Owners Manual

Manuel Du Propriétaire

Manual Del Propietario

www.bradleysmoker.com

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, 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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 any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.
- For household use only.
- Be cautious of sharp edges, when assembling and operating your smoker.
- Lift and move smoker with care to prevent strains and back injuries.
- Use caution when reaching into or around smoker.
- It is recommended a fire extinguisher be placed near the smoker. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- If an extension is required, the cord must be an approved 3-prong (grounded) heavy duty cord not over 6 feet long.
- Do not use power cords if they have been damaged.
- Do not use any other type of wood other than Bradley Flavour Bisquettes™.
- Properly dispose of all packaging.

When in Use

- For outdoors use only. Do not operate in an enclosed area.
- Do not plug the smoker until it is fully assembled.
- Do not move smoker.
- Do not exceed a temperature of 360°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.
- 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.

After Each Use

- Unplug smoker when it is not in use.
- Check for grease and residue left in the water bath. Remove or clean water bath if it is 3/4 full. Clean smoker thoroughly.
- Place extinguished Bradley Flavour Bisquettes™ at a safe distance from all structures and combustible materials.
- Store the smoker in a dry covered place out of reach of children.

“Carefully read through Assembling Instructions to prepare smoker for use.”

Assembling Instructions

Refer to Part numbers in Bradley Smoker Part List Diagram.

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 heating element toward the tower opening. Align smoke generator key holes (11) to smoker tower locating supports (10). Secure the generator by pushing down firmly.

Remove Smoke Generator:

Unplug short power cord. Detach smoke generator from the smoker tower by raising the smoke generator gently upward and pull it outward.

Insert the feed tube (6) on top of the smoker generator and load it with the desired amount of Bradley Flavour Bisquettes™. Plug the small power cord (8) [from the smoke generator] into the smoker tower. Place drip tray (4) onto the bottom side ladder.

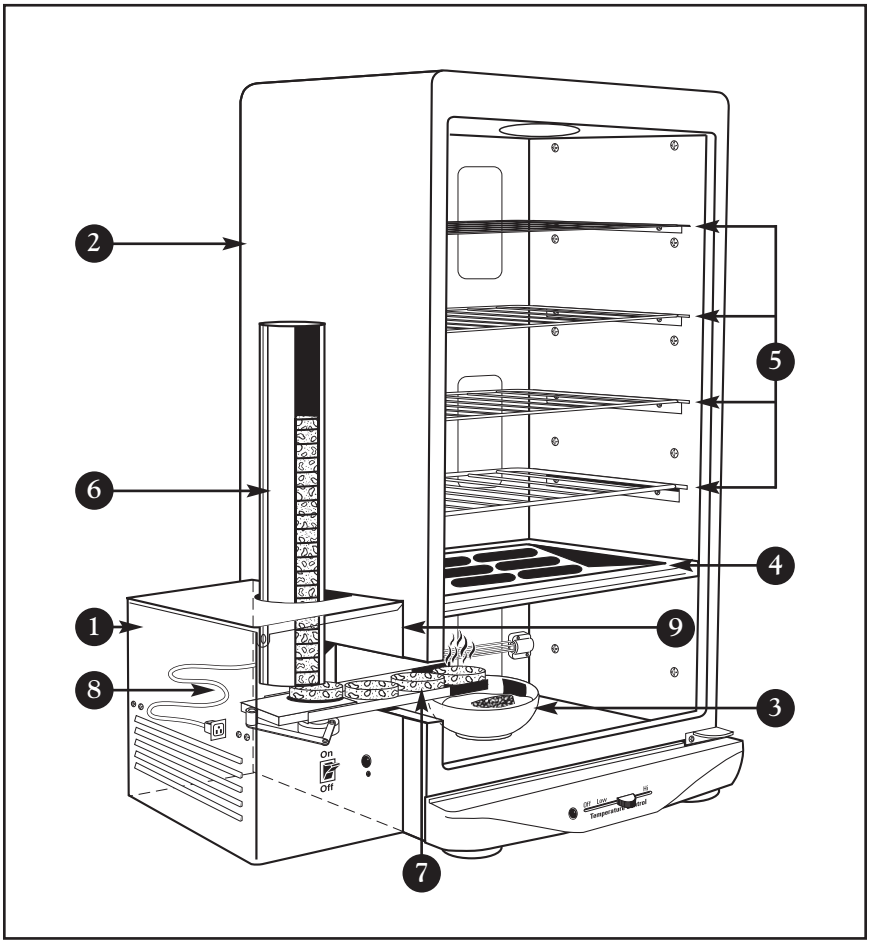
Place cooking racks (5) [above the drip tray] onto the side ladders.

Fill the waste pot 1/2 full with water and place into waste pot position (12). Plug the longer power cord (9) [from smoker tower] into the approved-grounded electrical outlet.

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.

Part List



Part List

1. Smoke Generator
2. Smoker Tower
3. Waste Pot
4. Drip Tray
5. Cooking Racks
6. Feed Tube
7. Bradley Flavour Bisquettes™
8. Long Power Cord
9. Smoke Tower Locating Supports

Position Locators (not shown)

10. Smoke Generator Key Holes
11. Waste Pot Position
12. Short Power Cord

Operation Guidelines

Refer part numbers to operating component list

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 and place all racks and drip tray into the smoker.

Fill the waste pot 1/2 full of water.

Load the feed tube with 12 to 18 bisquettes.

Open the damper (13); slightly [at the top of the smoker].

Plug smoker into its own designated outlet.

Press Bisquette Advance Button (26) until a bisquette is on the Bisquette Burner Element (19).

Turn on the smoker by moving the infinite heat switch (22) to between low to medium. Wait for 5 minutes. The thermometer (14) should read 66°C (150°F). If it is higher, bring down the temperature by adjusting the infinite heat switch to the left to lower and vice versa when the temperature reads lower than 66°C (150°F).

Smoke the tower continuously with specific temperature for 4 to 6 hours, or until bisquettes are out.

Note: *Each Bradley Flavour Bisquettes™ burn approximately 20 minutes.*

Getting Started

After seasoning the smoker, refill the waste pot 1/2 full of water.

Turn on the smoke generator by pressing the ON/OFF switch (24).

When the smoker generator indicator light (25) is on, this means the burner element is on and that it will start to burn bisquettes.

Press the bisquette advance button (26) to push a bisquette onto the bisquette burner element (19). In approximately 20 minutes the next bisquette will advance.

Note: *After the advance button has been pressed, a new cycle will start, (or) in approximately 20 minutes a new bisquette will advance.*

Place your food onto the cooking racks and load them into the smoker.

Set the damper at the desired opening.

If heat is required, slowly move the heat switch to the desired temperature, as per the thermometer.

Cold Smoke - use the smoke generator only

Hot Smoke - the smoke generator and infinite heat 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, place a damp piece of cloth around the thermometer inside the smoker. Keep in mind that the ambient temperature will affect the cooking temperature of the smoker.*

" Remember to clean your smoker after each use."

General Maintenance

Refer part numbers to Parts and Operating Components Lists

Important Safety Precautions

Bradley Smoker™ must be maintained and cleaned after each use.

Unplug the smoker prior to commencement of any maintenance or cleaning.

Do not immerse smoker into water.

Do not spray inside of the smoker with any kind of appliance cleaner.

Do not try to clean the light tube heater (17).

Do not spray or clean the smoker with excessive amount of water.

