Model | Modell | Modèle

GP3000E

ASSEMBLY GUIDE | MONTAGEANLEITUNG | GUIDE D'ASSEMBLAGE

PORTABLE 3-BURNER GAS GRIDDLE

PORTABLE 3-BRENNER GASGRILL

3 BRÛLEURS PLANCHA À GAZ PORTABLE

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 lesinstructions 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, contactes-nous d'abord.

Customer Service / Kundendienst / Service de Clientèle

service@royalgourmeteu.com

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

www.royalgourmeteu.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**

Meat Temperature Chart **12**

Warranty and Customer Service **13**

Assembly **40-43**

⚠ DANGER ⚠

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to the griddle.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor remains, keep away from the griddle 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 griddle to the retailer. This griddle 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 ⚠

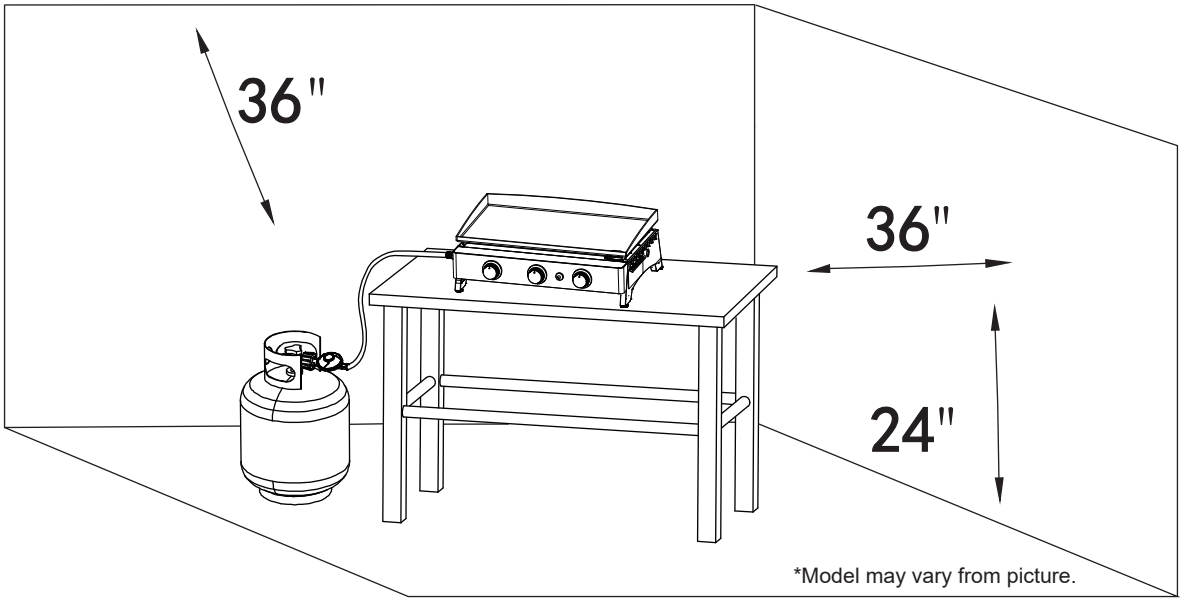
1. The gas griddle is meant for use with gas cylinder (gas cylinder not included).
2. Never use charcoal or lighter fluid with gas griddle.
3. Never attempt to attach this griddle to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.
4. DO NOT use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. This griddle 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 griddle. Keep children and pets away when in use.
6. DO NOT attempt to move the griddle while it is lit or hot. DO NOT alter the griddle in any manner.
7. DO NOT use the griddle unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
8. DO NOT use the griddle or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
9. DO NOT use in the presence of gases or vapors. Keep the griddle area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. DO NOT touch metal parts of the griddle until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (oven mitts, potholders, etc.).
11. Keep the griddle 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 griddle. 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 griddle's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect the griddle 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 griddle 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 griddle.
3. Always place your griddle on a hard and level surface far away from combustibles.
4. Do not leave a lit griddle unattended. ALWAYS keep children and pets away from the griddle.
5. Do not use the griddle in high winds.
6. Do not use the griddle to cook excessively fatty meat or other fatty or greasy food where there is risk of flare-ups.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep the griddle at least 91cm (36 inches) away from side and back, and 61cm (24 inches) from floor to combustible and noncombustible materials and construction. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Do not place the griddle 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: 0063CN7279

Country of Destination	Appliance Category	Gas and Supply Pressure	Main Burner	Appliance name 3-B
			Injector Size Ø	Total Nominal Heat Inputs (Hs)
FR	I3+(28-30/37)	Butane (G30) 28-30 mbar	0.76mm	7.5 kW 545.7g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0.76mm	7.5 kW 535.7g/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.

CE 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.
GP3000E	3

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow the instructions carefully to avoid seriously damaging your griddle and causing injury to yourself and to property.
1. Assemble the griddle as per the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas cylinder to the griddle (gas cylinder not included).
3. Turn all control knobs to the OFF position before turning on the gas supply to the griddle.
4. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

GAS CYLINDER STORAGE

Your gas cylinder must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas griddle when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas cylinder from your gas griddle. When you are using your gas griddle 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 griddle is safe. If gas griddle is stored outdoors, ensure that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects, etc.) This area must be kept free as it 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 griddle must be used in a well-ventilated area. Do not use indoors or in a garage.
6. ONLY USE THIS GRIDDLE OUTDOORS.

