

Plaque de cuisson à gaz portative de 18 po en acier inoxydable

MANUEL DE L'UTILISATEUR



WARNING:

- Use outdoors only
- Read the instructions before using the appliance
- Accessible parts may be very hot
- Keep young children away
- Do not move the appliance during use

LIGHTING INSTRUCTION:

1. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
2. Connect the regulator to the gas bottle.
3. Push down the control knob and keep pressing while turning counter-clockwise to the highest "A" position. Push ignitor button rapidly. You should hear a clicking sound which lets you know the pilot ignites.
4. If the burner has not lit, turn knob off, wait 5 minutes and repeat step 3.
5. Repeat step 3 to 4 for other burner.



Service à la clientèle

☎ 1-800-618-6798

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

Utilisez uniquement à l'extérieur! Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Lisez les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

N'UTILISEZ PAS le gril s'il n'est pas complètement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées. Ce gril deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant l'utilisation. Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance.

CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

Ce gril a été fabriqué selon des normes de qualité élevée. Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces, appelez notre service d'assistance téléphonique à la clientèle ou envoyez un email à service@royalgourmetusa.com

Pour en savoir plus:

www.royalgourmetcorp.com

Pour votre sécurité	32
Préparation	33
Vue explosée / Liste des pièces et matériels	34
Instructions de montage	35-36
Consignes générales de sécurité	37
Raccordement de la bouteille de gaz	38
Nettoyage et entretien	39
Guide de dépannage	40-41
Recettes de grillades	42-43
Garantie et service à la clientèle	44

1. NE PAS stocker ou utiliser de l'essence ou des vapeurs et des liquides inflammables à moins de 8 m (25 pi) du gril.
2. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile / de la graisse, ne laissez pas l'huile / la graisse dépasser 177°C (350°F). NE stockez PAS l'huile de cuisson en plus à proximité du gril.
3. Une bouteille de propane liquide (PL), non raccordé pour être utilisée, doit être entreposée à au moins à 3 m (10 pi) du gril ou de tout appareil. Ne remplissez jamais la bouteille de gaz à plus de 80%. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un feu provoquant des blessures graves, voire mortelles, pourrait se produire.

Appelez-nous d'abord! NE PAS retourner le gril au détaillant. Ce gril a été fabriqué selon des normes de grande qualité. Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel, ou si vous avez besoin de pièces, contactez le service d'assistance téléphonique à la clientèle.

REMARQUE: Le montage et l'utilisation de ce gril doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code d'instruction national concernant le gaz et le propane. Lisez toutes les instructions avant de le montage et l'utilisation.

MISE EN GARDE:

1. Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
2. N'essayez jamais de fixer ce gril au système de propane autonome d'une caravane, d'un camping-car ou d'une maison.
3. N'utilisez jamais de charbon de bois ou de liquide plus léger avec les barbecues au gaz.
4. NE PAS utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. La bouteille de gaz GPL doit être fabriquée et porter une marque conformément aux spécifications des bouteilles de propane de la norme américaine National Standard of America CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Ce gril n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules de loisirs et / ou sur des bateaux.
5. N'essayez PAS de déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou chaud.
6. NE PAS utiliser le gril à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement attachées et serrées.
7. N'UTILISEZ PAS le gril ou des produits de gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles non protégés.
8. NE PAS utiliser en présence de gaz ou de vapeurs. Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres liquides et vapeurs inflammables.
9. NE touchez PAS les parties métalliques du gril avant un refroidissement complet du gril (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (gants isolants, maniques, etc.).
10. NE PAS modifier le gril de quelque manière que ce soit.
11. Gardez tous les objets et surfaces combustibles à au moins 91 cm (36 pouces) du gril à tout moment.
12. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, de coupures, d'usure ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
13. Eloignez, le plus possible, le tuyau de gaz des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.
14. Ne gardez jamais une bouteille de gaz remplie dans une voiture ou un camion chaud. La chaleur fait augmenter la pression du gaz, ce qui pourrait faire ouvrir la soupape de décharge et permettre ainsi au gaz de s'échapper.
15. Gardez le compartiment des vannes, les brûleurs et le passage d'air de la ventilation du gril propres. Inspectez le gril avant chaque utilisation.

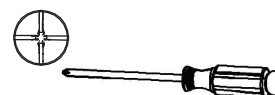
Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Comparez les pièces avec la liste de contenu et le diagramme ci-dessus. S'il y a des pièces qui manquent ou qui sont endommagées, n'essayez pas d'assembler les produits. Contactez le service clientèle pour les pièces de rechange par téléphone ou par email.



