

ANALOG ELECTRIC SMOKER

FUMADOR ANALÓGICO ELÉCTRICO

FUMEUR ÉLECTRIQUE ANALOGIQUE



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

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

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

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

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

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

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

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



Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com

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

www.royalgourmetusa.com



CONTENTS

For Your Safety	2-3
Operation Instructions	4
Instructions for Use	4
Smoking Preparation	4
Cleaning and Maintenance	5
Troubleshooting Guide	6
Warranty and Customer Service	7
Parts Diagram	22
Parts List	23-24
Hardware List	25
Assembly	26-27

WARNING

1. DO NOT USE THIS APPLIANCE AS A HEATER.
2. THIS APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

After unpacking and before every use, check whether there is any sign of damage. If there is any damage, please do not use the smoker and call customer service at 1-800-618-6798.

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 this owner's manual before using the smoker, to ensure safe and reliable use of this product. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage. Keep this owner's manual in a safe place and please provide this owner's manual along with the smoker if you give it to someone else.

⚠ CAUTION ⚠

1. Do not plug in the electric smoker until fully assembled and ready for use.
2. Use only approved grounded electrical outlets.
3. Do not use it during an electrical storm.
4. Do not expose electric smoker to rain, or water at any time.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord, or plug, or after the appliance malfunctions or has been in any manner. Contact our customer service for assistance.
6. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and need to be used if care is exercised in their use.
7. Do not let cord touch hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electrical burner.
9. Fuel, such as charcoal briquettes, or heat pallets, are not to used in electric smoker.
10. To disconnect, turn the control knob to "OFF" position then remove plug from outlet.
11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the smoker to cool completely before adding/removing grates, tray, or water pan.
12. Do not put a grease tray on the cooking rack, which may damage the electric smoker.
13. Do not cover cooking grates with metal foil, which will trap heat and cause severe damage to electric smoker.

⚠ DANGER: FIRE HAZARD ⚠

1. Do not use indoors!
2. Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
3. Smoker components can get extremely hot during use, do not move the smoker when in use!
4. Set up your smoker at least 3 feet (91 cm) away from any wall or surface. Maintain at least 10 feet (3 m) clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as gas cans, LP cylinders, vehicle fuel cylinders, etc.
5. Do not use this smoker on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
6. It is imperative that you have a fire extinguisher and first-aid kit handy in case of an accident or fire.
7. Place the smoker on an even, horizontal, secure, heat-resistant, and clean surface.
8. Some foods produce flammable fats and juices. Clean the smoker regularly preferably after each use.

⚠ DANGER: RISK OF BURNING AND ACCIDENTS ⚠

1. 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.
2. 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 smoker, contact our customer service at 1-800-618-6798, or send an email to service@royalgourmetusa.com
3. Keep children and pets away from the appliance. Keep sufficient distance from the hot parts. The smoker and the smoked food can become hot during use. Any direct contact can result in serious burns.
4. Always wear oven mitts or BBQ gloves when smoking.
5. Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
6. Do not wear any clothing with wide sleeves while using this appliance.
7. Let the smoker cool down completely before cleaning and/or placing in storage.

DANGER: CARBON MONOXIDE HAZARD

When burning wood chips, carbon monoxide is formed. This gas is odorless and can be fatal in closed spaces!

1. NEVER burn wood chips inside houses, vehicles, tents or other enclosed space.
2. Use the smoker 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 choked.

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

DANGER: RISK OF INJURY

1. Some parts may contain sharp edges!
2. Be careful when touching the smoker and its components as there is risk of accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
3. Do not set up the smoker near entryways or where a lot of people move around.
4. Follow all the assembly instructions. First read the assembly instructions completely. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters. Small parts are preassembled.
5. Always exercise extreme caution while smoking. If distracted, you can lose control of the appliance.
6. Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use the smoker 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. This appliance is not intended for commercial use.

DANGER: RISK OF DAMAGE

1. During use, the screws may loosen slowly and impair the smoker's stability. Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the smoker is standing securely.
2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, as these can damage the surface and leave behind scrape marks.

DANGER: ELECTRIC SHOCK HAZARD

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

WARNING

1. Fuels used in wood burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemicals including wood dust, which is known to the State of California to cause cancer.
2. This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic), which is known to the State of California to cause cancer.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow the instructions carefully to avoid seriously damaging your appliance and causing injury to yourself and property.

