



TRAEGER^{MD}
WOOD FIRED GRILLS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



BARBECUE À DESSUS PLAT FLATROCK[®]

MODÈLE TF3CN59AN



Scannez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, et pour apprendre comment installer, préparer et tirer le meilleur parti de votre barbecue à dessus plat.

T16834

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE BARBECUE TRAEGER^{MD} À DESSUS PLAT

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

Lorsqu'il est correctement utilisé et entretenu, le barbecue Traeger^{MD} à dessus plat vous procurera des années de plaisir, ainsi qu'à vos amis et à votre famille. Votre nouveau barbecue Traeger^{MD} à dessus plat est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant des performances optimales pour la réalisation des plats les plus savoureux.

Veuillez lire tout ce guide avant d'installer et d'utiliser ce barbecue. Toute personne utilisant ce barbecue à dessus plat doit également lire l'intégralité du manuel avant de l'utiliser. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales chargées de la construction ou de la lutte contre les incendies pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection de l'installation dans votre région.

Conservez ces instructions. Si vous assemblez cet appareil pour quelqu'un d'autre, fournissez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et le conserve pour référence ultérieure.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

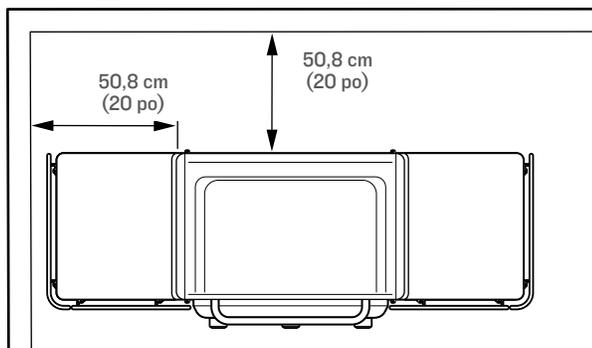
- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Un réservoir de GPL non raccordé ne doit pas être entreposé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque vous utilisez votre barbecue Traeger^{MD} à dessus plat, respectez les distances **MINIMALES** indiquées ci-dessous entre le barbecue à dessus plat et tout combustible proche, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres et les poubelles, etc.



- **Ne pas** installer ou ne pas faire fonctionner le barbecue à dessus plat à l'intérieur, dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux, ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- **Ne pas** installer ou utiliser votre barbecue Traeger^{MD} à dessus plat sur des planchers ou des surfaces combustibles.
- **Ne Pas** conserver ou utiliser un réservoir de GPL de rechange, de l'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à l'intérieur, sous ou à proximité du barbecue à dessus plat.
- Toujours retirer les outils de cuisson et les ingrédients lorsque le barbecue à dessus plat est laissé sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
- **Ne jamais** remplir un réservoir de GPL à plus de 80 %. Un réservoir trop plein ou mal entreposé présente un risque de dégagement de gaz par la soupape de sécurité.
- **Ne jamais** laisser un réservoir de GPL à l'intérieur d'un véhicule, il pourrait être surchauffé par le soleil.
- **Ne pas** obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation du barbecue à dessus plat, ne pas couvrir les fentes, les trous ou les passages dans le barbecue à dessus plat, ni recouvrir la table de cuisson du barbecue à dessus plat avec un matériau tel que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le barbecue à dessus plat et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Nettoyer votre barbecue à dessus plat et remplacer régulièrement le revêtement du fût à graisse. Toujours attendre que le barbecue à dessus plat ait complètement refroidi avant d'enlever le fût à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Si le barbecue à dessus plat ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteindre les commandes des brûleurs (●), attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage. Si le barbecue à dessus plat ne s'allume pas, le gaz continue de s'écouler du brûleur et risque de s'enflammer accidentellement.
- Inspecter le tuyau du réservoir de GPL du barbecue à dessus plat avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation.
- Si de la graisse ou d'autres matières chaudes s'écoulent du barbecue à dessus plat sur la soupape, le tuyau ou le régulateur, couper immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminer la cause et la corriger, nettoyer et inspecter la soupape, le tuyau et le régulateur. Avant de poursuivre, effectuer un test d'étanchéité.

- **Ne jamais** utiliser un réservoir de GPL visiblement rouillé, endommagé ou périmé.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlures

- **Ne jamais** fermer le couvercle du barbecue à dessus plat lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud. Laisser le barbecue à dessus plat refroidir complètement avant de rabattre le couvercle.
- La table de cuisson du barbecue à dessus plat et les zones environnantes sont extrêmement chaudes pendant et après le fonctionnement de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous disposez des aliments sur la table de cuisson et lorsque vous insérez, retirez ou réglez les sondes à viande.
- **Ne pas** toucher la table de cuisson, le rebord autour de la table de cuisson ou la plaque frontale pendant ou immédiatement après l'utilisation. Toujours utiliser une protection contre la chaleur lors de l'utilisation du barbecue à dessus plat.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue à dessus plat lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud. Laisser le barbecue à dessus plat refroidir complètement et fermer le couvercle du barbecue avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter. Si vous transportez votre barbecue à dessus plat dans un véhicule après avoir cuisiné dessus, assurez-vous que la flamme est complètement éteinte, que le gaz est éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule.
- **Ne jamais** laisser le barbecue à dessus plat sans surveillance en présence d'enfants en bas âge ou d'animaux domestiques.
- Les poignées et boutons du barbecue peuvent devenir chauds au toucher ou dépasser les températures de sécurité au toucher en cas de fonctionnement dans des situations extrêmes y compris, sans en exclure d'autres, une exposition prolongée à la lumière directe du soleil, des températures ambiantes élevées ou en cas d'incendie de graisse. Utilisez **TOUJOURS** une protection contre la chaleur lorsque vous utilisez ou manipulez votre barbecue dans ces conditions.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de décharge électrique

- Une tension dangereuse est présente, qui peut provoquer des chocs électriques, des brûlures ou la mort.
- Une protection par disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) doit être prévue sur le(s) circuit(s) ou la(les) prise(s) à utiliser pour le fonctionnement de ce barbecue Traeger^{MD} à dessus plat. La ou les prises doivent être mises à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au code électoral canadien, Partie 1, CSA C22.1.
- Garder le cordon d'alimentation et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chaudes et des bords tranchants.
- Débrancher le cordon d'alimentation avant de procéder à l'entretien du barbecue à dessus plat, sauf indication contraire dans le présent manuel du propriétaire.
- Conformément aux instructions et aux avertissements accompagnant ce produit, utilisez uniquement un cordon prolongateur conçu pour une utilisation extérieure afin d'éviter tout risque de choc électrique. Ce type de cordon est identifié par « W-A » ou « W » sur la gaine du cordon, comme un cordon prolongateur de type : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez une rallonge, veillez à utiliser une rallonge n° 14 AWG avec mise à la terre.
- **Ne pas** modifier la prise de votre barbecue à dessus plat, le réceptacle de la rallonge ou la prise de la rallonge de quelque manière que ce soit, y compris en retirant la broche de mise à la terre (sol).

- Assurez-vous que le cordon prolongateur est en bon état. Vérifiez les cordons prolongateurs avant chaque utilisation pour vous assurer que les fils ne sont pas lâches ou exposés et que la gaine isolante n'est pas coupée ou usée. Il faut le remplacer s'il est endommagé. N'utilisez pas un cordon prolongateur endommagé.
- Il faut s'assurer que le cordon d'alimentation et le cordon prolongateur sont bien branchés ensemble. Ne pas brancher les cordons prolongateurs les uns aux autres.
- Le cordon prolongateur ne doit pas être recouvert de neige ni d'eau stagnante.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et le cordon prolongateur ne créent pas de risque de trébuchement. Ne faites pas passer un cordon prolongateur par une fenêtre ou une porte.
- Le cordon prolongateur doit être retiré et rangé dans un endroit protégé du soleil et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque lié au produit

- **Ne jamais** modifier le barbecue à dessus plat ou installer des pièces ou des composants dont l'utilisation avec ce produit n'est pas autorisée par Traeger. Toute modification de ce barbecue à dessus plat ou l'installation de pièces ou de composants non autorisés annulera la garantie et pourra créer un risque pour la sécurité, y compris, mais sans s'y limiter, un incendie.
- Assurez-vous que le barbecue à dessus plat est placé sur une surface plane.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue à dessus plat lorsque le couvercle est ouvert. Toujours fermer le couvercle du barbecue à dessus plat avant de le déplacer.
- Lorsque la température ambiante est inférieure à -29 °C (-20 °F), l'écran du contrôleur peut être endommagé.
- N'ajoutez **JAMAIS** d'aliments ou de liquides froids ou congelés à un barbecue à dessus plat chaud. Le barbecue à dessus plat risque de se déformer.
- L'installation de l'appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (code national du gaz combustible), ANSI Z223.1/ NFPA 54, ANSI/NFPA 58, au Natural Gas and Propane Installation Code (code d'installation du gaz naturel et du propane), CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code (code de conservation et de manutention du propane), B149.2, ou à la Standard for Recreational Vehicles (norme pour les véhicules de loisirs), ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code (code pour les véhicules de loisirs), selon le cas.
- Les combustibles utilisés dans les appareils au gaz propane liquéfié et les produits de la combustion de ces combustibles peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, qui est reconnu par l'État de Californie comme une cause de cancer et de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- Si le barbecue à dessus plat n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du réservoir de gaz de pétrole liquéfié.
- Le barbecue à dessus plat ne peut être entreposé à l'intérieur que si le réservoir est déconnecté et retiré du barbecue. Le réservoir doit être entreposé à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doit pas être entreposé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Placer un bouchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du réservoir chaque fois que le réservoir n'est pas utilisé. N'installez sur la sortie de la soupape du réservoir que le type de bouchon anti-poussière fourni avec la soupape du réservoir. D'autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD^{MC}

