



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE RANGER

TRANSMETTEZ LE MESSAGE
POSTEZ LES PHOTOS DE
VOS GRILLADES AVEC
#TRAEEGERGRILLS

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

**IMPORTANT : À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE.
LIRE ATTENTIVEMENT.**

TFT18KLD TFT18KLDA TFT18KLDC TFT18KLDE
TFT18KLDG TFT18KLDH TFT18KLDM

SÉCURITÉ IMPORTANTE

LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

Merci de lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser cet appareil à combustion de granules. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages et des blessures corporelles, voire la mort. Contacter les autorités locales en matière de feu ou de construction afin de connaître les exigences d'installation dans votre région.

Cuisiner sur un feu de bois dur vous offre des années de bonheur, pour vous, votre famille et vos amis chanceux. Votre nouveau barbecue Traeger est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous donnant des performances optimales pour les aliments les plus savoureux.

Comme pour tous les barbecues et appareils de cuisson, à chaque fois que vous brûlez un matériau — que cela soit du bois, du gaz ou du charbon — des gaz organiques se forment pendant le processus de cuisson. Un gaz qui peut être particulièrement nocif en quantités concentrées est le monoxyde de carbone. Dans un environnement extérieur et ventilé, le monoxyde de carbone devrait naturellement se dissiper et ne pas vous intoxiquer.

AVERTISSEMENT ! Respecter ces directives pour éviter que ce gaz sans couleur et sans odeur ne vous intoxique, vous et votre famille, vos animaux de compagnie ou autres :

- Il est bon de reconnaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, état fébrile, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang entraînent une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présente des symptômes de type rhume ou grippe. Une intoxication au monoxyde de carbone, qui peut être facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveaux-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les pathologies du cœur.
- Utilisez votre barbecue Traeger uniquement en extérieur sur un sol non combustible et éloigné des matières combustibles.
- Ne jamais utiliser d'essence, de combustible à lampe lanterne de type essence, de kérosène, de fluide d'allumage de charbon ni liquide inflammable pour allumer ou faire « redémarrer » un feu dans cet appareil. Conserver tous ces liquides éloignés de cet appareil lorsqu'il est en marche.

IMPORTANT : LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Si vous montez cette unité pour quelqu'un d'autre, fournissez ce manuel pour que le propriétaire le lise et le conserve pour future référence.

DANGER !

Pour les consommateurs d'Amérique du Nord :

- Brancher dans une prise à 3 broches appropriée.
- Une alimentation électrique avec protection de type DDFT est requise. Pour protéger contre les risques de choc électrique, localiser une prise électrique à 3 broches à portée du cordon d'alimentation de 1,8 m (6 pieds). Lors de l'installation de la prise, respecter le code électrique national et les codes et réglementations locaux.

Pour les consommateurs d'Europe :

- Brancher dans une prise mise à la terre appropriée.
- Ne pas retirer la fiche de terre et ne modifier sous aucun prétexte la prise. Ne pas utiliser d'adaptateur ni de rallonge.

AVERTISSEMENT !

Risque de fumée

Un excès de granules peut se produire lors de l'allumage, ce qui provoquerait une fumée blanche inhabituellement épaisse qui dure longtemps. Si cela se produit, éteignez votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal et débranchez-le. Si cela continue longtemps, des gaz peuvent se former à cause de la combustion partielle et s'enflammer complètement, ce qui fait que le couvercle semble « roter ». Si ce rot se produit et que votre barbecue n'a pas été entretenu conformément aux instructions présentes dans « Entretien de votre barbecue », pages 22-23, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes et nettoyez à fond toutes les cendres et granules du barbecue et du creuset (voir page 23, « Nettoyage de la cendre de l'intérieur et autour du creuset »).

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure

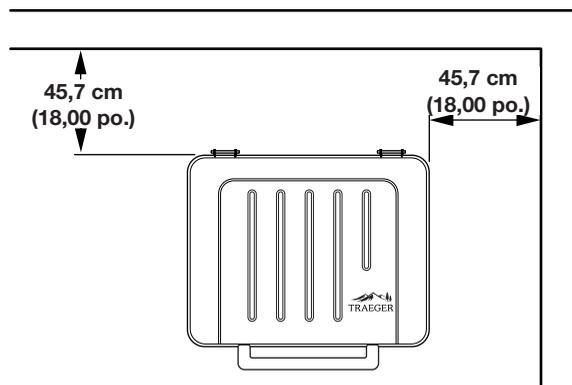
De nombreuses parties de ce barbecue sont très chaudes au cours de l'utilisation. Faire très attention afin d'éviter les brûlures, au cours du fonctionnement et après, tant que le barbecue est encore chaud.

- **Ne jamais** laisser le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants sont présents.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il est en fonctionnement.
- Laisser le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou de tenter de le transporter.

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie

- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenir une distance **MINIMUM** de 45,7 cm (18,00 po.) entre le barbecue et les combustibles.
- Lors de l'utilisation de ce barbecue sous des combustibles placés en hauteur, un **MINIMUM** de 102 cm (40,00 po.) est requis.



AVERTISSEMENT !

Risque de gaz polluant

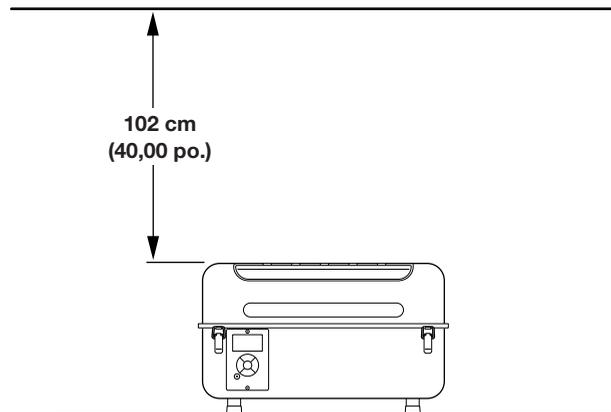
- Assemblez et faites fonctionner ce barbecue **UNIQUEMENT** conformément aux instructions dans le guide d'assemblage et ce manuel du propriétaire.
- Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR**.
- N'utilisez jamais de granules de chauffage dans le barbecue, en raison des produits polluants et additifs potentiellement dangereux qui pourraient être présents.

ATTENTION !

- Entrez toujours les granules de bois dans un lieu sec, éloigné d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.
- Conservez le barbecue propre. Consultez les instructions de nettoyage dans le manuel du propriétaire.
- N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour l'utilisation avec ce barbecue.
- Pour de meilleurs résultats et un goût optimal, utilisez les GRANULES DE BOIS DUR DE LA MARQUE TRAEGER.
- Même s'il y a beaucoup de place dans le barbecue, faites attention de ne pas mettre de quantités excessive d'aliments qui pourraient relâcher des grandes quantités de graisse inflammable, par exemple plus de 500 grammes de bacon, en particulier si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos précédentes cuissons ont produit de grandes quantités de graisse inflammable, il est fortement recommandé de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser de nouveau.

Pour les consommateurs d'Europe :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient placées sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité qui leur fournisse des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS



NOUS VOUS COUVRONS

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

MARINADES

GRANULES

SAUCES

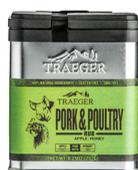




TABLE DES MATIÈRES

- 2** Sécurité importante
- 6** Ajouter de la saveur à vos grillades
- 8** Monter votre barbecue
- 10** Découvrez votre barbecue
- 13** Instructions d'allumage initial
- 15** Démarrage suivant
- 16** Utilisation de votre barbecue
- 17** Utilisation de la sonde thermique
- 18** Caractéristiques du Ranger
- 20** Conseils d'utilisation
- 21** Dépannage
- 22** Entretien de votre barbecue
- 26** Service et assistance
- 27** Garantie

**Enregistrez votre
barbecue en ligne
pour un ebook
Traeger GRATUIT**

Allez en ligne sur
traegergrills.com/register

AJOUTER DE LA SAVEUR À VOS GRILLADES

GRANULES

Pour Traeger il est tout naturel de créer des granules de bois dur 100 % alimentaires. Nos moulins aux États-Unis transforment du bois dur et mélangé pour le parfait équilibre de fumée et de chaleur pour que vous ayez à chaque fois un résultat de qualité supérieure.

