



MANUAL DEL PROPIETARIO

para

BTIS1	BTST02	BTISCE240EU	BTSTCE240EU
El ahumador 'original' Bradley Smoker 120 V	Ahumador de acero inoxidable Bradley Smoker 120 V	El ahumador 'original' Bradley Smoker 240 V	Ahumador de acero inoxidable Bradley Smoker 240 V
BTDS76P	BTDS108P	BTDS76CE-EU	BTDS108CE-EU
Ahumador digital de 4 parrillas Bradley Smoker 120 V	Ahumador digital de 6 parrillas Bradley Smoker 120 V	Ahumador digital de 4 parrillas Bradley Smoker 240 V	Ahumador digital de 6 parrillas Bradley Smoker 240 V



Z1079



Bradley Technologies Canada Inc.
1609 Derwent Way

Delta, BC Canada V3M 6K8

Teléfono gratuito: 1-800-665-4188

Tel.: 604-524-3848 Fax: 604-524-3839

Correo electrónico: info@bradleysmoker.com

www.bradleysmoker.com



Impreso en China

2008

Estimado señor o señora:

“Tecnología revolucionaria de ahumado para los chefs del 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 y mezcla especial. 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, las cubiertas de protección para la intemperie, el DVD de cocina Bradley, las gorras, los 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 u otros líquidos.
- Se requiere una 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.
- 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.
- Guarde estas instrucciones.
- Únicamente para uso doméstico.
- Tenga cuidado con los bordes filosos al ensamblar y hacer funcionar su ahumador.
- Levante y traslade el ahumador con cuidado para evitar distensiones musculares y lesiones en la espalda.
- Proceda con precaución cuando coloque la mano en el ahumador o alrededor de este.
- Se recomienda colocar un extinguidor de incendio cerca del ahumador. Consulte a la autoridad local para determinar el tamaño y el tipo adecuados de su extinguidor de incendios.
- Si se requiere una extensión eléctrica, el cable debe ser un cable con enchufe de 3 espigas (con conexión a tierra) de alta resistencia aprobado, de un máximo de 6 pies de largo.
- No use cables de alimentación si están dañados.

- No use ningún otro tipo de madera que no sean Bisquettes® de sabores Bradley.
- Deseche todo el embalaje de manera adecuada.

Durante el uso

- Únicamente para uso en exteriores. 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 ni selle las parrillas ni 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 320 °F.
- Siempre use mitones o guantes para horno para proteger las manos de las quemaduras.
- No use ropa holgada ni 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 deje que el agua de lluvia entre en contacto con el ahumador en ningún momento.
- 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, ni en ningún lugar donde pueda haber vapores inflamables.
- Coloque el aparato en un área que no esté al alcance de los niños ni de las mascotas.
- No sumerja el aparato en agua.
- Vacíe el tazón de goteo cada 2 ó 3 horas después de que se quemen los bisquettes de madera y 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 del alcance de los niños.
- Limpie toda la grasa que haya quedado. La acumulación de grasa puede causar un incendio.

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

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 aún 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 del 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 del 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 y 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 1-800-665-4188.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Ahumador negro original Bradley Smoker (Modelo: BTIS1; BTISCE240EU) Ahumador de acero inoxidable Bradley Smoker (Modelo: BTST02; BTSTCE240EU)

Para conocer las instrucciones de ensamblaje del ahumador digital de 4 parrillas y del ahumador digital de 6 parrillas, vea la página 9

Consulte los números de piezas en los Diagramas de la Lista de componentes externos y de la Lista de componentes internos de los ahumadores Bradley Smoker

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 del 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 del 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 del 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 del 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:

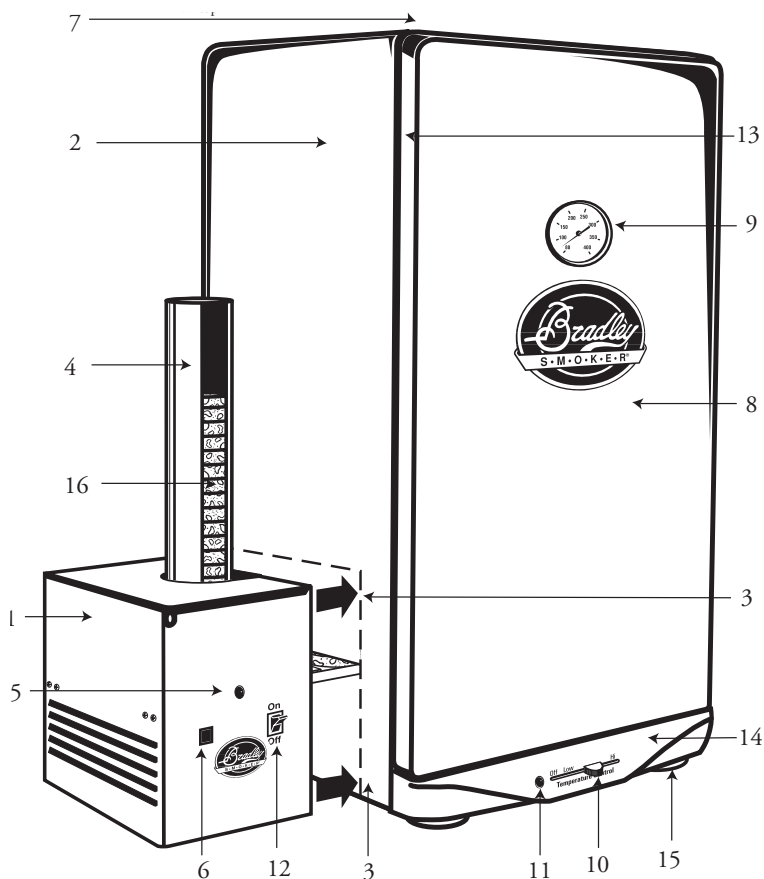
- Desenchufe el cable de acoplamiento corto (E).
- Separe el generador de humo de la torre del ahumador levantando suavemente el generador de humo hacia arriba y jalándolo hacia afuera.

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.