Clé



Tournevis à fente



Tournevis cruciforme

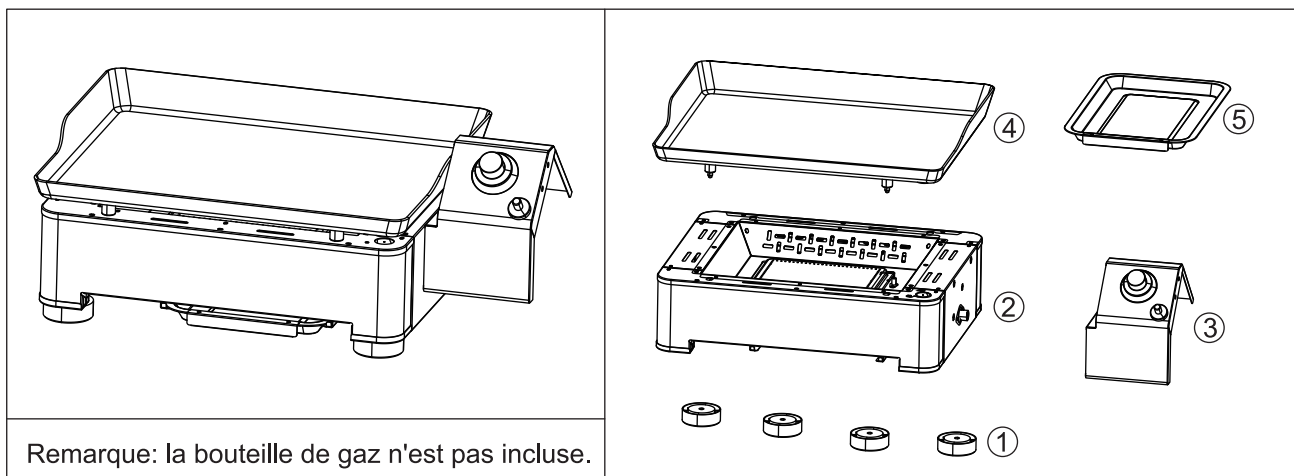
- Temps de montage estimé: 15 minutes
- Outils nécessaires au montage:
- Tournevis cruciforme (non inclus) et clé (non incluse)



MISE EN GARDE DE LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les combustibles utilisés dans les appareils à gaz et les sous-produits de combustion de tels combustibles sont susceptibles de vous exposer à des produits chimiques, notamment, le monoxyde de carbone connu de l'État de Californie pour causer des anomalies congénitales et des effets nocifs de reproduction.
2. Cet article est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, notamment, le nickel connu de l'État de Californie pour causer le cancer. La manipulation du laiton contenu dans ce produit peut vous exposer au plomb, un produit chimique connu de l'État de Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales et autres effets nocifs de reproduction.

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

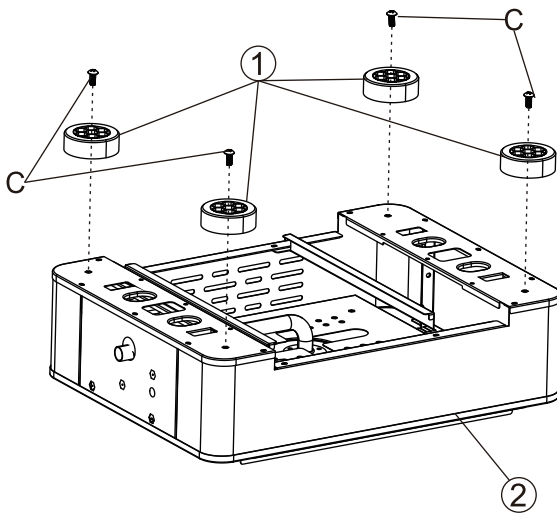


Réf	Description	Illustration	QTÉ
1.	Pied W-SG20005		4
2.	Corps principal		1
3.	Détendeur GHMBH		1

Réf	Description	Illustration	QTÉ
4.	Plaque de cuisson GHJP22B-A		1
5.	Bac à graisse YP001		1

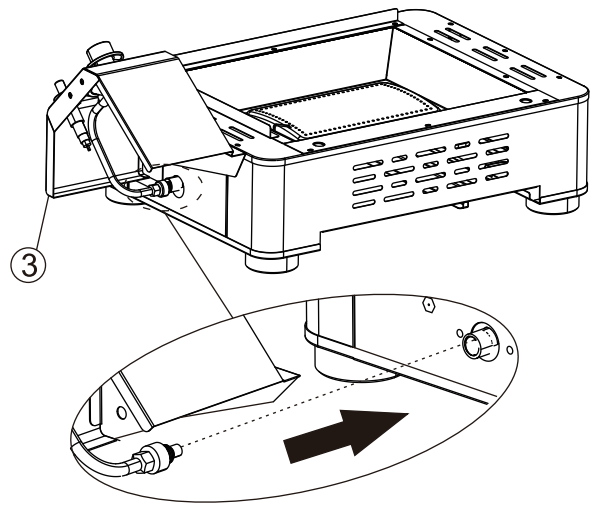
A	M6x30	4pièces	B	M6x10	4pièces	C	M4x12	4pièces	D	M6	2pièces

