

24-INCH CHARCOAL GRILL

24-INCH HOLZKOHLEGRILL

24-POUCES GRIL À CHARBON



FOR YOUR SAFETY!

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

ZU IHRER SICHERHEIT!

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ!

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

CONTACT US FIRST!

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

KONTAKTIEREN SIE UNS ZUERST!

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

CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

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



Customer Service / Kundendienst / Service de Clientèle



service@royalgourmet.eu.com

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

www.royalgourmet.eu.com



CONTENTS

For Your Safety	2-3
Operation Instructions	4-5
Grilling Preparation	4
Types of Charcoal	4
Building the Fire	4-5
Indirect Operation	5
Cleaning and Maintenance	6
Meat Temperature Guide	7-8
Warranty and Customer Service	9
Parts Diagram	28
Parts List	29-30
Hardware List	31
Preparation	32
Assembly	33-39

After unpacking and before every use, check whether there is any sign of damage. If there is any damage, please do not use the grill and call customer service at 0800-00 60088.

This owner's manual follows the standards and regulations applicable in the USA. For other countries, please follow the country-specific directives and laws!



Please read this owner's manual before using the grill, to ensure safe and reliable use of this product. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage. Keep this owner's manual in a safe place and please provide this owner's manual along with the grill if you give it to someone else.

⚠ DANGER: FIRE HAZARD ⚠

1. Do not use indoors!
2. Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
3. Live coals and grill components can get extremely hot during use and can start fires, do not move the grill when in use!
4. Set up your grill at least 3 feet (91 cm) away from any wall or surface. Maintain at least 10 feet (3 m) clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as gas cans, LP cylinders, vehicle fuel cylinders, etc.
5. Do not use this grill on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
6. It is imperative that you have a fire extinguisher and first-aid kit handy in case of an accident or fire.
7. Place the grill on an even, horizontal, secure, heat-resistant, and clean surface.
8. Ignite the charcoal only at a sheltered location.
9. Fill the grill with a max. 4.5 lb. of charcoal for the chamber.
10. Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill regularly preferably after each use.
11. Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

⚠ DANGER: RISK OF BURNING AND ACCIDENTS ⚠

1. This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities, or lacking experience, or knowledge. Such persons must be informed about the dangers of using the appliance and supervised by a person responsible for their safety.
2. Any modifications to the product may lead to a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorized modifications. In case of damage, repair, or other problems with the grill, contact our customer service at 0800-00 60088, or send an email to service@royalgourmet.eu
3. Keep children and pets away from the appliance. Keep sufficient distance from the hot parts. The grill, the charcoal, and the grilled food can become hot during use. Any direct contact can result in serious burns.
4. Always wear oven mitts or BBQ gloves when grilling.
5. Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
6. Do not wear any clothing with wide sleeves while using this appliance.
7. Use only dry lighters or special fluid lighters.
8. Let the grill cool down completely before cleaning and/or placing in storage.

⚠ DANGER: RISK OF EXPLOSION ⚠

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

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

⚠ DANGER: CARBON MONOXIDE HAZARD ⚠

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

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

DANGER: HEALTH RISK

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

DANGER: INJURY TO CHILDREN

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

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

DANGER: RISK OF INJURY

1. Some parts may contain sharp edges!
2. Be careful when touching the grill and its components as there is risk of accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
3. Do not set up the grill near entryways or where a lot of people move around.
4. Follow all the assembly instructions. First read the assembly instructions completely. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters. Small parts are preassembled.
5. Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the appliance.
6. Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use the grill if you are not focused, tired, or under the influence of drugs, alcohol, or medication. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries. This appliance is not intended for commercial use.

DANGER: RISK OF DAMAGE

1. During use, the screws may loosen slowly and impair the grill's stability. Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the grill is standing securely.
2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive ZJA pads, as these can damage the surface and leave behind scrape marks.

GRILLING PREPARATION

UNPACK GRILL

Unpack the grill and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after assembly of the grill.

Before use, place the grill on an even, sturdy surface outdoors.

PRE-FIRING

Prior to first use, wash the cooking grates and the warming rack with warm soapy water. Before your first cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both protect the interior and exterior finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may impart unnatural flavors to your first foods, damage the finish, and result in affecting the overall durability of your grill.

1. Lightly coat interior surfaces of grills including cooking grates with vegetable cooking oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car.
2. Build a small fire on the charcoal pan, make sure not to lay coals against the walls.
3. Sustain burning for about two hours with lid closed and the damper to 1/4 of the way open. Allow the grill to cool down properly.
4. Your grill will then be ready for use.

WARNING

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

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

TYPES OF CHARCOAL

You can burn either charcoal briquettes or natural lump charcoal, which have different attributes. Charcoal briquettes typically provide longer cooking time and are usually less expensive while lump charcoal burns hotter and produces less ash. For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire.

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

A lot of smoke is produced when using wood chips. Smoke can escape through seams and turn the inside of the grill black. This is normal. Wood chips can be used to produce smoke and create the smoke flavor. Never use more than 1 box of wood chips at a time. You can put dry or pre-soaked wood chips in smoker boxes or foil packets on the cooking grates. Dry chips burn faster and produce more intense smoke. Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) burn slower and produce a less intense smoke. Check wood chip box periodically to see if wood has burned down. Add more chips as required.

SMOKING WITH WOOD CHUNKS

Wood chunks are available in a variety of natural flavors and can be used alone or in addition to charcoal. As a rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black and bitter.

OUR RECOMMENDATIONS:

Chicken – Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, Grapevine

Beef – Hickory, Mesquite, Oak, Grapevine

Pork – Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras

Lamb – Fruitwoods, Mesquite

Veal – Fruitwoods, Grapevine

Seafood – Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevine

Vegetables – Mesquite

BUILDING THE FIRE

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

NOTE: Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products can cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

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

WARNING

1. Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light fire but use only according to manufacturer's instructions. Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any other starting methods.
2. Allow enough time for grilling to heat up before cooking. You can't cook properly when the grill is cold, and you can't build a fire properly when you are busy preparing food. Once the fire is burning well, it is easy to keep it going with a little attention.

