

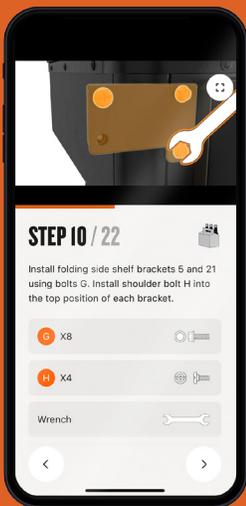
# GUIDE D'ASSEMBLAGE

## BARBECUE À DESSUS PLAT FLATROCK<sup>MD</sup>

Modèle TF2N46DNC



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



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

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

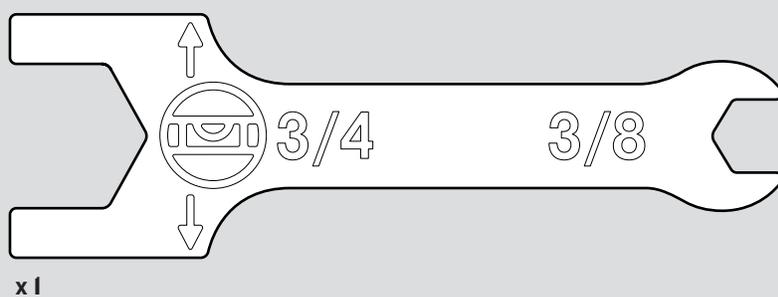
