



MODE D'EMPLOI

BBV055 230V



GRILL-BARBECUE A PELLETS DOMESTIQUE

Ce grill est protégé par le brevet n°4,823,684

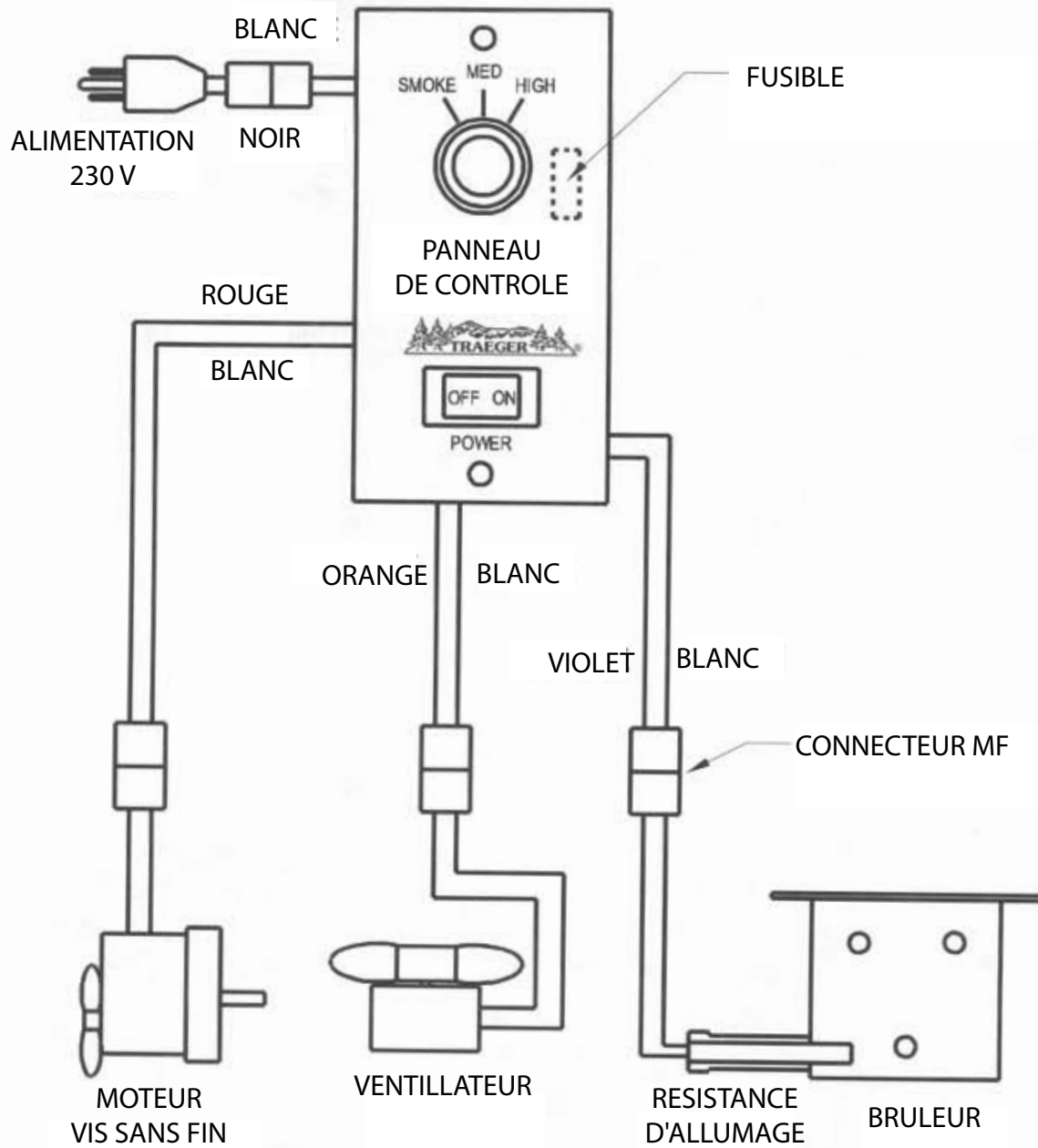
POUR USAGE EXTERIEUR SEULEMENT !

Attention!

