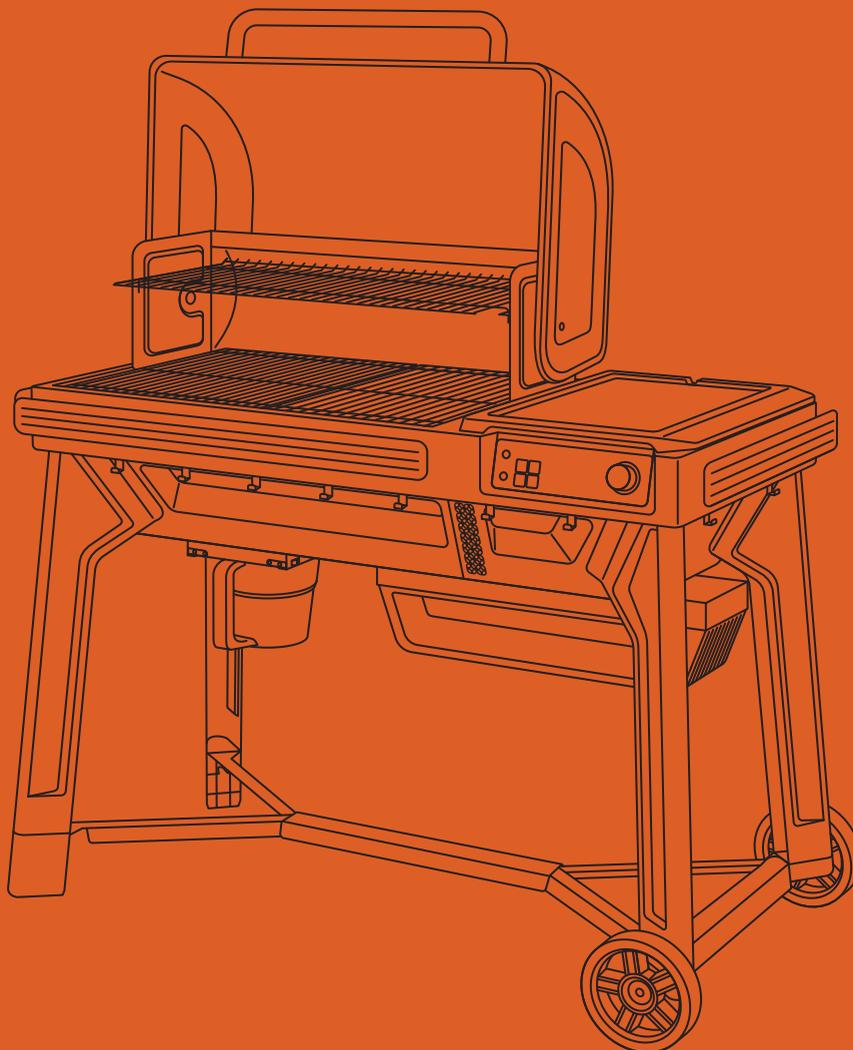


# GUIDE D'ASSEMBLAGE

## BARBECUE À PELLETS DE BOIS WOODRIDGE<sup>MC</sup>



**SCANNEZ**  
POUR OBTENIR DES  
**INSTRUCTIONS**  
**ANIMÉES**  
ÉTAPE PAR ÉTAPE



**L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES REQUISES (ESPACES D'AIR) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.**

**IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT.**

# AVANT DE CONSTRUIRE

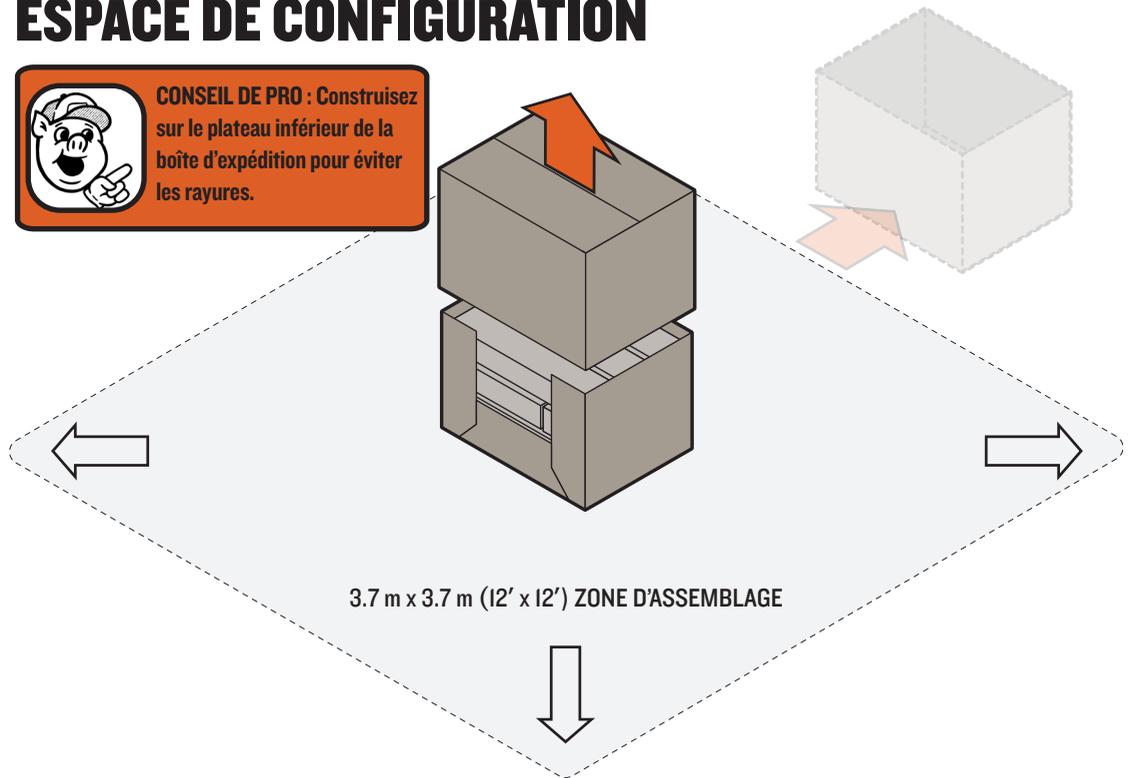
VEUILLEZ LIRE CE GUIDE D'ASSEMBLAGE ET VOTRE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>. LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE GUIDE D'ASSEMBLAGE ET DE VOTRE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES, VOIRE LA MORT.

Lorsque vous utilisez votre barbecue, maintenez une distance MINIMALE de 50,8 cm (20 po) entre le barbecue et tout combustible proche, y compris les balustrades en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc. N'installez pas et ne faites pas fonctionner ce barbecue sur des sols ou des surfaces combustibles, à l'intérieur, ou sous un plafond ou un surplomb combustible. Lisez le manuel du propriétaire pour obtenir des instructions et des avertissements supplémentaires.

## ESPACE DE CONFIGURATION



**CONSEIL DE PRO :** Construisez sur le plateau inférieur de la boîte d'expédition pour éviter les rayures.



**CONSEIL DE PRO :** Nous vous recommandons d'assembler votre barbecue à deux.

## CONFIGURATION

Une fois tous les composants déballés, disposez les pièces sur le plateau inférieur de la boîte d'expédition.

**REGROUPEZ LES BOÎTES EN FONCTION DE LEURS SYMBOLES D'IDENTIFICATION, COMME INDIQUÉ CI-DESSOUS :**



COMPARTIMENTS ET PIEDS



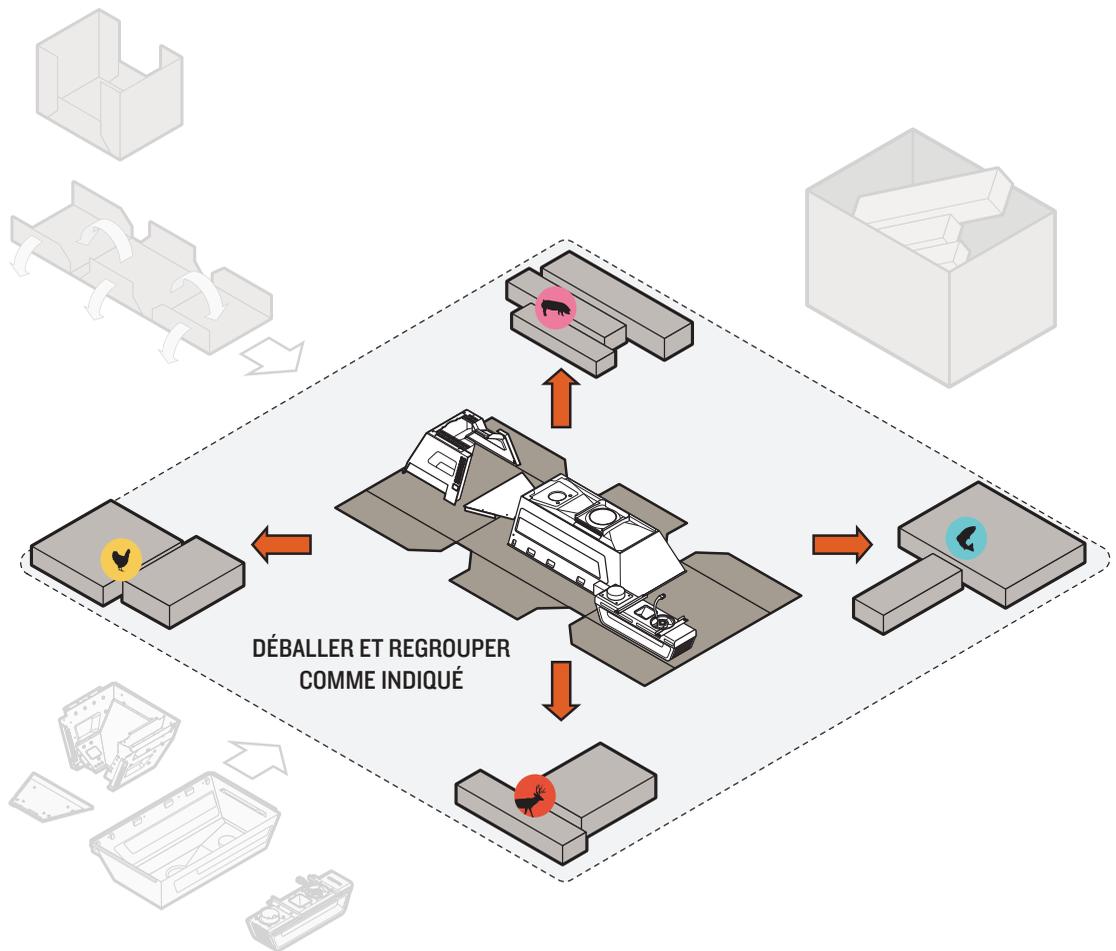
ROUES ET SABOTS



COMMANDES ET ÉTAGÈRES



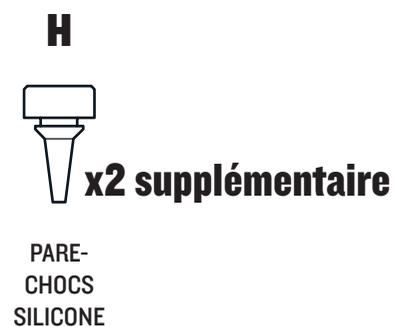
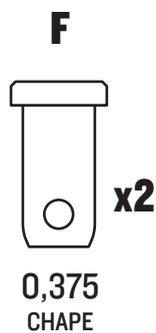
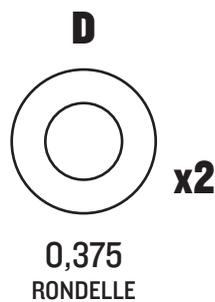
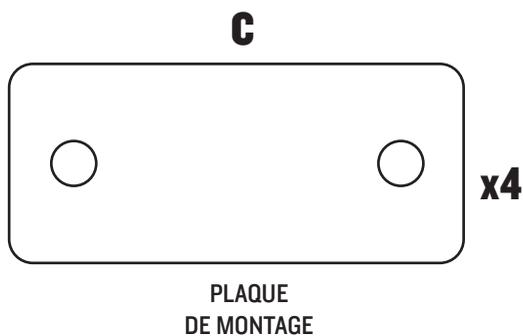
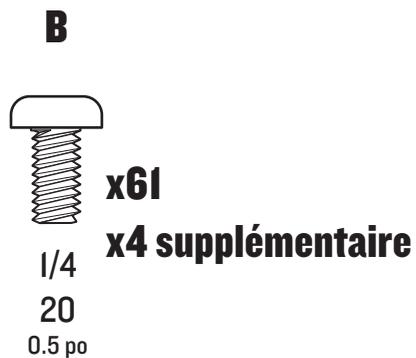
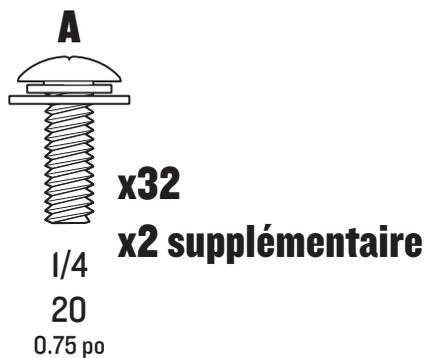
COUVERCLE ET PIÈCES INTERNES





# MATÉRIEL (QUANTITÉS TOTALES)

ÉCHELLE 1 : 1

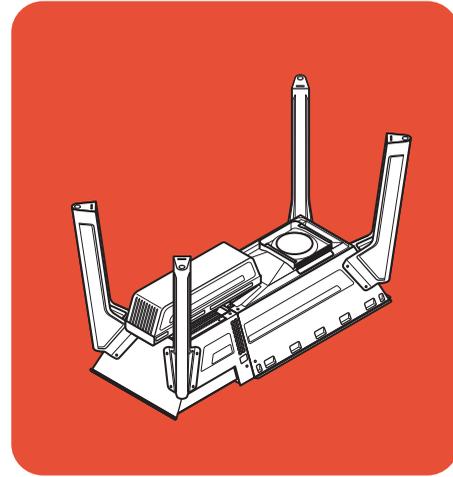




# CHAPITRES

**CHAPITRE 1 – PAGE 5**

**COMPARTIMENTS ET PIEDS**



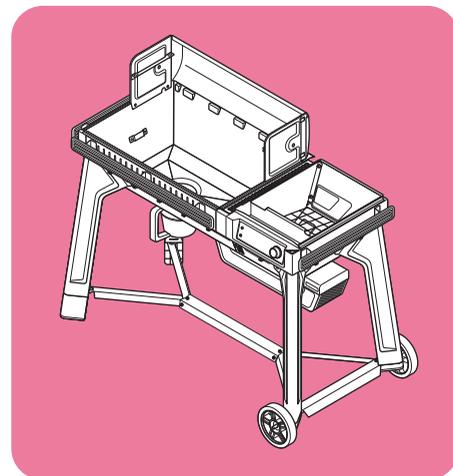
**CHAPITRE 2 – PAGE 13**

**ROUES ET SABOTS**



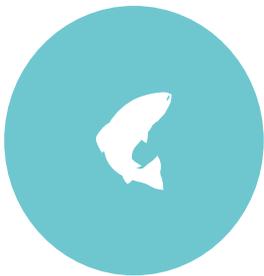
**CHAPITRE 3 – PAGE 19**

**COMMANDES ET ÉTAGÈRES**

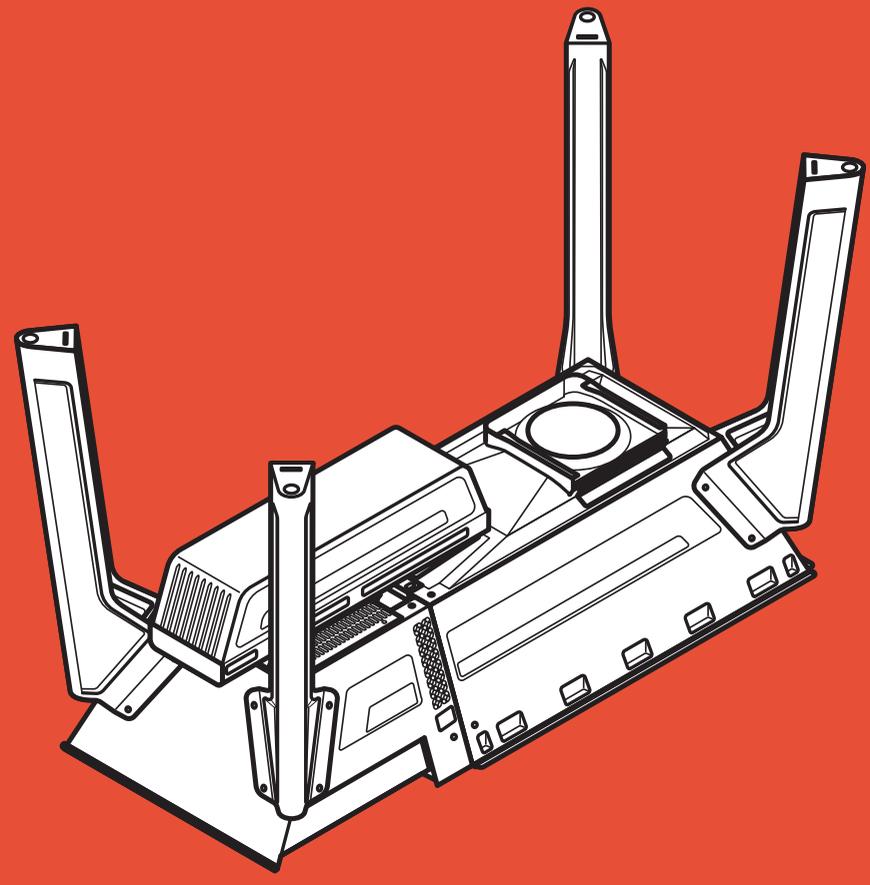


**CHAPITRE 4 – PAGE 31**

**COUVERCLE ET PIÈCES INTERNES**

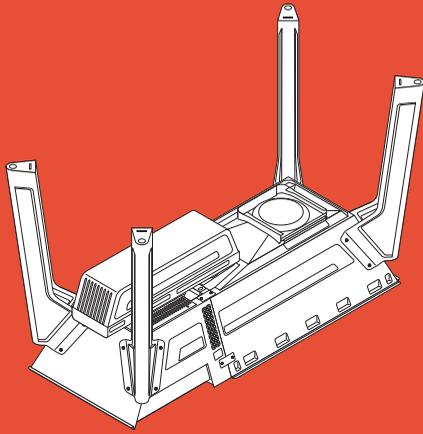


# CHAPITRE 1

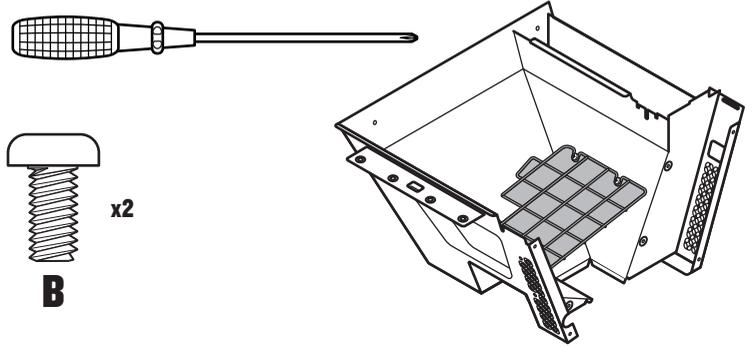


## COMPARTIMENTS ET PIEDS

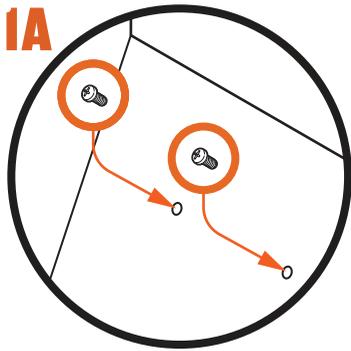
# CHAPITRE 1



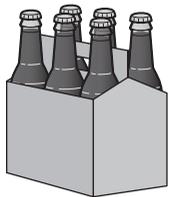
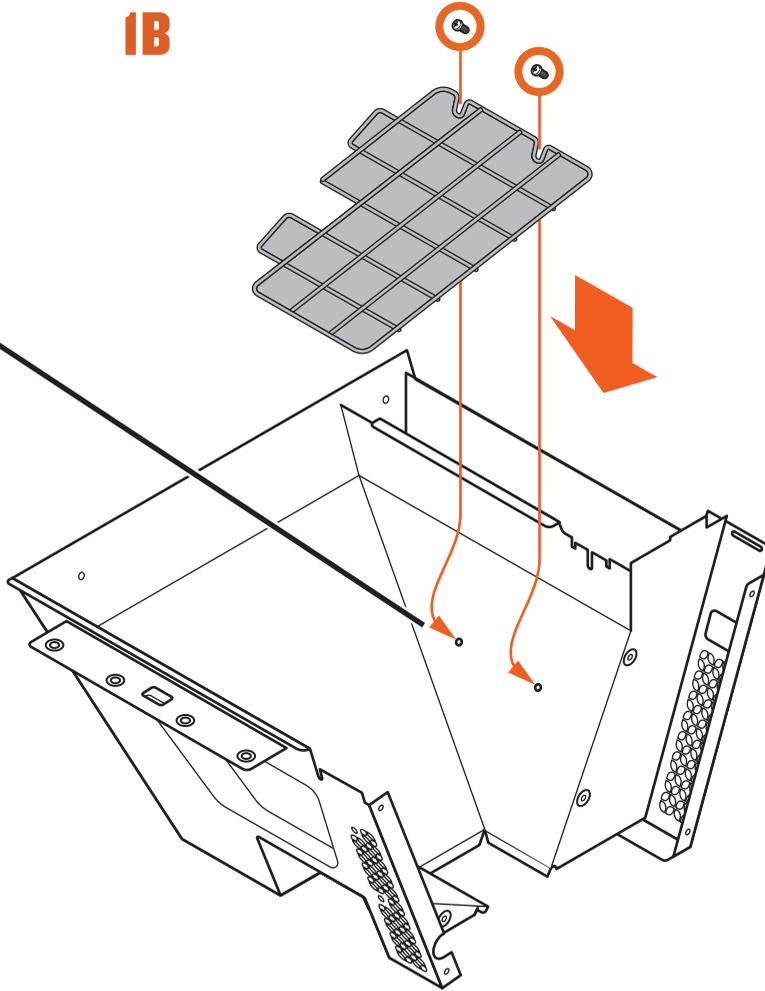
## 1 INSTALLER LA GRILLE DE SÉCURITÉ



**CONSEIL DE PRO :** Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis.



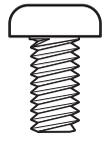
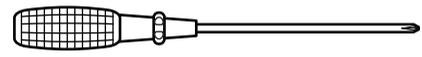
1B



