

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# TRAEGER CAN020.01 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for TRAEGER  
CAN020.01](#)



[Find Your TRAEGER Grill Parts - Select From 139 Models](#)

----- Manual continues below -----



# MANUEL D'UTILISATION

## CAN020.01



**BARBECUE / FUMOIR À GRANULES DE BOIS  
À USAGE RESIDENTIEL**

**UNIQUEMENT POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR!**  
*SAVOUREZ la DIFFÉRENCE*

**Veillez lire ce manuel au complet avant d'assembler et d'utiliser votre barbecue Traeger. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages à votre propriété, des blessures graves et peut même causer la mort. Consultez votre municipalité ou votre service d'incendie concernant toute exigence locale relative aux règles d'inspection de votre appareil.**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**UNE DES CAUSES PRINCIPALES DES INCENDIES EST LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (DES ESPACES VIDES) AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST IMPÉRATIF QUE CE BARBECUE SOIT UTILISÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.**



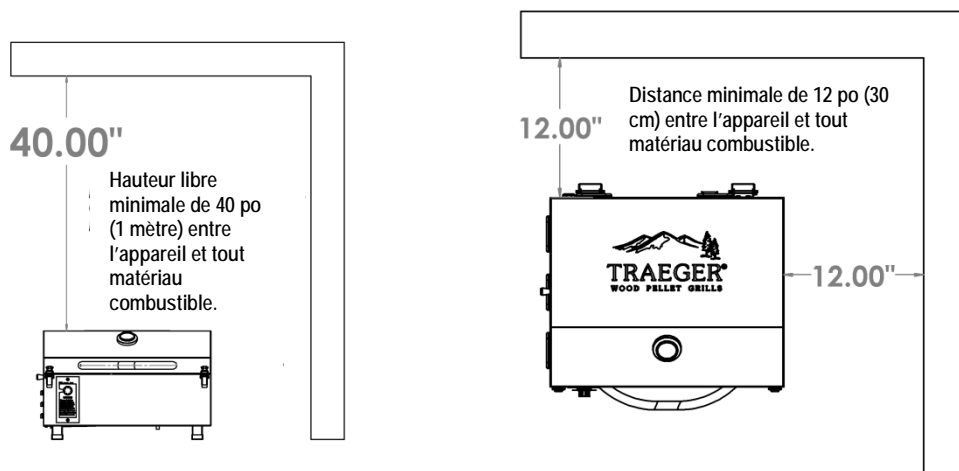
**DANGER !** Un courant dangereux est présent pouvant provoquer un choc, une brûlure ou un décès. Débrancher le cordon d'alimentation avant de réaliser des travaux d'entretien sur l'appareil à moins d'avis contraire dans ce manuel d'utilisation.

**DANGER !** Ne jamais utiliser de matières liquides inflammables près du barbecue.

**DANGER !** Ne jamais utiliser d'essence ni d'essence à briquet pour allumer manuellement le barbecue. Utiliser **SEULEMENT** de l'alcool gélifié **ET** seulement selon les instructions dans ce manuel d'utilisation.

**AVERTISSEMENT !** Maintenir une distance **MINIMALE** de 30 cm (12 po) entre le barbecue et tout matériau combustible lorsque l'appareil est en marche.

**AVERTISSEMENT !** Maintenir une hauteur libre **MINIMALE** d'un mètre (40 po) entre le barbecue et tout matériau combustible lorsque l'appareil est en marche.



**AVERTISSEMENT !** Assembler et utiliser ce barbecue **SEULEMENT** selon les instructions dans ce manuel.

**AVERTISSEMENT !** Ce barbecue doit être **UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT**.

**AVERTISSEMENT !** Ne jamais utiliser de granules de bois de chauffage dans ce barbecue en raison des contaminants et additifs nocifs qui pourraient s'y retrouver.

**AVERTISSEMENT !** Utiliser **SEULEMENT** des granules de bois de marque **TRAEGER**, fabriquées expressément pour nos appareils. Les granules de bois Traeger produisent 8 500 BTU par livre et possèdent une teneur en cendres de 2 %.

**MISE EN GARDE !** Entreposer les granules en tout temps dans un lieu sec, loin de tout appareil qui dégage de la chaleur et de tout contenant d'essence.

**MISE EN GARDE !** Maintenir l'appareil dans un état propre. Voir les instructions d'entretien dans ce manuel d'utilisation.

**MISE EN GARDE !** Utiliser uniquement les accessoires recommandés pour cet appareil.

# INTRODUCTION

Félicitations pour l'acquisition de votre barbecue à granules de bois Traeger, modèle CAN020.01. Accordez l'attention requise à l'assemblage, au fonctionnement et à l'entretien de ce barbecue, et il vous offrira des mets délicieux et des années de plaisirs culinaires.

## **REMARQUE : LES NUMÉROS ASSOCIÉS AUX PIÈCES DU BARBECUE FIGURENT SUR LE PLAN DES PIÈCES.**

Lorsque vous déballez votre barbecue, assurez-vous de pouvoir identifier les pièces suivantes :

1. Poignée du couvercle (9)
2. Pièces de montage: boulons de 1/4-20 .375 mm (17), rondelles frein de .250 mm (19) et rondelles plates de .250 mm (18).
3. Lèchefrite d'évacuation de la graisse (41)
4. Grille de cuisson en porcelaine (58)

Terminez l'assemblage de l'appareil :

1. Fixez la poignée du couvercle (9) au couvercle (59).

Suivez les étapes indiquées et vous serez prêt à cuisiner en peu de temps !

