



Manuel de l'utilisateur

Raven Smoker

Bluetooth Version

110 ~ 120V – MODEL: BS1120BT

220 ~ 240V – MODEL: BS1120BTCE

Bradley Smoker Inc.

1-866-508-7514

support@bradleysmoker.com

www.bradleysmoker.com

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

May 2024/ Mai 2024/ Mayo 2024/ Kann 2024

Bradley Smoker™



Apps Name: Bradley Smoker iSmoke™



Madame, Monsieur,

Technologie de fumage révolutionnaire pour les chefs à la maison

Bienvenue à l'expérience magnifique du fumage et de la cuisson lente au jardin. Le fumoir Bradley est un four de fumage isolé conçu pour générer automatiquement un flux continu de fumée propre. C'est un appareil électrique d'extérieur qui permet de cuire, rôtir, fumer à chaud, et fumer également à froid (avec l'ajout de glace) tout en donnant constamment des résultats optimaux avec des efforts minimales.

Le fumoir Bradley est unique car il produit de la fumée quatre fois plus propre que les traditionnels copeaux du brûleur* ou les granulés de bois. Il éteint automatiquement la bisquette usagée, ce qui empêche la formation de gaz à haute température et d'acides. De plus, le fumoir Bradley est conforme aux normes nord-américaines et européennes pour les appareils.

Différents bois de Bradley Flavor Bisquettes sont proposés spécifiquement pour votre fumoir : Aulne, pommier, cerisier, caryer, érable, mesquite, chêne, pacanier, mélange spécial et chêne à whisky. Pour des idées de recettes, consultez le livret de recettes joint ainsi que notre site Web :

www.bradleysmoker.com.

Nous vous suggérons également d'essayer notre collection de recettes Bradley, grilles pour viande séchée Bradley, grilles d'origine Bradley, crochets à saucisses, protections contre les intempéries, et le thermomètre numérique Bradley avec une sonde thermique qui donne toutes les informations utiles pour rôtir et fumer la viande.
















Je vous souhaite de la grande cuisine et de la grande fumaison pendant de nombreuses années.

Sincères salutations, *Wade Bradley*

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Wade Bradley'.

**Basé sur des études et des tests réalisés à l'Institut de technologie de la Colombie-Britannique*

Table of Contents

Sécurité		Page	5 – 7
Entretien général		Page	8
Composants externes		Page	9
Composants internes de l'armoire		Page	10
Instructions de montage		Page	11
Comment traiter la première fois		Page	12
Utilisation optimale de votre Bradley Smoker™		Page	13
Indicateurs tactiles expliqués		Page	14
Panneau d'affichage référencé		Page	15
Fonctionnement de l'affichage expliqué		Page	16 - 22
Avant que vous appeliez		Page	22
Dépannage		Page	23 - 24
Spécifications électriques		Page	25
Avertissement		Page	26
Garantie		Page	27-28

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

- **Lisez toutes les instructions.**
- Lisez soigneusement les instructions de montage pour préparer le fumoir à l'utilisation.
- Ne modifiez pas l'état d'origine de votre fumoir. Toute modification de l'appareil annule la garantie.
- Pour s'assurer que les grilles du fumoir fonctionnent en toute sécurité, leur positionnement correct entre les glissières latérales est impératif. Cela permet de s'assurer que pendant le retrait prudent de la grille, les aliments chauds ne glissent pas.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants d'au moins 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- Une surveillance est nécessaire quand un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. *Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.*
- **Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lorsqu'ils sont autour de l'appareil.**
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION — Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Une attention particulière doit être accordée aux endroits où se trouvent des enfants et des personnes vulnérables.**
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou quand l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé. Ramenez l'appareil au site d'entretien agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Débranchez la prise quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires peut entraîner des blessures et n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil.
- **NE PAS EXPOSER À LA PLUIE.**
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne recouvre pas le plan de travail ou le dessus de table et ne puisse pas être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique ou dans un four ou un gril chauds.
- Des précautions extrêmes doivent être mises en œuvre lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours la prise de l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, placez toutes les commandes sur « off », puis retirez la prise de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil autrement que dans les conditions d'utilisation prévues.
- N'utilisez pas d'autre type de bois que les Bradley Flavor Bisquettes®.
- Soulevez et déplacez le fumoir avec précaution pour empêcher tout effort et blessure au dos.
- Faites attention quand vous pénétrez dans le fumoir ou vous déplacez autour.
- Il est recommandé de placer un extincteur près du fumoir. Consultez vos autorités locales pour déterminer la bonne taille et le bon type d'extincteur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi grandes que les caractéristiques électriques de l'appareil.
- Si une rallonge électrique est nécessaire, le cordon doit être un cordon très résistant agréé et ne doit pas dépasser 1,85 m de long.

GARANTIES IMPORTANTES CONTINUER:

- Des rallonges électriques d'extérieur doivent être utilisées avec des produits d'usage extérieur et sont marquées en surface avec la lettre de suffixe « W » et avec une étiquette indiquant « Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur »
- **ATTENTION : risque d'électrocution. Tenez les rallonges au sec et à distance du sol.**
- Pour assurer la protection contre une électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Jetez tous les emballages de manière appropriée.
- Faites attention lors du montage, de l'utilisation, de la manipulation ou du nettoyage de votre fumoir car certaines arêtes métalliques peuvent être vives.
- Faites très attention quand vous retirez le plateau ou éliminez la graisse chaude.
- **Ne nettoyez pas avec des éponges à récuser métalliques. Des morceaux peuvent se séparer de l'éponge et toucher les pièces électriques, créant un risque d'électrocution.**
- Des ustensiles alimentaires ou métalliques de grande taille ne doivent pas être insérés dans le fumoir car ils peuvent entraîner un incendie ou un risque d'électrocution.
- Un incendie peut survenir si le fumoir est couvert ou en cas de contact avec des matières inflammables, notamment les rideaux, les draperies, les murs et analogues, pendant le fonctionnement. Ne posez aucun article au-dessus de l'appareil quand il fonctionne.
- **Ne rangez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.**
- Des précautions extrêmes doivent être mises en œuvre quand vous utilisez des récipients fabriqués dans des matières autres que le métal ou le verre.
- **Ne rangez pas de matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant fans ce Smoker quand il n'est pas utilisé.**
- **Ne placez pas les matières suivantes dans le Smoker : papier, carton, plastique, et analogues.**
- **Ne couvrez pas le plateau ou une partie du Smoker avec une feuille métallique. Cela entraîne une surchauffe du fumoir.**
- Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur à l'arrière. Voir la page 11.
- **N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.**

Lisez attentivement les instructions de montage pour préparer votre fumoir à l'utilisation à la page 11.

