



MANUEL DE L'UTILISATEUR

MESA

BIENVENUE DANS LA RÉVOLUTION DU FEU DE BOIS.
NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MAXIMUM DE VOTRE TRAERER.



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL VOTRE BARBECUE TRAEGER^{MD}

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE EST L'OMISSION DE MAINTENIR LES AUTORISATIONS REQUISES (CIRCULATION D'AIR) ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ET VOTRE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Lorsqu'utilisée et entretenue correctement, la cuisson sur le feu de bois franc sur un barbecue Traeger^{MD} apporte des années de plaisir pour vous, votre famille et vos amis chanceux. Votre nouveau barbecue Traeger^{MD} est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant une performance supérieure en plus d'une saveur exceptionnelle.

Veuillez lire le présent manuel en entier avant l'installation, et tous ceux qui utiliseront ce barbecue devraient aussi lire le manuel avant l'utilisation. 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 ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez fournir au propriétaire ce manuel à lire et à conserver pour référence ultérieure.

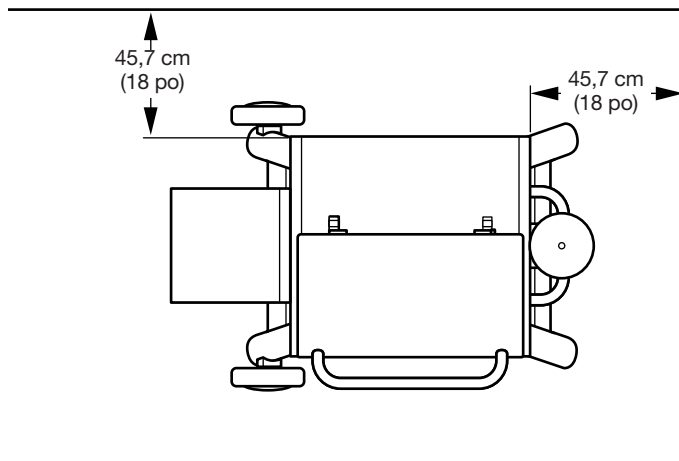
⚠ DANGER Risque de monoxyde de carbone

La fumée de pellet de bois produit du monoxyde de carbone et peut entraîner des maladies, des blessures importantes et/ou la mort. Veuillez suivre les directives suivantes pour prévenir ce gaz sans couleur et sans odeur de vous empoisonner, ou d'empoisonner votre famille, vos animaux de compagnie, et les autres :

- Utilisez uniquement votre barbecue Traeger^{MD} à l'extérieur et dans un endroit bien aéré. Ce barbecue est conçu pour être UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.
- **Ne jamais** utiliser votre barbecue Traeger^{MD} dans un endroit fermé ou un endroit qui n'est pas adéquatement ventilé.
- 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

- Lors de l'utilisation de ce barbecue Traeger^{MD}, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et les matériaux combustibles à proximité; ils incluent les rampes de bois, la finition de maison, les cadres de fenêtres, 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 ou utiliser votre barbecue Traeger^{MD} sur un plancher ou une surface combustible.
- Afin de réduire le risque d'incendie, retirer les casseroles et les poêles lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie

- Maintenez votre barbecue Traeger^{MD} propre. Les incendies de graisse sont causés par un entretien inapproprié et régulier de votre barbecue et le non-respect du Système de gestion de la graisse de votre Traeger^{MD} (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 22 et 23).
- Même s'il y a beaucoup d'espace à l'intérieur du barbecue, faites attention de ne pas charger trop d'aliments ou d'aliments hauts en matière grasse (ex. bacon) pouvant créer une grande quantité de graisse inflammable.
- Ne placez jamais les aliments sur le bord du barbecue pour éviter que les gouttes de graisse ne soient pas récupérées par la cuvette d'égouttage et tombent au fond du barbecue où elles pourraient entrer en contact avec les braises et s'enflammer.
- Veuillez vous assurer que le déflecteur de chaleur et la cuvette d'égouttage soient correctement insérés dans leur support respectif. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur et les flammes directes du creuset peuvent causer un incendie de graisse ou endommager votre Système de gestion de la graisse de votre Traeger^{MD}.
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible pour lanterne similaire à de l'essence, de kérosène, de liquide pour l'allumage des barbecues ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou « raviver » un feu dans le barbecue.
- **Ne jamais** utiliser ou entreposer des liquides inflammables ou combustibles près du barbecue.
- **Ne jamais** tenter d'augmenter la combustion en ajoutant une quantité excessive de granules ou tout autre matériel combustible sur le creuset ou la trémie.

⚠ **DANGER** Dans le cas d'incendie de graisse, assurez-vous que le couvercle du barbecue et le capot de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Tenez-vous à l'écart du barbecue jusqu'à ce que l'incendie soit complètement éteint et attendre que le barbecue soit complètement refroidit. Jusqu'à ce que l'incendie et le barbecue soient complètement éteints :

- **Ne pas** déplacer le barbecue;
- **Ne pas** lancer de l'eau sur le barbecue;
- **Ne pas** utiliser de sel ou de bicarbonate de soude pour éteindre un incendie de graisse; et
- **Ne pas** tenter d'étouffer l'incendie.

Avec le couvercle et la trémie fermés, l'incendie sera privé d'oxygène et s'éteindra par lui-même. Ne jamais laisser la porte du barbecue ou le couvercle de la trémie ouvert durant un incendie de graisse; si la porte du barbecue est ouverte, utiliser un outil ininflammable pour vous permettre de fermer la porte tout en maintenant une distance sécuritaire avec le barbecue. Un extincteur toute classe (classe ABC) approuvée doit être utilisée si l'incendie n'est pas contenu par le barbecue. Si l'incendie devient hors contrôle, appelez immédiatement le service d'incendie.

Lorsque l'incendie est complètement éteint, accordez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Retirez toutes les pièces à l'intérieur du barbecue, ce qui inclut les pièces internes (les grilles, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur et le creuset), les poêles et casseroles, ainsi que les aliments. Nettoyez complètement le barbecue, ce qui inclut les accumulations de graisse provenant du Système de gestion de la graisse (Traeger^{MD} Grease Management System – TGMS), les cendres et les granules sur le barbecue et le creuset (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 22 et 23). Remplacez le creuset, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage de graisse et les grilles, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque d'incendie

Veuillez respecter un délai de refroidissement du barbecue avant de régler un blocage de 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 être conservées dans le récipient fermé jusqu'à l'élimination finale.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlure

Plusieurs pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Durant et après l'utilisation du barbecue, il est important d'être prudent pour éviter les brûlures sur le barbecue encore chaud.

- **Ne jamais** laisser le barbecue sans surveillance lorsque des jeunes enfants ou des animaux de compagnie sont présents.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ou allumé. Veuillez attendre que le barbecue soit complètement refroidi et fermez le couvercle avant de le déplacer ou de tenter de le déplacer. Si vous devez transporter le barbecue dans un véhicule après l'utilisation, assurez-vous que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit froid avant de le déplacer dans un véhicule. Ne jamais arroser le creuset avec de l'eau; la vis sans fin se coincera.
- **Ne jamais** ajouter des granules avec vos mains lorsque le creuset est chaud. C'est dangereux et vous pouvez être gravement brûlé. Si vous manquez de granules et le feu s'éteint durant la cuisson, veuillez refroidir le barbecue avant de le redémarrer. (Voir les instructions « Nettoyage de la trémie » à la page 21).
- Les grilles du barbecue et la sonde à viande sont très chaudes pendant le préchauffage. Restez prudent lorsque vous placez des aliments sur les grilles du barbecue et lorsque la sonde à viande est insérée, retirée ou remplacée.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsque la porte est ouverte. Toujours fermer la porte du barbecue avant de le déplacer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUITE

⚠ AVERTISSEMENT Risques liés à la fumée

- Si le démarrage est retardé et la fumée de votre barbecue se transforme de fumée transparente, en fumée anormalement épaisse et non transparente, ou que la fumée blanche se transforme en fumée teintée jaune, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide de l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière de la trémie à granules ou en débranchant le câble d'alimentation électrique. **Ne pas** commencer le cycle de fermeture.

- **⚠ DANGER Ne pas** ouvrir la porte du barbecue et évacuer l'air à l'intérieur. Ne vous approchez pas du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi.
- Cette situation peut être le résultat de surcharge de granules, ce qui peut causer un allumage partiel des granules. Permettre la continuité de cette situation peut créer une accumulation de gaz pouvant s'enflammer. Si le gaz s'enflamme, il peut complètement brûler instantanément, ce qui provoque un bruit très fort pouvant surprendre ou blesser une personne à proximité du barbecue, et la porte du barbecue peut ouvrir et refermer. Cette occurrence est parfois nommée « rot de barbecue » et doit être évitée. Si l'entretien de votre barbecue n'est pas effectué conformément à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 22 et 23, un dangereux incendie de graisse peut se produire.
- Si un rot de barbecue se produit, laissez refroidir complètement le barbecue, retirez toutes les pièces internes (ce qui inclut les grilles, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur et le creuset), puis nettoyez en profondeur toutes les cendres et les granules situés dans le barbecue et le creuset (voir la page 23 : « Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset ») et assurez-vous que la graisse et toutes les autres accumulations sont bien nettoyé (voir les pages 22 à 23 : « Entretien de votre barbecue »). Retirez toutes les granules de la trémie à granules. Utilisez la séquence pour activer la vis sans fin et pousser les granules hors de la trémie, et jetez ces granules. Retirez toutes les granules du creuset. Remplissez la trémie avec de nouveaux granules et activez la vis sans fin (voir « Préparation de votre barbecue » à la page 13 pour les instructions concernant le démarrage de votre 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 choc électrique

La présence de voltage dangereux peut causer un choc, brûler ou causer la mort.