## **OUTIL INCLUS POUR L'ASSEMBLAGE**

Clé combiné de 11 mm et de 13 mm (7/16 po / 1/2 po)

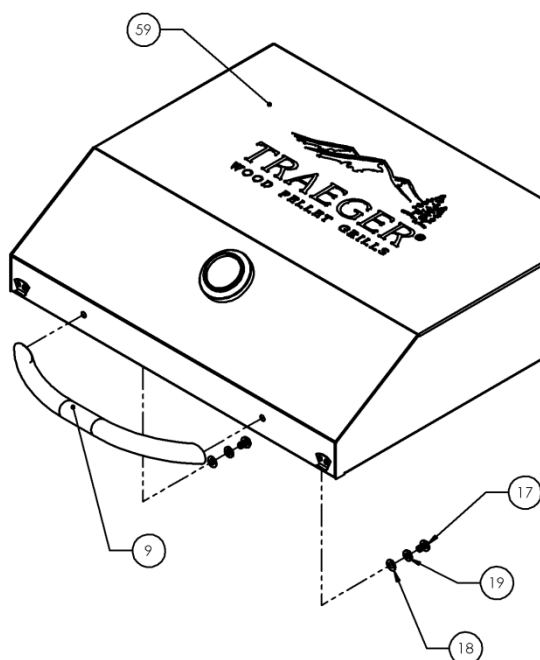
**Inscrivez la date d'achat de votre barbecue ici :** \_\_\_\_\_

**Inscrivez le numéro de série de votre barbecue ici :** \_\_\_\_\_

# SECTION UN : ASSEMBLAGE

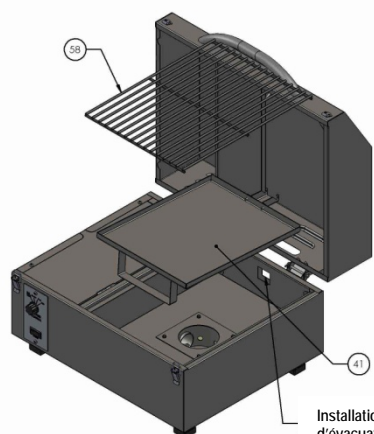
## MONTER LA POIGNÉE DU COUVERCLE AU COUVERCLE :

1. Enfilez une rondelle frein de .250 mm (19) et une rondelle plate de .250 mm (18) sur un boulon de 1/4-20 .375 mm (17) et insérez dans le trou de l'intérieur du couvercle. Alignez la poignée et vissez le boulon dans le logement fileté, mais ne serrez pas à cette étape. Répétez les étapes pour l'autre côté de la poignée.
2. Serrez ensuite les boulons, **mais ne les serrez pas à fond.**

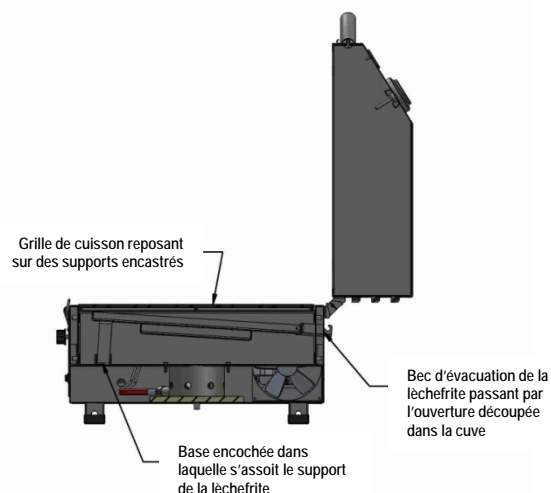


## INSTALLER LA LÈCHEFRITE ET LA GRILLE DE CUISSON :

1. Insérez le bec de la lèchefrite d'évacuation de la graisse (41) dans l'ouverture découpée dans la cuve.
2. Insérez le support de la lèchefrite d'évacuation de la graisse dans la base encochée ; la lèchefrite sera alors inclinée vers l'arrière de la cuve.
3. Posez la grille de cuisson en porcelaine (58) de façon à ce que la grille entière repose sur les supports encastrés dans les bords de la cuve.



Installation de la lèchefrite d'évacuation de la graisse dans l'ouverture découpée dans la cuve



# SECTION DEUX : PREMIER ALLUMAGE

*(Utilisez ces instructions pour le premier allumage ou dans le cas où votre appareil manquerait de granules.)*

**Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, faites en sorte que le tube de la vis sans fin soit rempli de granules avant d'utiliser le barbecue.**

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson en porcelaine et la lèchefrite d'évacuation de la graisse de l'intérieur de l'appareil.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est à l'arrêt (*OFF*) et que le sélecteur de température est réglé sur le cycle d'arrêt (*Shut Down Cycle*). Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.
3. Ouvrez le couvercle du boîtier à granules et inspectez la vis sans fin. Vérifiez qu'aucun objet ne l'obstrue. Mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*), réglez le sélecteur de température sur *SMOKE* et vérifiez que la vis tourne au fond de la trémie (dans le boîtier à granules). En même temps, placez vos doigts près de la chambre de combustion ; un courant d'air provenant du ventilateur de combustion devrait se faire sentir. Vérifiez que l'élément chauffant devient rouge vif. **NE PAS LE TOUCHER !** Mettez ensuite l'interrupteur en position d'arrêt (*OFF*).
4. Versez des granules de bois Traeger dans le boîtier à granules. **AVERTISSEMENT ! N'UTILISER QUE DES GRANULES DE BOIS POUR BARBECUE DE MARQUE TRAEGER, fabriquées expressément pour nos appareils. NE JAMAIS utiliser des granules de bois de chauffage dans ce barbecue.** Mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et réglez le sélecteur sur *HIGH*. **Remarque:** Au premier allumage, les granules peuvent prendre du temps à s'acheminer du boîtier à granules à la chambre de combustion. Quand les granules commencent à tomber dans la chambre de combustion, mettez l'interrupteur en position d'arrêt (*OFF*) et réglez le sélecteur sur *SMOKE*.
5. Mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et attendez que les granules s'enflamment. Lorsque vous voyez des flammes dans la chambre de combustion, mettez l'interrupteur en position d'arrêt, réglez le sélecteur sur le cycle d'arrêt (*Shut Down Cycle*) et attendez que le barbecue se refroidisse. **CONSEIL pour faciliter l'entretien de l'appareil : Recouvrez la lèchefrite de papier d'aluminium épais. Retournez le papier d'aluminium pour qu'il soit bien replié contre le dessous de la lèchefrite.** Remettez en place la lèchefrite d'évacuation de la graisse recouverte de papier d'aluminium et la grille de cuisson en porcelaine.
6. Ouvrez le couvercle et réglez le sélecteur sur *SMOKE*. Après environ 2 minutes, une fumée blanchâtre sortira de l'appareil lorsque les granules s'enflammeront. Une fois que les granules se sont enflammées, fermez le couvercle et réglez le sélecteur à la température désirée.
7. **REMARQUE : Avant de vous servir de votre barbecue TRAEGER pour la première fois, il est indispensable de le faire fonctionner à vide pendant 45 minutes, le couvercle fermé et réglé à une température élevée. Préparez ainsi le barbecue avant d'y faire cuire des aliments.**
8. Laissez chauffer le barbecue, couvercle fermé, pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson des aliments.

