



# GUIDE DE L'UTILISATEUR

## TIMBERLINE

**BIENVENUE DANS L'ÈRE DU FEU DE BOIS!**

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

Balayez ici pour accéder à ce guide en différentes langues ainsi que pour savoir comment installer, préparer et profiter au maximum de votre barbecue.



**T07088**

# IMPORTANTES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

## LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES (LES DISTANCES D'AÉRATION) ENTRE LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES ET VOTRE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

Lorsqu'il est bien utilisé et entretenu, la cuisson au feu de bois sur un barbecue Traeger<sup>MD</sup> vous apportera des années de plaisir, ainsi qu'à vos amis et votre famille. Votre nouveau barbecue Traeger<sup>MD</sup> est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant une performance optimale pour les aliments les plus savoureux.

Veillez lire tout ce guide avant d'installer et d'utiliser ce barbecue. Tous ceux qui utilisent le barbecue doivent aussi préalablement lire l'intégralité de ce guide. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales chargées de la construction ou vos services d'incendie pour connaître les restrictions d'installation et les règles d'installation de votre région. **Conservez ces instructions.** Si vous installez cette unité pour quelqu'un d'autre, remettez ce guide au propriétaire pour qu'il le lise et puisse le consulter ultérieurement.

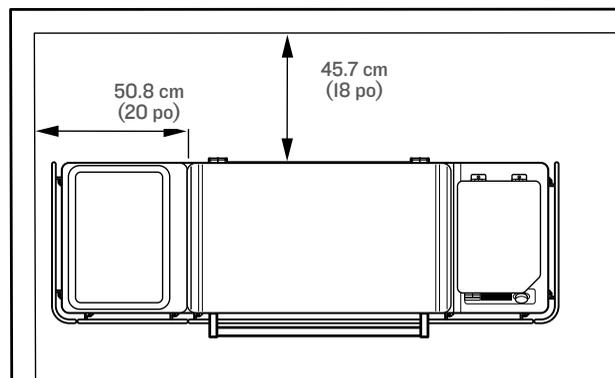
### ⚠ DANGER Risque de monoxyde de carbone

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

- N'utilisez votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR**.
- **N'utilisez jamais** votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> dans un endroit clos ou sans aération adéquate.
- Il faut connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, 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 peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présentez des symptômes de type rhume ou de grippe. Une intoxication au monoxyde de carbone, 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, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sanguin ou circulatoire, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque le barbecue Traeger<sup>MD</sup>, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et tout autre matériau combustible à proximité, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.



- N'installez pas ou ne faites pas fonctionner ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou une pergola inflammables.
- N'installez pas ou ne faites pas fonctionner votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> sur des sols ou des surfaces inflammables.
- Ne mettez pas de housse pour barbecue ou tout autre objet inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> propre. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS) systématiquement (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 29 et 30).



- Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas le charger de quantités excessives d'aliments pouvant libérer de grandes quantités de graisse inflammable (par exemple, du bacon) surtout si le barbecue n'a pas été bien entretenu.
- Ne placez pas les aliments près du bord du barbecue où les gouttes de graisses pourraient tomber à côté de la cuvette d'égouttage et rester au fond du barbecue où elles risquent d'entrer en contact avec les braises du foyer et s'enflammer.
- Assurez-vous toujours que l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup> et la cuvette d'égouttage sont correctement installés sur leurs supports de positionnement. S'ils ne sont pas installés correctement la chaleur directe et les flammes du foyer peuvent provoquer un feu de graisse ou endommager le système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup>.
- **Ne jamais** utiliser d'essence, de combustible de lanternes de type essence, de kérosène, de l'essence pour briquet ou d'autres matériaux inflammables pour allumer pour « raviver » un feu.
- **Ne jamais** utiliser ou ne conservez jamais de liquides inflammables ou d'autres matières combustibles à proximité du barbecue.
- **Ne jamais** tenter de surchauffer votre barbecue en ajoutant un surplus de granules ou d'autres matériaux inflammables dans le foyer ou la trémie.

**⚠ DANGER** En cas de feu de graisse, assurez-vous que le couvercle du barbecue et de la trémie est fermé, puis débranchez immédiatement le barbecue si c'est possible en toute sécurité. Éloignez-vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi. Jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi.

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

Si les couvercles du barbecue et de la trémie sont fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Ne laissez jamais le couvercle du barbecue ou de la trémie ouverts pendant un feu de graisse; si le couvercle du barbecue est ouvert, utilisez un outil résistant aux flammes qui vous permettra de fermer le couvercle tout en restant à une distance sécuritaire du barbecue. Un extincteur homologué toutes catégories (catégories ABC) doit être utilisé si le feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un incendie non maîtrisé se produit, appelez immédiatement les pompiers. Lorsque le barbecue est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur du barbecue, y compris les composants internes (grilles, cuvette d'égouttage, écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, régulateur de graisse, et foyer) les casseroles et les aliments. Nettoyez l'ensemble du barbecue, y compris toute accumulation de graisse provenant du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS), toutes les cendres et les granules du barbecue et du foyer (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages

29 à 30). Remplacez le foyer, l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, la cuvette d'égouttage, le régulateur 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 de tannée.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure**

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.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure**

De nombreuses pièces du barbecue deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Pendant l'utilisation du barbecue et par la suite, il faut faire attention de ne pas se brûler lorsque le barbecue est chaud.

- **Ne laissez jamais** le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants sont présents.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez le couvercle du barbecue avant de le déplacer ou de tenter de le transporter. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après son utilisation, assurez-vous que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule. Ne mettez jamais d'eau dans le foyer, cela boucherait la tannée.
- **N'ajoutez jamais** de granules à la main dans le foyer. C'est dangereux et vous pourriez vous brûler gravement. Si vous manquez de granules et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le barbecue refroidir complètement et recommencez. (Voir les instructions « Nettoyage de la trémie » à la page 26).
- **Ne touchez jamais** les ustensiles de cuisson, les surfaces chauffantes, les aliments, ou du liquide, lorsque vous utilisez la plaque de cuisson à induction. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement et retirez les ustensiles de cuisson contenant des aliments ou des liquides chauds avant de manipuler ou nettoyer la plaque de cuisson. Le nettoyage d'une surface chaude avec une éponge risque de provoquer une brûlure par la vapeur.
- Les grilles des barbecues sont extrêmement chaudes lorsqu'elles sont préchauffées. Soyez prudent lorsque vous placez des aliments sur les grilles du barbecue ou lorsque vous insérez ou ajustez vos sondes de cuisson.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue avec le couvercle ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de fumée**

- Si le démarrage est décalé et que la fumée du barbecue passe d'une fumée blanche et transparente à une fumée épaisse et opaque, puis à une fumée teintée de

# IMPORTANTES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

jaune, éteignez immédiatement le barbecue à l'aide du bouton d'alimentation principale situé à l'avant de la trémie à granules ou débranchez le cordon d'alimentation.

**Ne pas** lancer le cycle d'arrêt.

- **▲ DANGER** **Ne pas** ouvrir le couvercle du barbecue pour l'aérer. Restez à l'écart du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi.
- Cela peut être le résultat du débordement de granules, qui est causé par l'allumage partiel des granules. Si cela continue assez longtemps, des gaz s'accumulent, qui peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûleront tous en même temps, en causant un bruit fort qui peut faire sursauter et blesser les personnes se trouvant à proximité du barbecue, et le couvercle peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rot de barbecue » et doit être évité. Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu, comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 29 et 30, un feu de graisse dangereux peut également se produire.
- Si un rot se produit, laissez le barbecue se refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles barbecue, la cuvette d'égouttage, l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, le régulateur de graisse, et le foyer), nettoyez soigneusement toutes les cendres et les granules du barbecue et du foyer (voir page 29, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ») et assurez-vous que la graisse et les autres dépôts ont été enlevés (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 29 et 30). Retirez toutes les granules de la trémie. Exécutez la séquence d'amorçage de la tarière pour pousser tous les granules hors de la tarière et éliminer ces granules. Enlevez les granules du foyer. Remplissez la trémie avec de nouvelles granules et amorcez la tarière (voir « Intégration, 1<sup>re</sup> partie : Préparation de votre barbecue » à la page 14 pour des instructions sur l'amorçage de la tarière).
- **▲ DANGER** **Ne mettez pas** la main dans ou près de la tarière située au fond de votre trémie à granules. Des blessures graves peuvent se produire si la tarière tourne et que la main est prise. Ne retirez pas la protection en nid d'abeille de la trémie à granules. Aucun entretien ne doit être effectué sur ou autour de la tarière lorsque le barbecue est allumé ou branché sur l'alimentation électrique.

## ▲ AVERTISSEMENT Risque de secousse électrique

Une tension dangereuse est présente, qui peut provoquer des chocs électriques, des brûlures ou la mort.

- Un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) doit être installé sur le(s) circuit(s) ou la(les) prise(s) utilisés pour le fonctionnement de ce barbecue Traeger<sup>MD</sup>.
- Empêchez l'eau et les autres liquides de pénétrer à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction.

Si du liquide pénètre à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction, cela peut provoquer un choc électrique.

- Débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer l'entretien du barbecue, sauf indication contraire dans le guide de l'utilisateur.
- Conformément aux instructions et aux mises en garde accompagnant ce produit, utilisez uniquement un cordon prolongateur conçu pour une utilisation extérieure afin d'éviter tout risque de choc électrique. Ce type de cordon est identifié par « W-A » ou « W » sur la gaine du cordon, comme un cordon prolongateur de type : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous d'utiliser une rallonge N° 14 AWG avec mise à la terre.
- Ne modifiez pas la fiche du barbecue Traeger<sup>MD</sup>, la prise du cordon prolongateur ou la fiche de rallonge de quelque façon que ce soit, y compris en retirant le contact de mise à la terre.
- Assurez-vous que le cordon prolongateur est en bon état. Vérifiez les cordons prolongateurs avant chaque utilisation pour vous assurer que les fils ne sont pas lâches ou exposés et que la gaine isolante n'est pas coupée ou usée. Il faut le remplacer s'il est endommagé. N'utilisez pas un cordon prolongateur endommagé.
- Il faut s'assurer que le cordon d'alimentation et le cordon prolongateur sont bien branchés ensemble. Ne pas brancher les cordons prolongateurs les uns aux autres.
- Le cordon prolongateur ne doit pas être recouvert de neige ni d'eau stagnante.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et le cordon prolongateur ne créent pas de risque de trébuchement. Ne faites pas passer un cordon prolongateur par une fenêtre ou une porte.
- Le cordon prolongateur doit être retiré et rangé dans un endroit protégé du soleil et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.

## ▲ ATTENTION

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

## ▲ ATTENTION Utilisez les bonnes granules

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granules de bois entièrement naturel conçus pour les barbecues à granules de bois. L'utilisation de tout autre type de combustible dans ce barbecue annule la garantie, peut provoquer le blocage de la tarière et peut créer un risque de sécurité.



- **Pour de meilleurs résultats et un goût optimal, utilisez toujours les GRANULES DE BOIS DUR DE LA MARQUE TRAEGER<sup>MD</sup>.**
- Entreposer toujours les granules de bois dans un lieu sec, loin d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.

**▲ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas de granules de combustible. N'utilisez pas de granules de combustible dans le barbecue, car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et endommager le barbecue.

**▲ ATTENTION** Température ambiante minimale

- Lorsque la température ambiante est inférieure à -29 °C (-20 °F), l'écran du contrôleur peut être endommagé.

**▲ AVERTISSEMENT** Un mauvais positionnement de la sonde thermique ou un mauvais réglage de la sonde thermique peut engendrer des viandes crues ou insuffisamment cuites, ce qui peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire.

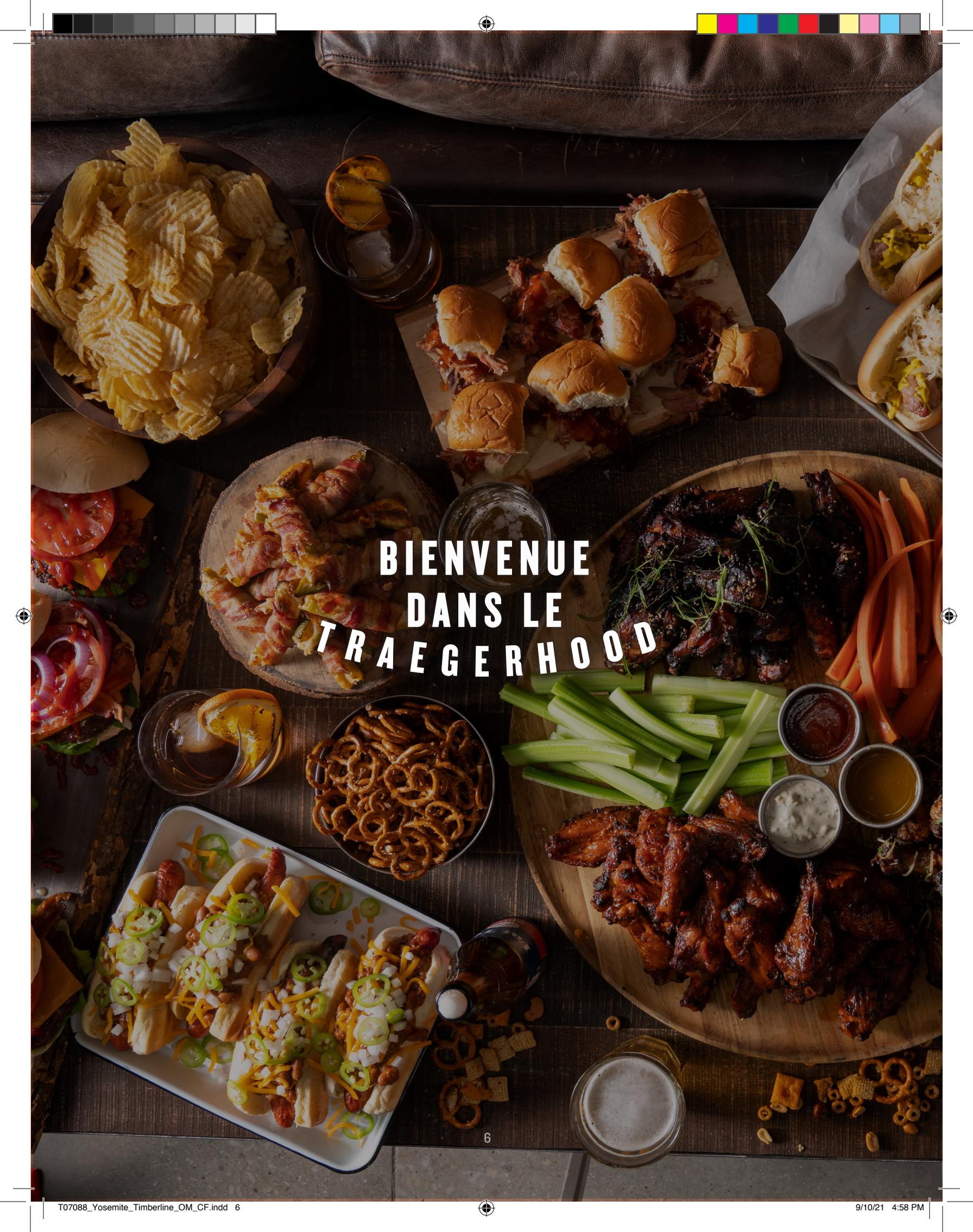
**▲ AVERTISSEMENT** Si le feu dans le foyer s'éteint pendant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une « surchauffe » de votre barbecue due à un excès de granules non brûlés dans le foyer. Cela est souvent dû à une mauvaise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

- Enfoncez le bouton d'alimentation principale situé à l'avant du barbecue en position OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage et l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>.
- Retirez toutes les granules non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour du foyer. (Voir les instructions pour une manipulation et une élimination correctes des cendres à la page 29.)
- Avant de remplacer l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre et appuyez sur le bouton d'alimentation principale pour le mettre en position ON (marche). Les granules devraient tomber dans le foyer et la tige chauffante commencera à chauffer (elle deviendra rouge). **▲ AVERTISSEMENT** Ne touchez pas à la tige chaude.
- Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, appuyez sur le bouton d'alimentation principal OFF (arrêt). Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, la cuvette d'égouttage, les grilles du barbecue et les aliments dans le barbecue.

