



Manual till Bradley Smoker digitala rökskåp

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 som produceras i en traditionell röklåda. Eftersom briketterna släcks automatiskt, uppstår inte de gaser och syror som annars kan ske vid höga temperaturer. Bradley Smoker uppfyller europeisk standard. Briketterna som finns i flera olika träslag, är speciellt framtagna för vår rök. Andra tillbehör av intresse är Kallrökningsenheten, Teflongaller (Jerky Racks), Extragaller, Regnskydd och Bradleys digitala termometer som tar bort gissningsmomentet vid all tillagning och rökning av kött och fisk.

Vi önskar dig trevlig matlagning och rökning många år framöver.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

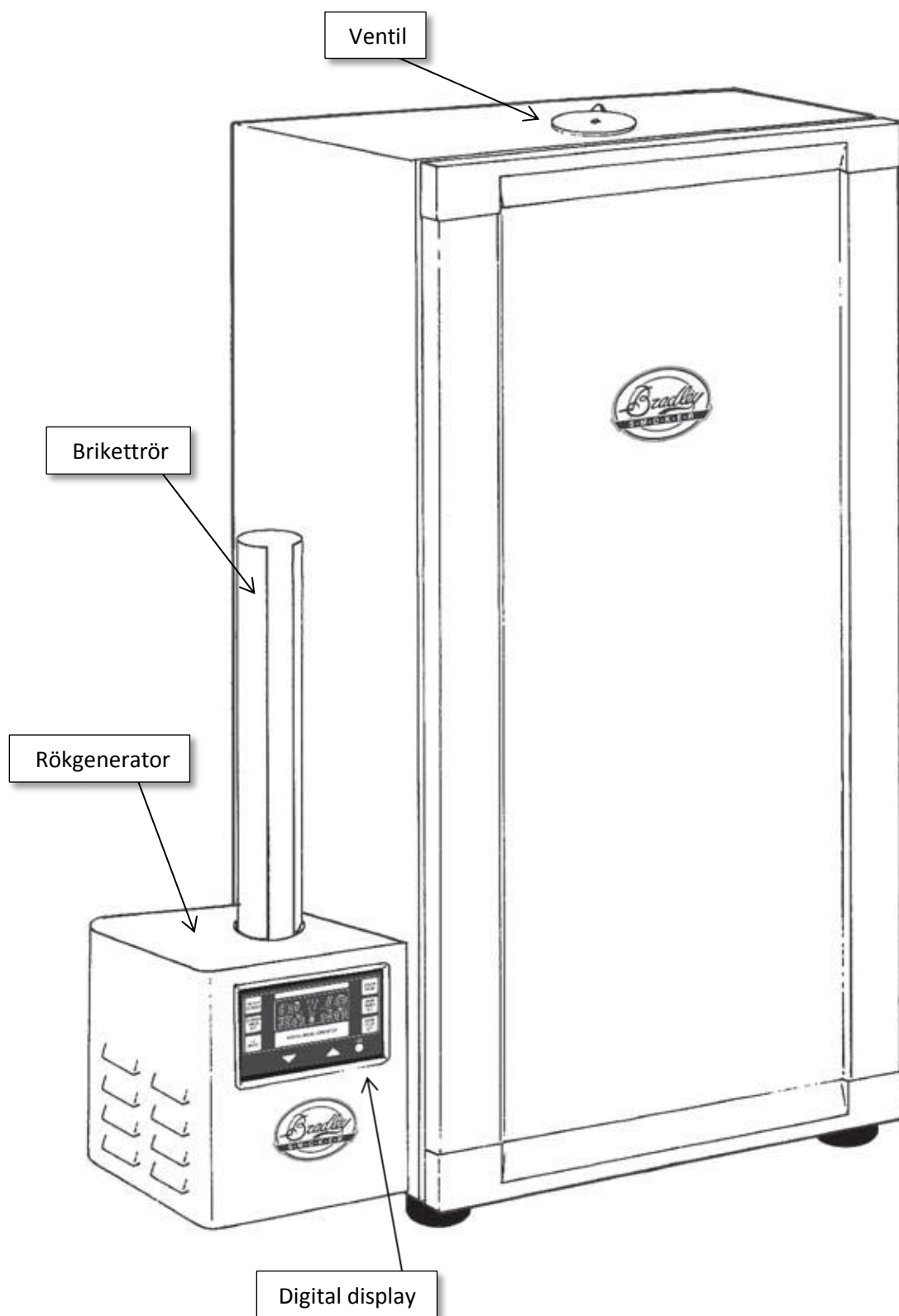
Vid all hantering av elektrisk apparatur ska normal försiktighet iakttas inklusive punkterna nedan.

