



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

MANUEL D'UTILISATION

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

BIENVENUE DANS L'ÈRE DU FEU DE BOIS.

NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TRAEGER.

Scannez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, ainsi que pour apprendre comment installer, assaisonner et tirer le meilleur parti de votre barbecue.



T11843A

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER®

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES REQUISES (DISTANCES D'AÉRATION) ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ET LE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

Bien utilisé et entretenu, la cuisson au feu de bois sur un barbecue Traeger® vous offre, ainsi qu'à vos amis et à votre famille, des années de plaisir. Votre nouveau barbecue Traeger® est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en offrant une performance optimale pour les aliments les plus savoureux.

Veillez lire l'intégralité de ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Tous ceux qui utilisent le barbecue doivent aussi préalablement lire l'intégralité de ce manuel. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages et des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales en matière d'incendies ou de construction afin de connaître les exigences d'installation dans votre région. **Conservez ces instructions.** Si vous installez cette unité pour quelqu'un d'autre, donnez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et puisse le consulter ultérieurement.

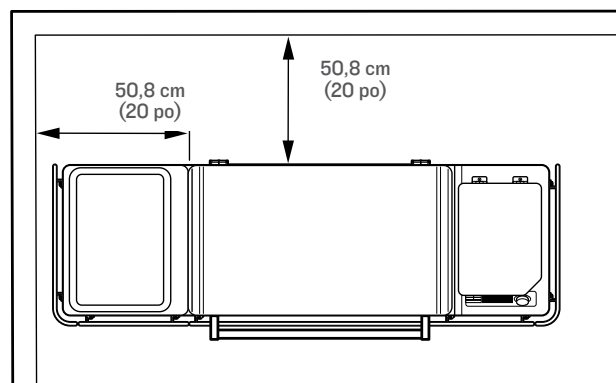
⚠ DANGER Risque lié au monoxyde de carbone

La combustion de pellets 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® qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EN EXTÉRIEUR.**
- **N'utilisez jamais** le barbecue Traeger® dans un endroit clos ou sans aération 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. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présente des symptômes de type rhume ou grippe. 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, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs, et les personnes présentant des problèmes du sang ou de circulation sanguine, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque le barbecue Traeger® est utilisé, il faut maintenir une distance **MINIMUM** de 50,8 cm (20 po.) entre le barbecue et tout autre matériau combustible à proximité, y compris les rampes 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 à l'intérieur ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- N'installez pas ou ne faites pas fonctionner le barbecue Traeger® sur des sols ou des surfaces inflammables.
- Ne placez pas la housse du barbecue ou tout autre objet inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirez les poêles lorsque l'appareil n'est pas sous surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger® propre. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du système de gestion des graisses Traeger® (TGMS) de manière systématique (voir « Entretien du barbecue » aux pages 29 à 30).
- Même s'il y a beaucoup de place dans le barbecue, faites attention de ne pas le charger de quantités excessives d'aliments pouvant libérer de beaucoup de graisse inflammable (par ex. du bacon).

- Ne placez pas d'aliments près du bord du barbecue où les gouttes de graisses pourraient tomber à côté de la cuvette d'égouttage des graisses et rester au fond du barbecue où elles risquent d'entrer en contact avec les braises du foyer et s'enflammer.
- Assurez-vous que le foyer est correctement placé sous le tube de vis sans fin. Si elle n'est pas installée correctement, les granulés ne flotteront pas correctement dans le foyer et risquent de s'accumuler et d'endommager le barbecue.
- Assurez-vous toujours que l'écran thermique EvenFlow™ et la cuvette d'égouttage sont correctement installés sur leur support de positionnement. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur directe et les flammes du foyer peuvent provoquer un feu de graisses et endommager le système de gestion des graisses Traeger®.
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible de lanterne de type essence, de kérosène, de l'essence pour briquet, ou d'autres matériaux inflammables pour allumer ou « raviver » un feu.
- **N'utilisez jamais** ou stocker de liquides ou d'autres matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- **Ne tentez jamais** de surchauffer le barbecue en ajoutant un surplus de pellets ou d'autres matériaux inflammables dans le foyer ou la trémie.

⚠ DANGER En cas de feu de graisse, assurez-vous que les couvercles du barbecue et de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si c'est possible en toute sécurité. Éloignez-vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit froid. Jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi :

- **Ne déplacez pas** le barbecue ;
- **Ne jetez pas** d'eau sur le barbecue ;
- **N'utilisez pas** de sel ou de bicarbonate de soude pour éteindre un feu de graisse ; et
- **N'essayez pas** d'étouffer le feu.

Si le couvercle et la trémie du barbecue sont fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Ne laissez jamais le couvercle du barbecue ou de la trémie ouverts pendant un feu de graisse ; si le couvercle du barbecue est ouvert, veuillez utiliser un outil résistant aux flammes qui vous permettra de fermer le couvercle tout en restant à une distance de sécurité du barbecue. Un extincteur homologué toutes catégories (catégorie ABC) doit être utilisé si le feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un incendie non maîtrisé se produit, appelez immédiatement les pompiers. Lorsque le feu est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur du barbecue, y compris les composants internes (grilles, cuvette d'égouttage, écran thermique EvenFlow™, régulateur de graisses, et foyer) les casseroles et les aliments. Nettoyez l'ensemble du barbecue, y compris toute accumulation de graisse provenant du système de gestion des graisses Traeger® (TGMS), toutes les cendres et les pellets du barbecue et du foyer (voir « Entretien du barbecue » aux pages 29 à 30). Remplacez le foyer, l'écran thermique EvenFlow™, la cuvette d'égouttage, le régulateur de graisses, et les grilles du barbecue, redémarrez le barbecue et poursuivez la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant d'utiliser la fonction de tarière.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal 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 Risque de brûlures

De nombreuses pièces du barbecue deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Pendant l'utilisation du barbecue et par la suite, il faut faire attention de ne pas se brûler lorsque le barbecue est chaud.

- **Ne laissez jamais** le barbecue sans surveillance en présence de jeunes enfants ou d'animaux.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez le couvercle du barbecue avant de le déplacer ou de tenter de le transporter. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après son utilisation, assurez-vous que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule. Ne mettez jamais d'eau dans le foyer, cela boucherait la tarière.
- **N'ajoutez jamais** de pellets à la main dans le foyer. C'est dangereux et vous pouvez être gravement brûlé. Si vous manquez de pellets et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le barbecue refroidir complètement et recommencez. (Voir les instructions « Nettoyage de la trémie » à la page 26.)
- **Ne touchez jamais** les ustensiles de cuisson, les surfaces chauffantes, les aliments, ou du liquide, lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à induction. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement et retirez les ustensiles de cuisson contenant des aliments ou des liquides chauds avant de manipuler ou nettoyer la plaque de cuisson. Le nettoyage d'une surface chaude avec une éponge risque de provoquer une brûlure par la vapeur.
- Les grilles du barbecue sont extrêmement chaudes lorsqu'elles sont préchauffées. Soyez prudent lorsque vous placez des aliments sur les grilles du barbecue ou lorsque vous insérez ou ajustez les sondes de cuisson.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue avec le couvercle ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de fumée

- Si le démarrage est décalé et que la fumée de votre barbecue passe d'une fumée blanche et transparente à une fumée inhabituelle épaisse et opaque, puis à une fumée jaunâtre, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide du bouton d'alimentation principal situé à l'avant de la trémie à granulés ou débranchez le cordon d'alimentation. **Ne lancez pas** le cycle d'arrêt.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE

- **⚠ DANGER** **N'ouvrez pas** la porte du barbecue pour l'aérer. Restez à l'écart du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi.
- Cela peut être le résultat d'un débordement de pellets, qui est causé par l'allumage partiel des pellets. Si cela continue un certain temps, des gaz s'accumulent, qui peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûleront tous en même temps, en causant un bruit fort qui peut faire sursauter et/ou blesser les personnes se trouvant à proximité du barbecue, et le couvercle peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rot de barbecue » et doit être évité. Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu, comme décrit dans la section « Entretien du barbecue » aux pages 29 à 30, un feu de graisse dangereux peut également se produire.
- Si un rot se produit, veuillez laisser le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles, la cuvette d'égouttage, l'écran thermique EvenFlow™, le régulateur de graisses, et le foyer), et nettoyez soigneusement toutes les cendres et les pellets du barbecue et du foyer (voir page 30, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ») et assurez-vous que la graisse et les autres dépôts ont été enlevés (voir « Entretien du barbecue » aux pages 29 à 30). Retirez les pellets de la trémie à pellets. Exécutez la séquence d'amorçage de la tarière pour pousser tous les pellets hors de la tarière et éliminer ces pellets. Retirez les pellets du foyer. Remplissez la trémie avec de nouveaux pellets et amorcez la tarière (voir « Intégration, partie 1 : préparation du barbecue » à la page 14 pour des instructions sur l'amorçage de la tarière).
- **⚠ DANGER** **Ne mettez pas** votre main dans ou près de la vis sans fin située au fond de votre trémie à granulés. Des blessures graves peuvent se produire si la tarière est actionnée et que la main est prise. Ne retirez pas le grillage de protection de votre trémie à granulés. Aucun entretien ne doit être effectué sur ou autour de la tarière lorsque le barbecue est allumé ou sous tension électrique.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique**
Une tension dangereuse est présente, qui peut provoquer des décharges électriques, des brûlures ou la mort.

- Un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) doit être installé sur le(s) circuit(s) ou la (les) prise(s) utilisés pour le fonctionnement de ce barbecue Traeger®.
- Empêche l'eau et les autres liquides de pénétrer à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. Si du liquide pénètre à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction cela peut provoquer une décharge électrique.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer l'entretien du barbecue, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- Conformément aux instructions et aux mises en garde accompagnant ce produit, si vous utilisez une rallonge électrique, n'utilisez qu'une rallonge conçue pour une utilisation extérieur afin d'éviter tout risque de décharge

- électrique. Ce type de cordon est identifié par « W-A » ou « W » sur la gaine du cordon, comme une rallonge électrique de type : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous d'utiliser une rallonge de calibre 14 AWG avec mise à la terre pour les modèles de 120 V et une rallonge de calibre 18 AWG pour les modèles de 230 V.
- Ne modifiez pas la fiche de votre barbecue Traeger®, la rallonge électrique ou la fiche de la rallonge électrique de quelque façon que ce soit, y compris en retirant le contact de mise à la terre.
- Assurez-vous que la rallonge électrique est en bon état. Inspectez les rallonges avant chaque utilisation pour vérifier que les fils ne sont pas lâches ou exposés et que l'isolation n'est pas coupée ou usée. Il faut la remplacer si elle est endommagée. N'utilisez jamais une rallonge électrique endommagée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la rallonge sont bien branchés ensemble. Ne branchez pas les rallonges électriques les unes aux autres.
- Gardez la rallonge à l'écart de la neige et de l'eau stagnante.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la rallonge ne créent pas de risque de trébuchement. Ne faites pas passer une rallonge par une fenêtre ou une porte.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge électrique doit être retirée et rangée dans un endroit à l'abri du soleil et hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION

- Ne modifiez jamais ce barbecue et n'installez pas de pièces ou de composants non autorisés par Traeger pour être utilisés avec ce barbecue. Toute modification ou installation de pièces ou de composants non autorisés sur ce barbecue annule la garantie et peut créer un risque d'un point de vue de la sécurité, y compris, sans s'y limiter, un incendie.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ ATTENTION **Utilisez les bons pellets**

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les pellets de bois 100 % naturel conçus pour les barbecues à pellets de bois. L'utilisation de tout autre type de combustible dans ce barbecue annule la garantie, peut provoquer le blocage de la tarière et peut créer un risque pour la sécurité.
- **Pour de meilleurs résultats et un goût optimal, utilisez toujours les PELLETS DE BOIS DUR DE LA MARQUE TRAEGER®.**
- Entreposez toujours les pellets de bois dans un endroit sec, loin d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres contenants de carburant.

⚠ AVERTISSEMENT **N'utilisez pas de granulés de combustible.** N'utilisez pas de pellets de combustible dans le barbecue, car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et endommager le barbecue.

⚠ ATTENTION Température ambiante minimale

- Lorsque la température ambiante chute sous -29 °C (-20 °F), l'écran du panneau de contrôle peut être endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT Un mauvais positionnement de la sonde de cuisson ou un mauvais calibrage de la sonde de cuisson peut provoquer des viandes crues ou insuffisamment cuites, ce qui peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT Si le feu dans le foyer s'éteint pendant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une « surchauffe » du barbecue due à un excès de pellets non brûlés dans le foyer. Cela est souvent dû à une mauvaise procédure de démarrage et/ou à un manque de pellets.

- Appuyez sur le bouton d'alimentation principal situé à l'avant du barbecue pour le mettre sur ARRÊT et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage et l'écran thermique EvenFlow™.
- Retirez tous les pellets non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour du foyer. (Voir les instructions pour une manipulation et une élimination correctes des cendres aux pages 30-31.)
- Assurez-vous que le foyer est correctement installé, avec le couvercle du foyer situé sous le tube de la vis sans fin.
- Avant de remplacer l'écran thermique EvenFlow™, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre, appuyez sur le bouton d'alimentation principal pour le mettre sur MARCHÉ, et démarrez une cuisson. Les pellets devraient tomber dans le foyer et la tige chaude commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chaude.

- Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancez un cycle d'arrêt, puis appuyez sur le bouton d'alimentation principal ARRÊT. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer l'écran thermique EvenFlow™, la cuvette d'égouttage, les grilles du barbecue et les aliments sur le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

- Mettez le bouton d'alimentation principale sur ARRÊT et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'entretien.

- Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™.
- La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention à ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.**
- Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du foyer, mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.
- Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention à ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à manche long à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.
- Si vous placez le barbecue sur une pente raide, il est recommandé d'utiliser les béquilles pour s'assurer que le barbecue ne bascule pas.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils numériques de catégorie B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision. vous pouvez vérifier en éteignant et en allumant l'équipement. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence avec l'une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
 - Connecter l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté. Consultez le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD**

TABLE DES MATIÈRES

2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 LA SAVEUR IMPORTE

10 DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

**13 PREMIÈRES ÉTAPES POUR DÉMARRER
LE BARBECUE**

**14 INTÉGRATION, PARTIE 1 : PRÉPARATION
DU BARBECUE**

**16 INTÉGRATION, PARTIE 2 : CONNEXION
DU BARBECUE**

**18 INTÉGRATION, PARTIE 3 : CONNEXION
DES ACCESSOIRES**

19 UTILISATION DU BARBECUE

20 CUIRE SUR LE TRAEGER

22 CUISINER AVEC DES ACCESSOIRES

25 ARRÊTER LE BARBECUE

26 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

27 CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

29 ENTRETIEN DU BARBECUE

31 DÉPANNAGE



























32 CONSEILS D'UTILISATION

33 SERVICE

34 GARANTIE

LA SAVEUR IMPORTE.

