

3-BURNER CART STYLE GAS GRILL

3-BRENNER WAGEN-STIL GASGRILL

3 BRÛLEURS BARBECUE À GAZ CHARIOT STYLE

**FOR YOUR SAFETY!**

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

ZU IHRER SICHERHEIT!

Verwenden Sie es nur im Freien!
Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das
Gerät zusammenbauen und benutzen.

POUR VOTRE SÉCURITÉ!

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

CONTACT US FIRST!

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

KONTAKTIEREN SIE UNS ZUERST!

Wenn Sie Fragen haben, die nicht
adressiert, kontaktieren Sie uns bitte zuerst.

CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

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



Customer Service / Kundendienst / Service de Clientèle



service@royalgourmet.eu.com

Learn more at / Erfahren Sie mehr unter / Pour en savoir plus:

www.royalgourmet.eu.com

CONTENTS

For Your Safety	2-3
General Information and Instructions	4-6
Operating Instructions	7-8
Cleaning and Maintenance	9-10
Troubleshooting Guide	11-12
Meat Temperature Guide	13
Warranty and Customer Service	14
Parts Diagram	43
Parts List	44-45
Hardware List	46
Assembly	47-52

DANGER

If you smell gas:

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

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

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

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

CAUTION

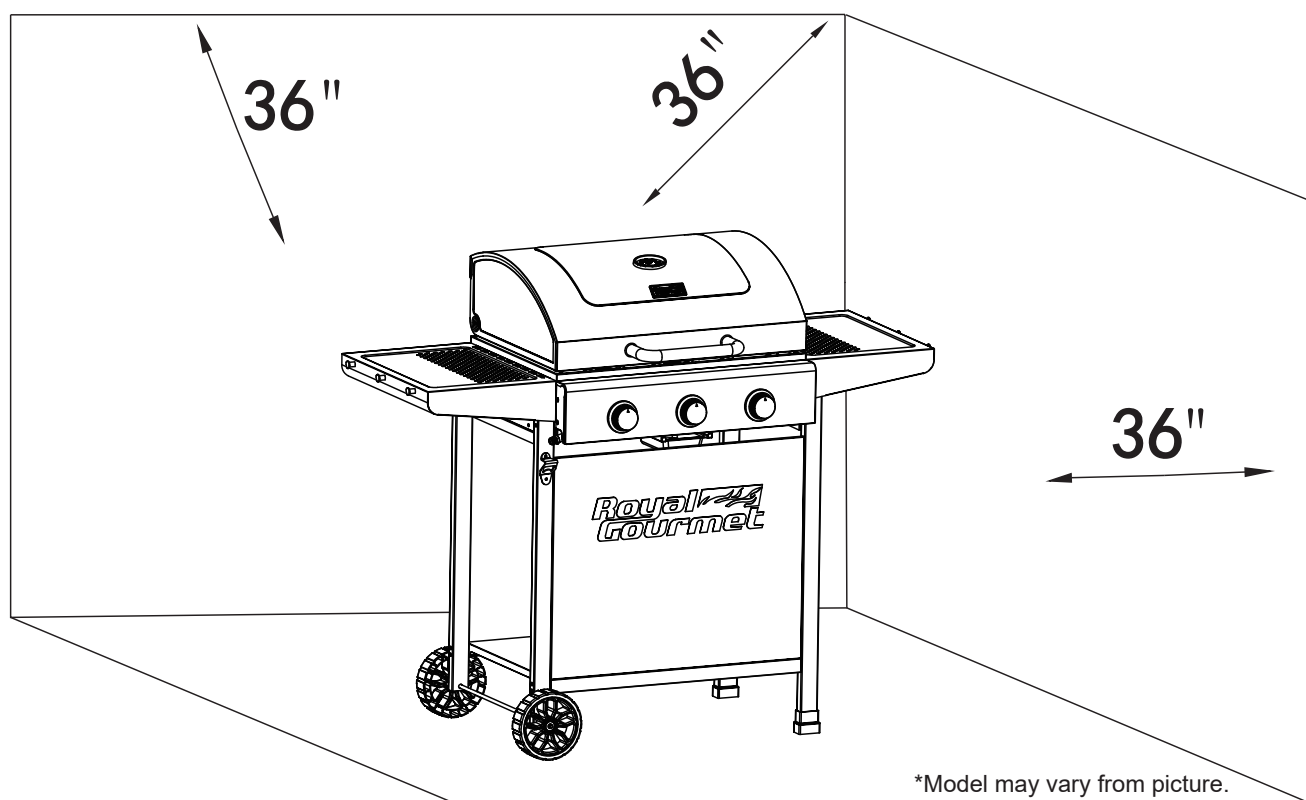
1. The gas grill is meant for use with gas cylinder (gas cylinder not included).
2. Never use charcoal or lighter fluid with gas grill.
3. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.
4. **DO NOT** use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. This grill is not intended to be used in or on recreational vehicles or boats. This appliance is not intended for commercial use.
5. Children should never use your grill. Keep children and pets away when in use.
6. **DO NOT** attempt to move the grill while it is lit or hot. **DO NOT** alter the grill in any manner.
7. **DO NOT** use the grill unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
8. **DO NOT** use the grill or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
9. **DO NOT** use in the presence of gases or vapors. Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. **DO NOT** touch metal parts of the grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (oven mitts, potholders, etc.).
11. Keep the grill at least 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.
12. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
13. 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.
14. Move the gas hose as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
15. Never keep a filled 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.
16. 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).
17. Do not obstruct the air flow for combustion and ventilation.
18. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
19. Please keep this Owner's Manual for future reference.

⚠ 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.

⚠ 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.



TECHNICAL DATA

Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd Huangjialing, Chunhu Town, Fenghua City, Zhejiang Province, China www.huigeoutdoor.com			Product name: Outdoor Gas Grill Pin Number: 0063CN7292	
Country of Destination	Appliance Category	Gas and Supply Pressure	Main Burner	Appliance name
			Injector Size Ø	3B-01
FR	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.86mm	9.0 kW 654g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.86mm	9.0 kW 642g/h
DE	I3B/P(50)	Butane/Propane 50 mbar	0.75mm	9.0 kW 654g/h
Use Outdoors Only. Read the instructions before using the appliance. The gas cylinder should not be placed inside BBQ. Warning: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.			 0063-23 Made in China.	

- a) Choose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37 mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
- b) Marking on injector, for example, 0.86 indicates that the size of the injector is 0.86mm.

MODEL CORRESPONDING TABLE

Model Name	Main Burner No.
GH3000E-G / GH3000E-F	3

INSTRUCTIONS FOR USE

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

- Assemble the grill as per the assembly instructions carefully.
- Connect the gas cylinder to the grill (gas cylinder not included).
- Turn all control knobs to the OFF position before turning on the gas supply to the grill.
- Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.
- NOTE: GH3000E-G comes with hose and regulator, while GH3000E-F does not include hose and regulator.**

HOSE INFORMATION

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way, do not attempt to use your gas grill.

When changing your gas bottle, ensure that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your gas grill. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot.

Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80 °C. Flexible tube should be changed every 2 years.

It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

GAS CYLINDER STORAGE

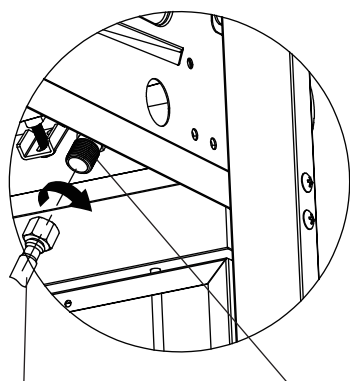
Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.

When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe.

If gas grill is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

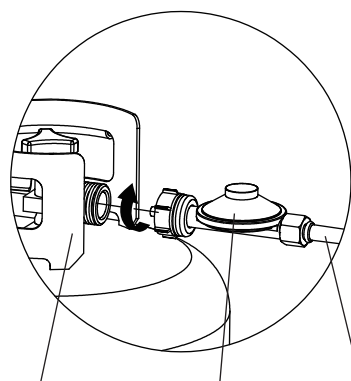
CONNECTING THE GAS CYLINDER

1. Before connecting the gas supply, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner or burner parts. Spiders and insects can nest within and clog the burner/ venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
2. Clean the burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.
3. Fit the hose to the appliance, ensuring that the screw fitting has been fully tightened using a spanner. If the hose is replaced, it must be secured to the appliance and regulator using hose clips.
4. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions indicated on regulator) when the BBQ is not in use.
5. The BBQ must be used in a well-ventilated area. Do not use indoors or in a garage.
6. **ONLY USE THIS BBQ OUTDOORS.**



Hose **Gas Connector**

Illustration for the connection of
BBQ and Hose



Gas Cylinder **Regulator** **Hose**

Illustration for the connection of
Gas Cylinder, Regulator and Hose

! WARNING !

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.

GAS CYLINDER LEAK TEST

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

STEPS FOR LEAK TEST:

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

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

1. Turn all burner control knobs, regulator and cylinder valves OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to gas cylinder.
3. Completely open gas 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.
5. Slowly turn the gas cylinder valve counterclockwise to the open position.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak. Close gas 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 gas cylinder, regulator or hose, contact customer service.
10. Always close gas 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 gas cylinder valve is closed. If the gas cylinder is still leaking, contact your gas dealer.
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.

