



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Название модели	Модели 240V
Коптильня Bradley 4-Rack Digital Smoker (с цифровым управлением - 4 полки)	BTDS76CE-EU
Коптильня Bradley 6-Rack Digital Smoker (с цифровым управлением - 6 полок)	BTDS108CE-EU
Коптильня Bradley Original Smoker (4 полки)	BS611*(A-Z)
Коптильня Bradley Original XLT Smoker (6 полок)	BS815XLTCE*(A-Z)



Bradley Technologies Canada Inc.

1-866-508-7514

info@bradleysmoker.com

www.bradleysmoker.com

Революционная технология копчения для шеф-поваров, готовящих дома

Уважаемые дамы и господа,

Добро пожаловать в замечательный мир копчения на своем дворе и неспешного приготовления жаркого. Bradley Smoker® - это отдельно стоящая печь-коптильня, предназначенная для автоматического создания непрерывного потока чистого дыма. Это электрическое устройство для использования на улице, которое позволяет готовить, жарить и коптить при помощи горячего дыма, а также применять метод холодного копчения с неизменно превосходными результатами при минимальных усилиях.

Коптильни Bradley Smoker® уникальны тем, что используемые в процессе копчения брикеты Bradley Flavor Bisquettes® производят дым в четыре раза чище, чем традиционная щепа для копчения*. Коптильня Bradley автоматически гасит отработанные брикеты, предотвращая образование газов и кислот при высокой температуре. Кроме того, Bradley Smoker соответствует стандартам бытовой техники Северной Америки и Европы.

Существуют одиннадцать различных сортов брикетов для копчения Bradley Flavor Bisquettes®, созданных специально для вашей коптильни Bradley Smoker®: Ольха (Alder), Яблоко (Apple), Вишня (Cherry), Гикори (Hickory), Клен (Maple), Мескит (Mesquite), Дуб (Oak), Пекан (Pecan), Тихоокеанская смесь (Pacific Blend), Специальная смесь (Special Blend) и Дубовые бочки из-под виски (Whisky Oak). Найти идеи рецептов можно в прилагаемой брошюре с рецептами и на нашем официальном сайте www.bradleysmoker.com

Мы также предлагаем воспользоваться нашими аксессуарами: Коллекцией рецептов Bradley, Приправами, Полками Bradley для вяленого мяса, Полками Bradley Original, Крюками для копчения продуктов в подвешенном положении, Защитными чехлами, Кепками, Фартуками и Цифровыми термометрами Bradley.

Желаю вам приятной готовки и копчения в течение долгих лет.

С уважением,



Уэйд Брэдли

**На основании исследований и тестов, проведенных в Технологическом институте Британской Колумбии.*

Важные предупреждения о соблюдении техники безопасности

Пожалуйста, сохраните эти инструкции

Прочитайте все инструкции перед использованием

Основные меры предосторожности

- Внимательно прочитайте инструкцию по сборке, чтобы подготовить коптильню к использованию.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте специальные ручки.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте электрический провод или вилки в воду или другие жидкости.
- Необходимо пристальное наблюдение, когда прибор используется детьми или дети находятся рядом.
- Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, а также перед чисткой. Дайте ему остыть, прежде чем устанавливать или вынимать детали.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом либо вилкой или после того, как прибор был неисправен или поврежден каким-либо образом.
- Использование дополнительных приспособлений производителем прибора не рекомендуется. Это может привести к травмам.
- Не вносите изменения в исходную конструкцию коптильни.
- Не допускайте, чтобы провод свисал с края стола или рабочей поверхности и не касался горячих поверхностей.
- Не помещайте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в разогретую печь.
- При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.
- Всегда сначала подключайте провод к прибору, а только потом подключайте провод к электрической розетке. Для отключения сначала отключите все элементы управления, затем выньте вилку из розетки.
- Не используйте прибор не по назначению.

- Не используйте древесную щепу другого типа, кроме Bradley Flavor Bisquettes®.
- Аккуратно поднимайте и перемещайте коптильню, чтобы избежать растяжения и травмы спины.
- Соблюдайте осторожность, подходя к коптильне или находясь рядом с ней.
- Рядом с коптильней рекомендуется размещать огнетушитель, соответствующий местным нормам. Обратитесь в местные органы власти, чтобы определить правильный размер и тип огнетушителя.
- Возможно использование более длинных проводов питания или удлинителей, если при их использовании соблюдается осторожность.
- Если используется более длинный провод питания или удлинитель, маркированная электрическая мощность комплекта провода или удлинителя должна быть как минимум такой же, как и электрическая мощность прибора.
- Провод должен быть расположен таким образом, чтобы он не лежал поверх стола или рабочей поверхности, где его могут потянуть дети или об него можно случайно споткнуться.
- Если требуется удлинитель, это должен быть одобренный сверхпрочный провод длиной не более 1,85 м (6 футов).
- Удлинитель для уличного использования следует применять с приборами для наружного применения, и на их поверхности должна быть нанесена буква «W» и бирка с надписью: «Подходит для использования с уличными приборами».
- **ВНИМАНИЕ:** риск поражения электрическим током. Следите, чтобы соединение удлинителя было сухим и не касалось земли.
- Утилизируйте всю упаковку надлежащим образом.
- Соблюдайте осторожность при сборке, эксплуатации, использовании или чистке коптильни, так как края некоторых металлических частей могут быть острыми.

Внимательно прочитайте инструкцию по сборке, чтобы подготовить коптильню к использованию.

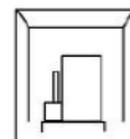
ТОЛЬКО ДЛЯ НАРУЖНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Предупреждение об опасности угарного газа

- При сжигании древесины выделяется угарный газ, который может привести к смерти.
- **НЕ сжигайте** древесную щепу в домах, транспортных средствах, палатках, гаражах или других закрытых помещениях.
- Используйте только на открытом воздухе, где обеспечивается хорошая циркуляция воздуха.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если только они не работают под надзором или им не даны инструкции по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если это происходит под наблюдением или им даны инструкции относительно безопасного использования устройства и связанной с этим опасности. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- Пароочиститель использовать не следует.
- Не подключайте коптильню, пока она полностью не собрана.