Étape 1



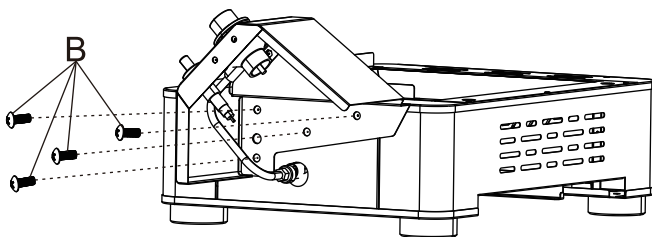
Assemblez les pieds (1) avec le corps principal à l'aide de 4 boulons (C).

Étape 2



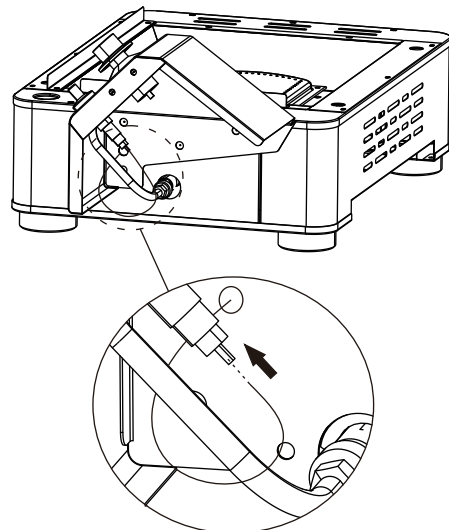
Connectez le tube terminal au corps principal, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

Étape 3



Assemblez le détenteur (3) avec le corps principal à l'aide de 4 boulons (B).

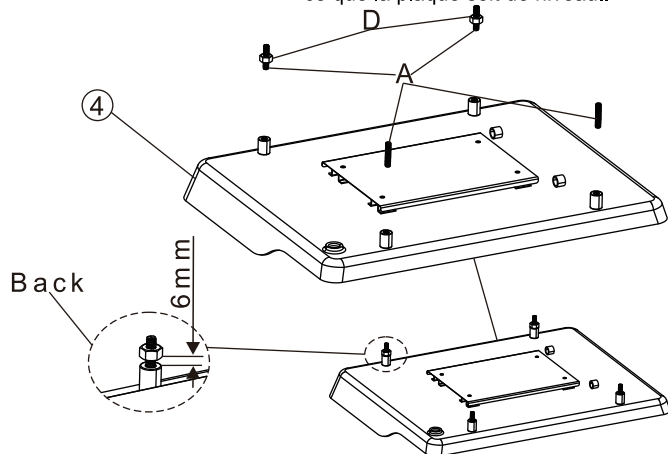
Étape 4



Insérez la ligne d'allumage dans le trou de l'électrode comme c'est indiqué.

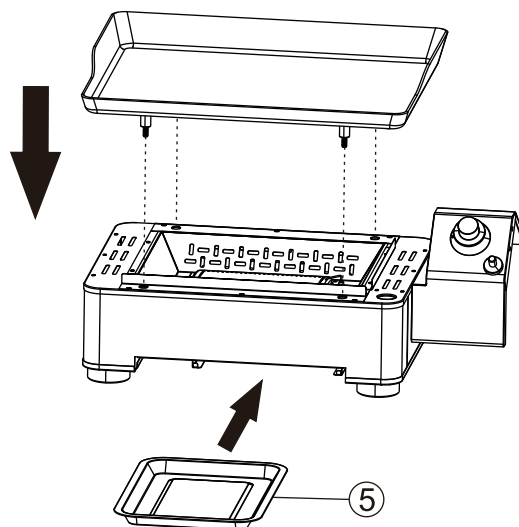
Étape 5

Si vous constatez que la plaque chauffante n'est pas à plat sur le corps, réglez un ou plusieurs pieds jusqu'à ce que la plaque soit de niveau..