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 ⚠

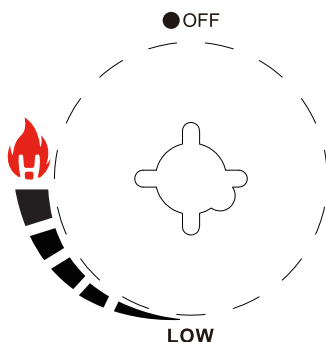
1. Read the instructions before lighting.
2. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn the burner control knob(s) off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced 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 AUTOMATIC IGNITION

1. Open the hood of the barbecue before attempting to light the burners.
2. Push down and turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn on the gas supply at the regulator or at the gas bottle valve.
4. Push down the control knob and keep pressing while turning anti-clockwise to the high "Fire" position. A click sound will be heard and ignition will take place. Then push down other control knob in order from left to right and keep pressing while turning anti-clockwise to the high "Fire" position.
5. If the burner is not lighting, turn dial to the off position and wait 5 minutes, and repeat step 4.
6. Repeat step 4 to 5 for other burners.

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

**TURNING OFF YOUR GRILL**

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

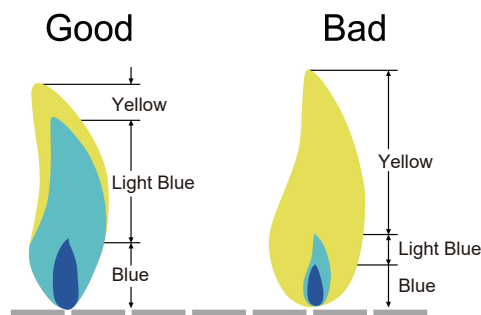
⚠ WARNING ⚠

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

BURNER FLAMES

Always check the burner flame patterns after lighting. A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimal amount of flicker. Some yellow tips are OK if they are smaller than 2.5 cm (1").

New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame due to food deposit, oil, and fat buildup.



FIRST TIME USE

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

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

PREHEATING

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

LID POSITION:

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

COOKING WITH INDIRECT HEAT:

You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by the indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lighted burner 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 no direct flame to burn the fat and juices that drip down while cooking.

Your new grill has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of fun grilling time, however, it requires a minimal amount of maintenance.

Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling.

WARNING

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

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

STAINLESS STEEL

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

OTHER EXTERIOR SURFACES

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

COOKING 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 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 gas cylinder.
2. Remove the cooking grates and flame tamers.
3. Lift each burner up and out.
4. 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.
5. Brush the outer surface of the burner.
6. Ensure all ports (holes) are free of debris.
7. Inspect the burners. Replace any that have cracks or enlarged ports.
8. Replace flame tamers and cooking grates.
9. Perform the Leak Test described earlier in this Owner's Manual.

WARNING

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

GRILL STORAGE

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

Emergencies	Possible cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at gas cylinder, if hose is cut or cracked, replace hose. Conduct gas cylinder leak test and check regulator connection to the gas cylinder.
Gas leaking from gas cylinder	Mechanical failure due to aging or mishandling	Turn off gas cylinder valve. Contact your gas dealer.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of cylinder valve due to mishandling or mechanical failure	Turn off gas cylinder valve. Return gas cylinder to gas supplier.
Gas leaking between gas cylinder and regulator connection	Improper installation, loose connection, failure of rubber seal	Turn off gas cylinder valve, remove regulator from cylinder and visually inspect the rubber seal for damage. Conduct gas cylinder leak test and check regulator connection to the gas cylinder.
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of the burner due to partial blockage	Turn off control knobs and gas 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 gas 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 gas cylinder 6. Coupling nut and gas 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 gas cylinder is not empty. If gas cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from gas cylinder. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
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 gas gas/Excess flow valve tripped	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill gas cylinder.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around the burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at the gas 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 gas 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 gas dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover 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.

CAUTION: If the burners go out during use, close the gas supply at cylinder, and turn off all gas valves. Wait for five minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).

CAUTION: In case of a grease fire, close the gas supply at cylinder, turn off all burners until the fire is out.

CAUTION: DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while the grill is being used. As with all appliances, proper care and maintenance will ensure your grill is in top operating condition and will prolong its life.

DISPOSAL



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose at your local recycling points.



Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility. Respect the current valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

DIRECT HEAT

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

INDIRECT HEAT

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

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® 3-Burner Cart Style Gas Grill.

Royal Gourmet GmbH 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 GmbH, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Royal Gourmet GmbH 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 GmbH reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

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

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

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by Royal Gourmet GmbH and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Royal Gourmet GmbH 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 GmbH'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 regarding assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.



Royal Gourmet GmbH



service@royalgourmet.eu.com



Lüschershofstraße 71, 45356 Essen, Germany



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

INHALTE

Zu Ihrer Sicherheit	16-17
Allgemeine Information und Instruktionen	18-20
Bedienungsanleitung	21-22
Reinigung und Wartung	23-24
Fehlerbehebung	25-26
Leitfaden zur Fleischtemperatur	27
Garantie und Kundendienst	28
Teilzeichnung	43
Teileliste	44-45
Handwareliste	46
Montage	47-52

GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Grill aus.
2. Erlöschen Sie jede offene Flamme.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch bleibt, halten Sie sich vom Grill fern und rufen Sie sofort Ihre Feuerwehr.

HINWEISE: Lesen Sie alle Anweisungen vor der Montage und Verwendung. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen.

WARNUNG

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
2. Eine Gasflasche, die nicht zur Benutzung angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

Im Falle eines Problems rufen Sie uns zuerst an! Geben Sie den Grill **NICHT** an das Retailer zurück. Dieser Grill wurde nach hohen Qualitätsstandards hergestellt. Wenn Sie Fragen haben, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beantwortet werden, oder wenn Sie Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst-Hotline.

VORSICHT

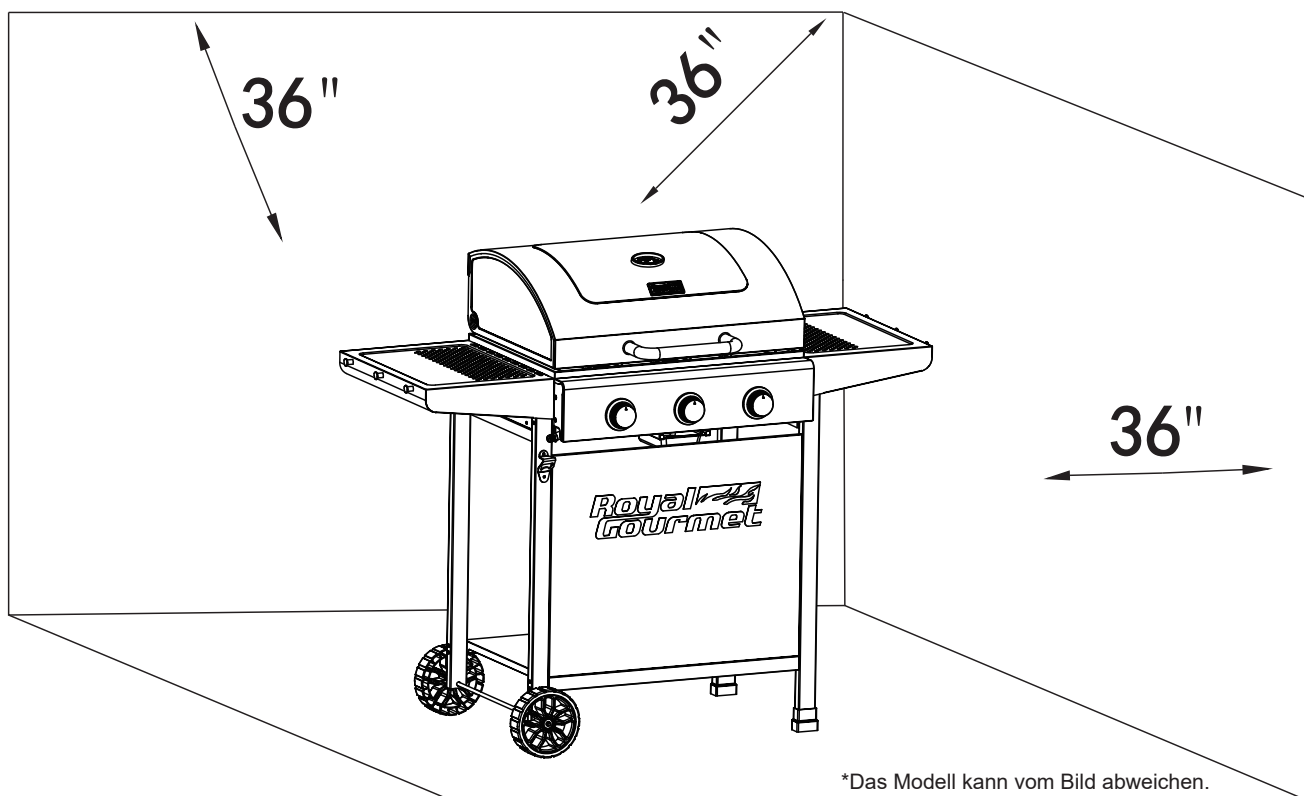
1. Dieser Grill ist nur für die Verwendung mit Gasflasche gedacht (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten).
2. Verwenden Sie niemals Holzkohle oder Feuerzeugflüssigkeit mit Gasgrills.
3. Versuchen Sie niemals, diesen Grill an das abgeschlossenen Propansystem eines Camper Trailers, Wohnwagens oder Hauses anzubringen.
4. Verwenden Sie Benzin, Kerosin oder Alkohol zur Anzündung NICHT. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Freizeitfahrzeugen oder Booten vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
5. Kinder sollten niemals Ihren Grill benutzen. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, wenn Sie verwendet werden.
6. Versuchen Sie den Grill zu bewegen NICHT, während er gezündet oder heiß ist.
7. Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn er nicht vollständig montiert ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.
8. Verwenden Sie den Grill oder Gasprodukte NICHT in der Nähe von ungeschützten brennbaren Gebäuden und Materialien.
9. Verwenden Sie in Gegenwart von Gasen oder Dämpfen NICHT. Halten Sie den Grillbereich klar und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
10. Berühren Sie die Metallteile des Grills NICHT, bis er vollständig abgekühlt ist (ca. 45 Minuten), um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie tragen Schutzausrüstung (Ofenhandschuhe, Topflappen usw.).
11. Bewahren Sie alle brennbaren Gegenstände und Oberflächen immer mindestens 91 cm (36 inches) vom Grill entfernt auf.
12. Betreiben Sie dieses Gerät nicht unter Dachkonstruktionen oder Laub.
13. Reinigen und inspizieren Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch. Bei Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Leckagen muss der Schlauch vor dem Betrieb des Grills ausgetauscht werden. Die Ersatzschlauchleitung muss den vom Hersteller angegebenen Herstellerspezifikationen entsprechen.
14. Bewegen Sie den Gasschlauch so weit wie möglich weg von heißen Oberflächen und tropfendem heißem Fett.
15. Bewahren Sie niemals eine gefüllte Gasflasche in einem heißen Auto oder LKW auf. Hitze kann dazu führen, dass der Gasdruck ansteigt, was dazu führen kann, dass sich das Überdruckventil öffnet und das Gas entweichen kann.
16. Halten Sie die Ventilkammer, die Brenner und die Umluftkanäle des Grills sauber. inspizieren Sie den Grill vor jedem Gebrauch. Wenn Sie mit Öl/Fett kochen, lassen Sie das Öl/Fett nicht über 177 °C (350 °F) überschreiten.
17. Behindern Sie nicht den Luftstrom für Verbrennung und Belüftung.
18. Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Tankgehäuses frei und klar von Geröll.
19. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Referenzen auf.

