



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

GUIDE D'UTILISATION



**BIENVENUE À LA RÉVOLUTION AU FEU DE BOIS.
NOUS SOUHAITONS QUE VOUS TIRIEZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TRAEGER.**

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

Accessoires non inclus

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC
DOC419-A

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER TFB78G/TFB57G

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES ESPACES REQUIS (ESPACE D'AIR) ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

Avec une utilisation et un entretien corrects, la cuisine au feu de bois sur un barbecue Traeger vous offrira des années de bonheur, pour vous, votre famille et vos amis chanceux. Votre nouveau barbecue Traeger est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous donnant des performances optimales pour les aliments les plus savoureux.

Veuillez lire ce manuel en entier avant l'installation, et toute personne qui utilise ce barbecue doit également lire le manuel en entier avant de l'utiliser. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages et des blessures corporelles, voire la mort. Contacter les autorités locales en matière de feu ou de construction afin de connaître les exigences d'installation dans votre région. **Conserver ces instructions.** Si vous montez ce produit pour quelqu'un d'autre, fournissez ce guide pour que l'utilisateur le lise et le conserve pour future référence.

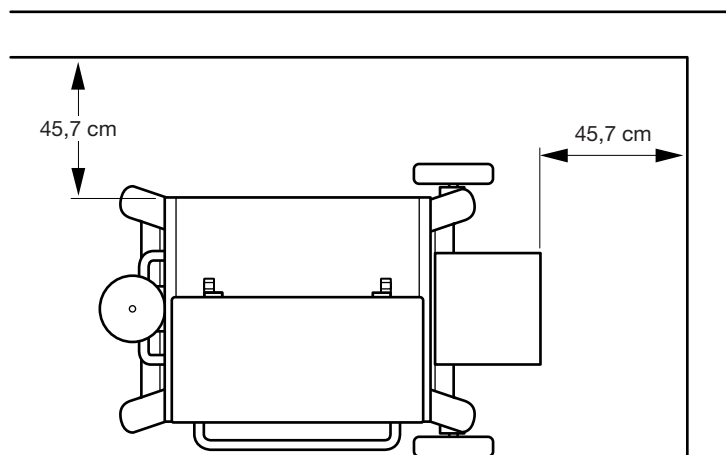
⚠ DANGER Danger du monoxyde de carbone

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

- Utilisez votre barbecue Traeger uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR.**
- **Ne jamais** utiliser votre barbecue Traeger dans un endroit clos ou sans ventilation adéquate.
- Il est bon de reconnaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, état fébrile, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang entraînent une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présente des symptômes de type rhume ou grippe. Une intoxication au monoxyde de carbone, qui peut être facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveaux-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les pathologies du cœur.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque vous utilisez votre barbecue Traeger, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm entre le barbecue et tout combustible se trouvant à proximité, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtre, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.



- Ne pas installer ou utiliser ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- Ne pas installer et ne pas utiliser votre barbecue Traeger sur des sols ou des surfaces combustibles.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Conserver votre barbecue Traeger propre. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien de votre barbecue et un manque de nettoyage du Système de gestion de la graisse de Traeger de manière systématique (voir « Entretien de votre barbecue » page 25-26).
- Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention à ne pas charger des quantités excessives de nourriture ou des aliments à forte teneur

en graisses (par exemple, du bacon) qui peuvent libérer de grandes quantités de graisse inflammable.

- Ne placez pas les aliments près des bords du barbecue, où les gouttes de graisse pourraient manquer le bac récepteur de graisse et tomber au fond du barbecue, où elles pourraient entrer en contact avec les braises de la chambre de combustion et s'enflammer.
- Assurez-vous toujours que le déflecteur et le bac récepteur sont correctement placés dans leurs crochets de fixation. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur et les flammes directes de la chambre de combustion pourraient provoquer un feu de graisse ou endommager le système de gestion de la graisse Traeger.
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible à lampe lanterne, de kérosène, de fluide d'allumage ni d'autres matériaux inflammables pour allumer ou « faire redémarrer » un feu.
- **N'utilisez et n'entreposez jamais** de liquide inflammable ou d'autres matières combustibles à proximité du barbecue.
- **N'essayez jamais** de surchauffer votre barbecue en ajoutant un excès de granulés ou d'autres matières combustibles dans la chambre de combustion ou le réservoir.

▲ DANGER En cas de feu de graisse, assurez-vous que la porte du barbecue et le couvercle du réservoir sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éloignez-vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi. Tant que le feu n'est pas éteint et que le barbecue n'a pas refroidi :

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

Avec le couvercle du barbecue et le réservoir fermés, le feu sera privé d'oxygène et se consumera. Ne gardez jamais le couvercle du barbecue ou du réservoir ouvert pendant un feu de graisse ; si la porte du barbecue est ouverte, utilisez un outil non combustible qui vous permettra de fermer la porte du barbecue tout en gardant une distance de sécurité par rapport au barbecue. Il faut utiliser un extincteur homologué toute classe (classe ABC) si un feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez immédiatement les pompiers.

Lorsque le feu est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur de votre barbecue, y compris tous les éléments internes (grilles du barbecue, bac récepteur et déflecteur), les casseroles et les poêles, ainsi que les aliments. Nettoyez l'ensemble du barbecue, y compris toute accumulation de graisse provenant du Système de

gestion de la graisse Traeger (TGMS) et toutes les cendres et granulés du barbecue et de la chambre de combustion (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26. Remettez en place déflecteur, le bac récepteur de graisse et les grilles du barbecue, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant d'utiliser la fonction Clear Auger (dégager vis sans fin).

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées.

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

De nombreuses parties de ce barbecue deviennent très chaudes en cours d'utilisation. Pendant le fonctionnement du barbecue et après, il faut veiller à éviter les brûlures lorsque le barbecue est chaud.

- **Ne laissez jamais** le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants ou des animaux sont présents.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez la porte du barbecue avant de le déplacer ou de tenter de le transporter. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après utilisation, s'assurer que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule. Ne jamais mettre d'eau dans la chambre de combustion, cela boucherait la vis sans fin.
- **N'ajoutez jamais** de granulés à la main dans une chambre de combustion chaude. C'est dangereux et vous pourriez vous brûler gravement. Si vous n'avez plus de granulés et que le feu s'éteint pendant que vous cuisinez, laissez le barbecue refroidir complètement et reprenez. (Voir page 23, instructions « Nettoyage du réservoir »).

▲ AVERTISSEMENT Risque de fumée

- Si le démarrage est retardé et que la fumée de votre barbecue passe d'une fumée blanche transparente à des volutes de fumée blanche épaisse, non transparente et inhabituelle qui se transforme en une fumée de couleur jaunâtre, éteignez immédiatement votre barbecue en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière du réservoir à granulés ou débranchez le cordon d'alimentation. **Ne lancez pas** le cycle d'arrêt.
- **▲ DANGER** **N'ouvrez pas** la porte du barbecue pour aérer le barbecue. Restez à l'écart du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue ait complètement refroidi.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ (SUITE)

- Cela peut être le résultat d'une condition de débordement des granulés, qui est causée par l'inflammation partielle des granulés. Si on les laisse durer suffisamment longtemps, les gaz s'accumulent et peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûlent d'un seul coup, faisant un bruit fort qui peut faire sursauter et/ou blesser les personnes se trouvant à proximité immédiate du barbecue, et la porte du barbecue peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rots de barbecue » et doit être évité. Si vous n'avez pas entretenu correctement votre barbecue, comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26, un feu de graisse dangereux peut également en résulter.
- Si un rot se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles du barbecue, le bac récepteur et le déflecteur), et nettoyez soigneusement toutes les cendres et les granulés du barbecue et de la chambre de combustion (voir page 26, « Nettoyage des cendres de l'intérieur et du pourtour de la chambre de combustion ») et assurez-vous que la graisse et les autres accumulations ont été enlevées (voir page 25, « Entretien de votre barbecue »). Retirez tous les granulés du réservoir. Exécutez la séquence d'amorçage de la vis sans fin pour pousser tous les granulés hors de la vis sans fin et éliminez-les. Nettoyez tous les granulés de la chambre de combustion. Remplissez le réservoir de nouveaux granulés et amorcez la vis sans fin (voir « Préparation de votre barbecue » à la page 14 pour les instructions d'amorçage de votre vis sans fin).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge adaptée à une utilisation en extérieur pour éviter tout risque de choc électrique, conformément aux instructions et aux avertissements accompagnant ce produit. Ce type de câble est désigné par « W-A » ou « W » sur la gaine du câble, comme une rallonge ou un câble de type : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous d'utiliser une rallonge n° 14 AWG mise à la terre.
- Ne modifiez pas la fiche de votre barbecue Traeger, la prise de la rallonge ou la fiche de la rallonge de quelque manière que ce soit, y compris en retirant la broche de terre.
- Assurez-vous que votre rallonge est en bon état. Inspectez les rallonges avant chaque utilisation pour vérifier si les fils sont lâches ou exposés et si l'isolation est coupée ou usée. Remplacez-les si elles sont endommagées. N'utilisez jamais une rallonge électrique endommagée.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation et la rallonge sont bien raccordés ensemble. Ne branchez pas de rallonges électriques les unes dans les autres.
- Gardez la rallonge électrique hors de la neige et de l'eau stagnante.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation et la rallonge ne créent pas de risque de chute. Ne faites pas passer une rallonge électrique par une fenêtre ou une porte.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge doit être retirée et rangée dans un endroit protégé du soleil et hors de portée des enfants.

▲ DANGER Ne mettez pas votre main dans ou près de la vis sans fin située au fond de votre réservoir à granulés. Vous risquez de vous blesser gravement si la vis sans fin tourne et que votre main est prise dans la vis sans fin. Ne retirez pas la protection en nid d'abeille de votre réservoir à granulés. Aucun entretien ne doit être effectué sur ou autour de la vis sans fin lorsque le barbecue est allumé ou branché sur le secteur.

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique !

- Une tension dangereuse est présente et elle peut provoquer un choc, une brûlure ou la mort.
- Une protection par disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (GFCI) doit être prévue sur le/les circuit(s) ou la/les prise(s) à utiliser pour le fonctionnement de ce barbecue Traeger.
 - Débrancher le cordon d'alimentation avant d'effectuer l'entretien du barbecue, sauf indication contraire dans le guide d'utilisation.

- **▲ ATTENTION** Ne modifiez jamais ce barbecue et n'installez jamais de pièces ou de composants non autorisés par Traeger pour l'utilisation de ce barbecue. Toute modification de ce barbecue ou l'installation de pièces ou de composants non autorisés annulera la garantie et peut créer un risque de sécurité, y compris, mais sans s'y limiter, un incendie.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue.
- Ne placez pas la housse ou tout autre objet inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.

▲ ATTENTION Utilisez des granulés corrects

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour tous les granulés de bois naturels destinés aux barbecues à granulés de bois. L'utilisation de

tout autre type de combustible dans ce barbecue annulera la garantie, peut entraîner le blocage de la vis sans fin et peut créer un risque pour la sécurité.

- **Pour de meilleurs résultats et un goût optimal, utiliser les GRANULÉS DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER.**

- Toujours entreposer les granulés de bois dans un lieu sec, éloigné d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.

⚠ AVERTISSEMENT N'UTILISEZ PAS DE GRANULÉS DE CHAUFFAGE. N'utilisez jamais de granulés de chauffage dans le barbecue parce qu'ils peuvent contenir des produits polluants et additifs dangereux qui pourraient endommager le barbecue.

⚠ ATTENTION **Température ambiante minimale**

- Lorsque la température ambiante descend en dessous de -29 °C, l'affichage du contrôleur peut être endommagé.

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

- Mettez l'interrupteur à l'arrière du réservoir du barbecue en position éteinte (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles du barbecue, le bac récepteur et le déflecteur.
- Retirez tous les granulés non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour de la chambre de combustion. (Voir les instructions pour une manipulation et une élimination correctes des cendres à la page 26.)

- Avant de remettre en place le déflecteur, le bac récepteur et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et mettez l'interrupteur en position de marche (I). Les granulés devraient tomber dans la chambre de combustion et la tige chaude commencera à chauffer (elle commencera à devenir rouge).

⚠ ATTENTION Ne touchez pas à la tige chaude.

