



# Brugervejledning

<b>Modelnavn</b>	<b>120V modeller</b>	<b>240V modeller</b>
Bradley Digital Røgovn med 4 hylder	BTDS76P	BTDS76CE-EU
Bradley Digital Røgovn med 6 hylder	BTDS108P	BTDS108CE-EU
Den originale Bradley Smoker	BS611*(A-Z)	BS611*(A-Z)
Den originale XLT Bradley Smoker	BS815XLT*(A-Z)	BS815XLTCE*(A-Z)
Bradley Smart Smoker	BS916	BS916CE



Bradley Technologies Canada Inc.  
1-866-508-7514

# Vigtige sikkerhedsadvarsler

## Gem venligst disse instruktioner

Læs alle instruktioner grundigt før brug

### ***Vigtige sikkerhedsforanstaltninger***

- Læs grundigt monteringsvejledningen igennem, så rygeren er klar til brug.
- Rør ikke ved varme overflader – brug håndtag eller greb.
- For at undgå elektrisk stød må hverken ledning eller stik sænkes ned i vand eller andre væsker.
- Børn skal altid være under opsyn, når apparatet bruges eller står i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du påsætter eller fjerner dele.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller har taget skade på nogen måde.
- Brug af ekstra tilbehør anbefales ikke af producenten og kan forårsage personskade.
- Ændr ikke på rygeren fra dens originale stand.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bord- eller bordpladekant, og undgå kontakt med varme overflader.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af varme gas- eller elkomfurer eller i en opvarmet ovn.
- Vær ekstra forsigtig, når du flytter apparatet med varmt olie eller andre varme væsker.
- Sæt altid stikket i apparatet først og derefter i vægkontakten. For at afbryde, sluk for alle kontroller og tag derefter stikket ud af kontakten.
- Brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
- Brug kun Bradley Flavor Bisquettes® som brændsel – andre typer træ må ikke anvendes.
- Løft og flyt rygeovnen forsigtigt for at undgå belastnings- og rygskader.
- Vær opmærksom, når du rækker ind i eller omkring rygeovnen.
- Det anbefales at placere en brandslukker i nærheden af rygeovnen. Kontakt din lokale myndighed for at få oplysninger om korrekt størrelse og type af brandslukker.
- Længere aftagelige ledninger eller forlængerledninger findes og kan bruges, hvis de anvendes forsvarligt.
- Hvis du bruger en længere aftagelig ledning eller forlængerledning, skal den elektriske mærkning på ledningen mindst svare til apparatets elektriske krav.
- Ledningen bør placeres, så den ikke hænger ud over kanten af bordet eller køkkenbordet, hvor børn kan trække i den, eller nogen kan snuble over den ved et uheld.
- Hvis forlængerledning er nødvendig, skal det være en godkendt kraftig ledning, der ikke er længere end 1,85 m (6 fod).
- Udendørs forlængerledninger skal bruges sammen med udendørs produkter og er mærket på overfladen med bogstavet "W" og et mærke med teksten "Egnet til udendørs apparater".
- OBS: Risiko for elektrisk stød. Sørg for, at forbindelsen til forlængerledningen holdes tør og ikke ligger på jorden.
- Bortskaf al emballage på korrekt vis.
- Vær forsigtig ved samling, brug, håndtering eller rengøring af din rygeovn, da nogle metaldele kan have skarpe kanter.

***Læs omhyggeligt samleadvisningerne for at gøre rygeovnen klar til brug***

# Kun til udendørs brug

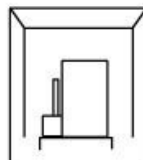
## *Kuliltefare advarsel*

- Brænding af træ frigiver kulilte, som kan være livsfarligt.
- BRUG IKKE træflis indendørs i boliger, biler, telte, garager eller andre lukkede områder.
- Brug kun udendørs, hvor der er god ventilation.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget instruktion fra en person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
- Apparatet bliver varmt under brug. Undgå kontakt med varmeelementerne inde i ovnen.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion om sikker brug og forstår de involverede risici. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke damprenser.
- Tilslut ikke røgeovnen før den er samlet helt.

## *Ved brug*

### Lad ikke apparatet være uden opsyn.

- Dæk eller forsegl ikke grillristene eller drypbakken med aluminiumsfolie. Det kan forårsage alvorlige skader på din smoker.
- Flyt ikke smokeren, mens den er i brug.
- Overskrid ikke en temperatur på 140 °C (280 °F).
- Brug altid ovenhandsker eller beskyttende handsker for at undgå forbrændinger. Undgå løst tøj og sørg for, at hår ikke hænger frit.
- Brug ikke emballagekassen som dække for smokeren.
- Brug kun en godkendt jordet stikkontakt.
- Lad aldrig regnvand komme i kontakt med smokeren på noget tidspunkt. Placer enheden under midten af et 3 x 3 x 2,5 m (118 x 118 x 100 tommer) overdækning.



- For at undgå røg og kulilte, må produktet ikke bruges indendørs, brug det kun på et sted med god ventilation.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, skal produktet anvendes under tag eller i et lysthus. Brug ikke under tordenvejrr eller når det blæser kraftigt. Brug ikke når det regner.
- Brug ikke i nærheden af benzin eller andre brandfarlige væsker, gasser eller steder hvor der kan være brandfarlige dampe.
- Nedsenk ikke produktet i vand.

**Tøm drypbakken hver 2.-3. time for brændte træbriketter, og fyld op med friskt vand**

### ***Efter hver brug***

- Tag stikket ud af røgeovnen, når den ikke er i brug. Se afsnittet “Vedligeholdelsesprocedurer”.
- Placer slukkede Bradley Flavor Bisquettes® i god afstand fra bygninger og brændbare materialer.

- Opbevar røgeovnen tørt og dækket, uden for børns rækkevidde.
- Fjern alt fedt. Ophobning af fedt kan medføre brand.
- Rengør ikke apparatet med damp.

### ***Gem disse instruktioner*** **Generel vedligeholdelse**

*Se listen over eksterne komponenter & diagrammer over interne komponenter*

#### ***Vigtige sikkerhedsforholdsregler***

- Bradley Smoker skal vedligeholdes og rengøres efter hver brug.
- Træk stikket ud af den lange strømkabel før du starter nogen form for vedligeholdelse eller rengøring.
- Smokeren må ikke nedsænkes i vand.
- Sprøjt ikke indvendigt i smokeren med noget slags rengøringsmiddel til apparater.
- Dæk ikke riste eller drypbakken til med aluminiumsfolie. Dette kan forårsage alvorlig skade på din smoker.
- Lad ikke smokeren stå uden opsyn under brug.
- Brug ikke store mængder vand til at sprøjte eller rengøre smokeren. Brug i stedet en fugtig klud.

Vask med varmt vand og opvaskemiddel, eller kom delene i opvaskemaskinen.

- Fjern madrester og fedt fra røgeovnen. Hvis indersiden trænger til rengøring, tør den af med en fugtig klud.
- *Bemærk: Tårnet bør have røg eller sort belægning indvendigt. Jo mere belægning, jo bedre smag får produktet.*
- Røggeneratoren skal altid holdes ren og fri for træflis og fedt. Hvis løse træflis samler sig i røggeneratoren, så blæs eller støvsug dem væk.