Steps Maintenance Procedures

1. Clean out the waste pot (3). Dispose of all spent bisquettes carefully as they may still be hot.
2. Wash drip tray (4) and cooking racks (5) with hot water and dish detergent, or place them into the dishwasher.
3. Remove food particles and/or grease residue from the smoker. If the inside surface requires cleaning, lightly wipe it with a damp cloth. Once you have cleaned the smoker, you must re-condition the tower. *Refer to* ***'Seasoning'*** *method in* ***'Operation Guidelines'.***

Note: *The tower should have smoke or black residue on the inside. The more residue the better the product will taste (e.g: Similar to a cast iron frying pan, it must be conditioned before using).*

4. The smoke generator (1) should be kept clean and free of wood chips and/or grease, at all times. If loose wood chips have collected in the smoker tower and/or smoke generator, simply blow, or vacuum, these particles away. Unplug and remove the smoke generator from the tower, if necessary. *Refer to* ***'Remove Smoke Generator'****, in* ***'Assembly Instructions'****.*
5. The bisquette burner element (19) should be lightly scraped by using a wire brush, or scraper, to remove any residue that has been left by the burning process.
6. Clean the damper (13) [at the top of the smoker] to ensure it is not stuck.
7. Wipe the door gasket (16) with water.

After Cleaning

1. Place tray (4) and racks (5) into the smoker.
2. Insert the smoke generator (1). Plug short power cord (8) onto the tower. *Refer to* ***'Install Smoke Generator'****, in* ***'Assembly Instructions'****.*
3. Place waste pot half full of water into the waste pot position (12).
4. Place bisquettes into the feed tube (6) and onto drive guide (21).
5. Plug long power cord (9) into designated outlet.

"Your smoker is now ready to start another smoke."

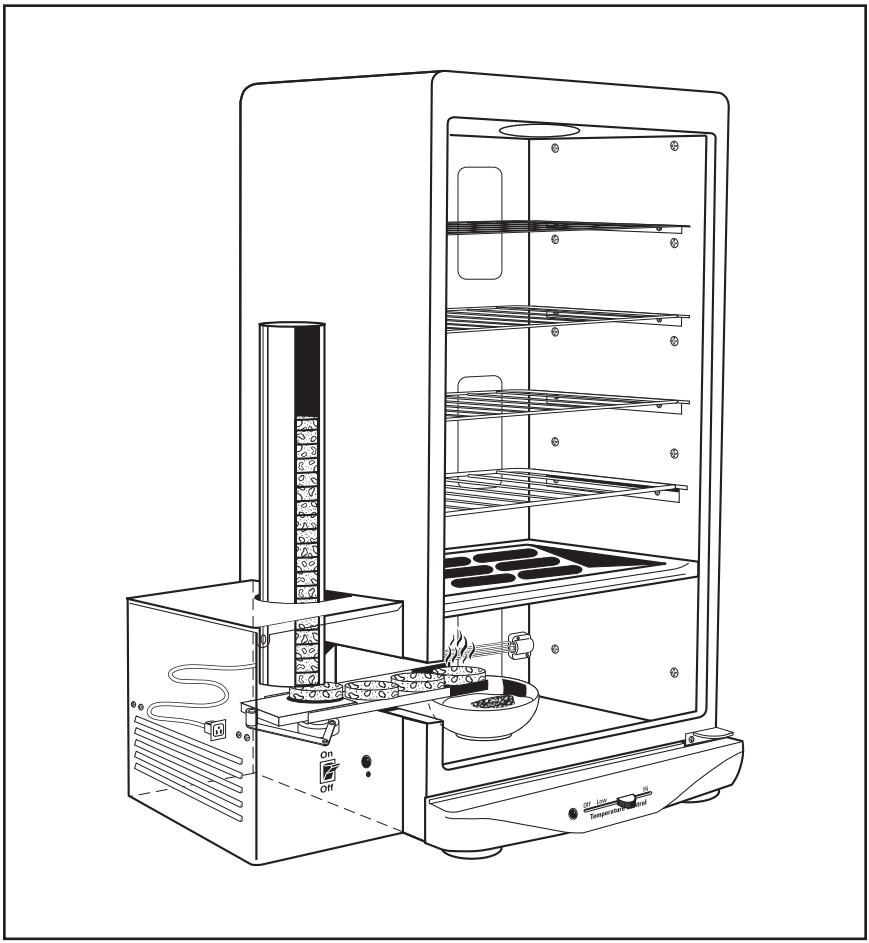
Trouble Shooting

No Power to smoker:
Check that all plugs are correctly inserted into sockets. Check fuse box. Check to make sure the outlet - Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI), has not been tripped.

Bisquette will not advance:
Check the drive guide and clear loose wood chips. By clearing the smoke generator, bisquette jamming and undue were and tear of smoke generator would be avoided.

Bisquette does not burn completely:
Check to see if any electrical equipment is plugged into the circuit. The smoker should be plugged into its own dedicated wall circuit. Check if the burner is free of residue build up, this can cause the bisquettes to travel above the burner.

Operating Components List



Components List

13. Damper
14. Thermometer
15. Side Ladders
16. Gasket
17. Light Tube Heater
18. Diffuser Tray
19. Bisquette Burner Element
20. Drive Piston
21. Drive Guide
22. Infinite Heat Switch
23. Infinite Heat Indicator Light
24. Smoke Generator On/Off Switch
25. Smoke Generator Indicator Light
26. Bisquette Advance Button

Warranty Registration

The Bradley Smoker™ is guaranteed against defects in workmanship and materials for one full year from date of purchase. Under this comprehensive warranty, we promise to repair or replace any defective part or unit at our own discretion. The Bradley Smoker™ has been precision engineered for many seasons of smoking pleasure — and we stand behind our product.

To initiate your Bradley Smoker™ warranty, you have the following options:

- *Mail the warranty card to Bradley Technologies Canada Inc.*
- *Fax the requested information to (604) 273-0619*
- *Send the requested information on an email to infor@bradleysmoker.com.*

Please print

Purchase Date: _____
MM/DD/YY

_____
Purchase From

Address:_____ **State/Province:**_____

Smoker Serial No.: _____ **Model Year:**_____

_____
User Name

_____
Company Name

_____
Mailing Address

Apt. No.:_____ **State/Province:**_____

Country:_____ **Zip/Postal Code:**_____

Email:_____

Telephone No.: (_____) _____ **Fax No.: (_____)** _____

Once we have processed your registration form, we will inform you that your Bradley Smoker™ is under warranty. If you have any questions, please visit us www.bradleysmoker.com.

Dear Sir or Madam:

"Revoluntionary Smoking Technology for the Household Chefs"

Thank you for allowing us to introduce you to the Bradley Smoker to you. The Bradley Smoker™ will bring years of gourmet cooking to you, your family and friends. Today's household expectations are good health, great cooking and product convenience - can be met by the Bradley Smoker™ 's cool, continuous, clean smoke - ALL IN ONE PRODUCT.

After years of experience as serious sportsmen and smokers, we decided that there had to be an alternative to the labour, mess and unpredictable results associated with conventional smoking methods. For the last decade, we have researched, built prototypes and field-tested numerous smoker designs. We are now proud to present the Bradley Smoker™. This revoluntionary smoker, used in conjunction with Bradley Flavour Bisquettes™, yields consistently superior results with an absolute minimum of effort.*

*At Bradley Smoker Inc., all we have done is make better products by eliminating the guesswork and intensive labour traditionally associated with smoking procedure. Smoke produced the Bradley way is four times cleaner than smoke produced by identical loose chips burned in a fry-pan or burn-box.** The automatically extinguished Bradley Flavour Bisquettes™ will prevent formation of high temperature gases and acids which distort the taste of your smoked delicacies. Plus, the Bradley Smoker™ meets both the North American and European standards.*

The Bradley Smoker™ is compact, safe to operate and will easily hot or cold smoke with culinary results. The variety of Bradley Flavour Bisquettes™ (Alder, Apple, Cherry, Hickory, Maple, Mesquite and Peach) will enable you to prepare all types of gourmet meals right in your own backyard.

We wish you geat cooking and product satisfaction for many years to come.