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Vidrör inte heta ytor.
3. Använd inte aluminiumfolie inuti röskåpet.
4. För att undvika risk för elektriska stötar får inte elkablar och kontakter sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
5. Om röskåpet används i närheten av barn måste noggrann övervakning av en vuxen person ske.
6. Dra ut kontakten ur eluttaget när röskåpet inte används eller vid rengöring. Låt röskåpet 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 röskåpet för andra ändamål än det är avsedd för.
9. Använd inte något annat bränsle i röskåpet än de anvisade briketterna.
10. Beakta 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 röskåpet i närheten av gaslåga, värmeelement eller ugn.
13. Var uppmärksam på vassa hörn vid montering och användande.
14. Om du behöver använda en förlängningskabel ska den vara jordad och avsedd för utomhusbruk och inte vara längre än två meter.
15. Använd aldrig röskåpet om det finns skador på elkablar eller kontakter. Fortsätt inte använda röskåpet 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 *röskåpet* först, därefter i strömkällan.
17. För att stänga av röskåpet ska alltid alla knappar ställas i läge "OFF" innan kontakten tas ur vägguttaget.
18. Anslut alltid röskåpet till ett jordat eluttag.

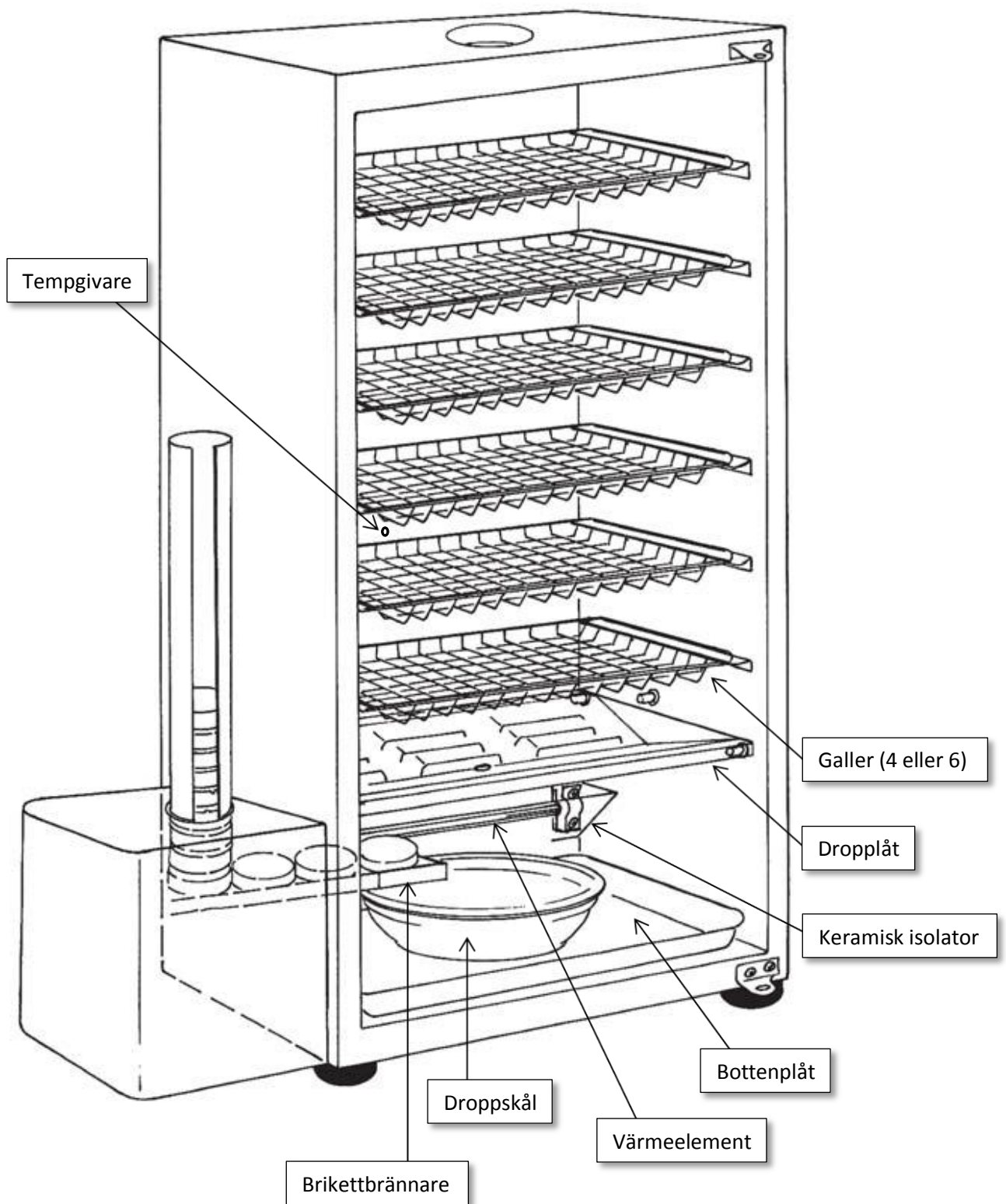
Under användning

- Endast för utomhusbruk. Använd inte röskåpet i tillstängt utrymme.
- Lämna inte röskåpet utan uppsikt.
- Se till att röskåpet är färdigmonterat innan du ansluter det till elnätet.