TEMPERATURE ADJUSTING

Open the damper on side panel to allow more fresh air into the grill, thus ensuring a higher internal cooking temperature, and close the damper as needed to decrease the airflow for a lower cooking temperature. You may spread the coals out a bit more to make the fire less intense if the temperature is too high, raise or lower the adjustable charcoal pan to further control the cooking temperature as needed.

NOTE: Always use a flame-retardant insulated grill mitt when adjusting the damper or the charcoal pan.

ADDING CHARCOALS WHILE GRILLING

1. As the crank handle will be hot during use, wear a flame-retardant insulated grill mitt and adjust the crank handle to lower the charcoal pan to its lowest setting.
2. Open the front charcoal access door and use long-handled tongs to stoke coals, making the ash fall through the slots in the ash tray. Add charcoals as needed.
3. Raise the charcoal pan to the desired level as needed.

WARNING

1. Use extreme caution to avoid injury when adding charcoals.
2. Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This is dangerous and can cause injury. It will also leave a lighter fluid aftertaste on your food. Only add regular charcoal or wood chunks to an existing fire.

INDIRECT OPERATION

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

TIPS FOR INDIRECT SMOKING

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

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

IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE IS PERFECT.

IF THE SMOKE IS BLACK, YOU NEED MORE AIRFLOW.

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

ASH CLEANING & REGULAR MAINTENANCE

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

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

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage. Store at a cool dry place.
2. The grill should always be stored where it is protected from moisture.
NOTE: DO NOT leave charcoal in your grill when you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash tray may reduce the durability of your grill.
3. A cover is highly recommended to protect your grill. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturers.

DISPOSAL



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



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

DIRECT HEAT

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

INDIRECT HEAT

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

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® 24-Inch Charcoal Grill.

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

Within the stated warranty period, Royal Gourmet, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Royal Gourmet reserves the right to require that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, Royal Gourmet reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

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

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

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

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

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

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

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

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

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

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



Royal Gourmet GmbH



service@royalgourmet.eu.com



Lüschershofstraße 71, 45356 Essen Germany



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

Zu Ihrer Sicherheit	11-12
Bedienungsanleitung	13-14
Grillvorbereitung	13
Arten von Holzkohle	13
Gebäudebrand	13-14
Indirekte Operation	14
Reinigung und Wartung	15
Leitfaden zur Fleischtemperatur	16-17
Garantie und Kundendienst	18
Teilzeichnung	28
Teileliste	29-30
Handwareliste	31
Vorbereitung	32
Montage	33-39

Prüfen Sie nach dem Auspacken und vor jedem Gebrauch, ob es Anzeichen von Beschädigungen gibt. Wenn es irgendwelche Schäden gibt, benutzen Sie den Grill bitte nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst unter service@royalgourmet.eu.

Diese Bedienungsanleitung folgt den in den EU geltenden Normen und Vorschriften. Für andere Länder beachten Sie bitte die landerspezifischen Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill verwenden, um eine sichere und zuverlässige Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten. Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu Körper-und/oder Sachschäden führen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Grill an, wenn Sie den Grill einer anderen Person geben.

GEFAHR: BRANDGEFAHR

1. Nicht in Innenräumen verwenden!
2. Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachleuchten verwenden!
3. Lebende Kohlen und Grillkomponenten können während des Gebrauchs extrem heiß werden und Brände auslösen, bewegen Sie den Grill nicht, wenn Sie ihn verwenden!
4. Stellen Sie Ihren Grill mindestens 91 cm (3 Fuß) von einer Wand oder Oberfläche entfernt auf. Halten Sie mindestens 3m Abstand zu Objekten, die Feuer fangen können, oder zu Zündquellen wie Gaskanistern, LP-Zylinder, Fahrzeugkraftstoffflaschen usw. ein.
5. Verwenden Sie diesen Grill nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen oder Strukturen wie Holzdecks, trockenen Blättern oder Gras, Vinyl- oder Holzverkleidungen usw.
6. Es ist unerlässlich, dass Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten für den Fall eines Unfalls oder Brandes zur Hand haben.
7. Stellen Sie den Grill auf eine ebene, horizontale, sichere, hitzebeständige und saubere Oberfläche.
8. Entzünden Sie die Holzkohle nur an einem geschützten Ort.
9. Füllen Sie den Grill mit maximal 2,0 kg (4,5 lb.) Holzkohle für die Hauptkammer.
10. Einige Lebensmittel produzieren brennbare Fette und Saft. Reinigen Sie den Grill regelmäßig, vorzugsweise nach jedem Gebrauch.
11. Kippen Sie die Asche erst aus, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

GEFAHR: VERBRENNUNGSGEFAHR UND UNFALL

1. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen. Diese Personen müssen über die Gefahren der Verwendung des Geräts informiert und von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
2. Alle Änderungen am Produkt können zu einem großen Sicherheitsrisiko führen und sind verboten. Nehmen Sie keine unbefugten Änderungen vor. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen mit dem Grill, kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter 0800-00 60088 oder senden Sie eine E-Mail an: service@royalgourmet.eu
3. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern. Halten Sie ausreichend Abstand zu den heißen Teilen. Der Grill, die Holzkohle und das gegrillte Essen werden während des Gebrauchs heiß. Jeder direkte Kontakt kann zu schweren Verbrennungen führen.
4. Tragen Sie beim Grillen immer Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.
5. Verwenden Sie nur langstielige Utensilien mit hitzebeständigen Griffen.
6. Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln während der Verwendung dieser Appliance.
7. Verwenden Sie nur trockene oder spezielle flüssige Feuerzeuge.
8. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie den Grill reinigen und/oder einlagern.

GEFAHR: EXPLOSIONSGEFAHR

Brennbare Flüssigkeiten, die auf die glühenden Kohlen geschüttet werden, können Stichflammen oder Explosionen verursachen.

1. Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten wie Benzin oder Spiritus.
2. Legen Sie keine mit brennbarer Flüssigkeit getränkten Holzkohlestücke auf die glühenden Kohlen.

GEFAHR: GEFAHR EINER KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG

Bei der Verbrennung von Holzkohle, Grillbriketts usw. entsteht Kohlenmonoxid. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

1. Verbrennen Sie NIEMALS Holzkohle in Häusern, Fahrzeugen, Zelten oder anderen geschlossenen Räumen.
2. Verwenden Sie den Grill NUR IM FREIEN.

GEFAHR: GESUNDHEITSRISIKO

Verwenden Sie keine Entfärbungsmittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

GEFAHR: VERLETZUNGSGEFAHR FÜR KINDER

Während des Spielens können Kinder in der Verpackungsfolie hängen bleiben und ersticken.

1. Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen.
2. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

GEFAHR: VERLETZUNGSGEFAHR

1. Einige Teile können scharfe Kanten enthalten!
2. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill und seine Teile berühren, da bei der Montage und Gebrauch Unfälle und/oder Verletzungen auftreten können. Tragen Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.
3. Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder an Orten auf, an denen sich viele Menschen aufhalten.
4. Befolgen Sie alle Montageanweisungen. Lesen Sie zunächst die Montageanleitung vollständig durch. Planen Sie genügend Zeit für den Aufbau ein und finden Sie eine geeignete Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern. Kleinteile werden vormontiert.
5. Gehen Sie beim Grillen immer äußerst vorsichtig vor. Wenn Sie abgelenkt sind, können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
6. Seien Sie immer aufmerksam und achten Sie darauf, was Sie tun. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein einziger Moment der Unachtsamkeit bei der Verwendung des Produkts kann zu schweren Verletzungen führen. This appliance is not intended for commercial use.

GEFAHR: BESCHÄDIGUNGSGEFAHR

1. Während des Gebrauchs können sich die Schrauben langsam lösen und die Stabilität des Grills beeinträchtigen. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind. Ziehen Sie gegebenenfalls alle Schrauben wieder fest, um sicherzustellen, dass der Grill sicher steht.
2. Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder abrasiven ZJA-Kissen, da diese die Oberfläche beschädigen und Kratzspuren hinterlassen können.

GRILLVORBEREITUNG

GRILL AUSPACKEN

Packen Sie den Grill aus und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie entsprechend nach Montage des Grills.

Stellen Sie den Grill vor Gebrauch auf eine ebene, stabile Oberfläche im Freien.

VORHEIZEN

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Grillroste und den Warmeständer mit warmem Seifenwasser. Vor dem ersten Kochen mit Ihrem Grill, die Schritte sollten genau befolgt werden, um sowohl die Innen- und Außenverkleidung zu schützen als auch den Innenstahl zu wärmen. Wenn Sie diese Schritte nicht ordnungsgemäß befolgen, können Sie Ihren ersten Lebensmitteln unnatürliche Aromen verleihen, das Finish beschädigen und die Gesamthaltbarkeit Ihres Grills beeinträchtigen.

1. Innenflächen von Grills einschließlich Kochrosten leicht mit pflanzlichem Speiseöl beschichten. Dies verlängert die Lebensdauer des Finishs, ähnlich wie beim Wachsen eines Autos.
2. Bauen Sie ein kleines Feuer auf der Holzkohlepflanne, achten Sie darauf, keine Kohlen gegen die Wände zu legen.
3. Bei geschlossenem Deckel und geöffnetem Dämpfer bis 1/4 des Weges etwa zwei Stunden lang brennen. Lassen Sie den Grill richtig abkühlen.
4. Ihr Grill ist dann einsatzbereit.

WARNUNG

Der Grill tropft während dieses Vorgangs und für mehrere Anwendungen danach Öl ab. Dies ist normal.

OBERSCHREITEN SIE NIEMALS 204 °C (400°F), DA DIES DIE LACKIERUNG BESCHADIGT UND ZU ROST FÜHRT. FARBE IST NICHT UNTER GARANTIE FÜR DAS PRODUKT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST GEWAHRT.

ARTEN VON HOLZKOHLE

Sie können entweder Holzkohlebriketts oder natürliche Holzkohlekumpen mit unterschiedlichen Eigenschaften verbrennen. Holzkohlebriketts bieten normalerweise eine längere Grillzeit und sind normalerweise kostengünstiger, während Holzkohlekumpen heißer brennen und weniger Asche produzieren. Für einen robusteren Rauchgeschmack bei der Verwendung von Holzkohlebriketts oder Holzkohle fügen Sie Holzspäne oder mehrere Holzbrocken zum Feuer hinzu.

TIPPS ZUR VERWENDUNG VON HOLZSPÄNEN

Bei der Verwendung von Holzspanen entsteht viel Rauch. Rauchentwicklung entweicht durch die Nahte und macht das Innere des Rauches schwarz. Dies ist normal. Holzspäne müssen verwendet werden, um Rauch und das Raucharoma zu erzeugen. Verwenden Sie nie mehr als eine Box Holzspane gleichzeitig. Verwenden Sie niemals Holzstücke. Sie können trockene oder vorgetränkte Holzspane in Ihrem Rauchergrill verwenden. Trockene Holzspane brennen schneller und erzeugen eine intensivere Rauchentwicklung. In Wasser eingeweichte Holzspäne (ca. 30 Minuten lang) brennen langsamer und erzeugen eine weniger intensive Rauchentwicklung. Kontrollieren Sie regelmäßig die Box mit Holzspanen, um zu sehen, ob das Holz verbrannt ist. Fügen Sie mehrere Holzspane nach Wunsch hinzu.

RAUCHEN MIT HOLZSTÜCKEN

Holzstücke sind in einer Vielzahl von natürlichen Aroma-Ausführungen erhältlich und können allein oder zusätzlich zur Holzkohle verwendet werden. In der Regel ist jedes Hartholz, das Früchte oder Nüsse trägt, zum Kochen geeignet. Verschiedene Hölzer haben jedoch unterschiedliche Aromen. Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzern, um Ihr persönlicher Favorit zu bestimmen und verwenden Sie immer gut gewürztes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann Speisen schwarz färben und bitter schmecken lassen.

