



## MANUEL DE L'UTILISATEUR

pour

BTIS1 Le fumoir Bradley « original » 120 V	BTST02 Fumoir Bradley en acier inoxydable 120 V	BTISCE240EU Le fumoir Bradley « original » 240 V	BTSTCE240EU Fumoir Bradley en acier inoxydable 240 V
BTDS76P Fumoir Bradley numérique à 4 grilles 120 V	BTDS108P Fumoir Bradley numérique à 6 grilles 120 V	BTDS76CE-EU Fumoir Bradley numérique à 4 grilles 240 V	BTDS108CE-EU Fumoir Bradley numérique à 6 grilles 240 V



Z1079



Bradley Technologies Canada Inc.  
1609 Derwent Way

Delta, BC Canada V3M 6K8

Téléphone gratuit : 1-800-665-4188

Tél. : 604-524-3848 Télécopieur : 604-524-3839

Courriel : [info@bradleysmoker.com](mailto:info@bradleysmoker.com)

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



Imprimé en Chine

2008

Chère Madame, cher Monsieur,

*« La technologie révolutionnaire du fumage pour la cuisine familiale »*

Bienvenue dans le monde merveilleux de la cuisine dans le jardin, notamment, pour expérimenter le fumage et le rôtissage lent. Le fumoir Bradley est un four de fumage isolé conçu pour générer automatiquement un flux continu de fumée propre. C'est un appareil électrique de plein air permettant de cuire des aliments, de les rôtir, de les fumer à chaud de même qu'à froid, en obtenant régulièrement des résultats supérieurs avec un minimum d'effort.

Le fumoir Bradley est unique en ce sens qu'il produit de la fumée quatre fois plus propre que les copeaux brûlés dans les boîtes à fumée traditionnelles\*. Comme il éteint automatiquement les briquettes consommées, il évite la formation de gaz et d'acides libérés aux températures élevées. En outre, le fumoir Bradley satisfait aux normes relatives aux appareils utilisés en Amérique du Nord et en Europe.

Les briquettes de bois aromatique, Bradley Flavor Bisquettes, fabriquées spécialement pour votre fumoir, existent en neuf types de bois différents - aulne, pommier, cerisier, hickory, érable, prosopis, chêne, pacanier, et comme mélange spécial. Un certain nombre de cartes recettes sont fournies avec les briquettes Bradley Flavor Bisquettes, également disponibles dans le volume n° 1 de la collection des Recettes Bradley. Il existe d'autres articles intéressants tels que les saveurs de traitement des aliments (Flavor Cures), les grilles pour viande boucanée (jerky), les grilles Bradley, les housses de protection imperméables, le DVD de Bradley sur la cuisine, les chapeaux, les tabliers ainsi que le thermomètre numérique Bradley avec sonde pour la viande qui élimine les incertitudes lors de la cuisson et du fumage des viandes.

Je vous souhaite de merveilleuses réussites culinaires et de fumage de vos aliments.

Avec mes sincères salutations,



Wade Bradley

*\*D'après des études et des essais effectués à l'Institut de technologie de la Colombie-Britannique.*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### *Précautions de sécurité fondamentales*

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger les cordons ou les fiches des cordons d'alimentation électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsqu'un appareil ménager quelconque est utilisé par des enfants ou près de ces derniers. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des éléments ou des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil pourvu d'un cordon ou d'une fiche électrique endommagé ou à la suite d'un mauvais fonctionnement ou d'un dommage quelconque.
- L'emploi d'accessoires divers non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures physiques.
- Ne pas laisser pendre un cordon le long d'un bord de table ou de comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ni dans un four allumé ou à proximité de ces derniers.
- Prendre d'extrêmes précautions pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours brancher la fiche en premier sur la prise de l'appareil puis brancher sur la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position « arrêt » (off), puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un but autre que celui pour lequel il est prévu.
- Conserver ces instructions.
- Exclusivement à usage ménager.
- Faire attention aux bords tranchants lors de l'assemblage et du fonctionnement du fumoir.
- Soulever et déplacer le fumoir avec précaution pour éviter les foulures et les lésions lombaires.
- Prendre des précautions pendant les manipulations à l'intérieur ou autour du fumoir.
- Il est recommandé de placer un extincteur d'incendie à proximité du fumoir. Consulter les autorités locales pour déterminer la capacité convenable et le type d'extincteur d'incendie à utiliser.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être pourvue d'une fiche à trois broches (mise à la terre), être constituée d'un cordon solide et ne pas mesurer plus de 3 mètres de long.