Sincerely,

The Bradley's

*Patent Pending
**Based on studies and tests performed at the British Columbia Institute of Technology

FRANÇAIS

Précautions de base

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Employez les poignées ou les manettes.
- Pour vous protéger des décharges électriques, ne pas immerger les fils ou les fiches dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est employé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez le fil de la prise lorsque l'appareil n'est pas employé et avant le nettoyage.
- Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
- Ne pas employer un appareil quelconque dont le fil ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement ou un endommagement quelconque de l'appareil. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé local pour fin d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le manufacturier de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne laissez pas le fil pendre de la table ou du comptoir et ne touchez pas aux surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chauffant.
- Prenez garde lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Branchez toujours la fiche dans l'appareil en premier lieu avant de brancher l'appareil dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez tous les contrôles à la position OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'employez pas l'appareil pour un usage autre que celui spécifié.
- Conservez ces directives.
- Pour l'usage domiciliaire seulement.
- En assemblant et en utilisant votre fumoir, prenez garde aux bords tranchants.
- Soulevez et déplacez le fumoir avec soin afin de prévenir les étirements et les blessures au dos.
- Prenez garde en mettant vos mains à l'intérieur ou autour du fumoir.
- Il est recommandé de placer un extincteur près du fumoir. Informez-vous auprès des autorités locales afin de déterminer la dimension et le type appropriés d'extincteur requis
- Si une rallonge est requise, celle-ci doit avoir une fiche à trois broches (avec conducteur de terre) et elle ne doit pas dépasser 6 pieds (2 mètres) de longueur.
- Ne pas employer les fils de branchement endommagés.
- Ne pas employer d'autre type de bois que les bisquettes de saveur Bradley™.
- Disposez de l'emballage selon les consignes en vigueur.

Durant l'emploi

- Pour l'emploi à l'extérieur seulement. Ne pas employer dans un endroit clos.
- Ne pas brancher le fumoir avant qu'il ne soit complètement assemblé.
- Ne pas déplacer le fumoir.
- Ne pas excéder une température de 183°C (360°F).
- Portez toujours des mitaines de cuisine ou des gants pour protéger vos mains des brûlures.
- Ne pas porter des vêtements amples ou laisser vos cheveux longs non attachés.
- Ne pas utiliser la boîte d'emballage pour recouvrir le fumoir.
- Employez seulement une prise électrique à conducteur de terre approuvée.
- Ne jamais laisser l'eau de pluie entrer en contact avec le fumoir.
- Ne pas employer l'appareil durant un orage électrique ou par temps venteux.
- Ne pas employer l'appareil près de l'essence ou d'un autre liquide inflammable ou à proximité d'une source de gaz ou de vapeurs susceptibles d'engendrer des flammes.
- Placez l'appareil dans un endroit hors d'accès aux enfants et aux animaux domestiques.
- Ne pas immerger dans l'eau.

Après chaque usage

- Débranchez le fumoir lorsque vous ne l'employez pas.
- Vérifiez pour de la graisse ou des résidus dans la cuve d'eau. Enlevez et nettoyez la cuve d'eau si elle est pleine aux trois quarts. Nettoyez le fumoir à fond.
- Placez les bisquettes de saveur Bradley™ à une bonne distance des structures et des matières combustibles.
- Rangez le fumoir dans un endroit sec et recouvert, hors de la portée des enfants.

"Lisez attentivement les directives d'assemblage afin de préparer le fumoir pour l'usage approprié."

Comment assembler le Bradley Smoker™

Référez-vous aux numéros de pièce sur le diagramme de la liste des pièces du fumoir.

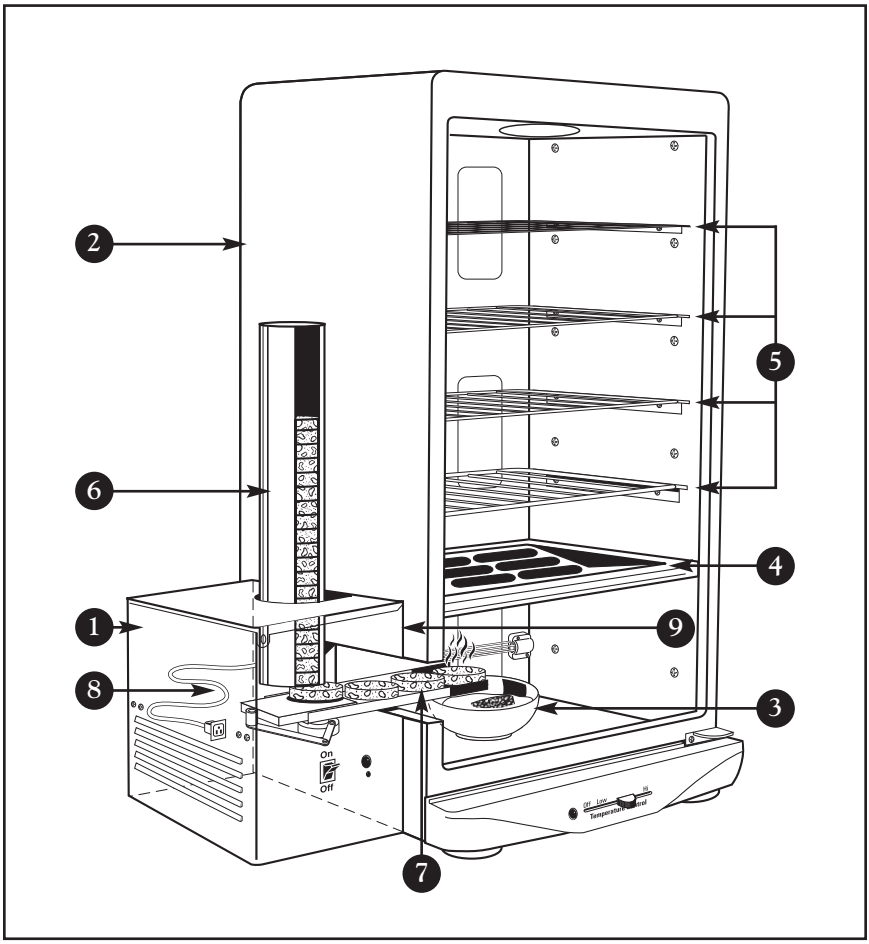
1. Retirez le fumoir de la boîte.
2. Retirez toutes les pièces emballées du fumoir. Enlevez tous les emballages protecteurs des pièces.
3. ***Installez le générateur de fumée:*** Fixez le générateur de fumée (1) à l'armature du fumoir (2). Orientez l'élément chauffant en direction de l'ouverture de l'armature. Alignez les trous du générateur de fumée (11) avec les supports d'assemblage de l'armature du fumoir (10). Fixez le générateur en place en le pressant fermement vers le bas.

   Enlevez le générateur de fumée: Débranchez le fil court. Séparez le générateur de fumée (1) de l'armature du fumoir (2) en soulevant doucement le générateur de fumée vers le haut et en le tirant vers l'extérieur.
4. Insérez le tube d'alimentation (6) dans le dessus du générateur de fumée et placez le nombre requis de bisquettes de saveur Bradley™ à l'intérieur du tube.
5. Branchez le petit fil (8) [à partir du générateur de fumée] dans l'armature du fumoir.
6. Placez le plateau d'égouttement (4) sur le support latéral du bas.
7. Placez les grilles de cuisson (5) [au-dessus du plateau d'égouttement] sur les supports latéraux.
8. Remplissez le récipient à déchets à moitié avec de l'eau et placez-le à l'endroit prévu (12). Branchez le fil long (9) [à partir de l'armature du fumoir] dans une prise murale à conducteur de terre approuvée.

Pour disposer de l'emballage

Disposez de tout l'emballage selon les consignes locales. La boîte peut servir seulement à ranger le fumoir lorsqu'il n'est pas employé. Ne pas employer la boîte pour recouvrir le fumoir durant l'emploi de ce dernier.

