



MANUAL DEL PROPIETARIO

para

BTIS1 El ahumador Black Bradley 120V	BS611 El ahumador "Original" Bradley 120V	BTISCE240EU El ahumador Black Bradley 240V	BS611EU El ahumador "Original" Bradley 240V
BTDS76P Ahumador Digital Bradley 4 Parrillas 120V	BTDS108P Ahumador Digital Bradley 6 Parrillas 120V	BTDS76CE-EU Ahumador Digital Bradley 4 Parrillas 240V	BTDS108CE-EU Ahumador Digital Bradley 6 Parrillas 240V



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

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 Pacífico, 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 Tecnología 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 agua ni 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 limpiarlo. 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 toma 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

“Lea atentamente las Instrucciones de ensamble para preparar el ahumador para usarlo”

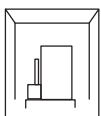
y no mas de seis pies de largo.

- 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.

- 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 ningún 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. Consulte 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 está 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.

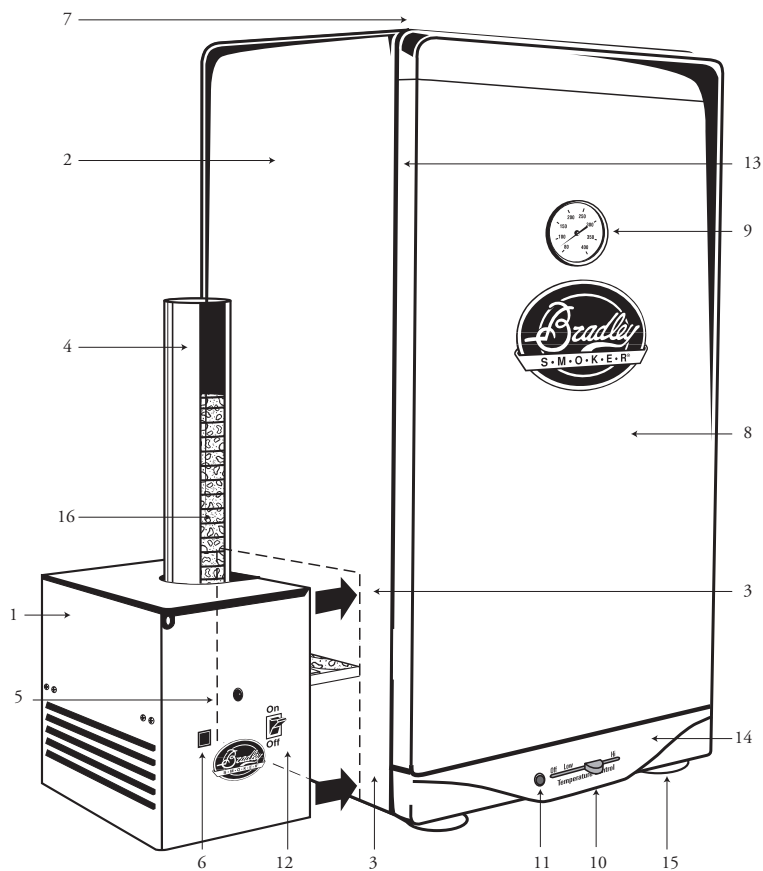
Manejo del embalaje

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