Rallonge électrique du cordon:

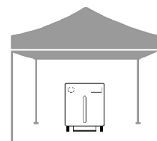
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- Si un cordon à rallonge est utilisé :
 - A. les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins aussi grandes que les caractéristiques électriques de l'appareil.
 - B. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne recouvre pas le plan de travail ou le dessus de table et ne puisse pas être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement.
 - C. Le cordon ou la rallonge doivent être avoir 3 fils avec masse.
 - D. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.CAUTION:
- Pour garantir une protection continue contre le risque de choc électrique, connectez-le uniquement à des prises correctement mises à la terre.
- Risque de choc électrique. Gardez la connexion de la rallonge au sec et hors du sol.Preheating of the appliance is not necessary.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT/UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT. NE PAS UTILISER DANS UNE ZONE FERMÉE

Avertissement de danger lié au monoxyde de carbone

- L'utilisation ou la combustion des Bradley Flavored Bisquettes dans ce produit peuvent exposer l'utilisateur à des produits chimiques tels que le monoxyde de carbone. Une utilisation dans une zone non ventilée augmente le risque de problème sanitaire grave, y compris la mort.
- Cet appareil a un indice de protection IPX0. Pour éviter un choc électrique, il ne doit être utilisé qu'en extérieur tout en étant abrité et à 3 m d'une construction surjacente, de murs ou de glissières.
- La zone abritée doit être bien ventilée et protégée de la pluie et du vent directs.
- Le fumoir doit être positionné sur une surface plane solide et non-combustible, éloigné de toute autre matière combustible telle que des surplombs de toit et des revêtements muraux
- Il faut veiller à éviter de toucher les éléments de chauffage dans le four.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne branchez pas le fumoir tant qu'il n'est pas totalement monté.



Pendant l'utilisation

- Utilisez uniquement des prises électriques mises à la terre agréées.
- Utilisez seulement les sondes de température fournies avec ce four.

NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE

- Ne couvrez pas ou ne fermez pas les grilles ou le bac de réception avec une feuille d'aluminium. Cela peut occasionner de graves dommages à votre fumoir
- Ne déplacez pas le fumoir quand il est utilisé.
- Ne dépassez pas la température interne de l'appareil de 150 °C
- Portez toujours des gants isolants pour protéger vos mains des brûlures. Ne portez pas de vêtements desserrés et ne laissez pas vos cheveux pendre librement.
- N'utilisez pas la boîte d'emballage pour couvrir le fumoir.
- Ne laissez jamais la pluie ou la neige toucher le fumoir.
- Pour éviter un empoisonnement à la fumée et au monoxyde de carbone, n'utilisez pas le produit en intérieur. Utilisez-le dans une zone bien ventilée.
- Pour éviter les risques d'électrocution, utilisez-le sous un abri ou un chapiteau. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage électrique ou dans des conditions venteuses. Ne l'utilisez pas quand il pleut ou il neige.
- Ne l'utilisez pas à proximité d'essence ou d'autres liquides inflammables, de gaz ou quand des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Ne l'immergez pas dans l'eau

VIDEZ LE BAC À EAU ET À GRAISSE TOUTES LES 2 À 3 HEURES DES BISQUETTES DE BOIS BRÛLÉES ET REMPLISSEZ-LE D'EAU FRAÎCHE.

Après chaque utilisation

- Débranchez le fumoir quand il n'est pas utilisé. Consultez la section « Procédures d'entretien » en page 5.
- Placez les Bradley Flavor Bisquettes® éteintes à une distance de sécurité de toute structure et matière combustible.
- Rangez le fumoir dans un lieu sec couvert, hors de portée des enfants.
- Nettoyez toute trace de graisse. L'accumulation de graisse peut entraîner un incendie.
- Ne pas nettoyer à la vapeur ou laver sous pression cet appareil.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Consultez la Liste des composants extérieurs et la liste des composants intérieurs en pages 9-10

Précautions importantes

- Faites preuve de précautions pendant l'entretien effectué par l'utilisateur
- Le fumoir Bradley doit être entretenu et nettoyé après chaque utilisation.
- Débranchez le cordon long de la prise murale avant de lancer une opération d'entretien ou de nettoyage.
- N'immergez pas le fumoir dans l'eau.
- Ne pulvérisez pas de produit nettoyant dans le fumoir.
- Ne couvrez pas ou ne fermez pas les grilles ou le bac de réception avec une feuille d'aluminium, cela pouvant endommager gravement votre fumoir.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est utilisé.
- Ne pulvérisez pas ou ne nettoyez pas le fumoir avec des quantités excessives d'eau. Utilisez plutôt un chiffon humide.

Procédures d'entretien

- Débranchez le cordon long avant de retirer le distributeur de Bisquette du fumoir.
- Faites attention lors de la manipulation et du nettoyage de votre fumoir car certaines arêtes métalliques peuvent être vives.
- Nettoyez la cuve d'eau. Jetez toutes les bisquettes brûlées avec précaution car elles peuvent être chaudes.
- Lavez les grilles, le bac de réception et le bac de récupération d'eau-résidus avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Retirez les particules alimentaires et les résidus de graisse du fumoir. Si l'intérieur doit être nettoyé, essuyez-le avec un chiffon humide.

Remarque : la tour doit contenir de la fumée ou des résidus noirs. Plus il y a de résidus, meilleur est le goût des aliments

- Le distributeur de bisquette doit toujours être tenu propre et exempt de copeaux de bois et de graisse. Si des copeaux de bois libres se sont accumulés dans le distributeur de bisquette, aspirez ces particules.

Consultez « Réparations rapides » en pages 25-32 pour le retrait du distributeur de bisquette®.

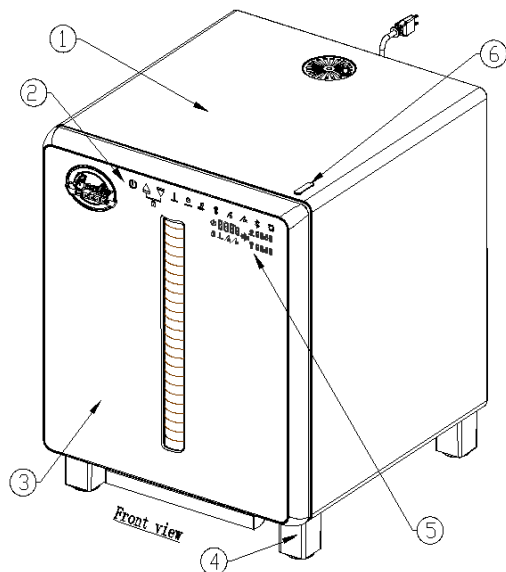
- Le distributeur de bisquette doit être légèrement gratté en utilisant une brosse métallique ou un grattoir pour retirer les résidus laissés par le processus de combustion.
- Nettoyez le registre (au sommet du fumoir) pour vérifier qu'il n'est pas bloqué.
- Essuyez le joint de porte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour retirer les résidus et les particules alimentaires restants.
- Essuyez les sondes thermiques avec une serviette humide et chaude pour retirer les résidus et les particules alimentaires restants.