⚠ WARNING ⚠

Always perform the Leak Test listed below before using your griddle 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

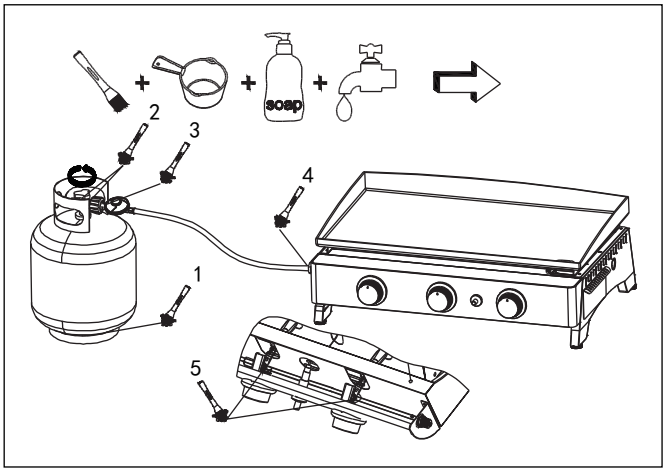
1. Leak test must be repeated each time the gas cylinder is exchanged or refilled.
2. DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
3. DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
4. The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area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

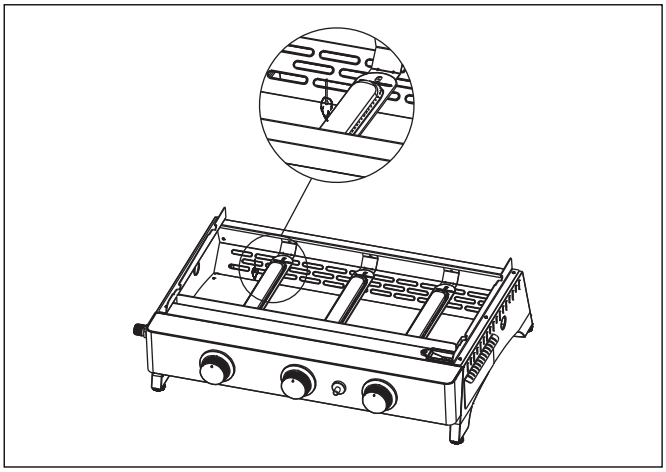
STEPS FOR LEAK TEST:

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 griddle 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 GRIDDLE 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 griddle 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 griddle 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 griddle. 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.

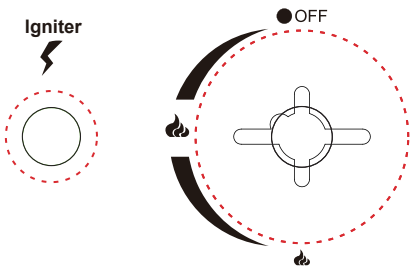
⚠ WARNING: BEFORE LIGHTING ⚠

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 griddle if the odor of gas is present.
4. Never use regulators and hose assemblies other than those supplied with the griddle. 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 GRIDDLE UNATTENDED WHILE COOKING.**

LIGHTING INSTRUCTIONS:

1. Turn all the control knobs clockwise to the "OFF" position.
2. Connect the regulator to the gas tank. Turn on the gas supply at the regulator or at the gas tank valve.
3. Push the control knob and keep pressing while turning anticlockwise to the high "Fire" position. Push the igniter button rapidly.
4. If the burner does not ignite within 5 seconds, turn the control knob off, wait 5 minutes, and repeat step 3.
5. Repeat step 3 to 4 for other burners.

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



TURNING OFF YOUR GRIDDLE

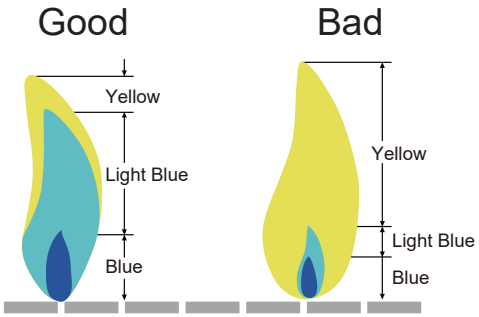
1. Turn off the gas supply at the gas cylinder by turning the valve clockwise to a full stop.
2. Turn all burner control knobs to OFF position.

⚠ 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.



SEASONING GUIDE

Seasoning your cooking griddle will help create relative non-stick surface for cooking while also protecting it against oxidization. When you receive your griddle it will already have a thin layer of oil applied on the griddle. That has been done to protect the griddle from rust during shipping and storing, that is normal.

FIRST SEASONING:

1. Wash off the shipping oil by using soapy water and a towel or paper towels. Rinse off the soap and air dry.
2. Next, apply some virgin olive oil or other vegetable oil on the griddle surface. Using a paper towel to rub a thin coat of oil on the entire surface of the griddle.
3. Turn on your griddle at medium-high heat. The oil will eventually begin to smoke which is good. Leave it heating until the smoke stops. Turn off your griddle.
4. Let the surface cool down and repeat above process for 2-3 times until you get a nice black surface on the griddle. Once you've completed this process, you'll have a perfect grilling surface to get cooking on! Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Proceed to "PREHEATING".

*After you are done using your griddle you should apply a very thin coat of cooking oil to maintain your seasoning bond and protect it from rust.

PREHEATING

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

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

⚠ WARNING ⚠

1. Do not clean any part of your griddle 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 griddle regularly to prevent grease buildup, grease fires or excessive flare-ups.
4. Always allow the griddle 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.

COOKING GRIDDLE

Most foods can be cleaned up by scraping and wiping down the cooking griddle with a paper towel or wet soft cloth. To remove tough food residue, you can use a mild cream cleaner and pad. You can also use soapy water or a paper towel and 1/4 cup of table salt as another method to clean your griddle. Rinse well and dry it.
NOTE: Clean your griddle before storing at a cool dry place. A soft cover is highly recommended to further protect your griddle. DO NOT leave the griddle with cover outside for an extended period of time.

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.

GREASE CUP

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

BURNERS

We recommend you clean your burners at least twice a year, or before use if the griddle 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 griddle 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 griddle 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 griddle 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 griddle.
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 the cooking griddle.
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.

GRIDDLE STORAGE

1. Clean your griddle before storage. Store at a cool dry place.
2. Storage of a gas griddle indoors is permissible only if the gas cylinder is disconnected and removed from the gas griddle.
3. A cover is highly recommended to protect your griddle. Choose from a variety of griddle covers offered by the manufacturers. DO NOT leave the griddle with cover outside for an extended period of time.
4. Perform a Leak Test before using the griddle after it has been kept in storage for some time.

BURNER WON'T LIGHT

- Ensure gas cylinder still has fuel in it by gently shaking it, and there will be sounds of the liquid inside if the fuel remains.
- Ensure that the gas cylinder supply valve is open (turned counterclockwise until stop).
- Check to see that the air inlet screen of the venturi tube is not covered or clogged.
- Check to see that burner orifices are clear. If obstructed, with gas cylinder disconnected, you can gently brush orifices with a small brush.
- Check to see that the ignitor is producing a spark against the burner (better checked in shady spot). If the burner still doesn't ignite, repeat the above procedures with another gas cylinder.