AHUMADOR ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

Lista de componentes externos

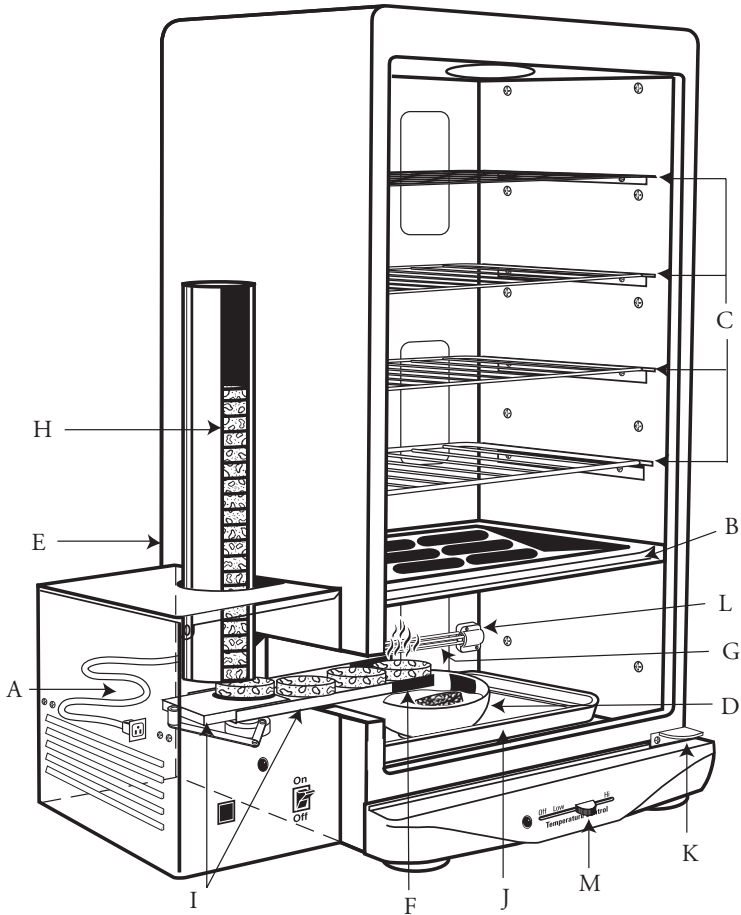


Lista de piezas externas

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. Indicador de calor
12. Interruptor On/Off (Encender/apagar) del generador
13. Sello de la puerta
14. Placa frontal inferior
15. Patas de hule
16. Bisquette (no se incluye con el ahumador)

AHUMADOR ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

Lista de componentes internos



Lista de piezas internas

- | | |
|---|--|
| A) Cable de alimentación largo | H) Bisquettes® de sabores (no se incluyen) |
| B) Bandeja de goteo | I) Guía de transmisión |
| C) Parrillas de cocción | J) Bandeja rectangular inferior |
| D) Tazón de goteo | K) Bisagra de la puerta |
| E) Cable de acoplamiento corto (no se muestra) Conecta el generador | L) Sujeción de porcelana |
| F) Quemador de bisquettes | M) Interruptor de control de calor y temperatura |
| G) Elemento de calentamiento de 500 vatios | |

PAUTAS DE FUNCIONAMIENTO

Consulte los números de piezas 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 de 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 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.
- 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).
- Presione el botón de avance de bisquettes (6) hasta que un bisquette se encuentre 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 1 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 del 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.
- 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.

Abumado en frío: use únicamente el generador de humo. Desenchufe el cable de acoplamiento corto.

Abumado 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 del 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

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

Ahumadores digitales de 6 parrillas (Modelo: BTDS108P; BTDS108CE-EU)

Para conocer las instrucciones de ensamblaje del ahumador negro original y el ahumador de acero inoxidable, vea la página 5

Consulte los números de piezas en la Lista de componentes externos, la Lista de componentes internos y en la sección Instalación de la conexión eléctrica

Cómo ensamblar el ahumador

Ahumador digital Bradley

Smoker®

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

Instale el generador de humo digital:

- Conecte el generador de humo digital (1) a la torre del ahumador (2) colocando el quemador de bisquettes (E) a través de la abertura que se encuentra del lado izquierdo de la torre. Alinee las bocallaves del generador con los dos soportes (3) del costado y empuje hacia abajo para asegurarlos en su lugar.
- Introduzca el tubo de alimentación (4) en la parte superior del generador de humo. Presione firmemente hacia abajo y cárguelo con la cantidad deseada de Bisquettes® de sabores Bradley.

Instalación de la conexión eléctrica (vea la página 12)

- Enchufe el cable del sensor (1) en la parte posterior del generador de humo (A) y del ahumador (B).
- Enchufe el cable de acoplamiento corto (2) en la parte posterior del generador de humo (D) y luego, en la parte posterior de la torre de humo (C).
- Enchufe el cable de alimentación largo (3) en el receptáculo de alimentación (E).

Instale la torre del ahumador:

