



Bedienungsanleitung

Raven Smoker

Bluetooth Version

110 ~ 120V – MODELL: BS1120BT

220 ~ 240V – MODELL: BS1120BTCE

Bradley Smoker Inc.

1-866-508-7514

support@bradleysmoker.com

www.bradleysmoker.com

Printed in China/ Imprimé en Chine/ Impreso en China/ Gedruckt in
China

May 2024/ Mai 2024/ Mayo 2024/ Kann 2024

Bradley Smoker™



Apps Name: Bradley Smoker iSmoke™

Sehr geehrte Dame, Sehr geehrter Herr,

Revolutionäre Räuchertechnologie für Küchenchefinnen und Küchenchefs

Herzlich willkommen zur wunderbaren Erfahrung des Räucherns im Hinterhof und schonenden Garens. Der Bradley Smoker ist ein isolierter Räucherofen, der so konzipiert ist, dass er automatisch einen kontinuierlichen Strom sauberen Rauchs erzeugt. Es handelt sich um ein elektrisches Gerät für den Außenbereich, mit dem man sowohl kochen, braten sowie heiß als auch (mit Zusatz von Eis) kalt räuchern kann und dabei mit geringstem Aufwand konstant ausgezeichnete Ergebnisse erzielt.

Der Bradley Smoker besticht durch seine einzigartige Technologie, deren Rauch viermal sauberer als Rauch von herkömmlichen Brennkammerspänen* oder Holzpellets ist. Er löscht automatisch die verbrauchte Bisquette, wodurch die Bildung von Gasen und Säuren bei hohen Temperaturen verhindert wird. Darüber hinaus entspricht der Bradley Smoker sowohl nordamerikanischen als auch europäischen Gerätestandards.

Die speziell für Ihren Smoker hergestellten Bradley-Aromabisquettes werden in folgenden Holzsorten angeboten: Erle, Apfel, Kirsche, Hickory, Ahorn, Mesquite, Eiche, Pekannuss, Special Blend und Whiskey-Eiche. Rezeptideen finden Sie in der beiliegenden Rezeptbroschüre und auf unserer Website:

www.bradleysmoker.com.

Wir empfehlen Ihnen auch unsere Bradley-Rezeptsammlung, Bradley-Rauchfleischgestelle, Bradley-Originalroste, Wursthaken, Wetterschutzabdeckungen und das Bradley-Digitalthermometer mit Fleischsonde, das alle Unsicherheiten beim Braten und Räuchern von Fleisch beseitigt.

Ich wünsche Ihnen in den kommenden Jahren großartige Brat- und Räuchererlebnisse.

Herzliche Grüße
Wade Bradley



** Basierend auf Studien und Tests, die am British Columbia Institute of Technology durchgeführt wurden.*

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit		Seite	5 – 7
Allgemeine Wartung		Seite	8
Externe Komponenten		Seite	9
Interne Komponenten		Seite	10
Montageanleitung		Seite	11
Wie Sie zum ersten Mal würzen		Seite	12
Optimale Nutzung Ihres Bradley Smokers		Seite	13
Touch-Anzeigen erklärt		Seite	14
Referenziertes Anzeigefeld		Seite	15
Display-Bedienung erklärt		Seite	16 - 22
Bevor Sie anrufen		Seite	22
Fehlerbehebung		Seite	23 - 24
Elektronische Spezifikationen		Seite	25
Warnung		Seite	26
Garantie		Seite	27-28

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

- **Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen**
- Lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch, um den Smoker für den Gebrauch vorzubereiten.
- **Ändern Sie nicht den Originalzustand Ihres Smokers. Eine Modifizierung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.**
- Um den sicheren Betrieb der Roste des Smokers zu gewährleisten, ist die korrekte Platzierung der Roste zwischen den seitlichen Führungen unbedingt erforderlich. Dadurch wird sichergestellt, dass beim vorsichtigen Herausnehmen des Rosts keine heißen Lebensmittel herunterrutschen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn sie eine gründliche Einweisung zum richtigen Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Beaufsichtigung ist notwendig, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. *Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.*
- **Kinder unter 8 Jahren müssen in der Nähe des Geräts ständig beaufsichtigt werden.**
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. **VORSICHT – Einige Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit muss der Anwesenheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen gewidmet werden.**
- **Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.** Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächsten Fachhändler.
- **Heiße Oberflächen nicht berühren. Nutzen Sie die Griffe oder Knöpfe.**
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung vom Netz. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- **Die Verwendung von Zubehöraufsätzen kann zu Verletzungen führen und wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen.**
- **NICHT DEM REGEN AUSSETZEN.**
- **Das Kabel darf nicht über die Arbeits- oder Thekenplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.**
- Das Kabel muss so angeordnet werden, dass es nicht über die Tischkante hängt, damit Kinder nicht unbeabsichtigt daran ziehen oder darüber stolpern können.
- **Nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroofen oder in die Nähe eines solchen oder in einen beheizten Ofen oder Grill stellen.**
- Äußerste Vorsicht ist beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, geboten.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät, bevor Sie das Gerät mit der Steckdose verbinden. Um das Gerät vom Netz zu trennen, stellen Sie alle Bedienelemente auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- **Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.**
- **Verwenden Sie keine anderen Holzarten als die Bradley Flavor Bisquettes®.**
- Heben und bewegen Sie den Smoker mit Vorsicht, um Zerrungen und Rückenverletzungen zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in oder um den Smoker herum greifen.
- Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in der Nähe des Smokers zu positionieren. Wenden Sie sich bezüglich der richtigen Größe und Art des Feuerlöschers an Ihre örtliche Behörde.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die markierte elektrische Leistung mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Geräts sein.
- Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, muss es sich um ein zugelassenes Hochleistungskabel, das nicht länger als 6 Fuß (1,85 m) sein darf, handeln.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN FORTSETZUNG:

- Verlängerungskabel für den Außenbereich müssen mit Produkten für den Außenbereich verwendet werden und sind auf der Oberfläche mit dem Zusatzzeichen „W“ und einem Schild mit der Aufschrift „Geeignet für die Verwendung mit Geräten für den Außenbereich“ gekennzeichnet.
- **VORSICHT: Gefahr eines Stromschlags. Halten Sie den Anschluss des Verlängerungskabels trocken und vom Boden fern.**
- Zum Schutz vor Stromschlag Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Entsorgen Sie die Verpackung ordnungsgemäß.
- Seien Sie vorsichtig bei der Montage, Bedienung, Handhabung oder Reinigung Ihres Smokers, da scharfe Metallkanten vorhanden sein können.
- Seien Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie die Schale entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- **Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Stücke können vom Scheuerkissen abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines elektrischen Schlages entsteht.**
- Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Smoker eingeführt werden, da sie die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags bergen.
- Ein Brand kann entstehen, wenn der Smoker abgedeckt ist oder während des Betriebs entflammables Material, einschließlich Gardinen, Vorhänge, Wände und dergleichen, berührt.
- **Lagern Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät.**
- Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- **Wenn der Smoker nicht in Gebrauch ist, bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Smoker auf.**
- **Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Smoker: Papier, Pappe, Kunststoff und dergleichen.**
- **Decken Sie die Abtropfschale oder einen anderen Teil des Smoker nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Smokers.**
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf der Rückseite drücken. Siehe Seite 11.
- **Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.**

Lesen Sie die Montageanleitung auf Seite 11 sorgfältig durch, um Ihren Smoker für den Einsatz vorzubereiten