6

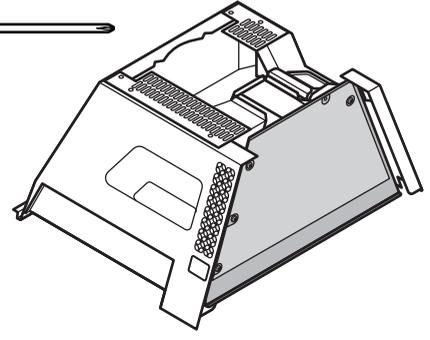


## 2 ASSEMBLER LA TRÉMIE

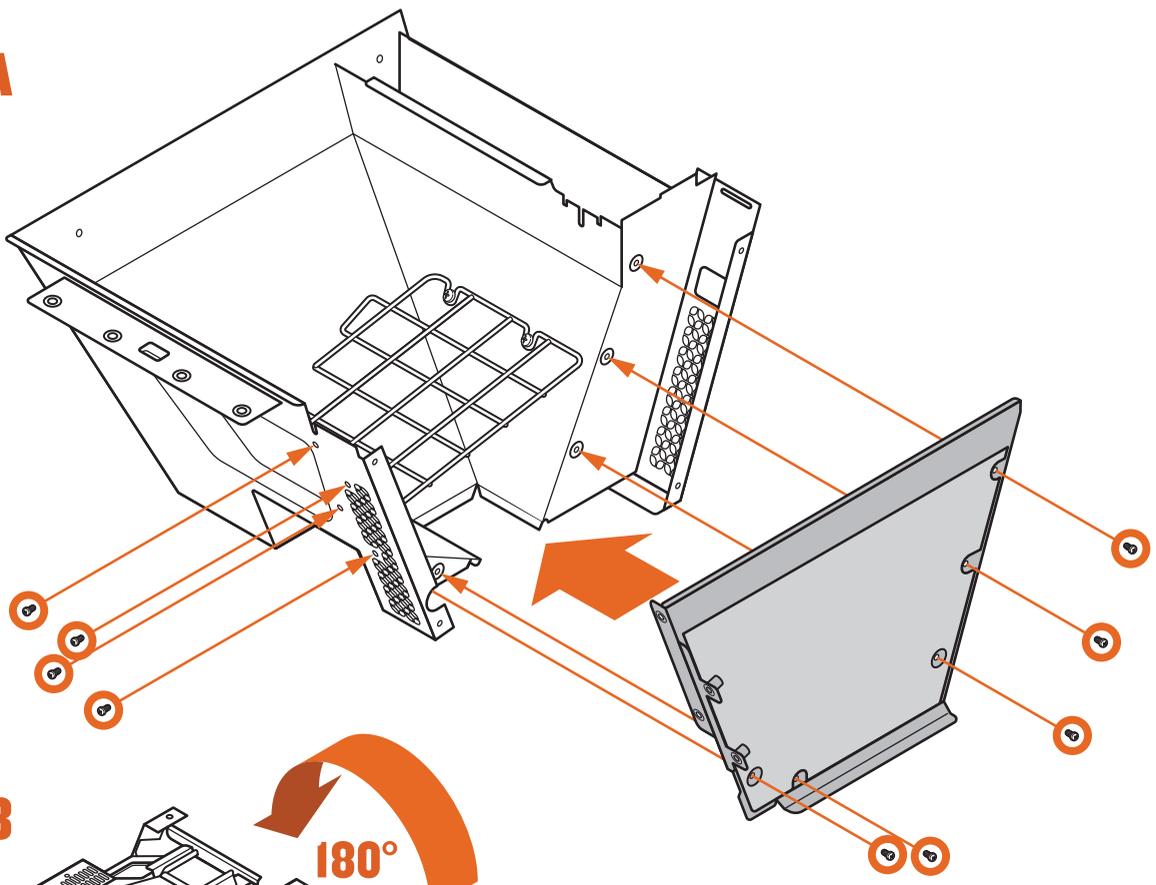


x9

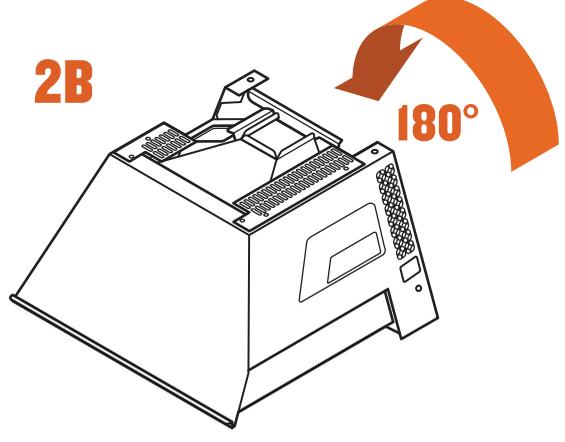
**B**



**2A**

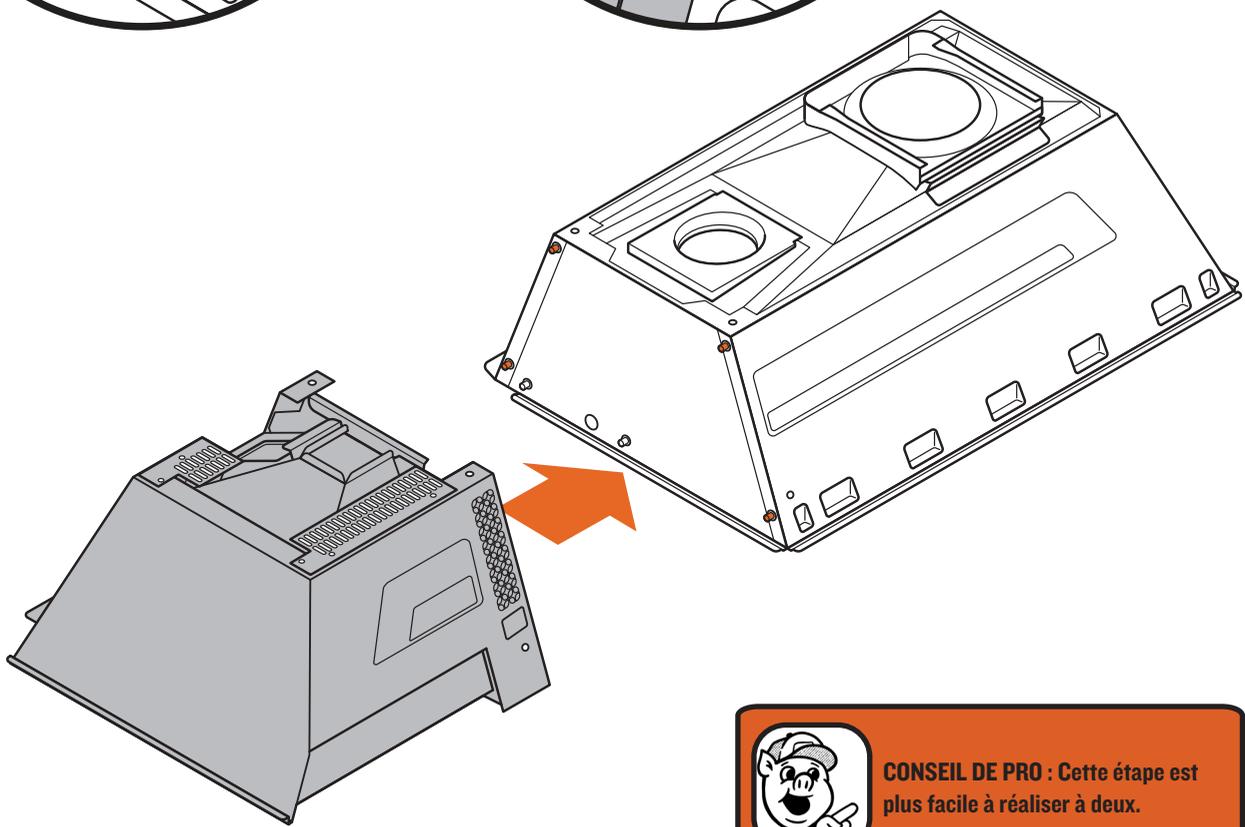
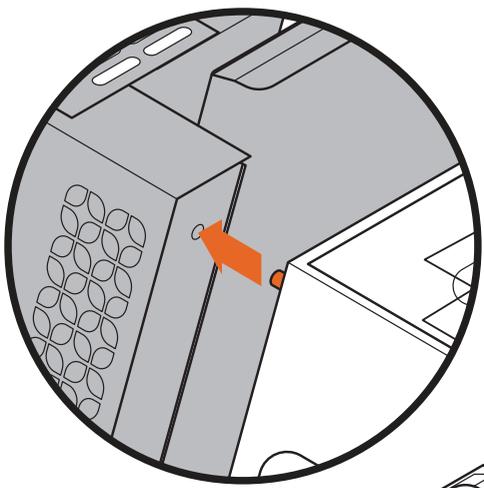
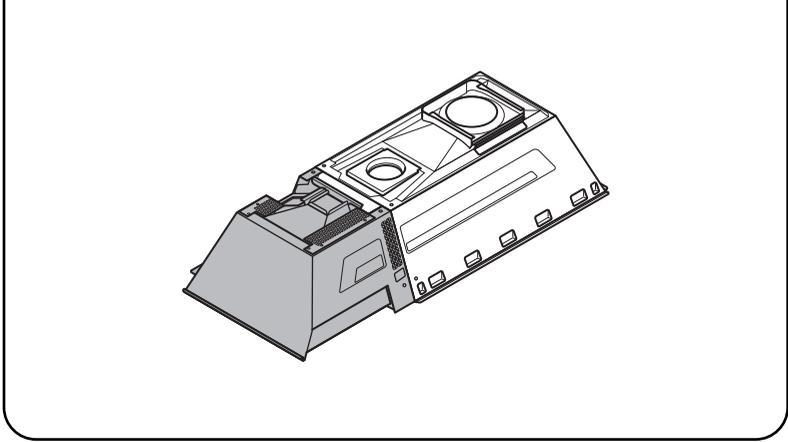


**2B**





# 3A FIXER LA TRÉMIE AU CORPS

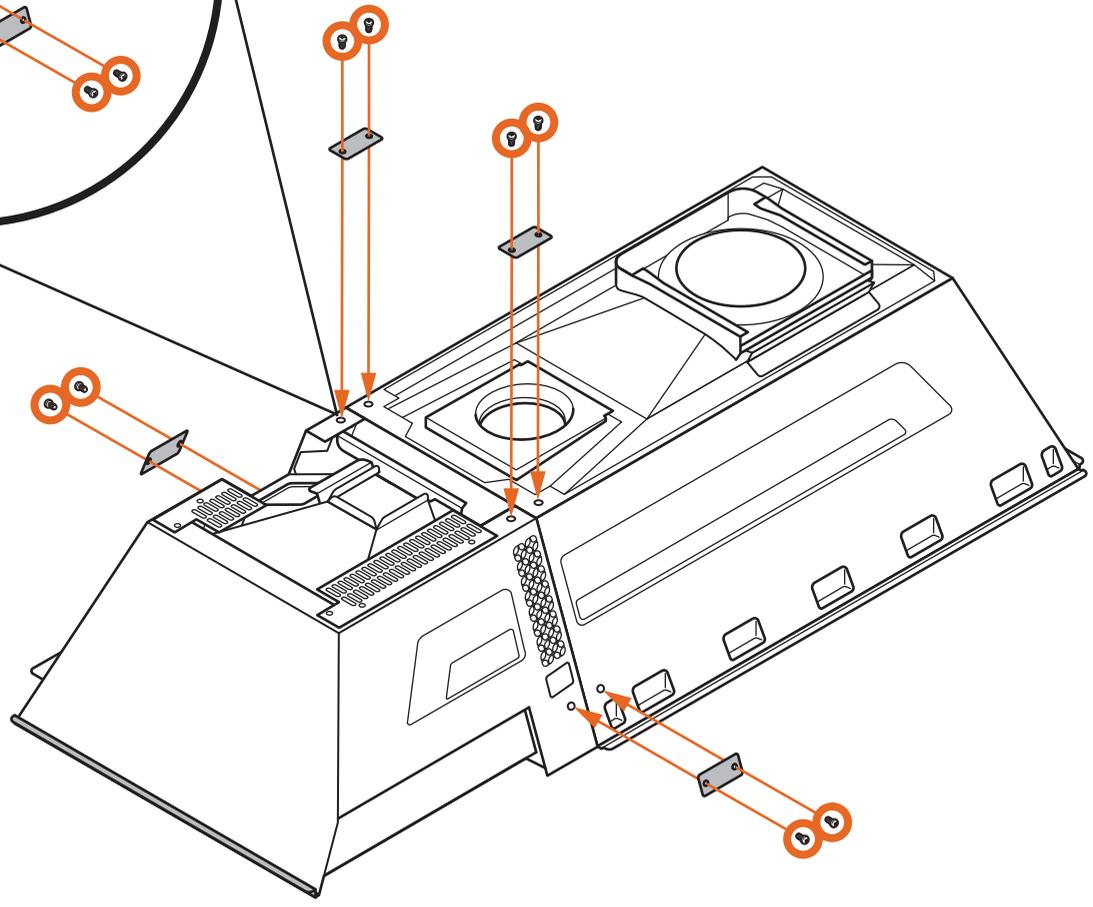
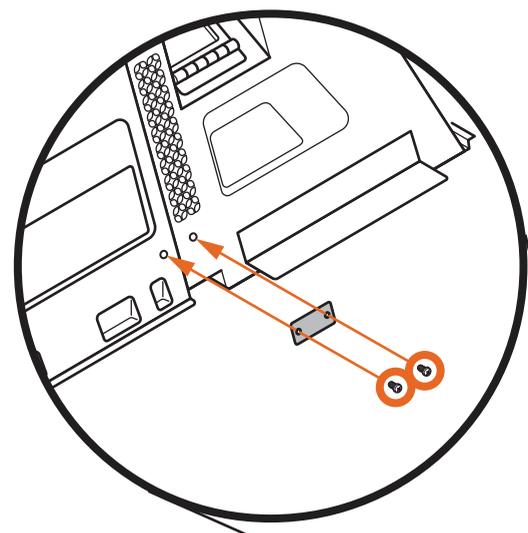
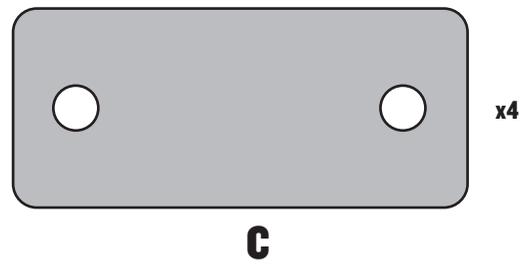
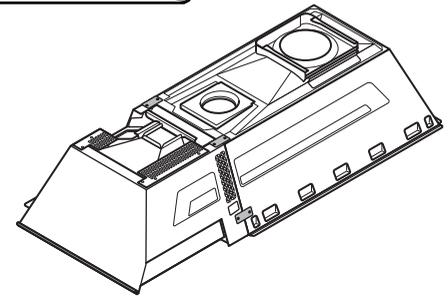
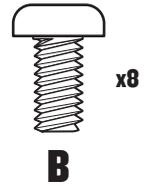
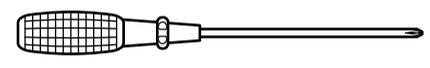


 **CONSEIL DE PRO :** Cette étape est plus facile à réaliser à deux.





# 3B FIXER LA TRÉMIE AU CORPS

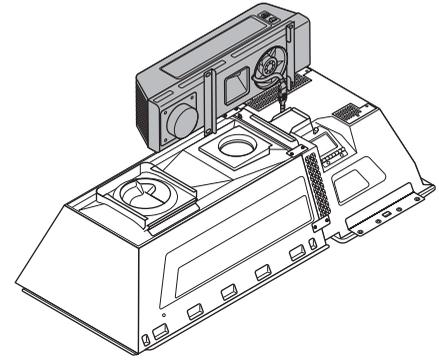
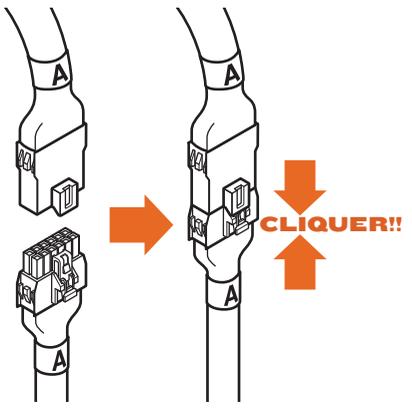
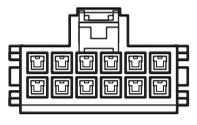




# 4 CONNECTER LA BOÎTE DE TARIÈRE



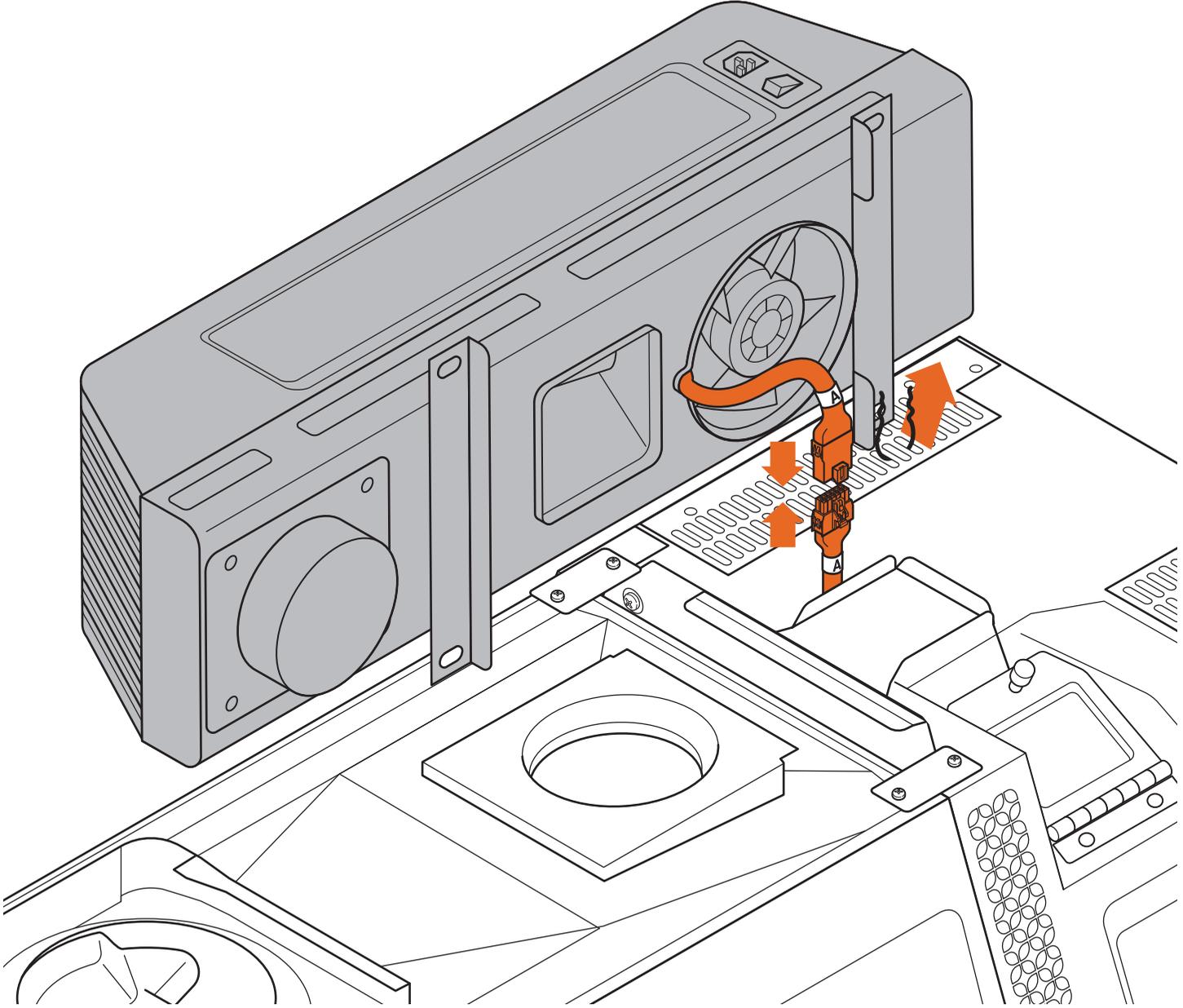
CONNECTEUR À 12 BROCHES



**CONSEIL DE PRO :** Demandez à une deuxième personne de tenir la boîte de la vis sans fin pendant que vous branchez le cordon.

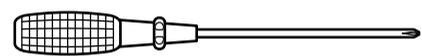


**CONSEIL DE PRO :** N'oubliez pas de retirer le lien torsadé qui retient le cordon.

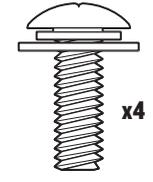




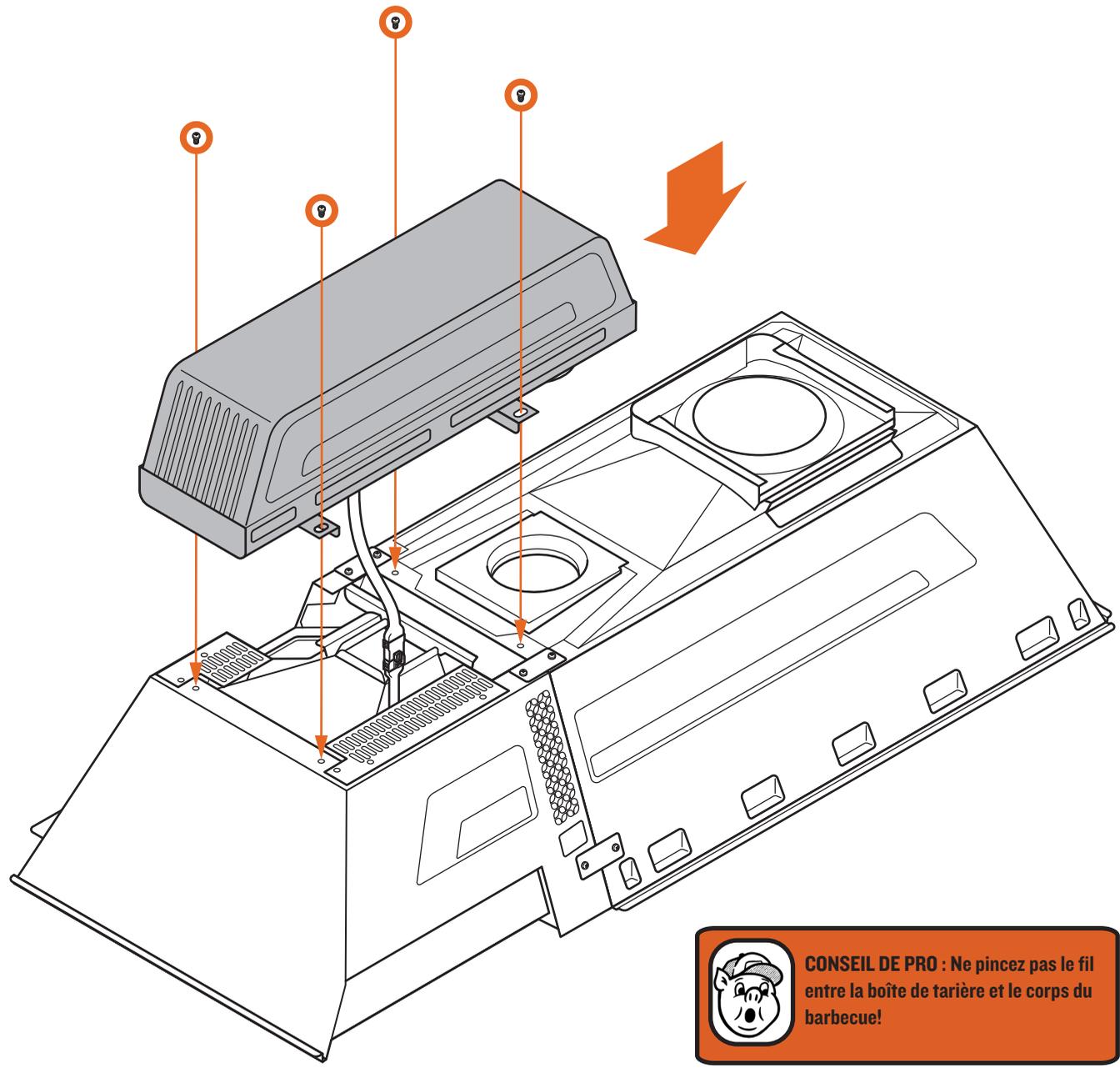
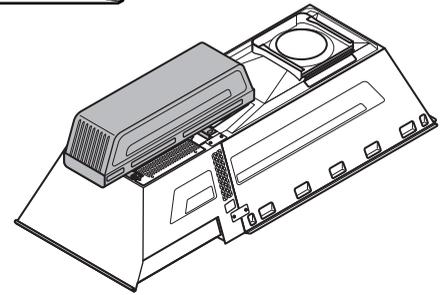
# 5 FIXER LA BOÎTE DE TARIÈRE



Utilisez à présent  
CETTE vis!



**A**

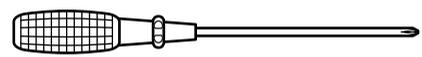


**CONSEIL DE PRO :** Ne pincez pas le fil entre la boîte de tarière et le corps du barbecue!

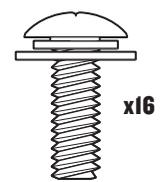




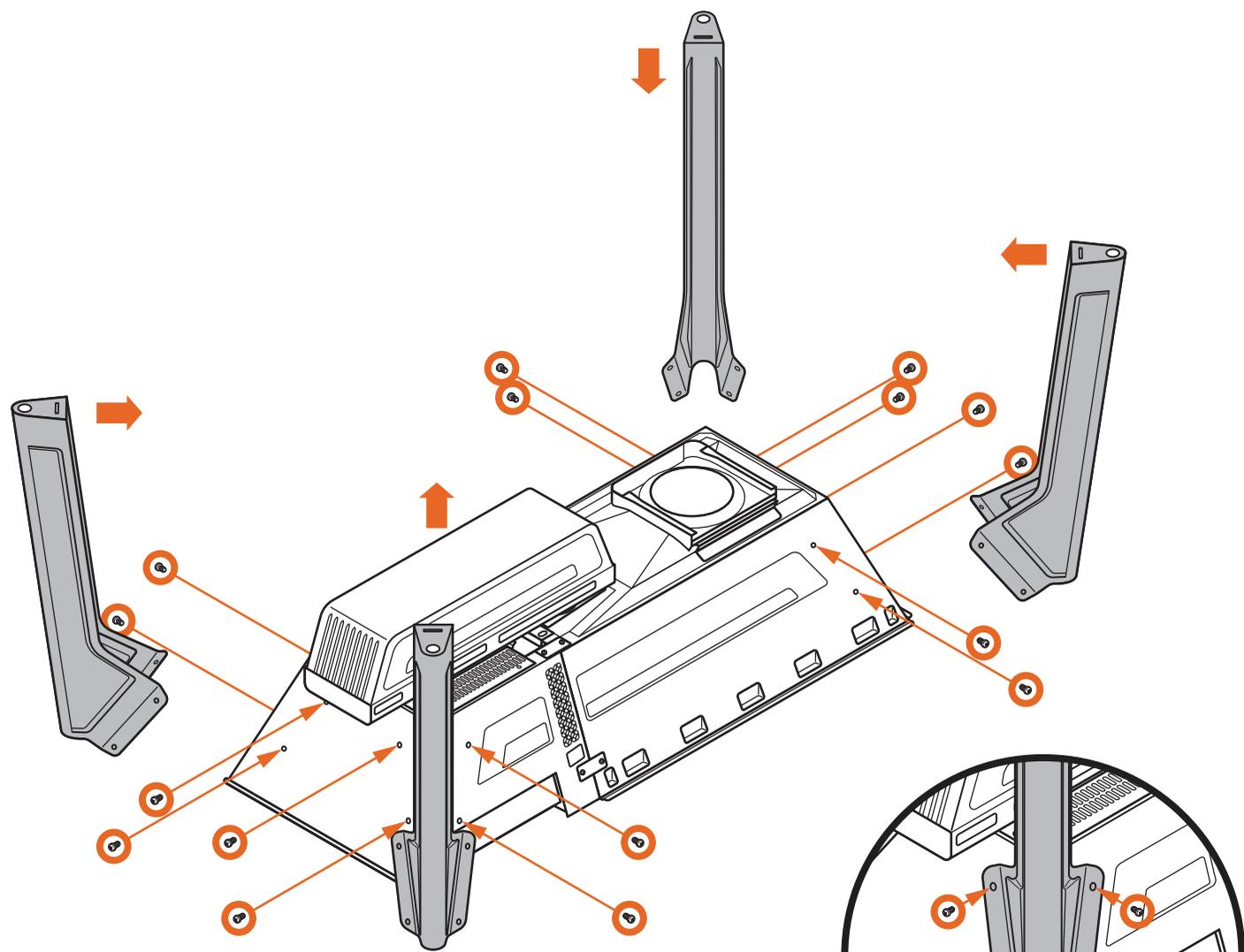
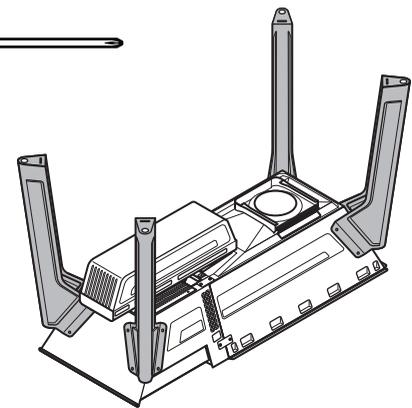
# 6 FIXER LES JAMBES



Utilisez à nouveau  
CETTE vis!