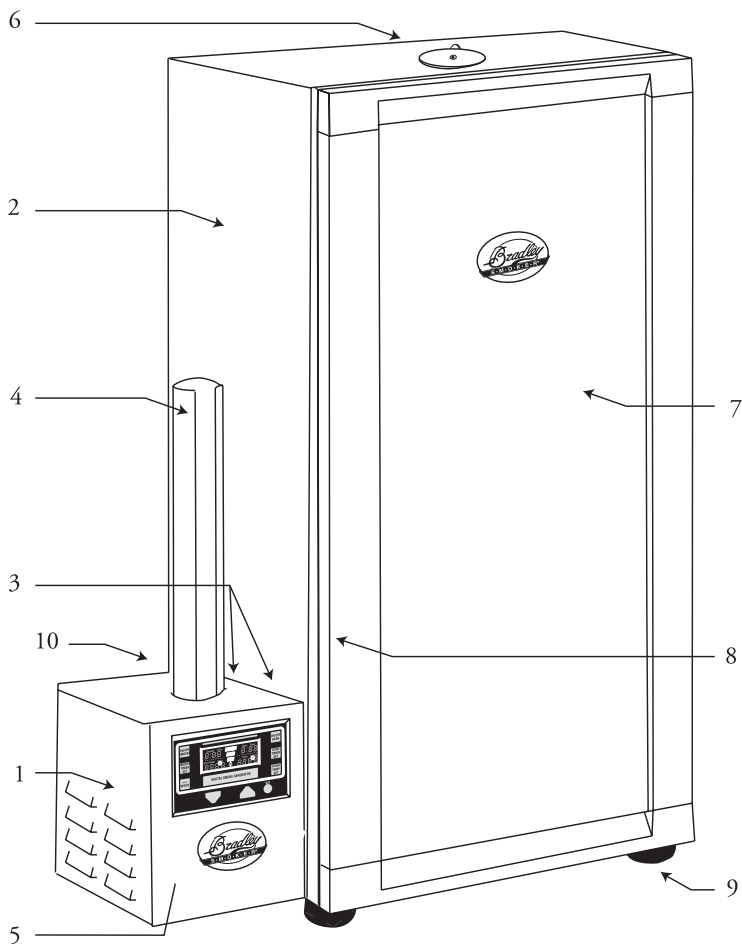
- Coloque las parrillas, ya sean cuatro o seis parrillas (B), sobre los soportes laterales.
 - Coloque la bandeja de goteo (A) en forma de “V” mirando hacia abajo, debajo de las rejillas, sobre los pasadores laterales de latón (I).
- Coloque la bandeja rectangular (D) en la parte inferior del ahumador.
- Llene el tazón de goteo (C) 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 del tazón de goteo.
 - Enchufe el cable de alimentación largo (3) del generador de humo en una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra aprobada (4). (vea la página 12)

Para retirar el generador de humo (vea la página 12)

- Asegúrese de que el generador de humo haya tenido tiempo para enfriarse. Desenchufe el cable de alimentación largo de la toma de corriente de la pared (4) y del generador de humo (3). Desenchufe el cable del sensor (1) y el cable de acoplamiento corto (2), y luego retire el generador de humo de la torre del ahumador levantándolo suavemente hacia arriba y jalándolo hacia afuera.

