



Manuel du Propriétaire

pour

Model Name	120V Models	240V Models
Bradley 4 Rack Digital Smoker	BTDS76P	BTDS76CE-EU
Bradley 6 Rack Digital Smoker	BTDS108P	BTDS108CE-EU
The Original Bradley Smoker	BS611*(A-Z)	BS611*(A-Z)
The Original XLT Bradley Smoker	BS815XLT*(A-Z)	BS815XLTCE*(A-Z)
The Bradley Smart Smoker	BS916	BS916CE



Bradley Technologies Canada Inc.

1-866-508-7514

info@bradleysmoker.com

www.bradleysmoker.com

Imprimé en Chine

Mars 2016

Madame, Monsieur,

Technologie de fumage révolutionnaire pour les chefs cuisiniers à la maison

Nous vous souhaitons de bien profiter de l'exceptionnelle expérience du fumage et de la cuisson lente par grillage dans votre propre arrière-cour. Le fumoir Bradley est un four de fumage isolé conçu pour générer automatiquement une circulation continue de fumée propre. Il s'agit d'un appareil électrique conçu pour l'extérieur permettant de cuire, de griller et rôtir ainsi que de fumer à chaud ou à froid des aliments en obtenant chaque fois des résultats supérieurs avec un minimum d'efforts.

Le fumoir Bradley est unique en son genre, car il produit une fumée qui est quatre fois plus propre que celle produite par les copeaux brûlés dans les boîtes de combustion classiques*. Parce que le fumoir éteint automatiquement la bisquette consommée, il évite la formation de gaz et acides libérés à températures élevées. En outre, le fumoir Bradley satisfait à toutes les normes pour les appareils utilisés en Amérique du Nord et en Europe.

Les briquettes de bois aromatiques Bradley Flavor Bisquettes®, fabriquées spécialement pour votre fumoir, sont offertes en 11 essences de bois : aulne, pommier, cerisier, caryer (hickory), érable, mesquite, chêne, caryer pacanier, mélange du Pacifique, mélange spécial et chêne au whisky. Consultez les idées de recettes offertes dans le livret de recettes inclus et sur notre site Web : www.bradleysmoker.com.

Nous vous recommandons également d'essayer notre collection de recettes Bradley, les assaisonnements Bradley, les grilles à viande boucanée (jerky) Bradley, les grilles et supports originaux Bradley, les crochets à saucisses, les housses de protection imperméables, les casquettes et tabliers, et notre thermomètre numérique Bradley avec sonde à viande qui élimine les incertitudes lors de la cuisson et du fumage des viandes.

Je vous souhaite de nombreuses années de plaisir à cuisiner et fumer vos aliments préférés avec notre fumoir intelligent.

Avec mes sincères salutations,



Wade Bradley

**D'après des études et des essais effectués à l'institut de technologie de la Colombie-Britannique (The British Columbia Institute of Technology).*

Importantes consignes de sécurité

Veillez conserver ces instructions

Lisez bien toutes les instructions avant l'utilisation

Précautions de sécurité fondamentales

- Lisez attentivement les instructions de montage pour préparer le fumoir à l'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les décharges électriques, n'immergez pas les cordons d'alimentation ou les fiches électriques dans l'eau ou autre liquide.
- Exercez une étroite surveillance lorsque vous utilisez quelque appareil que ce soit en présence d'enfants ou lorsque ceux-ci les utilisent.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'y fixer ou d'en retirer une pièce.
- Ne faites pas fonctionner un appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, lorsque l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit ou après un défaut de fonctionnement de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil, car cela peut entraîner des blessures.
- N'apportez pas de modifications à votre fumoir. Laissez-le à l'état d'origine.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud ni dans un four allumé ou à proximité.
- Il faut prendre d'extrêmes précautions en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Toujours commencer par fixer la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise murale. Avant de débrancher l'appareil, tournez tous les boutons de commande à la position Arrêt (« OFF »), puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est destiné.
- N'utilisez aucun autre type de bois que les briquettes aromatisées Bradley Flavor Bisquettes®.
- Faites attention en soulevant et déplaçant le fumoir pour éviter foulures et blessures au dos.
- Faites attention lorsque vous déposez ou prenez des aliments dans le fumoir ou lorsque vous vous déplacez autour de celui-ci.
- Nous vous recommandons de placer un extincteur à portée de la main près du fumoir. Vérifiez auprès des autorités locales pour connaître la taille et le type d'extincteur requis.

Lisez attentivement les instructions de montage pour préparer le fumoir à l'utilisation

UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

Avertissements relatifs aux dangers liés au monoxyde de carbone

- Brûler du bois produit du monoxyde de carbone, qui peut entraîner la mort.
- **NE PAS** brûler de copeaux de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou dans tout endroit fermé.
- Utiliser seulement à l'extérieur là où il y a une bonne ventilation.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (incluant les enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Une attention doit être portée afin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience ou de connaissances si elles

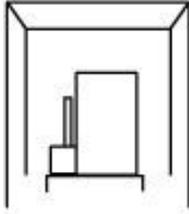
sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de façon sécuritaire et qu'elles comprennent les risques impliqués. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur
- Ne pas brancher le fumoir avant qu'il ne soit complètement assemblé.

Pendant l'utilisation

- Ne pas laisser sans surveillance.
- Ne pas couvrir ou sceller les supports ou la plaque d'égouttage avec un papier d'aluminium. Ceci peut causer de sérieux dommages au fumoir.
- Ne pas déplacer le fumoir lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas excéder une température de 140 °C (280 °F).
- Toujours porter des gants de cuisine afin de protéger les mains contre les brûlures. Ne pas porter de vêtements amples ou laisser les cheveux pendre librement.
- Ne pas utiliser de boîte d'emballage pour couvrir le fumoir.

- Utiliser seulement des prises électriques approuvées avec mise à la terre.
 - Ne pas laisser l'eau de pluie entrer en contact avec le
- fumoir en tout temps. Placer l'appareil sous le centre d'un abri de 3 x 3 x 2,5 m (118 x 118 x 100 pouces).



- Afin d'éviter la fumée et le monoxyde de carbone, ne pas utiliser le produit à l'intérieur et utiliser dans un endroit bien aéré.

- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, veuillez utiliser sous un abri ou un kiosque de jardin. Ne pas utiliser pendant un orage ou dans des conditions venteuses. Ne pas utiliser lorsqu'il pleut.
- Ne pas utiliser à proximité de l'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables ou là où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Ne pas immerger dans l'eau.

Videz et remplissez votre bol d'eau toutes les 2 heures

Conservez ces instructions

Entretien général

Consultez les diagrammes accompagnant la Liste des composants externes et la Liste des composants internes

Importantes mesures de sécurité

- Il faut impérativement nettoyer et entretenir le fumoir Bradley après chaque utilisation.
- Débranchez le cordon d'alimentation long avant de commencer le nettoyage ou l'entretien.
- Ne pas immerger le fumoir dans l'eau.
- Ne pas vaporiser l'intérieur du fumoir avec un quelconque produit de nettoyage pour appareils ménagers.
- Ne couvrez pas ou ne scellez pas les grilles ou le plateau d'égouttage avec du papier d'aluminium. Cela peut endommager gravement votre fumoir.
- Ne laissez pas le fumoir sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas vaporiser ni nettoyer le fumoir avec de trop grandes quantités d'eau. Il est préférable d'utiliser un chiffon humide.

Procédures d'entretien

- Faites attention lorsque vous manipulez ou nettoyez votre fumoir, car certaines des arêtes des pièces de métal peuvent être acérées.
- Nettoyez la cuvette d'égouttage. Débarrassez-vous avec précautions des bisquettes consommées, car elles peuvent être encore chaudes.
- Lavez le plateau d'égouttage, les grilles, la plaque de fond rectangulaire et la cuvette d'égouttage à l'eau chaude avec du

détergent à vaisselle ou mettez-les au lave-vaisselle.