- Lorsque des flammes commencent à sortir de la chambre de combustion, mettez l'interrupteur en position éteinte(O). Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à remettre en place le déflecteur, le bac récepteur à graisse, les grilles du barbecue et les aliments dans le barbecue.
- Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la section 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :
 - Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
 - Augmenter la séparation entre l'appareil et le récepteur.
 - Brancher l'appareil sur une prise de courant d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché. Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté si vous avez besoin d'aide.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



VIVEZ LE GOÛT EN GRAND

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



TABLE DES MATIÈRES

- 2 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**
- 8 POURQUOI LES GRANULÉS DE BOIS TRAEGER ?**
- 9 POUR QUE L'ENTRETIEN DU BARBECUE SOIT UN JEU D'ENFANT**
- 10 DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE**
- 14 PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE**
- 16 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE**
- 18 CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON**
- 22 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE CONTRÔLE**
- 23 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR**
- 24 CARACTÉRISTIQUES DE LA SÉRIE PRO**
- 25 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE**
- 27 FOIRE AUX QUESTIONS**
- 28 DÉPANNAGE**
- 31 CONSEILS D'UTILISATION**
- 33 SERVICE**
- 34 GARANTIE TRAEGER GRILL**

POURQUOI LES GRANULÉS DE BOIS **TRAEGER** ?

CHEZ TRAEGER, LE GOÛT, C'EST NOTRE AFFAIRE. L'utilisation des granulés de bois entièrement naturels de Traeger garantit que vous aromatisez vos aliments avec du bois de la meilleure qualité et que vous obtenez la combustion la plus efficace et la plus fiable. Nous ne pouvons pas garantir les mêmes résultats avec d'autres marques de granulés, nous recommandons donc toujours d'utiliser des granulés Traeger.

BOIS NATUREL

Pas d'enduit, que des additifs naturels— juste du bois dur pur pour une saveur pure.

GOÛT AU FEU DE BOIS & EXPERTISE DE FUMÉE

Seul le taux d'humidité correct donne un goût de bois pur de grande qualité.

USA MOULINS PROPRIÉTÉ DE TRAEGER & ET PROCESSUS DE PRODUCTION DE GRANULÉS

Après 30 ans d'activité, nous avons créé la « référence absolue » dans la production de granulés.

TRAEBER HARDWOOD	BON EN TOUTES CIRCONSTANCES. PARFAIT POUR :							
	BŒUF	VOLAILLE	PORC	AGNEAU	FRUITS DE MER	CUISSON AU FOUR	LÉGUMES	GIBIER SAUVAGE
AULNE	🐄	🐓	🐷		🐠	🍲	🍎	
POMMIER		🐓	🐷			🍲	🍎	
CERISIER	🐄	🐓	🐷	🐄		🍲		
CARYER	🐄	🐓	🐷				🍎	🦌
ÉRABLE	🐄		🐷	🐄		🍲	🍎	
MESQUITE	🐄	🐓			🐠			🦌
CHÈNE	🐄				🐠	🍲		
PACANIER	🐄	🐓	🐷	🐄		🍲	🍎	
MÉLANGE GIBIER	🐄	🐓	🐷		🐠			🦌
MÉLANGE DINDE		🐓						
MÉLANGE BŒUF DU TEXAS	🐄							
MÉLANGE SIGNÉ	🐄	🐓	🐷	🐄	🐠	🍲	🍎	🦌

POUR QUE L'ENTRETIEN DU BARBECUE SOIT UN JEU D'ENFANT

S'ASSURER QUE LE BARBECUE EST PROPRE et ne présente pas de dépôt de graisse ou de débris est essentiel pour conserver intacte la saveur pure de feu de bois. Le meilleur moyen de s'assurer est d'utiliser notre ligne de produits de nettoyage et d'entretien disponible auprès de votre revendeur local ou en ligne sur traeger.com.



950 ML
**NETTOYANT NATUREL
TRAEBER**

Conservez votre barbecue aussi propre et brillant qu'au premier jour avec notre nettoyant naturel.



PACK DE 5
**BARQUETTES - SEAUX À
GRAISSE**

Assurez l'entretien de votre barbecue avec nos seaux à graisse - barquettes en aluminium.



PACK DE 5
**BACS RECEPTEURS
DE GRAISSE**

Fabriqués en aluminium résistant à la chaleur, ils sont légers et jetables pour faciliter le nettoyage et continuer à utiliser votre barbecue Traeger.



45 cm X 45 m
**TRAEBER X OREN
PAPIER DE CUISSON ROSE**

Ce papier de cuisson extra-résistant peut s'utiliser en toute sécurité sur votre barbecue Traeger conserve le moelleux de votre viande en emprisonnant le jus à l'intérieur, mais il est suffisamment perméable pour donner un goût fumé supplémentaire.

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

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

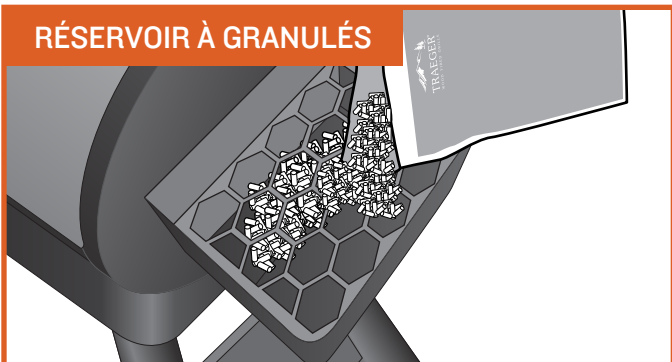
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



L'aspect peut varier selon le modèle.
Modèle TFB57G affiché.

Pièce	Description	Pièce	Description
1	Poignée du couvercle	12	Seau à graisse
2	Couvercle du barbecue	13	Sonde à viande
3	Corps du barbecue	14	Pied avant à roue
4	Joint de tuyau de cheminée	15	Pied arrière à roue
5	Tuyau de cheminée	16	Pied arrière fixe (roulettes pivotantes sur modèle 780)
6	Chapeau de cheminée	17	Pied avant fixe
7	Grille du barbecue supérieure en fonte émaillée	18	Renforts de pieds
8	Grille du barbecue en fonte émaillée	19	Porte de nettoyage du réservoir à granulés
9	Bac récepteur de graisse	20	Panneau de contrôle Traeger à technologie WiFIRE
10	Déflecteur	21	Réservoir à granulés de bois
11	Poignée de levage latérale	22	Vis sans fin (Intérieur du réservoir à granulés)

RÉSERVOIR À GRANULÉS



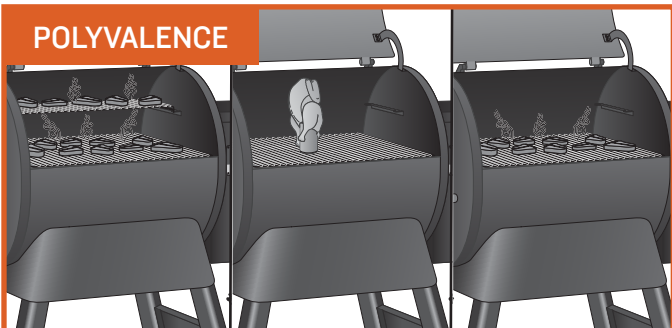
Un réservoir à granulés d'une capacité de 8,2 kg maintiendra votre cuisson pendant des heures. Ajoutez à cela le panneau de contrôle Traeger à technologie WiFIRE et vous obtiendrez en un seul « clic » un délicieux repas.

ESPACE POUR GRILLER



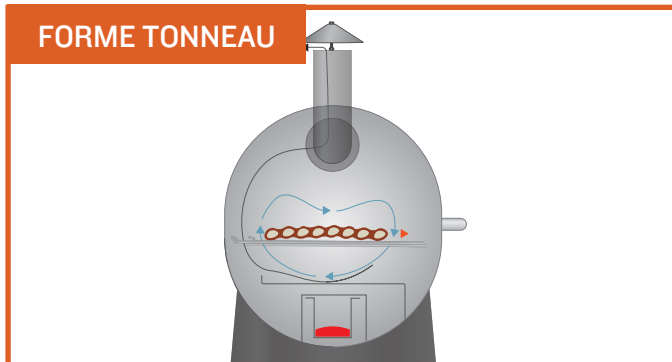
Avec 0,37-0,5 m² d'espace pour griller, votre barbecue Traeger a la taille parfaite pour régaler vos amis avec des côtes à l'os ou des carrés de côtes, et assez de place libre pour plusieurs plats d'accompagnement.

POLYVALENCE



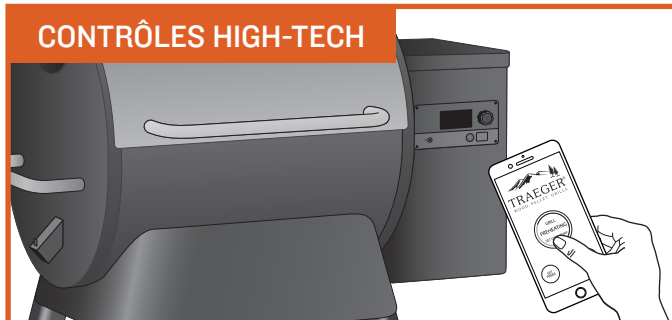
Un système de grilles à 2 étages réglables offre des options pour charger les deux grilles du barbecue pour une vraie fête ; retirez la grille supérieure pour des aliments plus gros comme une énorme dinde ou utilisez la grille inférieure pour une saisie afin d'obtenir des marques de grill parfaites.

FORME TONNEAU



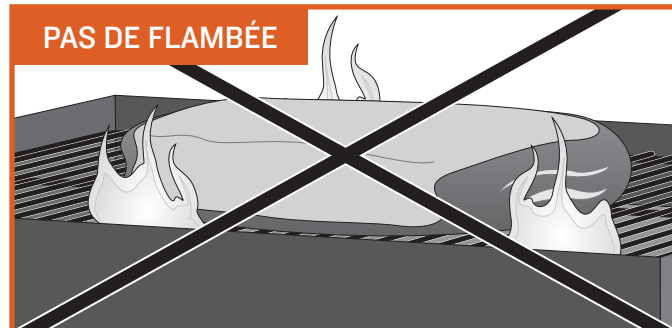
La forme tonneau conçue par Traeger crée un vortex de convection. Elle fait circuler de l'air chaud et fumé dans la chambre de combustion, entourant vos aliments de feu de bois pour cuire de tous les côtés.

CONTRÔLES HIGH-TECH



Avec la série Pro de Traeger, contrôler votre barbecue est aussi simple de décrocher votre téléphone. La technologie WiFIRE vous permet de régler et d'ajuster automatiquement les températures avec des recettes téléchargées depuis notre application Traeger. Pour télécharger l'application pour Android, rendez-vous sur Google Play Store ; pour Apple, rendez-vous sur App Store. Pour savoir comment utiliser l'application, rendez-vous sur traeger.com/app. Consulter la section « connecter votre barbecue » page 13 pour des instructions pour connecter votre barbecue à votre téléphone.

PAS DE FLAMBÉE



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 cuisinent en utilisant la chaleur indirecte. Toutes les gouttes de graisse sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour une élimination facile.

CONSEIL : prenez soin de votre barbecue Traeger en utilisant un nouveau bac récepteur de graisse Traeger avant chaque cuisson pour aider à garder votre barbecue propre.

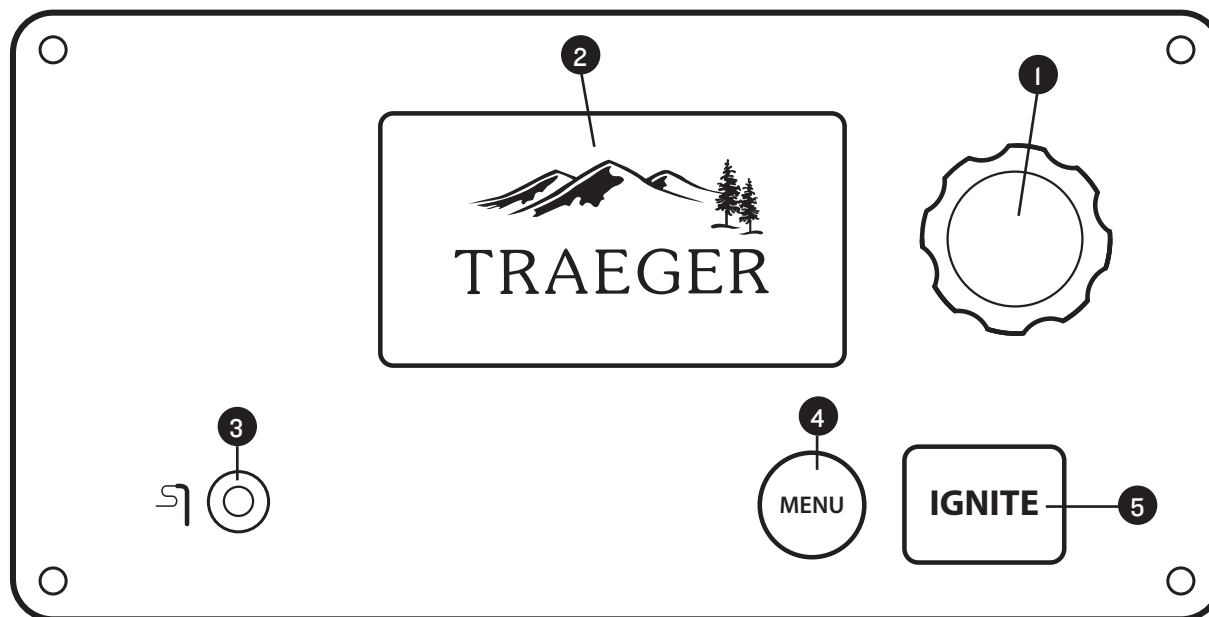


AVERTISSEMENT ! Conserver votre barbecue propre. Consultez « Conseils d'utilisation » (page 31) et « Entretien de votre barbecue » (pages 25-26).

