



# Manual del usuario

## Raven Smoker

### Bluetooth Version

110 ~ 120V – MODELO: BS1120BT

220 ~ 240V – MODELO: BS1120BTCE

Bradley Smoker Inc.

1-866-508-7514

[support@bradleysmoker.com](mailto:support@bradleysmoker.com)

[www.bradleysmoker.com](http://www.bradleysmoker.com)

Printed in China/ Imprimé en Chine/ Impreso en China/ Gedruckt in  
China

May 2024/ Mai 2024/ Mayo 2024/ Kann 2024

# Bradley Smoker™



Apps Name: Bradley Smoker iSmoke™



Estimado/a Sr./Sra.:

### Tecnología revolucionaria de ahumado para chefs de familia

Le damos la bienvenida a la maravillosa experiencia de ahumar en exteriores y de cocinar a fuego lento. Bradley Smoker es un horno ahumador aislado que se ha diseñado para generar de forma automática un flujo continuo de humo limpio. Es un aparato eléctrico para exteriores con el que se puede cocinar, asar, ahumar alimentos en caliente y en frío (añadiendo hielo) y que proporciona unos resultados excelentes de manera constante con el mínimo esfuerzo.

El ahumador Bradley Smoker es único, ya que genera un humo cuatro veces más limpio que los quemadores de virutas tradicionales\* o gránulos de madera. Extingue de manera automática el bisquette que se haya gastado, lo que evita la formación de gases y ácidos a alta temperatura. Además, el ahumador Bradley Smoker cumple con los estándares de electrodomésticos de Norteamérica y Europa.

Existen diferentes tipos de bisquette de madera Bradley de sabores que se han fabricado especialmente para su ahumador: aliso, manzana, cerezo, nogal, arce, mezquite, roble, nuez, mezcla especial y Whiskey Oak. Consulte el folleto de recetas que se adjunta y nuestro sitio web (que aparece a continuación) para obtener ideas:

[www.bradleysmoker.com](http://www.bradleysmoker.com).

También le sugerimos que pruebe nuestra Colección de recetas Bradley, las parrillas Jerky Racks, las parrillas originales Bradley, los ganchos para salchichas, las fundas protectoras y el termómetro digital Bradley con sonda para carne que no deja ningún resquicio para conjeturas a la hora de asar y ahumar carne.

Espero que disfruten cocinando y ahumando en los años venideros.

Atentamente  
Wade Bradley



*\*De acuerdo con los estudios y pruebas realizados en el British Columbia Institute of Technology.*

## Índice

Seguridad		Página	5 – 7
Mantenimiento general		Página	8
Componentes externos		Página	9
Componentes internos		Página	10
Instrucciones de instalación		Página	11
Preparación de su ahumador		Página	12
Uso óptimo de su Bradley Smoker™		Página	13
Indicadores táctiles explicados		Página	14
Panel de visualización referenciado		Página	15
Operación de pantalla explicada		Página	16 - 22
Antes de llamar		Página	22
Solución de problemas		Página	23 - 24
Especificaciones electricas		Página	25
Advertencia		Página	26
Garantía		Página	27-28

# CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- ***Lea todas las instrucciones.***
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación para montar el ahumador para su uso.
- **No modifique el estado original de su ahumador.**  
**La modificación del aparato anulará la garantía.**
- Para garantizar que las parrillas del ahumador funcionen de forma segura, es fundamental colocar correctamente las rejillas entre las guías laterales. Esto garantizará que, durante la extracción cuidadosa de la parrilla, los alimentos calientes no se salgan.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de una forma adecuada y comprendan los peligros que conlleva.
- Es necesario supervisar a los niños cuando lo utilicen o estén cerca del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños menores de 8 años deben ser supervisados de manera continua cuando estén cerca del aparato.
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del aparato sin supervisión. **PRECAUCIÓN: algunas partes de este producto pueden calentarse mucho y provocar quemaduras. Se debe prestar especial atención cuando hay niños y personas vulnerables presentes.**
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente o se ha dañado.** Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- **Evite tocar las superficies calientes. Utilice los mangos o pomos.**
- Desenchúfelo cuando no lo esté usando y siempre antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o retirar piezas.
- **El uso de accesorios puede provocar lesiones y el fabricante del aparato no lo recomienda.**
- **NO EXPONER A LA LLUVIA.**
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- El cable debe estar dispuesto de tal manera que no caiga sobre la encimera ni sobre la mesa, ya que los niños pueden tirarlo o tropezarse con él sin querer.
- **No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni de un horno o parrilla calientes.**
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Conecte siempre primero el cable al aparato y después enchúfelo en la toma de corriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a "off" (apagado) y retire el enchufe de la toma de corriente.
- **No utilice ningún otro tipo de madera que no sea Bradley Flavor Bisquettes®.**
- Levante y mueva el ahumador con cuidado para evitar torceduras y lesiones de la espalda.
- Tenga cuidado al acercarse o estar cerca del ahumador.
- Se recomienda colocar un extintor de incendios cerca del ahumador. Consulte a las autoridades locales para determinar el tamaño y el tipo de extintor adecuado.
- Si usa un alargador, su capacidad eléctrica nominal debe equivaler al menos a la del aparato.
- Si se necesita un alargador, debe ser un cable aprobado de gran potencia y no medir más de 1,85 m (6 pies) de largo.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES CONTINUACIÓN:

- Los alargadores para exteriores deben usarse con productos que se utilicen en el exterior y que en su superficie tengan marcado la letra "W" y una etiqueta que indique "Adecuado para su uso con aparatos para exteriores".
- **PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica. Mantenga la conexión del alargador seca y lejos del suelo.**
- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua ni en otros líquidos.
- Deseche adecuadamente todo el embalaje.
- Tenga cuidado al montar, utilizar, manipular o limpiar su ahumador, ya que algunos bordes de metal pueden estar afilados.
- Tenga especial cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- **No limpie el aparato con estropajos. Se podrían soltar algunas partes del estropajo y entrar en contacto con componentes eléctricos, creando el riesgo de que haya una descarga eléctrica.**
- No se deben introducir en el ahumador utensilios de comida o de metal de gran tamaño, ya que pueden provocar un incendio o que haya riesgo de descarga eléctrica.
- Si mientras se utiliza el aparato, el ahumador está cubierto o entra en contacto con algún material inflamable, como cortinas, paños, paredes u objetos o similares, puede producirse un incendio. No coloque ningún objeto encima del aparato mientras se esté usando.
- **No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.**
- Debe tener mucho cuidado a la hora de utilizar recipientes que no sean de metal o vidrio.
- **No guarde ningún material (salvo los accesorios recomendados por el fabricante) en el horno cuando no esté en uso.**
- **No coloque ninguno de los materiales siguientes en el ahumador: papel, cartón, plástico u otros objetos parecidos.**
- **No cubra la bandeja ni ninguna parte del ahumador con papel de aluminio. Esto hará que el ahumador se sobre caliente.**
- Apague el aparato pulsando el interruptor que hay en la parte posterior. Consulte la página 11
- **No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera.**

*Lea detenidamente las Instrucciones de instalación en la página 11 para preparar el ahumador para su uso.*

### Alargador del cable de alimentación

- Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Si se utiliza un cable más largo:
  - A. La capacidad eléctrica nominal del alargador debe ser al menos igual a la del aparato.
  - B. Además, el cable no debe colgar del borde de la encimera o la mesa para evitar el alcance de los niños y posibles tropiezos.
  - C. El cable o el alargador debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
  - D. Hay cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado al usarlos.

