



BRUKSANVISNING

Bästa kund!

“En revolution inom livsmedelsrökning för hemmakocken”

Tack för att du givit oss förtroendet att bekanta dig med Bradley Smoker®. Bradley Smoker® kommer att belöna dig och dina gäster med årtal av matlagning i gourmetklass. De krav dagens hushåll ställer på matlagning - nyttighet och enkel tillagning med bra hjälpmedel - motsvaras genom den rena, svala, kontinuerliga röken från Bradley Smoker® - ALLT I EN OCH SAMMA PRODUKT.

Efter många års erfarenhet som hängivna jägare och användare av rökar kom vi fram till att det måste finnas ett alternativ till allt arbete, stök och oförutsägbara resultat som hör till konventionella metoder att röka livsmedel. Under det senaste tiotalet år har vi forskat, byggt prototyper och testat många konstruktioner. Vi är därför stolta över att nu kunna erbjuda Bradley Smoker®. Den här revolutionerande röken, tillsammans med Bradleys smakbriketter®*, ger ett konstant överlägset resultat, med en absolut minimal arbetsinsats.

På Bradley Smoker har vi inriktat oss på att tillverka bättre produkter genom att ta bort den gissningslek och det intensiva arbetet som vanligtvis associeras med rökprocessen. Den rök som produceras av Bradley Smoker® är fyra gånger renare än rök från motsvarande lösa spån som bränns på en plåt eller i en röklåda.** Bradleys smakbriketter®, som släcks automatiskt, bildar inte gaser eller syror vid höga temperaturer, något som skulle kunna förstöra smaken på dina rökta delikatesser. Dessutom uppfyller Bradley Smoker® både nordamerikansk och europeisk standard.

Bradley Smoker® tar liten plats, är säker att använda och varm- eller kallröker på ett enkelt sätt livsmedel med kulinariskt resultat. Ett brett utbud av briketter i olika träslag (Al, Äpple, Körsbär, Hickory, Lönn, Mesquite, Pecan och Specialblandning) ger dig möjligheten att tillaga alla slags gourmetmiddagar alldeles in på den egna husknuten.

Vi önskar dig trevlig matlagning och hoppas att du kommer att vara nöjd med din produkt i många år framöver.

Med vänliga hälsningar

The Bradleys

*Patentsökt

**Baserat på studier och tester utförda på British Columbia Institute of Technology

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Grundläggande säkerhet

- Läs igenom alla instruktioner.
- Vidrör inte heta ytor. Använd avsedda handtag på röken.
- För att undvika risk för elektriska stötar får inte elkablar och kontakter nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
- Om röken används av eller i närheten av barn måste noggrann övervakning ske av en vuxen person.
- Ta ur alla kontakter ur eluttag när röken inte används eller när du rengör den. Låt röken svalna helt innan du monterar eller tar bort några delar.
- Använd aldrig röken om det finns skador på elkablar eller kontakter. Fortsätt inte använda röken om du upptäcker skador eller fel på den. I sådant fall ska du kontakta serviceverkstad med behörighet att utföra reparationer på elektrisk utrustning.
- Att använda tillbehör till röken som inte rekommenderats av tillverkaren kan medföra risk för skador.
- Låt inte elkablar hänga över skarpa kanter på bord eller andra underlag, eller komma i beröring med varma ytor.
- Placera aldrig röken i närheten av gas- eller eldslåga, eller inuti någon annan värmekälla.
- Var mycket försiktig om du måste flytta något kärl som innehåller het olja eller annan het vätska som medför risk för brännskador.
- Sätta alltid i kontakten i röken först, därefter i strömkällan. För att stänga av röken skall alltid alla knappar ställas i läge OFF innan kontakten tas ur vägguttaget.
- Använd aldrig röken för andra ändamål än den är avsedd för.
- Spara bruksanvisningen så att du har den lätt tillgänglig vid ett senare tillfälle.
- Använd röken endast för hushållsbruk.
- När du använder eller sätter ihop delarna till röken bör du vara uppmärksam på vassa kanter och hörn.
- Var försiktig när du lyfter eller flyttar röken för att undvika sträckningar eller skador på muskler.
- Var försiktig om du måste sträcka in handen i röken.
- Du rekommenderas att ha en brandsläckare i beredskap i närheten av röken. Skaffa dig noggrann information om vilken typ och storlek brandsläckaren bör ha för dina ändamål.
- Om du behöver använda en förlängningskabel ska denna vara jordad och inte vara längre än två meter.
- Använd aldrig elkablar om de på något sätt är skadade.

- Använd inte något annat bränsle i röken än de anvisade briketterna.
- Kassera allt förpackningsmaterial i enlighet med lokala miljöregler.

Under användning

- Använd röken enbart utomhus, och aldrig i någon form av tillstängt utrymme.
- Anslut inte röken till strömkällan innan den är helt monterad.
- Flytta inte röken.
- Låt inte röken nå temperaturer över 180 grader C.
- Använd alltid ugnshandskar eller liknande när du hanterar innehållet i röken.
- Undvik löst sittande kläder eller löst hängande hår i närheten av röken.
- Placera aldrig ursprungsemballaget som skydd över röken.
- Anslut alltid röken till ett jordat eluttag.
- Låt aldrig regnvatten komma i kontakt med röken vid något tillfälle.
- Använd inte röken när det åskar eller när det blåser kraftigt.
- Använd inte röken i närheten av bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor.
- Placera röken på ett sådant sätt att barn och djur inte kan komma åt den.
- Sänk aldrig ner röken i vatten eller andra vätskor.

Efter användning

- Ta ur kontakten när röken inte används.
- Kontrollera så att inget skräp finns kvar i vattenbadet.
- Töm och rengör vattenbadet om det är mer än tre fjärdedels fullt. Rengör röken noggrant.
- Placera sloknade briketter på säkert avstånd från alla material som skulle kunna tänkas fatta eld.
- Förvara röken i ett torrt övertäckt utrymme och utom räckhåll för barn.

“Läs noggrant igenom monteringsanvisningarna innan du förbereder röken för användning”

MONTERINGSANVISNING

Siffror och bokstäver inom parentes hänvisar till bilderna av delarna i Bradley Smoker.

