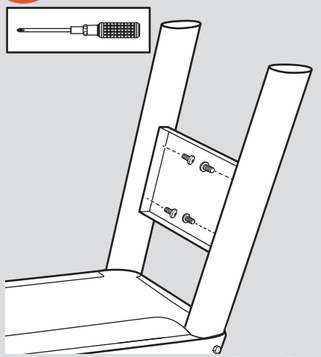
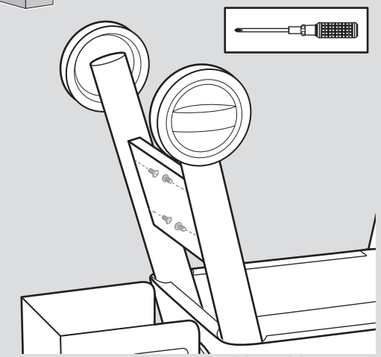
3 INSTALLER LES RENFORTS



Dans cette étape : 7 + E x 4

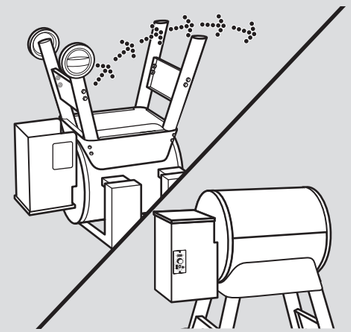
1



Dans cette étape : 7 + E x 4

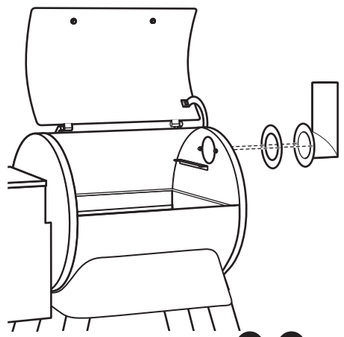
2

Deux personnes sont nécessaires.



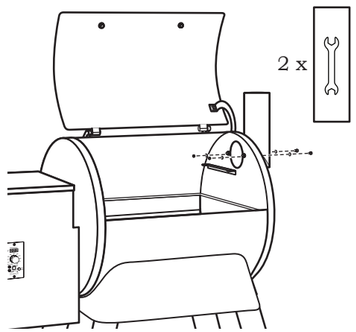
3

4 FIXEZ L'ENSEMBLE TUYAU/CHAPITEAU DE CHEMINÉE



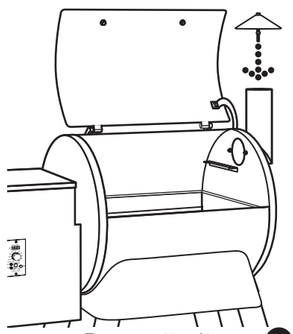
Dans cette étape : 8 9

1



Dans cette étape : F x 2 G x 4 H x 2

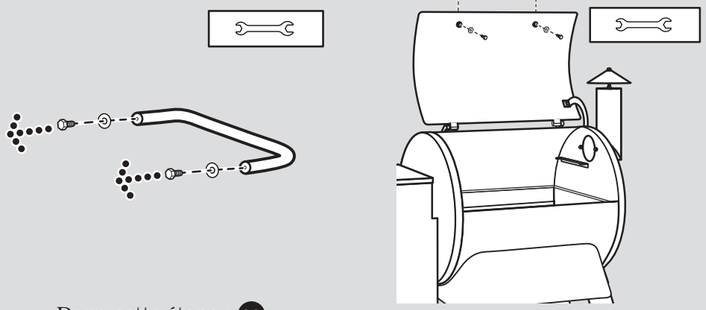
2



Dans cette étape : 10

3

5 FIXER LA POINGNÉE

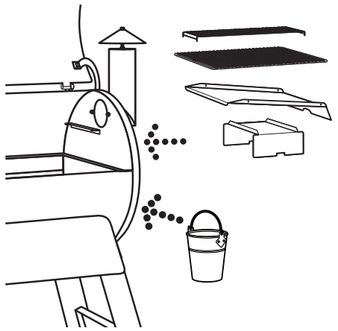


Dans cette étape : 11

1

2

6 FIXER LES PIÈCES INTÉRIEURES ET LE SEAU



Dans cette étape : 12 13 14 15 16

1

Vous êtes prêt à préparer votre barbecue pour la première cuisson!
Consultez le manuel de l'utilisateur pour obtenir les instructions d'utilisation.

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

GUIDE D'ASSEMBLAGE

Lire attentivement ce guide en entier avant d'installer et d'utiliser votre barbecue à granules de bois. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquer avec les autorités compétentes en matière de construction ou de prévention des incendies de votre localité pour connaître les restrictions et les exigences applicables à l'inspection des installations.

LE FAIT DE NE PAS MAINTENIR LES ESPACEMENTS REQUIS ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST UNE DES CAUSES MAJEURES D'INCENDIES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT!

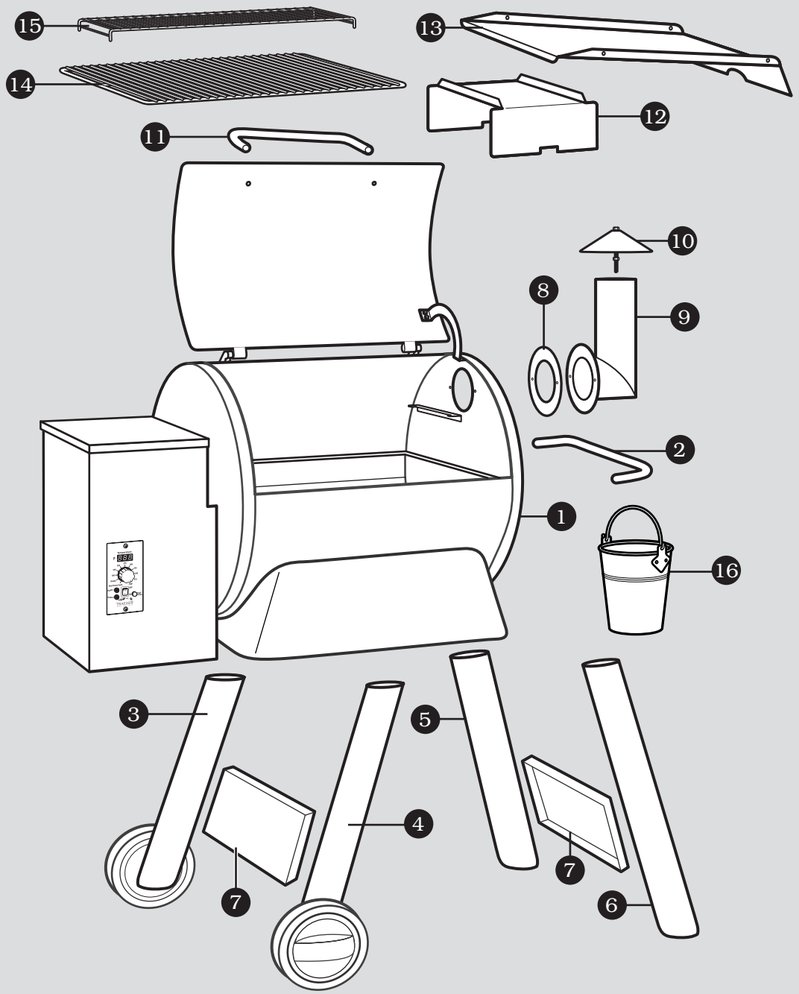
De nombreuses parties du barbecue deviendront très chaudes pendant l'utilisation. Prendre soin d'éviter les brûlures pendant l'utilisation et après l'utilisation, quand le barbecue est encore chaud.

- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsque des enfants sont présents.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant son utilisation.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter.

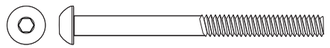
TFB88PUB/ZB/ZBO
TFB57PUB/ZB/ZBO

Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave
Salt Lake City, UT 84106
traegergrills.com

LISTE DES PIÈCES



PIÈCES DE QUINCAILLERIE NÉCESSAIRES



A Vis : Têtes ronde de 5/16 po-18 (8 pcs)



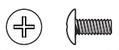
B Rondelles : 5/16 po (16 pcs)



C Rondelles élastiques : 5/16 po (8 pcs)



D Écrous hexagonaux : 5/16 po-18 (8 pcs)



E Vis : 1/4 po-20x0,5 (8 pcs)



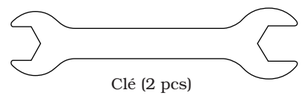
F Vis : 1/4 po-20x0,50 (2 pcs)



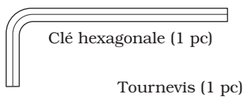
G Rondelles : 1/4 po (4 pcs)



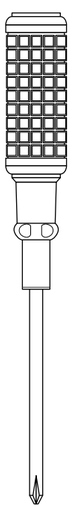
H Écrous hexagonaux : 1/4 po-20 (2 pcs)



Clé (2 pcs)



Clé hexagonale (1 pc)



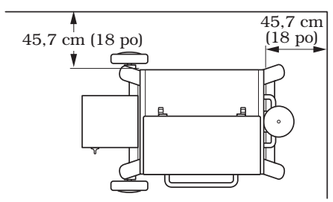
Tournevis (1 pc)

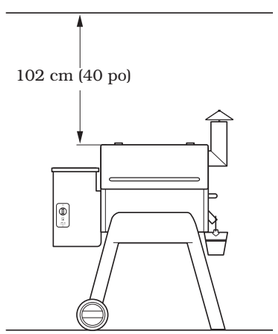
AVERTISSEMENT!

- Lors de l'utilisation de ce barbecue sous des matériaux combustibles aériens, une distance de dégagement **MINIMALE** de 102 cm (40 po) est requise.
- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et les matériaux combustibles.

IMPORTANT!

- Cet appareil est très lourd. Il faut toujours DEUX personnes pour le soulever.





APPORTEZ UNE CAISSE DE 6, PRENEZ VOS OUTILS, METTEZ EN MARCHE LA RADIO —

IL EST PRESQUE TEMPS D'UTILISER VOTRE TRAEGER.