### **PRECAUCIÓN:**

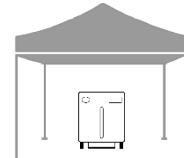
- Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo únicamente a tomas con conexión a tierra adecuada.
- Riesgo de shock eléctrico. Mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.
- No es necesario precalentar el aparato.

# **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

## **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO/SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO OPERE EN UN ÁREA CERRADA**

### ***Peligro de monóxido de carbono***

- El uso o la combustión de los Bradley Flavored Bisquettes en este producto podrían exponer al usuario a productos químicos como el monóxido de carbono. Usarlos sin que haya ventilación aumentará el riesgo de que se produzcan problemas de salud graves, hasta e incluso la muerte.
- Este aparato cuenta con la clasificación de humedad IPX0. Para evitar descargas eléctricas, se tiene que usar solo al aire libre mientras esté protegido y a 3 metros (10 pies) de distancia de construcciones, paredes o rieles elevados.
- El área protegida debe estar bien ventilada y protegida de la lluvia y el viento directos.
- El ahumador debe colocarse sobre una superficie dura, incombustible y lejos de cualquier otro material combustible como techos que sobresalgan y voladizos y revestimientos de paredes.
- Se debe evitar tocar las piezas calientes que estén dentro del horno.
- **ADVERTENCIA: el aparato y sus piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados, a menos que estén en continua supervisión.**
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del aparato sin supervisión.
- No enchufe el ahumador hasta que haya finalizado por completo su instalación.



### ***Cuando está en uso:***

- Utilice solo una toma eléctrica con conexión a tierra aprobada.
- Use solo las sondas de temperatura que suministran con este horno.

### ***NO LO DEJE SIN SUPERVISIÓN***

- No cubra ni selle las parrillas ni la bandeja de goteo con papel de aluminio. Esto puede causar graves daños a su ahumador.
- No mueva el ahumador cuando esté en uso.
- No permita que el gabinete supere una temperatura interna de 150 °C (300 °F).
- Lleve siempre guantes o manoplas para horno para evitar quemaduras en las manos. No lleve ropa holgada ni tenga el pelo suelto.
- No utilice la caja de embalaje para cubrir el ahumador.
- No permita que el agua de lluvia o la nieve entren en contacto con el ahumador en ningún momento.
- No utilice el producto en interiores con el fin de evitar la intoxicación por humo y monóxido de carbono. Utilizar únicamente en áreas bien ventiladas.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, úselo debajo de un lugar de cobijo o cenador. No lo use durante una tormenta eléctrica ni cuando haya viento. No lo use cuando llueve o nieva.
- No lo utilice cerca de gasolina ni de otros líquidos inflamables, gases o lugares donde pueda haber vapores inflamables.
- No lo sumerja en agua.

### ***VACIAR LA BANDEJA DE AGUA Y GRASA CADA 2 A 3 HORAS DE LOS BISQUETTES DE MADERA QUEMADA Y RELLENE CON AGUA POTABLE***

### ***Después de cada uso***

- Desenchufe el ahumador cuando no lo use. Consulte la sección "Procedimientos de mantenimiento" de la página 5.
- Coloque los Bradley Flavor Bisquettes® apagados 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 los restos de grasa. La acumulación de grasa puede provocar un incendio.
- No limpie con vapor ni lave a presión este aparato.

## **MANTENIMIENTO GENERAL**

*Consulte la lista y los diagramas de los componentes externos e internos en las páginas 9-10.*

### **Instrucciones importantes de seguridad:**

- Tome las precauciones necesarias durante el mantenimiento.
- El ahumador Bradley Smoker debe mantenerse y limpiarse después de cada uso.
- Desenchufe el cable de alimentación largo de la toma de corriente de la pared antes de empezar un mantenimiento o limpieza.
- No sumerja el ahumador en agua.
- No rocíe ningún tipo de limpiador de electrodomésticos dentro del ahumador.
- No cubra ni tape las rejillas o la bandeja de goteo con papel de aluminio, ya que esto podría dañar gravemente su ahumador.
- No lo deje sin supervisión cuando esté en uso.
- No rocíe ni limpie el ahumador con cantidades excesivas de agua. En vez de eso, utilice un paño húmedo.

### **Procedimientos de mantenimiento:**

- Desenchufe el cable de alimentación largo antes de retirar el dispensador de bisquettes del ahumador.
- Manipule y limpie su ahumador con cuidado, ya que algunos bordes metálicos pueden estar afilados.
- Limpie el recipiente de agua. Deseche todos los bisquettes quemados con cuidado, ya que todavía podrían estar calientes.
- Lave las bandejas, la bandeja de goteo y la bandeja de agua/sustancias derretidas con agua caliente y detergente lavaplatos o introduzcalos en el lavavajillas.
- Retire los restos de alimentos y de grasa del ahumador. Si hay que limpiar la parte de dentro, se debe hacer con un trapo húmedo.

**Nota: La torre debería contener humo o residuos negros en el interior. Cuanto más residuo haya, mejor sabrá la comida.**

- El dispensador de bisquettes siempre debe estar limpio y libre de virutas de madera y grasa. Si se han acumulado virutas de madera sueltas en el dispensador de bisquettes, solo tiene que aspirar estas partículas.

Consulte la sección "Reparaciones rápidas" en las páginas 23-30 para retirar el dispensador de bisquettes.