Netzkabel-Verlängerungskabel

- Ein kurzes Netzkabel ist zur Verringerung des Risikos, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder über ein längeres Kabel zu stolpern, enthalten.
- Wenn ein längeres Verlängerungskabel verwendet wird:
 - A. Muss die gekennzeichnete elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Geräts sein.
 - B. Das Kabel muss so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo es von Kindern unbeabsichtigt heruntergezogen werden kann oder diese darüber stolpern können.
 - C. Das Kabelset oder Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
 - D. Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung Vorsicht geboten ist. **CAUTION:**
- Um einen dauerhaften Schutz vor der Gefahr eines Stromschlags zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an.
- Risiko eines elektrischen Schlages. Halten Sie den Anschluss des Verlängerungskabels trocken und fern vom Boden.
- Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

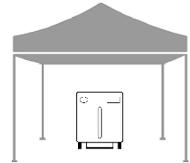
ANLEITUNG AUFBEWAHREN

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH/NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH. NICHT IN EINEM

ABGESCHLOSSENEN BEREICH ARBEITEN

Warnung vor Gefahr durch Kohlenmonoxid

- Die Verwendung oder Verbrennung von Bradley Flavored Bisquettes in diesem Produkt könnte den Anwender Chemikalien wie Kohlenmonoxid aussetzen. Eine Anwendung in unbelüfteter Umgebung erhöht das Risiko ernsthafter Gesundheitsprobleme bis hin zum Tod.
- Dieses Gerät hat die Feuchtigkeitsklasse IPX0. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf es nur im Freien verwendet werden, wenn es geschützt und 3 Meter (10 ft) von Freileitungen, Wänden oder Schienen entfernt ist.
- Der geschützte Bereich muss gut belüftet und darf nicht direktem Regen und Wind ausgesetzt sein.
- Der Smoker muss auf eine harte, ebene und nicht brennbare Oberfläche, entfernt von anderen brennbaren Materialien wie Dachüberständen und Wandverkleidungen, gestellt werden.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berührt werden.
- **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleinkinder müssen, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden, vom Gerät ferngehalten werden.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Schließen Sie den Smoker nicht ans Netz, solange er nicht vollständig montiert ist.



Während der Nutzung

- Verwenden Sie nur zugelassene geerdete Steckdosen.
- Verwenden Sie nur die mit diesem Ofen gelieferten Temperatursonden.

NICHT UNBEAUFICHTIGT LASSEN

- Bedecken oder versiegeln Sie die Roste oder die Abtropfschale nicht mit Aluminiumfolie, da dies Ihrem Smoker schweren Schaden zufügen kann.
- Bewegen Sie den Smoker nicht, während er im Gebrauch ist.
- Überschreiten Sie in der Räucherammer nicht die Innentemperatur von 150 °C (300 °F).
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe oder Handschuhe, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen. Tragen Sie keine lose Kleidung und halten Sie Ihre Haare zusammen.
- Verwenden Sie den Verpackungskarton nicht zur Abdeckung des Smokers.
- Achten Sie darauf, dass zu keiner Zeit Regenwasser oder Schnee auf den Smoker treffen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Innenräumen, um Rauch- oder Kohlenmonoxidvergiftungen zu vermeiden. Verwenden Sie das Produkt in einer gut belüfteten Umgebung.
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt bitte unter einem Schutzdach oder Pavillon. Verwenden Sie das Produkt nicht während eines Gewitters oder bei starkem Wind. Nicht bei Regen oder Schnee verwenden.
- Verwenden Sie den Smoker nicht in der Nähe von Benzin oder anderen entflammaren Flüssigkeiten oder Gasen oder dort, wo möglicherweise entflammare Dämpfe vorhanden sind.
- Nicht in Wasser tauchen

LEEREN SIE DIE WASSER- UND FETTAUFFANGSCHALE ALLE 2 BIS 3 STUNDEN VON VERBRANNTEN HOLZBISQUETTEN UND BEFÜLLEN SIE SIE MIT FRISCHEM WASSER.

Nach jedem Gebrauch

- Nehmen Sie den Smoker bei jedem Nichtgebrauch vom Netz. Siehe hierzu Abschnitt „Allgemeine Wartung“ auf Seite 7
- Platzieren Sie gelöschte Bradley Flavor Bisquettes® in sicherer Entfernung von allen Strukturen und brennbaren Stoffen.
- Lagern Sie den Smoker an einem trockenen, überdachten und für Kinder unzugänglichen Ort.
- Fett gründlich entfernen. Fettansammlung kann zum Brand führen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler.

ALLGEMEINE WARTUNG

Siehe Diagramme „Liste der externen Komponenten“ und „Liste der internen Komponente“ auf den Seite 9 – 10

Wichtige Sicherheitshinweise

- Treffen Sie bei der Benutzerwartung Vorsichtsmaßnahmen.
- Der Bradley Smoker muss nach jedem Gebrauch gewartet und gereinigt werden.
- Ziehen Sie den Stecker des langen Netzkabels aus der Steckdose, bevor Sie mit der Wartung oder Reinigung beginnen.
- Tauchen Sie den Smoker nicht in Wasser.
- Sprühen Sie keine Gerätereiner in das Innere des Smokers.
- Bedecken oder versiegeln Sie die Roste oder die Abtropfschale nicht mit Aluminiumfolie, da dies Ihrem Smoker schweren Schaden zufügen kann.
- Lassen Sie das Gerät unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Besprühen oder reinigen Sie den Smoker nicht mit übermäßigen Mengen Wasser. Verwenden Sie stattdessen ein feuchtes Tuch.

Wartungsmaßnahmen

- Ziehen Sie den Stecker des langen Netzkabels aus der Steckdose, bevor Sie den Bisquettenspender aus dem Smoker nehmen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ihren Smoker handhaben und reinigen, da einige Metallkanten scharfkantig sein können.
- Reinigen Sie die Wasserschale. Entsorgen Sie alle verbrannten Bisquetten sorgfältig, da sie noch heiß sein können.
- Reinigen Sie die Roste, die Tropfschale und die Wasserschale mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel oder geben Sie sie in die Geschirrspülmaschine.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste aus dem Smoker. Falls das Innere gereinigt werden muss, wischen Sie den Smoker mit einem feuchten Tuch aus.

Hinweis: Der Smoker sollte innen Rauch oder schwarze Rückstände aufweisen. Je mehr Rückstände vorhanden sind, desto besser werden die Speisen schmecken.

- Der Bisquettenspender muss immer sauber, frei von Holzspänen und fettfrei sein. Wenn sich lose Holzspäne im Bisquettenspender angesammelt haben, saugen Sie diese einfach ab.
-

Siehe „Schnelle Reparaturen“ auf den Seiten 25 – 32 zur Entnahme des Bisquettenspenders.

