Model | Modelo | Modèle

Serial No.: 0609-Q

PARRILLA DE GAS PORTÁTIL DE SOBREMESA
GRILL À GAZ DE TABLE PORTABLE

801261

More install instructions
Más instrucciones de instalación
Plus d'instructions d'installation



Use outdoors only!
Read the instructions before assembling and using the appliance.

¡Solo usa al aire libre!
Lea las instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

Utilisez uniquement à l'extérieur!
Lisez lesinstructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

If you have any questions that are not addressed, please contact us first.

Si tiene alguna pregunta que no se aborde en este Manual del Usuario, póngase en ontacto con nosotros primero.

Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur, contactes-nous d'abord.

Customer Service / Servicio al Aliente / Service de Clientèle

1-800-618-6798

service@royalgourmetusa.com

Learn more at / Obtener más información en / Pour en savoir plus:

www.royalgourmetusa.com

CONTENTS

For Your Safety **2-3**

General Information and Instructions **4**

Operating Instructions **5-6**

Maintenance & Troubleshooting **7-8**

Meat Temperature Guide **9**

Warranty and Customer Service **10**

Parts Diagram **33**

Parts List **34-35**

Hardware List **36**

Assembly **37-40**

⚠ DANGER ⚠

If you smell gas:

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

NOTE: Read all instructions prior to assembly and use. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

⚠ WARNING ⚠

1. A 1 lb. (454 g) propane gas cylinder (not included) is required for operation.
2. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
3. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
4. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ CAUTION ⚠

The lid can be closed while grilling, but for no more than 5–10 minutes, and the temperature should not exceed 400°C (752°F).

In case of any issue, call us first! **DO NOT** return the grill to the retailer. This grill has been made to high quality standards. If you have any questions not addressed in this user's manual, or you need parts, please call our customer service hotline.

⚠ CAUTION ⚠

1. The gas grill is meant for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
2. Never use charcoal or lighter fluid with gas grill.
3. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.
4. DO NOT use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. This grill is not intended to be used in or on recreational vehicles or boats. This appliance is not intended for commercial use.
5. Children should never use your grill. Keep children and pets away when in use.
6. DO NOT attempt to move the grill while it is lit or hot. DO NOT alter the grill in any manner.
7. DO NOT use the grill unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
8. DO NOT use the grill or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
9. DO NOT use in the presence of gases or vapors. Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. DO NOT touch metal parts of the grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (oven mitts, potholders, etc.).
11. Keep the grill at least 51 cm (20 inches) from any wall or surface at all times. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
12. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
13. Never keep a filled LP gas cylinder in a hot car or truck. Heat may cause the gas pressure to increase, which may cause the relief valve to open and allow the gas to escape.
14. Keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 177 °C (350 °F).
15. Do not obstruct the air flow for combustion and ventilation.
16. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
17. Please keep this Owner's Manual for future reference.

⚠ WARNING

1. Fuels used in gas burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
2. This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic), which is known to the State of California to cause cancer.
3. This product can expose you to chemicals including Lead and Lead Compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: ***www.P65Warnings.ca.gov***

⚠ WARNING ⚠

1. This grill is for **Outdoor Use Only** and should not be used inside a building, garage, or any other enclosed space.
2. The consumption of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the operators' ability to properly assemble or safely operate the grill.
3. Always open the grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can cause severe burns.
4. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustibles.
5. Do not leave a lit grill unattended. ALWAYS keep children and pets away from the grill.
6. Do not use the grill in high winds.
7. Do not use the grill to cook excessively fatty meat or other fatty or greasy food where there is risk of flare-ups.

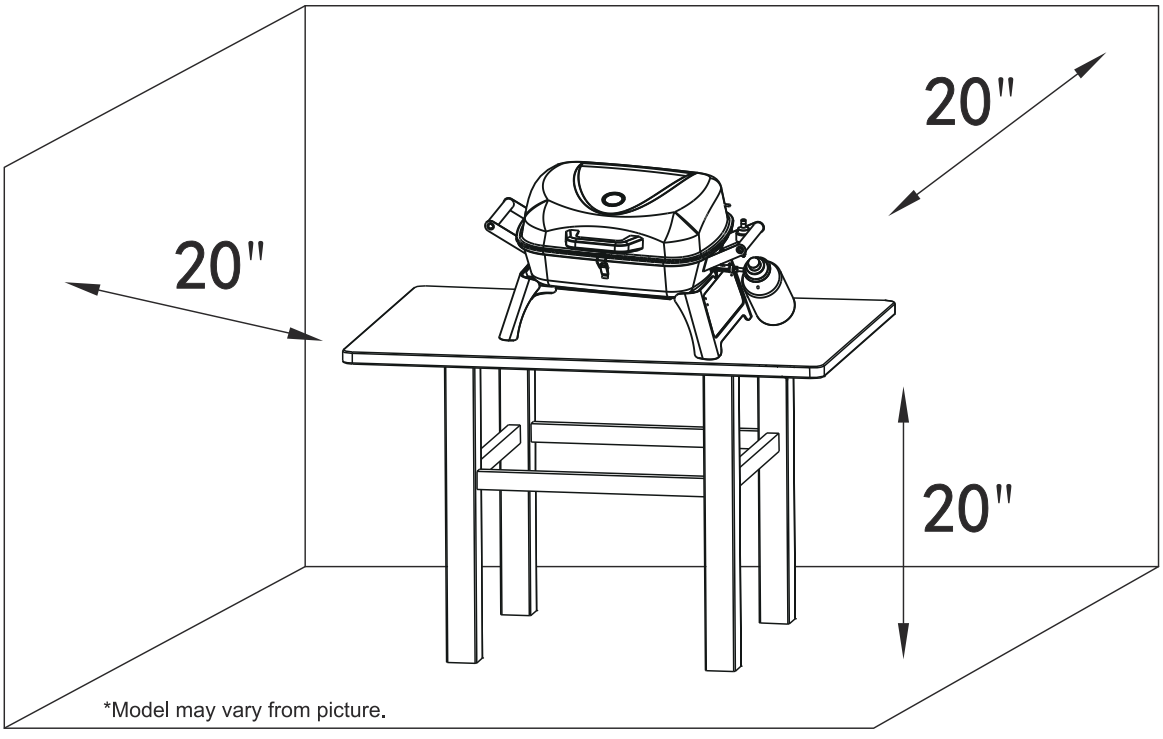
⚠ DANGER: LP CYLINDER RISK ⚠

Liquid propane gas is flammable and hazardous if handled improperly. Understand the characteristics before using any propane product.

1. Propane characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, settles in pools and low areas.
2. In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
3. Contact with propane can cause freeze burns to the skin.
4. This grill is shipped from the factory for use with propane gas only.
5. Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
6. Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep the grill at least 51 cm (20 inches) from any wall or surface at all times. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Do not place the grill where there are combustible surfaces overhead.



*Model may vary from picture.

LP GAS AND CYLINDER INFORMATION

Your new gas grill operates on LP (Liquified Petroleum) Gas. It is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten eggs for your safety.

1. The appliance must be used with a 1 lb. (454 g) as cylinder (not included).
2. Do not drop or roughly handle the gas cylinder! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected.
3. Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children.
4. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 122 °F (50 °C).
5. Do not store the cylinder near flames, pilot lights, or other sources of ignition.
6. DO NOT SMOKE NEAR THE CYLINDER. The cylinder should be kept away from any source of ignition.
7. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

LP CYLINDER LEAK TEST

1. Leak test must be repeated each time the LP cylinder is exchanged.
2. DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
3. DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
4. The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.
5. REMOVE any pots or other cookware from the burner before beginning the test.

STEPS FOR LEAK TEST:

Use a clean paint brush and 50/50 soap and water solution.

NOTE: Use a mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents, which could damage the gas component.

1. Turn the regulator valve OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder. Hand-tighten only. Never use tools to tighten. Over-tightening can damage seals.
3. Completely open the regulator valve by turning counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush the soapy solution onto all metal seams and the entire valve area as shown in the figure.
5. Bubbles that occur on any of the parts and connections listed above indicate a gas leak. Immediately disconnect the LP cylinder. Re-tighten the connections or order replacement parts as needed. Continue to test as necessary until no leaks are detected. If detected leakage can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.
6. Disconnect the LP cylinder from the grill after testing.

UNDER NO CIRCUMSTANCE SHOULD THE VALVE REMAIN IN THE ON POSITION FOR MORE THAN 12 SECONDS.

⚠ WARNING ⚠

1. DO NOT USE THE GRILL if there are leaks. If the LP cylinder is still leaking, contact your LP dealer or call 911.
2. Do not use any matches, open flames, or smoke during leak testing.
3. Do not light any burners during leak testing.
4. Replacement parts must be as per the specifications in the parts list.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Each grill burner is tested and calibrated at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burner. Please visually check the flames of the burner. Always visually inspect your grill before lighting. Look for anything that could block ventilation and remove such a blockage or move the grill. After lighting, check the flame pattern to ensure you have even heat distribution for the burner. If the burner don't light up, or if the flame pattern is uneven, see the Troubleshooting section.

⚠ WARNING: BEFORE LIGHTING ⚠

1. Read the instructions before lighting.
2. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn the regulator valve off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. Never use regulators and assemblies other than those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer to get the proper replacement. The replacement must be as per the specifications in the Owner's Manual. **DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

LIGHTING THE BURNER USING PIEZO IGNITION

1. Open lid before lighting.
2. Ensure the regulator valve is turned to the OFF position.
3. Connect the 1 lb. (454 g) LP cylinder to the regulator valve.
4. Turn the regulator valve anti-clockwise to HI position. Push and hold ignitor button to light the burner.
5. If the burner does not ignite, turn the regulator valve to OFF position, and wait for 5 minutes before attempting to relight the burner.
6. If the burner ignites, turn the regulator valve to the temperature setting required for your food.

* Should the burner still fail to ignite, check the gas supply.

MANUALLY LIGHTING THE BURNER WITH MATCH STICK

1. Open lid before lighting.
2. Ensure the regulator valve is turned to the OFF position.
3. Connect the 1 lb. (454 g) LP cylinder to the regulator valve.
4. Lit the ignition source and position the flame near the burner through the side ignition port.
5. Turn the regulator valve anti-clockwise to HI position. The burner should light immediately.
6. If the burner does not ignite, turn the regulator valve to OFF position, and wait for 5 minutes before attempting to relight the burner.
7. If the burner ignites, turn the regulator valve to the temperature setting required for your food.

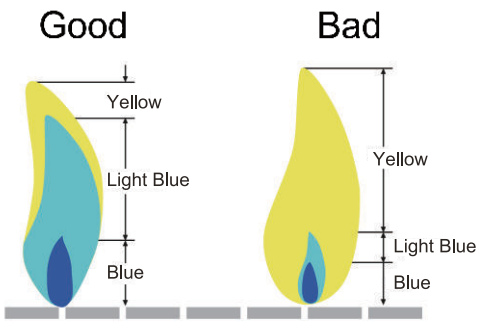
* Should the burner still fail to ignite, check the gas supply.

⚠ WARNING ⚠

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

BURNER FLAMES

Always check the burner flame patterns after lighting. A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimal amount of flicker. Some yellow tips are OK if they are smaller than 2.5 cm (1"). New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame due to food deposit, oil, and fat buildup.



FIRST TIME USE

Before cooking on your gas grill for the first time, burn it off to rid it of any odors or shipping oil in the following manner:

1. With cooking grates installed in position, turn on the gas grill and operate on HI position for 10 to 15 minutes. Then, turn the regulator valve to OFF position.
2. When gas grill is cool, remove cooking grates and wash off the cooking grates by using soapy water and a towel or paper towels. Rinse off the soap and air dry. Next, thoroughly season cooking grates by spraying or wiping olive or vegetable oil on them. Ensure that the entire surface is generously coated including the corners. For cast iron cooking grates, light seasoning should be done before every usage.
3. Your grill is ready to cook. Proceed to "PREHEATING".