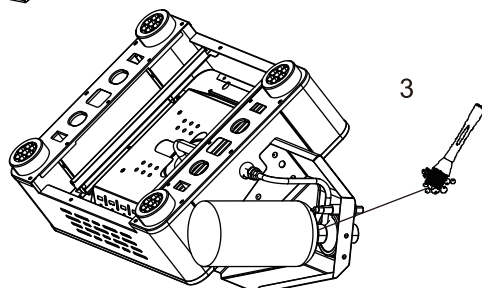
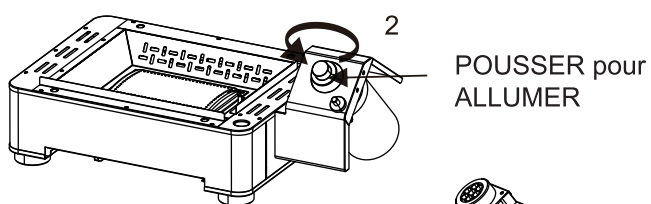
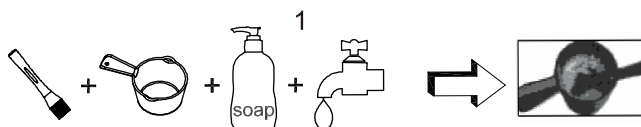
Vissez 4 boulons (A) dans les trous inférieurs de la plaque de cuisson. Mettez 2 écrous (D) sur les boulons.

Étape 6



Placez la plaque de cuisson (4) sur le corps principal. Faites glisser le bac à graisse (5) dans les renforts, comme indiqué.

Étape 7



Test de fuite de la bouteille de propane

1. Le gril est sûr et il est facile à utiliser.
2. Veuillez vous assurer que vous utilisez le gril uniquement à la bonne pression avec l'appareil conçu pour un bac à graisse et une coupelle à graisse sous le boîtier.
3. Une ventilation convenable est essentielle à la combustion et aux performances du barbecue. Cela garantira aussi la sécurité de l'utilisateur et des autres personnes se trouvant à proximité de la zone d'utilisation de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit fermé et couvert.
4. Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 6,6ft / s, n'utilisez pas le gril à gaz face au vent.
5. Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation en extérieur.
6. Attention! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
7. Lisez les instructions avant d'utiliser le gril.
8. Ne déplacez pas le gril pendant l'utilisation.
9. Éteignez le gril au niveau du robinet de la bouteille ou du détendeur après utilisation.
10. Toute modification apportée au gril peut être dangereuse et peut causer des blessures ou des dommages matériels.
11. Toute modification, non autorisée, de l'appareil annulera la garantie de cet appareil.
12. Le gril ne doit pas présenter d'obstruction aérienne. Par exemple, arbres, arbustes, toits en appentis. Le gril doit être installé avec un espace libre de 3,3 pi tout autour du gril.
13. Le gril ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables. (Produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet solide portant une étiquette d'avertissement 'inflammable'.)
14. Fermez le robinet de la bouteille de gaz ou du détendeur après utilisation.
15. L'utilisation de ce gril dans un espace clos peut être dangereuse et elle est INTERDITE.

MODE D'EMPLOI

Suivez attentivement ces instructions pour éviter d'endommager sérieusement votre gril, de vous blesser vous-même et de provoquer des dommages matériels.

1. Assemblez le gril en suivant attentivement les instructions de montage.
2. Connectez la bouteille de propane de 1 lb au gril.
3. Tournez tous les boutons de commande sur "OFF" avant de brancher l'alimentation en gaz du gril.
4. Utilisez le détendeur conformément aux instructions fournies avec le détendeur.

ALLUMAGE DE VOTRE GRIL

Instructions d'allumage

1. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «OFF».
2. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Ouvrez le gaz au niveau du détendeur. Vérifiez, avec de l'eau savonneuse, la présence de toute fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur.
3. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «Débit maximal». Appuyez rapidement sur le bouton de l'allumeur.
4. Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 3 à 5 secondes, fermez le bouton, attendez 5 minutes et répétez l'étape 3.
5. Répétez les étapes 3 à 4 pour l'autre brûleur.
6. Réglez le chauffage en tournant le bouton vers position haute / basse.
7. Pour éteindre le gril: mettez le robinet de la bouteille ou le détendeur en position "OFF" puis tournez tous les boutons de commande du gril dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position "OFF".

ATTENTION

Si le brûleur ne s'allume pas, fermez tous les boutons de commande (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer selon la séquence d'allumage.

Cet appareil convient uniquement pour une utilisation avec du gaz butane ou propane basse pression et il est équipé d'un détendeur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au détendeur et à l'appareil avec des colliers de serrage.

Veuillez consulter votre revendeur GPL pour obtenir des informations sur un détendeur approprié pour la bouteille de gaz.

AVANT L'UTILISATION, VEUILLEZ VÉRIFIER LES FUITES.

Ne jamais vérifier les fuites avec une flamme nue, toujours utiliser une solution d'eau savonneuse

POUR VÉRIFIER LES FUITES

1. Préparez 2 à 3 onces de liquide de solution détection de fuites, à l'aide d'un savon doux pour vaisselle et 3 parties d'eau.
2. Assurez-vous que la vanne de régulation est sur "OFF".
3. Connectez le détendeur à la bouteille et la soupape ON / OFF au brûleur, assurez-vous que les connexions sont bien réalisées, puis ouvrez le gaz.
4. Appliquez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, vous avez une fuite qui doit être supprimée avant toute utilisation.
5. Refaites le test après avoir corrigé le problème. Fermez le gaz à partir de la bouteille après le test.
6. Si les fuites détectées ne peuvent pas être supprimées, ne vous obstinez pas à essayer de les supprimer, mais consultez votre fournisseur de gaz.

