Royal Gourmet®

Model | Modelo | Modèle

ZH3005Y

Serial No.: 0821-T

OWNER'S MANUAL | MANUAL DEL USUARIO | MANUEL DE L'UTILISATEUR

2-BURNER GAS/CHARCOAL GRILL COMBO WITH SIDE BURNER & OFFSET SMOKER

BARBACOA DE GAS/CARBÓN DE 2 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL Y AHUMADOR DESPLAZADO

GRIL COMBO À 2 BRÛLEURS GAZ/CHARBON AVEC BRÛLEUR LATÉRAL ET FUMOIR DÉPORTÉ

GAS CERTIFIED SGS C US 801261

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



FOR YOUR SAFETY! | ¡PARA SU SEGURIDAD! | POUR VOTRE SÉCURITÉ!

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.

CONTACT US FIRST! | ¡PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS PRIMERO! | CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

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 **2-4**

Gas Grill Instructions & Operation **5-8**

Charcoal Grill Instructions & Operation **9-10**

Cleaning and Maintenance **11-13**

Troubleshooting Guide **14-15**

Meat Temperature Guide **16-17**

Warranty and Customer Service **18**

Parts Diagram **55**

Parts List **56-58**

Hardware List **59-60**

Assembly **61-72**

⚠ 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.

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

⚠ WARNING ⚠

1. Do not cook high-fat foods with the lid closed.
2. When cooking with the lid closed, it is recommended to open the lid once every 2–5 minutes (depending on the type of food) to allow heat to escape and prevent excessive heat buildup inside the unit.
3. When using the appliance with the lid closed for an extended period, monitor the temperature reading on the lid thermometer. When the temperature reaches 400℉ (200℃), immediately open the lid to allow heat to escape and cool down the appliance.
4. During prolonged use or when cooking large quantities of greasy foods, check the grease tray (grease cup) regularly and clean it promptly if grease has accumulated.

⚠ IMPORTANT USE NOTE ⚠

When grilling with the lid closed, do not keep the lid closed for more than approximately 5 minutes at a time.

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.

NOTE: The assembly and use of this grill must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Gas and Propane Instruction Code. Read all instructions prior to assembly and use. If the above instructions are not followed exactly, there is risk of fire that may cause serious injury or death.

⚠ CAUTION ⚠

1. The gas grill side is meant for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
2. Never use charcoal or lighter fluid with gas grill side.
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 exceed the maximum load of charcoal (3.3 lb. for the chamber and 1.5 lb. for the offset smoker) and spread the fully burned charcoal evenly.
9. DO NOT use the grill or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
10. 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.
11. 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.).
12. Keep the grill at least 91 cm (36 inches) from any wall or surface at all times. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
13. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
14. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced before operating the grill. The replacement hose assembly must be as per the manufacturer specifications specified by the manufacturer.
15. Move the gas hose as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
16. 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.
17. 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).
18. Do not obstruct the air flow for combustion and ventilation.
19. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
20. Please keep this Owner's Manual for future reference.

⚠ WARNING

1. Fuels used in charcoal and 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 place the grill on any type of tabletop surface.
7. Do not use the grill in high winds.
8. 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. The gas grill side should be used 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.

⚠ DANGER: FIRE HAZARD ⚠

Live coals and grill components get extremely hot during use and can start fires.

1. It is imperative that you have a fire extinguisher and first-aid kit handy in case of an accident or fire.
2. Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

⚠ DANGER: RISK OF EXPLOSION ⚠

Flammable liquids that are poured on the embers may cause flash flames or explosions.

1. Never use flammable liquids such as petrol or spirit.
2. Do not put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

⚠ DANGER: CARBON MONOXIDE HAZARD ⚠

When burning charcoals, barbecue briquettes, etc., carbon monoxide is formed. This gas is odorless and can be fatal in closed spaces!

1. NEVER burn charcoal inside houses, vehicles, tents or other enclosed space.
2. Use the grill OUTDOORS ONLY.

⚠ DANGER: HEALTH RISK ⚠

Do not use any decolorants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

⚠ DANGER: INJURY TO CHILDREN ⚠

While playing, children can become caught in the packaging film and choked.

1. Do not let children play with the packaging film.
2. Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could choke on the parts if they swallow them.

⚠ DANGER: RISK OF INJURY ⚠

Some parts may contain sharp edges!

Be careful when touching the grill and its components as there is risk of accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.

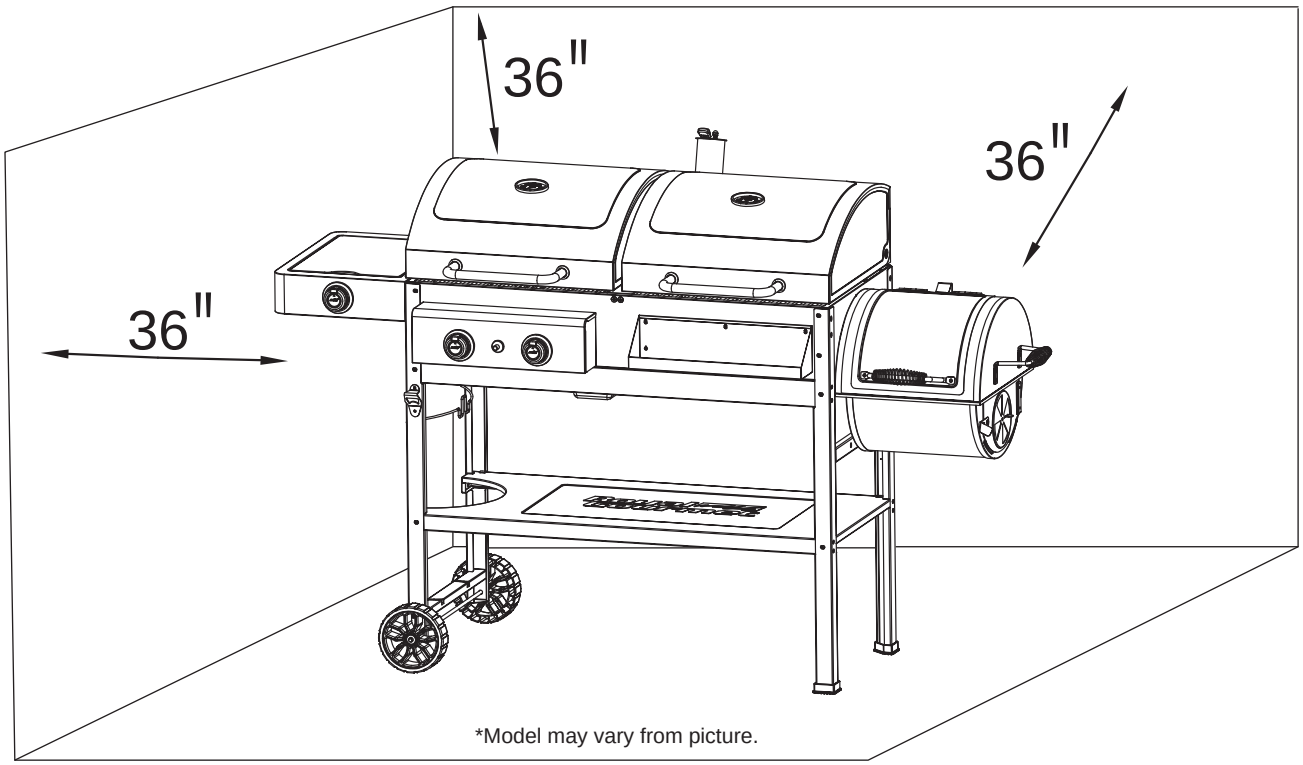
⚠ DANGER: RISK OF DAMAGE ⚠

During use, the screws may loosen slowly and impair the grill's stability.

Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the grill is standing securely.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep the grill at least 91 cm (36 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.

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.

INSTRUCTIONS FOR USE

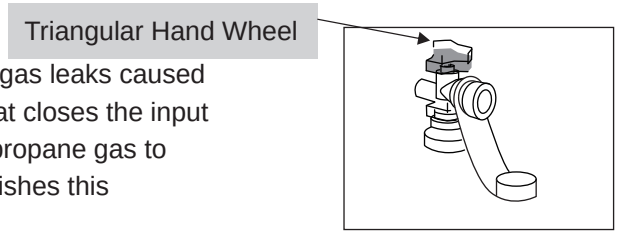
Follow the instructions carefully to avoid seriously damaging your grill and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the grill as per the assembly instructions carefully.
2. Connect the LP cylinder to the grill (LP cylinder not included).
3. Turn all control knobs to the OFF position before turning on the gas supply to the grill.
4. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

LP GAS AND CYLINDER INFORMATION

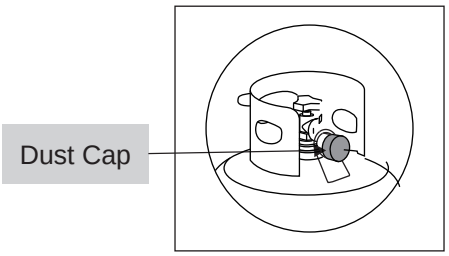
Your new gas grill operates on LP (Liquified Petroleum) Gas. It is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten eggs, for your safety.

The LP cylinder used with your grill must have two features:



1. An OPD (Overfill Protection Device) that prevents accidental gas leaks caused by overfilling of the cylinder. Each cylinder contains a float that closes the input value when the cylinder is 80% full. This allows room or the propane gas to expand in hot temperatures. A triangular hand wheel distinguishes this type of cylinder.
2. An QCC1 Type1 Quick Connect Valve that provides fast cylinder hook-ups and requires only to be tightened by hand.

TRANSPORTATION AND STORAGE



1. The LP cylinder must include a collar to protect the gas supply valve.
2. Do not store a spare LP cylinder under or near the grill.
3. Never fill the LP cylinder beyond 80% capacity.
4. If the warnings in 2 and 3 above are not heeded exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
5. Always transport in an upright position.
6. Do not smoke when transporting your LP cylinder.
7. Place a dust cap on the cylinder gas valve outlet whenever the cylinder is not in use. Use only the type of dust cap that is provided with the cylinder valve when purchased. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.

CYLINDER SPECIFICATIONS

1. Cylinder purchased or exchanged for your gas grill must be manufactured and marked in accordance with the specifications for LP Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA –B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, be equipped with a listed over-filling prevention device (OPD), and be equipped with a cylinder connection device compatible with connection for outdoor cooking appliances.
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity exceeding 20 lb. (9.1 kg). Approximately 18” (45.7cm) high and 12” (30.5cm) diameter.
3. This grill is designed to fit Worthington, Manchester, or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brands may fit this grill if the top collar and bottom support ring have similar dimensions.

The cylinder must also be equipped with:

1. A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet
2. A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is made
3. A collar to protect the cylinder shut-off valve
4. A safety relief device that is directly linked with the vapor space of the cylinder

⚠ WARNING ⚠

A frosty cylinder valve indicates possible gas overfill. Close the LP valve and call your LP dealer immediately.

1. DO NOT connect this grill to an existing #510 POL cylinder valve with left-hand threads. The Type 1 valve can be identified by the large external threads on the valve outlet.
2. DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
3. DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.

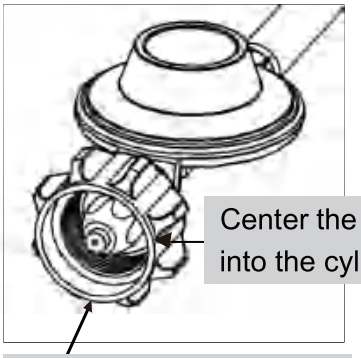
CONNECTING REGULATOR TO LP CYLINDER

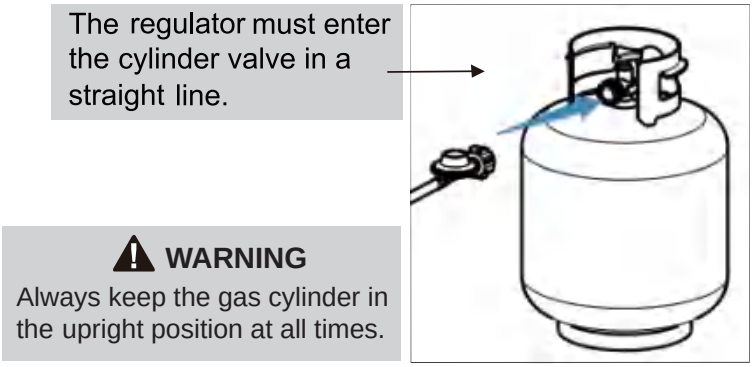
⚠ CAUTION ⚠

Only use the gas pressure regulator provided with this outdoor cooking appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column.

Your regulator is equipped with a QCC Type 1 quick connect system. It does not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a thermal element that will shut off the gas flow if the temperature reaches 115 °C (240 °F). It also has a flow-limiting device that restricts the flow of gas to 0.28 cubic metrics per hour (10 cubic feet per hour). Before each use, check the gas hose for excessive abrasion, wear, or cuts. Replace a damaged hose assembly with the one specified in the parts list before using the grill.