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Huhn – Erle, Apfel, Hickory, Mesquite, Sassafras, Weinrebe

Rindfleisch – Hickory, Mesquite, Eiche, Weinrebe

Schweinefleisch – Obstbäume, Hickory, Eiche, Sassafras

Lamm – Fruchtholz, Mesquite

Kalbfleisch – Obstbäume, Weinrebe

Meeresfrüchte – Erle, Mesquite, Sassafras, Weinrebe

Gemüse – Mesquite

GEBÄUDEBRAND

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste.

2. Um mit einem Holzkohlefeuer anzufangen, stapeln Sie 2 lb. (ca. 25 Briketts) Holzkohlebriketts zu einem pyramidenförmigen Haufen und tränken Sie sie mit Grillanzünder. Fügen Sie von mehr nach Bedarf auf der Holzkohlepflanne hinzu. Lassen Sie sie überaschen, bevor Sie weitere hinzufügen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung dieser oder ähnlicher Produkte kann eine Explosion verursachen, die möglicherweise zu schweren Verletzungen führen kann.

3. Nachdem die Briketts aschfahl sind und eine rote Glut erzeugen, verteilen Sie sie gleichmäßig auf der Holzkohle Pfanne. Bitte verwenden Sie dazu ein geeignetes hitzebeständiges Werkzeug mit einem langen, hitzebeständigen Handgriff.
4. Setzen Sie die Grillroste ein und stellen Sie die Holzkohle Pfanne mit dem Hebegriff/Hebel auf die gewünschte Höhe ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
5. Wenn die Holzkohle nicht gleichmäßig brennt, verwenden Sie bitte eine langstielige Feuerzange, um die Kohlen für gleichmäßige Hitze zu bewegen.
6. Lassen Sie den Deckel je nach Art des Grillfleisches offen oder geschlossen. Bitte schließen Sie den Deckel, wenn eine längere Grillzeit erforderlich ist. Das Thermometer am Deckel zeigt die Temperatur an, um sicherzustellen, dass sie für ein bestimmtes Grillfleisch nicht zu hoch ist.

WARNUNG

1. Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere Arten von Feueranzündern können anstelle von Grillanzünder zum Anzünden verwendet werden, aber verwenden Sie sie nur gemäß den Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie niemals Grillkohle oder Holzkohle-Grillanzünder mit anderen Anzündmethoden.
2. Lassen Sie vor dem Grillen genügend Zeit, bis sich der Grill erwärmt hat. Sie können nicht richtig grillen, wenn der Grill kalt ist, und Sie können kein richtiges Feuer machen, wenn Sie mit der Zubereitung vom Essen beschäftigt sind. Sobald das Feuer gut brennt, ist es einfach, es mit ein wenig am Laufen zu halten.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Öffnen Sie die Klappen, um mehr Frischluft in den Grill zu lassen. Je mehr Luft in den Grill gelangt, desto heißer wird die Innentemperatur, bis der Brennstoff maximiert wurde. Schließen Sie die Klappen wie nötig, um den Luftstrom für eine niedrigere Grilltemperatur zu verringern. Sie können die Kohlen etwas mehr ausbreiten, um das Feuer weniger intensiv zu machen, wenn die Temperatur zu hoch ist, heben oder senken Sie die verstellbare Holzkohlepfanne, um die Gartemperatur nach Bedarf weiter zu steuern.

HINWEIS: Verwenden Sie immer einen flammhemmenden, isolierten Grillhandschuh, wenn Sie die Klappen oder die Holzkohle Pfanne einstellen.

ZUSÄTZLICHE HOLZKOHLE HINZUFÜGEN

1. Da der Kurbelgriff während des Gebrauchs heiß ist, tragen Sie einen flammhemmenden isolierten Grillhandschuh und stellen Sie den Kurbelgriff so ein, dass die Holzkohlepfanne auf die niedrigste Stufe abgesenkt wird.
2. Öffnen Sie die vordere Holzkohle-Zugangstür und verwenden Sie eine Zange mit langem Griff, um Kohlen anzuhetzen, wodurch die Asche durch die Schlitze im Aschenbecher fällt. Fügen Sie nach Bedarf Holzkohle hinzu.
3. Heben Sie die Holzkohlepfanne nach Bedarf auf das gewünschte Niveau an.

WARNUNG

1. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Holzkohle nachlegen, um Verletzungen zu vermeiden.
2. Verwenden Sie kein Grillanzünder oder sofortige Grillkohle, wenn Sie einem vorhandenen Feuer zusätzliche Holzkohle hinzufügen. Dies ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen. Es hinterlässt auch ein Grillanzünder Beigeschmack auf Ihrem Essen. Fügen Sie einem vorhandenen Feuer nur normale Holzkohle- oder Holzstücke hinzu.

