



Bruksanvisning



Bradley P10 5-galler digitalt rökskåp i proffsserien

120 V – MODELL BS1019
220-240 V – MODELL BS1019CE

524

Bradley Technologies Kanada Inc.
1-866-508-7514
info@bradleysmoker.com
www.bradleymoker.com
Tryckt i Kina juli 2019

Grattis till ditt val av Bradley Professional P10!

Revolutionerande röktechnik för hemmakockar

Välkommen till en härlig upplevelse av rökning och tillagning av mat utomhus enligt principen low and slow. Bradley Smoker är ett isolerat rökskåp utformat för att automatiskt generera ett kontinuerligt flöde av ren rök. Rökskåpet är en elektrisk rökugn som gör det möjligt för dig att laga mat, steka, varmröka och kallröka (med tillsats av is) med alltid överlägsna resultat med minimal ansträngning.

Bradley Smokers rökskåp är unika eftersom de producerar rök som är fyra gånger renare än rök från spån eller träpellets i traditionella rökugnar*. Orsaken är att den förbrukade briketten släcks automatiskt. Höga temperaturer förhindras och därmed bildandet av skadliga gaser och syror. Dessutom uppfyller Bradley Smoker både nordamerikanska och europeiska standarder.

Det finns olika smaker av Bradley rökbriketter som är tillverkade speciellt för ditt rökskåp: al, äpple, körsbär, hickory, lönn, mesquite, ek, pecan, special blend och whiskey-ek. För recept ta en titt på det bifogade recepthäftet och på vår hemsida: www.bradleysmoker.se.

Vi föreslår också att du provar vår Bradley Recept Collection, finmaskiga teflongaller sk. Jerky Racks, Bradley Original galler, korvkrokar, regnskydd, keps, förkläden och Bradley Digital Termometer med temperatursonder som tar bort osäkerheten från tillagningen och rökningen av kött.

Jag önskar er härlig matlagning och rökning de kommande åren!

Vänliga hälsningar
Wade Bradley



*Baserat på studier och tester som utförts vid The British Columbia Institute of Technology.

Innehållsförteckning

✓	Säkerhetssida	s. 4-5
✓	Allmänt underhåll	s. 6
✓	Externa komponenter.....	s. 7
✓	Interna komponenter.....	s. 8-9
✓	Monteringsinstruktioner.....	s. 10
✓	Hur man röker in sitt rökskåp	s. 11
✓	Riktlinjer för driften	s. 12
✓	Optimal användning	s. 13
✓	Visningsfunktioner	s. 14-18
✓	Uppdatering av mjukvara	s. 19
✓	Innan du ringer	s. 20
✓	Felsökning	s. 21-22
✓	Snabbreparation	s. 23-27
✓	Specifikationer	s. 28
✓	Garantisidan	s. 29

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Läs alla instruktioner före användning

Grundläggande säkerhetsåtgärder

- Läs noggrant igenom monteringsanvisningarna för att förbereda röskåpet för användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller rattar.
 - För att säkerställa att gallren fungerar säkert är korrekt placering av dessa mellan skenorna absolut nödvändigt. Detta säkerställer att varma livsmedel inte glider av vid försiktigt avlägsnande av gallen.
 - Denna apparat kan användas av barn som är äldre än 8 år samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de får övervakning eller instruktioner om användningen på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn under 8 år ska övervakas kontinuerligt när de vistas i apparatens närhet.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla ur uttaget när röskåpet inte används samt före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar.
- Använd inte någon apparat med skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten har gått sönder eller skadats på något sätt.
- Användning av andra tillverkares tillbehör rekommenderas inte av tillverkaren. De kan orsaka skador.
- Förändra inte röskåpet från dess ursprungliga tillstånd. Om du ändrar apparaten upphör garantin.
- Låt inte sladden hänga över kanten av ett bord eller liknande, eller vidröra heta ytor.
- Sladden bör ordnas så att den inte hänger ner över bänk- eller bordsskivan där ett barn kan komma åt att dra i den, eller någon kan råka snubbla över den.
- Placera inte i närheten av en varm gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn eller grill.
- Extrem försiktighet skall iaktas när en apparat som innehåller varm olja eller andra heta vätskor förflyttas.
- Anslut alltid strömsladden till apparaten först och därefter till vägguttaget. Om du vill dra ur sladden sätter du alla kontroller till "Off" och drar sedan ur kontakten från vägguttaget.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än avsedd användning.
- Använd inte någon annan typ av rökbriketter än Bradley Flavour Bisquettes®.
- Lyft och flytta röskåpet med försiktighet för att förhindra sträckningar och ryggsador.
- Var försiktig när du rör dig runt och sträcker dig in i röskåpet.
- Det rekommenderas att en brandsläckare placeras nära röskåpet. Hör med din lokala myndighet för råd om rätt storlek och typ av brandsläckare.
- Om förlängningssladd används bör den angivna elektriska klassificeringen av den vara minst lika stor som apparatens elektriska behörighet.
- Om en förlängningssladd behövs måste sladden vara en kraftig elkabel godkänd för utomhusbruk och inte längre än 1,85 m lång.
- Utomhusförlängningssladdar bör användas för utomhusbruksprodukter och vara märkta med bokstaven "W" och med texten "Lämplig för användning med utomhusapparater".
- VARNING: risk för elektriska stötar. Håll förlängningskabeln och anslutningen torr och utan kontakt med marken.
- För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ned sladden eller kontakter i vatten eller andra vätskor.
- Släng alla förpackningar i återvinning på rätt sätt.

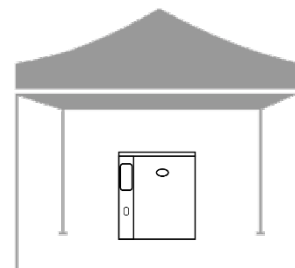
- Vidta försiktighet vid montering, drift, hantering eller rengöring av röskåpet med tanke på att vissa kanter på metalldelarna kan vara vassa.

Läs noggrant igenom Monteringsanvisningar på sidan 10 för att förbereda röskåpet för användning.

ANVÄND ENDAST UTOMHUS

Varning för kolmonoxidrisk

- Användning eller förbränning av Bradleys rökbriketter i denna apparat kan utsätta användaren för gaser som kolmonoxid. Användning i oventilerat utrymme ökar risken för allvarliga hälsorisker och till och med dödsfall.
- Denna apparat har IPX0 fuktklassning. För att undvika elektriska stötar måste den endast användas utomhus, skyddad och 3 m ifrån tak, väggar eller reglar.
- Det skyddade området måste vara väl ventilerat och skyddat från direkt regn och vind.
 - Rökskåpet måste placeras på hård, jämn, icke-brännbar yta och på tillräckligt avstånd från andra brännbara material som taköverhäng och väggar.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelement inuti skåpet.
- **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan övervakning.
- Koppla inte in rökskåpet förrän den är helt monterad.



Under användning

- Använd endast godkänt jordat eluttag.
- Använd endast befintliga temperatursonder som medföljer denna rökugn.

Lämna inte obevakad

- Täck inte över eller svep in gallren eller dropplåten med aluminiumfolie. Det kan orsaka allvarliga skador på ditt rökskåp.
- Flytta inte rökskåpet när det används.
- Överskrid inte innertemperatur i skåpet på 150°C.
 - Använd alltid ugnsvantar eller handskar för att skydda händer från brännskador. Använd inte lösa kläder eller låt håret hänga fritt.
 - Använd inte förpackningslådan för att täcka rökskåpet.
 - Låt inte regnvatten eller snö komma i kontakt med rökskåpet vid något tillfälle.
 - För att undvika rök- och kolmonoxidförgiftning använd inte produkten inomhus; använd i ett väl ventilerat område.
 - För att undvika elektriska stötar, använd under ett skydd eller lusthus utan väggar. Använd inte under åskoväder eller under alltför blåsiga förhållanden, eller när det regnar eller snöar.
- Använd inte i närheten av bensen eller andra brandfarliga vätskor, gaser eller där brandfarliga ångor kan förekomma.
- Sänk inte ned i vatten.

