



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.bradleysmoker.com www.bradleysmoker.se
email: info@bradleysmoker.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 ugnsteka, 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 (Teflongaller), Extragaller, Regnskydd, Bradley matlagningsfilm, Kepsar, Förkläde och Bradleys Digitala termometer som tar bort gissningsmomentet vid 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 rökskåpet.
4. För att undvika risk för elektriska stötar 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 släcknade 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.

Nota: La temperatura normal de cocinado es entre 200°F - 250°F. Tenga en mente que la Temperatura mostrada en la Pantalla es para referencia solamente y no intenta dar temperaturas internas exactas de los alimentos. La temperatura interna será mas alta cerca del Elemento de Calentamiento.

Si estos consejos no funcionan, por favor llame a nuestro Servicio al Cliente al 1-800-665-4188

cepillo de alambre o un raspador para remover cualquier residuo dejado por el proceso de quemado.

- * Limpie la Tapa de la Ventila (arriba del ahumador) para asegurarse que no está atorada.
- * Frote el Sello de la Puerta con agua tibia para remover residuos y partículas de comida.

Despues de la Limpieza

- * Vuelva a colocar las Parrillas, Bandeja de Goteo, Bandeja Rectangular del Fondo y el Tazón de Goteo dentro del ahumador, asegurandose que todas las partes están limpias secas.
- * Inserte de nuevo el Generador de Humo dentro de la torre del ahumador.
- * Asegurese de que el Cordón de Abastecimiento de Electricidad (3) está desenchufado.

Como Solucionar Problemas

No electricidad en el Ahumador:

Verifique que todos los enchufes estan insertados correctamente en los contactos. Verifique el fusible (localizado en el generador de humo). Verifique para asegurarse que la toma de corriente, Interruptor de Circuitos Conectados a Tierra (GFCI) no ha sido descuidado.

Los Bisquettes no Avanzan:

Verifique la guía del transmisor y quite las virutas de madera sueltas. Al limpiar el generador de humo, se evita que los bisquettes se atoren y el desgaste puede ser evitado.

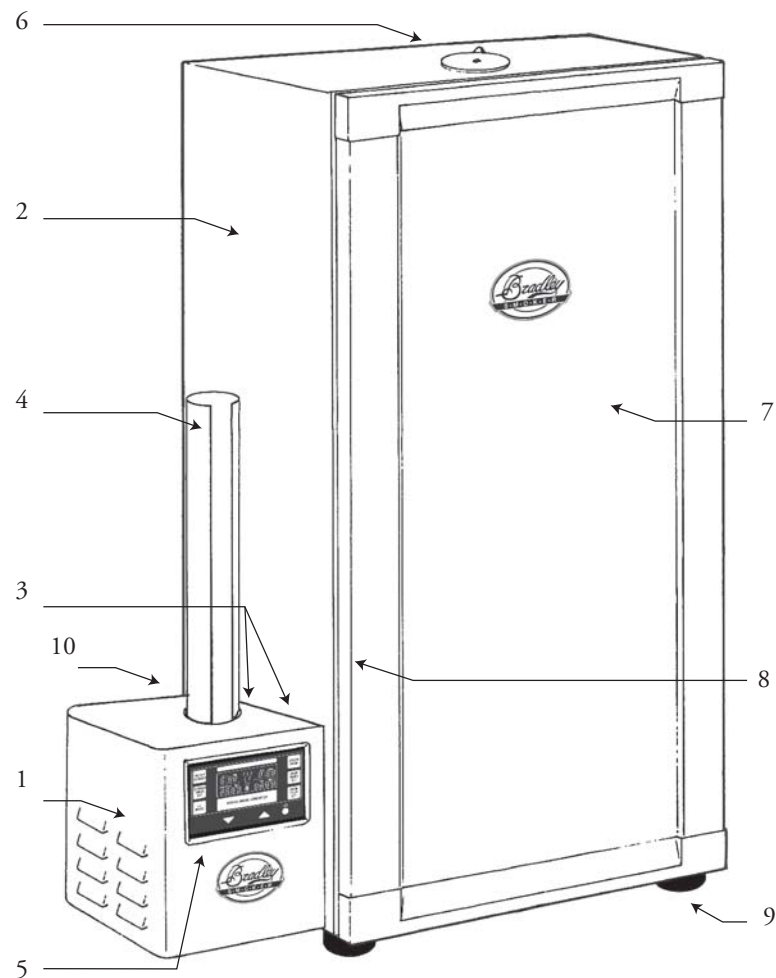
Un Bisquette que no está Completamente Quemado:

Verifique que no está enchufado al circuito algún otro equipo eléctrico. El ahumador deberá estar enchufado a su propio circuito de pared. Verifique para asegurarse que el quemador de bisquettes está libre de acumulación de residuos.

El Horno Ahumador no Alcanza las Temperaturas:

Dele tiempo al ahumador para que se precaliente. Recuerde, una vez que la comida es puesta en el horno la temperatura descenderá, y subirá lentamente de nuevo. Trate de cerrar ligeramente la cubierta de la ventila y mantener el ahumador alejado del viento. Despues, trate de usar un termómetro por separado adentro del ahumador para asegurar que la temperatura numérica está indicando correctamente.

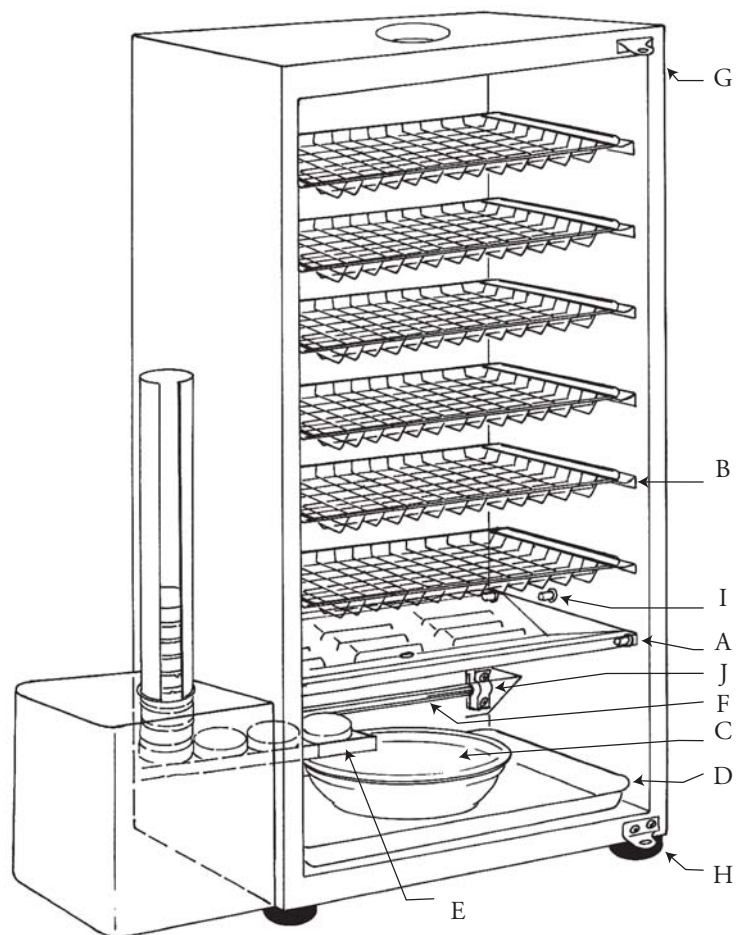
Bradley Digital Smoker® Utsida



Lista över yttre delar

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

Bradley Digital Smoker® Inside



Lista över inre delar

- | | |
|---------------------------------------------|------------------------|
| A - Dropplåt | F - Värmeelement |
| 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 |

la temperatura interna inmediatamente. Una vez que el botón “On/Off Oven” ha sido oprimido para encender el horno, el Oven Timer se prenderá intermitentemente hasta que el deseado tiempo de cocinado ha sido fijado. El Temp Setting también se prenderá intermitentemente hasta que la temperatura deseada ha sido fijada.

