# Manuál k udírnám Bradley S.M.O.K.E.R

Bradley smoker original

Bradley smoker – 4 rošty - digitální

Bradley smoker – 6 roštů - digitální

-

# BRADLEY SMOKER UDÍRNA

"Revoluční přenosná udírna s extra technologii pro domácnost nejlepších kuchařů"za zajímavé ceny" Jedná se o elektrický přístroj, pro pomalé uzení, pečení, grilování a sušení studeným kouřem. Bradley udírna je izolovaná trouba a je navržena tak, aby automaticky generovala trvalý tok čistého kouře. Firma Bradley smoker vyrábí tři modely udíren. Model Original Bradley s manuálním ovládáním a model Digital Bradley s digitálním ovládáním. Digitální udírny se vyrábí ve dvou velikostech 76 litru 4 rošty a 108 litru 6 roštu. Samostatně se dá dokoupit i manuální generátor kouře, který je možný využít k vlastní udírně. Do udíren Bradley Smoker se vkládají speciální dřevěné brikety. Jedna dřevěná briketa kouří a produkuje chladný kouř po dobu 20 minut. Model udírny Digital Bradley, se prodává s novým digitálním generátorem kouře, který si automaticky podává brikety a postupně každou briketu zvlášť rozehřívá. Briketa kouří a produkuje chladný kouř, který je čtyřikrát čistší než při klasickém hoření dřeva. Teplotu si regulujeme při použití, samostatně řízeného vnitřního topného tělesa v Bradley udírně a tím kouř ohříváme. Teplotu, čas a uzení, nastavujeme na digitálním displeji generátoru. U Originál Bradley si teplotu regulujeme manuálně. Podavač briket funguje automaticky. Pokud by nám pelety v udírně hořeli pří vyšší teplotě,tak by se nám eliminovala vysoká teplota plynů, kyselin a pryskyřic, které by narušili chuť uzeného jídla. Do udíren Bradley Smoker existuje dvanáct různých druhu briket dřeva ( např.olše,jabloň,ořech,třešeň,dub,Mesquite,Pecan a Special Blend ),,které jsou vyrobeny speciálně pro vaše potřeby a druhy masa. Náklady na hodinový provoz udírny je 25-30 Kč. Udírny Bradley Smoker jsou vyrobeny z kvalitních a zdravotně nezávadných materiálu. U modelu udírny Digital Bradley je použit vnitřní materiál z nerez oceli. U modelu udírny Original Bradley je použit vnitřní materiál hliník. Vnější obal udíren je z epoxidové oceli. Výhody udíren firmy Bradley Smoker je automaticky produkovaný čistý kouř po dobu 8 hodin, udírny váží pouze do 25 kg dle rozměru. Další výhodou je, že udírny jsou přenosné, tudíž je možné udírny použít kdekoliv potřebujeme. Bradley udírny splňují normy severoamerických a evropských spotřebičů. K udírnám Bradley lze pořídit řadu doplňku, od čepic, zástěr, digitálních teploměru, až po recepty na DVD.

**Výhradní zastoupení firmy Bradley Smoker pro Českou Republiku a Slovenskou Republikku**

Graffishing & Hunting,David Lužný,Plumlovská 3614 ,Prostějov 79601Tel. +42 732 77 99 11,
email. bradleysmoker@seznam.cz www.udirnybradley.cz www.bradleysmoker.com
www.kamofish.cz

Tajemství skvělých kuchařských delikates z udíren **Bradley spočívá v dřevěných briketách**. Bradley

BRIKETY jsou vyrobeny z **přírodního tvrdého dřeva**, bez přísad. Třísky jsou lisovány v přesném množství, pod stalým tlakem a hustotou. Testy Technologického institutu Britské kolubmie prokázaly, že brikety Bradley Bisquettes produkují kouř čtyřikrát čistší než kouř při klasickém hoření dřeva. Bredley udírna si automaticky podává ze zásobníku briketky, které se rozehřejí a produkují chladný kouř. Po prohoření padají do misky v udírně, v které je voda. Topné těleso v udírně pak ohřívá kouř podle nastavení dané teploty. **Kouřové aroma** je produkováno v počátečních minutách hoření. **Bradley udírna** spálí jednu **briketu** za 20 minut a produkuje čisté **kouřové aroma**. **Chuť kouře** je dána různými druhy dřeva při uzení.

Druhy dřevěných briket. Jabloň, olše, třešeň, javor, dub, dub whisky,ořech, Pecan, Special Blend, Pacific Blend, Jim Beam, Mesquite – keř rodu *Prosopis* – díky svým vlastnostem vyhledáván pro uzení masa.

Olše a javor dávají bohatou a výraznou chuť pokrmu, používají se na uzení **mořských plodu, šunky** a **slaniny.**

Tvrdost dřeva předurčuje odlišné chutě kouře. Dub a vlašský ořech jsou běžně používané pro uzení **hovězího**, **zvěřiny** a **vepřového** masa, jako je **vepřová plec** a **hovězí žebra**.

Jabloň a třešeň mají sladší a jemnější kouřové aroma, běžně se používají na **kuřecí maso a sladkovodní ryby.**

Bradley-Smoker Blend brikety – speciální směs různých druhů dřev, která dodává delikátní chuť kouře, a nese jméno značky těchto udíren.

