



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

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

**L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES REQUISES (ESPACES D'AIR) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.**

**WOODRIDGE<sup>MC</sup> PRO**

BIENVENUE DANS L'ÈRE DU FEU DE BOIS.  
NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MEILLEUR DE VOTRE TRAEGER.



WOODRIDGE<sup>MC</sup> PRO  
TI7642 - REV A

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

### CLÉ D'ALERTE DE SÉCURITÉ

**▲ DANGER** Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

**▲ AVERTISSEMENT** Indique la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas suivies.

**▲ ATTENTION** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

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.

Veuillez 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 de la lutte contre les incendies pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection de l'installation dans votre région. **Enregistrez ces instructions.** Si vous installez cet appareil pour quelqu'un d'autre, fournissez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et le conserve pour référence ultérieure.

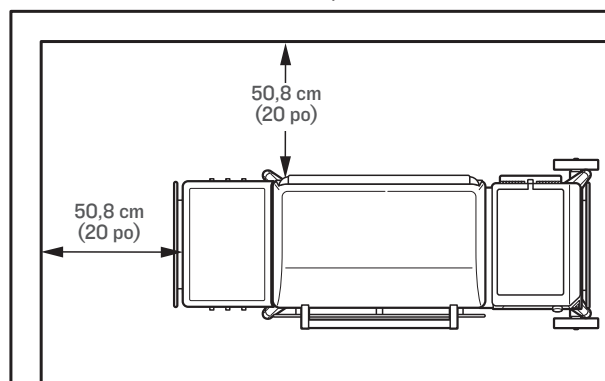
### ▲ DANGER Risque de monoxyde de carbone

La combustion de granulés 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 fermé ou dans un endroit sans ventilation 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. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil. 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 sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

### ▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque le barbecue Traeger<sup>MD</sup>, maintenez une distance **MINIMALE** de 50,8 cm (20 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 et ne faites pas fonctionner ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- 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.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles de l'appareil lorsqu'il fonctionne sans surveillance.

### ▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> propre. Les feux de

graisse sont causés par un mauvais entretien de votre barbecue et par le fait de ne pas nettoyer régulièrement le système de gestion des graisses Traeger<sup>MD</sup> (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 34).

- 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 que la boîte de tarière est correctement installée. Si la boîte de tarière n'est pas correctement installée, les granulés ne s'écouleront pas correctement dans le foyer et pourraient s'accumuler et endommager le barbecue.
- Assurez-vous toujours que la goulotte d'évacuation des graisses, le déflecteur de chaleur et la cuvette d'égouttage sont correctement installés sur leurs supports de fixation. S'ils ne sont pas correctement installés, 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>. De l'eau pourrait également pénétrer dans le système de gestion des graisses Traeger<sup>MD</sup> et l'endommager.
- **Ne jamais** utiliser d'essence, de combustible pour lanterne, de kérosène, d'essence à briquet ou d'autres matériaux inflammables pour allumer ou « raviver » un feu.
- **Ne jamais** utiliser ou conserver des liquides inflammables ou d'autres matériaux combustibles à proximité du barbecue.
- **Ne jamais** essayer de surchauffer le barbecue en ajoutant des granulés ou d'autres matériaux combustibles en excès dans le foyer ou la trémie.

**▲ DANGER** En cas d'incendie causé par des graisses, assurez-vous que le couvercle du barbecue et le couvercle de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éloignez-vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi. Jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi :

- **Ne pas** déplacer le barbecue;
- **Ne pas** verser de l'eau sur le barbecue;
- **Ne pas** utiliser du sel ou du bicarbonate de soude pour éteindre un feu causé par la graisse; et
- **Ne pas** tenter d'étouffer 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 ouvert pendant un feu de graisse; si le couvercle du barbecue est ouvert, utilisez un outil incombustible qui vous permettra de fermer le couvercle du barbecue tout en gardant une distance de sécurité par rapport au barbecue. Un extincteur homologué toutes catégories (catégorie 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 tous

les composants internes (grilles, cuvette d'égouttage, déflecteur de chaleur), 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> et toutes les cendres et les granulés du barbecue et du foyer (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 34). Remplacez la goulotte d'évacuation des graisses, le bouclier thermique, le déflecteur de chaleur, le bac de récupération des graisses et les grilles dans le barbecue, remettez le barbecue en marche et reprenez la cuisson.

#### **▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie**

Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant d'utiliser la fonction d'amorçage de la tarière.

#### **▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlures**

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.

#### **▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlures**

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 jamais** laisser le barbecue sans surveillance en présence de jeunes enfants ou d'animaux domestiques.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez le couvercle avant de le déplacer ou d'essayer 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 jamais** verser de l'eau dans le foyer; cela bloquerait la tarière.
- **Ne jamais** ajouter des granulés à la main dans un foyer chaud. C'est dangereux et vous pourriez gravement vous brûler. Si vous manquez de granulés et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez refroidir complètement le barbecue et recommencez. (Voir page 33, « Nettoyage de la trémie »).
- Les grilles du barbecue et les sondes à viande sont extrêmement chaudes lorsqu'elles sont chauffées. Soyez prudent lorsque vous chargez des aliments sur les grilles du barbecue et lorsque vous insérez, retirez ou réglez les sondes à viande.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue avec le couvercle ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.

#### **▲ AVERTISSEMENT Risque de fumée**

- Si le démarrage est retardé et que la fumée de votre barbecue passe d'une fumée blanche transparente à une épaisse fumée blanche non transparente qui se transforme en une fumée teintée de jaune, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de la boîte de tarière ou débranchez le cordon d'alimentation. **Ne pas** lancer le cycle de mise en arrêt.

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE

- **▲ DANGER** **Ne pas** ouvrir le couvercle du barbecue pour aérer le barbecue. 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 granulés, qui est causé par l'allumage partiel des granulés. Si cela continue assez longtemps, des gaz s'accumulent, qui peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûleront tous en même temps, produisant un bruit fort qui peut effrayer et/ou blesser les personnes se trouvant à proximité immédiate du barbecue, et le couvercle du barbecue peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rot de barbecue » et doit être évité. Si vous n'avez pas correctement entretenu votre barbecue, comme indiqué dans la section « Entretien du barbecue » aux pages 34 à 36, un incendie de graisse dangereux peut également se produire.
- Si un « rot de barbecue » se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur, le bouclier thermique et la goulotte d'évacuation des graisses) et nettoyez soigneusement toutes les cendres et les granulés du barbecue et du foyer (voir page 35, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ») et assurez-vous que les graisses et autres accumulations ont été éliminées (voir pages 34-36, « Entretien de votre barbecue »). Retirez tous les granulés de la trémie. Enlevez les granulés du foyer. Remplissez la trémie avec de nouveaux granulés et amorcez la tarière.
- **▲ DANGER** **Ne pas** mettre la main dans ou près de la tarière située au fond de la trémie à granulés. Des blessures graves peuvent se produire si la tarière tourne et que la main y est prise. Ne retirez pas la grille de sécurité de la trémie à granulés. 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 choc électrique

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

- Un disjoncteur différentiel 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>.
- 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 décharge électrique. Ce type de cordon est identifié par « W-A » ou « W » sur la gaine du cordon, comme un cordon prolongateur de type : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez une rallonge, veillez à utiliser un cordon de calibre 18 AWG.
- Ne modifiez pas la fiche de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>, la prise de la rallonge ou la fiche de la rallonge de quelque manière que ce soit, y compris en retirant la broche de mise au sol (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.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le cordon prolongateur doit être retiré et rangé dans un endroit protégé du soleil et hors de portée des enfants.

## **▲ 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 le barbecue.

## **▲ ATTENTION** Utilisez les bons granulés

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granulés en bois entièrement naturels conçus pour les barbecues à granulés 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 OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS ET SAVEURS, UTILISEZ DES GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE TRAEGER<sup>MD</sup>.** Les granulés Traeger, lorsqu'ils sont correctement stockés, ont une valeur calorifique moyenne d'environ 8 000 BTU par livre avec environ ≤2% de cendres. N'utilisez pas de combustible en granulés qui ne répond pas à ces spécifications ou qui contient des additifs ou des agents liants non naturels.
- Entreposer toujours les granulés de bois dans un lieu sec, loin d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.

## **▲ AVERTISSEMENT** Ne pas utiliser de granulés de combustible

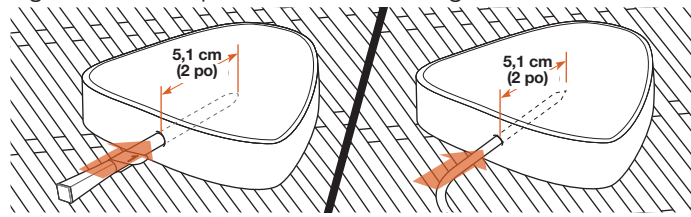
N'utilisez jamais de granulés de combustible dans le barbecue car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et risquent d'endommager le barbecue.

## **▲ ATTENTION** Température ambiante

- Lorsque la température ambiante descend en dessous de -29 °C (-20 °F) ou dépasse 49 °C (120 °F), l'écran de l'appareil de contrôle risque d'être endommagé.

**▲ AVERTISSEMENT** Les sondes à viande doivent être correctement positionnées pour obtenir des relevés précis de la température interne des aliments. Si elles sont mal positionnées, la température peut ne pas refléter la

cuisson réelle, et les aliments insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.



Thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>

Sonde filaire

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

- Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de la boîte de tanière pour le mettre sur OFF (ARRÊT) (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur, le bouclier thermique et la goulotte d'évacuation des graisses.
- Retirez tous les granulés non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour du foyer. (Voir les instructions relatives à la manipulation et à l'élimination des cendres aux pages 35-36).
- Avant de remplacer la goulotte d'évacuation des graisses, le bouclier thermique, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (GFCI), placez l'interrupteur principal sur ON (MARCHE) (I), et commencez à cuisiner. Les granulés devraient tomber dans la chambre de combustion et la tige chauffante commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne touchez pas la tige chauffante.

- Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancez un cycle d'arrêt en appuyant sur le bouton d'arrêt (bouton inférieur gauche) et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. Une fois le cycle d'arrêt terminé, appuyez sur l'interrupteur principal pour le mettre sur OFF (ARRÊT) (O). Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à remettre en place la goulotte d'évacuation des graisses, le bouclier thermique, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage, les grilles et les aliments dans le barbecue.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Appuyez sur l'interrupteur principal sur OFF (ARRÊT) (O) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre toute opération d'entretien.
- Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>.
- La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud.

**Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des**

**gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.**

- 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 ne doit être effectué que lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.
- Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.** 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.

**Déclaration de la FCC**

Les changements ou modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler la capacité de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

(1) ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Ce barbecue a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 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 des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant le barbecue. 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'appareil et le récepteur.
- Connectez l'appareil à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations fixées par la FCC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm (8 po) entre l'appareil et le corps d'une personne.

Cet appareil est conforme à la (aux) norme(s) RSS exempte(s) de licence d'Industrie Canada. (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



BIENVENUE  
DANS LE  
TRAEGERHOOD<sup>MD</sup>

# TABLE DES MATIÈRES

2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 LA SAVEUR COMPTE

10 SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE

13 GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

14 POUR COMMENCER

14 CONFIGURATION, PARTIE 1 : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

16 CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE

19 UTILISATION QUOTIDIENNE DE VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>

22 ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE

23 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE

33 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

34 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

36 DÉPANNAGE



























37 CONSEILS D'UTILISATION

37 SERVICE

38 GARANTIE

# LA SAVEUR COMPTE.

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

LE BOIS DUR TRAEGER	BON EN TOUTES CIRCONSTANCES PARFAITS POUR :					
POMMIER						
CERISIER						
CARYER						
MESQUITE						
PACANIER						
MÉLANGE SIGNÉ						

## LES ACCORDS PARFAITS



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



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



Accompagnez votre tarte de granulés de cerisier ou de pommier pour un fini fruité et fumé.

**SANS** AGENT DE  
REMPLISSAGE  
LIANTS  
**PAS DE SOUCIS**



BOIS DUR AMÉRICAIN

# GRANULÉS DE BOIS DUR ENTIÈREMENT NATUREL

PERFORMANCE ET SAVEUR CONSTANTES

## COMMENT SONT FABRIQUÉS NOS GRANULÉS



1 Les granulés Traeger sont fabriqués à partir sciures de **bois dur entièrement naturel**.



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



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

# SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE

Reportez-vous au guide d'assemblage pour assembler votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	GRILLE SUPÉRIEURE	11	JAMBES
2	GRILLE INFÉRIEURE	12	ROULETTES
3	GRILLE MODIFIRE <sup>MD</sup>	13	GRILLE INFÉRIEURE
4	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE	14	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK <sup>MC</sup>
5	DÉFLECTEUR DE CHALEUR	15	POIGNÉE DU COUVERCLE
6	GOULOTTE D'ÉVACUATION DES GRAISSES	16	COUVERCLE DU BARBECUE
7	BAC À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN <sup>MC</sup>	17	APPAREIL DE CONTRÔLE WIFIRE <sup>MD</sup>
8	BOUCLIER THERMIQUE	18	BOÎTE DE TARIÈRE
9	SONDE À VIANDE FILAIRE	19	ROUES TOUT-TERRAIN
10	ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE		

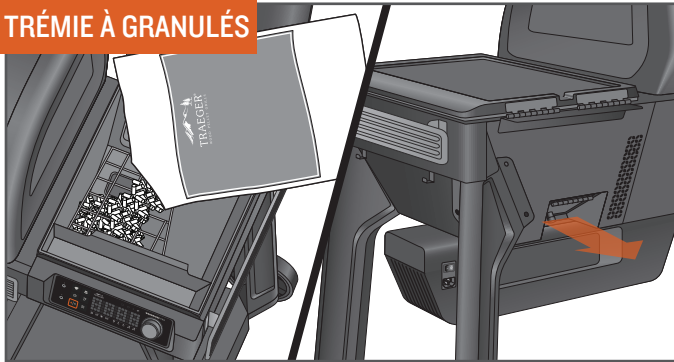
### CAPACITÉ DE CHARGE

**Trémie à granulés : 11 kg (24 livres)**

**Étagère latérale rabattable : 23 kg (50 livres)**

**Grille inférieure 27 kg (60 livres)**

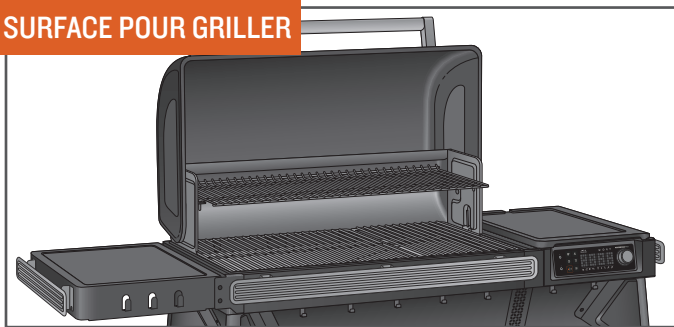
## TRÉMIE À GRANULÉS



La capacité de 11 kg (24 livres) de la trémie permet de cuisiner pendant des heures sans avoir à la remplir. Les granulés peuvent être vidés par la porte de sortie des granulés située à l'arrière en dévissant le bouton.

