Owners Manual

for

BTIS1	BS611	BTISCE240EU	BS611EU
The Black Bradley Smoker 120V	The'Original' Bradley Smoker 120V	The Black Bradley Smoker 240V	The'Original' Bradley Smoker 240V

BTDS76P	BTDS108P	BTDS76CE-EU	BTDS108CE-EU
Bradley 4 Rack Digital Smoker 120V	Bradley 6 Rack Digital Smoker 120V	Bradley 4 Rack Digital Smoker 240V	Bradley 6 Rack Digital Smoker 240V

Z1079

Bradley Technologies Canada Inc.
8380 River Road, Delta, BC, Canada V4G 1B5
USA 1-866-508-7514
info@bradleysmoker.com
www.bradleysmoker.com

Printed in China
July 2012

Dear Sir or Madam,

"Revolutionary Smoking Technology for Household Chefs"

Welcome to the wonderful experience of backyard smoking and slow roast cooking. The Bradley Smoker is an insulated smoker oven designed to automatically generate a continuous flow of clean smoke. It is an outdoor electrical appliance that enables one to cook, roast, hot smoke, as well as cold smoke food with consistently superior results using minimal effort.

The Bradley Smoker is unique in that it produces smoke which is four times cleaner than traditional burn-box chips*. Because it automatically extinguishes the spent Bisquette, it prevents the formation of high temperature gases and acids. In addition, the Bradley Smoker meets both North American and European appliance standards.

There are nine different woods of the Bradley Flavor Bisquettes that are made especially for your smoker - Alder, Apple, Cherry, Hickory, Maple, Mesquite, Oak, Pecan, Pacific Blend, Special Blend and Whisky Oak. There are a number of recipe cards that come packaged with the Bradley Flavor Bisquettes which are also available in the Bradley Recipe Collection, Volume One. Other items of interest are the Flavor Cures, Bradley Jerky Racks, Bradley Original Racks, Sausage Hooks, Weather Guard Covers, Bradley Cooking DVD, Caps, Aprons, and the Bradley Digital Thermometer with meat probe that takes all the guesswork out of roasting and smoking meat.

I wish you great cooking and smoking for the years to come.

Sincerely,



Wade Bradley

**Based on studies and tests performed at The British Columbia Institute of Technology.*

Important Safety Warnings

Basic Safety Precautions

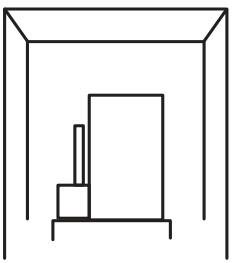
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer. May cause injuries.
- Do not modify your smoker from its original state.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, turn all controls to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- For household and outdoor use only. Do not expose to rain.
- Lift and move smoker with care to prevent strains and back injuries.
- Use caution when reaching into or around smoker.
- It is recommended that a fire extinguisher be placed near the smoker. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If an extension cord is required, the cord must be an approved 3-prong (grounded) heavy duty cord not over 6 feet long.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances".
- CAUTION: Risk of Electric Shock. Keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not use any other type of wood other than Bradley Flavor Bisquettes®.
- Properly dispose of all packaging.
- Use caution when assembling, operating, handling or cleaning your smoker as some edges on the metal parts may be sharp.

"Carefully read through Assembly Instructions to prepare smoker for use"

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
• WARNING - Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
• WARNING - The appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• Surface of cooking racks can get hot.
• Steam cleaner is not to be used.

When in Use

• For outdoor use only. Do not operate in an enclosed area.
• Do not leave unattended.
• Do not plug in the smoker until it is fully assembled.
• Do not cover or seal the racks or drip tray with aluminum foil. This can cause severe damage to your smoker
• Do not move smoker.
• Do not exceed a temperature of 280°F.
• Always wear oven mitts or gloves to protect hands from burns.
• Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely.
• Do not use packaging box to cover the smoker.
• Use only approved grounded electrical outlet.
• Do not allow rainwater to come in contact with smoker at any time. Place unit under center of 3 x 3 x 2.5m shelter.



• Do not use during an electrical storm or in windy conditions.
• Do not use near gasoline or other flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
• Place in an area where children and pets cannot access.
• Do not immerse in water.
• Empty drip bowl every 2 to 3 hours of burnt wood bisquettes and refill with fresh water.

After Each Use

• Unplug smoker when it is not in use. See Maintenance Procedures.
• Place extinguished Bradley Flavor Bisquettes® at a safe distance from all structures and combustible materials.
• Store the smoker in a dry covered place out of reach of children.
• Clean out any grease. Grease build up may cause fire.
• Do not steam clean this appliance.

Save these Instructions

General Maintenance

Refer to the External Components List & Internal Components List Diagrams

Important Safety Precautions

• The Bradley Smoker must be maintained and cleaned after each use.
• Unplug the Long Power Cord prior to commencement of any maintenance or cleaning.
• Do not immerse smoker in water.
• Do not spray inside of smoker with any kind of appliance cleaner.
• Do not cover or seal the racks or drip tray with aluminum foil. This can cause severe damage to your smoker.
• Do not leave unattended when in use.
• Do not spray or clean the smoker with excessive amounts of water. Instead use a damp cloth.

Maintenance Procedures

• Use caution when handling and cleaning your smoker as some metal edges may be sharp.
• Clean out the Drip Bowl. Dispose of all burnt Bisquettes carefully as they may still be hot.
• Wash the Drip Tray, Racks, Bottom Rectangular Tray and Drip Bowl with hot water and dish detergent or put them in the dishwasher.
• Remove food particles and grease residue from the smoker. If the inside needs cleaning, wipe it with a damp cloth.

Note: The tower should have smoke or black residue on the inside. The more residue, the better the product will taste.

• The Smoke Generator should be kept clean and free of wood chips and grease at all times. If loose wood chips have collected in the Smoke Generator, simply blow or vacuum these particles away. Unplug the Long Power Cord before removing the Smoke Generator from the Smoke Tower. Refer to “Remove Smoke Generator” in “Assembly Instructions”.
• The Bisquette Burner should be lightly scraped using a wire brush or scraper to remove any residue that has been left by the burning process.

• Clean the Damper (at the top of the Smoker) to ensure it is not stuck.
• Wipe the Door Seal with warm water and dish detergent to remove any leftover residues and food particles.

After Cleaning

• Replace Racks, Drip Tray, Bottom Rectangular Tray and Drip Bowl into the smoker, making sure all parts are clean and dry.
• Insert the Smoke Generator back into the Smoke Tower.
• Make sure the Long Power Cord is unplugged.

Trouble Shooting

No Power to Smoker:

Check that all plugs are correctly and firmly inserted into sockets. Check fuse (located on smoke generator). Check to make sure the outlet, Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI), has not been tripped.

Bisquettes will not Advance:

Check the drive guide and clear all loose wood chips. By cleaning the smoke generator, bisquette jamming and undue wear and tear can be avoided.

Completely:

Check to see if other electrical equipment is plugged into the circuit. The smoker should be plugged into its own dedicated wall circuit. Check to make sure the bisquette burner is free of residue build up.

Smoker Oven Not Reaching Temperatures:

Allow smoker oven time to preheat. Remember, once food is put in the oven, the temperature will drop, and slowly rise again. Try closing the Damper slightly and keeping the smoker out of the wind. Next, try using a separate thermometer inside the smoker oven to ensure the temperature is reading correctly.

Note: Normal cooking temperature is between 200° F – 250° F. Keep in mind that the Temperature shown on the Display is for reference only and is not intended to give exact internal temperatures of the food. The internal temperature will be higher closer to the Heat Element.

If these tips don't work, please call our Customer Service at USA 1-866-508-7514

Assembly Instructions
The Black Bradley Smoker
(Models: BTIS1; BTISCE240EU)

For The Original Bradley Smoker See Page 10
For 4 and 6 Rack Digital Smokers See Page 14

Refer to Part Numbers in the Bradley Smoker External Components List and Internal Components List Diagrams

How to Assemble the Bradley Smoker®

1. Remove smoker from box.
2. Take all packaged parts out of smoker.
3. Remove all protective packaging materials from parts.

Install Smoke Generator:

• Attach smoke generator (1) to the smoker tower (2).
• Aim the bisquette burner (F) toward the tower opening.
• Align smoke generator key holes to smoker tower locating supports (3).
• Secure the generator by pushing down firmly.
• Insert the feeder tube (4) on top of the smoke generator and push down firmly then load it with the desired number of Bradley Flavor Bisquettes®.
• Plug the short power cord (E-not shown) from the smoke generator into the smoker tower.

Set Up Smoker Tower:

• Place Racks (C) onto side supports.
• Place Drip Tray (B) "V" facing down beneath the Racks on the brass side pins.
• Place the Rectangular Tray (J) on the bottom of the Smoker.
• Fill the Drip Bowl (D) half full of water and place in the center of the Rectangular Tray to catch burnt Bisquettes. During a long smoking period, the Drip Bowl will require changing the water every 2-3 hours. Plug the Long Power Cord (A) for the smoke generator into an approved grounded electrical outlet.

To Remove Smoke Generator:

• Unplug short jumper cord (E).
• Detach smoke generator from the smoker tower by raising the smoke generator gently upward and pull it outward.

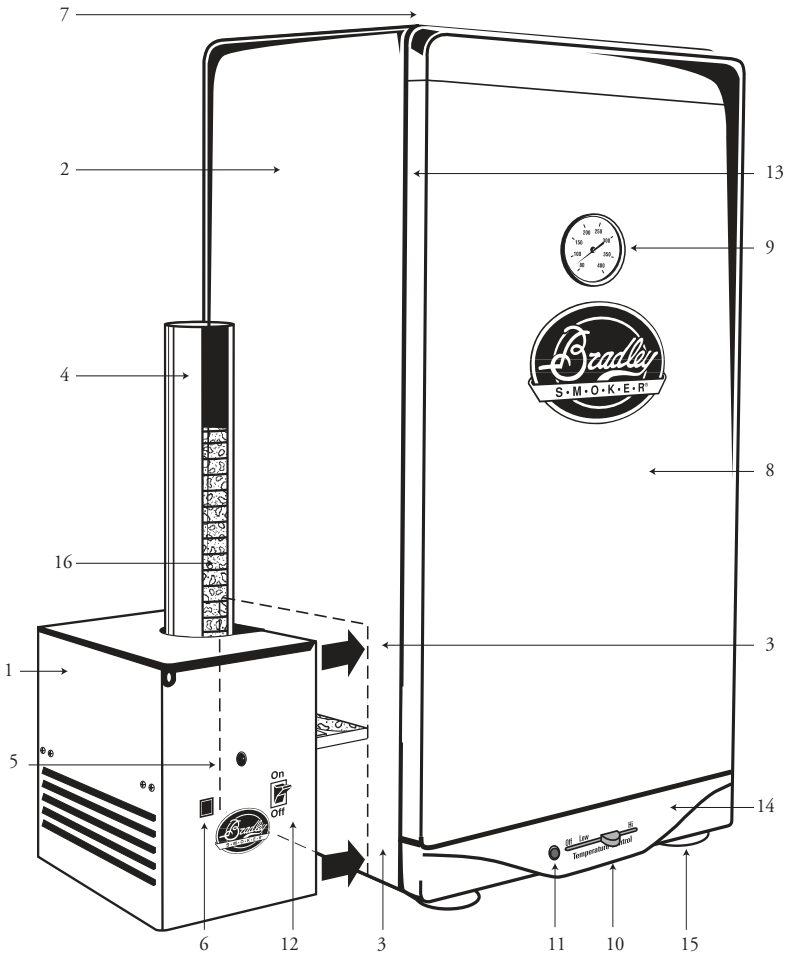
Handling of Packaging

All packaging should be discarded as per the regulations in your area. The box can be used only to store smoker when not in use. The box should not be used as a cover when smoker is in use.

The Black Bradley Smoker®

BTIS1 and BTISCE240EU

External Components List



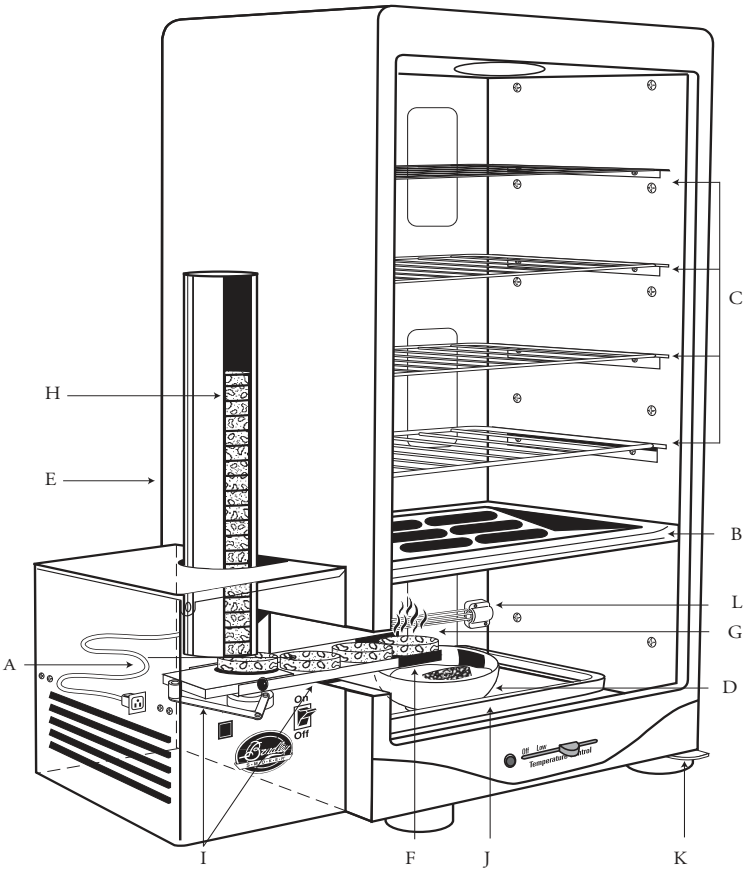
External Parts List

1. Smoke Generator
2. Smoker Tower
3. Generator Supports
4. Feeder Tube
5. Smoke Generator Indicator Light
6. Bisquette Advance Button
7. Damper with handle (not shown)
8. Door
9. Thermometer
10. Temperature Heat Control Switch
11. Heat Indicator
12. Generator On/Off Switch
13. Door Seal
14. Lower Face Plate
15. Rubber Feet
16 Bisquette (not included with smoker).

The Black Bradley Smoker®

BTIS1 and BTISCE240EU

Internal Components List



Internal Parts List

A) Long Power Cord
B) Drip Tray
C) Cooking Racks
D) V-shaped Drip Bowl
E) Short Jumper Cord (not shown) Connects Generator
F) Bisquette Burner
G) 500 Watt Heating Element
H) Flavor Bisquettes® (not included)
I) Drive Guide
J) Bottom Rectangular Tray
K) Door Hinge
L) Porcelain Holder

Operating Guidelines

for the BTIS1 and BTISCE240EU - The Black Bradley Smoker

Refer to part numbers in the External Components List Diagram

Seasoning & Preparation For Use

Seasoning the Bradley Smoker® is an ongoing process, the more you use it, the better tasting your foods will be. Seasoning is mainly to remove the impartial smells from your smoker. The smell of your new Bradley Smoker® is not necessarily how you want your food to taste.

Seasoning Method

- Clean Racks, Drip Tray, Drip Bowl and Rectangular Tray and place in smoker.
- Fill the Drip Bowl half full of water.
- Load the Feeder Tube with 5 Bisquettes. (note: each Bisquette burns for 20 minutes). The 2 extra Bisquettes are meant to push the final Bisquette onto the Burner. These last 2 Bisquettes will not advance onto the Burner.
- Open the damper slightly at the top of the Smoker Tower.
- Plug smoker into its own designated outlet.
- Turn on the smoke generator by pressing the Generator On/Off Switch (12).
- Pre-heat Bisquette Burner for 20 minutes.
- Press Bisquette Advance Button (6) until a bisquette is on the Bisquette Burner (F).
- Turn on the smoker by moving the temperature heat control switch (10) to medium. Wait for 20 to 30 minutes. The thermometer (9) should read 66°C (150°F). If it is higher, bring down the temperature by adjusting the temperature heat control switch to the left to lower and vice versa when the temperature reads lower than 66°C (150°F).
- Smoke the tower continuously at 66°C (150°F) for 1 hour, or until bisquettes are out.
- Your Smoker will be seasoned having reached 150º F and smoked in for 1 hour.

Getting Started

- After seasoning the smoker, refill the Drip Bowl half full of water.
- Turn on the Smoke Generator by pressing the Generator On/Off switch (12) this pre-heats the Bisquette burner.
- When the Smoker Generator indicator light (5) is on, this means the Generator has power.
- Press the bisquette advance button (6) to push a Bisquette onto the Bisquette burner (F). Note: After the advance button has been pressed, a new cycle will start, (or) in approximately 20 minutes the next bisquette will advance.
- Pre-heat oven to the desired temperature you want to cook at.
- Place your food onto the cooking racks and load them into the smoker.
- Set the damper opening. Do not close the damper all the way when the smoke is running.
- You may need to adjust the Heat Control Switch to reach the desired temperature as per the door thermometer.

Cold Smoke - use the smoke generator only. Unplug the Short Jumper Cord.
Hot Smoke - the smoke generator and temperature heat control switch will be on.

Note: The thermometer will only read the air temperature inside the tower. To get a more accurate temperature of the food being smoked, use a meat thermometer. Keep in mind that the ambient temperature will affect the cooking temperature of the smoker.

“ Remember to clean your smoker after each use.”

Assembly Instructions

The Original Bradley Smoker (Model: BS611; BS611EU)

For The Black Black Smoker See Page 6, For 4 and 6 Rack Digital Smokers See Page 14

Refer to Part Numbers in External Components List, Internal Components List and Electrical Connection Set Up

How to Assemble The Original Bradley Smoker®

1. Remove smoker from box.
2. Take all packaged parts out of smoker.
3. Remove all protective packaging materials from parts.

Install Smoke Dial Generator:

• Attach smoke dial generator (1) to the smoker tower (2).
• Aim the bisquette burner (F) toward the tower opening.
• Align smoke dial generator key holes to smoker tower locating supports (3).
• Secure the smoke dial generator by pushing down firmly.
• Insert the feeder tube (4) on top of the smoke dial generator and push down firmly then load it with the desired number of Bradley Flavor Bisquettes®.
• Plug the short power cord (E-not shown) from the smoke dial generator into the smoker tower.

Set Up Smoker Tower:

• Place Racks (C) onto side supports.
• Place Drip Tray (B) "V" facing down beneath the Racks on the brass side pins.
• Place the Rectangular Tray (J) on the bottom of the Smoker.
• Fill the Drip Bowl (D) half full of water and place in the center of the Rectangular Tray to catch burnt Bisquettes. During a long smoking period, the Drip Bowl will require changing the water every 2-3 hours.
• Plug the Long Power Cord (A) for the smoke generator into an approved grounded electrical outlet.

To Remove Smoke Dial Generator:

• Unplug short jumper cord (E).
• Detach smoke dial generator from the smoker tower by raising the smoke dial generator gently upward and pull it outward.

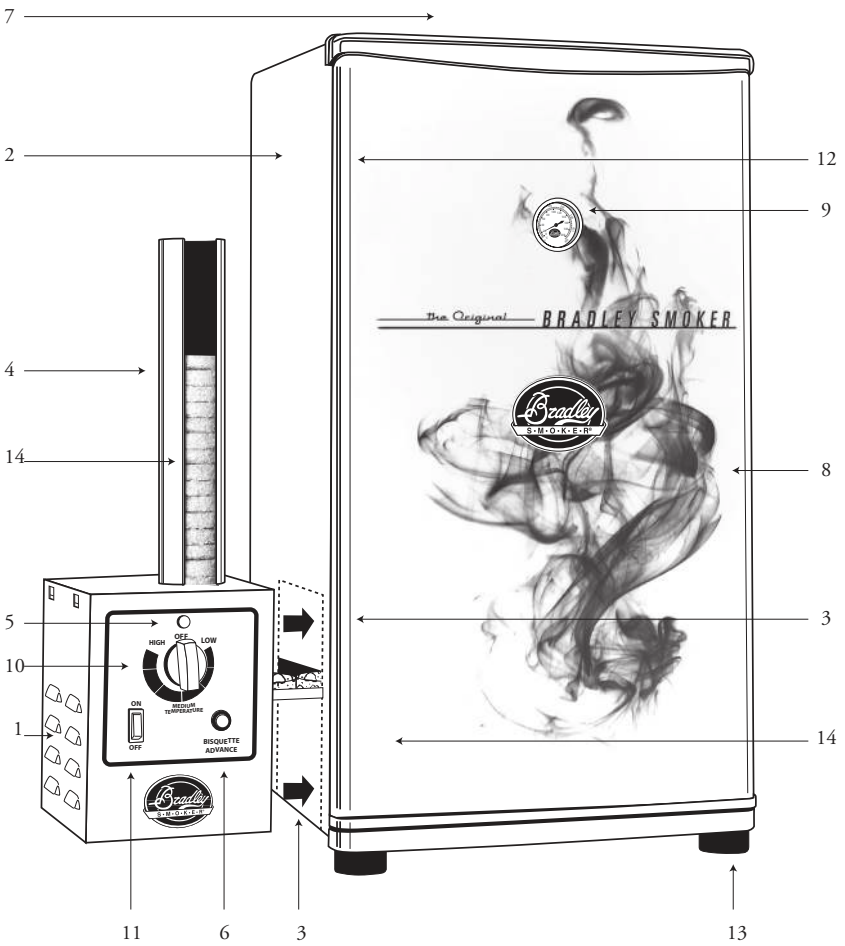
Handling of Packaging

All packaging should be discarded as per the regulations in your area. The box can be used only to store smoker when not in use. The box should not be used as a cover when smoker is in use.

The Original Bradley Smoker®

BS611 and BS611EU

External Components List



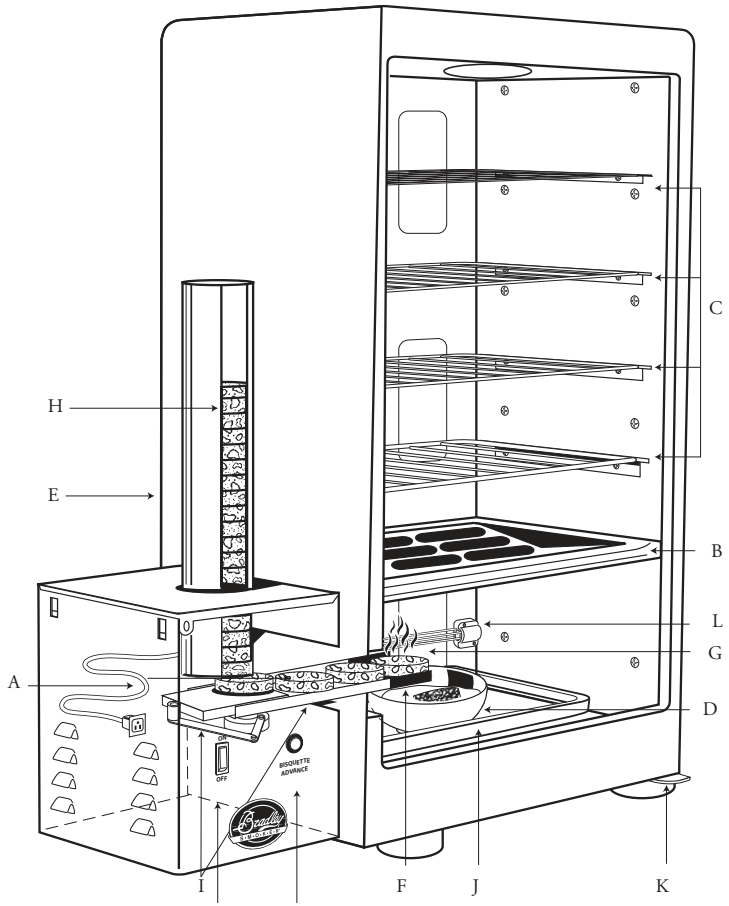
External Parts List

1. Smoke Dial Generator
2. Smoker Tower
3. Generator Supports
4. Feeder Tube
5. Smoke Generator Indicator Light
6. Bisquette Advance Button
7. Damper with handle (not shown)
8. BS611 Door
9. Thermometer
10. Temperature Heat On/off Control Dial
11. Generator On/Off Switch
12. BS611 Door Seal
13. Rubber Feet
14. Bisquette (not included with smoker)

The Original Bradley Smoker®

BS611 and BS611EU

Internal Components List



Internal Parts List

A) Long Power Cord
B) Drip Tray
C) Cooking Racks
D) Drip Bowl
E) Short Power Cord (not shown) Connects Generator
F) Bisquette Burner
G) 500 Watt Heating Element
H) Flavor Bisquettes® (not included)
I) Drive Guide
J) Bottom Rectangular Tray
K) Door Hinge
L) Porcelain Holder

Operating Guidelines
for the BS611 and BS611EU - The Original Bradley Smoker
Refer to part numbers in the External Components List Diagram

Seasoning & Preparation For Use

Seasoning the Bradley Smoker® is an ongoing process, the more you use it, the better tasting your foods will be.

Seasoning is mainly to remove the impartial smells from your smoker. The smell of your new Bradley Smoker® is not necessarily how you want your food to taste.

Seasoning Method:

- Clean Racks, Drip Tray, Drip Bowl and Rectangular Tray and place in smoker.
- Fill the Drip Bowl half full of water.
- Load the Feeder Tube with 5 Bisquettes. (note: each Bisquette burns for 20 minutes). The 2 extra Bisquettes are meant to push the final Bisquette onto the Burner. These last 2 Bisquettes will not advance onto the Burner.
- Open the damper at the top of the Smoker Tower.
- Plug smoker into its own designated outlet.
- Turn on the smoke generator by pressing the Generator On/Off Switch (11).
- Pre-heat Bisquette Burner for 20 minutes.
- Press Bisquette Advance Button (6) until a bisquette is on the Bisquette Burner (F).
- Turn on the smoker by rotating the temperature heat on/off control dial (10) to medium (about the 6 o'clock position). Wait for 20 to 30 minutes. The thermometer (9) should read 66°C (150°F). If it is higher, bring down the temperature by rotating the temperature heat on/off control dial to the 3 o'clock position and vice versa until the temperature reads 66°C (150°F).
- Smoke the tower continuously at 66°C (150°F) for 1 hour, or until bisquettes are out.
- Your Smoker will be seasoned having reached 150° F and smoked in for 1 hour.