- Retirez les particules d'aliments et les résidus de graisse du fumoir. Si l'intérieur doit être nettoyé, essuyez-le avec un chiffon humide.
- *Remarque : Il est normal de trouver des résidus de fumée noirs à l'intérieur de l'armoire du fumoir. Plus il y aura de résidus de fumée, plus les aliments auront bon goût.*
- Le générateur de fumée doit être propre et exempt de copeaux de bois et de graisse en tout temps. Lorsque des copeaux de bois s'accumulent dans le générateur de fumée, soufflez-les ou aspirez-les pour les retirer.
- Débranchez le cordon d'alimentation long avant de retirer le générateur de fumée de l'armoire. Consultez la section « Retirer le générateur de fumée » dans les « Instructions d'assemblage ».
- Grattez légèrement le brûleur à bisquettes au moyen d'une brosse d'acier ou d'un grattoir, pour enlever les résidus qui s'y sont déposés à la suite du processus de brûlage.
- Nettoyez le registre de tirage (sur le dessus du fumoir) pour vous assurer qu'il demeure mobile.
- Essuyez le joint d'étanchéité de la porte avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle pour en retirer tout résidu ou particule de nourriture.

Après le nettoyage

- Remettez les grilles, le plateau d'égouttage, la plaque de fond rectangulaire et la cuvette d'égouttage

dans le fumoir après vous être assuré que toutes les pièces sont propres et sèches.

- Remplacez le générateur de fumée dans l'armoire du fumoir.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation long est bien débranché.

Dépannage

Aucun courant n'est détecté dans le fumoir

Assurez-vous que toutes les fiches sont insérées correctement et fermement dans leurs prises respectives. Vérifiez le fusible (situé sur le générateur de fumée). Vérifiez que le disjoncteur de fuite de terre de la sortie électrique n'a pas été déclenché.

Les bisquettes n'avancent pas

Vérifiez le guide d'entraînement et retirez tous les copeaux de bois lâches. Nettoyer le générateur de fumée régulièrement permet d'éviter l'enrayage des bisquettes et l'usure prématurée de l'appareil.

Les bisquettes ne se consomment pas complètement

Vérifiez si d'autres équipements électriques sont branchés au même circuit. Le fumoir devrait être branché dans son propre circuit mural indépendant. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de résidus dans le brûleur à bisquettes.

Le four du fumoir n'atteint pas les températures voulues

Respectez le temps de préchauffage du four du fumoir. N'oubliez pas que lorsque

vous placerez des aliments dans le four, la température chutera, puis elle s'élèvera graduellement. Essayez de fermer le registre légèrement et de placer le fumoir à l'abri du vent. Servez-vous ensuite d'un thermomètre indépendant pour vérifier si la lecture de la température à l'intérieur du fumoir est correcte.

Remarque : La température normale de cuisson se situe entre 95 et 120 °C (200 et 250 °F). N'oubliez pas que la température indiquée sur l'affichage est présentée à titre indicatif seulement et qu'elle n'est pas destinée à transmettre la température interne exacte des aliments. La température interne sera plus élevée dans les aliments situés plus près de l'élément chauffant.

Pour plus de renseignements à ce sujet, veuillez appeler notre service à la clientèle 1-866-508-7514.

Instructions pour l'assemblage

Le Fumoir Original Bradley

(Modèles: BS611 ; BS611EU ; BS815XLT et BS815XLTCE)

Pour le fumoir noir, voir page 5; pour les fumoirs digitaux avec 4 et 6 grilles, voir page 13

*Reportez-vous aux numéros de pièces dans la liste de composants
externes internes et des connexions électrique mises en place*

Assemblage du fumoir Bradley Original®

1. Sortez le fumoir de son emballage.
2. Sortez toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlevez tout emballage protecteur des éléments.

Installation du générateur de fumée :

- Fixer le générateur de fumée (1) sur l'armoire du fumoir (2).
- Insérez le brûleur de Bisquettes (F) dans l'armoire du fumoir.
- Alignez les encoches en forme de trous serrure du générateur de fumée aux supports (3) de l'armoire du fumoir.
- Attachez le générateur de fumée en appuyant fermement vers le bas.
- Insérez le tube d'alimentation (4) sur le haut du générateur de fumée en appuyant fermement vers le bas puis insérez le nombre souhaité de Bradley Flavour Bisquettes.
- Branchez le petit cordon d'alimentation (E - non illustré) entre le générateur de fumée et l'armoire de fumée.

Configuration de l'armoire du fumoir :

- Placez les grilles (C) sur les supports latéraux.
- Placez le bac récepteur (B) "V" orienté vers le bas sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton.
- Placez la plaque rectangulaire (J) en bas du fumoir.
- Remplissez le bol récepteur (D) à

moitié d'eau et placez-le au centre du plateau rectangulaire du bas pour récupérer les Bisquettes brûlées. Lors d'une longue période de fumage, videz et remplissez votre bol d'eau toutes les 2 heures

- Branchez le long cordon d'alimentation (A) du générateur de fumée sur une prise de terre homologuée.

Retrait du générateur de fumée :

- Débranchez le cordon court d'alimentation (E).
- Séparez le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en soulevant délicatement le générateur de fumée et en le tirant vers l'extérieur.

Manipulation de l'emballage :

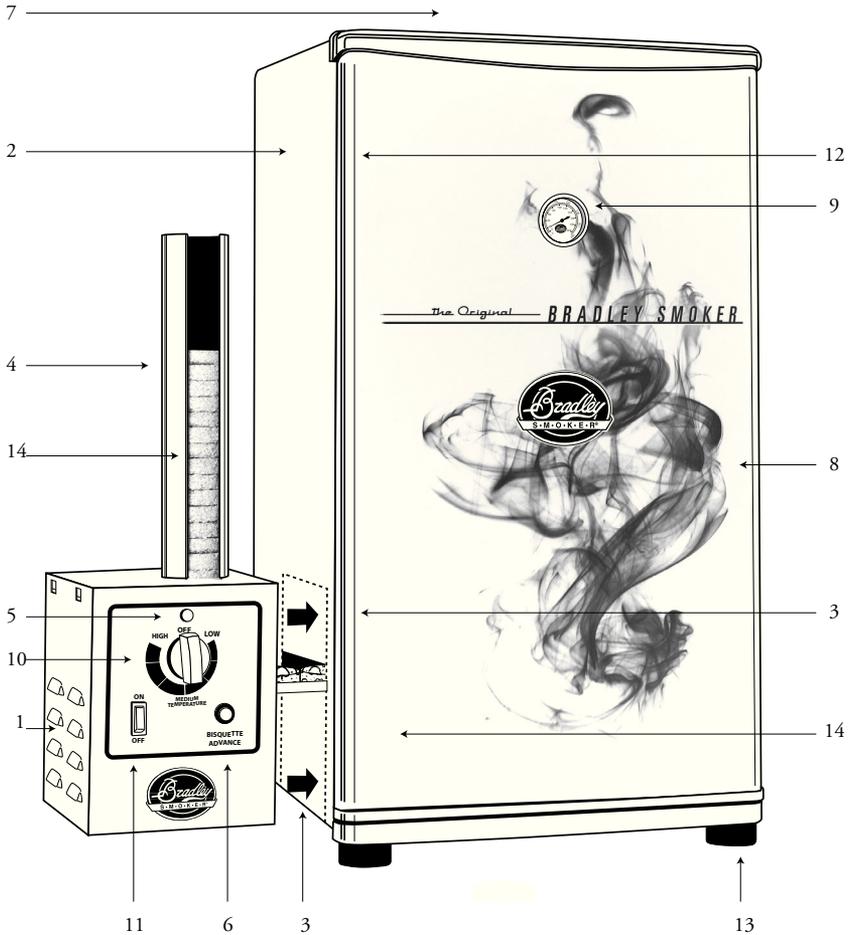
Tous les emballages doivent être jetés conformément à la réglementation dans votre région.