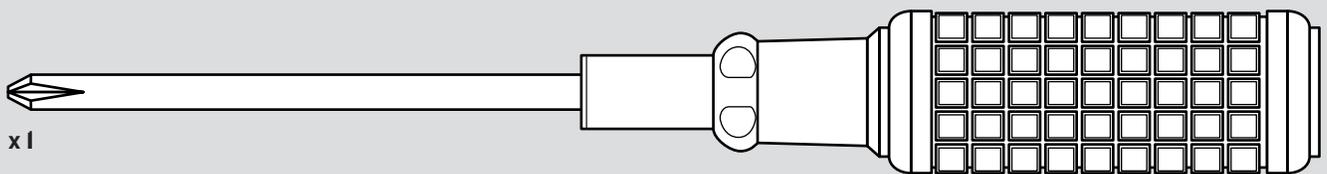
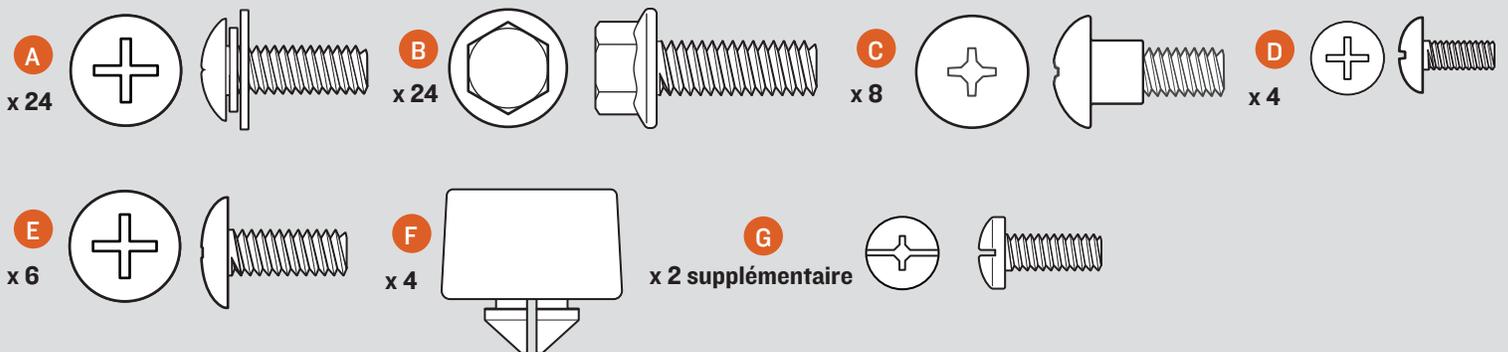
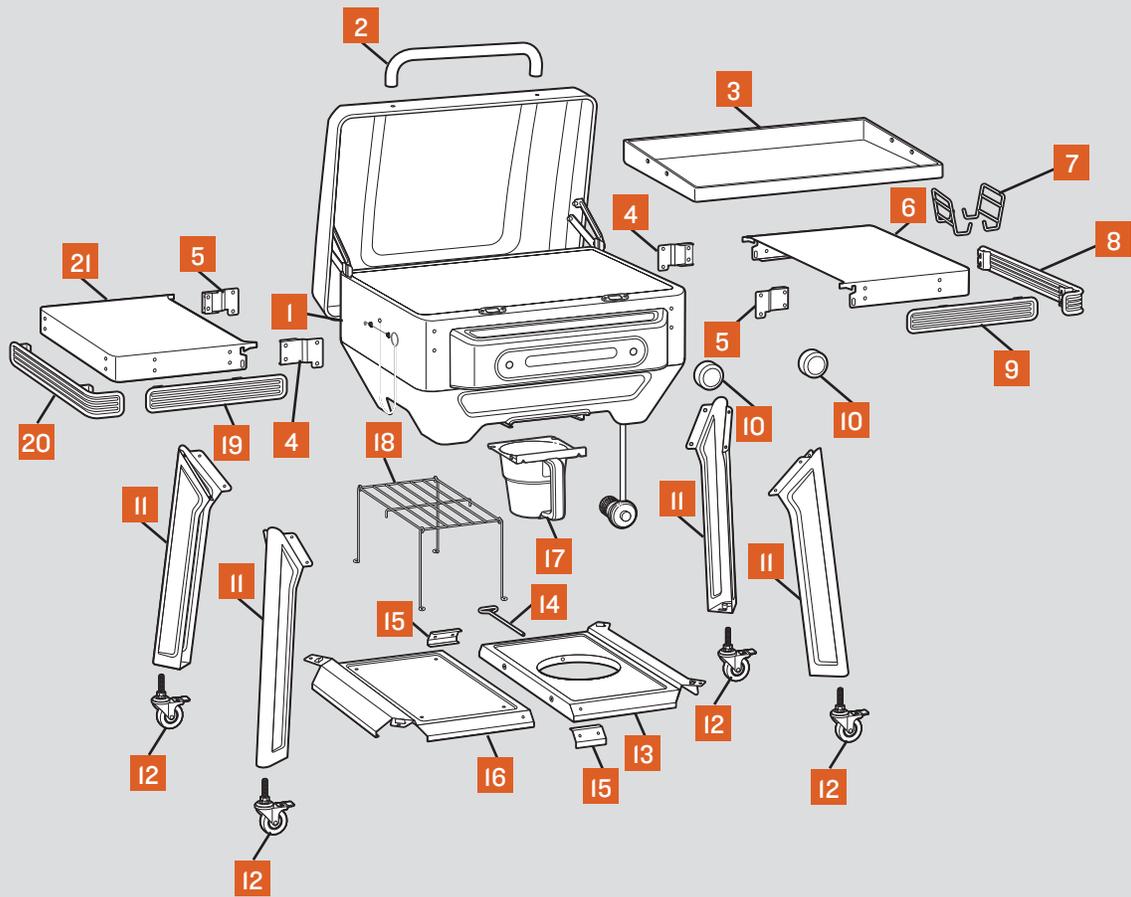
**DE NOMBREUSES PARTIES DU BARBECUE À DESSUS PLAT DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. PRENDRE SOIN D'ÉVITER LES BRÛLURES PENDANT L'UTILISATION ET APRÈS L'UTILISATION, QUAND LE BARBECUE À DESSUS PLAT EST ENCORE CHAUD.**

Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsque des enfants sont présents.

Ne jamais déplacer le barbecue pendant son utilisation.

Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter.

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



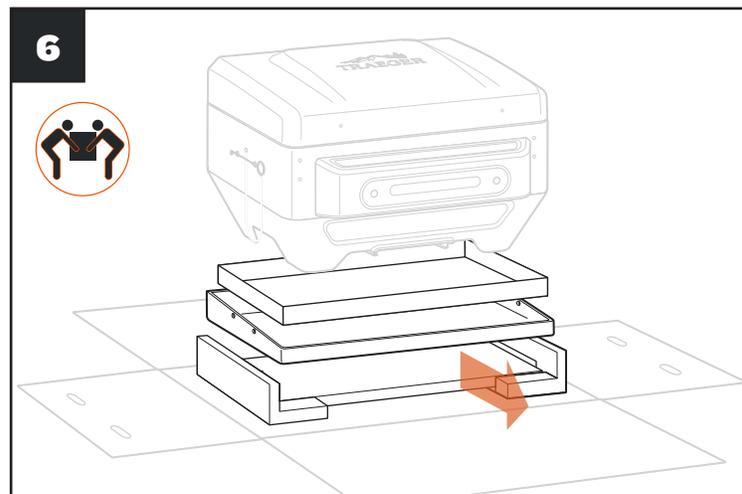
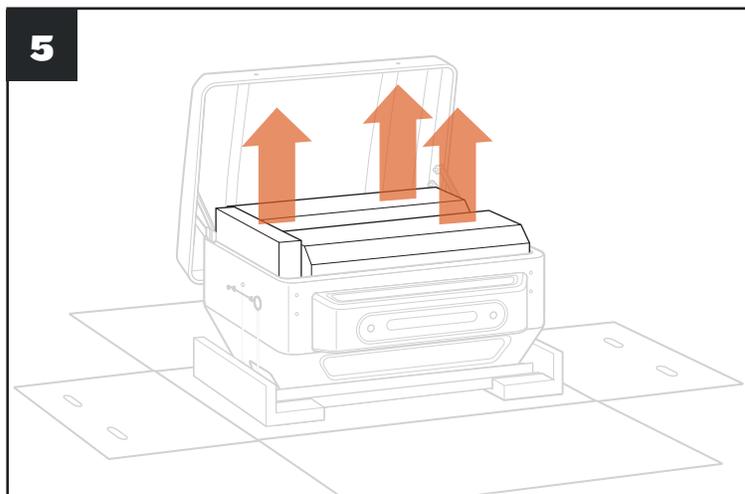
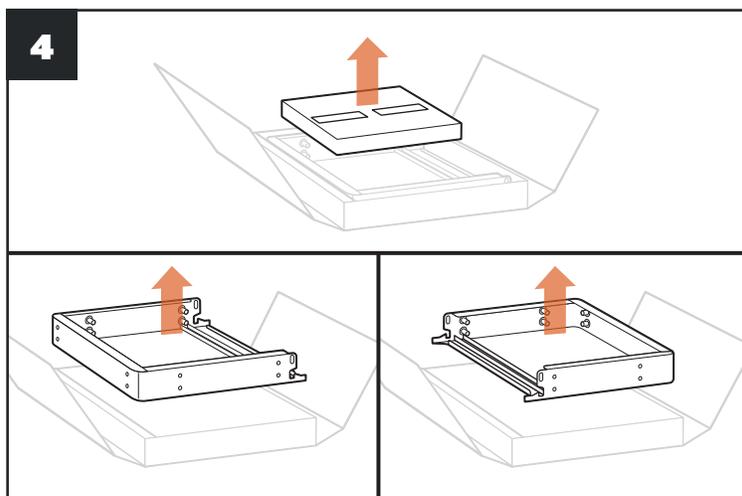
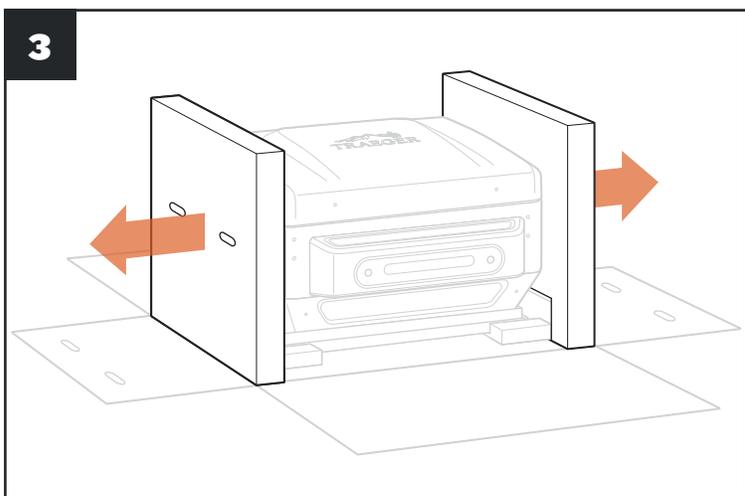
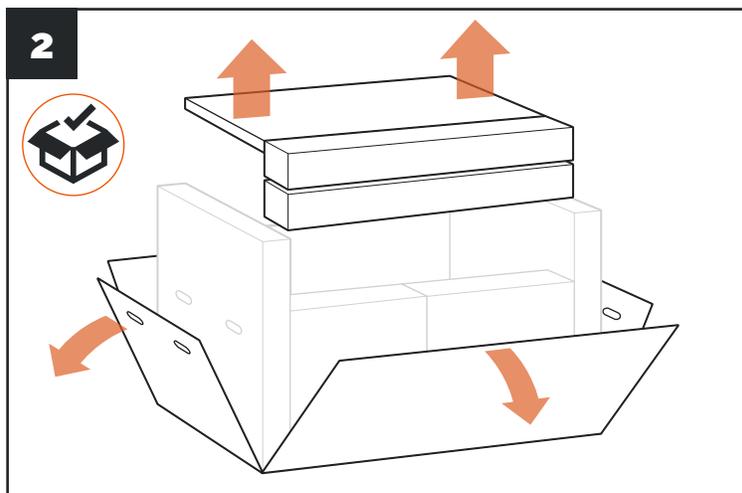
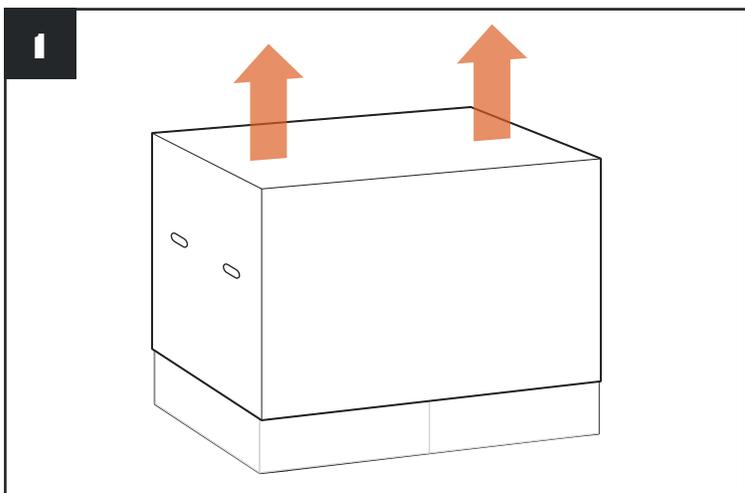
Un bon ami  
et un pack de  
six de votre  
boisson préférée  
devraient faire  
l'affaire!