- Ne pas utiliser de cordons d'alimentation électrique ayant été endommagés.
- N'utiliser aucun type de bois autre que les briquettes Bradley Flavor Bisquettes®.
- Jeter tous les emballages comme il convient.

### *Pendant l'emploi*

- Exclusivement réservé à un usage à l'extérieur. Ne pas faire fonctionner dans un espace confiné.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas brancher le fumoir tant qu'il n'est pas complètement assemblé.
- Ne pas couvrir ni bloquer hermétiquement les grilles ou la cuvette d'égouttage avec du papier d'aluminium. Cela pourrait endommager sérieusement le fumoir.
- Ne pas déplacer le fumoir.
- Ne pas dépasser la température de 160 °C (320 °F).
- Toujours porter des mouffles ou des gants isolants pour protéger les mains contre les brûlures.
- Ne pas porter de vêtements amples ni des cheveux longs non attachés.
- Ne pas utiliser l'emballage du fumoir pour couvrir celui-ci.
- Utiliser exclusivement une prise électrique mise à la terre.
- Ne jamais laisser la pluie entrer en contact avec le fumoir.
- Ne pas utiliser pendant un orage avec activité électrique ni lorsqu'il y a du vent.
- Ne pas utiliser à proximité d'essence ou d'autres liquides inflammables, de gaz, ni lorsque des vapeurs inflammables pourraient être présentes.
- Placer dans une zone où ni les enfants ni les animaux familiers ne peuvent avoir accès.
- Ne pas plonger dans l'eau.
- Vider la cuvette d'égouttage environ toutes les deux à trois heures lorsque les Bisquettes brûlent et la remplir d'eau douce.

### *Après chaque utilisation*

- Débrancher le fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Voir les Procédures d'entretien.
- Placer les briquettes Bradley Flavor Bisquettes® éteintes à une distance de sécurité de toute structure et de tous matériaux combustibles.
- Ranger le fumoir hors de la portée des enfants, dans un lieu couvert sec.
- Enlever et nettoyer toute la graisse. Toute accumulation de graisse peut causer un incendie.

*« Lire attentivement le manuel jusqu'à la fin des instructions concernant l'assemblage pour préparer le fumoir à l'emploi »*

## ENTRETIEN D'ORDRE GÉNÉRAL

*Consulter les schémas accompagnant les listes de composants externes et internes*

### Précautions de sécurité importantes

- Le fumoir Bradley doit être maintenu en bon état de propreté et nettoyé après chaque utilisation.
- Débrancher le cordon d'alimentation électrique long avant d'entreprendre tout entretien ou nettoyage.
- Ne pas plonger le fumoir dans l'eau.
- Ne pas vaporiser de produits de nettoyage à l'intérieur du fumoir.
- Ne pas couvrir ni bloquer hermétiquement les grilles ou la cuvette d'égouttage avec du papier d'aluminium. Cela pourrait endommager sérieusement le fumoir.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'emploi.
- 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

- Nettoyer la cuvette d'égouttage. Jeter avec précaution toutes les Bisquettes brûlées, car elles pourraient être encore chaudes.
- Laver la plaque d'égouttage, les grilles, le plateau rectangulaire du fond et la cuvette d'égouttage avec de l'eau chaude et un détergent ou dans le lave-vaisselle.
- Enlever les particules d'aliments et les résidus de graisse de l'intérieur du fumoir. Si l'intérieur a besoin d'être nettoyé, l'essuyer avec un chiffon humide.

**Remarque :** *l'intérieur de l'armoire devrait comporter de la fumée ou des résidus noirs. Plus il y a de résidus, meilleur sera le goût des aliments.*

- Le générateur de fumée doit être maintenu en bon état de propreté et être constamment nettoyé pour enlever les copeaux et la graisse. Si des copeaux de bois à l'état libre se sont accumulés dans le générateur de fumée, il suffit de souffler ou d'aspirer ces particules pour les enlever. Débrancher le cordon d'alimentation électrique long avant de séparer le générateur de fumée de l'armoire du fumoir. Consulter la rubrique « Séparation du générateur de fumée » dans les « Instructions concernant l'assemblage ».
- Nettoyer le brûleur de Bisquettes en le grattant légèrement avec une brosse métallique ou un grattoir pour éliminer tous les résidus qui se sont accumulés durant le fumage.
- Nettoyer le registre (situé au sommet du fumoir) pour vérifier qu'il n'est pas bloqué.
- Nettoyer le joint de porte avec de l'eau chaude et un détergent pour vaisselle afin d'enlever tous les résidus et particules alimentaires.

