

PORTABLE 1500W ELECTRIC GRILL IN DARK GREEN

PARRILLA ELÉCTRICA PORTÁTIL DE 1500W EN VERDE OSCURO

GRIL ÉLECTRIQUE PORTABLE 1500 W EN VERT FONCÉ



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



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 & List	31
Hardware List	32
Assembly	33

WARNING

This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

WARNING

The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

WARNING

To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded three prong GFI outlets only. Do not use a two prong adapter.

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 damaged 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 in operation 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 60 cm (24 inches) from any wall or surface at all times. Maintain adequate clearance from combustible materials.
12. Do not operate this appliance near flammable materials or in areas with excessive heat or moisture.
13. To turn the grill off, press and hold the control knob for 5 seconds. A long beep will sound, and the display and knob LED will turn off. Finally 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.
16. Operate the grill only on a stable, level surface. Ensure the surrounding area is clear of combustible materials.
17. This appliance is intended for outdoor residential use only and is not designed for installation in recreational vehicles, caravans, or boats.
18. The entire grill gets hot when in use. Do not leave unattended.
19. Fully unwind the power cord before use. Keep the cord away from hot surfaces at all times.
20. Keep the appliance area clear of flammable vapours, liquids, and other combustible materials.
21. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
22. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
23. Do not use grill near combustible materials such as dry grass, shrubs, etc.
24. Do not allow grill to come into close contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
25. If a fire occurs, do not use water to extinguish it. Turn grill to OFF. Unplug power cord and wait for grill to cool.
26. The grease cup must be in place at all times during grill operation.
27. Do not use charcoal in this appliance.

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

⚠ 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. This appliance must be placed on a flat, stable, and heat-resistant surface. Do not place it on unstable or combustible surfaces.
7. Do not use the grill outdoors in extreme weather.
8. Do not use the grill to cook excessively fatty or greasy food that may cause excessive smoke or grease splatter.

⚠ DANGER: INJURY TO CHILDREN ⚠

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

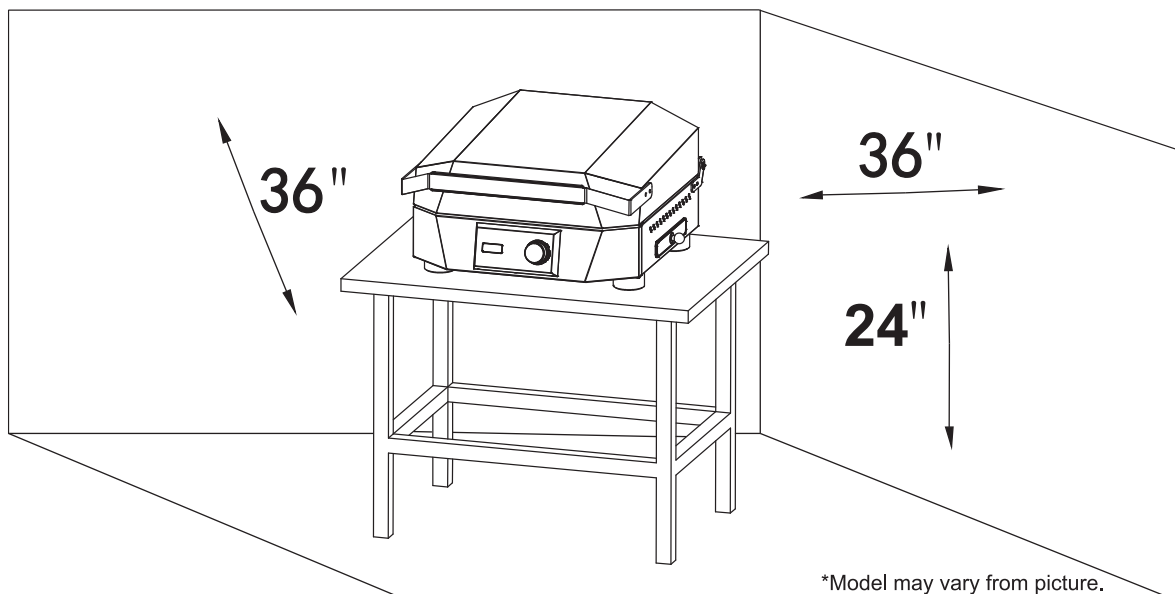
1. Do not let children play with the packaging film.
2. Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could choke on the parts if they swallow them.