La boîte ne peut être utilisée que pour ranger le fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé. La boîte ne doit pas être utilisée comme couvercle lorsque le fumoir est en cours d'utilisation.

Le Fumoir Bradley Original

(BS611 ; BS611EU ; BS815XLT et BS815XLTCE)

Liste des composants externes

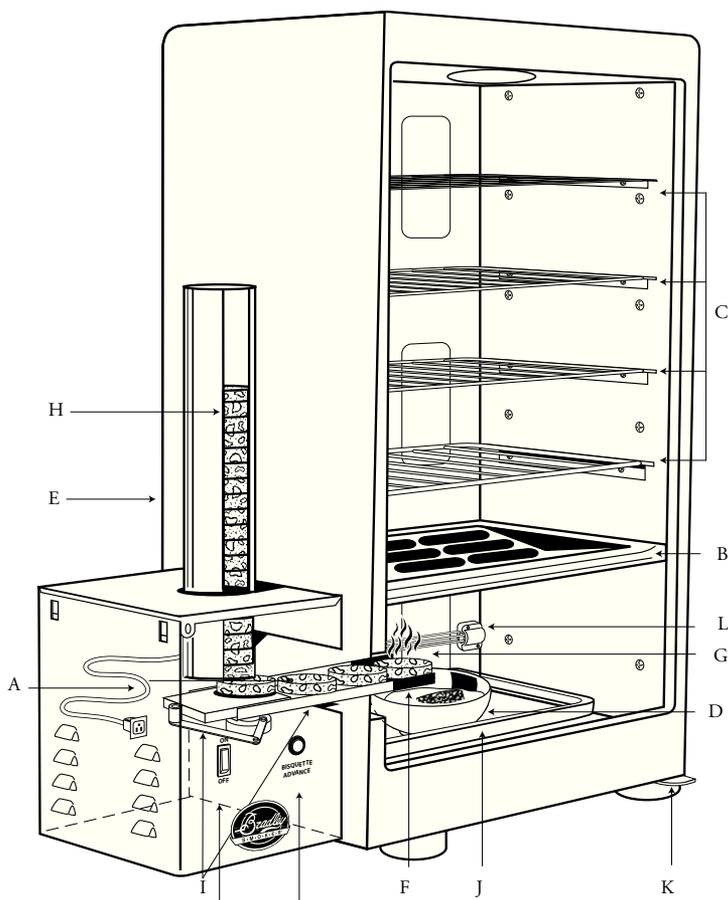


- | | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1. Générateur de fumée | 9. Thermomètre |
| 2. Armoire du fumoir | 10. Bouton du commande "On/Off" du thermostat |
| 3. Supports du generateur | 11. Interrupteur marche/arrêt "On/Off" du générateur |
| 4. Tube d'alimentation | 12. Charnière de porte |
| 5. Voyant lumineux du générateur de fumée | 13. Pieds en caoutchouc |
| 6. Bouton d'avancée de Bisquettes | 14. Bisquettes (non livrées avec le fumoir) |
| 7. Étuve avec poignée (non illustré) | |
| 8. Porte | |

Le Fumoir Bradley Original

(BS611 ; BS611EU ; BS815XLT et BS815XLTCE)

Liste des composants internes



Liste des pieces internes

- | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| A) Cordon d'alimentation | G) Résistance de chauffage de 500 watt |
| B) Bac récepteur | H) Flavour Bisquettes (no incluses) |
| C) Grilles | I) Couloir d'alimentation |
| D) Bol récepteur | J) Plaque rectangulaire |
| E) Conecteur (non illustré) raccordant le générateur | K) Charnière de porte |
| F) Brûleur de Bisquettes (Bisquettes non incluses) | L) Support en porcelaine |

Directives pour le fonctionnement

Fumoir Original Bradley

(BS611 ; BS611EU ; BS815XLT et BS815XLTCE)

Reportez-vous aux numéros de pièces dans la liste de composants externes internes et des connexions électrique mise en place.

Assaisonnement et mise en place

L'assaisonnement du fumoir Bradley Smoker® est un processus continu ; plus le fumoir est utilisé et meilleur sera le goût des aliments. L'assaisonnement consiste principalement à éliminer les odeurs de votre fumoir neuf. L'odeur de neuf n'est pas nécessairement l'odeur que vous souhaitez retrouver dans vos aliments.

Méthode d'assaisonnement

- Nettoyez les grilles, le bac récepteur, le bol récepteur et la plaque rectangulaire et placez-les dans le fumoir.
- Remplissez le bol récepteur à moitié d'eau.
- Placez 5 Bisquettes dans le tube d'alimentation. Les deux Bisquettes supplémentaires ont pour but d'amener la Bisquette finale sur le brûleur. Ces deux dernières Bisquettes n'avanceront pas sur le brûleur. *Remarque : chaque Bisquette brûle pendant 20 minutes.*
- Ouvrez légèrement l'étuve située sur le haut de l'armoire du fumoir.
- Branchez le fumoir.
- Mettez le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (on/off) du générateur (12).
- Préchauffez le brûleur de Bisquettes pendant 20 minutes.
- Pressez sur le bouton d'avance des Bisquettes (6) jusqu'à ce qu'une Bisquette soit placée sur le brûleur de Bisquettes (F).
- Mettez le fumoir en marche en déplaçant le bouton de commande du thermostat (10) sur la position intermédiaire. Attendez 20 à 30 minutes. Le thermomètre (9) doit atteindre la température de 66 °C (150 °F). Tirez le bouton de commande du thermostat vers la gauche pour diminuer la température et vers la droite pour augmenter la température.
- Procédez à un fumage continu dans l'armoire à 66 °C (150 °F) pendant une heure ou jusqu'à ce que les 3 Bisquettes soient consommées.
- Le fumoir est prêt à l'emploi lorsqu'il a atteint 66 °C (150 °F) et que le fumage a duré une heure.

Mise en route

- Après avoir assaisonné le fumoir, remplissez le bol récepteur à moitié d'eau.
- Mettez le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (on/off) du générateur (12).
- Quand le voyant lumineux du générateur de fumée (5) est allumé, cela signifie que le générateur est sous tension.
- Appuyez sur le bouton d'avance des Bisquettes (6) pour pousser une Bisquette sur le brûleur de Bisquettes (F).
Remarque : un nouveau cycle démarre lorsqu'on appuie sur le bouton d'avance des Bisquettes, ou toutes les 20 minutes, lorsqu'une nouvelle Bisquette avance sur le brûleur.
- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée.
- Hors du fumoir, placez les aliments sur les grilles et disposez-les dans le fumoir.
- Réglez l'ouverture de l'étuve sur la position souhaitée. Ne la fermez pas complètement quand un fumage est en cours.
- Déplacez le bouton de commande du thermostat jusqu'à la température souhaitée, selon l'indication du thermomètre sur la porte du fumoir.

Fumage à froid utilisez uniquement le générateur de fumée. Débranchez le câble servant de bretelle de raccordement.

Fumage à chaud le générateur de fumée et le bouton de commande du thermostat sont en marche.

Remarque : le thermomètre indique la température à l'intérieur de l'armoire. Pour obtenir plus précisément la température des aliments en cours de fumage, utilisez un thermomètre de cuisson pour la viande. N'oubliez pas que la température ambiante affecte la température interne du fumoir.

N'oubliez pas de nettoyer le fumoir après chaque utilisation.

Instructions d'assemblage

Le Fumoir numérique Bradley à 4 et 6 grilles

(BTDS76P, BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU)

Pour le Fumoir Black Bradley ou le Fumoir Bradley Original
référez-vous aux sections dédiées.