Töm vattenskål var 2-3:e timma och fyll på med nytt vatten.

Efter varje användning

- Koppla ur rökskåpet när det inte används. Se avsnittet "Allmänt underhåll" på sidan 6.
- Placera släckta Bradley Flavour Bisquettes® på ett säkert avstånd från alla byggnader, konstruktioner och brännbara material.
- Förvara rökskåpet på en torr, täckt plats utom räckhåll för barn.
- Rensa ut eventuellt fett. Fettuppsamling kan orsaka brand.
- Ånga inte ren eller högtryckstvätta denna apparat.

Allmänt underhåll

Se sidorna 7-9 för diagram över externa komponenter och interna komponenter

Viktiga säkerhetsåtgärder

- Vidta försiktighetsåtgärder under användarunderhåll.
- Bradley Smoker måste underhållas och rengöras efter varje användning.
- Koppla ur den långa strömsladden från vägguttaget innan underhåll eller rengöring påbörjas.
- Sänk inte ner röskåpet i vatten.
- Spraya inte insidan av röskåpet med någon form av rengöringsmedel.
 - Täck inte över eller svep in gallren eller dropplåten med aluminiumfolie. Det kan orsaka allvarliga skador på ditt röskåp.
- Lämna inte oövervakad när den används.
- Spraya eller rengör inte röskåpet med stora mängder vatten. Använd istället en fuktig trasa.

Underhållsförfaranden

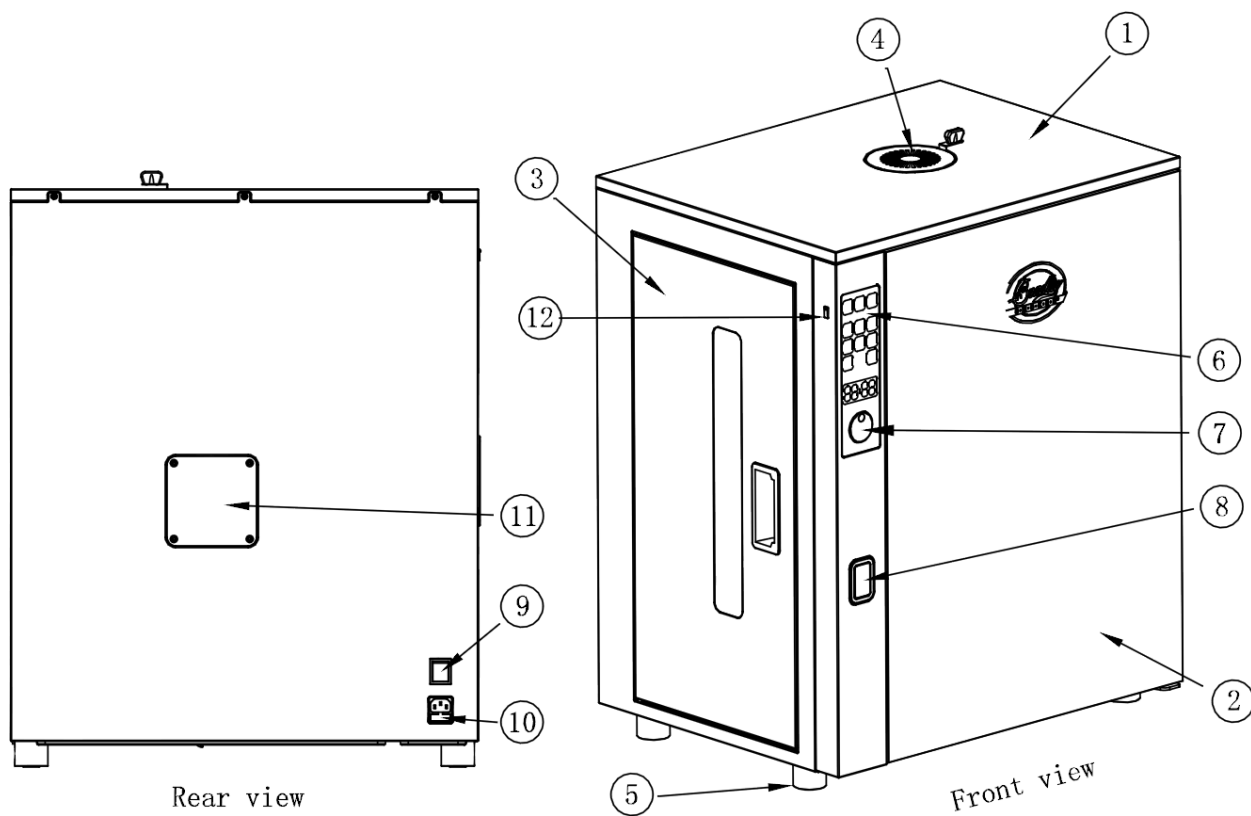
- Koppla ur den långa strömsladden innan brikettbrännaren tas bort från röskåpet.
- Var försiktig vid hantering och rengöring av röskåpet eftersom vissa metallkanter kan vara vassa.
- Rensa vattenskålen. Kassera alla brända rökbriketter noggrant eftersom de fortfarande kan vara varma.
 - Diska gallren, dropplåt och droppskål med varmt vatten och diskmedel diska de i diskmaskinen.
 - Ta bort matrester och fettrester från röskåpet. Om insidan behöver rengöras torka den med en fuktig trasa.
 - **OBS! Röskåpet bör ha rök- eller svarta rester efter rök på insidan.** Brikethållaren ska alltid hållas ren och fri från rökspån och fett. Om löst spån har samlats i brikethållaren dammsug upp dessa partiklar.

Se "Snabbreparation" på sidan 24 för borttagning av brikethållaren.

- Brikethållaren bör skrapas lätt med av en stålborste eller skrapa för att avlägsna eventuella rester från förbränningsprocessen.
- Rengör spjället (högst upp på röskåpet) för att säkerställa att det inte fastnar.
- Torka av dörrlisten med varmt vatten och diskmedel för att ta bort eventuella överblivna rester och livsmedelsrester.
- Torka av temperatursonderna med varm fuktig trasa för att avlägsna rester och livsmedelsrester.
- **OBS!: Temperatursonderna går inte att diska i diskmaskin**

Efter rengöring

- Sätt tillbaka galler, dropplåt och droppskål i röskåpet. Se till att alla delar är rena och torra.
 - Sätt tillbaka brikethållaren i röskåpet.
 - Kontrollera att den långa strömsladden är urkopplad när röskåpet inte används.