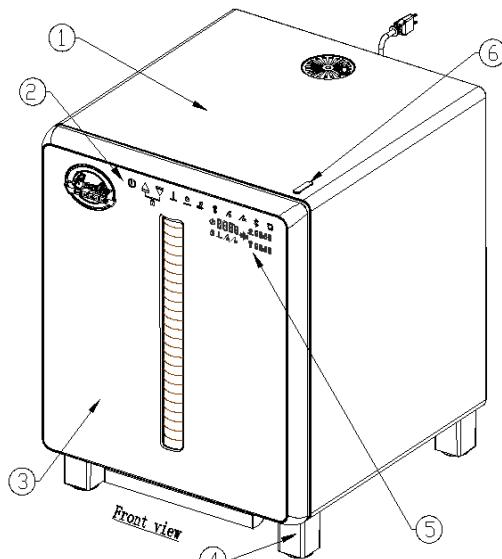
- El dispensador de bisquettes debe rasparse ligeramente con un cepillo de alambre o con un raspador para eliminar cualquier residuo que haya quedado en el proceso de quemado.
- Limpie el regulador de tiro del humo (en la parte superior del ahumador) para asegurarse de que no esté atascado.
- Limpie la junta de la puerta con agua tibia y detergente lavaplatos para eliminar los restos y partículas de comida que queden.
- Limpie las sondas para carne con una toalla húmeda y tibia para eliminar los restos y partículas de comida.
- 

**Nota: Las sondas para carne no deben lavarse en el lavavajillas.**

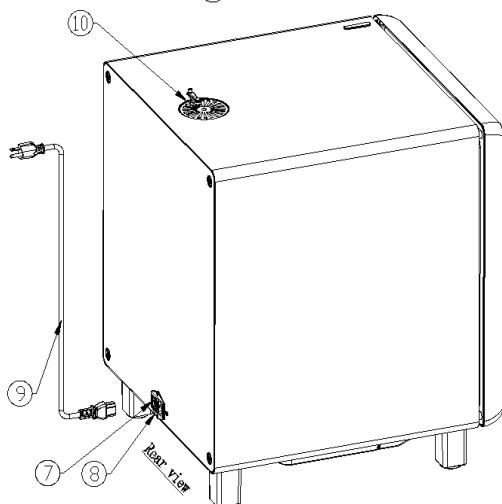
### **Después de la limpieza**

- Vuelva a poner las rejillas, la bandeja de goteo y la bandeja de agua/sustancias derretidas en el ahumador, asegurándose de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Introduzca el tubo alimentador otra vez en la puerta de humo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado cuando no se use el ahumador.

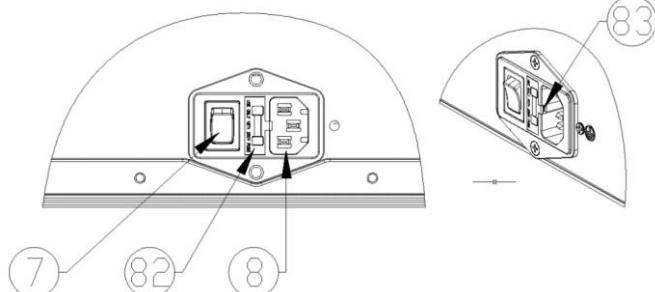
## COMPONENTES EXTERNOS



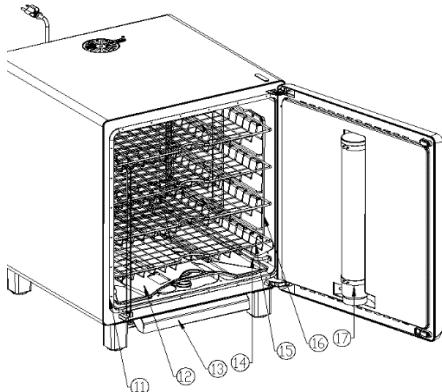
1. Gabinete del ahumador
2. Botón de encendido
3. Puerta delantera
4. Patas
5. Panel de pantalla
6. Orificios de ajuste de puerta



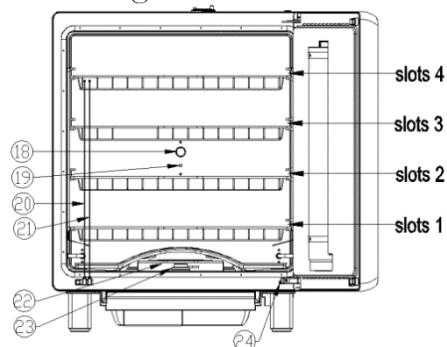
7. Interruptor de encendido/apagado
8. Toma de corriente
9. Cable de alimentación
10. Regulador de ventilación de la chimenea
82. Soporte de fusibles
83. Lengüeta del soporte de =fusibles



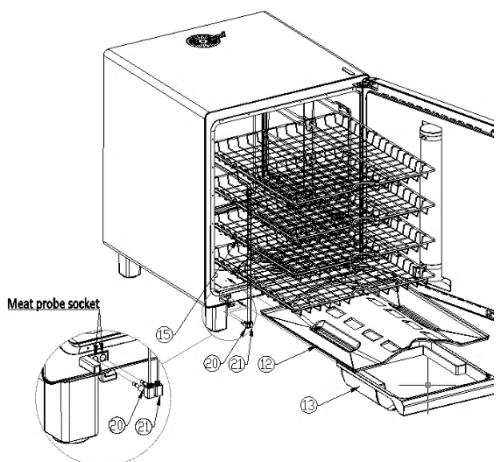
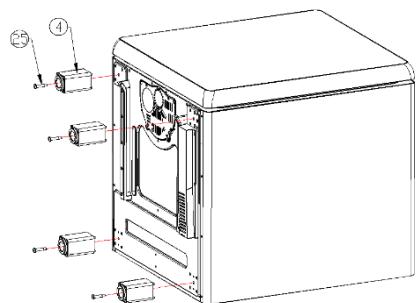
## COMPONENTES INTERNOS DEL GABINETE



11. Junta de la puerta
12. Bandeja antigoteo
13. Bandeja de agua/sustancias derretidas
14. Elemento calefactor (2 incluidos)
15. Parrilla (4 incluidas)
16. Estantes para parrillas
17. Tubo alimentador



18. Límite de temperatura alta
19. Sensor de temperatura interna
20. Sonda para carne 1
21. Sonda para carne 2
22. Cubierta del generador de humo
23. Generador de humo
24. Interruptor de la puerta
25. Tornillos para patas



### Uso adecuado de las parrillas:

Las parrillas se deben poner en las ranuras de sujeción diseñadas para ello (1-4) solo como se muestra en el diagrama.

Si las parrillas no se introducen de la manera correcta, no se sujetarán bien y si la parrilla está caliente puede causar lesiones graves.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### **Cómo montar su ahumador Bradley Raven Smoker de 4 rejillas Bradley BS1120BT (CE)**

Saque el ahumador de la caja.