GRIDDLE DOESN'T REACH HIGH ENOUGH TEMPERATURE

- Gently shake gas cylinder to ensure enough fuel for working, and there will be sounds of the liquid inside if fuel remains.
- Check to see that the air inlet screen of the venturi tube is not covered or clogged.
- Test the gas system for leaks.

There is a safety device on your gas cylinder which intends to reduce the gas flow whenever a leak occurs. When this device is active, it is commonly called “bypass”. This device can be inadvertently activated if you don't follow the proper lighting procedures. Once you experience the low flame, you should do the following:

1) Shut off the griddle.
2) Fully close the cylinder pressure relief valve.

Then, restart with proper procedures:

1) Ensure the control knob is turned to OFF position.
2) Slowly open the gas cylinder valve fully. Turn the cylinder hand wheel about 1/4 turn every 10 seconds.
3) WAIT 5 SECONDS.
4) Follow the lighting steps.

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

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	

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Portable 3-Burner Gas Griddle.

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 griddle 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 regrading assembly, warranty, or accessories.
We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.

Royal Gourmet GmbH
Lüschershofstraße 71, 45356 Essen Germany
service@royalgourmeteu.com
Mon-Fri, 8:30 AM-5:00 PM, CET

INHALTE

Zu Ihrer Sicherheit **15-16**

Allgemeine Information und Instruktionen **17-19**

Bedienungsanleitung **20-21**

Reinigung und Wartung **22-23**

Fehlerbehebung **24**

Leitfaden zur Fleischtemperatur **25**

Garantie und Kundendienst **26**

Montage **40-43**

⚠ GEFAHR ⚠

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Grill aus.
2. Erlöschen Sie jede offene Flamme.
3. 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. Die Montage muss den lokalen Code entsprechen. In Ermangelung lokaler Codes verwenden Sie den National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Eine Gasflasche, der nicht zur Verwendung 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 das Plancha **NICHT** an das Retailer zurück. Dieses Plancha 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 ⚠

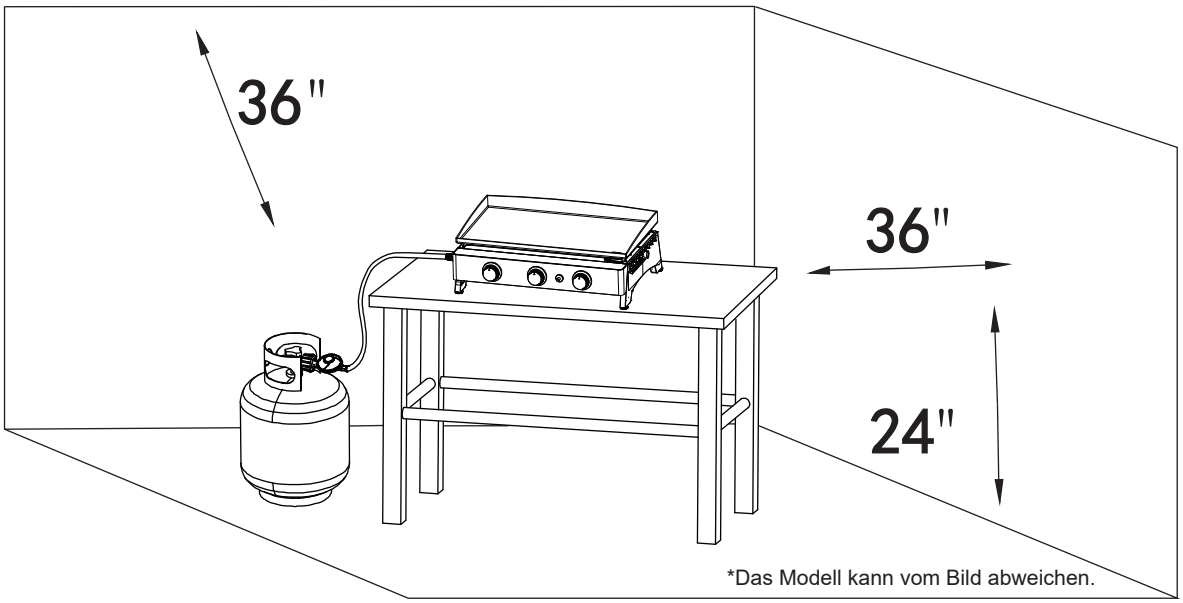
1. Dieses Plancha ist nur für die Verwendung mit Gasflasche gedacht (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten).
2. Verwenden Sie niemals Holzkohle oder Feuerzeugflüssigkeit mit Gas Plancha.
3. Versuchen Sie niemals, dieses Plancha an das abgeschlossenen Propansystem eines Camper Trailers, Wohnwagens oder Hauses anzubringen.
4. Verwenden Sie Benzin, Kerosin oder Alkohol zur Anzündung NICHT. Dieses Plancha 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 Ihr Plancha benutzen. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, wenn Sie verwendet werden.
6. Versuchen Sie das Plancha zu bewegen NICHT, während er gezündet oder heiß ist.
7. Verwenden Sie das Plancha NICHT, wenn er nicht vollständig montiert ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.
8. Verwenden Sie das Plancha 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 Planchas 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) von dem Plancha 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 Planchas 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 Planchas sauber. inspizieren Sie das Plancha vor jedem Gebrauch.
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. Dieses Plancha 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, das Plancha ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
3. Stellen Sie Ihr Plancha immer auf eine harte und ebene Oberfläche weit weg von Brennstoffen.
4. Lassen Sie ein angezündetes Plancha nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere IMMER vom Plancha fern.
5. Verwenden Sie das Plancha nicht bei starkem Wind.
6. Verwenden Sie das Plancha 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 das Plancha mindestens 91 cm (36 Zoll) von den Seiten und der Rückseite und 61 cm (24 Zoll) vom Boden zu brennbaren und nicht brennbaren Materialien und Konstruktionen entfernt. Halten Sie einen Mindestabstand von 3m (10 Fuß) zu brennbaren Objekten, die Feuer fangen können.
2. Stellen Sie das Plancha nicht dort auf, wo sich feuergefährliche Oberflächen darüber befinden.



*Das Modell kann vom Bild abweichen.

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: 0063CN7279

Bestimmungsland	Appliance Kategorie	Gas und Versorgungsdruck	Hauptbrenner	Name der Appliance 3-B
			Injektorgröße Ø	Gesamter Nennwärmeeintrag
FR	I3+(28-30/37)	Butan (G30) 28-30 mbar	0,76mm	7,5 kW 545,7 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76mm	7,5 kW 535,7 g/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.

