

## DUAL-ZONE ELECTRIC GRILL WITH SIDE SHELVES

PARRILLA ELÉCTRICA DE DOBLE ZONA CON ESTANTES LATERALES

GRIL ÉLECTRIQUE À DOUBLE ZONE AVEC ÉTAGÈRES LATÉRALES



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



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

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

¡Solo usa al aire libre!  
Lea las instrucciones antes  
de montar y utilizar el aparato.

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

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

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

Si tiene alguna pregunta que no se  
aborde en este Manual del Usuario,  
póngase en contacto con nosotros primero.

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



Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com

Learn more at / Obtener más información en / Pour en savoir plus:

[www.royalgourmetusa.com](http://www.royalgourmetusa.com)



# CONTENTS

For Your Safety .....	2-3
Operating Instructions .....	4-5
Cleaning and Maintenance .....	6-7
Troubleshooting Guide .....	8
Meat Temperature Guide .....	9
Warranty and Customer Service .....	10
Parts Diagram .....	31
Parts List .....	32-33
Hardware List .....	34
Assembly .....	35-39

## **WARNING**

1. DO NOT KEEP THE LID CLOSED FOR MORE THAN 5–10 MINUTES DURING GRILLING.
2. DO NOT LET THE DIGITAL THERMOMETER EXCEED 400°C.

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

 **CAUTION** 

1. Use only approved grounded electrical outlets.
2. DO NOT use it during an electrical storm.
3. DO NOT expose electric grill to rain, or water at any time.
4. DO NOT operate any appliance with a damaged cord, or plug, or after the appliance malfunctions or has been in any manner. Contact our customer service for assistance.
5. Children should never use your grill. Keep children and pets away when in use.
6. DO NOT attempt to move the grill while it is lit or hot. DO NOT alter the grill in any manner.
7. DO NOT use the grill unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
8. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and need to be used if care is exercised in their use.
9. DO NOT let cord touch hot surfaces.
10. DO NOT touch metal parts of the grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (oven mitts, potholders, etc.).
11. Keep the grill at least 91 cm (36 inches) from any wall or surface at all times. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
12. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
13. To disconnect, turn the control knob to "OFF" position then remove plug from outlet.
14. Keep the grill's heating elements and grease tray clean. Inspect the grill before each use. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 177 °C (350 °F).
15. Please keep this Owner's Manual for future reference.

 **WARNING**

1. This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic), which is known to the State of California to cause cancer.
2. This product can expose you to chemicals including Lead and Lead Compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## ⚠ WARNING ⚠

1. This grill is for **Outdoor Use Only** and should not be used inside a building, garage, or any other enclosed space.
2. The consumption of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the operators' ability to properly assemble or safely operate the grill.
3. Always open the grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can cause severe burns.
4. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustibles.
5. Do not leave the grill unattended while it is on. ALWAYS keep children and pets away from the grill.
6. Do not place the grill on any type of tabletop surface.
7. Do not use the grill outdoors in extreme weather.
8. Do not use the grill to cook excessively fatty meat or other fatty or greasy food where there is risk of flare-ups.

## ⚠ DANGER: INJURY TO CHILDREN ⚠

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

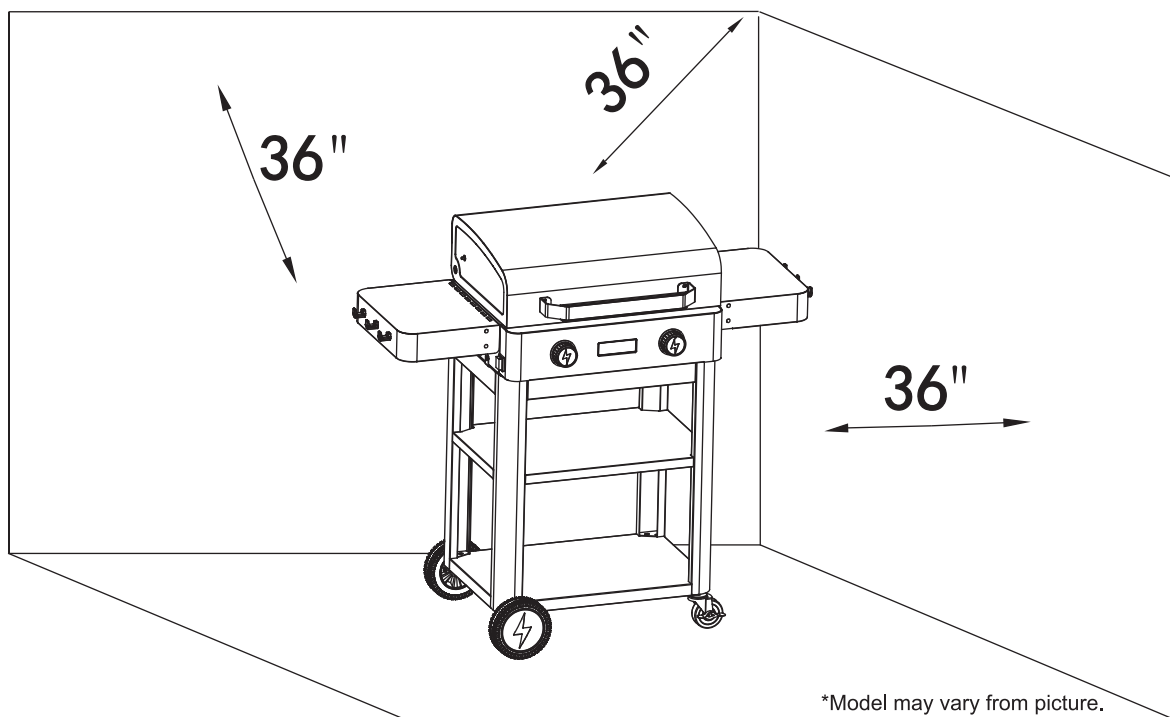
1. Do not let children play with the packaging film.
2. Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could choke on the parts if they swallow them.