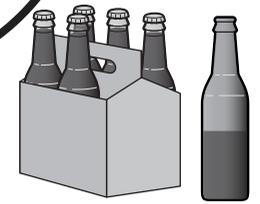
**A**



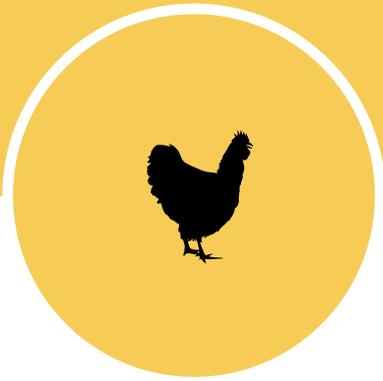
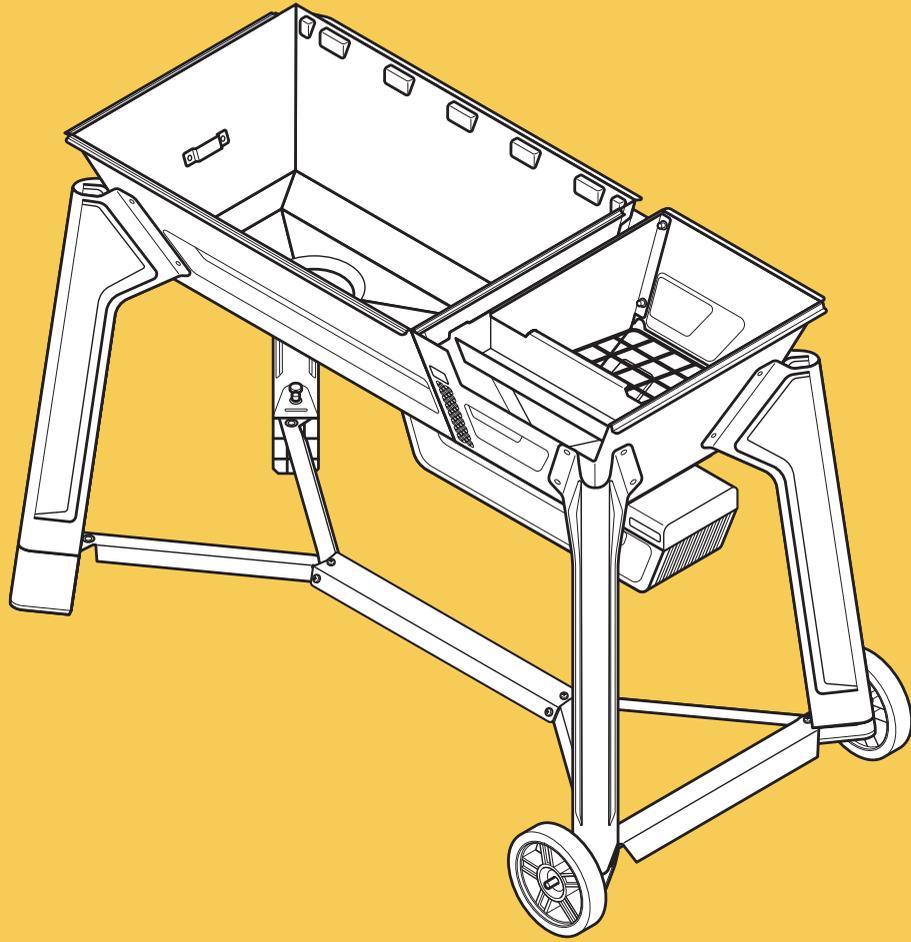
 **CONSEIL DE PRO :** Vous pouvez presser doucement les pieds pour aligner les vis avant de finir de les serrer à l'aide d'un tournevis.



**JOLI TRAVAIL!  
CHAPITRE I TERMINÉ!**



# CHAPITRE 2

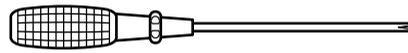


## ROUES ET SABOTS

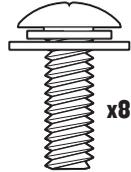
# CHAPITRE 2



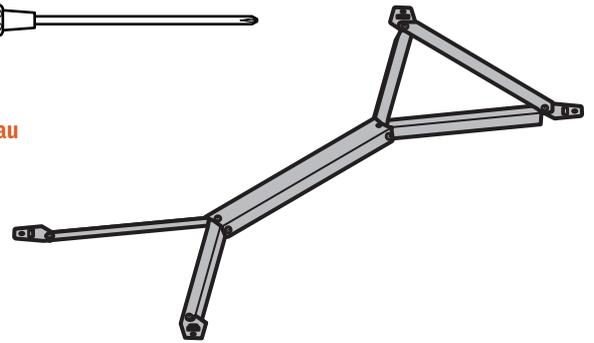
## 1 ASSEMBLER L'ÉTRIER/ LE COUVERCLE DE L'ESSIEU



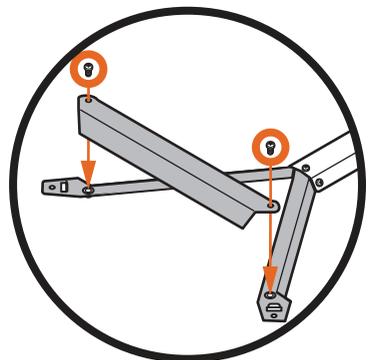
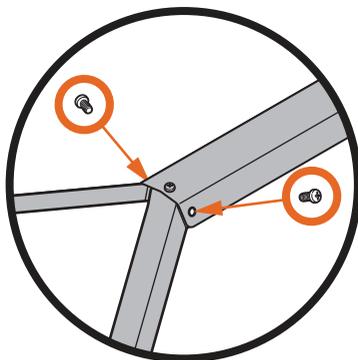
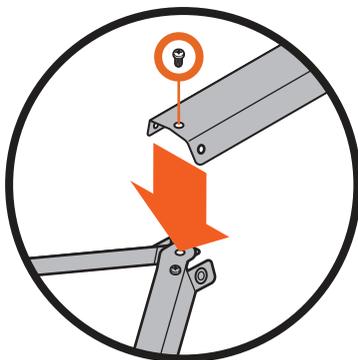
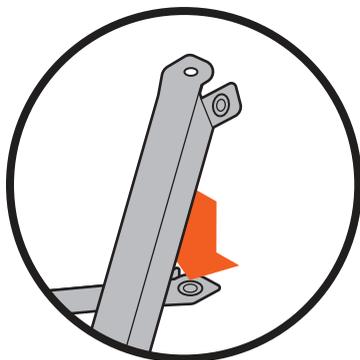
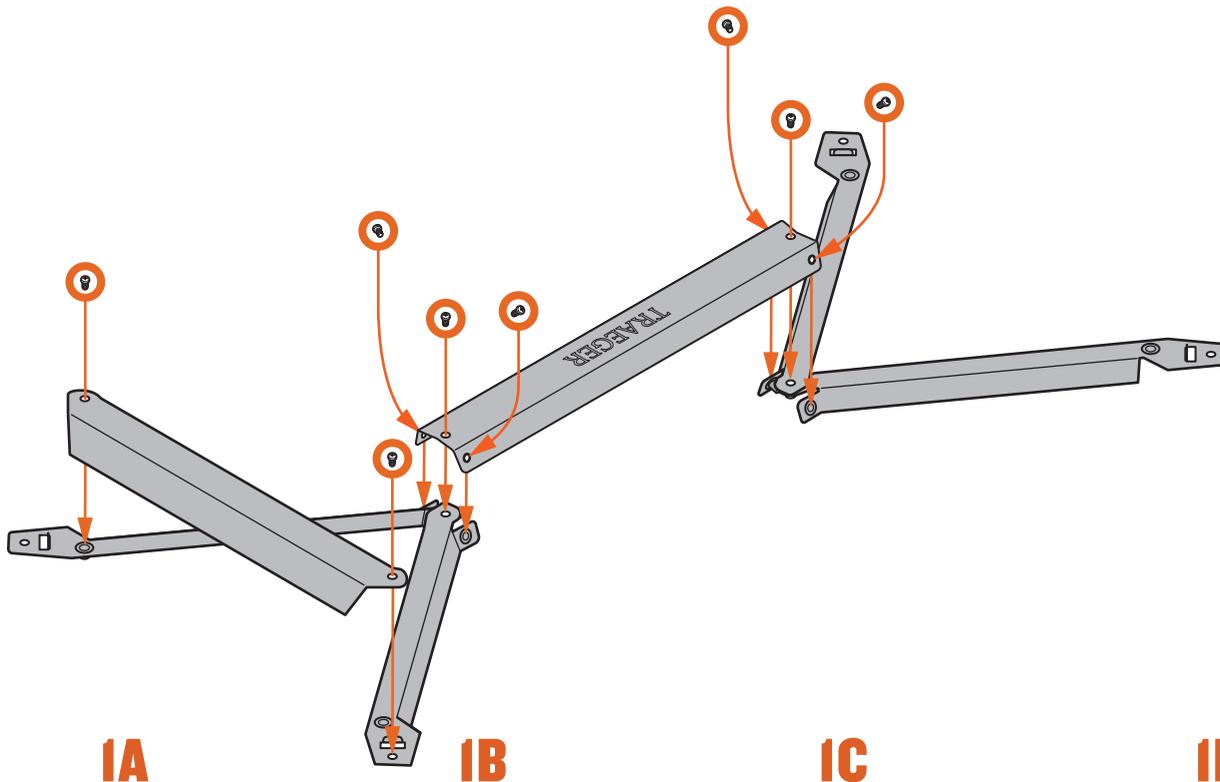
Utilisez à nouveau  
CETTE vis!

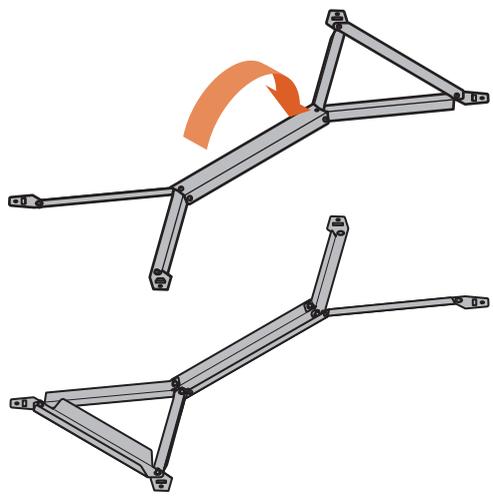


**A**

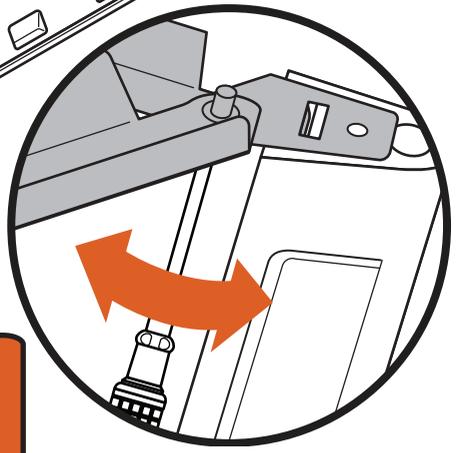
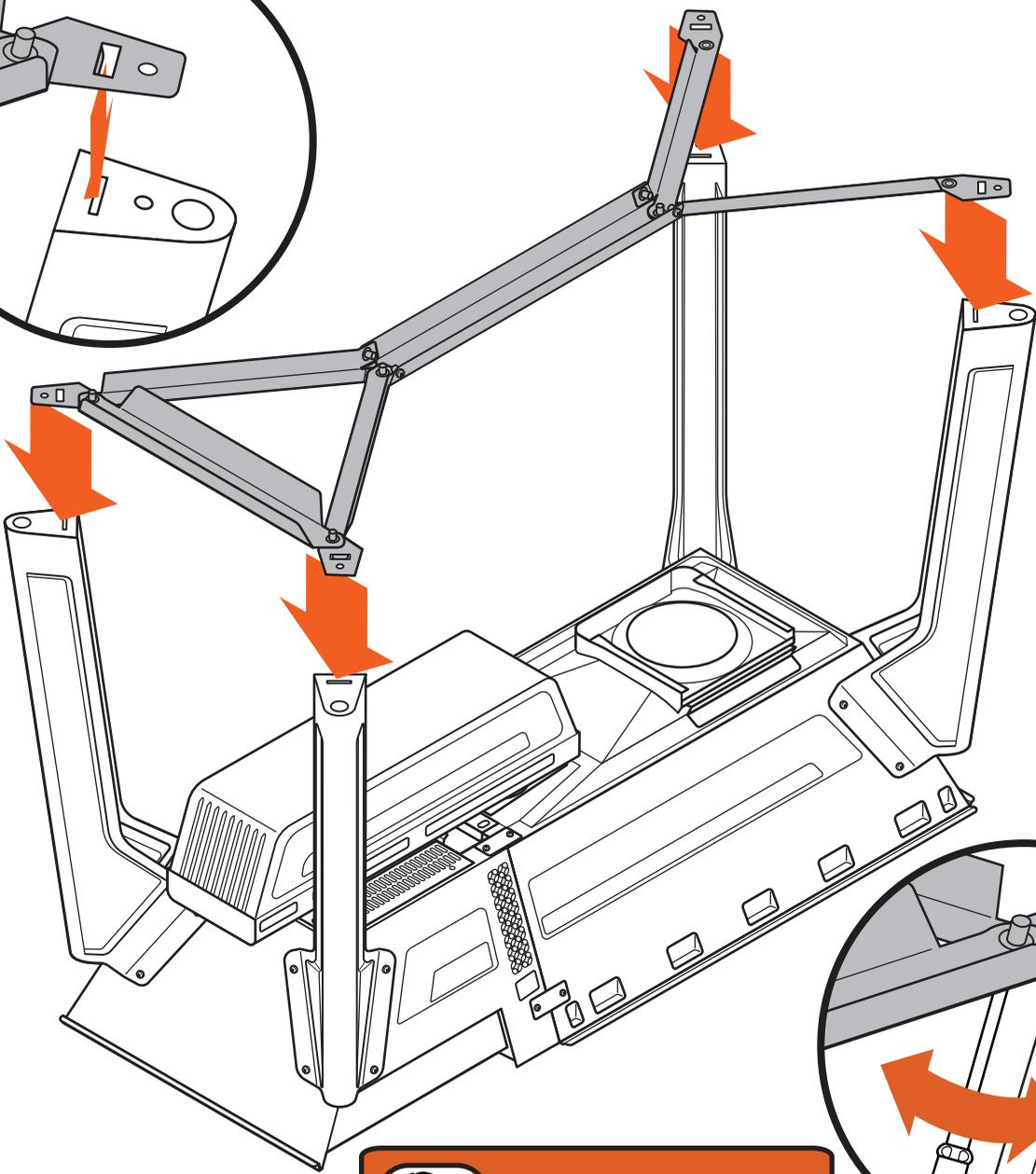
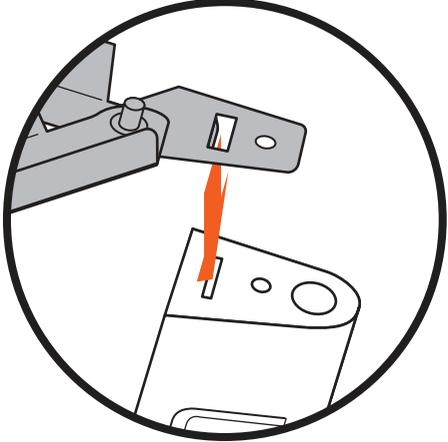
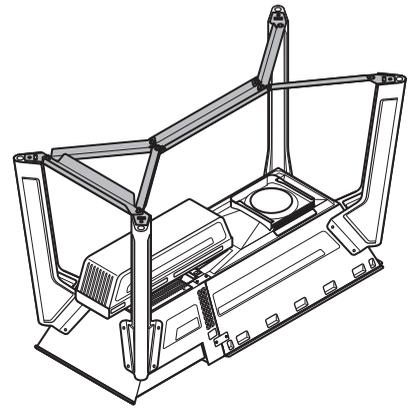


**CONSEIL DE PRO :** Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis.

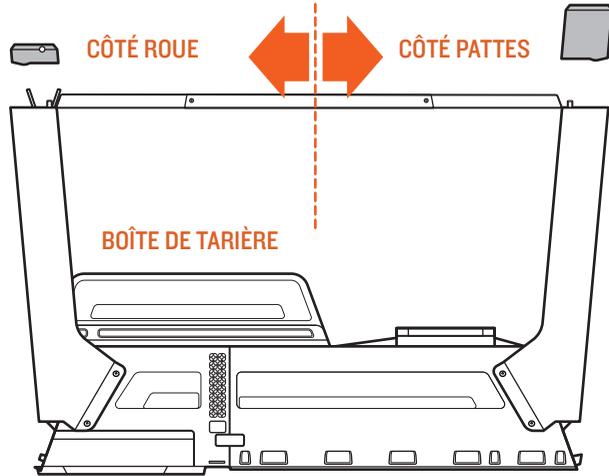




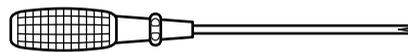
## 2 FIXER L'ÉTRIER/LE COUVERCLE DE L'ESSIEU



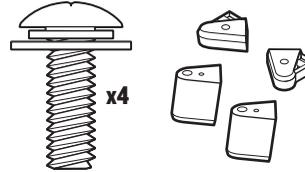
**CONSEIL DE PRO :** Pour ajuster l'étrier, desserrer et serrer les vis selon les besoins.



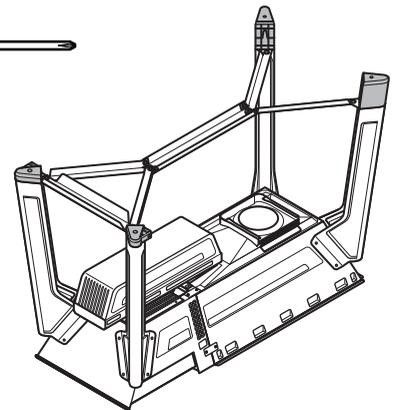
### 3 FIXER LES SABOTS DE LA ROUE



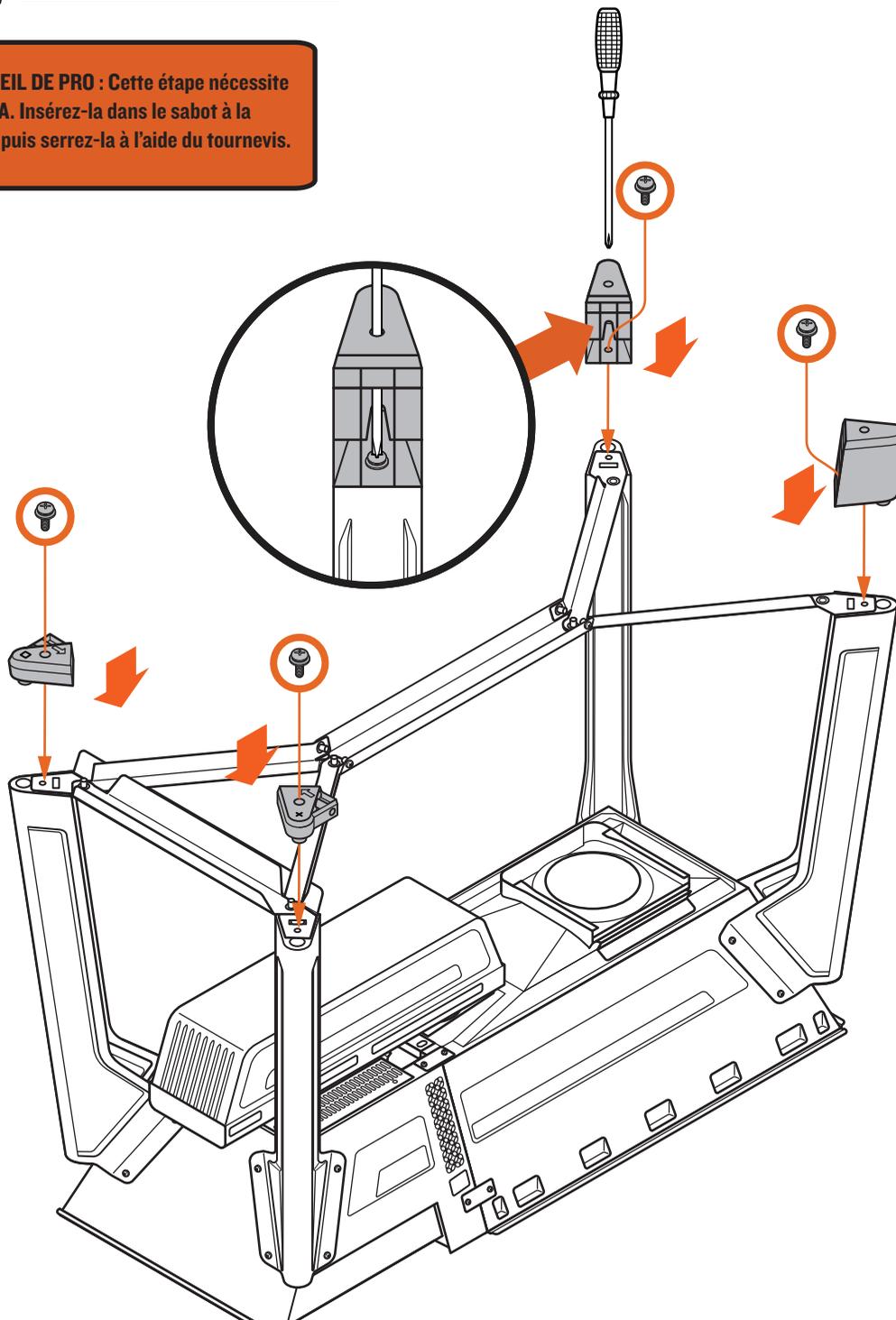
Utilisez à nouveau  
CETTE vis!



**A**



**CONSEIL DE PRO :** Cette étape nécessite la vis A. Insérez-la dans le sabot à la main, puis serrez-la à l'aide du tournevis.



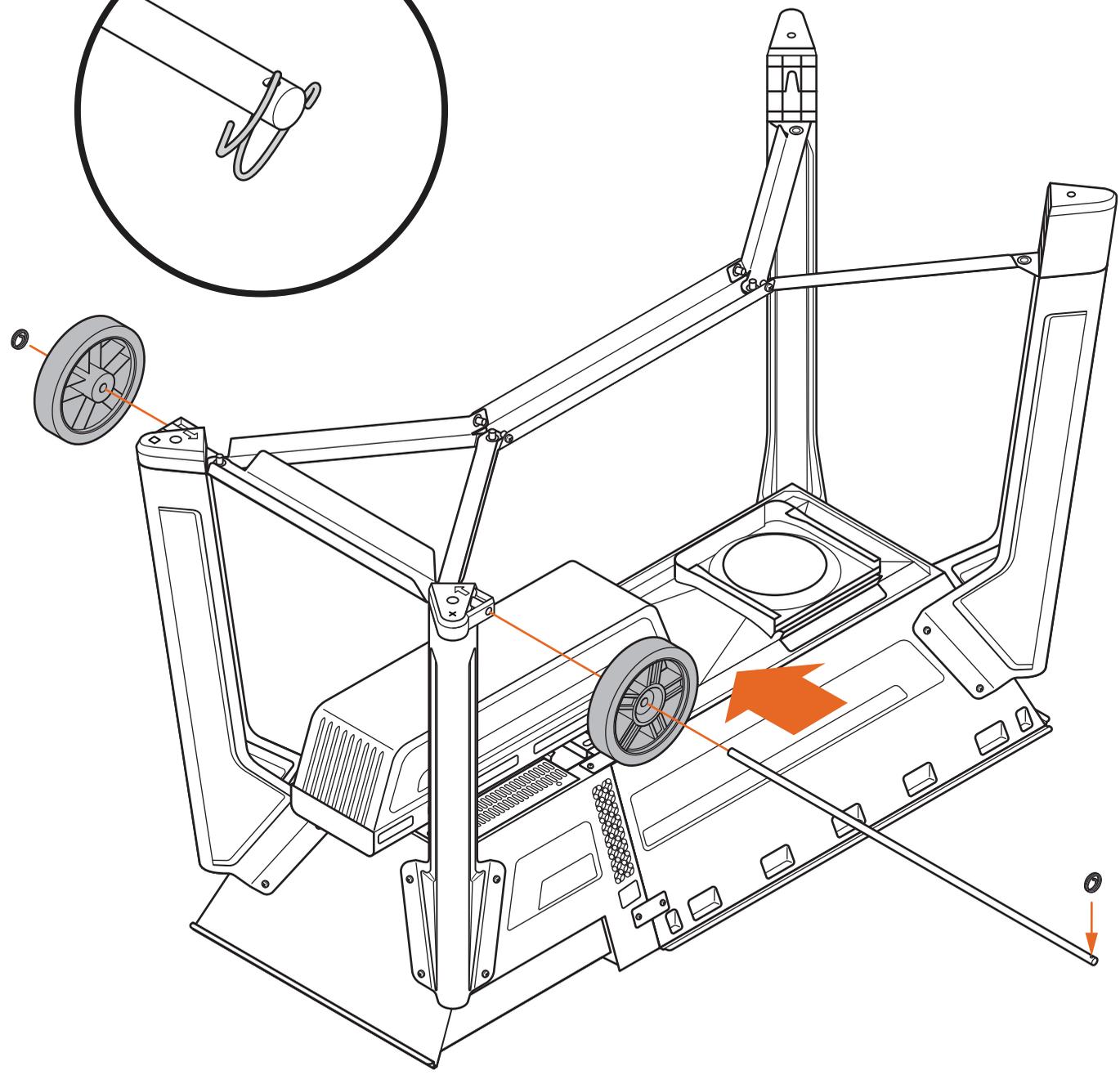
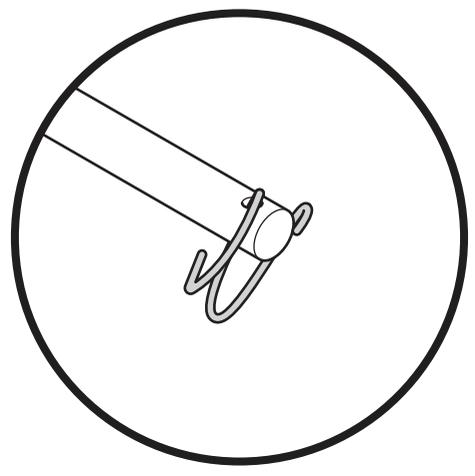
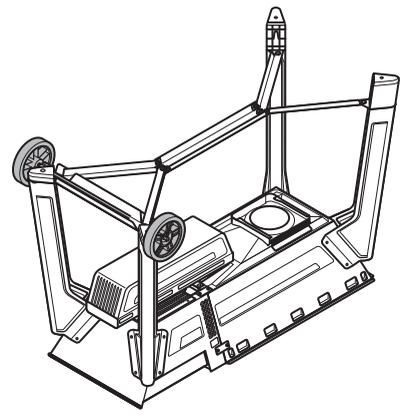


