



**NAFUKOVACÍ ATRAKCE**  
tel.: 777 290 247 • PRONÁJEM A PRODEJ  
www.skakacihradyvysočina.cz



## NÁVOD K OBSLUZE

### BRADLEY SMOKER UDÍRNA

"Revoluční přenosná udírna s extra technologií pro domácnost nejlepších kuchařů" za zajímavé ceny"

Jedná se o venkovní elektrický přístroj, pro pomalé uzení, pečení, grilování a sušení studeným kouřem. Bradley udírna je izolovaná trouba a je navržena tak, aby automaticky generovala trvalý tok čistého kouře.

Firma Bradley smoker vyrábí tři modely udíren. Model Original Bradley s manuálním ovládáním a model Digital Bradley s digitálním ovládáním. Digitální udírny se vyrábí ve dvou velikostech 76 litru 4 rošty a 108 litru 6 roštu. Samostatně se dá dokoupit i manuální generátor kouře, který je možný využít k vlastní udírně.

Do udíren Bradley Smoker se vkládají speciální dřevěné brikety. Jedna dřevěná briketa kouří a produkuje chladný kouř po dobu 20 minut. Model udírny Digital Bradley, se prodává s novým digitálním generátorem kouře, který si automaticky podává brikety a postupně každou briketu zvlášť rozehřívá. Briketa kouří a produkuje chladný kouř, který je čtyřikrát čistší než při klasickém hoření dřeva. Teplotu si regulujeme při použití, samostatně řízeného vnitřního topného tělesa v Bradley udírně a tím kouř ohříváme. Teplotu, čas a uzení, nastavujeme na digitálním displeji generátoru. U Originální udírny Bradley si teplotu regulujeme manuálně. Podavač briket funguje automaticky.

Pokud by nám brikety v udírně hořeli při vyšší teplotě, tak jako při klasickém hoření dřeva tak by se nám eliminovala vysoká teplota plynů, kyselin a pryskyřic, které by narušili chuť uzeneho jídla. Do udíren Bradley Smoker existuje devět různých druhů briket dřeva (např. olše, jabloň, ořech, třešeň, dub, Mesquite, Pecan a Special Blend ), které jsou vyrobeny speciálně pro vaše potřeby a druhy masa.

Náklady na hodinový provoz udírny je 50-60 Kč. Udírny Bradley Smoker jsou vyrobeny z kvalitních a zdravotně nezávadných materiálů. U modelu udírny Digital Bradley je použit vnitřní materiál z nerez oceli. U modelu udírny Original Bradley je použit vnitřní materiál hliník. Vnější obal udíren je z epoxidové oceli. Výhody udíren firmy Bradley Smoker je automaticky produkovaný čistý kouř po dobu 8 hodin, bez zásahu. Udírny váží pouze do 25 kg dle rozměru. Další výhodou je, že udírny jsou přenosné, tudíž je možné udírny použít kdekoliv potřebujeme.

Bradley udírny splňují normy severoamerických a evropských spotřebičů. K udírnám Bradley lze pořídit řadu doplňků, od čepic, zástěr, digitálních teploměru, až po recepty na DVD.

Tajemství skvělých kuchařských delikates z udíren **Bradley spočívá v dřevěných briketách**. Bradley BRIKETY jsou vyrobeny z **přírodního tvrdého dřeva**, bez přísad. Třísky jsou lisovány v přesném množství, pod stalým tlakem a hustotou. Testy Technologického institutu Britské kolumbie prokázaly, že brikety Bradley Bisquettes produkují kouř čtyřikrát čistší než kouř při klasickém hoření dřeva. Bradley udírna si automaticky podává ze zásobníku briketky, které se rozežejí a produkují chladný kouř. Po prohoření padají do misky v udírně, v které je voda. Topné těleso v udírně pak ohřívá kouř podle nastavení dané teploty. **Kouřové aroma** je produkováno v počátečních minutách hoření. **Bradley udírna** spálí jednu **briketu** za 20 minut a produkuje čisté **kouřové aroma**. **Chuť kouře** je dána různými druhy dřeva při uzení.

Druhy dřevěných briket. Jabloň, olše, třešeň, javor, dub, ořech, Pecan, Special Blend, Mesquite – keř rodu *Prosopis* – díky svým vlastnostem vyhledáván pro uzení masa.