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE (SUITE)

VOTRE CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE WIFIRE

Votre barbecue Traeger série Pro est équipé d'un contrôleur de pointe Traeger avec technologie WiFIRE qui peut être branché sur Wi-Fi. Avant de commencer à utiliser votre barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de commande. **Une fois que l'interrupteur principal (situé à l'arrière du réservoir) est en position de marche (I), appuyez sur n'importe quel bouton ou sur la molette pour allumer le barbecue.**



1 MOLETTE DE SÉLECTION

Faites tourner la molette pour vous déplacer vers le haut ou le bas dans le menu et pour ajuster la température affichée sur l'affichage de l'état. Appuyez sur le centre de la molette pour effectuer une sélection. Maintenez enfoncée le centre de la molette pendant 3 secondes pour lancer le cycle d'arrêt. Effectuez toujours le cycle complet d'arrêt de 15 minutes de votre barbecue lorsque vous avez fini de l'utiliser.

2 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Affiche la température actuelle, l'état du cycle de cuisson, le temps de cuisson restant, etc.

3 PRISE DE LA SONDE À VIANDE

Branchez votre sonde à viande sur cette prise pour vérifier la cuisson.

4 MENU

À partir du MENU, vous pouvez configurer la sonde à viande et connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi grâce à l'application Traeger.

5 IGNITE (ALLUMER)

Appuyez sur IGNITE (allumer) pour démarrer le barbecue.

REMARQUES :

- Appuyez sur n'importe quel bouton ou sur la molette pour allumer l'affichage de l'état une fois que l'interrupteur principal du barbecue (situé à l'arrière du réservoir) a été mis en position de marche (I).
- Les fluctuations de température sont normales pour les barbecues Traeger. Toute fluctuation significative peut provenir du vent, de la température de l'air, d'une utilisation incorrecte ou d'un manque d'entretien du barbecue. Envisagez d'acheter une couverture isolante pour votre barbecue pour les grillades d'hiver.

CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

Suivez ces instructions pour connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi. Pour en savoir plus sur WiFIRE, l'application Traeger et d'autres moyens de se connecter, rendez-vous sur traeger.com/app.

REMARQUES :

- Assurez-vous que votre dispositif intelligent fonctionne avec la dernière version du système d'exploitation. Mettez toujours à jour votre application Traeger avant chaque utilisation.
- Pour connecter votre barbecue au Wi-Fi, votre barbecue doit être sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur principal est en position de marche (I) et que l'écran du panneau de contrôle du barbecue est sur l'écran d'accueil.
- Assurez-vous que l'application Traeger et votre barbecue sont régulièrement connectés au Wi-Fi afin de recevoir les mises à jour techniques et de sécurité importantes.

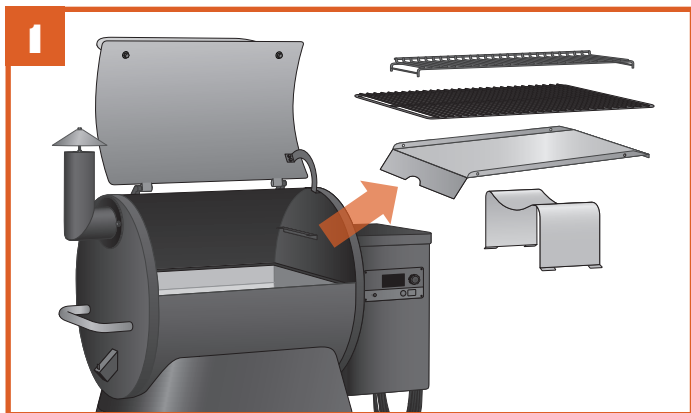
1. Téléchargez l'application Traeger sur Google Play pour Android ou App Store pour Apple.
2. Assurez-vous que votre téléphone ou autre dispositif intelligent est connecté au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue.
3. Ouvrez l'application Traeger et suivez les instructions.

CONSEILS :

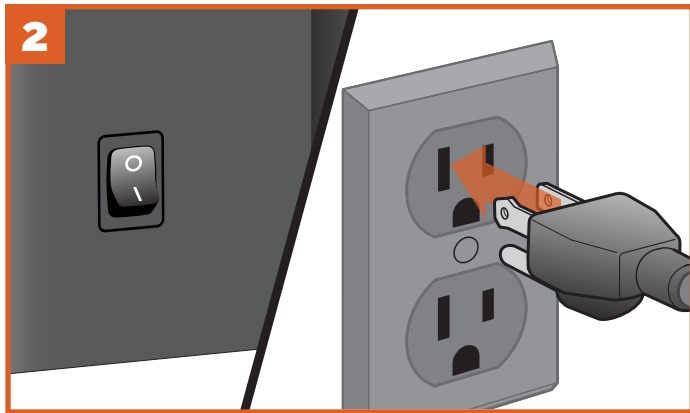
- Pour une meilleure connexion, votre barbecue doit être à proximité du routeur Wi-Fi. Assurez-vous que votre signal Wi-Fi est assez fort.
- Un répéteur Wi-Fi peut aider à améliorer la puissance de votre Wi-Fi.

PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

INSTRUCTIONS UNIQUEMENT POUR LE PREMIER ALLUMAGE. Afin de garantir un fonctionnement correct et sûr du barbecue, suivez les instructions ci-dessous, premièrement pour amorcer la vis sans fin (« charger » le tuyau de la vis sans fin avec des granulés) et, deuxièmement, pour préparer votre barbecue (faites fonctionner votre barbecue à haute température).



Retirez les grilles du barbecue en fonte émaillée, le bac récepteur de graisse et le déflecteur de l'intérieur du barbecue.

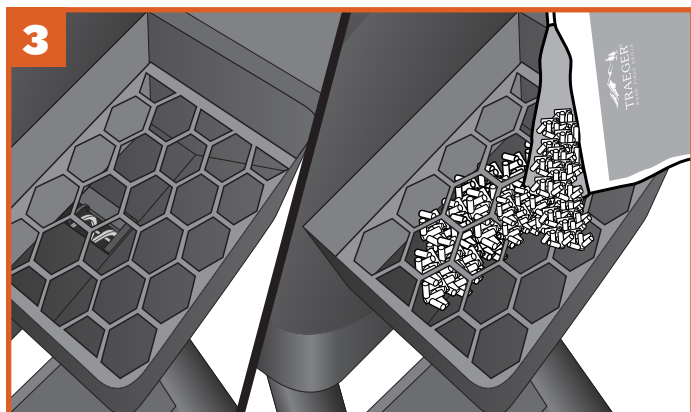


L'ASPECT DE LA PRISE PEUT VARIER SELON LA RÉGION.



AVERTISSEMENT ! Une protection par disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (GFCI) doit être prévue sur le circuit ou la prise utilisé pour alimenter le barbecue.

Avec l'interrupteur principal à l'arrière du réservoir en position éteinte (O), branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique GFCI appropriée avec une mise à la terre.



Ouvrez le couvercle du réservoir. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la vis sans fin avant d'ajouter les granulés dans le réservoir à granulés de bois. Après avoir ajouté les granulés dans le réservoir, fermez le couvercle du réservoir. Nous vous recommandons de remplir le réservoir de granulés au moins jusqu'à la grille de sécurité du réservoir.

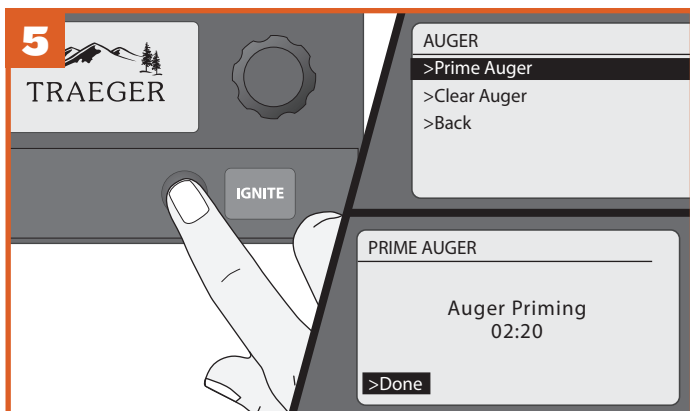


AVERTISSEMENT ! Utiliser **UNIQUEMENT DES GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE TRAEGER**, qui sont fabriqués spécifiquement pour fonctionner dans nos barbecues. Ne jamais utiliser de granulés de chauffage dans le barbecue.

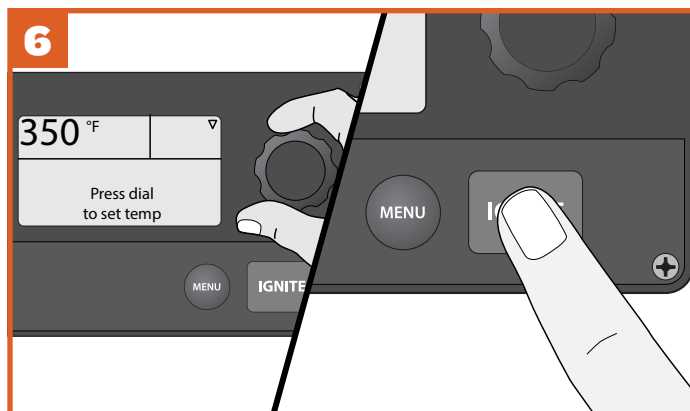


Allumez le barbecue : mettez l'interrupteur principal à l'arrière du barbecue en position de marche (I) ; puis **appuyez sur le centre de la molette de sélection pour activer** le panneau de contrôle électronique WiFIRE. Après quelques secondes, l'écran d'accueil s'affichera.

REMARQUE : le rappel de préparation du barbecue s'affichera les premières fois que vous mettez le barbecue sous tension. Cependant, vous avez besoin d'effectuer la procédure de préparation de votre barbecue uniquement lors du démarrage initial.



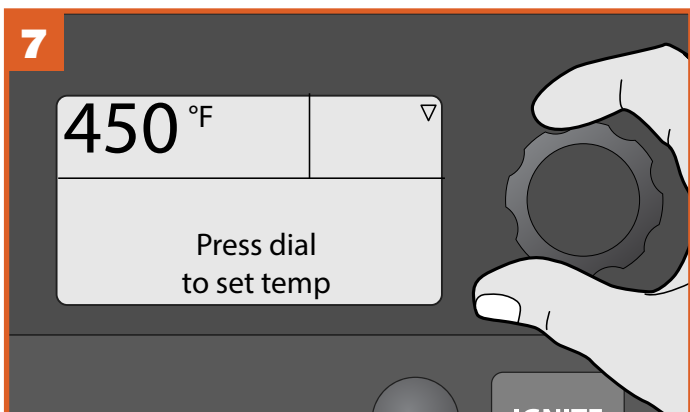
Appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez la molette pour sélectionner AUGER (vis sans fin) puis sélectionnez Prime Auger (amorcer vis sans fin). Le tuyau de la vis sans fin prendra quelques minutes pour se remplir de granulés et commencer à alimenter la chambre de combustion. L'afficheur du barbecue vous indiquera le temps précis. Pour confirmer que les granulés ont atteint la chambre de combustion, il suffit de vérifier qu'ils passent du tuyau de la vis sans fin dans la chambre de combustion. Il suffit de quelques granulés dans la chambre de combustion pour allumer correctement votre barbecue et commencer la préparation. Sélectionnez Done (terminé) et remplacez les grilles du barbecue, le bac récepteur et le déflecteur après avoir confirmé que les granulés ont atteint la chambre de combustion.



L'écran d'accueil affichera « Press dial to set temp. » (appuyer sur la molette pour régler temp.). Tournez la molette de sélection dans le sens horaire jusqu'à 175 °C et appuyez. Ensuite, fermez la porte du barbecue, appuyez sur la touche IGNITE (allumer) et faites fonctionner le barbecue 20 minutes après qu'il a atteint 175 °C.



REMARQUE : pour sélectionner ou confirmer une option de menu, tournez la molette de sélection sur l'option souhaitée et appuyez au centre de la molette pour verrouiller votre sélection.