PREHEATING

It is necessary to preheat the grill before cooking, depending on the type of food and the cooking temperature. Preheat the gas grill on MEDIUM/HIGH for 5 to 10 minutes. Reduce heat as appropriate for what you are grilling. Next, brush or spray the cooking grates with olive or vegetable oil to prevent food from sticking.

LID POSITION:

Open or close the lid during grilling in accordance with your personal preference, but the gas grill cooks faster by using less fuel with the lid closed. Get a smokier flavor to meat cooked directly on the cooking grates with lid closed, and the closed lid position is also essential for smoking and indirect convection cooking methods.

Your new grill has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of fun grilling time, however, it requires a minimal amount of maintenance.
Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.

⚠ WARNING ⚠

1. Do not clean any part of your grill in a self-cleaning oven.
2. Do not use oven cleaners, abrasive kitchen cleaners, cleaners that contain citrus products, or mineral spirits.
3. Clean your grill regularly to prevent grease buildup, grease fires or excessive flare-ups.
4. Always allow the grill to cool down prior to cleaning.

⚠ Grease is flammable. Let hot grease cool down before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect in the bottom of the firebox and the grease cup at the bottom of the grill's firebox.

STAINLESS STEEL

Clean with multipurpose, low-abrasion, non-phosphorous metal or stainless steel polish and a soft cloth. Always polish in the direction of the finish. Do not allow grease and dirt to accumulate. In addition, several products and naturally occurring substances can damage all stainless-steel finishes. These include, but are not limited to, swimming pool chemicals (chlorine and bromine), lawn and garden fertilizers, ice-melting products, sea or other salt water, urine, bird droppings, and tree sap. Upon contact with these substances, immediately wash and dry the stainless-steel surface and be careful to avoid burns.

OTHER EXTERIOR SURFACES

Wash with a mild dishwashing detergent and warm water. You can use a cloth, soft brush (non-metallic), or plastic cleaning pad. Rinse thoroughly and wipe dry.

COOKING GRATE AND FLAME TAMER

Use a stiff brass brush. Wash with warm water and mild dishwashing detergent, rinse and dry.

GREASE CUP

Check after each use. Remove and empty the grease cup when half full. It can be washed with warm water and mild dishwashing detergent.

BURNER

We recommend you clean your burner at least twice a year, or before use if the grill has not been used in over one month.

⚠ WARNING ⚠

Small insects and spiders may enter the burner tube. Sometimes they will build nests or spin webs that can block or reduce the amount of gas flowing through the burner. You will usually see a smaller flame, or a flame that is mostly yellow rather than blue, coming from the burner when this happens. Other signs include the grill generating uneven or low heat, or difficulty in igniting the burner. In cases of severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tube, which can damage your grill and/or cause personal injury. IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF PROPANE GAS BY TURNING THE REGULATOR VALVE CLOCKWISE SHOULD THIS HAPPEN. Wait for the grill to cool down and then clean the burner.

CLEANING THE BURNER

1. Turn the regulator valve OFF and disconnect the cylinder.
2. Remove the flame tamer and cooking grate.
3. Clean the inside of the burner using a stiff wire. A straightened coat hanger will work.
   An alternative is to use compressed air. Always wear protective gear for your eyes when using this method.
   Never enlarge the burner ports during cleaning.
4. Brush the outer surface of the burner.
5. Ensure all ports (holes) are free of debris.
6. Inspect the burner. Replace any that have cracks or enlarged ports.
7. Replace the flame tamer and cooking grate.
8. Perform the Leak Test described earlier in this Owner's Manual.

⚠ WARNING ⚠

1. Proper placement of the burner and valve is vital to ensure safety.
2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as they can damage surfaces and leave behind scratch marks.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage. Store at a cool dry place.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the LP cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
3. A cover is highly recommended to protect your grill. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturers.
4. Perform a Leak Test before using the grill after it has been kept in storage for some time.

TROUBLESHOOTING GUIDE

BURNER WON'T LIGHT

- Ensure LP cylinder still has fuel in it by gently shaking it-there will be sounds of the liquid inside if the fuel remains.
- Check to see that burner orifices are clear. If obstructed, with LP cylinder disconnected, you can gently brush orifices with a small brush.
- Check to see that the ignitor is producing a spark against the burner (better checked in shady spot). If the burner still doesn't ignite, repeat the above procedures with another LP cylinder.

GRILL DOESN'T REACH HIGH ENOUGH TEMPERATURE

- Gently shake LP cylinder to ensure enough fuel for working, there will be sounds of the liquid inside if fuel remains.
- Check for spiders and insects inside the burner.
- Test the gas system for leaks.

If your problem is not resolved using the troubleshooting information above,
please contact your local gas dealer.

DIRECT HEAT

BEEF INTERNAL TEMPERATURE CHART			
Cooking Degree	**Internal Core Temperature**	**Internal Description**	**Firmness**
Rare	125 °F	Center is bright red, pinkish toward the outer portion, and warm throughout	Soft to the touch
Medium Rare	130-135 °F	Center is very pink, slightly brown toward the outer portion and slightly hot	Yields only slightly to the touch
Medium	140-145 °F	Center is light pink, outer portion is brown and hot throughout	Beginning to firm to the touch
Medium Well	150-155 °F	Mostly brownish gray throughout with a hint of pink in the center	Firm to the touch
Well Done	155 °F and above	Steak is brownish gray throughout	Firm or hard to the touch
POULTRY INTERNAL TEMPERATURE CHART			
Whole Chicken	165 °F	Cook until the juices run clear	Firm to the touch
Dark Meat	165 °F	Cook until white throughout but still moist	Firm to the touch
Breast Meat	165 °F	Cook until white throughout but still moist	Firm to the touch
Thigh, Wings and Legs	165 °F	Mostly brownish gray throughout with a hint of pink in the center	Firm to the touch
PORK INTERNAL TEMPERATURE CHART			
Medium	150 °F	Pink in the center	
Well Done	160 °F and above	Pork is uniformly white/brown throughout	
Pork Ribs	180-200 °F	Pale white. Cook medium to well done	
Raw Sausage	160 °F	No longer pink	
Sausage (Pre-cooked)	140 °F	No longer pink	

INDIRECT HEAT

INDIRECT HEAT COOKING GUIDE			
Food	**Weight**	**Heat Control**	**Time**
Beef Roast	3~6 lb.	Med/Low	2~4 hrs
Beef Roast	6-11 lb.	Med/Low	3~5 hrs
Pork Roast	2~6 lb.	Med/Low	2~4 hrs
Pork Roast	6~11 lb.	Med/Low	3~5 hrs
Turkey or Chicken	2~5 lb.	Med/Low	2~4 hrs
Turkey or Chicken	5~11 lb.	Med/Low	3~5 hrs

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Portable Tabletop Gas Grill.

Royal Gourmet warrants its products to be free from defects in materials and workmanship under proper assembly, normal residential use and recommended care for **1-Year Full Warranty** from the date of original retail purchase. The warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

For **5 Years** from the date of purchase, **any stainless steel burner** that rusts through will be replaced **free** of charge.

Within the stated warranty period, Royal Gourmet, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Replacement parts for the preassembled main body are not available. Royal Gourmet Royal Gourmet reserves the right to require that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, Royal Gourmet reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Note: A dated sales receipt along with Model Number and Serial Number will be required for the warranty service.

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
Cost of service calls to your home.
Costs of removal or re-installation.
Pickup and delivery of your product.
Shipping or transportation costs.
Labor costs for installation and repair.
Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by Royal Gourmet and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Royal Gourmet nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Royal Gourmet's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

Do not return parts without prior to obtaining return authorization from our customer service department.

Please do not hesitate to contact our customer service when you have any questions regrading assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.

1-800-618-6798

service@royalgourmetusa.com

Mon-Fri, 8:30 AM-5:00 PM, EST

ÍNDICE

Para su seguridad **12-13**

Información e instrucciones generales **14**

Instrucciones de funcionamiento **15-16**

Mantenimiento y solución de problemas **17-19**

Guía de temperatura **20**

Garantía y servicio al cliente **21**

Diagrama de partes **33**

Lista de piezas **34-35**

Lista de hardware **36**

Montaje **37-40**

⚠ PELIGRO ⚠

Si huele gas:

1. Apague el suministro de gas a la parrilla.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor permanece, manténgase alejado de la parrilla y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

NOTA: El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras, que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Se requiere un tanque de gas propano de 1 libras 454 g (no incluido) para su funcionamiento.
2. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
3. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
4. No se debe almacenar un bombona de gas licuado que no esté conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

La tapa se puede cerrar mientras se gratina, pero no por más de 5–10 minutos, y la temperatura no debe superar los 400 °C (752 °F).

En caso de cualquier problema, ¡llámenos primero! **NO** devuelva la parrilla al minorista. Esta parrilla ha sido hecha con altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no figure en este manual del usuario, o necesita piezas, llame a nuestra línea directa de atención al cliente.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

1. Esta parrilla está diseñada para su uso con gas propano solamente (excluidos los bombona de propano).
2. Nunca use carbón o líquido encendedor con parrillas de gas.
3. Nunca intente conectar esta parrilla al sistema autónomo de propano de una caravana, casa rodante o casa.
4. NO use gasolina, queroseno o alcohol para la iluminación. Esta parrilla no está diseñada para usarse en vehículos o botes recreativos. Este aparato no está destinado a un uso comercial.
5. Los niños no deben utilizar la parrilla. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados cuando esté en uso.
6. NO intente mover la parrilla mientras está encendida o caliente. NO altere la parrilla de ninguna manera.
7. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada, y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
8. NO utilice la parrilla ni ningún producto de gas cerca de edificios y materiales combustibles sin protección.
9. NO la utilice en presencia de gases o vapores. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
10. NO toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado completamente (aproximadamente 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (guantes de cocina, agarraderas, etc.).
11. Use la parrilla al menos a 51 cm (20 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
12. No utilice este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
13. Nunca guarde un bombona de gas GLP lleno en un coche o camión caliente. El calor puede hacer que la presión del gas aumente, que puede abrirse, lo que puede hacer que la válvula de alivio se abra y permita que el gas escape.
14. Mantenga el compartimento de válvulas de la parrilla, los quemadores y los conductos de aire circulante limpios. Compruebe la parrilla antes de cada uso. Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere la temperatura 177 °C (350 °F).
15. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
16. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del bombona libres de escombros.
17. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.

⚠ ADVERTENCIA

1. Los combustibles utilizados en los aparatos que queman gas y los subproductos de la combustión de dichos combustibles pueden exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que según el Estado de California causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
2. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Níquel (Metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer.
3. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Plomo y Compuestos de Plomo, que el estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para más información, visite: ***www.P65Warnings.ca.gov***

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Esta parrilla es sólo para uso al aire libre y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, o cualquier otro espacio cerrado.
2. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de los operadores para ensamblar correctamente o operar la parrilla de manera segura.
3. La tapa de la parrilla siempre se abre lenta y cuidadosamente, ya que el calor y el vapor que contiene pueden causar quemaduras graves.
4. Coloque siempre la parrilla en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles.
5. No dejar una parrilla iluminada desatendida. SIEMPRE mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla.
6. No utilice la parrilla con vientos fuertes.
7. No utilice la parrilla para cocinar carne excesivamente grasa u otros alimentos grasos o grasosos donde hay riesgo de brotes.