#### ***Vedligeholdelse Procedurer***

- Vær forsigtig når du håndterer og rengør din smoker, da nogle metaldele kan være skarpe.
- Tøm drypbakken. Bortskaf alle brændte Bisquettes forsigtigt, da de stadig kan være varme.
- Vask drypbakken, riste, den nederste rektangulære bakke og drypbakken med

- Tag stikket ud af den lange ledning før du fjerner røggeneratoren fra røgetårnet. Se “Sådan fjernes røggenerator” under “Samlingsvejledning”.
- Bisquette-brænderen bør forsigtigt skrubes med en stålbørste eller skraber for at fjerne rester fra brændingen.

- Rens spjældet (øverst på røgovnen) for at sikre, at det ikke sidder fast.
- Tør dørtætningen af med varmt vand og lidt opvaskemiddel for at fjerne eventuelle rester og madrester.

### *Efter rengøring*

- Sæt riste, drypbakke, den nederste rektangulære bakke og drypbægeret tilbage i røgovnen, og sørg for at alle dele er rene og tørre.
- Placer røggeneratoren tilbage i røgtårnet.
- Sørg for, at den lange netledning er taget ud af stikket.

## Fejlfinding

### *Ingen strøm til røgovnen*

Kontrollér, at alle stik sidder korrekt og sikkert i stikkontakterne. Undersøg sikringen (placeret på røg-generatoren). Tjek derudover, at stikkontakten og fejlstrømsafbryderen (GFCI) ikke er slået fra.

### *Briketter fremføres ikke*

Undersøg føringskinnen og fjern løse træspåner. Ved at rengøre røg-generatoren undgår du stop og unødigt slitage på briket-systemet.

### *Briketter brænder ikke helt igennem*

Kontrollér om der er andet elektrisk udstyr tilsluttet samme strømudtag. Røgovnen bør have sin egen dedikerede stikkontakt. Sørg også for, at brænderen til briketter er fri for ophobede rester.

### *Røgovnens temperatur nås ikke*

Lad røgovnen få tid til at forvarme. Husk, at temperaturen falder, når du lægger mad i ovnen, men den vil langsomt stige igen. Prøv at lukke spjældet en smule og placer ovnen i læ for vinden. Du kan også bruge et separat termometer i røgovnen for at kontrollere, at temperaturen vises korrekt.

*Bemærk: Den normale tilberedningstemperatur ligger mellem 95-120 °C (200–250 °F). Bemærk, at temperaturen på displayet kun er vejledende og ikke viser den præcise temperatur inde i maden. Temperaturen vil være højere tæt på varmeelementet.*

# Samvejledning

The Original Bradley Smoker (BS611, BS611EU, BS815XLT & BS815XLTCE)

4-rums Digital Rygeovn (BTDS76P & BTDS76CE-EU)

6-rums Digital Rygeovne (BTDS108P & BTDS108CE-EU)

For digitale røgovne med 4 eller 6 hylde, se de relevante afsnit.

Se reservedelsnumre i listen over *udvendige og indvendige komponenter samt elektriske dele*

*Opsætning af elektrisk forbindelse*

## How to Assemble The Original Bradley Smoker®

1. Tag røgovnen ud af kassen.
2. Fjern alle pakkede dele fra røgovnen.
3. Fjern alt beskyttelsesmateriale fra delene.

### *Montering af Smoke Dial Generator:*

- Fastgør Smoke Dial Generator (1) til Smoker Tower (2).
- Ret Bisquettes Burner (F) mod åbningen i tårnet.
- Match Smoke Dial Generator nøglehuller med smoker tower placeringsstøtter (3).
- Sørg for, at Smoke Dial Generatoren sidder sikkert fast
- Placer føderørret (4) ovenpå Smoke Dial Generatoren og tryk ned for at lade det ønskede antal Bradley Flavor Bisquettes®.
- Sæt den korte strømledning (E - ikke vist) fra Smoke Dial Generatoren i Smoker Tower.

### *Opsætning af Smoker Tower:*

- Placer Racks (C) på sideholderne.
- Placer Drip Tray (B) med "V" nedad under Racks på de messingfarvede sidepinde.

- Placer den rektangulære bakke (J) i bunden af røgovnen.
- Fyld drypbakken (D) halvt op med vand og stil den midt på den rektangulære bakke for at opsamle brændte briketter.
- Ved længere røgning bør vandet tømmes og fyldes op hver 2. time.
- Tilslut den lange strømkabel (A) fra røg-generatoren til en godkendt, jordet stikkontakt.

### *Sådan fjerner du Smoke Dial Generator:*

- Frakobl kort jumperkabel (E).
- Løft forsigtigt Smoke Dial Generator opad og træk den ud fra røgovnens tårn.

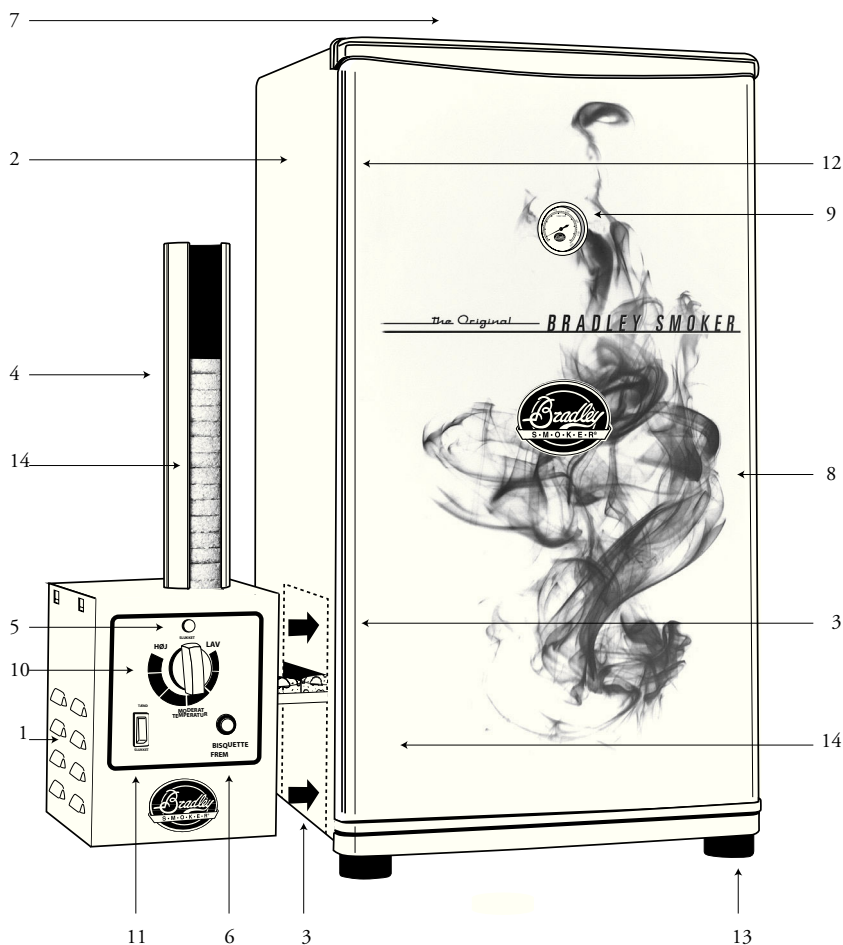
## Håndtering af emballage

Al emballage skal bortskaffes i henhold til lokale regler. Brug ikke røgovnen når den er i emballagen. Emballagen må ikke bruges som dæksel, mens røgovnen er i brug.