# 4 ASSEMBLER LES ROUES



x2

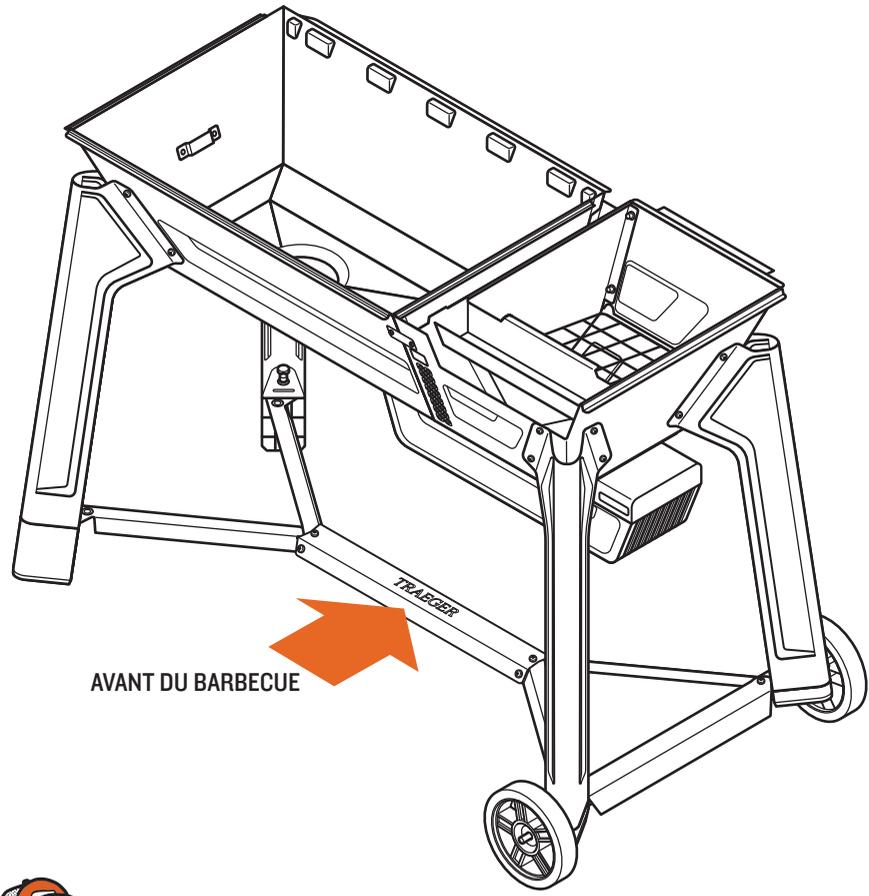
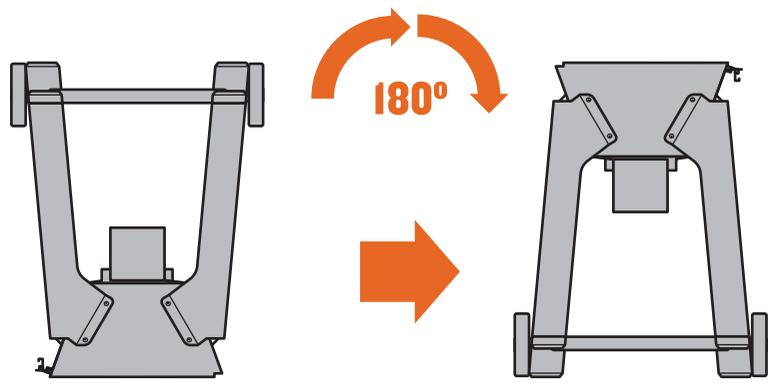
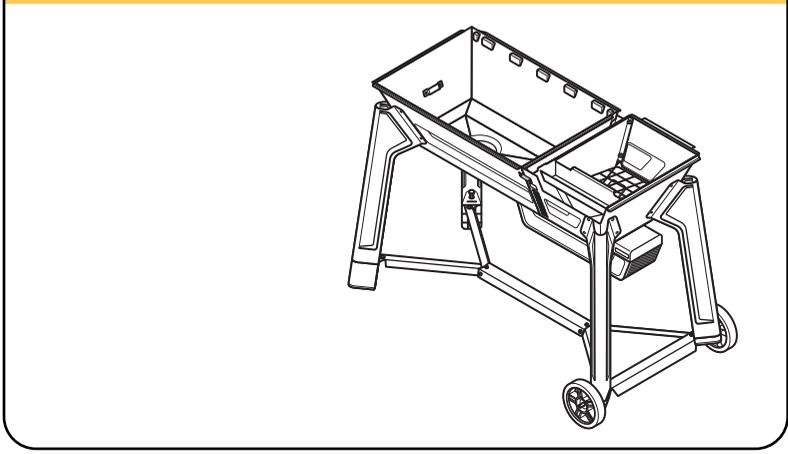
**E**



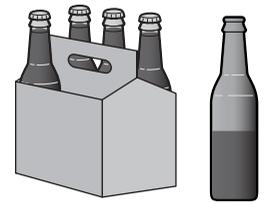



**CONSEIL DE PRO :** Demandez à une deuxième personne de vous aider à soulever et à faire pivoter le barbecue.

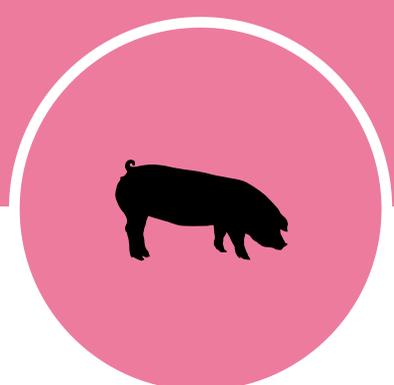
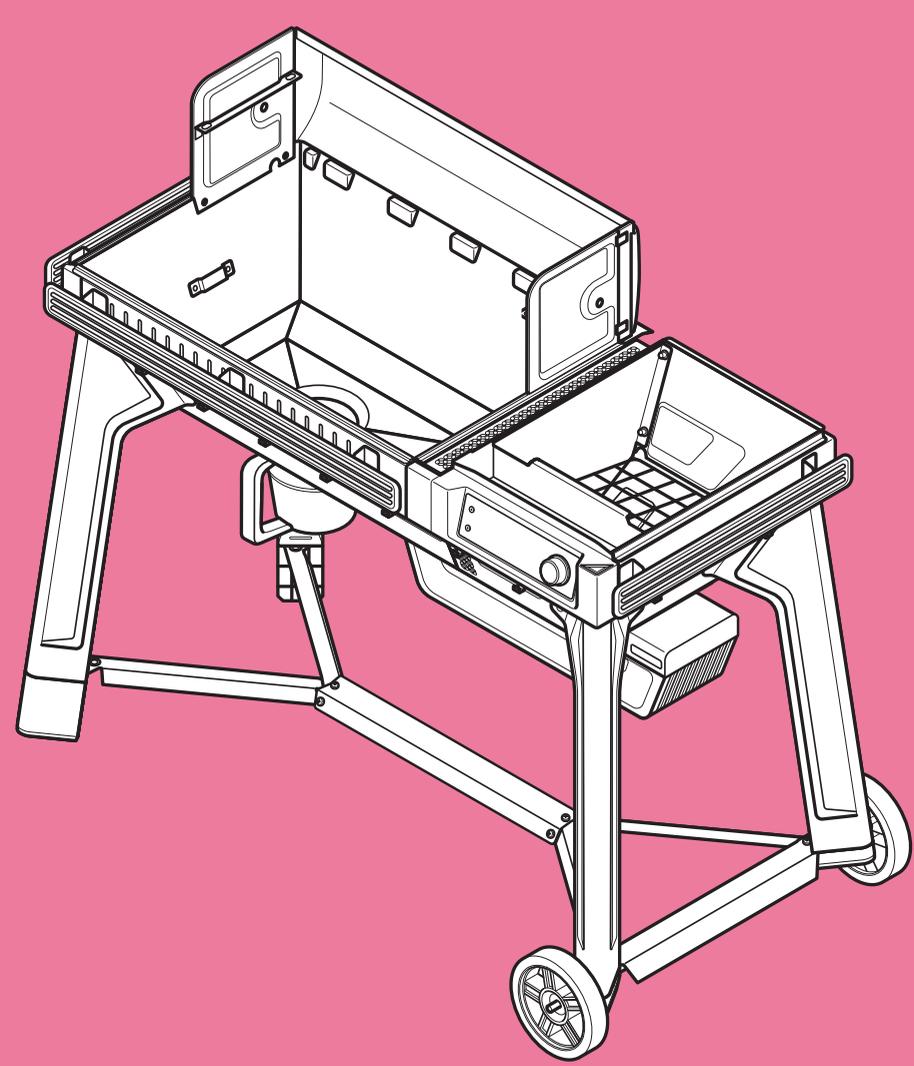
# 5 RETOURNER LE BARBECUE



**JOLI TRAVAIL!  
CHAPITRE 2 TERMINÉ!**



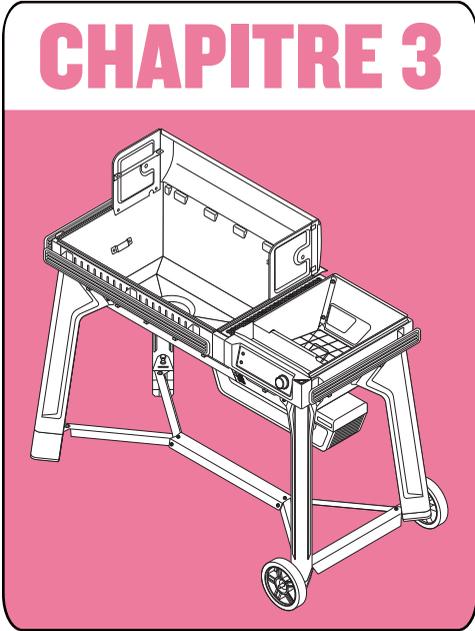
# CHAPITRE 3



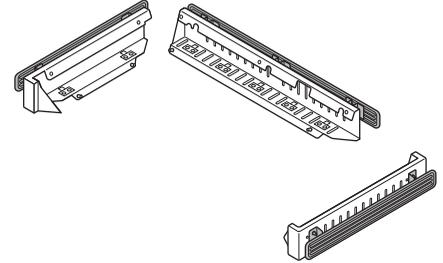
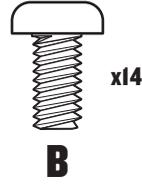
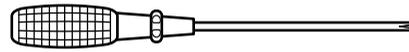
## COMMANDES ET ÉTAGÈRES



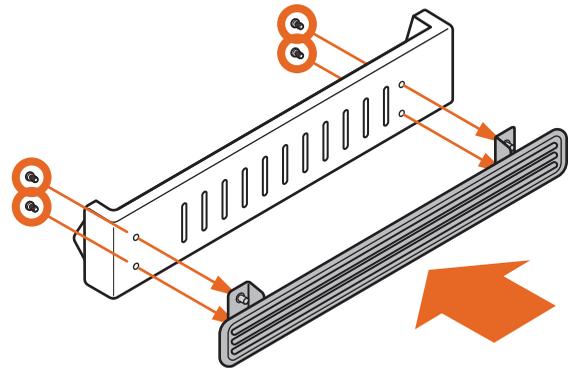
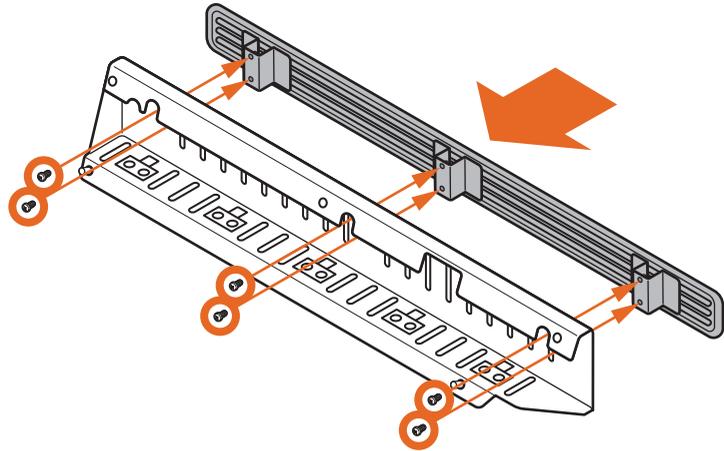
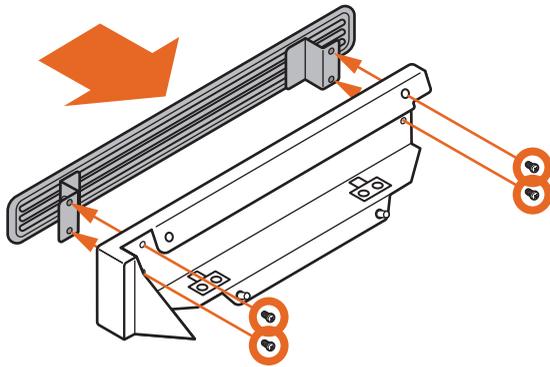
# CHAPITRE 3



## 1 CONSTRUIRE DES RAILS P.A.L.



**CONSEIL DE PRO :** Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis.





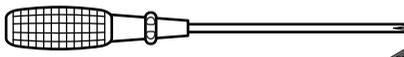
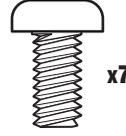
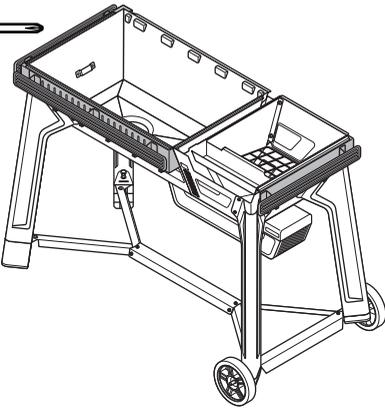
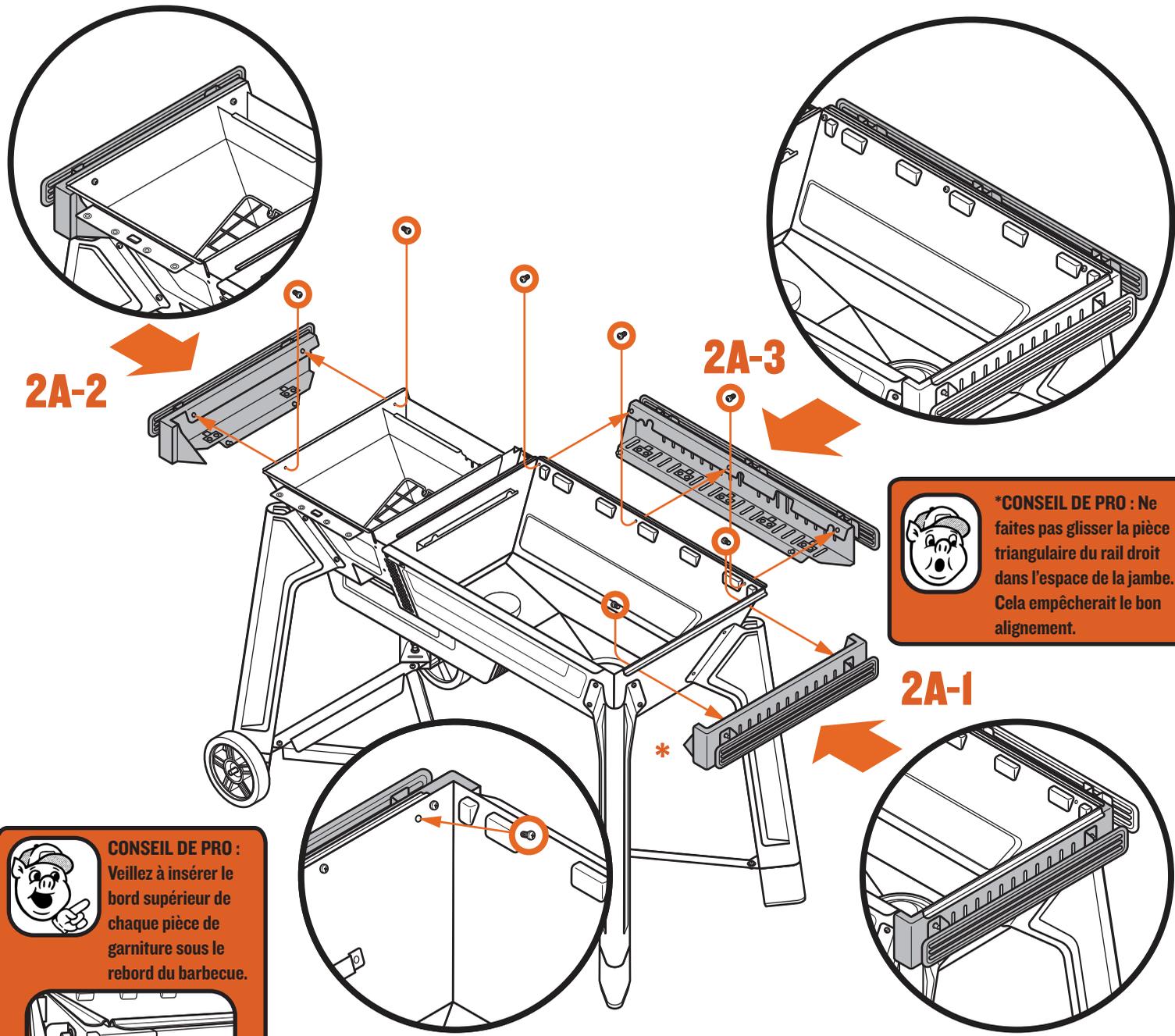
**CONSEIL DE PRO :** Cette étape peut être délicate. Balayez notre code QR pour accéder à des animations vidéo sur l'assemblage. Passez au chapitre 3, étape 2 pour une vidéo.




**CONSEIL DE PRO :** Pour éviter que le matériel ne tombe dans la boîte de tanière, posez ce manuel sur la grille.



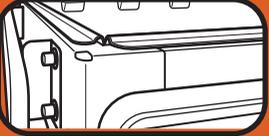
## 2A FIXER LA GARNITURE DU P.A.L.

**\*CONSEIL DE PRO :** Ne faites pas glisser la pièce triangulaire du rail droit dans l'espace de la jambe. Cela empêcherait le bon alignement.



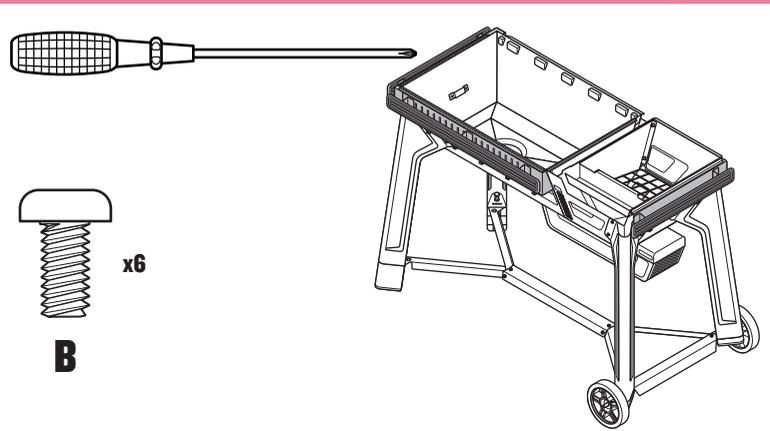
**CONSEIL DE PRO :** Veillez à insérer le bord supérieur de chaque pièce de garniture sous le rebord du barbecue.



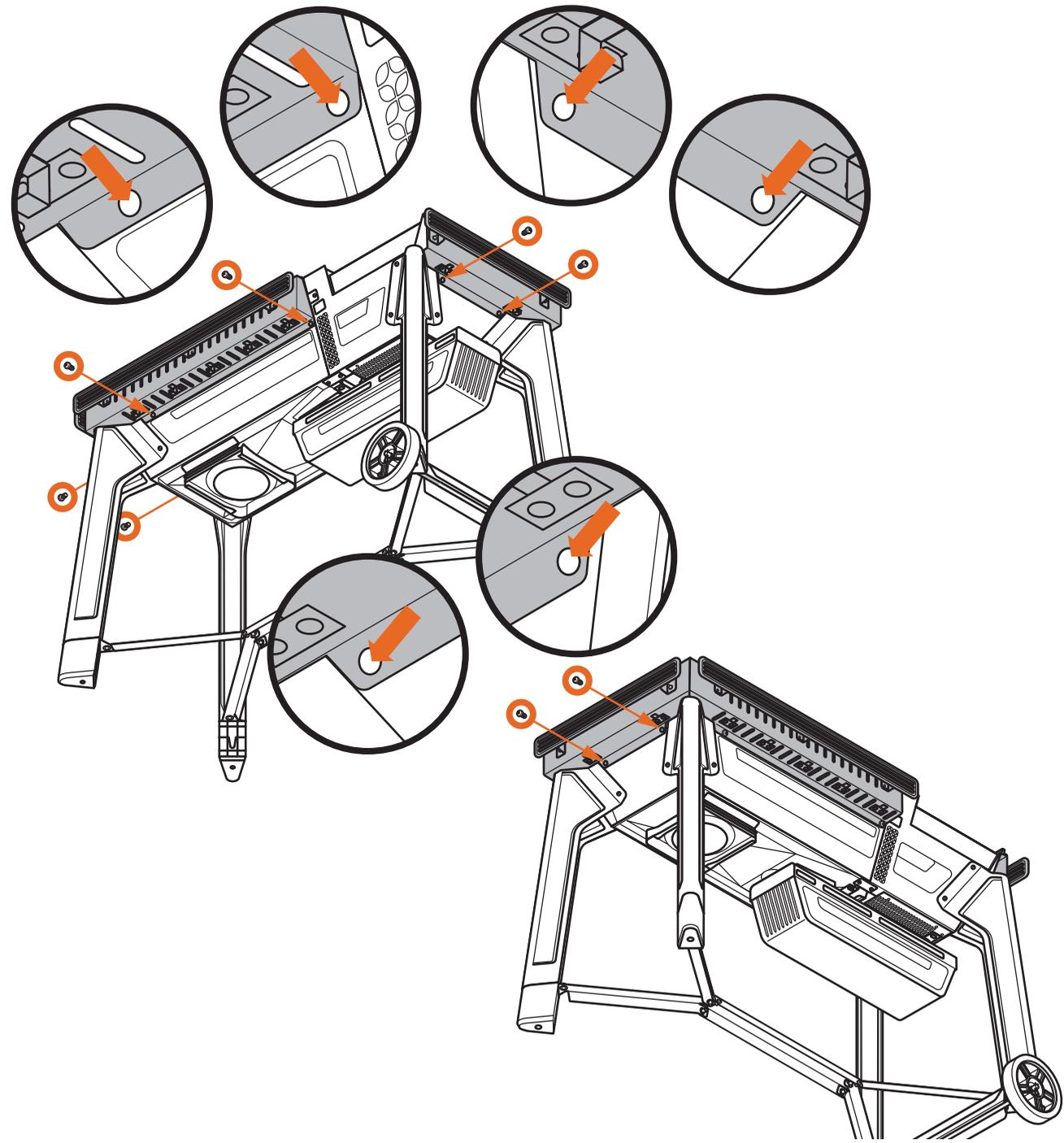




## 2B SÉCURISER LA GARNITURE DU P.A.L.



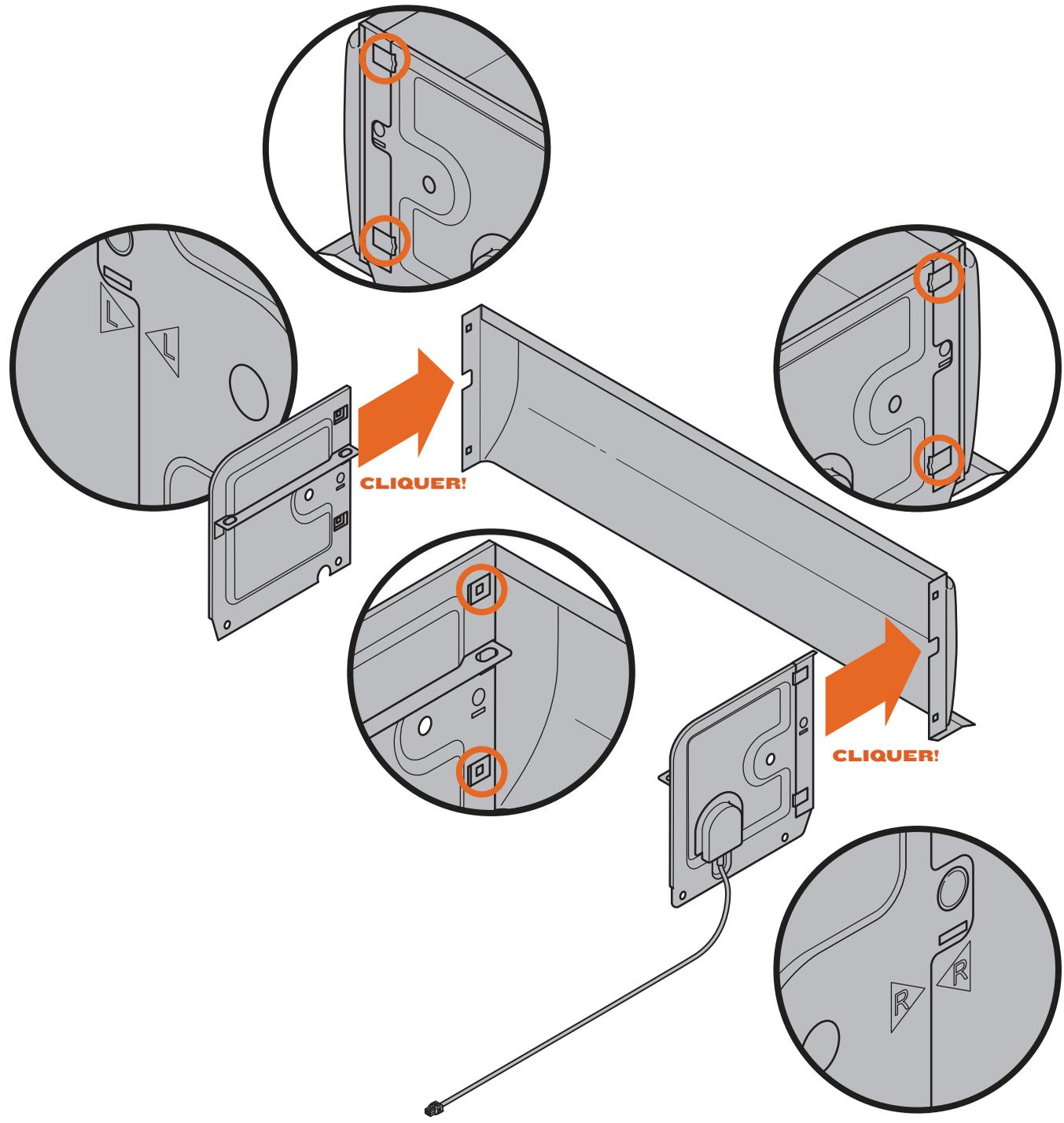
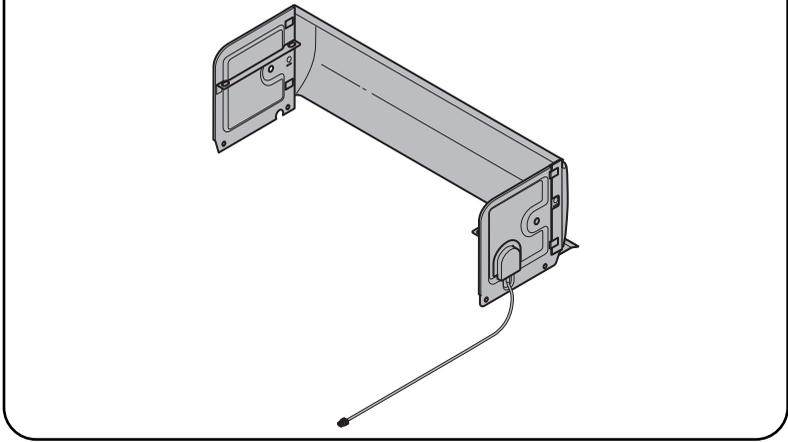
**B**





 **CONSEIL DE PRO :** Cette étape ne nécessite aucun matériel.

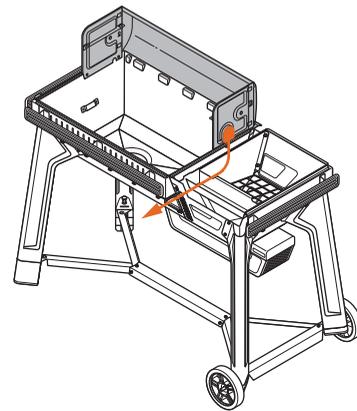
### 3 ASSEMBLER LE DOSSERET



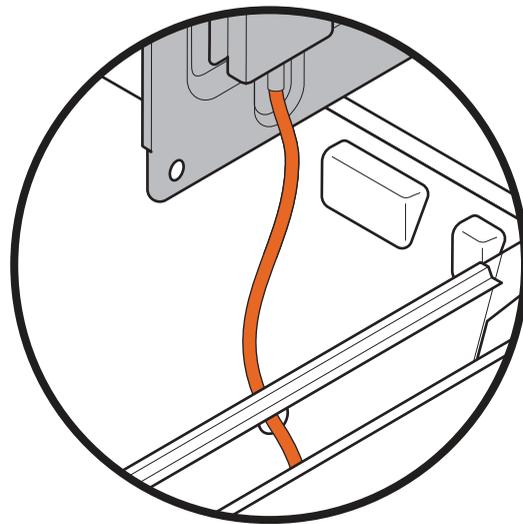
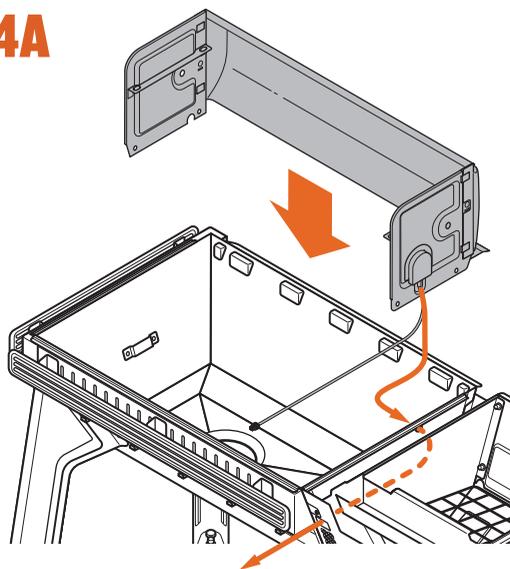


**CONSEIL DE PRO :** Ne pincez pas le fil entre le dosseret et le corps du barbecue! Faites également glisser le fil à travers les ouvertures avec précaution pour éviter de l'endommager!