**Dostupnost briket :** Zabalené v krabicích po
**48** kusu (16 hodin kouře), **120 kusu** (40 hodin kouře) nebo **60** kusu pěti chutí (20 hodin kouře)

# Jak Sestavit udírnu Bradley ®

1. Vyjměte udírnu z krabice.
2. Vybalte všechny zabalené díly udírny.
3. Instalace generátoru kouře:
• Připojte generátor kouře (1), do otvoru v levé části udírny a zavěste je na mosazné kolíky .
• Zkontrolujte, zda je generátor dobře nasazen.
• Vložte podavač briket (4) do generátoru kouře a vložte požadovaný počet Bradley briket Bisquettes ®.
• Připojte kabel z generátoru kouře do udírny,na zadní části udírny je obrázkové schéma kabelu.: /E-nejsou na obrázku viz.návod kabelu./
• zasuňte nerezové odkládací rošty (C), Umístěte odkapávací misku pod Stojany,miska se vkládá pod prostřední kolík a je položená na bočních kolících(B), Umístěte Obdélníkový zásobník do spodní části udírny a položte na něj odkapávací misku, do které padají prohořelé brikety,v misce musí být při každém použití do poloviny voda. Při delším uzení musí být voda dolévána.(J) • Zapojte Dlouhý napájecí kabel (A) pro generátor kouře do schválené uzemněné elektrické zásuvky.
4. Chcete-li odebrat generátor kouře:
• Odpojte vždy kabel (E).
• Odpojení generátoru kouře od udírny provedeme, že generátor kouře pozvedneme jemně nahoru a vytáhneme ho.

5. Příprava Pro použití Bradley ® UDÍRNY
Zaběhnutí nové udírny Bradley ® je nutné, aby se udírna vypálila. Tak, aby vaše první jídlo bylo podle vaši chuti.
• umyjte Stojany, odkapávací misku, odkapávací miska obdélníkového zásobníku a vytřete udírnu.
• Naplňte odkapávací misku do poloviny vodou .
• Vložte do podavače 5 briket .(Pozn.: každá briketa hoří po dobu 20 minut.
• Otevřete klapky mírně v horní části udírny.
• Zapojte udírnu do určené zásuvky.
U digitální udírny postupujte podle návodu digitálního generátoru kouře.

6.U Originálu modelu BRADLEY použijte tenhle návod..• Zapněte generátor kouře, stisknutím spínače On / Off Switch (12)

• Stiskněte tlačítko Bisquette Advance (6)
• Zapněte udírnu pohybem spínače na regulaci teploty , spínač (10) zapněte střední polohu.. Počkejte 20-30 minut. Teploměr (9) by se měl zahřát na 66 ° C (150 ° F). Pokud je vyšší, snižte teplotu. Posunem do doleva nastavíte nižší teplotu a naopak otočením doprava vyšší.
• Udírnu nechte zapnutou nepřetržitě na 66 ° C (150 ° F) po dobu 1 hodiny, nebo dokud brikety nedohoří.
• Vaše udírna bude připravena k provozu.

7. Začínáme udit
Naplníme misku znovu novou vodou • Zapněte generátor kouře stisknutím generátor On / Off vypínač doplňte brikety do zásobníku • Stiskněte tlačítko bisquette (6), aby popojeli brikety na hořák,. (F).
**Poznámka:**pokud briketa po stisknutí tlačítka nedojede k hořáku, opakujte postup do doby, až briketa dojde k hořáku. Poté si generátor brikety posouvá automaticky.
• Umístěte potraviny pro uzení na rošt a dejte je do udírny.
• Pootevřete horní klapku, když začínáte udit.
Pokud chcete udit Studeným kouřem – použijte pouze generátor kouře a odpojte krátký kabel od spirály
**Poznámka**: Teploměr bude ukazovat pouze teplotu vzduchu uvnitř udírny.Chcete-li získat přesnější teplotu potravin můžete dát teploměr do udírny. Mějte na paměti, že okolní teplota muže mít vliv na teplotu

udírně.