Mantenimiento General

Precauciones Importantes de Seguridad

- * El Ahumador Bradley deberá ser mantenido y limpiado después de cada uso.
- * Desconecte el Cordón de Abastecimiento de Electricidad (3) antes de comenzar cualquier mantenimiento o limpieza.
- * No sumerja el ahumador en agua.
- * No rocíe el interior del ahumador con cualquier tipo de limpiador de aparatos.
- * No use papel de aluminio adentro del ahumador.
- * No lo deje desatendido cuando esté en uso.
- * No rocíe o limpie el ahumador con cantidades excesivas de agua.

Procedimientos de Mantenimiento

- * Limpie el Tazón de Goteo. Deshágase cuidadosamente de todos los Bisquettes quemados pues pueden estar aún calientes.
- * Lave la Bandeja de Goteo, Parrillas, Bandeja Rectangular del Fondo y el Tazón de Goteo con agua caliente y detergente o póngalos en la lavadora de platos.
- * Remueva las partículas de comida y residuos de grasa del ahumador. Si el interior necesita limpieza, frótelo con un trapo húmedo.

Nota: La torre deberá tener humo o residuo negro en su interior. Entre más residuo, mejor sabrá el producto.

- * El Generador Numérico de Humo deberá ser mantenido limpio y libre de virutas de madera y grasa todo el tiempo. Si virutas de madera sueltas se han acumulado en el Generador de Humo, simplemente soplelas o aspírelas. Desconecte el Cordón de Abastecimiento de Electricidad (3), Cordón de Cierre (2), y el Cable Sensor (1) antes de remover el Generador de Humo de la Torre del Ahumador. Refiérase a “Remover Generador de Humo” en “Instrucciones de Ensamblado”.
- * El Quemador de Bisquettes deberá ser ligeramente raspado usando un

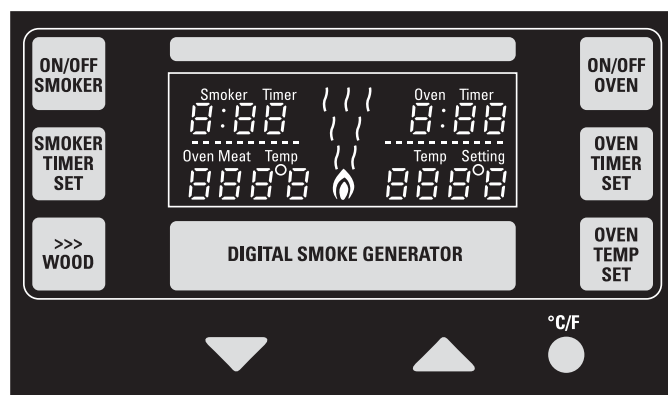
Guía de Función de la Pantalla

Generador Numérico de Humo

- * El Generador de Humo es operado por los botones de control del lado izquierdo.
- * Oprima "On/Off Smoker" para encender el Generador de Humo.
- * Oprima ">>>Wood" para avanzar los Bisquettes dentro del quemador.
- * Oprima "Smoker Timer Set" y despues "v ^" para fijar la deseada duración del tiempo de ahumado.
- * Oprima "Smoker Timer Set" de nuevo para empezar 20 minutos de avance automático.
- * Oprima "On/Off Smoker" para apagar el Generador de Humo.

Horno Ahumador

- * El Horno Ahumador es operado por los botones de control del lado derecho.
- * Oprima "On/Off Oven" para encender el Horno Ahumador.
- * Oprima "Oven Temp Set" y despues use los botones "v ^" para fijar la temperatura deseada.
- * Oprima "Oven Temp Set" de nuevo para fijar la temperatura.
 - * Oprima "Oven Timer Set" y luego use "v ^" para fijar la deseada duración del tiempo de cocinado
- * Oprima "Oven Timer Set" de nuevo para fijar el tiempo de cocinado.
- * Oprima "On/Off Oven" para apagar en Horno Ahumador.