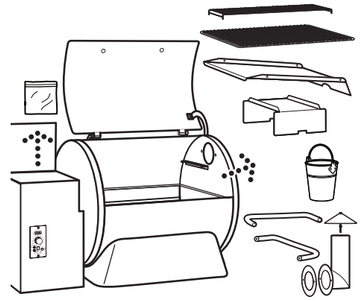
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER LE BARBECUE

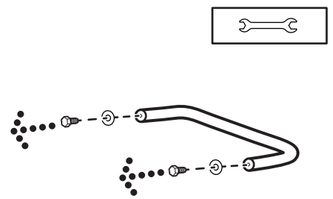
Utiliser le barbecue Traeger est beaucoup plus agréable en compagnie d'amis! **(Oui, oui, vous aurez besoin de deux personnes pour soulever le barbecue.)**

1 FIXEZ LA POIGNÉE DE CÔTÉ

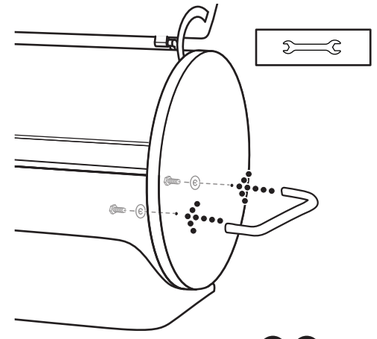


REMARQUE : Vous devriez assembler votre barbecue sur une surface propre et plane puisque vous aurez besoin de le coucher sur le dos ainsi que son front à différents moments au cours de l'assemblage.





Dans cette étape : 2



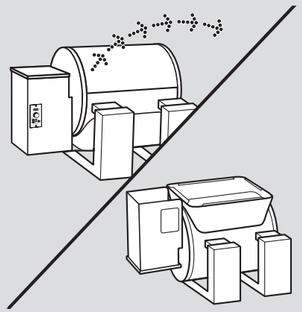
Dans cette étape : 1 2

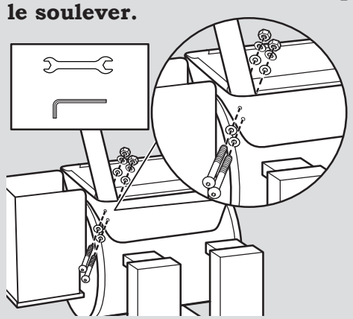
2 INSTALLER LES PATTES



REMARQUE : Lors de la fixation des pattes au corps du barbecue, les fixations se montent dans cet ordre : A B Patte B C D

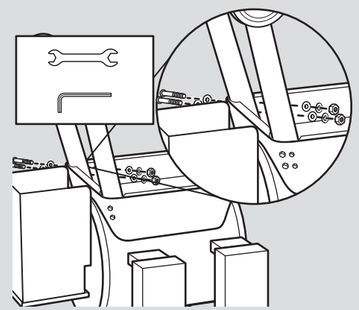
Le barbecue est lourd. DEUX personnes sont nécessaires pour le soulever.





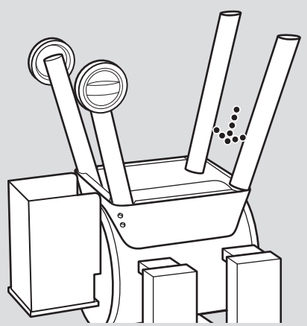
Dans cette étape : 3

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

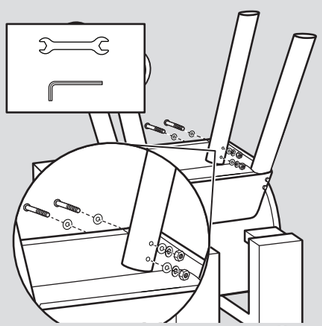


Dans cette étape : 4

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

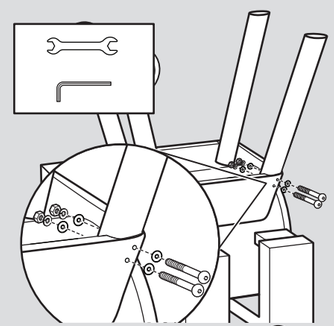


Dans cette étape : 5 6



Dans cette étape : 6

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2



Dans cette étape : 5

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS



MANUEL DE L'UTILISATEUR

LE FAIT DE NE PAS MAINTENIR LES ESPACEMENTS REQUIS ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST UNE DES CAUSES MAJEURES D'INCENDIES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

TFB88PUB/ZB/ZBO
TFB57PUB/ZB/ZBO
ITM. / ART. 833853

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISER TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

Veuillez lire ce guide en entier avant d'installer et d'utiliser votre barbecue à granules de bois. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquer avec les autorités compétentes en matière de construction ou d'incendies de votre localité au sujet des restrictions et des exigences applicables à l'inspection des installations.

Cuisiner sur un feu de bois procurera des années de plaisir – à vous, bien sûr, mais aussi à vos quelques amis chanceux et à votre famille. Votre nouveau barbecue Traeger est spécialement conçu pour faciliter la cuisine tout en donnant un rendement optimal et la nourriture la plus savoureuse.

Comme c'est le cas avec tous les barbecues et appareils de cuisson, dès que vous faites brûler un matériau (bois, gaz ou charbon), des gaz organiques se forment pendant le processus de cuisson. L'un de ces gaz peut être particulièrement dangereux s'il est présent en quantités concentrées : le monoxyde de carbone. En plein air, le monoxyde de carbone se dissipe naturellement et n'est pas dangereux.

AVERTISSEMENT! Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore. Suiver ces consignes afin d'éviter de vous intoxiquer et d'éviter que les membres de votre famille, vos animaux de compagnie ou d'autres personnes soient intoxiqués :

- Sacher reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.
- Consulter si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes qui s'apparentent à ceux du rhume ou de la grippe. L'intoxication par monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, et est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou des problèmes de circulation, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.
- Utiliser votre barbecue Traeger uniquement sur un plancher non combustible et loin des matériaux combustibles.
- N'utiliser jamais d'essence, de combustible pour lanterne semblable à de l'essence, de kérosène, de liquide pour l'allumage des barbecues ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou « raviver » un feu dans le barbecue. Entreposer tous les liquides de ce genre à bonne distance du barbecue pendant l'utilisation.

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE CE GUIDE ATTENTIVEMENT ET LE CONSERVER AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, donner-lui ce guide pour qu'elle le lise et le conserve pour consultation future.

DANGER!

- Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles appropriée.
- Une prise électrique avec disjoncteur de fuite de terre est nécessaire. Pour prévenir les décharges électriques, choisisser une prise électrique à 3 trous avec mise à la terre dans laquelle le cordon électrique de 1,8 m (6 pi) peut être branché. Si vous devez installer une prise électrique, suiver les codes, règles et normes relatifs à l'électricité applicables dans votre région.

DANGER!

- Présence de tensions dangereuses qui peut causer des décharges, des brûlures ou la mort. Débrancher le cordon d'alimentation avant l'entretien, à moins d'indication contraire dans ce Manuel de l'utilisateur.
- N'utiliser jamais ni n'entreposer de liquides inflammables près du barbecue.
- N'utiliser jamais d'essence ou d'essence pour briquets pour allumer le barbecue.

AVERTISSEMENT!

Risques liés à la fumée

À la mise en marche, un trop grand nombre de granules dans le barbecue, ce qui produira une fumée blanche d'une densité inhabituelle pendant une longue période. Si cette situation se produit, éteigner votre barbecue en utilisant l'interrupteur principal, puis débrancher-le. Si la situation perdure suffisamment longtemps, du gaz produit par l'ignition partielle peut s'accumuler et prendre complètement en feu, ce qui occasionnera l'ouverture « violente » du couvercle. Si cette situation se produit et que le barbecue n'a pas été nettoyé correctement selon la procédure décrite à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 18-19, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laisser le barbecue refroidir complètement, retirer toutes les pièces internes et retirer la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir la page 19 « Nettoyer et retirer les cendres »).

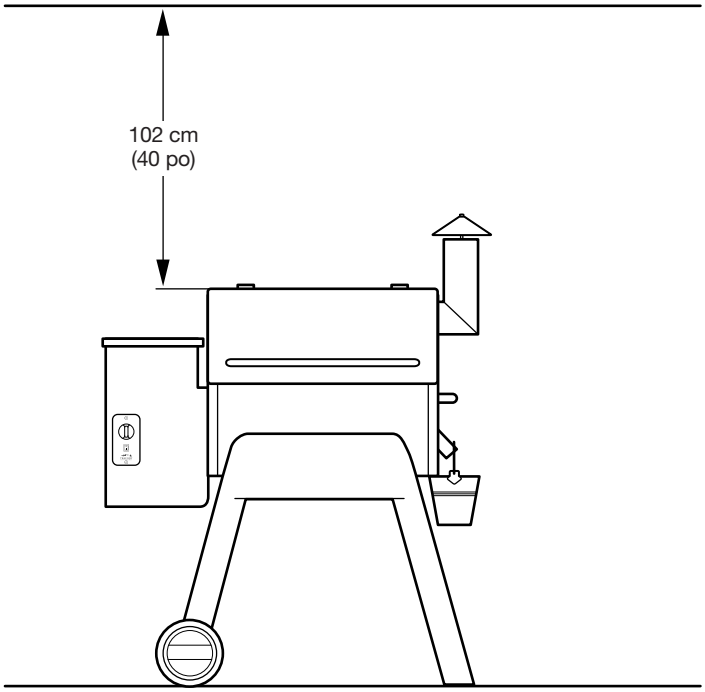
AVERTISSEMENT!

De nombreuses parties du barbecue deviendront très chaudes pendant l'utilisation. Prendre soin d'éviter les brûlures pendant l'utilisation et après l'utilisation, quand le barbecue est encore chaud.

- **Ne** laisser jamais le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants sont présents.
- **Ne** déplacer jamais le barbecue pendant son utilisation.
- Laisser le barbecue refroidir entièrement avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter.

AVERTISSEMENT!

- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintener une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et les matériaux combustibles.
- Lors de l'utilisation de ce barbecue sous des matériaux combustibles aériens, une distance de dégagement **MINIMALE** de 102 cm (40 po) est requise.

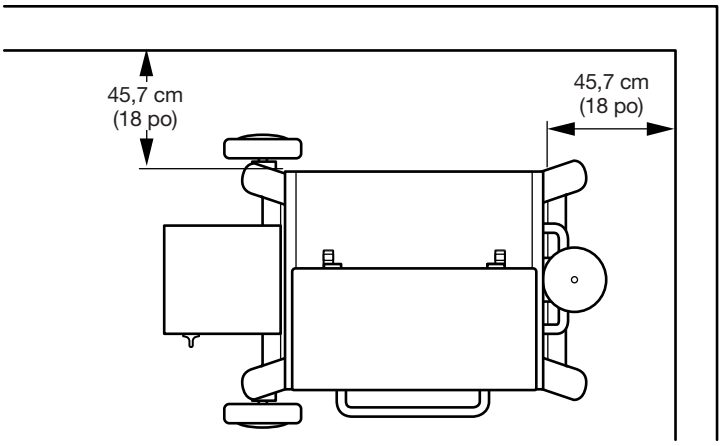


AVERTISSEMENT!