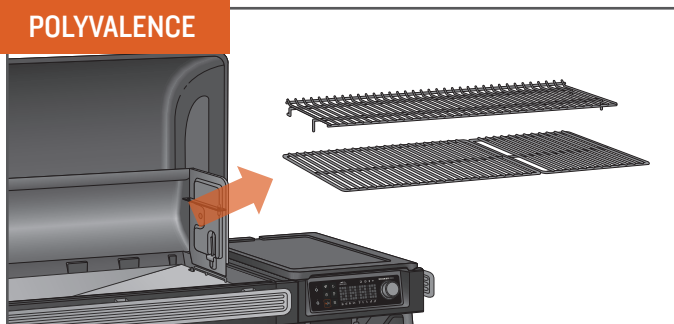
**N'UTILISEZ QUE DES Granulés DE BOIS FRANC TRAEGER. Ce produit a été mis au point et réglé en utilisant uniquement des granulés Traeger. Les granulés Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granulés non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.**

## SURFACE POUR GRILLER



Avec 0,63 m<sup>2</sup> (970 po<sup>2</sup>) d'espace de grillade, votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> dispose de l'espace nécessaire pour des commandes de T-bones ou de carrés de côtes de la taille d'une fête, avec suffisamment d'espace pour gérer les plats d'accompagnement.

## POLYVALENCE

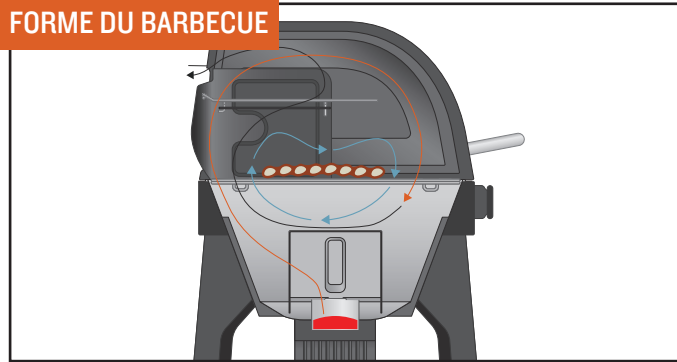


La grille supérieure amovible et la grille inférieure Modifire<sup>MD</sup> vous offrent la polyvalence dont vous avez besoin pour tout cuisiner.



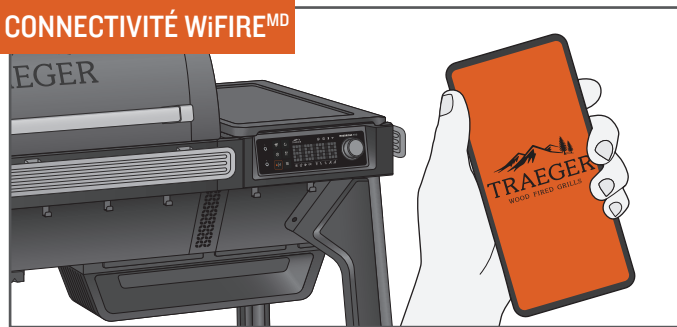
**CONSEIL DE PRO :** La grille supérieure peut être rangée à l'arrière du barbecue lors de la cuisson de grosses pièces comme les dindes (voir page 34 pour plus d'informations).

## FORME DU BARBECUE



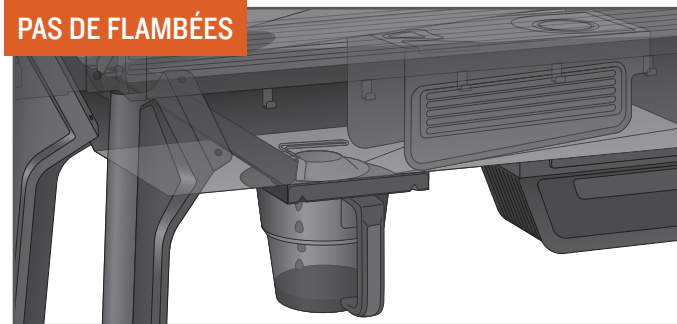
Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> a une forme de baril unique qui aide à canaliser la fumée à l'intérieur et autour de vos aliments pour des résultats meilleurs et plus savoureux.

## CONNECTIVITÉ WiFIRE<sup>MD</sup>



Téléchargez l'application Traeger et connectez votre barbecue pour bénéficier de la puissance de la technologie WiFIRE<sup>MD</sup> de Traeger. Avec l'application Traeger, vous pouvez contrôler votre barbecue à distance depuis n'importe où, et votre barbecue recevra également les dernières et meilleures mises à jour du micrologiciel, ce qui lui permettra de fonctionner au maximum de ses performances. Une fois connectée, l'application Traeger vous permet également d'activer le mode de maintien tiède. Voir « Configuration, Partie I : Connecter votre barbecue » (page 14) pour savoir comment connecter votre barbecue à votre téléphone.

## PAS DE FLAMBÉES



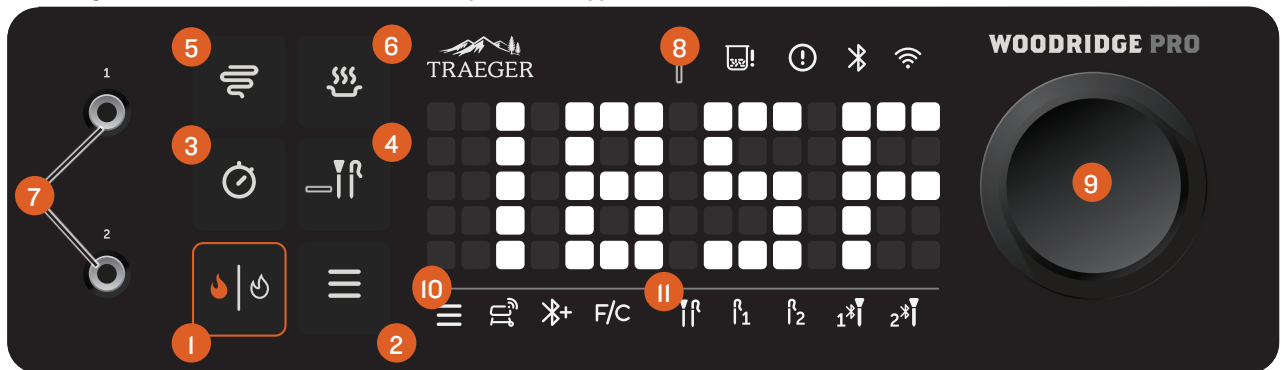
Toute la graisse est canalisée en toute sécurité dans le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup> pour être éliminée. Ceci, combiné à un entretien régulier, empêche les flambées et les boules de feu désagréables de détruire vos aliments.



**CONSEIL DE PRO :** Le barbecue doit être propre. Jette un oeil aux « Conseils d'utilisation » (p. 37) et « Entretien de votre barbecue » (p. 34).

# SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE SUITE

**VOTRE APPAREIL DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE WiFIRE<sup>MD</sup>** Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> est équipé d'un appareil de contrôle Traeger de pointe doté de la technologie WiFIRE<sup>MD</sup>, compatible avec le Wi-Fi et le Bluetooth<sup>MD</sup>. Avant de commencer à utiliser le barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions de l'appareil de contrôle. Une fois que l'interrupteur principal (situé à l'arrière de la boîte de tanière) est sur ON (MARCHE) (I), appuyez sur le bouton allumage/arrêt ou tournez le cadran de sélection pour sortir l'appareil de contrôle de son état de veille.



**CONSEIL DE PRO :** Par beau temps, il est tout à fait normal qu'un barbecue Traeger<sup>MD</sup> subisse des fluctuations de température de +/- 4 °C (+/- 25 °F). Ces fluctuations sont en fait un élément clé de la création de la saveur de fumée que nous aimons tant chez Traeger. Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> est conçu pour gérer lui-même ces fluctuations. Il n'est pas nécessaire de modifier la température réglée! Toute fluctuation importante peut être due au vent, à la température de l'air, à une mauvaise utilisation, à un manque d'entretien du barbecue ou à une ouverture trop fréquente du couvercle.

## 1 IGNITE/SHUTDOWN (ALLUMAGE/ARRÊT)

Utilisez ce bouton pour allumer votre barbecue. Si votre barbecue est déjà en marche, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour lancer un cycle d'arrêt.

## 2 MENU

Vous pouvez connecter votre barbecue à WiFIRE<sup>®</sup>, connecter votre sonde sans fil Traeger et modifier les unités de température à partir de ce menu.

## 3 MINUTERIE

La minuterie n'est là que pour vous faciliter la tâche; elle n'affecte pas le fonctionnement du barbecue. Par exemple, si vous devez faire braiser votre viande pendant 15 minutes, réglez la minuterie sur 15 minutes. Un signal sonore retentira lorsque le temps sera écoulé.

## 4 SONDES

Après avoir connecté les sondes câblées via les prises de sonde ou les sondes sans fil Traeger via le bouton de menu, appuyez sur ce bouton pour interagir avec les sondes connectées. Après avoir appuyé sur ce bouton de sonde, utilisez le cadran de sélection pour basculer entre les sondes connectées. Lorsque la sonde souhaitée s'allume dans la barre de menu de la sonde, appuyez sur le cadran pour définir/modifier une alerte d'objectif de sonde lorsqu'une sonde a atteint la température interne souhaitée.

## 5 SUPER FUMÉE<sup>MC</sup>

Utilisez ce bouton pour ajouter plus de saveur fumée à vos aliments.

**REMARQUE :** Disponible uniquement lorsque votre barbecue est réglé à 225 °F ou moins.

## 6 MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment et maintenir le barbecue à basse température.

## 7 PRISES POUR SONDES À VIANDE FILAIRES

Utilisez ces prises pour brancher des sondes filaires de température.

## 8 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Cet écran matriciel indique la température actuelle du barbecue, l'état du cycle de cuisson et tout ce qui concerne le contrôle et le fonctionnement du barbecue.

## 9 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.

## 10 BARRE DE MENU

Les icônes de la barre de menu s'allument lorsque vous appuyez sur le bouton de menu pour indiquer le paramètre que vous êtes en train de modifier. Tournez le cadran de sélection pour faire défiler ces sélections.



**Icône de connectivité du barbecue :** S'allume lorsque vous réglez le paramètre WiFIRE<sup>MD</sup> de votre barbecue.

**Icône Add Bluetooth<sup>MD</sup> Accessory (Ajouter un accessoire Bluetooth<sup>MD</sup>):** S'allume lorsque vous jumelez des accessoires Bluetooth<sup>MD</sup>.

**F/C :** S'allume lorsque vous réglez les unités de température de votre barbecue sur Fahrenheit ou Celsius.

## II PROBE MENU BAR



Les icônes de la barre de menu des sondes s'allument lorsque les sondes filaires ou sans fil Traeger sont connectées, déconnectées, sélectionnées et activées pour les alertes d'objectif. Vous pouvez connecter deux sondes filaires et deux thermomètres à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>. Touchez le bouton de sonde (bouton central droit à gauche de l'affichage de l'état) pour mettre en surbrillance les sondes connectées dans ce menu de sonde, une à la fois. Utilisez le cadran de sélection pour passer d'une sonde à l'autre et appuyez sur le cadran pour définir/modifier une alerte d'objectif de sonde pour une sonde individuelle. Voir les touches ci-dessous pour les états des sondes :

**Éteint :** Indique que cette sonde filaire ou sans fil Traeger n'est pas connectée.

**Faible :** Indique que cette sonde filaire ou thermomètres à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> est connectée mais n'est pas activement sélectionnée.

**Allumé :** Les icônes s'allument complètement lorsque vous appuyez sur le bouton de la sonde. Après avoir appuyé sur le bouton, tournez le cadran de sélection pour voir l'icône de la sonde sélectionnée s'allumer complètement.

**Bleu :** L'icône d'une sonde devient bleue lorsqu'une alarme d'objectif de sonde a été définie.

**Bleu + clignotant :** L'icône d'une sonde clignote en bleu lorsque l'objectif de la sonde a été atteint.

# GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

N'oubliez pas de consulter le dessous du couvercle de la trémie pour une référence rapide à des informations utiles telles que l'utilisation de votre appareil de contrôle, le nettoyage de votre barbecue et le dépannage des codes d'erreur qui peuvent apparaître. Balayez le code QR ici (ou sous le couvercle de la trémie) pour visionner une vidéo Controller IOI (appareil de contrôle IOI) et obtenir une démonstration guidée de votre appareil de contrôle.



# POUR COMMENCER

1 Connectez votre barbecue WiFIRE<sup>MD</sup> à votre réseau domestique via l'application Traeger.

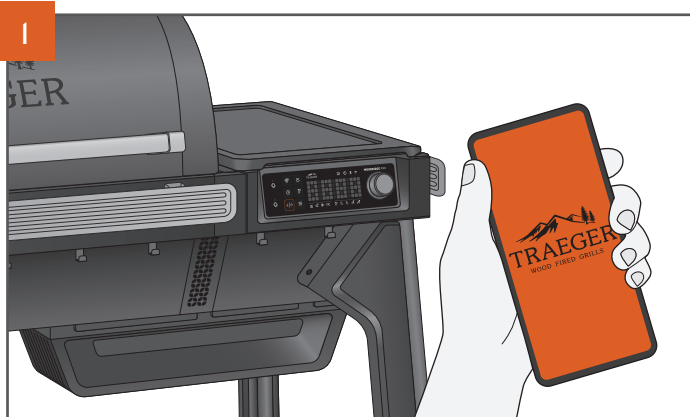
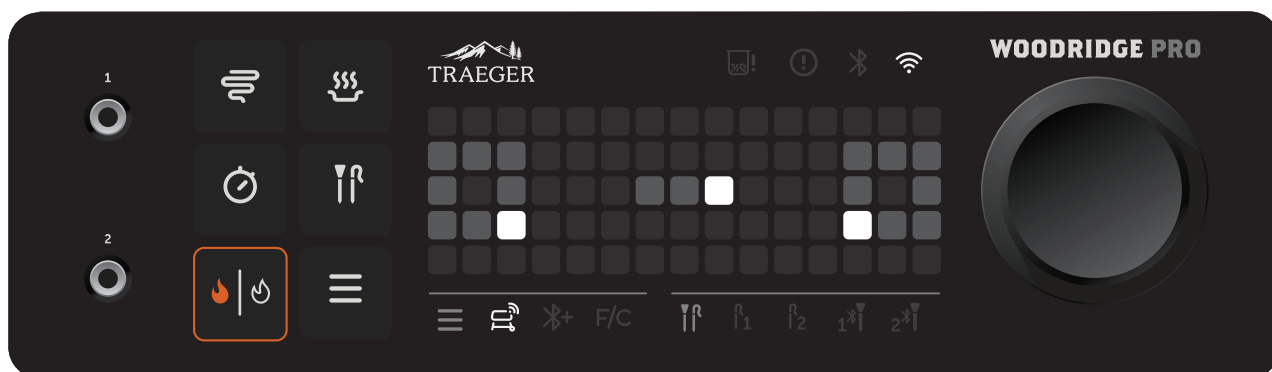
2 Culottez votre barbecue.