**ALLUMEZ TOUJOURS LE BARBECUE EN RÉGLANT LE SÉLECTEUR SUR SMOKE ET EN LAISSANT LE COUVERCLE OUVERT.**

**Une fois que les granules s'enflamment, fermez le couvercle et réglez le sélecteur à la température désirée.**

**REMARQUE :** Lorsque l'appareil fonctionne, maintenez une distance de 25 cm (10 po) entre le barbecue et tout matériau combustible.

# SECTION TROIS : ALLUMAGES SUIVANTS

Ouvrez le couvercle, mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et réglez le sélecteur sur *SMOKE*. Après environ 2 minutes, une fumée blanchâtre sortira de l'appareil lorsque les granules s'enflammeront. Une fois que les granules se sont enflammées, fermez le couvercle et réglez le sélecteur à la température désirée.

**AVERTISSEMENT !** Suivez ces instructions si à tout moment quelconque le barbecue ne s'allume pas ou le feu dans la chambre de combustion s'éteint pendant la cuisson lorsqu'il y a toujours assez de granules dans la trémie (le boîtier à granules). Si ces instructions ne sont pas suivies, il y a danger qu'un excès de granules non brûlées fasse étendre le feu hors de la chambre de combustion et dans la cuve de votre barbecue.

1. **DANGER !** Mettez l'interrupteur en position d'arrêt (*OFF*) et débranchez le cordon d'alimentation. Si l'appareil est encore chaud, attendez qu'il se refroidisse. Ouvrez le couvercle, retirez les aliments, la grille de cuisson et la lèchefrite.
2. **AVERTISSEMENT !** Enlevez les granules non brûlés et les cendres de l'intérieur de la chambre de combustion et du fond de la cuve. (**Pour plus de renseignements sur la manière d'éliminer les cendres, voir les instructions dans la SECTION 5 de ce manuel**).
3. Avant de remettre en place la lèchefrite et la grille de cuisson, branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre et allumez l'appareil de nouveau. Les granules devraient se mettre à tomber dans la chambre de combustion et l'élément chauffant devrait rougir. **MISE EN GARDE ! Ne pas le toucher.**
4. Si cette intervention est réussie, il y aura bientôt des flammes dans la chambre de combustion. Mettez l'interrupteur à l'arrêt (*OFF*) et laissez refroidir l'appareil. Mettez en place la lèchefrite et la grille de cuisson. Ouvrez le couvercle, mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et réglez le sélecteur sur *SMOKE*. Après environ 2 minutes, une fumée blanchâtre sortira de l'appareil lorsque les granules s'enflammeront. Une fois que les granules se sont enflammées, fermez le couvercle et réglez le sélecteur sur la température désirée.
5. Si cette intervention ne donne pas de résultats, référez-vous à la **SECTION 6 : FOIRE AUX QUESTIONS** pour obtenir des conseils supplémentaires ou contactez le Service à la clientèle Traeger (**SECTION 7**) pour vous aider à diagnostiquer le problème avant de suivre les instructions pour l'**ALLUMAGE MANUEL** ci-dessous.

## ALLUMAGE MANUEL

S'il y a seulement l'élément chauffant qui ne fonctionne pas, vous pouvez quand même utiliser le barbecue en suivant les instructions ci-dessous pour un **ALLUMAGE MANUEL**.

1. **DANGER !** Mettez l'interrupteur à l'arrêt (*OFF*) et débranchez le cordon d'alimentation. Si l'appareil est encore chaud, attendez qu'il se refroidisse. Retirez le panneau du côté gauche de l'appareil (14) afin d'avoir accès au câblage de l'appareil. Débranchez la connexion pour l'élément chauffant (paire de fils violet et blanc telle qu'illustrée sur le schéma de câblage à la fin de ce manuel.) Une fois l'élément chauffant débranché, posez de nouveau le panneau du côté gauche de l'appareil et branchez le cordon d'alimentation sur une prise avec mise à la terre.
2. Remplissez le boîtier de GRANULES DE BOIS POUR BARBECUE DE MARQUE TRAEGER.  
**AVERTISSEMENT ! N'UTILISER QUE DES GRANULES DE BOIS POUR BARBECUE DE MARQUE TRAEGER, fabriquées expressément pour ces appareils. NE JAMAIS utiliser des granules de bois de chauffage dans ce barbecue en raison des contaminants et additifs nocifs qui pourraient y être présents.**

3. Retirez la grille de cuisson et la lèchefrite pour exposer la chambre de combustion au fond de la cuve de cuisson.
4. Versez dans la chambre de combustion 125 ml (½ tasse) de GRANULES DE BOIS POUR BARBECUE TRAEGER.
5. Arrosez les granules de 30 ml (2 cuillères à soupe) d'alcool gélifié (d'allume-feu).

**DANGER !** Ne jamais utiliser d'essence, de combustible à lanterne, de kérosène, d'essence à briquet ou de liquides similaires pour allumer ou relancer un feu déjà allumé dans l'appareil. Tenir loin de l'appareil tout combustible de ce genre lorsque l'appareil est en marche.

6. Allumez prudemment l'alcool gélifié à l'aide d'une longue allumette ou d'un allumeur au butane à long manche.

**DANGER !** Ne jamais verser d'alcool gélifié sur un feu déjà allumé ou dans une chambre de combustion chaude. Le contenant d'alcool gélifié pourrait exploser et prendre feu, causer des brûlures graves ou **provoquer un décès**.

7. Laissez brûler l'alcool gélifié et les granules pendant environ 4 minutes.
8. Lorsque les granules se sont enflammées, remettez en place la lèchefrite d'évacuation de la graisse et la grille en porcelaine.

**MISE EN GARDE !** Vous avez maintenant un feu dans la chambre de combustion. **Faites attention de ne pas vous brûler** lorsque vous remettez en place les pièces du barbecue. Il est recommandé de porter des gants.

9. Mettez l'interrupteur en position de marche (ON) et réglez le sélecteur sur la température désirée. Laissez chauffer le barbecue, couvercle fermé, pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson des aliments.

