



Manuel d'utilisation du gril à gaz Quest

Modèles : QST30-NG

QST30-LP

QST36-NG

QST36-LP

QST42-NG

QST42-LP



Intertek

ATTENTION :

INSTALLATEUR : VEUILLEZ LAISSER CES INSTRUCTIONS AU CONSOMMATEUR.

CONSOMMATEUR : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE AVANT L'INSTALLATION OU L'UTILISATION.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme ouverte.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.**

AVERTISSEMENT

- **Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Un cylindre de gaz propane non connecté à l'appareil ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

Cet appareil est conçu comme un « APPAREIL SURVEILLÉ ».
NE LAISSEZ PAS cet appareil allumé sans surveillance.

AVERTISSEMENTS

LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE :

Incendie, risque de brûlure, blessures corporelles ou dommages matériels, mauvaise installation ou entretien, choc électrique.

CE PRODUIT EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR

Une mauvaise installation, un réglage incorrect, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation, l'utilisation ou l'entretien de ce produit.

EXIGENCES DE CODE ET D'APPROVISIONNEMENT :

Ce gril doit être installé conformément aux codes et règlements locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément à la dernière version du National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), ou du Code d'installation pour le stockage et la manipulation du gaz naturel et du propane (CSA-B149.1).

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

Coupez toutes les lignes d'alimentation en gaz du gril. Éteignez toutes les flammes ouvertes. Ouvrez délicatement le couvercle. Attention, il peut être extrêmement chaud ! Si l'odeur persiste, éloignez tout le monde du gril et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Cet appareil est conçu comme un « APPAREIL SURVEILLÉ ». **NE LAISSEZ PAS** cet appareil brûler sans surveillance.

Température ambiante minimale de fonctionnement :

-17.8 °C (0 °F*)

IMPORTANT :

Ce barbecue/appareil est équipé de boutons LED rétroéclairés qui s'illuminent et deviennent rouges lorsque le brûleur est mis en position "allumé" (lorsque le gril est branché sur une source d'alimentation et que les interrupteurs sont activés). **Cependant, le changement de couleur des boutons LED ne doit pas être considéré comme le seul indicateur d'un flux de gaz vers le brûleur.** Les lumières LED signalent uniquement la position "allumé" du bouton, mais ne confirment pas que le gaz s'écoule.

Pour votre sécurité:

- Vérifiez toujours l'allumage du brûleur en observant directement la flamme.
- Si vous ne voyez pas de flamme, éteignez le brûleur, attendez cinq minutes, puis essayez de le rallumer.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

RISQUE D'EXPLOSION :

NE PAS utiliser le gril comme zone de stockage pour des matériaux inflammables. Gardez la zone dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas respecter ces consignes peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie. Un cylindre de gaz propane non connecté à l'appareil ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'appareil de cuisson à gaz extérieur et sa vanne d'arrêt dédiée doivent être déconnectés du système de canalisation de gaz pendant les tests de pression de ce système à des pressions de test supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa). L'appareil de cuisson à gaz extérieur doit être isolé du système de canalisation de gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle dédiée pendant tout test de pression du système de canalisation de gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

AVERTISSEMENT

NE COUVREZ JAMAIS les fentes, trous ou passages dans le fond du four, ni ne recouvrez une grille entière avec un matériau tel que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

Les revêtements en aluminium peuvent emprisonner la chaleur, créant un risque d'incendie.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

AVERTISSEMENT

Ce produit est conçu pour fonctionner avec l'une des sources de carburant suivantes : Propane liquide ou gaz naturel. Le carburant utilisé pour faire fonctionner ce produit, ainsi que les produits de combustion de ce carburant, peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le benzène, qui est reconnu par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers, de malformations congénitales et d'autres effets néfastes sur la reproduction, ainsi que le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie comme étant à l'origine de malformations congénitales ou d'autres effets néfastes sur la reproduction.

(Pour plus d'informations, consultez :
www.p65Warnings.ca.gov.)

TABLE DES MATIÈRES

Avertissements	2 & 4
Avant de Griller	5
Installation	6-7
Exigences en Gaz	8-10
Île Personnalisée	11
Allumage du Gril	12
Conseils de Fonctionnement/Entretien	13-14
Accessoires Optionnels	15
Dessins en Ligne	16
Notes	17
Pièces de Rechange	18
Pièces Illustrées	19
Garantie	20
TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT DES CONDUITES DE GAZ	21
Entretien et Nettoyage	22

Numéro de pièce : QST30-NG
QST30-LP
QST36-NG
QST36-LP
QST42-NG
QST42-LP

(Configurations de gaz naturel et de gaz propane liquide)

Pour les informations sur la garantie et pour enregistrer votre gril, visitez amddirect.com/register



Pour visualiser sur votre téléphone, scannez le code QR avec l'application appareil photo de votre smartphone. (Pour les appareils Android, utilisez Google Lens.)

MERCI

Merci pour votre achat. Nous sommes ravis de vous accueillir dans la famille des produits de cuisine extérieure de luxe Summerset Grills et nous nous réjouissons de faire partie de votre maison pour les années à venir. En tant qu'entreprise familiale avec plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie, nous visons à offrir une qualité exceptionnelle et un service personnalisé. Bienvenue dans la famille Summerset Grills, et nous espérons que vous allez adorer votre nouveau gril !

POUR VOS DOSSIERS

Veuillez enregistrer les informations suivantes et vous y référer lorsque vous contactez Summerset Grills ou un revendeur agréé. Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sur la cuve extérieure du gril (boîte de combustion) et sur la face inférieure du bac d'égouttage (certains modèles uniquement).

Numéro de série : _____

Modèle : _____

Date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

AVERTISSEMENTS

• **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION**

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser votre gril à gaz pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil.
- Tous les grils à gaz deviennent chauds pendant l'utilisation. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez le gril.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir ou fermer le gril.
- N'utilisez jamais de cylindres de propane bosselés, rouillés ou endommagés. Ne stockez jamais de cylindres de propane supplémentaires ou vides dans l'armoire du gril ou à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants. Gardez les enfants à l'écart du gril pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est chaud. Lorsqu'il est en cours d'utilisation, certaines parties du gril deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures graves.
- Maintenez toujours les dégagements nécessaires des matériaux combustibles, comme détaillé. Le gril est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou tout autre espace clos. N'utilisez pas ce gril sous une structure combustible non protégée.
- Les grils à gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour être installés ou utilisés dans des véhicules récréatifs, des remorques portables, des bateaux ou toute autre installation en mouvement.
- Ayez toujours un extincteur de type ABC à portée de main — n'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Rangement de votre gril : Rangez votre gril dans un endroit bien ventilé. Si vous le rangez à l'intérieur, détachez le cylindre de propane liquide (L.P.) et laissez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin de la chaleur et hors de portée des enfants.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau de carburant éloignés des surfaces chauffées. Les cordons électriques doivent être placés loin des passages pour éviter les risques de trébuchement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Si le gril est installé par un installateur professionnel ou un technicien, assurez-vous qu'il/elle vous montre où se trouve le robinet d'arrêt de votre alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent avoir un robinet d'arrêt facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau savonneuse. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue.
- Ne tordez pas le tuyau d'alimentation en gaz.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz propane liquide (L.P.) avant chaque utilisation du gril. S'il y a des signes d'abrasion excessive ou d'usure, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril.
- L'utilisation d'accessoires, de régulateurs ou de composants non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures et annulera la garantie.
- N'allumez jamais le gril avec le couvercle fermé et assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés et bien fixés sur les soupapes de gaz et les supports de brûleur.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lors de l'allumage ou de l'utilisation du gril.
- Utilisez des outils de barbecue avec des poignées en bois et des gants isolants lorsque vous utilisez le gril.
- Assurez-vous que le gaz fourni au gril correspond au modèle que vous avez acheté. Un gril à gaz naturel nécessite du gaz naturel pour fonctionner ; un gril à propane liquide nécessite du propane liquide pour fonctionner.
- Ne connectez jamais l'appareil à une conduite de gaz non régulée. Les grils fonctionnant sans régulateur sont dangereux et ne seront pas entretenus tant qu'ils ne sont pas correctement et en toute sécurité installés. Un fonctionnement non sécurisé sans régulateur de gaz annulera la garantie.
- Les grils fonctionnant au gaz naturel doivent être installés avec le régulateur NG fourni avec l'appareil et réglé à une pression de colonne d'eau de 4,0".
- Les grils fonctionnant au propane liquide doivent être installés avec un régulateur LP et réglés à une pression de colonne d'eau de 11".

AVANT DE GRILLER

DÉBALLAGE DE VOTRE GRIL

Les articles suivants sont inclus avec votre gril Quest :

Grilles de cuisson : QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Couvercles de brûleur : QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Grille de réchauffage : QST30(2), QST36(2), QST42(3)
Bac d'égouttement : QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Support à côtes : QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Plaque de cuisson amovible : QST30(1), QST36(1),
QST42(1)
Kit de rôtisserie : QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Boîte à fumoir : QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Brûleurs principaux : QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Brûleurs arrière : QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Housse de tête de gril : QST30(1), QST36(1), QST42(1)

Jeu d'orifices :

- Si le gril est réglé en usine pour le propane (LP), les orifices pour le gaz naturel (NG) seront inclus.
- Si le gril est réglé en usine pour le gaz naturel (NG), les orifices pour le propane (LP) seront inclus.
- Le bac d'égouttement sera situé au bas de l'unité et glissera dans les supports de bac d'égouttement.
Rotisserie spit storage underneath the drip tray

VÉRIFIEZ LES DOMMAGES LIÉS À L'EXPÉDITION :

DOMMAGES VISIBLES

Si votre envoi arrive avec des dommages visibles sur la boîte/carton, assurez-vous que les dommages sont notés sur le bordereau de fret ou le reçu express et signés par la personne effectuant la livraison. Déposez une réclamation pour les dommages immédiatement, quel que soit l'ampleur des dégâts.

DOMMAGES CACHÉS

Si des dommages ne sont remarqués qu'après le déballage du gril, informez immédiatement la compagnie de transport ou le transporteur et déposez une réclamation pour dommages cachés auprès d'eux. Cela doit être fait dans les cinq (5) jours suivant la date de livraison. Assurez-vous de conserver la boîte/carton pour inspection. Nous ne pouvons assumer la responsabilité des dommages ou pertes subis pendant le transport.

