

# Barbecue Charcoal Grill

## OWNER'S MANUAL



Customer Service



### FOR YOUR SAFETY!

Use outdoors only! Do not use it inside a building, garage, or any other enclosed space. Read the instructions before assembling and using the appliance. DO NOT use the grill unless it is completely assembled, and all the parts are securely fastened. This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Keep children and pets away.

### CONTACT US FIRST!

This grill has been made to high quality standards. If you have any questions that are not addressed in this Owner's Manual, or you need parts, please call our customer service hotline or send an email to [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com). Please keep this Owner's Manual for future reference.

Learn more at:

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



<b>Before Using the Appliance</b>	2
<b>For Your Safety</b>	2-3
Symbols	2
General Safety Instructions	2
Safety Instructions	2-3
Proposition 65 Warning	3
<b>Intended Use</b>	3
<b>Assembly</b>	3-12
Preparation	3
Required Tools	3
Unpack Grill	3
Caution	3
Parts Diagram	4
Parts and Hardware List	5
Assembly Instructions	6-12
<b>Before Grilling</b>	13
<b>Types of Charcoal</b>	13
<b>Smoking Wood Chips</b>	13
<b>How to Use</b>	14
Adding Additional Charcoal	14
<b>Smoking Operation</b>	15
<b>Maintenance and Cleaning</b>	15
<b>Grilling Recipes</b>	16-17
<b>Smoking Recipes</b>	18-19
<b>Disposal</b>	20
<b>Declaration of Conformity</b>	20
<b>Technical Details</b>	20
<b>Warranty and Customer Service</b>	20
<b>German</b>	21-41
<b>French</b>	42-62

## Before Using the Appliance

After unpacking and before every use, check whether there is any sign of damage. If there is any damage, please do not use the grill.

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



Please read the safety information and this owner's manual before using the grill, to ensure safe and reliable use of this product.

Keep this owner's manual in a safe place and please provide this owner's manual along with the grill if you give it to someone else.

## For Your Safety

### Symbols

### **Danger: High risk!**



Failure to heed the warning can lead to injuries, with potentially fatal consequences.

### **Caution: Low risk!**



Points to take note of when handling the appliance.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- To be observed during each use.
- Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- WARNING! Keep children and pets away!

## Safety Instructions

### **Danger: Fire hazard!**



Live coals and grill components get extremely hot during use and can start fires.

- It is imperative that you have a fire extinguisher and first-aid kit handy in case of an accident or fire.
- Place the grill on an even, horizontal, secure, heat-resistant, and clean surface.
- Set up the grill at least 3 feet (1 meter) away from highly flammable materials such as awnings, wooden patios, or furniture.
- Do not move the grill during use.
- Ignite the charcoal only at a sheltered location.
- Fill the grill with a max. 2.0 kg of charcoal for the main chamber.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill regularly preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

### **Danger: Risk of burning and accidents!**



This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities, or lacking experience, or knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of using the appliance and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product may lead to a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorized modifications. In case of damage, repair, or other problems with the grill, send an email to [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com)
- Keep children and pets away from the appliance. The grill, the charcoal, and the grilled food become hot during use. Any direct contact can result in serious burns.
- Keep sufficient distance from the hot parts, as any direct contact can lead to severe burns.
- Always wear oven mitts or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters.
- Let the grill cool down completely before cleaning and/or placing in storage.

### **Danger: Risk of explosion!**



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

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

### **Danger: Risk of carbon monoxide poisoning!**



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

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

### **Danger: Health risk!**



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

### **Danger: Injury to children!**



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

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

## Danger: Risk of injury



Both the grill and its components have some sharp edges.

- Be careful when touching the grill and its components as there is risk of accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the grill near entryways or where a lot of people move around.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the appliance.
- Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use the grill if you are not focused, tired, or under the influence of drugs, alcohol, or medication. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

## Caution: Risk of damage!



During use, the screws may loosen slowly and impair the grill's stability.

- Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the grill is standing securely.

## Caution: Risk of damage!



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive ZJA pads, as these can damage the surface and leave behind scrape marks.



## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

1. Fuels used in wood and charcoal burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemicals including carbon black, wood dust which are known to the State of California to cause cancer, carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
2. This product can expose you to chemicals including nickel, which is known to the State of California to cause cancer.

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

## Intended Use

Use this grill to heat, cook and grill food.

This grill is intended exclusively for outdoor use and not for use indoors.

Only use the product as described in this owner's manual.

All other uses are considered improper and can lead to material damage or even personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

## Assembly

## Preparation

## Danger: Risk of explosion!



Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the grill.

- Follow all the assembly instructions listed here.
1. First read the assembly instructions completely.
  2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
  3. Small parts are preassembled.

## Required Tools (Not included)

1 x Phillips screwdriver



1 x Wrench



## Unpack Grill

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

## Caution

### Caution: Risk of damage!

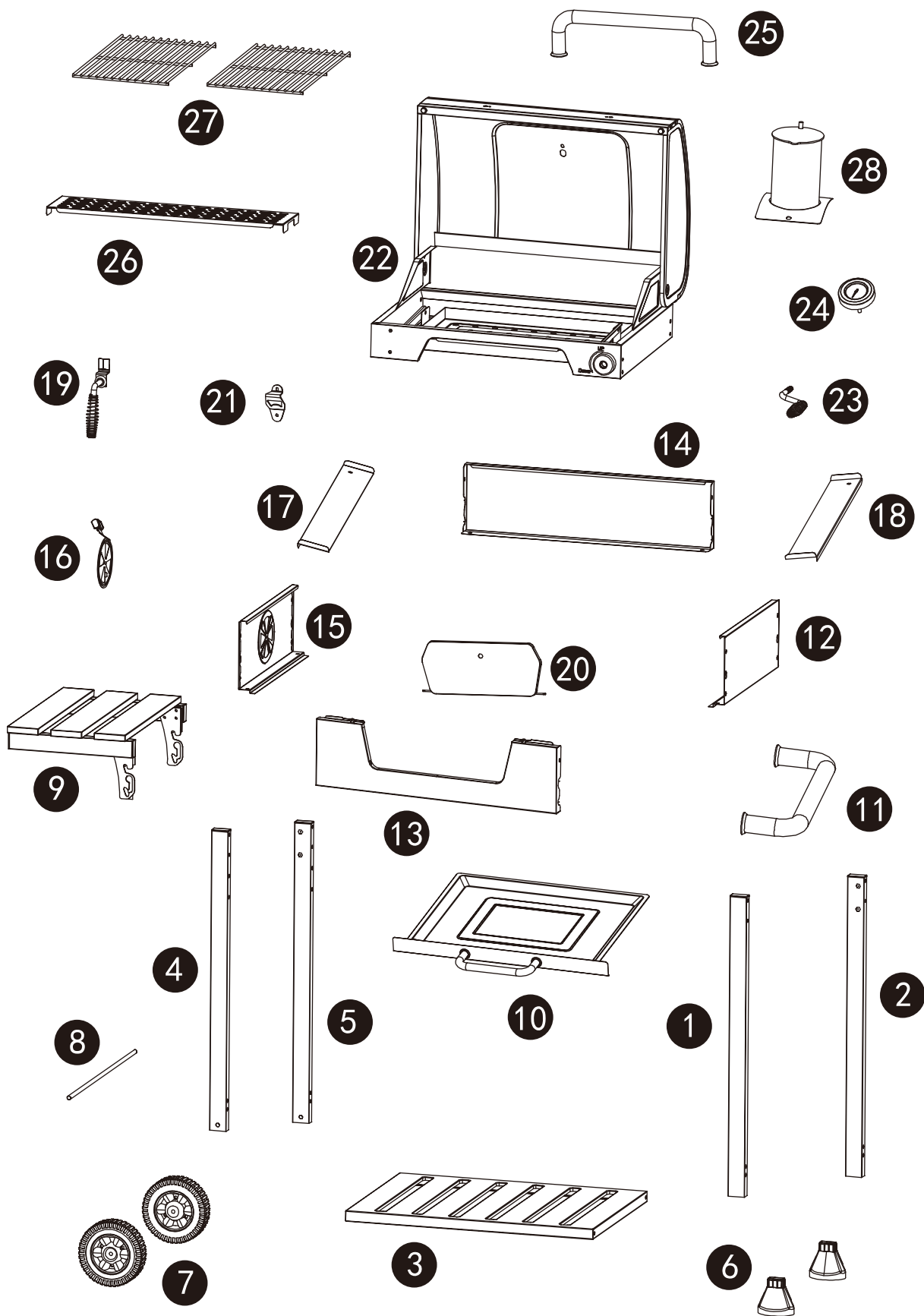


During use, the screws can loosen slowly and impair the grill's stability.

- Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the grill is standing securely.

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

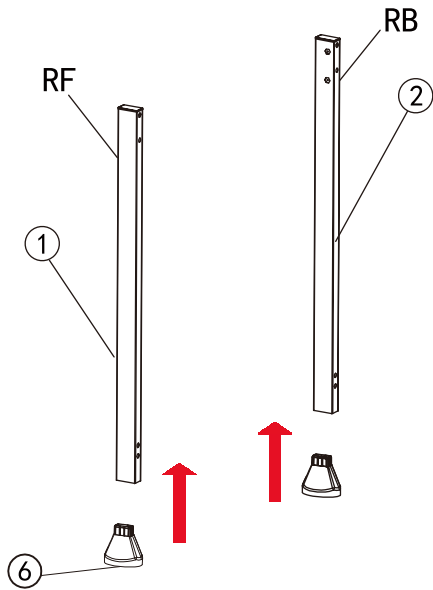




Ref	Description	Illustration	QTY	Ref	Description	Illustration	QTY
1.	Right front leg ECJ15JGRF		1	15.	Left panel ELTTIXCBL		1
2.	Right back leg ECJ15JGRB		1	16.	Damper W-ZH300101+Z-ZH2302030		1
3.	Bottom shelf ECJ15ADB		1	17.	Grease deflector (L) EHLTT1DYPL		1
4.	Left front leg ECJ15JGLF		1	18.	Grease deflector (R) EHLTT1DYPR		1
5.	Left back leg ECJ15JGLB		1	19.	Door handle W-R3003		1
6.	Leg base JS203		2	20.	Charcoal access door EHTM		1
7.	Wheel LZ100		2	21.	Bottle opener KQ001(W-DXL12012)		1
8.	Wheel axle LZ004-CA		1	22.	Main body		1
9.	Side table EHCTY		1	23.	Crank handle YZ002		1
10.	Ash tray ELTTIXJHP		1	24.	Thermometer WJ201(W-20130020)		1
11.	Side handle CS003		1	25.	Lid handle SS201		1
12.	Right panel ELTTIXCBR		1	26.	Warming rack ELT1BWW3B		1
13.	Front panel EHLTTIXQB		1	27.	Cooking grate W-CD1824020		2
14.	Rear panel ELTTIXHB		1	28.	Stack EHSG13YC		1

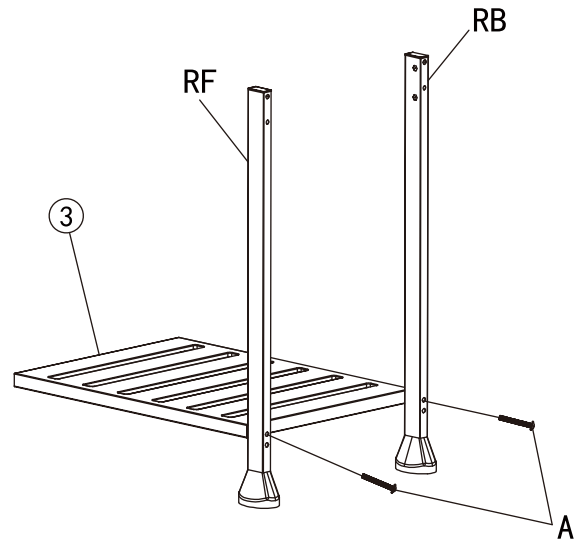
A	M5x55	12 pcs	B	M5x10	8 pcs	C	M4x15	4 pcs	D	Split pin	2 pcs	E	Pad	2 pcs	F	M5x15	1 pc
G	M6x15	6 pcs	H	M6x20	4 pcs	I	M5	1 pc	J	M5	1 pc	K	M4x10	2 pcs	L	M6	2 pcs

Step 1



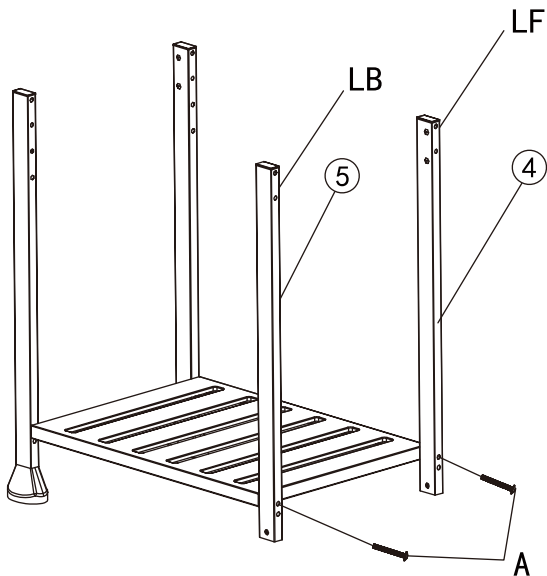
Attach 2 leg bases (6) to the right legs (1), (2).

Step 2



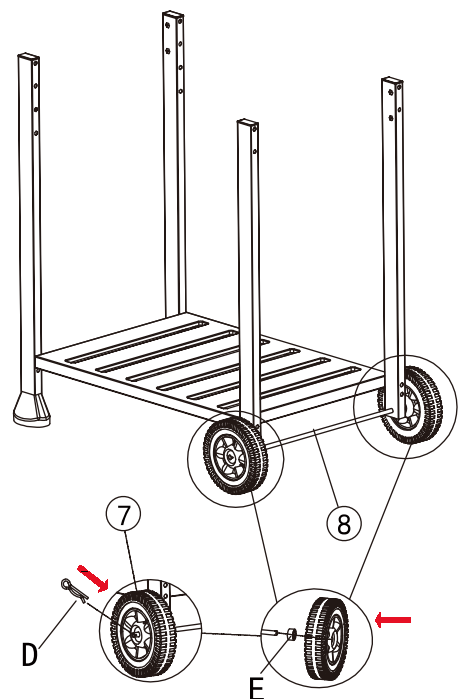
Attach the bottom shelf (3) to the lower right legs with 2 bolts (A).

Step 3



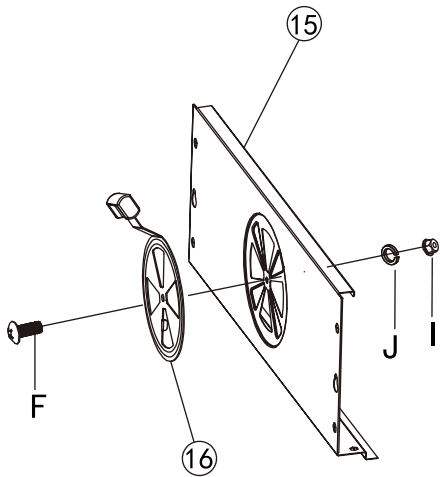
Attach the bottom shelf to the left legs (4), (5) with 2 bolts (A).

Step 4



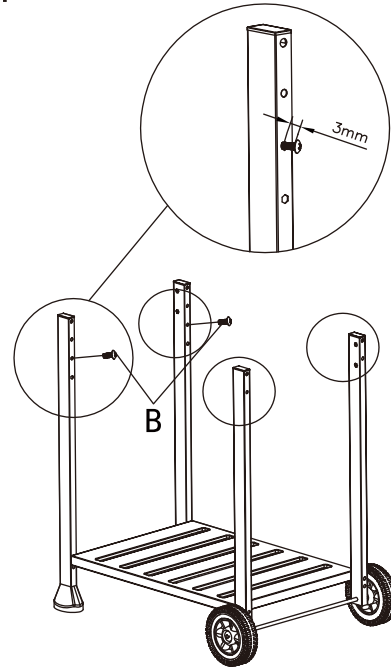
Slide the wheel axle (8) through the lower holes of the left leg assembly. Then attach 2 wheel pads (E) and wheels (7) on the axle from both ends. Secure each wheel with 1 split pin (D).

**Step 5**



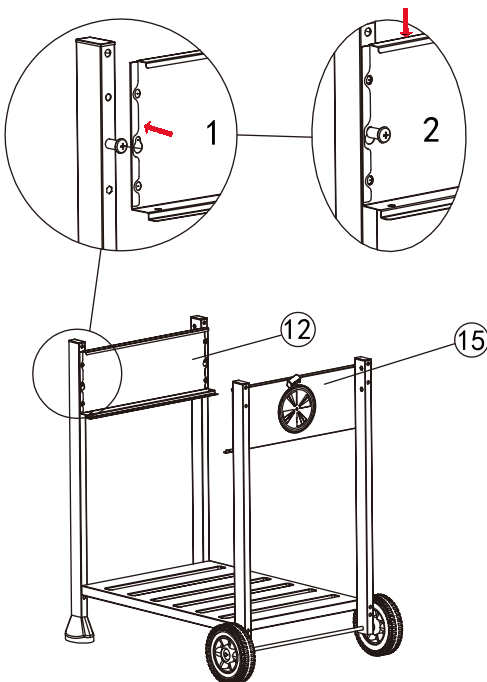
Assemble the damper (16) to the left panel (15) with 1 bolt (F), 1 washer (J) and 1 nut (I) as shown.

**Step 6**



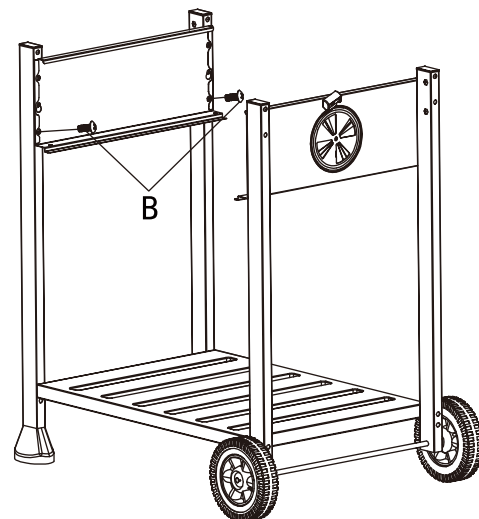
Half screw 4 bolts (B) to the upper leg holes as shown.

**Step 7**



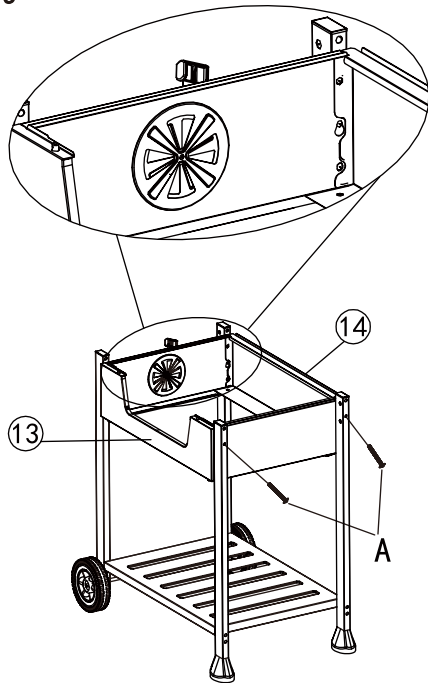
Attach the left panel (15) and the right panel (12) onto the half-screwed bolts of the legs.

**Step 8**



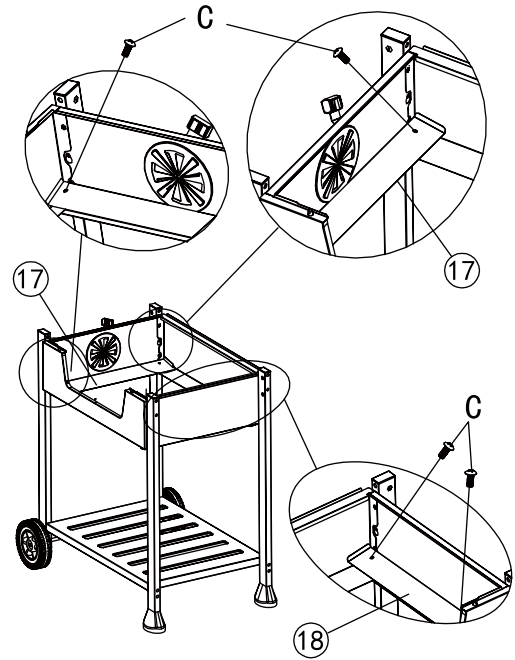
Fasten the left panel and the right panel to the legs with 4 bolts (B).

Step 9



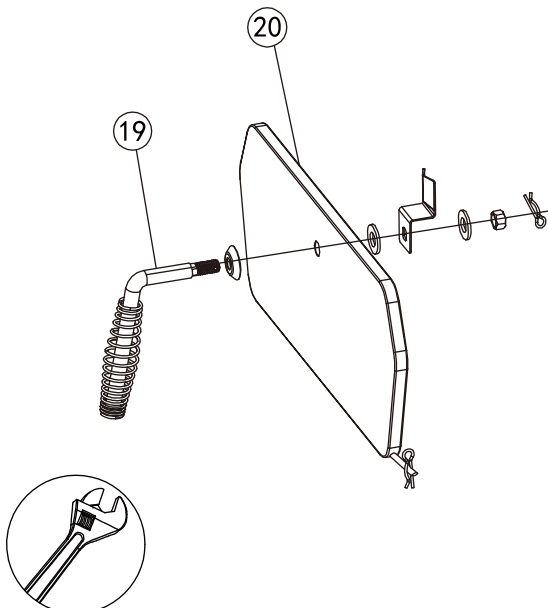
Secure the front panel (13) and the rear panel (14) to the legs with 4 bolts (A).

Step 10



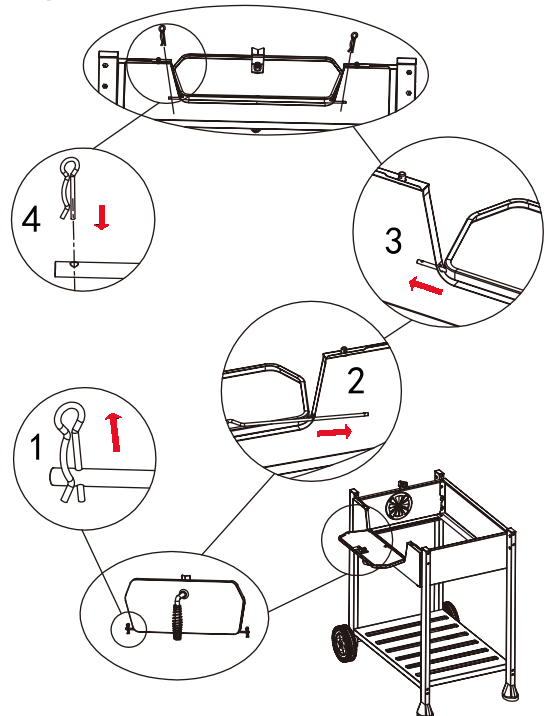
Assemble the grease deflectors (17), (18) to the left and right panels with 4 bolts (C).

Step 11



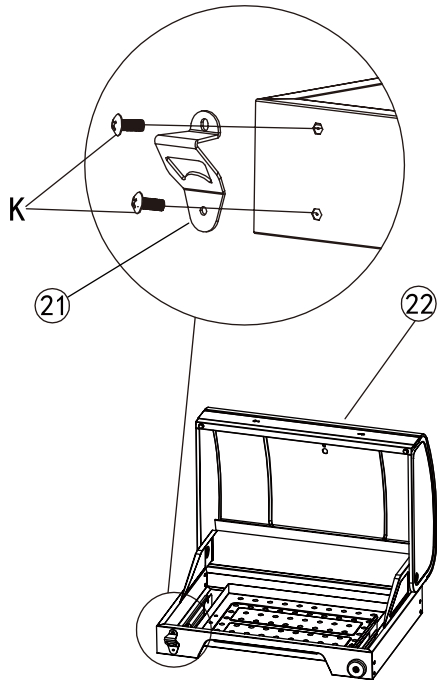
Insert the door handle (19) into the charcoal access door (20) and secure it from the inside with 2 washers, a nut and a split pin. The washers, nut and split pin are preassembled on the handle.

Step 12



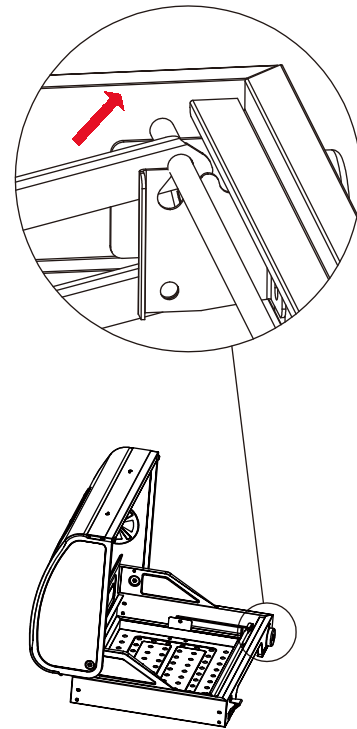
Attach the charcoal access door to the front panel by sliding the pole of the door into the front panel. Secure with 2 split pins. The split pins are preassembled on the charcoal access door.