VEUILLEZ LIRE CE GUIDE D'ASSEMBLAGE ET VOTRE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup> FLATROCK<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 OU MÊME LA MORT.



Scannez ce code pour obtenir des instructions numériques/vidéo.





Scannez ce code pour obtenir des instructions numériques/vidéo.



**7**

**CONSEIL DE PRO :** Avant d'essayer l'étape 8, trouvez le collier de serrage sur ce support et coupez-le.

**8**

**9**

**CONSEIL DE PRO :** Serrez à la main toutes les vis sur tous les pieds. Une fois l'étagère inférieure fixée et avant de retourner le barbecue, serrez toutes les vis des pieds avec un tournevis.

**10**

**11**

**12**



Scannez ce code pour obtenir des instructions numériques/vidéo.



**13**

**E** **x 6**

**14**

**15**

Devant du barbecue

**A** **x 8**

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

**16**

**17**

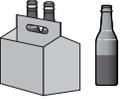
**CONSEIL DE PRO :** Serrez toutes les vis des pieds avec un tournevis avant de retourner le barbecue!

**18**

**D** **x 4**



Scannez ce code pour obtenir des instructions numériques/vidéo.



**19**

**CONSEIL DE PRO :** Insérez les vis à la main en, laissant un espace d'environ 3 mm (1/8 de pouce). Une fois le rail P.A.L. installé, serrez complètement les vis.