# The Original Bradley Smoker®

(BS611, BS611EU, BS815XLT & BS815XLTCE)

## Ekstern komponentliste



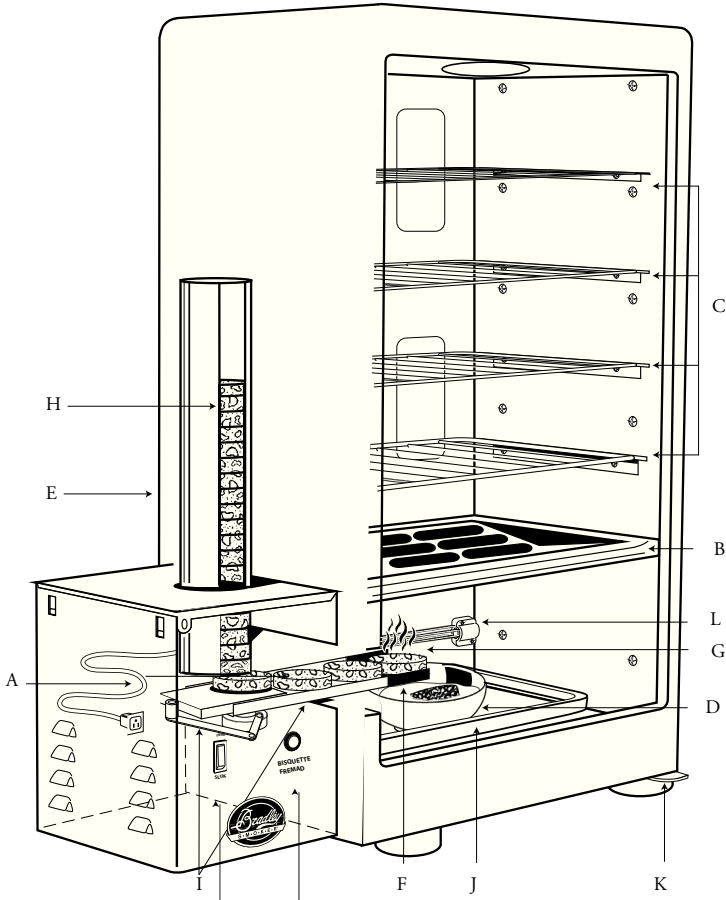
### Ekstern reservedelsoversigt

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Røgstyringsgenerator             | 8. Dør                                   |
| 2. Røgtårn                          | 9. Thermometer                           |
| 3. Generatorbeslag                  | 10. Temperatur varme On/Off kontrol knap |
| 4. Indførselsrør                    | 11. Generator On/Off kontakt             |
| 5. Indikatorlys for røggenerator    | 12. Dørpakning                           |
| 6. Knap til fremføring af briketter | 13. Gummifodder                          |
| 7. Spjæld med håndtag (ikke vist)   | 14. Briketter (medfølger ikke)           |

# The Original Bradley Smoker®

(BS611, BS611EU, BS815XLT & BS815XLTCE)

## Liste over interne komponenter



Oversigt over indvendige dele

- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| A) Langt strømkabel            | G) 500 watt varmeelement            |
| B) Drypbakke                   | H) Smagsbriketter® (medfølger ikke) |
| C) Madrist                     | I) Føringsskinne                    |
| D) Drypskål                    | J) Bundbakke, rektangulær           |
| E) Kort strømkabel (ikke vist) | K) Dørhængsel                       |
| Forbinder generator            | L) Porcelænsholder                  |
| F) Brikettebrænder             |                                     |

# Brugsvejledning

## The Original Bradley Smoker

### (BS611, BS611EU, BS815XLT & BS815XLTCE)

Se diagrammet over eksterne komponenter

## Indkøring & Forberedelse til brug

Indkøring af Bradley Smoker® er en løbende proces – jo mere du bruger den, desto bedre smager dine retter.

Indkøring hjælper primært med at fjerne smagen af ny maskine – det er ikke nødvendigvis sådan, du ønsker din mad skal smage.

### Sådan gør du:

- Rengør riste, drypbakke, drypskål og den rektangulære bakke, og placer dem i smokeren.
  - Fyld drypskålen halvt op med vand.
  - Fyld føderøret med 5 briketter.
- De 2 ekstra briketter bruges til at skubbe de sidste briketter ind i brænderen. Disse to sidste briketter vil ikke automatisk bevæge sig ind i brænderen.
- *Bemærk: Hver brikette brænder i 20 minutter.*
  - Åbn spjældet i toppen af røgtårnet.
  - Sæt røgovnen i dens egen dedikerede stikkontakt.
  - Tænd for røggeneratoren ved at trykke på Generator On/Off kontakt (11)
  - Forvarm brikette-brænderen i 20 minutter.
  - Tryk på Bisquette Advance-knappen (6), indtil Briketten ligger på brikette-brænderen (F).
  - Tænd rygeovnen ved at dreje temperatur-/varme-kontrollknappen (10) til medium (omkring klokken 6-positionen). Vent i 20 til 30 minutter. Termometeret (9) skal vise 66 °C (150 °F). Hvis den er højere, skal du sænke temperaturen ved at dreje temperatur-/varme-kontrollknappen til klokken 3-positionen og omvendt, indtil temperaturen viser 66 °C (150 °F).
  - Røg tårnet konstant ved 66°C (150°F) i 1 time, eller indtil briketterne er brugt op.
  - Din røgovn er nu indkørt efter at have nået 66°C (150°F) og røget i 1 time.

## Klar til brug

- Efter at have krydret røgovnen, fyldes drypskålen halvt op med vand.
- Tænd røggeneratoren ved at trykke på generatorens tænd/sluk-knap (11). Dette forvarmer brikettebrænderen.
- Når indikatorlampen på røggeneratoren (5) lyser, betyder det, at generatoren er tilsluttet strøm.
- Tryk på brikette-fremføringsknappen (6) for at skubbe en briket over på brikette-brænderen (F).

*Bemærk: Når du har trykket på fremføringsknappen, starter en ny cyklus, og efter cirka 20 minutter vil den næste brikette blive fremført.*

- Forvarm ovnen til den temperatur, du ønsker at tilberede ved.
- Læg maden på riste og placer dem i røgeovnen.
- Indstil spjældet til den ønskede åbning. Luk ikke spjældet helt, mens røgen kører.
- Du skal muligvis justere varme on/off kontrollknappen for at nå den ønskede temperatur i henhold til dørtermometeret. Kold rygning: Brug kun røggeneratoren. Tag den korte netledning ud. Varm rygning: Røggeneratoren og temperatur varme on/off kontrollknappen vil være tændt.