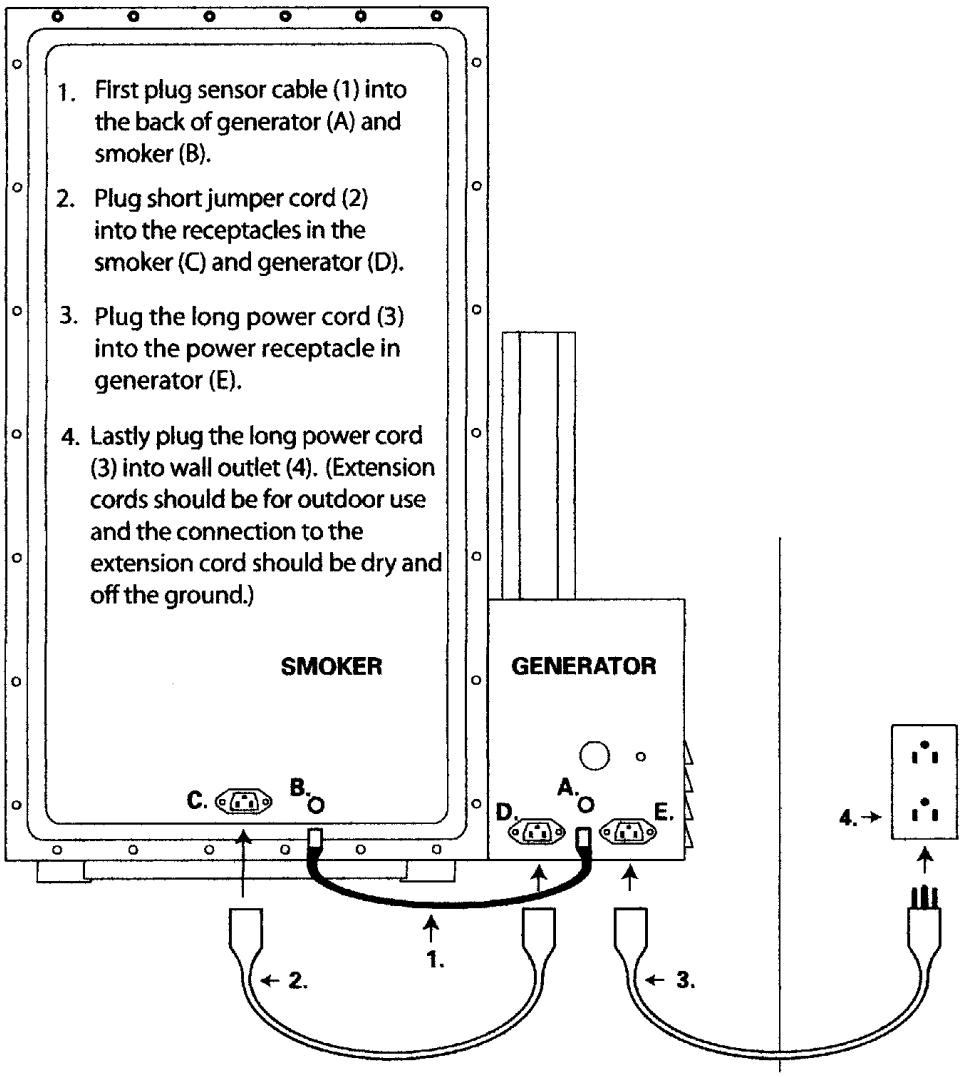
"Nezapomeňte vyčistit udírnu po každém použit

# Zapojení kabelu do udírny.

Nejprve zapojíme dlouhý kabel /3/ do zásuvky generátoru /E /
Na konec zapojíme kabel /3/ do zásuvky /4 /

Kabel /1/ se zapojí do generátoru /A/ a do udírny /B/

Kabel /2/ se zapojí do udírny /C/ a do generátoru /D/



# Základní bezpečnostní opatření

• Přečtěte si všechny pokyny.
• Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo ovládací prvky.
• Chraňte se před úrazem elektrickým proudem, neponořujte kabel zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
• Nutný dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán, nebo je v blízkosti dětí. Odpojit ze zásuvky, pokud je nepoužíváte a před čištěním. Nechejte vychladnout před odstraňováním součástí.
• Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či byl poškozen jakýmkoliv způsobem.
• Používejte jen originální příslušenství a doplňky.
• Extrémní opatrnost se musí dodržovat při přesouvání spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny.
• Chcete-li odpojit, zapnout všechny ovládací prvky na "off", pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
• Pro použití v domácnosti.
• Dávejte si pozor na ostré hrany, při montáži a provozu vaší udírny.
• Doporučuje se, aby hasicí přístroj byl umístěn v blízkosti udírny.
• Nepoužívejte jiný typ dřeva, než Bradley brikety Bisquettes ®.
• Řádně zlikvidujte všechny obaly.
• Pro venkovní použití. Nepracujte v uzavřeném prostoru.
• Nenechávejte bez dozoru
• Teplota muže kolísat v rozmezí 5 stupňu,je to vlivem zapínání a vypínání spirály. A také to závisí na venkovní b teplotě .
• Nepřekračujte teplotu 320 ° F.
• Vždy používejte kuchyňské rukavice nebo rukavice, které chrání ruce před popáleninami.
• Nedovolte, aby dešťové vody nepřišli do kontaktu s udírnou.
• Nepoužívejte během bouřky nebo ve větrných podmínkách.
• Nepoužívejte v blízkosti benzín nebo jiné hořlavé kapaliny, plyny, nebo tam, kde hořlavé výpary mohou být přítomny.
• Prázdné odkapávací misky každé 2 až 3 hodiny spáleného dřeva zalijte čerstvou vodou. Po každém použití
• Odpojte udírnu ze zásuvky, když ji nepoužíváte.
"Pečlivě si přečtěte Návod na přípravu udírny pro použití"

**Důležité bezpečnostní pokyny.**
Bradley udírna musí být udržována a čištěna po každém použití.
Kontrolujte vždy po 2 dvou hodinách odpadní misku na brikety a prohořelé brikety odstraňte. Kontrolujte i obsah zbytky tuku v udírně, aby nedošlo k vznícení udírny. Především spodní kryt, na který odkapává mastné ,/
**/při vznícení udírny nebude brán zřetel na reklamaci udírny, jedná se chybu a špatnou kontrolu zákazníka./**
Udírna není průmyslové zařízení určeno k neustálému provozu.