- La protection avec disjoncteur de fuite de terre (Ground Fault Circuit Interrupter – GFCI) doit être utilisée dans le circuit ou les prises utilisés avec le barbecue Traeger^{MD}.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien du barbecue sauf avis contraire du Manuel de l'utilisateur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, utilisez une rallonge extérieure pour prévenir les décharges électriques, selon les instructions et avertissements présents avec le produit. Ce type de rallonge est marqué d'un « W-A » ou « W » sur l'extérieur du câble, soit les extensions ou câbles suivants : 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 que la rallonge est de câble numéro 14 AWG avec mise à terre.
- Ne pas modifier la fiche sur votre barbecue Traeger^{MD}, le boîtier du câble de rallonge, ou la fiche sur l'extension de quelque manière, ce qui inclut retirer la broche de mise à terre.
- Assurez-vous que le câble de la rallonge est en bonne condition. Inspectez le câble avant chaque utilisation et recherchez des fils exposés, détachés ou coupés, et pour l'usure. Remplacez si endommagé. Ne jamais utiliser une rallonge électrique endommagée.
- Assurez-vous que la rallonge électrique et le câble électrique sont bien branchés ensemble. Ne pas rabouter des rallonges ensemble.
- Maintenez la rallonge hors de la neige et de l'eau.
- Assurez-vous que la rallonge et le câble électrique ne créent pas un risque de trébuchement. Ne pas glisser une rallonge électrique à travers une fenêtre ou une porte.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge doit être débranchée et remise dans un endroit hors du soleil ou de la portée des enfants.

⚠ MISE EN GARDE

- Ne jamais modifier le barbecue ou installer des pièces ou composants non autorisés par Traeger^{MD} pour ce barbecue. Toutes modifications de ce barbecue ou installation non autorisée de pièces ou composants annulent la garantie et peuvent causer des risques d'accident et incluent, sans limitation, les incendies.
- Les enfants doivent toujours être sous supervision pour veuille à ce qu'ils ne jouent pas à proximité du barbecue.
- Ne placez jamais de housse à barbecue ou tout autre article inflammable sous le barbecue lors du remisage.

⚠ MISE EN GARDE Utilisez les granules appropriés

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granules de cuisine en bois naturel conçue pour les barbecues à granules. L'utilisation de tout autre type de carburant dans ce barbecue annule la garantie, peut causer un blocage de la vis sans fin et un risque d'accident.
- **Pour de meilleurs résultats et saveurs, utilisez les GRANULES DE BOIS FRANC TRAEGER^{MD}.**
- 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 les granules de combustible. Ne jamais utiliser les granules de chauffage dans le barbecue parce qu'elles contiennent des contaminants dangereux et des additifs pouvant endommager le barbecue.

⚠ MISE EN GARDE Température ambiante minimale

- Lorsque la température ambiante tombe sous -29°C (-20°F), l'écran d'affichage risque de s'endommager.

⚠ AVERTISSEMENT Un mauvais positionnement de la sonde à viande ou une mauvaise calibration de cette dernière peut faire en sorte que vous retirez les viandes prématurément, ce qui augmente vos risques d'intoxication alimentaire.

- ⚠ AVERTISSEMENT** Si le feu dans le creuset s'éteint durant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect peut causer un « surdémarrage » de votre barbecue causé par un excédent de granules non allumés dans le creuset. Cette situation est souvent causée par une mauvaise procédure d'allumage ou le manque de granules.
- Éteignez le barbecue avec l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière de la trémie, en position OFF (O/arrêt) et débranchez le câble d'alimentation électrique. Allouez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Ouvrez la porte du barbecue et retirez tous les aliments, les grilles, la cuvette d'égouttage, et le déflecteur de chaleur.
 - Retirez toutes les granules non brûlés et les cendres à l'intérieur et autour du creuset. (Voir les instructions pour manipuler et jeter les cendres à la page 23.)

- Avant de remplacer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage et les grilles, branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise électrique mise à la terre, et mettez le barbecue sur ON (I/marche). Les granules devraient tomber dans le creuset et la tige chauffante devrait chauffer (et devenir rouge).

⚠ MISE EN GARDE Ne touchez pas la tige chauffante.

- Lorsque les flammes commencent à s'échapper du creuset, éteindre l'alimentation (O). Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à placer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage à graisse, les grilles et les aliments dans votre barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

- Mettez l'interrupteur d'alimentation principal sur OFF (O/arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer tout entretien.
- 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 à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute et le barbecue sera prête pour la prochaine utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD

TABLE DES MATIÈRES

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 LA SAVEUR COMPTE

10 DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

13 PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

15 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

19 UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE

20 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE

21 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

22 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

24 CONSEILS D'UTILISATION

25 SERVICE

26 GARANTIE

LA SAVEUR COMPTÉ.

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

LE BOIS DUR TRAEGER

BON EN TOUTES CIRCONSTANCES:

LE BOIS DUR TRAEGER	BON EN TOUTES CIRCONSTANCES:					
POMMIER						
CERISIER						
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.

**PAS D'AGENT DE
REPLISSAGE
AGENT LIANT
PAS DE SOUCIS**



**FABRIQUÉ AUX
ÉTATS-UNIS**

GRANULES DE BOIS FRANC ENTIÈREMENT NATUREL

RENDEMENT ET SAVEUR TOUJOURS ÉGAUX

MODE DE FABRICATION DE NOS GRANULES



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



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

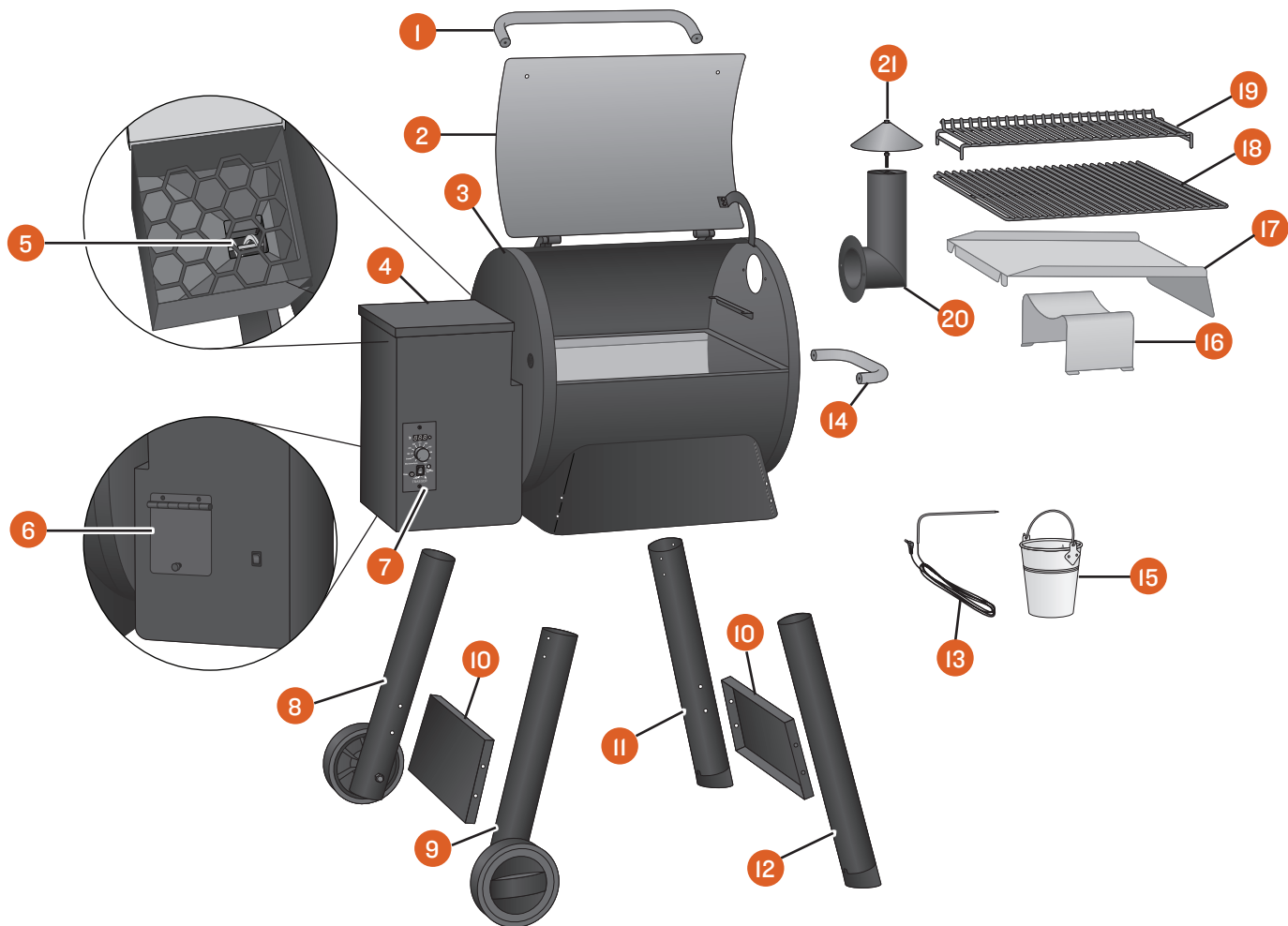


❸ Les granules **alimentent le feu et ajoutent un parfum** pour rendre les repas inoubliables.