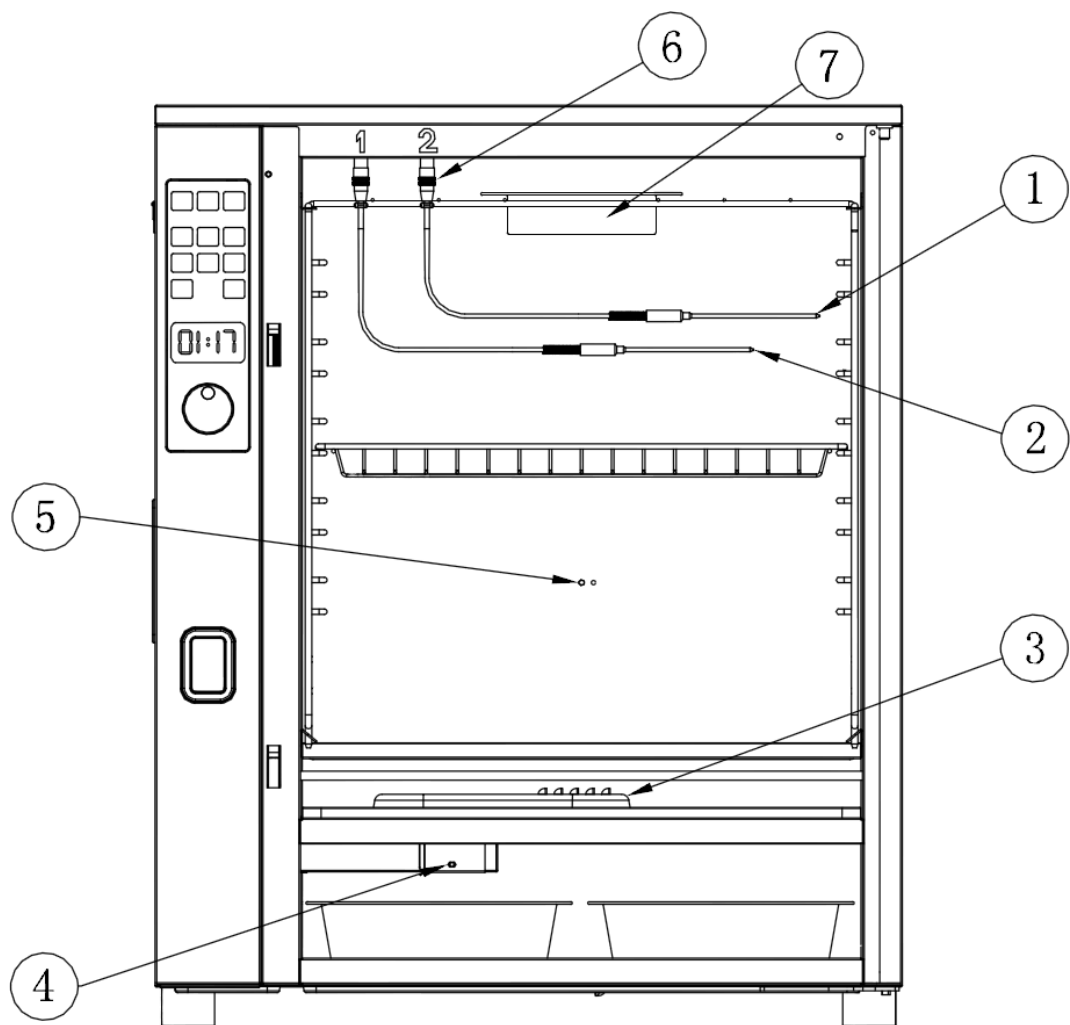


Externa komponenter

1. Röskåp
2. Dörr framsida
3. Sidodörr till brikettmagasin
4. Skorsten/ventilationsspjäll
5. Fötter
6. Visningspanel
7. Roterande knapp
8. Knapp Öppna dörren
9. ON/OFF-brytare
10. Strömkontakt
11. Skyddspanel temperatusensor
12. USB-port

Interna komponenter

1. Dörrtätning
2. Galler (4 medföljer)
3. Gejdrar för galler
4. Värmeelement
5. Dropplåt
6. Rökdiffusor
7. Vattenskål
8. Uppsamlingskärl
9. Lyftkrok
10. Avtagbart värmeelementskydd
11. Avtagbart skydd
12. Brikettframmatningsenhet



Interna komponenter fortsättning

1. Temperatursond 1
2. Temperatursond 2
3. Rökdiffusor
4. Brikett dispenser fästskruv.
5. Intern temperaturgivare
6. Anslutningskontakt för temperatursond
7. Kondensskål med galler

Monteringsinstruktioner

Hur man monterar Bradley P10 5-galler digitalt röskåp i proffsserien (BS1019 CE-EU)

Ta ur röskåpet ur lådan.

Ta ur alla förpackade delar ur röskåpet.

Ta bort all skyddsförpackningsmaterial från delarna.

Ställ röskåpet på stabilt underlag; ställning eller bord.

Öppna skåpdörren och ta bort alla interna skyddsförpackningsmaterial.

Lossa plasten som håller gallren från hyklorna. (grill racks from rack shelves)

Ta bort alla galler, dropplåt, rökdifusor, vattenskålen och uppsamlingskärlet för att rengöra skåpet från återstående plastrester.

Sätt tillbaka alla komponenter när plast och förpackningar har tagits bort och skåpet har rensats från emballagematerialet.

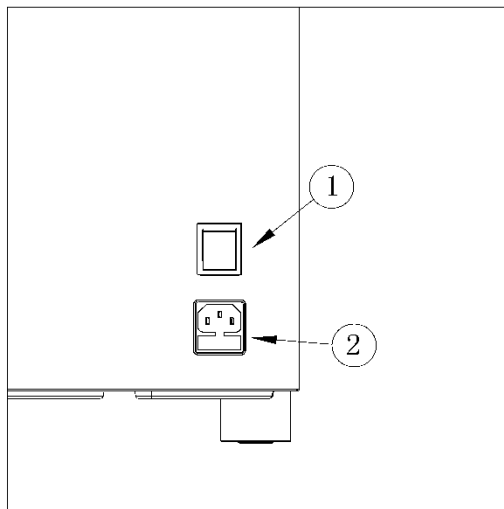
Handhavande av förpackningar

Alla förpackningar ska kasseras enligt reglerna i ditt område.

Förpackningslådan bör inte användas som lock när röskåpet används.

Inställning av elanslutning, i den här ordningen

1. Anslut den medföljande strömsladden på baksidan av röskåpet (2).
2. Anslut den andra änden av nätsladden till vägguttaget.
3. Slå på huvudströmbrytaren (1).



FÖRSIKTIGHET

FÖR ATT SÄKERHETSSTÄLLA FORTSATT
SKYDD MOT RISK FÖR ELEKTRISK STÖT
ANSLUT TILL KORREKT JORDAT ELUTTAG.

FÖRSIKTIGHET

KOPPLA FRÅN ELUTTAG
FÖRE RENGÖRING ELLER SERVICE.
SÄNK INTE NED I VATTEN /
UTSÄTT INTE FÖR REGN

Denna enhet uppfyller Industry Canada licens-undantagna RRS-standard(er). Driften är föremål för följande två villkor: (1) den här enheten får inte orsaka, störningar och (2) detta måste acceptera eventuella störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift av enheten.

Förbereda rökskåpet för inrökning

Inrökning av Bradley Smoker® är en pågående process, desto mer du använder rökskåpet, ju bättre smak får din mat. Att röka in rökskåpet är främst att ta bort rester och lukter från tillverkningen från ditt rökskåp. Lukten av din nya Bradley Smoker® är inte nödvändigtvis som du vill att din mat ska smaka.

Inrökningsmetod:

Tvätta av gallren, dropplåten, vattenskålen och uppsamlingskärl och sätt tillbaka dem i rökskåpet. Fyll vattenskålen med vatten. Överskrid inte markeringen för fyllningsnivån.

Öppna sidodörren och fyll matarröret med 6 stycken Bradley Flavour Bisquettes®.

Anslut strömsladden på baksidan av rökskåpet. Anslut den andra änden av sladden till strömuttaget. Slå på huvudströmbrytaren längst ned till höger på baksidan av rökskåpet.

Ditt rökskåp kommer att ha röckts in efter att ha nått 66° C och rökt i 2 timmar.

Rekommenderad tid är 2 timmar eller tills briketterna är färdig använda.