Réglez la température sur 232 °C et faites fonctionner le barbecue pendant 30 minutes supplémentaires après qu'il a atteint cette température.

REMARQUE : si la vis sans fin se bloque pendant l'utilisation, le barbecue peut se débloquer de lui-même. Tout d'abord, laissez le barbecue refroidir complètement pour éviter un incendie. Puis appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez la molette pour sélectionner AUGER (vis sans fin) ; puis sélectionnez Clear Auger (dégager vis sans fin). La vis sans fin tournera à l'envers pendant 60 secondes pour retirer tous les granulés qui pourraient être coincés. Vous n'avez pas besoin de retirer les granulés du réservoir.



Éteignez le barbecue en appuyant et maintenant enfoncée la molette de sélection pendant 3 secondes, pour lancer le cycle d'arrêt. Lorsque le cycle d'arrêt se termine, la préparation de votre barbecue est terminée.

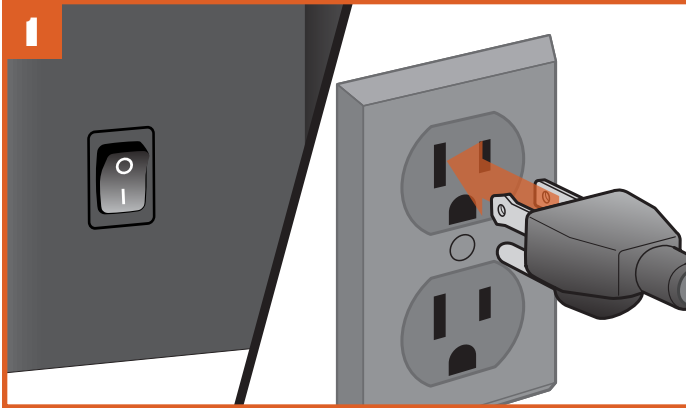
REMARQUE : le cycle d'arrêt durera environ 15 minutes. Laissez le cycle d'arrêt se terminer pour le bon fonctionnement de votre barbecue.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

VOUS DEVREZ SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES À CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEZ VOTRE BARBECUE.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT LA CUISSON

1. Vérifiez et effectuez la maintenance nécessaire :
 - Nettoyez le système de gestion des graisses Traeger :
 - Grilles du barbecue
 - Bac récepteur de graisse
 - Rigole à graisse
 - Glissière à graisse
 - Seau à graisse
 - Enlevez les cendres (après environ 20 heures de cuisson).
 - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas tordu, endommagé ou effiloché.
2. Assurez-vous que le barbecue est correctement assemblé avec toutes les pièces présentes avant de l'utiliser :
 - Déflecteur
 - Bac récepteur de graisse
 - Grilles du barbecue
3. Veillez à ce que l'air circule correctement :
 - Évacuation descendante
 - Cheminée
4. Veillez à ce que le barbecue soit à une distance suffisante des combustibles (voir page 2).
5. Veillez à ce que le barbecue se trouve sur une surface plane.
6. Inspectez les granulés :
 - Assurez-vous d'avoir suffisamment de granulés dans le réservoir.
 - Assurez-vous que les granulés ne sont pas mouillés.
7. Fermez le couvercle du réservoir.
8. Fermez la porte du barbecue.



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



AVERTISSEMENT ! Une protection par disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (GFCI) doit être prévue sur le circuit ou la prise utilisé pour alimenter le barbecue.



AVERTISSEMENT !

- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenir un espace minimal de 45,7 cm entre le barbecue et les combustibles, tels que les rampes en bois ou le revêtement de la maison.
- N'utilisez pas ce barbecue sous un plafond ou un surplomb combustible.
- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur.
- Utiliser **UNIQUEMENT DES GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE TRAEGER**, qui sont fabriqués spécifiquement pour fonctionner dans nos barbecues. Ne jamais utiliser de granulés de chauffage dans le barbecue.



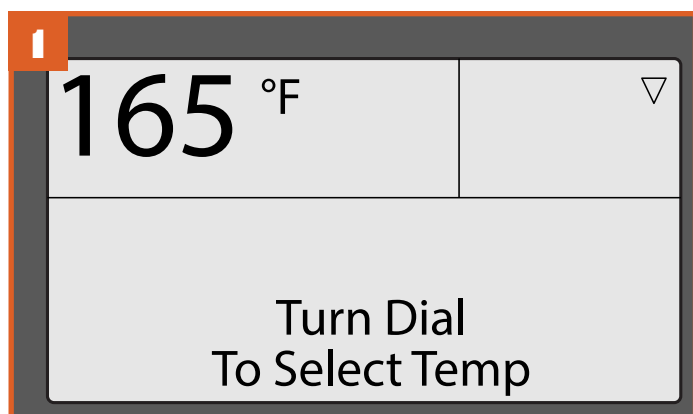
Appuyez sur le centre de la molette de sélection pour réveiller le barbecue.

REMARQUES :

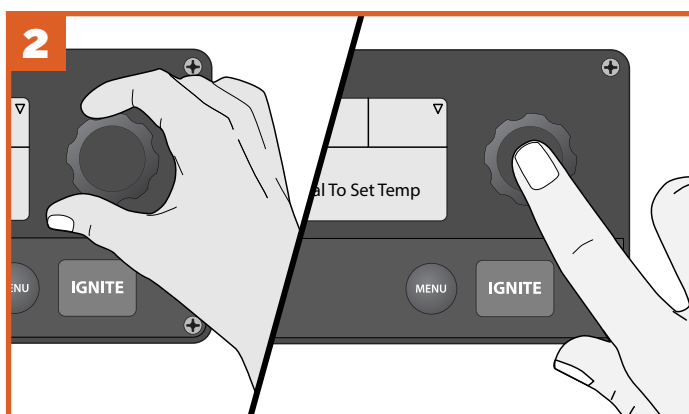
- L'application Traeger pour votre dispositif mobile facilite encore davantage l'utilisation de votre panneau de contrôle électronique WiFIRE. Pour connecter votre téléphone à votre barbecue, téléchargez l'application Traeger et suivez les instructions. Pour en savoir plus sur l'application WiFIRE de Traeger, rendez-vous sur traeger.com/app. Mettez toujours à jour l'application Traeger avec la dernière version avant chaque cuisson.
- Quelle que soit le méthode de cuisson que vous choisissez, votre barbecue Traeger série Pro commencera toujours par un cycle d'allumage et de préchauffage lorsque vous appuyez sur **IGNITE** (allumer).
- Effectuez toujours un cycle d'arrêt complet de votre barbecue après chaque cuisson. Maintenez enfoncée la molette pour lancer le cycle d'arrêt.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON

CUIRE À UNE TEMPÉRATURE FIXE Utilisez cette méthode pour des recettes simples nécessitant un seul cycle de cuisson à une température définie.



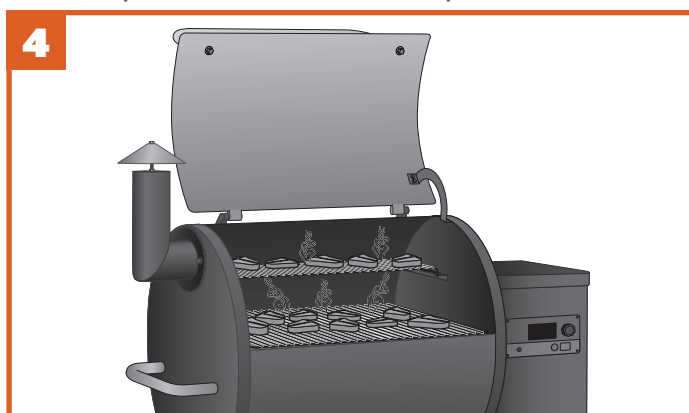
L'écran d'accueil de votre barbecue affiche par défaut le message « Turn Dial To Select Temp » (tourner la molette pour sélectionner temp.). La température de cuisson peut être réglée directement depuis cet écran.



Pour sélectionner la température, tournez la molette de sélection vers la droite ou la gauche ; une fois que la température souhaitée est affichée, appuyez sur le centre de la molette pour sélectionner. Fermez la porte du barbecue.



Appuyez sur la touche IGNITE (ALLUMER) pour lancer le cycle d'allumage et de préchauffage automatique.

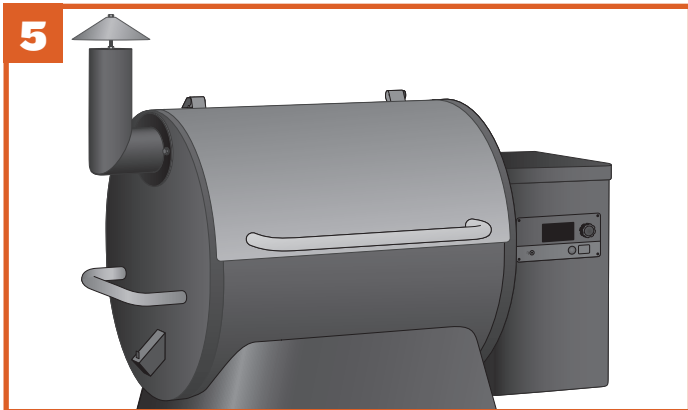


Une fois le préchauffage terminé, chargez les aliments dans le barbecue. Consultez la page 20 si vous utilisez la sonde à viande avant de charger les aliments dans le barbecue.

AVERTISSEMENT ! Nous vous recommandons de nettoyer fréquemment le bac récepteur de graisse et le TGMS pour réduire le risque de feu de graisse. Veuillez consulter « Entretien de votre barbecue » à la page 25 pour plus de détails.

CONSEILS :

- Il est recommandé, mais pas nécessaire, d'attendre que le cycle de préchauffage soit terminé avant de charger les aliments dans le barbecue. Dans ce cas, le barbecue peut prendre plus de temps que d'habitude pour atteindre la température souhaitée.
- Maintenez le couvercle du barbecue fermé pendant le cycle de préchauffage pour que le barbecue puisse atteindre la température définie souhaitée.
- Les barbecues Traeger fournissent des relevés de température en temps réel et vous devez vous attendre à des fluctuations de température.



Fermez la porte du barbecue pour procéder à la cuisson. Contrairement à un barbecue à gaz, vous devez maintenir la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.



Éteignez le barbecue en appuyant et maintenant enfoncée la molette de sélection pendant 3 secondes, pour lancer le cycle d'arrêt.

REMARQUE : le cycle d'arrêt durera environ 15 minutes. Vous devez laisser le cycle d'arrêt se terminer pour le bon fonctionnement de votre barbecue.

EN CASE D'INCENDIE :

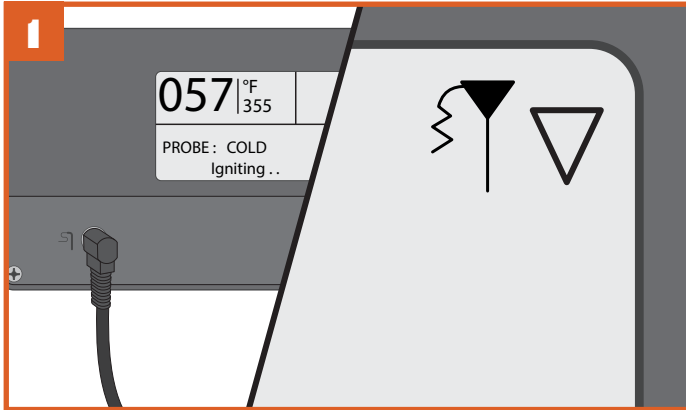


AVERTISSEMENT ! Avec un entretien et un nettoyage réguliers de votre barbecue Traeger, un feu de graisse est peu probable. Dans l'éventualité peu probable d'un incendie, mettez aussitôt le barbecue en position éteinte (0) et laissez le couvercle du barbecue fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Ne jetez pas d'eau sur le barbecue. N'essayez pas d'étouffer le feu. Avec le couvercle du barbecue fermé, le feu sera privé d'oxygène et se consumera. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

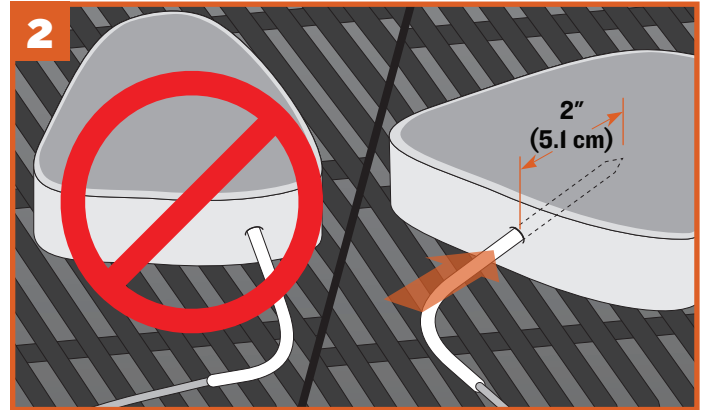
CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON (SUITE)

CUIRE AVEC LA SONDE Utiliser ces méthodes lorsque votre recette spécifie une température interne à atteindre pour vos aliments.