CE 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.
GP3000E	3

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig, um eine ernsthafte Beschädigung Ihres Planchas und Verletzungen an sich selbst und Eigentum zu vermeiden.
1. Montieren Sie das Plancha sorgfältig gemäß der Montageanleitung.
2. Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Plancha (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten).
3. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position OFF, bevor Sie die Gaszufuhr zum Plancha einschalten.
4. Bedienen Sie den Regler gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen.

GAS CYLINDER STORAGE

Ihre Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss von Ihrem Gas-Plancha 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 Gas-Plancha zu trennen.
Wenn Sie Ihr Gas-Plancha 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 das Gas-Plancha sicher ist.
Wenn das Gas-Plancha 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 das Plancha nicht verwendet wird.
5. Das Plancha muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. verwenden Sie nicht drinnen oder in einer Garage.
6. VERWENDEN SIE DIESES PLANCHA NUR IM FREIEN.

⚠ WARNUNG ⚠

Führen Sie immer die unte aufgeführte Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie Ihr Plancha 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

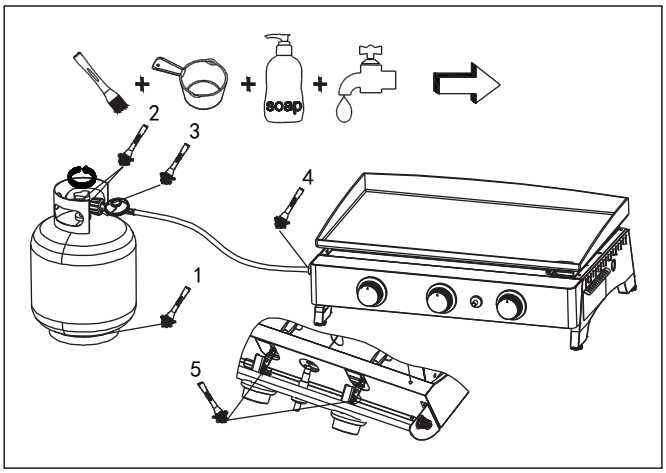
1. Wenn ein Propantank nachgefüllt oder umgewechselt wird, sollte eine Dichtheitsprüfung jederzeit durchgeführt werden.
2. Rauchen Sie NICHT und haben Sie nichts in der Nähe, das sich leicht entzünden kann, wie Feuerzeuge oder Streichhölzer.
3. Verwenden Sie offene Flamme nicht, um nach Lecks zu prüfen.
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.

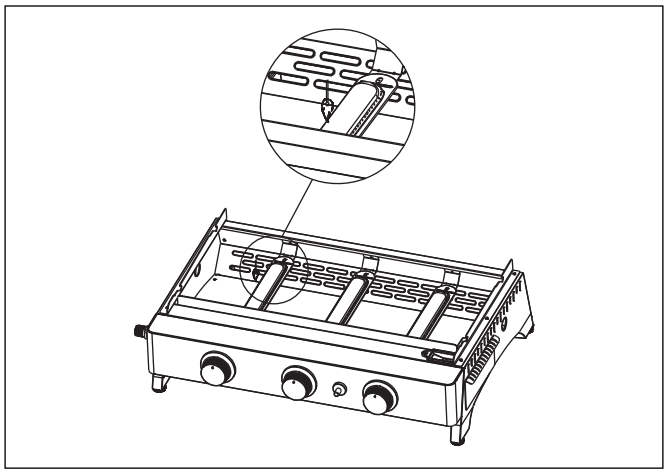
SCHRITTE FÜR DIE DICHTHEITSPRÜFUNG:

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 Gas-Plancha Händler, um Hilfe zu erhalten. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bedienen, wenn ein Leck v orhanden 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 DAS PLANCHA NICHT, wenn es Lecks gibt. Stellen Sie sicher, dass das Gasfalsche-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 Dichtigkeitsprüfung an.
4. Ersatzteile, einschließlich einer Ersatzschlauchleitung, müssen den Spezifikationen in der Teileliste entsprechen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen führen.

Jeder Plancha-Brenner 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 Ihr Plancha 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 das Plancha. 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.

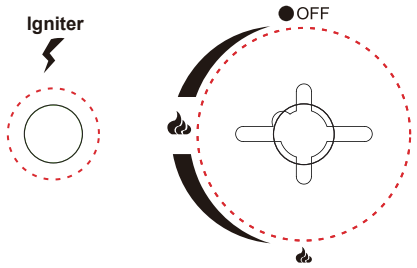
⚠ WARNUNG: VOR ANZÜNDUN ⚠

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 das Plancha 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 Plancha 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 DAS PLANCHA WÄHREND DES KOCHENS NICHT UNBEAUFSICHTIGT.**

ANZÜNDUNG DER BRENNER MIT PIEZO-ZÜNDUNG:

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position OFF.
2. Schließen Sie den Regler an den Gastank an und öffnen Sie die Gaszufuhr am Ventil oder Regler.
3. Drücken und drehen Sie einen Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Position der großen Flamme. Drücken Sie schnell den Zündknopf.
4. Sollte der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zünden, schalten Sie den Bedienknopf aus, warten Sie 5 Minuten und beginnen Sie bei Schritt 3.
5. Wiederholen Sie Schritt 3 bis 4, um die anderen Brenner zu zünden.

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



SCHALTEN SIE IHREN PLANCHA AB

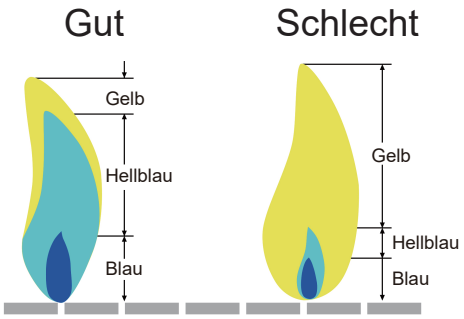
1. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche aus, indem Sie das Ventil im Uhrzeigersinn auf einen vollständigen Stopp drehen.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe des Brenners in die Position OFF.

⚠ 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 sind 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.