Pour créer les meilleurs granules de bois dur sur le marché il faut commencer par le début. Nous construisons nos moulins dans des régions du pays à proximité des sources de bois dur. Nous consacrons également l'intégralité de notre processus de fabrication aux granules alimentaires, ce qui permet de conserver la pureté de nos machines.

LES GRANULES DE BOIS DUR DE MARQUE TRAEGER ne contiennent que deux ingrédients naturels : notre mélange signé de bois dur et une simple huile de soja. Lors de la fabrication des granules de bois dur de qualité supérieure qui font passer votre repas au niveau suivant, moins veut toujours plus. Pas d'additifs, pas de rembourrages, pas d'agent liant, juste une saveur simple et naturelle.

BOIS DUR

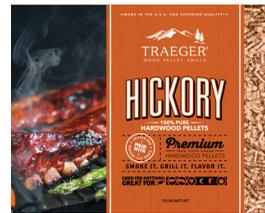
GUIDE GRANULES

BONS EN TOUTES CIRCONSTANCES. PARFAITS POUR :

AULNE	
POMMIER	
CERISIER	
CARYER	
ÉRABLE	
MESQUITE	
CHÈNE	
PACANIER	

**NOS GRANULES DE BOIS DUR SONT
8 GRANDES VARIÉTÉS !**

TAILLES SPÉCIALES



CARYER

Boîte de 4,5 kg (10 lb.)

Notre saveur de granules la plus populaire est désormais proposée dans un format 4,5 kg facile à transporter.



MÉLANGE GIBIER

Sac de 15 kg (33 lb.)

Traeger et Realtree se sont associés pour vous présenter un mélange exclusif de caryer et de chêne rouge et blanc, avec des nuances boisées de romarin. Le mélange est suffisamment savoureux pour le gibier.

SACS DE 9 KG (20 LB.)



AULNE Sac de 9 kg (20 lb.)

Polyvalent grâce à sa saveur et son arôme doux, l'aulne offre une fumée ample sans couvrir même les saveurs les plus délicates.



ÉRABLE Sac de 9 kg (20 lb.)

Léger, avec une pointe de douceur, les granules d'érable sont parfaits pour le porc et en particulier pour les légumes.



POMMIER Sac de 9 kg (20 lb.)

Utilisé le plus souvent avec la volaille et le porc, les granules de pommier offrent une fumée légèrement sucrée qui aide à relever les viandes au goût léger.



MESQUITE Sac de 9 kg (20 lb.)

Le préféré des grillades texanes, les granules de mesquite confèrent à votre viande une saveur bien fumée.



CERISIER Sac de 9 kg (20 lb.)

Des granules très savoureux, le bois de cerisier s'adapte à merveille à des applications où vous voulez ajouter une saveur fumée chaleureuse.



CHÊNE Sac de 9 kg (20 lb.)

Plus fort que le cerisier ou le pommier et plus léger que le caryer, le chêne est parfait pour le poisson et le bœuf.



CARYER Sac de 9 kg (20 lb.)

Les plus largement utilisés pour le barbecue, les granules de caryer confèrent une saveur riche qui s'adapte à la plupart des viandes.

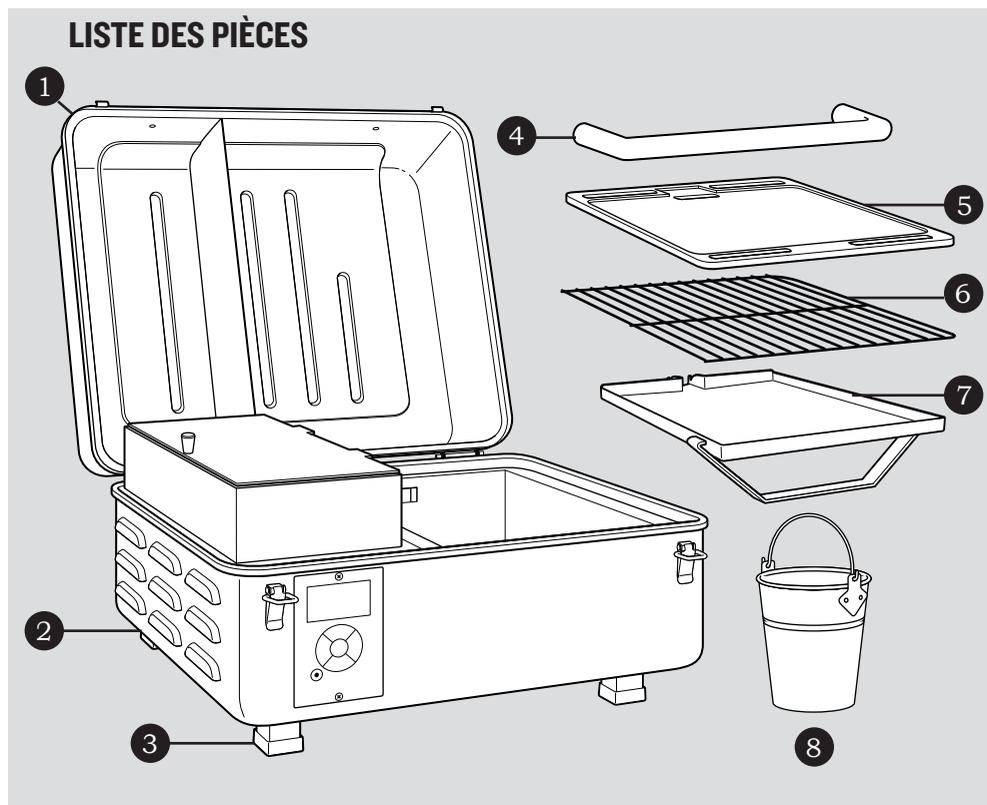


PACANIER Sac de 9 kg (20 lb.)

Avec un délicieusement goût de noix et même un peu épicé, les granules de pacanier sont parfaits pour les légumes, le bœuf, le porc, la volaille ou même les rôtis.

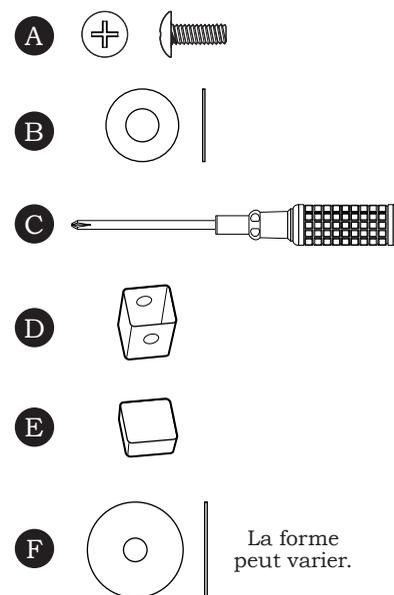
MONTER VOTRE BARBECUE

LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL



LISTE DES PIÈCES

PACK DE MATÉRIEL



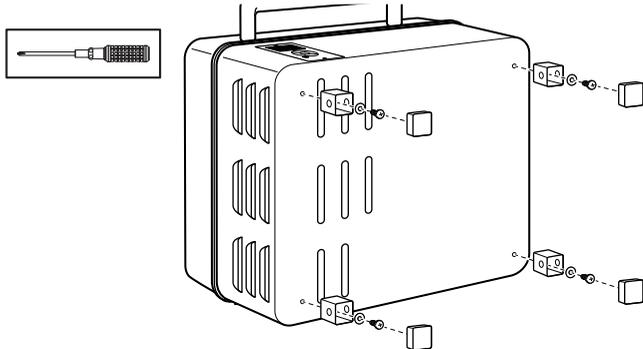
La forme peut varier.