LE BOIS N'EST PAS SEULEMENT LE COMBUSTIBLE,
C'EST L'INGRÉDIENT SECRET.

LE BOIS DUR TRAEGER	BON EN TOUTES CIRCONSTANCES:					
POMMIER						
CERISIER						
CARYER						
MESQUITE						
PACANIER						
MÉLANGE SIGNÉ						

LES ACCORDS PARFAITS



Les gros morceaux de bœuf doivent être accompagnés d'arômes prononcés de bois, comme le hickory ou le mesquite.



Ajoutez quelques pellets et transformez votre Traeger en four à pizza au feu de bois.



Tarte aux cerises cuite sur des pellets de bois dur de fruits ? Oui, avec plaisir !

AGENT DE
REPLISSAGE
PAS D'AGENT LIANT
PAS DE SOUCIS



FABRIQUÉ AUX
ÉTATS-UNIS

PELLETS DE BOIS DUR 100 % NATUREL

PERFORMANCE ET SAVEUR CONSTANTES

COMMENT SONT FABRIQUÉS NOS PELLETS



1 Les pellets Traeger sont fabriqués à partir de sciures de **bois dur entièrement naturel**.



2 La sciure est comprimée en pellets par la **chaleur et la pression**.

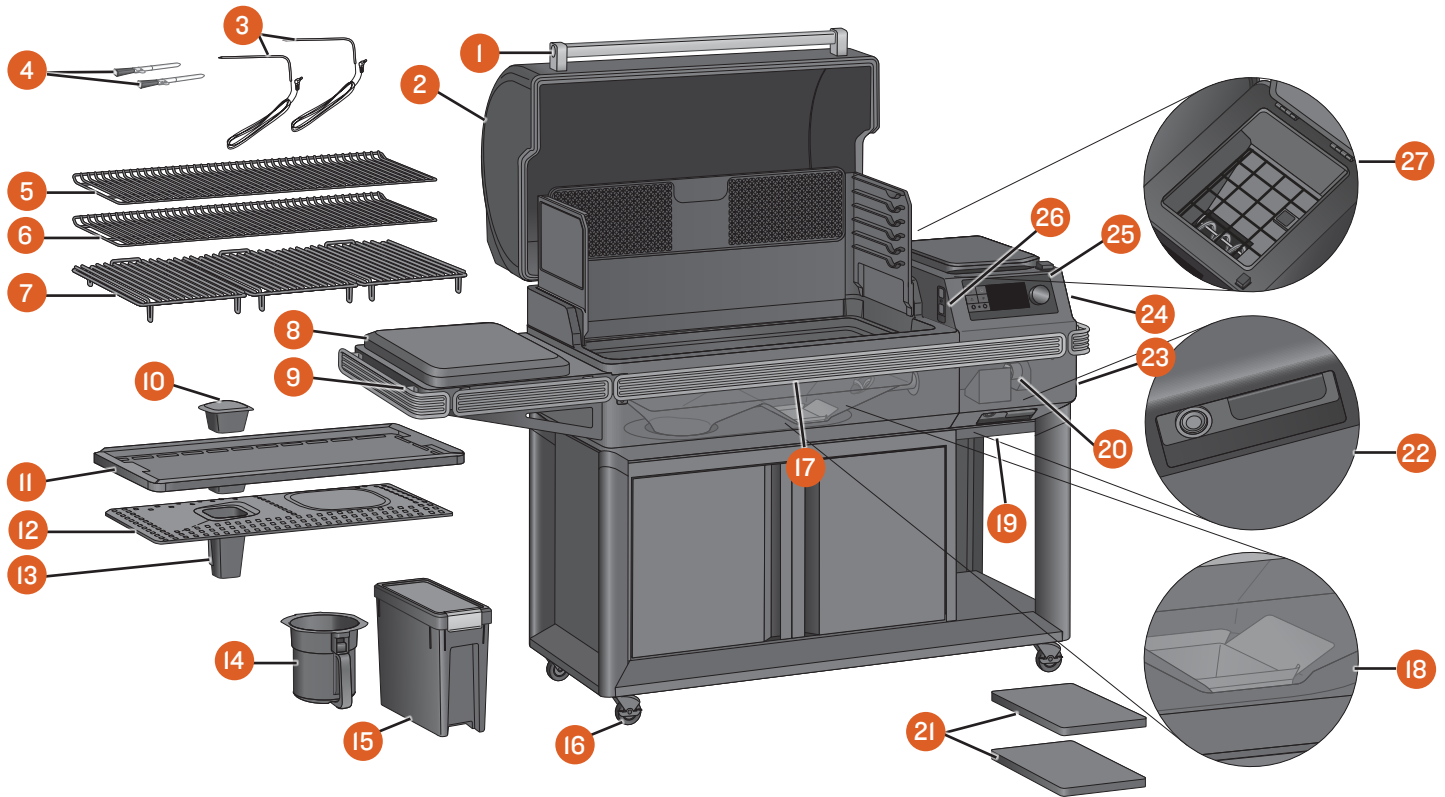


3 Les **pellets alimentent le feu et ajoutent de la saveur** pour rendre les repas inoubliables.

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

Consultez le guide de montage pour monter et installer votre barbecue Traeger®.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

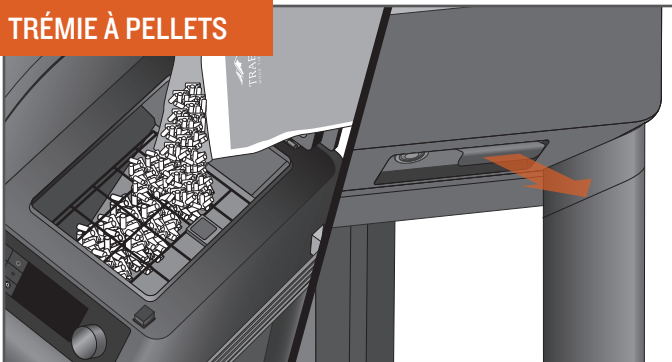


PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DU COUVERCLE	15	BAC À PELLETS STAYDRY™
2	COUVERCLE DU BARBECUE	16	ROULETTES
3	SONDES À VIANDE FILAIRES	17	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK™
4	SONDES À VIANDE BLUETOOTH	18	CHAUFFERIE
5	GRILLE DE BARBECUE DE 3 ^E NIVEAU	19	TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (SOUS LA TRÉMIE)
6	GRILLE DE BARBECUE DE 2 ^E NIVEAU	20	TARIÈRE (INTÉRIEUR DE LA TRÉMIE)
7	GRILLES DE BARBECUE 1 ^{ER} NIVEAU	21	ÉTAGÈRES
8	PLAQUE À INDUCTION	22	BOUTON D'ALIMENTATION PRINCIPALE (À L'AVANT DE LA TRÉMIE À PELLETS) ET LEVIER DU COUVERCLE DE LA TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
9	TABLETTE LATÉRALE	23	CORDON D'ALIMENTATION DÉTACHABLE (À L'ARRIÈRE DE LA TRÉMIE À PELLETS)
10	RÉGULATEUR DE GRAISSES	24	TRÉMIE À PELLETS
11	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE EZ-CLEAN™	25	PANNEAU DE CONTRÔLE AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE® DE TRAEGER
12	ÉCRAN THERMIQUE EVENFLOW™	26	CAPTEUR DE COUVERCLE ET LAMPE
13	TUBE À GRAISSES	27	INTÉRIEUR DE TRÉMIE À PELLETS AVEC GRILLE
14	COLLECTEUR DE GRAISSE ET DE CENDRES EZ-CLEAN™		

CAPACITÉS DE CHARGE

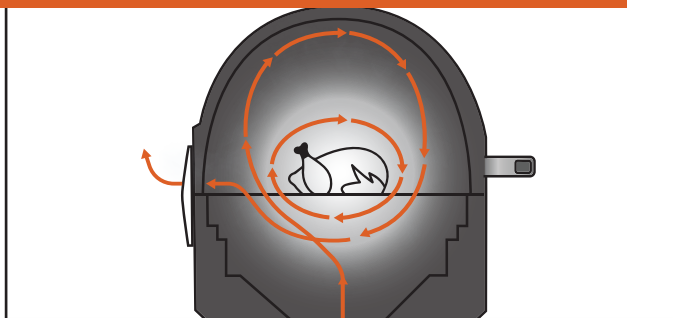
Étagère : 27,2 kg (60 lbs) Armoire : 54,4 kg (120 lbs)

TRÉMIE À PELLETS



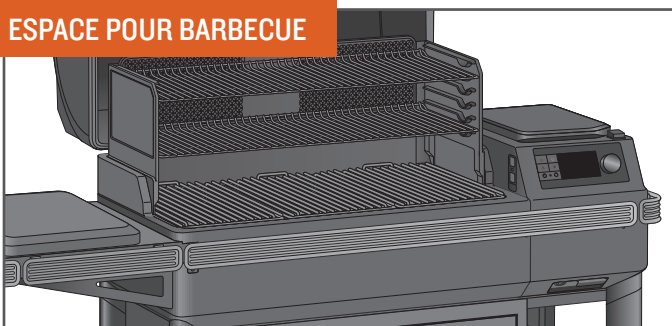
Une trémie à pellets de 10 kg (22 lbs) vous permettra de cuisiner pendant des heures, vous libérant du barbecue pour vous permettre de vous consacrer aux choses que vous aimez. Les pellets peuvent être vidangés en tirant simplement sur un levier.

FORME DU BARBECUE/ÉVACUATION DESCENDANTE



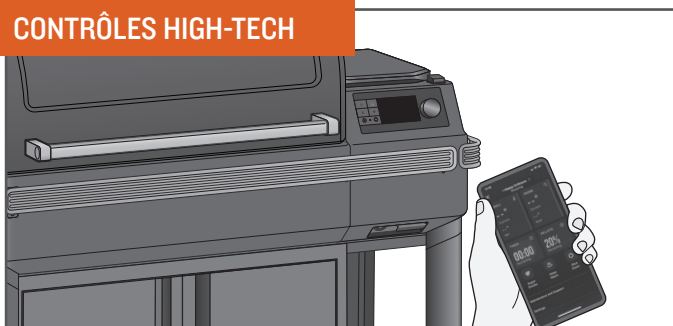
La forme caractéristique des barbecues Traeger et l'évacuation descendante créent un vortex de convection. Elle fait circuler de l'air chaud et fumé dans la chambre de combustion, entourant les aliments de feu de bois pour cuire de tous les côtés. L'air fumé est toujours présent lors de la cuisson, même s'il n'est pas visible.

ESPACE POUR BARBECUE



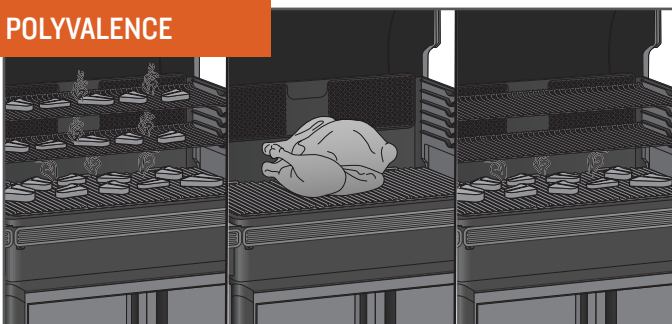
Avec un espace pour griller de 0,39 à 0,59 m² (616-924 in.²), le barbecue Traeger® peut accommoder des fêtes de toutes tailles, d'un steak d'ailou ou de côtes levées, avec suffisamment d'espace pour préparer des plats d'accompagnement.

CONTRÔLES HIGH-TECH



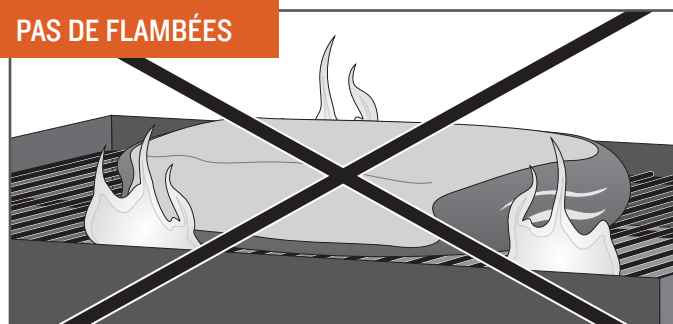
Avec le barbecue Traeger®, contrôler le barbecue est aussi facile que de se servir de son téléphone. La technologie WiFIRE® vous permet de régler et d'ajuster automatiquement les températures avec des recettes téléchargées depuis l'application Traeger. Pour télécharger l'application pour Android, vas sur Google Play Store ; pour Apple, sur l'App Store. Pour savoir comment utiliser l'appli, une adresse: traegergrills.com/app. Voir « Intégration, partie 2 : connexion du barbecue » (page 16) pour des instructions pour connecter le barbecue à votre téléphone.

POLYVALENCE



Un système de grille réglable à trois niveaux offre la possibilité de charger les trois grilles du barbecue pour un véritable festin ; retire les grilles supérieures pour les aliments plus hauts comme une dinde énorme.

PAS DE FLAMBÉES

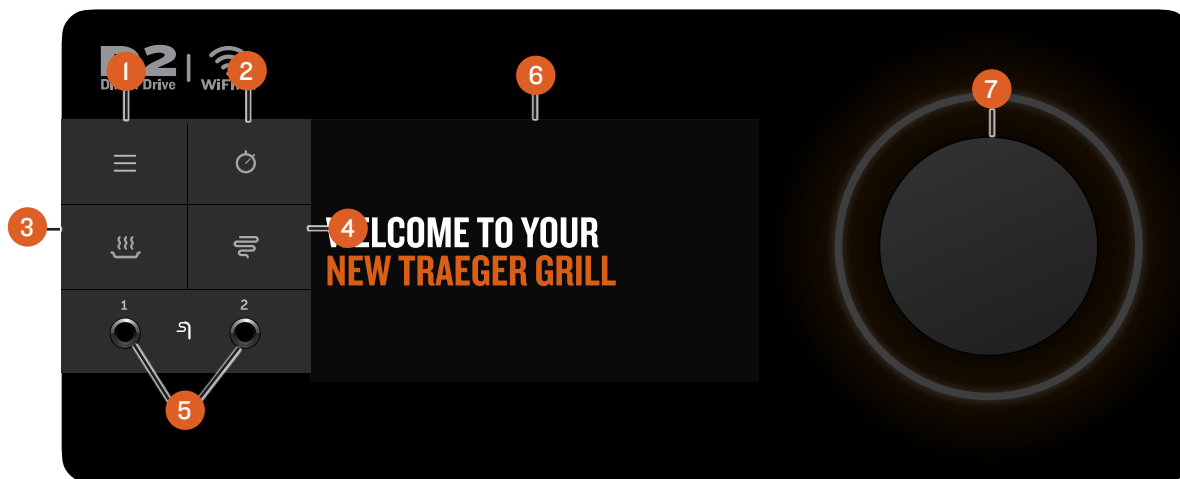


Vous n'avez pas à vous soucier de l'accumulation de jus de cuisson qui pourrait provoquer des boules de feu et détruire votre repas, car les barbecues à bois Traeger® utilisent une chaleur indirecte. Toutes graisses sont acheminées en toute sécurité vers le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™ pour une élimination facile.