1. Wood chip bowl **MUST** be in place when using, which minimizes the chance of wood flare-ups.
2. Check drip tray frequently during cooking. Empty drip tray before it gets full.
3. Do not open the door of smoker unless necessary. Opening the door of smoker may cause heat losses and flare-ups.
4. Do not leave ashes in the wood chip bowl.
5. There will be a lot of smoke when using wood chips. This is normal. To minimize smoker loss, door latch can be adjusted to further tighten door against body.

SMOKING PREPARATION

UNPACK SMOKER

Unpack the smoker 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 smoker.

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

PRE-SMOKING

Prior to first use, wash the cooking grates with warm soapy water.

Before your first cooking with your smoking, the following steps should be closely followed to both protect the interior and exterior finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may impart unnatural flavors to your first foods, damage the finish, and result in affecting the overall durability of your smoker.

1. Fill your wood chip box with an appropriate amount of wood chips.
2. Lightly coat interior surfaces of your smoker including cooking grates with vegetable cooking oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car.
3. Plug the smoker into electric outlet.
4. Smoke for about two hours, then unplug the smoker and allow it to cool down properly.
5. Your smoker will then be ready for use. Proceed to "PREHEATING".

PRE-HEATING

1. Pre-heat the smoker at least 30 minutes with the water pan is full for the first time.
2. **DO NOT** turn on the smoker when the water pan is empty.

NOTE: It is normal that smoke or smell comes out for the first use.

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 can be used to produce smoke and create the smoke flavor. Never use more than 1 box of wood chips at a time. You can put dry or pre-soaked wood chips in wood chip bowl. 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.

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

TIPS FOR USING WATER PAN

1. Allow the smoker reach the desired temperature.
2. Fill the water pan with water or other liquids like apple juice or beer, which will add flavor to the smoked food.
3. You can also add favorite spices or sliced fruit to the water bowl to add flavor to your food as well.


TEMPERATURE ADJUSTING

1. After reading the operating instructions and all the warnings, plug the power cord into an outlet.
2. Turn the dial to set the desired temperature.
3. When the food is done, turn the dial to the "OFF" position and pull out the plug. Allow the smoker to cool down before touching and cleaning.

Your new smoker has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of fun smoking time, however, it requires a minimal amount of maintenance. Clean smoker often, preferably after each cookout. Make sure unplug your smoker after each use and wait for the smoker to cool down before cleaning.

WARNING

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

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

INTERIOR AND EXTERIOR OF SMOKER

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

COOKING GRATES

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

DRIP TRAY

Check after each use. Remove and empty the drip tray when half full. Remove and clean it as grease builds up.

WATER PAN

Use a mild dish detergent to clean the water pan, rinse and dry.

WOOD CHIP BOX

Check after each use. Clean wood chip bowl frequently, including ash and residue.

GRILL STORAGE

1. Clean your smoker before storage. Store in a cool dry place.
2. The smoker should always be stored where it is protected from moisture.
3. A cover is highly recommended to protect your smoker. Choose from a variety of smoker covers offered by the manufacturers.

DISPOSAL



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



Do not dispose of the smoker 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.

Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Smoker not heating	<ol style="list-style-type: none"> 1. No power 2. Controller turned to OFF position 3. Faulty controller or heating element 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Be sure controller is fully seated in heating element bracket and smoker is properly plugged into outlet, or try another outlet. 2. Turn controller knob to desired settings. 3. Replace controller or heating element.
Smoker does not generate enough heat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature was set too low 2. Door open or unlatched 3. Improper extension cord 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust temperature setting as needed. 2. Close the door and secure with the latch. 3. Check the cord rated for outdoor use.
Little or no smoke	Not enough wood chips	Check wood chip box periodically and add wood chips according to Operation Instructions.
Grease leakage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drip tray not in place 2. Excess grease or oil build-up in smoker 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the drip tray onto the drip tray base underneath the smoker body. 2. Clean the smoker.
Flare-ups	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excess grease or oil build-up in smoker 2. Excessive cooking temperature 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the smoker. Wait for the smoker to cool down and then clean the smoker according to the instructions. 2. Adjust temperature setting as needed. <p>NOTE: DO NOT use water to extinguish the fire.</p>

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Analog Electric Smoker.

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

Within the stated warranty period, Royal Gourmet, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Replacement parts for the preassembled main body are not available. Royal Gourmet reserves the right to require that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, Royal Gourmet reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Note: A dated sales receipt along with Model Number and Serial Number will be required for the warranty service.