1. Make sure the LP cylinder is OFF by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Place the cylinder under the gas grill body with the valve facing outward. See assembly instructions to secure the cylinder into the nesting hole located in the bottom shelf of the gas grill body.
3. Be sure all burner controls are turned to the OFF position.
4. Remove the safety cap from the cylinder valve.
5. Center the regulator nipple into the cylinder valve.
6. Turn the coupling nut clockwise until it stops. Hand tighten Only. Do not use a wrench.





⚠ WARNING ⚠

1. Do not connect this grill to any unregulated sources of propane.
2. Before each use, check the gas hose for excessive abrasion, wear, or cuts. Replace a damaged hose assembly with the one specified in the parts list before using the grill.
3. Always perform the Leak Test listed below before using your grill for the first time, if the cylinder has been changed, if any gas supply components have been changed, if the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
4. Do not attempt to connect this grill to the LP system of a motor home or trailer.

LP CYLINDER LEAK TEST

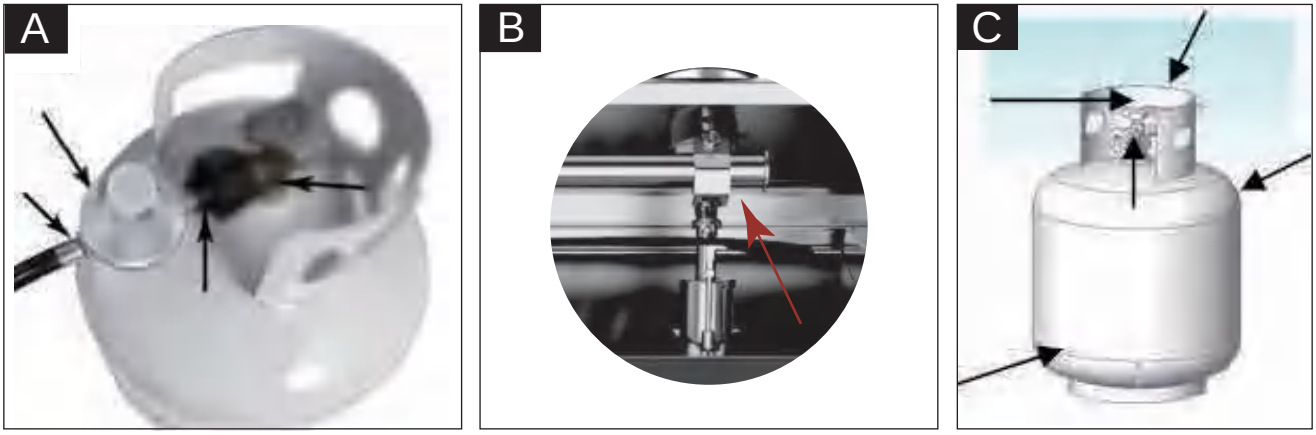
1. Repeat the leak test each time the LP cylinder is exchanged or refilled.
2. DO NOT smoke or keep any ignition sources nearby, such as lighters or matches.
3. DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
4. The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area away from open flames 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 all burner control knobs, regulator and cylinder valves OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel 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 figures below. (Fig. A, B, C)



5. Slowly turn the LP cylinder valve counterclockwise to the open position.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections.
7. If leaks cannot be stopped, do not try to repair, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.
8. Always examine the hose for any damage. If damage is observed, do not attempt to patch the hose. Replacing the hose is the only safe option.
9. For assistance with any malfunction related to the LP cylinder, regulator or hose, contact customer service.
10. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

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. Be sure the LP cylinder valve is closed. 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, including a replacement hose assembly, must be as per the specifications in the parts list.

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

LIGHTING INSTRUCTIONS

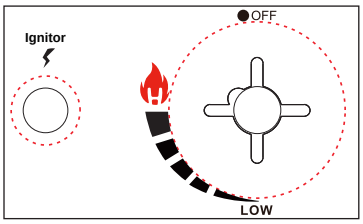
Each grill burner is tested and calibrated at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. Please visually check the flames of the burners. Always visually inspect your grill before lighting. Replace any hose that is frayed or cracked. 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 each burner. If burners 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 burner control knob(s) off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit.
4. Never use regulators and hose 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 BURNERS USING PIEZO IGNITION

1. Open lid before lighting.
2. Turn ALL control knobs to OFF position.
3. Turn gas supply on at LP cylinder valve or at regulator.
4. Push in control knob and turn it anti-clockwise to "H" position. Push and hold ignitor button to light the burner.
5. If the burner does not ignite, turn control knob to OFF position, wait for 5 minutes before attempting to relight the burner.
6. If the burner ignites, repeat for other burners, and turn the control knobs to the temperature setting required for your food.



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

MANUALLY LIGHTING THE BURNERS WITH MATCH STICK

1. Open lid before lighting.
2. Turn all control knobs to OFF position.
3. Turn gas supply on at LP cylinder valve or at regulator.
4. Put a match in the match holder. The match holder is attached to the right front leg.
5. Place the lit match close to the burner ports.
6. Push in the control knob and turn it anti-clockwise to H position. The burner should light immediately.
7. If the burner does not ignite, turn control knob to OFF position, wait for 5 minutes before attempting to relight the burner.
8. If the burner ignites, repeat for other burners, and turn the control knobs to the temperature setting required for your food.

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

TURNING OFF YOUR GRILL

1. Turn off the gas supply at the LP cylinder by turning the valve clockwise.
2. Turn all burner control knobs to OFF position.

⚠ WARNING ⚠

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

You can burn either charcoal briquettes or natural lump charcoal, which have different attributes. Charcoal briquettes typically provide longer cooking time and are usually less expensive while lump charcoal burns hotter and produces less ash.

SMOKING WITH WOOD CHIPS

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

A lot of smoke is produced when using wood chips. Smoke can escape through seams and turn the inside of the grill black. This is normal. Wood chips can be used to produce smoke and create the smoke flavor. Never use more than 1 box of wood chips at a time. You can put dry or pre-soaked wood chips in smoker boxes or foil packets on the cooking grates.

Dry chips burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) burn slower and produce a less intense smoke. Check wood chip box periodically to see if wood has burned down. Add more chips as required.

SMOKING WITH WOOD CHIPS/WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors and can be used alone or in addition to charcoal. As a rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black and bitter.

⚠ WARNING ⚠

Grill will drip oil during this process and for several uses afterwards. This is normal.

NEVER EXCEED 400 °F (204 °C) AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT UNDER WARRANTY AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THE PRODUCT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

BUILDING THE FIRE

1. Open the lid and remove the cooking grates.
2. To start a charcoal fire, we recommended to stack 2 lb. (approximately 25 briquettes) into a pyramid-shaped pile and saturate with lighter fluid, adding more as needed on the charcoal pan. Allow the coals to ash over before adding more.

NOTE: Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products can cause an explosion possibly leading to severe bodily injury. Fill the grill with a max. 3.3 lb. of charcoal for the chamber and 1.5 lb. for the offset smoker. When grilling, be sure to spread the fully burned charcoal evenly.

3. Light the coals in several places.
4. After the briquettes ash over and producing a red glow, spread them evenly across the charcoal pan. Please use a suitable heat-resistant tool with a long, heat-resistant handle when you do this.
5. Put the cooking grates in place and adjust the charcoal pan to the desired height by using the crank and start cooking.
6. If the charcoal is not burning evenly, please use long-handled tongs to move coals for even heat.
7. Leave the lid open or closed based on the type of BBQ meat. Please close the lid when longer cooking time is needed. The thermometer located on the lid shows the temperature to ensure it is not too high for a particular BBQ meat.

⚠ WARNING ⚠

Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light fire but use only according to manufacturer's instructions. **Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any other starting methods.**

TEMPERATURE ADJUSTING

Open 2 dampers on the lid and the front damper knob to allow more fresh air into the grill, thus ensuring a higher internal cooking temperature, and close the dampers as needed to decrease the airflow for a lower cooking temperature. The adjustable charcoal pan can also be used to control the temperature. Rotate the crank handle to raise the charcoal pan for quick searing and lower it for slow cooking.
NOTE: Always use a flame-retardant insulated grill mitt when adjusting the air vent or the charcoal pan.

INDIRECT OPERATION

1. For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill.
2. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the charcoal grill side, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals.
3. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or acombination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.)
4. Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

TIPS FOR INDIRECT SMOKING

Pans are not included, and a disposable bread pan is recommended. Please purchase it separately.

1. If you want to sear certain foods before smoking, please place meat directly above charcoals on the cooking grates with lid open in high (hot) position for several minutes.
2. Add flavor-soaked wood chips to the fire and add 1-part marinade, beer, or wine with 3 parts water into the drip pan.
3. Open the smoking chamber will extend cooking time.
4. Insert the thermometer into the thickest part not touching the bone and allow five minutes to register.
5. Check the water level when cooking for more than 4 hours or when you can’t hear the water simmering.
6. Add water by turning the meat over and pouring water through the grill into the water pan.

IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE IS PERFECT.
IF THE SMOKE IS BLACK, YOU NEED MORE AIRFLOW.

PREHEATING

The grill lid should be closed while preheating the grill. It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature.
Cooking with indirect heat: You can cook poultry by the indirect heat from the burner or charcoal on the other side. Heat from the lighted or charcoal circulates gently throughout the grill, thereby cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces risk of flare-ups when cooking extra fatty cuts as there is is no direct flame to burn the fat and juices that drip down while cooking.

⚠ 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 grill bowl assembly and the grease tray at the bottom of the grill's firebox.
Remove the grease from the bottom of the grill bowl assembly and grease tray regularly.

STAINLESS STEEL

Clean with multipurpose, low-abrasion, non-phosphorus 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 GRATES AND FLAME TAMERS

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

GREASE CUP/TRAY

Check after each use. Remove and empty the grease cup when half full. Remove and clean the grease tray as grease builds up. Both can be washed with warm water and mild dishwashing detergent.

BURNERS

We recommend you clean your burners 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 tubes. 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 burners. In cases of severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tubes, which can damage your grill and/or cause personal injury. IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF PROPANE GAS AT THE CYLINDER BY TURNING THE HAND WHEEL CLOCKWISE SHOULD THIS HAPPEN. Wait for the grill to cool down and then clean all burners.

CLEANING THE BURNERS

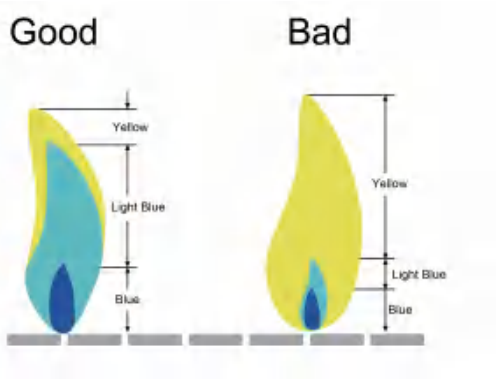
1. Ensure the gas is turned off at the LP cylinder.
2. Remove the cooking grates and flame tamers.
3. Clean the inside of the burner using a stiff wire. A straightened coat hanger will work. An alternative is to use compressed air. Always wear protective gear for your eyes when using this method. Never 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 burners. Replace any that have cracks or enlarged ports.
7. Replace flame tamers and cooking grates.
8. Perform the Leak Test described earlier in this Owner's Manual.

⚠ WARNING ⚠

Proper placement of the burner and valve is vital to ensure safety.

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 less 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.



EMPTY THE ASHES & ASH TRAY

After the fire is completely extinguished you should wait several hours before emptying the ashes to ensure they are not hot, or else there will be risk of burns.

1. Knock any ashes that did not fall into the ash tray from the charcoal pan. (If there are pieces of partially burned charcoal on the charcoal pan, you can save them for use the next time. They are still good).
2. Tap the sides of the chamber to loosen any ash that is on the sides.
3. Lift out the charcoal pan and empty out the cold ash. It is particularly important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash collects moisture, which can cause premature rusting and decay from the inside of the ash collecting tray. Thus, over years the ash collecting tray can get rusted and damaged.
4. Give the ash tray a few firm taps to loosen any ash that may be stuck.
5. Place the ashes in a metal container and fill with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes.
6. Let the charcoal burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residue.
7. Clean the grill regularly and optimally after every use.
8. Remove the cooking grates and clean them thoroughly with soapy water. Then dry them off thoroughly.
9. Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
10. Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wipe them dry.

11. Clean the internal and external surfaces with warm soapy water.
12. Tighten all screws before every use to ensure your grill is stable at all times.
13. Protect your grill against weather. Since it is manufactured from steel it will gradually rust. Clean possible rust spots and repair them with fireproof paint. It is important that you remove the ash from the firebox before the cold ash collecting moisture as this can lead to rust damage.
    NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE SMOKER.