ASTUCE: Gardez le barbecue propre. Jetez un œil aux « Conseils d'utilisation » (p.32) et « Entretien du barbecue » (p. 29).

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE SUITE

LE PANNEAU DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE WIFIRE® Votre barbecue Traeger® est équipé d'un panneau de contrôle munie d'une technologie de pointe avec WiFIRE® Traeger compatible avec le Wi-Fi et la technologie Bluetooth. Le panneau de contrôle comprend un capteur de lumière ambiante dans le coin supérieur gauche qui contrôle la luminosité de l'écran pour une parfaite visibilité. Avant de commencer à utiliser le barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de contrôle. Une fois que le bouton d'alimentation principale (situé sous l'avant de la trémie à pellets) est sur **MARCHE**, appuyez sur l'un des boutons situés sur le côté gauche de l'écran ou tournez le cadran de sélection pour allumer le barbecue.



REMARQUE : Certaines fluctuations de température sont normales pour les barbecue Traeger®. Toute fluctuation significative peut provenir du vent, de la température de l'air, d'une utilisation incorrecte, d'un manque d'entretien du barbecue ou de la qualité et de l'état des granulés.

1 MENU PRINCIPAL

À partir du menu, vous pouvez configurer et contrôler les accessoires, accéder à la maintenance et à l'entretien du barbecue, et synchroniser le barbecue avec votre internet domestique et vos paramètres.

2 MINUTEUR

Le minuteur est uniquement indicatif ; il n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue. Par exemple, si vous avez besoin d'arroser la viande pendant 15 minutes, réglez le minuteur sur 15 minutes. Un signal sonore retentira lorsque le temps sera écoulé.

3 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction maintient la température du barbecue à 165 °C (74 °F) pour conserver les aliments au chaud sans trop cuire.

4 SUPER FUMÉE

Sélectionnez SUPER FUMÉE à tout moment pendant la cuisson lorsque la température se situe entre 165 et 225 °C (74-107 °F) pour augmenter la quantité de fumée dégagée et obtenir une saveur fumée supplémentaire.

5 CONNECTEURS D'ACCESSOIRE

Utilisez ces connecteurs pour brancher des sondes filaires ou autres accessoires filaires.

6 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Cet écran à matrice active de pointe affiche la température actuelle, l'état du cycle de cuisson et tout ce qui relève du contrôle et du fonctionnement du barbecue. Cet affichage est également un écran tactile et peut être modifié à la fois par le toucher et par le bouton de sélection.

7 BOUTON DE SÉLECTION

Faites tourner le bouton pour monter et descendre dans le menu affiché. Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer une sélection.

ÉCRAN PRINCIPAL

- **L'ÉCRAN D'ACCUEIL** - Chez Traeger, tout est simple. La température du barbecue est toujours affichée sur l'écran d'accueil. Pour régler ou ajuster la température du barbecue à partir de cet écran, il suffit de tourner le boutons sur la température désirée et d'appuyer au centre du bouton.
- **PIED DE PAGE DE L'ÉCRAN D'ACCUEIL** - Pour plus d'informations et des raccourcis vers des fonctionnalités supplémentaires, il suffit de taper n'importe où dans le pied de page pour faire apparaître le tableau de bord Traeger.
- **TABLEAU DE BORD TRAEGER** - Vous pouvez accéder au tableau de bord de Traeger en tapant n'importe où le long du bas de page. Depuis le tableau de bord, vous pouvez surveiller les températures des sondes, les niveaux de chaleur de la plaque de cuisson à induction, les minuteries, le niveau des pellets, etc. Si vous configurez plus d'appareils, vous pouvez faire défiler ou toucher les flèches dans les coins inférieurs pour voir des informations supplémentaires. Vous voulez garder un œil sur tes sondes ou accessoires ? Tapez sur l'icône dans le coin supérieur droit pour fixer cette vue et la maintenir tout au long de la cuisson. Tapez à nouveau pour revenir à l'affichage de l'écran d'accueil.

MENU

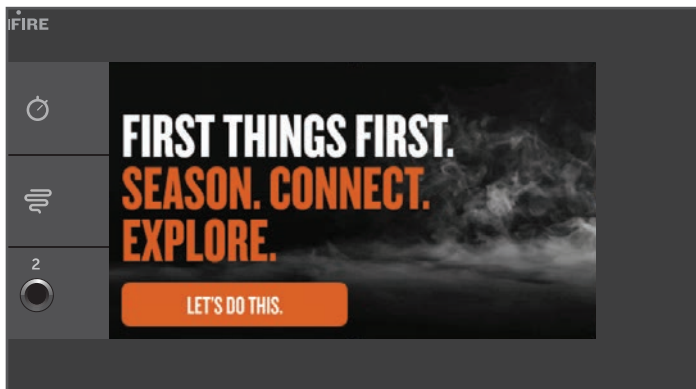
- **WIFIRE® CONNECTIVITY (Connectivité WiFIRE®)** - Grâce à cette option, vous pouvez connecter le barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique et coupler n'importe quel appareil Bluetooth Traeger.
- **ACCESSORIES (Accessoires)** - À partir de cette option, contrôlez tous les accessoires et leurs paramètres, tels que les températures, les températures cibles de la sonde, le calibrage, etc.

REMARQUE : Les appareils Bluetooth Traeger ne peuvent être couplés qu'à un seul barbecue Traeger® à la fois. Si vous possédez barbecues Traeger® équipés de la technologie Bluetooth et que vous souhaitez utiliser une sonde connectée sur un autre barbecue, veillez à « Oublier » l'appareil sur le premier barbecue afin de le coupler avec le second.

- **MAINTENANCE AND CARE (Maintenance et entretien)** - Les barbecues Traeger® sont construits avec des mesures de qualité parmi les plus élevées de l'industrie ; toutefois, des problèmes peuvent survenir. À partir de cette sélection, vérifiez et diagnostiquez les erreurs ou les problèmes qui peuvent survenir avec votre barbecue. Avec plus de capteurs que jamais auparavant, grâce à la technologie de combustion intelligente, nous pouvons mieux comprendre et diagnostiquer plus rapidement ces problèmes pour vous permettre de continuer à cuisiner.
 - Auger (Vis sans fin) - Permet d'accéder rapidement au système de dépannage et à l'élimination de tout bourrage/erreur de vis sans fin.
 - Part Diagnostics (Diagnostic des pièces) - Vous permet de connaître et de résoudre toute erreur.
 - Care Tips (Conseils d'entretien) - Même les professionnels prennent le temps de nettoyer, et un barbecue propre optimisera la performance de votre barbecue.
 - Self Test (Autotest) - La section Autotest permet de s'assurer que tout fonctionne correctement. Suivez quelques invites à l'écran pour tester tous les composants pour la connexion au dispositif de commande et l'alimentation. Après ce court test, votre barbecue affichera une liste des composants et indiquera s'ils ont été alimentés ou non. Pour plus d'aide sur l'autotest, contactez notre service clientèle.
 - Customer Service (Service client) - Nous sommes toujours là pour répondre à vos questions. Reportez-vous à ces coordonnées chaque fois que vous en aurez besoin.
- **ABOUT GRILL (À propos du barbecue)** - À partir de cette sélection, vérifiez les informations sur le Wi-Fi, les numéros de modèle et les informations réglementaires. Vous pouvez également trouver ici des conseils de pro pour connaître toutes les caractéristiques et les avantages de votre barbecue Traeger®.
- **SETTINGS (Réglages)** - Utilisez la sélection Réglages dans le menu pour régler les paramètres d'affichage, les réglages de température, et plus encore.
 - Brightness (Luminosité) - Tournez le bouton de sélection pour régler le contraste de l'écran de 1 (faible) à 10 (élevé). Le réglage par défaut est 5. Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer et revenir au menu Settings (Réglages).
 - Sound (Son) - Permet d'activer ou de désactiver le haut-parleur de commande du barbecue. Le réglage sélectionné sera indiqué par une croix.
 - Units (Unités) - Tournez et appuyez sur le bouton de sélection, ou touchez l'écran pour choisir entre les degrés Fahrenheit (°F) et Celsius (°C). Le réglage sélectionné sera indiqué par une croix.
 - Languages (Langues) - Tournez et appuyez sur le bouton de sélection pour choisir la langue.

PREMIÈRES ÉTAPES POUR DÉMARRER LE BARBECUE

L'écosystème Traeger, compatible avec le Wi-Fi et la technologie Bluetooth, t'offre un monde de saveurs au bout des doigts. Pour tirer le meilleur parti de votre expérience en matière de barbecue, nous vous recommandons de suivre notre expérience d'intégration guidée, qui vous permettra d'être opérationnel et prêt à cuisiner en toute simplicité :

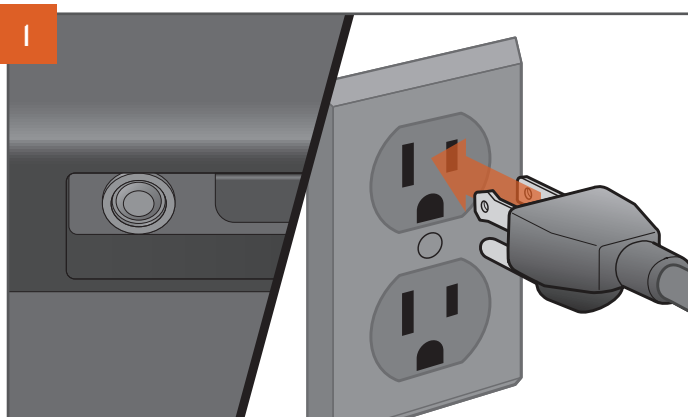
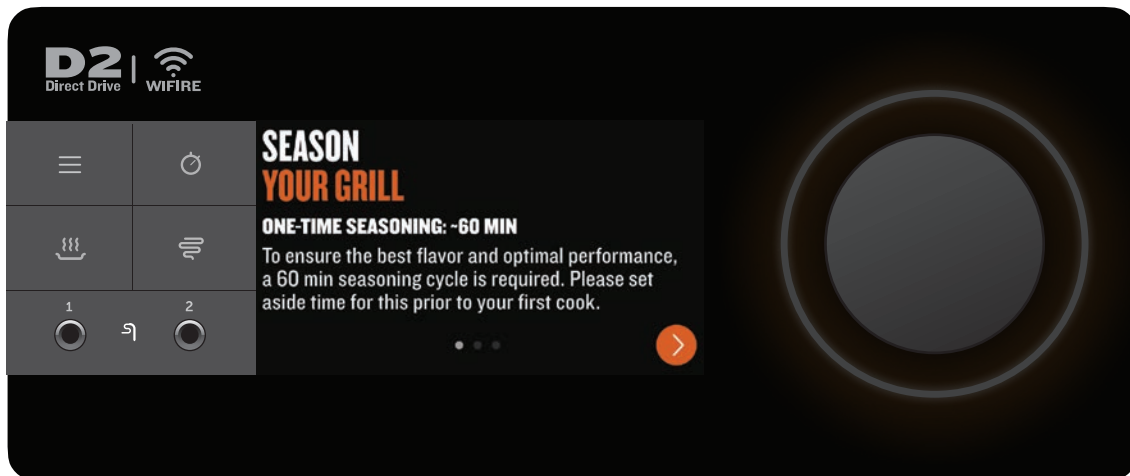
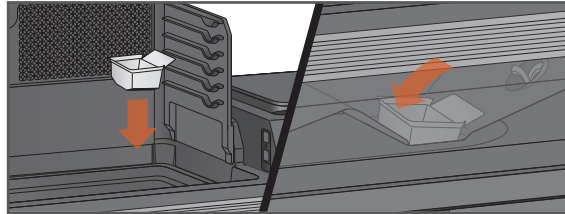


- 1 Préparez votre barbecue.
REMARQUE : Cette opération doit être effectuée avant de faire cuire des aliments sur le barbecue.
- 2 Connectez votre barbecue WiFIRE® au Wi-Fi via l'application Traeger.
- 3 Faites le tour des caractéristiques et des fonctions incroyables de ce barbecue au feu de bois, leader du secteur.

INTÉGRATION, PARTIE 1 : PRÉPARATION DU BARBECUE

NÉCESSAIRE AVANT DE CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS ET IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION. Afin de garantir une saveur parfaite, des performances optimales et un fonctionnement correct et sécuritaire du barbecue, suivez les instructions ci-dessous pour préparer le barbecue et « amorcer » le tube de la vis sans fin.

IMPORTANT : Tous les composants doivent être bien installés dans le barbecue avant d'assaisonner.

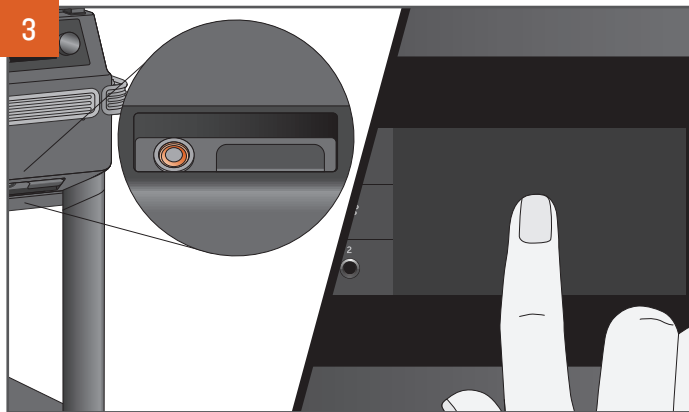


L'ASPECT DE LA PRISE PEUT VARIER SELON LA RÉGION.

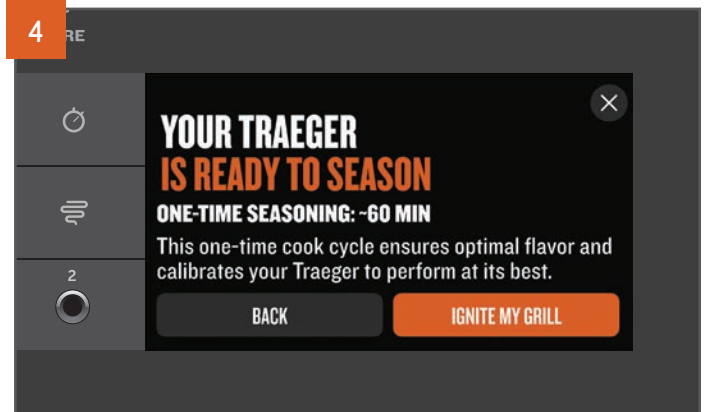
Avec l'interrupteur principal en position ARRÊT, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre.



Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la tarière avant d'ajouter les pellets dans la trémie. Après avoir ajouté les pellets dans la trémie, fermez le couvercle de la trémie. Nous recommandons de remplir la trémie de pellets au moins jusqu'à la grille de sécurité de la trémie.



