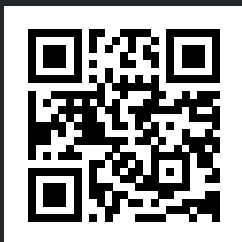




GUIDE DE L'UTILISATEUR



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



WESTWOOD^{MC}
WESTWOOD XL^{MC}

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER^{MD}

CLÉ D'ALERTE DE SÉCURITÉ

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

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

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

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES (ESPACES D'AIR) ENTRE LES MATÉRIEAUX INFLAMMABLES ET VOTRE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

Lorsqu'il est bien utilisé et entretenu, la cuisson au feu de bois sur un barbecue Traeger^{MD} vous apportera des années de plaisir, ainsi qu'à vos amis et votre famille. Votre nouveau barbecue Traeger^{MD} est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant une performance optimale pour les aliments les plus savoureux.

Veillez lire tout ce guide avant d'installer et d'utiliser ce barbecue. Tous ceux qui utilisent le barbecue doivent aussi préalablement lire l'intégralité de ce guide. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales chargées de la construction ou de la lutte contre les incendies pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection de l'installation dans votre région. **Conservez ces instructions.** Si vous installez cet appareil pour quelqu'un d'autre, fournissez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et le conserve pour référence ultérieure.

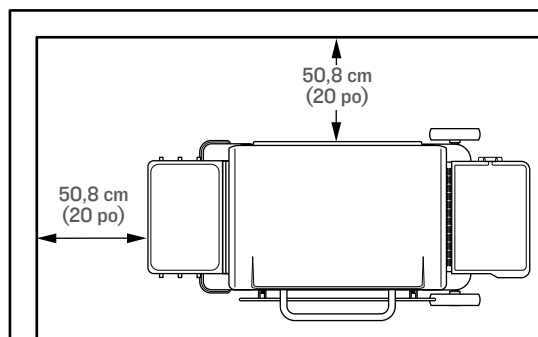
▲ DANGER Risque de monoxyde de carbone

La combustion de granulés de bois génère du monoxyde de carbone qui peut entraîner des maladies, des blessures graves, voire la mort. Respectez ces directives pour éviter que ce gaz sans couleur ni odeur ne vous intoxique, vous et votre famille, vos animaux de compagnie ou autres :

- N'utilisez votre barbecue Traeger^{MD} qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR.**
- **N'utilisez jamais** votre barbecue Traeger^{MD} dans un endroit fermé ou dans un endroit sans ventilation adéquate.
- Il faut connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil. Une intoxication au monoxyde de carbone, facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque le barbecue Traeger^{MD}, maintenez une distance **MINIMALE** de 50,8 cm (20 po) entre le barbecue et tout autre matériau combustible à proximité, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.



- N'installez pas et ne faites pas fonctionner ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- N'installez pas ou ne faites pas fonctionner votre barbecue Traeger^{MD} sur des sols ou des surfaces inflammables.
- Ne mettez pas de housse pour barbecue ou tout autre objet inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles de l'appareil lorsqu'il fonctionne sans surveillance.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger^{MD} propre. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien de votre barbecue (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 43).

- Même s'il y a suffisamment de place dans le barbecue, faites attention de ne pas le charger de quantités excessives d'aliments pouvant libérer de grandes quantités de graisse inflammable (par exemple, du bacon) surtout si le barbecue n'a pas été bien entretenu.
- Ne placez pas les aliments près du bord du barbecue où les gouttes de graisses pourraient tomber à côté de la cuvette d'égouttage et rester au fond du barbecue où elles risquent d'entrer en contact avec les braises du creuset et s'enflammer.
- Assurez-vous toujours que le déflecteur de chaleur et la cuvette d'égouttage sont correctement installés sur leurs supports de fixation. S'ils ne sont pas correctement installés, la chaleur directe et les flammes du creuset peuvent provoquer un feu.
- **Ne jamais** utiliser d'essence, de combustible pour lanterne, de kérosène, d'essence à briquet ou d'autres matériaux inflammables pour allumer ou « raviver » un feu.
- **Ne jamais** utiliser ou conserver des liquides inflammables ou d'autres matériaux combustibles à proximité du barbecue.
- **Ne jamais** essayer de surchauffer le barbecue en ajoutant des granulés ou d'autres matériaux combustibles en excès dans le creuset ou la trémie.

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

- **Ne pas** déplacer le barbecue;
- **Ne pas** verser de l'eau sur le barbecue;
- **Ne pas** utiliser du sel ou du bicarbonate de soude pour éteindre un feu causé par la graisse; et
- **Ne pas** tenter d'étouffer le feu.

Si les couvercles du barbecue et de la trémie sont fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Ne laissez jamais le couvercle du barbecue ou de la trémie ouvert pendant un feu de graisse; si le couvercle du barbecue est ouvert, utilisez un outil incombustible qui vous permettra de fermer le couvercle du barbecue tout en gardant une distance de sécurité par rapport au barbecue. Un extincteur homologué toutes catégories (catégorie ABC) doit être utilisé si le feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un incendie non maîtrisé se produit, appelez immédiatement les pompiers. Lorsque le barbecue est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur du barbecue, y compris tous les composants internes (grilles, cuvette d'égouttage, déflecteur de chaleur), les casseroles et les aliments. Nettoyez l'ensemble du barbecue, y compris toute accumulation de graisse et toutes les cendres et les granulés du barbecue et du creuset (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 43). Remplacez le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage et les grilles dans le barbecue, remettez le barbecue en marche et reprenez la cuisson.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

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

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique

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

- **N'utilisez** ce barbecue Traeger^{MD} **que** lorsqu'il est branché à une prise équipée d'un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) fonctionnel installé sur le(s) circuit(s) ou la(les) prise(s).
- **Ne** modifiez **pas** la fiche à trois broches de votre barbecue Traeger^{MD}, la prise de la rallonge ou la fiche de la rallonge de quelque manière que ce soit, y compris en retirant la broche de mise à la terre.
- Utilisez **uniquement** une seule rallonge de calibre 10 adaptée à une utilisation en extérieur pour éviter les chocs électriques. Sélectionnez une seule rallonge de la longueur appropriée. Les rallonges appropriées sont désignées par « WA » ou « W » sur la gaine du cordon.
- **Ne** branchez **pas** plusieurs rallonges les unes sur les autres. **Ne** placez **pas** les rallonges en guirlande.
- Il faut s'assurer que le cordon d'alimentation et la rallonge sont bien branchés l'un dans l'autre.
- Vérifiez les rallonges avant chaque utilisation pour vous assurer que les fils ne sont pas lâches ni exposés et que la gaine isolante n'est pas coupée ni usée. Il faut le remplacer s'il est endommagé. N'utilisez pas une rallonge endommagée.
- La rallonge ne doit pas être recouverte de neige ni d'eau stagnante.
- Ne faites pas passer une rallonge par une fenêtre ou une porte.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la rallonge ne créent pas de risque de trébuchement.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer l'entretien du barbecue, sauf indication contraire dans ce guide de l'utilisateur.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge doit être retirée et rangée dans un endroit protégé du soleil et hors de portée des enfants.

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

De nombreuses pièces du barbecue deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Pendant l'utilisation du barbecue et par la suite, il faut faire attention de ne pas se brûler lorsque le barbecue est chaud.

- **Ne jamais** laisser le barbecue sans surveillance en présence de jeunes enfants ou d'animaux domestiques.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez le couvercle avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après son utilisation, assurez-vous que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule.
- **Ne jamais** verser de l'eau dans le creuset; cela bloquerait la tannée.
- **Ne jamais** ajouter des granulés à la main dans un creuset chaud. C'est dangereux et vous pourriez gravement vous brûler. Si vous manquez de granulés et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez refroidir complètement le barbecue et recommencez. (Voir page 42, « Nettoyage de la trémie »).
- Les grilles du barbecue et les sondes à viande sont extrêmement chaudes lorsqu'elles sont chauffées. Soyez prudent lorsque vous chargez des aliments sur les grilles du barbecue et lorsque vous insérez, retirez ou réglez les sondes à viande.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE

- **Ne jamais** déplacer le barbecue avec le couvercle ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.
- **Ne touchez jamais** au seau à graisse lorsque le barbecue est en marche.
- **Ne rangez pas** le bac à granulés sous le barbecue (en raison des températures élevées).

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance des matériaux combustibles, avant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de fumée

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

- **⚠ DANGER Ne pas** ouvrir le couvercle du barbecue pour aérer le barbecue. Restez à l'écart du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi. Cela peut être le résultat du débordement de granulés, qui est causé par l'allumage partiel des granulés. Si cela continue assez longtemps, des gaz s'accumulent, qui peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûleront tous en même temps, produisant un bruit fort qui peut effrayer et/ou blesser les personnes se trouvant à proximité immédiate du barbecue, et le couvercle du barbecue peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rot de barbecue » et doit être évité. Si vous n'avez pas correctement entretenu votre barbecue, comme indiqué dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 43 à 45, un incendie de graisse dangereux peut également se produire.
- Si un « rot de barbecue » se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles, la cuvette d'égouttage et le déflecteur de chaleur), et nettoyez soigneusement toutes les cendres et les granulés du barbecue et du creuset (voir page 44, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du creuset ») et assurez-vous que les graisses et autres accumulations ont été éliminées (voir pages 43-45, « Entretien de votre barbecue »). Retirez tous les granulés de la trémie. Enlevez les granulés du creuset. Remplissez la trémie avec de nouveaux granulés.

- **⚠ DANGER Ne pas** mettre la main dans ou près de la tarière située au fond de la trémie à granulés. Des blessures graves peuvent se produire si la tarière tourne et que la main y est prise. Ne retirez pas la protection en nid d'abeille de la trémie à granulés. Aucun entretien ne doit être effectué sur ou autour

de la tarière lorsque le barbecue est allumé ou branché sur l'alimentation électrique.

⚠ ATTENTION

- Ne modifiez pas ce barbecue et n'installez pas des pièces ou des composants non autorisés par Traeger pour ce barbecue. Toute modification ou installation de pièces ou de composants non autorisés pour ce barbecue annule la garantie et peut créer un risque de sécurité, y compris, sans limites, un incendie.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue.

⚠ ATTENTION Utilisez les bons granulés

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granulés en bois entièrement naturels conçus pour les barbecues à granulés de bois. L'utilisation de tout autre type de combustible dans ce barbecue annule la garantie, peut provoquer le blocage de la tarière et peut créer un risque de sécurité.
- **POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS ET SAVEURS, UTILISEZ DES GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE TRAEGER^{MD}.** Les granulés Traeger, lorsqu'ils sont correctement stockés, ont une valeur calorifique moyenne d'environ 8 000 BTU par livre avec environ ≤2% de cendres. N'utilisez pas de combustible en granulés qui ne répond pas à ces spécifications ou qui contient des additifs ou des agents liants non naturels.
- Entreposer toujours les granulés de bois dans un lieu sec, loin d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas utiliser de granulés de combustible

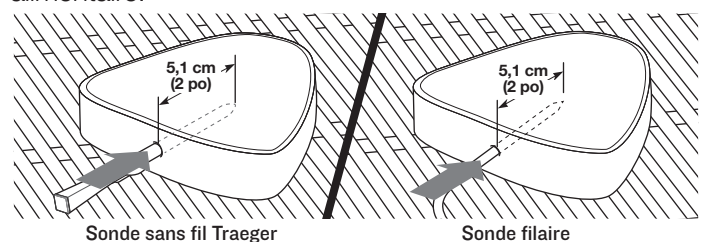
N'utilisez jamais de granulés de combustible dans le barbecue car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et risquent d'endommager le barbecue.

⚠ ATTENTION Température ambiante

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

⚠ AVERTISSEMENT

Les sondes de température doivent être correctement positionnées pour obtenir des relevés précis de la température interne des aliments. Si elles sont mal positionnées, la température peut ne pas refléter la cuisson réelle, et les aliments insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.



⚠ AVERTISSEMENT Si le feu s'éteint dans le creuset pendant la cuisson, il est important de

suivre les étapes ci-dessous. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une « surchauffe » de votre barbecue due à un excès de granulés non brûlés dans le creuset. Cela est souvent dû à une mauvaise procédure de démarrage ou à un manque de granulés.

- Appuyez sur l'interrupteur principal situé à l'arrière de la trémie pour le mettre sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles, la cuvette d'égouttage et le déflecteur de chaleur.
- Retirez tous les granulés non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour du creuset. (Voir les instructions relatives à la manipulation et à l'élimination des cendres aux pages 44-45.)
- Avant de remplacer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (GFCI), placez l'interrupteur principal sur MARCHE (I), et commencez à cuisiner. Les granulés devraient tomber dans le creuset et la tige chauffante commencera à chauffer.

▲ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chauffante.

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

▲ AVERTISSEMENT

- Appuyez sur l'interrupteur principal pour le mettre sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre toute opération d'entretien.
- Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de retirer les cendres.
- La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.**
- Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du creuset, mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du creuset ne doit être effectué que lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.
- Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à manche long à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne vous prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

Déclaration de la FCC

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

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Ce barbecue a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant le barbecue. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence avec l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connectez l'appareil à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD^{MC}**

TABLE DES MATIÈRES

- 2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 8 ASSEMBLAGE DE VOTRE BARBECUE
- 27 SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE
- 30 GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE
- 30 POUR COMMENCER
- 31 CONFIGURATION, PARTIE 1 : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE
- 32 CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE
- 36 UTILISATION QUOTIDIENNE DE VOTRE BARBECUE TRAEGER^{MD}
- 38 ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE
- 39 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES
DU BARBECUE
- 42 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE
- 43 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE
- 45 DÉPANNAGE
- 45 CONSEILS D'UTILISATION
- 46 SERVICE
- 46 GARANTIE

ASSEMBLAGE DE VOTRE BARBECUE

AVANT DE CONSTRUIRE

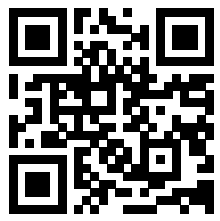
ESPACE DE CONFIGURATION



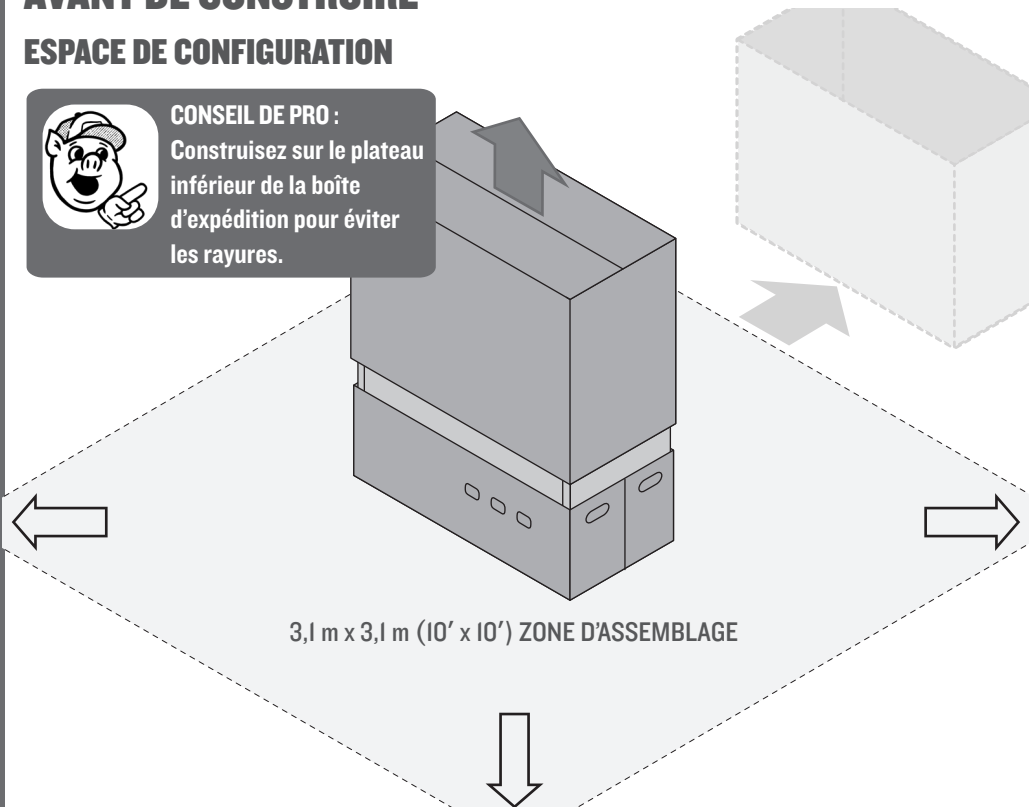
CONSEIL DE PRO :
Nous vous recommandons d'assembler votre barbecue à deux.