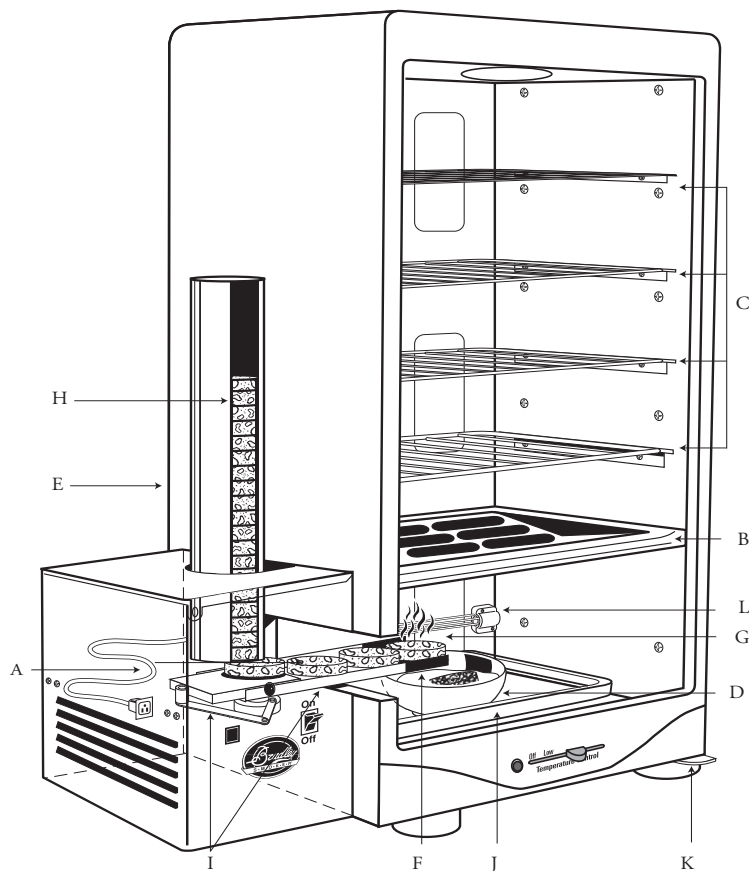
Lista de piezas externas

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

El Ahumador Black Bradley®

BTIS1 y BTISCE240EU

Lista de componentes internos



Lista de piezas internas

- | | |
|---|--|
| A) Cable de alimentación largo | G) Elemento de calentamiento de 500 vatios |
| B) Bandeja de goteo | H) Bisquettes® de sabores (no se incluyen) |
| C) Parrillas de cocción | I) Guía de transmisión |
| D) Tazón de goteo en forma de V | J) Bandeja rectangular inferior |
| E) Cable de acoplamiento corto (no se muestra) Conecta el generador | K) Bisagra de la puerta |
| F) Quemador de bisquettes | 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 ahumador en su propia toma 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 On/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 calor, estarán encendidos.
- Nota: El termómetro únicamente registrará la temperatura del aire dentro de la torre. Para obtener una temperatura más precisa de alimento que se está 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”.

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 empaçado 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:

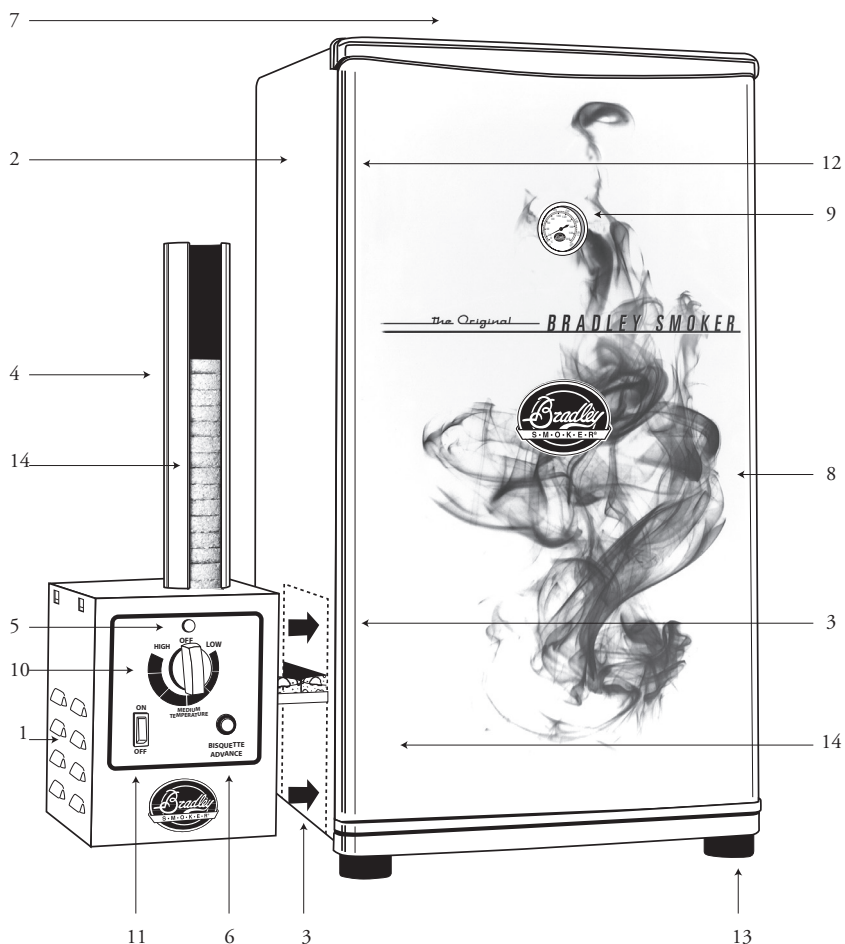
- Desenchufe el cable de poder corto (E)
- Separe el generador de humo de la torre del ahumador levantando suavemente hacia arriba el generador de humo y jalándolo hacia afuera.