Getting Started

- After seasoning the smoker, refill the Drip Bowl half full of water.
- Turn on the Smoke Generator by pressing the Generator On/Off switch (11) this pre-heats the Bisquette burner.
- When the Smoker Generator indicator light (5) is on, this means the Generator has power.
- Press the bisquette advance button (6) to push a Bisquette onto the Bisquette burner (F). Note: After the advance button has been pressed, a new cycle will start, (or) in approximately 20 minutes the next bisquette will advance.
- Pre-heat oven to the desired temperature you want to cook at.
- Place your food onto the cooking racks and load them into the smoker.
- Set the damper at the desired opening. Do not close the damper all the way when the smoke is running.
- You may need to adjust the Heat On/off Control Dial to reach the desired temperature as per the door thermometer.

Cold Smoke - use the smoke generator only. Unplug the Short Power Cord.

Hot Smoke - the smoke generator and temperature heat on/off control dial will be on.

Note: The thermometer will only read the air temperature inside the tower. To get a more accurate temperature of the food being smoked, use a meat thermometer. Keep in mind that the ambient temperature will affect the cooking temperature of the smoker.

" Remember to clean your smoker after each use."

Assembly Instructions

4 Rack Digital Smoker (Model: BTDS76P; BTDS76CE-EU)
6 Rack Digital Smokers (Model: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

For Original Bradley Smoker Assembly Instructions See Page 10

Refer to Part Numbers in External Components List, Internal Components List and Electrical Connection Set Up

How to Assemble the Bradley Digital Smoker®

1. Remove smoker from box.
2. Take all packaged parts out of smoker.
3. Remove all protective packaging.

Install Digital Smoke Generator:

• Attach digital smoke generator (1) to the smoker tower (2) by placing the Bisquette Burner (E) through the left side opening of the tower. Align the generator keyholes to the two supports (3) on the side and push down to secure in position.
• Insert the feeder tube (4) into the top of the smoke generator. Push down firmly. Load with desired number of Bradley Flavor Bisquettes®.

Electrical Connection Set Up (see page 17)

• Plug the Sensor Cable (1) into the back of the Smoke Generator Sensor Receptacle (A) and Smoker Tower Sensor Receptacle (B).
• Plug the Short Power Cord (2) into the back of the Smoke Generator Female Receptacle (D) and then into the back of the Smoker Tower Male Receptacle (C) - push firmly.
• Plug the Long Power Cord (3) into the power receptacle (E).

Set Up Smoker Tower:

• Place Racks, either four or six (B) onto side supports.
• Place Drip Tray (A) "V" facing down beneath the Racks on the brass side pins and under pin (I).
• Place the Rectangular Tray (D) on the bottom of the Smoker.
• Fill the Drip Bowl (C) half full with water and place in the center of Rectangular Tray (D) to catch burnt Bisquettes. During a long smoking period, the Drip Bowl will require changing the water.
• Plug the Long Power Cord (3) from the Smoke Generator into an approved grounded electrical outlet (4). (see page 16)

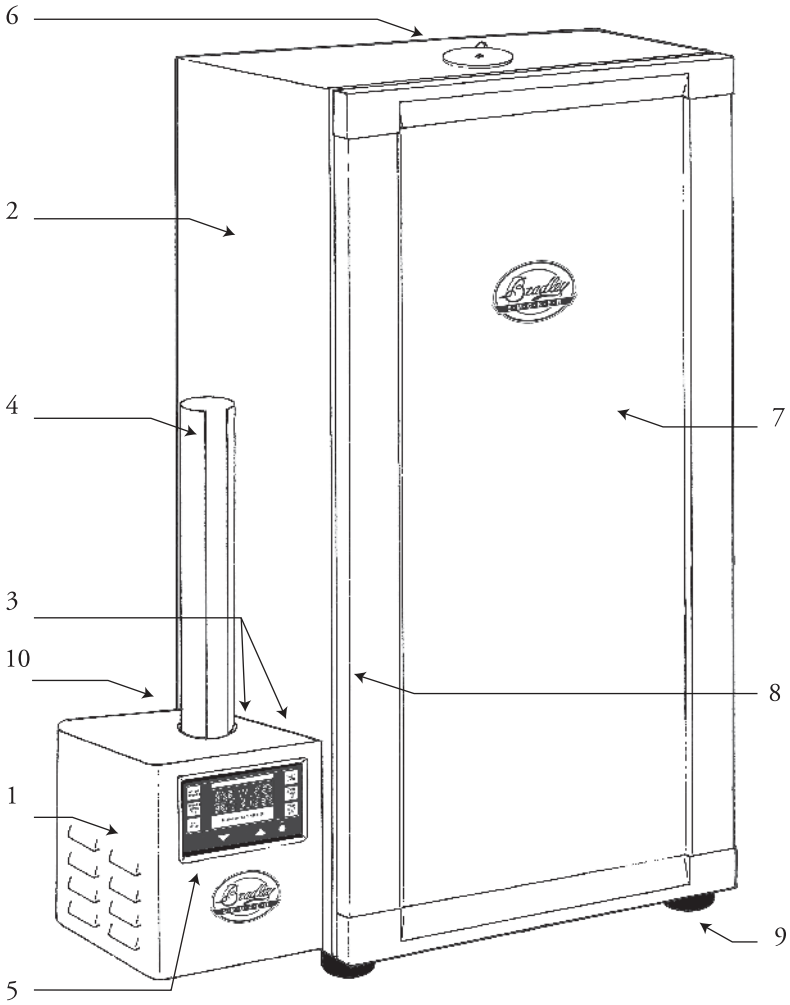
To Remove Smoke Generator (see page 17)

• Make sure the Smoke Generator has had time to cool down. Unplug Long Power Cord (3) from the wall outlet (4) and from the Smoke Generator (E). Detach Sensor Cable (1) and Short Power Cord (2) and then remove Smoke Generator from the Smoker Tower by raising it gently upward and pulling it outward.

The Bradley Digital Smoker®

BTDS76P and BTDS76CE-EU
BTDS108P and BTDS108CE-EU

External Components List



Exterior Parts List

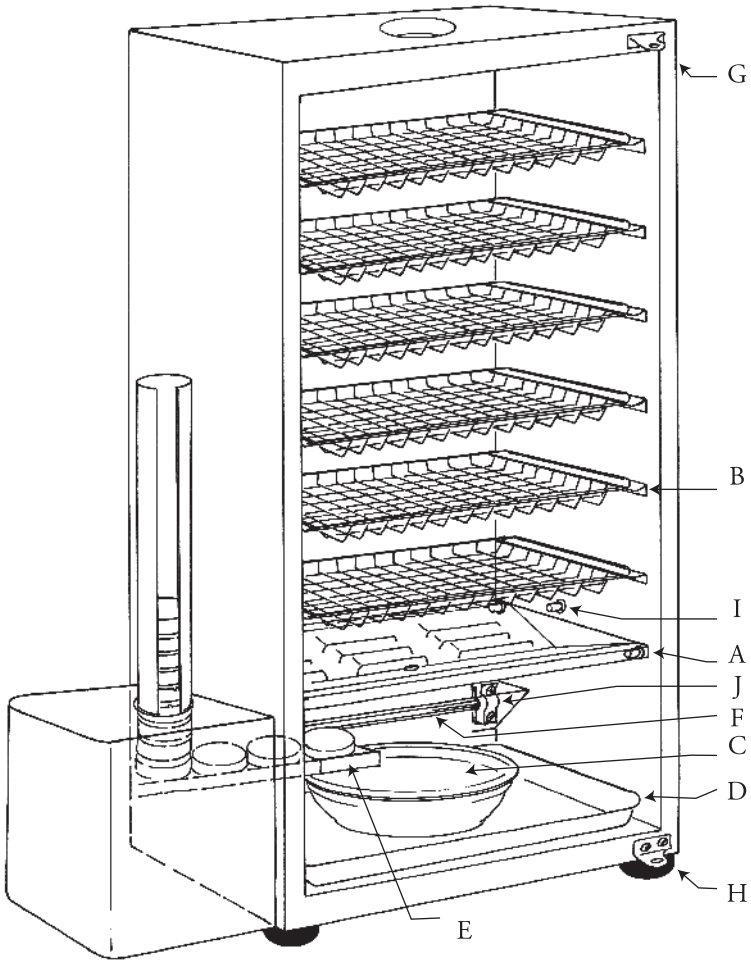
1. Digital Smoke Generator
2. Smoke Tower
3. Generator Supports (not shown)
4. Feeder Tube
5. Digital Display Panel (see page 18)
6. Damper
7. Door
8. Door Seal
9. Rubber Feet
10. Sensor Cable, Short Power Cord & Long Power Cord (not shown, see page 17)

The Bradley Digital Smoker®

BTDS76P and BTDS76CE-EU

BTDS108P and BTDS108CE-EU

Internal Components List



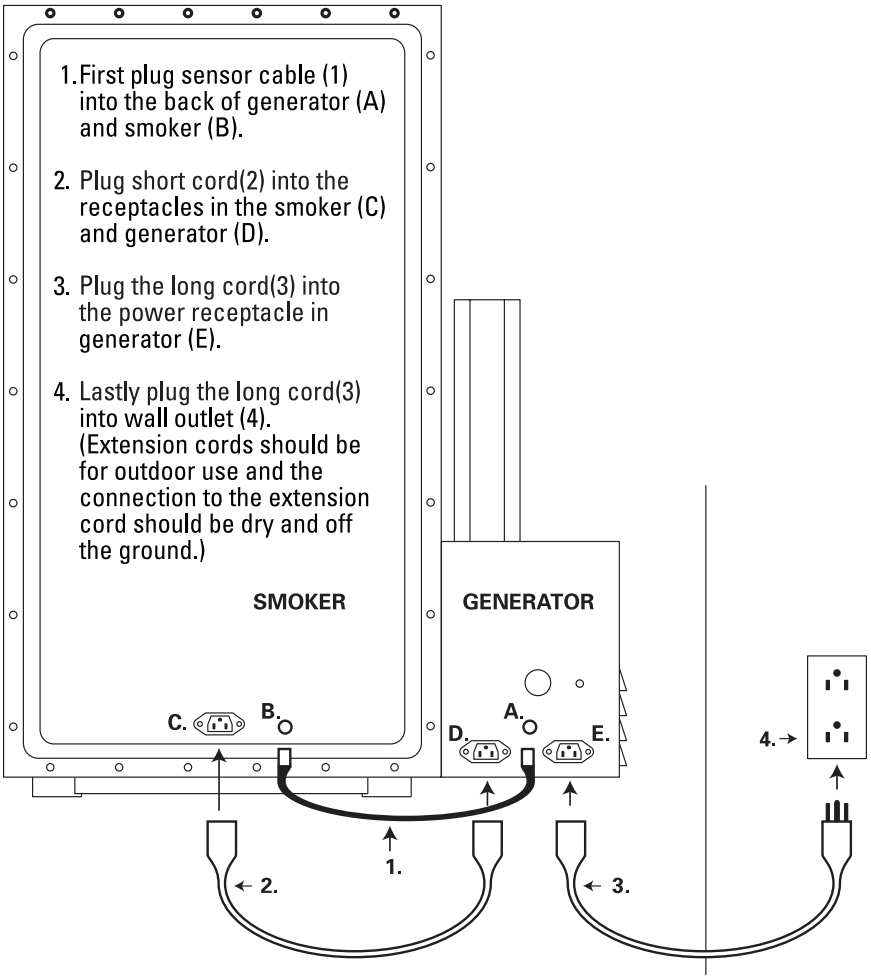
Internal Parts List

A) Drip Tray
B) Cooking Racks (4 or 6)
C) Drip Bowl
D) Bottom Rectangular Tray
E) Bisquette Burner
(Bisquettes not included)
F) Heating Element
G) Top Door Hinge
H) Lower Door Hinge
I) Brass Pin
J) Porcelain Insulator

ELECTRICAL CONNECTION SET UP

After mounting Generator on side of Smoker

(IN THIS ORDER)



1. Sensor Cable
2. Short Power Cord
3. Long Power Cord
4. Wall Outlet

A. Sensor Receptacle
B. Sensor Receptacle
C. Male Receptacle
D. Female Receptacle
E. Male Receptacle

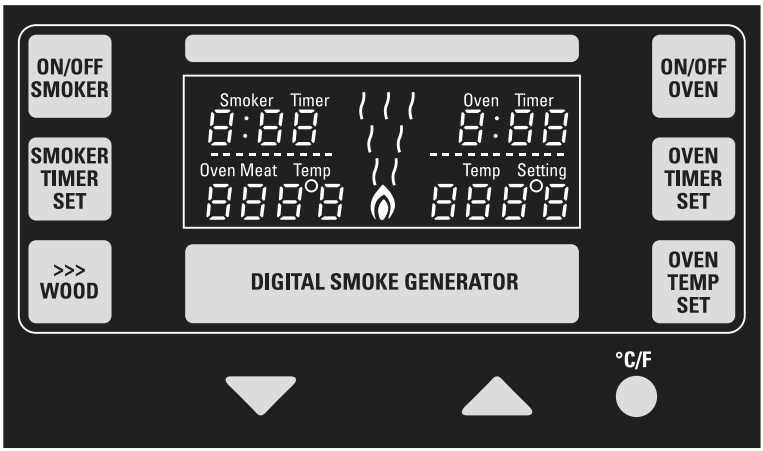
Display Function Guideline

Digital Smoke Generator

- Smoke Generator operated by left side control buttons.
- Press **"On/Off Smoker"** to turn Smoke Generator on.
- Press **">>> Wood"** to advance Bisquettes onto Burner. Each press advances Bisquette one spot.
- Press **"Smoker Timer Set"** and then "v ^" to desired length of smoking time.
- Press **"Smoker Timer Set"** again to start 20 minute automatic advance.
- Press **"On/Off Smoker"** to turn Smoke Generator off.

Smoker Oven

- Smoker Oven operated by right side control buttons.
- Press **"On/Off Oven"** to turn Smoker Oven on.
- Press **"Oven Temp Set"** and then use "v ^" buttons to set desired temperature.
- Press **"Oven Temp Set"** again to set the temperature.
- Press **"Oven Timer Set"** and then use "v ^" to reach desired length of cooking time.
- Press **"Oven Timer Set"** again to set cooking time.
- Press **"On/Off Oven"** to turn Smoker Oven off.



Display Function

Once the **"On/Off Smoker"** button has been pressed to turn the smoke generator on, the **"Smoker Timer"** display will flash until the desired time has been set. The **"Oven Temp"** will start to read the internal temperature right away. Once the **"On/Off Oven"** button has been pressed to turn the oven on, the **"Oven Timer"** display will flash until the desired cooking time has been set. The **"Temp Setting"** will also flash until the desired temperature has been set.
Press the C/F Button to change the setting from Celsius to Fahrenheit.

Operating Guidelines
for the BTDS76P, BTDS76CEEU, BTDS108P and BTDS108CEEU - The Bradley Digital Smoker

Refer to part numbers in the External Components List Diagram

Seasoning & Preparation For Use

• Seasoning the Bradley Digital Smoker is an ongoing process, the more you use it, the better tasting the foods will be.
• The Seasoning Process is mainly to remove the impartial smells and flavors from your smoker. The smell of your new Bradley Digital Smoker is not necessarily how you want your food to taste.

Seasoning Method

• Clean Racks, Drip Tray, Drip Bowl and Rectangular Tray and place in smoker.
• Fill the Drip Bowl half full of water.
• Load the Feeder Tube with 5 Bisquettes. Note- Each Bisquette burns for 20 minutes. The 2 extra Bisquettes are meant to push the final Bisquette onto the Burner. These last 2 Bisquettes will not advance onto the Burner.
• Open the Damper slightly at the top of smoker tower.
• Press **"On/Off Smoker"** to turn on.
• Pre-heat the Bisquette Burner for 20 minutes.
• Press **">>>Wood"** to advance a Bisquette onto the burner.
• Set the **"Smoker Timer Set"** for 1 hour.
• Press **"On/Off Oven"** to turn on.
• Set **"Oven Temp Set"** to 150° F (66° C).
• Set the **"Oven Timer Set"** to 1 hour.
Note: Your smoker will be seasoned having reached 150° F and smoked in for 1 hour.

Getting Started *(see "Display Function Guideline")*

• After seasoning the smoker, refill the Drip Bowl half full with water.
• Load desired amount of Bisquettes into the Feeder Tube.
• Press the **"On/Off Smoker"** to turn the smoke generator on.
• Pre-heat the Bisquette Burner for 20 minutes.
• Press **">>>Wood"**. Allow time for Bisquette to advance. Repeat this step twice to move a Bisquette onto the burner.
• Press **"Smoker Timer Set"** for length of smoking time.
• Set the Damper to the desired opening. Do not close damper all the way when smoke is running.
• Press the **"On/Off Oven"** to turn smoker oven on.
• Pre-heat the Smoker Oven to the desired temperature you want to cook at.
• Press **"Oven Temp Set"** to set the heat.
• Press **"Oven Timer Set"** to set length of cooking time.
• Place your food onto the Racks and load them into the smoker.
• Empty Drip Bowl every 2 to 3 hours of burnt wood Bisquettes and refill with fresh water.
• Cold Smoke - Use the generator only. Unplug the Short Power Cord (2).
• Hot Smoke - Use the generator and the oven together.

Note: The Digital Display will only read the air temperature inside the tower. To get a more accurate temperature of the food being smoked, use a meat thermometer. Keep in mind that the ambient temperature will affect the cooking temperature of the smoker.

" Remember to clean your smoker after each use."

WARRANTY

The Bradley Smoker carries with it a 1 year limited warranty against manufacturing defects.

Requirements and Limitations:

Warranty is effective from the date of purchase. Keep your sales receipt as proof of purchase date.

Warranty is limited to repair or replacement of part as determined by Bradley Technologies Inc.

Bradley Technologies at its discretion will provide a replacement part for any component found by Bradley Technologies to be defective and shall not be responsible for any re-assembly.

This limited warranty is non-transferable and becomes void if product is used for commercial or rental purposes.

Warranty covers manufacturer's defects only.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

Warranty is valid only in the country of purchase.

Shipping and handling charges are the responsibility of the original consumer/ purchaser for all out of warranty parts orders.

Serial number of the smoker must be provided on all warranty claims.

Bradley Technologies excludes from its warranty the following:

Defects, damage resulting from accident, abuse, misuse, alteration, improper assembly /installation and vandalism are not covered.

Damage resulting from weather conditions including but not limited to hail, hurricanes, tornados, earthquakes, wind, rain or snow are not covered.

Normal wear and tear, chipping and scratching on surface finishes is not covered.

Discoloration from exposure to sunlight, heat or chemicals is not covered by this warranty.

Failure to perform regular maintenance, safety checks and service including but not limited to; removal of grease build up resulting in a flash fire, damage caused by grease fires is not covered by this warranty.

To ensure your satisfaction
And for follow- up service, register your smoker online at:
www.bradleysmoker.com

For warranty and customer services please call:
USA 866-508-7514

Manuel du Propriétaire

pour

BTIS1	BS611	BTISCE240EU	BS611EU
Le fumoir noir de Bradley 120V	Le fumoir original Bradley 120V	Le fumoir noir de Bradley 240V	Le fumoir original Bradley 240V

BTDS76P	BTDS108P	BTDS76CE-EU	BTDS108CE-EU
Le fumoir digital Bradley à 4 grilles 120V	Le fumoir digital Bradley à 6 grilles 120V	Le fumoir digital Bradley à 4 grilles 240V	Le fumoir digital Bradley à 6 grilles 240V

Z1079

Bradley Technologies Canada Inc.
8380 River Road, Delta, BC, Canada V4G 1B5
USA 1-866-508-7514
info@bradleysmoker.com
www.bradleysmoker.com

Imprimé en Chine
July 2012

Chère madame, cher monsieur,

La technologie révolutionnaire du fumage pour la cuisine familial -

Bienvenue dans le monde merveilleux de la cuisine extérieur, notamment, pour expérimenter le fumage et le rôtissage lent. Le fumoir Bradley est un four de fumage isolé conçu pour générer automatiquetment un flux continu de fumée propre. C'est un appareil électrique de plein air permettant de cuire des aliments, de les rôtir, de les fumer à chaud de même qu'à froid, en obtenant régulièrement des résultants supérieurs avec un minimum d'effort.

Le fumoir Bradley est unique car il produit de la fumée quatre fois plus propre que les copeaux brûlés dans les boîtes à fumée traditionelles.• Parce il étient automatiquement les briquettes consumées, il évite la formation de gaz et d'acides libérés dans des températures élevées En outre, le fumoir Bradley satisfait aux normes relatives aux appareils utilisés en Amérique du Nord et en Europe.

Les briquettes de bois aromatique, Bradley Flavor Bisquettes, fabriquées spécialement pour votre fumoir, existent en neuf types de bois différents - aulne, pommier cerisier, hickory érable, prosopis, chêne, pacanier, Melange du Pacifique en comme mélange special, et Whisky Chêne. Un certain nombre de cartes recettes sont fournies avec les briquettes Bradley Flavor Bisquettes, également disponibles dans le volume 1 de la collection des recettes Bradley (Bradley Recipe Collection, Volume 1). Il existe d'autres articles intéressants tels que les saveurs de traitement des aliments (Flavor Cures), les grilles pour viande boucanée jerky (Bradley Jerky Racks), les grilles Bradley (Bradley Original Racks), crochets à saucisses (Sausage Hooks), les housses de protection imperméables (Weather Guard Covers), le DVD de Bradley sur la cuisine (Bradley Cooking DVD), les casquetttes (Caps), les tabliers (Aprons) ainsi que le thermomètre numérique Bradley (Bradley Digital Thermometer) avec sonde pour la viande qui élimine les incertitudes lors de la cuisson et du fumage des viandes.

Je vous souhaite de merveilleuses réussites culinaires et de fumage de vos aliments.

Avec mes sincères salutations,



Wade Bradley

•D'après des études et des essais effectués à I l'Institut de technologie de la Colombie-Britannique. (The British Columbia Institute of Technology)

Consignes de Sécurité Importantes

Précautions de sécurité fondamentales

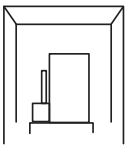
• Lire toutes les instructions.
• Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les cadrans.
• Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger les cordons ou les fiches des cordons d'alimentation électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
• Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsqu'un appareil ménager quelconque est utilisé par des enfants ou près de ces derniers.
• Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des éléments ou des pièces.
• Ne pas faire fonctionner un appareil pourvu d'un cordon ou d'une fiche électrique endommagé ou à la suite d'un mauvais fonctionnement ou d'un dommage quelconque.
• L'emploi d'accessoires divers non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures physiques.
• Ne pas modifier votre fumoir de son état original.
• Ne pas laisser pendre un cordon le long d'un bord de table ou de comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
• Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ni dans un four allumé ou à proximité de ces derniers.
• Prendre d'extrêmes précautions pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
• Toujours brancher la fiche en premier suit la prise de l'appareil puis brancher sur la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position ‹‹ arrêt ›› (off), puis retirer la fiche de la prise murale.
• Ne pas utiliser l'appareil dans un but autre que celui pour lequel il est prévu.
• Pour utilisation dans la maison ou a l'extérieur seulement. Ne pas exposer à la pluie.
• Lever et déplacer le fumeur avec soin pour empêcher effort ou blessures du dos.
• Faire attention à tendre la main dans ou autour du fumeur.
• Il est recommandable placer un extincteur près du fumeur. S'adresser à votre autorité locale pour déterminer grandeur et genre convenable de l'extincteur.
• Les cordes rallongées plus longues sont disponibles et pourraient être utilisées en exerçant soin.
• Si une corde d'alimentation ou une corde rallongée detachable plus longue est utilisée, la classification électrique de la corde devrait être aussi forte que la classification électrique de l'appareil.
• La corde devrait être arrangée à manière qu'elle ne soit pas laisser sur le comptoir ou table ou parterre où les enfant pourraient le tirer, ou sans intention trébucher.
• Si une corde rallongée est nécessaire, elle doit être approuvée, avec 3 dents, (terrée), souffisamente résitente, et pas plus longue que deux metres.
• Les cordes rallongées extérieures devraient être utilisées avec les appareils d'utilisation à l'extérieur, devraient avoir une etiquette qui déclare, "convenable pour l'usage avec les appareils extérieurs", et devraient être marquees sur la surface avec la lettre suffixe "W".
• ATTENTION: Risque de décharge électrique. Garder la connexion seche et élevée de la terre.
• N'utiliser aucun type de bois autre que les briquettes Bradley Flavor Bisquettes®.
• Jeter tous les emballages comme il convient.
• Soyer prudent durant la manipulation et le nettoyage de votre saurisseur car les bords de certaines parties métalliques peuvent être coupants.
• L'appareil ne devrait pas être utiliser par les personnes (ci-inlus les enfants) ayant une capacité reduite soit physique, sensorial ou mental, ou qui manque de l'éxpérience ou connaissance de l'appareil, à moins que ils aient reçus de la direction ou instruction à propos de l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Il faut de la surveillance des enfants pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil".
• Pendant l'usage l'appareil devient chaud. Il faut prendre soin pour éviter toucher les elements de chauffage dans le four.
• AVERTISSEMENT: Des parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'usage. Pour éviter des brûleurs, ne permittez pas que les petits enfants s'approchent de l'appareil.
• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'usage.
• Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments de chauffage.
• Il faut tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil au moins qu'ils ne soient continuellement surpervisés.
• Cet appareil peut être utiliser par les enfants de 8 ans ou plus grands et personnes ayant une capacité reduite soit physique, sensoriele ou mentale ou qui manquent de l'expérience ou connaissance, s'ils ont reçu de la supervision ou de l'instruction, d'une manière sécure, concernant l'usage de l'appareil et si ils comprenent les risques impliquées. C'est interdit que les enfants jouent avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas faire de la nettoyage et de l'entretien sans surveillance.
• La surface des grilles peuvent devenir chaude.
• In ne faut pas utiliser nettoyage à vapeur.

Pendant l'emploi

• Pour utilisation à l'extérieur seulement. Ne pas faire fonctionner dans un espace confiné.
• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
• Ne pas brancher le fumoir tant qu'il n'est pas complètement assemblé.
• Ne pas couvrir ni bloquer hermétiquement les grilles ou la cuvette d'égouttage avec du papier d'aluminium. Cela pourrait endommager sérieusement le fumoir.
• Ne pas déplacer le fumoir.
• Ne pas dépasser la température de 138 °C (280 °F).
• Toujours porter des moufles ou des gants isolants pour protéger les mains contre les brûlures.
• Ne pas porter de vêtements amples ni des cheveux

« Lire attentivement le manuel jusqu'à la fin des instructions concernant l'assemblage pour préparer le fumoir à l'emploi »

longs non attachés.
• Ne pas utiliser l'emballage du fumoir pour couvrir celui-ci.
• Utiliser exclusivement une prise électrique mise à la terre.
• Ne pas permettre dans aucun moment que la pluie entre en contact avec le fumeur. Placer le fumeur au centre d'un abri de 3 x 3 x 2.5 m.