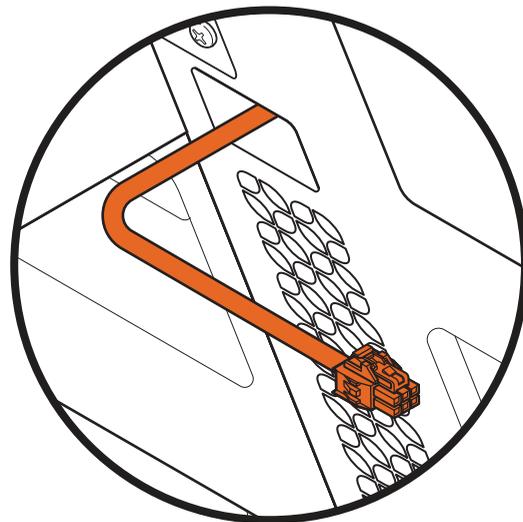
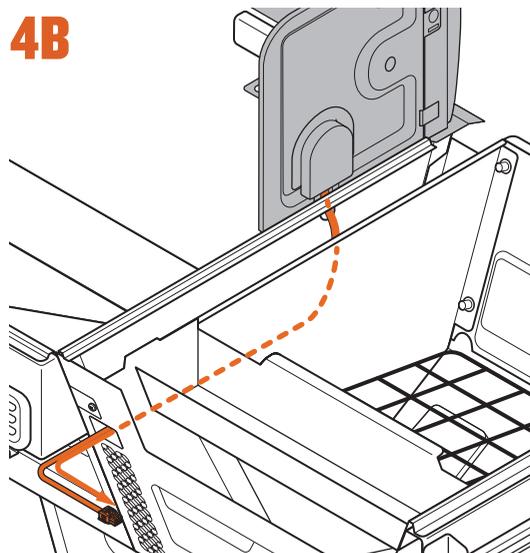
## 4 ACHEMINER LE CÂBLAGE DU DOSSERET



4A

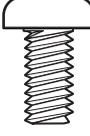
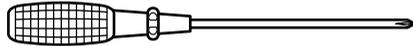


4B



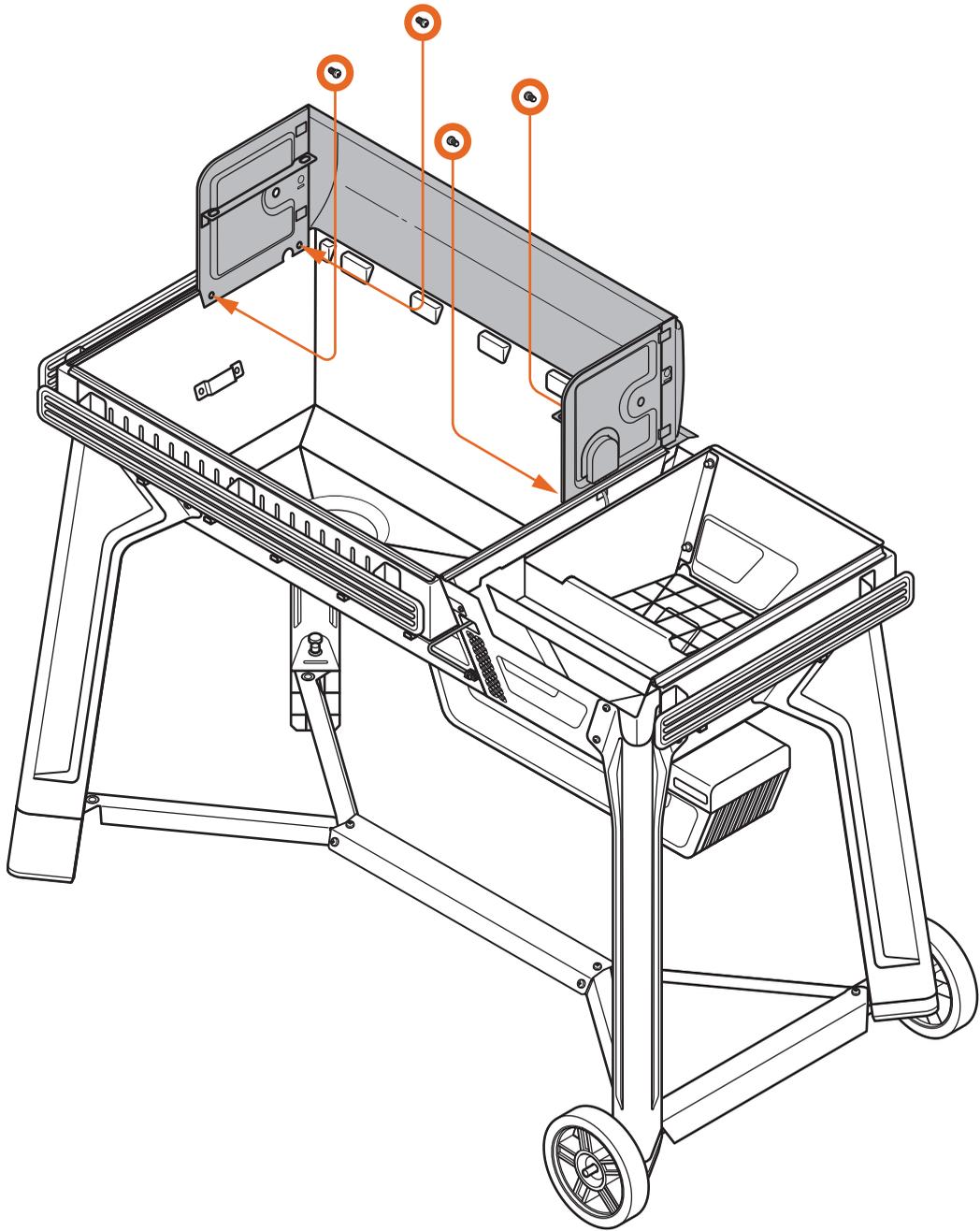
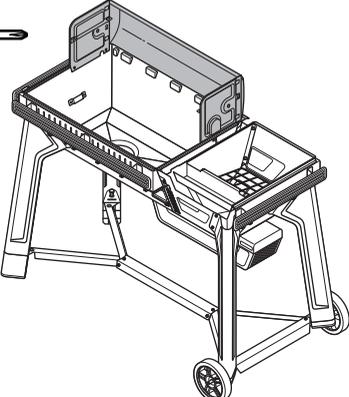


# 5 FIXER LE DOSSERET



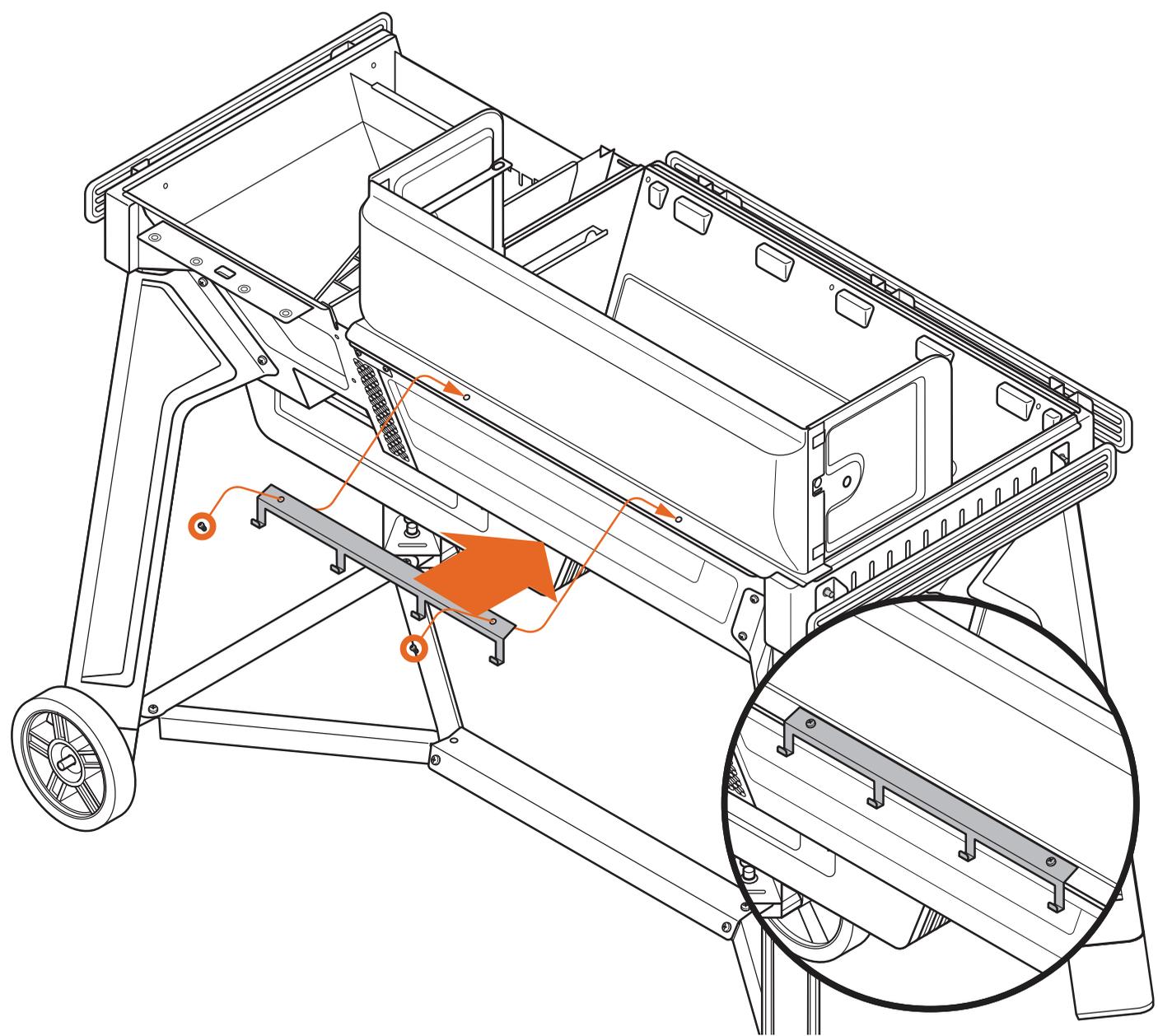
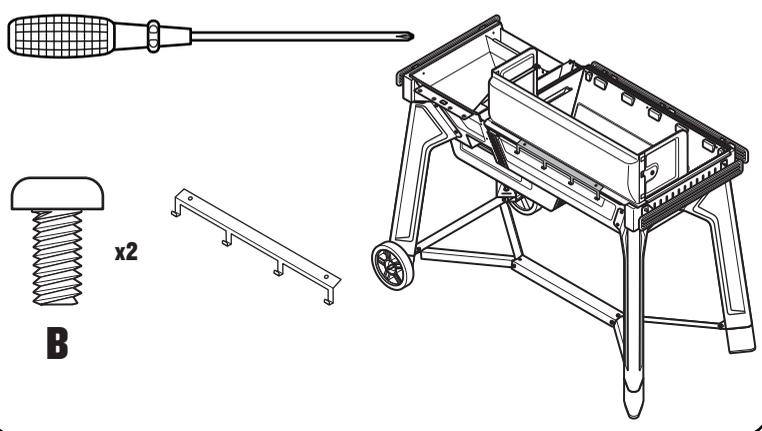
x4

**B**





# 6 INSTALLER LE CROCHET ARRIERE

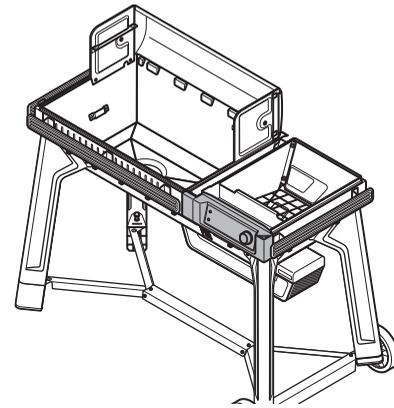
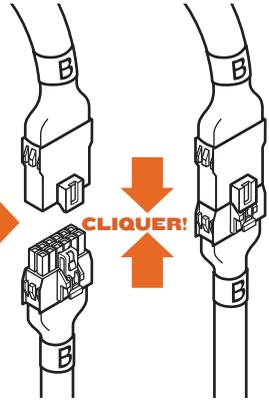
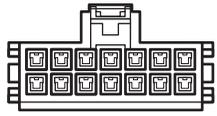




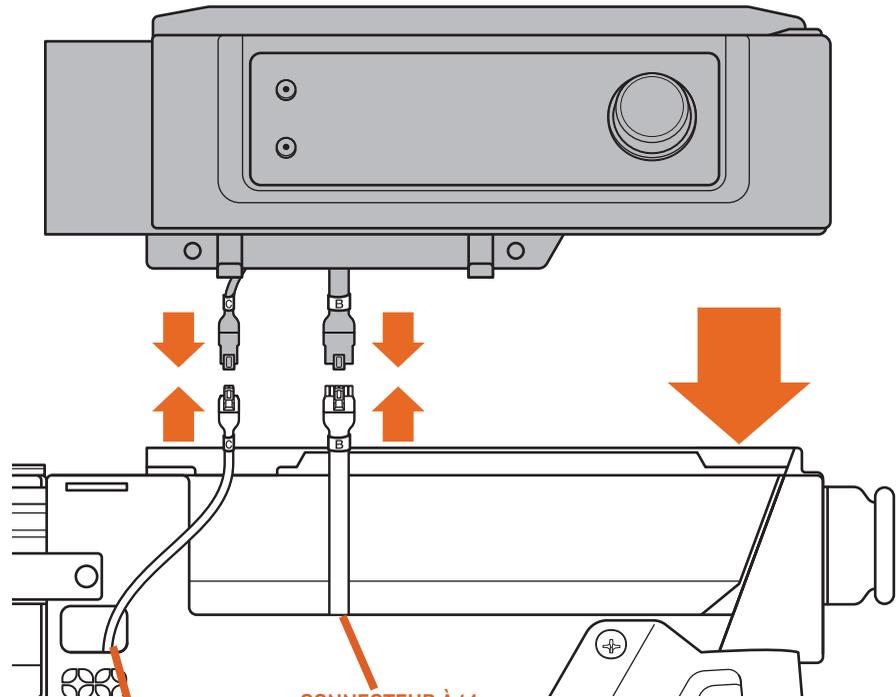
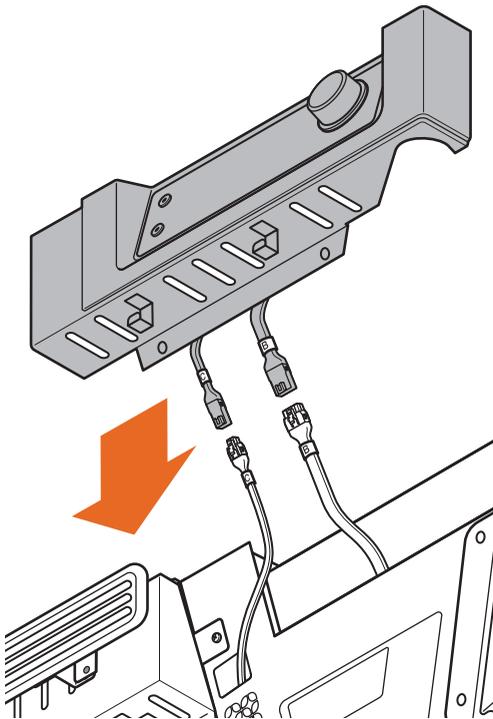
# 7 CONNECTER L'APPAREIL DE CONTRÔLE



CONNECTEUR À 14 BROCHES DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE



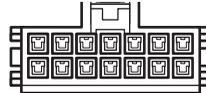
**CONSEIL DE PRO :** Pour faciliter le branchement, posez l'appareil de contrôle sur le dos, sur le bord de la trémie.



CONNECTEUR À 4 BROCHES DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE



CONNECTEUR À 14 BROCHES DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE



**CONSEIL DE PRO :** Après le branchement, rentrez les fils dans le barbecue pour éviter de les pincer.

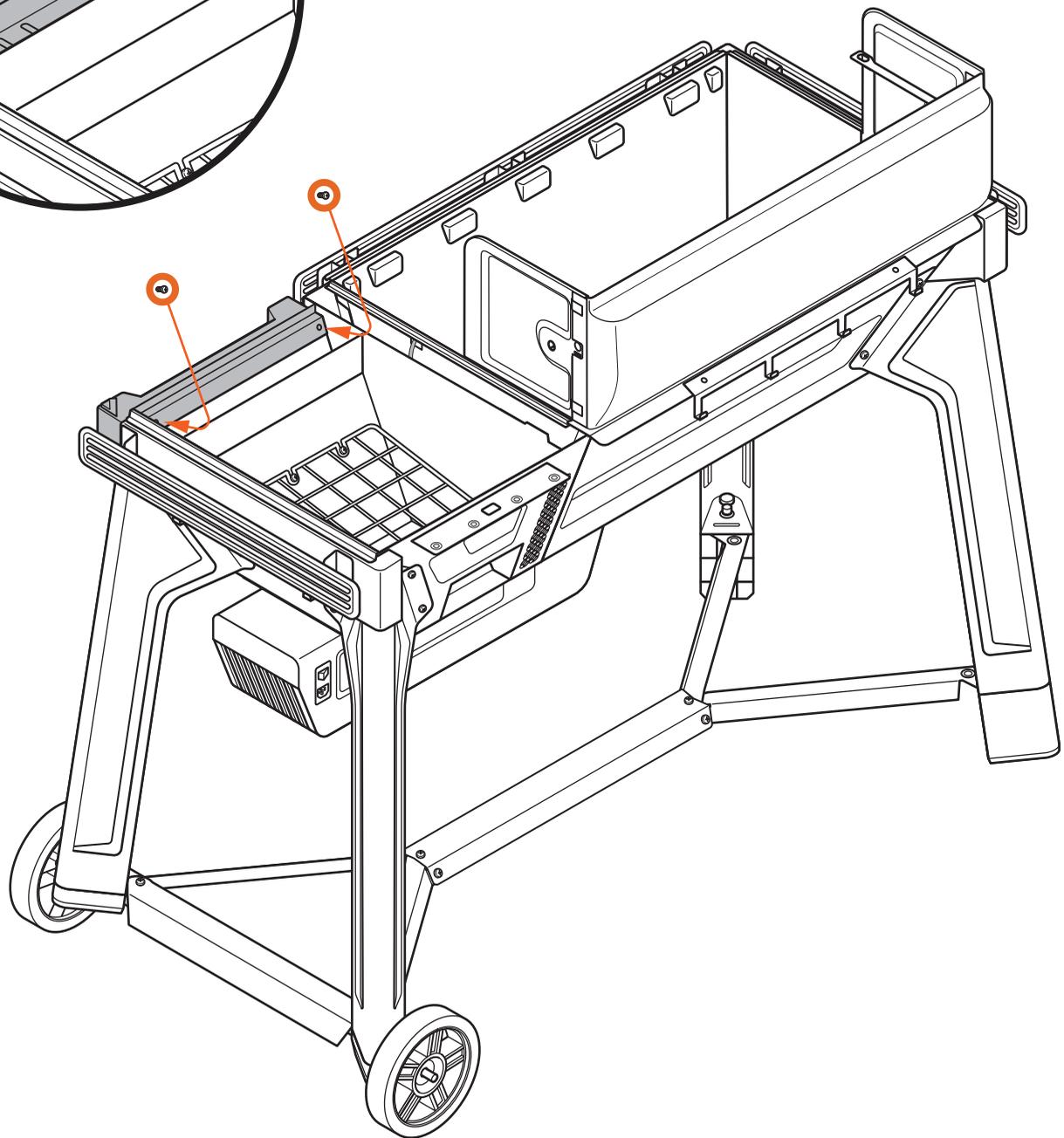
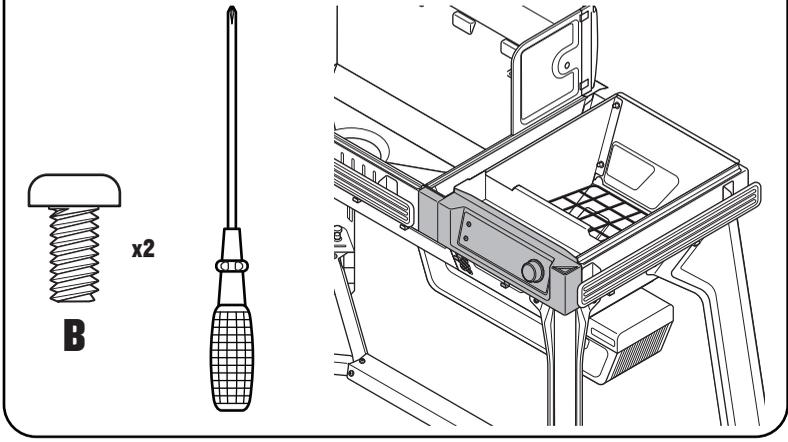
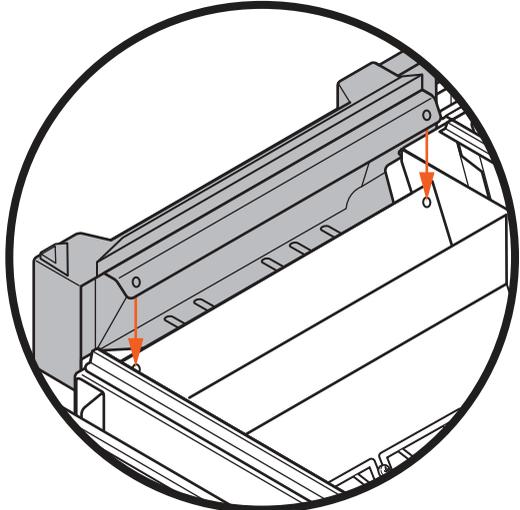


**CONSEIL DE PRO :** Pour faciliter le branchement du connecteur B, coupez le collier de serrage qui le retient au barbecue.



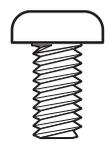
 **CONSEIL DE PRO :** Installer l'appareil de contrôle sur la bride de la trémie.