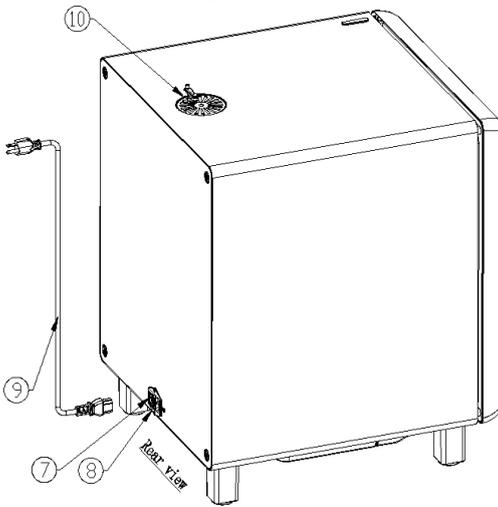
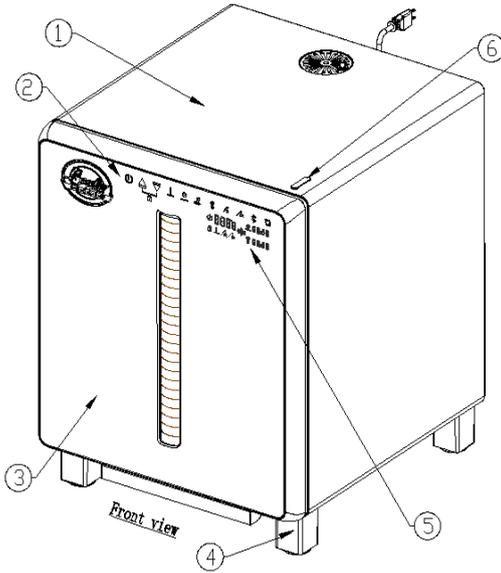
- Der Bisquettenspender sollte mit einer Drahtbürste oder einem Schaber leicht abgeschabt werden, damit alle Rückstände, die beim Verbrennungsprozess entstanden sind, entfernt werden.
- Reinigen Sie die Klappe (oben auf dem Smoker), um sicherzustellen, dass sie nicht verklebt ist.
- Wischen Sie die Türdichtung mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab, um alle Rückstände und Speisereste zu entfernen.
- Wischen Sie die Fleischsonden mit einem warmen, feuchten Tuch ab, um alle Rückstände und Speisereste zu entfernen.

Hinweis: Die Fleischsonden sind nicht spülmaschinenfest.

Nach dem Reinigen

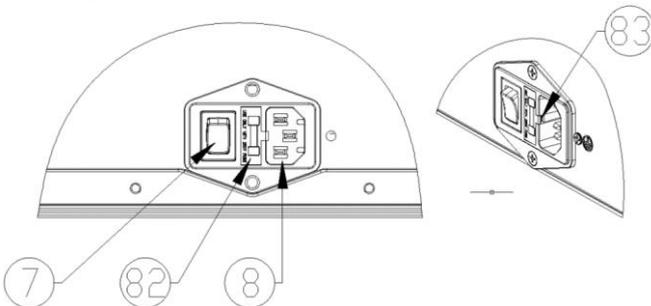
- Setzen Sie die Roste und die Abtropf- und Wasserauffangschale wieder in den Smoker ein und stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Führen Sie das Zufuhrrohr wieder in die Tür des Smokers ein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eingesteckt bleibt, wenn der Smoker nicht benutzt wird.

EXTERNE KOMponentEN:

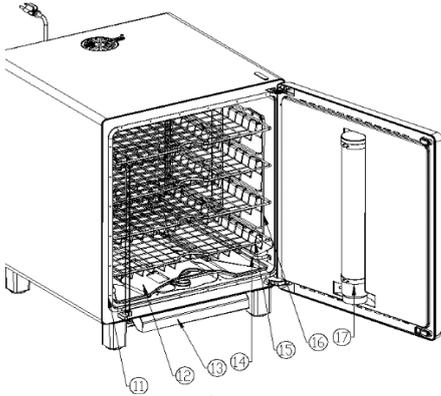


- 1. Räucherkammer
- 2. Netzschalter
- 3. Vordertür
- 4. Füße
- 5. Display
- 6. Bohrungen für Türanpassung

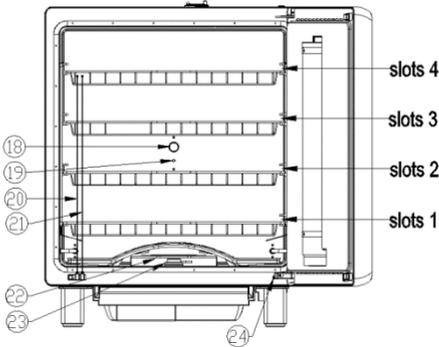
- 7. Ein-Aus-Schalter
- 8. Steckdose
- 9. Netzkabel
- 10. Entlüftungsclappe
- 82. Sicherungshalter
- 83. Sicherungshalterlasche



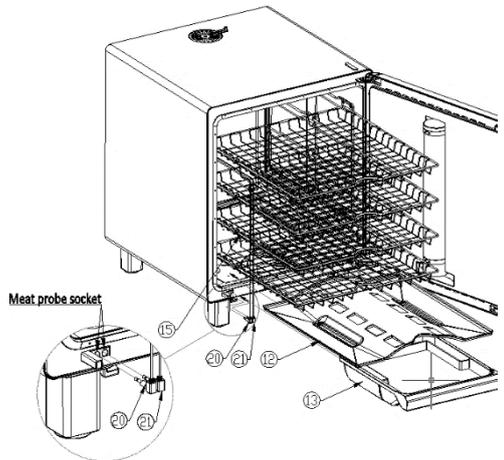
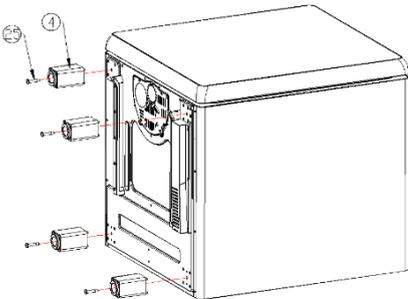
INTERNE KOMponentEN DES RÄUCHEROFENS



11. Türdichtung
12. Abtropfschale
13. (Wasser-)Auffangschale
14. Heizelement (2 St. enthalten)
15. Grillrost (4 St. enthalten)
16. Regal für Grillrost
17. Zufuhrrohr



18. Obere Temperaturgrenze
19. Integrierter Temperatursensor
20. Fleischsonde 1
21. Fleischsonde 2
22. Raucherzeugerabdeckung
23. Raucherzeuger
24. Türschalter
25. Befestigungsschrauben für die FüÙe



OrdnungsgemäÙer Gebrauch der Grillroste:

Grillroste dürfen nur in den dafür vorgesehenen Halterungsschlitzen (1 - 4) wie in der Abbildung dargestellt verwendet werden.

Wenn die Grillroste nicht ordnungsgemäÙ eingesetzt werden, sind sie nicht ordnungsgemäÙ gesichert und ein heiÙer Rost kann zu schweren Verletzungen führen.

MONTAGEANLEITUNG

Wie Sie Ihren Bradley Raven Smoker BS1120BT (CE) mit 4 Rosten montieren

- Heben Sie den Smoker aus dem Karton.
- Nehmen Sie alle verpackten Teile aus dem Smoker heraus.
- Entfernen Sie alle schützenden Verpackungsmaterialien von den Teilen.
- Stellen Sie den Smoker auf eine feste Unterlage, einen Ständer oder einen Tisch.
- Öffnen Sie die Tür der Räucherkammer und entfernen Sie alle inneren Schutzverpackungsmaterialien. Lösen Sie den Kunststoff, der die Grillroste hält, von den Regalböden.
- Entfernen Sie alle Roste, die Tropfschale, Fetttropfschale, Wasser-Fett-Schale, Fleischsonde und das Netzkabel. Reinigen Sie die Räucherkammer von den restlichen Plastikrückständen.
- Nehmen Sie die 4 Schrauben (25) aus dem kleinen Plastikbeutel, um die Füße (4) zu montieren.
- Installieren Sie die Komponenten (12), (13), (15), (20) und (21), wenn das Plastik und die Verpackung entfernt worden sind und die Räucherkammer von Rückständen gereinigt worden ist.