• Ne pas utiliser pendant un orage avec activité électrique ni lorsqu'il y a du vent.
• Ne pas utiliser à proximité d'essence ou d'autres liquides inflammables, de gaz, ni lorsque des vapeurs inflammables pourraient être présentes.
• Placer dans une zone où ni les enfants ni les animaux familiers ne peuvent avoir accès.
• Ne pas plonger dans l'eau.
• Vider la cuvette d'égouttage environ toutes les deux à trois heures lorsque les bisquettes brûlent et la remplir d'eau douce.

Après chaque utilisation

• Débrancher le fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Voir les procedures d'entretien.
• Placer les briquettes Bradley Flavor Bisquettes® éteintes à une distance de sécurité de toute structure et de tous matériaux combustibles.
• Ranger le fumoir hors de la portée des enfants, dans un lieu couvert sec.
• Enlever et nettoyer toute la graisse. Toute accumulation de graisse peut causer un incendie.
• N'utilisez pas la méthode "nettoyage à vapeur" pour cet appareil.

Garder ces instructions.
Entretien d'ordre général

Consulter le diagramme accompagnant les listes de composants externes et internes

Précautions de sécurité importantes

• Le fumoir Bradley doit être maintenu en bon état de propreté et nettoyé après chaque utilisation.
• Débrancher le cordon d'alimentation électrique long avant d'entreprendre tout entretien ou nettoyage.
• Ne pas plonger le fumoir dans l'eau.
• Ne pas vaporiser de produits de nettoyage à l'intérieur du fumoir
• Ne pas couvrir ni bloquer hermétiquement les grilles ou la cuvette d'égouttage avec du papier d'aluminium. Cela pourrait endommager sérieusement le fumoir
• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'emploi.
• Ne pas vaporiser ni nettoyer le fumoir avec de trop grandes quantités d'eau. Il est préférable d'utiliser un chiffon humide.

Procédures d'entretien

• Soyez prudent durant la manipulation et le nettoyage de votre fumoir car certains bords métalliques peuvent être coupants.
• Nettoyer la cuvette d'égouttage. jeter avec précaution toutes les Bisquettes brûlées, car elles pourraient être encore chaudes.
• Laver la plaque d'égouttage, les grilles, le plateau rectangulaire du fond et la cuvette d'égouttage avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
• Enlever les particules d'aliments et les résidus de graisse à l'intérieur du fumoir. L'intérieur a besoin d'être nettoyé, l'essuyer avec un chiffon humide.
Remarque: *L'intérieur de l'armoire devrait comporter de la fumée ou des résidus noirs. Plus il y a de résidus, meilleur sera le goût des aliments.*
• Le générateur de fumée doit être maintenu en bon état de propreté et sans copeaux at sans graisse, en tout temps. Si des copeaux de bois à l'état libre se sont accumulés dans le générateur de fumée, il suffit de souffler ou d'aspirer ces particules pour les enlever. Débrancher le cordon d'alimentation électrique long avant de séparer le générateur de fumée de l'armoire du fumoir. Consulter la rubrique.
• Séparation du générateur de fumée dans les Instructions pour l'assemblage.
• Nettoyer le brûleur de bisquettes en le grattant légèrement avec une brosse métallique ou un grattoir pour éliminer tous les résidus qui se sont accumulés durant le fumage.
• Nettoyer le registre (situé au sommet du fumoir) pour vérifier qu'il n'est pas bloqué.
• Nettoyer le joint de porte avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle afin d'enlever tous les résidus et particules alimentaires.

Après le nettoyage

• Remettre en place les grilles, la plaque d'égouttage, la plaque rectangulaire du fond et la cuvette d'égouttage dans le fumoir en veillant à ce que toutes les pièces soient propres et sèches.
• Replacer le générateur de fumée sur l'armoire de fumage.
• S'assurer que le cordon d'alimentation électrique long est débranché.

Dépannage

Aucune courant n'est détectée dans le fumoir *:*

Vérifier que toutes les fiches sont correctement et fermement introduites dans les prises. Vérifier le fusible situé sur le générateur de fumée. Vérifier que le disjoncteur de fuite à la terre, Ground Fault Circuit Interrupter (CFGI), n'est pas débranché.

Les bisquettes n'avancent pas:

Vérifier le guide d'alimentation des briquettes et enlever tous les copeaux de bois détachés. Le nettoyage du générateur de fumée permet d'éviter le blocage les bisquettes et l'usure anormale de l'appareil.

Les bisquettes ne brûlent pas complètement *:*

Vérifier que tous les autres appareillages électriques sont bien branchés au circuit. Le fumoir doit être branché sur un circuit mural qui lui est réservé. Vérifier que le brûleur de bisquettes est bien débarrassé de toute accumulation de résidus.

Le four du fumoir n'atteint pas les températures souhaitées *:*

Observer le temps de préchauffage du four du fumoir. Rappel, une fois que les aliments sont placés dans le four, la température descend légèrement puis s'élève à nouveau lentement. Essayer de fermer légèrement le registre et de placer le fumoir à l'abri du vent. Ensuite, essayer d'utiliser un thermomètre différent à l'intérieur du fumoir pour vérifier que la lecture de la température est correcte.

Remarque : la température de cuisson normale se situe entre 93,3 °C et 121, 1 °C (200 °F et 250 °F). Rappelez-vous que la température indiquée dans l'affichage est seulement une valeur de référence et n'a pas pour but de fournir la température interne exacte des aliments. La température interne est plus élevée que les aliments lorsqu'ils sont plus près de l'élément de chauffage.

Si ces conseils ne fournissent pas les résultats attendus, adressez-vous à notre service après-vente en composant le ***1-866-508-7514.***

Instructions d'assemblage

Le Fumoir Noir Bradley (modèles BTIS1, BTISCE240EU)

Pour le Fumoir Original Bradley voir page 9 ,
Pour le Fumoir Digital Bradley à 4 et à 6 grilles voir page 13

Reportez-vous aux numéros de pieces dans la liste de composants externes, internes et des connections électriques misent en place.

Comment assembler le fumoir Bradley Smoker®

1. Sortir le fumoir de son emballage.
2. Sortir toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlever toits les éléments d'emballage protecteurs des pièces de l'appareil.

Installation du générateur de fumée:

• Fixer le générateur de fumée (1) à l'armoire du fumoir (2).
• Orienter le brûleur de bisquettes (F) vers l'ouverture de l'armoire.
• Aligner les encoches en forme de trou de serrure du générateur de fumée sur les supports situés sur l'armoire du fumoir (3).
• Accrocher le générateur en appuyant fermement vers le bas.
• Insérer le tube d'alimentation (4) au sommet du générateur de fumée et le charger avec le nombre souhaité de briquettes de bois aromatiques Bradley Flavor Bisquettes®.
• Branchez le cordon d'alimentation court (E-non représenté) du générateur de fumée à l'armoire de fumée.

Configuration de l'armoire du fumoir:

• Placer les grilles (C) sur les supports latéraux.
• Placer la plaque d'égouttage (B) de sorte que le « V » soit orienté vers le bas sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton.
• Placer le plateau rectangulaire (J) sur le fond du fumoir.
• Remplir la cuvette d'égouttage (D) à moitié avec de l'eau et la placer au centre du plateau d'égouttage rectangulaire pour récupérer les Bisquettes brûlées. Pendant une durée de fumage prolongée, il faudra remplacer l'eau de la cuvette d'égouttage. Brancher le cordon d'alimentation électrique long (A) du générateur de fumée sur une prise électrique homologuée mise à la terre.

Séparation du générateur de fumée :

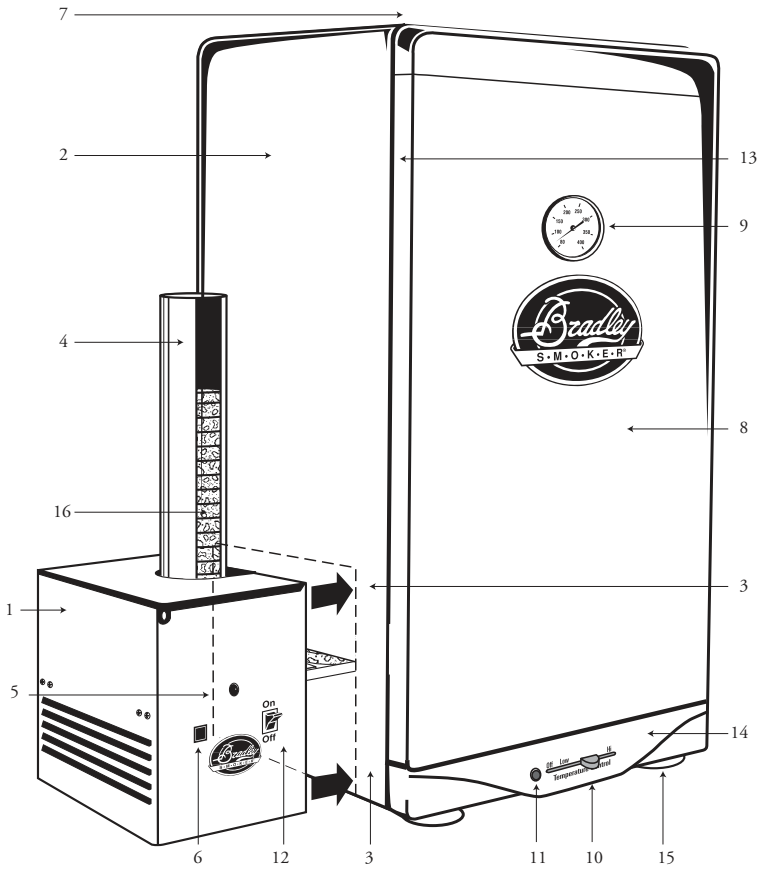
• Débrancher le cordon d'alimentation court (E) servant de bretelle de raccordement.
• Détacher le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en le soulevant délicatement et en le tirant vers l'extérieur.

Manutention de l'emballage

Tous les emballages doivent être mis au rebut conformément à la réglementation locale en vigueur. La boîte ne doit être réutilisée que pour entreposer le fumoir lorsqu'il n'est pas employé. Ne pas se servir de la boîte comme couvercle quand le fumoir est en cours d'utilisation.

Le Fumoir Black Bradley ®
BTIS1 et BTISCE240EU

Liste des pièces externes

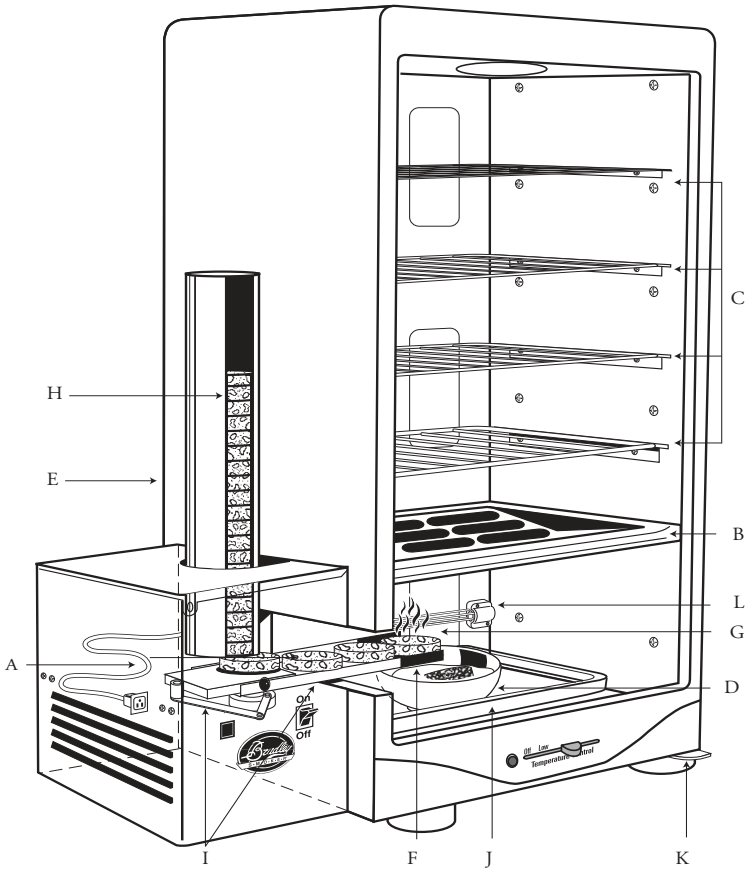


Liste des pièces externes

1. Générateur de fumée
2. Armoire du fumoir
3. Supports du générateur
4. Tube d'alimentation
5. Voyant lumineux du générateur de fumée
6. Bouton d'avancée des bisquettes
7. Registre avec poignée (non illustré)
8. Porte
9. Thermomètre
10. Manette de commande du thermostat
11. Indicateur de température
12. Bouton de marche/arrêt du générateur
13. Joint de porte
14. Plaque avant inférieur.
15. Pieds en caoutchouc
16. Bisquettes (non livrées avec le fumoir)

Le Fumoir Black Bradley
BTIS1 et BTISCE240EU

Liste des pièces internes



Liste des pièces internes

A) Cordon d'alimentation électrique long
B) Plaque d'égouttage
C) Grilles de cuisson
D) Cuvette en forme de "V" pour ramasser les gouttes
E) Cordon court servant de bretelle de raccordement (non illustré) Raccorde le générateur
F) Brûleur de bisquettes
G) Résistance de chauffage de 500 watts
H) Flavor Bisquettes® (non comprises)
1) Guide d'alimentation
J) Plaque rectangulaire du fond
K) Charnière de porte
L) Support en porcelaine

Directives pour le fonctionnement

Pour le BTIS1 et BTISCE240EU – Le Fumoir Black Bradley

Reportez – vous aux numeros de pièces indiqués sur les schémas de la liste des composants externs.

Apprêt et préparation l'emploi

L'apprêt du fumoir Bradley Smoker® est un processus continu, plus on utilise le fumoir et meilleur est le goût des aliments.
L'apprêt consiste principalement à éliminer les odeurs impartiales du fumoir L'odeur de votre fumoir neuf Bradley Smoker® n'est pas nécessairement celle que vous souhaitez retrouver dans le goût de vos aliments.

Méthode d'apprêt:

• Nettoyer les grilles, la plaque d'égouttage, la cuvette d'égouttage et la plaque rectangulaire et placer ces éléments dans le fumoir.
• Remplir la cuvette d'égouttage à moitié de l'eau.
• Placer 5 bisquettes dans le tube d'alimentation. (Remarque : chaque bisquette brûle pendant 20 minutes). Les deux bisquettes supplémentaires ont pour but de pousser la bisquette finale sur le brûleur. Ces deux dernières bisquettes n'avancent pas sur le brûleur.
• Ouvrir légèrement le registre situé au sommet de l'armoire du fumoir.
• Brancher le fumoir sur sa prise électrique spéciale.
• Mettre le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche/arrêt du générateur (12).
• Pré-chauffez le brûleur de bisquettes pendant 20 minutes.
• Appuyer sur le bouton d'avance des bisquettes (6) jusqu'à ce qu'une bisquette soit placée sur le brûleur de bisquettes (F).
• Mettre le fumoir en marche en déplaçant la manette de commande du thermostat (10) jusqu'à la position moyenne. Attendre 20 `à 30 minutes. Le thermomètre (9) doit atteindre la température de 66 °C (150 °F). Si elle est supérieure, la régler avec la manette de commande du thermostat en poussant celle-ci vers la gauche pour diminuer la température et vers la droite pour augmenter la température si elle est inférieure à 66 °C (150 °F).
• Procéder au fumage continu dans l'armoire à 66 °C (150 °F) pendant une heure ou jusqu'à ce que les bisquettes soient consumées.
• Le fumoir est apprêté lorsqu'il a atteint 66 °C (150 °F) et que le fumage a duré une heure.

Mise en route

• Après avoir apprêté le fumoir, remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
• Mettre le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche/arrêt du générateur (12).
• Quand le voyant lumineux du générateur de fumée (5) est allumé, cela signifie que le générateur est sous tension.
• Appuyer sur le bouton d'avance des bisquettes (6) pour pousser une bisquette sur le brûleur de bisquettes (F).
Remarque : un nouveau cycle démarre une fois que l'on a appuyé sur le bouton d'avance des bisquettes, (ou) titre nouvelle bisquette avance sur le brûleur environ 20 minutes plus tard.
• Pré-chauffeez lle four à la temperature de cuisson désirée.
• Placer les aliments sur les grilles de cuisson et les charger dans le fumoir.
• Régler l'ouverture du registre à la position souhaitée. Ne pas fermer complètement le registre quand le fumage est en cours.
• S'il faut de la chaleur, déplacer lentement la manette de commande du thermostat jusqu'à la température souhaitée, selon l'indication du thermomètre.
*Fumage à froi*d - utiliser uniquement le générateur de fumée. Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement.
Fumage à chaud - le générateur de fumée et la manette de commande du thermostat sont sur marche.
Remarque : le thermomètre indique seulement la température de l'air à l'intérieur de l'armoire. Pour obtenir plus précisément la température des aliments en cours de fumage, utiliser un thermomètre de cuisson pour la viande. Il faut se rappeler que la température ambiante affecte la température de cuisson du fumoir.

‹‹ Se rappeler qu'il faut nettoyer le fumoir après chaque utilisation. »

Instructions pour l'assemblage

Le Fumoir Original Bradley (Modèles: BS611; BS611EU)

Pour le fumoir noir, voir page 5; pour les fumoirs digitals avec 4 et 6 grilles, voir page 13

Reportez-vous aux numéros de pièces dans la liste de composants externes internes et des connections électrique misent en place

Comment assembler le Bradley Digital Smoker®

1. Sortir le fumoir de son emballage.
2. Sortir toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlever tous les éléments d'emballage protecteurs.

Installation du générateur de fumée (dial) :

• Fixer le générateur de fumée (dial) (1) a l'armoire du fumoir (2)
• Alignez le brûleur de bisquette (F) vers l'ouverture de la tour de fumée
• Aligner les encoches en forme de trot de serrure du générateur de fumée (dial) sur les supports (3) de l'armoire du fumoir
• Assurer le generateur de fumee et appuyez fermement vers le bas
• Insérer le tube d'alimentation (4) ou sommet du générateur de fumee et appuyez fermement vers le bas puis charger le nombre souhaité de Bradley Flavour Bisquettes
• Branchez le cordon d'alimentation court (E - non représenté) du générateur de fumée à l'armoire de fumée

Configuration de l'armoire du fumoir:

• Placer les grilles (C) sur les supports latéraux
• Placer la plaque d'égouttage (B) "V" soit orienté vers le bas sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton
• Placer la plaque rectangulaire (J) au le fond du fumoir
•Remplir la cuvette d'égouttage (D) à moitié d'eau et la placer au centre de la plaque rectangulaire pour récupérer les bisquettes brulees. Pendant une durée de fumage prolongée, il foudra remplacer l'eau de la couvette d'égouttage chaque 2 ou 3 heures
•Brancher le cordon d'alimentation électrique long (A) du generateur de fumée sur une prise electrique homologuée mise à la terre.

Comment séparé le générateur de fumée (dial):

• Débranchez le cordon court d'alimentation (E)
• Separez le generateur de fumée (dial) de l'armoire du fumoir en soulevant delicatement le générateur de fumée (dial) et en le tirant vers l'extérieur.

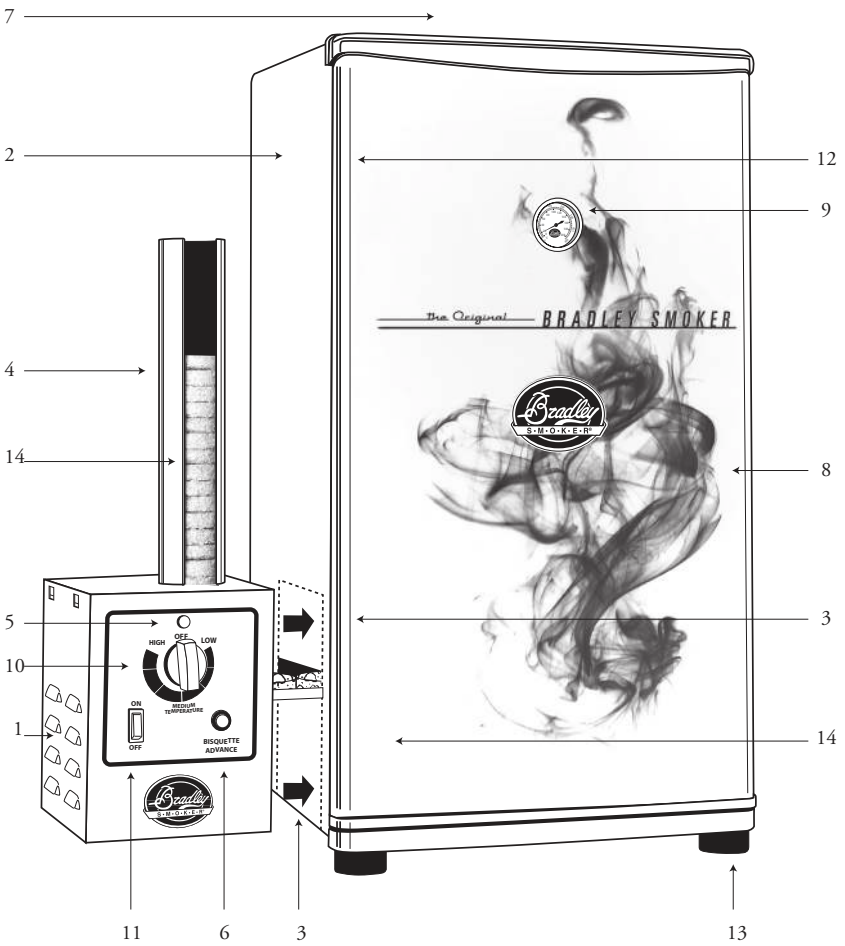
Manipulation de l'emballage:

Tous les emballages doivent être éliminés conformément à la réglementation dans votre région. La boîte ne peut être utilisée que pour ranger le fumoir lorsqu'il n'est pas utilise. La boîte ne doit pas être utilise comme une couverture lorsque le fumoir est en cours d'utilisation.

Le Fumoir Original Bradley

BS611 et BS611EU

Liste des composants externes



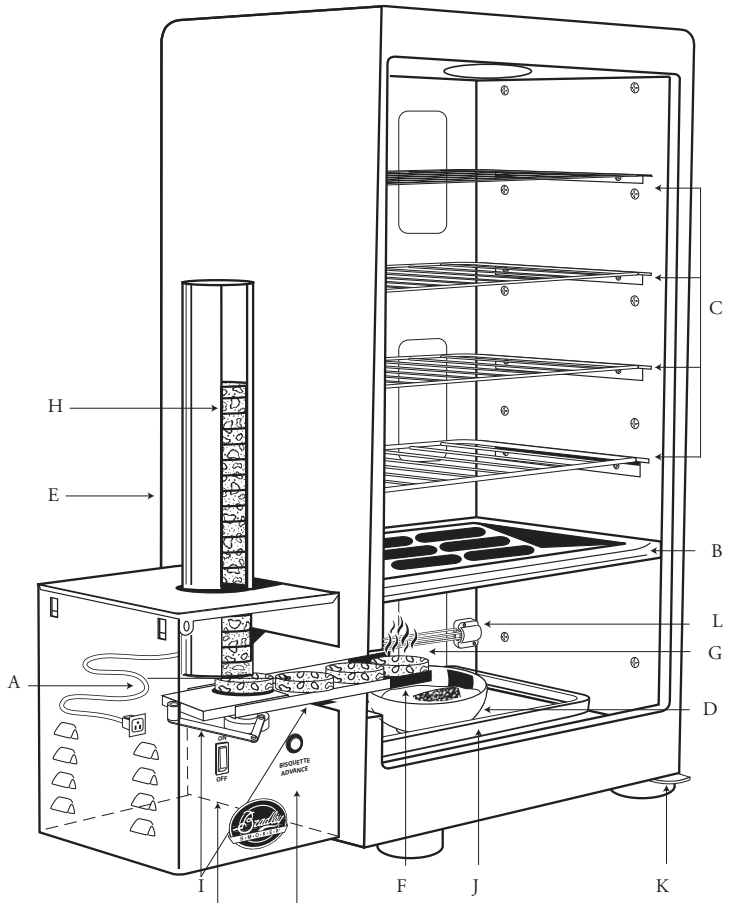
Liste des pieces externes

1. Générateur de fumée Dial
2. Armoire du fumoir
3. Supports du generateur
4. Tube d'alimentation
5. Lumiere indicateur du generateur du fume
6. Bouton de avancer de bisquettes
7. Registre avec poignée (non illustré)
8. Porte BS611
9. Thermomètre
10. Manette du comande "On/Off" du thermostat
11. Bouton de marche/arrêt "On/Off" du générateur
12. Scellement de la porte BS611
13. Pieds en caoutchouc
14. Bisquettes (non livrées avec le fumoir)

Le Fumoir Original Bradley

BS611 et BS611EU

Liste des composants internes



Liste des pieces internes

A) Cordon d'alimentation eléctrique long
B) Plaque d'égouttage
C) Grilles de caisson
D) Cuvette d'égouttage
E) Cordon d'alimentation électrique court (non illustré) raccorde le générateur
F) Brûleur de bisquettes
G) Résistance de chauffage de 500 watts
H) Flavor Bisquettes (no comprises)
I) Guide d'alimentation
J) Plaque rectangulaire du fond
K) Charniere de porte
L) Support en porcelaine

Directives pour le fonctionnement

Pour le modèles: BS611 et BS611EU - Fumoir Original Bradley

Reportez-vous aux numéros de pièces dans la liste de composants externes internes et des connections électrique misent en place

L'apprêt et préparation à l'emploi

L'apprêt du fumoir Bradley Smoker est un processus continu, à savoir, plus on utilize le fumoir et meilleur est le goût des aliments. L'apprêt consiste principalement à éliminer les odeurs et les saveurs impartiales du fumoir. L'odeur de votre fumoir neuf Fumoir Bradley n'est pas necéssairement celle que vous souhaitez retrouver dans le goût de vos aliments.