Part List



Liste des pieces

1. Générateur de fumée
2. Armature du fumoir
3. Récipient à déchets
4. Plateau d'égouttement
5. Grilles de cuisson
6. Tube d'alimentation
7. Bisquettes de saveur Bradley™
8. Fil long
9. Supports d'assemblage de l'armature du fumoir (non illustrés)

Repères (non illustrés)

10. Trous du générateur de fumée
11. Emplacement du récipient à déchets
12. Fil court

"Le fumoir assemblé est maintenant prêt à être apprêté."

GUIDE DE FONCTIONNEMENT

Référez-vous aux numéros de pièce sur la liste des pièces de fonctionnement

Apprêt et préparation avant l'emploi

L'apprêt du Bradley Smoker™ est un processus constant. Plus vous l'employez, meilleur sera le goût des aliments.

L'apprêt a pour objet principal d'éliminer les odeurs innées de votre fumoir. L'odeur de votre nouveau Bradley Smoker™ n'est pas nécessairement celle que vous recherchez pour vos aliments.

Méthode d'apprêt:

1. Nettoyez et installez toutes les grilles et le plateau d'égouttement dans le fumoir.
2. Remplissez le récipient à déchets à moitié avec de l'eau.
3. Chargez le tube d'alimentation avec 12 à 18 bisquettes.
4. Ouvrez le registre (13) légèrement [situé au-dessus du fumoir].
5. Branchez le fumoir dans sa propre prise murale.
6. Pesez sur le bouton d'avance des bisquettes (26) jusqu'à ce qu'une bisquette se place sur l'élément/brûleur de bisquettes (19).
7. Allumez le fumoir en plaçant l'interrupteur de chaleur illimitée (22) entre low et medium. Attendez 5 minutes. Le thermomètre (14) devrait indiquer 66ºC (150ºF). S'il est plus élevé, baissez la température en déplaçant l'interrupteur de chaleur illimitée vers la gauche, et déplacez l'interrupteur vers la droite si la température est inférieure à 66ºC (150ºF).
8. Faites fonctionner le fumoir continuellement à cette température durant 4 à 6 heures, ou jusqu'à ce que les bisquettes soient consumées.

Note: *Chaque bisquette de saveur Bradley™ se consume en environ 20 minutes.*

Pour démarrer

1. Après avoir apprêté le fumoir, remplissez le récipient à déchets à moitié avec de l'eau.
2. Allumez le générateur de fumée en pesant sur l'interrupteur ON/OFF (24).
3. Lorsque le voyant du générateur de fumée (25) s'allume, cela signifie que l'élément/brûleur est allumé et que les bisquettes vont commencer à se consumer.
4. Pesez sur le bouton d'avance des bisquettes (26) pour faire avancer une bisquette sur l'élément/brûleur (19). Après environ 20 minutes, la bisquette suivante avancera.

Note: *Après avoir pesé sur le bouton d'avance, un nouveau cycle commence, (ou) après environ 20 minutes, une nouvelle bisquette avancera sur l'élément/brûleur.*

5. Placez vos aliments sur les grilles à cuisson et insérez celles-ci dans le fumoir.
6. Réglez le registre selon l'ouverture requise.
7. Si de la chaleur est requise, déplacez lentement l'interrupteur de chaleur selon la température requise, tel qu'indiqué par le thermomètre.

   Fumée froide - employez seulement le générateur de fumée.

   Fumée chaude - le générateur de fumée et l'interrupteur de chaleur illimitée seront allumés.

Note: *Le thermomètre indiquera seulement la température de l'air à l'intérieur du fumoir. Pour obtenir la température plus précise des aliments en train de fumer, placez un linge humide autour du thermomètre à l'intérieur du fumoir. Notez bien que la température ambiante affectera la température de cuisson du fumoir.*

"Rappelez-vous de nettoyer votre fumoir après chaque usage."

Entretien Général

Référez-vous aux numéros de pièce sur la liste des pièces de fonctionnement

Précautions importantes

- Le Bradley Smoker™ doit être nettoyé et entretenu après chaque usage.
- Débranchez le fumoir avant le début de chaque nettoyage ou entretien.
- Ne pas immerger le fumoir dans l'eau.
- Ne pas vaporiser un nettoyant d'appareils électriques quelconque à l'intérieur du fumoir.
- N'essayez pas de nettoyer le tube lumineux chauffant (17).
- Ne pas vaporiser ou nettoyer le fumoir avec une quantité excessive d'eau.

Étapes de la procédure d'entretien

- Nettoyez le récipient à déchets (3). Disposez soigneusement de toutes les bisquettes consumées, car elles peuvent être encore chaudes.
- Lavez le plateau d'égouttement (4) et les grilles de cuisson (5) à l'eau chaude et au détergent à vaisselle, ou placez-les dans le lave-vaisselle.
- Enlevez les particules d'aliments et/ou les résidus de graisse du fumoir. Si la surface intérieure requiert un nettoyage, essuyez-la légèrement avec un linge humide. Une fois le fumoir nettoyé, vous devez réapprêter l'armature. *Référez-vous à la* ***'méthode d'apprêt'*** *dans le* ***'Guide du fonctionnement'****.*

Note: *L'armature devrait avoir des résidus de fumée ou noirs à l'intérieur. Plus il y a de résidus, meilleur seront les aliments. Par exemple, tout comme un poêlon en fonte, le fumoir doit être traité avant l'usage.*

- Le générateur de fumée (1) doit être toujours maintenu propre et exempt de copeaux de bois et/ou de graisse. Si des copeaux de bois s'accumulent dans l'armature du fumoir et/ou dans le générateur de fumée, aspirez ou soufflez sur les particules pour les enlever. Débranchez et enlevez le générateur de fumée de l'armature, si nécessaire. *Référez-vous au* ***'générateur de fumée'*** *dans les* ***'Directives d'assemblage'****.*
- Grattez légèrement l'élément/brûleur de bisquettes (19) avec une brosse à fils métalliques ou un grattoir afin d'enlever tout résidu engendré par le brûlage.
- Nettoyez le registre (13) [situé sur le dessus du fumoir] afin de faire en sorte qu'il ne coince pas.
- Essuyez le joint étanche de la porte (16) avec de l'eau.

...continue

Après le nettoyage

1. Replacez le plateau (4) et les grilles (5) dans le fumoir.
2. Insérez le générateur de fumée (1). Branchez le fil court (8) dans l'armature. *Référez-vous à* ***'l'installation du générateur de fumée'*** *dans les* ***'Directives d'assemblage'***.
3. Replacez le récipient à déchets à moitié rempli d'eau à sa position prévue (12).
4. Insérez des bisquettes dans le tube d'alimentation (6) et sur le guide d'alimentation (21).
5. Branchez le fil long dans sa propre prise murale.

"Votre fumoir est maintenant prêt à être employé de nouveau."

En cas de panne

Pas d'électricité au niveau du fumoir:

Vérifiez si toutes les fiches sont bien insérées dans les prises. Vérifiez la boîte à fusibles. Assurez-vous que l'interrupteur du circuit de mise à la terre fautive de la prise n'a pas été déclenché.