DÉTENDEUR ET TUYAU

1. Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux approuvés pour le GPL avec les pressions indiquées ci-dessus. La durée de vie du détendeur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de le changer tous les 10 ans, à partir de la date de fabrication.
2. L'utilisation d'un détendeur ou d'un tuyau inapproprié est dangereuse. Vérifiez toujours que vous disposez d'éléments appropriés avant de faire fonctionner le barbecue.
3. Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau doit être de 5 pieds (maximum). Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié ou en contact avec aucune autre partie du barbecue autre que sa connexion.
4. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié lorsqu'il est fixé à la bouteille de gaz.
5. Aucune partie du tuyau ne doit toucher aucune partie de l'appareil. Placez donc la bouteille du côté gauche de l'appareil à la distance maximale autorisée par la longueur du tuyau.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil.

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant un certain temps, stockez-le dans son emballage d'origine et dans un environnement exempt de toute poussière.

BOUTEILLE DE GAZ

1. L'appareil doit être utilisé avec une bouteille de gaz de 1 LB.
2. Il ne faut pas faire tomber la bouteille de gaz et il faut la manipuler avec précaution! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez le capuchon de protection de la bouteille après l'avoir débranchée de l'appareil.
3. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, à la verticale et hors de la portée des enfants.
4. La bouteille ne doit jamais être entreposée dans un endroit où la température peut dépasser 122°F.
5. Ne mettez pas la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation.
6. NE FUMEZ PAS. La bouteille doit être éloignée de toute source d'inflammation.

ATTENTION: Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le barbecue est froid et une fois que l'alimentation en combustible est fermée au niveau de la bouteille de gaz.

NETTOYAGE

"En faisant brûler" le barbecue après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes), vous pourrez minimiser les résidus de nourriture en excès.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et une solution d'eau chaude. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive pour les taches difficiles, puis rincer à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du barbecue présente l'apparence d'une peinture écaillée, cela signifie que la graisse accumulée s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement avec une forte solution d'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau et laissez bien sécher. **NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANT POUR FOUR.**

INTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE

Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et / ou d'un tampon de nettoyage, puis lavez-les avec une solution d'eau savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

SURFACES EN PLASTIQUE

Lavez avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyant concentré pour barbecue sur les pièces en plastique.

GRILLE OU PLAQUE DE CUISSON

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Un produit décapant, non abrasif, peut être utilisé pour les taches difficiles, puis il faut rincer à l'eau.

BAC POUR LA GRAISSE

1. Veuillez ne pas ouvrir le bac à graisse pendant l'utilisation.
2. Veuillez vérifier fréquemment le bac à graisse et enlevez l'huile quand c'est plein au 1/3.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

1. Coupez le gaz à l'aide du bouton de commande et débranchez la bouteille.
2. Retirez la plaque chauffante.
3. Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou soufflez avec de l'air comprimé et essuyez avec un chiffon.
4. Nettoyez les orifices obstrués avec un cure-pipe ou un fil métallique dur (tel qu'un trombone ouvert).
5. Inspectez le brûleur pour repérer tout dommage (fissures ou trous). Si des dégâts sont constatés, remplacez-le par un nouveau présentant une sécurité.
6. Réinstallez le brûleur en vérifiant que les orifices de la soupape de gaz sont correctement positionnés et fixés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi).
7. Dans certains cas, votre barbecue peut présenter un retour de flamme (s'allume vers l'arrière) à cause d'un insecte rampant à l'intérieur du brûleur ou d'une araignée faisant tourner sa toile à l'intérieur du brûleur. Cela peut être corrigé en utilisant un goupillon inséré dans le venturi du brûleur et en le poussant dans le brûleur sur toute la longueur du brûleur.
8. Si l'état persiste, consultez votre revendeur de combustible.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz d'un flexible fissuré, coupé ou brûlé	Tuyau endommagé	Fermez le gaz à partir de la bouteille GPL. Si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacez-le. Voir Test du fil de la bouteille de propane et Connexion du détendeur au LP
Fuite de gaz à partir de la bouteille de propane	Panne mécanique due à une non utilisation ou à une mauvaise manipulation	Fermez la valve de la bouteille de propane
Fuite de gaz à partir du robinet de la bouteille de propane	Panne due à la valve de réservoir suite à une mauvaise manipulation ou une défaillance mécanique	Fermez la valve du réservoir de propane. Renvoyez la bouteille GPL au fournisseur de gaz
Fuite de gaz entre la bouteille de propane et le raccord du régulateur	Mauvaise installation, connexion non étanche, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez la valve de la bouteille de propane, retirez le détendeur de la bouteille et inspecter visuellement le joint en caoutchouc, voir la section Essai de la bouteille de propane et le raccordement du détendeur à la bouteille
Feu provenant du panneau de contrôle	Feu dans la section du brûleur causée par un blocage partiel	Fermez les boutons de commande et la valve de la bouteille de propane. Une fois le feu éteint et le grill froid, retirez le brûleur et vérifiez la présence de nids d'araignées ou de rouille. Voir les pages montage, danger naturel et nettoyage du brûleur.

