



**TRAEGER**<sup>®</sup>  
WOOD FIRED GRILLS

# MANUEL DE L'UTILISATEUR



**BIENVENUE DANS LA RÉVOLUTION DU FEU DE BOIS.**

**NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MAXIMUM DE VOTRE TRAEGER.**

Balayez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, ainsi que pour apprendre comment mettre en place, préparer et tirer le maximum de votre barbecue.

Accessoires non inclus

TFB88PUB/ZB/ZBO

TFB57PUB/ZB/ZBO

ITM. / ART. 833853 REV A

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TFB88/TFB57PUB DE TRAEGER®

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

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

Veillez lire entièrement le manuel avant d'effectuer l'installation. De plus, toute personne utilisant le barbecue devrait aussi lire le manuel en entier avant de s'exécuter. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquez avec les autorités compétentes en matière de construction ou d'incendies de votre localité au sujet des restrictions et des exigences applicables à l'inspection des installations. **Conservez ces instructions.** Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, donnez-lui ce guide pour qu'elle le lise et le conserve pour consultation future.

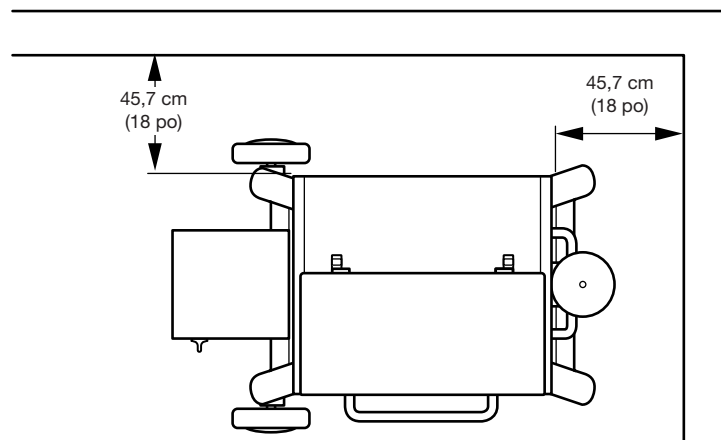
### ⚠ DANGER Risque de monoxyde de carbone

Brûler des granules de bois produit du monoxyde de carbone, lequel peut causer des maladies, des blessures graves et/ou la mort. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore. Suivez ces consignes afin d'éviter de vous intoxiquer et d'éviter que les membres de votre famille, vos animaux de compagnie ou d'autres personnes soient intoxiqués :

- N'utilisez le barbecue Traeger® qu'à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ce barbecue est conçu pour être utilisé **UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR**.
- **N'utilisez jamais** votre barbecue Traeger® dans un endroit fermé ou un dont l'aération n'est pas adéquate.
- Sachez reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes qui s'apparentent à ceux du rhume ou de la grippe. L'intoxication par monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, et est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou des problèmes de circulation, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque vous utilisez votre barbecue Traeger®, conservez une distance **MINIMUM** de 45,7 cm (18 po) et tout combustible à proximité, incluant des garde-corps en bois, bardeaux de maison, cadres de fenêtre, meubles, arbres, poubelles, etc.



- N'installez et n'utilisez pas ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou un encorbellement combustible.
- N'installez et n'utilisez pas votre barbecue Traeger® sur un plancher ou une surface combustible.
- Ne rangez pas de housse de barbecue ou tout autre élément inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.
- Retirez les plats pendant que l'appareil fonctionne sans surveillance pour réduire les risques d'incendie.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger® propre. Les feux de graisse sont causés par le fait de ne pas entretenir correctement votre barbecue et son système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS) de façon régulière (voir la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 23-24).
- Même s'il y a beaucoup d'espace dans le barbecue, faites attention à ne pas y placer trop d'aliments ou des aliments à forte teneur en gras (p. ex., du bacon) qui peuvent produire une grande quantité de graisse inflammable.
- Ne placez pas d'aliments près du bord du barbecue où la graisse pourrait couler à côté du plateau d'égouttement à graisse et aller au fond du barbecue où elle peut entrer en contact avec des tisons du creuset et de l'allumage.
- Assurez-vous toujours que le déflecteur de chaleur et le plateau d'égouttement soient correctement installés sur leurs supports. S'ils ne sont pas correctement installés, la chaleur directe et les flammes du creuset peuvent causer un feu de graisse ou endommager le système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS).
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible pour lanterne, de kérosène, de liquide à briquet ou d'autres produits inflammables pour allumer ou « raviver » un feu.
- **N'utilisez jamais** ni n'entrez de liquides inflammables ou d'autres produits inflammables près du barbecue.
- **N'essayez jamais** de créer un excès de flammes en ajoutant trop de granules ou d'autres produits combustibles dans le creuset ou la trémie.

**⚠ DANGER** Si un feu de graisse se produit, assurez-vous que la porte du barbecue et le couvercle de la trémie sont fermés, puis débranchez le barbecue si vous pouvez le faire de façon sécuritaire. Éloignez-vous de barbecue jusqu'à ce que le feu soit entièrement éteint et que le barbecue ait refroidi. Jusqu'à ce que le feu soit éteint et le barbecue refroidi :

- **Ne déplacez pas** le barbecue;
- **Ne versez pas** d'eau sur le barbecue; et
- **N'essayez pas** d'étouffer le feu.

En maintenant le couvercle du barbecue et de la trémie fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Ne laissez jamais le couvercle du barbecue ou de la trémie ouvert pendant un feu de graisse; si la porte du barbecue est ouverte, utilisez un outil ininflammable qui vous permettra de fermer la porte du barbecue tout en maintenant une distance sécuritaire du barbecue. Un extincteur de classe ABC doit être utilisé si le feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un feu incontrôlé se produit, communiquez immédiatement avec le service d'incendie. Lorsque le feu est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir entièrement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur de votre barbecue, incluant toutes les pièces internes (grille du barbecue, plateau d'égouttement et déflecteur de chaleur), les plats et les aliments. Nettoyez complètement le barbecue, incluant les accumulations de graisse du système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS) et toutes la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir « Entretien de

votre barbecue » aux pages 23-24). Remplacez le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles, allumez de nouveau le barbecue et reprenez la cuisson.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie

Laissez toujours le barbecue refroidir entièrement avant de nettoyer la vis sans fin.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlure

Les cendres devraient toujours être entièrement froides avant d'être manipulées. Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Les cendres doivent rester dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient jetées.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de brûlure

De nombreuses parties du barbecue deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Pendant et après l'utilisation du barbecue, vous devez faire attention pour éviter les brûlures pendant que le barbecue est chaud.

- **Ne laissez jamais** le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants ou des animaux de compagnie sont présents.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue pendant son utilisation ou s'il est chaud. Laissez le barbecue refroidir entièrement et fermez la porte du barbecue avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter. Si vous transportez votre barbecue dans un véhicule après la cuisson, assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule. Ne mettez jamais d'eau dans le creuset, car cela pourrait entraîner le blocage de la vis sans fin.
- **N'ajoutez jamais** de granules avec les mains quand le creuset est chaud. Ce procédé est dangereux et peut entraîner de graves brûlures. S'il n'y a plus assez de granules et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le barbecue refroidir complètement et recommencez à zéro. (Voir les instructions à la page 22, « Nettoyage de la trémie »).
- **Ne déplacez jamais** le barbecue lorsque le couvercle est ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risques liés à la fumée

- Si la mise en marche est retardée et que la fumée provenant du barbecue passe de transparente, blanche à une épaisseur blanc sombre et opaque inhabituelle qui prend une teinte jaunâtre, éteignez immédiatement le barbecue en utilisant l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière de la trémie à granules ou en débranchant le cordon d'alimentation. **Ne lancez pas** le cycle d'arrêt.
- **⚠ DANGER** **N'ouvrez pas** la porte du barbecue pour le faire aérer. Restez à distance du barbecue jusqu'à ce que la fumée ait cessé et que le barbecue soit entièrement froid.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

- Cette situation peut être causée parce qu'il y a un trop grand nombre de granules, ce qui est le résultat par un allumage partiel des granules. Si cette situation se poursuit suffisamment longtemps, du gaz s'accumulera et prendra feu. Si ce gaz prend feu, il se consumera d'un seul coup, ce qui produira un bruit puissant qui peut surprendre et/ou blesser des personnes se trouvant à proximité du barbecue. De plus, la porte du barbecue pourrait s'ouvrir et se fermer. Cette situation est quelques fois appelée « rot de barbecue » et doit être évitée. Si vous n'avez pas effectué un entretien convenable de votre barbecue comme indiqué à la section « Entretien de votre barbecue » des pages 23-24, un dangereux feu de graisse peut aussi se produire.
- Si cette situation se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez toutes les pièces internes (incluant les grilles du barbecue, le plateau d'égouttement et le déflecteur de chaleur) et nettoyez soigneusement les cendres et granules du barbecue et du creuset (voir la page 24 « Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset ») et assurez-vous que les accumulations de graisses et d'autres matières ont été nettoyées (voir les pages 23-24 « Entretien de votre barbecue »). Retirez toutes les granules de la trémie. Lancez la séquence Prime Auger (remplir la vis sans fin) pour sortir les granules de la vis sans fin et jetez ces granules. Videz le creuset de toutes ses granules. Remplissez la trémie de nouvelles granules et amorcez la vis sans fin (voir « Préparation de votre barbecue » à la page 13 pour obtenir des instructions sur la façon d'amorcer la vis sans fin).

**▲ DANGER** Ne placez pas votre main dans ou près de la vis sans fin située au bas de votre trémie à granules. Des blessures graves se produiront si la vis sans fin tourne et que votre main y est prise. Ne retirez pas le protecteur en rayon d'abeille de votre trémie à granules. Aucun entretien ne devrait être effectué sur ou autour de la vis sans fin pendant que le barbecue est en marche ou branché à une alimentation électrique.

**▲ AVERTISSEMENT** Risque de décharge électrique  
Présence de tensions dangereuses qui peut causer des décharges, des brûlures ou la mort.