Función de la Pantalla

Una vez que el botón "On/Off Smoker" ha sido oprimido para encender el generador de humo, el Smoker Timer se prenderá intermitentemente hasta que el tiempo deseado ha sido fijado. El Oven Meat Temp empezará a leer

Installera Digital Rökgenerator (se sid 5)

- Fäst den digitala rökgeneratoren (1) på rökskåpet (2) genom att rikta brikettbrännaren (G) mot öppningen av rökskåpets vänstra sida. Rikta in hålen i rökgeneratoren i förhållande till fästena (3) på rökskåpet. Säkra monteringen genom att trycka rökgeneratoren nedåt.
- Stick in matarröret (4) från ovansidan av rökgeneratoren 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 rökter kan man behöva byta ut vattnet i droppskålen.
- Anslut strömkabeln (3) från rökgeneratoren till ett jordat eluttag (4). (se sid 8)

Avmontera rökgeneratoren

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

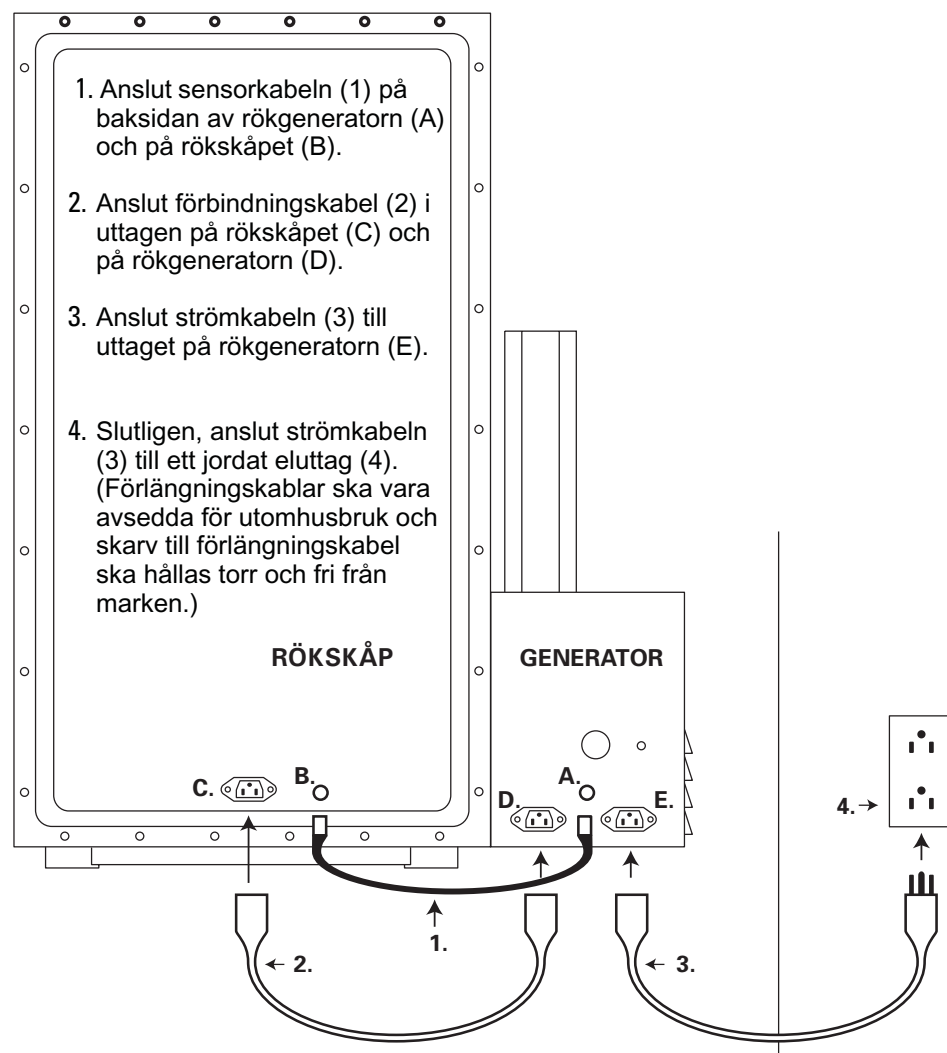
Riktlinjer för användning

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

Método de Curado

- * Limpie las Parrillas, Bandeja de Goteo, Tazón de Goteo y Bandeja Rectangular y colóquelas en el ahumador.
- * Llene a la mitad con agua el Tazón de Goteo.
- * Cargue el Tubo Alimentador con 5 Bisquettes. Nota - Cada Bisquette quema por 20 minutos. Los 2 Bisquettes extras son para empujar el último Bisquette dentro del Quemador. Estos últimos 2 Bisquettes no avanzarán dentro del Quemador.