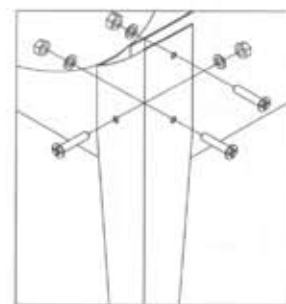
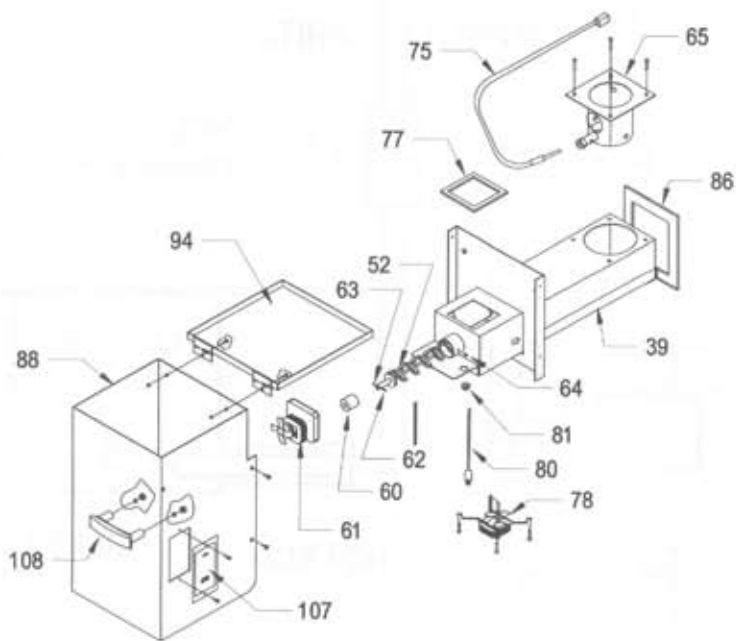
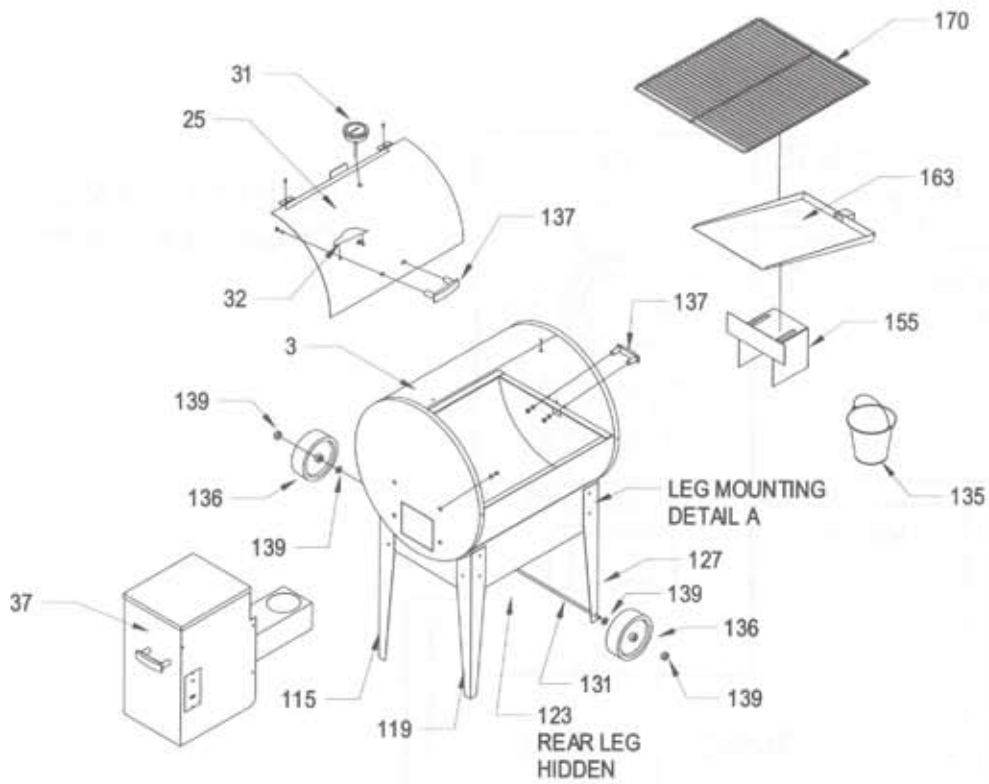
Ne pas entreposer ou utiliser près d'essence ou autres produits inflammables.