⚠ CAUTION ⚠

Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as they can damage surfaces and leave behind scratch marks. When you have finished grilling you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to extinguish. Be patient. This may take an hour or more.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the LP cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
3. The grill should always be stored where it is protected from moisture.
   NOTE: DO NOT leave charcoal in your grill when you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the durability of your grill.
4. Cover the grill.
5. Perform a Leak Test before using the grill after it has been kept in storage for some time.

Emergencies	Possible cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/ burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder, if hose is cut or cracked, replace hose. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder	Mechanical failure due to aging or mishandling	Turn off LP cylinder valve.
Gas leaking from LP cylinder valve	Failure of cylinder valve due to mishandling or mechanical failure	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, loose connection, failure of rubber seal	Turn off LP cylinder valve, remove regulator from cylinder and visually inspect the rubber seal for damage. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section due to partial blockage	Turn off control knobs and LP cylinder valve. After the fire is out and grill is cold, remove the burner and inspect for spider nests or rust. See natural hazards and cleaning the burner assembly pages.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Grease fire or continuous excessive flame above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP cylinder. Leave lid open to allow the flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside the firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces.
Burner will not light when using the ignitor	Gas issues 1. Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4. No gas flow 5. Vapor lock at coupling nut to LP cylinder 6. Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected	1. See instructions on control panel. 2. Make sure valve are positioned inside the burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other material; see cleaning section in Cleaning and Maintenance. 4. Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
	Electrical issues: 1. Electrode cracked or broken; sparks at crack 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are short-circuited between ignitor and electrode. 6. Push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode.	1. Replace electrode. 2. Tip of electrode should be pointing toward the port hole in the burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary. 3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4. Reconnect wires or replace electrode/ wire assembly. 5. Replace ignitor wire. 6. Replace ignitor. 7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Burner will not light with matchstick	1. See “gas issues” on previous page. 2. Improper method of lighting using a matchstick	See “MANUALLY LIGHTING THE BURNERS WITH MATCH STICK” section in Operation Instructions.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/ firebox. 2. Trim fat from meat before grilling.
Flame blows out	High or gusting winds/Low LP gas/Excess flow valve tripped	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP cylinder.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around the burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at the LP cylinder. Leave lid in position and let the fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.
Flashback… (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked.	Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section in Cleaning and Maintenance.
Flare-up	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/firebox. 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature.
Unable to fill LP cylinder	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	When turning worn nozzles, they don’t have enough “bite” to engage the valve. Try a different LP dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carry-over tube	Clean carry-over tube with wire brush.

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

Food	Weight	Main charcoal chamber	Temperature in meat thermometer
Beef Roasts, Beef Brisket	3-4 lb.	1-1½ hours	140 °F rare
Lamb Roasts, Venison	5-7 lb.	1¾-2½ hours	160 °F medium
Large cuts of Game	7-9 lb.	2½-3½ hours	170 °F well done
Pork Roasts	3-4 lb. 5-8 lb.	1¾-2½ hours 2½-3 hours	170 °F 170 °F
Pork/Beef Ribs	Full grill	1½-2 hours	Meat pulls from bone
Pork Chops	Full grill	¾<-1¼ hours	Meat pulls from bone
Sausage Links	Full grill	2-2¾ hours	170 °F for fresh sausage
Ham, Fresh	10 lb.	3-4 hours	170 °F
Ham, Cooked	All sizes	1½-2 hours	130 °F
Chicken (Cut up or split)	1-4 fryers, cut-up or split	1-1¼ hours	180 °F/leg moves easily in joint
Chicken (Whole)	1-4 fryers	1¼-1½ hours	180 °F/leg moves easily in joint
Turkey (Unstuffed)	8-12 lb.	1¾-2½ hours	180 °F/leg moves easily in joint
Fish, small whole	Full grill	½-¾ hour	Flakes with fork
Fish, filets, steak	Full grill	¼-½ hour	Flakes with fork
Duck	3-5 lb.	1-1¾ hours	180 °F/leg moves easily in joint
Small game birds	Full grill	¾-1 hour	180 °F/leg moves easily in joint

Warranty and Customer Service

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® 2-Burner Gas/Charcoal Grill Combo with Side Burner & Offset Smoker.

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 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 are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Note: A dated sales receipt along with Model Number and Series 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 **20-22**

Instrucciones y funcionamiento de la parrilla de gas **23-26**

Instrucciones y funcionamiento de la parrilla de carbón **27-28**

Limpieza y mantenimiento **29-31**

Guía de solución de problemas **32-33**

Guía de temperatura **34-35**

Garantía y servicio al cliente **36**

Diagrama de partes **55**

Lista de piezas **56-58**

Lista de hardware **59-60**

Montaje **61-72**

⚠ 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.

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. No cocines alimentos con alto contenido en grasa con la tapa puesta.
2. Cuando cocines con la tapa cerrada, se recomienda abrirla una vez cada 2–5 minutos (dependiendo del tipo de alimento) para permitir que se escape el calor y evitar una acumulación excesiva de calor en el interior del aparato.
3. Cuando utilices el aparato con la tapa cerrada durante un periodo prolongado, vigila la lectura de temperatura en el termómetro de la tapa. Cuando la temperatura alcance los 400℉ (200℃), abre inmediatamente la tapa para permitir que el calor se escape y el aparato se enfríe.
4. Durante un uso prolongado o al cocinar grandes cantidades de alimentos grasos, revisa la bandeja recogegrasa (recipiente recogegrasa) con regularidad y límpiala sin demora si se ha acumulado grasa.

⚠ NOTA IMPORTANTE DE USO ⚠

Cuando cocines a la parrilla con la tapa cerrada, no la mantengas cerrada durante más de unos 5 minutos cada vez.

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.

NOTA: El montaje y uso de esta parrilla deben cumplir con los códigos locales. A falta de códigos locales, utilice el Código Nacional de Instrucción de Gas y Propano. Lea todas las instrucciones antes del montaje y uso.

⚠ 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.
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. NE DÉPASSEZ PAS la charge maximale de charbon de bois (3,3 lb. pour la chambre et 1,5 lb. pour le fumoir déporté) et répartissez le charbon de bois entièrement brûlé uniformément.
9. NO utilice la parrilla ni ningún producto de gas cerca de edificios y material es combustibles sin protección.
10. 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.
11. 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.).
12. Use la parrilla al menos a 91 cm (36 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
13. No utilice este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
14. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de operar la parrilla. El conjunto de manguera de repuesto debe ser según las especificaciones del fabricante especificadas por el fabricante.
15. Mueva la manguera de gas lo más lejos posible de las superficies calientes y la grasa caliente que gotea.
16. 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.
17. 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).
18. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
19. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del bombona libres de escombros.
20. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.

⚠ ADVERTENCIA

1. Los combustibles utilizados en los aparatos de combustión de carbón y 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 coloque la parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa.
7. No utilice la parrilla con vientos fuertes.
8. 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. El lado de la parrilla de gas debe utilizarse sólo con gas propano.
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.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE INCENDIO ⚠

Las brasas y los componentes de la parrilla se calientan en extremo durante el funcionamiento y pueden iniciar un incendio.

1. Es esencial tener un extintor de incendios y un kit de primeros auxilios preparados para un accidente o incendio.
2. Retire las cenizas únicamente cuando el carbón se haya consumido y enfriado completamente.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE DEFLAGRACIÓN ⚠

Los líquidos inflamables vertidos a las brasas provocan llamas o deflagraciones.

1. Nunca utilice líquidos inflamables como gasolina o bebidas alcohólicas.
2. No coloque piezas de carbón empapadas en líquidos inflamables en las brasas.

⚠ PELIGRO: PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠

Cuando quema carbón, briquetas de barbacoa, etc., se forma monóxido de carbono. ¡Este gas no tiene olor y puede provocar la muerte en espacios cerrados!

1. NUNCA quemar carbón vegetal dentro de casas, vehículos, tiendas u otros espacios cerrados.
2. Utilice la parrilla únicamente al aire libre.

⚠ PELIGRO: RIESGO PARA LA SALUD ⚠

No utilice decolorantes o disolventes para eliminar las manchas. Estos son dañinos para la salud y no deben entrar en contacto con la comida.

⚠ PELIGRO: RIESGOS PARA LOS NIÑOS ⚠

Durante el juego, los niños pueden quedar atrapados en el filme de embalaje y asfixiarse.

1. No permita que los niños jueguen con los filmes de embalaje.
2. Asegúrese de que los niños no se introduzcan piezas pequeñas en la boca. Podrían tragarse las piezas y asfixiarse.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE LESIONES ⚠

Algunas piezas pueden tener bordes afilados.

Tenga cuidado con las piezas pequeñas para evitar accidentes y/o lesiones durante el montaje y el uso. Utilice guantes protectores si es necesario.

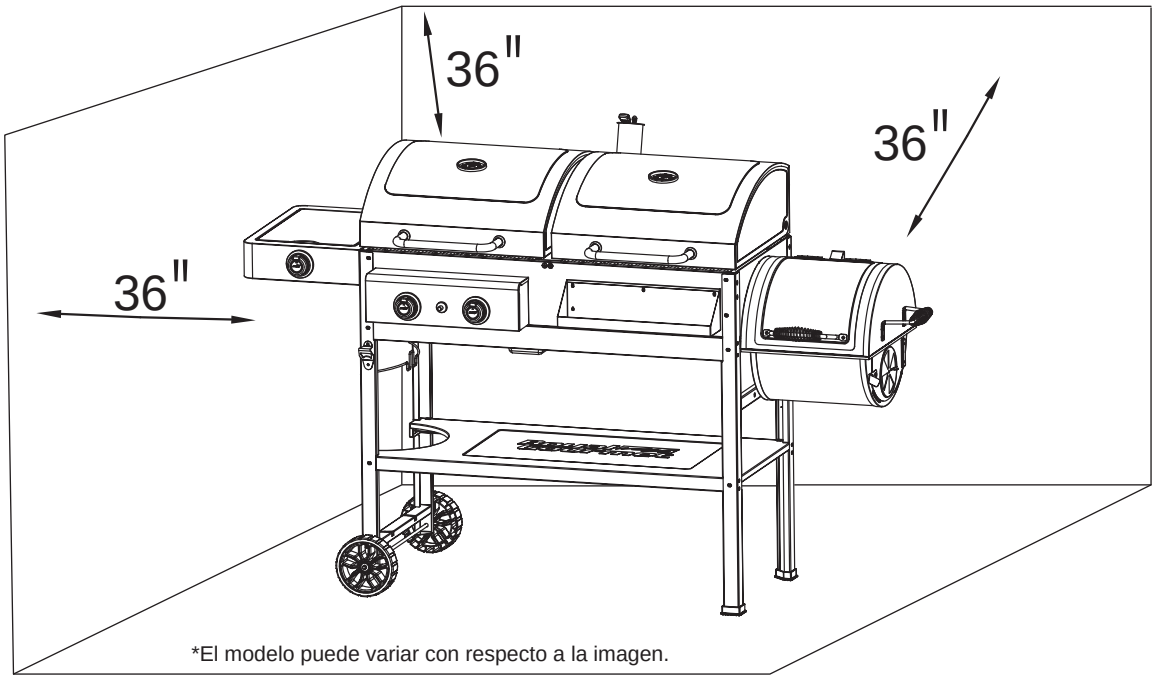
⚠ PELIGRO: RIESGO DE DAÑOS ⚠

Durante el uso, los tornillos pueden aflojarse poco a poco y desestabilizar la parrilla.

Compruebe la estabilidad de los tornillos antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos de nuevo para asegurar que la estabilidad de la parrilla.

⚠ PARA SU SEGURIDAD ⚠

1. Use la parrilla al menos a 91 cm (36 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.

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.

INSTRUCCIONES DE USO

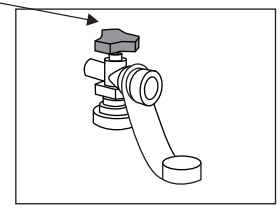
Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su barbacoa y causar lesiones personales y a la propiedad.

1. Ensamble la parrilla siguiendo cuidadosamente las siguientes instrucciones de montaje.
2. Conecte el bombona de gas a la parrilla (bombona de gas no incluido).
3. Gire todas las perillas a la posición "apagado" (OFF) antes de abrir el paso de gas al artefacto.
4. Maneje el regulador de acuerdo a las instrucciones provistas con el mismo.

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.