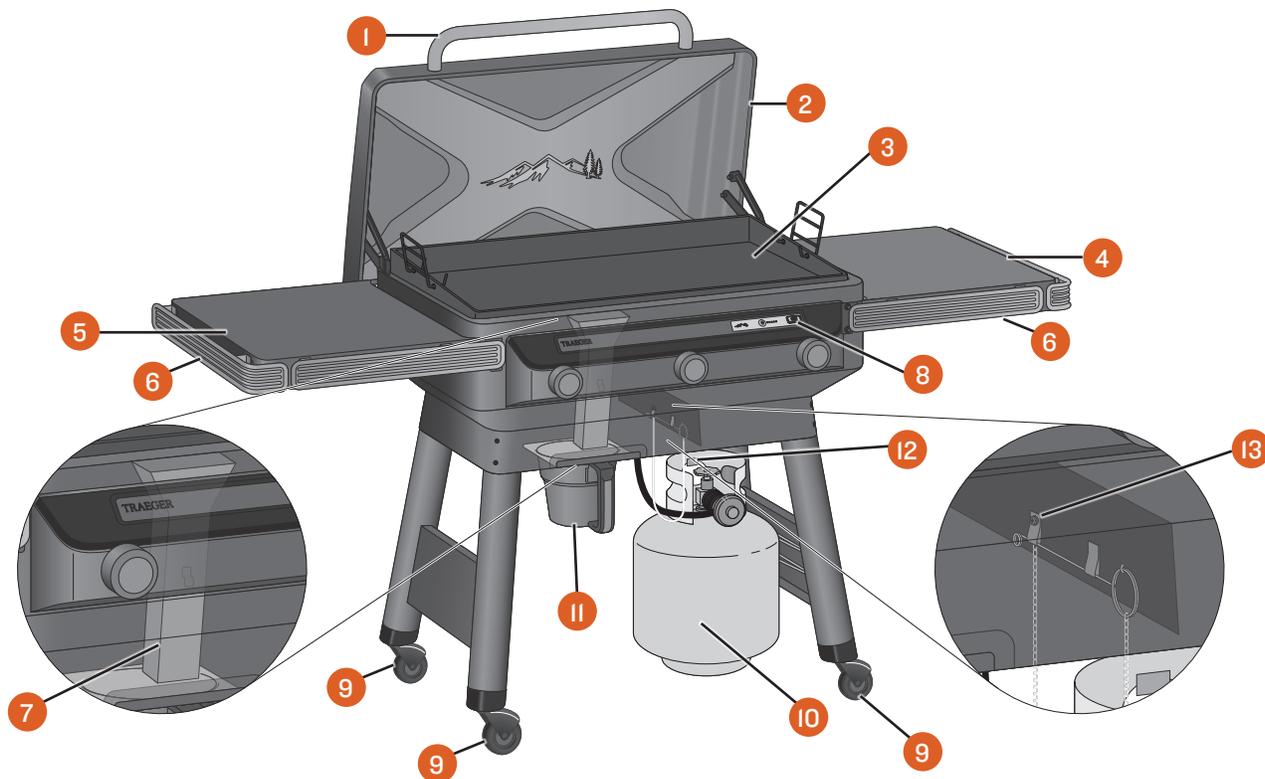
TABLE DES MATIÈRES

- 2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 6 SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 8 CALIBRAGE DU CAPTEUR DE NIVEAU DE COMBUSTIBLE
- 9 CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE À DESSUS PLAT
- 10 MISE EN SERVICE 1 : INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE
- 12 MISE EN SERVICE 2 : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 14 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 16 CONSEILS DE PRO POUR CUISINER SUR VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 17 LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE
- 18 GESTION DES GRAISSES
- 18 ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 19 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT
- 22 DÉPANNAGE
- 23 CONSEILS D'UTILISATION
- 24 SERVICE
- 26 GARANTIE

SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

Reportez-vous au guide d'assemblage pour assembler et installer votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



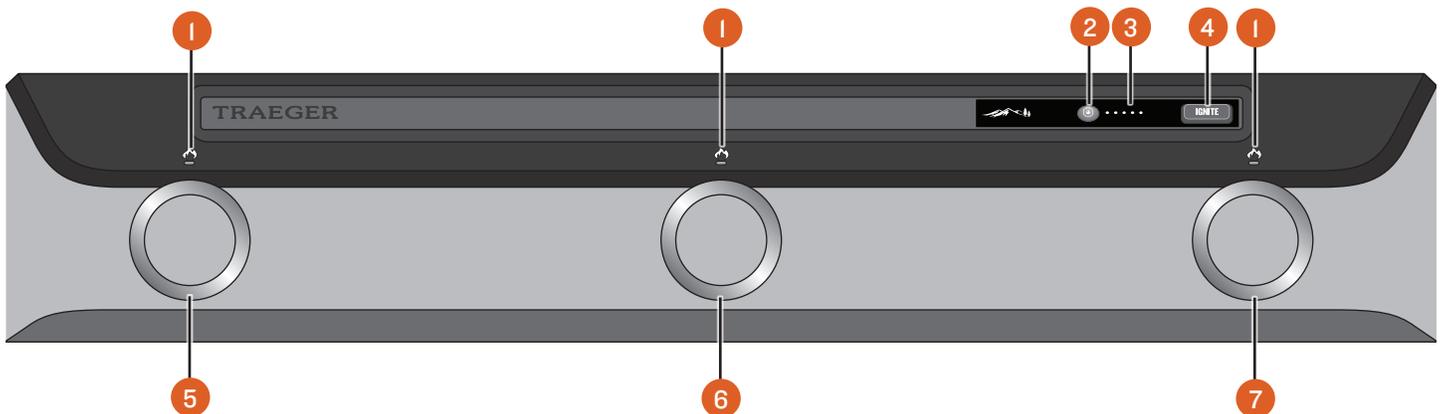
PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DU COUVERCLE	8	APPAREIL DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE AVEC SURVEILLANCE DU COMBUSTIBLE
2	COUVERCLE DU BARBECUE	9	ROULETTE BLOCANTE
3	TABLE DE CUISSON	10	RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE (GPL) LIQUIDE (NON COMPRIS)
4	ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE DROITE	11	FÛT À GRAISSE EZ-CLEAN ^{MC}
5	ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE GAUCHE	12	CROCHET POUR RÉSERVOIR DE PROPANE
6	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK ^{MC}	13	PORTE-ALLUMETTES
7	GOULOTTE DE GRAISSE		

CAPACITÉ DE POIDS

Étagères : 23 kg (50 lb) Crochet pour réservoir de propane : 18,1 kg (40 lb) (ou un réservoir de propane standard de 9,1 kg [20 lb])

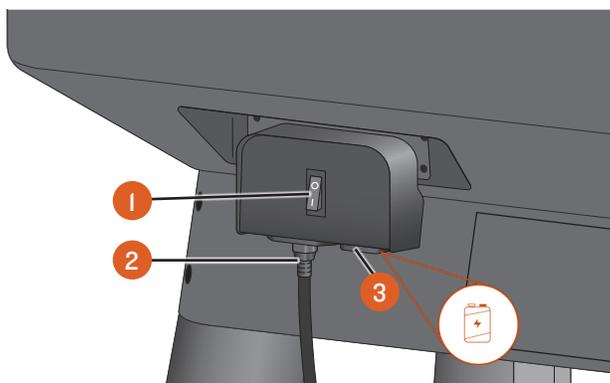
VOTRE CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE

Votre barbecue Traeger^{MD} à dessus plat est équipé d'un appareil de contrôle Traeger à la pointe de la technologie. Avant de commencer à utiliser le barbecue à dessus plat, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de commande. Une fois que votre barbecue à dessus plat est branché et que le bouton d'alimentation principal (situé à l'arrière du barbecue à dessus plat) est sur **MARCHE (I)**, vous pouvez allumer votre barbecue à dessus plat.



PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	LUMIÈRE DU CAPTEUR DE FLAMME	5	BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR GAUCHE
2	BOUTON DE CALIBRAGE DU RÉSERVOIR	6	BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR CENTRAL
3	INDICATEUR DE NIVEAU DE COMBUSTIBLE	7	BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR DROIT
4	BOUTON D'IGNITE (ALLUMAGE)		

ARRIÈRE DU BARBECUE À DESSUS PLAT

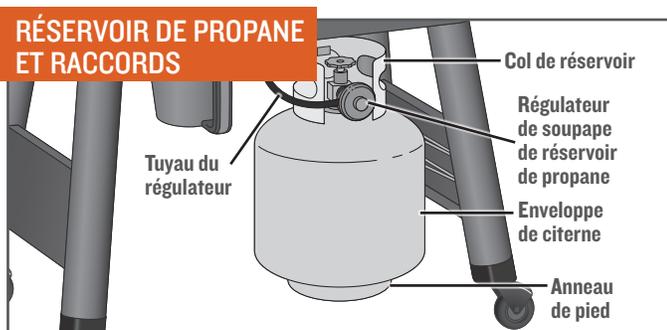


PIÈCE	DESCRIPTION
1	BOUTON DE MISE EN MARCHÉ
2	PRISE C14 POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION
3	BOÎTIER DE PILE 9V*

CONSEIL DE PRO : Vos allumeurs peuvent également être mis en marche par une pile* de 9 volts

*Pile 9V vendue séparément.

RÉSERVOIR DE PROPANE ET RACCORDS



Le barbecue à dessus plat peut être utilisé avec n'importe quelle bouteille de propane classique de 9 kg (20 lb). Il doit avoir un diamètre maximum de 31,1 cm (12 1/4 po), une hauteur de 45,7 cm (18 po) et un filetage de raccordement à droite. Le réservoir doit être marqué conformément à la dernière version de la norme U.S. Spécifications du ministère des transports pour les réservoirs de

gaz de pétrole liquéfié ou DOT. CFR49 ou Normes nationales du Canada CAN/CSA-B359 Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Une bouteille de propane munie d'un OPD (Overfill Prevention Device : dispositif de prévention des débordements) doit être utilisée en permanence. Si votre barbecue à dessus plat Flatrock est destiné à être utilisé avec du propane liquide, vous devez utiliser un régulateur de gaz liquéfié réglé pour un diamètre de 27,9 cm (11 po) et pour l'utilisation de gaz liquéfié uniquement. Vous pouvez généralement acheter une nouvelle bouteille de propane dans votre station-service locale, au supermarché ou dans les magasins où sont vendus les appareils à gaz d'extérieur. Une fois que vous avez acheté une bouteille de propane, lorsque celle-ci est vide, vous pouvez soit l'échanger contre une nouvelle bouteille pleine, soit la faire remplir chez votre fournisseur de gaz local.

CALIBRAGE DU CAPTEUR DE NIVEAU DE COMBUSTIBLE

LE FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR

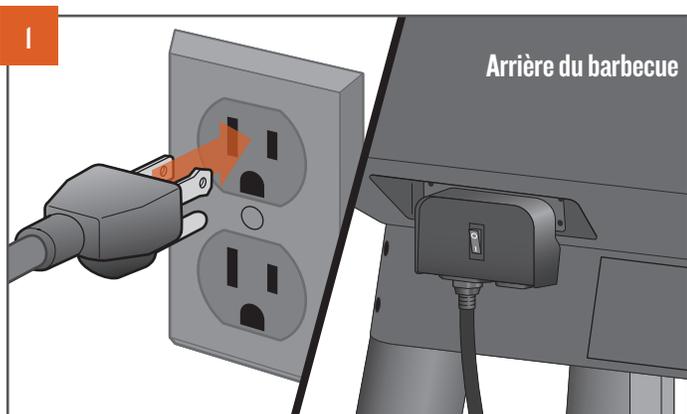
Le capteur de combustible mesure le poids de votre réservoir. Lorsque le réservoir est plein, les cinq DEL s'allument. Au fur et à mesure que vous manquez de combustible, les diodes électroluminescentes diminuent de droite à gauche.

ÉTAPES

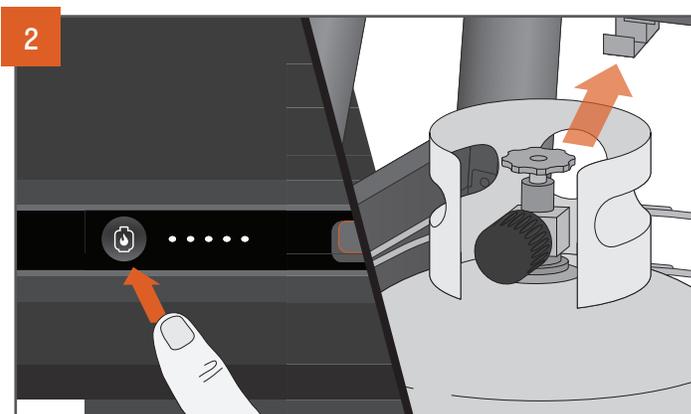
AFIN D'OBTENIR UNE MESURE PRÉCISE, LE CALIBRAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À PARTIR D'UN RÉSERVOIR PLEIN.