Olše a javor dávají bohatou a výraznou chuť pokrmu, používají se na uzení **mořských plodu, šunky a slaniny**.

Tvrdost dřeva předurčuje odlišné chutě kouře. Dub a vlašský ořech jsou běžně používané pro uzení **hovězího, zvěřiny a vepřového** masa, jako je **vepřová plec a hovězí žebra**.

Jabloň a třešeň mají sladší a jemnější kouřové aroma, běžně se používají na **kuřecí maso a sladkovodní ryby**.

Bradley-Smoker Blend brikety – speciální směs různých druhů dřev, která dodává delikátní chuť kouře, a nese jméno značky těchto udíren.

**Dostupnost briket:** Zabalené v krabicích po **48** kusu (16 hodin kouře), **120** kusu (40 hodin kouře) nebo **60** kusu pěti chutí (20 hodin kouře)



## Jak Sestavit udírnu Bradley ®

1. Vyjměte z krabice udírnu.
2. Vybalte všechny balené díly.
3. Instalace generátoru kouře:
  - Připojte generátor kouře (1), do otvoru v levé části udírny a zavěste je na mosazné kolíky.
  - Zkontrolujte, zda generátor je dobře nasazen.
  - Vložte podavač briket (4) do generátoru kouře a vložte požadovaný počet Bradley briket Bisquettes ®.
  - Připojte kabely (E-nejsou na obrázku) z generátoru kouře do udírny. Na zadní části udírny je obrázkové schéma kabelu.:
  - Zasuňte nerezové odkládací rošty (C), Umístěte odkapávací misku pod Stojany, miska se vkládá pod prostřední kolík a je položena na bočních kolicích.(B), Umístěte Obdélníkový zásobník do spodní části udírny a položte na něj odkapávací misku, do které padají prohořelé brikety v misce musí být při každém použití do poloviny voda. Při delším uzení musí být voda dolévána.(J) • Zapojte Dlouhý napájecí kabel (A) z generátoru do schválené uzemněné elektrické zásuvky.
4. Chcete-li odebrat generátor kouře:
  - Odpojte vždy kabel krátké propojky (E).
  - Odpojení generátoru kouře od udírny oděláme tím, že generátor kouře pozvedneme jemně nahoru a vytáhneme ho.

### 5. Příprava Pro použití Bradley ® UDÍRNY

Pro zaběhnutí nové udírny Bradley ® je nutné, aby vaše první jídlo bylo podle vaší chuti.

První čistící Metoda: • Umyjte Stojany, odkapávací misku, odkapávací misku obdélníkového zásobníku, a vyřete udírnu.

- Naplňte odkapávací misku do poloviny vodou .
- Vložte do podavače 5 briket. (Pozn.: každá briketa hoří po dobu 20 minut. )
- Otevřete klapky v horní části udírny.
- Zapojte udírnu do určené zásuvky.

U digitální udírny postupujte podle návodu digitálního generátoru kouře. Princip je stejný akorát si volíme teplotu ,dobu kouření briket a dobu hřání spirály.

U Originálu postup.

- Zapněte generátor kouře stisknutím generátor On / Off (12)
  - Stiskněte tlačítko Bisquette Advance (6), zmáčkněte dvakrát dokud nebude briketa na hořáku podavače.
  - Zapněte udírnu pohybem spínače na regulaci teploty , spínač (10) zapněte střední polohu. Počkejte 10 minut. Teploměr (9) by měl mít 66 ° C (150 ° F). Pokud je vyšší, snižte teplotu a upravte teplotu, posunem do doleva na nižší teplota a naopak do pravá vyšší.
  - udírnu nechte zapnutou nepřetržitě na 66 ° C (150 ° F) po dobu 1 hodiny, nebo dokud brikety nedohoří .
  - Vaše udírna bude připravena k provozu.
6. Začínáme udit. Naplníme misku znovu novou vodou • Zapněte generátor kouře stisknutím generátor On / Off vypínač (12). doplňte brikety do zásobníku
- Stiskněte tlačítko bisquette (6), aby popojeli brikety na hořák briket. (F).
- Poznámka: pokud briketa po stisknutí tlačítka nedojde k hořáku opakujte postup do doby až briketa dojde na konec. Potom už si generátor brikety posouvá automaticky.
- Umístěte potraviny pro uzení do roštu a dejte je do udírny.
  - Pootevřete horní klapku, když začínáte.