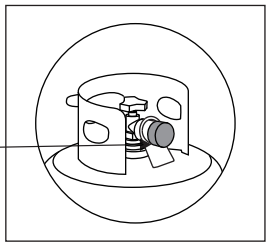
La parrilla utiliza el bombona de gas GLP más nuevo y seguro (tanque) que incluye dos características:



1. Un OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado) - evita fugas accidentales de gas causadas por el sobrellenado del bombona. Cada bombona contiene un flotador que cierra la válvula de entrada cuando el bombona está 80% lleno. Esto deja espacio para que el gas propano se expanda en temperaturas altas. Una rueda de mano triangular distingue este tipo de bombona.
2. Una válvula de conexión rápida QCC1 Tipo 1 que proporciona conexiones rápidas al bombona y solo requiere ser apretada a mano.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

1. El bombona de gas debe incluir un collar para proteger la válvula de suministro de gas.
2. No almacene un bombona de gas de repuesto cerca de la parrilla.
3. Nunca llene el bombona de gas más allá del 80% de su capacidad.
4. Si la advertencia en 2 y 3 anteriores no se hace caso exactamente, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
5. Transporte siempre en posición vertical.
6. No fume al transportar su bombona de gas.
7. Coloque una tapa contra el polvo en la salida de la válvula de gas del bombona siempre que el bombona no esté en uso. Use solo el tipo de tapa guardapolvo que se proporciona con la válvula del bombona cuando se compra. Otros tipos de tapones o tapones pueden provocar fugas de propano.



ESPECIFICACIONES DEL BOMBONA

1. El bombona comprado o intercambiado por su parrilla de gas debe ser fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas GLP del Departamento de Transporte (DDT) de EE. UU. o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de mercancías peligrosas y comisión., Estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) listado y estar equipado con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
2. El bombona de gas GLP que se utiliza con este artefacto no debe sobrepasar las 20 libras (9,1 kg) de capacidad. Aproximadamente 18 pulgadas (45,7 cm) de alto y 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro.
3. Esta parrilla está diseñada para adaptarse a los cilindros de 20 libras (9,1 kg) de las marcas Worthington, Manchester o SMPC. Otras marcas pueden ajustarse a esta parrilla si el cuello superior y el anillo de soporte inferior tienen dimensiones similares.

El bombona también debe estar equipado con:

1. Una válvula de cierre que termina en una salida de la válvula del bombona de gas tipo 1
2. Una válvula tipo 1 que evita el flujo de gas hasta que se hace un sello positivo
3. Un collar para proteger la válvula de cierre del bombona
4. Un dispositivo de alivio de seguridad que está directamente relacionado con el espacio de vapor del bombona

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si se congela la válvula del bombona bombona de gas, puede haber una sobredosis de gas. Cierre la válvula de baja presión y llame inmediatamente al distribuidor de GLP.

1. NO conecte esta parrilla a una válvula de bombona POL #510 existente con roscas a la izquierda.
   La válvula Tipo 1 se puede identificar mediante las grandes roscas externas de la salida de la válvula.
2. NO conecte a un bombona de gas que exceda esta capacidad.
3. NO conecte a un bombona que utilice ningún otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.

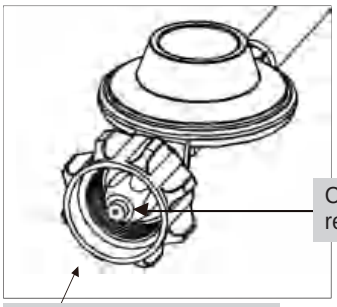
CONECTANDO EL REGULADOR A LA BOMBONA DE GAS

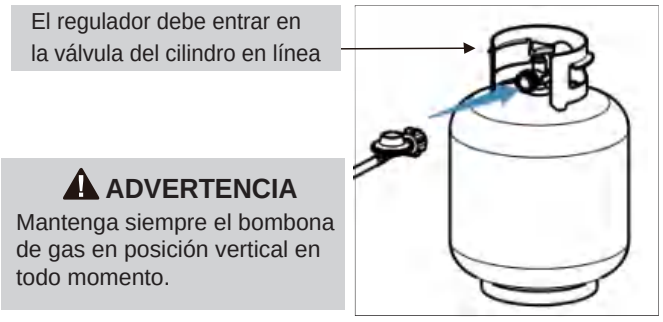
⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado con este aparato de cocción al aire libre. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas columna de agua.

Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápida QCC Tipo 1. No permite que el gas fluya hasta que se haya hecho un sello positivo. Tiene un elemento térmico que apaga el flujo de gas si la temperatura alcanza los 115°C (240 °F). También tiene un dispositivo de limitación de flujo que restringe el flujo de gas a 0,28 métricas cúbicas por hora (10 pies cúbicos por hora). Antes de cada uso, verifique que la manguera de gas no tenga abrasión, desgaste o cortes excesivos. Sustituya un conjunto de manguera dañado por el especificado en la lista de piezas antes de utilizar la parrilla.

1. Asegúrese de que el bombona de gas esté apagado girando la rueda de mano en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Coloque el bombona debajo del cuerpo de la côté parrilla à gaz con la válvula hacia afuera. Consulte las instrucciones de montaje para fijar el tanque al cuerpo de la côté parrilla à gaz.
3. Asegúrese de que todos los controles del quemador estén girado a la posición OFF.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del bombona .
5. Centre la boquilla del regulador en la válvula del bombona .
6. Gire la tuerca negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Apriete a mano solamente. No utilice una llave inglesa.





⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. No conecte esta parrilla a ninguna fuente no regulada de propano.
2. Antes de cada uso, compruebe si la manguera de gas es excesiva abrasión, desgaste o cortes. Reemplace un conjunto de manguera dañado por el especificado en la lista de piezas antes de usar la parrilla.
3. Si el bombona de acero ha sido sustituido, se han sustituido las partes de gas, se ha activado la unidad de caudal limitado del regulador o se ha dejado de usar durante un período prolongado, deberán realizarse las siguientes pruebas de fuga antes de que se utilice por primera vez la reja.
4. No intente conectar esta parrilla al sistema de GLP de una autocaravana o remolque.

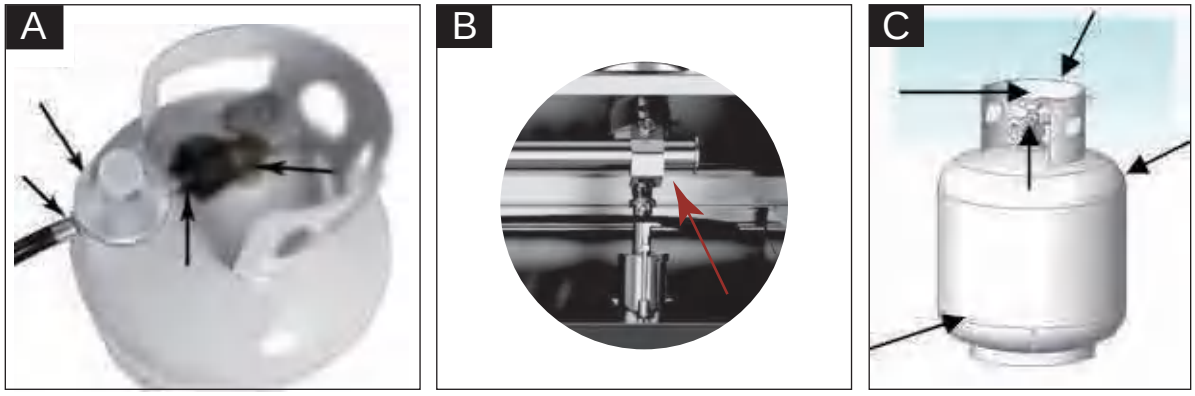
PRUEBA DE ESTANQUEIDAD DE LA BOMBONA DE GAS

1. Repita la prueba de fugas cada vez que se cambie o se rellene la bombona de gas LP.
2. NO fume ni mantenga fuentes de ignición cerca, como encendedores o cerillas.
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. Asegúrese todos los mandos de control de los quemadores, el regulador y las válvulas de las bombonas estén cerradas.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al bombona de gas.
3. Abra por completo la válvula del bombona de gas, girando la manilla 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 las figuras. (Fig. A, B, C)



5. Gire lentamente la válvula de la bombona de gas en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de abierta.
6. Las fugas pueden identificarse mediante la formación. Cierre de inmediato la válvula del bombona de gas y vuelva a apretar las conexiones.
7. Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas, contacte a su proveedor de la parrilla de gas para obtener ayuda. No intente utilizar la aparato si hay una fuga.
8. Examine siempre la manguera en busca de daños. Si observa algún daño, no intente reparar la manguera. Reemplazar la mangueraes la única opción segura.
9. Para obtener ayuda con cualquier funcionamiento defectuoso relacionado con la bombona de gas, el regulador o la manguera, contacte con el servicio de atención al cliente.
10. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del bombona de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

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. Asegúrese de que la válvula del bombona de gas esté cerrada. 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, incluido un conjunto de manguera de repuesto debe ajustarse a las especificaciones de la lista de piezas de repuesto.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

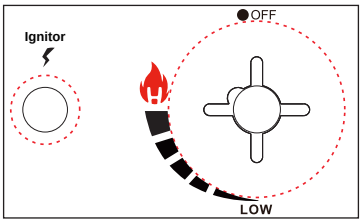
Cada quemador de parrilla se prueba y calibra en la fábrica antes del envío; sin embargo, los cambios en el suministro local de gas natural pueden requerir un ajuste del quemador. Por favor, compruebe visualmente las llamas de los quemadores. Compruebe siempre visualmente la parrilla antes de encenderlo. Reemplace cualquier manguera que esté deshilachada o agrietada. 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 los controles del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de iluminación.
3. Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. Si huele a carbón, No utilice la parrilla. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la unidad.
4. Nunca utilice reguladores y conjuntos de mangueras que no sean 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 LOS QUEMADORES MEDIANTE ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

1. Abrir la tapa antes de encenderla.
2. Gire TODAS las perillas de control a la posición OFF (apagado).
3. Abra el suministro de gas en la válvula del bombona de gas o en el regulador.
4. Presione la perilla de control y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición H. Mantenga pulsado el botón de encendido para encender los quemadore.
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a la posición OFF, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador.
6. Si el quemador se enciende, repita el procedimiento para los demás quemadores y gire las perillas de control para obtener el ajuste de temperatura requerido para sus alimentos.



* Si los quemadores siguen sin encenderse, compruebe el suministro de gas.

ILUMINACIÓN MANUAL DE LOS QUEMADORES CON FÓSFORO

1. Abrir la tapa antes de encenderla.
2. Gire todas las perillas de control a la posición OFF (apagado).
3. Abra el suministro de gas en la válvula del bombona de gas o en el regulador.
4. Ponga un fósforo en el portafósforos. El soporte para cerillas se encuentra en la pata delantera derecha.
5. Coloque la cerilla encendida cerca de los puertos de los quemadores.
6. Presione la perilla de control y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición H. El quemador debería encenderse inmediatamente.
7. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a la posición OFF, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador.
8. Si el quemador se enciende, repita el procedimiento para los demás quemadores y gire las perillas de control para obtener el ajuste de temperatura requerido para sus alimentos.

* Si los quemadores siguen sin encenderse, compruebe el suministro de gas.

APAGAR LA PARRILLA

1. Apague el suministro de gas en el bombona de gas girando la válvula en el sentido horario.
2. Gire todas las perillas de control del quemador a la posición OFF.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

Puede quemar briquetas de carbón o piezas de leña natural, la cual tiene atributos diferentes. Las briquetas de carbón ofrecen más tiempo de cocción y suelen ser más económicas mientras que el carbón de madera se calienta más y produce menos cenizas.

AHUMADO CON ASTILLAS DE MADERA

CONSEJOS PARA USAR VIRUTAS DE MADERA

Se producirá mucho humo cuando se utilizan las virutas de madera. El humo saldrá por las juntas y volverá negro el interior del ahumador. Esto es normal. Las virutas de madera deben utilizarse para producir humo y que se genere el sabor a ahumado. Nunca utilice más de 1 caja de virutas de madera cada vez. Puede poner astillas de madera secas o previamente empapadas en cajas de ahumado o paquetes de papel de aluminio en las rejillas de cocción. en las rejillas de cocción.

Las virutas secas se queman más rápido y producen un humo más intenso. Las virutas empapadas previamente en agua (durante aproximadamente 30 minutos) se queman más despacio y producen un humo menos intenso. Inspeccione periódicamente la caja de virutas para comprobar si la madera se ha consumido. Añada más virutas según sea necesario.

AHUMAR CON VIRUTAS DE MADERA/TROZOS DE MADERA

Para obtener más sabor a ahumado cuando utiliza briquetas de carbón o trozos de carbón, añada virutas de madera o varios trozos de madera al fuego. Los trozos de madera están disponibles en diversos sabores, y puede utilizarlos solos o añadirlos al carbón. Como regla general, cualquier madera noble que provenga de árboles que produzcan fruta o frutos secos, no son adecuados para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen diversos sabores. Experimente con varias maderas para determinar su preferida y utilice siempre madera bien seca. La madera verde o recién cortada puede ennegrecer y aportar un sabor amargo a la comida.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

La parrilla derramará aceite durante este proceso y durante varios usos posteriores. Esto es normal.
NUNCA EXCEDA LOS 400 °F (204 °C) PORQUE DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. LA OXIDACIÓN TAMPOCO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA.

CONSTRUYENDO EL FUEGO

1. Abra la tapa y retire las rejillas.
2. Apile las briquetas de carbón o madera en una pila en forma de pirámide en la parte superior de la bandeja de carbón Se recomienda utilizar 2 libras (aproximadamente 25 briquetas) para iniciar el fuego, agregue más según sea necesario.