Méthode d'apprêt

• Nettoyer les grilles, la plaque d'égouttage, la couvette d'egouttage et la plaque rectangulaire et placer ces éléments dans le fumoir.

•Remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.

•Placer 5 bisquettes dans le tube d'alimentation. (Remarque: chaque bisquette brule pendant 20 minutes). Les deux bisquettes suplémentaires ont pour but de pouser la bisquette finale sur le brûleur. Ces deux dernières bisquettes n'avancent pas sur le brûleur.

• Ouvrir légèrement le registre situé au sommet de l'armoire du fumoir.

• Brancher le fumoir sur sa prise electrique especiale.

• Pour mettre le generateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche "On/Off du génerateur (11).

• Préchauffez le brûleur de bisquettes pendant 20 minutes.

• Appuyer sur le bouton d'avance de bisquettes (6) jusque'à ce qu'une bisquette sois placée sur le brûleur de bisquettes (F).

• Mettre le fumoir en marche en déplaçant la manette de commande du thermostat (10) jusqu'à la position moyenne. Attendre 20 a 30 minutes. Le thermomètre (9) doit atteindre la température de 66˚C (150˚F). Si elle est supérieure, la regler avec la manette de commande du thermostat en poussant celle-ci vers la gauche pour diminuir la température si elle est inferieure a 66˚C (150˚).

• Procéder au fumage continu dans l'armoire à 66˚C (150˚F) pendant une heure ou jusqu'à ce que les bisquettes soient consumées.

• Le fumoir est apprêté lorsqu'il a atteint 150˚F et que le fumage a duré une heure.

Mise en route

• Après avoir apprêté le fumoir, remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.

• Mettre le générateur de fummée en marche en appuyant sur le boutton On/Off du generateur (11)

• Quand le voyant lumineux du générateur de fumée (5) est allumé, cela signifie que le générateur est sous tension.

• Appuyer sur le bouton d'avance des bisquettes (6) pour pousser une bisquette sur le brûleur de bisquettes (F). Remarque: Un nuveau cycle demarre une fois que l'on a appuye sur le Boston d'avance des bisquettes, (ou) titre nouvelle bisquette avance sur le brûleur environ 20 minutes plus tard.

• Placer les aliments sur les grilles de cuisson et les charger dans le fumoir.

• Préchauffez le four à la temperature de cuisson désirée.

•Placer les aliments sur les grilles de cuisson et les charger dans le fumoir.

• Régler l'ouvertture du registre à la position souhaitée. Ne pas fermer complètement le registre quand le fumage est en cours.

•S'il faut de la chaleur, déplacer lentement la manette de commande du thermostat jusqu'à la temperature souhaitèe, selon l'indication du thermomètre.

Fumage à froid – utiliser uniquement le générateur de fumée. Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement.

Fumage à chaud – le générateur de fumée et la manette de commande du thermostat sont sur marche.

Remarque: le thermomètre indique seulement la température de l'air à l'interieur de l'armoire.

Pour obtenir plus précisément la température des aliments en cours de fumage, utiliser un thermomètre de cuisson pour la viande. Il faut se rappeler que la température ambiance affecte la température de cuisson du fumoir.

" Se rappeler qu'il faut nettoyer le fumoir après chaque utilisation"

Instructions d'assemblage

Le Fumoir Digital Bradley à 4 grilles (Modèles: BTDS76P; BTDS76CE-EU)

Le Fumoir Digital Bradley à 6 grilles (Modeles: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

Pour consulter les instruccions d'assemblage du Fumoir Digital Bradley, voir page 9

Reportez-vous aux numéros de pieces dans la liste de composants externes, internes et des connections électrique misent en place

Comment assembler le Bradley Digital Smoker

1. Sortir le fumoir de son embalage.
2. Sortir toutes les pieces emballes du fumoir.
3. Enlever tous les éléments d'emballage protecteurs.

Installation du générateur de fumée numérique:

• Fixer le générateur de fumée numérique (1) a l'armoire du fumoir (2) en emboitant le brûleur de bisquettes (E) dans l'ouverture latérale gauche de l'armoire. Aligner les encoches en forme de trou de serrure du générateur sur les deux supports (3) situés sur le côté et appuyer vers la bas pour assurer l'installation.

• Insérer le tube d'alimentation (4) au sommet du générateur de fumée. Appuyer fermement vers le bas. Charger le nombre souhaité de Bradley Flavor Bisquettes.

Configuration des raccordements électrique **(voir page 16)**

• Brancher le câble du capteur (sensor cable) (1) à la prise du générateur de fumée (A) et du fumoir (B).

• Brancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (2) à l'arrière du générateur de fumèe avec prise femelle (D) à la prise du générateur de fumée à l'arrière de l'armoire du fumoir avec prise male (C) – et appuyez fermement.

•Brancher le cordon d'alimentation electrique long (3) sur la prise d'alimentation (E)

Configuration de l'armoire du fumoir:

• Placer les quatre ou six grilles (B) sur les supports latéraux.

• Placer la plaque d'égouttage (A) "V" orienté vers le bas sous les grilles et sur les goupilles latérales en laiton (I)

• Placez la plaque rectangulaire (D) au fond du fumoir.

• Remplir la cuvette d'egouttage (C) à moitié d'eau et la placer au centre de la plaque rectangulaire (D) pour récupérer les bisquettes brûlées. Pendant une durée de fumage prolongée, il faudra remplacer l'eau de la cuvette d'egouttage.

• Brancher le cordon d'alimentation electrique long (3) du générateur de fumée sur une prise électrique homologuée mise a la terre (4). (voir page 16)

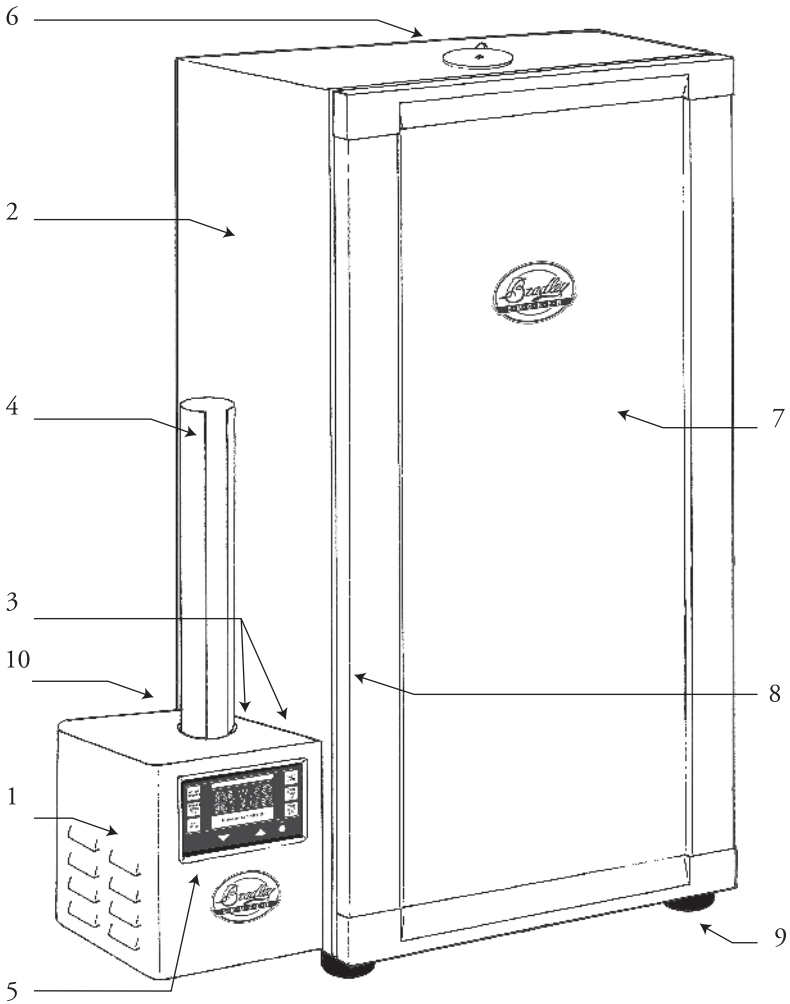
Comment séparé le générateur de fumée **(voir page 16)**

• Vérifier que le générateur de fumèe a eu le temps de refroidir. Débrancher le cordon d'alimentation electrique long (3) de la prise murale (4) et du générateur de fumée (E). Débrancher le câble du capteur (1) et le cordon court servant de bretelle de raccordement (2), puis séparer le générateur du fumée de l'armoire du fumoir en soulevant délicatement le générateur et en le tirant vers l'extérieur.

Le Fumoir Digital Bradley®

BTDS76P et BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU

Liste des composants externes



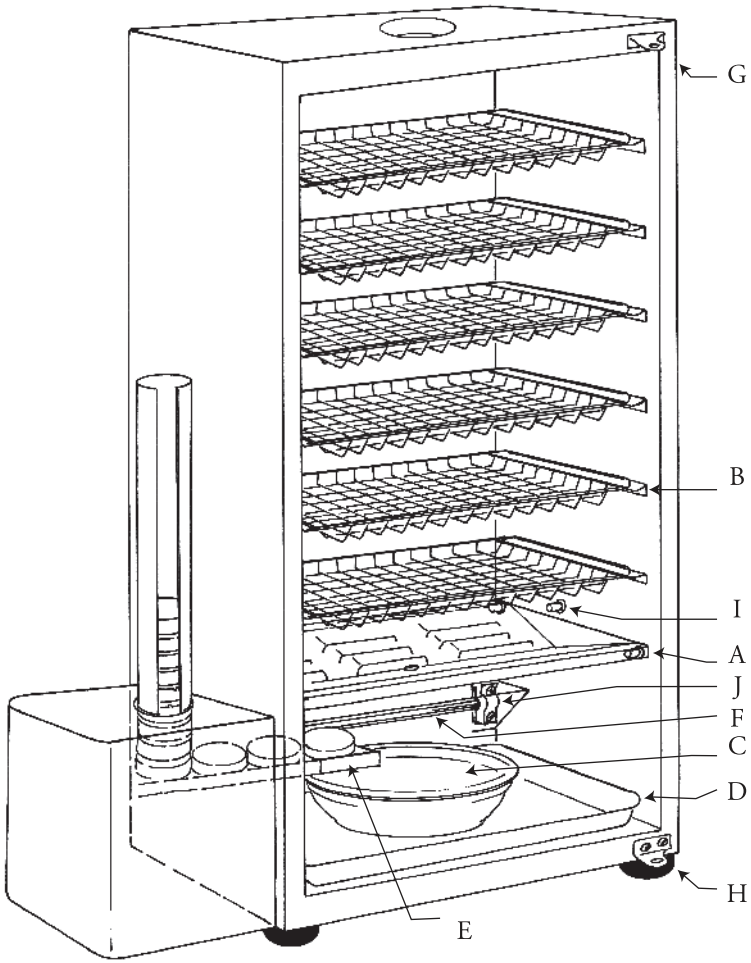
Liste des pièces externes

1. Générateur du fumoir digital
2. Armoire de fumoir
3. Supports du générateur (non illustrés)
4. Tube d'alimentation.
5. Panneau de l'affichage digital (voir page 17)
6. Registre
7. Porte
8. Joint de porte
9. Pieds en coutchouc
10. Câble du capteur, cordon court servant de bretelle de raccordement et cordon d'alimentation electrique long (non illustré, voir page 16)

Le Fumoir Digital Bradley®

BTDS76P et BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU

Liste des composants internes



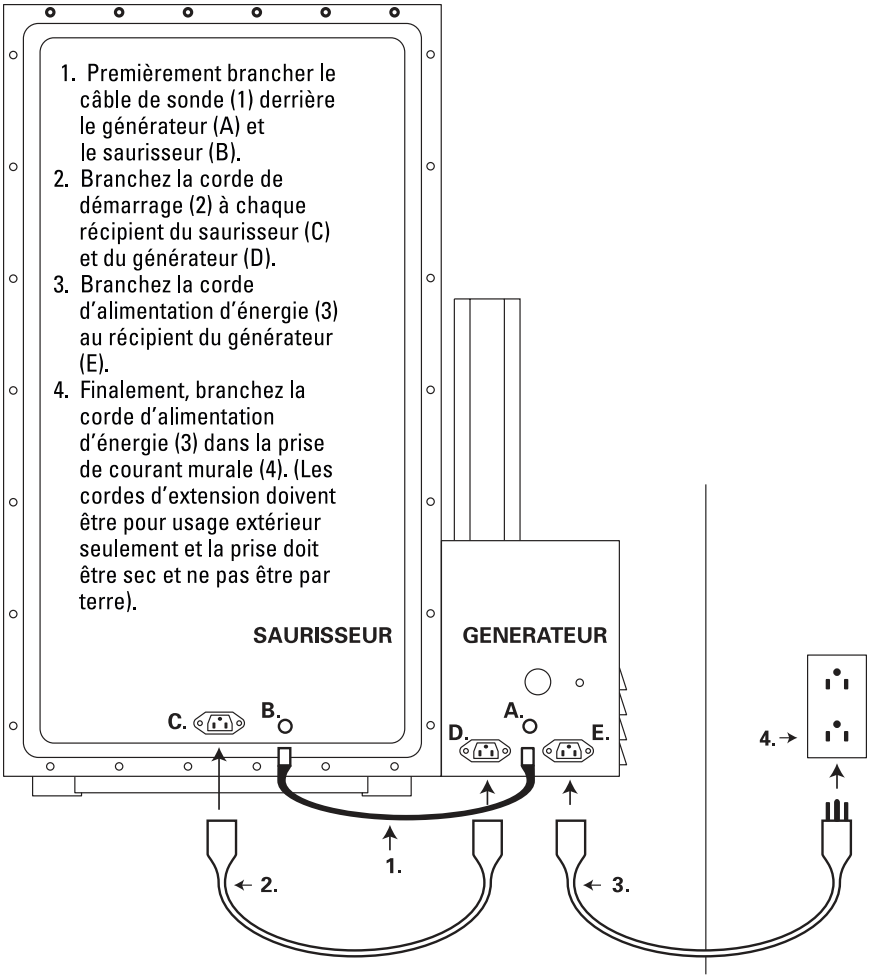
Liste des pièces internes

A) Plaque d'egouttage
B) Grilles de caisson (4 ou 6)
C) Cuvette d'egouttage
D) Plaqque rectangulaire du fond
E) Brûleur de bisquettes
(Bisquettes non comprises)
F) Resistance de chauffage
G) Charnière supérieure de la porte
H) Charnière inférieure de la porte
I) Goupille en laiton
J) Isolateur en porcelaine

Installation du branchement electrique

Après avoir monté le Générateur au Fumoir

(DANS CET ORDRE)



1. Câble du capteur
2. Cordon court servant de bretelle de raccordement
3. Cordon d'alimentation électrique long
4. Prise murale

A. Prise de capteur
B. Prise de capteur
C. Prise mâle
D. Prise femelle
E. Prise mâle

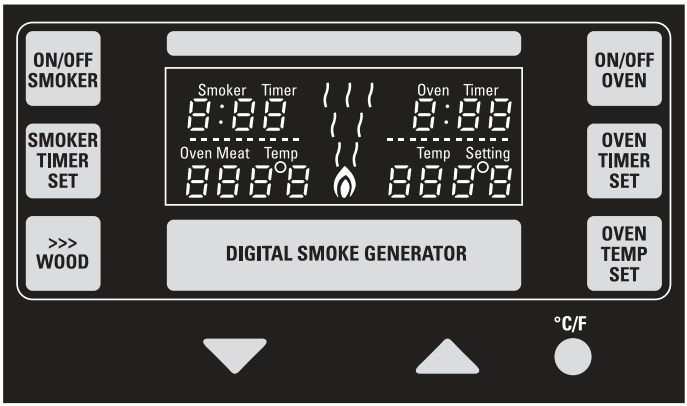
Guide des fonctions affichées

Générateur de fumée numérique

• Générateur de fumée commandé par des boutons de commande sur le côté gauche.
• Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche.
• Appuyer sur « >>> **Bois** » pour faire avancer les Bisquettes sur le brûleur.
• Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** », puis sur les boutons « v ^» jusqu'à obtention de la durée souhaitée du temps de fumage.
• Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** » pour faire débuter 20 minutes d'avance automatique.
• Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée à l'arrêt.

Four du fumoir

• Four du fumoir commandé par des boutons de commande sur le côté droit.
• Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir en marche.
•Appuyer sur « **Réglage de la température du four** » puis sur les boutons « v ^ ›› jusqu'à obtention de la température souhaitée.
• Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la température du four** » pour régler la température.
•Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du four** », puis sur les boutons ‹‹ v ^ ›› jusqu'à obtention de la durée souhaitée du temps de cuisson.
•Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la minuterie du four** » pour régler la durée de cuisson.
•Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir à l'arrêt.



Affichage des fonctions

Une fois que l'on a appuyé sur le bouton « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche, l'affichage « **Minuterie du fumoir** » clignote jusqu'à ce que la durée souhaitée ait été configurée. L'indicateur « **Température du four pour la viande** » commence immédiatement à lire la température interne. Une fois que l'on a appuyé sur le bouton « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four en marche, l'affichage « **Minuterie du four** » clignote jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée ait été configurée. L'affichage « **Réglage de la température** » clignote aussi jusqu'à ce que la température souhaitée ait été configurée.

Appuyer sur le bouton C/F pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

Guide de fonctionnement

pour le BTDS76P, BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU

- Le Fumoir Digital Bradley

Reportez-vous aux numéros de pieces dans la liste de composants externes

Apprêt et préparation à l'emploi

• L'apprêt du fumoir numérique Bradley Smoker® est un processus continu, à savoir, plus on utilise le fumoir et meilleur est le goût des aliments.
• L'apprêt consiste principalement à éliminer les odeurs et les saveurs impartiales du fumoir. L'odeur de votre fumoir neuf Bradley Smoker® n'est pas nécessairement celle que vous souhaitez retrouver dans le goût de vos aliments.

Méthode d'apprêt

• Nettoyer les grilles, la plaque d'égouttage, la cuvette d'égouttage et la plaque rectangulaire et placer ces éléments dans le fumoir.
• Remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
• Placer 5 Bisquettes dans le tube d'alimentation. Remarque : chaque Bisquette brûle pendant 20 minutes. Les deux Bisquettes supplémentaires ont pour but de pousser la Bisquette finale sur le brûleur. Ces deux dernières Bisquettes n'avancent pas sur le brûleur.
• Ouvrir légèrement le registre situé au sommet de l'armoire du fumoir.
• Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre en marche.
• Appuyer sur « **>>>Bois** »
• Régler la minuterie du fumoir « **Réglage de la minuterie du fumoir** » sur une (1) heure.
• Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre en marche.
• Configurer « **Réglage de la température du four » à 66 °C (150** °F).
• Configurer ‹‹ **Réglage de la minuterie du fumoir** » sur une (1) heure.

Remarque : le fumoir est apprêté lorsqu 'il a atteint 66 °C (150 °F) et que le fumage a duré une heure.

Mise en route *(voir « Guide des fonctions affichées»)*

• Après avoir apprêté le fumoir, remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
• Charger le nombre souhaité de Bisquettes dans le tube d'alimentation.
• Appuyer sur ‹‹ **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche.
• Appuyer sur « **>>>Bois** ». Attendre que la Bisquette avance. Recommencer cette étape deux fois pour placer une Bisquette sur le brûleur.
• Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** » pour configurer la durée de fumage.
• Placez les aliments sur les grilles et les charger dans le fumoir.
• Régler l'ouverture du registre à la position souhaitée. Ne pas fermer complètement le registre quand le fumage est en cours.

Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir en marche.
Appuyer de nouveau sur ‹‹ **Réglage de la température du four** » pour régler la température.
Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du four** » pour régler la durée de cuisson.
Vider la cuvette d'égouttage toutes les deux à trois heures lorsque les Bisquettes brûlent et la remplir d'eau douce.

• Fumage à froid - utiliser uniquement le générateur de fumée. Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (2).
• Fumage à chaud - utiliser ensemble le générateur et le four.

Remarque : l'affichage numérique indique seulement la température de l'air à l'intérieur de l'armoire. Pour obtenir plus précisément la température des aliments en cours de fumage, utiliser ou thermomètre de cuisson pour la viande. *Il* faut se rappeler que la température ambiante affecte la température de cuisson du fumoir.

« **Se rappeler qi'il faut nettoyer le fumoir après chaque utilisation.** »

GARANTIE

Le Saurisseur Bradley comporte une garantie limitée de 1 an contre les défauts de fabrication.

Exigences et Restrictions:

La garantie est effective à partir de la date d'achat. Conservez vos reçus de caisse comme preuve de la date d'achat.

La garantie est limitée à la réparation ou le remplacement de composants tels que déterminés par Bradley Technologies Inc.

BradleyTechnologies, à sa discrétion, fournira un élément de remplacement pour tout élément prouvé défectueux par Bradley Technologies et ne sera pas être responsable de tout ré-assemblage.

Cette garantie limitée est non transférable et devient nulle si le produit est utilisé à des fins commerciales ou de location.

La garantie couvre les défauts de fabrication seulement.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas les frais d' inconvénience, de la nourriture, des blessures ou des dommages à la propriété.

Cette garantie est valable uniquement dans le pays d'achat.

Les frais d'expédition et de manutention sont la responsabilité de l'acheteur initial pour toutes les pièces incluses et non incluses dans la garantie.

Le numéro de série du saurisseur doit être fournie sur toutes les réclamations de garantie.

Bradley Technologies exclut de sa garantie les éléments suivants:

Tous défauts, dommages résultant d'un accident, abus, mauvais usage, altération, montage/installation incorrect, vandalisme ne sont pas couverts.

Les dommages résultant de conditions météorologiques, y compris mais non limité à la grêle, les ouragans, tornades, les tremblements de terre, le vent, la pluie ou la neige ne sont pas couverts.

L'usure normale, les croustilles et les rayures sur les surfaces peintes ne sont pas couverts.

La décoloration de l'exposition à la lumière du soleil, de chaleur ou de produits chimiques ne sont pas couverts par cette garantie.

A défaut d'effectuer un entretien régulier, les contrôles de sécurité et de service.
Y compris mais non limité à l'élimination des graisses accumulées résultant à un embrasement éclair, les dommages causés par les feux de graisse ne sont pas couvert par cette garantie.

Afin d'assurer votre satisfaction
Et pour le service de suivi, enregistrer votre fumeur a:
www.bradleysmoker.com

Pour la garantie et service à la clientèle s'il vous plaît appelez :
États-Unis 866-508-7514

Manual del Propietario

para

BTIS1	BS611	BTISCE240EU	BS611EU
El ahumador Black Bradley 120V	El ahumador “Original” Bradley 120V	El ahumador Black Bradley 240V	El ahumador “Original” Bradley 240V

BTDS76P	BTDS108P	BTDS76CE-EU	BTDS108CE-EU
Ahumador Digital Bradley 4 Parrillas 120V	Ahumador Digital Bradley 6 Parrillas 120V	Ahumador Digital Bradley 4 Parrillas 240V	Ahumador Digital Bradley 6 Parrillas 240V

Z1079

Bradley Technologies Canada Inc.
8380 River Road, Delta, BC, Canada V4G 1B5
USA 1-866-508-7514
info@bradleysmoker.com
www.bradleysmoker.com

Impreso en China
July 2012

Estimado señor o señora:

"Tecnología revolucionaria de ahumado para los chefs de¡ hogar

Bienvenidos a la maravillosa experiencia de ahumar en el jardín y de cocinar asando lentamente los alimentos. El ahumador Bradley Smoker es un horno ahumador aislado, diseñado para generar de manera automática un flujo continuo de humo limpio. Es un aparato eléctrico para exteriores que le permite cocinar, asar, ahumar alimentos tanto en caliente como en frío, con resultados uniformemente superiores y el mínimo esfuerzo.

El ahumador Bradley Smoker es único porque produce humo cuatro veces más limpio que los quemadores de virutas tradicionales.* Dado que extingue automáticamente el bisquette utilizado, impide la formación de gases y ácidos de alta temperatura. Además, el ahumador Bradley Smoker cumple con los estándares para aparatos eléctricos tanto de Norteamérica como de Europa.

Disponemos de nueve maderas diferentes de bisquettes de sabores Bradley, especialmente elaborados para su ahumador: aliso, manzano, cerezo, nogal americano, arce, algarrobo, roble, pacana, Mezcla del Pacifico, mezcla especial y Whisky Roble. Disponemos de una serie de tarjetas de recetas que vienen junto con los bisquettes de sabores Bradley, que también se encuentran disponibles en la Colección de recetas Bradley, Volumen uno. Otros artículos de interés son los productos para curado con sabores, las parrillas de cecina Bradley, las parrillas originales Bradley, ganchos para salchichas, cubiertas de protección contra la intemperie, el DVD de cocina Bradley, gorras, delantales y el termómetro digital Bradley con sonda para carnes que elimina todo tipo de incertidumbre
A la hora de asar y ahumar carnes.

Deseo que disfruten la experiencia de cocinar y ahumar durante los próximos años.
Atentamente,



Wade Bradley

'Basado en estudios y pruebas realizados en el Instituto de Tecnologia de British Columbia (The British Columbia Institute of Technology).