## ⚠ DANGER: ELECTRIC SHOCK HAZARD ⚠

1. Do not use this grill in the rain.
2. Do not immerse wires, plugs, or electronic components in water or other liquids.
3. Do not insert this product into the indoor circuit, otherwise there is a risk of electric shock.

## ⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep the grill at least 91 cm (36 inches) from any wall or surface at all times. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Do not place the grill where there are combustible surfaces overhead.



Each grill heating element is tested and calibrated at the factory prior to shipment; however, variations in local voltage supply may make it necessary to adjust the temperature settings. Please visually check the heating indicator light of the elements. Always visually inspect your grill before powering it on. Replace any power cord that is frayed or cracked. Look for anything that could block ventilation and remove such a blockage or move the grill. After powering on, check the heat distribution to ensure consistent temperature across each heating element. If elements fail to heat up, or if the temperature distribution is uneven, see the Troubleshooting section.

### **WARNING: BEFORE LIGHTING**

1. Read the instructions before powering on the grill.
  2. If the heating element does not heat up within 5 seconds, turn the temperature control dial(s) off, wait 5 minutes and repeat the startup procedure.
  3. Inspect the power cord prior to turning the grill "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if there is any sign of electrical short or damage. Only use the temperature controller and power cord assembly supplied with the unit.
  4. Never use temperature controllers and power cord assemblies other than those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer to get the proper replacement. The replacement must be as per the specifications in the Owner's Manual.
- DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.**

## OPERATING THE GRILL USING THE CONTROL KNOBS

1. Connect to power and press the "I" position of the rocker switch on the control panel's left side.
2. The display and knob LEDs will illuminate for 1 second, then turn off (standby mode).
3. Turn the left or right knob clockwise to increase temperature (max 300°C/572°F) or counter clockwise to decrease it (min 50°C/122°F). For best results, turn on both knobs at the same time after connecting to power.
4. Confirm the setting by a quick press of the knob, or allow 3 seconds for auto-lock. To adjust, repeat Step 3.
5. To turn off a burner, press and hold its knob for 3 seconds until the display turns off.
6. To power off the grill, switch the rocker to "O" position.

## TURNING OFF YOUR GRILL

1. Unplug the power cord from the grounded outlet to cut off the power supply to the grill.
2. Turn all temperature control dials to the "O" position.

## FIRST TIME USE

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

1. With cooking grates installed in position, plug in the electric grill and set all temperature control dials to the I position for 10 to 15 minutes. Then, turn all temperature control dials to the O position and unplug the power cord from the outlet.
2. When the electric grill has cooled completely, remove the cooking grates and wash them with soapy water using a soft towel or paper towels. Rinse off the soap thoroughly and air dry. Next, thoroughly season the cooking grates by spraying or wiping olive or vegetable oil over their entire surface. Ensure that every area—including the corners—is generously coated. For cast iron cooking grates, a light seasoning should be applied before every usage.
3. Your grill is ready to cook. Proceed to "PREHEATING".

## **PREHEATING**

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

### **LID POSITION:**

Open or close the lid during cooking according to your preference. This electric grill heats more quickly with the lid closed, but the lid should not be left closed for extended periods. Closing it briefly can help retain heat and enhance flavor, but always ensure proper ventilation to maintain safe and even cooking conditions.

### **COOKING WITH INDIRECT HEAT:**


You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill using indirect heat from the heating element on the other side. Heat from the activated element circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without direct exposure to the heating element. This method greatly reduces the risk of flare-ups when cooking fatty cuts, as there is no flame to ignite the fat and juices that drip down during cooking.

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

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

### **WARNING**

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

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

### **STAINLESS STEEL**

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

### **OTHER EXTERIOR SURFACES**

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

### **COOKING GRATES**

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

### **GREASE CUP/TRAY**

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

### **HEATING ELEMENTS**

We recommend you clean your heating elements at least twice a year, or before use if the grill has not been used in over one month.

## **WARNING**

Dust, food debris, or spider webs may accumulate inside the grill or around the heating elements. This can affect heat distribution or cause the grill to operate unevenly. If you notice unusual heating or difficulty turning on the grill, IMMEDIATELY unplug the power cord from the outlet. Wait for the grill to cool down, then carefully remove any debris and wipe the heating elements with a dry or slightly damp cloth.

## **CLEANING THE HEATING ELEMENTS**

1. Ensure the power cord is unplugged from the outlet.
2. Remove the cooking grates.
3. Clean the surface of the heating element with a soft brush or cloth. For hard-to-reach areas, you may use a soft plastic scraper. Do not use metal tools that could damage the element.
4. Wipe the outer surface of the heating element to remove any grease or food particles.
5. Ensure the element is completely dry before proceeding.
6. Inspect the heating elements. Replace any that are cracked, damaged, or show signs of excessive wear.
7. Replace the cooking grates.

## **WARNING**

1. Proper placement of heating element and control dial is vital for safety.
2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as they can damage surfaces and leave behind scratch marks.

## **GRILL STORAGE**

1. Clean your grill before storage. Store in a cool dry place.
2. A cover is highly recommended to protect your grill. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturers.
3. Before using the grill after a period of storage, inspect the power cord and plug for damage.

Emergencies	Possible cause	Prevention/Solution
Electric grill does not turn on	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power</li> <li>2. Controller turned to OFF position</li> <li>3. Faulty controller or heating element</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Be sure controller is fully seated in heating element bracket and grill is properly plugged into outlet, or try another outlet.</li> <li>2. Turn controller knob to desired settings.</li> <li>3. Replace controller or heating element.</li> </ol>
Electric grill does not generate enough heat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperature was set too low</li> <li>2. Improper extension cord</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust temperature setting as needed.</li> <li>2. Check the cord rated for outdoor use.</li> </ol>
Excessive smoke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Excess grease or oil build-up in grill</li> <li>2. Excessive cooking temperature</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn off the grill. Wait for the grill to cool down and then clean the grill according to the instructions.</li> <li>2. Adjust temperature setting as needed. NOTE: DO NOT use water to clean the grill while it is hot.</li> </ol>

## DIRECT HEAT

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

## INDIRECT HEAT

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

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Dual-Zone Electric Grill with Side Shelves.