## CONFIGURATION PARTIE I : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

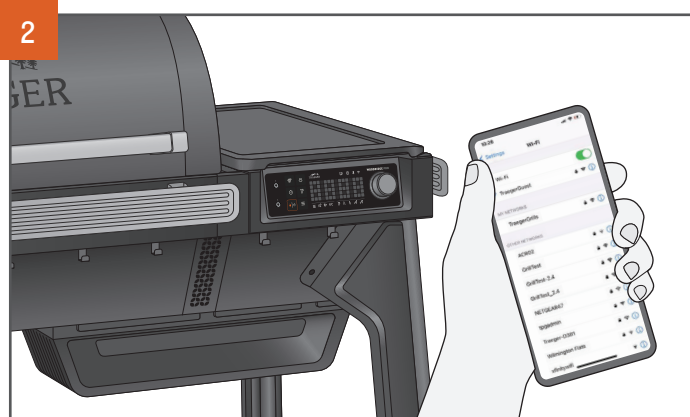
Notre engagement à fournir des produits et des expériences de classe mondiale signifie que nous travaillons constamment à l'amélioration des performances et des fonctions du barbecue. Nous vous recommandons vivement de connecter votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> à WiFIRE<sup>MD</sup> en suivant les instructions ci-dessous. Lorsque votre barbecue est connecté et allumé, les mises à jour sont automatiquement téléchargées, ce qui garantit que votre barbecue fonctionne toujours au maximum de ses performances.

### IMPORTANT :

- Assurez-vous que votre appareil intelligent fonctionne avec le système d'exploitation le plus récent et que le Bluetooth<sup>MD</sup> est activé.
- Si vous utilisez un appareil Android, activez les services de localisation.
- Pour connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique, il doit être sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur principal est sur ON (MARCHE) (I) et allumé.
- Le signal de votre routeur Wi-Fi domestique doit être de 2,4 GHz (un routeur à double bande devrait également fonctionner). La bande 2,4 GHz est actuellement la norme industrielle pour les appareils connectés. Elle a une meilleure portée et pénètre mieux les murs/plafonds/obstacles que la bande 5 GHz, que votre barbecue ne peut pas reconnaître.



Rendez-vous sur l'App Store d'Apple ou le Google Play Store d'Android pour télécharger la dernière version de l'application Traeger.

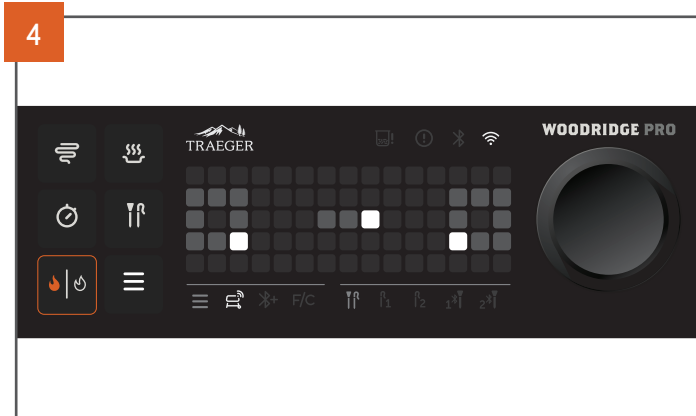


Assurez-vous que votre dispositif intelligent est branché au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue. Le signal du routeur doit être en 2,4 GHz, car le barbecue n'est pas compatible avec le 5 GHz.



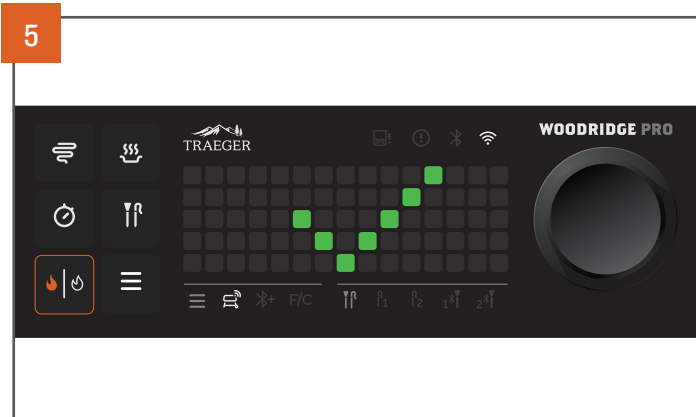
Après avoir allumé votre barbecue, appuyez sur le bouton de menu. Vous verrez l'icône Wi-Fi barbecue s'allumer dans la barre de menu sous la matrice de points, et une animation d'un signal Wi-Fi avec un point d'interrogation s'affichera. Appuyez sur le cadran de sélection pour sélectionner cette option et commencer le processus de connexion.

**REMARQUE :** Vous pouvez naviguer dans les options de menu en tournant le cadran de sélection après avoir appuyé sur le bouton de menu. Lorsque vous tournez le cadran, les icônes de la barre de menu situées sous l'écran à matrice de points s'allument pour indiquer votre sélection.

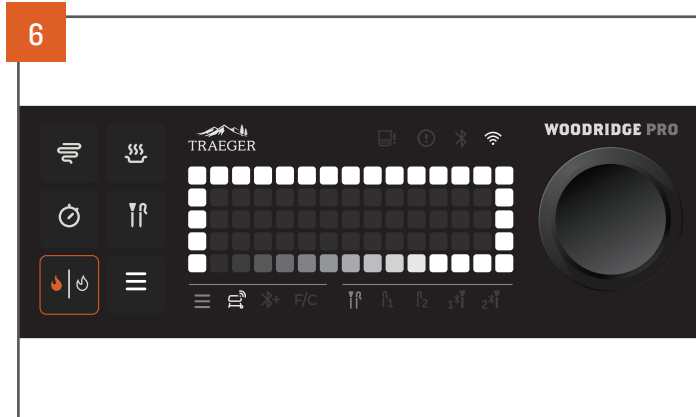


Après avoir sélectionné WiFIRE<sup>MD</sup>, l'animation d'appairage ci-dessus s'affiche à l'écran, indiquant que votre barbecue diffuse son signal Bluetooth<sup>MD</sup> et qu'il est prêt à être jumelé. Ouvrez votre appareil intelligent sur l'application Traeger et connectez-vous à votre compte. Sur l'écran d'accueil de l'application Traeger, appuyez sur l'icône du barbecue en bas au centre de l'écran pour commencer la connexion.

Suivez les instructions de l'application Traeger pour (1) jumeler votre téléphone à votre barbecue (via une connexion Bluetooth<sup>MD</sup> temporaire), (2) connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz et (3) terminer le processus de configuration du barbecue.



Une coche verte s'affiche sur votre appareil de contrôle pour indiquer que vous vous êtes connecté avec succès à WiFIRE<sup>MD</sup>. L'icône Wi-Fi en haut à droite au-dessus de l'écran matriciel reste allumée lorsque le barbecue est connecté.



Une fois connecté à WiFIRE<sup>MD</sup>, vous pouvez voir cette animation sur votre écran. N'éteignez pas votre barbecue tant que vous n'avez pas vu une coche verte. Cela signifie que votre barbecue est en train de télécharger et d'appliquer une mise à jour. Tout comme votre téléphone intelligent, ces mises à jour permettent à votre barbecue de fonctionner en douceur, en toute sécurité et avec des performances optimales. Une fois la mise à jour effectuée, vous verrez une coche verte et le barbecue reviendra en mode veille - cuisinons!

# CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE



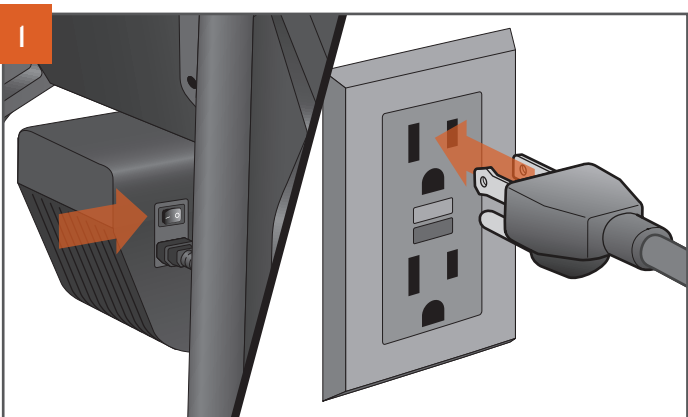
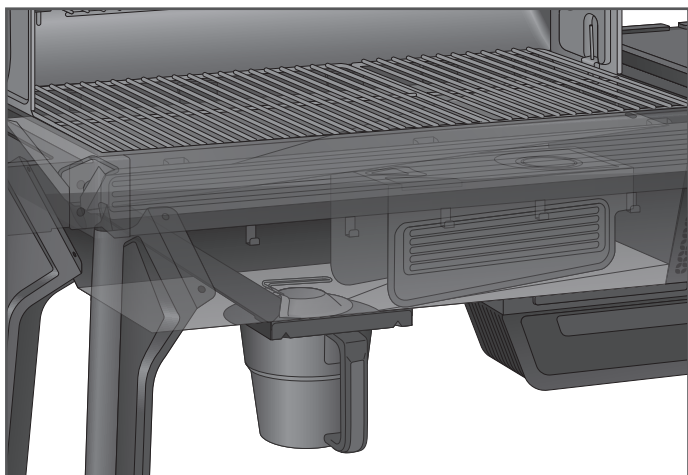
**CONSEIL DE PRO :** Le culottage doit être terminé avant de faire cuire des aliments sur le barbecue. Pour plus d'informations, cliquez ici pour accéder au Guide de culottage.



Avant de pouvoir cuisiner sur votre barbecue, vous devez le culotter. Il s'agit d'un processus sans intervention au cours duquel le barbecue vide est chauffé à une température très élevée. Ce cycle de culottage permet de s'assurer que le barbecue est débarrassé de tout résidu d'usine, qu'il est prêt à fonctionner de manière optimale.

## IMPORTANT :

- Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés dans le barbecue et que tous les matériaux d'emballage et d'expédition ont été retirés avant de procéder au culottage.
- N'essayez pas la couche de graisse protectrice sur les composants avant le culottage. Ce revêtement fournit une couche de protection plus durable pour le brûlage.



Lorsque l'interrupteur principal est en position OFF (ARRÊT) (0), branchez le cordon d'alimentation sur le barbecue. Branchez ensuite le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (GFCI).

**REMARQUE :** L'aspect de la prise peut varier selon la région.



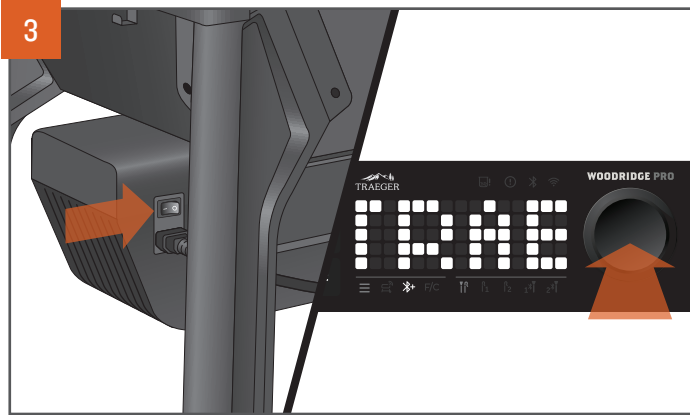
**AVERTISSEMENT! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**  
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE, DES BRÛLURES OU LA MORT.

- UNE PROTECTION PAR DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL DE FUITE À LA TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE PRÉVUE SUR LE(S) CIRCUIT(S) OU LA(LES) PRISE(S) À UTILISER POUR LE FONCTIONNEMENT DE CE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>.

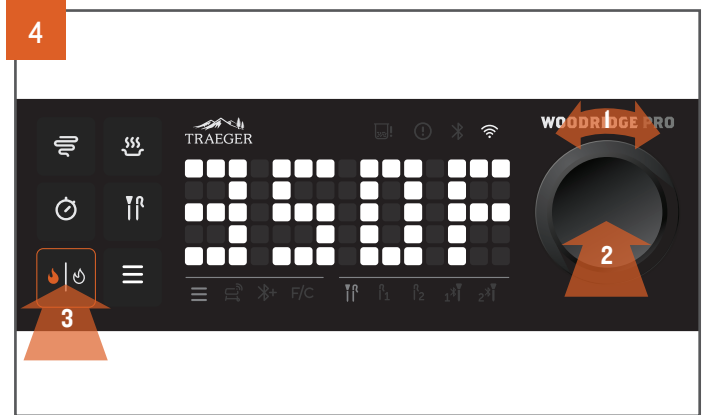


Pour ajouter des granulés, ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans la tarière. Remplissez la trémie de granulés au moins jusqu'à la grille de sécurité et fermez le couvercle.

**N'UTILISEZ QUE DES GRANULÉS DE BOIS FRANC TRAEGER.** Ce produit a été mis au point et réglé en utilisant uniquement des granulés Traeger. Les granulés Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granulés non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.



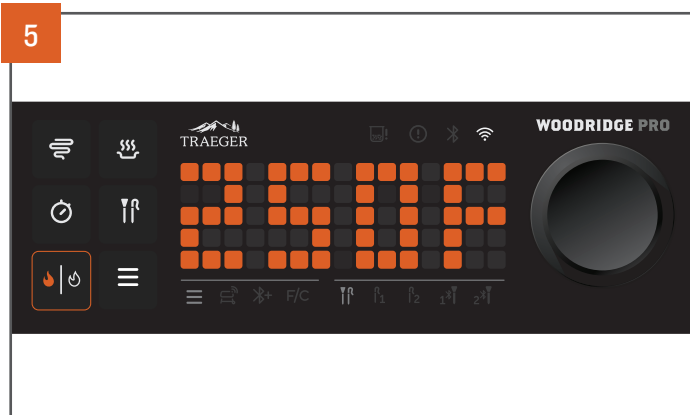
Appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la boîte de tanière, pour le mettre sur ON (MARCHE) (I). Appuyez sur le bouton de sélection pour activer l'appareil de contrôle. Le mot « TRAEGER » défile sur l'écran, indiquant que le barbecue est en marche.



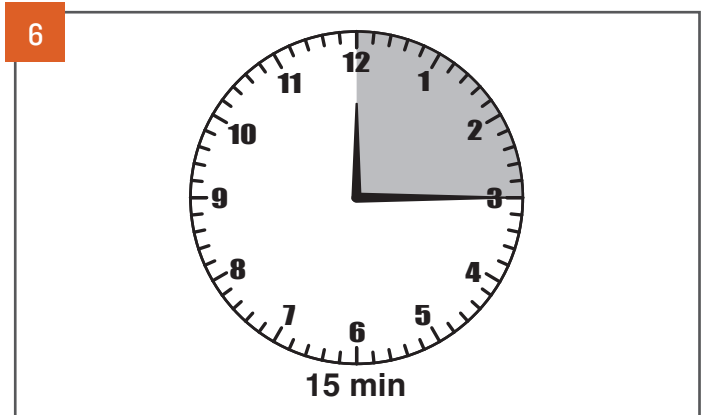
Tournez le cadran de sélection pour régler la température du barbecue sur 350 °F (177 °C), puis appuyez sur le cadran. Appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt.



**CONSEIL DE PRO :** Ce processus de culottage est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant ce cycle d'assaisonnement et qu'il n'y a pas d'aliments sur les grilles du barbecue pendant ce cycle.



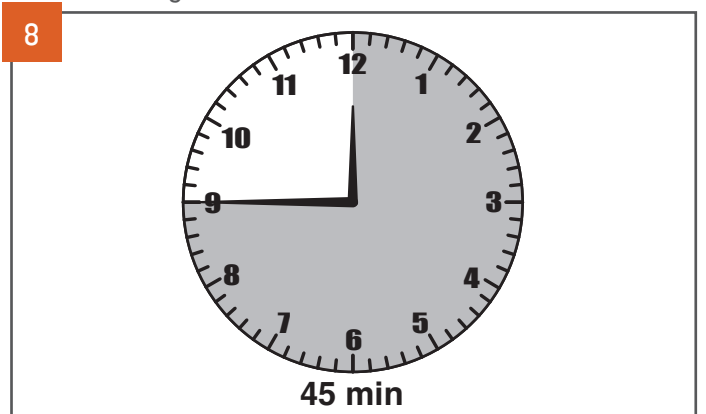
La température du barbecue s'affiche au fur et à mesure qu'elle augmente jusqu'à la température réglée.



