



Quest Gas Grill User Manual

**Models: QST30-NG
QST30-LP
QST36-NG
QST36-LP
QST42-NG
QST42-LP**



ATTENTION:

INSTALLER: PLEASE LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER.

CONSUMER: PLEASE READ & RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE AND BEFORE INSTALLING OR OPERATING.

DANGER

If you smell gas:

- **Shut OFF gas supply to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

WARNING

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

This appliance is designed as an **“ATTENDED APPLIANCE”**.

DO NOT leave this appliance burning when unattended.

WARNINGS

READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR GRILL TO REDUCE THE RISK OF:

Fire, burn hazard, personal injury or property damage, improper installation or servicing electric shock.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read this manual thoroughly before installation, use, or servicing of this product.

CODE AND SUPPLY REQUIREMENTS:

This grill must be installed in accordance with local codes and ordinances, or, in the absence of local codes, with the latest National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), or Natural Gas and Propane Storage and Handling Installation Code (CSA-B149.1)

IF YOU SMELL GAS:

Shut off all gas supply lines to the grill. Extinguish any open flames. Carefully open the lid. Remember, it may be extremely hot! If odor continues, keep everyone away from the grill and immediately call your gas supplier or your fire department.

This appliance is designed as an “**ATTENDED APPLIANCE**”. **DO NOT** leave this appliance burning when unattended.

Minimum Ambient Operating Temperature:
0°F (-17.8 °C)

IMPORTANT:

This barbecue/appliance is equipped with backlit LED knobs that illuminate and turn red when the burner is switched to the “on” position (when the grill is plugged into a power source and the switches are turned on). **However, the color change of the LED knobs should not be relied upon as a sole indicator of gas flow to the burner.** The LED lights signal the “on” position of the knob but do not confirm that gas is flowing.

For Safety:

- Always confirm burner ignition by observing the burner flame directly.
- If you do not see a flame, turn the burner off, wait five minutes, and try reigniting.
- Never leave the grill unattended while in use.

EXPLOSION HAZARD:

DO NOT use the grill as a storage area for flammable materials. Keep area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Failure to do so can result in death, explosion, or fire. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

The outdoor cooking gas appliance and its dedicated shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during pressure testing of that system at test pressures in excess of .5 psi (3.5kPa).

The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its dedicated manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than .5 psi (3.5kPa).

WARNING

NEVER cover slots, holes, or passage in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

Aluminum foil linings may trap heat causing a fire hazard.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING

This product is designed to operate with one of the following fuel sources: Liquid Propane or Natural Gas. The fuel used to operate this product, and the products of combustion of such fuel, can expose you to chemicals including Benzene which is known to the State of California to cause cancer, birth defects and other reproductive harm and Carbon Monoxide which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. (For more information go to: www.p65Warnings.ca.gov.)

TABLE OF CONTENTS

Warnings	2 & 4
Before Grilling	5
Installation	6-7
Gas Requirements	8-10
Custom-Built Island	11
Lighting the Grill	12
Operating/Maintenance Tips	13-14
Optional Accessories	15
Line Drawings	16
Notes	17
Replacement Parts	18
Illustrated Parts	19
Warranty	20
Gas Pipe Sizing Chart	21
Care & Cleaning	22

PART #: QST30-NG
QST30-LP
QST36-NG
QST36-LP
QST42-NG
QST42-LP

(Natural Gas & Liquid Propane Gas Configurations)

For warranty information and to register your grill visit,
amddirect.com/register



To view on your phone, scan the QR
code on your smart phone's camera app.
(For Android devices, use Google Lens.)

THANK YOU

Thank you for your purchase. We'd like to welcome you to the Summerset Grills family of luxury outdoor kitchen products and look forward to being a part your home for years to come. As a family business with over 20 years of industry experience, we aim to deliver exceptional quality and personal service. Welcome to the Summerset Grills family and we hope you love your new grill!

FOR YOUR RECORDS

Please record the following information and refer to it when contacting Summerset Grills or an authorized dealer. The serial number is located on the rating plate. The rating plate is located on the exterior basin of the grill (fire box) and on the underneath side of the drip tray (select models only).

INSTALLER

Please leave this manual for the owner

Serial Number: _____

Model: _____

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

WARNINGS

SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

- Please read all instructions before installation or operating your gas grill to prevent injury and appliance damage
- All gas grills will get hot during use. Use extreme caution when operating the grill
- Do not touch hot surfaces. Always use the handle to open or close the grill
- Never use dented, rusty or damaged propane cylinders. Never store additional or empty propane cylinders in the grill cabinet or in the vicinity of this or any other appliance
- Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children. Keep children away from the grill during operation and until the grill has cooled off
- Children should never be left alone or unattended in an area where a grill is located. Place your grill well away from areas where children play. Do not store items that may interest children in or around the grill, in the cart, or in the masonry enclosure
- Never move the grill when hot. When in use, portions of the grill are hot enough to cause severe burns.
- Always maintain the required clearances from combustibles as detailed. The grill is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway, or other enclosed area. Do not use this grill under any unprotected overhead combustible construction
- Gas grills are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation
- Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids
- Storing your grill: Store your grill in a well-ventilated area. If stored indoors, detach and leave L.P. cylinder outdoors in a well-ventilated area away from heat and away from where children may tamper with it
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid tripping hazard
- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. Other service should be performed by a qualified technician
- If the grill is installed by a professional installer or technician, be sure that he/she shows you where your gas supply shut-off is located. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame
- Do not twist the gas supply hose
- Inspect the L.P. gas supply hose prior to each use of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced before using the grill
- The use of accessories, regulators, or components not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and will void warranty
- Never light the grill with the hood closed and be certain the burners are positioned and seated over the gas valves and on the burner support
- Never lean over the cooking surface when lighting or operating the grill
- Use barbecue tools with wood handles and insulated oven mitts when operating the grill
- Be sure the gas supplied to the grill conforms to the model you purchased. A natural gas grill requires natural gas to operate; a liquid propane grill requires liquid propane to operate
- Never connect the appliance to an unregulated gas supply line. Grills operated without a regulator are unsafe and will not be serviced until installed properly and safely. Unsafe operation without a gas regulator will void the warranty
- Grills operating with natural gas must be installed with the NG regulator supplied with the unit and set to 4.0" of water column pressure
- Grills operating with Liquid Propane must be installed with an LP regulator and set to 11" of water column pressure

BEFORE GRILLING

UNPACKING YOUR GRILL

Included with your Quest grill are the following loose items:

Cooking Grates: QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Burner Covers: QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Warming Rack: QST30(2), QST36(2), QST42(3)
Drip Tray: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Rib Rack: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Drop-In Griddle Plate: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Rotisserie Kit: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Smoker Box: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Main Burners: QST30(2), QST36(3), QST42(4)
Rear Burners: QST30(1), QST36(1), QST42(1)
Grill Head Cover: QST30(1), QST36(1), QST42(1)

Set of orifices

- If grill is factory set LP, NG orifices will be included
- If grill is factory set NG, LP orifices will be included
- The drip tray will be at the bottom of the unit and will slide into the drip tray support brackets.
- Rotisserie spit storage underneath the drip tray

CHECK FOR SHIPPING DAMAGE:

VISIBLE DAMAGE

If your shipment arrives with visible damage to the box/carton, be sure the damage is noted on the bill of freight or express receipt and signed by the person making the delivery. File claim for damages immediately, regardless of the extent of damage.

CONCEALED DAMAGES

If damages are unnoticed until the grill is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately and file a concealed damage claim with them. This should be done within (5) days of the delivery date. Be sure to hold on to the box/carton for inspection. We cannot assume responsibility for damage or loss incurred in transit.

IMPORTANT NOTES:

BE MINDFUL OF WIND DIRECTION

Using your grill in windy conditions may disrupt the front-to-back air flow that the grill is designed for. If you notice that the temperature gauge fails to rise while grilling with all burners on high and the hood closed, then be careful. If wind keeps the heat from exiting the rear of the grill, then the control panel and knobs could become extremely hot. Your grill pulls air in through its front and vents hot gases out the rear hood; do not grill if wind is entering the rear hood of the grill.

GAS LINE LENGTH

Keep all gas supply lines as short as possible. Gas lines lose pressure over distance and with each elbow or "T" fitting added. This drop in pressure affects grill performance.

**See Gas Pipe Sizing Chart on page 21*

PROPER LEVELING

PROPER LEVELING DURING INSTALLATION IS CRITICAL. A GRILL THAT IS OUT OF LEVEL WILL CAUSE ERRATIC BURNER COMBUSTION AND INEFFICIENT, UNEVEN HEATING. THE GRILL SHOULD BE LEVEL IN ALL DIRECTIONS. ADJUSTMENTS MAY NEED TO BE MADE EACH TIME WHEN MOVING A FREESTANDING UNIT.

CONSTRUCTION ZONES

Keep all stainless steel products away from construction zones. Construction debris such as (but not limited to) stone dust, stucco, and lime dust could damage or permanently discolor stainless steel products. Keep all caustic chemicals including chlorine and pool cleaning products away from stainless steel at all times.

INSTALLATION

The Quest can be used as a built-in unit or with a Summerset grill cart. For installation as a built-in, it requires a non-combustible island or enclosure. Use Figure 1 and Table 1 as a guide.

It is recommended to use cement board with steel studs and proper ventilation per local codes. A minimum 4-inch vent size is required, one at the top and one at the bottom to provide free flowing air keep the island cool during operation of the grill.

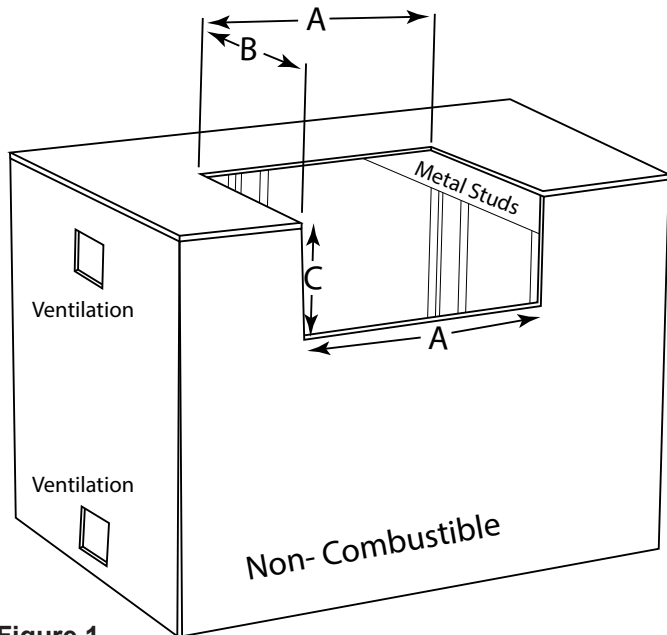


Figure 1

⚠ ALL BBQ ISLANDS MUST BE MANUFACTURED FROM "NON COMBUSTIBLE" MATERIALS.

ISLAND CUT OUT DIMENSIONS

GRILL MODEL	A: WIDTH	B: DEPTH	C: HEIGHT
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: WIDTH	B: DEPTH	C: HEIGHT
QUEST 30	30"	26-5/8"	26"
QUEST 36	36"	26-5/8"	26"
QUEST 42	42"	26-5/8"	26"

Table 2

Note: Refer to page 11 for Custom Built-In Enclosures/ Islands when building.

MINIMUM GRILL CLEARANCES:

Minimum clearances between the grill and any side wall or rear wall must fall within one (or more) of the following:

IMPORTANT NOTE:

Clearance from the grill and a non-combustible wall

(i.e. brick wall, see Figure. 2). The grill requires a minimum of 4" clearance from the right side, left side and rear (back) of the grill from any non-combustible wall. This allows for proper ventilation and helps prevent dangerous overheating.

If a non-combustible backsplash exists, it must have a minimum of a 4" clearance from the rear of the grill (to allow for proper ventilation and help prevent dangerous overheating. Clearance Figure 2).

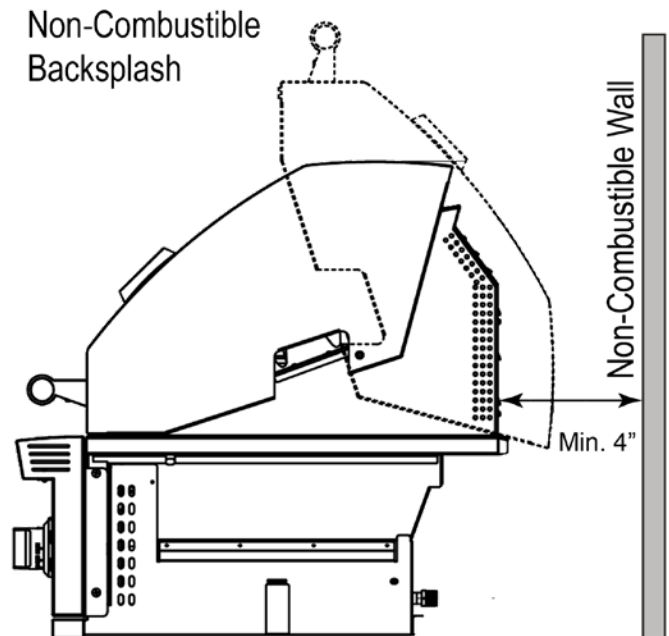


Figure 2

IMPORTANT NOTE:

This 4" backsplash clearance must first be met prior to any non-combustible walls beginning behind it.

