



MANUEL DE L'UTILISATEUR



**LE FAIT DE NE PAS MAINTENIR LES ESPACEMENTS REQUIS AVEC
LE MATÉRIEL COMBUSTIBLE EST UNE DES CAUSES MAJEURES
D'INCENDIES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT
SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.
IMPORTANT : CONSERVER POUR CONSULTATION FUTURE.
LIRE ATTENTIVEMENT.**

TFB89BLF/BLFC
TFB65BLF/BLFC
DOC404

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL

Veillez lire ce guide en entier avant d'installer et d'utiliser votre barbecue à granules de bois. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquez avec les autorités compétentes en matière de construction ou d'incendies de votre localité au sujet des restrictions et des exigences applicables à l'inspection des installations.

Cuisiner sur un feu de bois procurera des années de plaisir – à vous, bien sûr, mais aussi à vos quelques amis chanceux et à votre famille. Votre nouveau barbecue Traeger® est spécialement conçu pour faciliter la cuisine tout en donnant un rendement optimal et la nourriture la plus savoureuse.

Comme c'est le cas avec tous les barbecues et appareils de cuisson, dès que vous faites brûler un matériau (bois, gaz ou charbon), des gaz organiques se forment pendant le processus de cuisson. L'un de ces gaz peut être particulièrement dangereux s'il est présent en quantités concentrées : le monoxyde de carbone. En plein air, le monoxyde de carbone se dissipe naturellement et n'est pas dangereux.

AVERTISSEMENT! Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore. Suivez ces consignes afin d'éviter de vous intoxiquer et d'éviter que les membres de votre famille, vos animaux de compagnie ou d'autres personnes soient intoxiqués :

- Sachez reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.
- Consultez si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes qui s'apparentent à ceux du rhume ou de la grippe. L'intoxication par monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, et est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou des problèmes de circulation, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.
- Utilisez votre barbecue Traeger® uniquement sur un plancher non combustible et loin des matériaux combustibles.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne similaire à de l'essence, de kérosène, de liquide pour l'allumage des barbecues ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou « raviver » un feu dans le barbecue. Entrez tous les liquides de ce genre à bonne distance du barbecue pendant l'utilisation.

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE CE GUIDE ATTENTIVEMENT ET LE CONSERVER AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, donnez-lui ce guide pour qu'elle le lise et le conserve pour consultation future.

DANGER!

Pour les personnes en Amérique du Nord :

- Branchez l'appareil sur une prise à 3 alvéoles appropriée.
- Une prise électrique avec disjoncteur de fuite de terre est nécessaire. Pour prévenir les décharges électriques, choisissez une prise électrique à 3 trous avec mise à la terre dans laquelle le cordon électrique de 1,8 m (6 pi) peut être branché. Si vous devez installer une prise électrique, suivez les codes, règles et normes relatifs à l'électricité applicables dans votre région.

Pour les personnes de l'Union européenne :

- Branchez l'appareil sur une prise avec mise à la terre appropriée.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre et ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit. N'utilisez pas un adaptateur ou une rallonge.

DANGER!

- Présence de tensions dangereuses qui peuvent causer des décharges, des brûlures ou la mort. Débranchez le cordon d'alimentation avant l'entretien, à moins d'indication contraire dans ce Manuel de l'utilisateur.
- N'utilisez jamais ni n'entrez de liquides inflammables près du barbecue.
- N'utilisez jamais d'essence ou d'essence pour briquets pour allumer le barbecue.

AVERTISSEMENT!

Risques liés à la fumée

À la mise en marche, un trop grand nombre de granules dans le barbecue, ce qui produira une fumée blanche d'une densité inhabituelle pendant une longue période. Si cette situation se produit, éteignez votre barbecue en utilisant l'interrupteur principal, puis débranchez-le. Si la situation perdure suffisamment longtemps, du gaz produit par l'ignition partielle peut s'accumuler et prendre complètement en feu, ce qui occasionnera l'ouverture « violente » du couvercle. Si cette situation se produit et que le barbecue n'a pas été nettoyé correctement selon la procédure décrite à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 26-27, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez toutes les pièces internes et retirez la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir la page 27 « Nettoyer les cendres de l'intérieur et autour du creuset »).

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure

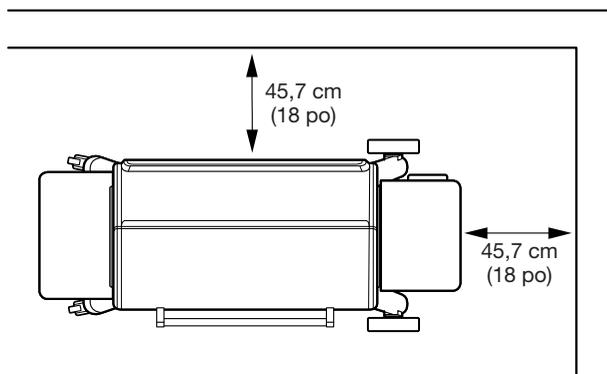
De nombreuses parties du barbecue deviendront très chaudes pendant l'utilisation. Prendre soin d'éviter les brûlures pendant l'utilisation et après l'utilisation, quand le barbecue est encore chaud.

- **Ne** laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsque de jeunes enfants sont présents.
- **Ne** déplacez jamais le barbecue pendant son utilisation.
- Laissez le barbecue refroidir entièrement avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie

- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et les matériaux combustibles.
- Lors de l'utilisation de ce barbecue sous des matériaux combustibles aériens, une distance de dégagement **MINIMALE** de 102 cm (40 po) est requise.



AVERTISSEMENT!

Risque de contamination de l'air

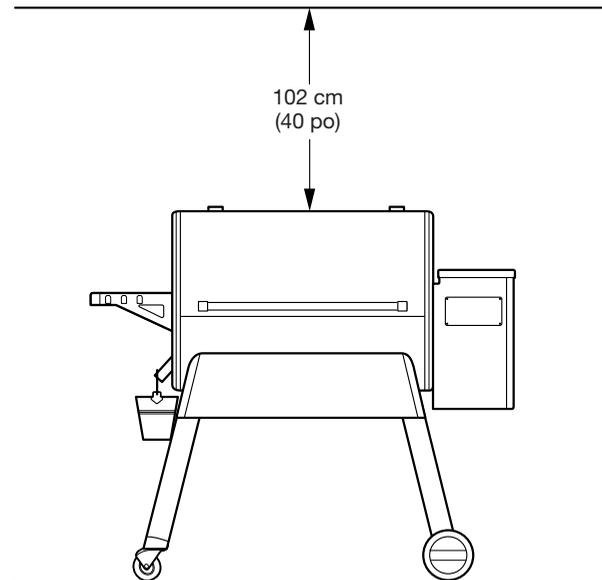
- Assembler et utiliser ce barbecue en respectant **STRICTEMENT** les instructions du Guide d'assemblage et de ce Manuel de l'utilisateur.
- Ce barbecue est conçu pour être **UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR**.
- N'utilisez jamais de granules pour le chauffage dans le barbecue en raison de la présence potentielle de contaminants et d'additifs dangereux.

MISE EN GARDE!

- Entrez les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils qui produisent de la chaleur et des contenants de carburant.
- Gardez le barbecue propre. Consultez les instructions de nettoyage de ce Manuel de l'utilisateur.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas spécialement conçus pour ce barbecue.
- Pour obtenir les meilleurs résultats et une saveur optimale, utilisez de véritables GRANULES DE BOIS TRAEGER®.
- Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas y placer une quantité excessive d'aliments qui peuvent produire un grand volume de graisses inflammables, par exemple, plus d'une livre de bacon, spécialement si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

Pour les personnes de l'Union européenne :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances pour utiliser l'appareil, sauf si elles sont supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



LA VIE EST DÉLICIEUSE

UTILISEZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE BARBECUE
AVEC L'APPLICATION TRAEGER

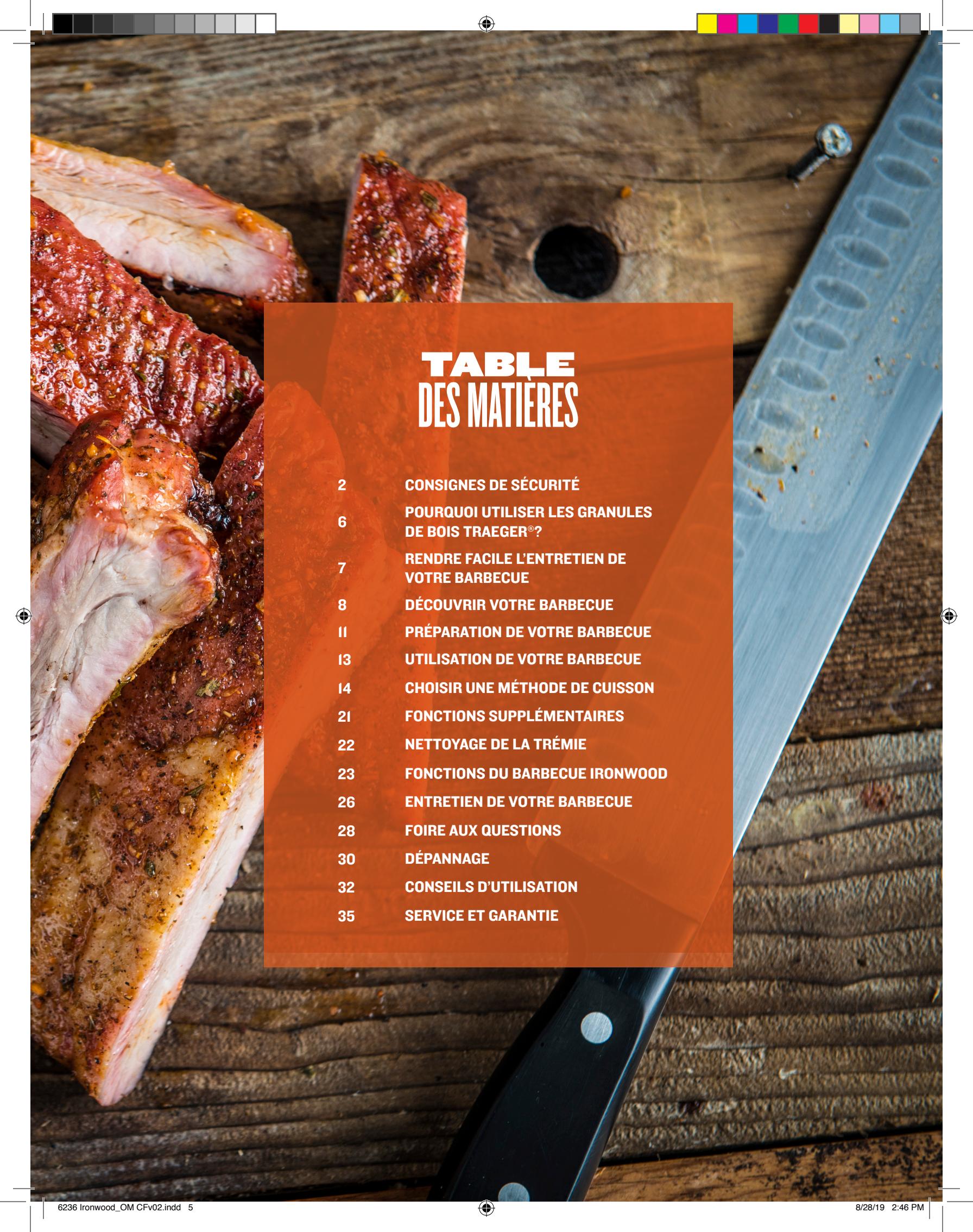


TABLE DES MATIÈRES

- 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- 6 POURQUOI UTILISER LES GRANULES
DE BOIS TRAEGER®?**
- 7 RENDRE FACILE L'ENTRETIEN DE
VOTRE BARBECUE**
- 8 DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE**
- 11 PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE**
- 13 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE**
- 14 CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON**
- 21 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES**
- 22 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE**
- 23 FONCTIONS DU BARBECUE IRONWOOD**
- 26 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE**
- 28 FOIRE AUX QUESTIONS**
- 30 DÉPANNAGE**
- 32 CONSEILS D'UTILISATION**
- 35 SERVICE ET GARANTIE**

POURQUOI UTILISER LES GRANULES DE BOIS TRAEGER®?

CHEZ TRAEGER, CE QUI NOUS INTÉRESSE, C'EST LE GOÛT. C'est pourquoi nous avons créé nos propres granules en bois 100 % naturel. Nous nous sommes ainsi assurés de n'utiliser que les bois de la meilleure qualité pour parfumer vos aliments. Elles brûleront de la façon la plus efficace et fiable. Nous ne pouvons garantir les mêmes résultats avec les granules des autres marques, c'est pourquoi nous recommandons toujours d'utiliser nos granules pour obtenir une expérience optimale.

BOIS 100 % NATUREL

Aucune matière de remplissage, aucun additif non naturel
– seulement du bois pour gréer un parfum naturel.

GOÛT DE CUISSON AU BOIS ET LA SCIENCE DE FUMÉE

Juste la bonne quantité d'humidité permet
d'obtenir un parfum de bois de la meilleure qualité.

É.-U. MOULINS DE TRAEGER ET PROCÉDÉ DE PRODUCTION DES GRANULES

Après 30 années dans l'industrie, nous avons créé la
« référence absolue » en matière de production de granules.