INDIREKTE OPERATION

1. Für Gegenstände, die länger zum Kochen brauchen, sollten Sie indirektes Grillen verwenden. Diese Methode ist für langes, langsames Garen im Grill mit geschlossenem Deckel.
2. Für das indirekte Kochen werden die Kohlen zwei oder drei Kohlen tief auf einer Seite des Holzkohlegrills gestapelt oder geteilt und auf zwei Seiten gestapelt. Dies hinterlässt einen leeren Raum neben den Kohlen oder zwischen ihnen. Lebensmittel, die über indirekte Hitze gekocht werden, werden oft über direkte Hitze gestartet und dann in den kühleren (leeren) Teil des Grills gebracht, um gleichmäßiges, langsames Garen zu ermöglichen. Um die Wärme so gleichmäßig wie möglich zu machen, konstruieren Sie zwei Kohlehaufen.
3. Es ist üblich, eine Metallauffangwanne in den leeren Raum neben oder zwischen den Kohlen zu stellen, die mit Wasser, Wein, Bier, Brühe oder einer Kombination gefüllt ist. Legen Sie das Essen direkt über die Auffangschale. Dies injiziert ein wenig zusätzliche Feuchtigkeit in die Kochumgebung und fängt auch tropfende Säfte auf, was die Reinigung etwas erleichtert und die Möglichkeit von Schüben reduziert. (Denken Sie daran, eine mit Wasser gefüllte Sprühflasche bereitzuhalten, um eventuelle Schübe zu löschen.)
4. Sobald Sie sich an die indirekte Methode gewöhnt haben, können Sie es vorziehen, sie für mehr Grillaufgaben zu verwenden. Obwohl es etwas länger dauern kann, ist es eine ausgezeichnete Kochmethode und ein sicherer Weg, um zu verhindern, dass das Essen anbrennt und sogar das Kochen fördert.

TIPPS FÜR INDIREKTES RAUCHEN

Pfannen sind nicht im Lieferumfang enthalten. Es wird eine wegwerfbare Brotpfanne empfohlen. Bitte kaufen Sie diese separat.

1. Wenn Sie bestimmte Speisen vor dem Räuchern anbraten möchten, legen Sie das Fleisch bei geöffnetem Deckel direkt über die Holzkohle und stellen Sie die Roste einige Minuten lang.

2. Legen Sie aromagetränkte Holzspane in das Feuer und geben Sie 1 Teil Marinade, Bier oder Wein mit 3 Teilen Wasser in die Auffangwanne.
3. Öffnen Sie die Räucherammer, um die Grillzeit zu verlängern.
4. Stecken Sie das Thermometer in den dicksten Teil, ohne den Knochen zu berühren und lassen Sie es fünf Minuten lang grillen.
5. Überprüfen Sie den Wasserstand, wenn das Fleisch länger als 4 Stunden gart oder wenn Sie das Wasser nicht köcheln hören.
6. Fügen Sie Wasser hinzu, indem Sie das Fleisch umdrehen und gießen Sie Wasser durch den Grill in die Wasserwanne.

WENN DER RAUCH WEISS IST, IST DAS FEUER PERFEKT.

WENN DER RAUCH SCHWARZ IST, BRAUCHEN SIE MEHR LUFTSTROM.

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

ASCHE REINIGUNG & REGELMÄSSIGE WARTUNG

Nachdem das Feuer vollständig gelöscht ist, sollten Sie einige Stunden warten, bevor Sie die Asche entleeren, um sicherzustellen, dass die Asche nicht heils ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

1. Klopfen Sie die Asche, die nicht in die Aschelade gefallen ist, vom Grillrost. (Wenn sich auf der Holzkohlepflanne teilweise verbrannte Holzkohlestücke befinden, können Sie diese für die nächste Verwendung aufbewahren, sind immer noch gut).
2. Klopfen Sie an die Seiten der Räucherammer, um die Asche zu lösen, die sich an den Seiten befindet.
3. Heben Sie die Kohle Pflanne heraus und leeren Sie die kalte Asche aus. Es ist besonders wichtig, dass Sie die Asche entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. In der Asche sammelt sich Feuchtigkeit, die im Inneren der Auffangwanne für Asche zu vorzeitigem Rosten und Verfall führen kann. So kann die Auffangwanne für Asche über Jahre hinweg verrostet und beschädigt werden.
4. Klopfen Sie ein paar Mal fest auf die Ascheladen, um eventuell festsitzende Asche zu lösen.
5. Geben Sie die Asche in einen Metallbehälter und füllen Sie ihn mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine glühenden Kohlen vorhanden sind, und deshalb können Sie die Asche entsorgen.
6. Lassen Sie die Holzkohle nach dem Grillen vollständig ausbrennen. Dies erleichtert die Reinigung, da überschüssiges Fett und Grillreste weggebrannt werden.
7. Reinigen Sie den Grill regelmäßig und optimal nach jedem Gebrauch.
8. Nehmen Sie die Grillroste heraus und reinigen Sie sie gründlich mit Seifenwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
9. Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm lose Rückstände von dem Grill.
10. Verwenden Sie zum Trocknen ein weiches, sauberes Tuch. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Nachwischen.
11. Reinigen Sie die inneren und äußeren Oberflächen mit warmem Seifenwasser.
12. Ziehen Sie vor jedem Gebrauch alle Schrauben fest, damit Ihr Grill jederzeit stabil steht.
13. Schützen Sie Ihren Grill vor Witterungseinflüssen. Da der Grill aus Stahl gefertigt ist, wird er mit der Zeit rosten. Reinigen Sie möglichen Rostflecken und reparieren Sie sie mit feuerfester Farbe. Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Räucherammer entfernen, bevor die kalte Asche Feuchtigkeit aufnimmt, da dies zu Rostschäden führen kann.

STREICHEN SIE NIEMALS DAS INNERE DES GRILLS.

GRILL LAGERUNG

1. Reinigen Sie Ihren Grill vor Lagerung. Bewahren Sie an einem kühlen und trockenen Ort auf.
2. Der Grill sollte immer dort gelagert werden, wo er vor Feuchtigkeit geschützt ist.
HINWEISE: Lassen Sie KEINE Holzkohle in Ihrem Grill, wenn Sie sie nicht verwenden. Holzkohle und Asche, die im Aschenbecher verbleiben, können die Haltbarkeit Ihres Grills verringern.
3. Eine Abdeckung wird dringend empfohlen, um Ihren Grill zu schützen. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Grillabdeckungen, die von den Herstellern angeboten werden.