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

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

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

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.


Liability for indirect, or consequential damages.

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


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

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

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

 1-800-618-6798

 service@royalgourmetusa.com

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

ÍNDICE

Para su seguridad	9-10
Instrucciones de funcionamiento	11
Instrucciones de uso	11
Preparación del ahumado	11
Limpieza y mantenimiento	12
Guía de solución de problemas	13
Garantía y servicio al cliente	14
Diagrama de partes	22
Lista de piezas	23-24
Lista de hardware	25
Montaje	26-27

ADVERTENCIA

ESTE APARATO NUNCA DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR.
ESTE APARATO ES EXCLUSIVAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.

Tras desembalar y antes de cada uso, compruebe si el artículo presenta signos de daños. Si hay algún daño, no utilice la fumador y llame a servicio al cliente al 1-800-618-6798.

El manual de operación se basa en las normas y regulaciones aplicables en los Estados Unidos. ¡Los demás países tienen sus propias directivas y leyes!



Antes de encender, lea atentamente el manual de operación. Solo entonces podrá utilizar todas las funciones de forma segura y fiable. De no seguir las instrucciones de este manual, podría ocurrir lesiones y/o daños materiales. Guarde las instrucciones de montaje y entréguelas a cualquier siguiente propietario de la fumador

ADVERTENCIA

1. No lo enchufe hasta que esté completamente montado y listo para su uso.
2. Utilice únicamente tomas eléctricas con conexión a tierra aprobadas.
3. No lo utilice durante una tormenta eléctrica.
4. No lo exponga a la lluvia ni al agua en ningún momento.
5. No ponga en funcionamiento ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, o después de que el aparato funcione mal o haya sido de cualquier manera. Contáctese con nuestro servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
6. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que deben utilizarse siempre que se tenga cuidado al utilizarlos.
7. No deje que el cable toque superficies calientes.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
9. No utilice combustible, como briquetas de carbón o paletas térmicas.
10. Para desconectarlo, gire el mando de control a la posición "OFF" y luego desenchúfelo del tomacorriente.
11. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el ahumador se enfríe completamente antes de añadir/retirar rejillas, recipiente o bandeja de agua.
12. No coloque una bandeja para grasa sobre la rejilla de cocción, ya que podría dañar el producto.
13. No cubra las rejillas de cocción con papel metálico, ya que atraparé el calor y causará daños graves al ahumador.

PELIGRO: RIESGO DE INCENDIO

1. No utilizar en interior.
2. No utilizar alcohol o gasolina para encender o volver a encender.
3. Este aparato se calienta en extremo, no lo mueva durante su funcionamiento.
4. Use el ahumador al menos a 3 pies (91 cm) de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio libre de 10 pies (3 m) de objetos que pudieran incendiarse o fuentes de ignición como bidones de combustibles, bombonas de LP, bombonas de combustible vehicular, etc.
5. No use este ahumador sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles tales como tarimas de madera, hojas o pasto seco, vinilo o madera, etc.
6. Es esencial tener un extintor de incendios y un kit de primeros auxilios preparados para un accidente o incendio.
7. Coloque la fumador en una superficie nivelada, horizontal, segura, resistente al calor y limpia.
8. Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. Limpie la fumador regularmente, preferiblemente tras cada uso.

PELIGRO: RIESGO DE QUEMADURAS Y ACCIDENTES

1. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia o conocimiento. Tales personas deben ser informadas sobre los peligros del dispositivo y deben ser supervisadas por personas responsables de su seguridad.
2. Se prohíbe cualquier modificación del producto ya que representa un grave riesgo de seguridad. No realice ninguna conversión no autorizada usted mismo. En caso de daños, reparaciones u otros problemas con la parrilla, contacte con nuestro servicio de atención al cliente en el 1-800-618-6798 o envíenos un correo electrónico a service@royalgourmetusa.com
3. Mantener alejados del aparato a niños y mascotas. Mantener suficiente distancia de las partes. La fumador y la comida cocinada se calientan en extremo durante el uso. Cualquier contacto puede resultar en quemaduras graves.
4. Utilice siempre guantes de horno o guantes de barbacoa cuando use la parrilla.
5. Utilice únicamente utensilios de mango largo con agarres resistentes al calor.
6. No utilice ropa con mangas anchas.
7. Permita que la fumador se seque completamente antes de limpiarla y/o almacenarla.