Advertencias De Seguridad Importantes

Precauciones básicas de seguridad

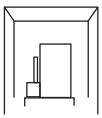
• Lea todas las instrucciones.
• No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
•Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja los cables ni los enchufes en agita ir otros líquidos.
• Se requiere tina estricta supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de estos.
• Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo use y antes de Iimpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
• No haga funcionar ningún aparato con el cable o el enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño.
• No modifique el estado original de su ahumador.
• El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
• No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo, ni que toque superficies calientes.
• No coloque el aparato cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
• Se debe tener SUMO cuidado al trasladar un aparato que contenga aceite caliente u Otros líquidos calientes.
• Siempre conecte primero el enchufe al aparato y, luego enchúfelo en la torna de corriente de la pared. Para desconectar el aparato, gire todos los controles a la posición "off" (apagado) y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared.
• No use el aparato para un uso diferente de aquel para el que fue diseñado.
• Para la casa y el uso al aire libre solamente. No lo exponga a la lluvia.
• Levante y mueva con cuidado el ahumador para prevenir torceduras y lesiones de espalda.
• Tenga cuidado cuando se acerque y este alrededor del ahumador.
• Es recomendable que un extintor de fuego sea colocado cerca del ahumador. Diríjase a las autoridades locales para determinar el tamaño apropiado y el tipo de extintor.
• Cables separables de alimentación y cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si son empleados con cuidado.
• Si un cable de alimentación separable o un cable de extensión son utilizados, la calificación eléctrica marcada en el conjunto del cable y la extensión deberá ser al menos tan alta como la calificación eléctrica del aparato.
• El cable deberá ser arreglado para que no cuelgue sobre la cubierta o encima de la mesa donde podrá ser jalado por niños o tropezado sin intención.
• Si una extensión es requerida, el cable deberá ser un cable de trabajo pesado aterrado de tres puntas y no mas de seis pies de largo.
• Las extensiones para exteriores deberán ser usadas con productos de uso al exterior y marcadas en la superficie con la letra sufijo "W" y con una etiqueta indicando: "apropiado para usar con aparatos de uso al aire libre".
• PRECAUCION: Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga seca la conexión del cable de extensión y a distancia del suelo.
• No use ningún otro tipo de madera que no sean Bisquettes® de sabores Bradley.
• Deseche todo el embalaje de manera adecuada.
• Tenga cuidado cuando opere y cuando limpie se ahumador, pues algunas orillas en las partes metálicas pueden estar filosas.
• Este aparato no fue pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades reducidas físicas, sensorias o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos han recibido supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
• Los niños deberán ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
• Durante su uso el aparato se calienta. Deberá tenerse cuidado en evitar el tocar los elementos de calentamiento adentro del horno.
• ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden llegar a calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras los niños pequeños deberán mantenerse alejados.
• ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.
• Deberá tenerse cuidado de evitar el tocar los elementos de calentamiento.
• Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
• Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucción referente al uso del aparato en una manera segura y que entienden los riesgos implicados. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberá ser hecha por niños sin supervisión.
• La superficie de las parrillas de cocinado se puede calentar.
• Limpiador con vapor no deberá ser usado.

Durante el uso

• Para la casa y el uso al aire libre solamente. No haga funcionar el aparato en un área cerrada.

"Lea atentamente las Instrucciones de ensamblaje para preparar el ahumador para usarlo"

• No deje el aparato sin supervisión.
No enchufe el ahumador hasta que esté completamente ensamblado.
• No cubra o selle las parrillas o la bandeja de goteo con papel de aluminio. Esto puede causar daños graves a su ahumador.
• No traslade el ahumador.
• No use el aparato a temperaturas mayores que 280 'F. - Siempre Use mitones o guantes para horno para proteger las manos de las quemaduras.
• No use ropa holgada o el cabello suelto.
• No use la caja de embalaje para cubrir el ahumador.
•Use únicamente una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra aprobada.
• No permita que el agua de lluvia tenga contacto con el ahumador en ningun momento. Coloque la unidad en el centro de un resguardo de 3 x 3 x 2.5m.



• No use el aparato durante una tormenta eléctrica o en condiciones ventosas.
• No use el aparato cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables, no en ningún lugar donde pueda haber vapores inflamables.
• Coloque el aparato en una área que no este al alcance de los niños ni de las mascotas.
• No sumerja el aparato en agua.
• Vacíe el tazón de goteo cada 2 o 3 horas después de que se quemen los bisquettes de madera v vuelva a llenarlo con agua limpia.

Después de cada uso

• Desenchufe el ahumador cuando no lo use. Vea los Procedimientos de mantenimiento
• Coloque los Bisquettes® de sabores Bradley extinguidos a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
• Guarde el ahumador en un lugar seco y cubierto fuera de¡ alcance de los niños.
• Limpie toda la grasa que haya quedado. La acumulación de grasa puede causar un incendio.
• No limpie el aparato con vapor.

Guarde estas Instrucciones

Mantenimiento General

Consulte los Diagramas de la Lista de componentes externos y de la Lista de componentes internos

Precauciones de seguridad importantes

• El ahumador Bradley Smoker debe mantenerse en forma adecuada y limpiarse después de cada uso.
• Desenchufe el cable de alimentación largo antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
• No sumerja el ahumador en agua.
• No rocíe el interior del ahumador con ningún limpiador para aparatos.
• No cubra ni selle las parrillas ni la bandeja de goteo con papel de aluminio. Esto puede causar daños graves a su ahumador.
• No deje el aparato sin supervisión cuando lo use.
• No rocíe ni limpie el ahumador con una cantidad excesiva de agua. En su lugar, use un paño húmedo.

Procedimientos de mantenimiento

• Limpie el tazón de goteo. Deseche con cuidado todos los bisquettes quemados, ya que aun pueden estar calientes.
• Lave la bandeja de goteo, las parrillas, la bandeja rectangular inferior y el tazón de goteo con agua caliente y detergente para vajilla, o colóquelos en un lavavajillas.
•Elimine las partículas de alimentos y los residuos de grasa del ahumador. Si es necesario limpiar el interior del aparato, hágalo con un paño húmedo.
Nota: *La torre debe tener humo o residuos negros en su interior. Cuanto mayor sea la cantidad de residuos, mejor será el sabor del producto.*
• El generador de humo debe mantenerse en todo momento limpio, sin virutas de madera y sin grasa. Si se han acumulado virutas de madera sueltas en el generador de humo, simplemente sople o aspire estas partículas. Desenchufe el cable de alimentación largo antes de retirar el generador de humo de la torre de humo. Constulte la sección "Retirar el generador de humo" en las "Instrucciones de ensamblaje".
• El quemador de bisquettes debe rasparse ligeramente con un cepillo de alambre o un raspador para eliminar cualquier residuo que haya quedado como consecuencia de] proceso de combustión.

• Limpie el regulador de tiro (en la parte superior del ahumador) para asegurarse de que no esté atascado.
• Limpie el sello de la puerta con agua tibia y detergente para vajilla para eliminar todos los residuos y partículas de alimentos que hayan quedado.

Después de limpiar

• Vuelva a colocar las parrillas, la bandeja de goteo, la bandeja rectangular inferior y el tazón de goteo en el ahumador, y asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
• Vuelva a introducir el generador de humo en la torre de humo.
• Asegúrese de que el cable de alimentación largo esté desenchufado.

Resolución de problemas

No hay alimentación eléctrica en el ahumador:

Verifique que todos los enchufes hayan sido colocados correctamente en las tomas. Verifique el fusible (que se encuentra en el generador de humo). Verifique que la toma de corriente y el interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra (Ground Fault Circuit Interrupter, GFCI) no hayan sido activados.

Los bisquettes no avanzan:

Verifique la guía de transmisión y retire todas las virutas de madera sueltas. Al limpiar el generador de humo, se puede evitar el atascamiento de los bisquettes y el desgaste innecesario del aparato.

El bisquette no se quema completamente.-

Verifique y compruebe si hay otro equipo eléctrico enchufado en el circuito. El ahumador debe estar enchufado en su propio circuito de pared. Verifique que no haya residuos acumulados en el quemador de bisquettes.

El horno ahumador no alcanza la temperatura deseada:

Deje transcurrir un tiempo para que el horno ahumador se precaliente. Recuerde que una vez que se colocan los alimentos en el horno, la temperatura desciende y vuelve a ascender lentamente. Intente cerrar el regulador de tiro levemente y mantener el ahumador alejado de] viento. A continuación, intente usar otro termómetro dentro del horno ahumador para asegurarse de que la temperatura se esté registrando correctamente.

Nota: La temperatura normal de cocción es entre 200 °F - 250 °F. Tenga en cuenta que la temperatura que se muestra en la pantalla es para referencia general únicamente, y el aparato no esta diseñado para proporcionar las temperaturas internas exactas de los alimentos. La temperatura interna será más alta, más cerca del elemento de calentamiento.

Si estos consejos no logran resolver el problema, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente al 1-866-508-7514.

Instrucciones De Ensamblaje

El Ahumador Black Bradley (Modelos: BTIS1; BTISCE240EU)

Para el Ahumador Original Bradley vea la página 9, para los Ahumadores Digitales de 4 y 6 parrillas vea la página 13

Consulte los números de las Partes en la Lista de Componentes Externos del Ahumador Bradley y en el Diagrama de la Lista de Componentes Internos.

Cómo ensamblar el ahumador Bradley Smoker®

1. Retire el ahumador de la caja.
2. Retire todas las piezas embaladas del ahumador.
3. Retire todos los materiales de protección de¡ embalaje de las piezas.

Instale el generador de humo:

• Conecte el generador de humo (1) a la torre del ahumador (2).
• Apunte el quemador de bisquettes (F) en dirección a la abertura de la torre.
• Alinee las bocallaves del generador de humo con los soportes de ubicación de la torre del ahumador (3).
• Asegure el generador presionándolo firmemente hacia abajo. - Introduzca el tubo de alimentación (4) en la parte superior de] generador de humo y cárguelo con la cantidad deseada de Bisquettes® de sabores Bradley.
• Enchufe el cable de acoplamiento corto (E - no se muestra) del generador de humo en la torre del ahumador.

Instale la torre del ahumador.

• Coloque las parrillas (C) sobre los soportes laterales.
• Coloque la bandeja de goteo (B) en forma de “V” mirando hacia abajo, debajo de las rejillas, sobre los pasadores laterales de latón.
• Coloque la bandeja rectangular (J) en la parte inferior de¡ ahumador.
• Llene el tazón de goteo (D) con agua hasta la mitad y colóquelo en el centro de la bandeja rectangular para que recoja los bisquettes quemados. Durante un período largo de ahumado, se deberá cambiar el agua de] tazón de goteo. Enchufe el cable de alimentación largo (A) del generador de humo en una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra aprobada.

Para retirar el generador de humo:

• Desenchufe el cable de acoplamiento corto (E).
• Separe el generador de humo de la torre de¡ ahumador levantando suavemente el generador de humo hacia arriba y jalándolo hacia afuera.

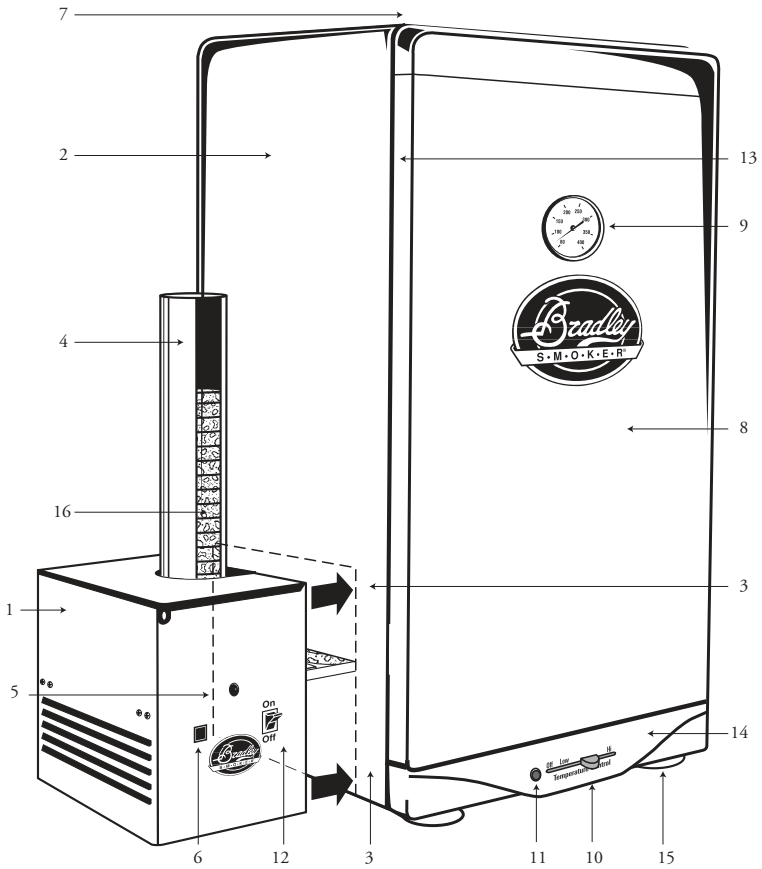
Manejo del embalaje

Todo el embalaje debe desecharse de acuerdo con las reglamentaciones de su área. La caja puede usarse únicamente para guardar el ahumador cuando no lo use. La caja no debe usarse para cubrir el ahumador mientras se está usando.

El Ahumador Black Bradley

BTIS1 y BTISCE240EU

Lista de componentes externos



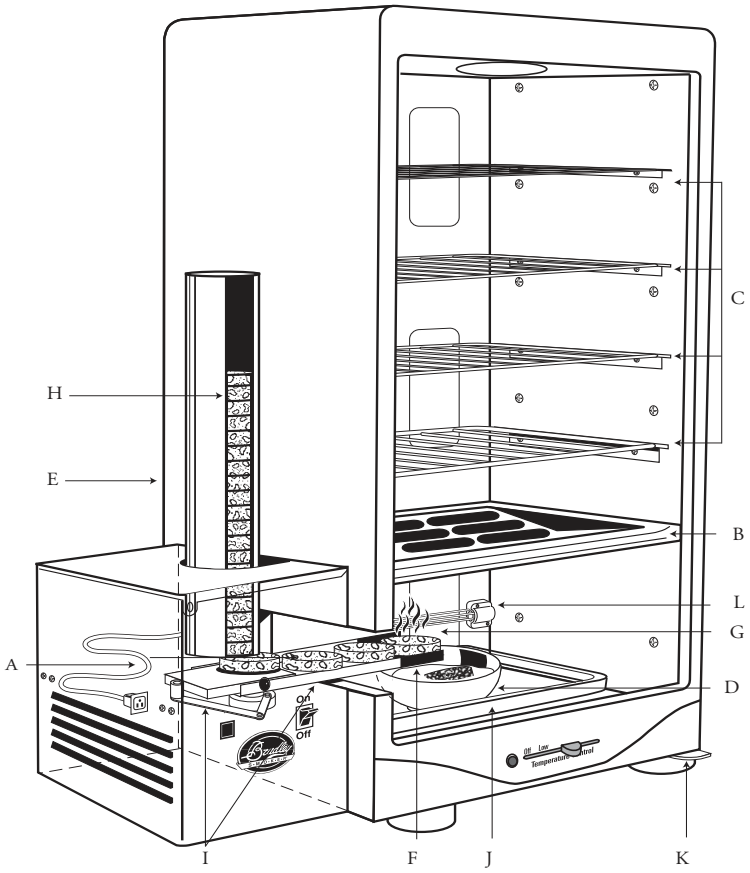
Lista de piezas externas

1. Generador de humo
2. Torre del ahumador
3. Soportes del generador
4. Tubo de alimentación
5. Luz indicadora del generador de humo
6. Botón de avance de bisquettes
7. Regulador de tiro con manija (no se muestra)
8. Puerta
9. Termómetro
10. Interruptor de control de calor y temperatura
11. Interruptor On/Off (Encender/apagar) del generador
12. Sello de la puerta
13. Patas de hule
14. Bisquette (no se incluye con el ahumador)

El Ahumador Black Bradley®

BTIS1 y BTISCE240EU

Lista de componentes internos



Lista de piezas internas

A) Cable de alimentación largo
B) Bandeja de goteo
C) Parrillas de cocción
D) Tazón de goteo en forma de V
E) Cable de acoplamiento corto (no se muestra) Conecta el generador
F) Quemador de bisquettes
G) Elemento de calentamiento de 500 vatios
H) Bisquettes® de sabores (no se incluyen)
I) Guía de transmisión
J) Bandeja rectangular inferior
K) Bisagra de la puerta
L) Sujetador de porcelana

Guía de Funcionamiento
Para el BTIS1 y BTISCE240EU – El Ahumador Black Bradley
Consulte los números de partes en el Diagrama de la Lista de Componentes Externos

Curado y preparación para usar

El curado del ahumador Bradley Smoker® es un proceso continuo; cuánto más lo use, mejor será el sabor (le sus alimentos.
El curado consiste básicamente en eliminar los olores imparciales de su ahumador. El olor de su nuevo ahumador Bradley Smoker® no es necesariamente el olor que desea que tengan sus alimentos.

Método de curado:

• Limpie las parrillas, la bandeja de goteo, el tazón e goteo y la bandeja rectangular, y colóquelos en el ahumador.
• Llene el tazón de goteo con agua hasta la mitad.
• Cargue el tubo de alimentación con 5 bisquettes (nota: cada bisquette se quema durante 20 minutos). Los 2 bisquettes adicionales sirven para empujar el último disquete al quemador. Estos dos últimos bisquettes no avanzan al quemador.
• Abra el regulador de tiro levemente en la parte superior de la torre de¡ ahumador.
• Enchufe el ,diunla<-Ior en su propia torna de corriente designada.
• Encienda el generador de humo presionando el interruptor On/Off (Encender/apagar) del generador (12).
• Oprima el botón de avance de bisquettes (6) hasta que un bisquette se encuentra en el quemador de bisquettes (F)).
• Encienda el ahumador colocando el Interruptor de control de calor y temperatura (10) en el medio. Espere 10 minutos. El termómetro (9) debe registrar 66 °C (150 °F). Si la temperatura es mayor, redúzcala ajustando el interruptor de control de calor y temperatura hacia la izquierda para bajarla y viceversa cuando el registro de la temperatura sea menor que 66 °C (150 °F).
• Deje ahumar la torre continuamente a una temperatura de 66 °C (150 °F) durante 1 hora o hasta que se acaben los bisquettes.
• Su ahumador estará curado cuando se haya alcanzado una temperatura de 150˚F y haya ahumado durante una hora.

Cómo comenzar

• Después de curar el ahumador, vuelva a llenar el tazón de goteo con agua hasta la mitad. • Encienda el generador de humo presionando el interruptor Oii/Off (Encender/apagar) del generador (12).
• Cuando la luz indicadora de¡ generador del ahumador (5) está encendida, esto significa que el generador está recibiendo alimentación eléctrica.
• Presione el botón de avance de bisquettes (6) para empujar un bisquette al quemador de bisquettes (F). Nota: Después de haber presionado el botón de avance, comenzará un nuevo ciclo (o), en aproximadamente 20 minutos, avanzará el siguiente bisquette.
• Precaliente el horno a la temperatura deseada para cocinar.
• Coloque sus alimentos en las parrillas de cocción y, cárguelas en el ahumador.
• Disponga el regulador de tiro en la abertura deseada. No cierre el regulador de tiro completamente cuando haya humo.
• Si se requiere calor, mueva lentamente el interruptor de calor a la temperatura deseada según el termómetro.
Ahumado en frío: use únicamente el generador de humo. Desenchufe el cable de acoplamiento corto.
Ahumado en caliente: el generador de humo y el interruptor de control de temperatura y cal(,, estarán encendidos.
Nota: El termómetro únicamente registrará la temperatura del aire dentro de la torre. Para obtener una temperatura mis precisa de(alimento que se está ahumando, use un termómetro [)ara carnes. Tenga en cuenta que la temperatura ambiente afectará la temperatura de cocción del ahumador.

“Recuerde limpiar su ahumador después de cada uso”.

Instrucciones De Ensamblaje

El Ahumador Original Bradley (Modelo: BS611; BS611EU)

Para el Ahumador Black Bradley ver la página 5, para los Ahumadores Digitales de 4 y 6 parrillas ver la página 13.

Consulte los números de partes en la Lista de Componentes Externos, Lista de Componentes Internos y la Instalación de la Conexión Eléctrica.

Como Ensamblar el Ahumador Original Bradley

1. Remueva el ahumador de la caja.
2. Saque todas las partes empacadas fuera del ahumador.
3. Remueva todo el empacado protector.

Instale el Generador de Humo (con perilla):

• Conecte el generador de humo (1) a la torre del ahumador (2).
• Dirija el quemador de bisquettes (F) hacia la abertura de la torre.
• Alinee las bocacalles del generador de humo con los soportes de la torre del Ahumador (3)
•Asegure el generador de humo empujando hacia abajo con firmeza.
• Introduzca el tubo alimentador (4) en la parte superior del generador de humo y empuje firmemente hacia abajo, después cárguelo con el número deseado de Bisquettes de Sabor Bradley.
•Enchufe el cable de poder corto (E – no mostrado) del generador de humo en la torre del ahumador.

Instale la Torre del Ahumador:

• Coloque las parrillas (C) sobre los soportes laterales.
• Coloque la bandeja de goteo (B) “V” con cara hacia abajo debajo de las parrillas sobre los pasadores laterales de bronce.
• Coloque la bandeja rectangular (J) en el fondo del ahumador.
• Llene el tazón de goteo (D) con agua hasta la mitad y colóquelo en el centro de la bandeja rectangular para captar los bisquettes quemados. Durante un periodo largo de ahumado, se deberá cambiar el agua del tazón de goteo cada 2 o 3 horas.
• Enchufe el cable de poder largo (A) del generador de humo en un contacto de pared aterrado y aprobado.

Para remover el Generador de Humo:

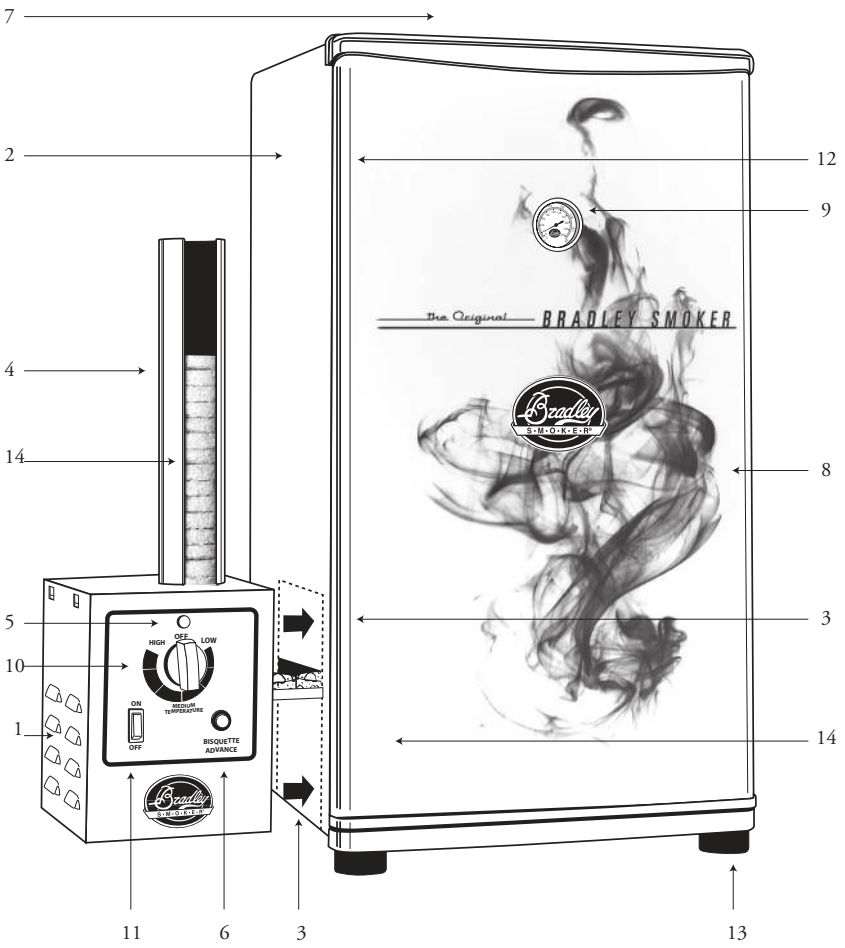
• Desenchufe el cable de poder corto (E)
• Separe el generador de humo de la torre del ahumador levantando suavemente hacia arriba el generador de humo y jalándolo hacia afuera.

Manejo del Embalaje

Todo el embalaje debe desecharse de acuerdo con las reglamentaciones del su área. La caja puede usarse únicamente para guardar el ahumador cuando no lo use. La caja no debe usarse para cubrir el ahumador mientras se esta usando.

El Ahumador Original Bradley
BS611 y BS611EU

Lista de Componentes Externos



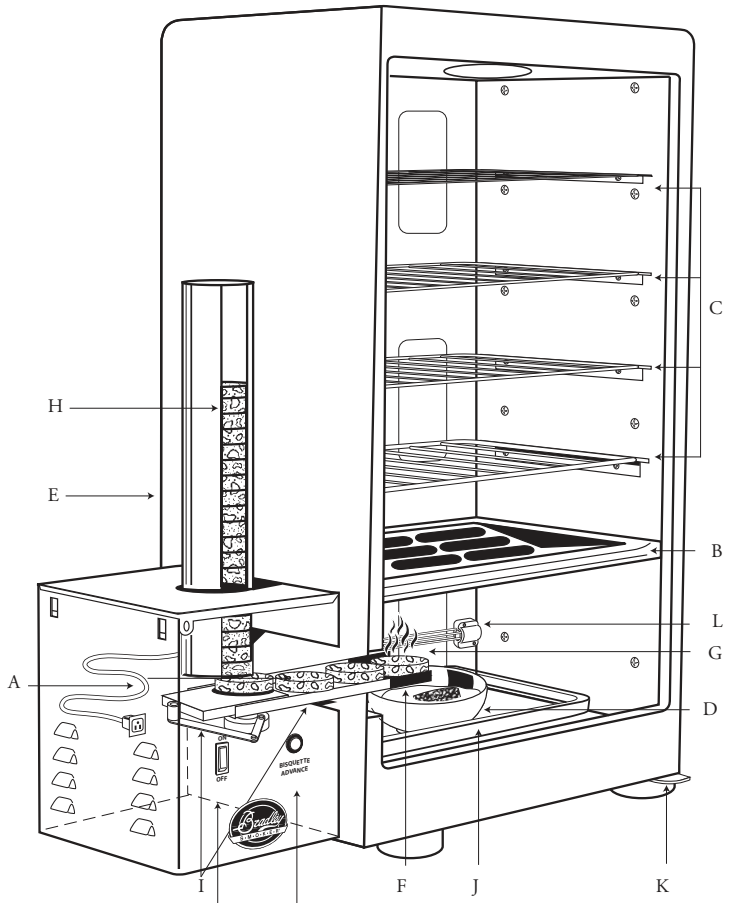
Lista de Componentes Externos

1. Generador de humo con perilla
2. Torre del ahumador
3. Soportes del generador
4. Tubo alimentador
5. Luz indicadora del generador de humo
6. Botón de avance de bisquettes
7. Regulador de tiro
8. Puerta BS611
9. Termómetro
10. Perilla de control On/Off de temperatura de calor (vea la página 12)
11. Interruptor On/Off del generador
12. Sello de la puerta BS611
13. Patas de hule
14 Bisquette (no incluido con el ahumador)

El Ahumador Original Bradley

BS611 and BS611EU

Lista de Componentes Internos



Lista de Partes Internas

A) Cable de poder largo
B) Bandeja de goteo
C) Parrillas de cocinado
D) Tazón de goteo
E) Cable de poder corto
(no mostrado) Conecta al generador
F) Quemador de bisquettes
G) Elemento de calor de 500 Watts
H) Bisquettes de savor (no incluidos)
I) Guía de transmisión
J) Bandeja rectangular inferior
K) Bisagra de puerta
L) Asidero de porcelan

Guía de Funcionamiento

Para el BS611 y BS611EU – El Ahumador Original Bradley

Consulte los números de las partes en el Diagrama de la Lista de Componentes Externos

Curado y preparación para usar

El curado del Ahumador Bradley es un proceso continuo; mientras mas lo use, mejor será el sabor de sus alimentos .
El curado es principalmente para remover los olores imparciales de su ahumador. El olor de su nuevo Ahumador Bradley no es necesariamente como quiere usted que su comida sepa.