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

For **5 Years** from the date of purchase, **any stainless steel burner** that rusts through will be replaced **free** of charge.

Within the stated warranty period, Royal Gourmet, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Replacement parts for the preassembled main body are not available. Royal Gourmet reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or reight 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, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

### ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

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

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

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

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

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

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

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



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



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

# ÍNDICE

Para su seguridad .....	12-13
Instrucciones de funcionamiento .....	14-15
Limpieza y mantenimiento .....	16-17
Guía de solución de problemas .....	18
Guía de temperatura .....	19
Garantía y servicio al cliente .....	20
Diagrama de partes .....	31
Lista de piezas .....	32-33
Lista de hardware .....	34
Montaje .....	35-39

## **ADVERTENCIA**

1. NO MANTENGA LA TAPA CERRADA DURANTE MÁS DE 5–10 MINUTOS DURANTE EL ASADO A LA PARRILLA.
2. NO PERMITA QUE EL TERMÓMETRO DIGITAL SUPERE LOS 400°C.

En caso de cualquier problema, ¡llámenos primero! **NO** devuelva la parrilla al minorista. Esta parrilla ha sido hecha con altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no figure en este manual del usuario, o necesita piezas, llame a nuestra línea directa de atención al cliente.

### **PRECAUCIÓN**

1. Utilice únicamente tomas de corriente eléctricas aprobadas y con conexión a tierra.
2. NO lo utilice durante una tormenta eléctrica.
3. NO esponga la parrilla eléctrica a la lluvia ni al agua en ningún momento.
4. NO haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato funcione mal o haya sido de cualquier manera. Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente para obtener asistencia.
5. Los niños no deben utilizar la parrilla. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados cuando esté en uso.
6. NO intente mover la parrilla mientras está encendida o caliente. NO altere la parrilla de ninguna manera.
7. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada, y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
8. Hay disponibles cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión y deben utilizarse si se tiene cuidado en su uso.
9. NO permita que el cable toque superficies calientes.
10. NO toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado completamente (aproximadamente 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (guantes de cocina, agarraderas, etc.).
11. Use la parrilla al menos a 91 cm (36 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
12. No utilice este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
13. Para desconectar, gire la perilla de control a la posición «OFF» y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
14. Mantenga limpios los elementos calefactores y la bandeja de grasa de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso. Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere los 177 °C (350 °F).
15. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.

### **ADVERTENCIA**

1. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Níquel (Metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer.
2. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Plomo y Compuestos de Plomo, que el estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para más información, visite: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## **⚠️ ADVERTENCIA ⚠️**

1. Esta parrilla es sólo para uso al aire libre y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, o cualquier otro espacio cerrado.
2. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de los operadores para ensamblar correctamente o operar la parrilla de manera segura.
3. La tapa de la parrilla siempre se abre lenta y cuidadosamente, ya que el calor y el vapor que contiene pueden causar quemaduras graves.
4. Coloque siempre la parrilla en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles.
5. No deje la parrilla desatendida mientras esté encendida. SIEMPRE mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla.
6. No coloque la parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa.
7. No utilice la parrilla al aire libre en condiciones climáticas extremas.
8. No utilice la parrilla para cocinar carne excesivamente grasa u otros alimentos grasos o grasosos donde hay riesgo de brotes.

## **⚠️ PELIGRO: RIESGO DE DAÑOS ⚠️**

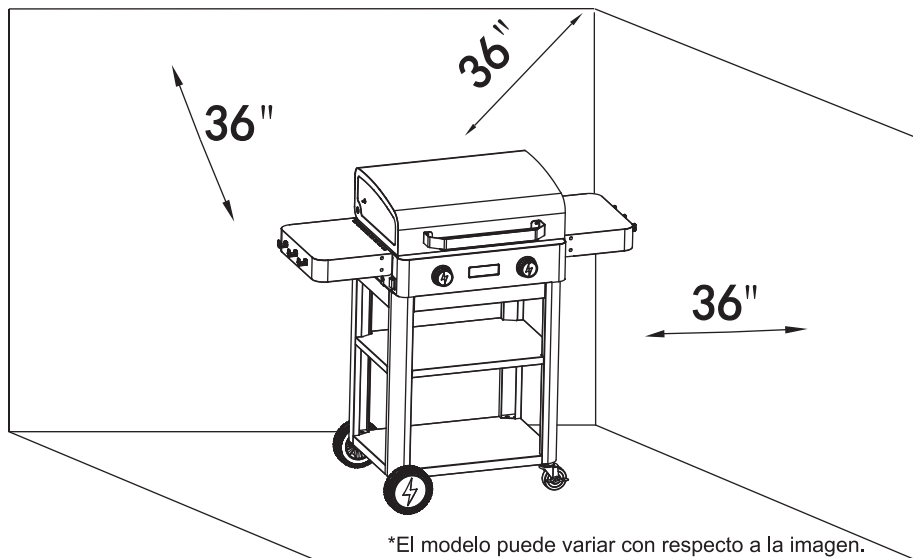
1. Durante el uso, los tornillos pueden aflojarse poco a poco y desestabilizar la fumador. Compruebe la estabilidad de los tornillos antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos de nuevo para asegurar que la estabilidad de la fumador.
2. No utilice disolventes abrasivos o estropajos ya que podrían dañar la superficie y dejar marcas de rasguños.

## **⚠️ PELIGRO: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA ⚠️**

1. No utilice esta parrilla bajo la lluvia.
2. No sumerja los cables, enchufes o componentes electrónicos en agua u otros líquidos.
3. No introduzca este producto en el circuito interior, ya que existe el riesgo de descarga eléctrica.

## **⚠️ PARA SU SEGURIDAD ⚠️**

1. Use la parrilla al menos a 91 cm (36 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
2. No coloque la parrilla donde haya superficies combustibles por encima.