⚠ PELIGRO: PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠

Cuando quema trozos de madera, se forma monóxido de carbono. ¡Este gas no tiene olor y puede provocar la muerte en espacios cerrados!

1. NUNCA quemar trozos de madera, vegetal dentro de casas, vehículos, tiendas u otros espacios cerrados.
2. Utilice la fumador únicamente al aire libre.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE LESIONES ⚠

1. Algunas piezas pueden tener bordes afilados.
2. Tenga cuidado con las piezas pequeñas para evitar accidentes y/o lesiones durante el montaje y el uso. Utilice guantes protectores si es necesario.
3. No instale la fumador en entradas o zonas con mucha concurrencia.
4. Siga todas las instrucciones de montaje. Primero lea completamente todas las instrucciones de montaje. Tómese el tiempo necesario para el montaje y encuentre un espacio nivelado de trabajo de entre dos y tres metros cuadrados. Las piezas pequeñas probablemente vendrán ya montadas.
5. Tenga siempre extrema precaución durante el uso de la fumador. Si se distrae, puede perder el control del dispositivo.
6. Preste siempre atención a lo que esté haciendo. No utilice la fumador si no está concentrado, está cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicación. Solo un descuido durante el uso del producto puede resultar en lesiones severas. Este aparato no está destinado a un uso comercial.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE DAÑOS ⚠

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

⚠ PELIGRO: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA ⚠

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

⚠ PELIGRO: RIESGO PARA LA SALUD ⚠

No utilice decolorantes o disolventes para eliminar las manchas. Estos son dañinos para la salud y no deben entrar en contacto con la comida.

⚠ PELIGRO: RIESGOS PARA LOS NIÑOS ⚠

Durante el juego, los niños pueden quedar atrapados en el filme de embalaje y asfixiarse.

1. No permita que los niños jueguen con los filmes de embalaje.
2. Asegúrese de que los niños no se introduzcan piezas pequeñas en la boca. Podrían tragarse las piezas y asfixiarse.

⚠ ADVERTENCIA

1. Los combustibles usados en aparatos que utilizan leña y los productos derivados de su combustión pueden producir exposición a productos químicos como el negro de madera, que son conocidos causantes de cáncer.
2. Este producto puede producir exposición a productos químicos, incluyendo Níquel (Metálico), que es un conocido causante de cáncer para el Estado de California.

Para más información, visite: www.P65Warnings.ca.gov

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su aparato y causar lesiones personales y a la propiedad.

1. El recipiente para virutas de madera DEBE estar en su sitio cuando se utilice, lo que minimiza la posibilidad de que se produzcan llamaradas de madera.
2. Compruebe la bandeja recoge gotas con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja recoge gotas antes de que se llene.
3. No abra la puerta del ahumador a menos que sea necesario o puede provocar pérdidas de calor y llamaradas.
4. No deje cenizas en el recipiente para virutas de madera.
5. Cuando utilice virutas de madera, saldrá mucho humo. Esto es normal. Para minimizar la pérdida del ahumador, el cierre de la puerta puede ajustarse para apretar más la puerta contra el cuerpo.

PREPARACIÓN DEL AHUMADO

DESEMPAQUETAR LA FUMADOR

Desempaquete la fumador y elimine todo el material de embalaje. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y elimínelos siguiendo las regulaciones tras el montaje de la fumador. Siga los siguientes pasos para montar la fumador. Antes del uso, coloque la fumador en una superficie nivelada y resistente al aire libre.

PRE-FUMADOR

Antes del primero uso, lave la fumador de cocción la rejilla con agua tibia jabonosa. Antes de cocinar con el ahumador, deben seguirse cuidadosamente los siguientes pasos para el curado, acabado y sazonado del acero interior. No seguir estos pasos puede dañar el acabado y/o impartir sabores metálicos a sus primeras comidas.

1. Llene la caja de virutas de madera con una cantidad adecuada de virutas de madera.
2. Cubra ligeramente las superficies interiores del ahumador, incluidas las rejillas de cocción, con aceite vegetal de cocina. Esto prolongará la vida del acabado, de forma similar a encerar un coche.
3. Enchufe el ahumador a una toma eléctrica.
4. Ahume durante unas dos horas, luego desenchufe el ahumador y deje que se enfríe correctamente.
5. Está listo para su uso. Continúe con "PRECALENTAMIENTO".

PRECALENTAMIENTO

1. Precaliente el ahumador al menos 30 minutos con el recipiente de agua llena por primera vez.
2. NO encienda el ahumador cuando el recipiente de agua esté vacía.