При использовании

- Не оставляйте прибор без присмотра.
 - Не накрывайте и не закрывайте полки или поддон жиро-сборник алюминиевой фольгой. Это может привести к серьезному повреждению вашей коптильни.
 - Не перемещайте коптильню во время использования.
 - Не превышайте температуру 140°C (280 ° F).
 - Всегда надевайте рукавицы или перчатки, чтобы защитить руки от ожогов. Не носите свободную одежду и следите за тем, чтобы ваши волосы не свисали над коптильней.
 - Не используйте упаковочную коробку для укрывания коптильни.
 - Используйте только утвержденную заземленную электрическую розетку.
 - Никогда не позволяйте дождевой воде попадать на коптильню.
- Поместите прибор в центре навеса размером 3 x 3 x 2,5 м (118 x 118 x 100 дюймов).
- Чтобы избежать дыма и угарного газа, не используйте прибор в помещении, используйте в хорошо проветриваемом пространстве.
 - Во избежание поражения электрическим током, используйте прибор под навесом или в беседке. Не используйте его во время грозы или в ветреную погоду. Не используйте коптильню во время дождя.
 - Не используйте прибор вблизи канистр с бензином или рядом с другими легковоспламеняющимися жидкостями, газами или там, где могут присутствовать легковоспламеняющиеся пары.
 - Не погружайте прибор в воду.



Очищайте миску от использованных брикетов каждые 2–3 часа и доливайте свежую воду

После каждого использования

- Выключайте коптильню из сети, когда она не используется. Ознакомьтесь с разделом «Техническое обслуживание».
- Располагайте использованные брикеты Bradley Flavor Bisquettes® на безопасном расстоянии от всех конструкций и горючих материалов.
- Храните коптильню в сухом закрытом месте, недоступном для детей.
- Регулярно удаляйте жир. Избыток жира может привести к пожару.
- Не чистите прибор с помощью пара.

Сохраните эти инструкции Общее обслуживание

*Ознакомьтесь со Списком внешних компонентов
и изображениям с внутренними компонентами прибора*

Важные меры предосторожности

- Обслуживание и очистка коптильни Bradley Smoker® должна проводиться после каждого использования.
- Отсоедините длинный провод питания перед началом любого обслуживания или очисткой.
- Не погружайте коптильню в воду.
- Не распыляйте внутри коптильни какие-либо чистящие средства.
- Не накрывайте и не закрывайте полки или поддон алюминиевой фольгой. Это может привести к серьезному повреждению вашей коптильни.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Не распыляйте и не чистите коптильню большим количеством воды. Вместо этого используйте влажную тряпку.
- Вымойте поддон жира-сборник, полки, нижний прямоугольный поддон и миску горячей водой и моющим средством для посуды или поместите их в посудомоечную машину.
- Удалите частички пищи и остатки жира из коптильни. Если внутренняя часть прибора нуждается в очистке, протрите ее влажной тряпкой.
- *Примечание: на внутренней стенке трубки для брикетов могут оставаться следы дыма или нагара. Чем больше таких остатков, тем лучше будет вкус продукта.*

Уход и техническое обслуживание

- Соблюдайте осторожность при обращении и чистке коптильни, так как некоторые металлические края могут быть острыми.
- Очистите миску. Осторожно удалите все сгоревшие брикеты, так как они могут быть горячими.
- Генератор дыма необходимо всегда содержать в чистоте, в нем не должно быть щепы и жира. Если в генераторе дыма скопилась рыхлая древесная стружка, просто сдуйте эти частицы или удалите их пылесосом.
- Отключите длинный провод питания, прежде чем снимать генератор дыма с трубки для брикетов. Обратитесь к разделу «Удаление генератора дыма» в «Инструкции по сборке».
- Нагревательный элемент для брикетов следует осторожно очищать металлической щеткой или скребком, чтобы удалить остатки от процесса горения.

- Очистите заслонку (на верхней крышке коптильни), чтобы убедиться, что она не прилипла.
- Протрите уплотнитель двери теплой водой и моющим средством для посуды, чтобы удалить остатки и частицы пищи.

После очистки

- Установите в коптильню полки, поддон, нижний прямоугольный поддон и миску, убедившись, что все детали чистые и сухие.
- Установите генератор дыма обратно и соедините с трубкой для брикетов.
- Убедитесь, что длинный провод питания отключен.

Устранение неисправностей

Коптильня не получает питания

Убедитесь, что все провода надежно соединены. Проверьте предохранитель (расположен на генераторе дыма). Убедитесь, что прерыватель цепи замыкания на землю (GFCI), не сработал.

Брикеты не сдвигаются

Проверьте всю магистраль движения брикетов и очистите от деревянных опилок. Регулярная очистка генератора дыма поможет избежать застревания брикетов и быстрого износа.

Брикеты не сгорают полностью

Проверьте, не подключено ли другое электрическое оборудование к цепи. Коптильня должна быть подключена к собственной цепи проводки. Убедитесь, что нагревательный элемент брикетов не имеет нагара.

Камера коптильни не достигает нужных температур

Дайте коптильне время на предварительный разогрев. Помните, что как только пища будет помещена внутрь камеры коптильни, температура снизится и начнет снова медленно расти. Попробуйте слегка прикрыть заслонку и не допускайте воздействия ветра на коптильню. Затем замерьте температуру внутри камеры для копчения используя отдельный термометр, чтобы убедиться, что датчик температуры коптильни работает корректно.

Примечание. Обычная температура копчения составляет 95°–120°C (200–250°F). Помните, что показанная на дисплее температура приведена справочно и не предназначена для точного определения внутренней температуры продуктов. Температура внутри коптильной камеры будет выше, ближе к нагревательному элементу.

Если вам нужна дополнительная консультация, пожалуйста, обратитесь в нашу Службу поддержки (1-866-508-7514)

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

Original Bradley Smoker (BS611, BS611EU, BS815XLT, BS815XLTCE) Bradley Smoker с цифровым управлением / 4 полки (BTDS76CE) Bradley Smoker с цифровым управлением / 6 полок (BTDS108CE)

Инструкцию по сборке коптилен с цифровым управлением (с 4 и 6 полками) см. на стр. 11. Ознакомьтесь с номерами деталей в Списке внешних компонентов, Списке внутренних компонентов и разделе Настройка электрических соединений.