*Termometeret viser kun lufttemperaturen i tårnet. For en mere præcis temperatur på maden, brug et stegetermometer. Husk, at rumtemperaturen vil påvirke ovnens tilberedningstemperatur.*

**“ Husk at rengøre din røgovn efter hver brug.”**

## Samvejledning

Digital rygeovn med 4 hylder (BTDS76P & BTDS76CE-EU)

Digital rygeovn med 6 hylder (BTDS108P & BTDS108CE-EU)

For The Original Bradley Smoker Assembly Instructions, see side 6

Se delnumre i listen over udvendige komponenter, listen over indvendige komponenter og opsætning af elektrisk forbindelse

### Sådan samler du Bradley Digital Smoker®

1. Tag rygeovnen ud af kassen.
2. Fjern alle dele, som er pakket indeni ovnen.
3. Fjern alt beskyttelsesmateriale.

#### Montering af digital røg-generator:

- Fastgør den digitale røg-generator (1) til oventårnet (2) ved at føre brikette-brænderen (E) ind gennem åbningen i venstre side af tårnet. Justér generatorens nøglehuller med de to støtter (3) på siden og tryk ned for at sikre den i position.
- Indsæt føderret (4) i toppen af røggeneratoren. Tryk fast nedad. Tilføj det ønskede antal Bradley Flavor Bisquettes®.

#### Elektrisk tilslutning (se side 13)

- Tilslut sensor-kablet (1) bag på røggeneratorens sensor • Stik (A) og sensorstik på røgtårnet (B).
- Sæt den korte strøm-kabel til (2) bag på røggeneratorens hunstik (D) og derefter bag på røgtårnets hanstik (C) Tryk fast

- Sæt den lange strøm-kabel (3) i strømstikket (E).

#### Klargøring af røgeovns-tårnet:

- Placer fire eller seks riste (B) på siderne af ovnen.
- Læg drypbakken (A) med "V"-formen nedad under ristene, så den hviler på de messingfarvede sidepinde og under tap (I).
- Placer den rektangulære bakke (D) nederst i røgeovnen.
- Fyld drypbakken (C) halvt op med vand og stil den midt på den rektangulære bakke (D) for at opsamle afbrændte briketter. Ved længerevarende røgning skal vandet i drypbakken skiftes undervejs.
- Sæt den lange strømledning (3) fra røggeneratoren i en godkendt jordet stikkontakt (4).

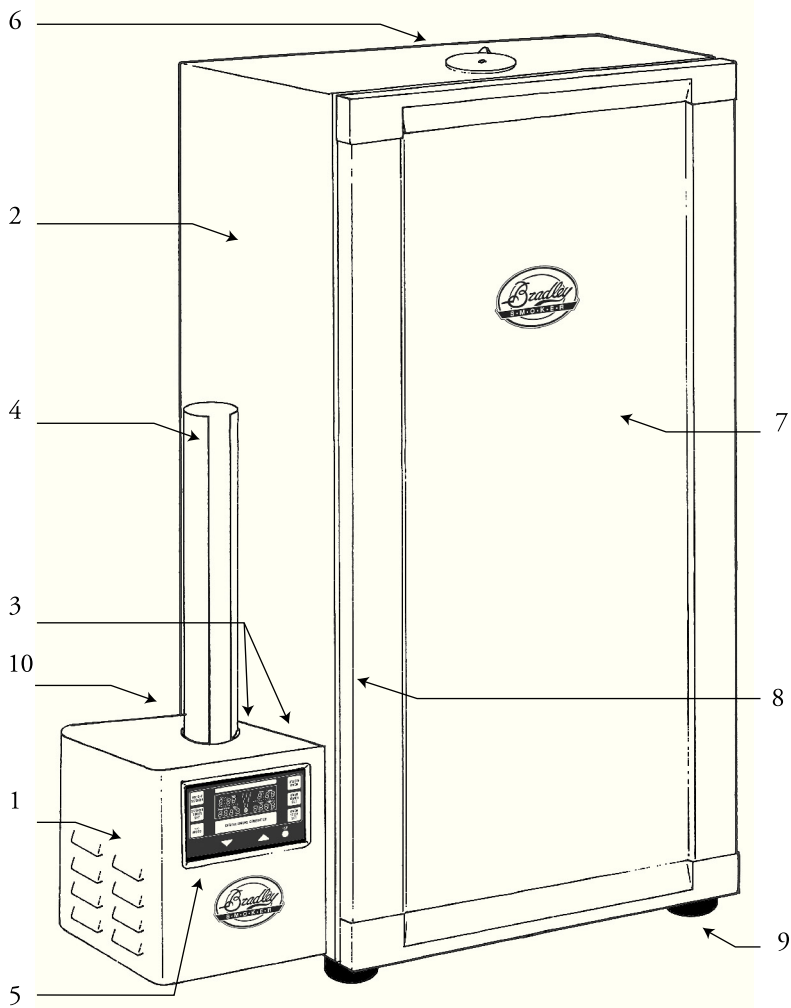
#### Fjernelse af røg-generator (se side 13)

Sørg for, at røggeneratoren er kølet af. Træk den lange strøm-kabel (3) ud af stikkontakten (4) og fra røggeneratoren (E). Afmonter sensor-kablet (1) og den korte strøm-kabel (2), og fjern derefter røggeneratoren fra røgtårnet ved forsigtigt at løfte den op og trække den ud.

# The Bradley Digital Smoker®

(BTDS76P, BTDS76CE-EU,  
BTDS108P & BTDS108CE-EU)

## Udvendige komponenter



Udvendige dele – oversigt

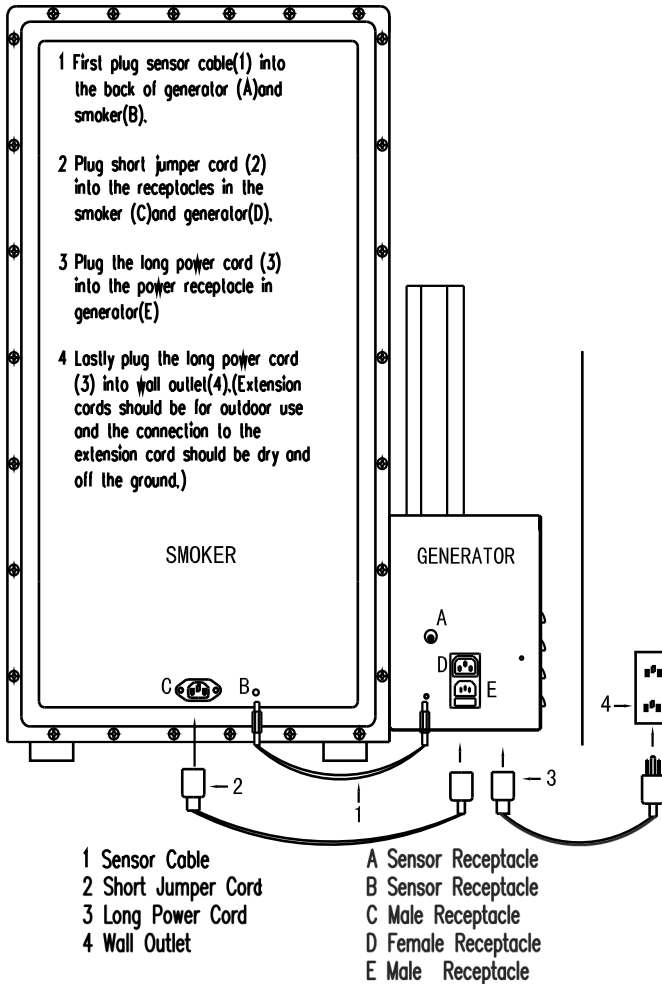
- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Digital røggenerator          | 6. Spjæld  |
| 2. Røgtårn                       | 7. Dør   |
| 3. Generatorstøtter (vises ikke) | 8. Dørpakning  |
| 4. Indføringsrør                 | 9. Gummifødder   |
| 5. Digitalt displaypanel         | 10. Sensorkabel, kort strømkabel &<br>Langt strømkabel (ikke vist) |