Retire todas las piezas envasadas del ahumador.

Retire todos los materiales de embalaje de protección de las piezas. Ponga el ahumador sobre una base firme, plataforma o mesa.

Abra la puerta del gabinete y retire todos los materiales de embalaje de protección internos. Quite el plástico que sostiene las parrillas en los estantes de parrillas.

Retire todas las parrillas, la bandeja de goteo, la bandeja de goteo de aceite, el recipiente de agua/aceite, la sonda para carne y el cable de alimentación. Retire del gabinete los residuos plásticos que queden.

Saque los 4 tornillos (25) de la pequeña bolsa de plástico para instalar las patas (4).

Instale los componentes (12), (13), (15), (20), (21) cuando se hayan quitado tanto el plástico como el embalaje y se haya limpiado la suciedad que hubiera en el gabinete.

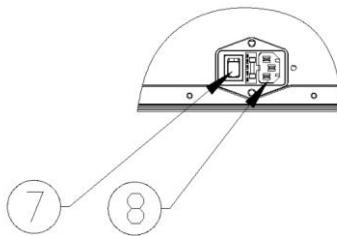
#### **Manipulación del embalaje**

Todo el embalaje se debe desechar según las normativas de su zona.

La caja del embalaje no debe usarse como una cubierta cuando utilice el ahumador.

#### **Configure la conexión eléctrica en este orden**

1. Enchufe el cable de alimentación incluido en la parte posterior de la toma del ahumador (8).
2. Enchufe el otro extremo del cable de alimentación a la toma de corriente.
3. Encienda el interruptor de encendido/apagado principal (7).



#### **PRECAUCIÓN**

CONÉCTELO SOLAMENTE A UN ENCHUFE CON UNA CONEXIÓN ADECUADA A TIERRA PARA GARANTIZAR UNA PROTECCIÓN CONTINUA FRENTE AL RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS.

#### **PRECAUCIÓN**

DESCONÉCTELO DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LA LIMPIEZA O DEL MANTENIMIENTO DEL APARATO.

NO SUMERGIRLO EN AGUA NI EXPONERLO A LA LLUVIA.

Este dispositivo cumple con la norma (o normas) RSS de exención de licencia de Industry Canada. El funcionamiento de este dispositivo está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

## PREPARACIÓN DE SU AHUMADOR

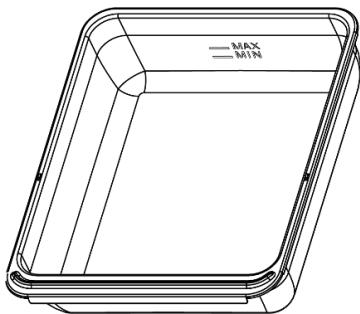
Aderezar el Bradley Smoker® es un proceso continuo. Cuanto más lo use, mejor será el sabor de los alimentos. El aderezo se lleva a cabo sobre todo para eliminar los olores imparciales de su ahumador. El olor de su nuevo Bradley Smoker® no tiene por qué ser necesariamente el sabor que desea que tengan sus comidas.

### **Método de aderezo:**

Lave las rejillas (15), la bandeja de goteo (12) y la bandeja de agua/sustancias derretidas (13) y vuelva a colocarlas en el ahumador.

Llene la bandeja de agua/sustancias derretidas de agua. No supere el marcador de nivel de llenado.

- Abra la puerta lateral y rellene el tubo de alimentación con 6 Bradley Flavor Bisquettes®.
- Conecte el cable de alimentación a la parte posterior del ahumador.
- Conecte el otro extremo del cable a su propia toma asignada.
- Encienda el interruptor de encendido/apagado (7) ubicado en la esquina inferior derecha, en la parte posterior del ahumador.
- El tiempo de aderezo recomendado es de 2 horas, o hasta que los Bradley Flavor Bisquettes® se consuman.



\*\*Su ahumador se aderezará después de alcanzar los 66 °C (150 °F) y de ahumarse durante 2 horas.

- En la pantalla principal, elija la configuración adecuada de temperatura, tiempo de cocción y tiempo de ahumado.
- Cuando haya finalizado el aderezo, deseche los bisquettes quemados.
- Ya puede usar su ahumador.

\*\*Consulte los controles de la pantalla en la página 16-22.

## **PAUTAS DE FUNCIONAMIENTO**

### **Primeros pasos**

- Después del aderezo, vacíe y vuelva a llenar la bandeja de agua/sustancias derretidas con agua.
- Ponga la comida en las parrillas de cocción y colóquelas en el ahumador.
- No cierre el regulador de tiro por completo cuando salga humo, ya que puede producirse una fuerte condensación.
- Encienda el ahumador presionando el interruptor de encendido. Elija las temperaturas y los tiempos de cocción deseados.
- Consulte los controles de pantalla en las páginas 16-22

**Nota:** Use las sondas para carne para obtener una temperatura más precisa de los alimentos que se estén ahumando.

Tenga en cuenta que la temperatura externa y el viento afectarán a la temperatura de cocción del ahumador.

"Recuerde limpiar su ahumador después de cada uso".

### **Cómo hacer un ahumado en frío:**

- Utilice solo la opción de ahumado.
- No encienda la temperatura del gabinete.
- Coloque el regulador de tiro en la posición máxima de abertura.

## USO ÓPTIMO DE SU BRADLEY SMOKER™

El ahumador Bradley Smoker™ está hecho para cocinar a fuego lento. Tómese su tiempo y planifique con antelación, ya que su ahumador se diseñó para ahumar a fuego lento. Al usar este método, obtendrá un mejor sabor y aroma.

No llene demasiado sus parrillas y deje siempre el espacio suficiente para que haya un flujo de aire constante; de lo contrario, el calor quedará atrapado y no circulará por toda la unidad.

Para cocinar o ahumar los alimentos de manera uniforme, se recomienda mover las parrillas hacia arriba y hacia abajo.

Los tiempos y temperatura del ahumado variarán según las siguientes condiciones:

- Temperatura ambiente
- Cantidad de producto en el ahumador
- Temperatura interna del producto que se ahúma
- Las lecturas de temperatura que se muestran son solo como referencia

NUNCA cierre del todo la ventilación de su ahumador, ya que puede provocar una fuerte condensación interna

- Vacíe y rellene su recipiente de agua cada 2-3 horas.
- Cuando cocine o ahúme alimentos pesados con grasa, coloque una fuente de aluminio en la parrilla que haya debajo de los alimentos para recoger la mayor cantidad de material derretido posible. Esto ayudará a conservar limpio su Bradley Smoker™ y prolongará la vida útil de su ahumador. También evitará la posibilidad de que la grasa provoque un incendio.
- No deje que la comida toque las paredes del ahumador.
- Mantenga siempre limpio su ahumador para prolongar su vida útil. De vez en cuando, raspe el quemador de bisquettes para eliminar cualquier acumulación de residuos y mantener así una superficie limpia y uniforme para los Bisquettes®. Utilice una funda protectora para proteger el ahumador de las inclemencias del tiempo.
- Descargo de responsabilidad: las fundas protectoras no son resistentes al agua.