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

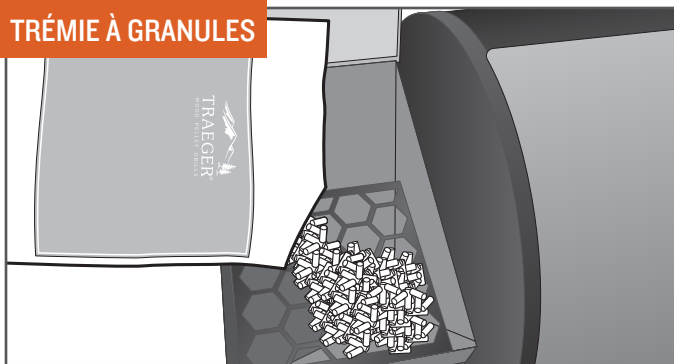
Consulter le Guide d'assemblage pour assembler et installer votre barbecue Mesa de Traeger^{MD}.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



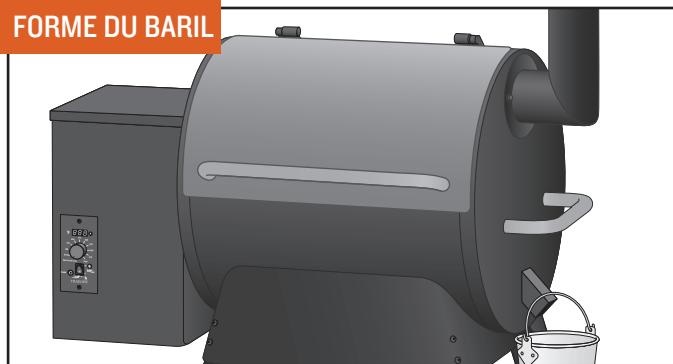
PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DE PORTE	12	PIED FIXE AVANT
2	PORTE DU BARBECUE	13	SONDE À VIANDE
3	CORPS DU BARBECUE	14	POIGNÉE DE CÔTÉ
4	TRÉMIE	15	SEAU À GRAISSE
5	VIS SANS FIN (À L'INTÉRIEUR DE LA TRÉMIE)	16	ÉTAGÈRE AVANT
6	PORTE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE	17	DÉFLECTEUR DE CHALEUR
7	COMMANDE PRO DIGITAL	18	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE À GRAISSE
8	PIED ARRIÈRE AVEC ROULETTE	19	GRILLE ENDUITE DE PORCELAINE
9	PIED AVANT AVEC ROULETTE	20	GRILLE SUPPLÉMENTAIRE
10	RENFORT DE PIED	21	TUYAU DE CHEMINÉE
11	PIED ARRIÈRE FIXE		

TRÉMIE À GRANULES



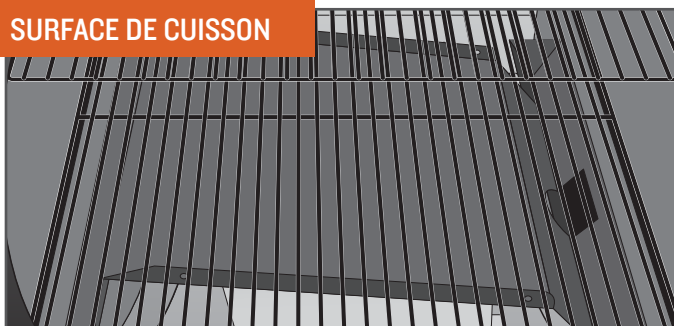
Une trémie à granules d'une capacité de 8,2 kg (18 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures. Jumelé à la commande Pro Digital de Traeger pour obtenir des mets délicieux en un seul clic.

FORME DU BARIL



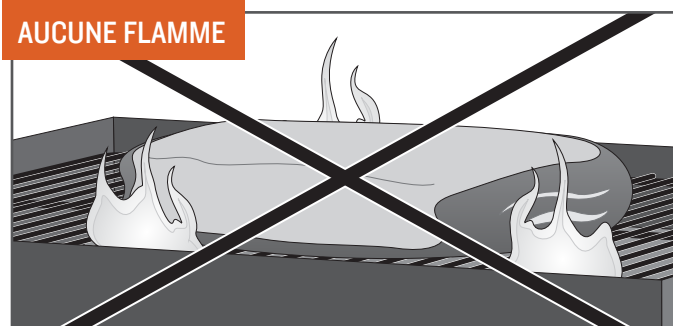
La célèbre structure des barbecues Traeger crée une convection par vortex. L'air chaud et l'arôme de fumée circulent dans la chambre de cuisson, entourant les aliments de chaleur créée par la combustion du bois et assurant une cuisson uniforme. L'arôme de fumée est toujours présent pendant la cuisson, même si vous ne la voyez pas.

SURFACE DE CUISSON



Avec 572 po² d'espace de grillage, votre barbecue Traeger^{MD} peut accommoder un véritable festin, comme des steaks d'aloyau ou des côtes levées, et il restera encore assez d'espace pour préparer plusieurs plats d'accompagnement.

AUCUNE FLAMME



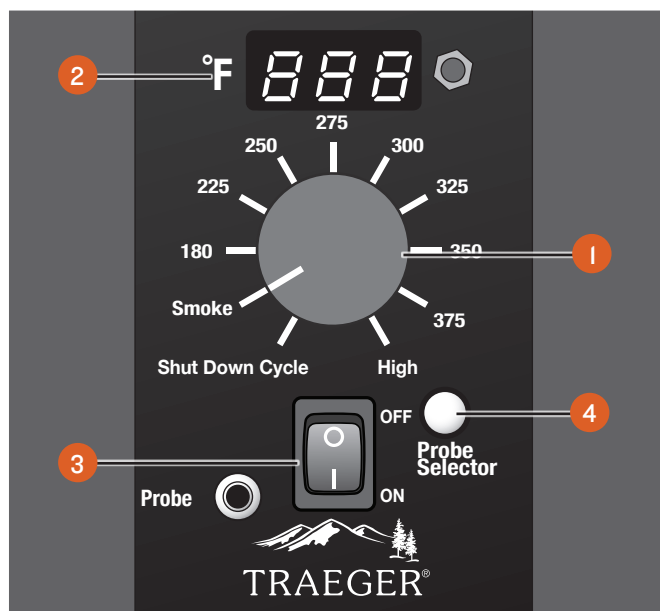
Vous n'aurez jamais à vous préoccuper des feux de graisse qui peuvent détruire vos aliments parce que les barbecues au feu de bois Traeger^{MD} cuisent en utilisant la chaleur indirecte. La plupart des graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour élimination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

CONSEILS :

- Prenez soin de votre barbecue en utilisant un nouveau couvre-cuvette d'égouttage de Traeger^{MD} avant chaque cuisson pour aider à garder votre barbecue propre.
- Gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » (page 24) et « Entretien de votre barbecue » (page 22).

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE SUITE

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



1 BOUTON DE TEMPÉRATURE

Bouton rotatif pour régler la température.

2 AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Affiche la température actuelle.

3 BOUTON D'ALIMENTATION PRINCIPAL

Pour mettre en marche/éteindre le barbecue.

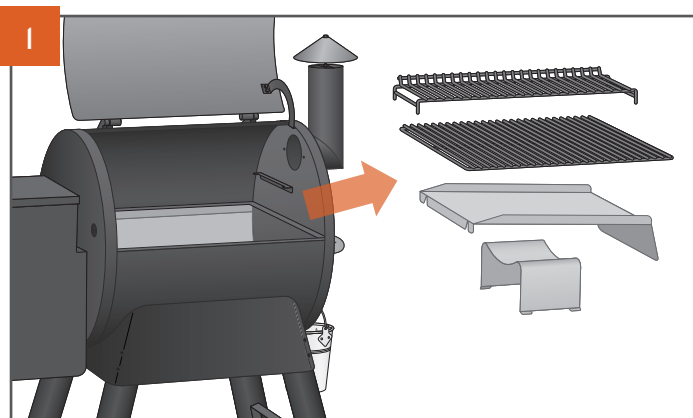
4 PROBE SELECTOR (SÉLECTEUR DE SONDÉ)

Appuyer pour afficher la température de la sonde.

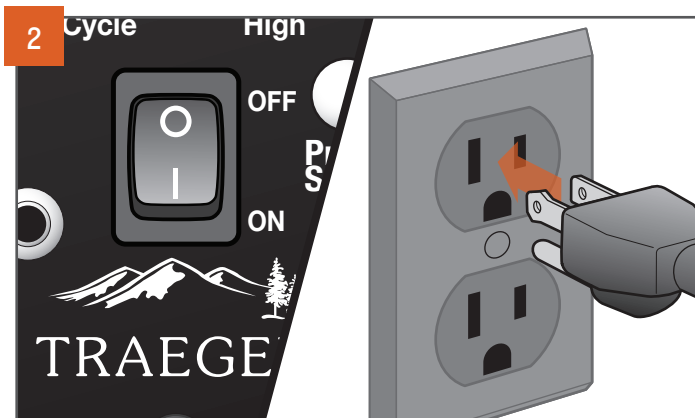
REMARQUE : Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue.