# ELECTRICAL CONNECTION SET UP

After mounting Generator on side of Smoker

(IN THIS ORDER)



## CAUTION

TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST  
RISK OF ELECTRICAL SHOCK CONNECT TO  
PROPERLY GROUNDED OUTLET ONLY

## CAUTION

DISCONNECT FROM POWER OUTLET  
BEFORE CLEANING OR SERVICING

DO NOT IMMERSE/ DO NOT EXPOSE TO RAIN

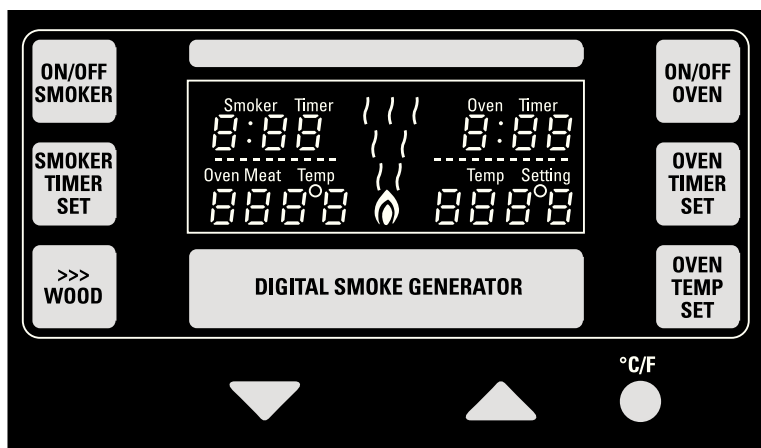
# Vejledning til displayfunktion

## Digital røggenerator

- Røggeneratoren betjenes med knapperne på venstre side.
- Tryk **“On/Off Smoker”** for at tænde røggeneratoren.
- Tryk på **“>>> Træ”** for at føre briketter ind på brænderen. Hvert tryk flytter én brikette frem.
- Tryk på **“Indstil røgtimer”** og brug derefter **“v ^”** til at vælge ønsket rygetid.
- Tryk på **“Indstil røgtimer”** igen for at starte automatisk fremføring i 20 minutter.
- Tryk **“On/Off Smoker”** for at slukke røggeneratoren.

## Røgovn

- Røgovnen betjenes med knapperne på højre side.
- Tryk **“On/Off Oven”** for at tænde for røgovnen.
- Tryk på **“Ovn Temp Indstil”** og brug derefter **“v ^”** knapperne for at vælge ønsket temperatur.
- Tryk på **“Ovn Temp Indstil”** igen for at bekræfte temperaturen.
- Tryk på **“Ovn Timer Indstil”** og brug derefter **“v ^”** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Tryk på **“Ovn Timer Indstil”** igen for at bekræfte tilberedningstiden.
- Tryk **“On/Off Oven”** for at slukke røgovnen.



## Visningsfunktion

Når **“On/Off Smoker”** knappen er trykket ned for at tænde røg-generatoren, vil **“Røg-timer”** displayet blinke indtil den ønskede tid er indstillet.

**“Ovn Temp”** vil straks begynde at måle den indvendige temperatur. Når

**“On/Off Oven”** knappen er trykket for at tænde ovnen, vil **“Ovn Timer”**

displayet blinke indtil den ønskede tid er indstillet. **“Temp Indstilling”**

vil også blinke indtil den ønskede temperatur er sat.

Tryk på C/F-knappen for at skifte mellem Celsius og Fahrenheit.

# Brugsvejledning

## til The Bradley Digital Smokers

### BTDS76P, BTDS76CEEU, BTDS108P & BTDS108CEEU

*Se reservedelsnumre i diagrammet over eksterne komponenter*

#### Indkøring & Klargøring til brug

- Indkøring af Bradley Digital Smoker er en løbende proces – jo mere den bruges, jo bedre bliver smagen af maden.
- Indkøring hjælper primært med at fjerne smagen af ny maskine – det er ikke nødvendigvis sådan, du ønsker din mad skal smage.

#### Indkøringsmetode

- Rengør riste, drypbakke, vandbakke og den firkantede bakke og placer dem i røgvnen.
- Fyld vandbakken halvt op med vand.
- Fyld føderøret med 5 briketter. Bemærk – hver brikette brænder i 20 minutter.  
De 2 ekstra briketter bruges til at skubbe de sidste briketter ind i brænderen. Disse to sidste briketter vil ikke automatisk bevæge sig ind i brænderen.
- Åbn spjældet en smule øverst på røgvnen.
- Tryk **“On/Off Smoker”** for at tænde.
- Forvarm brikette-brænderen i 20 minutter.
- Tryk **“>>>Wood”** for at føre en brikette ind i brænderen.
- Indstil **“Smoker Timer Set”** til 1 time.
- Tryk **“On/Off Oven”** for at tænde.
- Indstil **“Ovn Temp Set”** til 66° C (150° F).
- Indstil **“Ovn Timer Set”** til 1 time.

*Bemærk: Din røgvn vil være klargjort, når den har nået 66° C (150° F) og er blevet røget i 1 time.*

#### Kom godt i gang (se *“Display Funktionsvejledning”*)

- Efter at have krydret rygeren, fyld drypskålen halvt op med vand
- Fyld ønsket antal briketter i føderøret.
- Tryk på **“On/Off Smoker”** for at tænde røggeneratoren.
- Forvarm brikette-brænderen i 20 minutter.
- Tryk **“>>>Wood”**. Giv tid til at briketten flyttes frem. Gentag dette to gange for at få en briketten på brænderen.
- Tryk **“Smoker Timer Set”** for at indstille ønsket rygetid.
- Juster dæmperen til den åbning, du foretrækker. Luk ikke dæmperen helt, mens der ryges.
  
- Tryk på **“On/Off Oven”** for at tænde røgvnen.
- Forvarm røgvnen til den temperatur, du ønsker at tilberede ved.
- Tryk **“Ovn Temp Set”** for at indstille varmen.
- Tryk **“Oven Timer Set”** for at vælge tilberedningstid.
- Læg dine madvarer på risten og placer dem i ovnen.
- Tøm og fyld vandbakken op hver anden time
- Koldrygning – brug kun generatoren. Tag den korte strømledning (2) ud.
- Varmerøgning – brug generatoren og ovnen sammen.

**Bemærk:** Det digitale display aflæser kun lufttemperaturen inde i tårnet. For at få en mere præcis temperatur på den mad, der ryges, skal du bruge et stegetermometer. Husk, at den omgivende temperatur vil påvirke røgvnens tilberedningstemperatur.