Pièce	Description
1	Couvercle du barbecue
2	Corps du barbecue
3	Pieds à socle
4	Poignée du couvercle
5	Plaque en fonte
6	Grille du barbecue
7	Bac récepteur à graisse
8	Seau à graisse

Pièce	Description
A	Boulons : 1/4-20x5/8" (6 pièces)*
B	Rondelles : 1/4" Plates (6 pièces.)*
C	#2 tournevis cruciforme
D	Pieds (4 pièces)
E	Socles de pied (4 pièces)
F	Rondelles Mica (2 pièces)*

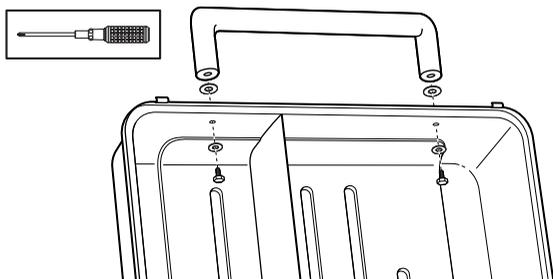
***REMARQUE :** les boulons de poignée, rondelles et rondelles Mica sont déjà installés sur la poignée.

1 INSTALLATION DES PIEDS



Pendant cette étape : 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

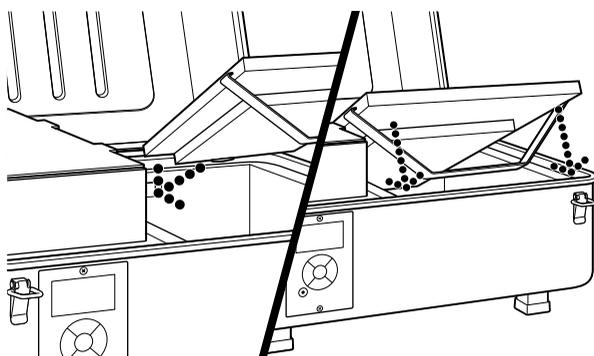
2 INSTALLER LA POIGNÉE DU COUVERCLE



REMARQUE : le matériel de la poignée est installé sur la poignée.

Pendant cette étape : 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

3 INSTALLER LE BAC RÉCEPTEUR À GRAISSE ET LE SEAU

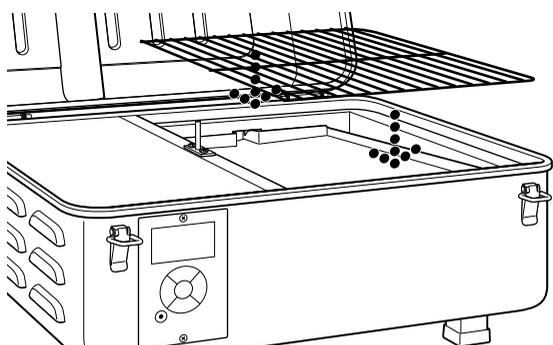


REMARQUE : assurez-vous que le goulot d'évacuation du bac récepteur à graisse passe par l'ouverture à l'arrière du barbecue.

IMPORTANT : assurez-vous toujours de placer le seau à graisse sous le goulot lors de l'utilisation !

Pendant cette étape : 7 8

4 INSTALLER LA GRILLE DU BARBECUE EN FONTE ÉMAILLÉE



Pendant cette étape : 6

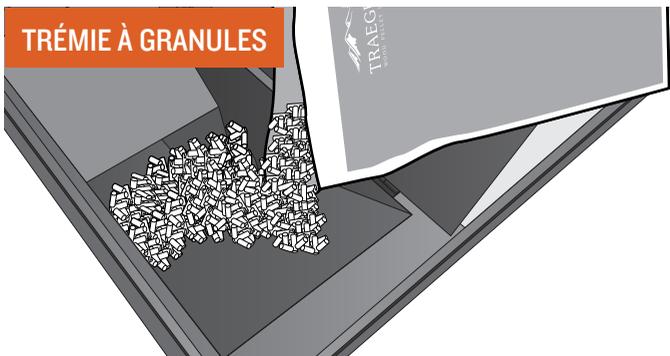
DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



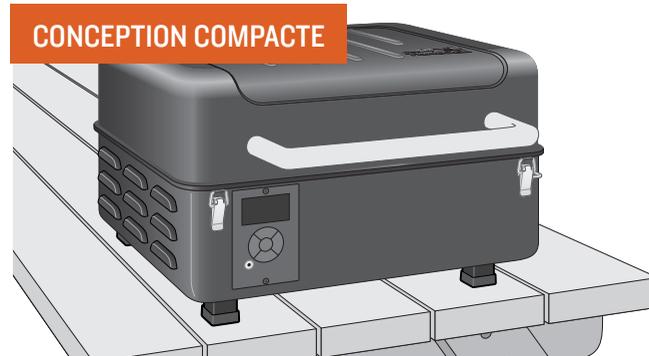
Pièce	Description
1	Couvercle du barbecue
2	Poignée du couvercle
3	Plaque en fonte
4	Grille du barbecue en fonte émaillée
5	Bac récepteur à graisse
6	Port d'évacuation de la graisse (arrière du barbecue)

Pièce	Description
7	Sonde thermique
8	Seau à graisse
9	Contrôleur numérique avec AGL
10	Trémie à granules
11	Interrupteur principal (arrière du barbecue)
12	Couvercle de trémie à granules



TRÉMIE À GRANULES

Une trémie d'une capacité de 4,1 kg (9 lb.) de granules vous permettra de cuisiner pendant des heures sans être près de votre barbecue à tout moment, vous pouvez ainsi passer du temps avec vos amis et votre famille.



CONCEPTION COMPACTE

Emportez votre Traeger ! La conception compacte est parfaite pour le camping ou pique-niquer à côté de votre voiture, ce qui vous permet de profiter de la grande saveur Traeger, où que vous soyez.



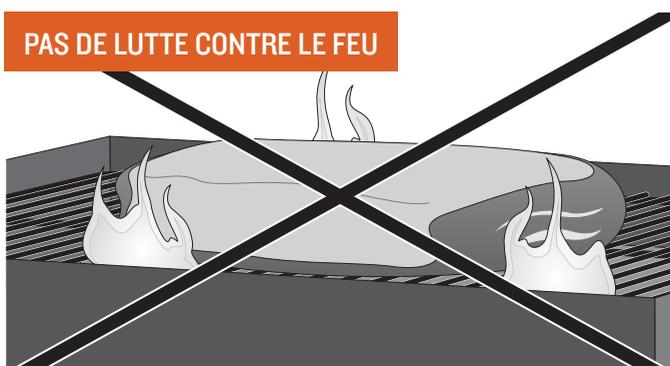
ESPACE POUR GRILLER

Avec 0,12 m² (184 po.²) d'espace pour griller, votre barbecue Traeger de gamme Ranger vous offre 16 000 BTU de puissance de cuisson dans un petit format.



CONTRÔLES HIGH-TECH

La fonction Maintien au Chaud peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur MAINTIEN AU CHAUD de nouveau pour reprendre la cuisson. La fonction Maintien au Chaud maintient la température du barbecue à 74 °C (165 °F).



PAS DE LUTTE CONTRE LE FEU

Ne vous inquiétez pas des gouttes de graisse qui s'enflamment et provoquent des boules de feu qui détruisent votre repas, les barbecues au feu de bois de Traeger cuisinent à l'aide de chaleur indirecte. Toutes les gouttes de graisse sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour une élimination facile.