Método de curado

•Enchufe el ahumador a su propia salida designada.
•Encienda el generador de humo oprimiendo el interruptor On/Off del generador (11)
• Precaliente el quemador de bisquettes por 20 minutos.
• Oprima el botón de avance de bisquettes (6) hasta que un bisquette este en el quemador de bisquettes. (F)
• Encienda el ahumador girando la perilla de control de temperatura de calor On/Off (10) hacia medium (cerca de la posición hora 6) . Espere de 20 a 30 minutos. El termómetro (9) deberá leer 66˚C (150˚F) . Si es mas alta, baje la temperatura girando el control de temperatura de calor a la posición de hora 3 y viceversa hasta que la temperatura lee 66˚C (150˚F)
•Ahume la torre continuamente a 66˚C (150˚F) por 1 hora o hasta que los bisquettes estén fuera.
•Su ahumador estará curado al alcanzar 150˚F y ahumado adentro por 1 hora.

Comenzando

•Después de curar el ahumador, vuelva a llenar de agua el tazón de goteo hasta la mitad.
•Encienda el generador de humo oprimiendo el interruptor On/Off del generador (11) esto precalienta el quemador de bisquette.
• Cuando la luz indicadora (5) del generador se prende, esto indica que el generador tiene corriente.
• Oprima el botón (6) de avance de bisquette para empujar el disquete hacia el quemador de bisquette (F). Nota: Después de que el botón de avance ha sido oprimido, un nuevo ciclo empezará, o en aproximadamente 20 minutos el siguiente bisquette avanzará.
• Precaliente el horno a la temperatura deseada para cocinar.
• Coloque sus alimentos en las parrillas de cocinado y métalas en el ahumador.
• Abra el regulador de tiro tanto como lo desee. No cierre el regulador de tiro completamente cuando haya humo.
• Usted podrá necesitar el ajustar la perilla de control de calor On/Off para alcanzar la temperatura deseada como lo indique el termómetro de la puerta.

Ahumado en frío – Use solamente el generador de humo. Desenchufe el cable de poder corto.

Ahumado en caliente – el generador de humo y la perilla de control de temperatura On/Off estarán encendidos.

Nota: El termómetro leerá únicamente la temperatura del aire dentro de la torre. Para obtener una temperatura mas exacta de los alimentos que están siendo ahumados, use un termómetro de carne. Tenga en mente que la temperatura de ambiente afectara la temperatura de cocinado del ahumador.

“Recuerde limpiar su ahumador después de cada uso.”

Instrucciones de Ensamblaje

Ahumador Digital de 4 parrillas (Modelo: BTDS76P; BTDS76CE-EU)

Ahumador Digital de 6 parrillas (Modelo: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

Para conocer las instrucciones de ensamblaje del Ahumador Original Bradley vea la pagina 9.

Consulte los números de partes en la Lista de Componentes Externos, la Lista de Componentes Internos y la Instalación de la Conexión Eléctrica.

Como ensamblar el Ahumador Digital Bradley:

1. Remueva el ahumador de la caja.
2. Saque todas las partes empacadas fuera del ahumador.
3. Remueva todo el empacado protector.

Instale el generador de humo digital:

• Conecte el generador de humo (1) a la torre del ahumador (2). Dirija el quemador de bisquettes (E) hacia la abertura del lado izquierdo de la torre. Alinee las bocacalles del generador de humo con los soportes laterales de la torre del ahumador (3) y empuje hacia abajo con firmeza. Introduzca el tubo alimentador (4) en la parte superior del generador de humo y empuje firmemente hacia abajo, después cárguelo con el número deseado de Bisquettes de Sabor Bradley.

Instalación de conexión eléctrica (vea la página 16)

•Enchufe el cable del sensor (1) en la parte posterior del generador de humo (A) y el contacto del sensor de la torre (B).

•Enchufe el cable de poder corto (2) en el contacto hembra de la parte posterior del generador de humo (D) y luego en el contacto macho en la parte posterior de la torre de humo (C) – Oprima firmemente.

•Enchufe el cable de poder largo (3) en el receptáculo de poder (E)

Instale la torre del ahumador:

•Coloque las parrillas, ya sean 4 o 6 (B) sobre los soportes laterales.

• Coloque la bandeja de goteo (A) en forma de “V” mirando hacia abajo debajo de las parrillas sobre los pasadores laterales de latón (1) .

• Coloque la bandeja rectangular (D) en la parte inferior del ahumador.

• Llene con agua la mitad el tazón de goteo (C) y colóquelo en el centro de la bandeja rectangular (D) para captar los bisquettes quemados. Durante un periodo largo de ahumado, se deberá cambiar el agua del tazón de goteo.

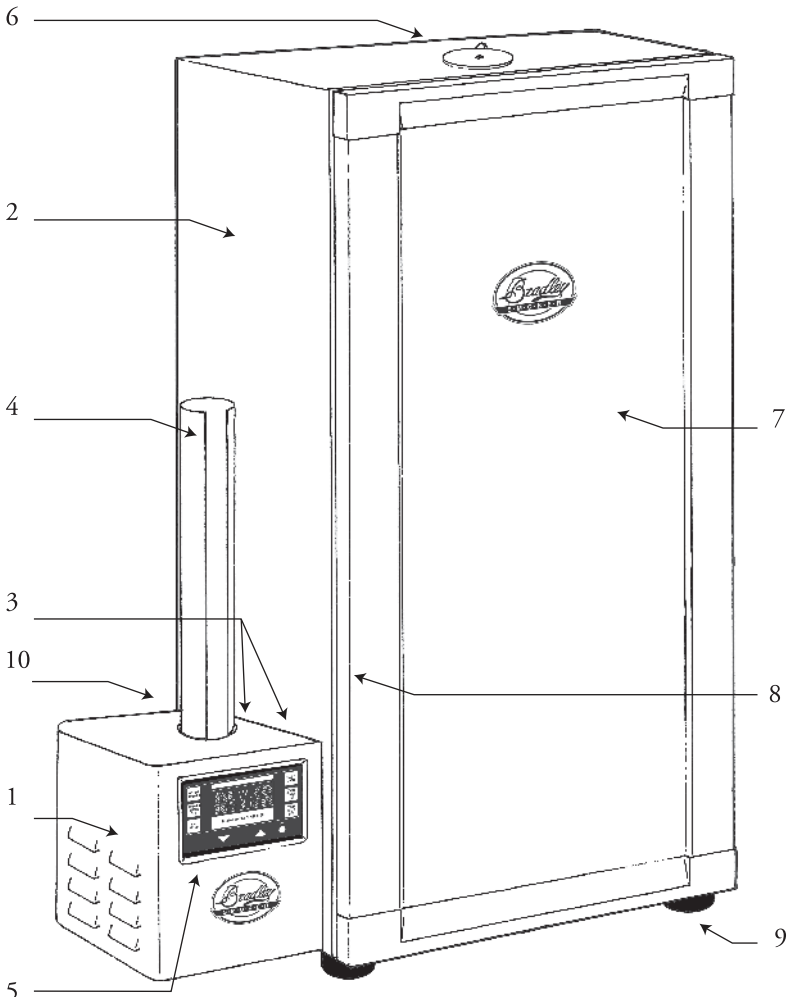
• Enchufe el cable de alimentación largo (3) del generador de humo en un contacto aterrado y aprobado de corriente eléctrica (4). (vea la pagina 16).

Para remover el generador de humo (vea la pagina 16)

• Asegúrese que el generador de humo haya tenido tiempo para enfriarse. Desenchufe el cable de poder largo (3) de la toma de corriente de la pared (4) y del generador de humo ((E). Desprenda el cable del sensor (1) y el cable de poder corto (2) y luego remueva el generador de humo de la torre del ahumador levantándolo suavemente hacia arriba y jalándolo hacia afuera.

El Ahumador Digital Bradley
BTDS76P y BTDS76CE-EU, BTDS108P y BTDS108CE-EU

Lista de Componentes Externos

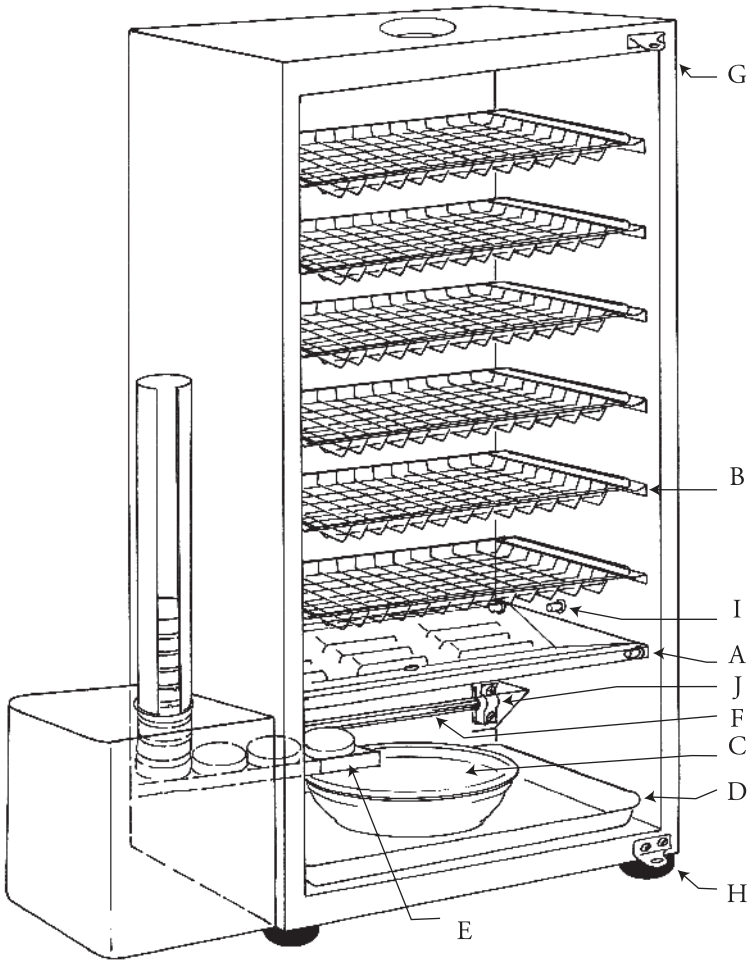


Lista de Componentes Externos

1. Generador de humo digital
2. Torre de humo
3. Soportes de¡ generador (no se muestran)
4. Tubo de alimentación
5. Panel de pantalla digital (vea la página 17)
6. Regulador de tiro
7. Puerta
8. Sello de la puerta
9. Patas de hule
10. Cable del sensor, cable de poder corto y cable de poder largo (no mostrado, vea la página 16)

El Ahumador Digital Bradley
BTDS76P y BTDS76CE-EU, BTDS108P y BTDS108CE-EU

Lista de Componentes Internos



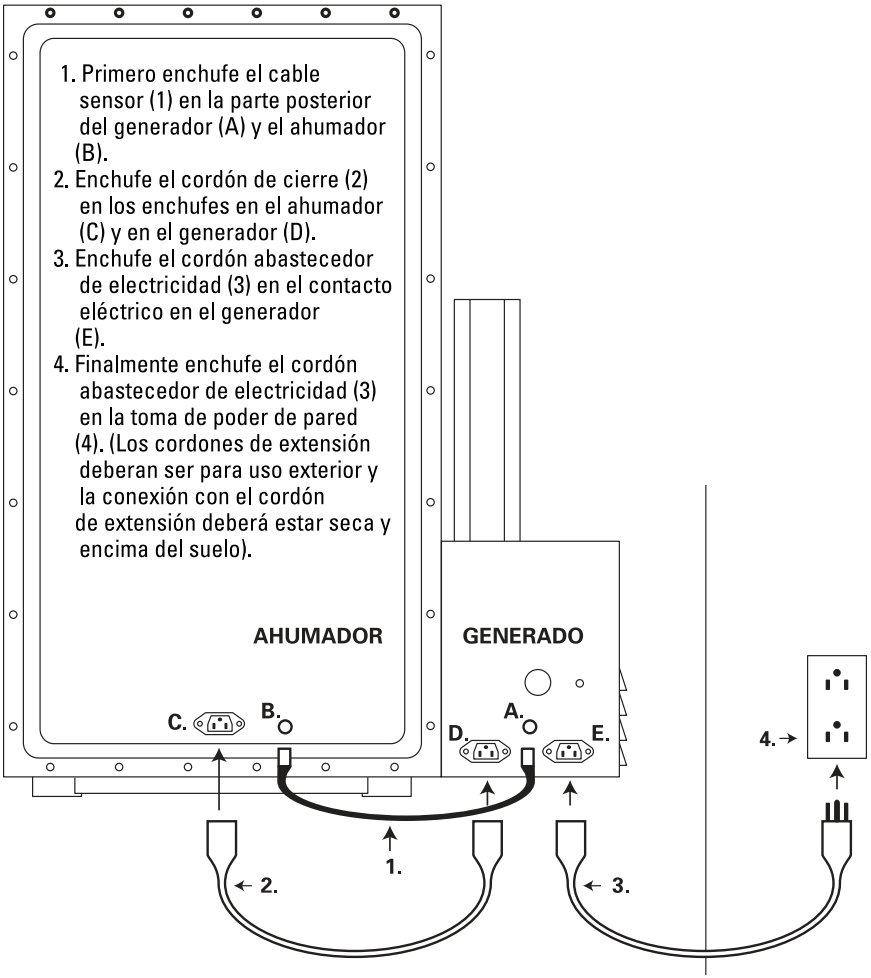
Lista de piezas internas

A) Bandeja de goteo
B) Parrillas de cocción (4 ó 6)
C) Tazón de goteo
D) Bandeja rectangular inferior
E) Quemador de bisquettes
(No se incluyen los bisquettes)
F) Elemento de calentamiento
G) Bisagra de la puerta superior
H) Bisagra de ¡a puerta inferior
1) Pasador de latón
J) Aislador de porcelana

DISPOSICION DE LA CONEXION ELECTRICA

Despues de montar el Generador al lado del Ahumador

(EN ESTE ORDEN)



AHUMADOR

1. Cable del sensor
2. Cable de poder corto
3. Cable de poder Largo
4. Toma de corriente de pared

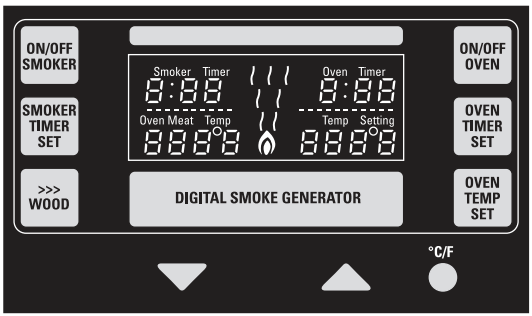
GENERADOR

A. Contacto del sensor
B. Contacto del sensor
C. Contacto macho
D. Contacto hembra
E. Contacto macho

Guía de las Funciones de la Pantalla

Generador de Humo Digital
•El generador de humo se opera mediante los botones de control del lado izquierdo.
•Oprima "**On/Off Smoker**" (encender/ apagar ahumador) para encender el generador de humo.
•Oprima ">>>"**Wood**" (>>>madera) para avanzar los disquetes al quemador.
•Oprima "**Smoker Timer Set "** (Programar temporizador del ahumador) y luego persione los botones "v ^" para programar el tiempo de ahumado deseado.
•Oprima "**Smoker Timer Set**" nuevamente para comenzar el avance automático cada 20 minutos.
•Oprima "**On/Off Smoker**" (Encender/apagar ahumador) para apagar el generador de humo.

Horno Ahumador
•El horno ahumador se opera mediante los botones del lado derecho.
•Oprima "**On/Off Oven**" (Encender/apagar horno) para encender el horno ahumador.
•Oprima "**Oven Temp Set**"(Programar temperatura del horno) y luego use los botones v ^ para programar la temperatura deseada.
•Oprima "**Oven Temp Set**" nuevamente para fijar la temperatura.
•Oprima "**Oven Timer Set**" (Programar temporizador del horno) y luego use los botones v ^ para programar el tiempo de cocción deseado.
•Oprima "**Oven Timer Set**" nuevamente para fijar el tiempo de cocción.
•Oprima "**On/Off Oven**" (Encender/apagar horno) para apagar el horno ahumador.



Funciones de la Pantalla
Una vez que se haya oprimido el boton "**On/Off Smoker**" para encender el generador de humo, la pantalla "**Smoker Timer**" (temporizador del ahumador) titilará hasta que se haya programado el tiempo deseado. La pantalla "**Oven Meat Temp**" (Temperatura de la carne en el horno) comenzará a registrar de inmediato la temperatura interna. Una vez que se haya oprimido el botón "**On/Off**" para encender el horno, la pantalla "**Oven Timer**" titilará hasta que se haya programado el tiempo de cocción deseado. La pantalla "**Temp Setting**" (Programación de la temperatura) también titilará hasta que se haya programado la temperatura deseada.

Oprima el botón "**C/F**" para cambiar el valor programado de Celsius a Fahrenheit.

Guía de funcionamiento
Para el BTDS76P, BTDS76CE-EU, BTDS108P, BTDS108CE-EU

Consulte los números de las partes en el Diagrama de la Lista de Componentes Externos

Curado y preparación para usar

• El curado del Ahumador Digital Bradley es un proceso continuo, cuanto mas lo use, mejor será el sabor de sus alimentos.
• El proceso de curado se realiza básicamente para eliminar los olores y sabores imparciales de su ahumador. El olor de su nuevo Ahumador Digital Bradley no es necesariamente el olor que desea que tengan sus alimentos.

Método de curado

• Limpie ¡as parrillas, la bandeja de goteo, el tazón de goteo y la bandeja rectangular, y colóquelos en el ahumador.
• Llene el tazón de goteo con agua hasta la mitad.
• Cargue el tubo de alimentación con 5 bisquettes. (Nota: cada bisquette se quema durante 20 minutos). Los 2 bisquettes adicionales sirven para empujar el último bisquette al quemador. Estos dos últimos bisquettes no avanzan al quemador.
• Abra el regulador de tiro levemente en la parte superior de la torre del ahumador.
• Oprima **"On/Off Smoker"** para encender el aparato.
• Precaliente el quemador de bisquettes durante 20 minutos.
• Presione **">>>Wood"** para avanzar un bisquette en el quemador.
• Programe **"Smoker Timer Set"** (Programar temporizador de¡ ahumador) para 1 hora.
• Presione **"On/Off Oven"** (Encender/apagar horno) para encender el horno.
• Programe **"Oven Temp Set"** (Programar temperatura del horno) en 150 °F (66 °C).
• Programe **"Oven Timer Set"** (Programar temporizador del horno) en 1 hora.
Su ahumador estará curado cuando se haya alcanzado tina temperatura de 150 °F y haya ahumado durante 1 hora.

Cómo comenzar *(vea "Guía de funciones de la pantalla")*

• Después de curar el ahumador, vuelva a llenar el tazón de goteo con agua hasta la mitad.
• Cargue la cantidad deseada de bisquettes en el tubo de alimentación.
• Presione **"On/Off Smoker"** (Encender/apagar ahumador) para encender el generador de humo.
• Precaliente el quemador de bisquettes durante 20 minutos.
• Presione **">>>Wood" (**>>> madera). Deje transcurrir un tiempo para que el bisquette avance. Repita este paso dos veces para mover un bisquette al quemador.
• Presione **"Smoker Timer Set"** (Programar temporizador de¡ ahumador) para el tiempo de ahumado.
• Coloque los alimentos en las parrillas y cárguelos en el ahumador.
• Abra el regulador de tiro tanto como lo desee. No cierre el regulador de tiro completamente cuando haya humo.
• Presione **"On/Off Oven"** (Encenderlapagar horno) para encender el horno ahumador.
• Presione **"Oven Temp Set"** (Programar temperatura del horno) nuevamente para programar el calor.
• Presione **"Oven Timer Set"** (Programar temporizador del horno) para programar el tiempo de cocción.
• Vacíe el tazón de goteo cada 2 ó 3 horas después de que se hayan quemado los bisquettes de madera y vuelva a llenarlo con agua limpia.
• Ahumado en frío: use únicamente el generador. Desenchufe el cable de acoplamiento corto (2).
• Ahumado en caliente. use el generador de humo y el horno juntos.

Nota: La pantalla digital únicamente registrará la temperatura del aire dentro de la torre. Para obtener una temperatura más precisa de los alimentos que se están ahumando, use un termómetro para carnes. Tenga en cuenta que la temperatura ambiente afectará la temperatura de cocción del ahumador.

"Recuerde limpiar su ahumador después de cada uso".

GARANTIA

El Ahumador Bradley lleva consigo una garantía limitada de 1 año contra defectos de fabricación.

Requerimientos y Limitaciones:

La garantía es efectiva a partir de la fecha de compra. Conserve su recibo de venta como prueba de la fecha de compra.

La garantía esta limitada a reparar o reemplazar los componentes como esta determinado por Bradley Technologies Inc.

Bradley Technologies a su discreción proporcionará un componente de reemplazo para cada componente que Bradley Technologies encuentre defectuoso y no será responsable por cualquier re-montaje.

Esta garantía no es transferible y se deja sin efecto si el producto es usado con fines comerciales o propósitos de alquiler.

La garantía cubre solamente defectos de fabricación.

Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de cualquier inconveniencia, alimentos, lesiones personales o daños a la propiedad.

La garantía es valida únicamente en el país de compra.

Los cargos por manejo y envío son la responsabilidad del consumidor/comprador original en todos los pedidos de partes dentro/fuera de garantía.

Bradley Technologies excluye de su garantía lo siguiente:

Defectos, daño como consecuencia de accidente, abuso, maltrato, alteración, montaje/instalación incorrectos, el vandalismo no esta cubierto.

Daño como consecuencia de condiciones climatológicas incluyendo pero no limitada a granizo, huracanes, tornados, terremotos, viento, lluvia o nieve no están cubiertos.

El desgaste normal, picaduras, arañazos y raspones en las superficies pintadas no esta cubierto.

La decoloración por exposición a la luz solar, calor o químicos no esta cubierta por esta garantía.

La falta de llevar a cabo mantenimiento regular, controles de seguridad y servicio. Incluyendo pero no limitada a eliminación de la acumulación de grasa resultando en un incendio repentino, el daño causado por incendios de grasa no esta cubierto por esta garantía.

Para asegurar su satisfacción
Y para continuar el servicio, registre su ahumador en línea en:
www.bradleysmoker.com
Para garantía y servicios al cliente favor de llamar a:
EUA 866-508-7514

BEDIENUNGSANLEITUNG

für folgende Smoker

BTIS1	BS611	BTISCE240EU	BS611EU
The Black Bradley Smoker 120V	The‘Original’ Bradley Smoker 120V	The Black Bradley Smoker 240V	The‘Original’ Bradley Smoker 240V

BTDS76P	BTDS108P	BTDS76CE-EU	BTDS108CE-EU
Bradley 4-Rost Digital Smoker 120V	Bradley 6-Rost Digital Smoker 120V	Bradley 4-Rost Digital Smoker 240V	Bradley 6-Rost Digital Smoker 240V

Z1079

Bradley Technologies Canada Inc.
8380 River Road, Delta, BC, Canada V4G 1B5
Gebührenfrei in Amerika: 1.866.508.7514
info@bradleysmoker.com
www.bradleysmoker.com

Printed in China
July 2012

Sehr geehrte Damen und Herren!

„Bahnbrechende Räuchertechnik für den Kochprofi im Haus“

Wir heißen Sie herzlich bei uns und unseren bahnbrechenden Räuchergeräten zum Räuchern und schonenden Schmoren für den Hausgebrauch willkommen. Der Bradley Smoker ist ein isolierter Räucherofen, der für die kontinuierliche Erzeugung sauberen Rauchs konzipiert ist. Mit diesem Elektrogerät für den Außenbereich können Lebensmittel gekocht, gebraten oder heiß und kalt geräuchert werden, und das mit geringstem Aufwand und stets optimalen Ergebnissen.

Der Bradley Smoker ist als Räuchergerät einzig in seiner Art, da der erzeugte Rauch um ein Vierfaches sauberer als bei der Verwendung herkömmlicher Späne in einer Brennpfanne ist*. Automatisches Löschen der verbrannten Bisquette verhindert die Entstehung von Gasen und Säuren bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus erfüllt der Bradley Smoker die nordamerikanischen und europäischen Haushaltsgerätenormen.