! WARNUNG !

1. Dieser Grill ist **nur im Freien** bestimmt und sollte nicht innerhalb eines Gebäudes, einer Garage oder jeder anderen geschlossenen Raums verwendet werden.
2. Der Verbrauch von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit der Bediener¹ beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel immer langsam und vorsichtig, da Hitze und Dampf, die im Grill eingeschlossen sind, schwere Verbrennungen verursachen können.
4. Stellen Sie Ihren Grill immer auf eine harte und ebene Oberfläche weit weg von Brennstoffen.
5. Lassen Sie einen angezündeten Grill nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere **IMMER** vom Grill fern.
6. Stellen Sie den Grill auf keine Type der Tischplatte Oberfläche.
7. Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
8. Verwenden Sie den Grill nicht, um übermäßig fettiges Fleisch oder andere fettige oder fettige Speisen zu kochen, bei denen die Gefahr von Schüben besteht.

! ZU IHRER SICHERHEIT !

1. Halten Sie den Grill immer mindestens 91 cm (36 inches) von einer Wand oder Oberfläche entfernt. Halten Sie mindestens 10 Fuß Abstand zu brennbaren Gegenständen, die Feuer fangen können.
2. Stellen Sie den Grill nicht dort auf, wo sich feuergefährliche Oberflächen darüber befinden.



TECHNISCHE DATEN

Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd Huangjialing, Straßenviertel Chunhu, Stadtbezirk Fenghua, Provinz Zhejiang, China www.huigeoutdoor.com			Produkt Name: Outdoor Gasgrill Pin Nummer: 0063CN7292	
Bestimmungsland	Appliance Kategorie	Gas und Versorgungsdruck	Hauptbrenner	Name der Appliance
			Injektorgröße Ø	3B-01
FR	I3+(28-30/37)	Butan(G30) 28-30 mbar	0.86mm	9.0 kW 654g/h
		Propan(G31) 37 mbar	0.86mm	9.0 kW 642g/h
DE	I3B/P(50)	Butan/Propan 50 mbar	0.75mm	9.0 kW 654g/h

Verwenden Sie es nur im Freien!
 Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Appliance verwenden.
 Die Gasflasche sollte nicht im Grill platziert werden.

Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.



0063-23
 Hergestellt in China.

- a) Wählen Sie den richtigen Regler entsprechend der Appliance Kategorie und dem Gasdruck in der obigen Tabelle, zum Beispiel, 37-mbar-Regler mit Appliance Kategorie I3+ für Propangas.
- b) Die Markierung auf dem Injektor, zum Beispiel, 0,86 zeigt an, dass die Größe des Injektors 0,86 mm beträgt.

MODELL ENTSPRECHENDE TABELLE

Modell Name	Hauptbrenner Nr.
GH3000E-G / GH3000E-F	3

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig, um eine ernsthafte Beschädigung Ihres Grills und Verletzungen an sich selbst und Eigentum zu vermeiden.

1. Montieren Sie den Grill sorgfältig gemäß der Montageanleitung.
2. Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Grill (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten).
3. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position OFF, bevor Sie die Gaszufuhr zum Grill einschalten.
4. Bedienen Sie den Regler gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen.
5. **HINWEIS: GH3000E-G wird mit Schlauch und Regler geliefert, während GH3000E-F keinen Schlauch und Regler enthält.**

SCHLAUCH INFORMATION

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch und suchen Sie nach Rissen, Schnitten oder Abschürfungen. Wenn festgestellt wird, dass der Schlauch in irgendeiner Weise fehlerhaft ist, versuchen Sie nicht, Ihren Gasgrill zu benutzen. Wenn Sie Ihre Gasflasche wechseln, stellen Sie sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, z. B. Feuer, Zigaretten, nackte Flammen etc. Stellen Sie sicher, dass die Appliance ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch bei der Installation Ihres Gasgrills nicht verdreht wird, was den Gasfluss beeinträchtigt. Außerdem darf der Schlauch keine übermäßige Spannung aufweisen und keinen Teil des Gasgrills berühren, der heiß sein kann.

Bitte wählen Sie einen flexiblen Schlauch, dessen Hitzebeständigkeit höher als 80°C ist. Flexibler Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden. Es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen es erfordern.

GASFLASCHEN LAGERUNG

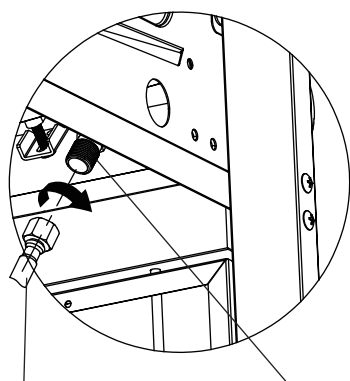
Ihre Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss von Ihrem Gasgrill getrennt werden, wenn sie nicht benutzt wird. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Freien und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, Ihre Gasflasche von Ihrem Gasgrill zu trennen.

Wenn Sie Ihren Gasgrill nach einer Periode von Lagerung verwenden, bitte stellen Sie sicher, dass Sie nach Gaslecks prüfen und nach Verstopfungen im Brenner usw. vor der Verwendung. Befolgen Sie auch die Reinigungsanweisungen, um sicherzustellen, dass der Gasgrill sicher ist.

Wenn der Gasgrill im Freien gelagert wird, stellen Sie sicher, dass alle Bereiche unter der Frontplatte frei von Hindernissen sind (Insekten usw.) Dieser Bereich muss freigehalten werden, da dies den Verbrennungs- oder Lüftungsluftstrom beeinträchtigen kann.

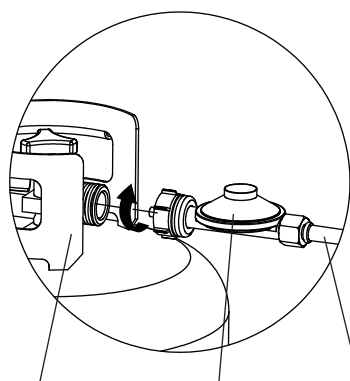
SCHLIEßEN DIE GASFLASCHE AN

1. Stellen Sie vor dem Anschließen der Gasversorgung sicher, dass sich keine Ablagerungen im Kopf der Gasflasche, des Reglers, des Brenners oder der Brennerteile befinden. Spinnen und Insekten können darin nisten und das Brenner / Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.
2. Reinigen Sie die Brennerlöcher mit einem Hochleistungs-Pfeifenreiniger.
3. Befestigen Sie den Schlauch am Gerät und stellen Sie sicher, dass die Verschraubung mit einem Schraubenschlüssel vollständig festgezogen wurde. Wenn der Schlauch ausgetauscht wird, muss er mit Schlauchschellen am Gerät und Regler befestigt werden.
4. Trennen Sie den Regler vom Zylinder (gemäß den Anweisungen auf dem Regler), wenn der Grill nicht verwendet wird.
5. Der Grill muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. verwenden Sie nicht drinnen oder in einer Garage.
6. VERWENDEN SIE DIESEN GRILL NUR IM FREIEN.