- Une protection par disjoncteur de fuite à la terre doit être ajoutée au circuit ou à la prise qui sera utilisé pour faire fonctionner ce barbecue Traeger®.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant l'entretien, à moins d'indication contraire dans ce manuel de l'utilisateur.
- Si vous utilisez une extension, n'utilisez qu'un modèle qui convient pour l'extérieur en suivant les instructions et avertissements qui accompagnent ce produit pour prévenir les décharges électriques. Ce type de cordon possède la mention « W-A » ou « W » sur sa gaine comme les types de cordons : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez un cordon d'alimentation, assurez-vous d'utiliser un modèle avec mise à la terre no 14 AWG.

- Ne modifiez pas la fiche du barbecue Traeger®, la prise de l'extension ou la fiche de l'extension de quelque façon que ce soit, incluant le retrait de la broche de mise à la terre.
- Assurez-vous que votre extension est en bon état. Inspectez les extensions avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'y a pas de fil lâche ou exposé, et qu'il n'y a pas de coupure ou d'usure. Remplacez-la si elle est endommagée. N'utilisez jamais une extension endommagée.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et l'extension sont bien branchés l'un dans l'autre. Ne branchez pas d'extensions les unes dans les autres.
- Évitez de laisser une extension en contact avec de la neige ou de l'eau stagnante.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et l'extension ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un. Ne passez pas une extension par une fenêtre ou une porte.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez et rangez l'extension dans un endroit protégé du soleil et hors de la portée des enfants.

## ▲ MISE EN GARDE

- Ne modifiez jamais ce barbecue et n'installez pas de pièces ou de composantes qui ne sont pas autorisées par Traeger pour l'utilisation dans ce barbecue. Toute modification ou installation de pièces ou composantes non autorisée pour ce barbecue annulera la garantie et peut créer un risque pour la sécurité incluant, sans s'y limiter, un incendie.
- Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue.
- N'utilisez pas de housse de barbecue ou tout autre élément inflammable dans l'espace de rangement situé sous le barbecue.

## ▲ MISE EN GARDE Utilisez les bonnes granules

- Ce barbecue est conçu et approuvé pour n'utiliser que des granules de bois naturel conçus pour les barbecues utilisant des granules de bois. L'utilisation de tout autre type de carburant dans ce barbecue annulera la garantie, peut bloquer la vis sans fin et peut représenter un risque.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats et une saveur optimale, utilisez de véritables GRANULES DE BOIS TRAEGER®.**
- Entreposez toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils qui produisent de la chaleur et des contenants de carburant.

**▲ AVERTISSEMENT** N'UTILISEZ PAS DE GRANULES POUR LE CHAUFFAGE. N'utilisez jamais de granules pour le chauffage dans le barbecue puisqu'elles peuvent renfermer des contaminants et additifs dangereux pour le barbecue.

## ▲ MISE EN GARDE Température ambiante minimum

- Lorsque la température ambiante descend sous les -29 °C (-20 °F), des dommages à l'écran de commande peuvent se produire.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson, il sera important de suivre ces étapes. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer un dangereux « excès de flammes » dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset. Cette situation est souvent causée par une mauvaise procédure de mise en marche et/ou s'il manque de granules.

- Fermez l'interrupteur d'alimentation principal située à l'arrière de la trémie du barbecue (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez la porte et retirez les aliments, les grilles, le plateau d'égouttement et le déflecteur de chaleur.
- Retirez tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.)
- Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement et les grilles, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et placez l'interrupteur en marche (I). Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).

**⚠ MISE EN GARDE** Ne touchez pas au dispositif d'allumage.

- Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, mettez l'interrupteur sur OFF (arrêt/O). Laissez le barbecue refroidir complètement. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse, les grilles et les aliments dans le barbecue.
- Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.**
- Un aspirateur dédié est le meilleur outil pour retirer les cendres du creuset, mais il faut l'utiliser avec une extrême prudence pour éviter les risques d'incendie. Il faut toujours attendre que le barbecue soit FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.
- Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide aux grilles. Cette étape ne demande qu'une minute, et les grilles seront prêtes pour la prochaine utilisation.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# VIVEZ LE GOÛT EN GRAND

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





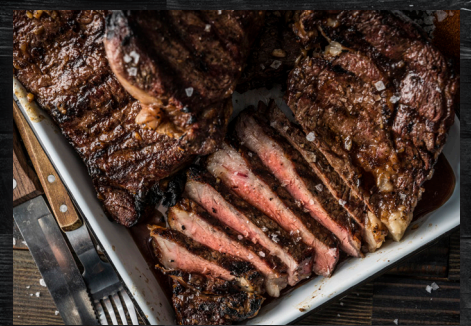
# **TABLE DES MATIÈRES**

<b>2</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>
<b>8</b>	<b>LA SAVEUR COMPTE</b>
<b>9</b>	<b>GRANULES DE BOIS FRANC ENTIÈREMENT NATUREL</b>
<b>10</b>	<b>DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE</b>
<b>13</b>	<b>PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE</b>
<b>15</b>	<b>UTILISATION DE VOTRE BARBECUE</b>
<b>20</b>	<b>UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE</b>
<b>21</b>	<b>FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES</b>
<b>22</b>	<b>NETTOYAGE DE LA TRÉMIE</b>
<b>23</b>	<b>ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE</b>
<b>25</b>	<b>FOIRE AUX QUESTIONS</b>
<b>27</b>	<b>CONSEILS D'UTILISATION</b>
<b>28</b>	<b>ACCESSOIRES</b>
<b>29</b>	<b>SERVICE</b>
<b>30</b>	<b>GARANTIE DU BARBECUE TRAEGER®</b>

# LA SAVEUR COMPTE. LE BOIS NE SERT PAS QUE DE CARBURANT, C'EST AUSSI L'INGRÉDIENT SECRET.

BOIS TRAEGER	BON POUR TOUT PARFAIT POUR :					
POMME						
CERISE						
NOYER BLANC D'AMÉRIQUE						
PROSOPIS						
PACANIER						
MÉLANGE SIGNATURE						

## LA COMBINAISON PARFAITE



Les coupes de bœuf épaisses méritent un parfum de bois audacieux, comme le noyer blanc d'Amérique ou le prosopis.



Ajoutez quelques granules et transformez votre Traeger en four à pizza au bois.



Une tarte aux cerises cuites sur des granules de bois franc d'arbres fruitiers? Certainement.

AGENT DE  
**AUCUN** REMPLISSAGE  
AGENT LIANT  
**AUCUN SOUCI**



FABRIQUÉES AUX É.-U.



# GRANULES DE BOIS FRANC ENTIEREMENT NATUREL

UN RENDEMENT ET UN PARFUM TOUJOURS ÉGAUX

MODE DE FABRICATION DE NOS GRANULES



① Les granules Traeger sont fabriquées de sciure de **bois franc entièrement naturel**.



② La sciure est compressée en granules à l'aide de **chaleur et de pression**.



③ Les granules **alimentent le feu et ajoutent un parfum** pour rendre les repas inoubliables.

# DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

Consulter le Guide d'assemblage pour assembler et installer votre barbecue Traeger® Pro Series.

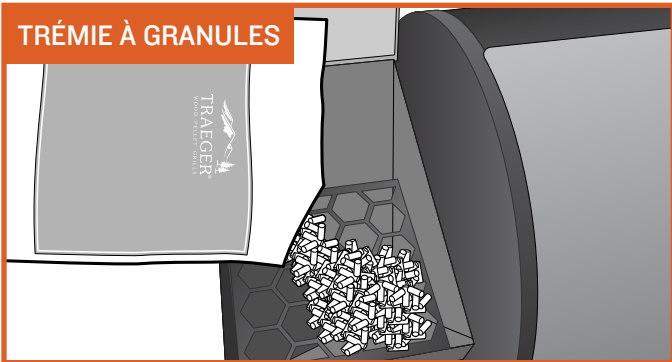
## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



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

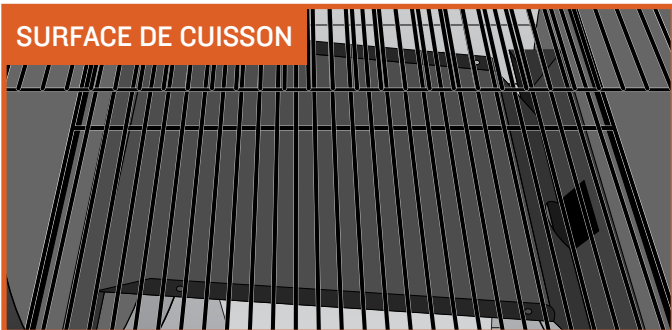
Pièce	Description
12	Pied fixe avant
13	Sonde à viande
14	Poignée de côté
15	Seau à graisse
16	Défecteur de chaleur
17	Plateau d'égouttement à graisse
18	Grille enduite de porcelaine
19	Grille supplémentaire
20	Tuyau de cheminée
21	Chapiteau de cheminée

### TRÉMIE À GRANULES



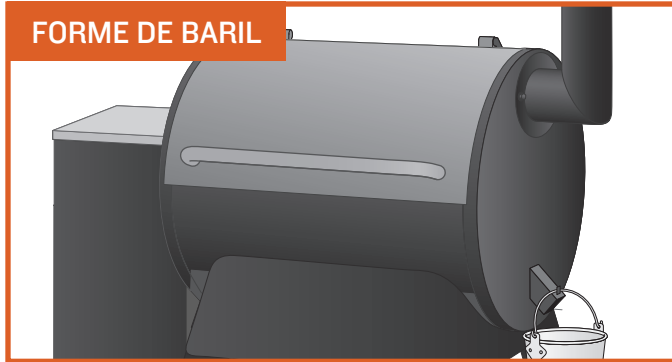
Une trémie à granules d'une capacité de 8,2 kg (18 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures. Jumelé à la commande numérique Pro de Traeger pour obtenir des mets délicieux en un seul « clic ».