*Reportez-vous aux schémas des composants externes et internes et à la section concernant les
raccordements électriques ci-après.*

Assemblage du fumoir Original Bradley®

1. Sortez le fumoir de son emballage.
2. Sortez toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlevez tout emballage protecteur des éléments.

Installation du générateur de fumée :

- Fixez le générateur de fumée (1) sur l'armoire du fumoir (2) en emboîtant le brûleur de Bisquettes (F) dans l'ouverture latérale gauche armoire du fumoir.

- Alignez les encoches en forme de trous serrure du générateur de fumée (dial) aux 2 supports (3) de l'armoire du fumoir.

- Attachez le générateur de fumée en appuyant fermement vers le bas.

- Insérez le tube d'alimentation (4) sur le haut du générateur de fumée en appuyant fermement vers le bas puis insérez le nombre souhaité de Bradley Flavour Bisquettes.

Configuration des raccordements électriques :

- Branchez le câble du capteur (sensor cable) (1) à la prise du générateur de fumée (A) et du fumoir (B).

- Branchez le cordon court servant de bretelle de raccordement (2) à l'arrière du générateur de fumée avec prise femelle (D) à la prise du générateur de fumée à l'arrière de l'armoire du fumoir avec prise male (C) – et appuyez fermement.

- Branchez le cordon d'alimentation (3) sur la prise d'alimentation (E).

Configuration de l'armoire du fumoir :

- Placez les grilles (B) sur les supports latéraux.

- Placez le bac récepteur (A), "V" orienté vers le bas, sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton (I).

- Placez la plaque rectangulaire (D) en bas du fumoir.

- Remplissez le bol récepteur (C) à moitié d'eau et placez-le au centre du plateau rectangulaire du bas pour récupérer les Bisquettes brûlées. Lors d'une longue période de fumage, veillez à remplacer l'eau du bol récepteur toutes les 2-3 heures.

- Branchez le long cordon d'alimentation électrique (3) du générateur de fumée sur une prise de terre homologuée (4).

Comment séparer le générateur de fumée :

- Assurez-vous que le générateur de fumée ait refroidi.

- Débranchez le cordon court d'alimentation (E) et le câble connecteur.

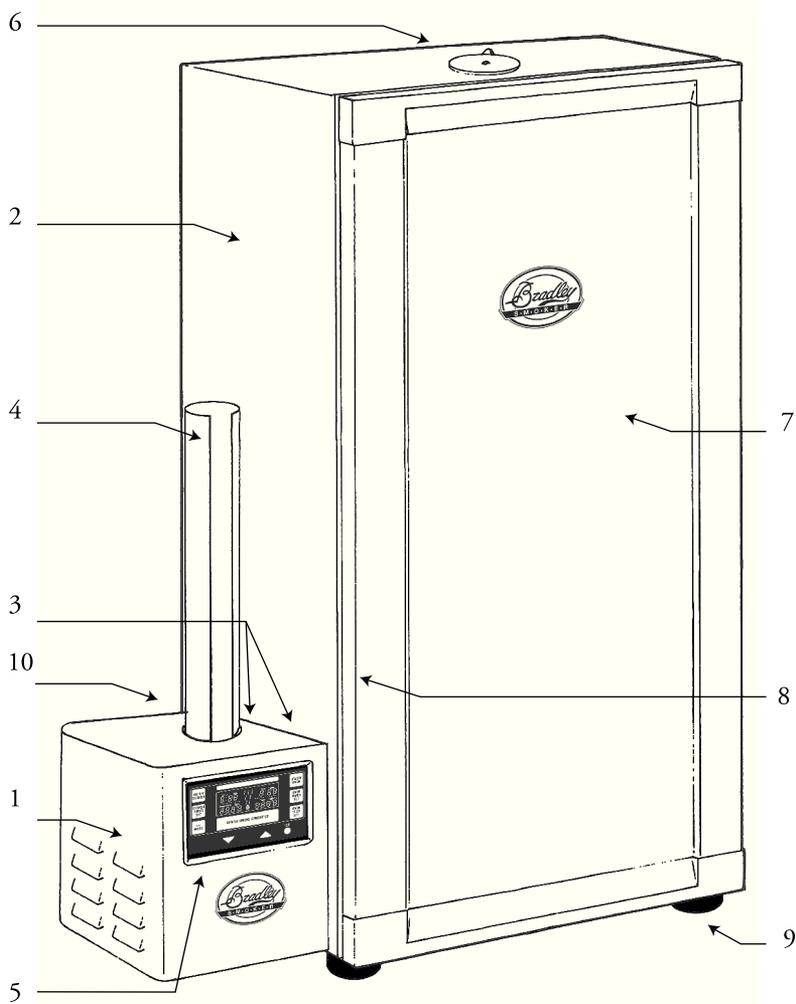
- Débranchez le câble du capteur (1) et le cordon court servant de bretelle de raccordement (2).

- Séparez le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en soulevant délicatement le générateur de fumée et en le tirant vers l'extérieur.

Le Fumoir Numériques Bradley®

(BTDS76P, BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU)

Liste des composants externes



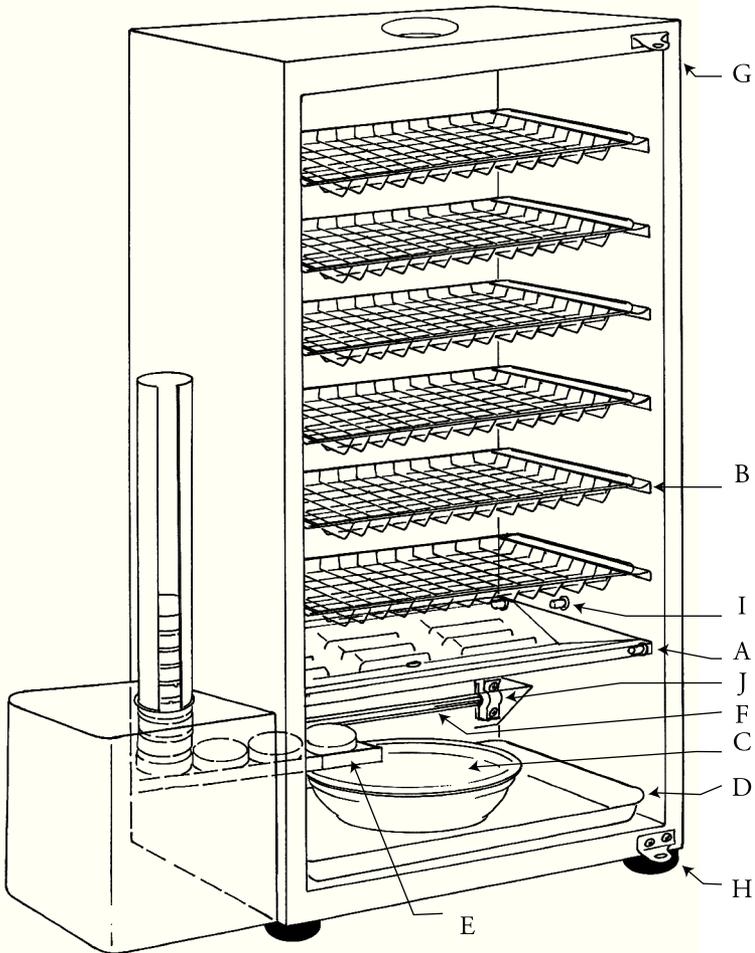
1. Générateur numérique du fumoir
2. Armoire de fumoir
3. Supports du générateur (non illustrés)
4. Tube d'alimentation.
5. Affichage numérique
6. Étuve

7. Porte
8. Joint de porte
9. Pieds en caoutchouc
10. Câble du capteur, cordon court servant de bretelle de raccordement et cordon d'alimentation électrique long (non illustré)

Les Fumeurs Numériques Bradley®

(BTDS76P et BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU)