#### **▲ AVERTISSEMENT**

- Mettez le bouton d'alimentation principale en position OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'entretien.
- Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le fût à graisse et à cendres.
- La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention de ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.**
- Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du foyer, mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.
- Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention de ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.** 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.
- Si vous placez le barbecue sur une pente raide, il est recommandé d'utiliser les béquilles pour s'assurer que le barbecue ne bascule pas.
- Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils numériques de catégorie B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision. Vous pouvez le constater en éteignant et en allumant l'équipement. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence avec l'une ou plusieurs des mesures suivantes :
  - Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
  - Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
  - Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché. Consultez le détaillant ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**BIENVENUE  
DANS LE  
TRAEGERHOOD**



# TABLE DES MATIÈRES

**2 IMPORTANTES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ**

**8 LA SAVEUR COMPTE**

**10 DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE**

**13 LES PREMIÈRES ÉTAPES POUR DÉMARRER  
VOTRE BARBECUE**

**14 INTÉGRATION, 1<sup>RE</sup> PARTIE : PRÉPARATION  
DE VOTRE BARBECUE**

**16 INTÉGRATION, 2<sup>E</sup> PARTIE : CONNEXION DE  
VOTRE BARBECUE**

**18 INTÉGRATION, 3<sup>E</sup> PARTIE : CONNEXION DE  
VOS ACCESSOIRES**

**19 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE**

**20 CUISSON SUR VOTRE TRAEGER**

**22 CUISINEZ AVEC DES ACCESSOIRES**

**25 L'ARRÊT DE VOTRE BARBECUE**

**26 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE**

**27 CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE**

**29 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE**

**31 DÉPANNAGE**

**32 CONSEILS D'UTILISATION**

**33 SERVICE**

**34 GARANTIE**

# UNE HISTOIRE DE GOÛT.

LE BOIS N'EST PAS SEULEMENT LE COMBUSTIBLE,  
**C'EST L'INGRÉDIENT SECRET.**

**LE BOIS DUR  
 TRAEGER**

**BON EN TOUTES CIRCONSTANCES  
 PARFAITS POUR :**

<b>POMME</b>						
<b>CERISE</b>						
<b>CARYER</b>						
<b>MESQUITE</b>						
<b>PACANIER</b>						
<b>MÉLANGE SIGNÉ</b>						

## LES ACCORDS PARFAITS

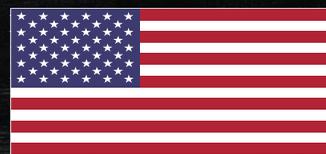


Les coupes de bœuf audacieuses doivent être assorties de saveurs de bois audacieuses, comme du caryer ou du mesquite



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

**AGENT DE  
 REMPLIS-  
 SAGE  
 SANS LIANTS  
 PAS DE SOUCIS**



**FABRIQUÉ AUX  
 ÉTATS-UNIS**



Une tarte aux cerises cuite sur des granules de bois dur aux fruits? Oui, avec plaisir.

# GRANULES DE BOIS DUR ENTIEREMENT NATUREL

PERFORMANCE ET SAVEUR CONSTANTES

## COMMENT SONT FABRIQUÉ NOS LES GRANULES



1 Les granules Traeger sont fabriquées à partir sciures de **bois dur entièrement naturel**.



2 La sciure est comprimée en granules par la **chaleur et la pression**.

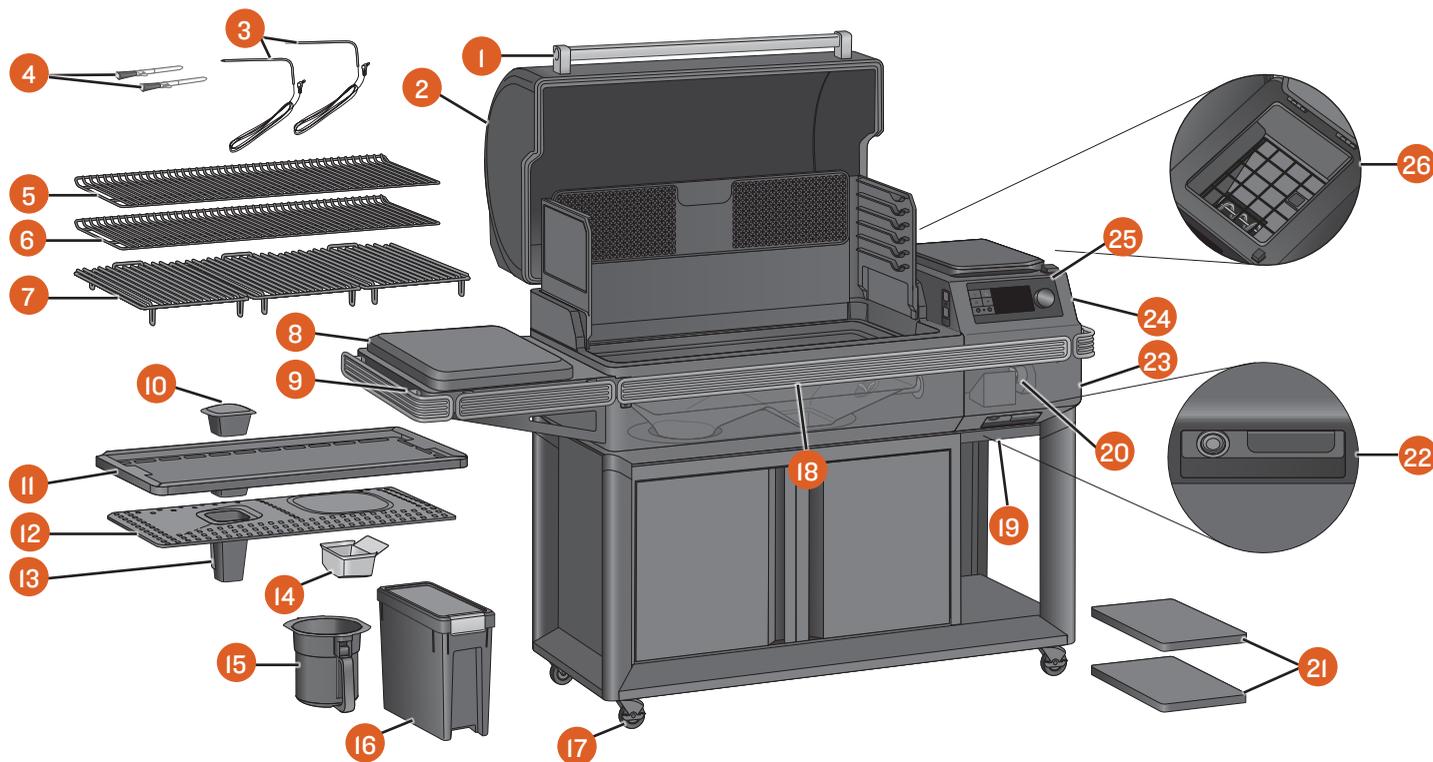


3 Les **granules alimentent le feu et ajoutent de la saveur** pour rendre les repas inoubliables.

# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE BARBECUE

Consultez le guide de montage pour monter et installer votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DU COUVERCLE	14	FOYER
2	COUVERCLE DU BARBECUE	15	FÛT À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN
3	SONDES À VIANDE CÂBLÉES	16	BAC À GRANULES STAYDRY <sup>MC</sup>
4	SONDES À VIANDE BLUETOOTH	17	ROULETTES
5	GRILLE DE BARBECUE DE 3E NIVEAU	18	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK <sup>MC</sup>
6	GRILLE DE BARBECUE DE 2E NIVEAU	19	TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (SOUS LA TRÉMIE)
7	GRILLE DE BARBECUE DE 1 <sup>ER</sup> NIVEAU	20	TARIÈRE (INTÉRIEUR DE LA TRÉMIE À GRANULES)
8	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION	21	ÉTAGÈRES
9	ÉTAGÈRE LATÉRALE	22	BOUTON D'ALIMENTATION PRINCIPALE (À L'AVANT DE LA TRÉMIE À GRANULES) ET LEVIER DU COUVERCLE DE LA TRAPPE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
10	RÉGULATEUR DE GRAISSES	23	CORDON D'ALIMENTATION DÉTACHABLE (À L'ARRIÈRE DE LA TRÉMIE)
11	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE EZ CLEAN	24	TRÉMIE À GRANULES DE BOIS
12	ÉCRAN THERMIQUE EVENFLOW <sup>MC</sup>	25	CONTRÔLEUR AVEC LA TECHNOLOGIE WiFi <sup>MC</sup>
13	TUBE À GRAISSES	26	CAPACITÉ DE CHARGE INTÉRIEURE DE LA TRÉMIE À GRANULES AVEC

### GRILLE

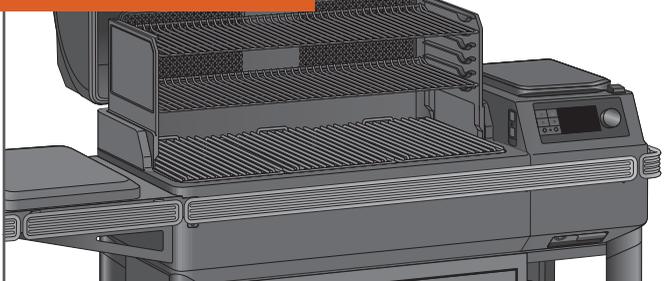
Étagère : 27.2 kg (60 lb) Cabinets : 54.4 kg (120 lb)

### TRÉMIE À GRANULES DE BOIS



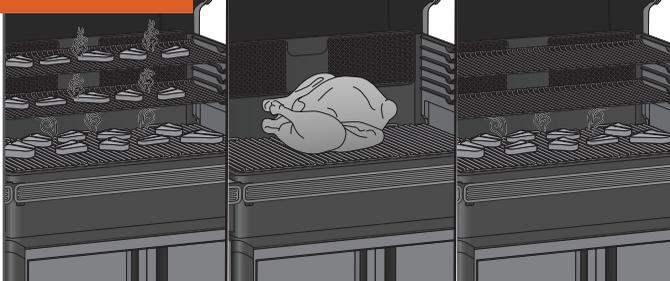
Avec une capacité de 10 kg (22 lb) la trémie à granules vous permettra de cuisiner pendant des heures, vous libérant du barbecue pour vous permettre de vous consacrer aux choses que vous aimez. Les granules peuvent être vidangées en tirant simplement sur un levier.

### SURFACE POUR GRILLER



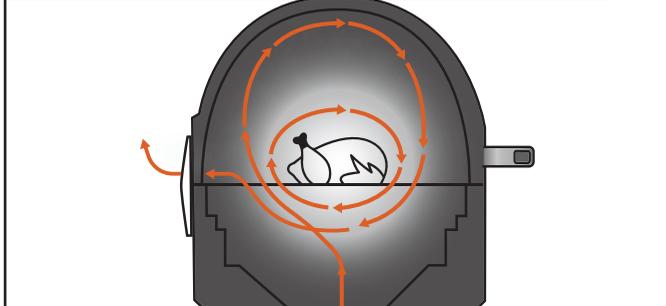
Avec un espace pour griller de 0,39 à 0,59 m<sup>2</sup> (616 à 924 po<sup>2</sup>), votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> peut accommoder un véritable festin, qu'il s'agisse d'un steak d'aloyau ou de côtes levées, et pour qu'il vous reste suffisamment d'espace pour préparer plusieurs plats d'accompagnement.

### POLYVALENCE



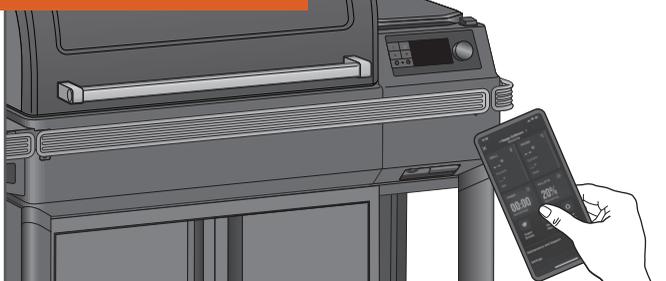
Un système de grilles à trois niveaux offre la possibilité de charger les trois grilles du barbecue pour un véritable festin; retirer les grilles supérieures pour des aliments plus gros comme une énorme dinde.

### FORME DU BARBECUE/ÉVACUATION DESCENDANTE



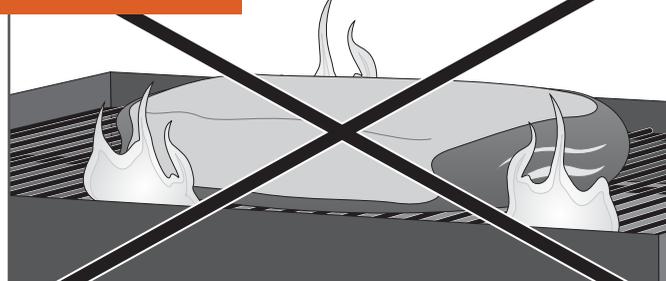
La forme caractéristique des barbecues Traeger et l'évacuation descendante créent un vortex de convection. Elle fait circuler de l'air chaud et enfumé dans la chambre de cuisson, entourant vos aliments de la chaleur du feu de bois pour une cuisson uniforme sur tous les côtés. L'air fumé est toujours présent lors de la cuisson, même si vous ne le voyez pas.