### Après le nettoyage

- Remettre en place les grilles, la plaque d'égouttage, la plaque rectangulaire du fond et la cuvette d'égouttage dans le fumoir en veillant à ce que toutes les pièces soient propres et sèches.
- Replacer le générateur de fumée sur l'armoire de fumage.
- S'assurer que le cordon d'alimentation électrique long est débranché.

## Dépannage

### *Aucune tension d'alimentation n'est détectée dans le fumoir :*

Vérifier que toutes les fiches sont correctement introduites dans les prises. Vérifier le fusible (situé sur le générateur de fumée). Vérifier que le disjoncteur de fuite à la terre ne s'est pas déclenché.

### *Les Bisquettes n'avancent pas :*

Vérifier le guide d'alimentation des briquettes et enlever tous les copeaux de bois détachés. Le nettoyage du générateur de fumée permet d'éviter le blocage des Bisquettes et l'usure anormale de l'appareil.

### *Les Bisquettes ne brûlent pas complètement :*

Vérifier que tous les autres appareillages électriques sont bien branchés sur le circuit. Le fumoir doit être branché sur un circuit mural qui lui est réservé. Vérifier que le brûleur de Bisquettes est bien débarrassé de toute accumulation de résidus.

### *Le four du fumoir n'atteint pas les températures souhaitées :*

Observer le temps de préchauffage du four du fumoir. Rappel : une fois que les aliments sont placés dans le four, la température descend légèrement puis s'élève de nouveau lentement. Essayer de fermer légèrement le registre et de placer le fumoir à l'abri du vent. Ensuite, essayer d'utiliser un thermomètre différent à l'intérieur du fumoir pour vérifier que la lecture de la température est correcte.

*Remarque : la température de cuisson normale se situe entre 93,3 °C et 121,1 °C (200 ° F et 250 ° F). Garder à l'esprit le fait que la température indiquée dans l'affichage est seulement une valeur de référence et n'a pas pour but de fournir la température interne exacte des aliments. La température interne est d'autant plus élevée que les aliments sont proches de la résistance de chauffage.*

*Si ces conseils ne fournissent pas les résultats attendus, adressez-vous à notre service après-vente en composant le 1-800-665-4188.*

## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

### Fumoir Bradley original noir (modèles : BTIS1, BTISCE240EU) Fumoir Bradley en acier inoxydable (modèles : BTST02, BTSTCE240EU)

Pour consulter les instructions concernant l'assemblage des fumoirs numériques à quatre et à six grilles, voir page 9

*Se référer aux numéros de pièces indiqués sur les schémas des listes de composants externes et internes du fumoir Bradley*

### Comment assembler le fumoir Bradley Smoker®

1. Sortir le fumoir de son emballage.
2. Sortir toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlever tous les éléments d'emballage protecteurs des pièces de l'appareil.

#### *Installation du générateur de fumée :*

- Fixer le générateur de fumée (1) à l'armoire du fumoir (2).
- Orienter le brûleur de Bisquettes (F) vers l'ouverture de l'armoire.
- Aligner les encoches en forme de trou de serrure du générateur de fumée sur les supports situés sur l'armoire du fumoir (3).
- Accrocher le générateur en appuyant fermement vers le bas.
- Insérer le tube d'alimentation (4) au sommet du générateur de fumée et le charger avec le nombre souhaité de briquettes de bois aromatiques Bradley Flavor Bisquettes®.
- Brancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (E, non illustré) entre le générateur de fumée et l'armoire du fumoir.

#### *Configuration de l'armoire du fumoir :*

- Placer les grilles (C) sur les supports latéraux.
- Placer la plaque d'égouttage (B) de sorte que le « V » soit orienté vers le bas sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton.

- Placer le plateau rectangulaire (J) sur le fond du fumoir.
- Remplir la cuvette d'égouttage (D) à moitié avec de l'eau et la placer au centre du plateau d'égouttage rectangulaire pour récupérer les Bisquettes brûlées. Pendant une durée de fumage prolongée, il faudra remplacer l'eau de la cuvette d'égouttage. Brancher le cordon d'alimentation électrique long (A) du générateur de fumée sur une prise électrique homologuée mise à la terre.