NOTES IMPORTANTES :

FAITES ATTENTION À LA DIRECTION DU VENT

Utiliser votre gril dans des conditions venteuses peut perturber le flux d'air de l'avant vers l'arrière, pour lequel le gril est conçu. Si vous remarquez que le thermomètre ne monte pas en température lorsque tous les brûleurs sont allumés à haute intensité et que le couvercle est fermé, soyez prudent. Si le vent empêche la chaleur de sortir par l'arrière du gril, le panneau de commande et les boutons risquent de devenir extrêmement chauds. Votre gril aspire de l'air par l'avant et évacue les gaz chauds par l'arrière du capot ; n'utilisez pas votre gril si le vent pénètre par l'arrière du capot.

LONGUEUR DE LA CONDUITE DE GAZ

Gardez toutes les conduites d'alimentation en gaz aussi courtes que possible. Les conduites de gaz perdent de la pression avec la distance et avec chaque coude ou raccord en « T » ajouté. Cette chute de pression affecte les performances du gril.

*Voir le tableau de dimensionnement des tuyaux de gaz à la page 19.

MISE À NIVEAU APPROPRIÉE

LA MISE À NIVEAU APPROPRIÉE LORS DE L'INSTALLATION EST CRITIQUE. UN GRIL QUI N'EST PAS À NIVEAU CAUSERA UNE COMBUSTION ERRATIQUE DES BRÛLEURS ET UN CHAUFFAGE INEFFICACE ET INÉGAL. LE GRIL DOIT ÊTRE À NIVEAU DANS TOUTES LES DIRECTIONS. DES AJUSTEMENTS PEUVENT ÊTRE NÉCESSAIRES À CHAQUE FOIS QUE L'UNITÉ AUTOPORTANTE EST DÉPLACÉE.

ZONES DE CONSTRUCTION

Gardez tous les produits en acier inoxydable à l'écart des zones de construction. Les débris de construction tels que (mais sans s'y limiter) la poussière de pierre, le stuc et la poussière de chaux pourraient endommager ou décolorer définitivement les produits en acier inoxydable. Gardez tous les produits chimiques caustiques, y compris le chlore et les produits de nettoyage de piscine, éloignés de l'acier inoxydable en tout temps.

INSTALLATION

Le Quest peut être utilisé comme une unité encastrée ou avec un chariot pour grill Summerset. Pour l'installation en tant qu'encastré, il nécessite une île ou une enceinte non combustible. Utilisez la Figure 1 et le Tableau 1 comme guide.

Il est recommandé d'utiliser des panneaux de ciment avec des montants en acier et une ventilation adéquate conformément aux codes locaux. Une taille de ventilation minimale de 4 pouces est requise, une en haut et une en bas, pour assurer une circulation d'air libre et garder l'île fraîche pendant l'utilisation du grill.

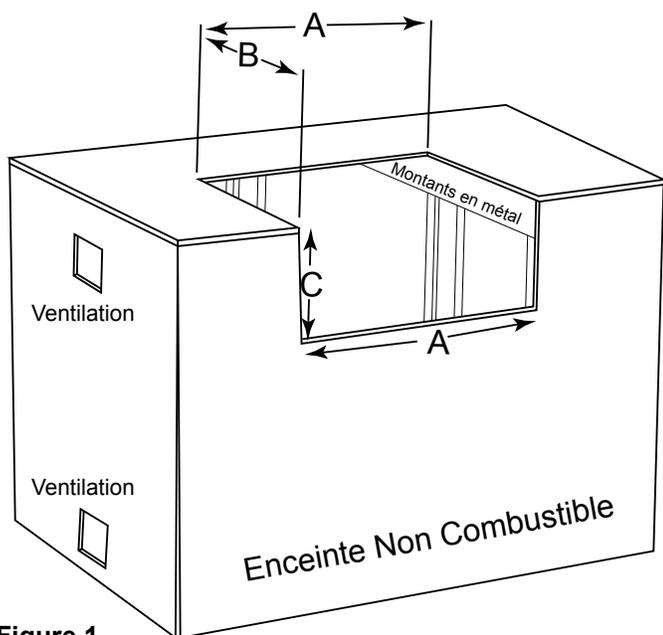


Figure 1

⚠ TOUTES LES ÎLES BBQ DOIVENT ÊTRE FABRIQUÉES À PARTIR DE MATÉRIAUX « NON COMBUSTIBLES ».

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE L'ÎLE

MODÈLE DE GRIL	A : LARGEUR	B : PROFONDEUR	C : HAUTEUR
QUEST 30	28-1/2"	19-3/4"	10-1/4"
QUEST 36	34-1/2"	19-3/4"	10-1/4"
QUEST 42	40-1/2"	19-3/4"	10-1/4"

Table 1
OVERALL PRODUCT DIMENSIONS

GRILL MODEL	A : LARGEUR	B : PROFONDEUR	C : HAUTEUR
QUEST 30	30"	26-5/8"	26"
QUEST 36	36"	26-5/8"	26"
QUEST 42	42"	26-5/8"	26"

Table 2
011625

Note : Reportez-vous à la page 10 pour les enceintes/ îles encastrées personnalisées lors de la construction.

DÉGAGEMENTS MINIMAUX DU GRIL :

Les dégagements minimaux entre le grill et tout mur latéral ou arrière doivent respecter l'une (ou plusieurs) des conditions suivantes :

NOTE IMPORTANTE :

Le dégagement entre le grill et un mur non combustible (c'est-à-dire un mur en briques, voir Figure 2). Le grill nécessite un dégagement minimum de 4" du côté droit, du côté gauche et de l'arrière (arrière) du grill par rapport à tout mur non combustible. Cela permet une ventilation adéquate et aide à prévenir les surchauffes dangereuses.

Si un dossier non combustible existe, il doit avoir un dégagement minimum de 4" à l'arrière du grill (pour permettre une ventilation adéquate et aider à prévenir les surchauffes dangereuses. Voir dégagement Figure 2).

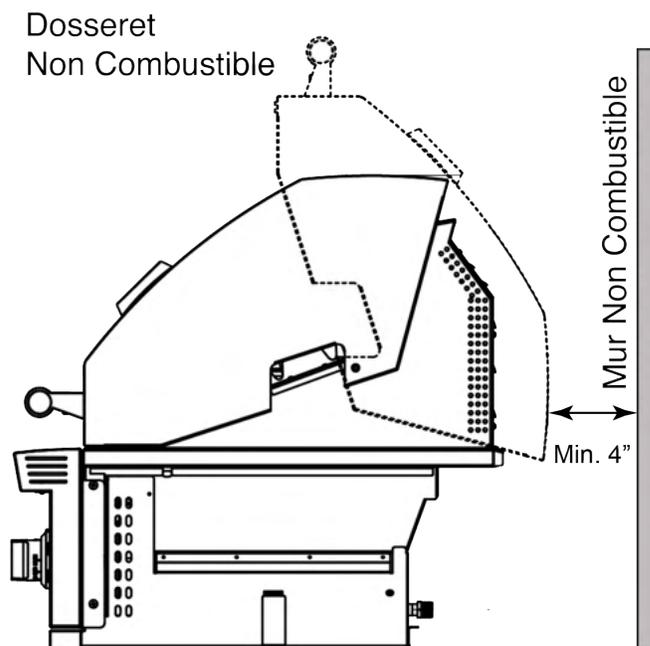


Figure 2

NOTE IMPORTANTE :

Ce dégagement de 4" pour le dossier doit être respecté avant que tout mur non combustible ne commence derrière lui.

Le grill doit avoir un dégagement minimum de 14" du côté droit, du côté gauche et de l'arrière (arrière) du grill par rapport à un mur combustible protégé. Reportez-vous à la Figure 3.

INSTALLATION

Dégagement du grill et mur combustible protégé

(c.-à-d. un mur incombustible devant un mur combustible servant de barrière. Cela peut être réalisé avec de la brique ou un montant métallique recouvert d'un substrat incombustible. Voir la Figure 3). Le grill doit avoir un dégagement minimum de 14" à droite, à gauche et à l'arrière par rapport au mur combustible protégé. (4" de dégagement de matériau incombustible, plus un dégagement supplémentaire de 10" entre le grill et le mur protégé.)

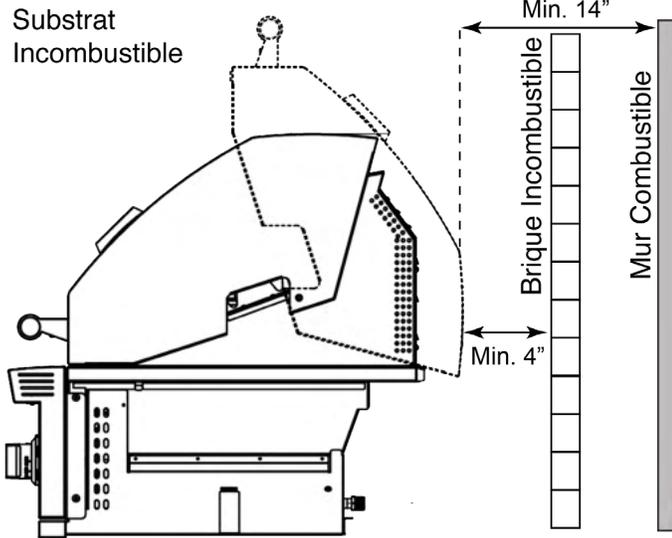


Figure 3

Dégagement entre le grill et le mur combustible

(Figure de dégagement 4). Le grill doit avoir un dégagement minimum de 16" sur les côtés droit et gauche ainsi qu'à l'arrière du grill par rapport à tout mur combustible.

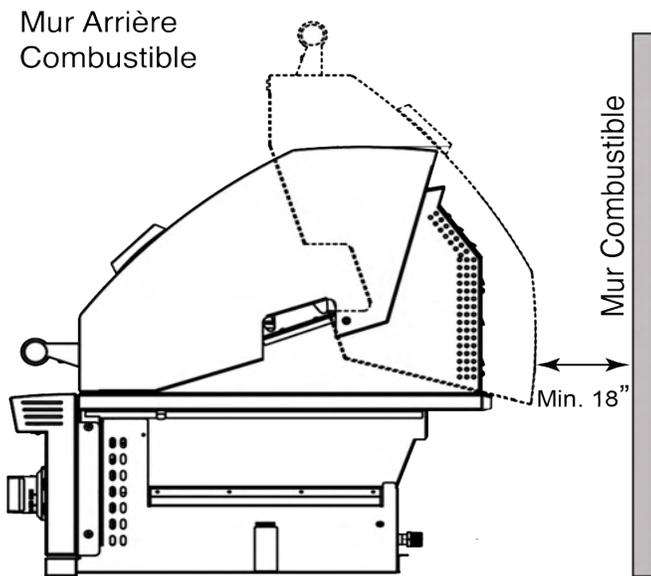


Figure 4

EXIGENCES POUR LA CONSTRUCTION AÉRIENNE ET LA HOTTE D'EXTRACTION

Ce grill est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.