- Täck inte över gallren med aluminiumfolie. Det kan orsaka skador på ditt skåp.
- Flytta inte röskåpet under användning.
- Använd alltid ugnshandskar för att undvika brännskador på händerna.
- Placera aldrig ursprungsemballaget som skydd över röskåpet när det används.
- Låt aldrig regnvatten komma i kontakt med röskåpet.
- Sänk aldrig ned röskåpet i vatten.
- Placera röskåpet på sådant sätt att barn och djur inte kan komma åt den.
- Spreja inte vatten eller rengöringsmedel på, eller i röskåpet.
- Förvara röskåpet utom räckhåll för barn när det inte används.
- 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.

Utsida



Insida



Installera Digital Rökgenerator

- Fäst den digitala rökgeneratoren på rökskåpet genom att rikta brikettbrännaren mot öppningen av rökskåpets vänstra sida.
- Rikta in hålen i rökgeneratoren i förhållande till fästena på rökskåpet. Säkra monteringen genom att trycka rökgeneratoren nedåt.
- Stick in matarröret från ovansidan av rökgeneratoren och ladda det med det antal briketter du tror dig behöva.
- Anslut sensorkabeln till rökgeneratorns baksida och rökskåpets baksida, se sidan 6.
- Anslut förbindningskabeln till rökgeneratorns baksida och sedan till rökskåpets baksida, se sid 6.
- Anslut strömkabeln till uttag.

Färdigställ rökskåpet

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

Demontera rökgeneratoren

- Försäkra dig om att rökgeneratoren har hunnit svalna.
- Dra ur strömkabeln ur vägguttaget och från rökgeneratoren.
- Lossa sensorkabeln och förbindningskabeln.
- Lossa rökgeneratoren genom att försiktigt lyfta upp den och dra den utåt.