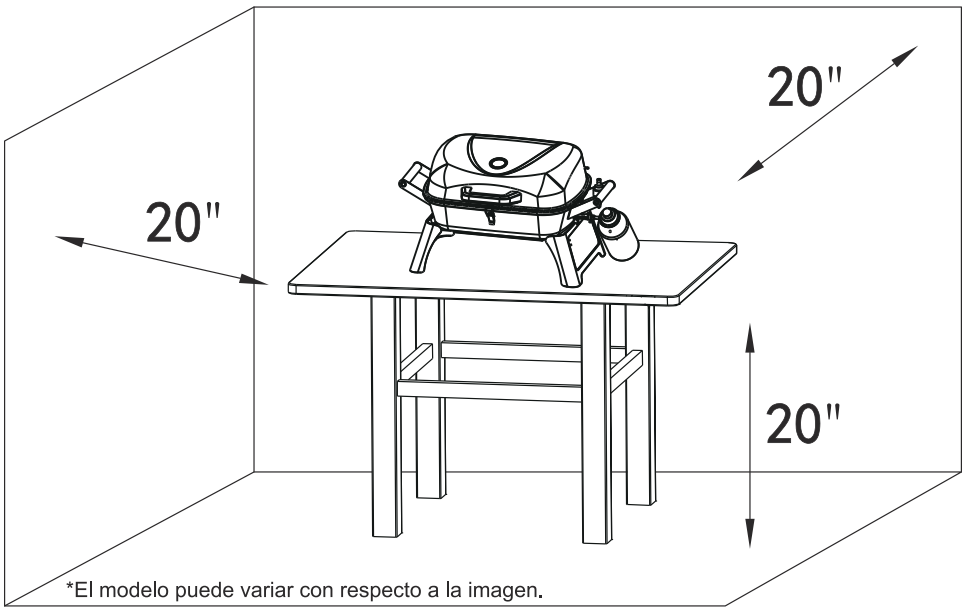
⚠ PELIGRO: RIESGO DE BOMBONA DE GAS ⚠

El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula incorrectamente. Comprender las características antes de utilizar cualquier producto de propano.

1. Características de propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, se asienta en piscinas y áreas bajas.
2. En su estado natural, el propano no tiene olor. Para su seguridad, se ha añadido un olor.
3. El contacto con el propano puede provocar quemaduras de congelación en la piel.
4. Esta parrilla se envía desde la fábrica para su uso con gas propano solamente.
5. Nunca utilice un bombona de gas con un cuerpo, válvula, anillo o base dañados.
6. Los cilindros de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

⚠ PARA SU SEGURIDAD ⚠

1. Use la parrilla al menos a 51 cm (20 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
2. No coloque la parrilla donde haya superficies combustibles por encima.



*El modelo puede variar con respecto a la imagen.

INFORMACIÓN DE BOMBONA Y GAS GLP

Su nueva parrilla de gas funciona con gas GLP (petróleo licuado). Es inodoro, incoloro y no tóxico cuando se produce. Puede oler gas GLP, ya que se le ha dado un olor similar al de huevos podridos por su seguridad.

1. El aparato debe utilizarse con una bombona de gas de 1 libras (454 g).
2. ¡No deje caer ni manipule bruscamente el depósito de gas! Si el aparato no está en uso, el tanque de gas debe ser desconectado.
3. La bombona de gas debe guardarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños.
4. El depósito de gas no debe almacenarse nunca en lugares donde las temperaturas puedan superar los 122 °F (50 °C)
5. No almacene el tanque de gas cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición.
6. NO FUMAR CERCA DEL BOMBONA DE GAS. El bombona de gas debe mantenerse alejado de cualquier fuente de ignición.
7. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

PRUEBA DE ESTANQUEIDAD DE LA BOMBONA DE GAS

1. La prueba de estanqueidad debe repetirse cada vez que se cambia la bombona de gas.
2. NO fume ni tenga nada cerca que pueda prender fácilmente, como encendedores o fósforos.
3. NO use una llama viva para verificar si hay fugas de gas.
4. Debe comprobarse si hay fugas en el aparato al aire libre, en un área bien ventilada y lejos de llamas vivas o chispas.
5. RETIRE las ollas u otros utensilios de cocina del quemador antes de comenzar la prueba.

PASOS DE LA PRUEBA DE ESTANQUEIDAD:

Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave.
No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes del de gas.

1. Apague la válvula reguladora.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al bombona de gas. Apretar sólo a mano.
3. Abrir completamente la válvula reguladora girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. Corrija esta situación antes de continuar.
4. Cepille la solución jabonosa en todas las uniones del metal y en toda el área de la válvula, como se muestra en la figura.
5. Las burbujas que se producen en cualquiera de las piezas y conexiones mencionadas anteriormente indican una fuga de gas. Desconecte inmediatamente la bombona de gas. Vuelva a apretar las conexiones o pida piezas de repuesto según sea necesario. Continúe probando según sea necesario hasta que no se detecten fugas. Si la fuga detectada no puede ser rectificada, no intente curar la fuga sino que consulte a su distribuidor de gas.
6. Desconecte la bombona de gas de la parrilla después de la prueba.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA VÁLVULA DEBE PERMANECER EN LA POSICIÓN DE ENCENDIDO MÁS DE 12 SEGUNDOS.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. NO UTILICE LA PARRILLA si hay fugas. Si el bombona de gas sigue teniendo fugas, póngase en contacto con su distribuidor de GLP o llame al 911.
2. No utilice fósforos, llamas abiertas ni humo durante las pruebas de fugas.
3. No encienda ningún quemador durante las pruebas de fugas.
4. Las piezas de repuesto de repuesto debe ajustarse a lasespecificaciones de la lista de piezas de repuesto.

El incumplimiento de esas instrucciones puede dar lugar a graves lesiones personales.

Cada quemador de parrilla se prueba y calibra en la fábrica antes del envío; sin embargo, los cambios en el suministro local de gas natural pueden requerir un ajuste del quemador. Por favor, compruebe visualmente las llamas de los quemadores. Compruebe siempre visualmente la parrilla antes de encenderlo. Busque cualquier cosa que pueda bloquear la ventilación y eliminar tal obstrucción o mover la parrilla. Después de la iluminación comprueba el modo de fuego para asegurarse de que el calor de cada quemador se distribuye uniformemente. Si los quemadores no se encienden o si el patrón de llama es desigual, consulte la sección Solución de problemas.

⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE LA ILUMINACIÓN ⚠

1. Lea las instrucciones antes de la iluminación.
2. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague la válvula reguladora, espere 5 minutos y repita el procedimiento de iluminación.
3. Nunca utilice reguladores y conjuntos distintos a los suministrados con la parrilla. Si es necesario un reemplazo, comuníquese con el fabricante para obtener el reemplazo adecuado. El reemplazo debe realizarse según las especificaciones del Manual del Usuario. **NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.**

ILUMINACIÓN DE EL QUEMADOR MEDIANTE IGNICIÓN PIEZOELÉCTRICO

1. Abrir la tapa antes de encenderla.
2. Asegúrese de que la válvula reguladora está en la posición OFF.
3. Conecte el bombona de gas a la válvula reguladora.
4. Gire la válvula reguladora en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI. Mantenga pulsado el botón de encendido para encender el quemador.
5. Si el quemador no se enciende, girar la válvula reguladora a la posición OFF, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador.
6. Si el quemador se enciende, girar la válvula reguladora para obtener el ajuste de temperatura requerido para sus alimentos.

* Si el quemador sigue sin encenderse, compruebe el suministro de gas.

ILUMINACIÓN MANUAL DE EL QUEMADOR CON FÓSFORO

1. Abrir la tapa antes de encenderla.
2. Asegúrese de que la válvula reguladora está en la posición OFF.
3. Conecte el bombona de gas a la válvula reguladora.
4. Encienda la fuente de ignición y acerque la llama al quemador a través de los puertos de ignición laterales.
5. Gire la válvula reguladora en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI. El quemador debería encenderse inmediatamente.
6. Si el quemador no se enciende, girar la válvula reguladora a la posición OFF, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador.
7. Si el quemador se enciende, girar la válvula reguladora para obtener el ajuste de temperatura requerido para sus alimentos.

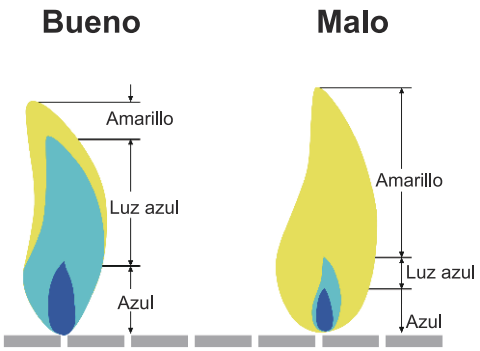
* Si el quemador sigue sin encenderse, compruebe el suministro de gas.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender!

LLAMAS DE QUEMADOR

Compruebe siempre los patrones de llama del quemador después de encenderlo. Una buena llama debe ser principalmente azul con una punta amarilla y tener una cantidad mínima de parpadeo. Algunas puntas amarillas están bien si son menores de 2,5 cm (1"). Los nuevos quemadores a veces tienen residuos de aceite, que causarán llama amarilla cuando se queman. Los cambios en el suministro de gas, la altitud del mar, el tiempo y otros factores influyen en el rendimiento de los quemadores. Las parrillas más viejas también pueden mostrar más llama amarilla debido al depósito de alimentos, aceite y acumulación de grasa.



USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar por primera vez en su parrilla a gas, enciéndala para deshacerse de cualquier olor o materia extraña de la siguiente forma:

1. Con las rejillas de cocción colocadas en su lugar, encienda la parrilla a gas y déjela funcionar en "ALTA (HI)" entre 10 y 15 minutos. A continuación, girar la válvula reguladora a la posición de "APAGADO (OFF)".
2. Cuando la parrilla se haya enfriado, retire las rejillas de cocción y lave con un agua jabonosa tibia y seque con una tela suave no abrasiva. A continuación, acondicione bien las rejillas de cocción rociándolas o untándolas con aceite de oliva o aceite vegetal. Asegúrese de que toda la superficie esté abundantemente cubierta incluyendo las esquinas. En el caso de las rejillas de cocción de hierro fundido, el acondicionamiento debe realizarse cada vez que vaya a usar la parrilla.
3. Ya está todo listo para asar. Proceda a realizar el "PRECALENTAMIENTO".

PRECALENTAMIENTO

Es necesario precalentar el parrilla antes de cocinar determinados alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Precaliente la parrilla a gas en MEDIA/ALTA durante diez minutos. Reduzca la temperatura hasta un punto adecuado para lo que vaya a asar. A continuación, unte o rocíe las rejillas aceite vegetal o con aceite de oliva para evitar que los alimentos se peguen.

POSICIÓN DE LA CUBIERTA:

La posición de la cubierta durante la cocción es una cuestión de preferencia personal, pero la parrilla a gas cocina más rápido, consume menos gas y controla mejor la temperatura cuando la cubierta está cerrada. Mantener la cubierta cerrada también le infunde a la carne asada directamente sobre la rejilla un sabor más ahumado, y es esencial para asados ahumados o por cocción por convección indirecta.

Su nueva parrilla ha sido diseñada y fabricada con altos estándares de calidad. Le dará muchos años de tiempo de parrillas divertido, sin embargo, necesita un mínimo de mantenimiento.
Limpie la parrilla de cocina con frecuencia, de preferencia después de cada uso. Si usa un cepillo de cerdas duras para limpiar alguna de las superficies para cocinar del asador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas sobre las superficies antes de cocinar.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. No limpie ninguna parte de la parrilla en un horno autolimpiante.
2. No utilice limpiadores de horno, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o alcoholes minerales.
3. Limpie su parrilla regularmente para evitar la acumulación de grasa, incendios de grasa o brotes excesivos.
4. Siempre deje que la parrilla se enfríe antes de la limpieza.

⚠ La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manejarla. Evite que los depósitos de grasa se acumulen en el fondo del ensamble del recipiente de la parrilla y la depósito de recogida de grasa en la parte inferior de la caja de fuego de la parrilla.