Hur man monterar Bradley Smoker

Hantering av emballage

1. Ta ur röken ur transportemballaget.
2. Ta ur alla förpackade delar ur röken.
3. Avlägsna allt skyddsmaterial från alla delar.

Installera rökgeneratorn:

Fäst rökgeneratorn (1) på rökskåpet (2). Rikta brikettbrännaren (F) mot öppningen i rökskåpets sida. Rikta in hålen i rökgeneratorn i förhållande till fästena (3) på rökskåpet. Säkra monteringen genom att trycka rökgeneratorn nedåt.

Stick in matarröret (4) från ovasidan på rökgeneratorn och ladda med det antal briketter du anser dig behöva. Anslut den korta sladden (A), mellan rökgeneratorn och rökskåpet.

Färdigställ rökskåpet:

Placera dropplåten (B) på de fyra piggarna inuti skåpet. Placera gallren (C) (ovanför dropplåten) på hyllplanen inuti rökskåpet.

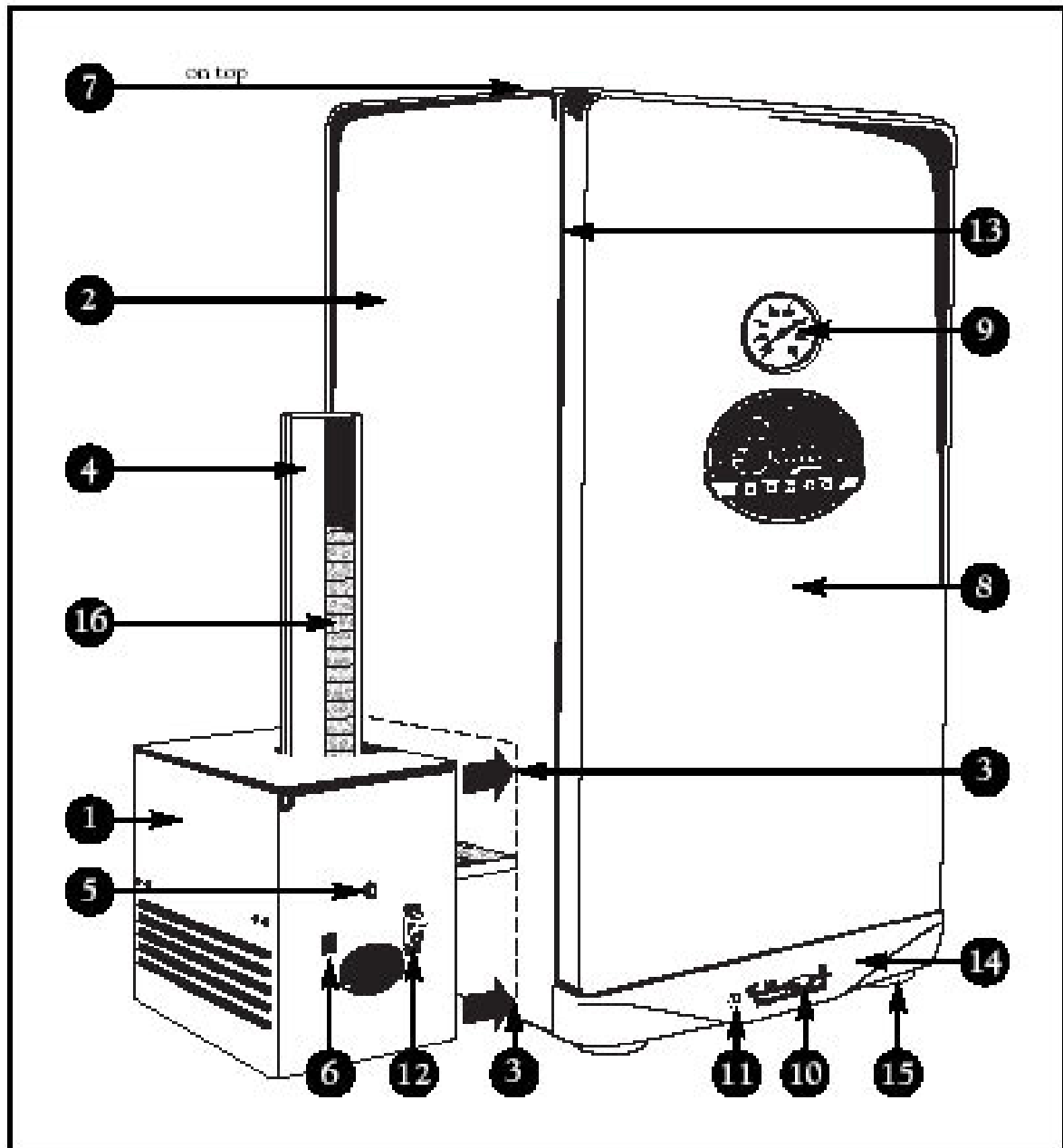
Fyll droppskålen till hälften med vatten och placera den mitt i skåpet på bottenplåten (J), så att färdigbrända briketter hamnar i skålen (D). Anslut den längre elkabeln (E visas ej) från rökgeneratorn till ett jordat eluttag.

Avmontera rökgeneratorn:

Dra ur elkabeln ur vägguttaget. Lossa därefter den korta elkabeln som går mellan rökgeneratorn och rökskåpet. Lossa rökgeneratorn från rökskåpet genom att försiktigt lyfta upp rökgeneratorn och dra den utåt.

Allt emballage bör kasseras i enlighet med lokala miljöregler. Röken får endast förvaras i originalkartongen när den inte används. Kartongen får inte träs utanpå röken när den används.