NOTA: No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. Utilizar cualquiera de estos productos puede provocar una explosión y quemaduras graves. Llene la parrilla con un máx. 3,3 lb. de carbón para la cámara principal, y 1,5 lb. para el ahumador adjunto. Al asar a la parrilla, asegúrese de extender el carbón completamente quemado de manera uniforme.

3. Encienda brasas en varios lugares.
4. Cuando las briquetas se consuman o se vuelvan grises,extiéndalas. Por favor, use una herramienta ignífuga adecuada con un agarre largo.
5. Coloque las rejillas de cocción y ajuste la bandeja de carbón a la altura deseada mediante la manivela y comience a a cocinar.
6. Si no prende de forma homogénea, utilice una herramienta para mover las brasas y conseguir un calor homogéneo.
7. Deje la tapa abierta o cerrada dependiendo de la carne que use. Cierre la tapa cuando precise más tiempo de cocción. El termómetro ubicado en la tapa muestra la temperatura para asegurar que no sea demasiado alta para ciertas carnes.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Los encendedores de chimenea, eléctricos o de otros tipos pueden ser utilizados en lugar del encendedor líquido, pero siga siempre las instrucciones del fabricante. **Nunca utilice carbón de encendido rápido o encendedor fluido junto con cualquier otro método de encendido.**

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Abra las dos amortiguadors de la tapa y la perilla de la amortiguador frontal para permitir que entre más aire fresco en la parrilla, asegurando así una mayor temperatura de cocción interna, y cierre las amortiguadors según sea necesario para disminuir el flujo de aire para una temperatura de cocción más baja. La bandeja de carbón ajustable también puede utilizarse para controlar la temperatura. Gire la manivela para elevar la bandeja de carbón para un asado rápido y bajarla para una cocción lenta.
NOTA: Utilice siempre una manopla aislante ignífuga cuando ajuste la salida de aire o la bandeja de carbón.

OPERACIÓN INDIRECTA

1. Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada.
2. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla de carbón, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón.
3. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.)
4. Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

CONSEJOS PARA FUMAR DE FORMA INDIRECTA

Las sartenes no están incluidas y se recomienda utilizar bandejas desechables de pan. Por favor, adquiéralas aparte.

1. Si quiere asar ciertos alimentos antes de ahumar, coloque la carne directamente por encima de los carbones con la tapa abierta y las parrillas de cocción en la posición alta (caliente) durante varios minutos.
2. Añada virutas de madera empapadas en aroma al fuego y añada una 1 parte de adobo, cerveza o vino y 3 partes de agua a la bandeja de goteo.
3. Abrir la cámara de humo alargará el tiempo de cocción.
4. Inserte el termómetro en la parte más gruesa sin tocar el hueso, y espere 5 minutos para que se registre.
5. Compruebe el nivel de agua cuando cocine durante más de 4 horas o cuando no oiga el agua hervir.
6. Añada agua moviendo la carne y vertiendo agua por la parrilla en la bandeja de agua.

SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES CORRECTO.
SI EL HUMO ES NEGRO, AÑADA AIRE.

PRECALENTAMIENTO

La tapa de la parrilla debe estar cerrada mientras se precalienta la parrilla. Es necesario precalentar el grill antes de cocinar determinados alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción.
Cocinar con calor indirecto: Puede cocinar aves de corral y grandes cortes de carne lentamente a la perfección en un lado de la parrilla por el calor indirecto del quemador en el otro lado. El calor del quemador encendido circula suavemente por la parrilla, cocinando así la carne o el ave sin que ninguna llama directa la toque. Este método reduce en gran medida el riesgo de brotes al cocinar cortes grasos adicionales, ya que no hay llama directa para quemar la grasa y los jugos que gotean durante la cocción.

⚠ 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 bandeja de grasa en la parte inferior de la caja de fuego de la parrilla.

Retire la grasa de la parte inferior del conjunto del recipiente de la parrilla y de la bandeja de grasa con regularidad.

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.

GRATES DE COCINA Y REGULADOR DE LLAMA

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

BANDEJA GRASA/CUBETA

Compruebe después de cada uso. Retire y vacíe la bandeja cuando esté medio llena.Retire y limpie la sartén a medida que se acumula grasa. Ambos pueden lavarse con agua tibia y un detergente lavavajillas suave.

QUEMADORES

Le recomendamos que limpie sus quemadores 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 EN EL BOMBONA GIRANDO EL VOLANTE EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ SI ESTO SUCEDIERA. Espere a que la parrilla se enfríe y luego limpie todos los quemadores.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

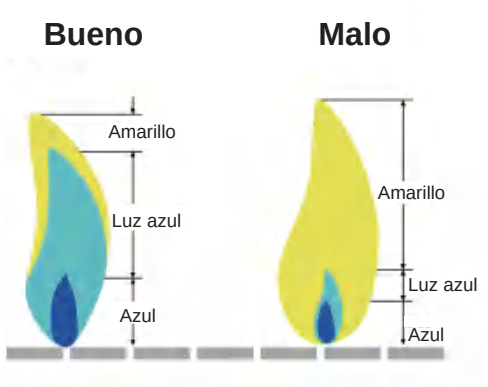
1. Asegúrese de que el gas esté apagado en el bombona de gas.
2. Retire las rejillas de cocción y los domadores de llama.
3. Limpie el interior del quemador con un cable rígido. Una percha enderezada funcionará. Una alternativa es utilizar aire comprimido. Siempre use equipo protector para sus ojos cuando 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 los quemadores. Reemplace cualquiera que tenga grietas o puertos agrandados.
7. Reemplace domadores de llama y rejillas de cocción.
8. Realice la prueba de fugas descrita anteriormente en este Manual del Usuario.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

La ubicación adecuada del quemador y la válvula es vital para garantizar la seguridad.

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. Las puntas amarillas son normales siempre que midan menos 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.



VACIAR LAS CENIZAS Y LA BANDEJA DE CENIZAS

Tras extinguir completamente el fuego, debe esperar varias horas antes de vaciar las cenizas para asegurarse de que no están calientes, de lo contrario podría producirse riesgo de quemaduras.

1. Retire las cenizas que no cayeron en la bandeja de cenizas de la sartén de carbón. (Si hay piezas de carbón parcialmente quemadas en la rejillade cocción puede guardarlas para la próxima vez. Aún pueden servir.)
2. Golpee suavemente los laterales del bol de la parrilla y afloje las cenizas de los laterales.
3. Eleve la bandeja de carbón y vacíe las cenizas frías. Es muy importante que elimine la ceniza antes de que entre humedad en la ceniza fría. La ceniza es salina y en condiciones de humedad, atacará el interior de la bandeja de recolección de ceniza. Por tanto, con los años la bandeja de ceniza puede oxidarse.
4. Golpee suavemente la bandeja de ceniza para aflojar la ceniza.
5. Coloque las cenizas en un recipiente de metal y cubra con agua para asegurarse de que no quede carbón encendido, luego puede tirar las cenizas.
6. Deje que el combustible se consuma completamente tras usar la parrilla. Esto facilita la limpieza al quemar el exceso de grasa y residuos de la barbacoa.
7. Limpie la parrilla regularmente, preferiblemente tras cada uso.
8. Retire las rejillas de cocción y límpielas bien con agua jabonosa. Luego séquelas completamente.
9. Use una esponja húmeda para retirar los residuos de la parrilla.
10. Use un paño suave, limpio y seco para secar. No arañe las superficies cuando las limpie.

11. Limpie las superficies internas y externas con agua jabonosa.
12. Apriete todos los tornillos antes de cada uso para garantizar la estabilidad de la barbacoa en todo momento.
13. Proteja la parrilla de la influencia meteorológica. Ya que está fabricado de acero, en algún momento se oxidará. Limpie las manchas de óxido y repárelas con pintura ignífuga. Es importante que retire las cenizas de la caja de combustión antes de que entre humedad a las cenizas frías ya que puede provocar daños por oxidación.

NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

No utilice disolventes fuertes o estropajos abrasivos ya que pueden dañar las superficies y dejar marcas de arañazos. Cuando haya terminado de usar la parrilla, puede apagarla cerrando los apagadores y dejando que se sofoque el fuego. Sea paciente. Esto puede tomar una hora o más.

ALMACENAMIENTO DE PARRILLA

1. Limpie la parrilla antes de almacenarla.
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. Esta parrilla siempre debe almacenarse protegida de la humedad.

NOTA: NO deje el carbón en la parrilla mientras no la utilice. Dejar carbón y ceniza en la bandeja de ceniza reducirá la vida útil de su parrilla.

4. Cubra la parrilla.
5. Realice una prueba de fugas antes de usar la parrilla después de que se ha mantenido en el almacenamiento durante algún tiempo.

Emergencias	Causa posible	Prevención/Solución
Fuga de gas de manguera agrietada/cortada/quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el bombona de gas, si la manguera está cortada o agrietada, reemplace la manguera. Realice una prueba de fuga del bombona de gas y compruebe la conexión del regulador al bombona de gas.
Fuga de gas del bombona de gas	Falla mecánica debido al envejecimiento o mal manejo	Apague la válvula del bombona de gas.
Fuga de gas de la válvula del bombona de gas	Falla de la válvula del bombona debido a un mal manejo o falla mecánica	Cierre la válvula del bombona de gas. Devuelva el bombona de gas al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el bombona de gas y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, conexión suelta, falla del sello de goma	Cierre la válvula del bombona de gas líquido, retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de goma en busca de daños. Realice una prueba de fugas en el bombona de gas y verifique la conexión del regulador al bombona de gas.
Fuego que viene a través del panel de control	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial	Apague las perillas de control y la válvula del tanque GLP. Después de que el fuego se apague y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione si hay nidos de arañas u óxido. Consulte los peligros naturales y la limpieza de las páginas de montaje del quemador.

Resolución de problemas: problema	Posible causa	Prevención/Solución
Fuego de grasa o llama excesiva continua por encima de la superficie de cocción	Demasiada acumulación de grasa en el área del quemador	Apague el bombona de gas. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Una vez enfriado, limpie las partículas de alimentos y el exceso de grasa del interior del área de la caja de fuego, la taza de grasa/pan/bandeja y otras superficies.
El quemador no se enciende con el encendedor	Problemas con el gas 1. Tratando de encender el quemador equivocado 2. Quemador no conectado con la válvula de control 3. Obstrucción en el quemador 4. Sin flujo de gas 5. Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento al bombona de gas 6. La tuerca de acoplamiento y la válvula del bombona de gas no están completamente conectadas.	1. Consulte las instrucciones en el panel de control. 2. Asegúrese de que la válvula esté colocada dentro de los tubos del quemador. 3. Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas u otro material; ver sección de limpieza y mantenimiento. 4. Asegúrese de que el bombona de gas no esté vacío. Si el bombona de gas no está vacío, compruebe "caída repentina en el flujo de gas. 5. Apague las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del bombona de gas. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo. 6. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a tres cuartas partes.
	Problemas eléctricos: 1. Electrodo agrietado o roto; chispas en la grieta. 2. Punta del electrodo no en la posición adecuada. 3. Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción. 4. Los cables están sueltos o desconectados. 5. Los cables están cortocirciendoentre el encendidor y el electrodo. 6. El botón pulsador se pega en la parte inferior y genera chispas entre el encendedor y el electrodo.	1. Reemplace el electrodo. 2. La punta del electrodo debe apuntar hacia el orificio del puerto en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario. 3. Limpie el alambre y o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. 4. Reconecte los cables o reemplace el conjunto de electrodos/cables. 5. Reemplazar el cable del encendido. 6. Reemplace el encendidor. 7. Inspeccione el aislamiento del cable y la conexión adecuada. Reemplace los cables si el aislamiento está roto.

Resolución de problemas: problema	Posible causa	Prevención/Solución
El quemador no se encenderá con fósforo	1. Consulte "problemas de gas" en la página anterior. 2. Método inadecuado de iluminación con una cerilla.	Consulte la sección “ILUMINACIÓN MANUAL DE LOS QUEMADORES CON FÓSFORO” en instrucciones de funcionamiento.
Caída repentina del flujo de gas o baja llama	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva	1. Limpie los quemadores y el interior de la parrilla/caja de fuego. 2. Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla.
La llama se apaga	Vientos altos o ráfagas. Gas bajo en GLP. Válvula de flujo excesivo disparado.	Gire la parte delantera de la parrilla para enfrentar el viento o aumentar la altura de la llama. Rellene el bombona de gas.
Fuego persistente de grasa	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Gire las perillas a OFF. Apague el gas en el bombona de gas. Deje la tapa en su posición y deje que el fuego se queme. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Escena retrospectiva... (fuego en el(los) tubo(s) del quemador)	El quemador y los tubos del quemador están bloqueados	Gire las perillas a la posición OFF. Limpie el quemador y/o los tubos del quemado r. Consulte la sección de limpieza del quemador en limpieza y mantenimiento.
Estalla	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva	1. Limpie los quemadores y el interior de la parrilla/caja de fuego 2. Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla. 3. Ajuste la temperatura (baja)
No se puede llenar el bombona de gas	Algunos distribuidores tienen boquillas de relleno más antiguas con hilos desgastados.	Al girar las boquillas gastadas, no tienen suficiente "mordida" para activar la válvula. Pruebe con un distribuidor de GLP diferente.
Un quemador no se enciende desde otro (s) quemador (s)	Acumulación de grasa o partículas de comida en el extremo del tubo de arrastre	Limpie el tubo de transporte con cepillo de alambre.