GEWÜRZ-ANLEITUNG

Das Gewürz Ihres Planchas trägt dazu bei, eine relativ antihaftbeschichtete Oberfläche zum Kochen zu schaffen und gleichzeitig vor Oxidation zu schützen. Wenn Sie Ihr Plancha erhalten, wird bereits eine dünne Ölschicht auf die Grillplatte aufgetragen. Das wurde getan, um die Grillplatte während des Transports und der Lagerung vor Rost zu schützen, das ist normal.

ERSTES GEWÜRZ:

1. Waschen Sie das Transportöl mit Seifenwasser und einem Handtuch oder Papierhandtüchern ab. Spülen Sie die Seife ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
2. Tragen Sie dann etwas natives Olivenöl oder ein anderes Pflanzenöl auf die Oberfläche des Plancha auf. Reiben Sie mit einem Papiertuch eine dünne Schicht Öl auf die gesamte Oberfläche der Grillplatte.
3. Schalten Sie das Plancha bei mittlerer bis hoher Hitze ein. Das Öl wird schließlich anfangen zu rauchen, was gut ist. Lassen Sie es erhitzen, bis der Rauch aufhört. Schalten Sie das Plancha aus.
4. Lassen Sie die Oberfläche abkühlen und wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang 2-3 Mal, bis Sie eine schöne schwarze Oberfläche auf dem Plancha haben. Sobald Sie diesen Vorgang abgeschlossen haben, haben Sie eine perfekte Grillfläche, auf der Sie mit dem Grillen beginnen können! Verwenden Sie langstielige Grillutensilien und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Fahren Sie mit "VORHEIZEN" fort.

* Nachdem Sie mit der Verwendung Ihres Plancha fertig sind, sollten Sie eine sehr dünne Schicht Speiseöl auftragen, um die Gewürzbindung zu erhalten und vor Rost zu schützen.

VORHEIZEN

Es ist notwendig, das Plancha vor dem Kochen bestimmter Lebensmittel vorzuheizen, abhängig von der Art des Lebensmittels und der Kochtemperatur. Heizen Sie das Gas-Plancha 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 Kochplatte mit Oliven- oder Pflanzenöl, um zu verhindern, dass Lebensmittel anhaften.

Ihr neue Plancha wurde nach hohen Qualitätsstandards entworfen und hergestellt. Er wird Ihnen viele Jahre Spaß beim Grillen bieten, erfordert jedoch einen minimalen Wartungsaufwand.
Sauberen Sie das Plancha oft, vorzugsweise nach jedem Cookout. Wenn eine Borstenbürste zum Reinigen einer der Plancha-Kochflächen verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Kochflächen verbleiben.

⚠ WARNUNG ⚠

1. Reinigen Sie keinen Teil Ihres Planchas in einem selbstreinigenden Ofen.
2. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, scheuernde Küchenreiniger, Reinigungsmittel, die Zitrusprodukte enthalten, oder Mineralbenzin.
3. Reinigen Sie Ihr Plancha regelmäßig, um Fettablagerungen, Fettbrände oder übermäßige Schübe zu verhindern.
4. Stellen Sie vor der Reinigung sicher,dass das Gas-Plancha 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.

KOCHPLATTE

Die meisten Lebensmittel lassen sich durch Abkratzen und Abwischen der Grillplatte mit einem Papiertuch oder einem feuchten weichen Tuch reinigen. Um hartnäckige Speisereste zu entfernen, können Sie einen milden Cremereiniger und ein Pad verwenden. Sie können auch Seifenwasser oder ein Papiertuch und 1/4 Tasse Kochsalz als eine weitere Methode zum Reinigen Ihrer Grillplatte verwenden. Spülen gut ab und trocknen.

HINWEIS: Reinigen Sie Ihr Planca, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Eine weiche Abdeckung ist sehr empfehlenswert, um Ihr Plancha weiter zu schützen. Lassen Sie das Plancha mit Abdeckung NICHT über einen längeren Zeitraum im Freien.

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.

SCHMIERFETT BECHER

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 das Plancha 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 das Plancha, 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 Ihr Plancha 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 das Plancha 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 Kochplatte.
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 die Kochplatte.
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.

PLANCHA LAGERUNG

1. Reinigung Sie Ihr Plancha vor Lagerung. Bewahren Sie an einem kühlen und trockenen Ort auf.
2. Die Lagerung eines Gas-Planchas in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt und vom Gas-Plancha entfernt wird.
3. Eine Abdeckung wird dringend empfohlen, um Ihr Plancha zu schützen. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Plancha-Abdeckungen, die von den Herstellern angeboten werden. Lassen Sie das Plancha mit Abdeckung NICHT über einen längeren Zeitraum im Freien.
4. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie das Plancha verwenden, nachdem er einige Zeit gelagert wurde.

BRENNER ZÜNDET NICHT

- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche noch Kraftstoff enthält, indem Sie sie vorsichtig schütteln, und es werden Geräusche der Flüssigkeit im Inneren zu hören sein, wenn der Kraftstoff verbleibt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschen-Zufuhrventil geöffnet ist (gegen den Uhrzeigersinn bis zum Stopp gedreht).
- Prüfen Sie, dass das Lufteinlasssieb des Venturirohrs nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Prüfen Sie, dass die Brenneröffnungen frei sind. Wenn sie verstopft sind, können Sie die Öffnungen bei abgeklemmter Gasflasche vorsichtig mit einer kleinen Bürste reinigen.
- Prüfen Sie, ob der Zünder einen Funken gegen den Brenner erzeugt (am besten an einem schattigen Ort). Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, wiederholen Sie die obigen Schritte mit einer anderen Gasflasche.

PLANCHA NICHT DIE ERFORDERLICHE TEMPERATUR

- Schütteln Sie die Gasflasche vorsichtig, um sicherzustellen, dass genügend Kraftstoff für die Arbeit vorhanden ist, und es werden Geräusche der Flüssigkeit im Inneren zu hören sein, wenn Kraftstoff übrig bleibt.
- Prüfen Sie, dass das Lufteinlasssieb des Venturirohrs nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Testen Sie das Gassystem auf Dichtheit.

An Ihrer Gasflasche befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, die den Gasfluss bei einem Leck drosseln soll. Wenn dieses Gerät aktiv ist, wird es allgemein als "Bypass" bezeichnet. Dieses Gerät kann versehentlich aktiviert werden, wenn Sie nicht die richtigen Anzündverfahren befolgen. Sobald Sie die schwache Flamme feststellen, sollten Sie wie folgt vorgehen:

1) Schalten Sie das Plancha aus.
2) Schließen Sie das Druckminderventil der Flasche vollständig.

