



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 (Teflougaller), 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.

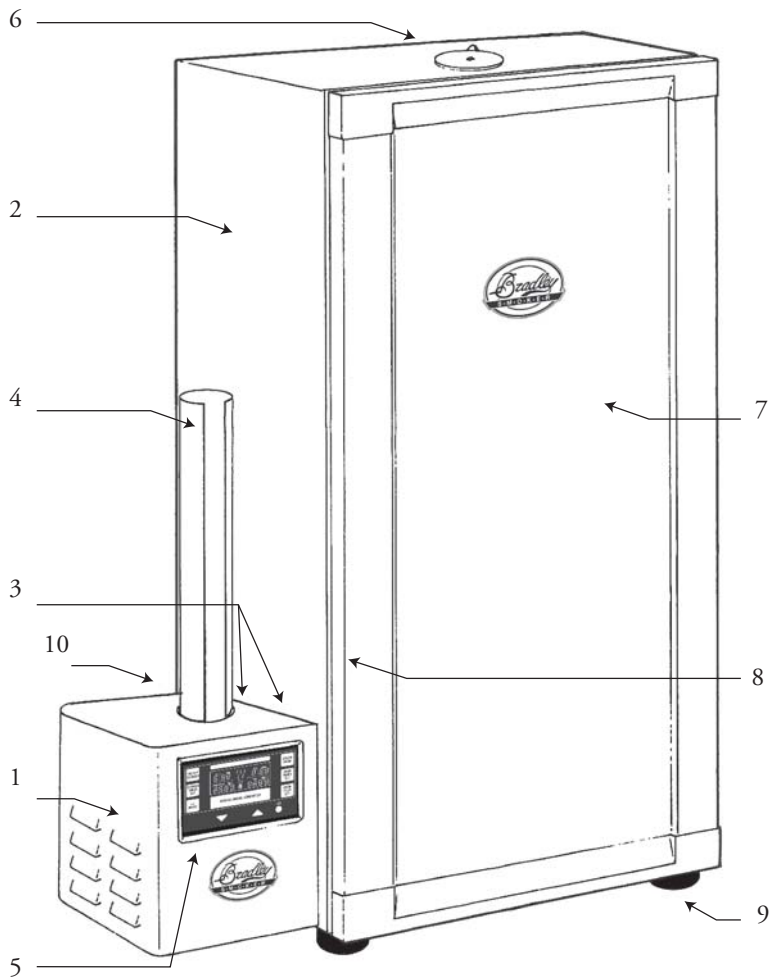
Monteringsanvisning

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.