- * Abra ligeramente la Cubierta de la Ventila arriba de la torre del ahumador.
- * Oprima "On/Off Smoker" para encender.
- * Oprima ">>>Wood" dos veces para avanzar un Bisquette dentro del Quemador.
- * Fije el "Smoker Timer Set" para una hora.
- * Oprima "On/Off Oven" para encender.
- * Fije "Oven Temp Set" a 150°F (66°C)
- * Fije el "Oven Timer Set" a 1 hora.

Nota: Su ahumador estará curado habiendo alcanzado 150°F y ahumado por 1 hora.

Para Empezar

- * Después de curar el ahumador, llene el Tazón de Goteo a la mitad con agua.
- * Cargue el número deseado de Bisquettes dentro del Tubo Alimentador.
- * Oprima "On/Off Smoker" para encender el generador de humo.
- * Oprima ">>>Wood" dos veces para avanzar un Bisquette dentro del quemador.
- * Oprima "Smoker Timer Set" para duración del tiempo de ahumado.
- * Coloque su comida sobre las parrillas y cárguelas dentro del ahumador.
- * Fije la Cubierta de la Ventila en la abertura deseada.
- * Oprima "On/Off Oven" para encender el ahumador.
- * Oprima "Oven Temp Set" para fijar el calor.
- * Oprima "Oven Timer Set" para fijar el tiempo de duración de cocinado.

Por favor ver "Guia de la Función de la Pantalla" para mas amplia dirección.