The grill must have a minimum of 14" clearance from the right side, left side and rear (back) of the grill from a protected combustible wall. Refer to Figure 3.

INSTALLATION

Clearance from the grill and protected combustible wall

(i.e. A non-combustible wall in front of a combustible wall to serve as a barrier. This can be accomplished by brick or a metal stud finished with non-combustible substrate. See Figure 3). The grill must have a minimum of 14" right, left and rear clearance from the protected combustible wall.

(4" non-combustible material clearance, plus an additional 10" clearance between the grill and protected wall.)

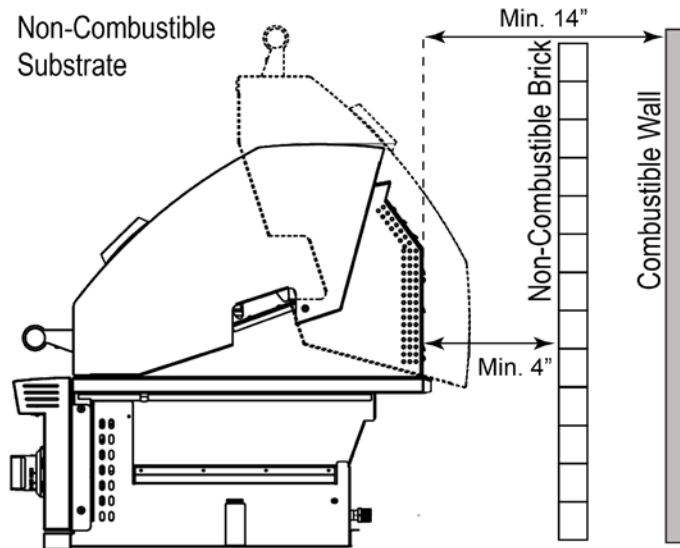


Figure 3

Clearance from the grill and combustible wall

(Clearance Figure 4). The grill must have a minimum clearance of 16" from the right side, left side and rear of the grill to any combustible wall.

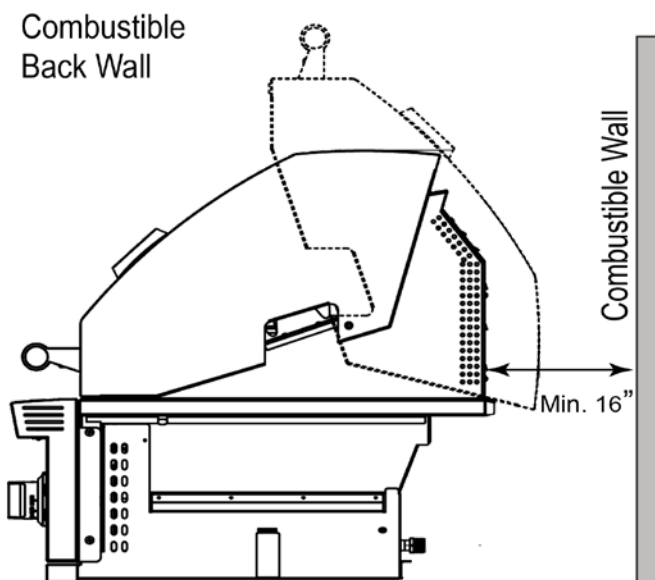


Figure 4

OVERHEAD CONSTRUCTION AND EXHAUST HOOD REQUIREMENTS

This grill is designed for outdoor use only.

DO NOT use this grill inside a building, garage, or enclosed area.

DO NOT use this grill in or on a recreational vehicle or boat.

When installing this grill in a combustible surround, a Summerset Grills insulating jacket/grill liner must be used.

A minimum five (5) foot clearance is required between the countertop and the overhead construction.

When the grill is installed under any overhead construction, the area above the cooking surface of the grill must be used with an exhaust hood. The exhaust hood provides the protection for the combustible overhead construction. See Figure 5.

IMPORTANT NOTE:

- DO NOT use this appliance under unprotected combustible overhead construction.
- When installed under overhead non-combustible construction, an exhaust hood is highly recommended.

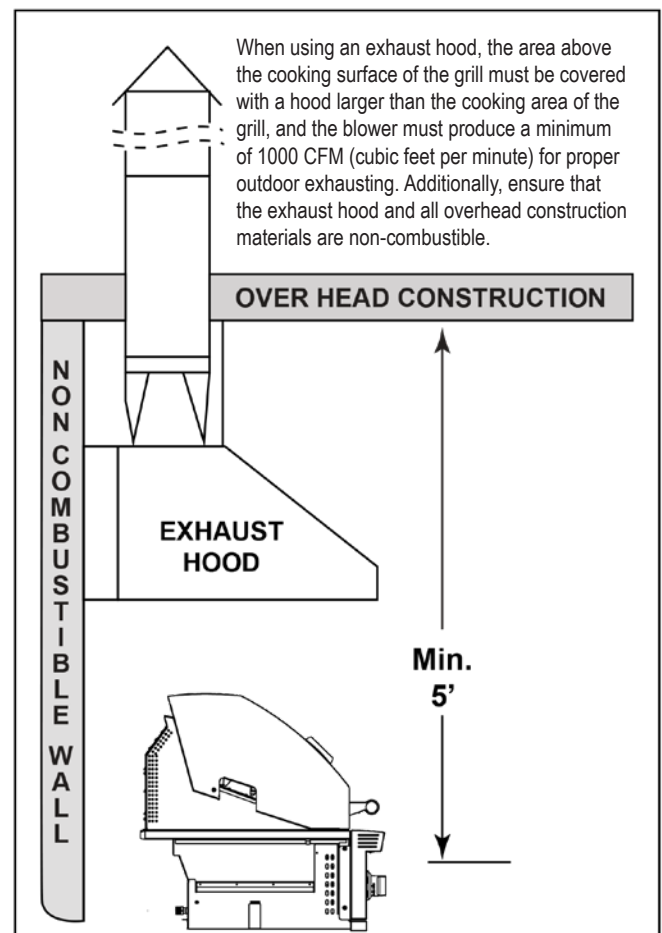


Figure 5

GAS REQUIREMENTS



WARNING

GAS LINES

Never connect a gas line directly to the grill. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire and serious personal injury and will void the warranty

GAS PRESSURE REQUIREMENTS

Ensure the gas supplied meets the minimum pressure requirements. See Table 3 for gas requirements measure in Water Column (W.C.) pressure.

Pressure	Natural Gas	Propane Gas
Min. Inlet	4.0" WC (1.00.kPa)	10.0" WC (2.49 kPa)
Max. Inlet	7.0" WC (1.74 kPa)	14.0" WC (3.48 kPa)

Table 3

NOTE: Both the regulator and burner orifices have been tuned for the type of gas specified on the rating plate. Converting to a different type of gas requires a conversion kit. Conversion kits are included with this grill and located with the manual. Converting gases may require additional parts not included with this grill. (See Gas Conversion section for details).

IMPORTANT:

All electrical outlets in the vicinity of the grill must be properly grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1, whichever is applicable.

Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from any heated surface.

	QST30	QST36	QST42
Circuit Board Power:	1.2w	1.6w	2w
LED strip:	0.8w	0.8w	0.8w

NATURAL GAS REQUIREMENTS

- Summerset Grills recommends that only qualified professionals perform the required plumbing on this product.
- Check the Rating Plate to make sure the gas supply you are hooking up to is the gas type the grill is manufactured for.
- To ensure satisfactory performance, the gas supply line must be sized to accommodate the total BTU requirements of all the gas-fired equipment that will be connected to that line.
- In no case should pipe less than 1/2" inside diameter or 1" outside diameter ever be used to connect this product.

CONNECTING TO THE NG REGULATOR

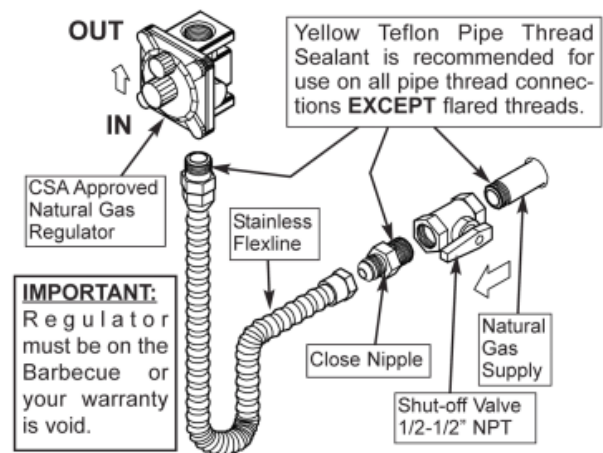


Figure 6

NOTE: DO NOT use any tape, pipe dope or threading compound on any flare fitting. This will cause a clog in the regulator and prevent your grill from functioning properly.

MAIN & REAR BURNER BTU INFORMATION

Burner Type	QST30	QST36	QST42
Main Burner(s) BTU	36,000	54,000	72,000
Rear Burner BTU	13,000	13,000	13,000
Total BTU	49,000	67,000	85,000

Table 4

GAS REQUIREMENTS

SAFE USE AND MAINTENANCE OF PROPANE GAS CYLINDERS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS PROVIDED WITH THE PROPANE GAS CYLINDER.

When operating a Propane gas cylinder, these instructions and warnings **MUST** be observed.

FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN A SERIOUS FIRE OR EXPLOSION

CYLINDER/CONNECTOR REQUIREMENTS

- Propane gas cylinders, valves and hoses must be maintained in good condition and inspected before each use of an appliance. They must be replaced if there is any visible damage. If the hose is cut or shows any excessive abrasion or wear, it must be replaced before using the appliance. (See section e.)
- This unit, when used with a portable cylinder, should be connected to a standard 5-gallon (20 lb.) propane gas cylinder equipped with a listed overfilling prevention device.
- Cylinder dimensions should be approximately 12" (30.5cm) in diameter and 18" (45.7cm) high. Cylinders must be constructed and marked in accordance with the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) Specifications for LP-Gas Cylinders, or the standard for Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve, and the cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The pressure regulator and hose assembly used must match the specification for Type I by ANSI Z 21.58/CGA 1.6 (See Figure 7)
- The propane gas cylinder valve must be equipped with a cylinder connection device, described as Type I in the standard defined in paragraph "e" above. This device is commonly describes as an Acme thread coupler.
- If the propane gas cylinder comes with a dust cap, place the dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use.

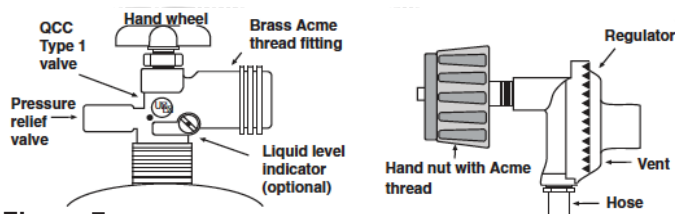


Figure 7

COUPLER OPERATION

To connect the regulator/hose to the Propane gas cylinder valve fitting:

Press the hand nut on the regulator over the Acme thread fitting on the cylinder valve. Turn the hand nut clockwise to engage the threads and tighten until snug. The pliers of a wrench should not be necessary. Only cylinder marked "Propane" may be used.

To Disconnect:

Turn the hand nut counterclockwise until detached. See Figure 7.

IMPORTANT: Before using the unit, and after each time the cylinder is removed and reattached check the hose for wear (See section "a") and check all connections for leaks. Turn OFF the unit valves and open the main cylinder valve, then check connections with soapy water. Repair any leaks before lighting the unit.

CAUTION: Always turn the Propane cylinder main valve OFF after each use, and before moving the unit and cylinder or disconnecting the coupling. This valve must remain closed and the cylinder disconnected while the appliance is not in use, even though the gas flow is stopped by a safety feature when the coupler is disconnected.

Carefully inspect the hose assembly each time before the gas is turned ON. A cracked or frayed hose must be replaced immediately.

If the appliance is stored indoors, the cylinder must be disconnected and removed. Disconnected cylinders must be stored outdoors, out of reach of children, with threaded valve plugs tightly installed, and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

FOR YOUR SAFETY

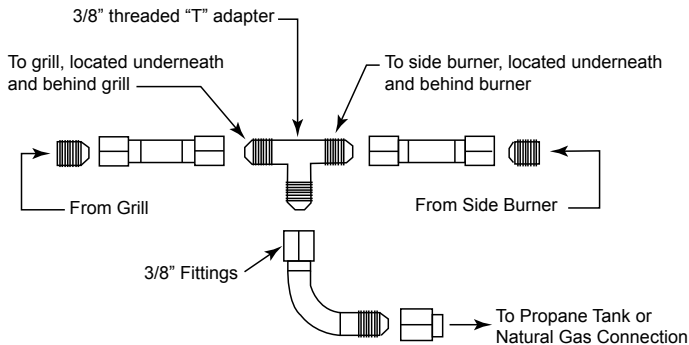
- DO NOT store a spare Propane gas cylinder under or near this appliance.
- NEVER fill the cylinder beyond 80% full.
- IF THE INFORMATION IN SECTIONS "a" AND "b" IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MY OCCUR.