NOTA: Es normal que salga humo u olor durante el primer uso.

CONSEJOS PARA USAR VIRUTAS DE MADERA

Se producirá mucho humo cuando se utilizan las virutas de madera. El humo saldrá por las juntas y volverá negro el interior del ahumador. Esto es normal. Las virutas de madera deben utilizarse para producir humo y que se genere el sabor a ahumado. Nunca utilice más de 1 caja de virutas de madera cada vez. Puede poner astillas de madera secas o previamente empapadas en cajas de ahumado o paquetes de papel de aluminio en las rejillas de cocción. Las virutas secas se queman más rápido y producen un humo más intenso. Las virutas empapadas previamente en agua (durante aproximadamente 30 minutos) se queman más despacio y producen un humo menos intenso. Inspeccione periódicamente la caja de virutas para comprobar si la madera se ha consumido. Añada más virutas según sea necesario.

NUESTRAS RECOMENDACIONES:

Pollo – Aliso, Manzano, Nogal americano, Mezquite, Sasafrás, Vid

Res – Nogal americano, Mezquite, Roble, Vid

Cerdo – Frutales, Nogal americano, Roble, Sasafrás

Cordero – Frutales, Mezquite

Ternera – Frutales, Vid

Marisco – Aliso, Mezquite, Sasafrás, Vid

Verduras – Mezquite

CONSEJOS PARA UTILIZAR LA RECIPIENTE PARA AGUA

1. Deje que el ahumador alcance la temperatura deseada.
2. Llene el recipiente de agua u otros líquidos como zumo de manzana o cerveza, que añadirán sabor a los alimentos ahumados.
3. También puede añadir sus especias favoritas o fruta cortada en rodajas al recipiente de agua para añadir sabor a los alimentos.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Después de leer el manual de instrucciones y todas las advertencias, enchufe el cable de alimentación en un tomacorrientes.
2. Gire el dial para configurar la temperatura deseada.
3. Cuando la comida estén listos, gire el dial a la posición "OFF" y desenchufe. Deje que el ahumador se enfríe antes de tocarlo y limpiarlo.

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

Limpe la fumador de cocina con frecuencia, de preferencia después de cada uso. Asegúrese de desenchufar el ahumador después de cada uso y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA

1. No limpie ninguna pieza de su ahumador en un horno autolimpiante.
2. No utilice limpiadores de horno, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o alcoholes minerales.
3. Limpie su ahumador con regularidad para evitar la acumulación de grasa, incendios provocados por la grasa o llamaradas excesivas.
4. Deje siempre que el ahumador se enfríe antes de limpiarlo.

La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de manipularla. Evite que los depósitos de grasa en el fondo de la bandeja de goteo situada en la parte inferior del ahumador. Retire la grasa de la bandeja de goteo con regularidad.

INTERIOR Y EXTERIOR DEL AHUMADOR

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

REJILLAS

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

Bandeja recoge gotas

Compruebe después de cada uso. Retire y vacíe la bandeja de grasa cuando esté medio llena. Retire y limpie la depósitos de recogida de grasa a medida que se acumula grasa.

Tazón de agua

Lave con un detergente suave para lavar platos y agua tibia. Enjuague bien y seque.

CAJA DE VIRUTAS DE MADERA

Compruébelo después de cada uso. Limpie con frecuencia el recipiente de virutas de madera, incluyendo la ceniza y los residuos.

ALMACENAMIENTO DE FUMADOR

1. Limpie la fumador antes de almacenarla. Almacenar en un lugar seco.
2. Esta fumador siempre debe almacenarse protegida de la humedad.
3. Se recomienda una cubierta para proteger su fumador. Puede elegir entre una variedad de cubiertas para fumador de cocina ofrecidas por fabricantes.

DISPOSICIÓN



El embalaje está hecho de materiales respetuosos con el medio ambiente, los cuales puede desechar en sus puntos locales de reciclaje.



¡No elimine la fumador junto con la basura doméstica normal! Deséchela en un negocio autorizado de eliminación en las instalaciones de recolección de su comunidad. Respete las leyes vigentes actuales. Si tiene alguna duda, contacte con su instalación de desechos.