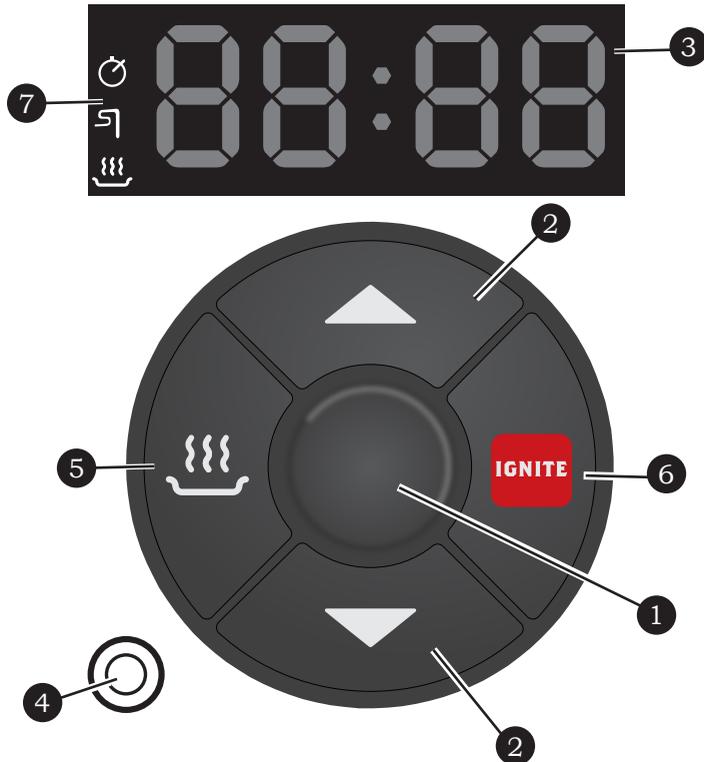
REMARQUE : pour en savoir plus l'entretien correct et recommandé, voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 22 et 23.



DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE (suite)

VOTRE PANNEAU DE COMMANDE ET ÉCRAN

Votre barbecue Traeger Ranger est équipé d'un contrôleur numérique avec AGL (Advanced Grilling Logic). Avant de commencer à utiliser votre barbecue, il serait utile de vous familiariser avec les différentes fonctions du panneau de commande.



GUIDE DU CONTRÔLEUR ARC

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Maintien au Chaud peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur MAINTIEN AU CHAUD de nouveau pour reprendre la cuisson. La fonction Maintien au Chaud maintient la température du barbecue à 74 °C (165 °F).

FONCTIONS TOUCHES ENFONCÉES

REMARQUE : pour les éléments suivants, lorsque le barbecue est en mode veille, maintenez les boutons indiqués enfoncés pendant 2 secondes.

AMORCER LA VIS SANS FIN

« Pri » clignotera à l'écran et la vis sans fin s'amorcera pendant 30 secondes. Recommencez pour annuler.

ARRÊT DU BARBECUE

« OFF » (arrêt) clignotera neuf fois à l'écran. Le barbecue affichera « COOL DN » (refroidissement) pendant 15 minutes pendant qu'il refroidit. Pour annuler, recommencer pendant que « OFF » (arrêt) clignote.

CHANGER °F/°C

Le barbecue changera l'affichage entre °F et °C.

AFFICHER MICROLOGICIEL

Le micrologiciel défilera à l'écran.

REMARQUE : La lettre « v » affichera comme « u ».

1 BOUTON CENTRAL

Utilisez ce bouton pour allumer le barbecue et passer entre les modes TEMPERATURE > TIMER (minuteur) > PROBE ALARM (alarme de sonde). Maintenez enfoncé pendant deux secondes pour annuler un réglage. Pour mettre le barbecue en cycle d'arrêt, appuyez et maintenez le bouton pendant deux secondes en mode de réglage de température.

2 BOUTON HAUT/BAS

Appuyez sur les boutons HAUT/BAS pour augmenter ou réduire la température ou le temps. Maintenez enfoncé pour augmenter ou réduire le temps rapidement.

REMARQUE : maintenez enfoncés les boutons HAUT et BAS en même temps pendant 3 secondes pour passer de Celsius à Fahrenheit.

3 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Affiche la température actuelle, le temps restant en mode minuteur ou la température de cuisson de la sonde.

4 PRISE DE LA SONDE THERMIQUE

Branchez la sonde thermique dans la prise pour sonder la cuisson.

5 MAINTIEN AU CHAUD

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

6 IGNITE (allumer)

Appuyez sur IGNITE (allumer) pour démarrer le barbecue.

7 PANNEAU INDICATEUR LUMINEUX

Les icônes sur ce panneau s'allumeront lorsque la fonction correspondante est active.

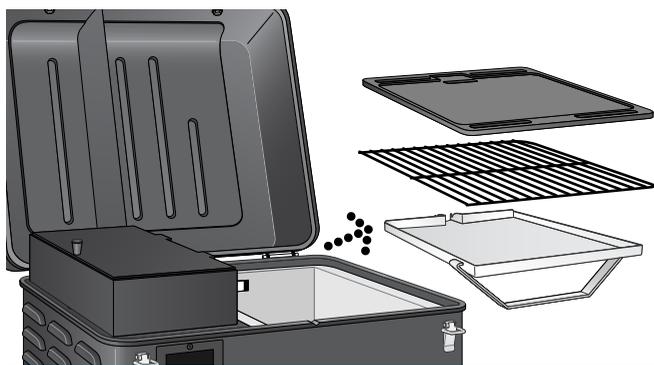
 L'icône Timer (minuteur) s'allume lorsque le minuteur est actif.

 L'icône de sonde thermique s'allume une fois que la sonde est branchée et reconnue par le barbecue.

 L'icône Maintien au Chaud s'allume lorsque cette fonction est active.

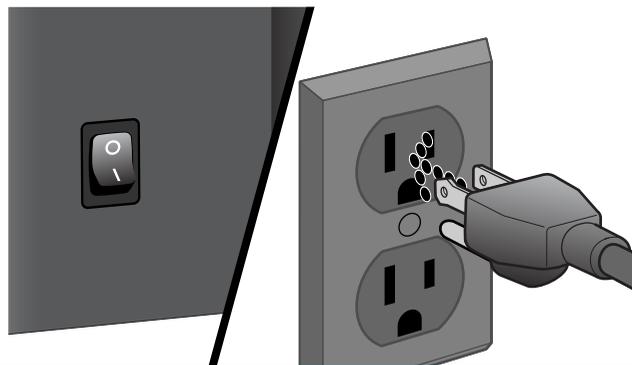
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE INITIAL

À utiliser lors de l'allumage initial ou si le barbecue n'a plus de granule. Afin d'assurer un fonctionnement correct du barbecue, vous devez d'abord amorcer la vis sans fin de la trémie à granules en permettant au tube à granules de se « charger » en granules.



1

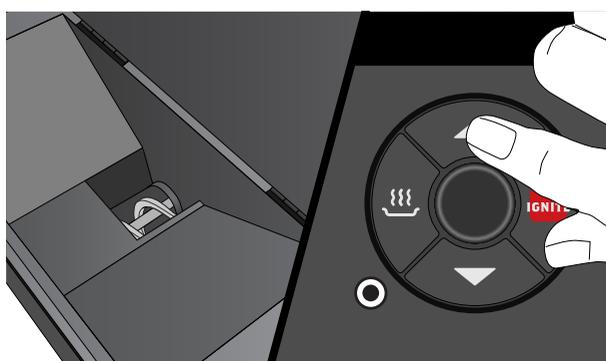
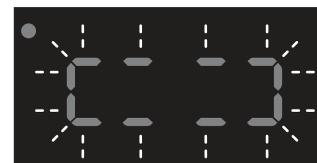
Retirer la grille du barbecue, la grille en fonte et le bac récepteur à graisse de l'intérieur du barbecue.