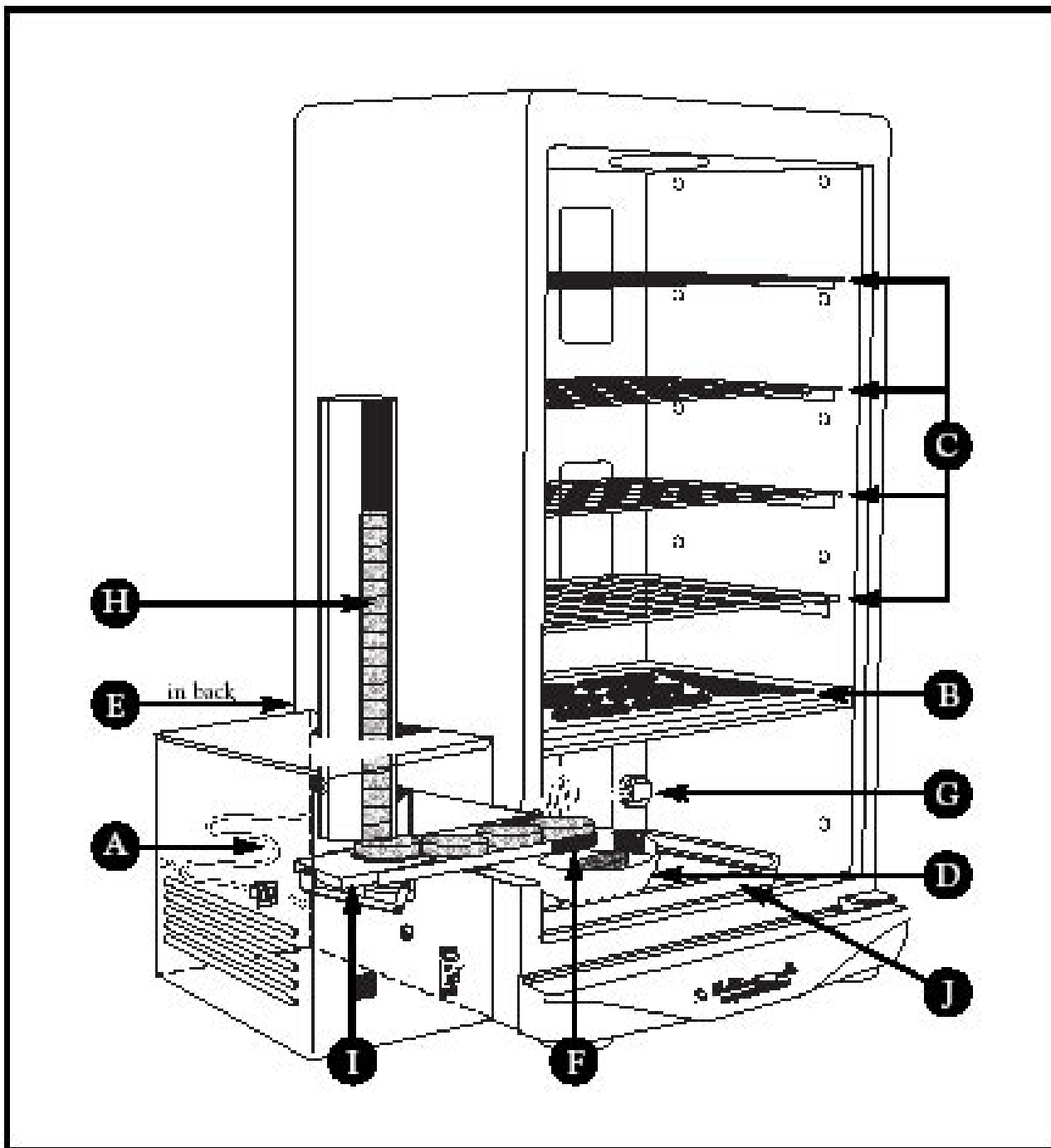
BRADLEY SMOKER®



Lista över yttre delar

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Rökgenerator | 9. Termometer |
| 2. Rökskåp | 10. Temperaturreglage |
| 3. Fästen | 11. Värmeindikator |
| 4. Matarrör | 12. På/Av strömbrytare |
| 5. Indikatorlampa visar att rökgeneratoren har ström | 13. Tätningslist |
| 6. Frammatningsknapp för briketter | 14. Kontrollpanel |
| 7. Ventil (visas ej)
släpper ut värme genom taket på rökskåpet | 15. Gummifötter |
| 8. Dörr | 16. Briketter (ingår ej) |

BRADLEY SMOKER®



Lista över inre delar

A) Elkabel till rökskåpet

B) Dropplåt

C) Galler

D) Droppskål

E) Lång elkabel (visas ej)

anslutes från rökgeneratorn till jordat vägguttag

F) Brikettbrännare

G) 500 W värmelement

H) Briketter (ingår ej)

I) Matararm

J) Bottenplåt

RIKTLINJER FÖR ANVÄNDNING

Siffror och bokstäver inom parentes hänvisar till bilderna av delarna i Bradley Smoker.

Inkörning och förberedelser före användning

Att "köra in" Bradley Smoker är en fortgående process. Ju längre du använder den, desto bättre kommer maten du tillreder i den att smaka. Inkörningen handlar huvudsakligen om att avlägsna lukten från själva materialet i Bradley Smoker. Den lukt och smak du vill ge dina livsmedel är inte nödvändigtvis den samma du känner i en ny, oanvänd Bradley Smoker.

Inkörning:

Rengör gallren och droppskålen och placera dessa i röken.

Fyll droppskålen till hälften med vatten.

Ladda matarröret med 3-6 briketter.

Ställ ventilen (7) lite på glänt.

Anslut röken till ett eluttag.

Håll knappen för brikettmatning (6) intryckt tills en brikett har matats fram så att den ligger på själva brännelementet.

Slå på röken genom att föra värmereglaget (10) till ett läge mellan "low" och "medium". Vänta 5 minuter. Nu bör termometern (9) visa runt 65°C. Om temperaturen är högre eller lägre än så, justera värmereglaget uppåt eller nedåt tills önskad temperatur erhållits.

Låt rökprocessen pågå vid given temperatur under 1-2 timmar, eller tills briketterna är slut.

Obs: Varje Bradley brikett brinner i ungefär 20 minuter.

Att komma igång

Efter att du har kört in röken, fyll droppskålen till hälften med vatten.

Slå på rökgeneratoren genom att trycka på ON/OFF-knappen (12).