### SURFACE DE CUISSON



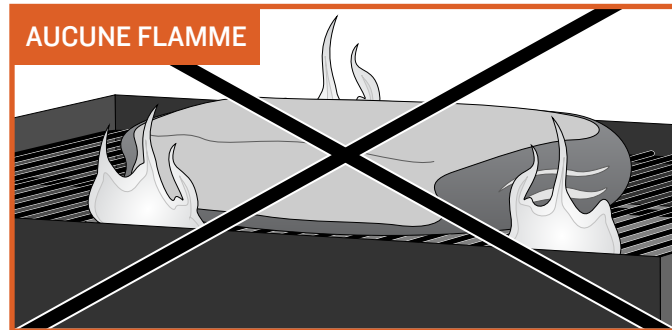
Grâce à 0,57 m<sup>2</sup> (884 pi<sup>2</sup>) (Pro Series 34) ou 0,37 m<sup>2</sup> (572 pi<sup>2</sup>) (Pro Series 22) d'espace de cuisson et à 76 000 BTU de chaleur produite par le feu de bois, votre barbecue Traeger® offre l'espace et la puissance dont vous avez besoin pour organiser une fête, faire cuire des biftecks d'ailou ou des côtes levées et garder suffisamment d'espace pour les plats d'accompagnement.

### FORME DE BARIL



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

### AUCUNE FLAMME



Vous n'aurez jamais à vous préoccuper des feux de graisse qui peuvent détruire vos aliments parce que les barbecues au feu de bois Traeger® cuisent en utilisant la chaleur indirecte. Toutes les graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un sceau à graisse externe pour élimination facile.

**CONSEIL :** Prenez soin de votre barbecue Traeger® en utilisant un nouveau couvre-plateau d'égouttement de Traeger avant chaque cuisson pour aider à maintenir votre barbecue propre.



**AVERTISSEMENT!** Gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » (page 27) et « Entretien de votre barbecue » (pages 23-24).

# DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE (SUITE)

Avant de commencer à utiliser le barbecue, vous devriez apprendre à connaître les différentes caractéristiques de la commande numérique Pro.



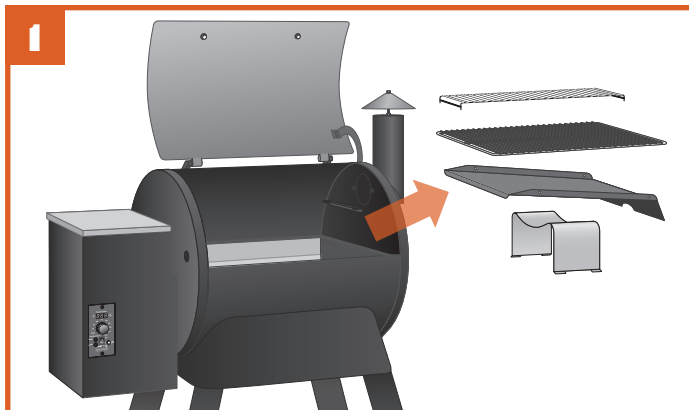
- 1 BOUTON DE TEMPÉRATURE**  
Bouton rotatif pour régler la température.
- 2 AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE**  
Affiche la température actuelle, les codes d'erreur, et la sonde sélectionnée.
- 3 INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL**  
Pour mettre en marche/éteindre le barbecue.
- 4 PROBE SELECTOR (SÉLECTEUR DE SONDE)**  
Appuyer pour afficher la température de la sonde.

## REMARQUES :

- Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger®. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue.
- Pensez acheter une housse d'isolation pour protéger votre barbecue pendant que vous l'utilisez l'hiver lorsque la température est sous le point de congélation pour aider à utiliser moins de granules.

# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

**À N'UTILISER QU'À L'ALLUMAGE INITIAL SEULEMENT.** Pour assurer un fonctionnement sécuritaire et approprié du barbecue, suivez d'abord les instructions ci-dessous pour amorcer la vis sans fin (« charger » le tube de la vis sans fin de granules) et ensuite, pour préparer votre barbecue (faire fonctionner votre barbecue à température élevée).



Retirez les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur de l'intérieur du barbecue.

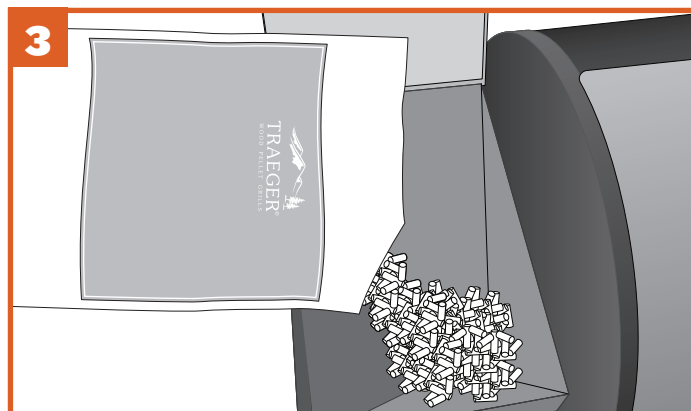


L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.



**AVERTISSEMENT!** Une protection par disjoncteur de fuite à la terre doit être ajoutée au circuit ou à la prise utilisé pour alimenter le barbecue.

En vous assurant que l'interrupteur d'alimentation principal situé au dos de la trémie du barbecue est en position OFF (arrêt/0), branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.



Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger sur la vis sans fin avant d'ajouter des granules dans la trémie. Après avoir ajouté des granules dans la trémie, fermez le couvercle de la trémie. Nous vous recommandons de remplir la trémie de granules au moins jusqu'à la grille de sécurité de la trémie.

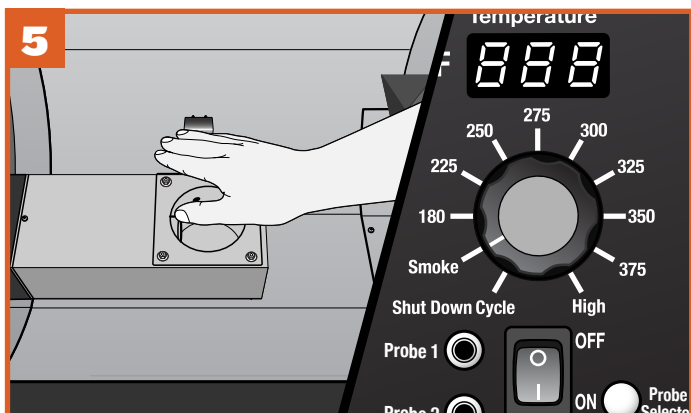


**AVERTISSEMENT!** N'UTILISEZ PAS DE GRANULES POUR LE CHAUFFAGE. N'utilisez jamais de granules pour le chauffage dans le barbecue puisqu'elles peuvent renfermer des contaminants et additifs dangereux pour le barbecue.



Mettez le barbecue en marche : placez l'interrupteur d'alimentation sur ON (marche/I) et tournez le bouton de sélection de la température à SMOKE (fumée). Regardez à l'intérieur de la trémie à granules pour vous assurer que la vis sans fin tourne (à l'intérieur de la trémie à granules).

# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)



Placez vos doigts au-dessus du creuset pour sentir le mouvement de l'air provoqué par le ventilateur à tirage induit. Regardez le dispositif d'allumage pour voir s'il se réchauffe (il commencera à rougir).



**MISE EN GARDE!** Ne touchez pas au dispositif d'allumage.

Placez le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles dans le barbecue.



Une fois l'interrupteur d'alimentation sur ON (marche/II), tournez le bouton de sélection de la température à HIGH (élevée). Après environ deux minutes, une fumée gris-blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflamment.



Tournez le bouton de sélection de la température à HIGH (élevée). Dès que les granules commencent à tomber dans le creuset, la vis sans fin est pleine. Tournez le bouton sur SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt) pour réinitialiser le processus d'allumage.

**REMARQUE :** Pendant le chargement initial de la vis sans fin, il faut du temps pour que les granules passent de la trémie à granules vers le creuset (2 à 4 minutes).



Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, il devra être préparé. Tournez le cadran de sélection de la température à ÉLEVÉ et laissez chauffer pendant 45 minutes avec la porte fermée. Après la préparation, tournez le bouton sur SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt) et laissez le barbecue fonctionner jusqu'à ce qu'il soit entièrement arrêté. Votre barbecue est maintenant prêt pour la cuisson.

**REMARQUE :** Effectuez toujours la séquence d'arrêt complète de votre barbecue après chaque utilisation. Pour lancer ce programme, tournez le bouton de sélection de la température sur SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt).

# UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES TOUTES LES FOIS OÙ VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.

## LISTE DE VÉRIFICATION AVANT UTILISATION

### 1. Élément à vérifier et entretien requis :

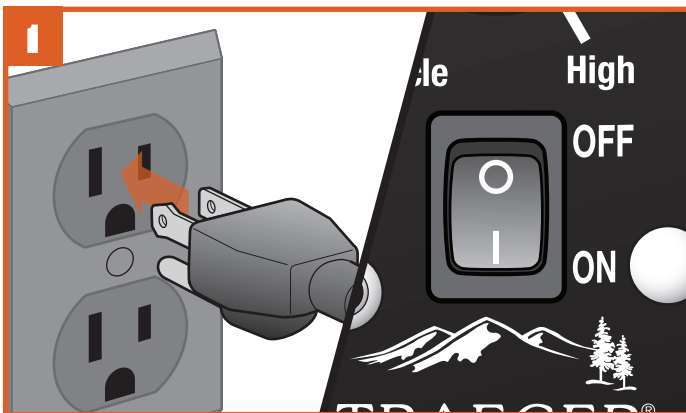
- Nettoyage du système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS) :
  - Grilles du barbecue
  - Plateau d'égouttement
  - Canal à graisse
  - Chute à graisse
  - Seau à graisse
- Retrait des cendres (après environ 20 heures de cuisson).
- Vérification du cordon d'alimentation (tordu, endommagé, effiloché).