Utiliser seulement des pellets à haut pouvoir calorifique de 6mm de diamètre, l'une longueur de 15 à 30 mm et bien sec.

BBV055 SCHEMA ELECTRIQUE



BBV055 VUE ECLATÉE



DETAIL *A*
HARDWARE KIT 109

INTRODUCTION

Félicitations pour votre acquisition d'un grill-barbecue TRAEGER Mod. BBV 055. Avec un montage soigneux, une utilisation et une maintenance correcte, ce grill vous procurera de délicieux repas et de nombreuses années de plaisir.

NOTE: Les numéros suivants des pièces de ce manuel se réfèrent à l'éclaté des pièces repris sur la page précédente.

Quand vous déballez le carton du grill, assurez vous que vous identifiez les pièces suivantes:

- (1) Sac avec Vis, rondelles, et boulons. Ils servent à assembler le grill réservoir-brûleur(37), pieds(115, 119, 123, 127), roues(136) et poignées (137) au grill (3)
- (1) Corps du grill (3).
- (4) Pieds (115, 119, 123, 127), et axe de roues (131)
- (1) Réservoir et brûleur (37)
- (1) Grille de cuisson (170) retirer pour l'assemblage
- (1) Pare-flammes du brûleur (155). Retirer pour l'assemblage du grill
- (1) Tôle de drainage des graisses(163) retirer pour l'assemblage
- (1) Seau de récolte des graisses 135)
- (1) Thermomètre (31)
- (2) Roues (136)

Vous devez assembler le grill dans l'ordre suivant:

- 1) Monter les pieds (115, 119, 123, 127) sur le corps du grill (3)
- 2) Monter l'axe de roues (131) et les roues (136) sur les pieds (123, 127)
- 3) Monter le réservoir-brûleur (37) sur le corps du grill (3)
- 4) Monter les poignées (137) sur la porte (25) et sur le côté droit du grill (3) **Ne pas serrer les vis trop fort** (pour ne pas casser les poignées)
- 5) Positionner le pare-flammes du brûleur (155) sur le brûleur (65), et placer la tôle de drainage des graisses (163)
- 6) Pendre le petit seau (135) au crochet situé à droite du grill en dessous du tube de sortie des graisses.(3)

Suivez ces instructions pas à pas et vous serez prêt à cuire rapidement !

OUTILS FOURNIS POUR L'ASSEMBLAGE

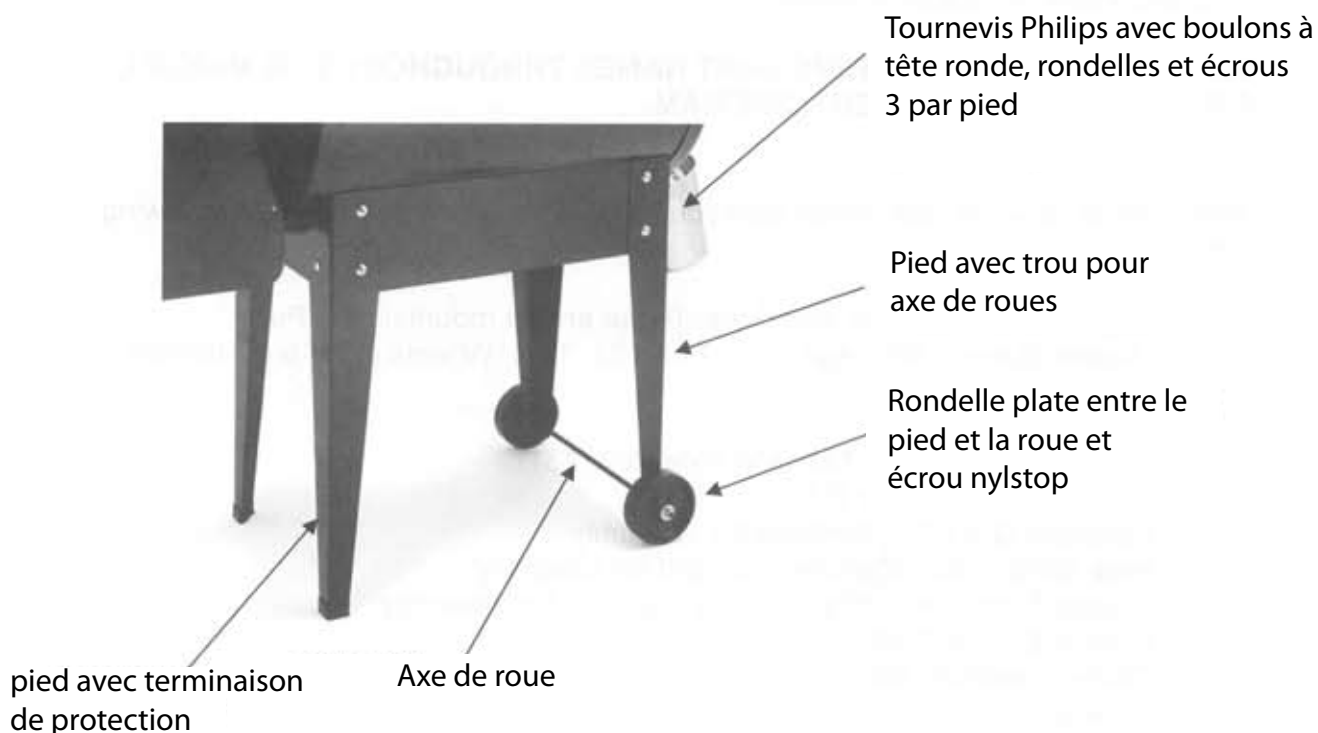
Clef de 3/8" / 1/2"