Lorsque vous effectuez un calibrage avec un réservoir plein, l'appareil se souvient de ce poids – il n'est donc pas nécessaire de procéder à un nouveau calibrage lorsque vous remplacez les réservoirs. Le calibrage du capteur de combustible doit être effectué lors de la première utilisation.

Nous vous recommandons de lire les étapes 1 à 3 avant de procéder au calibrage.

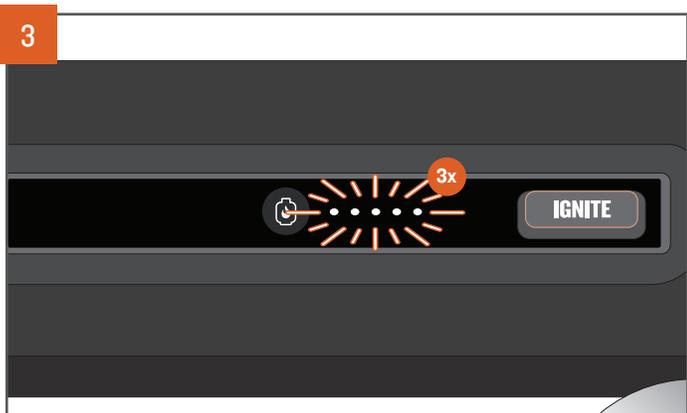


Branchez votre barbecue sur une prise électrique mise à terre et placez l'interrupteur principal situé à l'arrière du barbecue sur **MARCHE (I)**. L'interrupteur s'allume lorsqu'il est mis en marche. Assurez-vous d'avoir votre bouteille de propane à portée de main pour l'étape suivante.

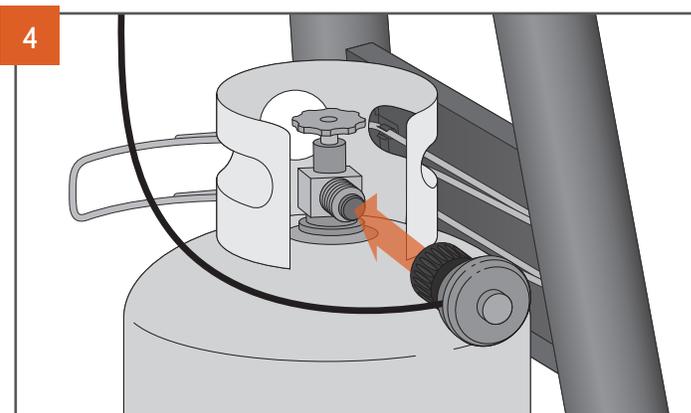


Appuyez sur le bouton de calibration du réservoir et maintenez-le enfoncé  pendant trois secondes. Vous entendrez un bip et les diodes de l'indicateur de niveau de combustible passeront d'un côté à l'autre. Placez ensuite votre bouteille de propane sur le crochet situé sous le barbecue.

REMARQUE : Vous aurez 30 secondes pour placer votre réservoir sur le crochet. Si vous ne le faites pas, votre barbecue quittera le mode de calibrage.



Une fois que votre barbecue a lu le poids de votre réservoir, les cinq DEL clignotent et vous entendez un bip pour confirmer que votre capteur de combustible a été calibré.



Fixez le tuyau du régulateur à la bouteille de propane. Vous êtes prêt!

DÉPANNAGE

Si le capteur de combustible ne semble pas fonctionner correctement, éteignez le barbecue et rallumez-le. Si vous n'entendez pas de bip et que vous voyez les clignotements, retirez le réservoir et répétez les étapes 2 et 3.

CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE À DESSUS PLAT

INDICATEUR DE NIVEAU DU COMBUSTIBLE

L'indicateur de niveau de combustible vous permet de contrôler le niveau de gaz de votre bouteille de propane.



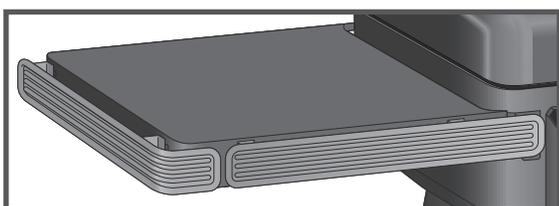
CAPTEUR DE FLAMME

Votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat est équipé d'un voyant de détection de flamme pour chaque brûleur (le voyant situé au-dessus de chaque bouton). Le voyant du détecteur de flamme s'allume pour vous avertir qu'il y a une flamme et que le brûleur est allumé.



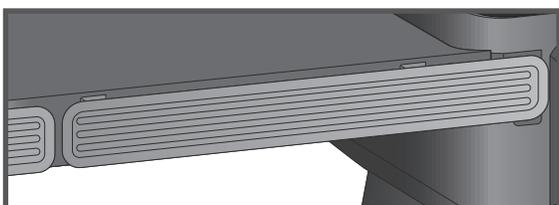
ÉTAGÈRES PLIANTES

Les étagères latérales de votre barbecue à dessus plat se replient pour faciliter le rangement. Pour plier les étagères, soulevez-les tout droit pour les dégager de leur support et les plier vers le bas (utilisez vos deux mains, l'une sur l'arrière et l'autre sur l'avant de l'étagère). Veillez à retirer les accessoires du rail P.A.L. avant de plier les étagères.



P.A.L. RAILS

Les rails d'accessoires Traeger vous permettent de suspendre des outils, des bacs de rangement et bien plus encore. Consultez le site Traeger.com pour trouver de superbes accessoires qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat.



ENREGISTRER VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

Utilisez l'application gratuite Traeger pour découvrir de nouvelles saveurs. Enregistrez votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat pour bénéficier d'un processus d'intégration guidé, de guides d'assemblage numériques, d'une multitude de nouvelles recettes, et bien plus encore.

Scannez ce code QR ou visitez le site www.traeger.com/register-grill pour enregistrer votre barbecue à dessus plat :



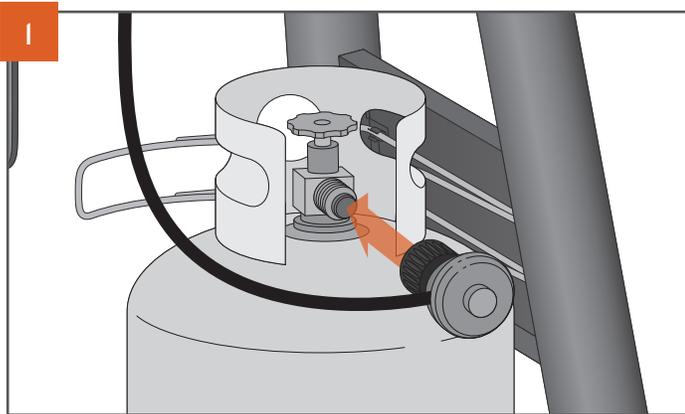
CONSEIL DE PRO : Vous aurez besoin de votre numéro de série pour enregistrer votre barbecue à dessus plat. Vous pouvez le trouver à l'arrière du barbecue.



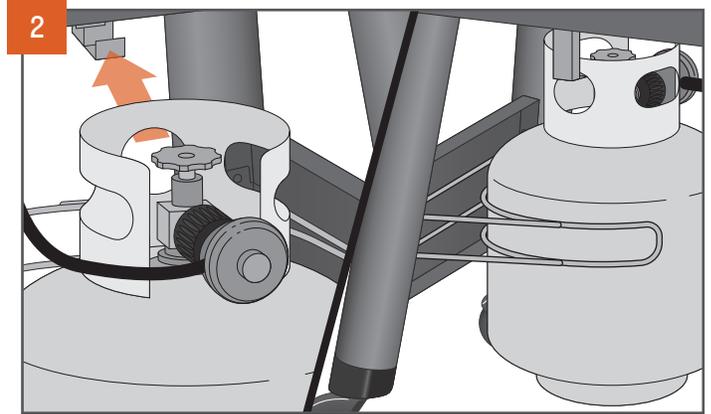
MISE EN SERVICE I : INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

REQUIS AVANT LA PREMIÈRE CUISSON

CONSEIL DE PRO : Ouvrez l'application gratuite Traeger pour enregistrer votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat et suivez un processus d'enregistrement guidé.



Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position d'ARRÊT (**O**). Visser l'extrémité du régulateur sur la soupape de la bouteille de propane. Serrer à la main.



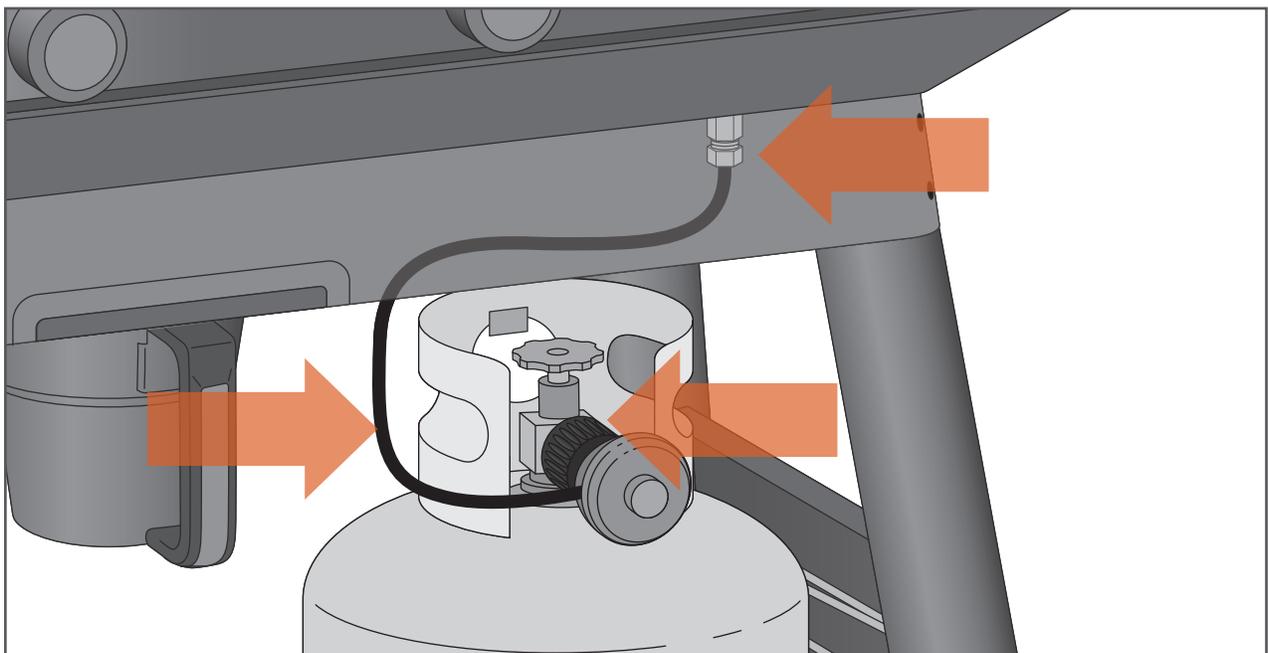
Une fois le régulateur connecté au réservoir et le capteur de combustible calibré, soulevez le réservoir sur le crochet situé sous le barbecue à dessus plat. Tous les trous ou poignées du col du réservoir peuvent être utilisés comme points d'accrochage. Veillez à ce que le réservoir soit entièrement placé sur le crochet et qu'il repose sur le support arrière du réservoir.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

NE JAMAIS utiliser une flamme nue, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité.