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



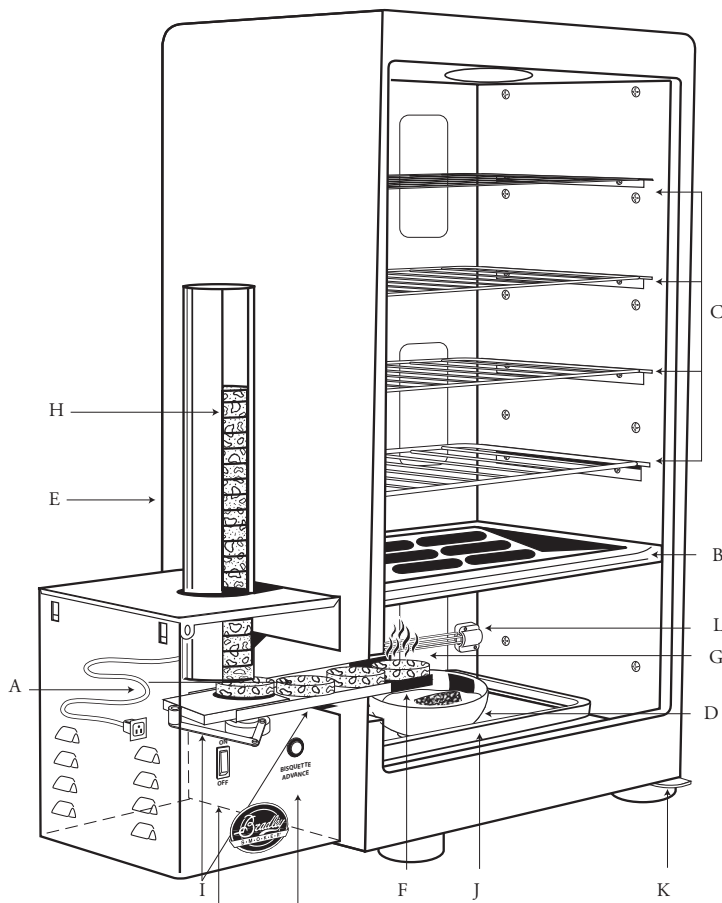
Lista de Componentes Externos

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

El Ahumador Original Bradley

BS611 and BS611EU

Lista de Componentes Internos



Lista de Partes Internas

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A) Cable de poder largo | G) Elemento de calor de 500 Watts |
| B) Bandeja de goteo | H) Bisquettes de sabor (no incluidos) |
| C) Parrillas de cocinado | I) Guía de transmisión |
| D) Tazón de goteo | J) Bandeja rectangular inferior |
| E) Cable de poder corto
(no mostrado) Conecta al generador | K) Bisagra de puerta |
| F) Quemador de bisquettes | 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 más 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 más 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 más exacta de los alimentos que están siendo ahumados, use un termómetro de carne. Tenga en mente que la temperatura de ambiente afectará 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 empaçadas fuera del ahumador.
3. Remueva todo el empaçado 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:

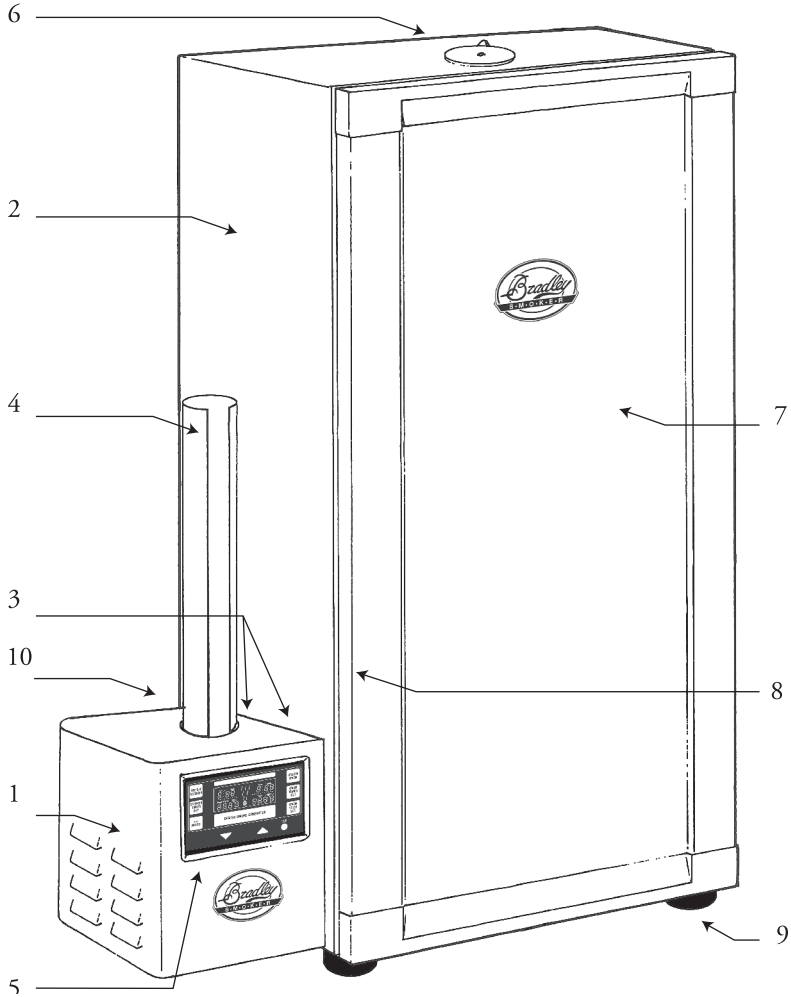
- Coloque las parrillas, ya sean 4 o 6 (B) sobre los soportes laterales.
- Coloque la bandeja de goteo (A) en forma de “V” mirando hacia abajo debajo de las parrillas sobre los pasadores laterales de latón (1) .
- Coloque la bandeja rectangular (D) en la parte inferior del ahumador.
- Llene con agua 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

