



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

COLD SMOKE GENERATOR

- **RCCSG-20/20/5**
- **RCCSG-27/27/5**





TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA / DANE TECHNICZNE / TECHNICKÉ ÚDAJE / DÉTAILS TECHNIQUES /
DETTAGLI TECNICI / DATOS TÉCNICOS

PRODUKTNAME	KALTRAUCHERZEUGER	
PRODUCT NAME	COLD SMOKE GENERATOR	
NAZWA PRODUKTU	GENERATOR DYMU DO WĘDZENIA NA ZIMNO	
NÁZEV VÝROBKU	GENERÁTOR STUDENÉHO KOUŘE PRO UDÍRNÝ	
NOM DU PRODUIT	GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE	
NOME DEL PRODOTTO	GENERATORE DI FUMO FREDDO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GENERADOR DE HUMO FRÍO	
MODELL	RCCSG-20/20/5	RCCSG-27/27/5
PRODUCT MODEL		
MODEL PRODUKTU		
MODEL VÝROBKU		
MODÈLE	205X205X45	270X265X45
MODELLO		
MODELO		
ABMESSUNGEN [MM]		
DIMENSIONS [MM]	205X205X45	270X265X45
WYMIARY [MM]		
ROZMĚRY [MM]		
DIMENSIONS [MM]		
DIMENSIONI [MM]		
DIMENSIONES [MM]		

DE

Der Kaltraucherzeuger ist zum Räuchern von Lebensmitteln mit Rauch, welcher durch die Verbrennung von Sägespäne und Räucherspänen entsteht, vorgesehen. **Für alle Schäden bei nicht sachgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**

Bedienung

- Die Sägespäne gleichmäßig im Inneren des Produkts verteilen. Decken Sie die Partitionen nicht ab.
- Stellen Sie das Produkt an die gewünschte Stelle und zünden Sie die Späne an. Die Modelle RCCSG-20/20/5 und RCCSG-27/27/5 verfügen über einen Teelichthalter. Wenn die Späne zu rauchen beginnt, entfernen Sie die Feuerquelle.
- Die zu räuchernden Lebensmittel sind auf dem Gitter über dem Raucherzeuger zu platzieren. Stellen Sie sicher, dass Fette und/oder Säfte, die aus den Lebensmitteln austreten, nicht in den Kaltrauchgenerator gelangen.

ACHTUNG! Heiße Fläche. Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie zum Räuchern nur Sägemehl und Späne bekannter Herkunft, die frei von Verunreinigungen und chemischen Verbindungen sind.

Reinigung und Wartung

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.

EN

The cold smoke generator is designed for smoking food using smoke produced from the combustion of sawdust and smoking chips. **The user is liable for any damage resulting from nonintended use of the device.**

Operation

- Smoothly spread the sawdust inside of the product. Do not to cover the partitions.
- Place the product in selected location, then set fire to the sawdust. RCCSG-20/20/5 and RCCSG-27/27/5 models are equipped with place for tea light. When the sawdust starts to smoke, remove the source of fire.
- Food for smoking should be placed on the grille above the cold smoke generator. Pay attention that fats and/or juices that can be extracted from food do not get inside the cold smoke generator.

ATTENTION! Hot surface, risk of burns. Only sawdust and smoking chips free from impurities and chemical compounds coming from a known source.

Cleaning and maintenance

- Use cleaners without corrosive substances to clean each surface.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

PL

Generator dymu do wędzenia na zimno służy do wędzenia żywności za pomocą wytworzonego ze spalania trocin i wiórów wędzarniczego dymu. **Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.**

Obsługa

- Trociny wędzarnicze równo rozprowadzić po wnętrzu produktu. Nie przysypać przegród.
- Ustawić produkt w wybranym miejscu, a następnie podpalić trociny. Modele RCCSG-20/20/5 i RCCSG-27/27/5 posiadają podstawkę do umieszczenia świeczki do podgrzewania. Gdy trociny zaczną się dymić, należy usunąć źródło ognia.
- Żywność do wędzenia należy umieścić na siatce umiejscowionej ponad generatorem dymu. Zwrócić uwagę na to by tłuszcze i/lub soki mogące wydobyć się z żywności nie dostały się do wnętrza generatora dymu.

UWAGA! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia. Do wędzenia należy używać tylko i wyłącznie trocin i wiórów wiadomego pochodzenia wolnych od zanieczyszczeń i związków chemicznych.