# 8A FIXER L'APPAREIL DE CONTRÔLE



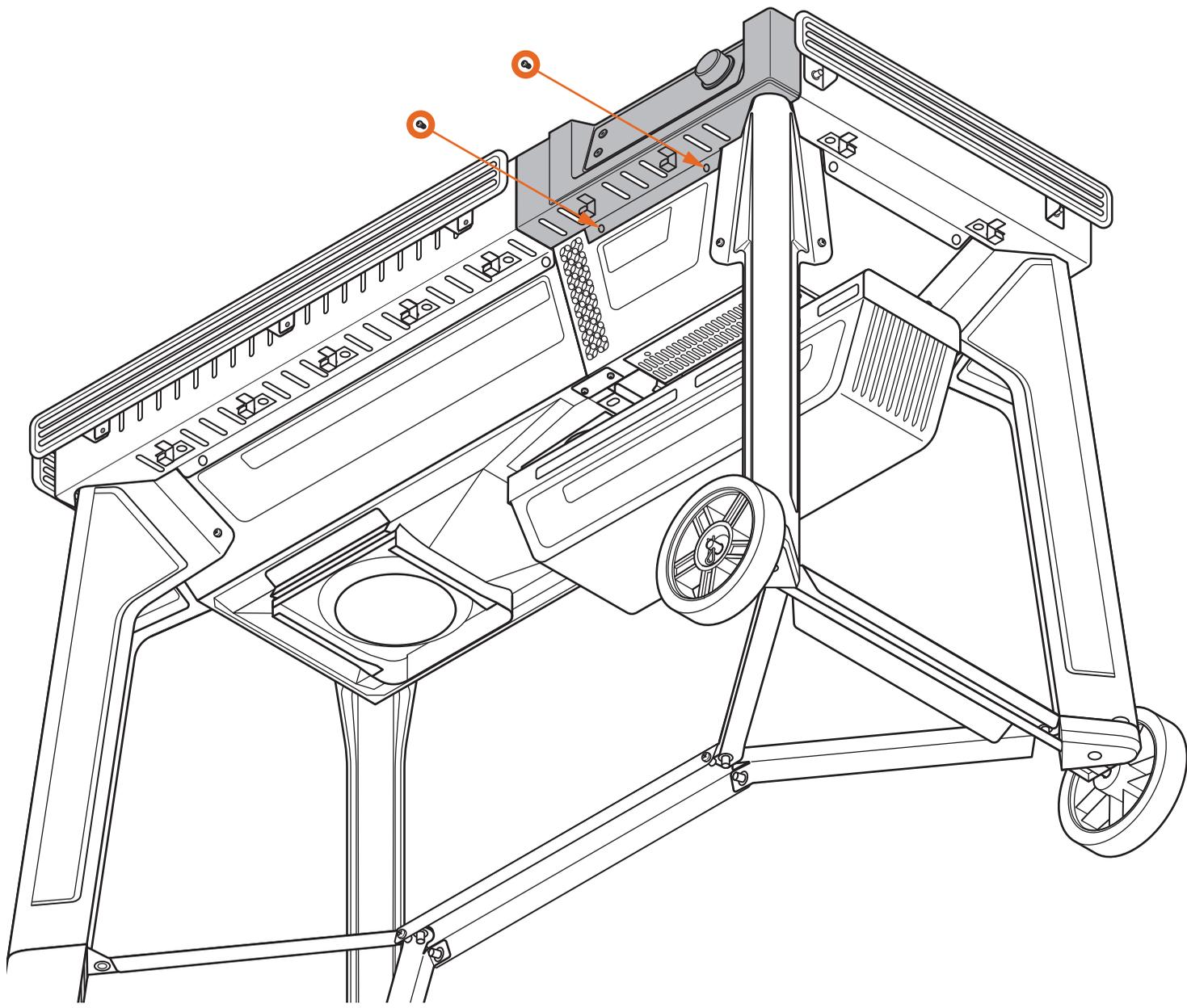
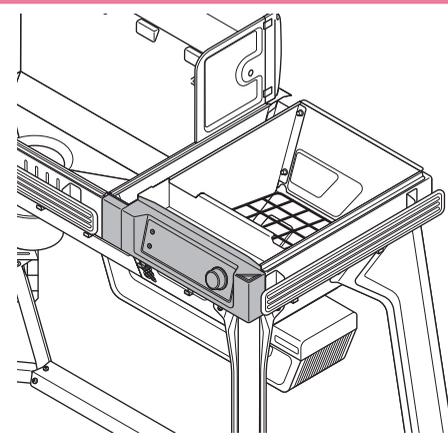
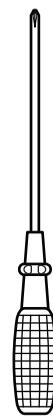


# 8B FIXER L'APPAREIL DE CONTRÔLE



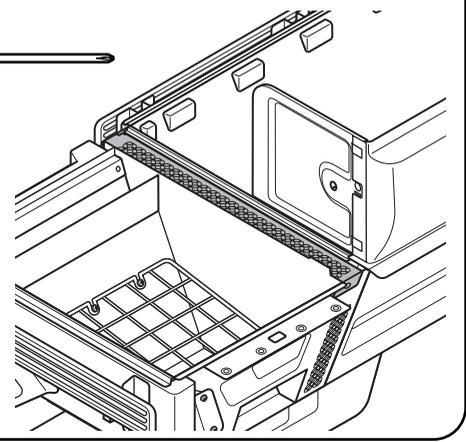
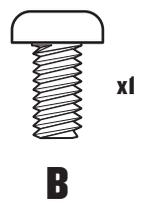
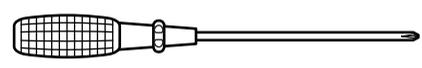
x2

**B**

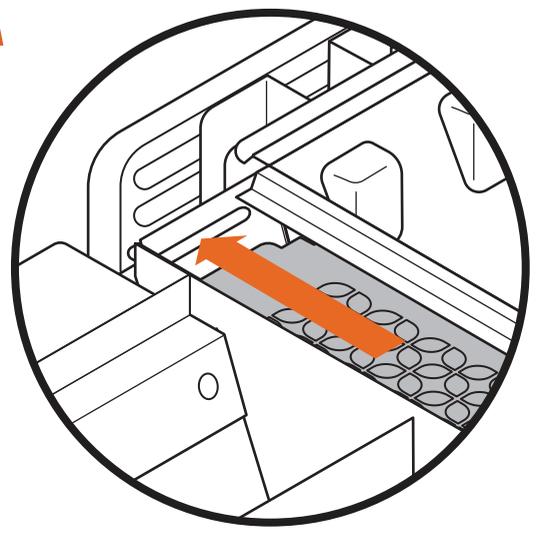




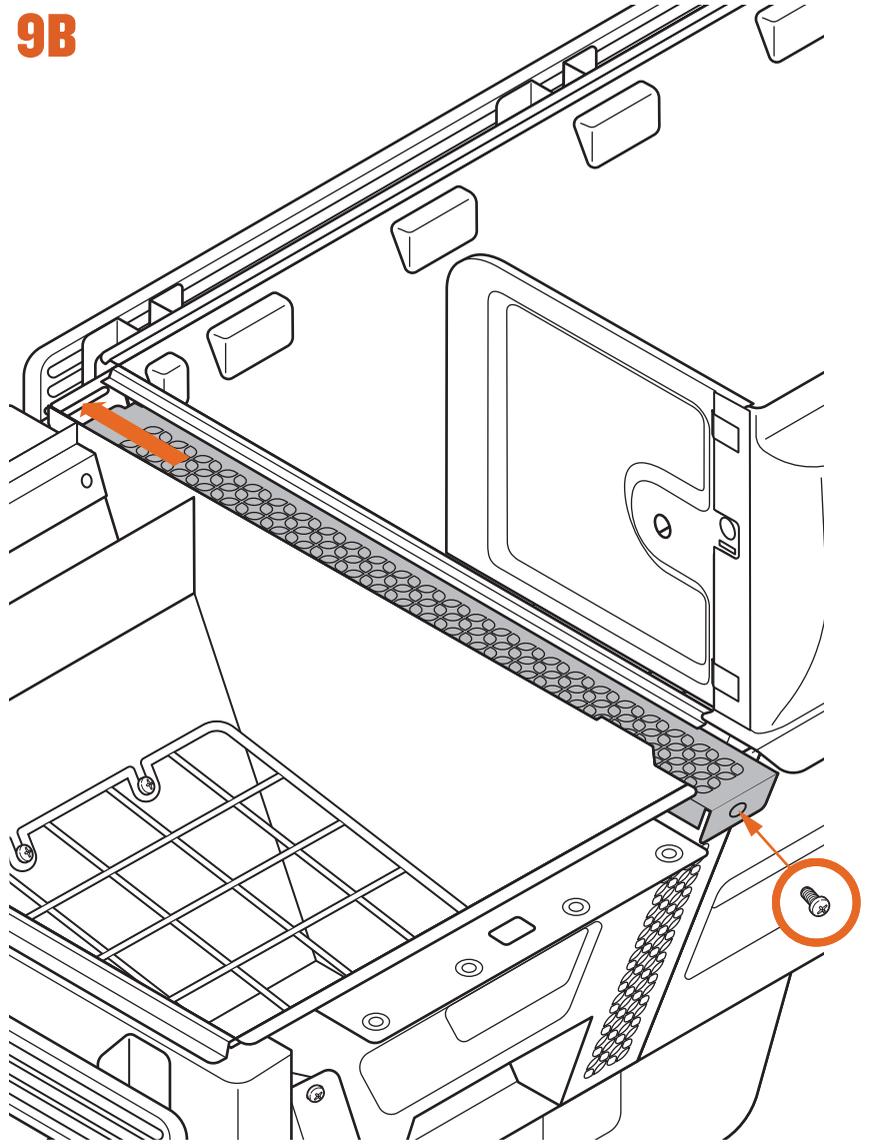
# 9 FIXER LA PLAQUE D'AERATION



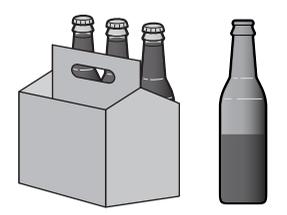
**9A**



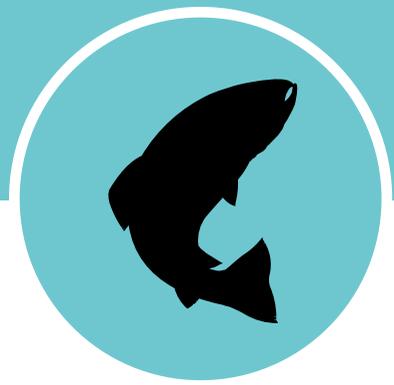
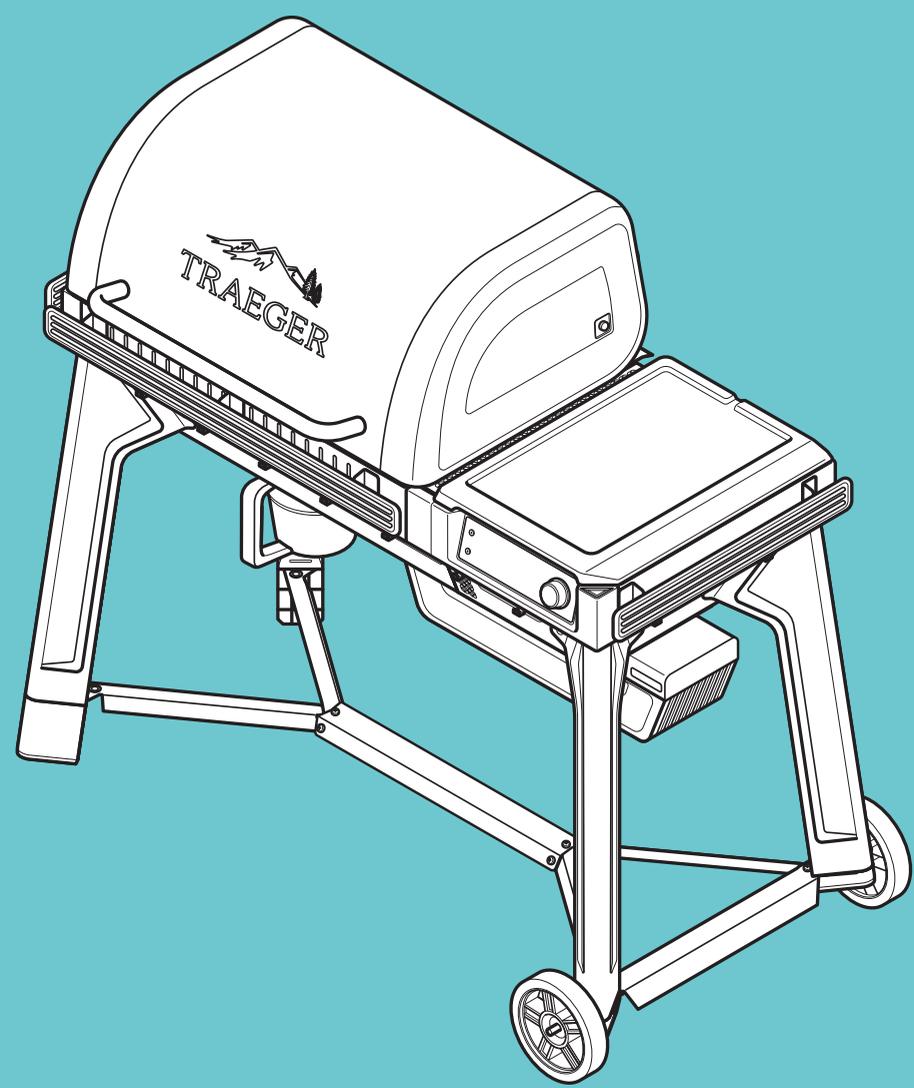
**9B**



**JOLI TRAVAIL!  
CHAPITRE 3 TERMINÉ!**



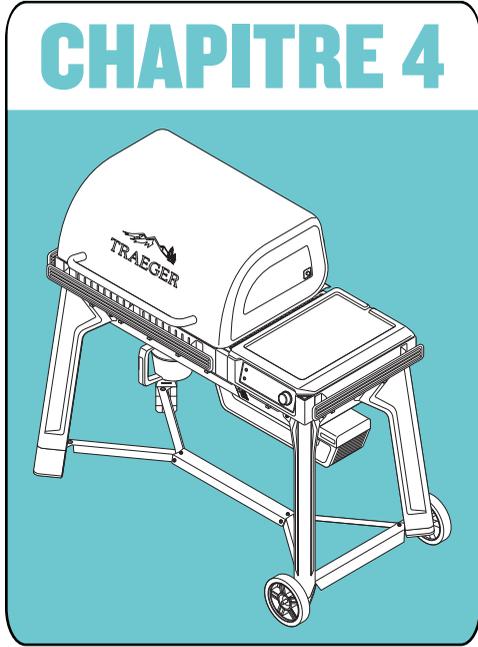
# CHAPITRE 4



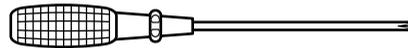
## COUVERCLE ET PIÈCES INTERNES



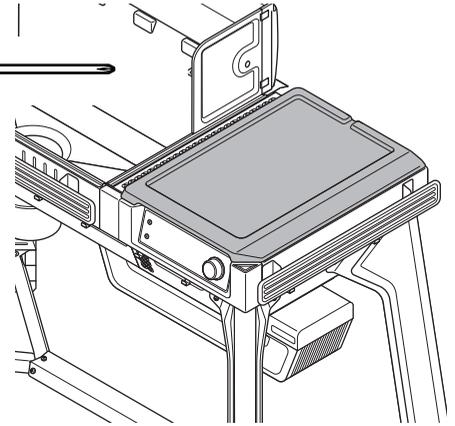
# CHAPITRE 4



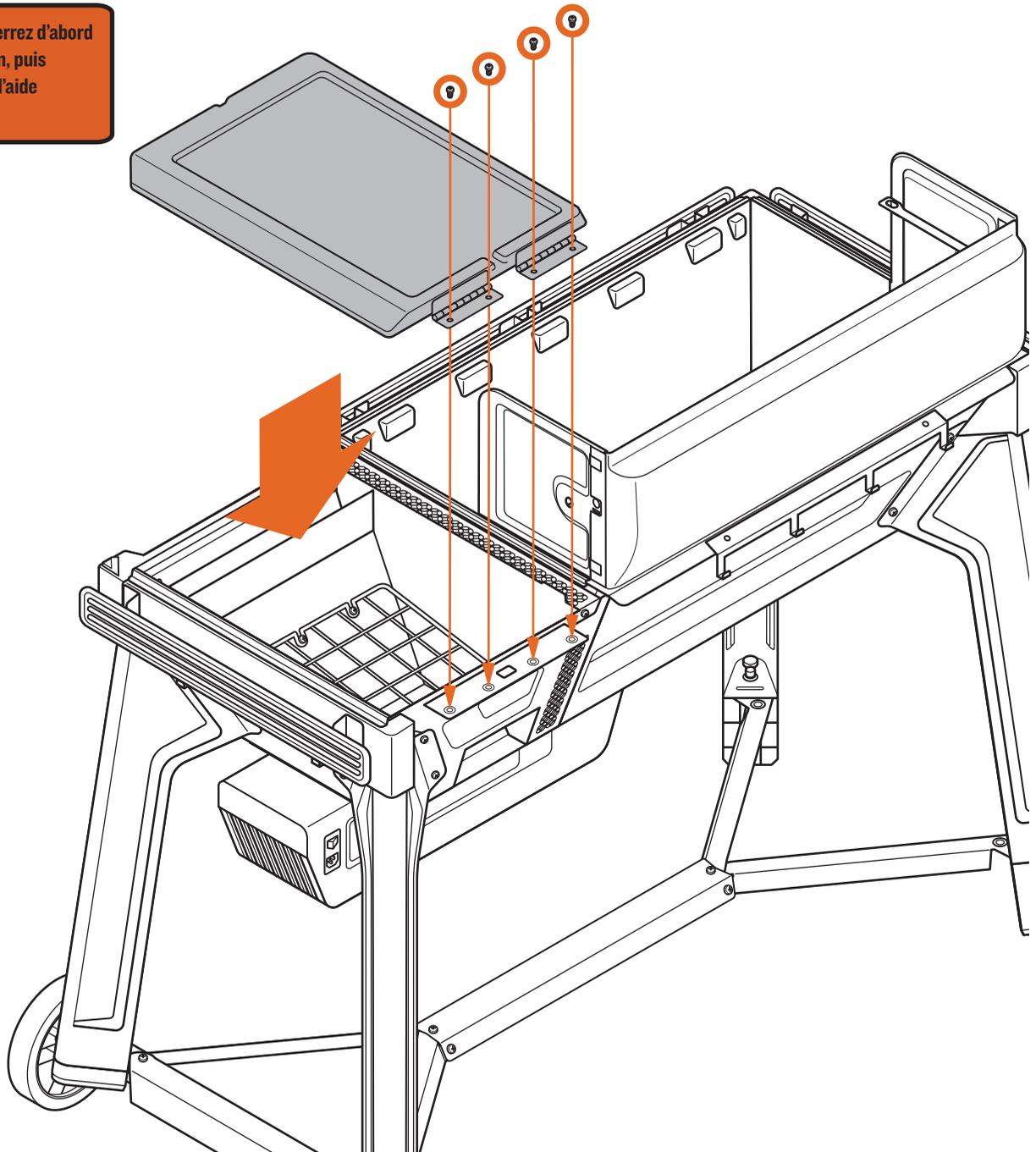
## 1 FIXER LE COUVERCLE DE LA TRÉMIE



**B**

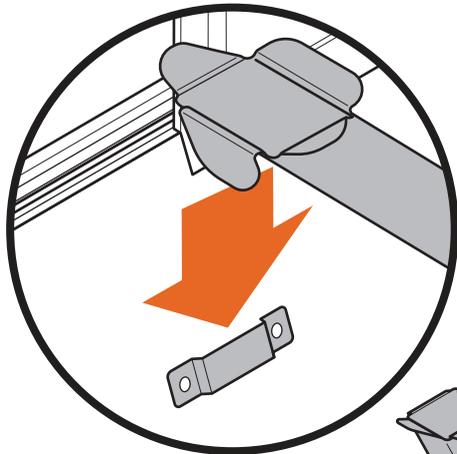
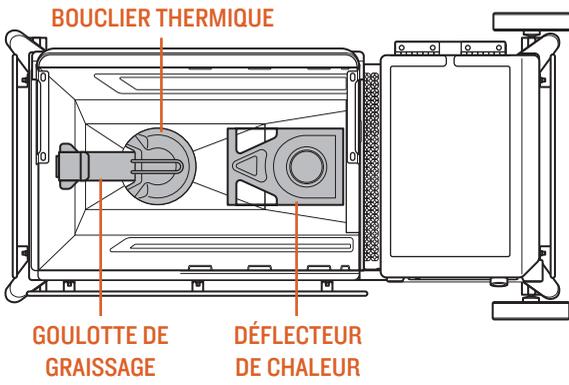


**CONSEIL DE PRO :** Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis.





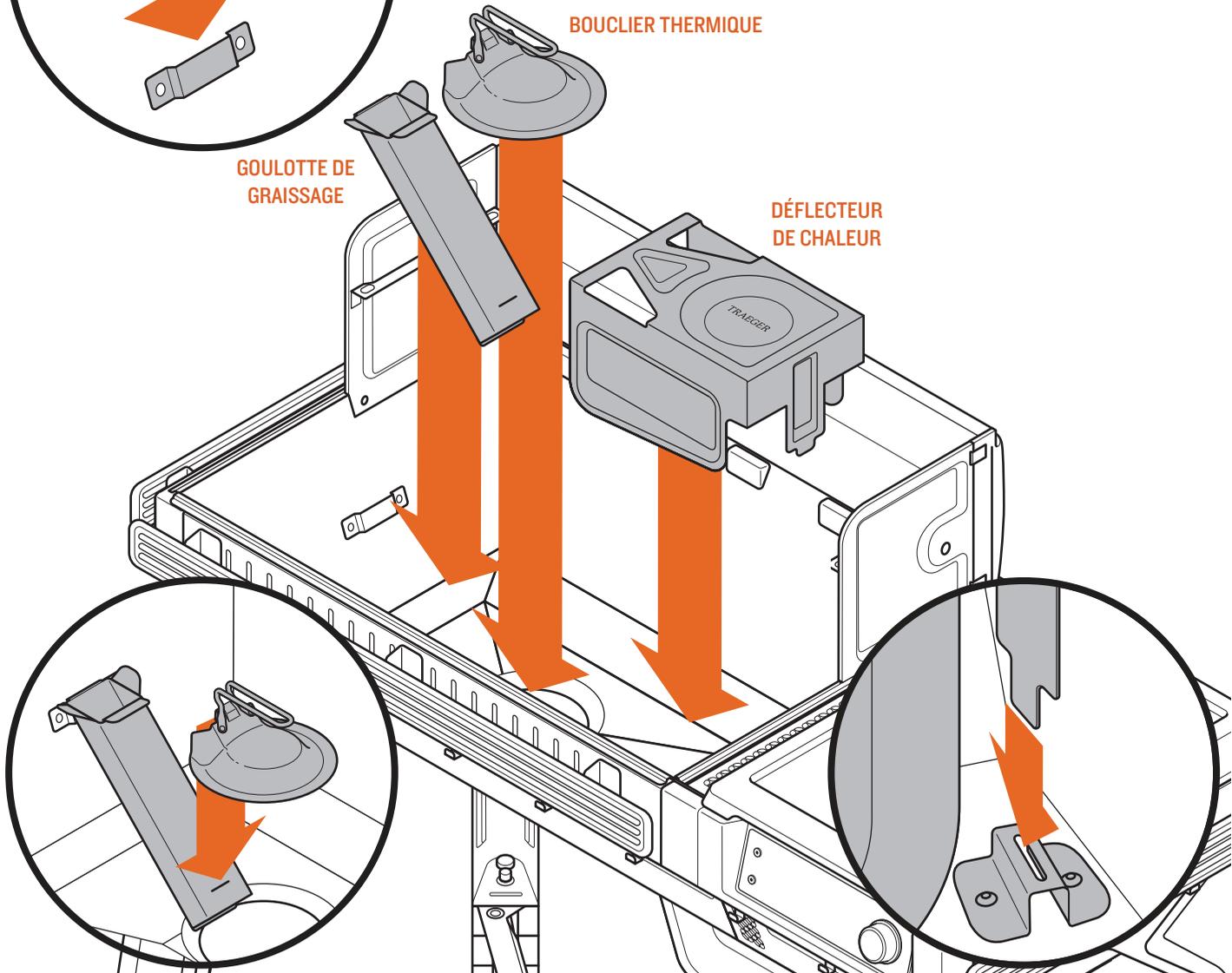
## 2A INSTALLER LA GOULOTTE, LE BOUCLIER ET LE DÉFLECTEUR



**GOULOTTE DE GRAISSAGE**

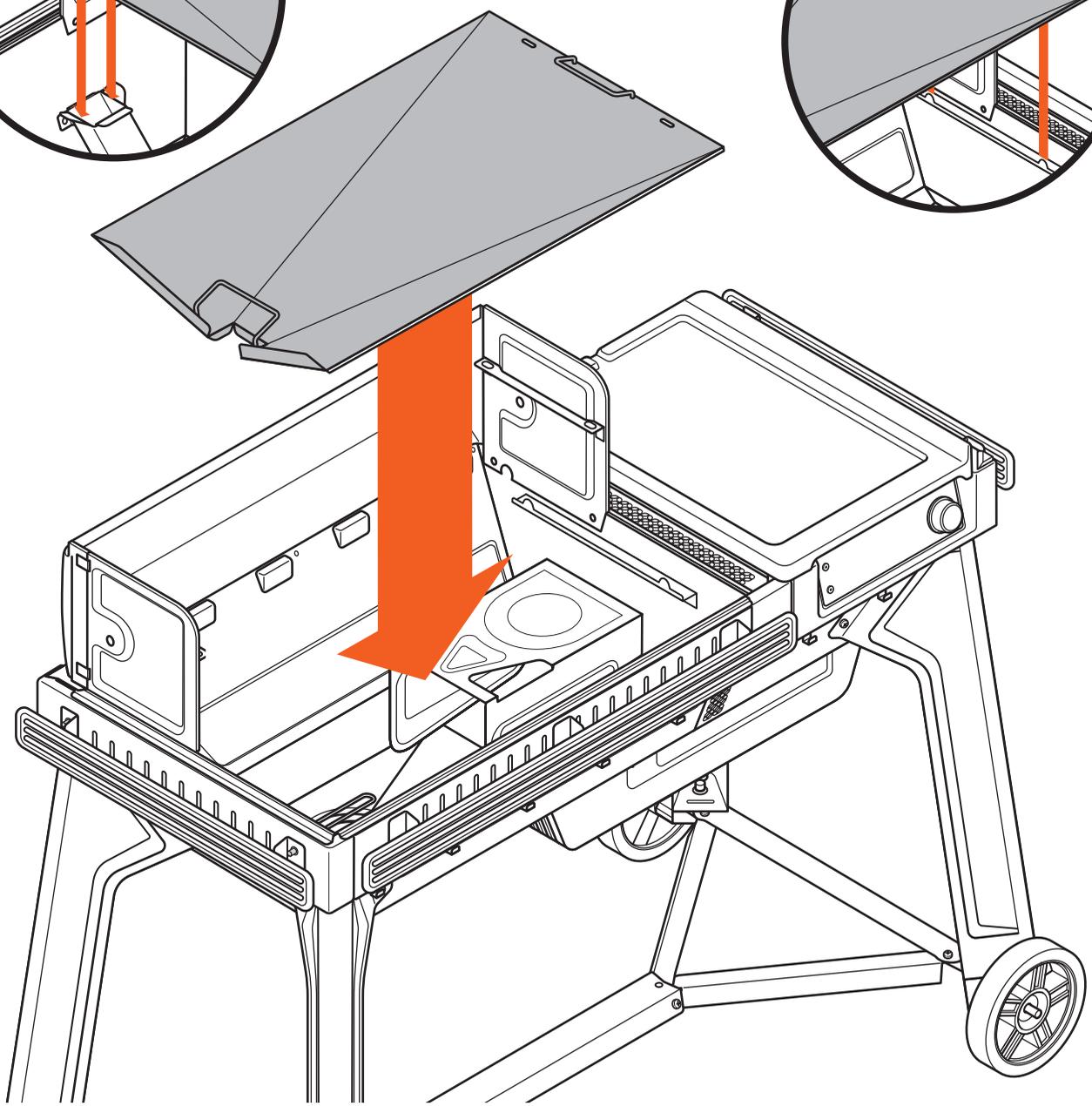
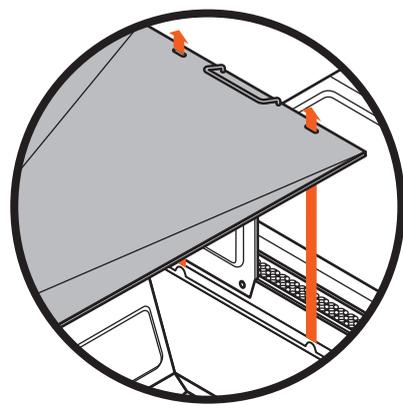
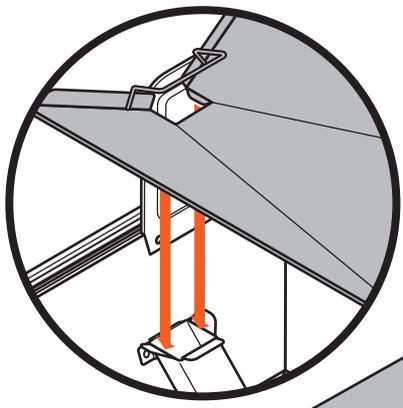
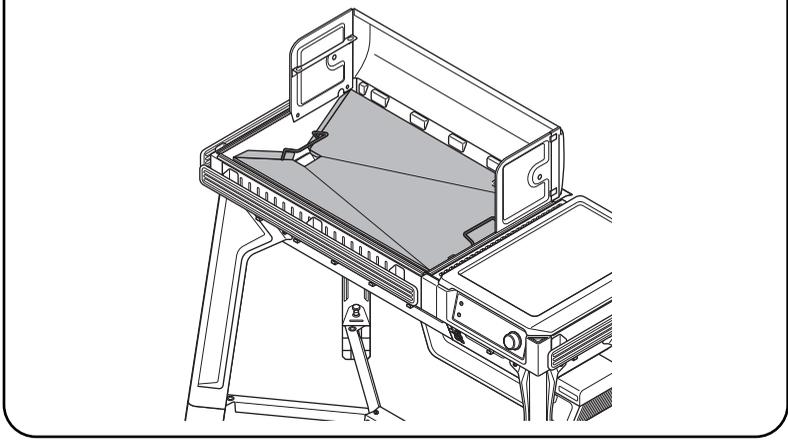
**BOUCLIER THERMIQUE**