Se visningsfunktioner på sidan 14

På huvuddisplayen väljer du lämplig röktid, tillagningstid och temperaturinställningar.

När inrökningen har avslutats kasta de brända rökbriketterna. Rökskåpet är nu redo att användas.

** OBS: varje rökbrikett brinner i 20 minuter.*

Öppna ventilen ovanpå rökskåpet.

Riktlinjer för drift

Komma igång

Efter inrökningen, töm och fyll på vattenskålen med vatten.

Placera maten på gallren och sätt in dem i rökskåpet.

Öppna ventilen till önskad öppning. Stäng aldrig ventilen helt när rökskåpet är igång.

Slå på rökskåpet genom att trycka på strömbrytaren. Välj önskad temperatur och tillagningstid. (se *visningsfunktioner på sidan 14-18*)

OBS: För att få en mer exakt temperaturmätning av maten som röks, använd temperatursonderna.

Tänk på att omgivningstemperaturen och vinden kommer att påverka rökskåpets tillagningstemperatur

"Kom ihåg att rengöra ditt rökskåp efter varje användning."

Kallrök:

- Använd endast rökalternativet.
- Öppna ventilen till sitt maximum.
- Om utomhustemperaturen är för hög, använd is för att hålla temperaturen runt 32°C.

För att undvika att is droppar vatten i rökskåpet, placera isbitarna i en plastbehållare eller tät plastpåse och placera den på det nedre gallret. Fyll på med mer isen när den smält.

Placera ALDRIG ISEN LÖST PÅ GALLREN.

TÄCK ALDRIG GALLRET HELT MED IS - DET KOMMER ATT BEGRÄNSA RÖKFLÖDET.

Optimal användning av din Bradley Smoker

Bradley Smokers röskåp är gjorda för långsam tillagning vid låga temperaturer. Ta dig tid, planera framåt och rök långsamt på låg temperatur. Genom att använda den metoden får du bättre smak och arom.

Fyll inte dina galler helt med livsmedel – lämna alltid utrymme för att möjliggöra kontinuerligt luftflöde. Annars kan inte röken cirkulera genom hela röskåpet.

För att få en jämn tillagning och rökning av maten rekommenderas att du roterar gallren upp och ner samt vänder dem ett halvt varv.

Rökningstiderna och temperaturen varierar beroende på följande förhållanden:

- Omgivande lufttemperatur
- Mängd livsmedel i röskåpet
- Inre temperatur av produkten som röks
- De visade temperaturerna fungerar endast som en referens

Stäng ALDRIG rökventilen helt.

Töm och fyll på din vattenskål varannan till var tredje timme.

Vid tillagning eller rökning av livsmedel som innehåller mycket fett, placera en tallrik eller skål direkt under maten för att fånga så mycket av fettet som möjligt. Det kommer att bidra till att hålla din Bradley Smoker ren och förlänger livslängden på den. Det bidrar också till att förhindra risken för en fettbrand.

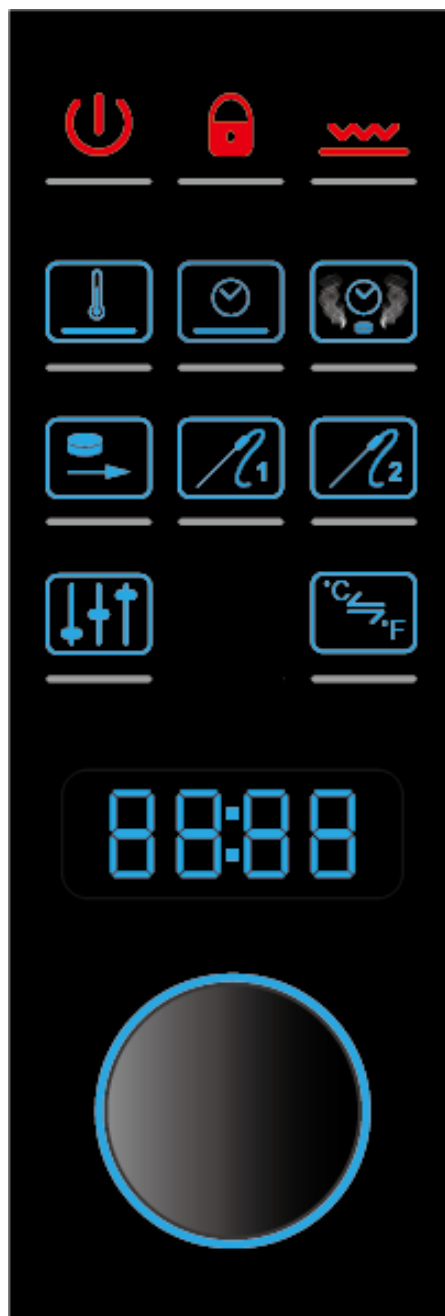
Låt inte maten vidröra röskåpets vägg.

Håll alltid ditt röskåp ren för att öka livslängden på den.

OBS: Temperatursonder och kablar är inte diskmaskinsäkra.

Sänk inte ned kablarna eller anslut ändarna i vatten eller vätska av något slag, det kommer att skada dem permanent.

Riktlinjer för visningsfunktionen



SLÅ PÅ / AV



BARNLÅS



VÄRME I RÖKSKÅP



INSTÄLLNING TEMPERATUR



INSTÄLLNING TILLAGNINGSTID



INSTÄLLNING RÖKTID



FRAMMATNING AV BRIKETTER



TEMPERATURSOND 1



TEMPERATURSOND 2



EGNA RECEPT



TEMPERATUR F / C



4 - SIFFRIG DISPLAY

**Notera: När ikoner är gråfärgade betyder det att de är inaktiverade.*



VRIDREGLAGE FÖR VAL OCH SIFFER-DISPLAY

Displayfunktioner förklarade



VRIDREGLAGE

Välj den funktion på skärmen som du vill justera.

Om du vrider medurs på rattan ökar värdet på siffrorna på den 4-siffriga displayen.

Om du vrider moturs minskar siffrorna.

Genom att trycka på vredet nås inställningsvalet.



POWER ON / OFF

När strömmen är påslagen piper det en gång och effektindikeringslampan börjar lysa rött och den roterande rattens indikeringslampa blir blå.

Efter en 5 sekunders fördröjning visar displayen skåpets inre temperatur och brikettdispensern matar fram en rökbrikett.

*Obs: displayen visar "OPEN" när dörren står öppen.



BARNLÅS

Barnlåset aktiveras om det inte finns någon aktivitet på skärmen inom 1 minut. När barnlåset är aktiverat är alla andra knappar inaktiverade.

Om du vill inaktivera barnlåset trycker du på vridreglaget i 3 sekunder, larmet ljuder en gång och indikationslampan släcks.

Om du vill aktivera barnlåset trycker du på den vridreglaget i 3 sekunder, larmet ljuder en gång och indikationslampan tänds.



INSTÄLLNING TEMPERATUR

Om du trycker på denna knapp blinkar indikationslampan blått och den 4-siffriga displayen visar aktuell skåptemperatur.

Vrid på vridreglaget tills den 4-siffriga displayen visar önskad måltemperatur. Tryck därefter på vridreglaget för att bekräfta inställningen.

**OBS: Justeringen avbryts om ingen bekräftelse görs inom 5 sekunder.*

** OBS: Efter att ha valt måltemperatur måste tid ställas in. Om valet inte har gjorts inom 60 sekunder avbryts temperaturvalet och indikationslampan stängs av.*



INSTÄLLNING TILLAGNINGSTID

Genom att trycka på den här knappen blinkar indikationslampan blått och den 4-siffriga displayen visar blinkande starttid som 00:00.