⚠ 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 connect this appliance to an improper power source, otherwise there is a risk of electric shock.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep the grill at least 91cm (36 inches) away from side and back, and 61cm (24 inches) from floor to combustible and noncombustible materials and construction. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Do not place or operate the grill near flammable materials or heat-sensitive surfaces overhead.



Each grill heating element is tested and calibrated at the factory prior to shipment. Differences in local voltage may cause minor temperature variations during use. 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 USE

1. Read the instructions before powering on the grill.
 2. If the heating element does not heat up within several seconds, turn the temperature control dial(s) off, wait 5 minutes and repeat the startup procedure.
 3. Inspect the power cord for any signs of damage before operating the grill. 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 KNOB

1. Connect the appliance to the power supply.
2. The display and knob LED will illuminate for 1 second with a short beep, then turn off, indicating the appliance is in standby mode.
3. Turn the control knob until the display shows the desired temperature. Each rotation adjusts the temperature in 5 °C increments within a range of 50 °C to 300 °C. A short beep will sound with each adjustment.
4. Confirm the setting by a quick press of the knob, or allow 5 seconds for auto-lock. A beep will sound once to confirm. To adjust the temperature, repeat Step 3.
5. To turn off the grill, press and hold the control knob for 5 seconds. A long beep will sound, and the display and knob LED will turn off.
6. Unplug the appliance from the power outlet.

TURNING OFF YOUR GRILL

1. Press and hold the control knob to turn off the grill.
2. Unplug the appliance from the power outlet.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

1. Remove all packing material.
2. Wipe plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe it dry with a soft cloth or paper towels.
3. Select a location where the appliance is to be used, leaving enough space between the back of the appliance and wall to allow heat to flow without damaging the cabinets or walls.
4. Preheat grill. It is necessary to preheat the grill before cooking, depending on the type of food and the cooking temperature. Refer to the PREHEATING section of the owner's manual for recommended settings. Next, brush or spray the cooking grates with olive or vegetable oil to prevent food from sticking.
5. When beginning to cook, a lower temperature may be selected by turning knob counterclockwise.
6. Important: Steam may be released between the cooking plates. Caution should be taken to prevent hands from coming into contact with the steam.
7. After use, unplug unit from the electrical outlet and allow it to cool to room temperature before cleaning.

PREHEATING

Preheating the grill is essential for optimal cooking performance. Proper preheating helps prevent food from sticking, ensures proper searing, and removes residue from previous use.

TO PREHEAT THE GRILL:

1. Ensure the appliance is placed on a level, stable surface and connected to a suitable power outlet.
2. Rotate the temperature control dial to set the desired temperature. The adjustable temperature range is 50°C to 300°C. The default temperature setting is 150°C. Each incremental adjustment changes the temperature by 5°C.
3. Preheat the grill with the lid closed until the actual temperature reaches the selected set temperature. Preheating time will vary depending on ambient conditions and the selected temperature.
4. Once preheated, lightly brush or spray the cooking grates with cooking oil before placing food on the grill.

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 heat source. This method helps reduce excessive smoke and prevents grease from overheating, as there is no open flame.

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 the grill regularly to prevent grease buildup and excessive smoke.
4. Turn the grill off and unplug it from the power outlet. Allow it to cool completely before cleaning.

 Grease may ignite if allowed to accumulate. Allow hot grease to cool before handling. Avoid allowing grease deposits to collect in the grease tray or beneath the cooking grate. **Remove accumulated grease from the grease tray and the area beneath the cooking grate regularly.**

STAINLESS STEEL

Clean with multipurpose, low-abrasion, non-phosphorus 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.

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 soft-bristle brush to remove food residue. Wash with warm water and mild dishwashing detergent. Rinse thoroughly and dry completely.