Czyszczenie i konserwacja

- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.

CZ

Generátor studeného kouře je určen k uzení potravin pomocí kouře, který vzniká spalováním dřevěných pilin a lupinek na uzení. **Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.**

Obsluha

- Rozprostřete piliny rovnoměrně ve vnitřní části výrobku. Příčky nechejte nepokryté.
- Postavte výrobek na požadované místo a poté zapalte piliny. Modely RCCSG-20/20/5 a RCCSG-27/27/5 disponují držákem na svíčku. Jakmile piliny začnou produkovat kouř, odstraňte zdroj ohně.
- Potravinu k uzení umístěte na rošt nad generátorem studeného kouře. Zajistěte, aby se tuky anebo šťávy, které mohou z udičích se potraviny odkapávat, nedostaly dovnitř generátoru.

VAROVÁNÍ! Horký povrch může způsobit popálení. K uzení používejte pouze piliny známého původu, které nejsou chemicky znečištěny a neobsahují chemické sloučeniny. Čištění a údržba

- K čištění povrchů použijte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Varování! K uzení používejte pouze piliny známého původu, které nejsou chemicky znečištěny a neobsahují chemické sloučeniny.

FR

Le générateur de fumée froide sert au fumage à froid d'aliments. La fumée nécessaire est produite par la combustion de copeaux de bois conventionnels et de copeaux de bois de fumage. **L'utilisateur porte l'entière responsabilité en cas de dommages attribuables à un usage inapproprié.**

Utilisation

- Répartissez les copeaux de façon uniforme à l'intérieur du produit. Ne couvrez pas les différentes sections.
- Posez le produit à l'emplacement désiré et allumez les copeaux. Les modèles RCCSG-20/20/5 et RCCSG-27/27/5 disposent d'un support de bougie pour chauffer-plat. Lorsque les copeaux se mettent à fumer, retirez la source de feu.

- Placez les aliments à fumer sur une grille, au-dessus du générateur de fumée. Assurez-vous que le gras et les jus qui pourraient sortir des aliments ne coulent pas sur le générateur de fumée froide.

ATTENTION! Surfaces chaudes. Risque de brûlures. Pour le fumage, n'utilisez que de la sciure et des copeaux de bois d'origine connue, exempts de contaminants et de produits chimiques.

Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et des rayons du soleil.

IT

Il generatore di fumo freddo è pensato per affumicare gli alimenti con il fumo che viene prodotto mediante la combustione di segatura e trucioli. **L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.**

Funzionamento

- Distribuire la segatura in modo omogeneo all'interno del prodotto. Non coprire le partizioni.
- Posizionare il prodotto nel luogo desiderato e dare fuoco alla segatura. I modelli RCCSG-20/20/5 e RCCSG-27/27/5 dispongono di un supporto per lumini. Quando la segatura inizia a produrre fumo, rimuovere la fonte di calore.
- Posizionare gli alimenti da affumicare sulla grata sopra il generatore di fumo. Assicurarsi che il grasso o l'olio che possono generarsi dagli alimenti non finiscano sul generatore di fumo freddo.

ATTENZIONE! Superficie calda. Pericolo di ustione!. Per l'affumicatura utilizzare solo segatura e trucioli di cui si conosce la provenienza, prive di impurità e di elementi chimici. Pulizia e manutenzione

- Per pulire la superficie utilizzare solo detergenti senza ingredienti corrosivi.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto, fresco, protetto dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

ES

El generador de humo frío se utiliza para ahumar alimentos con humo producido por la combustión de serrín y virutas de madera. **El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

Funcionamiento

- Distribuir el serrín uniformemente en el interior del producto. No cubra los separadores..
- Colocar el producto en el lugar deseado y encender las virutas. Los modelos RCCSG-20/20/5 y RCCSG-27/27/5 disponen de un soporte para velas. cuando la viruta empieza a humear, retire la fuente de fuego.
- El alimento a ahumar debe colocarse en la rejilla por encima del generador de humo. Asegúrese de que la grasas y/o jugos que puedan escapar de los alimentos no alcancen el generador de humo frío.

¡ATENCIÓN! Superficie caliente. Peligro de quemaduras. Para ahumar, utilizar únicamente serrín y virutas de origen conocido, libres de impurezas y compuestos químicos.

Limpieza y mantenimiento

- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.



UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROŠÍM KONTAKTUJTE NA:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de