For proper ventilation and enclosure requirements, see the Enclosure Installation and Ventilation Requirements on pages 6 and 11.

GAS REQUIREMENTS

CONNECTING TO A SIDE BURNER

You will need a 'T' adapter fitting (not provided) or similar connection to connect a single gas line to both a side burner and a grill. We recommend a licensed gas technician install all gas lines. See below Figure 8 for installation of a 'T' adapter.



IMPORTANT:

Ventilation is required in the enclosure and recommended on opposite sides. Liquid Propane is heavier than Natural Gas and vents should be located near the bottom of the enclosure. In some applications, there will be free air space at the bottom of the enclosure which can act as the ventilation.

TESTING FOR LEAKS

Create a soapy water solution of 1 part soap and 3 parts water. Confirm that all control knobs are in the off position. Turn on the fuel supply.

For Natural Gas, turn the valve handle $\frac{1}{4}$ turn to align with the gas flow. For LP, turn the cylinder valve counter clockwise one full rotation. Apply the soap solution generously by paint brush or squirt bottle on all connections and fittings. If bubbles appear to grow on any of the connections, you have a gas leak. IMMEDIATELY turn OFF the gas supply. 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 L.P. cylinder valve if it is damaged. The only way to safely resolve a damaged cylinder is to replace it by calling an authorized gas appliance service technician or an LP gas dealer. Repeat the leak test to ensure that no leaks are present. Do not use the appliance until the leak is corrected.

LIQUID PROPANE INSTALLATION

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. liquid propane gas (LP) tank with type (1) valve connections. (Not included)

A professional plumber or Gas technician can adapt an LP gas grill to your home's bulk LP gas supply. Connecting a grill to a home propane tank is not recommended because of the risk of losing large amounts of propane. Even if you turn off the grill supply, leaks can still happen, and pests like squirrels and mice are known to chew on propane lines.

A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be avoided. If in doubt, have it checked by your LP supplier. Always check for leaks after every LP tank change. (See Checking For Leaks)

LP Tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children. If your grill is stored indoors, the LP tank must be stored outside, in upright position and away from excessive heat.

IMPORTANT:

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

PROPANE GAS TANK REQUIREMENTS

FILLING AND REFILLING LP GAS CYLINDERS

All purging and refilling of LP gas cylinders must be performed by qualified personnel in the LP gas industry. Never store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

Never fill the LP gas cylinder beyond 80 percent full. Failure to follow these instructions may result in explosion, personal injury or death.

CUSTOM-BUILT ENCLOSURES / ISLANDS

VENTILATION RECOMMENDATIONS FOR ALL ENCLOSURES

FOR ALL GAS TYPES:

Natural Gas, Household Propane or LP Cylinder/Tanks

FOR YOUR SAFETY, you should provide the openings listed below for replacement air and ventilation of the grill enclosure (i.e. in case of possible gas leaks from connections or LP tanks/cylinders). Failure to do so may result in a fire or explosion causing property damage, bodily injury or death.

One side of the enclosure shall be kept completely open to the outside OR ventilation openings MUST be provided:

- All ventilation openings must provide a combined minimum free area of 40 sq. in. as required by CSA/ANSI standards, distributed across a minimum of two openings to allow for proper airflow. The size and placement of individual openings beyond this minimum is the responsibility of the installer, provided the total free area requirement is met.
- The placement of vent openings should reflect the gas type being used. Natural gas is lighter than air and rises, so vent openings should be located near the top of the enclosure. Propane and LP are heavier than air and settle near the floor, so vent openings should be located near the bottom of the enclosure. If the enclosure may be used with either gas type, vents should be provided at both levels. Where possible, cross-ventilation by placing openings on opposite sides of the enclosure is recommended to promote airflow and prevent gas accumulation.
- The openings must remain unobstructed:**
The clearance between the openings and any items outside of the enclosure is a minimum of 6". The clearance between the openings and any items within the enclosure is a minimum of 2". This provides free flowing air inside and outside the enclosure to keep the island cool during operation of the grill. See Figure 9.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be paral-

lel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

VENTILATION RECOMMENDATIONS

- Total vent free area required: 40 sq. in. minimum (per CSA/ANSI)
- For natural gas: vents near top of enclosure
- For LP/propane: vents near bottom of enclosure

Vent openings must be kept clear and free at all times.

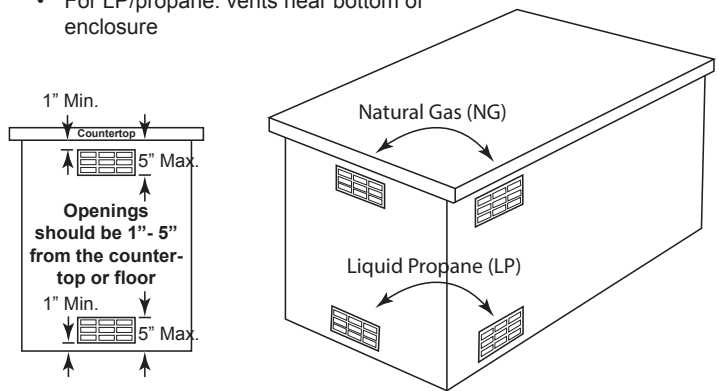


Figure 9

UNOBSTRUCTED VENT OPENINGS

- 6" Minimum clearance in front of all vent openings to any items outside the enclosure
- 2" Minimum clearance in front of all vent openings to any items inside the enclosure

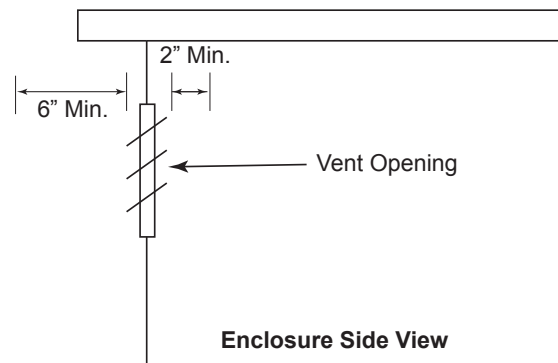


Figure 10

OPERATION

READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

ELECTRONIC SPARK IGNITION

CAUTION: Keep your face and body away from the grill top when lighting

Open the hood before lighting; do not attempt to ignite burners while hood is closed.

Make sure gas supply is turned ON.

Make sure burner control knobs are in the “OFF” position. DO NOT turn on more than one valve at a time for initial ignition.

1. Press in the control knob then slightly turn the knob counterclockwise while still pressing inward.
2. Hold in the above position for 5 seconds allowing the gas to reach the manifold.
3. While the knob is pushed in, you will hear a consistent clicking sound from the electronic ignition.
4. If burner does not light in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF, wait 5 minutes, and repeat steps 1-3. Gas may need to be primed several times to fill gas manifold ignition.
5. After ignition, set the knob to the desired setting.

READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

MANUAL (MATCH LIGHT) IGNITION

CAUTION: Keep your face and body away from the grill top when lighting

Open the hood before lighting; do not attempt to ignite burners while hood is closed.

Make sure gas supply is turned ON.

Make sure burner control knobs are in the “OFF” position. DO NOT turn on more than one valve at a time for initial ignition.

1. Follow steps 1-3
2. Place either a burning long-barrel butane lighter or a burning long-stem match near the manual flash tube to the right of the grill. For back burners, hold the flame against the surface of the back burner.
3. Hold the lighter or match flame at the top of the manual flash tube for five (5) seconds, or, next to the back burner. Then depress the appropriate control knob and while pressing turn it counterclockwise to the HI position. Remove the lighter or match when the burner lights and release the control knob.
4. If burner does not light in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF, wait 5 minutes, and repeat steps 1-3. Gas may need to be primed several times to fill gas manifold ignition. After ignition, set the knob to the desired setting.

SHUT OFF INSTRUCTIONS

1. To shut OFF the grill, depress each valve control knob and while pressing turn clockwise to the “OFF” position.
2. Always close the valve from the gas supply after each use of the grill.

This appliance is designed as an “**ATTENDED APPLIANCE**”.

DO NOT leave this appliance burning when unattended.

Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

OPERATION & MAINTENANCE TIPS

PRE-HEATING THE GRILL

Pre-heating your grill every time you use it is extremely important. Pre-heating allows the briquettes to properly heat up, providing more even and more consistent cooking results. Pre-heat your grill by igniting all main burners. Then close the hood and allow the grill to heat for 10 to 15 minutes, the hood thermometer should reach approximately 450°. Once you've reached your desired pre-heat temperature, turn OFF the burners that you won't be using to cook your food. Remember, surface temperature can be up to 200° higher.

SHUT OFF INSTRUCTIONS

1. To shut off the unit, depress each valve control knob and while pressing turn clockwise to the "OFF" position.
2. Always close the valve from the gas supply after each use of the unit.

NOTE:

When using a portable Propane tank: Propane tanks are equipped with a safety shutdown device that may cause low or no gas pressure/ flame at the burners if operating and lighting instructions are not followed exactly.

ADJUSTING YOUR BURNER TO A LOWER SETTING

- Make sure the grill is cool
- Remove the racks so you can see the flames while adjusting the burners
- Light the burner
- Turn the burner to "LOW"
- Pull off the control knob
- Use a flat head screw driver and adjust the "gold flathead screw" in the valve to the proper flame height

POWER FRONT PANEL LED

To power internal halogen and external LED lights, insert the trans wire (two prong connection) into the transformer. Plug the transformer into an electrical outlet rated for the transformer.

MAINTENANCE TIPS

Stainless steels need to be cleaned for aesthetic considerations and to preserve corrosion resistance. Stainless steel is protected from corrosion by a thin layer of chromium oxide. Oxygen from the atmosphere combines with the chromium in the stainless steel to form this passive chromium oxide film that protects from further corrosion.

EXTERIOR STAINLESS STEEL CLEANING

Fill a bucket with warm water and soap (Dawn or Simple Green)

- Using a microfiber towel or sponge moistened with soapy water, wipe down the surface of the grill following the grain of the metal as you clean.
- Rinse completely with clean water.
- Dry with a microfiber towel.
- Using Barry's Restore It All, Bar Keepers Friend, Zep or

other quality stainless steel cleaners helps to protect the porous stainless-steel surface from discoloration.

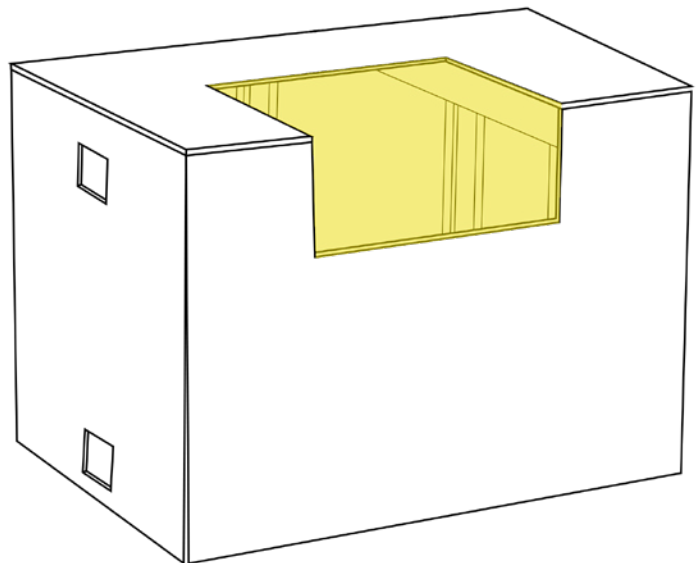
Griddle Cooking Surface Maintenance

The easiest way to clean the cooking surface is to scrub it with a barbecue brush immediately after cooking is completed and the flame is turned off.

Wear a heat protective barbecue mitt to protect your hands from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in tap water and scrub the hot cooking surface. Dip the brush frequently in tap water. Steam, created as water comes in contact with the hot griddle surface, helps loosen food particles stuck in the griddle. Cleaning of the griddle would be longer and more difficult if the griddle cooking surface is allowed to cool before cleaning.

NSF Food Safety Requirement

Any opening in an island for a grill must remain hollow. In accordance with NSF food safety requirements, the opening must be unobstructed to prevent the accumulation of dust and debris.



MAINTENANCE TIPS

RUST INFORMATION

Rust-like brown spots on stainless steel form when oxygen comes into sustained contact with iron, a process called oxidation. This occurs when water, from rain or humidity, delivers oxygen to the metal. Carbon dioxide in the air combines with water to create a weak carbonic acid, which breaks down into hydrogen and oxygen, causing rust-like deposits on the surface. These deposits can form in the pores of the stainless steel, especially in architectural crevices like polished welds and edges that trap liquids. Once these spots form, they can trap more liquids and worsen over time.

REMOVE RUST LOOKING STAINS OR SPOTS

- Mix 1 tablespoon of baking soda in 2 cups of water.
- Rub the baking soda solution on the rust stain using a toothbrush, being careful to go with the grain of the stainless steel. If the stain is persistent, add vinegar, little by little, to a cup of baking soda until you have a consistent paste. Wipe the spot with paste and rinse with a wet microfiber towel. Making certain you always wipe in the direction of the grain of the stainless steel.
- When stain is removed, wash entire surface with the soap solution mentioned above. For grease build up, use Zep on the exterior surface to remove.