Vrid på vridreglaget tills den 4-siffriga displayen visar önskad måltid. Tryck sedan på den vridreglaget för att bekräfta inställningen. Nedräkningstid börjar därefter.

**OBS: Justeringen avbryts om ingen bekräftelse görs inom 5 sekunder.*

När skåptemperaturen har valts slås värmeelementen på och följande



indikationslampor tänds:

**OBS: för att visa den återstående tillagningstiden tryck på knappen Inställningar tillagningstid.*

**OBS: när timern för tillagning har nått tillbaka till 00:00, kommer värmeelement att stängas av och ett larm ljuda i 1 minut.*

För att stänga av larmet tryck på vridreglaget.

** OBS: För att när som helst avbryta tillagningstiden tryck på dess indikationslampa i 3 sekunder.*

Värmeelementen och  indikatorer kommer då att stängas av.



INSTÄLLNING RÖKTID

Genom att trycka på den här indikatorn blinkar indikationslampan blått och den 4-siffriga displayen visar blinkande starttid som 00:20.

**OBS: Timern visar intern skåptemperatur om ingen bekräftelse görs inom 5 sekunder.*

Vrid vridreglaget i 20 min steg tills den 4-siffriga displayen visar önskad måltid. Tryck på vridreglaget för att bekräfta inställningen.

**OBS: när brikettbrännaren värms upp till sin driftstemperatur (ej justerbart) brikettdispensern roterar 1/2 varv för att mata fram rökbriketten. Nedräkningstiden börjar.*

**OBS: för att visa den återstående röktiden tryck på indikationslampan Rök tid inställning.*

**OBS: Varje rökbrikett brinner i 20 minuter (ej justerbart).*

**OBS: Omprogrammering av rök tid startas efter att de redan påbörjade 20 minuter har förflutit.*

**OBS: När rök tiden på den 4-siffriga displayen har nått tillbaka till 00:00 kommer ett larm kommer att ljuda i 1 minut.*

För att avbryta larmet tryck på vridreglaget.

** OBS: en minut före slutet av rök tiden, kommer brikettbrännaren automatiskt att stänga av för att undvika att briketten bränns.*



FRAMMATNING AV BRIKETTER

För att manuellt mata fram briketter, tryck på knappen för frammatning av briketter. Då kommer indikationslampan blinka blått och skivspelaren rotera ½ varv. Att dra tillbaka den nya och kasta den brända briketten händer samtidigt. Den digitala display visar "FEEd" under brikettframmatningen. Efter brikettframmatningen visar den digitala displayen "dONE".

När skivspelaren har roterat ett ½ varv vänder skivspelaren något och skåpets innertemperatur visas igen.

Obs: Vattenskålen måste tömmas regelbundet var 2-3:e timme. Annars bisquette sylt kan uppstå.



TEMPERATURSONDER 1 / 2

När du trycker på denna knapp/indikator blinkar indikationsslampan blått och den 4-siffriga displayen visar den aktuella sondtemperaturen.

**OBS: Om ingen bekräftelse görs inom 5 sekunder, kommer den 4-siffriga displayen att växla tillbaka till skåpets innertemperatur.*

Rotera vridreglaget tills den 4-siffriga displayen visar önskad måltemperatur. Tryck på vridreglaget för att bekräfta inställningen.

**OBS: Inställningen avbryts om ingen bekräftelse görs inom 5 sekunder.*

När temperatursonden når önskad inställning, kommer indikationslampans ljus blinka blått och larmet låta i 1 minut. För att avbryta larmet tryck på vridreglaget.

Om du vill avbryta inställningen av temperatursonden trycker du på och håller ned vridreglaget i 3 sekunder.



TEMPERATUR °F / °C

Genom att trycka på denna indikationslampa blinkar den blått och den 4-siffriga displayen visar aktuell temperatur i °F eller °C. Om du trycker på indikationslampan en gång ändras enheten.

**Notera: Omvandling från °F till °C beräknas enligt följande: $(^{\circ}\text{C}) = (\text{Fahrenheit } (^{\circ}\text{F}) - 32) \div 1,8$*



EGNA RECEPT

** OBS: Dina egna anpassade recept meny sekvenser måste skapas i Bradley Custom Recipe Menu App och laddas ner till USB flash-enhet.*

** OBS: Stäng inte av röskåpet under uppdateringen. När uppdateringen är klar startar röskåpet om automatiskt.*

Kopiera receptfilen i .txt-format till roten på den tomma USB-flashenheten. Sätt i flash-enheten med kopierat program i USB port. *Se sidan 19.*

Tryck och håll ned den här indikationslampan i 5 sekunder, summern kommer att låta. Röskåpet ansluts till flash-enhet och den digital displayen visar EEEE.

När usb-flashenheten är klar, sätt in skyddshöljet på USB-kortplats och tryck på knappen för egna receptet igen.

Indikationslampan blinkar blått och den 4-siffriga displayen visar en blinkande menykod 01. Roter vridreglaget tills den 4-siffriga displayen visar önskad menykod från 01 till 50.

Tryck på vridreglaget för att bekräfta inställningen. Efter att ha bekräftat valet kommer röskåpet att köra önskat program som laddas upp från USB.

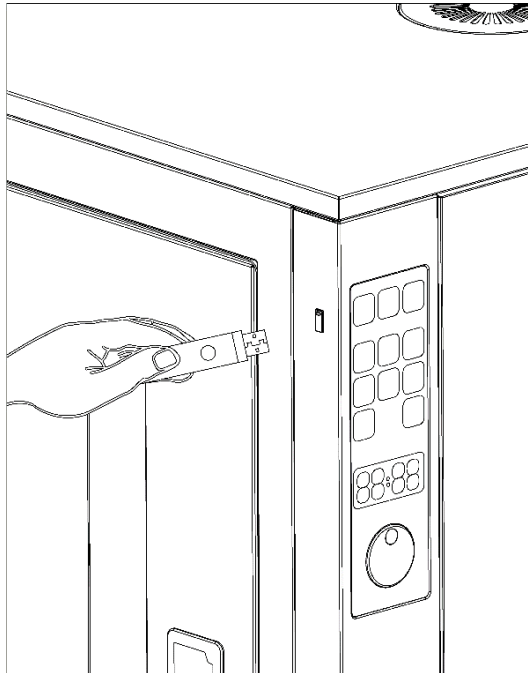
** OBS: När en ny receptfil har skapats och kopierats till röskåpet, kommer alla tidigare receptversioner att raderas!*

Du kan skapa totalt 50 receptmenyer med 25 tillagning- och röksekvenser i varje. För att ladda ner Bradley Custom Receipt Menu app gå till:

<https://www.bradleymoker.com/bs1019-custom-recipes>

UPPDATERING AV FIRMWARE

Gå till <https://www.bradleysmoker.com/product/2019-digital-5-rack-smoker/> (bläddra till flik firmware) och ladda ner den senaste firmware-uppdateringen och spara den på USB flash-enhet.



Gör så här:

1. Tryck och håll knapp för Egna recept intryckt i 3 sekunder, summern ljuder.
2. Sätt i USB-minnet som innehåller nedladdad .bin-fil.
3. Tryck på Power ON/OFF i 3 sekunder
4. Tryck på Power ON/OFF igen. Röskåpet läser av USB-minnet.
5. Under uppdateringsprocessen visar displayen EEEE.
6. När uppdateringen är klar startar röskåpet om automatiskt och visar den nya programvaruversionen.
7. När röskåpet har startats om kan du ta bort USB-minnet.
8. Sätt i skyddsloket på USB-uttaget.