### CONTRÔLES HIGH-TECH



Avec le barbecue Traeger<sup>MD</sup>, contrôler votre barbecue est aussi simple que de se servir de votre téléphone. La technologie WiFIRE<sup>MD</sup> 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 la boutique Google Play; pour Apple, rendez-vous sur la boutique Apple. Pour savoir comment utiliser l'application, rendez-vous sur [traegergrills.com](http://traegergrills.com). Voir « Intégration, 2<sup>e</sup> partie : connexion de votre barbecue » (page 16) pour les instructions de connexion au Wi-Fi.

### PAS DE FLAMBÉES



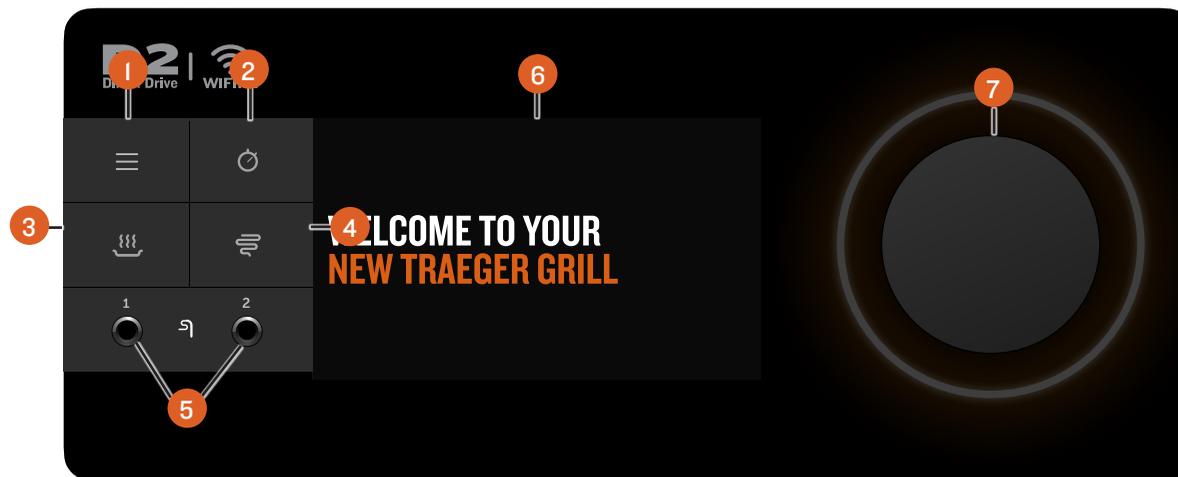
Vous n'avez pas à vous préoccuper des graisses qui s'égouttent et des flambées qui gâchent vos aliments, car les barbecues au feu de bois Traeger<sup>MD</sup> cuisent en utilisant la chaleur indirecte. Les graisses sont acheminées en toute sécurité vers le fût à graisse et à cendres externe pour une élimination facile.

#### CONSEILS :

- Si vous les changez fréquemment, les bacs récepteurs de graisse peuvent aider à conserver votre barbecue propre et à réduire le risque de flambées.
- Conserver votre barbecue propre. Consultez « Conseils d'utilisation » (page 32) et « Entretien de votre barbecue » (page 29).

# DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE SUITE

**VOTRE CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE WIFIRE<sup>MC</sup>** Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> est équipé d'un contrôleur muni d'une technologie de pointe Traeger avec technologie WIFIRE<sup>MC</sup> compatible avec le Wi-Fi et la technologie Bluetooth. Avant de commencer à utiliser votre barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de commande. Une fois que le bouton d'alimentation principale (situé sous l'avant de la trémie à granules) est en position ON (marche), appuyez sur l'un des boutons situés sur le côté gauche de l'écran pour allumer le barbecue.



**REMARQUE :** Certaines 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.

## 1 MENU PRINCIPAL

À partir du menu, vous pouvez configurer et contrôler les accessoires, accéder à la maintenance et à l'entretien du barbecue, et synchroniser votre barbecue avec votre Internet et vos paramètres domestiques.

## 2 MINUTEUR

Le minuteur est uniquement indicatif; il n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue. Par exemple, si vous avez besoin d'arroser votre viande pendant 15 minutes, réglez le minuteur sur 15 minutes. Un signal sonore retentira lorsque le temps sera écoulé.

## 3 KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)

Cette fonction maintient la température du barbecue à 74 °C (165 °F) pour conserver les aliments au chaud sans trop cuire.

## 4 SUPER SMOKE (SUPER FUMÉ)

Sélectionnez SUPER SMOKE (SUPER FUMÉ) à tout moment pendant la cuisson lorsque la température se situe entre 74 et 107 °C (165 ° et 225 °F) pour augmenter la quantité de fumée dégagée et obtenir une saveur fumée supplémentaire.

## 5 SONDE DE VIANDE/ CONNECTEUR À SONDE POUR FOUR À PIZZA

Utilisez ces connecteurs pour brancher des sondes à viande câblées ou un four à pizza.

## 6 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Cet écran à matrice active de pointe affiche la température actuelle, l'état du cycle de cuisson et tout ce qui relève du contrôle et du fonctionnement du barbecue. Cet affichage est également un écran tactile et peut être modifié à la fois par le toucher et par le cadran de sélection.

## 7 CADRAN DE SÉLECTION

Faites tourner le cadran pour monter et descendre dans le menu affiché. Appuyez sur le centre du cadran pour effectuer une sélection.

## ÉCRAN PRINCIPAL

- **ÉCRAN D'ACCUEIL** – Chez Traeger tout est simple. La température du barbecue est toujours affichée sur l'écran d'accueil. Pour régler ou ajuster la température du barbecue à partir de cet écran, il suffit de tourner le cadran sur température désirée et d'appuyer au centre du cadran.
- **PIED DE PAGE DE L'ÉCRAN D'ACCUEIL** – Pour plus d'informations et des raccourcis vers des fonctionnalités supplémentaires, il suffit de taper n'importe où dans le pied de page pour faire apparaître le tableau de bord Traeger.
- **TABLEAU DE BORD TRAEGER** – Vous pouvez accéder au tableau de bord de Traeger en tapant n'importe où le long du bas de page. Depuis le tableau de bord, vous pouvez surveiller les températures des sondes, les niveaux de chaleur de la plaque de cuisson à induction, les minuteries, le niveau des granules, etc. Plus vous configurez d'appareils, plus vous pouvez faire défiler ou toucher les flèches dans les coins inférieurs pour voir des informations supplémentaires. Vous voulez garder un œil sur vos sondes ou vos accessoires? Tapez l'icône dans le coin supérieur droit pour fixer cette vue et la maintenir tout au long de la cuisson. Tapez à nouveau pour revenir à l'affichage de l'écran d'accueil.

## MENU

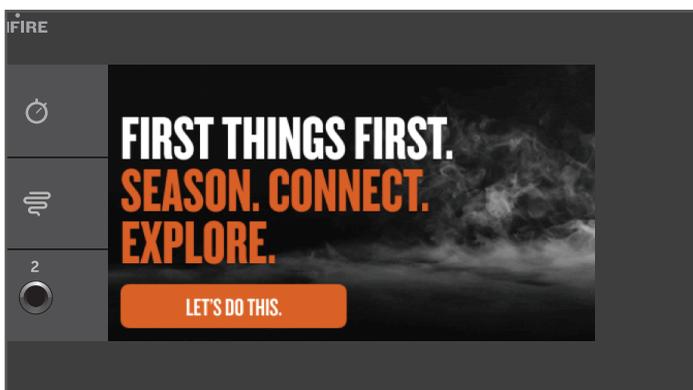
- **WIFIRE<sup>MC</sup> CONNECTIVITY** (connectabilité WIFIRE<sup>MC</sup>) – Grâce à cette option, vous pouvez brancher votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique et coupler n'importe quel appareil Bluetooth Traeger.
- **ACCESSORIES** (accessoires) – À partir de cette option, contrôlez tous les accessoires et leurs paramètres, tels que les températures, les températures cibles de la sonde, le réglage, etc.

**REMARQUE :** Les appareils Bluetooth Traeger ne peuvent être jumelés qu'à un seul barbecue Traeger<sup>MD</sup> à la fois. Si vous possédez plusieurs barbecues Traeger<sup>MD</sup> équipés de la technologie Bluetooth et que vous souhaitez utiliser une sonde branchée sur un autre barbecue, veuillez à « Oublier » l'appareil sur le premier barbecue afin de le jumeler avec le second.

- **GRILL CARE AND MAINTENANCE** (entretien du barbecue) – Les barbecues Traeger<sup>MD</sup> sont construits avec des mesures de qualité parmi les plus élevées de l'industrie; toutefois, des problèmes peuvent survenir. À partir de cette sélection, vérifiez et diagnostiquez les erreurs ou les problèmes qui peuvent survenir avec votre barbecue. Avec plus de capteurs que jamais, grâce à la technologie de combustion Smart, nous pouvons mieux comprendre et diagnostiquer plus rapidement ces problèmes pour vous permettre de continuer à cuisiner.
  - Auger (tarière) – Permet d'accéder rapidement au dépannage et à l'élimination de tout bourrage ou erreur de tarière
  - Part Diagnostics (diagnostic des pièces) – Vous permet de connaître et de résoudre toute erreur.
  - Care Tips (conseils d'entretien) – Même les professionnels prennent le temps de nettoyer, et un barbecue propre optimisera la performance de votre barbecue.
  - Self Test (autotest) – Vous avez des problèmes avec l'un des composants internes? Venez ici pour vérifier notre technologie intelligente, comme les capteurs de combustion, la lumière et le contrôleur.
  - Customer Service (service à la clientèle) – Nous sommes toujours là pour répondre à vos questions. Reportez-vous à ces coordonnées chaque fois que vous en aurez besoin.
- **ABOUT GRILL** (à propos du barbecue) – À partir de cette sélection, vérifiez les informations sur le Wi-Fi, les numéros de modèle et les informations réglementaires. Vous pouvez également trouver ici des conseils de pro pour connaître toutes les caractéristiques et les avantages de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>.
- **SETTINGS** (réglages) – Utilisez la sélection Settings dans le menu pour régler les paramètres d'affichage, les réglages de température, et plus encore.
  - Brightness (luminosité) – Tournez le cadran de sélection pour régler le contraste de l'écran de 1 (faible) à 10 (élevé). Le réglage par défaut est 5. Appuyez sur le centre du cadran pour confirmer et revenir au menu Settings (réglages).
  - Sound (son) – Met en marche et arrête le haut-parleur de contrôle du barbecue. Le réglage sélectionné sera indiqué par un crochet.

## PREMIÈRES ÉTAPES POUR DÉMARREZ VOTRE BARBECUE

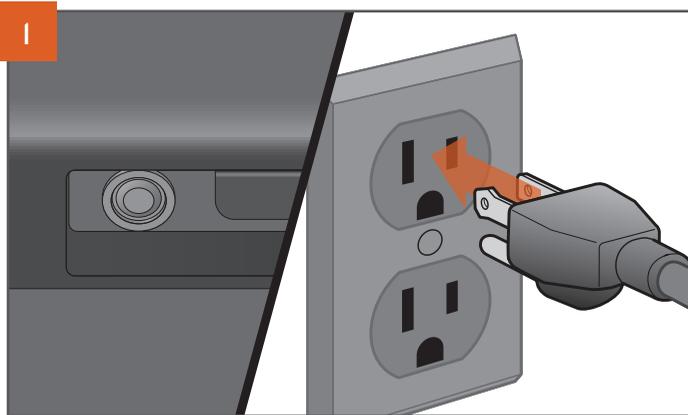
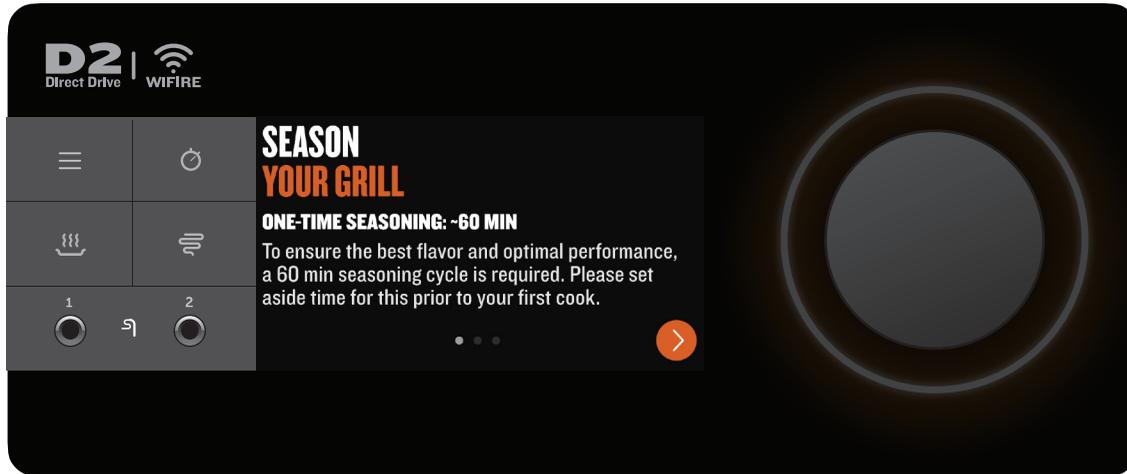
L'écosystème de Traeger, compatible avec le Wi-Fi et la technologie Bluetooth, vous offre un monde de saveurs au bout des doigts. Pour tirer le meilleur parti de votre expérience en matière de barbecue, nous vous recommandons de suivre notre expérience d'intégration guidée, qui vous permettra d'être opérationnel et prêt à cuisiner en toute simplicité :



- 1 Préparation de votre barbecue  
REMARQUE : Cette opération doit être effectuée avant de faire cuire des aliments sur votre barbecue.
- 2 Connectez votre barbecue WiFIRE au Wi-Fi<sup>MC</sup> via l'application Traeger.
- 3 Faites le tour des caractéristiques et des fonctions incroyables de ce barbecue au feu de bois, leader du secteur.