Lampan som visar att rökgeneratoren är påslagen (5) indikerar att brännelementet är klart att börja bränna briketterna.

Tryck på knappen för brikettmatning (6) för att mata fram en brikett så att den lägger sig på brännelementet (F). Efter ungefär 20 minuter matas automatiskt nästa brikett fram.

Obs: Efter att knappen för brikettmatning har tryckts in kommer en ny matningscykel att påbörjas, dvs om ca 20 minuter matas ytterligare en brikett fram.

Placera de livsmedel du avser att röka på avsedda galler och placera dessa inuti rökskåpet.

Reglera ventilen som du vill ha den.

Om du ska genomföra en varmrökning av livsmedlen, för temperaturreglaget tills du når önskad temperatur.

Kallrökning - använd enbart rökgeneratoren.

Varmrökning - rökgeneratoren och temperaturreglaget på rökskåpet ska vara på.

Obs: Termometern indikerar enbart lufttemperaturen inuti rökskåpet. För att erhålla en mer korrekt temperatur hos själva livsmedlet kan du linda en våt tygbit runt termometern. Observera att lufttemperaturen utanför skåpet påverkar tillagningstemperaturen inuti skåpet.

"Kom ihåg att rengöra skåpet efter varje användningstillfälle."

ALLMÄNT UNDERHÅLL

Siffror och bokstäver inom parentes hänvisar till bilderna av delarna i Bradley Smoker.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Bradley Smoker bör ses över och rengöras efter varje användningstillfälle.

Ta ur alla elkablar före rengöring eller underhåll av Bradley Smoker.

Sänk inte ned Bradley Smoker i vatten.

Spreja inte någon form av rengöringsmedel inuti rök-skåpet.

Gör inte några försök att rengöra värmeelementet (G). Använd inte alltför stora mängder vatten när du rengör Bradley Smoker.

Lämna inte skåpet obevakat under användning.

Underhåll steg-för-steg

1. Rengör droppskålen (D). Avlägsna alla utbrända briketter försiktigt då dessa fortfarande kan vara varma.

2. Rengör dropplåten (B), bottenplåten (J) och gallren (C) med varmt vatten och diskmedel, eller diska dem i diskmaskin.

3. Avlägsna rester från de rökta livsmedlen. Om insidan på skåpet kräver rengöring torka ytorna med en fuktig trasa. Efter att du har rengjort skåpet så bör detta "köras in" på nytt. Se "inkörning" i "riktlinjer för användning".

Obs: Rökskåpets insida bör vara täckt av rester från rök. Ju mer rökrester, desto bättre kommer livsmedlen att smaka. (Jämför med en stekpanna i järn; den blir bättre ju mer den används.)

4. Rökgeneratoren (1) bör hela tiden hållas ren och fri från trärester. Om lösa rester från briketterna är kvar i generatoren eller skåpet, blås eller dammsug bort dessa. För att göra detta kan du behöva lossa rökgeneratoren från skåpet. Se "avmontera rökgeneratoren" i "monteringsanvisning".

5. Brikettbrännaren (F) bör skrapas lätt med en stålborste eller skrapa för att rensas från rester efter brännprocessen.

6. Rengör ventilen (7) (på ovansidan av skåpet) och se till att den går lätt att reglera.

7. Torka av dörrens tätningslist (13) med en fuktig trasa.

Efter rengöring

1. Sätt tillbaka dropplåten (B) och gallren (C) i skåpet.
2. Fäst rökgeneratoren (1) vid skåpet. Anslut den korta elkabeln (A) till rökskåpet. Se "Installera rökgeneratoren" i "Monteringsanvisning".
3. Fyll droppskålen (D) till hälften med vatten och placera den på bottenplåten (J).
4. Placera briketter i matarröret (4).
5. Anslut den längre elkabeln (E) till ett eluttag.

"Röken är nu klar för nästa omgång."

Felsökning

Ingen ström till röken:

Kontrollera att alla kontakter sitter ordentligt i respektive uttag.

Kontrollera att ingen propp har gått.

Kontrollera att jordfelsbrytaren inte har slagit av strömmen.

Briketterna matas inte fram:

Kontrollera matarbanan och se till att inga brikettrester hindrar briketterna från att löpa.

Genom att se till att rökgeneratoren är ordentligt rengjord undviker du att briketterna fastnar och att de rörliga delarna slits i onödan.

Briketterna brinner inte färdigt:

Undersök om andra elektriska apparater belastar strömkällan. Röken bör inte dela ett elektriskt uttag med andra apparater. Se till att matarbanan är ordentligt rengjord så att briketterna verkligen ligger an mot underlaget.



Bruksanvisning

Digitalt rökskåp

BTDS76P

BTDS108P

BTDS76CE-EU BTDS108CE-EU
BTDS76CE-UK BTDS108CE-UK

Bradley 4 Rack Digital Smoker 120 v 572 sq. in Wt 42.5 lbs	Bradley 6 Rack Digital Smoker 120 v 858 sq. in Wt 62.5 lbs	Bradley 4 Rack Digital Smoker 240 v 572 sq. in Wt 42.5 lbs	Bradley 6 Rack Digital Smoker 240 v 858 sq. in Wt 62.5 lbs
--	--	--	--



Bradley Technologies Canada Inc.
1609 Derwent Way, Delta, BC V3M 6K8 Canada
Tel: +01 604-524-3848 Fax +01 604-524-3839
www.bradleymoker.com www.bradleymoker.se
email: info@bradleymoker.eu.com

Bästa kund,

Välkommen till en fantastisk värld av hemmarökning och långsam ugnstekning. Bradley Smoker är en isolerad ugn som producerar ett jämnt flöde av ren rök. Den är elektrisk och ger dig möjligheten att ugnssteka, varmröka och kallröka mat med bästa resultat och med minsta möjliga ansträngning.

Bradley Smoker är unik på så sätt att den producerar rök som är fyra gånger renare än rök från motsvarande lösa spån som bränns i en röklåda. Eftersom briketterna släcks automatiskt, förhindras gaser och syror att uppstå som annars kan ske vid höga temperaturer. Bradley Smoker uppfyller både nordamerikansk och europeisk standard.