** Ahumado Frio - Use solamente el generador.*

** Ahumado Caliente - Use el generador y el horno juntos.*

Guía de Operación

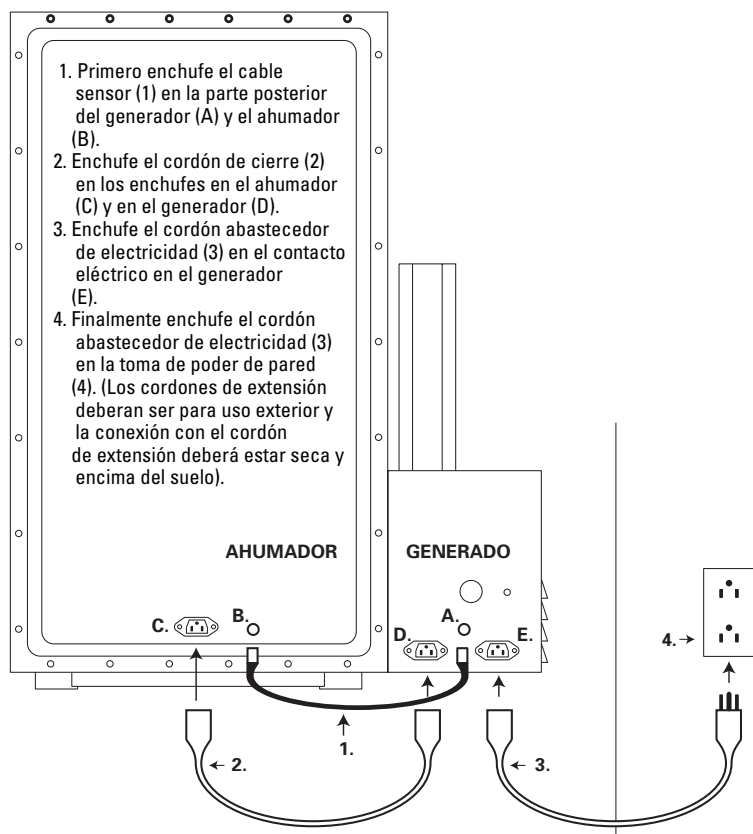
Curado y Preparación para Uso

- * Curando el Ahumador Numérico Bradley es un proceso que marcha, entre mas lo hace, las comidas tendrán mejor sabor.
- * El Proceso de Curado es principalmente para remover los olores y sabores imparciales de su ahumador. El olor de su nuevo Ahumador Numérico Bradley no es necesariamente como quiere usted que sepa su comida.

DISPOSICION DE LA CONEXION ELECTRICA

Despues de montar el Generador al lado del Ahumador

(EN ESTE ORDEN)



1. Cable sensor
2. Cordón de cierre
3. Cordón abstededor de electricidad
4. Toma de poder de pared

- A. Contacto sensor
- B. Contacto sensor
- C. Contacto macho
- D. Contacto hembra
- E. Contacto macho

Inkörning

- Rengör gallren, droppskålen och bottenplåten och placera dessa i rökskåpet.
- 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 rökskåpets 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 rökskåp är inrökt då det nått en temperatur av 150° F och röks i en timme.

Att komma igång

- Efter du rökt in rökskåpet, fyll droppskålen till hälften med vatten.
- Ladda matarröret med önskat antal briketter.
- Tryck "On/Off Smoker" för att slå på rökgeneratoren.
- 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 rökskåpet.
- Reglera ventilen som du vill ha den (ej helt stängd).
- Tryck "On/Off Oven" för att slå på ugnsvärmen i rökskåpet.
- 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 rökgeneratoren.*
- *Varmrökning- Använd rökgenerator och ugnsvärmen tillsammans.*

Förklaring Displayfunktioner

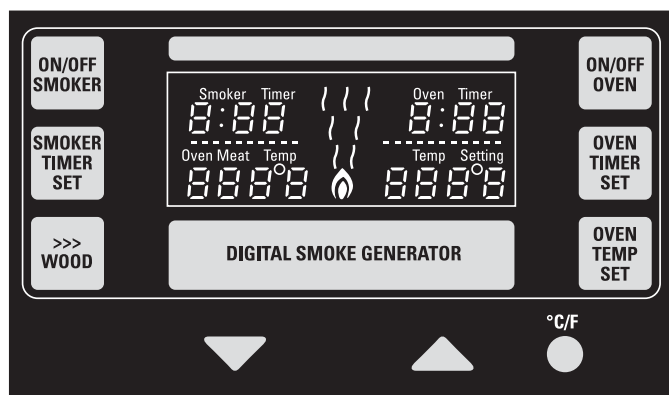
Digital Rökgenerator

- Rökgeneratoren manövreras med knapparna på displayens vänstra sida.
- Tryck "On/Off Smoker" för att slå på rökgeneratoren.
- Tryck ">>> Wood" för att mata fram brikett på brännaren.

- Tryck “Smoker Timer Set” och använd sedan “v ^” för inställning av önskad röktid.
- 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.