Schlauch Gas Konnektor

Illustration für den Anschluss von
Gasgrill und Schlauch



Gasflasche Regler Schlauch

Illustration für den Anschluss von
Gasflasche, Regler und Schlauch

! WARNUNG !

Führen Sie immer die unter aufgeführte Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie Ihren Grill zum ersten Mal verwenden, wenn der Zylinder gewechselt worden sind, wenn Gasversorgungskomponenten gewechselt wurden, wenn die Durchflussbegrenzungseinrichtung des Reglers aktiviert wurde oder nach einer langen Periode vom Nichtgebrauch.

GASFLASCHE DICHTIGLEITSPRÜFUNG

1. Wenn ein Propantank nachgefüllt oder umgewechselt wird, sollte eine Dichtheitsprüfung jederzeit durchgeführt werden.
2. Rauchen Sie NICHT und haben Sie nichts in der Nähe, das sich leicht entzünden kann, wie Feuerzeuge oder Streichhölzer.
3. Verwenden Sie offene Flamme NICHT, um nach Lecks zu prüfen.
4. Testen Sie das Gerät draußen in einem guten belüfteten Bereich, Halten Sie von offenen Flammen oder Funken fern.
5. ENTFERNEN Sie alle Töpfe oder anderes Kochgeschirr aus dem Brenner, bevor Sie mit dem Test beginnen.

SCHRITTE FÜR DIE DICHTHEITSPRÜFUNG:

Verwenden Sie einen sauberen Pinsel und 50/50 Seifen- und Wasserlösung.

HINWEISE: Verwenden Sie eine milde Seife und Wasser. Verwenden Sie KEINE Haushaltsreiniger, die die Gaskomponente beschädigen könnten.

1. Schalten Sie alle Brennerregler, Regler und Zylinderventile aus.
2. Stellen Sie sicher, dass der Regler fest mit der Gasflasche verbunden ist.
3. Öffnen Sie das Gasflasche-Ventil vollständig durch Drehen des Handrads gegen den Uhrzeigersinn. Wenn Sie ein rauschendes Geräusch hören, schalten Sie sofort das Gas aus. Es gibt ein großes Leck an der Verbindung. Korrigieren Sie, bevor Sie fortfahren.
4. Bürsten Sie die Seifenlösung auf alle Metallnähte und den gesamten Ventilbereich, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt.
5. Drehen Sie das Gasflasche-Ventil langsam gegen den Uhrzeigersinn in die geöffnete Position.
6. Ein Leck wird durch einen Strom von Blasen aus dem Bereich des Lecks identifiziert. Schließen Sie das Gasflasche-Ventil sofort und ziehen Sie die Verbindungen wieder fest.
7. Wenn Lecks nicht gestoppt werden können, versuchen Sie nicht zu reparieren, wenden Sie sich an Ihren Gasgrillhändler, um Hilfe zu erhalten. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bedienen, wenn ein Leck vorhanden ist.
8. Prüfen Sie den Schlauch immer auf Beschädigungen. Wenn Schäden festgestellt werden, versuchen Sie nicht, den Schlauch zu flicken. Der Austausch des Schlauchs ist die einzige sichere Option.
9. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Hilfe bei Fehlfunktionen im Zusammenhang mit der Gasflasche, dem Regler oder dem Schlauch benötigen.
10. Schließen Sie das Gasflasche-Ventil nach der Dichtheitsprüfung immer durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn.

UNTER KEINEN UMSTÄNDEN SOLLTE DAS VENTIL IN DER EIN-POSITION LÄNGER ALS 12 SEKUNDEN BLEIBEN.

WARNUNG

1. VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT, wenn es Lecks gibt. Stellen Sie sicher, dass das Gasflasche-Ventil geschlossen ist. Wenn die Gasflasche immer noch undicht ist, wenden Sie sich an Ihren Gas-Händler.
2. Verwenden Sie Streichhölzer, offene Flammen oder Rauch nicht während der Dichtheitsprüfung.
3. Zünden Sie Brenner nicht während Dichtheitsprüfung an.
4. Ersatzteile, einschließlich einer Ersatzschlauchleitung, müssen den Spezifikationen in der Teileliste entsprechen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen führen.

Jeder Grillbrenner wird vor dem Versand im Werk getestet und kalibriert. Schwankungen in der lokalen Gasversorgung können jedoch eine Anpassung der Brenner erforderlich machen. Bitte überprüfen Sie die Flammen der Brenner visuell. Überprüfen Sie Ihren Grill immer visuell, bevor Sie ihn anzünden. Ersetzen Sie alle Schlauche, die ausgefranst oder gekrackt sind. Suchen Sie nach allem, was die Belüftung blockieren könnte, und entfernen Sie eine solche Blockade oder bewegen Sie den Grill. Überprüfen Sie nach dem Anzünden das Flammenmuster, um sicherzustellen, dass die Wärmeverteilung für jeden Brenner gleichmäßig ist. Wenn Brenner nicht leuchten oder das Flammenmuster uneben ist, lesen Sie den Abschnitt Fehlerbehebung.

⚠️ WARNUNG: VOR ANZÜNDUNG ⚠️

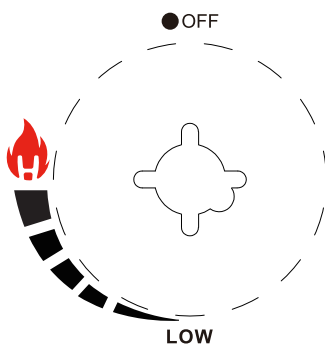
1. Lesen Sie die Anleitung vor Anzündung.
2. Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden entzündet, schalten Sie die Brennersteuerung(en) aus, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Beleuchtungsprozedur.
3. Überprüfen Sie den Gasversorgungsschlauch, bevor Sie das Gas einschalten. Wenn es Anzeichen von Schnitten, Verschleiß oder Abrieb gibt, muss es vor Gebrauch ausgetauscht werden. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn der Geruch von Gas vorhanden ist. Verwenden Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Druckregler und die Schlauchleitung.
4. Verwenden Sie niemals andere Regler und Schlauchleitungen als die, die mit dem Grill geliefert werden. Wenn ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an den Hersteller, um den richtigen Ersatz zu erhalten. Der Austausch muss den Spezifikationen in der Bedienungsanleitung entsprechen.

LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES KOCHENS NICHT UNBEAUF SICHTIGT.

ANZÜNDUNG DER BRENNER MIT AUTOMATISCHER ZÜNDUNG

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills, bevor Sie versuchen, die Brenner anzuzünden.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf die Position "OFF" sind.
3. Schließen Sie den Regler an den Gastank an und öffnen Sie die Gaszufuhr am Ventil oder Regler.
4. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die hohe Position "Feuer". Ein Klickgeräusch ist zu hören und die Zündung wird erfolgen. Drücken Sie dann den anderen Drehknopf in der Reihenfolge von links nach rechts nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die hohe Position "Feuer" drehen.
5. Falls das Zünden fehlschlägt, schalten Sie den Bedienknopf aus, warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 4.
6. Wiederholen Sie Schritt 4 bis 5, um die anderen Brenner zu zünden.

* Sollten sich die Brenner immer noch nicht entzünden, überprüfen Sie die Gasversorgung.

**SCHALTEN SIE IHREN GRILL AB**

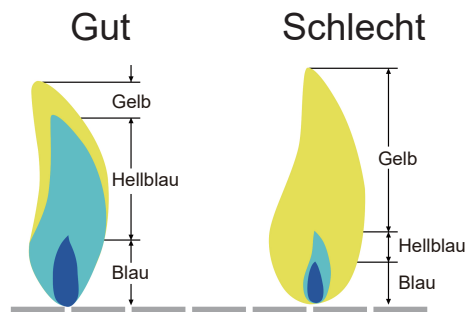
1. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche aus, indem Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf einen vollständigen Stopp drehen.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe des Brenners in die Position OFF.

⚠️ WARNUNG ⚠️

Verwenden Sie weder Spiritus noch Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden!

BRENNERFLAMMEN

Überprüfen Sie immer die Brennerflammenmuster nach dem Anzünden. Eine gute Flamme sollte in erster Linie blau mit einer gelben Spitze sein und ein minimales Flimmern aufweisen. Einige gelbe Spitze sind in Ordnung, wenn Sie kleiner als 2,5 cm (1"). Neue Brenner haben manchmal Ölrückstände, die beim Abbrennen eine gelbe Flamme verursachen. Schwankungen der Gasversorgung, der Höhe, des Wetters und anderer Faktoren können sich auf die Leistung des Brenners auswirken. Ältere Grills können auch mehr gelbe Flammen aufgrund von Nahrungsablagerungen, Öl- und Fettablagerungen aufweisen.