Cada elemento calefactor de la parrilla se prueba y calibra en la fábrica antes del envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de voltaje local pueden hacer necesario ajustar la configuración de temperatura. Verifique visualmente la luz indicadora de calentamiento de los elementos. Inspeccione siempre visualmente su parrilla antes de encenderla. Reemplace cualquier cable de alimentación que esté deshilachado o agrietado. Busque cualquier elemento que pueda bloquear la ventilación y elimine dicho bloqueo o mueva la parrilla. Después de encenderla, verifique la distribución del calor para asegurar una temperatura uniforme en cada elemento calefactor. Si los elementos no se calientan, o si la distribución de la temperatura es irregular, consulte a sección de Solución de problemas.

### **⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE LA ILUMINACIÓN ⚠**

1. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.
2. Si el elemento calefactor no se calienta dentro de los 5 segundos, gire la(s) perilla(s) de control de temperatura a la posición «OFF», espere 5 minutos y repita el procedimiento de arranque.
3. Inspeccione el cable de alimentación antes de poner la parrilla en «ON». Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. No utilice la parrilla si hay cualquier indicio de cortocircuito eléctrico o daño. Utilice únicamente el controlador de temperatura y el conjunto de cable de alimentación suministrados con la unidad.
4. Nunca utilice controladores de temperatura ni conjuntos de cable de alimentación distintos de los suministrados con la parrilla. Si es necesario un reemplazo, póngase en contacto con el fabricante para obtener el reemplazo adecuado. El reemplazo debe ser conforme a las especificaciones del Manual del propietario. **NO DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.**

## **OPERACIÓN DE LA PARRILLA UTILIZANDO LOS MANDOS DE CONTROL**

1. Conecte a la corriente y presione la posición «I» del interruptor basculante en el lado izquierdo del panel de control.
2. La pantalla y los LED de las perillas se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán (modo de espera).
3. Gire la perilla izquierda o derecha en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura (máx. 300°C/572°F) o en sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla (mín. 50°C/122°F). Para obtener mejores resultados, encienda ambas perillas al mismo tiempo después de conectar a la corriente.
4. Confirme el ajuste con una pulsación rápida de la perilla, o permita 3 segundos para el bloqueo automático. Para ajustar, repita el Paso 3.
5. Para apagar un quemador, presione y mantenga su perilla durante 3 segundos hasta que la pantalla se apague.
6. Para apagar la parrilla, cambie el interruptor basculante a la posición «O».

## **APAGAR LA PARRILLA**

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente con conexión a tierra para cortar el suministro eléctrico a la parrilla.
2. Gire todos los diales de control de temperatura a la posición «O».

## USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar en su parrilla eléctrica por primera vez, quémela para eliminar cualquier olor o aceite de envío de la siguiente manera:

1. Con las rejillas de cocción instaladas en su posición, enchufe la parrilla eléctrica y coloque todos los diales de control de temperatura en la posición «I» durante 10 a 15 minutos. Luego, gire todos los diales de control de temperatura a la posición «O» y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Cuando la parrilla eléctrica se haya enfriado completamente, retire las rejillas de cocción y lávelas con agua jabonosa usando una toalla suave o toallas de papel. Enjuague el jabón completamente y deje secar al aire. A continuación, sazone a fondo las rejillas de cocción rociando o frotando aceite de oliva o vegetal sobre toda su superficie. Asegúrese de que cada área—incluso las esquinas—esté generosamente recubierta. Para las rejillas de cocción de hierro fundido, debe aplicarse un sazónado ligero antes de cada uso.
3. Ya está todo listo para asar. Proceda a realizar el "PRECALENTAMIENTO".

## PRECALENTAMIENTO

Es necesario precalentar el parrilla antes de cocinar determinados alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Precaliente la parrilla eléctrica en MEDIA/ALTA con la cubierta cerrada durante diez minutos. Reduzca la temperatura hasta un punto adecuado para lo que vaya a asar. A continuación, unte o rocíe las rejillas con aceite vegetal o con aceite de oliva para evitar que los alimentos se peguen.

### **POSICIÓN DE LA CUBIERTA:**

Abra o cierre la tapa durante la cocción según su preferencia. Esta parrilla eléctrica se calienta más rápidamente con la tapa cerrada, pero la tapa no debe dejarse cerrada durante períodos prolongados. Cerrarla brevemente puede ayudar a retener el calor y mejorar el sabor, pero asegúrese siempre de una ventilación adecuada para mantener condiciones de cocción seguras y uniformes.

### **COCINAR CON CALOR INDIRECTO:**


Puede cocinar aves y cortes grandes de carne lentamente hasta la perfección en un lado de la parrilla utilizando el calor indirecto del elemento calefactor del otro lado. El calor del elemento activado circula suavemente por toda la parrilla, cocinando la carne o las aves sin exposición directa al elemento calefactor. Este método reduce en gran medida el riesgo de llamaradas al cocinar cortes grasos, ya que no hay llama que encienda la grasa y los jugos que gotean durante la cocción.

Su nueva parrilla ha sido diseñada y fabricada con altos estándares de calidad. Le dará muchos años de tiempo de parrillas divertido, sin embargo, necesita un mínimo de mantenimiento.

Limpe la parrilla de cocina con frecuencia, de preferencia después de cada uso. Si usa un cepillo de cerdas duras para limpiar alguna de las superficies para cocinar del asador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas sobre las superficies antes de cocinar.

### **ADVERTENCIA**

1. No limpie ninguna parte de la parrilla en un horno autolimpiante.
2. No utilice limpiadores de horno, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o alcoholes minerales.
3. Limpie su parrilla regularmente para evitar la acumulación de grasa, incendios de grasa o brotes excesivos.
4. Siempre deje que la parrilla se enfríe antes de la limpieza.