Clef de 7/16" / 1/2"

Tournevis Philips

SECTION 1: INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

MONTAGE DES PIEDS ET DES ROUES



NOTE : installez les boulons, rondelles et écrous, laissez les écrous libres. Mettre le grill sur ses pieds pour le mettre de niveau et bloquer tous les écrous.

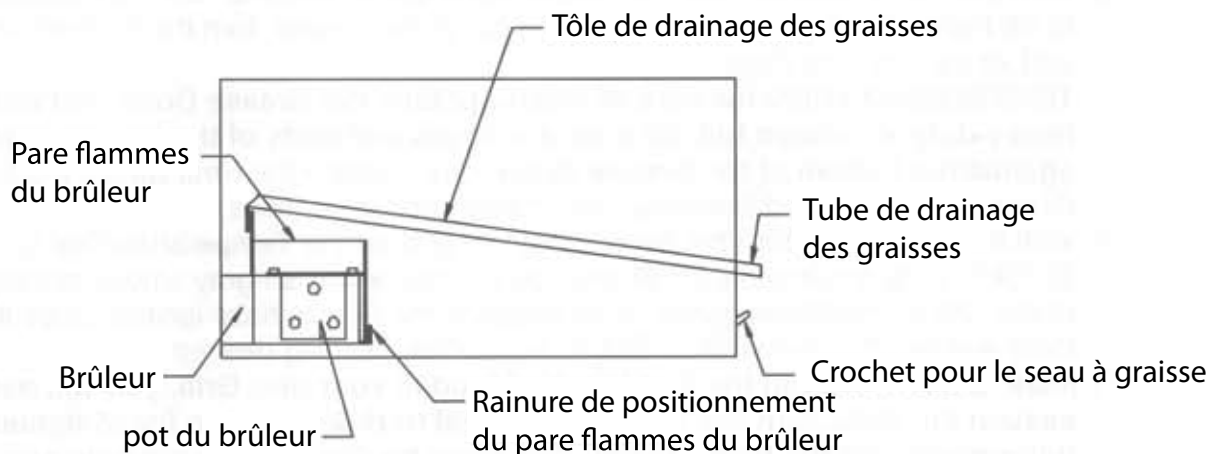
MONTAGE DU RESERVOIR / BRULEUR:

NOTE : NE PAS retirer le joint blanc carré (86) du réservoir-brûleur (37)

- 1) Placer le réservoir-brûleur(37), tube carré dans l'ouverture située sur le côté gauche du grill (3).
Glisser le tube jusqu'au fond du grill (3)
- 2) Aligner les trous du grill (3) avec les trous du réservoir-brûleur (37)
- 3) Mettre une rondelle plate sur chaque boulon à tête hexagonale. Par l'intérieur du grill (3) installer ces boulons avec rondelles sur le réservoir-brûleur (37)
Serrez les 4 boulons - NE PAS TROP SERRER LES BOULONS