Pokud chcete udit Studeným kouřem – použijte pouze generátor kouře. Odpojte krátký kabel od spirály. Poznámka: Teploměr bude číst pouze teplotu vzduchu uvnitř udírny. Chcete-li získat přesnější teplotu potravin můžete dát teploměr do udírny. Měj te na paměti, že okolní teplota může mít vliv na teplotu udirně. "Nezapomeňte vyčistit udírnu po každém použití."

## Základní bezpečnostní opatření

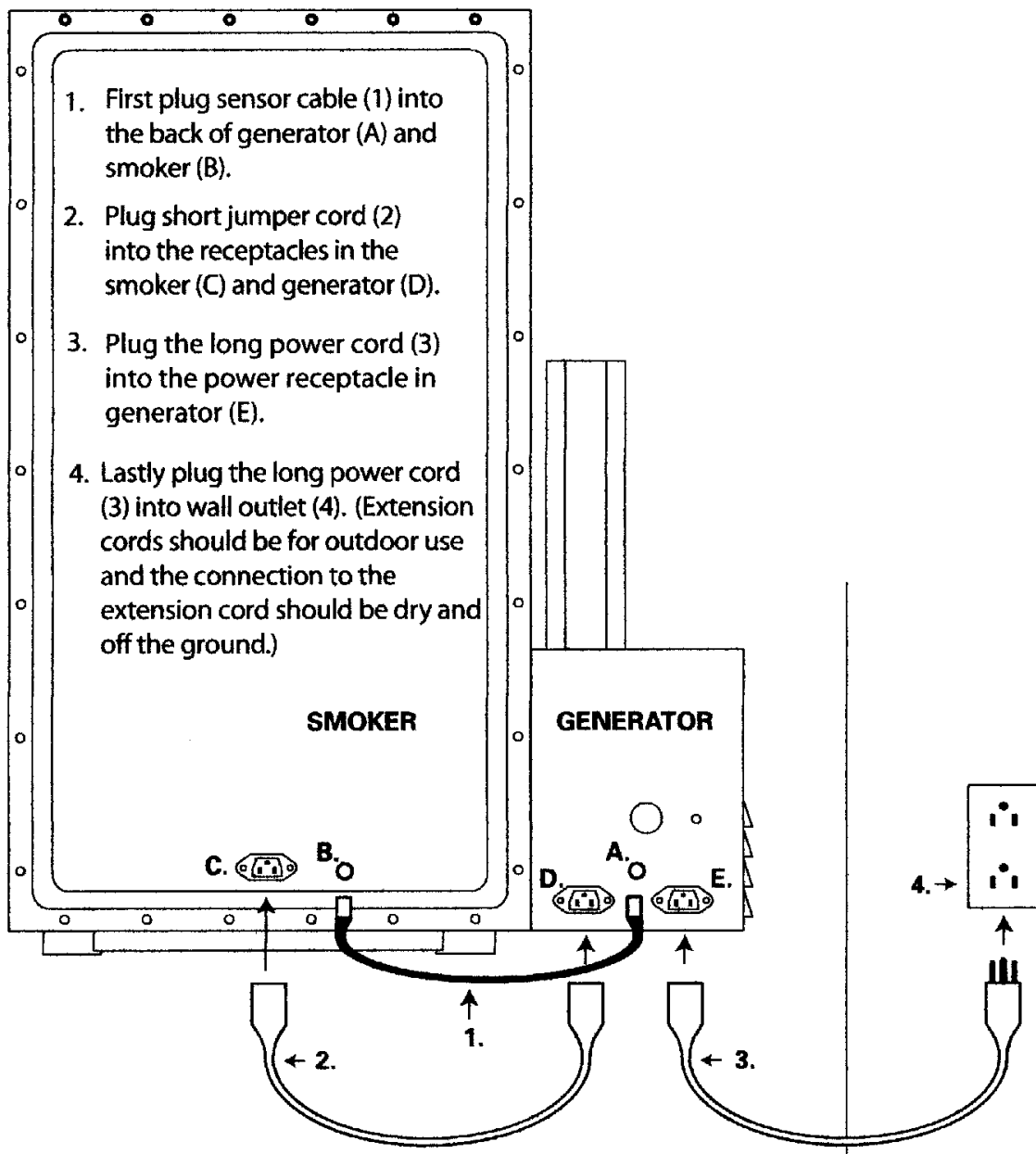
- Přečtěte si všechny pokyny.
  - Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla nebo ovládací prvky.
  - Chraňte se před úrazem elektrickým proudem, neponořujte kabel zástrčky do vody nebo do jiné tekutiny.
  - Nutný dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán, nebo je v blízkosti dětí. Odpojit ze zásuvky, pokud je nepoužíváte a před čištěním. Nechejte vychladnout před odstraňováním součástí.
  - Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či byl poškozen jakýmkoliv způsobem.
  - Používejte jen originální příslušenství a doplňky.
  - Extrémní opatrnost se musí dodržovat při přesouvání spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny.
  - Chcete-li odpojit, zapnout všechny ovládací prvky na "off", pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  - Pro použití v domácnosti.
  - Dávejte si pozor na ostré hrany, při montáži a provozu vaší udírny.
  - Doporučuje se, aby hasicí přístroj byl umístěn v blízkosti udírny.
  - Nepoužívejte jiný typ dřeva, než Bradley brikety Bisquettes®.
  - Řádně zlikvidujte všechny obaly.
  - Pro venkovní použití. Nepracujte v uzavřeném prostoru.
  - Nenechávejte bez dozoru
  - Nepřekračujte teplotu 320 ° F.
  - Vždy používejte kuchyňské rukavice nebo rukavice, které chrání ruce před popáleninami.