2

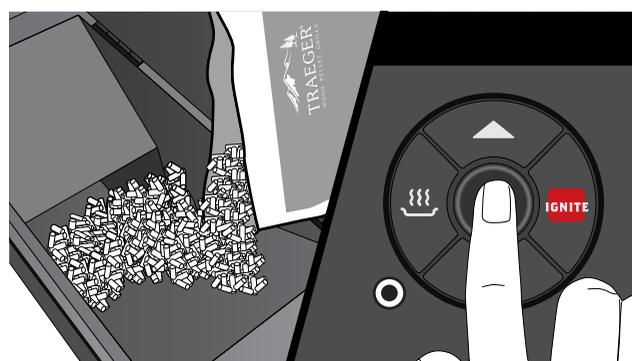
Avec l'interrupteur principal en position éteinte (O), branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec une mise à la terre. Une fois que le barbecue est branché, mettez l'interrupteur principal en position de marche (I).

REMARQUE : une fois que vous mettez votre barbecue en marche, il passera en mode veille et le contour de l'écran clignotera. Cela indique que votre barbecue attend une commande et qu'il n'est pas en fonctionnement actif. Le barbecue DOIT être en mode veille pour amorcer la vis sans fin.



3

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la vis sans fin. Lorsque le barbecue est en mode veille, maintenez enfoncés les boutons HAUT et IGNITE (allumer) simultanément. « Pri » clignotera à l'écran et la vis sans fin commencera à amorcer.

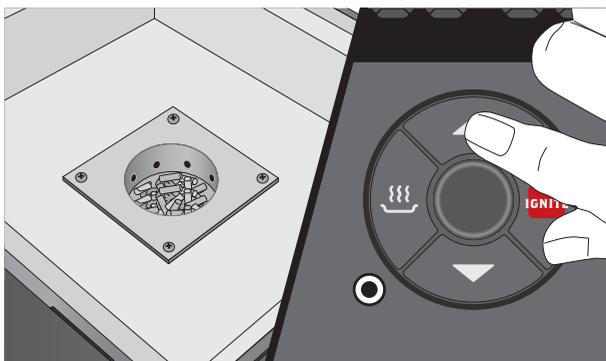


4

Remplissez la trémie avec les GRANULES DE BOIS DUR DE MARQUE TRAEGER de votre choix. Le tuyau de la vis sans fin devrait prendre 2 minutes pour remplir de granules et commencer à alimenter le creuset.

AVERTISSEMENT ! Utilisez UNIQUEMENT DES GRANULES DE BOIS DUR DE MARQUE TRAEGER. N'utilisez jamais de granules de chauffage dans le barbecue.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE INITIAL (suite)



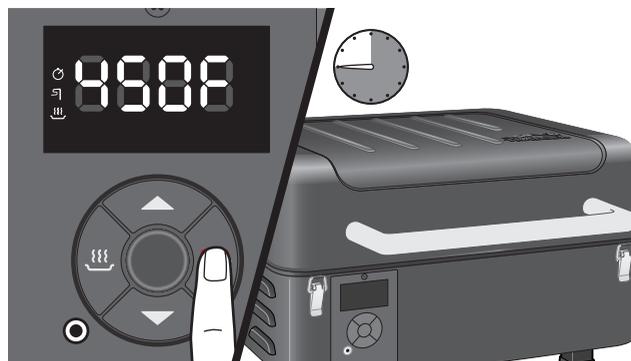
5

Continuez à amorcer jusqu'à ce qu'une petite quantité de granules soit en contact direct avec la tige chaude dans le creuset. Maintenez enfoncés les boutons HAUT et IGNITE (allumage) pour arrêter l'amorçage et que le barbecue revienne en mode veille.

6

Vous êtes maintenant prêt à replacer le bac récepteur à graisse, la grille du barbecue et la grille en fonte dans le barbecue. Placer le seau à graisse sous l'évacuation à graisse à l'arrière du barbecue pour recueillir les égouttements de graisse.

Recommandation : pour un nettoyage facile, couvrir le bac récepteur à graisse avec une doublure de bac en aluminium ou du papier aluminium résistant. Si vous utilisez du papier aluminium, assurez-vous que les bords et extrémités du papier sont placés contre le bas du bac récepteur à graisse. Remplacer le papier après chaque cuisson pour réduire la possibilité de feu de graisse. Veuillez consulter « Entretien de votre barbecue » à la page 22 pour plus de détails.



7

Appuyez sur le bouton HAUT jusqu'à ce que l'écran de température affiche 250 °C (450 °F).

REMARQUE : Pour passer de Celsius (C) à Fahrenheit (F), maintenez enfoncés les boutons HAUT et BAS simultanément.

8

Appuyez sur le bouton IGNITE (allumage). Laissez le barbecue tourner à 250 °C (450 °F) pendant 30 minutes avec le couvercle fermé pour terminer le processus de préparation.

AVERTISSEMENT !

- Lorsque vous utilisez ce barbecue, maintenez un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po.) entre le barbecue et des produits inflammables.
- Pour de meilleurs résultats et un goût optimal, utilisez toujours les GRANULES DE BOIS DUR DE LA MARQUE TRAEGER. N'utilisez jamais de granules de chauffage dans le barbecue.
- Nettoyez le bac récepteur à graisse après chaque utilisation pour réduire la possibilité d'un feu de graisse. Veuillez consulter « Entretien de votre barbecue » à la page 22 pour plus de détails.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE INITIAL (suite.)

CONTRÔLE DU CYCLE D'ARRÊT

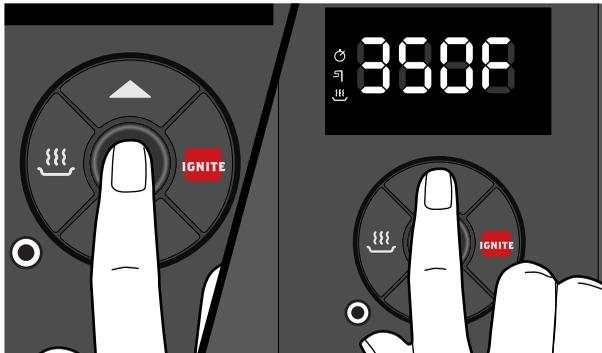
Le contrôle du cycle d'arrêt pour ce barbecue vient avec un cycle d'arrêt automatique. Lorsque vous terminez de cuire sur votre barbecue, maintenez enfoncé le bouton central pendant 3 secondes. « OFF » (arrêt) clignotera à l'écran pendant quelques secondes, puis fera défiler « COOL Dn » (refroidissement) suivi de la température actuelle jusqu'à ce que le barbecue refroidisse à une température sans danger.

Alors que « OFF » (arrêt) clignote sur le contrôleur, vous pouvez annuler le cycle d'arrêt en maintenant enfoncé le bouton central pendant deux secondes.

Laissez toujours le cycle d'arrêt se terminer complètement avant de mettre votre barbecue hors tension avec l'interrupteur principal. Le cycle d'arrêt assure que le feu est éteint et que le barbecue s'allume correctement lors de l'utilisation suivante.

DANGER ! Si vous éteignez l'interrupteur principal, seule l'alimentation des composants du barbecue sera coupée. Lors de l'entretien de la commande et d'autres pièces, assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée pour éviter les risques de choc électrique.

DÉMARRAGE SUIVANT



1

Avec l'interrupteur en position de marche (I), appuyez sur le bouton central une fois pour réveiller le contrôleur du barbecue. Réglez la température souhaitée avec le bouton HAUT.



2

Une fois que l'écran affiche la température souhaitée, appuyez sur IGNITE (allumer). Laissez le barbecue préchauffer jusqu'à ce que la température soit atteinte.

REMARQUE : si le barbecue n'atteint pas la température sélectionnée, consultez « Conseils d'utilisation » à la page 20 pour plus d'informations.