Briketterna som finns i nio olika träslag, är speciellt framtagna för vår rök. Al, Äpple, Körsbär, Hickory, Lönn, Mesquite, Ek, Pekan, och Specialblandning. Olika receptkort följer med briketterna men finns också som Bradley Recipe Collection, Volume One. Andra tillbehör av intresse är, Jerky Racks (Teflångaller), Extragaller, Regnskydd, Bradley matlagningsfilm, Kepsar, Förkläde och Bradleys Digitala termometer som tar bort gissningsmomentet vid all tillagning och rökning av kött.

Vi önskar dig trevlig matlagning och rökning många år framöver.

Med vänliga hälsningar,



The Bradley Group

**Baserat på studier och tester utförda på British Columbia Institute of Technology.*

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Vid all hantering av elektrisk apparatur ska normal försiktighet iakttas inklusive punkterna nedan:

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Vidrör inte heta ytor. Använd avsedda handtag.
3. Använd ej aluminiumfolie inuti röskåpet.
4. För att undvika risk för elektriska stötår får inte elkablar och kontakter nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Om röken används i närheten av barn måste noggran övervakning ske av vuxen person.
6. Ta ur kontakten ur elluttaget när röken inte används eller vid rengöring. Låt röken svalna helt innan du monterar eller tar bort några delar.
7. Att använda tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan medföra risk för skador.
8. Använd aldrig röken för andra ändamål än den är avsedd för.
9. Använd inte något annat bränsle i röken än de anvisade briketterna.
10. Iakttag största försiktighet om du flyttar något kärl när det innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
11. Låt inte elkablar hänga över skarpa kanter på bord eller andra underlag, eller komma i beröring med varma ytor.
12. Placera aldrig röken i närheten av gaslåga, värmeelement eller i en ugn.
13. Var uppmärksam på vassa hörn vid montering och användande.
14. Om du behöver använda en förlängningskabel ska denna vara jordad och avsedd för utomhusbruk, samt inte vara längre än två meter.
15. Använd aldrig röken om det finns skador på elkablar eller kontakter. Fortsätt inte använda röken om du upptäcker skador eller fel på den. I sådant fall ska du kontakta serviceverkstad med behörighet att utföra reparation på elektrisk utrustning.
16. Sätt alltid i kontakten i röken först, därefter i strömkällan. För att stänga av röken ska alltid alla knappar ställas i läge "OFF", innan kontakten tas ur vägguttaget.
17. Anslut alltid röken till ett jordat eluttag.
18. Spara den här manualen.

Under användning

- Endast för utomhusbruk. Använd ej röken i tillstängt utrymme.
 - Lämna inte skåpet utan uppsikt.
 - Se till att rökskåpet är färdigmonterat innan du ansluter det till elnätet.
 - Täck ej över gallren med aluminiumfolie. Det kan orsaka skador på ditt rökskåp.
 - Flytta inte röken.
 - Låt inte röken nå temperaturer över 180 grader C.
 - Använd alltid ugnshandskar för att undvika brännskador på händerna.
 - Placera aldrig ursprungsemballaget som skydd över röken när den används.
 - Anslut endast till godkänt, jordat eluttag.
 - Låt aldrig regnvatten komma i kontakt med röken. Använd inte röken under extrema väderförhållanden, exempelvis när det åskar eller blåser kraftigt.
 - Sänk aldrig ned röken i vatten.
 - Placera röken på sådant sätt att barn och djur inte kan komma åt den.
 - Spreja inte vatten eller rengöringsmedel på, eller i skåpet.
 - Förvara rökskåpet utom räckhåll för barn när det inte används.
 - Då förlängningskabel används bör man vara uppmärksam på hur den placeras så att ingen trasslar in sig eller snubblar på den.
- Förlängningskabel för utomhusbruk ska vara märkt på sådant sätt att det framgår att den är godkänd för utomhusbruk.
- Se till att skarven till förlängningskabeln hålls torr och fri från marken.

Efter användning

- Ta ur kontakten när röken inte används.
- Avlägsna fett och eventuella rester i röken. Rengör röken noggrant. Placera slocknade briketter på säkert avstånd från alla material som kan tänkas fatta eld. Förvara röken på en torr och skyddad plats.

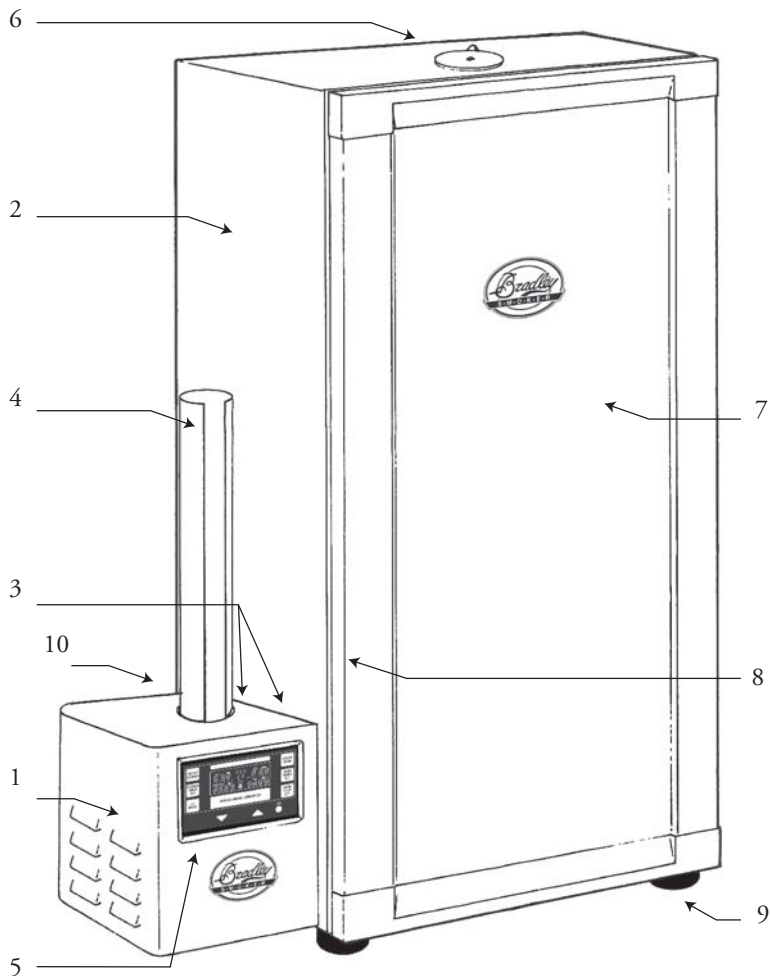
Monteringsanvisning

Siffror och bokstäver inom parentes hänvisar till bilderna av delarna i Bradley Smoker.