**DÉFLECTEUR DE CHALEUR**



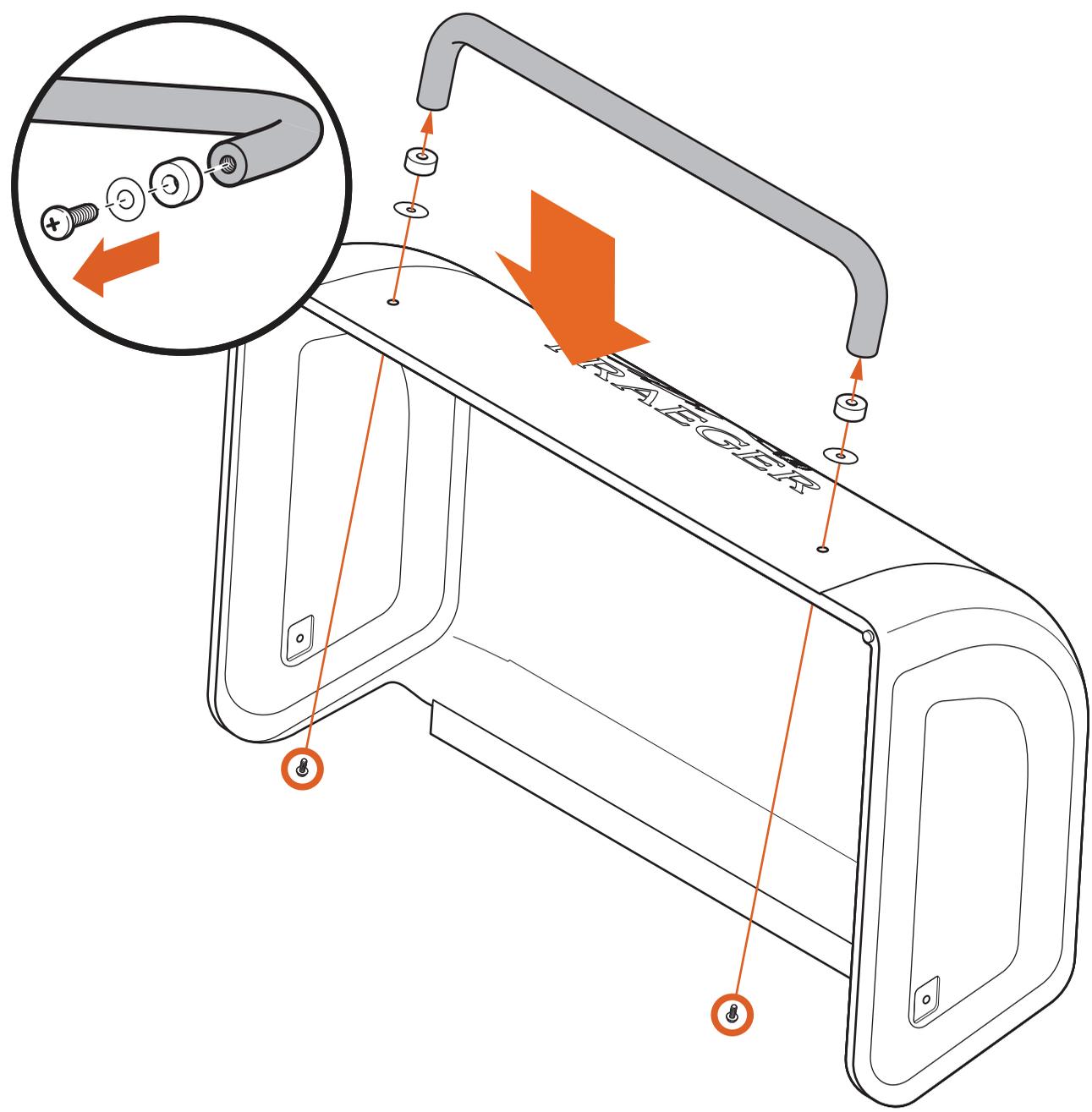
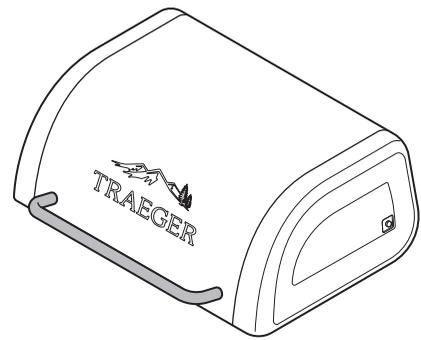
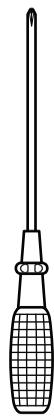


## 2B INSTALLER LA CUVETTE D'EGOUTTAGE





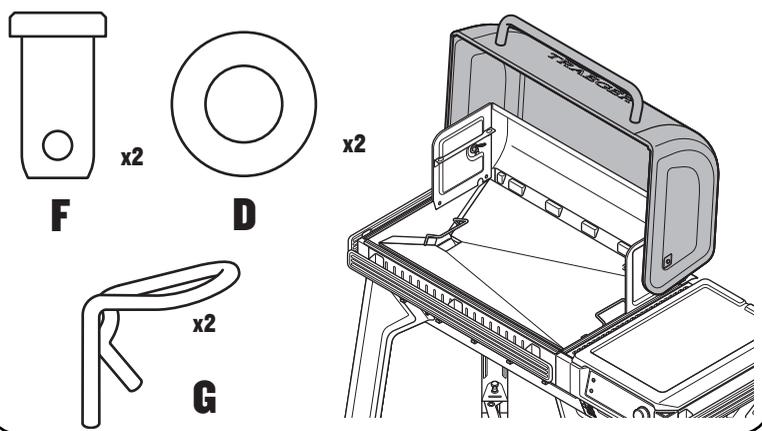
# 3A FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE



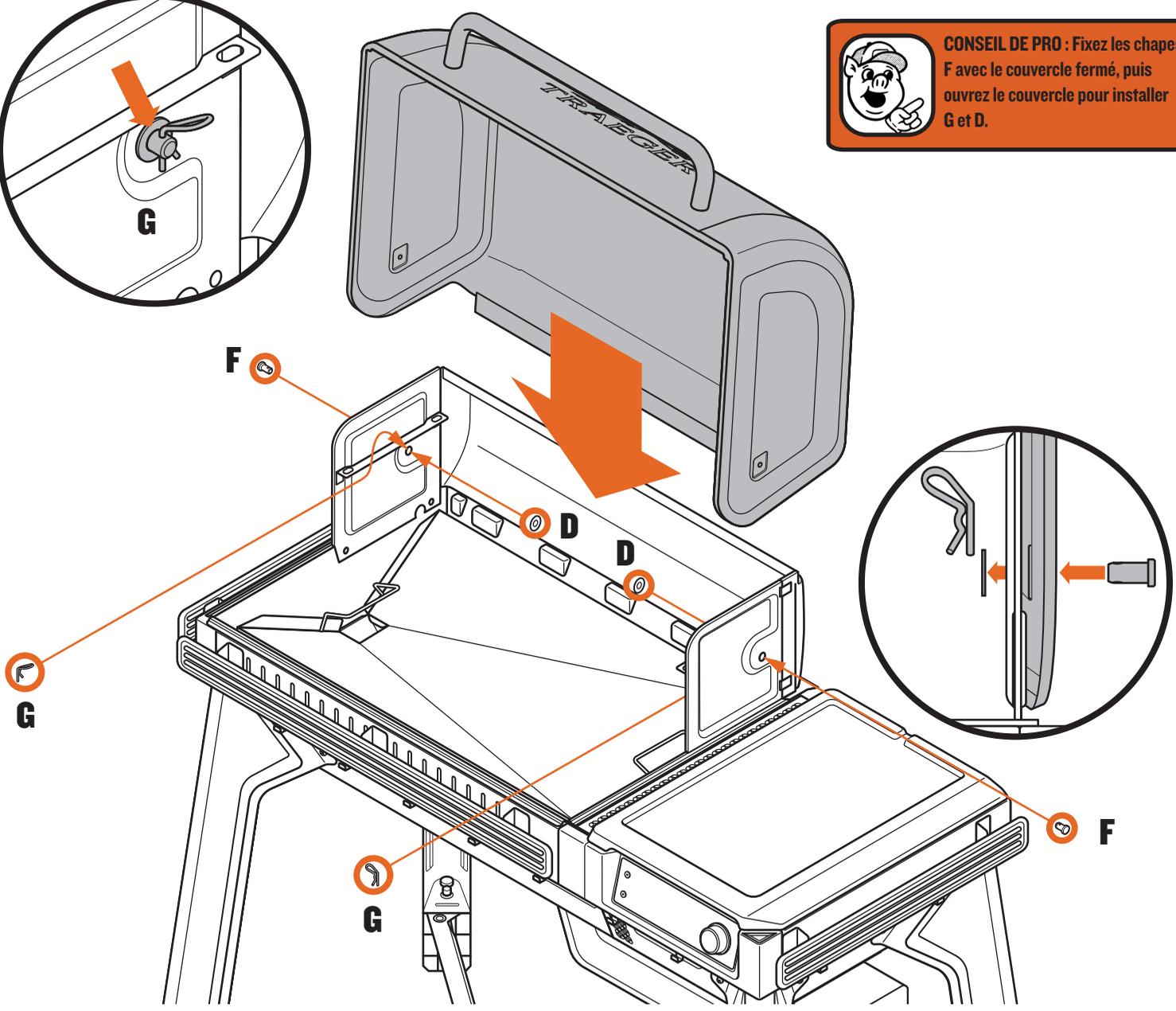


 **CONSEIL DE PRO :** Il faut être deux pour fixer le couvercle.

### 3B FIXER LE COUVERCLE

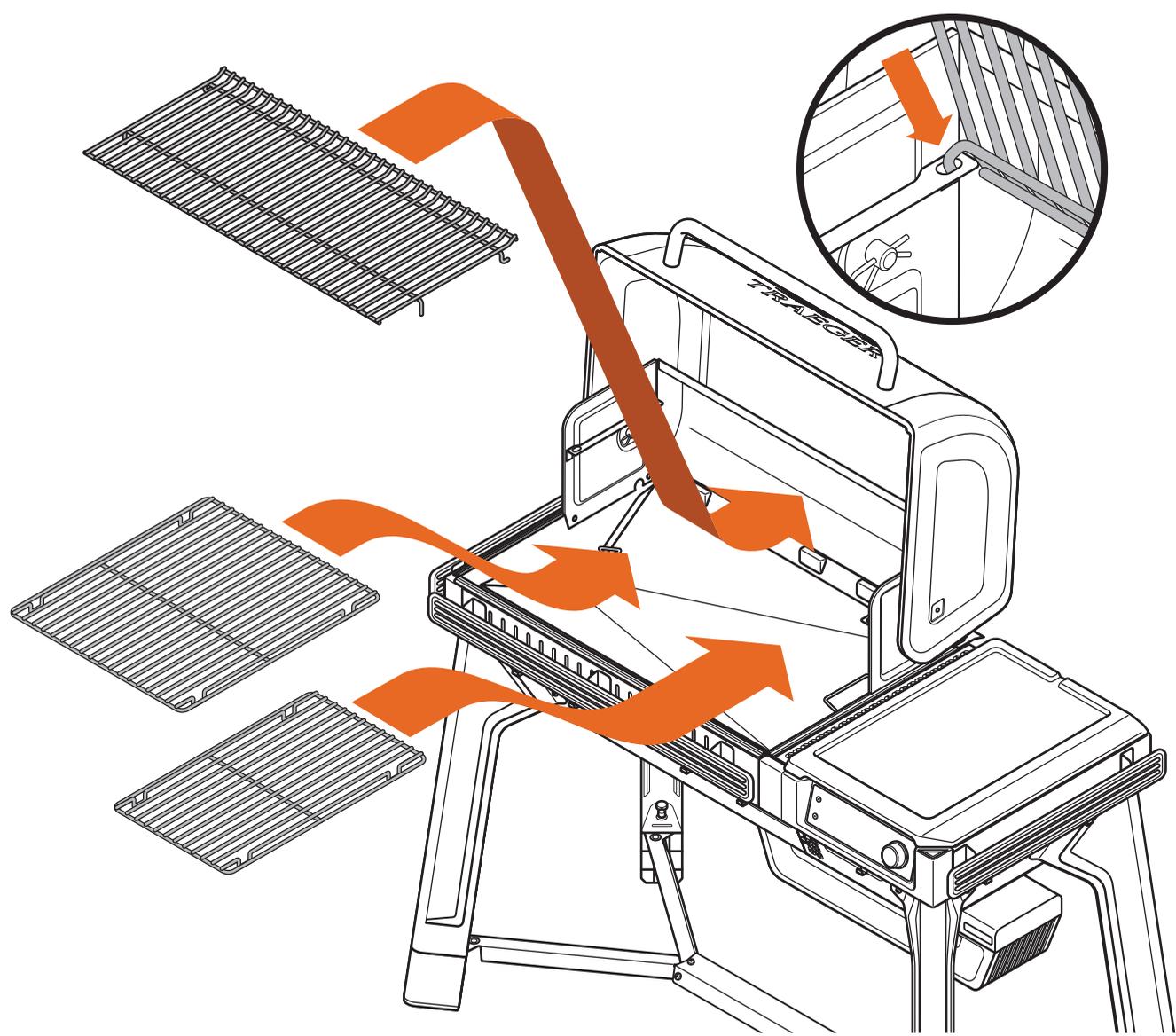
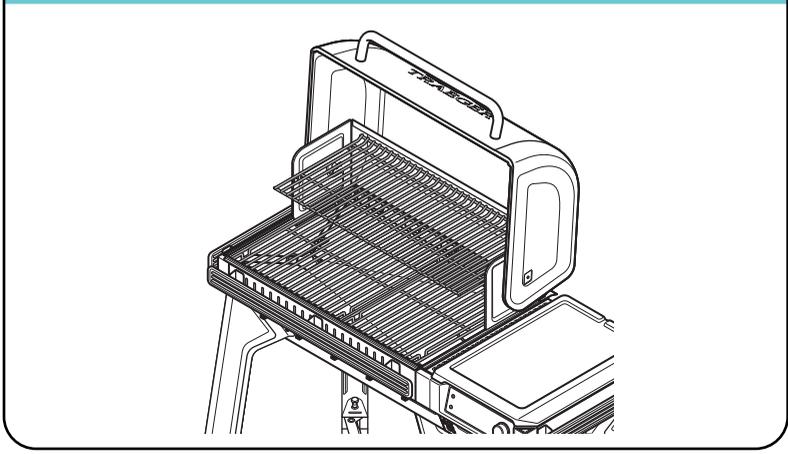


 **CONSEIL DE PRO :** Fixez les chapes F avec le couvercle fermé, puis ouvrez le couvercle pour installer G et D.



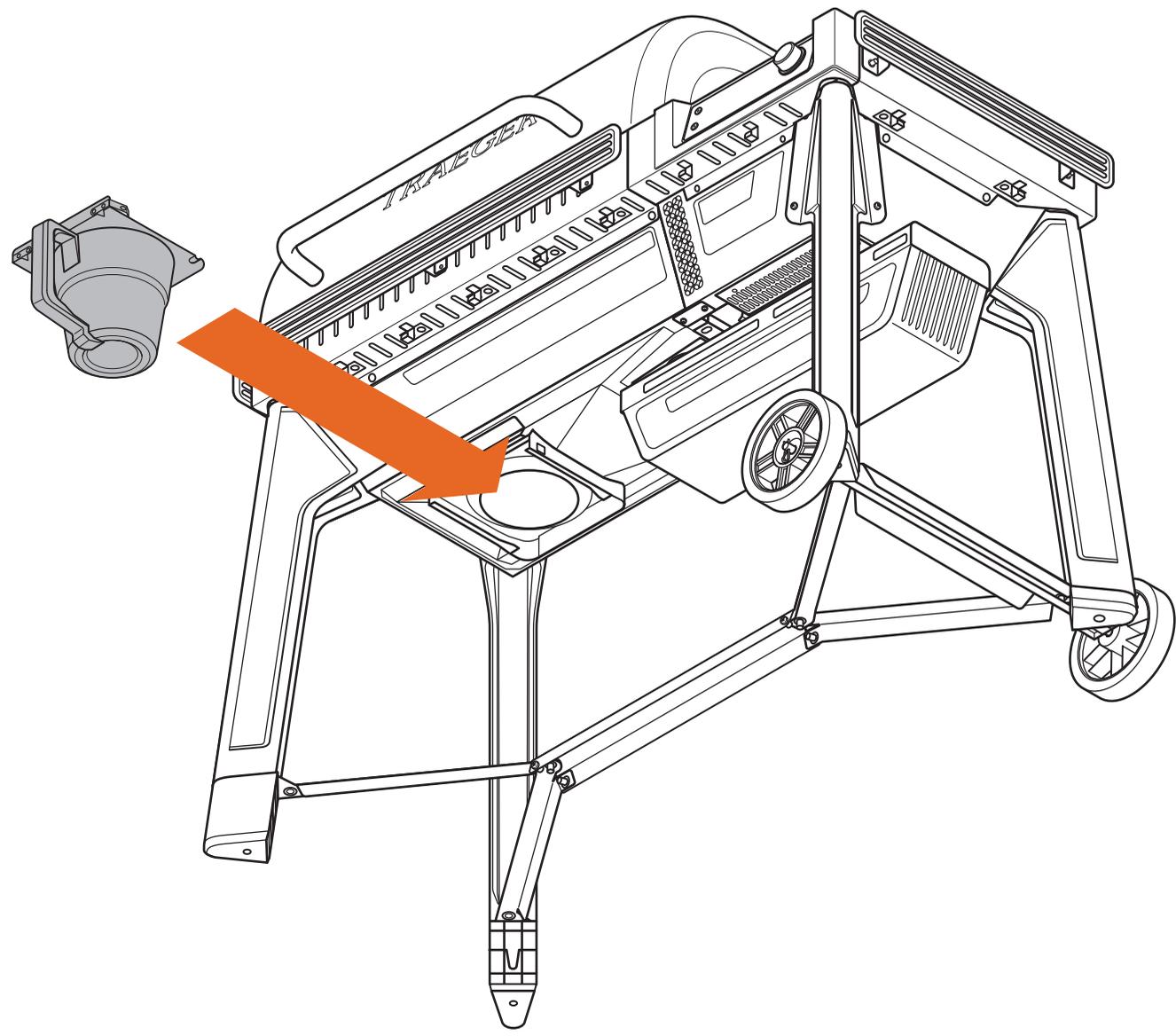
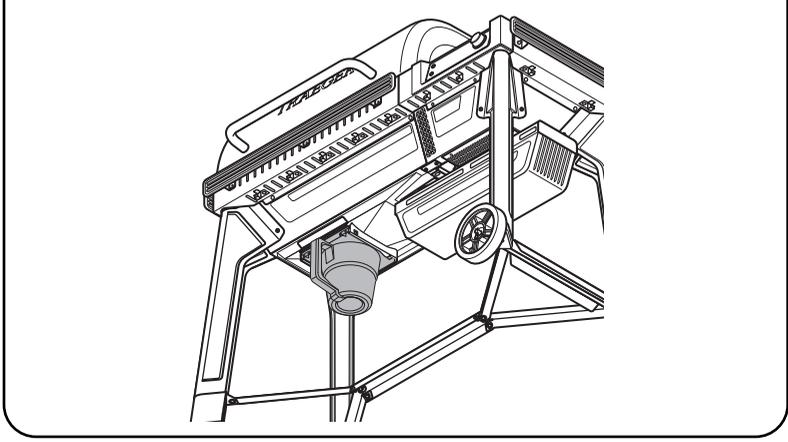


# 4 INSTALLER LES GRILLES



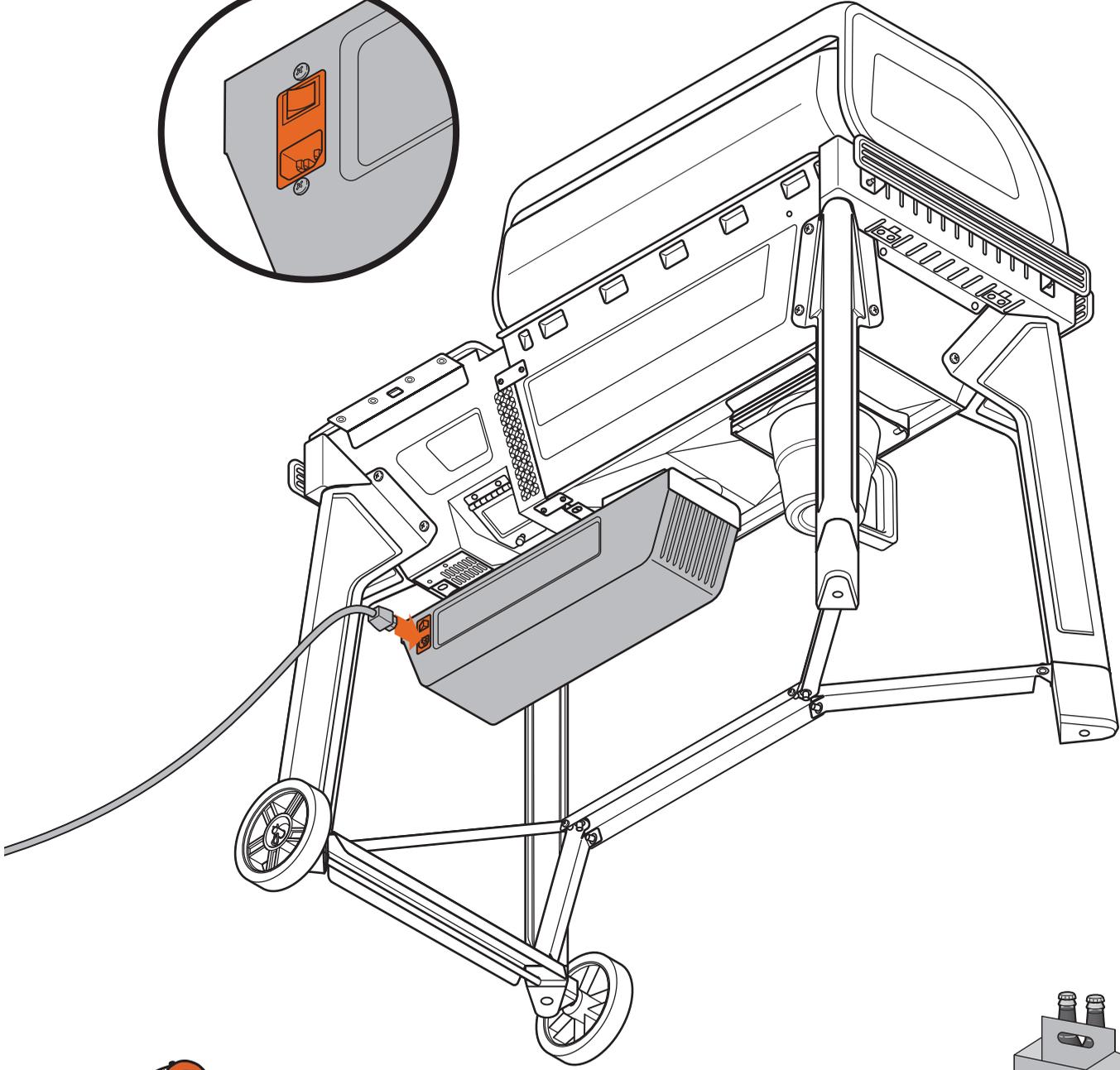
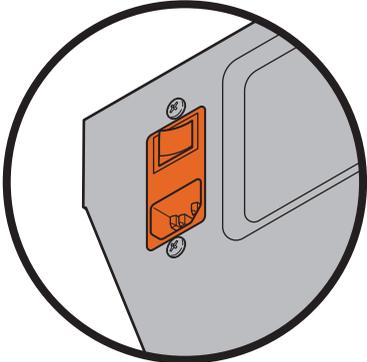
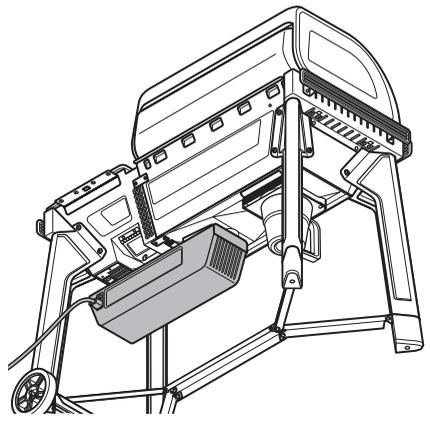