#### *Séparation du générateur de fumée :*

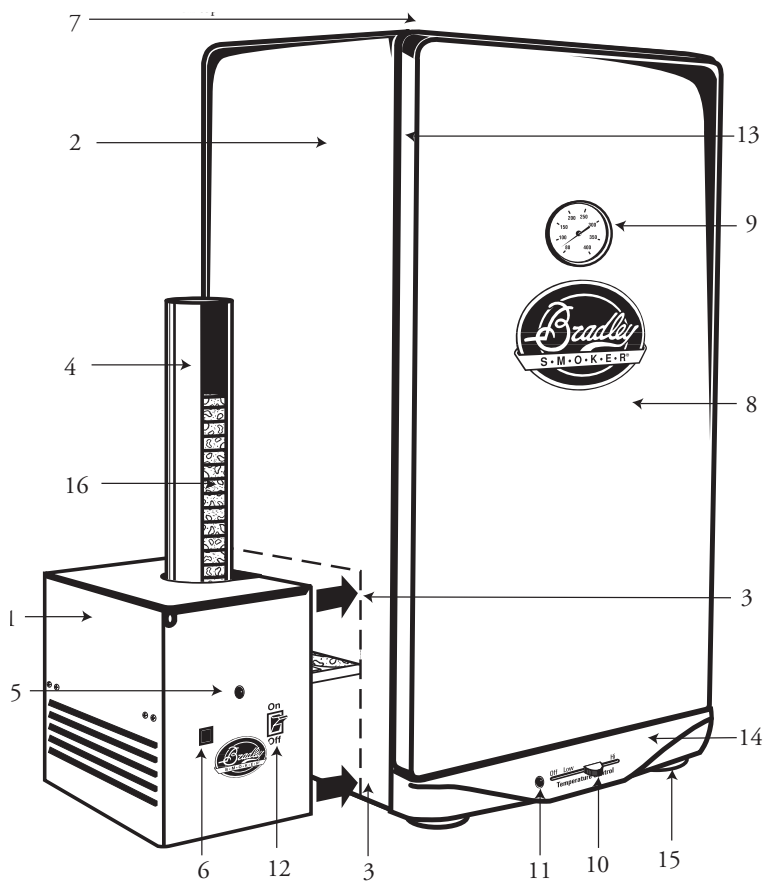
- Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (E).
- Détacher le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en le soulevant délicatement et en le tirant vers l'extérieur.

### Manutention de l'emballage

Tous les emballages doivent être mis au rebut conformément à la réglementation locale en vigueur. La boîte ne doit être réutilisée que pour entreposer le fumoir lorsqu'il n'est pas employé. Ne pas se servir de la boîte comme couvercle quand le fumoir est en cours d'utilisation.

# ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

## Liste des composants externes

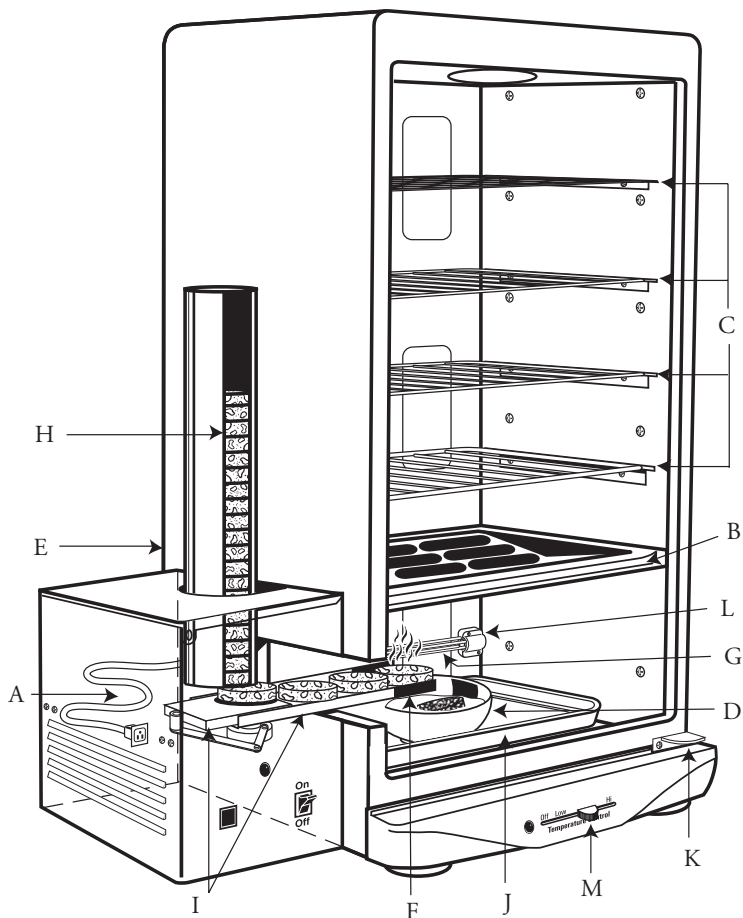


## Liste des pièces externes

- |   |   |
|---|---|
| 1. Générateur de fumée                    | 9. Thermomètre                              |
| 2. Armoire du fumoir                      | 10. Manette de commande du thermostat       |
| 3. Supports du générateur                 | 11. Indicateur de température               |
| 4. Tube d'alimentation                    | 12. Bouton de marche/arrêt du générateur    |
| 5. Voyant lumineux du générateur de fumée | 13. Joint de porte                          |
| 6. Bouton d'avancée des Bisquettes        | 14. Plaque avant inférieure                 |
| 7. Registre avec poignée (non illustré)   | 15. Pieds en caoutchouc                     |
| 8. Porte                                  | 16. Bisquettes (non livrées avec le fumoir) |

# ORIGINAL BRADLEY SMOKER®

## Liste des composants internes



## Liste des pièces internes

- |  |   |
|--|---|
| A) Cordon d'alimentation électrique long   | G) Résistance de chauffage de 500 watts |
| B) Plaque d'égouttage  | H) Flavor Bisquettes® (non comprises)   |
| C) Grilles de cuisson  | I) Guide d'alimentation                 |
| D) Cuvette d'égouttage   | J) Plaque rectangulaire du fond         |
| E) Cordon court servant de bretelle de raccordement (non illustré)<br>Raccorde le générateur | K) Charnière de porte                   |
| F) Brûleur de Bisquettes   | L) Support en porcelaine                |
|  | M) Manette de commande du thermostat    |

# DIRECTIVES POUR LE FONCTIONNEMENT

*Se référer aux numéros de pièces indiqués sur les schémas de la liste des composants externes*

## Apprêt et préparation à l'emploi

L'apprêt du fumoir 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 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.
- Brancher le fumoir sur sa prise électrique spéciale.
- Mettre le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche/arrêt du générateur (12).
- Appuyer sur le bouton d'avance des Bisquettes (6) jusqu'à ce qu'une Bisquette soit placée sur le brûleur de Bisquettes (F).
- Mettre le fumoir en marche en déplaçant la manette de commande du thermostat (10) jusqu'à la position moyenne. Attendre 10 minutes. Le thermomètre (9) doit atteindre la température de 66 °C (150 °F). Si elle est supérieure, la régler avec la manette de commande du thermostat en poussant celle-ci vers la gauche pour diminuer la température et vers la droite pour augmenter la température si elle est inférieure à 66 °C (150 °F).
- Procéder au fumage continu dans l'armoire à 66 °C (150 °F) pendant une heure ou jusqu'à ce que les Bisquettes soient consommées.
- Le fumoir est apprêté lorsqu'il a atteint 66 °C (150 °F) et que le fumage a duré une heure.

## Mise en route

- Après avoir apprêté le fumoir, remplir la cuvette d'égouttage à moitié avec de l'eau.
  - Mettre le générateur de fumée en marche en appuyant sur le bouton de marche/arrêt du générateur (12).
  - Quand le voyant lumineux du générateur de fumée (5) est allumé, cela signifie que le générateur est sous tension.
  - Appuyer sur le bouton d'avance des Bisquettes (6) pour pousser une Bisquette sur le brûleur de Bisquettes (F).
- Remarque : un nouveau cycle démarre une fois que l'on a appuyé sur le bouton d'avance des Bisquettes, (ou) une nouvelle Bisquette avance sur le brûleur environ 20 minutes plus tard.
- Placer les aliments sur les grilles de cuisson 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.
  - S'il faut de la chaleur, déplacer lentement la manette de commande du thermostat jusqu'à la température souhaitée, selon l'indication du thermomètre.
- Fumage à froid* - utiliser uniquement le générateur de fumée. Débrancher le cordon court servant de bretelle de raccordement.
- Fumage à chaud* - le générateur de fumée et la manette de commande du thermostat sont sur marche.