ERSTMALIGE VERWENDUNG

Bevor Sie zum ersten Mal auf Ihrem Gasgrill kochen, verbrennen Sie es, um es von Gerüchen oder Versandöl auf folgende Weise zu befreien:

1. Wenn die Garroste in Position installiert sind, schalten Sie den Gasgrill ein und arbeiten Sie 10 bis 15 Minuten in der HI-Position. Drehen Sie dann alle Bedienknöpfe und die Gaszufuhr in die Position OFF.
2. Wenn der Gasgrill kühl ist, entfernen Sie die Kochroste und waschen Sie die Garroste mit Seifenwasser und einem Handtuch oder Papierhandtüchern ab. Sülen Sie Seife ab und trocknen an der Luft. Als nächstes würzen Sie Kochroste gründlich, indem Sie Oliven- oder Pflanzenöl darauf sprühen oder abwischen. Stellen Sie sicher, dass die gesamte Oberfläche einschließlich der Ecken großzügig beschichtet ist. Bei gusseisernen Kochrosten sollte vor jedem Gebrauch eine leichte Würze durchgeführt werden.
3. Ihr Grill ist bereit zum Kochen. Fahren Sie mit "VORHEIZEN" fort.

VORHEIZEN

Es ist notwendig, den Grill vor dem Kochen bestimmter Lebensmittel vorzuheizen, abhängig von der Art des Lebensmittels und der Kochtemperatur. Heizen Sie den Gasgrill auf MEDIUM/HIGH bei geschlossenem Deckel 5 bis 10 Minuten vor. Reduzieren Sie die Hitze entsprechend dem, was Sie grillen. Als nächstes bürsten oder besprühen Sie die Kochroste mit Oliven- oder Pflanzenöl, um zu verhindern, dass Lebensmittel anhaften.

DECKELPOSITION:

Öffnen oder schließen Sie den Deckel während des Grillens nach Ihren persönlichen Vorlieben, aber der Gasgrill kocht schneller, indem er bei geschlossenem Deckel weniger Brennstoff verbraucht. Verleihen Sie Fleisch, das direkt auf den Garrosten mit geschlossenem Deckel gekocht wird, einen rauchigeren Geschmack, und die geschlossene Deckelposition ist auch für Räucher- und indirekte Konvektionskochmethoden unerlässlich.

KOCHEN MIT INDIREKTER HITZE:

Sie können Geflügel und große Fleischstücke langsam auf der einen Seite des Grills durch die indirekte Hitze des Brenners auf der anderen Seite perfekt kochen. Die Wärme des angezündeten Brenners zirkuliert sanft durch den Grill und kocht so das Fleisch oder Geflügel, ohne dass eine direkte Flamme es berührt. Diese Methode reduziert das Risiko von Schüben beim Kochen von extra fettigen Schnitten erheblich, da es keine direkte Flamme gibt, um das Fett und die Säfte, die während des Kochens heruntertropfen, zu verbrennen.

Ihr neuer Grill wurde nach hohen Qualitätsstandards entworfen und hergestellt. Er wird Ihnen viele Jahre Spaß beim Grillen bieten, erfordert jedoch einen minimalen Wartungsaufwand.

Sauberen Sie Grill oft, vorzugsweise nach jedem Cookout. Wenn eine Borstenbürste zum Reinigen einer der Grillkochflächen verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Kochflächen verbleiben.

WARNUNG

1. Reinigen Sie keinen Teil Ihres Grills in einem selbstreinigenden Ofen.
2. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, scheuernde Küchenreiniger, Reinigungsmittel, die Zitrusprodukte enthalten, oder Mineralbenzin.
3. Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig, um Fettablagerungen, Fettbrände oder übermäßige Schübe zu verhindern.
4. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Gasgrill abgekühlt sind.

 **Schmierfett ist brennbar.** Lassen Sie heißes Schmierfett abkühlen, bevor Sie versuchen, es zu handhaben. Vermeiden Sie, dass sich Fettablagerungen im Boden der Grillschalenbaugruppe und in der Fettwanne am Boden der Feuerkammer des Grills ansammeln. **Entfernen Sie das Fett vom Boden des Feuerraums und der Fettauffangschale regelmäßig.**

EDELSTAHL

Reinigen Sie mit einer vielseitigen, abriebarmen, phosphorfreien Metall- oder Edelstahlpolitur und einem weichen Tuch. Polieren Sie immer in Richtung des Finishs. Lassen Sie nicht zu, dass sich Fett und Schmutz ansammeln. Darüber hinaus können mehrere Produkte und natürlich vorkommende Substanzen alle Edelstahloberflächen beschädigen.

Hierzu gehören, aber nicht ausschließlich Schwimmbadchemikalien (Chlor und Brom), Rasen- und Gartendünger, Eisschmelzprodukte, Meer- oder anderes Salzwasser, Urin, Vogelkot und Baumsaft. Bei Kontakt mit diesen Substanzen sofort die Edelstahloberfläche waschen und trocknen und darauf achten, Verbrennungen zu vermeiden.

SONSTIGE ÄUßERE OBERFLÄCHEN

Mit einem milden Geschirrspülmittel und warmem Wasser waschen. Sie können ein Tuch, eine weiche Bürste (nicht metallisch) oder ein Reinigungskissen aus Kunststoff verwenden. Gründlich ausspülen und trocken wischen.

KOCHROSTE UND FLAMMENBÄNDIGER

Verwenden Sie eine steife Messingbürste. Mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel waschen, abspülen und trocknen.

SCHMIERFETT BECHER/TABLETT

Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch. Entfernen und leeren Sie den Schmierfett Becher, wenn er halb voll ist. Entfernen und reinigen Sie die Fettwanne, da sich Schmierfett lagert ab. Beide können mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel gewaschen werden.

BRENNER

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Brenner mindestens zweimal im Jahr oder vor Gebrauch zu reinigen, wenn der Grill seit mehr als einem Monat nicht mehr benutzt wurde.

WARNUNG

Kleine Insekten und Spinnen können in die Brennerrohre hineintreten. Sie werden normalerweise eine kleinere Flamme sehen, oder eine Flamme, die meistens gelb statt blau ist, die aus dem Brenner kommt, wenn dies geschieht. Manchmal bauen sie Nester oder spinnen Netze, die die Gasmenge, die durch den Brenner fließt, blockieren oder reduzieren können. Andere Anzeichen sind der Grill, der ungleichmäßige oder geringe Hitze erzeugt, oder Schwierigkeiten beim Entzünden der Brenner. Bei starker Verstopfung kann dies dazu führen, dass die Flamme nach hinten und außerhalb der Brennerrohre brennt, was Ihren Grill beschädigen und / oder Personenschäden verursachen kann. **SCHALTEN SIE SOFORT DEN PROPANGASFLUSS AM TANK AB, INDEM SIE DAS HANDRAD IM UHRZEIGERSINN DREHEN, FALLS DIES GESCHIEHT.** Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und reinigen Sie dann alle Brenner.

REINIGUNG DER BRENNER

1. Stellen Sie sicher, dass das Gas an der Gasflasche abgestellt ist.
2. Entfernen Sie die Kochroste und Flammenbänder.
3. Heben Sie jeden Brenner hoch und heraus.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Brenners mit einem steifen Draht. Ein begradigter Kleiderbügel funktioniert. Eine Alternative ist die Verwendung von Druckluft. Tragen Sie immer Schutzausrüstung für Ihre Augen, wenn Sie diese Methode anwenden.
Vergrößern Sie die Brenneranschlüsse während der Reinigung niemals.
5. Bürsten Sie die äußere Oberfläche des Brenners.
6. Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse (Löcher) frei von Ablagerungen sind.
7. Inspizieren Sie die Brenner. Ersetzen Sie alle mit Rissen oder vergrößerten Anschlüssen.
8. Ersetzen Sie Flammenbänder und Kochroste.
9. Führen Sie den weiter oben in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Dichtheitsprüfung durch.

WARNUNG

1. Die richtige Platzierung des Brenners und des Ventils ist wichtig, um die Sicherheit zu gewährleisten.
2. Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder Schleifpads, da diese Oberflächen beschädigen und Kratzspuren hinterlassen können.

GRILL LAGERUNG

1. Reinigen Sie Ihren Grill vor Lagerung. Bewahren Sie an einem kühlen und trockenen Ort auf.
2. Die Lagerung eines Gasgrills in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt und vom Gasgrill entfernt wird.
3. Eine Abdeckung wird dringend empfohlen, um Ihren Grill zu schützen. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Grillabdeckungen, die von den Herstellern angeboten werden.
4. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie den Grill verwenden, nachdem er einige Zeit gelagert wurde.

Notfälle	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Gasleck aus gekracktem/ geschnittenem/verbranntem Schlauch	Beschädigter Schlauch	Schalten Sie das Gas an der Gasflasche aus, wenn der Schlauch geschnitten oder gekrackt ist, ersetzen Sie den Schlauch. Führen Sie einen Gasflaschen-Dichtheitstest durch und überprüfen Sie den Anschluss des Reglers an die Gasflasche.
Gasleck aus Gasflasche	Mechanisches Versagen aufgrund von Alterung oder falscher Handhabung	Schalten Sie das Gasflasche-Ventil aus. Wenden Sie sich an Ihren Gas-Händler.
Gasleck aus Gasflasche-Ventil	Ausfall des Tankventils aufgrund von falscher Handhabung oder mechanischem Versagen	Schalten Sie das Gasflasche-Ventil aus. Rückgabe der Gasflasche an den Gaslieferanten.
Gasleck zwischen Gasflasche und Regler Anschluss	Unsachgemäße Installation, lose Verbindung, Versagen der Gummiversiegelung	Schalten Sie das Gasflasche-Ventil aus, entfernen Sie den Regler vom Zylinder und untersuchen Sie die Gummidichtung visuell auf Beschädigungen. Führen Sie einen Gasflasche-Dichtheitstest durch und überprüfen Sie den Anschluss des Reglers an die Gasflasche.
Feuer kommt durch das Bedienungsfeld	Brand im Brennerrohrabschnitt des Brenners durch Teilverstopfung	Schalten Sie die Steuerknöpfe und das Gasflasche-Ventil aus. Nachdem das Feuer erloschen und der Grill kalt ist, entfernen Sie den Brenner und untersuchen Sie ihn auf Spinnennester oder Rost. Siehe Naturgefahren und Reinigung der Brennermontageseiten.