Le diagramme suivant est fourni à titre d'information uniquement. Ces emplacements ne sont pas les seuls points à vérifier, ni les seules zones potentielles de fuite de gaz. Veillez à ce que le test d'étanchéité porte sur toutes les valves, tous les raccords de tuyauterie, tous les joints, toutes les conduites et tous les points allant de la source de gaz aux brûleurs.



Effectuez un test d'étanchéité après l'ajout d'un nouveau réservoir, après l'entretien ou après une période d'inutilisation pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz. En outre, chaque fois que le réservoir de gaz est raccordé au régulateur ou qu'une partie quelconque du système de gaz est déconnectée ou remplacée, il faut effectuer un test d'étanchéité.

⚠ DANGER

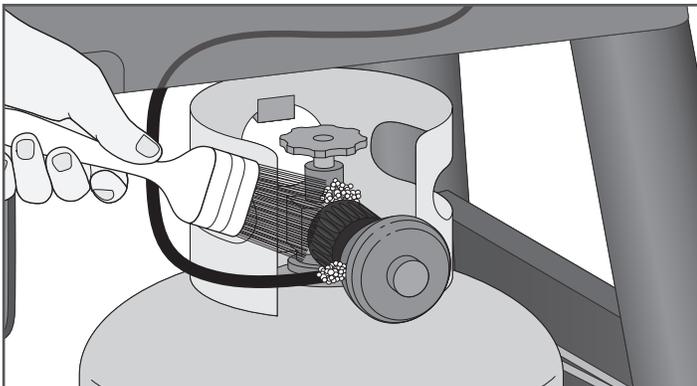
Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Coupez le gaz de l'appareil.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Ouvrir le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Testez toujours l'étanchéité de votre appareil à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. **NE JAMAIS** fumer ou laisser des sources d'inflammation dans la zone pendant un test d'étanchéité. **NE PAS** utiliser de flamme, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité. Utiliser une solution d'eau savonneuse.

- Vérifier que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion, de fissures ou de fuites. Remplacer si usé.
- Préparez une solution d'eau savonneuse pour le test d'étanchéité en mélangeant une part de savon liquide à une part d'eau dans un flacon pulvérisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position d'ARRÊT (○).
- Tournez le bouton de la soupape du réservoir de GPL d'un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
- Appliquez la solution d'essai d'étanchéité en la pulvérisant ou en la brossant sur les joints du système d'acheminement du gaz. Il s'agit de toutes les soupapes, de tous les raccords de tuyauterie, de tous les joints, de toutes les conduites et de tous les points allant de la source de gaz aux brûleurs.
- L'apparition de bulles dans la solution savonneuse et/ou une légère odeur de gaz (typiquement, le gaz a une odeur d'œuf pourri) indique la présence d'une fuite. Ne pas essayer d'allumer le barbecue à dessus plat.
- Ne pas utiliser l'appareil tant que la fuite n'est pas corrigée.
- Le diagramme suivant a pour but de montrer à quoi ressemblerait une connexion non étanche. Ces deux endroits ne sont pas les seuls points à vérifier, ni les seules zones potentielles de fuite de gaz.
- Arrêter une fuite en resserrant le joint desserré et/ou en rescellant avec un joint fileté ou du ruban Teflon^{MC}, en enlevant le joint ou le ruban dans le cas d'un raccord évasé, ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Ne pas essayer de réparer la soupape du réservoir si elle est endommagée. Le réservoir doit être mis au rebut dans un endroit approprié pour les réservoirs de GPL, puis remplacé.
- Si vous ne parvenez pas à arrêter la fuite, tournez le bouton de la soupape du réservoir d'un tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fermer, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en enfonçant l'une des soupapes de contrôle et en la tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le réservoir de GPL de l'appareil.
- Appelez un technicien agréé pour l'entretien des appareils à gaz ou un revendeur de gaz de pétrole liquéfié.
- Toutes les fuites doivent être corrigées immédiatement. N'oubliez pas : avant de remplacer un réservoir vide par un nouveau, assurez-vous que tous les boutons des soupapes sont en position fermée. Le fait de laisser les boutons des soupapes ouverts peut créer un faible débit de gaz dans le barbecue à dessus plat, ce qui nécessiterait de débrancher le réservoir du régulateur, puis de le rebrancher pour réinitialiser le régulateur.



MISE EN SERVICE 2 : 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.

À NOTER : 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.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

NE PAS assaisonner ou cuire d'aliments avec les poignées de levage sur la table de cuisson. Retirer les poignées immédiatement après leur utilisation. Elles deviendront brûlantes si elles sont laissées sur la table de cuisson durant l'assaisonnement ou la cuisson.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Assaisonnement pour barbecue à dessus plat de Traeger^{MD} et conditionneur pour fonte ou huile de canola
- Chiffon en coton propre
- Pince en métal
- Montre ou minuterie

POUR METTRE À NIVEAU



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.



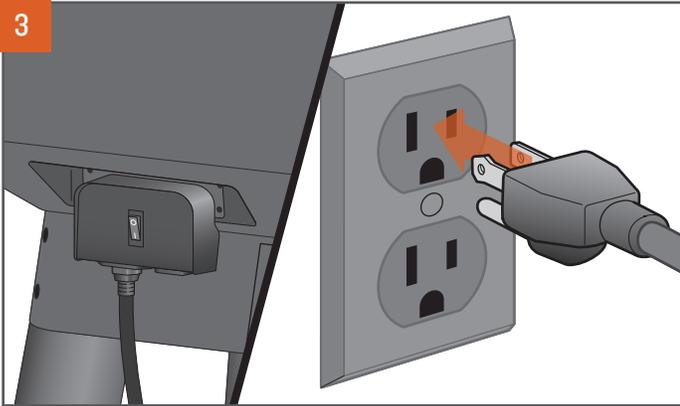
Serrez complètement le contre-écrou à l'aide d'une clé de 19 mm ou 3/4 de po pour verrouiller le nivellement. Le contre-écrou se trouve sous la jambe mais au-dessus de la roulette.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessure corporelle

Ne dépassez pas 12,7 mm (0,5 po) de nivellement, sinon la roulette tombera de la jambe, ce qui pourrait endommager le produit ou vous blesser.

POUR CULOTTER

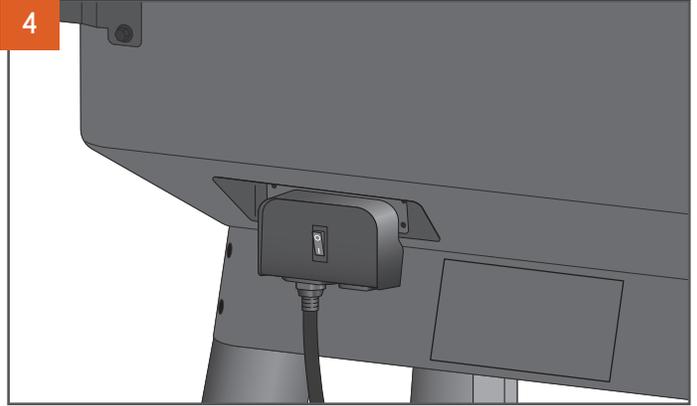
3



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

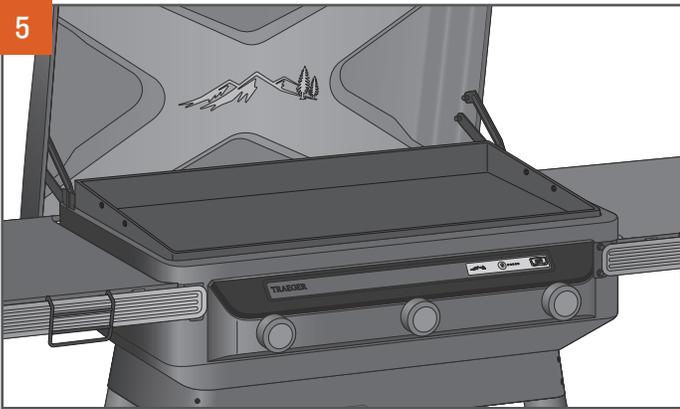
Lorsque l'interrupteur principal situé à l'arrière du barbecue est en position d'ARRÊT (O), branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée reliée à la terre.

4



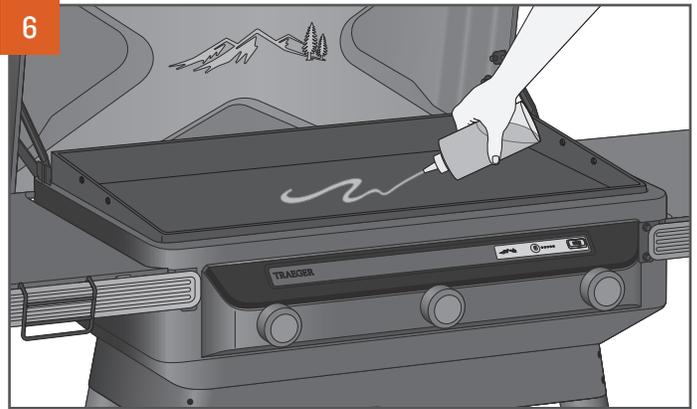
Placez l'interrupteur principal situé à l'arrière du barbecue sur MARCHE (I). L'interrupteur s'allume lorsqu'il est mis en marche.

5



Préchauffer le barbecue à dessus plat à température élevée pendant 10 minutes (voir « Utilisation de votre barbecue à dessus plat »).

6



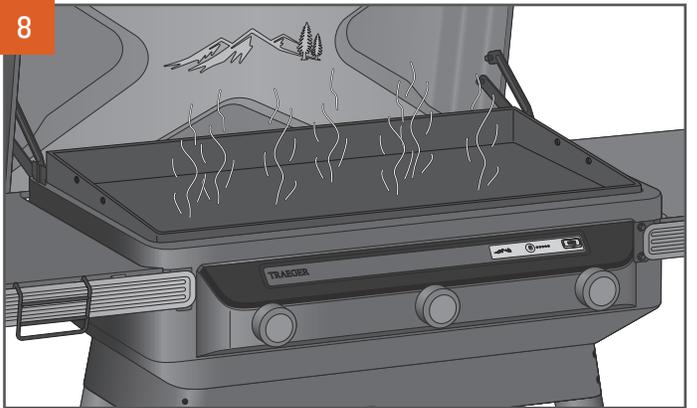
Une fois que le barbecue à dessus plat est chaud, étalez environ 2 à 3 cuillères à soupe de conditionneur ou d'huile sur la table de cuisson, en zigzag, en couvrant toute la surface de cuisson.

7



À l'aide d'une pince munie d'une serviette 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.