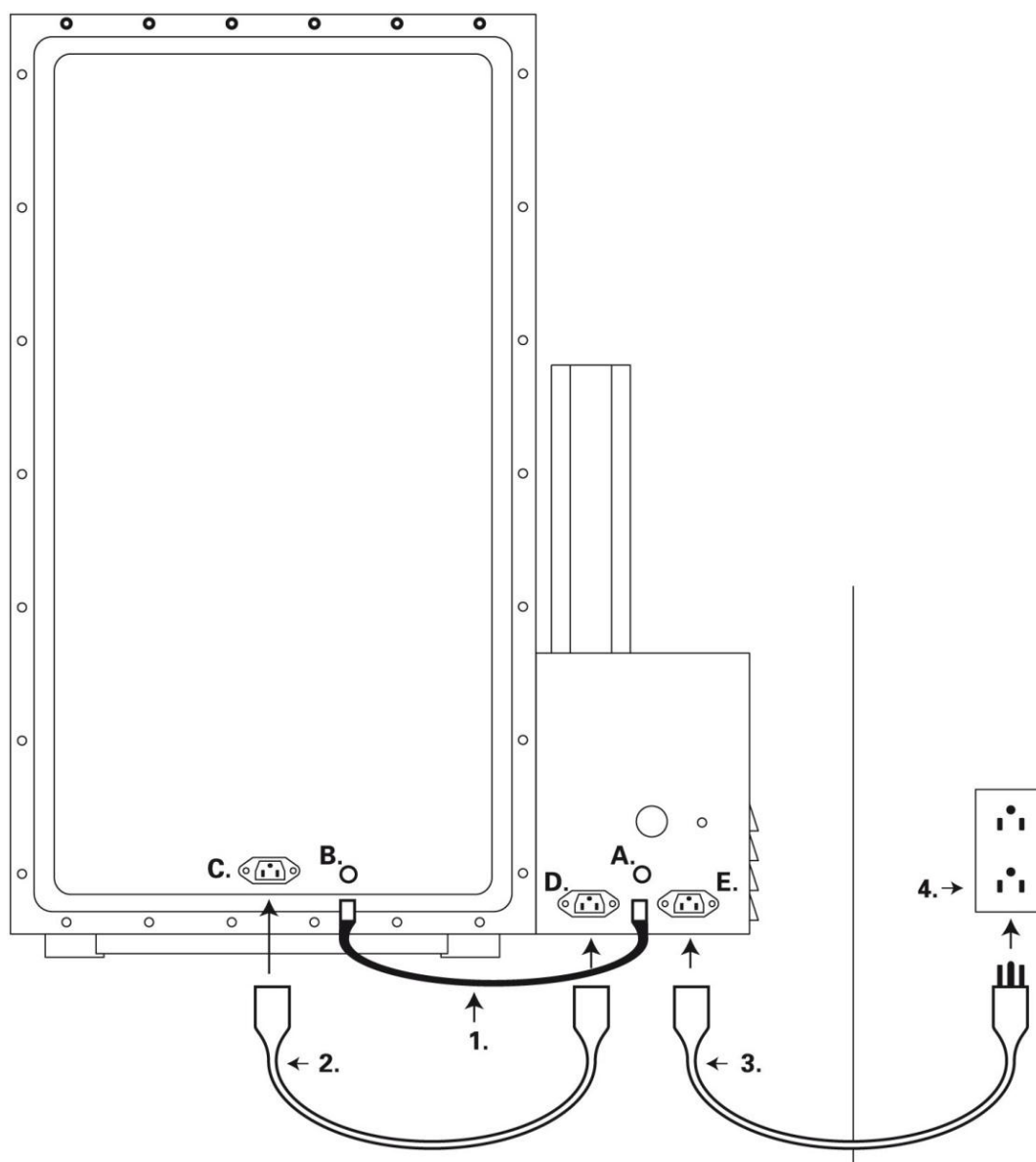
Inkörning och förberedelser före användning

Att "bränna in" din Bradley Digital Smoker är en ständigt pågående 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 rökskåpet. Den lukt och smak du vill ge dina livsmedel är inte nödvändigtvis densamma som du känner i en ny, oanvänd Bradley Smoker.

Elektriskt kopplingsschema

Efter att rökgeneratoren monterats på röskåpet

1. Anslut sensorkabeln (1) på baksidan av rökgeneratoren och på röskåpet.
2. Anslut förbindningskabeln (2) i uttagen på röskåpet och på rökgeneratoren.
3. Anslut strömkabeln (3) till uttaget på rökgeneratoren och sedan i eluttaget.



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

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

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 rökgeneratoren.
- 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 66 °C (150 °F).
- Ställ in **"Oven Timer Set"** (tillagningstid) till 1 timme.

Obs: Ditt rökskåp är inrökt då det nått en temperatur av 66 °C (150 °F) och rökts i en timme.