ACERO INOXIDABLE

Limpie con un pulidor para metales o acero inoxidable multiusos, de baja abrasión, sin fósforo y un paño suave. Siempre pula en la dirección del acabado. No permita que se acumule grasa ni suciedad. Además, varios productos y sustancias de origen natural pueden dañar todos los acabados de acero inoxidable. Estos incluyen, pero no se limitan a, productos químicos de la piscina (cloro y bromo), fertilizantes de césped y jardín, productos que se derriten al hielo, agua salada de mar u otra, orina, excrementos de aves y savia de árboles. Al ponerse en contacto con estas sustancias, lave y seque inmediatamente la superficie de acero inoxidable y tenga cuidado de evitar quemaduras.

OTRAS SUPERFICIES EXTERIORES

Lave con un detergente suave para lavar platos y agua tibia. Puede usar un paño, un cepillo suave (no metálico) o una almohadilla de limpieza de plástico. Enjuague bien y seque.

REJILLA PARA ASAR Y REGULADOR DE LLAMA

Utilice un cepillo de latón rígido. Lavar con agua tibia y detergente lavavajillas suave, enjuagar y secar.

RECIPIENTE DE RECOGIDA DE GRASAS

Compruebe después de cada uso. Retire y vacíe el taza de grasa a cuando esté medio lleno. Se puede lavar con agua tibia y detergente suave para platos.

QUEMADORE

Le recomendamos que limpie su quemador al menos dos veces al año, o antes de su uso si la parrilla no se ha utilizado en más de un mes.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Pequeños insectos y arañas pueden entrar en los tubos de los quemadores. A veces, construirán nidos o tejerán redes que pueden bloquear o reducir la cantidad de gas que fluye a través del quemador. Por lo general, verá una llama más pequeña, o una llama que es principalmente amarilla en lugar de azul, que sale del quemador cuando esto sucede. Otros signos incluyen que la parrilla genera calor poco uniforme o desigual, o dificultad para encender los quemadores. En casos de bloqueo severo, esto puede dar lugar a la combustión de las llamas hacia atrás y fuera del tubo de combustión, lo que dañaría la parilla y/o causaría lesiones corporales. CIERRE INMEDIATAMENTE EL FLUJO DE GAS PROPANO GIRANDO LA VÁLVULA REGULADORA EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ SI ESTO SUCEDIERA. Espere a que la parrilla se enfríe y luego limpiar el quemador.

LIMPIEZA DEL QUEMADOR

1. Apague la válvula reguladora y desconecte el bombona.
2. Retire la rejilla para asar y regulador de llama.
3. Limpie el interior del quemador con un cable rígido. Una percha enderezada funcionará. Una alternativa es utilizar aire comprimido. Siempre use equipo protector para sus ojos cuando use este método. Nunca agrande los puertos del quemador durante la limpieza.
4. Cepille la superficie exterior del quemador.
5. Asegúrese de que todos los puertos (agujeros) estén libres de escombros.
6. Inspeccione el quemador. Reemplace cualquiera que tenga grietas o puertos agrandados.
7. Reemplace la rejilla para asar y regulador de llama.
8. Realice la prueba de fugas descrita anteriormente en este Manual del Usuario.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. La ubicación adecuada del quemador y la válvula es vital para garantizar la seguridad.
2. No utilice disolventes fuertes o estropajos abrasivos ya que pueden dañar las superficies y dejar marcas de arañazos.

ALMACENAMIENTO DE PARRILLA

1. Limpie la parrilla antes de almacenarla. Almacenar en un lugar seco.
2. El almacenamiento de una parrilla de gas en el interior sólo es permisible si el bombona de gas se desconecta y se retira de la parrilla de gas.
3. Se recomienda una cubierta para proteger su parrilla. Puede elegir entre una variedad de cubiertas para parrilla de cocina ofrecidas por fabricantes.
4. Realice una prueba de fugas antes de usar la parrilla después de que se ha mantenido en el almacenamiento durante algún tiempo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE

- Asegúrese de que la bombona de gas todavía tenga combustible agitándola suavemente-se oirá el ruido del líquido en el interior si queda combustible.
- Compruebe que los orificios de los quemadores estén despejados. Si están obstruidos, con la bombona de gas desconectada, puede cepillar suavemente los orificios con un cepillo pequeño.
- Compruebe que el mecanismo de encendido esté generando chispa hacia el quemador (mejor comprobar en un lugar a la sombra). Si el quemador aun así no enciende, repita los pasos anteriores con otra bombona de gas.

LA PARRILLA NO ALCANZA SUFICIENTE TEMPERATURA

- Agite suavemente la bombona de gas para asegurarse de que haya suficiente combustible para su funcionamiento, se oirá el ruido del líquido en el interior si queda combustible.
- Compruebe si hay arañas e insectos en el interior del quemador.
- Pruebe el circuito de gas en busca de fugas.

Si no puede resolver su problema con la información de desactivación antes mencionada, póngase en contacto con su distribuidor de gas local.

CALOR DIRECTO

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA DE CARNE			
Grado de Cocina	**Temperatura Interna del Núcleo**	**Descripción Interna**	**Firmeza**
Raro	125 ºF	El centro es rojo brillante, rosado hacia la parte exterior y cálido en todo	Suave al tacto
Medio raro	130-135 ºF	El centro es muy rosado, ligeramente marrón hacia la parte exterior y ligeramente caliente	Cede solo ligeramente al tacto
Medio	140-145 ºF	El centro es de color rosa claro, la porción exterior es marrón y caliente en todo	Comenzando a endurecerse al tacto
Medio bien	150-155 ºF	Mayormente de color gris parduzco en todo con un toque de rosa en el centro	Firme al tacto
Bien hecho	155 ºF y más	El filete es de color gris parduzco en todas partes	Firme o duro al tacto
TABLA DE TEMPERATURA INTERNA DE AVES			
Pollo Entero	165 ºF	Cocine hasta que los jugos salgan claros	Firme al tacto
Carne Oscura	165 ºF	Cocine hasta que quede blanco en todas partes, pero aún húmedo	Firme al tacto
Carne de Pechuga	165 ºF	Cocine hasta que quede blanco en todas partes, pero aún húmedo	Firme al tacto
Muslo, Alas y Piernas	165 ºF	Mayormente de color gris parduzco en todo con un toque de rosa en el centro	Firme al tacto
GRÁFICO DE TEMPERATURA INTERNA DE LA CARNE DE CERDO			
Medio	150 ºF	Rosa en el centro	
Bien Hecho	160 ºF y más	El cerdo es uniformemente blanco/marrón en todas partes	
Costillas de Cerdo	180-200 ºF	Blanco pálido. Cocine medio a bien hecho	
Salchicha Cruda	160 ºF	Ya no es rosa	
Salchicha (Precocinada)	140 ºF	Ya no es rosa	

CALOR INDIRECTO

GUÍA DE COCINA PARA CONVECCIÓN INDIRECTA			
Alimentos	**Peso**	**Control térmico**	**Tiempo**
ASADO DE RES	3~6 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
ASADO DE RES	6-11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs
ASADO DE CERDO	2~6 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
ASADO DE CERDO	6~11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs
PAVO O POLLO	2~5 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
PAVO O POLLO	5~11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs

Gracias por adquirir la Parrilla de gas portátil de sobremesa de Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de **1 año** a partir de la fecha de compra original. La garantía no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado sin cargo.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Royal Gourmet, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. No están disponibles las piezas de repuesto para la parte principal preensamblada. Royal Gourmet se reserva el derecho de exigir que las piezas defectuosas sean devueltas por el consumidor, abonando los gastos de envío y/o el flete, por adelantado para su revisión y examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, fifinalizarán todas las responsabilidades.

***Nota:** A fecha de recibo con el número de modelo y el número de serie de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad. Cualquier cobertura de garantía será nula si esta parrilla se utiliza con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA

Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.

Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.

Costo de llamadas de servicios.
Costos de envío o transportación.
La recogida y el envío de su producto.
Costos de devolución o reinstalación.
Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.
Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

Esta garantía Limitada es la única garantía entregada por Royal Gourmet y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fifin en particular. Ni Royal Gourmet ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente.

La responsabilidad máxima de Royal Gourmet, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

No devuelva piezas sin antes obtener la autorización de devolución de nuestro departamento de servicio al cliente.

Si tiene alguna duda sobre el nuevo montaje, la garantía o el anexo, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente. Estaremos encantados de ofrecer cualquier pieza de repuesto que necesite durante el período de garantía.

1-800-618-6798

service@royalgourmetusa.com

Lun.-Vie. 8:30 AM-5:00 PM, EST

CONTENU

Pour votre sécurité **23-24**

Informations et instructions générales **25**

Instructions d'utilisation **26-27**

Maintenance et dépannage **28-30**

Guide de température **31**

Garantie et service de clientèle **32**

Diagrama de partes **33**

Lista de piezas **34-35**

Liste du matériel **36**

Assemblage **37-40**

⚠ DANGER ⚠

Si vous sentez du gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz du gril.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si une odeur persiste, éloignez-vous du gril et appelez immédiatement les pompiers.

REMARQUE: Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou des brûlures pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Une bouteille de gaz propane de 454 g (1 lb.) de gaz propane (non incluse) est nécessaire pour le fonctionnement.
2. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *Code national du gaz combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
3. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
4. Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

Le couvercle peut être fermé pendant le grillage, mais pas plus de 5 à 10 minutes, et la température ne doit pas dépasser 400°C (752°F).

En cas de problème, appelez-nous d'abord! NE renvoyez PAS le gril au détaillant. Ce gril a été conçu selon des normes de qualité élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez appeler notre service de clientèle.

⚠ ATTENTION ⚠

1. Ce gril est conçu pour être utilisé avec du gaz propane uniquement (bouteille de gaz propane non incluse).
2. N'utilisez jamais de charbon ou de liquide à briquet avec des grils à gaz.
3. N'essayez jamais de fixer ce gril au système autonome de propane d'une remorque de camping, d'un camping-car ou d'une maison.
4. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. Ce gril n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
5. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre gril. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsqu'elle est utilisée.
6. N'essayez PAS de déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier le gril.
7. N'UTILISEZ PAS le gril s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
8. N'UTILISEZ PAS le gril ou tout autre produit à gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles non protégés.
9. N'UTILISEZ PAS en présence de gaz ou de vapeurs. Gardez l'endroit du gril dégagé et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. NE touchez PAS les parties métalliques du gril avant qu'elles ne soient complètement refroidies (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (les gants de cuisine, les maniques, etc.).
11. Utilisez le gril à au moins 51 cm (20 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 10 pieds entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
12. Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
13. Ne gardez jamais une bouteille de GPL remplie dans une voiture ou un camion chaud. La chaleur peut entraîner une augmentation de la pression du gaz, ce qui peut ouvrir la vanne de décharge et permettre le gaz de s'échapper.
14. Gardez le compartiment de la vanne du gril, les brûleurs et les passages d'air de circulation propres. Inspectez le gril avant chaque utilisation. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile/de la graisse, ne laissez pas l'huile/la graisse dépasser 177 °C (350 °F).
15. N'obstruez pas le flux d'air pour la combustion et la ventilation.
16. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exempts de débris.
17. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les carburants utilisés dans les appareils à gaz et les sous-produits qui appliquent ces carburants peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est considérés comme les sources d' anomalie congénitale ou d'autres troubles de la reproduction par l'État de Californie.
2. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, notamment le nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie comme étant un élément cancérigène.
3. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, y compris le plomb et les composés du plomb, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers et d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez: ***www.P65Warnings.ca.gov***

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace fermé.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité des opérateurs d'assembler correctement ou de faire fonctionner le gril en toute sécurité.
3. Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur dans le gril peuvent provoquer de graves brûlures.
4. Placez toujours votre gril sur une surface dure et plane loin des combustibles.
5. Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés du gril.
6. N'utilisez pas le gril en cas du vent fort.
7. N'utilisez pas le gril pour cuire de la viande trop grasse ou d'autres aliments gras où il y a des risques de flambées.