TRAEGER HARDWOOD	BON AVEC TOUT. BON AVEC :							
	BŒUF	VOLAILLE	PORC	AGNEAU	FRUITS DE MER	CUISSON AU FOUR	LÉGUMES	GIBIER
AULNE	🐄	🐓	🐷		🐠	🍲	🍎	
POMME		🐓	🐷			🍲	🍎	
CERISE	🐄	🐓	🐷	🐏		🍲		
NOYER BLANC D'AMÉRIQUE	🐄	🐓	🐷				🍎	🦌
ÉRABLE	🐄		🐷	🐏		🍲	🍎	
PROSOPIS	🐄	🐓			🐠			🦌
CHÊNE	🐄				🐠	🍲		
PACANIER	🐄	🐓	🐷	🐏		🍲	🍎	
MÉLANGE GROS GIBIER	🐄	🐓	🐷		🐠			🦌
MÉLANGE DINDE		🐓						
MÉLANGE BŒUF TEXAN	🐄							
MÉLANGE SIGNATURE	🐄	🐓	🐷	🐏	🐠	🍲	🍎	🦌

RENDRE FACILE L'ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

VOUS ASSURER QUE VOTRE BARBECUE EST PROPRE et qu'il n'y a pas d'accumulation de graisses et de débris est très important pour obtenir un parfum de bois pur et pour protéger votre barbecue. Le meilleur moyen de s'assurer de la propreté est d'utiliser notre gamme de produits de nettoyage et d'entretien que vous pouvez vous procurer chez votre marchand local ou en ligne au traegergrills.com.

950 ml

NETTOYANT ENTIÈREMENT NATUREL TRAEGER®

Gardez votre barbecue scintillant de propreté, comme s'il était toujours neuf, grâce à ce nettoyant entièrement naturel.



ENSEMBLE DE 5

COUVRE- SEAU À GRAISSE

Facilitez l'entretien de votre seau à graisse grâce à ces couvre-seau en aluminium.



ENSEMBLE DE 5

COUVRE- PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Ils sont fabriqués d'aluminium résistant à la chaleur, légers et jetables pour que vous puissiez rapidement nettoyer et continuer à griller.



18 po X 150 pi

PAPIER DE BOUCHER ROSE X OREN DE TRAEGER®

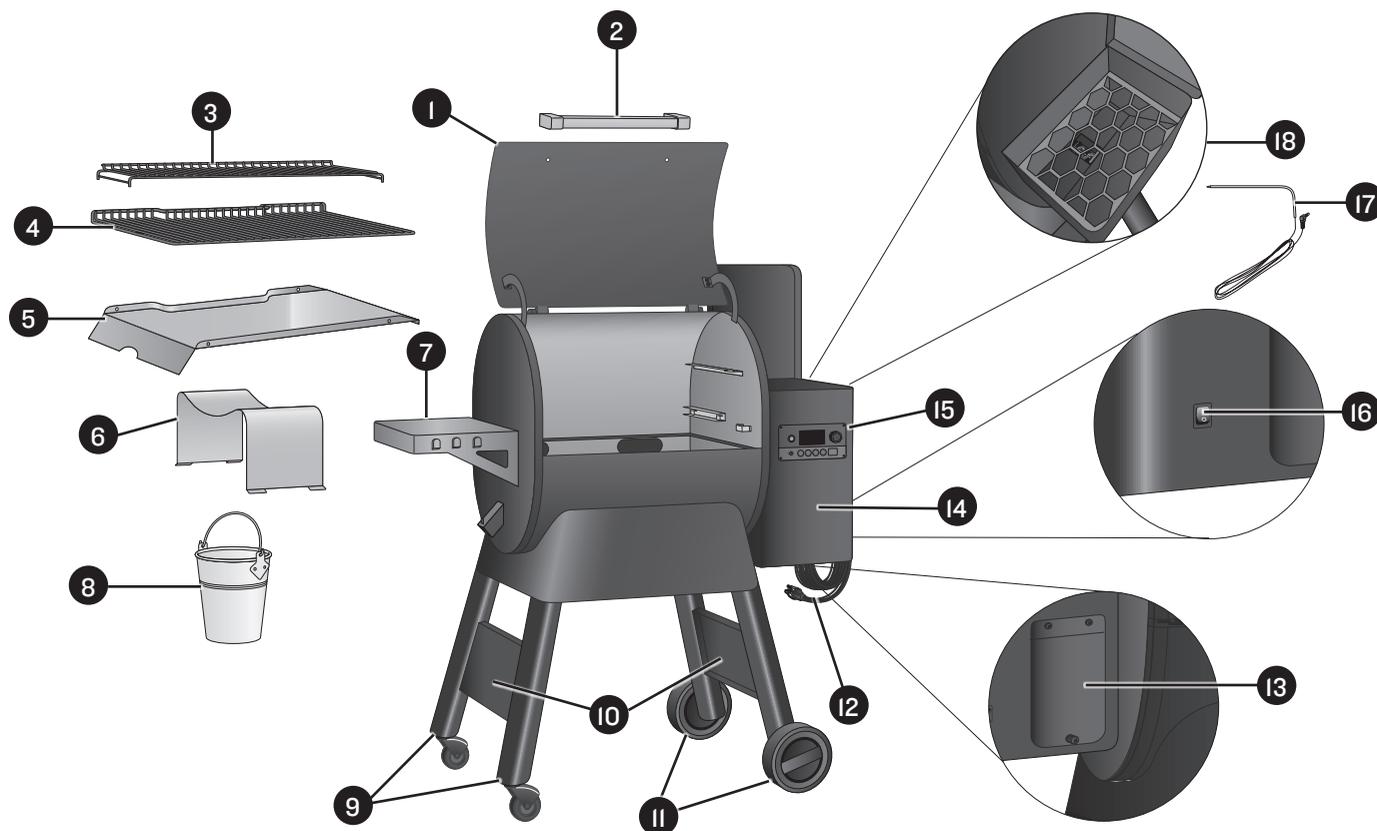
Ce papier approuvé par la FDA garde votre viande juteuse en y gardant son jus, mais respire suffisamment pour laisser passer le parfum de fumée.



DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

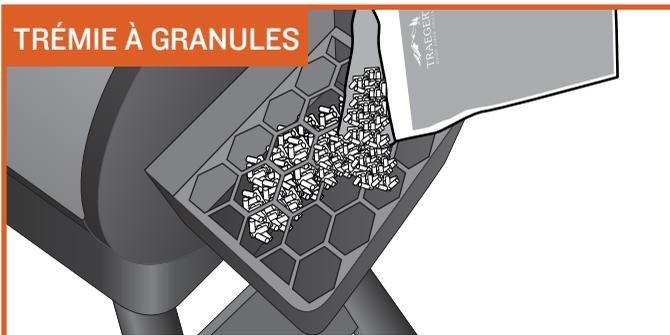
Consulter le Guide d'assemblage pour assembler et installer votre barbecue Ironwood de Traeger®.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



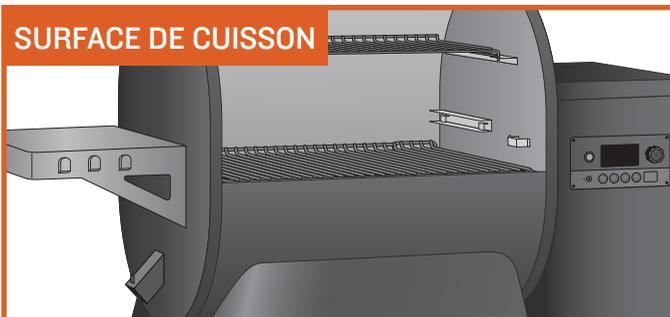
Pièce	Description	Pièce	Description
1	Porte	10	Renfort de pied
2	Poignée de porte	11	Roulette de pieds tout terrain
3	Grille supérieure du barbecue	12	Cordon d'alimentation amovible
4	Grille inférieure du barbecue	13	Porte de nettoyage de la trémie (à l'arrière du barbecue)
5	Plateau d'égouttement à graisse	14	Trémie à granules
6	Défecteur de chaleur	15	Commande Traeger avec technologie WiFIRE®
7	Tablette de côté	16	Interrupteur principal (à l'arrière du barbecue)
8	Seau à graisse	17	Sonde de cuisson
9	Pieds avec roulettes à frein	18	Intérieur de trémie à granules avec grille

TRÉMIE À GRANULES



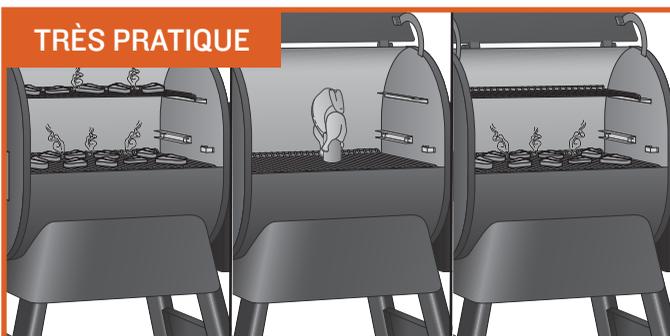
Une trémie à granules d'une capacité de 9,1 kg (20 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures, de vous éloigner du barbecue et de vous divertir à faire ce que vous voulez.

SURFACE DE CUISSON



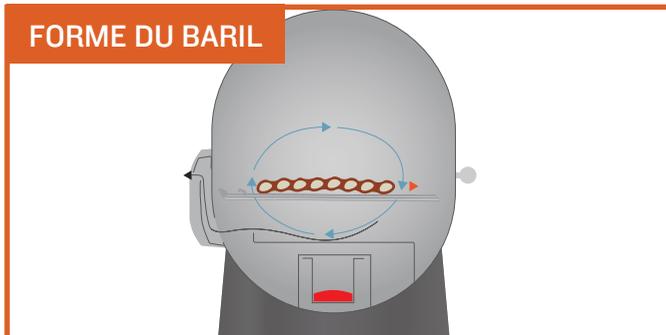
Grâce à sa surface de cuisson de 0,42 à 0,57 m² (650 à 885 po²), votre barbecue Traeger® possède tout l'espace pour cuire des biftecks d'ailou ou des côtes levées pour tout un groupe, et les accompagnements.

TRÈS PRATIQUE



Un système à grille ajustable à deux niveaux offre des options pour charger les deux grilles du barbecue et créer un vrai festin; retirez la grille du haut pour des aliments de grande taille comme une dinde colossale. Vous pourrez aussi abaisser la grille du bas pour obtenir la position parfaite pour saisir à la perfection vos aliments.

FORME DU BARIL



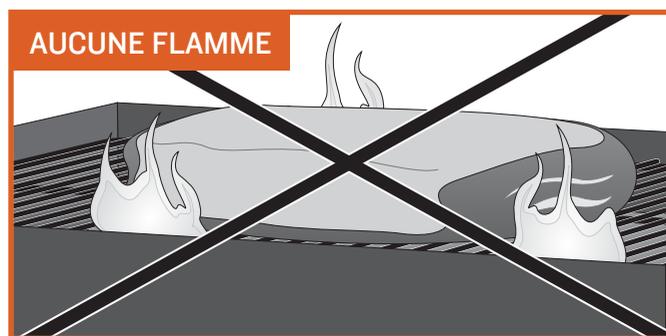
La célèbre structure en forme de baril des barbecues Traeger® crée une convection par vortex. L'air chaud et l'arôme de fumée circulent dans la chambre de cuisson, entourant les aliments de chaleur créée par la combustion du bois et assurant une cuisson uniforme.

COMMANDES DE POINTE



Avec un barbecue Ironwood de Traeger®, être aux commandes de votre barbecue est aussi simple que de prendre votre téléphone dans vos mains. La technologie WiFIRE® permet de régler et de modifier automatiquement la température selon les recettes téléchargées à partir de notre application Traeger. Pour télécharger l'application compatible Android, visitez la boutique Google Play; pour l'application compatible Apple, visitez l'App Store. Pour savoir comment utiliser l'application, visitez le traegergrills.com/app. Consultez la section « Connexion de votre barbecue » à la page suivante pour obtenir les instructions de connexion Wi-Fi.

AUCUNE FLAMME



Vous n'aurez jamais à vous préoccuper des feux de graisse qui peuvent détruire vos aliments parce que les barbecues au feu de bois Traeger® cuisent en utilisant la chaleur indirecte. Toutes les graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour élimination facile.

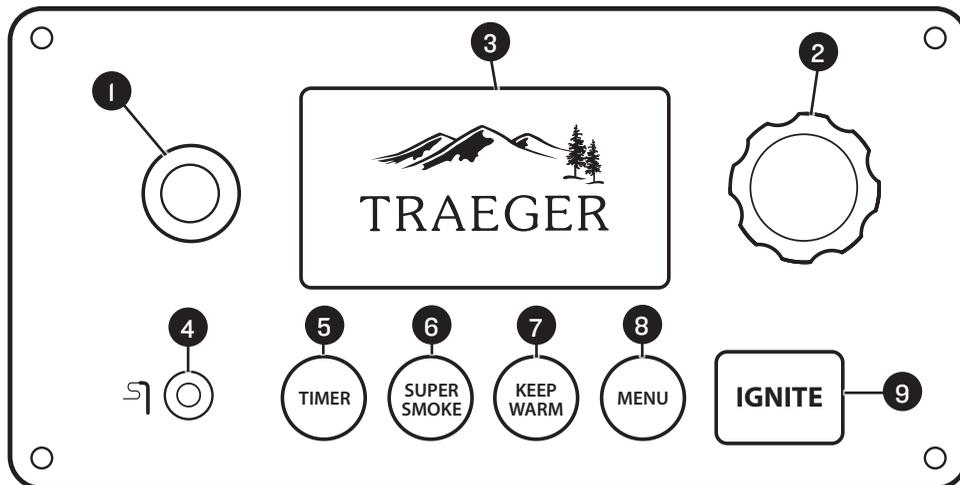
CONSEIL : S'ils sont régulièrement remplacés, les couvre-ramasse-gouttes peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.



AVERTISSEMENT! Gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » et « Entretien de votre barbecue ».