### 2. Assurez-vous que votre barbecue est correctement assemblé et que toutes les pièces sont présentes avant de l'utiliser :

- Déфлекteur de chaleur
- Plateau d'égouttement
- Grilles du barbecue

3. Assurez-vous d'avoir une bonne circulation d'air :
  - Cheminée
4. Assurez-vous que le barbecue se trouve à une distance sécuritaire de toute source de combustible (voir page 2).
5. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface de niveau.
6. Inspectez les granules :
  - Assurez-vous d'avoir suffisamment de granules dans la trémie.
  - Assurez-vous que les granules ne sont pas mouillées, endommagées par l'eau, gonflées ou ternes. Ils devraient être brillants et faciles à casser.
  - Assurez-vous que le bas de la trémie et de la vis sans fin ne sont pas trop recouverts de sciure.
7. Fermez le couvercle de la trémie.
8. Fermez la porte du barbecue.

## MISE EN MARCHÉ



L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.



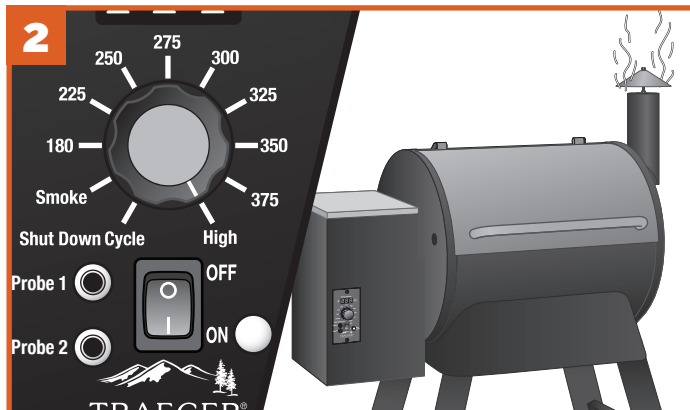
**AVERTISSEMENT!** Une protection par disjoncteur de fuite à la terre doit être ajoutée au circuit ou à la prise utilisés pour alimenter le barbecue.



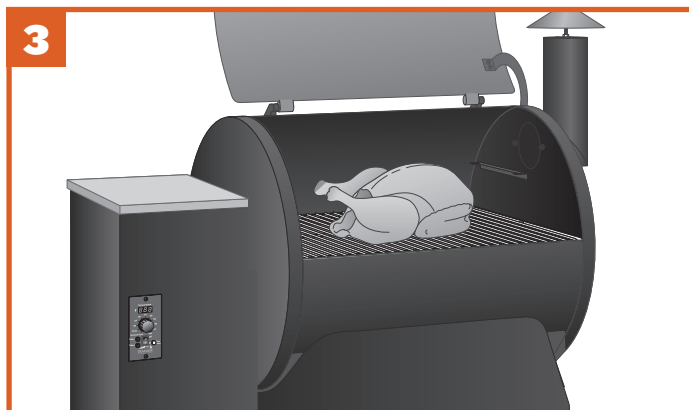
### AVERTISSEMENT!

- Pendant l'utilisation du barbecue, maintenez une distance minimale de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et tout matériel combustible, comme des garde-corps en bois ou bardeaux de maison.
- N'utilisez jamais ce barbecue sous un plafond ou un encorbellement combustible.
- N'utilisez le barbecue qu'à l'extérieur.
- **N'UTILISEZ PAS DE GRANULES POUR LE CHAUFFAGE.** N'utilisez jamais de granules pour le chauffage dans le barbecue puisqu'ils peuvent renfermer des contaminants et additifs dangereux pour le barbecue.

# UTILISATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)



Fermez la porte du barbecue. Tournez le bouton de sélection de la température à la température souhaitée. Après deux minutes les granules commenceront à s'enflammer et une fumée gris-blanchâtre sortira du barbecue. Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes en gardant la porte fermée avant de mettre des aliments sur les grilles.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments sur les grilles. Consultez la page 20 avant de placer des aliments dans le barbecue si vous utilisez la sonde à viande.



**AVERTISSEMENT!** Nous vous recommandons de nettoyer le plateau d'égouttement à graisse et le TGMS fréquemment pour réduire les risques d'incendie de graisse. Consultez la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 23-24 pour obtenir plus de détails.

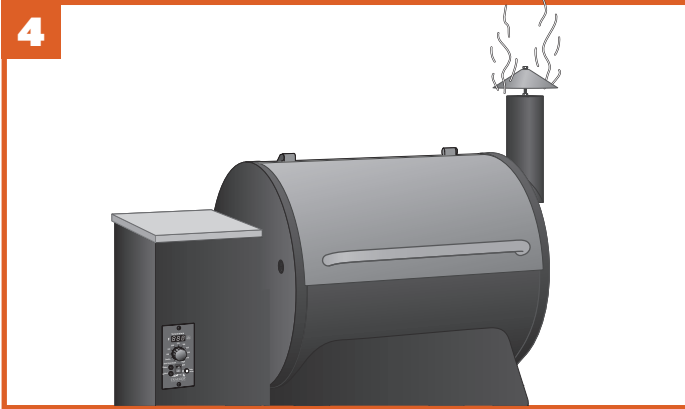
**REMARQUE :** Effectuez toujours la séquence d'arrêt complète de votre barbecue après chaque utilisation. Tournez le bouton de sélection de la température à SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt) pour lancer la séquence d'arrêt.

## CONSEILS :

- Nous recommandons, mais ce n'est pas obligatoire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue. Autrement, le barbecue pourrait prendre plus de temps qu'à l'habitude pour atteindre la température souhaitée.
- Gardez la porte du barbecue fermée pendant le préchauffage pour que le barbecue atteigne la température souhaitée.
- Les barbecues Traeger® offrent une lecture de la température en temps réel, vous devez donc vous attendre à observer des fluctuations dans la lecture de température.



4



Fermez la porte du barbecue pour poursuivre avec la cuisson. Contrairement aux barbecues à gaz, vous devez maintenir la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.

## EN CAS D'INCENDIE :



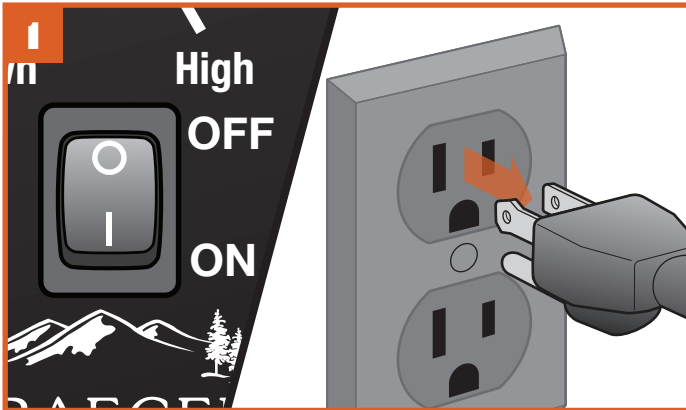
**AVERTISSEMENT!** En effectuant un entretien et un nettoyage régulier de votre barbecue Traeger®, il y a très peu de risque de provoquer un incendie de graisse. Dans le cas improbable d'un incendie, éteignez immédiatement le barbecue (0) et maintenez la porte fermée jusqu'à ce que l'incendie soit éteint. Ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Ne versez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer l'incendie. En maintenant la porte du barbecue fermée, l'incendie sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Si un incendie incontrôlé se produit, communiquez avec le service d'incendie.

# UTILISATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

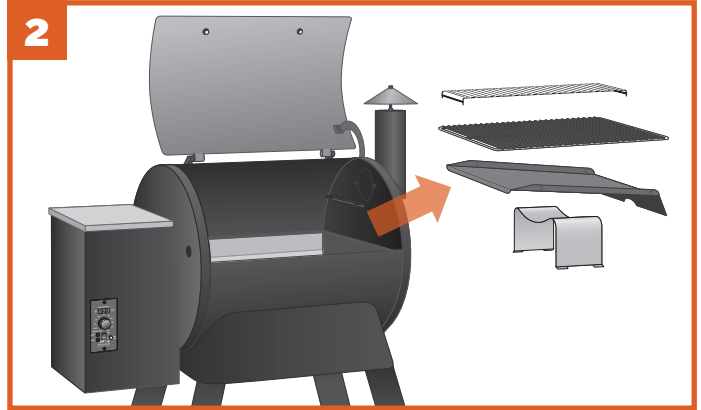
## RALLUMAGE DU BARBECUE



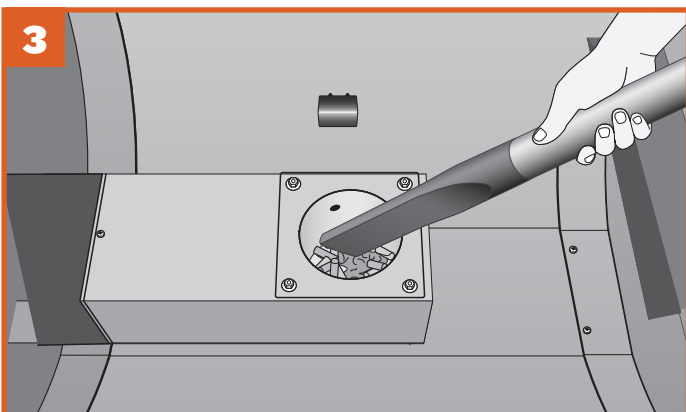
**AVERTISSEMENT!** En tout temps, si le barbecue ne s'allume pas, ou si le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson ou le fumage, et qu'il y a une quantité suffisante de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes décrites ci-dessous. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut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



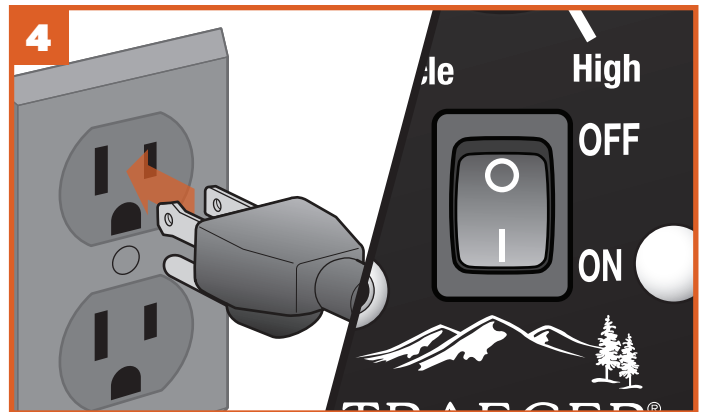
**DANGER!** Si le barbecue ne s'allume pas ou si le feu s'éteint, placer l'interrupteur d'alimentation principal à OFF (arrêt/O) et débrancher l'appareil. Si le barbecue est encore chaud, il faut le laisser refroidir complètement.