Remarque : le thermomètre 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 POUR L'ASSEMBLAGE

### Fumoir numérique à 4 grilles (modèles : BTDS76P, BTDS76CE-EU) Fumoir numérique à 6 grilles (modèles : BTDS108P, BTDS108CE-EU)

Pour consulter les instructions d'assemblage du fumoir original noir et du fumoir en acier inoxydable, voir page 5

*Se référer aux numéros de pièces indiqués sur les schémas des listes de composants externes et internes et des branchements électriques*

### Comment assembler le Bradley Digital Smoker®

1. Sortir le fumoir de son emballage.
2. Sortir toutes les pièces emballées du fumoir.
3. Enlever tous les éléments d'emballage protecteurs.

#### Installation du générateur de fumée numérique :

- Fixer le générateur de fumée numérique (1) à l'armoire du fumoir (2) en emboîtant le brûleur de Bisquettes (E) dans l'ouverture latérale gauche de l'armoire. Aligner les encoches en forme de trou de serrure du générateur sur les deux supports (3) situés sur le côté et appuyer vers le bas pour assurer l'installation.
- Insérer le tube d'alimentation (4) au sommet du générateur de fumée. Appuyer fermement vers le bas. Charger le nombre souhaité de briquettes de bois Bradley Flavor Bisquettes®.

#### Configuration des raccordements électriques (voir page 12)

- Brancher le câble du capteur (1) à l'arrière du générateur de fumée (A) et du fumoir (B).
- Brancher le cordon court servant de bretelle de raccordement (2) à l'arrière du générateur de fumée (D) puis à l'arrière de l'armoire du fumoir (C).
- Brancher le cordon d'alimentation électrique long (3) sur la prise d'alimentation (E).

#### Configuration de l'armoire du fumoir :

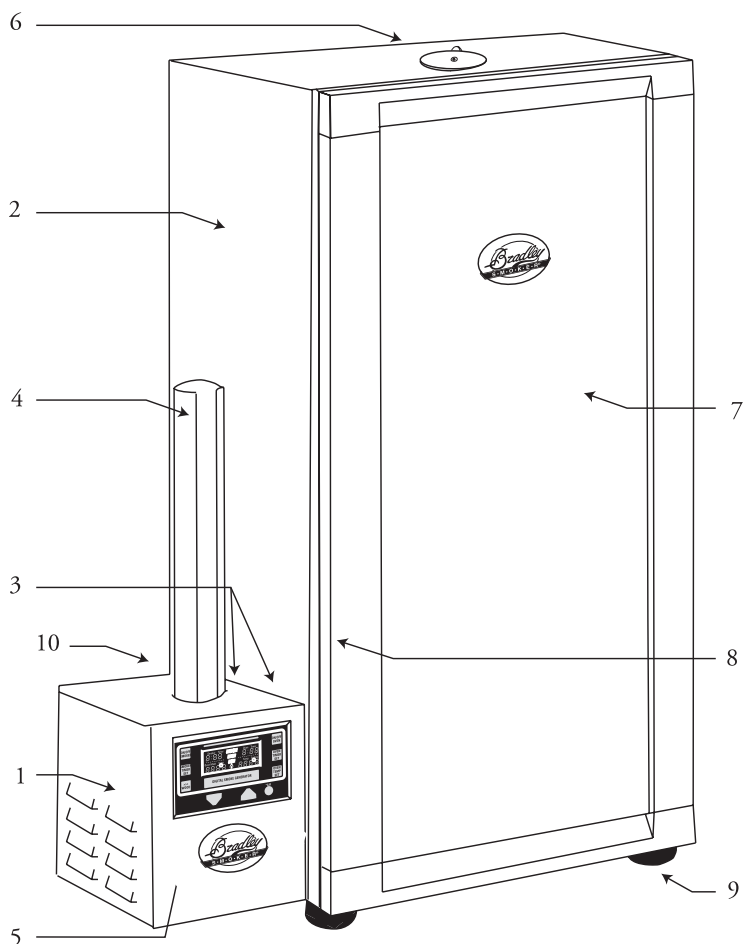
- Placer les quatre ou les six grilles (B) sur les supports latéraux.
- Placer la plaque d'égouttage (A) de sorte que le « V » soit orienté vers le bas sous les grilles, sur les goupilles latérales en laiton (I).  
Placer le plateau rectangulaire (D) sur le fond du fumoir.
- Remplir la cuvette d'égouttage (C) à moitié avec de l'eau et la placer au centre du plateau rectangulaire pour récupérer les Bisquettes brûlées. Pendant une durée de fumage prolongée, il faudra remplacer l'eau de la cuvette d'égouttage.
- Brancher le cordon d'alimentation électrique long (3) du générateur de fumée sur une prise électrique homologuée mise à la terre. (voir page 12)