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).



Enlevez les grilles, la cuvette d'égouttage à graisse et le déflecteur de chaleur de l'intérieur du barbecue.



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

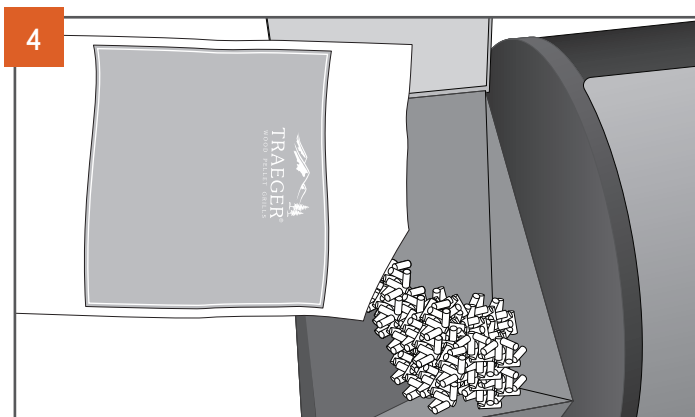


AVERTISSEMENT! LE DISJONCTEUR DE FUITE DE TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LE CIRCUIT OU DANS LA PRISE ÉLECTRIQUE UTILISÉ POUR ALIMENTER LE BARBECUE.

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



Mettez le barbecue en marche : Mettez l'interrupteur principal à la position ON (I/marche) et tournez le cadran de température sur SMOKE (fumée). Assurez-vous que la vis sans fin tourne (à l'intérieur de la trémie à granules).

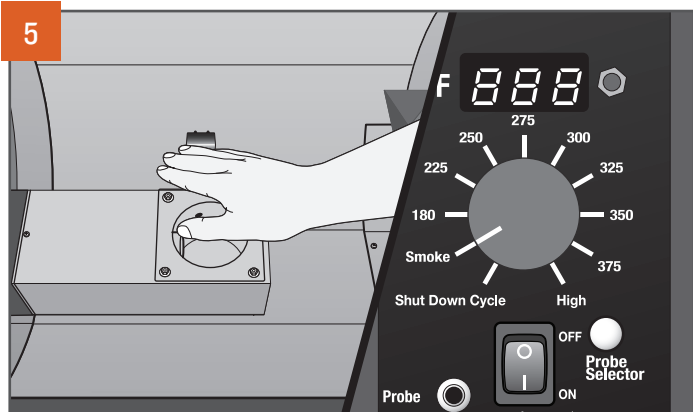


Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger sur la vis sans fin avant avoir ajouté les granules dans la trémie. Après avoir ajouté les granules dans la trémie, fermez le couvercle. Nous recommandons que vous remplissiez la trémie à granules jusqu'au niveau sécuritaire de la trémie.



AVERTISSEMENT! N'UTILISEZ QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER^{MD} QUI ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR ÊTRE UTILISÉES AVEC NOS BARBECUES. N'UTILISEZ JAMAIS DES GRANULES DE BOIS POUR LE CHAUFFAGE DANS LE BARBECUE.

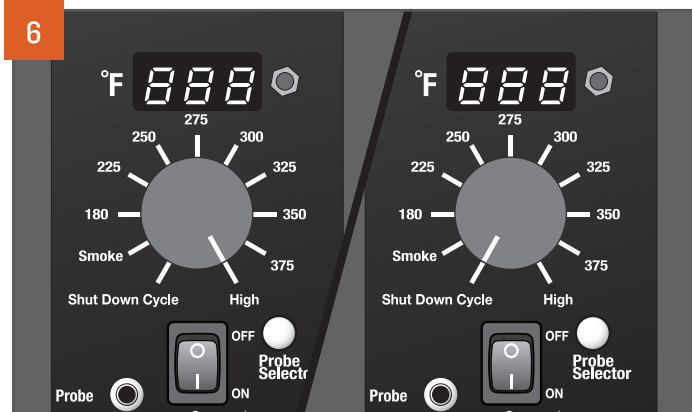
PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE SUITE



Placez vos doigts au-dessus du creuset pour sentir le mouvement de l'air provoqué par le ventilateur à tirage induit. Si la tige chauffante chauffe, elle devient rouge.

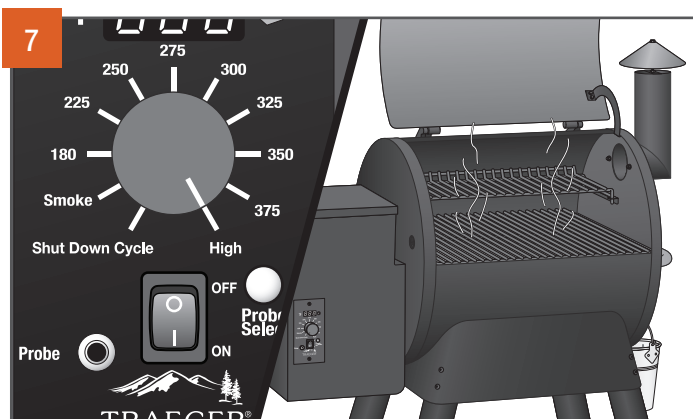


MISE EN GARDE! NE TOUCHEZ PAS AU DISPOSITIF D'ALLUMAGE.

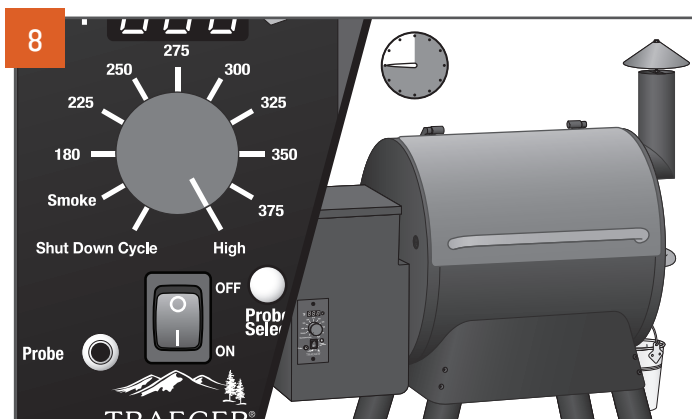


Tournez le bouton de sélection de la température à HIGH (élevée). Lorsque les granules commencent à tomber dans le foyer, la vis sans fin est activée. Tournez le bouton de sélection de la température à SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt) pour réinitialiser le processus d'allumage.

REMARQUE : Lors de l'amorçage initial de la vis sans fin, le déplacement des granules de la trémie vers le foyer prend un certain temps.



Avec l'interrupteur principal en position ON (I/marche), tournez le cadran de température sur HIGH (élevée). Après environ deux minutes, les granules s'enflammeront et une fumée blanche grisâtre s'échappera du barbecue.



Vous devez préparer votre barbecue avant de l'utiliser pour la première fois. Tournez le cadran de température sur HIGH (élevée) et laissez-le fonctionner pendant 45 minutes avec la porte fermée. Après 45 minutes, votre barbecue sera fin prêt. Tournez le cadran sur SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt) et laissez le barbecue effectuer son cycle d'arrêt complet. Vous pouvez maintenant cuisiner avec votre barbecue.

REMARQUE : Exécutez toujours le cycle d'arrêt complet de votre barbecue après chaque cuisson. Pour lancer ce cycle, tournez le cadran de température à SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt).

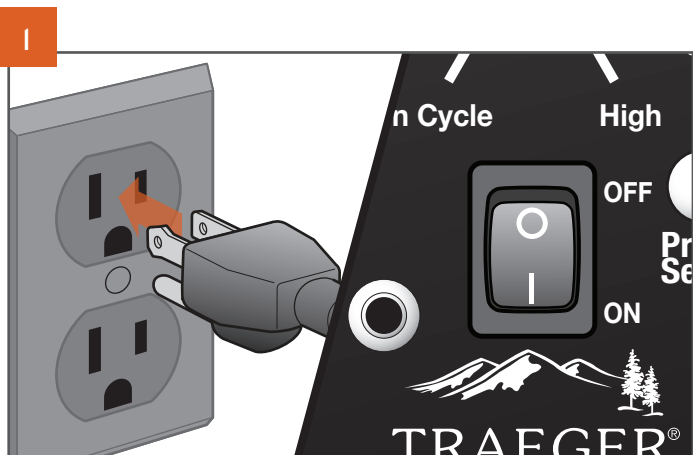
UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

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

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT LA GRILLADE

1. Inspectez et effectuez l'entretien :
 - Nettoyez le Système de gestion de la graisse Traeger^{MD} :
 - Grilles
 - Cuvette d'égouttage
 - Dalot à graisse
 - Chute à graisse
 - Seau à graisse
 - Retirez les cendres (après environ 20 heures de cuisson).
 - Nettoyez le creuset.
 - Inspectez le câble d'alimentation électrique pour qu'il ne soit pas tordu, endommagé ou effiloché.
2. Assurez-vous que le barbecue est bien assemblé avec toutes les pièces présentes avant de l'utiliser :
 - Déflecteur de chaleur
 - Cuvette d'égouttage à graisse
 - Grilles
3. Assurez-vous que l'air circule bien :
 - Assurez-vous que rien ne bloque l'évacuation.
4. Assurez-vous que le barbecue soit éloigné d'éléments combustibles (voir page 2).
5. Assurez-vous que le barbecue soit sur une surface à niveau.
6. Inspectez les granules :
 - Assurez-vous qu'il y a assez de granules dans la trémie.
 - Assurez-vous que les granules ne sont pas mouillés.
7. Fermez correctement le couvercle de la trémie.
8. Fermez la porte du barbecue.