Starten Sie dann mit den richtigen Verfahren erneut:

1) Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf in die Position OFF gedreht ist.
2) Öffnen Sie das Gasflaschenventil langsam vollständig. Drehen Sie das Handrad des Zylinders alle 10 Sekunden um etwa 1/4 Umdrehung.
3) WARTEN SIE 5 SEKUNDEN.
4) Folgen Sie die Schritte zur Anzündung.

Wenn Ihr Problem mit den obigen Informationen zur Fehlerbehebung nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Gashändler.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie den Grill unter keinen Umständen im normalen Hausmüll!Entsorgen Sie es an einer zugelassenen

Entsorgungsstelle oder in Ihrer kommunalen Entsorgungsanlage. Beachten Sie die aktuellen gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungseinrichtung.

DIREKTE HITZE

INNERE TEMPERATUR TABELLE FUR RINDFLEISCH			
Kochgrad	**Innere Kerntemperatur**	**Innere Beschreibung**	**Festigkeit**
Blutig	52°C(125°F)	Die Mitte ist hellrot, zum auBeren 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 auBeren Teil hin leicht braun und leicht heiB	Fleisch fühlt sich nur leicht an
Medium	60°C-63°C (140°F-145°F)	Die Mitte ist hellrosa, der ăuBere Teil ist durchaus braun und heiß	Fleisch fühlt sich fest an
Medium durchgebraten	65°C-68°C (150°F-155°F)	Uberwiegend braungrau mit einem Hauch von Rosa in der Mitte	Fleisch fühlt sich fest an
Gut durchgebraten	68°C(155°F) und hoher	Steak ist durchaus braungrau	Fleisch fühlt sich fest oder hart an
INNERE TEMPERATUR TABELLE FUR GEFLUGEL			
Ganzes Hühnerfleisch	74°C(165°F)	Kochen, bis die Safte 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)	Uberwiegend braungrau mit einem Hauch von Rosa in der Mitte	Fleisch fühlt sich fest an
INNERE TEMPERATUR TABELLE FUR SCHWEINEFLEISH			
Medium	65°C(150°F)	Rosa in der Mitte	
Gut durchgebraten	71°C(160°F)und mehr	Das Schweinefleisch ist gleichmäBig weils/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	

Vielen Dank fur den Kauf dieses Royal Gourmet® Portable 3-Brenner Gas.

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. Aller 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 zogern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren, wenn Sie Fragen zur Montage, zur Garantie oder zum Zubehor benotigten Ersatzteile zur Verfügung.

Royal Gourmet GmbH
service@royalgourmeteu.com
Lüschershofstraße 71, 45356 Essen Deutschland
Montag-Freitag, 8:30 AM-5:00 PM, CET

CONTENU

Pour votre sécurité **28-29**

Informations et instructions générales **30-32**

Instructions d'utilisation **33-34**

Nettoyage et entretien **35-36**

Guide de dépannage **37**

Guide de température **38**

Garantie et service de clientèle **39**

Assemblage **40-43**

⚠ DANGER ⚠

Si vous sentez du gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de la plancha.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si une odeur persiste, éloignez-vous de la plancha 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 la plancha au détaillant. Cette plancha 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 ⚠

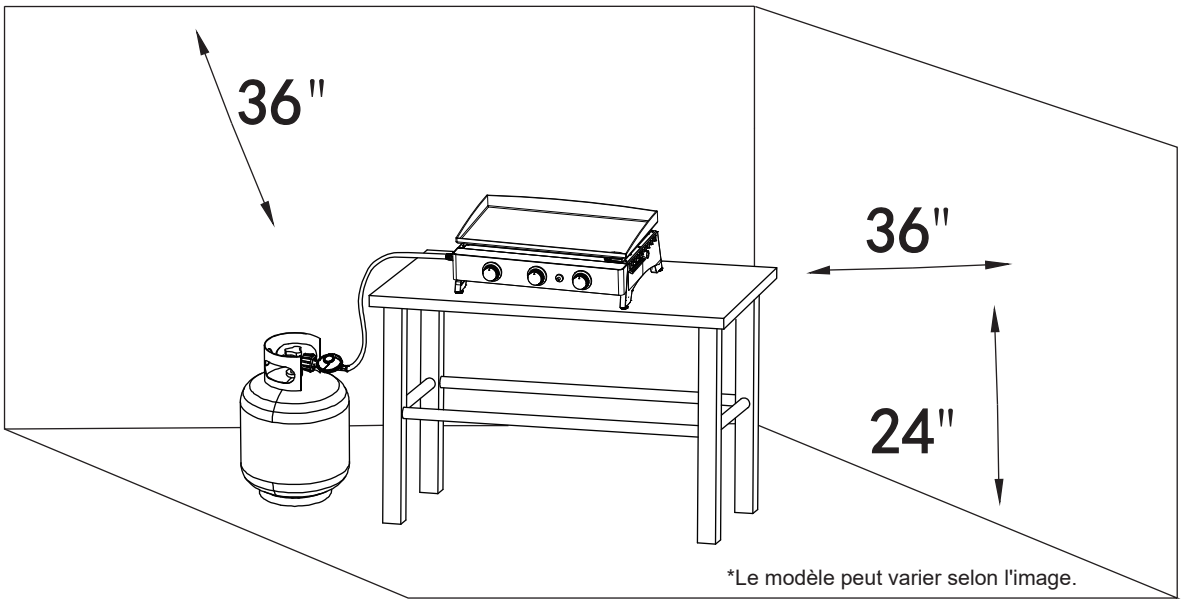
1. Cette plancha à gaz est utilisée pour les bouteilles de gaz (les bouteilles de gaz ne sont pas incluses).
2. N'utilisez jamais de charbon ou de liquide à briquet avec une plancha à gaz.
3. N'essayez jamais de fixer cette plancha au système autonome de propane d'une remorque de camping, d'un camping-car ou d'une maison.
4. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. Cette plancha 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 plancha. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsqu'elle est utilisée.
6. N'essayez PAS de déplacer la plancha lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier la plancha.
7. N'UTILISEZ PAS la plancha s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
8. N'UTILISEZ PAS la plancha 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 de la plancha dégagé et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. NE touchez PAS les parties métalliques de plancha 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 la plancha à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 3m (10 pieds) entre la plancha 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 la plancha. 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 de la plancha, les brûleurs et les passages d'air de circulation propres. Inspectez la plancha 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. Cette plancha 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 la plancha en toute sécurité.
3. Placez toujours votre plancha sur une surface dure et plane loin des combustibles.
4. Ne laissez pas une plancha allumé sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés de la plancha.
5. N'utilisez pas la plancha en cas du vent fort.
6. 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. Tenir la plancha à une distance d'au moins 91 cm (36 pouces) des côtés et de l'arrière, et une distance de 61cm (24 pouces) des matériaux et bâtiments inflammables et ininflammables sur le sol. Tenez - vous à au moins 3m (10 pieds) des objets inflammables qui pourraient prendre feu.
2. Ne placez pas la plancha dans l'endroit où il y a des surfaces combustibles au-dessus de la tête.



