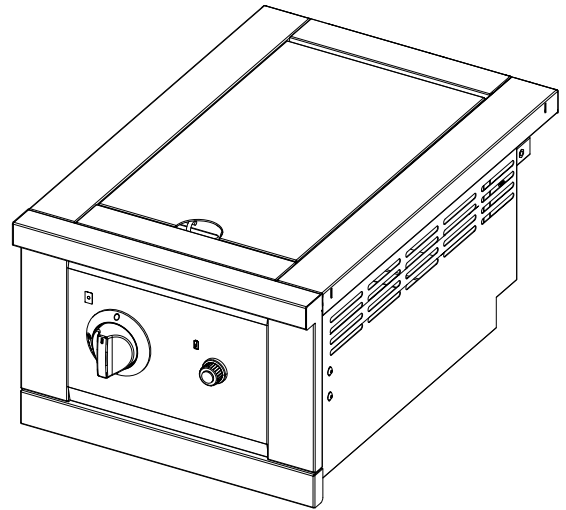


NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER

(PROPANE GAS)

SKU#66993 - NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (LP)
SKU#66288 - NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (LP)
WITH SIDE BURNER CART



⚠ WARNING

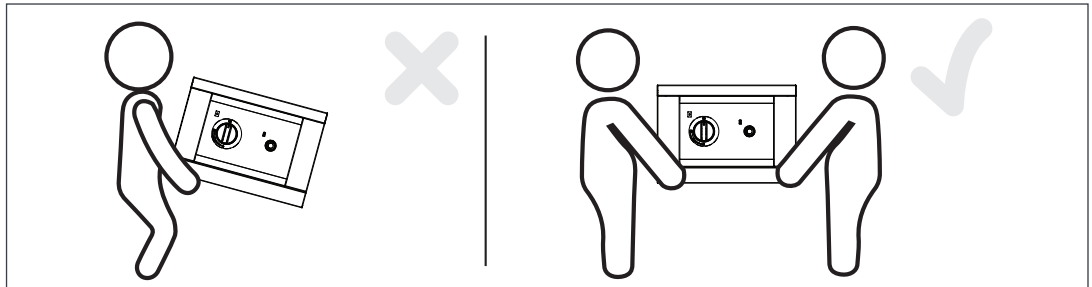
If the information in the Side Burner's instructions are not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life.

INSTALLATION AND OPERATION GUIDE



Warning: Excessive weight hazard!

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

DANGER

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

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

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY. Do not install or operate indoors, in a garage, in a screened in porch, gazebo, or any other enclosed area. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles , boats or in a non-ventilated room. Failure to operate this product in a well ventilated area can cause property damage, injury or death. Keep the area surrounding the gas appliance clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

WARNING

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

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

DANGER

1. The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
2. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

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

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

WARNING

STATE OF MASSACHUSETTS

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

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 Grills and should be installed to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current CAN B149.2 Natural Fuel Gas Code and the Propane Installation Code, CSA B149.1 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 the National Fuel Gas Code the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.2.

CAUTION

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

Index

Safe Operating Practices	7
Product Inspection	9
Parts Supplied	9
Tools Needed	9
Product Specifications	10
Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart	11
Installing SB on custom built cabinet	13
Assembling the Side Burner	19
Gas Connections	20
Leak Testing Instructions	28
AA Battery Maintenance	30
Pre-Cooking Checklist	31
Lighting the Side Burner	32
Burner position and flame adjustment	36
Care and Maintenance of your Stainless Steel Side Burner	37
Troubleshooting	41
Exploded View and Spare Parts	43
NewAge Customer Service	41

NEWAGE PRODUCTS INC. PERFORMANCE GRILLS MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

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

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

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

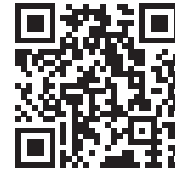
Visit www.newageproducts.com/register/

Warranty Claim

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

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

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



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

10 YEARS LIMITED WARRANTY

NewAge is proud to offer a 10 Years Limited Warranty from the date of purchase. This is subject to the limitations and disclaimers set forth below and other product documentations.

Length of Warranty	Warranty Covered Items	Cost to NewAge	Cost to Customer
10 years	Stainless Steel Lid / Burner Box/ Interior Brackets	Materials	Shipping
5 years	Cooking Grate, Burners	Materials	Shipping
2 years	All other parts	Materials	Shipping

WHAT IS COVERED

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

Safe Operating Practices

1. NewAge Gas appliance must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual prior to operating the side burner.
3. NewAge Side burner must be used outdoors in a well ventilated area, and cannot be used indoors, in a enclosed area such as a garage, gazebo, screened in porch or other similar enclosed area.
4. NewAge Gas appliances are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats.
5. Never use the side burner in windy conditions. If located in a consistently windy area, oceanfront, mountaintop, etc., a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances as described in the INSTALLATION section of this manual.
6. Do not modify the NewAge side burner.
7. Do not operate the NewAge side burner under, or near combustible construction.
8. Maintain proper clearance to combustibles, 18" (457 mm) to rear of unit, 14" (356mm) to sides. Additional clearance of 32" (810mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
9. When not in use turn off the gas at the supply valve.
10. Never attach or disconnect to gas supply, or move or alter gas fittings when the side burner is in operation or is hot.
11. 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.
12. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
13. Follow lighting instructions carefully when operating the side burner.
14. Burner controls must be off when turning supply valve on.
15. 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.
16. Never lean over the side burner and keep face away from the side burner when lighting.
17. Never let the gas hose touch the bottom of the burner box.
18. Do not leave Side burner unattended when operating.
19. 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.
20. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the NewAge Gas appliance.
21. Never touch the cooking grate, hood or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while cooking.
22. The NewAge side burner must be cooled before it is covered. Never place the cover on when cooking or while hot.
23. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.
24. Never cook without the drip pan installed. Hot grease can leak down and produce a fire or explosion.
25. Clean grease trays regularly to prevent grease fires.
26. 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

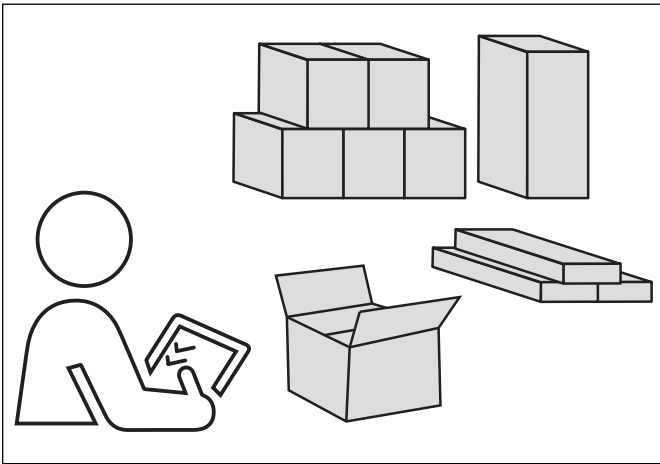
Safe Operating Practices

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.

27. 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.
28. Do not locate, store or operate the grill on an inclined plane. If you are using a grill cart, make sure you lock the castor wheels before operating the side burner.
29. Do not use charcoal or lighter fluid on the side burner.
30. Do not move the appliance during use.
31. Do not use a power washer to clean the NewAge Gas appliances.
32. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
33. 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.
34. For personal safety, wear proper apparel while cooking.

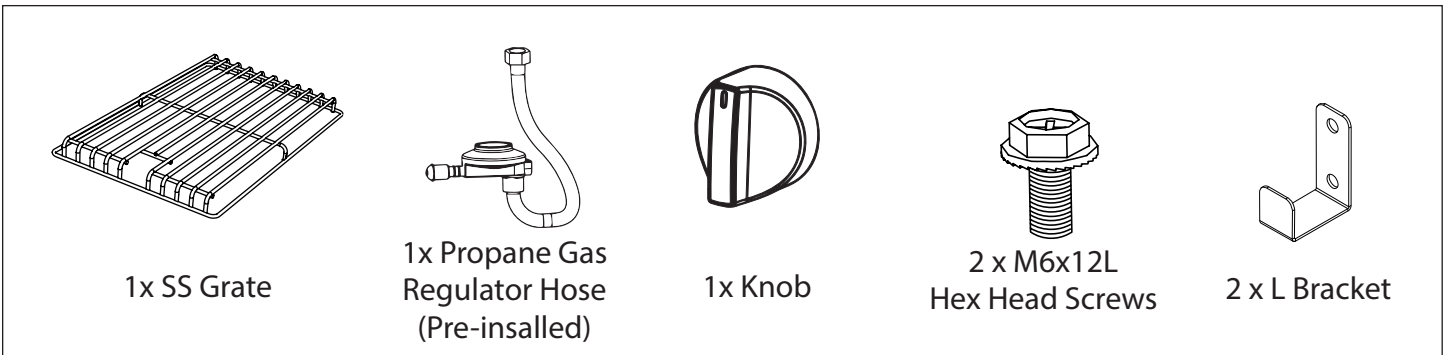
Note: THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE

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



1x SS Grate

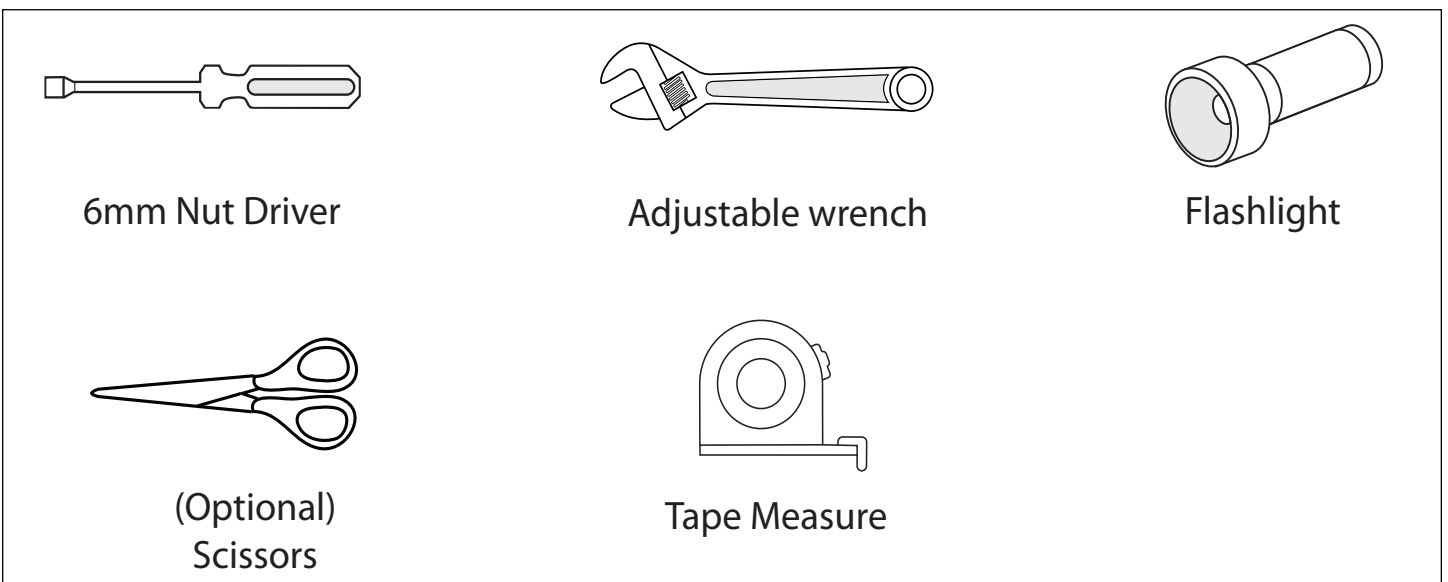
1x Propane Gas
Regulator Hose
(Pre-installed)

1x Knob

2 x M6x12L
Hex Head Screws

2 x L Bracket

Tools Needed



6mm Nut Driver

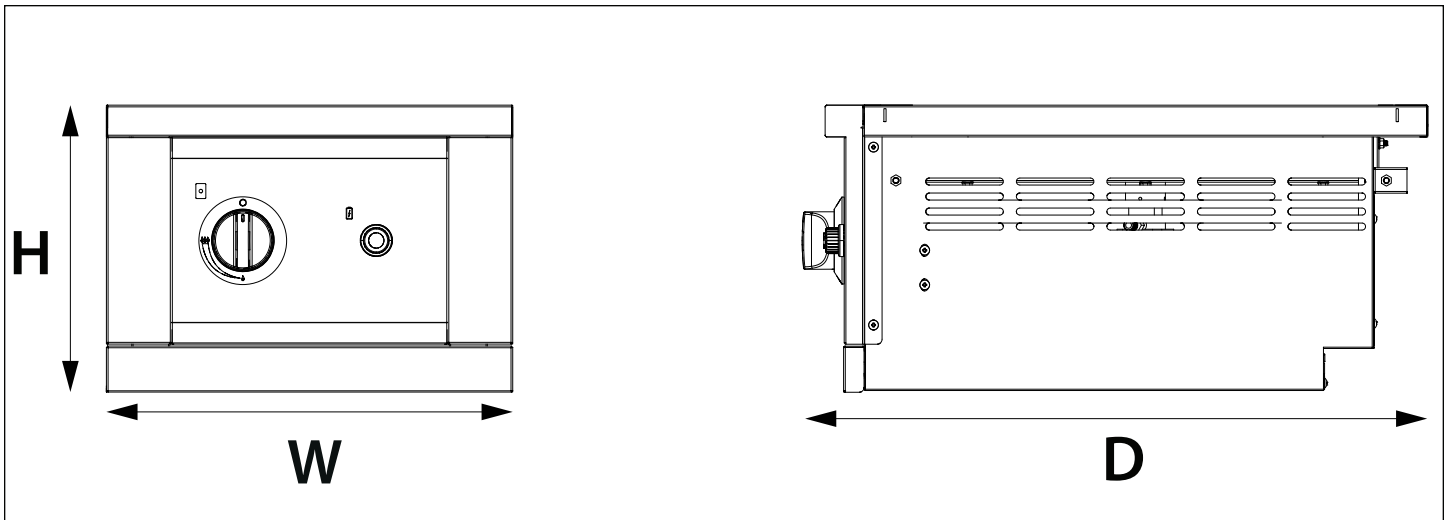
Adjustable wrench

Flashlight

(Optional)
Scissors

Tape Measure

Product Specifications



NewAge Side Burner

Dimensions

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

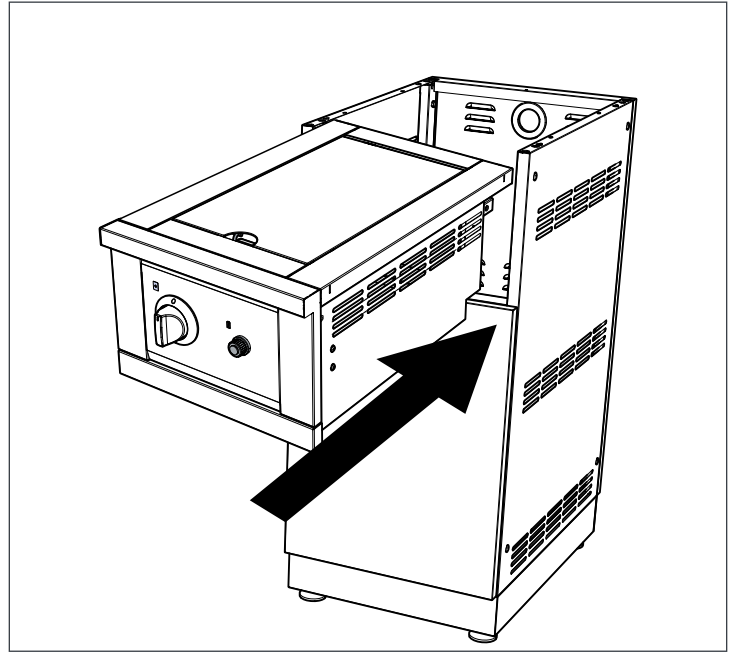
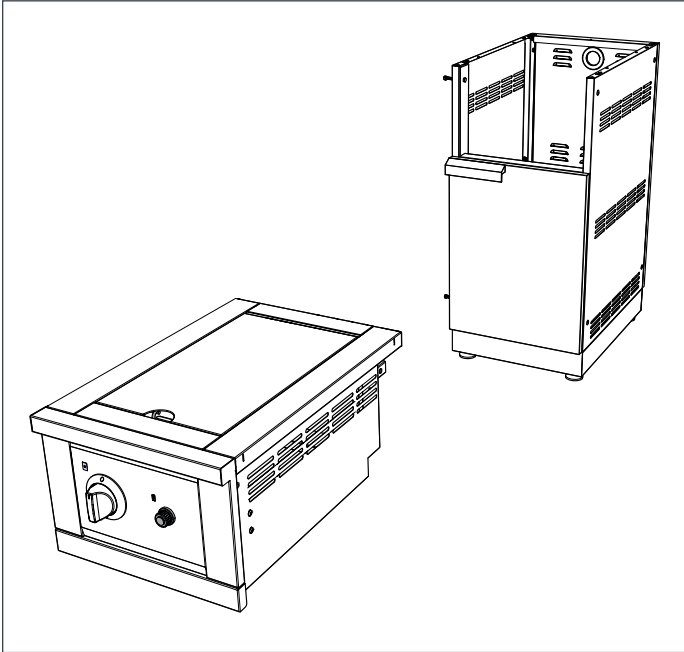
Details

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

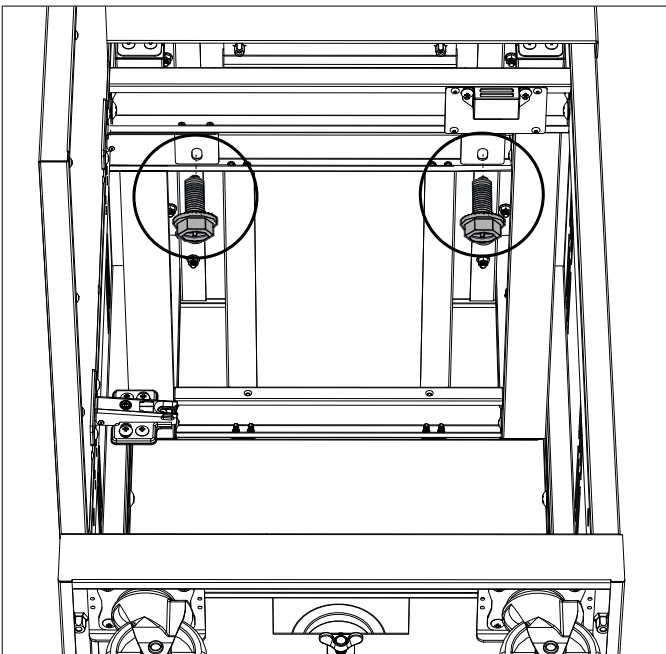
Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart

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.

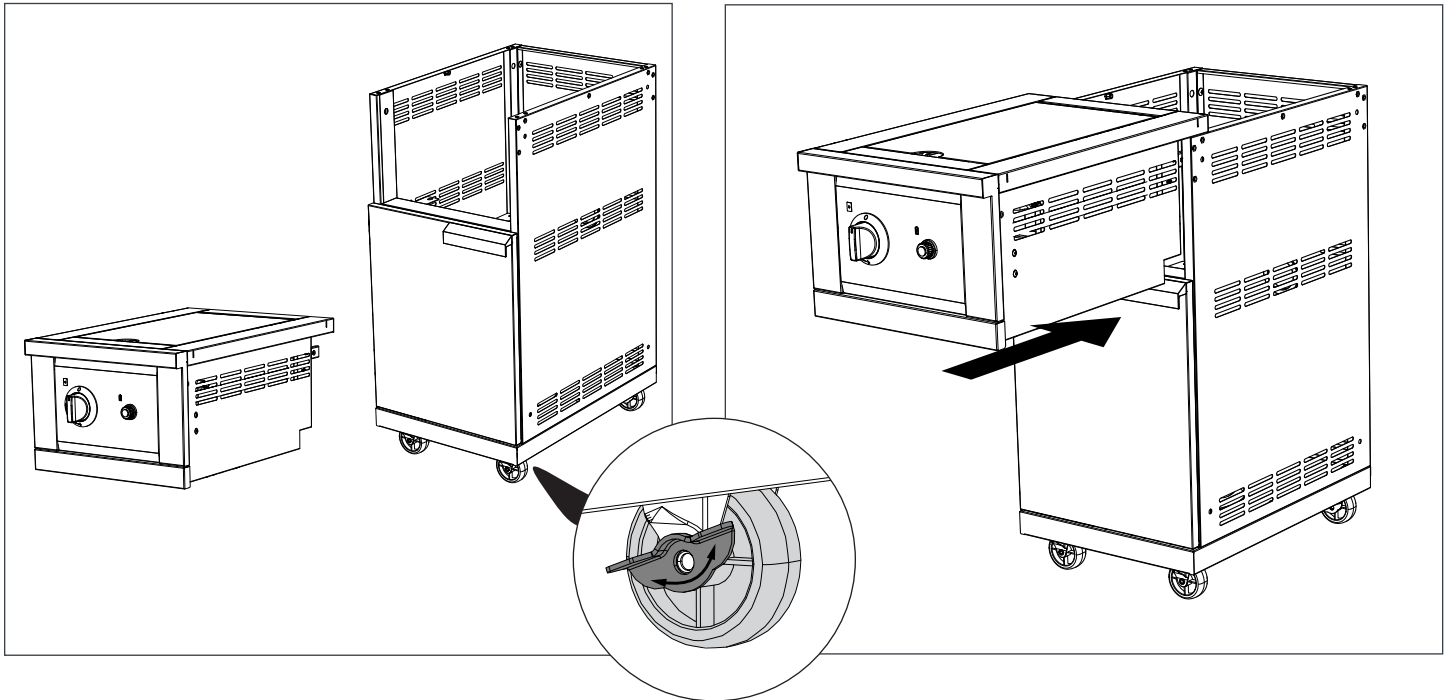


Installing SB on NewAge Grill Cabinet & Cart

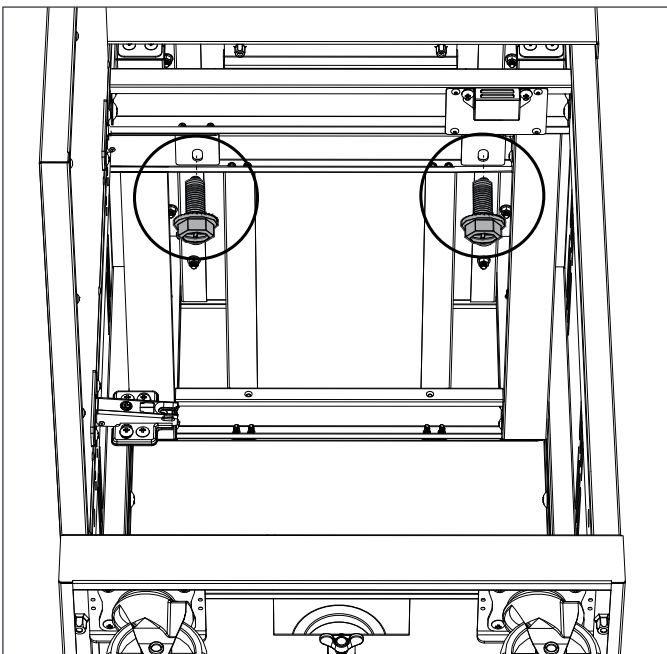
For more detailed instructions on installation steps, refer to the NewAge Side Burner Cart installation guide.