Dépannage: problème	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou trop grosses flammes en continue au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Éteignez la bouteille de propane. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après le refroidissement, nettoyez les particules d'aliments et tout excès de graisse de la zone de la chambre de combustion, du récipient / du bac à graisse et des autres surfaces.
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur	Problèmes de gaz 1. Essai de l'allumage du mauvais brûleur 2. Brûleur non engagé avec la valve de régulation 3. Obstruction dans le brûleur 4. Pas de gaz 5. Verrouillage de la vapeur au niveau de l'écrou de couplage avec le réservoir PL 6. L'écrou de couplage et la valve de la bouteille de propane liquide ne sont pas bien connectés.	1. Voir les instructions sur le panneau de commande et à la section Utilisation et entretien. 2. Assurez-vous que les valves sont placées à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes des brûleurs ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou qu'ils ne sont pas collés. Voir la section Nettoyage, utilisation et entretien. 4. Assurez-vous que la bouteille de PL n'est pas vide. Reportez-vous à la section "Baisse soudaine du débit de gaz". 5. Fermez les boutons et débranchez l'écrou de couplage de la bouteille de propane. Reconnectez-le et réessayez. 6. Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi à trois quarts de tour
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur	Problèmes électriques: 1. Électrode fissurée ou cassée; "étincelles à la fissure". 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position 3. Fil et / ou électrode recouvert de résidus de cuisson. 4. Les fils sont desserrés ou déconnectés 5. Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir colle au bas en provoquant 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 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 coton-tige propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble électrode / fil. 5. Remplacez le fil d'allumage 6. Remplacez l'allumeur 7. Inspectez l'isolation du fil et le bon raccordement. Remplacez les fils si l'isolation est absente.

Dépannage: problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne convient pas à l'allumeur	1. Voir "problèmes de gaz"; à la page précédente. 2. Mauvaise méthode d'allumage	1. Voir la section " Commande de l'allumage du pilote de gaz " l'utilisation et l'entretien.
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Trop de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson trop élevée	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril / foyer. 2. Enlevez la graisse de la viande avant de la faire griller.
Les flammes s'éteignent	Vents forts ou en rafales. Niveau de gaz propane bas. La soupape de trop-plein s'est déclenchée.	Tournez l'avant du gril de manière à faire face au vent ou augmentez la taille de la flamme. Remplissez le réservoir de propane. Voir "chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Feu de graisse persistant	La graisse est bloquée par l'accumulation de nourriture autour du brûleur.	Mettez les boutons sur OFF. Couper le gaz à partir de la bouteille de propane. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, retirez toutes les pièces et nettoyez-les
Retour de flamme.... (feu dans le (s) tube (s) du brûleur	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués	Mettez les boutons sur OFF. nettoyez le brûleur et / ou les tubes du brûleur. Voir la section relative au nettoyage du brûleur dans le manuel d'utilisation et d'entretien
Jets de flammes	1. Accumulation de graisse. 2. Trop de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson trop élevée.	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril / foyer. 2. Enlevez la graisse de la viande avant de la faire griller. 3. Abaissez la température
Impossible de remplir la bouteille de PL	Certains revendeurs possèdent des buses de remplissage plus anciennes avec des fils usés.	Les buses usées ne disposent pas d'assez de "mordant" pour engager la valve. Essayez avec un autre revendeur PL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur	Accumulation de graisse ou de 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 partir des informations ci-dessus, veuillez contacter votre fournisseur de gaz local.

Remarques:

- Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
- Les grilles doivent être nettoyées périodiquement en les trempant et en les lavant avec de l'eau savonneuse.
- Les surfaces intérieures du couvercle du boîtier du gril doivent également être lavées à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou un tampon à récurer pour éliminer les taches difficiles.
- Vérifiez périodiquement le brûleur pour vous assurer qu'il n'a pas d'insectes et d'araignées susceptibles de boucher le système de gaz et de dévier le débit de gaz. Veillez à nettoyer les tuyaux de Venturi sur le brûleur très soigneusement, en veillant à ce qu'il n'y ait aucune obstruction. Nous vous recommandons d'utiliser un cure-pipe pour nettoyer la zone du tuyau venturi.
- Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et elle est interdite.