 La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manejarla. Evite que los depósitos de grasa se acumulen en el fondo del ensamble del recipiente de la parrilla y la bandeja de grasa en la parte inferior de la caja de fuego de la parrilla. **Retire la grasa de la parte inferior del conjunto del recipiente de la parrilla y de la bandeja de grasa con regularidad.**

### **ACERO INOXIDABLE**

Limpe con un pulidor para metales o acero inoxidable multiusos, de baja abrasión, sin fósforo y un paño suave. Siempre pula en la dirección del acabado. No permita que se acumule grasa ni suciedad. Además, varios productos y sustancias de origen natural pueden dañar todos los acabados de acero inoxidable. Estos incluyen, pero no se limitan a, productos químicos de la piscina (cloro y bromo), fertilizantes de césped y jardín, productos que se derriten al hielo, agua salada de mar u otra, orina, excrementos de aves y savia de árboles. Al ponerse en contacto con estas sustancias, lave y seque inmediatamente la superficie de acero inoxidable y tenga cuidado de evitar quemaduras.

### **OTRAS SUPERFICIES EXTERIORES**

Lave con un detergente suave para lavar platos y agua tibia. Puede usar un paño, un cepillo suave (no metálico) o una almohadilla de limpieza de plástico. Enjuague bien y seque.

### **REJILLAS PARA ASAR**

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

### **BANDEJA/DEPÓSITO DE RECOGIDA DE GRASA**

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

### **ELEMENTOS CALEFACTORES**

Recomendamos que limpie los elementos calefactores al menos dos veces al año, o antes de su uso si la parrilla no se ha utilizado durante más de un mes.

## **ADVERTENCIA**

El polvo, los restos de comida o las telarañas pueden acumularse dentro de la parrilla o alrededor de los elementos calefactores. Esto puede afectar la distribución del calor o hacer que la parrilla funcione de manera irregular. Si nota un calentamiento inusual o dificultad para encender la parrilla, **DESENCHUFE INMEDIATAMENTE** el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere a que la parrilla se enfríe y, a continuación, retire cuidadosamente cualquier residuo y limpie los elementos calefactores con un paño seco o ligeramente húmedo.

## **LIMPIEZA DE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES**

1. Asegúrese de desconectar el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Retire las rejillas de cocción.
3. Limpie la superficie del elemento calefactor con un cepillo o paño suave. En áreas de difícil acceso, puede usar un raspador de plástico suave. No utilice herramientas metálicas que puedan dañar el elemento.
4. Limpie la superficie exterior del elemento calefactor para eliminar cualquier grasa o partículas de comida.
5. Asegúrese de que el elemento esté completamente seco antes de continuar.
6. Inspeccione los elementos calefactores. Reemplace cualquier elemento que esté agrietado, dañado o muestre signos de desgaste excesivo.
7. Vuelva a colocar las rejillas de cocción.

## **ADVERTENCIA**

1. La colocación adecuada del elemento calefactor y del dial de control es vital para la seguridad.
2. No utilice disolventes fuertes o estropajos abrasivos ya que pueden dañar las superficies y dejar marcas de arañazos.

## **ALMACENAMIENTO DE PARRILLA**

1. Limpie la parrilla antes de almacenarla. Almacenar en un lugar seco.
2. Se recomienda una cubierta para proteger su parrilla. Puede elegir entre una variedad de cubiertas para parrilla de cocina ofrecidas por fabricantes.
3. Antes de utilizar la parrilla después de un período de almacenamiento, inspeccione el cable de alimentación y el enchufe para detectar daños.

Emergencias	Causa posible	Prevención/solución
La parrilla eléctrica no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sin alimentación eléctrica</li> <li>2. Controlador girado a la posición OFF</li> <li>3. Controlador o elemento calefactor defectuoso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegúrese de que el controlador esté completamente insertado en el soporte del elemento calefactor y de que la parrilla esté correctamente enchufada a la toma de corriente, o pruebe con otra toma de corriente.</li> <li>2. Gire la perilla del controlador a los ajustes deseados.</li> <li>3. Sustituya el controlador o el elemento calefactor.</li> </ol>
La parrilla eléctrica no genera suficiente calor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura se ajustó demasiado baja</li> <li>2. Cable de extensión inadecuado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajuste la configuración de temperatura según sea necesario.</li> <li>2. Verifique que el cable esté clasificado para uso en exteriores.</li> </ol>
Humo excesivo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acumulación excesiva de grasa o aceite en la parrilla</li> <li>2. Temperatura de cocción excesiva</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la parrilla. Espere a que se enfríe y luego límpiela según las instrucciones.</li> <li>2. Ajuste la temperatura según sea necesario. NOTA: NO use agua para limpiar la parrilla mientras esté caliente.</li> </ol>

## CALOR DIRECTO

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA DE CARNE			
Grado de Cocina	Temperatura Interna del Núcleo	Descripción Interna	Firmeza
Raro	125 °F	El centro es rojo brillante, rosado hacia la parte exterior y cálido en todo	Suave al tacto
Medio raro	130-135 °F	El centro es muy rosado, ligeramente marrón hacia la parte exterior y ligeramente caliente	Cede solo ligeramente al tacto
Medio	140-145 °F	El centro es de color rosa claro, la porción exterior es marrón y caliente en todo	Comenzando a endurecerse al tacto
Medio bien	150-155 °F	Mayormente de color gris parduzco en todo con un toque de rosa en el centro	Firme al tacto
Bien hecho	155 °F y más	El filete es de color gris parduzco en todas partes	Firme o duro al tacto
TABLA DE TEMPERATURA INTERNA DE AVES			
Pollo Entero	165 °F	Cocine hasta que los jugos salgan claros	Firme al tacto
Carne Oscura	165 °F	Cocine hasta que quede blanco en todas partes, pero aún húmedo	Firme al tacto
Carne de Pechuga	165 °F	Cocine hasta que quede blanco en todas partes, pero aún húmedo	Firme al tacto
Muslo, Alas y Piernas	165 °F	Mayormente de color gris parduzco en todo con un toque de rosa en el centro	Firme al tacto
GRÁFICO DE TEMPERATURA INTERNA DE LA CARNE DE CERDO			
Medio	150 °F	Rosa en el centro	
Bien Hecho	160 °F y más	El cerdo es uniformemente blanco/marrón en todas partes	
Costillas de Cerdo	180-200 °F	Blanco pálido. Cocine medio a bien hecho	
Salchicha Cruda	160 °F	Ya no es rosa	
Salchicha (Precocinada)	140 °F	Ya no es rosa	