  - Nedovolte, aby dešťové vody nepřišli do kontaktu s udírnou.
  - Nepoužívejte během bouřky nebo ve větrných podmínkách.
  - Nepoužívejte v blízkosti benzín nebo jiné hořlavé kapaliny, plyny, nebo tam, kde hořlavé výpary mohou být přítomny.
  - Prázdné odkapávací misky každé 2 až 3 hodiny spáleného dřeva zalijte čerstvou vodou. Po každém použití
  - Odpojte udírnu ze zásuvky, když ji nepoužíváte.
- "Pečlivě si přečtěte návod na přípravu udírny pro použití"
- Důležité bezpečnostní pokyny.
- Bradley udírna musí být udržována a čištěna po každém použití.
  - Odpojte napájecí kabel před zahájením jakékoliv údržby nebo čištění.
  - neponořujte udírnu do vody.
  - Nenechávejte bez dozoru při používání.
  - Nestříkejte nebo čistit kuřák s nadměrným množstvím vody. Místo toho použijte vlhký hadřík. Postupy údržby
  - Vyčistěte odkapávací misku. Vyhoďte všechny zápalné pelety - opatrně, protože můžou být ještě horké.
  - Umyjte odkapávací misku, regály, Dolní Obdélníkový zásobník a odkapávací misku teplou vodou.
  - Vyjměte zbytky potravin a zbytky tuku z udírny. Pokud je potřeba vyčistit vnitřní část udírny, otírejte vlhkým hadříkem.
  - generátor kouře musí být udržovány čisté. Pokud volné odštěpky zůstali v generátoru kouře, jednoduše vyhodíme pryč.
  - Odstranit všechny zbytky, které zůstaly v procesu hoření.
  - Vyčistěte KOMÍN (v horní části udírny), aby bylo zajištěno otvírání, nesmí být mřížka přilepená.
  - Těsnění dveří otřete teplou vodou a mytí nádobí odstranit veškeré zbytky pesticidů a potravin. Po čištění
  - Vyměňte Stojany, odkapávací misku, Dolní Obdélníkový zásobník a odkapávací miska udírny, ujistěte se, všechny díly jsou čisté a suché.