GREASE CUP/TRAY

Inspect the grease cup or tray after each use for grease buildup. Allow grease to cool before removal. Empty and clean regularly to prevent excessive accumulation. Wash with warm water and mild dishwashing detergent, rinse thoroughly, and dry completely before reinstalling.

HEATING ELEMENTS

We recommend inspecting the heating element periodically and cleaning it gently if food residue has accumulated.

! 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 INTERIOR

1. Disconnect the grill from the power supply and allow it to cool completely.
2. Remove the cooking grates.
3. Using a soft brush or cloth, gently remove any food residue or debris from the interior surfaces beneath the cooking grate. Do not use metal tools that could damage the heating element.
4. Ensure all interior components are completely dry before reinstalling the cooking grates.
5. Reinstall the cooking grates before operating the grill.

! 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.
4. Never store while it is still hot or still plugged in.
5. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause it to fray and break.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.



Emergencies	Possible cause	Prevention/Solution
Electric grill does not turn on	1. No power 2. Controller turned to OFF position 3. Faulty controller or heating element	1. Be sure controller is fully seated in heating element bracket and grill is properly plugged into outlet, or try another outlet. 2. Turn controller knob to desired settings. 3. Replace controller or heating element.
Electric grill does not generate enough heat	1. Temperature was set too low 2. Improper extension cord	1. Adjust temperature setting as needed. 2. Check the cord rated for outdoor use.
Excessive smoke	1. Excess grease or oil build-up in grill 2. Excessive cooking temperature	1. Turn off the grill. Wait for the grill to cool down and then clean the grill according to the instructions. 2. Adjust temperature setting as needed. NOTE: DO NOT use water to clean the grill while it is hot.

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® Portable 1500W Electric Grill in Dark Green.

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. 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 y lista de piezas	31
Lista de hardware	32
Montaje	33

ADVERTENCIA

Esta parrilla está destinada únicamente para uso doméstico en exteriores. No la utilice en interiores ni para cocina comercial. El combustible, como briquetas de carbón, no debe utilizarse con el aparato.

ADVERTENCIA

El cable de alimentación debe examinarse regularmente para detectar signos de daño y el aparato no debe utilizarse si el cable está dañado.

ADVERTENCIA

Para garantizar la protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte únicamente a tomas GFI de tres clavijas correctamente puestas a tierra. No utilice un adaptador de dos clavijas.

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 exponga la parrilla eléctrica a la lluvia ni al agua en ningún momento.
4. NO utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni después de que el aparato presente un funcionamiento defectuoso o haya sido dañado 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 esté en funcionamiento 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. Mantenga la parrilla al menos a 60 cm (24 pulgadas) de cualquier pared o superficie en todo momento. Mantenga una distancia adecuada de materiales combustibles.
12. No utilice este aparato cerca de materiales inflamables o en áreas con calor o humedad excesivos.
13. Para apagar la parrilla, mantenga presionado el mando de control durante 5 segundos. Sonará un pitido largo y la pantalla y el LED del mando se apagarán. Finalmente, 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.
16. Utilice la parrilla únicamente sobre una superficie estable y nivelada. Asegúrese de que el área circundante esté libre de materiales combustibles.
17. Este aparato está destinado únicamente para uso residencial en exteriores y no está diseñado para su instalación en vehículos recreativos, caravanas o embarcaciones.
18. Toda la parrilla se calienta cuando está en uso. No la deje desatendida.
19. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de su uso. Mantenga el cable alejado de superficies calientes en todo momento.
20. Mantenga el área del aparato libre de vapores inflamables, líquidos y otros materiales combustibles.
21. No limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
22. Este aparato no está destinado para su uso por niños pequeños o personas inválidas a menos que hayan sido adecuadamente supervisados por una persona responsable para garantizar que puedan utilizar el aparato de manera segura.
23. No utilice la parrilla cerca de materiales combustibles tales como hierba seca, arbustos, etc.
24. No permita que la parrilla entre en contacto cercano con materiales inflamables tales como papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.
25. Si se produce un incendio, no utilice agua para extinguirlo. Coloque la parrilla en OFF. Desenchufe el cable de alimentación y espere a que la parrilla se enfríe.
26. El recipiente para grasa debe estar en su lugar en todo momento durante el funcionamiento de la parrilla.
27. No utilice carbón en este aparato.