## CALOR INDIRECTO

GUÍA DE COCINA PARA CONVECCIÓN INDIRECTA			
Alimentos	Peso	Control térmico	Tiempo
ASADO DE RES	3~6 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
ASADO DE RES	6-11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs
ASADO DE CERDO	2~6 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
ASADO DE CERDO	6~11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs
PAVO O POLLO	2~5 lb.	MEDIA/BAJA	2~4 hrs
PAVO O POLLO	5~11 lb.	MEDIA/BAJA	3~5 hrs

Gracias por adquirir la parrilla eléctrica de doble zona con estantes laterales de Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de **1 año** a partir de la fecha de compra original. La garantía no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado sin cargo.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Royal Gourmet, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. No están disponibles las piezas de repuesto para la parte principal preensamblada. Royal Gourmet se reserva el derecho de exigir que las piezas defectuosas sean devueltas por el consumidor, abonando los gastos de envío y/o el flete, por adelantado para su revisión y examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

**\*Nota:** A fecha de recibo con el número de modelo y el número de serie de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad. Cualquier cobertura de garantía será nula si esta parrilla se utiliza con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA

Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.

Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.

Costo de llamadas de servicios.

Costos de envío o transportación.

La recogida y el envío de su producto.

Costos de devolución o reinstalación.

Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.

Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

Esta garantía Limitada es la única garantía entregada por Royal Gourmet y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Royal Gourmet ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente.

La responsabilidad máxima de Royal Gourmet, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

**No devuelva piezas sin antes obtener la autorización de devolución de nuestro departamento de servicio al cliente.**

Si tiene alguna duda sobre el nuevo montaje, la garantía o el anexo, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente. Estaremos encantados de ofrecer cualquier pieza de repuesto que necesite durante el período de garantía.



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



Lun.–Vie. 8:30 AM-5:00 PM, EST

## CONTENU

<b>Pour votre sécurité</b> .....	<b>22-23</b>
<b>Instructions d'utilisation</b> .....	<b>24-25</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>26-27</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>28</b>
<b>Guide de température</b> .....	<b>29</b>
<b>Garantie et service de clientèle</b> .....	<b>30</b>
<b>Schéma des pièces</b> .....	<b>31</b>
<b>Liste des pièces</b> .....	<b>32-33</b>
<b>Liste du matériel</b> .....	<b>34</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>35-39</b>

### **AVERTISSEMENT**

1. NE PAS MAINTENIR LE COUVERCLE FERMÉ PENDANT PLUS DE 5–10 MINUTES LORS DE LA CUISSON AU GRIL.
2. NE PAS LAISSER LE THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE DÉPASSER 400°C.

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

 **ATTENTION** 

1. Utiliser uniquement des prises électriques homologuées et mises à la terre.
2. NE PAS l'utiliser pendant un orage électrique.
3. NE PAS exposer le gril électrique à la pluie ou à l'eau à aucun moment.
4. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou après que l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été de quelque manière. Contactez notre service clientèle pour obtenir de l'assistance.
5. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre gril. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsqu'elle est utilisée.
6. N'essayez PAS de déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier le gril.
7. N'UTILISEZ PAS le gril s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
8. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et doivent être utilisés si une attention particulière est exercée lors de leur utilisation.
9. NE PAS laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
10. NE touchez PAS les parties métalliques du gril avant qu'elles ne soient complètement refroidies (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (les gants de cuisine, les maniques, etc.).
11. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 10 pieds entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
12. Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
13. Pour débrancher, tourner le bouton de commande en position « OFF », puis retirer la fiche de la prise.
14. Gardez les éléments chauffants et le bac à graisse du gril propres. Inspectez le gril avant chaque utilisation. Lors de la cuisson avec de l'huile/de la graisse, ne laissez pas l'huile/la graisse dépasser 177 °C (350 °F).
15. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

 **AVERTISSEMENT**

1. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, notamment le nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie comme étant un élément cancérigène.
2. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, y compris le plomb et les composés du plomb, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers et d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## **⚠️ AVERTISSEMENT ⚠️**

1. Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace fermé.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité des opérateurs d'assembler correctement ou de faire fonctionner le gril en toute sécurité.
3. Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur dans le gril peuvent provoquer de graves brûlures.
4. Placez toujours votre gril sur une surface dure et plane loin des combustibles.
5. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés du gril.
6. Ne placez le gril sur aucun type de surface de table.
7. N'utilisez pas le gril à l'extérieur par des conditions météorologiques extrêmes.
8. N'utilisez pas le gril pour cuire de la viande trop grasse ou d'autres aliments gras où il y a des risques de flambées.

## **⚠️ DANGER: RISQUE DE DOMMAGES ⚠️**

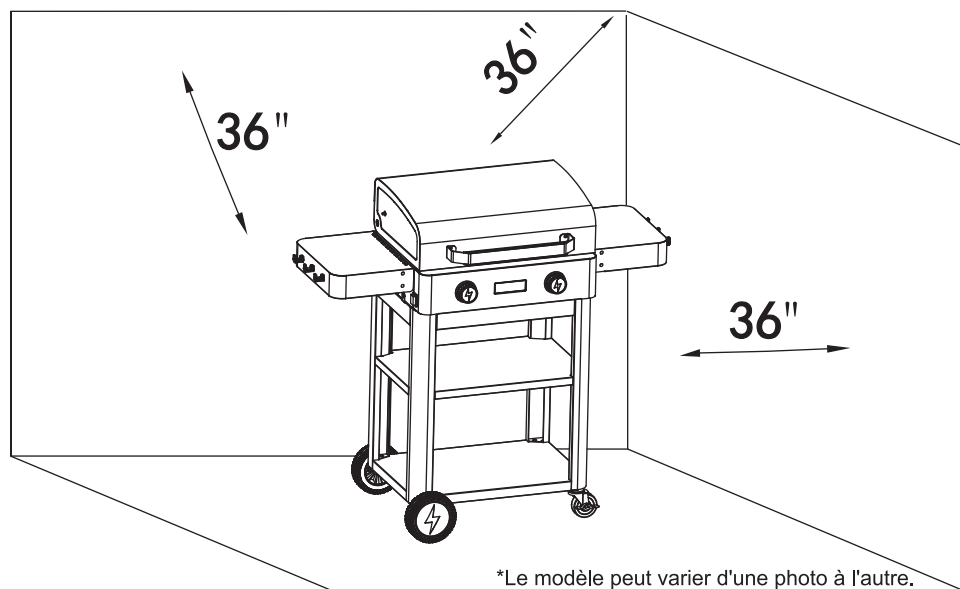
1. Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et nuire à la stabilité du fumeur. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien stable.
2. N'utilisez pas de solvants abrasifs ou de tampons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