ENTSORGUNG



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

DIREKTE HITZE

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

INDIREKTE HITZE

Lebensmittel	Gewicht	Hauptholzkohlekommer	Temperatur im Fleischthermometer
Rinderbraten, Rinderbrust	3-4 lb. / 1,3-1,8 kg	1-1½ hours	60 °C (140 °F) blutig
Lammbraten, Wildbret	5-7 lb. / 2,2-3,1kg	1¾-2½ hours	71 °C (160 °F) Medium
Große Schnitte	7-9 lb. / 3,1-4,0 kg	2½-3½ hours	77 °C (170 °F) Gut durchgebraten
Schweinebraten	3-4 lb. / 1,3-1,8 kg 5-8 lb. / 2,2-3,6 kg	1¾-2½ hours 2½-3 hours	77 °C (170 °F) 77 °C (170 °F)
Schweinefleisch / Rindfleischrippen	Vollgrill	1½-2 hours	Fleisch zieht aus Knochen
Schweinekoteletts	Vollgrill	¾-1½ hours	Fleisch zieht aus Knochen
Würstchen	Vollgrill	2-2¾ hours	77 °C (170 °F) für frische Wurst
Schinken, Frisch	10 lb. / 4,5 kg	3-4 hours	77 °C (170 °F)
Schinken, gekocht	Alle Größen	1½-2 hours	54 °C (130 °F)
Huhn (zerschnitten oder gespalten)	1-4 Friteusen, zerschnitten oder gespalten	1-1¼ hours	82 °C (180 °F) / Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Huhn (ganz)	1-4 Friteusen	1¼-1½ hours	82 °C (180 °F) / Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Pute (ungefüllte)	8-12 lb. / 3,6-5,4 kg	1¾-2½ hours	82 °C (180 °F) / Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Fisch, klein ganz	Vollgrill	½-¾ hours	Flocken mit Gabel
Fisch, Filets, Steak	Vollgrill	¼-½ hours	Flocken mit Gabel
Ente	3-5 lb. / 1,3-2,2 kg	1-1¼ hours	82 °C (180 °F) / Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Kleinwild Vogel	Vollgrill	¾-1 hours	82 °C (180 °F) / Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk

Vielen Dank für den Kauf dieses Royal Gourmet® 24-Inch Holzkohlegrills.

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 Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch Insekten in den Brennerrohren verursacht werden, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.

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

Kosten für Serviceanrufe zu Ihnen nach Hause.

Kosten für den Ausbau oder die Neuinstallation.

Abholung und Lieferung Ihres Produkts.

Versand- oder Transportkosten.

Arbeitskosten für Installation und Reparatur.

Haftung für indirekte oder Schäden Folgeschäden.

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

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

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

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



Royal Gourmet GmbH



service@royalgourmeteu.com



Lüschershofstraße 71, 45356 Essen Germany



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

CONTENU

Pour votre sécurité	20-21
Instructions d'utilisation	22-23
Préparation du rôti	22
Types de charbon de bois	22
Construire le feu	22-23
Opération indirecte	23
Nettoyage et entretien	24
Guide de température	25-26
Garantie et service de clientèle	27
Schéma des pièces	28
Liste des pièces	29-30
Liste du matériel	31
Préparation	32
Assemblage	33-39

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez si le produit est endommagé. En cas de dommage, veuillez ne pas utiliser le gril et contactez le service à la clientèle au service@royalgourmet.eu.

Le manuel d'utilisation se base sur les normes et les réglementations en vigueur de l'UE. Dans toutes les autres directives et lois spécifiques aux pays!



Avant le démarrage, lisez attentivement le manuel d'utilisation. Ce n'est que de cette manière que vous pourrez utiliser toutes les fonctions en toute sécurité et fiabilité. Le fait de ne pas les instructions de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages sur des biens. Conservez les instructions d'utilisation et remettez-les à celui qui pourrait posséder le gril après vous.

DANGER: RISQUE D'INCENDIE

1. Ne pas utiliser à l'intérieur!
2. N'utilisez pas d'alcool, ni d'essence pour allumer ou rallumer!
3. Cet appareil va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement!
4. Utilisez votre fumoir à au moins 91 cm (3 pi) de tout mur ou de toute surface. Maintenez un dégagement de 3 m (10 pi) de tout objet pouvant s'enflammer ou de toute source d'inflammation comme des canettes de gaz, des bouteilles de gaz propane, du carburant pour véhicule, etc.
5. N'utilisez pas ce gril sur ou près de surfaces ou de structures combustibles telles que des terrasses en bois, des feuilles sèches ou de l'herbe, des revêtements en vinyle ou en bois, etc.
6. Il est impératif d'avoir un extincteur et une trousse de secours à portée de main en cas d'accident ou d'incendie.
7. Mettez le gril sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
8. Allumez le charbon de bois seulement dans un endroit abrité du vent.
9. Remplissez le gril avec un max. 2 kg (4,5 lb). de charbon de bois pour la chambre principale.
10. Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez le gril régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
11. Ne jetez les cendres que lorsque le charbon est complètement brûlé et refroidi.

DANGER : RISQUE DE BRÛLURE ET D'ACCIDENT

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, qui manquent d'expérience ou de connaissances. Ces personnes doivent être informées des dangers de l'appareil et elles doivent être surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
2. Toute modification du produit représente un risque important pour la sécurité et elle est interdite. N'entreprenez aucune conversion non autorisée vous-même. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes liés au gril, contactez notre service à la clientèle au 0800-00 60088. ou envoyez un email à service@royalgourmet.eu
3. Maintenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil. Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes. Le gril, le charbon et les aliments grillés deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ainsi, tout contact peut provoquer de graves brûlures.
4. Portez toujours des gants isolants ou des gants de barbecue pendant la cuisson.
5. Utilisez uniquement des ustensiles à long manche dotés de poignées résistantes à la chaleur.
6. Ne portez pas de vêtements à manches larges.
7. Utilisez uniquement des allumeurs secs ou des allumeurs à fluide spéciaux.
8. Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

DANGER: RISQUE D'EXPLOSION

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

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

DANGER: RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE

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

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

DANGER: RISQUE POUR LA SANTÉ

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

DANGER: RISQUES POUR LES ENFANTS

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

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

DANGER: RISQUE DE BLESSURE

1. Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives!
2. Soyez prudent avec les pièces pour éviter les accidents et/ou les blessures lors du montage et de l'utilisation. Portez des gants de protection si nécessaire.
3. N'installez pas le gril à proximité d'entrées ou de zones à trafic intense.
4. Suivez toutes les instructions de montage répertoriées ici. Lisez tout d'abord toutes les instructions de montage. Prévoyez suffisamment de temps pour le montage et trouvez un espace de travail uniforme de deux à trois mètres carrés. Les petites pièces doivent être probablement préassemblées.
5. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson. En cas de distraction, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
6. Soyez toujours attentif et conscient concernant ce que vous faites. N'utilisez pas le gril si vous n'êtes pas concentré, si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un seul moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves.