### **Cycle d'arrêt (Control Shutdown Cycle)**

Le sélecteur de température du modèle CAN020.01 possède un cycle d'arrêt automatique. Lorsque vous avez terminé la cuisson de vos aliments, réglez le sélecteur sur le cycle d'arrêt. Ce mode permet au ventilateur de combustion de rester en marche pendant dix minutes de plus afin de brûler tout excès de granules dans la chambre de combustion. Après dix minutes, l'interrupteur coupe le courant et le ventilateur s'arrête. **MISE EN GARDE !** L'interrupteur coupe le courant du sélecteur de température et le sélecteur coupe le courant vers les composantes de l'appareil seulement. Avant de réaliser des travaux d'entretien sur l'appareil ou sur des pièces de l'appareil, assurez-vous que le courant est déconnecté pour éviter tout choc dangereux.

## **SECTION QUATRE : CONSEILS POUR LE BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE APPAREIL**

1. Votre sélecteur de température peut être réglé en tout temps pour augmenter ou baisser la température de cuisson. Réglez-le à des températures élevées pour faire griller les aliments, à des températures moyennes pour une cuisson lente et sur *SMOKE* pour fumer et ajouter une saveur de fumée aux aliments. Réglez également la température sur *SMOKE* si vous voulez maintenir les aliments à une température d'environ 180 à 200 °F.
2. Ne jamais transporter votre BARBECUE TRAEGER À GRANULES lorsqu'il est chaud. Si vous devez le transporter dans un véhicule après une cuisson, le feu doit être complètement éteint et l'appareil entièrement REFROIDI. NE JAMAIS verser d'eau dans la chambre de combustion car cela peut provoquer le blocage de la vis sans fin.

3. Le BARBECUE TRAEGER est conçu pour fonctionner avec le couvercle FERMÉ. Le temps de cuisson est beaucoup plus long lorsque le couvercle est ouvert.
4. NE JAMAIS AJOUTER de granules à la main dans une chambre de combustion allumée. Ce procédé est dangereux et vous pourriez être gravement brûlé. Si vous manquez de granules et le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez refroidir complètement l'appareil et recommencez, en suivant les instructions pour le **PREMIER ALLUMAGE**.
5. Vérifiez que la lèchefrite d'évacuation de la graisse est bien installée. Le support de la lèchefrite s'insère fermement dans la basé encochée. Si elle n'est pas bien installée, une chaleur et une flamme directes pourraient surgir de la chambre de combustion et entraîner une flambée dans le barbecue.
6. La durée de la cuisson peut varier considérablement selon la température extérieure. S'il fait chaud, la cuisson prendra moins de temps. S'il fait froid ou si le temps est humide ou venteux, la cuisson prendra plus de temps.
7. Les feux de friture se produisent quand le barbecue n'est pas bien entretenu et que la lèchefrite d'évacuation de la graisse n'est pas nettoyée régulièrement. Dans le cas improbable qu'un feu se produisait pendant la cuisson, **METTEZ L'INTERRUPTEUR EN POSITION D'ARRÊT (OFF) ET LAISSEZ LE COUVERCLE FERMÉ** jusqu'à ce que le feu s'éteigne complètement. Ne jamais garder le couvercle ouvert pendant un feu de friture. S'il ne s'éteint pas, le saupoudrer légèrement de bicarbonate de soude. **Faites attention de ne pas vous brûler**. Si le feu n'est toujours pas éteint, enlevez avec soin les aliments du barbecue, **tout en évitant de vous brûler**, et fermez le couvercle jusqu'à extinction du feu. Lorsque l'appareil est complètement refroidi, retirez la grille de cuisson et remplacez le papier d'aluminium sur la lèchefrite. Nettoyez toute accumulation de graisse dans le bec d'évacuation de la lèchefrite. Remettez en place la lèchefrite ainsi que la grille de cuisson, allumez de nouveau le barbecue et continuez la cuisson de vos aliments.
8. **MONOXYDE DE CARBONE :**

**AVERTISSEMENT !** Suivez ces conseils afin d'empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner, ou d'empoisonner un membre de votre famille ou quelqu'un d'autre.

- Assurez-vous de bien connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissement, faiblesse, nausée, vomissement, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène dans l'organisme. Une baisse de la quantité d'oxygène dans le sang peut provoquer une perte de connaissance et la mort.
- Allez voir un médecin si vous présentez ou si d'autres personnes présentent des symptômes de rhume ou de grippe lorsque vous cuisinez ou vous vous tenez près du barbecue. L'intoxication au monoxyde de carbone peut faire penser à une rhume ou à une grippe et donc, la vraie cause passe souvent inaperçue jusqu'à ce qu'il soit trop tard.
- La consommation d'alcool ou de drogues intensifie les effets d'une intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est surtout toxique pour les femmes enceintes, les nouveaux-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de troubles du système circulatoire, dont l'anémie et les maladies de coeur.

# SECTION CINQ : ENTRETIEN DE VOTRE NOUVEAU BARBECUE TRAEGER

1. Changez fréquemment le papier d'aluminium sur la lèchefrite d'évacuation de la graisse. Nettoyez de temps en temps la graisse qui s'accumule dans le bec d'évacuation de la lèchefrite et sur les surfaces intérieures du barbecue. Videz de temps à autre le seau à graisse et tapissez-le de papier d'aluminium pour faciliter l'entretien. La graisse se nettoie plus facilement lorsque le barbecue est chaud. **ATTENTION DE NE PAS VOUS BRÛLER.** Une accumulation importante de graisse sur la lèchefrite ou dans le bec d'évacuation de la lèchefrite pourrait provoquer une flambée. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces parties de l'appareil.
2. Les surfaces extérieures : NE PAS UTILISER de nettoyant pour four, de produit d'entretien abrasif ni de tampon nettoyeur abrasif sur les surfaces extérieures du barbecue. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la graisse.
3. Si le barbecue est laissé à l'extérieur pendant les saisons de pluies, assurez-vous que l'eau n'entre pas dans le boîtier à granules. Les granules de bois gonflent lorsqu'elles sont mouillées et pourraient bloquer la vis sans fin. **Il est fortement recommandé d'utiliser UNE HOUSSE TRAEGER pour protéger votre barbecue. Obtenez une housse de votre détaillant Traeger, ou visitez notre site Web : [www.traegercanada.com](http://www.traegercanada.com).**
4. Selon l'usage que vous faites de votre barbecue, retirez de temps à autre la grille de cuisson et la lèchefrite et nettoyez les cendres qui s'accumulent dans la chambre de combustion et au fond de la cuve de cuisson. Un aspirateur d'atelier est pratique pour accomplir cette tâche. Le barbecue doit être COMPLÈTEMENT REFROIDI avant de procéder au nettoyage.
5. Il est recommandé de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue afin de nettoyer rapidement la grille en porcelaine après la cuisson et pendant qu'elle est encore chaude. C'est rapide et ainsi la grille de cuisson sera propre pour la prochaine utilisation. **Attention de ne pas vous brûler.**