Die eigens für Ihren Smoker hergestellten Bradley Aromabisquetten werden in neun verschiedenen Holzsorten angeboten: Erle, Apfel, Kirsche, Hickory, Ahorn, Mesquite, Eiche, Pecannuss, Pacific Blend, Special Blend und Whisky-Eiche. Eine Rezeptkartenserie, die auch als Bradley Rezeptheft, Band I, erhältlich ist, wird mit den Bradley Aromabisquetten mitgeliefert. Zum weiteren Angebot, das u.U. von Interesse sein könnte, gehören unsere Bradley Beizen, Bradley Jerkyroste, Bradley Originalroste, Wetterschutzhüllen, Bradley Koch-DVD, Bradley-Mützen, Schürzen und das Bradley Digitalthermometer mit Fleischsonde für punktgenaues Schmoren und Räuchern von Fleisch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen und Räuchern in den nächsten Jahren! Ihr



Wade Bradley

** Gemäß der am British Columbia Institute of Technology durchgeführten Studien und Tests.*

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitsvorkehrungen

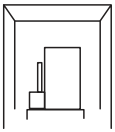
• Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
• Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
• Um Stromschläge zu vermeiden, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
• Verwenden von Haushaltsgeräten von oder in der Nähe von Kindern nur unter genauer Aufsicht. Bitte Stecker bei Nicht-Verwendung und vor Reinigung abziehen. Vor (Ab)-Montieren von Teilen, abkühlen lassen.
• Haushaltsgeräte mit beschädigten Stromkabeln oder Steckern bzw. nach Störung oder Beschädigung nicht verwenden.
• Die Verwendung anderer, vom Gerätehersteller nicht empfohlener Zusatzgeräte kann zu Verletzungen führen.
• Ursprünglichen Zustand des Smokers nicht ändern.
• Kabel dürfen nicht über Tischkanten und Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
• Das Gerät darf nicht auf oder bei einem Gas- oder E-Herd oder in einem heißen Ofen stehen.
• Bei Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere erhitzte Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
• Stecker immer erst am Gerät und danach in die Wandsteckdose einstecken.
Zum Abschalten erst alle Bedienungselemente auf „aus“ stellen, dann Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
• Das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck verwenden.
• Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.
• Ausschließlich für den Haus- und Außengebrauch. Nicht dem Regen aussetzen.
• Heben und bewegen Sie Ihren Smoker mit Vorsicht, um Zerrungen und Rückenverletzungen vorzubeugen.
• Wenn Sie sich über den Smoker beugen oder hinter ihn langen, ist Vorsicht geboten.
• Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in Reichweite des Smokers aufzubewahren. Ihre zuständige Behörde kann Ihnen Art und Größe des geeigneten Feuerlöschers angeben.
• Längere, abnehmbare Strom- oder Verlängerungskabel sind verfügbar und dürfen mit der nötigen Vorsicht verwendet werden.
• Bei Verwendung längerer Strom- oder Verlängerungskabel muss deren angegebene elektrische Spannung mindestens so hoch wie die des Geräts sein.
• Kabel darf nicht über Arbeits- oder Tischflächen hängen um zu vermeiden, dass Kinder daran ziehen oder man versehentlich darüber stolpert.
• Falls ein Verlängerungskabel erforderlich ist, ein zugelassenes (geerdetes) Dreistift-Stecker Kabel von max. 2 m Länge verwenden.
• Außenverlängerungskabel sollten in Verbindung mit Produkten für den Außengebrauch verwendet werden und die Oberflächenmarkierung „W“ und den Zusatz: “Eignet sich zum Gebrauch mit Geräten im Freien”, aufweisen.
• VORSICHT! Stromschlaggefahr. Stecker des Verlängerungskabels sollte trocken und nicht auf dem Boden sein.
• Bitte kein anderes Holz außer den Bradley Aromabisquetten® verwenden.
• Verpackungen ordnungsgemäß entsorgen.
• Vorsicht bei Montage, Betrieb, Handhabung und Säuberung Ihres Smoker, da manche Metallkanten scharf sein könnten.
• Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) gedacht, deren körperliche, sensorielle oder geistige Fähigkeiten vermindert sind oder die über unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, außer sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
• Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
• Dieses Gerät wird bei der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Räucherofens nicht zu berühren.
• WARNUNG: Zugängliche Teile könnten bei Verwendung heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden.
• ACHTUNG: Dieses Gerät bzw. zugängliche Teile werden bei der Verwendung heiß.
• Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
• Kinder unter 8 Jahren fernhalten, außer sie stehen unter dauernder Aufsicht.
• Unter dauernder Aufsicht bzw. mit Anweisung über sichere Verwendung und Risiken dieses Geräts durch eine Aufsichtsperson darf dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Wissen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Säuberung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
• Die Oberfläche der Roste kann heiß werden.
• Keinen Dampfstrahlreiniger verwenden.

Im Gebrauch

• Ausschließlich für den Einsatz im Außenbereich. Nicht in geschlossenen Bereichen bedienen.

„Lesen Sie sich die Montageanleitungen sorgfältig durch, um den Smoker zum Gebrauch vorzubereiten“.

• Nicht unbeaufsichtigt lassen.
• Smoker erst nach kompletter Montage anschließen.
• Die Roste oder die Auffangschale nicht mit Alufolie abdecken oder abdichten, da dies Ihren Smoker erheblich beschädigen könnte.
• Smoker nicht bewegen.
• Die Temperatur von 138°C (280°F) nicht überschreiten.
• Grundsätzlich Topfhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
• Keine lose Kleidung oder lange Haare offen tragen.
• Die Verpackungsschachtel nicht als Abdeckung für den Smoker verwenden.
• Ausschließlich zugelassene, geerdete Stromstecker verwenden.
• Den Smoker grundsätzlich vor Regenwasser schützen. Gerät unter eine Abdeckung von 3 x 3 x 2,5m stellen.



• Nicht bei Gewitter und Wind verwenden.
• Nicht in der Nähe von Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder bei möglichem Vorhandensein feuergefährlicher Dämpfe verwenden.
• An einem für Kinder und Haustiere unzugänglichen Ort aufstellen.
• Nicht in Wasser tauchen.
• Alle 2 bis 3 Stunden die verbrannten Holzbisquetten aus der Auffangschale entfernen und mit frischem Wasser auffüllen.

Nach jeder Verwendung

• Smoker bei Nichtgebrauch ausstecken. Siehe Wartungsvorschriften.
• Erlöschte Bradley Aromabisquetten® in sicherer Entfernung von allen Bauten und brennbaren Stoffen entsorgen.
• Smoker an einem trockenen, abgedeckten, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
• Fett sorgfältig entfernen. Fettansammlung kann zu Brandgefahr führen.
• Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahler gereinigt werden.

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

ALLGEMEINE WARTUNGSHINWEISE

Siehe Liste der externen und internen Bauteile

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

- Der Bradley Smoker muss nach jeder Verwendung gewartet und gereinigt werden.
- Vor Wartung oder Reinigung das lange Stromkabel herausziehen.
- Smoker nicht in Wasser tauchen.
- Das Innere des Smokers darf mit keiner Art von Reinigungsmittel besprüht werden.
- Die Roste oder die Auffangwange nicht mit Alufolie abdecken oder abdichten, da dies zu erheblichen Schäden bei Ihrem Smoker führen könnte.
- Bei Verwendung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Smoker nicht mit übermäßig viel Wasser säubern oder abspritzen, sondern stattdessen einen feuchten Lappen verwenden.

Wartungsvorschriften

- Säubern Sie die Auffangschale. Alle verbrannten Bisquetten mit Vorsicht entsorgen, da sie noch heiß sein könnten.
- Die Auffangschale, Roste, das untere rechteckige Becken und die Tropfwanne mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Essens- und Fettreste vom Smoker entfernen. Falls der Smoker von innen gesäubert werden muss, einen feuchten Lappen verwenden.

Anmerkung: *Die Kammer sollte Rauch oder schwarze Rückstände auf der Innenseite aufweisen. Je mehr Rückstände vorhanden sind, desto besser schmeckt das Endprodukt.*

- Der Raucherzeuger muss immer sauber und fettfrei sein. Späne grundsätzlich entfernen. Im

Raucherzeuger angesammelte lose Späne einfach weggeblasen oder absaugen. Ziehen Sie das lange Stromkabel ab, bevor Sie den Raucherzeuger von der Smoker-Räucherkammer entfernen. Siehe „Raucherzeuger entfernen“ in „Montageanleitung“.

- Den Bisquetten-Brenner leicht mit einer Drahtbürste oder einem Schaber abbürsten, um etwaige Verbrennungsrückstände zu entfernen.
- Die Regulierklappe (auf der Oberseite des Smokers) säubern, damit sie nicht stecken bleibt.
- Die Türdichtung mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abwischen, um Rückstände und Essensreste zu entfernen.

Nach dem Reinigen

- Prüfen, ob die Auffangschale, das untere rechteckige Becken und die Tropfwanne sauber und trocken sind, bevor Sie sie in den Smoker zurückstellen.
- Den Raucherzeuger wieder in die Räucherkammer zurückschieben.
- Sicherstellen, dass das lange Stromkabel abgezogen ist.

Störungssuche und beseitigung

Keine Stromzufuhr:

Prüfen, ob alle Stecker ordnungsgemäß und bis zum Anschlag in die Steckdosen eingesteckt sind. Die Sicherung (am Raucherzeuger) überprüfen. Sich vergewissern, dass die Steckdose, der Fehlerstromschutzschalter nicht abgeschaltet wurde.

Bisquetten rücken nicht vor:

Den Vorrückmechanismus überprüfen und sämtliche lose Holzspäne entfernen. Die Reinigung des Raucherzeugers kann dem Steckenbleiben der Bisquetten sowie unnötiger Abnutzung vorbeugen.

Bisquette verbrennt nicht vollständig:

Überprüfen, ob andere Geräte in diesem Stromkreis angeschlossen sind. Der Smoker sollte über seinen eigenen Stromkreis verfügen. Sicherstellen, dass der Bisquetten-Brenner keine Ablagerungen von Rückständen aufweist.

Räucherofen erreicht die Temperaturen nicht:

Zeit zum Vorheizen des Smokers vorsehen. Berücksichtigen Sie, dass sobald Sie Lebensmittel in den Ofen geben, die Temperatur erst absinkt und danach langsam wieder ansteigt. Versuchen Sie, die Regulierklappe etwas zu öffnen und den Smoker vor Wind zu schützen. Danach können Sie ein separates Thermometer im Räucherofen verwenden, um sicherzustellen, dass die Temperaturanzeige stimmt.

Anmerkung: Die normale Gartemperatur liegt zwischen 200° F und 250° F. Denken Sie daran, dass die auf dem Display angezeigte Temperatur nur als Hinweis dient und nicht die genaue interne Temperatur der Lebensmittel angibt. Je näher am Heizelement, desto höher wird die interne Temperatur sein. Falls Ihnen diese Tipps nicht weiterhelfen, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst unter der folgenden Telefonnummer in Verbindung: Gebührenfrei in Amerika Tel. 1.866.508.7514

MONTAGEANLEITUNG

Black Bradley Smoker (Modelle: BTIS1; BTISCE240EU)

Für Montageanleitung des Original Bradley Smoker und des 4-Rost Digital Smoker und 6-Rost Digital Smoker siehe S. 9 bzw. S. 13. *Beziehen Sie sich auf die Bauteilnummern der Liste der internen und externen Bauteile für den Bradley Smoker*

Zusammenbau des Bradley Smokers®

1. Smoker aus dem Karton heben.
2. Sämtliche verpackten Teile aus dem Smoker nehmen.
3. Schutzverpackung von Teilen entfernen.

Raucherzeuger installieren:

• Raucherzeuger (1) an der Räucherkammer (2) anbringen.
• Bisquetten-Brenner (F) auf die Kammeröffnung ausrichten.
• Raucherzeuger-Öffnungen auf Kammer-Passstützen (3) ausrichten.
• Den Raucherzeuger durch Andrücken gut befestigen.
• Das Füllrohr (4) an der Oberseite des Raucherzeugers einführen und mit der gewünschten Anzahl Aromabisquetten® bestücken.
• Kurzes Startkabel (E nicht abgebildet) vom Raucherzeuger an die Räucherkammer anschließen.

Aufstellen der Räucherkammer:

• Roste (C) auf Seitenstützen schieben.
• Auffangschale (B) mit „V“ nach unten unter die Roste auf die seitlichen Messingstifte stellen.
• Das rechteckige Becken (J) unten in den Smoker schieben.
• Die Tropfwanne (D) zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Auffangen der ausgebrannten Bisquetten in die Mitte des rechteckigen Beckens stellen. Bei längerer Räucherdauer das Wasser in der Tropfwanne alle 2-3 St. wechseln. Das lange Stromkabel (A) für den Raucherzeuger in eine zugelassene geerdete Steckdose einstecken.

Entfernen des Raucherzeugers:

•Kurzes Startkabel (E) abziehen.
•Der Raucherzeuger von Räucherkammer loslösen, indem man den Raucherzeuger vorsichtig anhebt und nach oben hin heraushebt.

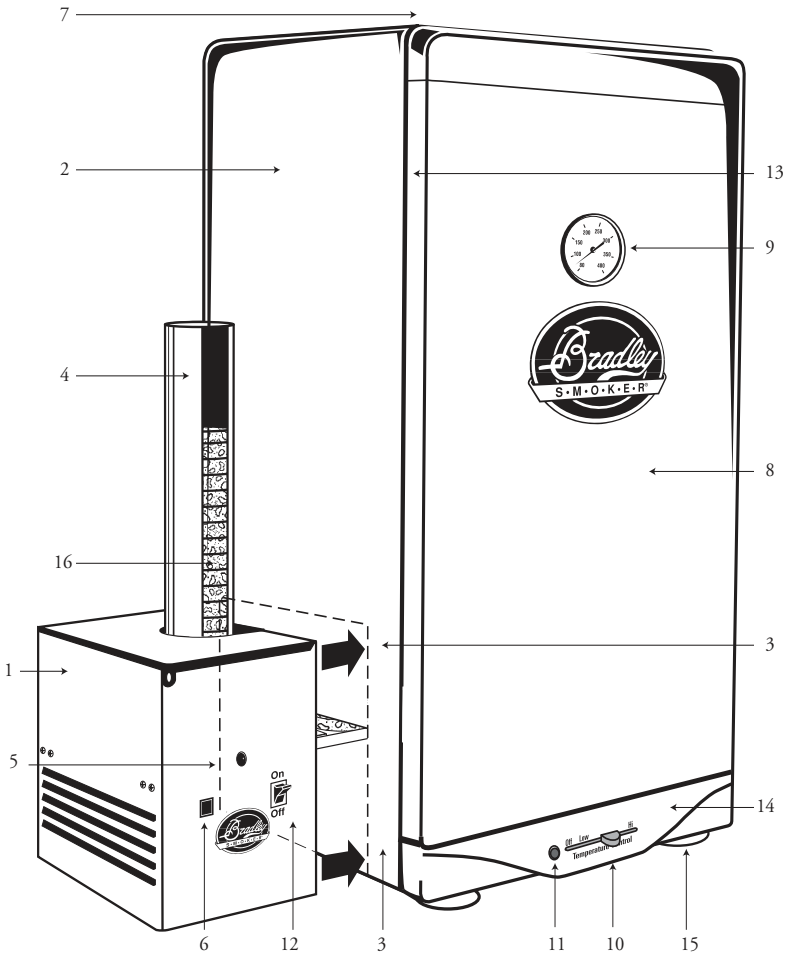
Entsorgen der Verpackung

Sämtliche Verpackungen vorschriftsgemäß entsorgen. Den Smoker nur bei Nichtverwendung im Karton aufbewahren. Karton nicht als Abdeckung für Smoker benützen, wenn er in Betrieb ist.

The Black Bradley Smoker®

BTIS1 and BTISCE240EU

Liste der externen Bauteile



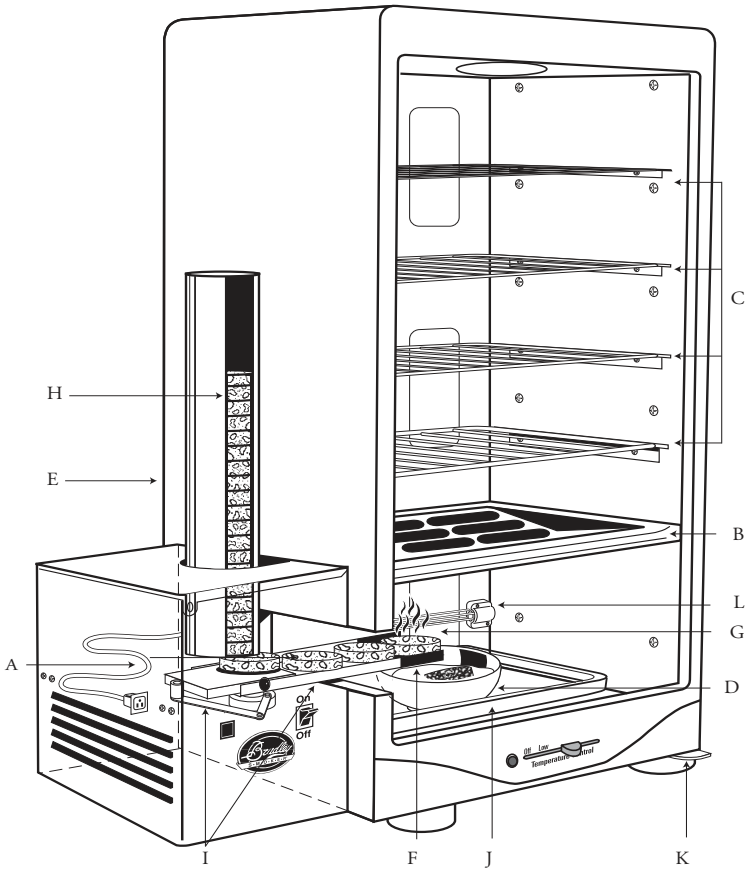
Liste der externen Komponenten

1. Raucherzeuger
2. Räucherkammer
3. Generator-Stützen
4. Füllrohr
5. Raucherzeuger Anzeigeleuchte
6. Bisquette Vorrückschalter
7. Regulierklappe m. Griff (nicht abgebil.)
8. Tür
9. Thermometer
10. Temperaturschalter
11. Temperaturanzeige
12. Generator Ein/Aus-Schalter
13. Türdichtung
14. Untere Planscheibe
15. Gummifüße
16. Bisquette (nicht mit Smoker mitgeliefert)

The Black Bradley Smoker®

BTIS1 and BTISCE240EU

Liste der internen Bauteile



Liste der internen Komponenten

A) Langes Stromkabel
B) Auffangschale mitgeliefert)
C) Bratroste
D) V-förmige Auffangschale
E) Kurzes Startkabel (nicht abgeb.) zum Anschluss an den Generator
F) Bisquetten-Brenner
G) 500 Watt- Heizelement
H) Aromabisquetten® (nicht mitgeliefert)
I) Führungsnut
J) Unteres rechteckiges Becken
K) Türangel
L) Porzellanhalterung

BEDIENUNGSHINWEISE

Für den BTIS1 und den BTISCE240EU - Black Bradley Smoker

Beziehen Sie sich auf die Bauteilnummern auf der Abbildung der externen Bauteile

Einfeuern u. Vorbereitung für die Verwendung

Das Einfeuern des Bradley Smoker® ist ein kontinuierlicher Vorgang: Je öfter Sie ihn verwenden, desto besser schmeckt das Endprodukt. Das Einfeuern dient hauptsächlich dazu, den neuen Geruch aus Ihrem Bradley Smoker® zu entfernen, denn Ihr Essen sollte ja nicht nach Ihrem neuen Smoker schmecken.

Einfeuermethode:

• Roste, Auffangschale, Tropfwanne und rechteckiges Becken reinigen und in den Smoker stellen.
• Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
• Das Füllrohr mit 5 Bisquetten bestücken. (Anm.: Jede Bisquette brennt 20 Minuten.) Die 2 zusätzlichen Bisquetten dienen dazu, die letzte Bisquette auf den Brenner zu schieben. Diese 2 Bisquetten gelangen nicht auf den Brenner.
• Die Regulierklappe oben auf der Räucherkammer etwas öffnen.
• Smoker in designierte Steckdose einstecken.
• Raucherzeuger durch Drücken auf Generator-Ein/Aus-Schalter anstellen (12).
• Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, bis sich die Bisquette auf dem Bisquetten-Brenner(F) befindet.
• Smoker anschalten, d.h. den Temperaturschalter (10) auf Medium stellen. 10 Minuten warten. Das Thermometer (9) sollte 66°C (150°F) anzeigen. Bei höheren Temperaturen zur Temperatursenkung denTemperaturschalter nach links und bei Temperaturen unter 66°C (150°F) in die andere Richtung schieben .
• Räuchern Sie ununterbrochen 1 Stunde lang bei 66°C (150°F) oder bis die Bisquetten ausgehen.
• Der Smoker ist eingefeuert, wenn er eine Temperatur von 66°C erreicht hat und eine Stunde lang eingefeuert wurde.

Einführung

• Nach Einfeuern des Smokers die Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
• Den Raucherzeuger mit dem Generator Ein/Aus-Schalter (12) einschalten.
• Wenn die Anzeigeleuchte (5) des Smoker Generators an ist, hat der Generator Strom.
• Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, um eine Bisquette auf den Bisquetten-Brenner (F) zu schieben Anm.: Nach Drücken des Vorrückschalters beginnt ein neuer Zyklus, (oder) in ca. 20 Minuten rückt die nächste Bisquette vor.
• Die Lebensmittel auf die Bratroste legen und diese in den Smoker schieben.
• Regulierklappe nach Wunsch öffnen. Regulierklappe während des Betriebs des Smokers nicht vollständig schließen.
• Falls Wärme erforderlich ist, den Wärmeschalter langsam gemäß der Thermometeranzeige auf die erwünschte Temperatur schieben.
Kalt Räuchern – Dabei wird nur der Raucherzeuger verwendet. Das kurze Startkabel abziehen.
Heiß Räuchern – Raucherzeuger und Temperaturschalter sind angestellt.
Anm.: Das Thermometer zeigt nur die Lufttemperatur in der Räucherkammer an. Für eine genauere Temperaturmessung des Räucherguts ein Stechthermometer verwenden. Denken Sie daran, dass sich die Außentemperatur auf die Kochtemperatur des Smokers auswirkt.
„Nicht vergessen: Smoker nach jeder Verwendung säubern."

Assembly Instructions

The Original Bradley Smoker (Model: BS611; BS611EU)

Für den Black Smoker siehe S. 5 für 4-Rost und 6-Rost Digital Smoker S. 13

Siehe Bauteilnummern in den Listen der externen und internen Bauteile sowie Schaltverbindungen

Wie man den Original Bradley Smoker® aufbaut

1. Smoker aus der Verpackung heben.
2. Alle verpackten Teile aus dem Smoker nehmen.
3. Sämtliche Schutzverpackungen entfernen.

Raucherzeuger mit Drehschalter installieren:

• Raucherzeuger m. Drehschalter (1) an der Räucherkammer (2) anbringen.
• Bisquetten-Brenner (F) durch die linke Kammeröffnung schieben.
• Die Raucherzeuger-Stiftöffnungen auf die beiden Stützen (3) an der Seite ausrichten.
• Raucherzeuger mit Drehschalter fest andrücken.
• Das Füllrohr (4) an der Oberseite des Raucherzeugers einführen und festdrücken. Mit der gewünschten Anzahl Bradley Aromabisquetten® bestücken.
•Kurzes Stromkabel (E nicht abgebildet vom Raucherzeuger mit Drehschalter an der Räucherkammer einstecken.

Räucherkammer aufstellen:

• Roste (C)auf Seitenstützen schieben.
• Auffangschale (B), mit „V“ nach unten unter die Roste auf die seitlichen Messingstifte stellen.
• Das rechteckige Becken (J) unten in den Smoker schieben.
• Die Tropfwanne (D) zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Auffangen der ausgebrannten Bisquetten in die Mitte des rechteckigen Beckens stellen. Bei längerer Räucherdauer das Wasser in der Tropfwanne alle 2-3 St. auswechseln.
• Das lange Stromkabel (A) des Raucherzeugers in eine zugelassene geerdete Steckdose stecken.

Ausbau des Raucherzeugers mit Drehschalter

• Kurzes Startkabel abziehen (E).
• Raucherzeuger mit Drehschalter von der Räucherkammer loslösen, indem man ihn vorsichtig anhebt und nach oben hin herauszieht.

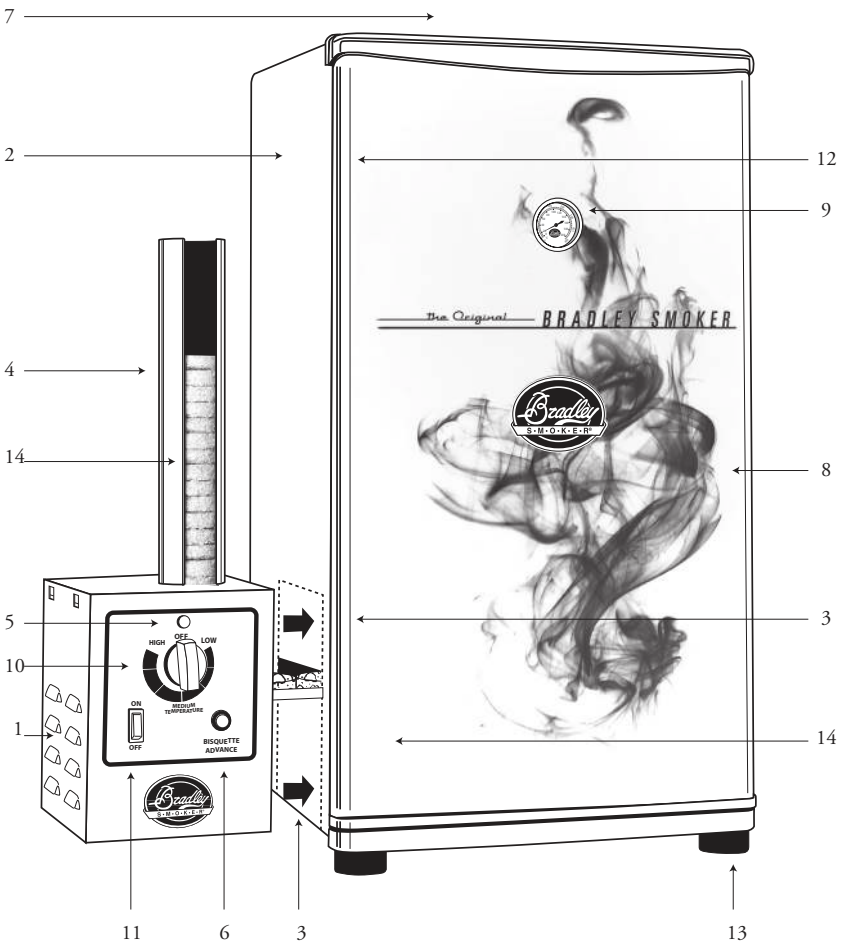
Verpackung

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen. Verpackungsschachtel nicht als Abdeckung für den Smoker verwenden.