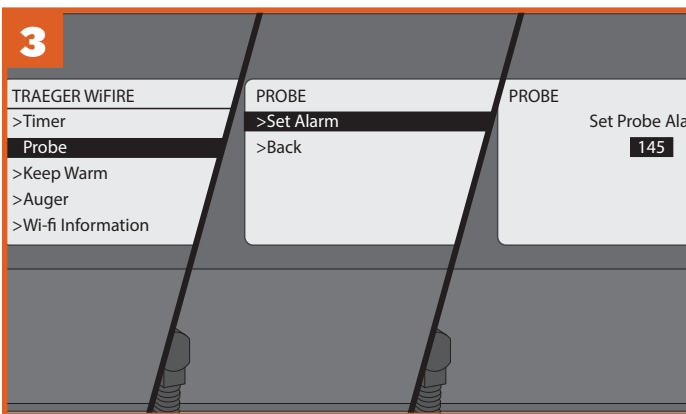
Si le barbecue est éteint :



Branchez la sonde sur la prise de sonde située sur le panneau de contrôle WiFIRE. Consultez « Utilisation de votre barbecue » pour allumer le barbecue. Une fois que le barbecue est allumé, le panneau de contrôle reconnaîtra la sonde et l'icône de sonde s'allumera dans le coin supérieur droit de l'écran du panneau de contrôle.

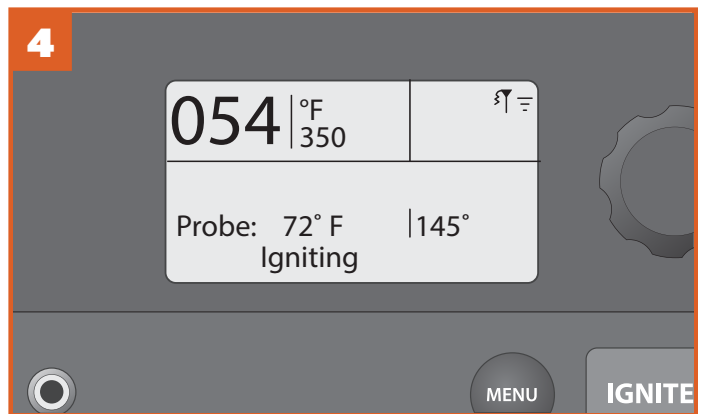


Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, et non dans la partie grasse ou en contact avec l'os. La sonde doit se trouver dans la viande à au moins 5,1 cm. Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas l'insérer dans la partie la plus épaisse de la viande et 5,1 cm dans la viande.



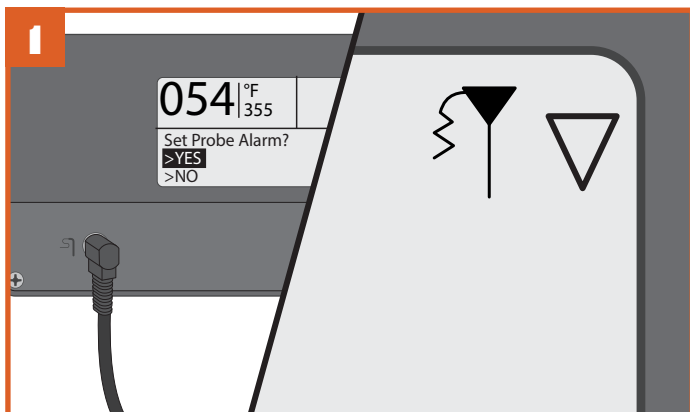
Appuyez sur MENU ; puis naviguez et sélectionnez PROBE (sonde). On vous demandera de définir une alarme de sonde pour la température interne à atteindre. Sélectionnez SET ALARM (définir alarme). Puis, dans le menu de sonde, utilisez la molette de sélection pour choisir la température à atteindre pour votre viande.

REMARQUE : pour calibrer la sonde, voir « Fonctions supplémentaires de contrôle » à la page 22.

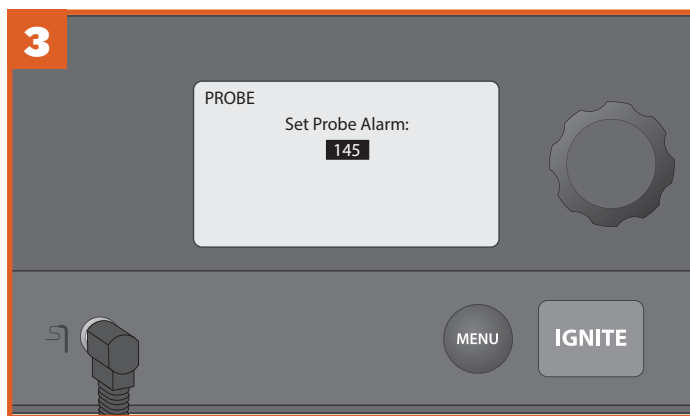


Une fois que vous avez défini l'alarme de sonde, l'écran d'accueil affichera la température de barbecue, la température de sonde à atteindre et l'état du barbecue. Un avertisseur sonore retentira lorsque votre viande aura atteint la température définie par l'alarme. Si vous utilisez l'application Traeger WiFIRE, vous recevrez une notification sur votre dispositif connecté, ainsi que l'affichage de l'état de votre barbecue au cours du processus de cuisson. Après avoir retiré vos aliments du barbecue, utilisez toujours un thermomètre à viande pour confirmer que vous avez effectivement atteint la température interne cible de la viande.

Si le barbecue est allumé :

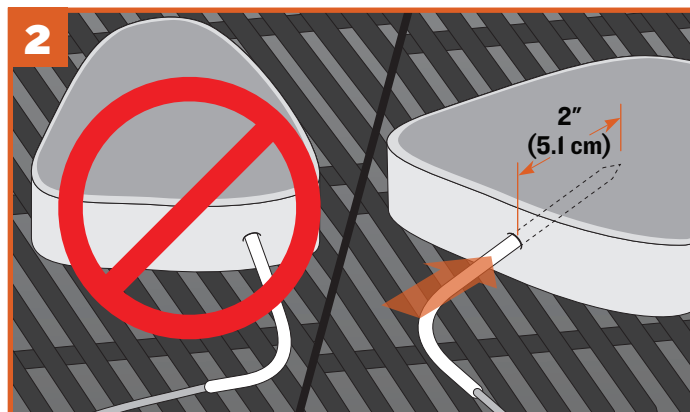


Branchez la sonde sur la prise de sonde située sur le panneau de contrôle WiFIRE. Le panneau de contrôle reconnaîtra la sonde et l'icône de sonde s'allumera dans le coin supérieur droit de l'écran du panneau de contrôle. L'écran demandera si vous souhaitez définir une alarme. Sélectionnez YES (oui).

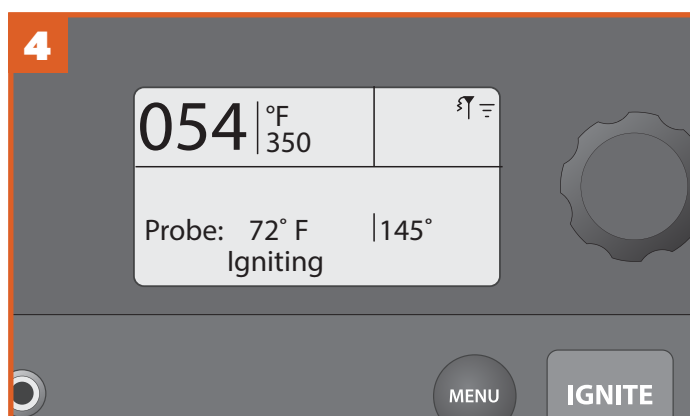


Tournez la molette sur la température souhaitée. Appuyez sur le centre de la molette pour sélectionner/confirmer.

REMARQUE : pour calibrer la sonde, voir « Fonctions supplémentaires de contrôle » à la page 22.



Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, et non dans la partie grasse ou en contact avec l'os. La sonde doit se trouver dans la viande à au moins 5,1 cm. Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas l'insérer dans la partie la plus épaisse de la viande et 5,1 cm dans la viande.



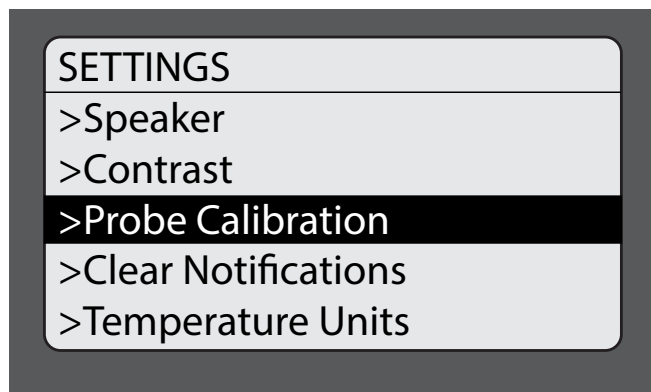
Une fois que vous avez défini l'alarme de sonde, l'écran d'accueil affichera la température de barbecue, la température de sonde à atteindre et l'état du barbecue. Un avertisseur sonore retentira lorsque votre viande aura atteint la température définie par l'alarme. Si vous utilisez l'application Traeger, vous pouvez surveiller la température de la sonde, vous pouvez ajuster la température de la sonde, et vous recevrez une notification sur votre appareil connecté lorsque la température souhaitée est atteinte.

AVERTISSEMENT !

- La sonde à viande est extrêmement chaude pendant et après la cuisson. Faites preuve de prudence lors du retrait.
- Un mauvais placement de la sonde à viande ou un mauvais calibrage de la sonde peut entraîner une cuisson insuffisante de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés ou œufs, ce qui peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE CONTRÔLE

SETTINGS (RÉGLAGES) Utilisez le menu Settings (réglages) pour ajuster les réglages d'affichage, effacer les notifications, accéder à des informations importantes de produit et de contact et bien d'autres choses.



POUR ACCÉDER AU MENU SETTINGS (RÉGLAGES) :

Allumez le barbecue. Une fois que l'écran d'accueil s'affiche, appuyez sur MENU. Le menu principal affichera plusieurs options. Tournez la molette sur « Settings » (réglages). Appuyez sur le centre de la molette pour sélectionner.

Pour changer un réglage, tournez la molette pour sélectionner le réglage souhaité. Appuyez sur le centre de la molette pour confirmer. Sélectionnez Back (retour) pour revenir au menu Settings (réglages).

SPEAKER (HAUT-PARLEUR)

Met en marche et arrête le haut-parleur des commandes du barbecue. Le réglage sélectionné sera indiqué par un *.

CONTRAST (CONTRASTE)

Tournez la molette pour régler le contraste de l'écran de 1 (élevé) à 5 (faible). Le réglage par défaut est 3. Appuyez sur le centre de la molette pour confirmer et revenir au menu Settings (réglages).

PROBE CALIBRATION (CALIBRAGE DE LA SONDE)

Il y a deux options dans ce réglage :

1. Calibrate Probe (calibrer sonde) : fournit des instructions de calibration en utilisant un bain d'eau glacée. « Place probe in ice water for 1 minute before calibrating. » (placer la sonde 1 minute dans de l'eau glacée avant le calibrage) s'affiche.
2. Probe Offset (décalage sonde) : tournez la molette pour régler le décalage de température de la sonde par augmentation de 1 °, de -8 °C à +8 °C. Le réglage par défaut est 0. Appuyez sur le centre de la molette pour confirmer et revenir au menu Settings (réglages).

CLEAR NOTIFICATIONS (EFFACER NOTIFICATIONS)

Utilisez cette fonction pour effacer des messages d'erreur et des notifications.

REMARQUE : comme une erreur met le barbecue en mode refroidissement, l'écran affichera toujours « Cooling Down » (refroidissement) lorsque vous sortez des menus Clear Notifications (effacer notifications) et Settings (réglages).

TEMPERATURE UNITS (UNITÉS DE TEMPÉRATURE)

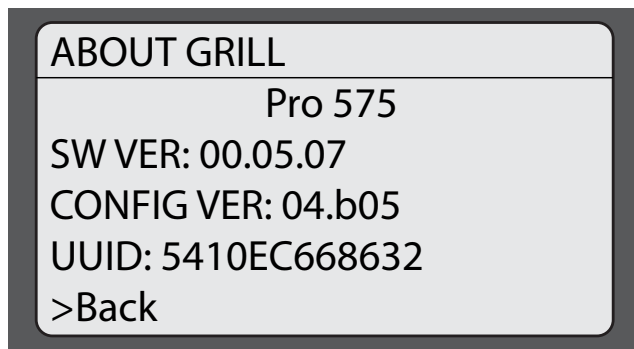
Tournez la molette pour choisir entre degrés Fahrenheit (°F) et Celsius (°C). Appuyez sur le centre de la molette pour confirmer. Le réglage sélectionné sera indiqué par un *.