Emergencias Causa posible	Causa posible	Prevención/solución
El ahumador no calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sin energía 2. Regulador en posición OFF 3. Regulador o elemento calefactor defectuoso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el regulador esté completamente asentado en el soporte del elemento calefactor y de que el ahumador esté correctamente enchufado en el tomacorriente, o pruebe con otro tomacorriente. 2. Gire el mando a la posición deseada. 3. Cambie el regulador o el elemento térmico.
El ahumador no genera suficiente energía	<ol style="list-style-type: none"> 1. La temperatura se ha ajustado demasiado baja 2. Puerta abierta o desbloqueada 3. Cable de extensión inadecuado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la temperatura según sea necesario. 2. Cierre la puerta y fijela con el pestillo. 3. Compruebe que el cable es apto para uso en exteriores.
Poco o ningún humo	Astillas insuficientes	Compruebe periódicamente la caja de astillas y añada astillas de acuerdo con las instrucciones de uso.
Fuga de grasa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeja de goteo no colocada 2. Acumulación excesiva de grasa o aceite en el ahumador 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la bandeja de goteo en el soporte de la bandeja de goteo situado debajo del cuerpo del ahumador. 2. Limpie el ahumador.
Brotos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acumulación excesiva de grasa o aceite en el ahumador 2. Temperatura de cocción excesiva 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el ahumador. 2. Espere a que el ahumador se enfríe y luego límpielo de acuerdo con las instrucciones. 3. Ajuste la temperatura según sea necesario. <p>NOTA: NO use agua para extinguir el fuego.</p>

Gracias por adquirir la Fumador analógico eléctrico de Royal Gourmet®.

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

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

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

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA

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

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

Costo de llamadas de servicios.

Costos de envío o transportación.

La recogida y el envío de su producto.

Costos de devolución o reinstalación.

Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.

Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

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

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

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

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



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



Lun.–Vie. 8:30 AM-5:00 PM, EST

CONTENU

Pour votre sécurité	16-17
Instructions d'utilisation	18
Instructions d'utilisation	18
Préparation au fumage	18
Nettoyage et entretien	19
Guide de dépannage	20
Garantie et service de clientèle	21
Schéma des pièces	22
Liste des pièces	23-24
Liste du matériel	25
Assemblage	26-27

ATTENTION

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À UN USAGE DOIT JAMAIS ÊTRE
UTILISÉ COMME UN APPAREIL DE CHAUFFAGE.
CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez si le produit est endommagé. En cas de dommage, veuillez ne pas utiliser le fumeur et appelez le service à la clientèle au 1-800-618-6798.

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 le manuel d'utilisation. Ce n'est que de cette manière que vous pourrez utiliser toutes les fonctions en toute sécurité et fiabilité. Le fait de ne pas les instructions de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages sur des biens. Conservez les instructions d'utilisation et remettez-les à celui qui pourrait posséder le grill après vous.

ATTENTION

1. Ne branchez pas le fumeur électrique tant qu'il n'est pas complètement assemblé et prêt à l'emploi.
2. N'utilisez que des prises électriques approuvées et mises à la terre.
3. Ne l'utilisez pas pendant un orage électrique.
4. N'exposez pas le fumeur électrique à la pluie ou à l'eau à tout moment.
5. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez notre service client pour obtenir de l'aide.
6. Des cordons d'alimentation amovibles ou des rallonges plus longs sont disponibles et doivent être utilisés pour faire preuve de prudence lors de leur utilisation.
7. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
8. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'un électrique chaud.
9. Les combustibles tels que les briquettes de charbon de bois ou les palettes chauffantes ne doivent pas être utilisés dans le fumeur électrique.
10. Pour débrancher, tournez le bouton de commande en position « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
11. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez le fumeur refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des grilles, le bac ou le bac à eau.
12. Ne placez pas de bac à graisse sur la grille de cuisson, ceci pourrait endommager le fumeur électrique.
13. Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec du papier d'aluminium, celui-ci emprisonnerait la chaleur et causerait de graves dommages au fumeur électrique.