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

Comida	Peso	Cámara de carbón principal	Temperature en termometro de carne
Carne asada, falda de res	3-4 lb.	1-1½ horas	140 ºF poco hecho
Cordero asado, venado	5-7 lb.	1¾-1½ horas	160 ºF medio
Cortes grandes de carne	7-9 lb.	2½-3½ horas	170 ºF bien hecho
Cerdo asado	3-4 lb. 5-8 lb.	1¾-2½ horas 2½-3 horas	170 ºF 170 ºF
Costillas de cerdo/res	Toda la parrilla	1½-2 horas	La carne se desprende del hueso
Chuletas de cerdo	Toda la parrilla	¾<-1¼ horas	La carne se desprende del hueso
Salchichas	Toda la parrilla	2-2¾ horas	170 ºF para salchichas frescas
Jamón, Fresco	10 lb.	3-4 horas	170 ºF
Jamón, Asado	Todos los tamaños	1½-2 horas	130 ºF
Pollo (Picado o partido)	1-4 frito, picado o partido	1-1¼ horas	180 ºF/la pata se mueve fácilmente por la articulación
Pollo (Entero)	1-4 frito	1¼-1½ horas	180 ºF/la pata se mueve fácilmente por la articulación
Pavo (Sinrellenar)	8-12 lb.	1¾-2½ horas	180 ºF/la pata se mueve fácilmente por la articulación
Pescado, pequeño entero	Toda la parrilla	½-¾ hora	Se desmenuza con un tenedor
Pescado, filetes, bistec	Toda la parrilla	¼-½ hora	Se desmenuza con un tenedor
Pato	3-5 lb.	1-1¾ horas	180 ºF/la pata se mueve fácilmente por laarticulación
Aves pequeñas de caza	Toda la parrilla	¾-1 hora	180 ºF/la pata se mueve fácilmente por la articulación

Gracias por adquirir la Barbacoa de gas/carbón de 2 quemadores con quemador lateraly ahumador desplazado 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 la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas. 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.

Excepto como se indicó anteriormente, Royal Gourmet Corp. no ofrece ninguna otra garantía expresa.
Esta garantía puede darle derechos legales específicos que varían según el estado.
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 **38-40**

Instructions et fonctionnement du gril à gaz **41-44**

Instructions et fonctionnement du gril à charbon **45-46**

Nettoyage et entretien **47-49**

Guide de dépannage **50-51**

Guide de température **52-53**

Garantie et service de clientèle **54**

Schéma des pièces **55**

Liste des pièces **56-58**

Liste du matériel **59-60**

Assemblage **61-72**

⚠ 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.

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.

⚠ ATTENTION ⚠

1. Ne faites pas cuire d'aliments riches en matières grasses avec le couvercle fermé.
2. Lorsque vous cuisinez avec le couvercle fermé, il est recommandé d'ouvrir le couvercle toutes les 2 à 5 minutes (selon le type d'aliment) afin de laisser la chaleur s'échapper et d'éviter une accumulation excessive de chaleur à l'intérieur de l'appareil.
3. Lorsque vous utilisez l'appareil avec le couvercle fermé pendant une période prolongée, surveillez la température indiquée par le thermomètre du couvercle. Lorsque la température atteint 400℉ (200℃), ouvrez immédiatement le couvercle pour permettre à la chaleur de s'échapper et de refroidir l'appareil.
4. En cas d'utilisation prolongée ou lors de la cuisson de grandes quantités d'aliments gras, vérifiez régulièrement le bac à graisse (récipient à graisse) et nettoyez-le sans tarder si de la graisse s'est accumulée.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE D'UTILISATION ⚠

Lorsque vous faites cuire des aliments au barbecue avec le couvercle fermé, ne le laissez pas fermé plus de 5 minutes environ à chaque fois.

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.

REMARQUE: L'assemblage et l'utilisation de ce gril doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le Code d'Instruction national sur le Gaz et le Propane. Lisez toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

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.
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. NO exceda la carga máxima de carbón (3,3 lb. para la cámara y 1,5 lb. para el ahumador lateral) y distribuya uniformemente el carbón totalmente quemado.
9. N'UTILISEZ PAS le gril ou tout autre produit à gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles non protégés.
10. 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.
11. 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.).
12. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 10 pieds entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
13. Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
14. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant spécifiées par le fabricant.
15. Éloignez le plus possible le tuyau de gaz des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.
16. 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.
17. 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).
18. N'obstruez pas le flux d'air pour la combustion et la ventilation.
19. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exempts de débris.
20. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les carburants utilisés dans les appareils à charbon de bois et 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. Ne placez le gril sur aucun type de surface de table.
7. N'utilisez pas le gril en cas du vent fort.
8. 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. Le côté gril à gaz ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane.
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.

⚠ DANGER: RISQUE D'INCENDIE ⚠

Les braises et les composants du gril deviennent très chauds en cours de fonctionnement et ils peuventdéclencher un feu.

1. Il est impératif d'avoir un extincteur et une trousse de secours à portée de main en cas d'accident ou d'incendie. à portée de main en cas d'accident ou d'incendie.
2. Ne jetez les cendres que lorsque le charbon est complètement brûlé et refroidi.

⚠ DANGER: RISQUE D'EXPLOSION ⚠

Les liquides inflammables, qui sont versés sur les braises, peuvent provoquer des flammes ou des déflagrations.

1. N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l’essence ou des spiritueux.
2. Ne mettez pas non plus des morceaux de charbon de bois imbibés de liquide inflammable sur les braises.

⚠ DANGER: RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE ⚠

Lors de la combustion de charbon de bois, de briquettes de barbecue, etc., il se forme du monoxyde de carbone. Ce gaz est inodore et il peut être fatal dans des espaces clos!

1. NE JAMAIS brûler de charbon de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes ou tout autre espace clos.
2. Utilisez le gril uniquement à l’extérieur.

⚠ DANGER: RISQUE POUR LA SANTÉ ⚠

Ne pas utiliser de décolorant ou de diluant pour enlever les taches. Car ils sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des aliments.

⚠ DANGER: RISQUES POUR LES ENFANTS ⚠

En jouant, les enfants peuvent se prendre dans le film d'emballage et s'étouffer.

1. Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
2. Assurez-vous que les enfants ne mettent pas de petites pièces d'assemblage dans leur bouche. Car ils pourraient avaler ces pièces et s'étouffer.

⚠ DANGER: RISQUE DE BLESSURE ⚠

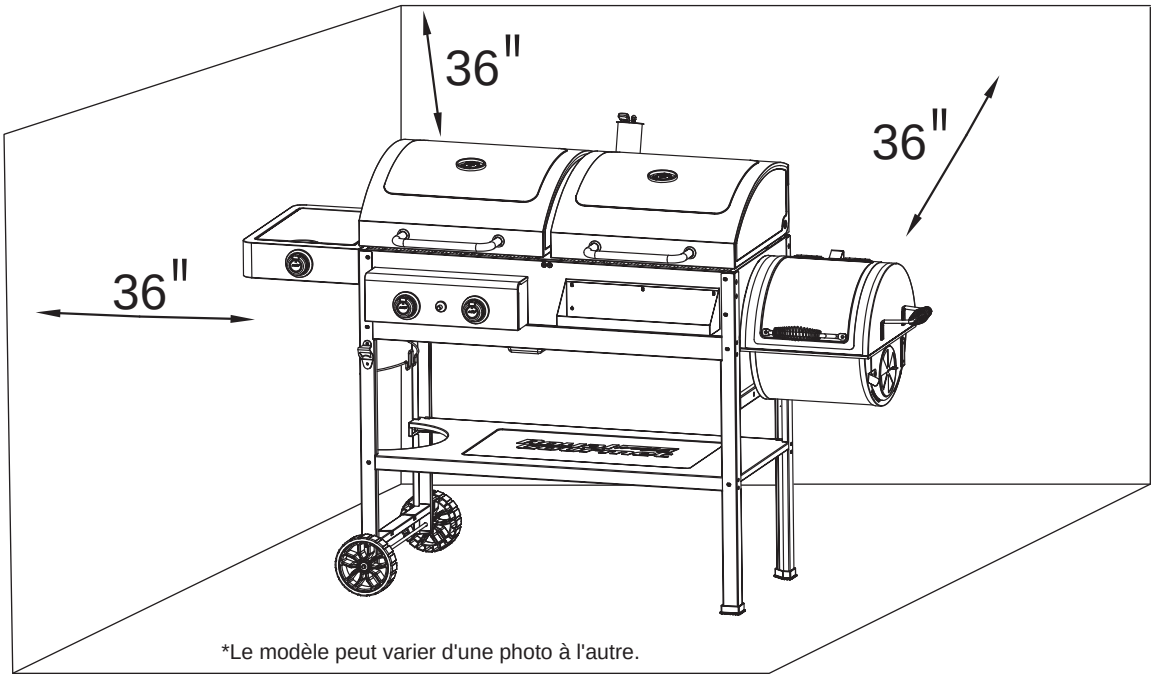
Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives!
Soyez prudent avec les pièces pour éviter les accidents et / ou les blessures lors du montage et de l'utilisation.
Portez des gants de protection si nécessaire.

⚠ DANGER: RISQUE DE DOMMAGES ⚠

Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et menacer ainsi la stabilité du gril.
Vérifiez la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est solidement en place.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 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.

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.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

Suivre correctement ce mode d'emploi afin d'éviter de sérieux dommages corporels ou matériels ainsi que pour préserver l'appareil.

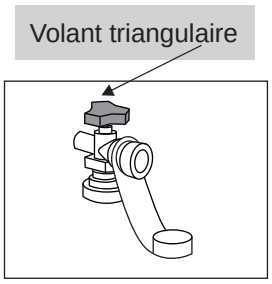
1. Suivre soigneusement les instructions de montage de l'appareil.
2. Connectez la bouteille de propane à la gril (bouteille de propane non incluse).
3. Tournez tous les boutons de contrôle en position « Arrêt » (éteinte) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
4. Utiliser le régulateur en fonction des instructions données.

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.

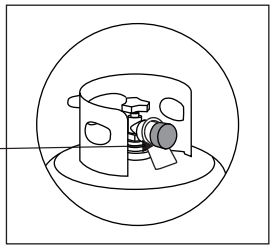
Votre gril utilise la bouteille (réservoir) de GPL la plus récente et la plus sûre qui comprend deux caractéristiques:

1. Un OPD (dispositif de protection contre le sur-remplissage) - empêche les fuites de gaz accidentelles causées par un remplissage excessif du bouteille. Chaque réservoir contient un flotteur qui ferme la vanne d'entrée lorsque le bouteille est plein à 80%. Cela permet au gaz propane de se dilater aux températures élevées. Un volant triangulaire distingue ce type de bouteille.
2. Une vanne à connexion rapide QCC1 de type 1 qui fournit des branchements rapides du bouteille et ne nécessite qu'un serrage manuel.



TRANSPORT ET STOCKAGE

1. Le bouteille de gaz doit comprendre un collier pour protéger la vanne d'alimentation en gaz.
2. Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité du gril.
3. Ne remplissez jamais le bouteille de gaz au-delà de 80% de sa capacité.
4. Si les avertissements en 2 et 3 ci-dessus ne sont pas exactement respectés, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut se produire.
5. Transportez toujours en position verticale.
6. Ne fumez pas lors du transport de votre bouteille de gaz.
7. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de gaz du bouteille chaque fois que le bouteille n'est pas utilisé. Utilisez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni lors de l'achat de la vanne du bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.



SPÉCIFICATIONS DE BOUTEILLE

1. Le bouteille de gaz acheté ou échangé pour votre gril à gaz doit être fabriqué et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport des Marchandises Dangereuses, être équipé d'un dispositif anti- sur-remplissage (OPD) répertorié et être équipé d'un dispositif de connexion de bouteille compatible avec une connexion pour appareils de cuisson extérieurs.
2. La capacité de la bonbonne utilisée avec cet appareil ne doit pas dépasser 9,1 kg (20 lb.). Taille approximative: 45,7cm (18 pouces) de hauteur et 30,5 cm (12 pouces) de diamètre.
3. Ce gril est conçu pour s'adapter aux bouteilles de 9,1 kg (20 lb.) de marque Worthington, Manchester ou SMPC. D'autres marques peuvent s'adapter à ce gril si le collier supérieur et l'anneau de support inférieur ont des dimensions similaires.