Сборка коптильни Original Bradley Smoker®

1. Извлеките коптильню из коробки.
2. Извлеките все упакованные детали из коптильной камеры.
3. Удалите с деталей все защитные упаковочные материалы.

Установка дымогенератора (стр.7):

- Присоедините дымогенератор (1) к боковой стенке коптильной камеры (2), совместив кронштейны с посадочными отверстиями (3) и слегка надавив для фиксации.
- Пропустите нагревательный элемент брикетов (F) через отверстие в боковой стенке коптильной камеры.
- Установите трубку для подачи брикетов (4) на верхнюю часть дымогенератора и вставьте желаемое количество брикетов Bradley Flavor Bisquettes®.

Подключение проводки (стр.14)

- Подключите межблочный «короткий» провод питания (2) к задней части дымогенератора в разъем (D), затем к задней части коптильной камеры в разъем (C).
- Подключите провод питания дымогенератора (3) к заземленной розетке (4), используя разъем (E) на задней стенке дымогенератора.

Сборка коптильной камеры (стр. 8):

- Установите полки (C) в направляющие опоры боковых стенок коптильной камеры.
- Поместите V-образный лоток (B) выступающей частью вниз на боковые латунные штифты.
- Поместите нижний прямоугольный поддон (J) на дно коптильни.
- Наполните миску (D) водой наполовину и поместите ее в центр нижнего прямоугольного поддона, чтобы в нее попадали сгоревшие брикеты. Во время длительного копчения очищайте и наполняйте емкость для воды каждые 2 часа.

Отсоединение дымогенератора (стр. 14):

- Отсоедините межблочный «короткий» провод питания (2) от дымогенератора (D) и коптильной камеры (C).
- Отсоедините дымогенератор от коптильной камеры, осторожно приподняв дымогенератор и отодвинув его в сторону.

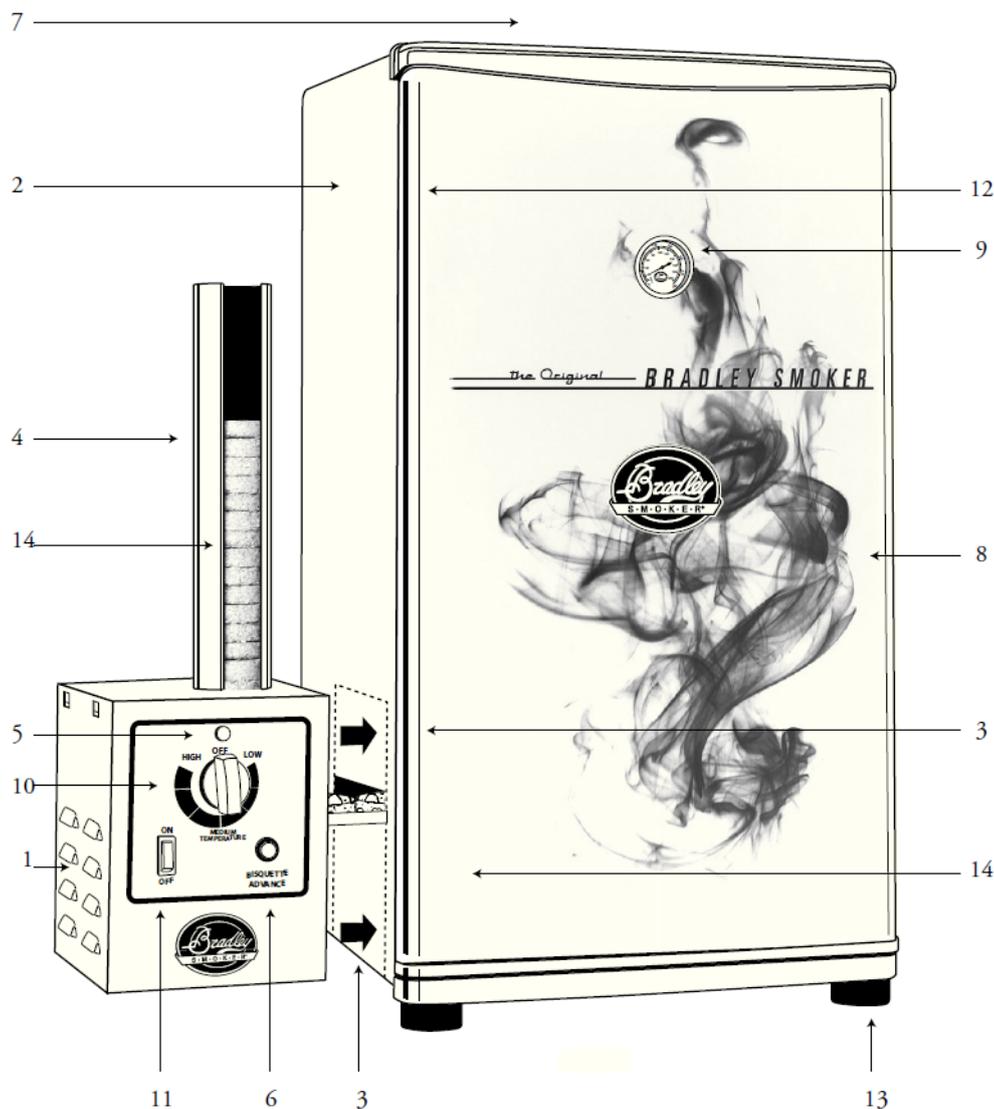
Обращение с упаковкой

Вся упаковка должна быть утилизирована в соответствии с правилами вашего региона. Не следует использовать упаковку в качестве защитного чехла при использовании коптильни.