#### Comment séparer le générateur de fumée (voir page 12)

- Vérifier que le générateur de fumée a eu le temps de refroidir. Débrancher le cordon d'alimentation électrique long de la prise murale (4) et du générateur de fumée (3). Débrancher le câble du capteur (1) et le cordon court servant de bretelle de raccordement (2), puis séparer le générateur de fumée de l'armoire du fumoir en soulevant délicatement le générateur et en le tirant vers l'extérieur.

# FUMOIR BRADLEY DIGITAL SMOKER®

## Liste des composants externes

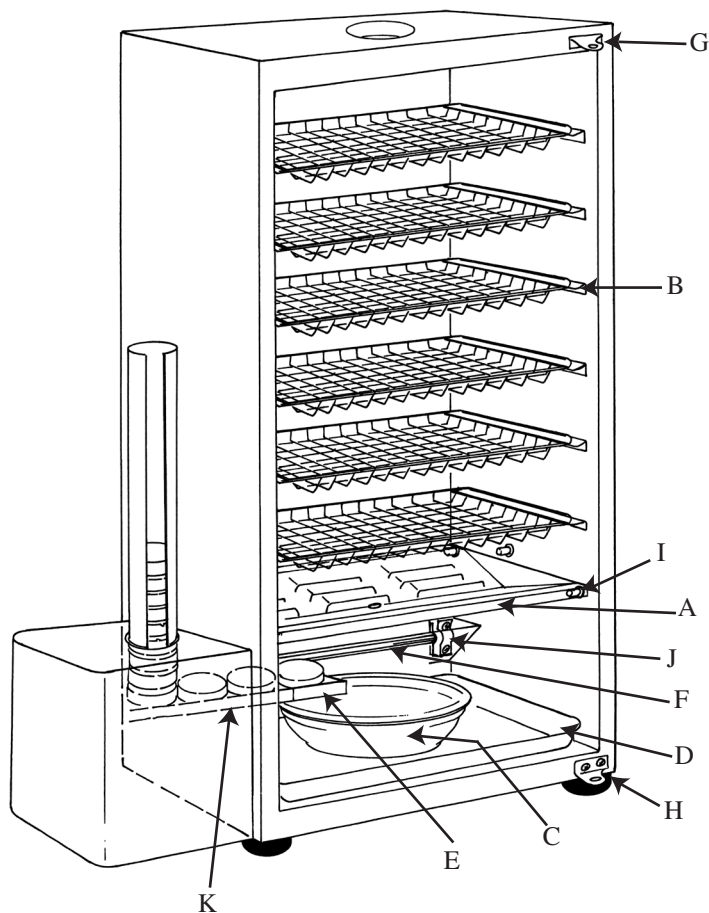


## Liste des pièces internes

- |  |  |
|--|--|
| 1. Générateur de fumée numérique                   | 7. Porte   |
| 2. Armoire du fumoir                               | 8. Joint de porte  |
| 3. Supports du générateur (non illustrés)          | 9. Pieds en caoutchouc   |
| 4. Tube d'alimentation                             | 10. Câble du capteur, cordon court servant de bretelle de raccordement et cordon d'alimentation électrique long (non illustré, voir page 12) |
| 5. Panneau de l'affichage numérique (voir page 13) |  |
| 6. Registre  |  |