- Assembler et utiliser ce barbecue en respectant **STRICTEMENT** les instructions du Guide d'assemblage et de ce Manuel de l'utilisateur.
- Ce barbecue est conçu pour être UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.
- N'utiliser jamais de granules pour le chauffage dans le barbecue en raison de la présence potentielle de contaminants et d'additifs dangereux.

MISE EN GARDE!

- Entreposer toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils qui produisent de la chaleur et des contenants de carburant.
- Garder le barbecue propre. Consulter les instructions de nettoyage de ce Manuel de l'utilisateur.
- N'utiliser pas d'accessoires qui ne sont pas spécialement conçus pour ce barbecue.
- Pour obtenir les meilleurs résultats et une saveur optimale, utiliser de véritables GRANULES DE BOIS TRAEGER®.
- Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas y placer une quantité excessive d'aliments qui peuvent produire un grand volume de graisses inflammables, par exemple, plus d'une livre de bacon, spécialement si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS



NOUS VOUS AVONS COUVERT

traegergrills.com/shop

ÉPICES À FROTTER



GRANULES



SAUCES







Enregistrer votre barbecue en ligne pour recevoir gratuitement un livre électronique de Traeger

Enregistrement en ligne au traegergrills.com/register

TABLE DES MATIÈRES

2 Consignes de sécurité
6 Ajouter de la saveur
8 Composants du barbecue
10 Instructions – première utilisation
13 Utilisations subséquentes
14 Conseils d'utilisation
16 Utilisation des sondes thermiques
17 Nettoyage de la trémie
18 Entretien de votre barbecue
20 Rallumage du barbecue
22 Foire aux questions
25 Schéma de câblage
26 Service et support
27 Garantie

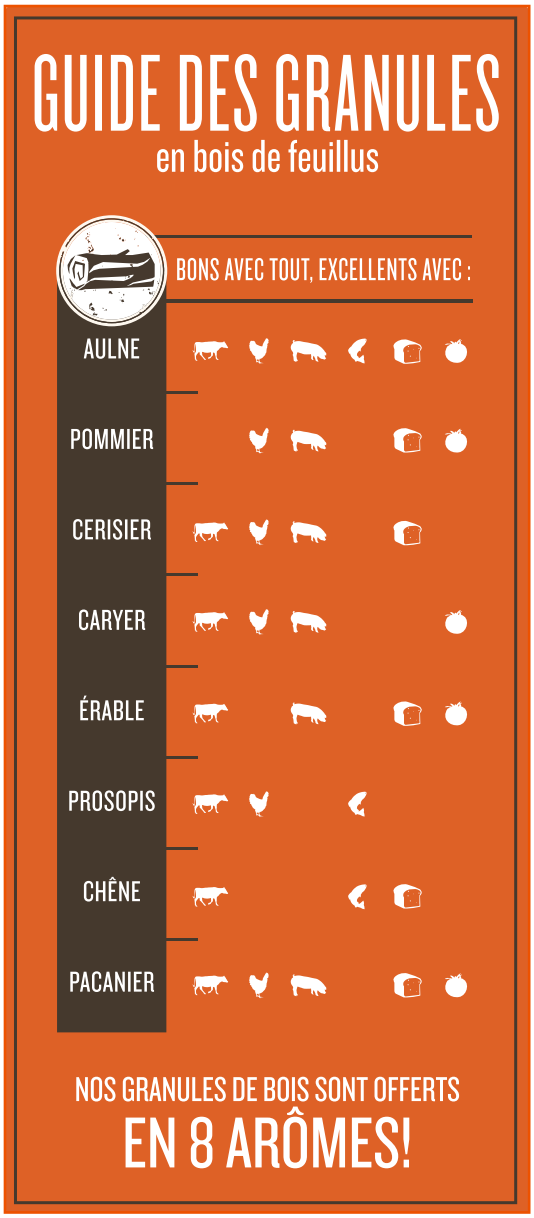
AJOUTER DE LA SAVEUR

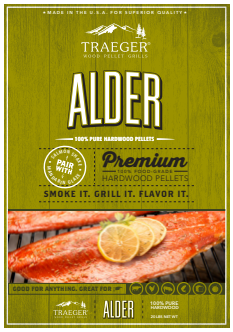
GRANULES

La création de granules de bois franc de qualité alimentaire à 100 % est tout naturel pour Traeger®. Nos moulins à bois aux États-Unis traitent du bois dur pur, mélangé pour le parfait équilibre entre fumée et chaleur, et de qualité supérieure que vous pouvez goûter à chaque fois.

L'élaboration des granules de bois dur de la meilleure qualité sur le marché débute à la base. Nous avons construit nos usines dans les régions du pays pour être près des sources de bois dur. Et nous ne fabriquons que des granules de bois de qualité alimentaire, en maintenant la pureté de nos machines.

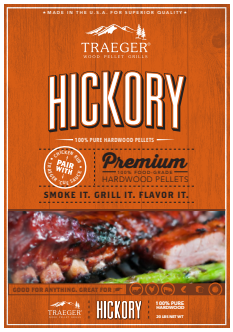
Les granules Traeger contiennent uniquement deux ingrédients naturels : notre mélange signature de bois franc et une simple huile de soja. Lors de la fabrication de granules de bois dur de qualité qui font passer votre plat à un niveau supérieur, moins est toujours meilleur! Aucun additif, aucune matière de charge, aucun liant - tout simplement de la saveur naturelle.





AULNE
PEL307

Polyvalent grâce à sa saveur et son arôme délicats, l'aulne produit une fumée abondante sans masquer les saveurs les plus délicates.



HICKORY
PEL319

Les granules de hickory sont les plus utilisés avec leur arôme intense qui convient à la plupart des viandes.



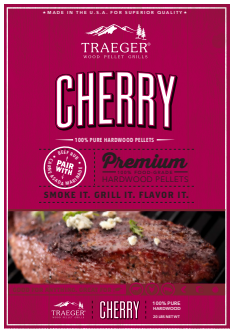
CHÊNE
PEL310

L'arôme du chêne est plus intense que celui du cerisier ou du pommier et plus doux que celui du hickory; il est idéal pour le poisson et le boeuf.



POMME
PEL318

Les granules de pommier sont utilisés le plus souvent avec la volaille et le porc. Leur fumée légère et sucrée rehausse les viandes à saveur douce.



CERISE
PEL309

La fumée de cerisier a un arôme prononcé – idéal pour ajouter une saveur de fumée intense.



ÉRABLE
PEL308

L'arôme doux et légèrement sucré de l'érable est parfait pour le porc et les légumes.



PROSOPIS
PEL305

Très populaire en cuisine texane, le prosopis donne aux aliments une robuste saveur de fumée.

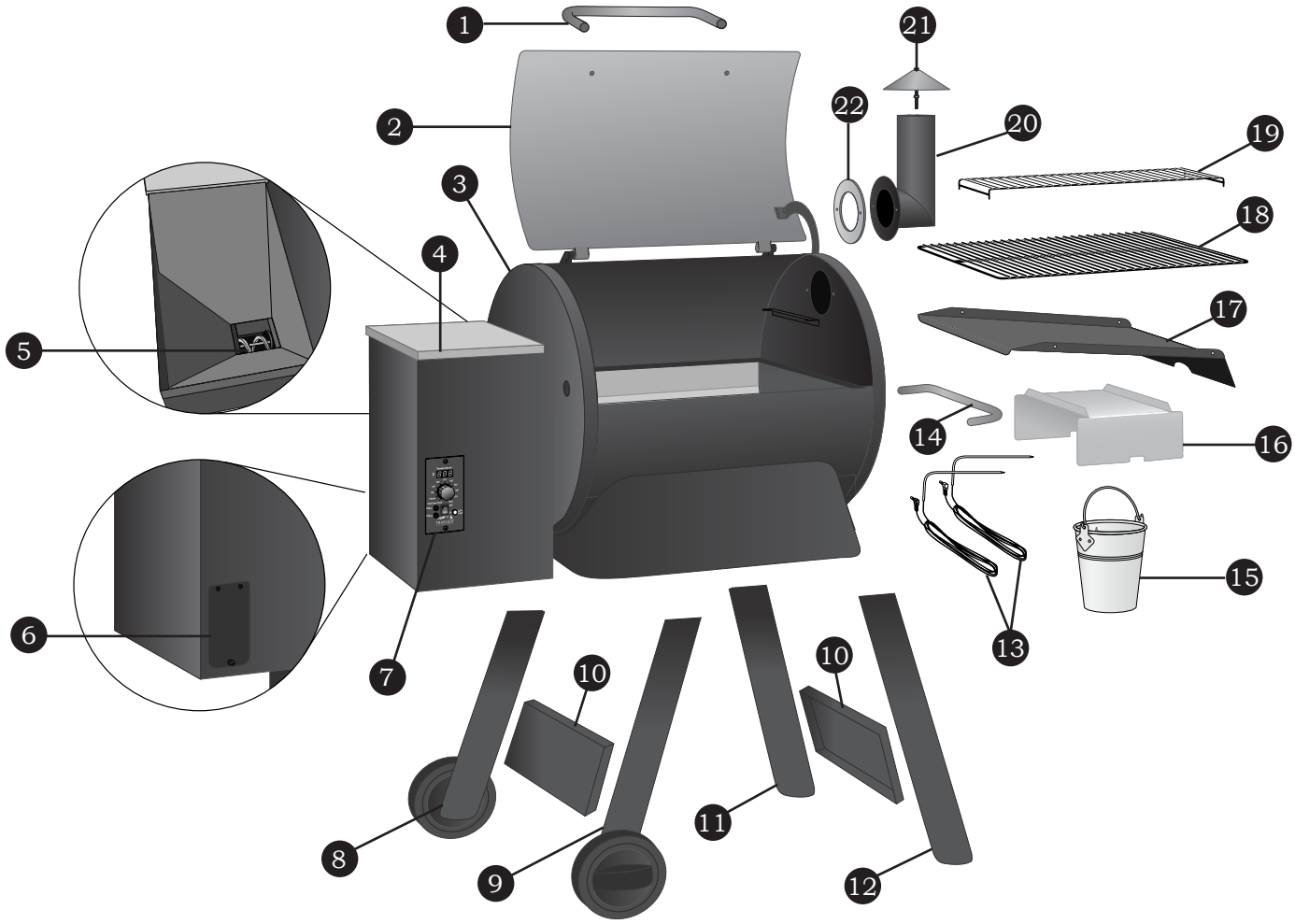


PACANIER
PEL314

L'arôme de noix et d'épices des granules de pacanier convient parfaitement aux légumes, au boeuf, au porc, à la volaille et même aux pâtisseries.