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

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. Este aparato debe colocarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. No lo coloque sobre superficies inestables o combustibles.
7. No utilice la parrilla al aire libre en condiciones climáticas extremas.
8. No utilice la parrilla para cocinar alimentos excesivamente grasos o aceitosos que puedan causar humo excesivo o salpicaduras de grasa.

PELIGRO: RIESGO DE DAÑOS

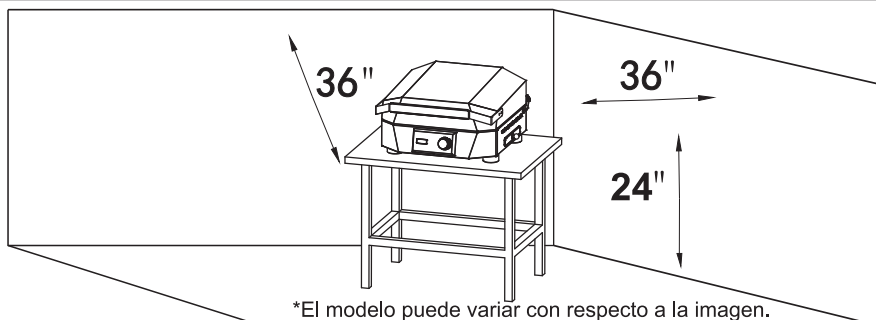
1. Durante el uso, los tornillos pueden aflojarse poco a poco y desestabilizar la fumador. Compruebe la estabilidad de los tornillos antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos de nuevo para asegurar que la estabilidad de la fumador.
2. No utilice disolventes abrasivos o estropajos 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 conecte este aparato a una fuente de alimentación inadecuada, de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica.

PARA SU SEGURIDAD

1. Mantenga la parrilla al menos a 91 cm (36 pulgadas) de los lados y la parte posterior, y a 61 cm (24 pulgadas) del suelo a materiales y construcciones combustibles y no combustibles. Mantenga al menos 10 pies de distancia de objetos combustibles que puedan incendiarse.
2. No coloque ni utilice la parrilla cerca de materiales inflamables o superficies sensibles al calor situadas encima.



*El modelo puede variar con respecto a la imagen.

Cada elemento calefactor de la parrilla se prueba y calibra en la fábrica antes del envío. Las diferencias en el voltaje local pueden causar variaciones menores de temperatura durante el uso. 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 la sección de Solución de problemas.

ADVERTENCIA: ANTES DE USAR

1. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.
2. Si el elemento calefactor no se calienta en varios segundos, coloque el/los dial(es) de control de temperatura en apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de puesta en marcha.
3. Inspeccione el cable de alimentación para detectar cualquier signo de daño antes de utilizar la parrilla.
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.**

FUNCIONAMIENTO DE LA PARRILLA UTILIZANDO EL MANDO DE CONTROL

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
2. La pantalla y el LED del mando se iluminarán durante 1 segundo con un pitido corto, luego se apagarán, indicando que el aparato está en modo de espera.
3. Gire el mando de control hasta que la pantalla muestre la temperatura deseada. Cada giro ajusta la temperatura en incrementos de 5 °C dentro de un rango de 50 °C a 300 °C. Sonará un pitido corto con cada ajuste.
4. Confirme el ajuste con una pulsación rápida del mando, o permita 5 segundos para el bloqueo automático. Sonará un pitido una vez para confirmar. Para ajustar la temperatura, repita el Paso 3.
5. Para apagar la parrilla, mantenga presionado el mando de control durante 5 segundos. Sonará un pitido largo y la pantalla y el LED del mando se apagarán.
6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

APAGAR LA PARRILLA

1. Mantenga presionado el mando de control para apagar la parrilla.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

CÓMO UTILIZAR

Este producto es solo para uso doméstico.

