



## Bruksanvisning

## Konvektionsrök



### Convection Smoker BS712-240 V



---

### Convection Smoker BS712-120 V



Intertek

Manufactured for Bradley Technologies Canada Inc.  
+1 866-508-7514 info@bradleysmoker.com

Printed in China  
26-02-2013

Bästa kund,

*"Revolutionerande rökteknik för hemmakockar"*

Välkommen till en fantastisk värld av rökning 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 och varmröka 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 elva olika träslag är speciellt framtagna för vår rök; Al, Äpple, Körsbär, Hickory, Mesquite, Ek, Lönn, Pekan, Pacific Blend, Whiskey ek och Special Blend. Briketterna finns i tre förpackningsstorlekar 24-, 48- och 120-pack.

Andra intressanta produkter är Bradley Recipe Collection, kepsar, förkläden, och Bradleys digitala termometer som tar bort gissningsmomentet vid all tillagning och rökning av kött.

Jag önskar dig trevlig matlagning och rökning många år framöver!

Med vänlig hälsningar,



Wade Bradley

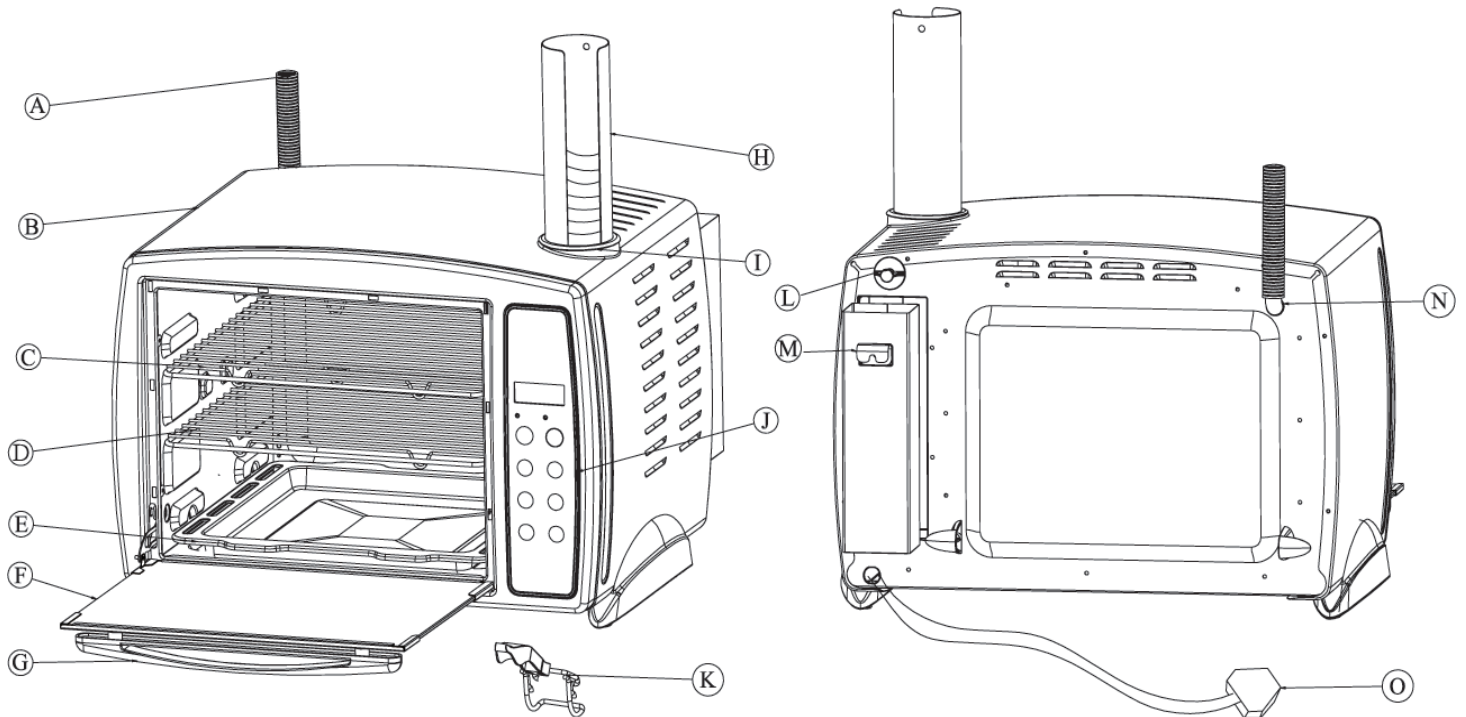
- \*Baserat på studier och tester utförda på British Columbia Institute of Technology.