La bouteille doit également être équipée de:

1. Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1
2. Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint positif soit réalisé
3. Un collier pour protéger la vanne d'arrêt de la bouteille
4. Un dispositif de décharge de sécurité directement lié à l'espace de vapeur de la bouteille

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une vanne de bouteille givrée indique un débordement possible de gaz. Fermez la vanne de GPL et appelez immédiatement votre revendeur de GPL.

1. NE PAS connecter ce gril à une vanne de bouteille # 510 POL existante avec des filetages à gauche. La vanne de type 1 peut être identifiée par les grands filetages externes sur la sortie de la vanne.
2. NE PAS connecter à une bouteille de propane dépassant cette capacité.
3. NE PAS connecter à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de connexion de vanne.

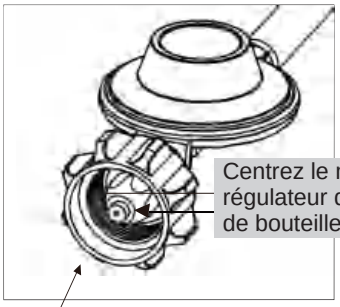
RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR AU BOUTEILLE DE GAZ

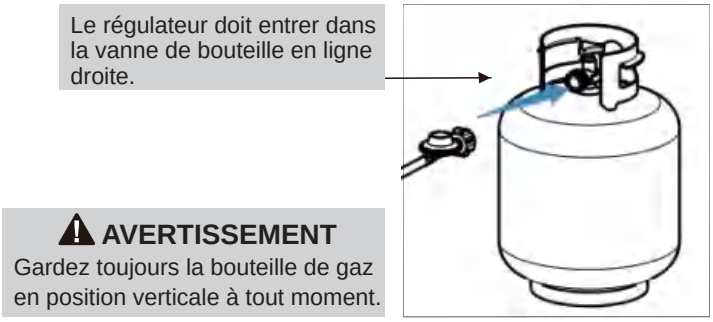
⚠ ATTENTION ⚠

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil de cuisson à l'extérieur. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau.

Votre régulateur est équipé d'un système de connexion rapide QCC de Type 1. Il ne permet pas au gaz de s'écouler tant qu'un joint positif n'a pas été réalisé. Il est doté d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température atteint 115 °C (240 °F). Il dispose également d'un dispositif limiteur de débit lequel limite le débit de gaz à 0,28 mètre cube par heure (10 pieds cubes par heure). Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau de gaz pour une abrasion excessive, une usure ou des coupures. Remplacez un tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser le gril.

1. Assurez-vous que le bouteille de gaz est éteint en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Placez le bouteille de gaz sous le corps du gril à gaz avec la vanne tournée vers l'extérieur. Consultez les instructions d'assemblage pour fixer le bouteille au corps du gril à gaz.
3. Assurez-vous que toutes les commandes du brûleur sont en position OFF.
4. Retirez le capuchon de sécurité de la vanne de bouteille.
5. Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.
6. Tournez l'écrou noir dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main uniquement. N'utilisez pas de clé.





⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Ne connectez pas ce gril à des sources de propane non réglementées.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau de gaz pour une abrasion excessive, une usure ou des coupures. Remplacez un tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser le gril.
3. Effectuez toujours l'essai de fuite ci-dessous avant d'utiliser votre gril pour la première fois, lorsque la bouteille a été changée, lorsque des composants d'alimentation en gaz ont été changés, lorsque le dispositif de limitation de débit du régulateur a été activé, ou après une longue période de non-utilisation.
4. N'essayez pas de connecter ce gril au système de GPL d'un camping-car ou d'une remorque.

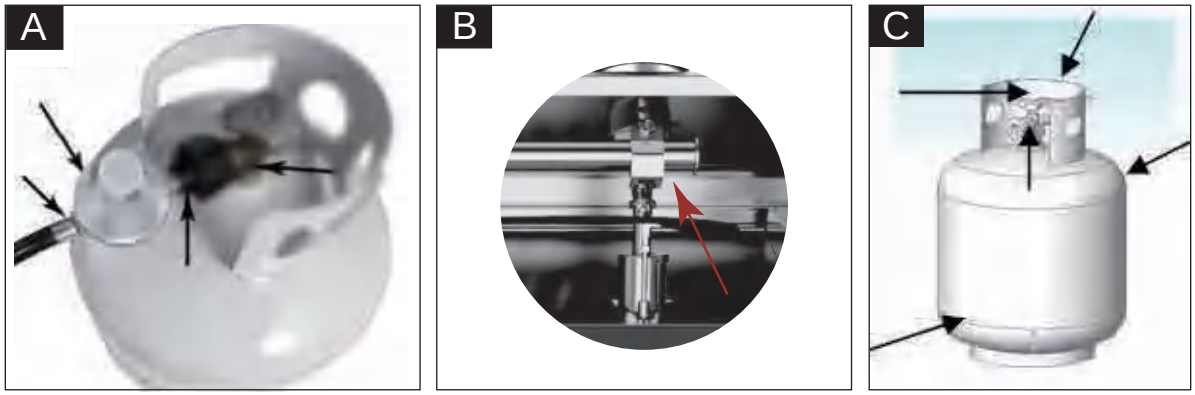
TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ

1. Répétez le test d'étanchéité chaque fois que la bouteille de gaz GPL est échangée ou remplie à nouveau.
2. NE fumez pas et ne gardez aucune source d'allumage à proximité, telle que 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 tous les boutons de commande du brûleur, le régulateur et les robinets de la bouteille.
2. Assurez-vous que le régulateur est correctement connecté au bouteille de gaz.
3. Ouvrez complètement la vanne du bouteille de gaz en tournant le bouton dans le sens antihoraire. 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 les chiffres ci-dessous.（Fig. A, B, C）



5. Tournez lentement le robinet de la bouteille de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte.
6. Ouvrez complètement la vanne du réservoir en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit sec, éteignez immédiatement le gaz. La connexion a une fuite considérable.
7. Veuillez corriger cette situation avant de continuer, communiquez avec votre détaillant. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.
8. Examinez toujours le tuyau pour voir s'il n'est pas endommagé. Si vous constatez un dommage, n'essayez pas de réparer le tuyau. Remplacer le tuyau est la seule option sécurisée.
9. Pour toute assistance concernant un dysfonctionnement lié au bouteille de gaz, au régulateur ou au tuyau, contactez le service clientèle.
10. Après avoir testé les fuites, fermez toujours le robinet du bouteille de gaz, en tournant le bouton dans le dans le sens des aiguilles d'une montre.

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. Assurez-vous que la vanne de bouteille de GPL est fermée. 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, y compris un ensemble de tuyau de remplacement, doivent être conformes aux spécifications de la liste des pièces.

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

INSTRUCTIONS D' UTILISATION

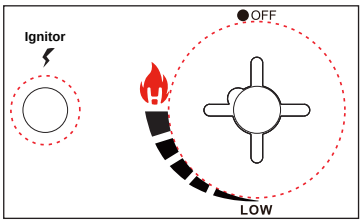
Chaque brûleur du gril est testé et étalonné en usine avant expédition; cependant, des variations de l'approvisionnement local en gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Veuillez vérifier visuellement les flammes des brûleurs. Inspectez toujours visuellement votre gril avant de l'allumer. Remplacez tout tuyau effiloché ou fissuré. 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, fermez la (les) commande (s) du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur «ON». S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil.
4. N'utilisez jamais de régulateurs et de tuyaux 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 LES BRÛLEURS AVEC L'ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRONIQUE

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Tournez TOUS les boutons de commande en position OFF.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du bouteille de gaz ou du régulateur.
4. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position H. Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé pour allumer les brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande en position OFF, attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
6. Si le brûleur s'allume, répétez l'opération pour les autres brûleurs, et tournez les boutons de commandee à la température requise pour votre nourriture.



* Si les brûleurs ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz.

ALLUMER MANUELLEMENT LES BRÛLEURS AVEC ALLUMETTE

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Tournez tous les boutons de commande en position OFF.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du bouteille de gaz ou du régulateur.
4. Mettez une allumette dans le porte-allumette. Le porte-allumettes est situé sur la jambe avant droite.
5. Placez l'allumette allumée près des orifices des brûleurs.
6. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position H. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
7. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande en position OFF, attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
8. Si le brûleur s'allume, répétez l'opération pour les autres brûleurs, et tournez les boutons de commandee à la température requise pour votre nourriture.

* Si les brûleurs ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position OFF.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

Vous pouvez faire brûler des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois naturels avec différentes propriétés. Les briquettes de charbon de bois donnent généralement des temps de cuisson plus longs et sont généralement moins chères, tandis que le charbon de bois en morceaux chauffe plus et produit moins de cendres.

FUMER AVEC DES COPEAUX DE BOIS

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE COPEAUX DE BOIS

On obtiendra beaucoup de fumée lors de l'utilisation de copeaux de bois. La fumée s'échappera par les joints et retournera à l'intérieur du gril noir. C'est normal. Les copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et créer la saveur de fumée. Ne jamais utiliser plus d'une boîte de copeaux de bois à la fois. Vous pouvez placer des copeaux de bois secs ou pré-trempés dans des boîtes de fumoir ou des paquets d'aluminium sur les grilles de cuisson. sur les grilles de cuisson.

Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux pré-trempés dans l'eau (pendant environ 30 minutes) brûleront plus lentement et produiront une fumée moins intense. Vérifiez périodiquement la boîte à copeaux pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez plus de copeaux au besoin.

FUMER AVEC DES COPEAUX DE BOIS/MORCEAUX DE BOIS

Pour obtenir une saveur de fumée plus robuste lors de l'utilisation de briquettes de charbon de bois ou de charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter au feu des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois. Les morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles et peuvent être utilisés seuls ou en complément du charbon de bois. En règle générale, tout bois dur qui porte un fruit ou une noix convient pour la cuisson. Cependant, différents bois ont des goûts très différents. Faites l'expérience en utilisant différents bois pour déterminer votre bois favori, et utilisez toujours du bois bien sec. Le bois vert ou fraîchement coupé peut noircir les aliments et donner un goût amer.

⚠ ATTENTION ⚠

Le gril produira des gouttes d'huile pendant ce processus et pendant plusieurs utilisations par la suite. C'est normal.

NE JAMAIS DÉPASSER 400 °F (204 °C) PARCE QUE CECI POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION ET FAVORISERA L'APPARITION DE LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. CE N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

CONSTRUIRE LE FEU

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson.
2. Faites une pile de briquettes de charbon de bois en forme de pyramide sur la grille à charbon de bois. Nous vous recommandons d'utiliser 2 lb. (1 kg) (environ 25 briquettes) pour démarrer votre feu et d'en rajouter au besoin.

REMARQUE: N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer du charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion pouvant entraîner des lésions corporelles graves. Remplissez le gril avec un max. 3,3 lb. de charbon de bois pour la chambre principale, et 1,5 lb. pour le fumoir décalé. Lors du grillage, assurez-vous de répartir uniformément le charbon complètement brûlé

3. Allumez des braises placées à plusieurs endroits.
4. Une fois que les briquettes sont devenues cendrées ou grisonn--antes, étalez-les.
5. Mettez les grilles de cuisson en place et réglez le bac à charbon à la hauteur souhaitée à l'aide de la manivelle et commencez à la cuisson.
6. Si cela ne brûle pas uniformément, veuillez utiliser des pinces à long manche pour déplacer les charbons pour obtenir une chaleur uniforme.
7. Laissez le couvercle ouvert ou fermé en fonction du type de viande à griller. Veuillez fermer le couvercle si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long. Le thermomètre, situé sur le couvercle, indique la température, ce qui permet de s'assurer qu'elle n'est pas trop élevée pour une viande de barbecue particulière.

⚠ ATTENTION ⚠

Des dispositifs de démarrage de cheminée, de démarrage électrique ou d'autres types d'allume-feu peuvent être utilisés à la place d'un liquide pour allumer le feu, mais utilisez-le uniquement selon les instructions du fabricant. **N'utilisez jamais de système d'allume-feu de charbon de bois instantané ou de liquide allume-feu pour charbon de bois avec une autre méthode de démarrage.**

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ouvrez 2 amortisseurs sur le couvercle et le bouton du clapet avant pour laisser entrer plus d'air frais dans le gril, assurant ainsi une température de cuisson interne plus élevée, et fermez les volets au besoin pour diminuer le débit d'air et obtenir une température de cuisson plus basse. Le bac à charbon de bois réglable peut également être utilisé pour contrôler la température. Tournez la manivelle pour pour élever le bac à charbon pour une saisie rapide et l'abaisser pour une cuisson lente.
REMARQUE : Utilisez toujours un gant de gril isolé ignifugé pour régler l'évent ou le bac à charbon.

OPÉRATION INDIRECTE

1. Cuisson au gril indirecte Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un gril au couvercle fermé.
2. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du gril ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du gril, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes.
3. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.)
4. Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson: c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

CONSEILS POUR LE TABAGISME INDIRECT

Les casseroles ne sont pas incluses et une casserole pour pain jetable est recommandée. Veuillez l'acheter séparément.