INICIO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Limpie las placas con un paño húmedo o una esponja para eliminar cualquier polvo. Séquelas con un paño suave o toallas de papel.
3. Seleccione un lugar donde se vaya a utilizar el aparato, dejando suficiente espacio entre la parte posterior del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar los armarios o las paredes.
4. Precaliente la parrilla. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar, dependiendo del tipo de alimento y la temperatura de cocción. Consulte la sección de PRECALENTAMIENTO del manual del propietario para conocer los ajustes recomendados. A continuación, pincele o rocíe las rejillas de cocción con aceite de oliva o vegetal para evitar que los alimentos se peguen.

5. Al comenzar a cocinar, puede seleccionarse una temperatura más baja girando el mando en sentido antihorario.
6. Importante: Puede liberarse vapor entre las placas de cocción. Debe tenerse precaución para evitar que las manos entren en contacto con el vapor.
7. Después de su uso, desenchufe la unidad de la toma de corriente eléctrica y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

PRECALENTAMIENTO

Precalentar la parrilla es esencial para un rendimiento óptimo de cocción. Un precalentamiento adecuado ayuda a evitar que los alimentos se adhieran, garantiza un sellado adecuado y elimina residuos del uso previo.

PARA PRECALENTAR LA PARRILLA:

1. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie nivelada y estable y conectado a una toma de corriente adecuada.
2. Gire el dial de control de temperatura para establecer la temperatura deseada. El rango de temperatura ajustable es de 50°C a 300°C. El ajuste de temperatura predeterminado es 150°C. Cada ajuste incremental cambia la temperatura en 5°C.
3. Precaliente la parrilla con la tapa cerrada hasta que la temperatura real alcance la temperatura seleccionada establecida. El tiempo de precalentamiento variará dependiendo de las condiciones ambientales y de la temperatura seleccionada.
4. Una vez precalentada, cepille ligeramente o rocíe las rejillas de cocción con aceite de cocina antes de colocar los alimentos en la parrilla.

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 a la fuente de calor. Este método ayuda a reducir el humo excesivo y evita que la grasa se sobrecaliente, ya que no hay llama abierta.

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.

Limpie 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 la parrilla regularmente para evitar la acumulación de grasa y el humo excesivo.
4. Apague la parrilla y desenchúfela de la toma de corriente. Permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.

 La grasa puede encenderse si se permite que se acumule. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de manipularla. Evite permitir que los depósitos de grasa se acumulen en la bandeja de grasa o debajo de la rejilla de cocción. **Retire regularmente la grasa acumulada de la bandeja de grasa y del área debajo de la rejilla de cocción.**

ACERO INOXIDABLE

Limpie con un pulidor para metales o acero inoxidable multiusos, de baja abrasión, sin fósforo y un paño suave. Siempre pule 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.

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 cerdas suaves para eliminar los residuos de alimentos. Lave con agua tibia y detergente suave para lavar platos. Enjuague bien y seque completamente.

BANDEJA/DEPÓSITO DE RECOGIDA DE GRASA

Inspeccione la taza o bandeja de grasa después de cada uso para detectar acumulación de grasa. Permita que la grasa se enfríe antes de retirarla. Vacíe y limpie regularmente para evitar una acumulación excesiva. Lave con agua tibia y detergente suave para lavar platos, enjuague bien y seque completamente antes de volver a instalar.

ELEMENTOS CALEFACTORES

Recomendamos inspeccionar el elemento calefactor periódicamente y limpiarlo suavemente si se han acumulado residuos de alimentos.

⚠ 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 DEL INTERIOR

1. Desconecte la parrilla de la fuente de alimentación y permita que se enfríe completamente.
2. Retire las rejillas de cocción.
3. Utilizando un cepillo suave o un paño, elimine suavemente cualquier residuo de alimentos o desechos de las superficies interiores debajo de la rejilla de cocción. No utilice herramientas metálicas que puedan dañar el elemento calefactor.
4. Asegúrese de que todos los componentes interiores estén completamente secos antes de volver a instalar las rejillas de cocción.
5. Vuelva a instalar las rejillas de cocción antes de operar la parrilla.

⚠ 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.
4. Nunca almacene mientras todavía esté caliente o todavía esté enchufado.
5. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato. No ejerza ninguna tensión sobre el cable donde entra en la unidad, ya que esto podría causar que se deshilache y se rompa.