## Zapojení kabelu do Bradley udírny .

Nejprve zapojíme dlouhý kabel /3/ do zásuvky generátoru /E /  
Na konec zapojíme kabel /3/ do zásuvky /4 /

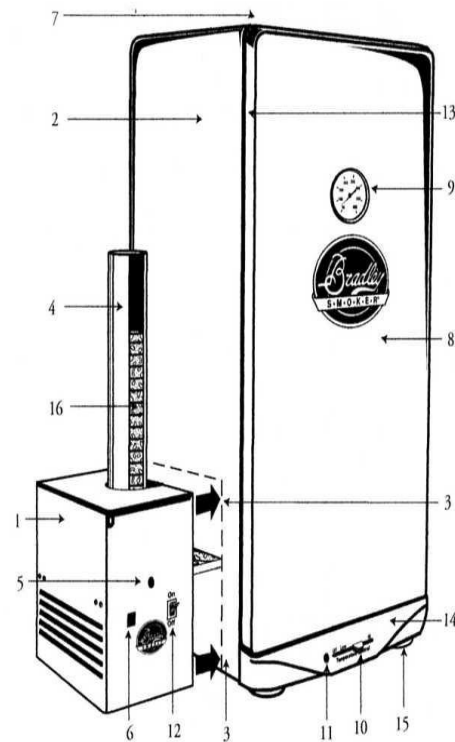
Kabel /1/ se zapojí do generátoru /A/ a do udírny /B/

Kabel /2/ se zapojí do udírny /C/ a do generátoru /D/

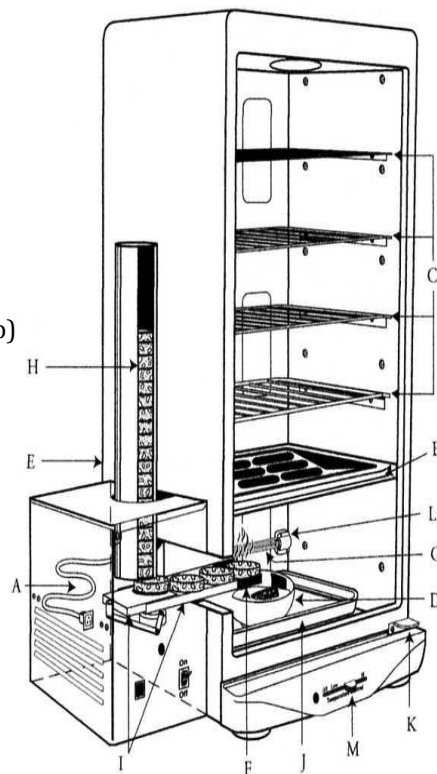


## Obrázkový popis udírny Bradley smoker Originál

1. Generátor udírny
2. Lednice udírny
3. Otvor na Generátor
4. Podavač briket Tube
5. Generátor kouře Světelný indikátor
6. Bisquette Advance Tlačítko
7. Horní Klapka s madlem (není zobrazeno)
8. Dveře
9. Teploměr
10. Regulace tepla
11. Ukazatel tepla
12. Zapínání Generátoru On / Off
13. Těsnění dveří
14. Dolní ochranná lišta
15. Gumové nožičky
16. Brikety Bisquette (není součástí dodávky udírny).



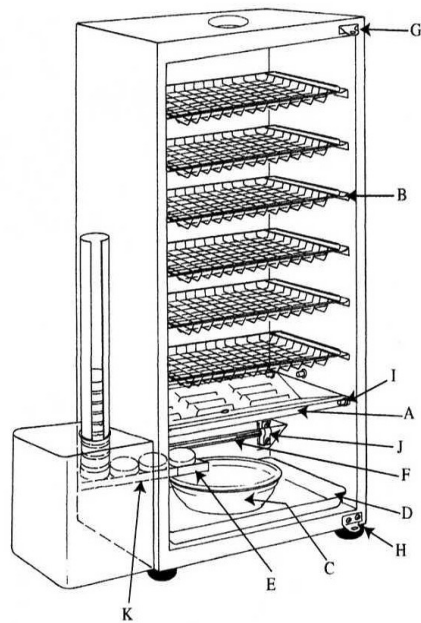
- A) Šňůra do zásuvky
- B) Odkapávací miska
- C) Odkládací rošty
- D) Odkapávací Miska
- E) Krátký kabel na propojení s generátorem (není zobrazeno)
- F) podavač pelet k hořáku
- G) 500 Watt Vyhřívání
- H) Zásobník briket Bisquettes® (není součástí balení)
- I) Podavač briket
- J) Spodní zásobník Obdélníkový
- K) Závěs dvířek
- L) Porcelánový izolátor spirála
- M) Regulace teploty