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE (SUITE)

VOS COMMANDES ÉLECTRONIQUES WIFIRE® Votre barbecue Ironwood de Traeger® est équipé d'une commande de pointe avec technologie WiFIRE® à capacité Wi-Fi de Traeger. Avant de commencer à utiliser le barbecue, vous devriez apprendre à connaître les différentes caractéristiques du panneau de commande. **Une fois le commutateur d'alimentation en MARCHE (I), utilisez le bouton attente pour mettre en marche et éteindre le barbecue.**



REMARQUE : Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger®. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue.

1 BOUTON ATTENTE

Utilisez ce bouton pour mettre en marche et arrêter les commandes électroniques une fois que l'interrupteur principal du barbecue (situé à l'arrière du barbecue) est à MARCHE (I). Maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour lancer la séquence d'arrêt. Effectuez toujours la séquence d'arrêt complète de votre barbecue après chaque utilisation. Consultez la section « Entretien de votre barbecue » pour obtenir plus de détails.

2 BOUTON DE SÉLECTION

Bouton rotatif qui permet de naviguer vers le haut ou le bas sur l'écran du menu. Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer une sélection.

3 ÉCRAN D'ÉTAT

Affiche la température de cuisson actuelle, l'état du programme de cuisson, le temps de cuisson restant, etc.

4 PRISE POUR SONDE DE CUISSON

Branchez votre sonde de cuisson dans cette prise pour vérifier votre cuisson.

5 TIMER (minuterie)

Cette très pratique minuterie n'a aucune incidence sur le fonctionnement du barbecue. Par exemple, si vous devez arroser votre viande dans 15 minutes, placez la minuterie à 15 minutes. Une tonalité résonnera une fois la minuterie terminée.

6 SUPER SMOKE (plus de fumée)

Sélectionnez SUPER SMOKE (plus de fumée) à tout moment pendant la cuisson lorsque la température est entre 74 °C et 107 °C (165 °F et 225 °F) pour augmenter le volume de fumée dégagé et ajouter plus de goût de fumée.

7 KEEP WARM (maintien au chaud)

Cette fonction maintien la température du barbecue à 74 °C (165 °F) pour maintenir vos aliments chauds sans les faire trop cuir.

8 MENU

À partir du MENU, vous pouvez régler la sonde de cuisson, synchroniser votre barbecue au réseau Internet de votre maison et effectuer des réglages.

9 IGNITE (allumage)

Appuyez sur ce bouton pour mettre le barbecue en marche.

CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

Suivez les instructions suivantes pour connecter votre barbecue au réseau Wi-Fi. Pour en apprendre davantage sur WiFIRE®, l'application de Traeger, et découvrir d'autres façons pour connecter, consultez le traegergrills.com/app.

REMARQUES :

- Assurez-vous que votre appareil intelligent utilise le plus récent système d'exploitation.
- Pour connecter votre barbecue au réseau Wi-Fi, il doit être mis sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principale est en MARCHE (I) et que l'affichage des commandes du barbecue se fait à l'écran.

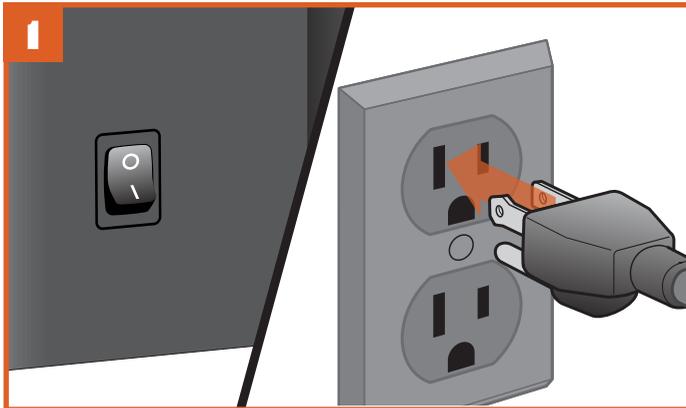
1. Téléchargez l'application Traeger à partir de la boutique Google Play pour les appareils sous Android et App Store pour les appareils Apple.
2. Assurez-vous que votre appareil intelligent est connecté au même réseau Wi-Fi que vous souhaitez connecter votre barbecue.
3. Ouvrez l'application Traeger et suivez les instructions suivantes.

CONSEILS :

- Pour obtenir une bonne connexion : votre barbecue devrait faire face dans la direction de votre routeur Wi-Fi, les antennes du barbecue doivent pointer vers le bas et votre signal Wi-Fi doit être puissant.
- Un amplificateur de signal Wi-Fi peut aider à améliorer la puissance du signal Wi-Fi.

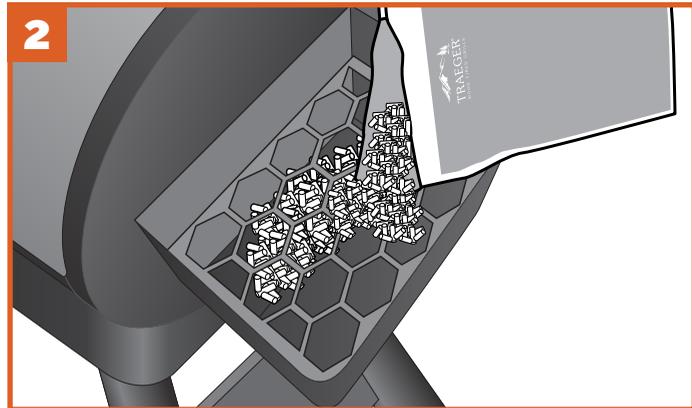
PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

À N'UTILISER QU'À L'ALLUMAGE INITIAL SEULEMENT. Pour assurer le fonctionnement adéquat du barbecue, vous devez d'abord amorcer la vis sans fin en laissant le tube de la vis sans fin se remplir de granules.



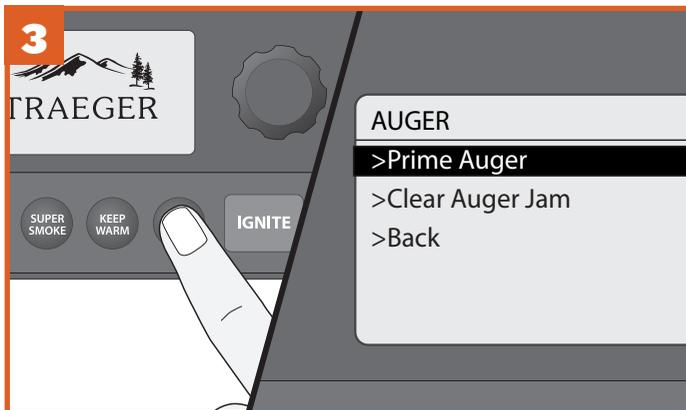
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

En vous assurant que l'interrupteur principal d'alimentation est en position ARRÊT (0), branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.



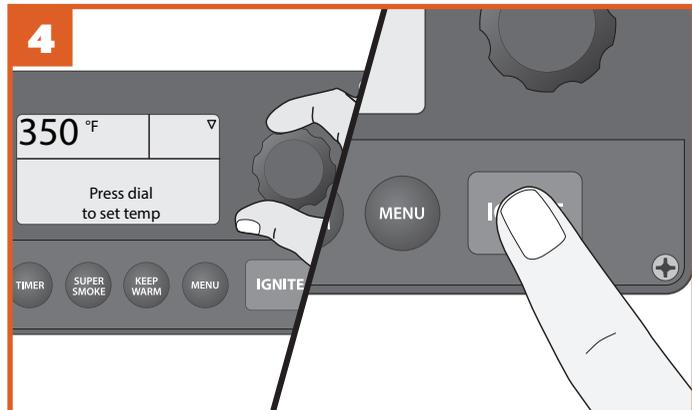
Remplir la trémie de GRANULES DE BOIS TRAEGER®.

AVERTISSEMENT! N'utilisez QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® qui ont été spécialement conçues pour être utilisées avec nos barbecues. N'utilisez jamais des granules de bois pour le chauffage dans le barbecue.



Appuyez sur le bouton attente pour réveiller le barbecue. Appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez le bouton de sélection sur AUGER (vis sans fin), puis sélectionner Prime Auger (remplir la vis sans fin).

La vis sans fin prendra quelques minutes pour se remplir de granules et commencer à en distribuer dans le creuset. L'écran de votre barbecue affichera le temps spécifique. Dès que des granules commencent à tomber dans le creuset, sélectionnez Done (prêt) pour arrêter la vis sans fin. Vous n'avez besoin que de quelques granules dans le creuset pour préparer votre barbecue.



L'écran d'accueil affiche « Press dial to set temp » (appuyez sur le bouton de sélection pour régler la température). Tournez le bouton de sélection dans le sens horaire sur 177 °C (350 °F), puis appuyez sur le bouton de sélection. Ensuite, appuyez sur IGNITE (allumage), fermez la porte du barbecue et faites-le fonctionner pendant 20 minutes une fois qu'il aura atteint la température réglée.



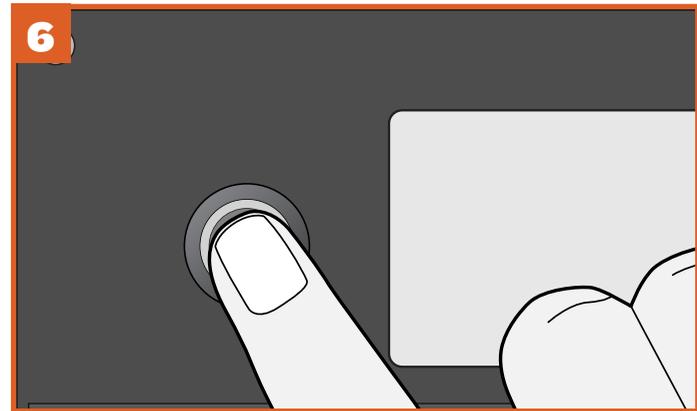
REMARQUE : Dès qu'il vous est demandé de sélectionner ou de confirmer une option de menu, tournez le bouton de sélection sur l'option souhaitée et appuyez au centre de ce bouton pour confirmer la sélection.

PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)



Réglez la température à 260 °C (500 °F) et faites fonctionner votre barbecue pendant un autre 30 minutes.

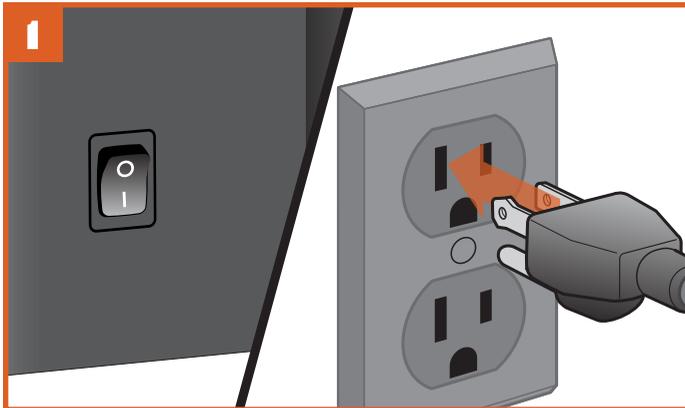
REMARQUE : Si la vis sans fin se bloque pendant l'utilisation, laissez le barbecue refroidir complètement, puis appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez le bouton de sélection sur AUGER (vis sans fin), puis sélectionner Clear Auger Jam (dégager la vis sans fin). La vis sans fin inversera son mouvement pendant 60 secondes pour dégager les granules bloquées.



Éteignez le barbecue en maintenant enfoncé le bouton de sélection pendant 3 secondes, ce qui lance la séquence d'arrêt. Lorsque la séquence d'arrêt est complétée, la préparation de votre barbecue est terminée.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES TOUTES LES FOIS OÙ VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.



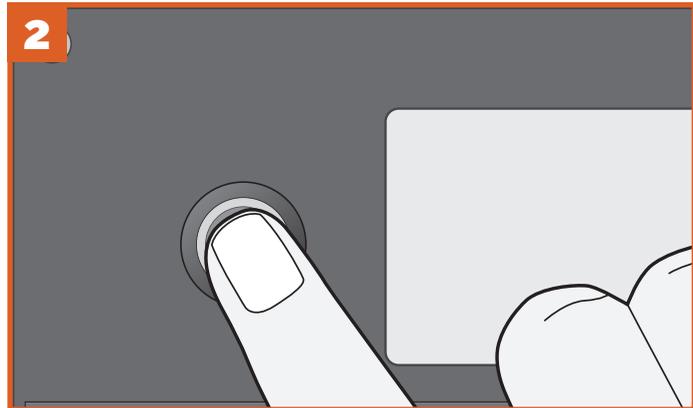
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée munie d'une mise à la terre, puis placez l'interrupteur d'alimentation sur MARCHÉ (I).



AVERTISSEMENT!

- Pendant l'utilisation du barbecue, maintenez une distance MINIMALE de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et tout matériel combustible.
- N'utilisez QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® qui ont été spécialement conçues pour être utilisées avec nos barbecues. N'utilisez jamais des granules de bois pour le chauffage dans le barbecue.



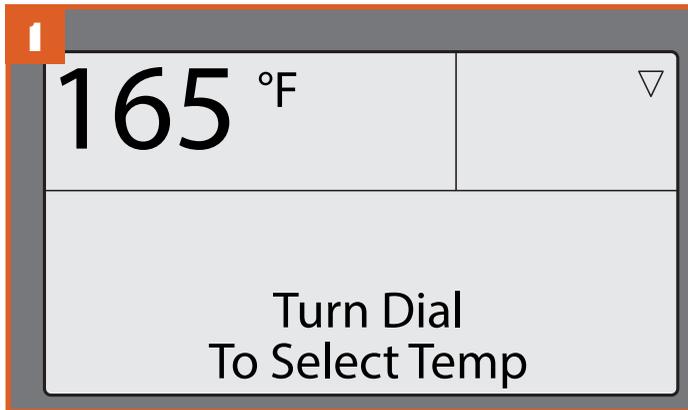
Appuyez sur le bouton attente pour réveiller les commandes.