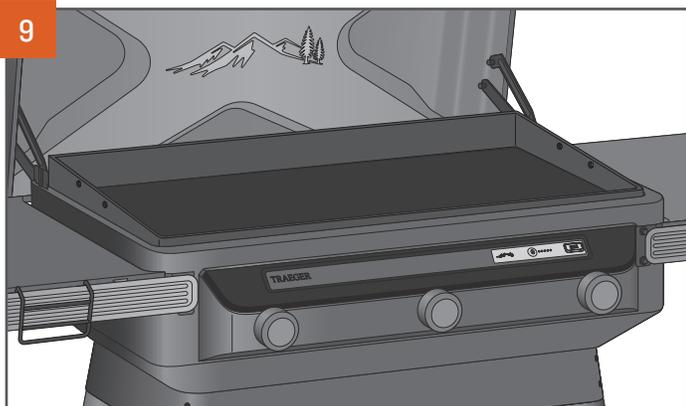
8



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

MISE EN SERVICE 2 : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT SUITE

9



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.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

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

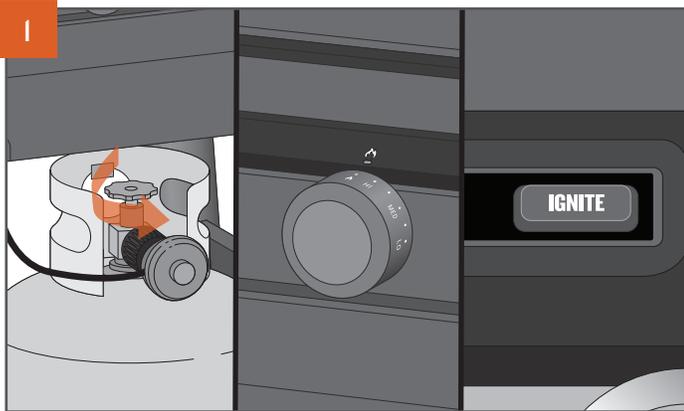
LISTE DE CONTRÔLE AVANT DE PROCÉDER À LA GRILLADE

1. Effectuer les travaux d'entretien nécessaires :
 - Vérifier le fût à graisse EZ-Clean^{MC}. Retirer le revêtement du fût (s'il est plein) et le remplacer par un nouveau revêtement de fût à graisse.
 - Vérifier le niveau de combustible.
 - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas tordu, endommagé ou effiloché.
 - Vérifiez que votre bouteille de propane est correctement raccordée et que la soupape est ouverte.
 - Inspecter le tuyau du réservoir de GPL du barbecue à dessus plat avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation.
2. Avant d'utiliser le barbecue à dessus plat, assurez-vous qu'il est correctement assemblé et que toutes les pièces sont présentes, y compris les suivantes :
 - Table de cuisson du barbecue à dessus plat
 - Goulotte de graisse
 - Fût à graisse EZ-Clean^{MC} et revêtement du fût à graisse
 - Bouteille de propane
3. Veillez à ce que le barbecue à dessus plat soit éloigné d'au moins 50,8 cm (20 po) des matériaux combustibles sur les côtés et de 50,8 cm (20 po) des matériaux combustibles à l'arrière (voir page 2).
4. Assurez-vous que le barbecue à dessus plat est placé sur une surface plane.
5. Toujours laisser le couvercle du barbecue à dessus plat ouvert lors du préchauffage et de la cuisson. Veillez à toujours ouvrir et fermer le couvercle avec précaution.

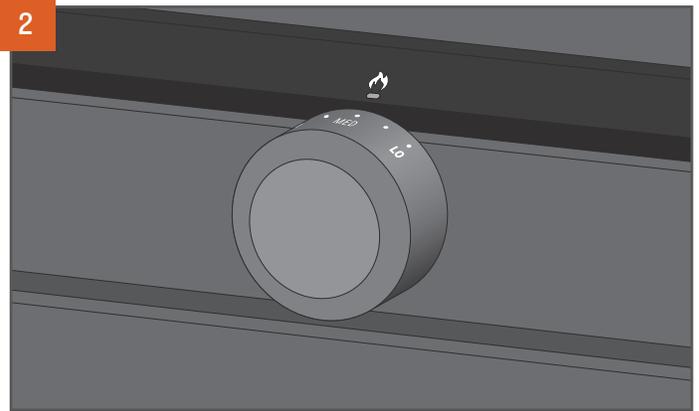
CUISSON GÉNÉRALE Il est très facile de cuisiner sur un barbecue Flatrock® à dessus plat. Avec trois régions TruZone^{MC} sur la table de cuisson, vous pouvez cuire simultanément des aliments différents à des températures différentes. Voici quelques conseils pour obtenir les meilleurs résultats avec votre barbecue Flatrock® à dessus plat.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

NE PAS assaisonner ou cuire d'aliments avec les poignées de levage sur la table de cuisson. Retirer les poignées immédiatement après leur utilisation. Elles deviendront brûlantes si elles sont laissées sur la table de cuisson durant l'assaisonnement ou la cuisson.



Assurez-vous que la soupape de la bouteille de propane a été tournée en position d'ouverture complète. Tournez le bouton de la zone souhaitée en position d'allumage (🔥). Appuyez sur le bouton d'IGNITE (allumage) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant du détecteur de flamme s'allume. Une fois que le capteur de flamme s'est allumé, l'allumage est réussi.



Préchauffez votre barbecue à dessus plat pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la surface atteigne la température de cuisson souhaitée.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie/de brûlure

NE JAMAIS fermer le couvercle du barbecue à dessus plat lors du préchauffage ou de l'utilisation du barbecue.

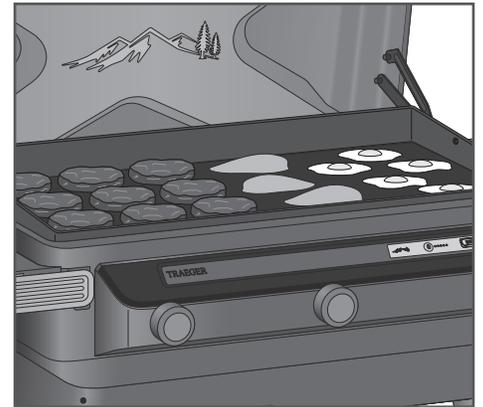


Une fois le four préchauffé, la cuisson peut commencer! Veillez à huiler le barbecue à dessus plat avant la cuisson, quelle que soit la recette choisie.

CONSEIL DE PRO : Consultez l'application Traeger pour obtenir de superbes recettes!

CONSEILS DE PRO POUR CUISINER SUR VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

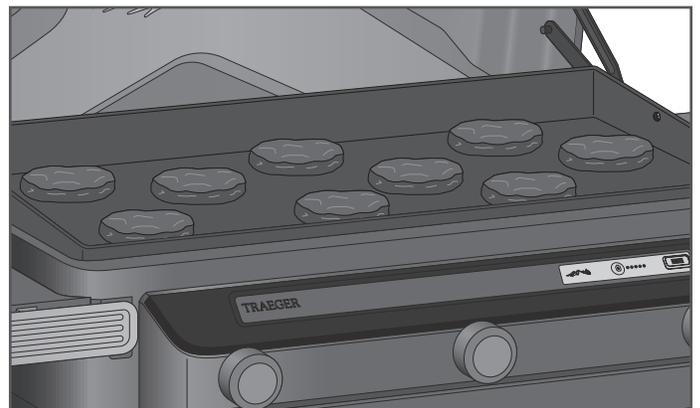
CONSEIL 1 : Choisissez les bons types d'aliments à cuisiner. Votre barbecue à dessus plat excelle dans la cuisson d'aliments que vous feriez normalement cuire dans une sauteuse, un wok ou une poêle. Bien que vous puissiez cuisiner à feu doux, les barbecues à dessus plat ne sont pas l'endroit idéal pour faire cuire de gros morceaux de viande comme des épaules de porc ou des poulets entiers—réservez-les pour votre barbecue à granulés Traeger^{MD}.



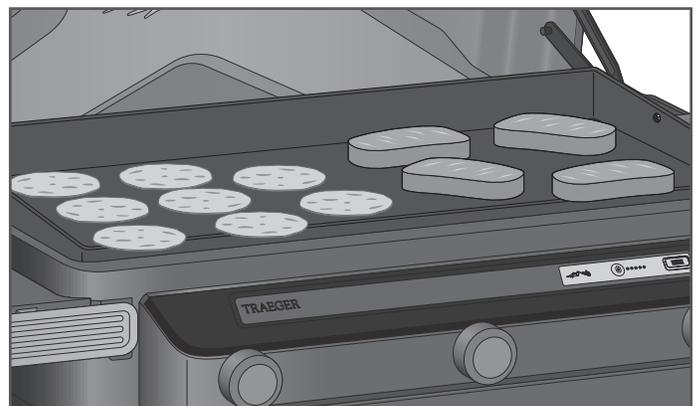
CONSEIL 2 : Préparation! Préparez les aliments que vous prévoyez de cuisiner et ayez à portée de main les outils dont vous avez besoin. Utilisez une étagère du barbecue à dessus plat pour les ingrédients crus et les ustensiles qui leur sont destinés, et l'autre pour les aliments cuits. Cela permet d'éviter toute contamination croisée lorsque vous préparez votre festin.



CONSEIL 3 : Grillade. Si vous voulez donner à vos aliments une croûte bien dorée, veillez à laisser de l'espace entre les morceaux pour favoriser une bonne grillade. (S'ils sont entassés trop près, les aliments risquent de cuire à la vapeur dans leur propre jus.) Attendez que l'un des côtés soit bien doré avant de le retourner.

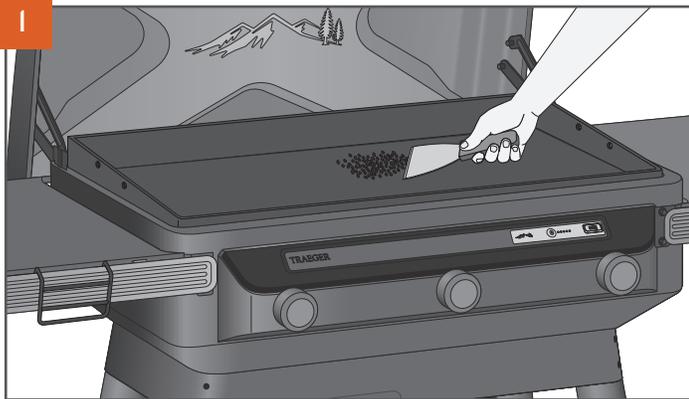


CONSEIL 4 : Votre barbecue à dessus plat dispose de trois régions TruZone^{MC}. Vous pouvez utiliser plusieurs zones à la fois en gardant les aliments au chaud dans une zone et en les grillant dans une autre!



LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

NETTOYER ET RÉASSAISONNER

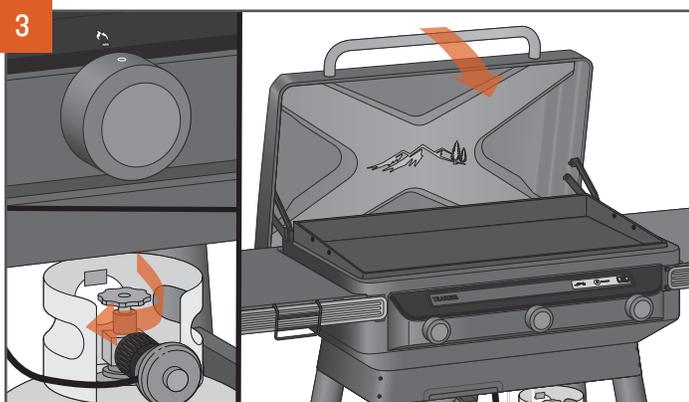


Pendant que le barbecue à dessus plat est encore chaud, utilisez un grattoir de barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat (non fourni) pour racler les résidus de cuisson du barbecue à dessus plat dans la goutte de graisse.