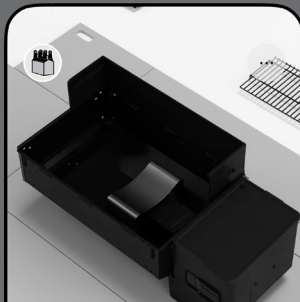
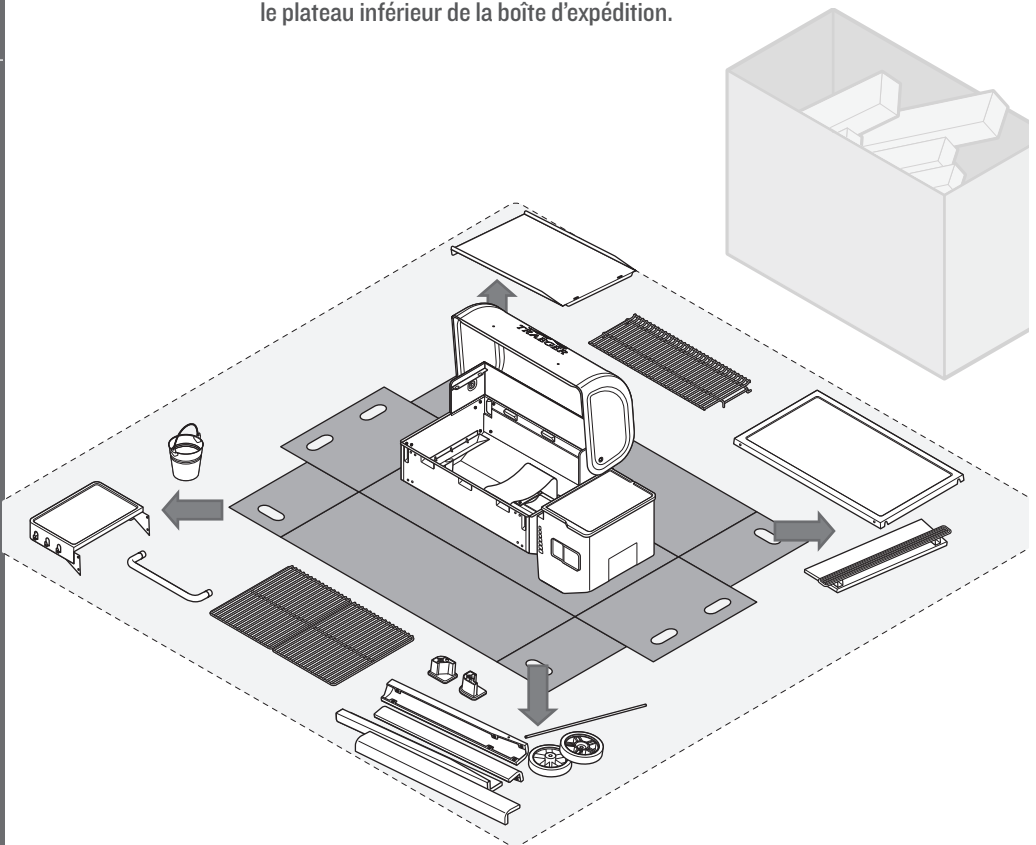
CONSEIL DE PRO :
Construisez sur le plateau inférieur de la boîte d'expédition pour éviter les rayures.



SCANNEZ
POUR OBTENIR DES
INSTRUCTIONS
ANIMÉES
ÉTAPE PAR ÉTAPE



CONFIGURATION Une fois tous les composants déballés, disposez les pièces sur le plateau inférieur de la boîte d'expédition.



HARDWARE

x4

x1

INSTRUCTIONS

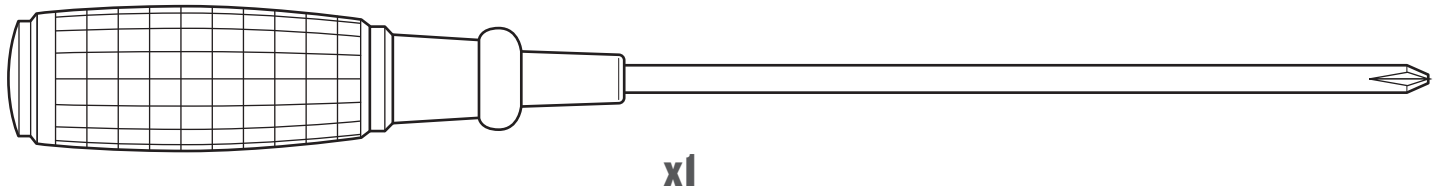
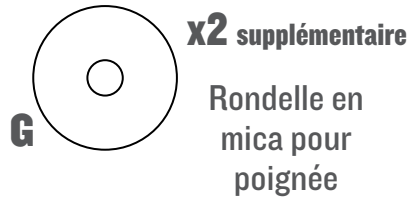
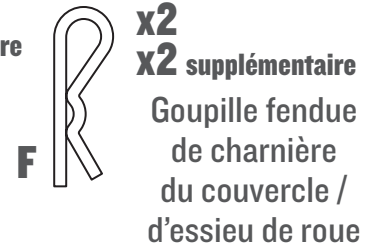
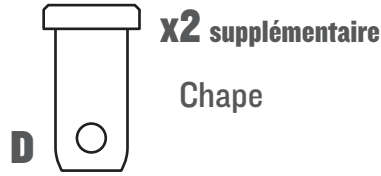
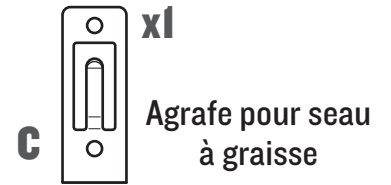
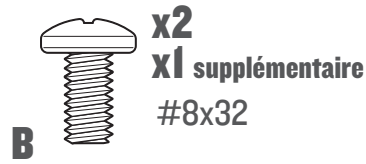
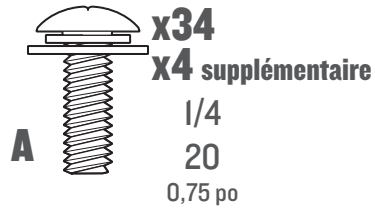
Install the panel on to the right 2 legs of the grill.

< 1,17 >

MATÉRIEL

(QUANTITÉS TOTALES)

ÉCHELLE 1 : 1

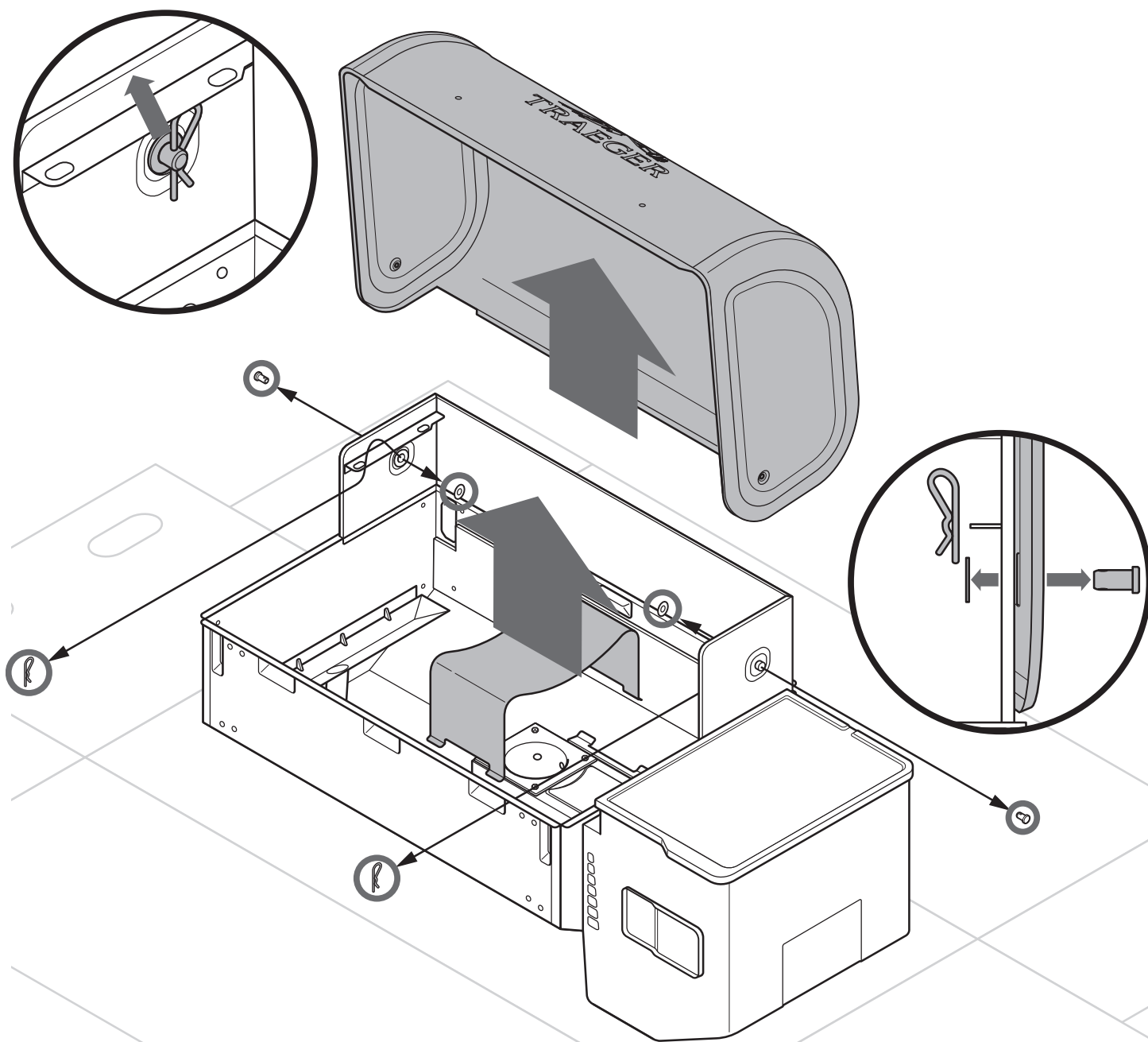
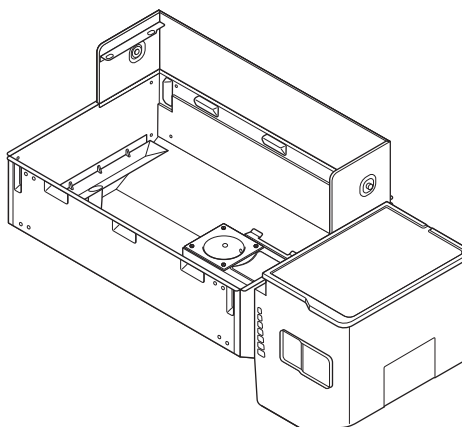


Tournevis



CONSEIL DE PRO : Mettez de côté les éléments de fixation du couvercle, ils seront utilisés à l'étape n° 13.

1 ENLEVEZ LE COUVERCLE ET LE DEFLECTEUR



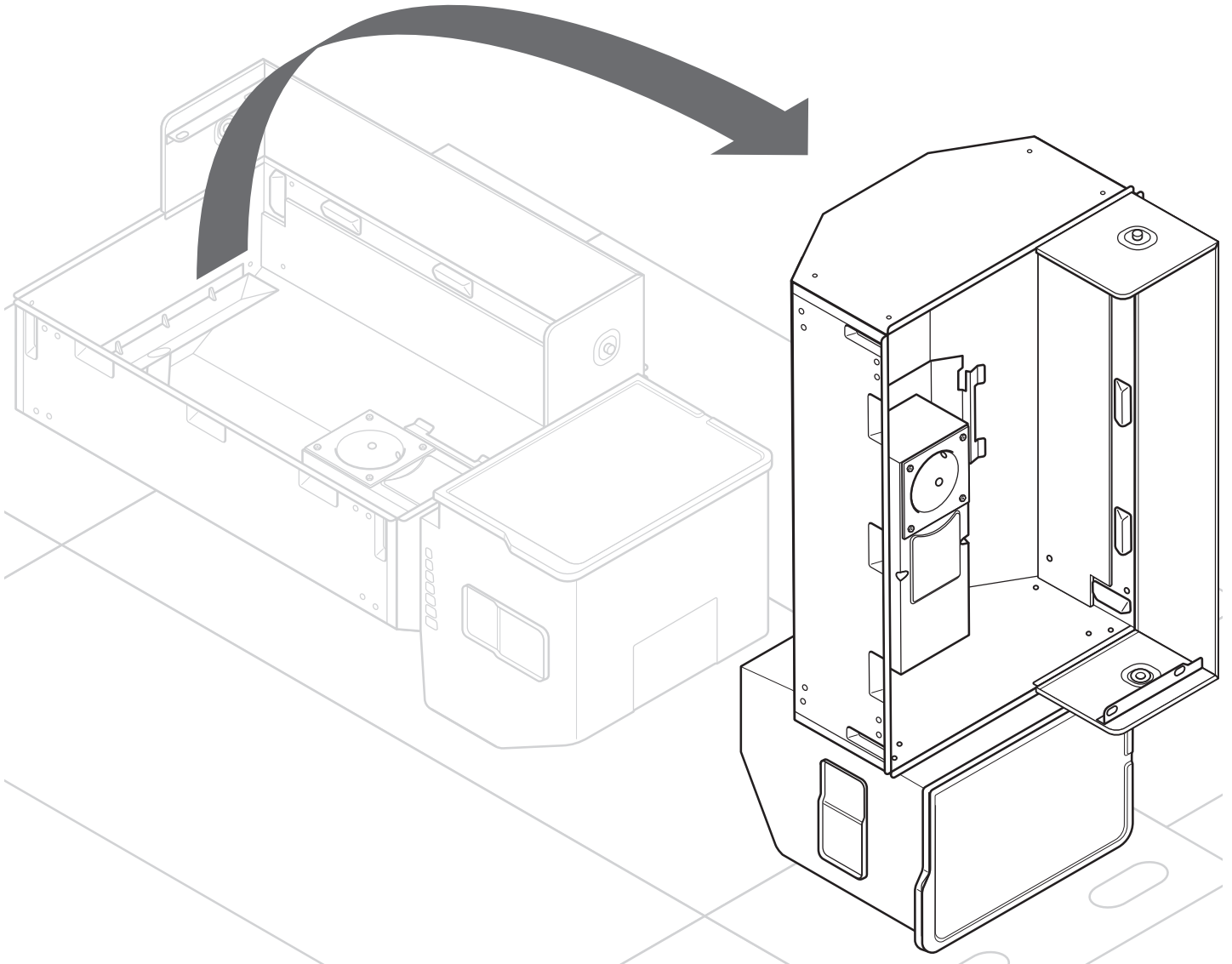
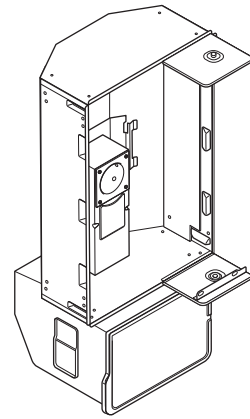


CONSEIL DE PRO :
Demandez à une deuxième
personne de vous aider
à retourner le barbecue.



CONSEIL DE PRO :
Assurez-vous de tenir le
barbecue sur un carton
pour éviter d'endommager
le côté de la trémie.

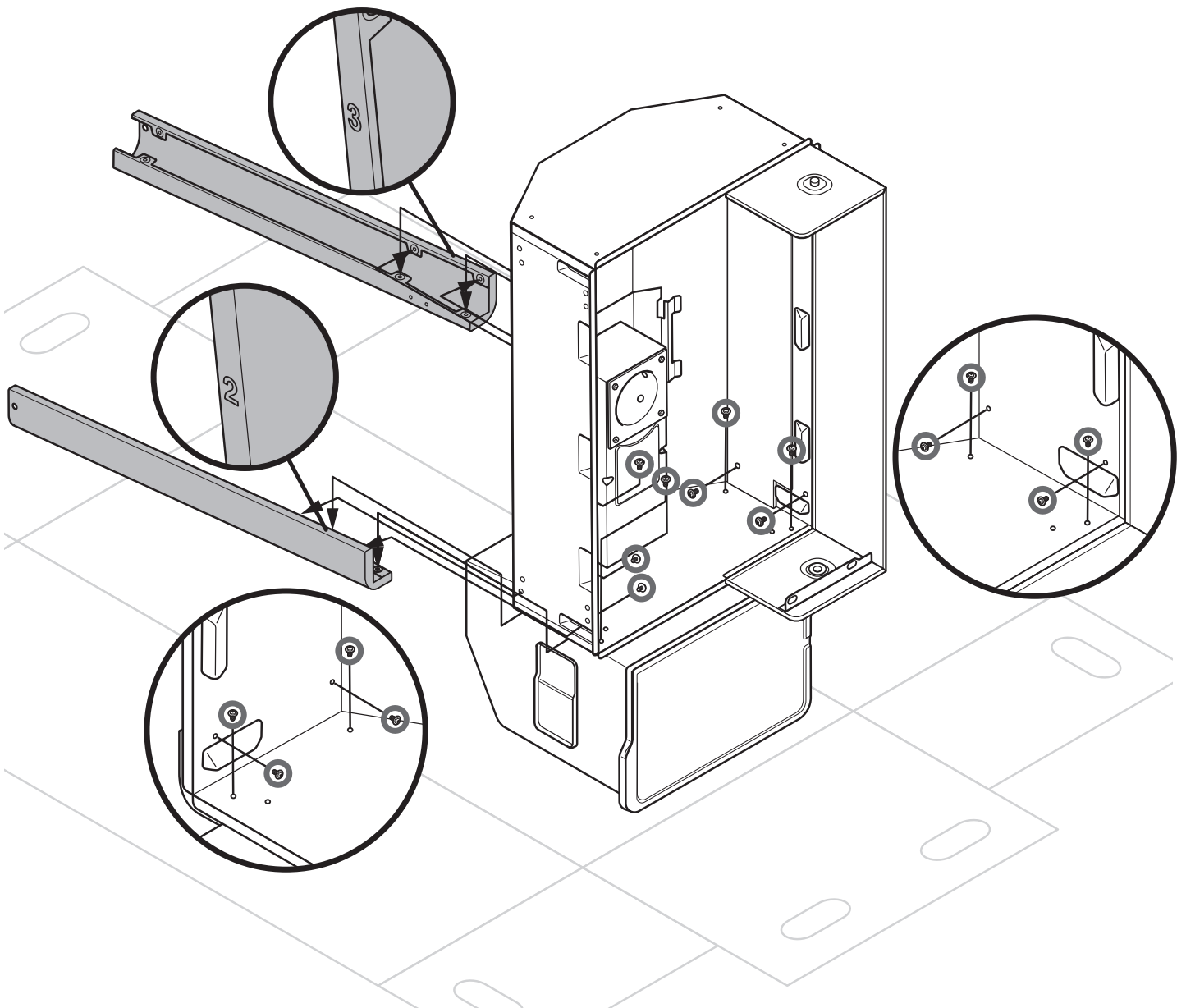
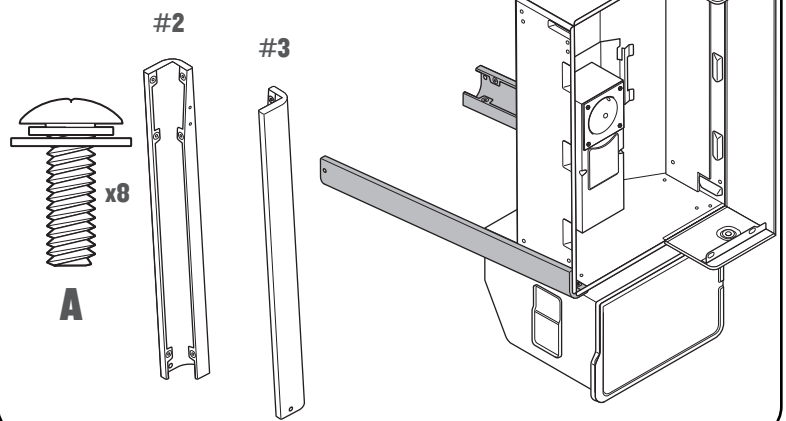
2 RETOURNEZ LE BARBECUE SUR LE CÔTÉ





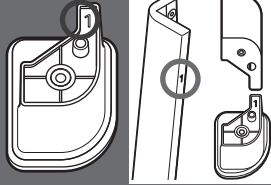
CONSEIL DE PRO : Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis à l'étape 10.