**“ Husk at rengøre din smoker efter hvert brug.”**

## Samlevejledning

Til Bradley Smart Smoker® med iSmoke Technology®

Model BS 916 og BS 916 CE

*Se reservedelsnumre i listen over eksterne komponenter side 17, listen over interne komponenter side 18 og opsætning af elektrisk forbindelse side 19*

### Sådan samler du Bradley Smart Smoker®

1. Tag røgovnen ud af kassen.
2. Fjern alle dele, der er pakket ind, fra røgovnen.
3. Fjern alt beskyttende emballage.

Montering af Bluetooth®-røggenerator:

- Fastgør røggeneratoren (1) til rygetårnet (2) ved at føre Bisquette Burner (E) ind gennem åbningen på venstre side af tårnet. Justér generatorens nøglehuller med de to støtter (3) på siden og tryk ned for at låse den fast.
- Indsæt føderøret (4) i toppen af rygegeneratoren. Tryk godt ned. Fyld med det ønskede antal Bradley Flavor Bisquettes®.

Opsætning af elektrisk tilslutning (se side 19)

- Sæt sensorledningen (1) i bagsiden af Smoke Generator Sensor • Stikket (A) og Smoker Tower Sensor Stikket (B).
- Tilslut den korte strømledning (2) til bagsiden af Smoke Generator Hunstik (D) og derefter til bagsiden af Smoker Tower Hanstik (C) – tryk godt til for at sikre forbindelsen.
- Tilslut den lange strømledning (3) til strømstikket (E).

Opsætning af Smoker Tower:

- Placer riste (B) på sideholderne.
- Læg brikette-låget (A) over brikette-brænderen (E). Justér lågets nøglehuller med de tre støttepinde på siden, og tryk ned for at fastgøre låget.
- Placer den rektangulære bakke (D) i bunden af smokeren.
- Fyld drypbakken (C) 3/4 op med vand og placér den midt på den rektangulære bakke (D) for at opsamle brændte briketter. Tøm og genopfyld vandbakken hver 2. time
- Tilslut den lange strømledning (3) fra Smoke Generator til en godkendt jordet stikkontakt (4).

Sådan fjerner du Smoke Generator (se side 19)

Sørg for, at Smoke Generator har haft tid til at køle af. Tag den lange strømledning (3) ud af stikkontakten (4) og fra Smoke Generator (E). Afmonter sensorledningen (1) og den korte strømledning (2), og fjern derefter Smoke Generator fra Smoker Tower ved forsigtigt at løfte den op og trække den ud.

**Advarsel:** Ændringer eller modifikationer af denne enhed, som ikke udtrykkeligt er godkendt af den part, der er ansvarlig for overholdelse, kan medføre, at brugerens ret til at betjene udstyret bortfalder.

BEMÆRK: Dette udstyr er testet og fundet i overensstemmelse med grænserne for en digital enhed af klasse B i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er fastsat for at give rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i private hjem. Udstyret udsender og bruger radiobølger og kan, hvis det ikke installeres og anvendes i overensstemmelse med vejledningen, forårsage forstyrrelser i radiokommunikation.

Dog kan det ikke garanteres, at der ikke vil opstå forstyrrelser i en bestemt installation. Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens med radio- eller tv-modtagelse, hvilket kan fastslås ved at tænde og slukke for udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at afhjælpe forstyrrelsen ved en eller flere af følgende metoder:

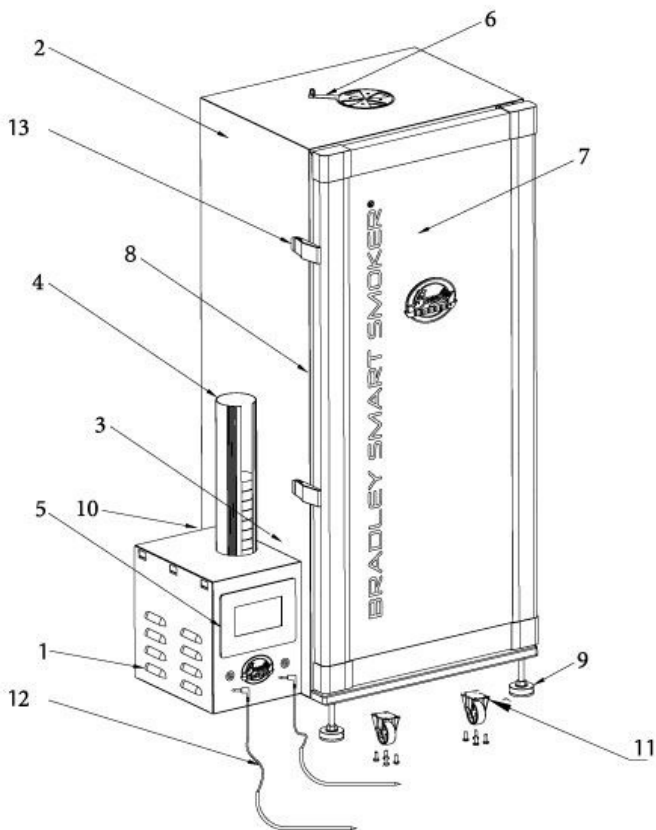
- Justér eller flyt modtagerantennen.
- Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til en stikkontakt på en anden strømkreds end den, modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio-/tv-tekniker for vejledning.

Denne enhed overholder Industry Canadas licensfri RSS-standarder.

Brugen af dette udstyr er underlagt følgende to betingelser:

- (1) Udstyret må ikke forårsage forstyrrelser; og
- (2) udstyret skal acceptere enhver forstyrrelse, inklusive forstyrrelser der kan medføre, at det ikke fungerer som ønsket

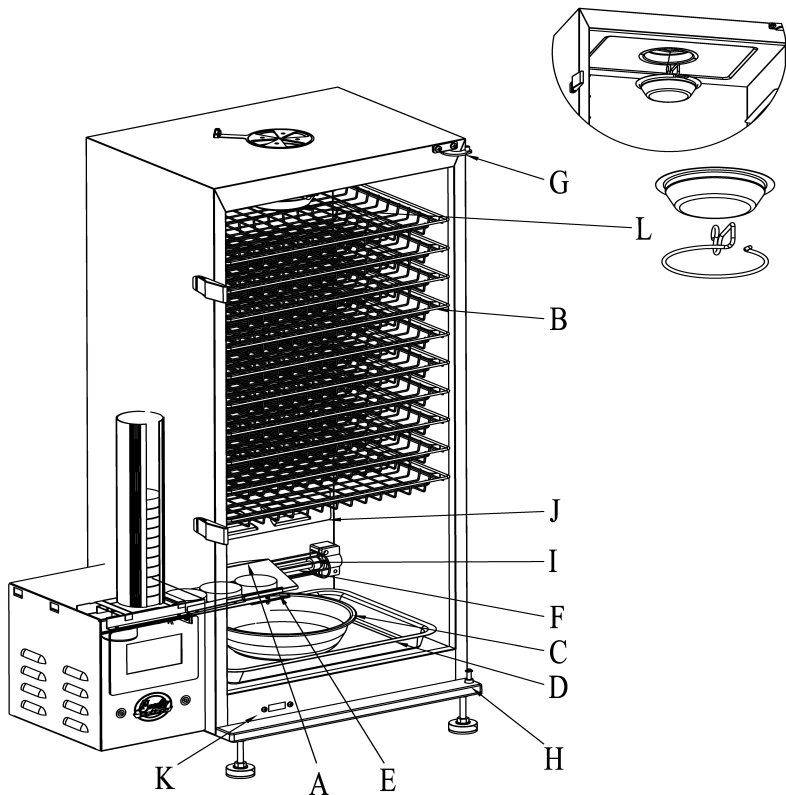
## Bradley Smart Smoker® med iSmoke Technology® BS 916 og BS 916 CE Udvendigt komponentliste