Liste des composants internes



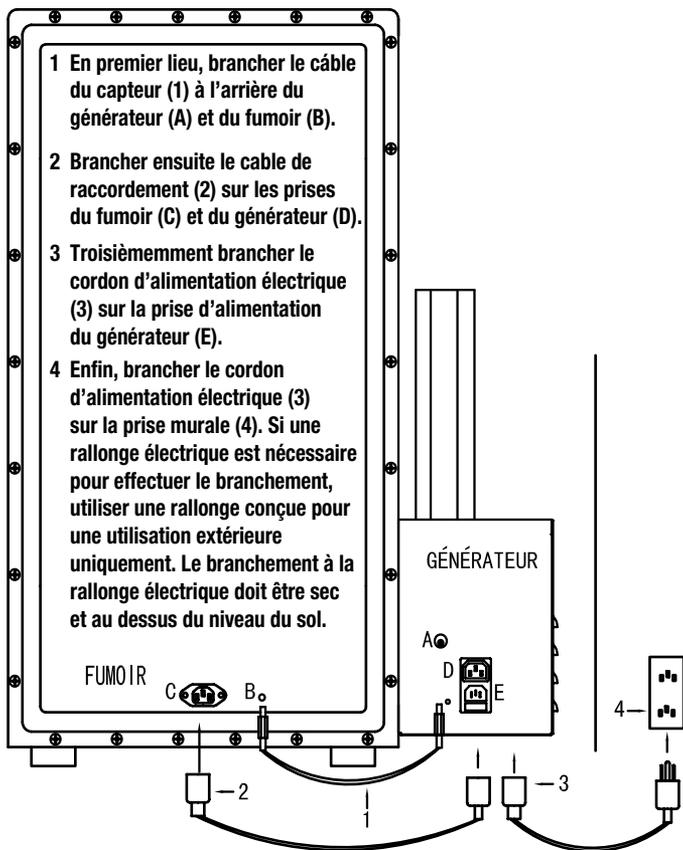
- A) Bac récepteur
- B) Grilles (4 ou 6)
- C) Bol récepteur
- D) Plateau rectangulaire
- E) Brûleur de bisquettes
(Bisquettes non incluses)

- F) Résistance de chauffage
- G) Charnière supérieure de la porte
- H) Charnière inférieure de la porte
- I) Goupille en laiton
- J) Isolateur en porcelaine

CONFIGURATION DES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Après montage du générateur sur le côté du fumoir

(DANS L'ORDRE INDIQUÉ)



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. câble capteur | A. Prise du capteur (générateur) |
| 2. cordon de raccordement | B. Prise du capteur (fumoir) |
| 3. cordon d'alimentation électrique | C. Prise pour cordon de raccordement au générateur (mâle) |
| 4. Prise murale | D. Prise pour cordon de raccordement au fumoir (femelle) |
| | E. Prise du cordon d'alimentation électrique (mâle) |

ATTENTION

POUR ASSURER UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE BRANCHER À UNE PRISE DE COURANT CORRECTEMENT MISE À LA TERRE SEULEMENT

ATTENTION

DÉBRANCHER DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER OU POUR L'ENTRETIEN

NE PAS IMMERGER / NE PAS EXPOSER À LA PLUIE

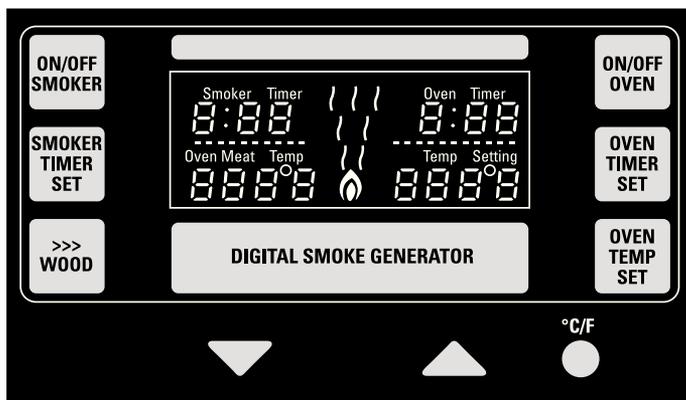
Guide des fonctions affichées

Générateur de fumée numérique

- Générateur de fumée commandé par des boutons de commande sur le côté gauche.
- Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche.
- Appuyer sur « >>> **Bois** » pour faire avancer les Bisquettes sur le brûleur.
- Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** », puis sur les boutons « v ^ » jusqu'à obtention de la durée souhaitée du temps de fumage.
- Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** » pour faire débiter 20 minutes d'avance automatique.
- Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée à l'arrêt.

Four du fumoir

- Four du fumoir commandé par des boutons de commande sur le côté droit.
- Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir en marche.
- Appuyer sur « **Réglage de la température du four** » puis sur les boutons « v ^ » jusqu'à obtention de la température souhaitée.
- Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la température du four** » pour régler la température.
- Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du four** », puis sur les boutons « v ^ » jusqu'à obtention de la durée souhaitée du temps de cuisson.
- Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la minuterie du four** » pour régler la durée de cuisson.
- Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir à l'arrêt.



Affichage des fonctions

Une fois que l'on a appuyé sur le bouton « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche, l'affichage « **Minuterie du fumoir** » clignote jusqu'à ce que la durée souhaitée ait été configurée. L'indicateur « **Température du four pour la viande** » commence immédiatement à lire la température interne. Une fois que l'on a appuyé sur le bouton « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four en marche, l'affichage « **Minuterie du four** » clignote jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée ait été configurée. L'affichage « **Réglage de la température** » clignote aussi jusqu'à ce que la température souhaitée ait été configurée.

Appuyer sur le bouton C/F pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit.

Guide de fonctionnement

pour le BTDS76P, BTDS76CE-EU, BTDS108P et BTDS108CE-EU

- Le Fumoir Digital Bradley

Reportez-vous aux numéros de pièces dans la liste de composants externes

Apprêt et préparation à l'emploi

- L'apprêt du fumoir numérique Bradley Smoker® est un processus continu, à savoir, plus on utilise le fumoir et meilleur est le goût des aliments.
- L'apprêt consiste principalement à éliminer les odeurs et les saveurs impartiales du fumoir. L'odeur de votre fumoir neuf Bradley Smoker® n'est pas nécessairement celle que vous souhaitez retrouver dans le goût de vos aliments.

Méthode d'apprêt

- Nettoyer les grilles, la plaque d'égouttage, la cuvette d'égouttage et la plaque rectangulaire et placer ces éléments dans le fumoir.
- Remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
- Placer 5 Bisquettes dans le tube d'alimentation. Remarque : chaque Bisquette brûle pendant 20 minutes. Les deux Bisquettes supplémentaires ont pour but de pousser la Bisquette finale sur le brûleur. Ces deux dernières Bisquettes n'avancent pas sur le brûleur.
- Ouvrir légèrement le registre situé au sommet de l'armoire du fumoir.
- Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre en marche.
- Appuyer sur « >>>Bois »
- Régler la minuterie du fumoir « **Réglage de la minuterie du fumoir** » sur une (1) heure.
- Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre en marche.
- Configurer « **Réglage de la température du four** » à **66 °C (150 °F)**.
- Configurer « **Réglage de la minuterie du four** » sur une (1) heure.

Remarque : le fumoir est apprêté lorsqu'il a atteint 66 °C (150 °F) et que le fumage a duré une heure.

Mise en route (voir « Guide des fonctions affichées »)

- Après avoir apprêté le fumoir, remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
- Charger le nombre souhaité de Bisquettes dans le tube d'alimentation.
- Appuyer sur « **Fumoir marche/arrêt** » pour mettre le générateur de fumée en marche.
- Appuyer sur « >>>Bois ». Attendre que la Bisquette avance. Recommencer cette étape deux fois pour placer une Bisquette sur le brûleur.
- Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du fumoir** » pour configurer la durée de fumage.
- Placez les aliments sur les grilles et les charger dans le fumoir.
- Régler l'ouverture du registre à la position souhaitée. Ne pas fermer complètement le registre quand le fumage est en cours.