Rappels de sécurité

Placez votre gril à gaz sur une surface plane et présentant une sécurité, loin des objets inflammables tels que clôtures en bois ou branches d'arbres en surplomb. N'utilisez jamais votre gril à gaz à l'intérieur!

Une fois allumé, ne déplacez pas votre gril à gaz et ne le laissez pas sans surveillance.

Gardez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du gril à gaz.

Gardez un extincteur à portée de main.

Le gril à gaz deviendra chaud lors de son utilisation, donc manipulez les couvercles, etc. à l'aide de gants.

Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le ranger.

Chaleur directe

TABLEAU DE TEMPÉRATURES INTERNES POUR LE BOEUF			
Degré de cuisson	Température interne	Description interne	Fermeté
Saignant	125°F	Le centre est rouge vif, rosâtre vers l'extérieur et chaud dans l'ensemble	Doux au toucher
Mi-saignant	130-135°F	Le centre est très rose, légèrement brun vers l'extérieur et légèrement chaud	Cède légèrement au toucher
À point	140-145°F	Le centre est rose pâle, la partie externe est brune et chaude dans l'ensemble	Commence à raffermir au toucher
Moyen	150-155°F	Généralement gris-brun avec un soupçon de rose au centre	Ferme au toucher
Bien cuit	155°F et au-dessus	Le steak est gris brun dans l'ensemble	Ferme ou dur au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURES INTERNES POUR LA VOLAILLE			
Poulet entier	165°F	Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit clair	Ferme au toucher
Viande brune	165°F	Faites cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais toujours humide	Ferme au toucher
Viande de poitrine	165°F	Faites cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais toujours humide	Ferme au toucher
Cuisse, Ailes et Jambes	165°F	Surtout gris-brun avec un soupçon de rose au centre	Ferme au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURES INTERNES POUR LE PORC			
Moyen	150°F	Rose au centre	
Bien cuit	160°F et audessus	Le porc est uniformément blanc / brun	
Côtes de porc	180-200°F	Blanc pâle à brun. Cuisson Médium à bien cuit	
Saucisse, saucisse crue	160°F	Perdu sa teinte rosée	
Saucisse (pré-cuite)	140°F	Perdu sa teinte rosée	

STEAK (ET TOUTES LES VIANDES):

- Faites cuire les aliments sur le côté charbon de l'appareil, directement au-dessus du charbon / de la chaleur.
- Pour faire griller les viandes, placez la grille à feu en position haute (chaude) et faites-la cuire pendant une minute, de chaque côté, avec le couvercle ouvert pour préserver le goût et le jus. Ensuite, baisser la grille de cuisson à la position moyenne avec le couvercle fermé et faites cuire comme vous voulez.
- Contrôlez la chaleur avec deux amortisseurs et une grille de cuisson ajustable.

Conseil:

placez la viande grillée dans la marinade pendant plusieurs minutes avant de la servir - elle deviendra plus savoureuse et plus juteuse.

MISE EN GARDE:

faites d'abord bouillir une marinade supplémentaire pour éliminer les bactéries qui restent dans la viande crue.

BAVETTE MARINÉE:

- Mélangez les ingrédients de la marinade dans un plat non métallique.
- Laissez le steak dans la marinade au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- Faites dorer chaque côté pendant 5 minutes, mais le centre doit rester saignant.
- Avant de servir, coupez le steak, en diagonale, en tranches fines dans le sens du grain.
- Faites grillez avec la grille en position haute (chaude), le couvercle étant ouvert ou fermé.

Marinade de viande

- 1/2 tasse d'huile végétale ou d'olive
- 1/3 tasse de sauce de soja
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde sèche
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 petit oignon émincé
- 1/4 cuillère à thé de poivre

CAILLE OU PIGEONS:

- Recouvrez les oiseaux avec un bon assaisonnement et laissez mariner toute la nuit.
- Versez le reste de la vinaigrette et recouvrez-les de sauce piquante Texas Pete pendant 6 heures.
- Enveloppez les oiseaux dans du bacon épais, maintenu solidement par un cure-dent.
- Placez sur le gril. Continuez à tourner jusqu'à ce que le bacon soit noir.
- Faites griller pendant 20 minutes. Faites cuire avec le couvercle ouvert et cuire à feu vif, la grille à bûches en position haute (chaude), pendant 1 minute de chaque côté avant de baisser la grille et de fermer le couvercle.
- Fumez et placez les oiseaux au centre des grilles avec du feu aux deux extrémités de la boîte chambre de combustion.

HOT DOGS:

- Faites griller avec le couvercle et les grilles de cuisson en position haute (chaude) pendant environ 6 minutes.
- Tournez toutes les quelques minutes.