NE PAS utiliser ce grill à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou d'un espace clos.

NE PAS utiliser ce grill dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.

Lors de l'installation de ce grill dans un environnement combustible, une veste isolante/liner de grill de Summerset Grills doit être utilisée.

Un dégagement minimum de cinq (5) pieds est requis entre le plan de travail et la construction aérienne.

Lorsque le grill est installé sous une construction aérienne combustible, la zone au-dessus de la surface de cuisson du grill doit être équipée d'une hotte d'extraction. La hotte d'extraction assure la protection de la construction aérienne combustible. Voir la Figure 5.

NOTE IMPORTANTE :

- NE PAS utiliser cet appareil sous une construction aérienne combustible non protégée.
- Lorsqu'il est installé sous une construction aérienne incombustible, une hotte d'extraction est fortement recommandée.

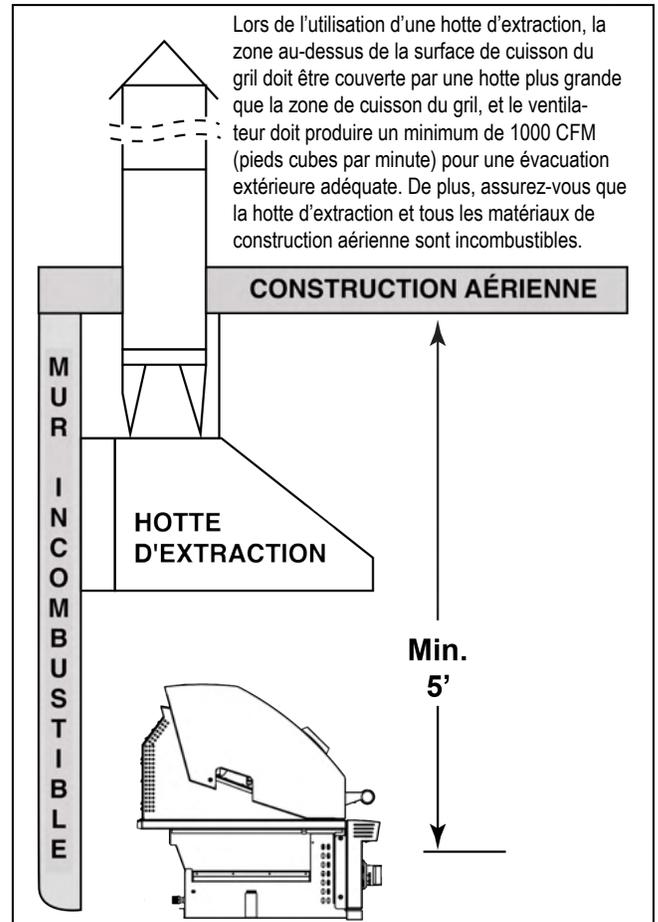


Figure 5

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ



AVERTISSEMENT

CONDUITES DE GAZ

Ne connectez jamais une conduite de gaz directement au grill. Un régulateur de pression doit être installé sur tous les équipements à gaz. Le retirer ou ne pas l'installer peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annulera la garantie.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PRESSION DU GAZ

Assurez-vous que le gaz fourni répond aux exigences minimales de pression. Consultez le Tableau 3 pour les exigences en matière de gaz mesurées en pression de colonne d'eau (W.C.).

Pression	Gaz Naturel	Gaz Propane
Entrée Min.	4.0" WC (1.00.kPa)	10.0" WC (2.49 kPa)
Entrée Max.	7.0" WC (1.74 kPa)	14.0" WC (3.48 kPa)

Table 3

NOTE : Le régulateur et les orifices des brûleurs ont été réglés pour le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. La conversion à un autre type de gaz nécessite un kit de conversion. Des kits de conversion sont fournis avec ce grill et se trouvent avec le manuel. La conversion de gaz peut nécessiter des pièces supplémentaires non incluses avec ce grill. (Voir la section Conversion de gaz pour plus de détails).

IMPORTANT :

Toutes les prises électriques à proximité du grill doivent être correctement mises à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1, selon ce qui est applicable.

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.

Alimentation de la	QST30	QST36	QST42
carte de circuit :	1.2w	1.6w	2w
Bande LED :	0.8w	0.8w	0.8w

EXIGENCES POUR LE GAZ NATUREL

- Summerset Grills recommande que seuls des professionnels qualifiés effectuent la plomberie nécessaire sur ce produit.
- Vérifiez la plaque signalétique pour vous assurer que le type de gaz auquel vous vous raccordez correspond à celui pour lequel le grill est fabriqué.
- Pour garantir des performances satisfaisantes, la conduite d'alimentation en gaz doit être dimensionnée pour répondre aux besoins totaux en BTU de tous les équipements à gaz qui y seront connectés.
- En aucun cas, un tuyau de moins de 1/2" de diamètre intérieur ou de 1" de diamètre extérieur ne doit être utilisé pour connecter ce produit.

RACCORDEMENT AU RÉGULATEUR DE GAZ NATUREL (NG)

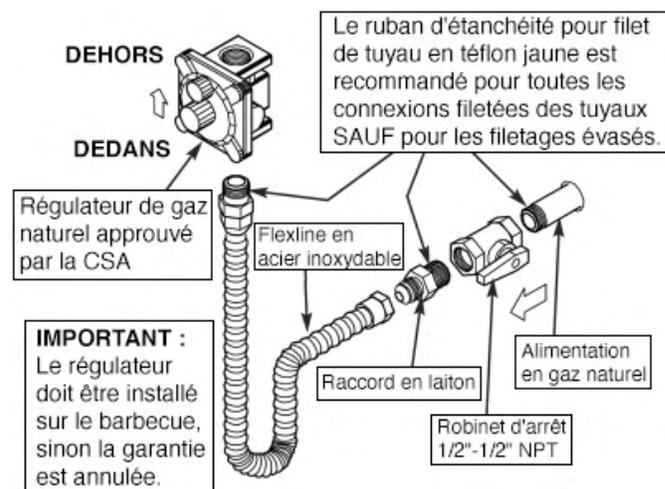


Figure 6

REMARQUE : N'utilisez aucun ruban, pâte à joint ou composé de filetage sur un raccord évasé. Cela provoquerait un colmatage du régulateur et empêcherait votre grill de fonctionner correctement.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

UTILISATION SÉCURITAIRE ET ENTRETIEN DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS FOURNIS AVEC LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE.

Lors de l'utilisation d'une bouteille de gaz propane, ces instructions et avertissements DOIVENT être respectés. **LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE GRAVE OU UNE EXPLOSION.**

EXIGENCES POUR LA BOUTEILLE/LE CONNECTEUR

- Les bouteilles de gaz propane, les valves et les tuyaux doivent être maintenus en bon état et inspectés avant chaque utilisation de l'appareil. Ils doivent être remplacés en cas de dommages visibles. Si le tuyau est coupé ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, il doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. (Voir la section e.)
- Cet appareil, lorsqu'il est utilisé avec une bouteille portable, doit être raccordé à une bouteille de gaz propane standard de 5 gallons (20 lb) équipée d'un dispositif de prévention de surremplissage homologué.
- Les dimensions de la bouteille doivent être d'environ 12" (30,5 cm) de diamètre et 18" (45,7 cm) de hauteur. Les bouteilles doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications du Département des Transports des États-Unis (D.O.T.) pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié (GPL), ou à la norme CAN/CSA-B339 relative aux bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et à la Commission, selon le cas.
- La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger la valve de la bouteille, et le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour un prélèvement de vapeur.
- L'ensemble régulateur de pression et tuyau utilisé doit correspondre aux spécifications du Type I selon ANSI Z 21.58/CGA 1.6 (Voir la Figure 7).
- La valve de la bouteille de gaz propane doit être équipée d'un dispositif de connexion de bouteille, décrit comme Type I dans la norme définie au paragraphe « e » ci-dessus. Ce dispositif est couramment appelé raccord fileté Acme.
- Si la bouteille de gaz propane est fournie avec un capuchon anti-poussière, placez ce capuchon sur la sortie de la valve de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée.

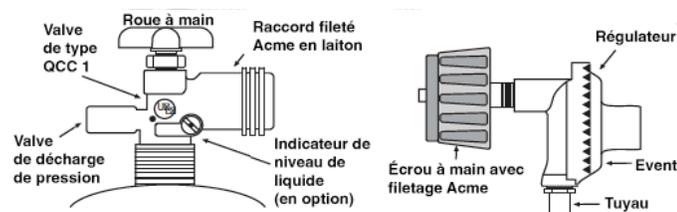


Figure 7

OPÉRATION DU RACCORD

Pour connecter le régulateur/tuyau au raccord de la valve de la bouteille de gaz propane : Appuyez sur l'écrou à main du régulateur sur le raccord fileté Acme de la valve de la bouteille. Tournez l'écrou à main dans le sens des aiguilles d'une montre pour engager les filetages et serrez jusqu'à ce que ce soit bien ajusté. Les pinces d'une clé ne devraient pas être nécessaires. Seules les bouteilles marquées « Propane » peuvent être utilisées.

Pour déconnecter :

Tournez l'écrou à main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache. Voir la Figure 7.

IMPORTANT : Avant d'utiliser l'appareil, et après chaque fois que la bouteille est retirée et réinstallée, vérifiez le tuyau pour détecter toute usure (voir la section « a ») et vérifiez toutes les connexions pour détecter des fuites. Fermez les vannes de l'appareil et ouvrez la vanne principale de la bouteille, puis vérifiez les connexions avec de l'eau savonneuse. Réparez toutes les fuites avant d'allumer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Tournez toujours la vanne principale de la bouteille de propane sur OFF après chaque utilisation, et avant de déplacer l'appareil et la bouteille ou de déconnecter le raccord. Cette vanne doit rester fermée et la bouteille déconnectée lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même si le flux de gaz est interrompu par un dispositif de sécurité lorsque le raccord est déconnecté.

Inspectez soigneusement l'ensemble du tuyau chaque fois avant d'allumer le gaz. Un tuyau fissuré ou effiloché doit être remplacé immédiatement.

Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et retirée. Les bouteilles déconnectées doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, avec les bouchons de valve filetés installés correctement, et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

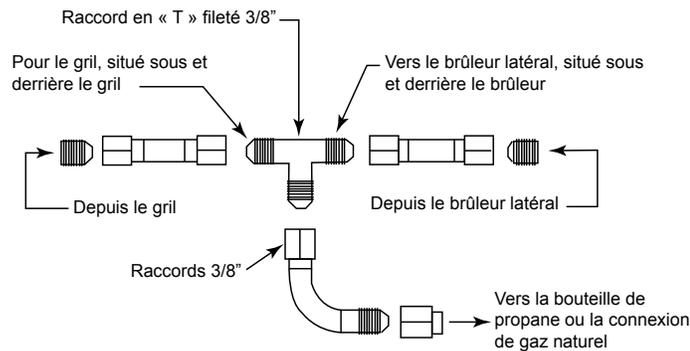
- NE STOCKEZ PAS une bouteille de gaz propane de rechange sous ou près de cet appareil.
- NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
- SI LES INFORMATIONS DES SECTIONS « a » ET « b » NE SONT PAS EXACTEMENT SUIVIES, UN INCENDIE POURRAIT PROVOQUER LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES.

Pour les exigences en matière de ventilation et d'enclosure, consultez les exigences d'installation de l'enclosure et de ventilation aux pages 6 et 11.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ

RACCORDEMENT À UN BRÛLEUR LATÉRAL

Vous aurez besoin d'un raccord en « T » (non fourni) ou d'une connexion similaire pour raccorder une seule conduite de gaz à la fois à un brûleur latéral et à un gril. Nous recommandons qu'un technicien en gaz agréé installe toutes les conduites de gaz. Voir ci-dessous la Figure 8 pour l'installation d'un raccord en « T ».



IMPORTANT :

La ventilation est requise dans l'enclosure et est recommandée sur des côtés opposés. Le propane liquide est plus lourd que le gaz naturel, et les événements doivent être situés près du bas de l'enclosure. Dans certaines applications, il peut y avoir un espace libre en bas de l'enclosure qui peut servir de ventilation.

VÉRIFICATION DES FUITES

Préparez une solution savonneuse en mélangeant 1 part de savon avec 3 parts d'eau. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF. Ouvrez l'alimentation en gaz.

Pour le gaz naturel, tournez le robinet de la valve de 1/4 de tour pour l'aligner avec le flux de gaz. Pour le propane, tournez la valve de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'un tour complet. Appliquez généreusement la solution savonneuse à l'aide d'un pinceau ou d'une bouteille à pulvérisation sur toutes les connexions et raccords. Si des bulles se forment et grossissent sur l'une des connexions, il y a une fuite de gaz. ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz. Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez. Serrez le raccord défectueux ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.

NE TENTEZ PAS de réparer la valve de la bouteille de propane si elle est endommagée. La seule manière de résoudre en toute sécurité un problème de bouteille endommagée est de la remplacer en contactant un technicien de service agréé ou un distributeur de gaz propane. Répétez le test de fuite pour vous assurer qu'il n'y a plus de fuites. N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas réparée.

INSTALLATION DU PROPANE LIQUIDE

Les modèles de grils à gaz propane liquide (LP) sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de propane liquide standard de 20 lb avec des connexions de valve de type (1). (Non inclus)

Un plombier professionnel ou un technicien en gaz peut adapter un gril à gaz LP à l'alimentation en propane en vrac de votre maison. Il est déconseillé de raccorder un gril à une bouteille de propane domestique en raison du risque de perte importante de propane. Même si vous éteignez l'alimentation du gril, des fuites peuvent toujours se produire, et des animaux comme les écureuils et les souris sont connus pour ronger les tuyaux de propane.

Une bouteille de propane endommagée ou rouillée peut être dangereuse et doit être évitée. En cas de doute, faites-la vérifier par votre fournisseur de propane. Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de bouteille de propane. (Voir Vérification des fuites)

Les bouteilles de propane doivent être stockées à l'extérieur dans une zone bien ventilée et hors de portée des enfants. Si votre gril est stocké à l'intérieur, la bouteille de propane doit être stockée à l'extérieur, en position verticale et éloignée de la chaleur excessive.

IMPORTANT :

Toute installation et toutes les pièces d'installation doivent être conformes aux codes locaux ainsi qu'aux normes suivantes : National Electrical Code, ANSI Z223.1/NFPA 70 dans sa dernière édition, et National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis, ainsi qu'à CGA-B149.1/2 au Canada.

EXIGENCES POUR LES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

REPLISSAGE ET RECHARGEMENT DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

Tout purgage et rechargement des bouteilles de gaz propane doivent être effectués par du personnel qualifié dans l'industrie du gaz propane. Ne stockez jamais une bouteille de gaz propane de rechange sous ou près de cet appareil.

Ne remplissez jamais la bouteille de gaz propane au-delà de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une explosion, des blessures ou la mort.

ENCLOSURES/ÎLES CONÇUES SUR MESURE

RECOMMANDATIONS DE VENTILATION POUR TOUTES LES ENCLOSURES

POUR TOUS LES TYPES DE GAZ :

Gaz naturel, propane domestique ou bouteilles/deuxiers de LP

POUR VOTRE SÉCURITÉ, vous devez prévoir les ouvertures listées ci-dessous pour l'air de remplacement et la ventilation de l'enclosure du gril (c'est-à-dire en cas de fuites de gaz possibles provenant des raccordements ou des bouteilles/cylindres de propane). Le non-respect de ces recommandations peut entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Un côté de l'enclosure doit être entièrement ouvert vers l'extérieur OU des ouvertures de ventilation DOIVENT être prévues :

- Chaque ouverture doit avoir un minimum de 10 pouces carrés de surface libre. Les ouvertures doivent être de taille égale, fournissant un total de 40 pouces carrés.
- Deux ouvertures doivent être situées dans les parois latérales de l'enclosure, en haut, espacées d'au moins 90° l'une de l'autre. Les ouvertures doivent commencer à 1 pouce ou moins sous le bord du comptoir et se terminer à 5 pouces au maximum sous le bord du comptoir. Voir la Figure 9.
- Deux ouvertures doivent être situées dans les parois latérales de l'enclosure, en bas (niveau du sol), espacées d'au moins 90° l'une de l'autre. Les ouvertures doivent commencer à 1 pouce au-dessus du niveau du sol et se terminer à 5 pouces au maximum au-dessus du niveau du sol.

Les ouvertures doivent rester dégagées :

- L'espace libre entre les ouvertures et tout objet à l'extérieur de l'enclosure doit être d'au moins 6 pouces. L'espace libre entre les ouvertures et tout objet à l'intérieur de l'enclosure doit être d'au moins 2 pouces. Cela permet à l'air de circuler librement à l'intérieur et à l'extérieur de l'enclosure pour maintenir l'île fraîche pendant le fonctionnement du gril. Voir la Figure 9.
- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé avec un abri comportant au maximum trois côtés fermés, mais sans couverture supérieure ; toutes les ouvertures doivent rester ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé avec un abri ne comportant pas plus qu'une

enclosure partielle incluant une couverture supérieure et pas plus de deux murs latéraux. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans une allée couverte, ou perpendiculaires les uns aux autres ; toutes les ouvertures doivent rester ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

- Un appareil est considéré comme étant en extérieur s'il est installé avec un abri ne comportant pas plus qu'une enclosure partielle incluant une couverture supérieure et trois murs latéraux, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enclosure soit ouvert en permanence. Toutes les ouvertures doivent rester ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

RECOMMANDATIONS DE VENTILATION

- Minimum de 4 ouvertures (2 par paroi latérale espacées de 90°)
- Ouvertures supérieures : à moins de 5 pouces du comptoir
- Ouvertures inférieures : à moins de 5 pouces du sol
- Chaque ouverture de ventilation : Min. 10 pouces carrés de surface libre (Total = 40 pouces carrés)

Les ouvertures de ventilation doivent être maintenues dégagées et libres en tout temps.

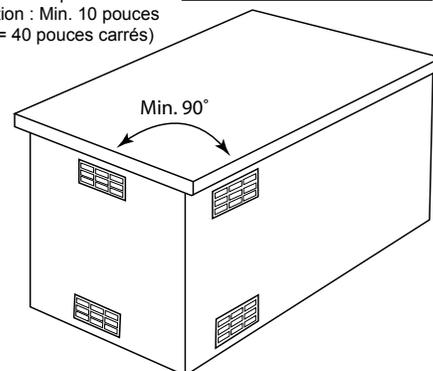
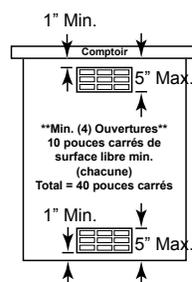


Figure 9

OUVERTURES DE VENTILATION DÉGAGÉES

- Un espace libre de 6 pouces minimum doit être maintenu devant toutes les ouvertures de ventilation par rapport à tout objet à l'extérieur de l'enclosure.
- Un espace libre de 2 pouces minimum doit être maintenu devant toutes les ouvertures de ventilation par rapport à tout objet à l'intérieur de l'enclosure.

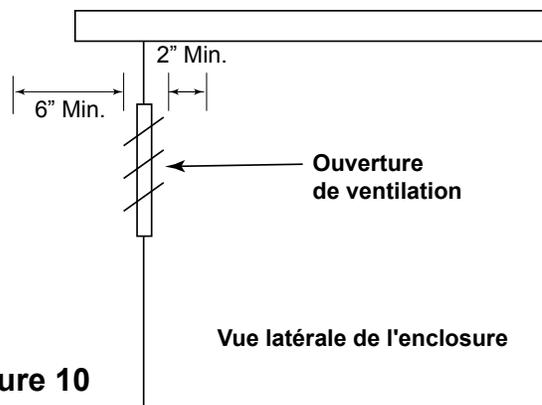


Figure 10

OPÉRATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE PAR ÉTINCELLE

AVERTISSEMENT : Gardez votre visage et votre corps éloignés du dessus du gril lors de l'allumage.

Ouvrez le couvercle avant d'allumer ; ne tentez pas d'enflammer les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est allumée.

Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont en position « OFF ». NE tournez pas plus d'un bouton à la fois pour l'allumage initial.

1. Appuyez sur le bouton de commande, puis tournez légèrement le bouton dans le sens antihoraire tout en maintenant la pression vers l'intérieur.
2. Maintenez cette position pendant 5 secondes pour permettre au gaz d'atteindre le collecteur.
3. Pendant que le bouton est enfoncé, vous entendrez un clic constant provenant de l'allumage électronique.
4. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, éteignez le ou les contrôleurs de brûleur, attendez 5 minutes, puis répétez les étapes 1 à 3. Le gaz peut nécessiter plusieurs amorçages pour remplir le collecteur de gaz pour l'allumage.
5. Après l'allumage, réglez le bouton sur la position désirée.