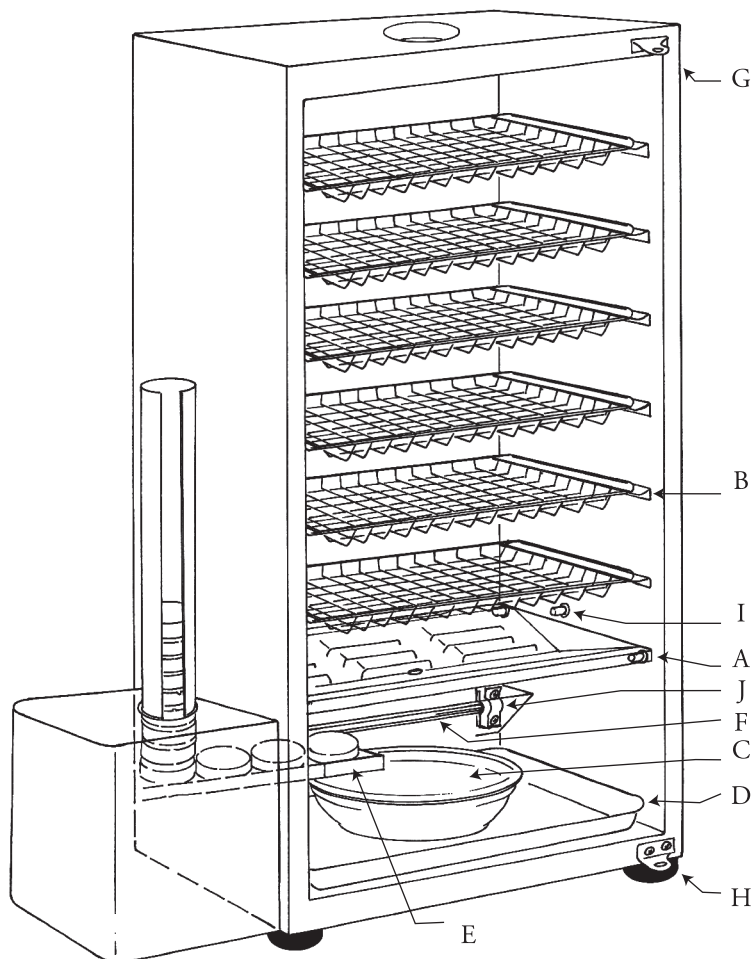


Lista de Componentes Externos

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

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

Lista de Componentes Internos



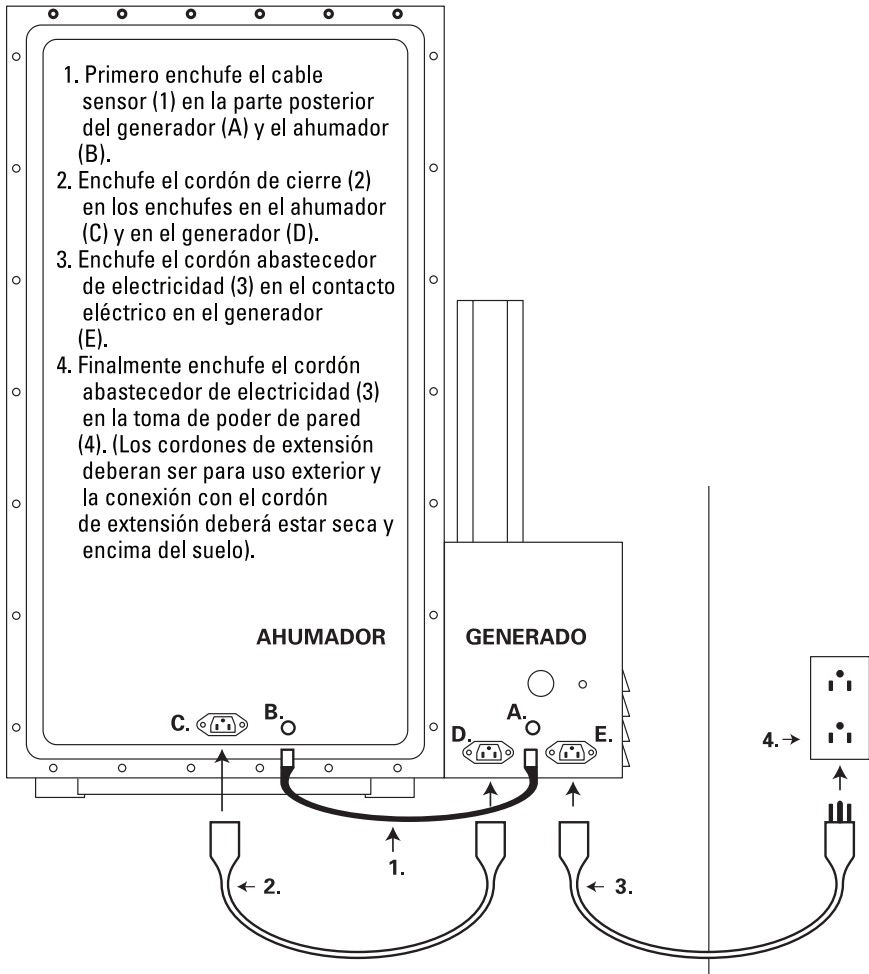
Lista de piezas internas

- | | |
|--|----------------------------------|
| A) Bandeja de goteo | F) Elemento de calentamiento |
| B) Parrillas de cocción (4 ó 6) | G) Bisagra de la puerta superior |
| C) Tazón de goteo | H) Bisagra de la puerta inferior |
| D) Bandeja rectangular inferior | I) Pasador de latón |
| E) Quemador de bisquettes
(No se incluyen los bisquettes) | 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

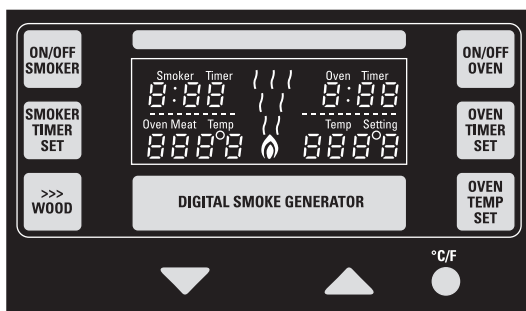
Guía de las Funciones de la Pantalla

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 presione 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 botón “**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 las 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 una 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”** (Encender/apagar 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.



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmblico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>

Distribuidor para España:

Visita nuestra web:

<http://www.thebarbecuestore.es/>