COMPOSANTS DU BARBECUE

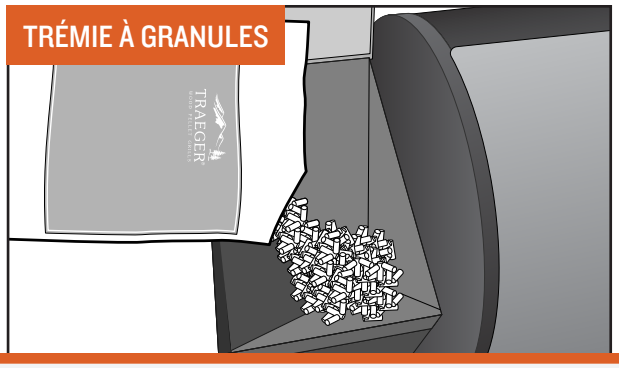
DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE



Pièce	Description
1	Poignée de la porte
2	Porte
3	Corps du barbecue
4	Trémie à granules
5	Vis sans fin (intérieur de la trémie à granules)
6	Accès pour le nettoyage de la trémie
7	Commande numérique Pro
8	Pied arrière avec roulette
9	Pied avant avec roulette
10	Renfort de pied
11	Pied arrière fixe

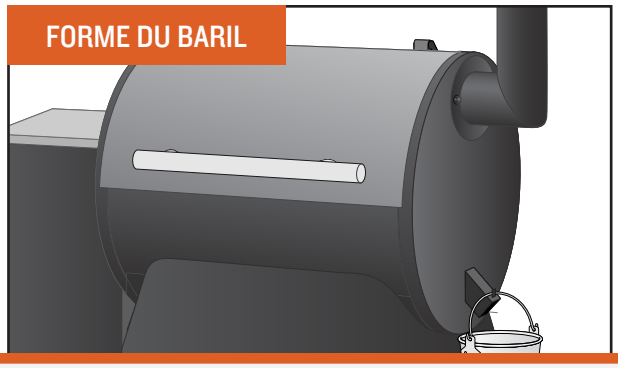
Pièce	Description
12	Pied fixe avant
13	Sondes de cuisson doubles
14	Poignée de côté
15	Seau à graisse
16	Déflecteur de chaleur
17	Plateau d'égouttement à graisse
18	Grille enduite de porcelaine
19	Grille enduite supplémentaire
20	Tuyau de cheminée
21	Chapiteau de cheminée
22	Joint d'étanchéité de la cheminée

TRÉMIE À GRANULES



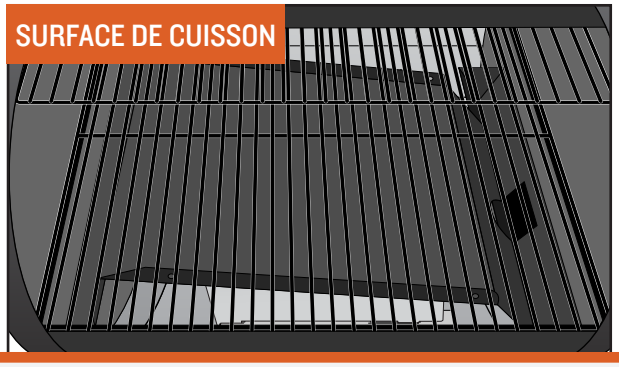
Une trémie à granules d'une capacité de 8,2 kg (18 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures. Jumelé à la commande numérique Pro de Traeger, obtenir des mets délicieux n'est qu'à un clic!

FORME DU BARIL



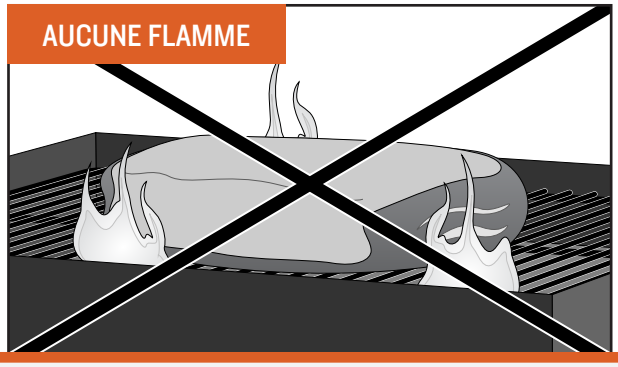
La célèbre structure en forme de baril des barbecues Traeger crée une convection par vortex. L'air chaud et l'arôme de fumée circulent dans la chambre de cuisson, entourant les aliments de chaleur créée par la combustion du bois et assurant une cuisson uniforme.

SURFACE DE CUISSON



Grâce à une surface de cuisson de 0,57 m^2 (884 po^2) (Séries Pro 34) ou de 0,37 m^2 (572 po^2) (Séries Pro 22) et à ses 76 000 BTUs de chaleur produite par du bois, votre barbecue Traeger possède tout l'espace et toute la puissance de cuisson nécessaires pour organiser des fêtes et préparer des biftecks d'aloyau ou des côtes levées pour tout le monde. Vous aurez même suffisamment de place pour préparer des accompagnements.

AUCUNE FLAMME



Plus besoin d'avoir peur du gras qui s'écoule et qui s'enflamme* pour créer des boules de feu qui ruinent vos repas parce que les barbecues au feu de bois Traeger cuisent en utilisant la chaleur indirecte. Toutes les graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour élimination facile.

*Si le barbecue est entretenu correctement et de la façon recommandée.

ÉTAPES À SUIVRE AVANT L'UTILISATION (CONSULTER LE GUIDE D'ASSEMBLAGE INCLUS)

1. Retirer tout ce qui se trouve à l'intérieur de corps et de la trémie de granules du barbecue.
2. Fixer les pieds au corps du barbecue et fixer les renforts.
3. Fixer la poignée de porte et la poignée de côté.
4. Assembler le tuyau de cheminée et le joint au corps du barbecue, puis installer le chapiteau.
5. Placer le déflecteur de chaleur sur le creuset.
6. Placer le plateau d'égouttement à graisse sur le déflecteur de chaleur.
7. Placer la grille enduite de porcelaine et la grille supplémentaire.
8. Fixer le seau à graisse.

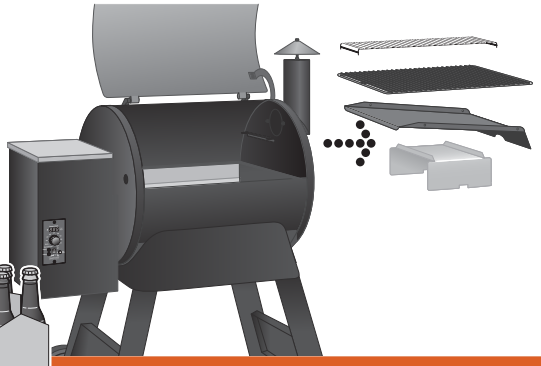
OUTILS FOURNIS POUR L'ASSEMBLAGE

(2) Clés ouvertes
(1) Clé hexagonale
(1) Tournevis

INSTRUCTIONS—PREMIÈRE UTILISATION

Prêt à cuisiner!

Suivre ces instructions avant la première utilisation ou à chaque fois qu'il n'y a plus de granules dans le barbecue. Pour assurer le fonctionnement adéquat du barbecue, il faut d'abord laisser le tube de la vis sans fin se remplir de granules.



1

Enlever la grille enduite de porcelain, le plateau d'égouttement à graisse, et le déflecteur de chaleur de l'intérieur du barbecue.



2

En s'assurant que l'interrupteur principal d'alimentation est fermé (**O**), brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.



3

S'assurer qu'il n'y a pas d'objet étranger dans la vis sans fin. Mettre en marche l'interrupteur principal d'alimentation (**I**) et la commande de température à SMOKE (fumée). S'assurer que la vis sans fin tourne (dans la trémie).



4

S'assurer qu'il y a un mouvement d'air provoqué par le ventilateur à tirage induit en plaçant les doigts au-dessus du creuset. Regarder le dispositif d'allumage pour voir s'il se réchauffe (il commencera à rougir). **AVERTISSEMENT! Ne pas toucher au dispositif d'allumage.** Placer la commande de température à SHUT DOWN CYCLE (arrêt automatique).



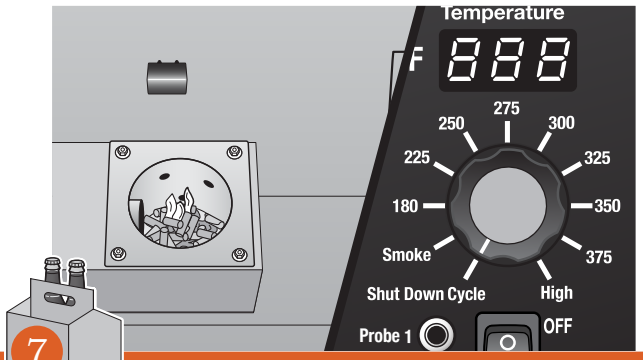
5

Remplir la trémie de GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® et placer la commande de température à HIGH (élevé).



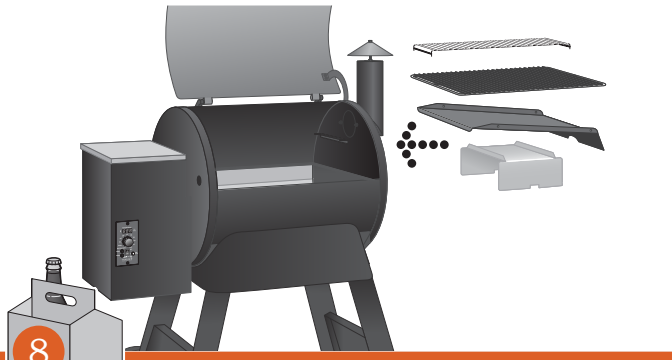
6

Quand les granules commencent à tomber dans le creuset, tourner la commande de température à SHUT DOWN CYCLE (arrêt automatique) pour réinitialiser le dispositif d'allumage. Pendant que les granules sont toujours dans le creuset, replacer la commande de température à SMOKE (fumée).



7

Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, placer la commande de température à SHUT DOWN CYCLE (arrêt automatique), puis fermer l'interrupteur principal d'alimentation. Laisser le barbecue refroidir complètement.



8

Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine dans le barbecue.