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



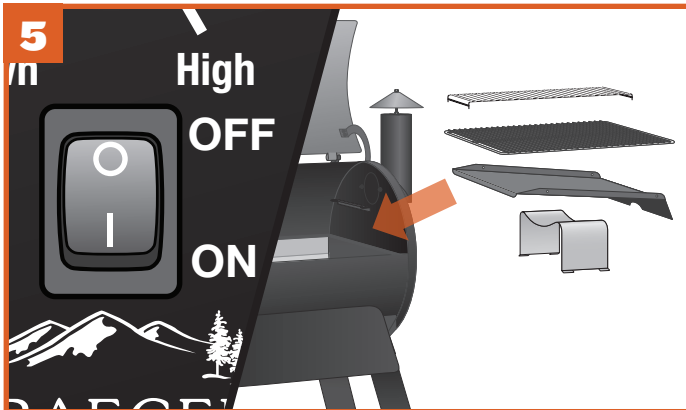
**AVERTISSEMENT!** Une fois le barbecue, les granules et les cendres entièrement refroidis, retirez tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.)



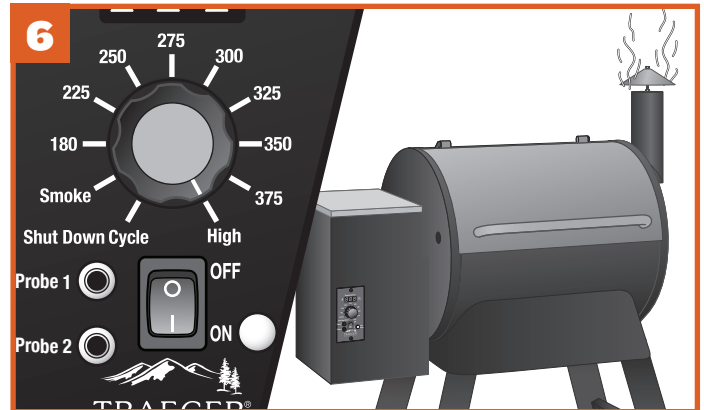
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée et mise à la terre, et redémarrez le barbecue. Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).



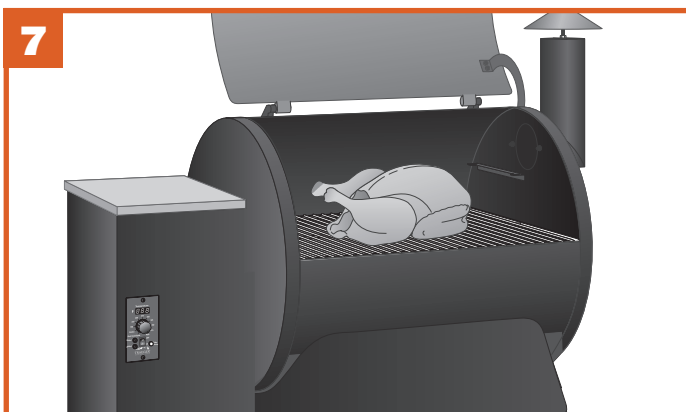
**MISE EN GARDE!** Ne touchez pas au dispositif d'allumage.



Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0). Laissez le barbecue refroidir complètement. Placez le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles dans le barbecue.



Tournez le bouton de sélection de la température à la température souhaitée. Après deux minutes les granules commenceront à s'enflammer et une fumée gris-blanchâtre sortira du barbecue. Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes en gardant la porte fermée avant de mettre des aliments sur les grilles.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments sur les grilles. Consultez la page 20 avant de placer des aliments dans le barbecue si vous utilisez la sonde à viande. Fermez la porte du barbecue pour poursuivre avec la cuisson. Contrairement aux barbecues à gaz, vous devez maintenir la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.

## EN CAS D'INCENDIE :



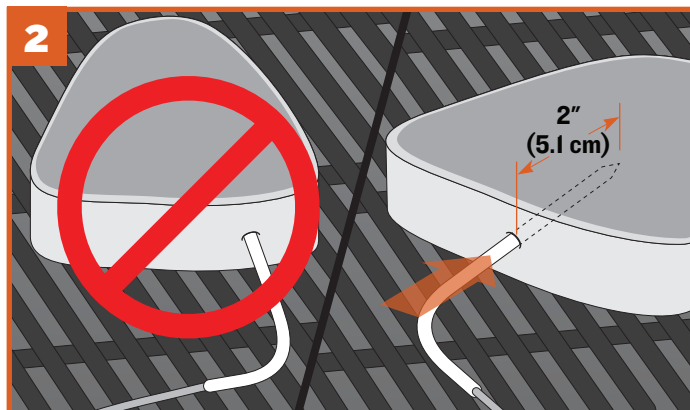
**AVERTISSEMENT!** En effectuant un entretien et un nettoyage régulier de votre barbecue Traeger®, il y a très peu de risque de provoquer un feu de graisse. Dans le cas improbable d'un feu, éteignez immédiatement le barbecue (0) et maintenez la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Ne versez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. En maintenant la porte du barbecue fermée, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Si un feu incontrôlé se produit, communiquez avec le service d'incendie.

# UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE

Votre barbecue Traeger® Pro Series est accompagné de sonde à viande qui peut être utilisée lorsque votre recette indique une température interne cible pour les aliments. Des sondes supplémentaires peuvent être achetées séparément.



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



Insérez le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande – pas dans le gras ni en contact avec un os. La sonde doit pénétrer d'au moins 5,1 cm (2 po) dans la viande. Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas l'insérer dans la partie la plus épaisse de la viande et d'au moins 5,1 cm (2 po) de profond.



**Lecture de la température :** Appuyez sur le sélecteur de sonde de la commande. La température de la sonde s'affiche pendant 5 secondes, puis revient à la température du barbecue. Après avoir retiré vos aliments du barbecue, utilisez toujours un thermomètre à aliments pour vérifier que vous avez bien atteint la température interne cible.

## ⚠️ AVERTISSEMENT!

- La sonde à viande est très chaude pendant et après la cuisson. Soyez prudent lorsque vous la retirez.
- Un mauvais positionnement de la sonde à viande ou une mauvaise calibration de cette dernière peut faire en sorte que vous retirez les viandes, la volaille, les fruits de mer ou les œufs prématurément, ce qui augmente vos risques d'intoxication alimentaire.

⚠️ **AVERTISSEMENT!** Manger des viandes, de la volaille, des fruits de mer ou des œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter vos risques d'intoxication alimentaire.

## RECOMMANDATIONS SUR LA TEMPÉRATURE DE LA VIANDE

PLAGE	BŒUF	AGNEAU	PORC	VOLAILLE
Bien cuit	77 °C/170 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F	77 °C/170 °F
Moyenne	71 °C/160 °F	68 °C/155 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F
Saignant à point	63 °C/145 °F	63 °C/145 °F		77 °C/170 °F
Saignant	57 °C/135 °F			77 °C/170 °F

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## CYCLE D'ARRÊT DU PANNEAU DE COMMANDE

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



**DANGER!** L'interrupteur d'alimentation principal mettra la commande hors tension et le cadran de sélection de la température interrompra uniquement l'alimentation des composants du barbecue. Avant l'entretien des commandes ou de toute autre pièce, veillez à ce que l'alimentation électrique soit coupée pour éviter les risques de décharge électrique.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ DU PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande est doté de 2 dispositifs de sécurité qui aident au fonctionnement adéquat du barbecue.

### ALERTE DE TEMPÉRATURE BASSE

Si la température du barbecue reste au-dessous de 49 °C (120 °F), comme perçu par la sonde de température RTD, pendant 10 minutes, le panneau de commande se mettra en alerte et l'écran affichera « LeR ». L'alimentation électrique de tous les composants internes du barbecue sera coupée. L'écran affichera ce message jusqu'à ce que l'interrupteur d'alimentation principal soit fermé. Si cette situation a été causée par un manque de granules, ajoutez des granules dans la trémie et relancez la vis sans fin.

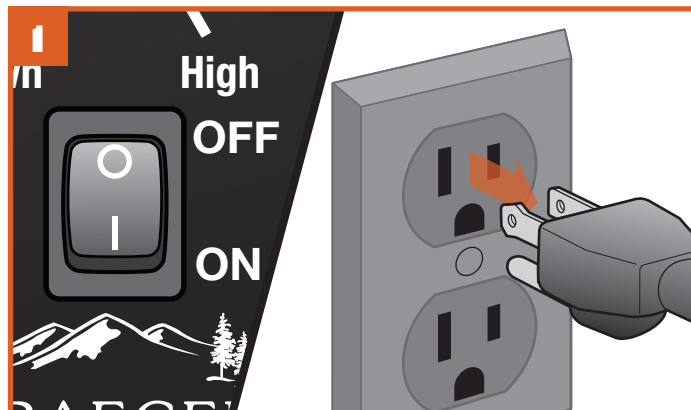
### ALERTE DE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

Si le barbecue atteint une température interne de 288 °C (550 °F), comme perçu par la sonde de température RTD, le panneau de commande se mettra en alerte et l'écran affichera « HeR ». L'alimentation électrique de tous les composants internes du barbecue sera coupée. L'écran affichera ce message jusqu'à ce que l'interrupteur d'alimentation principal soit fermé.