# 5 INSTALLER LE FÛT À GRAISSE ET À CENDRES

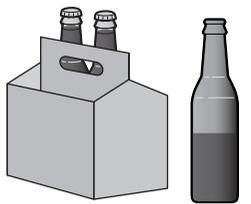




# 6 BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION



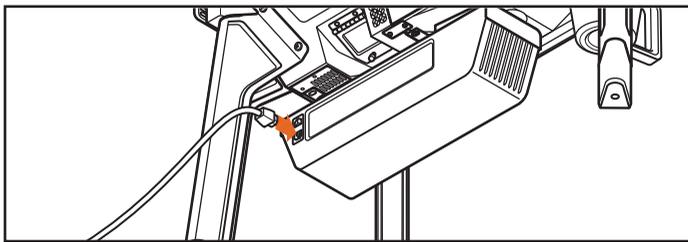
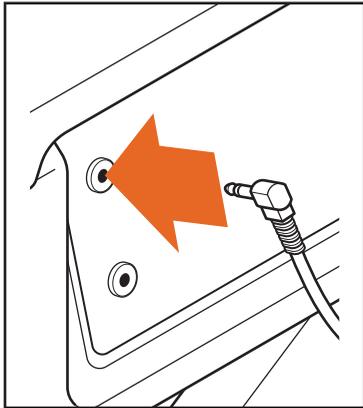
**JOLI TRAVAIL!  
CHAPITRE 4 TERMINÉ!**



# CONSERVATION DES PIÈCES ET DES ACCESSOIRES

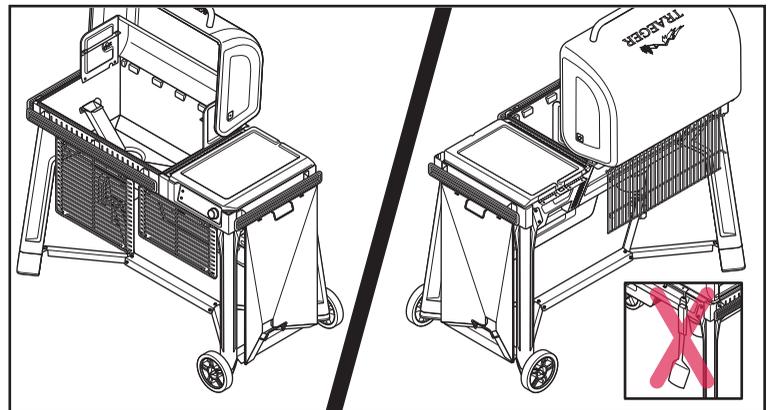
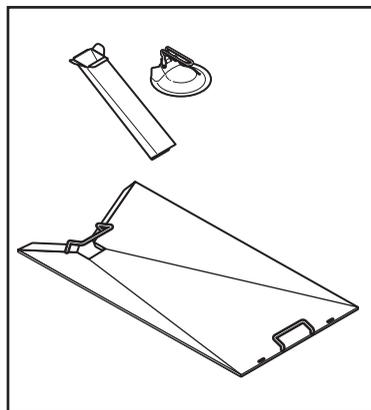
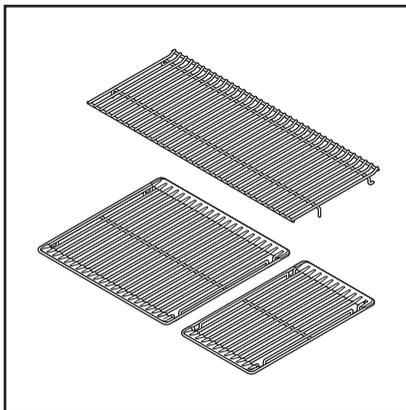
## Sonde câblée et cordon d'alimentation

RANGER :



## Grilles du barbecue, cuvette d'égouttage, goutte de graissage et bouclier thermique

RANGER PENDANT LE NETTOYAGE :



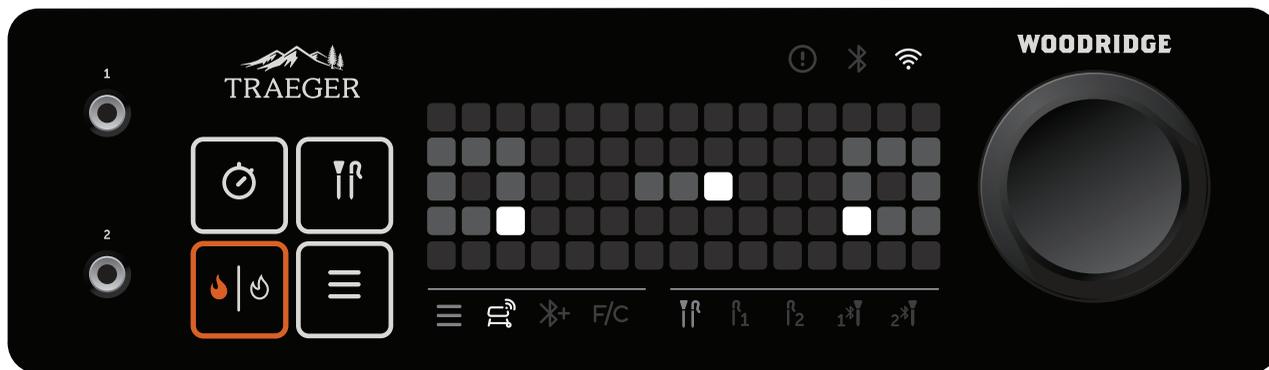
**CONSEIL DE PRO :** Ne pas suspendre ou ranger les ustensiles de cuisine sur les crochets des grilles. Vous risqueriez d'endommager les ustensiles.

# CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

Notre engagement à fournir des produits et des expériences de classe mondiale signifie que nous travaillons constamment à l'amélioration des performances et des fonctions du barbecue. Nous vous recommandons vivement de connecter votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> à WiFIRE<sup>MD</sup> en suivant les instructions ci-dessous. Lorsque votre barbecue est connecté et allumé, les mises à jour sont automatiquement téléchargées, ce qui garantit que votre barbecue fonctionne toujours au maximum de ses performances.

## IMPORTANT :

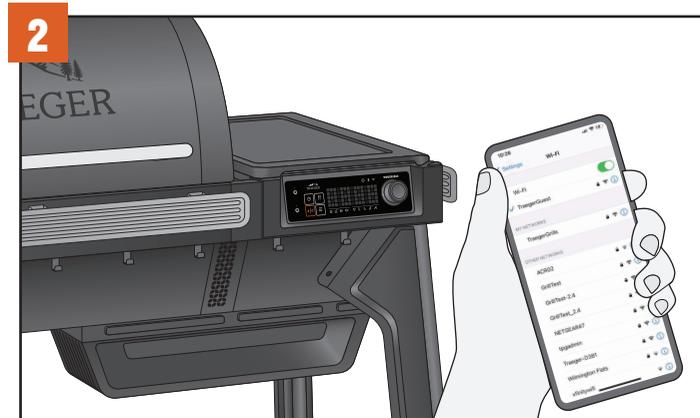
- Assurez-vous que votre appareil intelligent fonctionne avec le système d'exploitation le plus récent et que le Bluetooth<sup>MD</sup> est activé.
- Si vous utilisez un appareil Android, activez les services de localisation.
- Pour connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique, il doit être sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur principal est sur ON (MARCHE) (I) et allumé.
- Le signal du routeur Wi-Fi de votre domicile doit être de 2,4 GHz (un routeur à double bande devrait également fonctionner). La bande 2,4 GHz est actuellement la norme industrielle pour les appareils connectés. Elle a une meilleure portée et pénètre mieux les murs/plafonds/obstacles que la bande 5 GHz, que votre barbecue ne peut pas reconnaître.



**CONSEIL DE PRO :** Vérifiez sous le couvercle de votre trémie pour trouver un guide de référence rapide et pratique pour votre appareil de contrôle Woodridge<sup>MC</sup>!



1  
Rendez-vous sur l'App Store d'Apple ou le Google Play Store d'Android pour télécharger la dernière version de l'application Traeger.



2  
Assurez-vous que votre dispositif intelligent est branché au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue. Le signal du routeur doit être en 2,4 GHz, car le barbecue n'est pas compatible avec le 5 GHz.

La marque et les logos Bluetooth<sup>MD</sup> sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Traeger Grills se fait sous licence. Les autres marques et les autres noms commerciaux sont ceux de leurs propriétaires respectifs.

# CONNEXION DE VOTRE BARBECUE SUITE

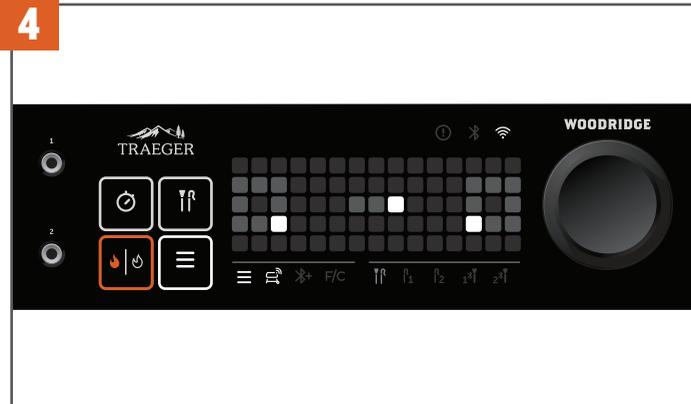
3



Après avoir allumé votre barbecue, appuyez sur le bouton de menu. Vous verrez l'icône Wi-Fi barbecue s'allumer dans la barre de menu sous la matrice de points, et une animation d'un signal Wi-Fi avec un point d'interrogation s'affichera. Appuyez sur le cadran de sélection pour sélectionner cette option et commencer le processus de connexion.

**REMARQUE :** Vous pouvez naviguer dans les options de menu en tournant le cadran de sélection après avoir appuyé sur le bouton de menu. Lorsque vous tournez le cadran, les icônes de la barre de menu situées sous l'écran à matrice de points s'allument pour indiquer votre sélection.

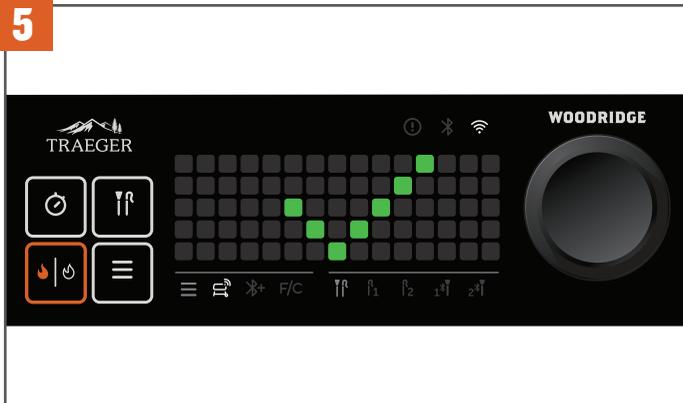
4



Après avoir sélectionné WiFIRE<sup>MD</sup>, l'animation d'appairage ci-dessus s'affiche à l'écran, indiquant que votre barbecue diffuse son signal Bluetooth<sup>MD</sup> et qu'il est prêt à être apparié. Ouvrez votre appareil intelligent sur l'application Traeger et connectez-vous à votre compte. Sur l'écran d'accueil de l'application Traeger, appuyez sur l'icône du barbecue en bas au centre de l'écran pour commencer la connexion.

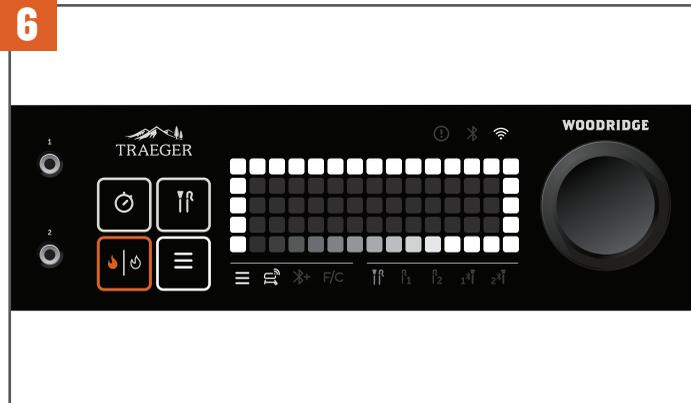
Suivez les instructions de l'application Traeger pour (1) appairer votre téléphone à votre barbecue (via une connexion Bluetooth<sup>MD</sup> temporaire), (2) connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz et (3) terminer le processus de configuration du barbecue.

5

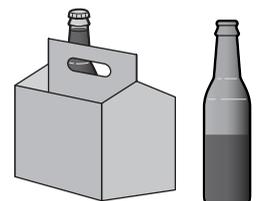


Une coche verte s'affiche sur votre appareil de contrôle pour indiquer que vous vous êtes connecté avec succès à WiFIRE<sup>MD</sup>. L'icône Wi-Fi en haut à droite au-dessus de l'écran matriciel reste allumée lorsque le barbecue est connecté.

6

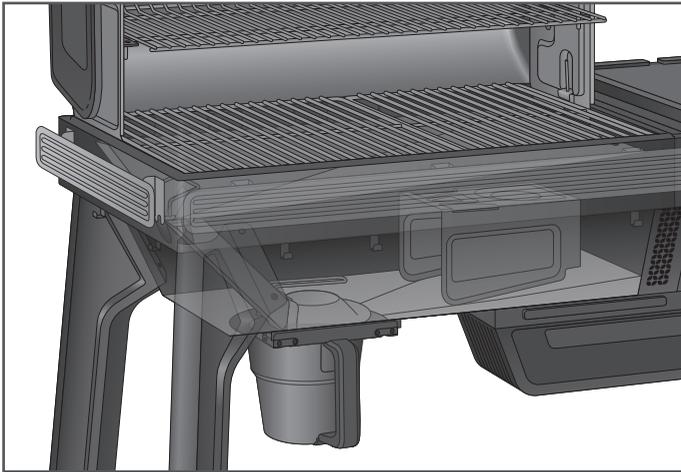


Une fois connecté à WiFIRE<sup>MD</sup>, vous pouvez voir cette animation sur votre écran. N'éteignez pas votre barbecue tant que vous n'avez pas vu une coche verte. Cela signifie que votre barbecue est en train de télécharger et d'appliquer une mise à jour. Tout comme votre téléphone intelligent, ces mises à jour permettent à votre barbecue de fonctionner en douceur, en toute sécurité et avec des performances optimales. Une fois la mise à jour effectuée, vous verrez une coche verte et le barbecue reviendra en mode veille – cuisinons!



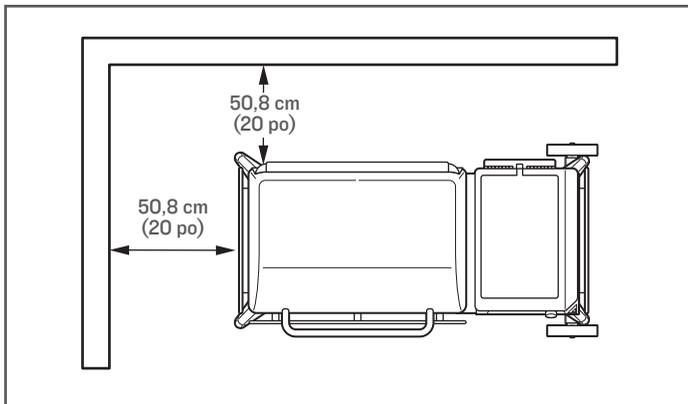
# CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE

 **CONSEIL DE PRO :** Le culottage doit être terminé avant de faire cuire des aliments sur le barbecue. Pour plus d'informations, cliquez ici pour accéder au Guide de culottage.



## IMPORTANT :

- Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés dans le barbecue et que tous les matériaux d'emballage et d'expédition ont été retirés avant de procéder au culottage.
- N'essuyez pas la couche de graisse protectrice sur les composants avant le culottage. Ce revêtement fournit une couche de protection plus durable pour le brûlage.



## ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque vous utilisez votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>, maintenez une distance **MINIMALE** de 50,8 cm (20 pouces) entre le barbecue et tout combustible proche, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.

Avant de pouvoir cuisiner sur votre barbecue, vous devez le culotter. Il s'agit d'un processus sans intervention au cours duquel le barbecue vide est chauffé à une température très élevée. Ce cycle de culottage permet de s'assurer que le barbecue est débarrassé de tout résidu d'usine, qu'il est prêt à fonctionner de manière optimale.

## ⚠ DANGER Risque de monoxyde de carbone

La combustion de granules de bois génère du monoxyde de carbone qui peut entraîner des maladies, des blessures graves, voire la mort. Respectez ces directives pour éviter que ce gaz sans couleur ni odeur ne vous intoxique, vous et votre famille, vos animaux de compagnie ou autres :

- N'utilisez votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR**.
- **Ne jamais** utiliser votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> dans un endroit fermé ou dans un endroit sans ventilation adéquate.
- Il faut connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil. Une intoxication au monoxyde de carbone, facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

## ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- **Ne jamais** utiliser d'essence, de combustible pour lanterne, de kérosène, d'essence à briquet ou d'autres matériaux inflammables pour démarrer ou « raviver » le feu.
- **Ne jamais** utiliser ou **ne jamais** conserver de liquides inflammables ou d'autres matériaux combustibles à proximité du barbecue.

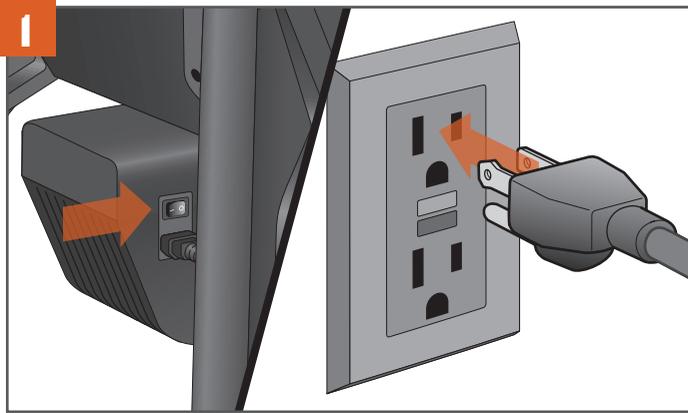
## ⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance des matériaux combustibles, avant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à leur élimination.

## ⚠ AVERTISSEMENT Ne pas utiliser de pellets de combustible

Ne jamais utiliser de pellets de combustible dans le barbecue car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et risquent d'endommager le barbecue.

# CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE SUITE



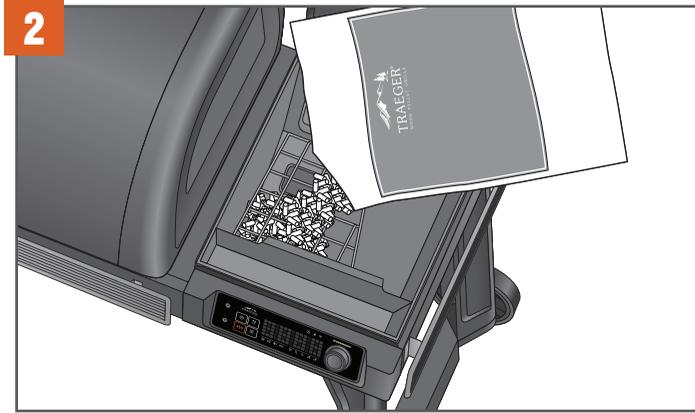
Lorsque l'interrupteur principal est en position OFF (ARRÊT) (0), branchez le cordon d'alimentation à votre barbecue. Branchez ensuite le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (GFCI).

**REMARQUE :** L'aspect de la prise peut varier selon la région.



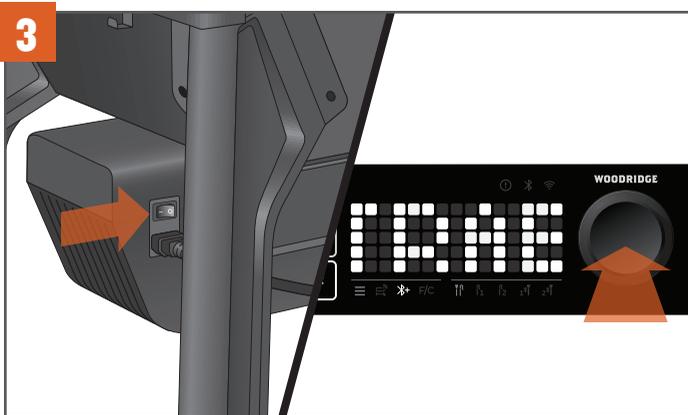
**AVERTISSEMENT! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**  
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE, DES BRÛLURES OU LA MORT.

- UNE PROTECTION PAR DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL DE FUITE À LA TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE PRÉVUE SUR LE(S) CIRCUIT(S) OU LA(LES) PRISE(S) À UTILISER POUR LE FONCTIONNEMENT DE CE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>.



Pour ajouter des pellets, ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans la tarière. Remplissez la trémie de pellets au moins jusqu'à la grille de sécurité et fermez le couvercle.

**N'UTILISEZ QUE DES PELLETS DE BOIS FRANC TRAEGER.** Ce produit a été mis au point et réglé en utilisant uniquement des pellets Traeger. Les pellets Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de pellets non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.



Appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la boîte de tarière, pour le mettre sur ON (MARCHE) (I). Appuyez sur le bouton de sélection pour activer l'appareil de contrôle. Le mot « TRAEGER » défile sur l'écran, indiquant que le barbecue est en marche.



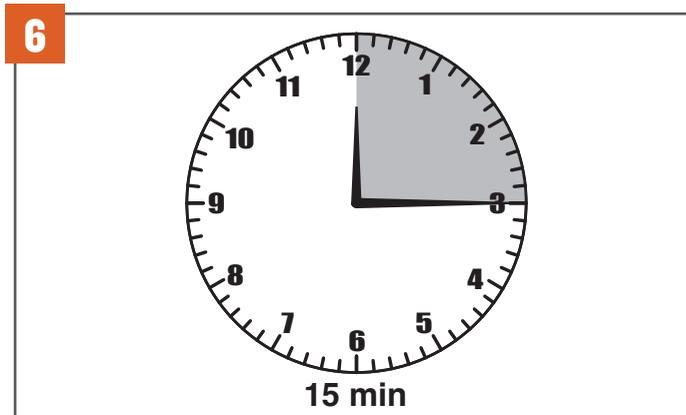
Tournez le cadran de sélection pour régler la température du barbecue sur 350 °F (177 °C), puis appuyez sur le cadran. Appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt.



**CONSEIL DE PRO :** Ce processus de culottage est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant ce cycle de culottage et qu'il n'y a pas d'aliments sur les grilles du barbecue pendant ce processus.



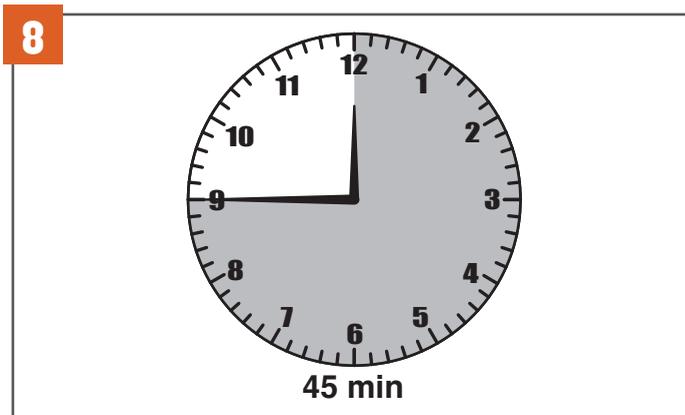
5 La température du barbecue s'affiche au fur et à mesure qu'elle augmente jusqu'à la température réglée.



6 Une fois que le barbecue a atteint une température de 350 °F (177 °C), laissez-le fonctionner pendant 15 minutes. Pendant le culottage du barbecue, il se peut que vous voyiez de la fumée et des cendres foncées ou excessives; c'est normal et il y en aura moins lors des démarrages ultérieurs.



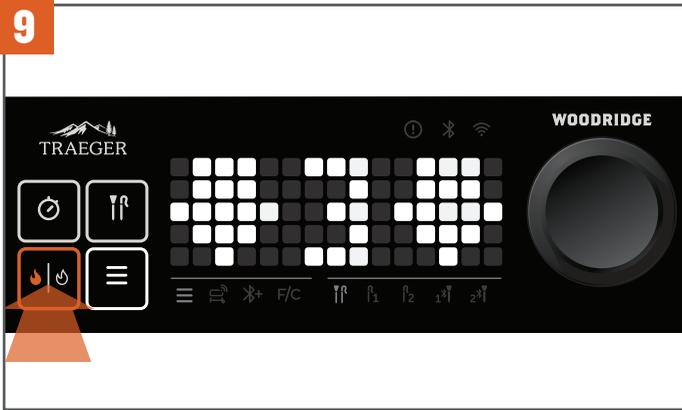
7 Après 15 minutes à 350 °F (177 °C), augmentez la température à 500 °F (260 °C).



8 Une fois que le barbecue a atteint 500 °F (260 °C), laissez-le fonctionner pendant 45 minutes supplémentaires pour vous assurer que le culottage s'est correctement déroulé.

**REMARQUE :** Il faut compter jusqu'à une heure pour atteindre la température de culottage pour la première fois.

# CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE SUITE

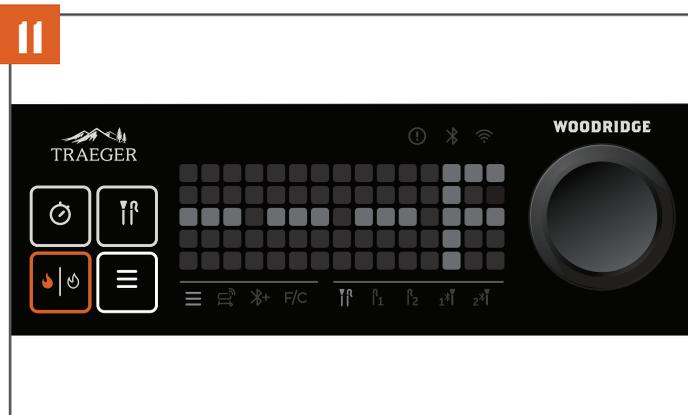


Après 45 minutes à 500 °F (260 °C), éteignez le barbecue et laissez le cycle d'arrêt se terminer. Pour éteindre votre barbecue, appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt ou sur le cadran de sélection et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que l'écran affiche l'animation d'arrêt.

**REMARQUE :** Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson.

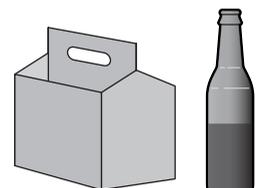


Un compte à rebours démarre pendant le cycle d'arrêt du barbecue. Vous entendrez le ventilateur continuer à fonctionner.



Une fois le compte à rebours terminé, le cycle d'arrêt sera achevé.

**REMARQUE :** Il est normal d'observer des cendres sur la cuvette d'égouttage et/ou les grilles du barbecue après le culottage. Il vous suffit d'essuyer les cendres sur les grilles du barbecue avant la première cuisson.





# REMARQUES