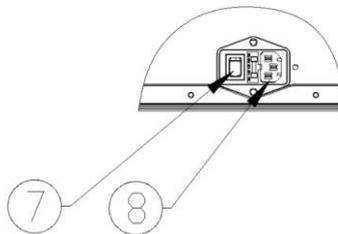
Handhabung von Verpackungen

Alle Verpackungen sind gemäß den Vorschriften in Ihrer Region zu entsorgen.

Der Verpackungskarton darf nicht als Abdeckung verwendet werden, wenn der Smoker in Gebrauch ist.

Elektrischer Anschluss in dieser Reihenfolge

1. Stecken Sie das mitgelieferte Netzkabel in die Buchse (8) auf der Rückseite des Smokers.
2. Stecken Sie das andere Ende des Netzkabels in die Wandsteckdose ein.
3. Schalten Sie den Ein-Aus-Schalter (7) der Hauptstromversorgung ein.



VORSICHT

ZUR SICHERSTELLUNG EINES KONTINUIERLICHEN SCHUTZES VOR ELEKTRISCHEM STROMSCHLAG NUR MIT EINER VORSCHRIFTSMÄSSIG INSTALLIERTEN STECKDOSE VERWENDEN.

VORSICHT

VOR REINIGUNGS- ODER WARTUNGSARBEITEN GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN. NICHT IN WASSER TAUCHEN / NICHT DEM REGEN AUSSETZEN.

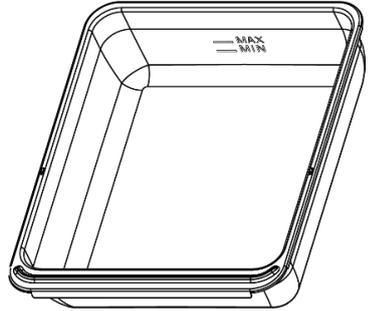
Dieses Gerät entspricht der bzw. den von der Industry Canada lizenzfreien RRS-Norm(en). Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine Interferenzen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

WÜRZEN IHRES SMOKERS

Das Würzen des Bradley Smoker® ist ein fortlaufender Prozess. Je öfter Sie ihn durchführen, desto besser schmecken Ihre Speisen. Das Würzen dient hauptsächlich dazu, die Eigengerüche Ihres Smokers zu entfernen. Der Geruch Ihres neuen Bradley Smoker® ist nicht unbedingt so, wie der Geschmack Ihrer Speisen sein soll.

Würzmethode:

- Reinigen Sie Ihre Roste (15), Tropfschale (12) und (Wasser-)Auffangschale (13) und stellen Sie sie wieder in den Smoker.
- Füllen Sie die (Wasser-)Auffangschale mit Wasser. Überschreiten Sie nicht die
- Füllstandsmarkierung. Öffnen Sie die Tür und füllen Sie das Zufuhrrohr mit 6 Bradley Flavor Bisquettes®.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Rückseite des Smokers.
- Stecken Sie das andere Ende des Kabels in eine dafür vorgesehene Steckdose.
- Schalten Sie den Ein-Aus-Schalter (7), der sich in der rechten unteren Ecke an der Rückseite des Smokers befindet, ein.
- Wählen Sie auf dem Hauptdisplay die entsprechende Räucherzeit, Garzeit und Temperatureinstellungen.



****Ihr Smoker wird gewürzt, nachdem er eine Temperatur von 66 °C (150 °F) erreicht hat, und 2 Stunden lang geräuchert. Die empfohlene Würzzeit beträgt 2 Stunden oder bis die Bradley Flavor Bisquettes® erloschen sind.**

- Wenn das Würzen abgeschlossen ist, entsorgen Sie die verbrannten bisquettes®.
- Nun können Sie Ihren Smoker verwenden.

**** Display-Bedienelemente auf Seite 16 - 22**

BETRIEBSANLEITUNG

Getting started

- Nach dem Würzen leeren Sie die (Wasser-)Auffangschale und füllen Sie sie wieder mit Wasser auf.
- Geben Sie Ihre Speisen auf die Bratroste und platzieren Sie diese im Räucherofen.
- Schließen Sie die Klappe bei laufendem Rauch nicht ganz, da dies zu starker Kondensation führen kann.
- Schalten Sie den Smoker ein, indem Sie den Netzschalter drücken.
- Wählen Sie die gewünschten Temperaturen und Garzeiten. (siehe Display-Bedienelemente auf den Seiten 16 – 22)

Hinweis: Verwenden Sie die Fleischsonden, um eine genauere Temperatur der zu räuchernden Speisen zu erhalten,.

Denken Sie daran, dass die Außentemperatur und der Wind die Kochtemperatur des Räucherofens beeinflussen.

„Denken Sie daran, Ihren Smoker nach jedem Gebrauch zu reinigen.“

Wie Sie kalt räuchern:

- Verwenden Sie nur die Rauchoption.
- Schalten Sie die Ofenhitze nicht ein.
- Öffnen Sie die Klappe bis zur maximalen Offenstellung.

OPTIMALE NUTZUNG IHRES BRADLEY SMOKER™

Bradley Smoker™ sind zum schonenden Garen bei niedrigen Temperaturen konzipiert. Nehmen Sie sich Zeit und planen Sie voraus, denn Ihr Smoker wurde so konstruiert, dass er bei niedriger Temperatur langsam räuchert. Wenn Sie diese Methode anwenden, werden Sie am Ende einen besseren Geschmack und ein feineres Aroma erzielen.

Beladen Sie die Roste nicht zu sehr – lassen Sie immer Platz für einen konstanten Luftstrom, da sonst Ihre Wärme eingeschlossen wird und nicht durch die gesamte Einheit zirkuliert.

Um Lebensmittel gleichmäßig zu garen oder zu räuchern, empfiehlt es sich, die Roste auf- und abwärts zu versetzen.

Die Räucherzeiten und -temperaturen variieren je nach den folgenden Bedingungen:

- Temperatur der Umgebungsluft
- Menge des Produktes im Räucherofen
- Innentemperatur des zu räuchernden Produkts
- Angezeigte Temperaturmesswerte dienen nur als Referenz

Schließen Sie Ihren Rauchabzug NIEMALS vollständig, da dies zu starker interner Kondensation führen kann.

- Leeren und befüllen Sie Ihre Wasserschale alle 2 - 3 Stunden.
- Wenn Sie fettreiche Lebensmittel garen oder räuchern, stellen Sie bitte eine Aluminiumpfanne auf den Rost unter dem Lebensmittel, um möglichst viel von den Rückständen aufzufangen.
- Dies wird dazu beitragen, Ihren Bradley Smoker sauber zu halten und die Lebensdauer Ihres Räucherofens zu verlängern. Es wird auch dazu beitragen, die Möglichkeit eines Fettbrandes zu verhindern. Lassen Sie das Essen nicht mit den Wänden des Räucherofens in Berührung kommen.
- Halten Sie Ihren Smoker stets sauber, um die Langlebigkeit Ihres Geräts zu erhöhen. Schaben Sie von Zeit zu Zeit den Bisquettenbrenner von Rückständen frei, um eine saubere und gleichmäßige Oberfläche für die Bisquetten zu erhalten.
- Verwenden Sie eine Wetterschutzabdeckung, um den Smoker vor Witterungseinflüssen zu schützen. Haftungsausschluss: Wetterschutzvorrichtungen sind nicht zur Abdichtung gegen Wasser geeignet.