MISE EN MARCHÉ



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



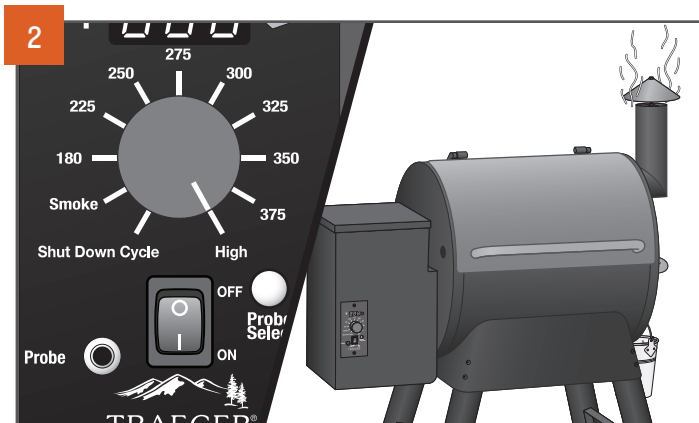
AVERTISSEMENT! LE DISJONCTEUR DE FUITE DE TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LE CIRCUIT OU DANS LA PRISE ÉLECTRIQUE UTILISÉ POUR ALIMENTER LE BARBECUE.



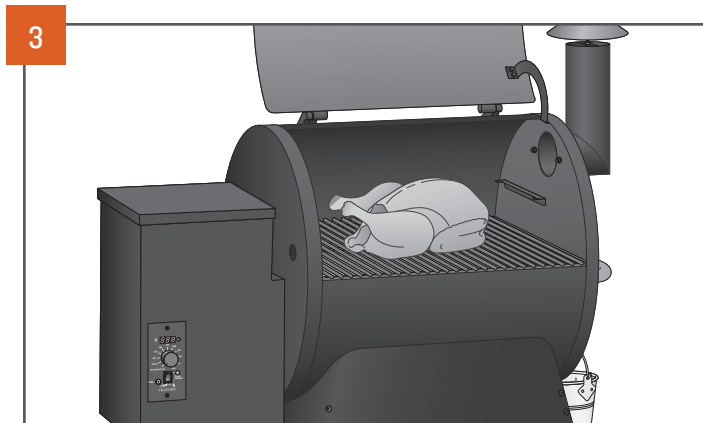
AVERTISSEMENT!

- 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 QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER^{MD} QUI ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR ÊTRE UTILISÉES AVEC NOS BARBECUES. N'UTILISEZ JAMAIS DES GRANULES DE BOIS POUR LE CHAUFFAGE DANS LE BARBECUE.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE SUITE



Tournez le cadran de température à la température désirée. Au bout de deux minutes, les granules commenceront à s'enflammer et une fumée blanche grisâtre s'échappera du barbecue. Pour de meilleurs résultats, laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes la porte fermée avant d'y placer les aliments.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue. Consultez la page 19 avant de placer des aliments dans le barbecue si vous utilisez la sonde à viande.

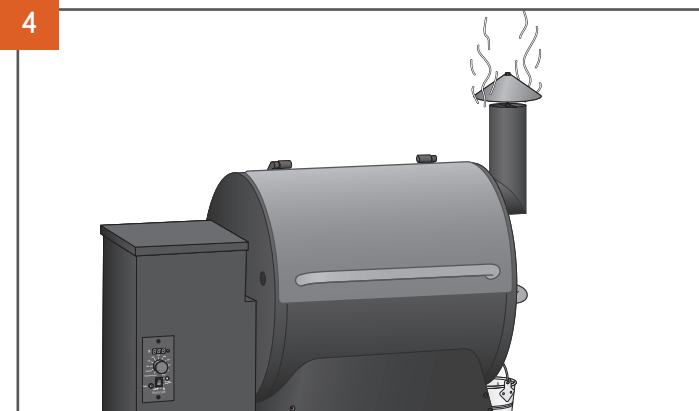


AVERTISSEMENT! NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NETTOYER FRÉQUEMMENT LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT DE LA GRAISSE ET LE SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE TRAEGER (TGMS) AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE. VEUILLEZ CONSULTER LA SECTION « ENTRETIEN DU BARBECUE » AUX PAGES 22-23 POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.

REMARQUE : Exécutez toujours le cycle d'arrêt complet de votre barbecue après chaque cuisson. Pour lancer ce cycle, tournez le cadran de température à SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt).

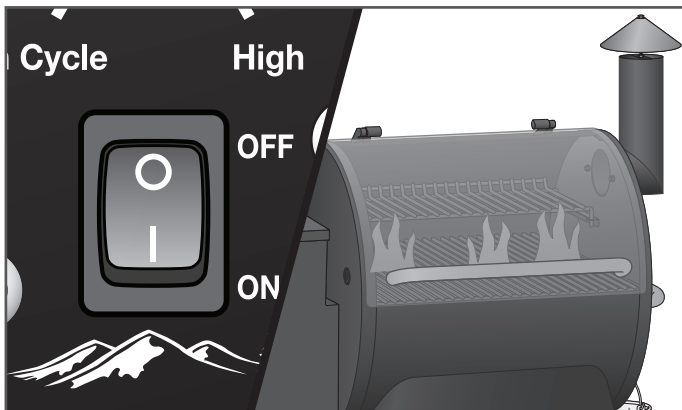
CONSEILS :

- Nous recommandons, mais ce n'est pas obligatoire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue. Not doing this can result in the grill taking longer than usual to achieve desired temperature.
- 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.



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 :

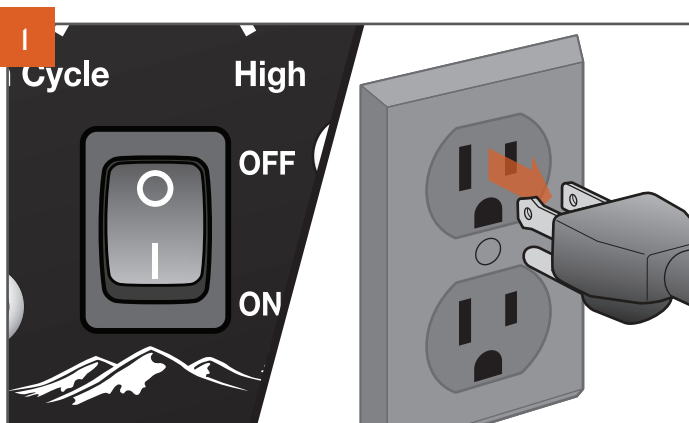


AVERTISSEMENT! EN EFFECTUANT UN ENTRETIEN ET UN NETTOYAGE RÉGULIER DE VOTRE BARBECUE TRAEGER®, IL Y A TRÈS PEU DE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE DE GRAISSE. DANS LE CAS IMPROBABLE D'UN INCENDIE, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE BARBECUE (O) ET MAINTENEZ LA PORTE FERMÉE JUSQU'À CE QUE L'INCENDIE SOIT ÉTEINT. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION SI VOUS POUVEZ LE FAIRE DE FAÇON SÉCURITAIRE. 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.

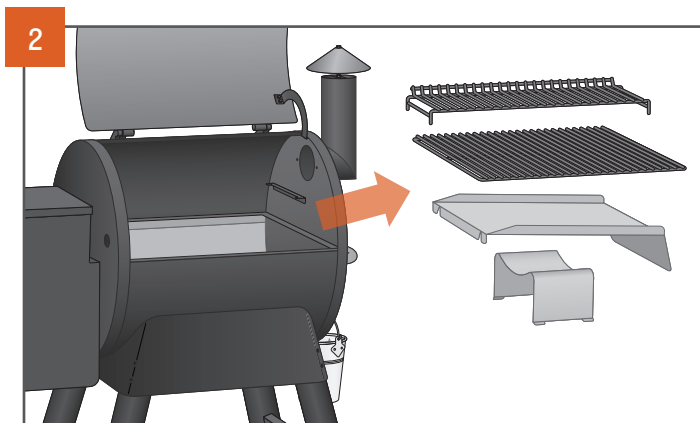
RALLUMAGE DU BARBECUE



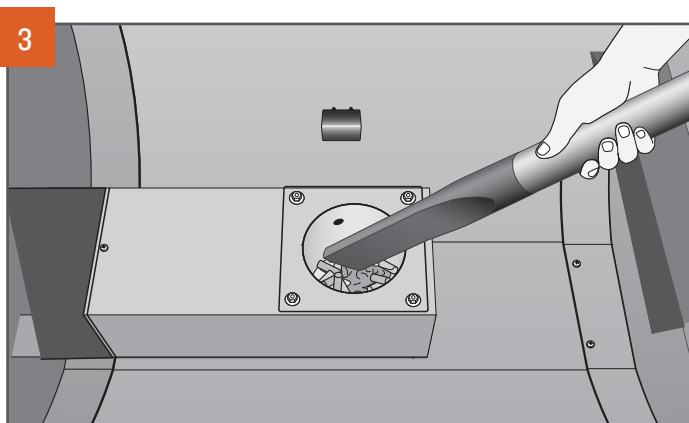
AVERTISSEMENT! EN TOUT TEMPS, SI LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS, OU SI LE FEU DANS LE CREUSET S'ÉTEINT PENDANT LA CUISSON OU LE FUMAGE, ET QU'IL Y A UNE QUANTITÉ SUFFISANTE DE GRANULES DANS LA TRÉMIE, IL EST IMPORTANT DE SUIVRE LES ÉTAPES DÉCRITES CI-DESSOUS. LE FAIT DE NE PAS SUIVRE CES ÉTAPES PEUT CAUSER UN DANGEREUX « EXCÈS DE FLAMMES » DANS VOTRE BARBECUE EN RAISON D'UN EXCÈS DE GRANULES NON BRÛLÉS DANS LE CREUSET.