Коптильня Original Bradley Smoker®

(BS611, BS611EU, BS815XL, BS815XLTCE)

Схема внешних компонентов



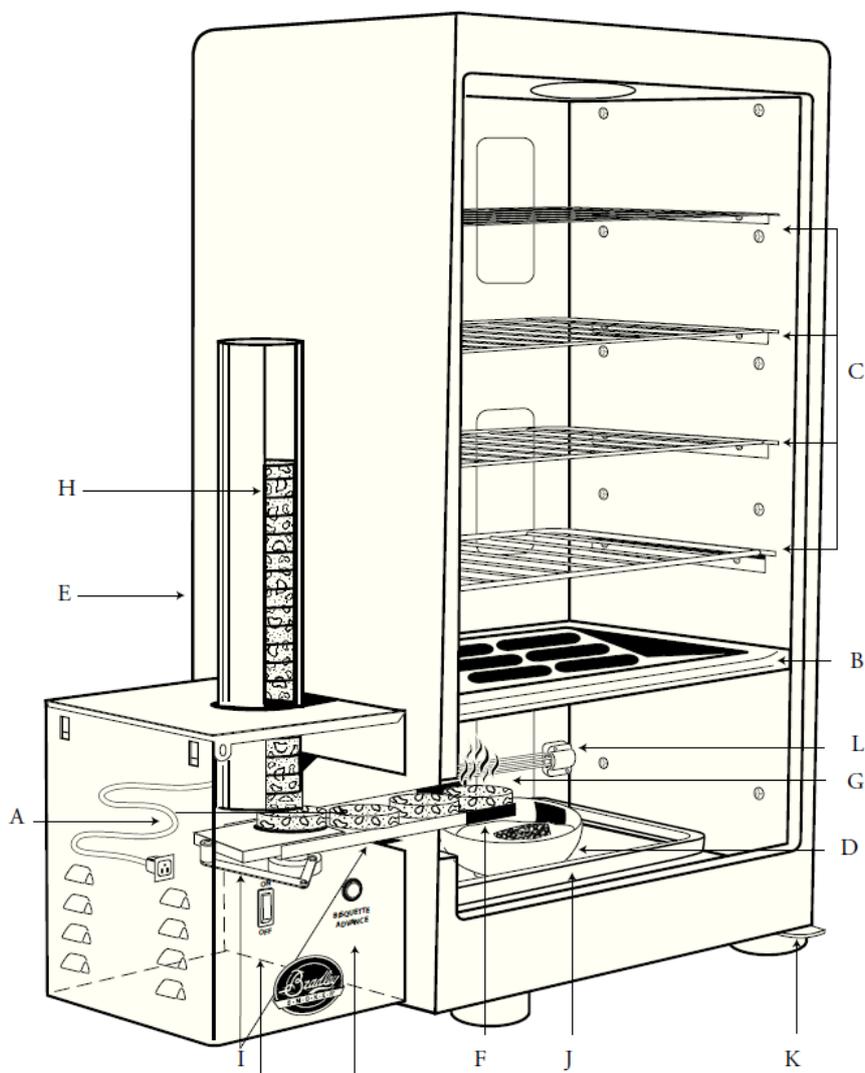
Список внешних компонентов

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Дымогенератор | 8. Дверца коптильной камеры |
| 2. Коптильная камера | 9. Термометр коптильной камеры |
| 3. Узел соединения | 10. Ручка управления температурой |
| 4. Трубка для подачи брикетов | 11. Выключатель дымогенератора On/Off |
| 5. Световой индикатор дымогенератора | 12. Уплотнитель дверцы коптильной камеры |
| 6. Кнопка подачи брикетов | 13. Резиновые ножки |
| 7. Заслонка с ручкой (не показана) | 14. Брикеты (поставляются отдельно) |

Коптильни Original Bradley Smoker®

(BS611, BS611EU, BS815XL, BS815XLTCE)

Схема внутренних компонентов



Список внутренних компонентов

- | | |
|--|---|
| A) Провод питания дымогенератора (с вилкой) | G) Нагревательный элемент коптильной камеры (500 Ватт) |
| B) V-образный лоток | H) Брикетты Flavor Bisquettes® (поставляются отдельно) |
| C) Полки для приготовления (4 или 6 шт.) | I) Направляющая для подачи брикетты |
| D) Миска для воды и сгоревших брикетты | J) Нижний прямоугольный поддон |
| E) Межблочный «короткий» провод питания (не показан на схеме выше) | K) Петля дверцы коптильной камеры |
| F) Нагревательный элемент для брикетты | L) Фарфоровый изолятор нагревательного элемента коптильной камеры |

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Original Bradley Smoker®

(BS611, BS611EU, BS815XL, BS815XLTCE)

Обратитесь к спискам и изображениям внешних и внутренних компонентов (стр. 7 и 8)

Прокаливание и подготовка к использованию:

Прокаливание коптильни Bradley Smoker® - это постоянный процесс. Чем чаще вы будете производить эту процедуру, тем лучше будет вкус копченых продуктов. Основная цель прокаливания - удаление лишних запахов из коптильни.

Технология прокаливания:

1. Очистите полки, поддон, миску и прямоугольный поддон и поместите их обратно в коптильню.
2. Наполните миску водой наполовину.
3. Загрузите в подающую трубку 5 брикетов.
4. Два дополнительных брикета применяются для сдвигания нижнего брикета на нагревательный элемент. Эти два брикета не будут сдвигаться на нагревательный элемент.

Примечание: каждый брикет горит в течение 20 минут.

5. Откройте заслонку в верхней части коптильной камеры.
6. Подключите коптильню к заземленной розетке.
7. Включите дымогенератор, нажав на выключатель дымогенератора (11) On/Off.
8. Прогрейте нагревательный элемент брикетов в течение 20 минут.
9. Нажмите на кнопку подачи брикетов (6) до тех пор, пока брикет не окажется на нагревательном элементе (F).
10. Включите коптильню, повернув ручку управления температурой (10) в среднее положение (примерно на положение «6 часов»). Подождите в течение 20-30 минут пока термометр (9) не покажет 66°C (150°F). Если температура будет выше, убавьте температуру, повернув ручку на положение «3 часа», и наоборот, пока температура не достигнет 66°C (150°F).
11. Непрерывно прокаливайте коптильню при температуре 66°C (150°F) в течение часа или пока не прогорят брикеты.
12. Ваша коптильня пройдет процедуру прокаливания через час при температуре 66°C (150°F).

Начало работы:

1. После прокаливания коптильни снова наполните миску водой наполовину.
2. Когда горит световой индикатор дымогенератора (5), это означает, что дымогенератор включен в сеть.

3. Включите дымогенератор, нажав на выключатель дымогенератора (11) On/Off для предварительного прогрева нагревательного элемента для брикетов.
4. Нажмите на кнопку подачи брикетов (6), чтобы продвинуть нижний брикет на нагревательный элемент (F).