# BRADLEY DIGITAL SMOKER®

## Liste des composants internes



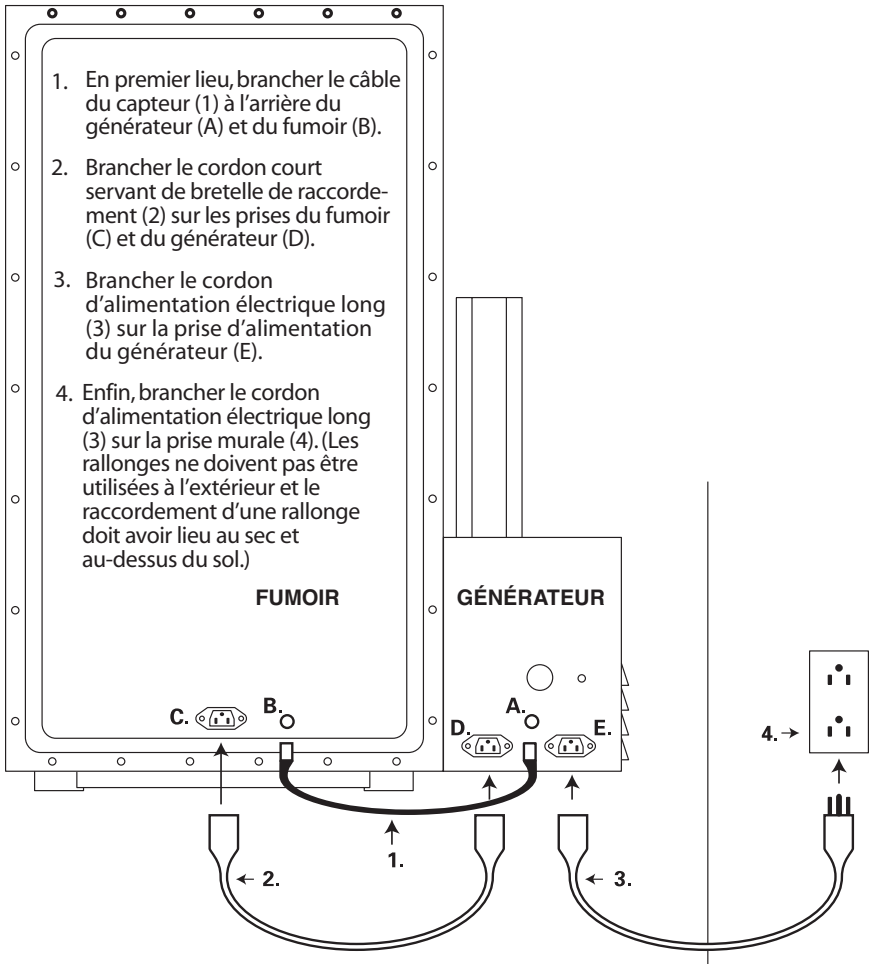
## Liste des pièces internes

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| A) Plaque d'égouttage                                  | F) Résistance de chauffage          |
| B) Grilles de cuisson (4 ou 6)                         | G) Charnière supérieure de la porte |
| C) Cuvette d'égouttage                                 | H) Charnière inférieure de la porte |
| D) Plaque rectangulaire du fond                        | I) Goupille en laiton               |
| E) Brûleur de Bisquettes<br>(Bisquettes non comprises) | J) Isolateur en porcelaine          |
|  | K) Guide d'alimentation             |

# CONFIGURATION DES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

Après montage du générateur sur le côté du fumoir

(DANS L'ORDRE INDIQUÉ)



- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. Câble du capteur                                 | A. Prise de capteur |
| 2. Cordon court servant de bretelle de raccordement | B. Prise de capteur |
| 3. Cordon d'alimentation électrique long            | C. Prise mâle       |
| 4. Prise murale                                     | D. Prise femelle    |
|   | E. Prise mâle       |

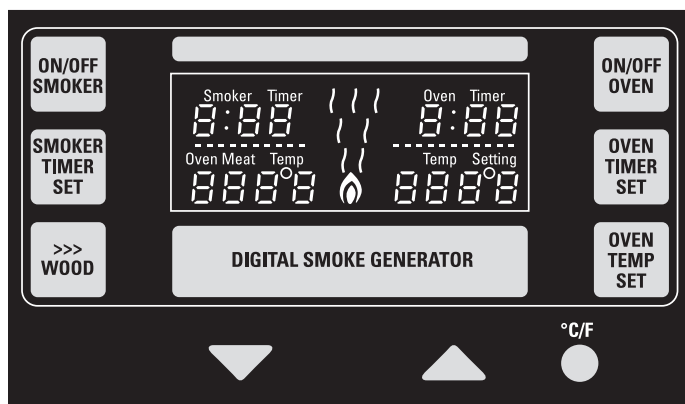
## Guide des fonctions affichées

### 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

## 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.
- Placer 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. »