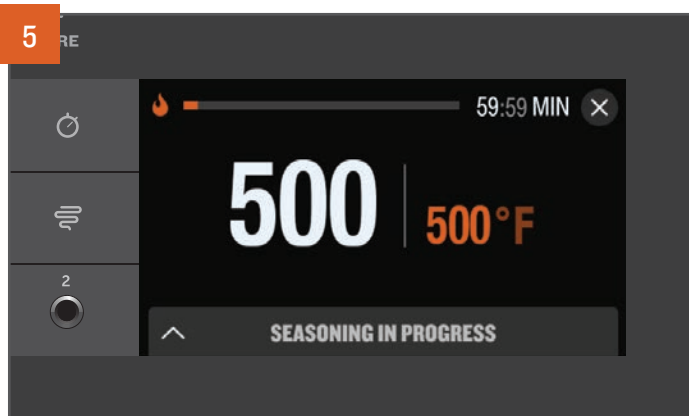
Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'avant du barbecue pour le mettre sur MARCHE. Tapez n'importe où sur l'écran ou tournez la molette de sélection pour activer le panneau de contrôle. Un écran d'accueil s'affiche lorsque le barbecue se met en marche.



L'écran d'accueil ouvrira sur une expérience d'intégration automatique. Suivez les instructions pour préparer rapidement et facilement votre barbecue, le brancher et le préparer pour la première cuisson.

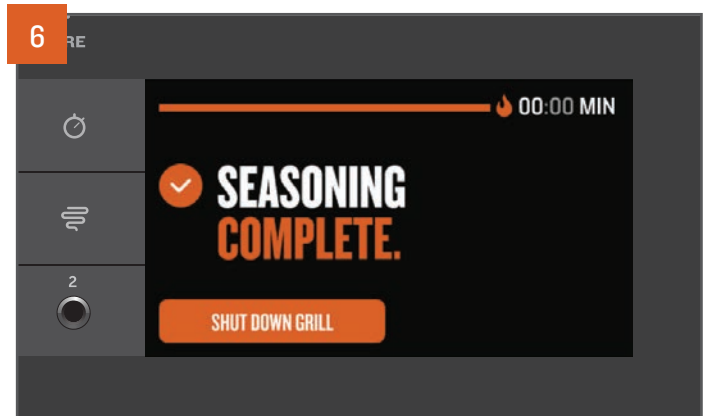
Si vous choisissez d'ignorer l'expérience d'intégration, le barbecue s'ouvrira sur cet écran pour être réglé manuellement. Un cycle de préparation est nécessaire avant la première cuisson et permet de s'assurer que le barbecue est propre, amorcé et prêt à fonctionner de manière optimale (cela se fait automatiquement - plus besoin d'amorcer).

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



Après avoir allumé le barbecue, manuellement ou à travers l'expérience d'intégration, votre barbecue sera automatiquement soumis au processus de réglage.

REMARQUE : Il faudra peut-être attendre une heure pour arriver à la température d'assaisonnement pour la première fois.



Lorsque le cycle de préparation est terminé, le panneau de contrôle lance un cycle d'arrêt complet. Les cycles d'arrêt permettent d'éviter les effets indésirables futurs et de préparer correctement votre barbecue pour la prochaine cuisson.

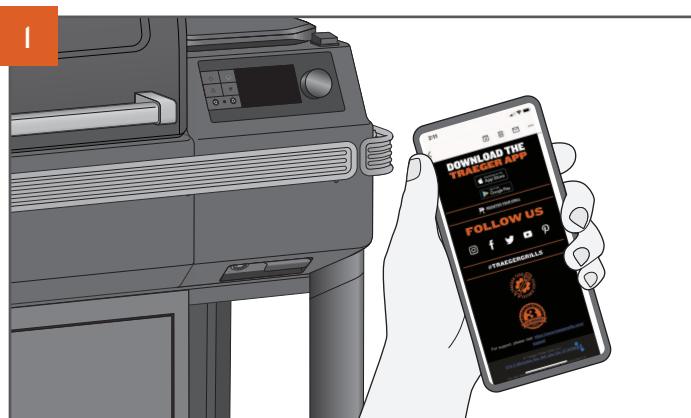
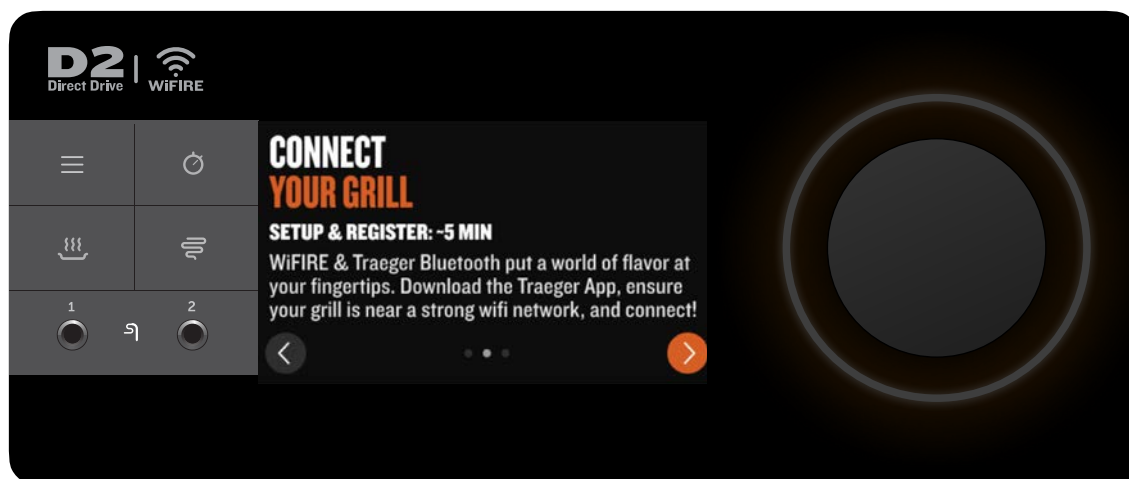
REMARQUE : Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson. Pour ce faire, maintenez le bouton de sélection pendant 3 secondes ou réglez la température sur Éteindre et appuyez pour sélectionner.

INTÉGRATION, PARTIE 2 : CONNEXION DU BARBECUE

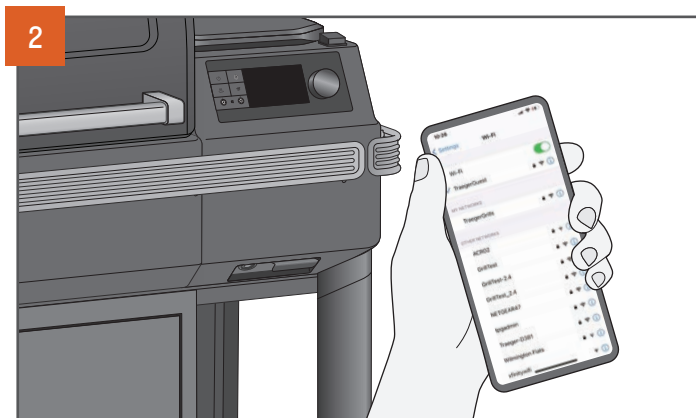
IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION. Nous nous engageons à fournir un produit et une expérience de classe mondiale. Cela signifie que nous travaillons constamment à l'amélioration des performances et des caractéristiques des barbecues. Pour garantir les mises à jour du logiciel et du micrologiciel, il est recommandé de connecter le barbecue à l'application Traeger à l'aide de la technologie Traeger WiFIRE® lors de la première utilisation. Pour en savoir plus sur le WiFIRE®, l'application Traeger et les autres façons de se connecter, rendez-vous sur traeger.com/app. Suivez ces instructions pour connecter le barbecue au Wi-Fi.

REMARQUES :

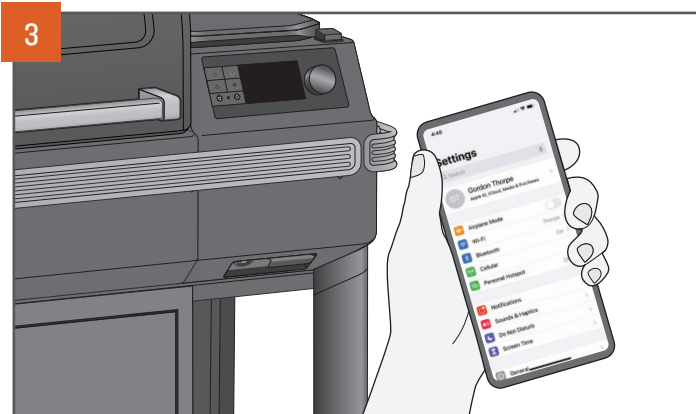
- Assurez-vous que le dispositif intelligent fonctionne avec la dernière version du système d'exploitation et que la fonction Bluetooth est activée.
- Pour connecter votre barbecue au Wi-Fi, le barbecue doit être sous tension. Assurez-vous que le bouton d'alimentation principale est sur MARCHÉ.
- Le signal du routeur doit être de 2.4 GHz, car le barbecue n'est compatible avec la 5 GHz.
- L'écran de réussite à la fin du couplage indique seulement que le couplage est terminé. L'assaisonnement est terminé seulement lorsque l'écran SEASONING COMPLETE (l'assaisonnement terminé) apparaît.



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



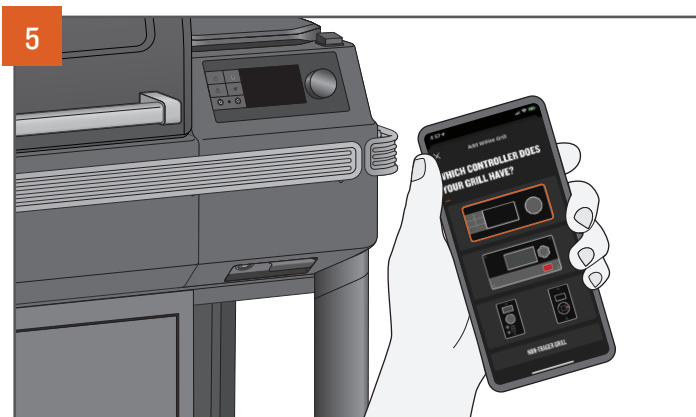
Assurez-vous que votre dispositif intelligent est connecté au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue. Le signal du routeur doit être de 2.4 GHz, car le barbecue n'est compatible avec la 5 GHz.



Dans le menu Réglages de votre appareil intelligent, assurez-vous que la fonction Bluetooth de votre appareil intelligent est activée.



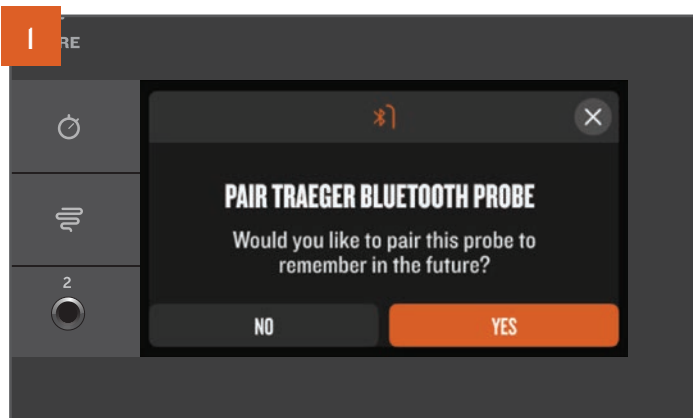
Ouvrez l'application Traeger, créez ou connectez-vous à votre compte, et suivez les instructions de l'application pour ajouter un barbecue. Pour lancer ce processus sur le barbecue, appuyez sur l'icône du menu sur le panneau de contrôle. Sélectionnez **WiFi FIRE® CONNECTIVITY** dans le menu et suivez les instructions pour connecter le barbecue.



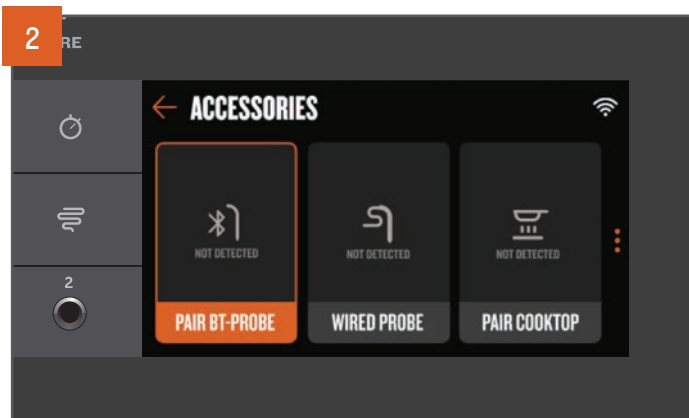
Sur l'écran de sélection du contrôleur, sélectionnez le contrôleur qui correspond à votre barbecue et suivez les étapes de votre application pour vous connecter!

INTÉGRATION, PARTIE 3 : CONNEXION DES ACCESSOIRES

IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION. Pour gagner du temps ultérieurement, il est recommandé de coupler les appareils Bluetooth Traeger lorsque vous êtes invité à le faire en cours du processus d'intégration. Si vous décidez de coupler votre appareil Bluetooth Traeger ultérieurement, consultez les instructions ci-dessous :



Assurez-vous que votre appareil Bluetooth Traeger est sous tension, entièrement chargé et près de du barbecue avant de tenter de le coupler. Sur la plupart des appareils Bluetooth Traeger, une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement à l'écran lorsque le barbecue reconnaît le signal de l'appareil. Sélectionnez YES (oui) et suivez les instructions à l'écran pour coupler votre appareil au barbecue.



Si vous avez manqué ou quitté la fenêtre contextuelle trop tôt, ne vous inquiétez pas ! vous pouvez toujours coupler des accessoires en naviguant à travers le menu. Appuyez sur l'icône menu du panneau de contrôle, sélectionnez l'élément de menu Accessories (accessoires), puis sélectionnez le type d'accessoire que vous souhaitez coupler. Suivez les instructions du panneau de contrôle pour coupler ce type d'accessoire.

UTILISATION DU BARBECUE

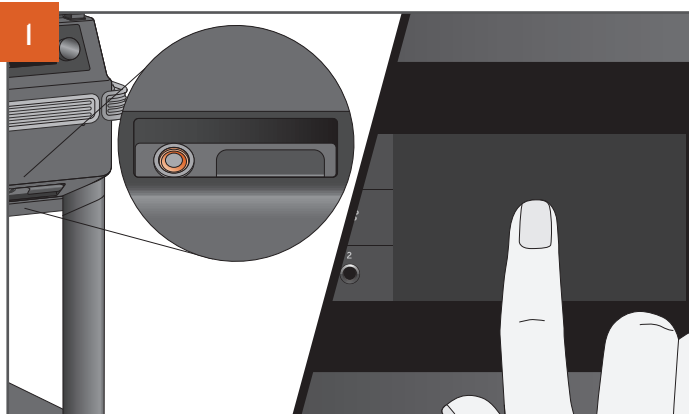
VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.