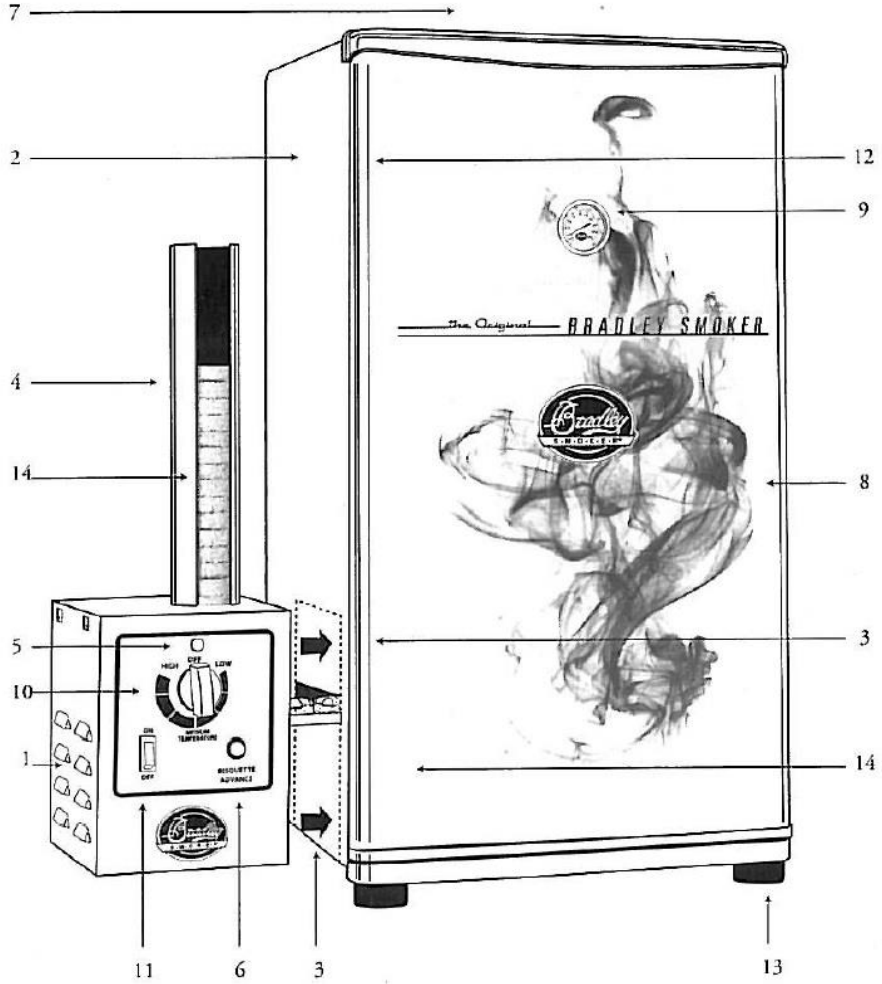
• Odpojte napájecí kabel před zahájením jakékoliv údržby nebo čištění.
• neponořujte udírnu do vody.
• Nenechávejte bez dozoru při používání.
• Nestříkejte nebo nečistěte udírnu nadměrným množstvím vody. Místo toho použijte vlhký hadřík.
Postupy údržby
• Vyčistěte odkapávací misku. Vyhoďte všechny zápalné pelety - opatrně, protože můžou být ještě horké.
• Umyjte odkapávací misku, regály, Dolní Obdélníkový zásobník a odkapávací misku teplou vodou.
• Vyjměte zbytky potravin a zbytky tuku z udírny. Pokud je potřeba vyčistit vnitrní část udírny otírejte vlhkým hadříkem.
• generátor kouře musí být udržovaný a čistý. Pokud volné odštěpky zůstali v generátoru kouře, jednoduše je vyhodíme pryč.
• Odstranit všechny zbytky, které zůstaly po procesu hoření.
• Vyčistěte komín (v horní části udírny), aby bylo zajištěno otvírání, nesmí být mřížka přilepená.
• Těsnění dveří otřete teplou vodou.

-**Udírna je elektrický přístroj, který je určen k vnitřnímu nebo venkovnímu použití. /viz .návod k obsluze udírny /**

**-Ve vnitřních prostorech nesmí být udírna napojena přímo na komín, aby nedocházelo k podtlaku a zvýšeného sání vzduchu z udírny, který může způsobit vznícení briket a následnému zahoření udírny. Zapojení na komín je možno například přes digestoř nebo vzduchotechniku s regulací sání vzduchu s odtahem kouře z udírny. / Vzduchotechnika NENÍ SOUČÁSTÍ UDÍRNY/**