Remarque : les sondes thermiques ne vont pas au lave-vaisselle.

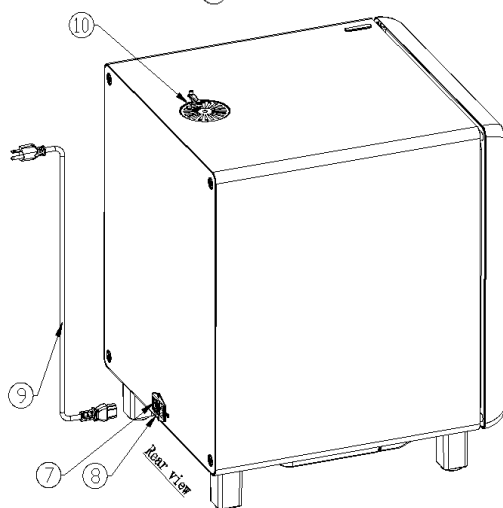
After Cleaning

- Remettez en place les grilles, le bac de réception et le bac de récupération d'eau dans le fumoir, en veillant à ce que toutes les pièces soient propres et sèches.
- Insérez de nouveau le tube du distributeur dans la porte du fumoir.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché quand le fumoir n'est pas utilisé.

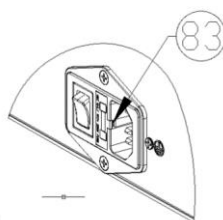
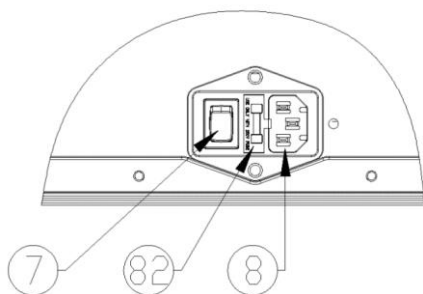
EXTERNAL COMPONENTS



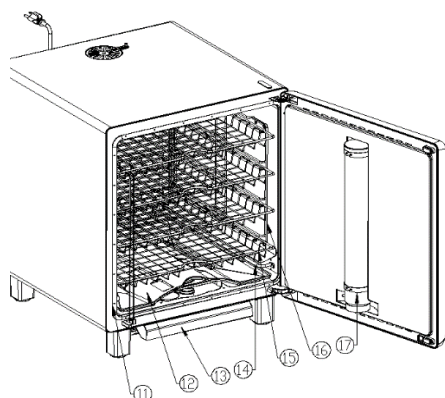
1. Armoire du fumoir
2. Interrupteur électrique
3. Porte avant
4. Pieds
5. Écran d'affichage
6. Orifices de réglage de la porte



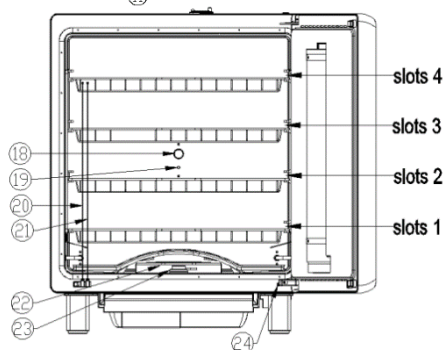
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Prise électrique
9. Cordon d'alimentation
10. Registre de cheminée
82. Porte-fusible
83. Languette de porte-fusible



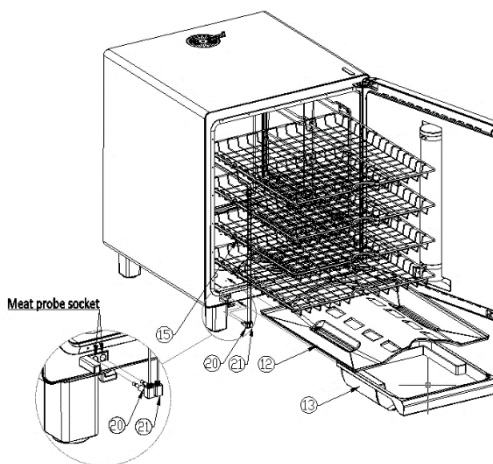
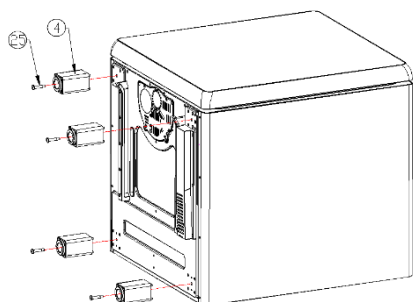
CABINET INTERNAL COMPONENTS



- 11. Joint de porte
- 12. Bac de réception
- 13. Bac d'eau/résidus
- 14. Élément de chauffe (2 inclus)
- 15. Grilles pour gril (4 incluses)
- 16. Étagères pour grilles de gril
- 17. Tuyau du distributeur



- 18. Limite supérieure de température
- 19. Sonde de température interne
- 20. Sonde thermique 1
- 21. Sonde thermique 2
- 22. Couverture de générateur de fumée
- 23. Générateur de fumée
- 24. Interrupteur de porte
- 25. Vis de pied



Utilisation correcte des grilles pour le gril :

Les grilles pour le gril doivent être utilisées dans leurs supports prévus (1-4) uniquement comme cela est présenté sur le schéma. Si les grilles pour le gril sont mal insérées, elles ne sont pas correctement fixées et une grille chaude peut entraîner des blessures graves.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Mode de montage de votre fumoir Bradley Raven - 4 Rack Bradley BS1120BT (CE)

Sortez le fumoir de sa boîte.

Sortez du fumoir toutes les pièces emballées.

Retirez l'ensemble des emballages de protection sur les pièces. Placez le fumoir sur une base, un support ou sur une table solides.

Ouvrez les portes de l'armoire et retirez tous les emballages de protection internes. Détachez le plastique qui maintient les grilles pour le gril sur les étagères des grilles.