CHECKLIST AVANT CUISSON

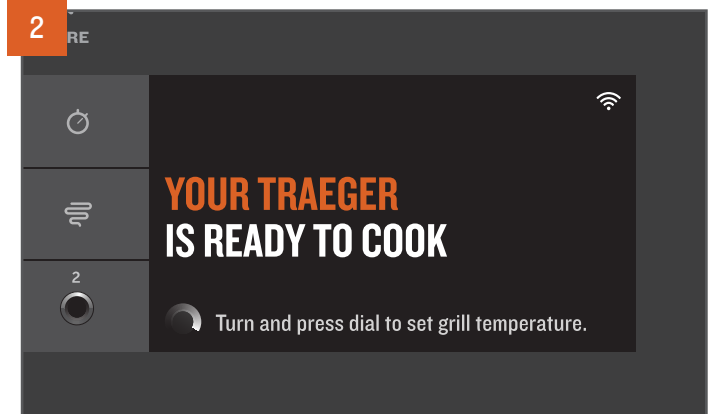
1. Vérifiez et effectuez l'entretien nécessaire :
 - Nettoyez le système de gestion des graisses Traeger® :
 - Cuvette d'égouttage EZ-Clean
 - Tube de drainage des graisses
 - Collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean
 - Retirez les cendres lorsque le barbecue vous le signale (ou après environ 30 heures de cuisson).
 - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas tordu, endommagé ou effiloché.
2. Assurez-vous que le barbecue est correctement assemblé avec toutes ses pièces avant de l'utiliser :
 - Écran thermique EvenFlow™
 - Cuvette d'égouttage EZ-Clean™
 - Grilles
 - Régulateur de graisses
 - Chambre de combustion
3. Assurez-vous que la circulation de l'air est bonne :
 - Assurez-vous que rien n'obstrue l'évacuation
4. Assurez-vous que le barbecue est à une distance sécuritaire des combustibles (voir page 2).
5. Assurez-vous que le barbecue est sur une surface plane.
6. Vérifiez les pellets :
 - Assurez-vous d'avoir suffisamment de pellets dans la trémie.
 - Assurez-vous que les pellets ne sont pas humides, endommagés par l'eau, gonflés ou mous. Ils devraient être brillants et faciles à casser.
 - Vérifiez qu'il n'y a pas trop de sciure dans le bas de la trémie et la tarière.
7. Fermez le couvercle de la trémie.
8. Fermez le couvercle du barbecue.

CUIRE SUR LE TRAEGER

CUISSON GÉNÉRALE Utilisez ce mode pour régler et modifier la température pour les cuissons rapides et les recettes simples.



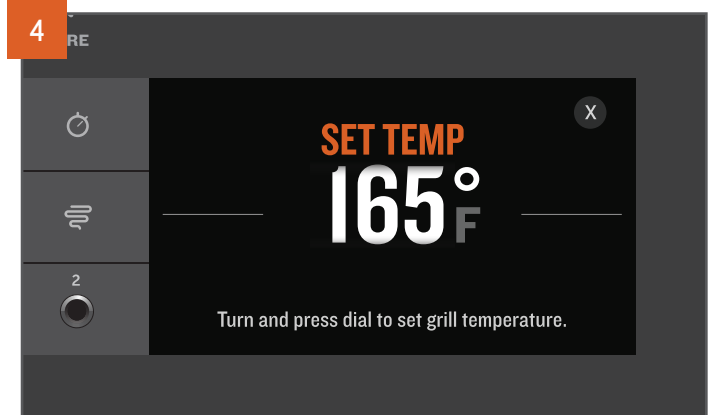
Quand le couvercle est fermé, appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'avant du barbecue pour le mettre en MARCHÉ. Tapez n'importe où sur l'écran ou tournez le cadran de sélection pour réveiller le dispositif de commande. Un écran d'accueil s'affiche après quelques secondes lorsque le barbecue se met en marche.



L'écran d'accueil affiche YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (votre Traeger est prêt à cuisiner). La température de cuisson peut être réglée directement depuis cet écran.



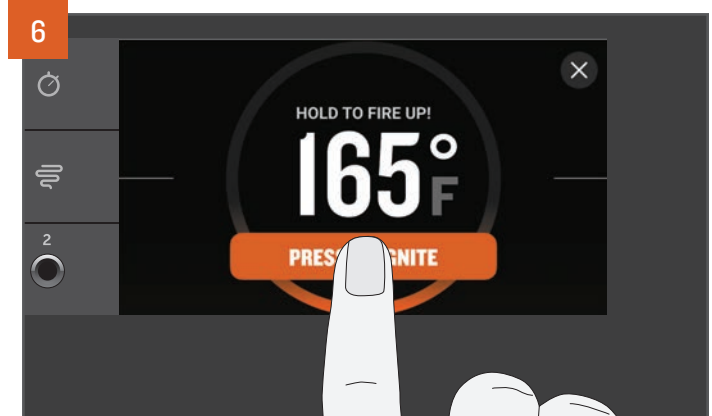
Tournez le bouton de sélection vers la droite ou la gauche pour sélectionner la température.



La température sélectionnée s'affiche.

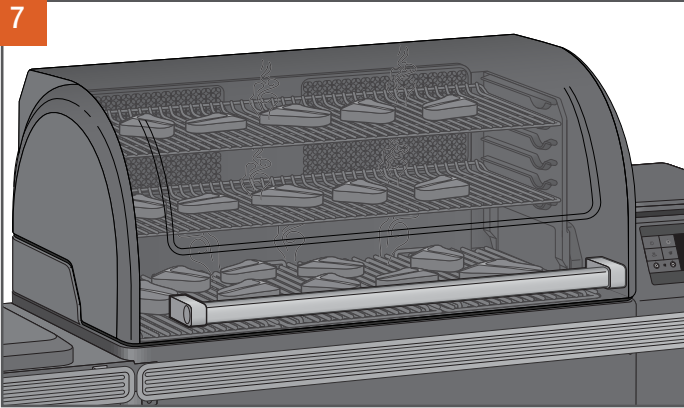


Appuyez sur le centre du bouton de sélection pour sélectionner cette température.



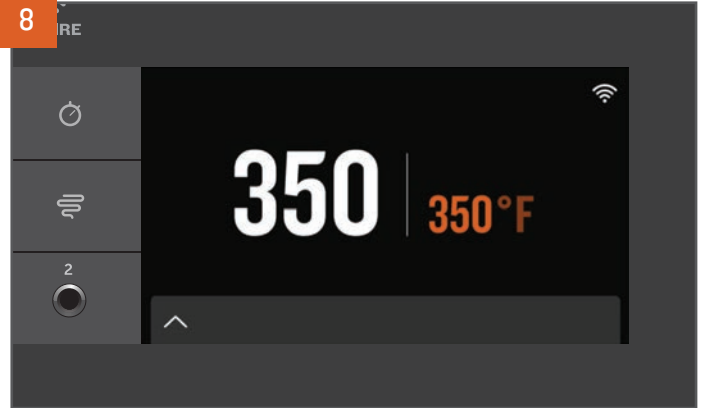
Une fois la température sélectionnée, il vous sera demandé d'allumer votre barbecue. Appuyez sur le bouton de l'écran tactile et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le barbecue affiche qu'il a réussi à « s'allumer ». Le cycle d'allumage et préchauffage automatique commencera. Le ventilateur et la tარიère s'allument et s'éteignent tout au long du processus de cuisson pour alimenter le feu en fonction de la température réglée.

7



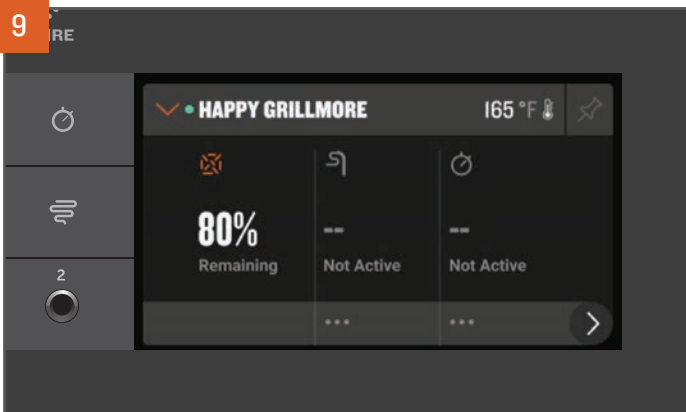
Une fois le préchauffage terminé, placez la nourriture dans le barbecue et fermez le couvercle. Voir page 22 si vous utilisez la sonde de cuisson avant de placer les aliments dans le barbecue.

8



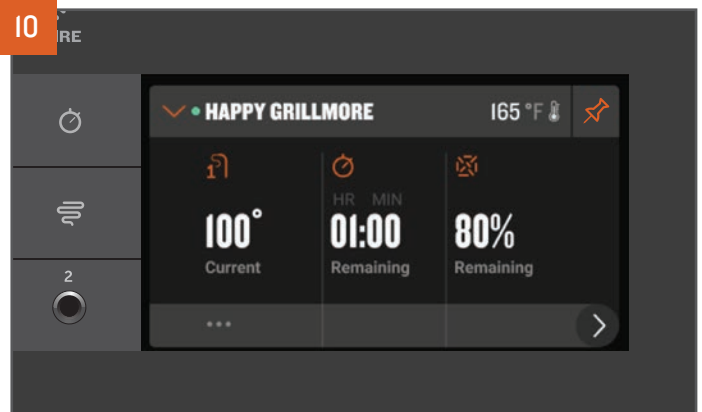
Chez Traeger, tout est simple. La température du barbecue est toujours affichée en évidence sur l'écran d'accueil. Pour modifier la température, il faut toujours se rendre sur cet écran d'accueil. Tournez le bouton de sélection à la température souhaitée puis appuyez sur le centre du bouton pour sélectionner.

9



Appuyez sur la barre de bas de page en bas de l'écran d'accueil pour accéder au tableau de bord Traeger. Ici, au fur et à mesure que vous installez et utilisez les accessoires, vous pouvez contrôler les minuteries, définir les températures de cible de la sonde, examiner les niveaux de pellets, et plus encore.

10



Vous préférez cet écran avec plus de détails relatifs aux accessoires ou capteurs connectés ? Appuyez sur la punaise dans le coin supérieur droit pour épingler la vue actuelle du tableau de bord.

CONSEILS :

- Il est recommandé, mais pas nécessaire, d'attendre que le cycle de préchauffage soit terminé avant de placer les aliments dans le barbecue.
- Si vous chargez les aliments trop tôt, le barbecue mettra plus de temps que d'habitude à atteindre la température souhaitée.
- Gardez le barbecue fermé pendant le cycle de préchauffage afin que le barbecue puisse atteindre la température de consigne souhaitée.
- Les barbecues Traeger® fournissent des relevés de température en temps réel et il faut s'attendre à des fluctuations de température.

CUISINER AVEC DES ACCESSOIRES

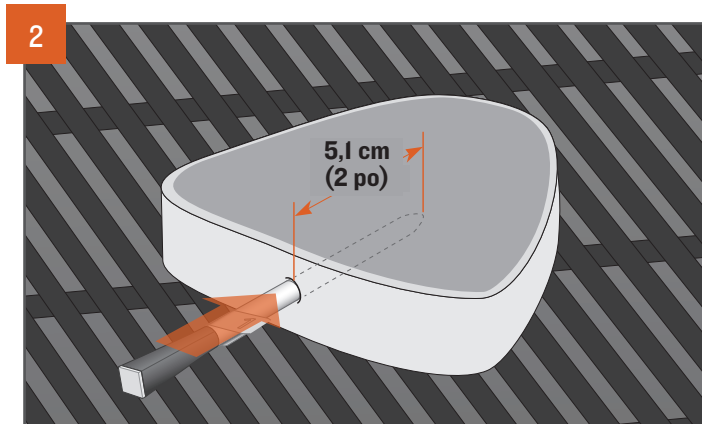
CUIRE AVEC UNE SONDE BLUETOOTH Vous pouvez utiliser une sonde Bluetooth lorsque la recette spécifie une température interne à atteindre pour les aliments. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide de la sonde sans fil Traeger pour plus de détails.

REMARQUES :

- Il faut recharger les sondes avant de les utiliser. Pour recharger les sondes, il faut retirer l'étiquette sur la station de charge.
- En raison de la chaleur élevée, il n'est pas recommandé d'utiliser les sondes sans fil avec le mode four à pizza.

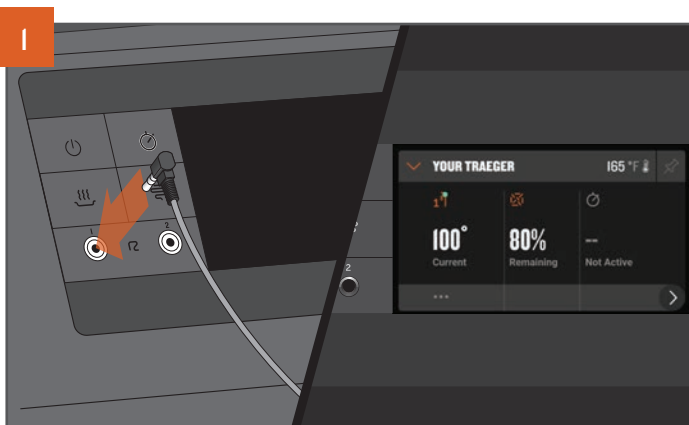


Voir « Cuire sur le Traeger » en page 20 pour allumer le barbecue. Une fois le barbecue allumé, retirez une sonde Bluetooth Traeger chargée, une à la fois, de la station de charge et l'unité de contrôle reconnaîtra automatiquement toute sonde précédemment appariée. Un widget de sonde apparaîtra dans le tableau de bord Traeger où vous pourrez trouver des informations supplémentaires sur l'état de la sonde et des raccourcis pour régler les alarmes de but de la sonde.



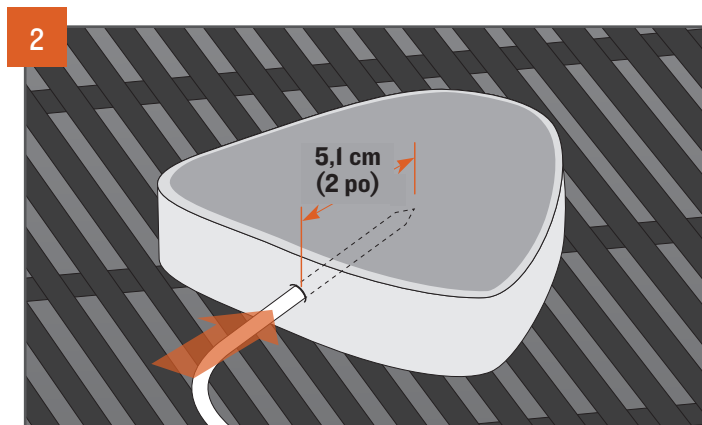
Insérez la sonde jusqu'à l'encoche, dans la partie la plus épaisse de la protéine - évitez de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit être dans la protéine au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde de 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la protéine. Après avoir inséré votre sonde, placez vos aliments sur le barbecue préchauffé.