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.



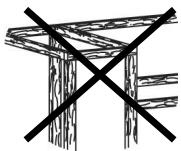
Installing SB on custom built cabinet

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

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING



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

⚠ WARNING



A propane tank can not be stored below the gas grill. Only 1 max 20 lbs (12.125in x 17.75in) tank in service should be used with the Grill.

⚠ WARNING

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

CLEARANCES:

TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

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

TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

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

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

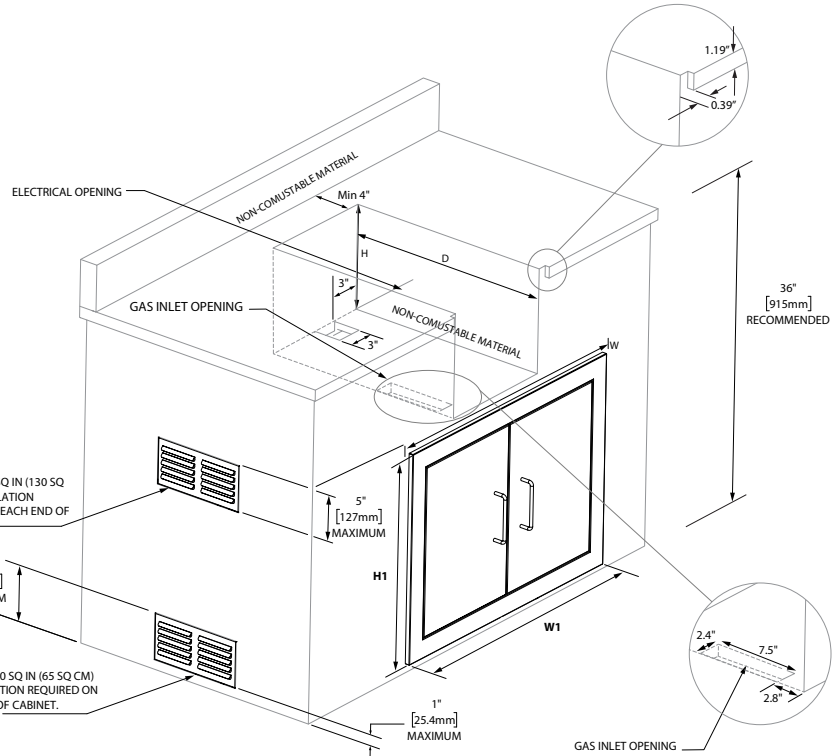
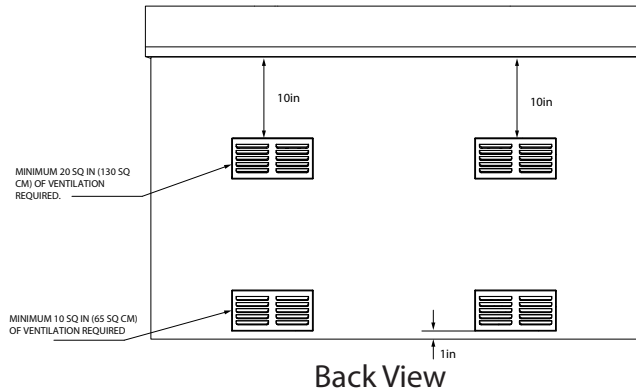
VENTILATION OPENINGS

A minimum of three 10 in² (65 cm²) of ventilation openings must be provided at the bottom of both left and right sides of your enclosure (island), as well as the back side. A minimum of three 20 in² (130 cm²) of ventilation openings must be provided at the top of both left, right and back sides of your enclosure (island) where the top of the opening aligns with the bottom of the side burner cut-out. These openings are required to safely dissipate gas vapors if there is a leak in your enclosure.

Installing SB on custom built cabinet

Layout for Non-combustible enclosure

Configuration Example 1: With closed cutout bottom



⚠ WARNING

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

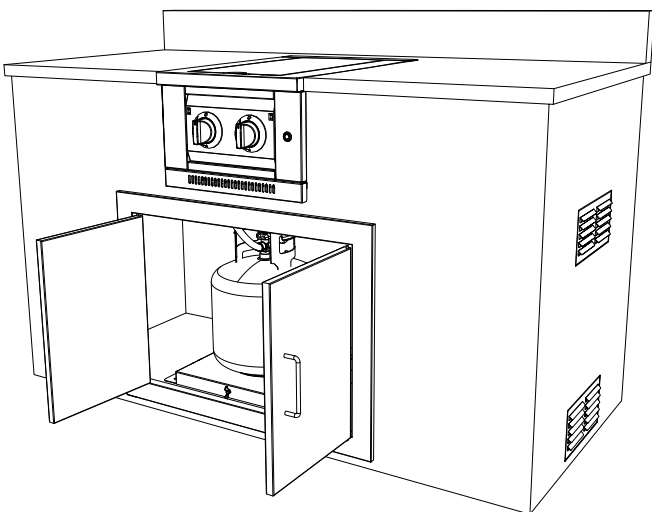
⚠ WARNING



A propane tank can not be stored below the gas grill. Only 1 max 20 lbs (12.125in x 17.75in) tank in service should be used with the Grill.

NOTE: The cabinet should not be designed in a way that a spare cylinder can be stored inside the enclosure.

The opening of propane enclosure is limited to the dimensions below:
 Width (W1) must be less than 23.5".
 Height (H1) must be less than 18.5".



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

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

Cutout Dimensions

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

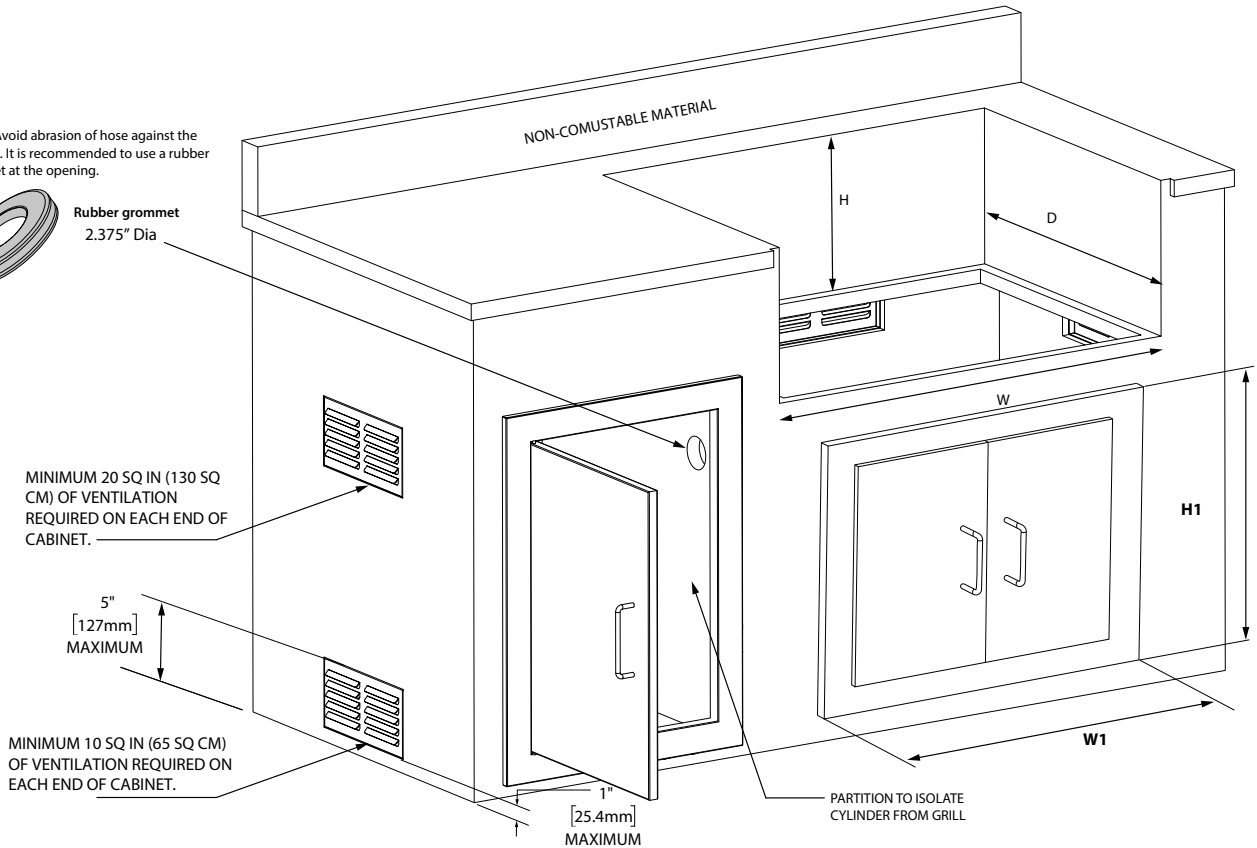
Installing SB on custom built cabinet

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

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



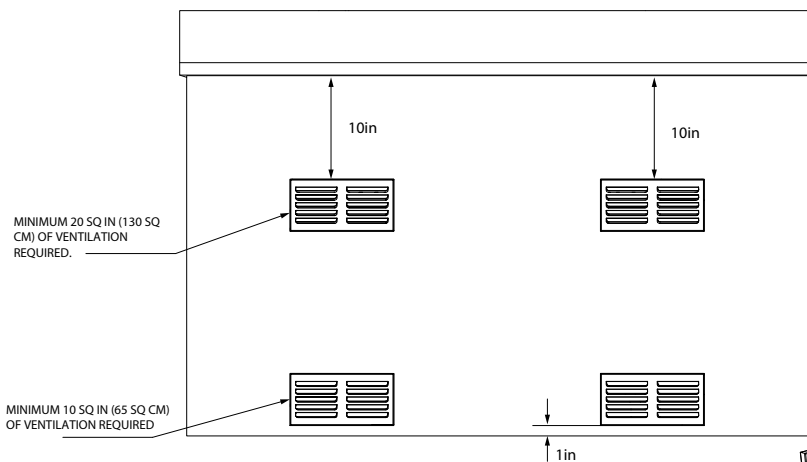
Rubber grommet
2.375" Dia



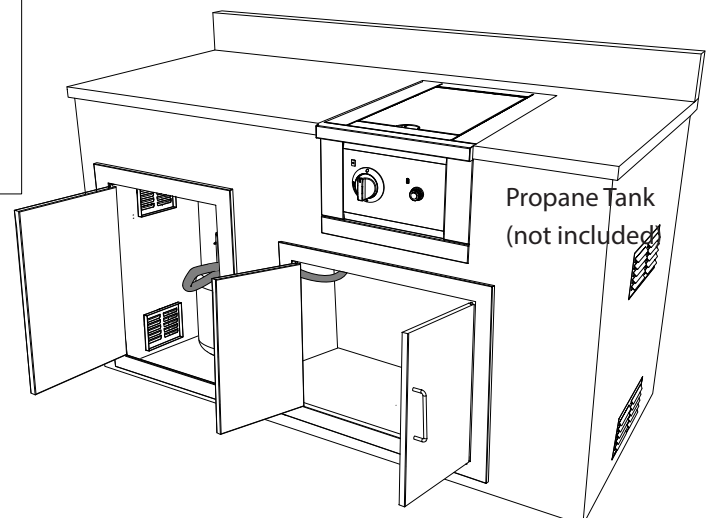
Note: The cabinet should not be designed in a way that a spare cylinder can be stored inside the enclosure.

The opening of propane enclosure is limited to the dimensions below:

Width (W1) must be less than 23.5".
Height (H1) must be less than 18.5".



Back View



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

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

Installing SB on custom built cabinet

Propane gas Cylinder Connections

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

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

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

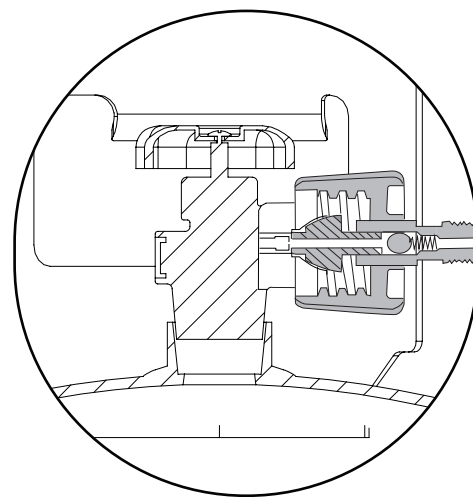
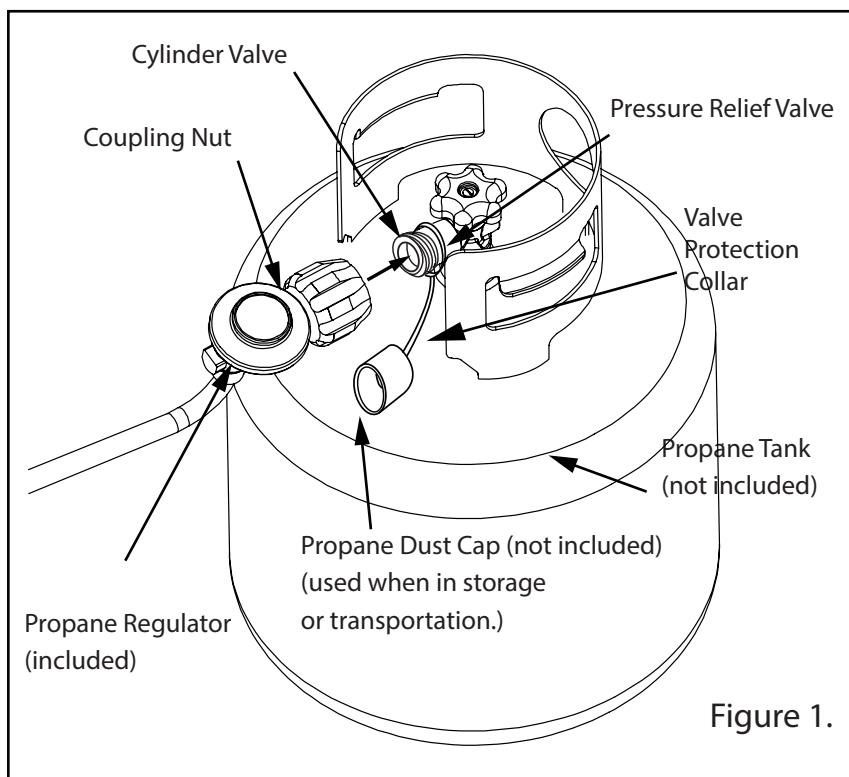
Always leak-test the connection after refilling or exchanging Propane gas cylinders.

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

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

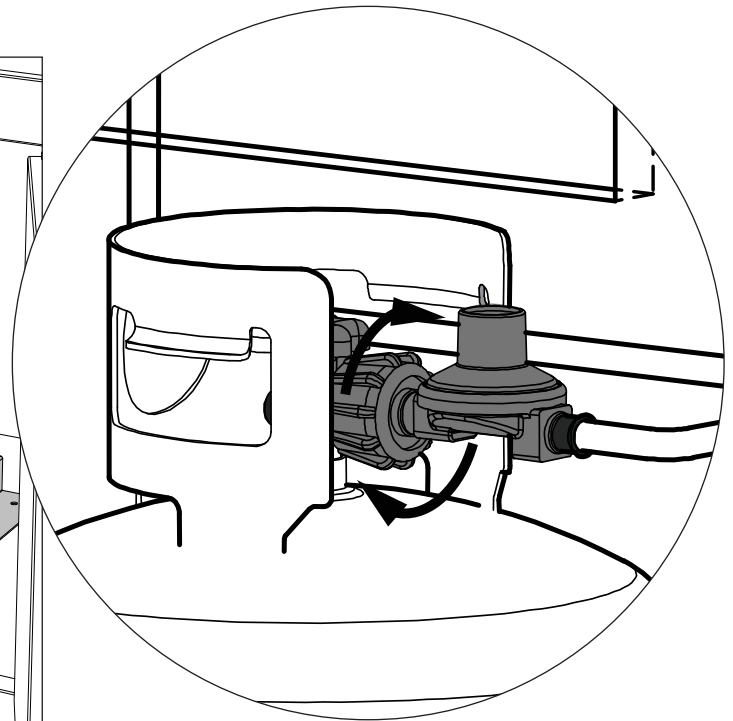
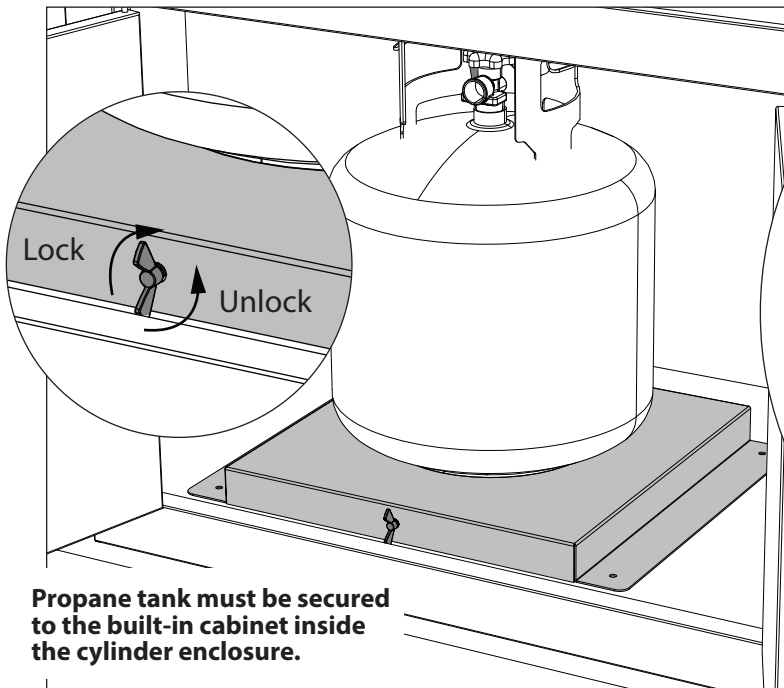
For an outdoor cooking gas appliance provided with a connection other than a No. 600. :“Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.”

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



Hand tighten to ensure proper seal for correct gas flow.

Installing SB on custom built cabinet



⚠ WARNING

- This Side Burner is designed for non-combustible enclosures only. As indicated on the rating plate, this gas Side Burner is designed to operate with supply pressure of 11" WC for Propane.
- This appliance is certified to be used with 20 Lbs Propane tank.
- If the gas supply pressure is lower than these requirements, the unit will be under-fired and will not reach the maximum temperatures.
- Ensure that the supply line size complies with local and/ or national installation codes.
- If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact "NEWAGE Product Inc", call Customer Support Team > 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com
- The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.