3 FIXEZ LES PIEDS DROITS

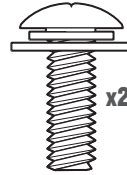
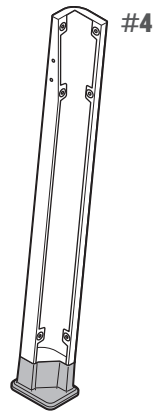
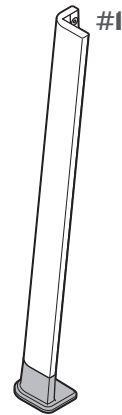
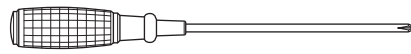




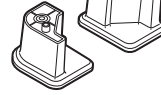
CONSEIL DE PRO :
Faites correspondre le numéro du sabot à celui du pied (n° 1 avec n° 1, n° 4 avec n° 4).



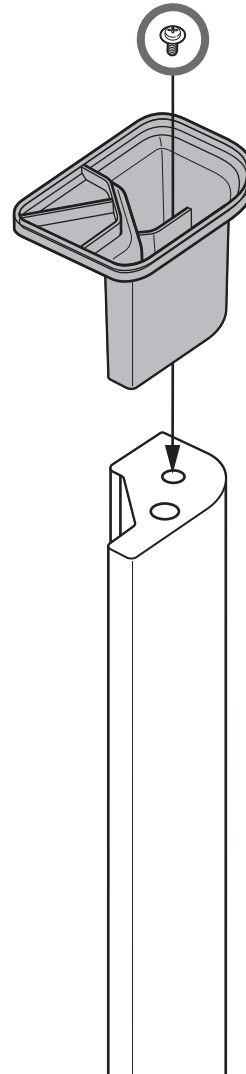
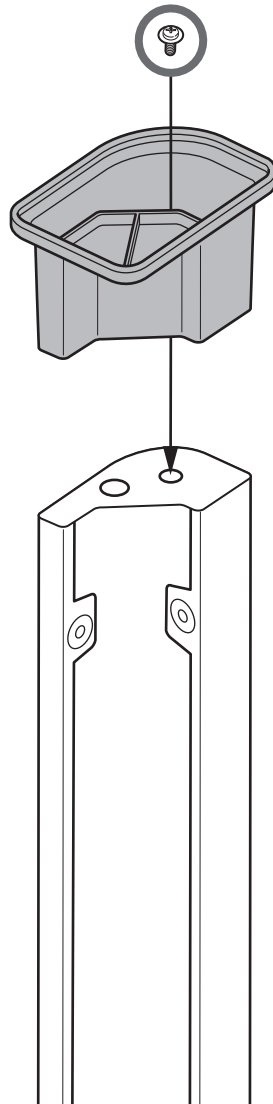
4 INSTALLEZ LES SABOTS SUR LES PIEDS GAUCHES



x2

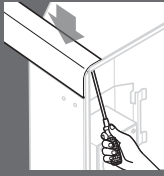


A



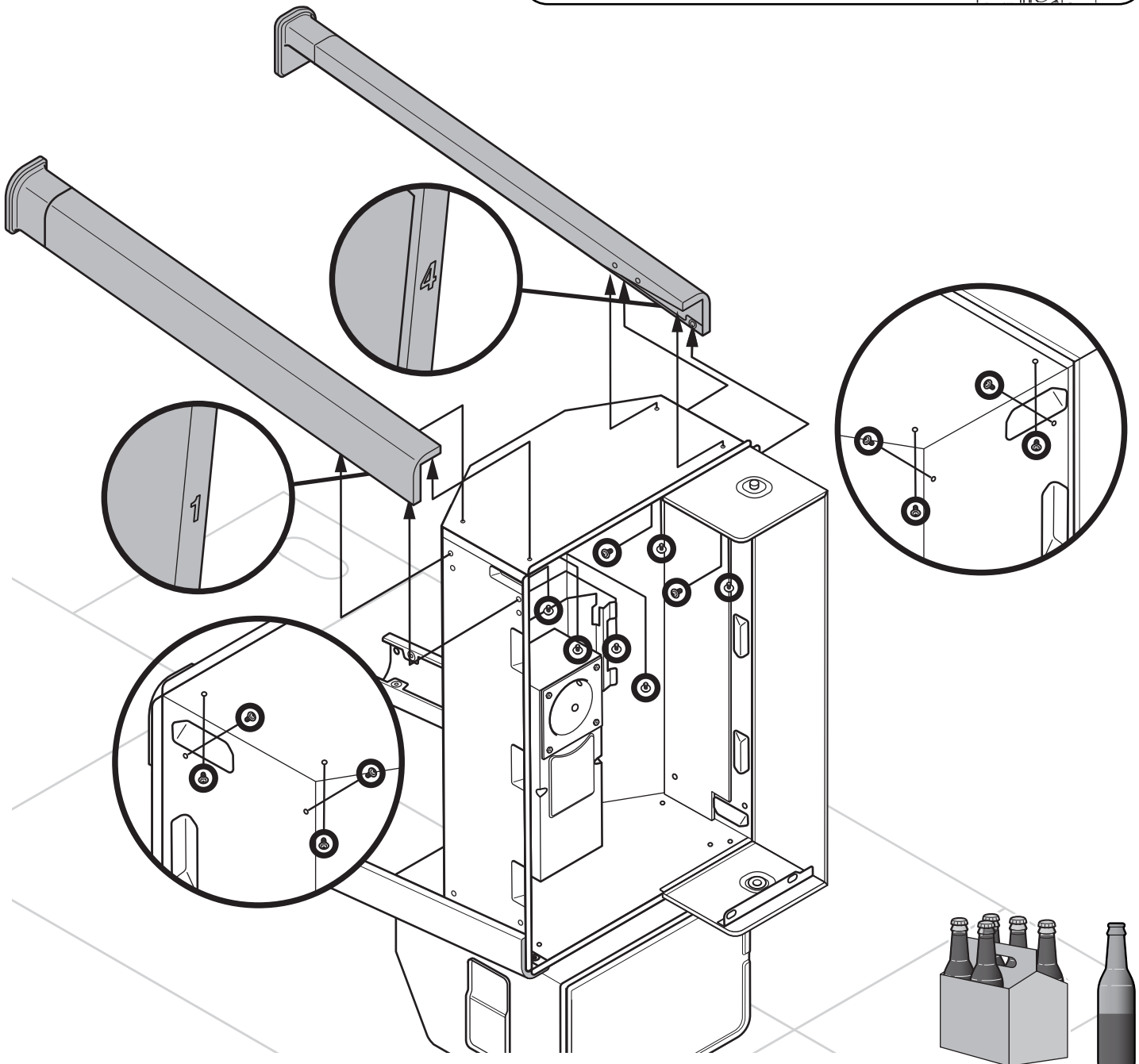
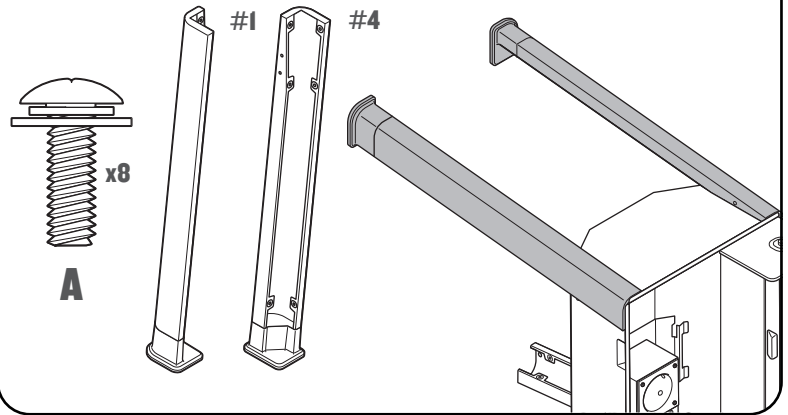


CONSEIL DE PRO : Poussez le pied vers le bas tout en le fixant avec une vis.



CONSEIL DE PRO : Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis à l'étape 10.

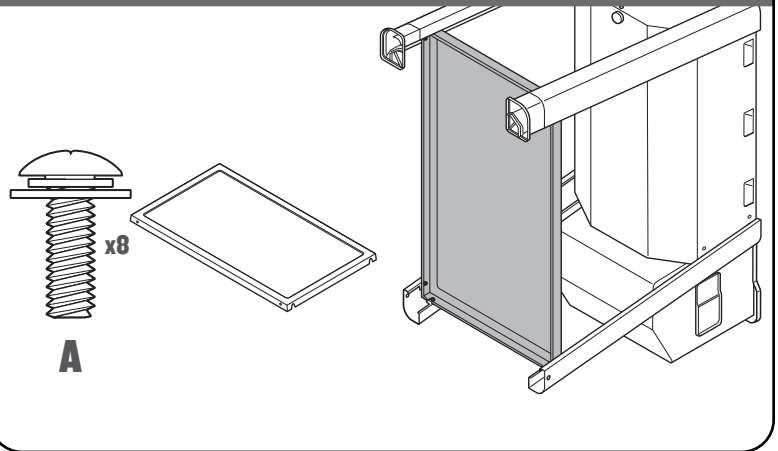
5 FIXEZ LES PIEDS GAUCHES



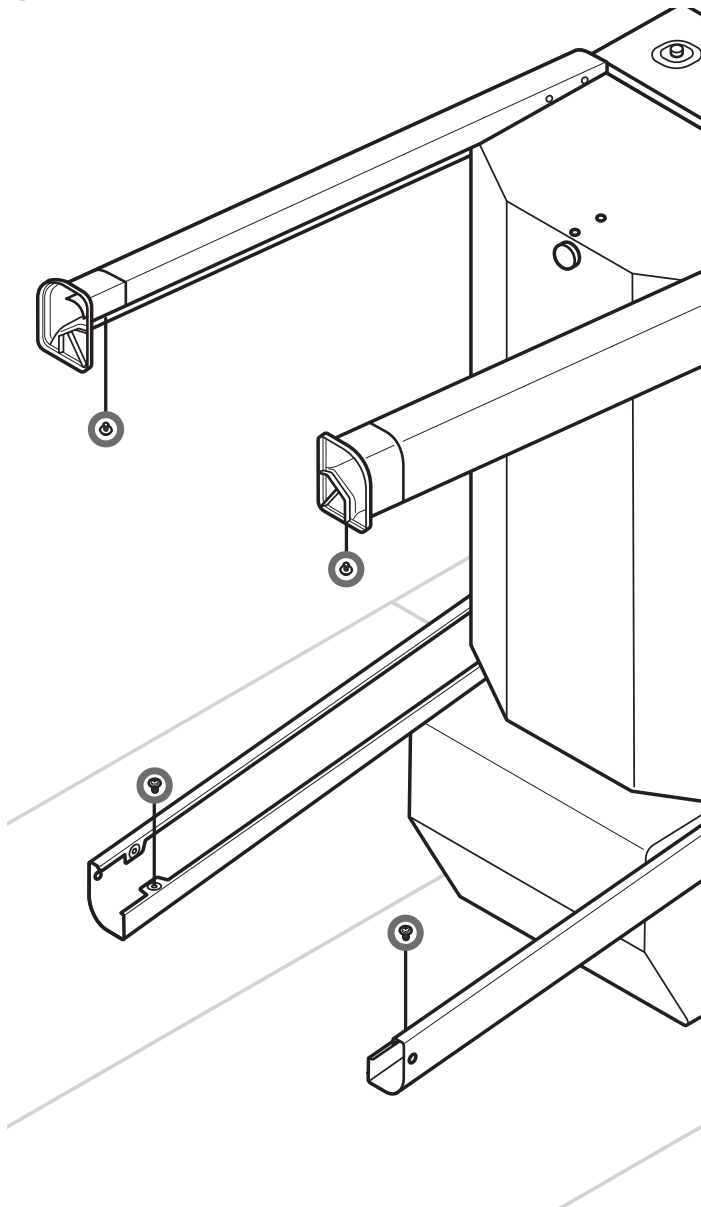


CONSEIL DE PRO : Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis une fois l'étagère installée.