CUISSON AVEC UNE SONDE FILAIRE Vous pouvez utiliser une sonde filaire lorsque votre recette spécifie une température interne cible pour vos aliments.



Voir « Cuire sur le Traeger » en page 20 pour allumer le barbecue. Branchez la sonde sur la prise de sonde située sur le panneau de contrôle WiFIRE®. Une fois connecté, le panneau de contrôle reconnaît la sonde et un widget de sonde apparaît dans le tableau de bord.

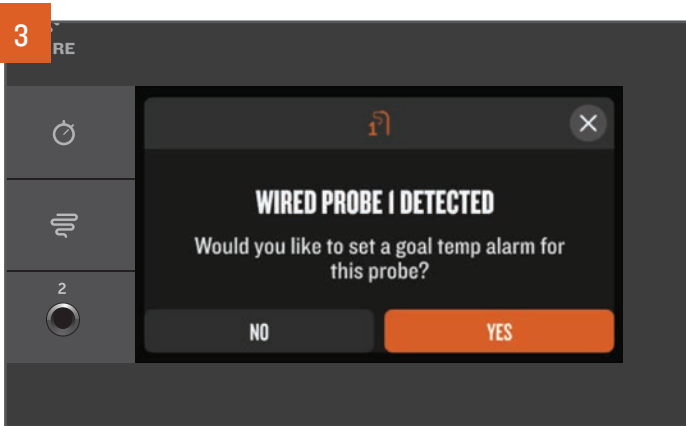
IMPORTANT : Assurez-vous que la sonde est entièrement enfoncée dans la prise.



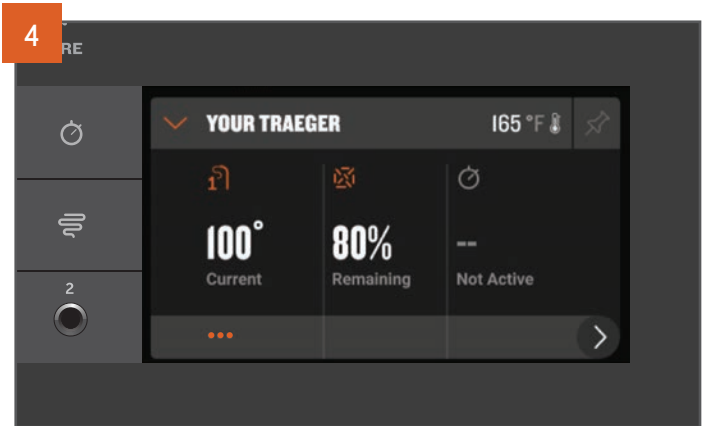
Insérez la pointe de la sonde à moitié dans la partie la plus épaisse de la protéine - évitez de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit être dans la protéine au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde de 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la protéine. Après avoir inséré la sonde, placez les aliments sur le barbecue préchauffé.

IMPORTANT : Les sondes seront très chaudes après utilisation. Faites attention en les retirant du barbecue.

CUISSON À UNE TEMPÉRATURE INTERNE AVEC LES SONDES Comment régler une alarme de température cible pour les sondes Bluetooth ou filaires.



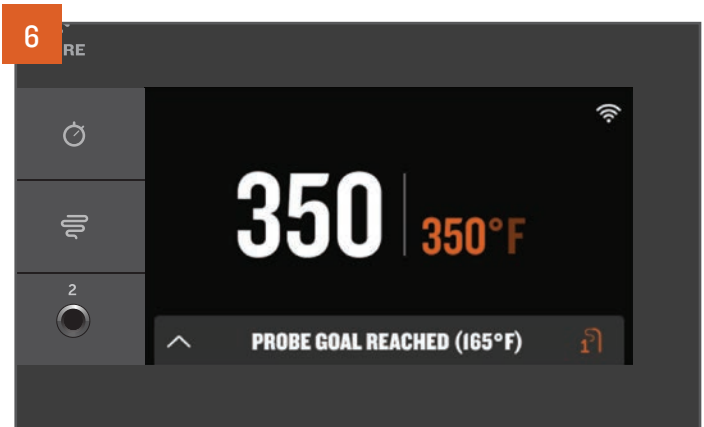
Pour cuire à une température interne, réglez une alarme d'objectif de sonde. Lorsque vous connectez pour la première fois une sonde Bluetooth ou filaire, une fenêtre contextuelle propose un raccourci permettant de définir facilement une alarme de température cible. Sélectionnez YES (oui) et suivez les instructions.



Si vous avez manqué la fenêtre contextuelle, vous pouvez définir une alarme d'objectif de sonde par le biais du raccourci (...) dans le tableau de bord, sous le widget de la sonde, ou par les options Accessoires (accessoires) du menu.



Utilisez le bouton de sélection pour choisir la température souhaitée pour l'alarme cible de sonde et appuyez sur le bouton pour sélectionner et confirmer. Vous ne vous souvenez plus de la température interne sûre pour le poulet au marsala ? Appuyez sur SELECT BY PRESET (Sélectionner par pré-réglage) pour trouver une liste des températures appropriées aux choix de protéines courantes.



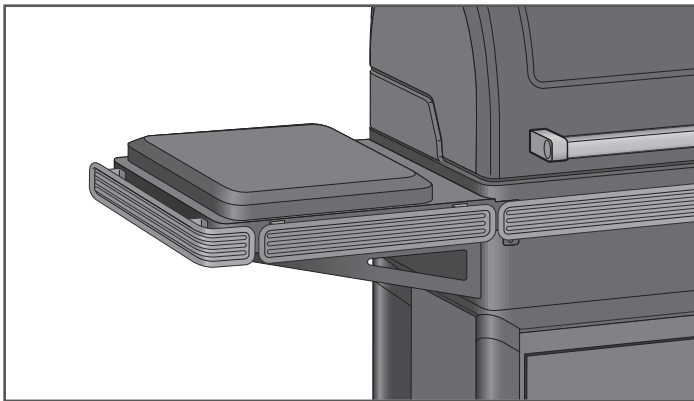
Un son retentira lorsque la viande aura atteint la température définie par l'alarme. Si vous utilisez l'application Traeger, vous recevrez aussi une notification d'alarme sur votre appareil intelligent connecté.

REMARQUES :

- Il est recommandé de cuisiner à une température interne à l'aide d'une sonde, plutôt que de cuisiner pendant une durée spécifique.
- Les sondes ne peuvent être couplées qu'à un seul barbecue Traeger® à la fois. Si vous possédez plusieurs barbecues Traeger® équipés de la technologie Bluetooth et que vous souhaitez utiliser une sonde appariée sur un autre barbecue, veillez à « oublier » l'appareil sur le premier barbecue afin de l'appairer avec le second.

CUISINER AVEC DES ACCESSOIRES SUITE

SURVEILLANCE DES ACCESSOIRES Utilisez le tableau de bord et/ou la rubrique du menu principal Accessoires pour surveiller facilement tous les accessoires et leurs paramètres, tels que les températures, les températures cibles de la sonde, le calibrage, etc.



CUISSON À INDUCTION TRAEGER® - Utilisez la plaque de cuisson à induction Traeger® pour tous vos besoins en matière de mijotage, de sauté, de saisie et de friture. Il suffit de tourner le bouton de la plaque de cuisson à induction pour régler les niveaux de puissance. L'application Traeger et le tableau de bord de contrôle du barbecue surveillent les températures définies et fournissent un aperçu des alertes ou des avertissements. Consultez le manuel d'utilisation de la plaque de cuisson à induction Traeger® pour plus de détails.

ARRÊTER LE BARBECUE

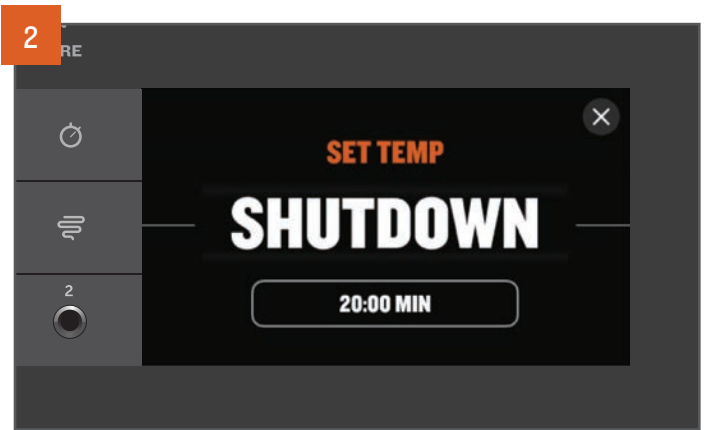
LE CYCLE D'ARRÊT EXPLIQUÉ

Le cycle d'arrêt est crucial pour assurer le succès et la qualité des performances de votre barbecue Traeger®. Les cycles d'arrêt permettent d'éviter les effets indésirables futurs et de préparer correctement votre barbecue pour la prochaine cuisson. Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson.

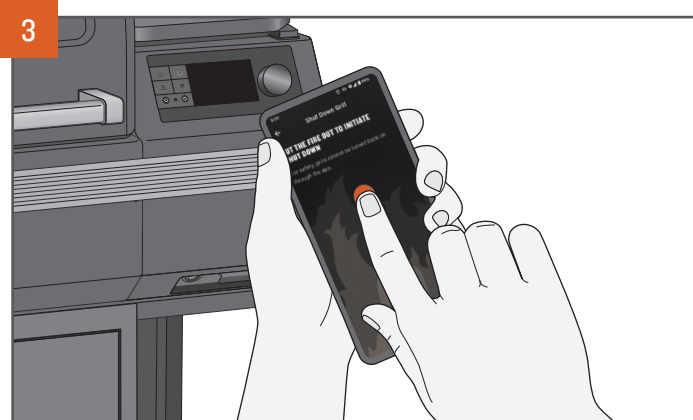
Pour lancer un cycle d'arrêt, éteignez votre barbecue de l'une des manières suivantes :



Appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran s'enregistre et affiche « SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS » (cycle d'arrêt en cours).



Pendant le réglage de la température, tournez le bouton de sélection complètement vers la gauche et appuyez pour sélectionner SHUTDOWN (cycle d'arrêt).



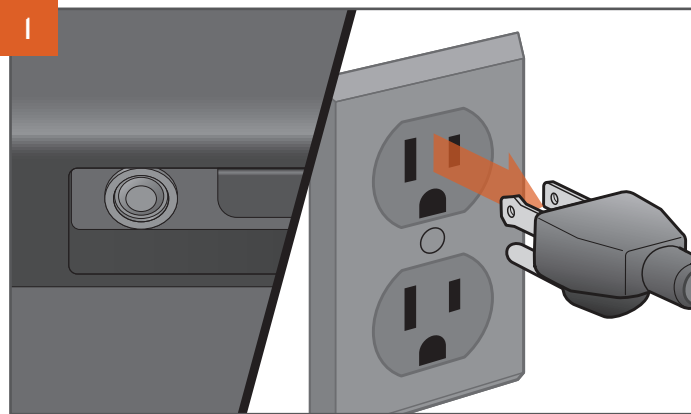
Utilisez l'application Traeger pour lancer le cycle d'arrêt du barbecue, de n'importe où et à tout moment.

REMARQUES :

- Le cycle d'arrêt réduit au minimum le risque de problèmes futurs, comme un retour de flamme. Le retour de flamme se produit lorsque le feu provenant du foyer brûle les granulés dans le tube de la vis sans fin, ce qui entraîne un retour de flamme dans la trémie.
- Le cycle d'arrêt se déroulera pendant environ 15 à 20 minutes, en fonction de la température réglée précédemment. Laissez le cycle d'arrêt se terminer pour assurer le bon fonctionnement du barbecue. N'appuyez pas sur le bouton d'alimentation principale ARRÊT situé à l'avant du barbecue et ne débranchez pas le barbecue avant la fin. S'il reste branché et qu'il n'est pas éteint, le barbecue restera en mode veille pour les mises à jour du micrologiciel et les démarrages rapides pour la prochaine utilisation.

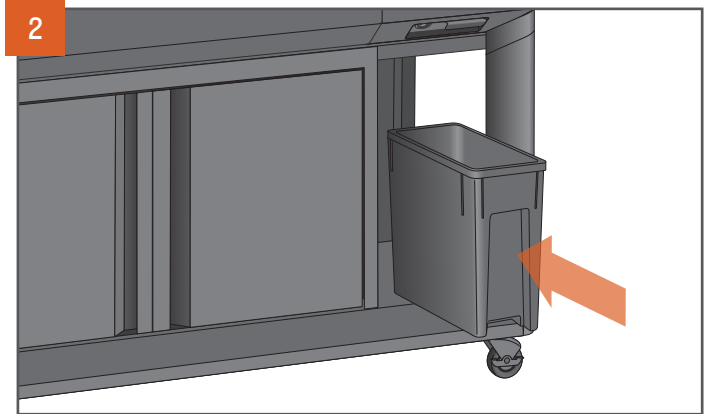
NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue Traeger® possède une trappe de nettoyage de la trémie qui vous permet de changer rapidement d'une saveur de pellets à une autre sans problème.

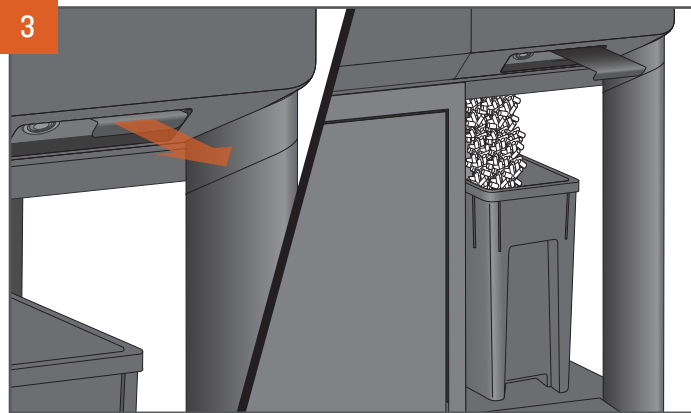


L'ASPECT DE LA PRISE PEUT VARIER SELON LA RÉGION.

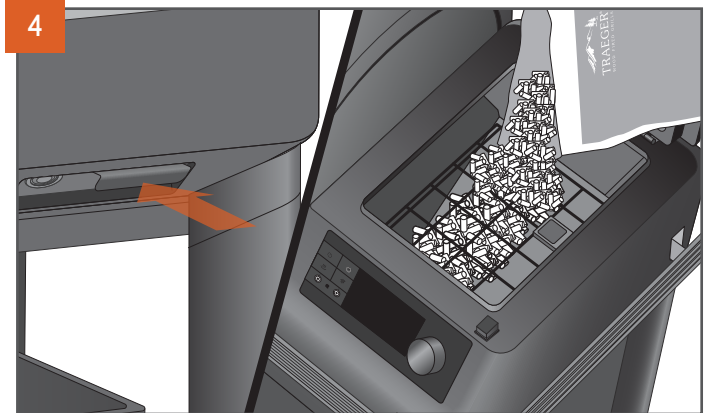
Mettez le bouton d'alimentation principale en position ARRÊT et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.