Installing SB on custom built cabinet

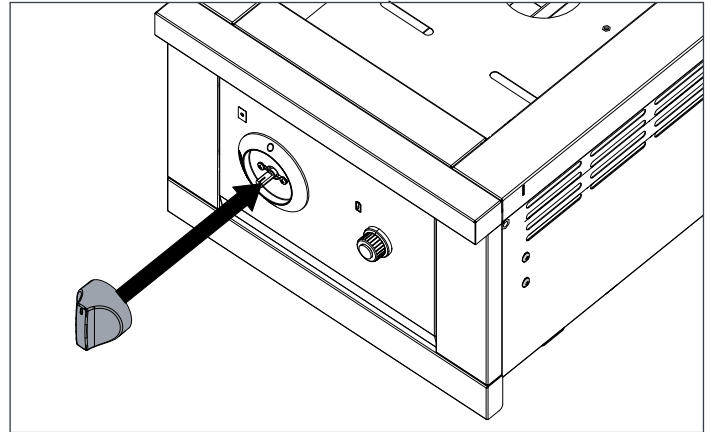
Propane Cylinder Specifications

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

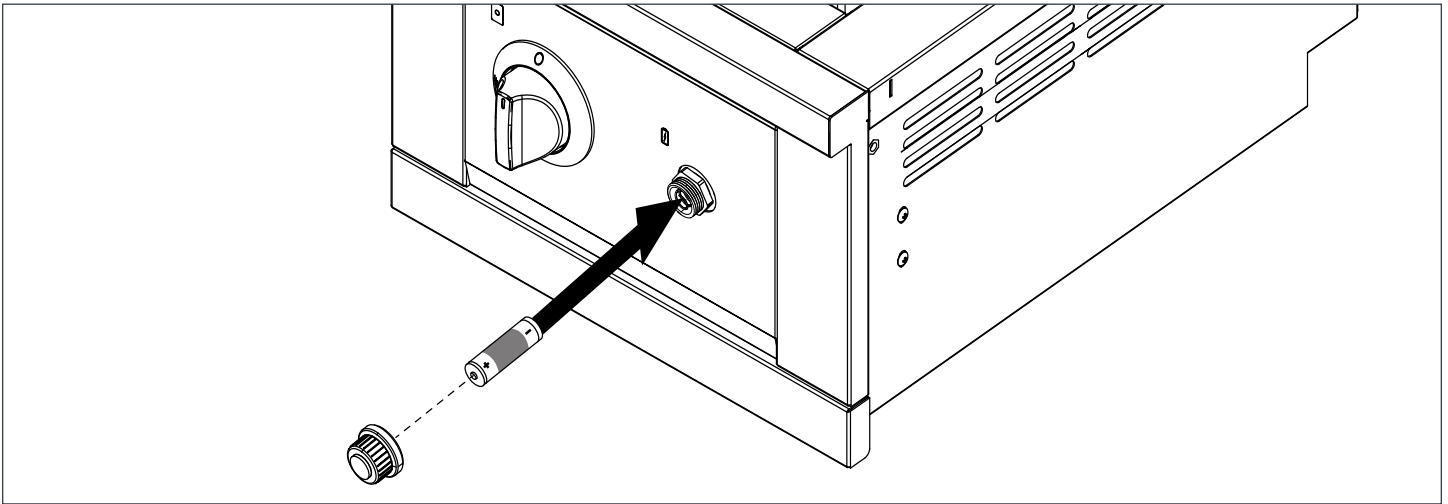
Assembling the Side Burner

i Tools and Parts needed.

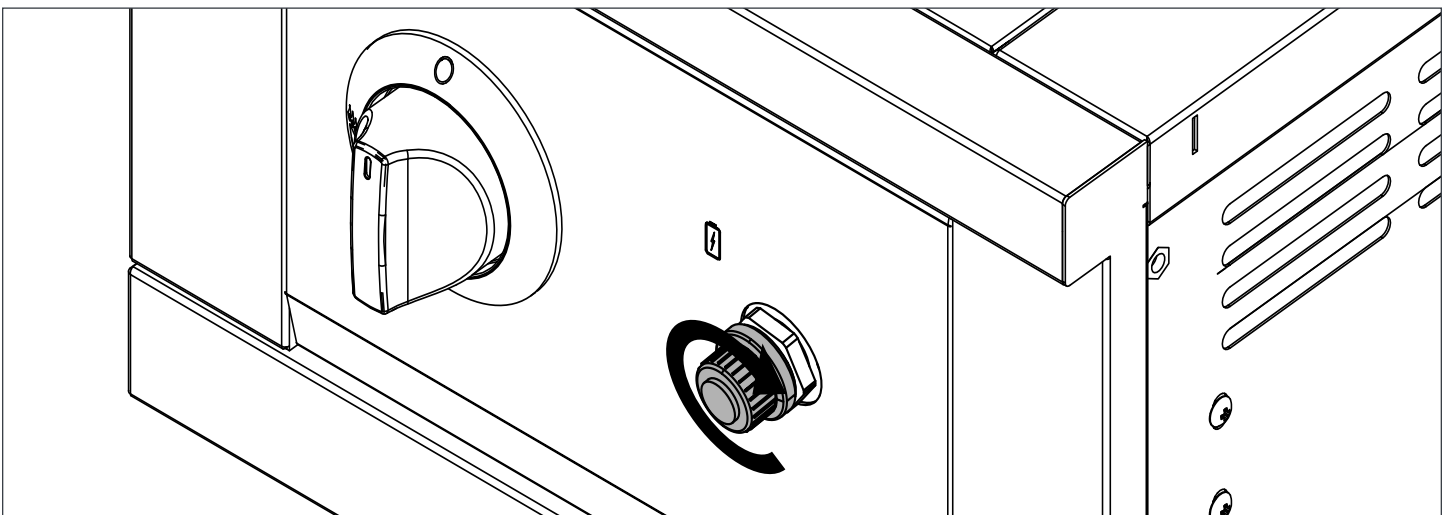
1 Attach the control knob by pushing it in.



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.



Instructions for Installer (Gas Fitter)

Gas Line Purging

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

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

Gas Hook-Up Instructions

BUILT IN PROPANE GAS HOOK-UP: The piping up to the gas appliance is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. Do not use a hose to connect the unit except to connect the cylinder regulator to the piping system. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with ANSI Z21.24/ CSA 6.10 or ANSI Z21.75/CSA 6.27.

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

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

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder.
2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 1 in (25.4 mm) or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb(9.1 kg) cylinder. The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.

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

Instructions for Installer (Gas Fitter)

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

Propane Gas Installation

Propane Cylinder Specifications

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

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

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

WARNING

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

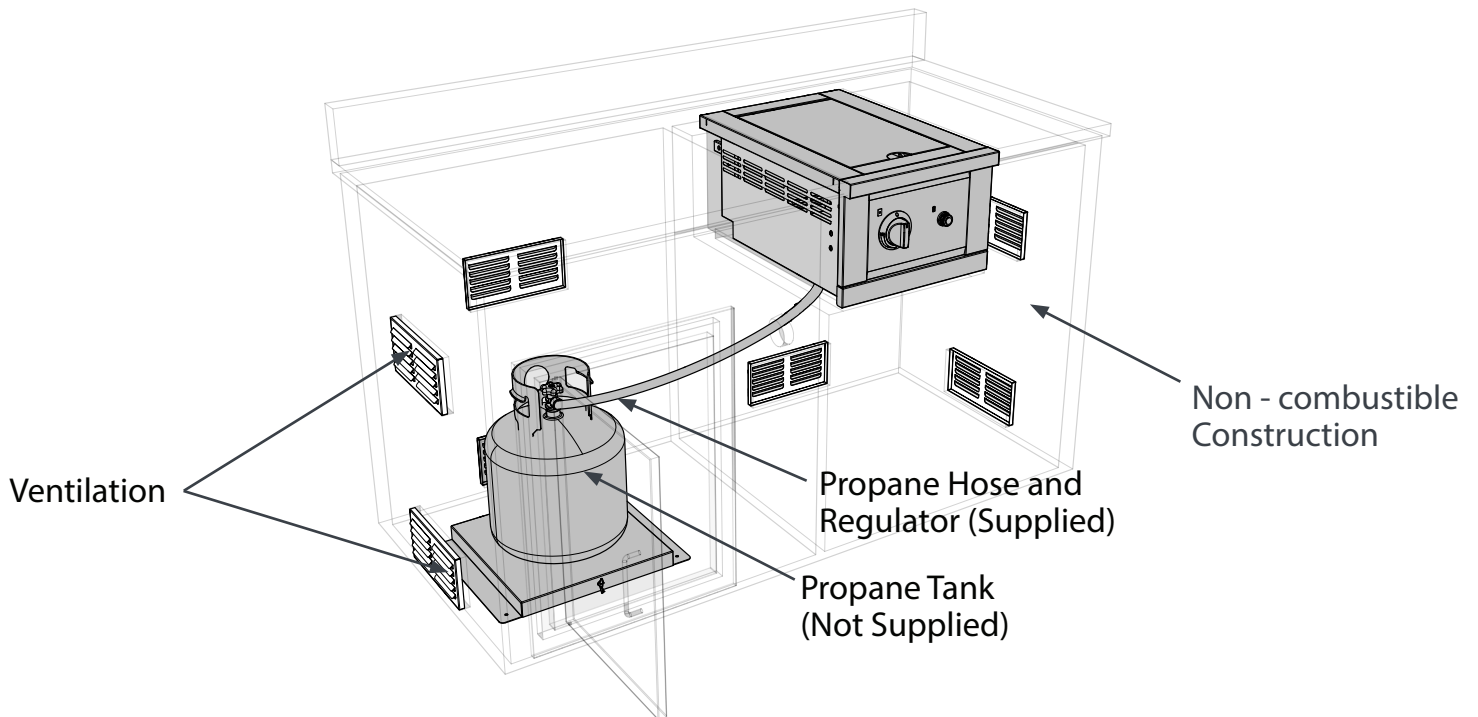
Do not attempt to use a 5LP-A equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL cylinder/valve assembly.

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

Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

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

Propane Gas Installation



Propane gas Cylinder Connections

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

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

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

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

Propane Gas Installation

Propane gas Cylinder Connections

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

Propane cylinder must include a collar to protect the cylinder valve

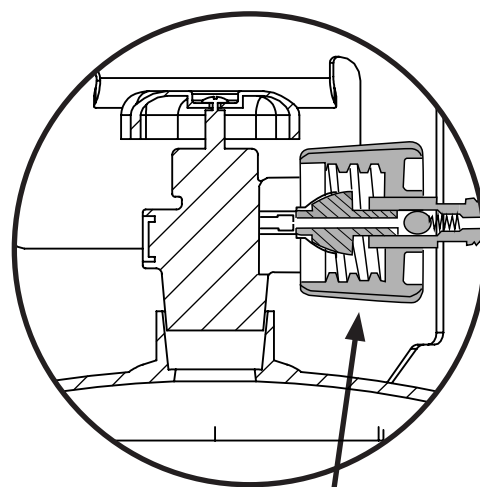
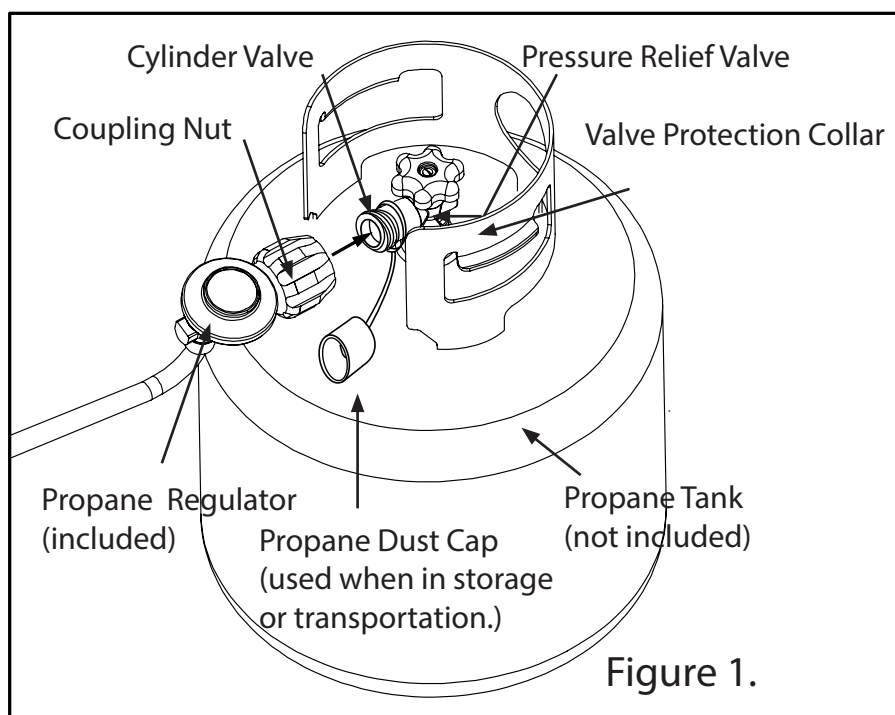


Figure 2.

Hand tighten to ensure proper seal for correct gas flow.

Propane Gas Installation

Propane gas Cylinder Requirements

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

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

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

Never use a cylinder with a damaged valve.

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

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

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

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

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

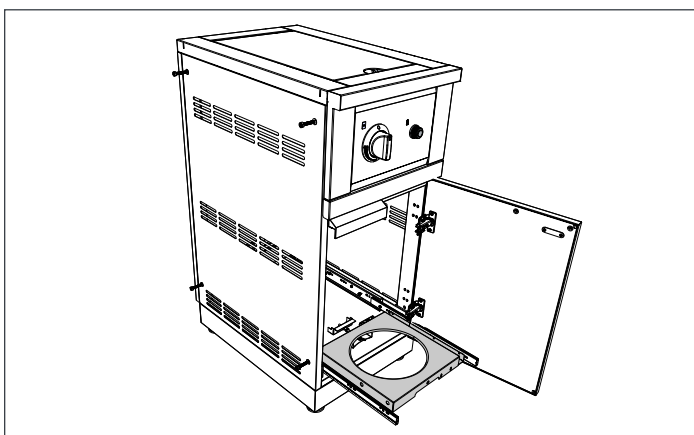
Never connect an unregulated gas line to the Side Burner.

Propane Gas Installation

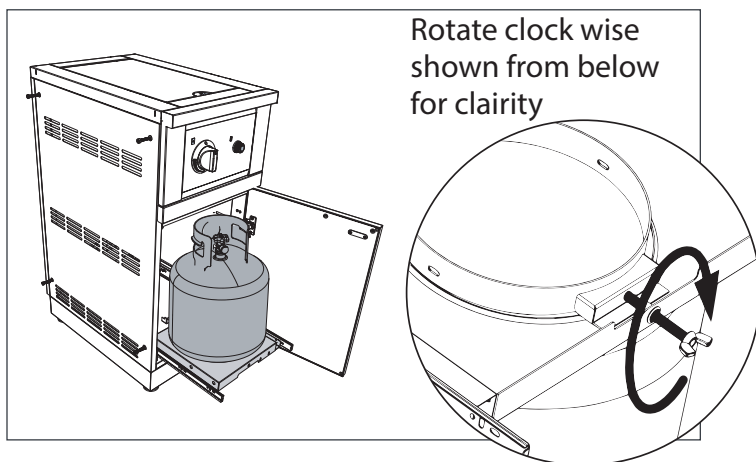
! WARNING

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

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

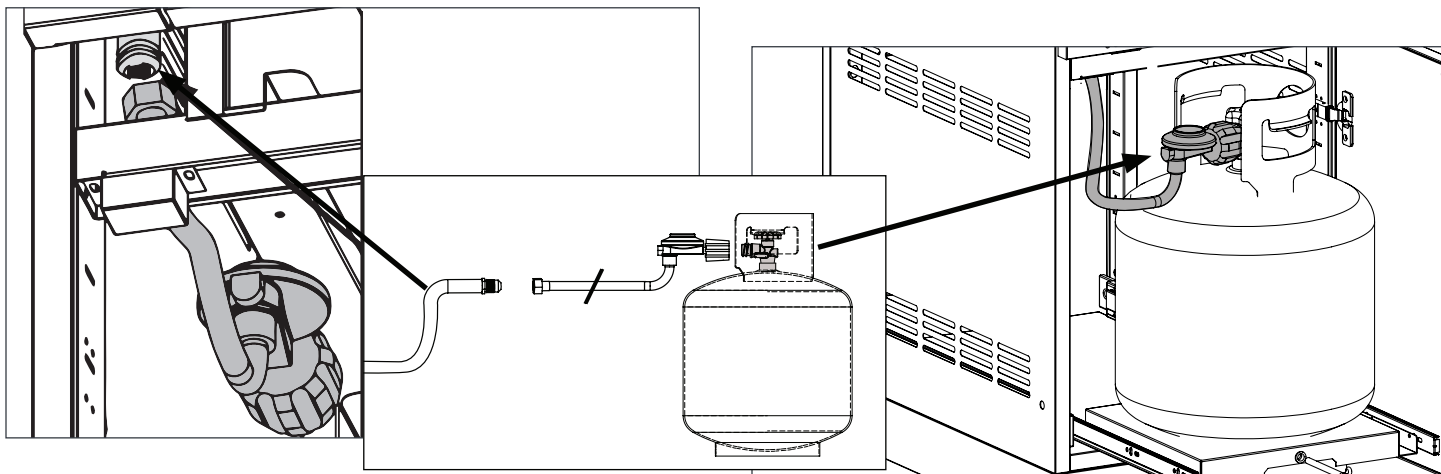


- 2** Place and secure a 20 lb. Propane gas tank into pullout tray ring and tighten wing bolt to engage tank clamp on to base of propane tank.



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

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



Leak Testing Instructions

⚠ WARNING



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

Testing a Gas Leak



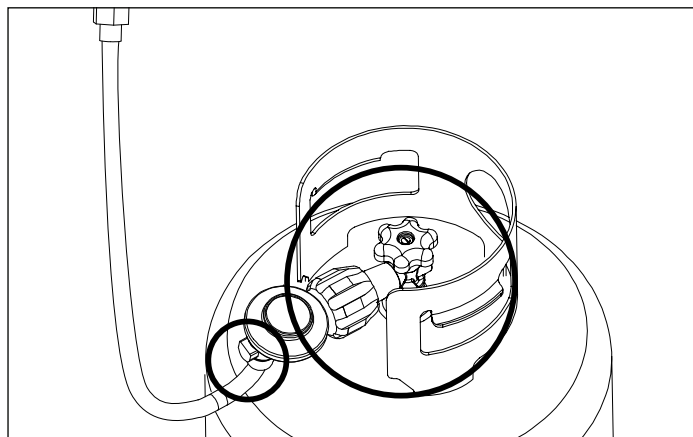
Ensure all control knobs are in the off position.

Turn on the fuel supply.

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

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

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

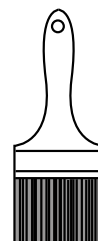


Propane Gas

Leak Testing Diagram



Spray
or
Brush



Leak Testing Instructions

Fixing a Gas Leak

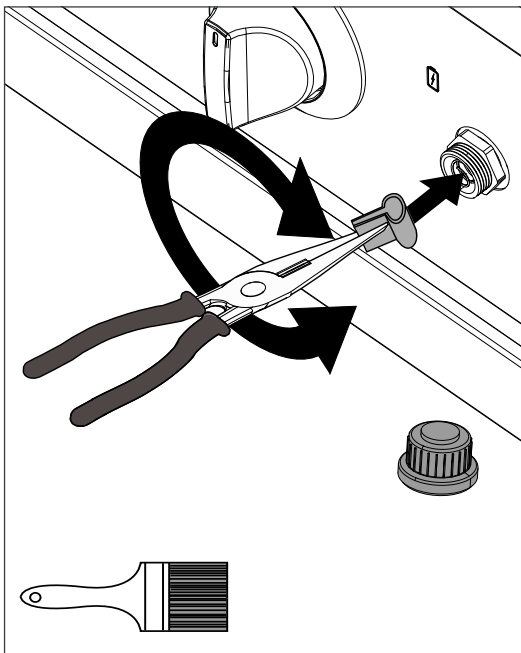
- Shut off the gas supply.
- Turn all side burner controls to the "ON" position to purge the side burner of any gas build-up, then turn the controls back "OFF".
- Wash off the soapy solution with cold water and dry.
- Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
- DO NOT attempt to repair the Propane gas cylinder valve if it is damaged. The only way to safely resolve a damaged cylinder is to REPLACE IT.
- Repeat the leak test to ensure that no leaks are present.
- If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the side burner inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the side burner until the leak has been corrected.