MONTHLY INTERIOR CLEANING

- Turn grill on high for 15 minutes, close hood “like self-cleaning ovens” to burn up and break down any interior buildup of greases and food residue.
- Let grill cool down for roughly 90 minutes.
- Remove the cooking grates. Soak them in a bucket of warm water with Simple Green to remove baked on grime and grease.
- Remove the drip tray and scrape off any residue. Then, spray with Simple Green and hose off.
- Remove briquette tray and brush off any residue.
- Wipe down interior walls around back burner and side walls using a degreaser or stainless steel cleaner for ovens and grills.
- Remove the bottom burners. Lightly brush them off with a stainless or steel brush. Clean out the holes on the burner, making sure none are clogged.
- Turn and tap them with the main inlet hole down to remove debris from inside.
- Use a stainless or steel brush or putty knife to scrape down the interior basin of the grill.
- Using some type of shop vac, vacuum out the residue from the bottom basin of the grill.
- If desired, hose out inside of grill. Then let dry before reinstalling interior parts.
- After each use burn off debris and brush clean.

IMPORTANT NOTE: FOR LOCATIONS NEAR COASTAL AREAS AND POOLS:

#304 stainless steel materials used in the construction of your Quest Grill are 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 if instructions are not followed exactly.

- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth (micro fiber towels work well).
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp grill
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the grill.
- For seasonal storage use the product referred to above, ensure the grill is dry, then cover and secure the cover to minimize the amount of damp air getting to the surfaces.

After your first use, certain areas of the grill may discolor from the intense heat given off by the burners; this is normal and cannot be cleaned off. For light and heavy food stains there are many different stainless; steel cleaners available.

ACCESSORIES

ROTISSERIE INSTALLATION

1. Remove the warming rack, cooking grates, and burner covers if necessary.
2. Mount the rotisserie motor bracket on either side of the grill nearest the outlet.
3. Slide the rotisserie motor onto the rotisserie motor bracket.
4. Insert rotisserie spit (rotisserie rod) into motor.
5. Place 1st fork onto the rotisserie spit and secure tightly.
6. Position the meat onto the spit securing to the 1st fork.
7. Place 2nd fork onto the spit securing to the meat and tighten screw.
8. Add a drip pan beneath the meat to catch drippings and retain moisture in the meat.

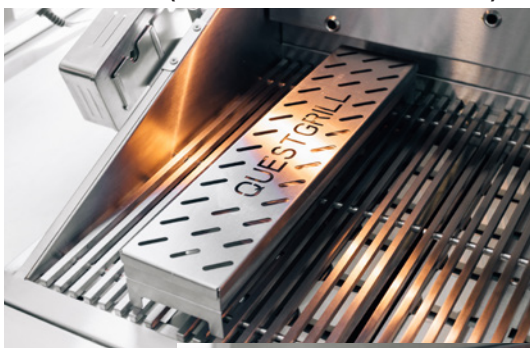
GRILL LINERS

- **GL-30** - Grill Liner for QST30
- **GL-36** - Grill Liner for QST36
- **GL-42** - Grill Liner for QST42

WIND GUARDS

- **WG-36** - Wind Guard for QST30
- **WG-48** - Wind Guard for QST36 & QST42

Smoker Box (Included with Quest Grill)



Rib Rack (Included with Quest Grill)

OPTIONAL DROP-IN SEAR BURNER INSTALLATION AND LIGHTING INSTRUCTIONS

To install a drop-in sear burner:

1. Remove the grate and burner covers to access the main burner.
2. Remove the cotter pin securing the main burner (if necessary).
3. Remove the main burner.
4. If necessary, remove the cross tube between the main burners to allow the drop-in sear burner to rest flat.
5. Install the sear burner by positioning the center of the orifice in the center of the burner and resting the back of the sear burner flat on the rear of the grill. Ensure the locating pin at the rear of the sear burner is seated correctly.

Lighting drop-in sear burner

1. Open the hood before lighting; do not attempt to ignite burners while hood is closed.
2. Make sure gas supply is turned on.
3. Make sure burner control knobs are in the "OFF" position.
4. Press in the control knob then slightly turn the knob counterclockwise while still pressing in.
5. Hold in the above position for 5 seconds allowing the gas to reach the manifold..
6. Turn the knob counterclockwise past the ignition to the high setting to ignite. You will hear the one time clicking sound of the spark ignition.
7. After ignition, set the knob to the desired setting.
8. The sear burner operates at extremely high temperatures and can cause severe burns or damage if used improperly. Continuous supervision is required while operating the sear burner.

Grill Cover (Included with Quest Grill)

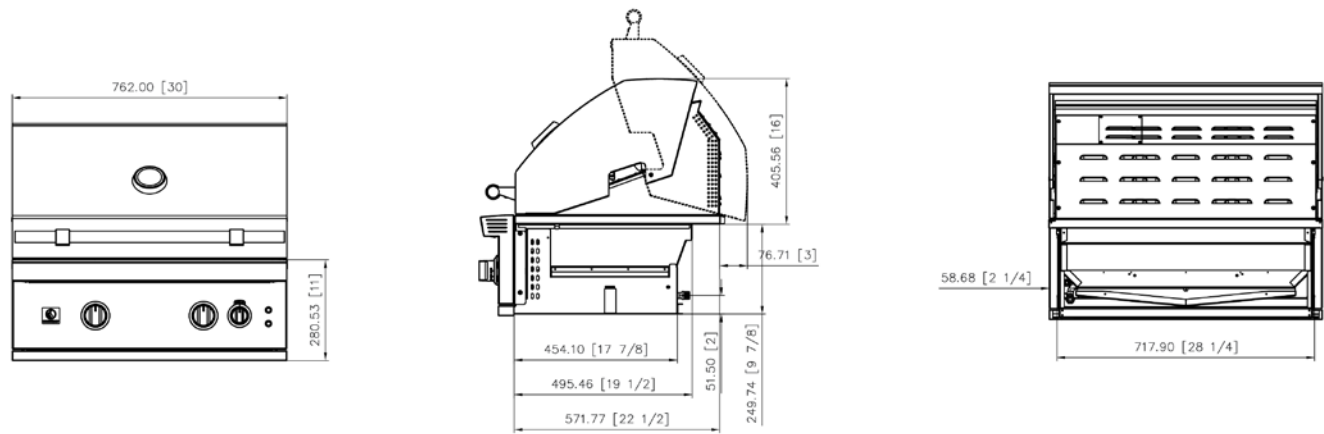


Rotisserie Kit (Included with Quest Grill)

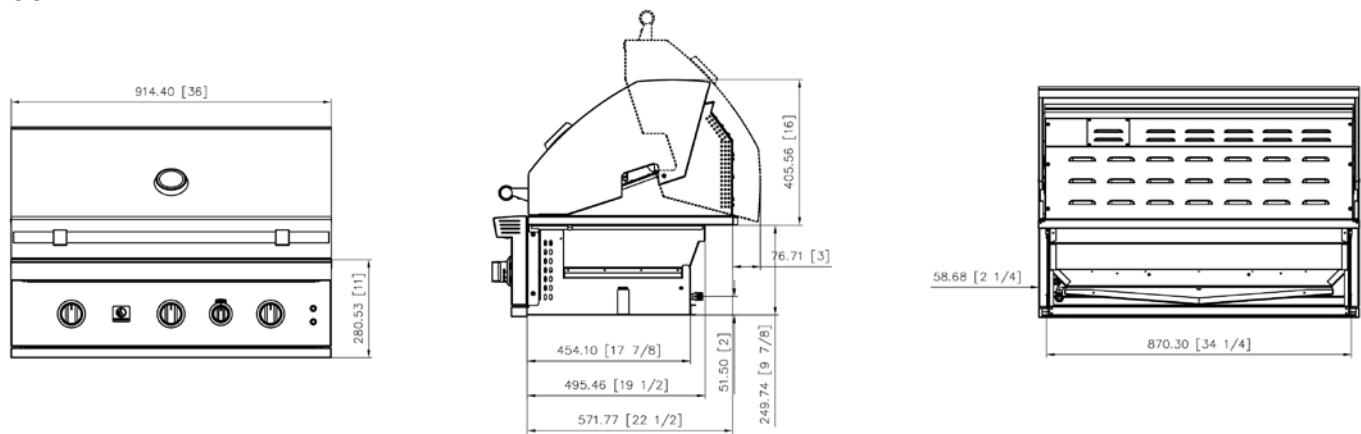
SUMMERSET GRILLS

LINE DRAWINGS

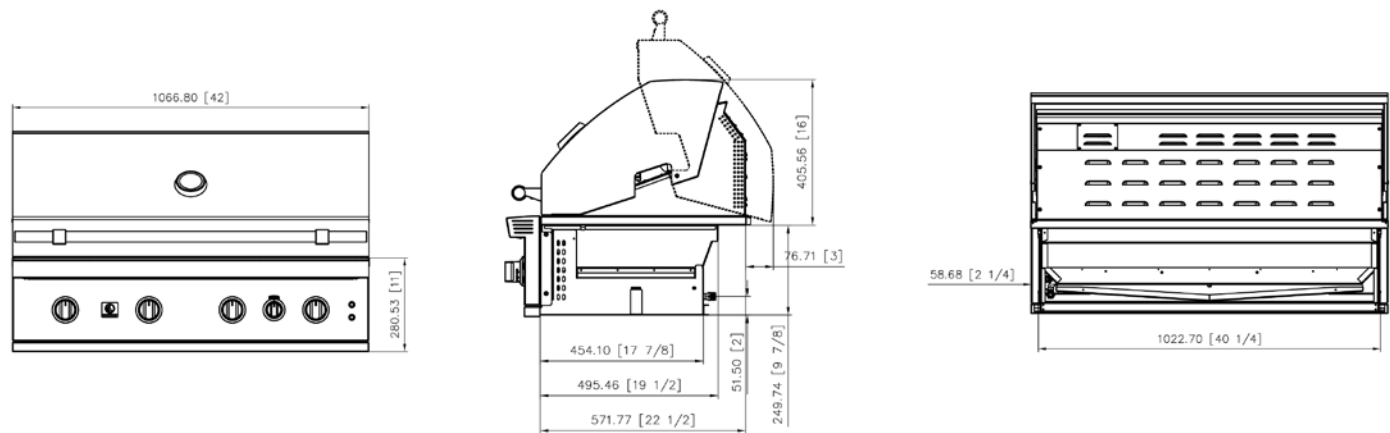
QST30



QST36



QST42



NOTES

[illegible]