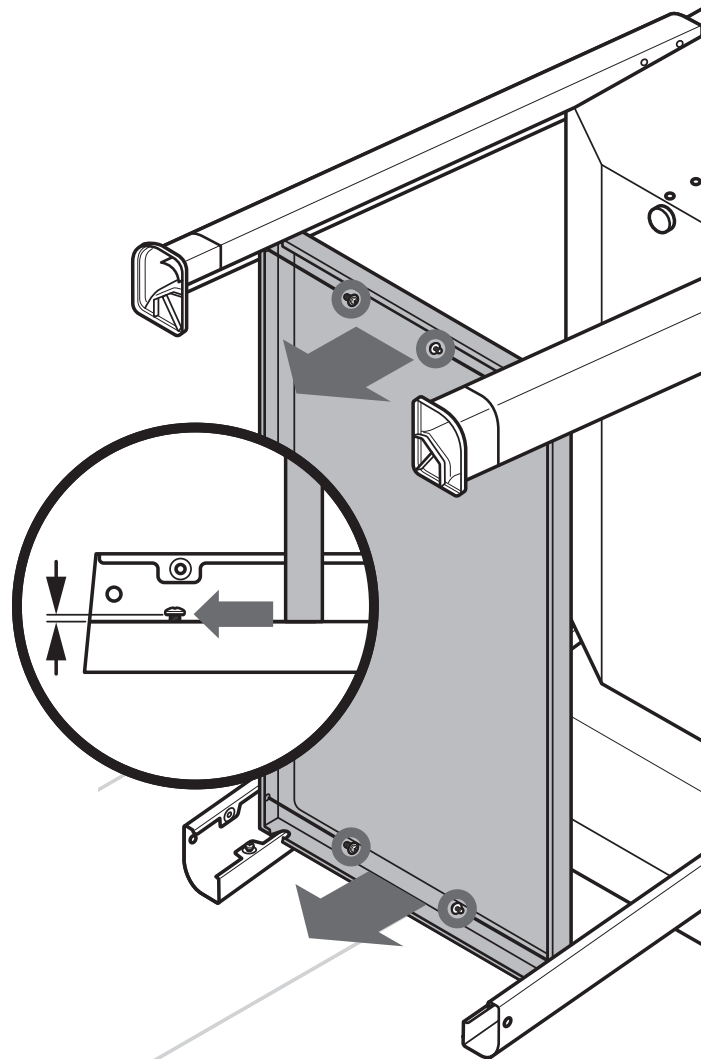
6 FIXEZ L'ÉTAGÈRE INFÉRIURE



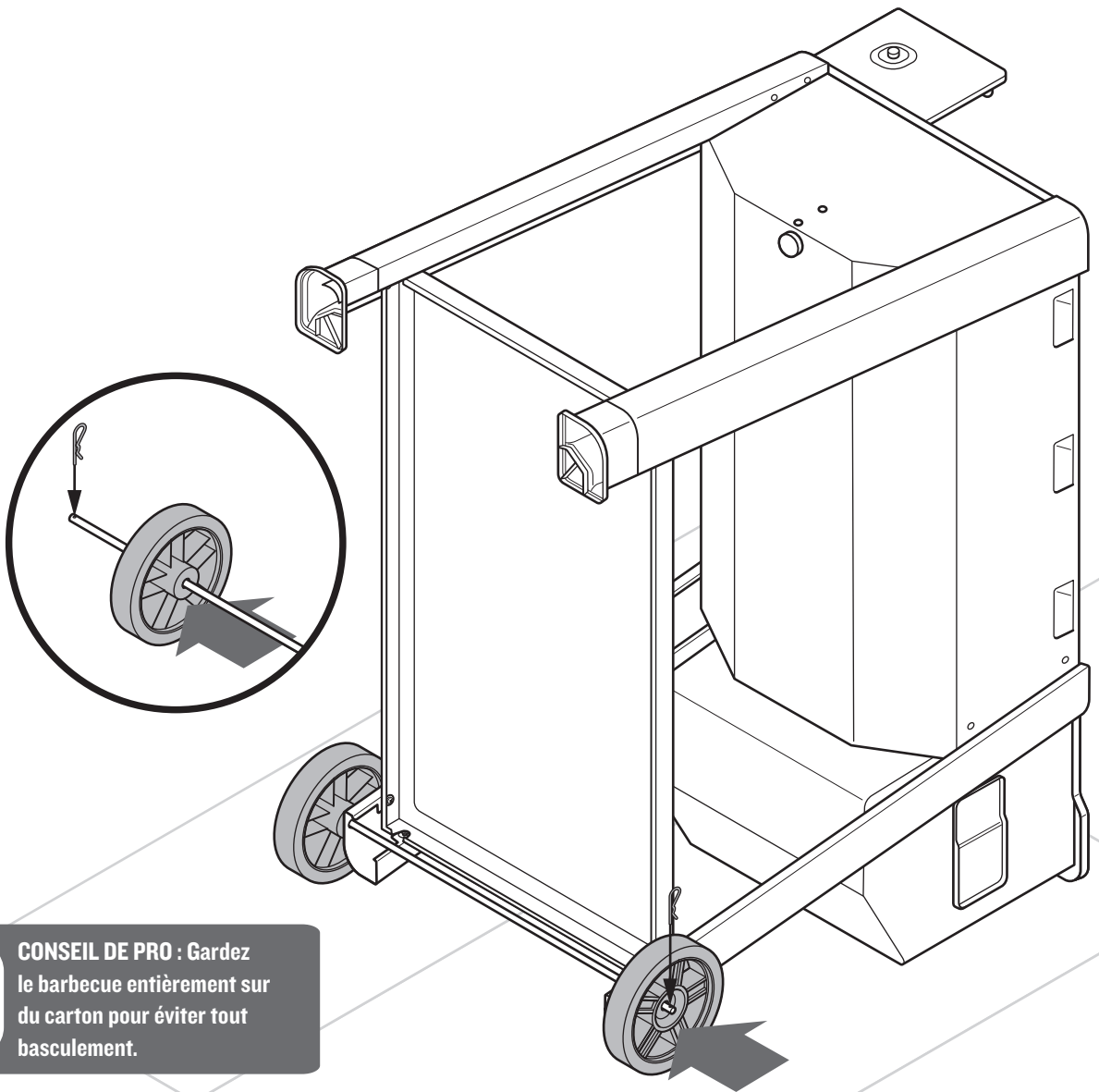
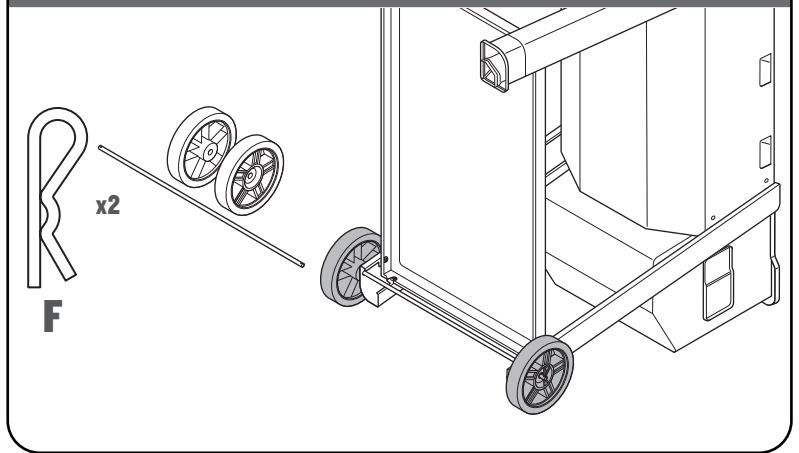
6A



6B

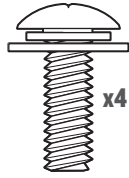
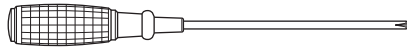


7 ASSEMBLEZ LES ROUES

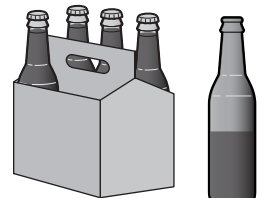
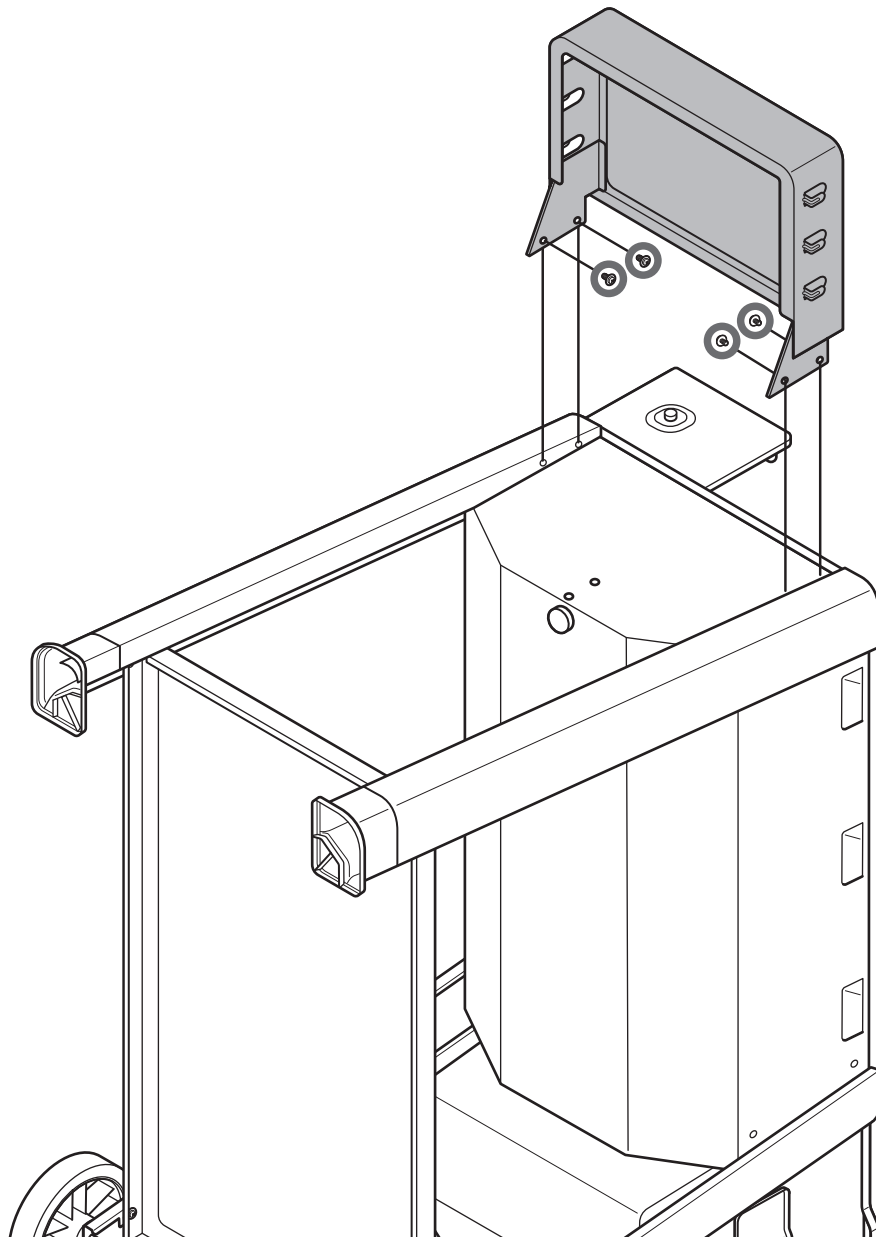
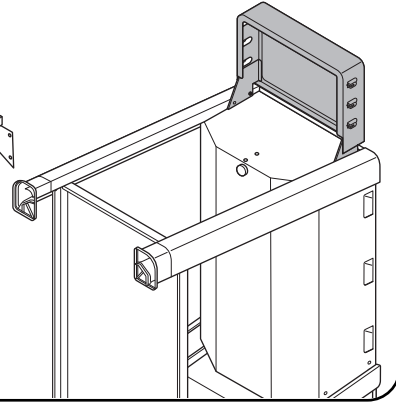
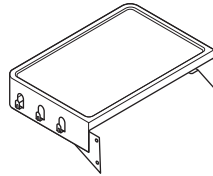


CONSEIL DE PRO : Gardez le barbecue entièrement sur du carton pour éviter tout basculement.

8 ATTACHEZ L'ÉTAGÈRE LATÉRALE

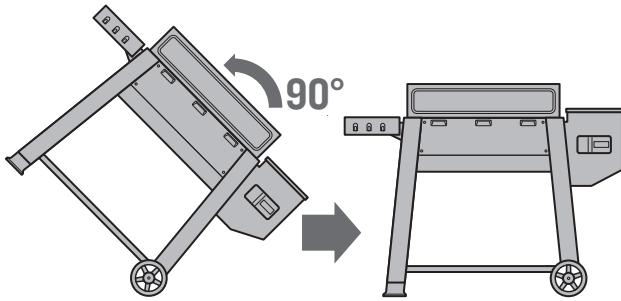


A

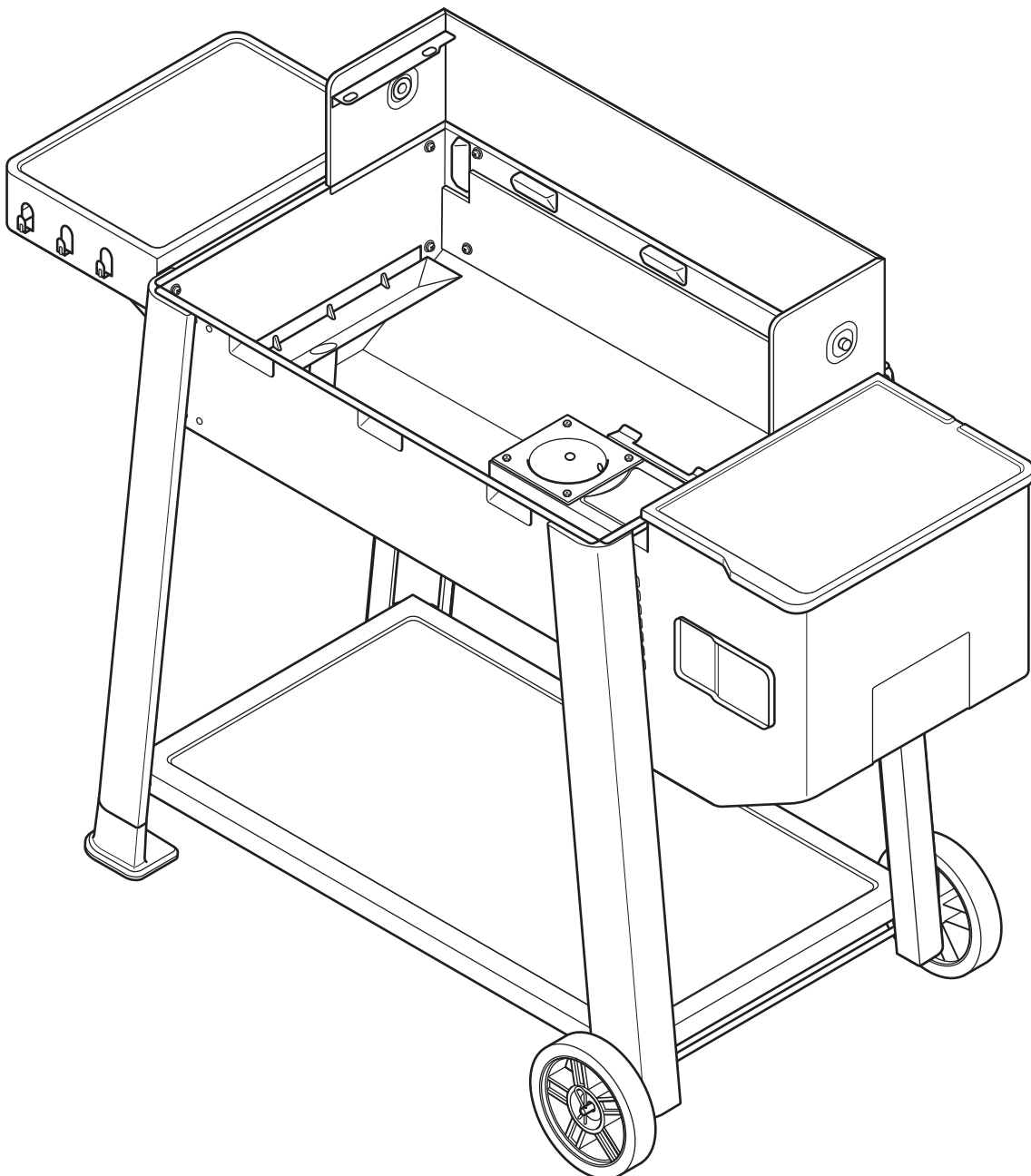
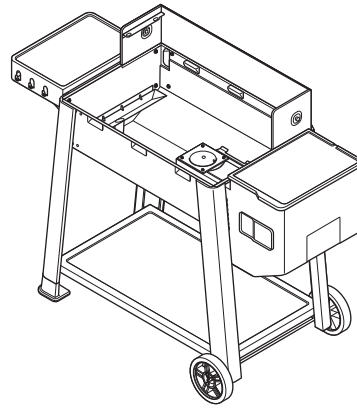




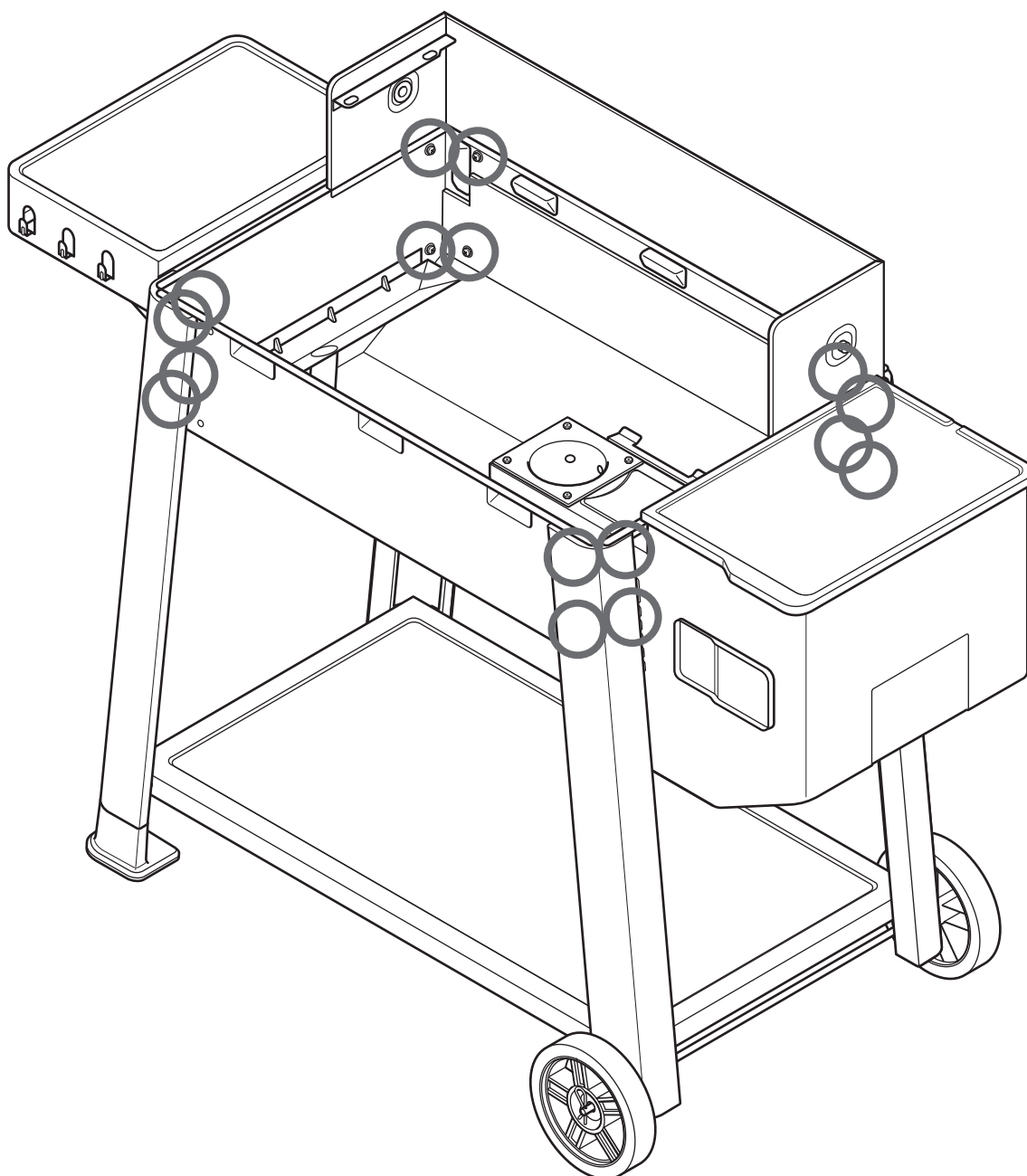
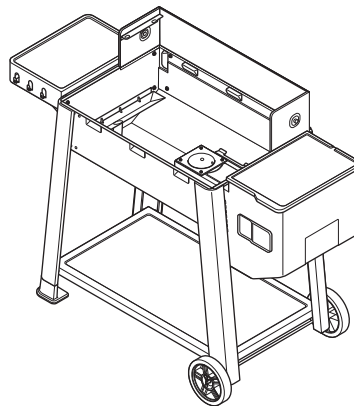
CONSEIL DE PRO : Demandez à une deuxième personne de vous aider à relever le barbecue.