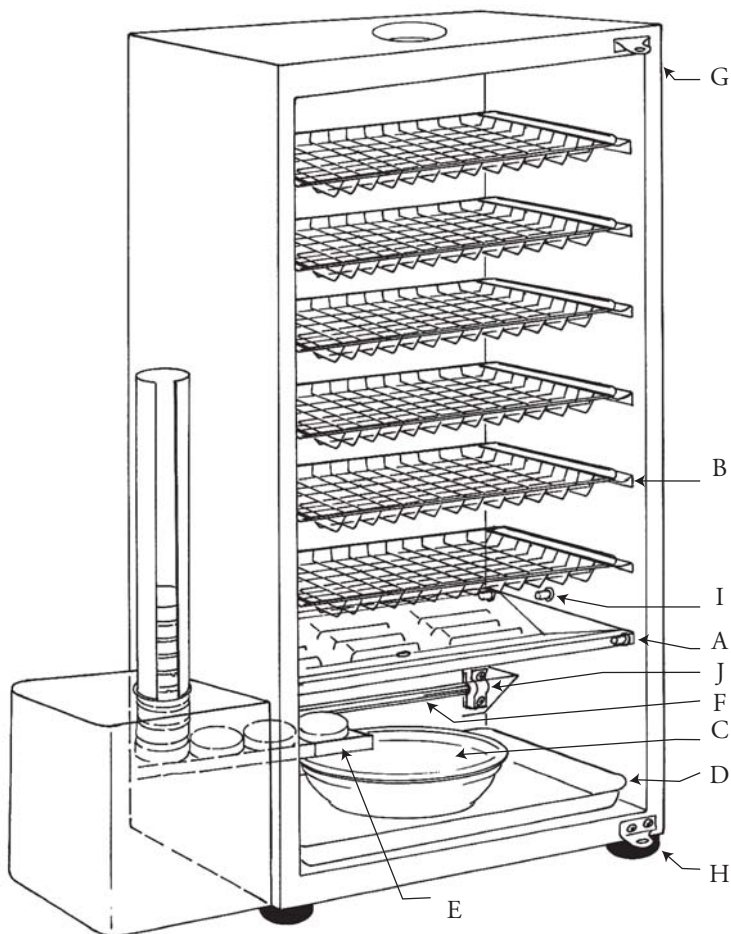
Bradley Digital Smoker® Utsida



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

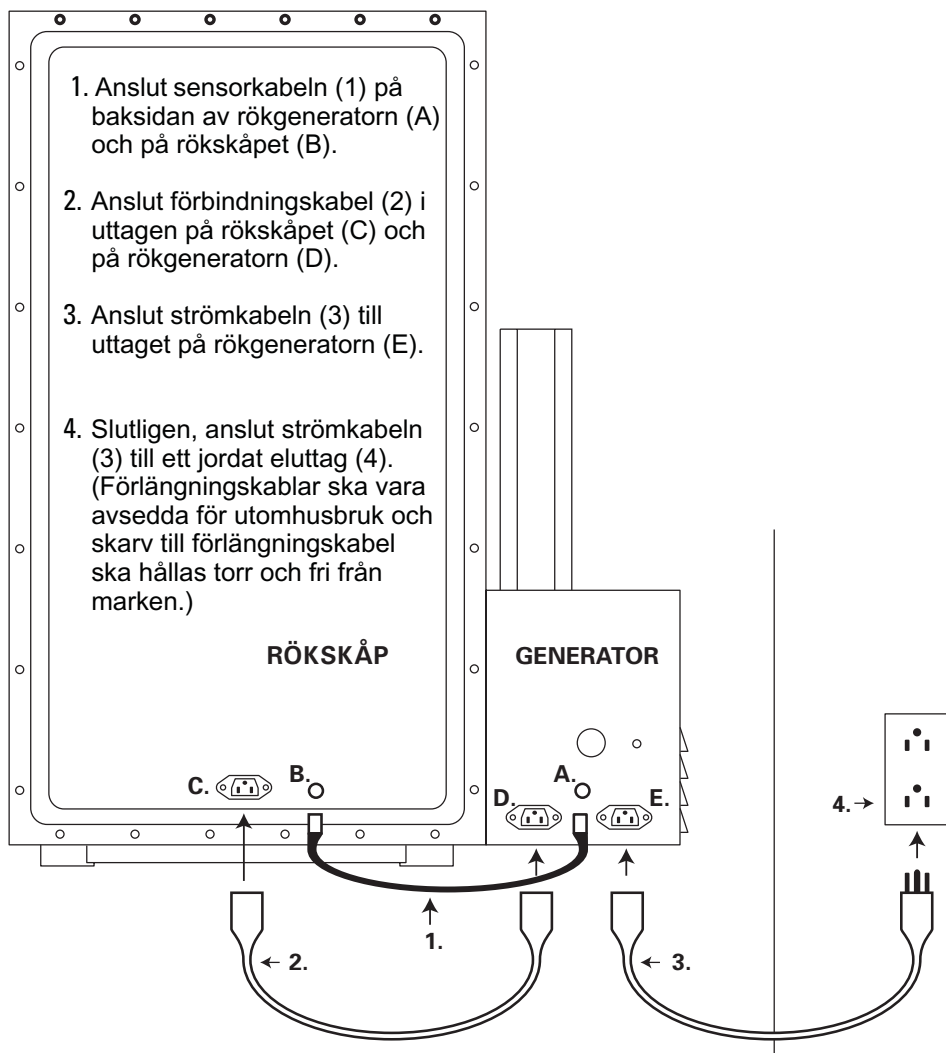
Inkörning och förberedelser före användning

- 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 rökgeneratören 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

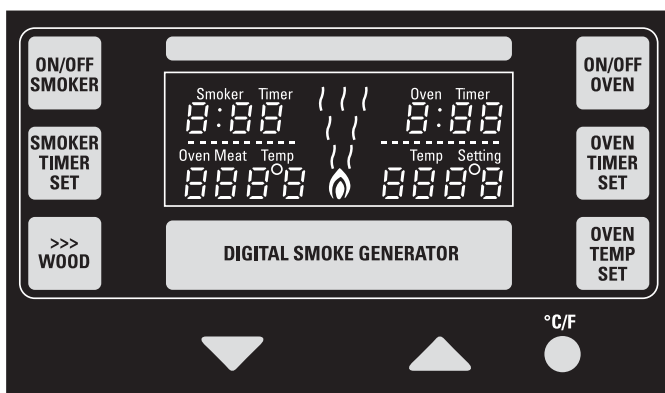
Digital Rökgenerator

- 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 ovasidan 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