**Nota: Los cables de la sonda para carne no se pueden lavar en el lavavajillas.**

**\*\* No sumerja los cables o los extremos de conexión en agua ni en líquidos de ningún tipo, ya que esto provocaría daños permanentes.**

## EXPLICACIÓN DE LOS INDICADORES TÁCTILES



Botón de encendido



Botón de ajuste de arriba y abajo y bloqueo para niños



Botón de temperatura de cocción



Botón de tiempo de cocción



Botón de temporizador de avance de Bisquettes®



Temporizador de ahumador



Alerta de temperatura de sonda de carne 1



Alerta de temperatura de sonda de carne 2

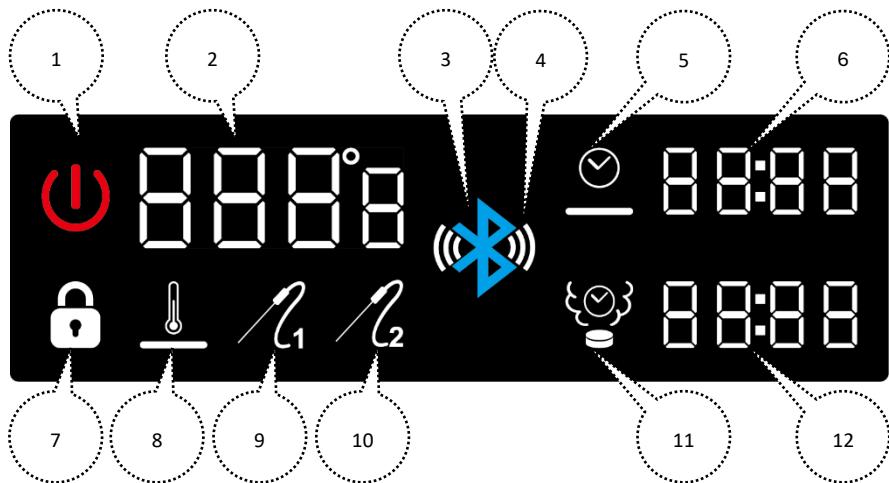


Bluetooth Switch



Intercambio de unidades F/C

## PANEL DE PANTALLA CON REFERENCIAS



- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>1. ENCENDIDO</b>             | Cuando se enciende, este icono se ilumina.                      |
| <b>2. TEMPERATURA</b>           | Muestra la temperatura del gabinete y de las sondas para carne. |
| <b>3. BLUETOOTH</b>             | Cuando se enciende, este icono se ilumina.                      |
| <b>4. SEÑAL</b>                 | Cuando el bluetooth esté conectado, este icono se ilumina.      |
| <b>5. TEMP. DE COCCIÓN</b>      | Icono de tiempo de cocción.                                     |
| <b>6. TIEMPO DE COCCIÓN</b>     | Pantalla de tiempo de cocción.                                  |
| <b>7. BLOQUEO PARA NIÑOS</b>    | Cuando está activado, este icono se ilumina.                    |
| <b>8. TEMPERATURA</b>           | Icono de temperatura.   |
| <b>9. SONDA DE CARNE 1</b>      | Indicador de selección de alerta de sonda de carne 1.           |
| <b>10. SONDA DE CARNE 2</b>     | Indicador de selección de alerta de sonda de carne 2.           |
| <b>11. TEMP. DE BISQUETTES®</b> | Icono del temporizador de avance de Bisquettes®.                |
| <b>12. TEMP. DE AHUMADO</b>     | Visualización del tiempo de ahumado.                            |

## EXPLICACIÓN DE LAS OPERACIONES DE PANTALLA

### Encendido/apagado de la unidad



Pulse el botón de ENCENDIDO para encender/apagar el ahumador.



Al encender el ahumador, se escuchará un pitido y la luz indicadora de encendido se pondrá de color rojo. Todo el panel de la pantalla se encenderá para hacer un autocontrol.

Transcurridos 5 segundos, el panel de la pantalla mostrará la temperatura interna del gabinete y el ícono de temperatura se encenderá.

\*Nota

La pantalla muestra la palabra "OPEN" cuando la puerta está abierta.



### Emparejamiento Bluetooth



Pulse el botón de bluetooth para encender el bluetooth e iniciar el emparejamiento con un dispositivo inteligente (primero debe activar el bluetooth en su dispositivo inteligente).



El bluetooth empezará a transmitir el nombre del ahumador para dispositivos inteligentes (visible solo en dispositivos inteligentes) y el ícono de Bluetooth se encenderá.

Cuando el ahumador obtiene la identificación del dispositivo inteligente para su emparejamiento, el ícono de la señal de transmisión de bluetooth empezará a parpadear.

Pulse el botón de bluetooth para emparejar el dispositivo inteligente. Cuando el dispositivo inteligente se empareje, la luz del ícono de bluetooth y el indicador de señal seguirán encendidos.



Mantenga pulsado el botón de bluetooth durante 3 segundos para desconectar y encender el bluetooth. La luz del ícono de bluetooth y el indicador de señal se apagará.



#### Notas:

1. *Cuando empareje el bluetooth, puede utilizar la aplicación para encender/apagar y controlar todas las funciones de la unidad. Primero el ahumador debe configurarse e iniciarse antes de que la aplicación pueda controlarlo. Esto quiere decir que no podrá iniciar el proceso de ahumar desde la propia aplicación.*
2. *Cuando el dispositivo inteligente esté fuera de alcance, el ícono de la señal de transmisión de bluetooth empezará a parpadear y el ícono de bluetooth permanecerá encendido. Cuando el dispositivo inteligente vuelva a estar dentro del alcance, se conectará automáticamente y el ícono de la señal de transmisión bluetooth permanecerá encendido.*

*La sección de notas de emparejamiento de bluetooth continúa en la página 17.*

## Viene de la página 16

### Notas:

1. Solo se puede conectar un dispositivo inteligente al ahumador a la vez.
2. Cuando se apague el botón de encendido principal (7) en la página 8, la ID del dispositivo inteligente se borrará de la memoria del ahumador. Se deberá iniciar una nueva conexión de emparejamiento cuando se vuelva a encender la unidad.
3. El dispositivo inteligente se volverá a conectar cuando se haya reiniciado la aplicación o cuando el ahumador se haya apagado/encendido desde el indicador táctil. 