Recommendation : Pour simplifier le nettoyage, tapisser le plateau d'égouttement à graisse de papier d'aluminium résistant. S'assurer que les côtés et les extrémités du papier d'aluminium sont bien à plat au fond du plateau d'égouttement à graisse. Remplacer le papier d'aluminium après chaque cuisson pour réduire les risques de produire un feu de graisse. Consulter la page 18 pour obtenir plus de détails.

INSTRUCTIONS—PREMIÈRE UTILISATION (suite)



9

En laissant la porte ouverte, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**) et la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et sélectionner la température de cuisson désirée.



10

Votre barbecue devra être préparé **avant** d'être utilisé pour la première fois. Placer la commande de température à HIGH (élevé) et laisser fonctionner en laissant la porte fermée pendant 45 minutes. C'est le moment idéal pour ouvrir une autre bière, si ce n'est déjà fait.

AVERTISSEMENT!

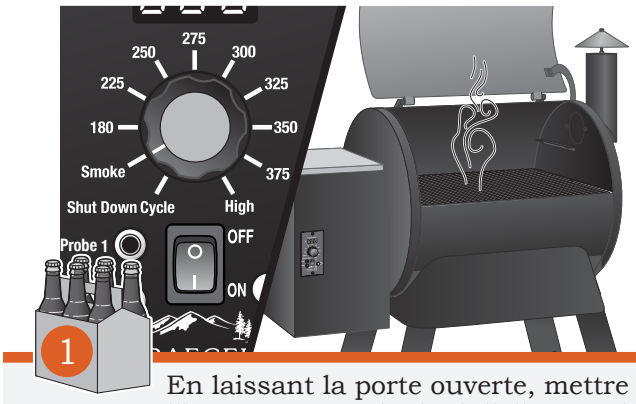
- **Il faut toujours démarrer le barbecue au réglage « SMOKE » (fumée) en laissant la porte ouverte.** Une fois les granules enflammées, fermer la porte et placer la commande de température pour obtenir la cuisson désirée.
- Pendant l'utilisation du barbecue, maintenir une distance minimum de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et tout matériel combustible.
- Pour obtenir les meilleurs résultats et une saveur optimale, utiliser les GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER®. Ne jamais utiliser de granules de bois pour le chauffage dans le barbecue.
- Nettoyer le plateau d'égouttement à graisse fréquemment pour réduire les risques de feu de graisse. Consulter la page 18 pour obtenir plus de détails.

CYCLE D'ARRÊT AUTOMATIQUE

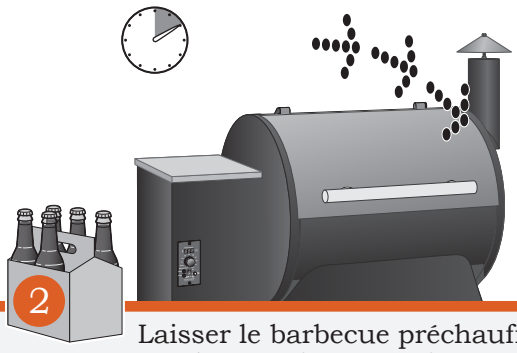
Les commandes de ce barbecue comportent un cycle d'arrêt automatique. Après la cuisson, régler la commande de température à SHUT DOWN CYCLE (arrêt automatique). Le ventilateur à tirage induit continuera de fonctionner pendant 10 minutes, ce qui permettra de brûler les granules excédentaires se trouvant dans le creuset. Après 10 minutes, les commandes se mettront hors tension et le ventilateur s'arrêtera.

DANGER! L'interrupteur d'alimentation principal mettra les commandes hors tension et la commande de température interrompra uniquement l'alimentation des composants du barbecue. Avant l'entretien des commandes ou de toute autre pièce, s'assurer que l'alimentation électrique est coupée pour éviter les risques de décharge électrique.

UTILISATIONS SUBSÉQUENTES



En laissant la porte ouverte, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**) et la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et sélectionner la température de cuisson désirée.



Laisser le barbecue préchauffer pendant environ 10 minutes en gardant la porte fermée avant de mettre des aliments dans le barbecue.

REMARQUE : Si le barbecue n'a pas atteint la température désirée après 10 minutes, placer la commande de température à **SHUT DOWN CYCLE** (arrêt automatique), puis le ramener à la température initialement choisie.

Si le barbecue n'atteint pas la température choisie, consulter la section « Conseils d'utilisation » pour obtenir plus de détails.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Il est possible de modifier la température en tout temps pendant la cuisson pour augmenter ou réduire la température. Le réglage HIGH (élevé) sert à griller. Le réglage SMOKE (fumée) est utilisé pour le fumage et pour donner une saveur de fumée aux aliments. Le réglage SMOKE (fumée) peut aussi être utilisé pour « maintenir » les aliments à une température d'environ 73,9 °C (165 °F).
2. Lors de la modification de la température à l'aide de la commande de température, la nouvelle température clignotera 5 fois, puis reviendra à la température de cuisson actuelle, ce qui permet de facilement connaître le réglage de cuisson exact.
3. **AVERTISSEMENT!** Ne jamais déplacer votre barbecue de Traeger® pendant qu'il est chaud. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après avoir été utilisé, s'assurer que le feu est entièrement éteint et que le barbecue est **froid** avant de le placer dans le véhicule. Ne jamais verser de l'eau dans le creuset; elle bloquera la vis sans fin.
4. Votre barbecue de Traeger® est conçu pour fonctionner avec la porte fermée. Le fait de cuire des aliments en laissant la porte ouverte prolonge fortement la durée de la cuisson.
5. **MISE EN GARDE!** Ne jamais ajouter de granules avec les mains quand le creuset est chaud. Ce procédé est dangereux et peut entraîner de graves brûlures. S'il n'y a plus assez de granules et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laisser le barbecue refroidir complètement et recommencer à zéro en suivant la section « Instructions – première utilisation » à la page 10.
6. **MISE EN GARDE!** Veiller à ce que le déflecteur de chaleur supérieur soit correctement installé sur ses supports. Les côtés du déflecteur doivent être orientés vers le bas et pointer vers le creuset. Si le déflecteur de chaleur n'est pas installé adéquatement, la chaleur et les flammes pourraient monter directement du creuset et provoquer un feu de graisse dans le barbecue.
7. Toujours tenir compte de la température ambiante pour calculer le temps de cuisson. Si la température ambiante est élevée, le barbecue mettra moins de temps à atteindre la température choisie. Si la température ambiante est basse, si le climat est humide ou si les vents sont intenses, il faudra davantage de temps.
8. **Fonctions de la commande numérique Pro :** Après avoir sélectionné la température de cuisson, la vis sans fin fonctionnera en continu jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Ensuite, les commandes numériques feront fonctionner la vis sans fin par intermittence pour maintenir la température choisie jusqu'à ce que celle-ci soit modifiée à l'aide de la commande de température.

AVERTISSEMENT! Il est important de suivre les instructions suivantes si le feu dans le creuset s'éteint pendant le fumage/la cuisson et que la quantité de granules dans la trémie est encore suffisante. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer une production excessive et dangereuse de flammes dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.

a. **DANGER!** Placer l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation. Laisser le barbecue refroidir complètement. Ouvrir la porte et retirer tous les aliments, les grilles enduites de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.

b. **AVERTISSEMENT! Risques liés à la fumée** À la mise en marche, un trop grand nombre de granules dans le barbecue, ce qui produira une fumée blanche d'une densité inhabituelle pendant une longue période. Si cette situation se produit, éteigner votre barbecue en utilisant l'interrupteur principal d'alimentation, puis débrancher-le. Si la situation perdure suffisamment longtemps, du gaz produit par l'ignition partielle peut s'accumuler et prendre complètement en feu, ce qui occasionnera l'ouverture « violente » de la porte. Si cette situation se produit et que le barbecue n'a pas été nettoyé correctement selon la procédure décrite à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 18-19, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laisser le barbecue refroidir complètement, retirer toutes les pièces internes et retirer la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir la page 19, « Élimination et nettoyage des cendres »).

c. **AVERTISSEMENT!** Retirer tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consulter les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 19.)

d. Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine, brancher le cordon d'alimentation dans une prise avec mise à la terre et mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**). Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). **MISE EN GARDE! Ne pas toucher au dispositif d'allumage.**

e. Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, mettre l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**). Laisser le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse, les grilles enduites de porcelaine et les aliments dans le barbecue. En laissant la porte ouverte, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**) et tourner la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et sélectionner la température de cuisson désirée.

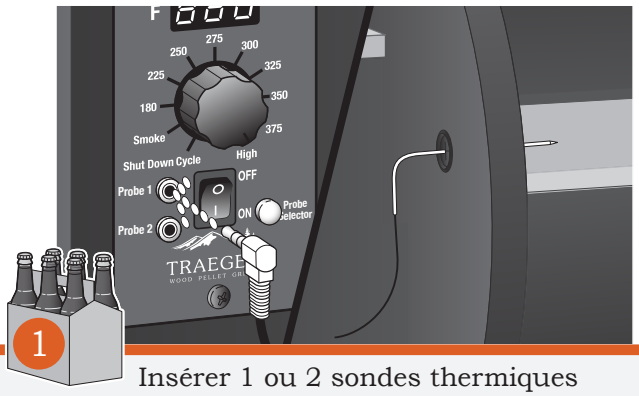
9. **MONOXYDE DE CARBONE : AVERTISSEMENT!** Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore. Suivre ces consignes afin d'éviter de vous intoxiquer ou d'intoxiquer les membres de votre famille, vos animaux de compagnie ou d'autres personnes.

   - Sacher reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.
   - Consulter un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes semblables à ceux du rhume ou de la grippe pendant l'utilisation du barbecue. L'intoxication par monoxyde de carbone est souvent détectée trop tard puisqu'elle peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe.
   - La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.
   - Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou de circulation sanguine, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.

10. **MISE EN GARDE!** Les feux de graisse surviennent quand le plateau d'égouttement à graisse, le drain à graisse en forme de « V » et le tube de drainage du gras ne sont pas nettoyés régulièrement. Consulter la section « Entretien de votre barbecue » pour obtenir plus de détails. Dans l'improbable situation où un feu de graisse se produirait pendant la cuisson, placer l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**) pour réduire la quantité d'air dans la chambre de cuisson et garder la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne jamais laisser la porte ouverte lorsqu'il y a un feu de graisse. Si le feu ne s'éteint pas, saupoudrer légèrement les flammes de bicarbonate de soude.