Retirez toutes les grilles, le bac de réception, le bac de réception d'huile, la cuve d'eau et d'huile, la sonde thermique et le cordon d'alimentation. Nettoyez l'armoire de tout résidu plastique restant.

Sortez les 4 vis (25) du petit sac en plastique pour installer les pieds (4).

Installez les composants (12), (13), (15), (20), (21) quand le plastique et l'emballage ont été retirés et l'armoire a été nettoyée de tout débris.

Traitement de l'emballage

L'ensemble de l'emballage doit être jeté conformément aux réglementations locales.

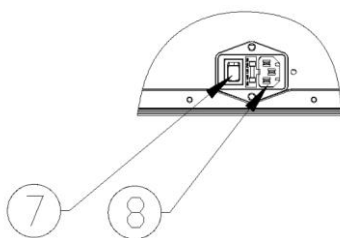
La boîte d'emballage ne doit pas être utilisée comme un couvercle quand le fumoir est utilisé.

Ordre de branchement électrique

Branchez le cordon d'alimentation fourni à l'arrière de la prise du fumoir (8).

Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans la prise murale.

1. Allumez l'interrupteur marche/arrêt principal (7).



ATTENTION

POUR ASSURER UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, BRANCHEZ UNIQUEMENT À UNE PRISE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE

ATTENTION

DÉBRANCHEZ LA PRISE ÉLECTRIQUE AVANT LE NETTOYAGE OU L'ENTRETIEN. NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU ET NE L'EXPOSEZ PAS À LA PLUIE.

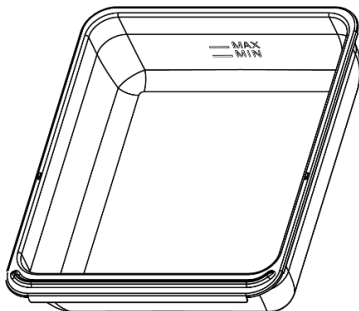
Cet appareil est conforme aux normes RRS d'exemption de licence d'Industrie Canada. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer de perturbation et (2) cet appareil doit accepter les perturbations, notamment les perturbations pouvant donner lieu à un fonctionnement indésirable de l'appareil.

TRAITEMENT DE VOTRE FUMOIR

Le traitement du Bradley Smoker® est un processus permanent. Plus vous l'utilisez, meilleur sera le goût de vos aliments. Le traitement consiste principalement à éliminer les mauvaises odeurs de votre fumoir. L'odeur de votre nouveau Bradley Smoker® n'est pas nécessairement le goût que vous voulez donner à vos aliments.

Méthode de traitement :

- Lavez vos grilles (15), le bac de réception (12) et le bac d'eau/résidus (13) et remettez-les dans le fumoir.
- Remplissez le bac d'eau/résidus avec de l'eau. Ne dépassez pas la marque du niveau de remplissage.
- Ouvrez la porte et remplissez le tuyau du distributeur avec 6 Bradley Flavor Bisquettes®.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'arrière du fumoir.
- Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans sa prise prévue.
- Allumez l'interrupteur marche/arrêt (7) situé dans l'angle inférieur droit à l'arrière du fumoir.
- Sur l'écran principal, choisissez les paramètres appropriés de durée de fumage, de durée de cuisson et de température.



****Votre fumoir sera traité après avoir atteint 66°C (150°F) et fumé pendant 2 heures. La durée de traitement recommandée est de 2 h, ou jusqu'à la sortie des Bradley Flavor Bisquettes®.**

- Quand le traitement est terminé, jetez les bisquettes brûlées. ®.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre fumoir.

**** Veuillez consulter les commandes d'affichage en page 16-22.**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Après le traitement, videz et remplissez de nouveau le bac d'eau/de fonte avec de l'eau. Placez vos aliments sur les grilles de cuisson et chargez-les dans le fumoir.

Ne fermez pas totalement le registre quand la fumée est générée, cela pouvant entraîner une condensation élevée.

Allumez le fumoir en appuyant sur l'interrupteur.

Choisissez vos températures et durées de cuisson souhaitées.

(Veuillez consulter les commandes d'affichage en pages 16-22)

Remarque : Pour obtenir une température plus précise des aliments en cours de fumaison, utilisez les sondes thermiques. N'oubliez pas que la température extérieure et le vent affectent la température de cuisson du fumoir.

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

Comment réaliser une fumaison à froid :

- Utilisez l'option fumaison uniquement.
- N'allumez pas le chauffage de l'armoire.
- Ouvrez le registre dans sa position d'ouverture maximale.

UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE BRADLEY SMOKER™

Les fumoirs Bradley sont faits pour cuire doucement et lentement. Prenez votre temps et prévoyez car votre fumoir a été conçu pour fumer lentement à basse température. Grâce à cette méthode, vous obtenez un goût et un arôme améliorés.

Ne remplissez pas exagérément vos grilles – laissez toujours de la place pour permettre un flux d'air constant, sinon votre chaleur sera piégée et ne circulera pas dans l'ensemble de votre appareil.

Pour cuire ou fumer uniformément les aliments, il est recommandé de déplacer les grilles vers le haut et vers le bas.

Les durées et la température de fumaison varient selon les conditions suivantes :

- Température de l'air ambiant
- Quantité de produit dans le fumoir
- Température interne des produits en cours de fumaison
- Les valeurs de température affichées sont données seulement à titre de référence

Ne fermez JAMAIS totalement l'évent de votre fumoir, cela pouvant entraîner une condensation interne élevée

- Quand vous cuisez ou fumez des aliments dont la teneur en graisse et en gras est élevée, placez un bac en aluminium sur la grille sous les aliments pour récupérer les résidus autant que possible.
- Cela aidera à assurer la propreté de votre fumoir Bradley et prolongera la durée de vie de votre fumoir.
- Cela aidera aussi à empêcher l'éventualité d'un feu de graisse.
- Ne laissez pas les aliments toucher les parois du fumoir.
- Tenez toujours votre fumoir propre pour prolonger la durée de vie de votre appareil. De temps à autre, grattez le brûleur de bisquette pour nettoyer tous les résidus et conserver une surface propre et régulière pour les bisquettes. Utilisez une protection contre les intempéries pour protéger le fumoir des conditions climatiques.

Avertissement : Les protections climatiques ne sont pas destinées à assurer l'étanchéité.