**Si l'une de ses deux alarmes se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez toutes les pièces internes et retirez la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir la page 24 « Nettoyer les cendres de l'intérieur et autour du creuset »). Communiquez avec l'assistance technique de Traeger si vous avez besoin d'aide (voir la page 29).**

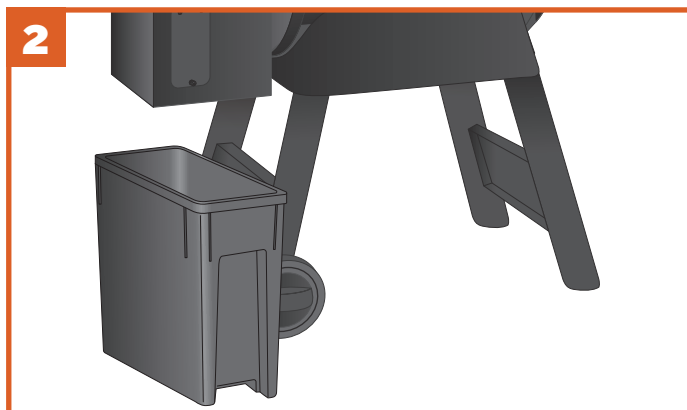
# NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue Traeger® est doté d'un système de nettoyage de la trémie qui vous permet de retirer les granules de la trémie ou de passer rapidement d'un type de granules à l'autre sans faire de dégât.



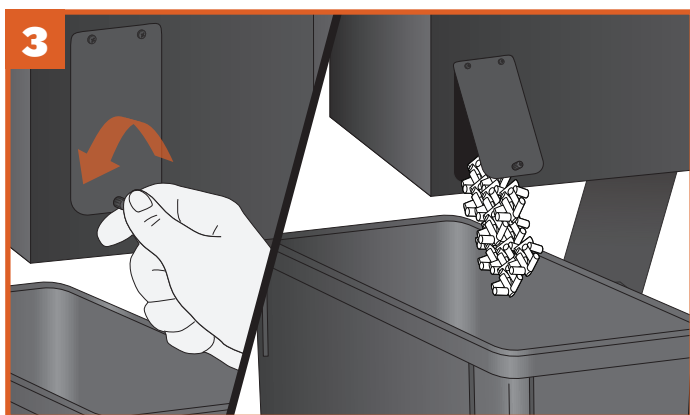
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

Mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez refroidir complètement le barbecue s'il est encore chaud.

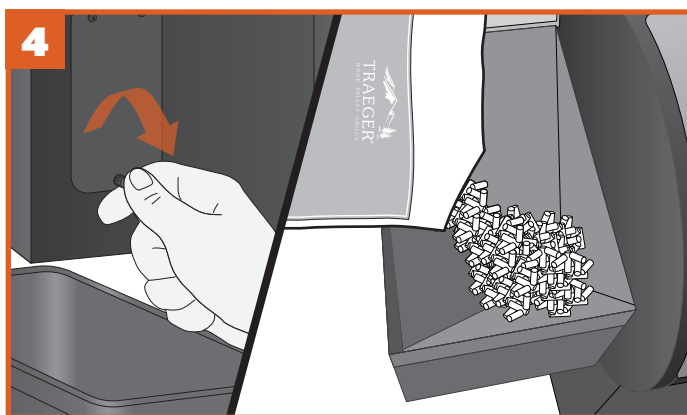


Placer le contenant à granules (acheté séparément) pour contenir les granules non utilisés sous la porte pour le nettoyage de la trémie à granules.

**CONSEIL :** Un seau propre de 19 litres (5 gallons) sera aussi parfait!



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



Quand la trémie est vide, fermez la porte, refermez la trappe de vidange, replacez la vis et remplissez la trémie avec vos GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® préférées.



**AVERTISSEMENT!** Ne videz pas la trémie avant que le barbecue soit entièrement refroidi, car les granules pourraient être très chaudes.

# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque d'incendie :** Les feux de graisse sont le plus souvent causés par un mauvais entretien du barbecue. La graisse doit être nettoyée sur une base régulière dans l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT** Fermez l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière de la trémie du barbecue (O) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer les entretiens mentionnés ci-dessous.

## 1. NETTOYAGE DU SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE TRAEGER® (TGMS) :

Pendant la cuisson, de la graisse s'écoulera du (i) plateau d'égouttement à graisse dans le (ii) canal d'évacuation de la graisse et vers la (iii) chute pour terminer son parcours dans le (iv) seau à graisse. Ces quatre composantes constituent le système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS). Du gras s'accumule sur toutes ces pièces et doit être régulièrement nettoyé pour réduire les risques d'incendie.

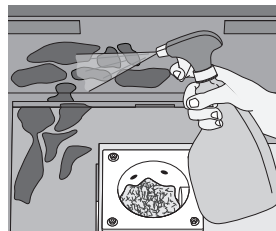
La fréquence de nettoyage du TGMS dépend de la teneur en gras des aliments. Les aliments plus gras font en sorte que vous devrez nettoyer plus souvent le TGMS. Il arrivera quelquefois que vous devrez nettoyer le TGMS après chaque cuisson.

Les morceaux d'aliments, les bouts de graisse durcie visibles et les autres accumulations indiquent le besoin d'effectuer un nettoyage.

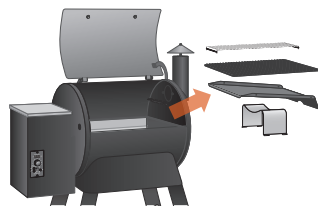
Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation afin de détecter tout signe d'accumulation de graisse.

**⚠ MISE EN GARDE** Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.**

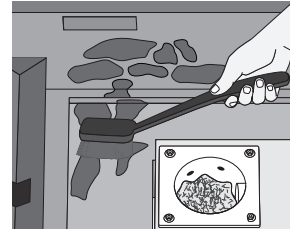
Nettoyer le gras du drain à graisse en forme de « V » (le « canal ») et du tube de drainage du gras. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.



Retirez les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur. Ceci permet d'avoir accès au drain à gras en forme de « V » et à l'ouverture du tube du drain à graisse. Racler la graisse accumulée à l'intérieur du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage du gras à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage du gras, et tombera dans le seau à graisse. Essuyez les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Nettoyez périodiquement la graisse sur la base et les côtés de l'intérieur du corps du barbecue. Si vous laissez la graisse s'accumuler, un feu de graisse pourrait se produire.



Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du baril à l'aide d'un outil rigide non métallique. La majorité de la graisse grattée peut être enlevée en utilisant des serviettes de papier ou de chiffons jetables. Si un trop grand volume de résidus est gratté, ces résidus peuvent être nettoyés en utilisant un aspirateur comme décrit à l'étape 4 (page 24) pour le nettoyage des cendres dans le creuset.



Inspectez et nettoyez le déflecteur de chaleur de toute trace de graisse et de débris.

**REMARQUE :** Les couvre-plateau d'égouttement peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.

## 2. ÉLIMINATION DU CRÉOSOTE :

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

À l'aide d'un outil non métallique rigide, raclez périodiquement l'intérieur des sections verticale et horizontale de la cheminée pour enlever les accumulations de créosote ou de graisse. Un bâton de bois comme ceux qu'on utilise pour mélanger la peinture serait approprié pour cette tâche. Une fois les accumulations de créosote et de graisse détachées de l'intérieur du tuyau et des ouvertures de ventilation du système à évacuation par le bas, la plupart peuvent être enlevées à l'aide de serviettes de papier ou de chiffons jetables. Ne pas vaporiser d'eau ou de nettoyant liquide à l'intérieur du barbecue pour retirer le créosote.

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

## 3. ENTREPOSAGE À L'EXTÉRIEUR :

**⚠ MISE EN GARDE** Si le barbecue est entreposé à l'extérieur, assurez-vous que l'eau ne s'infiltré pas dans la trémie à granules. Les granules de bois se dilatent beaucoup lorsqu'ils sont mouillés et risquent de bloquer votre vis sans fin. Couvrez toujours votre barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé avec une housse de barbecue Traeger®. Cette housse personnalisée peut être achetée au [traeger.com](http://traeger.com).

# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

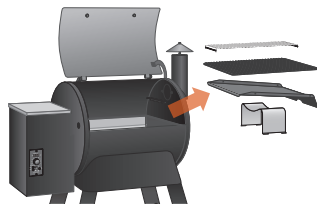
## 4. ÉLIMINATION DES CENDRES QUI SE TROUVENT À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU CREUSET (TOUTES LES 20 HEURES D'UTILISATION) :

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

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

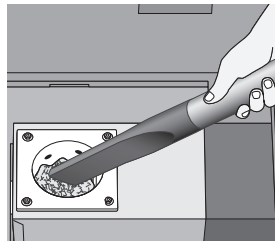
L'excès de cendres dans le creuset gênera l'allumage et peut provoquer l'extinction de votre feu. De temps à autre, le creuset doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. Il faut toujours attendre que les cendres et le barbecue soient FROIDS avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.

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



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

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



Après avoir vérifié que les cendres du creuset sont FROIDES, aspirez les cendres de l'intérieur du creuset.

- Si l'aspirateur fonctionne sans sac, commencez par retirer tous les débris se trouvant dans son réservoir. Aspirez ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, videz immédiatement le réservoir de l'aspirateur dans un contenant en métal manipulé de la façon décrite ci-dessous sous Élimination des cendres. Veillez à ce qu'il ne reste aucune cendre dans le réservoir de l'aspirateur.
- Si l'aspirateur utilise un sac jetable, installer un sac neuf dans l'appareil. Aspirez ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, retirez le sac de l'aspirateur et mettez-le immédiatement dans un contenant en métal manipulé de la façon décrite ci-dessous sous Élimination des cendres.

## 5. ÉLIMINATION DES CENDRES :

**⚠ AVERTISSEMENT** Les cendres devraient toujours être entièrement froides avant d'être manipulées. Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Les cendres doivent rester dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient jetées.

## 6. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

**⚠ DANGER** Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute, et le barbecue sera prête pour la prochaine utilisation.

## 7. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

**⚠ AVERTISSEMENT** Mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer le nettoyage.

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

## 8. NETTOYAGE DE LA TRÉMIE :

Changez régulièrement les granules et passez l'aspirateur pour nettoyer la sciure se trouvant dans la trémie et la vis sans fin.

## 9. TEST DU BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et placez l'interrupteur d'alimentation principale en marche (I). Après que vous ayez réglé la température et appuyé sur IGNITE (allumage), des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).

**⚠ MISE EN GARDE** Ne touchez pas au dispositif d'allumage.

Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, lancez le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir complètement. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse, les grilles et les aliments dans le barbecue.