## SECTION SIX : FOIRE AUX QUESTIONS

### POURQUOI LE BARBECUE NE S'ALLUME-T-IL PAS ?

1. Assurez-vous qu'il y a de l'électricité à la prise de courant.
  - a) Si le cordon d'alimentation est équipé d'un disjoncteur différentiel, vérifiez-le et réglez-le de nouveau, si nécessaire.
  - b) Procédez à l'allumage.  
**Si le barbecue ne s'allume toujours pas, passez à l'étape 2.**
2. Débranchez le cordon d'alimentation.
  - a) Retirez le tableau de commande et vérifiez le fusible qui se trouve à l'arrière. Remplacez le fusible s'il est grillé. **Remettez en place le tableau de commande.**
  - b) Débranchez la connexion pour l'élément chauffant (paire de fils violet et blanc), branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre, mettez l'interrupteur en position de marche (ON) et réglez le sélecteur sur SMOKE. **Remarque: l'appareil ne devrait pas s'allumer.**
  - c) Vérifiez que le ventilateur de combustion et le moteur de la vis sans fin fonctionnent. Si les deux fonctionnent, c'est l'élément chauffant qui doit être remplacé. Si l'un ou l'autre ou les deux ne fonctionnent pas, contactez le Service à la clientèle Traeger (**SECTION 7**) pour de l'aide à régler ce problème. Contactez votre détaillant agréé ou le distributeur canadien pour commander les pièces (**SECTION 7**).

3. Si l'élément chauffant est grillé, vous pouvez quand même utiliser le barbecue en suivant les instructions pour l'**ALLUMAGE MANUEL** dans la **SECTION 3** de ce manuel.

## **POURQUOI LES GRANULES NE SE RENDENT-ILS PAS À LA CHAMBRE DE COMBUSTION ?**

1. Vérifiez qu'il y a des granules de bois dans le boîtier à granules. Si c'est le **PREMIER ALLUMAGE** ou si l'appareil a manqué de granules, attendez un certain temps (jusqu'à sept minutes) pour que les granules s'acheminent de la trémie (le boîtier à granules) jusqu'à la chambre de combustion.
2. Procédez à l'allumage. Référez-vous aux instructions pour le **PREMIER ALLUMAGE** dans la **SECTION 2** de ce manuel d'utilisation.

**S'il n'y a toujours pas de granules dans la chambre de combustion, passez à l'étape 3.**

3. Débranchez le cordon d'alimentation.
  - a) Débranchez la connexion pour le moteur de la vis sans fin (paire de fils rouge et blanc) et la connexion pour le ventilateur de combustion (paire de fils orange et blanc).
  - b) Raccordez le ventilateur de combustion à la paire de fils rouge et blanc et le moteur de la vis sans fin à la paire de fils orange et blanc.
  - c) Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre, mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et réglez le sélecteur sur *SMOKE*.
  - d) Si le moteur de la vis sans fin fonctionne (inspectez la pale de ventilateur à l'arrière du moteur), c'est alors le sélecteur de température ou le thermostat qui pose problème et devra être remplacé. Contactez votre détaillant agréé ou le distributeur canadien pour commander les pièces (**SECTION 7**).
4. Si le moteur de la vis sans fin **ne fonctionne pas**, mais le ventilateur de combustion fonctionne, c'est la vis qui pose problème et devra être vérifiée.
  - a) Une fois que l'interrupteur est en position d'arrêt (*OFF*) et que le sélecteur est réglé sur le cycle d'arrêt (*Shut Down Cycle*), repérez la pale de ventilateur à l'arrière du moteur de la vis sans fin.
  - b) Tout en surveillant la pale de ventilateur, mettez l'interrupteur en position de marche (*ON*) et réglez le sélecteur sur *SMOKE*. Si la pale **ne tourne pas**, mettez l'interrupteur en position d'arrêt (*OFF*). Ceci indique que le moteur de la vis sans fin est défectueux et devra être remplacé. Contactez votre détaillant agréé ou le distributeur canadien pour commander les pièces (**SECTION 7**).
  - c) Si la pale de ventilateur tourne un peu et s'arrête ensuite, continue de la surveiller tout en réglant le sélecteur sur le cycle d'arrêt (*Shut Down Cycle*). Si la pale tourne légèrement **dans le sens opposé**, ceci indique qu'il y a un blocage dans le tube de la vis sans fin qui devra être dégagé.
  - d) Débranchez le cordon d'alimentation et retirez les granules de la trémie (du boîtier). Vérifiez qu'il n'y a pas d'objet ni de granules mouillées en décomposition qui pourraient provoquer un blocage de la vis sans fin. Pour retirer la vis afin de dégager le blocage, référez-vous à la question ci-dessous.

## **COMMENT RETIRER LA VIS SANS FIN S'IL Y A UN BLOCAGE ?**

**Pour les modèles ayant un moteur de la vis sans fin fixe :**

1. Retirez toute pièce afin d'avoir accès au moteur de la vis sans fin.
2. Retirez la vis qui rattache l'arbre du moteur au tube de la vis sans fin à l'aide d'une clé hexagonale de 7/64 po et d'un tournevis ou d'une clé ouverte de 5/16 po.