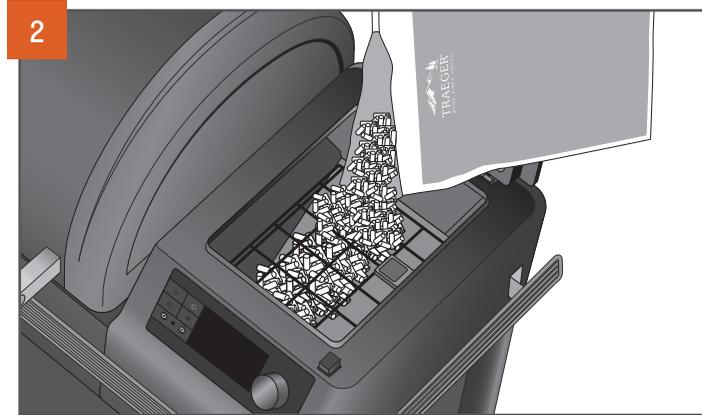
# INTÉGRATION, 1<sup>RE</sup> PARTIE : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

**NÉCESSAIRE AVANT DE CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS AVEC DES ALIMENTS ET IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION.** Afin de garantir une saveur parfaite, des performances optimales et un fonctionnement correct et sécuritaire du barbecue, suivez les instructions ci-dessous pour préparer votre barbecue.

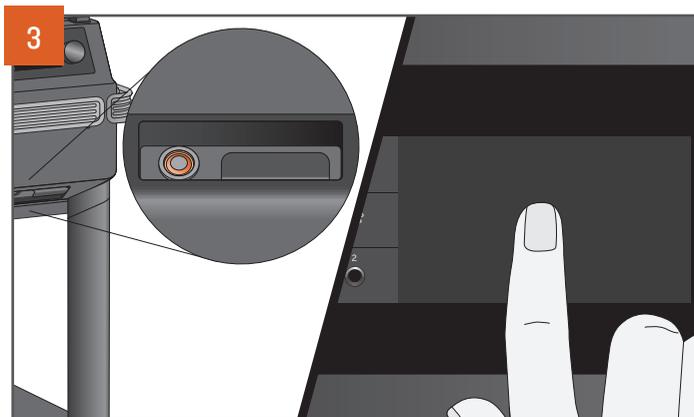


## L'ASPECT DE LA PRISE PEUT VARIER SELON LA RÉGION.

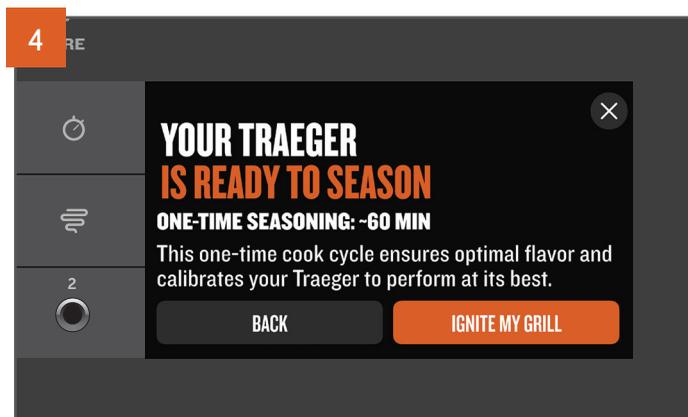
Avec l'interrupteur principal en position ARRÊT, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre.



Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la tarière avant d'ajouter les granules dans le réservoir à granules de bois. Après avoir ajouté les granules dans la trémie, fermez le couvercle de la trémie. Nous vous recommandons de remplir la trémie de granules au moins jusqu'à la grille de sécurité de la trémie.



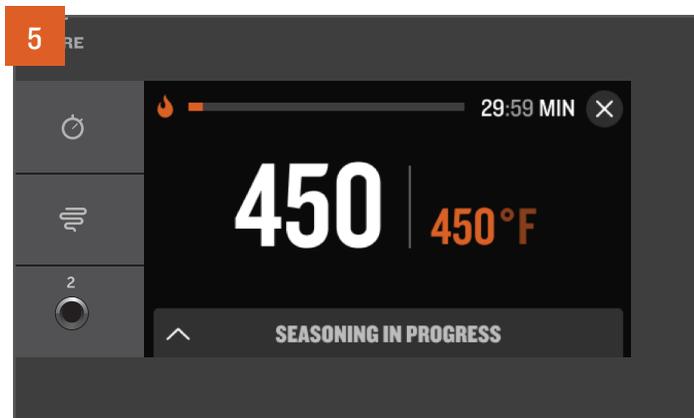
Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'avant du barbecue pour le mettre en position ON (marche). Tapez n'importe où sur l'écran pour activer le contrôleur. Un écran d'accueil s'affiche lorsque le barbecue se met en marche.



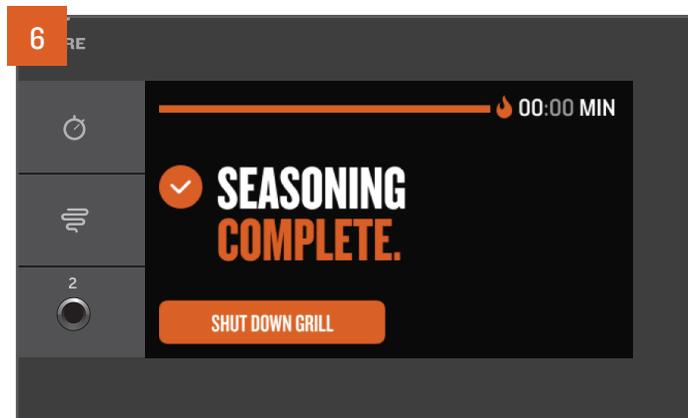
L'écran d'accueil ouvrira sur une expérience d'intégration automatique. Suivez les instructions pour préparer rapidement et facilement votre barbecue, le brancher et le préparer pour votre première cuisson.

Si vous choisissez d'ignorer l'expérience d'intégration, votre barbecue ouvrira sur cet écran pour être réglé manuellement. Un cycle de préparation est nécessaire avant la première cuisson et permet de s'assurer que le barbecue est propre, amorcé et prêt à fonctionner de manière optimale (cela se fait automatiquement – plus besoin d'amorcer).

**REMARQUE :** Ce processus de préparation est important pour assurer le bon fonctionnement du barbecue. Assurez-vous que tous les composants internes ont été installés correctement avant ce cycle de rodage et qu'il n'y a pas d'aliments sur les grilles du barbecue.



Après avoir allumé votre barbecue, via l'expérience d'intégration, votre barbecue sera automatiquement soumis au processus de préparation.



Lorsque le cycle de préparation est terminé, le contrôleur lance un cycle d'arrêt complet. Les cycles d'arrêt permettent d'éviter les effets indésirables futurs et de préparer correctement votre barbecue pour la prochaine cuisson.

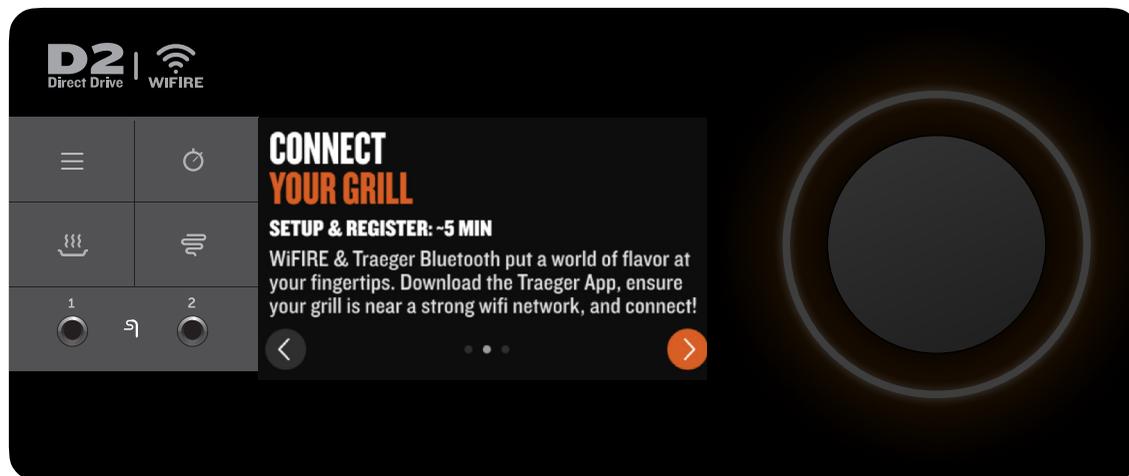
**REMARQUE :** Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson. Pour ce faire, maintenez le cadran de sélection pendant 3 secondes ou réglez la température sur Arrêt et appuyez pour sélectionner.

# INTÉGRATION, 2<sup>E</sup> PARTIE : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

**IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION.** Nous nous engageons à fournir un produit et une expérience de classe mondiale. Cela signifie que nous travaillons constamment à l'amélioration des performances et des caractéristiques des barbecues. Pour garantir les mises à jour du logiciel et du micrologiciel, il est recommandé de connecter votre barbecue à l'application Traeger à l'aide de la technologie Traeger WiFIRE<sup>MD</sup> lors de la première utilisation. Pour en savoir plus sur le WiFIRE<sup>MD</sup>, l'application Traeger et les autres moyens de se connecter, rendez-vous sur [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app). Suivez ces instructions pour brancher votre barbecue au Wi-Fi.

## REMARQUES :

- Assurez-vous que votre dispositif intelligent fonctionne avec la dernière version du système d'exploitation et que la fonction Bluetooth est activée.
- Pour connecter votre barbecue au Wi-Fi, votre barbecue doit être sous tension. Assurez-vous que le bouton d'alimentation principale est sur ON (marche).



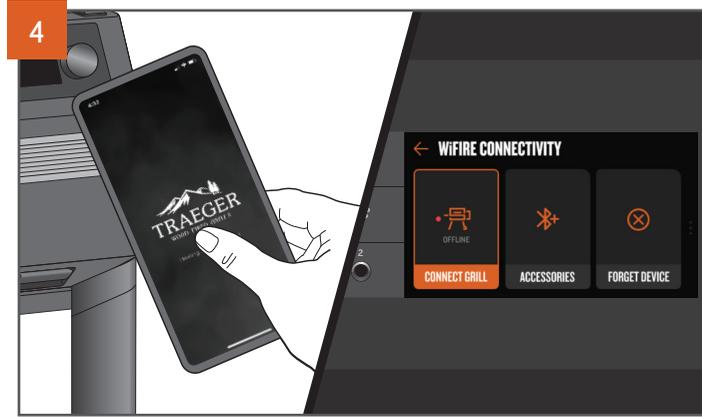
1  
Rendez-vous sur votre Apple App Store ou votre Android Google Play Store pour télécharger la dernière application Traeger.



2  
Assurez-vous que votre dispositif intelligent est branché au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue. Le signal du routeur doit être de 2,4 GHz.



Allez dans le menu Settings (réglages) de votre appareil intelligent et assurez-vous que la fonction Bluetooth de votre appareil intelligent est activée.



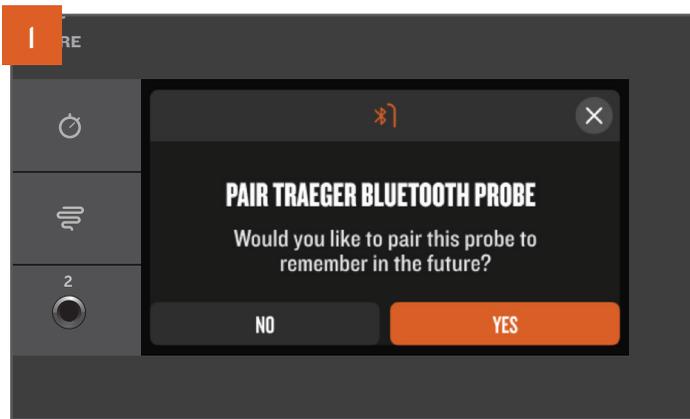
Ouvrez l'application Traeger, créez ou connectez-vous avec votre compte, et suivez les instructions de l'application pour ajouter un barbecue. Pour lancer ce processus sur le barbecue, appuyez sur l'icône du menu sur le contrôleur. Sélectionnez WiFIRE<sup>MC</sup> Connectivity (Connectabilité WiFire<sup>MC</sup>) dans le menu et suivez les instructions pour brancher le barbecue.



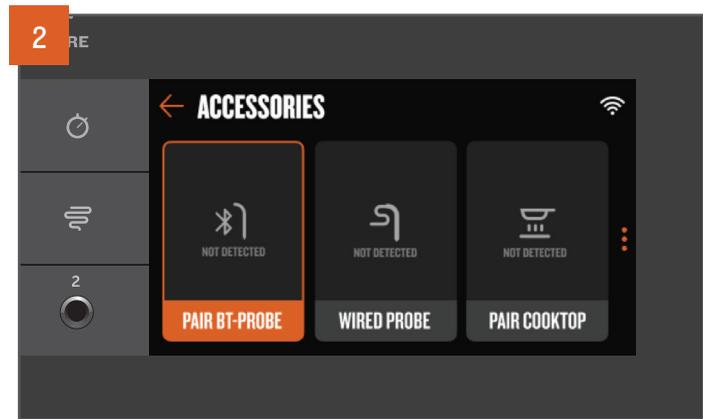
Sur l'écran de sélection du contrôleur, sélectionnez le contrôleur supérieur et suivez les étapes de votre application pour vous connecter!

# INTÉGRATION, 3<sup>E</sup> PARTIE : CONNEXION DE VOS ACCESSOIRES

**IL EST RECOMMANDÉ DE LA COMPLÉTER PENDANT LE PROCESSUS D'INTÉGRATION.** Pour gagner du temps ultérieurement, il est recommandé de coupler vos appareils Bluetooth Traeger en cours du processus d'intégration. Si vous décidez de coupler votre appareil Bluetooth Traeger ultérieurement, consultez les instructions ci-dessous :



Assurez-vous que votre appareil Bluetooth Traeger est sous tension, entièrement chargé et près de votre barbecue avant de tenter de l'apparier. Sur la plupart des appareils Bluetooth Traeger, une fenêtre contextuelle s'affiche automatiquement à l'écran lorsque le barbecue reconnaît le signal de l'appareil. Sélectionnez OUI et suivez les instructions à l'écran pour coupler votre appareil à votre barbecue.



Si vous avez manqué ou quitté la fenêtre contextuelle trop tôt, ne vous inquiétez pas! Vous pouvez toujours associer des accessoires en naviguant dans le menu. Appuyez sur l'icône menu du panneau de commande, sélectionnez l'élément de menu Accessoires, puis sélectionnez le type d'accessoire que vous souhaitez coupler. Suivez les instructions du contrôleur pour coupler ce type d'accessoire.

# UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

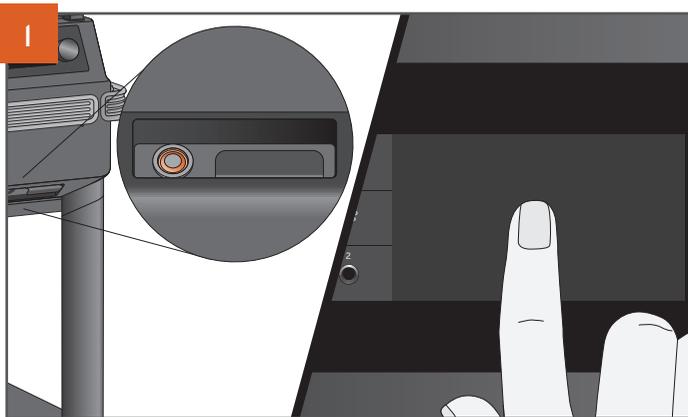
**VOUS DEVREZ SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES À CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.**

## LISTE DE CONTRÔLE AVANT LE BBQ

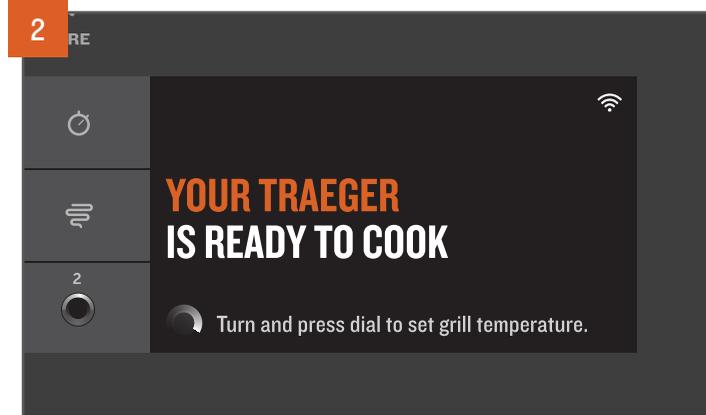
1. Vérifiez et effectuez l'entretien nécessaire :
  - Nettoyez le système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> :
    - Grilles du barbecue
    - Cuvette d'égouttage
    - Fût à graisse et à cendres EZ-Clean
  - Retirez les cendres lorsque le barbecue vous le signale (ou après environ 30 heures 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 ses pièces avant de l'utiliser :
  - Écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup>
  - Cuvette d'égouttage
  - Grilles
  - Régulateur de graisses
3. Assurez-vous que la circulation de l'air est correcte :
  - Assurez-vous que rien n'obstrue l'évacuation.
4. Assurez-vous que le barbecue est à une distance sécuritaire des combustibles (voir page 2).
5. Assurez-vous que le barbecue est sur une surface plane.
6. Vérifiez les granules :
  - Assurez-vous d'avoir suffisamment de granules dans la trémie.
  - Assurez-vous que les granules ne soient pas mouillées.
7. Fermez le couvercle de la trémie.
8. Fermez le couvercle du barbecue.

# CUISSON SUR VOTRE TRAEGER

**CUISSON EN GÉNÉRAL** Utilisez cette méthode pour régler et modifier la température pour des grillades rapides et les recettes simples.



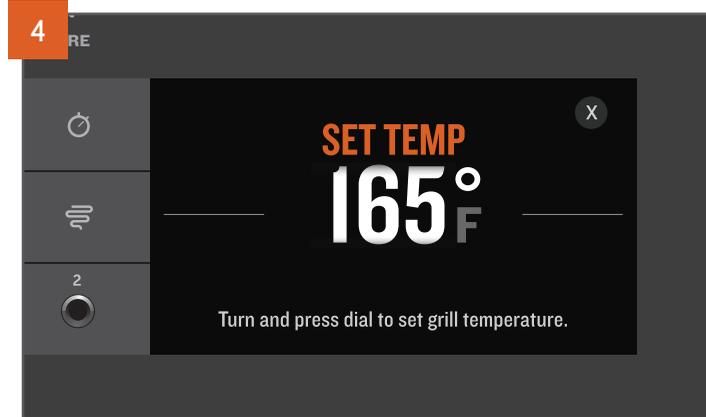
Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'avant du barbecue pour le mettre en position ON (marche). Tapez n'importe où sur l'écran pour activer le contrôleur. Un écran d'accueil s'affiche lorsque le barbecue se met en marche.



L'écran d'accueil affiche « YOUR TRAEGER IS READY TO COOK » (votre Traeger est prêt à cuisiner). La température de cuisson peut être réglée directement depuis cet écran.



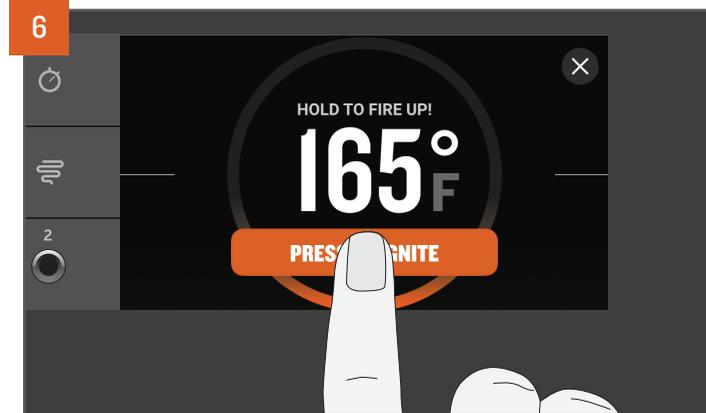
Tournez le cadran de sélection vers la droite ou la gauche pour sélectionner la température.



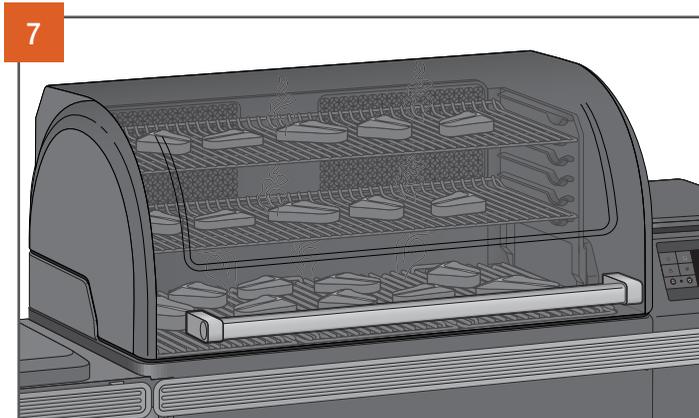
La température sélectionnée s'affiche.



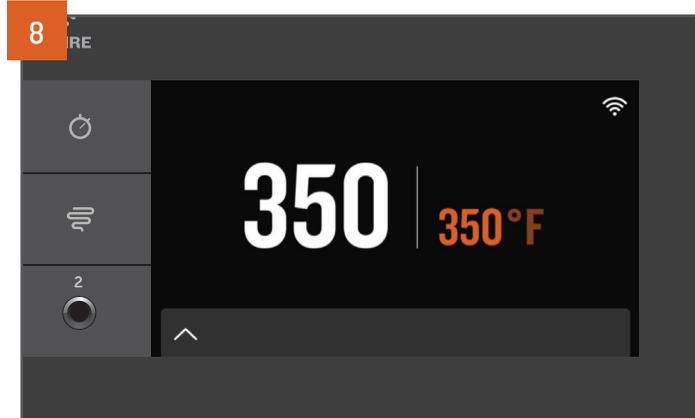
Appuyez au centre du cadran de sélection pour sélectionner la température désirée.



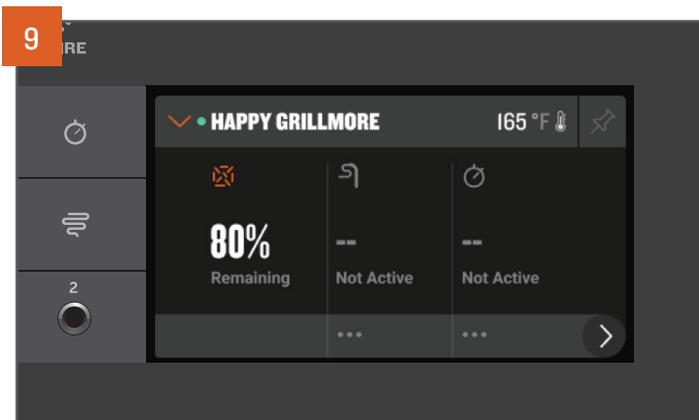
Une fois la température sélectionnée, vous serez invité à allumer votre barbecue. Appuyez sur le bouton de l'écran tactile et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que le barbecue indique qu'il s'est bien « allumé ». L'allumage automatique et le cycle de préchauffage commencent. Le ventilateur et la vis sans fin se mettront en marche et s'arrêteront tout au long du processus de cuisson pour alimenter le feu en fonction de la température réglée.



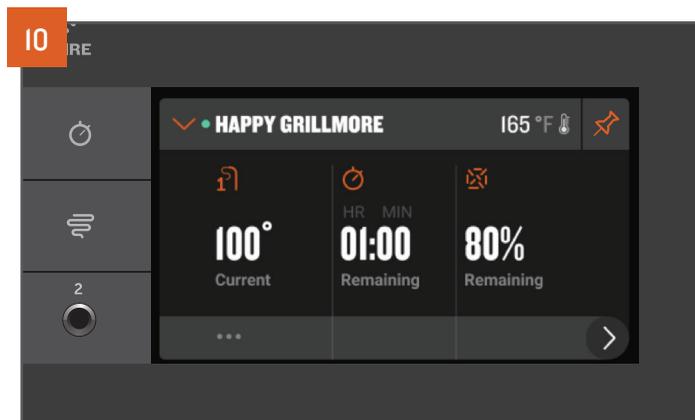
Une fois que le préchauffage est terminé, chargez la nourriture et fermez le couvercle du barbecue. Voir page 22 si vous utilisez la sonde de cuisson avant de placer les aliments dans le barbecue.



Chez Traeger, tout est simple. La température du barbecue est toujours affichée en évidence sur l'écran d'accueil. Pour modifier la température, il faut toujours se rendre sur cet écran d'accueil. Tournez le cadran de sélection à la température souhaitée puis appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.



Appuyez sur la barre de bas de page en bas de l'écran d'accueil pour accéder au tableau de bord Traeger. À partir d'ici, au fur et à mesure que vous installez et utilisez les accessoires, vous pourrez contrôler les minuteries, définir les températures de cible de la sonde, examiner les niveaux de pellets, et plus encore.



Vous préférez cet écran avec plus de détails relatifs aux accessoires ou capteurs branchés? Appuyez sur la punaise dans le coin supérieur droit pour épingler la vue actuelle du tableau de bord.

## CONSEILS :

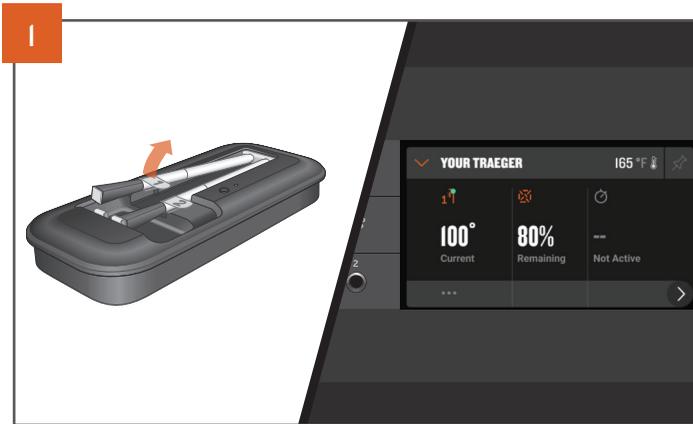
- Il est recommandé d'attendre que le cycle de préchauffage soit terminé avant de charger les aliments dans le barbecue.
- Si vous chargez les aliments trop tôt, le barbecue mettra plus de temps que d'habitude à atteindre la température souhaitée.
- Le couvercle du barbecue doit être fermé une fois que le cycle de préchauffage est commencé pour que le barbecue puisse atteindre la température définie souhaitée.
- Les barbecues Traeger<sup>MD</sup> fournissent des relevés de température en temps réel et vous devez vous attendre à des fluctuations de température.



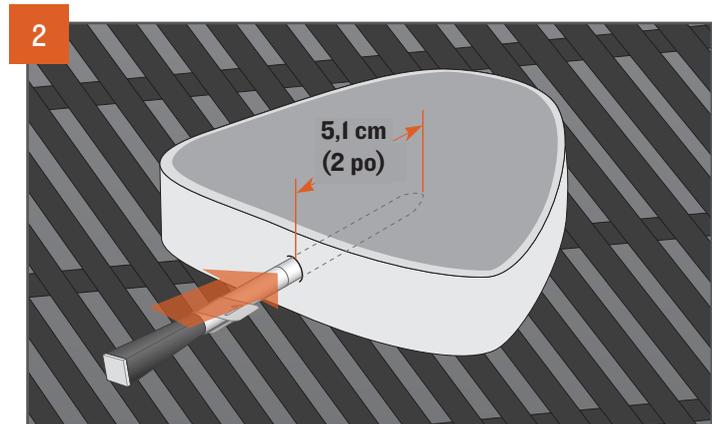
# CUISINEZ AVEC DES ACCESSOIRES

**CUIRE AVEC UNE SONDE BLUETOOTH** Vous pouvez utiliser une sonde Bluetooth lorsque votre recette spécifie une température interne à atteindre pour vos aliments. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide de la sonde sans fil Traeger pour plus de détails.

**REMARQUE :** En raison de la chaleur élevée, il n'est pas recommandé d'utiliser les sondes sans fil avec le mode four à pizza.



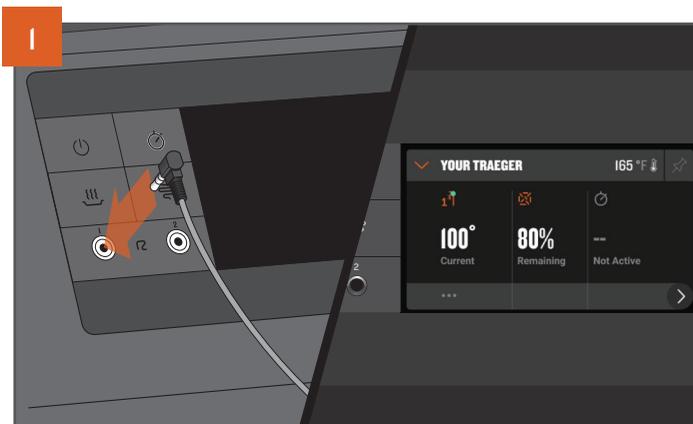
Voir « Cuisson sur votre Traeger » à la page 20 pour démarrer votre barbecue. Une fois le barbecue allumé, retirez une sonde Bluetooth Traeger<sup>MD</sup> chargée, une par une, de la station de charge et le contrôleur reconnaîtra automatiquement toute sonde précédemment couplée. Un gadget logiciel de sonde apparaîtra dans le tableau de bord Traeger où vous pourrez trouver des informations supplémentaires sur l'état de la sonde et des raccourcis pour régler les alarmes de cible de la sonde.