***** Remarque : les câbles des sondes thermiques ne peuvent pas passer au lave-vaisselle. N'immergez pas les câbles ou les extrémités de raccordement dans l'eau ou dans un liquide quelconque, cela pouvant les endommager définitivement.***

TOUCH INDICATORS EXPLAINED



**Interrupteur
électrique**



**Commutateur de
réglage haut/bas et
verrou pour enfant**



**Interrupteur de
température de
cuisson**



**Interrupteur du minuteur
de cuisson**



**Interrupteur du
minuteur
d'avancement de
Bisquette®**



Moniteur du fumoir



**Alarme de
température de
sonde thermique 1**



**Alarme de température de
sonde thermique 2**

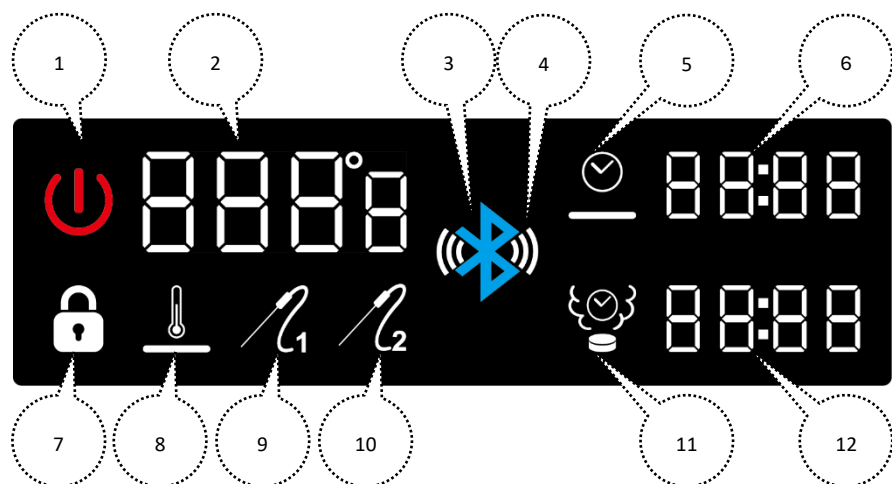


**Interrupteur
Bluetooth®**



Changement d'unité F/C

DISPLAY PANEL REFERENCED



- | | | |
|-----|-------------------------------|--|
| 1. | ALIMENTATION | Quand l'alimentation est allumée, cette icône s'allume. |
| 2. | TEMPÉRATURE | Affiche les températures de l'armoire et des sondes thermiques. |
| 3. | BLUETOOTH | Quand le Bluetooth est allumé, cette icône s'allume. |
| 4. | SIGNAL | Quand le Bluetooth est raccordé, cette icône s'allume. |
| 5. | MINUTEUR DE CUISSON | Icône de durée de cuisson. |
| 6. | DURÉE DE CUISSON | Affichage de la durée de cuisson. |
| 7. | VERROU POUR ENFANT | Quand le verrou pour enfant est activé, cette icône est allumée. |
| 8. | TEMPÉRATURE | Icône de température. |
| 9. | SONDE THERMIQUE 1 | Indicateur de sélection d'alarme de la sonde thermique 1 |
| 10. | SONDE THERMIQUE 2 | Indicateur de sélection d'alarme de la sonde thermique 2 |
| 11. | MINUTEUR DE BISQUETTE® | Icône du minuteur d'avancement de Bisquette® |
| 12. | MINUTEUR DE FUMAISSON | Affichage de la durée de fumaison |

EXPLICATION DES OPÉRATIONS D’AFFICHAGE

Mise sous tension/hors tension de l'appareil



Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour allumer et éteindre le fumoir.



Quand vous mettez le fumoir sous tension, vous entendez un bip et le témoin d'alimentation devient rouge. L'ensemble de l'écran s'allume pour un autocontrôle. Au bout de 5 secondes, l'écran indique la température interne de l'armoire et l'icône de la température s'allume.



*Remarque

L'affichage indique « OPEn » quand la porte est ouverte.

Appariement Bluetooth



Appuyez sur le bouton du Bluetooth pour activer le Bluetooth et préparer l'appariement avec un appareil intelligent (le Bluetooth doit d'abord être activé sur votre appareil intelligent).

Le Bluetooth commence à émettre le nom du fumoir au profit des appareils intelligents (visible seulement sur les appareils intelligents) et l'icône du Bluetooth s'allume.

Quand le fumoir reçoit l'identifiant de l'appareil intelligent pour l'appariement, l'icône du signal d'émission du Bluetooth clignote.



Appuyez sur le bouton du Bluetooth pour appairer l'appareil intelligent. Une fois que l'appareil intelligent est apparié, le témoin de l'icône du Bluetooth et le témoin du signal restent allumés.



Appuyez sur le bouton du Bluetooth et tenez-le pendant 3 secondes pour déconnecter et désalimenter le Bluetooth. Le témoin de l'icône du Bluetooth et le témoin du signal s'éteignent.




Remarques :

1. Une fois que le Bluetooth est apparié, vous pouvez utiliser l'application pour allumer/éteindre et commander toutes les fonctions de l'appareil. Le fumoir doit être paramétré et démarré avant que l'application puisse prendre le contrôle. Cela signifie que vous ne pouvez pas commencer le processus de fumaison depuis l'application.
2. Quand l'appareil intelligent est hors de portée, l'icône du signal d'émission du Bluetooth commence à clignoter et l'icône du Bluetooth reste allumée. Quand l'appareil intelligent est de nouveau à portée, il se connecte automatiquement et l'icône du signal d'émission du Bluetooth reste allumée.

Suite de la section sur les remarques d'appariement Bluetooth en page 17

Remarques :

1. Un seul appareil intelligent à la fois peut être raccordé au fumoir.
2. Quand l'interrupteur d'alimentation principal (7) en page 11 a été éteint, l'identifiant de l'appareil intelligent est effacé de la mémoire du fumoir. Une nouvelle connexion d'appariement doit être lancée quand l'appareil est de nouveau en marche.
3. L'appareil intelligent se reconnecte quand l'application a été relancée ou quand le fumoir a été éteint/allumé à partir de l'indicateur tactile. r. 

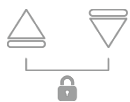
Paramètres de température de cuisson



Appuyez sur l'interrupteur de température de cuisson. Le témoin de l'icône de température de cuisson et les chiffres de température clignotent. L'affichage montre la température de consigne par défaut de 100°C ou la valeur de température précédemment définie.



Quand le paramètre de température de cuisson est activé, le minuteur de cuisson s'allume en même temps. Le minuteur par défaut est réglé à 5:00 h.



Appuyez sur l'interrupteur haut/bas pour ajuster la température de cuisson. La température de cuisson clignote pendant le paramétrage.



Appuyez sur l'interrupteur de température de cuisson pour confirmer les paramètres, autrement attendez 3 secondes et la température de cuisson est définie automatiquement.