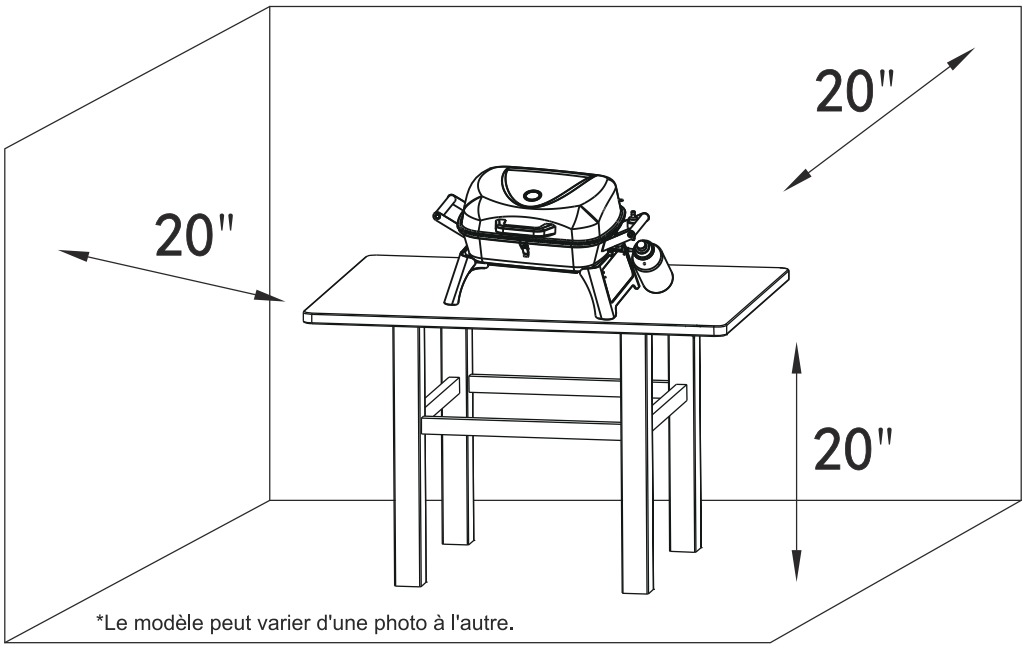
⚠ DANGER: RISQUE LIÉ AUX BOUTEILLES DE GPL ⚠

Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Comprenez les caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.

1. Caractéristiques du propane: Inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air, se dépose dans les piscines et les zones basses.
2. À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
3. Le contact avec le propane peut causer des brûlures de gel sur la peau.
4. Ce gril est expédié de l'usine pour une utilisation avec du gaz propane uniquement.
5. N'utilisez jamais une bouteille de propane avec un corps, une vanne, un collier ou des pieds endommagés.
6. Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Utilisez le gril à au moins 51 cm (20 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 10 pieds entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
2. Ne placez pas le gril dans l'endroit où il y a des surfaces combustibles au-dessus de la tête.



*Le modèle peut varier d'une photo à l'autre.

INFORMATIONS SUR LE GPL ET LES BOUTEILLES

Votre nouveau gril à gaz fonctionne au gaz PL (pétrole liquéfié). Il est inodore, incolore et non toxique une fois produit. Vous pouvez sentir le gaz de pétrole liquéfié car il a reçu une odeur semblable à celle des œufs pourris, pour votre sécurité.

1. l'appareil doit être utilisé avec une bouteille de gaz de 454 g (1 lb.)
2. Ne laissez pas tomber la bouteille de gaz et ne la manipulez pas brutalement! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être débranchée.
3. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants.
4. La bouteille de gaz ne doit jamais être entreposée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 122 °F (50 °C).
5. Ne pas stocker la bouteille de gaz à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation.
6. NE PAS FUMER à proximité de la bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit être maintenue à l'écart de toute source d'inflammation.
7. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ

1. Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que le bouteille de gaz est remplacé.
2. Ne fumez pas et n'ayez rien à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
3. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
4. L'appareil doit être vérifié à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues ou des étincelles.
5. RETIREZ les casseroles ou autres ustensiles de cuisine du brûleur avant de commencer le test.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ:

Utilisez un pinceau propre et une solution 50/50 d'eau et de savon doux.
N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. Cela peut endommager les composants du de gaz.

1. Fermez la vanne du régulateur.
2. Assurez-vous que le régulateur est correctement connecté au bouteille de gaz. Ne serrez qu'à la main.
3. Ouvrez complètement la vanne du régulateur en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit sec, éteignez immédiatement le gaz. La connexion a une fuite considérable. Veuillez corriger cette situation avant de continuer.
4. Brossez la solution savonneuse sur toutes les coutures métalliques et sur toute la zone de la valve, comme indiqué sur la figure.
5. Des bulles qui se développent sur l'une des pièces et des raccords énumérés ci-dessus indiquent une fuite de gaz. Fermez immédiatement la vanne du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire. Resserrez les raccords ou commandez des pièces de rechange si nécessaire. Continuez l'essai si nécessaire jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée. Si vous n'arrivez pas à reboucher la fuite, ne réessayez pas, appelez plutôt votre fournisseur de gaz.
6. Après avoir réparé la fuite, refaites le test. Fermez la sortie de gaz de la bouteille après avoir fait le test.

EN AUCUN CAS, LA VANNE NE DOIT RESTER EN POSITION OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. N'UTILISEZ PAS LE GRIL s'il y a des fuites. Si la bouteille de GPL fuit toujours, contactez votre revendeur de GPL ou appelez le 911.
2. N'utilisez pas d'allumettes, de flammes nues ou de fumée pendant l'essai de fuite.
3. N'allumez aucun brûleur pendant l'essai de fuite.
4. Les pièces de rechange doivent être conformes aux spécifications de la liste des pièces.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves.

Chaque brûleur du gril est testé et étalonné en usine avant expédition; cependant, des variations de l'approvisionnement local en gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Veuillez vérifier visuellement les flammes des brûleurs. Inspectez toujours visuellement votre gril avant de l'allumer. Recherchez tout ce qui pourrait bloquer la ventilation et éliminez un tel blocage ou déplacez le gril. Après l'allumage, vérifiez le modèle de flamme pour vous assurer d'avoir une répartition uniforme de la chaleur pour chaque brûleur. Si les brûleurs ne s'allument pas ou si le motif de flamme est irrégulier, consultez la section de Dépannage.

⚠ AVERTISSEMENT: AVANT D'ALLUMER ⚠

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermer la vanne de régulation, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. N'utilisez jamais de régulateurs et d'assemblages autres que ceux fournis avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être conforme aux spécifications du Manuel de l'Utilisateur. **NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

ALLUMER LE BRÛLEUR AVEC L'ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position OFF.
3. Connectez la bouteille de gaz à la vanne du régulateur.
4. Tournez la vanne du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI. Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé pour allumer le brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez la vanne du régulateur en position OFF, attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
6. Si le brûleur s'allume, et tournez la vanne du régulateur à la température requise pour votre nourriture.

* Si le brûleur ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz.

ALLUMER MANUELLEMENT LE BRÛLEUR AVEC ALLUMETTE

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Assurez-vous que la vanne du régulateur est en position OFF.
3. Connectez la bouteille de gaz à la vanne du régulateur.
4. Allumez la source d'allumage et approchez la flamme près du brûleur aux orifices latéraux.
5. Tournez la vanne du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez la vanne du régulateur en position OFF, attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
7. Si le brûleur s'allume, et tournez la vanne du régulateur à la température requise pour votre nourriture.

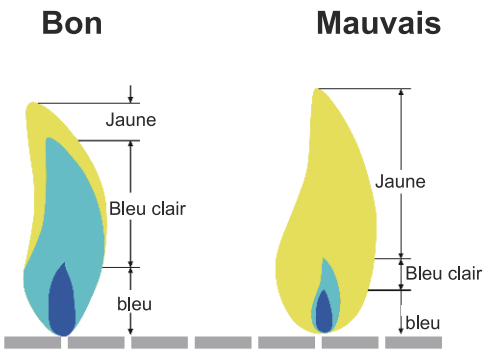
* Si le brûleur ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer!

FLAMMES DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours le motif de flamme du brûleur après l'allumage. Une bonne flamme doit être principalement bleue avec une pointe jaune et avoir un minimum de scintillement. Certaines pointes jaunes conviennent si elles sont inférieures à 2,5 cm (1"). Les nouveaux brûleurs ont parfois des résidus d'huile, ce qui provoquera une flamme jaune lors de la combustion. Les variations de l'alimentation en gaz, de l'altitude, des conditions météorologiques et d'autres facteurs peuvent avoir un impact sur les performances du brûleur. Les grilles plus anciennes peuvent également montrer plus de flammes jaunes en raison des dépôts de nourriture, de l'huile et de l'accumulation de graisse.



PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner avec votre barbecue pour la première fois, allumez-le pour brûler toute odeur ou corps étranger, comme suit:

1. Les grilles de cuisson en place, allumez le barbecue au gaz et faire fonctionner le barbecue à "HI" de 10 à 15 minutes. Ensuite, tourner la vanne du régulateur de contrôle à "ARRÊT (OFF)".
2. Quand le gril est refroidi, retirez les grilles de cuisson et nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincez-la bien et séchez-la. Ensuite, vaporiser ou enduire généreusement toute la surface et les coins des grilles de cuisson d'huile d'olive ou végétale. Les grilles en fonte devraient être légèrement enduites à chaque utilisation.
3. Vous êtes prêt pour la cuisson. Passez au PRÉCHAUFFAGE.

PRÉCHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Préchauffer le gril à MEDIUM/HIGH pendant 10 minutes. Réduire la température selon ce que vous allez griller. Ensuite, brossez ou vaporisez les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive ou de l'huile végétale pour empêcher les aliments de coller.

POSITION DU COUVERCLE:

La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle mais le gril cuit plus rapidement, utilise moins de propane et contrôle mieux la température lorsque le couvercle est fermé. Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson indirecte à la convection.

Votre nouveau gril a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à griller, mais il nécessite un minimum d'entretien. Nettoyez fréquemment le gril, de préférence après chaque cuisson. Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces du gril destinées à la cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant toute utilisation du gril.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Ne nettoyez aucune pièce de la gril dans un four autonettoyant.
2. N'utilisez pas de nettoyants pour fours, de nettoyants abrasifs pour la cuisine, de nettoyants contenant des agrumes ou d'essence minérale.
3. Nettoyez votre gril régulièrement pour éviter l'accumulation de graisse, les feux de graisse ou les flambées excessives.
4. Laissez toujours le gril refroidir avant de le nettoyer.

⚠ La graisse est inflammable. Laisser refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le bas de l'assemblage de la cuve du gril et bac à graisse au bas de la chambre à feu du gril.

ACIER INOXYDABLE

Nettoyez avec un produit à polir polyvalent, à faible abrasion, pour métal ou acier inoxydable sans phosphore et un chiffon doux. Polissez toujours dans le sens de la finition. Ne laissez pas la graisse et la saleté s'accumuler. De plus, plusieurs produits et substances d'origine naturelle peuvent endommager toutes les finitions en acier inoxydable. Ceux-ci incluent, mais sans s'y limiter, les produits chimiques pour piscines (chlore et brome), les engrais pour pelouse et jardin, les produits de fonte des glaces, l'eau de mer ou autre eau salée, l'urine, les excréments d'oiseaux et la sève des arbres. Au contact de ces substances, lavez et séchez immédiatement la surface en acier inoxydable et faites attention à éviter les brûlures.

AUTRES SURFACES EXTÉRIEURES

Lavez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau tiède. Vous pouvez utiliser un chiffon, une brosse douce (non métallique) ou un tampon de nettoyage en plastique. Rincez abondamment et essuyez.