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Este símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida de residuos apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.



Emergencias	Causa posible	Prevención/solución
La parrilla eléctrica no se enciende	1. Sin alimentación eléctrica 2. Controlador girado a la posición OFF 3. Controlador o elemento calefactor defectuoso	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. 2. Gire la perilla del controlador a los ajustes deseados. 3. Sustituya el controlador o el elemento calefactor.
La parrilla eléctrica no genera suficiente calor	1. La temperatura se ajustó demasiado baja 2. Cable de extensión inadecuado	1. Ajuste la configuración de temperatura según sea necesario. 2. Verifique que el cable esté clasificado para uso en exteriores.
Humo excesivo	1. Acumulación excesiva de grasa o aceite en la parrilla 2. Temperatura de cocción excesiva	1. Apague la parrilla. Espere a que se enfríe y luego límpiela según las instrucciones. 2. Ajuste la temperatura según sea necesario. NOTA: NO use agua para limpiar la parrilla mientras esté caliente.

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 comprar esta parrilla eléctrica portátil Royal Gourmet® de 1500W en verde oscuro.

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 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

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

AVERTISSEMENT

Ce gril est destiné uniquement à un usage domestique en extérieur. Ne pas utiliser à l'intérieur ni pour une cuisson commerciale. Le combustible, tel que des briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.

AVERTISSEMENT

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter des signes de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.

AVERTISSEMENT

Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, connecter uniquement à des prises GFI à trois broches correctement mises à la terre. Ne pas utiliser d'adaptateur à deux broches.

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 utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ni après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter notre service client 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. NE PAS tenter de déplacer le gril pendant qu'il est en fonctionnement ou chaud. NE PAS modifier le gril de quelque manière que ce soit.
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. Maintenir le gril à au moins 60 cm (24 pouces) de tout mur ou de toute surface en permanence. Maintenir un dégagement adéquat par rapport aux matériaux combustibles.
12. Ne pas utiliser cet appareil à proximité de matériaux inflammables ni dans des zones présentant une chaleur ou une humidité excessives.
13. Pour éteindre le gril, appuyer et maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes. Un long bip retentira, et l'affichage ainsi que la LED du bouton s'éteindront. Enfin, 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.
16. Utiliser le gril uniquement sur une surface stable et plane. S'assurer que la zone environnante est dégagée de matériaux combustibles.
17. Cet appareil est destiné uniquement à un usage résidentiel en extérieur et n'est pas conçu pour une installation dans des véhicules récréatifs, des caravanes ou des bateaux.
18. L'ensemble du gril devient chaud lorsqu'il est en cours d'utilisation. Ne pas laisser sans surveillance.
19. Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant utilisation. Maintenir le cordon éloigné des surfaces chaudes en tout temps.
20. Maintenir la zone de l'appareil dégagée de vapeurs inflammables, de liquides et d'autres matériaux combustibles.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, sauf s'ils ont été correctement surveillés par une personne responsable afin de s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
23. Ne pas utiliser le gril à proximité de matériaux combustibles tels que de l'herbe sèche, des arbustes, etc.
24. Ne pas laisser le gril entrer en contact étroit avec des matériaux inflammables tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits chimiques, etc.
25. Si un incendie se produit, ne pas utiliser d'eau pour l'éteindre. Mettre le gril sur OFF. Débrancher le cordon d'alimentation et attendre que le gril refroidisse.
26. Le récipient à graisse doit être en place en tout temps pendant le fonctionnement du gril.
27. Ne pas utiliser de charbon de bois dans cet appareil.

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

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. Cet appareil doit être placé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas le placer sur des surfaces instables ou combustibles.
7. N'utilisez pas le gril à l'extérieur par des conditions météorologiques extrêmes.
8. Ne pas utiliser le gril pour cuire des aliments excessivement gras ou huileux pouvant provoquer une fumée excessive ou des éclaboussures de graisse.