AHUMADOR DIGITAL BRADLEY SMOKER®

Lista de componentes externos

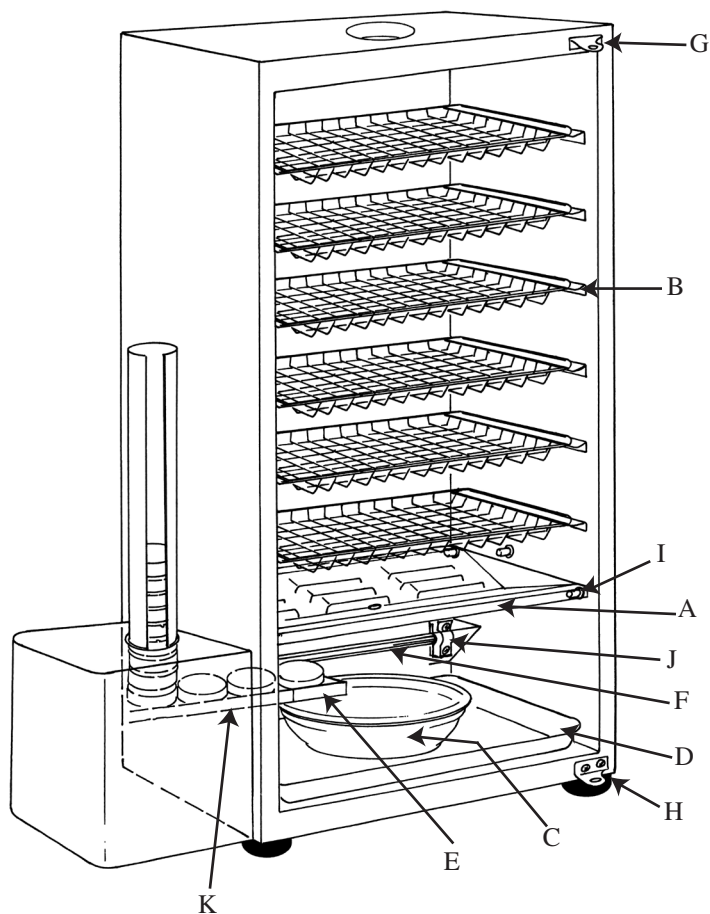


Lista de piezas externas

- | | |
|---|--|
| 1. Generador de humo digital | 7. Puerta |
| 2. Torre de humo | 8. Sello de la puerta |
| 3. Soportes del generador (no se muestran) | 9. Patas de hule |
| 4. Tubo de alimentación | 10. Cable del sensor, cable de acoplamiento corto y cable de alimentación largo (no se muestran, vea la página 12) |
| 5. Panel de pantalla digital (vea la página 13) | |
| 6. Regulador de tiro | |

AHUMADOR DIGITAL BRADLEY SMOKER®

Lista de componentes internos



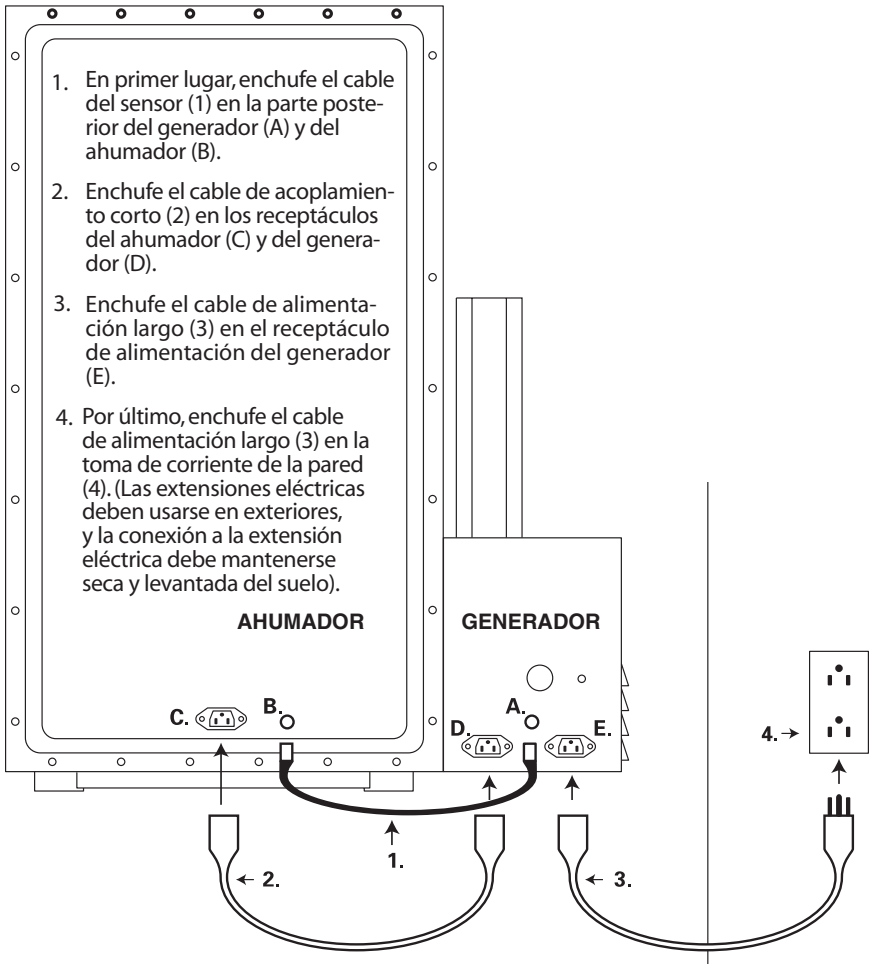
Lista de piezas internas

- | | |
|--|----------------------------------|
| 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 |
| | K) Guía de transmisión |