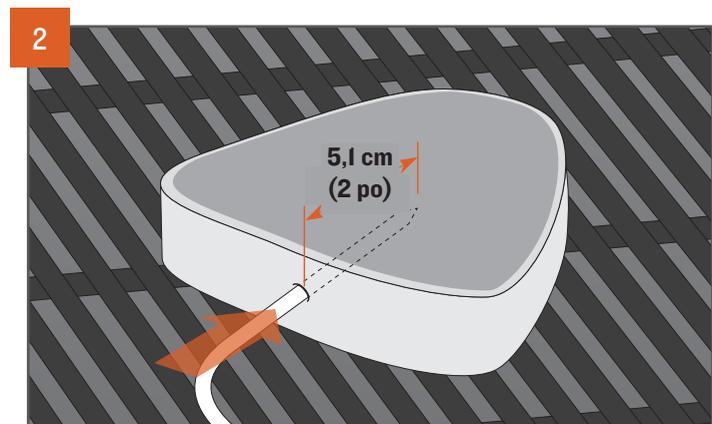
Insérez la pointe de la sonde à moitié dans la partie la plus épaisse de la protéine – évitez de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit être enfoncée dans la protéine au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la protéine et à 5,1 cm (2 po) de profondeur dans la protéine. Après avoir inséré votre sonde, placez vos aliments sur le barbecue préchauffé.

**CUIRE AVEC UNE SONDE FILAIRE** Vous pouvez utiliser une sonde Bluetooth lorsque votre recette spécifie une température interne à atteindre pour vos aliments.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, il peut être nécessaire de calibrer une sonde (voir la page 24).

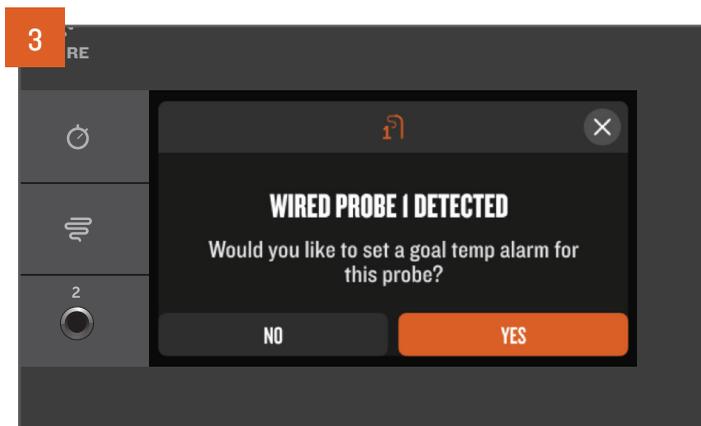


Voir « Cuisson sur votre Traeger » à la page 20 pour démarrer votre barbecue. Branchez la sonde sur le connecteur de sonde situé sur le panneau de contrôle WiFi. Une fois branché, le contrôleur reconnaît la sonde et un gadget logiciel de sonde apparaît dans le tableau de bord.

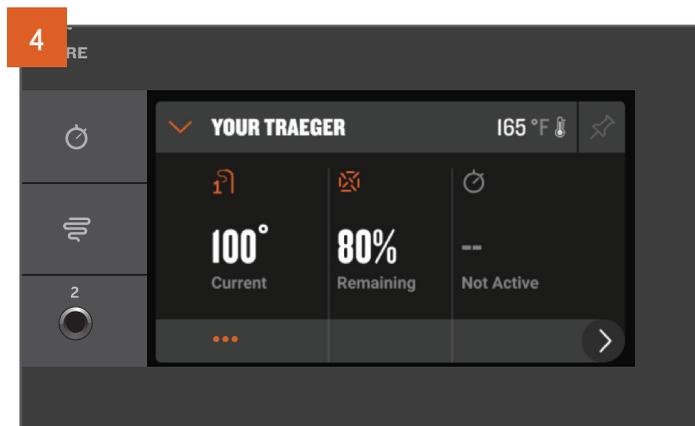


Insérez la pointe de la sonde à moitié dans la partie la plus épaisse de la protéine – évitez de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit être enfoncée dans la protéine au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la protéine et à 5,1 cm (2 po) de profondeur dans la protéine. Après avoir inséré votre sonde, placez vos aliments sur le barbecue préchauffé.

## CUISSON À UNE TEMPÉRATURE INTERNE AVEC LES SONDES Comment régler une alarme de température cible pour les sondes Bluetooth ou câblées.



Pour cuire à une température interne, réglez une alarme de température cible pour la sonde. Lorsque vous connectez pour la première fois une sonde Bluetooth ou une sonde câblée, une fenêtre contextuelle proposera un raccourci permettant de définir facilement une alarme de température cible. Sélectionnez YES (oui) et suivez les instructions.



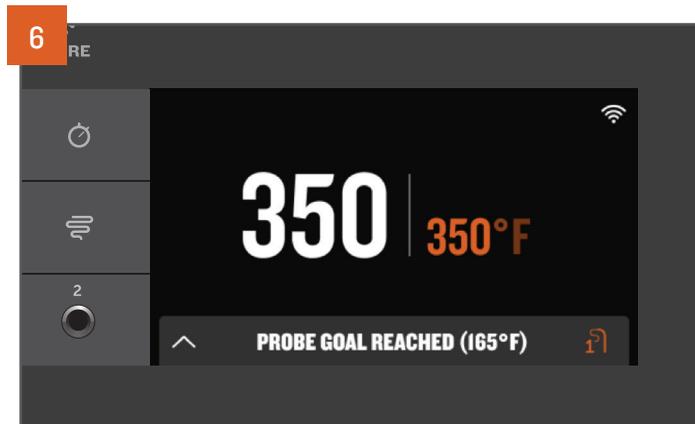
Si vous avez manqué la fenêtre contextuelle, vous pouvez définir une alarme de cible de sonde via le raccourci (...) dans le tableau de bord sous le gadget logiciel de la sonde, ou via les options Accessoires dans le menu.



Utilisez le cadran de sélection pour sélectionner la température souhaitée pour votre alarme cible de sonde et appuyez sur le cadran pour sélectionner et confirmer. Vous ne vous souvenez plus de la température interne adéquate pour le poulet au Marsala? Tapez sur SELECT BY PRESET (sélectionner par pré-réglage) pour trouver une liste des températures appropriées aux choix de protéines typiques.

### REMARQUES :

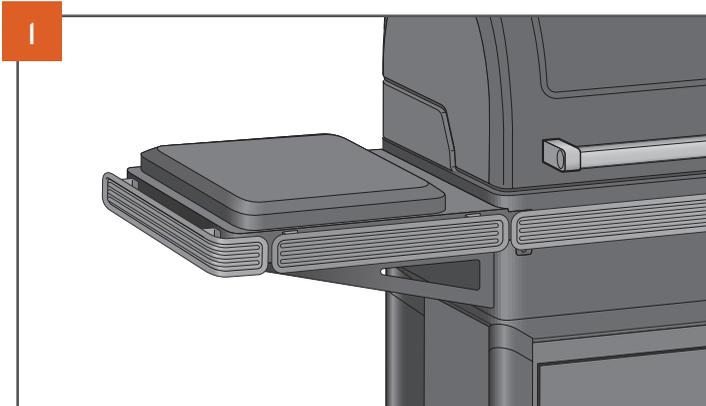
- Il est recommandé de cuisiner à une température interne à l'aide d'une sonde, plutôt que de cuisiner pendant une durée spécifique.
- Les sondes ne peuvent être jumelées qu'à un seul barbecue Traeger<sup>MD</sup> à la fois. Si vous possédez plusieurs barbecues Traeger<sup>MD</sup> équipés de la technologie Bluetooth et que vous souhaitez utiliser une sonde branchée sur un autre barbecue, veillez à « Oublier » l'appareil sur le premier barbecue afin de le jumeler avec le second.
- Pour régler vos sondes câblées, voir page 24.



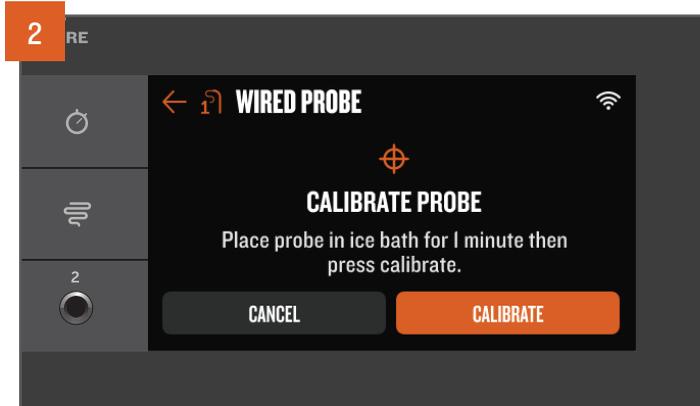
Un avertisseur sonore retentira lorsque votre viande aura atteint la température définie par l'alarme. Si vous utilisez l'application Traeger, vous recevrez également une notification d'alarme sur votre appareil intelligent branché.

# CUISINEZ AVEC DES ACCESSOIRES SUITE

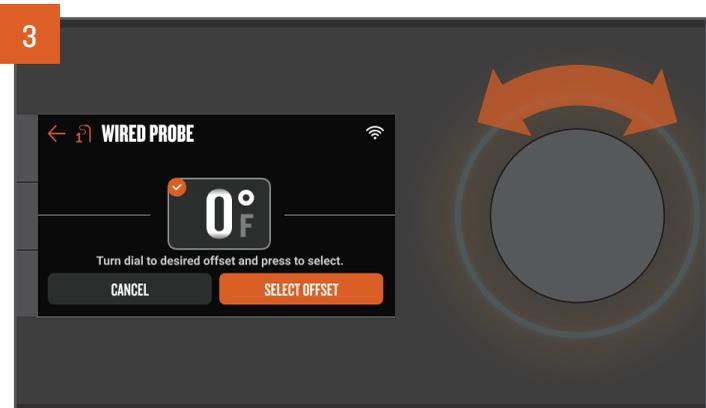
**SURVEILLANCE DES ACCESSOIRES** Utilisez le tableau de bord ou le menu principal Accessoires pour surveiller facilement tous les accessoires et leurs paramètres, tels que les températures, les températures cibles de la sonde, le réglage, etc.



**CUISSON À INDUCTION TRAEGER** – Utilisez la plaque de cuisson à induction Traeger<sup>MD</sup> pour tous vos besoins en matière de mijotage, de sauté, de saisie et de friture. Il suffit de tourner le cadran de la plaque de cuisson à induction pour régler les niveaux de puissance. L'application Traeger et le tableau de bord de contrôle du barbecue surveillent les températures définies et fournissent un aperçu des alertes ou des avertissements. Consultez le guide de l'utilisateur de la plaque de cuisson à induction Traeger<sup>MD</sup> pour plus de détails.



**RÉGLAGE DE LA SONDE CÂBLÉE TRAEGER** – Lors de la première utilisation, il peut être nécessaire de régler une sonde. Pour ce faire, sélectionnez cette option en connectant la sonde, en la plaçant dans de l'eau glacée pendant une minute, puis en naviguant vers l'option Régler de la sonde dans le menu Accessoires.



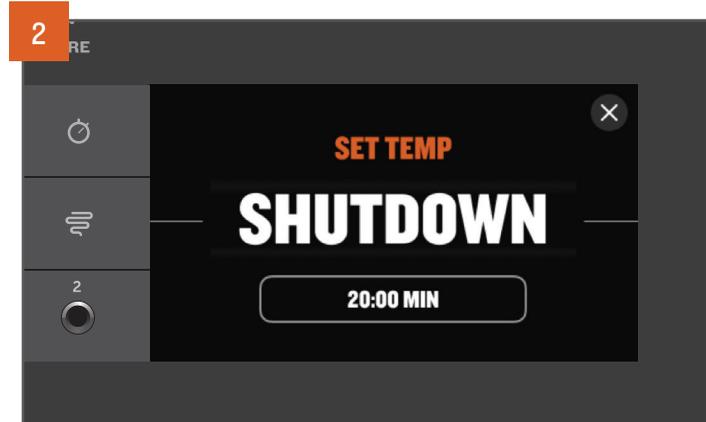
**COMPENSATION DES SONDES TRAEGER (CÂBLÉES ET BLUETOOTH)** – Pour définir un intervalle de compensation, accédez à l'option Compensation de la sonde dans le menu Accessoires. Tournez le cadran de sélection pour régler la température de la sonde par compensation à intervalle 1°, de -8 °C à +8 °C (-15 °F to +15 °F). Appuyez sur le centre du cadran pour confirmer et revenir au menu Settings (réglages).

# ARRÊT DE VOTRE BARBECUE LE CYCLE D'ARRÊT EXPLIQUÉ

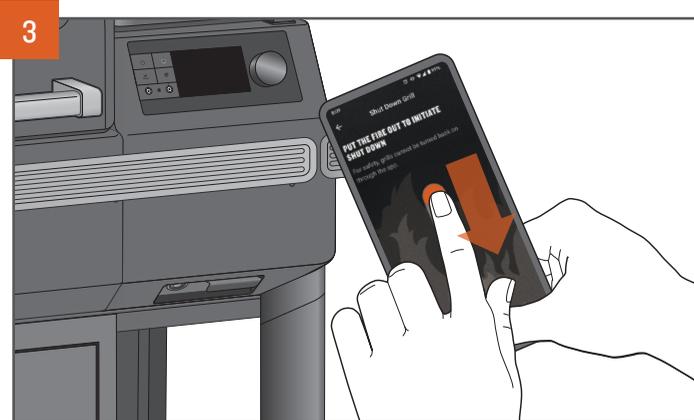
Le cycle d'arrêt est crucial pour assurer le succès et la qualité des performances de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>. Les cycles d'arrêt permettent d'éviter les effets indésirables futurs et de préparer correctement votre barbecue pour la prochaine cuisson. Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson. Pour lancer un cycle d'arrêt, éteignez votre barbecue de l'une des manières suivantes :



Appuyez sur le cadran de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran s'enregistre et affiche « SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS » (cycle d'arrêt en cours).