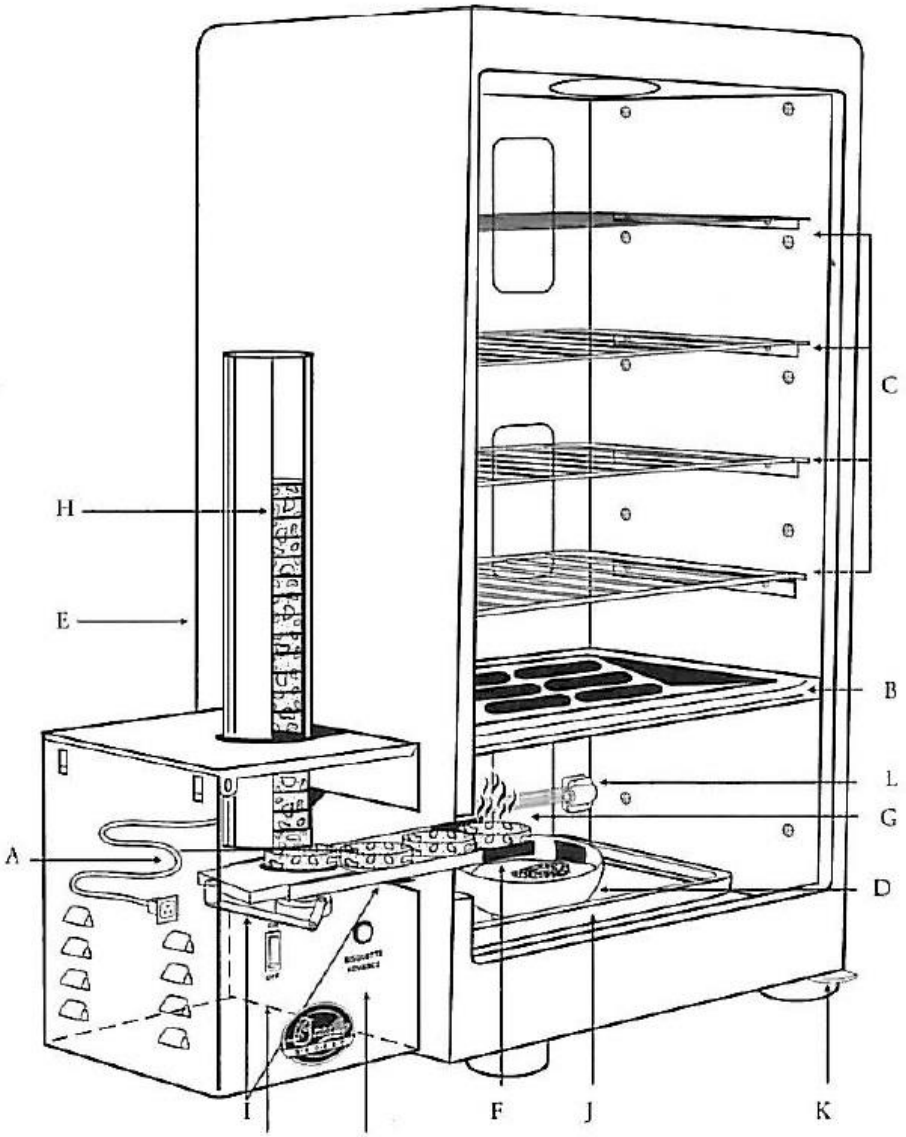
**- Místnost musí být dobře větratelná a musí splňovat protipožární předpisy**.

# Obrázkový popis udírny Bradley smoker Originál




1. Generátor udírny
2. Lednice udírny
3. Otvor na Generátor
4. Podavač briket Tube
5. Generátor kouře Světelný indikátor
6. Bisquette Advance Tlačítko
7. Horní Klapka s madlem (není zobrazeno)
8. Dveře
9. Teploměr
10. Zapínání ohřevu On /Off a regulace teploty
11. Zapínání Generátoru On / Off
12. Těsnění dveří

13. Gumové nožičky
14. Brikety Bisquette (není součástí dodávky udírny.

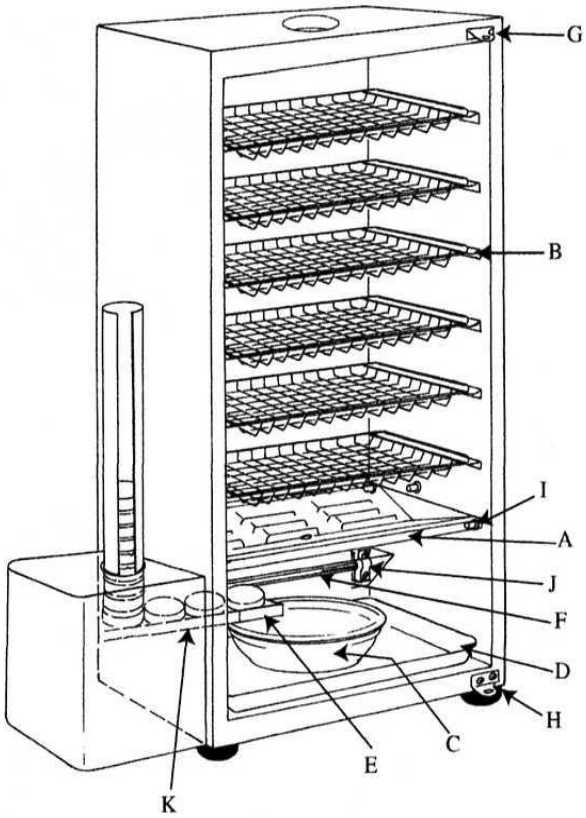



A) Šňůra do zásuvky
B) Odkapávací rošt
C) Odkládací rošty
D) Odkapávací miska
E) Krátký kabel na propojení s generátorem (není zobrazeno)
F) podavač pelet k hořáku
G) 500 Watt Vyhřívání
H) Zásobník briket Bisquettes ® (není součástí balení)
I) Podavač briket
J) Spodní zásobník Obdélníkový
K) Závěs dvířek
L) Porcelánový izolátor spirála