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

ALLUMAGE MANUEL (ALLUMETTE)

Avertissement : Gardez votre visage et votre corps éloignés du dessus du gril lors de l'allumage.

Ouvrez le couvercle avant d'allumer ; ne tentez pas d'enflammer les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est allumée.

Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont en position « OFF ». NE tournez pas plus d'un bouton à la fois pour l'allumage initial.

1. Suivez les étapes 1 à 3 :
2. Placez un briquet à longue portée ou une allumette allumée près du tube d'allumage manuel à droite du gril. Pour les brûleurs arrière, tenez la flamme contre la surface du brûleur arrière.
3. Maintenez la flamme du briquet ou de l'allumette au sommet du tube d'allumage manuel pendant cinq (5) secondes, ou à côté du brûleur arrière. Ensuite, appuyez sur le bouton de commande approprié et, tout en maintenant la pression, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI. Retirez le briquet ou l'allumette lorsque le brûleur s'allume et relâchez le bouton de commande.
4. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, éteignez le(s) bouton(s) de commande du brûleur, attendez 5 minutes et répétez les étapes 1 à 3. Il peut être nécessaire de purger plusieurs fois le gaz pour remplir le manchon d'allumage du gaz. Après l'allumage, réglez le bouton sur le réglage souhaité.

INSTRUCTIONS DE FERMETURE

1. Pour éteindre le gril, appuyez sur chaque bouton de commande des valves et, tout en maintenant la pression, tournez dans le sens horaire jusqu'à la position « OFF ».
2. Fermez toujours la vanne de l'alimentation en gaz après chaque utilisation du gril.

Cet appareil est conçu comme un « **APPAREIL SURVEILLÉ** ». NE laissez PAS cet appareil brûler sans surveillance.

Vérifiez et nettoyez les brûleurs et les tubes venturi pour éliminer les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut entraîner un incendie sous le gril.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PRÉCHAUFFAGE DU GRILL

Pré-chauffer votre grill à chaque utilisation est extrêmement important. Le pré-chauffage permet aux briquettes de chauffer correctement, offrant des résultats de cuisson plus uniformes et plus cohérents. Pré-chauffez votre grill en allumant tous les brûleurs principaux. Ensuite, fermez le couvercle et laissez le grill chauffer pendant 10 à 15 minutes. Le thermomètre du couvercle devrait atteindre environ 450 °F. Une fois que vous avez atteint la température de pré-chauffage souhaitée, éteignez les brûleurs que vous n'utiliserez pas pour cuire vos aliments. N'oubliez pas que la température de surface peut être jusqu'à 200 °F plus élevée.

INSTRUCTIONS POUR ÉTEINDRE

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur chaque bouton de contrôle des vannes et, tout en maintenant la pression, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » (ÉTEINT).
2. Fermez toujours la vanne de l'alimentation en gaz après chaque utilisation de l'appareil.

REMARQUE :

Lors de l'utilisation d'une bouteille de propane portable : Les bouteilles de propane sont équipées d'un dispositif de sécurité qui peut entraîner une pression ou une flamme faible ou inexistante aux brûleurs si les instructions de fonctionnement et d'allumage ne sont pas suivies à la lettre.

AJUSTER VOTRE BRÛLEUR À UN RÉGLAGE PLUS BAS

- Assurez-vous que le grill est refroidi.
- Retirez les grilles pour pouvoir voir les flammes pendant que vous ajustez les brûleurs.
- Allumez le brûleur.
- Réglez le brûleur sur "LOW" (faible).
- Retirez le bouton de contrôle.
- Utilisez un tournevis plat et ajustez la "vis dorée" dans la vanne pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée.

PANNEAU AVANT À LED

Pour alimenter les lumières halogènes internes et les LED externes, insérez le fil de connexion (à deux broches) dans le transformateur. Branchez ensuite le transformateur dans une prise électrique compatible avec celui-ci.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Les aciers inoxydables doivent être nettoyés pour des raisons esthétiques et pour préserver leur résistance à la corrosion. L'acier inoxydable est protégé contre la corrosion par une fine couche d'oxyde de chrome. L'oxygène de l'atmosphère se combine avec le chrome dans l'acier inoxydable pour former ce film passif d'oxyde de chrome, qui protège contre la corrosion ultérieure.

NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE EXTÉRIEUR

Remplissez un seau avec de l'eau tiède et du savon (Dawn ou Simple Green)

- Utilisez un chiffon en microfibre ou une éponge mouillée d'eau savonneuse pour essuyer la surface du grill en suivant le sens du grain du métal pendant le nettoyage.
- Rincez complètement à l'eau claire.
- Séchez avec un chiffon en microfibre.
- L'utilisation de Barry's Restore It All, Bar Keepers Friend, Zep ou d'autres nettoyants pour acier inoxydable de qualité aide à protéger la surface poreuse de l'acier inoxydable contre la

décoloration.

- Couvrir le grill avec une housse lorsqu'il n'est pas utilisé est un excellent moyen de protéger l'extérieur.

NETTOYAGE INTÉRIEUR MENSUEL

- Allumez le grill à haute température pendant 15 minutes, fermez le couvercle (comme les fours autonettoyants) pour brûler et éliminer tout dépôt de graisse et résidus alimentaires à l'intérieur.
- Laissez le grill refroidir pendant environ 90 minutes.
- Retirez les grilles de cuisson. Faites-les tremper dans un seau d'eau tiède avec du Simple Green pour enlever les salissures et les graisses incrustées.
- Retirez le bac de récupération et grattez tout résidu. Ensuite, pulvérisez du Simple Green et rincez au tuyau.
- Retirez le bac à briquettes et brossez tout résidu.
- Essuyez les parois intérieures autour du brûleur arrière et des parois latérales à l'aide d'un dégraissant ou d'un nettoyant pour acier inoxydable destiné aux fours et grills.
- Retirez les brûleurs inférieurs. Brossez-les légèrement avec une brosse en acier inoxydable ou en métal. Nettoyez les trous du brûleur en vous assurant qu'aucun n'est obstrué.
- Tournez-les et tapotez-les avec le trou d'entrée principal vers le bas pour enlever les débris à l'intérieur.
- Utilisez une brosse en acier inoxydable ou une spatule pour gratter le bassin intérieur du grill.
- Utilisez un aspirateur pour enlever les résidus du bassin inférieur du grill.
- Si vous le souhaitez, rincez l'intérieur du grill avec un tuyau. Laissez sécher avant de réinstaller les pièces intérieures.
- Après chaque utilisation, brûlez les débris et brossez pour nettoyer.

INFORMATION SUR LA ROUILLE

Les taches brunes ressemblant à de la rouille sur l'acier inoxydable se forment lorsque l'oxygène entre en contact prolongé avec le fer, un processus appelé oxydation. Cela se produit lorsque l'eau, provenant de la pluie ou de l'humidité, apporte de l'oxygène au métal. Le dioxyde de carbone dans l'air se combine avec l'eau pour créer une acide carbonique faible, qui se décompose en hydrogène et en oxygène, provoquant des dépôts semblables à de la rouille sur la surface. Ces dépôts peuvent se former dans les pores de l'acier inoxydable, notamment dans les crevasses architecturales comme les soudures polies et les bords qui piègent les liquides. Une fois ces taches formées, elles peuvent retenir davantage de liquides et s'aggraver avec le temps.

ÉLIMINER LES TACHES OU LES ÉCROUS RESSEMBLANT À DE LA ROUILLE

- Mélangez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude dans 2 tasses d'eau. Frottez la solution de bicarbonate de soude sur la tache de rouille à l'aide d'une brosse à dents, en veillant à suivre le grain de l'acier inoxydable. Si la tache est persistante, ajoutez du vinaigre, petit à petit, dans une tasse de bicarbonate de soude jusqu'à obtenir une pâte homogène. Appliquez la pâte sur la tache et rincez avec une serviette en microfibre humide, en veillant toujours à frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. Lorsque la tache est éliminée, lavez toute la surface avec la solution savonneuse mentionnée ci-dessus. Pour les accumulations de graisse, utilisez Zep sur la surface extérieure pour les enlever.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Entretien de la surface de cuisson de la plaque de cuisson

La manière la plus simple de nettoyer la surface de cuisson est de la frotter avec une brosse à barbecue immédiatement après la fin de la cuisson et après avoir éteint la flamme.

Portez un gant de barbecue protecteur contre la chaleur pour protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse en laiton dans l'eau du robinet et frottez la surface de cuisson chaude. Trempez fréquemment la brosse dans l'eau du robinet. La vapeur, créée lorsque l'eau entre en contact avec la surface chaude de la plaque, aide à détacher les particules alimentaires incrustées dans la plaque. Le nettoyage de la plaque sera plus long et plus difficile si la surface de cuisson est laissée à refroidir avant le nettoyage.

REMARQUE IMPORTANTE : POUR LES EMBLEMES PROCHE DES ZONES CÔTIÈRES ET DES PISCINES :

Les matériaux en acier inoxydable #304 utilisés dans la construction de votre barbecue Quest sont très résistants 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 superficielle et même créer des piqûres si le produit n'est pas correctement entretenu. Voici quelques conseils pour éviter cela si les instructions ne sont pas suivies à la lettre :

- - Nettoyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide (les serviettes en microfibre sont efficaces).
- - Laissez les surfaces sécher avant d'installer la couverture. Ne couvrez pas un barbecue encore humide.
- - Dans des environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le barbecue.
- - Pour le stockage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le barbecue est sec, puis couvrez-le et fixez bien la couverture pour minimiser la quantité d'air humide qui atteint les surfaces.

Après votre première utilisation, certaines zones du barbecue peuvent se décolorer à cause de la chaleur intense dégagée par les brûleurs ; cela est normal et ne peut pas être nettoyé. Pour les taches légères et importantes de nourriture, il existe de nombreux nettoyeurs pour acier inoxydable disponibles.

ACCESSOIRES

INSTALLATION DU ROTISSERIE

1. Retirez la grille de maintien, les grilles de cuisson et les couvercles de brûleur si nécessaire.
2. Fixez le support du moteur du rotisserie sur l'un ou l'autre des côtés du grill, près de la prise électrique.
3. Glissez le moteur du rotisserie sur le support du moteur.
4. Insérez la broche du rotisserie (tige du rotisserie) dans le moteur.
5. Placez la première fourchette sur la broche du rotisserie et sécurisez-la fermement.
6. Positionnez la viande sur la broche en la fixant à la première fourchette.
7. Placez la deuxième fourchette sur la broche, en la fixant à la viande, et serrez la vis.
8. Insérez le collier sur la broche.
9. Vissez l'écrou de poignée et la poignée.
10. Ajoutez un bac de récupération sous la viande pour attraper les gouttes et maintenir l'humidité dans la viande.