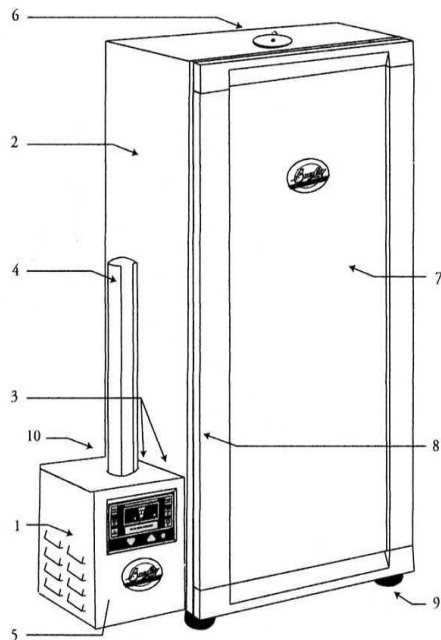
## Obrázkový popis udírny Bradley smoker

4-6 DIGITAL

- A) Odkapávací miska
- B) Odkládací Rošty (4 nebo 6)
- C) Odkapávací Miska
- D) Spodní zásobník Obdélník
- E) Podavač briquet Bisquette k hořáku
- F) Vyhřívací spirála
- G) Závěs dvířek
- H) Dolní Závěs dvířek
- I) Mosazný Čep
- J) Porcelánový izolátor spirály
- K) Pojezdová lišta pro briкеты



- 1. Digitální generátor kouře
- 2. Udírna
- 3. Otvor na generátor (není zobrazen)
- 4. Podavač briquet
- 5. Digitální displej panelu (viz str. 13)
- 6. Horní Klapka
- 7. Dveře
- 8. Těsnění dveří
- 9. Gumové nožičky
- 10. Sensorový kabel a napájecí kabel dlouhý

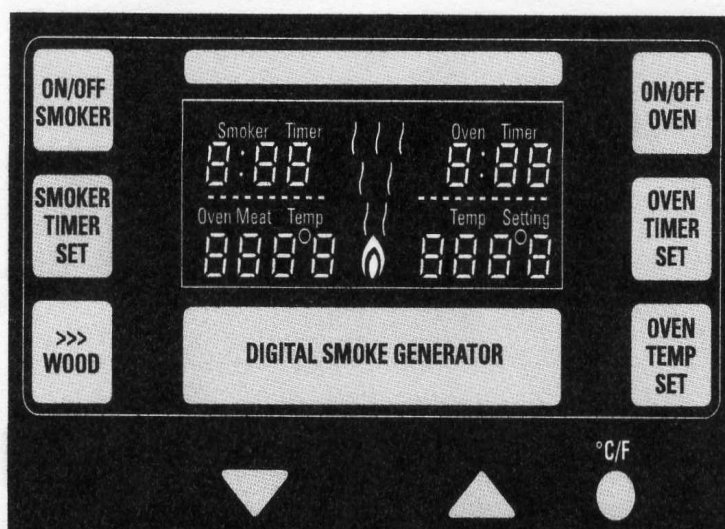


## Digitální generátor kouře

- generátor kouře levá strana tlačítek
  - Stiskněte tlačítko "On / Off zapnout –vypnout generátor kouře.
  - Stiskněte tlačítko ">>> wood" posun briket na hořák.
  - Stiskem tlačítka "smoker timer set" nastavení doby kouření briket .
- 
- generátor kouře pravá strana tlačítek
  - Stiskněte tlačítko "On / Off. zapnout –vypnout generátor kouře.
  - Stiskem tlačítka "oven timer set" nastavíte dobu uzení. Nastavujete tlačítkem dole /šipkou./
- 
- Stiskem tlačítka "Set temp set" nastavení teploty ,teplota se vám zobrazí nejprve Fahrenheit a po chvílce se vám přepočítá na celsia.Nastavujete tlačítkem dole / šipkou/

Šipky jsou na nastavení teplot a času .

Tlačítko C / F Tlačítko pro změnu nastavení z Celsia na Fahrenheit.



**NAFUKOVACÍ ATRAKCE**  
tel.: 777 290 247 • PRONÁJEM A PRODEJ  
[www.skakacihradyvysočina.cz](http://www.skakacihradyvysočina.cz)