Une fois que le barbecue a atteint une température de 350 °F (177 °C), laissez-le fonctionner pendant 15 minutes. Pendant le culottage du barbecue, il se peut que vous voyiez de la fumée et des cendres foncées ou excessives; ce phénomène est normal et ne sera plus aussi important lors des démarrages suivants.



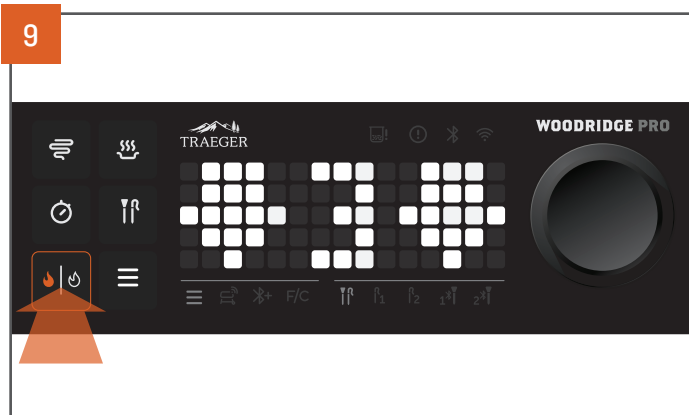
Après 15 minutes à 350 °F (177 °C), augmentez la température à 500 °F (260 °C).



Une fois que le barbecue a atteint 500 °F (260 °C), laissez-le fonctionner pendant 45 minutes supplémentaires pour vous assurer que le culottage s'est correctement déroulé.

**REMARQUE :** Il faut compter jusqu'à une heure pour atteindre la température d'assaisonnement pour la première fois.

# CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE SUITE

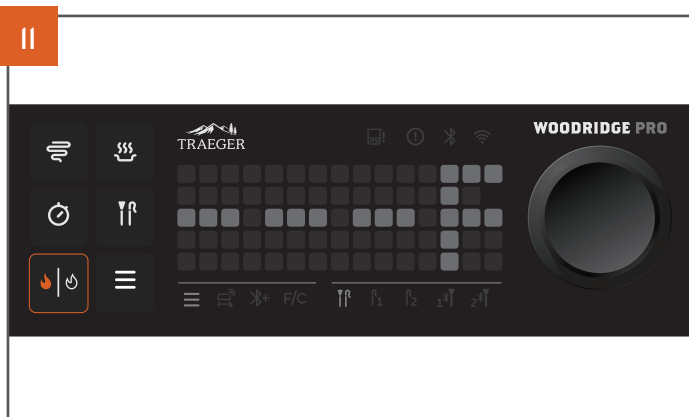


Après 45 minutes à 500 °F (260 °C), éteignez le barbecue et laissez le cycle d'arrêt se terminer. Pour éteindre votre barbecue, appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt ou sur le cadran de sélection et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que l'écran affiche l'animation d'arrêt.

**REMARQUE :** Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson.



Un compte à rebours démarre pendant la phase d'arrêt du barbecue. Vous entendrez le ventilateur continuer à fonctionner.



Une fois le compte à rebours terminé, le cycle d'arrêt sera achevé.

**REMARQUE :** Il est normal d'observer des cendres sur la cuvette d'égouttage et/ou les grilles du barbecue après le culottage. Il vous suffit d'essuyer les cendres sur les grilles du barbecue avant la première cuisson.

# UTILISATION QUOTIDIENNE DE VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup>

Devenez le héros des grillades de votre quartier en un rien de temps! Familiarisez-vous avec la façon de cuisiner sur votre nouveau barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> et apprenez à utiliser au maximum ses fonctionnalités.

## LISTE DE CONTRÔLE AVANT GRILLADE (VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE)

### 1. Votre barbecue est-il posé sur une surface plane?

Un barbecue à niveau garantit que toute la graisse s'écoule dans le réservoir EZ-Clean<sup>MC</sup> Grease +Ash Keg, gardant ainsi votre barbecue propre et sécuritaire.

### 2. Votre barbecue est-il propre?

Vérifiez que votre barbecue est propre. Ouvrez le couvercle, brossez toute graisse résiduelle ou tout débris vers le bas dans le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup> et videz-le pour une meilleure performance. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les incendies dus à la graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et par l'absence de nettoyage régulier du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS).

### 3. Est-ce que tout est à sa place?

Assurez-vous d'ouvrir le couvercle et de vérifier que la boîte de tარიère est correctement installée et que les vis sont bien serrées, que votre cuvette d'égouttage est correctement installée et que votre bac à graisse + cendres EZ-Clean<sup>TM</sup> et votre bouclier thermique sont en place.

### 4. Qu'y a-t-il au menu et les grilles du barbecue sont-elles au bon endroit?

Différents niveaux de grilles produiront des résultats légèrement différents. Pour optimiser votre style de cuisson, nous vous recommandons d'opter pour les niveaux suivants :

- a. **La grille inférieure** pour les cuissons à haute température (rissoler, rôtir, griller, etc.)
- b. **La grille supérieure** pour la cuisson lente (fumage, cuisson au four, braisage)
- c. **IMPORTANT** : Si vous cuisinez à feu vif, quelle est la dernière chose que vous avez cuisinée? S'il s'agissait d'un plat gras (bacon, poitrine de bœuf, maïs grillé au beurre, etc.), assurez-vous de bien essuyer le barbecue pour éliminer toute trace de graisse. Le manque d'entretien ou de nettoyage des graisses et la cuisson à haute température sont à l'origine des incendies dus aux graisses.

### 5. Votre barbecue est-il vide et son couvercle fermé?

Allumez et préchauffez votre barbecue lorsque le couvercle est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments sur les grilles. Si vous ajoutez des aliments avant que le barbecue n'atteigne la température de consigne, le barbecue risque de mettre plus de temps que d'habitude à atteindre la température souhaitée.

### 6. Avez-vous suffisamment de granulés de bois franc Traeger?

**N'UTILISEZ QUE DES GRANULÉS DE BOIS FRANC TRAEGER.** Ce produit a été mis au point et réglé en utilisant uniquement des granulés Traeger. Les granulés Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granulés non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.

### 7. Votre barbecue est-il connecté à l'application et mis à jour avec le micrologiciel le plus récent et le plus performant?

La connexion à l'application Traeger vous permet non seulement de surveiller et de contrôler votre barbecue à distance, mais aussi de vous assurer que votre barbecue fonctionne avec le micrologiciel le plus récent. Tout comme votre appareil intelligent, lorsqu'un nouveau micrologiciel est publié, votre barbecue commence automatiquement à télécharger cette nouvelle version. Si le barbecue est connecté et sous tension, la mise à jour s'effectue immédiatement. Si le barbecue est branché mais éteint, il sera automatiquement mis à jour la prochaine fois que vous le mettrez en marche. Nous vous recommandons de laisser votre barbecue branché et sous tension afin de réduire au minimum les interruptions de mise à jour et de vous assurer que votre barbecue fonctionne toujours avec le micrologiciel le plus récent. Pour obtenir des instructions sur la vérification de la version de votre micrologiciel, visitez le site Support (Assistance) sur [traeger.com](http://traeger.com).

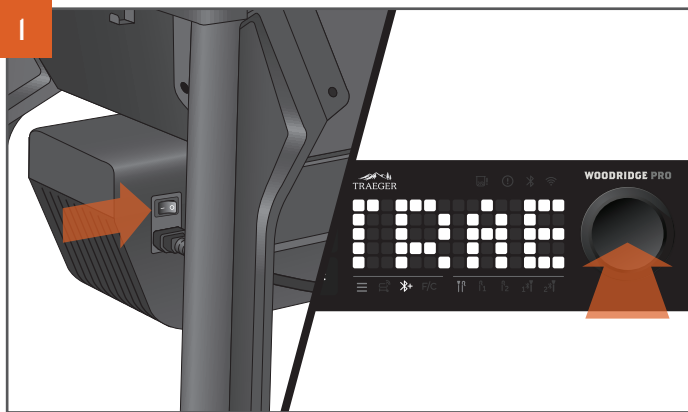
### 8. Cuisson d'une protéine?

Utilisez une sonde et faites cuire jusqu'à ce que la température interne soit atteinte au lieu de vous fier à la durée suggérée. Faites-nous confiance : c'est le moyen le plus simple et le plus infallible d'obtenir des résultats délicieux, cohérents et reproductibles, à chaque cuisson.

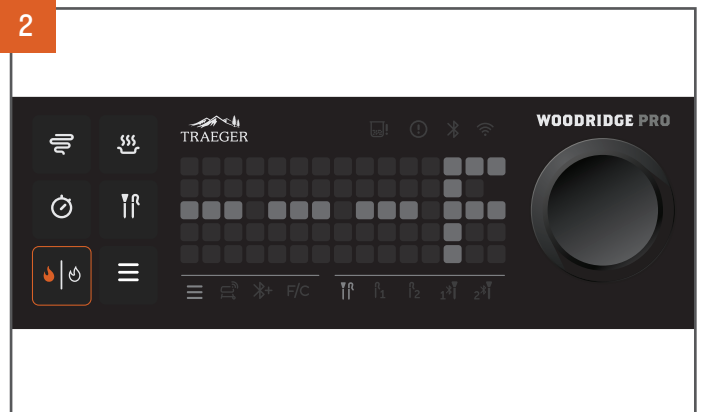
# UTILISATION QUOTIDIENNE DE VOTRE BARBECUE TRAEGER<sup>MD</sup> SUITE

## COMMENT CUISINER SUR VOTRE TRAEGER<sup>MD</sup>

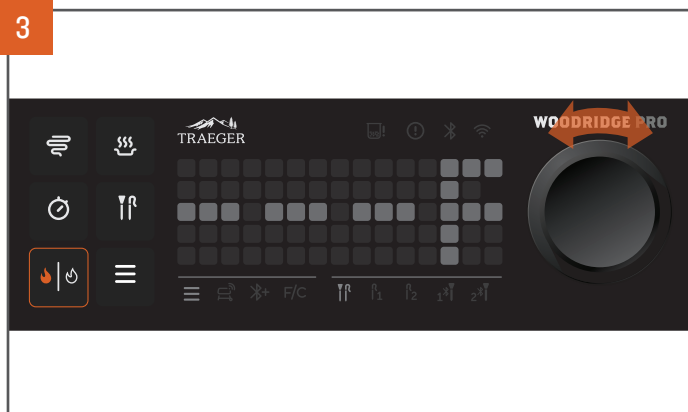
Suivez les étapes suivantes pour régler et ajuster la température de votre barbecue.



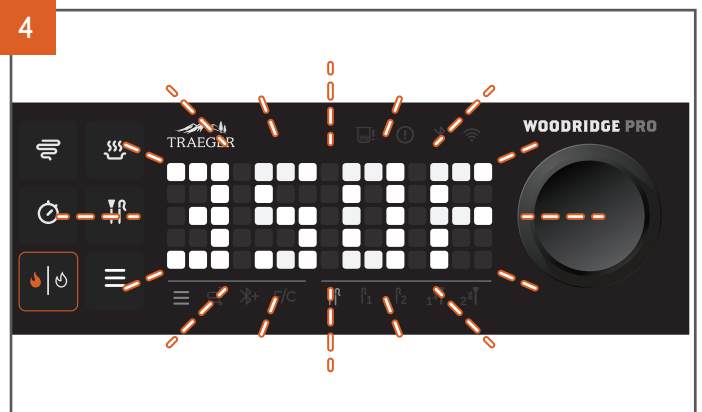
Le couvercle étant fermé, appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de la boîte de tanière pour le mettre sur ON (MARCHE) (1). Appuyez sur le cadran de sélection ou touchez le bouton d'allumage/arrêt pour démarrer le barbecue. Un écran d'accueil s'affiche lorsque le barbecue se met en marche.



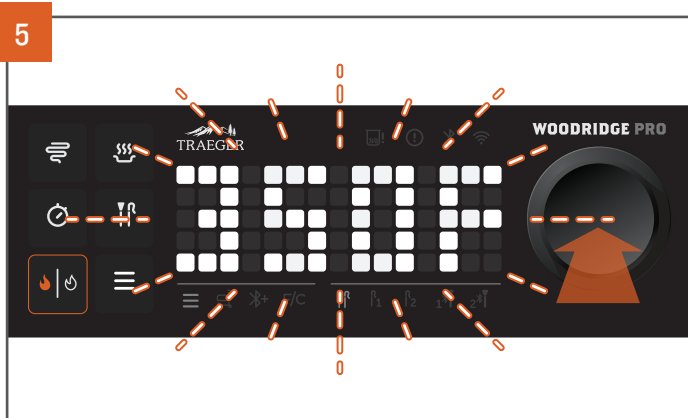
La matrice de points affiche trois tirets et F ou C. Il s'agit de l'écran d'accueil lorsque le barbecue est inactif. Vous pouvez régler la température du barbecue directement à partir de cet écran.



Pour sélectionner une température, tournez le cadran de sélection vers la droite pour augmenter la température, ou vers la gauche pour la diminuer.



La température sélectionnée clignote.



Lorsque la température clignote, appuyez au centre du cadran de sélection pour sélectionner la température souhaitée.



Une fois la température sélectionnée, la température passe du blanc à l'orange, ce qui indique que la température réglée est verrouillée. Le bouton d'allumage/arrêt clignote. Appuyez sur ce bouton pour démarrer l'allumage. Le barbecue s'allume et se préchauffe automatiquement pour atteindre la température que vous avez réglée.

7



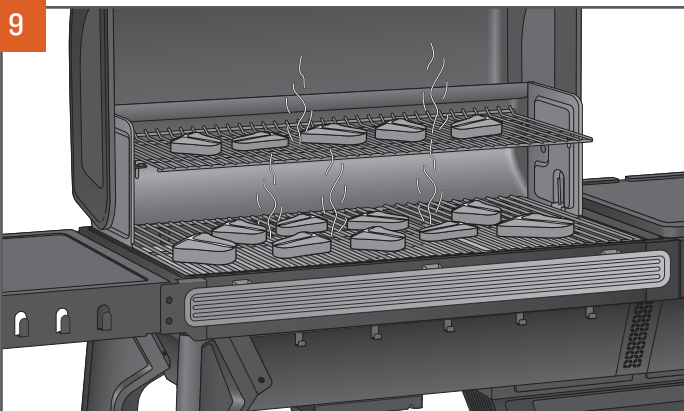
Pendant que le barbecue préchauffe, l'appareil de contrôle affiche une flèche animée à côté de la température, indiquant le mode de préchauffage. La température actuelle augmente par paliers de 5 degrés au fur et à mesure que le barbecue chauffe.

8



Une fois que le barbecue a atteint la température programmée, l'appareil de contrôle n'affiche plus la flèche de préchauffage et la température actuelle continue à osciller dans une fourchette de +/- 25 °F (-4 °C) par rapport à la température programmée. Ces petites variations de température sont tout à fait normales dans le cadre d'une utilisation quotidienne du barbecue à granulés et sont le résultat naturel de l'attisage et de la surveillance de la flamme. N'ouvrez pas le couvercle et n'ajustez pas la température réglée avant qu'elle ne soit atteinte. L'ouverture fréquente du couvercle fera baisser la température de votre barbecue, qui devra remonter en température.