DANGER: RISQUE D'INCENDIE

1. Ne pas utiliser à l'intérieur!
2. N'utilisez pas d'alcool, ni d'essence pour allumer ou rallumer!
3. Cet appareil va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement!
4. Utilisez votre fumeur à au moins 91 cm (3 pi) de tout mur ou de toute surface. Maintenez un dégagement de 3 m (10 pi) de tout objet pouvant s'enflammer ou de toute source d'inflammation comme des canettes de gaz, des bouteilles de gaz propane, du carburant pour véhicule, etc.
5. N'utilisez pas ce grill sur ou près de surfaces ou de structures combustibles telles que des terrasses en bois, des feuilles sèches ou de l'herbe, des revêtements en vinyle ou en bois, etc.
6. Il est impératif d'avoir un extincteur et une trousse de secours à portée de main en cas d'accident ou d'incendie.
7. Mettez le fumeur sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
8. Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez le fumeur régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

DANGER : RISQUE DE BRÛLURE ET D'ACCIDENT

1. 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.
2. 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 grill, contactez notre service à la clientèle au 1-800-618-6798, ou envoyez un email à service@royalgourmetusa.com
3. Maintenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil. Gardez une distance suffisante avec les parties chaudes. Le fumeur et les aliments cuits deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ainsi, tout contact peut provoquer de graves brûlures.
4. Portez toujours des gants isolants ou des gants de barbecue pendant la cuisson.
5. Utilisez uniquement des ustensiles à long manche dotés de poignées résistantes à la chaleur.
6. Ne portez pas de vêtements à manches larges.
7. Laissez le fumeur refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

DANGER: RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE

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

1. NE JAMAIS brûler de fumeur à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes ou tout autre espace clos.
2. Utilisez le fumeur uniquement à l'extérieur.

DANGER: RISQUE DE BLESSURE

1. Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives!
2. 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.
3. N'installez pas le fumeur à proximité d'entrées ou de zones à trafic intense.
4. Suivez toutes les instructions de montage répertoriées ici. Lisez tout d'abord toutes les instructions de montage. Prévoyez suffisamment de temps pour le montage et trouvez un espace de travail uniforme de deux à trois mètres carrés. Les petites pièces doivent être probablement préassemblées.
5. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson. En cas de distraction, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
6. Soyez toujours attentif et conscient concernant ce que vous faites. N'utilisez pas le fumeur 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.

DANGER: RISQUE DE DOMMAGES

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

DANGER : RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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.

1. Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
2. 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.

AVERTISSEMENT

1. Les combustibles utilisés dans les appareils de combustion du bois 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.
2. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le Nickel (Métallique), qui est connu dans l'État de Californie pour causer le cancer.

Pour plus d'informations, visitez le site: www.P65Warnings.ca.gov

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su aparato y causar lesiones personales y a la propiedad.

1. La boîte à copeaux de bois DOIT être en place lors de l'utilisation pour minimiser le risque de flambées des bois.
2. Vérifiez fréquemment le bac récepteur pendant la cuisson. Videz le bac avant qu'il ne soit plein.
3. N'ouvrez pas la porte du fumoir à moins que cela ne soit nécessaire. L'ouverture de la porte du fumoir peut provoquer des pertes de chaleur et des flambées.
4. Ne laissez pas de cendres dans la boîte à copeaux de bois.
5. Il y aura beaucoup de fumée lors de l'utilisation des copeaux de bois. Ceci est normal. Pour minimiser la perte de fumée, le verrou de la porte peut être réglé pour serrer davantage la porte contre le corps du produit.

PRÉPARATION AU FUMAGE

DÉBALLER LE FUMEUR

Déballer le fumeur et débarrassez-vous de tous les matériaux d'emballage. Conservez les emballages hors de la portée des enfants et, après le montage du fumeur, jetez-les en respectant la réglementation. Suivez les étapes suivantes pour assembler le fumeur. Avant de l'utiliser, placez le fumeur sur une surface plane et solide à l'extérieur.

PRÉ-FUMÉE

Avant la première utilisation, nettoyez les grilles de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Vous devez suivre soigneusement les étapes suivantes pour apprêter le fini et préparer le revêtement intérieur en acier de votre fumoir avant de vous en servir. L'omission de bien suivre ces étapes pourrait endommager le fini ou donner une saveur métallique à vos premiers aliments.

1. Remplissez votre boîte à copeaux de bois avec une quantité appropriée de copeaux de bois.
2. Enduisez légèrement les surfaces intérieures de votre fumoir y compris les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson végétale. Cela prolongera la durée de vie de la finition, un peu comme pour cirer une voiture.
3. Branchez le fumoir à une prise électrique.
4. Laissez fumer le fumoir pendant environ deux heures, puis débranchez-le et laissez-le refroidir correctement.
5. Votre fumoir sera alors prêt à l'emploi. Passez à « PRÉCHAUFFAGE ».

PRÉCHAUFFAGE

1. Préchauffez le fumoir pendant au moins 30 minutes avec le bac à eau plein pour la première fois.
2. N'allumez PAS le fumoir lorsque le bac à eau est vide.