Hinweis: Fleischsondenkabel sind nicht spülmaschinenfest.

**** Tauchen Sie die Kabel oder Anschlussenden nicht in Wasser oder Flüssigkeiten jeglicher Art ein, da dies zu dauerhaften Schäden führen kann.**

ERKLÄRUNG DER TOUCH-SYMBOLS



Netzschaltfläche



Aufwärts- und
Abwärtsregelungs-
Schaltfläche und
Kindersicherung



Gartemperatur-
Schaltfläche



Gartimer-Schaltfläche



Bisquettenfortschritt
-Timer



Räucher-Timer



Temperatur-Alarm
Fleischsonde 1



Temperatur-Alarm
Fleischsonde 2

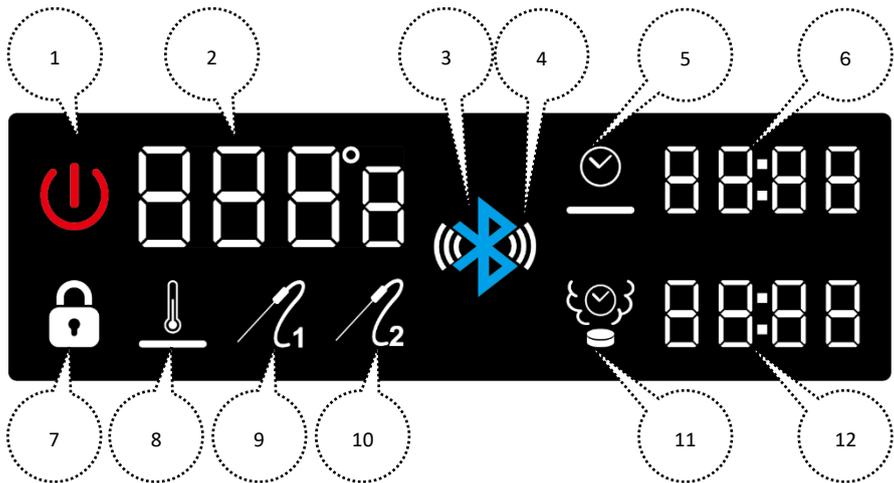


Bluetooth-
Schaltfläche



F-/C-Wechselschaltfläche

REFERENZIERTES DISPLAY



- | | |
|----------------------|---|
| 1. NETZ | Nach dem Einschalten des Geräts leuchtet dieses Symbol auf. |
| 2. TEMPERATUR | Zeigt die Temperatur von Räucherammer- und Fleischsonden |
| 3. BLUETOOTH | Wenn Bluetooth eingeschaltet ist, leuchtet dieses Symbol auf. |
| 4. SIGNAL | Bei bestehender Bluetooth-Verbindung leuchtet dieses |
| 5. GARTIMER | Garzeit-Symbol |
| 6. GARZEIT | Garzeitanzeige |
| 7. KINDERSICHERUNG | Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet dieses Symbol auf. |
| 8. TEMPERATUR | Temperatur-Symbol. |
| 9. FLEISCHSONDE 1 | Alarm-Auswahlanzeige für Fleischsonde 1 |
| 10. FLEISCHSONDE 2 | Alarm-Auswahlanzeige für Fleischsonde 2 |
| 11. BISQUETTEN-TIMER | Bisquettenbeförderungs-Timer-Symbol |
| 12. RÄUCHER-TIMER | Räucherzeitanzeige |

ERKLÄRUNG DER DISPLAY-OPERATIONEN

EIN- und AUSSCHALTEN des Geräts



Drücken Sie die EIN-AUS-Schaltfläche, um den Smoker ein- und auszuschalten.



Wenn der Smoker eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und die Netz-Indikatorleuchte leuchtet rot. Das gesamte Display wird zur Selbstkontrolle eingeschaltet. Nach 5 Sekunden zeigt das Display die Innentemperatur der Räucherkammer an und das Temperatursymbol schaltet sich ein.



* Hinweis: Das Display zeigt „OPEN“, wenn sich die Tür in einem offenen Zustand befindet.



Bluetooth-Kopplung



Drücken Sie die Bluetooth-Schaltfläche, um die Bluetooth-Verbindung einzuschalten und den Abgleich mit einem Smart-Gerät vorzubereiten. (Bluetooth muss zuerst auf Ihrem Smart-Gerät aktiviert werden)

Bei Smart-Geräten beginnt Bluetooth mit der Übertragung des Smoker-Namens (nur bei Smart-Geräten sichtbar) und das Bluetooth-Symbol leuchtet auf.



Wenn der Smoker die Smart-Geräte-ID für die Kopplung erhält, blinkt das Bluetooth-Sendesignalsymbol.



Drücken Sie die Bluetooth-Schaltfläche, um das Gerät zu koppeln. Nachdem das Smart-Gerät gekoppelt ist, bleiben die Bluetooth-Symbolleuchte und die Signalanzeige eingeschaltet.



Halten Sie die Bluetooth-Schaltfläche 3 Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zum Bluetooth-Gerät zu trennen und herzustellen. Die Bluetooth-Symbolleuchte und die Signalanzeige schalten sich aus.



Hinweise:

1. Nachdem die Bluetooth-Verbindung hergestellt worden ist, können Sie die App verwenden, um das Gerät ein- und auszuschalten und alle Funktionen des Geräts zu steuern. Der Smoker muss zuerst eingerichtet und gestartet werden, bevor die App die Kontrolle übernehmen kann. Dies bedeutet, dass Sie den Räuchervorgang nicht über die App selbst starten können.
2. Wenn sich das Smart-Gerät außerhalb der Reichweite befindet, beginnt das Bluetooth-Sendesignalsymbol zu blinken und das Bluetooth-Symbol bleibt eingeschaltet. Wenn das Smart-Gerät wieder in Reichweite ist, stellt es automatisch eine Verbindung her und das Bluetooth-Sendesignalsymbol bleibt eingeschaltet

Fortsetzung der Hinweise zur Bluetooth-Kopplung auf Seite 17

Hinweise:

1. Es kann jeweils nur ein Smart-Gerät an den Smoker angeschlossen werden.
2. Wenn der Hauptschalter (7), Seite 9 , ausgeschaltet wurde, wird die Smart-Geräte-ID aus dem Speicher des Smokers gelöscht. Eine neue Kopplungsverbindung muss initiiert werden, wenn das Gerät wieder EINGESCHALTET wird.
3. Das Smart-Gerät stellt die Verbindung wieder her, wenn die App neu gestartet oder wenn der Smoker über den Touch-Indikator AUS-/EINGESCHALTET wurde. 

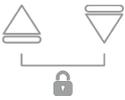
Gartemperatur-Parametereinstellungen



Drücken Sie die Schaltfläche für die Gartemperatur, das Symbol für die Gartemperatur leuchtet auf und die Temperaturanzeige blinkt. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur von 100 °C oder den zuvor eingestellten Temperaturwert an



Wenn Sie die Gartemperatureinstellungen einschalten, wird gleichzeitig der Gartimer eingeschaltet. Die Standardeinstellung des Timers ist 5:00 Std.



Drücken Sie die Auf/Ab-Schaltfläche, um die Gartemperatur einzustellen. Die Gartemperatur blinkt während der Einstellung.



Drücken Sie die Schaltfläche für die Gartemperatur, um die Einstellungen zu bestätigen, oder warten Sie 3 Sekunden, und die Gartemperatur wird automatisch eingestellt.