DANGER: RISQUE DE DOMMAGES

1. Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et nuire à la stabilité du gril. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien stable.
2. N'utilisez pas de solvants abrasifs ou de tampons à récurer car ils pourraient endommager la surface et laisser des traces de rayures.

PRÉPARATION DU RÔTI

DÉBALLER LE GRIL

Déballer le grill et débarrassez-vous de tous les matériaux d'emballage. Conservez les emballages hors de la portée des enfants et, après le montage du grill, jetez-les en respectant la réglementation. Suivez les étapes suivantes pour assembler le grill. **Avant de l'utiliser, placez le grill sur une surface plane et solide à l'extérieur.**

PRÉ-CUISSON

Avant la première utilisation, nettoyez les grilles de cuisson et la grille chauffante à l'eau chaude savonneuse. Vous devez suivre soigneusement les étapes suivantes pour apprêter le fini et préparer le revêtement intérieur en acier de votre fumoir avant de vous en servir. L'omission de bien suivre ces étapes pourrait endommager le fini ou donner une saveur métallique à vos premiers aliments.

1. Brossez toutes les surfaces intérieures, y compris les grilles et les étagères avec de l'huile végétale à cuisson.
2. Montez un petit feu sur la grille à charbon de bois en vous assurant que les briquettes ne touchent pas aux parois.
3. Fermez le couvercle et ouvrez les entrées d'air d'un quart de tour environ. Ce feu devrait être entretenu pendant au moins deux heures. Attendez le refroidissement de l'appareil.
4. Votre fumoir est maintenant prêt à l'emploi.

⚠ ATTENTION ⚠

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

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

TYPES DE CHARBON DE BOIS

Vous pouvez faire brûler des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois naturels avec différentes propriétés. Les briquettes de charbon de bois donnent généralement des temps de cuisson plus longs et sont généralement moins chères, tandis que le charbon de bois en morceaux chauffe plus et produit moins de cendres. Pour obtenir une saveur de fumée plus robuste lors de l'utilisation de briquettes de charbon de bois ou de charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter au feu des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE COPEAUX DE BOIS

On obtiendra beaucoup de fumée lors de l'utilisation de copeaux de bois. La fumée s'échappera par les joints et retournera à l'intérieur du grill noir. C'est normal. Les copeaux de bois doivent être utilisés pour produire de la fumée et créer la saveur de fumée. Ne jamais utiliser plus d'une boîte de copeaux de bois à la fois. Vous pouvez placer des copeaux de bois secs ou pré-trempés dans des boîtes de fumoir ou des paquets d'aluminium sur les grilles de cuisson. Les copeaux secs brûlent plus rapidement et produisent une fumée plus intense. Les copeaux pré-trempés dans l'eau (pendant environ 30 minutes) brûleront plus lentement et produiront une fumée moins intense. Vérifiez périodiquement la boîte à copeaux pour voir si le bois a brûlé. Ajoutez plus de copeaux au besoin.

FUMER AVEC DES MORCEAUX DE BOIS

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

NOS RECOMMANDATIONS:

Poulet – Aulne, pommier, hickory, mesquite, sassafras, vigne

Boeuf – Arbres fruits, hickory, chêne, sassafras

Porc – Bois fruitiers, caryer, chêne, sassafras

Agneau – Arbres fruits, mesquite

Veau – Arbres fruits, vigne

Fruits de mer – Aulne, mesquite, sassafras, vigne

Légumes – Mesquite

CONSTRUIRE LE FEU

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

REMARQUE: N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer du charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion pouvant entraîner des lésions corporelles graves.

3. Une fois que les briquettes sont cendrées et produisent une lueur rouge, répartissez-les uniformément dans la poêle à charbon. Pour ce faire, utilisez un outil adapté, résistant à la chaleur et doté d'un long manche résistant à la chaleur.
4. Mettez les grilles de cuisson en place et réglez le bac à charbon à la hauteur souhaitée à l'aide de la manivelle et commencez à la cuisson.

5. Si cela ne brûle pas uniformément, veuillez utiliser des pinces à long manche pour déplacer les charbons pour obtenir une chaleur uniforme.
6. Laissez le couvercle ouvert ou fermé en fonction du type de viande à griller. Veuillez fermer le couvercle si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long. Le thermomètre, situé sur le couvercle, indique la température, ce qui permet de s'assurer qu'elle n'est pas trop élevée pour une viande de barbecue particulière.

ATTENTION

1. Des dispositifs de démarrage de cheminée, de démarrage électrique ou d'autres types d'allume-feu peuvent être utilisés à la place d'un liquide pour allumer le feu, mais utilisez-le uniquement selon les instructions du fabricant. N'utilisez jamais de système d'allume-feu de charbon de bois instantané ou de liquide allume-feu pour charbon de bois avec une autre méthode de démarrage.
2. Laissez suffisamment de temps au gril pour qu'il soit chaud avant la cuisson. Vous ne pouvez, ni cuisiner proprement lorsque le gril est froid, ni allumer un feu pendant que vous êtes occupé à manger. Une fois que le feu brûle bien, il est facile de le maintenir avec un peu d'attention.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ouvrez le amortisseur laisser entrer plus d'air frais dans le gril, assurant ainsi une température de cuisson interne plus élevée, et fermez le amortisseur au besoin pour diminuer le débit d'air et obtenir une température de cuisson plus basse. Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense. Haussez ou baissez la grille réglable de charbon pour contrôler la température.