GRILLE DE CUISSON ET ATTÉNUATEUR DE FLAMME

Utilisez une brosse en laiton rigide. Lavez avec de l'eau tiède et un détergent à vaisselle doux, rincez et séchez.

BAC À GRAISSE

Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac à graisse lorsqu'il est à moitié plein. Il peut être lavé à l'eau chaude avec un détergent doux pour vaisselle.

BRÛLEUR

Nous vous recommandons de nettoyer votre brûleur au moins deux fois par an, ou avant utilisation si le gril n'a pas été utilisé depuis plus d'un mois.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

De petits insectes et araignées peuvent pénétrer dans les tubes du brûleur. Parfois, ils construisent des nids ou des toiles qui peuvent bloquer ou réduire la quantité de gaz circulant à travers le brûleur. Vous verrez généralement une flamme plus petite, ou une flamme qui est principalement jaune plutôt que bleue, provenant du brûleur lorsque cela se produit. D'autres signes incluent le gril générant une chaleur inégale ou faible, ou la difficulté d'allumer les brûleurs. En cas de blocage grave, cela peut provoquer une combustion de la flamme vers l'arrière et à l'extérieur des tubes du brûleur, ce qui peut endommager votre gril et/ou provoquer des blessures. COUPEZ IMMÉDIATEMENT LE DÉBIT DE GAZ PROPANE EN TOURNANT LA VANNE DU RÉGULATEUR DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE, SI CELA SE PRODUIT. Attendez que le gril refroidisse, puis nettoyez le brûleur.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

1. Fermez le robinet du régulateur et déconnectez la bouteille.
2. Retirez la grille de cuisson et atténuateur de flamme.
3. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un fil rigide. Un cintre redressé fonctionnera. Une alternative consiste à utiliser de l'air comprimé. Portez toujours un équipement de protection pour vos yeux lorsque vous utilisez cette méthode. N'agrandissez jamais les orifices du brûleur pendant le nettoyage.
4. Brossez la surface extérieure du brûleur.
5. Assurez-vous que tous les ports (trous) sont exempts de débris.
6. Inspectez le brûleur. Remplacez ceux qui ont des fissures ou des ports élargis.
7. Remplacez la grille de cuisson et atténuateur de flamme.
8. Effectuez l'essai de fuite décrit plus haut dans ce Manuel de l'Utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Un emplacement approprié du brûleur et de la vanne est essentiel pour assurer la sécurité.
2. N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et laisser des traces de rayures.

STOCKAGE DU GRIL

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger. Stockez le gril dans un emplacement sec.
2. Le stockage d'un gril à gaz à l'intérieur n'est permis qu'après que le bouteille de gaz est débranché et retiré du gril à gaz.
3. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre gril. Faites votre choix parmi un large choix de housses de gril proposés par les fabricants.
4. Effectuez un essai de fuite avant d'utiliser le gril après qu'il a été entreposé pendant un certain temps.

GUIDE DE DÉPANNAGE

LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS

- S’assurer que la bouteille de gaz contient encore du combustible en la secouant doucement-il y aura des bruits du liquide à l'intérieur si le produit n’est pas fini.
- Vérifier que les orifices des brûleurs sont dégagés. S'ils sont obstrués, avec la bouteille de gaz liquéfié débranchée, vous pouvez brosser doucement les orifices avec une petite brosse.
- Vérifier que l'allumeur produit une étincelle contre le brûleur (il est préférable de le vérifier dans un endroit ombragé). Si le brûleur ne s'allume toujours pas, répéter les procédures ci-dessus avec une autre bouteille de gaz GPL.

LA GRIL N'ATTEINT PAS UNE TEMPÉRATURE SUFFISAMMENT ÉLEVÉE

- Secouer doucement la bouteille de gaz GPL pour vous assurer qu'il y a assez de combustible, il y aura des bruits de liquide à l'intérieur si le produit n’est pas fini.
- Vérifiez l'absence d'araignées et d'insectes à l'intérieur du brûleur.
- Vérifier que le système de gaz ne présente pas de fuites.

Si votre problème n'est pas résolu à l'aide des informations de dépannage ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur local de gaz.

CHALEUR DIRECTE

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU BŒUF			
Degré de cuisine	**Température interne au cœur**	**Description interne**	**Fermeté**
Cru	125 °F	Le centre est rouge vif, rosâtre vers la partie extérieure et le steak est chaud partout	Doux au toucher
Saignant	130-135 °F	Le centre est très rose, légèrement brun vers la partie extérieure et le steak légèrement chaud	Ne cède que légèrement au toucher
À moitié cuit	140-145 °F	Le centre est rose clair, la partie extérieure est brune et le steak est chaude partout	Commence à se raffermir au toucher
À moitié cuit	150-155 °F	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher
Bien cuit	155 °F et plus	Le steak est gris brunâtre partout	Dur ou rigide au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VOLAILLE			
Poulet entier	165 °F	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair	Dur au toucher
Viande sombre	165 °F	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Poitrine de poulet	165 °F	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Cuisse, ailes et jambes	165 °F	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU PORC			
À moitié mûr	150 °F	Rose au centre	
Bien cuit	160 °F et plus	Le porc est uniformément blanc/brun partout	
Côtes de porc	180-200 °F	Blanc pâle. Cuire jusqu'à moyen à bien cuit	
Saucisse crue	160 °F	Non plus rose	
Saucisse (précuite)	140 °F	Non plus rose	

CHALEUR INDIRECTE

GUIDE POUR LA CUISSON À CONVECTION			
Nourriture	**Poids**	**Contrôle de chaleur**	**Temps**
RÔTI DE BOEUF	3~6 lb.	MOYEN/BAS	2~4 hrs
RÔTI DE BOEUF	6-11 lb.	MOYEN/BAS	3~5 hrs
RÔTI DE PORC	2~6 lb.	MOYEN/BAS	2~4 hrs
RÔTI DE PORC	6~11 lb.	MOYEN/BAS	3~5 hrs
DINDE OU POULET	2~5 lb.	MOYEN/BAS	2~4 hrs
DINDE OU POULET	5~11 lb.	MOYEN/BAS	3~5 hrs

Merci d'avoir acheté ce Grill à gaz de table portable de Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant **un an** à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie ne couvre pas la fifinition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. **La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.**

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement.

Durant la période de garantie déclarée, Royal Gourmet, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Les pièces de rechange pour le corps principal préassemblé ne sont pas disponibles. Royal Gourmet se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, en port et/ou en fret prépayé par le consommateur pour examen et examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Remarque: Un reçu de vente daté avec le numéro de modèle et le numéro de série sera nécessaire pour le service de garantie.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Toute couverture de garantie est nulle si ce gril est utilisé à des fins commerciales ou de location. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT au fonctionnement du produit et ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, ou par les outils utilisés dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, l'oxydation du surfaces ou décoloration des surfaces en acier inoxydable.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE
Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.
La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.
Coûts d'expédition ou de transport.
Coûts des appels de service.
Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.
La collecte et la livraison de votre produit.
Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.
Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Cette garantie limitée tient lieu de garantie unique offerte par Royal Gourmet et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Royal Gourmet ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus.

La responsabilité maximale de Royal Gourmet, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

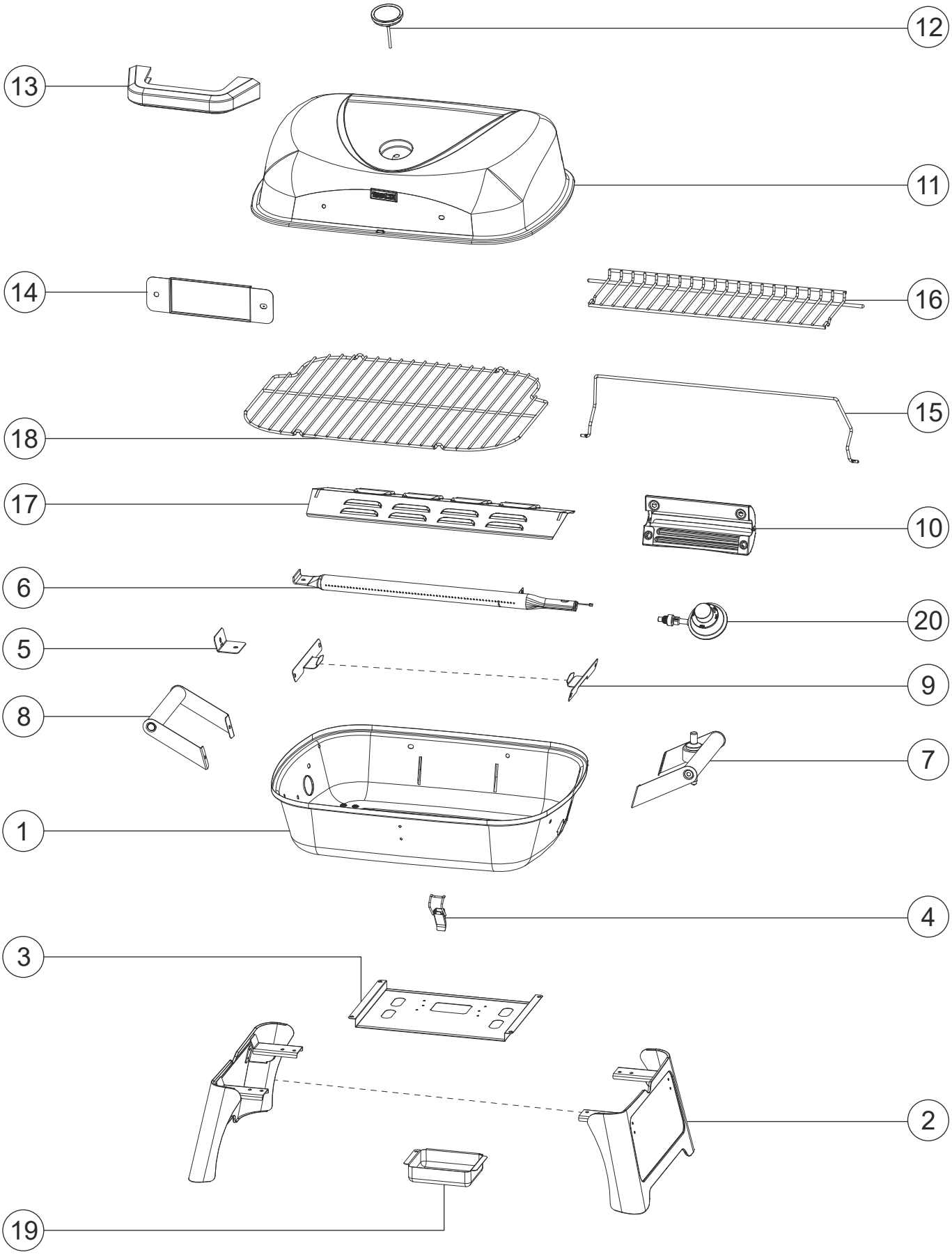
Ne retournez aucune pièces sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de retour de notre service clientèle.

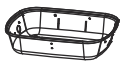
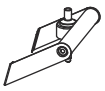
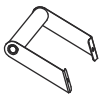
N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.