Halten Sie die Schaltfläche für die Gartemperatur 3 Sekunden lang gedrückt und die Gartemperaturfunktion und die Leuchte des Garsymbols gehen aus. Die Temperaturanzeige zeigt die Innentemperatur der Räucherkammer an.



Voreingestellte Temperatur: 100°C / 212°F

Temperatureinstellungsbereich: 30 - 160°C / 86 - 320°F

Hinweis: Wenn die Betriebsaußentemperatur unter -10 °C / 14 °F liegt, wird das Wort COLD angezeigt und das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, bevor es aufgewärmt ist.

Hinweis: Wenn die interne Temperatur über 180 °C / 360 °F steigt, ertönt der Summer, ERR4 wird angezeigt und der Smoker schaltet sich automatisch aus.

Gartimer-Parametereinstellungen



Drücken Sie die Gartimer-Schaltfläche.

Die Kontrollleuchte des Gartimer-Symbols geht an und die Timeranzeige blinkt. Blinkende Ziffern auf dem Display zeigen den Standard-Timer mit dem Wert 00:00 oder den zuvor eingestellten Timerwert an.



Drücken Sie die Auf/Ab-Schaltfläche, um die Garzeit einzustellen.



Drücken Sie die Gartimer-Schaltfläche um die Einstellungen zu bestätigen oder warten Sie 3 Sekunden lang. Das Gartimer-Symbol und die Ziffern bleiben eingeschaltet und der Timer beginnt rückwärts zu zählen.



Halten Sie die Gartimer-Schaltfläche 3 Sekunden lang gedrückt, die Gartimerfunktion und die Symbolleuchte schalten sich aus. Die Temperaturanzeige zeigt die Innentemperatur der Räucherkammer an.



Voreingestellter Timer: 5:00

Einstellbereich des Timers: 00:00 - 10:00

Inkrement für die Einstellung des Timers: 1 min

Hinweis:

Wenn die Garfunktion eingeschaltet ist und der Gartimer nicht eingestellt ist, wird die Voreinstellung auf 5 Stunden gesetzt, jedoch der Countdown auf dem Display des Gartimers nicht angezeigt.

Einstellungen zur Bisquettenbeförderung und zum Räucher-Timer

Der Timer für die Beförderung der Bisquette kann in Intervallen von 20, 30 oder 40 Minuten gewählt werden. Zuerst müssen Sie die Intervallstufe wählen und dann die Gesamtträucherzeit einstellen.



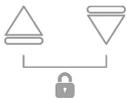
Drücken Sie die Schaltfläche Bisquettenbeförderungs-Timer und drücken Sie dann, um das Timing von 20, 30 oder 40 Minuten zu wählen.

**** Die Voreinstellung des Bisquettenbeförderungs-Timer ist 20 Minuten.**



Drücken Sie als nächstes die Räucher-Timer-Schaltfläche.

Die Kontrollleuchte des Räucher-Timer-Symbols schaltet sich EIN und die Timeranzeige blinkt. Im Display erscheint der Standard-Timer von 20 min oder der zuvor eingestellte Timerwert.



Drücken Sie die Auf/Ab-Schaltfläche, um die Gesamtträucherzeit einzustellen.



Drücken Sie die Räucher-Timer-Schaltfläche, um die Einstellungen zu bestätigen, oder warten Sie 3 Sekunden und der Timer wird eingestellt. Wenn er eingestellt ist, bleiben das Räucher-Timer-Symbol und die Ziffern eingeschaltet und der Räucher-Timer beginnt herunterzuzählen.



Um den Timer auszuschalten, halten Sie die Räucher-Timer-Schaltfläche für 3 Sekunden gedrückt, die Räucher-Timer-Funktion und das Symbol-Licht gehen aus. Die Temperaturanzeige wird nun die Innentemperatur der Räucherammer anzeigen.



Voreingestellte Räucherzeit: 00:20

Einstellbereich der Räucherzeit: 0:20 – 9:00

Die Einstellung der Räucherzeit hängt von der Voreinstellung der Bisquettenbeförderung von 20, 30 oder 40 Minuten ab.

HINWEIS:

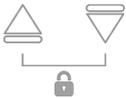
Der Timer für die Bisquettenbeförderung kann während der Räucherzeit nicht verstellt werden. Der Räucherprozess muss abgebrochen werden, bevor eine neue Beförderungszeit eingestellt werden kann.

Einstellungen der Temperaturalarne für Fleischsonde 1 und 2



Drücken Sie auf die Schaltfläche für den Temperaturalarm der Fleischsonde.

Die LED des Fleischsonden-Symbols und die Temperaturanzeige blinken. Im Display erscheint die Standardtemperatur von 50 °C oder der zuvor eingestellte Temperaturwert. Drücken Sie einmal den Alarmschalter für die Temperatur des Fleischfühlers. Es zeigt die aktuelle Innentemperatur des Fleisches an. Drücken Sie den Warnschalter für die Temperatur des Fleischfühlers zweimal, um die eingestellte Zieltemperatur des Fleischfühlers anzuzeigen.



Drücken Sie die Auf/Ab-Schaltfläche, um den Parameter der Fleischsonden-Alarmtemperatur einzustellen



Drücken Sie die Alarmschaltfläche für die Temperaturalarne der Fleischsonde, um die Einstellungen zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden und der Timer wird eingestellt. Die Temperaturanzeige zeigt die Innentemperatur des Fleisches an und das Symbol für die Temperatursonde leuchtet weiterhin.



Wenn die Fleischinnentemperatur den Zielsollwert erreicht, beginnen das Fleischsonden-Symbol und die Temperaturanzeige zu blinken, der Summer ertönt und die Temperaturanzeige zeigt die Alarmtemperatur für den Zielsollwert an.



Um den Summer abzustellen, drücken Sie Schaltfläche für den Temperaturalarm der Fleischsonde. Die Leuchte des Fleischsonden-Symbols und die Temperaturanzeige hören auf zu blinken und die Ziffern zeigen die Innentemperatur der Räucherkammer an.



Halten Sie die Schaltfläche für den Temperaturalarm der Fleischsonde drei Sekunden lang gedrückt, die Alarmfunktion und die Symbolleuchte erlöschen. Die Temperaturanzeige zeigt die Innentemperatur der Räucherkammer an.



Voreingestellte Temperatur: Die Umgebungstemperatur der Sonde wird angezeigt.

Angezeigter Temperaturbereich: 0 – 100 °C / 0 – 212 °F

Einstellbarer Alarmbereich: 5 – 100 °C / 41 – 212 °F

Inkrement für die Einstellung: 1 °C / 1 or 2 °F

Einstellungen zum Wechsel der Temperatureinheit



Drücken Sie die Schaltfläche für den Wechsel der Temperatureinheit, um von C auf F zu wechseln.



Aktivierung der Kindersicherung



Drücken Sie gleichzeitig den Auf/Ab-Schalter, um die Kindersicherung zu aktivieren oder zu deaktivieren.



Wenn der Smoker über die Betriebsanzeige eingeschaltet wird und nach 5 Minuten kein Betrieb auf dem Bedienfeld erkannt wird, wird die Kindersicherung automatisch aktiviert.

Benutzerdefiniertes Rezeptabfolgeprogramm

Wenn das Programm „Benutzerdefinierte Rezeptabfolge“ von einem Smart-Gerät wird, zeigt das Display APPS und Prog angezeigt. Das ausgewählte Programm von 01 bis 50 wird angezeigt und aktiviert.