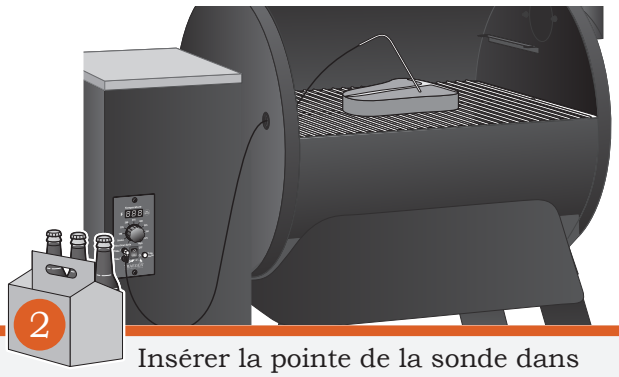
    MISE EN GARDE! Prendre soin d'éviter les brûlures. Si le feu ne s'éteint toujours pas, retirer prudemment les aliments de la grille et laisser la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. **Prendre soin d'éviter les brûlures.** Quand le barbecue est complètement froid, retirer la grille enduite de porcelaine et remplacer le papier d'aluminium qui tapisse le plateau d'égouttement à graisse. Retirer toute accumulation de graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse. Replacer le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine à leur emplacement approprié, remettre le barbecue en fonction et poursuivre la cuisson.

UTILISATION DES SONDES THERMIQUES



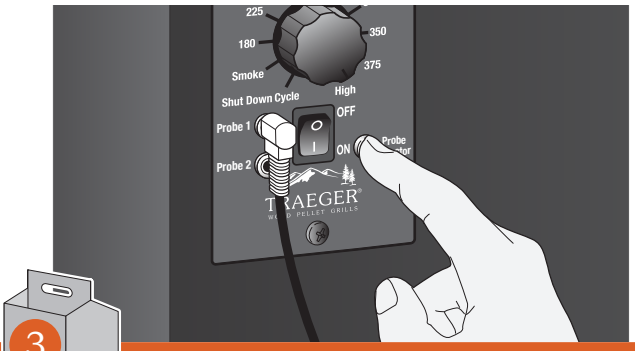
1

Insérer 1 ou 2 sondes thermiques dans les trous d'insertion dans le coin inférieur gauche du panneau de commande, puis passer les fils des sondes à travers le trou d'accès sur le côté gauche du baril du barbecue.



2

Insérer la pointe de la sonde dans la viande, en veillant à ce qu'elle ne soit pas dans la partie grasse ou ne touche pas l'os, mais qu'elle se trouve à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de la viande.



3

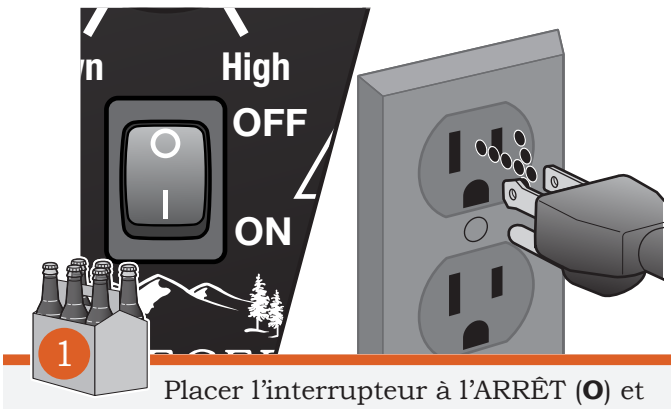
Lecture de la température :
Appuyer sur le sélecteur de sonde de la commande. La température de la sonde s'affiche pendant 5 secondes, puis revient à la température du barbecue.

RECOMMANDATIONS SUR LA TEMPÉRATURE DE LA VIANDE

Plage	Boeuf	Agneau	Porc	Volaille
Bien cuit	76,7°C (170°F)	71,1°C (160°F)	76,7°C (170°F)	76,7°C (170°F)
Moyenne	71,1°C (160°F)	68,3°C (155°F)	71,1°C (160°F)	76,7°C (170°F)
Saignant à point	62,8°C (145°F)	62,8°C (145°F)		76,7°C (170°F)
Saignant	57,2°C (135°F)			76.7°C (170°F)

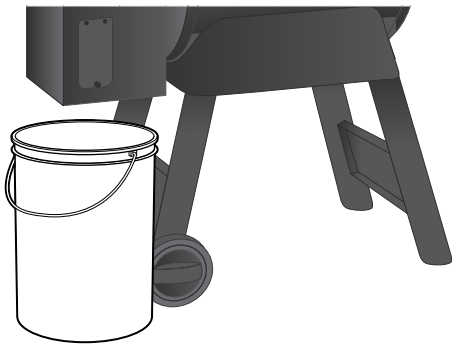
NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue de Traeger est doté d'un système de nettoyage de la trémie qui permet de passer rapidement d'un type de granules à l'autre sans faire de dégâts.



1

Placer l'interrupteur à l'ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation. Laisser refroidir complètement le barbecue s'il est encore chaud.



2

Placer un contenant assez grand pour contenir le contenu de la trémie sous la trappe de vidange des granules. **CONSEIL :** Une chaudière propre 19 litres (5 gallons) sera parfaite!



3

Dévisser la vis de trappe de vidange et ouvrer-la. Les granules se videront dans le contenant que vous avez placé juste en dessous. Utiliser au besoin une spatule ou une cuillère pour retirer tous les granules de la trémie.



4

Quand la trémie est vide, fermer la porte, replacer la vis et remplir la trémie avec des GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® d'un arôme différent.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

1. **ACCUMULATION ET ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE ET DU GRAS**

   Quand les granules de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se mélangent à l'humidité produite pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se concentrent dans l'échappe, qui demeure relativement fraîche étant donné que le feu brûle doucement. Par conséquent, la créosote s'accumule à l'intérieur du barbecue. Quand elle s'enflamme, la créosote produit des flammes extrêmement chaudes. Des particules de graisse portées par l'air accèdent à l'aire de cuisson, et certaines d'entre elles s'accumulent à l'intérieur du barbecue, comme la créosote, ce qui peut contribuer au déclenchement d'un feu.

   Le conduit de sortie de fumée vers le bas doit être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de créosote et/ou de graisse.

   De plus, les gouttes de gras produites par les aliments pendant la cuisson tombent dans le plateau d'égouttement à graisse, s'écoulent dans le drain à graisse et hors du barbecue en passant par le tube de drainage du gras, et tombent dans le seau à graisse. Du gras s'accumule sur toutes ces pièces.

   Le plateau d'égouttement à graisse, le tube de drainage du gras et le seau à graisse doivent être inspectés au moins 2 fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de gras.

   Les accumulations de créosote ou de gras doivent être éliminées pour réduire les risques d'incendie.

   Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas y placer une quantité excessive d'aliments qui peuvent produire un grand volume de graisses inflammables, par exemple, plus d'une livre de bacon, spécialement si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

2. **NETTOYAGE DU TUYAU DE CHEMINÉE :**

   DANGER! Mettre l'interrupteur sur ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation.

   MISE EN GARDE! Veiller à ce que le barbecue soit froid avant de nettoyer le tuyau de cheminée. Retirer (dévisser) le chapiteau de cheminée de l'extrémité du tuyau de cheminée. Une fois le chapiteau retiré, il peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse ou avec un dégraissant biodégradable.

   À l'aide d'un outil non métallique rigide, racler l'intérieur des sections verticale et horizontale du tuyau de cheminée pour enlever les accumulations de créosote ou de graisse. Un bâton de bois comme ceux qu'on utilise pour mélanger la peinture serait approprié pour cette tâche. Une fois les accumulations de créosote et de graisse détachées de l'intérieur du tuyau de cheminée, la plupart peuvent être enlevées à l'aide de serviettes de papier ou de chiffons jetables. Ne pas vaporiser d'eau ou de nettoyant liquide à l'intérieur du barbecue. Dès que le tuyau de cheminée a été nettoyé, replacer le chapiteau de cheminée.

3. **NETTOYAGE DE LA GRAISSE :**

   DANGER! Mettre l'interrupteur sur ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation.

   MISE EN GARDE! Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Prendre soin d'éviter les brûlures.** Le port de gants est recommandé.

   Nettoyer périodiquement la graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drain à graisse. Si trop de graisse s'accumule sur le drain à graisse en forme de « V » ou si la graisse bloque le drain à graisse, un feu de graisse pourrait survenir. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.

   Retirer toutes les grilles et le plateau d'égouttement à graisse. Ceci permet d'avoir accès au drain à graisse en forme de « V » et à l'ouverture du tube du drain à graisse. Racler la graisse accumulée à l'intérieur du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage de la graisse, et tombera dans le seau à graisse. Essuyer les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Les serviettes en papier et les chiffons jetables peuvent aussi être utilisés pour essuyer une partie de la graisse accumulée sur les surfaces intérieures du barbecue.

   Tapisser le seau à graisse de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage. Vider le seau de temps à autre, selon la fréquence d'utilisation. Changer fréquemment le papier d'aluminium qui tapisse le plateau d'égouttement à graisse (ou après chaque utilisation, selon les aliments qui ont été cuits). Le fait de placer du papier d'aluminium propre sur le plateau d'égouttement à graisse donnera un meilleur parfum aux aliments et réduira les risques de feu de graisse.

4. **NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :**

   DANGER! Mettre l'interrupteur sur ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation.

   Utiliser un chiffon jetable imbibé d'eau chaude savonneuse pour essuyer le gras accumulé sur la surface extérieure du barbecue. NE PAS utiliser de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

5. **ENTREPOSAGE À L'EXTÉRIEUR :**

MISE EN GARDE! Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies, assurer-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans la trémie à granules. Les granules de bois se dilatent beaucoup lorsqu'ils sont mouillés et risquent de bloquer votre vis sans fin. Une housse de barbecue de Traeger est chaudement recommandée pour protéger le barbecue! Une housse peut être obtenue auprès de votre détaillant Traeger ou sur notre site Internet au traegergrills.com.

6. **NETTOYAGE DE LA GRILLE ENDUITE DE PORCELAINE :**

MISE EN GARDE! Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veiller à ne pas vous brûler.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donner un coup de brosse rapide à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute, et le barbecue sera prête pour la prochaine utilisation.

7. **ÉLIMINATION ET NETTOYAGE DES CENDRES**

Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset :
DANGER! Mettre l'interrupteur sur ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT! S'assurer que le barbecue est **froid** avant de retirer les cendres.

AVERTISSEMENT! L'élimination des cendres doit être faite uniquement en suivant les instructions qui suivent.