REMARQUES :

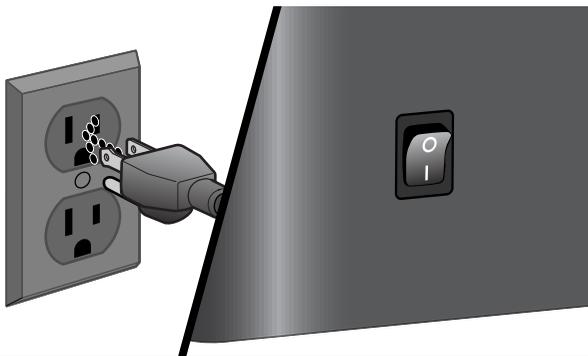
- Une fois que vous appuyez sur le bouton IGNITE (allumage), votre barbecue Traeger Ranger commencera toujours par un cycle d'allumage et de préchauffage.
- **AVERTISSEMENT !** Lorsque vous utilisez ce barbecue, maintenez un espace libre minimum de 45,7 cm (18 po.) entre le barbecue et des produits inflammables.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

Vous devrez commencer par ces quatre étapes à chaque fois que vous utilisez votre barbecue.

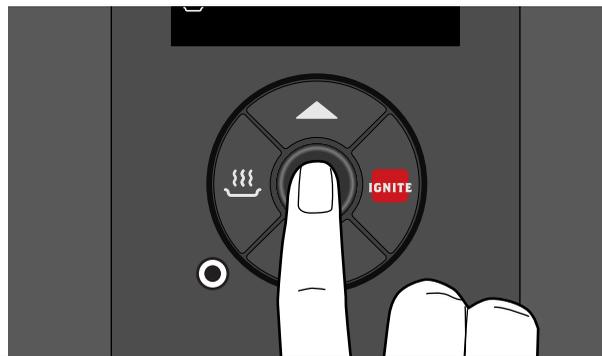
REMARQUE : lorsque votre barbecue n'est pas utilisé, il doit être débranché de la prise électrique.

L'aspect de la prise peut varier selon la région.



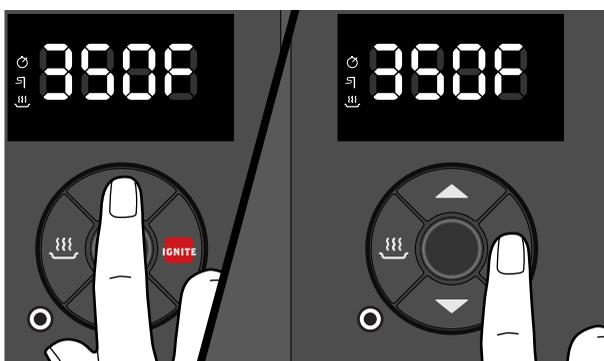
1

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et mettez l'interrupteur principal sur marche (I).



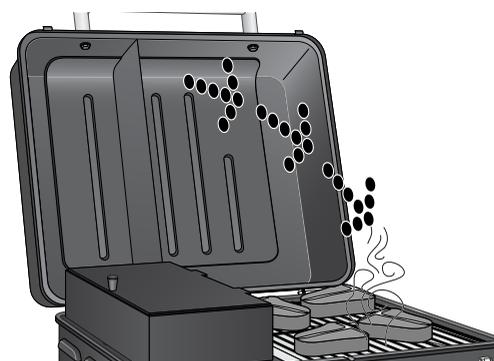
2

Appuyez sur le bouton HAUT, BAS ou central pour réveiller le contrôleur du barbecue.



3

Une fois que votre barbecue est en marche, appuyez sur le bouton HAUT pour sélectionner la température souhaitée puis appuyez sur IGNITE (allumer) pour commencer le cycle de préchauffage.



4

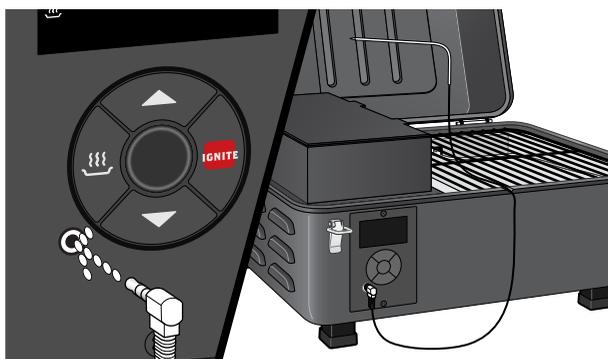
Une fois que le préchauffage est terminé, mettez des aliments dans le barbecue et fermez le couvercle du barbecue.

AVERTISSEMENT !

- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenez un espace minimal de 45,7 cm (18 pouces) entre le barbecue et les combustibles.
- Utilisez **UNIQUEMENT DES GRANULES DE BOIS DUR DE MARQUE TRAEGER**, qui sont fabriqués spécifiquement pour fonctionner dans nos barbecues. N'utilisez jamais de granules de chauffage dans le barbecue.

UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE

Votre barbecue Traeger Ranger comprend une sonde thermique pour contrôler la température interne des aliments ou pour cuisiner à une température cible.



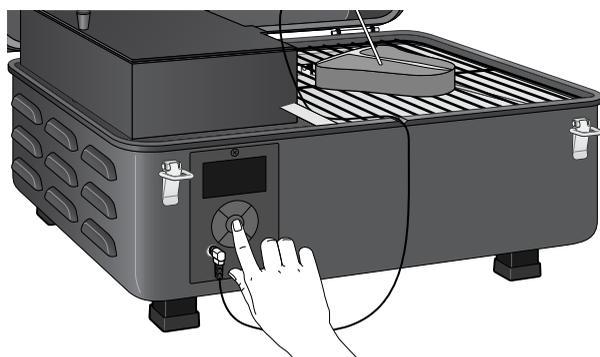
1

Insérez le raccord de la sonde thermique dans la prise dans le coin inférieur gauche du contrôleur puis faites passer le câble de la sonde dans l'encoche à l'avant du barbecue, comme sur l'illustration.



2

Insérez l'extrémité de la sonde dans la viande. Assurez-vous qu'elle ne se trouve pas dans la partie grasse ni au contact de l'os, mais à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de la viande.



3

Lecture de la température : appuyez sur le bouton central de la commande. L'écran affichera la température de sonde pendant 5 secondes puis reviendra à la température du barbecue.

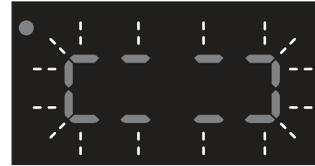
RECOMMANDATIONS DE TEMPÉRATURE DE VIANDE

GAMME DE CUISSON	BŒUF	AGNEAU	PORC	VOLAILLE
Bien cuit	77 °C / 170 °F	71 °C / 160 °F	77 °C / 170 °F	77 °C / 170 °F
À point	71 °C / 160 °F	68 °C / 155 °F	71 °C / 160 °F	77 °C / 170 °F
Saignant	63 °C / 145 °F	63 °C / 145 °F		77 °C / 170 °F
Bleu	57 °C / 135 °F			77 °C / 170 °F

CARACTÉRISTIQUES DU RANGER

MODE VEILLE

Dans ce manuel, vous trouverez des instructions pour effectuer certaines actions pendant que le barbecue est en mode veille. Lorsque le barbecue est en mode veille, le contour de l'écran clignotera pour indiquer qu'il n'est pas en fonctionnement actif et qu'il attend une commande. Le barbecue entrera automatiquement en mode veille lorsque vous l'allumez pour la première fois.



TIMER (MINUTEUR)

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

REMARQUE : lorsque vous réglez le temps, maintenez enfoncés les boutons HAUT et BAS pour faire avancer le temps rapidement.

Pour régler le minuteur :

1. Avec le contrôleur du barbecue allumé, appuyez sur le bouton central une fois pour entrer en mode minuteur. Les chiffres des heures clignoteront.
2. Appuyez sur le bouton HAUT pour sélectionner les heures ; appuyez sur le bouton central pour confirmer et passer aux minutes.
3. Appuyez sur le bouton HAUT pour sélectionner les minutes ; appuyez sur le bouton central pour confirmer. L'icône minuteur apparaîtra et le compte à rebours commencera.