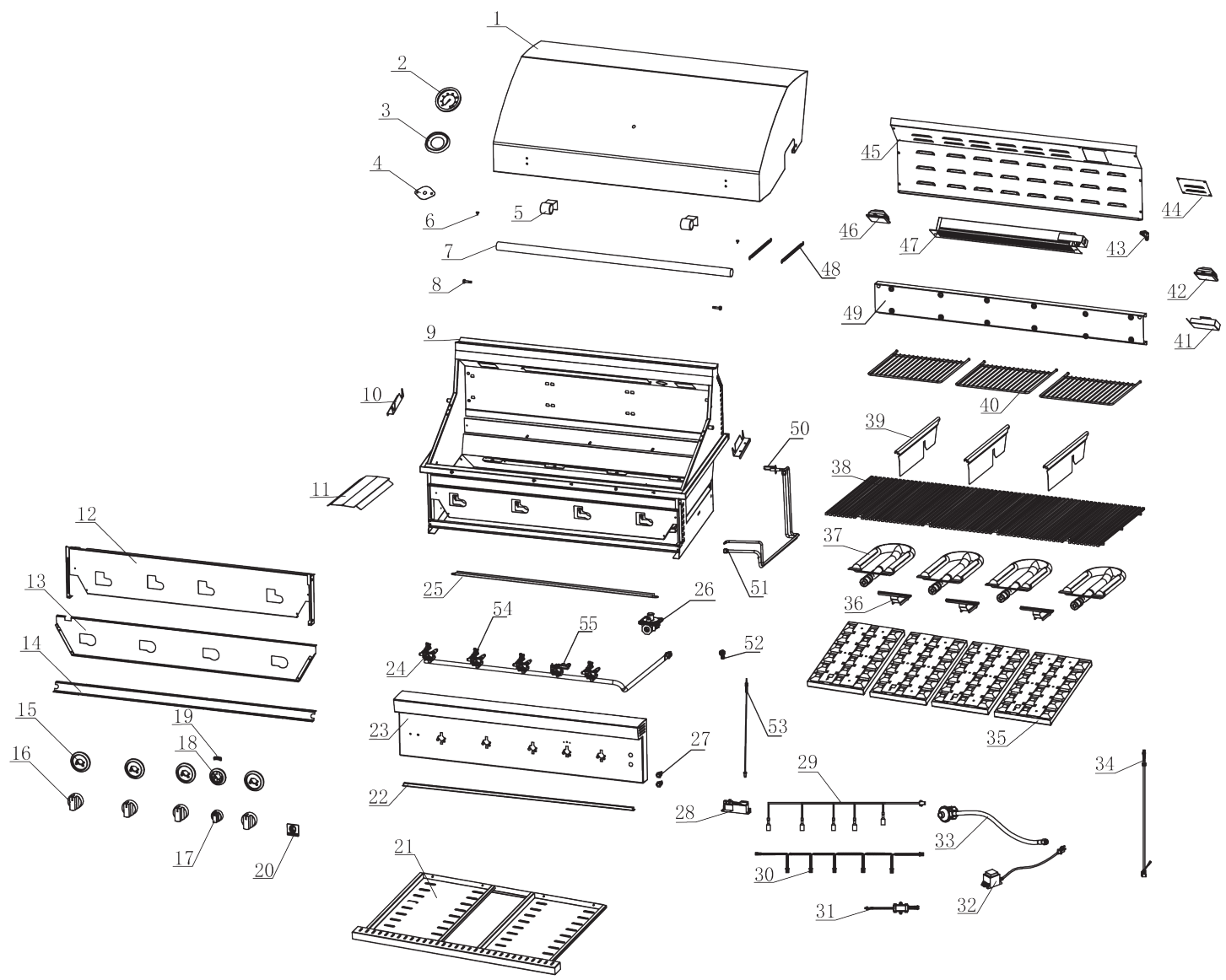
REPLACEMENT PARTS

*Extra replacement parts included with grill conversion kit

ITEM	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTY.	QST36 QTY.	QST42 QTY.
1	11421	QST30 Hood	1	-	-
1	11422	QST36 Hood	-	1	-
1	11423	QST42 Hood	-	-	1
2	11424	Thermometer	1	1	1
3	11425	Thermometer Bezel	1	1	1
4	11426	Lid Lining Cover Panel	1	1	1
5	11427	Handle Seat	2	2	2
6	11428	Rubber Stopper	4	4	4
7	11429	QST30 Hood Handle	1	-	-
7	10475	QST36 Hood Handle	-	1	-
7	11430	QST42 Hood Handle	-	-	1
8	11431	Spin Axis	2	2	2
9	11432	QST30 Firebox Assembly	1	-	-
9	11737	QST36 Firebox Assembly	-	1	-
9	11738	QST42 Firebox Assembly	-	-	1
10	11433	Firebox Side Wall Bracket	2	2	2
11	11434	Lid Oil Leakage Plate	1	1	1
12	11435	QST30 Heat Shield Inner Panel	1	-	-
12	11436	QST36 Heat Shield Inner Panel	-	1	-
12	11437	QST42 Heat Shield Inner Panel	-	-	1
13	11438	QST30 Heat Shield Outer Panel	1	-	-
13	11439	QST36 Heat Shield Outer Panel	-	1	-
13	11440	QST42 Heat Shield Outer Panel	-	-	1
14	11441	QST30 Wire Baffle	1	-	-
14	11442	QST36 Wire Baffle	-	1	-
14	11443	QST42 Wire Baffle	-	-	1
15	11444	Knob Bezel	2	3	4
16	11445	Knob	2	3	4
17	11446	Rear Burner Knob	1	1	1
18	11447	Rear Burner Knob Bezel	1	1	1
19	11448	Rear Burner Logo	1	1	1
20	11449	Logo Plate	1	1	1
21	11450	QST30 Drip Tray Assembly	1	-	-
21	11451	QST36 Drip Tray Assembly	-	1	-
21	11452	QST42 Drip Tray Assembly	-	-	1
22	11453	QST30 LED Strip	1	-	-
22	11454	QST36 LED Strip	-	1	-
22	11455	QST42 LED Strip	-	-	1
23	11456	QST30 Control Panel	1	-	-
23	11457	QST36 Control Panel	-	1	-
23	11458	QST42 Control Panel	-	-	1
24	11459	QST30 Manifold	1	-	-
24	11460	QST36 Manifold	-	1	-
24	11461	QST42 Manifold	-	-	1
25	11465	QST30 LED Shield	1	-	-
25	11466	QST36 LED Shield	-	1	-
25	11467	QST42 LED Shield	-	-	1
26	10919	NG Regulator (NG Only)	1	1	1
27	15990	Button Switch	2	2	2
28	11468	QST30 Pulse Ignition	1	-	-
28	11469	QST36 Pulse Ignition	-	1	-
28	11470	QST42 Pulse Ignition	-	-	1
29	11471	QST30 Ignition Wire Harness	1	-	-
29	11472	QST36 Ignition Wire Harness	-	1	-
29	11473	QST42 Ignition Wire Harness	-	-	1
30	11474	QST30 Knob Bezel Wire Harness	1	-	-
30	11475	QST36 Knob Bezel Wire Harness	-	1	-
30	11476	QST42 Knob Bezel Wire Harness	-	-	1
31	11477	Ballast Resistor	1	1	1
32	11478	Transformer	1	1	1
33	116004	LP Hose & Regulator (LP Only)	1	1	1
34	11479	Wiring Harness	1	1	1
35	11480	QST30 Flame Tamers	2	-	-

ITEM	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTY.	QST36 QTY.	QST42 QTY.
35	11481	QST36 Flame Tamers	-	3	-
35	11482	QST42 Flame Tamers	-	-	4
36	15968	Crossfire Tube for QST30	1	-	-
36	15969	Crossfire Tube for QST36	-	2	-
36	15970	Crossfire Tube for QST42	-	-	3
37	11484	Burner	2	3	4
38	11485	QST30 Cooking Grate	2	-	-
38	11486	QST36 Cooking Grate	-	3	-
38	11487	QST42 Cooking Grate	-	-	4
39	11488	Heat Zone Separator	1	2	3
40	11489	Warming Rack	2	2	3
41	11490	Rear Burner Ignition Cover	1	1	1
42	11501	Right Halogen Lamp	1	1	1
43	11492	Rear Burner Orifice (LP)	1	1	1
43	11493	Rear Burner Orifice (NG)	1	1	1
44	11494	QST30 Rear Burner Orifice Cover	1	-	-
44	11495	QST36 Rear Burner Orifice Cover	-	1	-
44	11496	QST42 Rear Burner Orifice Cover	-	-	1
45	11497	QST30 Rear Hood Outer Panel	1	-	-
45	11498	QST36 Rear Hood Outer Panel	-	1	-
45	11499	QST42 Rear Hood Outer Panel	-	-	1
46	11500	QST30 & QST36 Left Halogen Lamp	1	1	-
46	11502	QST42 Left Halogen Lamp	-	-	1
47	11503	QST30 Rear IR Burner	1	-	-
47	11504	QST36 Rear IR Burner	-	1	-
47	11505	QST42 Rear IR Burner	-	-	1
48	11506	Spring Hook	2	2	2
49	11507	QST30 Warming Rack Mounting Panel	1	-	-
49	11508	QST36 Warming Rack Mounting Panel	-	1	-
49	11509	QST42 Warming Rack Mounting Panel	-	-	1
50	11510	Ignition Assembly	1	1	1
51	11511	Flex Line Assembly	1	1	1
52	11512	1/2" Turn 5/8" LP Fitting (LP Only)	1	1	1
53	11513	Thermocouple	1	1	1
54	11462	Main Valve for Quest Grills - LP	2	3	4
54	11463	Main Valve for Quest Grills - NG	2	3	4
55	11525	Back Burner Valve for Quest Grills - LP	1	1	1
55	11464	Back Burner Valve for Quest Grills - NG	1	1	1
Not Shown	11336	Rotisserie for QST30	1	-	-
Not Shown	11337	Rotisserie for QST36	-	1	-
Not Shown	11338	Rotisserie for QST42	-	-	1
Not Shown	11339	Grill Cover for QST30	1	-	-
Not Shown	11340	Grill Cover for QST36	-	1	-
Not Shown	11341	Grill Cover for QST42	-	-	1
Not Shown	11521	Rib Rack Accessory for Quest Grills	1	1	1
Not Shown	11522	Smoker Box for Quest Grills	1	1	1
Not Shown	11518	Griddle Plate for QST30	1	-	-
Not Shown	11519	Griddle Plate for QST36	-	1	-
Not Shown	11520	Griddle Plate for QST42	-	-	1
Not Shown	16079	Hood Screw & Washer for Quest Grills	2	2	2
Not Shown	16104	Microswitch	1	1	1
Not Shown	15993	Rotisserie Spit Rod for QST30	1	-	-
Not Shown	15994	Rotisserie Spit Rod for QST36	-	1	-
Not Shown	15995	Rotisserie Spit Rod for QST42	-	-	1
Not Shown	15996	Rotisserie Motor for Quest Grills	1	1	1
Not Shown	15997	Rotisserie Forks (Set of 2) for Quest Grills	1	1	1
Not Shown	10643	Main Valve Orifice for Quest Grills - LP	2	3	4
Not Shown	10644	Main Valve Orifice for Quest Grills - NG	2	3	4
Not Shown	10645	Interior Light Glass Replacement	2	2	2

ILLUSTRATED PARTS



42" grill shown

WARRANTY



Your investment in AMD Direct products is backed by the strongest warranty in the industry. In addition to precision engineering and outstanding performance, AMD Direct products include our GOLD STANDARD LIFETIME WARRANTY with all replacement parts 100% non-prorated. Effective with purchases as of 3/1/23.

AMD Direct Warranty is valid for original purchaser at original site of delivery with proof of purchase and photo documentation only. Registration form must be submitted online within 30 days of the purchase date to validate the warranty. Warranty is void upon transfer of ownership. Warranty does not apply to products installed in any commercial, rental, or nonresidential application that have not maintained proper upkeep. Warranty covers replacement parts only. Manufacturer is not responsible for labor or labor-related costs. Warranty does not cover discoloration, surface rust, corrosion, or oxidation, which may occur due to harsh environments, chemicals, or overheating. Warranty will not apply for damage resulting from improper installations, abuse, extreme environments, grease fires, or misuse. Proof of regular and proper maintenance is required. Coastal, humid, and/or salt environments are subject to manufacturer review. All out-of-box claims must be made within 30 days of purchase and must be made prior to installation. Any product installed damaged will be considered damaged during installation and not covered under warranty. Warranty and registration forms are available at www.amddirect.com/register. Please be advised - all display models are sold "as is" and the warranty covers the following items only: main burners (Gold Standard Lifetime Warranty), grates (Gold Standard Lifetime Warranty), burner covers (Gold Standard Lifetime Warranty). All warranties are subject to the review and approval of the manufacturer.

**17322 GOTHARD STREET
HUNTINGTON BEACH, CA 92647
800.966.8126
AMDDIRECT.COM**

AMD DIRECT GAS APPLIANCES (GRILLS, SIDE/POWER BURNERS, GAS GRIDDLE & OVENS)

- Gold Standard Lifetime Warranty on Construction and Manufacturer Defects
- Gold Standard Lifetime Warranty on Stainless Steel Construction
- Gold Standard Lifetime Warranty on Cooking Grates, Burners, Burner Covers, Valves, Flame Tamers, and Heat Zone Separators, Temperature Gauges, & Hood Springs
- Gold Standard Lifetime Warranty on Briquette Systems
- 3 Year Warranty on all Other Parts, Components, & Electrical, Including: LED Bulbs, Wire Harness, & Switches; Power Source Wire; Transformer; Interior Halogen Light Wire & Bulb

VENT HOODS, REFRIGERATION, COLD STORAGE & SINKS

VENT HOODS

- 5 Year Warranty on all Stainless Steel Construction
- 3 Year Warranty on Blowers, LED Lighting, Wiring Harness and Switches

15" & 24" REFRIGERATION MODELS

- 3 Year Warranty on all Construction Including Compressors
- 1 Year Warranty on Transformer, LED Bulbs, LED Harness, Power Source Wire, LED Switches, Interior Halogen Light Wire/ Bulbs

21" & 22" Refrigeration

- 1 Year Warranty on all Construction & Electrical Components Including Compressor, Transformer, LED Bulbs, LED Harness, Power Source Wire, LED Switches, Interior Halogen Light Wire/ Bulbs

COLD STORAGE & SINKS

- Gold Standard Lifetime Warranty on Ice Chests
- Gold Standard Lifetime Warranty on Drains & Faucets

DRAWERS, DOORS, GRILL LINERS, & CARTS

- Gold Standard Lifetime Warranty on Construction, Workmanship and Materials for all Stainless Steel Parts, Including Doors, Drawers, Grill Liners, & Carts
- 3 Year Warranty on Electrical (Warming Drawers)

COVERS

- Gold Standard Lifetime Warranty on Covers, Including Grills, Carts, Side/Power Burners, Gas Griddle & Oven

COMMERCIAL APPLICATIONS

GAS GRILLS

- Gold Standard Lifetime Warranty on Workmanship, Construction, & Manufacturer Defects for All Commercial and/or Hospitality Applications
- Warranty is Void Upon Misuse, Including Lack of Regular Cleaning, Vandalism, or Theft
- Warranty is Valid Only if Regular Maintenance is Exercised. Due to the Nature of Commercial Applications (Multiple Users, Lack of Control of Use, etc.) Regular Maintenance is Mandatory

GAS PIPE SIZING CHART

NATURAL GAS : PIPE SIZING CHART

Length of Pipe in Feet	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

- Natural Gas (NG) flow is given in thousands of BTU/hr. = 1 cubic foot of NG gas - 1000 BTU
- Nominal pressure at the burner for Natural Gas is 3.5" of water column. (Typical machine supply 5"-7")
- Pipe length must include additional length for all fittings. Add approximately 5 feet of pipe per fitting.
- Natural Gas Example: A machine with a burner that requires 440,000 BTU would need a 1 -1/4" pipe for a 20" long run.