3. Enlevez les deux boulons retenant le moteur de la vis sans fin au boîtier à granules à l'aide d'une clé ouverte de 7/16 po.
4. Tenez le tube de la vis sans fin à l'aide d'une petite clé à tuyau ou d'une pince-étau et tournez la vis sans fin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il tournera difficilement jusqu'à ce qu'il y ait un dégagement ; la vis sans fin tournera alors librement.
5. Retirez la vis sans fin et enlevez granules, cendres et tout autre objet pouvant obstruer la vis, le tube et la chambre de combustion. Un aspirateur d'atelier est pratique pour accomplir cette tâche.
6. Passez les surfaces extérieures de la vis sans fin au papier de verre à grain moyen. Poncez également l'intérieur du tube de la vis au besoin. Lorsque vous avez fini, utilisez l'aspirateur pour enlever les grains abrasifs du tube de la vis et de la chambre de combustion.
7. Remettez la vis sans fin dans le tube de la vis, et assurez-vous que la vis tourne sans entrave.
8. Fixez de nouveau le moteur de la vis sans fin au boîtier à granules et assurez-vous que la vis tourne sans entrave. Vissez de nouveau l'arbre du moteur au tube de la vis sans fin.

**Pour les modèles ayant un moteur de la vis sans fin flottant – fixé à l'arbre de la vis seulement :** (Remarque : certains modèles nécessiteront des outils métriques.)

1. Retirez toute pièce afin d'avoir accès au moteur de la vis sans fin.
2. Retirez la vis qui rattache l'arbre du moteur au tube de la vis et retirez la vis retenant la bague à l'intérieur du tube de la vis.
3. Tenez le tube de la vis sans fin à l'aide d'une petite clé à tuyau ou d'une pince-étau et tournez la vis sans fin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il tournera difficilement jusqu'à ce qu'il y ait un dégagement ; la vis sans fin tournera alors librement.
4. Retirez la vis sans fin et enlevez granules, cendres et tout autre objet pouvant obstruer la vis, le tube et la chambre de combustion. Un aspirateur d'atelier est pratique pour accomplir cette tâche.
5. Passez les surfaces extérieures de la vis sans fin au papier de verre à grain moyen. Poncez également l'intérieur du tube de la vis au besoin. Lorsque vous avez fini, utilisez l'aspirateur pour enlever les grains abrasifs du tube de la vis et de la chambre de combustion.
6. Remettez en place la bague et la vis dans le tube de la vis, et assurez-vous que la vis tourne sans entrave.
7. Rattachez l'arbre du moteur au tube de la vis sans fin.

## **POURQUOI LE FEU S'ÉTEINT-IL LORSQUE LE BARBECUE EST RÉGLÉ SUR SMOKE ?**

Il se peut qu'un excès de cendres dans la chambre de combustion soit le problème.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson et la lèchefrite de l'appareil.
2. **IMPORTANT : Enlevez les cendres et toutes granules non brûlées de l'intérieur de la chambre de combustion et du fond de la cuve.** Un aspirateur d'atelier est pratique pour accomplir cette tâche. **MISE EN GARDE ! ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST REFROIDI POUR ÉVITER QUE LES CENDRES CHAUDES S'ENFLAMMENT.**
3. Remettez en place la lèchefrite et la grille de cuisson, et procédez à l'allumage.
4. Si le problème n'est pas réglé, contactez le Service à la clientèle Traeger (**SECTION 7**) pour de l'aide à diagnostiquer le problème.

## **LA VIS SANS FIN FAIT BEAUCOUP DE BRUIT LORSQUE J'ALLUME LE BARBECUE; DE PLUS, J'AI REMARQUÉ UNE BAISSÉ DE TEMPÉRATURE. QUE FAIRE ?**

Dans les modèles ayant un moteur de la vis sans fin fixe, il faut « régler » la vis.

1. Retirez toutes les granules de la trémie (du boîtier à granules) et assurez-vous qu'il n'y a plus de granules dans le tube de la vis sans fin.
2. Retirez la vis qui rattache l'arbre du moteur au tube de la vis sans fin à l'aide d'une clé hexagonale de 7/64 po et d'un tournevis ou d'une clé ouverte de 5/16 po.
3. Faites tourner le tube de la vis sans fin au-dessus du moteur de la vis. Il devrait tourner librement, sans se coincer.
4. Si le tube de la vis se coince, déserrez les deux boulons qui attachent le moteur de la vis au boîtier à granules à l'aide d'une clé ouverte de 7/16 po.
5. Ajustez le moteur de la vis jusqu'à ce que le tube tourne librement au-dessus du moteur de la vis.
6. Serrez de nouveau les boulons (7/16 po) et assurez-vous que le tube de la vis tourne toujours librement au-dessus de l'arbre du moteur de la vis.
7. Vissez de nouveau l'arbre du moteur au tube de la vis sans fin.

## **À QUELLE POSITION RÉGLER LA TEMPÉRATURE LORSQU'ON ALLUME UN BARBECUE MUNI D'UN THERMOSTAT NUMÉRIQUE ?**

L'allumage automatique s'applique aussi bien à l'appareil muni d'un thermostat numérique qu'à l'appareil muni d'un sélecteur de température. Ouvrez le couvercle du barbecue, mettez le barbecue en marche (*ON*) et réglez le thermostat sur *SMOKE*. Après environ deux minutes, une fumée blanchâtre sortira de l'appareil et les granules s'enflammeront. Une fois que les granules se sont enflammées, fermez le couvercle du barbecue et réglez l'appareil à la température désirée.

## **QUE FAIRE POUR PROTÉGER LA FINITION DE L'APPAREIL ?**

1. Utilisez une housse pour protéger votre barbecue et servez-vous de peinture de retouche pour réparer les égratignures sur la finition. **Il est fortement recommandé d'utiliser une housse Traeger pour protéger votre barbecue. Obtenez une housse ou une peinture de retouche de votre détaillant Traeger ou visitez notre site Web : [www.traegercanada.com](http://www.traegercanada.com).**
2. Tous les 90 jours, utilisez une cire pour auto de bonne qualité sur les surfaces extérieures de votre barbecue. LE BARBECUE DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT REFROIDI AVANT DE PROCÉDER AU CIRAGE.

## **OÙ PEUT-ON OBTENIR DES PIÈCES DE RECHANGE ?**

Vérifiez auprès de votre détaillant Traeger. La pièce est peut-être en stock ou on pourrait vous la commander. Vous pouvez également contacter le distributeur canadien pour passer une commande (**SECTION 7**). Dans les deux cas, veuillez donner votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse, le modèle et le numéro de série de votre barbecue (indiqué sur l'étiquette collée à la surface intérieure du couvercle du boîtier à granules) ainsi que le numéro de référence de la pièce.