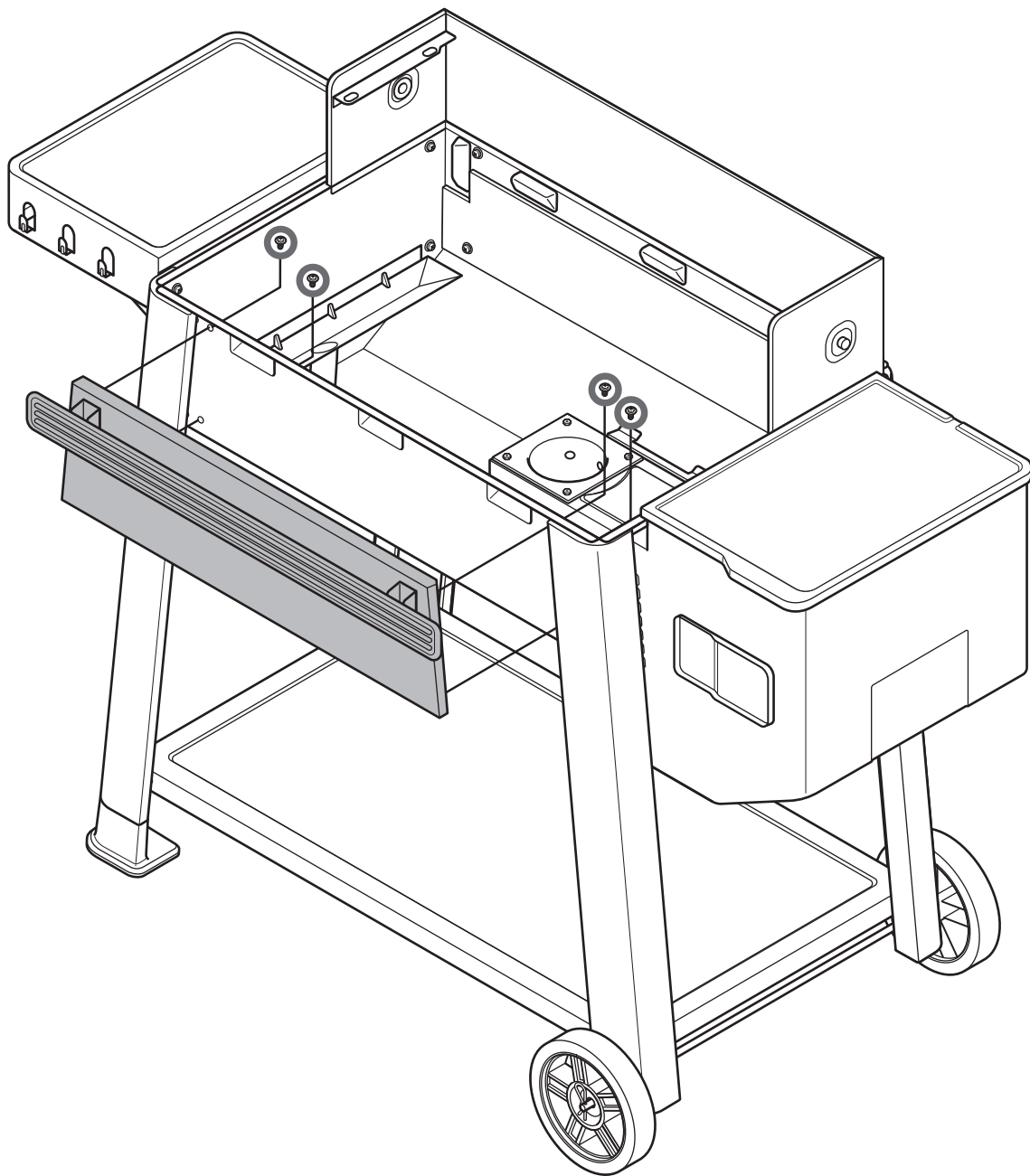
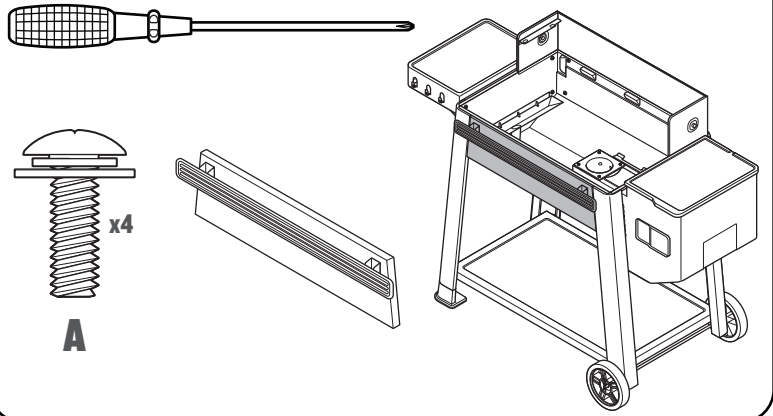
9 POSEZ LE BARBECUE SUR SES PIEDS



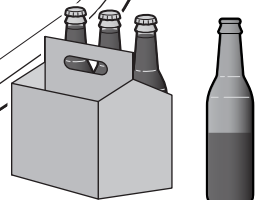
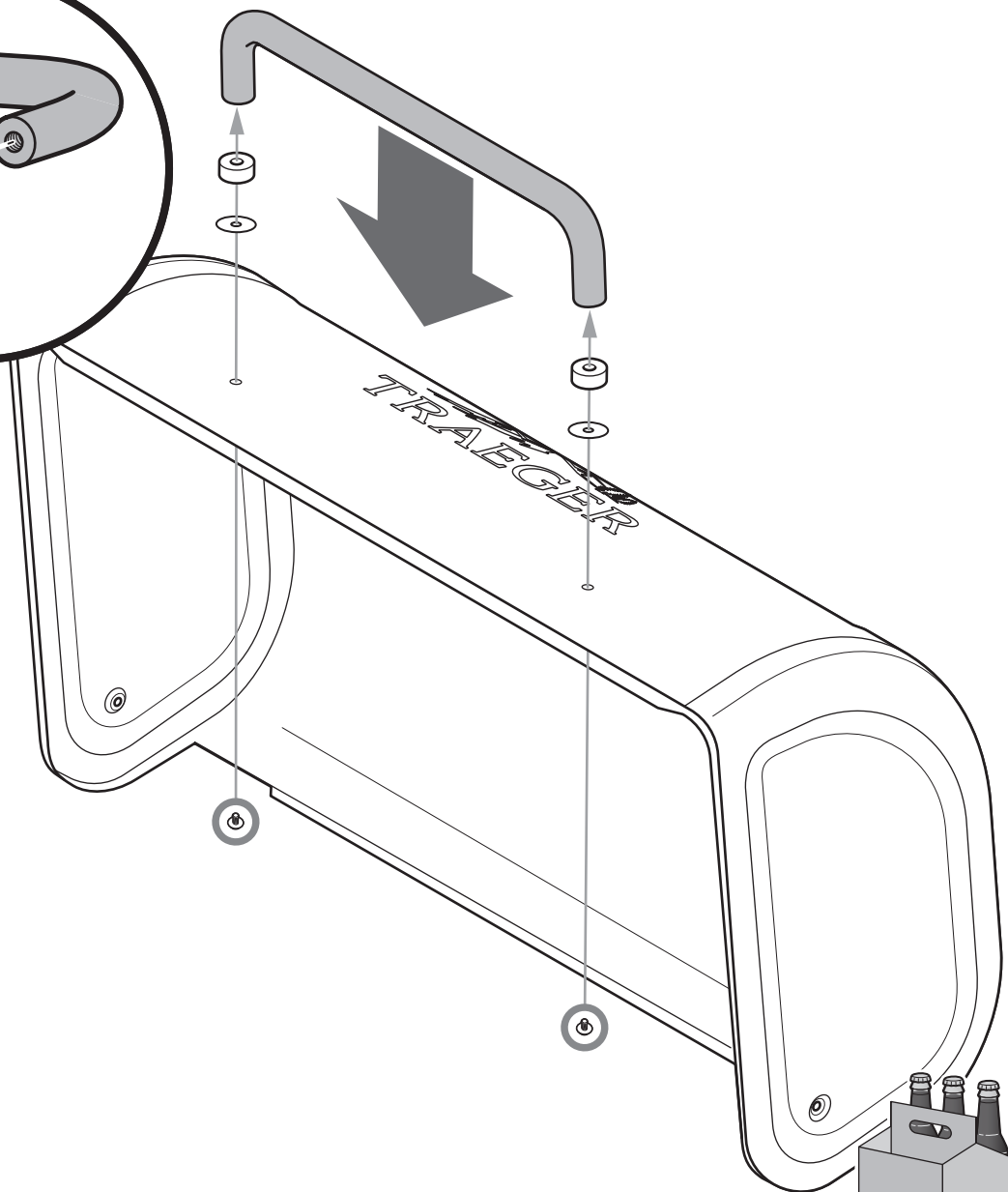
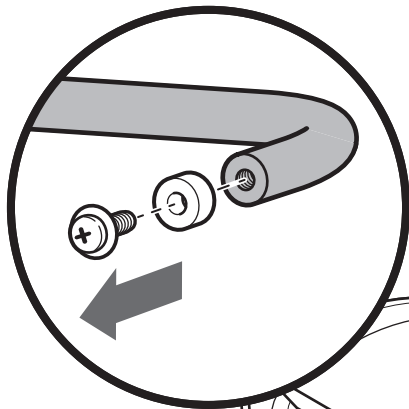
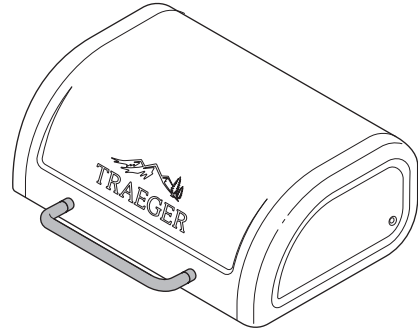
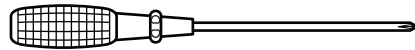
10 SERREZ TOUTES LES VIS DES PIEDS



11 FIXEZ LE PANNEAU AVANT / SOUS-ENSEMBLE DE RAIL P.A.L.



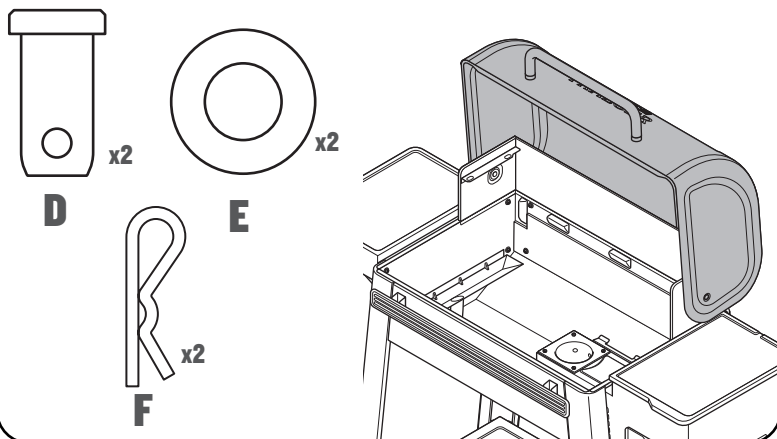
12 FIXEZ LA POIGNÉE DU COUVERCLE



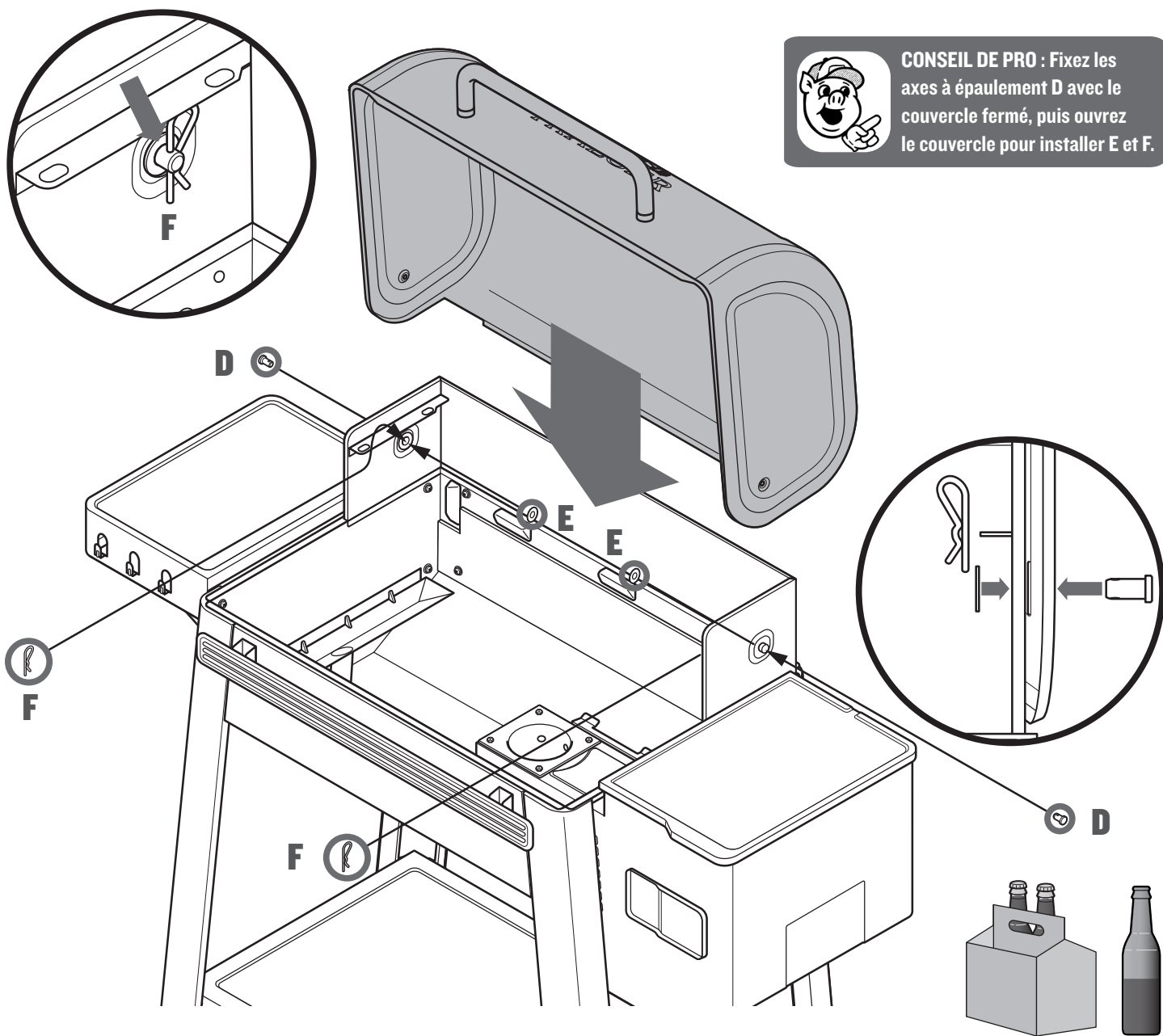


CONSEIL DE PRO : Il faut être deux pour fixer le couvercle.