9



Vous êtes maintenant prêt à charger votre barbecue d'aliments et à commencer à cuisiner.

### CONSEILS :

- Gardez le barbecue fermé pendant le cycle de préchauffage afin qu'il puisse atteindre la température souhaitée.
- Attendez que le cycle de préchauffage soit terminé avant de commencer à cuire vos aliments. L'ouverture du couvercle avant que la température désirée ne soit atteinte peut vous empêcher d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Si vous ajoutez des aliments trop tôt, le barbecue peut prendre plus de temps que d'habitude pour atteindre la température souhaitée.
- Les barbecues Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> fournissent des relevés de température en temps réel par incréments de cinq degrés, et vous devez vous attendre à des fluctuations de température.

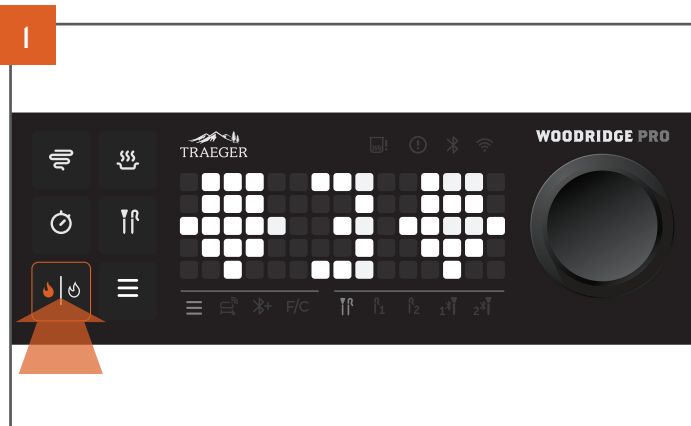


**CONSEIL DE PRO :** La cuisson à la température interne souhaitée est le secret le mieux gardé pour obtenir d'excellents résultats.

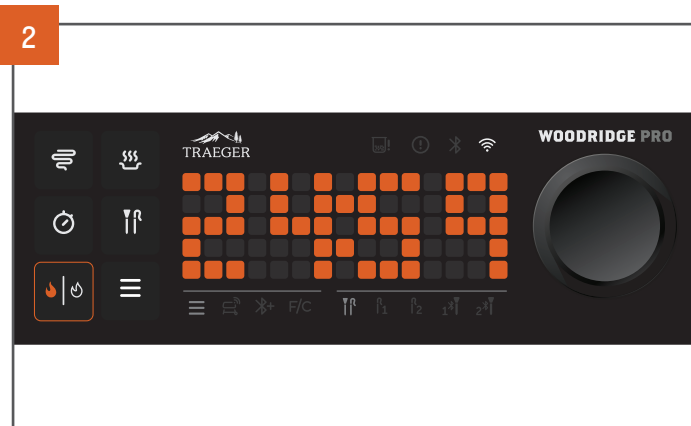
# ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE

Le cycle d'arrêt est crucial pour la réussite et les performances de haute qualité de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>. Le cycle d'arrêt permet de préparer correctement votre barbecue pour votre prochaine cuisson et d'éviter les événements indésirables futurs.

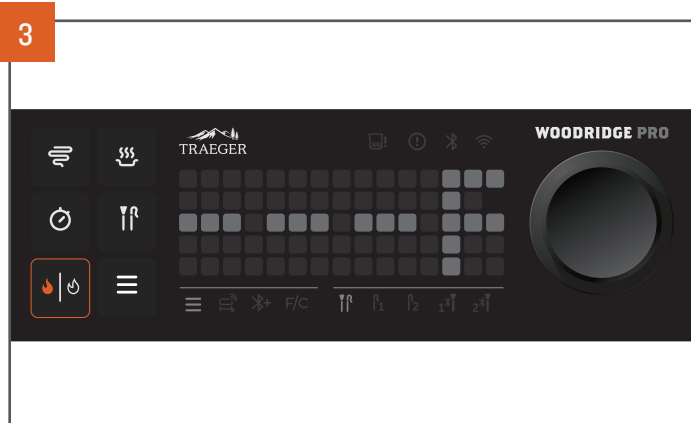
**IMPORTANT :** Lancez toujours un cycle d'arrêt après chaque cuisson.



Appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Votre appareil de contrôle effectue alors un compte à rebours à partir de 3. Lorsqu'il atteint 0, le cycle d'arrêt commence.



Un compte à rebours commence. Vous entendrez votre ventilateur fonctionner, ce qui est normal.



Une fois l'arrêt terminé, votre barbecue passe en mode veille jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser à nouveau.



**CONSEIL DE PRO :** NE REMETTEZ PAS la housse de votre barbecue tant que le processus d'arrêt n'est pas terminé. Cela pourrait faire fondre la housse sous l'effet de la chaleur.

## REMARQUES :

- Le cycle d'arrêt minimise le risque d'événements indésirables futurs tels que les retours de flamme. Le retour de flamme se produit lorsque le feu du pot de combustion brûle les granulés dans le tube de la tარიère, ce qui provoque le retour du feu dans la trémie.
- Le cycle d'arrêt durera environ 15 à 25 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 l'interrupteur principal situé à l'arrière de la boîte de tარიère pour le mettre sur OFF (ARRÊT) (0) et ne débranchez pas votre barbecue avant la fin du cycle d'arrêt.
- Une fois que votre barbecue a terminé le cycle d'arrêt, il passe automatiquement en mode veille. Le barbecue doit rester allumé et en mode veille pour télécharger les mises à jour du micrologiciel au fur et à mesure qu'elles sont publiées.

# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE

(Tirer le meilleur parti de vos expériences de grillade!)

## APPLICATION TRAEGER

L'application Traeger met un monde de saveurs à votre portée. Contrôlez votre barbecue à tout moment et en tout lieu grâce à WiFIRE<sup>MD</sup>. Accédez à plus de 1600 recettes cuites au feu de bois, apprenez des pros et recevez des contenus adaptés qui vous aideront à devenir un(e) meilleur(e) cuisinier(ère), le tout à partir de votre téléphone.

En connectant votre barbecue, vous vous assurez qu'il fonctionne au mieux de ses performances. Une fois connecté et allumé, votre barbecue sera automatiquement mis à jour avec les dernières et meilleures mises à jour du micrologiciel au fur et à mesure de leur publication.

Vous aurez besoin d'une connexion Wi-Fi à domicile pour votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>. Votre appareil intelligent doit fonctionner avec le dernier 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 connecté à Internet pour recevoir les dernières mises à jour de fonctionnement, de sécurité et de sûreté. Reportez-vous à la page I4 pour savoir comment utiliser votre appareil intelligent pour jumeler votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> à l'application Traeger.

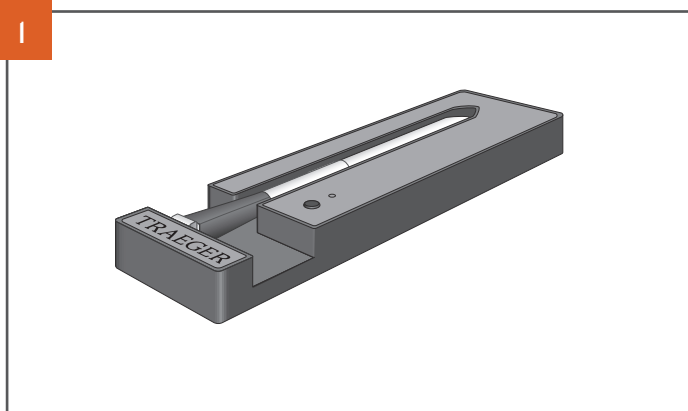


## SONDES

Le barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup> est livré avec une sonde à viande câblée pour la surveillance des températures internes de la viande. Pour la surveillance sans fil, il existe le thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>, qui est vendue séparément. Suivez les instructions ci-dessous pour connecter votre thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> à votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>.

### JUMELAGE DE VOTRE THERMOMÈTRE À VIANDE SANS FIL BLUETOOTH<sup>MD</sup> TRAEGER<sup>MD</sup> (vendu séparément)

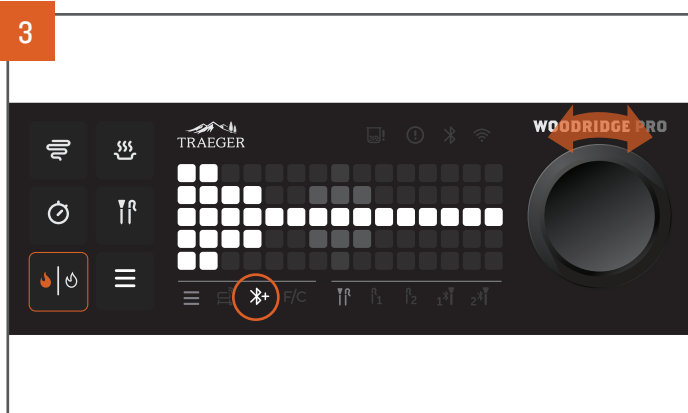
Le jumelage d'une sonde est un processus unique. Une fois que vous avez réussi à jumeler un thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> à votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>, le barbecue reconnaîtra cette sonde lorsqu'elle est active (chargée et retirée de la station de recharge) et qu'elle se trouve à portée de votre barbecue.



Assurez-vous que la batterie de votre station de recharge est correctement installée et pleine en appuyant sur le bouton situé à l'avant de l'appareil. Le voyant vert situé au-dessus du bouton s'allume. Si ce n'est pas le cas, vérifiez le compartiment de la batterie et retirez l'emballage pour vous assurer que la batterie est correctement installée. Une fois la batterie correctement installée, laissez votre thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> se charger dans la station de recharge conformément aux instructions fournies avec votre sonde.



Le barbecue doit être sous tension et en état d'inactivité (pas de cuisson). Dans cet état, appuyez sur le bouton Menu.



Dans le menu, tournez le cadran de sélection jusqu'à ce que l'icône Add Bluetooth<sup>MD</sup> Accessory (Ajouter un accessoire Bluetooth<sup>MD</sup>) s'allume dans la barre de menu et que l'animation de jumelage de la sonde ci-dessus s'affiche à l'écran.



Appuyez sur le cadran de sélection pour sélectionner cette option et commencer le processus de jumelage.

# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

## SONDES SUITE

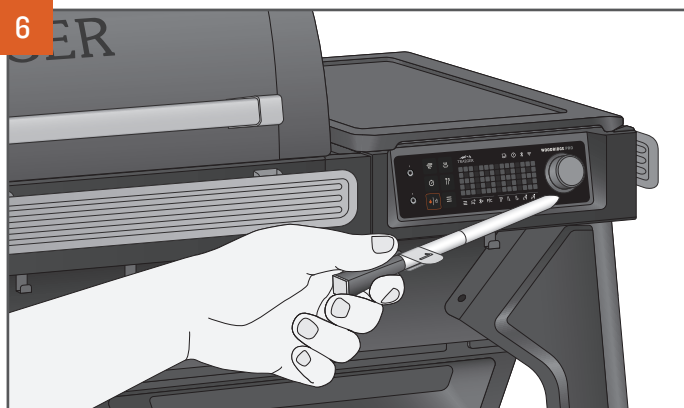
### JUMELAGE DE VOTRE THERMOMÈTRE À VIANDE SANS FIL BLUETOOTH<sup>MD</sup> TRAEGER<sup>MD</sup> SUITE

5



L'écran affiche une animation de jumelage, indiquant que le barbecue est en train de rechercher le signal Bluetooth<sup>MD</sup> du thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>.

6



Retirez le thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> de la station de recharge et tenez-la à proximité (à moins de 3 pieds) de votre appareil de contrôle du barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>.

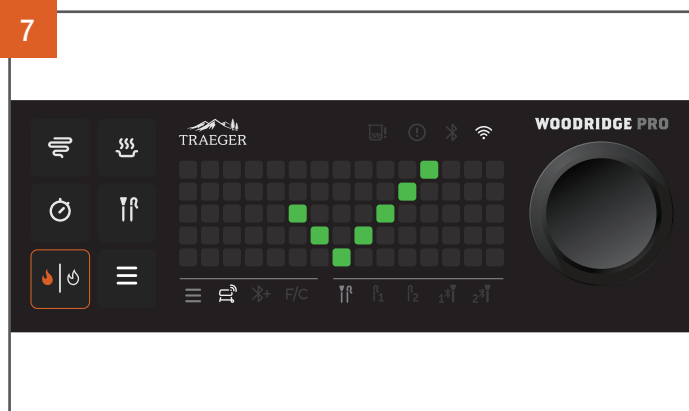
**IMPORTANT :** Les thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> doivent être retirés et jumelés une à la fois et à porté du gril. Cela permet de s'assurer que le barbecue ne capte qu'un seul signal Bluetooth<sup>MD</sup> à la fois. Un thermomètre à viande commence à émettre son signal lorsqu'il est retiré de sa station de recharge.

**REMARQUE :** Le jumelage est un processus unique. Une fois que vous avez réussi à jumeler un thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> à votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>, le barbecue reconnaîtra ce thermomètre à viande lorsqu'il est active (chargé et retiré de la station de recharge) et qu'il se trouve à porté de votre barbecue.

**Si le jumelage n'a pas réussi, un message d'erreur s'affiche. Cela peut être dû à l'une des causes suivantes :**

- A. La pile du thermomètre à viande est peut-être déchargé.** Vérifiez que le thermomètre à viande est complètement chargé et réessayez. Il peut être nécessaire de remplacer la batterie de la station de recharge du thermomètre à viande et de laisser au thermomètre à viande le temps de se recharger (nous recommandons quatre heures).
- B. Le barbecue peut capter plusieurs signaux Bluetooth<sup>MD</sup> du thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>.** Assurez-vous qu'un seul thermomètre à viande est retiré de sa station de recharge et qu'il se trouve à porté de l'appareil de contrôle du barbecue (plus il est proche, mieux c'est). Remettez toute autre thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> dans sa station de recharge pour l'empêcher d'envoyer son signal Bluetooth<sup>MD</sup>.
- C. Le thermomètre à viande est déjà jumelé à un autre barbecue Traeger<sup>MD</sup> Woodridge<sup>MC</sup>.** Les thermomètre à viandes ne se jumellent qu'avec un seul barbecue à la fois. Si vous souhaitez cesser d'utiliser un thermomètre à viande avec un autre barbecue et commencer à l'utiliser avec ce barbecue, vous devrez utiliser l'appareil de contrôle du barbecue pour « oublier » le thermomètre à viande du barbecue précédent avant d'initier le processus de jumelage avec ce barbecue (voir la section suivante).

7



Lorsque le barbecue se connecte avec succès à votre sonde sans fil Traeger, vous verrez une coche verte s'animer à l'écran et une icône de sonde avec un numéro 1 ou 2. S'il s'agit de la première sonde que vous jumelez au barbecue, 1 s'allume. S'il s'agit de la première sonde que vous jumelez au barbecue, 2 va s'allumer.

Sur la barre de menu de la sonde située sous l'écran, l'icône de la sonde s'allume (pleine luminosité), indiquant que la sonde est connectée. Au bout de cinq secondes, l'icône de la sonde s'éteint, indiquant qu'elle n'est plus sélectionnée, et le barbecue revient au réglage Add Bluetooth<sup>MD</sup> (Ajouter Bluetooth<sup>MD</sup>). Vous pouvez répéter les étapes 1 à 6 pour jumeler une deuxième sonde.