Step 13



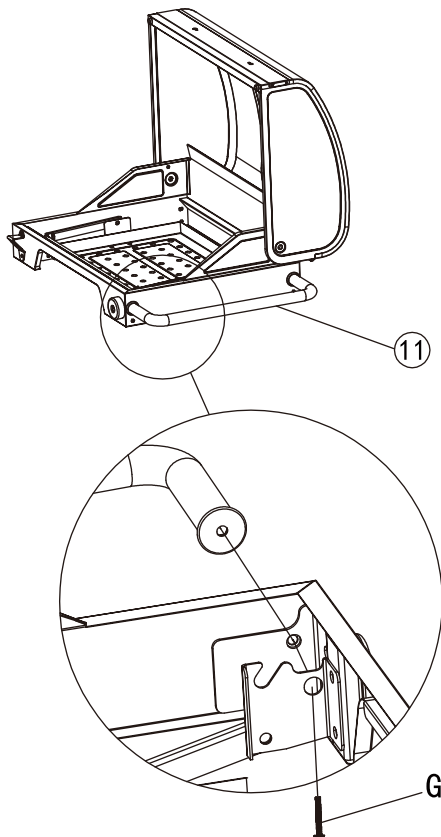
Attach the bottle opener (21) to the main body (22) with 2 bolts (K).

Step 14



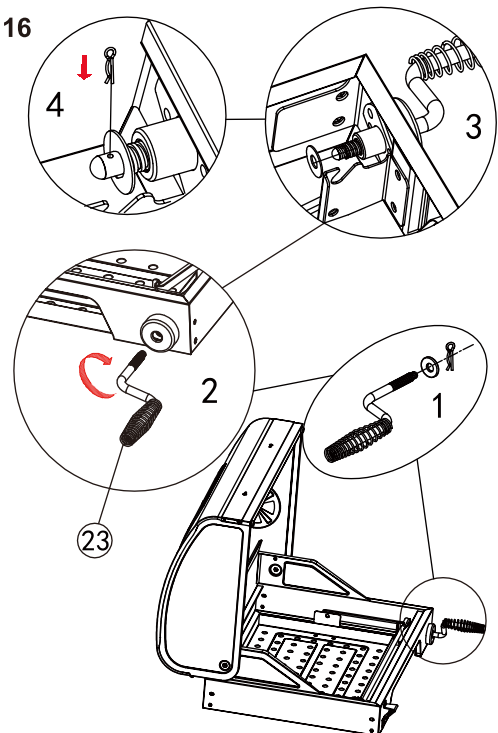
Install the charcoal pan lifting system onto the main body.

Step 15



Assemble the side handle (11) to the right side of the main body with 2 bolts (G).

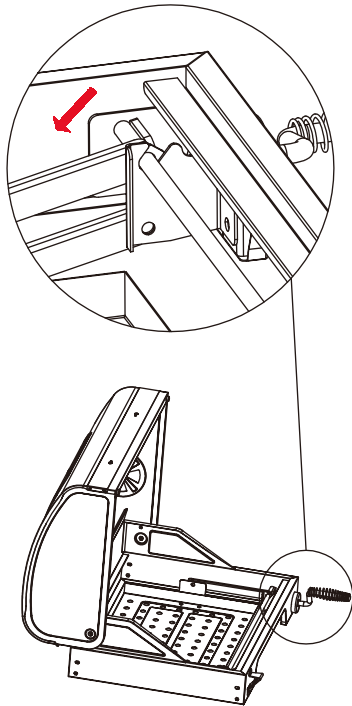
Step 16



1. Rotate to separate the split pin, the washer and the crank handle (23).
  2. Insert the crank handle into the main body by twisting clockwise.
  3. Attach the washer back from the inside of the main body.
  4. Secure it with the split pin.
- The split pin and washer are preassembled on the handle.

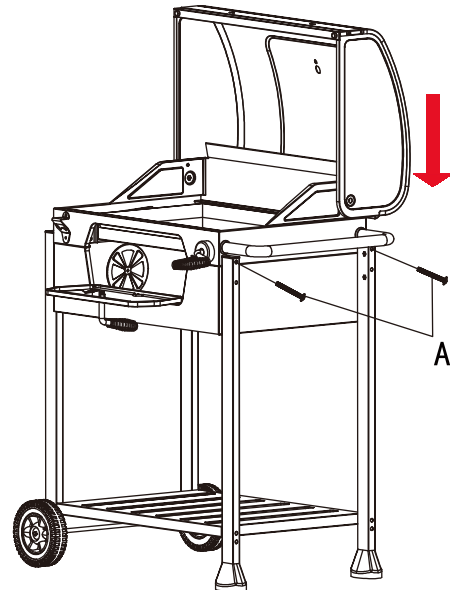


**Step 17**



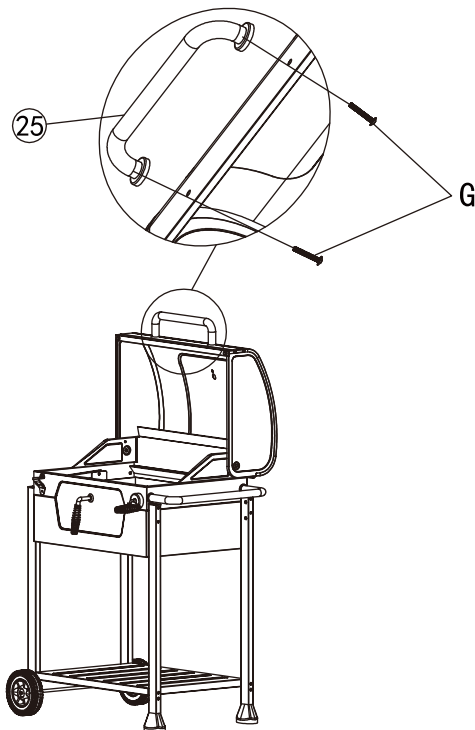
The charcoal pan can be adjusted to the height as you need.

**Step 18**



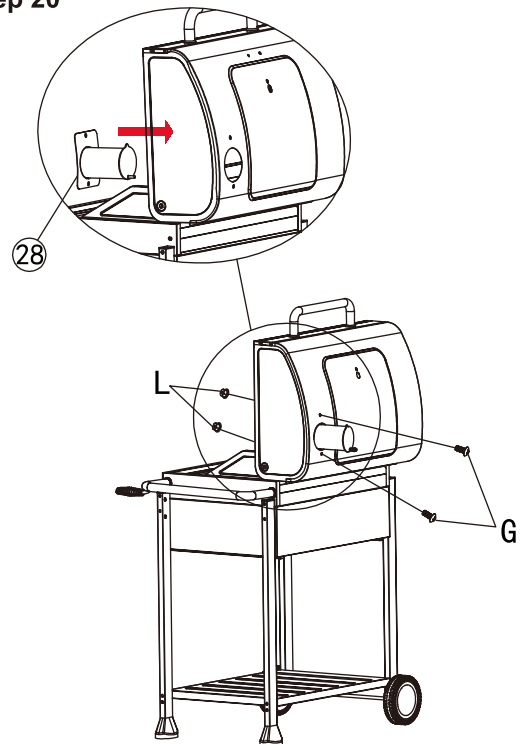
Assemble the main body (22) onto the cart with 4 bolts (A).

**Step 19**



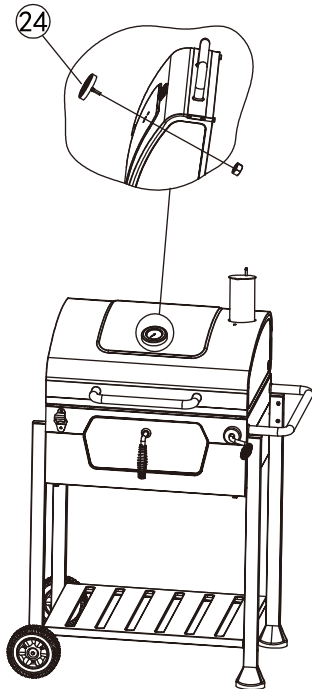
Assemble the lid handle (25) to the lid with 2 bolts (G).

**Step 20**



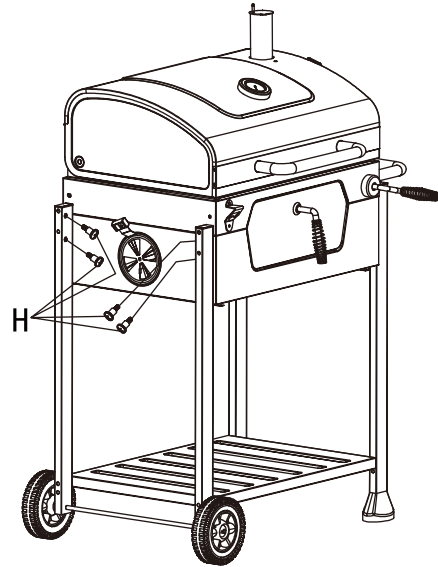
Assemble the stack (28) to the lid with 2 bolts (G) and 2 nuts (L).

Step 21



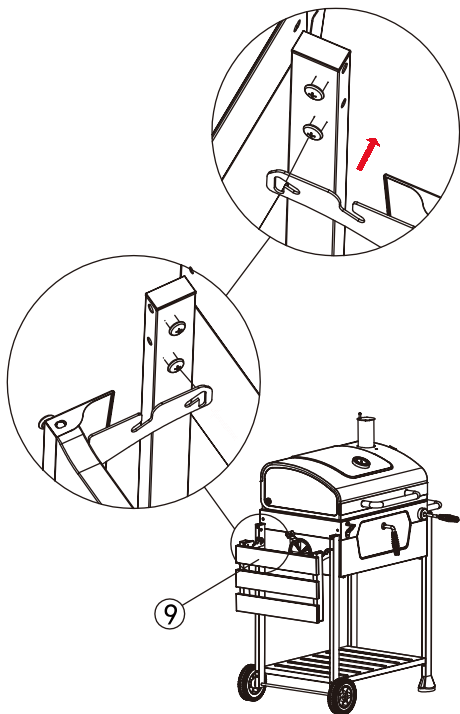
Insert the thermometer (24) into the hole on the lid and secure it in place with a nut.

Step 22



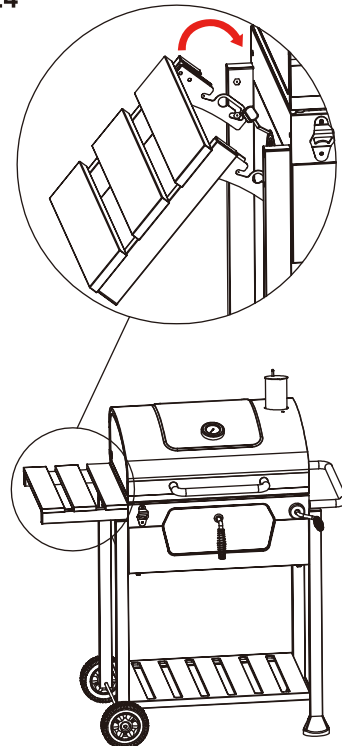
Screw 4 bolts (H) to the legs as shown.

Step 23



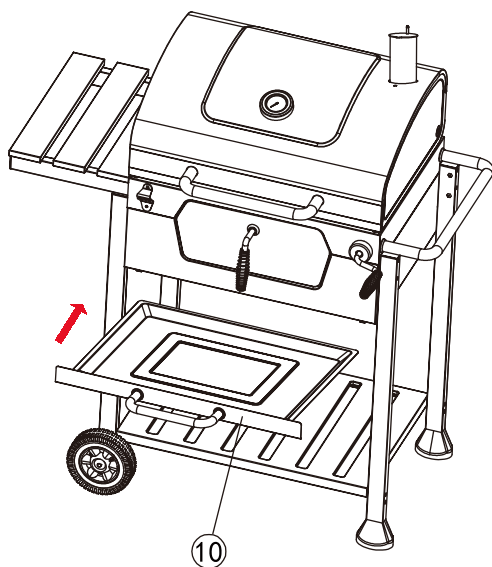
Attach the side table (9) to the bolts (H).

Step 24



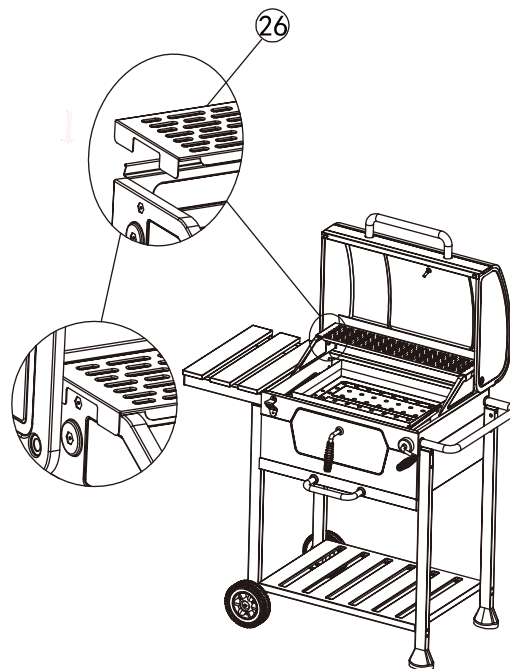
Fodable side table.

## Step 25



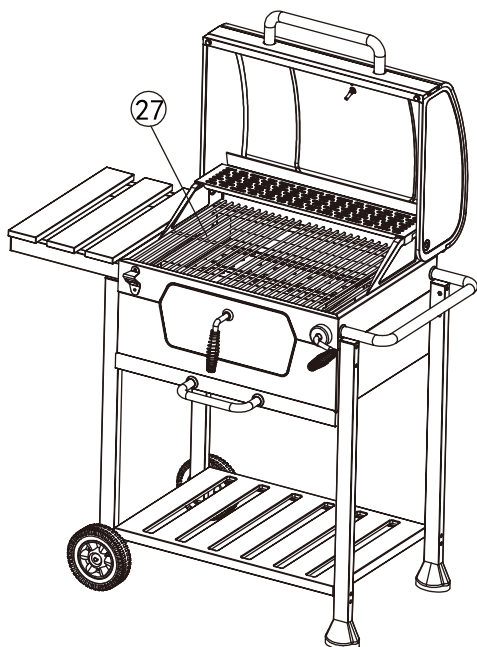
Slide in the ash tray (10) underneath the main body.

## Step 26



Assemble the warming rack (26) to the main body as shown.

## Step 27



Place the cooking grates (27) into the main body.

## Before Grilling

- Prior to first use, wash the cooking grates and the warming rack with warm soapy water.

### • Pre-firing

Before you use the grill for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 1–2 hours at a temperature of 100°C-200°C (212°F-392°F). It is necessary to make the inside ready for barbecuing and for burn-in of the heat-resistant paint on the outside. Failure to properly follow these steps may damage the paint and/or impact metallic flavors to your first foods. Before pre-firing, brush the interior chamber surface and cooking grates with vegetable oil. And then build a fire on the charcoal pan.

During pre-firing, close the lid and slide the damper and stack approximately at one quarter open for at least 1-2 hours (the longer the better). Then, you may slide the damper and stack half way and add more charcoal on the charcoal pan to increase the temperature inside.

**Caution:** The temperature must never exceed 204°C(400°F).



**!** The grill may drip oil during cooking process and for several uses afterwards. This is normal.

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

## Types of Charcoal

You can burn either charcoal briquettes or natural lump charcoal, which have different attributes. Charcoal briquettes typically provide longer cooking time and are usually less expensive while lump charcoal burns hotter and produces less ash.

## Smoking Wood Chips

### Tips for Using Wood Chips

A lot of smoke is produced when using wood chips. Smoke can escape through seams and turn the inside of the smoker black. This is normal. Wood chips must be used to produce smoke and create the smoke flavor. Never use more than 1 box of wood chips at a time. Never use wood chunks.

You can use dry or pre-soaked wood chips in your smoker. Dry chips burn faster and produce more intense smoke.

Chips pre-soaked in water (for approximately 30 minutes) burn slower and produce a less intense smoke.

Check wood chip box periodically to see if wood has burned down. Add more chips as required.

### Smoking with wood chips/wood chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors and can be used alone or in addition to charcoal. As a rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black and taste bitter.

### Our Recommendations:

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

**Beef** – Hickory, Mesquite, Oak, Grapevine

**Pork** – Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras

**Lamb** – Fruitwoods, Mesquite

**Veal** – Fruitwoods, Grapevine

**Seafood** – Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevine

**Vegetables** – Mesquite

## How to Use

### **Danger: Risk of burning!**



The grill, burning charcoal, charcoal, and the BBQ meat can become extremely hot during use. Any direct contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts, as any direct contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters.

### **Lighting Your Grill:**

1. Open the lid and remove the cooking grates.
2. To start a charcoal fire, stack 2.0kg (4.4 lb.) charcoal briquettes into a pyramid-shaped pile and saturate with lighter fluid.



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

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



Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light fire but use only according to manufacturer's instructions.

Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any other starting methods.



Allow enough time for grill to heat up before cooking. You can't cook properly when the grill is cold, and you can't build a fire properly when you are busy preparing food.

Once the fire is burning well, it is easy to keep it going with a little attention.



Rising heat will move up and out of the grill, open the dampers to allow more fresh air into the grill.

The more air into the grill, the hotter the internal temperature will be until the fuel has been maximized. During cooking, the dampers can be fully open to ensure a higher internal cooking temperature. Close the dampers as needed to decrease the airflow for a lower cooking temperature. Check the heat indicator to monitor the grill temperature.



The adjustable charcoal pan can also be used to control the temperature.

Use the lifting handles to raise the charcoal pan for quick searing and lower it for slow cooking.

**Always use a flame-retardant insulated grill mitt when adjusting the air vent or the charcoal pan.**

### **Adding Additional Charcoal**

For extended cooking times, additional charcoal can be added through the charcoal pan access door.



**Use extreme caution when opening the lids or adding charcoal to avoid injury.**

1. Use the lifting handles to lower the charcoal pan to its lowest setting.
2. Open the lids and smoker side door by using a pair of flame-retardant insulated grill mitts. (Handles will be extremely hot.) Please take out all food and remove the cooking grates to add charcoal. Make sure to move the cooking grates back into position after adding charcoal.
3. Use flame-retardant insulated grill mitts and long-handled tongs to stoke coals. Make sure the ash fall through the slots in the charcoal pan.
4. Raise or lower the adjustable charcoal pan for desired cooking temperature.




**Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire.**




**This is dangerous and can cause injury. It will also leave a lighter fluid aftertaste on your food. Only add regular charcoal or wood chunks to an existing fire.**

## Smoking Operation

 **To light the grill by cooking indirectly or smoking foods at low temperature.**

1. Open the lid and remove the cooking grates.
2. To start a charcoal fire, stack 1.8 kgs of charcoal in a pyramid-shaped pile and saturate with lighter fluid.  
 Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion and possibly cause severe bodily injury.
3. Light coals in several places.
4. After the briquettes ash over and produce a red glow, place hot charcoals on the cooking grates in the offset smoker if you have one. Place hot charcoals on the middle of the cooking grates. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, heat-resistant handle.
5. Place water/drip pan on the right side of the cooking grates in the offset smoker if have one.
6. Place the cooking grates in low position.
7. Add water-soaked hardwood chips for a smoke flavor.
8. Put the cooking grates in place.
9. Close the lid and control heat with the dampers.

### Tips for Smoking BBQ

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


- If you want to sear certain foods before smoking, please place meat directly above charcoals on the hot cooking grates with the lid open for several minutes.
- Add flavor-soaked wood chips to the fire and add 1-part marinade, beer, or wine with 3 parts water into the pan.
- Open the smoking chamber will extend cooking time.
- Insert the thermometer into the thickest part of the fowl not touching the bone and allow five minutes to register.
- Meat should be cooked until the internal temperature reaches 60°C(140°F) for rare, 71°C(160°F) for medium, and 77°C(170°F) for well-done or the fowl leg moves easily in the joint.
- Check the water level when cooking for more than 4 hours or when you can't hear the water simmering.
- Turn the meat over and add more water in the pan.

IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE IS PERFECT.  
IF THE SMOKE IS BLACK, YOU NEED MORE AIRFLOW.


## Cleaning and Maintenance

Your grill is made of high-quality materials. To clean and maintain the surfaces, please follow the below instructions:


### **Danger: Risk of burning!**

-  Let the grill cool down completely before cleaning.  
- Only tip out the ash when the charcoal has completely burned out.

### **Danger: Health risk!**


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

### **Caution: Risk of damage!**

-  Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as they can damage surfaces and leave behind scratch marks.

When you have finished grilling, you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to extinguish. Be patient. This may take an hour or more.

### **Empty the Ashes & Ash tray:**

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

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



The grill should always be stored where it is protected from moisture.



Charcoal is porous and holds moisture. **DO NOT** leave charcoal in your grill when you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the life of your grill.



## Direct Heat

<b>BEEF INTERNAL TEMPERATURE CHART</b>			
<b>Cooking Degree</b>	<b>Internal Core Temperature</b>	<b>Internal Description</b>	<b>Firmness</b>
Rare	52°C(125°F)	Center is bright red, pinkish toward the outer portion, and warm throughout	Soft to the touch
Medium Rare	54°C-57°C (130°F-135°F)	Center is very pink, slightly brown toward the outer portion and slightly hot	Yields only slightly to the touch
Medium	60°C-63°C (140°F-145°F)	Center is light pink, outer portion is brown and hot throughout	Beginning to firm to the touch
Medium Well	65°C-68°C (150°F-155°F)	Mostly brownish gray throughout with a hint of pink in the center	Firm to the touch
Well Done	68°C(155°F) and above	Steak is brownish gray throughout	Firm or hard to the touch
<b>POULTRY INTERNAL TEMPERATURE CHART</b>			
Whole Chicken	74°C(165°F)	Cook until the juices run clear	Firm to the touch
Dark Meat	74°C(165°F)	Cook until white throughout but still moist	Firm to the touch
Breast Meat	74°C(165°F)	Cook until white throughout but still moist	Firm to the touch
Thigh, Wings and Legs	74°C(165°F)	Mostly brownish gray throughout with a hint of pink in the center	Firm to the touch
<b>PORK INTERNAL TEMPERATURE CHART</b>			
Medium	65°C(150°F)	Pink in the center	
Well Done	71°C(160°F) and above	Pork is uniformly white/brown throughout	
Pork Ribs	82°C-93°C (180°F-200°F)	Pale white. Cook medium to well done	
Raw Sausage	71°C(160°F)	No longer pink	
Sausage (Pre-cooked)	60°C(140°F)	No longer pink	

---

## STEAK (& ALL MEATS):

- Cook food on the charcoal side of the unit, directly above coals/heat.
- To grill meats, raise the charcoal pan to its highest position (hot) and sear for one minute on each side with the lid open to seal in flavor and juices.
- Then lower the charcoal pan to the medium position with lid closed and cook to desired tastes.
- Control heat with dual dampers and adjustable fire grate.

### Tip:

Place grilled meat back in the marinade for several minutes before serving - it will be tastier and juicier.

### CAUTION:

Boil extra marinade first to kill bacteria remaining from the raw meat.

---

## MARINATED FLANK STEAK:

- Mix marinade ingredients in a nonmetal dish.
  - Let steak stand in marinade for no less than 4 hours in the refrigerator.
  - Brown each side for 5 minutes, but center should remain rare.
  - Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.
  - Grill with fire grate in high(hot) position with lid open or closed.
- 

### Meat Marinade

- 1/2 cup vegetable or olive oil
  - 1/3 cup soy sauce
  - 1/4 cup red wine vinegar
  - 2 tbsps lemon juice
  - 1 tsp dry mustard
  - 1 minced clove garlic
  - 1 small minced onion
  - 1/4 tsp pepper
- 

## QUAIL OR DOVES:

- Cover the birds with good amount of seasoning and marinate overnight.
  - Pour remaining dressing and cover with Texas Pete Hot Sauce for 6 hours.
  - Wrap birds in thick bacon secured by a toothpick.
  - Place on grill. Keep turning until bacon is black.
  - Grill for 20 minutes. Sear with lid open and fire grate in high (hot) position for 1 minute on each side before lowering the grate and closing the lid.
  - To smoke the birds, place them in the center of the grates with fire in both ends of the fire box.
- 

## HOT DOGS :

- Grill with lid up and cooking grates in high (hot) position for approximately 6 minutes.
  - Turn every few minutes.
- 

## SWEET CORN IN HUSKS:

- Trim excess silk from end and soak in cold salted water 1 hour before grilling.
  - Grill for 25 minutes – turning several times.
- 

---

## KABOBS:

- Alternate any combination of meat, onions, tomatoes, green peppers, mushrooms, zucchini, circular slice of corn-on-the-cob, or pineapple on skewers. Meat could consist of shrimp, scallops, lobster, chicken, sausage, pork, beef, etc.
  - Marinate the meat in refrigerator for several hours.
  - Grill each side for approximately 7 minutes, turning occasionally while basting with marinade.
  - Leave a small amount of room between pieces in order to cook faster.
  - Grill with lid up and the cooking grates in the lowest position.
- 

### Kabob Marinade:

- 1 cup soy sauce
  - 1/2 cup brown sugar
  - 1/2 cup vinegar
  - 1/2 cup pineapple juice
  - 2 tsp salt
  - 1/2 tsp garlic powder
  - Mix all ingredients in a saucepan and bring to boil.
  - Allow marinade to cool before marinating your meat in it.
  - Marinate beef in the mixture a minimum of 4 hours.
- 

## HAMBURGERS:

See meat marinade on prior pages.