CUSTOMER SERVICE (SERVICE CLIENTÈLE)

Affiche le numéro de service clientèle spécial Traeger WiFIRE.

ABOUT GRILL (À PROPOS DU BARBECUE)

Fournit des informations importantes concernant votre barbecue, notamment le numéro de modèle et la version du logiciel.

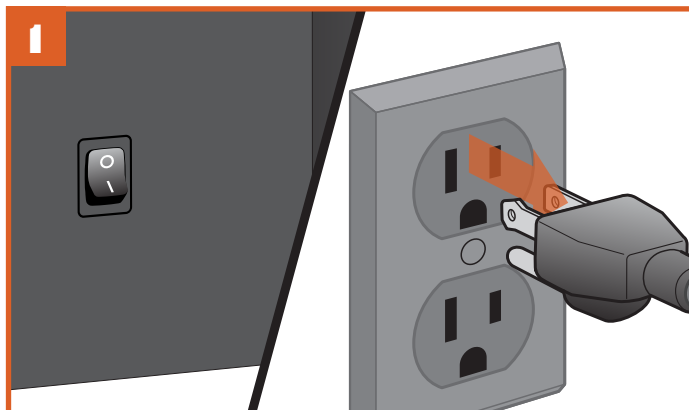


BACK (RETOUR)

Pour revenir au menu principal.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR

Votre barbecue Traeger possède un système de nettoyage du réservoir qui vous permet d'extraire les granulés du réservoir ou de changer rapidement d'une saveur de granulé à une autre sans problème.



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

Mettez l'interrupteur en position éteinte (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.



Placez un contenant assez grand pour contenir les granulés non utilisés sous la trappe de vidange du réservoir à granulés.

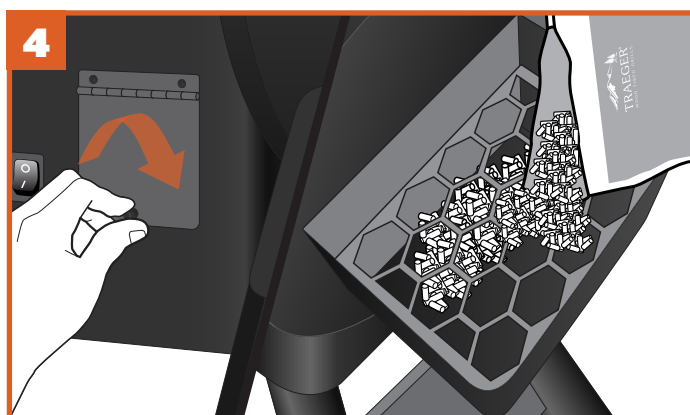
CONSEIL : un seau propre d'environ 20 litres convient parfaitement !



Dévissez l'attache de la trappe de nettoyage et ouvrez-la. Les granulés se videront dans le conteneur que vous avez placé dessous. Vous aurez peut-être besoin d'une spatule ou cuillère pour pousser les granulés restants hors du réservoir.



AVERTISSEMENT ! Ne videz pas le réservoir tant que le barbecue n'a pas complètement refroidi, sinon les granulés peuvent être très chauds.



Une fois le réservoir vide, fermez la trappe de vidange, remplacez l'attache et remplissez le réservoir avec des GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE TRAEGER de votre saveur préférée.

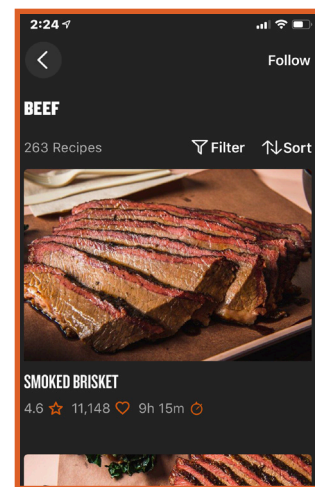
CARACTÉRISTIQUES DE LA SÉRIE PRO

APPLICATION TRAEGER

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

Vous aurez besoin d'une connexion à un réseau Internet Wi-Fi pour connecter votre barbecue Traeger série Pro à Internet. Votre téléphone connecté ou tablette doit fonctionner avec la dernière version du système d'exploitation iOS ou Android. Si vous n'êtes pas à portée de réseaux Wi-Fi avec votre dispositif, un partage de connexion est requis. Le barbecue doit rester connecté à Internet pour recevoir les dernières mises à jour en matière de fonctionnement, de sécurité et de sûreté.

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



TIMER (MINUTEUR)

Votre barbecue Traeger série Pro est équipé d'un minuteur. La fonction Timer (minuteur) n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue ; vous pouvez l'utiliser pour vous avertir des autres étapes nécessaires pendant la cuisson, comme mettre des légumes ou d'autres aliments à cuisson rapide dans le barbecue ou arroser vos aliments.

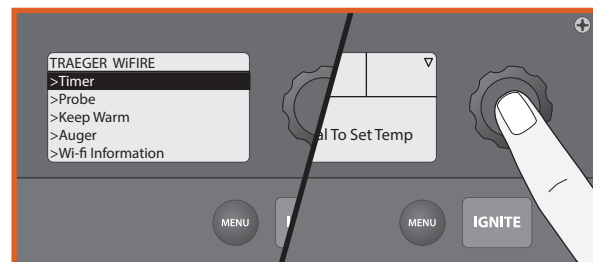
Pour régler le minuteur :

1. Sélectionnez Timer (minuteur) dans le menu.
2. Utilisez la molette de sélection pour passer des heures aux minutes afin de régler l'heure.

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

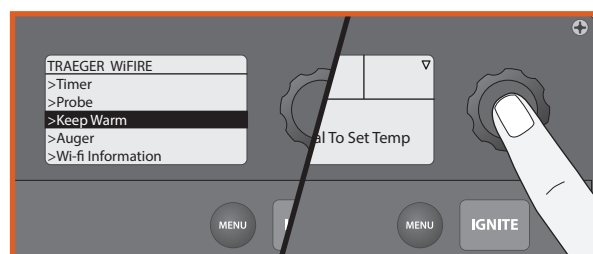
Pour annuler le minuteur :

1. Appuyez au centre de la molette de sélection jusqu'à ce que le temps restant s'affiche.
2. Vous verrez les options Edit (modifier), Cancel (annuler) ou Back (retour) dans le menu.



FONCTION KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) dans le menu peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson pour maintenir la température du barbecue à 74 °C (165 °F). Appuyez sur le bouton MENU. Tournez la molette sur KEEP WARM (maintien au chaud) et appuyez sur la molette pour sélectionner. Pour reprendre la cuisson, sélectionnez à nouveau KEEP WARM (maintien au chaud).

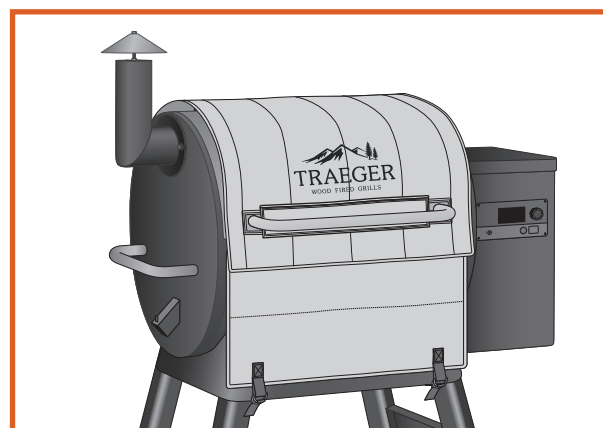


COUVERTURE ISOLANTE

Protégez votre barbecue Traeger Série Pro avec une couverture isolante de qualité supérieure, conçue pour maintenir la température réglée par temps froid. La couverture isolante est disponible à l'achat sur traeger.com.



AVERTISSEMENT ! Ne pas installer votre couverture isolante tant que le barbecue n'a pas complètement refroidi.



ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie** : les feux de graisse se produisent le plus souvent parce que le barbecue n'est pas suffisamment entretenu en nettoyant la graisse de l'appareil de façon régulière.

⚠ AVERTISSEMENT Mettez l'interrupteur à l'arrière du réservoir du barbecue en position éteinte (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer les travaux de maintenance ci-dessous.

1. NETTOYAGE DU SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE TRAEGER (« TGMS ») :

Lors de la cuisson, le surplus de graisse tombera dans (i) le bac récepteur de graisse et sera acheminé dans (ii) la rigole puis hors du barbecue par (iii) le tuyau d'évacuation de graisse avant d'être recueilli dans (iv) le seau à graisse. Ces quatre composants conformément le Système de gestion de la graisse Traeger (TGMS). La graisse va s'accumuler dans tous ces endroits et doit être régulièrement nettoyée pour réduire le risque d'incendie.

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

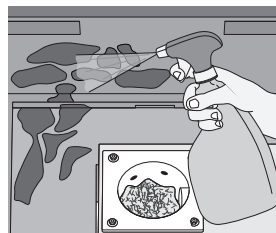
Des morceaux d'aliments visibles et des morceaux de graisse durcie ou d'autres accumulations indiquent la nécessité d'un nettoyage.

Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation pour déceler des signes d'accumulation de graisse.

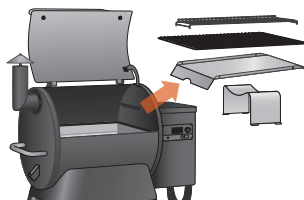
⚠ ATTENTION La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud.

Faites attention de ne pas vous brûler. Le port de gants de protection est recommandée.

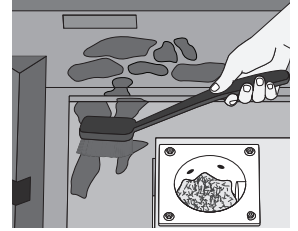
Nettoyez la graisse du conduit à graisse en forme de V (la « rigole ») et le tuyau d'évacuation de la graisse. Nous recommandons de nettoyer régulièrement ces parties.



Retirez toutes les grilles et le bac récepteur de graisse. Cela vous donnera accès au conduit à graisse en forme de V et à l'ouverture du tuyau d'évacuation de la graisse à l'intérieur du barbecue. Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du conduit de graisse en forme de V et le tuyau d'évacuation de graisse à l'aide d'un outil rigide et non métallique. La plus grande partie de la graisse ramollie peut être poussée dans le tuyau d'évacuation de graisse et tombera dans le seau à graisse. Essuyez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables.



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



Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du tonneau à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être enlevée à l'aide de serviettes en papier ou de chiffons jetables. Les résidus de raclage excessifs peuvent être nettoyés à l'aide d'un aspirateur, comme décrit à l'étape 4 (page 26), lors du nettoyage des cendres de la chambre de combustion.

Inspectez et nettoyez le déflecteur pour détecter toute trace de graisse ou de débris.

REMARQUE : les bacs récepteurs de graisse Traeger peuvent aider à conserver votre barbecue propre et à réduire le risque de flambées.

2. RETRAIT DE LA CRÉOSOTE :

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

Gratter périodiquement la créosote et l'accumulation de graisse à l'intérieur des sections verticales et horizontales du tuyau de cheminée ou du revêtement intérieur à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Un bâton en bois pour mélanger la peinture permettrait par exemple d'accomplir cette tâche. Une fois que les résidus de créosote et de graisse se sont détachés du revêtement intérieur et des ouvertures de ventilation de ce système à courant descendant, une grande partie peut être enlevée avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autres nettoyants liquides sur l'intérieur de votre barbecue pour retirer la créosote.

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

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

3. STOCKAGE EXTÉRIEUR :

⚠ ATTENTION Si le barbecue est stocké en extérieur, faites attention que l'eau n'entre pas dans le réservoir à granulés. Les granulés de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstruent votre vis sans fin. Couvrez toujours votre barbecue, lorsque vous ne l'utilisez pas, avec la housse Traeger. Vous pouvez acheter cette housse sur mesure sur traeger.com.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

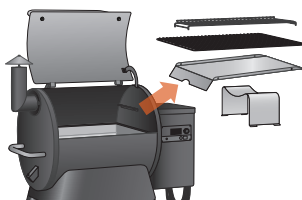
4. NETTOYAGE DE LA CENDRE À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION (TOUTES LES 20 HEURES D'UTILISATION) :

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

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

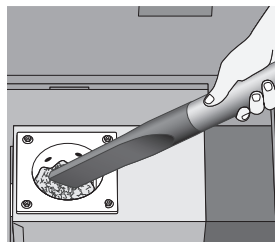
Un excès de cendre dans la chambre de combustion ralentira l'allumage et peut entraîner l'extinction du feu. La chambre de combustion doit être régulièrement inspectée et nettoyée pour retirer les accumulations de cendre. Le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour de la chambre de combustion doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

Retirer les grilles du barbecue, le bac récepteur de graisse et le déflecteur pour donner accès à la chambre de combustion et à l'intérieur du barbecue. La plupart de la cendre à l'extérieur de la chambre de combustion peut être retirée avec une petite pelle de cheminée en métal ou un autre outil similaire.