GARNITURES DE GRIL

- **GL-30** - Garniture de gril pour QST30
- **GL-36** - Garniture de gril pour QST36
- **GL-42** - Garniture de gril pour QST42

PARE-VENT

- **WG-36** - Pare-vent pour QST30
- **WG-48** - Pare-vent pour QST36 & QST42



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR À SAISIR INTÉGRÉ (OPTIONNEL)

1. Pour installer un brûleur à saisir intégré :
2. Retirez la grille et les couvercles des brûleurs pour accéder au brûleur principal.
3. Retirez la goupille de sécurité qui maintient le brûleur principal (si nécessaire).
4. Enlevez le brûleur principal.
5. Si nécessaire, retirez le tube croisé entre les brûleurs principaux pour permettre au brûleur à saisir intégré de reposer à plat.
6. Installez le brûleur à saisir en positionnant le centre de l'orifice au centre du brûleur et en reposant l'arrière du brûleur à saisir à plat sur l'arrière du grill. Assurez-vous que la goupille de positionnement à l'arrière du brûleur à saisir est correctement en place.

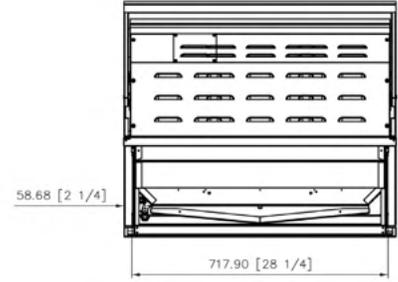
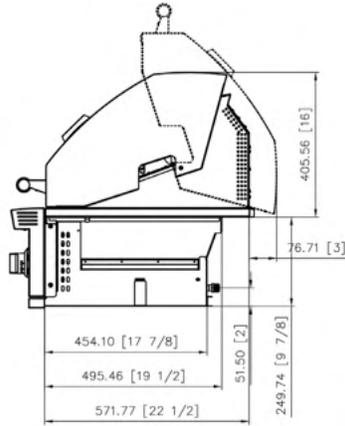
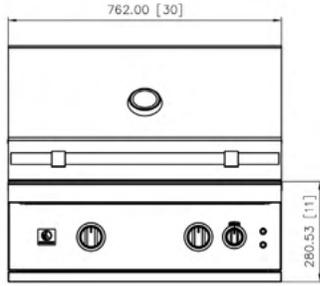
Allumage du brûleur à saisir intégré

7. Ouvrez le couvercle avant d'allumer ; ne tentez pas d'allumer les brûleurs avec le couvercle fermé.
8. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est activée.
9. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont en position "OFF".
10. Enfoncez le bouton de commande, puis tournez légèrement le bouton dans le sens antihoraire tout en continuant à appuyer.
11. Maintenez cette position pendant 5 secondes pour permettre au gaz d'atteindre le collecteur.
12. Tournez le bouton dans le sens antihoraire au-delà de l'allumage jusqu'à la position haute pour allumer. Vous entendrez le clic unique de l'allumage à étincelle.
13. Après l'allumage, réglez le bouton à la température souhaitée.
14. Utiliser la zone de saisie du brûleur principal peut provoquer des dommages extrêmes. Une surveillance à 100 % de ce style de cuisson est requise.

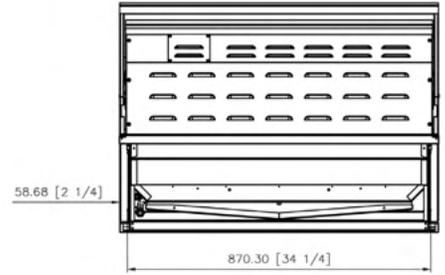
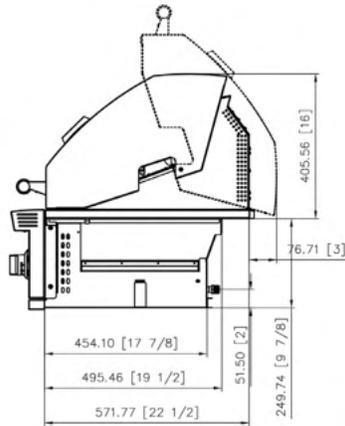
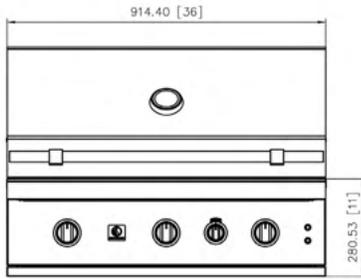


DESSINS TECHNIQUES

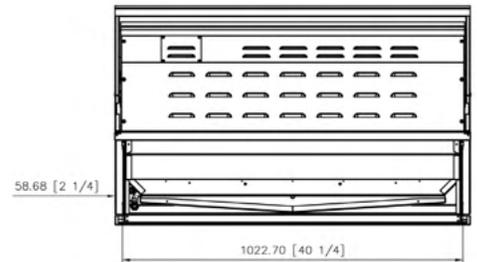
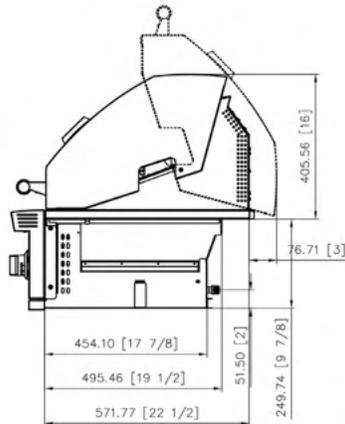
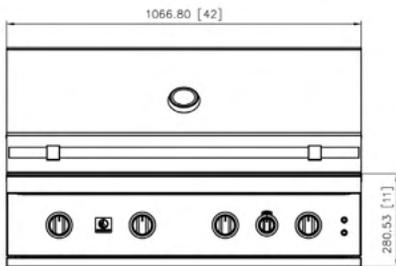
QST30