## SUPPRESSION D'UN THERMOMÈTRE À VIANDE SANS FIL TRAEGER<sup>MD</sup> PRÉCÉDEMMENT JUMELÉE À VOTRE BARBECUE

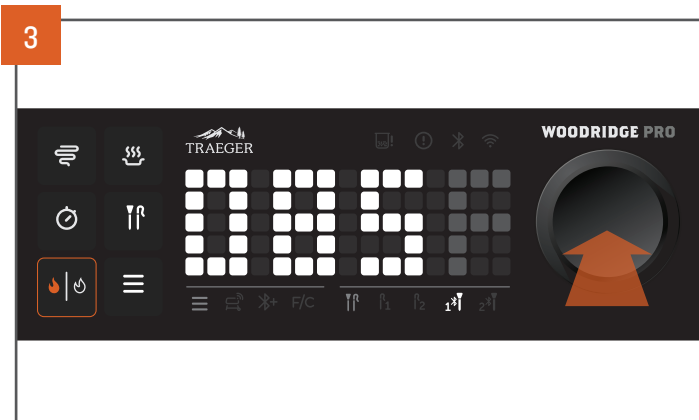


Si vous souhaitez déconnecter ou annuler le jumelage de votre thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>, appuyez sur le bouton de la sonde.

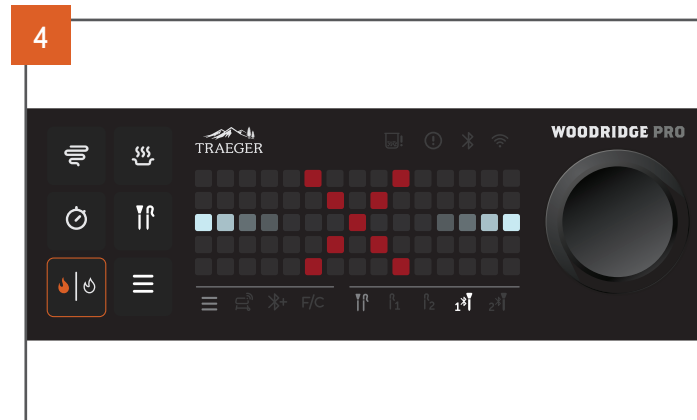


Tournez le cadran de sélection pour mettre en surbrillance le thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup> que vous souhaitez déconnecter, soit le thermomètre à viande 1 ou 2.

**REMARQUE :** Si vous souhaitez déconnecter une sonde filaire, retirez simplement la connexion de la sonde de la prise.



Lorsque le thermomètre à viande, souhaitée est mise en surbrillance dans la barre de menu de la sonde sous l'écran à matrice de points (sonde 1 illustrée ci-dessus) et que la température actuelle du thermomètre à viande est affiché, appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes.



Si votre thermomètre à viande a été déconnecté avec succès, vous entendrez un signal sonore de « déconnexion » et l'écran affichera cette animation. L'icône de la sonde dans la barre de menu de la sonde clignote puis s'éteint.

## CONNEXION DES SONDES FILAIRES

Il est possible de connecter jusqu'à deux sondes filaires à l'aide des prises de sonde physiques situées à gauche de l'appareil de contrôle.

Une fois branchée, une sonde filaire peut être utilisée en appuyant sur le bouton de la sonde, tout comme le thermomètre à viande sans fil Bluetooth<sup>MD</sup> Traeger<sup>MD</sup>.

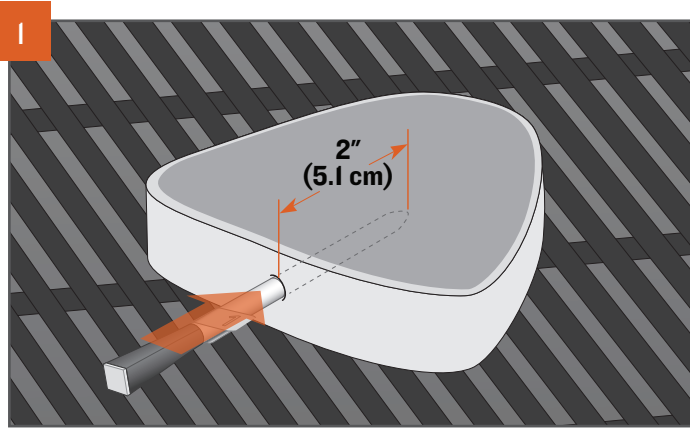


# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

## SONDES SUITE

### RÉGLAGE D'UNE ALARME DE TEMPÉRATURE CIBLE POUR VOS SONDÉS

Ne cuisez plus jamais trop ou pas assez vos protéines! Utilisez votre appareil de contrôle ou l'application Traeger pour définir une alarme d'objectif de température de sonde qui vous alertera lorsque votre sonde aura atteint une température interne cible. Vous pouvez définir un objectif pour les sondes filaires ou votre thermomètre à viande sans fil Traeger<sup>MD</sup>.



Insérez la sonde jusqu'à la rainure 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 rester dans la protéine à au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde de 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la protéine. Après avoir inséré votre sonde, placez vos aliments sur le barbecue préchauffé.



Appuyez sur le bouton de la sonde.

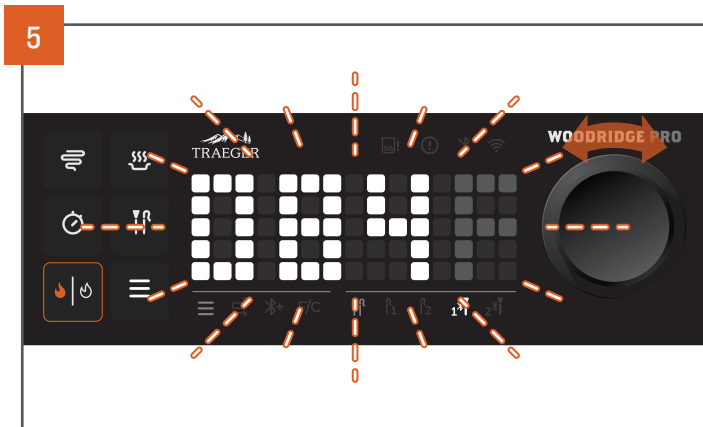
**REMARQUE :** Après avoir appuyé sur ce bouton, si vous voyez " - - - " affiché au lieu d'une température de sonde, cela signifie qu'aucune sonde n'est actuellement connectée ou active. Reportez-vous à la section « Jumelage de votre thermomètre à viande sans fil Bluetooth<sup>MD</sup> Traeger<sup>MD</sup> » pour obtenir des instructions sur la connexion/le jumelage.



Dans le menu des sondes, utilisez le cadran de sélection pour parcourir et mettre en surbrillance toutes les sondes actuellement connectées et actives. L'icône s'allume dans la barre de menu de la sonde et la température actuelle de la sonde s'affiche.



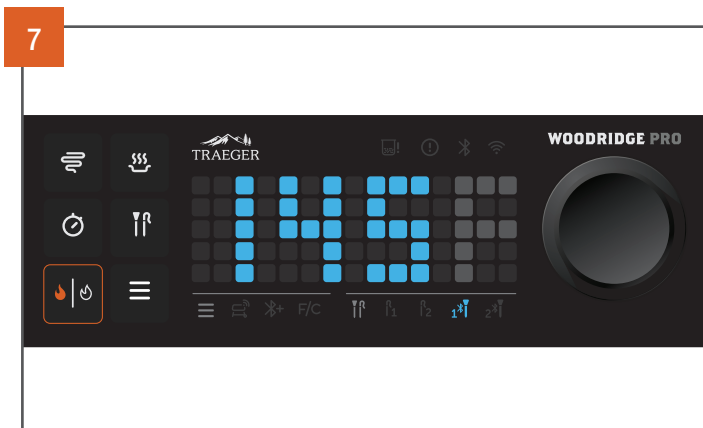
Lorsque la sonde souhaitée est mise en surbrillance dans la barre de menu de la sonde (dans cet exemple, la sonde Bluetooth<sup>MD</sup> I), appuyez sur le cadran de sélection pour la sélectionner.



Après avoir appuyé sur le cadran de sélection, les chiffres à l'écran clignotent, indiquant que vous êtes en mode de sélection. Tournez le cadran de sélection jusqu'à la température cible interne souhaitée.



Appuyez sur le cadran de sélection pour confirmer.



La température cible affichée à l'écran devient bleue lorsque la sélection est confirmée. Une fois l'objectif confirmé, l'écran affiche alternativement la température cible (en bleu) et la température actuelle de la sonde (en blanc) lorsque cette sonde est mise en surbrillance. L'icône de la sonde dans la barre de menu de la sonde devient bleue pour indiquer qu'un objectif a été fixé. Le régulateur vous avertit lorsque vous avez atteint la température cible.

# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

## MODIFIER OU ANNULER UNE ALARME DE TEMPÉRATURE CIBLE



**MODIFIER :** Si vous souhaitez modifier une alarme d'objectif de température de sonde en cours, appuyez simplement sur le bouton de la sonde, tournez le cadran de sélection pour mettre en surbrillance la sonde souhaitée dans la barre de menu de la sonde et appuyez sur le cadran. Tournez le cadran de sélection jusqu'à la température souhaitée et appuyez pour verrouiller votre réglage.



**ANNULATION :** Si vous souhaitez annuler une alarme d'objectif de sonde, appuyez simplement sur le bouton de la sonde et utilisez le cadran de sélection pour naviguer jusqu'à la sonde souhaitée (dans cet exemple, la sonde Bluetooth<sup>MD</sup> 1). Appuyez ensuite sur le cadran de sélection et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Après avoir appuyé sur le cadran de sélection et l'avoir maintenu enfoncé, l'alarme d'objectif sera annulée et les chiffres redeviendront blancs et afficheront la température actuelle de la sonde.

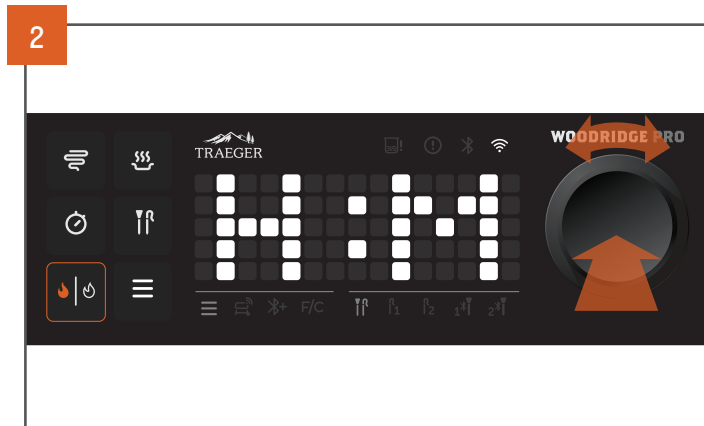
## MINUTERIE

Vous pouvez régler, surveiller, modifier ou annuler une minuterie sur votre appareil de contrôle ou dans l'application Traeger.

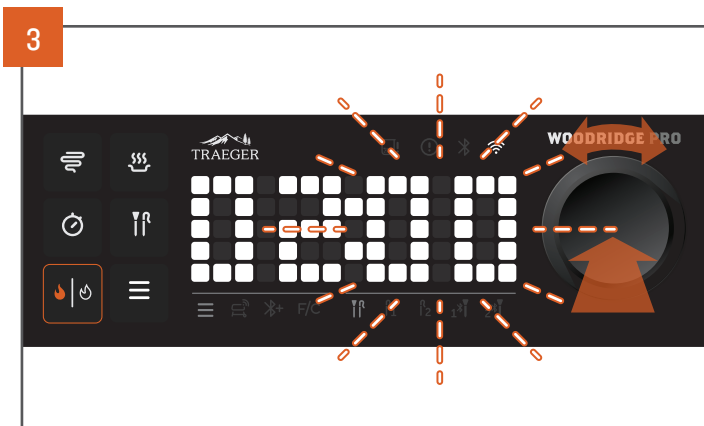
### POUR RÉGLER LA MINUTERIE



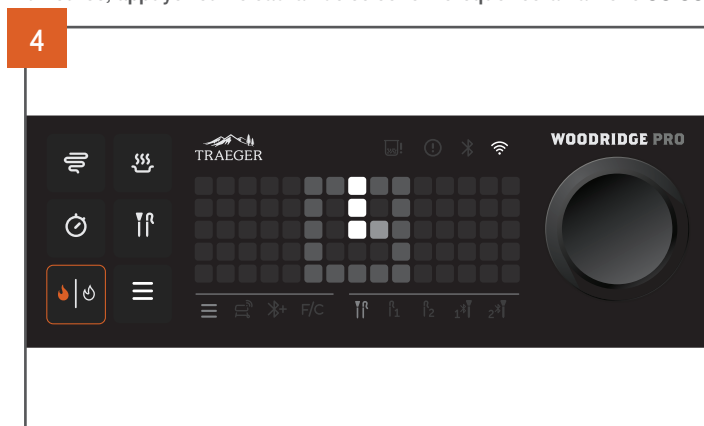
Appuyez sur le bouton de la minuterie.



H et M clignotent brièvement, indiquant que vous pouvez régler les heures à gauche et les minutes à droite. Les heures clignotent en premier. Tournez le cadran de sélection jusqu'aux heures souhaitées, puis appuyez sur le cadran pour verrouiller les heures. Si vous ne souhaitez pas régler d'heures, appuyez sur le cadran de sélection lorsque l'écran affiche 00:00.

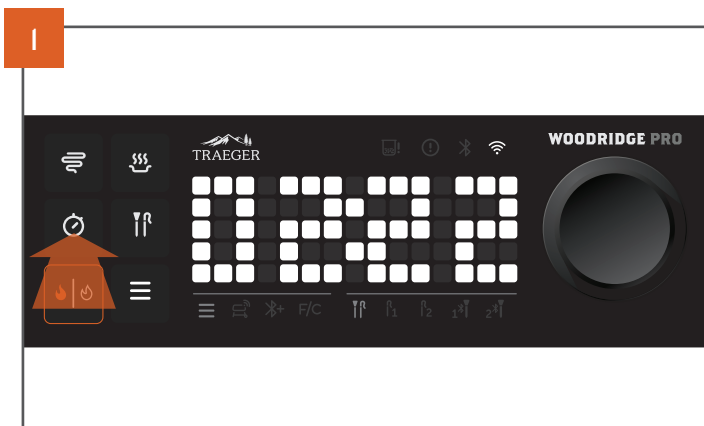


Les minutes se mettent à clignoter. Tournez le cadran de sélection sur les minutes de votre choix, puis appuyez sur le cadran pour verrouiller les minutes.

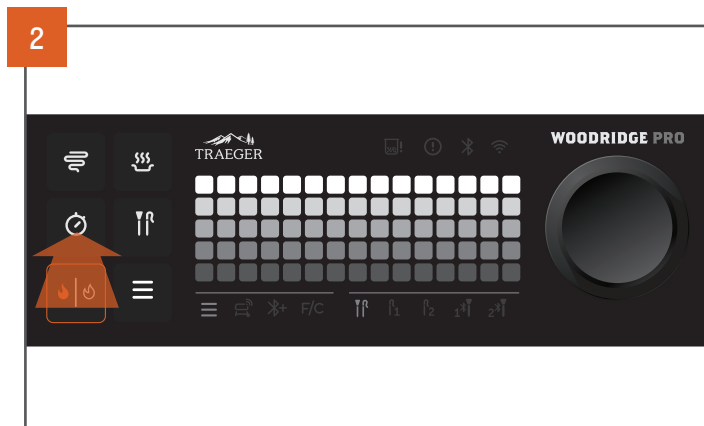


Une animation de minuterie apparaît à l'écran pour indiquer que la minuterie a été réglée avec succès. Le bouton DEL de la minuterie reste allumé tant qu'une minuterie est réglée. Lorsque le bouton de minuterie est sélectionné, le temps restant s'affiche à l'écran. Lorsque le temps restant est inférieur à une heure, l'écran passe de « heures : minutes » à « minutes : secondes ».