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 Side Burner assembly and burner.
2. You have a fuel supply connected.
3. A licensed gas fitter has performed a leak test on all the fittings that supply the fuel to the side burner.
4. If your side burner does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)

WARNING

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

Before Each Use:

Always make sure that:

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

Once a Season

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

Lighting the Side Burner

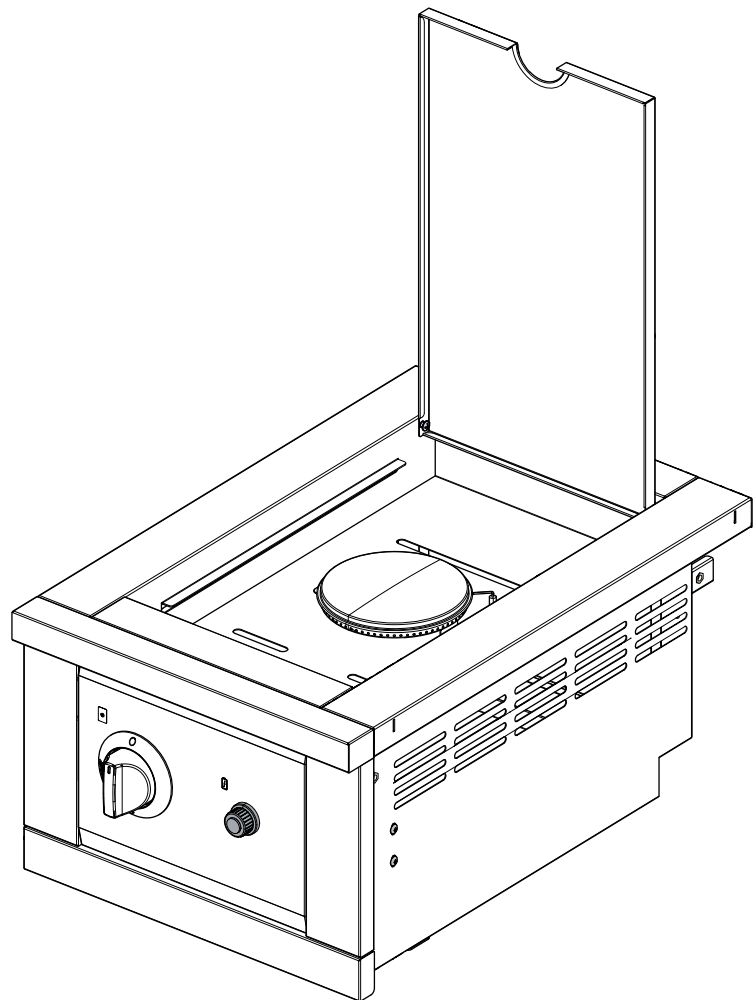
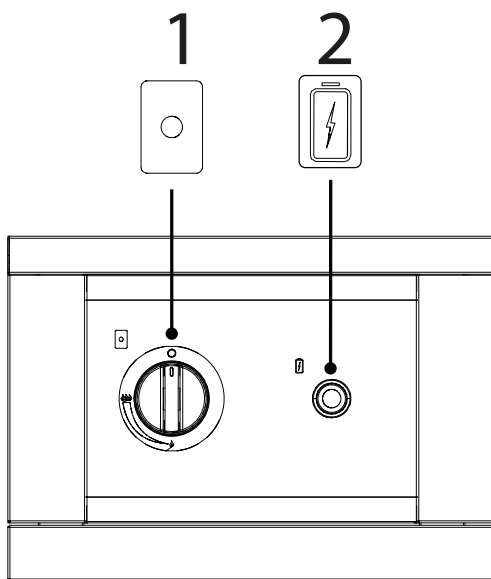
! WARNING

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

! CAUTION

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

Side Burner Control Layout



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

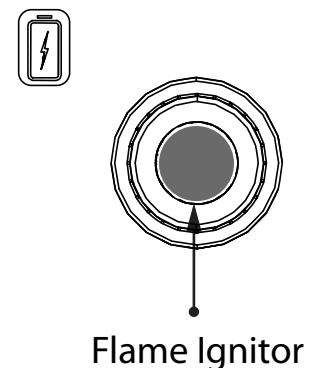
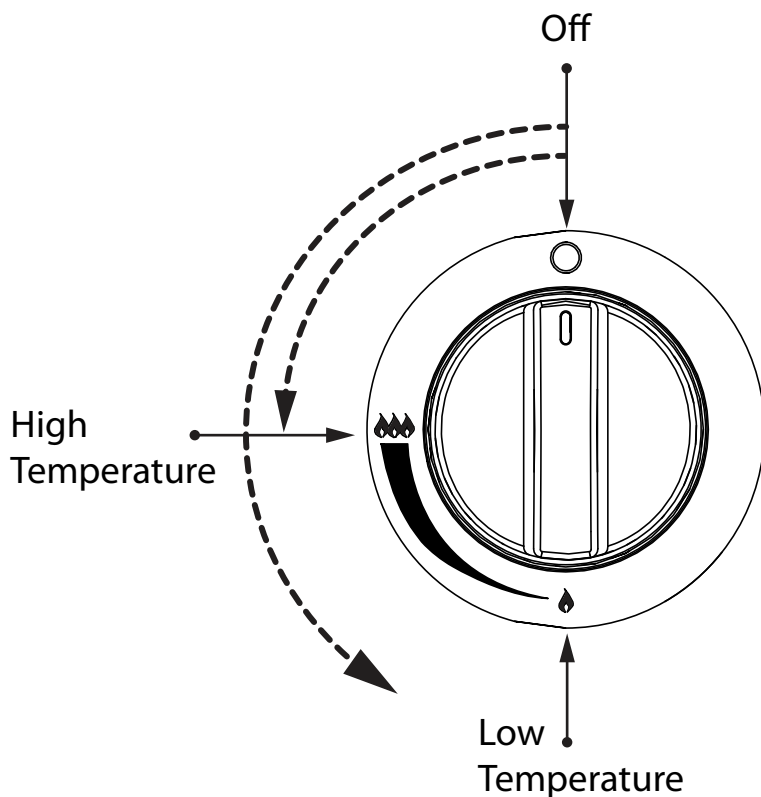
Lighting the Side Burner

! 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 the control knobs 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.

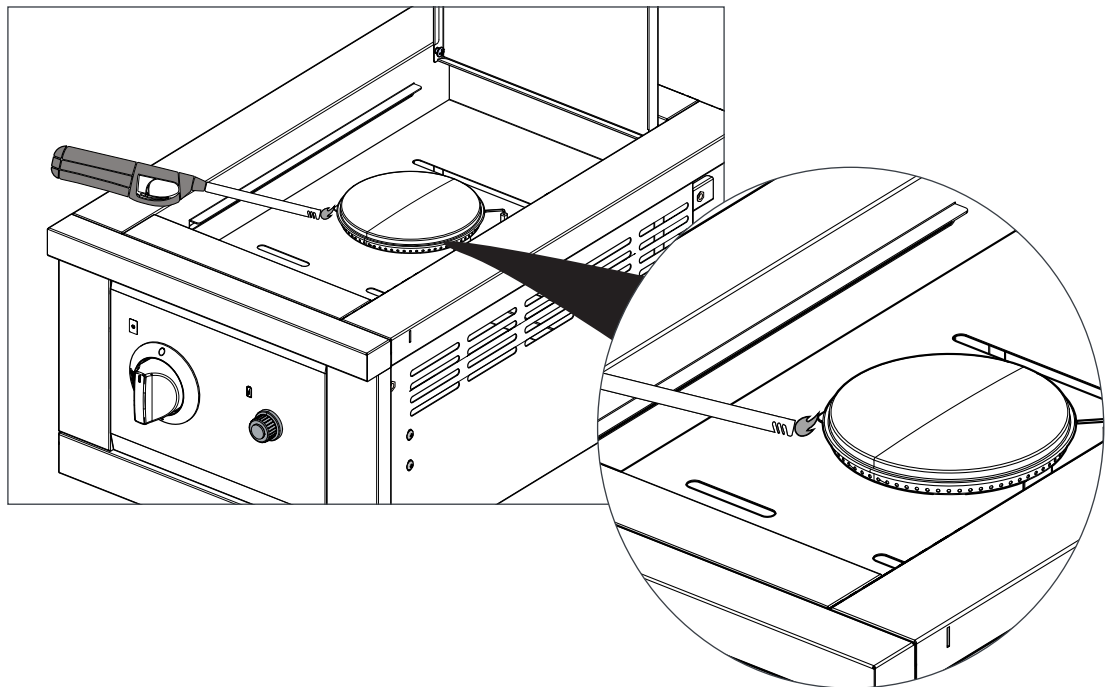
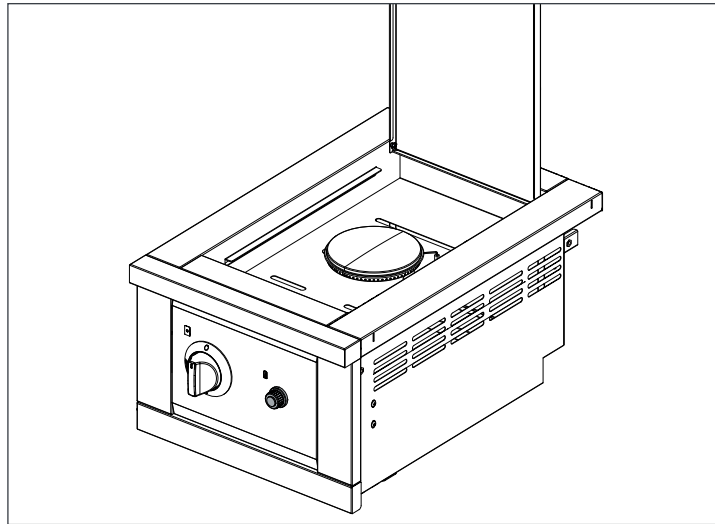


Lighting the Side Burner

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.

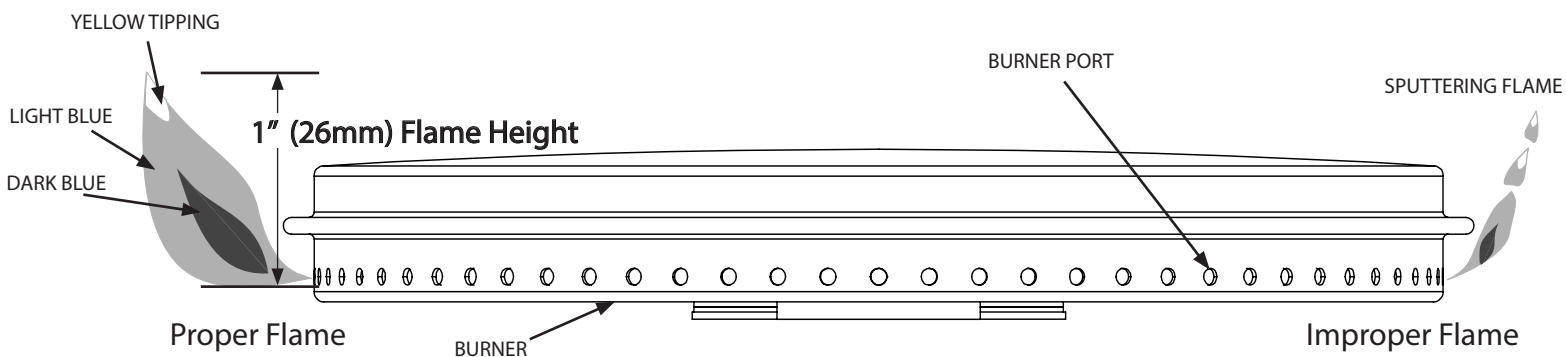


Flame Characteristics

⚠ 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.

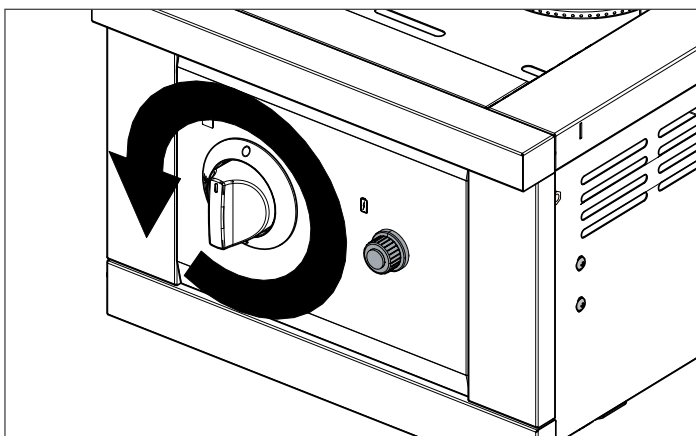
Burner position and flame adjustment

Low flame adjustment

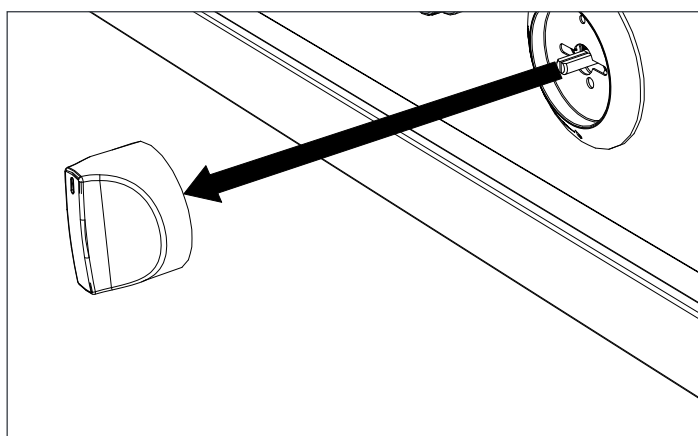
! WARNING

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.

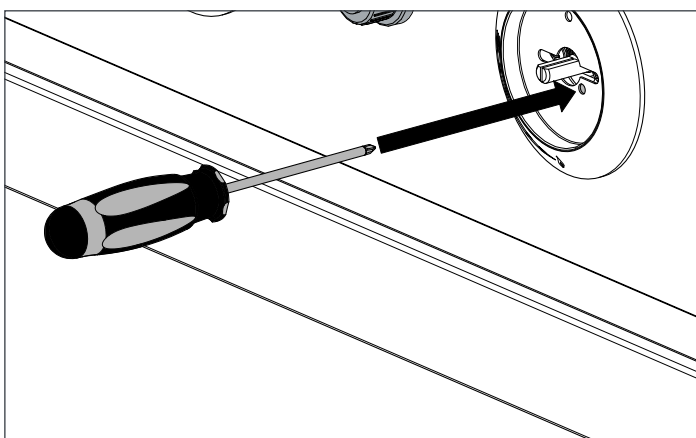
- 1** Turn the burner to "LOW" setting.



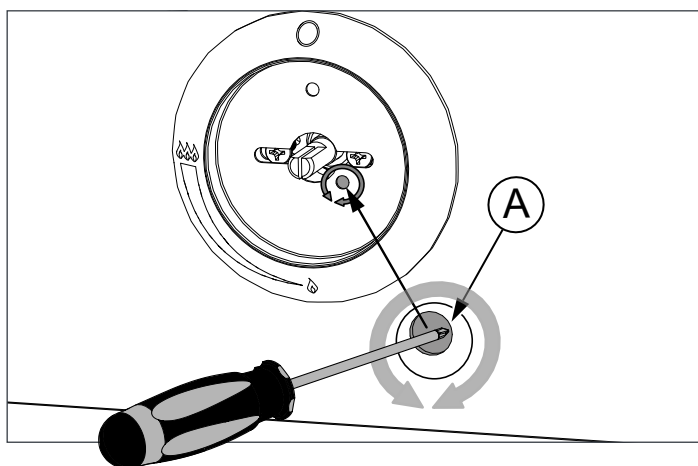
- 2** Pull off the control knob from the panel.



- 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

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:

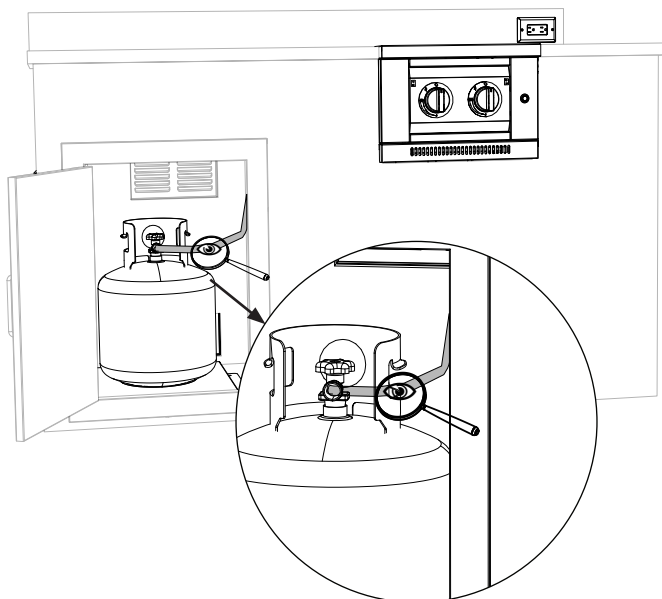
- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Micro fiber cloths perform very well.
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp side burner.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the side burner.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

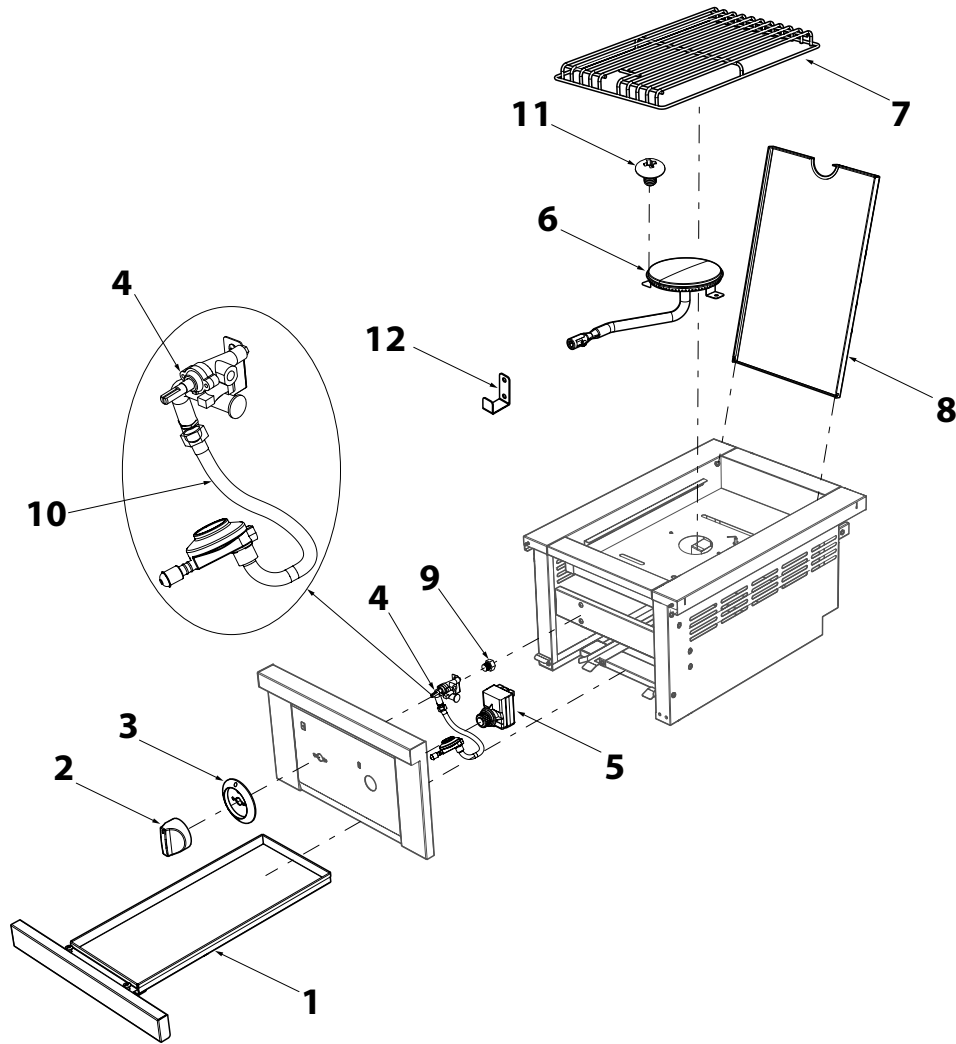
If Side Burner still fails to operate properly, TURN "OFF" GAS AT SOURCE, TURN CONTROL KNOBS TO "OFF", wait for Side Burner to cool, and check the following:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES / CORRECTION
1. Misalignment of burner heads	Reposition burner head and make sure it sits properly on top of the burner chamber.
2. Obstruction in gas line	Remove fuel line from the 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 tip. The tip of the igniter should be relatively close to the burner ports and free from grease for spark discharging. The ignition wire should be firmly connected to the valve ignition and igniter. Replace the ignition wire if the wire were broken or cracked. With gas supply closed and the control knobs set to "OFF", check the positive igniter individually for presence of spark at igniter tip. Push the control knob in fully and rotate about 1/4 turn to the left (counter-clockwise) until click is heard; the trigger hitting the strike block should produce a blue spark at the igniter tip. Return control knob to "OFF".</p> <p>If re-ignition is necessary - While the 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>Ignition electrode not in correct position. The distance from the tip of the electrode to the burner should be 4 mm. 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>Ignition electrode not in correct position. The distance from the tip of the electrode to the burner should be 4 mm.</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>Lack of gas. Check gas level in propane cylinder.</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. refer to page 8.</p> <p>Propane regulator in “low flow” state. All gas Side Burner valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.</p>

Exploded View and Spare Parts



Item No.	Engg. 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-04.009A-01-LP	Propane Gas Orifice	1	64956	1
10.	GLE-04.008A-01	Propane Gas Hose	1	64970	1
11.	H00358A-01	Phillips Head Screw - M4	1	-	1
12.	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.**

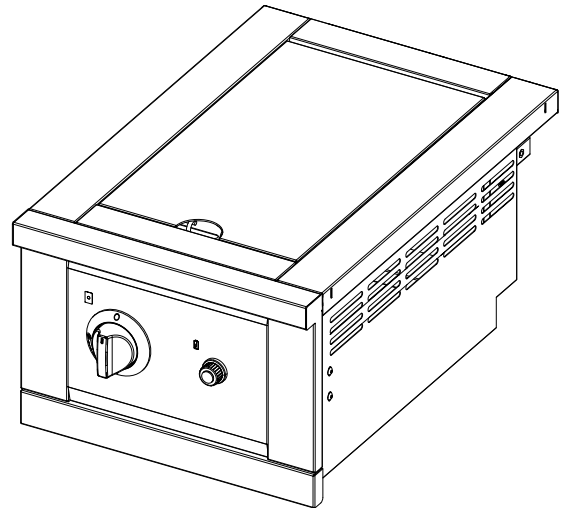
NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL

(PROPANE)

SKU#66993 - NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL (LP)
SKU#66288 - NEWAGE PERFORMANCE BRÛLEUR LATÉRAL (LP)
AVEC LE CHARIOT DE BRÛLEUR LATÉRAL

! WARNING

Si les informations contenues dans les instructions du brûleur latéral ne sont pas suivies, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

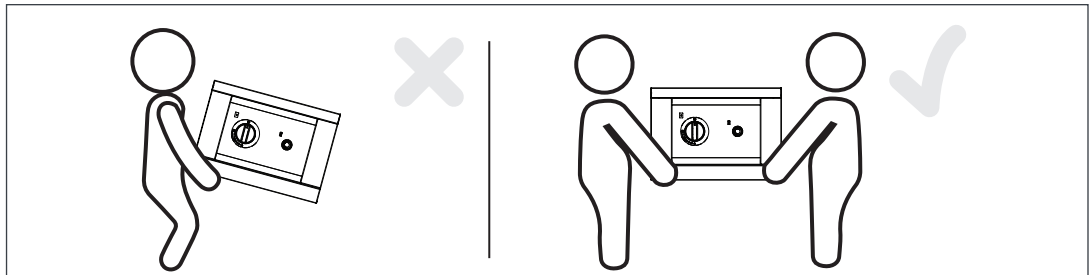


GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI



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.