1. Si vous souhaitez faire cuire certains aliments avant de les fumer, placez la viande directement au-dessus des charbons avec le couvercle ouvert et avec les grilles de cuisson en position haute (chaude) pendant plusieurs minutes.
2. Ajoutez des copeaux de bois imprégnés de saveur au feu et ajoutez une partie de marinade, de bière ou de vin à 3 parties d'eau dans le plateau d'égouttement.
3. L'ouverture de la chambre de fumage prolongera la durée de cuisson.
4. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os, et attendez cinq minutes pour qu'il puisse enregistrer.
5. Vérifiez le niveau d'eau lorsque vous cuisinez plus de 4 heures ou lorsque vous ne pouvez pas entendre le frémissement de l'eau.
6. Ajoutez de l'eau en déplaçant la viande et versez de l'eau à travers le gril dans le bac à eau.

SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST BON.
SI LA FUMÉE EST NOIRE, AJOUTER DU TIRAGE.

PRÉCHAUFFAGE

Le couvercle du gril doit être fermé pendant le préchauffage du gril. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson.
Cuisson à la chaleur indirecte: Vous pouvez cuire la volaille et les gros morceaux de viande lentement à la perfection d'un côté du gril grâce à la chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule doucement dans tout le gril, cuisant ainsi la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme directe ne la touche. Cette méthode réduit considérablement le risque de flambées lors de la cuisson de coupes très grasses car il n'y a pas de flamme directe pour brûler la graisse et les jus qui s'égouttent pendant la cuisson.

⚠ 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 dans le plateau à graisse au bas de la chambre à feu du gril.

Retirez régulièrement la graisse du bas de l'assemblage de la cuve du gril et du plateau à graisse.

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.

GRILLES 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.

LÉCHEFRITE/BAC À GRAISSE

Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac à moitié plein. Retirez et nettoyez le lèchefrite lorsque la graisse s'accumule. Les deux peuvent être lavés avec de l'eau tiède et un détergent à vaisselle doux.

BRÛLEURS

Nous vous recommandons de nettoyer vos brûleurs 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. ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT LE DÉBIT DE GAZ PROPANE AU NIVEAU DU BOUTEILLE EN TOURNANT LE VOLANT DANS LE SENS DES HORAIRES, SI CELA SE PRODUIT. Attendez que le gril refroidisse, puis nettoyez tous les brûleurs.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

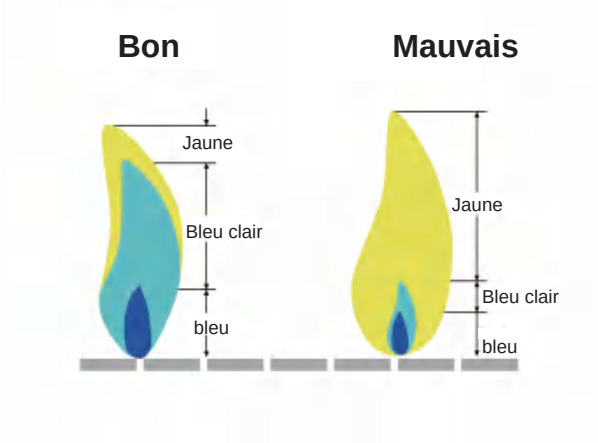
1. Assurez-vous que le gaz est éteint au niveau du bouteille de gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les atténuateurs de flamme
3. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un fil rigide. Un cintre redressé fonctionnera. Une alternative consiste à utiliser de l'air comprimé. Portez toujours un 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 les brûleurs. Remplacez ceux qui ont des fissures ou des ports élargis.
7. Remplacez les atténuateurs de flamme et les grilles de cuisson.
8. Effectuez l'essai de fuite décrit plus haut dans ce Manuel de l'Utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Un emplacement approprié du brûleur et de la vanne est essentiel pour assurer la sécurité.

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. Les pointes jaunes sont normales tant qu'elles mesurent moins de 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.



VIDER LES CENDRES & LE CENDRIER

Une fois le feu éteint, attendez plusieurs heures avant de vider les cendres pour vous assurer qu'elles ne sont pas chaudes et qu'elles ne risquent pas de provoquer des brûlures.

1. Tapez sur les cendres qui ne sont pas tombées dans le cendrier à partir de la poêle à charbon de bois. (S'il y a des morceaux de charbon partiellement brûlés sur la grille de cuisson, vous pouvez les conserver pour la prochaine fois. Ils sont encore bons).
2. Appuyez sur les côtés de la cuvette pour faire tomber les cendres qui se trouvent sur les côtés.
3. Soulevez le bac à charbon et videz les cendres froides.Il est très important que vous retiriez les cendres avant que l'humidité ne se combine avec les cendres froides. Les cendres sont salines et, dans des conditions d'humidités, elles attaqueront l'intérieur du bac collecteur de cendres. Ainsi, au fil des années, le bac collecteur de cendres pourrait être endommagé par la rouille.
4. Donnez quelques petits coups fermes au cendrier pour faire détacher les cendres coincées.
5. Placez les cendres dans un récipient en métal et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées. Vous pouvez ensuite vous en débarrasser.
6. Laissez le combustible brûler complètement après avoir terminé les grillades. Cela facilitera le nettoyage en faisant brûlant les excès de graisse et les résidus du barbecue.
7. Nettoyez le gril régulièrement, c'est mieux de le nettoyer après chaque utilisation.
8. Retirez les grilles de cuisson et nettoyez-les soigneusement à l'eau savonneuse. Puis faites-les sécher soigneusement.
9. Utilisez une éponge humide pour éliminer les résidus du gril.

10. Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. En essuyant, faites bien attention pour ne pas rayer les surfaces.
11. Nettoyez les surfaces internes et externes avec de l'eau tiède savonneuse.
12. Serrez toutes les vis avant chaque utilisation pour garantir la stabilité de votre gril à tout moment.
13. Protégez votre gril contre les intempéries. Comme il est fabriqué en acier, il finira par rouiller. Nettoyez les taches de rouille éventuelles et faites les disparaitre avec une peinture ignifuge. Il est important de retirer les cendres de la chambre de combustion avant que l'humidité ne se mélange aux cendres froides, car elles pourraient endommager la rouille.

NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

⚠ ATTENTION ⚠

N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et laisser des traces de rayures. Lorsque vous avez fini avec vos grillades, vous pouvez éteindre votre gril en fermant les deux registres et en laissant le feu s'étouffer. Soyez patient. Cela peut prendre une heure ou même plus.

STOCKAGE DU GRIL

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger.
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. Le gril doit toujours être étayé là où il est protégé de l'humidité.

REMARQUE: NE PAS laisser de charbon de bois dans votre gril si vous n’allez pas l’utiliser. Le charbon de bois et les cendres laissés à l'intérieur du cendrier peuvent réduire la durée de vie de votre gril.

4. Couvrez le gril.
5. Effectuez un essai de fuite avant d'utiliser le gril après qu'il a été entreposé pendant un certain temps.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau endommagé	Coupez le gaz au niveau du bouteille de gaz, si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacez le tuyau. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Fuite de gaz du bouteille de gaz	Panne mécanique due au vieillissement ou à une mauvaise manipulation	Fermez la vanne du bouteille de gaz.
Fuite de gaz de la vanne du bouteille de gaz	Défaillance de la vanne du bouteille en raison d'une mauvaise manipulation ou d'une défaillance mécanique	Fermez la vanne du bouteille de gaz. Renvoyez le bouteille de gaz au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre le bouteille de gaz et la connexion du régulateur	Mauvaise installation, connexion desserrée, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez la vanne du bouteille de gaz, retirez le régulateur de la bouteille et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour détecter tout dommage. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Le feu passe par le panneau de commande	Incendie dans la section du tube de brûleur en raison d'un blocage partiel	Fermez les boutons de commande et la vanne du bouteille de gaz. Lorsque le feu est éteint et que le gril est froid, retirez le brûleur et inspectez les nids d'araignées ou la rouille. Consultez les pages sur les dangers naturels et le nettoyage de l'ensemble du brûleur.

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou flamme excessive continue au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Fermez le bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les particules d'aliments et l'excès de graisse à l'intérieur de la chambre à feu, de la cuve/bac/plateau de graisse et d'autres surfaces.
Le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation de l'allumeur	Problèmes de gaz 1. Essayant d'allumer le mauvais brûleur 2. Brûleur non engagé avec la vanne de commande 3. Obstruction dans le brûleur 4. Aucun débit de gaz 5. Verrouillage de vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement au bouteille de gaz 6. L'écrou d'accouplement et la vanne du bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés.	1. Consultez les instructions sur le panneau de commande. 2. Assurez-vous que la vanne est positionnée à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou d'autres matériaux; voir la section de nettoyage pour l'nettoyage et entretien. 4. Assurez-vous que le bouteille de gaz n'est pas vide. Si le bouteille de gaz n'est pas vide, vérifiez «chute soudaine du débit de gaz». 5. Fermez les boutons et déconnectez l'écrou d'accouplement du bouteille de gaz. Reconnectez-le et réessayez. 6. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur	Problèmes électriques: 1. Électrode fissurée ou cassée; des étincelles à la fissure. 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position. 3. Le fil et/ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 4. Les fils sont desserrés ou déconnectés. 5. Les fils sont en court-circuitée entre l'allumeur et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir reste en bas, faisant des étincelles entre l'allumeur et l'électrode.	1. Remplacez l'électrode. 2. La pointe de l'électrode doit être dirigée vers l'orifice du port du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 3/16". Ajustez si nécessaire. 3. Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un écouvillon propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble d'électrode/fil. 5. Remplacez le fil de l'allumeur. 6. Remplacez l'allumeur. 7. Inspectez l'isolation des fils et la bonne connexion. Remplacez les fils si l'isolation est cassée.

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	1. Consultez «problèmes de gaz» à la page précédente. 2. Mauvaise méthode d'allumage à l'aide d'une allumette	Consultez la section «ALLUMAGE MANUEL DES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE» pour l'instructions d'utilisation.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre à feu. 2. Coupez le gras de la viande avant de la griller.
La flamme est éteinte	Vents forts ou en rafales/faible LP gaz. La vanne d'excès de débit s'est déclenchée.	Tournez l'avant du gril pour faire face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le bouteille de gaz.
Feu de graisse persistant	Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	Mettez les boutons sur OFF. Coupez le gaz au bouteille de gaz. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Flash-backs (feu dans le(s) tube(s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués.	Mettez les boutons sur OFF. Nettoyer le brûleur et/ou les tubes de brûleur. Reportez-vous à la section de nettoyage du brûleur sur l'nettoyage et entretien.
Flambées	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre à feu. 2. Coupez le gras de la viande avant de la griller. 3. Ajustez (abaissez) la température.
Impossible de remplir le bouteille de gaz	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filets usés.	Lorsque vous tournez des buses usées, elles n'ont pas assez de «morsure» pour engager la vanne. Essayez un autre revendeur de GPL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs	Accumulation de graisse ou particules alimentaires à l'extrémité du tube de transfert	Nettoyer le tube de transfert avec une brosse métallique.

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 BOEUF			
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

Aliments	Poids	Chambre principale du charbon	Thermomètre à viande
Rôtis de boeuf, poitrine de boeuf	3-4 livres	1-1½ heures	140 °F saignant
Rôti d'agneau, venaison	5-7 livres	1¾-1½ heures	160 °F moyen
Grands morceaux de gibier	7-9 livres	2½-3½ heures	170 °F moyen
Rôtis de porc	3-4 livres 5-8 livres	1¾-2½ heures 2½-3 heures	170 °F 170 °F
Côtes de porc/ de bœuf	Gril complet	1½-2 heures	La viande se détache de l'os
Côtes de porc	Gril complet	¾<-1¼ heures	La viande se détache de l'os
Liens de saucisses	Gril complet	2-2¾ heures	170 °F pour saucisses fraiches
Jambon frais	10 livres	3-4 heures	170°F
Jambon cuit	Toutes tailles	1½-2 heures	130°F
Poulet (coupé ou fendu)	1-4 friteuses, coupées ou fendues	1-1¼ heures	180 °F/le pied bouge facilement dans l'articulation
Poulet (entier)	1-4 friteuses	1¼-1½ heures	180 °F/le pied bouge facilement dans l'articulation
Dinde (non farcie)	8-12 livres	1¾-2½ heures	180 °F/le pied bouge facilement dans l'articulation
Poisson tout petit	Gril complet	½-¾ heure	S'écaille à la fourchette
Poisson, filets, steak	Gril complet	¼-½ heure	S'écaille à la fourchette
Canard	3-5 livres	1-1¾ heures	180 °F/le pied bouge facilement dans l'articulation
Petits gibier à plumes	Gril complet	¾-1 heure	180 °F/le pied bouge facilement dans l'articulation

Merci d'avoir acheté ce Gril combo à 2 brûleurs gaz/charbon avec brûleur latéral et fumoir déporté 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