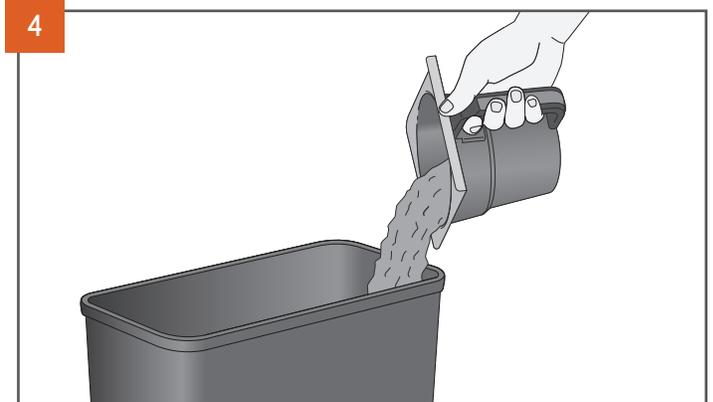


À l'aide d'une pince et d'une serviette propre ou d'une serviette en papier, huiler légèrement la table de cuisson avec de l'huile de canola ou une autre huile de cuisson à point de fumée élevé, telle que l'huile de lin ou de pépins de raisin. Étendre en une fine couche de manière à couvrir toute la surface de cuisson. Chauffer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, environ 10 minutes.

CONSEIL : Veillez à conditionner les parois latérales de votre table de cuisson pour une meilleure protection et une meilleure prévention de la rouille.



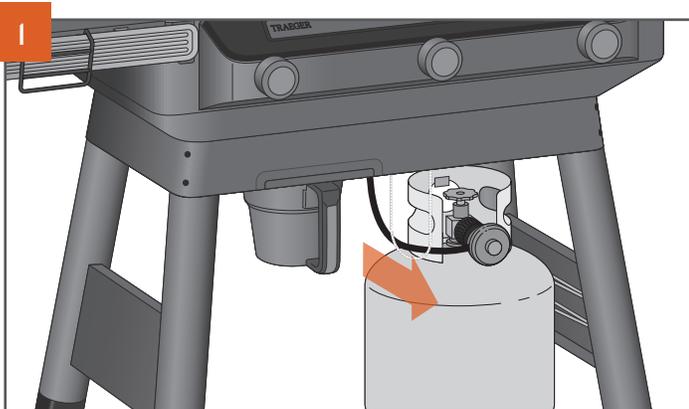
Mettez tous les boutons en position d'ARRÊT (○), fermez le couvercle et fermez la soupape de la bouteille de propane. Toujours fermer complètement la soupape de la bouteille de propane après chaque cuisson.



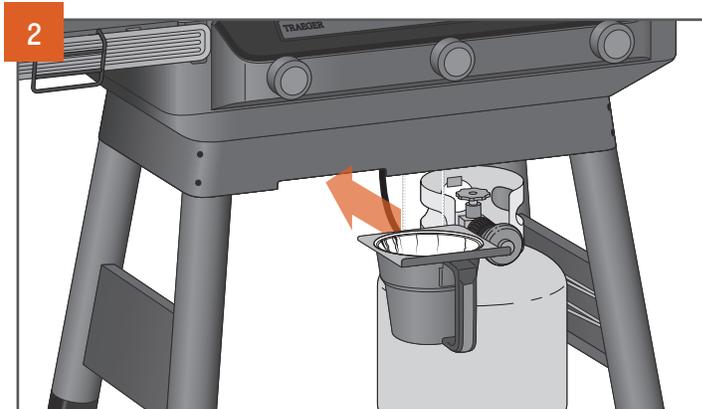
Si nécessaire, videz le fût à graisse EZ-Clean^{MC} (voir page suivante) et jetez le revêtement du fût. Une fois que le barbecue à dessus plat est complètement refroidi, recouvrez-le d'un couvercle de barbecue Traeger^{MD} à dessus plat.

CONSEIL : Veillez à ce que le contenu du fût soit refroidi avant de le jeter.

GESTION DES GRAISSES



Faites glisser le fût à graisse EZ-Clean^{MC} avec le revêtement du fût.

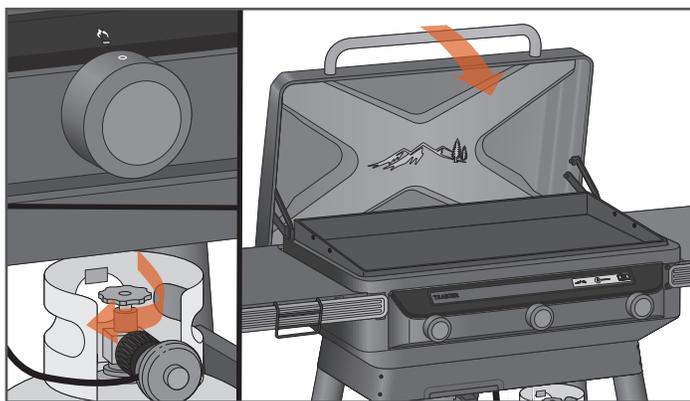


Vider et jeter le revêtement du fût. Garnissez le fût à graisse EZ-Clean^{MC} d'un nouveau revêtement et glissez-le à nouveau dans le support situé au bas du barbecue à dessus plat (vous sentirez qu'il « tombe » en place lorsqu'il est complètement installé).

CONSEIL : Veiller à ce que le contenu du fût soit refroidi avant de le jeter.

ARRÊT DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT LE PROCESSUS D'ARRÊT EXPLIQUÉ

Le cycle d'arrêt est crucial pour le succès et la performance de haute qualité de votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock à dessus plat.



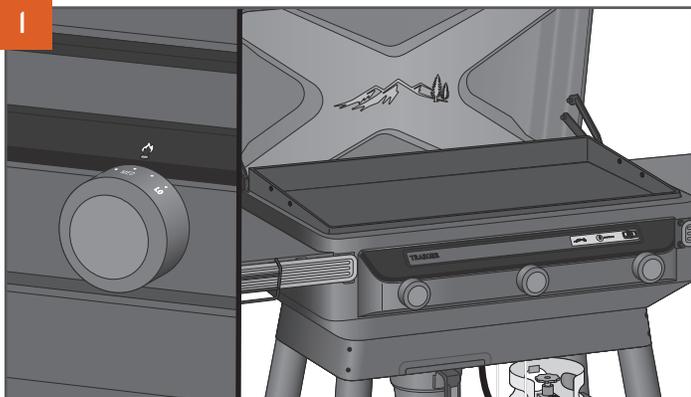
Mettez tous les boutons en position d'ARRÊT (○), attendez que la table de cuisson refroidisse, fermez le couvercle et fermez la soupape de la bouteille de propane. Lorsque le voyant du détecteur de flamme s'éteint, le barbecue à dessus plat n'est plus en marche et commence à refroidir.

CONSEIL : Huilez toujours la table de cuisson selon les instructions de la section « Lorsque la cuisson est terminée » avant de l'éteindre.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON À DESSUS PLAT

Pour nettoyer votre barbecue à dessus plat, vous aurez besoin d'un chiffon propre ou de serviettes en papier, du nettoyant de barbecue Traeger^{MD}, d'eau, d'un grattoir pour barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat (non inclus) et d'assaisonnement pour barbecue à dessus plat de Traeger^{MD} et conditionneur pour fonte ou de l'huile de canola.



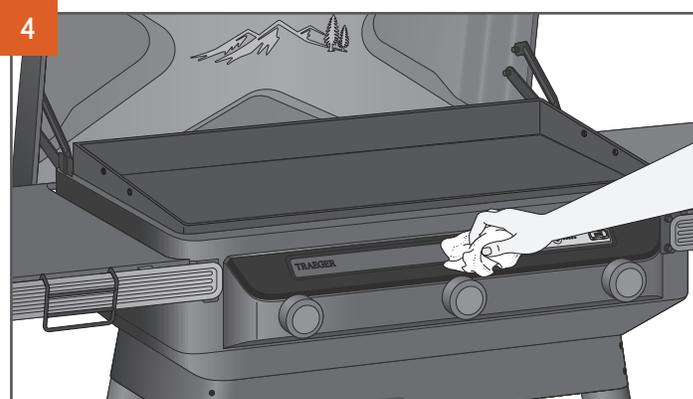
1 Faire chauffer la table de cuisson à feu moyen pendant 10 minutes.



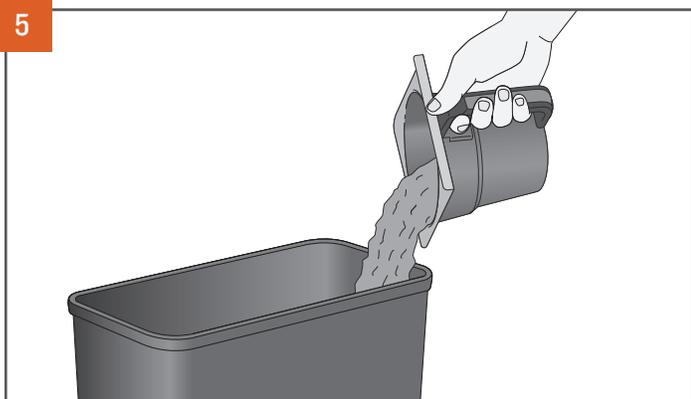
2 À l'aide d'un grattoir, nettoyez l'ensemble de la table de cuisson en dirigeant tous les morceaux d'aliments et de graisse vers la goulotte de graisse. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les débris aient été éliminés.



3 Lorsque le barbecue à dessus plat est encore chaud, appliquez une fine couche d'assaisonnement pour barbecue à dessus plat de Traeger^{MD} et conditionneur pour fonte ou d'huile de canola à l'aide d'une pince munie d'une serviette propre ou d'une serviette en papier. L'assaisonnement doit couvrir toute la table de cuisson (y compris les parois et les bords). Chauffer jusqu'à ce que la fumée cesse, soit environ 10 minutes.



4 Pour nettoyer la surface du barbecue à dessus plat, éteignez-le et laissez-le refroidir. Une fois le barbecue à dessus plat refroidi, utilisez un chiffon ou une serviette en papier et le nettoyant de barbecue Traeger^{MD} pour essuyer toutes les zones sales sur la surface du barbecue à dessus plat. **NE PAS utiliser le nettoyant de barbecue Traeger^{MD} sur la surface de cuisson.**



5 Videz le fût à graisse EZ-Clean^{MC} et installez un nouveau revêtement de fût à graisse Traeger^{MD}.

VÉRIFICATION DE LA GRAISSE

Votre fût à graisse EZ-Clean^{MC} doit être vérifié avant et après chaque cuisson.

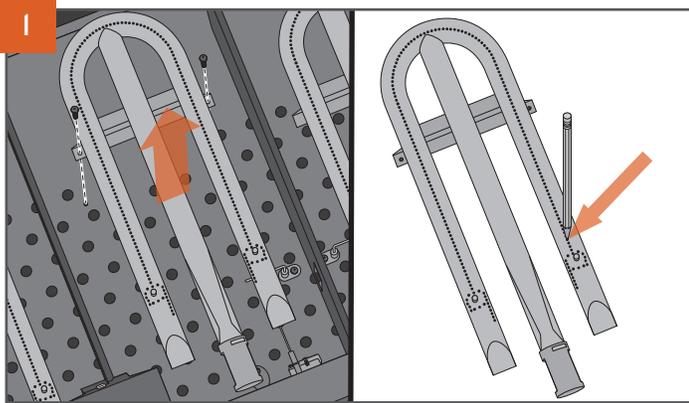
CONSEILS :

- Assurez-vous que la graisse a refroidi avant de manipuler le fût.
- La goulotte de graisse peut être retiré et lavé au lave-vaisselle. N'oubliez pas de le remettre en place avant votre prochaine cuisson.