Wenn das Programm „Benutzerdefinierte Rezeptabfolge“ abgeschlossen ist, zeigen die Ziffern „Ende“ an und ein Summer ertönt 3 Minuten lang.



Drücken Sie eine beliebige Schaltfläche, um den Alarm abzustellen, und das digitale LED-Display zeigt die interne Temperatur an.



Alle vorherigen Operationen und Einstellungen abbrechen

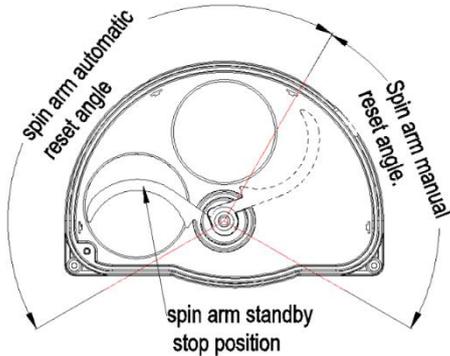


Wenn Sie den Aufwärtsschalter und den Bluetooth-Schalter gleichzeitig gedrückt halten, werden alle Smoker-Einstellungen zurückgesetzt. Dies bedeutet, dass Bluetooth erneut gekoppelt werden muss.

Neustart des Schwenkarms

Im Falle einer anormalen Abschaltung oder eines Stromausfalls kann es vorkommen, dass der Schwenkarm nicht automatisch neu gestartet wird. Diese anormale Situation kann auftreten, wenn der Schwenkarm gerade dabei ist, die Bisquette vorzuschieben, und ein Stromausfall auftritt. Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung muss ein manueller Neustart vorgenommen werden.

Wenn der Schwenkarm am automatischen Neustartwinkel anhält, wird der Neustart automatisch in seine Standby-Stopp-Position zurückgesetzt. Es sind keine Maßnahmen erforderlich.



Wenn sich der Schwenkarm außerhalb des Bereichs des automatischen Neustartwinkels befindet, ist ein manueller Neustart erforderlich.

Um den Schwenkarm manuell zurückzusetzen, halten Sie die Temperatureinheitenwechsel-Schaltfläche gedrückt, bis der Arm in die Standby-Stopp-Position zurückkehrt.



Halten Sie den Schalter zum Austauschen der Temperatureinheit 5 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird der Dreharm in die Standby-Stopp-Position zurückgesetzt.

BEVOR SIE ANRUFEN

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, besuchen Sie bitte unsere Bradley-Support-Seite unter: <https://www.bradleymoker.com/product/>. (scrollen Sie zur Registerkarte Support)

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um Informationen zur Fehlerbehebung zu erhalten. Weitere Informationen finden Sie auf der Seite „Garantie“.

Um einen Kundendienstmitarbeiter zu erreichen, halten Sie bitte die Modell- und die Seriennummer bereit, bevor Sie anrufen. Die Modell- und die Seriennummer finden Sie auf dem Versandkarton, auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung oder auf der Rückseite der Räucherammer.

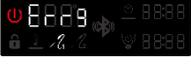
Wir wissen, dass Sie eine beträchtliche Investition getätigt haben, und wir sind bestrebt, Sie und Ihren Smoker zu unterstützen, damit Sie viele Jahre lang kreativ räuchern können. Bitte zögern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren, wenn Sie Fragen haben oder falls Ihr Bradley Smoker, was weniger wahrscheinlich ist, Service benötigt. Wir helfen Ihnen gerne.

Bitte bewahren Sie für den Servicefall die Originalquittung oder -rechnung für die Garantieprüfung auf.

Für Garantie- und Kundendienst wenden Sie sich bitte per E-Mail an support@bradleymoker.com oder kontaktieren Sie Ihren lokalen Fachhändler.

FEHLERBEHEBUNG FEHLERCODES

Um Ihnen besser bei der Fehlerbehebung helfen zu können, verfügt Ihr Smoker über ein eingebautes Nachrichtensystem, das die wahrscheinliche Ursache von Fehlercodes anzeigt.

App- Nachricht	Alarm am Smoker	Alarm abstellen	Angezeigter Fehlercode	Gründe
Ausfall des Heizelements	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err1	Drücken Sie eine beliebige Schaltfläche		<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das System keine Stromaufnahme durch das Element feststellt. 2. Die Bisquettenheizung oder Sicherung ist durchgebrannt oder der Heizkreis fällt aus.
Ausfall des Bisquettenbrenners	Buzzer Sounds, flashing display Code Err2			<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das System keine Stromaufnahme durch das Element feststellt. 2. Die Bisquettenheizung oder Sicherung ist durchgebrannt oder der Heizkreis fällt aus.
Bisquette eingeklemmt	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err3			<p>Motordrehung wurde nicht innerhalb von 60 s erkannt.</p>
Der Ofen ist zu heiß!	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err4			<p>Der Räucherkambersensor hat die Temperaturen erfasst, die über die Sicherheitszone von 180 °C/356 °F hinausgehen.</p>
Ausfall des NTC-Sensors in der Räucherammer	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err5			<p>Räucherammer-NTC Sensor – Unterbrechungs- oder Kurzschlussalarm.</p>
Sensorausfall Bisquette PT1000B	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err6			<p>Ausfall des Bisquettenbrennersensors – offener Stromkreis oder Kurzschluss.</p>
Fleischsonde 1 nicht angeschlossen	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err7			<p>Fleischsonde 1 ist nicht richtig angeschlossen.</p>
Fleischsonde 2 nicht angeschlossen	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err8			<p>Fleischsonde 2 ist nicht richtig angeschlossen.</p>
Ausfall Fleischsonde 1	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err9			<p>Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Sondentemperatur außerhalb des regulären Bereichs von 382 °F / 194 °C liegt. Hinweis: Die Betriebstemperatur liegt zwischen 32 - 212 °F/0 - 100°C</p>
Ausfall Fleischsonde 2	Summer ertönt, blinkender Anzeigecode Err0			<p>Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Sondentemperatur außerhalb des regulären Bereichs von 382 °F / 194 °C liegt. Hinweis: Die Betriebstemperatur liegt zwischen 32 - 212 °F/0 - 100 °C</p>

Nachrichtencode

App-Nachricht	Alarm	Alarm abstellen	Nachrichtencode	Gründe
Tür offen	Summer ertönt 5 s lang. OPEn wird angezeigt.	Schließen Sie die Tür		Die Tür ist offen, während das Gerät eingeschaltet ist. Hinweis: Wenn die Tür offen ist, sind alle Funktionen deaktiviert
Kalt, Temp. unter -10 °C / 14 °F	Summer ertönt, Cold wird angezeigt. Alle Funktionen sind deaktiviert	Schalten Sie den Netzschalter aus		Der Ofentempersensor erkennt eine Temperatur unter -10 °C/14°F.
Bisquettes® Füttern	No, Alarm	Nein, Alarm		Die Bisquettes®-Fütterung. Hinweis: Öffnen Sie die Tür nicht, da dies die Zufuhr der Bisquettes® beeinträchtigt.

Anmerkung:

Wenn die Fehlercodes „Err7“, „Err8“, „Err9“ und „Err0“ auftreten, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Fehlercode und den Alarmton zurückzusetzen. Die Maschine läuft weiter. Sofern Sie nicht die Taste „Fleischsonde 1 defekt“ oder „Fleischsonde 2 defekt“ drücken, werden der Fehlercode und der Alarm erneut angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Fehlercode und den Alarmton zurückzusetzen.