Hur man monterar Bradley Digital Smoker

- Ta ur röken ur transportemballaget.
- Ta ur alla förpackade delar ur röken.
- Avlägsna allt skyddsmaterial från alla delar.

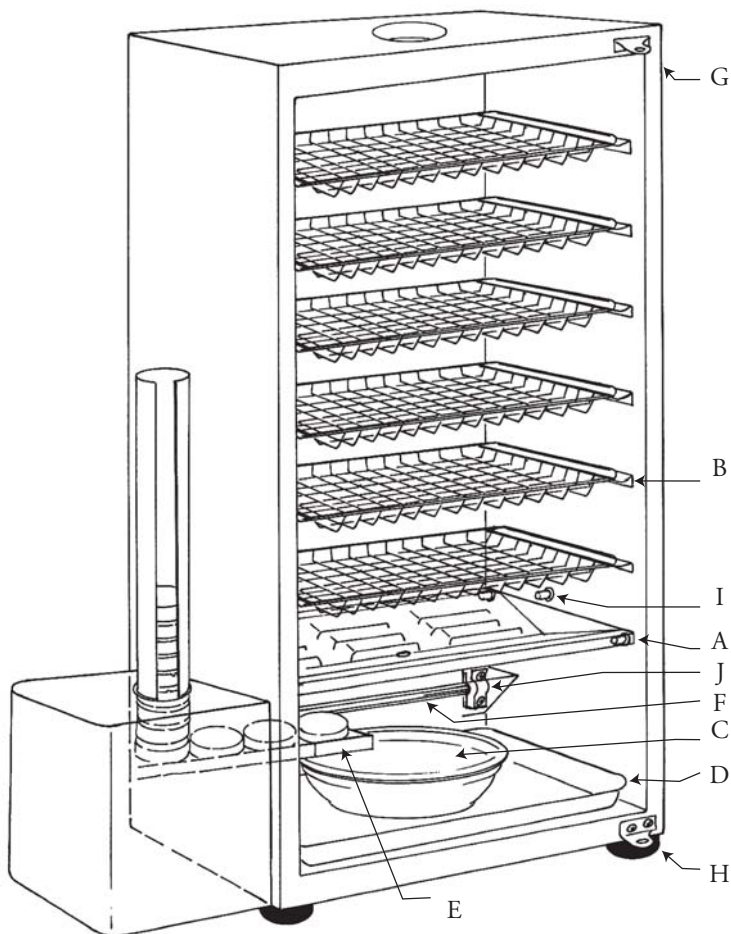
Bradley Digital Smoker® Utsida



Lista över yttre delar

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 - Digital rökgenerator | 6 - Ventil |
| 2 - Röskåp | 7 - Dörr |
| 3 - Fästen för generator (visas ej) | 8 - Tätningslist |
| 4 - Matarrör | 9 - Gummifötter |
| 5 - Digital Display (se sid 10) | 10 - Sensorkabel, Förbindningskabel och Strömkabel. (visas ej, se sid 8) |

Bradley Digital Smoker® Insa



Lista över inre delar

- | | |
|---|------------------------|
| A - Dropplåt | F - Värmelement |
| B - Galler (4 eller 6) | G - Övre dörrgångjärn |
| C - Droppskål | H - Nedre dörrgångjärn |
| D - Bottenplåt | I - Mässingpinne |
| E - Brikettbrännare
(Briketter ingår ej) | J - Keramisk isolator |

Installera Digital Rökgenerator (se sid 5)

- Fäst den digitala rökgeneratorn (1) på rökskåpet (2) genom att rikta brikettbrännaren (G) mot öppningen av rökskåpets vänstra sida. Rikta in hålen i rökgeneratorn i förhållande till fästena (3) på rökskåpet. Säkra monteringen genom att trycka rökgeneratorn nedåt.
- Stick in matarröret (4) från ovansidan av rökgeneratorn och ladda det med det antal briketter du anser dig behöva.
- Anslut sensorkabeln (1) till rökgeneratorns baksida (A) och rökskåpets baksida (B). (se sid 8)
- Anslut förbindningskabeln (2) till rökgeneratorns baksida (D) och sedan till rökskåpets baksida (C). (se sid 8)
- Anslut strömkabeln (3) till uttag (E).

Färdigställ rökskåpet (se sid 6)

- Placera gallren, fyra eller sex st, (C) på hyllplanen ovanför dropplåten (B).
- Placera dropplåten (B) på mässingspinnarna med "V-formen" nedåt under gallren.
- Placera bottenplåten (E) i botten av rökskåpet.
- Fyll droppskålen (D) till hälften med vatten och placera den mitt i skåpet på bottenplåten där den fångar upp färdigbrända briketter. Vid långa rökstider kan man behöva byta ut vattnet i droppskålen.
- Anslut strömkabeln (3) från rökgeneratorn till ett jordat eluttag (4). (se sid 8)

Avmontera rökgeneratorn

- Försäkra dig om att rökgeneratorn har hunnit svalna. Dra ur strömkabeln ur vägguttaget (4) och från rökgeneratorn (3). Lossa därefter sensorkabeln (1) och förbindningskabeln (2). Lossa därefter rökgeneratorn genom att försiktigt lyfta upp den och dra den utåt.