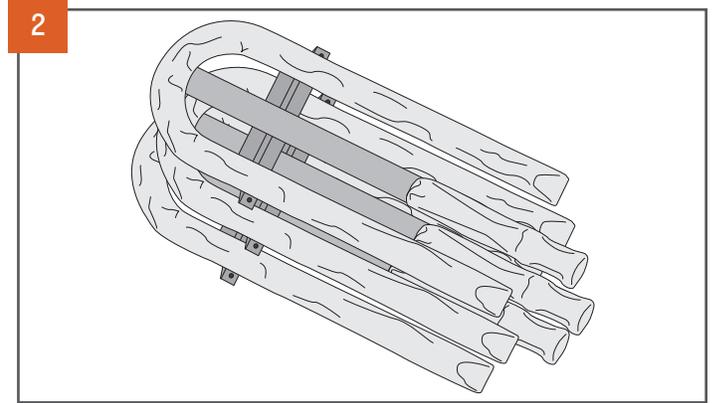
ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE À DESSUS PLAT SUITE

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Il arrive que de la saleté et/ou des débris d'insectes tels que des toiles s'accumulent dans le tube du brûleur ou dans les hublots, en particulier après des périodes d'inutilisation ou de conservation. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil ou un mauvais fonctionnement.



Retirez les brûleurs du barbecue à dessus plat en dévissant les deux fixations des supports de brûleur. Une fois le brûleur retiré, insérez une pointe de stylo ou un trombone dans le trou d'entrée obstrué du brûleur afin d'éliminer les débris qui peuvent s'y être accumulés.



Lorsque vous rangez le barbecue à dessus plat ou avant une longue période d'inutilisation, retirez les brûleurs et enveloppez-les d'une feuille d'aluminium afin de réduire le risque de pénétration d'insectes dans les trous des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Toujours retirer toutes les feuilles d'aluminium avant de rattacher les brûleurs et d'utiliser à nouveau le barbecue à dessus plat.

CONSERVATION

Votre barbecue à dessus plat peut être rangé dans deux positions :

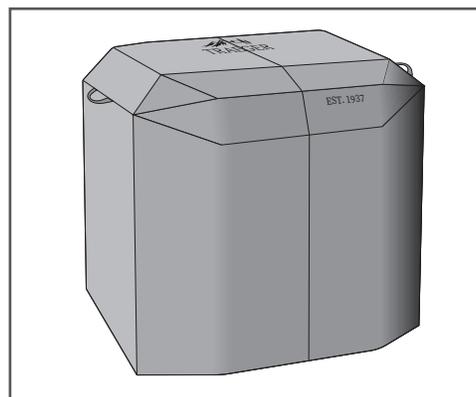


Si l'espace est limité, rabattez les étagères latérales.

OU



Si l'on dispose de plus d'espace, les étagères latérales peuvent être laissées en extension.



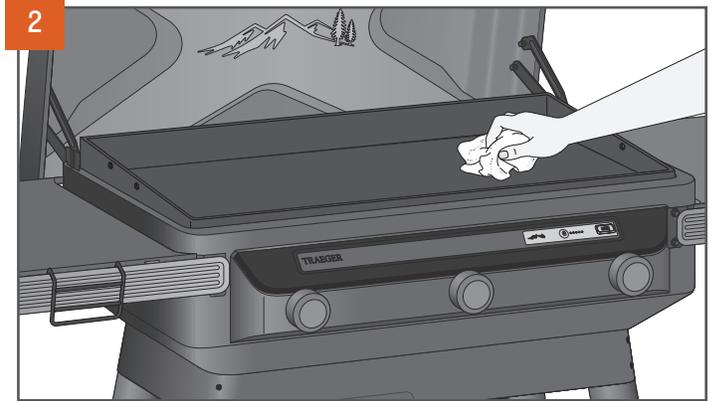
Utilisez le couvercle du barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat pour le protéger lorsque vous le rangez. Lorsque vous utilisez le couvercle de barbecue Traeger^{MD} Flatrock à dessus plat, les étagères doivent être rabattues.

ÉVITER LA ROUILLE

Un bon assaisonnement initial et des assaisonnements après cuisson sont essentiels pour prévenir la rouille; cependant, si votre barbecue à dessus plat devient rouillé, suivez les étapes suivantes :



Utilisez un tampon à récurer non abrasif et de l'eau pour enlever la rouille. Si la rouille ne peut être éliminée avec le tampon à récurer non abrasif, vous pouvez utiliser du papier de verre de grain 220 pour éliminer la rouille des zones affectées.



En utilisant de l'eau et un chiffon, essuyez tous les résidus de rouille. La table de cuisson doit être exempte de tout débris provenant de l'étape 1. Essuyez toute l'eau de ce processus avec une serviette ou un chiffon propre et sec. Avant de passer à l'étape 3, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la surface de cuisson. N'essayez pas faire évaporer l'eau excédentaire en chauffant le barbecue.

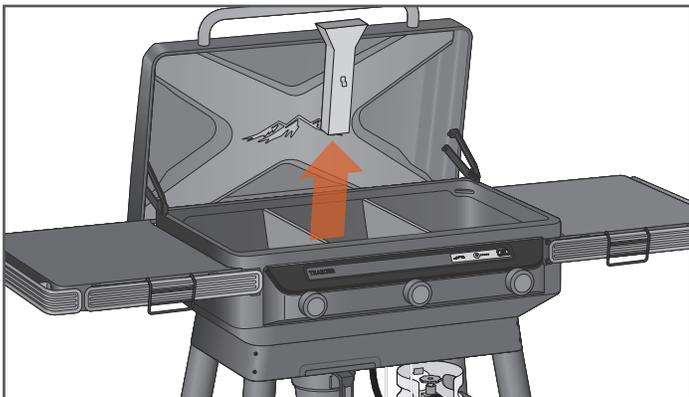


Réassaisonnez la table de cuisson en suivant la procédure d'assaisonnement décrite dans la section « Lorsque la cuisson est terminée » ou en suivant les instructions de l'application.

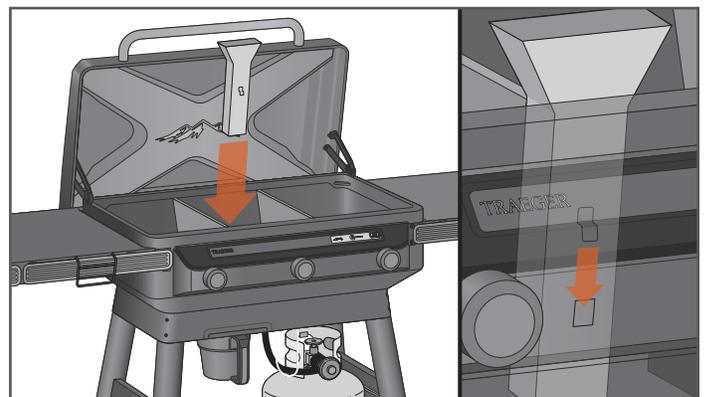
ENTRETIEN DE LA GOULOTTE DE GRAISSE

Si la goulotte de graisse se bouche, vous pouvez la retirer et la nettoyer.

POUR ENLEVER :

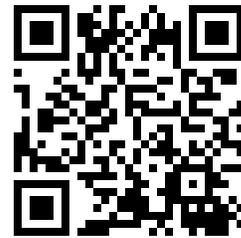


POUR REMPLACER :



FOIRE AUX QUESTIONS

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



DÉPANNAGE

Si votre barbecue à dessus plat n'est pas alimenté en électricité, vérifiez si :

1. Votre barbecue à dessus plat est branché sur une prise de courant avec mise à terre et dispose d'une connexion sécurisée à l'arrière.
2. La prise extérieure mise à terre a été déclenchée.
3. L'interrupteur principal situé à l'arrière du barbecue a été mis sur **MARCHE (I)**.

Si votre barbecue à dessus plat ne s'allume pas, vérifiez si :

1. La soupape de votre bouteille de propane a été mise en marche (elle est complètement ouverte).
2. La connexion entre le tuyau du régulateur et la bouteille de propane est bonne (serrée à la main).
3. Le bouton de la zone que vous essayez d'allumer est en position d'allumage (). Si toutes ces étapes ont été effectuées, maintenez le bouton d'IGNITE (allumage) enfoncé et confirmez que vous entendez un clic continu.

Si les lampes du détecteur de flamme ne fonctionnent pas, mais que le barbecue à dessus plat s'allume toujours (il est possible d'allumer les brûleurs à l'aide de l'allumeur) :

Assurez-vous que le capteur de flamme se trouve directement au-dessus du brûleur, sans le toucher; desserrez la vis pour l'ajuster si nécessaire. Assurez-vous également que le câblage du capteur de flamme est connecté (sur la face inférieure du barbecue à dessus plat).

Si le capteur de la bouteille affiche un poids incorrect :

Ajustez l'installation du réservoir en suivant les étapes de la section « Mise en service I : Installation de la bouteille de propane ».

Si le barbecue à dessus plat ne s'éteint pas :

Vérifiez que les boutons sont en position d'ARRÊT () et qu'ils peuvent bouger librement (lorsqu'ils sont enfoncés, ils doivent ressortir).

Si vos brûleurs produisent des flammes faibles ou irrégulières, il existe plusieurs causes possibles :

1. La fonctionnalité de sécurité du régulateur a été déclenchée (voir ci-dessous).
2. Le réservoir de propane est vide ou le niveau de carburant est bas. Lorsque le niveau de propane liquide dans votre réservoir diminue, les brûleurs continuent de fonctionner mais avec une hauteur de flamme faible ou irrégulière. Remplacez ou refaites le plein du réservoir de propane pour résoudre le problème.
3. Le robinet du réservoir de propane n'est pas suffisamment ouvert.
4. Le tuyau du régulateur n'est pas complètement fixé à la vanne du réservoir.
5. Un coude ou un pli dans le tuyau du régulateur limite le débit.
6. Les tubes du brûleur pourraient être obstrués.

Si la fonctionnalité de sécurité du régulateur est déclenchée :

Le régulateur de votre barbecue est doté d'un élément de sécurité conçu pour limiter le débit de propane si le débit traversant le régulateur est supérieur à la normale. Cependant, il est possible qu'il se déclenche dans le cadre d'une utilisation normale. Le flux de gaz pourrait également être interrompu, ce qui rendrait impossible l'allumage des brûleurs. Si vous pensez que l'élément de sécurité de votre régulateur s'est déclenché, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que tous les boutons du barbecue et les soupapes des réservoirs de propane sont sur « off » (éteint) et en position fermée.
2. Vérifiez que le tuyau et le collecteur ne présentent pas de fuites et que les connexions entre le collecteur et le régulateur ne sont pas desserrées.
3. Détachez le régulateur du réservoir de propane.
4. Tourner tous les boutons à la position « high » (haut) pendant 2 minutes.
5. Mettez tous les boutons sur « éteint ».