POSITIONNEMENT DU PARE-FLAMMES DU BRÛLEUR

Devenez familier au positionnement de chaque coposant intérieur du grill



RECOMMANDATION pour un nettoyage facile: recouvrez la tôle de drainage des graisses avec un film de cuisson alu. Veiller à ce que les bords du film alu soit plié aux extrémités de la tôle de drainage (163)

SUSPENDRE LE SEAU A GRAISSE

Le seau à graisse (135) est pendu au crochet situé en dessous du tube de drainage des graisses, sur la partie droite du grill (3)

SECTION 2 : INSTRUCTIONS DE PREMIER ALLUMAGE

(A utiliser lors du premier allumage ou chaque fois que le grill tombe en panne de pellets)
En vue d'assurer une utilisation optimale du grill, vous devez d'abord charger la vis avec des pellets.

- 1) Ouvrir la porte et retirer la grille de cuisson, la tôle de drainage de graisse et le pare flammes du brûleur.
- 2) Assurez-vous que l'interrupteur est sur OFF. Mettre la fiche électrique dans une prise 230 v avec terre.
- 3) Ouvrir le couvercle et localiser la vis sans fin. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objet étrangé dans la vis sans fin. Mettre l'interrupteur sur ON et vérifier que la vis tourne. Vérifier également en plaçant la main au dessus du brûleur, que vous sentez un mouvement d'air venant du ventilateur. Vérifier que la résistance devient rouge

4) Remplissez le réservoir avec des pellets Traeger, ou un pellets din + de 6mm d'une longueur de 15 à 30 mm max., de haut pouvoir calorifique. Mettre l'interrupteur sur ON, Mettez le réglage de température sur HIGHT. note: pendant le premier chargement de la vis, cela prendra un certain temps avant que les pellets traversent la vis sans fin et arrivent au brûleur. Quand les pellets commencent à tomber dans le brûleur, mettre l'interrupteur sur OFF.

5) Mettre l'interrupteur sur ON. Mettre le sélecteur de température sur SMOKE. Laissez les pellets s'enflammer. Quand vous voyez les flammes sortir du brûleur, mettre l'interrupteur sur OFF et laisser le grill se refroidir.

6) Avec la porte ouverte, mettre l'interrupteur sur ON et mettre le sélecteur de température sur SMOKE. Après environ vous verrez de la fumée grise sortir du grill quand les pellets s'allument. Après s'être assuré que les pellets sont bien allumés, fermer la porte et mettez le sélecteur de température à la puissance désirée.

7)Note: Avant de faire la première cuisson d'aliments dans votre nouveau grill, vous devez roder le grill. Mettre la température sur HIGHT et faire fonctionner pendant 45 minutes avec la porte fermée. Cela doit être fait avant de cuire des aliments dans le grill.

8) Le grill nécessite un préchauffage d'environ 10 minutes avec la porte fermée avant de placer des aliments sur le grill.

TOUJOURS DEMARRER LE GRILL SUR "SMOKE" AVEC LA PORTE OUVERTE

Quand les pellets sont allumés, fermer la porte et mettre le sélecteur de température à la valeur désirée

NOTE : Quand vous travaillez avec le grill, maintenez une distance de 25 cm entre le grill et des produits combustibles.

SECTION 3 : ALLUMAGE NORMAL

Avec la porte ouverte, mettre l'interrupteur sur ON et le sélecteur de température sur SMOKE. Après environ 2 minutes vous verrez sortir de la fumée grise quand les pellets s'allument. Après s'être assuré que les pellets sont bien allumés, fermer la porte et mettre le sélecteur de température sur la valeur désirée.

Si le grill ne s'allume pas ou si le feu déborde dans le brûleur ou fume beaucoup, suivez les étapes suivantes:

- 1) Mettre l'interrupteur sur OFF. ouvrir la porte et enlever tous les aliments, la grille de cuisson, la tôle de drainage et le pare flammes du brûleur.
- 2) **IMPORTANT:** retirer tous les pellets imbrûlés et les cendres présentes dans le brûleur.
- 3) Avant de replacer le pare flammes, la tôle de drainage et la grille de cuisson, redémarrer le grill et vérifier que le cycle de démarrage fonctionne. (la bougie d'allumage devient rouge et les pellets tombent dans le brûleur).
- 4) Si cela ne fonctionne pas, contacter le service technique TRAEGER pour vous aider à diagnostiquer le problème avant de procéder à "L'ALLUMAGE MANUEL" ci-dessous.

