉTEIGNEZ LE GAZ À LA SOURCE, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE SUR "OFF", attendez que le brûleur latéral refroidisse et vérifiez les points suivants:

PROBLÈME	LES CAUSES POSSIBLES
1. Désalignement de la tête du brûleur	Repositionnez la tête du brûleur et assurez-vous qu'elle repose correctement sur le brûleur de la chambre.
2. Obstruction dans la conduite de gaz	Retirer la conduite de carburant du brûleur latéral. NE FUMEZ PAS À PROXIMITÉ CONDUITE DE GAZ EXPOSÉE! Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour souffler obstruction de la conduite de carburant. Fermer l'alimentation en gaz à la source et rebrancher conduite de carburant vers le brûleur latéral.
3. Désalignement de l'allumeur sur le brûleur	<p>Vérifiez la bonne position de l'allumeur. La pointe de l'allumeur doit être relativement proche des orifices du brûleur et exempte de graisse pour la décharge des étincelles. Le fil d'allumage doit être connecté à l'allumage de la vanne et à l'allumeur à impulsions. Remplacez le fil d'allumage si le fil était cassé ou fissuré. Lorsque l'alimentation en gaz est fermée et que les boutons de commande sont réglés sur "OFF", détecte individuellement la présence d'étincelle à la pointe de l'allumeur. Poussez complètement le bouton de commande et tournez environ 1/4 de tour vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que le clic soit entendu ; la gâchette frappant le bloc de frappe produit une étincelle bleue à la pointe de l'allumeur. Retournez le bouton de commande sur « OFF ».</p> <p>Si le réallumage est nécessaire-Alors que le brûleur latéral est encore chaud, vous devez attendre au moins cinq minutes avant de commencer à rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulés de se préparer). Si tous les contrôles / corrections ont été effectués et le brûleur latéral. Ne fonctionne toujours pas correctement, consultez votre revendeur de brûleur latéral ou votre service d'appareils à gaz personnel.</p>
4.FLASHBACK	Lorsque le feu se produit dans et autour du ou des tubes du brûleur, tournez immédiatement éteignez le gaz à sa source et tournez le(s) bouton (s) de commande sur "OFF".

Dépannage

PROBLÈME	LES CAUSES POSSIBLES
5. Allumage électrique (Allumeur d'impulsion) ne fonctionnant pas correctement	<p>Vérifiez l'alimentation en gaz. éteignez et allumez votre alimentation en gaz et réessayez d'allumer.</p> <p>Si une étincelle se produit ailleurs que la pointe de l'allumeur, remplacez l'allumeur à impulsions. Vérifiez si le brûleur latéral correspond à la lumière. Voir la section "Allumer manuellement le brûleur latéral".</p> <p>Vérifiez si le bouton de l'allumeur d'impulsions produit un son de claquement lorsqu'il est enfoncé. Retirez la Brûleur Latéral le de cuisson et le panneau Dompteur de flamme pour vérifier l'étincelle sur l'électrode comme prévu lorsque le bouton de l'allumeur est enfoncé. Assurez-vous que la batterie AA n'est pas oxydée et contient suffisamment de charge.</p> <p>Vérifiez la batterie de votre allumeur à impulsions et remplacez-la si nécessaire.</p>
6. Le brûleur principal ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette	<p>L'électrode est couverte par le résidu de cuisson Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'un chiffon et d'alcool à friction.</p> <p>L'électrode et les brûleurs sont humides Essuyez avec un chiffon sec.</p> <p>Électrode d'allumage fissurée ou cassée; étincelles là où fissurées Remplacer la soupape. Cela doit être fait par un installateur de gaz agréé.</p> <p>L'orifice du lance-flammes est bloqué Nettoyez l'orifice ou remplacez la vanne au besoin.</p> <p>L'allumeur défectueux. Remplacer la soupape. Cela doit être fait par un installateur de gaz agréé.</p>
7. Régulateur de bourdonnement.	<p>Ce n'est pas un défaut. Cela est dû au fait que le régulateur dans les vibrations internes et n'affecte pas les performances ou la sécurité du brûleur latéral à gaz. Les régulateurs de bourdonnement ne seront pas remplacés.</p>
8. La sortie du brûleur sur le réglage "high" est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue flottante à la surface du brûleur.)	<p>Le tuyau d'alimentation est pincé. Au besoin, repositionnez le tuyau d'alimentation.</p> <p>Orifice sale ou bouché. Tube de Venturi dans des toiles d'araignées ou autre matière. Nettoyer l'orifice du brûleur. Nettoyer le tube venturi.</p>

Vue éclatée et pièces de rechange



Vue éclatée et pièces de rechange

Article n°.	N° de pièce ing.	Description	QTÉ	Pièces de rechange UGS	Pièces de rechange QTÉ
1.	GLE-04.002A-01	Ensemble Bac à Graisse	1	64966	1
2.	GL2-01.022A-01	Bouton de controle	1	65956	1
3.	GLE-01.002.05A-01	Bouton De Lunette	1	64939	1
4.	GLE-04.001.14.02A-01	Valve de Brûleur	1	64951	1
5.	GLE-04.004.04A-01	Module d'allumage à impulsion	1	64962	1
6.	GLE-04.001.11A-01	Ensemble Brûleur Principal	1	64968	1
7.	GLE-04.001.15A-01	Brûleur Latéral le de Cuisson	1	64967	1
8.	GLE-04.003A-01	Assemblage du Couvercle	1	64969	1
9.	GLE-01.001.05.03.01A-01	Orifice de Gaz Naturel	1	64955	1
10.	GLE-04.011A-01	Tuyau de Gaz Naturel	1	64971	1
11.	H00358A-01	Vis Cruciforme	1	-	1
12.	GL2-23A-01	Support de montage et kit de quincaillerie	1	65918	1
13.	GL2-22A-01	Adaptateur mâle	1	65917	1
14.	GL2-16A-01	Tuyau en métal ondulé	1	66949	1
15.	GL2-24A-01	Support en L	2	65919	1

Service à la clientèle de 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 à l'arrière du gril.

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