x 16

**20**

x 4

**21**

x 8

x 4

**22**

x 4

**23**

23-1

23-2

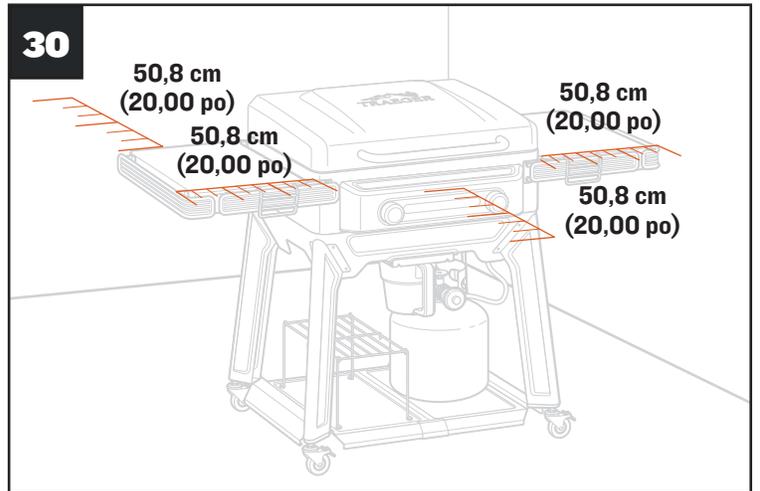
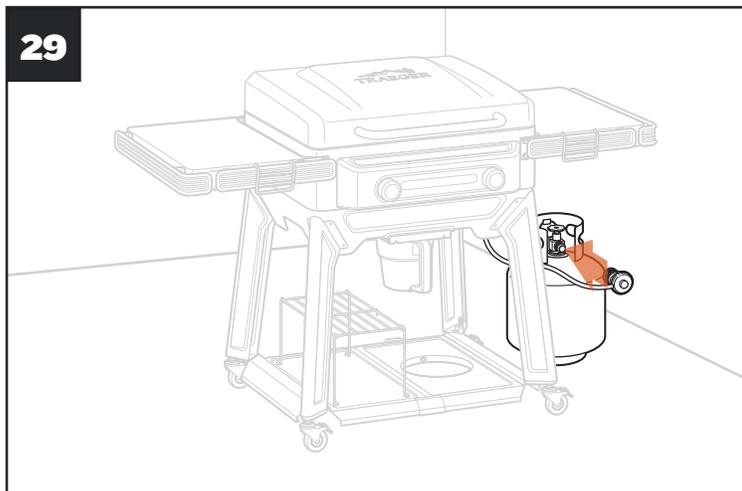
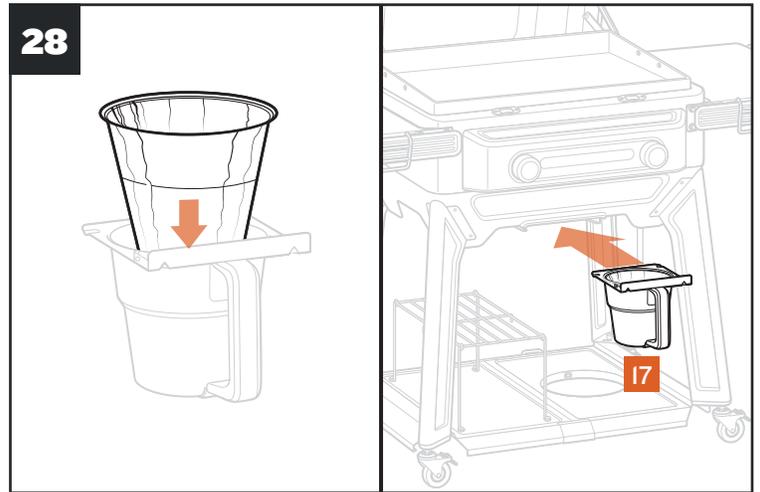
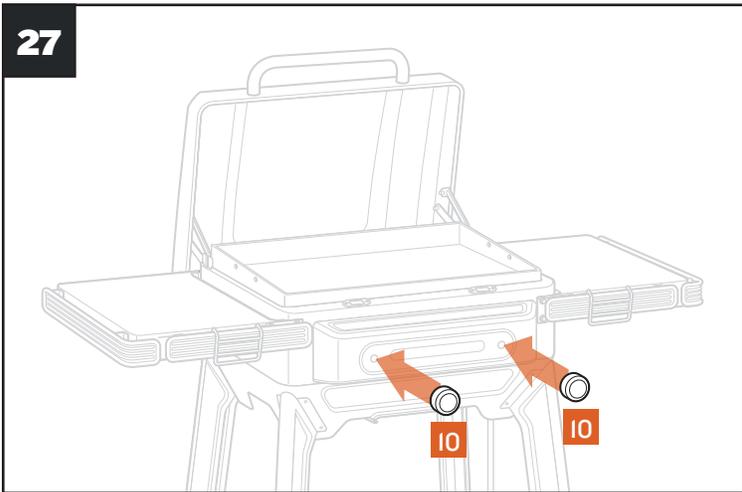
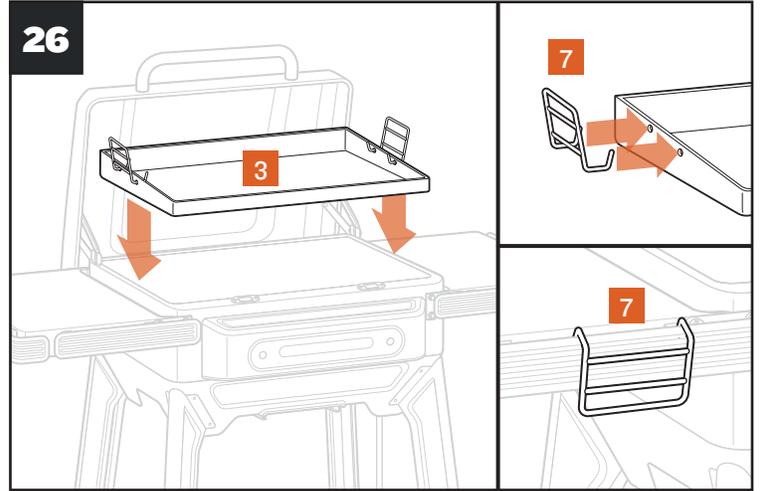
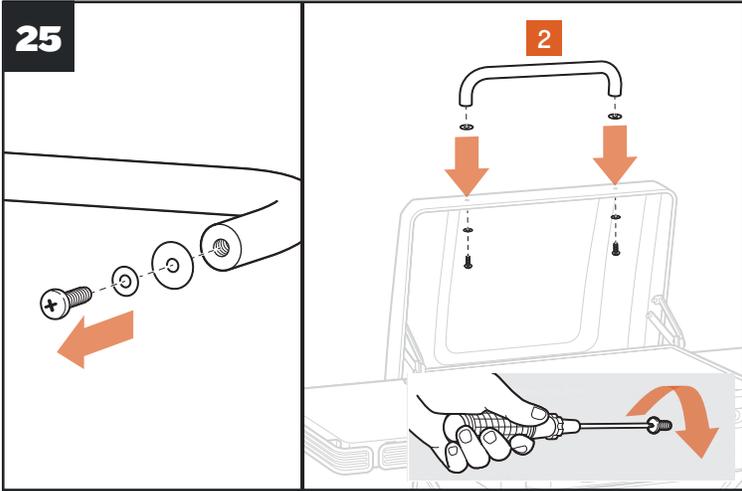
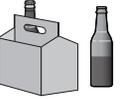
23-3

