



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

ROUND/TRIANGULAR SMOKE TUBE COLD SMOKE GENERATOR

- **RCCST-RD12**
- **RCCST-TR12**
- **RCCSG-20/13/8**





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

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU	KALTRAUCHERZEUGERRÖHRE ROUND SMOKE TUBE TUBA DO WĘDZENIA	KALTRAUCHERZEUGERRÖHRE TRIANGULAR SMOKE TUBE TUBA DO WĘDZENIA	KALTRAUCHERZEUGER COLD SMOKE GENERATOR GENERATOR DYMU DO WĘDZENIA NA ZIMNO
NÁZEV VÝROBKU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO	ROURA NA STUDENÝ KOUŘ PRO UDÍRNÝ GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE EN TUBE TUBO DEL GENERATORE DI FUMO FREDDO	ROURA NA STUDENÝ KOUŘ PRO UDÍRNÝ GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE EN TUBE TUBO DEL GENERATORE DI FUMO FREDDO	GENERÁTOR STUDENÉHO KOUŘE PRO UDÍRNÝ GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE GENERATORE DI FUMO FREDDO
NOMBRE DEL PRODUCTO	TUBO DE AHUMADO FRÍO REDONDO	TUBO DE AHUMADO FRÍO TRIANGULAR	GENERADOR DE HUMO FRÍO
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RCCST-RD12	RCCST-TR12	RCCSG-20/13/8
ABMESSUNGEN [MM] DIMENSIONS [MM] WYMIARY [MM] ROZMĚRY [MM] DIMENSIONS [MM] DIMENSIONI [MM] DIMENSIONES [MM]	303XØ54	300X54X54	200X125X75

DE

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

- Die Räucherpellets gleichmäßig im Inneren des Produkts verteilen.
- Stellen Sie das Produkt an die gewünschte Stelle und zünden Sie die Pellets. Wenn die Pellets 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.

ACHTUNG! Verwenden Sie zum Räuchern nur Räucherpellets 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 pellet.

The user is liable for any damage resulting from nonintended use of the device.

Usage

- Smoothly spread the wood pellet inside of the product.
- Place the product in selected location, then set fire to the pellet. When the pellet 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.

ATTENTION! Use only pellet 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 pelletu wędzarniczego dymu. **Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.** Obsługa

- Pellet wędzarniczy równo rozproszdzić po wnętrzu produktu.
- Ustawić produkt w wybranym miejscu, a następnie podpalić pellet. Gdy pellet zacznie 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.

UWAGA! Do wędzenia należy używać tylko i wyłącznie pelletu 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 pelet na uzení. **Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.** Používání

- Rozprostřete pelety na uzení rovnoměrně ve vnitřní části výrobku.
- Postavte výrobek na požadované místo a poté zapalte pelety. Jakmile začnou pelety produkovat kouř, odstraňte zdroj ohně.
- Potravinu k uzení umístěte na rošt nad generátorem studeného kouře. Zajistěte, aby se tuky anebo šťávy, které mohou z udicích se potravin odkapávat, nedostaly dovnitř generátoru.

VAROVÁNÍ! Horký povrch může způsobit popálení

VAROVÁNÍ! K uzení použijte pouze pelety na uzení známého původu, které nejsou chemicky znečištěny a neobsahují chemické sloučeniny.

Čištění a údržba

- K čištění povrchů používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu.

FR

Le générateur de fumée froide sert au fumage d'aliments. La fumée nécessaire est produite par la combustion de granulés de bois (pellets) pour fumage. **L'utilisateur porte l'entière responsabilité en cas de dommages attribuables à un usage inapproprié.**

Utilisation

- Répartissez les granulés de bois (pellets) de façon uniforme à l'intérieur du produit.
- Posez le produit à l'emplacement désiré et allumez les granulés de bois (pellets). Lorsque ceux-ci 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

ATTENTION! Pour le fumage, n'utilisez que des granulés de bois (pellets) 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 serve per affumicare gli alimenti con il fumo generato dalla combustione del pellet.

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

Utilizzo

- Spargere il pellet in modo uniforme all'interno del prodotto.
- Posizionare il prodotto nel posto desiderato e accendere il pellet. Quando il pellet inizia a produrre fumo, allontanare 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!

ATTENZIONE! Utilizzare, per affumicare, solo pellet per affumicatura di origine nota, privo di impurità e composti 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 ha sido concebido para ahumar alimentos por medio de la combustión de pellets de madera para ahumar. **El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.**

Uso

- Distribuir el pellet en el interior del producto de forma uniforme.
- Coloque el producto a ahumar en la posición deseada y encienda el pellet. Cuando comience a generar humo, 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

¡ATENCIÓN! Utilice para ahumar únicamente pellet apropiado de origen conocido, libre de residuos y de 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