**Obs: Stäng inte av röskåpet under uppdateringen. Programvaruversionen visas varje gång röskåpet sätts på.*

INNAN DU RINGER

Innan du ringer kundtjänst, besök Bradleys supportsida på:

<https://www.bradleysmoker.com/product/2019-digital-5-rack-smoker/> (scrolla till supportfliken)

Läs denna manual för felsökningsinformation. Se sidan "Garanti" för mer information.

När du ringer kundtjänst vänligen vara beredd med modellnummer och serienummer före samtal. Modellen och serienumret finns på fraktboxen, på framsidan av manualen eller på baksidan av rökskåpet.

Med ditt köp av en Bradley Smoker har du gjort en betydande investering och vi finns här för att stötta dig så att du kan njuta av många års kreativ rökning. Tveka inte att kontakta vår kundtjänst om du har några frågor eller om ditt rökskåp från Bradley Smoker oförmodat skulle behöva service. Vi är redo att hjälpa dig.

Behåll din faktura för garantivalidering om service behövs. För garanti och kundservice ring: 1 866-508-7514.

Felsökning

Felkoder

För att enklare hjälpa till med felsökning har rökskåpet ett inbyggt meddelandesystem som visar den troliga orsaken till felkoder.

Felkoder	Fel som betyder	Lösning
	ERROR VÄRMEELEMENT	När skåptemperaturökningen är mindre än 8 grader under en 5-minutersperiod och den inre temperaturen är mindre än 80 % från börvärdet visas felkoden och ett larm hörs.  Värmeindikatorn blinkar. Tryck på vridreglaget för att avbryta larmet. Ändra det felaktiga värmeelementet. Se sidan 23.
	ERROR BRIKETTBRÄNNARE	Om brännartemperaturen är mindre än 100 grader och har ökat mindre än 3 grader inom en minut kommer felkoden att visas med ett hörbart larm.  Indikator för bröktid blinkar. Tryck på vridratten för att avbryta larmet. Ändra det felaktiga värmeelementet. Se sidan 24.

	KONTROLLERA DITT RÖKSKÅP, BRIKETT HAR FASTNAT	När skivspelare rotation inte har upptäckts inom 1 minut, skivspelaren kommer att vända i 10 sekunder och kommer att försöka avancera igen. Efter 3 misslyckade försök visas felkoden med en ljudsignal. Tryck på vridreglaget för att kanslå larm. Rensa den fastnat bisquette.
	UGNEN ÄR FÖR VARM! KONTROLLERA UGNEN	Om rökskåpets innertemperatur oförmodat skulle passera 180°C/356°F, kommer  värmeindikator tillsammans med värmare katt stängas av och felkoden visas och en ljudsignal hörs. Larmet kan endast stängas av när temperaturen har sjunkit under 170°C/338°F genom att trycka på vridreglaget.
	FEL PÅ SKÅP- TEMPERATURS ENSORN	När rökskåpet upptäcker sensorfelet eller förlorar anslutningen, visas felkoden och en ljudsignal hörs. Tryck på vridratten för att avbryta larmet. Kontrollera sensorn och dess anslutningar. För att ersätta sensorn se s. 25.
	BRIKETT- BRÄNNARE TEMPERATUR- SENSOR FEL	När rökskåpet upptäcker sensorfelet eller förlorar anslutningen visas felkoden och en ljudsignal hörs. Tryck på vridreglaget för att avbryta larmet. Kontrollera sensorn och dess anslutningar. Så byter du ut sensorn: se sidan 24
 	KÖTTSOND 1 /2 EJ ANSLUTEN	När rökskåpet upptäcker ett sondfel eller förlorar anslutningen under processen visas felkoden och en ljudsignal hörs. Tryck på vridreglaget för att avbryta larmet. Kontrollera sensorn och dess anslutningar. <i>*OBS: Om sensorn inte är ansluten innan rökningen påbörjas visas inga larm.</i>
	KÖTTSOND 1 INTE KORREKT ANSLUTEN	När systemet upptäcker sondens partiella motstånd visas meddelandet. Koppla från och anslut sonden igen ordentligt.
	KÖTTSOND 2 INTE KORREKT ANSLUTEN	När systemet upptäcker sondens partiella motstånd visas meddelandet. Koppla från och anslut sonden igen ordentligt.

	ALLA KONTROLLER HAR INAKTIVERATS. STÄNG DÖRREN INNAN DU FORTSÄTTER DRIFTEN	När skåpdörren öppnas visas meddelandet. Rökskåpet fortsätter att fungera som programmerat, men alla kontroller inaktiveras. Efter stängning av dörren kommer alla funktioner att finnas tillgängliga igen och skåpets innertemperatur visas.
---	---	--

När maten har nått till bōrläget eller timern har förflutit visas följande:

Meddelande på displayen	Rökare åtgärder
Indikator för köttsond 1 blinkar	Endast pipande ljud
Indikator för köttsond 2 blinkar	Endast pipande ljud
Tidsindikatorn blinkar	Pipande ljud och alla värmare stängs av

SNABBA REPARATIONER

Endast en auktoriserad tekniker får arbeta med elektriska reparationer på denna apparat. Bradley Technologies Canada Inc. tar inget ansvar för eventuella fel eller skador som orsakas av olämpliga elektriska reparationer.

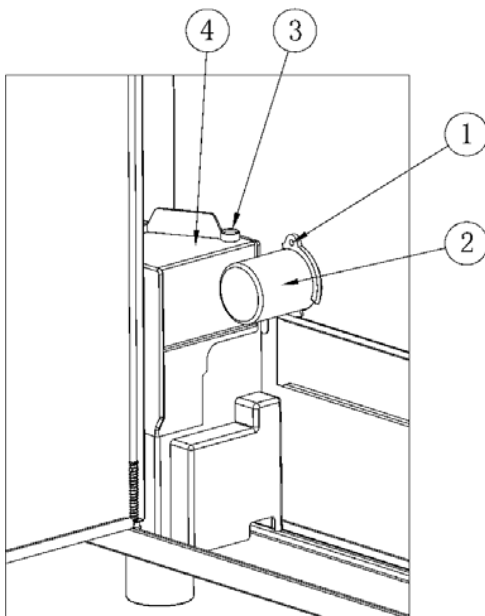
Byte av huvudvärmeelement



Detta fel uppstår när ett eller båda elementen inte tillför värme till skåpet. Operativsystemet jämför jämförvärdet med aktuell temperatur. Om temperaturen är 8 grader lägre än ett mål visas larmet och piper

För att byta värmeelementet följ dessa steg:

1. Stäng av strömbrytaren. Se placering av strömbrytaren (9) på sidan 7
2. Koppla bort strömkabeln från eluttaget.
3. Se till att rökskåpet svalnar efter användning
4. Ta bort stjärnskruven (1) ovanpå värmeelementets lock (2)
5. Vrid värmeelementets lock (2) moturs och dra försiktigt ut det
6. Koppla bort elkabeln från värmeelementet
7. Dra ut värmeelementet från sitt uttag



SNABBA REPARATIONER

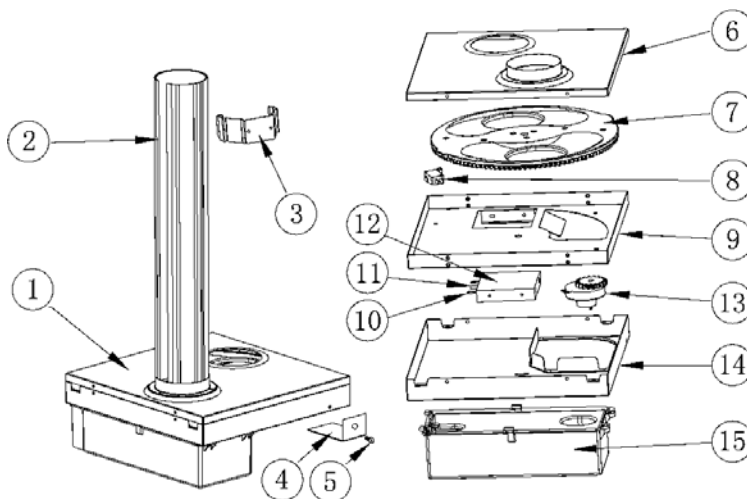
Endast en auktoriserad tekniker får arbeta med elektriska reparationer på denna apparat. Bradley Technologies Canada Inc. tar inget ansvar för eventuella fel eller skador orsakade av olämpliga elektriska reparationer.