# SECTION SEPT : SERVICE À LA CLIENTÈLE

Les pièces du barbecue sont identifiées par un numéro de référence sur le PLAN DES PIÈCES dans ce manuel. Pour commander des pièces de rechange :

1. Contactez votre détaillant agréé ou le distributeur canadien Traeger par téléphone, par courriel ou par la poste.
2. Veuillez nous donner votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse, le modèle et le numéro de série (indiqué sur l'étiquette collée à la surface intérieure du couvercle du boîtier à granules) ainsi que le numéro de référence de la pièce de rechange.

**Dans les provinces de l'est du Canada,**  
pour le service en français ou en anglais :

TRAEGER BBQ CANADA  
570 Bryne Drive, Unit G  
Barrie, ON L4N 9P6

Tél : (705) 792-2959  
Sans frais : 1 866 415-8159  
Courriel : [traegerbbq@bellnet.ca](mailto:traegerbbq@bellnet.ca)  
Site Web : [www.traegercanada.com](http://www.traegercanada.com)

**Dans les provinces de l'ouest du  
Canada,** pour le service en anglais :

TRAEGER BBQ CANADA  
15-501 Pakwa Place  
Saskatoon, SK S7L 6A3

Tél : 1 800 667-1331  
Courriel : [info@traegercanada.com](mailto:info@traegercanada.com)  
Site Web : [www.traegercanada.com](http://www.traegercanada.com)

**Aux États-Unis,** en anglais seulement :

TTRAEGER PELLET GRILLS, LLC  
1215 Wilmington Ave Suite 200  
Salt Lake City, UT 84106

Service à la clientèle :  
Ouvert sept jours sur sept, de 5 h à 19 h,  
heure du pacifique

Département des pièces de rechange :  
Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à  
15 h 30, heure du pacifique

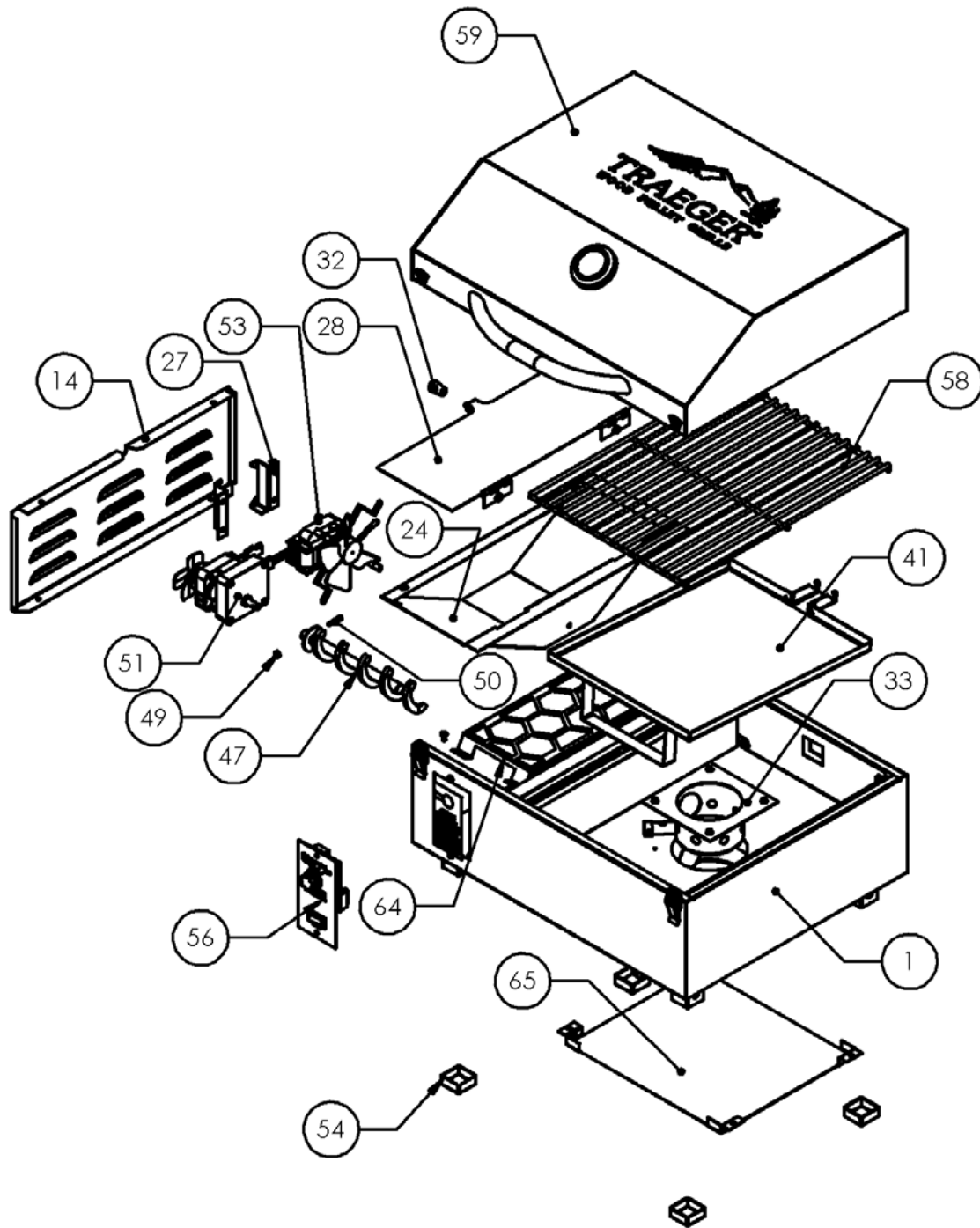
Bureau des ventes et des commandes :  
Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 16 h  
30, heure du pacifique

Sans frais : 1 800 872-3437  
Courriel : [service@traegergrills.com](mailto:service@traegergrills.com)  
Site Web : [www.traegergrills.com](http://www.traegergrills.com)