Maintenez l'interrupteur de température de cuisson pendant 3 secondes. La fonction de température de cuisson et le témoin de l'icône de cuisson s'éteignent. Les chiffres de température affichent la température interne de l'armoire.



Température par défaut : 100°C / 212°F

Plage de réglage de la température : 30 - 160°C / 86 - 320°F

Remarque : Quand la température de fonctionnement extérieure est inférieure à -10°C / 14°F, le mot COLD (froid) est affiché et aucune opération ne doit être effectuée sur l'appareil jusqu'à ce que la température augmente.

Remarque : Quand la température interne dépasse 180°C / 360°F, l'avertisseur retentit, ERR4 est affiché et le fumoir s'éteint automatiquement.

Paramètres du minuteur de cuisson



Appuyez sur l'interrupteur du minuteur de cuisson.



Le témoin de l'icône du minuteur de cuisson s'allume et les chiffres du minuteur clignotent. Les chiffres clignotants sur l'affichage montrent la valeur par défaut du minuteur de 00:00 ou la valeur précédemment définie pour le minuteur.



Appuyez sur l'interrupteur haut/bas pour ajuster le minuteur de cuisson.



Appuyez sur l'interrupteur du minuteur de cuisson pour confirmer les paramètres, autrement attendez 3 secondes. L'icône et les chiffres du minuteur de cuisson restent allumés et le minuteur commence le compte à rebours.



Maintenez l'interrupteur du minuteur de cuisson pendant 3 secondes. La fonction du minuteur de cuisson et le témoin de l'icône s'éteignent. Les chiffres de température affichent la température interne de l'armoire.



Minuteur par défaut : 5:00

Plage de réglage du minuteur : 00:00 – 10:00

Incréments de réglage du minuteur : 1 min

Remarque :

Si la fonction de cuisson est allumée et que le minuteur de cuisson n'est pas défini, il passe par défaut à 5 heures, mais il n'indique pas le compte à rebours sur l'affichage du minuteur de cuisson.

Paramètres du minuteur d'avancement de Bisquette® et de fumaison

Le minuteur d'avancement de Bisquette® peut être réglé sur des intervalles de 20, 30 ou 40 minutes. Vous devez d'abord sélectionner l'incrément de l'intervalle puis définir la durée totale de fumaison.



Appuyez sur l'interrupteur du minuteur d'avancement de bisquette puis appuyez pour sélectionner la minuterie de 20, 30 ou 40 min.

**** La minuterie par défaut d'avancement de bisquette est de 20 min.**



Ensuite, appuyez sur l'interrupteur du minuteur de fumaison.

Le témoin de l'icône du minuteur de fumaison s'allume et les chiffres du minuteur clignotent. L'affichage montre la valeur par défaut du minuteur de 20 min. ou la valeur précédemment définie pour le minuteur.



Appuyez sur l'interrupteur haut/bas pour ajuster la durée totale de fumaison.



Appuyez sur l'interrupteur du minuteur de fumaison pour confirmer les paramètres, autrement attendez 3 secondes, et le minuteur est réglé. Quand il est réglé, l'icône du minuteur de fumaison et les chiffres restent allumés, et le minuteur de fumaison commence le compte à rebours.



Pour arrêter le minuteur, maintenez l'interrupteur du minuteur de fumaison pendant 3 secondes. La fonction du minuteur de fumaison et le témoin de l'icône s'éteignent. Les chiffres de la température affichent la température interne de l'armoire.



Minuteur par défaut de fumaison : 00:20

Plage de réglage du minuteur de fumaison : 0:20 – 9:00

Le réglage du minuteur de fumaison dépend du réglage d'avancement des bisquettes de 20, 30 ou 40 minutes.

REMARQUE :

L'avancement du minuteur des bisquettes ne peut pas être modifié pendant la durée de fumaison. Le processus de fumaison doit être annulé avant qu'une nouvelle durée d'avancement puisse être réglée.

Réglages des alarmes de température des sondes thermiques 1 et 2



Appuyez sur l'interrupteur d'alarme de température des sondes thermiques.

Le témoin de l'icône de la sonde thermique et les chiffres de température clignotent. L'affichage montre la température par défaut

de 50°C ou la valeur de température précédemment définie.

Appuyez une fois sur le bouton d'alerte de température de la sonde à viande. il affichera la température interne existante de la viande.

Appuyez deux fois sur le bouton d'alerte de température de la sonde à viande, il affichera la température cible réglée de la sonde à viande.



Appuyez sur l'interrupteur haut/bas pour ajuster le paramètre de la température d'alarme de la sonde thermique.



Appuyez sur l'interrupteur d'alarme de température de la sonde thermique pour

confirmer les paramètres, autrement

attendez 3 secondes, et le minuteur sera

réglé. Les chiffres de température affichent

la température interne de la viande et

l'icône de

la sonde reste allumée.



Quand la température interne de la viande atteint la valeur de consigne définie, l'icône de la sonde thermique et les chiffres de la température commencent à clignoter, l'avertisseur retentit et les chiffres de la température affichent la température d'alarme de la valeur de consigne définie.



Pour arrêter l'avertisseur, appuyez sur l'interrupteur d'alarme de température de la sonde thermique. Le témoin de l'icône de la sonde thermique et les chiffres de la température arrêtent de clignoter et les chiffres affichent la température interne de l'armoire.



Maintenez l'interrupteur d'alarme de température de la sonde thermique pendant 3 secondes. La fonction d'alarme et le témoin de l'icône s'éteignent. Les chiffres de température affichent la température interne de l'armoire.



Température par défaut : La température autour de la sonde est affichée.

Plage de température affichée : 0 - 100°C / 32 - 212°F

Plage d'alarme réglable : 5 - 100°C / 41 - 212°F

Incrément de réglage : 1°C / 1 or 2°F

Paramètres de changement de l'unité de température



Appuyez sur l'interrupteur de changement de l'unité de température pour passer de C à F.



Activation du verrou pour enfant



Appuyez sur l'interrupteur haut/bas en même temps pour activer ou désactiver le verrou pour enfant.



Quand le fumoir est allumé à partir du témoin d'alimentation et qu'aucune opération n'est détectée sur l'écran de commande après 5 minutes, le verrou pour enfant est automatiquement activé.

Programme de séquence de recette personnalisée

Quand le menu de séquence de recette personnalisée est activé à partir de l'appareil intelligent, l'affichage indique APPs et Prog. Le programme sélectionné de 01 à 50 est affiché et activé.



Quand le programme de séquence de recette personnalisée est terminé, les chiffres indiquent End (fin) et un avertisseur retentit pendant 3 minutes.