- You may also marinate by allowing to stand in marinade for 1 or 2 hours at room temperature before cooking or let it stand in a covered dish in the refrigerator for up to 24 hours.
  - Bring to room temperature before cooking.
  - Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 inch patties on each side, with cooking grates in high position for a few minutes.
  - Lower fire grate to medium position and grill with lid down to avoid flare-ups.
  - Cook each side 3 to 7 minutes according to desired degree.
  - Cook ground meat to 65°C(150°F) internal temperature or until juice runs clear (free of blood) to prevent E-coli infections.
  - Burgers can be basted with marinade when turning and/or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.
- 

## SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:

- Place on skewers.
  - Coat with melted butter and garlic salt.
  - Grill for 4 minutes on each side or until pink. Cocktail sauce optional.
- 

## BAKED POTATOES:

- Rub with butter and wrap in foil and cook on grill with lid down for 50 minutes.
  - Turn after 25 minutes (no need to turn if smoked).
  - Squeeze to check if it is cooked.
-

# Indirect Heat

## Smoking Time

Food	Weight			Temperature in meat thermometer
Beef Roasts, Beef Brisket	3-4 lb./1.3-1.8kg	1-1 1/2 hours	4-5 hours	60°C(140°F) rare
Lamb Roasts, Venison	5-7 lb./2.2-3.1kg	1 3/4-2 1/2 hours	5-6 hours	71°C(160°F) medium
Large cuts of Game	7-9 lb./3.1-4.0kg	2 1/2-3 1/2 hours	7-10 hours	77°C(170°F) well done
Pork Roasts	3-4 lb./1.3-1.8kg	1 3/4-2 1/2 hours	5-6 hours	77°C(170°F)
	5-8 lb./2.2-3.6kg	2 1/2-3 hours	7-8 hours	77°C(170°F)
Pork/Beef Ribs	Full grill	1 1/2-2 hours	4-6 hours	Meat pulls from bone
Pork Chops	Full grill	3/4 < -1 1/4 hour	4-6 hours	Meat pulls from bone
Sausage Links	Full grill	2-2 3/4 hours	4-5 hours	77°C(170°F) for fresh sausage
Ham, Fresh	10 lb./4.5kg	3-4 hours	7-8 hours	77°C(170°F)
Ham, Cooked	All sizes	1 1/2-2 hours	3-4 hours	54°C(130°F)
Chicken (Cut up or split)	1-4 fryers, cut-up or split	1-1 1/4 hours	4-5 hours	82°C(180°F)/leg moves easily in joint
Chicken (Whole)	1-4 fryers	1 1/4-1 1/2 hour	5-6 hours	82°C(180°F)/leg moves easily in joint
Turkey (Unstuffed)	8-12 lb./3.6-5.4kg	1 3/4-2 1/2 hours	7-8 hours	82°C(180°F)/leg moves easily in joint
Fish, small whole	Full grill	1/2-3/4 hours	2-3 hours	Flakes with fork
Fish, filets, steak	Full grill	1/4 - 1/2 hours	1-3 hours	Flakes with fork
Duck	3-5 lb./1.3-2.2kg	1-1 3/4 < hours	5-6 hours	82°C(180°F)/leg moves easily in joint
Small game birds	Full grill	3/4-1 hour	4-5 hours	82°C(180°F)/leg moves easily in joint

### SMOKED TURKEY:

- Empty cavity, rinse and pat dry with paper towel.
- Tuck wing tips under the back and tie the legs together.
- Place in center of cooking grate directly above the foil drip pan of water.
- Smoke for 12 minutes per pound. Allow several extra minutes per pound if stuffed, to allow for expansion.
- Use a meat thermometer for best results 88°C (190°F internal).

### SMOKED BAKED HAM:

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

#### Glaze

1 cup of light brown sugar, firmly packed

1/2 cup orange juice

1/2 cup honey

- Mix sugar, juice, and honey. Let the glaze sit for at least 4 hours.
- Place fire grate in the lowest position and a drip pan under the meat.
- Remove rind and score fat diagonally to create a diamond pattern.
- Insert a whole clove into the center of every diamond.
- Place ham with fat side up in the center of the cooking grid directly above drip pan. Close lid.
- Cooking for about 9 minutes per pound is suggested for fully cooked ham. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 71°C(160°F).
- Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time.
- Garnish with pineapple rings for about 15 minutes before end of cooking time.

### STUFFED SMOKED HOT DOGS:

- Slit hot dogs lengthwise, within 1/4 inch of each end.
- Stuff hot dogs with cheese and relish and wrap in bacon.
- Place on cooking grid over drip pan and smoke for 15-20 minutes or until bacon is crisp.

### SMOKED PIECES:

- Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels.
- Brush each piece with vegetable oil and season with salt and pepper to taste.
- Brown pieces directly above coals with lid open and grate in high or medium position for several minutes.
- Then, place pieces on cooking grate directly above drip pan.
- With the grate in the low position, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use vegetable oil or salt and pepper if using marinade.

### SMOKED VENISON:

#### Venison Marinade:

- 1 cup balsamic or wine vinegar
- 1 cup olive oil
- 2 oz. Worcestershire
- 1/2 oz. Tabasco
- 2 tbsp. Season-All
- 1–2 chopped jalapenos
- 3 oz. soy sauce

#### Bacon Marinade

- 2 oz. wine vinegar
- 2 oz. Worcestershire
- 4 dashes tabasco sauce
- Place leg of venison in a container or “hefty bag” and marinate for 2–4 days, turning daily. Marinate bacon overnight in its marinade.
- Remove roast from refrigerator at least an hour before cooking.
- Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper.
- Wrap 1 lb. bacon over the top of the roast, and smoke 20/25 minutes per pound, or until tender. Do not overcook.

---

### SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

- Mix 1/2 cup butter, two cloves of crushed garlic, tabasco sauce, sliced green pepper, 1 tablespoon each of minced onions, salt, and juice from one lemon in a foil pan.
- Add shrimp and/or crayfish and smoke for 45 minutes.

---

### SMOKED VEGETABLES:

- Turnips, potatoes, carrots, okra, mushrooms, peeled onions, zucchini, squash, etc.
- Put in pan and cover with water and cook for several hours while cooking the meat, or place vegetables on grill and smoke for 50 minutes directly or wrapped in foil.

---

### SMOKED FISH:

- Marinate in brine (1/4 cup dissolved in 1 qt. of water) or marinate fish in 1 cup white wine, 1 cup soy sauce mixed with 1 cup lemon juice.
- Marinate overnight in covered dish in refrigerator.
- Let it air on rack 20 minutes before placing on Pam-sprayed grill.
- Smoke for 25 minutes.

---

### SMOKED SPARE/BACK RIBS:

- Peel off tough layer of skin on back side.
- Rub all surfaces with seasoning.
- Place ribs in the center of the cooking grid above the drip pan and smoke approximately 1½ hours or until meat pulls away from bone.
- Baste with barbecue sauce during last 30 minutes.

### CHICKEN MARINADE:

#### Mix

- 1/2 cup soy sauce
- 1/4 cup vegetable oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 teaspoon oregano
- 1/2 teaspoon sweet basil
- 1/2 teaspoon garlic powder with parsley
- 1/4 teaspoon pepper

- Pour over chicken pieces in a non-metal dish.
- Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

---

### MEAT MARINADE: (For steaks, chops, and burgers)

#### Mix

- 1/4 cup soy sauce
- 2 coarsely chopped large onions
- 2 cloves garlic (halved)
- Mix ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is smooth.
- Stir in 1/4 cup bottle gravy coloring (Kitchen Bouquet and Gravy Master) and 2 teaspoons Beau Monde seasoning (or substitute 1 teaspoon MSG and 1 teaspoon seasoned salt).
- Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish.
- Bring meat to room temperature before cooking.

---

### SHISH KABOB MARINADE:

#### Mix

- 1 cup soy sauce
- 1/2 cup brown sugar
- 1/2 cup vinegar
- 1/2 cup pineapple juice
- 2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon garlic powder
- Mix ingredients and bring to a boil.
- Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

## Disposal



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



Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility

Respect the current valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.



## Declaration of Conformity

This product is in compliance with the applicable Europe and national directives.

## Technical Details

Model:	Royal Gourmet® CD1824G
Net Weight:	19.9 kg
Overall Dimensions (Grill Assembled):	100 x 62 x 119.5 cm (L x W x H)
Cooking grate area:	56.5 x 42 cm
Warming rack area:	57.2 x 12 cm
Max. Amount of Fuel:	2.0 kg charcoal
Steel Paint:	Heat-resistant up to 204°C(400°F)

## Warranty and Customer Service

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Charcoal Grill. We are here to help you maximize your enjoyment and appreciation of your new grill. We provide a warranty for your product within the framework warranty condition under normal use of one year from the date purchase for all components covering defects and manufacturing errors.

Royal Gourmet's obligations are limited to the following:

- This warranty does not cover grills that have been altered or damaged due to normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use, or modifications, to the product. Repair labor is not covered.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish which is considered as normal wear.
- All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying date of purchase.
- All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no-charge via the discretion of the customer service department.
- Do not return parts without prior to obtain return authorization from our customer service department.

Except as stated above, Royal Gourmet Corp. makes no other express warranty.

This warranty may give you specific legal rights that vary by state.

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



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



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

# Holzkohlegrill

## BEDIENUNGSANLEITUNG



Kundendienst



### ZU IHRER SICHERHEIT!

Verwenden Sie es nur im Freien! Verwenden Sie es nicht innerhalb eines Gebäudes, einer Garage oder jeder anderen geschlossenen Raums.  
Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.  
Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn er nicht vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt sind. Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie den Grill nicht während des Gebrauchs.  
Von Kindern und Haustieren fernhalten.

### KONTAKTIEREN SIE UNS ZUERST!

Dieser Grill wurde nach hohen Qualitätsstandards hergestellt.  
Wenn Sie Fragen haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht behandelt werden, oder Ersatzteile benötigen, rufen Sie bitte unsere Online-Kundendienst an oder senden Sie eine E-Mail an [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com)  
Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Mehr können Sie unter lesen

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





<b>Vor der Verwendung des Geräts</b>	23
<b>Zu Ihrer Sicherheit</b>	23-24
Symbole	23
Allgemeine Sicherheitshinweise	23
Sicherheitshinweise	23-24
Vorschlag 65 Warnung	24
<b>Verwendungszweck</b>	24
<b>Montage</b>	24-33
Vorbereitung	24
Benötigte Werkzeuge	24
Grill auspacken	24
Vorsicht	24
Teilzeichnung	25
Teile-und Hardwareliste	26
Montageanweisungen	27-33
<b>Vor dem Grillen</b>	34
<b>Arten von Holzkohle</b>	34
<b>Räuchern mit Holzspänen</b>	34
<b>Gebrauch</b>	35
Zusätzliche Holzkohle hinzufügen	35
<b>Räuchervorgang</b>	36
<b>Wartung und Reinigung</b>	36
<b>Grillrezepte</b>	37-38
<b>Rezepte für Räuchern</b>	39-40
<b>Entsorgung</b>	41
<b>Konformitätserklärung</b>	41
<b>Technische Daten</b>	41
<b>Garantie und Kundendienst</b>	41

## Vor der Verwendung des Geräts

Prüfen Sie nach dem Auspacken und vor jedem Gebrauch, ob es Anzeichen von Beschädigungen gibt. Wenn es irgendwelche Schäden gibt, benutzen Sie den Grill bitte nicht. Diese Bedienungsanleitung folgt den in den USA geltenden Normen und Vorschriften. Für andere Länder beachten Sie bitte die länderspezifischen Richtlinien und Gesetze!



Bitte lesen Sie die Sicherheitsinformationen und diese Bedienungsanleitung, bevor Sie den Grill verwenden, um eine sichere und zuverlässige Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Grill an, wenn Sie den Grill einer anderen Person geben.

## Für Ihre Sicherheit

### Symbole

#### Gefahr: hohes Risiko!



Die Nichtbeachtung der Warnung kann zu Verletzungen mit möglicherweise tödlichen Folgen führen.

#### Vorsicht: Geringes Risiko!



Punkte, die beim Umgang mit dem Gerät zu beachten sind.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei jedem Gebrauch zu beachten.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachleuchten verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN1860-3 entsprechen!
- WARNUNG! Dieses Gerät wird sehr heiß, bewegen Sie es nicht, wenn es in Gebrauch ist!
- WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

## Sicherheitshinweise

#### Gefahr: Brandgefahr!



Glühende Kohlen und Teile des Grills werden während des Gebrauchs sehr heiß und können Brände auslösen.

- Im Falle eines Unfalls oder Brandes müssen Sie unbedingt einen Feuerlöscher und ein Verbandskasten in der Nähe haben.
- Stellen Sie den Grill auf eine ebene, horizontale, sichere, hitzebeständige und saubere Oberfläche.
- Stellen Sie den Grill mindestens 1 Meter von leicht entflammaren Materialien wie Vordächer, Holzterrassen oder Möbeln entfernt auf.
- Bewegen Sie den Grill während der Verwendung nicht.
- Entzünden Sie die Holzkohle nur an einem geschützten Ort.
- Füllen Sie den Grill mit maximal 2,0 kg. Holzkohle für die Hauptkammer.
- Einige Lebensmittel produzieren brennbare Fette und Säfte. Reinigen Sie den Grill regelmäßig, vorzugsweise nach jedem Gebrauch.
- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

#### Gefahr: Verbrennungsgefahr und Unfälle!



Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen.

- Diese Personen müssen über die Gefahren der Verwendung des Geräts informiert und von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Alle Änderungen am Produkt können zu einem großen Sicherheitsrisiko führen und sind verboten. Nehmen Sie keine unbefugten Änderungen vor. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen mit dem Grill senden Sie eine E-Mail an [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com)
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern. Der Grill, die Holzkohle und das gegrillte Essen werden während des Gebrauchs heiß. Jeder direkte Kontakt kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu den heißen Teilen, da jeder direkte Kontakt zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Tragen Sie beim Grillen immer Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie nur langstielige Utensilien mit hitzebeständigen Griffen.
- Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie nur trockene oder spezielle flüssige Feuerzeuge.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie den Grill reinigen und/oder einlagern.

#### Gefahr! Explosionsgefahr!



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

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

#### Gefahr! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!



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

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

#### Gefahr: Gesundheitsgefahr!



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

#### Gefahr: Verletzungsgefahr für Kinder!



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

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

## Gefahr: Verletzungsgefahr



Sowohl der Grill als auch seine Teile haben einige scharfe Kanten.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill und seine Teile berühren, da bei der Montage und Gebrauch Unfälle und / oder Verletzungen auftreten können. Tragen Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.
- Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder an Orten auf, an denen sich viele Menschen aufhalten.
- Gehen Sie beim Grillen immer äußerst vorsichtig vor. Wenn Sie abgelenkt sind, können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie immer aufmerksam und achten Sie darauf, was Sie tun. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Ein einziger Moment der Unachtsamkeit bei der Verwendung des Produkts kann zu schweren Verletzungen führen.

## Achtung: Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Schrauben langsam lösen und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind. Ziehen Sie gegebenenfalls alle Schrauben wieder fest, um sicherzustellen, dass der Grill sicher steht.

## Vorsicht: Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder abrasiven ZJA-Kissen, da diese die Oberfläche beschädigen und Kratzspuren hinterlassen können.



## KALIFORNIEN VORSCHLAG 65 WARNUNG

1. Brennstoffe, die in Holz- und Holzkohlegeräten verwendet werden, und die Verbrennungsnebenprodukte solcher Brennstoffe können Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Ruß und Holzstaub, die dem Staat Kalifornien als krebserregend bekannt sind, sowie Kohlenmonoxid, das dem Staat Kalifornien als Ursache für Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden bekannt ist.
2. Dieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, darunter Nickel, das im Staat Kalifornien als krebserregend bekannt ist.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Verwendungszweck

Verwenden Sie diesen Grill zum Erhitzen, Kochen und Grillen von Speisen.  
Dieser Grill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien und nicht für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.  
Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.  
Alle anderen Verwendungen gelten als unsachgemäß und können zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.  
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.

## Montage

Vorbereitung

## Gefahr! Explosionsgefahr!



Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Beachten Sie alle hier aufgeführten Montagehinweise.
1. Lesen Sie zuerst die Montageanleitung vollständig durch.
  2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und suchen Sie sich eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
  3. Kleine Teile sind vormontiert.

## Erforderliche Werkzeuge (nicht mitgeliefert)

1 x Kreuzschraubendreher



1 x Schraubenschlüssel



## Auspacken des Grills

Packen Sie den Grill aus und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie es nach der Montage des Grills gemäß den Vorschriften. Führen Sie die folgenden Schritte durch, um den Grill zusammenzubauen.

## Vorsicht

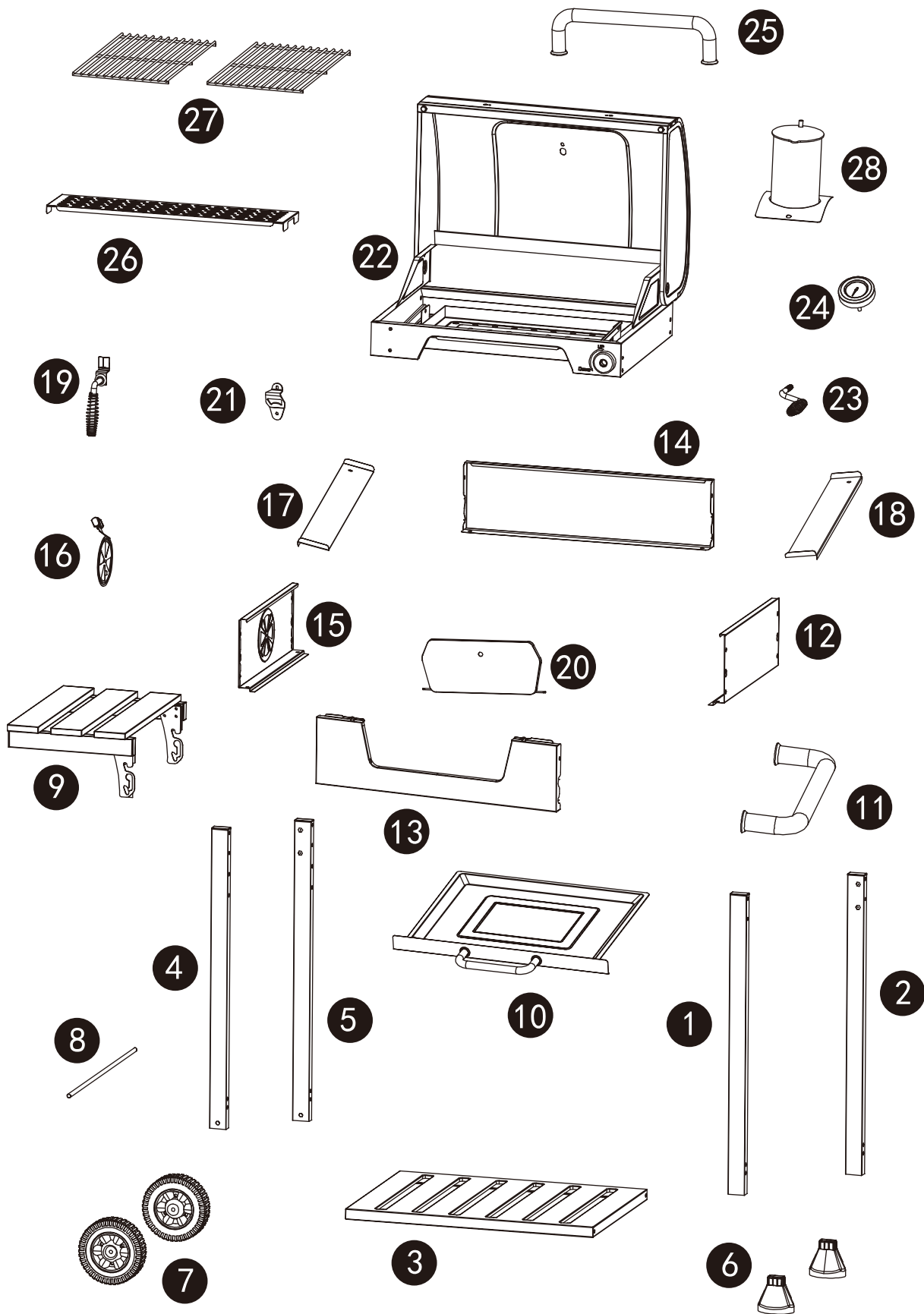
### Vorsicht: Beschädigungsgefahr!






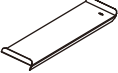





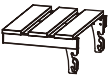




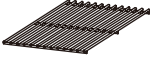










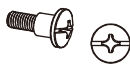




Während der Verwendung können sich die Schrauben langsam lösen und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind.  
Ziehen Sie gegebenenfalls alle Schrauben wieder fest, um sicherzustellen, dass der Grill sicher steht.

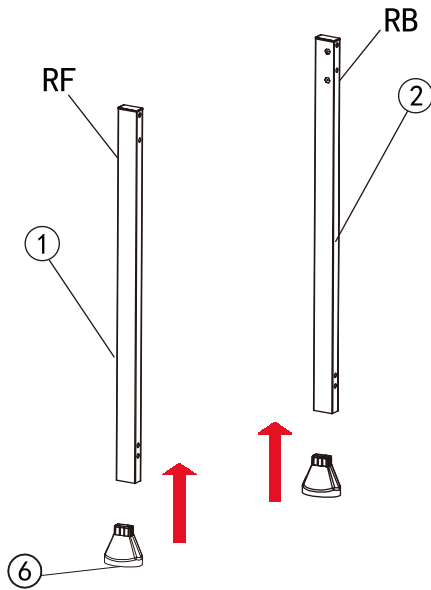
**Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch im Freien auf eine ebene, stabile Oberfläche.**



Ref	Beschreibung	Abbildung	ANZAHL	Ref	Beschreibung	Abbildung	ANZAHL
1.	Rechtes Vorderbein ECJ15JGRF		1	15.	Linke Platte ELTTIXCBL		1
2.	Rechtes Hinterbein ECJ15JGRB		1	16.	Klappe W-ZH300101+Z-ZH2302030		1
3.	Untere Ablage ECJ15ADB		1	17.	Fettabweiser (L) EHLTT1DYPL		1
4.	Linkes vorderes Bein ECJ15JGLF		1	18.	Fettabweiser (R) EHLTT1DYPR		1
5.	Linkes hinteres Bein ECJ15JGLB		1	19.	Türgriff W-R3003		1
6.	Beinbasis JS203		2	20.	Holzkohle Zugangstür EHTM		1
7.	Rad LZ100		2	21.	Flaschenöffner KQ001(W-DXL12012)		1
8.	Radachse LZ004-CA		1	22.	Hauptgehäuse		1
9.	Beistelltisch EHCTY		1	23.	Handkurbel YZ002		1
10.	Aschenlade ELTTIXJHP		1	24.	Thermometer WJ201(W-20130020)		1
11.	Seitengriff CS003		1	25.	Deckelgriff SS201		1
12.	Rechte Platte ELTTIXCBR		1	26.	Wärmeständer ELT1BWW3B		1
13.	Frontplatte EHLTTIXQB		1	27.	Grillrost W-CD1824020		2
14.	Rückplatte ELTTIXHB		1	28.	Stapel EHSG13YC		1

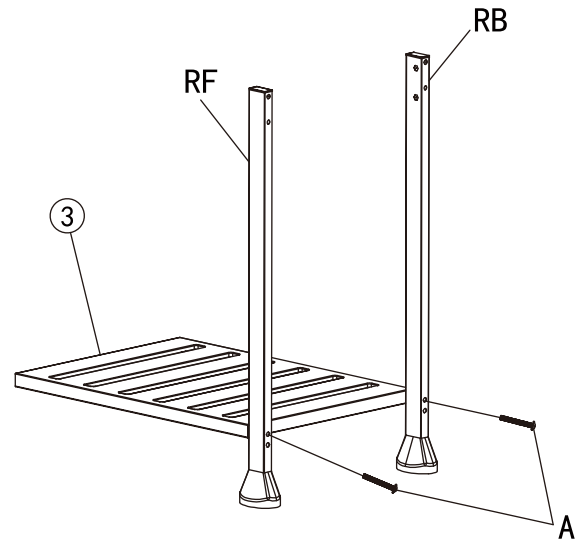
A	M5x55	12 Stücke	B	M5x10	8 Stücke	C	M4x15	4 Stücke	D	Sicherungsstift	2 Stücke	E	Kissen	2 Stücke	F	M5x15	1 Stück
																	
G	M6x15	6 Stücke	H	M6x20	4 Stücke	I	M5	1 Stück	J	M5	1 Stück	K	M4x10	2 Stücke	L	M6	2 Stücke
																	

## Schritt 1



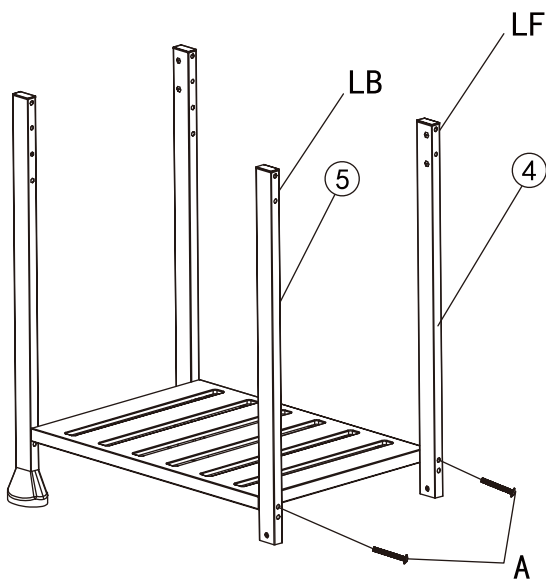
Befestigen Sie 2 Beinbasen (6) an den rechten Beinen (1), (2).

## Schritt 2



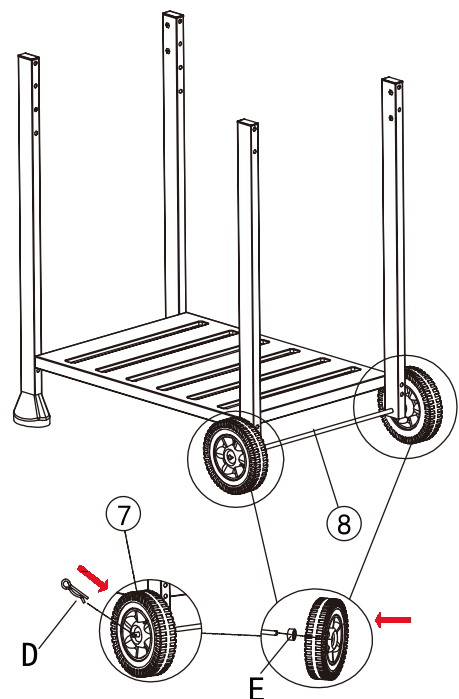
Befestigen Sie die untere Ablage (3) an den unteren rechten Beinen mit 2 Bolzen (A).