Riktlinjer för användning

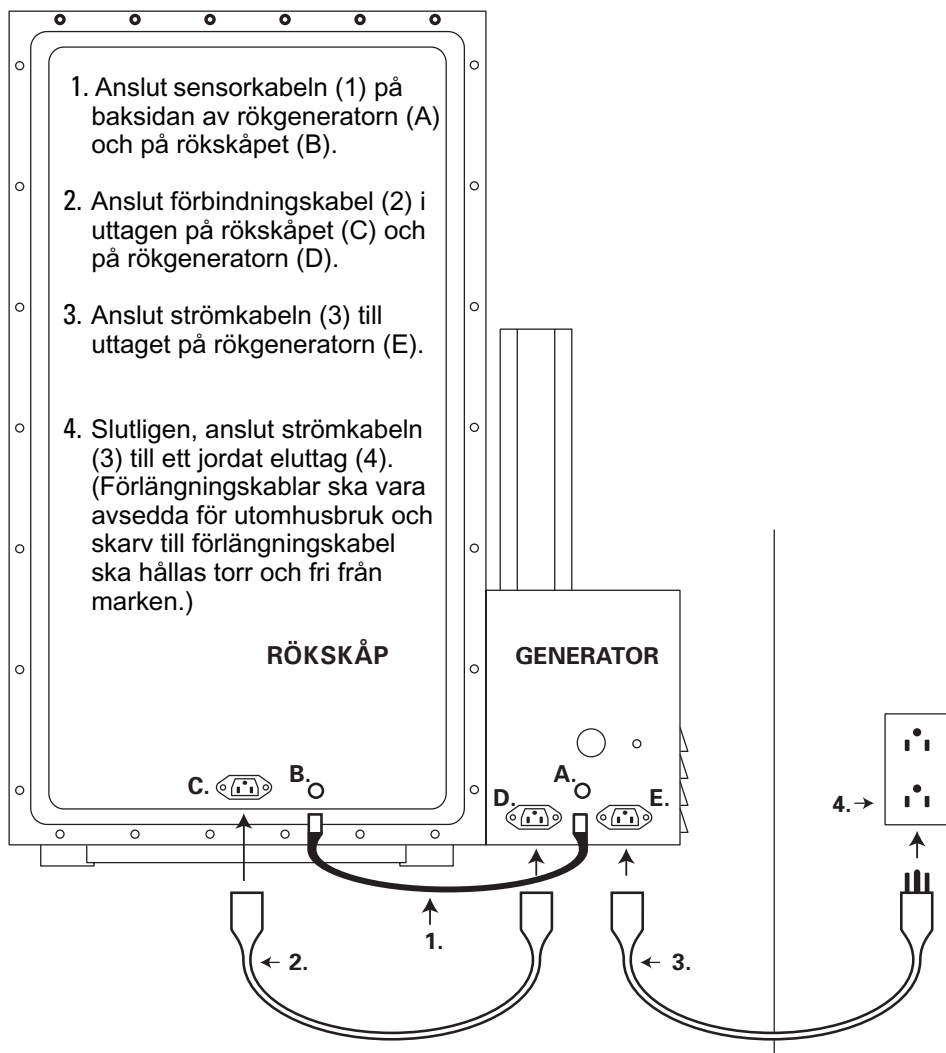
Inkörning och förberedelser före användning

- Att "köra-" eller "röka in" Bradley Digital Smoker är en fortgående process. Ju längre du använder den, desto bättre kommer maten du tillreder i den att smaka.
- Inkörningen handlar huvudsakligen om att avlägsna lukten från själva materialet i Bradley Smoker. Den lukt och smak du vill ge dina livsmedel är inte nödvändigtvis den samma du känner i en ny, oanvänd Bradley Smoker.

ELEKTRISKT KOPPLINGSSCHEMA

Efter att rökgeneraorn monterats på skåpet

(I DEN HÄR ORDNINGEN)



1. Sensorkabel
2. Förbindningskabel
3. Strömkabel
4. Eluttag

- A. Sensorkontakt
- B. Sensorkontakt
- C. Hankontakt
- D. Honkontakt
- E. Hankontakt

Inkörning

- Rengör gallren, droppskålen och bottenplåten och placera dessa i röskåpet.
- Fyll droppskålen till hälften med vatten.
- Ladda matarröret med 5 briketter. Varje brikett glöder i 20 minuter. De 2 extra briketterna är till för att trycka fram den sista briketten till brikettbrännaren. De 2 sista briketterna kommer därför inte att brännas.
- Ställ ventilen på röskåpets tak lite på glänt.
- Tryck **“On/Off Smoker”** för att slå på.
- Tryck **“>>>Wood”** tre gånger för att mata fram en brikett till brännaren.
- Ställ in **“Smoker Timer Set”** på 1 timme.
- Tryck **“On/Off Oven”** för att slå på ugnen.
- Ställ in **“Oven Temp Set”** (ugnstemperatur) till 150° F (66° C).
- Ställ in **“Oven Timer Set”** (tillagningstid) till 1 timme.

Obs: Ditt röskåp är inrökt då det nått en temperatur av 150° F och röks i en timme.

Att komma igång

- Efter du rökt in röskåpet, fyll droppskålen till hälften med vatten.
- Ladda matarröret med önskat antal briketter.
- Tryck **“On/Off Smoker”** för att slå på rökgeneratorn.
- Tryck **“>>> Wood”** tre gånger för att mata fram en brikett till brännaren.
- Tryck **“Smoker Timer Set”** för önskad tillagningstid.
- Placera de livsmedel du avser röka på gallren och placera dessa i röskåpet.
- Reglera ventilen som du vill ha den (ej helt stängd).
- Tryck **“On/Off Oven”** för att slå på ugnsvärmen i röskåpet.
- Tryck **“Oven Temp Set”** för att ställa in temperatur.
- Tryck **“Oven Timer Set”** för att ställa in tillagningstid.

Vänligen se “Förklaring Displayfunktioner” för utförligare beskrivning.