- Si le cordon d'alimentation inclus est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécialement conçu qui peut être obtenu de Traeger.



# FOIRE AUX QUESTIONS

Voici quelques questions qui nous sont souvent posées, ainsi que leurs réponses :

QUESTION	RÉPONSE
<b>Pourquoi mon barbecue ne se met-il pas en marche?</b>	<p>Vérifiez le courant à la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est branché à un disjoncteur de fuite de terre, vérifiez et réinitialisez si nécessaire. (À remarquer que la prise avec protection par disjoncteur de fuite à la terre peut se situer dans une prise à proximité sur le même circuit électrique.) Procédez au démarrage. S'il n'y a pas d'allumage, voir la prochaine réponse.</p> <p>Vérifiez le cordon d'alimentation.</p> <p>Vérifiez l'extension.</p>
<b>Pourquoi mon barbecue ne s'allume-t-il pas?</b>	<p>Assurez-vous d'avoir bien entretenir votre barbecue en suivant les instructions de la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 23-24 et qu'il n'y a pas trop de cendres dans le creuset.</p> <p>Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie et que la vis sans fin est pleine (voir page 13). Vérifiez que les granules atteignent le creuset. S'il s'agit de la première utilisation, ou s'il n'y a plus de granules dans le barbecue, attendre que les granules passent de la trémie au creuset (cela peut prendre jusqu'à 7 minutes).</p> <p>S'il n'y a pas de granules dans le creuset, procédez au démarrage. Voir la section « Utilisation de votre barbecue » à la page 15. S'il n'y a toujours pas de granules dans le creuset, passez à l'étape suivante.</p> <p>Vérifiez si le ventilateur à tirage induit et le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionnent. S'ils fonctionnent tous les deux, le dispositif d'allumage doit être remplacé. Si l'un des deux ou les deux ne fonctionnent pas, communiquer avec le service à la clientèle de Traeger (voir la page 29) pour obtenir de l'aide pour le diagnostic des problèmes ou pour commander.</p>
<b>Pourquoi les granules ne tombent-ils pas dans le creuset?</b>	<p>Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie.</p> <p>S'il y a des granules, mais qu'elles ne sont pas acheminées, communiquez avec le service à la clientèle (voir la page 29).</p> <p>Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionne (vérifiez le petit ventilateur qui se trouve au dos du moteur), le problème se trouve dans le commande numérique. Communiquez avec le vendeur ou avec le service à la clientèle de Traeger (voir la page 29).</p> <p>Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin <b>ne fonctionne pas</b>, mais que le ventilateur à tirage induit <b>fonctionne</b>, alors le problème est dans le système de vis sans fin qui devrait être vérifié. Avec l'interrupteur d'alimentation principal en position OFF (arrêt/0), localisez la petite pale du ventilateur à l'arrière du moteur d'entraînement de la vis sans fin. <b>MISE EN GARDE!</b> Tout en surveillant le ventilateur, mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur ON (marche/I). Si la pale du ventilateur ne tourne pas, mettez l'interrupteur d'alimentation principale sur OFF (arrêt/0). Le moteur d'entraînement de la vis sans fin est défectueux et devra être remplacé. Communiquez avec le vendeur ou avec le service à la clientèle de Traeger (voir la page 29) pour commander. Si la pale du ventilateur tourne un peu puis s'arrête, continuez à regarder et mettez l'interrupteur d'alimentation principale sur OFF (arrêt/0). Si le ventilateur tourne brièvement en sens contraire, le système de la vis sans fin est bloqué et devra être dégagé. <b>DANGER!</b> Mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0) et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez les granules de la trémie. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers et de granules mouillées ou décomposées, qui peuvent provoquer un bourrage dans le système de vis sans fin. La vis sans fin devra être retirée pour éliminer un bourrage dans le système de vis sans fin. Consultez la section « Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée? »</p>
<b>Pourquoi la température de mon barbecue fluctue-t-elle?</b>	<p>Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger®. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la procédure de mise en marche mal exécutée, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue. Traeger recommande d'utiliser une housse d'isolation pour barbecue de Traeger® conçue pour que vous puissiez utiliser votre barbecue dans des conditions hivernales sous le point de congélation.</p>

# FOIRE AUX QUESTIONS (SUITE)

QUESTION	RÉPONSE
<p><b>Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée?</b></p>	<p>Laissez d'abord le barbecue refroidir complètement pour prévenir un feu. Retirez toutes les pièces qui bloquent l'accès au moteur d'entraînement de la vis sans fin. Retirez la goupille qui relie l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin à l'axe de la vis sans fin et la vis qui relie la bague de raccordement de la vis sans fin au tube de la vis sans fin. À l'aide d'une petite clé à tube ou d'une pince-étau, sur l'axe de la vis sans fin, tournez la vis sans fin dans le sens antihoraire. La vis tournera difficilement jusqu'à ce qu'elle soit libérée; elle tournera ensuite librement. Retirez la vis sans fin et enlevez les granules, les cendres ou les corps étrangers qui se trouvent dans la vis sans fin, dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.) Poncez les surfaces extérieures de la vis sans fin à l'aide de papier sablé à grains moyens. Vérifiez l'intérieur du tube de la vis sans fin, et poncez-le si nécessaire. À l'aide d'un aspirateur, retirez les résidus produits par le ponçage qui se sont accumulés dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. Vérifiez si la vis sans fin tourne librement. Remettez l'axe de la vis sans fin sur l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin.</p>
<p><b>Pourquoi le feu de mon grill s'éteint-il à la sélection SMOKE (fumée)?</b></p>	<p>Les granules sont vieux ou trempés, ou il y a peut-être trop de cendres dans le creuset – il faut peut-être vider le creuset.</p> <p><b>AVERTISSEMENT!</b> Si le feu s'éteint dans le creuset pendant le fumage et qu'il reste suffisamment de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes indiquées ci-dessous. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer un dangereux « excès de flammes » dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.</p> <p><b>DANGER!</b> Mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez la porte et retirez tous les aliments, les grilles enduites de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.</p> <p><b>AVERTISSEMENT!</b> Retirez tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.)</p> <p>Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles enduites de porcelaine, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre, placez l'interrupteur d'alimentation principale en marche (I) et tournez le bouton de sélection de la température à SMOKE (fumée). Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). <b>MISE EN GARDE! Ne touchez pas au dispositif d'allumage.</b></p> <p>Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (arrêt/0). Laissez le barbecue refroidir complètement. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles dans le barbecue. En laissant la porte ouverte, mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur ON (marche/I) et tournez le bouton de sélection à la température souhaitée. Après environ deux minutes, une fumée gris-blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflamment. Laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes avant de mettre des aliments sur la grille.</p> <p>Si le problème n'est pas réglé, communiquez avec le service à la clientèle de Traeger (voir page 29) pour assistance.</p>
<p><b>Si j'utilise le panneau de commande numérique Pro de Traeger, quel est le réglage recommandé pour le démarrage du barbecue?</b></p>	<p>Le procédé d'autodémarrage est le même pour tous les panneaux de commande des barbecues. En laissant la porte fermée, mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur ON (marche/I) et tournez le bouton de sélection directement à la température souhaitée. Après environ deux minutes, une fumée gris-blanchâtre sortira du barbecue au fur et à mesure que les granules s'enflamment. Une fois les granules enflammées, laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes en gardant la porte fermée avant de mettre des aliments sur les grilles.</p>
<p><b>Comment protéger la peinture du barbecue?</b></p>	<p>Utilisez une housse de protection sur votre barbecue pour protéger le fini de la peinture et le cordon d'alimentation. Une housse de barbecue Traeger® est recommandée. Une housse peut être obtenue auprès de votre détaillant Traeger ou sur notre site Internet au traeger.com.</p> <p>Tous les 90 jours, nettoyez entièrement l'extérieur de votre barbecue à l'aide du nettoyeur entièrement naturel Traeger®.</p>
<p><b>Puis-je utiliser mon barbecue lorsqu'il pleut ou neige?</b></p>	<p>Votre barbecue peut être utilisé sous une pluie ou une neige légère; mais il s'agit d'un appareil électrique, vous devez donc être très prudent et vous assurer que le cordon d'alimentation et l'extension (si vous en utilisez une) sont bien raccordés et que le branchement entre le cordon d'alimentation et l'extension est placé de telle sorte qu'il ne repose pas dans l'eau ou la neige.</p>
<p><b>Où puis-je obtenir de nouvelles pièces pour mon barbecue?</b></p>	<p>Communiquez avec le vendeur ou avec le service à la clientèle de Traeger (voir la page 29) pour commander. Plusieurs pièces sont offertes sur notre site Web au traeger.com.</p> <p>Soyez prêt en ayant à portée de main le modèle et le numéro de série de votre barbecue (situé sur l'étiquette à l'intérieur du couvercle de la trémie) pour identifier correctement les pièces nécessaires de votre modèle.</p>

# CONSEILS D'UTILISATION

1. Vous pouvez augmenter ou réduire la température à tout moment pendant la cuisson. Vous devez cependant laisser un peu de temps au barbecue pour qu'il atteigne la température souhaitée avant d'effectuer une nouvelle modification.
2. Votre barbecue Traeger® est conçu pour fonctionner avec la porte fermée. Ouvrir la porte du barbecue prolonge grandement la durée de cuisson.
  - Lorsque vous placez des aliments surgelés, crus, froids ou non cuits dans le barbecue, vous pourrez observer une baisse temporaire de la température interne de votre barbecue.
3. Ne surchargez pas la surface de cuisson de telle façon que les aliments dépassent la zone du plateau d'égouttement. Ceci pourrait nuire à la bonne circulation d'air de cuisson.
4. Tenez toujours compte du type d'aliments que vous cuisinez :
  - Les aliments minces ont besoin d'une température élevée et d'un temps de cuisson court, alors que les aliments plus épais ont besoin d'une température basse et d'un plus long temps de cuisson.
  - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes pour une même température de cuisson.
  - Vérifiez toujours que la température interne de la viande atteigne une température sécuritaire pour la consommation.
5. Gardez le barbecue propre. Utilisez un aspirateur pour nettoyer la sciure de la trémie et de la vis sans fin. Inspectez périodiquement votre barbecue pour l'accumulation de graisse. La majorité des feux de graisse sont causés par le fait de ne pas entretenir correctement le barbecue et en ne nettoyant pas le Système de gestion de la graisse Traeger® (TGMS) de façon régulière (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 23-24). Même s'il y a beaucoup d'espace dans le barbecue, faites attention à ne pas y placer trop d'aliments qui peuvent produire une grande quantité de graisse inflammable (par exemple, plus de 0,5 kg [1 livre] de bacon). Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

**REMARQUE :** S'ils sont régulièrement remplacés, les couvre-plateau d'égouttement Traeger peuvent aider à garder votre barbecue propre et ainsi aider à réduire les risques de feu de graisse.