Appuyez sur un bouton pour supprimer l'alarme et l'affichage numérique à DEL indique la température interne.



Suppression de toutes les opérations précédentes et de tous les paramètres.

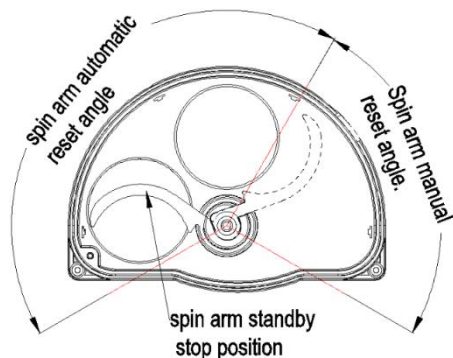


En maintenant l'interrupteur haut et l'interrupteur Bluetooth en même temps, tous les paramètres du fumoir sont réinitialisés. Cela signifie que le Bluetooth doit être apparié de nouveau.

Réinitialisation du bras rotatif

En cas d'arrêt anormal ou de panne électrique, le bras rotatif ne peut pas être réinitialisé automatiquement. Cette situation anormale peut survenir quand le bras rotatif est en train de faire avancer la bisquette et qu'une panne électrique survient. Dès rétablissement de l'alimentation, une réinitialisation manuelle doit être effectuée.

Quand le bras rotatif s'arrête à l'angle de réinitialisation automatique, le redémarrage le réinitialise automatiquement dans sa position de veille. Aucune action n'est nécessaire.



Si le bras rotatif est en dehors de la zone de l'angle de réinitialisation automatique, une réinitialisation manuelle est nécessaire.

Pour réinitialiser manuellement le bras rotatif, appuyez sur l'interrupteur de changement de l'unité de température et maintenez-le jusqu'à ce que le bras revienne en position de veille.



Maintenez l'interrupteur d'échange de l'unité de température pendant 5 secondes, cela réinitialisera le bras rotatif en position d'arrêt d'attente.

AVANT VOTRE APPEL

Avant d'appeler le service clients, veuillez visiter notre page d'assistance Bradley : <https://www.bradleysmoker.com/product/>. (faites défiler jusqu'à l'onglet d'assistance)

Lisez ce manuel pour obtenir des informations relatives au dépannage. Consultez la page « Garantie » pour plus d'informations.











Pour contacter un représentant d'entretien, veuillez à disposer du numéro de modèle et du numéro de série avant d'appeler. Les numéros de modèle et de série se trouvent sur la boîte d'envoi, à l'avant du manuel ou à l'arrière de l'armoire du fumoir.

Nous sommes conscients que vous avez effectué un investissement considérable et nous sommes là pour vous aider avec votre fumoir de telle sorte que vous puissiez faire preuve de créativité pendant de nombreuses années. N'hésitez pas à contacter notre assistance client si vous avez des questions ou dans le cas improbable où votre fumoir Bradley a besoin d'entretien. Nous sommes prêts à vous aider.

Veuillez conserver votre reçu ou votre facture d'origine pour la validation de la garantie si un entretien est nécessaire. Pour la garantie et le service clients, veuillez envoyer un courriel à support@bradleysmoker.com ou contacter votre distributeur local.

DÉPANNAGE-----CODES D'ERREURS

Pour mieux vous aider avec le dépannage, votre fumoir comporte un système intégré de messagerie qui affiche la cause probable des codes d'erreur..

Message de l'application	Alarme sur le fumoir	Suppression de l'alarme	Code d'erreur affiché	Conditions
Panne de l'élément de chauffage	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err1	Appuyez sur une touche		1. Quand le système ne détecte pas de courant utilisé par l'élément 2. Le dispositif de chauffage du four ou le fusible est grillé ou le circuit de chauffage présente une défaillance.
Défaut du brûleur de Bisquette®	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err2			1. Quand le système ne détecte pas de courant utilisé par l'élément 2. Le dispositif de chauffage de bisquette ou le fusible est grillé ou le circuit de chauffage présente une défaillance.
Bisquettes® bloquée	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique Err3			La rotation du moteur n'a pas été détectée en 60 s
Le four est trop chaud!	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err4			La sonde de l'armoire a détecté des températures qui dépassent la zone de sécurité de 180°C /356°F
Défaut de la sonde NTC de l'armoire	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err5			Sonde NTC de l'armoire - alarme de circuit ouvert ou de court-circuit.
Bisquettes® PT1000B Défaut de la sonde	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err6			Défaut de la sonde du brûleur de bisquette - circuit ouvert ou court-circuit.
Sonde thermique 1 non connectée	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err7			Sonde thermique 1 n'est pas connectée correctement.
Sonde thermique 2 non connectée	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err8			Sonde thermique 2 n'est pas connectée correctement.
Défaut de la sonde thermique 1	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err9			Cette alarme est déclenchée quand la température de la sonde est en dehors de sa plage normale de 194 °C Remarque : la température de service est entre 32-212F / 0-100C
Défaut de la sonde thermique 2	L'avertisseur retentit, l'affichage clignotant indique code Err0			Cette alarme est déclenchée quand la température de la sonde est en dehors de sa plage normale de 194 °C Remarque : la température de service est entre 32-212F / 0-100C

Code de message

Message de l'application	Alarme	Suppression de l'alarme	Code de message	Conditions
Porte ouverte	L'avertisseur retentit pendant 5s. OUVERT affiché.	Fermez la porte		La porte est ouverte quand la machine est mise sous tension. Remarque : quand la porte est ouverte, toutes les fonctions sont désactivées.
Froid, temp. inférieure à -10°C/ 14°F	L'avertisseur retentit, Froid affiché. Toutes les fonctions sont désactivées	Éteindre l'interrupteur électrique		La sonde de température du four détecte une température inférieure à - 10°C/14°F
Bisquettes® Alimentation	Non, alarme	Une fois le repas terminé		The Bisquettes® alimentation. Attention : n'ouvrez pas la porte, cela affecterait l'alimentation des Bisquettes®.
Remarque: Lorsque les codes d'erreur « Err7 », Err8 », Err9 » et Err0 » se produisent, appuyez sur n'importe quelle touche pour réinitialiser le code d'erreur et le son de l'alarme. La machine continuera à fonctionner. À moins d'appuyer sur la touche Sonde à viande 1 ou Sonde à viande 2 défectueuse, le code d'erreur et l'alarme se produiront à nouveau. Appuyez sur n'importe quelle touche pour réinitialiser le code d'erreur et le son de l'alarme.				