- *Kallrökning- Använd endast rökgeneratorn.*
- *Varmrökning- Använd rökgenerator och ugnsvärmen tillsammans.*

Förklaring Displayfunktioner

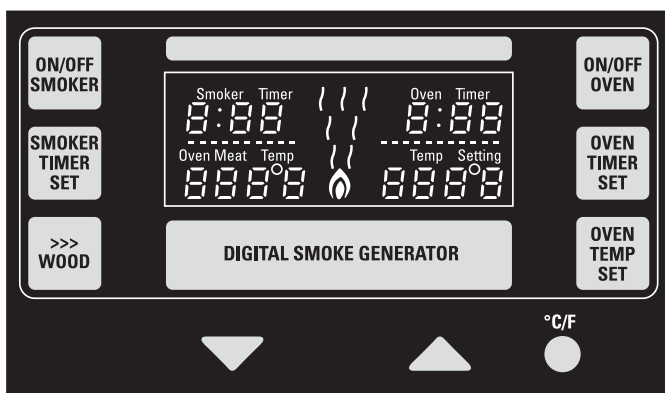
Digital Rökgenerator

- Rökgeneratorn manövreras med knapparna på displayens vänstra sida.
- Tryck **“On/Off Smoker”** för att slå på rökgeneratorn.
- Tryck **“>>> Wood”** för att mata fram brikett på brännaren.

- Tryck “Smoker Timer Set” och använd sedan “v ^” för inställning av önskad rökzeit.
- Tryck “Smoker Timer Set” igen för att starta automatisk frammatning.
- Tryck “On/Off Smoker” för att slå av rökgeneratoren.

Rökugn

- Rökugnen manövreras med knapparna på displayens högra sida.
- Tryck “On/Off Oven” för att slå på ugnen.
- Tryck “Oven Temp Set” och använd sedan “v ^” för inställning av önskad temperatur.
- Tryck “Oven Temp Set” igen för att bekräfta inställd temperatur.
- Tryck “Oven Timer Set” och använd sedan “v ^” för inställning av önskad tillagningstid
- Tryck “Oven Timer Set” igen för att bekräfta inställd tillagningstid.
- Tryck “On/Off Oven” för att stänga av ugnen.



Displayfunktion

Så snart rökgeneratoren slagits på genom att knappen “On/Off Smoker” tryckts in kommer “Smoker Timer” på displayen att blinka tills du ställt in önskad tid. “Oven Meat Temp” börjar då att visa temperaturen inne i skåpet. Så snart knappen “On/Off Oven” tryckts in för att slå på ugnen kommer “Oven Timer” blinka tills önskad tillagningstid ställts in. Också “Temp Setting” kommer att blinka ända tills önskad temperatur ställts in.

Allmänt underhåll

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Bradley Smoker måste ses över och rengöras efter varje användningstillfälle.
- Ta ur strömkabeln (3) före rengöring eller underhåll.
- Sänk inte ned röken i vatten.
- Spreja aldrig med rengöringsmedel eller vatten i, eller på skåpet.
- Använd inte aluminiumfolie i skåpet.
- Lämna det inte utan uppsikt när det används.
- Spreja inte, och rengör aldrig skåpet med rikliga mängder vatten.

Underhåll steg-för-steg

- Rengör droppskålen. Avlägsna alla utbrända briketter försiktigt då dessa fortfarande kan vara varma.
- Rengör dropplåten, gallren, bottenplåten och droppskålen med varmt vatten och diskmedel, eller diska dem i diskmaskin.
- Avlägsna mat- & fettrester från de rökta livsmedlen ur rökskåpet. Om insidan behöver rengöras, använd en fuktig trasa att torka rent med.

Obs: Rökskåpets insida bör vara svart, eller rökfärgat. Ju mer rökrester, desto bättre kommer livsmedlen att smaka.

- Den digitala rökgeneratoren bör hela tiden hållas ren och fri från trärester och fett. Om lösa rester från briketterna är kvar i generatoren, blås eller dammsug bort dem. Ta bort strömkabeln (3), förbindningskabeln (2), och sensorkabeln (1) innan du tar bort rökgeneratoren från rökskåpet. Se "Avmontera rökgeneratoren" under "Monteringsanvisning".
- Brikettbrännaren bör skrapas lätt med en stålborste eller en skrapa för att rensas från rester efter brännprocessen.
- Rengör ventilen (på ovansidan av skåpet) och se till att den inte sitter fast.
- Torka av dörrens tätningsslist med varmt vatten för att ta bort eventuella mat- & rökrester.

Efter rengöring

- Sätt tillbaka galler, dropplåt, bottenplåt och droppskål i rökskåpet, då de är torra och rena.
- Fäst rökgeneratoren vid rökskåpet.
- Se till att strömkabeln (3) inte är ansluten till ett eluttag.

Felsökning

Ingen ström till röken:

Kontrollera att alla kontakter sitter i respektive uttag. Kontrollera säkringen (på rökgeneratoren). Kontrollera eluttaget, och att inte jordfelsbrytaren löst ut och slagit av strömmen.

Briketterna matas inte fram:

Kontrollera matarbanan och avlägsna alla brikettrester. Genom att rengöra rökgeneratoren kan man undvika onödigt slitage och problem med frammatningen av briketter.

Briketterna brinner inte färdigt:

Undersök om annan elektrisk apparatur belastar strömkällan. Röken bör inte dela ett eluttag/krets med andra apparater. Kontrollera att brikettbrännaren är ren från brikettrester.

Röskåpet når ej önskad temperatur:

Låt röken bli varm först. Tänk på att när du lägger in mat i skåpet kommer temperaturen först att sjunka, för att långsamt stiga igen. Prova att stäng till ventilen lite och se till att röskåpet inte står utsatt för vinddrag. Nästa steg är att använda en separat termometer i röskåpet för att säkerställa att den digitala termometern visar rätt temperatur.

Obs- Normal tillagningstemperatur är mellan 200° F – 250° F. Kom ihåg att temperaturen som visas på displayen är endast tänkt som referens och inte för att visa exakt temperatur inuti maten. Temperaturen i skåpet är högre ju närmare värmeelementet man mäter.

Om inte dessa tips hjälper kan du även ringa vår engelsktalande kundsupport på tel. +44 845 665 0728 eller besöka vårt forum på: forum.bradleysmoker.se