LIQUID PROPANE : PIPE SIZING CHART

Length of Pipe in Feet	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

- Liquid Propane (LP) Gas flow is given in thousands of BTU/hr. = 1 cubic foot of LP gas - 2500 BTU.
- This chart refers to low pressure LP, after regulation, Standard nominal pressure at the burner for Liquid Propane Gas is 11" of water column.
- Pipe length must include additional length for all fittings. Add approximately 5 feet of pipe per fitting.
- LP Example: A machine with a burner that requires 440,000 BTU would need a 1" pipe for a 20' long run.

NOTE: The sizing charts above list the specific pipe sizes required for the amount of BTU's for a new gas line installations. If you are using an existing gas line you must take into consideration the existing gas line capacities to ensure you will have proper pressure. **This chart is for reference only, we recommend you consult with a Licensed Plumber/Gas Fitter or NFPA54 (National Fuel Gas Code - current edition) for more details.**

CARE & CLEANING

INITIAL CLEANING AFTER INSTALLATION

- When first installed, remove all protective plastic as soon as possible.
- Clean the exterior stainless steel with stainless steel cleaner (Barry's Restore It All, Bar Keeper's Friend, Zep, or others) right after installation.
- Clean the exterior regularly.
- Turn on the main bottom burners for 10 minutes to burn off any production oils inside the grill.
- Interior cleaning is suggested at a minimum of once per season (using Simple Green) and an annual deep interior cleaning.

MONTHLY INTERIOR CLEANING

- Turn the grill on high for 15 minutes and close the hood, similar to self-cleaning ovens, to burn up and break down any interior buildup of grease and food residue.
- Let the grill cool down for roughly 90 minutes.
- Remove the cooking grates and soak them in a bucket of warm water with Simple Green to remove baked-on grime and grease.
- Remove the drip tray and scrape off any residue. Then, spray with Simple Green and hose it off.
- Remove the briquette tray and brush off any residue.
- Wipe down the interior walls around the back burner and side walls using a degreaser or stainless steel cleaner for ovens and grills.
- Remove the bottom burners. Lightly brush them off with a stainless steel brush, and clean out the holes in the burners, ensuring none are clogged.
- Turn and tap the burners with the main inlet hole down to remove debris from inside.
- Use a stainless steel brush or putty knife to scrape down the interior basin of the grill.
- Using a shop vac, vacuum out the residue from the bottom basin of the grill.
- If desired, hose out the inside of the grill and let it dry before reinstalling the interior parts.
- After each use, burn off debris and brush clean.

EXTERIOR STAINLESS STEEL CLEANING

- Fill a bucket with warm water and soap (Dawn or Simple Green).
- Using a microfiber towel or sponge moistened with soapy water, wipe down the surface of the grill following the grain of the metal as you clean.
- Rinse completely with clean water.
- Dry with a microfiber towel.
- Using Barry's Restore It All, Bar Keeper's Friend, Zep, or other quality stainless steel cleaners helps to protect the porous stainless steel surface from discoloration.
- Covering the grill with a grill cover when not in use is a great way to protect the exterior.

RUST INFORMATION

Rust-like brown spots are formed when oxygen comes into sustained contact with iron in a process called oxidation. Oxygen is delivered to the metal from water, either from liquid water or water vapor (rain or humidity). Carbon dioxide in the air combines with the water to form a weak carbonic acid, which breaks down into hydrogen and oxygen. This process, along with some of the minerals and other particles in the air, can form rust-like deposits on the surface of the porous stainless steel, resulting in brown spots. Another cause is that free oxygen bonds with the dissolved minerals and other particles in the air to form iron oxide, or rust-like spots, in the pores.

Rust-like brown spot formations can also be encouraged by architectural crevices, such as the polished welds and edges of the metal surface, that can trap liquids. Once rust-like brown spots form, the porous surface can trap additional liquids, leading to further deposits on the stainless steel surface.

Regularly cleaning the exterior surface with a stainless steel cleaner, by spraying it on a clean microfiber towel or cloth and wiping off the entire outside surface, can help clean the pores. This regular cleaning should help keep the stainless steel looking new, similar to waxing the paint surface of a car.

The purchase and use of top-rated stainless steel cleaners and polishers, along with stainless steel finish restoration cleaners and refinishers, may be necessary.

REMOVE RUST LOOKING STAINS OR SPOTS

- Mix 1 tablespoon of baking soda in 2 cups of water.
- Rub the baking soda solution on the rust stain using a toothbrush, being careful to go with the grain of the stainless steel. If the stain is persistent, add vinegar, little by little, to a cup of baking soda until you have a consistent paste. Wipe the spot with paste and rinse with a wet microfiber towel. Making certain you always wipe in the direction of the grain of the stainless steel
- When stain is removed, wash entire surface with the soap solution mentioned above. For grease build up, use Zep on the exterior surface to remove.

Page intentionally left blank

SUMMERSET GRILLS

For more information visit:
SUMMERSETGRILLS.COM

**AMD Direct, Inc.
17322 GOTHARD STREET
HUNTINGTON BEACH, CA 92647
800.966.8126**



Manuel d'utilisation du gril à gaz Quest

Modèles : QST30-NG

QST30-LP

QST36-NG

QST36-LP

QST42-NG

QST42-LP



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

Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance.

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

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	28 & 30
Avant de Griller	29
Installation	30-31
Exigences en matière de gaz	32-34
Enclosures/Îles conçues sur mesure	35
Allumage du Gril	36
Conseils de Fonctionnement/Entretien	37-38
Accessoires Optionnels	39
Dessins au trait	40
Notes	41
Pièces de Rechange	42
Pièces Illustrées	43
Garantie	44
TABLEAU DE DIMENSIONNEMENT DES CONDUITES DE GAZ	45
Entretien et Nettoyage	46

**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.

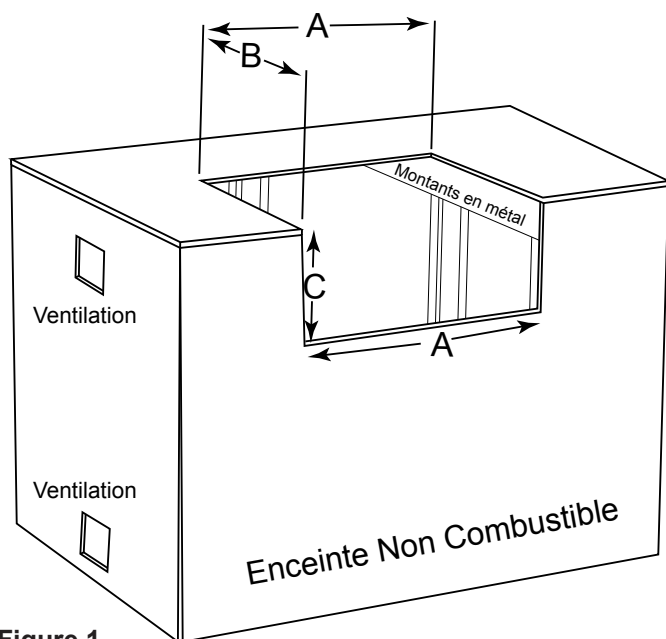


Figure 1

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

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE L'ÎLE

MODÈLE DE GRILL	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
070226

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

DÉGAGEMENTS MINIMAUX DU GRILL :

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).

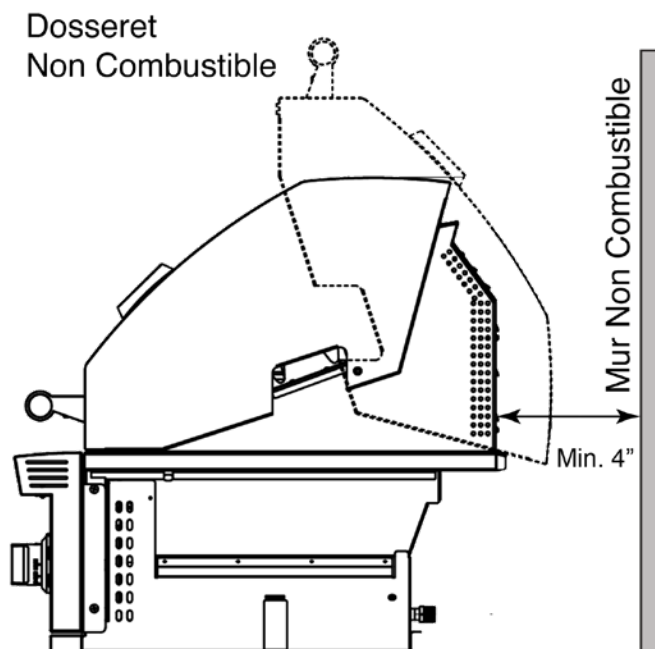


Figure 2

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 gril 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 gril 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 gril et le mur protégé.)

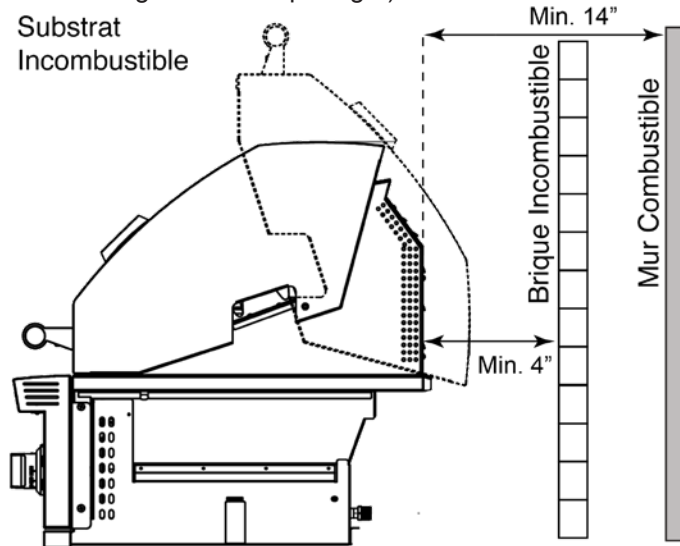


Figure 3

Dégagement entre le gril et le mur combustible

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

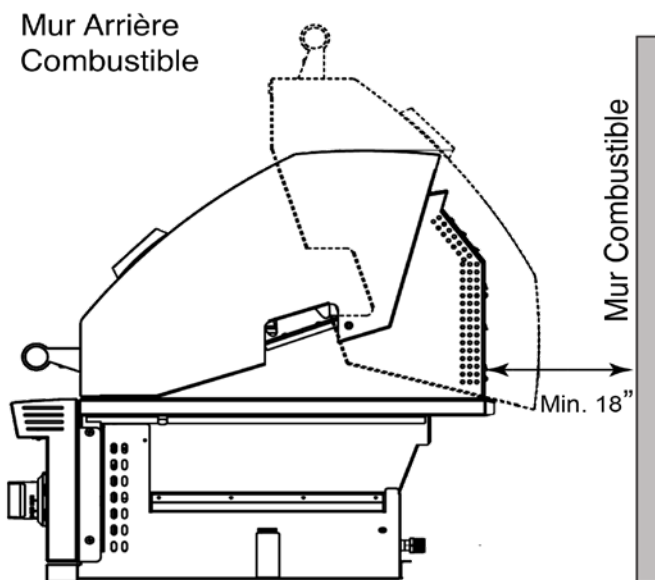


Figure 4

EXIGENCES POUR LA CONSTRUCTION AÉRIENNE ET LA HOTTE D'EXTRACTION

Ce gril est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.

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

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

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

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

Lorsqu'un gril est installé sous une construction aérienne, la zone au-dessus de la surface de cuisson du gril doit être utilisée avec 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.