### Configuración de parámetros de temperatura de cocción

 Cuando pulse el botón de temperatura de cocción, la luz del icono de temperatura de cocción y los dígitos de temperatura parpadearán. La pantalla mostrará la temperatura del punto de referencia predeterminado de 100 °C o el valor de temperatura establecido previamente.



Al activar la configuración de la temperatura de cocción, el temporizador de cocción se activará a la vez. El temporizador predeterminado es 5:00 h.



Pulse el botón de arriba y abajo para ajustar la temperatura de cocción. La temperatura de cocción parpadea durante la configuración.



Pulse el botón de temperatura de cocción para confirmar la configuración o espere 3 segundos y la temperatura de cocción se establecerá de forma automática.



Mantenga pulsado el botón de temperatura de cocción durante 3 segundos y la función de temperatura de cocción y la luz del icono de cocción se apagará. Los dígitos de temperatura mostrarán la temperatura interna del gabinete.



**Temperatura predeterminada:** 100°C / 212 °F

**Rango de ajuste de temperatura:** 30 - 160 °C/86 - 320 °F

**Nota:** Cuando la temperatura exterior de funcionamiento es inferior a -10 °C/14 °F, se mostrará la palabra FRÍO y no se llevará a cabo ninguna operación en la unidad hasta que la temperatura se caliente.

**Nota:** Cuando la temperatura interna supere los 180 °C/360 °F, sonará una alerta, se mostrará "ERR4" y el ahumador se apagará automáticamente.

## Configuración de los parámetros del temporizador de cocción



Pulse el botón del temporizador de cocción.

La luz del ícono del temporizador de cocción se encenderá y los dígitos del temporizador parpadearán. Los dígitos que parpadeen en la pantalla mostrarán el temporizador con el valor 00:00 predeterminado o el valor previamente establecido.



Pulse el botón de arriba y abajo para ajustar el temporizador de cocción.



Pulse el botón del temporizador de cocción para confirmar la configuración o espere 3 segundos. El ícono del temporizador de cocción y los dígitos permanecerán encendidos y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Mantenga pulsado el botón del temporizador de cocción durante 3 segundos y la función del temporizador de cocción y la luz del ícono se apagará. Los dígitos de temperatura mostrarán la temperatura interna del gabinete.



**Valor predeterminado del temporizador:** 5:00

**Rango de ajuste del temporizador:** 00:00 - 10:00

**Ajuste del temporizador:** incrementos de 1 min

### **Nota:**

**Si la función de cocción está activada y el temporizador de cocción no se ha configurado, el valor predeterminado será de 5 horas, pero no mostrará la cuenta atrás en la pantalla del temporizador de cocción**

## Configuración del temporizador de ahumado y avance de Bisquettes®

El temporizador de avance de Bisquettes® se puede seleccionar en intervalos de 20, 30 o 40 minutos. Primero tiene que seleccionar el incremento del intervalo y después indicar el tiempo total de ahumado.



Pulse el botón del temporizador de avance de bisquettes y después pulse el botón para seleccionar el tiempo: 20, 30 o 40 min.

**\*\* El temporizador de avance de bisquettes tiene un valor predeterminado de 20 min.**



Después, pulse el botón del temporizador de ahumado.

La luz del icono del temporizador de ahumado se encenderá y los dígitos del temporizador parpadearán. La pantalla mostrará el valor temporizador, de 20 minutos, o el valor del temporizador establecido previamente.



Pulse el botón de arriba y abajo para ajustar el tiempo total de ahumado.



Pulse el botón del temporizador de ahumado para confirmar la configuración o espere 3 segundos y el temporizador se fijará. Cuando se fije, el icono del temporizador de ahumado y los dígitos seguirán encendidos y el temporizador de ahumado iniciará la cuenta atrás.

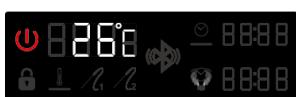
Para apagar el temporizador, mantenga pulsado el botón del temporizador de ahumado

durante 3 segundos y la función del temporizador de ahumado y la luz del icono se apagará. Los dígitos de la temperatura mostrarán la temperatura interna del gabinete.



**Valor predeterminado del temporizador de ahumado: 00:20**

**Rango de ajuste del temporizador de ahumado: 0:20 – 9:00**



**La configuración del tiempo de ahumado depende de la configuración de avance de bisquettes (20, 30 o 40 minutos).**

### **NOTA:**

**El temporizador de avance de bisquettes no se puede cambiar mientras dure el ahumado.**

**El proceso de ahumado se debe cancelar antes de poder configurar un nuevo tiempo de avance.**

## Configuración de alerta de temperatura de las sondas 1 y 2 de carne



Pulse el botón de alerta de temperatura de la sonda de carne.

Parpadearán las luces del ícono de la sonda de carne y de los dígitos de temperatura. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 50 °C o el valor de temperatura establecido previamente. Presione una vez el interruptor de alerta de temperatura de la sonda para carne. Mostrará la temperatura interna existente de la carne.

Presione el interruptor de alerta de temperatura de la sonda para carne dos veces; mostrará la temperatura objetivo establecida de la sonda para carne.



Pulse el botón de arriba y abajo para ajustar el parámetro de temperatura de alerta de la sonda de carne.



Pulse el botón de alerta de temperatura de la sonda de carne para confirmar la configuración o espere 3 segundos y el temporizador se fijará. Los dígitos de temperatura mostrarán la temperatura interna de la carne y el ícono de la sonda seguirá encendido.

Cuando la temperatura interna de la carne alcance el punto de ajuste fijado, el ícono de la sonda de carne y los dígitos de temperatura empezarán a parpadear, sonará un timbre y los dígitos de temperatura mostrarán la temperatura de alerta del punto de ajuste fijado.



Para que deje de sonar el timbre, pulse el botón de alerta de temperatura de la sonda de carne. Las luces del ícono de la sonda de carne y de los dígitos de temperatura dejarán de parpadear y los dígitos mostrarán la temperatura interna del gabinete.



Mantenga pulsado el botón de alerta de temperatura de la sonda de carne durante 3 segundos y se apagarán las luces del ícono y de la función de alerta. Los dígitos de temperatura mostrarán la temperatura interna del gabinete.

**Temperatura predeterminada:** se muestra la temperatura circundante de la sonda.

**Variación térmica mostrada:** 0 - 100 °C/0 - 212 °F

**Rango de alerta configurable:** 5 - 100 °C/41 - 212 °F

**Ajuste:** incrementos de 1 °C/1 o 2 °F



## Configuración de cambio de unidades de temperatura



Pulse el botón de cambio de la unidad de temperatura para alternar de °C a °F.