REMARQUES :

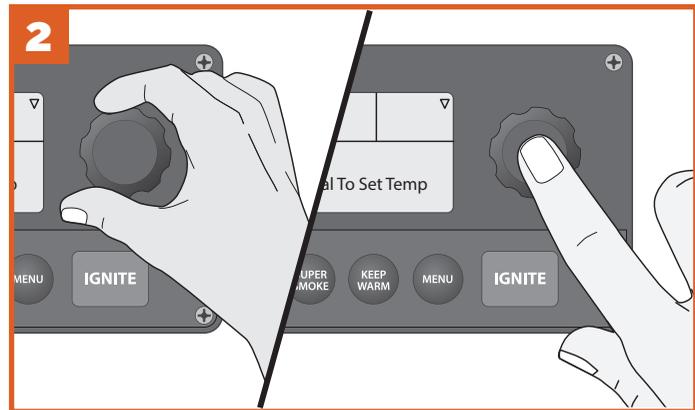
- L'application Traeger pour votre appareil mobile permet de rendre encore plus simple l'utilisation des commandes électroniques WiFIRE®. Pour connecter votre barbecue, téléchargez l'application Traeger et suivez les instructions. Pour en apprendre davantage sur WiFIRE®, l'application de Traeger, et découvrir d'autres façons pour connecter, consultez le traegergrills.com/app.
- Peu importe la méthode de cuisson que vous choisirez, votre barbecue Ironwood de Traeger® commencera toujours par un allumage et un préchauffage dès que vous aurez appuyé sur IGNITE (allumage).
- Après avoir créé un programme de cuisson personnalisé, ces programmes se mettront en marche automatiquement; vous n'aurez pas à les programmer.
- Effectuez toujours la séquence d'arrêt complète de votre barbecue après chaque utilisation. Maintenez enfoncé le bouton de sélection pour lancer la séquence d'arrêt.
- Nous vous recommandons de nettoyer le plateau d'égouttement à graisse fréquemment pour réduire les risques de feu de graisse. Consultez la section « Entretien de votre barbecue » à la page 26 pour obtenir plus de détails.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON

CUISSON À UNE SEULE TEMPÉRATURE Utilisez cette méthode pour des recettes simples que ne nécessitent qu'une cuisson à température fixe.



Après avoir appuyé sur le bouton attente, l'écran d'accueil par défaut de votre barbecue affichera le message « Turn Dial To Select Temp » (tournez le bouton de sélection pour choisir la température). La température de cuisson peut être réglée directement à l'écran.



Pour sélectionner la température, tournez le bouton de sélection vers la droite ou la gauche; une fois la température souhaitée affichée, appuyez sur le centre du bouton de sélection.



Voyez-vous ce bouton? Appuyez dessus! L'allumage automatique et le préchauffage commencent.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue et fermez la porte du barbecue.

CONSEILS :

- Nous recommandons, mais ce n'est pas nécessaire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue.
- La porte du barbecue devrait être fermée au début du préchauffage pour que le barbecue atteigne la température souhaitée.
- Certaines fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger®.

UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON PRÉRÉGLÉ

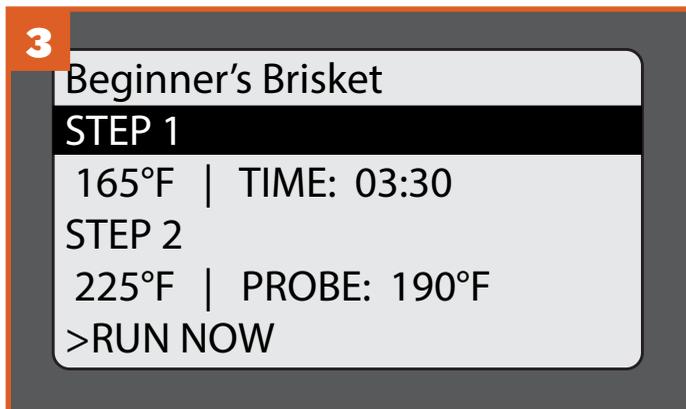
Votre barbecue Ironwood de Traeger® est muni de deux de nos programmes de cuisson préférés : Beginner's Brisket (poitrine pour débutant) et Chicken Challenge (défi de la volaille). Utilisez votre application Traeger pour découvrir des milliers de recettes à télécharger directement sur votre barbecue. Vous devez synchroniser votre barbecue avec le réseau Internet de votre maison avant de pouvoir télécharger des recettes.



Une fois l'écran d'accueil affiché, appuyez sur MENU. Le menu complet affiche maintenant plusieurs options. Sélectionnez Cook Cycle (programme de cuisson).



À partir de l'écran Cook Cycle (programme de cuisson), utilisez le bouton de sélection pour choisir une recette. Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer la sélection.



Une fois le programme de cuisson sélectionné, les étapes incluses s'afficheront. Sélectionnez ensuite l'une des quatre options : RUN NOW (lancer maintenant), EDIT (modifier), DELETE (supprimer) ou BACK (retour) pour revenir au menu précédent.

CONSEIL : Si, au milieu de la programmation d'un programme de cuisson, vous changez d'idée, appuyez sur MENU jusqu'à ce que vous reveniez au menu principal, puis recommencez.

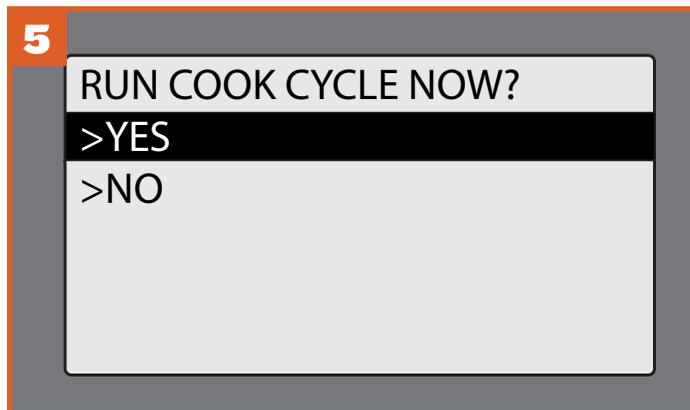


Si vous souhaitez lancer le programme exactement comme il est, sélectionner RUN NOW (lancer maintenant).

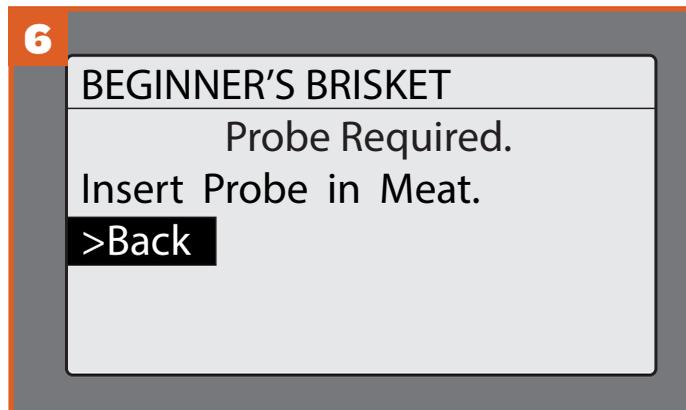
REMARQUE : Pour modifier des étapes ou en ajouter, suivez les instructions dans « Créer un programme de cuisson » à la page 17 .

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON (SUITE)

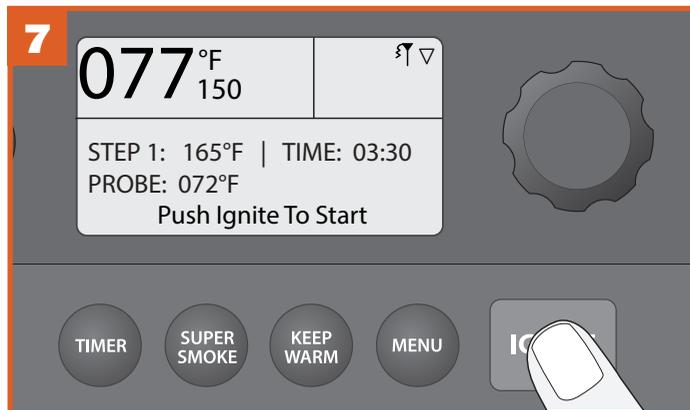
UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON PRÉRÉGLÉ (suite)



Pour RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant), sélectionnez YES (oui) lorsque l'écran vous le demande ou NO (non) pour revenir à l'écran précédent.



Si la sonde est requise, le programme vous demandera de l'insérer dans la viande. Branchez ensuite la fiche de la sonde dans la prise des commandes. Une tonalité résonnera une fois la sonde reconnue. Pour RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant), sélectionnez YES (oui) lorsque l'écran vous le demande.



L'écran affiche maintenant la première étape de votre programme de cuisson. Appuyez sur IGNITE (allumage) pour mettre en marche.



L'allumage automatique et le préchauffage commencent. Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue et fermez la porte du barbecue. Vous obtiendrez bientôt le parfum que vous souhaitez!

REMARQUES :

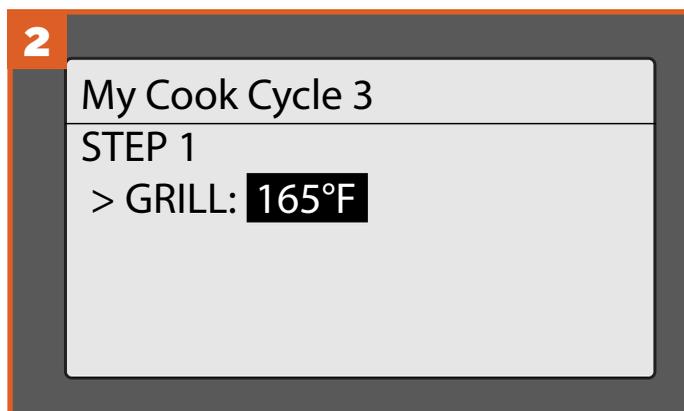
- Si la sonde n'est pas bien installée, le barbecue émettra trois tonalités. Assurez-vous que la sonde est bien branchée.
- Nous recommandons, mais ce n'est pas nécessaire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue.
- La porte du barbecue devrait être fermée au début du préchauffage pour que le barbecue atteigne rapidement la température souhaitée.

CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON

Utilisez cette méthode pour créer votre propre programme ou pour en modifier un existant.

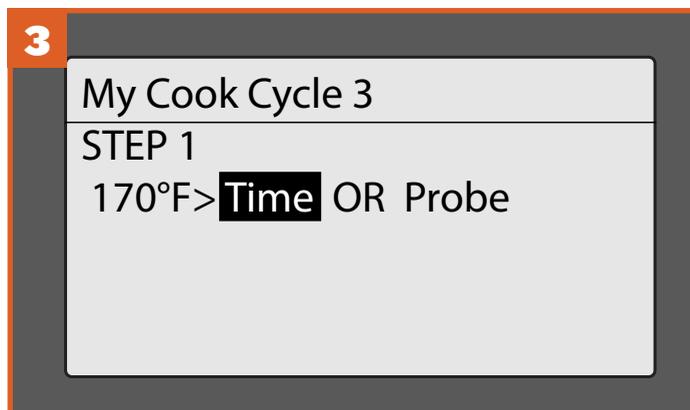


Au menu Cook Cycle (programme de cuisson), sélectionnez NEW (nouveau) pour afficher le menu Steps (étapes).

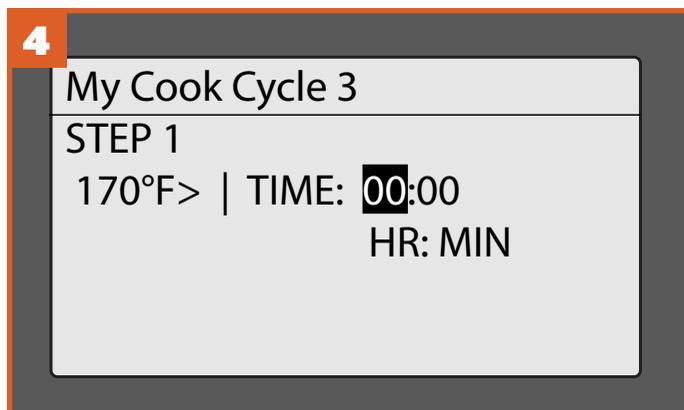


À l'étape 1, choisissez une température pour le barbecue (la température par défaut est de 74 °C [165 °F]). Tournez le bouton de sélection sur la température souhaitée, puis appuyez sur le centre du bouton de sélection.

REMARQUE : Les programmes de cuisson personnalisés requièrent au moins une étape et ne peuvent dépasser quatre étapes.



Une fois la température sélectionnée, choisissez entre Time (minuterie) pour cuire pendant une durée précise ou Probe (sonde) pour cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande soit atteinte.

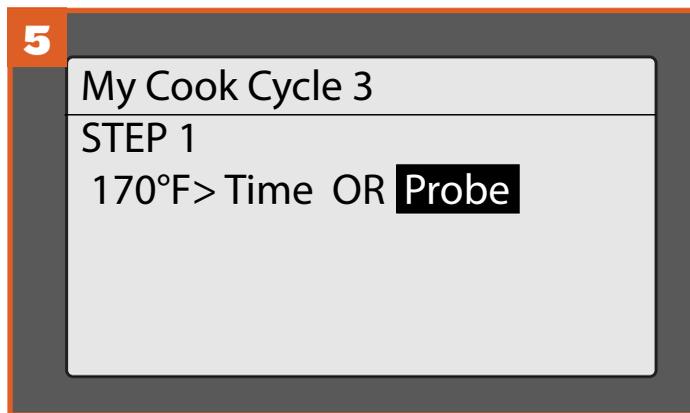


Si la recette demande un nombre d'heures précises à une certaine température, sélectionnez TIME (minuterie). Faites tourner le bouton de sélection pour régler les heures. Appuyez sur le bouton pour sélectionner et passer aux minutes. Sélectionnez les minutes, puis appuyez sur le bouton de sélection pour terminer.