Brikettbrännare och borttagning av brännarsensor

Detta fel uppstår när ett eller båda elementen inte ger värme till brikettbrännaren. Om brännarens temperatur är mindre än 100 grader och/eller har ökat mindre än 3 grader kommer larmet att visas inom 1 minut och ett ljudlarm kommer att låta.

1. Brikett dispenser montering
2. Matningsrör
3. Stödfäste för matningsrör
4. Glidskena* (*finns inne i röskåpet)
5. Fästskruv
6. Brikettdispenser skydd/lock
7. Vändskiva
8. Placeringsbrytare
9. Brikettdispenser mellersta plattan
10. Brikettvärmare
11. Brikettbrännare sensor
12. Brikettbrännare platta
13. Drivmotor
14. Brikettdispenser bottenplatta
15. Brännare styrenhet



Så här ändrar du brännaren* följ dessa steg:

1. Stäng av strömbrytaren. Se placering av strömbrytaren (9) på sidan 7.
2. Koppla bort strömkabeln från eluttaget.
3. Se till att röskåpet svalnar efter användning.
4. Ta bort briketter och brikettröret (2).
5. För att lossa brikett-enheten, ta bort stjärnskruven (5) som finns i skåpet (sidan 9).
6. För att ta bort kabellock (sidan 23) (4) ta bort stjärnskruven (3) som sitter i sidoskåpet.
7. Dra ut kabellocket vertikalt.
8. Koppla bort 2 kabelnätkontakter.
9. Dra försiktigt ut brikett dispensern.
10. Ta bort brännarens kontroll (15).
11. Ta bort 4 botten skruvar som förbinder brikettdispensern, mittplattan (9) och bottenplattan (14) tillsammans.
12. Koppla bort både brikettbrännarens kablar (10) och sensorkabeln (11).
13. Lossa 4 skruvar som håller brikettbrännareplattan och ta bort den.
14. Lossa brikettbrännaren sensorn, ta bort skruven håll den och försiktigt dra ut sensorn.

***OBS Denna procedur gäller även när du byter drivmotor (13). För att ändra positioneringsbrytaren (8) lossa 4 skruvar på brikettdispenser-lock (6). Ta bort locket för att komma åt strömbrytaren (8)**

SNABBA REPARATIONER

Endast en auktoriserad tekniker får arbeta med elektriska reparationer på denna apparat. Bradley Technologies Canada Inc. tar inget ansvar för eventuella fel eller skador som orsakas av olämpliga elektriska reparationer.

Borttagning av skåpsensor och högtemperaturbrytare

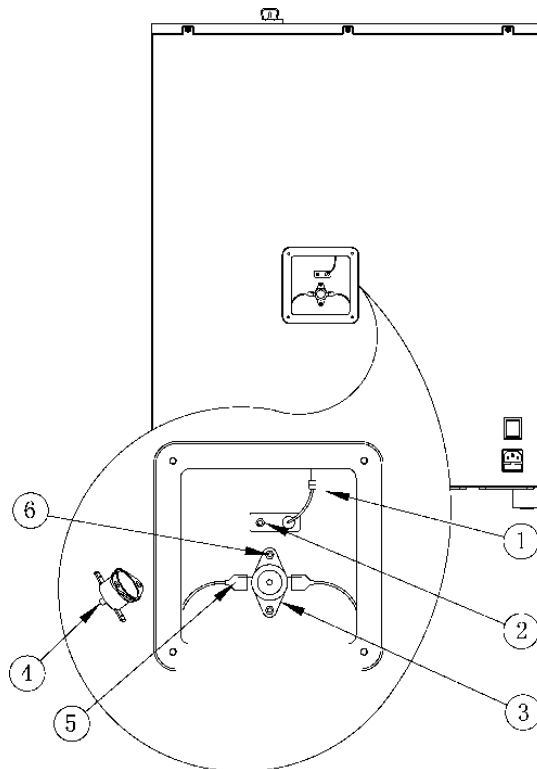


När röskåpet upptäcker sensorfelet eller förlorar anslutningen visas felkoden med hörbart larm. Tryck på vridreglaget för att avbryta larmet. Kontrollera sensorn och dess anslutningar.

För att ändra sensorn i skåpet följ dessa steg:

1. Stäng av strömbrytaren. Se placering av strömbrytaren (9) på sidan 7.
2. Koppla bort strömkabeln från eluttaget.
3. Se till att röskåpet svalnar efter användning.
4. Ta bort alla galler ur röskåpet.
5. Ta bort 4 stjärnskruvar som håller i sensorlocket. Se #11 på sidan 7.
6. Ta bort locket och isoleringsbiten som täcker sensorn.
7. Koppla bort sensorträdskontakten (1).
8. Ta bort stjärnskruven (2) inifrån skåpet som håller sensorn och byt ut sensorn.

9. Strömbrytaren för hög temperatur (3) sitter strax under temperatursensorn.
10. Den kan återställas genom att trycka på den mellersta vredet på själva knappen (4).
11. För att byta ut strömbrytaren kopplar du bort trådkablarna (5) på vardera sidan av brytaren och tar bort de 2 stjärnskruvarna (6).



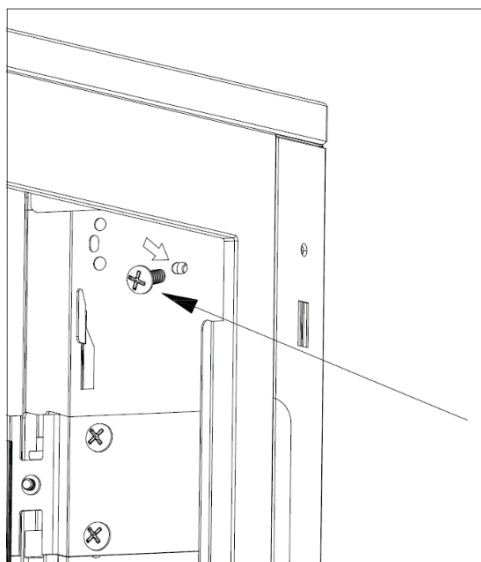
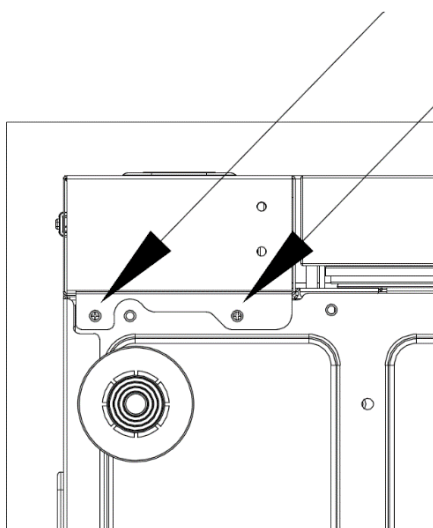
SNABBA REPARATIONER

Endast en auktoriserad tekniker får arbeta med elektriska reparationer på denna apparat. Bradley Technologies Canada Inc. tar inget ansvar för eventuella fel eller skador som orsakas av olämpliga elektriska reparationer.