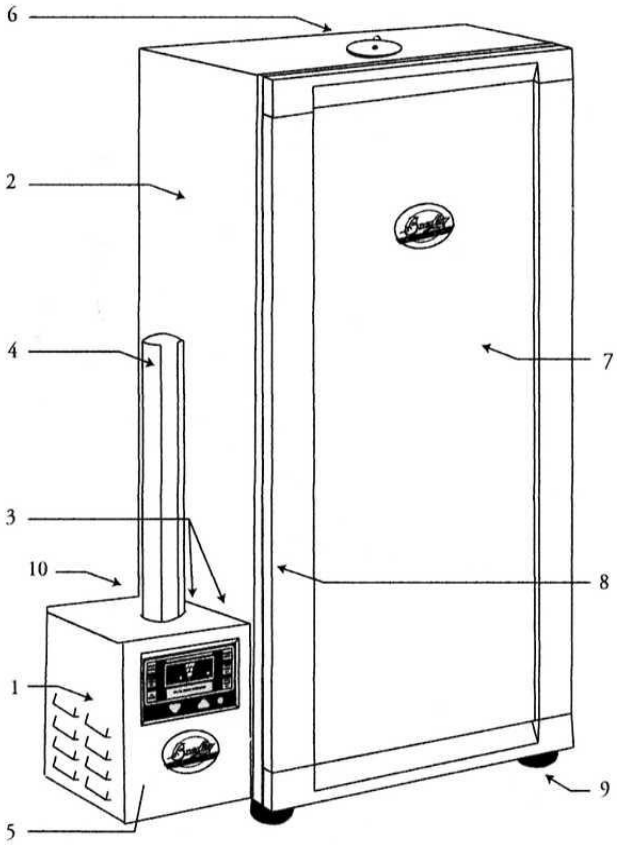
# Obrázkový popis udírny Bradley smoker

4-6 DIGITAL

A) Odkapávací miska
B) Odkládací Rošty (4 nebo 6)
C) Odkapávací Miska
D) Spodní zásobník Obdélník
E) Podavač briket Bisquette k hořáku
F) Vyhřívací spirála
G) Závěs dvířek
H) Dolní Závěs dvířek
I) Mosazný Čep
J) Porcelánový izolátor spirály
K) Pojezdová lišta pro brikety




1. Digitální generátor kouře
2. Udírna
3. Otvor na generátor (není zobrazen)
4. Podavač briket
5. Digitální displej panelu (viz str. 13)
6. Horní Klapka
7. Dveře
8. Těsnění dveří
9. Gumové nožičky
10. Senzorový kabel a napájecí kabel dlouhý



# Digitální generátor kouře

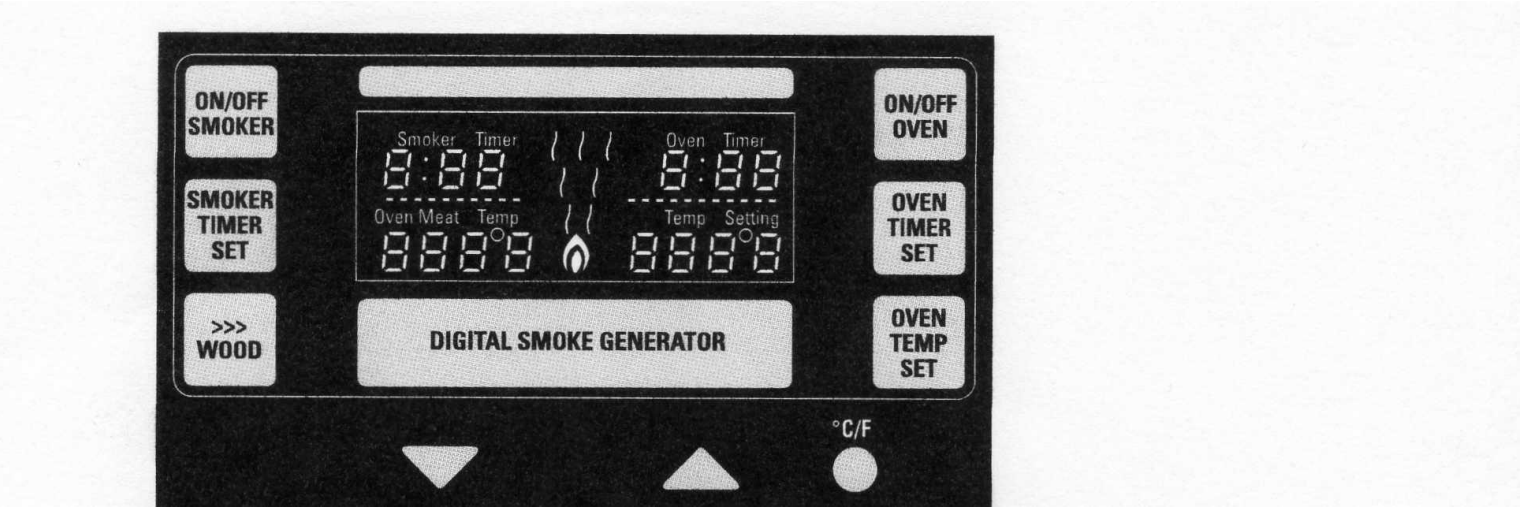
• generátor kouře levá strana tlačítek – nastavení doby kouření - smoker
• Stiskněte tlačítko "On / Off  zapnout –vypnout  generátor kouře.
• Stiskněte tlačítko ">>> wood" posun briket na hořák.
• Stiskem tlačítka "smoker timer set" nastavení doby kouření briket .