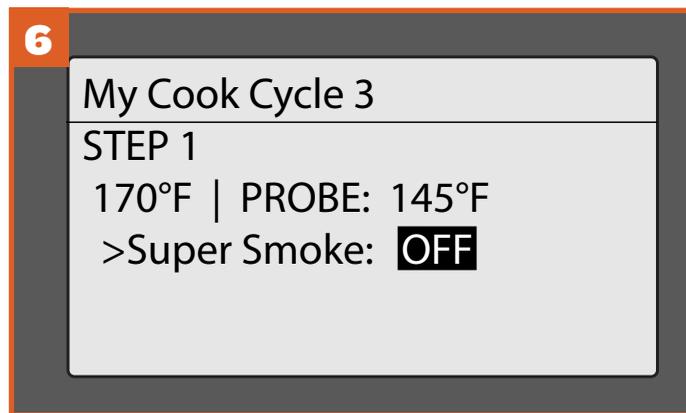
RAPPEL : Lorsque vous utilisez le bouton de sélection pour choisir des options, n'oubliez pas d'appuyer au centre du bouton de sélection pour confirmer votre choix et passer à l'élément suivant du menu.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON (SUITE)

CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON (suite)

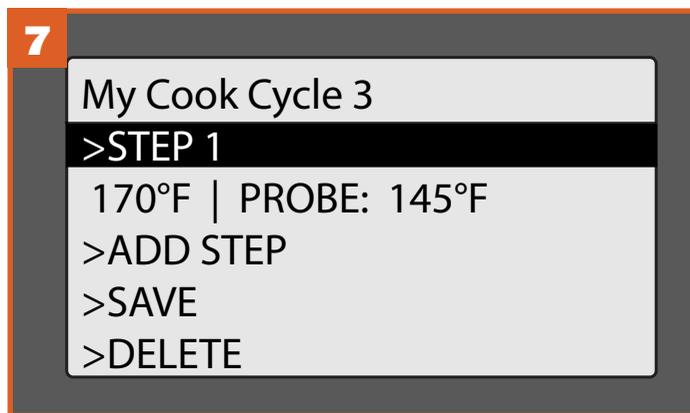


Si la recette demande de cuire la viande jusqu'à une température interne précise, sélectionnez Probe (sonde). Utilisez le bouton de sélection pour régler une température cible.

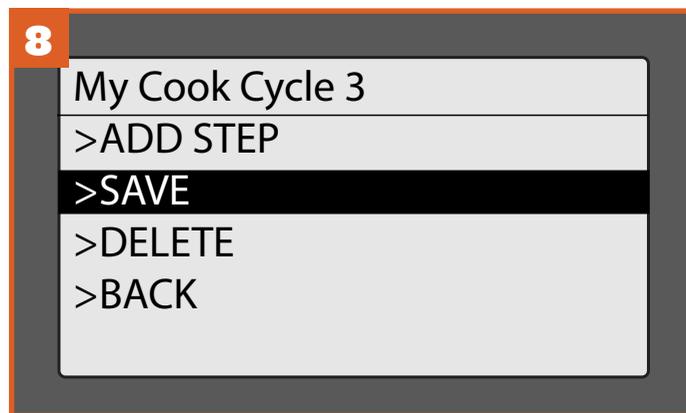


L'option d'ajouter Super Smoke (plus de fumée) à l'étape s'affichera. Pour ajouter cette option, enfillez d'abord votre cape de super héros, puis utilisez le bouton de sélection pour régler la commande sur ON (marche). Si vous ne souhaitez pas utiliser cette option, appuyez au centre du bouton de sélection pour accepter le réglage par défaut.

REMARQUE : L'option Super Smoke (plus de fumée) ne peut être utilisée que si le barbecue est réglé à une température entre 74 °C et 107 °C (165 °F et 225 °F).



À ce moment, vous serez redirigé au menu des étapes de votre programme personnalisé. L'étape que vous venez de créer sera automatiquement sauvegardée. Vous pouvez ajouter une étape, sauvegarder le programme de cuisson comme il est, supprimer le programme ou revenir au menu Cook Cycle (programme de cuisson).



Une fois toutes les étapes ajoutées, appuyez sur SAVE (sauvegarder). Le système vous demandera alors si vous souhaitez RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant). Si vous sélectionnez YES (oui), vous serez redirigé à l'écran d'accueil et il vous sera demandé d'appuyer sur le bouton IGNITE (allumage) pour lancer le barbecue. Si vous sélectionnez NO (non), vous retournerez au menu de Cook Cycle (programme de cuisson).

REMARQUE : Il est possible de sauvegarder quatre recettes sur la mémoire du barbecue. Si vous avez déjà sauvegardé quatre recettes et souhaitez en créer une nouvelle, vous devrez en supprimer une pour faire de la place pour une nouvelle.

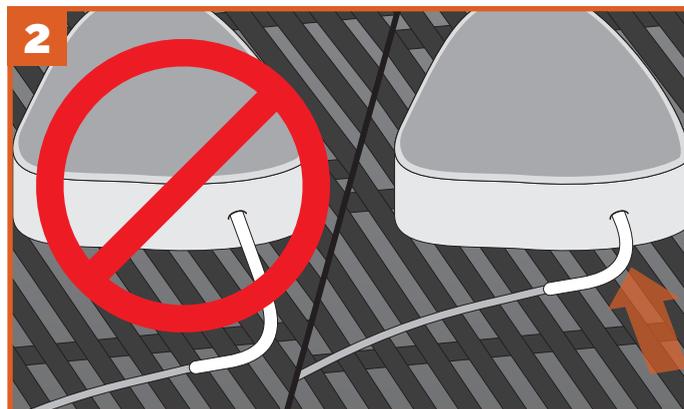
CUISSON À L'AIDE D'UNE SONDE

Utilisez cette méthode lorsque votre recette indique une température interne d'aliments précise.

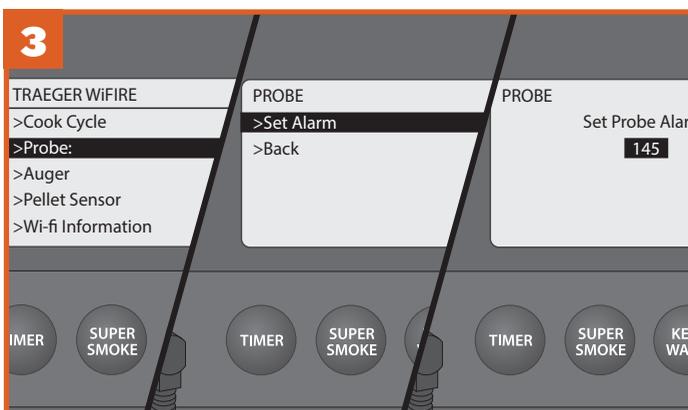
Si le barbecue est éteint :



Branchez la sonde dans la prise située sur les commandes WiFIRE®. Consultez la section « Utilisation de votre barbecue » pour mettre en marche le barbecue. Une fois le barbecue en marche, les commandes reconnaîtront la sonde et l'icône de sonde s'allumera dans le coin supérieur droit de l'écran.

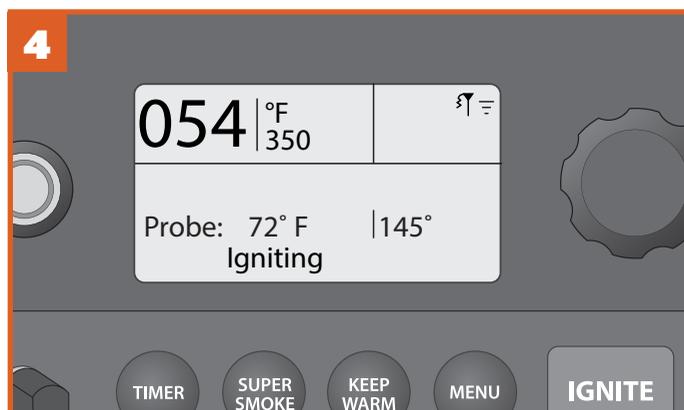


Une fois la température de préchauffage souhaitée atteinte, placez les aliments dans le barbecue. Glissez la sonde dans l'ouverture située sur le côté du barbecue, puis insérez-en le bout à la moitié de la partie la plus épaisse de la viande—pas dans la partie grasse ni en contact avec un os.



Appuyez sur MENU, puis faites défiler et sélectionnez PROBE (sonde). Il vous sera demandé de régler une alarme de sonde en fonction de la température interne souhaitée. Sélectionnez SET ALARM (régler l'alarme). Puis, dans le menu de la sonde, utilisez le bouton de sélection pour choisir la température cible de votre viande.

REMARQUE : Pour calibrer la sonde, consultez « Fonctions supplémentaires » à la page 21.

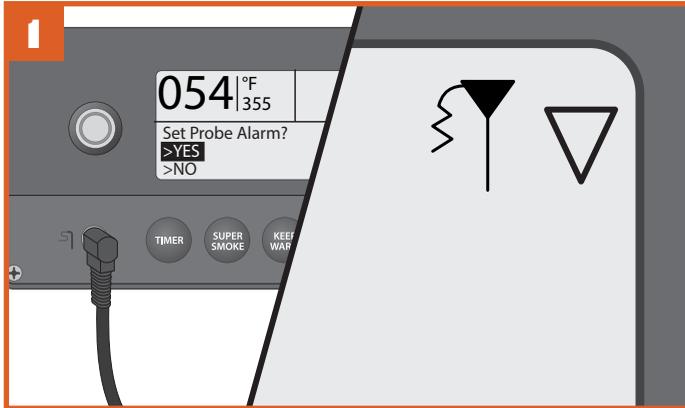


Une fois l'alarme de sonde réglée, l'écran d'accueil affiche la température du barbecue, la température cible de la sonde et l'état du barbecue. Une tonalité résonnera lorsque la viande atteindra la température de déclenchement de l'alarme. Si vous utilisez l'application WiFIRE® de Traeger, vous recevrez une notification poussée sur votre appareil intelligent connecté, ainsi que l'état de votre barbecue tout au long de la cuisson.

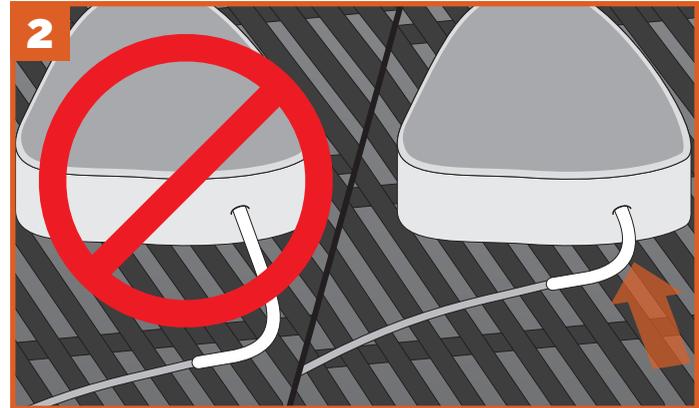
CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON (SUITE)

CUISSON À L'AIDE D'UNE SONDE (suite)

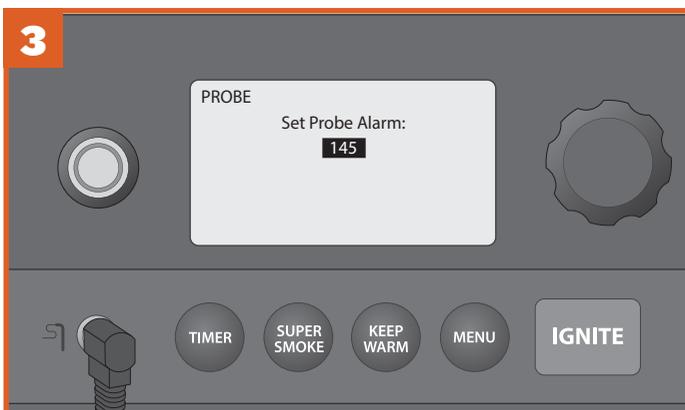
Si le barbecue est en marche :



Branchez la sonde dans la prise située sur les commandes WiFIRE®. Les commandes reconnaîtront la sonde et l'icône de sonde s'allumera dans le coin supérieur droit de l'écran. Le système vous demandera si vous souhaitez régler une alarme. Sélectionnez YES (oui).

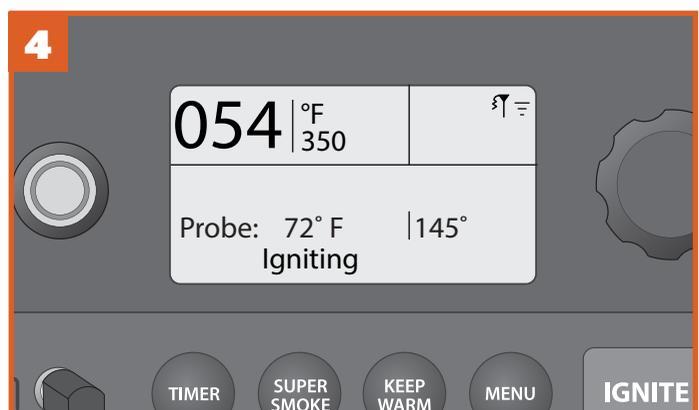


Une fois la température de préchauffage souhaitée atteinte, placez les aliments dans le barbecue. Glissez la sonde dans l'ouverture située sur le côté du barbecue, puis insérez-en le bout à la moitié de la partie la plus épaisse de la viande—pas dans la partie grasse ni en contact avec un os.