23-4

**24**



Scannez ce code pour obtenir des instructions numériques/vidéo.



# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

## ÉGALEMENT REQUIS AVANT LA PREMIÈRE CUISSON.

Afin de garantir les meilleurs arômes, des performances optimales et un fonctionnement convenable et sécurisé du barbecue à dessus plat, suivez les instructions ci-dessous pour assaisonner votre barbecue à dessus plat.

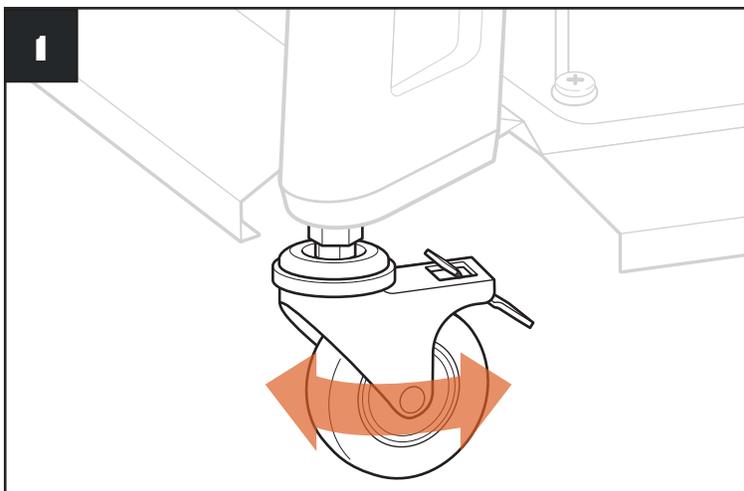
**REMARQUE :** Ce processus d'assaisonnement est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue à dessus plat. Le fait de conditionner la table de cuisson la rend naturellement antiadhésive et empêche l'excès d'humidité, qui peut provoquer de la rouille. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant le processus d'assaisonnement et qu'il n'y a pas d'aliments sur le barbecue à dessus plat pendant l'assaisonnement.

## OUTILS NÉCESSAIRES

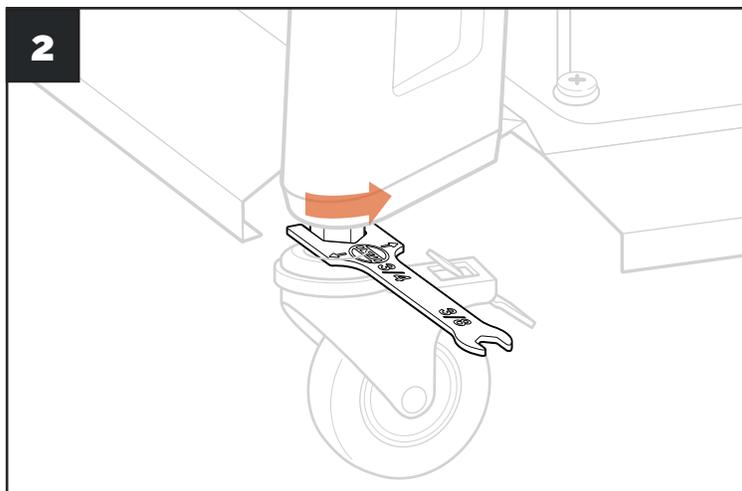
- Assaisonnement pour barbecue à dessus plat et conditionneur pour fonte de Traeger<sup>MD</sup> ou huile de canola
- Chiffon en coton propre ou serviette en papier
- Pince en métal
- Montre ou minuterie

## NIVELER LE BARBECUE

**REMARQUE :** Assurez-vous que votre barbecue se trouve à l'endroit où vous souhaitez cuisiner avant de niveler.



Nivelez le barbecue en ajustant la position de chaque roulette individuellement. Pour régler la position de la roulette, réglez le verrou de la roulette et tournez la roulette à la main. L'ajustement vers la droite raccourcira la position et vers la gauche l'étendra. Une fois que vous avez obtenu le niveau souhaité, passez à l'étape 2.