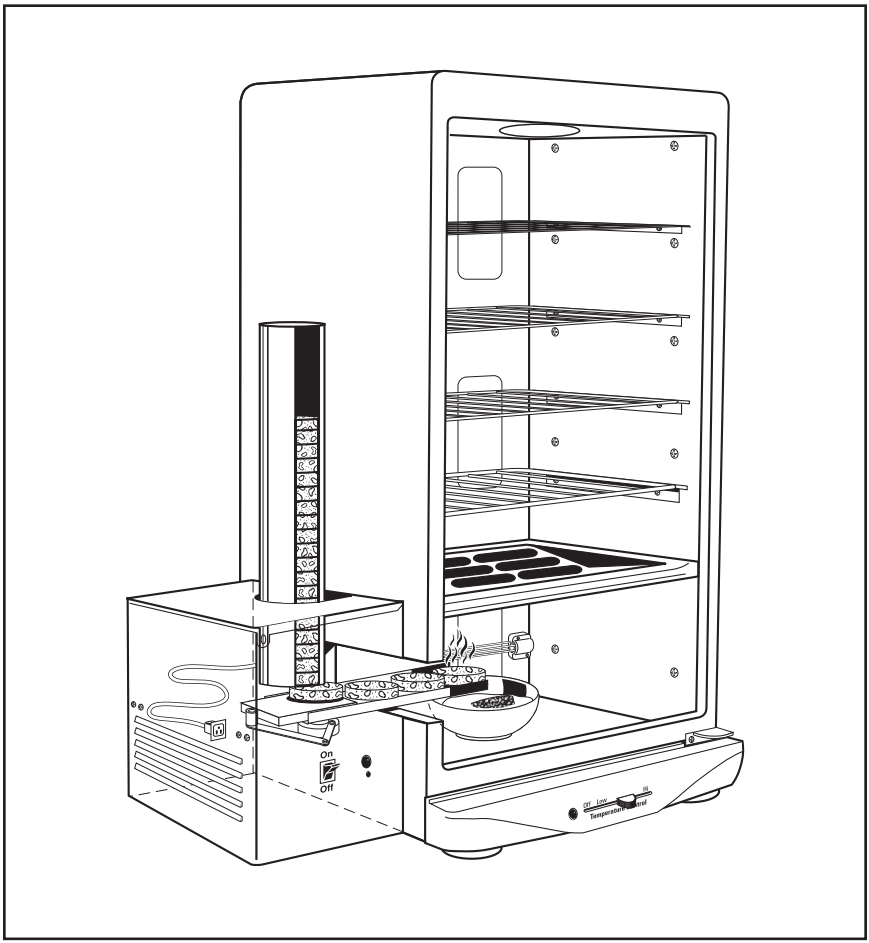
Les bisquettes n'avancent pas:

Vérifiez le guide d'alimentation et enlevez tous les copeaux de bois qui s'y trouvent. En dégageant le générateur de fumée, l'on évite le blocage des bisquettes et l'usure excessive du générateur lui-même.

Les bisquettes ne se consument pas complètement:

Vérifiez si un appareil électrique quelconque est branché sur le même circuit. Le fumoir doit être branché dans sa propre prise murale. Vérifiez si le brûleur est exempt d'une accumulation de résidus; celle-ci peut faire en sorte que les bisquettes se déplacent au-dessus du brûleur.

Liste des pièces de fonctionnement



Liste des pièces

13. Registre
14. Thermomètre
15. Supports latéraux
16. Joint étanche
17. Tube lumineux chauffant
18. Plateau diffuseur
19. Élément/brûleur de bisquettes
20. Piston d'alimentation
21. Guide d'alimentation
22. Interrupteur de chaleur illimitée
23. Voyant de chaleur illimitée
24. Interrupteur ON/OFF du générateur de fumée
25. Voyant du générateur de fumée
26. Bouton d'avance des bisquettes

Enregistrement De La Garantie

Le Bradley Smoker™ est garanti contre tout vice au niveau des matériaux et de la main-d'oeuvre pour une période de un (1) à compter de la date d'achat. En vertu de cette garantie complète, nous nous engageons, à notre discrétion, à réparer ou à remplacer toute pièce ou appareil défectueux. Le Bradley Smoker™ a été conçu et manufacturé avec précision afin de vous assurer de nombreuses et agréables saisons de fumaison, et nous nous portons garant de notre produit.

Afin que votre garantie du Bradley Smoker™ entre en vigueur, vous bénéficiez des options suivantes:

Postez la carte de garantie à Bradley Technologies Canada Inc.
Envoyez les renseignements requis par télécopieur au (604) 273-0619
Envoyez les renseignements requis par courrier électronique au infor@bradleysmoker.com.

S.v.p. en lettres moulées

Date d'achat: _____
Mois/Jour/An

_____
Acheté de

Adresse:_____ Province/État:_____

No de série du fumoir: _____ Année du modèle:_____

_____
Nom de l'utilisateur

_____
Nom de la compagnie

_____
Adresse postale

Apt.:_____ Province/État:_____

Pays:_____ Code postal:_____

Courrier électronique:_____

No de téléphone: (_____) _____ No de télécopieur: (_____) _____

Lorsque nous aurons traité les données de votre formulaire d'enregistrement, nous vous aviserons que votre fumoir Bradley est couvert par la garantie. Si vous avez des questions à ce sujet, veuillez visiter notre site Web au ***www.bradleysmoker.com****.*

Cher(ère) Monsieur ou Madame:

"Technologie de fumaison révolutionnaire pour les chefs cuisiniers domiciliaires!"

Nous vous remercions de nous avoir permis de vous faire connaître notre Bradley Smoker™. Le Bradley Smoker™ vous fournira de nombreuses années de cuisine de gourmet dont profiteront les membres de votre famille et vos amis. La cuisine domiciliaire d'aujourd'hui exige des aliments sains et délicieux, sans oublier l'aspect pratique du produit. La fumaison à froid, constante et propre du Bradley Smoker™ répond à toutes ces exigences, ET CE AVEC UN SEUL APPAREIL.

Après de nombreuses années d'expérience en tant que sportifs et adeptes de la fumaison, nous avons conclu qu'il y avait moyen d'outrepasser le labeur, le gâchis et les résultats imprévisibles associés aux méthodes de fumaison conventionnelles. Au cours de la dernière décennie, nous avons effectué des recherches, construit des prototypes et testé sur le tas de nombreux types de fumoirs. Nous sommes maintenant fiers de mettre le Bradley Smoker™ sur le marché. Son concept révolutionnaire, de concert avec l'emploi des bisquettes de saveur Bradley™, vous garantissent constamment de meilleurs résultats avec un minimum d'effort.*

*Chez Bradley Technologies Canada Inc., nous avons conçu de meilleurs produits en éliminant l'incertitude et le labeur ardu associés habituellement aux méthodes de fumaison. La fumée signée Bradley™ est quatre fois plus propre que celle produite par les copeaux de bois brûlés dans un poêlon ou un poêle à bois. ** Les bisquettes de saveur Bradley™ qui s'éteignent automatiquement empêchent la formation de gaz et acides brûlants qui altèrent le goût de vos mets fumés. Par surcroît, le Bradley Smoker™ est conforme aux normes nord-américaines et européennes.*

Le Bradley Smoker™ est compact, facile à employer et sécuritaire et il fume à froid ou à la chaleur pour vous donner des résultats culinaires plus que satisfaisants. Les différents types de bisquettes de saveur Bradley™ (aulne, pomme, cerise, hickory, érable, mesquite et pêche) vous permettent de préparer toute une variété de mets délicieux dans votre propre arrière-cour.

Nous vous souhaitons des mets hors pair et une satisfaction du produit totale durant les années à venir.

Sincèrement vôtre,

Les gens de Bradley

* Brevet en instance
** Basé sur des études et tests effectués à l'Institut de technologie de la Colombie-Britannique

ESPAÑOL

Precauciones Básicas de Seguridad

- Lea todas las instrucciones
- No toque las superficies calientes. Use las manillas o perillas.
- Para protegerse contra los choques eléctricos, no sumerja el cordón ni enchufe en agua u otros líquidos.
- Se necesita supervisión directa cuando cualquier artefacto sea usado por niños o cerca de ellos.
- Desconecte el artefacto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o sacar partes.
- No opere ningún artefacto cuando tenga el cordón o el enchufe en malas condiciones, o después de que el artefacto deje de funcionar por falla o que haya sido dañado en cualquiera forma. Regrese el artefacto al lugar de servicio autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado.
- El uso de accesorios que no haya sido recomendado por el fabricante del artefacto puede causar heridas.
- No deje el cordón eléctrico colgando del borde de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes.
- No colocarlo encima ni cerca de un quemador a gas o eléctrico que esté caliente, o dentro de un horno caliente.
- Debe usarse extrema cautela cuando se deba mover el artefacto que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Siempre enchufe el cordón al artefacto primero y luego al enchufe en la muralla. Para desconectarlo, gire la manilla a la posición “off” y luego remueva el cordón del enchufe en la muralla.
- No use el artefacto para otro propósito que no haya sido el diseñado.
- Guarde estas instrucciones.
- Para uso doméstico solamente.
- Tenga cuidado con los bordes afilados cuando arme ú opere su ahumador.
- Levante y mueva su ahumador con mucho cuidado para prevenir tensiones y lesiones a la espalda.
- Tenga mucho cuidado cuando deba alcanzar algo por sobre o alrededor del ahumador.
- Se recomienda poner un extinguidor de incendio cerca del ahumador. Acérquese a su autoridad local para determinar el tamaño adecuado y tipo de extinguidor de incendio a usar.
- Si se requiere de una extensión, el cordón debe ser del tipo aprobado con 3 contactos (uno a tierra), para uso pesado y no más largo de seis piés.
- No use aquellos cordones eléctricos que hayan sido dañados. *Dear Sir or Madam:*
- No use ningún otro tipo de madera que no sean los Bradley Flavour Bisquettes™.
- Deshágase en forma apropiada de todo el material de empaque.