*Le modèle peut varier selon l'image.

DONNÉES TECHNIQUES

Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd
Huangjialing, Chunhu Quartier, Fenghua District,
Zhejiang Province, China
www.huigeoutdoor.com

PNom du produit: Plancha à Gaz Extérieur
Numéro de Pin : 0063CN7279

Pays de Destination	Catégorie d'Appareil	Gaz et Pression de Fourniture	Brûleur Principal	Nom de l'Appareil 3-B
			Dimensions de l'Injecteur Ø	Apport de Chaleur Nominale Totale
FR	I3+(28-30/37)	Butane (G30) 28-30 mbar	0.76mm	7.5 kW 545.7g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0.76mm	7.5 kW 535.7g/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.

CE 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 0.76, indique que la taille de la seringue est de 0.76mm.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DU MODÈLE

Nom du modèle	Brûleur Principal Nº
GP3000E	3

INSTUCTIONS D'UTILISATION

Suivez attentivement les instructions pour éviter de graves dommages à votre barbecue et de nuire à vous-même et à votre propriété.
1. Suivez les instructions de montage pour assembler soigneusement la plancha.
2. Connectez la bouteille de gaz à la plancha (bouteille de gaz non incluse).
3. Tournez tous les boutons de commande en position OFF avant d'activer l'alimentation en gaz de la plancha.
4. Suivez les instructions fournies avec le régulateur pour faire fonctionner le régulateur.

STOCKAGE DE BOUTEILLES DE GAZ

Vos bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et doivent être déconnectées de la plancha 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 plancha. Lorsque vous utilisez une plancha 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 de la plancha à gaz. Si la plancha 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 CETTE PLANCHA UNIQUEMANT À L'EXTÉRIEUR.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

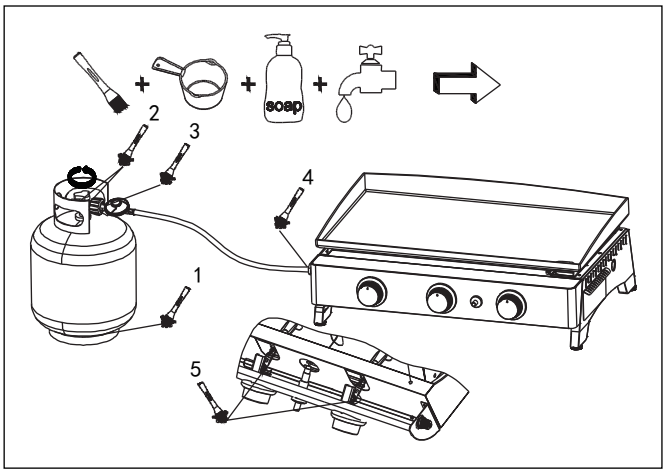
1. Le essai d'étanchéité doit être répété chaque fois que le bouteille de gaz est remplacé ou rempli.
2. Ne fumez pas et n'ayez rien à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
3. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
4. L'appareil 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.

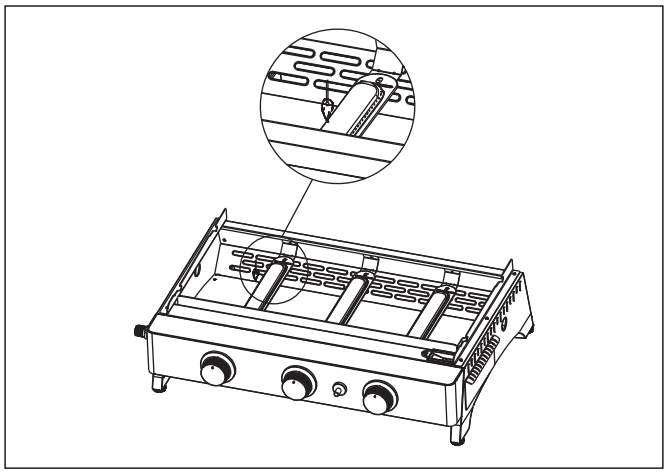
ÉTAPES DU ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ:

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

AVERTISSEMENT: 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 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.
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 de la plancha 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 plancha 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 la plancha. 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 s ection de Dépannage.

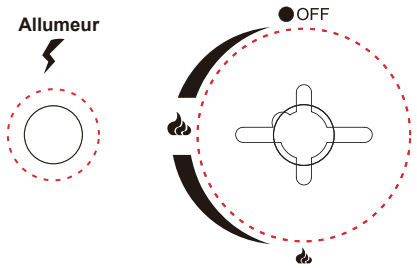
⚠ AVERTISSEMENT: AVANT D'ALLUMER ⚠

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 la plancha si une odeur de gaz est présente.
4. N'utilisez jamais de régulateurs et de tuyaux autres que ceux fournis avec la plancha. 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 LA PLANCHA SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

ALLUMER LES BRÛLEURS AVEC L'ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE:

1. Tournez tous les boutons de commande dans le sens horaire à la position «OFF».
2. Connectez le régulateur au réservoir de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du réservoir de gaz ou du régulateur.
3. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez - le enfoncé tout en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position haute «feu». Appuyez rapidement sur le bouton allumeur.
4. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez la commande du brûleur, attendez 5 minutes et répétez l'étape 3.
5. Répétez les étapes 3 à 4 pour les autres brûleurs.