## Viktiga säkerhetsföreskrifter

### Läs alla föreskrifter före användning

- Alltför stora livsmedel får ej placeras i rökugnen pga brandrisk.
- Avfallskärlet på baksidan måste alltid sitta på plats när rökugnen är igång.
- Kontrollera avfallskärlet ofta, töm det varannan till var tredje timme under rökning.
- Vidrör ej röken när den är påslagen eftersom ytorna är heta. Använd avsedda handtag.
- Om röken används i närheten av barn, måste noggrann övervakning ske av vuxen person.
- För att undvika risk för elektriska stötar får inte elkablar, kontakter eller någon del av rökugnen nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte elkablar hänga över skarpa kanter på bord eller andra underlag, eller komma i kontakt med varma ytor.
- Använd aldrig röken om det finns skador på elkablar eller kontakter. Fortsätt inte att använda röken om du upptäcker skador eller fel på den.
- Att använda tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan medföra risk för skador.
- Placera aldrig röken i närheten av gaslåga, värmeelement eller ugn.
- När röken används ska den placeras med minst 10 cm fritt utrymme runtom rökugnen för att tillgodose tillräcklig luftcirkulation. Brand kan uppstå om rökugnen täcks eller vidrör brännbart material som tyg, väggar, etc, när den används.
- Dra ur kontakten ur eluttaget när röken inte används samt vid rengöring. Låt röken svalna helt innan du monterar eller tar bort delar.
- För att stänga av, stäng av rök- och ugnsfunktionen, och dra därefter ur kontakten ur eluttaget. Håll alltid i själva kontakten när du gör detta, dra aldrig i sladden.
- Iaktta största försiktighet om du flyttar dropplåten när den innehåller het olja eller andra varma vätskor.
- Täck inte galler, dropplåt eller någon annan del av ugnen med aluminiumfolie. Det kan medföra att röskåpet överhettas.
- Använd rökugnen endast i ett välventilerat utrymme.
- Iaktta största försiktighet när du lyfter ur galler eller plåt med het olja eller andra varma vätskor.
- Rengör inte insidan av röskåpet med stålull. Partiklar kan lossna från stålullen och komma i kontakt med elektriska delar i ugnen och ge en elektrisk chock.
- Lägg inget ovanpå rökugnen när det är igång.
- Ventilera röken ordentligt genom en flätkåpa eller ut genom ett fönster.
- Förvara inte andra tillbehör än tillverkarens i rökugnen även när den är avstängd.
- Använd alltid isolerade grytlappar när du sätter in eller tar ur något ur den varma ugnen.
- Den här apparaten har ett härdat säkerhetsglas. Det är starkare än vanligt glass och går inte lika lätt sönder, men det kan fortfarande gå sönder runt kanterna. Undvik att repa glaset eller göra jack i kanterna.
- Eftersom en del ytor på utsidan av rökugnen kan bli varma när ugnen är igång, måste man vara försiktig så att man inte vidrör dessa ytor.
- Använd inte rökugnen på annat sätt än vad den är avsedd för.
- Rökugnen är endast till för hushållsanvändning. Om den används utomhus måste den skyddas för vind, regn och vädrets element.
- Spara dessa instruktioner.
- Iaktta största försiktighet om du använder behållare av annat material än metall eller glas.
- Placera inte brandfarliga material i ugnen som papper, plast etc.
- Nedsänk ej ugnen i vatten.
- Rök-avgasslangen ska anslutas korrekt så att röken kan ledas ut.
- Använd inte rökugnen utan tillsyn.

## Huvudkomponenter



- A Rök-avgasslang
- B Hölje
- C Galler (2)
- D Sidospår
- E Dropplåt
- F Glaslucka
- G Luckhandtag
- H Matarrör
- I Matarrör-krage
- J Kontrollpanel
- K Handtag bottenplåt
- L Löstagbar pinne
- M Avfallskärl
- N Vinkelanslutning rök-avgasslang
- O Strömkabel

Det är viktigt att kontrollera att avfallskärlet är på plats innan du använder rökugnen.

## Montering och användning

### Montering

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och sopsortera på lämpligt sätt.
2. Montera matarröret genom att trycka ihop det något så att det passar in i matarrörs-kragen.
3. Anslut rök-avgasslangen till vinkelanslutningen på ugnens baksida för att ventileras rökugnen till en köksflätkåpa, eller ut genom ett fönster. Använd endast i en välventilerad lokal. **Observera**, denna rökugn producerar mycket rök!
4. Före användning, avlägsna och rengör galler och dropplåt i tvålatten.
5. Anslut rökugnen till ett vägguttag.
6. Förvärm ugnen i 15 minuter för att avlägsna eventuell lukt från själva tillverkningsmaterialet.