13 REMETTEZ LE COUVERCLE



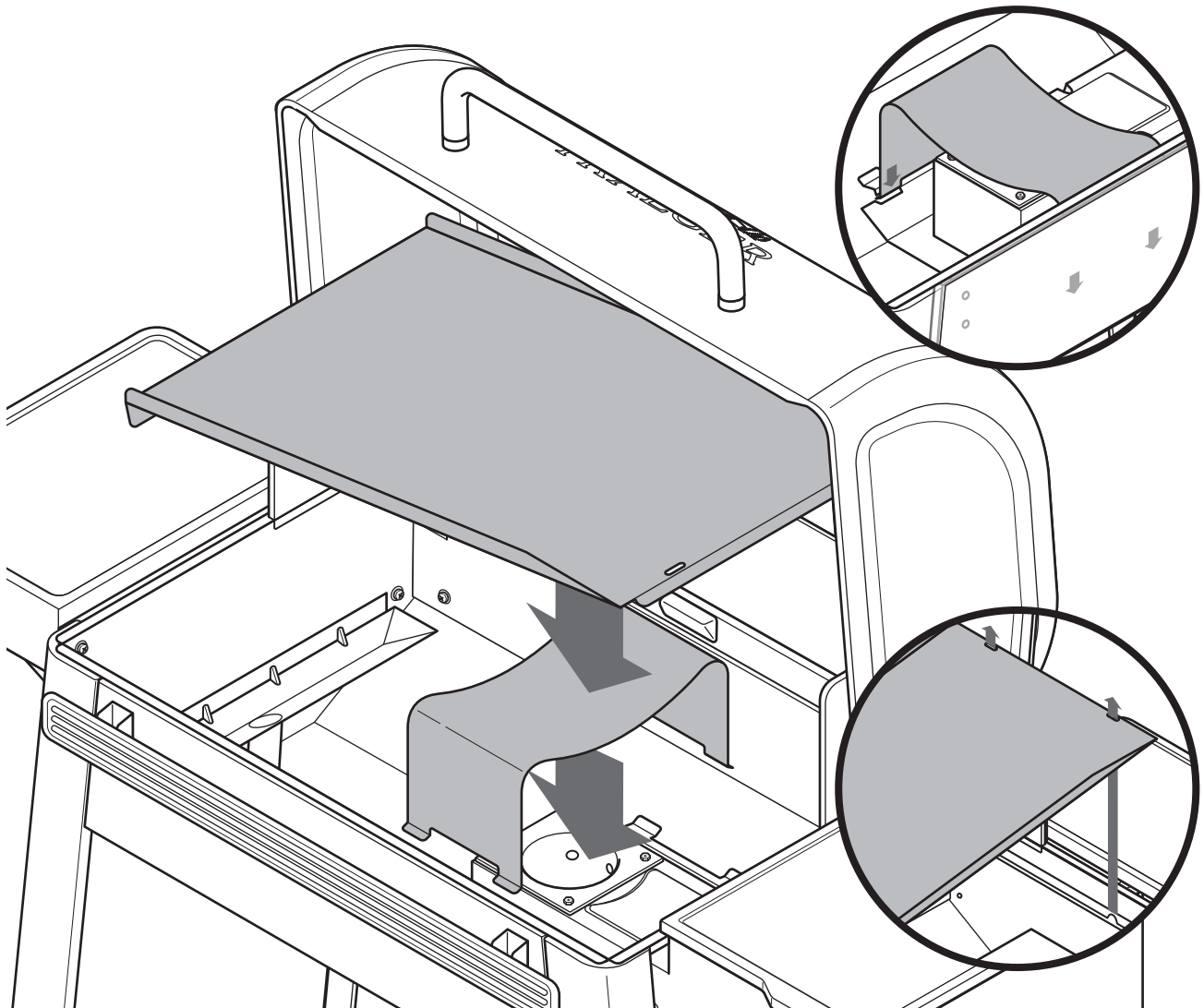
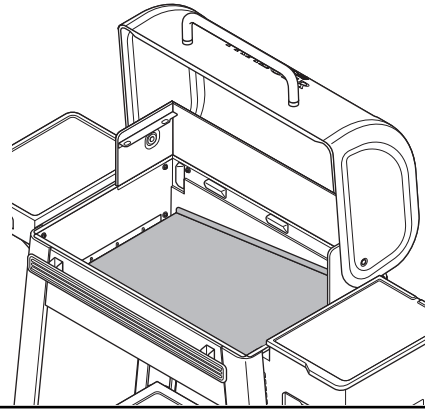
CONSEIL DE PRO : Fixez les axes à épaulement D avec le couvercle fermé, puis ouvrez le couvercle pour installer E et F.



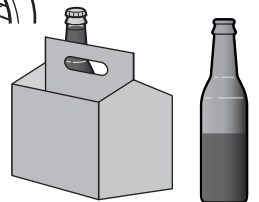
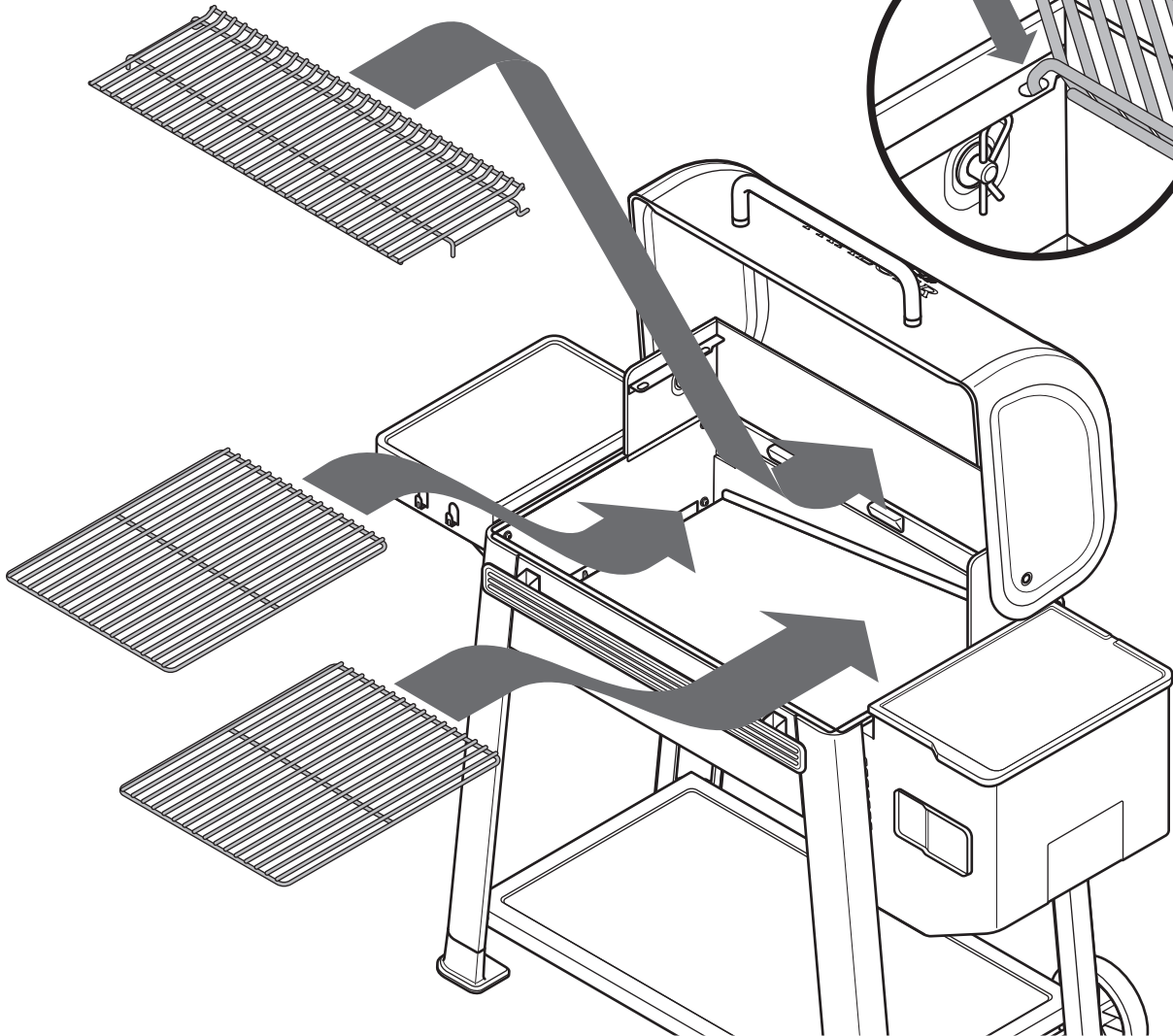
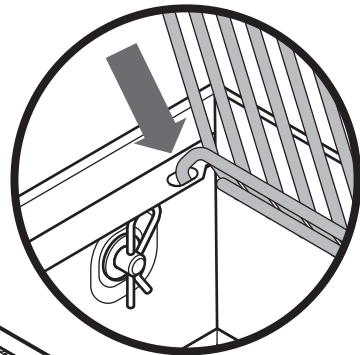
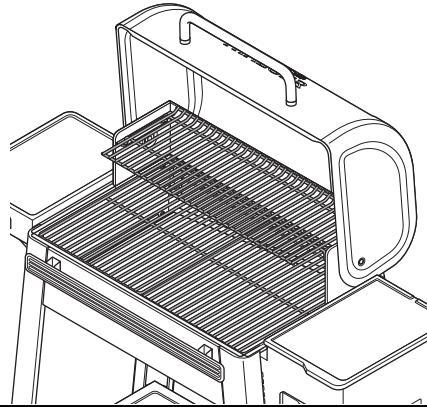


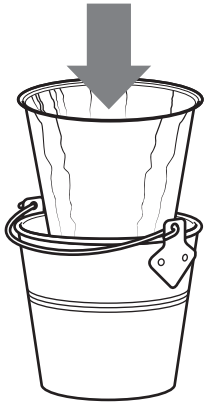
CONSEIL DE PRO : N'essuyez pas la couche de graisse protectrice sur les composants avant le culottage. Ce revêtement de qualité alimentaire offre une couche de protection plus durable.

14 INSTALLEZ LE DÉFLECTEUR ET LA CUVETTE D'ÉGOUTTAGE



15 INSTALLEZ LES GRILLES





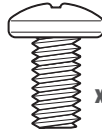
CONSEIL DE PRO : Des revêtements de seau supplémentaires sont disponibles à l'achat sur traeger.com.

16 ACCROCHEZ LE SEAU À GRAISSE



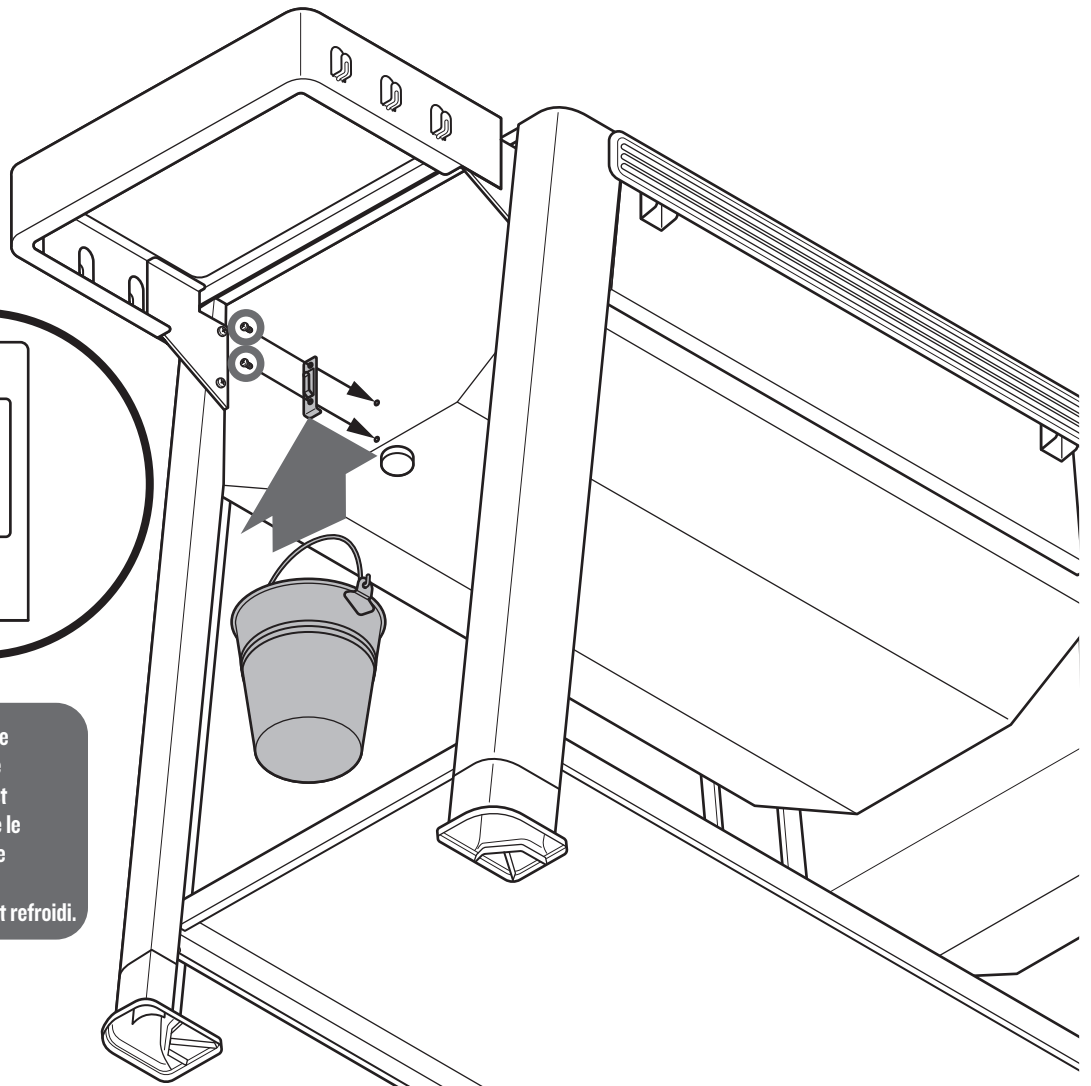
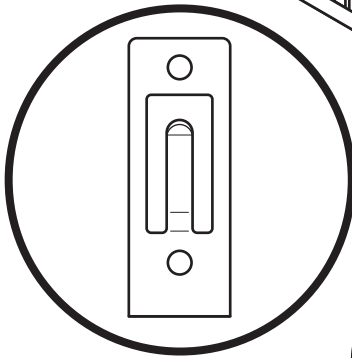
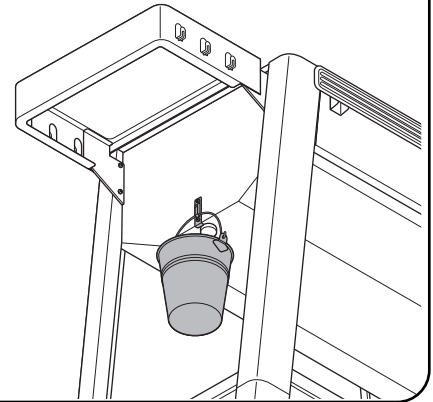
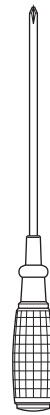
x1

C



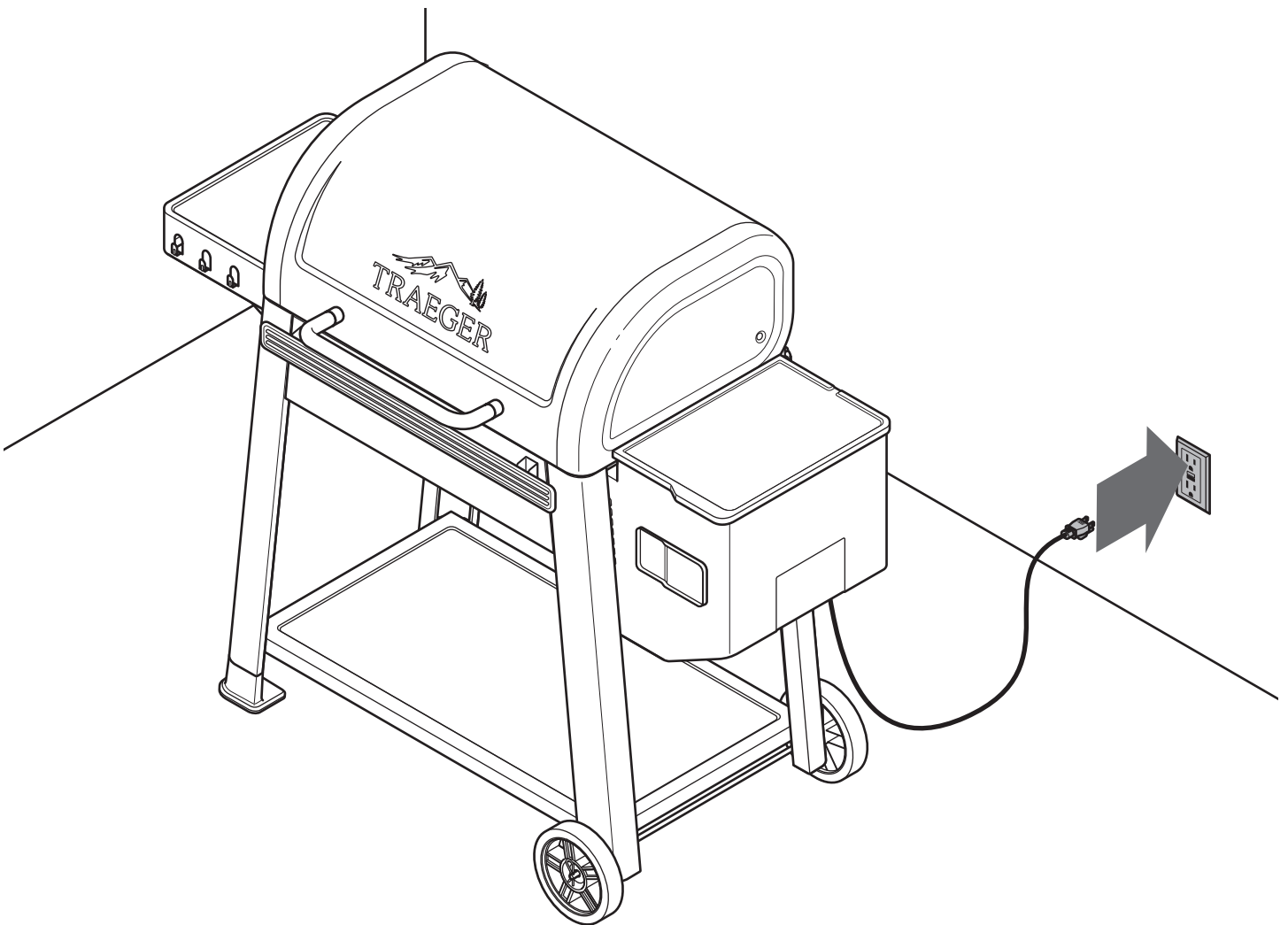
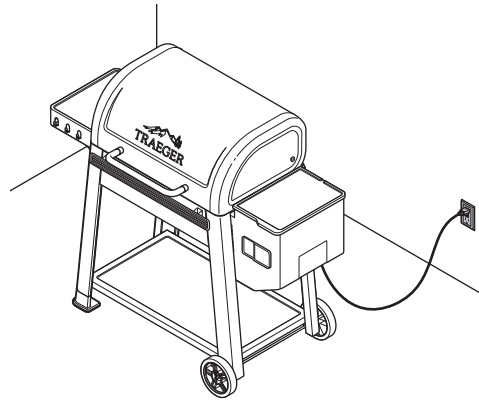
x2

B

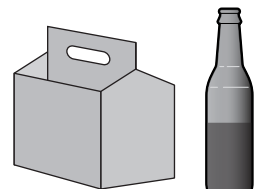


CONSEIL DE PRO : Le seau à graisse chauffe lorsque le barbecue est en fonctionnement. Ne le manipulez pas tant que le barbecue n'est pas complètement éteint et refroidi.