Como Instalar el Generador Numérico de Humo (ver página 33)

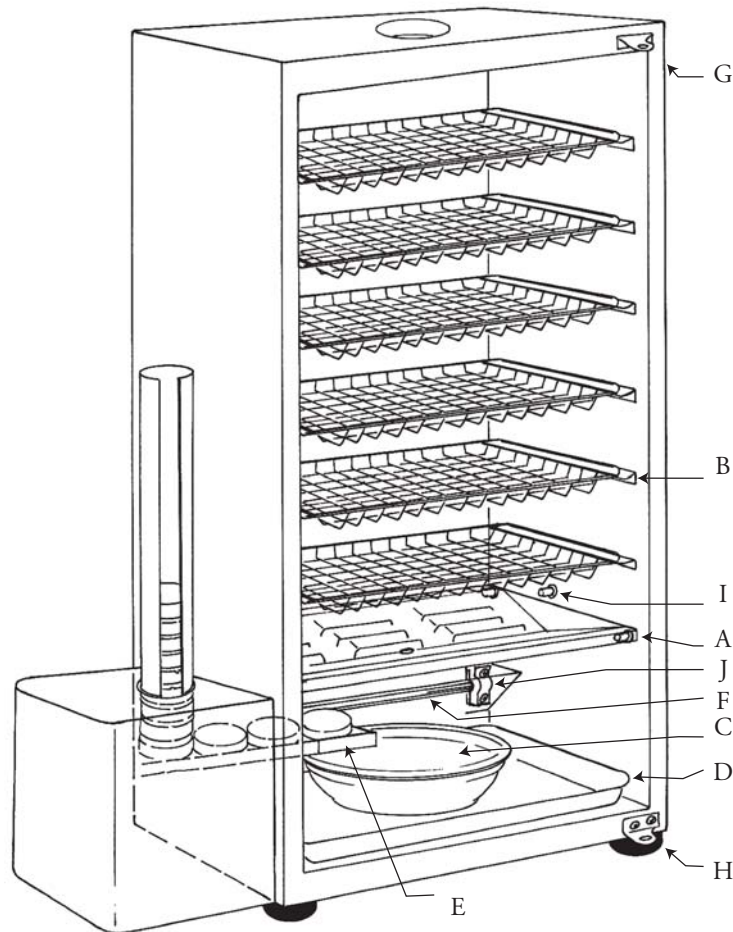
- * Conectar el generador numérico de humo (1) a la torre del ahumador (2) colocando el Quemador de Bisquettes (G) al través de la abertura en el lado izquierdo de la torre. Ponga en linea los agujeros en el generador con los dos soportes (3) en el lado y empuje hacia abajo para asegurar la posición.
- * Inserte el Tubo Alimentador (4) en la tapa del generador de humo. Empuje firmemente hacia abajo. Cargue con la cantidad deseada de Bisquettes de Savor Bradley.
- * Enchufe el Cable Sensor (1) en la parte posterior del generador de humo (A) y del ahumador (B). (ver página 36)
- * Enchufe el Cordón de Cierre (2) en la parte posterior del generador de humo (D) y despues en la parte posterior de la torre de humo (C). (ver página 36)
- * Enchufe el Cordón de Suministro de Electricidad (3) en el contacto eléctrico (E).

Disposición de la Torre del Ahumador (ver página 34)

- * Coloque las Parrillas, cuatro o seis, (C) sobre los soportes laterales arriba de la Bandeja de Goteo (B).
- * Coloque la Bandeja de Goteo (B) “V” hacia abajo debajo de las Parrillas sobre los pernos laterales de latón.
- * Coloque la Bandeja Rectangular (E) en el fondo del ahumador.
- * Llene el Tazón de Goteo (D) a la mitad de agua y colóquelo en el centro de la Bandeja Rectangular para captar los Bisquettes quemados. Durante un largo periodo de ahumado, el Tazón de Goteo probablemente requiera un cambio de agua.
- * Enchufe el Cordón de Abastecimiento de Electricidad (3) de el generador de humo en una toma de poder aprobada conectada a tierra (4). (ver página 36)

Para Remover el Generador de Humo

- * Asegurarse que el generador de humo ha tenido tiempo de enfriarse. Desenchufe el Cordón de Abastecimiento de Electricidad de la toma de poder de pared (4) y de el generador de humo (3). Separe el Cable Sensor (1) y el Cordón de Cierre (2) y entonces remueva el generador de humo de la torre del ahumador levantandolo ligeramente hacia arriba y jalándolo hacia afuera.