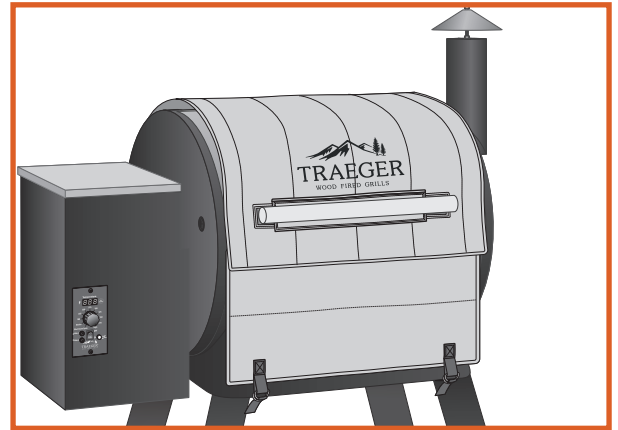
# ACCESSOIRES

## HOUSSE D'ISOLATION

Protégez votre barbecue Traeger® Pro Series à l'aide d'une housse d'isolation de première qualité conçue pour maintenir la température choisie malgré des conditions hivernales sous le point de congélation. Vous pouvez vous procurer la housse d'isolation au [traeger.com](http://traeger.com).



**AVERTISSEMENT!** Ne mettez pas en place votre housse d'isolation avant que le barbecue soit complètement froid.



# SERVICE



## LE PERSONNEL DU SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAERGER

offre les meilleurs services d'assistance. Si vous avez des questions à propos de votre barbecue de Traeger® ou si vous avez besoin d'astuces pour cuisiner votre première dinde des Fêtes, nos experts chevronnés pourront vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide avec l'assemblage, l'installation, l'utilisation sécuritaire, les pièces ou le service à la clientèle général, vous pouvez visiter notre site Web ou nous écrire au :

### SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAERGER

Pour obtenir de l'assistance, veuillez visiter le :

<https://www.traeger.com/support>

#### TRAERGER PELLET GRILLS LLC

533 South 400 West

Salt Lake City, UT 84101

# GARANTIE LIMITÉE DU BARBECUE TRAEGER®



## GARANTIE LIMITÉE DE 7 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit les pièces et la couverture de ce barbecue Traeger® pour la période indiquée dans le tableau suivant et lorsque l'appareil est utilisé de façon normale et qu'un entretien convenable est effectué. Cette garantie vous confère des droits précis et vous pourriez aussi jouir d'autres droits, lesquels peuvent varier d'un État ou d'une province à l'autre. La période de la garantie commence à la date de l'achat initial sur le [traeger.com](https://www.traeger.com) ou chez un détaillant Traeger autorisé. Une liste des détaillants Traeger autorisés est présentée au <https://www.traeger.com/dealers> (chacun représentant un « vendeur autorisé »). La période de garantie et la couverture pour les pièces de remplacement sont les suivantes :

Périodes de garantie et couverture		
Pièces	Période de garantie*	Couverture
Corps, pieds, couvercle de trémie	7 ans	Ne rouillera pas
Grilles	3 ans	Ne rouillera pas
Ventilateur, moteur de la vis sans fin, commande	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Roues tout-terrain	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Dispositif d'allumage, cordon, RTD, thermocouple	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Défecteur de chaleur, plateau d'égouttement	1 an	Ne rouillera pas
Joint de porte	1 an	Ne s'usera pas et ne s'effilochera pas
Sonde à viande	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication

L'entière responsabilité de Traeger et votre recours exclusif constituent le remplacement de la pièce défectueuse de votre barbecue Traeger®. Toute pièce d'origine dont le retour est approuvé par le service à la clientèle de Traeger doit être expédiée port payé. Traeger peut remplacer la pièce défectueuse par une pièce neuve ou réusinée, à la seule discrétion de Traeger et en fonction de la disponibilité, dans les 90 jours. Sans causer de limitation aux exclusions mentionnées précédemment, la garantie n'offre aucune couverture 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) la déformation du plateau d'égouttement ou du déflecteur de chaleur.

Les barbecues Traeger® sont conçus pour être modulaires, ce qui simplifie la réparation par les utilisateurs normaux. L'entière obligation de Traeger en vertu de la présente garantie est de vous fournir les pièces de remplacement pour toute pièce défectueuse et de vous fournir les instructions pour effectuer vous-même le remplacement. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou réusinées. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue (transport payé par Traeger) et d'analyser toutes les informations d'utilisation dont, sans s'y limiter, toute donnée numérique d'un barbecue connecté (dans la mesure prévue par notre politique de protection des données). Pour valider et traiter une demande de garantie, Traeger peut demander que vous fournissiez une preuve raisonnable de votre problème, incluant la participation à des clavardages vidéo et des conversations téléphoniques, la prise de photos et la présentation d'autres informations pertinentes. Les coûts de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais de transport liés à l'expédition des pièces vous seront facturés.

Les limitations du paragraphe suivant ne s'appliquent pas aux résidents du Québec pour qui la Loi sur la protection du consommateur s'applique.

POUR PLUS DE PRÉCISION ET DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, TRAEGER PELLETT GRILLS LLC N'EST PAS RESPONSABLE EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, DE LA PERTE SPÉCIALE OU INDIRECTE DE DONNÉES, DES INTÉRÊTS EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU DOMMAGES-INTÉRÊTS, DE LA PERTE DE PROFITS OU DE REVENUS, OU DE LA DIMINUTION DE LA VALEUR CAUSÉE PAR OU EN LIEN AVEC VOTRE UTILISATION DE VOTRE BARBECUE, PEU IMPORTE (A) SI CES DOMMAGES ÉTAIENT PRÉVISIBLES, (B) SI TRAEGER ÉTAIT AVISÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES, ET (C) UNE THÉORIE LÉGALE OU ÉQUITABLE (CONTRAT, DÉLIT OU AUTRE) SUR LAQUELLE SE FONDE CETTE DEMANDE ET MALGRÉ LE DÉFAUT DE TOUTE MESURE CONVENUE OU AUTRE DE SON BUT ESSENTIEL. LA PRÉSENTE GARANTIE CONFÈRE AU CLIENT DE DÉTAIL DES DROITS PRÉCIS ET LE CLIENT PEUT JOUIR D'AUTRES DROITS, LESQUELS PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE. TRAEGER ET VOUS ACCEPTEZ QUE CETTE GARANTIE SOIT VOTRE RECOURS EXCLUSIF POUR UN BARBECUE DÉFECTUEUX.

Cette garantie sera annulée si : (i) le barbecue n'est pas assemblé ou utilisé selon les instructions d'utilisation fournies avec ce barbecue par Traeger; (ii) le barbecue n'a pas été acheté chez un vendeur autorisé; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire; (iv) des pièces ou des accessoires d'un tiers ont été utilisés; (v) un carburant autre que des granules de bois conçues pour des barbecues à granules a été utilisé dans le barbecue; (vi) des granules pour un poêle à granules sont utilisées dans le barbecue; (vii) le barbecue a été utilisé de façon commerciale ou dans un établissement de restauration; (viii) l'utilisateur a permis que le barbecue soit endommagé, utilisé avec abus ou mal entretenu selon les instructions d'utilisation de Traeger; ou (ix) une modification non approuvée a été apportée au barbecue.

Veillez noter que, puisque Traeger n'est pas en mesure de gérer ou de contrôler la qualité des produits qui sont vendus par des vendeurs non autorisés, la garantie de Traeger n'est offerte que si vous achetez votre barbecue d'un vendeur autorisé. La garantie Traeger ne s'applique qu'aux produits achetés chez un vendeur autorisé.

Pour traiter une demande de garantie, communiquez avec le service à la clientèle de Traeger en composant le numéro de téléphone ou en écrivant à l'adresse qui sont indiqués précédemment. Traeger demande des preuves de votre date d'achat chez un vendeur autorisé. Veuillez conserver le reçu de caisse ou la facture ainsi que ce manuel en lieu sûr.

Les clients situés à l'extérieur des États-Unis et du Canada doivent tenir compte du fait que toutes les politiques de garantie mentionnées dans la présente NE sont PAS applicables à l'échelle mondiale. Les clients devraient communiquer le distributeur local de leur pays en consultant la liste d'assistance internationale pour obtenir des instructions concernant les demandes de garantie spécifiques à leur pays. La procédure décrite dans la présente ne peut être utilisée pour les demandes de garantie internationales.

#### IMPORTANTES INFORMATIONS DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRES

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus pendant le transport. Pour cette raison, nous vous recommandons fortement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison au moment de l'expédition de votre colis.
- Le produit que vous nous faites parvenir devient la possession de Traeger et ne vous sera pas retourné.

Traeger évaluera, à sa seule discrétion, si votre demande de garantie est couverte par la politique de garantie. Ne pas respecter les procédures demandées peut annuler votre demande de garantie. Cette garantie vous confère des droits précis et vous pourriez aussi jouir d'autres droits, lesquels peuvent varier d'un État, d'une province ou d'un pays à l'autre.





# VIVEZ LE GOÛT EN GRAND

**LIBÉREZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE  
BARBECUE AVEC L'APPLICATION TRAEGER**

**SUIVEZ-NOUS SUR @TRAERGERGRILLS**



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

[traeger.com](http://traeger.com)

© 2023 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.

Brevet : [www.traeger.com/patents](http://www.traeger.com/patents)

Fabriqué en Chine