Att komma igång

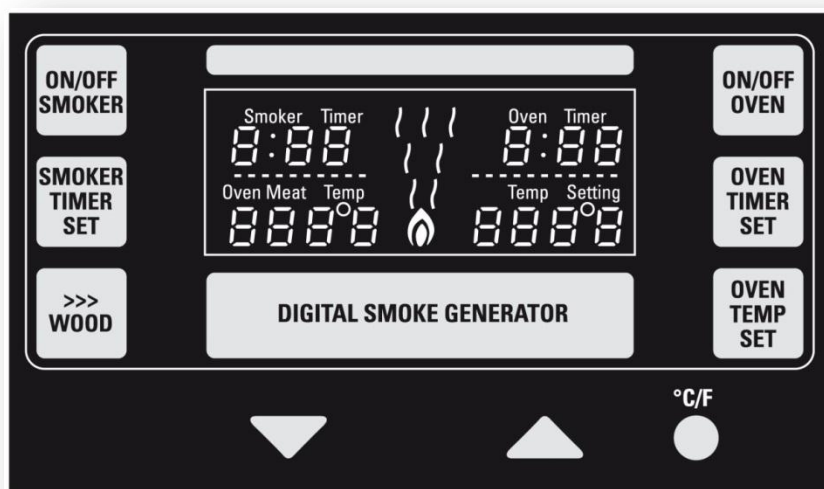
- Efter du rökt in rökskåpet, fyll droppskålen till hälften med vatten.
- Ladda matarröret med önskat antal briketter.
- Tryck **"On/Off Smoker"** för att slå på rökgeneratoren.
- Tryck **">>>Wood"** tre gånger för att mata fram en brikett till brännaren.
- Tryck **"Smoker Timer Set"** för önskad tillagningstid.
- Placera de livsmedel du avser röka på gallren och placera dessa i rökskåpet.
- Reglera ventilen som du vill ha den (aldrig 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" nedan för utförligare beskrivning.

Vid kallrökning: Använd endast rökgeneratoren.

Vid varmrökning: Använd rökgenerator och ugnsvärmen tillsammans.

Förklaring Displayfunktioner



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 trycka in knappen **"On/Off Smoker"**, kommer **"Smoker Timer"** i displayen att blinka tills du ställt in önskad röktid. **"Oven Meat Temp"** börjar då visa temperaturen inne i rökskåpet. 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.
- Dra ut strömkabeln före rengöring eller underhåll.
- Sänk inte ned rökskåpet i vatten.
- Spreja aldrig med rengöringsmedel eller vatten i, eller på rökskåpet.
- Använd inte aluminiumfolie i rökskåpet.
- Lämna inte rökskåpet utan uppsikt när det används.
- Spreja inte, och rengör aldrig rökskåpet med rikliga mängder vatten.

Efter användning

1. Dra ut kontakten när rökskåpet inte används.
2. Placera slocknade briketter på säkert avstånd från alla material som kan tänkas ta eld.
3. Rengör droppskålen. Avlägsna alla utbrända briketter försiktigt då dessa fortfarande kan vara varma.
4. Rengör dropplåten, gallren, bottenplåten och droppskålen med varmt vatten och diskmedel, eller diska dem i diskmaskin.
5. Avlägsna mat- och fettrester från de rökta livsmedlen.
6. 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.*
7. 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, och sensorkabeln innan du tar bort rökgeneratoren från rökskåpet. (Se "Demontera rökgeneratoren" under "Monteringsanvisning").
8. Brikettbrännaren bör skrapas lätt med en stålborste eller en skrapa för att rensas från rester efter brännprocessen.
9. Rengör ventilen på ovansidan av rökskåpet och se till att den inte sitter fast.
10. Torka av dörrrens tättningslist med varmt vatten för att ta bort eventuella mat- & rökrester.
11. Förvara rökskåpet på en torr och skyddad plats.

Felsökning

Ingen ström till rökskåpet:

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

Briketterna matas inte fram:

Kontrollera matarbanan och avlägsna alla trärester av briketterna. Genom att rengöra rökgeneratoren kan ni undvika onödigt slitage och problem med frammatningen av briketter.

Briketterna brinner inte färdigt:

Undersök om någon annan elektrisk apparatur belastar strömkällan. Rökskåpet bör inte dela ett eluttag eller säkring med andra apparater. Kontrollera att brikettbrännaren är ren från brikettrester.

Rökskåpet når inte önskad temperatur:

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

Kom ihåg att temperaturen som visas i displayen endast är tänkt som referens och inte för att visa exakt temperatur inuti maten. Temperaturen i rökskåpet är högre ju närmare värmeelementet man mäter.