INSTRUCTIONS ALLUMAGE MANUEL :

Si la bougie d'allumage ne devient pas rouge, le grill peut quand même être employé pour cuire en employant la PROCEDURE D'ALLUMAGE MANUEL ci-dessous:

- 1) Assurez-vous que l'interrupteur est sur OFF et que la bougie d'allumage est déconnectée (fiche avec fils blancs et violet)
Mettre la fiche dans une prise de courant avec terre.
- 2) Remplissez le réservoir avec des pellets de bonne qualité et secs.
- 3) Retirer la grille de cuisson, la tôle de drainage des graisses et le pare flammes du brûleur.
- 4) Verser 1/2 tasse de pellets dans le brûleur.
- 5) Ajouter un peu d'alcool gel dans le brûleur et mettre le feu aux pellets.
ATTENTION: NE JAMAIS METTRE DE L'ALCOOL GEL DANS UN BRULEUR ALLUME OU DANS UN BRULEUR CHAUD. LA BOUTEILLE D'ALCOOL GEL PEUT EXPLOSER ET CAUSER DE GRANDS DOMAGES.
- 6) Laisser brûler l'alcool gel et les pellets approximativement 4 minutes.
- 7) Après vous être assuré que les pellets ont bien pris feu, installer le pare flammes, la tôle de drainage et la grille de cuisson.
- 8) Mettre l'interrupteur sur ON et sélectionner la puissance désirée avec la porte fermée. Laisser préchauffer le grill environ 10 minutes avant de placer les aliments à cuire sur le grill

Si le grill ne s'allume pas ou si le feu déborde dans le brûleur ou fume beaucoup, suivez les étapes suivantes:

- 1) Mettre l'interrupteur sur OFF. ouvrir la porte et enlever tous les aliments, la grille de cuisson, la tôle de drainage et le pare flammes du brûleur.
- 2) **IMPORTANT:** retirer tous les pellets imbrûlés et les cendres présentes dans le brûleur.
- 3) Avant de replacer le pare flammes, la tôle de drainage et la grille de cuisson, redémarrer le grill et vérifier que le cycle de démarrage fonctionne. (la bougie d'allumage devient rouge et les pellets tombent dans le brûleur).
- 4) Si cela ne fonctionne pas, contacter le service technique TRAEGER pour vous aider à diagnostiquer le problème avant de procéder à "L'ALLUMAGE MANUEL" ci-dessous.

INSTRUCTIONS ALLUMAGE MANUEL :

Si la bougie d'allumage ne devient pas rouge, le grill peut quand même être employé pour cuire en employant la PROCEDURE D'ALLUMAGE MANUEL ci-dessous:

- 1) Assurez-vous que l'interrupteur est sur OFF et que la bougie d'allumage est déconnectée (fiche avec fils blancs et violet)
Mettre la fiche dans une prise de courant avec terre.
- 2) Remplissez le réservoir avec des pellets de bonne qualité et secs.
- 3) Retirer la grille de cuisson, la tôle de drainage des graisses et le pare flammes du brûleur.
- 4) Verser 1/2 tasse de pellets dans le brûleur.
- 5) Ajouter un peu d'alcool gel dans le brûleur et mettre le feu aux pellets.
ATTENTION: NE JAMAIS METTRE DE L'ALCOOL GEL DANS UN BRULEUR ALLUME OU DANS UN BRULEUR CHAUD. LA BOUTEILLE D'ALCOOL GEL PEUT EXPLOSER ET CAUSER DE GRANDS DOMAGES.
- 6) Laisser brûler l'alcool gel et les pellets approximativement 4 minutes.
- 7) Après vous être assuré que les pellets ont bien pris feu, installer le pare flammes, la tôle de drainage et la grille de cuisson.
- 8) Mettre l'interrupteur sur ON et sélectionner la puissance désirée avec la porte fermée. Laisser préchauffer le grill environ 10 minutes avant de placer les aliments à cuire sur le grill

2) Surfaces extérieures. NE PAS employer des produits abrasifs ou des pads de nettoyage sur les surfaces de cuisson extérieures. Employer de l'eau
En cas de problème important contactez le service technique de TRAEGER sur www.pierart.be