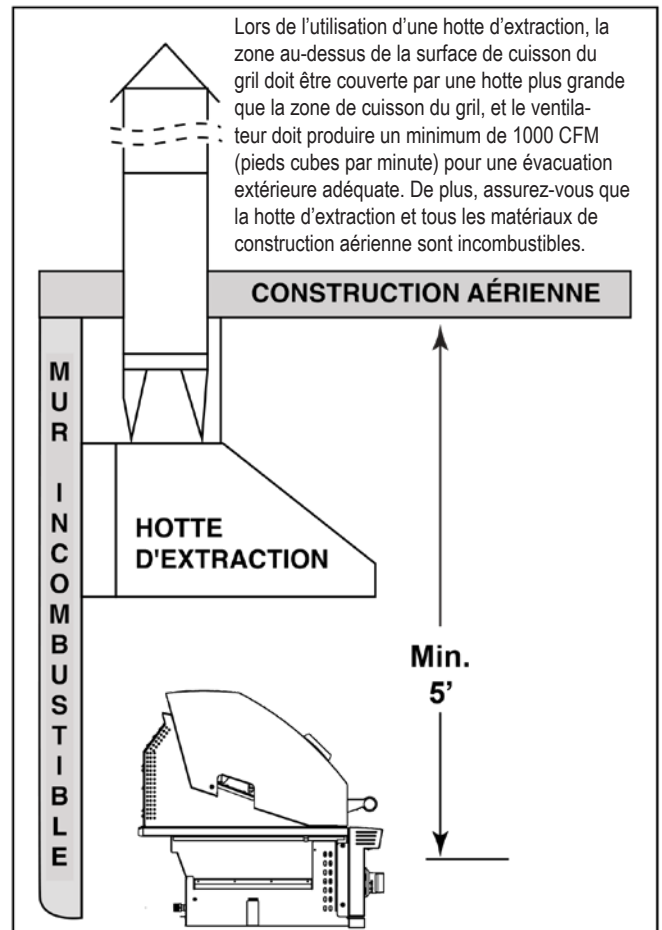


Figure 5

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ



AVERTISSEMENT

CONDUITES DE GAZ

Ne connectez jamais une conduite de gaz directement au gril. 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	Gas Naturel	Gas 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 gril et se trouvent avec le manuel. La conversion de gaz peut nécessiter des pièces supplémentaires non incluses avec ce gril. (Voir la section Conversion de gaz pour plus de détails).

IMPORTANT :

Toutes les prises électriques à proximité du gril 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 gril 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)

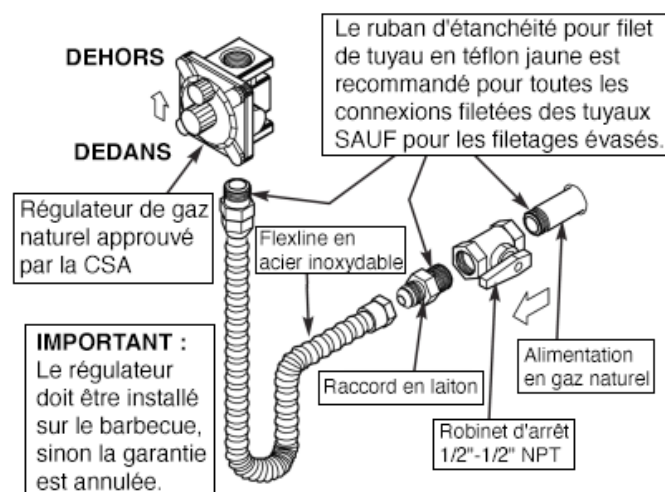


Figure 6

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 gril 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.

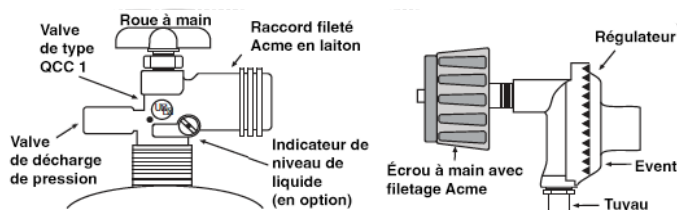


Figure 7

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

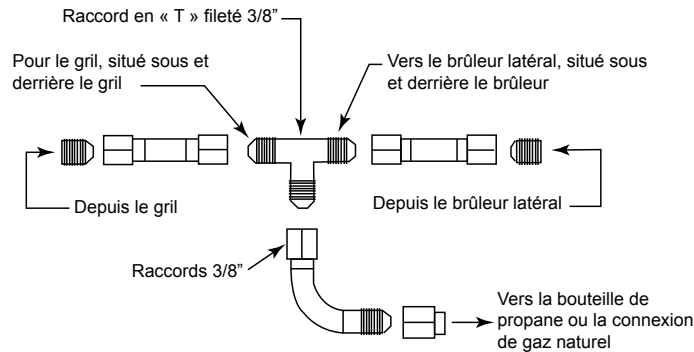
- NE STOCKEZ PAS une bouteille de gaz propane de rechange sous ou près de cet appareil.
- NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
- SI LES INFORMATIONS DES SECTIONS « a » ET « b » NE SONT PAS EXACTEMENT SUIVIES, UN INCENDIE POURRAIT PROVOQUER LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES.

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

REMPLISSAGE ET RECHARGEMENT DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

Tout purgeage et recharge 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.

ENCEINTES/ÎLOTS CONÇUS SUR MESURE

EXIGENCES DE VENTILATION POUR TOUTES LES ENCEINTES

POUR TOUS LES TYPES DE GAZ :

Gaz naturel, propane domestique ou bouteille/réservoir de propane (LP)

POUR VOTRE SÉCURITÉ, vous devez prévoir les ouvertures indiquées ci-dessous afin d'assurer l'apport d'air de remplacement et la ventilation de l'enceinte du gril (par exemple, en cas de fuite de gaz provenant des raccords ou des bouteilles/réservoirs de propane).

Le non-respect de cette exigence peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Un côté de l'enceinte doit demeurer complètement ouvert vers l'extérieur OU des ouvertures de ventilation DOIVENT être prévues.

- Les ouvertures de ventilation doivent fournir une surface libre totale minimale de 40 pouces carrés, conformément aux normes CSA/ANSI, répartie entre au moins deux ouvertures afin d'assurer une circulation d'air adéquate. La taille et l'emplacement de chaque ouverture sont laissés à la discrétion de l'installateur, à condition que la surface libre totale minimale soit respectée.
- L'emplacement des ouvertures de ventilation dépend du type de gaz utilisé. Le gaz naturel étant plus léger que l'air, les ouvertures doivent être situées près du haut de l'enclosure. Le propane (LP), étant plus lourd que l'air, les ouvertures doivent être situées près du bas de l'enclosure.
- Si l'enclosure peut être utilisée avec les deux types de gaz, des ouvertures doivent être prévues aux deux niveaux. Lorsque cela est possible, une ventilation croisée est recommandée en plaçant les ouvertures sur des côtés opposés de l'enclosure afin de favoriser la circulation de l'air et d'éviter l'accumulation de gaz.

Les ouvertures de ventilation doivent demeurer 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.

EXIGENCES DE VENTILATION

- Surface libre totale minimale : 40 po² (CSA/ANSI)
- Pour le gaz naturel : ouvertures de ventilation situées près du haut de l'enclosure
- Pour le propane (LP) : ouvertures de ventilation situées près du bas de l'enclosure

Les ouvertures de ventilation doivent rester dégagées en tout temps.

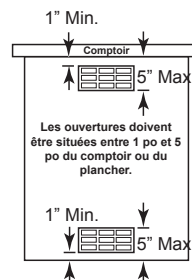
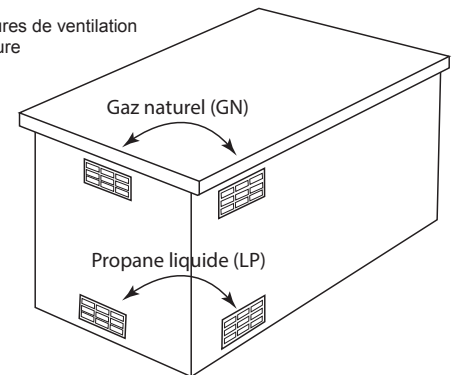


Figure 9



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.

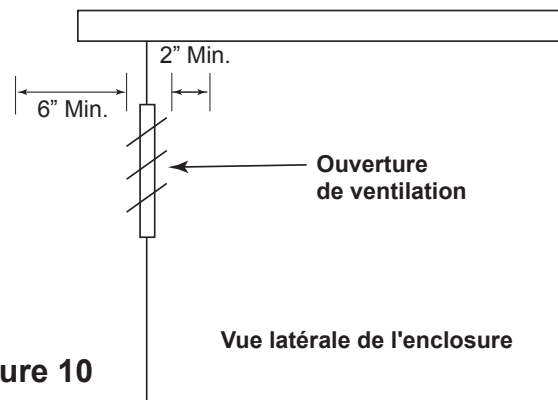


Figure 10

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 EMBLEMENTS 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. 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.

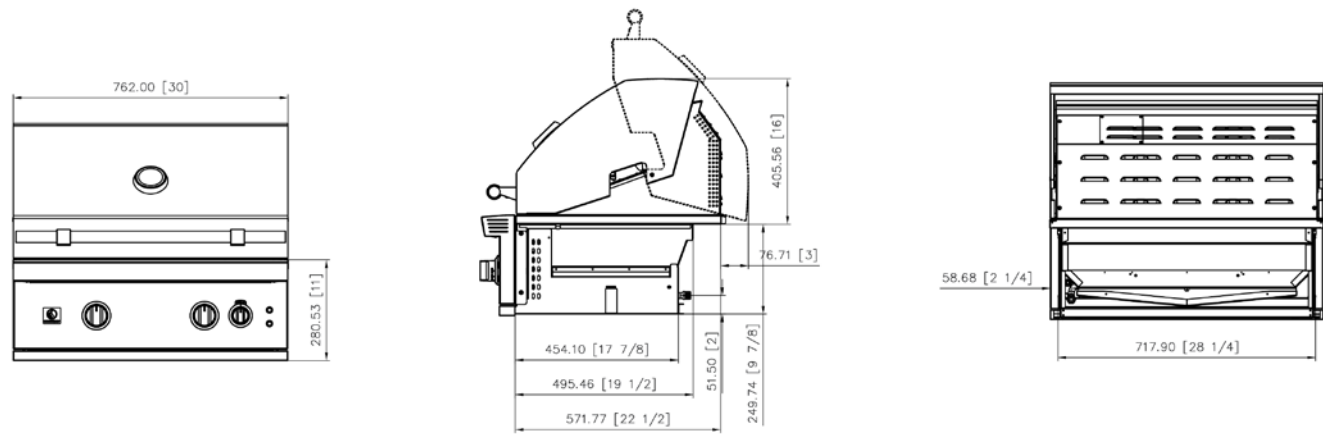
Allumage du brûleur à saisir intégré

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.

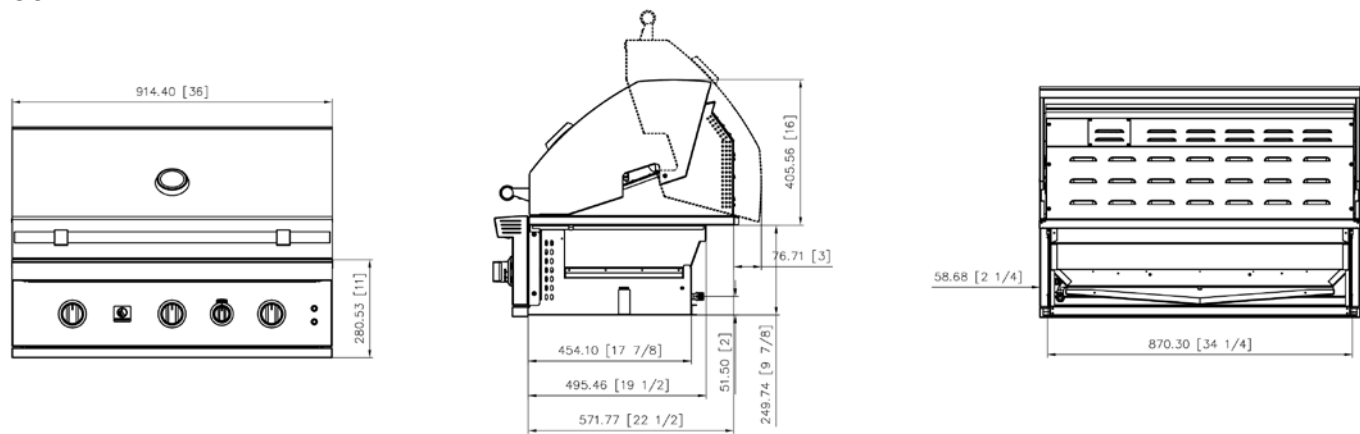


DESSINS AU TRAIT

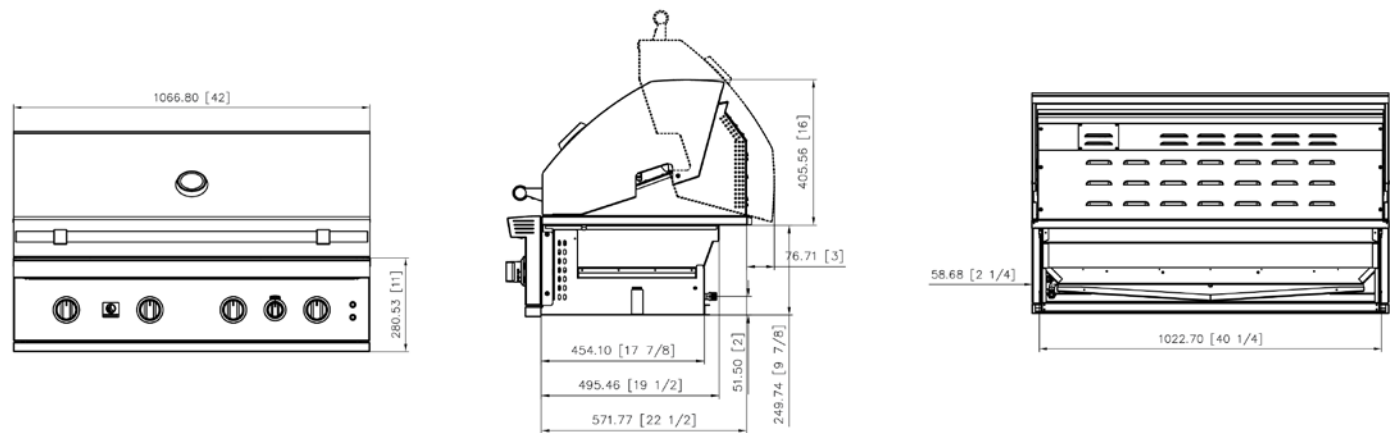
QST30



QST36



QST42



NOTES

[illegible]