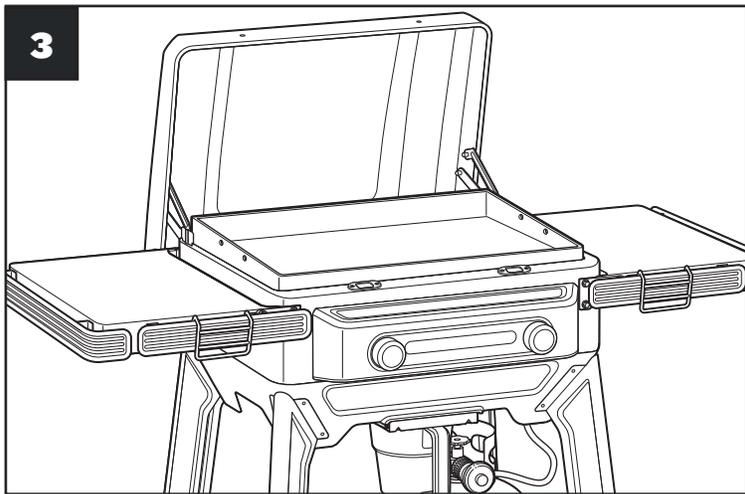


Serrez complètement le contre-écrou à l'aide de la clé incluse pour verrouiller le nivellement. Le contre-écrou se trouve sous la jambe mais au-dessus de la roulette.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de blessure corporelle

Ne dépassez pas 31,8 mm (1,25 po) de nivellement, sinon la roulette tombera de la jambe, ce qui pourrait endommager le produit ou vous blesser. L'extension maximale devrait être inférieure à la largeur du grand côté de la clé d'assemblage.

## POUR CULOTTER

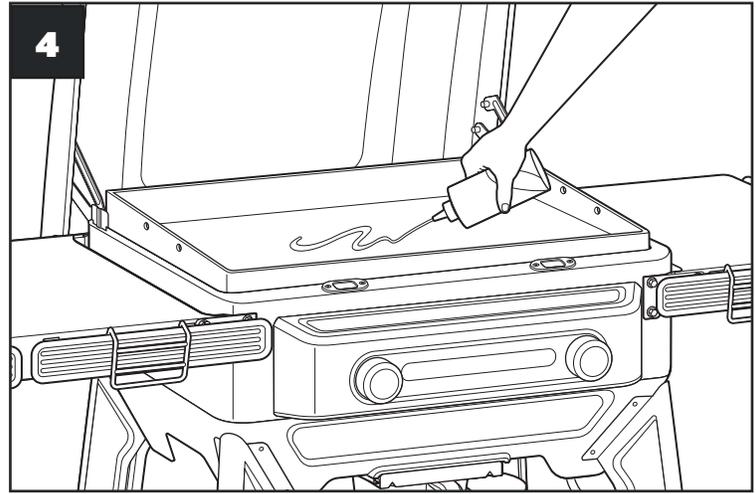


Préchauffer le barbecue à dessus plat à température élevée pendant 10 minutes. Assurez-vous que la soupape du réservoir de propane a été tournée en position d'ouverture complète. Appuyez sur le bouton de la zone souhaitée et tournez en position d'allumage (🔥). Tourner le bouton ouvre la vanne de commande et active l'allumeur. Regardez le brûleur à travers la fenêtre de flamme pour confirmer que le brûleur s'est allumé avec succès. Si le brûleur ne s'allume pas, remettez le bouton de commande en position OFF (○) et répétez jusqu'à ce que l'allumage du brûleur soit réussi.

**CONSEIL DE PRO :** Par temps froid, la fenêtre de flamme peut s'embuer lorsque vous allumez initialement le brûleur. La buée signifie que la flamme est allumée et elle devrait se dissiper dans les 20 secondes. Si la fenêtre de la flamme est embuée, confirmez toujours que le brûleur s'est allumé avec succès en regardant entre l'espace sous ou sur le côté de la surface de cuisson jusqu'à ce que vous voyez la flamme.