QST36



QST42

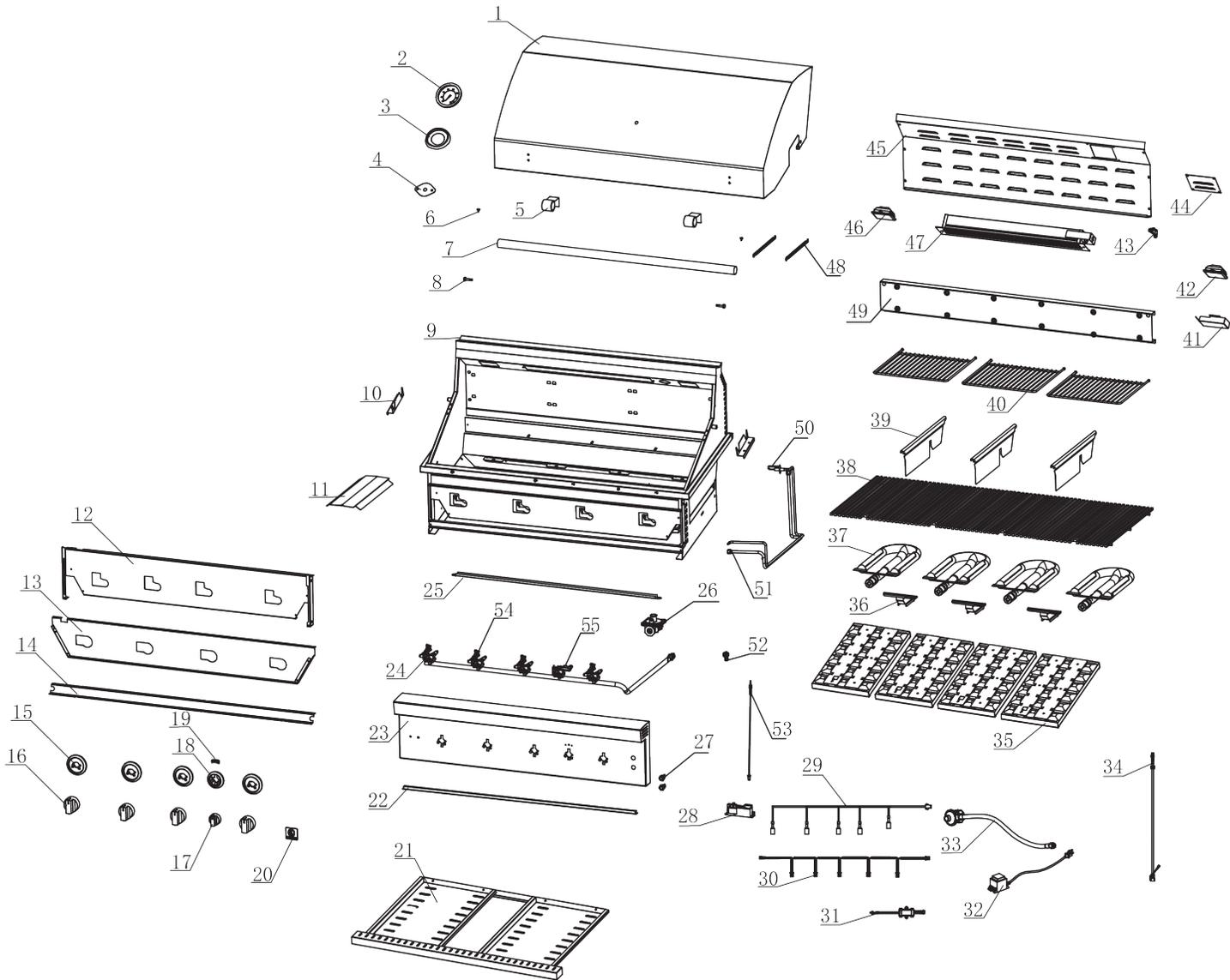


PIÈCES DE RECHANGE

ART	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTÉ.	QST36 QTÉ.	QST42 QTÉ.	ART	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTÉ.	QST36 QTÉ.	QST42 QTÉ.
1	11421	QST30 Hotte	1	-	-	28	11469	QST36 Allumage à Impulsion	-	1	-
1	11422	QST36 Hotte	-	1	-	28	11470	QST42 Allumage à Impulsion	-	-	1
1	11423	QST42 Hotte	-	-	1	29	11471	QST30 Harnais de Câblage d'Allumage	1	-	-
2	11424	Thermomètre	1	1	1	29	11472	QST36 Harnais de Câblage d'Allumage	-	1	-
3	11425	Bague de Thermomètre	1	1	1	29	11473	QST42 Harnais de Câblage d'Allumage	-	-	1
4	11426	Panneau de Couverture de Doublure du Couvercle	1	1	1	30	11474	QST30 Harnais de câblage du boîtier du bouton	1	-	-
5	11427	Assise de la Poignée	2	2	2	30	11475	QST36 Harnais de câblage du boîtier du bouton	-	1	-
6	11428	Bouchon en Caoutchouc	4	4	4	30	11476	QST42 Harnais de câblage du boîtier du bouton	-	-	1
7	11429	QST30 Poignée du Capot	1	-	-	31	11477	Résistance de Ballast	1	1	1
7	10475	QST36 Poignée du Capot	-	1	-	32	11478	Transformateur	1	1	1
7	11430	QST42 Poignée du Capot	-	-	1	33	116004	Tuyau et Régulateur LP (uniquement LP)	1	1	1
8	11431	Axe de Rotation	2	2	2	34	11479	Câble de Raccordement	1	1	1
9	11432	QST30 Assemblage du Foyer	1	-	-	35	11480	QST30 Écarteurs de Flamme	2	-	-
9	11737	QST36 Assemblage du Foyer	-	1	-	35	11481	QST36 Écarteurs de Flamme	-	3	-
9	11738	QST42 Assemblage du Foyer	-	-	1	35	11482	QST42 Écarteurs de Flamme	-	-	4
10	11433	Support Latéral du Foyer	2	2	2	36	11483	Tube Crossfire	1	2	3
11	11434	Plaque d'étanchéité pour fuite d'huile du couvercle	1	1	1	37	11484	Brûleur	2	3	4
12	11435	QST30 Panneau intérieur du bouclier thermique	1	-	-	38	11485	QST30 Grille de Cuisson	2	-	-
12	11436	QST36 Panneau intérieur du bouclier thermique	-	1	-	38	11486	QST36 Grille de Cuisson	-	3	-
12	11437	QST42 Panneau intérieur du bouclier thermique	-	-	1	38	11487	QST42 Grille de Cuisson	-	-	4
13	11438	QST30 Panneau extérieur du bouclier thermique	1	-	-	39	11488	Séparateur de Zone de Chaleur	1	2	3
13	11439	QST36 Panneau extérieur du bouclier thermique	-	1	-	40	11489	Grille de Maintien au Chaud	2	2	3
13	11440	QST42 Panneau extérieur du bouclier thermique	-	-	1	41	11490	Couvercle d'Allumage du Brûleur Arrière	1	1	1
14	11441	QST30 Défecteur en Fil	1	-	-	42	11501	Lampe halogène #2	1	1	1
14	11442	QST36 Défecteur en Fil	-	1	-	43	11492	*Orifice du Brûleur Arrière (LP)	1	1	1
14	11443	QST42 Défecteur en Fil	-	-	1	43	11493	*Orifice du Brûleur Arrière (NG)	1	1	1
15	11444	Bague du Bouton	2	3	4	44	11494	QST30 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	1	-	-
16	11445	Bouton	2	3	4	44	11495	QST36 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	-	1	-
17	11446	Bouton du Brûleur Arrière	1	1	1	44	11496	QST42 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	-	-	1
18	11447	Écrin du Bouton du Brûleur Arrière	1	1	1	45	11497	QST30 Panneau extérieur arrière du capot	1	-	-
19	11448	Logo du Brûleur Arrière	1	1	1	45	11498	QST36 Panneau extérieur arrière du capot	-	1	-
20	11449	Plaque du Logo	1	1	1	45	11499	QST42 Panneau extérieur arrière du capot	-	-	1
21	11450	QST30 Assemblage du bac de récupération	1	-	-	46	11500	QST30 & QST36 Lampe Halogène Gauche	1	1	-
21	11451	QST36 Assemblage du bac de récupération	-	1	-	46	11502	QST42 Lampe Halogène Gauche	-	-	1
21	11452	QST42 Assemblage du bac de récupération	-	-	1	47	11503	QST30 Brûleur IR Arrière	1	-	-
22	11453	QST30 Ruban LED	1	-	-	47	11504	QST36 Brûleur IR Arrière	-	1	-
22	11454	QST36 Ruban LED	-	1	-	47	11505	QST42 Brûleur IR Arrière	-	-	1
22	11455	QST42 Ruban LED	-	-	1	48	11506	Crochet à Ressort	2	2	2
23	11456	QST30 Panneau de Commande	1	-	-	49	11507	QST30 Panneau de fixation du grille-chauffante	1	-	-
23	11457	QST36 Panneau de Commande	-	1	-	49	11508	QST36 Panneau de fixation du grille-chauffante	-	1	-
23	11458	QST42 Panneau de Commande	-	-	1	49	11509	QST42 Panneau de fixation du grille-chauffante	-	-	1
24	11459	QST30 Collecteur	1	-	-	50	11510	Ensemble d'Allumage	1	1	1
24	11460	QST36 Collecteur	-	1	-	51	11511	Ensemble de Tuyau Flexible	1	1	1
24	11461	QST42 Collecteur	-	-	1	52	11512	Raccord LP 1/2" à tourner 5/8" (LP uniquement)	1	1	1
25	11465	QST30 Écran LED	1	-	-	53	11513	Thermocouple	1	1	1
25	11466	QST36 Écran LED	-	1	-	54	11462	Vanne principale pour les grills Quest - LP	2	3	4
25	11467	QST42 Écran LED	-	-	1	54	11463	Vanne principale pour les grills Quest - NG	2	3	4
26	10919	NG Régulateur (NG Uniquement)	1	1	1	55	11525	Vanne de brûleur arrière pour les grills Quest - LP	1	1	1
27	11469	Interrupteur à Bouton	2	2	2	55	11464	Vanne de brûleur arrière pour les grills Quest - NG	1	1	1
28	11470	QST30 Allumage à Impulsion	1	-	-						

*Pièces de rechange supplémentaires incluses avec le kit de conversion pour grill

PIÈCES ILLUSTRÉES



Gril de 42" montré

GARANTIE



Votre investissement dans les produits AMD Direct est soutenu par la garantie la plus solide de l'industrie. En plus d'une ingénierie de précision et de performances exceptionnelles, les produits AMD Direct incluent notre GARANTIE À VIE GOLD STANDARD, avec toutes les pièces de rechange 100 % non calculées au prorata. Valable pour les achats effectués à partir du 1er mars 2023.

La garantie AMD Direct est valable uniquement pour l'acheteur initial, sur le site de livraison d'origine, avec preuve d'achat et documentation photographique. Le formulaire d'enregistrement doit être soumis en ligne dans les 30 jours suivant la date d'achat pour valider la garantie. La garantie est annulée en cas de transfert de propriété. La garantie ne s'applique pas aux produits installés dans des applications commerciales, locatives ou non résidentielles qui n'ont pas été correctement entretenus. La garantie couvre uniquement les pièces de rechange. Le fabricant n'est pas responsable des coûts de main-d'œuvre ou des coûts liés à la main-d'œuvre. La garantie ne couvre pas la décoloration, la rouille de surface, la corrosion ou l'oxydation, qui peuvent survenir en raison d'environnements difficiles, de produits chimiques ou de surchauffes. La garantie ne s'applique pas en cas de dommages résultant d'installations incorrectes, d'abus, d'environnements extrêmes, d'incendies causés par de la graisse ou de mauvais usages. Une preuve d'entretien régulier et adéquat est requise. Les environnements côtiers, humides et/ou salins sont soumis à l'examen du fabricant. Toutes les réclamations pour des produits endommagés à la livraison doivent être faites dans les 30 jours suivant l'achat et avant l'installation. Tout produit installé endommagé sera considéré comme ayant été endommagé pendant l'installation et ne sera pas couvert par la garantie. Les formulaires de garantie et d'enregistrement sont disponibles sur www.amddirect.com/register. Veuillez noter : tous les modèles d'exposition sont vendus "en l'état", et la garantie couvre uniquement les éléments suivants : Brûleurs principaux (Garantie à vie Gold Standard) Grilles (Garantie à vie Gold Standard) Couvercles de brûleurs (Garantie à vie Gold Standard) Toutes les garanties sont soumises à l'examen et à l'approbation du fabricant.

**14520 DELTA LANE SUITE 105
HUNTINGTON BEACH, CA 92647
800.966.8126
AMDDIRECT.COM**

APPAREILS À GAZ AMD DIRECT (BARBECUES, BRÛLEURS LATÉRAUX/Haute Puissance, PLAQUES À GAZ & FOURS)

- **Garantie à vie Gold Standard** sur la construction et les défauts de fabrication
- **Garantie à vie Gold Standard** sur la construction en acier inoxydable
- **Garantie à vie Gold Standard** sur les grilles de cuisson, brûleurs, couvercles de brûleurs, vannes, diffuseurs de flamme, séparateurs de zones de chaleur, thermomètres et ressorts de capot
- **Garantie à vie Gold Standard** sur les systèmes de briquettes
- **Garantie de 3 ans** sur toutes les autres pièces, composants et éléments électriques, y compris : Ampoules LED, faisceaux de câbles et interrupteurs, Fil d'alimentation, Transformateur, Fil et ampoule d'éclairage halogène intérieur

HOTTES D'ÉVACUATION, RÉFRIGÉRATION, STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ & ÉVIERS

HOTTES D'ÉVACUATION

- **Garantie de 5 ans** sur toute la construction en acier inoxydable
- **Garantie de 3 ans** sur les ventilateurs, l'éclairage LED, les faisceaux de câbles et les interrupteurs

MODÈLES DE RÉFRIGÉRATION 15" ET 24"

- **Garantie de 3 ans** sur toute la construction, y compris les compresseurs
- **Garantie de 1 an** sur le transformateur, les ampoules LED, les faisceaux LED, les câbles d'alimentation, les interrupteurs LED, les fils/ampoules d'éclairage halogène intérieur

RÉFRIGÉRATION 21" ET 22"

- **Garantie de 1 an** sur toute la construction et les composants électriques, y compris le compresseur, le transformateur, les ampoules LED, les faisceaux LED, les câbles d'alimentation, les interrupteurs LED, les fils/ampoules d'éclairage halogène intérieur

STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ & ÉVIERS

- **Garantie à vie Gold Standard** sur les bacs à glace
- **Garantie à vie Gold Standard** sur les drains et robinets

TIROIRS, PORTES, DOUBLURES DE GRIL & CHARIOTS

- Garantie à vie Gold Standard sur la construction, la fabrication et les matériaux pour toutes les pièces en acier inoxydable, y compris les portes, tiroirs, doublures de gril et chariots.
- Garantie de 3 ans sur les composants électriques (tiroirs chauffants)