Fehlerbehebung: Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Fettbrand oder kontinuierliche übermäßige Flamme über der Kochfläche	Zu viel Fettablagerung im Brenner Bereich	Schalten Sie der Gasflasche aus. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Flammen erlöschen können. Reinigen Sie nach dem Abkühlen Lebensmittelpartikel und überschüssiges Fett aus dem Bereich der Feuerbüchse, dem Fettbecher / der Pfanne / dem Tablett und anderen Oberflächen.
Brenner zündet/n nicht, wenn der Anzünder verwendet wird	Gasprobleme: 1. Versuch den falschen Brenner anzuzünden 2. Brenner nicht mit Regelventil eingeschaltet 3. Obstruktion im Brenner 4. Kein Gasfluss 5. Dampfsperre an der Kupplungsmutter zu der Gasflasche 6. Kupplungsmutter und Gasflasche-Ventil nicht vollständig verbunden	1. Siehen Sie Anweisungen auf dem Bedienungsfeld und im Abschnitt Verwendung und Pflege. 2. Stellen Sie sicher, dass sich das Ventil in den Brennerrohren befindet. 3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht mit Spinnennetzen oder anderem Material verstopft sind. Siehen Sie Abschnitt Reinigung in Gebrauch und Pflege. 4. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche nicht leer ist. Wenn die Gasflasche nicht leer ist, überprüfen Sie "plötzlicher Abfall des Gasflusses". 5. Schalten Sie die Knöpfe aus und trennen Sie die Kupplungsmutter von der Gasflasche. Stellen Sie die Verbindung wieder her, und versuchen Sie es erneut. 6. Drehen Sie die Kupplungsmutter etwa zur Hälfte bis zu drei Vierteln.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder geringe Flamme	1. Fettablagerungen 2. Übermäßiges Fett im Fleisch 3. Übermäßige Kochtemperatur	1. Säubern Sie Brenner und innen des Grills / Feuerraums. 2. Fett vom Fleisch vor dem Grillen abschneiden.
Flamme bläst aus	Starker oder böiger Wind / Low Gas / Überschussventil ausgelöst	Drehen Sie die Vorderseite des Grills, um dem Wind zu begegnen oder die Flammenhöhe zu erhöhen. Gasflasche auffüllen.

Fehlerbehebung: Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Anhaltender Schmierfett Brand	Schmierfett, das durch Lebensmittelansammlungen um das Brennersystem herum eingeschlossen wird	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Schalten Sie das Gas an der Gasflasche aus. Lassen Sie den Deckel in Position und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.
Flashback (Feuer in Brennerrohr(en))	Brenner und Brennerrohre sind blockiert.	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF. Reinigen Sie Brenner und/oder Brennerrohre. Siehe Abschnitt Brennerreinigung in Verwendung und Pflege.
Aufflammen	1. Fettablagerungen 2. Übermäßiges Fett im Fleisch 3. Übermäßige Kochtemperatur	1. Säubern Sie Brenner und innen des Grills / Feuerraums. 2. Fett vom Fleisch vor dem Grillen abschneiden. 3. Passen Sie (niedrigere) Temperatur an.
Gasflasche kann nicht gefüllt werden	Einige Händler haben ältere Fülldüsen mit verschlissenen Gewinden.	Beim Drehen abgenutzter Düsen haben sie nicht genug "Biss", um das Ventil zu engagieren. Versuchen Sie es mit einem verschiedenen Gas-Händler.
Ein Brenner leuchtet nicht von anderen Brennern	Fettablagerungen oder Speisereste am Ende des Verschleppungsrohrs	Reinigen Sie das Verschleppungsrohr mit Drahtbürste.

Wenn Ihr Problem anhand der oben genannten Informationen zur Fehlerbehebung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Gashändler.

VORSICHT: Wenn die Brenner während des Betriebs ausgehen, schließen Sie die Gaszufuhr an der Quelle und schalten Sie alle Gasventile aus. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, sich wieder anzuzünden (dadurch können angesammelte Gasdämpfe beseitigt werden).

VORSICHT: Im Falle eines Fettbrandes die Gaszufuhr an der Quelle schließen, alle Brenner ausschalten und den Deckel geschlossen lassen, bis das Feuer erloschen ist.

VORSICHT: Versuchen Sie NICHT, eine Gasarmatur zu trennen, während der Grill verwendet wird. Wie bei allen Geräten sorgt die richtige Pflege und Wartung dafür, dass Ihr Grill in einem Top-Betriebszustand ist und seine Lebensdauer verlängert.

ENTSORGUNG



Entsorgen Sie den Grill unter keinen Umständen im normalen Haushaltsabfall! Entsorgen Sie es an einer zugelassenen Entsorgungsstelle oder in Ihrer kommunalen Entsorgungsanlage. Beachten Sie die aktuellen gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihre Entsorgungseinrichtung.

DIREKTE HITZE

INNERE TEMPERATUR TABELLE FÜR RINDFLEISCH			
Kochgrad	Innere Kerntemperatur	Innere Beschreibung	Festigkeit
Blutig	52°C(125°F)	Die Mitte ist hellrot, zum äußeren Teil hin rosa und durchaus warm	das Fleisch fühlt sich weich an
Medium blutig	54°C-57°C (130°F-135°F)	Die Mitte ist sehr rosa, zum äußeren Teil hin leicht braun und leicht heiß	Fleisch fühlt sich nur leicht an
Medium	60°C-63°C (140°F-145°F)	Die Mitte ist hellrosa, der äußere Teil ist durchaus braun und heiß	Fleisch fühlt sich fest an
Medium durchgebraten	65°C-68°C (150°F-155°F)	Überwiegend braungrau mit einem Hauch von Rosa in der Mitte	Fleisch fühlt sich fest an
Gut durchgebraten	68°C(155°F) und höher	Steak ist durchaus braungrau	Fleisch fühlt sich fest oder hart an
INNERE TEMPERATUR TABELLE FÜR GEFLÜGEL			
Ganzes Hühnerfleisch	74°C(165°F)	Kochen, bis die Saft klar sind	Fleisch fühlt sich fest an
Dunkles Fleisch	74°C(165°F)	Kochen bis durchaus weiß, aber immer noch saftig	Fleisch fühlt sich fest an
Brustfleisch	74°C(165°F)	Kochen bis durchaus weiß, aber immer noch saftig	Fleisch fühlt sich fest an
Oberschenkel, Flügel und Schenkel	74°C(165°F)	Überwiegend braungrau mit einem Hauch von Rosa in der Mitte	Fleisch fühlt sich fest an
INNERE TEMPERATUR TABELLE FÜR SCHWEINEFLEISCH			
Medium	65°C(150°F)	Rosa in der Mitte	
Gut durchgebraten	71°C(160°F) und mehr	Das Schweinefleisch ist gleichmäßig weiß/braun	
Schweinerippchen	82°C-93°C (180°F-200°F)	Blassweiß. Medium bis gut durchgebraten	
Rohe Wurst	71°C(160°F)	Nicht mehr rosa	
Wurst (vorgekocht)	60°C(140°F)	Nicht mehr rosa	

INDIREKTE HITZE

LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT INDIREKTER HITZE			
Lebensmittel	Gewicht	Hitze Regelung	Zeit
Rinderbraten	3~6 lb.	MITTEL/NIEDRIG	2~4 hrs
Rinderbraten	6-11 lb.	MITTEL/NIEDRIG	3~5 hrs
Schweinsbraten	2~6 lb.	MITTEL/NIEDRIG	2~4 hrs
Schweinsbraten	6~11 lb.	MITTEL/NIEDRIG	3~5 hrs
Truthahn oder Huhn	2~5 lb.	MITTEL/NIEDRIG	2~4 hrs
Truthahn oder Huhn	5~11 lb.	MITTEL/NIEDRIG	3~5 hrs

Vielen Dank für den Kauf dieses Royal Gourmet® 3-Brenner Wagen-Stil Gasgrill.

Royal Gourmet garantiert, dass seine Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Wohngebrauch und empfohlener Pflege frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, für **1 Jahr Vollgarantie** ab dem Datum des ursprünglichen Einzelhandelskaufs. Die Garantie deckt keine Lackierung ab, da sie bei normalem Gebrauch abbrennen kann. **ROST gilt nicht als Herstellungs- oder Materialfehler.**

Für **5 Jahre** ab Kaufdatum wird **jeder rostlose Edelstahlbrenner kostenlos** ersetzt.

Innerhalb der angegebenen Garantiezeit ersetzt Royal Gourmet nach Ermessen defekte Komponenten kostenlos, wobei der Eigentümer für den Versand verantwortlich ist. Royal Gourmet behält sich das Recht vor, die Rücksendung defekter Teile zu verlangen, Porto und/oder Fracht vom Verbraucher zur Review und Examination im Voraus zu bezahlen. Im Falle von Problemen mit der Verfügbarkeit von Teilen behält sich Royal Gourmet das Recht vor, gleiche oder ähnliche Teile zu ersetzen. Nach dem Ablauf dieser Garantie ist alle diese Haftung zu Ende.