Appuyer sur « **Four marche/arrêt** » pour mettre le four du fumoir en marche.

Appuyer de nouveau sur « **Réglage de la température du four** » pour régler la température.

Appuyer sur « **Réglage de la minuterie du four** » pour régler la durée de cuisson.

Vider la cuvette d'égouttage toutes les deux à trois heures lorsque les Bisquettes brûlent et la remplir d'eau douce.

- Fumage à froid utiliser uniquement le générateur de fumée. Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (2).
- Fumage à chaud utiliser ensemble le générateur et le four.

Remarque : l'affichage numérique indique seulement la température de l'air à l'intérieur de l'armoire. Pour obtenir plus précisément la température des aliments en cours de fumage, utiliser un thermomètre de cuisson pour la viande. Il faut se rappeler que la température ambiante affecte la température de cuisson du fumoir.

« **Se rappeler qu'il faut nettoyer le fumoir après chaque utilisation.** »

Instructions d'assemblage

Fumoir intelligent Bradley Smart Smoker® avec technologie iSmoke®

Modèles BS916 et BS916 CE

Référez-vous aux numéros de pièces de la Liste des composants externes, page 18, de la Liste des composants internes, page 19, et de la Configuration des connexions électriques, page 20.

Comment assembler le fumoir intelligent Bradley Smart Smoker®

1. Retirez le fumoir de son emballage.
2. Retirez du fumoir toutes les pièces emballées séparément.
3. Enlevez tous les emballages protecteurs.

Installation du générateur de fumée Bluetooth® :

- Fixez le générateur de fumée (1) à l'armoire du fumoir (2) en insérant le brûleur à bisquettes (E) dans l'ouverture sur le côté gauche de l'armoire. Alignez les ouvertures en forme de trous de serrure du générateur avec les deux supports (3) sur le côté de l'armoire et poussez vers le bas pour le fixer en place.
- Insérez le tube d'alimentation (4) dans la partie supérieure du générateur de fumée. Enfoncez-le fermement vers le bas. Chargez le nombre voulu de briquettes Bradley Flavor Bisquettes®.

Configuration des connexions électriques

- Branchez le câble capteur (1) à l'arrière du capteur du générateur de fumée (prise A) et dans le capteur de l'armoire du fumoir (prise B).
- Branchez le cordon d'alimentation court (2) dans la prise femelle à l'arrière du générateur de fumée (D) et ensuite dans la prise mâle à l'arrière de l'armoire du fumoir (C) – enfoncez fermement.

- Branchez le cordon d'alimentation long (3) dans la prise d'alimentation électrique du générateur (E).

Configuration de l'armoire du fumoir :

- Déposez les grilles (B) sur les supports latéraux.
- Placez le protège-bisquettes (A) au-dessus du brûleur à bisquettes (E). Alignez les ouvertures en forme de trous de serrure sur les trois goupilles de support sur le côté, et enfoncez vers le bas pour fixer en place. Déposez la plaque rectangulaire (D) au fond du fumoir. Remplissez la cuvette d'égouttage (C) aux trois quarts (3/4) avec de l'eau et posez-la au centre de la plaque rectangulaire (D) pour recevoir les bisquettes consommées. Videz et remplissez votre bol d'eau toutes les 2 heures.
- Branchez le cordon d'alimentation long (3) du générateur de fumée dans une prise électrique mise à la terre homologuée (4).

Pour retirer le générateur de fumée

Assurez-vous que le générateur de fumée a eu le temps de refroidir. Débranchez le cordon d'alimentation long (3) de la prise murale (4) et du générateur de fumée (E). Détachez le câble capteur (1) et le cordon d'alimentation court (2), et retirez le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en le soulevant délicatement vers le haut et en le tirant vers l'extérieur.

Avvertissement: Toute modification ou transformation de cette unité non expressément approuvée par l'autorité responsable de la conformité pourrait priver l'utilisateur de son droit à se servir de l'équipement.

REMARQUE : cet équipement a été testé et certifié conforme aux limites autorisées pour un appareil numérique de Classe B, en vertu de la section 15 des réglementations de la FCC. Ces limites sont destinées à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il est susceptible de produire des interférences nuisibles avec les communications radio.

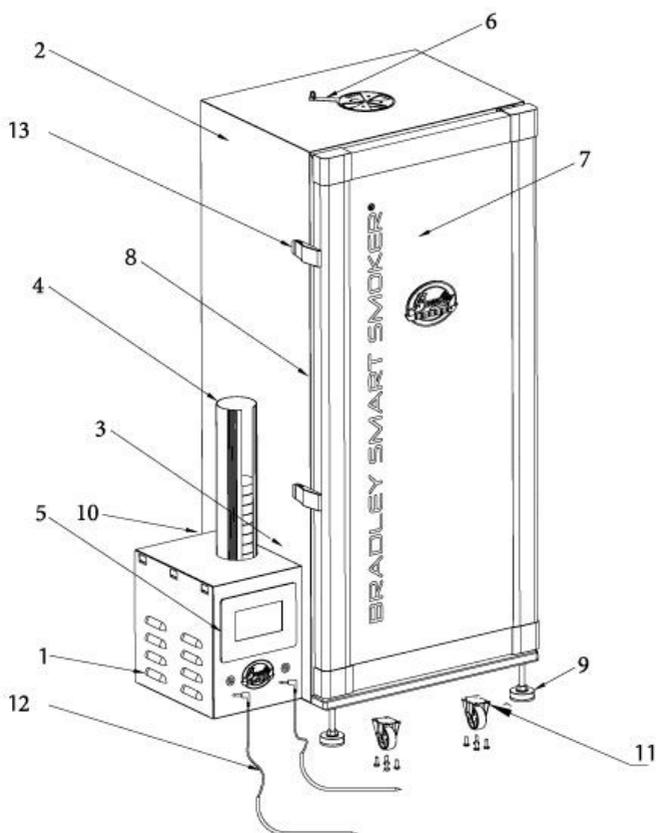
Toutefois, il n'y a aucune garantie que l'interférence ne surviendra pas dans une installation spécifique. Si cet équipement produit des interférences nuisibles avec la réception radio ou télé, ce qui peut être déterminé en l'éteignant et en le rallumant, il est conseillé à l'utilisateur de résoudre le problème de l'une des manières suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise reliée à un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- Demander de l'aide au distributeur ou à un technicien radio/télé expérimenté.

Cet appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. Son exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en perturber le fonctionnement.

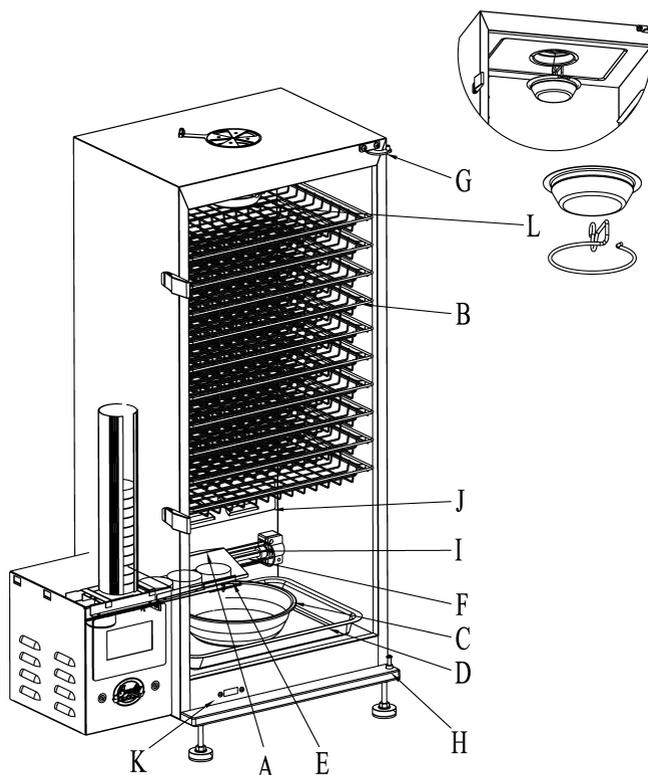
Fumoir intelligent Bradley Smart Smoker® avec technologie iSmoke®
 Modèles BS916 et BS916 CE
 Liste des composants externes