The Original Bradley Smoker®

BS611 and BS611EU

Liste der externen Bauteile



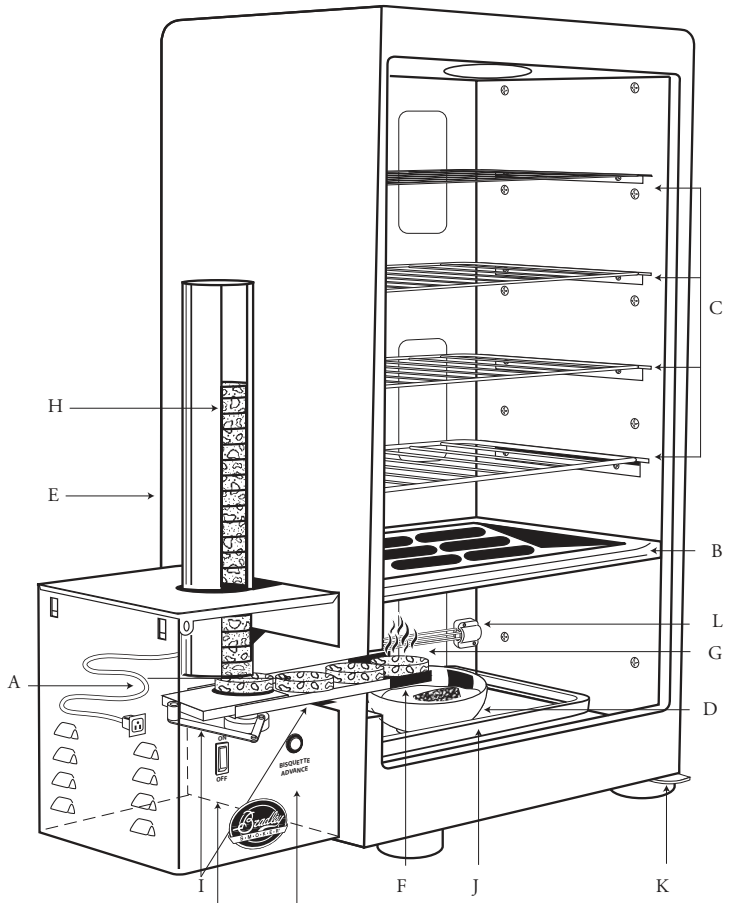
Liste der externen Komponenten

1. Raucherzeuger m. Drehschalter
2. Räucherkammer
3. Generator-Stützen
4. Füllrohr
5. Raucherzeuger Anzeigeleuchte
6. Bisquette Vorrückschalter
7. Regulierklappe m. Griff (nicht abgebil.)
8. Tür (BS611)
9. Thermometer
10. Temperatur-Drehschalter (ein/aus)
11. Generator Ein/Aus-Schalter
12. Türdichtung (BS611)
13. Gummifüße
14. Bisquette (nicht mit Smoker mitgeliefert)

The Original Bradley Smoker®

BS611 and BS611EU

Liste der internen Bauteile



Liste der internen Komponenten

A) Langes Stromkabel
B) Auffangschale
C) Bratroste
D) Tropfwanne
E) kurzes Startkabel (nicht abgeb.) zum Anschluss an den Generator
F) Bisquetten-Brenner
G) 500 Watt- Heizelement
H) Aromabisquetten® (nicht mitgeliefert)
I) Führungsnut
J) Unteres rechteckiges Becken
K) Türangel
L) Porzellanhalterung

Bedienungshinweise

Für den BS611 und den BS611EU - Original Bradley Smoker

Beziehen Sie sich auf die Bauteilnummern auf der Abbildung der externen Bauteile

Einfeuern u. Vorbereitung für die Verwendung

Das Einfeuern des Bradley Smoker® ist ein kontinuierlicher Vorgang: Je öfter Sie ihn verwenden, desto besser schmeckt das Endprodukt. Das Einfeuern dient hauptsächlich dazu, den neuen Geruch aus Ihrem Bradley Smoker® zu entfernen, denn Ihr Essen sollte ja nicht nach Ihrem neuen Smoker schmecken.

Einfeuermethode:

• Roste, Auffangschale, Tropfwanne und rechteckiges Becken reinigen und in den Smoker stellen.
• Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
• Das Füllrohr mit 5 Bisquetten bestücken. (Anm.: Jede Bisquette brennt 20 Minuten.) Die 2 zusätzlichen Bisquetten dienen dazu, die letzte Bisquette auf den Brenner zu schieben. Diese 2 Bisquetten gelangen nicht auf den Brenner.
• Die Regulierklappe oben auf der Räucherkammer etwas öffnen.
• Smoker in designierte Steckdose einstecken.
• Raucherzeuger durch Drücken auf Generator-Ein/Aus-Schalter anstellen (11.)
• Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, bis sich die Bisquette auf dem Bisquetten-Brenner(F) befindet.
• Smoker anschalten, d.h. den Temperatur-Dreh-schalter (10) auf Medium stellen (6-Uhr-Position) 20-30 Min. warten. Thermometer (9) sollte 66°C (150°F) anzeigen. Bei höheren Temperaturen zur Temperatursenkung den Temperatur-Drehschalter auf 3-Uhr-Position einstellen u. bei Temperaturen unter 66°C (150°F) in die andere Richtung drehen.
• Räuchern Sie ununterbrochen 1 Stunde lang bei 66°C (150°F) oder bis die Bisquetten ausgehen.
• Der Smoker ist eingefeuert, wenn er eine Temperatur von 66°C erreicht hat und eine Stunde lang eingefeuert wurde.

Einführung

•Nach Einfeuern des Smokers die Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
• Den Raucherzeuger mit dem Generator Ein/Aus-Schalter (11) einschalten.
• Wenn die Anzeigeleuchte (5) des Smoker Generators an ist, hat der Generator Strom.
• Auf den Bisquette Vorrückschalter (6) drücken, um eine Bisquette auf den Bisquetten-Brenner (F) zu schieben Anm.: Nach Drücken des Vorrückschalters beginnt ein neuer Zyklus, (oder) in ca. 20 Minuten rückt die nächste Bisquette vor.
• Smoker auf die erwünschte Temperatur vorheizen.
• Die Lebensmittel auf die Bratroste legen und diese in den Smoker schieben.
• Regulierklappe nach Wunsch öffnen. Regulierklappe während des Betriebs des Smokers nicht vollständig schließen.
• Falls Wärme erforderlich ist, den Wärmeschalter langsam gemäß der Thermometeranzeige auf die erwünschte Temperatur einstellen.

Kalt Räuchern – Dabei wird nur der Raucherzeuger verwendet. Das kurze Startkabel abziehen.

Heiß Räuchern – Raucherzeuger und Temperatur-Drehschalter sind angestellt.

Anm.: Das Thermometer zeigt nur die Lufttemperatur in der Räucherkammer an. Für eine genauere Temperaturmessung des Räucherguts ein Stechthermometer verwenden. Denken Sie daran, dass sich die Außentemperatur auf die Kochtemperatur des Smokers auswirkt.

„Nicht vergessen: Smoker nach jeder Verwendung säubern.“

MONTAGEANLEITUNG

4-Rost Digital Smoker (Modell: BTDS76P; BTDS76CE-EU)

6-Rost Digital Smokers (Modell: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

Für die Original Smoker Montageanleitung siehe Seite 9

Siehe Bauteilnummern in den Listen der externen und internen Bauteile sowie Schaltverbindungen

Wie man den Bradley Digital Smoker® aufbaut

1. Smoker aus der Verpackung heben.
2. Alle verpackten Teile aus dem Smoker nehmen.
3. Sämtliche Schutzverpackungen entfernen.

Digitalen Raucherzeuger installieren:

• Der Digitale Raucherzeuger (1) wird an der Räucherkammer (2) angebracht, indem man den Bisquetten-Brenner (E) durch die linke Kammeröffnung schiebt. Die Raucherzeuger-Stiftöffnungen auf die beiden Stützen (3) an der Seite ausrichten und andrücken.

•Das Füllrohr (4) an der Oberseite des Raucherzeugers einführen und festdrücken. Mit der gewünschten Anzahl Bradley Aromabisquetten® bestücken.

Schaltverbindungen (Siehe S. 16)

•Das Sensor-Kabel- (1) auf der Rückseite des Raucherzeugers (A) und Smokers (B) einstecken.

• Das kurze Startkabel (2) an (2) der Rückseite des Raucherzeugers (D) und dann an der Rückseite der Kammer (C) einstecken.

• Langes Stromkabel (3) in die Steckdose (E) stecken.

Räucherkammer aufstellen:

• Roste, entweder vier oder sechs (B) auf Seitenstützen schieben.

• Auffangschale (A), mit „V“ nach unten unter die Roste auf die seitlichen Messingstifte (I) stellen. Das rechteckige Becken (D) unten in den Smoker schieben.

• Die Tropfwanne (C) zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Auffangen der ausgebrannten Bisquetten in die Mitte des rechteckigen Beckens stellen. Bei längerer Räucherdauer das Wasser in der Tropfwanne auswechseln.

• Das lange Stromkabel (3) des Raucherzeugers in eine zugelassene geerdete Steckdose stecken (4.) (Siehe S. 16.)

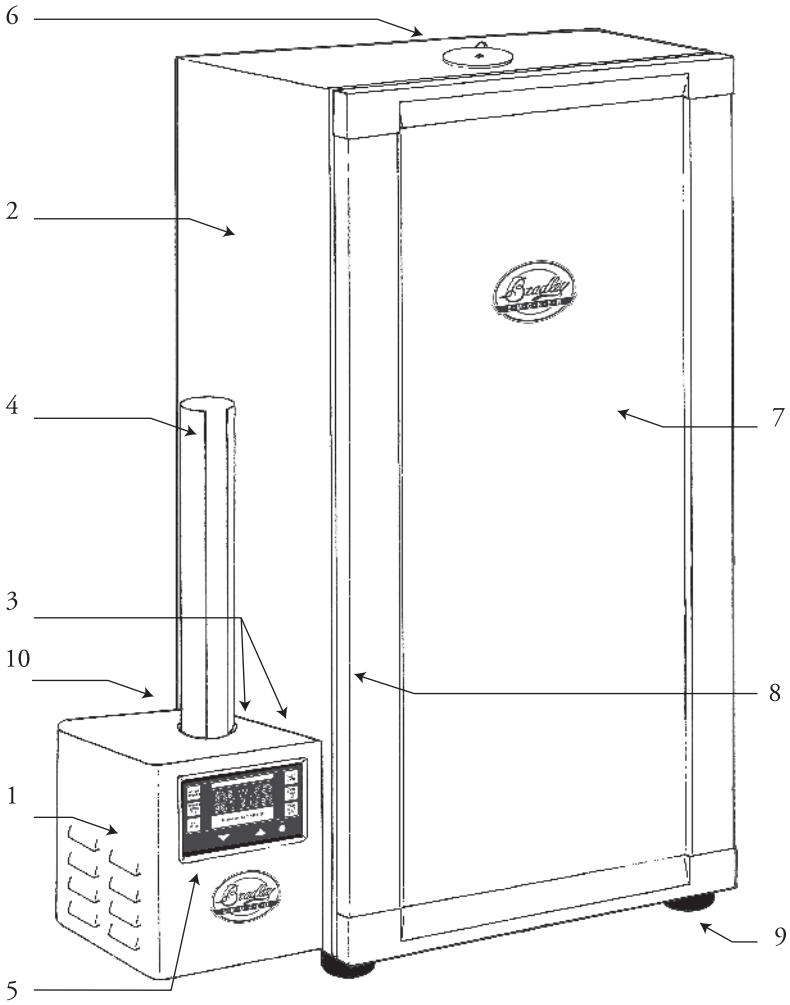
Ausbau des Raucherzeugers (Siehe S. 16)

• Sicherstellen, dass der Raucherzeuger Zeit zum Abkühlen hatte. Langes Stromkabel aus der Wand-Steckdose (4) und dem Raucherzeuger (E) ziehen. Sensor-Kabel (1) und kurzes Startkabel (2) abziehen und dann den Raucherzeuger von der Räucherkammer loslösen, indem man ihn vorsichtig anhebt und nach oben hin herauszieht.

The Bradley Digital Smoker®

BTDS76P and BTDS76CE-EU
BTDS108P and BTDS108CE-EU

Liste der externen Bauteile

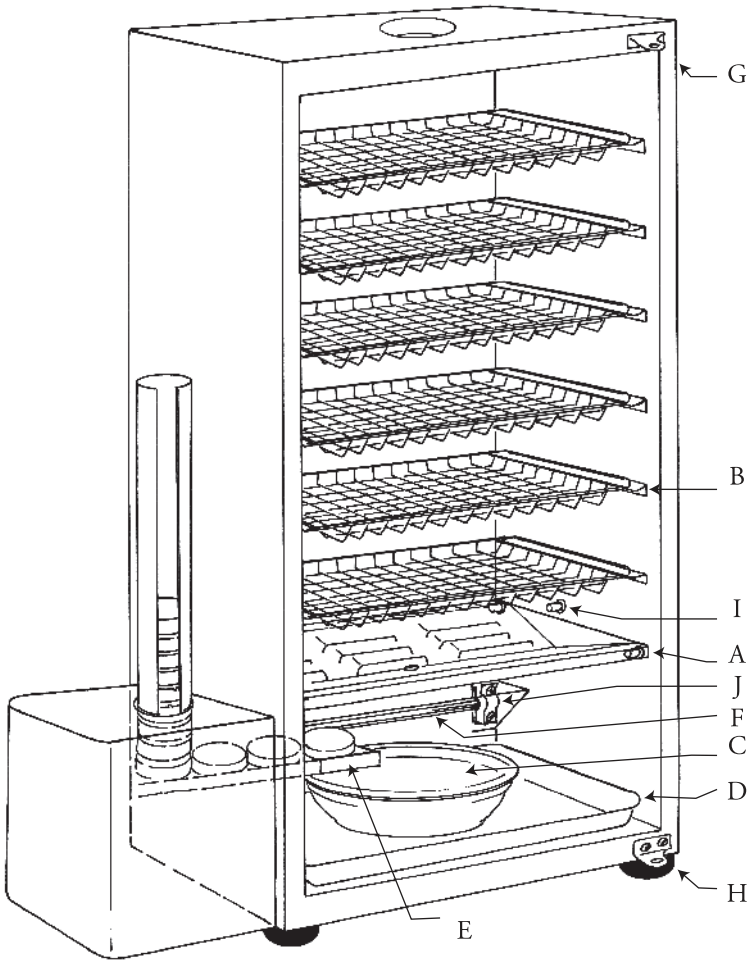


Liste der externen Komponenten

1. Digitaler Raucherzeuger
2. Smoker-Räucherkammer
3. Generatorstützen(nicht abgebil.)
4. Füllrohr
5. Digitales Display (siehe S.17)
6. Regulierklappe
7. Tür
8. Türdichtung
9. Gummifüße
10. Sensor-Kabel, kurzes Startkabel u. langes Stromkabel (nicht abgebildet, siehe Seite 12)

The Bradley Digital Smoker®

BTDS76P and BTDS76CE-EU
BTDS108P and BTDS108CE-EU
Liste der internen Bauteile

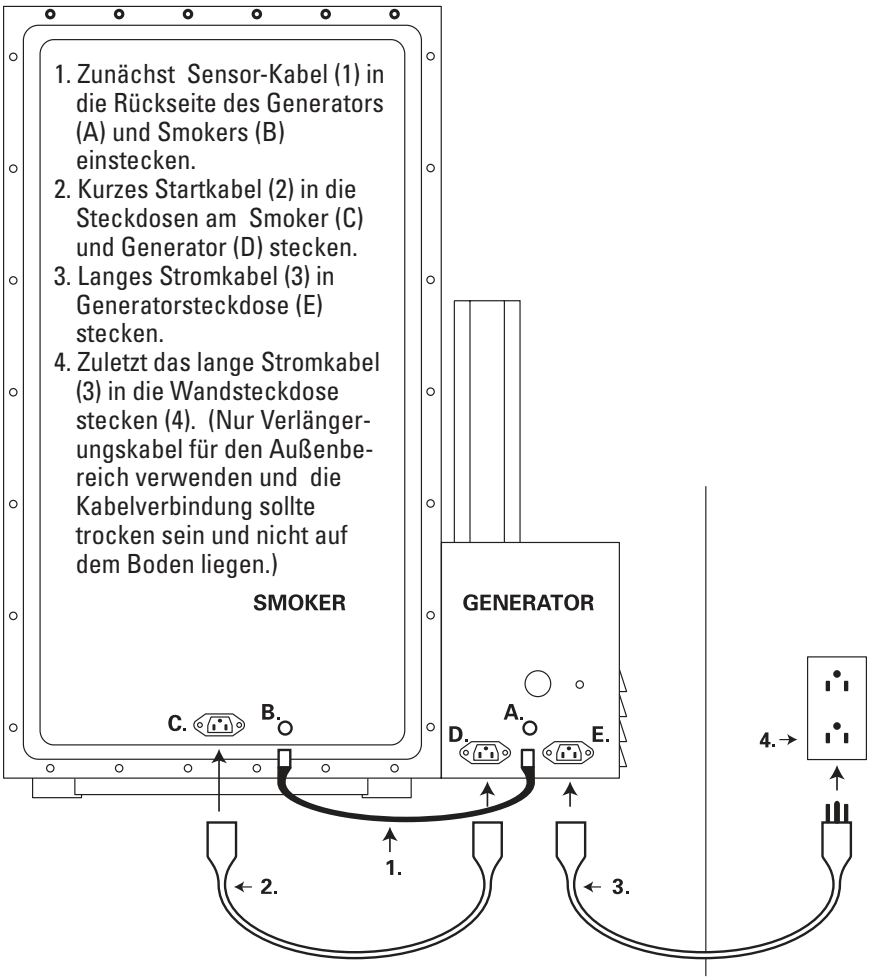


Liste der internen Komponenten

A) Auffangschale
B) Koch-Roste (4 oder 6)
C) Tropfwanne
D) Unteres rechteckiges Becken
E) Bisquetten-Brenner (Bisquetten nicht mitgeliefert)
F) Heizelement
G) Oberes Türscharnier
H) Unteres Türscharnier
I) Messingstift
J) Porzellanisolator

SCHALTVERBINDUNGEN

Nach Anbringen des Generators auf der Seite des Smokers
(IN DIESER REIHENFOLGE)



1. Sensor-Kabel
2. Kurzes Startkabel
3. Langes Stromkabel
4. Wandsteckdose
E. Stecker

A. Sensor-Steckdose
B. Sensor-Steckdose
C. Stecker
D. Steckbuchse

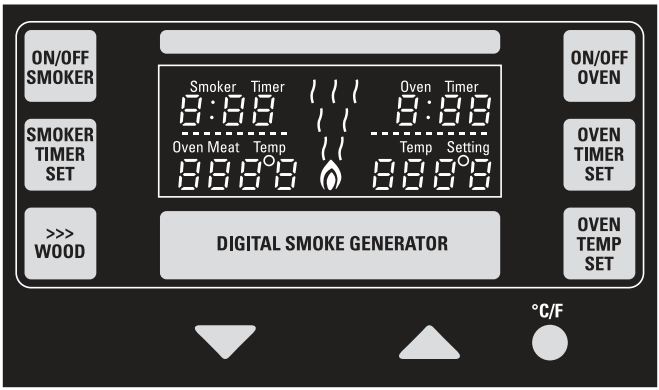
Display-Funktionen

Digitaler Raucherzeuger

• Der Raucherzeuger wird mit den linken Tasten bedient.
• **„On/Off Smoker“** (Smoker Ein/Aus) drücken, um den Raucherzeuger anzustellen.
• **„>>> Wood“** (>>>Holz) drücken, um die Bisquetten auf den Brenner zu befördern.
• **„Smoker Timer Set“** (Zeiteinstellung) und dann auf „v ^“ drücken, um die erwünschte Räucherzeit einzustellen.
• **„Smoker Timer Set“** erneut drücken, um das 20-minütige automatische Vorrücken zu starten.
• **„On/Off Smoker“** (Smoker Ein/Aus) drücken, um den Raucherzeuger abzustellen.

Räucherofen

• Der Räucherofen wird mit den rechten Tasten bedient.
• **„On/Off Oven“** (Ofen Ein/Aus) drücken, um den Räucherofen einzuschalten.
• **„Oven Temp Set“** (Temperatureinstellung) drücken und dann mit „v ^“ die gewünschte Temperatur auswählen.
• „**Oven Temp Set“** erneut drücken, um die Temperatur einzustellen.
• **„Oven Timer Set”** (Zeiteinstellung Ofen) drücken und dann mit „v ^“ die gewünschte Räucherzeit auswählen.
• **„Oven Timer Set“** erneut drücken, um die Räucherzeit einzustellen.
• **“On/Off Oven”** (Räucherofen Ein/Aus) drücken, um den Smoker auszustellen.



Display-Funktion

Wenn das **„On/Off Smoker“-** Schaltfeld zum Anschalten des Raucherzeugers gedrückt wurde, blinkt die **„Smoker Timer“-** Anzeige, bis die gewünschte Zeitdauer eingestellt wird. **„Oven Meat Temp“** beginnt sofort, die interne Temperatur zu messen. Wenn das **„On/Off Oven“-** Schaltfeld zum Anschalten des Räucherofens gedrückt wurde, blinkt die **„Oven Timer“** –Anzeige, bis die gewünschte Räucher- bzw. Schmorzeit eingestellt wird. Die **„Temp Setting“-** Anzeige blinkt auch, bis die gewünschte Temperatur eingestellt wird. Drücken Sie auf die C/F Taste, um die Einstellung von Fahrenheit auf Celsius zu ändern.

Bedienungshinweise
Für den BTDS76P, BTDS76CEEU, BTDS108P und BTDS108CEEU- Bradley Digital Smoker

Siehe Bauteilnummern in den Listen der externen und internen Bauteile sowie Schaltverbindungen

Einfeuern und Vorbereitung für den Betrieb

• Das Einfeuern des Bradley Digital Smoker ist ein kontinuierlicher Vorgang: Je öfter Sie ihn verwenden, desto besser schmeckt das Endprodukt.
• Einfeuern dient hauptsächlich dazu, die neuen Gerüche und Aromen aus Ihrem Smoker zu entfernen, denn Ihr Essen sollte ja nicht nach Ihrem neuen Bradley Digital Smoker schmecken.

Einfeuerungsmethode

• Roste, Auffangschale, Tropfwanne und rechteckiges Becken säubern, zurück in den Smoker stellen
• Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser füllen.
• Füllrohr mit 5 Bisquetten bestücken. Anm.: Jede Bisquette brennt 20 Minuten. Die 2 extra Bisquetten sollen die letzte Bisquette auf den Brenner schieben. Diese 2 Bisquetten rücken nicht auf den Brenner vor.
• Die Regulierklappe oben auf der Räucherkammer etwas öffnen.
• **„On/Off Smoker“** (Smoker Ein/Aus) zum Einschalten drücken.
• **„>>>Wood“** (>>>Holz) drücken.
• **„Smoker Timer Set“** (Smoker Zeiteinstellung) auf 1 Stunde einstellen.
• **„On/Off Oven“** zum Einschalten drücken.
• **„Oven Temp Set“** (Räucherofen Temperatureinstellung) auf 66° C einstellen.
• **„Oven Timer Set“** (Räucherofen Zeiteinstellung) auf 1 Stunde einstellen.

Anm.: Ihr Smoker ist eingefeuert, wenn 66° C erreicht wurden und er 1 Stunde lang eingefeuert wurde.

Einführung (siehe „Display-Funktionen“)

• Nach Einfeuern des Smokers die Tropfwanne zur Hälfte mit Wasser nachfüllen.
• Das Füllrohr mit der gewünschten Anzahl Bisquetten bestücken.
• Auf das **„On/Off Smoker“**- Schaltfeld drücken, um den Raucherzeuger einzuschalten.
• Auf **„>>>Wood“** drücken. Lassen Sie den Bisquetten genug Zeit zum Vorrücken. Dieser Schritt wird zweimal wiederholt, um eine Bisquette auf den Brenner zu befördern.
• **„Smoker Timer Set“** drücken, um die erwünschte Räucherzeit einzustellen.
• Lebensmittel auf die Roste legen und in den Smoker schieben
• Regulierklappe wunschgemäß öffnen. Regulierklappe nicht vollständig schließen, wenn Smoker läuft.
• **„On/Off Oven“** drücken, um Räucherofen einzuschalten.
• **„Oven Temp Set“** drücken, um die Temperatur einzustellen.
• **„Oven Timer Set“** drücken, um die gewünschte Räucherzeit einzustellen.
• Alle 2 bis 3 Stunden die verbrannten Bisquetten aus der Tropfwanne entfernen und frisches Wasser nachfüllen.
• Kalt Räuchern – dabei wird nur der Generator (Raucherzeuger) verwendet. Kurzes Startkabel (2) aus der Steckdose ziehen.
• Heiß Räuchern – dabei werden Raucherzeuger und Kammer zusammen verwendet.

Anm.: Die Digitalanzeige zeigt nur die Lufttemperatur in der Kammer an. Um die Temperatur des Räuchergutes genau zu messen, verwendet man ein Stechthermometer. Denken Sie daran, dass sich die Außentemperatur auf die Kochtemperatur des Smokers uf die Kochtemperatur des Smokers auswirkt.

„Nicht vergessen: Smoker nach jeder Verwendung säubern“.

GARANTIE

Auf den Bradley Smoker gewähren wir 1 Jahr eingeschränkte Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler.

Anforderungen und Beschränkungen:

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Quittung als Nachweis auf.
Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Bauteilen gemäß den Vorgaben von Bradley Technologies Inc.
Bradley Technologies liefert nach eigenem Ermessen Ersatzteile für alle Bauteile, die von Bradley Technologies für defekt befunden wurden, ist jedoch für den Einbau nicht verantwortlich.
Diese beschränkte Garantie ist nicht übertragbar und erlischt, wenn das Produkt zum Zweck eines Gewerbes oder Verleihs verwendet wird.
Die Garantie deckt nur Herstellungsfehler ab.
Im Rahmen dieser beschränkten Garantie werden keine Kosten erstattet, die aufgrund von Unannehmlichkeiten, Schäden an Lebensmitteln, Personen- oder Sachschäden entstanden sind.
Die Garantie gilt nur im Einkaufsland.
Versand- und Bearbeitungsgebühren für sämtliche Bestellungen von Teilen mit/ohne Garantie sind vom ursprünglichen Benutzer/Käufer zu tragen.
Die Seriennummer des Smokers ist auf al len Garantieansprüchen anzugeben.
Bradley Technologies übernimmt keine Haftung für:

Defekte, Schäden aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Fehlgebrauch, Änderungen, falsche Montage/Installation, Vandalismus.
Wetterbedingte Schäden, inklusive aber nicht beschränkt auf Hagel, Orkane, Wirbelstürme, Erdbeben, Wind, Regen oder Schnee.
Normalen Verschleiß, Absplittern oder Zerkratzen der lackierten Oberfläche.
Verfärbungen durch Sonnenlicht, Hitze oder Chemikalien.
Mangelhafte Wartung, Sicherheitsprüfungen und Pflege inklusive aber nicht beschränkt auf die Entfernung von entzündlichen Fettresten sowie Schäden aufgrund von Fettbränden.

Für eine Kundenbetreuung
und weitere Leistungen, registrieren Sie Ihren Smoker online unter:

www.bradleysmoker.com

Infos zu Garantieleistungen und Kundendienst erhalten Sie unter:
gebührenfrei in USA: 866.508.7514