MAÏS DOUX AVEC ENVELOPPE:

- Coupez l'excès de soie de l'extrémité et faites-les tremper dans de l'eau salée froide une heure avant la cuisson.
- Grillez pendant 25 minutes en tournant plusieurs fois.

BROCHETTES:

- Alternez des brochettes de toutes sortes de combinaisons de viande, oignons, tomates, poivrons verts, champignons, courgettes, rondelles de maïs en épis ou d'ananas. La viande peut être composée de crevettes, de pétoncles, de homard, de poulet, de saucisses, de porc, de bœuf, etc.
- Faites mariner la viande au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- Faites griller chaque côté pendant environ 7 minutes en retournant de temps en temps, tout en badigeonnant de marinade.
- Laissez un petit espace entre les morceaux pour permettre une cuisson plus rapide.
- Faites griller avec le couvercle relevé et les grilles de cuisson dans la position la plus basse.

Kebab marinade:

- 1 tasse de sauce de soja
- 1/2 tasse de sucre brun
- 1/2 tasse de vinaigre
- 1/2 tasse de jus d'ananas
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.
- Laissez la marinade refroidir avant d'y faire mariner votre viande.
- Faites mariner le bœuf dans le mélange pendant au moins 4 heures.

HAMBURGERS:

- Voir la marinade à la viande aux pages précédentes.
- Vous pouvez également faire mariner en laissant reposer pendant 1 ou 2 heures à la température ambiante avant de faire cuire ou laisser reposer dans un plat couvert au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Portez à la température ambiante avant la cuisson.
- Mélangez les oignons hachés, les poivrons verts, le sel, faites cuire les galettes de chaque côté avec les grilles de cuisson en position haute pendant quelques minutes.
- Abaissez la grille à feu moyen et faites griller recouvert avec le couvercle pour éviter les flammes trop fortes.
- Faites cuire de chaque côté de 3 à 7 minutes selon la cuisson désirée.
- Faites cuire la viande hachée à 150°C à l'intérieur ou jusqu'à ce que le jus soit clair (sans sang) pour prévenir l'E-coli.
- Les hamburgers peuvent être badigeonnés de marinade lors du tournage et / ou d'autres ingrédients peuvent être mélangés au bœuf haché, comme une sauce chili ou une poudre.

CREVETTES (Pelées) & ÉCREVISSE:

- Placez-les sur des brochettes.
- Enduire de beurre fondu et de sel à l'ail.
- Faites griller pendant 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient roses. Sauce cocktail en option.

POMMES DE TERRE AU FOUR:

- Frottez-les avec du beurre et envelopper dans du papier d'aluminium et faites cuire sur le gril avec couvercle pendant 50 minutes.
- Tournez-les après 25 minutes (pas besoin de les tourner si c'est fumé).
- Appuyez dessus pour vérifier le degré de cuisson.

Merci d'avoir acheté cette plaque de cuisson portable Royal Gourmet®. Nous sommes ici pour vous aider à maximiser votre et votre appréciation de votre nouveau gril. Nous offrons une garantie pour votre produit dans les conditions de garantie dans le cadre d'une utilisation normale pendant un an à compter de la date d'achat, cette garantie couvre tous les composants, y compris les défauts et les erreurs de fabrication.

Les obligations de Royal Gourmet se limitent à ce qui suit:

- Cette garantie ne couvre pas les grils modifiés ou endommagés en raison d'une usure normale, de la rouille, de l'utilisation abusive, d'un mauvais entretien, d'une utilisation non conforme ou de modifications du produit. Les frais de réparation ne sont pas pris en charge.
- Cette garantie ne couvre pas les égratignures de la surface ou les dommages causés par la chaleur à la finition, ce qui est considéré comme une usure normale.
- Toutes les réclamations, au titre de la garantie, s'appliquent uniquement à l'acheteur d'origine et nécessitent une preuve d'achat permettant de vérifier la date d'achat.
- Toutes les pièces, répondant aux exigences de la garantie, seront expédiées, sans frais, à la discrétion du service clientèle.
- Ne renvoyez pas de pièces sans obtenir au préalable une autorisation de retour de notre service clientèle.

Sauf indication contraire, comme indiqué ci-dessus, Royal Gourmet Corp n'offre aucune autre garantie expresse. Cette garantie peut vous donner des droits légaux spécifiques qui varient selon les Etats.

N'hésitez pas à contacter notre service clientèle si vous avez des questions concernant la garantie d'assemblage ou les accessoires. Pendant la période de garantie, nous serons heureux de vous offrir les pièces de rechange dont vous aurez besoin .



1 - 800 - 618 - 6798



service@royalgourmetusa.com



Lundi – Vendredi, 8:30 - 17:30, Heure de la côte Est