Liste des pièces externes

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1. Générateur de fumée Bluetooth® | 8. Joint de porte (non illustré) |
| 2. Armoire du fumoir | 9. Pieds réglables |
| 3. Supports du générateur (non illustrés) | 10. Câble capteur et 2 cordons d'alimentation (non illustrés) |
| 4. Tube d'alimentation | 11. Roulettes (optionnelles) |
| 5. Panneau d'affichage numérique Bluetooth® | 12. Sondes à viande |
| 6. Registre de tirage | 13. Loquets |
| 7. Porte | |

Fumoir intelligent Bradley Smart Smoker® avec technologie iSmoke®
Modèles BS916 et BS916 CE
Liste des composants internes



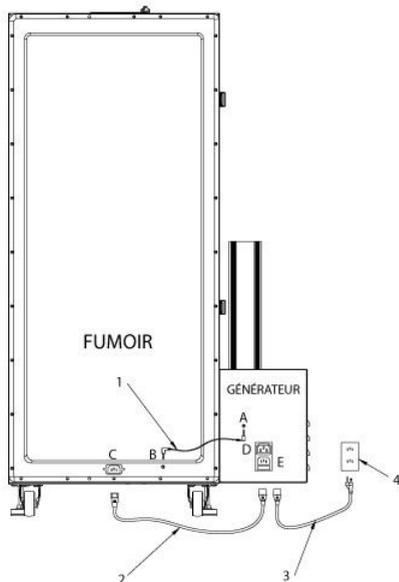
Liste des pièces internes

- | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| A) Protège-bisquettes | H) Charnière de porte inférieure |
| B) Grilles de cuisson (6 grilles incluses) | I) Isolateur en porcelaine |
| C) Cuvette d'égouttage | J) Protecteur d'élément chauffant |
| D) Plaque de fond rectangulaire | K) Interrupteur de sécurité de la porte |
| E) Brûleur à bisquettes (bisquettes non comprises) | L) Bol de condensation et crochet |
| F) Élément chauffant | |
| G) Charnière de porte supérieure | |

CONFIGURATION DES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

(Après avoir installé le générateur sur le côté du fumoir)

DANS L'ORDRE SUIVANT



1. Brancher d'abord le câble capteur (1) à l'arrière du générateur (A) et du fumoir (B).

2. Brancher le cordon court (2) dans les prises du fumoir (C) et du générateur de fumée (D).

3. Brancher le cordon d'alimentation long (3) dans la prise d'alimentation électrique du générateur (E).

4. Enfin, brancher le cordon d'alimentation long (3) dans une prise murale (4). (Toujours utiliser une rallonge électrique pour usage extérieur seulement et s'assurer que le branchement à la rallonge est sec et qu'il ne repose pas sur le sol.)

ATTENTION

POUR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, BRANCHER UNIQUEMENT À UNE PRISE MISE À LA TERRE

ATTENTION

DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE OU L'ENTRETIEN
NE PAS IMMERGER/NE PAS EXPOSER À LA PLUIE

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempt de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et (2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même se le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

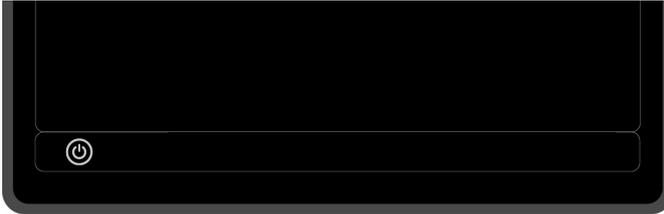
Utilisation optimale de votre fumoir Bradley

1. Les fumoirs Bradley sont conçus pour cuire lentement à basse température. Prenez votre temps et planifiez vos repas en fonction de cette caractéristique. Avec cette méthode, vous obtiendrez le meilleur goût et le meilleur arôme possible.
2. Ne surchargez pas les grilles – laissez toujours suffisamment d'espace entre les aliments pour assurer la circulation constante de l'air, à défaut de quoi la fumée sera emprisonnée et ne pourra pas circuler librement dans la totalité de l'armoire de fumage.
3. Pour cuire ou fumer les aliments de manière uniforme, nous vous recommandons d'effectuer une rotation des grilles, de haut en bas et d'avant en arrière.
4. Les durées et les températures de fumage varient selon les conditions suivantes :
 - a) Température de l'air ambiant;
 - b) Quantité d'aliments dans le fumoir;
 - c) Température interne des aliments que vous fumez;
 - d) Les températures affichées sont à des fins de référence seulement.
5. Ne fermez JAMAIS complètement l'évent de votre fumoir.
6. Videz et remplissez votre bol d'eau toutes les 2 heures.
7. Lorsque vous cuisez ou fumez des aliments contenant beaucoup de graisse, veillez à placer l'assiette à tarte ou la cuvette directement sous les aliments pour recueillir le plus de gras fondu possible. Cela contribuera au maintien de la propreté de votre fumoir Bradley et en prolongera le cycle de vie, tout en prévenant l'éventualité d'un incendie de graisse.
8. Assurez-vous que votre fumoir est toujours propre pour en augmenter la durée de vie.

Remarque : Les sondes à viande ne vont PAS au lave-vaisselle. N'immergez pas ces câbles dans l'eau ni dans aucun autre liquide, car cela les endommagera de manière permanente.

Guide d'affichage des fonctions

Après avoir branché tous les câbles, l'écran tactile s'initialisera et la touche « Marche/Arrêt » s'illuminera dans le coin inférieur gauche.



Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour allumer l'écran du générateur de fumée. L'écran du générateur affichera l'animation des écrans de démarrage.



Choisissez la langue d'affichage. (Le choix de langue apparaîtra uniquement la première fois que vous allumerez le fumoir.) Il existe 15 langues proposées parmi lesquelles choisir.

Remarque : Si vous vous trompez en choisissant la langue d'affichage, appuyez sur la touche Statistique pour pouvoir de nouveau changer de langue.



Changez le mode de température en appuyant sur C et F, respectivement, pour Celsius ou Fahrenheit.

Écran principal d'affichage des fonctions



L'**écran d'affichage tactile** se divise en trois sections :

À gauche se trouvent les minuteries, et à droite, les commandes de températures. Au bas de l'écran se trouvent les commandes auxiliaires. Appuyer sur le logo Bradley ramène en tout temps à l'écran principal.

Minuterie de fumage

Appuyez sur les chiffres de la fonction Temp Four pour régler la durée de fumage désirée. Exemple : Pour 3 heures et 30 minutes, appuyez sur 0-3-3-0. Après 2 secondes, la minuterie démarre et l'affichage revient à l'écran principal. Le réglage de la durée de fumage la plus longue est 9 heures 40 minutes (9:40).

Faire avancer les bisquettes

Appuyez sur l'icône Minuterie Fumage et choisissez 1 ou 2 pour faire avancer les bisquettes sur le brûleur une fois ou deux, respectivement. Lorsque la bisquette aura avancé, l'affichage reviendra à l'écran principal.

Minuterie du four

Appuyez sur les chiffres de la fonction Minuterie Four pour régler la durée de cuisson désirée. Exemple : Pour 3 heures et 30 minutes, appuyez sur 0-3-3-0. Après 2 secondes, la minuterie démarre et l'affichage revient à l'écran principal. Le réglage de la durée de cuisson au four la plus longue est de 9 heures 40 minutes (9:40).