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

MISE EN GARDE

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

Index

Pratiques d'exploitation sécuritaires	7
Inspection du produit	9
Pièces fournies	9
Outils requis	9
Product Specifications	10
Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble NewAge	11
Assemblage du Brûleur Latéral	19
Raccordements au gaz	20
Instructions pour les tests de fuite	28
Entretien des piles AA	30
Liste de contrôle précédent la cuisson.	31
Position du brûleur et réglage de la flamme	36
Entretien et nettoyage du Brûleur Latéral	37
Dépannage	41
Vue éclatée et pièces de rechange	43
Service à la clientèle de NewAge	44

NEWAGE PRODUCTS INC. PERFORMANCE GRILLS MANUFACTURER WARRANTY

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

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

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

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

Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamation sous garantie

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

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 DE 10 ANS

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

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 Ans	Couvercle en Acier Inoxydable / Boîte de Brûleur/ Supports Intérieurs	Matériaux	Expédition
5 Ans	Grille de Cuisson, Brûleur	Matériaux	Expédition
2 Ans	Toutes les autres parties	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. Les pièces de rechange pour des produits NewAge à l'extérieur du Canada et des États-Unis.
10. Une perte en raison d'un vol.
11. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
12. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.

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

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

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

LIMITATION DES RECOURS ; EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS

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 Brûleur Latéral 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 Brûleur Latérale 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 Brûleur Latérale de cuisson, la hotte ou les surfaces métalliques environnantes

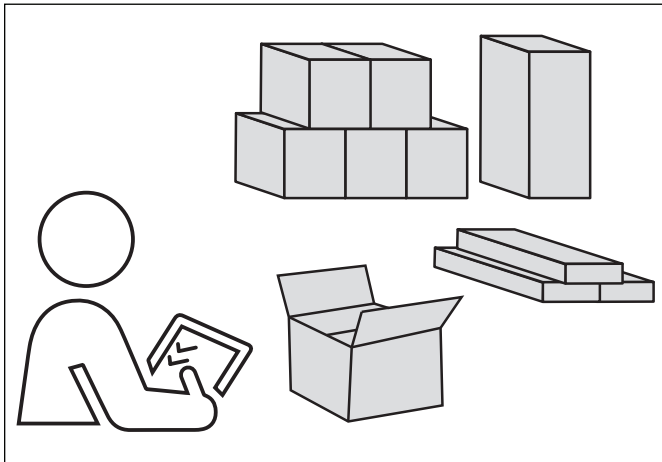
Pratiques d'exploitation sécuritaires

immédiates à mains nues pendant la cuisson.

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.

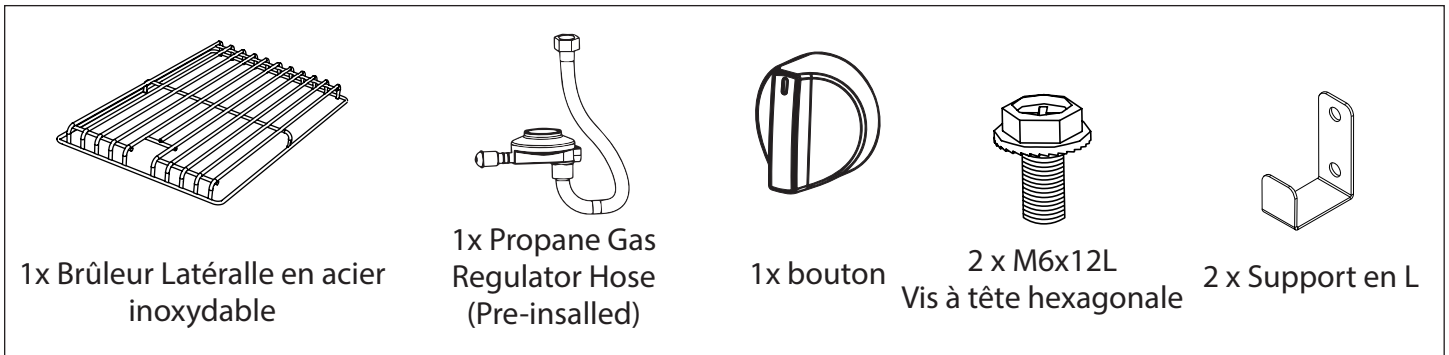
Remarque: CE MANUEL DOIT RESTER AVEC LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Inspection du produit

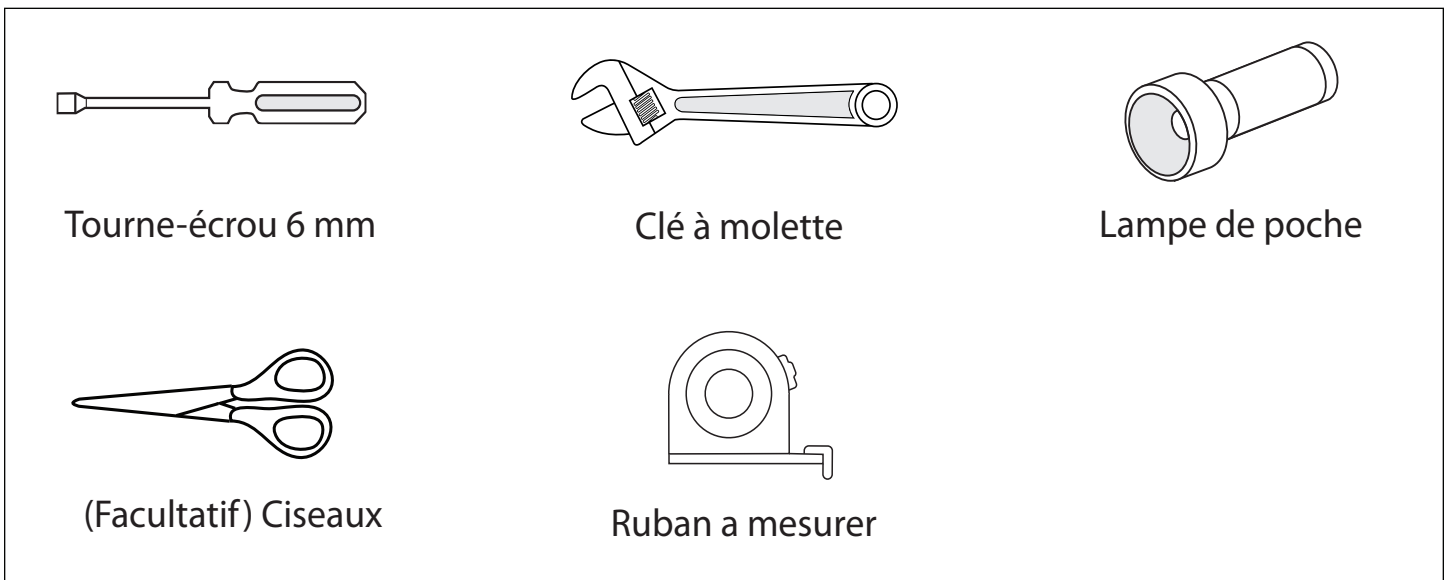


- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation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

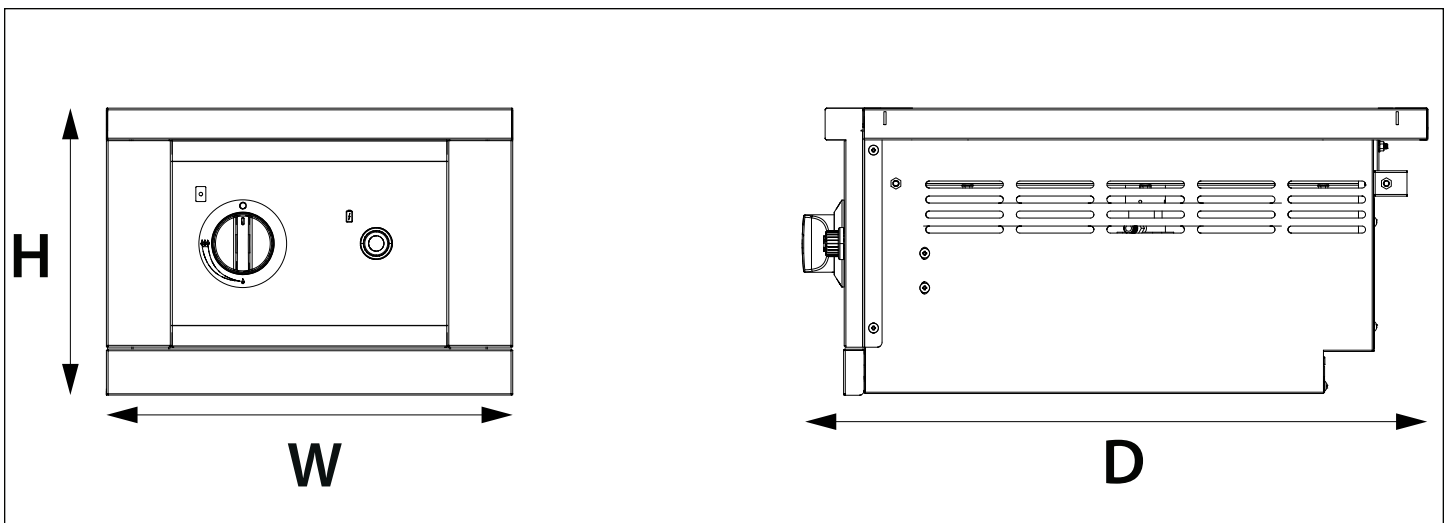
Pièces fournies



Outils requis



Product Specifications



NewAge Brûleur Latéral

Dimensions

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

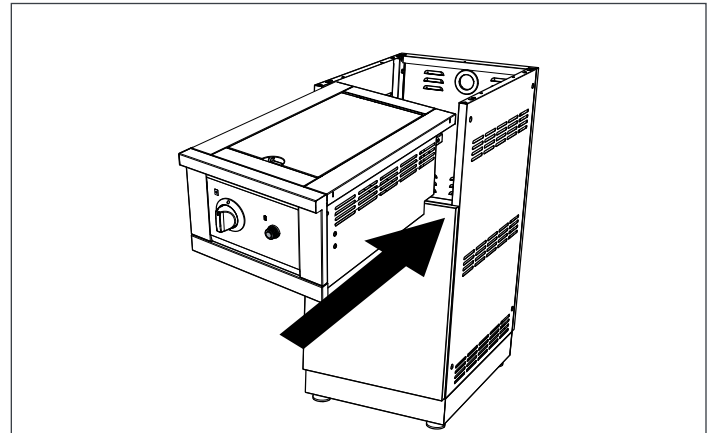
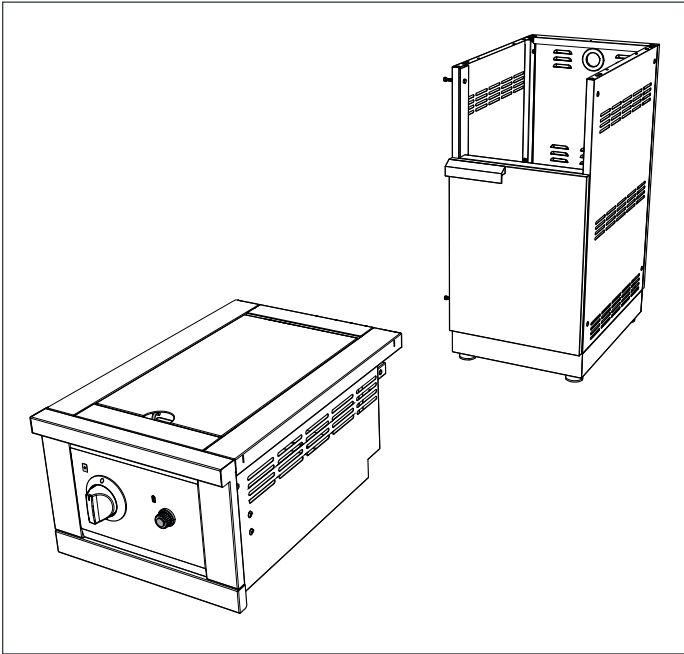
Détails

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		

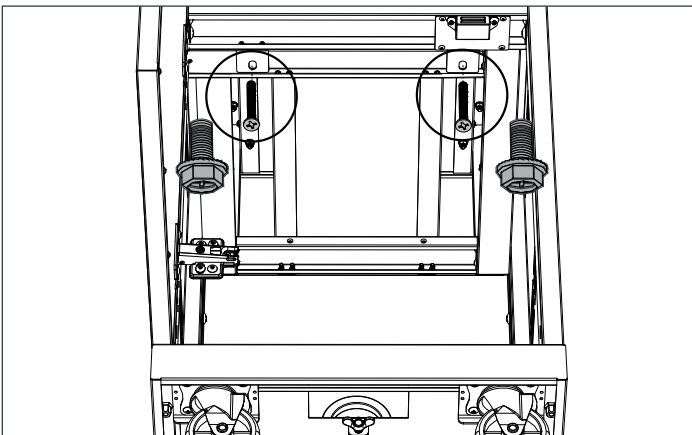
l'installation d'un grill sur armoire et chariot de grill NewAge

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 armoire de Brûleur Latéral.

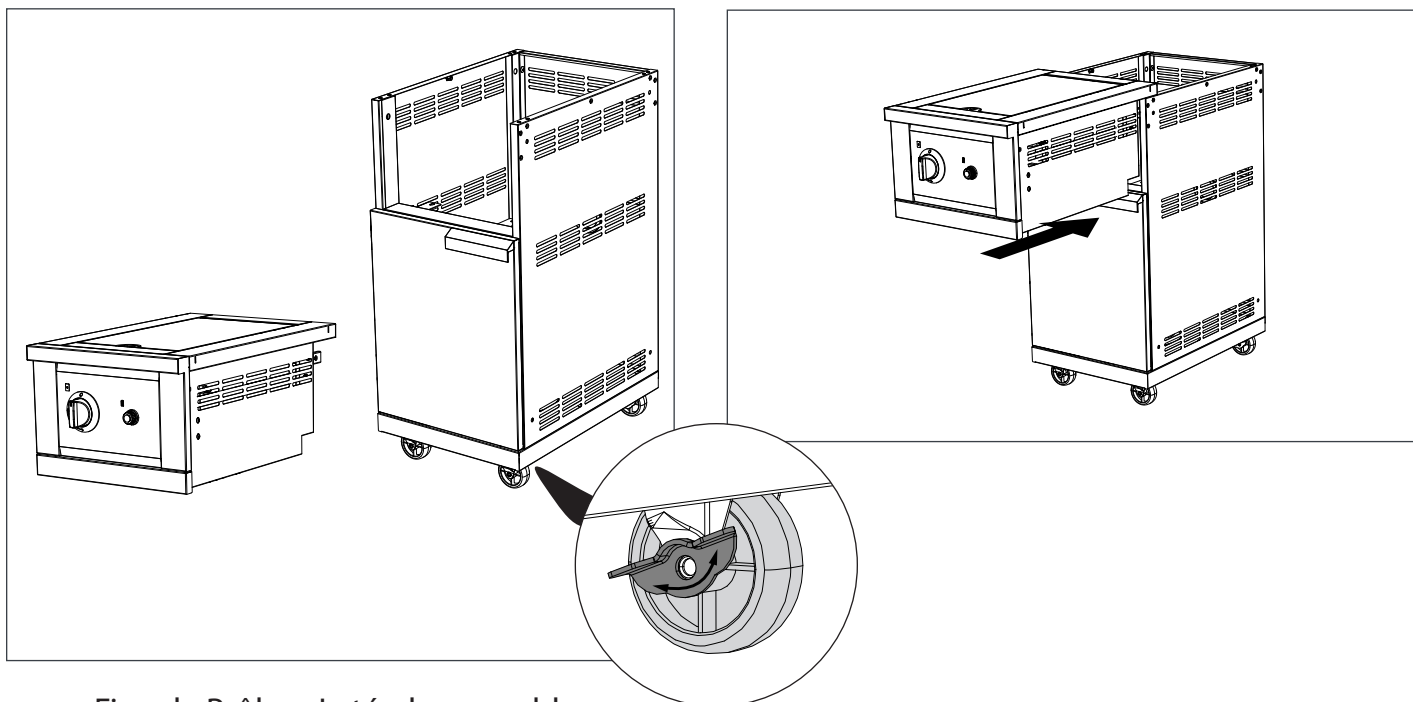


l'installation d'un grill sur armoire et chariot de grill NewAge

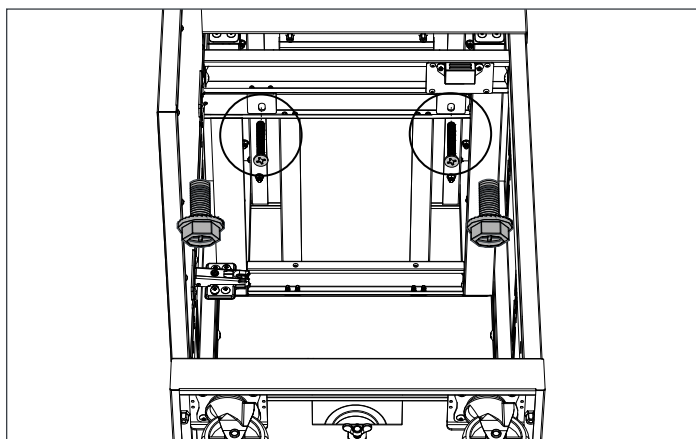
Pour des instructions plus détaillées sur les étapes d'installation, consultez le guide d'installation du chariot de Brûleur Latéral NewAge.

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. Des vis à tête plate sont fournies avec le chariot de Brûleur Latéral.



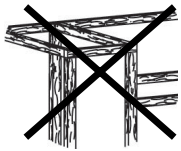
Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas et au Propane Installation Code, CSA B149.1 ; Propane Storage and Handling.

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ AVERTISSEMENT



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

⚠ AVERTISSEMENT



Un réservoir de propane peut être rangé sous le Brûleur Latéral à gaz. Seul 1 réservoir maximum de 20 lb (12,125 po x 17,75 po) doit être utilisé dans le Brûleur Latéral.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de l'armoire de l'appareil à gaz NewAge, des armoires de cuisine d'extérieur NewAge ou de tout autre appareil.
2. NE PAS ranger une bouteille de gaz propane de rechange dans ou à proximité de l'armoire de Brûleur Latéral NewAge, des armoires de cuisine d'extérieur NewAge ou de tout autre appareil.

DÉGAGEMENTS :

D'UNE CONSTRUCTION NON COMBUSTIBLE

Un dégagement minimum de 10 cm (4 po) entre l'arrière du Brûleur 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.

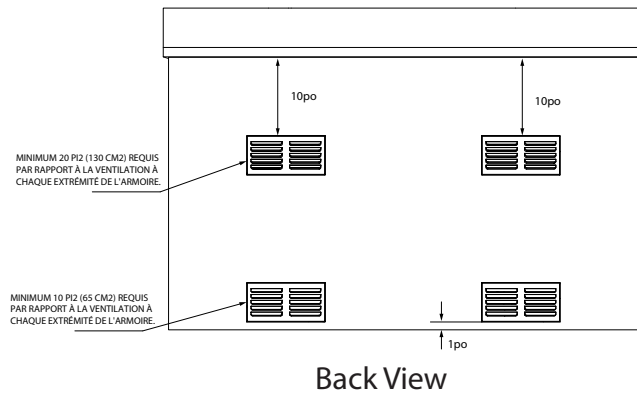
Le dégagement vertical minimal par rapport aux matériaux combustibles signifie que TOUS les matériaux combustibles doivent se trouver en dehors de cette zone de 45 cm (18 po). À titre d'exemple, si vous avez un îlot avec une surface en stuc ou carrelée et une construction à ossature bois en dessous, 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.

Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure


Configuration de coffret incombustible pour l'implantation Exemple 1 : Avec fond découpé fermé

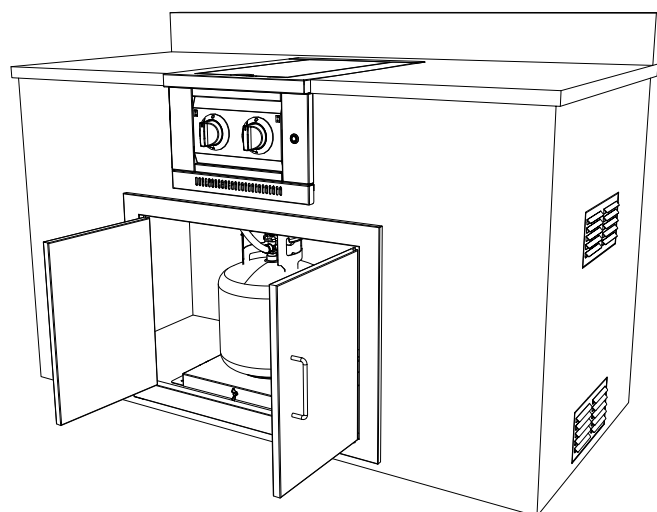


⚠ AVERTISSEMENT

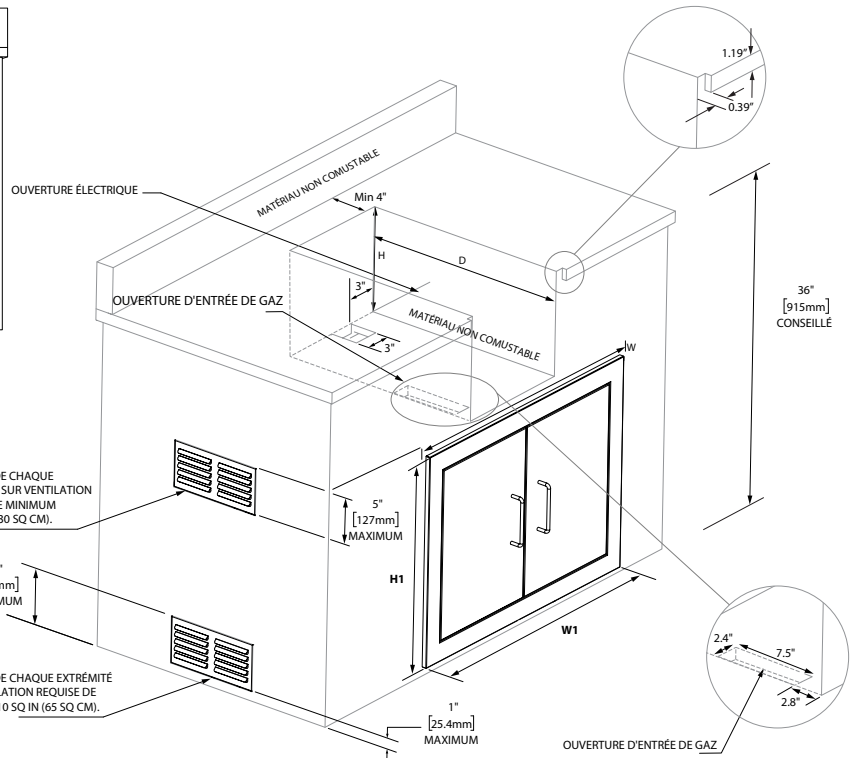
- L'ouverture de ventilation supérieure doit être une bouteille de propane de 20 lb pour au moins 20 pouces carrés.
- L'ouverture de ventilation inférieure doit être une bouteille de propane de 20 lb pour au moins 10 pouces carrés.

⚠ AVERTISSEMENT

 Une bonbonne de propane ne peut pas être entreposée sous le Brûleur Latéral à gaz. Seul 1 réservoir max 20 lb (12,125 po x 17,75 po) doit être utilisé dans le Brûleur Latéral.



Le réservoir de propane doit être fixé à l'armoire intégrée à l'intérieur de l'enceinte de la bouteille.



REMARQUE : L'ARMOIRE NE DOIT PAS ÊTRE CONÇUE DE MANIÈRE À CE QU'UNE BOUTEILLE DE RECHANGE PUISSE ÊTRE STOCKÉE À L'INTÉRIEUR DE L'ENCEINTE. L'OUVERTURE DE L'ENCEINTE DE PROPANE EST LIMITÉE AUX DIMENSIONS CI-DESSOUS : LA LARGEUR (W1) DOIT ÊTRE INFÉRIEURE À 23,5". LA HAUTEUR (H1) DOIT ÊTRE INFÉRIEURE À 18,5".

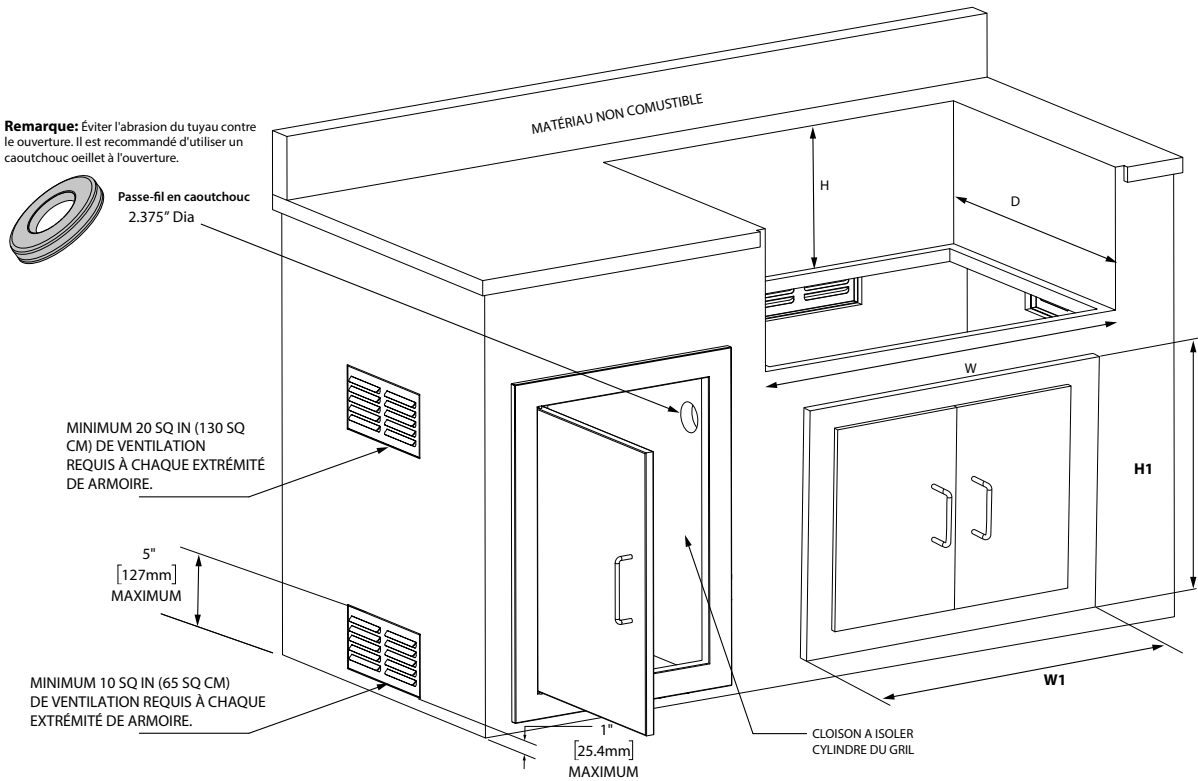
Dimensions de la découpe				
	SKU	W	D	H
Brûleur Latéral de 33 po	66980	31.5"	22.3"	11.2"
	66990			
Brûleur Latéral de 36 po	66981 66991	34.5"	22.3"	11.2"
Brûleur Latéral de 40 po	66982 66992	38.5"	22.3"	11.2"
Brûleur Latéral	66983 66993	15.3"	22.4"	11.3"

14 REMARQUE : CES ILLUSTRATIONS SONT FOURNIES À TITRE INDICATIF UNIQUEMENT. LES ARMOIRES ENCASTRÉES ET L'INSTALLATION RÉELLES PEUVENT DIFFÉRER.

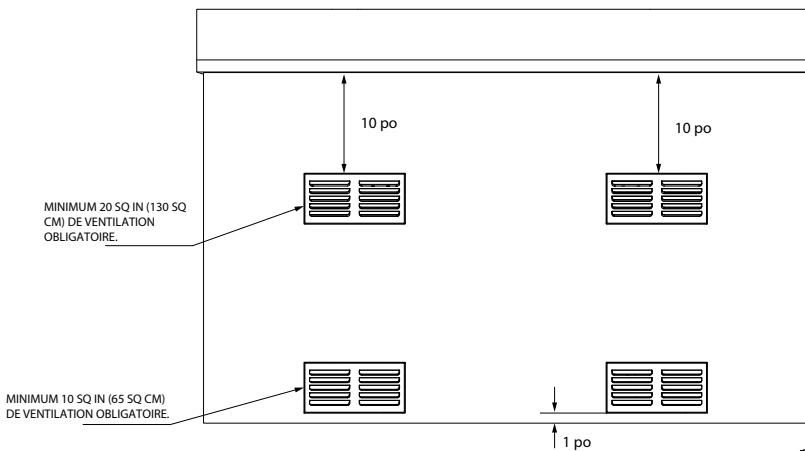
Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure

Aménagement d'une enceinte non combustible

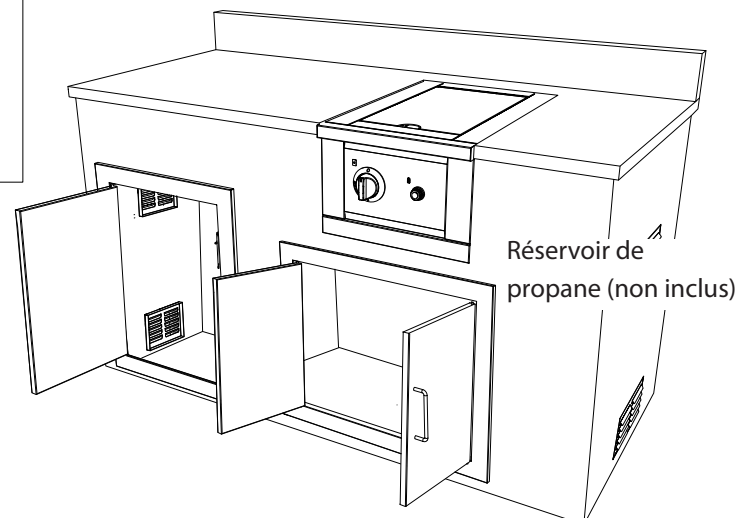
Exemple de configuration 2 : Ouvrir le fond de la découpe



Remarque : L'armoire ne doit pas être conçue de manière à ce qu'une bouteille de recharge puisse être stockée à l'intérieur de l'enceinte. L'ouverture de l'enceinte de propane est limitée aux dimensions ci-dessous : La largeur (W1) doit être inférieure à 23,5". La hauteur (H1) doit être inférieure à 18,5".



Vue de dos



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

Le réservoir de propane doit être fixé à l'armoire intégrée à l'intérieur de l'enceinte de la bouteille.

Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure

Exigences pour les bouteilles de gaz propane

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne connectez jamais une conduite de gaz non régulée au Brûleur Latéral.

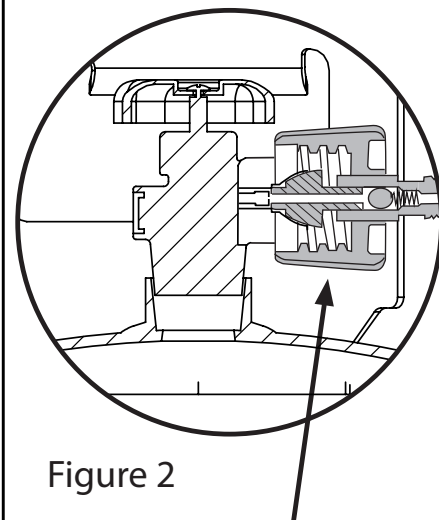
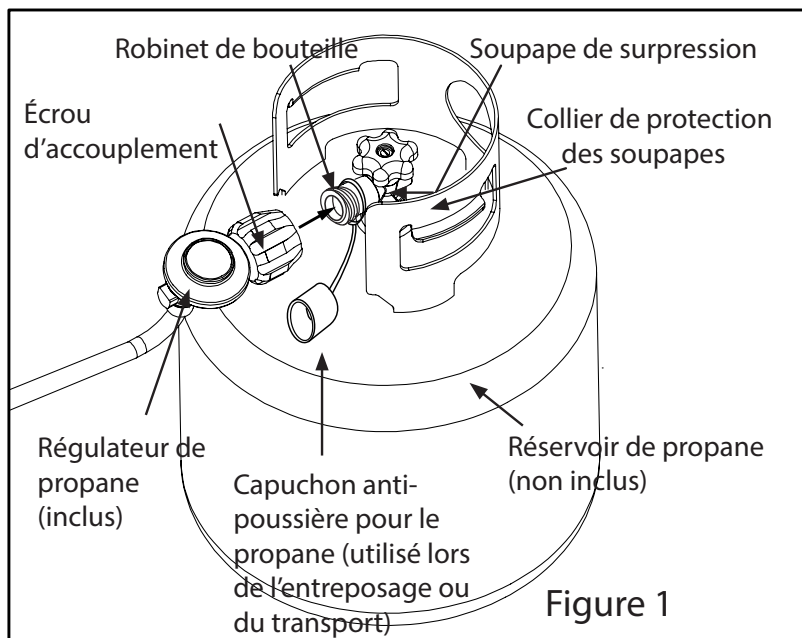
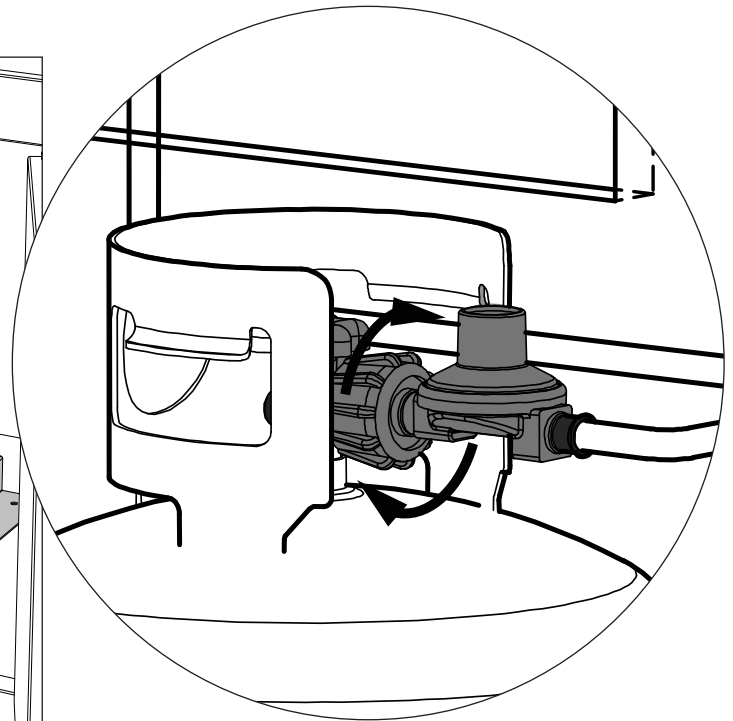
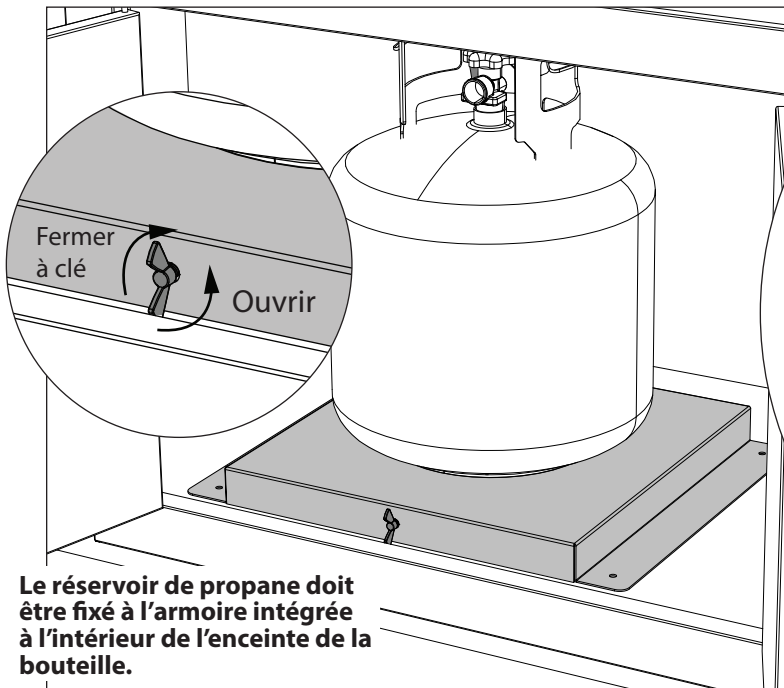


Figure 2

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

Note: The maximum length of the gas connection shall be 6 ft (1.82 m).

Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure



! AVERTISSEMENT

- Ce gril est conçu pour les enceintes non combustibles uniquement et doit être installé et entretenu par un installateur licence conformément aux codes locaux.
- Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce gril à gaz est conçu pour fonctionner avec des pressions d'alimentation de 11 po CE pour le propane.
- Cet appareil est certifié pour être utilisé avec un réservoir de propane de 20 lb.
- Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à ces exigences, l'appareil sera sous-alimenté et n'atteindra pas les températures maximales. Assurez-vous que la taille de la conduite d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.
- Si vous souhaitez connecter l'appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe et avez des questions sur l'installation, contactez «NEWAGE Product Inc», appelez l'équipe d'assistance clientèle >1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com
- La garantie du produit peut être annulée si l'installation s'écarte des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

Installation d'un Brûleur Latéral sur un meuble sur mesure

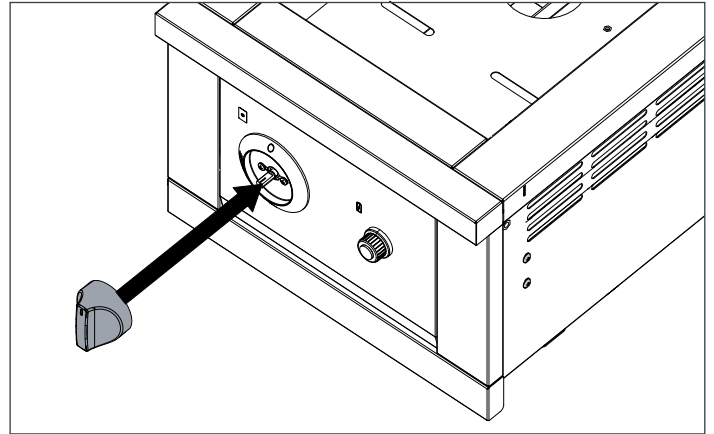
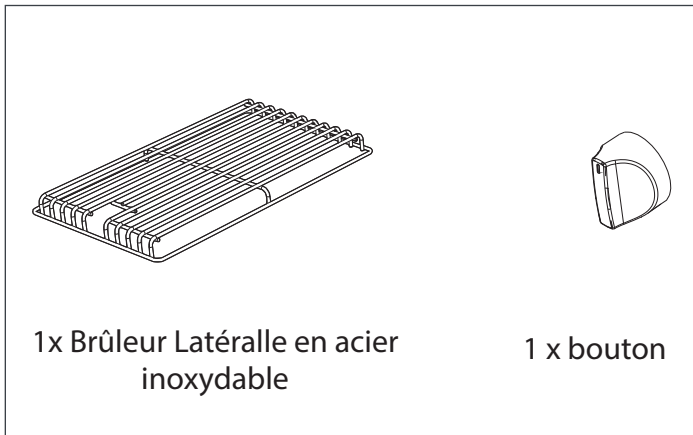
Propane Cylinder Specifications

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

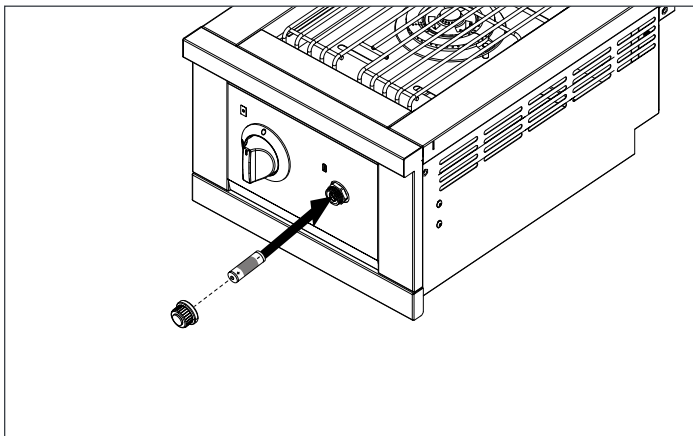
Assemblage du Brûleur Latéral

i Outils et pièces nécessaires.