Примечание: После нажатия кнопки продвижения брикетов начнется новый цикл, т.е. примерно через 20 минут сдвинется следующий брикет.

5. Прогрейте коптильную камеру до необходимой для приготовления температуры.
6. Поместите продукты на полки и загрузите их в коптильню.
7. Установите заслонку (7) в желаемое положение, оставляя необходимое отверстие. Никогда не закрывайте заслонку полностью в процессе копчения.
8. Возможно, вам придется отрегулировать температуру ручкой управления температурой (10) для достижения необходимой температуры в соответствии с термометром на дверце коптильни.

Холодное копчение: Используйте исключительно дымогенератор Bradley. Отключите межблочный провод питания (2) между дымогенератором и коптильной камерой. При необходимости используйте адаптер для холодного копчения (поставляется отдельно).

Горячее копчение: Переключатель дымогенератора (11) и ручка управления температурой (10) должны быть включены.

На заметку: Термометр на дверце будет считывать температуру воздуха внутри коптильной камеры. Чтобы узнать более точную температуру коптящейся пищи, используйте отдельный термометр. Имейте в виду, что температура окружающей среды влияет на температуру внутри коптильни и время приготовления.

НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ЧИСТИТЬ КОПТИЛЬНЮ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

Bradley Smoker с цифровым управлением / 4 полки (BTDS76CE)

Bradley Smoker с цифровым управлением / 6 полок (BTDS108CE)

*Инструкцию по сборке коптилен Original Bradley Smoker см. на стр.6
Ознакомьтесь с номерами деталей в Списке внешних компонентов, Списке внутренних компонентов и разделе Настройка электрических соединений.*

Сборка коптилен с цифровым управлением Bradley Digital Smoker®:

1. Извлеките коптильню из коробки.
2. Извлеките все упакованные детали из коптильной камеры.
3. Удалите с деталей все защитные упаковочные материалы.

Установка дымогенератора с цифровым управлением:

- Присоедините дымогенератор с цифровым управлением (1) к боковой стенке коптильной камеры (2), совместив кронштейны с посадочными отверстиями (3) и слегка надавив для фиксации.
- Пропустите нагревательный элемент брикетов (E) через отверстие в боковой стенке коптильной камеры.
- Установите трубку для подачи брикетов (4) на верхнюю часть дымогенератора и вставьте желаемое количество брикетов Bradley Flavor Bisquettes®.

Подключение проводки (стр.14)

- Подключите кабель датчика (1) к дымогенератору (гнездо A) и к коптильной камере (гнездо B).
- Подключите межблочный провод питания (2) к задней части дымогенератора в разъем (D), затем к задней части коптильной камеры в разъем (C).

- Подключите силовой провод питания дымогенератора (3) к заземленной розетке (4), используя разъем (E) на задней стенке дымогенератора.

Сборка коптильной камеры: (см. стр. 12, 13)

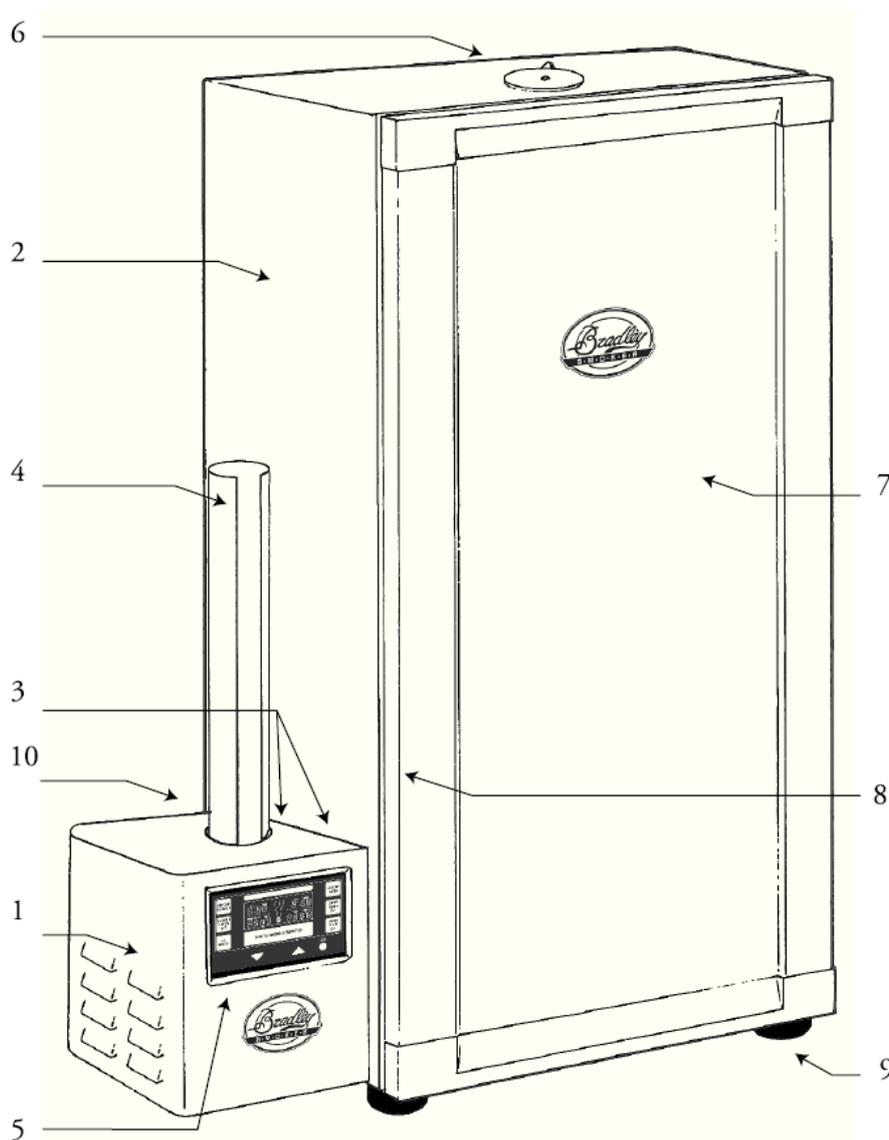
- Установите полки (B) в направляющие опоры боковых стенок коптильной камеры.
- Поместите V-образный лоток (A) выступающей частью вниз на боковые латунные штифты, расположив его под штифтом (I).
- Поместите нижний прямоугольный поддон (D) на дно коптильни.
- Наполните миску (C) водой наполовину и поместите ее в центр нижнего прямоугольного поддона (D), чтобы в нее попадали сгоревшие брикеты. Во время длительного копчения очищайте и наполняйте емкость для воды каждые 2 часа.