...continued

Cuando esté en Uso

- Para uso externo solamente. No lo opere en áreas cerradas.
- No enchufe su ahumador hasta que esté completamente armado.
- No mueva su ahumador.
- No exceda una temperatura superior a los 360oF.
- Siempre use guantes para el horno para así proteger sus manos de quemaduras.
- No use ropa suelta ni permita que su pelo cuelgue libremente.
- No use el material de empaque para cubrir el ahumador.
- Use solamente un enchufe eléctrico aprobado con puesta a tierra.
- No permita que el agua de lluvia esté en contacto con el ahumador en ninguna ocasión.
- No lo use durante una tempestad eléctrica o en condiciones de viento.
- No use cerca de gasolina ni otros líquidos inflamables, gases, o en la presencia de vapores inflamables.
- Coloque en un área donde ni los niños ni sus animales domésticos puedan tener acceso.
- No lo sumerja en agua.

Después de Cada Uso

- Desenchufe el ahumador cuando ya no esté en uso.
- Revise si hay grasa o residuos que queden en el baño de agua. Remover o limpiar el baño de agua si está 3/4 lleno. Limpiar el ahumador completamente.
- Coloque los Bradley Flavour Bisquettes™ a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Guarde su ahumador en un lugar seco y cubierto, lejos del alcance de los niños.

"Lea cuidadosamente todas las Instrucciones de Armado para preparar el ahumador para su uso"

Como Armar el Bradley Smoker™

Refiérase al Número de Parte de la Lista de Partes del Diagrama del Bradley Smoker™.

1. Remueva el ahumador de la caja.
2. Saque todas las partes empaquetadas fuera del ahumador. Remueva todo el material de protección de cada una de las partes.
3. ***Cómo Instalar el Generador de Humo:***

   Fije el generador de humo (1) a la torre del ahumador (2). Apunte el elemento calentador hacia la abertura de la torre. Alinear las perforaciones del generador de humo (11) con los soportes para colocar la torre del ahumador (10). Asegure el generador presionando hacia abajo firmemente.

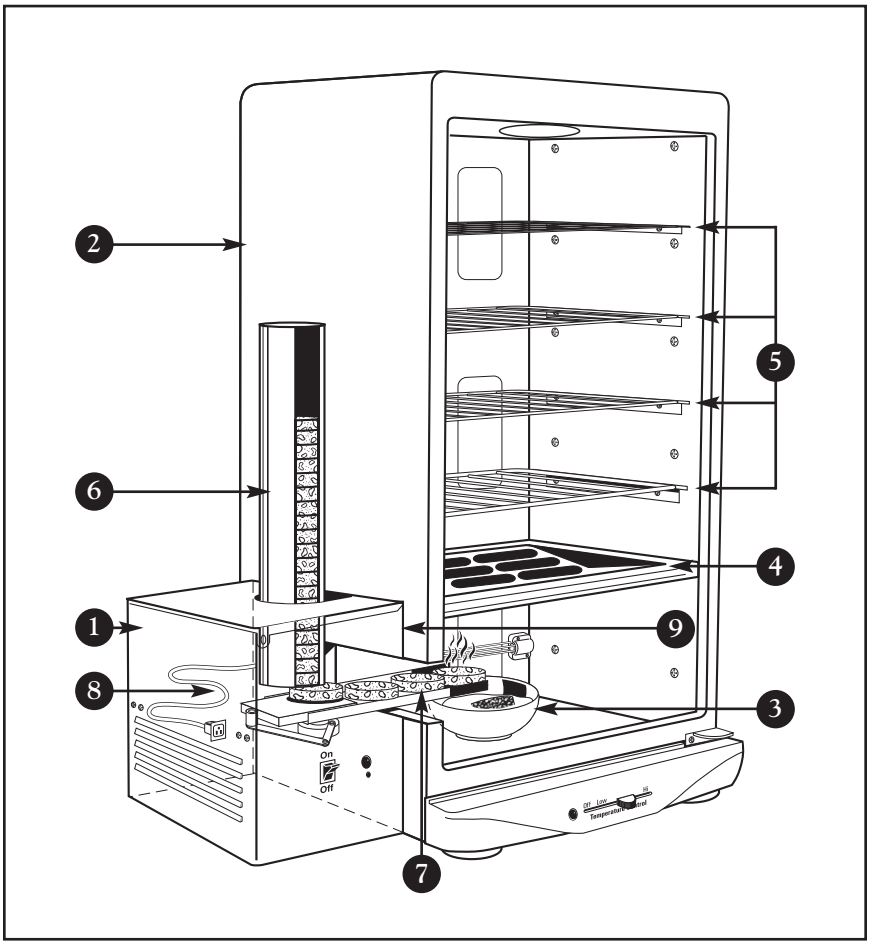
   Cómo Remover el Generador d e Humo:

   Desenchufe el cordón corto. Desprenda el generador de humo (1) de la torre del ahumador (2) con sólo levantar el generador de humo hacia arriba y tirándolo hacia afuera.
4. Inserte el tubo de alimentación (6) en la parte superior del generador de humo y cárguelo con la cantidad deseada de Bradley Flavour Bisquettes™.
5. Conecte el cordón eléctrico corto (8) [del generador de humo] a la torre del ahumador.
6. Coloque la bandeja de goteo (4) al fondo dela escalera lateral.
7. Coloque las parrillas de cocimiento (5) [arriba de la bandeja de goteo] en las escaleras laterales.
8. Llene el tiesto de deshecho hasta la mitad con agua y colóquelo en la posición de deshecho (12). Enchufe el cordón eléctrico más largo (9) [de la torre del ahumador] en el enchufe eléctrico aprobado con puesta a tierra.

Manejo del Empaque

Deshágase de todo el material de empaque, según sean las regulaciones del área en que Usted vive. La caja puede ser usada solamente para guardar el ahumador cuando no esté en uso. La caja no debe jamás ser usada para cubrir el ahumador mientras esté en uso.

Lista De Partes



Lista de Partes

1. Generador de Humo
2. Torre de Ahumador
3. Tiesto de Deshechos
4. Bandeja de Goteo
5. Parrillas de Cocimiento
6. Tubo de Alimentación
7. Bradley Flavour Bisquettes™
8. Cordón Eléctrico Largo
9. Soportes de Colocación de Torre de Humo

Posición de Colocación (no se muestra)

10. Perforaciones del Generador de Humo
11. Posición del Tiesto de Deshecho.
12. Cordón Eléctrico Corto

Referir el número de parte a la Lista de Componentes de Operación

Curado y Preparación para el uso.

El Curado del Bradley Smoker™ es un proceso continuo, mientras más se usa, mucho mejor será el sabor de las comidas.

El Curado se hace principalmente para remover aquellos olores propios de su ahumador. El olor a nuevo de su Bradley Smoker™ no es necesariamente lo que Usted quisiera que fuera el sabor de sus alimentos.