Un excès de cendres dans le creuset peut étouffer les flammes, particulièrement quand le réglage SMOKE (fumée) a été choisi. De temps à autre, le creuset doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. Il faut toujours attendre que le barbecue soit **froid** avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.

Retirer les grilles de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur pour accéder au creuset et à l'intérieur du barbecue. La majeure partie des cendres qui se trouvent à l'extérieur du creuset peuvent être retirées du barbecue à l'aide d'une petite pelle à cendres utilisée pour les cheminées ou d'un outil semblable.

Jeter les cendres en respectant les instructions suivantes.

AVERTISSEMENT! Un aspirateur dédié est le meilleur outil pour retirer les cendres du creuset, mais il faut l'utiliser avec une extrême prudence pour éviter les risques d'incendie. Il faut toujours attendre que le barbecue soit **froid** avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset.

Un aspirateur industriel doté d'un réservoir métallique, sans sac, serait le meilleur appareil pour réaliser cette tâche. Cependant, presque tous les aspirateurs fonctionneront en toute sécurité si les instructions sont suivies correctement.

Après avoir vérifié que les cendres du creuset sont **froid**, faites aspirer les cendres de l'intérieur du creuset.

a. Si l'aspirateur fonctionne sans sac, commencer par retirer tous les débris se trouvant dans son réservoir. Faites aspirer ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, vider immédiatement le réservoir de l'aspirateur dans le contenant en métal décrit ci-dessous. Veiller à ce qu'il ne reste aucune cendre dans le réservoir de l'aspirateur.

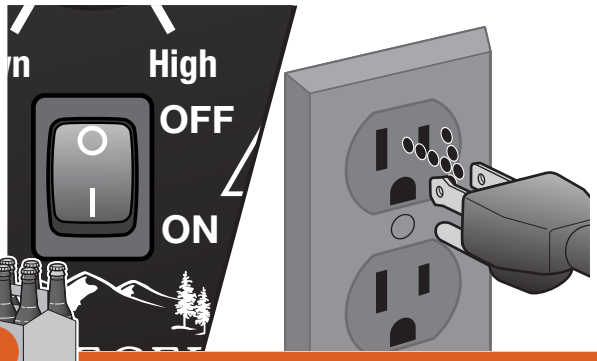
b. Si l'aspirateur utilise un sac jetable, installer un sac neuf dans l'appareil. Faites aspirer ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, retirer le sac de l'aspirateur et mettre-le immédiatement dans le contenant de métal décrit ci-dessous.

8. **ÉLIMINATION DES CENDRES :**
AVERTISSEMENT! Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

9. Si le cordon inclus est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécialement conçu qui peut être obtenu du fabricant ou de son agent de service.

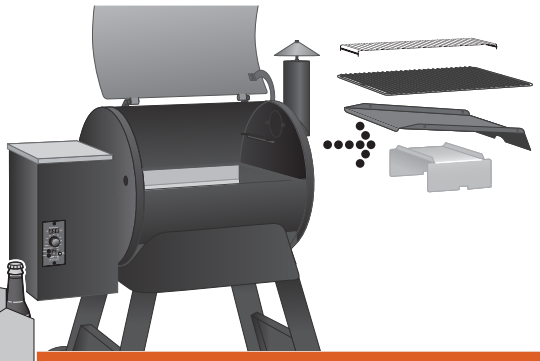
RALLUMAGE DU BARBECUE

AVERTISSEMENT! En tout temps, si le barbecue ne s'allume pas, ou si le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson ou le fumage, et qu'il y a une quantité suffisante de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes suivantes. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer une production excessive et dangereuse de flammes dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.



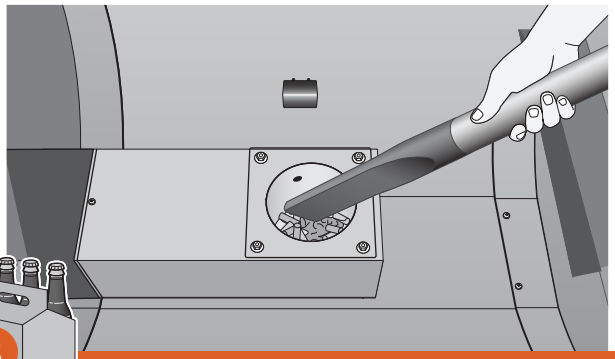
1

DANGER! Si le barbecue ne s'allume pas ou si le feu s'éteint, placer l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**) et débrancher l'appareil. Laisser refroidir complètement le barbecue s'il est encore chaud.



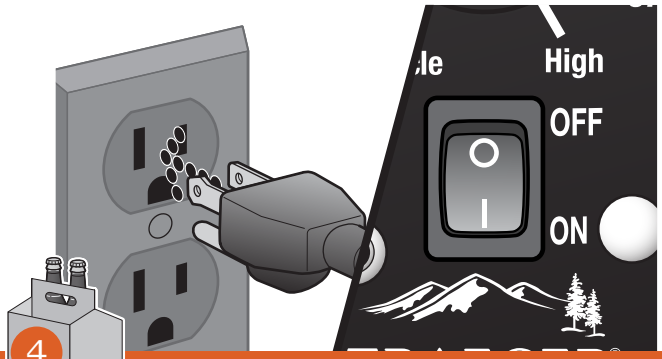
2

Ouvrir la porte et retirer tous les aliments, les grilles enduites de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.



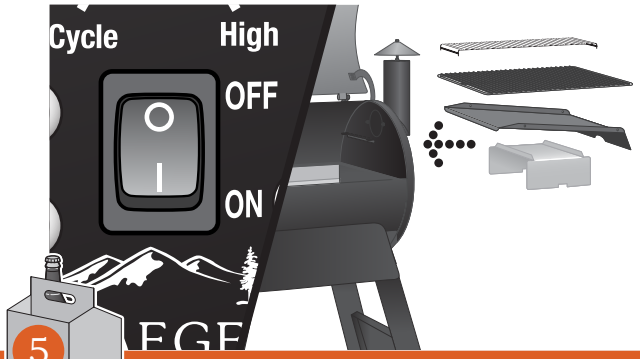
3

AVERTISSEMENT! Retirer tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consulter les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 19.)



4

Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et redémarrer le barbecue. Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). **MISE EN GARDE! Ne pas toucher au dispositif d'allumage.**



5

Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, mettre l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**). Laisser le barbecue refroidir complètement. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse, les grilles enduites de porcelaine et les aliments dans le barbecue.



6

En laissant la porte ouverte, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**) et la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et tourner le bouton de température au réglage de cuisson désiré. C'est le moment idéal pour ouvrir une autre bière, si ce n'est déjà fait.

REMARQUE : Si la procédure a échoué, consulter la section « FOIRE AUX QUESTIONS » à la page 22 pour obtenir des conseils de dépannage ou communiquer avec le service à la clientèle Traeger's VIP-365 (voir page 26) pour résoudre le problème.

FOIRE AUX QUESTIONS

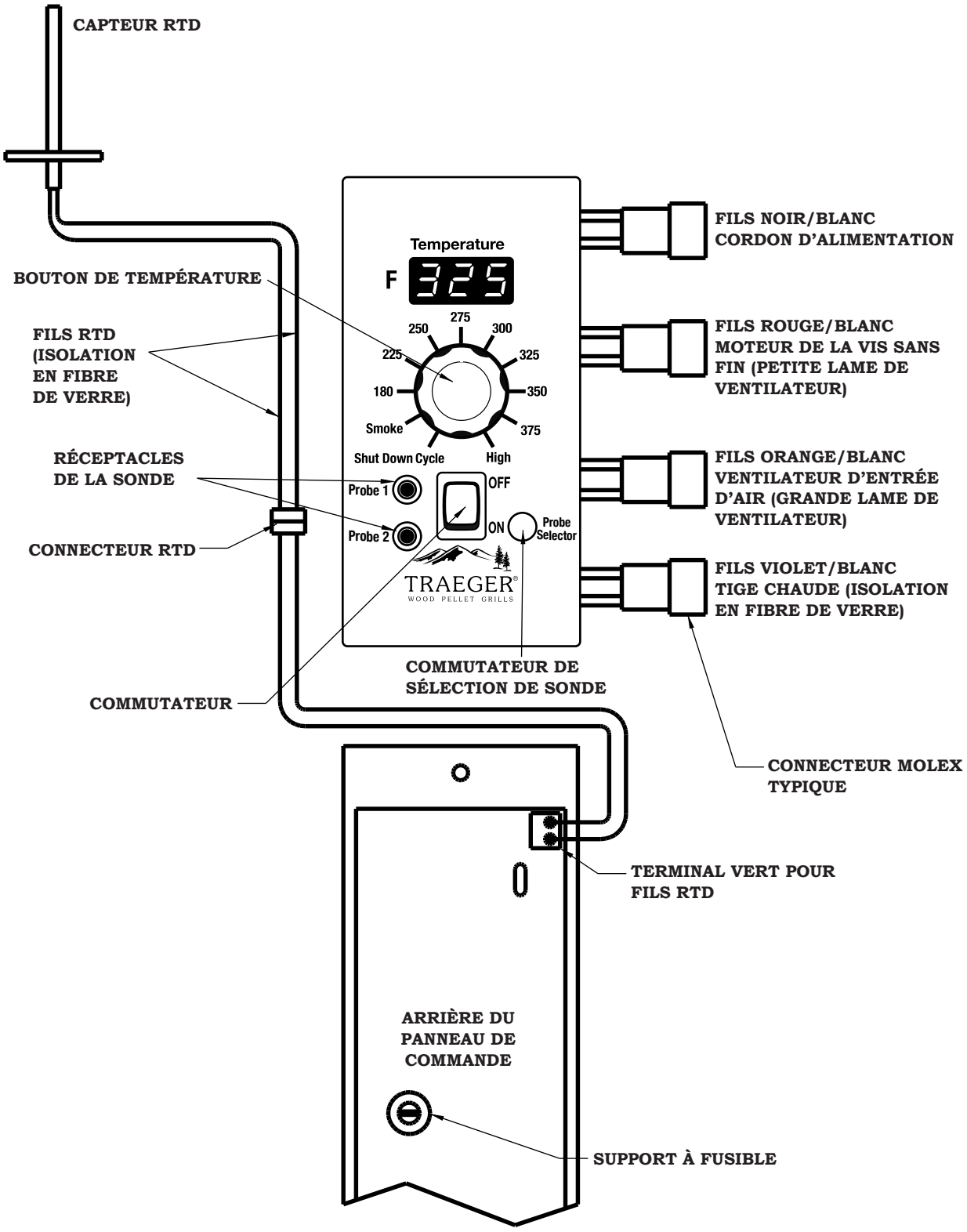
<table>
<tr><th>Question</th><th colspan="2">Réponse</th></tr>
<tr><td rowspan="7">Pourquoi mon barbecue ne démarre-t-il pas?</td><td rowspan="2">Vérifier le courant au niveau de la prise électrique.</td><td>Si le cordon d’alimentation est branché à un disjoncteur de fuite de terre, vérifier et réinitialiser si nécessaire.</td></tr>
<tr><td>Procéder au démarrage. Si le démarre n’a pas lieu, passer à la réponse suivante.</td></tr>
<tr><td>DANGER! Mettre l’interrupteur en position ARRÊT (O) et débrancher le cordon d’alimentation.</td><td>Retirer le panneau de commande et vérifier le fusible qui se trouve à l’arrière. Remplacer le fusible s’il ne fonctionne plus. REPLACER LE PANNEAU DE COMMANDE.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vérifier si le ventilateur à tirage induit et le moteur d’entraînement de la vis sans fin fonctionnent. S’ils fonctionnent tous les deux, le dispositif d’allumage doit être remplacé. Si l’un des deux ou les deux ne fonctionnent pas, communiquer avec le service à la clientèle VIP-365 de Traege (voir page 26) pour obtenir de l’aide pour le diagnostic des problèmes ou pour commander.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vérifier s’il y a des granules dans la trémie. S’il s’agit de la première utilisation, ou s’il n’y a plus de granules dans le barbecue, attendre que les granules passent de la trémie au creuset (cela peut prendre jusqu’à 7 minutes).</td></tr>
<tr><td>Procéder au démarrage. Consulter la section « Instructions – première utilisation » à la page 10.</td><td>S’il n’y a toujours pas de granules dans le creuset, passer à la réponse suivante.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Si le moteur d’entraînement de la vis sans fin fonctionne (vérifier le petit ventilateur qui se trouve au dos du moteur), il faudra remplacer le panneau de commande. Communiquer avec le vendeur ou avec service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir page 26) pour commander.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Pourquoi les granules ne tombent-ils pas dans le creuset?</td><td rowspan="4">Si le moteur d’entraînement de la vis sans fin ne fonctionne pas mais le ventilateur à tirage induit fonctionne, le problème est dans le système de vis sans fin qui devrait être vérifié.</td><td>Avec l’interrupteur en position ARRÊT (O), localiser la petite pale du ventilateur à l’arrière du moteur d’entraînement de la vis sans fin.</td></tr>
<tr><td>MISE EN GARDE! Tout en surveillant le ventilateur, mettre l’interrupteur sur MARCHE (I). Si la pale du ventilateur ne tourne pas, mettre l’interrupteur sur ARRÊT (O). Le moteur d’entraînement de la vis sans fin est défectueux et devra être remplacé. Communiquer avec le vendeur ou avec service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir page 26) pour commander.</td></tr>
<tr><td>Si la pale du ventilateur tourne un peu puis s’arrête, continuer à regarder et mettre l’interrupteur sur ARRÊT (O). Si le ventilateur TOURNE brièvement EN SENS CONTRAIRE, le système de la vis sans fin est bloqué et devra être dégagé.</td></tr>
<tr><td>DANGER! Mettre l’interrupteur en position ARRÊT (O) et débrancher le cordon d’alimentation. Retirer les granules de la trémie. Vérifier qu'il n'y a pas d’objets étrangers et de pastilles mouillées ou décomposées, qui peuvent provoquer un bourrage dans le système de vis sans fin. La vis sans fin devra être retirée pour éliminer un bourrage dans le système de vis sans fin. Consulter la section « Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée? » à la page 23.</td></tr>
</table>