Pendant le réglage de la température, tournez le cadran de sélection complètement vers la gauche et appuyez pour sélectionner SHUTDOWN (cycle d'arrêt).



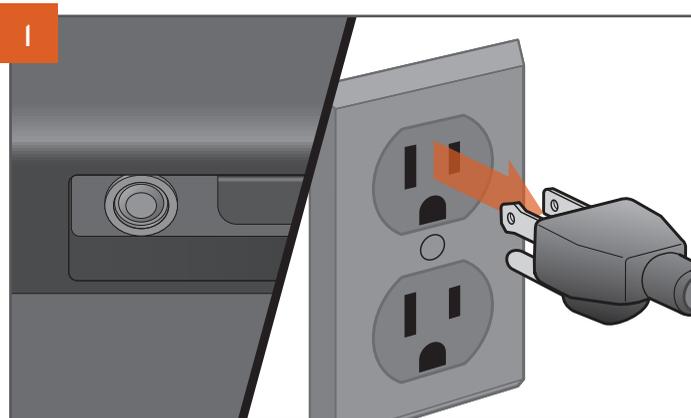
Utilisez l'application Traeger pour lancer le cycle d'arrêt de votre barbecue, de n'importe où et à tout moment.

## REMARQUES :

- Le cycle d'arrêt réduit au minimum le risque d'événements négatifs futurs, comme un retour de flamme.
- Le cycle d'arrêt se déroulera pendant environ 15 à 20 minutes, en fonction de la température réglée précédemment. Laissez le cycle d'arrêt se terminer pour assurer le bon fonctionnement de votre barbecue. N'appuyez pas sur le bouton d'alimentation principale situé à l'avant du barbecue et ne débranchez pas votre barbecue avant d'avoir terminé. S'il reste branché et qu'il n'est pas éteint, le barbecue restera en mode veille pour les mises à jour du micrologiciel et les démarrages rapides pour la prochaine utilisation.

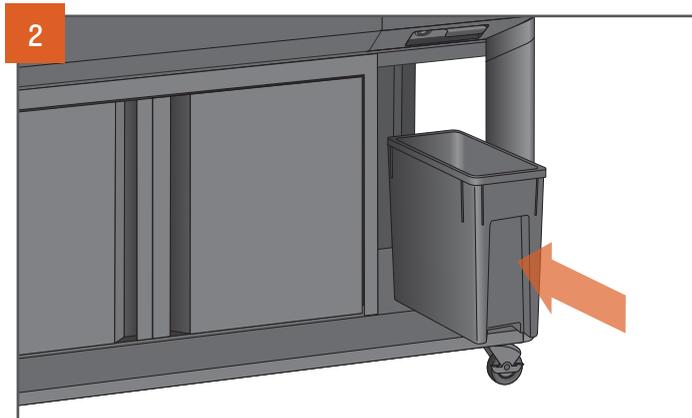
# NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> possède une trappe de nettoyage de la trémie qui vous permet de changer d'une saveur de granules à une autre rapidement sans problème.

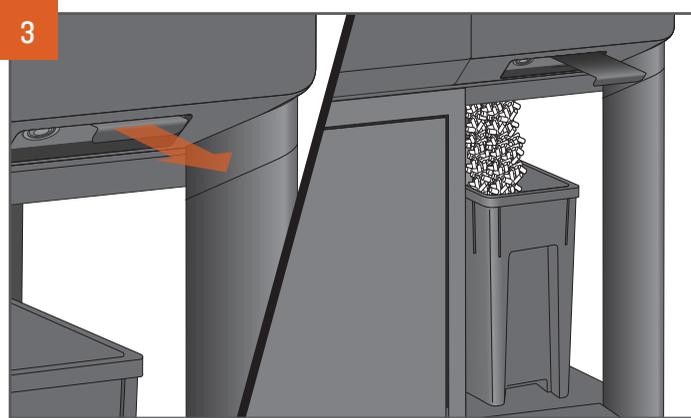


## L'ASPECT DE LA PRISE PEUT VARIER SELON LA RÉGION.

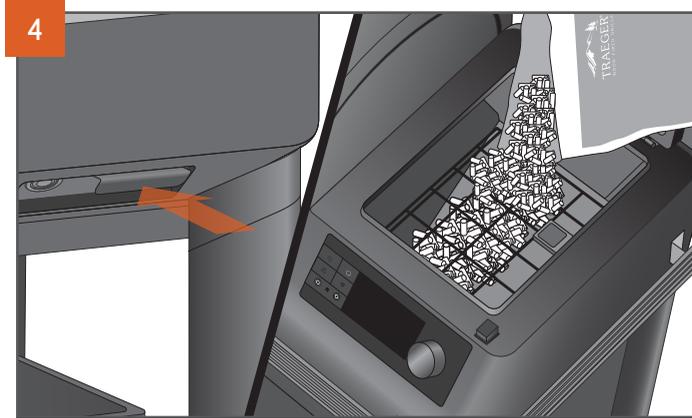
Mettez le bouton d'alimentation principale en position OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.



Lorsque vous videz la trémie, assurez-vous que le bac à granules Traeger<sup>MD</sup> StayDry<sup>MC</sup> est placé directement sous la trémie.



Retirez directement le levier pour libérer les granules. Les granules se déverseront dans le bac à granules StayDry<sup>MC</sup>. Vous aurez peut-être besoin d'une spatule ou d'une cuillère pour pousser les granules restants hors de la trémie.



Une fois que la trémie est vidée, poussez le levier vers l'intérieur et remplissez la trémie avec une autre saveur de GRANULES DE BOIS DUR ENTièrement NATUREL TRAEGER<sup>MD</sup>.



**AVERTISSEMENT!** NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE AVANT QUE LE BARBECUE N'AIT COMPLÈTEMENT REFOIDI ET QUE L'ALIMENTATION SOIT ÉTEINTE, SINON LES GRANULES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS.

# CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

## APPLICATION TRAEGER

Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> peut être contrôlé à distance à l'aide de l'application Traeger. Pour en savoir plus sur le WiFIRE<sup>MD</sup>, l'application Traeger et les autres moyens de se connecter, rendez-vous sur [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Vous aurez besoin d'une connexion à un réseau Internet Wi-Fi pour connecter votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> à Internet. Votre téléphone branché ou tablette doit fonctionner avec la dernière version du système d'exploitation iOS ou Android. Si vous n'êtes pas à portée de votre réseau Wi-Fi domestique avec votre appareil, un forfait de données est requis. Le barbecue doit rester branché à Internet pour recevoir les dernières mises à jour de fonctionnement, de sûreté et de sécurité.

L'application Traeger est également une manière facile de rechercher, télécharger et cuisiner de nouvelles recettes sur votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>.



## MINUTEUR

Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> est équipé d'un minuteur pratique. La fonction de minuteur n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue; vous pouvez l'utiliser pour vous alerter d'étapes nécessaires pendant la cuisson, comme mettre des légumes dans le barbecue ou arroser vos aliments.

### POUR RÉGLER LE MINUTEUR :

1. Appuyez et maintenez l'icône de la minuterie.
2. Utilisez le cadran de sélection pour passer des heures aux minutes afin de régler l'heure.

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

### POUR ANNULER LE MINUTEUR :

1. Appuyez et maintenez l'icône de la minuterie.
2. Vous verrez les options.
3. Sélectionner.

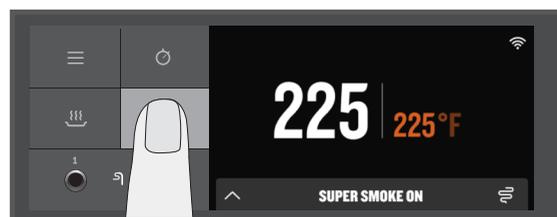


## OPTION SUPER SMOKE (SUPER FUMÉ)

Vous pouvez ajouter davantage de goût de fumé si caractéristique à vos aliments en appuyant sur la touche SUPER SMOKE (super fumé) à tout moment au cours de la cuisson. Appuyez de nouveau pour annuler.

### REMARQUES :

- La fonction Super Smoke (super fumé) peut être activée uniquement lorsque la température du barbecue est entre 74 ° et 107 °C (165 °-225 °F).
- La fumée sera fine et bleue.



# CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE SUITE

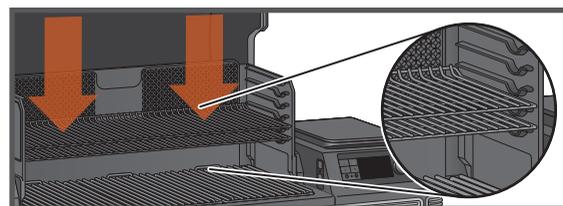
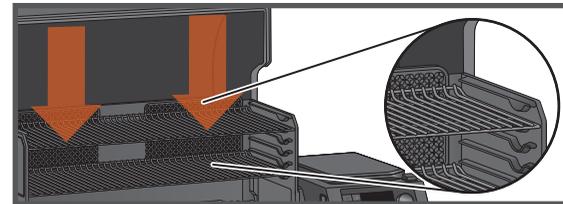
## FONCTION KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson et maintenir la température du barbecue à 74 °C (165 °F). Appuyez sur l'icône KEEP WARM (maintien au chaud) pour activer la fonction. Appuyez sur l'icône maintien au chaud de nouveau pour reprendre la cuisson.



## GRILLE SUPÉRIEURE POLYVALENTE

Vous pouvez modifier l'emplacement de la grille supérieure du barbecue à plusieurs endroits. Cela vous permet de faire de la place sur les grilles inférieures ou supérieures si nécessaire.

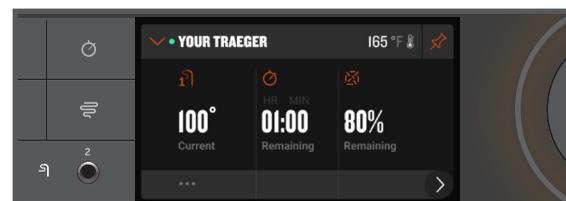


## CAPTEUR DE GRANULES DE BOIS TRAEGER (TRAEGER PELLET SENSOR)

La fonction Traeger Pellet Sensor (capteur de granules) contrôle l'alimentation en granules. Une fois sélectionné dans le menu, il affiche le niveau actuel de granules, par intervalles de 5 %.

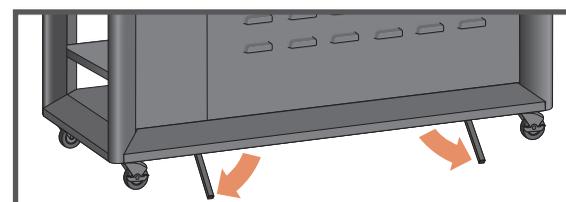
Si le capteur de granules Traeger est correctement branché, l'écran affichera : « PELLETS SENSOR Pellet Level: XXX % ». Si le capteur de granules Traeger n'est pas correctement branché, l'écran affichera : « PELLETS SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level (senseur débranché) : 0 % »

Le capteur de granules Traeger vous permet de vérifier l'état de votre niveau de granules à distance à l'aide de l'application Traeger. Ce nouveau système vous enverra des notifications poussées et des alarmes sur votre appareil intelligent lorsque votre niveau de granules est faible, afin d'éviter de tomber en panne de carburant en cours de cuisson.



## BÉQUILLES

Les béquilles faciles à utiliser à l'arrière du barbecue empêchent le barbecue de basculer même s'il est sur une pente raide.



# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

**▲ AVERTISSEMENT** **Risque d'incendie :** Les feux de graisse sont le plus souvent dus à un manque d'entretien du barbecue, à savoir le fait de ne pas nettoyer régulièrement la graisse du barbecue.

**▲ AVERTISSEMENT** Mettez le bouton d'alimentation principale en position OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'une des opérations d'entretien ci-dessous.

## 1. ENLEVEZ LES CENDRES ET LA GRAISSE DU FÛT À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN (CHAQUE CUISSON)

**▲ AVERTISSEMENT** Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le fût à graisse et à cendres.

**▲ AVERTISSEMENT** Si vous ne videz pas le fût à graisse et à cendres, vous risquez de provoquer un incendie grave.

Sous le corps du barbecue se trouve un fût qui recueille les cendres et les graisses. **Celui-ci doit être vérifié et vidé avant chaque cuisson.** Pour retirer et vérifier le fût, il suffit de saisir le fût à deux mains et de pousser le bouton pour le libérer. Retirez le revêtement jetable et remplacez-le par un nouveau. Voir l'étape 6, Élimination des cendres, pour l'élimination appropriée des cendres.

**REMARQUE :** Les revêtements pour fûts de Traeger vous aideront à rendre cette tâche propre et facile.

## 2. NETTOYAGE DU SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE TRAEGER<sup>MD</sup> (« TGMS ») :

Pendant vos cuissons, des gouttes de graisse tomberont dans (i) la cuvette d'égouttage et seront canalisées dans (ii) le tube de vidange de graisse (iii) pour être collectées dans le fût à graisse et à cendres EZ-Clean. Ces trois composants sont les composants du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS). La graisse s'accumule dans tous ces endroits et doit être nettoyée régulièrement pour réduire le risque d'incendie.

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

Des morceaux de nourriture visibles et des morceaux de graisse durcie ou d'autres accumulations indiquent qu'un nettoyage est nécessaire.

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

**▲ AVERTISSEMENT** La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention de ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.**

Nettoyez la graisse qui se trouve dans le tube de vidange de la graisse. Nous recommandons de nettoyer régulièrement cet emplacement.

Retirez toutes les grilles et le capuchon du régulateur de graisse. Cela vous donnera accès au tube de vidange de graisse à l'intérieur du barbecue. Grattez la graisse accumulée sur la cuvette d'égouttage jusqu'au tube de vidange de la graisse, à l'aide d'un outil rigide et non métallique. La plus grande partie de la graisse ramollie peut être poussée dans le tube de vidange de graisse et tombera dans le fût à graisse et à cendres EZ-Clean. Essayez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables.

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

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être enlevée à l'aide de papier absorbant ou des tissus jetables. Les résidus excédentaires peuvent être éliminés à l'aide d'un aspirateur comme décrit à l'étape 5 (ci-dessous) lors du nettoyage des cendres du foyer.

Inspectez et nettoyez le bouclier thermique EvenFlow<sup>MC</sup> pour détecter toute trace de graisse ou de débris.

**REMARQUE :** Les revêtements pour cuvette d'égouttage de graisse peuvent aider à conserver votre barbecue propre et à réduire le risque de flambées.