Oversigt over udvendige dele

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Bluetooth® røggenerator            | 8. Dørtætning (ikke vist)                       |
| 2. Røgtårn                            | 9. Justerbare fødder                            |
| 3. Støtter til generator (vises ikke) | 10. Sensorkabel og 2 strømledninger (ikke vist) |
| 4. Føderør                            | 11. Hjul (valgfri)                              |
| 5. Bluetooth® digitalt displaypanel   | 12. Kødttermometre                              |
| 6. Spjæld                             | 13. Dør Låse                                    |
| 7. Dør                                |   |

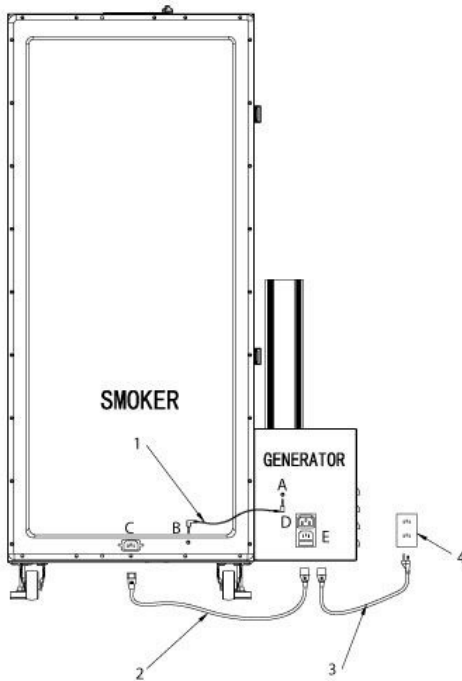
The Bradley Smart Smoker® med iSmoke Technology®  
BS916 og BS916CE Liste over indvendige komponenter



Oversigt over indvendige dele

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| A) Brikette-låg                               | F) Varmelegeme                        |
| B) Madrist (6 riste medfølger)                | G) Øverste dørhængsel                 |
| C) Drypbakke                                  | H) Nederste dørhængsel                |
| D) Rektangulær bakke i bunden                 | I) Porcelænsisolator                  |
| E) Brikettebrænder (briketter medfølger ikke) | J) Beskyttelsesdæksel til varmelement |
|   | K) Dørsikkerhedsafbryder              |
|   | L) Kondenssskål og ophæng             |

## ELEKTRISK TILSLUTNING (Efter montering af generatoren på siden af røgovnen) Følg denne rækkefølge



1. Start med at sætte sensorkablet (1) i bagpå generatoren (A) og røgovnen (B).
2. Sæt derefter det korte forlængerled (2) i stikkene på røgovnen (C) og generatoren (D).
3. Tilslut den lange strømledning (3) til stikkontakten på generatoren (E).
4. Til sidst skal den lange ledning (3) sættes i en stikkontakt (4). (Forlængerledninger skal være beregnet til udendørs brug, og forbindelsen til forlængeren skal være tør og ikke ligge på jorden).

### FORSIGTIG

For at sikre fortsat beskyttelse mod elektrisk stød skal der kun tilsluttes en korrekt jordforbundet stikkontakt

### FORSIGTIG

Afbryd strømtilførslen før rengøring eller vedligeholdelse  
Må ikke nedsænkes i væske / Må ikke udsættes for regn

Denne enhed overholder Industry Canadas licensfri RRS-standard(er). Brug er underlagt følgende to betingelser: (1) denne enhed må ikke forårsage forstyrrelser, og (2) denne enhed skal acceptere enhver forstyrrelse, herunder forstyrrelser der kan medføre uønsket drift.

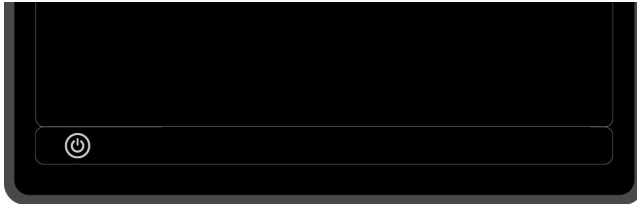
## Optimal brug af din Bradley Smoker

1. Bradley Smokers er skabt til langtidsstegning ved lav varme. Giv dig god tid og planlæg, da din røgvn er designet til langsom rygning ved lav temperatur. Med denne metode får du en mere intens smag og duft. 20
2. Fyld ikke dine riste for meget – lad altid plads til luftcirkulation, ellers bliver røgen fanget og cirkulerer ikke ordentligt i hele ovnen.
3. For ensartet tilberedning eller rygning anbefales det at bytte rundt på ristenes placering – både op/ned og for/bag.
4. Røgningstider og temperaturer varierer afhængigt af følgende forhold:
  - a) Temperaturen i omgivelserne
  - b) Mængden af mad i røgvnen
  - c) Den indvendige temperatur af det, du ryger
  - d) Temperaturvisningerne er kun til vejledning
5. Luk aldrig røgvnens ventil helt.
6. Tøm og fyld vandbakken op igen hver anden time
7. Når du tilbereder eller ryger mad med meget fedt og olie, skal du placere en tærteform eller skål direkte under maden for at opsamle så meget af fedtet som muligt. Det hjælper med at holde din Bradley Smoker ren og forlænger dens levetid. Samtidig minimeres risikoen for fedtbrand.
8. Hold altid din smoker ren, så den holder længere.

Bemærk: Kabler til kødnåle tåler ikke opvaskemaskine. Undgå at nedsænke kabler eller stik-ender i vand eller væske – det vil ødelægge dem permanent.

## Retningslinjer for displayfunktion

Når alle kabler er tilsluttet, starter touchskærmen automatisk, og “Tænd/Sluk”-knappen lyser op i nederste venstre hjørne.



Tryk på den belyste “Tænd/Sluk”-knap for at starte generatorskærmen. Generatorskærmen viser herefter den animerede startsekvens.



Vælg det sprog, du ønsker at bruge. (Du vælger kun sprog første gang, du tænder for røgeovnen.) Der er 15 forskellige driftssprog at vælge imellem.

Bemærk: Hvis du valgte forkert sprog, tryk på statistikknappen og du kan ændre sproget igen.



## Visningsfunktion Hovedskærm



Touchskærmen er opdelt i tre områder:

Til venstre finder du timere, til højre styrer du temperaturen. Nederst på skærmen findes hjælpefunktioner. Tryk på Bradley-logoet når som helst for at vende tilbage til hovedskærmen.

### Røg-timer

Tryk eller berør Smoke Time-tallene for at justere den ønskede rygetid.

Eksempel: For 3 timer og 30 minutter tryk 0-3-3-0. Efter 2 sekunder starter timeren, og hovedskærmen vises igen. Maksimal indstilling for røgetid er 9:40 timer.

### Fremføring af briketter

Tryk eller berør Smoking Bisquette-ikonet og vælg 1 eller 2 for at føre briketter frem til brænderen én eller to gange. Når briketten er fremført, vender hovedskærmen tilbage.