## Activar el bloqueo para niños



Pulse el botón de arriba y abajo a la vez para habilitar o deshabilitar el bloqueo para niños.



Cuando se enciende el ahumador con el indicador de encendido y no se detecta ninguna operación en el panel de control transcurridos 5 minutos, el bloqueo para niños se activará de forma automática.

## Programa de secuencia de recetas personalizado

Cuando se activa el menú de secuencia de recetas personalizadas desde el dispositivo inteligente, la pantalla mostrará "APPs" y aparecerá y se activará el programa seleccionado, de 01 a 50.



Cuando se haya completado el programa de secuencia de recetas personalizadas, los dígitos mostrarán "End" y sonará una alerta durante 3 minutos.



Pulse cualquier botón para cancelar la alarma y la pantalla LED digital mostrará la temperatura interna.



## Cancelar todas las operaciones y configuraciones anteriores

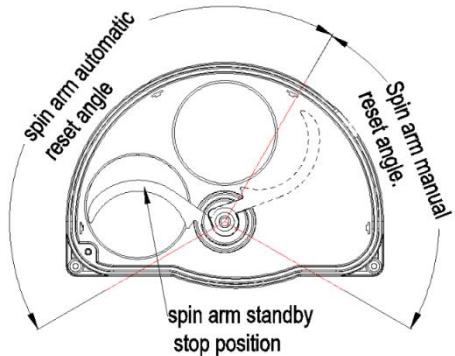


Si mantiene pulsado el botón de arriba y el de bluetooth a la vez, se restablecerán todas las configuraciones del ahumador. Esto quiere decir que el bluetooth se deberá emparejar otra vez.

## Reiniciar brazo giratorio

Si se produce un apagado anormal o un fallo eléctrico, es posible que el brazo giratorio no se reinicie de forma automática. Esta situación anómala se puede producir cuando el brazo giratorio está en el proceso de hacer avanzar el bisquette y se produce un fallo eléctrico. Al restablecer la energía, se debe reiniciar el aparato de forma manual.

Cuando el brazo giratorio se detiene en el ángulo de reinicio automático, se reinicia automáticamente a la posición de parada en espera. No hay que hacer nada.



Si el brazo giratorio está fuera del área de ángulo de reinicio automático, es necesario realizar el reinicio de forma manual.

Para reiniciar de forma manual el brazo giratorio, pulse y mantenga pulsado el botón de cambio de la unidad de temperatura hasta que el brazo vuelva a la posición de parada en espera.



Mantenga presionado el interruptor de intercambio de la unidad de temperatura durante 5 segundos; esto restablecerá el brazo giratorio a la posición de parada de espera.

## ANTES DE LLAMAR

Antes de llamar al servicio de atención al cliente, visite nuestra página de asistencia de Bradley: <https://www.bradleysmoker.com/product/>. (desplazar a la pestaña de asistencia)

Lea este manual para obtener información sobre la resolución de problemas. Consulte la página de "Garantía" para obtener más información.

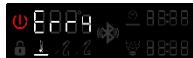
Para ponerse en contacto con un representante de atención al cliente, tenga a mano el número de modelo y el número de serie antes de llamar. El modelo y el número de serie aparecen en la caja de envío, en la parte delantera del manual o en la parte posterior del gabinete del ahumador.

Somos conscientes de que ha invertido mucho en este aparato y nos esforzamos en ofrecerle la asistencia necesaria para que su ahumador dure muchos años. No dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su Bradley Smoker necesite una reparación. Estaremos encantados de atenderle.

Conserve su recibo o factura original para validar la garantía si necesita una reparación. Para obtener información sobre la garantía y el servicio de atención al cliente, envíe un correo electrónico a [support@bradleysmoker.com](mailto:support@bradleysmoker.com) o póngase en contacto con su distribuidor local.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS - CÓDIGOS DE ERROR

Para una mejor atención para la resolución de problemas, su ahumador tiene incorporado un sistema de mensajería que muestra la causa probable de los códigos de error.

Mensaje de app	Alarma en ahumador	Cancelar alarma	Código de error mostrado	Condiciones
Fallo del componente calefactor	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err1	Pulsar cualquier tecla		1. Cuando el sistema detecta que el componente no consume corriente. 2. El calentador del horno o el fusible están quemados o falla el circuito de calefacción.
Fallo del quemador de bisquettes	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err2			1. Cuando el sistema detecta que el componente no consume corriente. 2. El calentador de bisquettes o el fusible están quemados o falla el circuito de
Bisquette atascado	Suena un timbre y parpadea en la pantalla Err3			No se ha detectado la rotación del motor en 60 s.
¡El horno está muy caliente!	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err4			El sensor del gabinete ha detectado temperaturas que superan la zona de seguridad de 180 °C/356 °F.
Fallo del sensor NTC del gabinete	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err5			Sensor NTC del gabinete: alarma de cortocircuito o circuito abierto.
Bisquette PT1000B Fallo del sensor	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err6			Fallo del sensor del quemador de bisquettes: circuito abierto o cortocircuito.
Sonda de carne 1 no conectada	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err7			La sonda de carne 1 no está conectada correctamente.
Sonda de carne 2 no conectada	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err8			La sonda de carne 2 no está conectada correctamente.
Fallo de la sonda de carne 1	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err9			Esta alarma se activa cuando la temperatura de la sonda está fuera de su rango normal (382 °F/194 °C). Nota: la temperatura de funcionamiento está entre 32-212 °F/0-100 °C
Fallo de la sonda de carne 2	Suena un timbre y parpadea en la pantalla el código Err0			Esta alarma se activa cuando la temperatura de la sonda está fuera de su rango normal (382 °F/194 °C). Nota: la temperatura de funcionamiento está entre 32-212 °F/0-100 °C

### Message Code

Mensaje de la aplicación	Alarma	Cancelar alarma	Código de mensaje	Condiciones
Puerta abierta	Suena el timbre durante 5s. Se muestra OPeN.	Cerrar la puerta		La puerta está abierta cuando la máquina está encendida. Nota: Cuando la puerta está abierta, todas las funciones estarán desactivadas.
Frío, temp. por debajo de -10 °C/14 °F	Suena el timbre, se muestra Cold y todas las funciones están desactivadas.	Apagar el interruptor de encendido		El sensor de temperatura del horno detecta una temperatura por debajo de -10 °C/14 °F.
Alimentación Bisquettes®	Ninguna alarma	Después de completar la alimentación		La alimentación de Bisquettes®. Nota: no abra la puerta, afectará la alimentación de Bisquettes®.