CONSEILS D'UTILISATION

1. Votre barbecue Traeger^{MD} Flatrock[®] à dessus plat est équipé de trois zones contrôlées indépendamment et de boucliers thermiques à verrouillage de chaleur. Vous pouvez régler les zones à différentes températures tout au long de la cuisson, de basse à haute. Les zones sont parfaites pour cuisiner avec plusieurs types d'aliments. Par exemple, lorsque vous cuisinez des fajitas, vous pouvez griller le steak sur une zone de chaleur élevée, faire revenir les poivrons et les oignons sur une zone de chaleur moyenne et réchauffer les tortillas sur une zone de chaleur faible.
2. Pour de meilleurs résultats, laissez toujours le couvercle ouvert pendant le préchauffage et la cuisson.
3. 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, alors que des aliments plus épais nécessitent une chaleur plus 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.
4. Toujours nettoyer votre barbecue à dessus plat et le réassaisonner régulièrement pour que la surface de cuisson conserve ses propriétés antiadhésives.
 - a. Grattez les restes de nourriture dans le bac à graisse.
 - b. Appliquez l'huile sur le barbecue à dessus plat en une fine couche.
 - c. Vérifiez le fût à graisse EZ-Clean^{MC} après chaque cuisson; nettoyez-le si nécessaire.
5. Réassaisonnez le barbecue à dessus plat après chaque cuisson pour obtenir de meilleures performances. Après avoir gratté pour éliminer les particules d'aliments, appliquez une fine couche d'assaisonnement pour barbecue Traeger^{MD} à dessus plat et de conditionneur pour fonte et faites chauffer jusqu'à ce qu'il ne fume plus.
6. Votre barbecue à dessus plat peut être utilisé pour réchauffer des sauces ou faire fondre du beurre. Placez le beurre ou la sauce buffalo dans une casserole à parois fines dans un coin de votre barbecue à dessus plat pour qu'elle ne soit pas gênante, et réglez cette zone à feu moyen. Vous obtiendrez des compléments fondants et savoureux pour épicer votre repas.

SERVICE

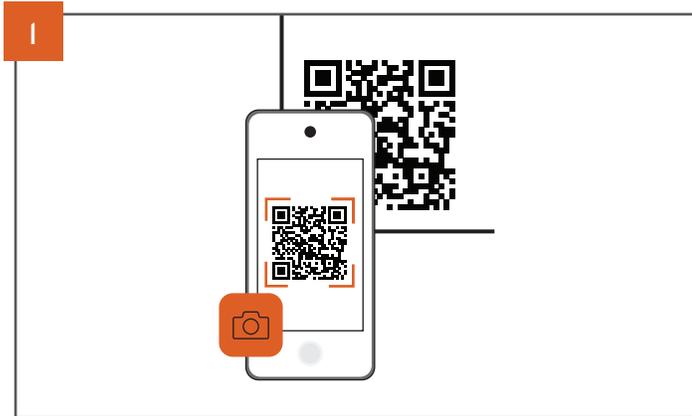


LE SERVICE À LA CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur qui soit. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger^{MD} à dessus plat ou si vous avez besoin de conseils, nos experts chevronnés sont là pour vous aider. Nous sommes là 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement sécuritaire, les pièces ou le service clientèle en général, vous pouvez consulter notre site Web traeger.com/support ou nous téléphoner ou nous écrire à l'adresse suivante :

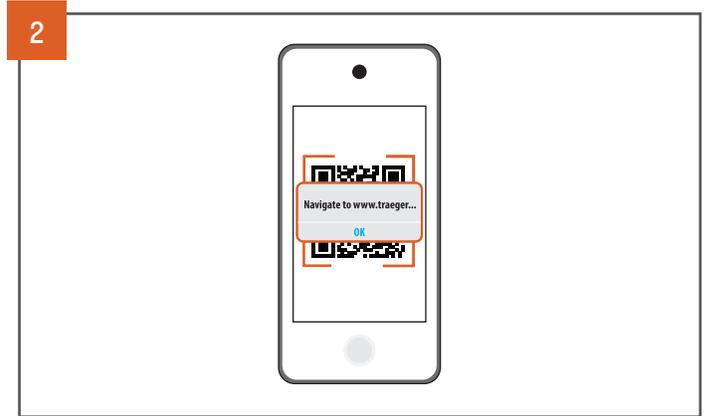
SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veuillez consulter : traeger.com/support
Téléphone : É.-U./CAN : **1 800-TRAEGER** 6 h à 22 h HNR
Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101 – U.S.A.

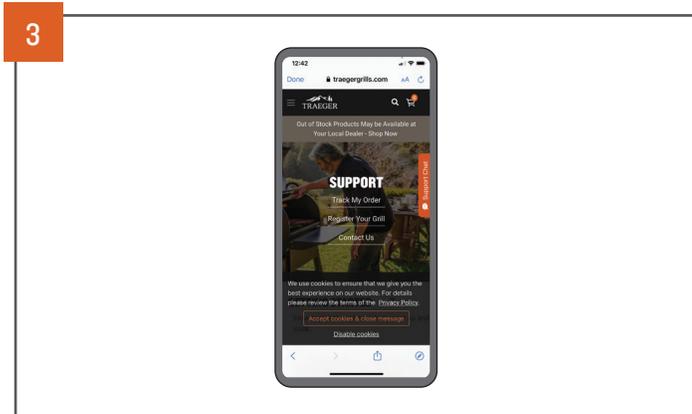
LE SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER EST À PORTÉE DE BALAYAGE



Ouvrez l'appareil photo de votre téléphone et pointez-le sur le code barres.



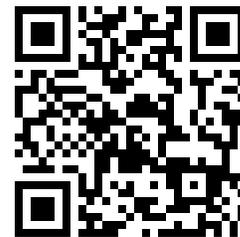
Attendez que la caméra s'enregistre et appuyez sur la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît.



Les informations relatives au code se chargeront automatiquement.

ESSAYEZ-LE

Scannez ce code barres pour accéder à la page d'accueil de Traeger Support (soutien Traeger).



REMARQUES

GARANTIE DU BARBECUE TRAEGER^{MD} À DESSUS PLAT



GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit ce barbecue Traeger^{MD} à dessus plat ou les composants, la couverture et la période de garantie indiqués dans le tableau ci-dessous dans le cadre d'une utilisation normale et d'un entretien adéquat. Cette garantie donne au client au détail des droits légaux spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient selon les États et les provinces. La période de garantie commence à la date de l'achat initial auprès de traeger.com ou d'un détaillant autorisé Traeger. Une liste des détaillants autorisés Traeger est disponible sur le site : <https://www.traeger.com/dealers> (chacun d'entre eux étant un « vendeur autorisé ») La période de garantie et la couverture des pièces sont les suivantes :

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, jambes	5 ans	Ne rouillera pas à travers
Appareil de contrôle	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Table de cuisson à dessus plat	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Cordon, capteurs de flamme et allumeurs	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Brûleurs	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication

L'entière responsabilité de Traeger et votre recours exclusif seront le remplacement des pièces défectueuses de votre barbecue Traeger^{MD} à dessus plat, le cas échéant. La/les pièce(s) originale(s) approuvées pour un retour par le service de pièces de Traeger doivent être retournées en port prépayé. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf, en fonction des disponibilités, à la seule discrétion de Traeger, dans un délai de quatre-vingt-dix jours. Sans limiter les exclusions susmentionnées, la garantie ne couvre pas : (i) les dommages causés à la peinture par des feux de graisse ou de l'utilisation normale du barbecue; (ii) l'exposition aux UV; (iii) l'usure normale et (iv) la déformation de la surface du barbecue à dessus plat.

Les barbecues Traeger^{MD} à dessus plat sont conçus pour être modulaires et permettre une réparation simple par des utilisateurs réguliers. La seule obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie sera de vous fournir le remplacement de toutes les pièces défectueuses et de vous fournir 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 à dessus plat (frais d'expédition payés par Traeger) et d'analyser toutes les informations d'utilisation, y compris, mais sans s'y limiter, toutes les données numériques relatives au barbecue branché (dans la mesure où elles sont couvertes par notre politique de protection des données). Pour vérifier 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 d'expédition des pièces sont à votre charge.

Les restrictions du paragraphe suivant ne s'appliquent pas aux résidents du Québec auxquels s'applique la Loi sur la protection du consommateur.

POUR PLUS DE CERTITUDE ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, TRAEGER PELLET GRILLS LLC NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, DES DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS, SPÉCIAUX, DE LA PERTE DE DONNÉES, DES DOMMAGES EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU DOMMAGES-INTÉRÊTS CUMULATIFS, DE LA PERTE DE PROFITS OU DE REVENUS OU DE LA DIMINUTION DE VALEUR DÉCOULANT DE L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE OU S'Y RAPPORTANT, INDÉPENDAMMENT (A) DU FAIT QUE DE TELS DOMMAGES ÉTAIENT PRÉVISIBLES, (B) DU FAIT QUE TRAEGER AIT ÉTÉ INFORMÉ OU NON DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES ET (C) DE LA DOCTRINE JURIDIQUE OU ÉQUITABLE (CONTRAT, TORT OU AUTRE) SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST FONDÉE, ET NONOBTANT L'ÉCHEC DE TOUT RECOURS CONVENU OU AUTRE DE SON BUT PRINCIPAL. CETTE GARANTIE DONNE AU CLIENT DE DÉTAIL DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES ÉTATS ET LES PROVINCES. VOUS ET TRAEGER ENTENDEZ FAIRE DE CETTE GARANTIE VOTRE RECOURS EXCLUSIF EN CAS DE BARBECUE À DESSUS PLAT DÉFECTUEUX.

Cette garantie sera annulée si : (i) le barbecue à dessus plat n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation de Traeger fournies avec ce barbecue; (ii) le barbecue à dessus plat n'est pas acheté auprès d'un vendeur agréé; (iii) le barbecue à dessus plat est revendu ou échangé à un autre propriétaire; (iv) des composants tiers incompatibles ont été utilisés; (v) le barbecue à dessus plat a été utilisé dans une application commerciale ou de restauration; (vi) l'utilisateur a laissé le barbecue à dessus plat être endommagé, malmené ou n'a pas entretenu le barbecue à dessus plat conformément aux instructions d'utilisation de Traeger; ou (vii) une modification non approuvée a été apportée à ce barbecue à dessus plat.

Veuillez noter que Traeger n'étant pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des vendeurs non autorisés, la garantie de Traeger ne s'étend qu'aux produits achetés auprès d'un vendeur autorisé.

Pour faire une réclamation, contactez le service à la clientèle 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 détaillant autorisé. Conservez votre reçu d'achat ou votre facture ainsi que ce guide avec vos documents de valeur.

Les clients en dehors des États-Unis et du Canada doivent noter que les politiques de garantie énoncées dans le présent document ne sont PAS toutes cohérents au niveau mondial. Les clients doivent contacter un distributeur local dans leur pays actuel, à partir de la liste de l'assistance internationale, pour obtenir des informations sur les demandes de garantie spécifiques à ce pays. La procédure décrite ci-dessus ne fonctionnera pas pour les demandes de garantie internationales.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus en transit. 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 produit que vous nous envoyez devient la possession de Traeger et ne vous sera pas rendu.

Traeger déterminera si votre réclamation est couverte par cette politique à sa seule et unique discrétion et le fait de ne pas suivre les procédures requises peut annuler votre réclamation. Cette garantie donne au client au détail des droits légaux spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient selon les États, les provinces et les pays.





**BIENVENUE
DANS LE
TRAEEGERHOOD^{MC}**

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



**Traeger Pellet Grills LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101**

traeger.com

© 2024 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.

Brevet : www.traeger.com/patents