### Ovntimer

Tryk eller berør Ovn Timer-tal for at indstille den ønskede tilberedningstid. Eksempel:

For 3 timer og 30 minutter tryk 0-3-3-0. Efter 2 sekunder starter timeren, og hovedskærmen vises igen. Maksimal ovntid er 9:40 timer.

### Indstilling af ovntemperatur

Tryk eller berør Ovn Temperatur-tal for at vælge den ønskede temperatur. Eksempel: For 249°C tryk 2-4-9. Efter 2 sekunder vises hovedskærmen igen. Aktuell temperatur viser ovnens nuværende indvendige temperatur. Højeste ovntemperatur er 160°C / 320°F.

Overskrid ikke temperaturen på 140°C / 280°F

Temperaturen kan skiftes mellem C og F ved at trykke på henholdsvis C og F.

## Indstilling af temperaturgrænser for kødsonder

Bradley Smart Smoker BS916 leveres med to farvekodede temperatursonder. Sæt den ønskede farvekodede probe i det matchende stik under skærmen på generatoren.

Tryk på Probe Temperaturs cifre og skærmen til justering af kødtemperatur vil åbne. Vælg mellem de to muligheder: Efter Temp eller Forudindstillet.

Hvis du vælger Efter Temp, kan du selv indstille den ønskede måltemperatur for kødet.

Hvis du vælger Forudindstillet, kan du selv tilpasse dine ønskede kernetemperaturer ved at vælge mellem forskellige kødtyper og niveauer for gennemstegning.

### Ekstra displayfunktioner

Børnesikringen låser alle touch-funktioner på generatoren, og låsen lyser rødt.



Dette påvirker ikke den fjernbetjente enhed.

Du kan justere skærmens lysstyrke ved at trykke på lysstyrkeikonet.



Du kan skifte temperaturvisningen mellem Fahrenheit og Celsius ved at trykke på henholdsvis F- eller C-ikonet.

Når Bluetooth-forbindelsen er aktiv, bliver Bluetooth-ikonet blåt.



Tryk på statistik-ikonet for at se forskellige statistikker eller ændre sproget på din enhed.



Bemærk: Hvis du vælger det forkerte sprog, kan du trykke på statistik-knappen for at ændre sproget igen.

Hvis du vil have adgang til manualen for iSmoke Technology, skal du hente Bradley iSmoke-appen fra iTunes eller Google Playbutikken.

## Driftslinjer for brug

*Til Bradley Smart Smoker® med iSmoke Technology® Model BS 916 og BS 916 CE Se reservedelsnumre i listen over eksterne komponenter på side 17.*

Indkøring og forberedelse til brug  
Den ideelle omgivelsestemperatur for din Bradley Smoker ligger mellem 4°C og 21°C (40°F til 70°F). Ekstreme temperaturer, både lavere og højere, kan påvirke resultatet og ydelsen af din mad. Opbevar ikke i frostgrader.

### Indkøringsmetode

Indkøringen af Bradley Smoker® er en løbende proces; jo mere du bruger den, jo bedre bliver smagen på dine retter.

- Rengør riste, bisquette-dæksel, drypbakke og den rektangulære bakke, og placer dem i røgeovnen.
- Fyld drypbakken 3/4 op med vand.
- Fyld indføringsrøret med 5 bisquettes. De 2 ekstra bisquettes bruges til at skubbe den sidste bisquette ind på brænderen. De sidste 2 bisquettes vil ikke nå brænderen.
- *Bemærk: Hver bisquette brænder i 20 minutter.*
- Åbn spjældet øverst på røgetårnet.
- Tilslut røgeovnen til sin egen strømudgang.
- Tænd for røggeneratoren ved at trykke på Generatorens On/Off-knap (side 21).
- Forvarm bisquette-brænderen i 20 minutter.
- Tryk på Bisquette Advance-knappen indtil en bisquette ligger på bisquette-brænderen (E).
- Tænd for røgeovnen (side 22), og indstil temperaturen til middel, cirka 66°C (150°F). Vent 20-30 minutter.
- Røg tårnet ved 66°C (150°F) i 1 time, eller indtil bisquettes er brugt.

- Din røgovn er nu klar, når den har nået 66°C (150°F) og der har været røg i 1 time.

### Kom godt i gang

- Efter du har klargjort røgovnen, fyld drypbakken igen 3/4 op med vand.
- Tænd røggeneratoren ved at trykke på Generatorens On/Off-knap. Dette forvarmer bisquette-brænderen.
- Tryk på Bisquette Advance-knappen for at skubbe en brikette ind på brikette-brænderen (E).

*Bemærk: Når du har trykket på fremføringsknappen, starter en ny cyklus, og om cirka 20 minutter vil den næste bisquette blive fremført.*

- Forvarm ovnen til den ønskede temperatur, du vil lave mad ved. Læg maden på grillristerne og placer dem i smokeren.
- Indstil spjældet til den åbning, du ønsker. Undlad at lukke spjældet helt, mens smokeren er i gang, da det kan skade røggeneratoren.
- Du kan have behov for at justere ovnens temperatur for at ramme den ønskede indstilling. *Bemærk: Den faktiske temperatur er lufttemperaturen inde i tårnet. For at få en mere præcis temperatur på maden, brug de medfølgende kødtermometre (12). Husk, at den omgivende temperatur påvirker smokerens tilberedningstemperatur.*

Husk at rengøre din smoker efter hver brug.

## GARANTI

Bradley Smoker leveres med 1 års begrænset garanti mod fabrikationsfejl.

Krav og begrænsninger:

Garantien træder i kraft fra købsdatoen. Gem din kvittering som dokumentation for købsdato. Garantien dækker kun reparation eller udskiftning af dele, som vurderet af Bradley Technologies Inc.

Bradley Technologies Inc. kan efter eget valg levere en reservedel til enhver komponent, som Bradley Technologies Inc. finder defekt, og påtager sig ikke ansvar for genmontering.

Den begrænsede garanti kan ikke overdrages og bortfalder, hvis produktet benyttes til erhvervsmæssige eller udlejningsformål. Garantien dækker kun fabrikationsfejl. Denne garanti giver ikke kompensation for ulejlighed, mad, personskade eller skader på ejendom.

Garantien gælder kun i det land, hvor produktet er købt. Fragt- og håndteringsomkostninger ved bestilling af reservedele uden for garantien er for køberens regning. Serienummeret på røgeovnen skal oplyses ved alle garantikrav.

Bradley Technologies udelukker følgende fra garantien:

Fejl, skader som følge af uheld, misbrug, forkert brug, ændringer, forkert samling/installation og hævværk er ikke dækket. Skader på grund af vejrforhold, inklusiv men ikke begrænset til hagl, orkaner, tornadoer, jordskælv, vind, regn eller sne, er ikke dækket.

Almindelig slitage, afskalning og ridser på overfladen dækkes ikke. Misfarvning som følge af sollys, varme eller kemikalier er ikke omfattet af denne garanti.

Manglende regelmæssig vedligeholdelse, sikkerhedstjek og service – herunder, men ikke begrænset til; fjernelse af fedtopbygning, der kan føre til brand, samt skader forårsaget af fedtbrande – er ikke dækket af garantien.