Réglage de la température du four

Appuyez sur les chiffres de la fonction Temp Four pour régler la température de cuisson désirée. Exemple : Pour 249 °C, appuyez sur 2-4-9. Après 2 secondes, l'affichage revient à l'écran principal. La température affichée est la température à l'intérieur du four. Le réglage le plus élevé de température du four est 160 °C (320 °F).

La température ne devrait jamais dépasser 140 °C (280 °F)

Changez le mode de température en appuyant sur C et F, respectivement, pour °C ou °F.

Réglage des températures nominales des sondes à viande

Deux sondes de températures chromocodées sont fournies avec le fumoir Bradley Smart Smoker BS916. Insérez la sonde chromocodée choisie dans la prise de couleur correspondante située sous l'écran sur le générateur de fumée.

Appuyez sur les chiffres de la fonction Température sonde (Probe Temperature) pour faire apparaître l'écran de réglage Température viande (Meat temperature). Choisissez le réglage désiré à partir de l'une des deux options Temp (By Temp) ou Préréglé (By Preset).

L'option Temp vous permet de régler manuellement la température interne désirée.

L'option Préréglé vous permet de personnaliser les températures internes désirées au moyen des choix préétablis de viande et des niveaux de température interne de cuisson.

Affichage des fonctions auxiliaires

Le verrouillage de sécurité désactive les fonctions de l'écran tactile du générateur de fumée lorsque le petit cadenas devient rouge, pour empêcher les enfants de modifier les réglages. Cela n'a pas d'incidence sur le dispositif à distance. 

Il est possible de régler la luminosité de l'écran en appuyant sur l'icône correspondant. 

Il est possible de changer le mode de température en appuyant sur C et F pour Celsius ou Fahrenheit, respectivement.

Lorsque la connexion Bluetooth est établie, l'icône Bluetooth devient bleue. 

Pour voir diverses statistiques ou modifier la langue d'affichage, appuyez sur l'icône Statistique. 



Pour accéder au manuel sur la technologie iSmoke, veuillez télécharger l'application Bradley iSmoke depuis iTunes ou Google Play Store.

Guide de fonctionnement

Fumoir intelligent Bradley Smoker® avec technologie iSmoke® Modèles BS916 et BS916 CE

Se référer aux numéros de pièces indiqués dans la Liste des composants externes, page 18.

Apprêt et préparation à l'emploi

La plage idéale d'utilisation ambiante de votre Bradley Smoker se situe entre 4 °C to 21 °C (40 °F to 70 °F). Des températures extrêmes (basses ou élevées) auront une incidence sur le rendement de l'appareil et les résultats de cuisson des aliments.

Méthode d'apprêt :

L'apprêt du fumoir Bradley est un processus continu; plus vous l'utiliserez, meilleurs seront les aliments.

- Nettoyez les grilles, le protège-bisquettes, la cuvette d'égouttage et la plaque rectangulaire et déposez-les dans le fumoir.

- Remplissez la cuvette d'égouttage aux trois quarts (3/4) avec de l'eau.

- Placez 5 bisquettes dans le tube d'alimentation. Les 2 bisquettes additionnelles serviront à pousser la dernière bisquette sur le brûleur. Ces 2 dernières bisquettes n'avanceront pas jusque sur le brûleur.

- *Remarque : chaque bisquette brûle pendant 20 minutes.*

- Ouvrez le registre situé sur le dessus de l'armoire du fumoir.

Branchez le fumoir dans la prise murale dédiée.

- Allumez le générateur de fumée en appuyant sur la touche Générateur marche/arrêt [Generator On/Off] (page 22).

- Préchauffer le brûleur pendant 20 minutes.

- Appuyez sur la touche Avancer bisquette.

- Allumez le fumoir (page 23) et réglez la température à moyen, soit environ 66 °C (150 °F). Attendez de 20 à 30 minutes. Enfumez l'armoire de manière continue à 66 °C (150 °F) pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les bisquettes soient entièrement consommées.

- L'apprêt de votre fumoir sera terminé lorsqu'il aura atteint 66 °C (150 °F) et produit de la fumée pendant 1 heure.

Pour commencer

- Une fois le processus d'apprêt du fumoir terminé, remplissez de nouveau la cuvette d'eau aux 3/4.

- Allumez le générateur de fumée en appuyant sur la touche Générateur marche/arrêt [Generator On/Off]. Cela met en marche le préchauffage du brûleur à bisquettes.

- Appuyez sur la touche Avancer bisquette pour pousser une bisquette sur le brûleur (E).

Remarque : Appuyer sur la touche Avancer fait démarrer un nouveau cycle (ou) environ 20 minutes plus tard, la bisquette suivante s'avancera sur le brûleur.

- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée.

- Déposez vos aliments sur les grilles de cuisson et enfournez-les dans le fumoir.

- Réglez le registre à l'ouverture voulue. Ne fermez pas complètement le registre lorsqu'il y a production de fumée, car cela pourrait endommager le générateur.
- Il se peut que vous ayez à régler la température du four pour atteindre le point de cuisson désiré.

Remarque : La température réelle est celle de la température de l'air à l'intérieur de l'armoire. Pour obtenir une idée plus précise de la température des aliments que vous faites fumer, servez-vous des sondes à viande (12) fournies avec l'appareil. N'oubliez pas que la température extérieure aura une incidence sur la température de cuisson du fumoir.

N'oubliez pas de nettoyer votre fumoir après chaque utilisation.

GARANTIE

Le fumoir Bradley comporte une garantie limitée de 1 an contre les défauts de fabrication

Exigences et restrictions :

La garantie prend effet à partir de la date d'achat. Conservez vos reçus de caisse comme preuve de la date d'achat. La garantie se limite à la réparation et au remplacement de pièces tel qu'établi par Bradley Technologies inc.

À sa discrétion, Bradley Technologies fournira une pièce de remplacement pour tout composant que Bradley Technologie inc. juge défectueux et ne saurait être tenue responsable d'assembler de nouveau le composant en question.

Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient nulle si le produit est utilisé à des fins commerciales ou de location. La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication. Cette garantie limitée ne permet pas le remboursement de coûts relatifs aux inconvénients, à la perte de nourriture, aux blessures personnelles ou aux dommages à la propriété.

La garantie est valide uniquement dans le pays d'achat de l'appareil. Il incombe à l'acheteur d'origine d'assumer les frais d'expédition et de manutention afférents à la commande de pièces non couvertes par la garantie. Le numéro de série du fumoir doit être indiqué sur toute réclamation en vertu de la garantie.

Bradley Technologies exclut de sa garantie les éléments suivants :

Les défauts, les dommages résultant d'un accident, l'utilisation excessive ou une mauvaise utilisation, la modification, un assemblage ou une installation incorrects et le vandalisme ne sont pas couverts. Les dommages résultant de conditions météorologiques, y compris, sans toutefois s'y limiter, la grêle, les ouragans, les tornades, les tremblements de terre, le vent, la pluie ou la neige ne sont pas couverts.

L'usure normale, l'écaillage ou les rayures sur les surfaces peintes ne sont pas couverts. La décoloration résultant de l'exposition au soleil, à la chaleur ou aux produits chimiques n'est pas couverte par cette garantie.

Le manquement à effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des réparations incluant, sans toutefois s'y limiter, l'enlèvement de l'accumulation de graisse ayant causé une inflammation instantanée, les dommages causés par un incendie de graisse ne sont pas couverts par cette garantie.

Afin d'assurer votre satisfaction, et à des fins de service de suivi, veuillez enregistrer votre fumoir en ligne à l'adresse www.bradleysmoker.com.

Pour tout ce qui a trait à la garantie et aux services à la clientèle, veuillez composer le 1 866-508-7514 (sans frais).