Lorsque vous videz la trémie, assurez-vous que le bac à pellets StayDry™ de Traeger® est placé directement sous la trémie.



Retirez directement le levier pour libérer les pellets. Les pellets se déverseront dans le bac à pellets StayDry™. Vous aurez peut-être besoin d'une spatule ou d'une cuillère pour pousser les granulés restants hors de la trémie. Aspirez la sciure restante dans la trémie et la vis sans fin.



Une fois que la trémie est vidée, poussez le levier vers l'intérieur et remplissez la trémie avec une autre saveur de PELLETS DE BOIS DUR 100 % NATUREL TRAEGER®.



AVERTISSEMENT ! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE AVANT QUE LE BARBECUE N'AIT COMPLÈTEMENT REFROIDI ET QUE L'ALIMENTATION SOIT ÉTEINTE, SINON LES PELLETS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS.

CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

L'APPLICATION TRAEGER

Votre barbecue Traeger® peut être contrôlé à distance à l'aide de l'application Traeger. Pour en savoir plus sur le WiFIRE®, l'application Traeger et les autres façons de se connecter, rendez-vous sur traeger.com/app.

Vous aurez besoin d'une connexion à un réseau Internet Wi-Fi pour connecter votre barbecue Traeger® à l'Internet. Ton smartphone ou tablette doivent fonctionner avec la dernière version du système d'exploitation iOS ou Android. Si vous quittez la portée de vos réseaux Wi-Fi avec votre appareil, un plan de données est nécessaire. Le barbecue doit rester connecté à Internet pour recevoir les dernières mises à jour de fonctionnement, de sûreté et de sécurité.

L'application Traeger est également une manière facile de rechercher, télécharger et cuisiner de nouvelles recettes sur votre barbecue Traeger®.



MINUTEUR

Votre barbecue Traeger est équipé d'un minuteur pratique. La fonction de minuteur n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue ; vous pouvez l'utiliser pour vous signaler d'autres étapes nécessaires pendant la cuisson, comme le chargement des légumes ou d'autres aliments à cuisson rapide dans le barbecue ou l'arrosage de vos aliments.

POUR RÉGLER LE MINUTEUR :

1. Appuyez et maintenez l'icône de la minuterie.
2. Utilisez le bouton de sélection pour passer des heures aux minutes afin de régler l'heure.

Lorsque vous appuyez sur le bouton après avoir choisi l'heure, le minuteur est réglé et vous serez redirigé vers l'écran d'accueil et le minuteur commencera le compte à rebours.

POUR ANNULER LE MINUTEUR :

1. Appuyez et maintenez l'icône de la minuterie.
2. Vous verrez les options.
3. Sélectionner.

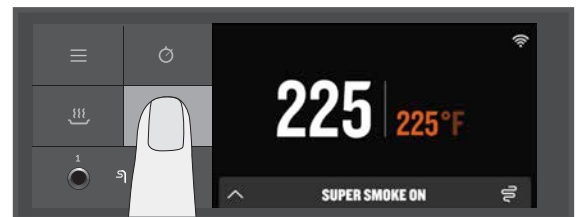


OPTION SUPER SMOKE (SUPER FUMÉE)

vous pouvez ajouter davantage de goût de fumé à vos aliments en appuyant sur la touche Super Smoke (super fumée) à tout moment au cours de la cuisson. Appuyez de nouveau pour annuler.

REMARQUES :

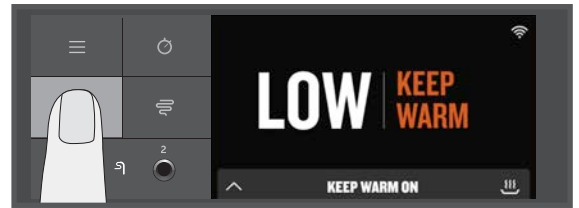
- La fonction Super Smoke (super fumée) peut être activée uniquement lorsque la température du barbecue est entre 74 et 107 °C (165-225°F).
- La fumée sera fine et bleue.



CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE SUITE

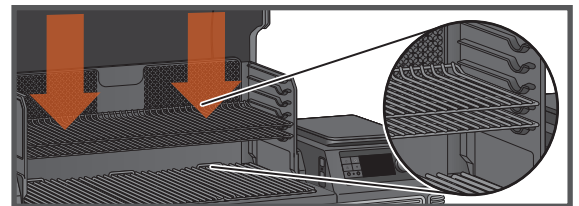
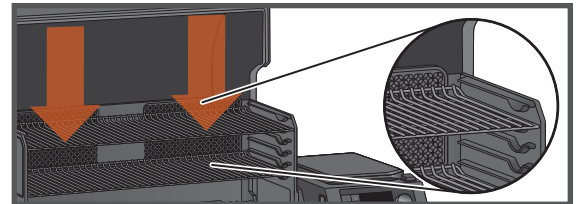
FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson pour maintenir la température du barbecue à 74 °C (165°F). Appuyez sur l'icône Keep Warm pour activer la fonction. Il suffit d'appuyer sur l'icône Keep Warm de nouveau pour reprendre la cuisson.



GRILLE SUPERIEURE POLYVALENTE

Vous pouvez placer la grille supérieure du barbecue à plusieurs endroits. Cela permet de faire de la place sur les grilles inférieures ou supérieures si nécessaire.

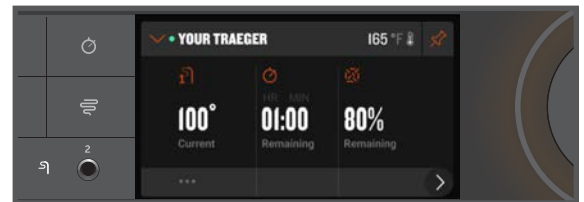


CAPTEUR DE PELLETS TRAEGER (TRAEGER PELLET SENSOR)

Le capteur de pellets Traeger contrôle l'alimentation en pellets. Une fois sélectionné dans le menu, il affiche le niveau actuel de pellets, par incréments de 5 %.

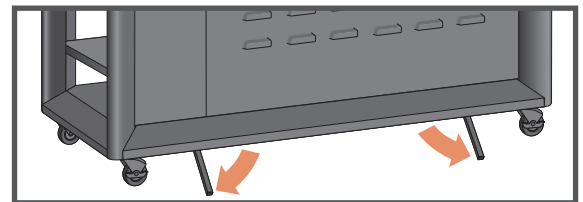
Si le capteur de pellets Traeger est correctement branché, l'écran affichera : « PELLET SENSOR Pellet Level: XXX% » (CAPTEUR DE PELLETS Niveau de pellets : XXX %). Si le capteur de pellets Traeger n'est pas correctement branché, l'écran affichera : « PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0% » (CAPTEUR DE PELLETS Déconnecté Niveau de pellets : 0 %) (senseur déconnecté). »

Le capteur de pellets Traeger vous permet de vérifier l'état de votre niveau de pellets à distance en utilisant l'application Traeger. Ce système vous enverra des notifications et des alarmes par l'intermédiaire de l'application Traeger sur votre appareil intelligent lorsque le niveau de vos pellets sera bas, protégeant ainsi votre cuisinier d'un manque de combustible.



BÉQUILLES

Les béquilles faciles à utiliser à l'arrière du barbecue empêchent le barbecue de basculer même s'il est sur une pente raide.

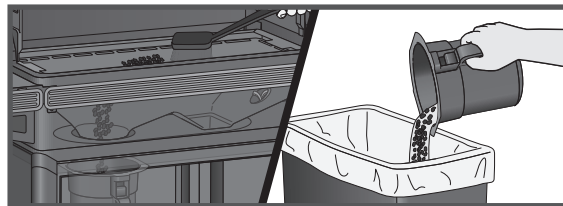


ENTRETIEN DU BARBECUE

Vous aimez cuire lentement des protéines plus grasses à des températures plus basses ? Nous aussi. Mais si vous le faites, nous vous recommandons d'accorder une attention particulière au nettoyage de l'excès de graisse qui s'écoule. Lorsque le barbecue a refroidi à une température tiède, grattez les grilles du barbecue et essuyez ce surplus de graisse dans la cuvette d'égouttage (attention à ne pas vous brûler). Vous serez ainsi sûr que tout se passera bien la prochaine fois que vous allumerez le feu, surtout si vous avez l'intention de cuisiner quelque chose de chaud et de rapide !

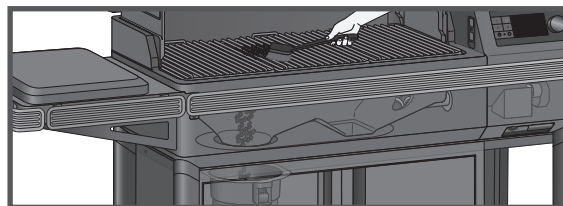
1. AVANT CHAQUE CUISSON :

Enlevez tout excès d'accumulation dans le plateau d'égouttage. Vérifiez le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™ et videz-le s'il est plein. Assurez-vous que rien ne recouvre le plateau d'égouttage.



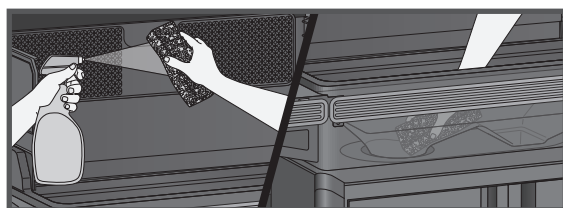
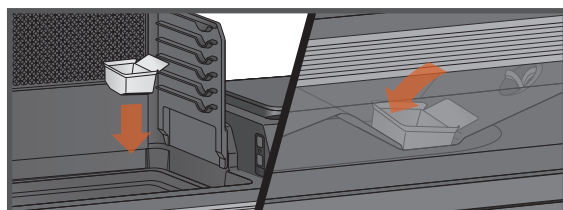
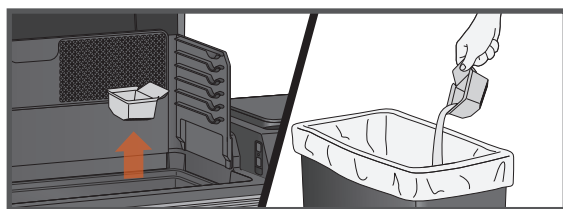
2. APRÈS CHAQUE CUISSON :

Retirez l'excédent de nourriture des grilles lorsqu'elles sont encore chaudes. Grattez la graisse dans le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™ avec un outil dur non métallique.



3. TOUS LES MOIS :

Vérifiez le foyer et enlevez l'excès d'accumulation de cendres dans, autour et en dessous. Lorsque vous remplacez le foyer, assurez-vous que le couvercle soit positionné sous le tube de la vis sans fin. Grattez la créosote du dossier et de l'arrière du couvercle du barbecue. Lavez l'intérieur du barbecue avec le nettoyant entièrement naturel Traeger®. Retirez le régulateur de graisse et lavez le tube du séparateur de graisse.



IMPORTANT : Couvrir la cuvette d'égouttage (même avec du papier aluminium) diminue les performances du barbecue et peut endommager la cuvette d'égouttage ou le barbecue.

ENTRETIEN DU BARBECUE SUITE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie** : Les feux de graisse sont le plus souvent dus à un manque d'entretien du barbecue, à savoir le fait de ne pas nettoyer régulièrement la graisse du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT Mettez le bouton d'alimentation principale sur **ARRÊT** et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'une des opérations d'entretien ci-dessous.

4. ENLÈVEZ LES CENDRES ET LA GRAISSE DU COLLECTEUR DE GRAISSE ET DE CENDRES EZ-CLEAN™ (CHAQUE CUISSON)

⚠ AVERTISSEMENT Assurez-vous que le barbecue est **FROID** et que les cendres sont éteintes et **FROIDES** avant de vérifier le collecteur de graisse et de cendres.

⚠ AVERTISSEMENT Si vous ne videz pas le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™, vous risquez de provoquer un incendie grave.

Sous le corps du barbecue se trouve un tonneau qui recueille les cendres et les graisses. **Celui-ci doit être vérifié et vidé avant chaque cuisson.**

Pour retirer et vérifier le fût, il suffit de saisir le collecteur à deux mains et de pousser sur le bouton pour le libérer. Retirez le revêtement jetable et remplacez-le par un nouveau. Voir l'étape 9, Élimination des cendres, pour l'élimination appropriée des cendres.

REMARQUE : Les revêtements pour collecteurs de Traeger t'aideront à réaliser cette tâche proprement et facilement.

5. NETTOYAGE DU SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES TRAEGER® (« TGMS ») :

Pendant la cuisson, des gouttes de graisse tomberont dans (i) la cuvette d'égouttage et seront canalisées dans (ii) le tube de vidange de graisse, (iii) pour être collectées dans le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™. Ces trois composants sont les composants du système de gestion des graisses Traeger® (TGMS). La graisse s'accumule dans tous ces endroits et doit être régulièrement nettoyée pour réduire le risque d'incendie.

La fréquence à laquelle vous devez nettoyer le TGMS dépend de la teneur en graisses de vos aliments. Les aliments plus gras nécessiteront un nettoyage plus fréquent du TGMS, et parfois vous devrez nettoyer le TGMS après chaque cuisson.

Des morceaux de nourriture visibles et des morceaux de graisse durcie ou d'autres accumulations indiquent qu'un nettoyage est nécessaire.

Tous les composants du système de gestion des graisses (TGMS) doivent être inspectés avant chaque utilisation pour détecter des signes d'accumulation de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention à ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.**

Nettoyez la graisse qui se trouve dans le tube de vidange de la graisse. Nous recommandons de nettoyer cet emplacement régulièrement.

Retirez toutes les grilles du barbecue et le bouchon du régulateur de graisse. Cela permettra d'accéder à l'ouverture du tube d'évacuation des graisses à l'intérieur du barbecue. Grattez la graisse accumulée sur la cuvette d'égouttage jusqu'au tube de vidange de graisse à l'aide d'un outil rigide et non métallique. La plus grande partie de la graisse ramollie peut être poussée dans le tube de vidange de graisse et tombera dans le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean™. Essuyez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables.

Nettoyez régulièrement la graisse du barbecue accumulée sur le fond intérieur et les côtés. Si la graisse s'accumule, un feu de graisse peut se produire.

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être enlevée à l'aide de papier absorbant ou des tissus jetables. Les résidus excédentaires peuvent être éliminés à l'aide d'un aspirateur comme décrit à l'étape 8 (ci-dessous) lors du nettoyage des cendres du foyer.

Inspectez et nettoyez l'écran thermique EvenFlow™ pour détecter toute trace de graisse ou de débris.

6. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Lorsque des pellets de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité rejetée pour produire de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'évacuation relativement frais d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le revêtement du conduit d'évacuation. Une fois allumée, la créosote entraîne un feu extrêmement chaud. Les particules de graisse en suspension vont se déplacer dans la chambre de cuisson et une partie de cette graisse en suspension va s'accumuler sur le revêtement du conduit d'évacuation, de la même manière que la créosote, et peut ainsi contribuer à un incendie.