**Solo un técnico autorizado puede efectuar reparaciones eléctricas en este aparato. Bradley Technologies Canada Inc. no asume ninguna responsabilidad en relación con los fallos o daños debidos a reparaciones eléctricas inadecuadas.**

### *Sus notas:*



Esta marca indica que este producto no debe tirarse junto con otros residuos domésticos dentro la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación no controlada de residuos, recicle el aparato de manera responsable para favorecer la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con la tienda en la que compró el producto. Ellos pueden recoger este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

	Norteamérica	Europa, GS, CE y CB
Modelo:	BS1120BT	BS1120BTCE
Tensión nominal:	110 ~ 120V	220 ~ 240V
Frecuencia nominal:	50 / 60 Hz	
Potencia nominal:	~1005-1200W	~1005-1200W
Elemento calefactor y de Cocción:	1000W (2pcs x 500W)	
Quemador de Bisquettes°	100-300W	100-300W

## CAPACIDADES

Volumen interno total:	100 L
Volumen de zona de ahumado:	87 L
Zona de cocción:	450X413X474mm
Capacidad de parrillas:	18.5 L x 4
Total de parrillas:	Capacidad para 4 parrillas (4 parrillas incluidas)
Tamaño de parrilla:	438X469X28mm

## ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

### *Especificaciones de tiempo de cocción:*

Rango ajustable del tiempo de cocción:	0 min – 10 hrs.
Incrementos ajustables del tiempo de cocción:	1 min

### *Especificaciones del tiempo de ahumado:*

Rango ajustable del tiempo de ahumado:	00:20 min – 9:00 hrs
Incrementos ajustables del quemador de bisquettes°:	20/30/40 min

### *Especificaciones de la temperatura de funcionamiento:*

Rango de funcionamiento de temperatura exterior:	-10 + 2°C ~ 50 + 2°C / 14°F ~ 122°F
Variación térmica durante funcionamiento interno:	30-160°C / 86-320°F
Incrementos ajustables de temperatura Interna:	1°C / 1 or 2°F

#### *Aviso:*

*Aparecerá la palabra "COLD" en el panel de la pantalla cuando la temperatura esté por debajo de -10 °C/14 °F.*

*No utilice este aparato fuera de estos parámetros, ya que se pueden producir daños permanentes en la pantalla.*

### *Especificaciones de funcionamiento de la sonda de carne:*

Rango ajustable de temperatura de carne:	5-100°C / 41-212°F
Incrementos ajustables del rango:	1°C / 1 or 2°F

#### *Nota:*

*Las sondas de carne no se deben lavar en el lavavajillas.  
Se recomienda dejar las sondas conectadas en todo momento.*

## **Advertencia**

**Advertencia:** cualquier cambio o modificación de esta unidad que no haya autorizado expresamente la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para utilizar este equipo.

Nota: Este equipo se ha sometido a las pruebas pertinentes y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, conforme al Apartado 15 de las Normas de la FCC. Estos límites se han establecido con el fin de proporcionar una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia, por lo que si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se puede garantizar que dichas interferencias no ocurran en una instalación determinada. Si este equipo ocasiona interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir las interferencias adoptando una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la distancia entre el dispositivo y el receptor.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener asistencia.

Este dispositivo contiene transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con las RSS exentas de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá (ISED). Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencias.
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan causar el mal funcionamiento del dispositivo.

### **DECLARACIÓN DE EXPOSICIÓN A RADIACIÓN**

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de RF de la FCC e IC establecidos para un entorno no controlado. Las antenas utilizadas para este transmisor deben instalarse y utilizarse para proporcionar una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas y no deben ubicarse ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor. Las personas encargadas de la instalación deben asegurarse de que se mantiene una distancia de separación de 20 cm entre el dispositivo (excluyendo su teléfono) y el usuario.

#### **Declaración de exposición a la radiación de la IC:**

1. Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de Canadá establecidos para entornos no controlados.
2. Este transmisor no debe ubicarse, ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

## Garantía

Bradley Smoker dispone una garantía limitada de 1 año frente a defectos de fabricación.

### Requisitos y limitaciones:

La garantía entra en vigor a partir de la fecha de compra. Guarde su factura como comprobante de la fecha de compra.

La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas según lo determine Bradley Smoker Inc.

Bradley Smoker Inc. proporcionará, a su entera discreción, una pieza de repuesto para cualquier componente que Bradley Smoker Inc. considere defectuoso, y no será responsable de ningún reensamblaje.

Esta garantía limitada es personal e intransferible. La garantía cubre únicamente los defectos del fabricante. Esta garantía limitada no le reembolsará el coste de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

La garantía es válida solo en el país de compra original. Los gastos de manipulación y transporte son responsabilidad del consumidor/comprador original de todas las piezas que estén fuera de garantía.

El número de serie del ahumador se debe proporcionar en todas las reclamaciones de garantía. Bradley Smoker Inc. excluye de su garantía lo siguiente:

Los defectos, daños derivados de accidentes, abuso, mal uso, instalación de montaje incorrecta o inadecuada y vandalismo. Los daños debidos a condiciones climáticas como granizo, huracanes, tornados, terremotos, viento, lluvia o nieve.

No se cubrirá el desgaste normal, el astillado ni las rayaduras en los acabados de la superficie. Esta garantía no cubre la decoloración por exposición a la luz solar, calor o productos químicos. Cualquier modificación de los componentes o condiciones originales del ahumador anulará esta garantía.

Esta garantía no cubre las situaciones derivadas de no efectuar un mantenimiento regular y las comprobaciones de seguridad y reparación necesarias (como eliminar la acumulación de grasa, que puede provocar un incendio repentino, o el daño provocado por los incendios originados por grasa).

### Cómo obtener servicio de garantía

Antes de brindar el servicio de garantía, Bradley Smoker Inc. o sus agentes pueden solicitarle que proporcione (i) un comprobante de compra y (ii) el número de serie del Producto.

- Antes de iniciar el proceso de garantía, utilice los consejos de solución de problemas incluidos en este manual.
- Si los consejos para la solución de problemas no resuelven su problema, comuníquese con el servicio de atención al cliente en [support@bradleysmoker.com](mailto:support@bradleysmoker.com)

Pour garantir votre satisfaction et pour le suivi, enregistrez votre fumoir en ligne à l'adresse : [www.bradleysmoker.com/pages/register-your-smoker](http://www.bradleysmoker.com/pages/register-your-smoker)

Pour la garantie et le service clients, veuillez appeler : 1 866-508-7514 (gratuit)