Método de Curado:

1. Limpie y coloque todas las parrillas y bandeja de goteo en el ahumador.
2. Llene el tiesto de deshecho con agua hasta la mitad.
3. Cargue el tubo de alimentación con 12 a 18 bisquettes.
4. Abra el regulador de tiraje (13); ligeramente [al tope del ahumador].
5. Enchufe el ahumador en su propio enchufe eléctrico designado.
6. Presione el Botón de Avance de Bisquette (26) hasta que un bisquette esté sobre el Elemento Quemador de Bisquette (19).
7. Encienda el ahumador moviendo el interruptor infinito de calor (22) a una posición entre bajo y mediano. Espere 5 minutos. El termómetro (14) debiera leer 150ºF. Si está más alto, baje la temperatura ajustando el interruptor infinito de calor hacia la izquierda para bajar y vice-versa cuando la temperatura señale menos de 150ºF.
8. Ahume la torre continuamente con temperatura específica por 4 a 6 horas, o hasta que se acaben los bisquettes.

Nota: *Cada uno de los Bradley Flavour Bisquettes™ se quema en aproximadamente 20 minutos.*

Cómo Comenzar

1. Después de curar su ahumador, rellene el tiesto de deshecho con agua hasta la mitad.
2. Encienda el generador de humo presionando el interruptor on/off (24).
3. Cuando la luz indicadora del generador de humo esté prendida (25), es indicación de que el elemento quemador está prendido y que empezará a quemar los bisquettes.
4. Presione el botón de avance de los bisquettes (26) para empujar un bisquette sobre el elemento quemador de bisquette (19). En aproximadamente 20 minutos, avanzará el próximo bisquette.

Nota: *Después que el botón de avance ha sido presionado, comenzará un nuevo ciclo, (o bien) en aproximadamente 20 minutos un nuevo bisquette avanzará.*

5. Coloque su comida en las parrillas de cocido y luego póngalas dentro del ahumador.
6. Regule el tiraje a una abertura deseada.
7. Si se requiere más calor, entonces mueva el interruptor de calor a la tem peratura deseada, según lo indique el termómetro.

Humo Frío -use el generador de humo solamente

Humo Caliente -el generador de humo y el interruptor infinito de calor estarán encendidos.

Nota: *El termómetro leerá solamente la temperatura del aire dentro de la torre. Para obtener una lectura más exacta de la temperatura de la comida que está siendo ahumada, coloque un pedazo de género mojado alrededor del termómetro dentro del ahumador. Tenga presente que la temperatura ambiente afecta la temperatura de cocido del ahumador.*

"Recuerde limpiar su ahumador después de cada uso"

Refiérase a los números de repuestos en las Listas de Repuestos y Componentes de Operación

Precauciones Importantes de Seguridad

- El Bradley Smoker™ debe ser mantenido y limpiado después de cada uso.
- Desenchufar el ahumador antes de comenzar la mantención o limpieza.
- No sumerja el ahumador en el agua.
- No use pulverizador con algún tipo de limpiador de artefactos dentro del ahumador.
- No trate de limpiar el calentador de tubo (17).
- No pulverice ni limpie el ahumador con una cantidad excesiva de agua.

Procedimientos de Mantención Paso a Paso

1. Limpie el tiesto de deshecho (3). Deshágase con mucho cuidado de aquellos bisquettes ya consumidos porque todavía pueden estar calientes.
2. Lave la bandeja de goteo (4) y parrillas de cocimiento (5) con agua caliente y detergente para platos, o bien colóquelos en la lavadora de platos.
3. Remueva las partículas de alimentos y/o residuos de grasa del ahumador. Si la superficie interior requiere limpieza, cuidadosamente límpielo con un trapo mojado. Una vez que Usted haya limpiado el ahumador, debe re-acondicionar la torre. *Refiérase a los métodos de Curado en la Guía de Operaciones.*

Nota:
La torre debiera tener humo o residuo negro en su interior. Mientras más residuos tenga, tanto mejor será el sabor. Por ejemplo: Similar a lo que ocurre con un sartén de fierro forjado para freir, debe ser curado antes de usarse.

4. El generador de humo (1) debe mantenerse en toda ocasión,limpio y sin astillas de madera ni de grasa. Si hay astillas de madera sueltas en la torre de humo y/o en el generador de humo, simplemente sople o aspire todas esas partículas. Desenchufe y remueva el generador de humo de la torre, si es necesario. *Refiérase a Cómo Remover el Generador de Humo, en las Instrucciones de Armado.*
5. El elemento quemador de bisquette (19) debiera ser raspado ligeramente usando una brocha de alambre o raspador, para remover cualquier residuo que haya quedado luego del proceso de quemado.
6. Limpie el tiraje (13) [al tope del ahumador] para asegurarse que no está pegado.
7. Limpie la empaquetadura de la puerta (16) con agua.

Después de la Limpieza

1. Coloque las bandejas (4) y parrillas (5) en el ahumador.
2. Inserte el generador de humo (1). Enchufe el cordón eléctrico corto (8) a la torre. *Refiérase a "Cómo instalar el Generador de Humo", en las Instrucciones de Armado.*
3. Coloque el tiesto de deshecho con agua hasta la mitad en la posición del tiesto de deshecho (12).
4. Coloque los bisquettes en el tubo de alimentación (6) y en la guía (21).
5. Enchufe el cordón eléctrico largo (9) en el enchufe designado.

"Su ahumador está ahora listo para empezar otro ahumado."

Detección de Fallas

No llega corriente al ahumador:

Verifique que todos los enchufes están correctamente insertados en los tomacorrientes. Revise la caja de fusibles. Revise y asegúrese que el Interruptor de Circuito de Falla a Tierra no ha caído.

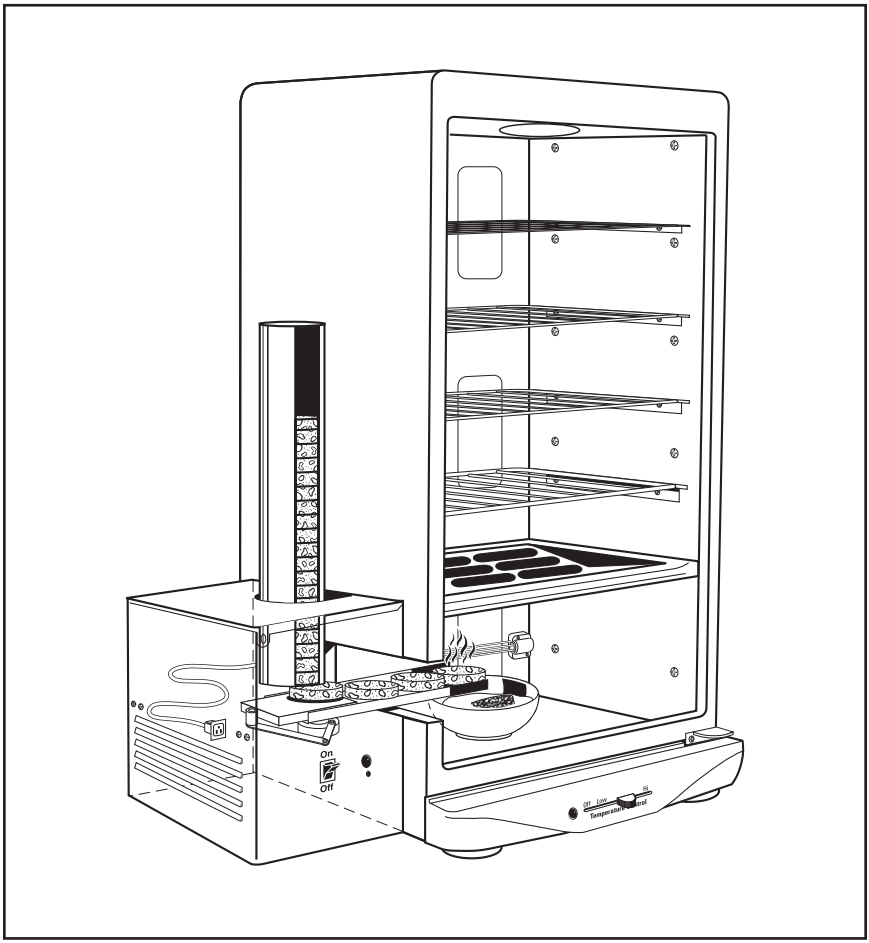
El Bisquette no avanza:

Revise la guía y límpiela de pedazos de madera sueltos. Con limpiar el generador de humo, se podrá evitar el atascamiento de bisquettes y desgaste innecesario del generador de humo.