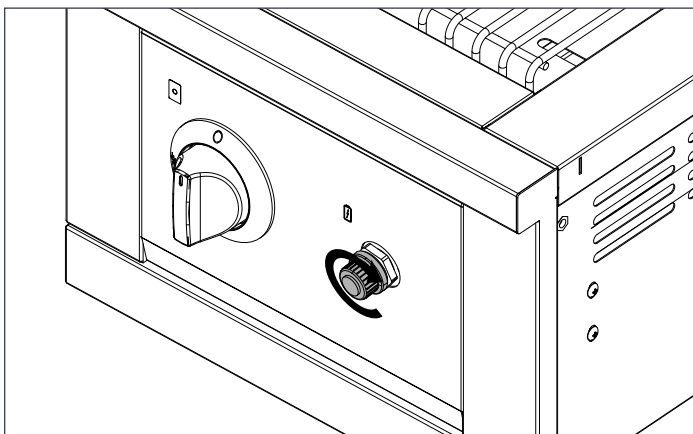
1 Fixez le bouton de commande en le poussant.



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 raccordez jamais 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 avec votre brûleur latéral. Retirer ou ne pas installer le régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves et annuler la garantie. Ce brûleur latéral est conçu uniquement pour les enceintes incombustibles.
- Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce brûleur latéral à gaz est conçu pour fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz de 11 po WC pour le propane. Cet appareil est certifié pour être utilisé avec un réservoir de propane de 20 lb.
- Si la pression d'alimentation en gaz est inférieure à ces exigences, l'unité sera sous-chauffée 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.

⚠ MISE EN GARDE

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

Le brûleur latéral est réglé en usine pour utiliser du propane (LP). Il est essentiel que vous utilisiez le brûleur à gaz qui est le brûleur latéral. Vérification de la plaque signalétique.

CLASS NO / CATÉGORIE #: 2711 0484 NEWAGE PERFORMANCE SIDE BURNER (PROPANE GAS)		CAUTION: THIS APPLIANCE IS ADJUSTED AND SHIPPED FOR USE WITH PROPANE GAS. USE ONLY THE GAS PRESSURE REGULATOR SUPPLIED WITH THIS APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11" WC (2.9 kPa). 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.		MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 14 INCHES FROM SIDE, AND 18 INCHES FROM BACK. ONLY FOR INSTALLATION IN A BUILT-IN ENCLOSURE CONSTRUCTED OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS OR NEWAGE GRILL CABINETS. SEE MODELS.	
OUTDOOR COOKING APPLIANCE. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CHANGING OUTDOORS. 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 PUISE À L'EXTÉRIEUR. À DESTINATION D'UN SEULEMENT D'UN APPAREIL EST ENTREPOSÉ À L'INTÉRIEUR, ENLEVER LES BOUTELLES ET LES MANÈGES À L'EXTÉRIEUR. NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE. CONSERVER UNIQUEMENT POUR INSTALLATION DANS UNE ENCEINTE ENCASTRÉE FAITE DE MATÉRIEL INCOMBUSTIBLE. 		AVERTISSEMENT: CET APPAREIL EST RÉGLÉ ET EXPÉDIÉ POUR UTILISATION AVEC DU GAZ PROPANE. UTILISER UNIQUEMENT LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE SORTIE DE 11 POUCES DE COLONNE D'EAU (2,9 kPa). SI L'ALIMENTATION DE GAZ LA PRESSION EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'UNITÉ SERA SOUS-CHAUFFÉE ET NE POUVRA PAS ATTEINDRE LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION NATIONAUX.		ORIFICE DE CHAUDRONNAGE DES ORIFICES PROPANE MAIN BURNER BRÛLEUR PRINCIPAL 1.1 MM	
WARNING: TURN OFF GAS SUPPLY AT MAIN VALVE WHEN NOT IN USE. IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY A FIRE CHOKING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.		ATTENTION: COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA VAVNE PRINCIPALE LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE. SI CES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSE LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUVENT SURVENIR.		SB - PULSE IGNITOR REQUIREMENTS IMP/ET: All Factory (Rechargeable and Non-Rechargeable)	
MODEL / MODÈLE		Performance Side Burner (LP)		66993 <input checked="" type="checkbox"/>	
Performance Side Burner (LP) with Side Burner Cart		66288		<input type="checkbox"/>	
MFG DATE DE FABRICATION:					
				NEWAGE PRODUCTS INC. 111 CREDITVIEW ROAD, 2ND FLOOR VAUGHAN, ONTARIO, CANADA L4L 9T1 MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE Class IIIA-2	

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
PROPANE	11 pouces wc (GPL)

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)

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

Installation de propane

Spécifications des bouteilles de propane

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

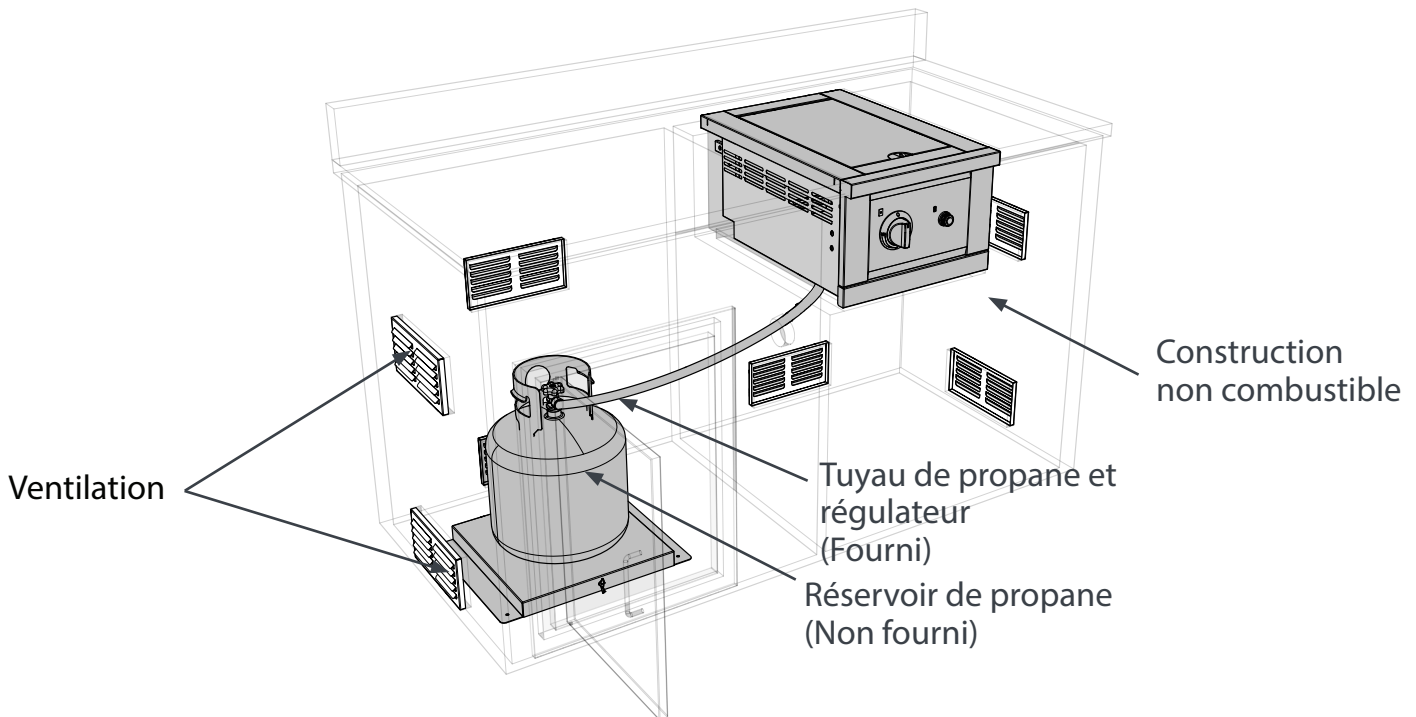
N'essayez pas d'utiliser un ensemble de régulateur/tuyau équipé de 5LP-A avec un ensemble de bouteille/robinet standard 510 POL.

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

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

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

Propane Gas Installation



Connexions des bouteilles de gaz propane

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

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

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

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

Installation de propane

Connexions des bouteilles de gaz propane

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

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

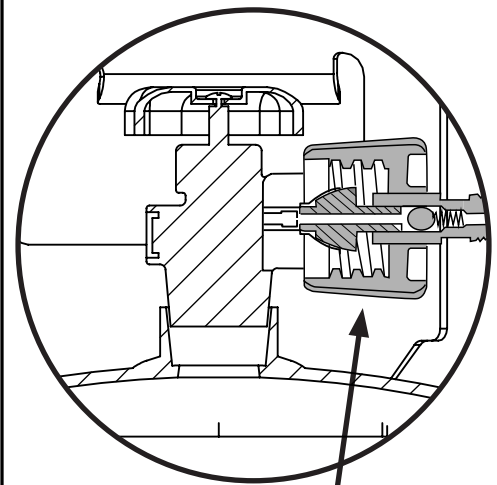
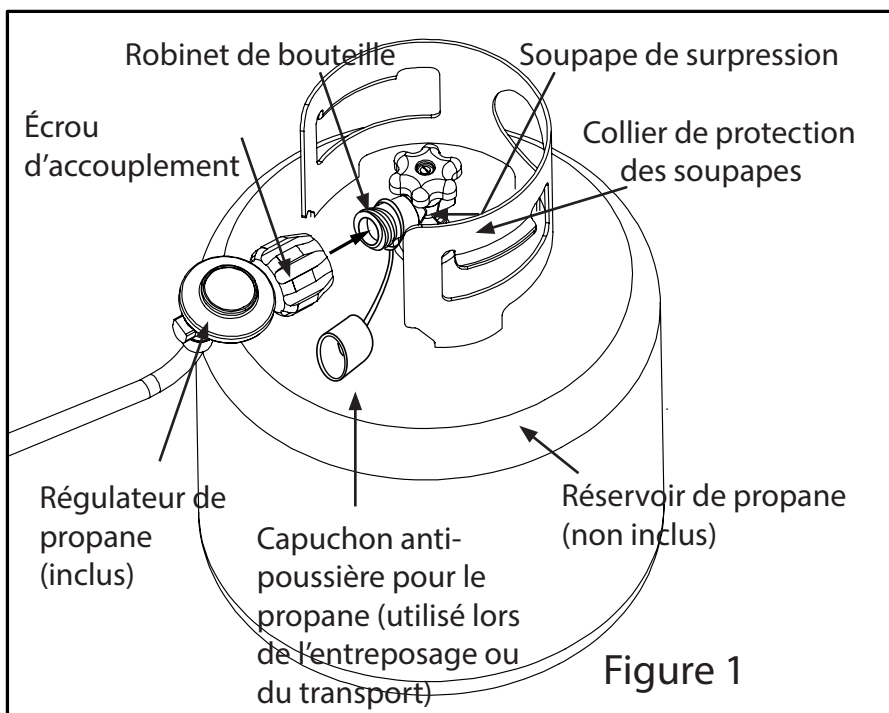


Figure 2

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

Installation de propane

Exigences pour les bouteilles de gaz propane

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

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

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

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

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

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

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

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

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

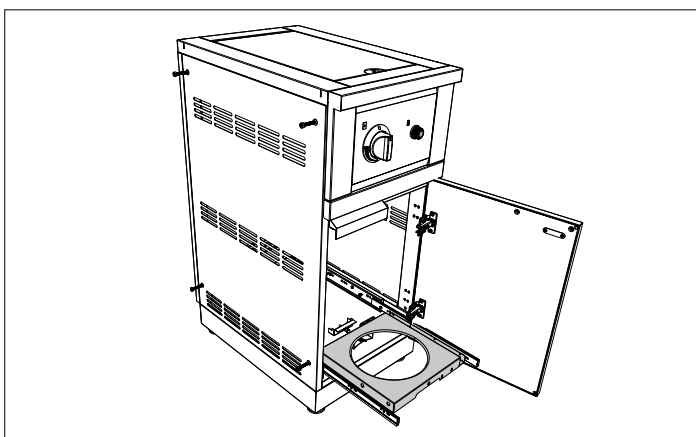
Ne connectez jamais une conduite de gaz non régulée au Brûleur Latéral.

Installation de propane

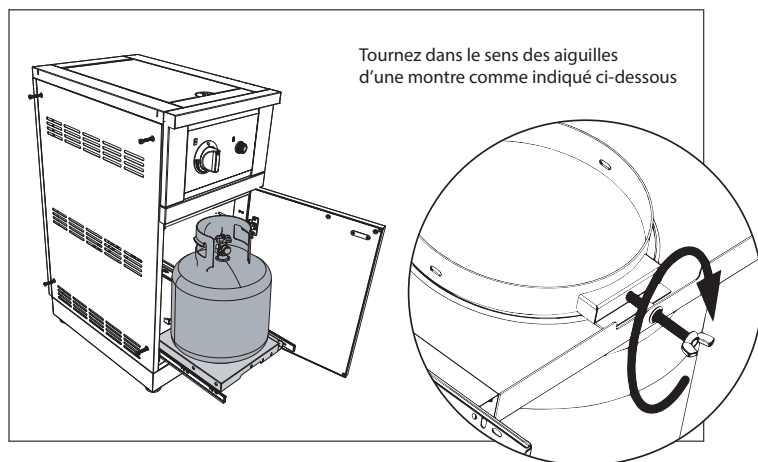
! AVERTISSEMENT

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

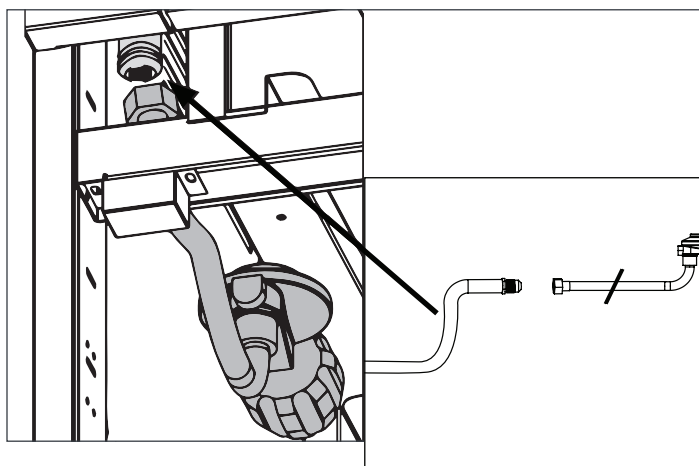
- 1** Ouvrez les portes de l'armoire et retirez le bac à propane.



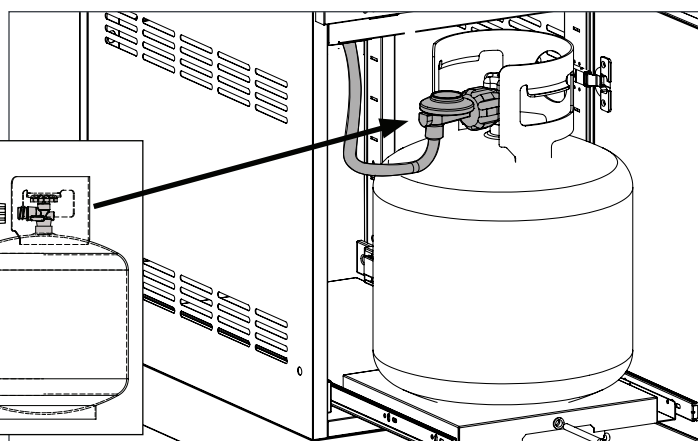
- 2** Placez et fixez un 20 lbs. Réservoir de gaz propane à l'anneau du plateau coulissant et serrer le boulon à oreilles pour engager la pince du réservoir sur la base.



- 3** Connectez une extrémité du tuyau de rallonge ondulé au collecteur du brûleur latéral et l'autre extrémité au régulateur et au tuyau de type QCC1.



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



Instructions pour les tests de fuite

⚠ AVERTISSEMENT



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

Tests de fuite de gaz



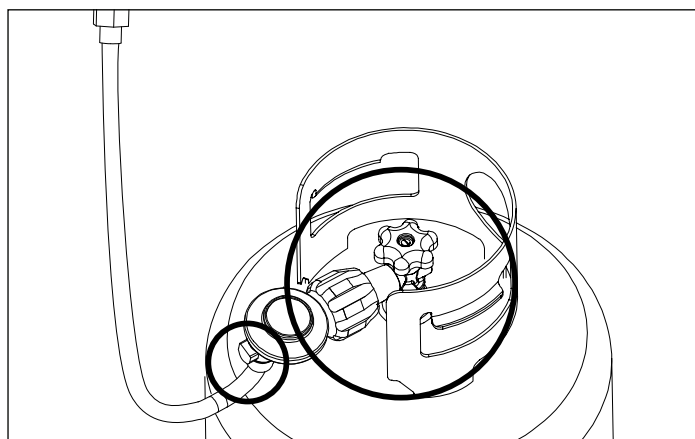
Assurez-vous que tous les boutons de commande sont dans la position d'arrêt.

Allumez l'alimentation en carburant.

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

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

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

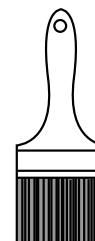


Gaz propane

Schéma de tests de fuite



Vaporisateur
ou
Pinceau



Instructions pour les tests de fuite

Réparer une fuite de gaz

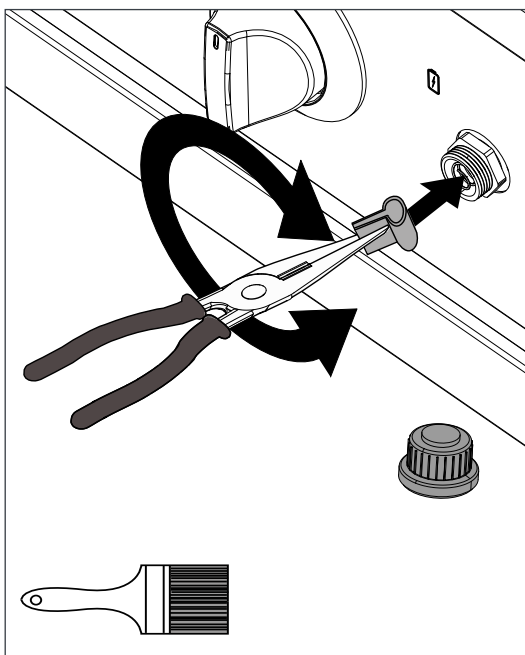
- Coupez l'alimentation en gaz.
- Mettez toutes les commandes du gril en position « ON » pour purger le gril de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position « OFF ».
- Lavez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez.
- Serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- N'essayez pas de réparer le robinet de la bouteille de gaz propane s'il est endommagé. La seule façon de réparer en toute sécurité une bouteille endommagée est de LA REMPLACER.
- Répétez le test de fuite pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite.
- Si la fuite ne peut être colmatée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz, débranchez-la et faites inspecter le gril par un installateur ou un revendeur de gaz agréé. N'utilisez pas le gril 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 gril 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 gril en combustible.
5. Si votre gril 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 gril 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 gril 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 gril.**
- **Le fait de libérer du combustible dans un gril 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 grill 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 GRIL 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 gril. 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. Si vous utilisez une bouteille de propane rechargeable, elle est solidement raccordée et a fait l'objet d'un test d'étanchéité. (Consultez la section Tests de fuite)
4. Vous savez où se trouve la principale coupure de l'alimentation en gaz.
5. Les brûleurs sont correctement placés dans le gril. Les brûleurs principaux doivent reposer à plat et fermement sur le cadre de support de montage des brûleurs.
6. Le vent ne souffle pas trop fort ou à l'arrière du gril.