17 BRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION

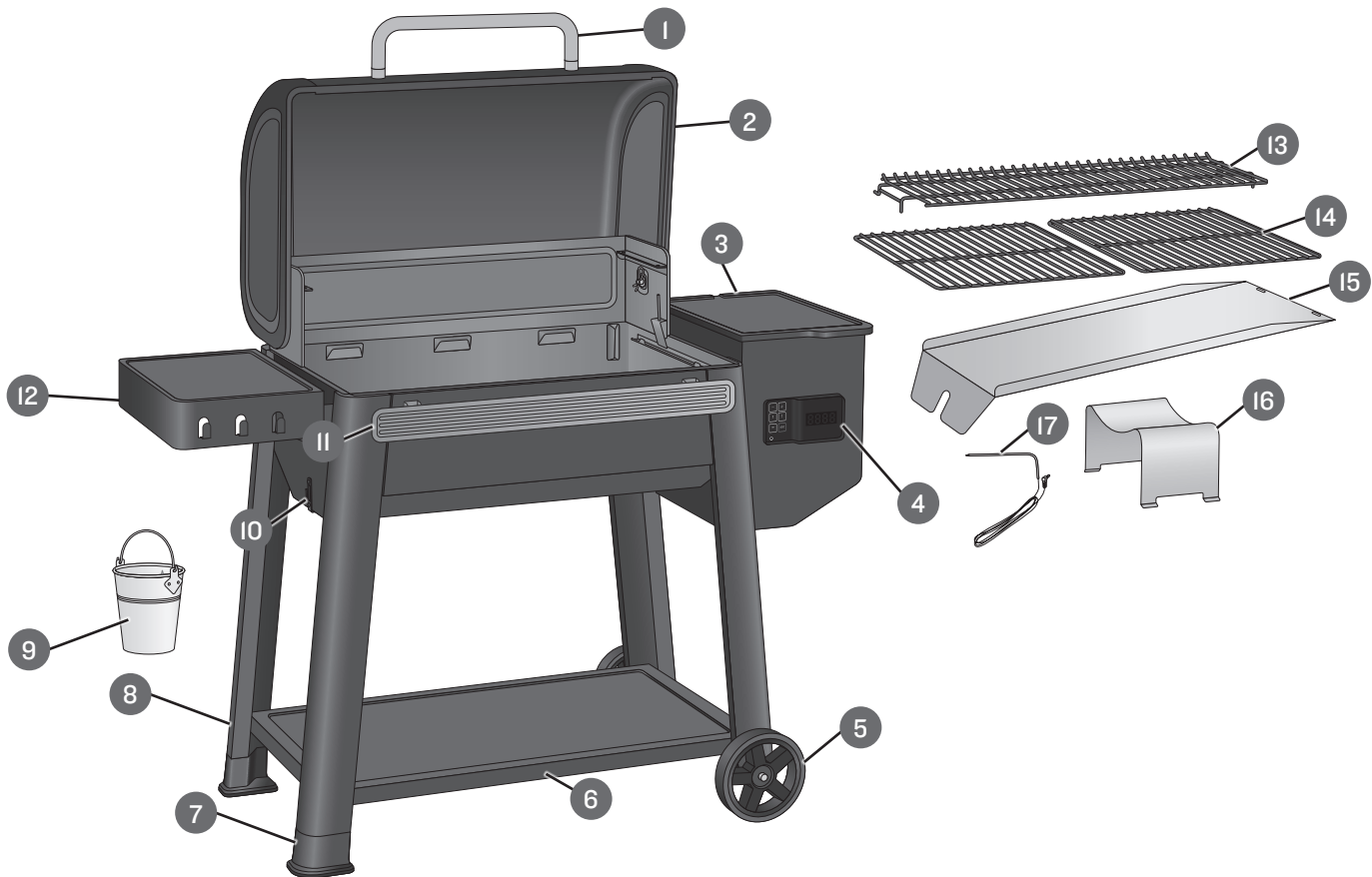


**JOLI TRAVAIL !
VOILÀ, VOUS ÊTES PRÊT !**



SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



REMARQUE : L'aspect peut varier selon le modèle.

PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DU COUVERCLE	10	AGRAFE DU SEAU À GRAISSE
2	COUVERCLE DU BARBECUE	11	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK ^{MC}
3	TRÉMIE À GRANULÉS	12	ÉTAGÈRE LATÉRALE
4	APPAREIL DE CONTRÔLE WiFi ^{MD} ET BLUETOOTH ^{MD}	13	GRILLE SUPÉRIEURE
5	ROUES TOUT-TERRAIN	14	GRILLES INFÉRIEURES
6	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE	15	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE
7	SABOTS	16	DÉFLECTEUR DE CHALEUR
8	JAMBES	17	SONDE DE TEMPÉRATURE FILAIRE
9	SEAU À GRAISSE		

CAPACITÉ DE CHARGE

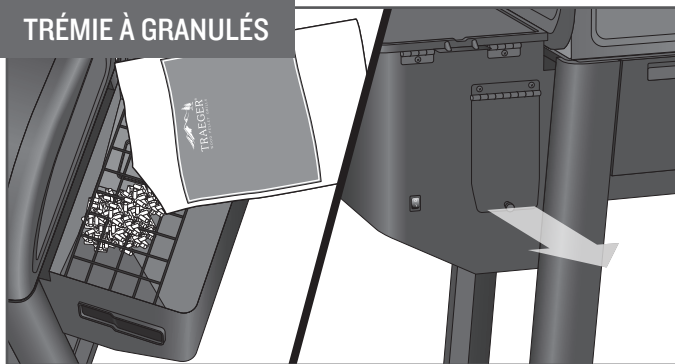
Trémie à granulés : 8,2 kg (18 livres)

Étagère latérale : 18,1 kg (40 livres)

Étagère inférieure : 27,2 kg (60 livres)

SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE SUITE

TRÉMIE À GRANULÉS

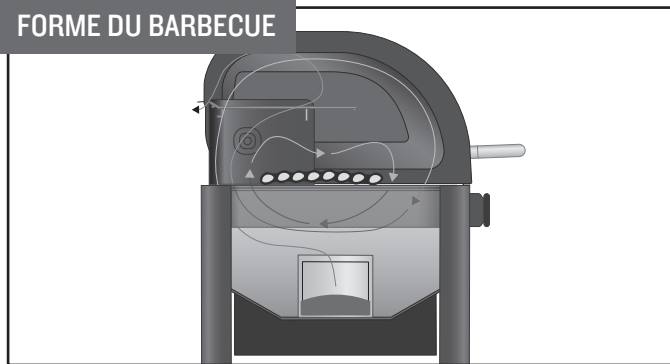


La capacité de 8,2 kg (18 livres) de la trémie permet de cuisiner pendant des heures sans avoir à la remplir. Les granulés peuvent être vidés par la porte de sortie des granulés située à l'arrière en dévissant le bouton.

N'UTILISEZ QUE DES GRANULÉS DE BOIS FRANC TRAEGER^{MD}.

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

FORME DU BARBECUE



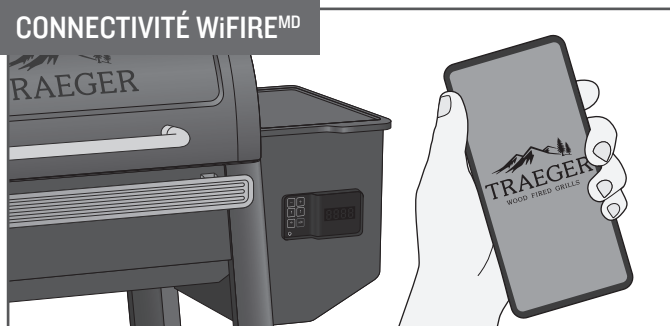
Votre barbecue Traeger^{MD} a une forme de baril unique qui aide à canaliser la fumée à l'intérieur et autour de vos aliments pour des résultats meilleurs et plus savoureux.

SURFACE POUR GRILLER



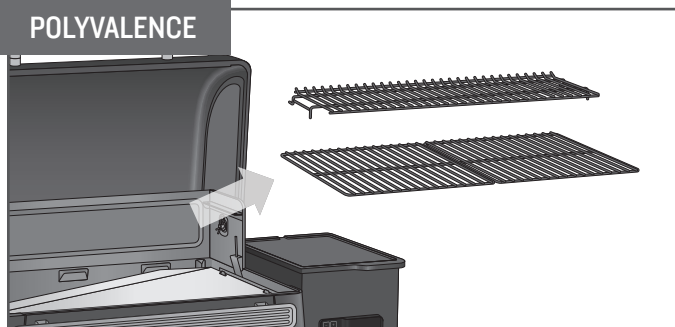
Avec 0,4 m² (660 po²) (Westwood^{MC})/0,5 m² (825 po²) (Westwood^{MC} XL) d'espace de grillade, votre barbecue Traeger^{MD} dispose de l'espace nécessaire pour des commandes de T-bones ou de carrés de côtes de la taille d'une fête, avec suffisamment d'espace pour gérer les plats d'accompagnement.

CONNECTIVITÉ WiFi^{MD}



Téléchargez l'application Traeger et connectez votre barbecue pour bénéficier de la puissance de la technologie WiFi^{MD} de Traeger. Avec l'application Traeger, vous pouvez contrôler votre barbecue à distance depuis n'importe où, et votre barbecue recevra également les dernières et meilleures mises à jour du micrologiciel, ce qui lui permettra de fonctionner au maximum de ses performances. Voir « Configuration, Partie I : Connexion de votre barbecue » (page 31) pour savoir comment connecter votre barbecue à votre téléphone.

POLYVALENCE



La grille supérieure amovible et les grilles inférieures amovibles vous offrent la polyvalence dont vous avez besoin pour tout cuisiner.



CONSEIL DE PRO : Le barbecue doit être propre. Jette un oeil aux « Conseils d'utilisation » (p. 45) et « Entretien de votre barbecue » (p. 43).

VOTRE APPAREIL DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE WiFIRE^{MD} Votre barbecue Traeger^{MD} est équipé d'un appareil de contrôle Traeger de pointe doté de la technologie WiFIRE^{MD}, compatible avec le Wi-Fi et le Bluetooth^{MD}. Avant de commencer à utiliser le barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions de l'appareil de contrôle. Une fois que l'interrupteur principal (situé à l'arrière de la trémie) est sur MARCHÉ (I), appuyez sur le bouton allumage/arrêt pour sortir l'appareil de contrôle de son état de veille.



CONSEIL DE PRO : Par beau temps, il est tout à fait normal qu'un barbecue Traeger^{MD} subisse des fluctuations de température de +/- 25 °F (+/- 14 °C). Ces fluctuations sont en fait un élément clé de la création de la saveur de fumée que nous aimons tant chez Traeger. Votre barbecue Traeger^{MD} est conçu pour gérer lui-même ces fluctuations. Il n'est pas nécessaire de modifier la température réglée ! Toute fluctuation importante peut être due au vent, à la température de l'air, à une mauvaise utilisation, à un manque d'entretien du barbecue ou à une ouverture trop fréquente du couvercle.

1 WI-FI

Utilisez ce bouton pour vous connecter au Wi-Fi.

2 ALLUMAGE/ARRÊT

Utilisez ce bouton pour allumer votre barbecue et régler la température de cuisson. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour allumer ou éteindre.

3 SONDE FILAIRE

Utilisez ce bouton pour basculer entre la température de la sonde filaire et la température réglée pour le barbecue.

4 SONDE SANS FIL

Utilisez ce bouton pour basculer entre la température de la sonde sans fil et la température réglée du barbecue.

5 DIMINUER LA TEMPÉRATURE

Utilisez ce bouton pour diminuer la température de cuisson. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter la vitesse de sélection de la température.

6 AUGMENTER LA TEMPÉRATURE

Utilisez ce bouton pour augmenter la température de cuisson. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter la vitesse de sélection de la température.

7 PRISE POUR SONDES DE TEMPÉRATURE FILAIRES

Utilisez cette prise pour brancher la sonde de température filaire.

8 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

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

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

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



POUR COMMENCER

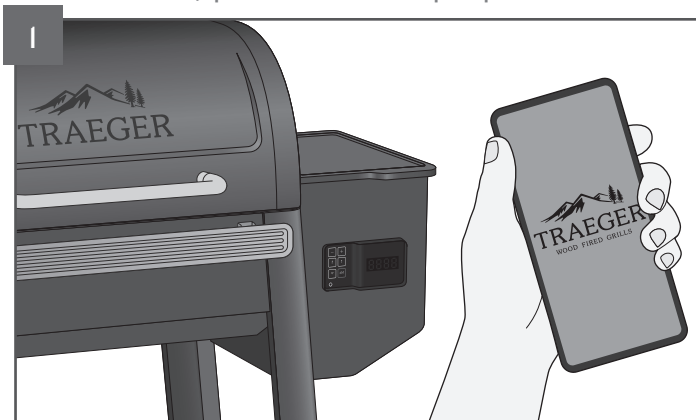
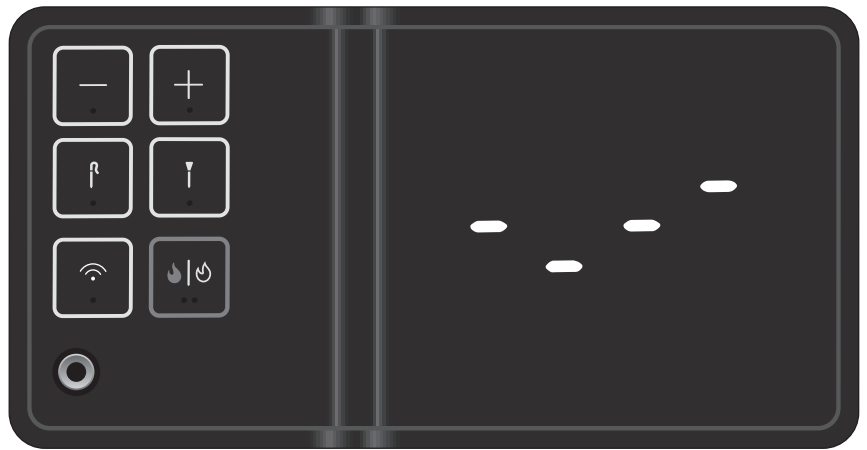
- 1 Connectez votre barbecue WiFIRE^{MD} à votre réseau domestique via l'application Traeger.
- 2 Culottez votre barbecue.