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



ÉTEINDRE VOTRE PLANCHA

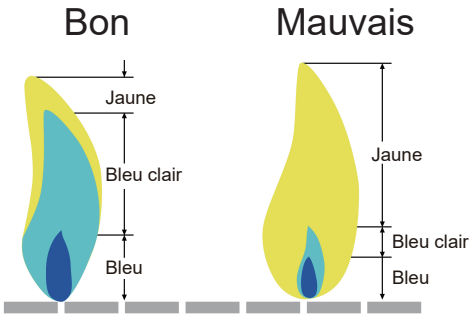
1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position OFF.

⚠ 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.



GUIDE D'ASSAISONNEMENT

Assaisonner la plaque de gril aidera à créer une surface de cuisson relativement antiadhésive tout en empêchant l'oxydation. Lorsque vous recevez votre plancha, il est déjà recouvert d'une légère couche d'huile sur la plaque de gril.Ceci est fait pour protéger la plancha de la rouille pendant le transport et le stockage, ce qui est normal.

PREMIÈRE ASSAISONNEMENT:

1. Lavez l'huile de transport avec de l'eau savonneuse et une serviette ou une serviette en papier. Rincez le savon et sécher à l'air.
2. Ensuite, appliquez un peu d'huile d'olive vierge ou d'autres huiles végétales sur la surface de la plaque de gril. Frottez une fine couche d'huile sur toute la surface de la plaque de gril avec une serviette en papier.
3. Allumer la plancha et chauffer à feu moyen-élevé. L'huile finira par commencer à fumer, ce'est bien. Laisser chauffer jusqu'à ce que la fumée s'arrête. Éteignez votre plancha.
4. Laissez la surface refroidir et répétez le processus ci - dessus 2 - 3 fois jusqu'à ce que vous obteniez une belle surface noire sur la plaque de gril. Une fois le processus terminé, vous aurez une surface de plaque parfaite pour cuisiner! Utilisez le ustensile de barbecue à manche long et la gant de four pour éviter les brûlures et les éclaboussures.

* Après avoir utilisé la plaque, vous devez appliquer une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir l'assaisonnement lié et l'empêcher de rouiller.

PRÉCHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer la plancha avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Préchauffer la plancha à MEDIUM/HIGH pendant 5 à 10 minutes. Réduire la température appropriée en fonction de ce que vous grillez. Ensuite, enduire ou vaporiser la plaque d'huile d'olive ou végétale pour éviter que les aliments ne collent à la plaque de gril.

Votre nouveau plancha 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 la plancha, 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 de la plancha.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

⚠ La graisse est inflammable. Laisser refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le bas de l'assemblage de la cuve de la plaque.

PLAQUE DE GRIL

La plupart des aliments peuvent être nettoyés avec une serviette en papier ou un chiffon humide. Pour éliminer les débris alimentaires tenaces, vous pouvez utiliser un nettoyant crème doux et une bourrelet. Vous pouvez également utiliser de l'eau savonneuse ou des serviettes en papier et 1 / 4 tasse de sel comme autre moyen de nettoyer votre plaque. Rincez et séchez.

REMARQUE: Nettoyez la plaque avant de la conserver dans un endroit frais et sec. Une housse souple est fortement recommandé pour protéger davantage votre plaque de cuisson. Ne laissez pas la plaque de cuisson à l'extérieur pendant une longue période.

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.

BAC À GRAISSE

Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac à moitié plein. Il peut être lavé à l’eau tiède et avec un détergent à vaisselle doux.

BRÛLEURS

Nous vous recommandons de nettoyer vos brûleurs au moins deux fois par an, ou avant utilisation si la plancha 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 la plancha 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 la plaque de gril.
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 la plaque de gril.
9. Effectuez l'essai de fuite décrit plus haut dans ce Manuel de l'Utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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.

STOCKAGE DE LA PLANCHA

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

LE BRÛLEUR NE S’ALLUME PAS

- Secouez doucement la bouteille de gaz pour vous assurer qu'il y a encore du gaz à l'intérieur, si le gaz reste, il y aura un bruit de liquide à l'intérieur de la bouteille.
- Assurez - vous que la soupape d'alimentation de la bouteille de gaz est ouverte (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt).
- Vérifiez si crépine d'aspiration du Venturi est couvert ou bloqué.
- Vérifiez que l'orifice du brûleur est dégagé. Si blocage, l'orifice peut être légèrement brossé avec une petite brosse en cas de déconnexion de la bouteille de gaz.
- Vérifiez si l'allumeur produit une étincelle sur le brûleur (de préférence à l'ombre). Si le brûleur n'est toujours pas allumé, répétez la procédure ci - dessus avec une autre bouteille de gaz.

LA TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE DE GRIL N’EST PAS ASSEZ ÉLEVÉE

- Secouez doucement la bouteille de gaz pour vous assurer qu'il y a suffisamment de gaz pour fonctionner et qu'il y aura un bruit de liquide à l'intérieur s'il reste du gaz.
- Vérifiez si crépine d'aspiration du Venturi est couvert ou bloqué.
- Testez le système de gaz pour les fuites.

Vous avez un dispositif de sécurité sur votre bouteille de gaz qui réduit le débit de gaz en cas de fuite.
Lorsque cet appareil est actif, il est communément appelé « Bypass ». Cet appareil peut être activé par inadvertance si vous ne suivez pas les procédures d'éclairage appropriées. Une fois que vous avez expérimenté une flamme basse, vous devez faire ce qui suit:

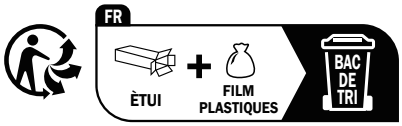
1) Éteignez la plancha.
2) Fermez complètement la soupape de décharge du cylindre.

Ensuite, suivez la procédure correcte pour redémarrer:

1) Assurez - vous de tourner le bouton de commande en position “OFF”.
2) Ouvrez lentement la valve de la bouteille de gaz complètement. Tournez le volant du cylindre environ 1 / 4 de tour toutes les 10 secondes.
3) Attendez 5 secondes.
4) Suivez les étapes d'ALLUMER

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

ÉLIMINATION



https://quefairedemesdechets.fr

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	

Merci d'avoir acheté ce 3 brûleurs plancha à gaz portable 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 fifinition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. **La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.**

Pendant **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
Lüschershofstraße 71, 45356 Essen Deutschland
Mon-Fri, 8:30 AM-5:00 PM, CET