Utilisez le bouton de sélection pour choisir la température cible de vos aliments. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner/confirmer.

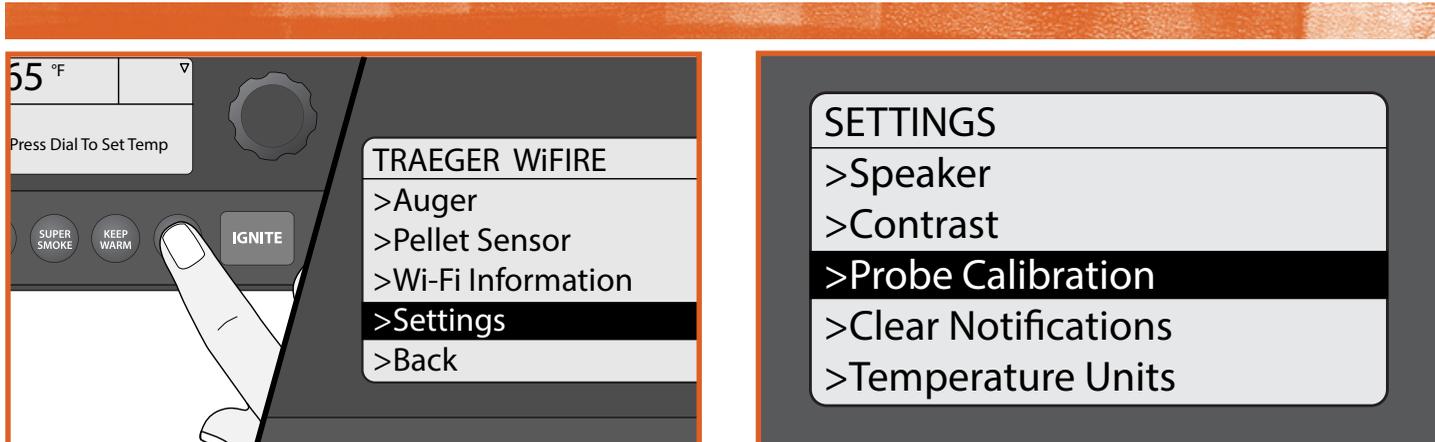
REMARQUE : Pour calibrer la sonde, consultez « Fonctions supplémentaires » à la page 21.



Une fois l'alarme de sonde réglée, l'écran d'accueil affiche la température du barbecue, la température cible de la sonde et l'état du barbecue. Une tonalité résonnera lorsque la viande atteindra la température de déclenchement de l'alarme. Si vous utilisez l'application WiFIRE® de Traeger, vous recevrez une notification poussée sur votre appareil intelligent connecté, ainsi que l'état de votre barbecue tout au long de la cuisson.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

SETTINGS (réglages) Utilisez le menu des Settings (réglages) pour modifier les réglages de l'affichage, effacer les notifications, accéder à des produits importants et des coordonnées, et bien plus.



POUR ACCÉDER AU MENU DES SETTINGS (réglages) :

Allumez le barbecue. Une fois l'écran d'accueil affiché, appuyez sur MENU. Le menu principal affichera plusieurs options. Tournez le bouton de sélection pour surligner « Settings » (réglages). Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer la sélection. Pour modifier un réglage, tournez le bouton de sélection au réglage désiré. Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Sélectionnez Back (retour) pour revenir au menu des Settings (réglages).

SPEAKER (haut-parleur)

Met en marche et arrête le haut-parleur des commandes du barbecue. Le réglage sélectionné sera identifié par un *.

CONTRAST (contraste)

Tournez le bouton de sélection pour régler le contraste de l'écran de 1 (élevé) à 5 (bas). Le réglage par défaut est à 3. Appuyez sur le centre du bouton de sélection pour confirmer et revenir au menu des Settings (réglages).

PROBE CALIBRATION (calibration de la sonde)

Ce réglage propose deux options :

1. Calibrate Probe (calibration de la sonde) : Fournit des instructions de calibration en utilisant un bain d'eau glacée. « Place probe in ice water for 1 minute before calibrating » (placer la sonde dans l'eau glacée pendant 1 minute avant la calibration) s'affiche.
2. Probe Offset (décalage de la sonde) : Tournez le bouton de sélection pour régler le décalage de température de la sonde par augmentation de 1°, de -8 °C à +8 °C / -15 °F à +15 °F. Le réglage par défaut est à 0. Appuyez sur le centre du bouton de sélection pour confirmer et revenir au menu des Settings (réglages).

CLEAR NOTIFICATIONS (supprimer les notifications)

Utilisez cette fonction pour supprimer les messages d'erreurs et les notifications.

REMARQUE : Puisqu'une erreur placera le barbecue en mode de refroidissement, l'affichage indiquera toujours « Cooling Down » (refroidissement) lorsque vous quitterez les menus de suppression des notifications et de réglages.

SETTINGS

- >Speaker
- >Contrast
- >Probe Calibration
- >Clear Notifications
- >Temperature Units

TEMPERATURE UNITS (unités de température)

Tournez le bouton de sélection pour choisir entre Fahrenheit (°F) et Celsius (°C). Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Le réglage sélectionné sera identifié par un *.

CUSTOMER SERVICE (service à la clientèle)

Affiche le numéro de téléphone du service à la clientèle dédié au WiFIRE® de Traeger.

LEARN MORE (en savoir plus)

Affiche des liens de renseignements sur l'application Traeger et le site Web.

ABOUT GRILL (au sujet du barbecue)

Fournit des renseignements importants au sujet de votre barbecue, incluant le numéro de modèle et la version du logiciel.

ABOUT GRILL

Traeger WiFire Grill

SW VER: 00.01.a2

CONFIG VER: 99.000

UUID: 648CBE

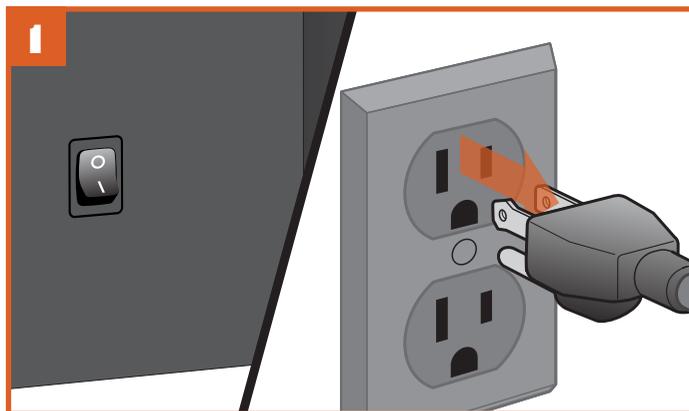
>Back

BACK (retour)

Pour revenir au menu principal.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue de Traeger® est doté d'un système de nettoyage de la trémie qui permet de passer rapidement d'un type de granules à l'autre sans faire de dégâts.



L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

Placer l'interrupteur à l'ARRÊT (⓪) et débrancher le cordon d'alimentation. Laisser refroidir complètement le barbecue s'il est encore chaud.



Placer un contenant assez grand pour contenir le contenu de la trémie sous la trappe de vidange des granules.

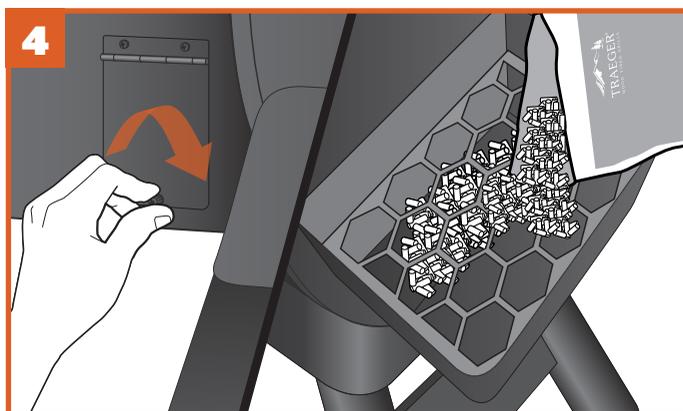
CONSEIL : Une chaudière propre 18 litres (5 gallons) sera parfaite!



Dévissez la vis de trappe de vidange et ouvrez-la. Les granules se videront dans le contenant que vous avez placé juste en dessous. Utilisez au besoin une spatule ou une cuillère pour retirer tous les granules de la trémie.



AVERTISSEMENT! Videz correctement et rapidement la trémie peu de temps après l'utilisation du barbecue. Les granules peuvent être très chaudes.



Quand la trémie est vide, fermer la porte, replacer la vis et remplir la trémie avec des GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® d'un arôme différent.

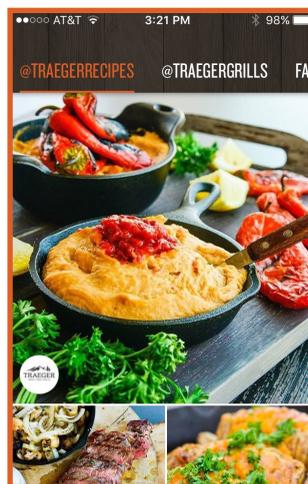
FONCTIONS DU BARBECUE IRONWOOD

APPLICATION TRAEGER

Votre barbecue Ironwood de Traeger® peut être commandé à distance en utilisant l'application Traeger. Pour en apprendre davantage sur WiFIRE®, l'application de Traeger, et découvrir d'autres façons pour connecter, consultez le traegergrills.com/app.

Vous aurez besoin d'un réseau Internet Wi-Fi à la maison pour raccorder votre barbecue Ironwood de Traeger® à Internet. Votre téléphone intelligent ou tablette doit utiliser la plus récente version du système d'exploitation iOS ou Android. Un plan de données est requis si vous quittez la portée de votre réseau Wi-Fi avec votre appareil.

L'application Traeger représente aussi une façon simple de chercher, télécharger et cuire de nouvelles recettes avec votre barbecue Ironwood de Traeger®.



TIMER (minuterie)

Votre barbecue Ironwood de Traeger® est muni d'une pratique minuterie. La fonction de minuterie n'a aucune incidence sur le fonctionnement du barbecue. Vous pouvez l'utiliser pour vous indiquer le moment d'une étape pendant la cuisson, comme lorsque vient le temps d'ajouter les légumes dans le barbecue ou d'arroser la viande.

Pour régler la Timer (minuterie) :

1. Maintenez le bouton TIMER (minuterie) enfoncé pendant 3 secondes.
2. Utilisez le bouton de sélection pour passer des heures aux minutes et pour régler la durée.

Après avoir réglé la durée et appuyé sur le bouton de sélection, la minuterie est réglée et l'écran revient au menu d'accueil.

Pour annuler la Timer (minuterie) :

1. Maintenez le bouton TIMER (minuterie) enfoncé pendant 3 secondes.
2. Les options Edit (modifier), Cancel (annuler) et go Back (précédent) s'affichent.



OPTION SUPER SMOKE (plus de fumée)

Vous pouvez ajouter plus de parfum de fumée à vos aliments en appuyant sur SUPER SMOKE (plus de fumée) à tout moment pendant la cuisson. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour annuler.

REMARQUE : L'option Super Smoke (plus de fumée) ne peut être activée que si le barbecue est réglé à une température entre 74 °C et 107 °C (165 °F et 225 °F).



FONCTIONS DU BARBECUE IRONWOOD (SUITE)

FONCTION KEEP WARM (maintien au chaud)

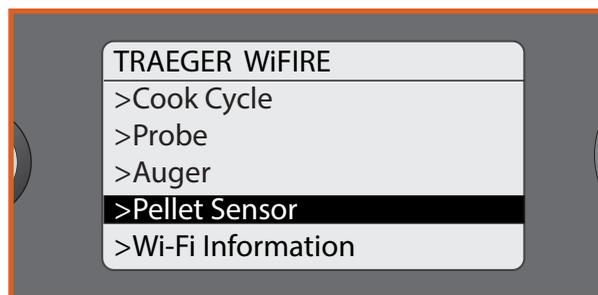
La fonction de Keep Warm (maintien au chaud) peut être utilisée pour mettre la cuisson sur pause à tout moment pendant l'utilisation du barbecue et pour maintenir ce dernier à une température de 74 °C (165 °F). Appuyez sur le bouton KEEP WARM (maintien au chaud) pour activer la fonction. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.



PELLET SENSOR (CAPTEUR DE GRANULES)

Le capteur de granules vérifie l'approvisionnement en granules. Lorsqu'elle est sélectionnée dans le menu, cette option affiche le niveau actuel de granules en pourcentage (par tranche de 5 %).

Si le capteur de granules est branché correctement, il affiche « PELLET SENSOR Pellet Level : 100 % » (CAPTEUR DE GRANULES Niveau de granules : 100 %). Si le capteur de granules n'est pas bien branché, il affiche « PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0 % » (CAPTEUR DE GRANULES Capteur débranché Niveau de granules : 0 %).



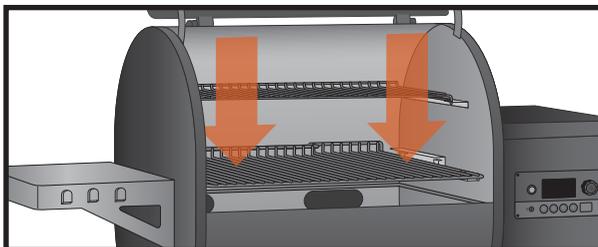
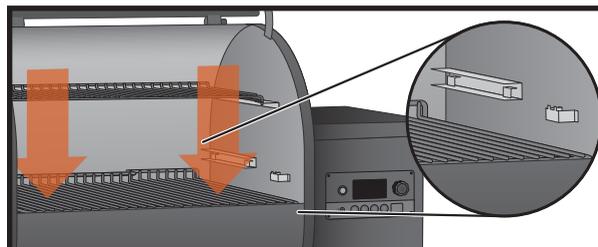
Le capteur de granules de Traeger vous permet de vérifier l'état du niveau de granules à distance sur l'application Traeger. Ce nouveau système enverra des notifications poussées (rapports TPS) et des alarmes sur votre appareil intelligent lorsqu'il commence à manquer de granules, ce qui protégera votre cuisson pour qu'elle ne manque pas de carburant.