## Schritt 3



Befestigen Sie die untere Ablage an den linken Beinen (4), (5) mit 2 Bolzen (A).

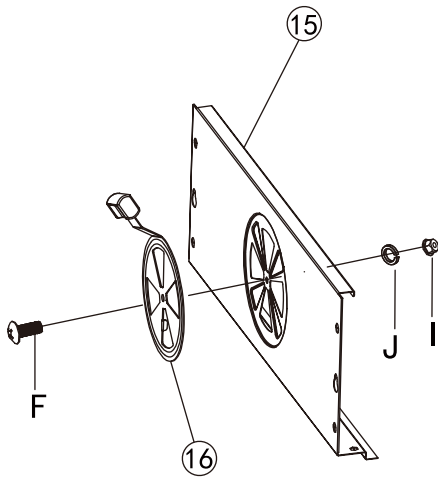
## Schritt 4



Schieben Sie die Radachse (8) durch die unteren Löcher der linken Beinbaugruppe. Befestigen Sie dann 2 Kissen der Räder (E) und 2 Räder (7) von beiden Enden an der Achse. Sichern Sie die Räder mit 1 Splint (D).

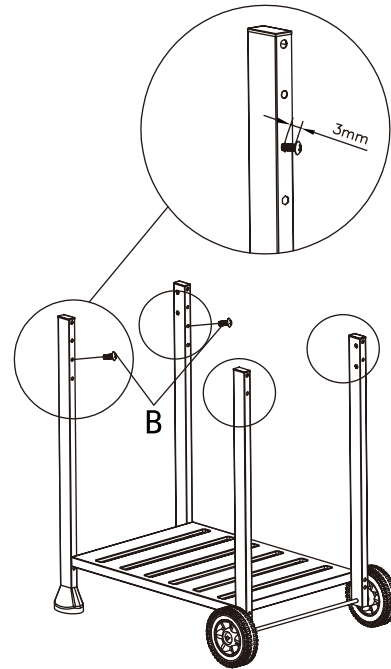


Schritt 5



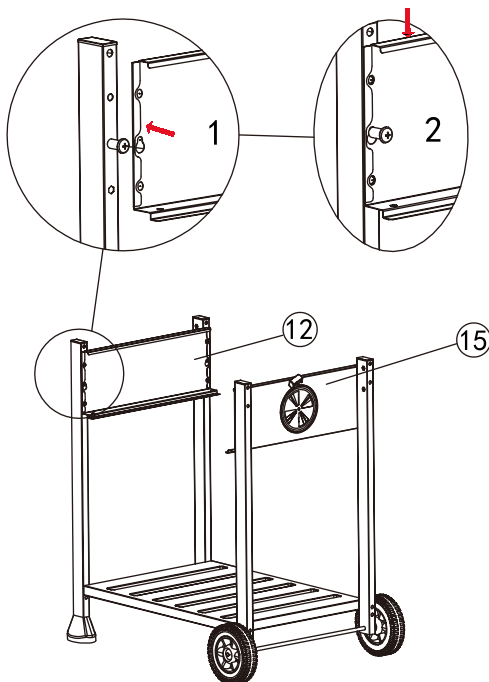
Montieren Sie die Klappe (16) mit 1 Bolzen (F), 1 Unterlegscheibe (J) und 1 Mutter (I), wie abgebildet, an der linken Platte (15).

Schritt 6



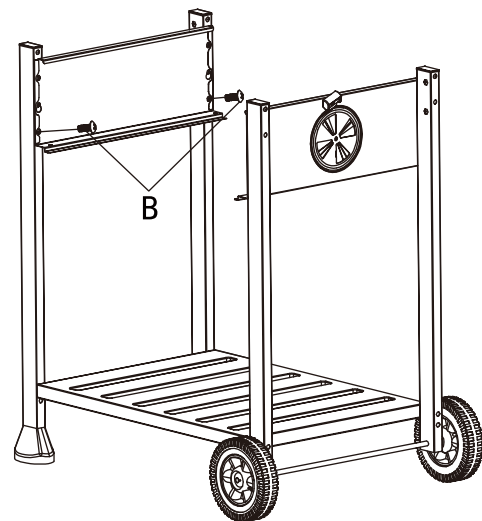
Schrauben Sie 4 Bolzen (B), wie abgebildet, halb in die oberen Beinlöcher.

Schritt 7



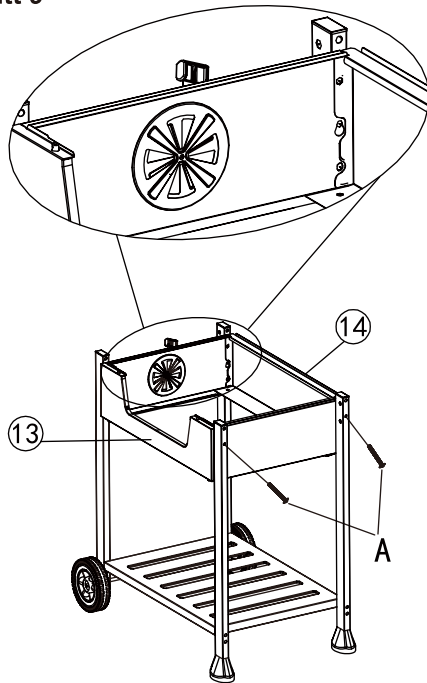
Befestigen Sie die linke Platte (15) und die rechte Platte (12) auf die halb eingeschraubten Bolzen der Beine.

Schritt 8



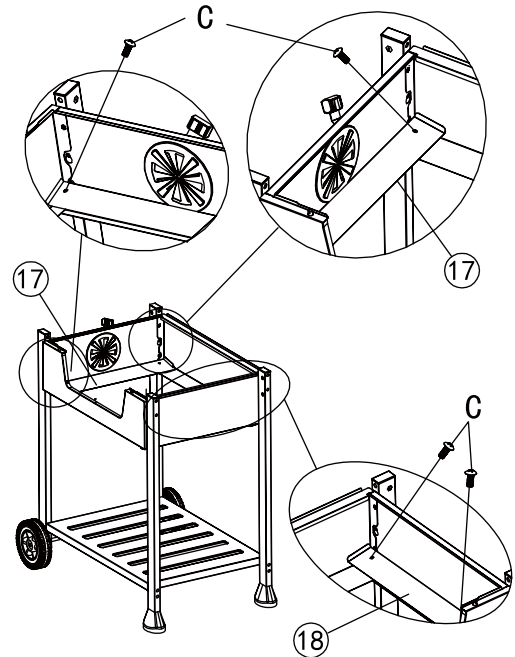
Befestigen Sie die linke und die rechte Platte mit 4 Bolzen (B) an den Beinen.

Schritt 9



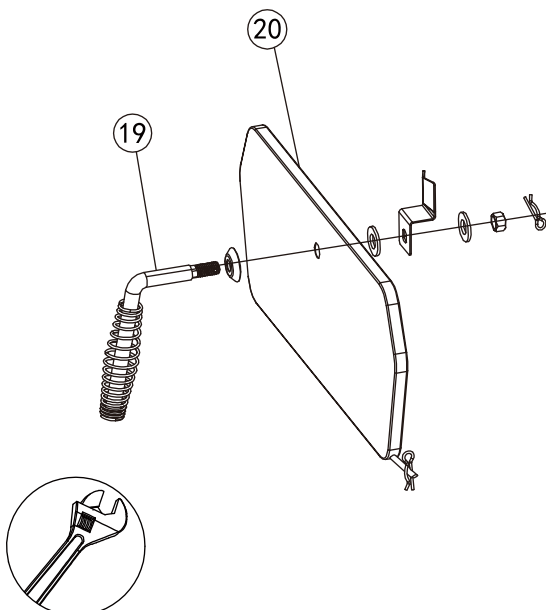
Sichern Sie die Frontplatte (13) und die Rückplatte (14) mit 4 Bolzen (A).

Schritt 10



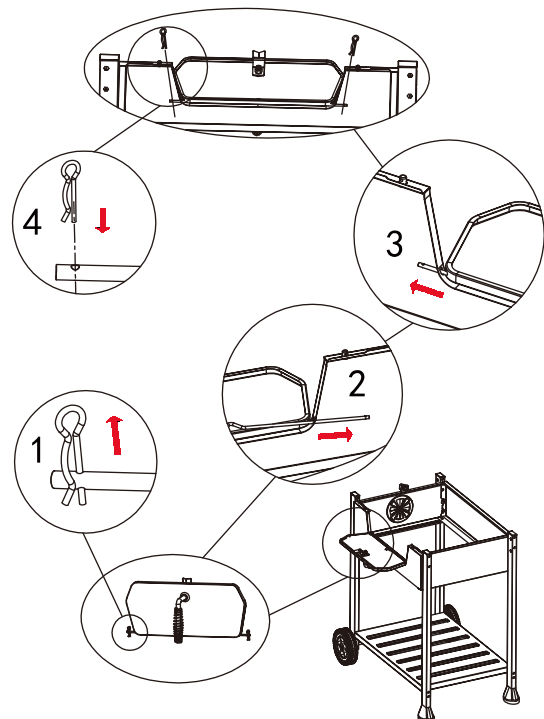
Montieren Sie die Fettabweiser (17), (18) mit 4 Bolzen (C) an der linken und rechten Platte.

Schritt 11



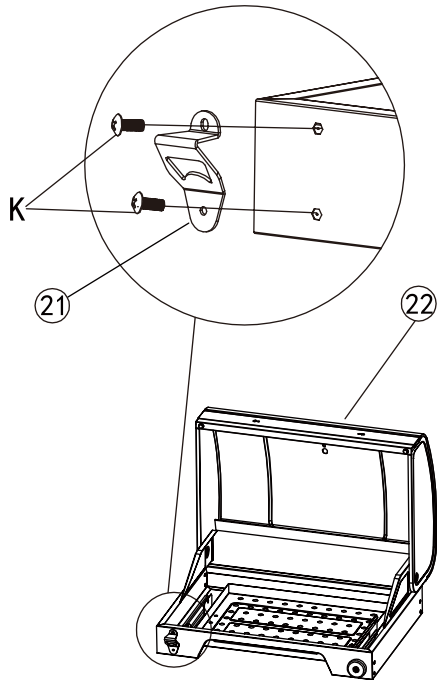
Stecken Sie den Türgriff (19) in die Kohle-Zugangstür (20) und sichern Sie ihn von innen mit 2 Unterlegscheiben, einer Mutter und einem Sicherheitsstift. Die Unterlegscheiben, die Mutter und der Sicherheitsstift sind am Griff vormontiert.

Schritt 12



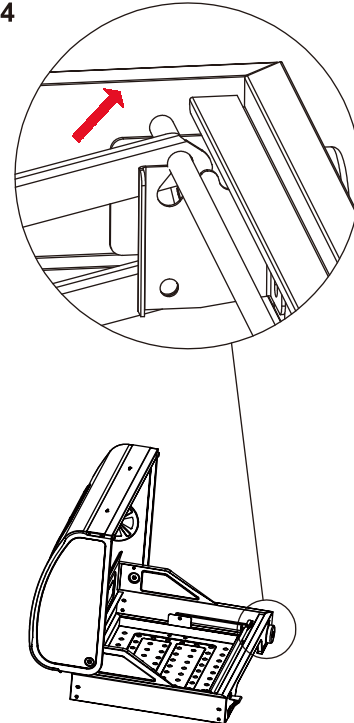
Befestigen Sie die Holzkohle-Zugangstür an der Frontplatte, indem Sie die Stange der Tür in die Frontplatte schieben. Mit 2 Sicherheitsstifte sichern. Die Sicherheitsstifte sind an der Holzkohle-Zugangstür vormontiert.

Schritt 13



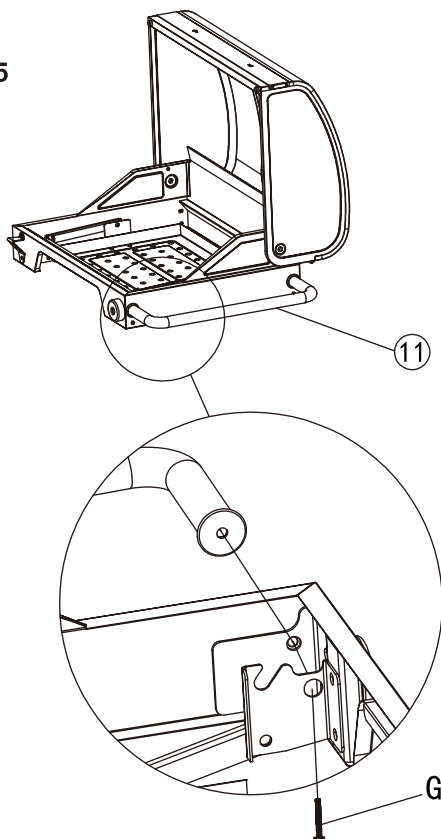
Befestigen Sie den Flaschenöffner (21) mit 2 Bolzen (K) am Hauptgehäuse (22).

Schritt 14



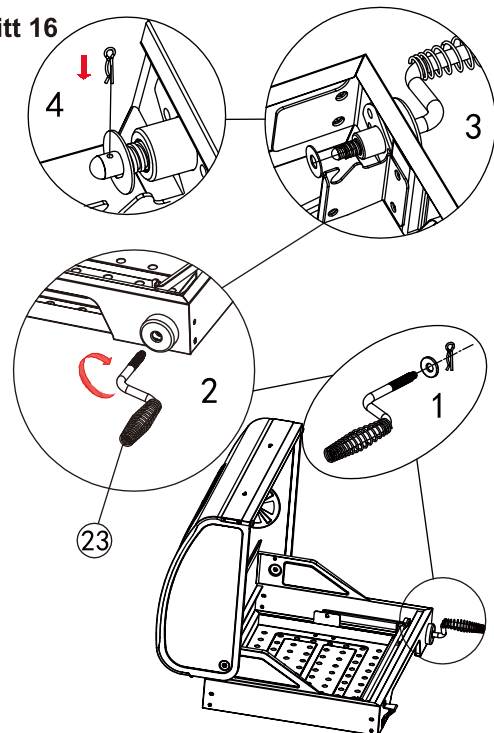
Montieren Sie das Hebesystem der Holzkohle Pfanne am Hauptgehäuse.

Schritt 15



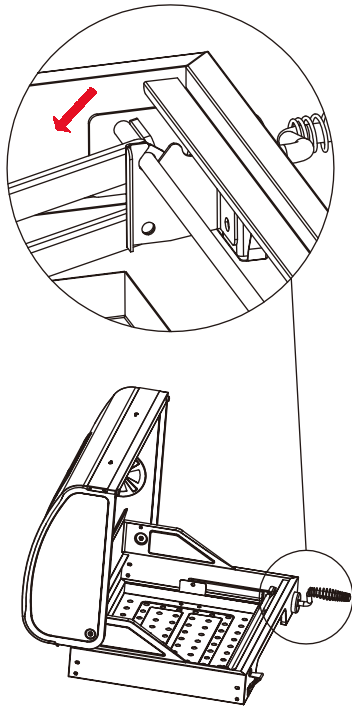
Montieren Sie den Seitengriff (11) mit 2 Bolzen (G) an der rechten Seite des Hauptgehäuses.

Schritt 16



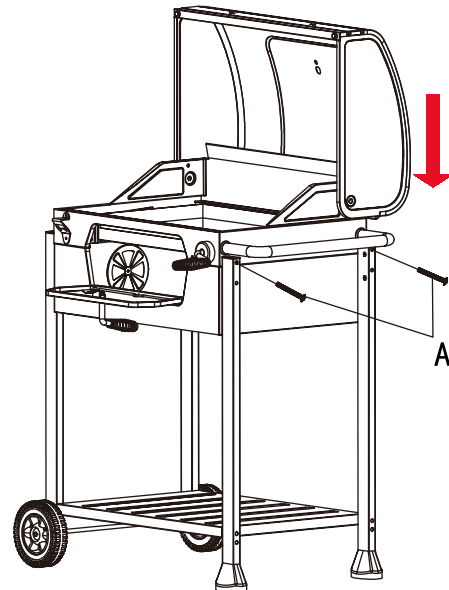
1. Drehen Sie, um den Sicherheitsstift, die Unterlegscheibe und die Handkurbel (23) zu trennen.
  2. Setzen Sie die Handkurbel durch Drehen im Uhrzeigersinn in das Hauptgehäuse ein.
  3. Befestigen Sie die Unterlegscheibe von der Innenseite des Hauptgehäuses wieder zurück.
  4. Sichern Sie sie mit dem Sicherheitsstift.
- Der Sicherheitsstift und die Unterlegscheibe sind an der Handkurbel vormontiert.

Schritt 17



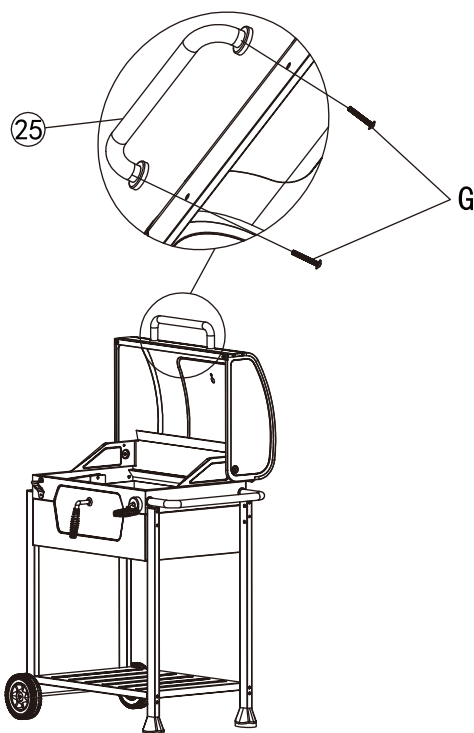
Die Holzkohle Pfanne kann, wie nötig, auf die Höhe eingestellt werden.

Schritt 18



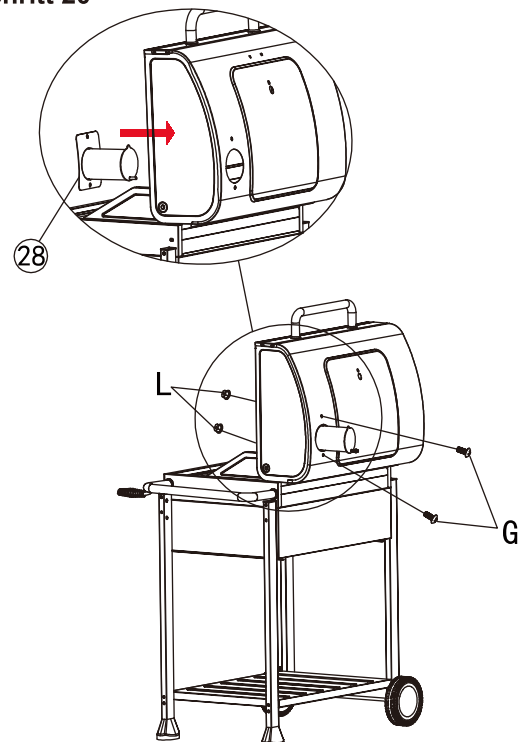
Montieren Sie den Hauptgehäuse (22) mit 4 Bolzen (A) auf dem Rollwagen.

Schritt 19



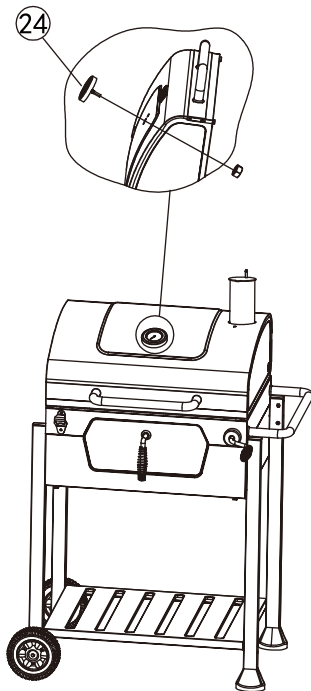
Montieren Sie den Deckelgriff (25) am Deckel mit 2 Bolzen (G).

Schritt 20



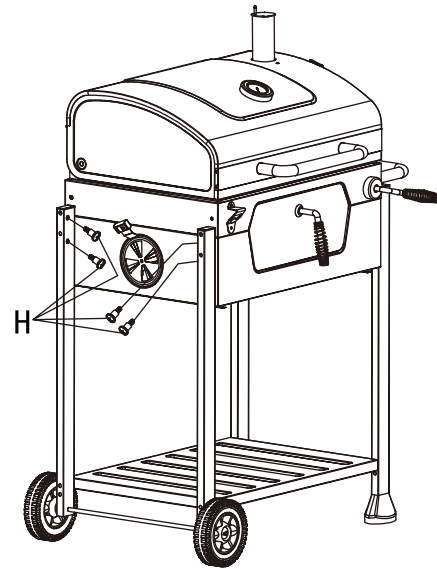
Montieren Sie den Stapel (28) am Deckel mit 2 Bolzen (G) und 2 Muttern (L).

Schritt 21



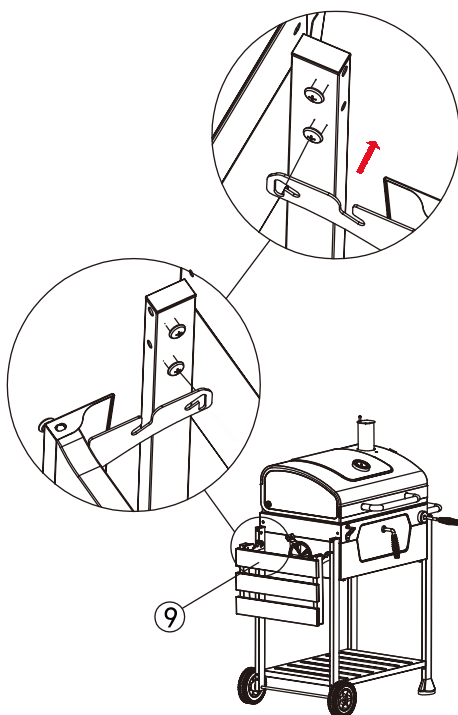
Stecken Sie das Thermometer (24) in das Loch am Deckel ein und befestigen Sie es mit einer Mutter.

Schritt 22



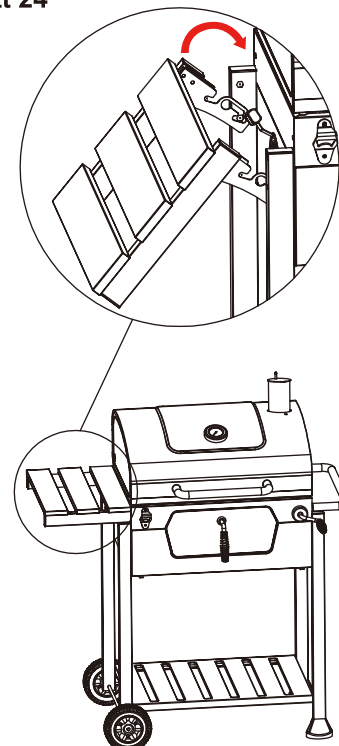
Schrauben Sie 4 Bolzen (H) an die Beine, wie gezeigt.

Schritt 23



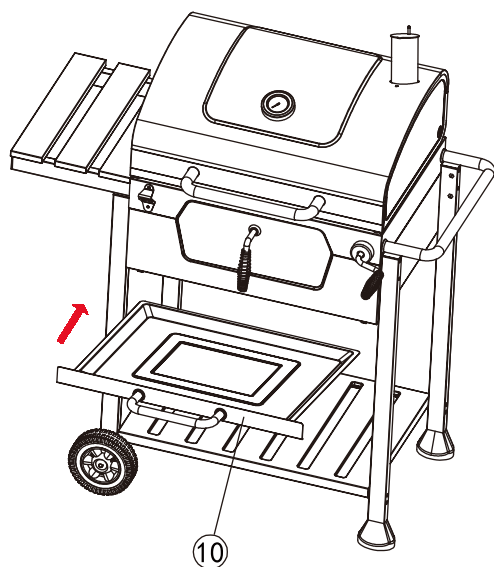
Befestigen Sie den beistelltisch (9) an den Bolzen (H).

Schritt 24



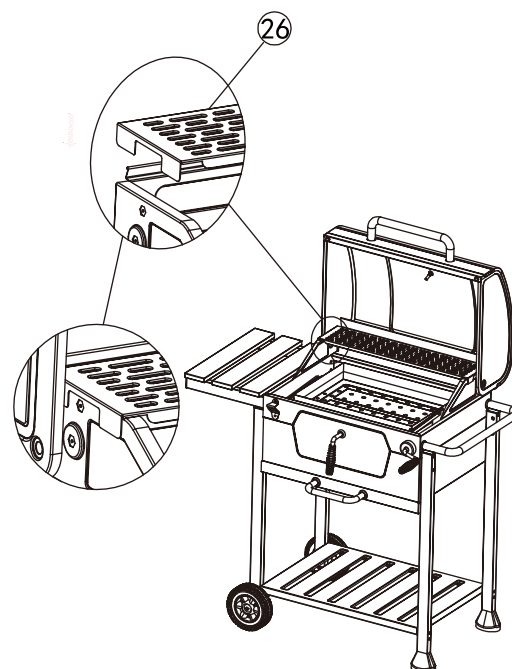
Klappbarer Beistelltisch.