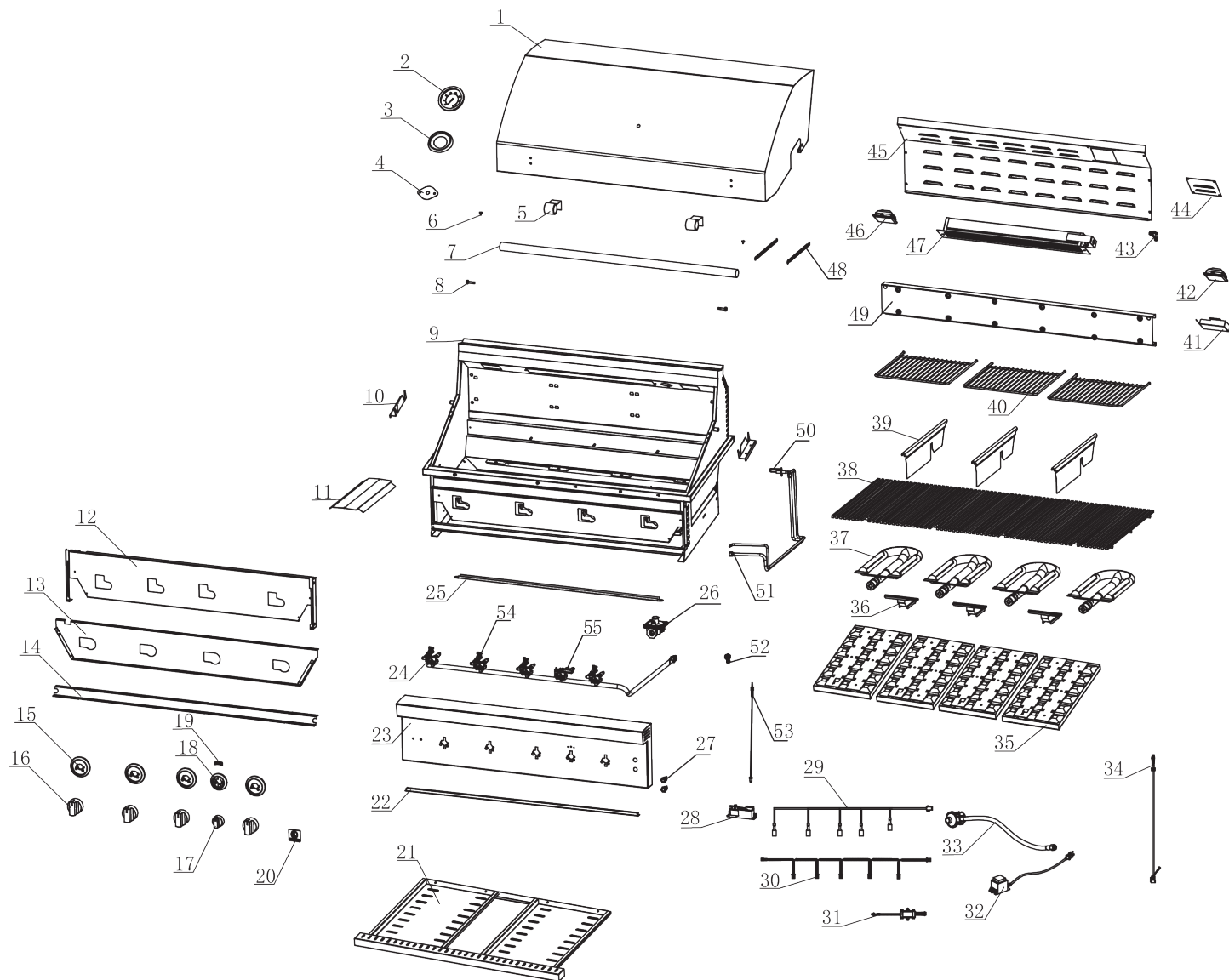
PIÈCES DE RECHANGE

ART	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTÉ.	QST36 QTÉ.	QST42 QTÉ.
1	11421	QST30 Hotte	1	-	-
1	11422	QST36 Hotte	-	1	-
1	11423	QST42 Hotte	-	-	1
2	11424	Thermomètre	1	1	1
3	11425	Bague de Thermomètre	1	1	1
4	11426	Panneau de Couverture de Doublure du Couvercle	1	1	1
5	11427	Assise de la Poignée	2	2	2
6	11428	Bouchon en Caoutchouc	4	4	4
7	11429	QST30 Poignée du Capot	1	-	-
7	10475	QST36 Poignée du Capot	-	1	-
7	11430	QST42 Poignée du Capot	-	-	1
8	11431	Axe de Rotation	2	2	2
9	11432	QST30 Assemblage du Foyer	1	-	-
9	11737	QST36 Assemblage du Foyer	-	1	-
9	11738	QST42 Assemblage du Foyer	-	-	1
10	11433	Support Latéral du Foyer	2	2	2
11	11434	Plaque d'étanchéité pour fuite d'huile du couvercle	1	1	1
12	11435	QST30 Panneau intérieur du bouclier thermique	1	-	-
12	11436	QST36 Panneau intérieur du bouclier thermique	-	1	-
12	11437	QST42 Panneau intérieur du bouclier thermique	-	-	1
13	11438	QST30 Panneau extérieur du bouclier thermique	1	-	-
13	11439	QST36 Panneau extérieur du bouclier thermique	-	1	-
13	11440	QST42 Panneau extérieur du bouclier thermique	-	-	1
14	11441	QST30 Défecteur en Fil	1	-	-
14	11442	QST36 Défecteur en Fil	-	1	-
14	11443	QST42 Défecteur en Fil	-	-	1
15	11444	Bague du Bouton	2	3	4
16	11445	Bouton	2	3	4
17	11446	Bouton du Brûleur Arrière	1	1	1
18	11447	Écran du Bouton du Brûleur Arrière	1	1	1
19	11448	Logo du Brûleur Arrière	1	1	1
20	11449	Plaque du Logo	1	1	1
21	11450	QST30 Assemblage du bac de récupération	1	-	-
21	11451	QST36 Assemblage du bac de récupération	-	1	-
21	11452	QST42 Assemblage du bac de récupération	-	-	1
22	11453	QST30 Ruban LED	1	-	-
22	11454	QST36 Ruban LED	-	1	-
22	11455	QST42 Ruban LED	-	-	1
23	11456	QST30 Panneau de Commande	1	-	-
23	11457	QST36 Panneau de Commande	-	1	-
23	11458	QST42 Panneau de Commande	-	-	1
24	11459	QST30 Collecteur	1	-	-
24	11460	QST36 Collecteur	-	1	-
24	11461	QST42 Collecteur	-	-	1
25	11465	QST30 Écran LED	1	-	-
25	11466	QST36 Écran LED	-	1	-
25	11467	QST42 Écran LED	-	-	1
26	10919	NG Régulateur (NG Uniquement)	1	1	1
27	15990	Interrupteur à Bouton	2	2	2
28	11468	QST30 Allumage à Impulsion	1	-	-
28	11469	QST36 Allumage à Impulsion	-	1	-
28	11470	QST42 Allumage à Impulsion	-	-	1
29	11471	QST30 Harnais de Câblage d'Allumage	1	-	-
29	11472	QST36 Harnais de Câblage d'Allumage	-	1	-
29	11473	QST42 Harnais de Câblage d'Allumage	-	-	1
30	11474	QST30 Harnais de câblage du boîtier du bouton	1	-	-
30	11475	QST36 Harnais de câblage du boîtier du bouton	-	1	-
30	11476	QST42 Harnais de câblage du boîtier du bouton	-	-	1
31	11477	Résistance de Ballast	1	1	1
32	11478	Transformateur	1	1	1
33	116004	Tuyau et Régulateur LP (uniquement LP)	1	1	1
34	11479	Câble de Raccordement	1	1	1
35	11480	QST30 Écarteurs de Flammes	2	-	-

ART	NO.	DESCRIPTION	QST30 QTÉ.	QST36 QTÉ.	QST42 QTÉ.
35	11481	QST36 Écarteurs de Flammes	-	3	-
35	11482	QST42 Écarteurs de Flammes	-	-	4
36	15968	Tube Crossfire pour QST30	1	-	-
36	15969	Tube Crossfire pour QST36	-	1	-
36	15970	Tube Crossfire pour QST42	-	-	1
37	11484	Brûleur	2	3	4
38	11485	QST30 Grille de Cuisson	2	-	-
38	11486	QST36 Grille de Cuisson	-	3	-
38	11487	QST42 Grille de Cuisson	-	-	4
39	11488	Séparateur de Zone de Chaleur	1	2	3
40	11489	Grille de Maintien au Chaud	2	2	3
41	11490	Couvercle d'Allumage du Brûleur Arrière	1	1	1
42	11501	Lampe halogène #2	1	1	1
43	11492	*Orifice du Brûleur Arrière (LP)	1	1	1
43	11493	*Orifice du Brûleur Arrière (NG)	1	1	1
44	11494	QST30 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	1	-	-
44	11495	QST36 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	-	1	-
44	11496	QST42 Couvercle de l'orifice du brûleur arrière	-	-	1
45	11497	QST30 Panneau extérieur arrière du capot	1	-	-
45	11498	QST36 Panneau extérieur arrière du capot	-	1	-
45	11499	QST42 Panneau extérieur arrière du capot	-	-	1
46	11500	QST30 & QST36 Lampe Halogène Gauche	1	1	-
46	11502	QST42 Lampe Halogène Gauche	-	-	1
47	11503	QST30 Brûleur IR Arrière	1	-	-
47	11504	QST36 Brûleur IR Arrière	-	1	-
47	11505	QST42 Brûleur IR Arrière	-	-	1
48	11506	Crochet à Ressort	2	2	2
49	11507	QST30 Panneau de fixation du grille-chauffante	1	-	-
49	11508	QST36 Panneau de fixation du grille-chauffante	-	1	-
49	11509	QST42 Panneau de fixation du grille-chauffante	-	-	1
50	11510	Ensemble d'Allumage	1	1	1
51	11511	Ensemble de Tuyau Flexible	1	1	1
52	11512	Raccord LP 1/2" à tourner 5/8" (LP uniquement)	1	1	1
53	11513	Thermocouple	1	1	1
54	11462	Vanne principale pour les grills Quest - LP	2	3	4
54	11463	Vanne principale pour les grills Quest - NG	2	3	4
55	11525	Vanne de brûleur arrière pour les grills Quest - LP	1	1	1
55	11464	Vanne de brûleur arrière pour les grills Quest - NG	1	1	1
Non illustré	11336	Rôtissoire pour QST30	1	-	-
Non illustré	11337	Rôtissoire pour QST36	-	1	-
Non illustré	11338	Rôtissoire pour QST42	-	-	1
Non illustré	11339	Housse de grill pour QST30	1	-	-
Non illustré	11340	Housse de grill pour QST36	-	1	-
Non illustré	11341	Housse de grill pour QST42	-	-	1
Non illustré	11521	Accessoire support à côtes pour grills Quest	1	1	1
Non illustré	11522	Boîte fumoir pour grills Quest	1	1	1
Non illustré	11518	Plaque de cuisson pour QST30	1	-	-
Non illustré	11519	Plaque de cuisson pour QST36	-	1	-
Non illustré	11520	Plaque de cuisson pour QST42	-	-	1
Non illustré	16079	Vis et rondelle du couvercle pour les grills Quest	2	2	2
Non illustré	16104	Micronrupteur	1	1	1
Non illustré	15993	Tige de rôtissoire pour QST30	1	-	-
Non illustré	15994	Tige de rôtissoire pour QST36	-	1	-
Non illustré	15995	Tige de rôtissoire pour QST42	-	-	1
Non illustré	15996	Moteur de rôtissoire pour barbecues Quest	1	1	1
Non illustré	15997	Fourchettes de rôtissoire (2) pour barbecues Quest	1	1	1
Non illustré	10643	Orifice de vanne principale pour grills Quest - LP	2	3	4
Non illustré	10644	Orifice de vanne principale pour grills Quest - NG	2	3	4
Non illustré	10645	Remplacement du verre de la lumière intérieure	2	2	2

*Pièces de rechange supplémentaires incluses avec le kit de conversion pour grill
070226

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.

**17322 GOTHARD STREET
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)

HOUSES

- 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

TABEAU 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.
17322 GOTHARD STREET
HUNTINGTON BEACH, CA 92647
800.966.8126**