Hinweis: Für den Garantieservice ist ein datierter Kaufbeleg zusammen mit der Modellnummer und der Seriennummer erforderlich.

Die beschränkte Garantie erstattet Ihnen keine Kosten für Unannehmlichkeiten, Lebensmittel, Personen- oder Sachschäden. Alle Garantie Coverage erlischt, wenn dieser Grill jemals für kommerzielle oder Mietzwecke verwendet wird. Diese beschränkte Garantie gilt NUR für die Funktionalität des Produkts und deckt keine kosmetischen Probleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, abrasive und chemische Reiniger oder Werkzeuge, die bei der Montage oder Installation des Geräts verwendet werden, Oberflächenrost oder die Verfärbung von Edelstahloberflächen ab.

ARTIKEL, DIE NICHT VON DER GARANTIELEISTUNG ABGEDECKT SIND

Alle Ausfälle oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Alteration, falscher Anwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartung oder Wartung oder Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch Insekten in den Brennerrohren verursacht werden, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.

Verschlechterung oder Beschädigung durch Unwetter wie Hagel, Hurrikane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen durch direkte oder in der Atmosphäre eingedrungene Chemikalien.

Kosten für Serviceanrufe zu Ihnen nach Hause.

Kosten für den Ausbau oder die Neuinstallation.

Abholung und Lieferung Ihres Produkts.

Versand- oder Transportkosten.

Arbeitskosten für Installation und Reparatur.

Haftung für indirekte oder Schäden Folgeschäden.

Diese beschränkte Garantie ist die einzige von Royal Gourmet gewährte Garantie und ersetzt alle anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich stillschweigender Garantie, Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Weder Royal Gourmet noch der Einzelhandel, das dieses Produkt verkauft, sind befugt, Garantien zu geben oder Rechtsmittel zu versprechen, die über die oben genannten hinausgehen oder mit diesen unvereinbar sind.

Die **maximale Haftung** von Royal Gourmet's übersteigt in keinem Fall den Kaufpreis des Produkts, den der ursprüngliche Verbraucherkäufer bezahlt hat. Einige Staaten erlauben den Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht. In einem solchen Fall sind die oben genannten Einschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht anwendbar.

Bitte senden Sie keine Teile zurück, ohne vorher eine Rücksendegenehmigung von unserer Kundendienstabteilung einzuholen.

Bitte zögern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren, wenn Sie Fragen zur Montage, zur Garantie oder zum Zubehör benötigten Ersatzteile zur Verfügung.



Royal Gourmet GmbH



service@royalgourmet.eu.com



Lüschershofstraße 71, 45356 Essen, Deutschland



Mo.-Fr. 8:30 AM-5:00 PM, CET

CONTENU

Pour votre sécurité	30-31
Informations et instructions générales	32-34
Instructions d'utilisation	35-36
Nettoyage et entretien	37-38
Guide de dépannage	39-40
Guide de température de la viande	41
Garantie et service de clientèle	42
Schéma des pièces	43
Liste des pièces	44-45
Liste du matériel	46
Assemblage	47-52

DANGER

Si vous sentez du gaz:

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

REMARQUE: Lisez toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation. Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et / ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

1. Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Les bouteilles de gaz non raccordées pour une utilisation ne doivent pas être stockées à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

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

ATTENTION

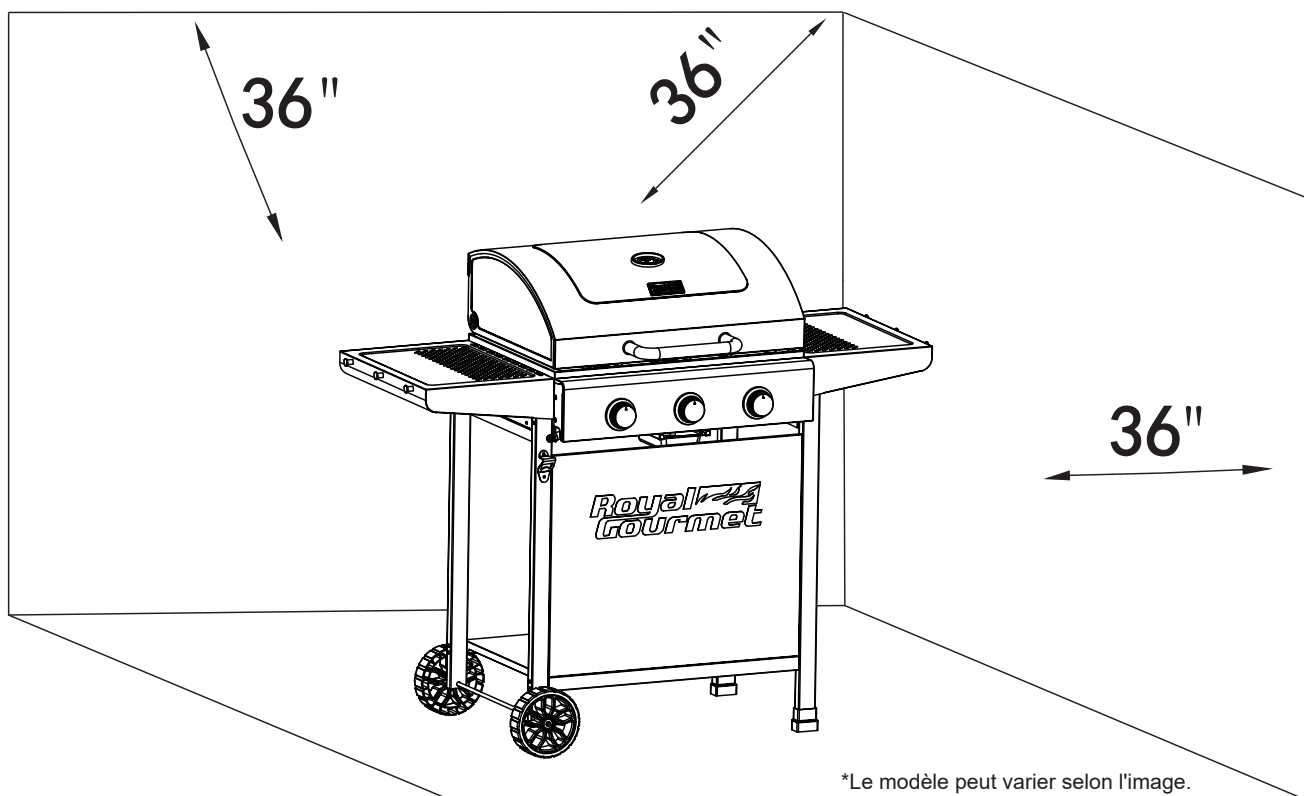
1. Le gril à gaz est utilisée pour les bouteilles de gaz (les bouteilles de gaz ne sont pas incluses).
2. N'utilisez jamais de charbon ou de liquide à briquet avec des grils à gaz.
3. N'essayez jamais de fixer ce gril au système autonome de propane d'une remorque de camping, d'un camping-car ou d'une maison.
4. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. Ce gril n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
5. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre gril. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsqu'elle est utilisée.
6. N'essayez PAS de déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier le gril.
7. N'UTILISEZ PAS le gril s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
8. N'UTILISEZ PAS le gril ou tout autre produit à gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles non protégés.
9. N'UTILISEZ PAS en présence de gaz ou de vapeurs. Gardez l'endroit du gril dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. NE touchez PAS les parties métalliques du gril avant qu'elles ne soient complètement refroidies (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (les gants de cuisine, les maniques, etc.).
11. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 3m (10 pieds) entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
12. Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
13. 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.
14. Éloignez le plus possible le tuyau de gaz des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.
15. 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.
16. 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).
17. N'obstruez pas le flux d'air pour la combustion et la ventilation.
18. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exempts de débris.
19. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

⚠ 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 de 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.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 3m (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.



DONNÉES TECHNIQUES

Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd Huangjialing, Chunhu Quartier, Fenghua District, Zhejiang Province, Chine www.huigeoutdoor.com			Nom du produit: Barbecue à Gaz Extérieur Numéro de Pin: 0063CN7292	
Pays de Destination	Catégorie d'Appareil	Gaz et Pression de Fourniture	Brûleur Principal	Nom de l'Appareil
			Dimensions de l'Injecteur Ø	3B-01 Apport de Chaleur Nominale Totale
FR	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.86mm	9.0 kW 654g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.86mm	9.0 kW 642g/h
DE	I3B/P(50)	Butane/Propane 50 mbar	0.75mm	9.0 kW 654g/h
Utiliser à l'extérieur seulement. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées dans le barbecue. Avertissement: Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants loin.			 0063-23 Fabriqué en Chine	

- a) Sélectionnez le régulateur approprié en fonction de la catégorie d'équipement et de la pression du gaz dans le tableau ci-dessus. Par exemple, pour le gaz propane, utilisez un régulateur de 37 mbar et un appareil de classe I3+.
- b) Une marque sur la seringue, par exemple 0,86, indique que la taille de la seringue est de 0,86mm.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DU MODÈLE

Nom du modèle	Brûleur Principal N°
GH3000E-G / GH3000E-F	3

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Suivez attentivement les instructions pour éviter de graves dommages à votre barbecue et de nuire à vous-même et à votre propriété.