## Schritt 25



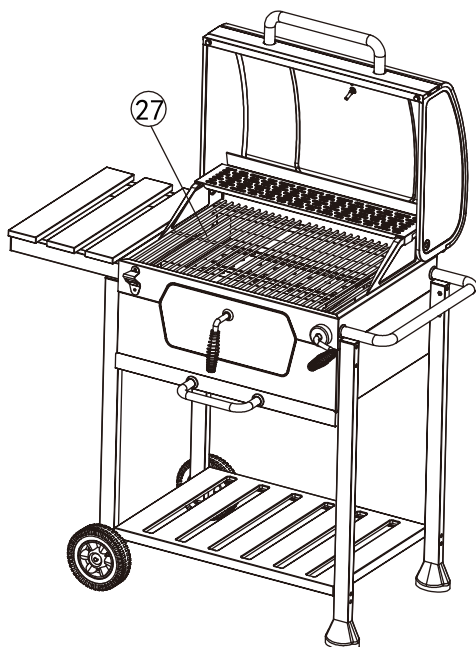
Schieben Sie die Aschenlade (10) unter den Hauptgehäuse.

## Schritt 26



Montieren Sie den Wärmeständer (26) am Hauptgehäuse, wie gezeigt.

## Schritt 27



Legen Sie die Grillroste (27) in den Hauptgehäuse.



## Vor dem Grillen

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Grillroste und den Wärmeständer mit warmem Seifenwasser.

### • Vorheizen

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, muss der Grill für mindestens 1–2 Stunden bei einer Temperatur von 100°C–200°C (212°F–392°F) konditioniert werden (vorgeheizt). Dies ist notwendig, um das Innere zum Grillen vorzubereiten und um die hitzebeständige Farbe auf der Außenseite einzubrennen. Wenn Sie diese Schritte nicht richtig ausführen, kann die Lackierung beschädigt werden und/oder der Metallgeschmack Ihrer ersten Speisen beeinträchtigt werden. Bestreichen Sie vor dem Vorheizen die Oberfläche des Innenraums und die Grillroste mit Pflanzenöl ab. Und dann können Sie ein Feuer auf der Holzkohle Pfanne machen.

Schließen Sie während des Vorheizens den Deckel und schieben Sie die Klappe und den Grillofen für mindestens 1-2 Stunden (je länger, desto besser) ungefähr auf ein Viertel offen. Dann können Sie die Klappe und den Grillofen halb öffnen und mehr Holzkohle in die Holzkohle Pfanne geben, um die Temperatur im Inneren zu erhöhen.

**Vorsicht:** Die Temperatur darf niemals 204°C(400°F) überschreiten.



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

ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS 204°C(400°F), DA DIES DIE LACKIERUNG BESCHÄDIGT UND ZU ROST FÜHRT. MALEN SIE NIEMALS DEN INNENRAUM DES GERÄTS.FÜR DAS PRODUKT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST GEWÄHRT.

## Arten von Holzkohle

Sie können entweder Holzkohlebriketts oder natürliche Holzkohleklumpen mit unterschiedlichen Eigenschaften verbrennen. Holzkohlebriketts bieten normalerweise eine längere Grillzeit und sind normalerweise kostengünstiger, während Holzkohleklumpen heißer brennen und weniger Asche produzieren.

## Räuchern mit Holzspänen

### Tipps zur Verwendung von Holzspänen

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

### Räuchern mit Hackschnitzeln/Holzstücke

Für einen kräftigeren Raucharoma bei Verwendung von Holzkohlebriketts oder Holzkohleklumpen, versuchen Sie, Holzspäne oder einige Holzstücke ins Feuer hinzuzufügen. Holzspäne sind in einer Vielzahl von natürlichen Aroma-Ausführungen erhältlich und können allein oder zusätzlich zur Holzkohle verwendet werden. In der Regel ist jedes Hartholz, das Früchte oder Nüsse trägt, zum Kochen geeignet. Verschiedene Hölzer haben jedoch unterschiedliche Aromen.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Hölzern, um Ihr persönlicher Favorit zu bestimmen und verwenden Sie immer gut gewürztes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann Speisen schwarz färben und bitter schmecken lassen.

### Unsere Empfehlungen:

- Huhn** – Erle, Apfel, Hickory, Mesquite, Sassafras, Weinrebe
- Rindfleisch** – Hickory, Mesquite, Eiche, Weinrebe
- Schweinefleisch** – Obstbäume, Hickory, Eiche, Sassafras
- Lamm** – Fruchtholz, Mesquite
- Kalbfleisch** – Obstbäume, Weinrebe
- Meeresfrüchte** – Erle, Mesquite, Sassafras, Weinrebe
- Gemüse** – Mesquite

## Gebrauch

### Gefahr! Verbrennungsgefahr!




Der Grill, die brennende Holzkohle und das Grillfleisch können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Jeder direkte Kontakt kann zu schweren Verbrennungen führen.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da jeder direkte Kontakt zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Tragen Sie beim Grillen immer Ofen-oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie nur langstielige Utensilien mit hitzebeständigen Handgriffen.
- Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie nur trockene oder spezielle flüssige Feuerzeuge.



### Anzünden Ihres Grills:

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste.
  2. Um mit einem Holzkohlefeuer anzufangen, stapeln Sie 2,0kg (4,4 lb.) Holzkohlebriketts zu einem pyramidenförmigen Haufen und tränken Sie sie mit Grillanzünder.
-  Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung dieser oder ähnlicher Produkte kann eine Explosion verursachen, die möglicherweise zu schweren Verletzungen führen kann.
3. Zünden Sie die Kohlen an mehreren Stellen an.
  4. Nachdem die Briketts aschfahl sind und eine rote Glut erzeugen, verteilen Sie sie gleichmäßig auf der Holzkohle Pfanne. Bitte verwenden Sie dazu ein geeignetes hitzebeständiges Werkzeug mit einem langen, hitzebeständigen Handgriff.
  5. Setzen Sie die Grillroste ein und stellen Sie die Holzkohle Pfanne mit dem Hebegriff / Hebel auf die gewünschte Höhe ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
  6. Wenn die Holzkohle nicht gleichmäßig brennt, verwenden Sie bitte eine langstielige Feuerzange, um die Kohlen für gleichmäßige Hitze zu bewegen.
  7. Lassen Sie den Deckel je nach Art des Grillfleisches offen oder geschlossen. Bitte schließen Sie den Deckel, wenn eine längere Grillzeit erforderlich ist. Das Thermometer am Deckel zeigt die Temperatur an, um sicherzustellen, dass sie für ein bestimmtes Grillfleisch nicht zu hoch ist.



Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere Arten von Feueranzündern können anstelle von Grillanzünder zum Anzünden verwendet werden, aber verwenden Sie sie nur gemäß den Anweisungen des Herstellers.

Verwenden Sie niemals Grillkohle oder Holzkohle-Grillanzünder mit anderen Anzündmethoden.



Lassen Sie vor dem Grillen genügend Zeit, bis sich der Grill erwärmt hat. Sie können nicht richtig grillen, wenn der Grill kalt ist, und Sie können kein richtiges Feuer machen, wenn Sie mit der Zubereitung vom Essen beschäftigt sind.

Sobald das Feuer gut brennt, ist es einfach, es mit ein wenig am Laufen zu halten.



Die aufsteigende Hitze wird sich nach oben und aus dem Grill bewegen, öffnen Sie die Klappen, um mehr Frischluft in den Grill zu lassen.

Je mehr Luft in den Grill gelangt, desto heißer wird die Innentemperatur, bis der Brennstoff maximiert wurde. Während des Grillens können die Klappen vollständig geöffnet sein, um eine höhere interne Grilltemperatur zu gewährleisten. Schließen Sie die Klappen wie nötig, um den Luftstrom für eine niedrigere Grilltemperatur zu verringern. Überprüfen Sie die Wärmeanzeige, um die Grilltemperatur zu überwachen.



Die verstellbare Holzkohle Pfanne kann auch zur Temperaturregulation verwendet werden.

Verwenden Sie die Hebegriffe, um die Holzkohlepfanne zum schnellen Anbraten anzuheben und zum langsamen Grillen abzusenken.

**Verwenden Sie immer einen flammhemmenden, isolierten Grillhandschuh, wenn Sie die Entlüftung oder die Holzkohle Pfanne einstellen.**

### Zusätzliche Holzkohle hinzufügen

Für längere Garzeiten kann zusätzliche Holzkohle durch die Zugangstür zur Holzkohlewanne hinzugefügt werden.



**Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Zugangsklappe zur Kohle Pfanne öffnen oder Holzkohle nachlegen, um Verletzungen zu vermeiden.**

1. Verwenden Sie die Hebegriffe, um die Holzkohle Pfanne auf die niedrigste Stufe abzusenken.
2. Öffnen Sie die Deckel und die Seitentür des Räucherofens mit einem Paar flammhemmenden, isolierten Grillhandschuhen. (Die Handgriffe sind sehr heiß.) Nehmen Sie bitte das Essen heraus und entfernen Sie die Grillroste, um Holzkohle hinzuzufügen. Achten Sie darauf, dass Sie die Grillroste nach Hinzufügen von Holzkohle wieder in Position bringen.
3. Verwenden Sie flammhemmende, isolierte Grillhandschuhe und eine langstielige Zange, um die Kohlen zu schüren. Achten Sie darauf, dass die Asche durch die Schlitz in der Holzkohle Pfanne fällt.
4. Erhöhen oder senken Sie die einstellbare Holzkohle Pfanne für die gewünschte Kochtemperatur.



**Verwenden Sie kein Grillanzünder oder sofortige Grillkohle, wenn Sie einem vorhandenen Feuer zusätzliche Holzkohle hinzufügen.**



**Dies ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen.**


**Es hinterlässt auch ein Grillanzünder Beigeschmack auf Ihrem Essen.**

**Fügen Sie einem vorhandenen Feuer nur normale Holzkohle- oder Holzstücke hinzu.**

## Räuchervorgang

### **Zum Anzünden des Grills durch indirektes Grillen oder Räuchern von Essen bei niedriger Temperatur.**

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste.
2. Um ein Holzkohlefeuer anzufangen, stapeln Sie 1,8 kgs Holzkohle in einem pyramidenförmigen Haufen und mit Grillanzünder getränkt.

 Verwenden Sie kein Benzin, Kerosin oder Alkohol zum Anzünden von Holzkohlen. Die Verwendung dieser oder ähnlicher Produkte kann zu einer Explosion führen und möglicherweise schwere Körperverletzungen verursachen.

3. Zünden Sie die Kohlen an mehreren Stellen an.
4. Nachdem die Briketts aschfahl sind und eine rote Glut erzeugen, legen Sie heiße Holzkohle auf die Grillroste im versetzten Räucherofen, falls vorhanden. Legen Sie heiße Holzkohle in die Mitte der Roste. Verwenden Sie dazu ein geeignetes feuerfestes Werkzeug mit einem langen, hitzebeständigen Handgriff.
5. Stellen Sie die Wasser- / Auffangwanne auf die rechte Seite der Grillroste in den versetzten Räucherofen, falls vorhanden.
6. Stellen Sie die Grillroste in die niedrige Position.
7. Fügen Sie wassergetränkte Hartholzspäne für einen Raucharoma hinzu.
8. Setzen Sie die Grillroste ein.
9. Schließen Sie den Deckel und regeln Sie die Wärme mit den Klappen.

### **Tipps zum Räuchern mit dem Grill**

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


- Wenn Sie bestimmte Speisen vor dem Räuchern anbraten möchten, legen Sie das Fleisch bei geöffnetem Deckel direkt über die Holzkohle und stellen Sie die Roste einige Minuten lang in die hohe (heiße) Position.
- Legen Sie aromagetränkte Holzspäne in das Feuer und geben Sie 1 Teil Marinade, Bier oder Wein mit 3 Teilen Wasser in die Auffangwanne.
- Öffnen Sie die Räucherammer, um die Grillzeit zu verlängern.
- Stecken Sie das Thermometer in den dicksten Teil, ohne den Knochen zu berühren und lassen Sie es fünf Minuten lang grillen.
- Die Innentemperatur für Geflügel sollte 77°C(170°F) bis 82°C(180°F) betragen oder wenn sich das Fleisch leicht aus dem Gelenk löst.
- Das Fleisch sollte gegart werden, bis die Innentemperatur 60°C(140°F) für blutig, 71°C(160°F) für medium und 77°C(170°F) für gut durchgebraten erreicht.
- Überprüfen Sie den Wasserstand, wenn das Fleisch länger als 4 Stunden gart oder wenn Sie das Wasser nicht köcheln hören.
- Fügen Sie Wasser hinzu, indem Sie das Fleisch umdrehen und gießen Sie Wasser durch den Grill in die Wasserwanne.

WENN DER RAUCH WEISS IST, IST DAS FEUER PERFEKT.  
WENN DER RAUCH SCHWARZ IST, BRAUCHEN SIE MEHR LUFTSTROM.


## Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Zur Reinigung und Wartung der Oberflächen beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:


### **Gefahr! Verbrennungsgefahr!**

-  Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt ist.

### **Gefahr: Gesundheitsgefahr!**


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

### **Vorsicht: Beschädigungsgefahr!**

 Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder Schleifkissen, da diese Oberflächen beschädigen und Kratzspuren hinterlassen können.

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, können Sie Ihren Grill abschalten, indem Sie beide Klappen schließen und das Feuer löschen lassen. Sei geduldig. Dies kann eine Stunde oder länger dauern.

### **Die Asche- und Aschelade entleeren:**

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

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



Der Grill sollte immer dort gelagert werden, wo er vor Feuchtigkeit geschützt ist.



Holzkohle ist porös und nimmt Feuchtigkeit auf. Lassen Sie KEINE Holzkohle in Ihrem Grill, wenn Sie den Grill nicht benutzen. Holzkohle und Asche, die in dem Aschenkasten verbleiben, können die Lebensdauer Ihres Grills verkürzen.

## Direkte Hitze

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



---

## STEAK (& ALLE FLEISCHE):

- Kochen Sie das Essen auf der Seite von der Holzkohle des Geräts direkt über die Kohlen / Hitze.
- Um Fleisch zu grillen, heben Sie den Grillrost in die hohe Position (heiß) und braten Sie das Fleisch bei geöffnetem Deckel eine Minute lang auf jeder Seite an, um Aroma und Säfte hinzuzufügen.
- Dann den Grillrost bei geschlossenem Deckel auf die mittlere Position absenken und bis zum gewünschten Grad kochen.
- Kontrollieren Sie die Hitze mit zwei Klappen und einem einstellbaren Grillrost.

### Tipp:

Legen Sie das gegrillte Fleisch vor dem Servieren für einige Minuten in die Marinade - so wird es schmackhafter und saftiger.

### VORSICHT:

Kochen Sie zuerst zusätzliche Marinade, um die vom rohen Fleisch verbleibenden Bakterien abzutöten.

---

## MARINIERTES FLANKENSTEAK:

- Marinade Zutaten in einer nichtmetallischen Schüssel mischen.
  - Das Steak mindestens 4 Stunden in der Marinade im Kühlschrank stehen lassen.
  - Jede Seite 5 Minuten anbraten, aber die Mitte sollte blutig bleiben.
  - Schneiden Sie das Steak vor dem Servieren diagonal quer zur Faser in dünne Scheiben.
  - Grill mit Grillrost in hoher (heißer) Position bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel.
- 

### Fleisch Marinade

- 1/2 Tasse Pflanzen- oder Olivenöl
  - 1/3 Tasse Sojasauce
  - 1/4 Tasse Rotweinessig
  - 2 Esslöffel Zitronensaft
  - 1 Teelöffel trockener Senf
  - 1 gehackte Knoblauchzehe
  - 1 kleine gehackte Zwiebel
  - 1/4 Teelöffel Pfeffer
- 

## WACHTELN ODER TAUBEN:

- Bedecken Sie die Vögel mit einer guten Menge an Gewürzen und marinieren Sie sie über Nacht.
  - Mit dem restlichen Dressing übergießen und mit Texas Pete Hot Sauce 6 Stunden lang bedecken.
  - Die Vögel in dicken Speck einwickeln und mit einem Zahnstocher sichern.
  - Auf den Grill legen. Immer umdrehen, bis der Speck schwarz ist.
  - 20 Minuten grillen. Bei geöffnetem Deckel anbraten und auf jeder Seite 1 Minute lang in hoher (heißer) Position des Grillrostes, bevor Sie den Grillrost absenken und den Deckel schließen.
  - Um die Vögel zu räuchern, legen Sie die Vögel in der Mitte des Grillrosts mit Feuer an beiden Enden der Räucherammer.
- 

## WÜRSTCHEN:

- Grillen Sie bei geöffnetem Deckel und Grillrosten in hoher (heißer) Position für ca. 6 Minuten.
  - Umdrehen Sie die Würstchen alle paar Minuten.
- 

## ZUCKERMAIS IN DEN SCHALEN:

- Überschüssige Maisfasern vom Ende abschneiden und 1 Stunde vor dem Grillen in kaltem Salzwasser einweichen.
  - 25 Minuten grillen - mehrere Male umdrehen.
- 

---

## KEBABS:

- Abwechselnd eine beliebige Kombination aus Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, grüner Paprika, Champignons, Zucchini, einer runden Scheibe Mais auf dem Kolben oder Ananas auf Spieße stecken. Das Fleisch könnte aus Garnelen, Jakobsmuscheln, Hummer, Hühnerfleisch, Wurst, Schweinefleisch, Rindfleisch usw. bestehen.
  - Das Fleisch mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren.
  - Grillen Sie jede Seite ca. 7 Minuten, drehen Sie es ab und zu um und begießen Sie es mit der Marinade.
  - Lassen Sie etwas Platz zwischen den Stücken, damit sie schneller garen.
  - Grillen Sie mit geschlossenem Deckel und den Grillrosten in der untersten Position.
- 

### Kebab Marinade:

- 1 Tasse Sojasauce
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse Essig
- 1/2 Tasse Ananassaft
- 2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

- Mischen Sie alle Zutaten in einem Kochtopf und bringen Sie alles zum Kochen.
  - Lassen Sie die Marinade abkühlen, bevor Sie Ihr Fleisch darin marinieren.
  - Marinieren Sie das Rindfleisch mindestens 4 Stunden in der Mischung.
- 

## HAMBURGER:

- Siehe Fleischmarinade auf den vorherigen Seiten. Sie können das Fleisch auch marinieren, indem Sie es vor dem Garen 1 bis 2 Stunden bei Raumtemperatur in der Marinade ziehen lassen oder es bis zu 24 Stunden in einer abgedeckten Schüssel im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Garen auf Raumtemperatur bringen.
  - Gehackte Zwiebeln und grüne Paprika unterrühren, salzen und die Pasteten auf jeder Seite ein paar Minuten lang anbraten, wobei der Grillrost auf hoher Stufe steht.
  - Senken Sie den Grillrost auf mittlere Position und grillen Sie mit geschlossenem Deckel, um Aufflammen zu vermeiden.
  - Garen Sie, je nach gewünschtem Gargrad, jede Seite 3 bis 7 Minuten.
  - Garen Sie das Hackfleisch bis zu einer Innentemperatur von 65°C(150°F) oder bis den Saft klar (frei von Blut) ist, um E-coli-Infektionen zu vermeiden.
  - Die Burger können beim Umdrehen mit Marinade bestrichen werden und/oder es können andere Zutaten wie Chilisauce oder -pulver unter das Hackfleisch gemischt werden.
- 

## GARNELEN (geschält) & FLUSSKREBS:

- Auf Spieße stecken.
  - Mit zerlassener Butter und Knoblauchsatz bestreichen.
  - Auf jeder Seite 4 Minuten grillen oder bis sie rosa sind. Cocktailsauce ist optional.
- 

## GEBACKENEN KARTOFFELN:

- Mit Butter einreiben und in Folie einwickeln und 50 Minuten bei geschlossenem Deckel auf dem Grill grillen.
  - Nach 25 Minuten umdrehen (beim Räuchern muss nicht gedreht werden).
  - Drücken Sie, um zu überprüfen, ob sie gar sind.
-

# Indirekte Hitze

## Räucherzeit

Essen	Gewicht			Temperatur im Fleischthermometer
Rinderbraten, Rinderbrust	3-4 Pfd./1,3-1,8kg	1-1½ Stunden	4-5 Stunden	60°C(140°F) blutig
Lambraten, Wildbret	5-7 Pfd./2,2-3,1kg	1¼-2½ Stunden	5-6 Stunden	71°C(160°F) medium
Große Wildschnitte	7-9 Pfd./3,1-4,0kg	2½-3½ Stunden	7-10 Stunden	77°C(170°F) gut durchgebraten
Schweinebraten	3-4 Pfd./1,3-1,8kg 5-8 Pfd./2,2-3,6kg	1¾-2½ Stunden 2½-3 Stunden	5-6 Stunden 7-8 Stunden	77°C(170°F) 77°C(170°F)
Schweinefleisch/ Rindfleischrippen	Voller Grill	1½-2 Stunden	4-6 Stunden	Fleisch zieht aus dem Knochen
Schweinekoteletts	Voller Grill	¾-1¼ Stunde	4-6 Stunden	Fleisch zieht aus dem Knochen
Wurstchen	Voller Grill	2-2¼ Stunden	4-5 Stunden	77°C(170°F) für frisches Wurstchen
Schinken, frisch	10 Pfd./4,5kg	3-4 Stunden	7-8 Stunden	77°C(170°F)
Schinken, gekocht	Alle Größen	1½-2 Stunden	3-4 Stunden	54°C(130°F)
Huhn (zerschnitten oder gespalten)	1-4 Fritteusen, zerschnitten oder gespalten	1-1¼ Stunden	4-5 Stunden	82°C(180°F)/Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Hühnerfleisch (ganzes)	1-4 Fritteusen	1¼-1½ Stunden	5-6 Stunde	82°C(180°F)/Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Pute (ungefüllte)	8-12 Pfd./3,6-5,4kg	1¾-2½ Stunden	7-8 Stunden	82°C(180°F)/Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Fisch, kleines Ganzes	Voller Grill	½-¾ Stunden	2-3 Stunden	Flocken mit Gabel
Fisch, Filets, Steak	Voller Grill	¼-½ Stunden	1-3 Stunden	Flocken mit Gabel
Ente	3-5 Pfd./1,3-2,2kg	1-1¼ Stunden	5-6 Stunden	82°C(180°F)/Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk
Kleinwild Vögel	Voller Grill	¾-1 Stunde	4-5 Stunden	82°C(180°F)/Knochenfleisch bewegt sich leicht im Gelenk

### GERÄUCHERTE PUTE:

- Körperhöhle leeren, abspülen und mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Stecken Sie die Flügelspitzen unter den Rücken und binden Sie die Beine zusammen.
- Stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts direkt über die Folieneauffangwanne mit Wasser.
- Räuchern Sie 12 Minuten pro Pfund. Bei gefüllten Hähnchen einige Minuten mehr pro Pfund einplanen, damit sie sich ausdehnen können.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer für beste Ergebnisse 88°C(190°F intern).

- Für vollständig gekochten Schinken wird eine Kochzeit von etwa 9 Minuten pro Pfund empfohlen. Geräucherter oder gepökelter Schinken, der nicht vollständig durchgebraten ist, sollte bis zu einer Innentemperatur von 71°C(160°F) gekocht werden.
- Während der letzten 30 Minuten der Kochzeit 3 oder 4 Mal mit Schinkenglasur begießen.
- Etwa 15 Minuten vor Ende der Kochzeit mit Ananasringen garnieren.

### GERÄUCHERTER GEBACKENER SCHINKEN:

Sie können vollständig gekochten Dosenschinken oder geräucherte und gepökelte ganze Schinken oder Knochenfleisch bzw. Teile des Hinterns räuchern.

Glasur

1 Tasse hellbrauner Zucker, fest verpackt

1/2 Tasse Orangensaft

1/2 Tasse Honig

- Zucker, Saft und Honig mischen. Lassen Sie die Glasur für mindestens 4 Stunden ziehen.
- Stellen Sie den Grillrost in die unterste Position und eine Auffangwanne unter das Fleisch stellen.
- Entfernen Sie die Schwarte und ritzen Sie das Fett diagonal ein, sodass eine Raute entsteht.
- In die Mitte jeder Raute eine ganze Knoblauchzehe stecken.
- Legen Sie den Schinken mit der Fettseite nach oben in die Mitte des Grillrosts direkt über der Auffangwanne und schließen Sie die Deckel.

### Gefüllte geräucherte Wurstchen:

- Schneiden Sie die Wurstchen der Länge nach auf, innerhalb von 1/4 Zoll von jedem Ende.
- Wurstchen mit Käse füllen und Würzsauce und in Speck einwickeln.
- Über die Auffangwanne legen und 15–20 Minuten räuchern oder bis den Speck knusprig ist.

### GERÄUCHTE STÜCKE:

- Die Stücke in kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
- Jedes Stück mit Pflanzenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Braten Sie die Stücke direkt über den Kohlen bei geöffnetem Deckel und Grillrost in hoher oder mittlerer Position einige Minuten lang an.
- Dann die Stücke auf den Grillrost direkt über der Auffangwanne legen.
- Bei niedrigem Grillrost und geschlossenem Deckel 55 bis 60 Minuten oder bis zum Ende garen. Verwenden Sie weder Pflanzenöl noch Salz und Pfeffer, wenn Sie die Marinade verwenden.



## GERÄUCHERTES HIRSCHFLEISCH:

Hirschfleisch Marinade:

- 1 Tasse Balsamico oder Weinessig
- 1 Tasse Olivenöl
- 2 Unzen Worcestershire Sauce
- 1/2 Unze Tabasco Sauce
- 2 Esslöffel Season-All Sauce
- 1-2 gehackte Jalapenos Pfeffer
- 3 Esslöffel Sojasauce

Speck Marinade

- 2 Unzen Weinessig
- 2 Unzen Worcestershire
- 4 Spritzer Tabasco Sauce

- Das Hirschfleisch in einen Behälter oder "Mülltüte" legen und 2-4 Tage marinieren, dabei täglich umdrehen. Der Speck über Nacht in seiner Marinade marinieren lassen.
- Nehmen Sie den Braten mindestens eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank.
- Großzügig mit gewürztem Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.
- Wickeln Sie 1 Pfund Speck über den Braten und räuchern Sie den Braten 20/25 Minuten pro Pfund, oder bis er sanft ist. Nicht zu lange kochen lassen.