Grattez périodiquement l'accumulation de créosote et de graisse à l'arrière du dosseret et du couvercle du barbecue. Une fois que les résidus de créosote et de graisse ont été détachés du revêtement intérieur et des orifices de ventilation avec ce système d'évacuation descendante, on peut en retirer une grande partie avec des serviettes en papier ou des tissus jetables. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autres nettoyants liquides sur l'intérieur du barbecue pour éliminer la créosote.

REMARQUE : Le système d'évacuation descendante Traeger® doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand une accumulation de créosote et/ou de graisse s'est produite.

Lorsque de la créosote ou de la graisse s'est accumulée, elle doit être retirée pour réduire les risques d'incendie.

7. RANGEMENT À L'EXTÉRIEUR :

⚠ ATTENTION Si le barbecue est rangé à l'extérieur pendant la saison des pluies, faites attention que l'eau n'entre pas dans le réservoir à pellets. Les pellets de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstruent la tarière. Couvrez toujours le barbecue avec la housse pour barbecue Traeger®, lorsque vous ne l'utilisez pas. vous pouvez acheter cette housse sur mesure sur traegergrills.com.

8. NETTOYAGE DES CENDRES À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU FOYER (APRÈS CHAQUE 30 HEURES D'UTILISATION) :

⚠ AVERTISSEMENT Assurez-vous que le barbecue est **FROID** et que les cendres sont éteintes et **FROIDES** avant de nettoyer les cendres.

⚠ AVERTISSEMENT La mise au rebut des cendres doit s'effectuer uniquement selon les instructions suivantes.

Un excès de cendres dans le foyer peut nuire à l'allumage et entraîner l'extinction du feu. Le foyer doit être régulièrement inspecté et nettoyé pour retirer les accumulations de cendres. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est **FROID**.

Retirez les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage EZ-Clean™ et l'écran thermique EvenFlow™ pour donner accès au foyer et à l'intérieur du barbecue, y compris le plateau du ventilateur. Les cendres à l'extérieur du foyer peuvent être retirées avec un aspirateur industriel.

⚠ AVERTISSEMENT Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du foyer, mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.

Un aspirateur de type utilitaire avec un réceptacle sans sac serait le plus approprié pour cette tâche. Mais, n'importe quel aspirateur fera l'affaire sans danger si la procédure est suivie correctement.

Quand vous êtes certain que les cendres du foyer sont FROIDES, aspirez-les depuis l'intérieur du foyer.

- a. Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tous les débris qui pourraient s'être accumulés précédemment dans le réceptacle. Puis aspirez les cendres dans le foyer. Une fois que le foyer est propre, videz sans tarder le réceptacle dans le récipient métallique manipulé de la manière décrite ci-dessous à la rubrique Élimination des cendres. Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendres dans le réceptacle.
- b. Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, placez un nouveau sac dans la machine. Puis aspirez les cendres dans le foyer. Une fois que le foyer est propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans le récipient métallique manipulé de la manière décrite ci-dessous à la rubrique Élimination des cendres.

9. ÉLIMINATION DES CENDRES :

⚠ AVERTISSEMENT Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal 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.

10. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

⚠ AVERTISSEMENT Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. Faites attention à ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la

chaleur. Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

11. NETTOYAGES DES SURFACES EXTÉRIEURES :

⚠ AVERTISSEMENT Mettez le bouton d'alimentation principale sur ARRÊT et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'entretien.

Utilisez un chiffon ou un tissu jetable humidifié avec le nettoyant tout naturel Traeger® ou de l'eau chaude savonneuse pour essuyer la graisse de l'extérieur du barbecue. N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampon de nettoyage abrasif sur les surfaces extérieures du barbecue.

12. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remplacer l'écran thermique EvenFlow™, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre et mettez le bouton d'alimentation principal sur MARCHE. Après avoir réglé la température et appuyé sur le bouton IGNITE (allumage), les pellets devraient tomber dans le foyer et la tige chaude commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chaude.

Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancez le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer l'écran thermique EvenFlow™, la cuvette d'égouttage EZ-Clean™, les grilles du barbecue et les aliments sur le barbecue.

13. CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès de Traeger.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Scannez ce code QR pour accéder à la Foire aux questions.



DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREUR ET PROBLÈMES/QUESTIONS RELATIFS À WIFIRE®

C'est un produit connecté. Pour être sûr de recevoir les dernières mises à jour et que le barbecue soit au top, le barbecue doit être connecté. Voir « Intégration, partie 2 : Connexion du barbecue », page I6.

Même s'ils sont rares, des messages d'erreur ou d'avertissement peuvent s'afficher sur le panneau de contrôle. Consultez traeger.com/support pour obtenir une liste des messages d'erreur et savoir comment les résoudre.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous travaillons sans relâche pour améliorer les performances de votre barbecue. Assurez-vous que le barbecue est connecté et dispose de la dernière mise à jour du micrologiciel. Pour obtenir des instructions sur la vérification de votre version de micrologiciel, rendez-vous sur le site traeger.com
2. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant l'utilisation du barbecue pour augmenter ou réduire la température de cuisson. Il est préférable de laisser au barbecue le temps d'atteindre la température souhaitée avant de procéder à d'autres ajustements de température.
3. Pour passer de Fahrenheit à Celsius : Sélectionnez Temperature Units (unités de température) dans le menu Settings (réglages). Tournez le bouton pour choisir entre degrés FAHRENHEIT (°F) et CELSIUS (°C). appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Vous verrez maintenant les températures affichées dans le format que vous avez choisi.
4. Votre barbecue Traeger® est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle du barbecue prolonge considérablement le temps de cuisson.
 - Lorsque vous mettez des aliments congelés, crus, froids ou autrement non cuits sur le barbecue, cela peut entraîner une baisse temporaire de la température interne du barbecue.
5. Ne surchargez pas la plaque de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords de la cuvette d'égouttage. Cela peut nuire à la circulation de l'air de cuisson et prolonger le temps nécessaire pour atteindre la température réglée.
6. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - Des aliments minces nécessitent une chaleur élevée et un temps de cuisson plus court, tandis que des aliments plus épais nécessitent une chaleur faible et un temps de cuisson plus long.
 - À température égale, les légumes mettent plus longtemps à cuire que les viandes.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous faites cuire atteint une température sûre pour la consommation.
 - La fonction de maintien au chaud n'est pas conçue pour cuire correctement vos aliments.
7. Gardez votre barbecue propre. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. La plupart des feux de graisse sont dus à un manque d'entretien du barbecue et à un nettoyage insuffisant du système de gestion des graisses Traeger® (TGMS) (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 29-30). Même s'il y a suffisamment d'espace dans le barbecue, faites attention à ne pas charger des quantités excessives d'aliments qui peuvent libérer de grandes quantités de graisse inflammable (par exemple plus d'une livre de bacon). Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu ou si les cuissons précédentes ont produit de grandes quantités de graisse inflammable, il est fortement recommandé de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser de nouveau.

SERVICE



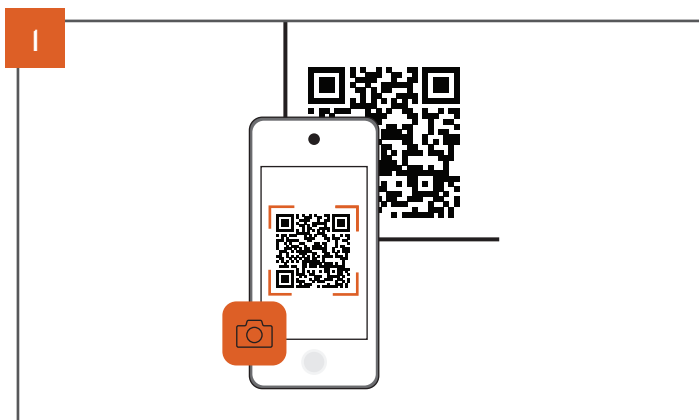
LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur du secteur. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger® ou si vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde de Noël, nos experts chevronnés sont là pour vous aider. Nous sommes à votre disposition 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement en toute sécurité, les pièces détachées ou le service clientèle en général, vous pouvez consulter notre site Internet [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) ou nous téléphoner ou nous écrire à l'adresse suivante :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

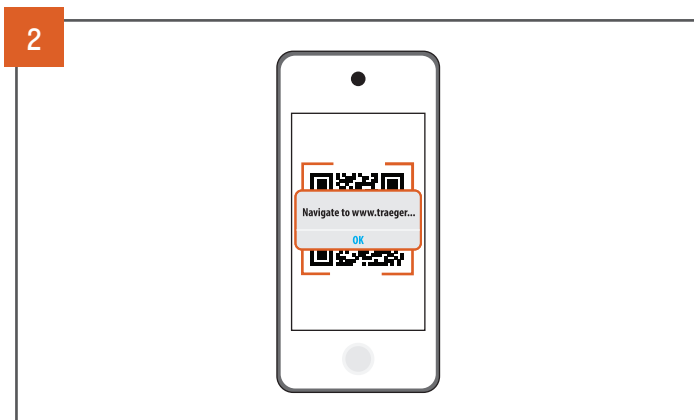
Veuillez consulter : [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)
Pour téléphoner, voir <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adresse : Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Danemark

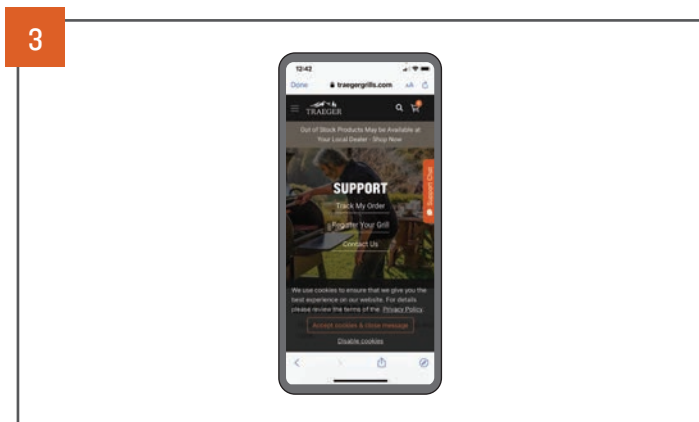
LE SERVICE CLIENT DE TRAEGER EST À PORTÉE DE SCAN.



Ouvrez l'appareil photo du téléphone et pointez-le sur le code QR.



Attendez que la caméra s'enregistre et appuyez sur la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît sur votre écran.



Les informations relatives au code se chargeront automatiquement.



GARANTIE BARBECUES TRAEGER®



GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattogatvej 40, 2150 Copenhagen, Danemark, (« Traeger ») garantit ce barbecue Traeger® pour les composants, la couverture et la période de garantie indiqués dans le tableau ci-dessous sous réserve d'une utilisation normale et d'un entretien approprié. Cette garantie est consentie en plus de vos droits en tant qu'acheteur selon les lois de votre pays de résidence et ne vous prive pas de la protection qui vous est reconnue par les lois de votre pays de résidence. La période de garantie respective commence à la conclusion du contrat original d'achat auprès d'un marchand autorisé Traeger et est accordée aux clients en Europe. Une liste des marchands Traeger est disponible sur le site <https://www.traeger.com/dealers> (chacun d'entre eux étant un « marchand autorisé ». La période de garantie et la couverture des pièces sont les suivantes :

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, pieds, portes d'armoire, étagère inférieure, étagère peinte/couvercle de la trémie	10 ans	Ne rouille pas à travers
Panneau de contrôle, moteur de la tarière, tarière et ventilateur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Cuvette d'égouttage, écran thermique EvenFlow™, déflecteur, support émaillé à l'intérieur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Grilles du barbecue en acier inoxydable, en fonte et en émail	3 ans	Ne rouille pas à travers
Tige chaude, capteur de pellet, cordon, RTD, capteur de flamme, capteur de couvercle, thermocouple, joint de couvercle, et plaque de cuisson à induction	2 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Éclairage	2 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Sonde à viande et sondes à viande sans fil	2 ans	Ne rouille pas à travers

Les barbecues Traeger® sont conçus pour être modulaires afin de pouvoir être réparés facilement par des utilisateurs ordinaires. La seule obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie sera de fournir le remplacement de toutes les pièces défectueuses ainsi que des instructions sur la façon d'effectuer le remplacement vous-même. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue (frais d'expédition payés par Traeger) et d'analyser toute information d'utilisation, y compris, sans limites, toute donnée numérique relative aux barbecues connectés (dans la mesure où cela est couvert par la politique de protection des données). Pour valider et faire une réclamation au titre de la garantie, Traeger peut exiger que vous fournissiez des preuves raisonnables de votre problème, notamment en participant à des chats vidéo, à des conversations téléphoniques, en fournissant des photos et d'autres informations pertinentes. Les frais de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais de transport pour l'expédition des pièces sont à votre charge.

Sans limiter les exclusions mentionnées ci-dessus, il n'y a pas de couverture de garantie pour : (i) les dommages à la peinture causés par des feux de graisse ; (ii) l'exposition aux rayons UV ; (iii) l'usure normale ; et (iv) le gondolement de la cuvette d'égouttage ou du déflecteur de chaleur. De plus, cette garantie ne s'applique pas si : (i) le barbecue n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation de Traeger fournies avec le barbecue ; (ii) le barbecue n'est pas acheté auprès de Traeger ou d'un marchand autorisé ; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire ; (iv) des composants, pièces ou accessoires de tiers ont été utilisés sans autorisation ; (v) des combustibles autres que les pellets de bois conçus pour les barbecues et les barbecues à pellets de bois ont été utilisés avec le barbecue ; (vi) des pellets de bois de chauffage de poêle sont utilisés dans le barbecue ; (vii) le barbecue a été utilisé à des fins commerciales ou de restauration ; (viii) l'utilisateur a laissé le barbecue s'endommager, en a fait un usage abusif, ou n'a pas entretenu le barbecue conformément aux instructions d'utilisation de Traeger ; ou (ix) le barbecue a subi une modification non approuvée.

Veillez noter qu'étant donné que Traeger n'est pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des marchands non autorisés, la garantie de Traeger ne s'applique que si vous avez acheté votre barbecue auprès d'un marchand autorisé. La garantie Traeger s'applique uniquement aux produits achetés auprès d'un marchand autorisé.

Pour faire une réclamation, contactez le service client de Traeger au numéro de téléphone ou à l'adresse indiqués ci-dessus. Traeger exige votre preuve de la date d'achat auprès d'un marchand autorisé. Nous vous recommandons de conserver votre ticket de caisse ou votre facture ainsi que ce manuel avec vos documents de valeur.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus en transit lorsqu'ils nous sont retournés pour des raisons de garantie. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison lors de l'envoi de votre colis.
- Le composant à remplacer que vous nous envoyez devient la possession de Traeger et ne vous sera pas rendu.

La présente garantie est régie par les lois du Danemark. Ce choix de loi ne vous prive pas de la protection qui vous est accordée par les lois de votre pays de résidence.





BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

traeger.com