⚠ AVERTISSEMENT Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres de la chambre de combustion mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour de la chambre de combustion doit s'effectuer uniquement lorsque les cendres sont éteintes et que le barbecue et les cendres sont FROIDS.

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



Après s'être assuré que la cendre dans la chambre de combustion est FROIDE, aspirer la cendre à l'intérieur de la chambre de combustion.

- Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tous les débris qui pourraient s'être accumulés précédemment dans le réceptacle. Puis aspirez la cendre à l'intérieur de la chambre de combustion. Une fois que la chambre de combustion est propre, videz le réceptacle dans le récipient en métal de la manière décrite ci-dessous dans la Mise au rebut des cendres sans délai. Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendre dans le réceptacle.
- Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, installez un sac neuf dans la machine. Puis aspirez la cendre à l'intérieur de la chambre de combustion. Une fois

que la chambre de combustion est propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans le récipient en métal de la manière décrite ci-dessous dans la section Mise au rebut des cendres.

5. MISE AU REBUT DES CENDRES :

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

6. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

⚠ DANGER le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention de ne pas vous brûler. Le port de gants de protection est recommandée.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à manche long à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne vous prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

7. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

⚠ AVERTISSEMENT mettez l'interrupteur principal sur éteinte (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer le nettoyage.

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

8. TEST DU BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remettre en place le déflecteur, le bac récepteur de graisse et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et mettez l'interrupteur en position de marche (I). Après avoir réglé la température et appuyé sur IGNITE (ALLUMER), les granulés devraient tomber dans la chambre de combustion et la tige chaude commencera à chauffer (elle commencera à devenir rouge).

⚠ ATTENTION Ne touchez pas à la tige chaude.

Lorsque des flammes commencent à sortir de la chambre de combustion, lancez le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à remettre en place le déflecteur, le bac récepteur à graisse, les grilles du barbecue et les aliments sur le barbecue.

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

FOIRE AUX QUESTIONS

Vous trouverez ci-dessous les questions les plus fréquentes avec leurs réponses :

QUESTION	RÉPONSE
Pourquoi mon barbecue ne s'active pas ?	<p>Vérifiez qu'il y a bien du courant dans la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est relié à un disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (GFCI), vérifiez-le et réinitialisez-le si nécessaire. (Notez qu'une prise de courant avec disjoncteur-détecteur de fuite à la terre peut être située dans une prise de courant voisine sur le même circuit de dérivation électrique.) Lancez le démarrage. Si aucun allumage, consultez la réponse suivante.</p> <p>Vérifiez le cordon d'alimentation.</p> <p>Vérifiez votre rallonge.</p>
Pourquoi mon barbecue ne s'allume pas ?	<p>Vérifiez que vous avez correctement entretenu votre barbecue comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26 et qu'il n'y a pas une quantité de cendres excessive dans votre chambre de combustion.</p> <p>Il pourrait être mis en mode démo. Le panneau de contrôle affichera le « mode démo ». MENU, RÉGLAGES, MODE DÉMO.</p> <p>Le panneau de contrôle affiche-t-il un message d'erreur ? Si c'est le cas, consultez la section Dépannage à la page 28 ou allez à la rubrique Assistance sur traeger.com.</p> <p>Vérifiez qu'il y a des granulés dans le réservoir à granules et que la vis sans fin a été amorcée (voir page 14). Vérifiez que les granulés atteignent la chambre de combustion. S'il s'agit du premier allumage ou si le barbecue a été à cours de granulés, laissez suffisamment de temps pour que les granulés aillent du réservoir à granulés jusqu'à la chambre de combustion (cela peut prendre jusqu'à 7 minutes).</p> <p>S'il n'y a pas de granulés dans votre chambre de combustion, lancez le démarrage. Voir « Utilisation de votre barbecue » page 17. S'il n'y a toujours pas de granulés dans la chambre de combustion, passez à la réponse suivante.</p>
Pourquoi les granulés n'arrivent pas à la chambre de combustion ?	<p>Confirmez qu'il y a des granulés dans le réservoir à granulés.</p> <p>Si vous avez des granulés et qu'ils ne sont pas alimentés, vérifiez l'écran du panneau de contrôle pour voir s'il y a un message d'erreur et contactez le service clientèle (voir page 33).</p>
Pourquoi y a-t-il des fluctuations de la température de mon barbecue ?	<p>Les fluctuations de température sont normales pour les barbecues Traeger. Toute fluctuation significative peut provenir du vent, de la température de l'air, d'une procédure de démarrage incorrect, d'une utilisation incorrecte ou d'un manque d'entretien du barbecue. Traeger recommande d'utiliser une couverture isolante pour barbecue Traeger conçue pour que votre barbecue fonctionne dans des conditions hivernales.</p>
Que dois-je faire si la vis sans fin se bloque ?	<p>Tout d'abord, laissez le barbecue refroidir complètement pour éviter un incendie. Puis appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez la molette pour sélectionner AUGER (vis sans fin) puis sélectionner Clear Auger (dégager vis sans fin). La vis sans fin tournera à l'envers pendant 60 secondes pour dégager les granulés coincés. Vous n'avez pas besoin de retirer les granulés du réservoir.</p>
Comment protéger la finition de ma peinture ?	<p>Utilisez une housse sur le barbecue pour protéger la finition de peinture et la rallonge. Une housse Traeger est fortement recommandée. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur Traeger ou connectez-vous sur le site traeger.com.</p> <p>Tous les 90 jours, nettoyez soigneusement l'extérieur de votre barbecue avec le nettoyant naturel Traeger.</p>
Puis-je utiliser mon barbecue sous la pluie (et la neige) ?	<p>Votre barbecue peut être utilisé sous une pluie légère ou une neige légère, mais il s'agit d'un appareil électrique. Prenez donc des précautions supplémentaires pour vous assurer que le cordon d'alimentation et une rallonge éventuelle sont correctement reliés et que la jonction du cordon d'alimentation et de la rallonge est placée de manière à ce qu'elle soit éloignée de l'eau stagnante et de la neige.</p>
Où puis-je trouver une pièce neuve pour mon barbecue ?	<p>Contactez le service clientèle de Traeger pour passer une commande (voir page 33). De nombreuses pièces sont disponibles sur notre site web à l'adresse traeger.com.</p> <p>Préparez le modèle et le numéro de série de votre barbecue (situé sur l'étiquette à l'intérieur du couvercle du réservoir) afin d'identifier avec précision la pièce nécessaire pour votre modèle spécifique.</p>

DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREUR

Il s'agit d'un produit connecté. Pour vous assurer de recevoir les dernières mises à jour de microprogrammes afin que votre barbecue fonctionne au mieux de ses performances, assurez-vous toujours que votre barbecue est connecté. Voir « Connexion de votre barbecue » page 13.

Même s'ils sont rares, des messages d'erreur ou d'avertissement peuvent s'afficher sur le panneau de commande. Consultez le tableau suivant pour une liste des messages d'erreur et savoir comment les résoudre :

MESSAGE D'ERREUR	SOLUTION
Low Temp Error (LEr, erreur temp faible)	<p>Cette erreur se produit si la température du barbecue tombe en dessous de 49 °C pendant 10 minutes, ce qui fera passer le barbecue en mode d'arrêt. Le mode d'arrêt se poursuit pendant 10 minutes supplémentaires. Pour corriger cela, vous devez laisser le barbecue refroidir jusqu'à une température sûre. Débranchez le barbecue. Retirez complètement tous les granulés et les cendres de la chambre de combustion et les granulés qui pourraient être tombés à l'intérieur du tonneau. Lorsque vous redémarrez le barbecue après une Low Temp Error (erreur temp faible), éteignez le panneau de contrôle ; puis rallumez-le. Si le problème persiste, contactez le service clientèle. Assurez-vous que vous avez correctement entretenu votre barbecue comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26. Les causes les plus courantes d'une erreur de température faible sont une procédure de démarrage incorrecte, un manque d'entretien ou un manque de granulés pendant la cuisson.</p> <p>⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie : ne redémarrez pas le barbecue sans avoir complètement retiré TOUS les granulés de la chambre de combustion. Ne tentez pas de redémarrer plusieurs fois sans suivre à chaque fois ces instructions d'entretien et de nettoyage. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un débordement de granulés dans la base du tonneau, créant ainsi un risque d'incendie.</p>
High Temp Error (erreur temp élevée) (HEr)	<p>Cette erreur se produit lorsque la température dans le barbecue atteint des températures dépassant les 288 °C pendant plus de 45 secondes, ce qui entraîne l'arrêt du ventilateur et du moteur de la vis sans fin. Laissez le barbecue refroidir complètement puis éteignez-le. Inspectez le réservoir, la vis sans fin et la chambre de combustion. Assurez-vous que vous avez correctement entretenu votre barbecue comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26. Retirez tous les granulés restants dans la chambre de combustion et le corps du barbecue et redémarrez votre barbecue. Si le problème persiste, cessez d'utiliser le barbecue et contactez le service clientèle (voir page 33). La cause la plus fréquente d'une erreur de température élevée est une procédure de démarrage incorrecte après une erreur de température faible.</p>
Allumage lent	<p>Ce message apparaîtra s'il n'y a pas d'augmentation significative de la température après 15 minutes d'allumage. Un avertissement d'allumage lent n'indique pas qu'il ne s'allumera pas ; il informe simplement qu'il met un peu plus de temps à s'allumer. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel.</p>
Failed to Ignite (échec d'allumage)	<p>Cette erreur se produit lorsque le barbecue n'a plus de granulés, que les granulés sont humides ou vieux ou que l'allumeur ne s'allume pas. Veuillez consulter la « Foire aux questions » à la page 27. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel.</p>
Igniter Disconnect (allumeur déconnecté)	<p>Cette erreur se produira lorsque le panneau de contrôle ne détecte pas l'allumeur. Vérifiez que l'allumeur est connecté et redémarrez votre barbecue. Consultez traeger.com/support pour la procédure à suivre pour vérifier si l'allumeur est déconnecté. Si le problème persiste, contactez le service clientèle (voir page 33).</p>
Fan Disconnected (ventilateur déconnecté)	<p>Cette erreur se produit lorsque le contrôleur n'obtient plus de relevé du ventilateur. Cela est dû au fait que la connexion du ventilateur à l'arrière du contrôleur est déconnectée, à un mauvais fil ou à un ventilateur défectueux. Rendez-vous sur traeger.com/support pour connaître les étapes à suivre pour vérifier la connexion. Si le problème persiste, contactez le service clientèle (voir page 33).</p>
Auger Disconnected (vis sans fin déconnectée)	<p>Cette erreur se produit lorsque le contrôleur n'obtient plus de relevé de la vis sans fin. Cela est dû au fait que la connexion de la vis sans fin à l'arrière du contrôleur est déconnectée, à un mauvais fil ou à une vis sans fin défectueuse. Rendez-vous sur traeger.com/support pour connaître les étapes à suivre pour vérifier la connexion. Si le problème persiste, contactez le service clientèle (voir page 33).</p>
Auger Overcurrent (Surintensité de vis sans fin)	<p>Cette erreur se produira si le moteur de la vis sans fin est endommagé ou bloqué. Utilisez la fonction Clear Auger (dégager vis sans fin) dans le menu de contrôle et redémarrez votre barbecue. Si le problème persiste, vous aurez peut-être besoin de remplacer le moteur de la vis sans fin. Rendez-vous sur traeger.com/support ou contactez le service clientèle pour un dépannage plus approfondi. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel.</p>