Une fois par saison

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

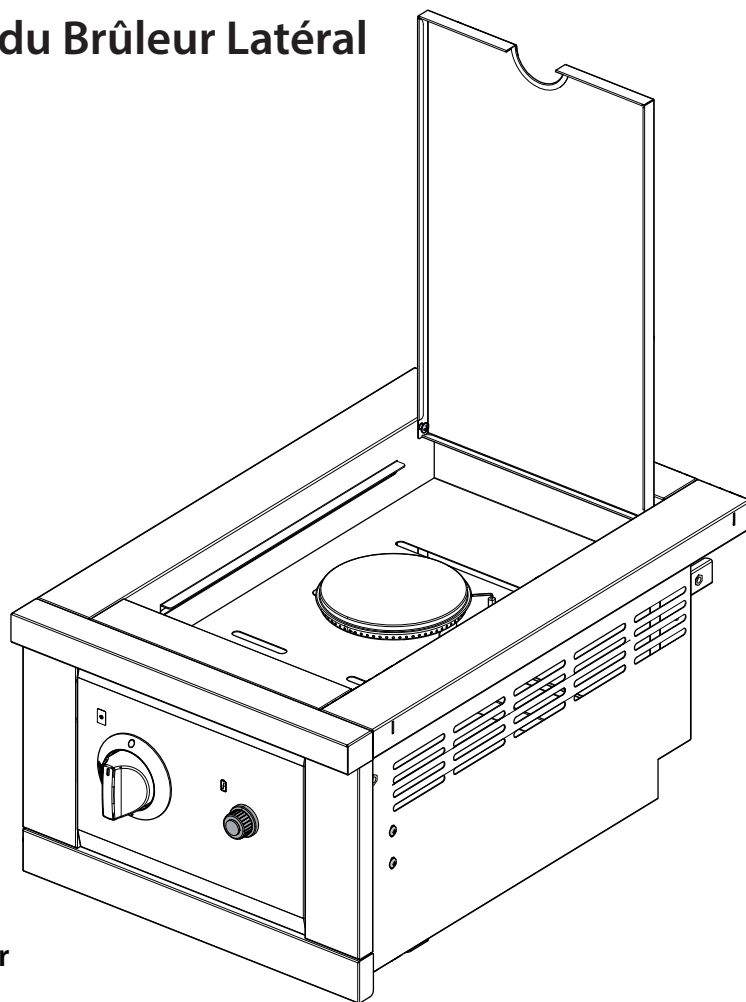
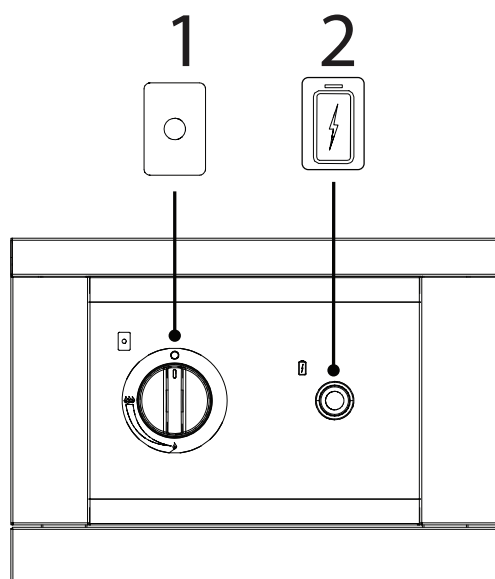
⚠ AVERTISSEMENT

- Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez le gril.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance autour du gril NewAge. Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants autour ou sous le gril, 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 gril si vous sentez une odeur de gaz.
- Tenez le visage et les parties du corps éloignés du gril 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 gril sans surveillance.

Disposition des commandes du Brûleur Latéral



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

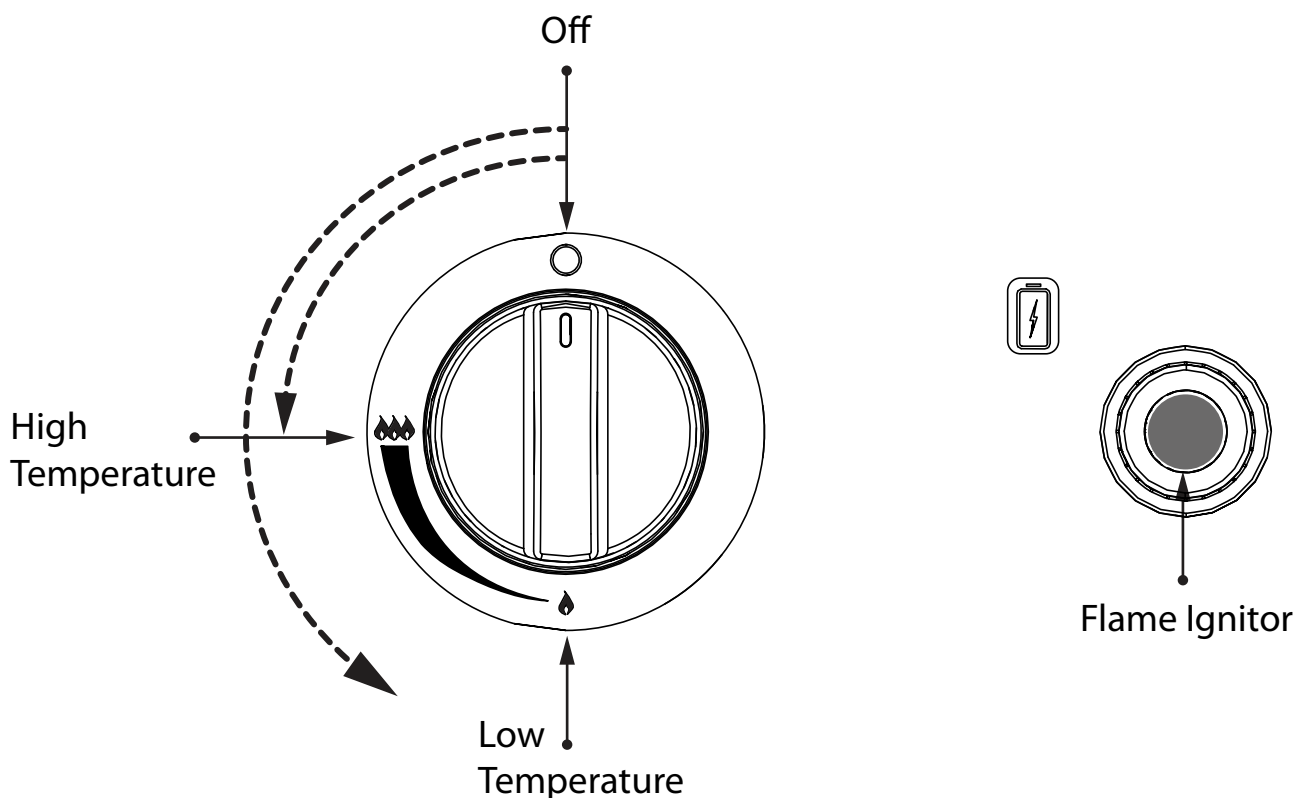
Allumer le Brûleur Latéral

⚠ 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.

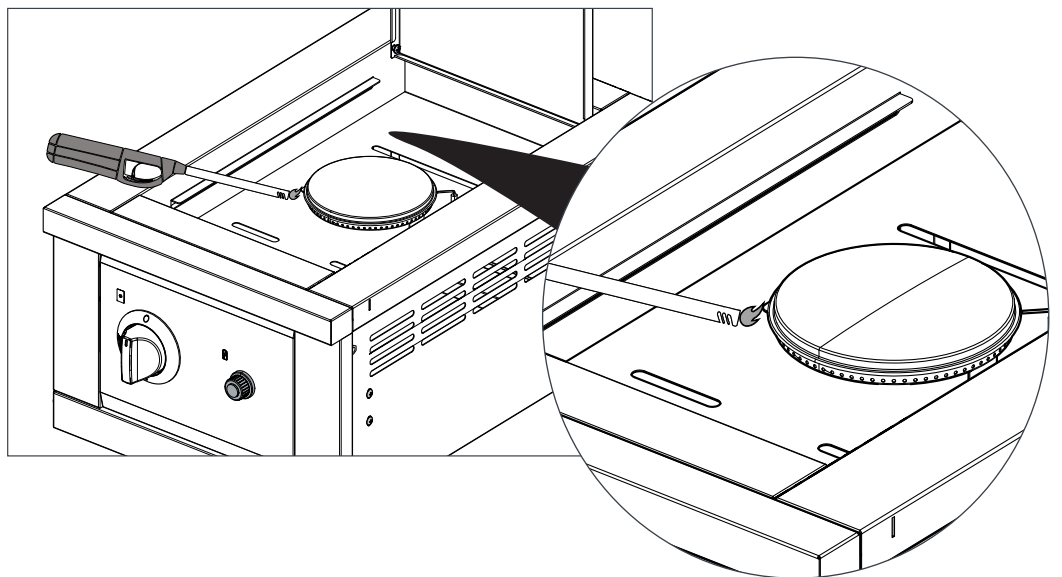
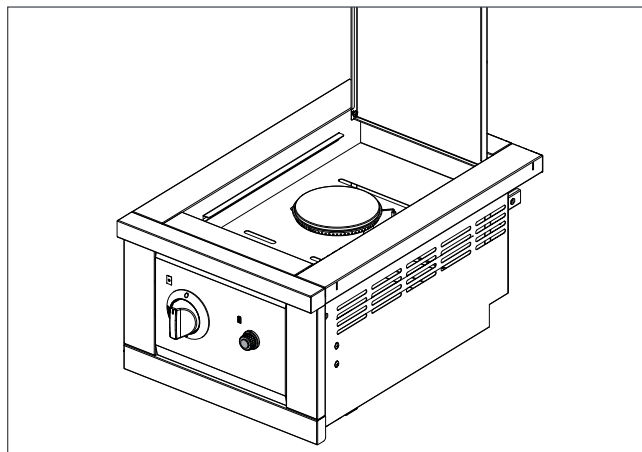


Allumer le Brûleur Latéral

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.

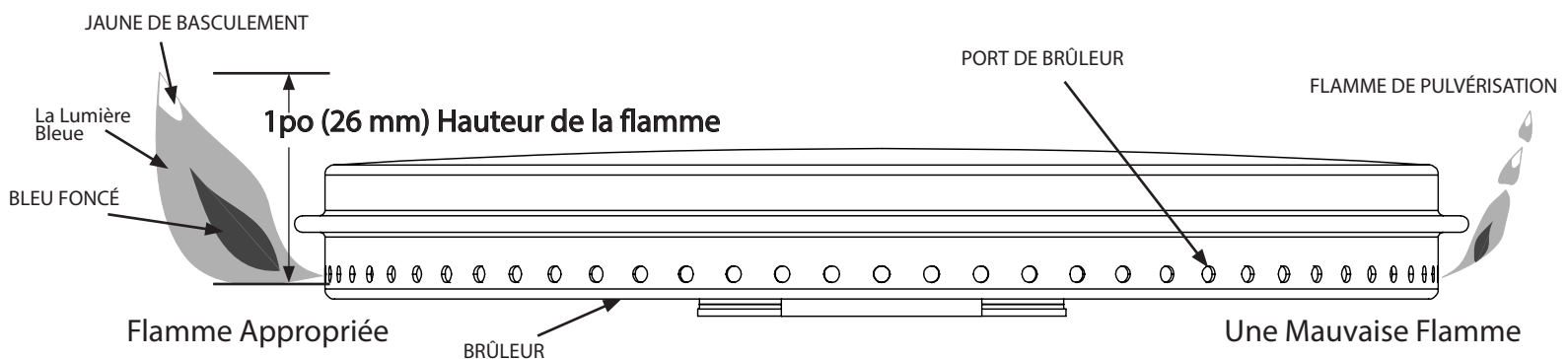


Caractéristiques de Flamme

⚠ 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.

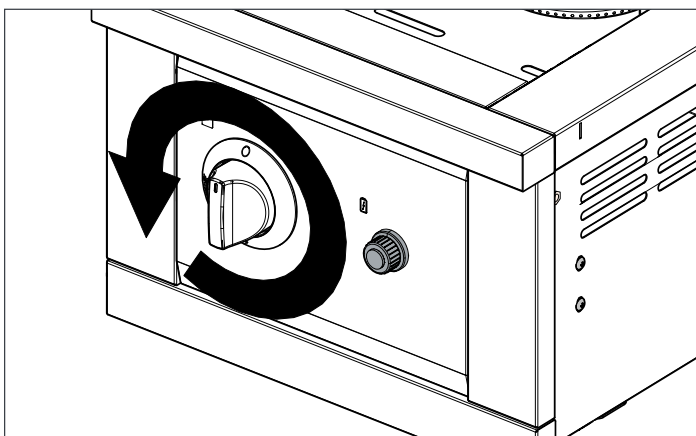
Position du brûleur et réglage de la flamme

Réglage de la flamme basse

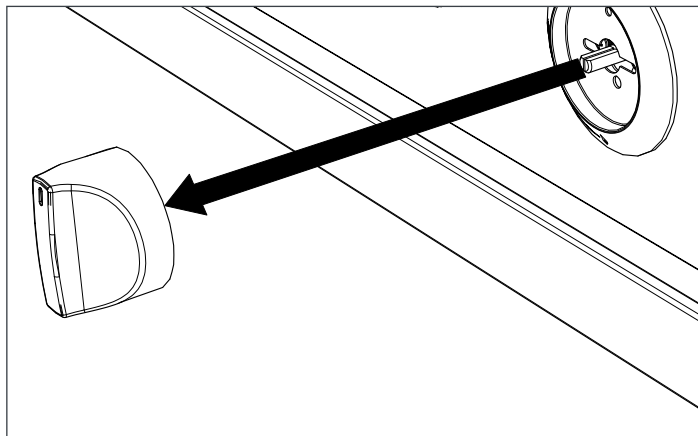
⚠ MISE EN GARDE

1. Assurez-vous que le gril est froid et a une température basse.
2. Retirez les grilles pour voir les flammes tout en ajustant les brûleurs.
3. Les fluctuations de la pression du gaz, la conversion du gaz peuvent affecter les performances du brûleur du réglage « BAS ».
4. Gaz de qualité; Le réglage « BAS » à la puissance du brûleur lui-même. Il peut être soit trop haut, soit trop bas.

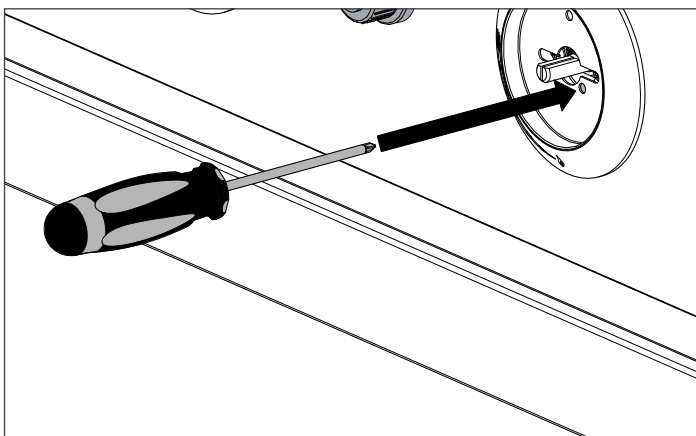
- 1** Tournez le brûleur au réglage « BAS ».



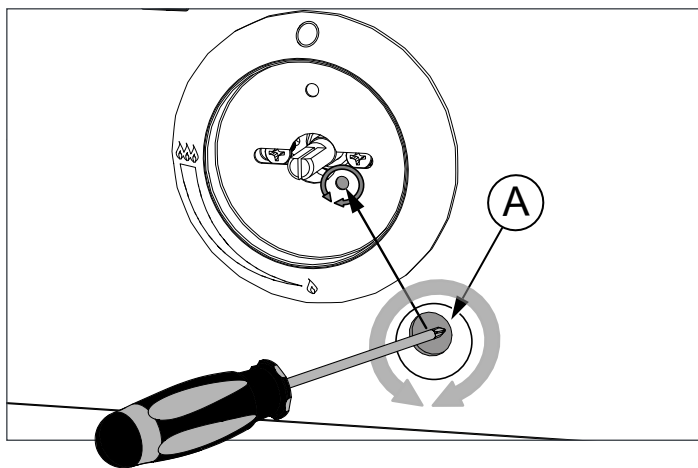
- 2** Retirez le bouton de commande du panneau.



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



- 4** Tournez ensuite dans le sens horaire ou antihoraire la vis à tête plate (A). Voir ci-dessous pour plus d'informations.



Résultat de la rotation de la vis à tête plate :

lorsque la rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : flamme élevée

Lorsque la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre : flamme faible

Une fois que les réglages bas sont corrects, tournez tous les brûleurs à l'inspection visuelle "HI". Répétez les étapes pour corriger l'erreur.

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 :

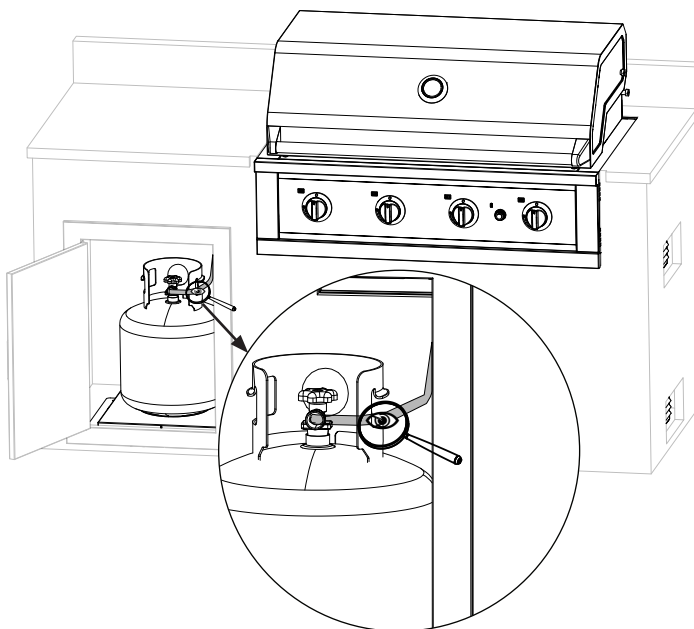
- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibras sont très performants.
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer la couverture. Ne couvrez pas un Brûleur Latéral humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui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

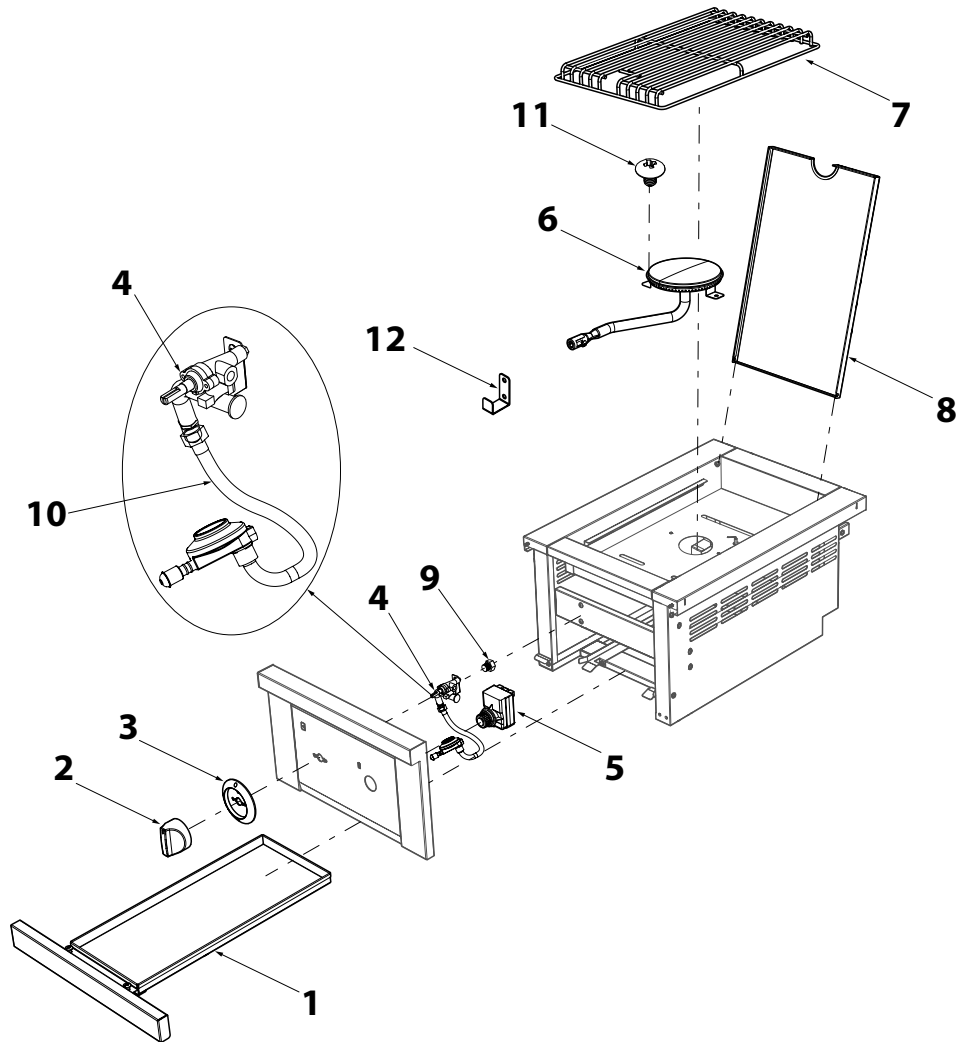
Si le brûleur latéral ne fonctionne toujours pas correctement, ÉTEIGNEZ LE GAZ À LA SOURCE, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE SUR "OFF", attendez que le brûleur latéral refroidisse et vérifiez les points suivants:

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
<p>5. Allumage électrique (Allumeur d'impulsion) ne fonctionnant pas correctement</p>	<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>
<p>6. Le brûleur principal ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette</p>	<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>
<p>7. Régulateur de bourdonnement.</p>	<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>
<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>	<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



Article n°.	Engg. Part No. SKU	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-04.009A-01-LP	Orifice de gaz propane	1	64956	1
10.	GLE-04.008A-01	Tuyau de gaz propane	1	64970	1
11.	H00358A-01	Vis à tête Phillips - M4	1	-	1
12.	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.**