Nur ein autorisierter Techniker darf elektrische Reparaturen an diesem Gerät durchführen.

Bradley Smoker Inc. übernimmt keine Verantwortung für Fehlfunktionen oder Schäden, die durch unsachgemäße elektrische Reparaturen verursacht werden.

Ihre Notizen:

Fachgerechte Entsorgung dieses Produkts:



Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie das Produkt verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu unterstützen. Nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben. Diese können dieses Produkt dem umweltgerechten Recycling zuführen.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

	Nordamerika	Europa, GS, CE, und CB
Modell:	BS1120BT	BS1120BTCE
Nennspannung	110 ~ 120V	220 ~ 240V
Nennfrequenz	50 / 60 Hz	
Nennleistung	~1005-1200W	~1005-1200W
Garheizelement	1000W (2pcs x 500W)	
Bisquettenbrenner	100-300W	100-300W

KAPAZITÄTEN

Gesamtinnenvolumen	100 L
Räucherbereichvolumen	87 L
Garbereich	450X413X474mm
Rostkapazität	18.5 L x 4
Roste insgesamt	Kapazität für 4 Roste (4 Roste enthalten)
Rostgröße	438X469X28mm

BETRIEBSSPEZIFIKATION

Garzeitspezifikationen:

Einstellbarer Garzeitbereich	0 min – 10 hrs.
Einstellbare Garzeitinkremente	1 min

Räucherzeit-Spezifikationen:

Einstellbereich der Räucherzeit	00:20 min – 9:00 hrs
Einstellinkremente des Bisquettenbrenners	20/30/40 min

Betriebstemperatur-Spezifikationen:

Betriebsbereich Außentemperatur	-10 + 2°C ~ 50 + 2°C / 14°F ~ 122°F
Interner Betriebstemperaturbereich	30-160°C / 86-320°F
Intern einstellbare Temperaturinkremente	1°C / 1 or 2°F

Warnhinweis:

Wenn die Temperatur unter -10 °C/14 °F fällt, wird COLD wird auf dem Display angezeigt. Betreiben Sie das Gerät nicht außerhalb dieser Parameter, da dies zu Schäden am Display führen kann.

Betriebsspezifikationen der Fleischsonden:

Einstellbarer Fleischtemperaturbereich	5-100°C / 41-212°F
Einstellbare Bereichsinkremente	1°C / 1 or 2°F

Hinweis:

*Die Fleischsonden sind nicht spülmaschinenfest.
Es hat sich bewährt, die Sonden immer angeschlossen zu lassen*

Warnhinweis!

Warnhinweis: Änderungen oder Modifikationen an diesem Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Compliance verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts erlischt.

Hinweis: Dieses Gerät wurde getestet und es entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind darauf ausgerichtet, einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bei der Installation in Wohngebieten zu bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Funkstörungen verursachen. Es gibt jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät schädliche Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht, welches durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden kann, sollte der Betreiber versuchen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder ändern Sie ihre Position.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an einen anderen Stromkreis als den des Empfängers an.
- Suchen Sie die Beratung durch den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

Dieses Gerät enthält (einen) lizenzfreie(n) Sender/Empfänger, der bzw. die den lizenzfreien RSS(s) von Innovation, Wissenschaft und wirtschaftlicher Entwicklung Kanadas entsprechen.

Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen.
- (2) Dieses Gerät muss alle Interferenzen, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können, akzeptieren.

STRAHLENBELASTUNGSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den FCC- und IC-Grenzwerten für HF-Strahlungsbelastung, die für eine unkontrollierte Umgebung festgelegt wurden. Die für diesen Sender verwendete(n) Antenne(n) muss (müssen) so installiert und betrieben werden, dass ein Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen eingehalten wird, und darf (dürfen) nicht zusammen mit anderen Antennen oder Sendern aufgestellt oder betrieben werden. Die Monteure müssen sicherstellen, dass ein Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät (mit Ausnahme des Handgerätes) und dem Benutzer eingehalten wird.

IC-Strahlenbelastungserklärung:

Dieses Gerät entspricht den kanadischen Strahlungsexpositionsgrenzwerten, die für unkontrollierte Umgebungen festgelegt wurden. Dieser Sender darf nicht zusammen mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender aufgestellt werden oder in Verbindung mit einer anderen Antenne oder einem anderen Sender betrieben werden.

Garantie

Für den Bradley Smoker wird eine einjährige beschränkte Garantie auf Herstellungsfehler gewährt.

Anforderungen und Beschränkungen:

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Quittung als Nachweis des Kaufdatums auf. Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Bauteilen nach Festlegung der Bradley Smoker Inc.

Bradley Smoker Inc. stellt nach eigenem Ermessen ein Ersatzteil für eine von der Bradley Smoker Inc. für defekt befundene Komponente zur Verfügung und übernimmt keine Verantwortung für die Wiedermontage.

Diese beschränkte Garantie ist nicht übertragbar. Sie beschränkt sich auf Herstellungsfehler. Im Rahmen dieser beschränkten Garantie werden Ihnen nicht die Kosten für Unannehmlichkeiten oder Schäden an Lebensmitteln, Personen- oder Sachschäden erstattet.

Die Garantie gilt nur im Einkaufsland. Die Versand- und Bearbeitungsgebühren für alle Teile, die nicht unter die Garantie fallen, liegen in der Verantwortung des ursprünglichen Verbrauchers/Käufers.

Die Seriennummer des Smokers ist bei allen Garantieansprüchen anzugeben. Die Garantie der Bradley Smoker Inc. schließt Folgendes aus:

Mängel, Schäden aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Fehlgebrauch, Änderungen, fehlerhafter Montage oder Installation und Vandalismus. Wetterbedingte Schäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Hagel, Orkane, Wirbelstürme, Erdbeben, Wind, Regen oder Schnee.

Normaler Verschleiß, Absplittern oder Zerkratzen der lackierten Oberflächen sind nicht abgedeckt. Verfärbungen durch Sonneneinstrahlung, Hitze oder Chemikalien sind ebenfalls nicht von dieser Garantie abgedeckt. Änderungen an den Originalkomponenten oder am Originalzustand des Smokers führen zum Erlöschen dieser Garantie.

Das Versäumnis, regelmäßige Wartungen und Sicherheitsprüfungen und regelmäßigen Service durchzuführen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Beseitigung von Fettansammlungen, die zu einem Blitzbrand führen, sowie Schäden, die durch Fettbrände verursacht werden, sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.

So erhalten Sie Garantieleistungen

Bevor Sie Garantieleistungen erbringen, können Bradley Smoker Inc. oder seine Vertreter Sie auffordern, (i) einen Kaufbeleg und (ii) die Seriennummer des Produkts vorzulegen.

- Bevor Sie mit dem Garantieprozess beginnen, nutzen Sie bitte die in diesem Handbuch enthaltenen Tipps zur Fehlerbehebung
- Wenn die Tipps zur Fehlerbehebung Ihr Problem nicht lösen, wenden Sie sich an den Kundendienst unter support@bradleysmoker.com

Es wird empfohlen, dass Sie Ihren Bradley Smoker online registrieren unter:

www.bradleysmoker.com/pages/register-your-smoker

Durch die Registrierung Ihres Bradley Smoker erhalten Sie schnelleren Service und besseren Support. Sie können außerdem wichtige Benachrichtigungen zum Produktsupport erhalten.