PRATIQUE GRILLE DU BAS

Vous pouvez changer le positionnement de la grille du bas pour obtenir deux différentes options de cuisson : Position saisir et position fumée.

À la **position saisir**, la grille du barbecue doit être placée au point le plus bas à l'intérieur de la cavité, sur les supports arrière inférieurs et la lèvre à l'avant. Ceci permet d'assurer que la chaleur radiant du plateau d'égouttement à graisse est maximisée et que vos aliments présentent des marques de cuisson au barbecue.

À la **position fumée**, la grille du four doit être placée sur les supports avant supérieurs et glissée sans la fente à l'arrière. Ceci permet à la fumée de bien circuler pour créer une cuisson par convection.

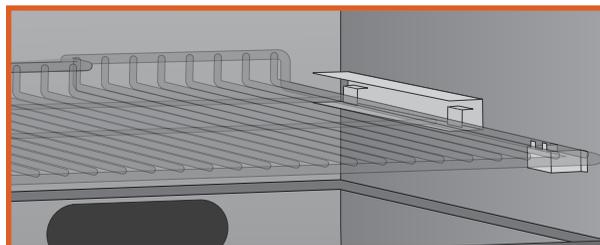


REMARQUE : La grille du haut possède deux positions, au centre et à l'arrière. Il y a des crochets de rangement à l'arrière de l'embase pour ranger la grille du haut lorsqu'elle n'est pas utilisée.



BUTÉS DE GRILLE

Situées à l'avant des supports à glissière pour le grille du bas, les butés de grille offrent une stabilité supplémentaire pour accéder aux aliments. Faites simplement sortir la grille jusqu'à ce que les barres se verrouillent sur les butés de grille, vous serrez en mesure de facilement retourner vos boulettes ou d'arroser vos côtelettes sans que la grille ne balance.



HOUSSE DE BARBECUE

Vous ne resteriez pas sous la pluie ou la neige sans protection... Sauf si c'est ce qui vous allume. Protégez votre barbecue Ironwood de Traeger® à l'aide de cette housse de première qualité qui est conçue pour résister aux éléments. Vous pouvez vous procurer cette robuste housse pour barbecue au traegergrills.com.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

1. ACCUMULATION ET ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE ET DU GRAS

Quand les granules de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se mélangent à l'humidité produite pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se concentrent dans le conduit de sortie de fumée, qui demeure relativement frais étant donné que le feu brûle doucement. Par conséquent, la créosote s'accumule à l'intérieur du conduit de sortie de fumée. Quand elle s'enflamme, la créosote produit des flammes extrêmement chaudes. Des particules de graisse portées par l'air accèdent à l'aire de cuisson, et certaines d'entre elles s'accumulent à l'intérieur du conduit de sortie de fumée, comme la créosote, ce qui peut contribuer au déclenchement d'un feu.

REMARQUE : Les couvre-ramasse-gouttes peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.

Le conduit de sortie de fumée vers le bas de Traeger doit être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de créosote et/ou de graisse.

De la graisse s'écoulera du plateau d'égouttement à graisse dans le canal d'évacuation de la graisse et vers la chute pour terminer son parcours dans le seau à graisse. Il s'agit des composants du système de gestion des graisses Traeger (TGMS). De la graisse s'accumule sur toutes ces pièces.

Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation afin de détecter tout signe d'accumulation de graisse.

Les accumulations de créosote ou de graisse doivent être éliminées pour réduire les risques d'incendie.

Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas y placer une quantité excessive d'aliments qui peuvent produire un grand volume de graisses inflammables, par exemple, plus d'une livre de bacon, spécialement si le barbecue n'a pas été bien entretenu. Si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

2. NETTOYAGE DES SURFACES INTÉRIEURES : **DANGER!** Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.

MISE EN GARDE! Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède—pas quand il est chaud. **Veillez à ne pas vous brûler.** Le port de gants est recommandé.

Nettoyer régulièrement la graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse. Si trop de graisse s'accumule dans le drain à graisse en forme de « V », ou si la graisse bloque le tube de drainage du gras, un feu de graisse pourrait survenir. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.

Retirez toutes les grilles et le plateau d'égouttement à graisse. Ceci permet d'avoir accès au drain à graisse en forme de « V » et à l'ouverture du tube du drain à graisse. Racler la graisse accumulée à l'intérieur du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage de la graisse, et tombera dans le seau à graisse. Essuyez les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Les serviettes en papier et les chiffons jetables peuvent aussi être utilisés pour essuyer une partie de la graisse accumulée sur les surfaces intérieures du barbecue.

3. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES : **DANGER!** Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation.

Utilisez un chiffon jetable imbibé d'eau chaude savonneuse pour essuyer la graisse accumulée sur la surface extérieure du barbecue. **NE PAS** utiliser de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

4. ENTREPOSAGE À L'EXTÉRIEUR :

MISE EN GARDE! Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies, assurez-vous que l'eau ne s'infiltré pas dans la trémie à granules. Les granules de bois se dilatent beaucoup lorsqu'ils sont mouillés et risquent de bloquer votre vis sans fin. Couvrez toujours votre barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé avec la housse de barbecue Traeger®. Cette housse personnalisée peut être achetée sur traegergrills.com.

5. NETTOYAGE DES GRILLES :

MISE EN GARDE! Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute, et le barbecue sera prête pour la prochaine utilisation.

6. **ÉLIMINATION DES CENDRES QUI SE TROUVENT 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! S'assurer que le barbecue est FROID avant de retirer les cendres.

AVERTISSEMENT! L'élimination des cendres doit être faite uniquement en suivant les instructions qui suivent.

L'excès de cendres dans le creuset peut provoquer l'extinction de votre feu. De temps à autre, le creuset doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. Il faut toujours attendre que le barbecue soit FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.

Retirez les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur pour accéder au creuset et à l'intérieur du barbecue. La majeure partie des cendres qui se trouvent à l'extérieur du creuset peuvent être retirées du barbecue à l'aide d'une petite pelle à cendres utilisée pour les cheminées ou d'un outil semblable.

AVERTISSEMENT! Un aspirateur dédié est le meilleur outil pour retirer les cendres du creuset, mais il faut l'utiliser avec une extrême prudence pour éviter les risques d'incendie. Il faut toujours attendre que le barbecue soit FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset.

Un aspirateur industriel doté d'un réservoir métallique, sans sac, serait le meilleur appareil pour réaliser cette tâche. Cependant, presque tous les aspirateurs fonctionneront en toute sécurité si les instructions sont suivies correctement.

Après avoir vérifié que les cendres du creuset sont FROID, faites aspirer les cendres de l'intérieur du creuset.

- a. Si l'aspirateur fonctionne sans sac, commencer par retirer tous les débris se trouvant dans son réservoir. Faites aspirer ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, videz immédiatement le réservoir de l'aspirateur dans le contenant en métal décrit ci-dessous. Veillez à ce qu'il ne reste aucune cendre dans le réservoir de l'aspirateur.
- b. Si l'aspirateur utilise un sac jetable, installer un sac neuf dans l'appareil. Faites aspirer ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, retirez le sac de l'aspirateur et mettez-le immédiatement dans le contenant de métal décrit ci-dessous.

7. **ÉLIMINATION DES CENDRES :**

AVERTISSEMENT! Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

8. Si le cordon inclus est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécialement conçu qui peut être obtenu du fabricant ou de son agent de service.

FOIRE AUX QUESTIONS

Voici quelques questions qui nous sont souvent posées, ainsi que leurs réponses :

QUESTION	RÉPONSE
Pourquoi mon barbecue ne démarre-t-il pas?	Vérifiez le courant à la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est branché à un disjoncteur de fuite de terre, vérifiez et réinitialisez si nécessaire. Procédez au démarrage. S'il n'y a pas d'allumage, voir la prochaine réponse.
	DANGER! Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le panneau de commande et vérifiez le fusible qui se trouve à l'arrière. Remplacez le fusible s'il ne fonctionne plus. Remplacez le panneau de commande.
	Vérifiez si le ventilateur à tirage induit et le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionnent. S'ils fonctionnent tous les deux, le dispositif d'allumage doit être remplacé. Si l'un des deux ou les deux ne fonctionnent pas, communiquer avec le service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir la page 35) pour obtenir de l'aide pour le diagnostic des problèmes ou pour commander.
	Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie. S'il s'agit de la première utilisation, ou s'il n'y a plus de granules dans le barbecue, attendre que les granules passent de la trémie au creuset (cela peut prendre jusqu'à 7 minutes).
	Procédez au démarrage. Voir la section « Utilisation de votre barbecue » à la page 13. S'il n'y a toujours pas de granules dans le creuset, passez à l'étape suivante.
	Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionne (vérifiez le petit ventilateur qui se trouve au dos du moteur), il faudra remplacer le panneau de commande. Communiquez avec le vendeur ou avec service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir la page 35) pour commander.
Pourquoi les granules ne tombent-ils pas dans le creuset?	Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin ne fonctionne pas , mais le ventilateur à tirage induit fonctionne , le problème est dans le système de vis sans fin qui devrait être vérifié :
	Avec l'interrupteur en position ARRÊT (0), localisez la petite pale du ventilateur à l'arrière du moteur d'entraînement de la vis sans fin.
	MISE EN GARDE! Tout en surveillant le ventilateur, mettez l'interrupteur sur MARCHÉ (I). Si la pale du ventilateur ne tourne pas, mettez l'interrupteur sur ARRÊT (0). Le moteur d'entraînement de la vis sans fin est défectueux et devra être remplacé. Communiquez avec le vendeur ou avec service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir la page 35) pour commander.
	Si la pale du ventilateur tourne un peu puis s'arrête, continuez à regarder et mettez l'interrupteur sur ARRÊT (0). Si le ventilateur tourne brièvement en sens contraire, le système de la vis sans fin est bloqué et devra être dégagé.
	DANGER! Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez les granules de la trémie. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers et de pastilles mouillées ou décomposées, qui peuvent provoquer un bouchage dans le système de vis sans fin. La vis sans fin devra être retirée pour éliminer un bouchage dans le système de vis sans fin. Consultez la section « Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée? » de la page suivante.
Pourquoi la température de mon barbecue fluctue-t-elle?	Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger®. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue.



QUESTION	RÉPONSE
Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée?	DANGER! Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation.
	MISE EN GARDE! Si le barbecue est encore chaud, il faut le laisser refroidir complètement.
	Retirez toutes les pièces qui bloquent l'accès au moteur d'entraînement de la vis sans fin.
	Retirez la vis qui relie l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin à l'axe de la vis sans fin. Retirez la vis qui relie la bague de raccordement de la vis sans fin au tube de la vis sans fin.
	À l'aide d'une petite clé à tube ou d'une pince-étau, sur l'axe de la vis sans fin, tournez la vis sans fin dans le sens antihoraire. La vis tournera difficilement jusqu'à ce qu'elle soit libérée; elle tournera ensuite librement.
	Retirez la vis sans fin et enlevez les granules, les cendres ou les corps étrangers qui se trouvent dans la vis sans fin, dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 27.)
	Poncez les surfaces extérieures de la vis sans fin à l'aide de papier sablé à grains moyens. Vérifiez l'intérieur du tube de la vis sans fin, et poncez-le si nécessaire. À l'aide d'un aspirateur, retirez les résidus produits par le ponçage qui se sont accumulés dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. Vérifiez si la vis sans fin tourne librement.
	Remettez l'axe de la vis sans fin sur l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin.
Comment protéger la peinture du barbecue?	Utilisez une housse de protection sur votre barbecue pour protéger le fini de la peinture. Une housse de barbecue de Traeger® est recommandée. Une housse peut être obtenue auprès de votre détaillant Traeger ou sur notre site Internet au traegergrills.com .
	Tous les 90 jours, utilisez une cire de grande qualité pour voitures pour cirer les surfaces extérieures du barbecue. APPLIQUEZ LA CIRE UNIQUEMENT SUR UN BARBECUE FROID.
Où puis-je obtenir de nouvelles pièces pour mon barbecue?	Vérifiez auprès de votre revendeur Traeger. Ils peuvent avoir la pièce en stock ou peuvent commander la pièce pour vous.
	Communiquez avec le vendeur ou avec service à la clientèle VIP-365 de Traeger (voir la page 35) pour commander.
	Dans les deux cas, veuillez indiquer votre nom, votre numéro de téléphone, votre adresse, le modèle et le numéro de série du barbecue (indiqués sur une étiquette fixée à l'intérieur du couvercle de la trémie) ainsi que le numéro d'identification de la pièce comme indiqué sur le diagramme des pièces ou dans la liste de pièces.

DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREURS

Même si cette situation est rare, vous pourriez voir un message d'erreur ou d'avertissement s'afficher sur votre panneau de commande. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les problèmes potentiels et leur résolution :

MESSAGE D'ERREUR	SOLUTION
High Temp Error (erreur de température élevée)	Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur du barbecue atteint ou dépasse 288 °C (550 °F) pendant plus de 45 s. Laissez le barbecue refroidir, puis éteignez-le. Enlevez toutes les granules qui restent dans le creuset et allumez de nouveau le barbecue. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle.
Low Temp Error (erreur de température basse)	Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur tombe sous 49 °C (120 °F) pendant 10 min, le barbecue amorcera alors une procédure de fermeture. Pour régler ce problème, enlevez les granules du creuset et ajoutez plus de granules dans la vis sans fin. Éteignez les commandes, puis remettez-les en marche et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle.
Temp Sensor Out (Capteur de température ne fonctionne pas)	Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur du barbecue atteint ou dépasse 368 °C (695 °F) pendant plus de 10 s. Il peut s'agir d'un événement indésirable. Laissez le barbecue refroidir, puis allumez-le de nouveau. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle.
Failed to Ignite (échec de l'allumage)	Cette erreur se produit s'il n'y a plus de granules dans le barbecue ou si l'allumage ne fonctionne pas. Vérifiez qu'il y a bien des granules dans la vis sans fin et nettoyez le creuset. Si le problème persiste, remplacez l'allumage ou communiquez avec le service à la clientèle.
Igniter Disconnect (allumeur débranché)	Cette erreur se produit lorsque les commandes ne détectent pas l'allumeur. Vérifiez que l'allumeur est bien branché et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, remplacez l'allumage ou communiquez avec le service à la clientèle.
Fan Disconnected (ventilateur débranché)	Cette erreur se produit lorsque les commandes ne détectent pas le ventilateur. Assurez-vous que le ventilateur est branché et allumez de nouveau le barbecue. Si le problème persiste, vous pourriez avoir à remplacer le ventilateur ou à communiquer avec le service à la clientèle.
Auger Disconnected (vis sans fin débranchée)	Cette erreur se produit lorsque les commandes ne détectent pas la vis sans fin. Vérifiez que le moteur est bien branché et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, remplacez le moteur de vis sans fin ou communiquez avec le service à la clientèle.
Auger Overcurrent (surtension de la vis sans fin)	Cette erreur se produit si le moteur de la vis sans fin est endommagé ou bloqué. Utilisez la fonction de Clear Auger (dégagement de la vis sans fin) du menu de commande et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, vous pourriez avoir à remplacer le moteur de vis sans fin ou à communiquer avec le service à la clientèle.
Low Temp Warning (avertissement de température basse)	Cet avertissement se produit si la flamme du barbecue s'éteint et qu'il n'est pas capable de la rallumer. Vérifiez les granules et allumez de nouveau votre barbecue.
Ignition Warning (avertissement d'allumage) (notification sur l'application seulement)	Cet avertissement se produit si le barbecue n'a pas détecté d'allumage réussi dans la période allouée. Vérifiez les granules et allumez de nouveau votre barbecue.
Low Ambient Temp (température ambiante faible)	Cet avertissement se produit lorsque la température ambiante tombe sous -29 °C (-20 °F) pendant plus de 30 s. Même si les commandes fonctionnent toujours, des dommages à l'écran des commandes peuvent se produire. Si le barbecue s'allume, vérifiez que l'écran fonctionne comme prévu. Si le barbecue ne s'allume pas, réchauffez-le et vérifiez pour voir si l'écran et les commandes fonctionnent comme prévu. Si ce n'est pas le cas, communiquez avec le service à la clientèle.
Probe Fell Out (la sonde est tombée)	Cet avertissement se produit si la sonde n'est pas bien insérée dans l'aliment. Le message s'affiche lorsque la sonde est supérieure à 104 °C (220 °F) pendant que le barbecue fonctionne. Réinsérez la sonde dans l'aliment en suivant les instructions des pages 19 et 20.
Bad Probe (mauvaise sonde)	Cet avertissement se produit si les commandes détectent un court-circuit dans la sonde pendant 10 s. La sonde devra être remplacée. Pour commander une nouvelle sonde, visitez le traegergrills.com .

SUPPRESSION D'ERREURS

Les erreurs sont supprimées en accédant à Menu – Settings (réglages) – Clear Notifications (supprimer les notifications). Puisque chaque erreur fait passer le barbecue en mode refroidissement, si une erreur est supprimée pendant le refroidissement, l'écran principal affichera « Cooling Down... » (refroidissement...) jusqu'à ce que le refroidissement soit terminé. Certaines erreurs, comme Temp Sensor Out (capteur de température manquant), se déclencheront de nouveau après avoir été supprimées. Ceci indique que les conditions qui causent l'erreur n'ont pas été modifiées. Éteindre, puis rallumer le barbecue effacera aussi les erreurs, c'est ce que font plusieurs utilisateurs.

PROBLÈMES/QUESTIONS POUR LE WIFIRE®

PROBLÈME/QUESTION	SOLUTION RECOMMANDÉE
L'application affiche constamment « Lost Connection Attempting to Reconnect » (connexion perdue, tentative de reconnexion).	Le signal Wi-Fi est peut-être faible. Essayez de déplacer le barbecue plus près du routeur ou le routeur plus près du barbecue. Vous pouvez aussi essayer d'augmenter la portée de votre réseau sans fil.
L'état du barbecue dans l'application est « Unknown » (inconnu).	Essayez d'éteindre, puis de remettre en marche le barbecue. Essayez d'effectuer de nouveau un jumelage avec le réseau dans les réglages du barbecue : 1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Re-Pair Network" (effectuez de nouveau un jumelage) dans Grill Settings (les réglages du barbecue). Supprimez le barbecue de l'application et déconnectez-le de votre réseau Wi-Fi : 1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Delete Grill" (supprimer le barbecue) dans les réglages du barbecue. 4. Effectuez une nouvelle connexion à partir des réglages du barbecue.
Je souhaite changer/modifier le nom de mon barbecue.	1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Edit Grill Name" (modifier le nom du barbecue) dans les réglages du barbecue.
Comment puis-je savoir la force du signal Wi-Fi sur mon barbecue?	1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Grill Settings" (les réglages du barbecue), puis "Network Settings" (les réglages du réseau). 4. La force du réseau Wi-Fi s'affiche comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • Excellent (excellente) : la force du signal est > -50 dB • Good (bonne) : la force du signal est entre -50 dB et -59 dB • Fair (correcte) : la force du signal est entre -60 dB et -69 dB • Poor (faible) : la force du signal est entre -70 et -79 dB • Unusable (inutilisable) : la force du signal est < -80 dB
Puis-je allumer mon barbecue en utilisant mon application?	Pour des raisons de sécurité, l'allumage de votre barbecue ne peut être effectué à partir de l'application.
Puis-je éteindre mon barbecue en utilisant mon application?	1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Shut Down Grill" (éteindre le barbecue).
L'application indique que mon barbecue est déjà inscrit dans un autre compte. Que dois-je faire?	Communiquez avec le service à la clientèle.
Comment faire pour supprimer un barbecue de mon compte?	1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application. 2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue. 3. Sélectionnez "Delete Grill" (supprimer le barbecue) dans les réglages du barbecue.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.
Pour passer de Fahrenheit à Celsius :
Sélectionnez Temperature Units (les unités de température) à partir du menu. Tournez le bouton de sélection pour choisir entre FAHRENHEIT (°F) et CELSIUS (°C). Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Le réglage sélectionné sera identifié par un *. La température sera maintenant affichée dans l'unité que vous avez sélectionnée.
2. **AVERTISSEMENT!** Ne jamais déplacer votre barbecue Ironwood Traeger® pendant qu'il est chaud. Si vous transportez votre barbecue dans un véhicule après la cuisson, assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule. Ne mettez jamais d'eau dans le creuset, car cela pourrait entraîner le blocage de la vis sans fin.
3. Votre barbecue Ironwood Traeger® est conçu pour fonctionner avec la porte fermée. Le fait de cuire des aliments en laissant la porte ouverte prolonge fortement la durée de la cuisson.
4. **MISE EN GARDE!** N'ajoutez jamais de granules avec les mains quand le creuset est chaud. Ce procédé est dangereux et peut entraîner de graves brûlures. S'il n'y a plus assez de granules et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le barbecue refroidir complètement et recommencez à zéro en suivant les instructions de la section « Nettoyage de la trémie » à la page 22.
5. **MISE EN GARDE!** Veiller à ce que le déflecteur de chaleur soit correctement installé sur ses supports. Si le plateau d'égouttement à graisse n'est pas installé adéquatement, la chaleur et les flammes pourraient monter directement du creuset et provoquer un feu de graisse dans le barbecue.
6. Tenez toujours compte du type d'aliments que vous cuisinez.
 - Les aliments minces ont besoin d'une température élevée et d'un temps de cuisson court, alors que les aliments plus épais ont besoin d'une température basse et d'un plus long temps de cuisson.
 - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes pour une même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande atteigne une température sécuritaire pour la consommation.
 - **La fonction de Keep Warm (maintien au chaud) n'est pas conçue pour bien faire cuire les aliments.**
7. **AVERTISSEMENT!** Si le feu s'éteint dans le creuset pendant tout en produisant de la fumée et qu'il reste suffisamment de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes indiquées ci-dessous. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer un dangereux « excès de flammes » dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.
 - **DANGER!** Mettez la commande principale située à l'arrière sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez la porte et retirez les aliments, les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.
 - **AVERTISSEMENT! Risque de fumée**
À la mise en marche, il y a un trop grand nombre de granules dans le barbecue, ce qui produira une fumée blanche d'une densité inhabituelle pendant une longue période. Si cette situation se produit, éteignez votre barbecue en utilisant l'interrupteur principal, puis débranchez-le. Si la situation perdure suffisamment longtemps, du gaz produit par l'ignition partielle peut s'accumuler et prendre complètement en feu, ce qui occasionnera l'ouverture « violente » du couvercle. Si cette situation se produit et que le barbecue n'a pas été nettoyé correctement selon la procédure décrite à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 26-27, un feu de graisse pourrait se produire. Pour remédier à cette situation, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez toutes les pièces internes et retirez la cendre et les granules du barbecue et du creuset (voir la page 27 « Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset »).
 - **AVERTISSEMENT!** Retirez tous les granules non brûlés ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 27.)
 - Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et les grilles, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et placez l'interrupteur en MARCHE (I). Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).
MISE EN GARDE! Ne touchez pas au dispositif d'allumage.
 - Lorsque les flammes commencent à sortir du creuset, mettez l'interrupteur sur ARRÊT (O). Laissez le barbecue refroidir complètement. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse, les grilles et les aliments dans le barbecue.



8. MONOXYDE DE CARBONE :

AVERTISSEMENT! Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore. Suivez ces consignes afin d'éviter de vous intoxiquer et d'éviter que les membres de votre famille, vos animaux de compagnie ou d'autres personnes soient intoxiqués.

Sachez reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.

Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes semblables à ceux du rhume ou de la grippe pendant l'utilisation du barbecue.

L'intoxication par monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, et est souvent détectée trop tard.

La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou des problèmes de circulation, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.

9. GESTION DES GRAISSES :

MISE EN GARDE! Les feux de graisse sont causés par le fait de ne pas entretenir correctement le barbecue et en ne nettoyant pas le système de gestion des graisses Traeger (TGMS) de façon régulière (consultez la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 25-26). Dans le cas improbable d'un feu de graisse pendant la cuisson, éteignez le barbecue et maintenez la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne laissez jamais la porte ouverte pendant un feu de graisse. Si l'incendie ne s'éteint pas, saupoudrez légèrement les flammes de bicarbonate de soude.

REMARQUE : S'ils sont régulièrement remplacés, les couvre-ramasse-gouttes peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.

MISE EN GARDE! Veillez à ne pas vous brûler. Si le feu ne s'éteint toujours pas, retirez prudemment les aliments de la grille et laissez la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Veillez toujours à ne pas vous brûler. Lorsque le barbecue a entièrement refroidi, retirez les composants internes. Nettoyez toute accumulation de graisse du TGMS. Remplacez le plateau d'égouttement à graisse et les grilles, allumez de nouveau le barbecue et reprenez la cuisson.



REMARQUES



SERVICE ET GARANTIE



LE PERSONNEL DU SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

offre les meilleurs services d'assistance. Si vous avez des questions à propos de votre barbecue de Traeger® ou si vous avez besoin d'astuces pour cuisiner votre première dinde pour l'Action de grâce, nos experts chevronnés pourront vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés, car nous sommes cuisiniers et non banquiers.

Pour obtenir de l'aide relative à l'assemblage, l'installation ou les pièces, et pour le service à la clientèle (en Anglais seulement), vous pouvez nous téléphoner, nous envoyer un courriel ou nous écrire :

SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

Téléphone : 1 844 9WiFIRE

6 h à 20 h HNR

Courriel : service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.

Salt Lake City, UT 84106



GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS (É.-U. SEULEMENT)

Traeger Pellet Grills, LLC garantit ce barbecue contre les défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, pendant une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat initiale.

Traeger Pellet Grills, LLC fournira une pièce de rechange pour toute pièce jugée défectueuse. Toute pièce d'origine dont le retour est approuvé par le service des pièces de Traeger doit être expédiée port payé.

La présente garantie ne s'applique pas aux frais associés au diagnostic ou au remplacement de pièces défectueuses ni aux frais entraînés par le transport de telles pièces.

Traeger Pellet Grills, LLC ne sera pas responsable, en vertu de la présente garantie ou de toute autre garantie implicite, de dommages accessoires ou indirects. La présente garantie confère au revendeur des droits précis et le consommateur peut jouir d'autres droits, lesquels peuvent varier d'un État ou d'une province à l'autre.

La présente garantie sera annulée si l'appareil n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation fournies, si le produit est revendu ou échangé, si des composants, accessoires ou carburants non compatibles avec l'appareil ont été utilisés, si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou dans la restauration, ou si l'utilisateur a fait une utilisation abusive de l'appareil ou ne l'a pas entretenu adéquatement.

Afin de traiter une réclamation au titre de la garantie, Traeger Pellet Grills, LLC peut exiger une preuve de la date d'achat. Veuillez conserver le reçu de caisse ou la facture ainsi que le présent certificat en lieu sûr.





LA VIE EST DÉLICIEUSE

UTILISEZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE BARBECUE
AVEC L'APPLICATION TRAEGER

SUIVEZ-NOUS : TRAEGERGRILLS



#TraegerIronwood

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

traegergrills.com