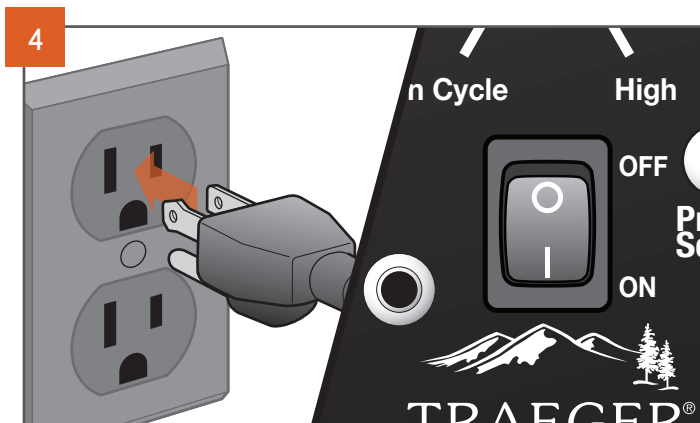
DANGER! SI LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS OU SI LE FEU S'ÉTEINT, PLACER L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION PRINCIPAL À OFF (0/ARRÊT) ET DÉBRANCHER L'APPAREIL. SI LE BARBECUE EST ENCORE CHAUD, IL FAUT LE LAISSER REFROIDIR COMPLÈTEMENT.



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 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 23.)

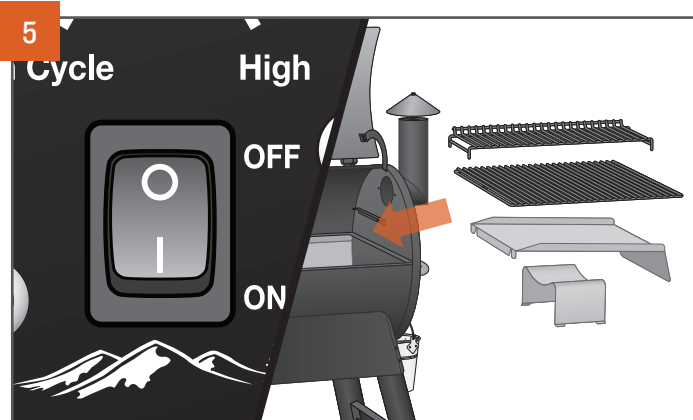


Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée et mise à la terre, et redémarrez le barbecue. Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).

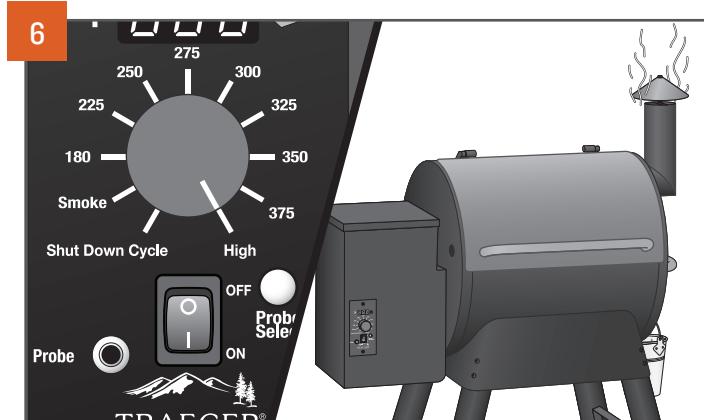


MISE EN GARDE! NE TOUCHEZ PAS AU DISPOSITIF D'ALLUMAGE.

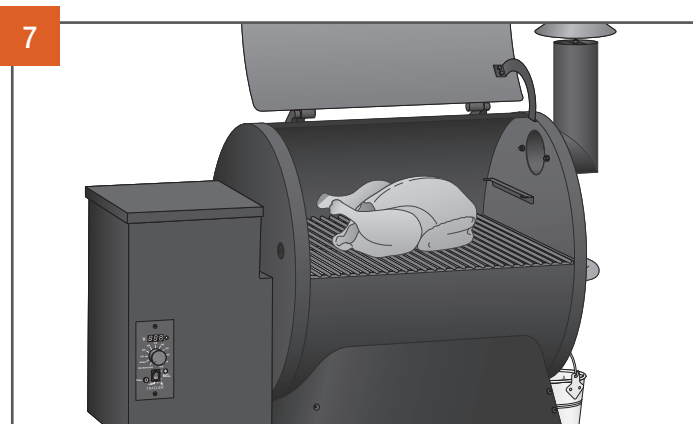
UTILISATION DE VOTRE BARBECUE SUITE



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

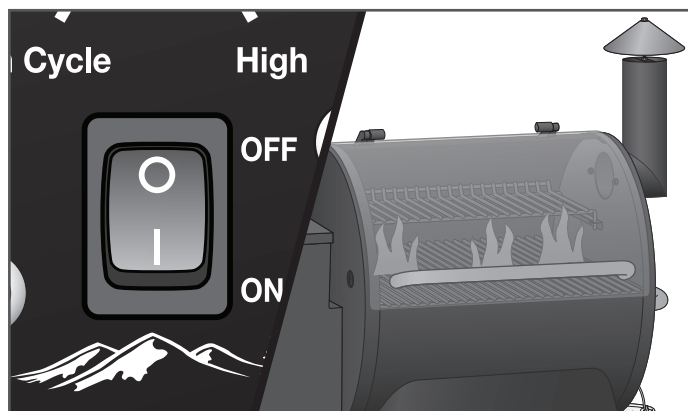


Mettez l'interrupteur principal à la position ON (I/marche). Tournez le cadran de température à la température désirée. Au bout de deux minutes, les granules commenceront à s'enflammer et une fumée blanche grisâtre s'échappera du barbecue. Pour de meilleurs résultats, laissez le barbecue préchauffer pendant 10 minutes la porte fermée avant d'y placer les aliments.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue. Si vous utilisez la sonde à viande avant de placer les aliments dans le barbecue, veuillez consulter la page 19. Fermez la porte du barbecue pour poursuivre la cuisson. Contrairement à un barbecue à gaz, vous devez garder la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.

EN CAS DE FEU :



AVERTISSEMENT! EN EFFECTUANT UN ENTRETIEN ET UN NETTOYAGE RÉGULIER DE VOTRE BARBECUE

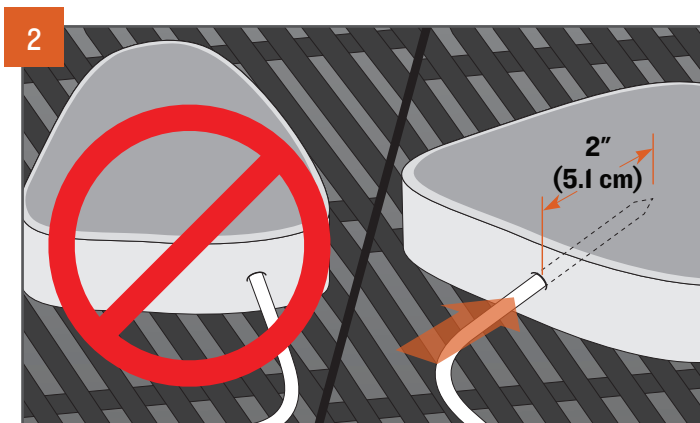
TRAEGER, IL Y A TRÈS PEU DE RISQUE DE PROVOQUER UN FEU DE GRAISSE. DANS LE CAS IMPROBABLE D'UN FEU, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE BARBECUE (0) ET MAINTENEZ LA PORTE FERMÉE JUSQU'À CE QUE LE FEU SOIT ÉTEINT. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION SI VOUS POUVEZ LE FAIRE EN TOUTE SÉCURITÉ. NE JETEZ PAS D'EAU SUR L'APPAREIL. N'ESSEYER 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

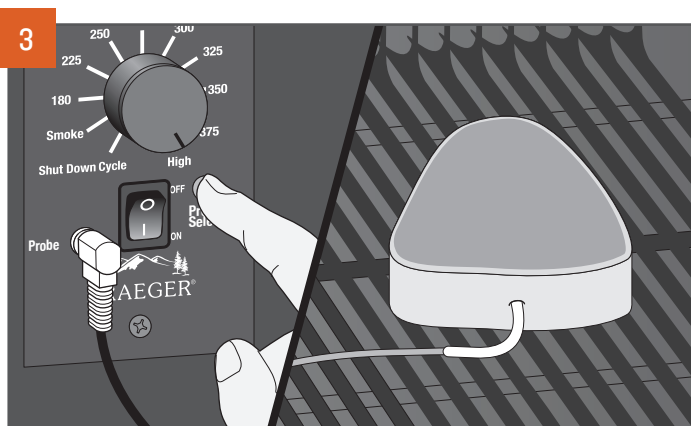
Votre barbecue Traeger^{MD} Mesa comprend une sonde à viande dans le cas où votre recette spécifie une température interne cible pour vos aliments.



Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans le coin inférieur gauche des commandes, puis passez la sonde dans l'ouverture avec œillet situé sur le côté gauche du corps du barbecue.



Insérez le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande—ne pas insérez dans la partie grasseuse et évitez de toucher un os. La sonde doit être insérée dans au moins deux pouces de viande. La sonde n'est pas appropriée si vous ne pouvez pas l'insérer au moins deux pouces dans la partie la plus épaisse de la viande.



Lecture de la température : Appuyez sur le bouton central des commandes. La lecture de température de la sonde s'affichera pendant 5 secondes, puis la température du barbecue s'affichera de nouveau. Après avoir retiré les aliments du barbecue, veuillez toujours utiliser un thermomètre à viande pour confirmer que vous avez vraiment atteint la cible de température interne de la viande.



AVERTISSEMENT!

- LA SONDE À VIANDE EST TRÈS CHAUDE PENDANT ET APRÈS LA CUISSON. SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS LA RETIREZ.
- UN MAUVAIS PLACEMENT 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 OEUFS PRÉMATURÉMENT, CE QUI AUGMENTE VOS RISQUES D'INTOXICATION ALIMENTAIRE.



AVERTISSEMENT! LA CONSOMMATION D'ALIMENT CRU OU SOUS CUIT, SOIT DE VIANDE, VOLAILLE, FRUIT DE MER, CRUSTACÉ OU OEUFE PEUT AUGMENTER LE RISQUE D'EMPOISONNEMENT.

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES POUR LES VIANDES

GAMME	BOEUF	AGNEAU	PORC	VOLAILLE
Bien cuit	77 °C (170 °F)	71 °C (160 °F)	77 °C (170 °F)	77 °C (170 °F)
À point	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 DE L'APPAREIL DE COMMANDE DIGITAL PRO

CYCLE D'ARRÊT DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE

L'appareil de contrôle de ce barbecue est doté d'un cycle d'arrêt automatique. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre barbecue, réglez le cadran de température à la position SHUT DOWN CYCLE (cycle d'arrêt). Le ventilateur à induction sera alors en fonction pendant 10 minutes pour brûler les granules en surplus dans le foyer. L'appareil de contrôle s'éteint au bout de 10 minutes et le ventilateur cesse de fonctionner.



DANGER! L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL COUPE L'ALIMENTATION DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE ET L'INTERRUPTEUR DU CADRAN DE TEMPÉRATURE COUPE L'ALIMENTATION DES COMPOSANTS DU BARBECUE UNIQUEMENT. LORS DE L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE, ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EST DÉBRANCHÉE AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL DE CONTRÔLE

L'appareil de contrôle est équipé de deux dispositifs de sécurité pour vous aider à assurer le bon fonctionnement du barbecue.

ALARME DE BASSE TEMPÉRATURE

Si la température du barbecue reste inférieure à 49 °C (120 °F), telle que lue par le capteur de température à résistance, et ce, pendant une période de 10 minutes, l'appareil de contrôle se met en état d'alarme et l'affichage indique « LeR ». L'alimentation des composants internes du barbecue sera alors coupée. L'affichage restera dans cet état jusqu'à ce que vous éteigniez l'interrupteur principal. Si cette situation résulte d'un manque de granules, ajoutez des granules dans la trémie et réamorçez votre vis sans fin.

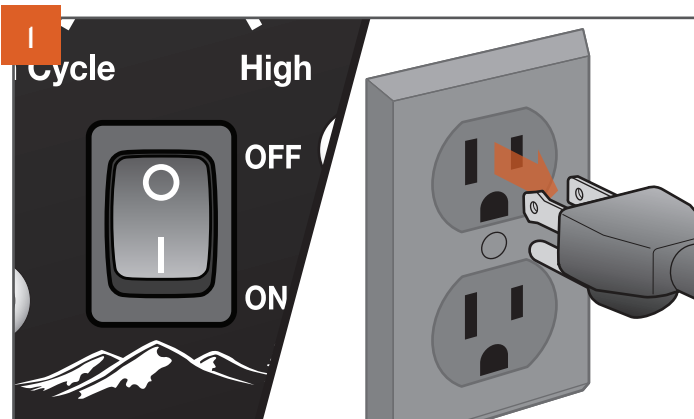
ALARME DE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

Si le barbecue atteint une température interne de 288 °C (550 °F) telle que lue par le capteur de température à résistance, l'appareil de contrôle se met en état d'alarme et l'affichage indique « HeR ». L'alimentation des composants internes du barbecue sera alors coupée. L'affichage restera dans cet état jusqu'à ce que vous éteigniez l'interrupteur principal.

Lorsque l'une de ces situations d'alarme se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes et nettoyez soigneusement les cendres et les granules à l'intérieur du barbecue et du foyer (voir page 23, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ». Contactez le service à la clientèle de Traeger si vous avez besoin d'aide (voir page 25).

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.



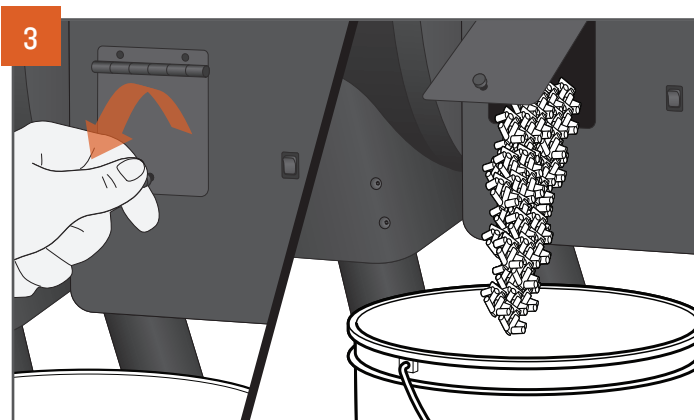
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

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

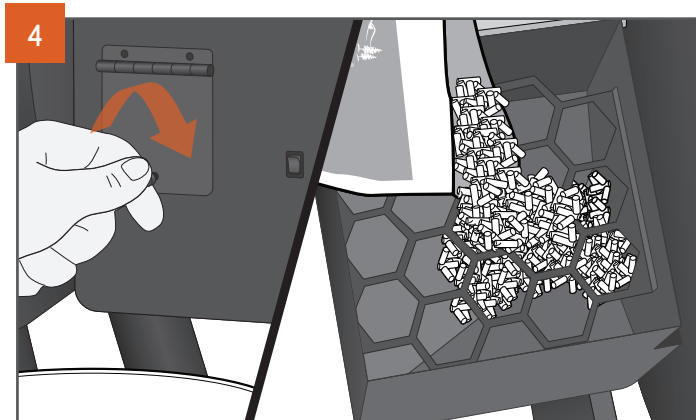


Placez un contenant assez grand pour contenir le contenu de la trémie sous la trappe de vidange des granules.

CONSEIL : Un seau propre 19 litres (5 gallons) sera parfaite!



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 trappe de vidange, remplacez la vis et remplissez la trémie avec des GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER^{MD} d'un arôme différent.



AVERTISSEMENT! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE AVANT QUE LE BARBECUE SOIT ENTIÈREMENT REFROIDI ET LE COURANT EST COUPÉ, CAR LES GRANULES POURRAIENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie :** Les incendies de graisse sont souvent causés par un entretien inapproprié et par le manque de nettoyage régulier de la graisse.

⚠ AVERTISSEMENT Mettez l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière de la trémie à pellette sur **OFF (0/arrêt)** et débranchez le cordon d'alimentation avant d'initier l'entretien susmentionné.

I. NETTOYEZ VOTRE SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE DE VOTRE TRAEGER^{MD} (TGMS) :

Durant la cuisson, la graisse s'égoutte dans une (i) cuvette d'égouttage à graisse et s'écoule dans (ii) le drain à graisse (dalot à graisse) et évacue le barbecue à travers (iii) le tube du drain à graisse, (iv) pour être collectée dans le seau à graisse. Ces quatre composants font partie du Système de gestion de la graisse de votre Traeger^{MD} (TGMS). La graisse s'accumule dans ces endroits et doit être régulièrement nettoyée pour réduire les risques d'incendie.

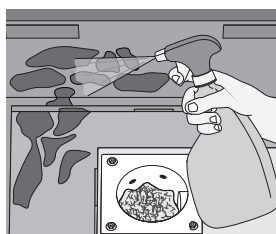
La fréquence du nettoyage TGMS dépend de la quantité de graisse dans vos aliments. Les aliments très gras nécessitent un nettoyage du TGMS plus fréquent, et quelquefois après chaque session de cuisine.

Les morceaux d'aliments visibles et la graisse durcie, ou toute autre accumulation indique le besoin de nettoyage.

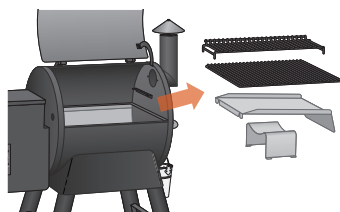
Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation afin de détecter tout signe d'accumulation de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT 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 régulièrement la graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.