REMARQUE : Il est normal que de la fumée ou une odeur s'échappe lors de la première utilisation.

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. Vous pouvez placer des copeaux de bois secs ou pré-trempés dans des boîtes de fumoir.

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.

NOS RECOMMANDATIONS:

Poulet – Aulne, pommier, hickory, mesquite, sassafras, vigne

Boeuf – Arbres fruits, hickory, chêne, sassafras

Porc – Bois fruitiers, caryer, chêne, sassafras

Agneau – Arbres fruits, mesquite

Veau – Arbres fruits, vigne

Fruits de mer – Aulne, mesquite, sassafras, vigne

Légumes – Mesquite

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU BAC À EAU

1. Laissez le fumoir atteindre la température souhaitée.
2. Remplissez le bac à eau avec de l'eau ou d'autres liquides comme le jus de pomme ou la bière, ceci ajoutera de la saveur aux aliments fumés.
3. Vous pouvez également ajouter vos épices préférées ou des fruits tranchés dans le bol d'eau pour ajouter de la saveur à vos aliments.


RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Après avoir lu le mode d'emploi et tous les avertissements, branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
3. Lorsque les aliments sont cuits, tournez le cadran sur la position "OFF" et débranchez la prise. Laissez le fumoir refroidir avant de le toucher et de le nettoyer.

Votre nouveau fumeur a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à fumer, mais il nécessite un minimum d'entretien. Nettoyez fréquemment le fumeur, de préférence après chaque cuisson.

! AVERTISSEMENT !

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

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

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR DU FUMOIR

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

GRILLES DE CUISSON

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

BAC RÉCEPTEUR

Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac à moitié plein. Retirez et nettoyez le lèchefrite lorsque la graisse s'accumule.

CUVETTE D'EAU

Utilisez un détergent à vaisselle doux pour nettoyer le bac à eau, rincez-le et séchez-le.

BOÎTE À COPEAUX DE BOIS

Vérifiez-la après chaque utilisation. Nettoyez fréquemment la boîte à copeaux de bois, y compris les cendres et les résidus.

STOCKAGE DU FUMADOR

1. Nettoyez votre fumeur avant de le ranger. Stockez le gril dans un emplacement sec.
2. Le fumeur doit toujours être étayé là où il est protégé de l'humidité.
3. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre fumeur. Faites votre choix parmi un large choix de housses de fumeur proposés par les fabricants.

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 fumeur 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.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Le fumoir ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pas de puissance 2. Contrôleur en position OFF 3. Contrôleur ou élément chauffant défectueux 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que le régulateur est complètement installé dans le support de l'élément chauffant et que le fumoir est correctement branché dans la prise de courant, ou essayez une autre prise de courant. 2. Tournez le bouton du contrôleur pour obtenir les réglages souhaités. 3. Remplacer le contrôleur ou l'élément chauffant.
Le fumeur ne génère pas assez de puissance	<ol style="list-style-type: none"> 1. La température a été réglée trop bas 2. Porte ouverte ou non verrouillée 3. Rallonge électrique inadaptée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuster le réglage de la température si nécessaire. 2. Fermer la porte et la bloquer à l'aide du loquet. 3. Vérifiez que le cordon est adapté à une utilisation en extérieur.
Peu ou pas de fumée	Pas assez de copeaux de bois	Vérifier périodiquement le bac à copeaux et ajouter des copeaux conformément aux instructions d'utilisation.
Fuite de graisse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bac d'égouttage n'est pas en place 2. Excès de graisse ou d'huile dans le fumoir 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le plateau d'égouttage sur le support de plateau d'égouttage situé sous le corps du fumoir. 2. Nettoyez le fumoir.
Poussées	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excès de graisse ou d'huile dans le fumoir 2. Température de cuisson excessive 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le fumoir. Attendez que le fumoir refroidisse, puis nettoyez-le conformément aux instructions. 2. Ajustez la température si nécessaire. <p>REMARQUE : N'utilisez PAS d'eau pour éteindre le feu.</p>

Merci d'avoir acheté ce Fumeur électrique analogique de Royal Gourmet®.

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

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

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

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

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

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

Coûts d'expédition ou de transport.

Coûts des appels de service.

Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.

La collecte et la livraison de votre produit.

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

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

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


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

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

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

 1-800-618-6798

 service@royalgourmetusa.com

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