Borttagning av kontrollpanelen

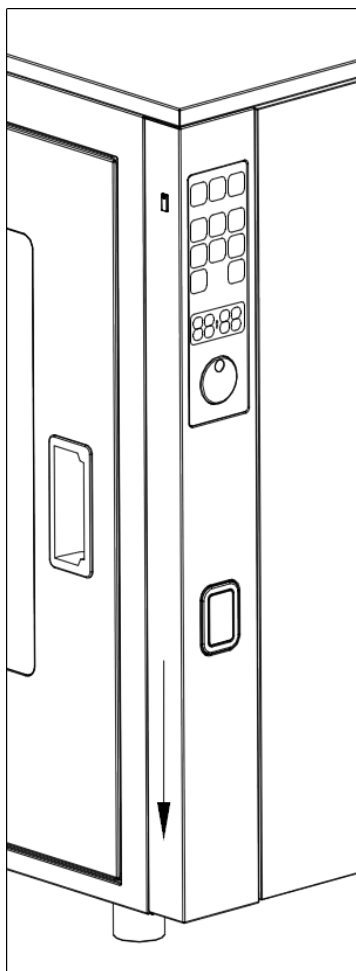
När en felaktig skärm behöver ändras, följ dessa steg:

1. Stäng av strömbrytaren. Se placering av strömbrytaren (9) på sidan 7.
2. Koppla bort strömkabeln från eluttaget.
3. Se till att rökskåpet svalnar efter användning.
4. Ta bort alla galler, skålar och dropplåt.
5. Ta bort matarröret och briketter inuti.
6. Placera rökskåpet på rygg på en jämn och plan yta.
7. Ta bort 2 skruvar från bottenfästplattan (se bild nedan).
8. Öppna sidodörren och ta bort den tredje skruven. (se bild nedan).



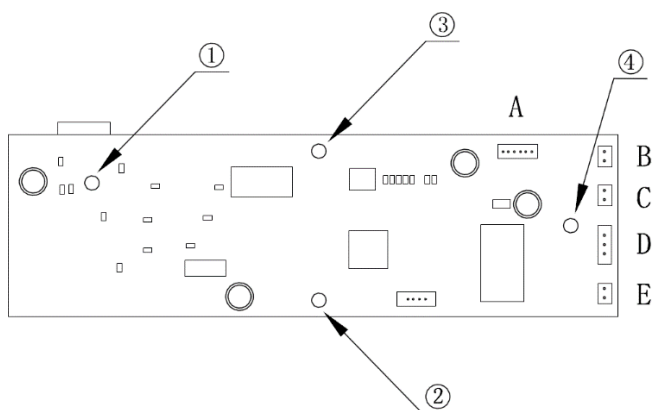
Fortsätt på sidan 27

Fortsatt från sidan 26



9. Tryck ner dörrknappen och applicera försiktigt nedåtgående rörelse på hela den vertikala metallpanelen tills den lossar.

Se bild till vänster



Se illustration ovan till höger

10. Koppla försiktigt bort alla kabeluttag en efter en och lägg dem åt sidan.

A. huvudnät

B. temperatursond kabel 1

C. temperatursond kabel 2

D. skåp temperatursensorkabel

E. dörrbrytar-kabel

11. Ta bort stjärnskruvar (1 - 4) genom att hålla ner displayboard.

12. Ta försiktigt bort displayen från sin plats.

13. När du tar bort displayen, titta på USB-porten så att den inte fastnar bakom panelkanten.

14. Installera om den nya skärmen genom omvänd ordning på stegen som beskrivs ovan.

ELEKTRISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning	120 / 220-240V AC <i>(landspecifik som fabriksstandard)</i>
Klassad frekvens	50 / 60 Hz
Märkeffekt	1000 W
Huvudvärmeelement	2 x 400 W
Brikettbrännare	2 x 100 W

Kapacitet

Intern volym	76 liter
Totalt rack	5 galler kapacitet (4 ingår)
Tillagningsyta	5 x 0,13 m ² / 5 x 201,6 inhces ²

DRIFTSSPECIFIKATIONER

TILLAGNINGSTID SPECIFIKATIONER

Cook tid justerbar räckvidd	0-10 timmar
Cook tid justerbar ökning	10 minuter åt gången

RÖKTID SPECIFIKATIONER

Röktid justerbart intervall	00:20-9:40 timmar
Röktid justerbar ökning	20 minuter åt gången

SPECIFIKATIONER FÖR DRIFTTEMPERATUR

Röskåp inre drifttemperaturintervall	30-160°C/86-320°F
Röskåp intern justerbar intervallökning	1°C/1 eller 2°F vid den
Utomhus drifttemperaturintervall	-9 – till +50°C/15,8-122°F

**OBS: använd inte röskåpet utanför dessa parametrar – permanenta skador kan uppstå.*

**OBS: COLD visas på displayen när temperaturen når under -10°C/14°F Röskåpet kommer inte att slås på.*

DRIFTSSPECIFIKATIONER FÖR KÖTTPROBE

Justerbart måltemperaturområde när anslutet till röskåpet	30-100°C/ 86-212°F
justerbar intervallökning	1°C/ 1 eller 2°F
Internt livsmedels mätintervall	0-100°C/ 32-212°F

** OBS: **Köttsonder är inte diskmaskinsäkra***

** OBS: För bästa funktion lämna sönerna anslutna hela tiden.*

GARANTI

Bradley Smoker ger 1 års begränsad garanti mot tillverkningsfel.

Krav och begränsningar:

Garantin gäller från inköpsdatum. Behåll ditt försäljningskvitto som bevis för inköpsdatum. Garantin är begränsad till reparation eller utbyte av delar som bestäms av Bradley Technologies Inc.

Bradley Technologies Inc. förser efter eget gottfinnande med reservdel för komponenter som av Bradley Technologies Inc. funnits vara defekta och kommer inte att ansvara för återmontering.

Denna begränsade garanti kan inte överlåtas. Garantin täcker enbart tillverkarens fel. Denna begränsade garanti kommer inte att ersätta dig för kostnaden för eventuella olägenheter, mat, personskador eller egendomsskador.

Garantin gäller endast i inköpslandet. Frakt- och hanteringsavgifter är den ursprungliga konsumenten/köparens ansvar för alla garantidelar som beställts. Röskåpets serienummer måste finnas på alla garantianspråk. Bradley Technologies Inc. utesluter från garantin följande:

Defekter, skador till följd av olycka, missbruk, ändring, felaktig montering, installation och skadegörelse omfattas inte. Skador till följd av väderförhållanden inklusive men inte begränsat till hagel, orkaner, tornados, jordbävningar, vind, regn eller snö omfattas inte.

Normalt slitage, flisning och repor på ytskikt kommer inte att täckas. Missfärgning från exponering för solljus, värme eller kemikalier täcks inte av denna garanti. Ändringar av originalröskåp och komponenter eller skick kommer att upphäva denna garanti.

Underlåtenhet att utföra regelbundet underhåll, säkerhetskontroller och service inklusive men inte begränsat till, avlägsnande av fettuppsamling resulterar i en fettbrand, skador orsakade av fett bränder omfattas inte av denna garanti.

För att säkerställa din tillfredsställelse och för uppföljning & service, registrera ditt röskåp online på: www.bradleysmoker.com

För garanti och kundservice ring: 1 866-508-7514 (avgiftsfritt)

Korrekt kassering av denna produkt



Denna märkning visar att denna produkt inte bör kasseras med annat hushållsavfall i hela EU. För att förhindra miljöskador eller att människors hälsa skadas genom okontrollerad avfallshantering återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar användning av materiella resurser. För att returnera din använda enhet, använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om denna produkt för miljösäker återvinning.