---

## GERÄUCHERTE GARNELEN & FLUSSKREBSE:

- Mischen Sie 1/2 Tasse Butter, zwei zerdrückte Knoblauchzehen, Tabasco Sauce, geschnittene grüne Paprika, je 1 Esslöffel gehackte Zwiebeln, Salz und Saft von einer Zitrone in einer Folienpfanne.
- Fügen Sie die Garnelen und/oder Flusskrebse hinzu und räuchern Sie sie 45 Minuten lang.

---

## GERÄUCHERTES GEMÜSE:

- Rüben, Kartoffeln, Karotten, Okra, Champignons, geschälte Zwiebeln, Zucchini, Kürbis, etc.
- In eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken und mehrere Stunden lang kochen, während das Fleisch gegart wird, oder das Gemüse auf den Grillrost legen und 50 Minuten lang direkt oder in Folie eingewickelt räuchern.

---

## GERÄUCHTER FISCH:

- Marinieren Sie den Fisch in Salzlake (1/4 Tasse in einem Liter Wasser aufgelöst) oder marinieren Sie den Fisch in 1 Tasse Weißwein, 1 Tasse Sojasauce gemischt mit 1 Tasse Zitronensaft.
- Marinieren Sie den Fisch über Nacht in einer abgedeckten Schale im Kühlschrank.
- Lassen Sie den Fisch 20 Minuten auf dem Grillrost entlüften, bevor Sie den Fisch auf den mit Pam besprühten Grill legen.
- 25 Minuten räuchern.

---

## GERÄUCHERTE RIPPCHEN/RÜCKENRIPPEN:

- Ziehen Sie die harte Hautschicht auf der Rückseite ab.
- Reiben Sie alle Oberflächen mit Gewürzen ein.
- Legen Sie die Rippchen in die Mitte des Grillrosts über der Auffangwanne und räuchern Sie die Rippchen etwa 1 1/2 Stunden oder bis sich das Fleisch vom Knochen löst.
- Während der letzten 30 Minuten mit Barbecue-Sauce begießen.

## HÜHNERFLEISCH MARINADE:

Mischen

- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Pflanzenöl
- 1/4 Tasse Rotweinessig
- 1 Teelöffel Oregano
- 1/2 Teelöffel süßes Basilikum
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver mit Petersilie
- 1/4 Teelöffel Pfeffer

- Hühnerfleischstücke in eine nichtmetallische Schüssel gießen.
- Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen, dabei ab und zu umdrehen. Verwenden Sie die Marinade, um das Hühnerfleisch beim Kochen zu begießen.

---

## FLEISCH MARINADE: (Für Steaks, Koteletts und Burger)

Mischen Sie

- 1/4 Tasse Sojasauce
- 2 grob gehackte große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen (halbiert)
- Mischen Sie die Zutaten in einem elektrischen Mixer, decken Sie sie ab und verarbeiten Sie sie bei hoher Geschwindigkeit 1 Minute lang oder bis die Mischung sanft ist.
- 1/4 Tasse Soßenfarbe aus der Flasche (Kitchen Bouquet und Gravy Master) und 2 Teelöffel Beau Monde Würzmittel (oder ersetzen Sie 1 Teelöffel MNG und 1 Teelöffel gewürztes Salz) einrühren.
- Lassen Sie das Fleisch bei Raumtemperatur 2 Stunden in der Marinade ziehen oder kühlen Sie es bis zu 24 Stunden in einer abgedeckten Schale.
- Bringen Sie das Fleisch vor dem Garen auf Raumtemperatur.

---

## SHISH KEBAB MARINADE:

Mischen Sie

- 1 Tasse Sojasauce
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse Essig
- 1/2 Tasse Ananassaft
- 2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- Mischen Sie die Zutaten und bringen Sie sie zum Kochen.
- Marinieren Sie das Rindfleisch mindestens 4 Stunden in der Mischung.

## Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie bei Ihren örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie den Grill unter keinen Umständen im normalen Haushaltsabfall! Entsorgen Sie es an einer zugelassenen Entsorgungsstelle oder in Ihrer kommunalen

Entsorgungsanlage. Beachten Sie die aktuellen gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihre Entsorgungseinrichtung.



## Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.

## Technische Daten

Modell:	Royal Gourmet® CD1824G
Nettogewicht:	19,9 kg
Gesamtabmessungen (Grill zusammengebaut):	100 x 62 x 119,5 cm (L x B x H)
Grillfläche Hauptkammer:	56,5 x 42 cm
Warmhalte-Rost:	57,2 x 12 cm
Max. Brennstoffmenge:	2,0 kg Holzkohle
Edelstahlfarbe:	hitzebeständig bis zu 204°C(400°F)

## Garantie und Kundenservice

Vielen Dank für den Kauf dieses Royal Gourmet® Holzkohlegrills. Wir sind hier, um Ihnen zu helfen, Ihre Freude und Anerkennung für Ihren neuen Grill zu maximieren. Wir gewähren für Ihr Produkt eine Garantie innerhalb der Rahmen der Garantiebedingungen bei normalem Gebrauch von einem Jahr ab Kaufdatum für alle Komponenten, die Mängel und Herstellungsfehler abdecken.

Die Verpflichtungen von Royal Gourmet sind auf das Folgende beschränkt:

- Diese Garantie deckt keine Grills ab, die aufgrund von normalem Verschleiß, Rost, Missbrauch, unsachgemäßer Wartung, unsachgemäßem Gebrauch oder Modifikationen am Produkt verändert oder beschädigt wurden. Reparaturarbeiten sind nicht abgedeckt.
- Diese Garantie deckt keine Oberflächenkratzer oder Hitzeschäden an der Oberfläche ab, die als normaler Verschleiß angesehen werden.
- Alle Garantieansprüche gelten nur für den ursprünglichen Käufer und erfordern einen Kaufnachweis, der das Kaufdatum bestätigt.
- Alle Teile, die die Garantievoraussetzungen erfüllen, werden nach Ermessen der Kundendienstabteilung kostenlos verschickt.
- Bitte senden Sie keine Teile zurück, ohne vorher eine Rücksendegenehmigung von unserer Kundendienstabteilung einzuholen.

Außer wie oben angegeben, gibt die Royal Gourmet Corp. keine weitere ausdrückliche Garantie.

Diese Garantie kann Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte geben, die je nach Staat variieren.

Bitte zögern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren, wenn Sie Fragen zur Montage, zur Garantie oder zum Zubehör haben. Während der Garantiezeit stellen wir Ihnen gerne die benötigten Ersatzteile zur Verfügung.



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



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

# Gril à charbon

## MANUEL DE L'UTILISATEUR



Service à la clientèle



### POUR VOTRE SÉCURITÉ!

Utilisez uniquement à l'extérieur! Ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Lisez les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. N'utilisez PAS le barbecue s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées. Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant l'utilisation. Tenir à l'écart des enfants et des animaux.

### CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

Ce barbecue a été fabriqué 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, veuillez appeler notre service de clientèle ou envoyer un courriel à [service@royalgourmetusa.com](mailto:service@royalgourmetusa.com). Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

Pour en savoir plus:

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



<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	44
<b>Pour votre sécurité</b>	44-45
Symboles de signalisation	44
Consignes générales de sécurité	44
Consignes de sécurité	44-45
Avertissement proposition 65	45
<b>Utilisation prévue</b>	45
<b>Montage</b>	45-54
Préparation	45
Outils indispensables	45
Déballer le gril	45
Attention	45
Schema des pièces	46
Liste des pièces et du matériel	47
Instructions d'assemblage	48-54
<b>Avant de faire griller</b>	55
<b>Types de charbon de bois</b>	55
<b>Bois de fumage</b>	55
<b>Fonctionnement</b>	56
Ajout de charbon de bois supplémentaire	56
<b>Fumage opération</b>	57
<b>Entretien et nettoyage</b>	57
<b>Recettes de grillades</b>	58-59
<b>Recettes de fumage</b>	60-61
<b>Élimination</b>	62
<b>Déclaration de conformité</b>	62
<b>Détails techniques</b>	62
<b>Garantie et service de clientèle</b>	62

## Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez si le produit est endommagé.

En cas de dommage, veuillez ne pas utiliser le gril.

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



Avant le démarrage, lisez attentivement les consignes de sécurité et le manuel d'utilisation. Ce n'est que de cette manière que vous pourrez utiliser toutes les fonctions en toute sécurité et fiabilité.

Conservez les instructions d'utilisation et remettez-les à celui qui pourrait posséder le gril après vous.

## Pour votre sécurité Symboles de signalisation

### Danger Risque élevé!



Si vous ne tenez pas compte de l'avertissement, cela peut entraîner des blessures pouvant avoir des conséquences fatales.

### Mise en garde Faible risque!



Éléments à respecter lors de la manipulation de l'appareil.

## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- À observer lors de chaque utilisation.
- Ne pas utiliser à l'intérieur!
- ATTENTION! N'utilisez pas d'alcool, ni d'essence pour allumer ou rallumer! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN1860-3 !
- ATTENTION! Cet appareil va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement!
- ATTENTION! Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance!

## Consignes de sécurité

### Danger Risque d'incendie!



Les braises et les composants du gril deviennent très chauds en cours de fonctionnement et ils peuvent déclencher un feu.

- Il est très important de disposer d'un extincteur d'incendie et d'une trousse de premiers secours, prêts et préparés en cas d'accident ou d'incendie.
- Mettez le gril sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
- Installez le gril à au moins 1 m (3 pi) de tout matériau hautement inflammable tel que : auvents, patios en bois ou meubles.
- Ne déplacez pas le gril pendant l'utilisation.
- Allumez le charbon de bois seulement dans un endroit abrité du vent.
- Remplissez le gril au max. avec 2,0 kg de charbon de bois pour la chambre principale.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez le gril régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Ne jetez les cendres que lorsque le charbon est complètement brûlé et refroidi.

### Danger Risque de brûlures et d'accidents!



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, qui manquent d'expérience ou de connaissances.

- Ces personnes doivent être informées des dangers de l'appareil et elles doivent être surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification du produit représente un risque important pour la sécurité et elle est interdite. N'entreprenez aucune conversion non autorisée vous-même.  
En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes liés au gril, envoyez un email à [service@royalqourmetusa.com](mailto:service@royalqourmetusa.com)
- Maintenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil. Le gril, le charbon et les aliments grillés deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ainsi, tout contact peut provoquer de graves brûlures.
- Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez toujours des gants isolants ou des gants de barbecue pendant la cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles à long manche dotés de poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges.
- Utilisez uniquement des allumeurs secs ou des allumeurs à fluide spéciaux.
- Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer et / ou de le ranger.

### Danger Risque de déflagration!



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

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

### Danger Risque d'empoisonnement!



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

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

### Danger Risque pour la santé!



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

### Danger Risques pour les enfants!



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

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

## Danger Risque de blessure!



Le gril et les pièces elles-mêmes présentent des arêtes vives.

- Soyez prudent avec les pièces pour éviter les accidents et / ou les blessures lors du montage et de l'utilisation. Portez des gants de protection si nécessaire.
- N'installez pas le gril à proximité d'entrées ou de zones à trafic intense.
- Faites toujours preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson. En cas de distraction, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
- Soyez toujours attentif et conscient concernant ce que vous faites. N'utilisez pas le gril si vous n'êtes pas concentré, si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un seul moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves.

## Attention Risque de dommages!



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et menacer ainsi la stabilité du gril.

- Vérifiez la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est solidement en place.

## Attention Risque de dommages!



N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et provoquer des rayures.



## AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les combustibles utilisés dans les appareils de combustion du bois et du charbon et les sous-produits de combustion de ces combustibles peuvent vous exposer à des produits chimiques tels que le noir de carbone, la poussière de bois qui sont connus dans l'État de Californie pour causer le cancer, le monoxyde de carbone, qui est connu de l'État de Californie pour causer des anomalies congénitales ou d'autres dommages de la reproduction
2. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel, qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer.

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

## Utilisation prévue

Utilisez ce gril pour faire chauffer, cuire et griller des aliments. Ce gril est conçu exclusivement pour une utilisation en extérieur et non pour une utilisation en intérieur.

Utilisez uniquement l'article comme décrit dans ce manuel d'utilisation. Toutes les autres utilisations sont considérées comme inappropriées et peuvent entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

## Préparation

## Montage

### Danger Risque de déflagration!



En cas de non-respect de ces instructions, cela pourrait entraîner des problèmes et des risques lors de l'utilisation du gril.

- Suivez toutes les instructions de montage répertoriées ici.

1. Lisez tout d'abord toutes les instructions de montage.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour le montage et trouvez un espace de travail uniforme de deux à trois mètres carrés.
3. Les petites pièces telles que les poignées doivent être probablement préassemblées.

## Outils requis (non inclus)

1 x Tournevis cruciforme



1x Clé



## Déballez le gril

Déballez le gril et débarrassez-vous de tous les matériaux d'emballage. Conservez les emballages hors de la portée des enfants et, après le montage du gril, jetez-les en respectant la réglementation.

Suivez les étapes suivantes pour assembler le gril.

## Attention

### Attention Risque de dommages!

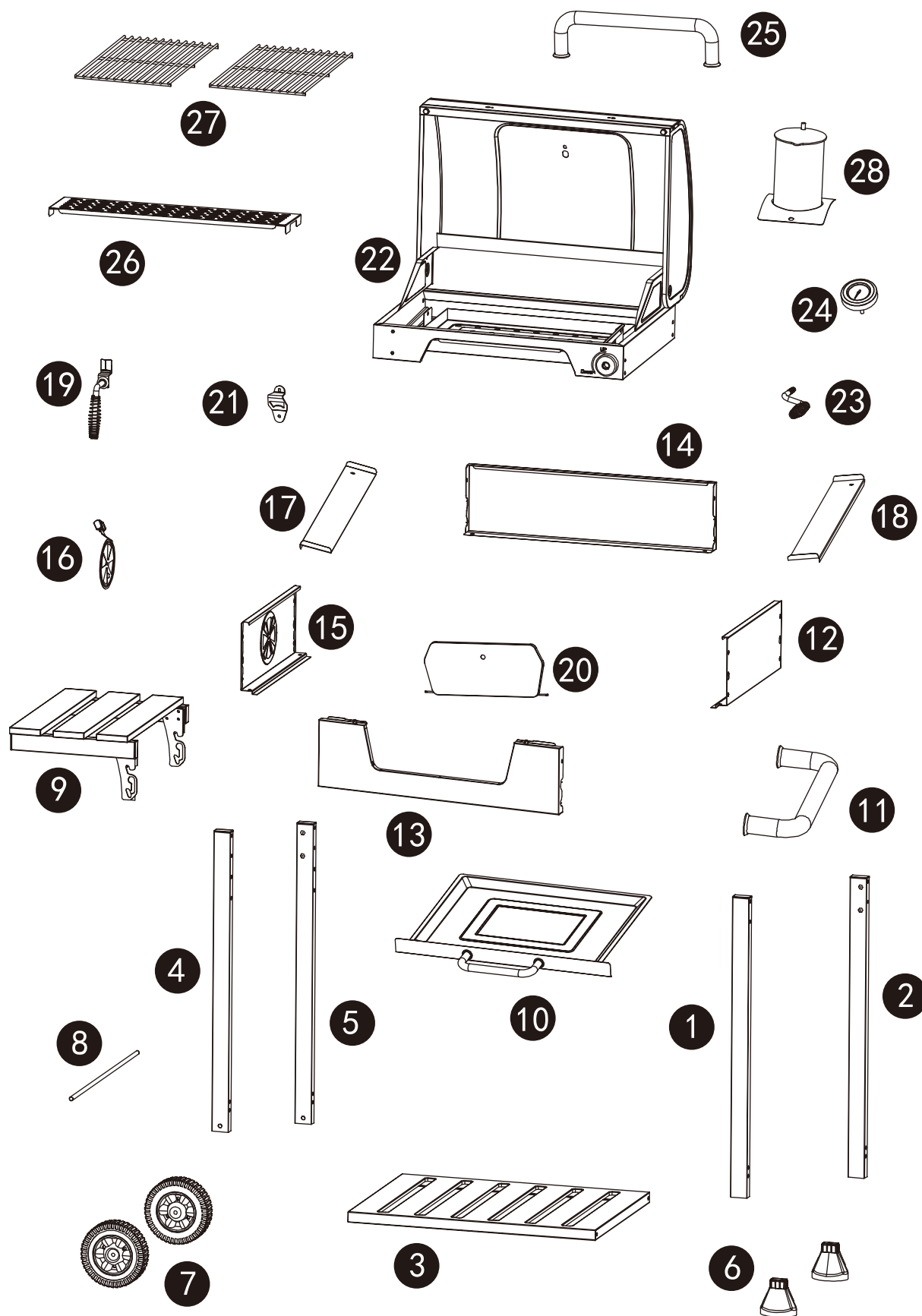



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et compromettre la stabilité du gril.








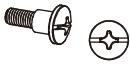




- Vérifiez la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est solidement en place.

- Avant de l'utiliser, placez le gril sur une surface plane et solide à l'extérieur.

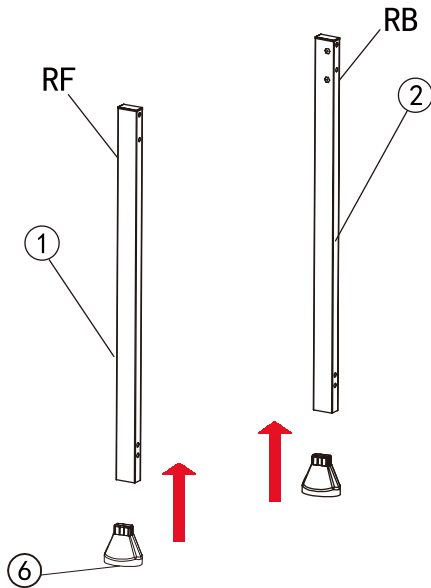




Réf.	Description	illustration	QTÉ	Réf.	Description	illustration	QTÉ
1.	Pied avant droit ECJ15JGRF		1	15.	Panneau gauche ELTTIXCBL		1
2.	Pied arrière droit ECJ15JGRB		1	16.	Amortisseur W-ZH300101+Z-ZH2302030		1
3.	Étagère inférieure ECJ15ADB		1	17.	Défecteur de graisse (G) EHLTT1DYPL		1
4.	Pied avant gauche ECJ15JGLF		1	18.	Défecteur de graisse (D) EHLTT1DYPR		1
5.	Pied arrière gauche ECJ15JGLB		1	19.	Poignée de porte W-R3003		1
6.	Base de pied JS203		2	20.	Porte d'accès au charbon EHTM		1
7.	Roue LZ100		2	21.	Décapsuleur KQ001 (W-DXL12012)		1
8.	Essieu de roue LZ004-CA		1	22.	Corps principal		1
9.	Table d'appoint EHCTY		1	23.	Manivelle YZ002		1
10.	Bac à cendres ELTTIXJHP		1	24.	Thermomètre WJ201(W-20130020)		1
11.	Poignée latérale CS003		1	25.	Poignée du couvercle SS201		1
12.	Panneau droit ELTTIXCBR		1	26.	Grille de réchauffement ELT1BWW3B		1
13.	Panneau avant EHLTTIXQB		1	27.	Grille de cuisson W-CD1824020		2
14.	Panneau arrière ELTTIXHB		1	28.	Cheminée EHSG13YC		1

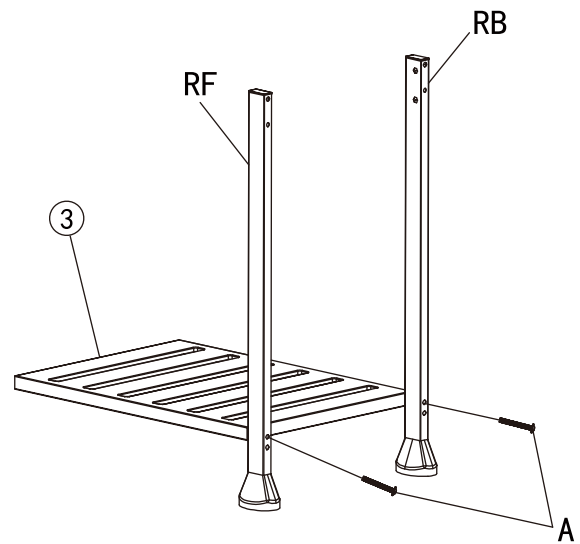
<b>A</b>	M5x55	12 pièces	<b>B</b>	M5x10	8 pièces	<b>C</b>	M4x15	4 pièces	<b>D</b>	Goupille fendue	2 pièces	<b>E</b>	Tampon	2 pièces	<b>F</b>	M5x15	1 pièce
																	
<b>G</b>	M6x15	6 pièces	<b>H</b>	M6x20	4 pièces	<b>I</b>	M5	1 pièce	<b>J</b>	M5	1 pièce	<b>K</b>	M4x10	2 pièces	<b>L</b>	M6	2 pièces
																	

Étape 1



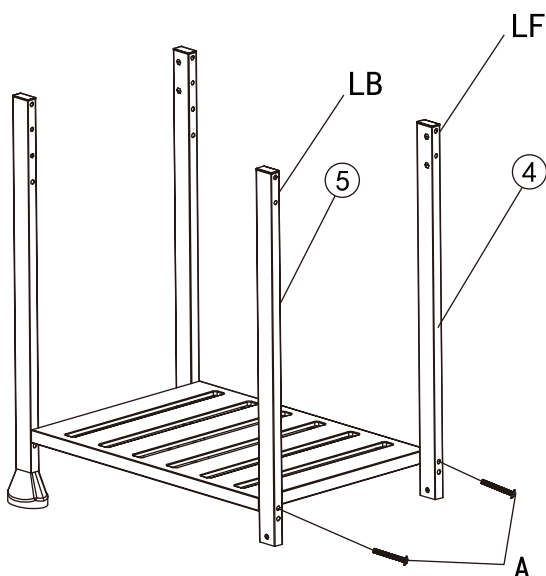
Fixez 2 bases des pieds (6) aux pieds droits (1), (2).

Étape 2



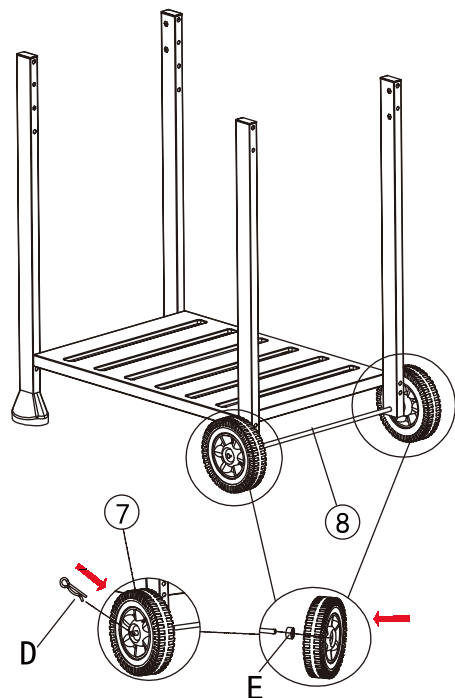
Fixez l'étagère inférieure (3) aux pieds inférieurs droits avec 2 boulons (A).

Étape 3



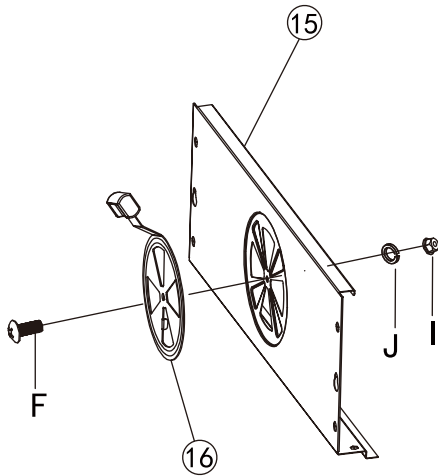
Fixez l'étagère inférieure (3) aux pieds gauches (4), (5) avec 2 boulons (A).

Étape 4



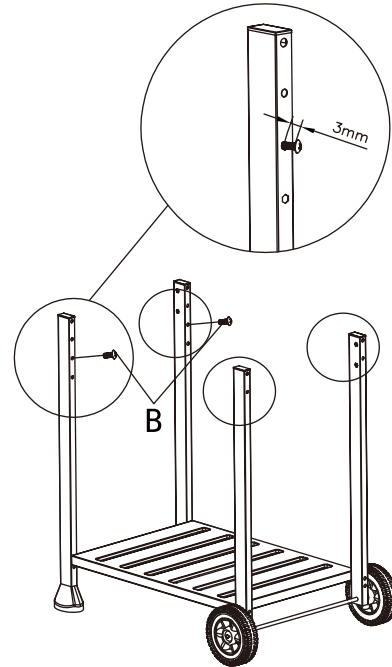
Faites glisser l'essieu de roue (8) dans les trous inférieurs du pied gauche de l'assemblage. Ensuite, fixez 2 tampons de roue (E) et 2 roues (7) sur l'essieu par les deux extrémités. Fixez chaque roue avec 1 goupille fendue (D).