• generátor kouře pravá strana tlačítek – nastavení ohřevu - oven
• Stiskněte tlačítko "On / Off  zapnout –vypnout  generátor kouře.
• Stiskem tlačítka "oven timer set" nastavíte dobu uzení. Nastavujete tlačítkem dole /šipkou./

• Stiskem tlačítka "Set temp set" nastavení teploty. Teplota se vám zobrazí nejprve ve stupnici Fahrenheit a po chvilce se vám přepočítá na celsia.Nastavujete tlačítkem dole / šipkou/

Šipky jsou na nastavení teplot a času.

Tačítko C / F Tlačítko pro změnu nastavení z Celsia na Fahrenheit.




**Výhradní zastoupení firmy Bradley Smoker  pro Českou Republiku  a Slovenskou Republikku**

Graffishing & Hunting, David Lužný , Plumlovská 3614  ,Prostějov 79601Tel. +42 732 77 99 11, email. bradleysmoker@seznam.cz  www.udirnybradley.cz  www.bradleysmoker.com www.kamofish.cz

# Generátor kouře

Generátor kouře Bradley je velmi adaptabilní zařízení, které vám umožní vytvořit téměř z jakékoliv komory udírnu. **Generátor kouře je totožný s tím, který je dodáván k ostatním udírnám Bradley. Koncová část generátoru je z nerezu a stačí ji připevnit k udící komoře. Generátor bradley produkuje jen chladný kouř z briket. Takže se nejlépe hodí na uzení ryb ,šunky atd.. uzení za studena.**

**Následující obrázek ukazuje generátor kouře s čelním plátem adaptéru a objímkou, která slouží jako spojnice mezi udírnou a generátorem. Záměrem objímky je aby zůstala zabudována k udící komoře. Generátor se pak bez problému lehce odebere a nasadí. Generátor používá stejné dřevěné briketky jako ostatní udírny Bradley.**
**Jako udící komoru je kupříkladu možné použít starý mražák, do kterého stačí vyvrtat boční otvor pro adaptér. Návod na to jak si postavit svoji vlastní udírnu je součástí celého balení. Je ke stažení i ve formátu pdf. Generátor kouře Bradley vyhrál ocenění Vesta v roce 2003**

**Produktový kód**
**BTSGCE240**

- *Váha* - 4.54 kg
- *rozměry*:
  590 x 350 x 225 mm
- *konstrukce:*
  čištěný nerez,
- *výkon* - 220 -240 V
  50 Hz
- 125 watt
  Spalovač briketek
- Certifikace CE
- *Záruka 2roky*

# Generátor kouře návod k použití.

•Vyjměte z krabice generátor.
•Vybalte všechny balené díly.
• Instalace generátoru kouře:nejprve usadíme čelní plát s objímkou do připravené udírny. Na pevno.
• Připojte k udírně generátor kouře, a zavěste je na mosazné kolíky.
• Zkontrolujte, zda generátor je dobře nasazen.
• Vložte podavač briket do generátoru kouře a vložte požadovaný počet Bradley briket Bisquettes ®
• Pod hořák generátoru v udírně dejte misku s vodou, budou tam padat prohořelé brikety.
• Zapojte generátor do určené zásuvky.
• Zapněte generátor kouře stisknutím generátor On / Off

• Stiskněte tlačítko Bisquette Advance , tlačítko slouží k posunu briket. zmáčkněte dvakrát dokud nebude briketa na hořáku podavače. Briketa se automaticky na hořáku začne rozehřívat a produkovat kouř.Každých dvacet minut si generátor automaticky podá jednu novou briketu a posune ji na hořák. Stará prohořelá briketa

padá do misky z vodou. Voda v misce se musí pravidelně doplňovat.

**Základní bezpečnostní opatření jsou stejné, jako u udíren a generátoru Bradley**

# Popisy udíren Bradley smoker

**Kód produktu BT1SCE240 Bradley originál**
Hmotnost - 18.14 kg
Rozměry: **790 x 430 x 360 mm**
Materiál z epoxidové oceli , vnější hliník
Vnitřní prostor vaření - 260 x 320 mm x 4 rošty
Vnitřní vaření Objem: 400 x 400 x 300 mm
Vnitřní Ohřívač spirála :500 watt
Výkon: - 220 - 240 V , 50 Hz - 2,5 amper
CE certifikát.- Ano
Maximální teplota: Regulovatelná Do 160° C.
Minimální teplota: výhradou okolí - viz FAQ
Teploměr
Nastavitelné regály : 4
Záruka: 24 měsíců

**Kód produktu BTDS76CE Bradley smoker 4 digital**
Hmotnost - 21 kg
Rozměry (mm): **510 x 460 x 860 mm**
Vnitřní povrchy Bradley smoker digital jsou z nerezové oceli
Kapacita
Model má kapacitu 76 litrů.Nastavitelné rošty : 4
Vnitřní Ohřívač spirála : 500 Watt elelment
Bisquette topení: brikety dřevěné
Výkon: - 220-240 V , 50 Hz - 2,5 amper
CE- certifikát
Max teplota: Kontrolovatelná do 160 ° C
Minimální teplota: výhradou okolí - viz FAQ
Záruka: 24měsíců