## 3. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Lorsque des granules de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité rejetée pour produire de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'évacuation relativement frais d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le revêtement du conduit d'évacuation. Une fois allumée, 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, et peut ainsi contribuer à un incendie.

Grattez périodiquement l'accumulation de créosote et de graisse à l'arrière du dosseret et du couvercle du barbecue. Une fois que les résidus de créosote et de graisse ont été détachés du revêtement intérieur et des orifices de ventilation dans le système d'évacuation descendante, on peut en retirer une grande partie avec des serviettes en papier ou des tissus jetables. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autres nettoyants liquides sur l'intérieur de votre barbecue pour éliminer la créosote.

**REMARQUE :** Le système d'évacuation descendante Traeger<sup>MD</sup> doit être inspecté 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.

## 4. REMISAGE EXTÉRIEUR :

**▲ ATTENTION** Si le barbecue est remis à l'extérieur pendant la saison pluvieuse, faites attention que l'eau n'entre pas dans le réservoir à granules. Les granules de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstrueront votre tarière. Couvrez toujours votre barbecue avec la housse de barbecue Traeger<sup>MD</sup> lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous pouvez acheter cette housse sur mesure sur [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

## 5. NETTOYAGE DES CENDRES À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU FOYER (APRÈS CHAQUE 30 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.

# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE SUITE

Un excès de cendre dans le foyer peut nuire à l'allumage et entraîner l'extinction du feu. Le foyer doit être régulièrement inspecté et nettoyé pour retirer les accumulations de cendres. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.

Retirez les grilles du barbecue, a cuvette d'égouttage de graisse et le bouclier thermique EvenFlow<sup>MC</sup> pour donner accès au foyer et à l'intérieur du barbecue, y compris le plateau du ventilateur. La plupart des cendres à l'extérieur du foyer peuvent être retirées avec un aspirateur shop vac.

**▲ AVERTISSEMENT** Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du foyer, mais il faut faire très attention pour éviter les risques d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.

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 les cendres du foyer sont FROIDES, aspirez-les de l'intérieur du foyer.

- a. Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tous les débris qui pourraient s'être accumulés précédemment dans le réceptacle. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du foyer. Une fois que le foyer est propre, videz sans tarder le réceptacle dans un récipient métallique manipulé de la manière décrite ci-dessous à la rubrique Élimination des cendres. Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendre dans le réceptacle.
- b. Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, installez un sac neuf dans la machine. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du foyer. Une fois que le foyer est propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans le récipient métallique manipulé de la manière décrite ci-dessous à la rubrique Élimination des cendres.

## 6. ÉLIMINATION DES CENDRES :

**▲ AVERTISSEMENT** Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique 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.

## 7. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

**▲ AVERTISSEMENT** Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention de ne pas vous brûler. Il est recommandé de porter des gants de protection contre la chaleur.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche 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.

## 8. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

**▲ AVERTISSEMENT** Mettez le bouton d'alimentation principale en position OFF (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'entretien.

Utilisez un chiffon ou un tissu jetable humidifié avec le nettoyant tout naturel Traeger<sup>MD</sup> ou de l'eau chaude savonneuse pour essuyer la graisse de l'extérieur du barbecue. **barbecue N'UTILISEZ PAS** de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampon de nettoyage abrasif sur les surfaces extérieures du barbecue.

## 9. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remplacer le bouclier thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre et appuyez sur le bouton d'alimentation principale pour le mettre en position ON (marche). Après avoir réglé la température et appuyé sur le bouton IGNITE (allumage), les granules devraient tomber dans le foyer et la tige chaude commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

**▲ AVERTISSEMENT** Ne touchez pas à la tige chaude. Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancer le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer le bouclier thermique EvenFlow<sup>MC</sup>, la cuvette d'égouttage de graisse, les grilles du barbecue et les aliments dans le barbecue.

## 10. CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible chez Traeger.

## FOIRE AUX QUESTIONS

Balayez ce code barres pour accéder à la foire aux questions.





# DÉPANNAGE

## MESSAGES D'ERREUR ET PROBLÈMES/QUESTIONS SUR LE WIFIRE®

C'est un produit branché. Pour vous assurer de recevoir les dernières mises à jour de micrologiciel qui permettront à votre barbecue de fonctionner de façon optimale, assurez-vous que votre barbecue est toujours branché. Voir « Intégration, 2<sup>e</sup> partie : connexion de votre barbecue », à la page 16.

Même s'ils sont rares, des messages d'erreur ou d'avertissement peuvent s'afficher sur le panneau de commande. Consultez [traeger.com/support](http://traeger.com/support) pour obtenir une liste des messages d'erreur et savoir comment les résoudre.

## SUPPRESSION DES NOTIFICATIONS

Après avoir résolu le problème répertorié dans la notification, vous pouvez les effacer via la fenêtre contextuelle d'alerte ou l'icône (...) située sous le gadget logiciel d'alerte dans le tableau de bord.

# CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous travaillons sans relâche pour améliorer les performances de votre barbecue. Assurez-vous que votre barbecue est branché et dispose de la dernière mise à jour du micrologiciel. Pour obtenir des instructions sur la vérification de votre version de micrologiciel, rendez-vous sur le site [traeger.com](http://traeger.com)
2. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant l'utilisation du barbecue pour augmenter ou réduire la température de cuisson. Il est préférable de laisser au barbecue le temps d'atteindre la température souhaitée avant de procéder à d'autres ajustements de température.
3. Pour passer de Fahrenheit à Celsius : Sélectionnez Temperature Units (unités de température) dans le menu Settings (réglages). Tournez le cadran pour choisir entre degrés FAHRENHEIT (°F) et CELSIUS (°C). Appuyez sur le centre du cadran pour confirmer. Vous verrez maintenant les températures s'afficher dans le format que vous avez choisi.
4. Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle du barbecue prolonge considérablement le temps de cuisson.
  - Lorsque vous mettez des aliments congelés, crus, froids ou autrement non cuits sur le barbecue, cela peut entraîner une baisse temporaire de la température interne de votre barbecue.
5. Ne surchargez pas la plaque de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords de la cuvette d'égouttage. Cela peut nuire à la circulation de l'air de cuisson et prolonger le temps nécessaire pour atteindre la température réglée.
6. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
  - Des aliments minces nécessitent une chaleur élevée et un temps de cuisson plus court, alors que des aliments plus épais nécessitent une chaleur plus faible et un temps de cuisson plus long.
  - À température égale, les légumes mettent plus longtemps à cuire que les viandes.
  - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous faites cuire atteint une température sûre pour la consommation.
  - La fonction Keep Warm (maintien au chaud) n'est pas conçue pour cuire correctement vos aliments.
7. Gardez votre barbecue propre. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. La plupart des feux de graisse sont dus à un manque d'entretien et à un nettoyage insuffisant du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS) (voir « Entretien de votre barbecue », aux pages 29 et 30). Même s'il y a suffisamment d'espace 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, du bacon). Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu ou si les cuissons précédentes 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 revêtements pour cuvette d'égouttage peuvent aider à garder votre barbecue propre et à réduire le risque de flambées.

# SERVICE

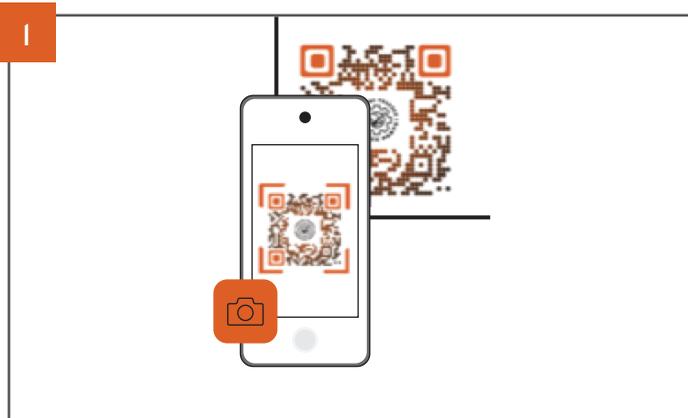


**LE SERVICE À LA CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER** est le meilleur qui soit. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> ou que vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde de l'Action de grâce, nos experts sont là pour vous aider. Nous sommes là 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement sécuritaire, les pièces ou le « general customer service », vous pouvez consulter notre site [Web traeger.com/support](http://Web traeger.com/support) ou nous téléphoner ou nous écrire à l'adresse suivante :

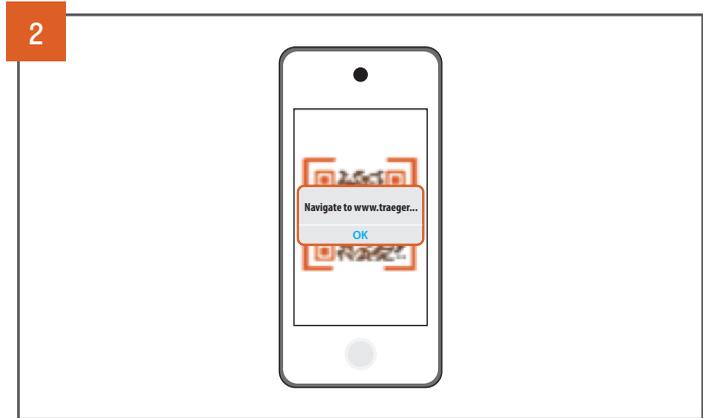
## SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veillez consulter : [traeger.com/support](http://traeger.com/support)  
Téléphone : É.-U./CAN : **1 800-TRAEGER** 10 h à 18 h HNR  
Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC  
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200  
Salt Lake City, UT 84106 — U.S.A.

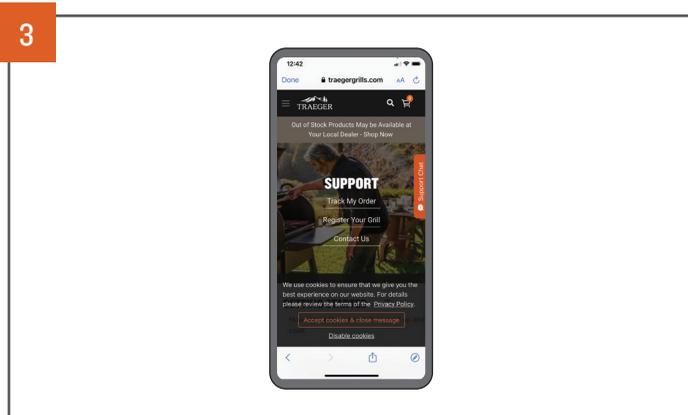
## LE SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER EST À PORTÉE DE BALAYAGE.



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



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



Les informations relatives au code se chargeront automatiquement.



# GARANTIE POUR LES BARBECUES TRAEGER<sup>MD</sup>



## GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

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

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, pieds, porte d'armoire étagère inférieure, étagère peinte/couvercle de la trémie	10 ans	Ne rouillera pas à travers
Appareil de contrôle, moteur de tარიère, tარიère et ventilateur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Cuvette d'égouttage, écran thermique EvenFlow <sup>MD</sup> , déflecteur de chaleur, support intérieur en émail	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Les grilles émaillées, en fonte et en acier inoxydable	3 ans	Ne rouillera pas à travers
Tige chauffante, détecteur de granules, cordon, capteur de température à résistance (RTD), capteur de flamme, thermocouple, capteur de couvercle, joint du couvercle, fraise-mère à induction	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Éclairage	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Sonde thermique et sonde thermique sans fil	1 an	Ne rouillera pas à travers



L'entière responsabilité de Traeger et votre seul recours seront le remplacement des pièces défectueuses de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>, le cas échéant. La/les pièce(s) originale(s) approuvées pour un retour par le service de pièces de Traeger doivent être retournées en port prépayé. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf, en fonction des disponibilités, à la seule discrétion de Traeger, dans un délai de quatre-vingt-dix jours. Sans limiter les exclusions mentionnées ci-dessus, il n'y a pas de couverture de garantie pour : (i) les dommages à la peinture causés par des feux de graisse; (ii) l'exposition aux rayons UV; (iii) l'usure normale; et (iv) le gondolement de la cuvette d'évacuation, de l'écran thermique EvenFlow<sup>MC</sup> ou du déflecteur de chaleur.

Les barbecues Traeger sont conçus pour être modulaires afin de pouvoir être réparés facilement par des utilisateurs ordinaires. La seule obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie sera de vous fournir le remplacement de toutes les pièces défectueuses et de vous fournir des instructions sur la façon d'effectuer le remplacement vous-même. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue (frais d'expédition payés par Traeger) et d'analyser toute information d'utilisation, y compris, sans limites, toute donnée numérique relative aux barbecues branchés (dans la mesure où cela est couvert par notre politique de protection des données). Pour vérifier et faire une réclamation au titre de la garantie, Traeger peut exiger que vous fournissiez des preuves raisonnables de votre problème, notamment en participant à des chats vidéo, à des conversations téléphoniques, en fournissant des photos et d'autres informations pertinentes. Les frais de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais d'expédition des pièces sont à votre charge.

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

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

De plus, 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 le barbecue; (ii) le barbecue n'est pas acheté auprès de Traeger ou d'un détaillant autorisé; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire; (iv) des composants, pièces ou accessoires de tiers ont été utilisés sans autorisation; (v) des combustibles autres que les granules de bois conçus pour les barbecues à granules de bois ont été utilisés; (vi) des granules de bois de chauffage pour le poêle sont utilisés dans le barbecue; (vii) le barbecue a été utilisé à des fins commerciales ou de restauration; (viii) l'utilisateur a laissé le barbecue s'endommager, en a fait un usage abusif, ou n'a pas entretenu le barbecue conformément aux instructions d'utilisation de Traeger; ou (ix) le barbecue a subi une modification non approuvée.

Veillez noter qu'étant donné que Traeger n'est pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des détaillants non autorisés, la garantie de Traeger ne s'applique que si vous avez acheté votre barbecue auprès d'un détaillant autorisé. La garantie Traeger s'applique uniquement aux produits achetés auprès d'un détaillant autorisé.

Pour faire une réclamation, contactez le service à la clientèle de Traeger au numéro de téléphone ou à l'adresse indiqués ci-dessus. Traeger exige votre preuve de la date d'achat auprès d'un détaillant autorisé. Conservez votre reçu d'achat ou votre facture ainsi que ce guide avec vos documents de valeur.

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

#### INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus en transit. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison lors de l'envoi de votre colis.
- Le produit que vous nous envoyez devient la possession de Traeger et ne vous sera pas rendu.

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





BIENVENUE  
DANS LE  
TRAEEGERHOOD

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



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

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