Étape 5



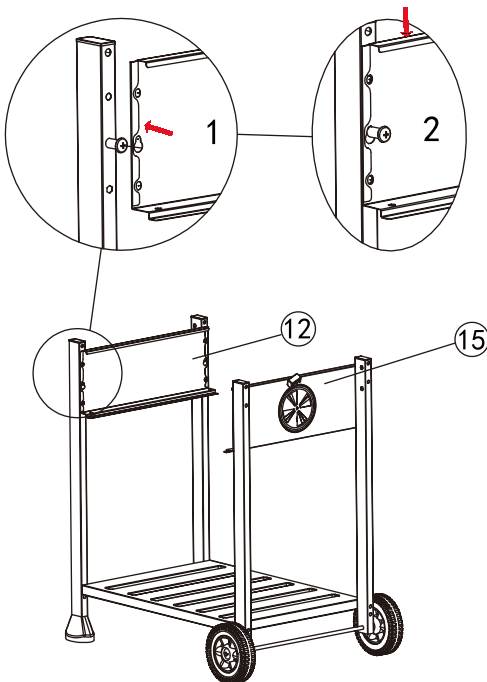
Montez l'amortisseur (16) sur le panneau gauche (15) avec 1 boulon (F), 1 rondelle (J) et 1 écrou (I) comme illustré.

Étape 6



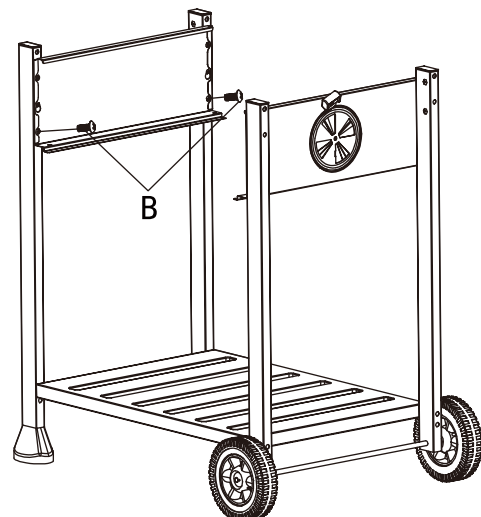
Visez à moitié 4 boulons (B) dans les trous du pied supérieur comme illustré.

Étape 7



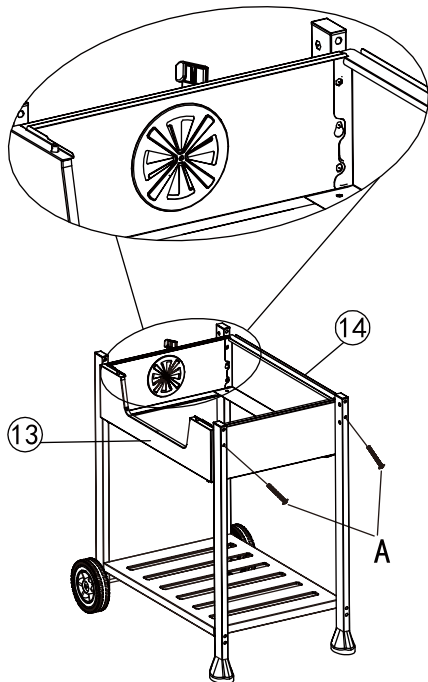
Fixez le panneau gauche (15) et le panneau droit (12) sur les boulons à moitié vissés des pieds.

Étape 8



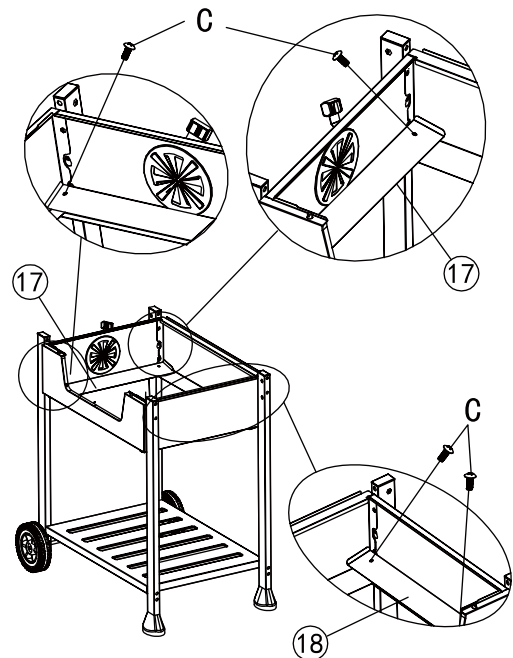
Fixez le panneau gauche et le panneau droit aux pieds avec 4 boulons (B).

Étape 9



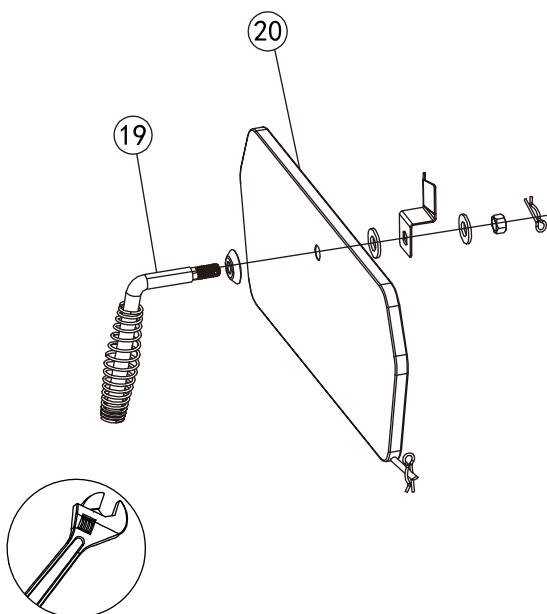
Fixez le panneau avant (13) et le panneau arrière (14) aux pieds à l'aide de 4 boulons (A).

Étape 10



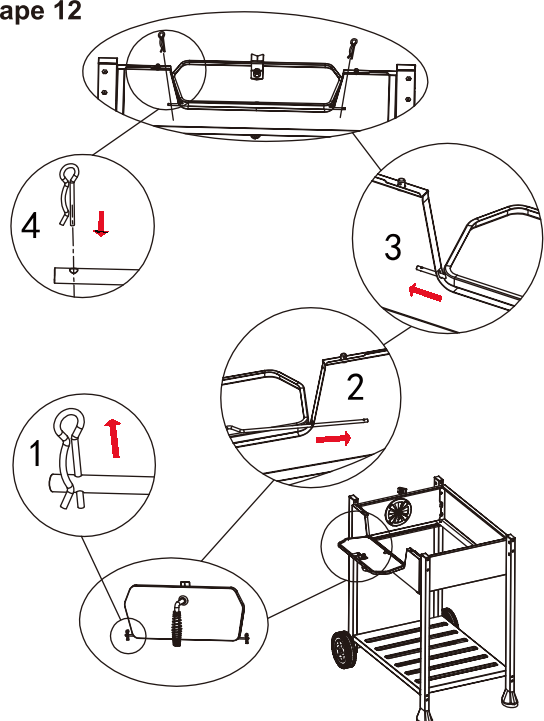
Montez les déflecteurs de graisse (17), (18) sur les panneaux gauche et droit à l'aide de 4 boulons (C).

Étape 11



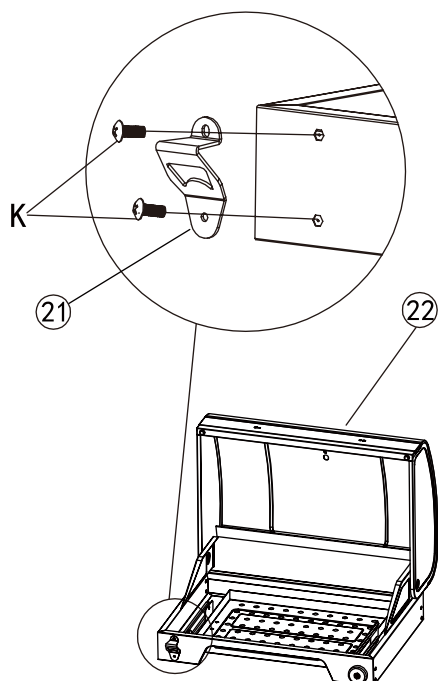
Insérez la poignée de la porte (19) dans la porte d'accès au charbon (20) et fixez la de l'intérieur avec 2 rondelles, un écrou et une goupille fendue. Les rondelles, l'écrou et la goupille fendue sont préassemblés sur la poignée.

Étape 12



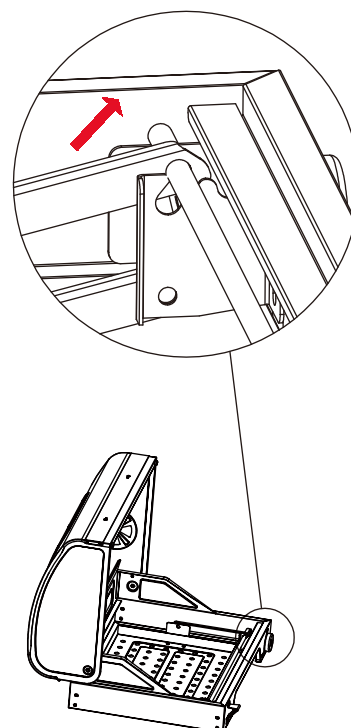
Fixez la porte d'accès au charbon au panneau avant en faisant glisser le poteau de la porte dans le panneau avant. Fixez avec 2 goupilles fendues. Les goupilles fendues sont préassemblées sur la porte d'accès au charbon.

Étape 13



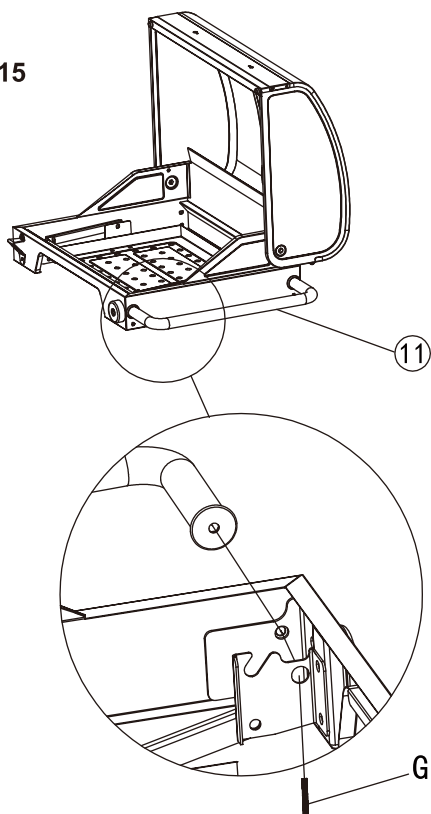
Fixez le décapsuleur (21) au corps principal (22) avec 2 boulons (K).

Étape 14



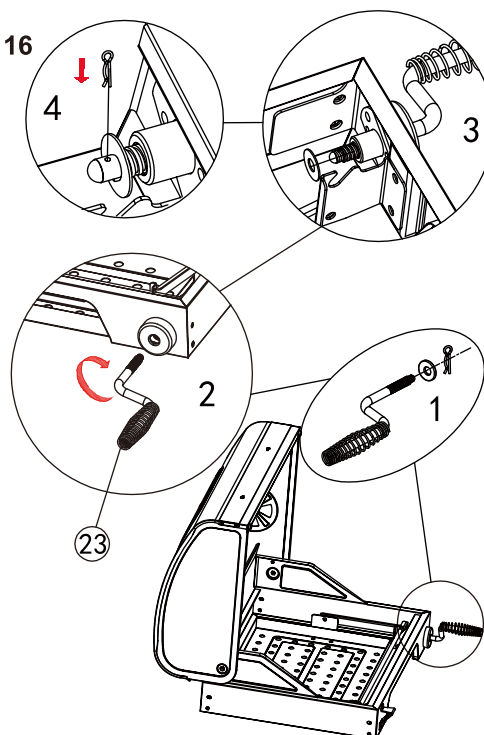
Installez le système de levage du bac à charbon sur le corps principal.

Étape 15



Montez la poignée latérale (11) sur le côté droit du corps principal à l'aide de 2 boulons (G).

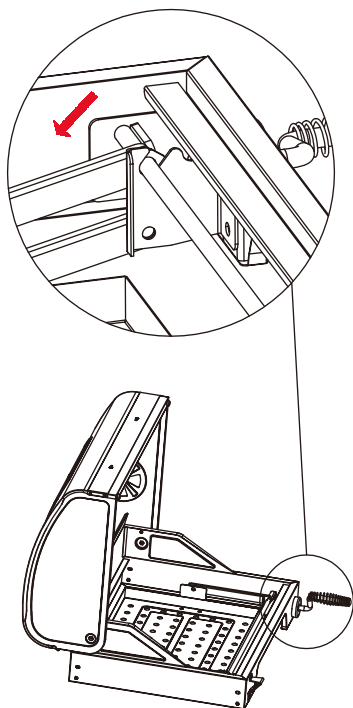
Étape 16



1. Tourner pour séparer la goupille fendue, la rondelle et la manivelle (23).
  2. Insérez la manivelle dans le corps principal en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
  3. Fixez la rondelle en arrière depuis l'intérieur du corps principal.
  4. Fixez-la avec la goupille fendue.
- La goupille fendue et la rondelle sont préassemblés sur la poignée.

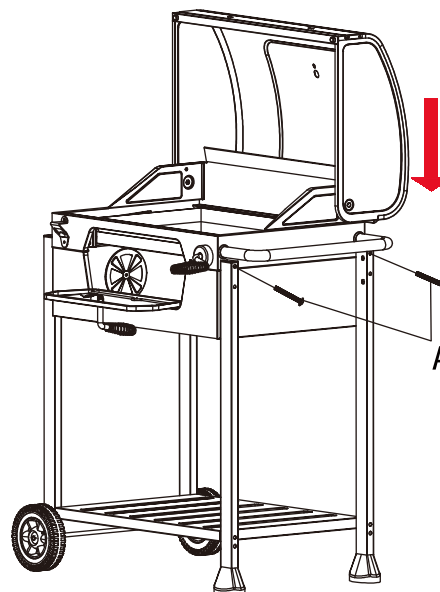


Étape 17



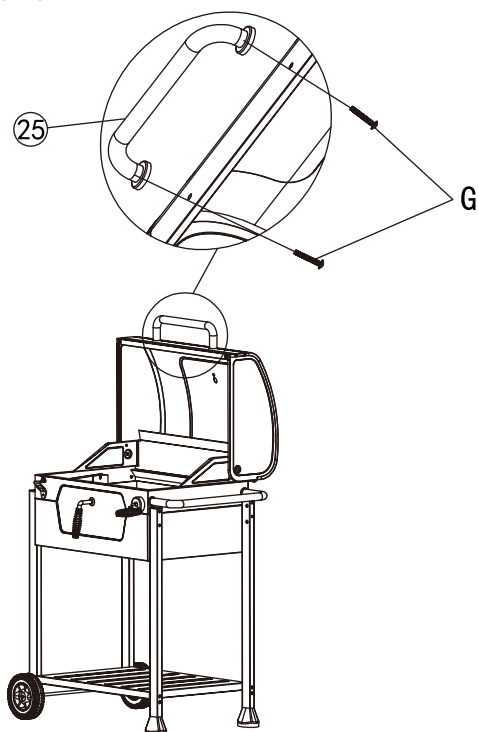
Le bac à charbon peut être ajusté à la hauteur selon vos besoins.

Étape 18



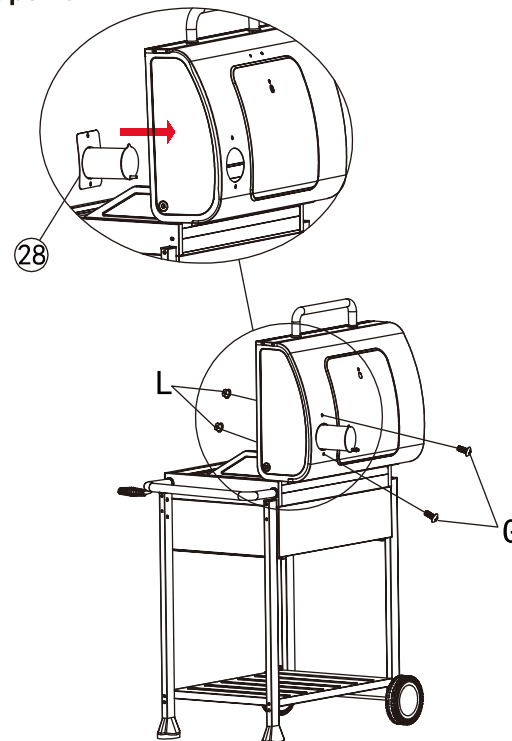
Montez le corps principal (22) sur le chariot avec 4 boulons (A).

Étape 19



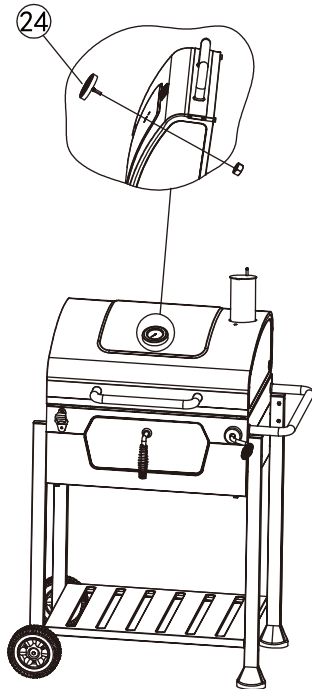
Montez la poignée du couvercle (25) au couvercle à l'aide de 2 boulons (G).

Étape 20



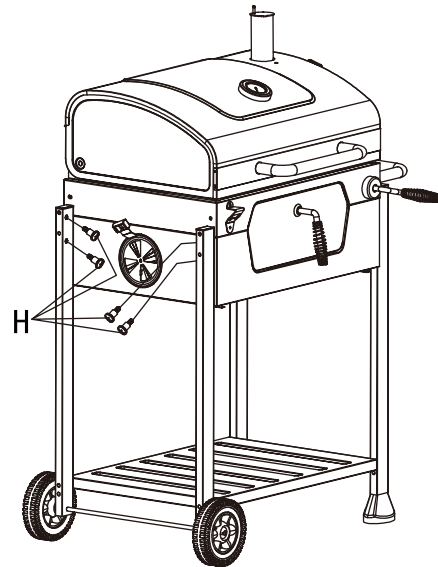
Montez la cheminée (28) au couvercle avec 2 boulons (G) et 2 écrous (L).

Étape 21



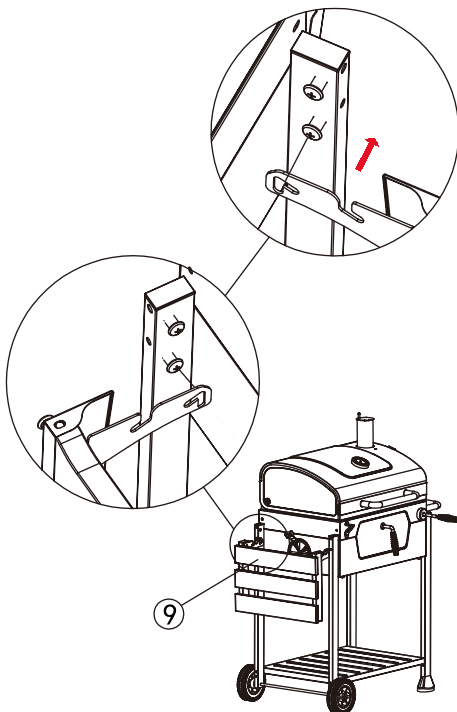
Insérez le thermomètre (24) dans le trou du couvercle et fixez-le en place avec un écrou.

Étape 22



Vissez 4 boulons (H) aux pieds comme illustré.

Étape 23



Fixez les table d'appoint (9) aux boulons (H).

Étape 24

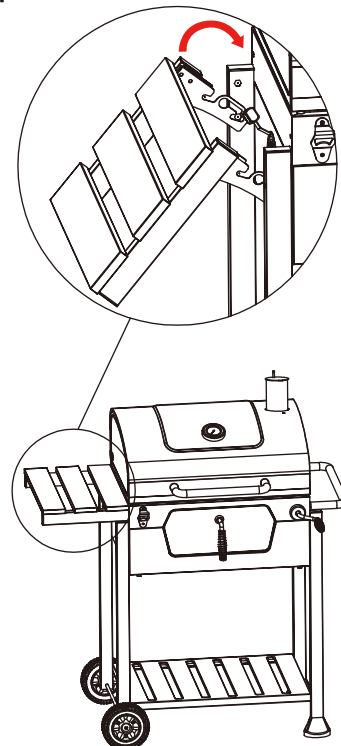
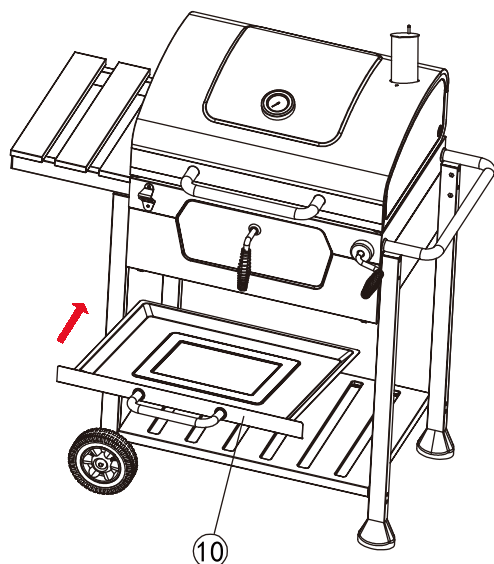


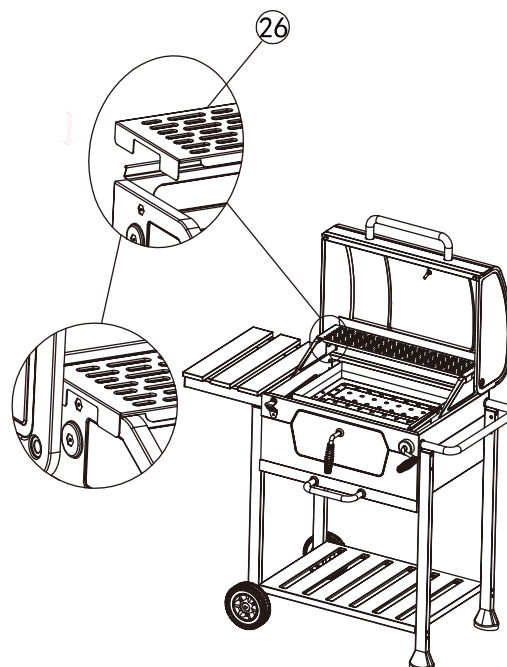
Table d'appoint pliable.

Étape 25



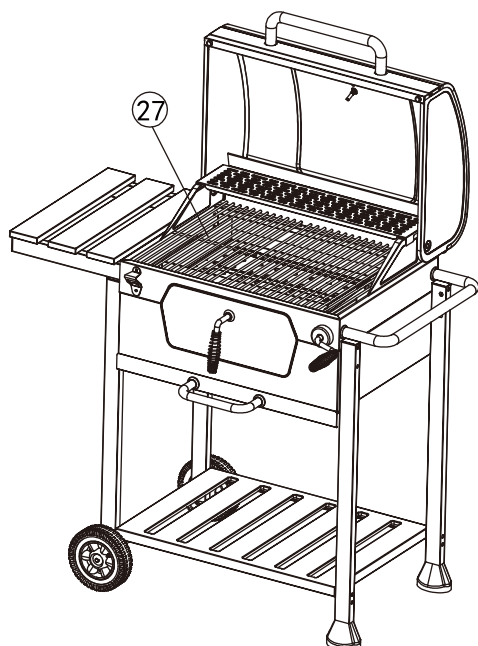
Faites glisser le bac à cendre (10) sous le corps principal.

Étape 26



Montez la grille de réchauffement (26) sur le foyer de cuisson comme illustré.

Étape 27



Placez les grilles de cuisson (27) sur le foyer.

## Avant de faire griller

- Avant la première utilisation, nettoyez les grilles de cuisson et la grille chauffante à l'eau chaude savonneuse.

### Pré-cuisson

- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, vous devez le préparer (au préalable) en le mettant, au moins 1 à 2 heures, à une température de 100°C-200°C(212°F-392°F).

Cela est nécessaire pour préparer l'intérieur et le rendre prêt aux grillades et cela permettra de faire brûler la peinture résistante à la chaleur située à l'extérieur.

L'omission de bien suivre ces étapes pourrait endommager la fini ou donner une saveur métallique à vos premiers aliments. Brossez toutes les surfaces intérieures, y compris les grilles et les étagères avec de l'huile végétale à cuisson. Montez un petit feu sur la ensemble de bac à charbon. Pendant le préchauffage, fermez le couvercle et ouvrez les entrées d'air d'un quart de tour environ. Ce feu devrait être entretenu pendant au moins deux heures.

Augmentez graduellement la température en ouvrant les entrées d'air à moitié et en ajoutant du charbon de bois. Votre fumoir est maintenant prêt à l'emploi.

**Attention:** La température ne doit jamais dépasser 204°C(400°F).



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

NE JAMAIS DÉPASSER 204°C(400°F) PARCE QUE CECI POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION ET FAVORISERA L'APPARITION DE LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.CE N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

## Types de charbon de bois

Vous pouvez faire brûler des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois naturels avec différentes propriétés. Les briquettes de charbon de bois donnent généralement des temps de cuisson plus longs et sont généralement moins chères, tandis que le charbon de bois en morceaux chauffe plus et produit moins de cendres.

## Bois de fumage

### CONSEILS POUR L'UTILISATION DE COPEAUX DE BOIS

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

### FUMER AVEC DES COPEAUX DE BOIS / MORCEAUX DE BOIS

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

### Nos recommandations

**Poulet** - Aulne, pommier, hickory, mesquite, sassafras, vigne

**Boeuf** - Arbres fruits, hickory, chêne, sassafras

**Agneau** - Arbres fruits, mesquite

**Veau** - Arbres fruits, vigne

**Fruits de mer** - Aulne, mesquite, sassafras, vigne

**Légumes** - Mesquite

## Fonctionnement

### **Danger Risque de brûlure!**



Le gril, le charbon de bois et la viande de barbecue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tout contact peut provoquer de graves brûlures.

- Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de BBQ lorsque vous faites vos grillades.
- Utilisez uniquement des ustensiles à long manche dotés de poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges.
- Utilisez uniquement des allumeurs secs ou des allumeurs à fluide spéciaux.



### **Pour allumer votre gril:**

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson.
2. Pour allumer un feu de charbon de bois, empilez un tas de 2,0kg (4,4 lb.) sous forme de pyramide et y ajouter un allume feu liquide.



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

3. Allumez des braises placées à plusieurs endroits.
4. Une fois que les briquettes sont devenues cendrées ou grisonnantes, étalez-les.
5. Mettez les grilles de cuisson en place et ajustez le bac à charbon à la hauteur souhaitée à l'aide de la poignée de levage et commencez la cuisson.
6. Si cela ne brûle pas uniformément, veuillez utiliser des pinces à long manche pour déplacer les charbons pour obtenir une chaleur uniforme.
7. Laissez le couvercle ouvert ou fermé en fonction du type de viande à griller. Veuillez fermer le couvercle si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long. Le thermomètre, situé sur le couvercle, indique la température, ce qui permet de s'assurer qu'elle n'est pas trop élevée pour une viande de barbecue particulière.



Des dispositifs de démarrage de cheminée, de démarrage électrique ou d'autres types d'allume-feu peuvent être utilisés à la place d'un liquide pour allumer le feu, mais utilisez-le uniquement selon les instructions du fabricant. N'utilisez jamais de système d'allume-feu de charbon de bois instantané ou de liquide allume-feu pour charbon de bois avec une autre méthode de démarrage.



Laissez suffisamment de temps au gril pour qu'il soit chaud avant la cuisson. Vous ne pouvez, ni cuisiner convenablement lorsque le gril est froid, ni allumer un feu pendant que vous êtes occupé à manger. Une fois que le feu brûle bien, il est facile de le maintenir avec un peu d'attention.



La chaleur qui se dégage monte et sort du gril en aspirant l'air plus froid derrière le gril, ce qui fournit de l'oxygène au feu. Utilisez la ventilation et les registres de piles pour contrôler le débit d'air et la température de cuisson. Une fois que le feu est bien allumé et que le gril a atteint la température de cuisson désirée, les registres peuvent être laissés complètement ouverts pour un flux d'air maximal et une température de cuisson plus élevée ou fermés au besoin pour réduire le flux d'air et obtenir une température de cuisson inférieure. Utilisez l'indicateur de chaleur pour surveiller la température du gril.



Le bac à charbon réglable peut également être utilisé pour contrôler la température. Utilisez des poignées de levage pour le soulever et le saisir rapidement ; abaissez-le pour une cuisson lente.

**Utilisez toujours un gant isolant ignifuge pour le gril lors du réglage de la ventilation ou du bac à charbon.**

### **AJOUT DE CHARBON DE BOIS SUPPLÉMENTAIRE**

Pour des temps de cuisson prolongés, du charbon de bois supplémentaire peut être ajouté en utilisant la porte d'accès au bac à charbon.



**Ouvrez la porte d'accès au charbon ou ajoutez du charbon avec beaucoup de prudence pour éviter d'être blessé.**

1. À l'aide des poignées de levage, abaissez le plateau du charbon de bois pour le régler au plus bas.
2. Ouvrez la porte d'accès au bac à charbon à l'aide d'un gant isolant ignifuge. (La poignée est très chaude.) Retirez tous les aliments et mettez des gants de barbecue, déplacez la grille de cuisson pour ajouter du charbon si le gril n'a pas équipé d'appareil pour y ajouter. Assurez-vous de remettre la grille de cuisson à sa place après avoir terminé toutes les opérations.
3. Utilisez des gants isolants ignifuges et des pinces à long manche pour manipuler les charbons ardents et pour faire tomber les cendres dans les fentes du bac à charbon ou dans les fentes de la glissière ci-dessous.
4. Soulevez le bac à charbon jusqu'au niveau souhaité.



**N'utilisez pas de charbon de bois léger ou instantané en ajoutant du charbon à un feu existant.**



**Ceci est dangereux et peut causer des blessures. Il laissera également un arrière-goût fluide plus léger à votre nourriture. N'ajoutez que des morceaux de bois ou du charbon de bois ordinaire à un feu existant.**



## Fumage par opération de cuisson

### **Danger Risque de brûlure!**



Fumage en cuisinant tout en utilisant indirectement la chaleur et la fumée.

FUMAGE PAR CUISSON LENTE. Pour allumer le barbecue:

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson.
2. Pour allumer un feu de charbon de bois, empiler 1,8 kgs sous forme d'une pyramide et arroser avec un liquide allume-feu.



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

3. Allumez des braises à plusieurs endroits.
4. Après que les briquettes soient cendrées ou grisonnantes, placez du charbon de bois chaud sur les grilles de cuisson du fumoir si vous en avez un.  
Placez les braises au milieu des grilles de cuisson. Pour cela, utilisez un outil ignifuge approprié doté d'un long manche ignifuge.
5. Placez le plat pour l'eau / l'égouttement sur le côté droit des grilles de cuisson du fumoir à l'écart, le cas échéant.
6. Mettez les grilles de cuisson en position basse.
7. Ajoutez des copeaux de bois dur imbibés d'eau pour un goût fumé.
8. Mettez les grilles de cuisson en place.
9. Fermez le couvercle et contrôlez la chaleur avec les registres.

### **Conseils pour le fumage du BBQ**



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

- Si vous souhaitez faire cuire certains aliments avant de les fumer, placez la viande directement au-dessus des charbons avec le couvercle ouvert et avec les grilles de cuisson en position haute (chaude) pendant plusieurs minutes.
- Ajoutez des copeaux de bois imprégnés de saveur au feu et ajoutez une partie de marinade, de bière ou de vin à 3 parties d'eau dans le plateau d'égouttement.
- L'ouverture de la chambre de fumage prolongera la durée de cuisson.
- Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os, et attendez cinq minutes pour qu'il puisse enregistrer.
- La température interne pour les oiseaux devrait être comprise entre 77°C(170°F) et 82°C(180°F) ou c'est lorsque le membre bouge facilement dans l'articulation.
- La viande doit être cuite à une température interne de 60°C(140°F) pour le type saignant, 71°C(160°F) pour le type moyen et 77°C(170°F) pour le type bien cuit.
- Vérifiez le niveau d'eau lorsque vous cuisinez plus de 4 heures ou lorsque vous ne pouvez pas entendre le frémissement de l'eau.
- Ajoutez de l'eau en déplaçant la viande et versez de l'eau à travers le gril dans le bac à eau.

SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST BON.

SI LA FUMÉE EST NOIRE, AJOUTER DU TIRAGE.

## Entretien et nettoyage

Votre gril est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez suivre les instructions suivantes:

### **Danger Risque de brûlure!**



Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Ne faites tomber les cendres que lorsque le combustible a complètement brûlé.

### **Danger Risque pour la santé!**



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

### **Attention Risque de dommage!**



N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs, ni de tampons abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces et laisser des traces de rayures.

Lorsque vous avez fini avec vos grillades, vous pouvez éteindre votre gril en fermant les deux registres et en laissant le feu s'éteindre. Soyez patient. Cela peut prendre une heure ou même plus.

### **Vider les cendres & le cendrier:**



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

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



Le gril doit toujours être étayé là où il est protégé de l'humidité.



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



Chaleur directe

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU BŒUF			
Degré de cuisine	Température interne au cœur	Description interne	Fermeté
Cru	52°C(125°F)	Le centre est rouge vif, rosâtre vers la partie extérieure et le steak est chaud partout	Doux au toucher
Saignant	54°C-57°C (130°F-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	60°C-63°C (140°F-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	65°C-68°C (150°F-155°F)	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher
Bien cuit	68°C(155°F) et plus	Le steak est gris brunâtre partout	Dur ou rigide au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VOLAILLE			
Poulet entier	74°C(165°F)	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair	Dur au toucher
Viande sombre	74°C(165°F)	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Poitrine de poulet	74°C(165°F)	Cuire jusqu'à ce que tout soit blanc mais encore humide	Dur au toucher
Cuisse, ailes et jambes	74°C(165°F)	Surtout gris brunâtre avec un soupçon de rose au centre	Dur au toucher
TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE DU PORC			
À moitié mûr	65°C(150°F)	Rose au centre	
Bien cuit	71°C(160°F) et plus	Le porc est uniformément blanc / brun partout	
Côtes de porc	82°C-93°C (180°F-200°F)	Blanc pâle. Cuire jusqu'à moyen à bien cuit	
Saucisse crue	71°C(160°F)	Non plus rose	
Saucisse (précuite)	60°C(140°F)	Non plus rose	

---

### STEAK (ET TOUTES LES VIANDES):

- Faites cuire les aliments du côté charbon de l'appareil, directement au-dessus des charbons / chaleur.
- Pour griller les viandes, soulevez la grille de feu en position haute (chaude) et grillez pendant une minute de chaque côté avec le couvercle ouvert pour conserver la saveur et le jus.
- Puis abaissez la grille de feu à la position moyenne avec le couvercle fermé et faites cuire au degré désiré.
- Contrôlez la chaleur avec les amortisseurs doubles et une grille de feu réglable.

#### Truc:

Remettez la viande grillée dans la marinade pendant plusieurs minutes avant de la servir - elle sera plus savoureuse et plus juteuse.

### ATTENTION:

Faites d'abord bouillir la marinade supplémentaire pour tuer les bactéries restantes de la viande crue.

---

### STEAK DE FLANC MARINÉ:

- Mélangez les ingrédients de marinade dans un plat non métallique.
  - Laissez reposer le steak dans la marinade pendant au moins 4 heures au réfrigérateur.
  - Faites dorer chaque côté pendant 5 minutes, mais le centre doit rester cru.
  - Coupez le steak en diagonale dans le sens du grain en fines tranches avant de servir.
  - Grillez avec la grille de feu en position haute
- 

### Marinade de Viande

- 1/2 tasse d'huile végétale ou d'olive
  - 1/3 tasse de sauce soja
  - 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
  - 2 cuillères à café de jus de citron
  - 1 cuillère à café de moutarde sèche
  - 1 gousse d'ail émincée
  - 1 petit oignon émincé
  - 1/4 cuillère à café de poivre
- 

### CAILLES OU COLOMBES:

- Couvrez les oiseaux d'une bonne quantité d'assaisonnement et faites-les mariner pendant la nuit.
  - Versez le reste de la vinaigrette et couvrez de sauce piquante Texas Pete pendant 6 heures.
  - Enveloppez les oiseaux dans du bacon épais fixé par un cure-dent.
  - Placez sur le barbecue. Continuez à retourner jusqu'à ce que le bacon soit noir.
  - Faites griller pendant 20 minutes. Grillez avec le couvercle ouvert et la grille de feu en position haute (chaude) pendant 1 minute de chaque côté avant d'abaisser la grille et de fermer le couvercle.
  - Pour fumer les oiseaux, placez-les au centre des grilles avec du feu aux deux extrémités de la chambre à feu.
- 

### HOT-DOGS:

- Grillez avec le couvercle relevé et les grilles de cuisson en position haute (chaude) pendant environ 6 minutes.
  - Retournez toutes les quelques minutes.
- 

### MAÏS SUCRÉ DÉCORTIQUÉ:

- Coupez l'excédent de soie à l'extrémité et faites-le tremper dans de l'eau froide salée 1 heure avant la cuisson.
  - Grillez pendant 25 minutes - en le retournant plusieurs fois.
- 

### KEBAB:

- Alternez toute combinaison de viande, oignons, tomates, poivrons verts, champignons, courgettes, tranche circulaire de maïs en épi ou ananas sur des brochettes. La viande peut être composée de crevettes, de pétoncles, de homard, de poulet, de saucisse, de porc, de bœuf, etc.
  - Faites mariner la viande au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
  - Grillez chaque côté pendant environ 7 minutes, en les retournant de temps en temps en arrosant de marinade.
  - Laissez un peu de place entre les morceaux pour cuire plus vite.
  - Grillez avec le couvercle relevé et les grilles de cuisson dans la position la plus basse.
- 

### Marinade de Kebab:

- 1 tasse de sauce soja
  - 1/2 tasse de cassonade
  - 1/2 tasse de vinaigre
  - 1/2 tasse de jus d'ananas 2 cuillères à café de sel
  - 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
  - Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.
  - Laissez refroidir la marinade avant d'y faire mariner la viande.
  - Faites mariner le bœuf dans le mélange pendant au moins 4 heures.
- 

### HAMBURGER:

- Reportez-vous à la marinade de viande aux pages précédentes.
  - Vous pouvez également faire mariner en laissant reposer dans la marinade pendant 1 ou 2 heures à température ambiante avant la cuisson ou laisser reposer dans un plat couvert au réfrigérateur jusqu'à 24 heures.
  - Amenez-le à température ambiante avant la cuisson.
  - Incorporez les oignons hachés, les poivrons verts, le sel, grillez les galettes de 3/4 po de chaque côté, avec les grilles de cuisson en position haute pendant quelques minutes.
  - Abaissez la grille de feu en position moyenne et faites-la griller avec le couvercle abaissé pour éviter les flammes.
  - Cuisez chaque côté pendant 3 à 7 minutes selon le degré souhaité.
  - Faites cuire la viande hachée à une température interne de 65°C (150°F) ou jusqu'à ce que le jus soit clair (sans sang) pour prévenir les infections de type E. Coli.
  - Les hamburgers peuvent être arrosés de marinade lorsqu'ils sont retournés et/ou d'autres ingrédients peuvent être mélangés avec le bœuf haché tels que la sauce chili ou la poudre.
- 

### CREVETTE (Pelée) et ÉCREVISSE

- Placez-les sur des brochettes.
  - Couvrez-les du beurre fondu et du sel à l'ail.
  - Grillez-les pendant 4 minutes pour chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient roses. Sauce de cocktail en option.
- 

### POMMES DE TERRE CUITES:

- Frottez-les de beurre et enveloppez-les dans le papier d'aluminium et faites cuire sur le barbecue avec le couvercle abaissé pendant 50 minutes.
  - Retournez au bout de 25 minutes (pas besoin de retourner si elles sont fumées).
  - Pressez pour vérifier si elles sont cuites.
-

Chaleur indirecte

**TEMPS DE FUMAGE**

Aliments	Poids	Thermomètre à viande		
Rôtis de boeuf, poitrine de boeuf	3-4 livres/1,3-1,8kg	1-1½ heures	4-5 heures	60°C(140°F) saignant
Rôti d'agneau, venaison	5-7 livres/2,2-3,1kg	1¼-1½ heures	5-6 heures	71°C(160°F) moyen
Grands morceaux de gibier	7-9 livres/3,1-4,0kg	2½-3½ heures	7-10 heures	77°C(170°F) bien cuit
Rôtis de porc	3-4 livres/1,3-1,8kg 5-8 livres/2,2-3,6kg	2½-3½ heures 2½-3 heures	7-10 heures 7-8 heures	77°C(170°F) 77°C(170°F)
Côtes de porc / de bœuf	Gril complet	1½-2 heures	4-6 heures	La viande se détache de l'os
Côtes de porc	Gril complet	1¼-1½ heures	4-6 heures	La viande se détache de l'os
Liens de saucisses	Gril complet	2-2¼ heures	4-5 heures	77°C(170°F) pour saucisses fraîches
Jambon frais	10 livres/4,5kg	3-4 heures	7-8 heures	77°C(170°F)
Jambon cuit	Toutes tailles	1½-2 heures	3-4 heures	54°C(130°F)
Poulet (coupé ou fendu)	1-4 friteuses, coupées ou fendues	1-1¼ heures	4-5 heures	82°C(180°F)/le pied bouge facilement dans l'articulation
Poulet (entier)	1-4 friteuses	1¼-1½ heures	5-6 heures	82°C(180°F)/le pied bouge facilement dans l'articulation
Dinde (non farcie)	8-12 livres/3,6-5,4kg	1¼-2½ heures	7-8 heures	82°C(180°F)/le pied bouge facilement dans l'articulation
Poisson tout petit	Gril complet	½-¾ heures	2-3 heures	82°C(180°F)/le pied bouge facilement dans l'articulation
Poisson, filets, steak	Gril complet	¼-½ heures	1-3 heures	S'écaille à la fourchette
Canard	3-5 livres/1,3-2,2kg	1-1¼ heures	5-6 heures	S'écaille à la fourchette
Petits gibier à plumes	Gril complet	¾-1 heures	4-5 heures	82°C(180°F)/le pied bouge facilement dans l'articulation

**DINDE FUMÉE:**

- Videz la dinde, rincez-la et épongez avec une serviette en papier.
- Placez les bouts des ailes sous le dos et nouez les jambes.
- Placez-les au centre de la grille de cuisson, directement au-dessus du bac de récupération d'eau en aluminium.
- Fumez pendant 12 minutes par poids d'une livre. Prévoyez plusieurs minutes supplémentaires par livre si c'est farci pour permettre l'expansion.
- Utilisez un thermomètre à viande pour obtenir les meilleurs résultats 88°C(190°F interne).

**PIÈCES FUMÉES:**

- Rincez les morceaux à l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant.
- Badigeonnez chaque tranche d'huile végétale et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.
- Faites brunir les morceaux directement au-dessus des charbons avec le couvercle ouvert et la grille en position haute ou moyenne pendant plusieurs minutes.
- Placez ensuite les morceaux sur la grille de cuisson directement au-dessus du plateau d'égouttement.
- Avec la grille en position basse, faites cuire avec le couvercle abaissé pendant 55 à 60 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Ne pas utiliser d'huile végétale ou de sel et poivre si vous utilisez la marinade.

**HOT DOGS FUMÉS FARCIS:**

- Coupez les hot dogs en longueur, à 1/4 de pouce de chaque extrémité.
- Mettez dans les hot dogs du fromage, ajoutez du relish et enveloppez-les dans du bacon.
- Placez le tout sur la grille de cuisson au-dessus du bac d'égouttement et fumez pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

**JAMBON FUMÉ CUIT AU FOUR:**

- Vous pouvez fumer du jambon en conserve entièrement cuit ou du jambon entier fumé et séché, un jarret ou une partie de bout à bout.

Glaçage

- 1 tasse de sucre brun clair, bien emballé
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de miel

- Combinez le sucre, le jus et le miel. Laissez le glaçage reposer pendant au moins 4 heures.
- Placez la grille de cuisson dans la position la plus basse et mettez un plat d'égouttement sous la viande.
- Enlevez la croûte et marquez les graisses en diagonale pour obtenir un effet diamant.
- Insérez un clou de girofle au centre de chaque diamant.
- Placez le jambon, avec le côté gras vers le haut, au centre de la grille de cuisson, juste au-dessus du plateau d'égouttement. Fermez le couvercle.
- Il faut compter environ 9 minutes par livre pour les jambons entièrement cuits. Le jambon fumé ou salé, qui n'est pas complètement cuit, devrait être cuit à une température interne de 71°C(160°F).
- Badigeonnez de glaçage au jambon 3 ou 4 fois au cours des 30 dernières minutes de cuisson.
- Garnir d'anneaux d'ananas environ 15 minutes avant la fin de la cuisson.

---

## VENAISON FUMÉE:

Marinade de venaison:

- 1 tasse de vinaigre balsamique ou de vin
- 1 tasse d'huile d'olive
- 2 oz. de Worcestershire
- 1/2 oz. de tabasco
- 2 cuillères à soupe. Assaisonner tout
- 1-2 jalapenos hachées
- 3 oz sauce soja

Marinade au Bacon

- 2 oz. vinaigre de vin
- 2 oz. Worcestershire
- 4 tirets de tabasco
- Placez le gigot de venaison dans un récipient ou dans un "sac solide" et laissez mariner pendant 2 à 4 jours en le retournant tous les jours. Faites mariner le bacon pendant la nuit dans sa marinade.
- Retirez le rôti du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson.
- Assaisonnez généreusement avec du sel assaisonné et du poivre noir grossièrement moulu.
- Enroulez 1 lb de bacon sur le rôti et fumez pendant 20/25 minutes par livre ou jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Ne pas trop cuire.

---

## CREVETTES & ÉCREVISSSES FUMÉES:

- Mélangez dans un moule en aluminium 1/2 tasse de beurre, deux gousses d'ail écrasées. Du Tabasco, du poivron vert émincé, 1 cuillère à soupe d'oignon émincé, du sel et jus d'un citron.
- Ajoutez les crevettes et/ou les écrevisses et fumez pendant 45 minutes.

---

## LÉGUMES FUMÉS:

- Navets, pommes de terre, carottes, gombos, champignons, oignons pelés, courgettes, courges, etc.
- Mettez-les dans une casserole et couvrez avec de l'eau et faites cuire pendant plusieurs heures pendant que vous faites cuire la viande. Ou placez les légumes sur le gril et fumez pendant 50 minutes, enveloppés dans du papier d'aluminium ou non.

---

## POISSON FUMÉ:

- Faites mariner dans de la saumure (1/4 tasse dissous dans de l'eau) ou faites mariner le poisson dans 1 tasse de vin blanc, 1 tasse de sauce soja mélangée avec 1 tasse de jus de citron.
- Faites mariner toute la nuit dans un plat couvert au réfrigérateur.
- Laissez aérer sur la grille pendant 20 minutes avant de le placer sur le gril pulvérisé par Pam.
- Fumez pendant 25 minutes.

---

## CÔTES LEVÉES / DE DOS FUMÉES:

- Retirez la couche dure de la peau du dos.
- Frottez toutes les surfaces avec un assaisonnement.
- Placez les côtes au centre de la grille au-dessus du plateau d'égouttement et fumez environ pendant une heure et demie ou jusqu'à ce que la viande puisse être séparée de l'os.
- Badigeonnez de sauce barbecue pendant les 30 dernières minutes.

---

## MARINADE DE POULET:

Mélangez

- 1/2 tasse de sauce de soja
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à café d'origan
- 1/2 cuillère à café de basilic
- 1/2 cuillère à café de poudre d'ail avec du persil
- 1/4 cuillère à café de poivre

- Versez le tout sur les morceaux de poulet dans un plat non métallique
- Recouvrez et réfrigérez toute la nuit, en tournant de temps en temps. Utilisez la marinade pour arroser le poulet pendant la cuisson.

---

## MARINADE DE VIANDE: (pour les steaks, côtelettes et hamburgers)

Mélangez

- 1/4 tasse de sauce de soja
- 2 gros oignons hachés grossièrement
- 2 gousses d'ail (coupées en deux)

- Mélangez les ingrédients dans un mélangeur électrique, recouvrez et passez à grande vitesse pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit très lisse.
- Incorporez 1/4 de tasse de jus colorant (Kitchen Bouquet et Gravy Master) et 2 cuillères à thé d'assaisonnement Beau Monde (ou remplacez avec 1 cuillère à café de MSG et 1 cuillère à café de sel assaisonné).
- Laissez la viande reposer dans la marinade à la température ambiante pendant 2 heures ou la réfrigérer jusqu'à 24 heures dans un plat couvert.
- Amenez la viande à la température ambiante avant la cuisson.

---

## SHISH KEBAB MARINADE:

Mélangez

- 1 tasse de sauce de soja
- 1/2 tasse de sucre brun
- 1/2 tasse de vinaigre
- 1/2 tasse de jus d'ananas
- 2 cuillères à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poudre d'ail

- Mélanger les ingrédients et porter à ébullition.
- Faites mariner le bœuf dans le mélange pendant au moins 4 heures.

## Élimination



L'emballage est fabriqué à partir de matériaux écologiques que vous pouvez éliminer dans vos centres de recyclage locaux.



Ne jetez en aucun cas le grill dans les ordures ménagères! Éliminez-le par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination agréée ou en utilisant votre centre d'élimination communautaire.

Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, contactez votre service d'élimination.



## Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales applicables.

## Détails techniques

Modèle:	Royal Gourmet® CD1824G
Poids net:	19,9 kg
Dimensions hors tout (Grill assemblé):	100 x 62 x 119,5 cm (Longueur x largeur x hauteur)
Surface de la grille de cuisson:	56,5 x 42 cm
Surface de réchauffement du rack:	57,2 x 12 cm
Quantité max.de combustible:	2,0 kg de charbon de bois
Peinture acier:	Résistant à la chaleur jusqu'à 204°C(400°F)

## Garantie et service de clientèle

Merci d'avoir acheté ce grill au charbon Royal Gourmet®. Nous sommes ici pour vous aider à maximiser votre plaisir et votre appréciation de votre nouveau grill. Nous offrons une garantie pour votre produit dans les conditions de garantie dans le cadre d'une utilisation normale pendant un an à compter de la date d'achat, cette garantie couvre tous les composants, y compris les défauts et les erreurs de fabrication.

Les obligations de Royal Gourmet se limitent à ce qui suit:

- Cette garantie ne couvre pas les grills modifiés ou endommagés en raison d'une usure normale, de la rouille, de l'utilisation abusive, d'un mauvais entretien, d'une utilisation non conforme ou de modifications du produit. Les frais de réparation ne sont pas pris en charge.
- Cette garantie ne couvre pas les égratignures de la surface ou les dommages causés par la chaleur à la finition, ce qui est considéré comme une usure normale.
- Toutes les réclamations, au titre de la garantie, s'appliquent uniquement à l'acheteur d'origine et nécessitent une preuve d'achat permettant de vérifier la date d'achat.
- Toutes les pièces, répondant aux exigences de la garantie, seront expédiées, sans frais, à la discrétion du service clientèle.
- Ne renvoyez pas de pièces sans obtenir au préalable une autorisation de retour de notre service clientèle.

Sauf indication contraire, comme indiqué ci-dessus, Royal Gourmet Corp. n'offre aucune autre garantie expresse.

Cette garantie peut vous donner des droits légaux spécifiques qui varient selon les États.

N'hésitez pas à contacter notre service clientèle si vous avez des questions concernant la garantie d'assemblage ou les accessoires. Pendant la période de garantie, nous serons heureux de vous offrir les pièces de rechange dont vous aurez besoin .



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



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