**Kód produktu¨BTDS108CE Bradley smoker 6 digital**
Hmotnost - 25 kg
Rozměry (mm): **510 x 460 x 1070 mm**
Vnitřní povrchy Bradley smoker digital je z nerezové oceli
Kapacita Šest roštu, model má masivní kapacitu 108 l.
Nastavitelné regály: 6
Vnitřní Ohřívač spirála : 500 Watt elelment
Bisquette topení: brikety dřevěné
Výkon: - 220-240 V , 50 Hz - 2,5 amper
CE- certifikát

Max teplota: Kontrolovatelná do 160 ° C
teplota: výhradou okolí - viz FAQ Záruka: 24měsíců

# DECLARATION OF CONFORMITY

| | |
|---|---|
| Application of Council Directives: | 73/23 EEC Directive |
| Standards to which Conformity is Declared: | EN60335-1 & EN60335-2-9 |
| Manufacturer's Name : | Bradley Technologies Canada Inc. |
| Manufacturer's Address: | 1609 Derwent Way<br>Delta, British Columbia<br>V3M 6K8<br>Canada |
| Importer's Name : | Grakka Limited<br>4 Halwell Business Park<br>Halwell<br>Totnes<br>TQ9 7LQ, UK |
| Type of Equipment: | Consumer Digital Smoker |
| Model Numbers : | BT1SCE240 and BTSGCE240 |

I, undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above directives and standards.

Place: Grakka Limited
4 Halwell Business Park
Halwell
Totnes
Devon
TQ9 7LQ

John Watkins
Director
8th February 2008

# DECLARATION OF CONFORMITY

| | |
|---|---|
| Application of Council Directives: | 73/23 EEC Directive |
| Standards to which Conformity is Declared: | EN60335-1 & EN60335-2-9 |
| Manufacturer's Name : | Bradley Technologies Canada Inc. |
| Manufacturer's Address: | 1609 Derwent Way<br>Delta, British Columbia<br>V3M 6K8<br>Canada |
| Importer's Name : | Grakka Limited<br>4 Halwell Business Park<br>Halwell<br>Totnes<br>TQ9 7LQ, UK |
| Type of Equipment: | Consumer Digital Smoker |
| Model Numbers : | BTDS76CE and BTDS108CE |

I, undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above directives and standards.

Place: Grakka Limited
4 Halwell Business Park
Halwell
Totnes
Devon
TQ9 7LQ

John Watkins
Director
8th February 2008

CE

# PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

## Dle směrnice: 73/23 EEC Directive

### Normy, které shoda prohlašuje:

**EN60335-** Norma je identická s EN 60335-1:1994 (včetně prav z ledna 1995) . Tato norma se týká elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely s užíváním elektrických spotřebiču.

**EN60335-2-9-** Tato mezinárodní norma se zabývá bezpečností elektrických přenosných spotřebičů pro domácnost, které mají funkci vaření takovou, jako je pečení, opékání a grilování.

Jméno Výrobce : Bradley Smoker

Adresa výrobce : 1609 Derwent Way,Delta, British Columbia

V3M 6K8, Canada

Jméno dovozce: Grakka Limited

**4 Halwell Business Park,Halwell,Totnes,TQ9 7LQ, UK**

Typ zařízení: ELEKTRICKÝ SPOTŘEBIČ **- Digital Smoker**

Označení modelu**: BTDS76CE - BTDS108CE**

Uvedené zařízení je v souladu s výše uvedenými směrnicemi a normami.

Důležité upozornění.

-Udírna je elektrický přístroj, který je určen k vnitřnímu nebo venkovnímu použití. Domácí užití ,Gastro zařízení ,restaurace atd../viz .návod k obsluze udírny /

-Ve vnitřních prostorech musí být nainstalována vzduchotechnika s odtahem nebo Udírna musí být napojena na komín s odtahem kouře z udírny.

-Místnost musí být dobře větratelná a musí splňovat protipožární předpisy.

**CE**

**PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**
**dřevěné drtě Bradley Smoker**

**Technické podmínky u dřevěných briket: Bradley Flavour Bisquettes**

K výrobě briket se používá 100% dřevo platné dle **EN 14961**

Složení: 99,98% Dřevěná drť 0,02 / liant /

Dřevo nesmí vykazovat hnilobu a plíseň,a při drcení se nepoužívá dřevo s kůrou.

Vlhkost dřeva se může pohybovat v rozmezí 10-25%.

Brikety ,jsou baleny v ochranném obalu a baleny po 48 a120 kusech v papírové ochranné krabici.

Jméno Výrobce : **Bradley Smoker**

Adresa výrobce : **1609 Derwent Way,Delta, British Columbia, V3M 6K8, Canada**

Jméno dovozce**: Grakka Limited 4 Halwell Business Park,Halwell,Totnes,TQ9 7LQ, UK**

Firma **Grakka Limited prohlašuje, že**

**uvedené podmínky briket jsou v souladu s výše uvedenou směrnicí EU**

John Watkins,Direktor

4 Halwell Business Park, Halwell, Totnes, Devon, TQ9 7LQ, England
Tel +44 (0) 1803 712712 Fax +44 (0) 1752 453900 www.grakka.com
VAT Registration No. – (UK) 760 4891 15
Grakka Limited, Company No. 4073896, Registered in England and Wales.
Registered Office: 58 North Road East, Plymouth, Devon, England, PL4 6AJ