Los Bisquettes no se queman completamente:

Revise si es que hay algún otro artefacto eléctrico conectado al mismo circuito. El ahumador debiera estar conectado a su propio enchufe en la muralla. Verifique que el quemador está libre de acumulación de residuos, esto puede causar que los bisquettes pasen por arriba del quemador.

Lista De Componentes De Operacion



Lista de Componentes

13. Tiraje
14. Termómetro
15. Escala Lateral
16. Empaquetadura
17. Calentador de Tubo de Luz
18. Bandeja Difusora
19. Elemento Quemador de Bisquette
20. Pistón de Engranaje
21. Guía de Engranaje
22. Interruptor Sinfín de Calor
23. Luz Indicadora de Calor Sinfín
24. Interruptor On/Off del Generador
25. Luz Indicadora del Generador de Humo
26. Botón de Avance de Bisquette

REGISTRO DEGARANTIA

El Bradley Smoker™ está garantizado contra todos los defectos de fabricación y de materiales por un año completo a contar de la fecha de la compra. Bajo los términos de esta garantía, nosotros prometemos reparar o reemplazar cualquiera pieza defectuosa o la unidad, a nuestra propia discreción. El Bradley Smoker™ ha sido diseñado con máxima precisión, para darle muchas temporadas de placer en el ahumado - y nosotros garantizamos totalmente nuestro producto.

Para activar su garantía con Bradley Smoker™, Usted tiene las siguientes opciones:

- *Envíe por correo la tarjeta de garantía a Bradley Technologies Canada Inc.*
- *Envíe por Fax la información requerida a* ***(604) 273-0619***
- *Envíe la información requerida por e-mail a: infor@bradleysmoker.com*

Por favor imprima

Fecha de Compra _____
MM/DD/YY

_____
Comprado a Través de

Dirección:_____ **Estado/Provincia:**_____

No. de Serie del Smoker: _____ **Año del Modelo:**_____

_____
Nombre del Usuario

_____
Nombre de la Compañía

_____
Dirección Postal

Depto.:_____ **Estado/Provincia:**_____

País:_____ **Zip/Código Postal:**_____

E_Mail:_____

No. de Teléfono: (_____) _____ **No. de Fax: (_____)** _____

Una vez que nosotros hayamos procesado su formulario de registro, le informaremos que su Bradley Smoker™ está bajo garantía. Si Usted tiene alguna pregunta, por favor visítenos al www.bradleysmoker.com

Estimado Sr. ó Sra.:

"Revolucionaria Tecnología de Ahumado para los Cocineros Caseros"

Muchas gracias por permitirnos que les presentemos el Bradley Smoker. El Bradley Smoker™ le traerá muchos años de cocina gastronómica para Usted, su familia y amigos. Todas las expectaciones caseras son de buena salud, buena cocina y conveniencia de productos - los que pueden lograrse con el humo frío, continuo y limpio del Bradley Smoker™- TODO EN UN SOLO PRODUCTO.

Después de muchos años de experiencia como deportistas y ahumadores, nosotros concluimos que debía haber otra alternativa para el duro trabajo, desorden y los resultados impredecibles asociados con los métodos convencionales de ahumado. Por la última década nosotros hemos investigado, construído prototipos y probado en el terreno mismo, numerosos diseños de ahumadores. Es por eso que estamos orgullosos de presentarles el Bradley Smoker™. Este revolucionario ahumador, usado en conjunto con los Bradley Flavour Bisquettes™ , ofrece consistentemente resultados superiores con un absoluto esfuerzo mínimo.*

*En Bradley Smoker Inc., todo lo que nosotros hemos hecho es fabricar mejores productos al eliminar suposiciones y el trabajo intensivo tradicionalmente asociado con los procedimientos de ahumado. El humo producido a la manera Bradley es cuatro veces más limpio que el humo producido por astillas sueltas idénticas quemadas en un sartén de freir o caja de quemar** . Los Bradley Flavour Bisquettes™ que se extinguen automáticamente, previenen la formación de gases de alta temperatura y ácidos que distorsionan el sabor de sus ahumadas delicadeces. Además, el Bradley Smoker™ cumple con los Estándares de Norte América y Europa.*

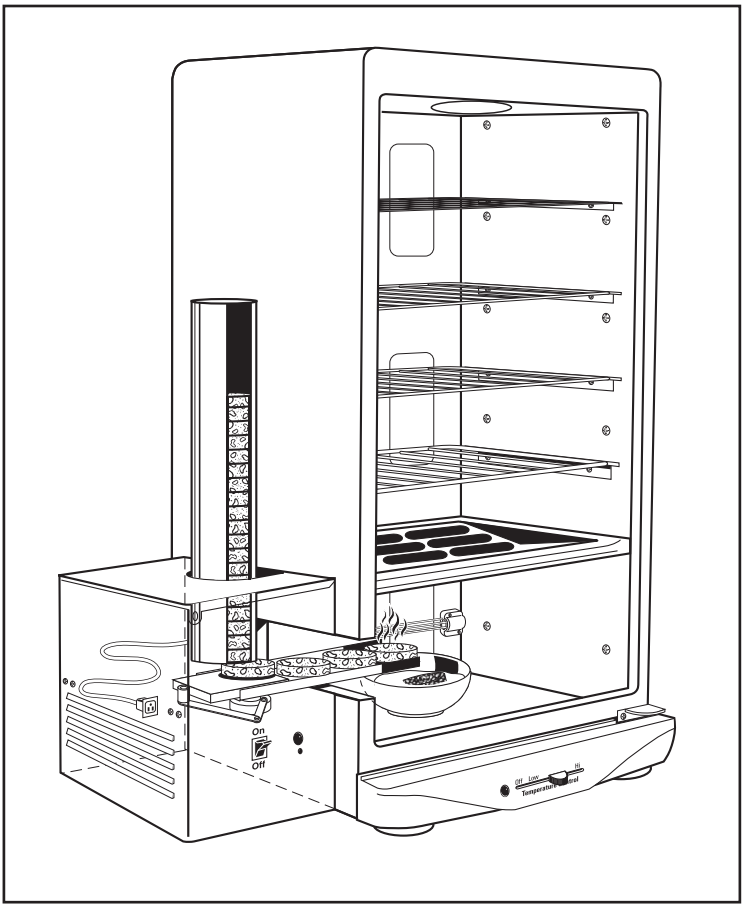
El Bradley Smoker™ es compacto, seguro para operar y puede ahumar en frío o en calor con muy buenos resultados culinarios. La variedad de Bradley Flavour Bisquettes™, (Aliso, Manzano, Cerezo, Nogal, Arce, Mezquita y Durazno) le permitirán preparar todo tipo de comidas gastronómicas desde su propio patio trasero.

Nosotros le deseamos un muy buen cocinar y satisfacción en el producto por mucho años en el futuro.

Sinceramente,

The Bradley's

** Patente Pendiente*
*** Basado en estudios y pruebas realizadas en el British Columbia Institute of Technology.*



Distribute by **Bradley Technologies Canada Inc.**
2691 No. 5 Road, Richmond B.C.,
Canada V6X 2S8
Telephone: (604) 270-3646
Toll Free: 1-800-665-4188