- Suivez les instructions de montage pour assembler soigneusement le barbecue.
- Connectez la bouteille de gaz au barbecue (bouteille de gaz non incluse).
- Tournez tous les boutons de commande en position OFF avant d'activer l'alimentation en gaz du barbecue.
- Suivez les instructions fournies avec le régulateur pour faire fonctionner le régulateur.
- Remarque: Le GH3000E-G est livré avec un tuyau et un régulateur, tandis que le GH3000E-F ne comprend pas de tuyau et de régulateur.**

INFORMATIONS SUR LE TUYAU

Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation pour détecter les fissures, les coupures ou toute usure. Si un défaut est trouvé avec le tuyau, n'essayez pas d'utiliser le réseau de gaz.

Lorsque vous remplacez une bouteille de gaz, assurez - vous qu'il n'y a pas de source d'incendie à proximité, comme le feu, les cigarettes, les flammes nues, etc. Assurez - vous que l'appareil est éteint.

Lors de l'installation d'un barbecue à gaz, assurez-vous que les tuyaux ne sont pas tordus, ce qui peut affecter le flux d'air. De plus, le tuyau ne doit pas être trop tendu et ne doit pas toucher les parties potentiellement chaudes du barbecue à gaz.

Choisissez un tuyau avec une résistance à la chaleur supérieure à 80°C. Le tuyau flexible doit être remplacé tous les 2 ans. Lorsque les conditions nationales l'exigent, il est nécessaire de remplacer le tuyau.

STOCKAGE DE BOUTEILLES DE GAZ

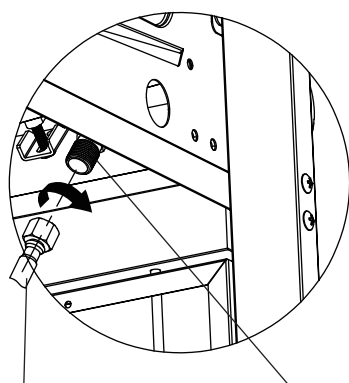
Vos bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et doivent être déconnectées du barbecue à gaz lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Assurez - vous que vous êtes à l'extérieur et loin de toute source d'incendie avant d'essayer de déconnecter votre bouteille de gaz de votre barbecue.

Lorsque vous utilisez un barbecue à gaz après un certain temps de stockage, assurez - vous de vérifier les fuites de gaz et les obstacles tels que les brûleurs avant de les utiliser. Suivez également les instructions de nettoyage pour assurer la sécurité du barbecue à gaz.

Si le barbecue à gaz est stocké à l'extérieur, assurez - vous de vérifier toutes les zones sous le panneau avant sans aucun obstacle (insectes, etc.). Cette zone doit rester dégagée, car cela peut affecter le flux d'air de combustion ou de ventilation.

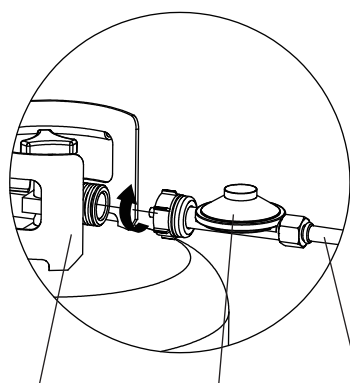
CONNECTER LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez - vous que la tête de la bouteille, du régulateur, du brûleur ou de la partie du brûleur est exempte de débris avant de connecter l'arrivée de gaz. Le blocage du brûleur peut provoquer un incendie sous l'appareil.
2. Nettoyez le trou du brûleur avec un nettoyeur de tuyau robuste.
3. Installez le tuyau sur l'appareil, assurez - vous que le joint fileté a été complètement serré à l'aide d'une clé. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé à l'appareil et au régulateur à l'aide d'un clip de tuyau.
4. Débranchez le régulateur du cylindre (selon la direction indiquée sur le régulateur) Lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
5. Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser à l'intérieur ou dans le garage.
6. UTILISEZ CE BARBECUE UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.



Tuyau **Connecteur de gaz**

Illustration de la connexion du
barbecue et du tuyau



Bouteille de gaz **Régulateur** **Tuyau**

Illustration du raccordement
bouteille de gaz, Régulateur et tuyau

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Effectuez toujours l'essai de fuite ci-dessous avant d'utiliser votre barbecue 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.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ

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

ÉTAPES DU ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Utilisez un pinceau propre et une solution 50/50 d'eau et de savon doux.

AVERTISSEMENT: Utilisez du Savon doux et de l'eau. 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.
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 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.

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 ⚠

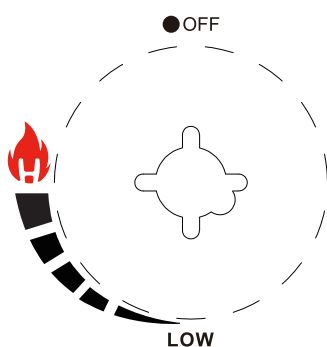
1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez la (les) commande (s) du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur «ON». S'il y a des signes de coupures, 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 AUTOMATIQUE

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'essayer d'allumer le brûleur.
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire à la position «OFF».
3. Connectez le régulateur au réservoir de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du réservoir de gaz ou du régulateur.
4. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez - le enfoncé pendant que vous tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position haute «feu». Entendez un clic et Allumez. Appuyez ensuite sur les autres boutons de commande sans logo d'allumage de gauche à droite et maintenez - le enfoncé pendant que vous tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position haute «feu».
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez la commande du brûleur, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Répétez les étapes 4 à 5 pour les autres brûleurs.

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

**ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE**

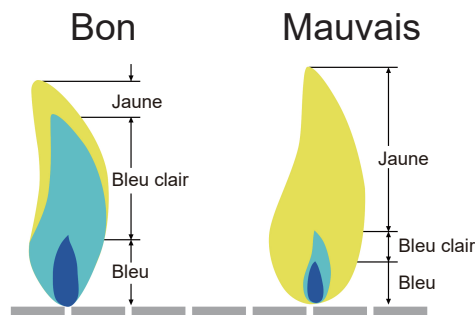
1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position OFF.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

FLAMMES DU BRÛLEUR

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



PREMIÈRE UTILISATION

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

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

PRÉCHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Préchauffer le gril à MEDIUM/HIGH pendant 10 minutes, le couvercle fermé. Réduire la température selon ce que vous allez griller. Ensuite, enduire ou vaporiser les grilles d'huile d'olive ou végétale pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.

POSITION DU COUVERCLE:

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

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.

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

AVERTISSEMENT

1. Ne nettoyez aucune pièce de la gril dans un four autonettoyant.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours, de nettoyeurs abrasifs pour la cuisine, de nettoyeurs 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. Laissez 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.

LÈCHEFRITE / 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.

BRÔLEURS

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. Soulevez chaque brûleur et sortez-le.
4. 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.
5. Brossez la surface extérieure du brûleur.
6. Assurez-vous que tous les ports (trous) sont exempts de débris.
7. Inspectez les brûleurs. Remplacez ceux qui ont des fissures ou des ports élargis.
8. Remplacez les atténuateurs de flamme et les grilles de cuisson.
9. Effectuez l'essai de fuite décrit plus haut dans ce Manuel de l'Utilisateur.

AVERTISSEMENT

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

STOCKAGE DU GRIL

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

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. Contactez votre revendeur de GPL.
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 barbecue 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'utilisation et l'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.
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 barbecue / 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/basse pression / Déclenchement de la vanne de trop-plein	Tournez l'avant du barbecue pour faire face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le bouteille de gaz.

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention / Solution
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 barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Recuit (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'utilisation et l'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 barbecue / 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.

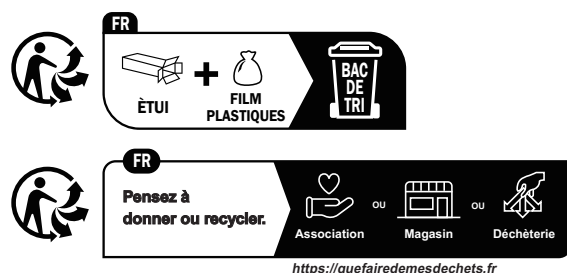
Si votre problème n'est pas résolu à l'aide des informations de dépannage ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur local de gaz.

ATTENTION: Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, fermez l'alimentation en gaz à la source et fermez toutes les vannes de gaz. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dissiper).

ATTENTION: En cas de feu de graisse, fermez l'alimentation en gaz à la source, éteignez tous les brûleurs jusqu'à ce que le feu soit éteint.

ATTENTION: N'essayez PAS de débrancher un raccord de gaz pendant que le gril est utilisé. Comme pour tous les appareils, des soins et des entretiens appropriés garantissent que votre gril est en parfait état de fonctionnement et prolongera sa durée de vie.

ÉLIMINATION



CHALEUR DIRECTE

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

CHALEUR INDIRECTE

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

Merci d'avoir acheté ce 3 brûleurs barbecue à gaz chariot style de Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant **1 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 de Royal Gourmet ne couvre pas la finition 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 **5 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. 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 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.

 Royal Gourmet GmbH

 service@royalgourmeteu.com

 Lüscherhofstraße 71, 45356 Essen, Allemagne

 Lun.-Ven. 8:30 AM-5:00 PM, CET