1-800-618-6798

service@royalgourmetusa.com

Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 00, HNE


12
13
11
14
16
18
15
17
10
6
20
5
9
8
7
1
4
3
2
19

No.	#	QTY / CANT. / QTÉ	Description / Descripción / Description	Image / Imagen / Image
1		1	Main body Cuerpo principal Corps principal	
2	Q22J3BJT01	2	Leg Pata Pied	
3	Q22GL4DRB	1	Thermal baffle Deflector térmico Panneau isolant	
4	08-DKL-10	1	Latch Pestillo Loquet	
5	Q22GL4LTZJ01	1	Burner holder Soporte del quemador Porte-brûleur	
6	01-LTL-1-17A-477-SS4	1	Burner Quemador Brûleur	
7	Q22T7BSZJ03H	1	Handle (R) Asa (D) Poignée (D)	
8	Q22T7BSZJ02	1	Handle (L) Asa (I) Poignée (G)	
9	Q22GL4DHBZJ01	2	Flame tamer holder Soporte de la placa deflectora Porte-tamis à flammes	
10	Q22LSGSJL Q22LSGXJL	1	Lid hinge Bisagra de la tapa Charnière du couvercle	
11	Q22S1H11-LS6	1	Lid Tapa Couvercle	
12	06-WDJ-1-11	1	Thermometer Termómetro Thermomètre	
13	04-SBS-26	1	Lid handle Manija de la tapa Poignée du couvercle	
14	Q22S1BSGRB-DS2	1	Lid handle thermal baffle Placa aislante del asa de la tapa Poignée du couvercle avec déflecteur thermique	
15	03-WZJ-Q22-02-A-DD1	1	Warming rack holder Soporte para rejilla de calentamiento Support de grille de réchauffage	
16	03-BWW-Q22-03-A-TC3	1	Warming rack Rejilla para calentar Grille de réchauffement	
17	Q22GL4DHB01-DS2	1	Flame tamer Regulador de llama Atténuateur de flamme	

No.	#	QTY / CANT. / QTÉ	Description / Descripción / Description	Image / Imagen / Image
18	03-XKW-Q22-03-A-TC3	**1**	Cooking grate Rejilla para asar Grille de cuisson	
19	06-YBL-28-PT5	**1**	Grease cup Depósito de recogida de grasa Bac à graisse	
20	01-JYF-3-0120-A-US-100-JS	**1**	Regulator Regulador Régulateur	

Key / Clave / Réf.	Description / Descripción / Description	QTY / CANT. / QTÉ	Image / Imagen / Image
A	Wing nut Tuerca de mariposa Ecrou papillon	14	
B	M5-12	17	
C	M4-12	3	
D	Nut M4 Tuerca M4 Écrou M4	2	
E	Washer Arandela Rondelle	4	

TOOLS REQUIRED / HERRAMIENTAS REQUERIDAS / OUTILS REQUIS		
Phillips screwdriver Destornillador phillips Tournevis phillips	Wrench Llave Clé	

Before beginning assembly, make sure all parts are present. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the products. Contact customer service for replacement parts via telephone or email.

- Tools needed (not included): Phillips screwdriver and wrench
- Approximate assembly time: 15 minutes
- Note: 1. The right and left sides of the grill are designed as if you are facing the front of the grill.
  2. Model shown for illustration purpose only, specific please in kind prevail.

Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar los productos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto por teléfono o correo electrónico.

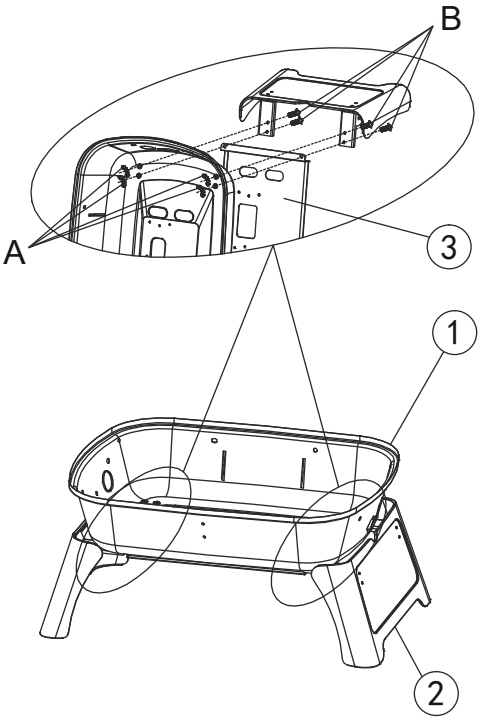
- Herramienta necesaria (no incluido): Destornillador phillips y llave
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 15 minutos
- Nota: 1. Los lados derecho e izquierdo de la parrilla están diseñados como si estuvieras frente a la parte delantera de la parrilla.
  2. El modelo que se muestra es sólo para fines ilustrativos, prevalecen los específicos en especie.

Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'essayez pas d'assembler les produits. Contactez le service de clientèle pour les pièces de rechange par téléphone ou par e-mail.

- Outils nécessaires (non inclus): Tournevis phillips et clé
- Temps nécessaire pour l'assemblage: 15 minutes
- Remarque: 1. Les côtés droit et gauche du gril sont concus comme si vous faisiez face à l'avant du gril.
  2. Le modèle est présenté à des fins d'illustration uniquement, spécifiques en nature prévalent.