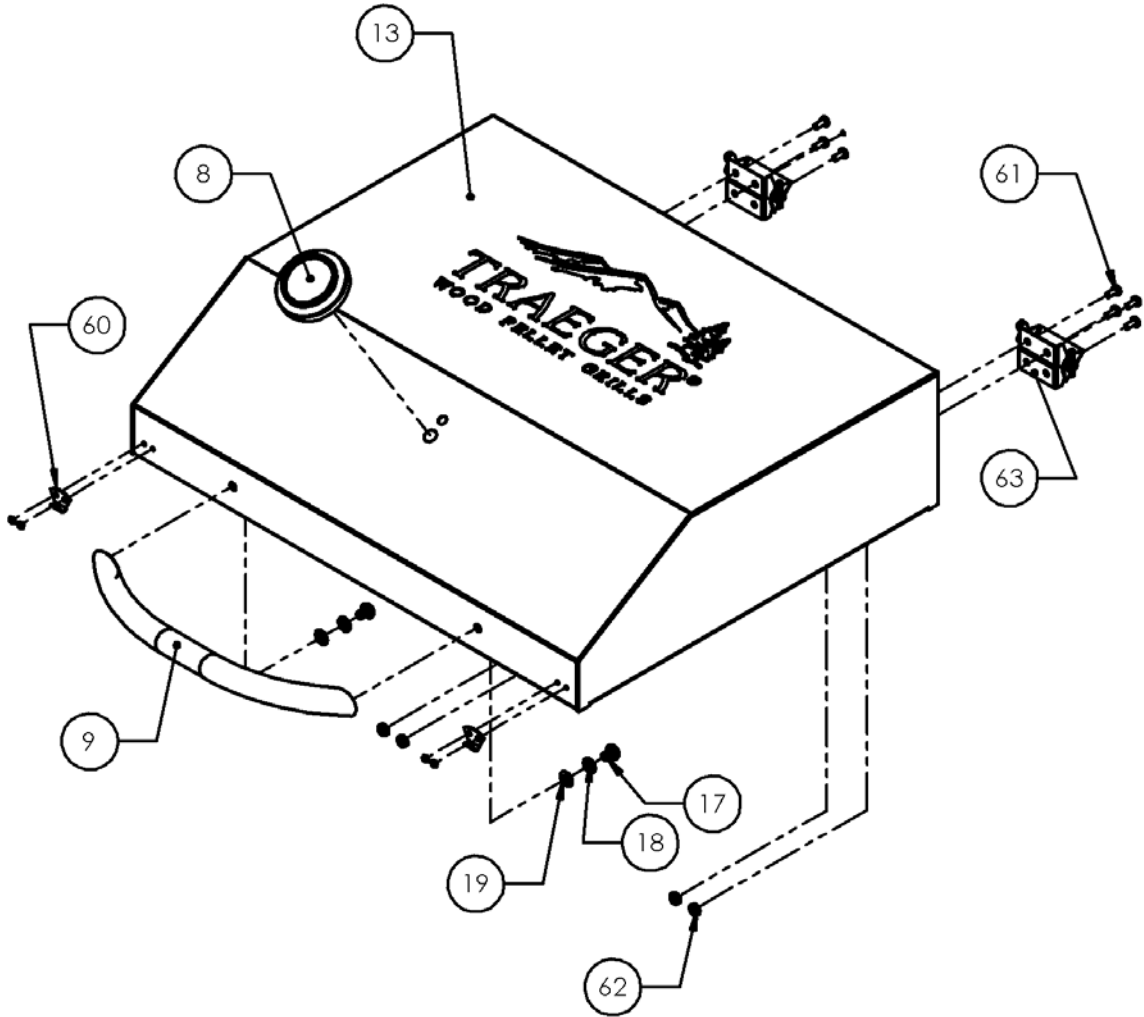


# PLAN DES PIÈCES POUR LE MODÈLE CAN020.01

PAGE 1 DE 2



# PLAN DES PIÈCES POUR LE COUVERCLE DU MODÈLE CAN020.01



# LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE POUR LE MODÈLE CAN020.01

N° de référence	Quantité	Description	N° de pièce
1	1	CUVE	SUB467
8	1	THERMOMÈTRE POUR COUVERCLE DE 2 PO	BAC256
9	1	POIGNÉE EN CHROME DE 12 PO	HDW227
13	1	COUVERCLE, SUB MODÈLE 020.01	SUB773
14	1	PANNEAU DU CÔTÉ GAUCHE	BCA407
17	2	BOULON, TÊTE CYLINDRIQUE À DÉPOUILLE PHILLIPS 1/4-20 X .375MM EN ZINC	HDW076
18	2	RONDELLES FREIN DE .250 MM	HDW113
19	2	RONDELLES PLATES DE .250 MM	HDW249
24	1	BOÎTIER À GRANULES, MODÈLE 020	SUB468
27	2	SUPPORTS POUR MOTEUR	BCA414
28	1	COUVERCLE DU BOÎTIER À GRANULES	SUB469
32	1	RONDELLE POUR LA POIGNÉE DU COUVERCLE DU BOÎTIER	HDW174
33	1	CHAMBRE DE COMBUSTION, MODÈLE 020	SUB335
41	1	LÈCHEFRITE D'ÉVACUATION DE LA GRAISSE	SUB339
47	1	VIS SANS FIN, MODÈLE 020	SUB341
49	1	VIS À TÊTE CREUSE 6-32 X .750 MM	HDW116
50	1	ÉCROU NYLOC HEXAGONAL 6-32	HDW111
51	1	MOTEUR DE LA VIS SANS FIN	BRN250
53	1	VENTILATEUR DE COMBUSTION	FAN250
54	4	CAPUCHONS DE PROTECTION EN CAOUTCHOUC POUR LES PATTES	HDW175
56	1	SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE, 120V, MODÈLE CAN020.01	BAC019
58	1	GRILLE DE CUISSON EN PORCELAINE	HDW173
59	1	COUVERCLE, MODÈLE 020.01	SUB774
61	8	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE À DÉPOUILLE PHILLIPS 8-32 X .375 MM EN ZINC	HDW076
62	4	ÉCROU HEXAGONAL 8-32 EN ZINC	HDW036
63	2	CHARNIÈRE POUR COUVERCLE	SUB338
64	1	HOPPER GUARD	BCA530
65	1	INSULATION PAN	BCA597

# SCHÉMA DE CÂBLAGE POUR LE MODÈLE CAN020.01