Lista de Partes Interiores

A- Bandeja de Goteo	F- Elemento Calentador
B- Parrillas de Cocinado (4 o 6)	G- Bisagra Superior de la Puerta
C- Bandeja Rectangular del Fondo	H- Bisagra Inferior de la Puerta
E- Quemador de Bisquettes (Bisquettes no incluidos)	I- Perno de Latón
	J- Aislador de Porcelana

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 rökgeneratorm bör hela tiden hållas ren och fri från trärester och fett. Om lösa rester från briketterna är kvar i generatorm, blås eller dammsug bort dem. Ta bort strömkabeln (3), förbindningskabeln (2), och sensor-kabeln (1) innan du tar bort rökgeneratorm från rökskåpet. Se "Avmontera rökgeneratorm" 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 dörens 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 rökgeneratorm 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.

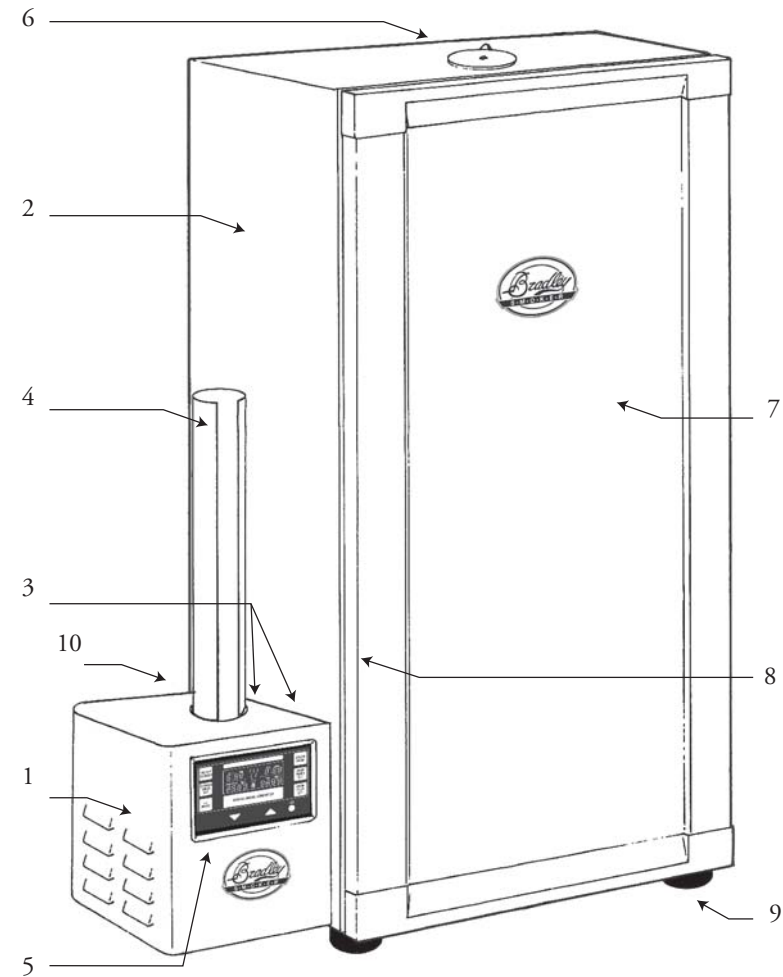
Röskåpet när ej önskad temperatur:

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 värmelementet 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.bradleymoker.se

Ahumador Numérico Bradley® Exterior



Lista de Partes Exteriores

- | | |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1- Generador Numérico de Humo | 6- Cubierta de ventila |
| 2- Torre de Humo | 7- Puerta |
| 3- Soportes del generador (no mostrados) | 8- Sello de Puerta |
| 4- Tubo alimentador | 9- Patas de Hule |
| 5- Pantalla numérica (ver página 38) | 10- Cable Sensor, Cordon de Cierre y Cordon de Suministro de Electricidad (no Mostrado, ver página 36) |