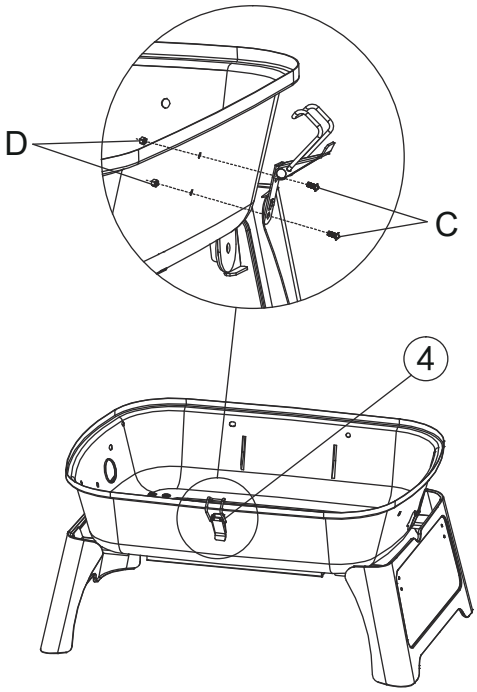
1

A		×8
B		×8



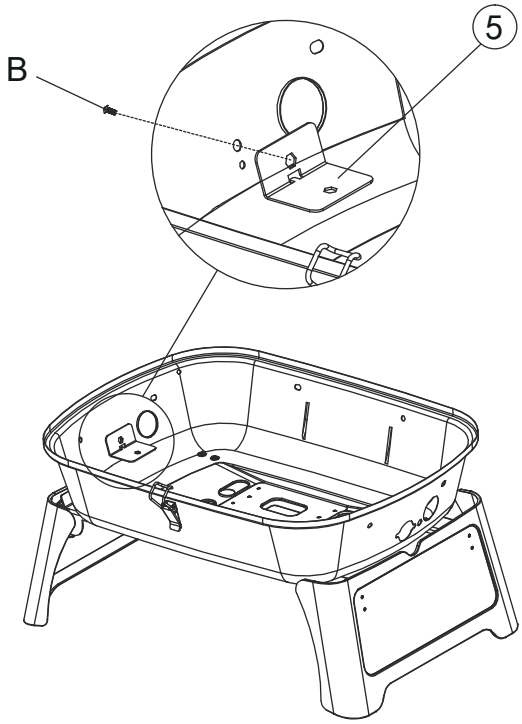
2

D		×2
C		×2



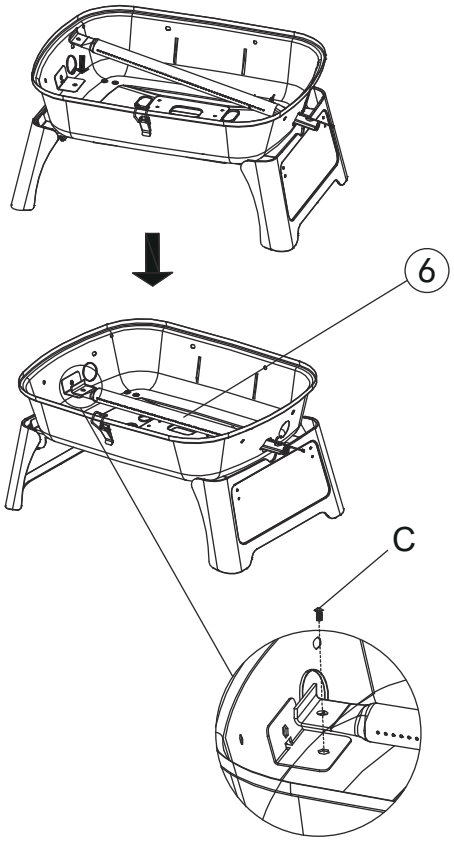
3

B		×1



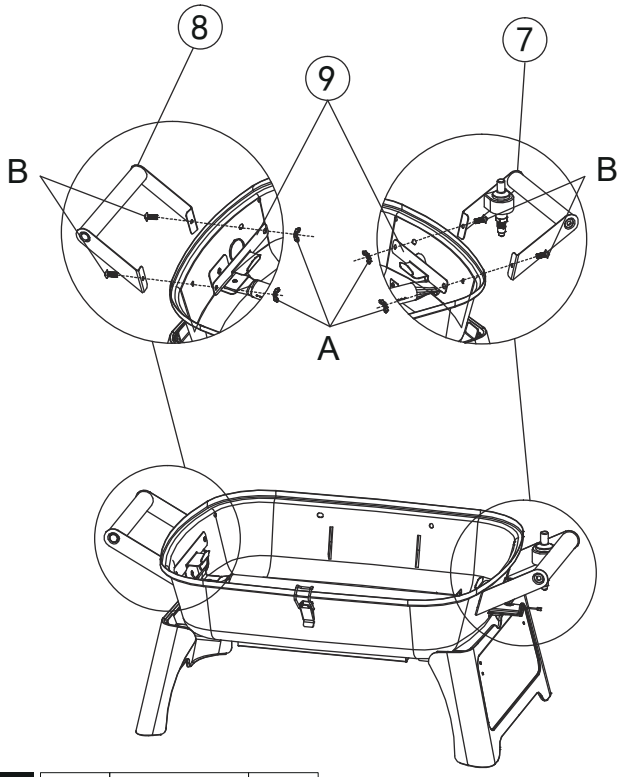
4

C		×1



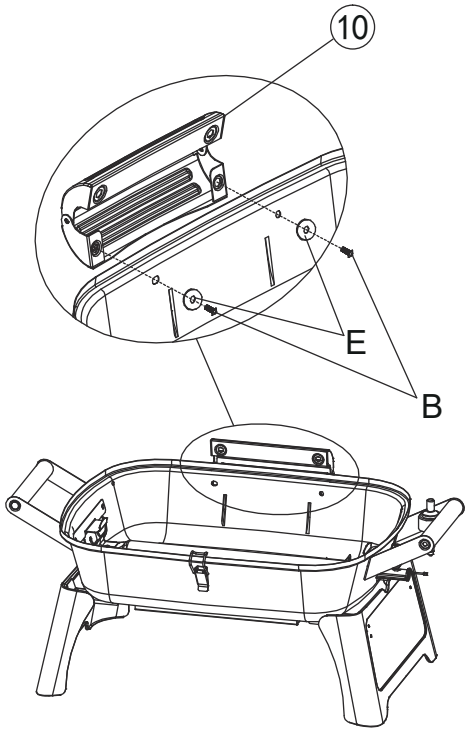
5

A		×4
B		×4



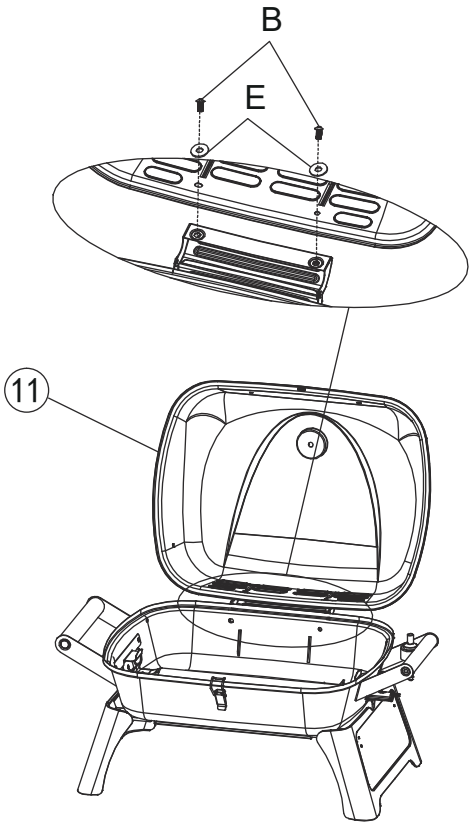
6

E		×2
B		×2



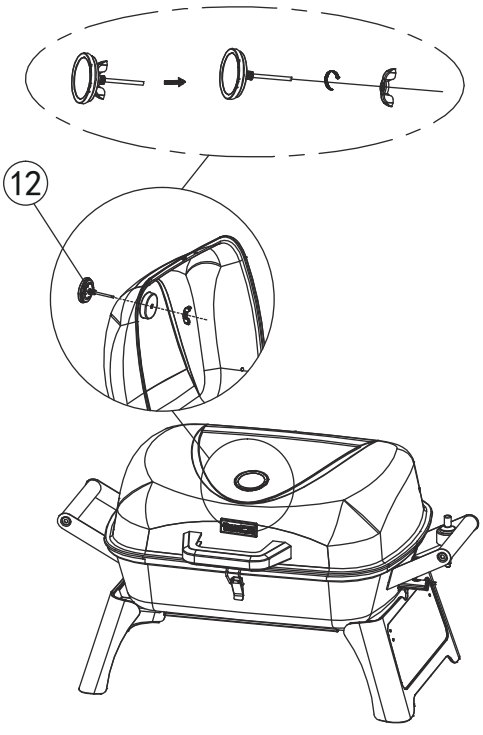
7

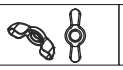
E		×2
B		×2

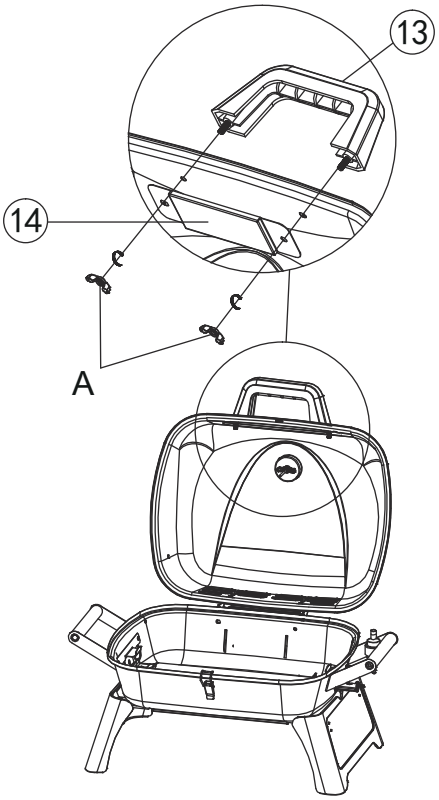


8

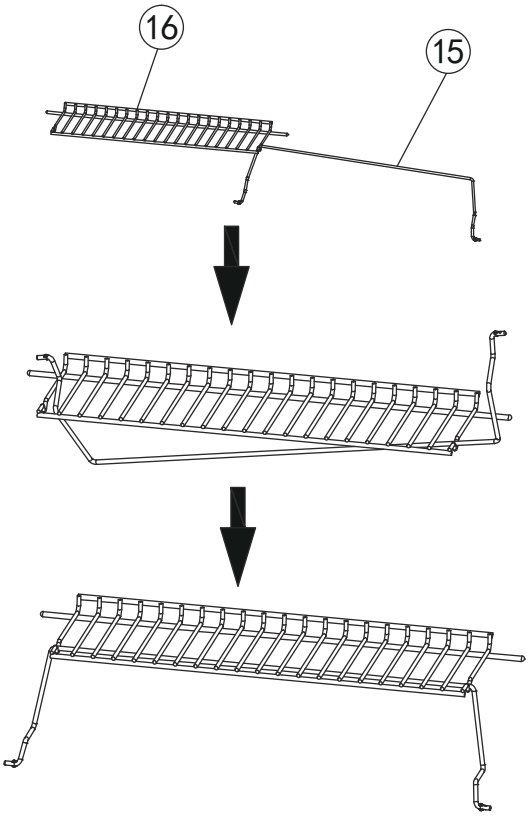
- Remove the pre-installed wing nut, mount the thermometer, then reinstall the wing nut.
- Retire la tuerca mariposa preinstalada, monte el termómetro y vuelva a instalar la tuerca mariposa.
- Retirez l'écrou à ailes préinstallé, montez le thermomètre, puis réinstallez l'écrou à ailes.



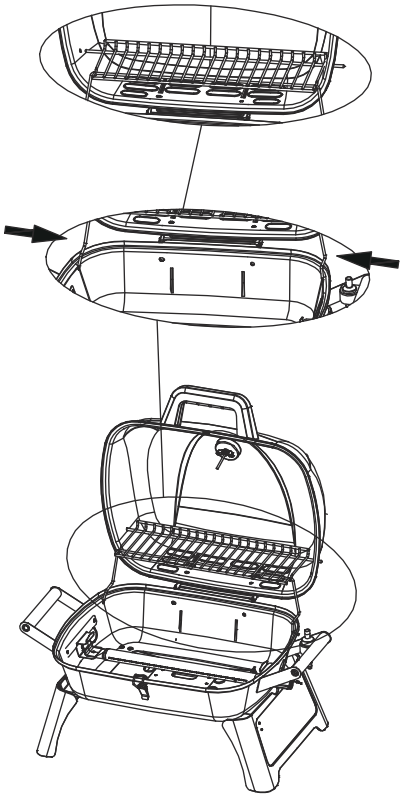
9 | A |  | ×2 |



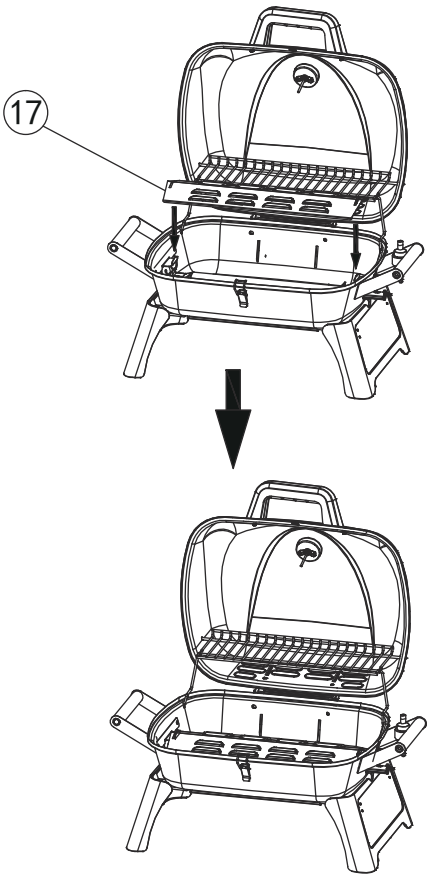
10



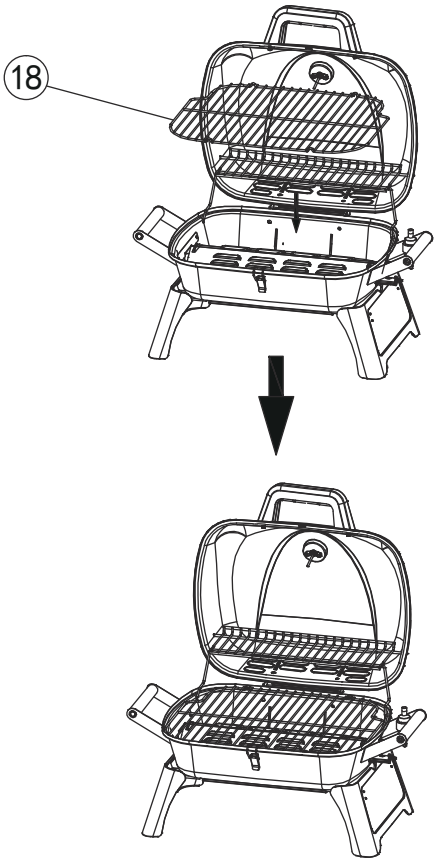
11



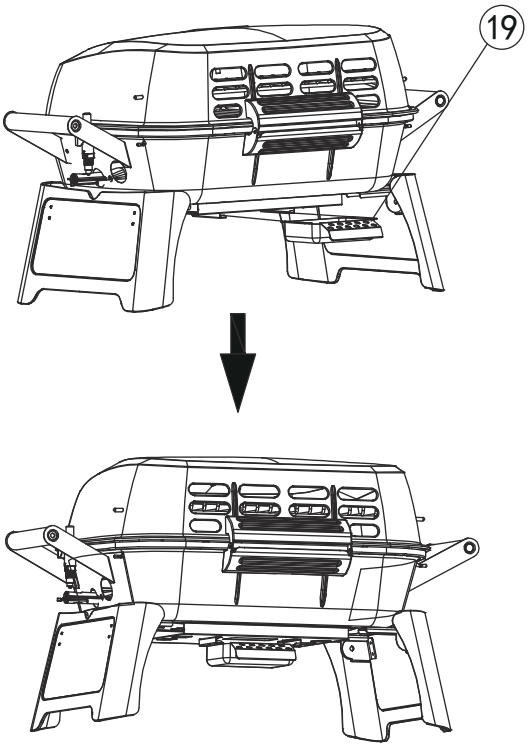
12



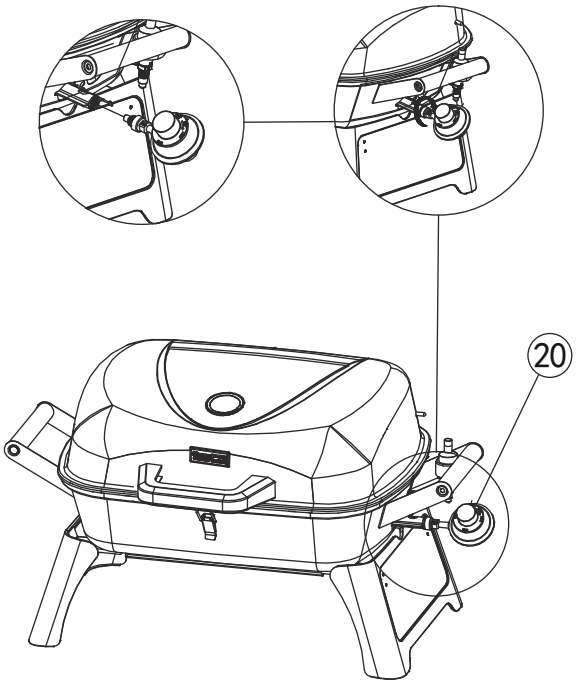
13



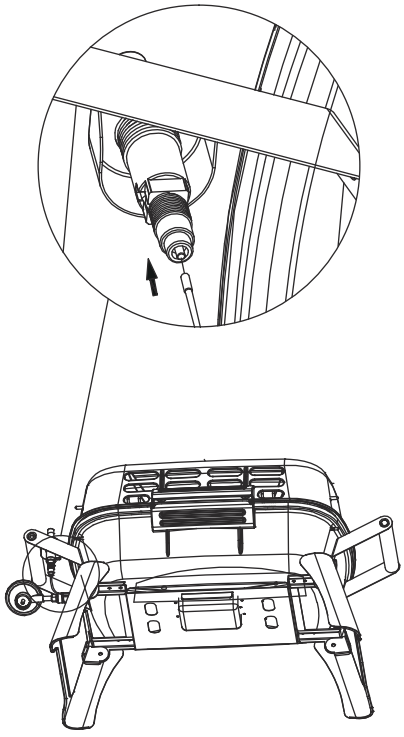
14



15



16



Any Problem!
We Can Help!



1-800-618-6798

Monday to Friday (8:30 am - 5:00 pm EST)

service@royalgourmetusa.com