INSTALACIÓN DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Después de colocar el generador al costado del ahumador

(EN ESTE ORDEN)



1. Cable del sensor
2. Cable de acoplamiento corto
3. Cable de acoplamiento largo
4. Toma de corriente de la pared

- A. Receptáculo del sensor
- B. Receptáculo del sensor
- C. Receptáculo macho
- D. Receptáculo hembra
- E. Receptáculo macho

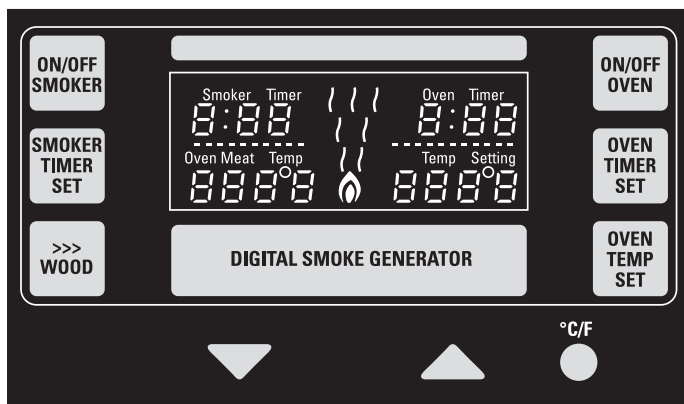
Guía de funciones de la pantalla

Generador de humo digital

- El generador de humo se opera mediante los botones de control que se encuentran del lado izquierdo.
- Presione **“On/Off Smoker”** (Encender/apagar ahumador) para encender el generador de humo.
- Presione **“>>> Wood”** (>>> madera) para avanzar los bisquettes al quemador.
- Presione **“Smoker Timer Set”** (Programar temporizador del ahumador) y luego presione los botones **“v ^”** para programar el tiempo de ahumado deseado.
- Presione **“Smoker Timer Set”** (Programar temporizador del ahumador) nuevamente para comenzar el avance automático cada 20 minutos.
- Presione **“On/Off Smoker”** (Encender/apagar ahumador) para apagar el generador de humo.

Horno ahumador

- El horno ahumador se opera mediante los botones de control que se encuentran del lado derecho.
- Presione **“On/Off Oven”** (Encender/apagar horno) para encender el horno ahumador.
- Presione **“Oven Temp Set”** (Programar temperatura del horno) y luego use los botones **“v ^”** para programar la temperatura deseada.
- Presione **“Oven Temp Set”** (Programar temperatura del horno) nuevamente para fijar la temperatura.
- Presione **“Oven Timer Set”** (Programar temporizador del horno) y luego use los botones **“v ^”** para programar el tiempo de cocción deseado.
- Presione **“Oven Timer Set”** (Programar temporizador del horno) nuevamente para fijar el tiempo de cocción.
- Presione **“On/Off Oven”** (Encender/apagar horno) para apagar el horno ahumador.



Funciones de la pantalla

Una vez que se haya presionado el botón **“On/Off Smoker”** (Encender/apagar ahumador) 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 carne en horno) comenzará a registrar de inmediato la temperatura interna. Una vez que se haya presionado el botón **“On/Off Oven”** (Encender/apagar horno) para encender el horno, la pantalla **“Oven Timer”** (Temporizador del horno) 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.

Presione el botón C/F para cambiar el valor programado de Celsius a Fahrenheit.

Guía de funcionamiento

Curado y preparación para usar

- El curado del ahumador digital Bradley Smoker es un proceso continuo; cuánto más 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 Smoker 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.
- Presione **“On/Off Smoker”** (Encender/apagar ahumador) para encender el generador de humo.
- Presione **“>>>Wood”** (>>> madera)
- Programe **“Smoker Timer Set”** (Programar temporizador del 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.
- 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 del 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”.