DANGER: RISQUE DE DOMMAGES

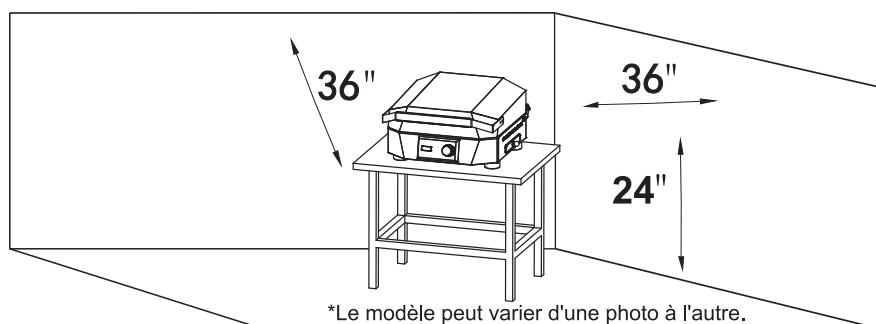
1. Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et nuire à la stabilité du fumeur. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien stable.
2. N'utilisez pas de solvants abrasifs ou de tampons 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. Ne pas connecter cet appareil à une source d'alimentation inappropriée, sinon il existe un risque de choc électrique.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Maintenir le gril à au moins 91 cm (36 pouces) des côtés et de l'arrière, et à 61 cm (24 pouces) du sol par rapport aux matériaux et aux structures combustibles et non combustibles. Maintenir au moins 10 pieds de dégagement par rapport aux objets combustibles pouvant prendre feu.
2. Ne pas placer ni utiliser le gril à proximité de matériaux inflammables ou de surfaces sensibles à la chaleur au-dessus.



Chaque élément chauffant du gril est testé et calibré en usine avant l'expédition. Des différences de tension locale peuvent provoquer de légères variations de température pendant l'utilisation. 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 UTILISATION

1. Lire les instructions avant de mettre le gril sous tension.
2. Si l'élément chauffant ne chauffe pas en quelques secondes, tourner le(s) bouton(s) de commande de température sur arrêt, attendre 5 minutes et répéter la procédure de démarrage.
3. Inspecter le cordon d'alimentation pour détecter tout signe de dommage avant d'utiliser le gril. 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 DU BOUTON DE COMMANDE

1. Connecter l'appareil à l'alimentation électrique.
2. L'affichage et la LED du bouton s'allumeront pendant 1 seconde avec un court bip, puis s'éteindront, indiquant que l'appareil est en mode veille.
3. Tourner le bouton de commande jusqu'à ce que l'affichage indique la température souhaitée. Chaque rotation ajuste la température par incréments de 5 °C dans une plage de 50 °C à 300 °C. Un court bip retentira à chaque ajustement.
4. Confirmer le réglage par une pression rapide sur le bouton, ou attendre 5 secondes pour le verrouillage automatique. Un bip retentira une fois pour confirmer. Pour ajuster la température, répéter l'étape 3.
5. Pour éteindre le gril, appuyer et maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes. Un long bip retentira, et l'affichage ainsi que la LED du bouton s'éteindront.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Appuyer et maintenir le bouton de commande pour éteindre le gril.
2. Débrancher l'appareil de la prise de courant.

COMMENT UTILISER

Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.

MISE EN ROUTE

1. Retirer tout le matériel d'emballage.
2. Essuyer les plaques avec un chiffon humide ou une éponge pour enlever toute poussière. Essuyer et sécher avec un chiffon doux ou des essuie-tout.
3. Sélectionner un emplacement où l'appareil sera utilisé, en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires ou les murs.
4. Préchauffer le gril. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Se référer à la section PRÉCHAUFFAGE du manuel du propriétaire pour les réglages recommandés. Ensuite, brosser ou pulvériser les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive ou végétale pour empêcher les aliments d'adhérer.
5. Au début de la cuisson, une température plus basse peut être sélectionnée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Important : De la vapeur peut être libérée entre les plaques de cuisson. Des précautions doivent être prises pour empêcher les mains d'entrer en contact avec la vapeur.
7. Après utilisation, débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage du gril est essentiel pour une performance de cuisson optimale. Un préchauffage approprié aide à empêcher les aliments d'adhérer, assure une bonne saisie et élimine les résidus d'une utilisation précédente.