MESSAGE D'ERREUR	SOLUTION
Low Ambient Temp (temp ambiante faible)	Cet avertissement se produit si la température ambiante au contrôleur tombe sous les -29 °C pendant plus de 30 secondes. Cela ne s'affichera probablement que si le chauffage de l'écran LCD est cassé. L'erreur est corrigée dès que le barbecue se réchauffe au-dessus de -29 °C.
Insérer sonde	Ce message s'affiche lors d'une cuisson personnalisée si la sonde est requise et déconnectée. Insérez la sonde dans le contrôleur pour effacer le message.
Low Temp Detected – « Low Temp Detected » (Température basse détectée - « Température basse détectée »)	Ce message s'affiche si la température du barbecue descend en dessous de la température réglée pendant 4 minutes. Ce n'est pas nécessairement un problème ; le barbecue ne fait qu'informer d'une détection de basse température. Si le barbecue ne peut pas sortir de cet état, vous obtiendrez probablement une Low Temp Error (erreur temp faible, LER) (voir page 28). Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel.
Thermocouple Disconnected Error – « Temp Sensor Out » (Erreur de déconnexion du thermocouple - « temp hors capteur »)	Cette erreur se produit lorsque le contrôleur n'obtient plus de relevé de la connexion du thermocouple. Cela est dû au fait que la connexion du thermocouple à l'arrière du contrôleur est déconnectée, à un mauvais fil ou à un thermocouple défectueux. Rendez-vous sur traeger.com/support pour connaître les étapes à suivre pour vérifier la connexion. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
Pellet Level Low Error – « Pellet Level Low » (Erreur de niveau bas des granulés - « Erreur de niveau bas des granulés »)	Cette erreur se produit lorsque le capteur de granulés détecte que le niveau de granulés est inférieur ou égal à 25 %. Remplir de granulés pour effacer ce message.
Pellet Level Critical Error – « Add Pellets » (Erreur critique de niveau des granulés - « Ajouter des granulés »)	Cette erreur se produit lorsque le capteur de granulés détecte que le niveau de granulés est à 0 %. Remplir de granulés pour effacer ce message. Ne pas remplir avec de granulés pourrait entraîner une erreur de température faible (LER) (voir page 28).
Low Temp Warning (avertissement de température faible)	Cet avertissement se produit si le barbecue a perdu son feu et n'arrive pas à le reprendre. Vérifiez les granulés et redémarrez le barbecue.
Ignition Warning (avertissement d'allumage) (notification de l'application uniquement)	Cet avertissement se produit si le barbecue n'a pas détecté un allumage réussi dans le temps prévu. Vérifiez les granulés et redémarrez le barbecue.
Cold Weather Startup (Démarrage par temps froid)	Cet avertissement se produit si la température ambiante tombe sous les -29 °C pendant plus de 30 secondes. Même si le panneau de contrôle continue à fonctionner, l'affichage du panneau de contrôle pourrait être endommagé. Si le barbecue s'allume, vérifiez que l'afficheur fonctionne correctement. Si le barbecue ne s'allume pas, chauffez le barbecue et vérifiez que l'afficheur et le panneau de contrôle fonctionnent correctement. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté du dernier micrologiciel. Sinon, contactez le service clientèle (voir page 33).
Probe Fell Out (sonde tombée)	Cet avertissement se produit si la sonde n'est pas correctement insérée dans la nourriture. Le message est déclenché lorsque la sonde est à plus de 104 °C alors que le barbecue est en fonctionnement. Réinsérez la sonde dans les aliments selon les instructions des pages 20-21.
Bad Probe (sonde défectueuse)	Cet avertissement se produit si le panneau de contrôle détecte un dysfonctionnement dans la sonde pendant 10 secondes. La sonde devra être remplacée. Pour commander une nouvelle sonde, rendez-vous sur traeger.com ou contactez le service clientèle (voir page 33).

EFFACER NOTIFICATIONS

Une fois que vous avez réglé le problème mentionné dans la notification, les notifications sont effacées à l'aide de l'élément de menu Menu - Paramètres - Effacer les notifications.

DÉPANNAGE (SUITE)

PROBLÈMES/QUESTIONS WIFIRE

PROBLÈME/QUESTION	SOLUTION RECOMMANDÉE
L'application affiche constamment « Lost Connection Attempting to Reconnect » (connexion interrompue, reconnexion en cours).	<p>Le signal Wi-Fi est peut-être faible. Essayez de déplacer le barbecue plus près du routeur ou le routeur plus près du barbecue, ou d'étendre votre réseau sans fil.</p> <p>Le signal faible pourrait être le résultat d'une obstruction entre l'antenne WiFIRE du barbecue située dans le réservoir et votre réseau domestique. Positionnez le côté du réservoir du barbecue de manière à ce qu'il soit en face de l'origine du signal du réseau et/ou éliminer les obstacles pourraient permettre d'améliorer le signal.</p>
L'état du barbecue dans l'application affiche « Unknown » (inconnu).	<p>Essayez d'éteindre et de rallumer votre barbecue.</p> <p>Essayez d'associer de nouveau au réseau dans les réglages du barbecue :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Re-Pair Network » (associer de nouveau au réseau) dans « Grill Settings » (réglages du barbecue). <p>Supprimez le barbecue de l'application et déconnectez-le du réseau Wi-Fi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Delete Grill » (supprimer barbecue) dans « Grill Settings » (réglages du barbecue).4. Associez de nouveau au réseau dans « Grill Settings » (réglages du barbecue).
Je veux changer/mettre à jour le nom de mon barbecue.	<ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Edit Grill Name » (modifier le nom du barbecue) dans « Grill Settings » (réglages du barbecue).
Comment je peux voir l'intensité du signal Wi-Fi sur le barbecue ?	<ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Grill Settings » (réglages du barbecue) puis « Network Settings » (réglages réseau).4. L'intensité du signal Wi-Fi s'affichera :<ul style="list-style-type: none">• Excellent : intensité du signal > -50 db• Good (bonne) : intensité du signal entre -50 et -59 db• Fair (correcte) : intensité du signal entre -60 et -69 db• Poor (faible) : intensité du signal entre -70 et -79 db• Unusable (inutilisable) : intensité du signal < -80 db
Est-ce que je peux allumer mon barbecue à l'aide de l'application ?	Non. Vous devez démarrer votre gril manuellement. Le démarrage à distance n'est pas disponible via l'application.
Est-ce que je peux éteindre mon barbecue à l'aide de l'application ?	<ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Shut Down Grill » (éteindre barbecue).
Il est affiché que mon barbecue est déjà attribué à un autre compte. Que dois-je faire ?	Contactez le service clientèle (voir page 33).
Comment je peux supprimer un barbecue de mon compte ?	<ol style="list-style-type: none">1. Rendez-vous dans la section Remote (à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit sur l'écran du barbecue.3. Sélectionnez « Delete Grill » (supprimer barbecue) dans « Grill Settings » (réglages du barbecue).

CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous efforçons toujours d'améliorer les performances de votre barbecue. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et qu'il est doté de la dernière mise à jour du micrologiciel. Pour savoir comment vérifier la version de votre micrologiciel, rendez-vous sur traeger.com.
2. Vous pouvez changer la température à tout moment pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Il est préférable de laisser au barbecue le temps d'atteindre la température souhaitée avant de procéder à d'autres changements de température.
3. Pour passer de Fahrenheit à Celsius : sélectionnez Temperature Units (unités de température) dans le menu. Tournez la molette pour choisir entre degrés FAHRENHEIT (°F) et CELSIUS (°C). Appuyez sur le centre de la molette pour confirmer. Le réglage sélectionné sera indiqué par un *. Vous verrez maintenant les températures affichées dans le format que vous avez choisi.
4. Votre barbecue Traeger est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé. L'ouverture de la porte du barbecue rallonge considérablement le temps de cuisson.
 - Lorsque vous mettez des aliments congelés, crus, froids ou non cuits sur le barbecue, cela peut entraîner une baisse temporaire de la température interne de votre barbecue.
5. Ne surchargez pas la surface de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords du bac récepteur de graisse. Cela peut entraîner des interférences avec la bonne circulation de l'air de cuisson.
6. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - Des aliments fins nécessitent une chaleur élevée et des temps de cuisson courts alors que des aliments épais nécessitent une chaleur plus faible et des temps de cuisson plus longs.
 - Les légumes mettent plus longtemps à cuire que la viande à la même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous cuisez atteint des températures qui permettent de manger en toute sécurité.
 - La fonction Keep warm (maintien au chaud) n'est pas conçue pour cuire correctement vos aliments.
7. Conserver le barbecue propre. Inspectez régulièrement votre barbecue pour vérifier s'il y a des accumulations de graisse. La plupart des feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du Système de gestion de la graisse Traeger (TGMS) de manière systématique (voir « Entretien de votre barbecue » pages 25-26). Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention à ne pas charger des quantités excessives d'aliments qui peuvent libérer de grandes quantités de graisse inflammable. (par exemple, plus de 500 grammes de bacon). Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu ou si les précédentes cuissons ont produit de grandes quantités de graisse inflammable, il est fortement recommandé de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser de nouveau.
REMARQUE : si vous les changez fréquemment, les bacs récepteurs de graisse Traeger peuvent aider à conserver votre barbecue propre et à réduire le risque de flambées.

REMARQUES

SERVICE



LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur du secteur. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger ou que vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde de Noël, nos experts vous donneront un coup de main. Nous sommes là 365 jours par an, même les jours fériés. Pour une assistance concernant le montage, l'installation, le fonctionnement en toute sécurité, les pièces ou le service clientèle en général, vous pouvez nous appeler, nous envoyer un courriel ou un courrier postal à l'adresse :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veillez consulter le site : [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

Téléphone : <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

TRAERER PELLET GRILLS EUROPE ApS

Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Danemark

GARANTIE LIMITÉE TRAEGER GRILL



Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark, ('Traeger') garantit ce barbecue Traeger pour 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 approprié. Cette garantie est accordée en plus de vos droits en tant qu'acheteur en vertu des lois de votre pays de résidence et ne vous prive pas de la protection qui vous est accordée par les lois de votre pays de résidence. La période de garantie respective commence à la date de conclusion du contrat d'achat initial auprès d'un revendeur agréé Traeger et elle est accordée aux clients en Europe. Une liste des revendeurs agréés Traeger est disponible sur <https://www.traeger.com/dealers> (chacun est un « vendeur agréé »). La période de garantie et la couverture des pièces de rechange sont les suivantes :

Périodes de garantie et couverture		
Composants	Période de garantie*	Couverture
Corps, pieds, couvercle du réservoir	7 ans	Ne rouille pas
Grilles du barbecue	3 ans	Ne rouille pas
Moteur de la vis sans fin, ventilateur, contrôleur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Roulettes/roues tout terrain	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Tige chaude, cordon, RTD, thermocouple	2 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Déflexeur, bac récepteur de graisse	2 ans	Ne rouille pas
Joint de porte	2 ans	Ne se déchirera pas et ne s'effilochera pas
Sonde à viande	2 ans	Défauts de matériaux et de fabrication

* Les périodes de garantie n'affectent pas le délai légal pour faire valoir des droits pour défauts vis-à-vis du revendeur.

Les barbecues Traeger sont conçus pour être modulaires afin de pouvoir être réparés facilement par des utilisateurs réguliers. L'entière obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie est de vous fournir le remplacement de toute pièce défectueuse et de vous fournir des instructions sur la façon de procéder vous-même au remplacement. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue (frais de port payés par Traeger) et d'analyser toute information d'utilisation, comprenant, sans s'y limiter, toutes les données numériques relatives au barbecue connecté (dans la mesure où elles sont couvertes par la politique de protection des données). Pour valider et traiter une demande de garantie, Traeger peut exiger que vous fournissiez des preuves raisonnables de votre problème, notamment en participant à des chats vidéo, des conversations téléphoniques, en fournissant des photos et en fournissant d'autres informations pertinentes.

Sans limiter les exclusions mentionnées ci-dessus, il n'y a pas de couverture de garantie pour : (i) les dommages à la peinture causés par les feux de graisse, (ii) l'exposition aux UV, (iii) l'usure normale et (iv) la déformation du bac récepteur de graisse ou du déflexeur. En outre, cette garantie ne s'applique pas si : (i) le barbecue n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation de Traeger fournies avec ce barbecue ; (ii) le barbecue n'est pas acheté auprès de Traeger ou d'un revendeur agréé ; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire ; (iv) il y a eu une utilisation non autorisée de tout composant, pièce ou accessoire d'un tiers ; (v) des combustibles autres que les granulés de bois conçus pour les barbecues à granulés de bois ont été utilisés avec le barbecue ; (vi) des granulés de chauffage pour poêle à bois ont été utilisés dans le barbecue ; (vii) le barbecue a été utilisé dans une application commerciale ou de restauration ; (viii) l'utilisateur a laissé le barbecue s'endommager, a abusé de son utilisation ou n'a pas entretenu le barbecue conformément aux instructions d'utilisation de Traeger ; (ix) une modification non approuvée a été effectuée sur ce barbecue.

Veuillez noter que, comme Traeger n'est pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des revendeurs non autorisés, la garantie de Traeger n'est disponible que si vous avez acheté votre barbecue auprès d'un revendeur autorisé. La garantie de Traeger ne s'applique qu'aux produits achetés auprès d'un revendeur autorisé.

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

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

Cette garantie est régie par le droit danois. Ce choix de loi ne vous prive pas de la protection que vous offre la législation de votre pays de résidence.





VIVEZ LE GOÛT EN GRAND

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

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
533 S. 400 W.
Salt Lake City, Utah, 84101

traeger.com

Fabriqué en Chine