### Användning

1. Ladda matarröret på ovansidan av ugnen med briketter av önskad smak.
2. Fyll avfallskärlet på baksidan till hälften med vatten (för att se till att de färdiganvända briketterna släcks). **VARNING:** Använd inte rökugnen utan avfallskärlet på plats för att fånga upp de brända briketterna. De kan rulla iväg och starta en brand om avfallskärlet inte sitter på plats.
3. Se till att avfallskärlet sitter fast på baksidan av rökugnen.
4. För att röka in rökugnen, ladda sex briketter i matarröret och kör ugnen tom i ett par timmar.

### Att börja röka

**Obs! Notera att ugnen måste ställas in först. Därefter kan du ställa in röken.**

1. **PL00** visar att röken har ström när den ansluts till vägguttaget.
2. Sätt på ugnen genom att trycka på **OVEN**. Indikeringslampan över **OVEN**-knappen tänds.
3. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på **OVEN TIMER**. Använd knapparna ▲ och ▼ för att justera önskad tillagningstid, tryck sedan **SET** (innan displayen slutar blinka).
4. Ställ in tillagningstemperaturen genom att trycka **OVEN TEMP**. Välj en effektnivå (**PL**) enligt tabell på nästa sida. Använd knapparna ▲ och ▼ för att välja Power Level (effektnivå) och tryck sedan **SET** (innan displayen slutar blinka). Väl inställd kommer displayen visa ugnens nuvarande temperatur. När helst du därefter trycker **OVEN TEMP** kommer displayen visa inställd nivå du valt – från **PL01** till **PL05**.
5. Slå på rökfunktionen genom att trycka på **SMOKE**. Indikeringslampan över knappen **SMOKE** kommer att tändas.

## Kontrollpanel instruktioner



6. Ställ in röktiden genom att trycka på **SMOKE TIMER**. Använd knapparna ▲ och ▼ för att justera den önskade röktiden, tryck därefter SET (innan displayen slutar blinka).
7. Briketter flyttas automatiskt fram två gånger till brännaren när rökugnen ansluts till eluttaget. Därefter matas en brikett i taget fram under hela tiden som röktiden är inställd på. Varje brikett avger rök i en halvtimme.
8. När du rökt färdigt, kom ihåg att slänga brikettresterna i avfallskärl på ett ansvarsfullt sätt. För att använda renögoringsstången, tryck in handtaget, vrid 90 grader och dra rakt bakåt för att rensa brikettresterna. När det är gjort, tryck renögoringsstången tillbaka på plats genom att trycka hela vägen in, och vrid 90 grader till vänster för att låsa fast den.

**Err** på displayen indikerar att en brikett har fastnat på botten av matarröret. För att ta loss den, ta av matarröret, ta bort briketten som fastnat och dra ur strömkabeln ur vägguttaget.

Power Level	Celsius	Fahrenheit
PL01	73° to 103°	160° to 220°
PL02	90° to 110°	190° to 230°
PL03	110° to 130°	230° to 270°
PL04	125° to 150°	260° to 300°
PL05	145° to 164°	290° to 330°

Observera: temperaturen är ungefärlig och påverkas av omgivande lufttemperatur och fuktighet. För att ändra inställning mellan Fahrenheit och Celsius, tryck på SET-knappen.

## Garanti

Bradley Smoker har ett års garanti mot tillverkningsfel.

### **Krav och begränsningar:**

Garantin gäller från köpdatumet. Spara ditt kvitto som bevis för inköpsdatum. Garantin är begränsad till att gälla lagning eller ersättningsprodukt av del som Bradley Technologies Inc. anser behövas.

Bradley Technologies kommer efter eget gottfinnande tillhandahålla en ersättningsdel för den komponent som Bradley Technologies finner vara felaktig och ska inte vara ansvarig för återmontering.

Den här garantin är inte överflyttningsbar och slutar gälla om produkten används för kommersiella syften eller för uthyrning.

Garantin täcker endast tillverkningsfel.

Garantin gäller endast i inköpslandet.

Den här begränsade garantin kommer inte att ersätta dig för några extra kostnader såsom olägenheter, mat, personlig skada eller skador på egendom.

Köparen står för kostnad för frakt och hantering på alla varor som inte ingår i garantin.

Serienummer måste uppges på alla anspråk på garantin.

### **Bradley Technologies exkluderar följande från garantin:**

Defekter och skador som härrör från olyckshändelse, missbruk, ändringar, felaktig ihopsättning/installation eller vandalism.

Skada som uppstått på grund av väderförhållanden som t ex hagel, tornados, jordbävningar, vind, regn eller snö.

Eld och rökskador.

Normalt slitage, kantstötning, repning av ytskikt täcks inte av garantin.

Fel som uppstått p g a misslyckande att utföra regelbunden underhållsskötsel, säkerhetskontroller och service inkluderande men inte begränsad till: avlägsnande av uppbyggnad av fett som kan resultera i brand.

För att säkerhetsställa din tillfredsställelse och för uppföljnings-service, registrera din rök online på [www.bradleysmoker.com](http://www.bradleysmoker.com).