## **⚠️ DANGER : RISQUE D'ÉLECTROCUTION ⚠️**

1. N'utilisez pas ce gril sous la pluie.
2. Ne plongez pas les fils, les fiches ou les composants électroniques dans l'eau ou d'autres liquides.
3. N'insérez pas ce produit dans le circuit intérieur pour éviter un risque d'électrocution.

## **⚠️ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠️**

1. Utilisez le gril à au moins 91 cm (36 pouces) de tout mur ou surface. Laissez un espace de 10 pieds entre le gril et les objets qui peuvent prendre feu.
2. Ne placez pas le gril dans l'endroit où il y a des surfaces combustibles au-dessus de la tête.



Chaque élément chauffant du gril est testé et calibré en usine avant l'expédition ; cependant, des variations de l'alimentation électrique locale peuvent rendre nécessaire l'ajustement des réglages de température. Veuillez vérifier visuellement le voyant lumineux de chauffage des éléments. Inspectez toujours visuellement votre gril avant de le mettre sous tension. Remplacez tout cordon d'alimentation effiloché ou fissuré. Recherchez tout élément susceptible de bloquer la ventilation et retirez ce blocage ou déplacez le gril. Après la mise sous tension, vérifiez la répartition de la chaleur afin de garantir une température uniforme sur chaque élément chauffant. Si les éléments ne chauffent pas, ou si la répartition de la température est inégale, consultez la section Dépannage.

### **AVERTISSEMENT: AVANT D'ALLUMER**

1. Lire les instructions avant de mettre le gril sous tension.
2. Si l'élément chauffant ne chauffe pas dans les 5 secondes, mettre le(s) bouton(s) de commande de température sur « OFF », attendre 5 minutes et répéter la procédure de démarrage.
3. Inspecter le cordon d'alimentation avant de mettre le gril sur « ON ». S'il existe des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Ne pas utiliser le gril s'il existe un signe de court-circuit électrique ou de dommage. Utiliser uniquement le régulateur de température et l'ensemble cordon d'alimentation fournis avec l'appareil.
4. Ne jamais utiliser de régulateurs de température ni d'ensembles cordon d'alimentation autres que ceux fournis avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, contacter le fabricant pour obtenir la pièce de rechange appropriée. Le remplacement doit être conforme aux spécifications du manuel du propriétaire.  
**NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

## UTILISATION DU GRIL À L'AIDE DES BOUTONS DE COMMANDE

1. Connecter à l'alimentation électrique et appuyer sur la position « I » de l'interrupteur à bascule situé sur le côté gauche du panneau de commande.
2. L'affichage et les LED des boutons s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent (mode veille).
3. Tourner le bouton gauche ou droit dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température (max. 300 °C/572 °F) ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer (min. 50 °C/122 °F). Pour de meilleurs résultats, mettre en marche les deux boutons en même temps après le raccordement à l'alimentation.
4. Confirmer le réglage par une pression rapide sur le bouton, ou attendre 3 secondes pour le verrouillage automatique. Pour ajuster, répéter l'étape 3.
5. Pour éteindre un brûleur, appuyer sur son bouton et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.
6. Pour éteindre le gril, placer l'interrupteur à bascule en position « O ».

## ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise mise à la terre afin de couper l'alimentation électrique du gril.
2. Tourner tous les boutons de commande de température en position « O »

## PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner sur votre gril électrique pour la première fois, procédez à un brûlage afin d'éliminer toute odeur ou huile de transport, de la manière suivante :

1. Avec les grilles de cuisson installées en position, brancher le gril électrique et régler tous les boutons de commande de température en position « I » pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, régler tous les boutons de commande de température en position « O » et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.
2. Lorsque le gril électrique a complètement refroidi, retirer les grilles de cuisson et les laver à l'eau savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'essuie-tout. Rincer soigneusement le savon et laisser sécher à l'air libre. Ensuite, assaisonner soigneusement les grilles de cuisson en vaporisant ou en essuyant de l'huile d'olive ou de l'huile végétale sur toute leur surface. S'assurer que chaque zone — y compris les coins — est généreusement enduite. Pour les grilles de cuisson en fonte, un léger assaisonnement doit être appliqué avant chaque utilisation.
3. Vous êtes prêt pour la cuisson. Passez au "PRÉCHAUFFAGE".

## PRÉCHAUFFAGE

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

### POSITION DU COUVERCLE:

Ouvrez ou fermez le couvercle pendant la cuisson selon votre préférence. Ce gril électrique chauffe plus rapidement avec le couvercle fermé, mais le couvercle ne doit pas être laissé fermé pendant des périodes prolongées. Le fermer brièvement peut aider à retenir la chaleur et à améliorer la saveur, mais assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate afin de maintenir des conditions de cuisson sûres et uniformes.


### CUISSON À LA CHALEUR INDIRECTE:

Vous pouvez cuire lentement la volaille et les grosses pièces de viande à la perfection sur un côté du gril en utilisant la chaleur indirecte de l'élément chauffant de l'autre côté. La chaleur de l'élément activé circule doucement dans tout le gril, cuisant la viande ou la volaille sans exposition directe à l'élément chauffant. Cette méthode réduit considérablement le risque de flambées lors de la cuisson de morceaux gras, car il n'y a pas de flamme pour enflammer la graisse et les jus qui s'écoulent pendant la cuisson.