HOUSSES

- Garantie à vie Gold Standard sur les housses, y compris pour les barbecues, chariots, brûleurs latéraux/haute puissance, plaques à gaz et fours

APPLICATIONS COMMERCIALES - BARBECUES À GAZ

- **Garantie à vie Gold Standard** sur la fabrication, la construction et les défauts de fabrication pour toutes les applications commerciales et/ou d'hôtellerie.
- La garantie est annulée en cas de mauvais usage, y compris un manque d'entretien régulier, un acte de vandalisme ou un vol.
- La garantie est valable uniquement si un entretien régulier est effectué. En raison de la nature des applications commerciales (utilisateurs multiples, manque de contrôle sur l'utilisation, etc.), un entretien régulier est obligatoire

TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT DES CONDUITES DE GAZ

GAZ NATUREL : TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT DES TUYAUX

Longueur du tuyau en pieds	1/2"	3/4"	1"	1 - 1/4"	1 - 1/2"	2"	2 - 2 1/2"	3"	4"
10	108	230	387	793	1237	2259	3640	6434	-
20	75	160	280	569	877	1610	2613	5236	9521
30	61	129	224	471	719	1335	2165	4107	7859
40	52	110	196	401	635	1143	1867	3258	6795
50	46	98	177	364	560	1041	1680	2936	6142
60	42	89	159	336	513	957	1559	2684	5647
70	38	82	149	317	476	896	1447	2492	5250
80	36	76	140	239	443	840	1353	2315	4900
90	33	71	133	275	420	793	1288	2203	4667
100	32	68	126	266	411	775	1246	2128	4518
125	28	60	117	243	369	700	1143	1904	4065
150	25	54	105	215	327	625	1008	1689	3645
175	23	50	93	196	303	583	993	1554	3370
200	22	47	84	182	280	541	877	1437	3160
300	17	37	70	145	224	439	686	1139	2539

- Le débit de gaz naturel (GN) est indiqué en milliers de BTU/h = 1 pied cube de gaz naturel - 1000 BTU
- Pression nominale au brûleur pour le gaz naturel est de 3,5" de colonne d'eau. (L'alimentation typique d'une machine est de 5 à 7 pouces).
- La longueur du tuyau doit inclure longueur supplémentaire pour tous les raccords. Ajouter environ 5 pieds de tuyau par raccord.
- Gaz naturel Exemple : Une machine avec un brûleur qui nécessite 440 000 BTU nécessitent un tuyau de 1 -1/4" pour une longueur de 20".

PROPANE LIQUIDE : TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT DES TUYAUX

Longueur du tuyau en pieds	1/2"	3/4"	1"	1 - 1/4"	1 - 1/2"	2"	2 - 2 1/2"	3"	4"
10	275	567	1071	2205	3307	6221	10140	17990	35710
20	189	393	732	1496	2299	4331	7046	12510	25520
30	152	315	590	1212	1858	3465	5695	10110	20620
40	129	267	504	1039	1559	2992	4778	8481	17300
50	114	237	448	913	1417	2646	4343	7708	15730
60	103	217	409	834	1275	2394	3908	6936	14150
70	89	185	346	724	1086	2047	3329	5908	12050
80	78	162	307	630	976	1811	2991	5309	10830
90	69	146	275	567	866	1606	2654	4711	9613
100	63	132	252	511	787	1496	2412	4281	8736
125	54	112	209	439	665	1282	2083	3618	7382
150	48	100	185	390	590	1138	1808	3210	6549
175	43	90	168	353	534	1030	1637	2905	5927
200	40	83	155	325	491	947	1505	2671	5450
300	37	77	144	303	458	887	1404	2492	5084

- Le débit de gaz propane liquide (LP) est indiqué en milliers de BTU/h = 1 pied cube de gaz de pétrole liquéfié -2500 BTU.
- Ce tableau se réfère à la basse pression LP, après régulation, pression nominale standard au brûleur pour le liquide. Le gaz propane a une colonne d'eau de 11 pouces.
- La longueur du tuyau doit inclure la longueur supplémentaire pour tous les raccords. Ajouter environ 5 pieds de tuyau par raccord.
- Exemple LP : Une machine avec un brûleur qui nécessite 440 000 BTU aurait besoin d'un tuyau de 1" pour une longueur de 20 pieds.

REMARQUE : Les tableaux de dimensionnement ci-dessus indiquent les dimensions spécifiques des tuyaux nécessaires pour la quantité de BTU d'une nouvelle installation de gaz. Si vous utilisez une conduite de gaz existante, vous devez prendre en considération les capacités de la conduite de gaz existante pour vous assurer que vous aurez la bonne quantité de BTU.pression.

Nous vous recommandons de consulter un plombier ou un monteur de gaz agréé ou la norme NFPA54 (National Fuel Gas Code -édition actuelle) pour plus de détails.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE INITIAL APRÈS INSTALLATION

- Lors de la première installation, retirez tout le plastique protecteur dès que possible.
- Nettoyez l'extérieur en acier inoxydable avec un nettoyant pour acier inoxydable (Barry's Restore It All, Bar Keeper's Friend, Zep, ou autres) immédiatement après l'installation.
- Nettoyez l'extérieur régulièrement.
- Allumez les brûleurs principaux du bas pendant 10 minutes pour brûler les huiles de production à l'intérieur du grill.
- Un nettoyage intérieur est suggéré au minimum une fois par saison (en utilisant Simple Green) et un nettoyage intérieur en profondeur annuel.

NETTOYAGE INTÉRIEUR MENSUEL

- Allumez le grill à haute température pendant 15 minutes et fermez le couvercle, de manière similaire aux fours autonettoyants, pour brûler et éliminer les résidus de graisse et de nourriture à l'intérieur.
- Laissez le grill refroidir pendant environ 90 minutes.
- Retirez les grilles de cuisson et faites-les tremper dans un seau d'eau chaude avec du Simple Green pour enlever les salissures et les graisses incrustées.
- Enlevez le bac de récupération et grattez tout résidu. Ensuite, pulvérisez du Simple Green et rincez à l'eau.
- Retirez le plateau à briquettes et brossez tout résidu.
- Nettoyez les parois intérieures autour du brûleur arrière et les parois latérales en utilisant un dégraissant ou un nettoyant pour inox pour fours et grills.
- Retirez les brûleurs inférieurs. Brossez-les légèrement avec une brosse en inox et nettoyez les trous des brûleurs, en vous assurant qu'ils ne sont pas obstrués.
- Tournez et tapotez les brûleurs avec le trou d'entrée principal vers le bas pour enlever les débris à l'intérieur.
- Utilisez une brosse en inox ou une spatule pour gratter le bassin intérieur du grill.
- Utilisez un aspirateur industriel pour aspirer les résidus du bassin inférieur du grill.
- Si désiré, rincez l'intérieur du grill à l'eau et laissez sécher avant de réinstaller les pièces intérieures.
- Après chaque utilisation, brûlez les débris et nettoyez à la brosse.

NETTOYAGE DE L'INOX EXTÉRIEUR

- Remplissez un seau d'eau tiède et de savon (Dawn ou Simple Green).
- Avec une serviette en microfibre ou une éponge humidifiée avec l'eau savonneuse, essuyez la surface du grill en suivant le grain du métal.
- Rincez complètement à l'eau claire.
- Séchez avec une serviette en microfibre.
- Utiliser Barry's Restore It All, Bar Keeper's Friend, Zep ou d'autres nettoyants pour inox de qualité aide à protéger la surface poreuse en inox contre la décoloration. Couvrir le grill avec une housse lorsqu'il n'est pas utilisé est un excellent moyen de protéger l'extérieur.

INFORMATION SUR LA ROUILLE

Les taches brunes semblables à de la rouille se forment lorsque l'oxygène entre en contact prolongé avec le fer, dans un processus appelé oxydation. L'oxygène est apporté au métal par l'eau, qu'il s'agisse d'eau liquide ou de vapeur d'eau (pluie ou humidité). Le dioxyde de carbone dans l'air se combine avec l'eau pour former un acide carbonique faible, qui se décompose en hydrogène et en oxygène. Ce processus, ainsi que certains minéraux et autres particules dans l'air, peut former des dépôts semblables à de la rouille sur la surface du stainless steel poreux, entraînant des taches brunes. Une autre cause est que l'oxygène libre se lie aux minéraux dissous et aux autres particules dans l'air pour former de l'oxyde de fer, ou des taches semblables à de la rouille, dans les pores.

La formation de taches brunes semblables à de la rouille peut également être favorisée par des crevasses architecturales, telles que les soudures polies et les bords de la surface métallique, qui peuvent piéger les liquides. Une fois les taches brunes semblables à de la rouille formées, la surface poreuse peut piéger des liquides supplémentaires, entraînant des dépôts supplémentaires sur la surface en acier inoxydable.

Un nettoyage régulier de la surface extérieure avec un nettoyant pour acier inoxydable, en le pulvérisant sur un chiffon ou une serviette en microfibre propre et en essuyant toute la surface extérieure, peut aider à nettoyer les pores. Ce nettoyage régulier devrait aider à maintenir l'acier inoxydable comme neuf, semblable à l'application de cire sur la peinture d'une voiture.

L'achat et l'utilisation de nettoyants et de polishes pour acier inoxydable de haute qualité, ainsi que de nettoyants pour la restauration de la finition de l'acier inoxydable et de rénovateurs, peuvent être nécessaires.

ÉLIMINER LES TACHES OU LES SPOTS SEMBLABLES À DE LA ROUILLE

- Mélangez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude dans 2 tasses d'eau.
- Frottez la solution de bicarbonate de soude sur la tache de rouille à l'aide d'une brosse à dents, en veillant à suivre le grain de l'acier inoxydable.
- Si la tache est persistante, ajoutez du vinaigre, petit à petit, à une tasse de bicarbonate de soude jusqu'à obtenir une pâte consistante. Appliquez la pâte sur la tache et essuyez avec une serviette en microfibre humide. Assurez-vous toujours de frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- Une fois la tache enlevée, lavez toute la surface avec la solution de savon mentionnée ci-dessus. Pour les accumulations de graisse, utilisez du Zep sur la surface extérieure pour les éliminer.

Page laissée intentionnellement blanche

SUMMERSET GRILLS

Pour plus d'informations, visitez :
SUMMERSETGRILLS.COM

**AMD Direct, Inc.
14520 DELTA LANE SUITE 105
HUNTINGTON BEACH, CA 92647
800.966.8126**