### POUR ANNULER LA MINUTERIE



Appuyez sur la touche de minuterie pour que le temps restant s'affiche.



Appuyez sur le bouton de minuterie et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour effacer la minuterie.

# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

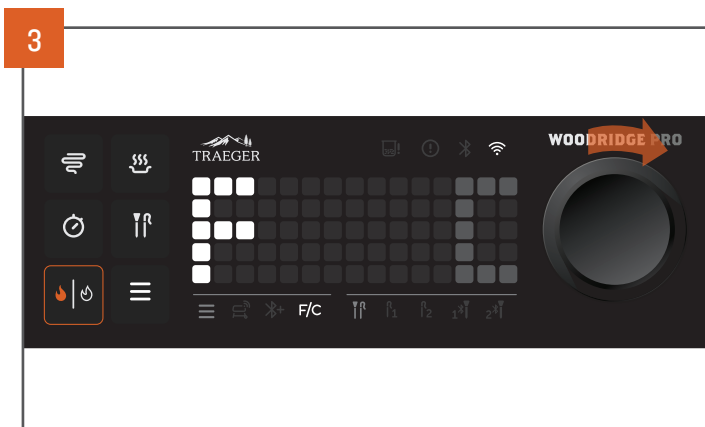
## CHANGER LES UNITÉS DE TEMPÉRATURE



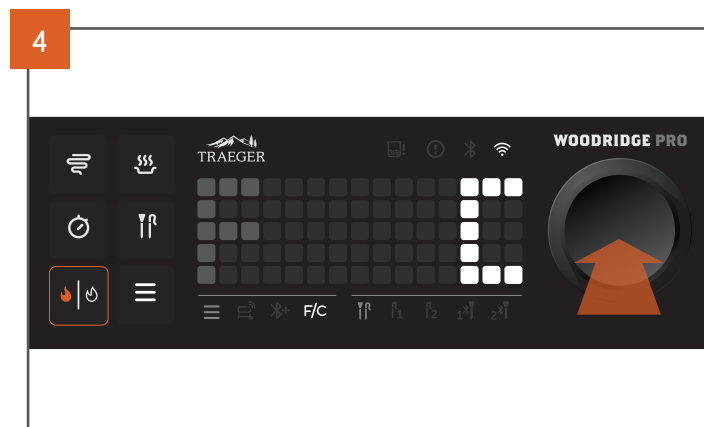
Appuyez sur le bouton de menu.



Tournez le cadran de sélection jusqu'à ce que l'icône « F/C » s'allume dans la barre de menu. Appuyez sur le cadran pour accéder au mode de sélection.



Tournez le cadran de sélection jusqu'à la sélection souhaitée : F pour Fahrenheit ou C pour Celsius.

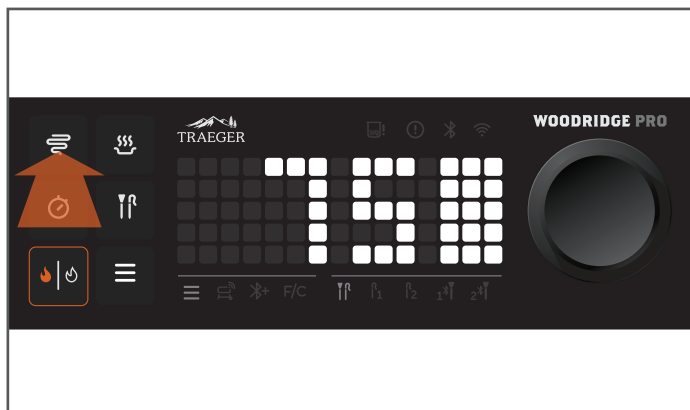


Appuyez sur le cadran de sélection pour verrouiller et confirmer votre sélection.



Revenez à l'écran de veille ou à l'écran d'accueil en appuyant sur le bouton de menu. Les unités sélectionnées vont s'afficher.

## OPTION SUPER FUMÉE<sup>MC</sup>



Vous pouvez ajouter plus de saveur de fumée à vos aliments en appuyant sur le bouton Super Fumée à tout moment pendant la cuisson. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour annuler. Vous pouvez également activer la fonction Super Fumée<sup>MC</sup> en utilisant l'application Traeger.

### REMARQUES :

- La fonction Super Fumée<sup>MC</sup> ne peut être activée que lorsque la température du barbecue est comprise entre 185 °F et 225 °F (85 °C et 107 °C).
- La fumée sera translucide et bleue, et non épaisse et blanche.

## CAPTEUR DE GRANULES TRAEGER



Le capteur de granules Traeger contrôle l'alimentation en granules. Une fois sélectionné dans le menu, le capteur affiche le niveau actuel de granules, par incréments de 5 %.

Si le capteur de granules Traeger est correctement connecté, il affichera « PELLET SENSOR Pellet Level » (niveau de granules) : XXX % ». Si le capteur de granules Traeger n'est pas correctement connecté, l'écran affichera : « PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level » (niveau de granules déconnecté) : 0 % ».

Le capteur de granules Traeger vous permet de vérifier le niveau de granules à distance grâce à l'application Traeger. Quand le niveau de vos granules est bas, le système vous envoie des notifications poussées et des alarmes par le biais de l'application Traeger sur votre appareil intelligent, évitant ainsi à votre chef de se retrouver à court de combustible.

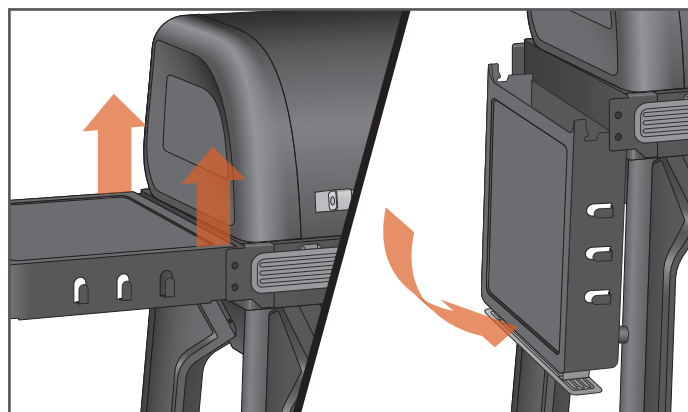
## FONCTION MAINTIEN AU CHAUD



La fonction de maintien au chaud peut être utilisée pour mettre en pause le cycle de cuisson à tout moment et maintenir la température du barbecue à un niveau bas. Appuyez sur le bouton de maintien au chaud pour activer la fonction. Appuyez à nouveau sur le bouton de maintien au chaud pour reprendre la cuisson.

**REMARQUE :** La fonction de maintien au chaud n'est pas conçue pour cuire les aliments selon les normes de sécurité alimentaire.

## ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE



Pour rabattre l'étagère latérale, soulevez la tablette des boulons supérieurs et faites-la basculer vers le bas. Inversez pour ramener l'étagère en position normale.

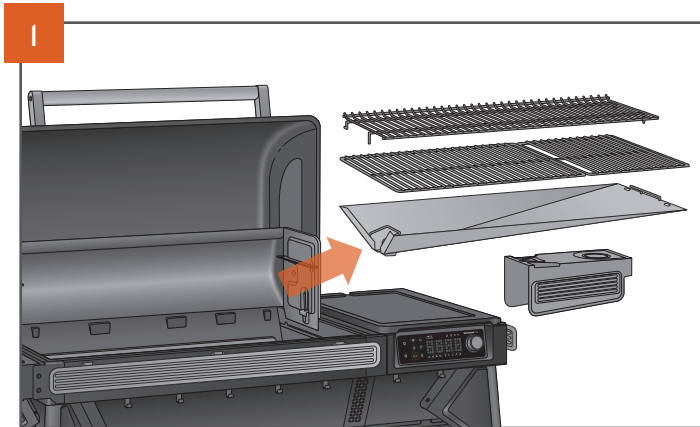
# COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

## FONCTION D'AMORÇAGE DE LA TARIÈRE

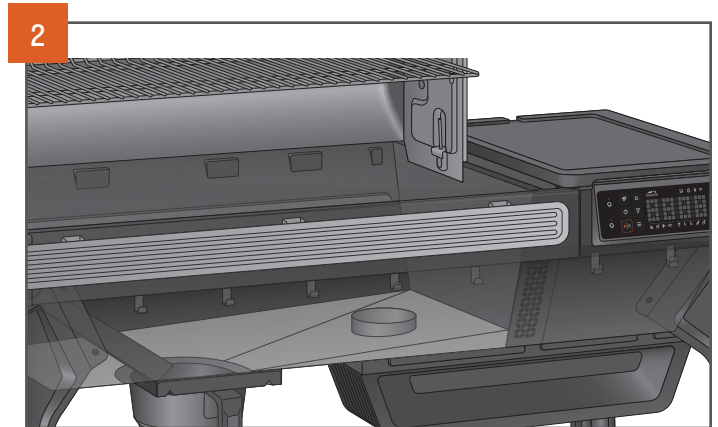
L'amorçage de la tarière vous permet de la déplacer manuellement. Cette fonction doit être utilisée si vous avez besoin d'éliminer les granulés du tube de la tarière ou si vous souhaitez remplir la tarière de granulés en cas de besoin.



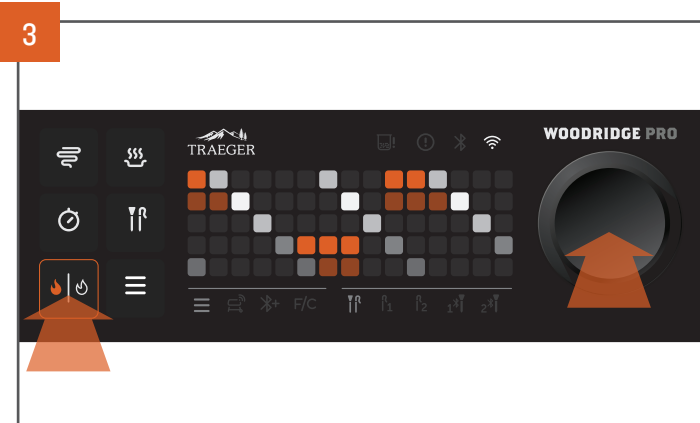
**AVERTISSEMENT! RISQUE D'INCENDIE**  
LAISSEZ TOUJOURS LE BARBECUE REFROIDIR  
COMPLÈTEMENT AVANT D'UTILISER LA FONCTION  
D'AMORÇAGE DE LA TARIÈRE.



Assurez-vous que le barbecue est à l'arrêt et qu'il n'est pas en marche. Retirez les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage et le déflecteur de chaleur.



Assurez-vous que le foyer n'est pas rempli de granulés.



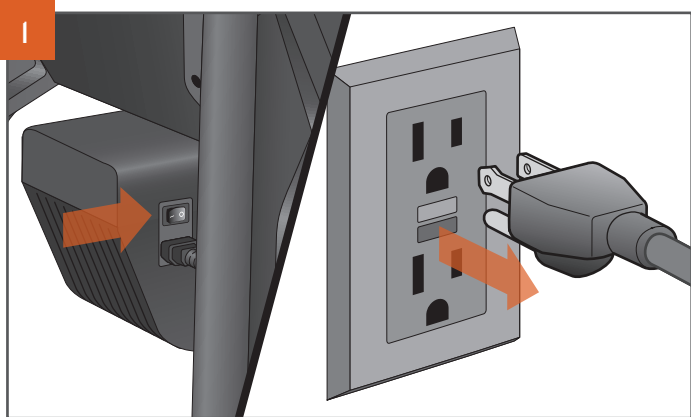
Lorsque le barbecue est au repos (l'écran affiche : - - - F), appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt et sur le cadran de sélection et maintenez-les enfoncés. La tarière commence à se déplacer et l'écran affiche l'animation du mouvement de la tarière.

Si vous utilisez cette fonction pour ajouter des granulés frais au foyer, continuez à maintenir simultanément le bouton d'allumage/arrêt et le cadran de sélection jusqu'à ce que les granulés commencent à tomber dans le foyer; relâchez ensuite les deux boutons. Si vous utilisez cette fonction pour évacuer les granulés du foyer, maintenez le bouton d'allumage/arrêt et le cadran de sélection en même temps jusqu'à ce que tous les granulés soient sortis.

Une fois la tarière amorcée, vérifiez le foyer et retirez tout ce qui est tombé à l'intérieur. Assurez-vous que le foyer est propre et vide avant de l'allumer.

# 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 granulés à une autre rapidement sans problème.



Appuyez sur l'interrupteur principal d'alimentation en position OFF (ARRÊT) (0) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.

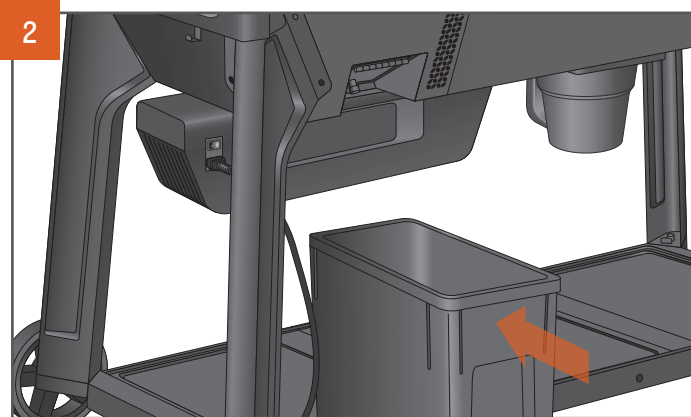
**REMARQUE :** L'aspect de la prise peut varier selon la région.



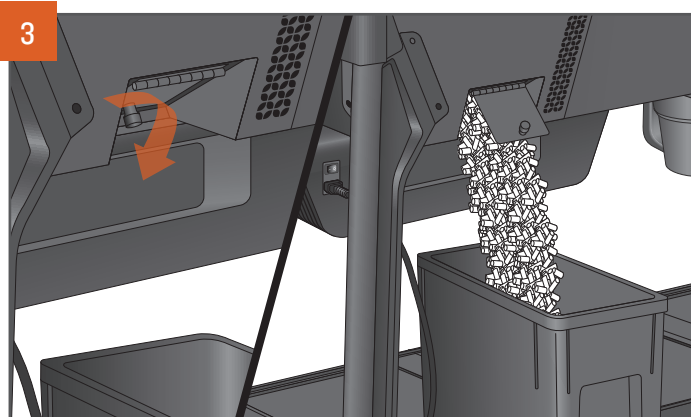
## AVERTISSEMENT! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE, DES BRÛLURES OU LA MORT.

- UN DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL 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>.



Avant de vider la trémie, assurez-vous que le bac à granulés Traeger<sup>MD</sup> StayDry<sup>MC</sup> (vendu séparément) est placé directement sous la porte de libération des granulés.