Question	Réponse		
Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée?	**DANGER!** Mettre l'interrupteur en position ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation.		
	MISE EN GARDE! Si le barbecue est encore chaud, il faut le laisser refroidir complètement.		
	Retirer toutes les pièces qui bloquent l'accès au moteur d'entraînement de la vis sans fin.		
	Retirer la vis qui relie l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin à l'axe de la vis sans fin. Retirer la vis qui relie la bague de raccordement de la vis sans fin au tube de la vis sans fin.		
	À l'aide d'une petite clé à tube ou d'une pince étau, sur l'axe de la vis sans fin, tourner la vis sans fin dans le sens antihoraire. La vis tournera difficilement jusqu'à ce qu'elle soit libérée; elle tournera ensuite librement.		
	Retirer la vis sans fin et enlever les granules, les cendres ou les corps étrangers qui se trouvent dans la vis sans fin, dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. (Consulter les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 19.)		
	Poncer les surfaces extérieures de la vis sans fin à l'aide de papier sablé à grains moyens. Vérifier l'intérieur du tube de la vis sans fin, et poncer-le si nécessaire. À l'aide d'un aspirateur, retirer les résidus produits par le ponçage qui se sont accumulés dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. Vérifier si la vis sans fin tourne librement.		
	Remettre l'axe de la vis sans fin sur l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin.		
Pourquoi le feu de mon grill s'éteint-il à la sélection « FUMER »?	Il y a peut-être trop de cendres dans le creuset – il faut peut-être vider le creuset.		
	AVERTISSEMENT! Si le feu dans le creuset s'éteint pendant le fumage et qu'il y a une quantité suffisante de granules dans la trémie, il est important de suivre les instructions ci-dessous. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer un dangereux « excès de flammes » dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.	**DANGER!** Mettre l'interrupteur en position ARRÊT (**O**) et débrancher le cordon d'alimentation. Laisser le barbecue refroidir complètement. Ouvrer la porte et retirer tous les aliments, les grilles enduites de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.
		AVERTISSEMENT! Retirer tous les granules non brulés ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consulter les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 19.)
		Avant de replacer le déflecteur de chaleur supérieur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine, brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre, et placer l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**). Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). **MISE EN GARDE! Ne toucher pas au dispositif d'allumage.**
		Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, mettre l'interrupteur principal d'alimentation à l'arrêt (**O**). Laisser le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine dans le barbecue. En laissant la porte fermée, mettre l'interrupteur principal d'alimentation en marche (**I**) et tourner la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et sélectionner la température de cuisson désirée.
		Si le problème n'est pas réglé, communiquer avec le service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir page 26) pour assistance.

FOIRE AUX QUESTIONS (suite)

<table>
<tr><th>Question</th><th colspan="2">Réponse</th></tr>
<tr><td>Si j’utilise le panneau de commande numérique Pro de Traeger, quel est le réglage recommandé pour le démarrage du barbecue?</td><td colspan="2">Le procédé de mise en marche automatique est la même pour tous les panneaux de commande des barbecues. En laissant la porte fermée, mettre l’interrupteur principal d’alimentation en marche (I) et tourner la commande de température à SMOKE (fumée). Après environ 2 minutes, une fumée gris blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s’enflammeront. Une fois les granules enflammés, fermer la porte et sélectionner la température de cuisson désirée.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Comment protéger la peinture du barbecue?</td><td colspan="2">Utiliser une housse de protection sur votre barbecue pour protéger le fini de la peinture. Une housse de barbecue de Traeger est recommandée. Une housse peut être obtenue auprès de votre détaillant Traeger ou sur notre site Internet au traegergrills.com.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tous les 90 jours, utiliser une cire de grande qualité pour voitures pour cirer les surfaces extérieures du barbecue. APPLIQUER LA CIRE UNIQUEMENT SUR UN BARBECUE FROID.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Où puis-je obtenir de nouvelles pièces pour mon barbecue?</td><td>Demander à un fournisseur Traeger.
Il pourrait avoir les pièces en stock ou peut vous les commander.</td><td rowspan="2">Dans les deux cas, veuillez indiquer votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse, les numéros de modèle et de série du barbecue (indiqués sur une étiquette fixée à l’intérieur du couvercle de la trémie), ainsi que le numéro d’identification de la pièce indiqué sur le diagramme des pièces ou la liste de pièces.</td></tr>
<tr><td>Communiquer avec le Service à la clientèle VIP-365 de Traeger (page 26) pour commander.</td></tr>
</table>

SCHÉMA DE CÂBLAGE





LE SERVICE À LA CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur qui soit. Si vous avez des questions au sujet du barbecue de Traeger ou si vous avez besoin d'aide pour préparer votre premier repas de fête, nos experts en la matière seront là pour vous aider. Nous sommes accessibles tous les jours de l'année, même les jours de fête, parce que nous sommes des cuisiniers, pas des banquiers.

Pour obtenir de l'aide relative à l'assemblage ou à l'installation, aux pièces et pour le service à la clientèle (en anglais seulement), vous pouvez nous téléphoner, nous envoyer un courriel ou nous écrire :

SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

Téléphone : 1 800 TRAEGER
De 6 h à 20 h HNR
(en anglais seulement)
Courriel : service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave
Salt Lake City, UT 84106

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

GARANTIE DE 3 ANS (AUX ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)

Traeger Pellet Grills, LLC garantit ce barbecue contre les défauts de matériau et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, pendant une période de trois ans à partir de la date d'achat initiale.

Traeger Pellet Grills, LLC fournira la pièce de rechange pour toute pièce jugée défectueuse. Toute pièce d'origine dont le retour est approuvé par le service des pièces de Traeger doit être expédiée port payé.

La présente garantie ne s'applique pas aux frais associés au diagnostic ou au remplacement de pièces défectueuses ni aux frais entraînés par le transport de telles pièces.

Traeger Pellet Grills, LLC ne sera pas responsable, en vertu de la présente garantie ou de toute autre garantie implicite, des dommages accessoires ou indirects. La présente garantie confère au fournisseur des droits précis et le consommateur peut jouir d'autres droits, lesquels peuvent varier d'un État ou d'une province à l'autre.

La présente garantie sera annulée si l'appareil n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions sur l'utilisation fournies, si le produit est revendu ou échangé, si des composants, accessoires ou carburants non compatibles avec l'appareil ont été utilisés, si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou dans la restauration ou si l'utilisateur a fait une utilisation abusive de l'appareil ou ne l'a pas entretenu adéquatement.

Afin de traiter une réclamation au titre de la garantie, Traeger Pellet Grills, LLC peut exiger une preuve de la date d'achat. Veuillez conserver le reçu de caisse ou la facture, ainsi que le présent certificat en lieu sûr.

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

LA VIE EST DÉLICIEUSE

UTILISEZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE BARBECUE
AVEC L'APPLICATION TRAEGER

SUIVEZ-NOUS : TRAEGERGRILLS

Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave
Salt Lake City, UT 84106

traegergrills.com

04/2019