REMARQUE: Utilisez toujours un gant de gril isolé ignifugé pour régler le amortisseur ou le bac à charbon.

AJOUT DE CHARBONS PENDANT LA GRILLADE

1. Comme la manivelle sera chaude pendant l'utilisation, portez un gant de gril isolé ignifugé et ajustez la manivelle pour abaisser le bac à charbon de bois à sa position la plus basse.
2. Ouvrez la porte d'accès avant au charbon de bois et utilisez une pince à long manche pour attiser les charbons, en faisant tomber les cendres dans les fentes du bac à cendres. Ajoutez des charbons de bois si nécessaire.
3. Relevez le bac à charbon de bois au niveau souhaité, si nécessaire.

ATTENTION

1. Faites preuve d'une extrême prudence pour éviter toute blessure lors de l'ajout de charbon de bois.
2. N'utilisez pas d'huile plus légère ou charbon de bois à combustion rapide à un feu existant. C'est dangereux et peut causer des blessures. Cela laissera également un goût d'huile plus légère à votre nourriture. N'ajoutez que des morceaux de bois ou du charbon de bois ordinaire à un feu existant.

OPÉRATION INDIRECTE

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

CONSEILS POUR LE TABAGISME INDIRECT

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

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

SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST BON.

SI LA FUMÉE EST NOIRE, AJOUTER DU COURANT D'AIR.

Votre nouveau gril a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à griller, mais il nécessite un minimum d'entretien.

NETTOYAGE DES CENDRES ET ENTRETIEN RÉGULIER

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

1. Tapez sur les cendres qui ne sont pas tombées dans le cendrier à partir de la poêle à charbon de bois. (S'il y a des morceaux de charbon partiellement brûlés sur la grille de cuisson, vous pouvez les conserver pour la prochaine fois. Ils sont encore bons.)
2. Appuyez sur les côtés de la cuvette pour faire tomber les cendres qui se trouvent sur les côtés.
3. Soulevez le bac à charbon et videz les cendres froides. Il est très important que vous retirez les cendres avant que l'humidité ne se combine avec les cendres froides. Les cendres sont salines, dans des conditions d'humidités, elles attaqueront l'intérieur du bac collecteur de cendres. Ainsi, au fil des années, le bac collecteur de cendres pourrait être endommagé par la rouille.
4. Donnez quelques petits coups fermes au cendrier pour faire détacher les cendres coincées.
5. Placez les cendres dans un récipient en métal et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées. Vous pouvez ensuite vous en débarrasser.
6. Laissez le combustible brûler complètement après avoir terminé les grillades. Cela facilitera le nettoyage en faisant brûler les excès de graisse et les résidus du barbecue.
7. Nettoyez le gril régulièrement, c'est mieux de le nettoyer après chaque utilisation.
8. Retirez les grilles de cuisson et nettoyez-les soigneusement à l'eau savonneuse. Puis faites-les sécher soigneusement.
9. Utilisez une éponge humide pour éliminer les résidus du gril.
10. Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. En essuyant, faites bien attention pour ne pas rayer les surfaces.
11. Nettoyez les surfaces internes et externes avec de l'eau tiède savonneuse.
12. Serrez toutes les vis avant chaque utilisation pour garantir la stabilité de votre gril à tout moment.
13. Protégez votre gril contre les intempéries. Comme il est fabriqué en acier, il finira par rouiller. Nettoyez les taches de rouille éventuelles et faites les disparaître avec une peinture ignifuge.

NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

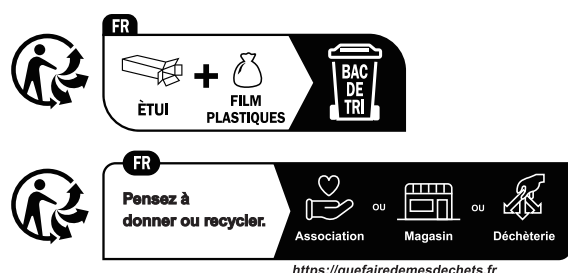
STOCKAGE DU GRIL

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger. Stockez le gril dans un emplacement sec.
2. Le gril doit toujours être étayé là où il est protégé de l'humidité.

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

3. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre gril. Faites votre choix parmi un large choix de housses de gril proposés par les fabricants.

ÉLIMINATION



CHALEUR DIRECTE

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU BŒUF

Degré de cuisine	Température interne au cœur	Description interne	Fermeté
Cru	125 °F	Le centre est rouge vif, rosâtre vers la partie extérieure et le steak est chaud partout	Doux au toucher
Saignant	130-135 °F	Le centre est très rose, légèrement brun vers la partie extérieure et le steak légèrement chaud	Ne cède que légèrement au toucher
À moitié cuit	140-145 °F	Le centre est rose clair, la partie extérieure est brune et le steak est chaude partout	Commence à se raffermir au toucher
À moitié cuit	150-155 °F	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher
Bien cuit	155 °F et plus	Le steak est gris brunâtre partout	Dur ou rigide au toucher

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VOLAILLE

Poulet entier	165 °F	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair	Dur au toucher
Viande sombre	165 °F	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Poitrine de poulet	165 °F	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Cuisse, ailes et jambes	165 °F	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU PORC

À moitié mûr	150 °F	Rose au centre	
Bien cuit	160 °F et plus	Le porc est uniformément blanc/brun partout	
Côtes de porc	180-200 °F	Blanc pâle. Cuire jusqu'à moyen à bien cuit	
Saucisse crue	160 °F	Non plus rose	
Saucisse (précuite)	140 °F	Non plus rose	

CHALEUR INDIRECTE

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

Merci d'avoir acheté ce Gril à charbon de 24 pouces de Royal Gourmet®.

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

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@royalgourmet.eu

 Lüscherhofstraße 71, 45356 Essen Germany

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