Отсоединение дымогенератора (см. стр.14)

- Убедитесь, что дымогенератор успел остыть. Отсоедините силовой провод питания (3) от розетки (4) и от дымогенератора (E).
- Отсоедините кабель датчика (1) и межблочный провод питания (2).
- Отсоедините дымогенератор от коптильной камеры, осторожно приподняв дымогенератор и отодвинув его в сторону.

Коптильни Bradley Digital Smoker® с цифровым управлением (BTDS76CE, BTDS108CE)

Схема внешних компонентов

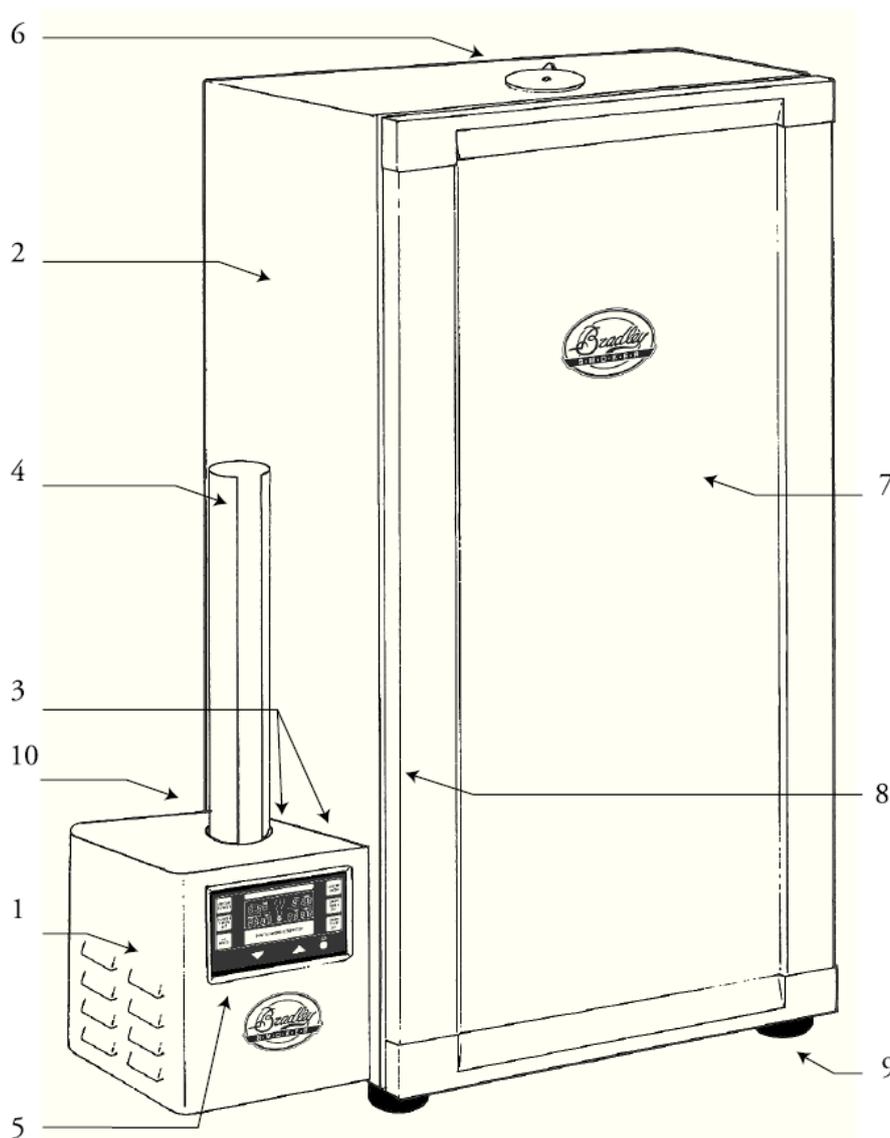


Список внешних компонентов

- | | |
|---|---|
| 1. Дымогенератор с цифровым управлением | 6. Заслонка |
| 2. Коптильная камера | 7. Дверца коптильной камеры |
| 3. Узел соединения (не показаны) | 8. Уплотнитель дверцы коптильной камеры |
| 4. Трубка для подачи брикетов | 9. Резиновые ножки |
| 5. Цифровая панель управления | 10. Электрические провода питания
(не показаны, см. страницу 14) |

Коптильни Bradley Digital Smoker® с цифровым управлением (BTDS76CE, BTDS108CE)

Схема внутренних компонентов



Список внутренних компонентов

- | | |
|--|---|
| A) V-образный лоток | F) Нагревательный элемент коптильной камеры (500 Ватт) |
| B) Полки для приготовления (4 или 6 шт.) | G) Верхняя петля дверцы |
| C) Миска для воды и сгоревших брикетов | H) Нижняя петля дверцы |
| D) Нижний прямоугольный поддон | I) Латунный штифт |
| E) Нагревательный элемент для брикетов (брикеты поставляются отдельно) | J) Фарфоровый изолятор нагревательного элемента коптильной камеры |

Подключение электрических проводов

Осуществляется после присоединения генератора к боковой стороне коптильни
(СТРОГО В УКАЗАННОМ ПОРЯДКЕ)



1. Кабель датчика (только цифровые коптильни)
2. Межблочный провод (короткий)
3. Силовой провод электропитания дымогенератора
4. Розетка силовая

- А Гнездо датчика
В Гнездо датчика
С Гнездо межблочного кабеля
D Гнездо межблочного кабеля
Е Гнездо силового кабеля

ВНИМАНИЕ

ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ
РИСК УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ,
ПРИСОЕДИНЯЙТЕ ПРИБОР ТОЛЬКО К
РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ

ВНИМАНИЕ

ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ РОЗЕТКИ
ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ
НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ / НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ

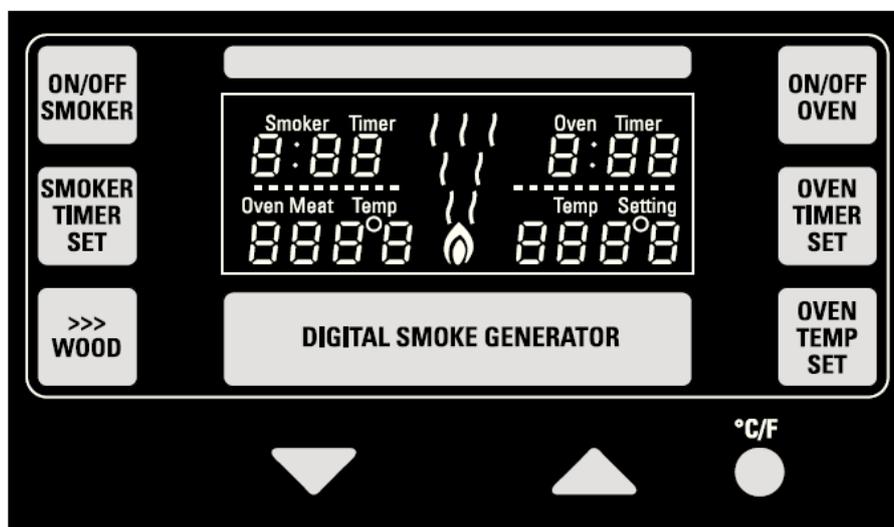
Описание функций на дисплее

Дымогенератор с цифровым управлением

- Дымогенератор управляется кнопками с левой стороны дисплея.
- Нажмите **“On/Off Smoker”**, чтобы включить дымогенератор.
- Нажмите **“>>> Wood”** (древесина), чтобы продвинуть нижний брикет на нагревательный элемент (E). Каждое нажатие передвигает брикет на одну позицию.
- Нажмите **“Smoker Timer Set”** и затем при помощи кнопок **“v ^”** установите необходимое время копчения.
- Нажмите **“Smoker Timer Set”** еще раз, чтобы зафиксировать установленное время копчения и запустить автоматическое передвижение брикетов каждые 20 минут.
- Нажмите **“On/Off Smoker”**, чтобы выключить дымогенератор.

Коптильная камера

- Коптильная камера управляется кнопками с правой стороны дисплея.
- Нажмите **“On/Off Oven”**, чтобы включить коптильную камеру.
- Нажмите **“Oven Temp Set”** и затем при помощи кнопок **“v ^”** установите желаемую температуру воздуха внутри коптильной камеры.
- Нажмите **“Oven Temp Set”**, чтобы зафиксировать установленную температуру.
- Нажмите **“Oven Timer Set”** и затем при помощи кнопок **“v ^”** установите необходимую длительность приготовления.
- Нажмите **“Oven Timer Set”** еще раз, чтобы зафиксировать длительность приготовления.
- Нажмите **“On/Off Oven”**, чтобы выключить коптильную камеру.



Функции дисплея

После нажатия кнопки **“On/Off Smoker”** на дисплее будет мигать указатель **“Smoker Timer”** до установки необходимого времени. **“Oven Temp”** (температура воздуха внутри коптильной камеры) активируется сразу же и начнет отображать текущую температуру. После нажатия кнопки **“On/Off Oven”** на дисплее будет мигать указатель **“Oven Timer”** до установки необходимого времени приготовления. До установки необходимой температуры на дисплее будет также мигать указатель **“Temp Setting”**. Нажмите кнопку C/F, чтобы выбрать формат вывода температуры (по Цельсию или по Фаренгейту).

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Bradley Digital Smoker®

с цифровым управлением

(BTDS76CE, BTDS108CE)

Обратитесь к спискам и изображениям внешних и внутренних компонентов (стр. 12 и 13)

Прокаливание и подготовка к использованию:

Прокаливание коптильни Bradley Digital Smoker® с цифровым управлением - это постоянный процесс. Чем чаще вы будете производить эту процедуру, тем лучше будет вкус копченых продуктов. Основная цель прокаливания - удаление лишних запахов из коптильни.

Технология прокаливания:

1. Очистите полки, поддон, миску и прямоугольный поддон и поместите их обратно в коптильню.
2. Наполните миску водой наполовину.
3. Загрузите в подающую трубку 5 брикетов.
4. Два последних (верхних) брикета применяются для сдвигания нижнего брикета на нагревательный элемент. Верхние два брикета не сдвигаются на нагревательный элемент.

Примечание: каждый брикет горит в течение 20 минут.

5. Откройте заслонку в верхней части коптильной камеры.
6. Нажмите кнопку **“On/Off Smoker”** для включения дымогенератора.
7. Прогрейте нагревательный элемент брикетов в течение 20 минут.
8. Нажмите **“>>> Wood”** (древесина), чтобы продвинуть брикет на нагревательный элемент.
9. Нажмите **“Smoker Timer Set”** и установите 1 час.
10. Нажмите **“On/Off Oven”**, чтобы включить коптильную камеру.
11. Нажмите **“Oven Temp Set”** и установите температуру на 66°C (150°F).
12. Нажмите **“Oven Timer Set”** и установите 1 час.

Примечание: Таким образом Ваша коптильня пройдет процедуру прокаливания через час при температуре 66°C (150°F).

Начало работы (см. **“Руководство по управлению функциями на дисплее”**):

1. После прокаливания коптильни снова наполните миску водой наполовину.
2. Загрузите подающую трубку необходимым количеством брикетов.
3. Нажмите кнопку **“On/Off Smoker”** для включения дымогенератора.

4. Предварительно прогрейте нагревательный элемент для брикетов в течение 20 минут.
5. Нажмите “>>> Wood” (древесина). Дайте брикету время на то, чтобы продвигнуться вперед. Повторите этот шаг дважды, чтобы сдвинуть брикет на нагревательный элемент.
6. Нажмите “Smoker Timer Set” для установки длительности копчения.
7. Установите заслонку (6) в желаемое положение, оставляя необходимое отверстие. Никогда не закрывайте заслонку полностью в процессе копчения.
8. Нажмите “On/Off Oven”, чтобы включить коптильную камеру.
9. Прогрейте коптильную камеру до необходимой для приготовления температуры.
10. Нажмите “Oven Temp Set” и установите желаемую температуру воздуха внутри коптильной камеры.
11. Нажмите “Oven Timer Set” и установите длительность приготовления.
12. Поместите продукты на полки и загрузите их в коптильню.
13. Очищайте и заполняйте миску водой каждый 2 часа.