Retirez toutes les grilles, la cuvette d'égouttage à graisse et le déflecteur de chaleur. Ceci permet d'avoir accès au drain à graisse 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 de la graisse à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage de la graisse, et tombera dans le seau à graisse. Essuyez les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables.

Nettoyez régulièrement la graisse logée à l'intérieur du barbecue, dans le fond et sur les côtés. Si la graisse s'accumule, un incendie de graisse peut se produire.



Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide d'un outil robuste et non métallique. La graisse est majoritairement nettoyée à l'aide d'une serviette de papier ou de linge jetable. Utilisez un aspirateur pour retirer l'excès provenant du grattage, décrit dans l'étape 4 (ci-dessous) après avoir nettoyé les cendres du creuset.

Inspectez et nettoyez la cuvette d'égouttage de la graisse ou de débris.

REMARQUE : Les couvre-cuvette d'égouttage de Traeger peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.

2. ÉLIMINATION DE LA 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, ce qui peut contribuer au déclenchement d'un feu.

Grattez régulièrement l'accumulation de créosote et de graisse à l'intérieur des sections verticale et horizontale du conduit de fumée ou du revêtement intérieur à l'aide d'un outil robuste et non métallique. Un bâton pour mélanger la peinture, par exemple, fonctionne pour cette tâche. Une fois les résidus de créosote et de graisse grattés sur le revêtement intérieur et les espaces d'aération, il est facile de nettoyer les résidus avec une serviette en papier ou un linge jetable. Ne pas arroser l'intérieur de votre barbecue avec de l'eau ou tout autre liquide pour nettoyer la créosote.

REMARQUE : L'évacuation par le bas Traeger^{MD} doit être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de créosote et/ou de graisse.

Les accumulations de créosote ou de graisse 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'infiltre 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 la housse de barbecue Traeger^{MD}. Cette housse personnalisée peut être achetée sur traeger.com.

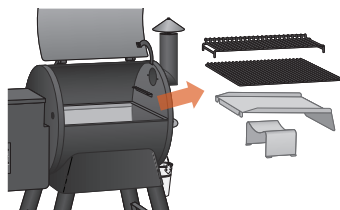
4. ÉLIMINATION DES CENDRES QUI SE TROUVENT À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU CREUSET (TOUTES LES 20 HEURES D'UTILISATION) :

⚠ AVERTISSEMENT S'assurer que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDS avant de retirer les cendres.

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

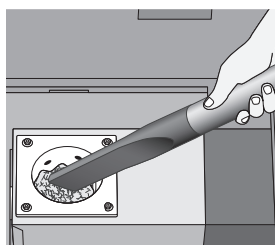
L'excès de cendres dans le creuset peut provoquer l'extinction de votre feu. De temps à autre, le creuset doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. Il faut toujours attendre que le barbecue soit FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.

Retirez les grilles, la cuvette d'égouttage 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'un aspirateur d'atelier.



⚠ 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 le barbecue soit FROID 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 FROID, faites aspirer les cendres de l'intérieur du creuset.

- Si l'aspirateur fonctionne sans sac, commencer par retirer tous les débris se trouvant dans son réservoir. Faites aspirer 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 le contenant en métal décrit 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. Faites aspirer 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 le contenant de métal décrit 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 être conservées dans le récipient fermé jusqu'à l'élimination finale.

6. NETTOYAGE DES GRILLES :

⚠ AVERTISSEMENT Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants 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 (0/arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entamer le nettoyage.

Utilisez un chiffon jetable imbibé de nettoyant entièrement naturel Traeger^{MD} ou d'eau chaude savonneuse pour essuyer la graisse accumulée sur la surface extérieure du barbecue. **NE PAS** utiliser de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampons à récuser abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

8. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remplacer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttement de la graisse et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et mettez l'interrupteur principal à la position ON (I/marche). Une fois la température réglée, les granules devraient tomber dans le foyer et la tige chauffante devrait commencer à chauffer (elle commencera à devenir rouge).

⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chauffante.

Lorsque les flammes commencent à s'échapper, commencez la mode d'arrêt. Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à remplacer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage à graisse, les grilles et les aliments dans votre barbecue.

9. CORDON D'ALIMENTATION

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

FOIRE AUX QUESTIONS

Balayez le code à barres 2D pour accéder à la page Foire aux questions.



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. 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 22-23). 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 d'une livre [0,5 kg] 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 : Gardez votre barbecue impeccable en utilisant un nouveau revêtement de cuvette Traeger^{MD} avant chaque cuisson.

SERVICE



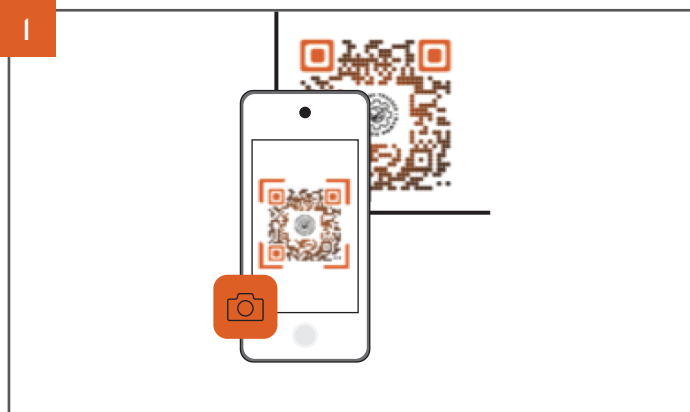
LE SERVICE À LA CLIENTÈLE BIEN CONNU DE TRAEGER offre les meilleurs services d'assistance. Si vous avez des questions à propos de votre barbecue de Traeger^{MD} ou si vous avez besoin d'astuces pour cuisiner votre première dinde pour l'Action de grâce, nos experts chevronnés pourront vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide relative à l'assemblage, l'installation, l'utilisation sécuritaire, les pièces, ou pour le service à la clientèle général, vous pouvez visiter notre site Web au traeger.com/support ou vous pouvez nous téléphoner ou nous écrire :

SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

Veuillez visiter le : traeger.com/support
Téléphone : É.-U./CA : **1 800 TRAEGER** 6 h – 22 h HNR
Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

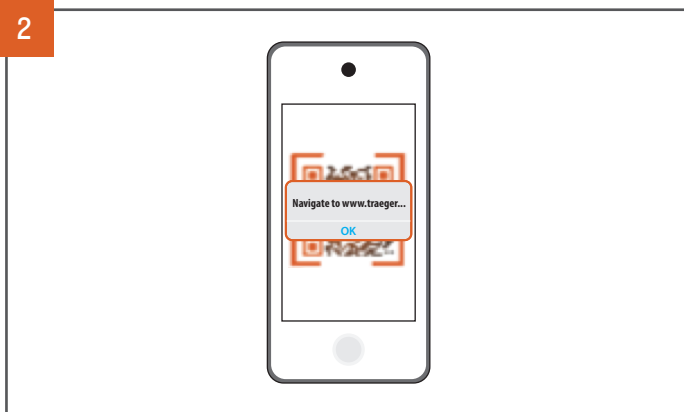
LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER N'EST QU'À UN BALAYAGE

1



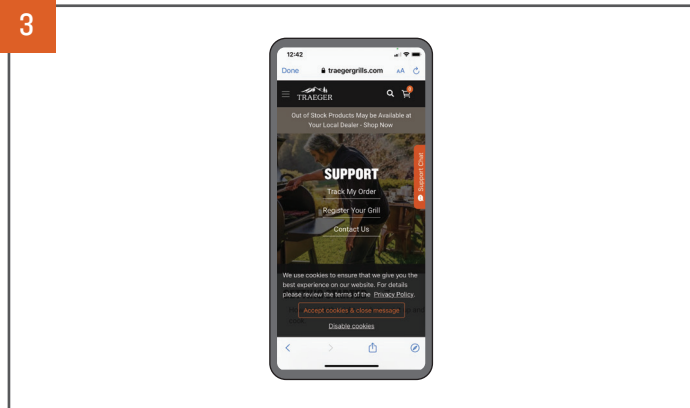
Ouvrez la caméra de votre téléphone et pointez-la vers le code à barres 2D.

2



Attendez que la caméra l'enregistre et touchez la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît à votre écran.

3



Les informations en lien avec le code s'afficheront automatiquement.

ESSAYEZ-LE

Balayez le code à barres 2D pour accéder à la page d'accueil de l'assistance Traeger.



GARANTIE DE BARBECUE TRAEGER^{MD}



GARANTIE LIMITÉE DE 7 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit les pièces et la couverture de ce barbecue Traeger^{MD} 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, pattes, couvercle de la trémie	7 ans	Ne rouillera pas
Grilles de barbecue	3 ans	Ne rouillera pas
Commande	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Roulettes tout-terrain	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Ventilateur, moteur de la vis sans fin	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Tige chauffante, cordon, capteur RTD et thermocouple	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Déflexeur de chaleur, cuvette d'égouttage à graisse	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^{MD}. 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 incendies de graisse; (ii) l'exposition aux rayons UV; (iii) l'usure normale; et (iv) la déformation de la cuvette d'égouttage à graisse 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'oeuvre 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 PELLET 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.

Veuillez 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.





**BIENVENUE
DANS LE
T R A E G E R H O O D**

SUIVEZ-NOUS : TRAEGERGRILLS



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

traeger.com

Fabriqué en Chine