Seul un technicien agréé peut effectuer des réparations électriques sur cet appareil.
Bradley Smoker Inc. n'accepte aucune responsabilité pour tout dysfonctionnement ou dommage causé par des réparations électriques inappropriées.

Vos remarques :

Élimination appropriée de ce produit :



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour empêcher toute nuisance éventuelle pour l'environnement ou pour la santé humaine à la suite d'une élimination non contrôlée de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit. Ils peuvent transmettre ce produit en vue d'un recyclage sûr pour l'environnement.purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

	Amérique du Nord	Europe, GS, CE, et CB
Modèle :	BS1120BT	BS1120BTCE
Tension nominale:	110 ~ 120V	220 ~ 240V
Fréquence nominale:	50 / 60 Hz	
Puissance nominale:	~1005-1200W	~1005-1200W
Élément de chauffage pour la cuisson:	1000W (2pcs x 500W)	
Brûleur de Bisquettes® :	100-300W	100-300W

CAPACITÉS

Volume intérieur total:	100 L
Volume de la zone de fumaison:	87 L
Zone de cuisson:	450X413X474mm
Capacité en grilles:	18.5 L x 4
Total de grilles:	Capacité de 4 grilles (4 grilles incluses)
Dimension de la grille:	438X469X28mm

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Spécifications de durée de cuisson:

Plage réglable de la durée de cuisson:	0 min – 10 hrs.
Incréments ajustables de la durée de cuisson:	1 min

Spécifications de durée de fumaison :

Plage de durée réglable de fumaison:	00:20 min – 9:00 hrs
Incréments ajustables du brûleur de bisquette:	20/30/40 min

Spécifications de la température d'utilisation :

Plage d'utilisation selon la température ext.:	-10 + 2°C ~ 50 + 2°C / 14°F ~ 122°F
Plage de température d'utilisation interne:	30-160°C / 86-320°F
Incréments ajustables de température int.:	1°C / 1 or 2°F

Avertissement :

FROID est affiché sur l'écran quand la température baisse en dessous de -10°C.

Ne pas utiliser l'appareil en dehors de ces paramètres – des dommages permanents peuvent survenir sur l'affichage.

Spécifications d'utilisation de la sonde thermique :

Plage de température réglable pour la sonde:	5-100°C / 41-212°F
Incréments de réglage de la plage:	1°C / 1 or 2°F

Remarque :

Les sondes thermiques ne vont pas au lave-vaisselle.

À titre de meilleure pratique, laissez les sondes raccordées en permanence

Avertissement !

Avertissement : Tout changement ou toute modification sur cet appareil qui n'est pas expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Remarque : Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre les perturbations nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut rayonner de l'énergie de radiofréquence et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des perturbations nuisibles aux communications radio. Cependant, aucune garantie n'est donnée que des perturbations ne surviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause une perturbation nuisible à la réception de la radio ou de la télévision, qui peut être déterminée en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la perturbation grâce à une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation ou déplacement de l'antenne de réception.
- Augmentation de la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Branchement de l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est raccordé.
- Consultation du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence conformes aux RSS d'exemption de licence en matière d'Innovation, de Science et de Développement Économique du Canada. L'utilisation est assujettie aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne peut pas causer de perturbation.
2. Cet appareil doit accepter les perturbations, notamment les perturbations pouvant donner lieu à un fonctionnement indésirable de l'appareil.

DÉCLARATION D'EXPOSITION AU RAYONNEMENT

Cet équipement est conforme aux limites de rayonnement RF de FCC et de l'IC stipulées pour un environnement non contrôlé. La ou les antennes utilisées pour cet émetteur doivent être installées et utilisées pour assurer une distance de séparation d'au moins 20 cm avec toute personne et ne doivent pas être colocalisées ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur. Les installateurs doivent s'assurer qu'une distance de séparation de 20 cm est maintenue entre l'appareil (à l'exclusion de son combiné) et l'utilisateur.

Déclaration d'exposition au rayonnement de l'IC :

1. Cet équipement est conforme aux limites d'exposition au rayonnement du Canada stipulées pour les environnements non contrôlés.
2. Cet émetteur ne doit pas être colocalisé ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

Garantie

Le fumoir Bradley bénéficie d'une garantie limitée d'un an contre les défauts de fabrication.

Exigences et limitations :

La garantie entre en vigueur à la date de l'achat. Conservez votre reçu d'achat comme preuve de la date d'achat. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de pièces déterminés par Bradley Smoker Inc.

Bradley Smoker Inc. fournira à sa discrétion une pièce de rechange pour tout composant jugé défectueux par Bradley Smoker Inc. et ne doit pas être tenue responsable de tout remontage.

Cette garantie limitée est incessible. La garantie couvre uniquement les défauts au niveau du fabricant. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas des coûts liés à un désagrément, un aliment, une blessure corporelle ou un dommage matériel.

La garantie est valable uniquement dans le pays d'achat. Les frais d'expédition et de traitement sont de la responsabilité du client/acheteur initial pour toutes les pièces hors garantie.

Le numéro de série du fumoir doit être fourni sur toutes les demandes de garantie. Bradley Smoker Inc. exclut ce qui suit de sa garantie :

Défauts, dommages résultant d'un accident, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une altération, d'un mauvais montage, d'une mauvaise installation et de vandalisme.

Dommages résultant de conditions météorologiques, notamment mais sans s'y limiter : grêle, ouragans, tornades, séismes, vent, pluie ou neige.

L'usure normale, l'écaillage et les rayures sur les finitions de surface ne seront pas couverts. La décoloration due à l'exposition au soleil, à la chaleur ou aux substances chimiques n'est pas couverte par cette garantie. Les modifications portées aux composants d'origine du fumoir ou à son état d'origine annulent cette garantie.

Manquement à l'exécution d'une maintenance régulière, aux vérifications de sécurité et à l'entretien, notamment mais sans s'y limiter : l'élimination des graisses accumulées entraînant une déflagration, les dommages causés par les feux de graisse ne sont pas couverts par cette garantie.

Comment obtenir un service de garantie

Avant de fournir un service de garantie, Bradley Smoker Inc. ou ses agents peuvent vous demander de fournir (i) une preuve d'achat et (ii) le numéro de série du produit.

- Avant de commencer le processus de garantie, veuillez utiliser les conseils de dépannage inclus dans ce manuel.
- Si les conseils de dépannage ne résolvent pas votre problème, contactez le support client à l'adresse support@bradleysmoker.com.

Pour garantir votre satisfaction et pour le suivi, enregistrez votre fumoir en ligne à l'adresse : www.bradleymoker.com/pages/register-your-smoker

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