Холодное копчение: Используйте исключительно дымогенератор Bradley. Отключите межблочный провод питания (2) между дымогенератором и коптильной камерой. При необходимости используйте адаптер для холодного копчения (поставляется отдельно).

Горячее копчение: Используйте дымогенератор и печь вместе во включенном состоянии.

На заметку: Цифровой термометр будет считывать температуру воздуха внутри коптильной камеры. Чтобы узнать более точную температуру коптящейся пищи, используйте отдельный термометр. Имейте в виду, что температура окружающей среды влияет на температуру внутри коптильни и время приготовления.

НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ЧИСТИТЬ КОПТИЛЬНЮ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАНИЕ: Любые изменения или модификация коптилен Bradley Smoker®, не одобренные в явной форме стороной, ответственной за соответствие прибора необходимым требованиям, запрещены!

ПРИМЕЧАНИЕ: коптильни Bradley Smoker® были протестированы и признаны соответствующими ограничениям для цифровых устройств класса В в соответствии с частью 15 правил FCC. Данные ограничения предназначены для обеспечения разумной защиты от вредных помех в жилых помещениях. Данное оборудование генерирует, использует и может излучать радиочастотную энергию и, если оно установлено и используется не в соответствии с инструкциями, может создавать вредные помехи для радиосвязи.

Тем не менее, нет гарантий, что помехи не возникнут при установке конкретного прибора. Если такой прибор вызывает вредные помехи для приема радио или телевидения, что можно определить, выключив и включив коптильню, пользователю рекомендуется попытаться устранить помехи, использовав одну или несколько из следующих мер:

- Переориентируйте или переместите приемную антенну радио или телевизионного оборудования.
- Увеличьте расстояние между коптильней и антенной бытового прибора.
- Подключите коптильню к розетке в цепи, отличной от той, к которой подключен бытовой прибор.
- Обратитесь за помощью к официальному дилеру или опытному специалисту по радио / телевизионному оборудованию.

Это устройство соответствует промышленным RSS-стандартам Канады для не лицензируемого оборудования. Его работа подчиняется следующим двум условиям:

1) Устройство не может создавать помехи; и

2) Устройство должно принимать любые помехи, включая помехи, которые могут вызвать нежелательную работу устройства.

Советы по использованию коптилен Bradley Smoker®

1. Коптильни Bradley Smoker® предназначены для медленного копчения на низкой температуре. Не торопитесь и планируйте свой процесс копчения заранее. Используя этот метод, Вы получите превосходный вкус и аромат.
2. Не забивайте полки продуктами плотно - всегда оставляйте место, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха, в противном случае дым будет задерживаться и не будет циркулировать по всему объему коптильной камеры.
3. Чтобы обеспечить равномерное приготовление и копчение продуктов, рекомендуется менять положение полок, переставляя их местами (вверх-вниз) и разворачивая (вперед-назад).
4. Время и температура копчения могут отличаться в зависимости от следующих условий:
 - а) температура окружающего воздуха
 - б) количество продуктов в коптильной камере
 - в) внутренняя температура продуктов, которые подвергаются копчению
 - д) отображаемые показания температуры приведены только для справки.
5. НИКОГДА не закрывайте вентиляционные отверстия полностью.
6. Очищайте и наполняйте емкость для воды каждые 2 часа
7. При приготовлении или копчении продуктов, которые содержат много жира, поместите форму для приготовления пирога или одноразовый лоток непосредственно под продукт, чтобы поймать как можно больше стекающих соков. Это поможет содержать Вашу коптильню Bradley Smoker® чистой и продлит срок эксплуатации. Это также поможет предотвратить риск возгорания жира.
8. Всегда держите коптильню в чистоте, чтобы продлить срок ее службы.

НА ЗАМЕТКУ: Провода термощупов не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Не погружайте провода или их разъемы в воду или жидкость любого рода, это может привести к их необратимому повреждению.

ГАРАНТИЯ

На коптильни Bradley Smoker® предоставляется ограниченная гарантия 1 год, распространяющаяся только на производственные дефекты.

Требования и ограничения:

Гарантия действует с даты покупки. Сохраните чек в качестве доказательства даты покупки. Гарантия ограничивается ремонтом или заменой детали, как определено в условиях Bradley Technologies Inc.

Bradley Technologies Inc. по своему усмотрению предоставит запасную часть для любого компонента, признанного Bradley Technologies Inc. дефектным, и не будет нести ответственность за любую повторную сборку.

Данная ограниченная гарантия не подлежит передаче и становится недействительной, если продукт используется в коммерческих целях или сдается в аренду. Гарантия распространяется только на производственные дефекты. Данная ограниченная гарантия не возмещает расходы, связанные с любыми возникшими неудобствами, стоимостью продуктов, травмами или материальным ущербом.

Гарантия действует только в стране покупки. Расходы на доставку и обработку всех заказов деталей, не покрываемых гарантией, являются обязанностью первоначального покупателя.

Серийный номер коптильни должен быть обязательно указан в гарантийных претензиях.

Чтобы ускорить рассмотрение гарантийных претензий и облегчить процесс обслуживания, зарегистрируйте свою коптильню онлайн по адресу: www.bradleysmoker.com

Bradley Technologies исключает из своей гарантии следующие случаи:

Любые дефекты и повреждения в результате несчастного случая, злоупотребления, неправильного использования, внесенных изменений, неправильной сборки / установки и вандализма не покрываются. Ущерб, вызванный погодными условиями, включая град, ураганы, торнадо, землетрясения, ветер, дождь или снег, но не ограничиваясь перечисленными погодными условиями, не покрывается.

Естественный износ, механические повреждения (сколы и царапины на поверхности), а также изменение цвета под воздействием солнечного света (ультрафиолета), тепла или химикатов не покрываются данной гарантией.

Не покрывается гарантией невыполнение регулярного ухода, технического обслуживания и проверка безопасности, включая, но не ограничиваясь: повреждения, вызванные возгоранием жира, по причине несвоевременного удаления скопившегося жира.

Для консультаций по гарантии и обслуживанию клиентов, пожалуйста, обратитесь в нашу Службу поддержки (1-866-508-7514)