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

### **AVERTISSEMENT**

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

 La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le bas de l'assemblage de la cuve du gril et dans le plateau à graisse au bas de la chambre à feu du gril. **Retirez régulièrement la graisse du bas de l'assemblage de la cuve du gril et du plateau à graisse.**

### **ACIER INOXYDABLE**

Nettoyez avec un produit à polir polyvalent, à faible abrasion, pour métal ou acier inoxydable sans phosphore et un chiffon doux. Polissez toujours dans le sens de la finition. Ne laissez pas la graisse et la saleté s'accumuler. De plus, plusieurs produits et substances d'origine naturelle peuvent endommager toutes les finitions en acier inoxydable. Ceux-ci incluent, mais sans s'y limiter, les produits chimiques pour piscines (chlore et brome), les engrais pour pelouse et jardin, les produits de fonte des glaces, l'eau de mer ou autre eau salée, l'urine, les excréments d'oiseaux et la sève des arbres. Au contact de ces substances, lavez et séchez immédiatement la surface en acier inoxydable et faites attention à éviter les brûlures.

### **AUTRES SURFACES EXTÉRIEURES**

Lavez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau tiède. Vous pouvez utiliser un chiffon, une brosse douce (non métallique) ou un tampon de nettoyage en plastique. Rincez abondamment et essuyez.

### **GRILLES DE CUISSON**

Utilisez une brosse en laiton rigide. Lavez avec de l'eau tiède et un détergent à vaisselle doux, rincez et séchez.

### **LÉCHEFRITE/BAC À GRAISSE**

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

### **ÉLÉMENTS CHAUFFANTS**

Nous vous recommandons de nettoyer vos éléments chauffants au moins deux fois par an, ou avant utilisation si le gril n'a pas été utilisé pendant plus d'un mois.

## **AVERTISSEMENT**

De la poussière, des débris alimentaires ou des toiles d'araignée peuvent s'accumuler à l'intérieur du gril ou autour des éléments chauffants. Cela peut affecter la répartition de la chaleur ou provoquer un fonctionnement irrégulier du gril. Si vous remarquez un chauffage inhabituel ou des difficultés à allumer le gril, débranchez IMMÉDIATEMENT le cordon d'alimentation de la prise. Attendez que le gril refroidisse, puis retirez soigneusement tout débris et essuyez les éléments chauffants avec un chiffon sec ou légèrement humide.

## **NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS**

1. Veillez à débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Retirez les grilles de cuisson.
3. Nettoyez la surface de l'élément chauffant à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon doux. Pour les zones difficiles d'accès, vous pouvez utiliser un grattoir en plastique souple. N'utilisez pas d'outils métalliques qui pourraient endommager l'élément.
4. Essuyez la surface extérieure de l'élément chauffant pour éliminer toute graisse ou particules de nourriture.
5. Assurez-vous que l'élément est complètement sec avant de continuer.
6. Inspectez les éléments chauffants. Remplacez ceux qui sont fissurés, endommagés ou qui présentent des signes d'usure excessive.
7. Remplacez les grilles de cuisson.

## **AVERTISSEMENT**

1. Le positionnement correct de l'élément chauffant et du bouton de commande est essentiel pour la sécurité.
2. N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et laisser des traces de rayures.

## **STOCKAGE DU GRIL**

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger. Stockez le gril dans un emplacement sec.
2. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre gril. Faites votre choix parmi un large choix de housses de gril proposés par les fabricants.
3. Avant d'utiliser le gril après une période de stockage, inspectez le cordon d'alimentation et la fiche pour détecter tout dommage.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Le gril électrique ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pas d'alimentation</li> <li>2. Le contrôleur est réglé sur la position OFF</li> <li>3. Contrôleur ou élément chauffant défectueux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que le contrôleur est entièrement inséré dans le support de l'élément chauffant et que le gril est correctement branché à la prise, ou essayez une autre prise.</li> <li>2. Tournez le bouton du contrôleur sur les réglages souhaités.</li> <li>3. Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant.</li> </ol>
Le gril électrique ne génère pas suffisamment de chaleur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La température était réglée trop bas</li> <li>2. Rallonge électrique inappropriée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le réglage de la température selon les besoins.</li> <li>2. Vérifiez que le cordon est homologué pour une utilisation extérieure.</li> </ol>
Fumée excessive	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accumulation excessive de graisse ou d'huile dans le gril</li> <li>2. Température de cuisson excessive</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez le gril. Attendez qu'il refroidisse, puis nettoyez-le conformément aux instructions.</li> <li>2. Ajustez le réglage de température au besoin. REMARQUE: NE PAS utiliser d'eau pour nettoyer le gril pendant qu'il est chaud.</li> </ol>

## 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

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

Merci d'avoir acheté ce gril électrique à double zone avec étagères latérales de Royal Gourmet®.

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

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement.

Durant la période de garantie déclarée, Royal Gourmet, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Les pièces de rechange pour le corps principal préassemblé ne sont pas disponibles. Royal Gourmet se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, en port et/ou en fret prépayé par le consommateur pour examen et examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

**Remarque:** Un reçu de vente daté avec le numéro de modèle et le numéro de série sera nécessaire pour le service de garantie.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Toute couverture de garantie est nulle si ce gril est utilisé à des fins commerciales ou de location. Cette garantie limitée s'applique **UNIQUEMENT** au fonctionnement du produit et ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, ou par les outils utilisés dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, l'oxydation des surfaces ou décoloration des surfaces en acier inoxydable.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.

La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.

Coûts d'expédition ou de transport.

Coûts des appels de service.

Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.

La collecte et la livraison de votre produit.

Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.


Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Cette garantie limitée tient lieu de garantie unique offerte par Royal Gourmet et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Royal Gourmet ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus.


La responsabilité maximale de Royal Gourmet, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

**Ne retournez aucune pièce sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de retour de notre service clientèle.**

N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.

 1-800-618-6798

 [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com)

 Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 00, HNE