POUR PRÉCHAUFFER LE GRIL :

1. S'assurer que l'appareil est placé sur une surface plane et stable et connecté à une prise de courant appropriée.
2. Tourner le bouton de commande de température pour régler la température souhaitée. La plage de température réglable est de 50 °C à 300 °C. Le réglage de température par défaut est de 150 °C. Chaque réglage incrémentiel modifie la température de 5 °C.
3. Préchauffer le gril avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la température réelle atteigne la température réglée sélectionnée. Le temps de préchauffage variera selon les conditions ambiantes et la température sélectionnée.
4. Une fois préchauffé, brosser légèrement ou pulvériser les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson avant de placer les aliments sur le gril.

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 provenant de l'élément activé circule doucement dans tout le gril, cuisant la viande ou la volaille sans exposition directe à la source de chaleur. Cette méthode aide à réduire la fumée excessive et empêche la graisse de surchauffer, car il n'y a pas de flamme nue.

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. Nettoyer le gril régulièrement pour prévenir l'accumulation de graisse et la fumée excessive.
4. Éteindre le gril et le débrancher de la prise de courant. Le laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

 La graisse peut s'enflammer si on la laisse s'accumuler. Laisser la graisse chaude refroidir avant de la manipuler. Éviter de laisser des dépôts de graisse s'accumuler dans le bac à graisse ou sous la grille de cuisson.
Retirer régulièrement la graisse accumulée du bac à graisse et de la zone sous la grille de cuisson.

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.

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

Utiliser une brosse à poils souples pour enlever les résidus alimentaires. Laver avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle. Rincer soigneusement et sécher complètement.

LÉCHEFRITE/BAC À GRAISSE

Inspecter le récipient ou le bac à graisse après chaque utilisation pour détecter une accumulation de graisse. Laisser la graisse refroidir avant de la retirer. Vider et nettoyer régulièrement pour éviter une accumulation excessive. Laver avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle, rincer soigneusement et sécher complètement avant de réinstaller.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Nous recommandons d'inspecter périodiquement l'élément chauffant et de le nettoyer doucement si des résidus alimentaires se sont accumulés.

⚠️ 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 DE L'INTÉRIEUR

1. Déconnecter le gril de l'alimentation électrique et le laisser refroidir complètement.
2. Retirer les grilles de cuisson.
3. À l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon, enlever délicatement tout résidu alimentaire ou débris des surfaces intérieures sous la grille de cuisson. Ne pas utiliser d'outils métalliques pouvant endommager l'élément chauffant.
4. S'assurer que tous les composants intérieurs sont complètement secs avant de réinstaller les grilles de cuisson.
5. Réinstaller les grilles de cuisson avant d'utiliser le gril.

⚠️ 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.
4. Ne jamais ranger lorsqu'il est encore chaud ou encore branché.
5. Ne jamais enrouler le cordon étroitement autour de l'appareil. Ne pas exercer de tension sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil, car cela pourrait provoquer son effilochage et sa rupture.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

Ce symbole sur le produit, ou sur son emballage, indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être déposé au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre conseil local, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Le gril électrique ne s'allume pas	1. Pas d'alimentation 2. Le contrôleur est réglé sur la position OFF 3. Contrôleur ou élément chauffant défectueux	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. 2. Tournez le bouton du contrôleur sur les réglages souhaités. 3. Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant.
Le gril électrique ne génère pas suffisamment de chaleur	1. La température était réglée trop bas 2. Rallonge électrique inappropriée	1. Ajustez le réglage de la température selon les besoins. 2. Vérifiez que le cordon est homologué pour une utilisation extérieure.
Fumée excessive	1. Accumulation excessive de graisse ou d'huile dans le gril 2. Température de cuisson excessive	1. Éteignez le gril. Attendez qu'il refroidisse, puis nettoyez-le conformément aux instructions. 2. Ajustez le réglage de température au besoin. REMARQUE: NE PAS utiliser d'eau pour nettoyer le gril pendant qu'il est chaud.

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 portable Royal Gourmet® 1500 W en vert foncé.

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.**

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 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 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 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.



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



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