Pour annuler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton central jusqu'à ce que le temps restant s'affiche.
2. Maintenez enfoncé le bouton central pendant 2 secondes pour annuler le minuteur.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton central jusqu'à ce que le temps restant s'affiche.
2. Utilisez les boutons HAUT et BAS pour régler le temps selon les besoins.
3. Appuyez sur le bouton central pour confirmer. L'icône minuteur apparaîtra et le compte à rebours recommencera.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)



La fonction Maintien au Chaud peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson. Appuyez sur MAINTIEN AU CHAUD pour activer la fonction de maintien de la température du barbecue à 74 °C (165 °F). Appuyez sur MAINTIEN AU CHAUD de nouveau pour reprendre la cuisson.



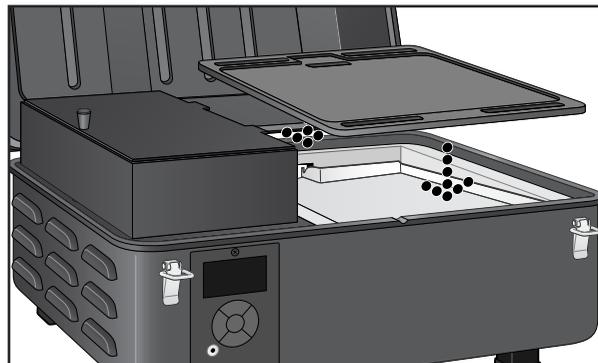


PLAQUE EN FONTE

Cette pièce polyvalente en fonte facilite la cuisson en extérieur. Elle est pré-préparée et distribue la chaleur de manière homogène pour des séances de grillades inoubliables. La surface de cuisson lisse est parfaite pour frire du bacon et cuire des crêpes, sauter des pommes de terre et griller du fromage.

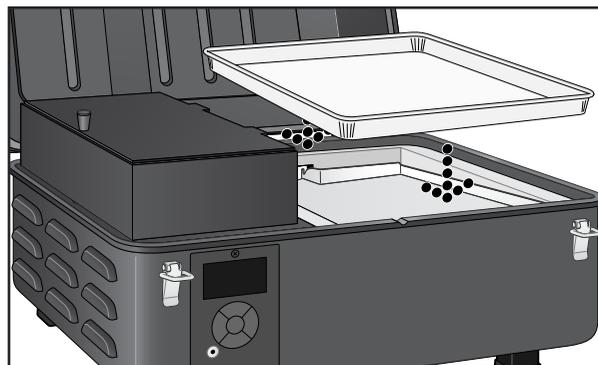
Pour l'utiliser :

Il suffit de lever la grille du barbecue et d'insérer la plaque en fonte à sa place, en alignant la broche au bas de la grille avec le trou au bas du barbecue.



REVÊTEMENTS DE RÉCEPTEUR À GRAISSE

L'entretien de votre barbecue sera vraiment du gâteau grâce à nos revêtements de récepteur à graisse. Fabriqués en aluminium résistant à la chaleur, ils sont légers et jetables pour faciliter le nettoyage et continuer à utiliser votre barbecue Traeger. Les revêtements adhèrent au bac à graisse et ne couvrent aucune zone en dehors du bac à graisse. Sinon, cela aurait des conséquences sur la température et les performances du barbecue.



COUVRE-BARBECUE

Protégez votre barbecue Traeger Ranger avec un couvre-barbecue haut de gamme sur mesure, conçu pour résister aux éléments. Ce couvre-barbecue durable est disponible à l'achat sur traegergrills.com.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Vous pouvez changer la température à tout moment pendant l'utilisation du barbecue pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
Pour passer de Fahrenheit à Celsius :
 - a. Maintenez enfoncés les boutons HAUT et BAS simultanément pendant 3 secondes.
 - b. Appuyez sur le bouton central pour confirmer et sortir.Vous verrez maintenant les températures affichées dans le format que vous avez choisi.
AVERTISSEMENT ! Pour éviter que la graisse ne s'enflamme, ne cuisinez jamais d'aliments très gras comme du bacon, des hamburgers, etc. à une température supérieure à 176,7 °C (350 °F).
2. **AVERTISSEMENT !** Ne déplacez jamais votre barbecue Traeger Ranger tant qu'il est chaud. Si vous transportez votre barbecue dans un véhicule après avoir cuisiné dedans, assurez-vous que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de la placer dans un véhicule. Ne placez jamais d'eau dans le creuset, cela boucherait la vis sans fin.
3. Votre barbecue Traeger Ranger est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé. Cuisiner avec le couvercle ouvert rallonge grandement le temps de cuisson.
4. **ATTENTION !** N'ajoutez jamais de granules à la main dans le creuset. C'est dangereux et vous pourriez vous brûler gravement. Si vous n'avez plus de granules et que le feu s'éteint pendant que vous cuisinez, remplissez la trémie à granules et consultez « démarrage suivant » à la page 15, en laissant le barbecue refroidir complètement avant de la rallumer.
5. **ATTENTION !** Assurez-vous que le bac récepteur à graisse est correctement placé dans ses crochets de fixation. S'il n'est pas correctement fixé, la chaleur et la flamme directes pourraient sortir du creuset et entraîner un feu de graisse dans le barbecue.
6. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - Des aliments fins nécessitent une chaleur élevée et des temps de cuisson courts alors que des aliments épais nécessitent une chaleur plus faible et des temps de cuisson plus longs.
 - Les légumes mettent plus longtemps à cuire que la viande à la même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous cuisez atteint des températures qui permettent de manger en toute sécurité.
 - La fonction Maintien au Chaud n'est pas conçue pour cuire correctement vos aliments.
7. **AVERTISSEMENT !** Si le feu dans le creuset s'éteint en fumant et qu'il y a encore assez de granules dans la trémie à granules, il est important de suivre la procédure suivante. Le non-respect de ces instructions pourrait

entraîner une « surchauffe » de votre barbecue due à un excès de granules non brûlés dans le creuset.

DANGER ! Mettez l'interrupteur à l'arrière du barbecue en position ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, la grille du barbecue, la plaque et le bac récepteur à graisse.

AVERTISSEMENT ! Risque de fumée

Un excès de granules peut se produire lors de l'allumage, ce qui provoquerait une fumée blanche inhabituellement épaisse qui dure longtemps. Si cela se produit, éteignez votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal et débranchez-le. Si cela continue longtemps, des gaz peuvent se former à cause de la combustion partielle et s'enflammer complètement, ce qui fait que le couvercle semble « roter ». Si ce rot se produit et que votre barbecue n'a pas été entretenu conformément aux instructions présentes dans « Entretien de votre barbecue », pages 22-23, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes et nettoyez à fond toutes les cendres et granules du barbecue et du creuset (voir page 23, « Nettoyage de la cendre de l'intérieur et autour du creuset »).

AVERTISSEMENT ! Retirez tous les granules non brûlés et la cendre de l'intérieur et autour du creuset. (Voir les instructions pour une manipulation et une élimination correctes des cendres à la page 22.)

Avant de remettre en place le bac récepteur à graisse et la grille du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre et mettez l'interrupteur en position MARCHÉ (I). Les granules devraient tomber dans le creuset et la tige chaude commencera à chauffer (elle commencera à devenir rouge). **ATTENTION !** Ne touchez pas à la tige chaude.

Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, mettez l'interrupteur en position ARRÊT (O). Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à remettre en place le bac récepteur à graisse, la grille du barbecue et les aliments dans le barbecue.

8. MONOXYDE DE CARBONE :

AVERTISSEMENT ! Respecter ces directives pour éviter que ce gaz sans couleur et sans odeur ne vous intoxique, vous et votre famille, vos animaux de compagnie ou autres.

- Il est bon de reconnaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, état fébrile, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang entraînent une perte de conscience et la mort.

CONSEILS D'UTILISATION (suite)

- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présente des symptômes de type rhume ou grippe lorsque vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de cet appareil. Une intoxication au monoxyde de carbone, qui peut être facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveaux-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les pathologies du cœur.