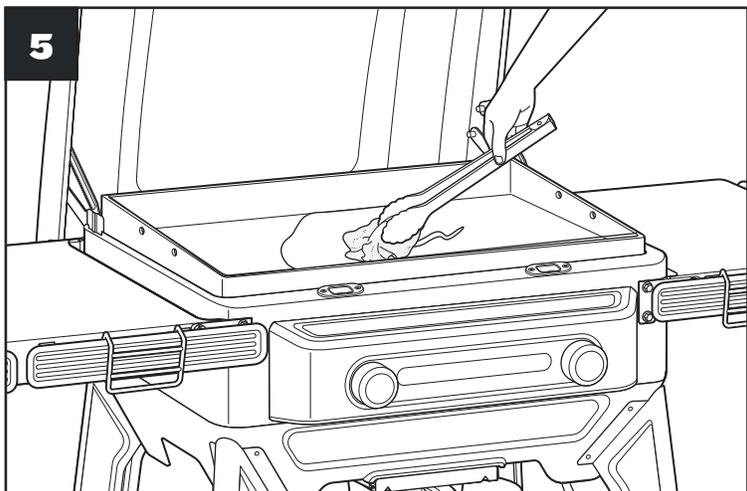
### ⚠️ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Si le barbecue plat ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez les commandes du brûleur sur OFF (○) et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de dissiper et répétez la procédure d'allumage. Si le barbecue à dessus plat ne s'allume pas, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement.

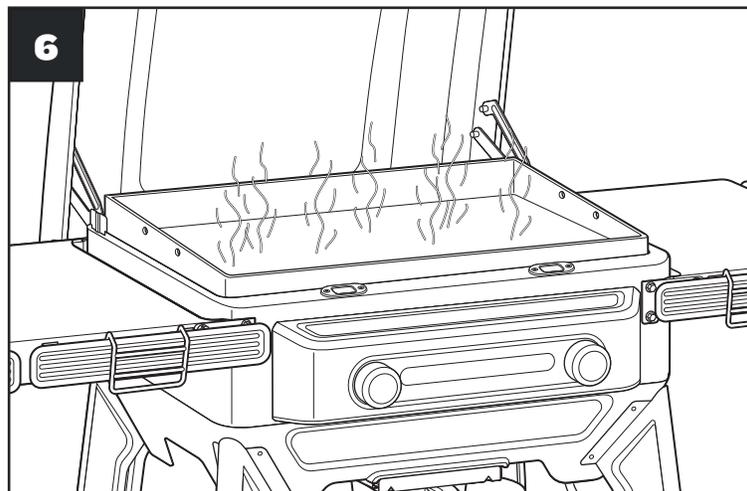


Une fois que le barbecue à dessus plat est chaud, étalez environ 2 à 3 cuillères à soupe de conditionneur ou d'huile sur la table de cuisson, en zigzag, en couvrant toute la surface de cuisson.

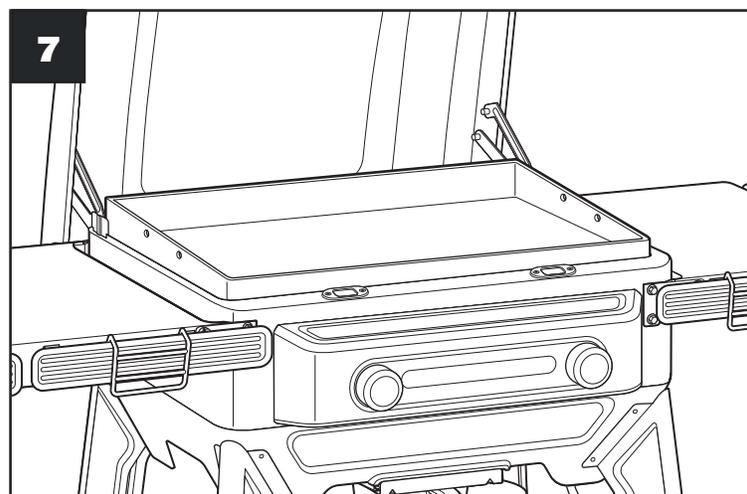
# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT (SUITE)



À l'aide d'une pince munie d'un chiffon en coton propre ou d'une serviette en papier, étalez le conditionneur uniformément sur la surface et sur les côtés. Il commencera immédiatement à fumer. En utilisant un côté propre de la serviette, essuyez l'excès de conditionneur ou d'huile pour créer une couche très fine.

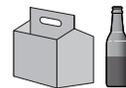


Continuez à chauffer jusqu'à ce que la fumée disparaisse, soit environ 10 à 15 minutes.



En laissant le feu vif, répéter l'opération d'huilage et de fumage cinq fois au total. La surface deviendra plus foncée et plus lisse.

**CONSEIL DE PRO :** Laissez refroidir la table de cuisson pendant au moins 30 minutes avant d'y cuisiner.



**POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT ET POUR ENREGISTRER LE PRODUIT, REPORTEZ-VOUS AU VOTRE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE.**