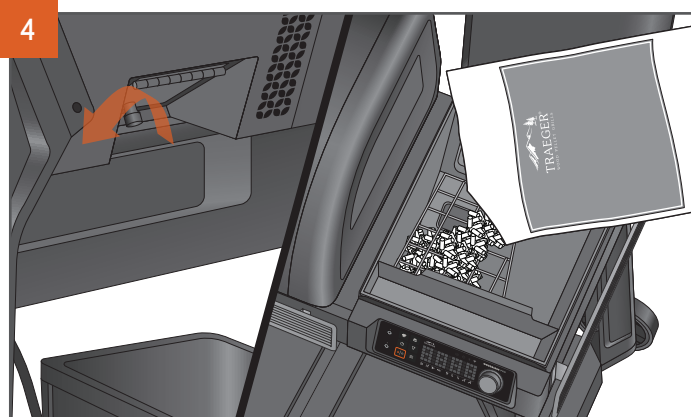


Dévissez le bouton situé à l'arrière de la boîte de tarière et ouvrez la porte de libération des granulés. Les granulés se videront dans le bac à granulés StayDry<sup>MC</sup>. Aspirez la sciure de bois restante dans la trémie.



## AVERTISSEMENT! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE

TANT QUE LE BARBECUE N'A PAS COMPLÈTEMENT REFOUILLI ET QUE L'ALIMENTATION N'EST PAS COUPÉE; SINON, LES GRANULÉS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS.



Une fois la trémie vide, fermez la porte et serrez le bouton. Remplissez la trémie avec un autre parfum de TRAEGER HARDWOOD PELLETS (granulés de bois franc).



## AVERTISSEMENT! NE PAS METTRE LA MAIN DANS

LA TRÉMIE AU DELÀ DE LA GRILLE DE SÉCURITÉ.

# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

Vous aimez le bacon, les saucisses et la poitrine de bœuf? Nous aussi, mais après la cuisson de ces morceaux plus gras, il est plus important que jamais d'éliminer la graisse du barbecue. Heureusement, c'est facile à faire. Lorsque le barbecue est revenu à une température tiède, raclez les grilles et essuyez la graisse de la cuvette d'égouttage (attention à ne pas vous brûler). Cela garantira que tout se passera bien la prochaine fois que vous allumerez, surtout si vous prévoyez de cuisiner quelque chose de chaud et rapide!

**⚠ 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** Appuyez sur l'interrupteur principal sur OFF (ARRÊT) (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'une des opérations d'entretien ci-dessous.

## 1. AVANT CHAQUE CUISSON :

Retirez toute accumulation de la cuvette d'égouttage, ou remplacez le revêtement de la cuvette d'égouttage. Vérifiez le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>, videz-le s'il est plein et remplacez-le par un nouveau revêtement de bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>.



**CONSEIL DE PRO :** Couvrez la cuvette d'égouttage uniquement avec des revêtements de cuvette d'égouttage de marque Traeger authentiques. L'utilisation de papier d'aluminium ou d'autres matériaux aura un impact significatif sur les performances du barbecue et pourrait endommager la cuvette d'égouttage ou le barbecue.

## 2. APRÈS CHAQUE CUISSON :

Après l'arrêt, retirez tout excès de nourriture des grilles pendant qu'elles sont encore tièdes. Raclez toute la graisse dans le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>. Réinstallez le bouclier thermique.

**REMARQUE :** Lorsque vous grattez la graisse, n'utilisez pas de grattoir en métal.

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter les blessures, assurez-vous que toutes les cendres sont refroidies avant de procéder au nettoyage.

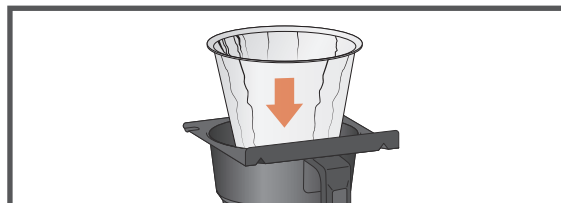
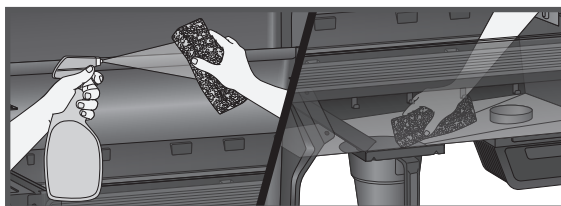
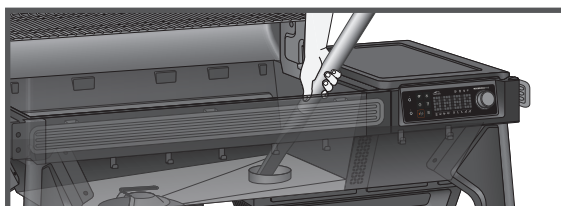
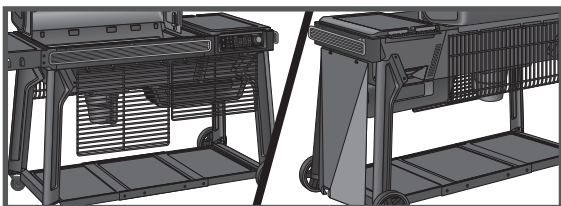
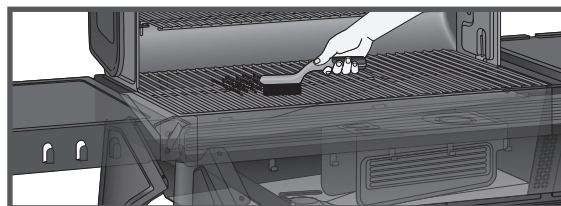
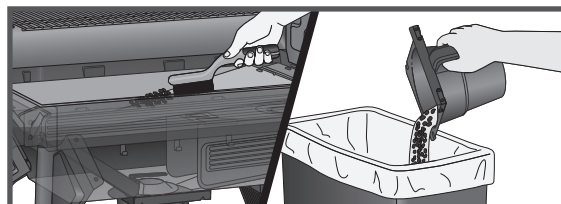
## 3. TOUS LES MOIS :

Vérifiez le foyer et enlevez les cendres à l'intérieur, autour et en dessous. Aspirez les cendres à l'intérieur du foyer. Grattez la créosote sur le dossier et à l'arrière du couvercle du barbecue. Essuyez une dernière fois la cavité du barbecue avec le nettoyant pour barbecue Traeger<sup>MD</sup>. Retirez et nettoyez la goulotte d'évacuation des graisses. Retirez les cendres en les balayant dans le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>.

**REMARQUE :** Lorsque vous grattez la créosote, n'utilisez pas de grattoir en métal.

## 4. SELON LES BESOINS :

Remplacez le revêtement du bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup> lorsqu'il est plein.



## 5. VÉRIFIER LE BAC À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN™ AVANT CHAQUE CUISSON :

**▲ AVERTISSEMENT** Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>.

**▲ AVERTISSEMENT** Le fait de ne pas vider le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup> peut entraîner un grave incendie. Sous le corps du barbecue se trouve un bac qui recueille à la fois les cendres et les graisses. **Celui-ci doit être vérifié avant chaque cuisson et vidé lorsqu'il est plein.** Pour retirer et vérifier le bac, il suffit de le saisir à deux mains et de le faire glisser. Retirez le revêtement jetable et remplacez-le par un nouveau. Voir l'Étape IO, 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.

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

Pendant vos cuissons, les gouttes de graisse tomberont sur (i) la cuvette d'égouttage des graisses et seront canalisées dans (ii) le tube d'évacuation des graisses, (iii) pour être recueillies dans le bac à graisses et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>. 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 détecter des signes d'accumulation de graisse.

**▲ AVERTISSEMENT** La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, et non chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.**

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 du barbecue. 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. Une grande partie de la graisse libérée peut être poussée vers le bas à travers le tube d'évacuation de la graisse et tombera dans le bac à graisse et à cendres EZ-Clean<sup>MC</sup>. Essuyez 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. L'excès de résidus de cendres grattés peut être nettoyé à l'aide d'un aspirateur, comme décrit à l'Étape 9 (à droite) lorsque vous nettoyez les cendres du foyer.

Vérifiez et nettoyez le déflecteur de chaleur pour y détecter toute trace de graisse ou de débris.

## 7. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Lorsque des granulés 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 à l'arrière 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 :** Vérifiez le système d'évacuation Traeger<sup>MD</sup> chaque fois que vous remplissez la trémie de granulés afin de déterminer s'il y a eu une accumulation de créosote et/ou de graisse.

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

## 8. REMISAGE EXTÉRIEUR :

**▲ ATTENTION** Si le barbecue est entreposé à l'extérieur, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie à granulés. Les granulés de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstruent votre tanière. 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 [traeger.com](http://traeger.com).

## 9. NETTOYAGE DES CENDRES À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU FOYER (APRÈS ENVIRON 20 HEURES DE CUISSON) :

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

**▲ AVERTISSEMENT** L'élimination des cendres doit se faire uniquement selon les instructions suivantes.

Un excès de cendre dans le foyer peut nuire à l'allumage et entraîner l'extinction du feu. Le foyer doit être vérifié régulièrement et nettoyé pour éliminer l'accumulation de cendres. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ne doit être effectué que lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

Retirez les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur, le bouclier thermique et la goulotte d'évacuation des graisses afin d'accéder au foyer et à l'intérieur du barbecue. Une grande partie des cendres à l'extérieur du foyer peut être retirée du barbecue à l'aide d'un aspirateur à cendres.

**▲ AVERTISSEMENT** Un aspirateur spécialisé est le meilleur moyen de enlever les cendres du foyer, mais cela doit être fait avec une extrême prudence pour éviter tout risque d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ne doit être effectué que lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

# ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE SUITE

Un aspirateur à cendres doté d'un collecteur métallique sans sac est idéal 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 le réceptacle de tous les débris qui s'y sont accumulés. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du foyer. Une fois le foyer propre, videz le réceptacle dans le récipient métallique et manipulez-le sans tarder de la manière décrite ci-dessous dans la section 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 inutilisé dans l'appareil. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du foyer. Une fois le foyer propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans un récipient en métal, manipulé de la manière décrite ci-dessous dans la section Élimination des cendres.

## 10. 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.

## 11. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

**⚠ AVERTISSEMENT** Il est préférable de nettoyer les grilles du barbecue lorsqu'elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.** Nous vous recommandons de garder

un grattoir 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.

## 12. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

**⚠ AVERTISSEMENT** Appuyez sur l'interrupteur principal d'alimentation en position OFF (ARRÊT) (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer le nettoyage.

Utilisez un chiffon jetable imbibé de Traeger<sup>MD</sup> Grill Cleaner ou d'eau tiède savonneuse pour essuyer la graisse à l'extérieur du barbecue. **NE PAS** utilisez de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampon de nettoyage abrasif sur les surfaces extérieures du barbecue.

## 13. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remplacer la goulotte d'évacuation des graisses, le bouclier thermique, le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (GFCI) et appuyez sur l'interrupteur principal pour le mettre sur ON (MARCHE) (I). Réglez la température et appuyez sur le bouton d'allumage/arrêt. Les granulés devraient tomber dans la chambre de combustion et la tige chauffante commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne touchez pas la tige chauffante.

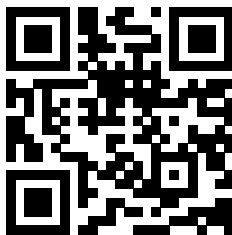
Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancer le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer la goulotte d'évacuation des graisses, le bouclier thermique, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage, les grilles du barbecue et les aliments sur le barbecue.

## 14. CORDON D'ALIMENTATION

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

## FOIRE AUX QUESTIONS

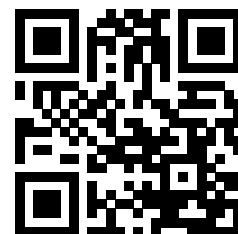
Balayez ce code QR pour accéder à la foire aux questions.



## DÉPANNAGE

### MESSAGES D'ERREUR

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



# 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. Toutefois, les températures ne doivent pas être modifiées fréquemment, car cela les ferait varier. 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 : Appuyez sur le bouton de menu. Faites défiler avec le cadran de sélection jusqu'à l'icône F/C. Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Sélectionnez ensuite F ou C avec le bouton de sélection et appuyez sur le bouton pour confirmer.
4. Votre barbecue Traeger<sup>MD</sup> est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé à tout moment. L'ouverture du couvercle du barbecue allonge considérablement le temps de cuisson et fait chuter la température. N'ouvrez pas le couvercle avant que le barbecue n'ait atteint la température réglée.
5. Ne surchargez pas la surface de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords de la surface d'appui de la cuvette d'égouttage. Cela peut entraver la circulation de l'air de cuisson et allonger le temps nécessaire pour atteindre la température réglée, ce qui peut empêcher le fonctionnement correct du barbecue.
6. Cuire en fonction de la température et non de la durée.
7. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
  - Généralement, les aliments fins nécessitent une chaleur élevée et des temps de cuisson plus courts, tandis que les aliments plus épais nécessitent une chaleur faible et des temps de cuisson plus longs.
  - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes aux mêmes températures de cuisson.
  - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous faites cuire atteint une température sûre pour la consommation.
  - Mettre des aliments congelés, crus, froids ou non cuits sur le barbecue peut entraîner une baisse temporaire de la température interne du barbecue.
8. Gardez votre barbecue propre. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les incendies dus à la graisse sont causés par un manque d'entretien du barbecue et l'absence de nettoyage régulier du système de gestion de la graisse Traeger<sup>MD</sup> (TGMS) (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 34-36). Même s'il y a suffisamment d'espace dans le barbecue, veillez à ne pas charger des quantités excessives d'aliments susceptibles de libérer de grandes quantités de graisse (par exemple, plus d'une livre (0,5 kg) de bacon). Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si vos précédentes cuissons ont produit de grandes quantités de graisse, vous DEVEZ nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

## SERVICE



**LE SERVICE 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 service clientèle général, vous pouvez consulter :

### SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Téléphone : É.-U./CA : 1 800 TRAEGER 6 h – 22 h HNR

Site web : [support.traeger.com](http://support.traeger.com)

Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC

533 South 400 West

Salt Lake City, UT 84101

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



## GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

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

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, pieds, étagères et 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
Plateau d'égouttage, bouclier thermique et déflecteur de chaleur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Les grilles émaillées	3 ans	Ne rouillera pas à travers
Tige chauffante, cordon, capteur de température à résistance (RTD) et thermocouple	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Sonde à viande et thermomètre à viande sans fil	1 an	Ne rouillera pas à travers

L'entière responsabilité de Traeger et votre recours exclusif constituent le remplacement de la pièce défectueuse de votre barbecue Traeger<sup>MD</sup>. Toute pièce d'origine dont le retour est approuvé par le service à la clientèle de Traeger doit être expédiée port payé. Traeger peut remplacer la pièce défectueuse par une pièce neuve ou réusinée, à la seule discrétion de Traeger et en fonction de la disponibilité, dans les 90 jours. Sans causer de limitation aux exclusions mentionnées précédemment, la garantie n'offre aucune couverture pour : (i) les dommages à la peinture causés par des incendies de graisse; (ii) l'exposition aux rayons UV; (iii) l'usure normale; et (iv) la déformation du plateau d'égouttage, de bouclier thermique ou du déflecteur de chaleur.

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

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

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

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

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

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

#### IMPORTANTES INFORMATIONS DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRES

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

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





BIENVENUE  
DANS LE  
TRAEEGERHOOD<sup>MD</sup>

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



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

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

© 2024 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.  
La marque et les logos Bluetooth<sup>MD</sup> sont des marques  
déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation  
de ces marques par Traeger se fait sous licence.  
Les autres marques et les autres noms commerciaux sont  
ceux de leurs propriétaires respectifs.

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