9. GESTION DE LA GRAISSE :

ATTENTION ! Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du système de gestion de la graisse Traeger (TGMS) de manière systématique (voir « Entretien de votre barbecue » page 22).

- Dans l'éventualité peu probable d'un feu de graisse pendant que vous cuisinez, éteignez le barbecue et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit totalement éteint.
- Ne laissez jamais le couvercle ouvert pendant un feu de graisse. Si le feu ne s'éteint pas, saupoudrez délicatement du bicarbonate de soude sur le feu.

ATTENTION ! Faites attention de ne pas vous brûler.

- Si cela n'éteint pas le feu, retirez les aliments du barbecue en faisant attention et maintenez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit totalement éteint. De nouveau, faites attention de ne pas vous brûler.
- Lorsque le barbecue est complètement froid, retirez tous les composants internes.
- Nettoyez toute accumulation de graisse du TGMS. Remettez en place le bac récepteur à graisse, la grille du barbecue et la plaque en fonte, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

DÉPANNAGE

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

CODE	ERREUR	SOLUTION
LEr	Température faible	Cette erreur se produit si la température du barbecue tombe en dessous de 49 °C (120 °F) pendant 10 minutes, ce qui fera passer le barbecue en mode d'extinction. Pour résoudre, retirez tous les granules du creuset. Éteignez le contrôleur puis rallumez-le et redémarrez votre barbecue. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
HEr	Température élevée	Cette erreur se produit lorsque la température dans le barbecue atteint des températures dépassant les 288 °C (550 °F) pendant plus de 45 secondes. Laissez le barbecue refroidir puis éteignez le barbecue. Retirez tous les granules restants dans le creuset et redémarrez votre barbecue. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
Er1	Capteur temp desserré	Vérifiez que votre capteur de température est correctement branché dans le contrôleur.
Er2	Mauvais capteur temp	Votre capteur temp est défectueux et doit être remplacé.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

FORMATION ET RETRAIT DE CRÉOSOTE ET GRAISSE

Lorsque des granules de bois brûlent lentement, ils produisent des goudrons et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité rejetée pour former du créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'évacuation relativement froid d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le revêtement du conduit d'évacuation. Une fois allumé, la créosote entraîne un feu extrêmement chaud. Les particules de graisse en suspension vont se déplacer dans la chambre de cuisson et peuvent s'accumuler sur les persiennes du barbecue (ouvertures à lattes pour l'échappement de la fumée) ce qui peut contribuer à un incendie.

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

Le surplus de graisse venant des aliments tombera dans le bac récepteur à graisse et sera acheminé dans le tuyau d'évacuation de graisse avant d'être recueilli dans le seau à graisse. Ce sont les composants du système de gestion de la graisse Traeger (TGMS). La graisse va s'accumuler dans tous ces endroits.

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

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

Même s'il y a beaucoup de place dans le barbecue, faites attention de ne pas mettre de quantités excessive d'aliments qui pourraient relâcher des grandes quantités de graisse inflammable, par exemple plus de 500 grammes de bacon, en particulier si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos précédentes cuissons ont produit de grandes quantités de graisse inflammable, il est fortement recommandé de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser de nouveau.

1. NETTOYAGES DES SURFACES INTÉRIEURES :

AVERTISSEMENT ! Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION ! La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention de ne pas vous brûler.** L'utilisation de gants est recommandée.

Nettoyer régulièrement la graisse du bac récepteur à graisse et de l'évacuation de la graisse. Si trop de graisse s'accumule dans le bac récepteur à graisse ou si elle obstrue l'évacuation de graisse, cela pourrait entraîner un feu de graisse. Nous recommandons de nettoyer régulièrement ces parties.

Retirer les grilles à graisse et le bac récepteur à graisse. Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du bac récepteur à graisse à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Le bac récepteur devra être lavé à l'eau chaude et savonneuse. Essuyez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables. Du papier absorbant ou des tissus jetables peuvent aussi s'utiliser pour essuyer une partie de la graisse des surfaces intérieures du barbecue.

2. NETTOYAGES DES SURFACES EXTÉRIEURES :

DANGER ! Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.

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

3. STOCKAGE EXTÉRIEUR :

ATTENTION ! Si le barbecue est stocké en extérieur pendant la saison pluvieuse, faites attention que l'eau n'entre pas dans la trémie à granules. Les granules de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstrueront votre vis sans fin. Couvrez toujours votre barbecue avec le couvre-barbecue Traeger lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous pouvez acheter ce couvre-barbecue sur mesure sur traegergrills.com.

4. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

ATTENTION ! Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes.

Faites attention de ne pas vous brûler. Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne vous prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

5. NETTOYAGE DE LA CENDRE À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU CREUSET (toutes les 20 heures d'utilisation) :

DANGER ! Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que le barbecue est FROID avant de nettoyer la cendre.

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



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

Retirer la grille du barbecue, la plaque et le bac récepteur à graisse pour avoir accès au creuset et à l'intérieur du barbecue. La plupart de la cendre à l'extérieur du creuset peut être retirée avec une petite pelle de cheminée en métal ou un autre outil similaire.

AVERTISSEMENT ! Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du creuset mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Le nettoyage des cendres du creuset doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue est FROID.

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

Après vous être assuré que la cendre dans le creuset est FROIDE, aspirez la cendre à l'intérieur du creuset.

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

6. ÉLIMINATION DES CENDRES :

AVERTISSEMENT ! Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance des matériaux combustibles, avant l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi.



REMARQUES :





REMARQUES :





**VIP-
365**

I-800-TRAEGER

Le service clientèle LÉGENDAIRE VIP-365 DE TRAEGER est le meilleur du secteur. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger Ranger ou que vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde de Thanksgiving, nos experts vous donneront un coup de main. Nous sommes là 365 jours par an, même les jours fériés, parce que nous sommes des cuisiniers, pas des banquiers.

Pour une assistance 24h/24, 7j/7 concernant le montage ou l'installation, les pièces ou le service clientèle (en anglais uniquement, s'il vous plaît), vous pouvez nous appeler, nous envoyer un courriel ou un courrier postal à l'adresse :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER VIP-365

Téléphone : 1-800-TRAEGER
6 h 00 – 20 h 00 (heure des Rocheuses)
Courriel : service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.
Salt Lake City, UT 84106



GARANTIE DE 3 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit ce barbecue contre les défauts pour les pièces et la main d'œuvre en conditions normales d'utilisation et d'entretien pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat original.

Traeger Pellet Grills LLC offrira une pièce de rechange pour toutes les pièces qui seraient défectueuses. La/les pièce(s) originale(s) approuvées pour un retour par le service de pièces de Traeger doivent être retournées en port prépayé.

Cette garantie ne comprend pas les opérations de main d'œuvre liées à la détermination ou le remplacement de pièces défectueuses ou les frais d'envoi de ces pièces.

Traeger Pellet Grills LLC ne sera pas tenu responsable selon cette garantie ou toute autre garantie implicite de tous les dommages accessoires ou indirects. Cette garantie donne au client de détail des droits légaux spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient d'un État à un autre.

Cette garantie s'avèrera nulle si l'unité n'est pas assemblée ou mise en marche selon les instructions de fonctionnement fournies avec cette unité ; si l'unité est revendue ou échangée à un autre propriétaire ; si des composants ou accessoires non compatibles avec l'unité ont été utilisés ; si l'unité a été utilisée dans une application commerciale ou de restauration ; ou si l'utilisateur a négligé l'unité ou ne l'a pas correctement entretenue.

Pour le traitement de réclamation de garantie, Traeger Pellet Grills LLC peut vous demander une preuve de la date d'achat. Conservez votre facture ou ticket de caisse ainsi que ce certificat avec vos documents de valeur.



VIVEZ LE GOÛT EN GRAND

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAERGERGRILLS



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

traegergrills.com