CONFIGURATION, PARTIE I : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

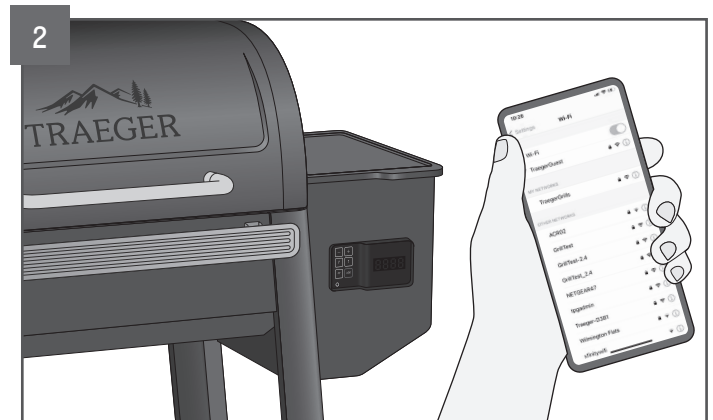
Notre engagement à fournir des produits et des expériences de classe mondiale signifie que nous travaillons constamment à l'amélioration des performances et des fonctions du barbecue. Nous vous recommandons vivement de connecter votre barbecue Traeger^{MD} à WiFIRE^{MD} en suivant les instructions ci-dessous.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

IMPORTANT :

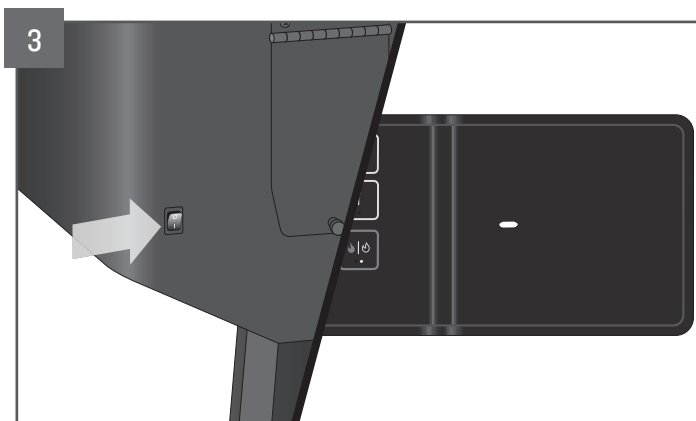
- Assurez-vous que votre appareil intelligent fonctionne avec le système d'exploitation le plus récent et que le Bluetooth^{MD} est activé.
- Si vous utilisez un appareil Android, activez les services de localisation.
- **Pour connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique, il doit être sous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



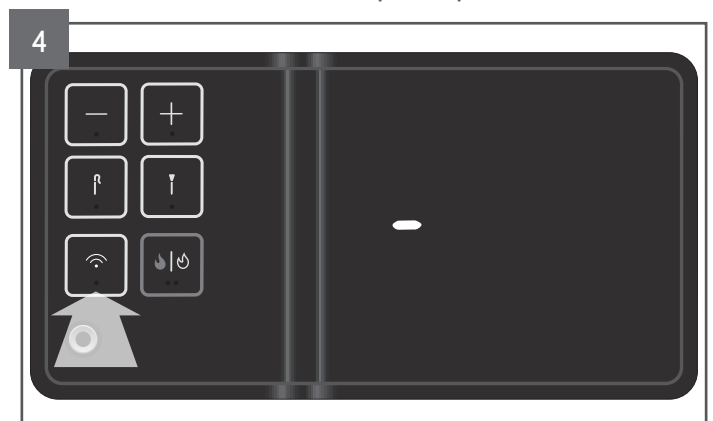
Rendez-vous sur l'App Store d'Apple ou le Google Play Store d'Android pour télécharger la dernière version de l'application Traeger.



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



Appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la trémie, pour le mettre en position de MARCHÉ (I). Une animation apparaîtra à l'écran. Après avoir allumé le barbecue, suivez les instructions à l'écran dans l'application Traeger pour le jumeler.

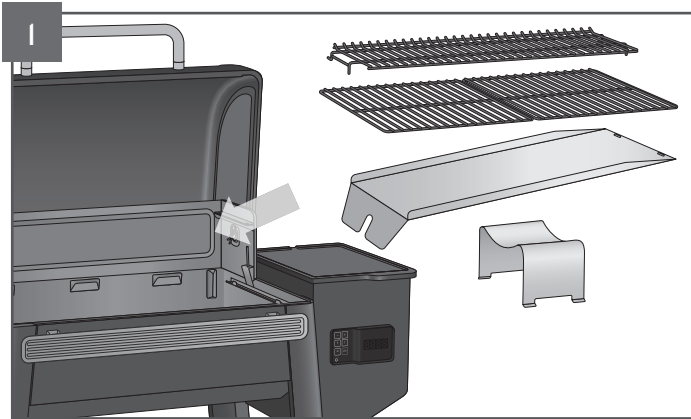


Appuyez sur le bouton Wi-Fi lorsque l'application Traeger vous le demande. Le voyant bleu sous le bouton Wi-Fi s'allumera si le barbecue n'est pas connecté au réseau Wi-Fi domestique; le voyant rouge s'allumera si le barbecue ne peut pas se connecter à Internet; le voyant vert s'allumera et une animation apparaîtra à l'écran si le barbecue est connecté au Wi-Fi.

CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE

AVANT DE SAISONNER : COMMENT CHARGER VOS GRANULÉS

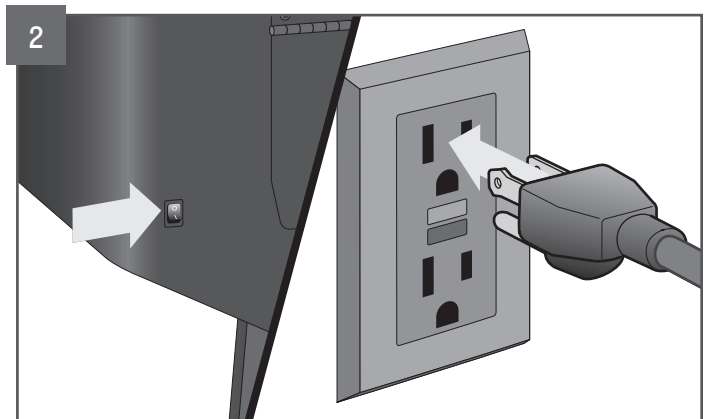
Après avoir assemblé votre barbecue Traeger^{MD} Westwood^{MC}, suivez ces étapes pour remplir la tარიère avec des pellets de bois Traeger. Ce processus est nécessaire lors de l'assaisonnement initial et n'a pas besoin d'être répété à chaque démarrage du barbecue. Remplir la tარიère garantit que les pellets sont correctement acheminés vers le creuset, permettant à votre barbecue de s'assaisonner correctement. LE PROCESSUS COMPLET D'ASSAISONNEMENT PEUT DÉPASSER 2 HEURES SELON LES FACTEURS EXTERNES. Assaisonner votre barbecue est essentiel pour la performance et la saveur !



Ouvrez le couvercle du barbecue et installez les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage et le déflecteur de chaleur.



CONSEIL DE PRO : Les composants internes de votre produit sont recouverts d'une fine couche d'huile minérale pour prévenir la rouille. Cette huile brûlera pendant le processus de culottage. Si elle entre en contact avec votre peau, ne vous inquiétez pas—elle est sans danger et peut être facilement lavée avec de l'eau et du savon.



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

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



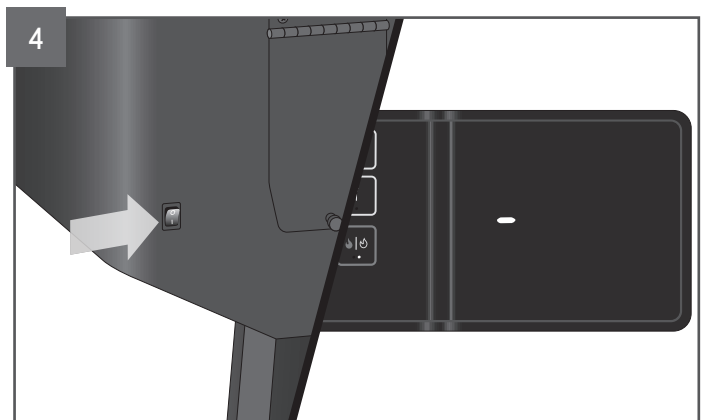
AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE, DES BRÛLURES OU LA MORT.

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



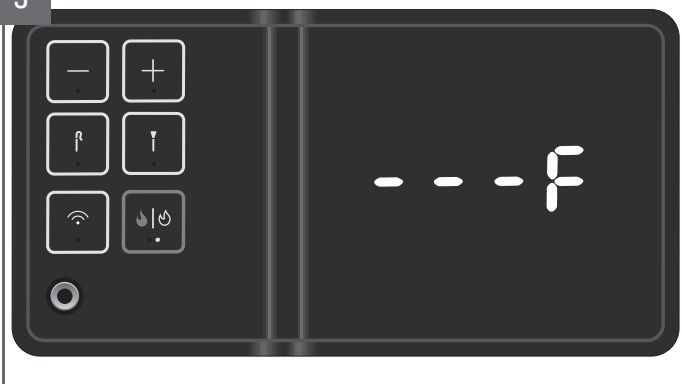
Pour ajouter des granulés, ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez la présence d'objets étrangers dans la tარიère. **REMPLISSEZ COMPLÈTEMENT LA TRÉMIE** avec des granulés et refermez le couvercle.

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



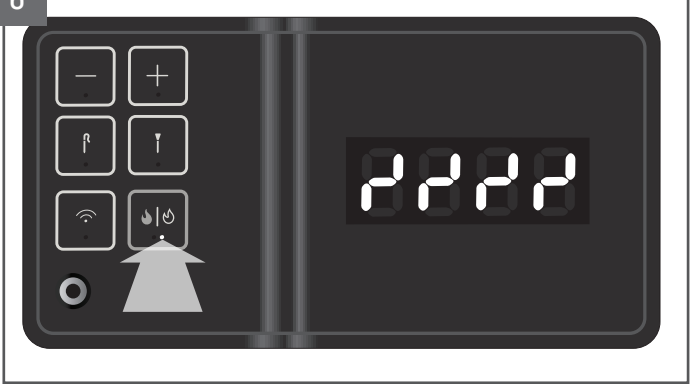
Appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la trémie, sur MARCHÉ (I). Une animation apparaîtra à l'écran.

5



Une fois l'interrupteur mis sur ON, une LED blanche sous la flamme grise en contour s'allumera et « ---F » sera affiché.

6



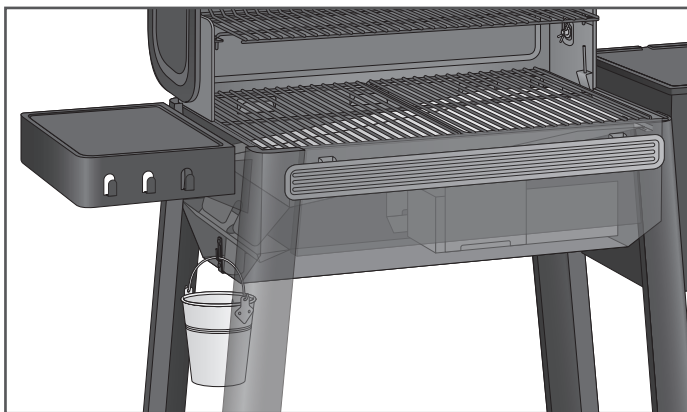
Appuyez et maintenez le bouton allumage/arrêt pour lancer le processus de remplissage de la tarière. Maintenez le bouton allumage/arrêt enfoncé jusqu'à ce que l'animation s'arrête (environ deux minutes). Cela remplit le tube de la tarière avec des granulés et garantit que votre première allumage pour le rodage se déroule sans problème !

IMPORTANT : Ne remplissez pas trop le creuset de granulés. Un excès de granulés peut entraîner une surchauffe du barbecue au-delà de la température cible, ce qui pourrait causer des problèmes de performance ou endommager les composants internes.

CULOTTAGE



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



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

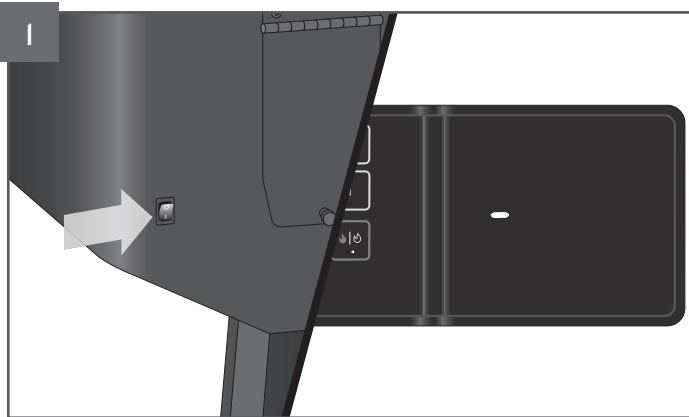
IMPORTANT :

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



CONSEIL DE PRO : Le seau à graisse deviendra chaud pendant l'utilisation du barbecue. Ne le manipulez pas tant que le barbecue n'est pas complètement éteint et refroidi.

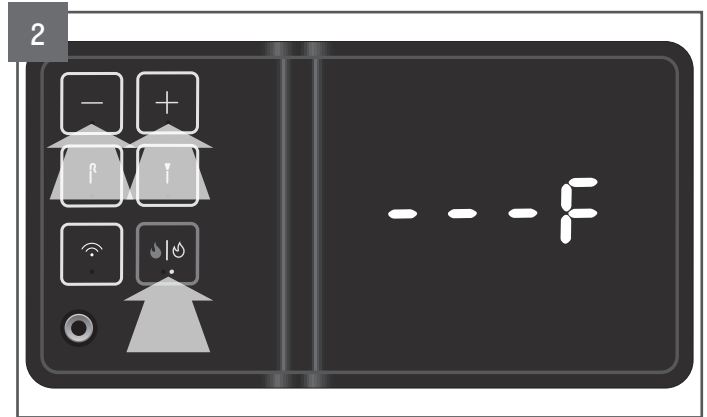
CONFIGURATION, PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE SUITE



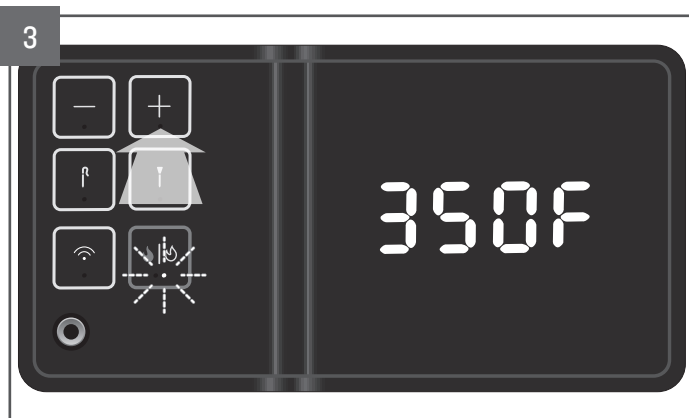
Appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la trémie, pour le mettre en position MARCHÉ (I). Une animation apparaîtra à l'écran.



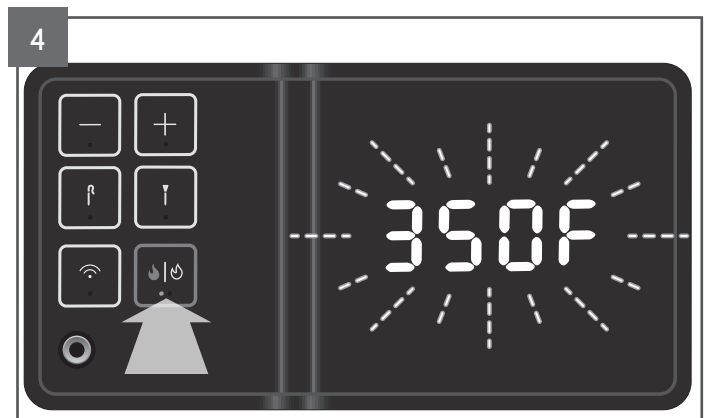
CONSEIL DE PRO : Ce processus de culottage est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant ce cycle de culottage et qu'il n'y a pas d'aliments sur les grilles du barbecue pendant ce cycle.



Appuyez sur « + », « - » ou sur le bouton allumage/arrêt pour activer la contrôle. Un voyant LED blanc sous la flamme grise s'allumera et « ---F » s'affichera.



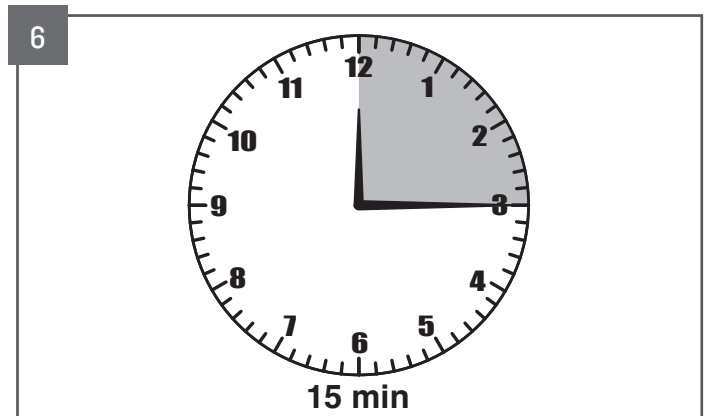
Appuyez ou maintenez enfoncé le bouton « + » pour régler la température à 350 °F (177 °C).



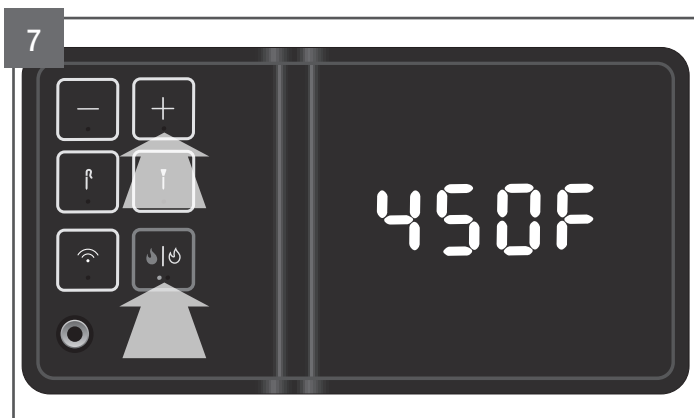
Appuyez sur le bouton allumage/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. La température clignotera, puis une animation apparaîtra à l'écran. Si l'animation n'apparaît pas, relâchez le bouton et « ---F » s'affichera de nouveau.



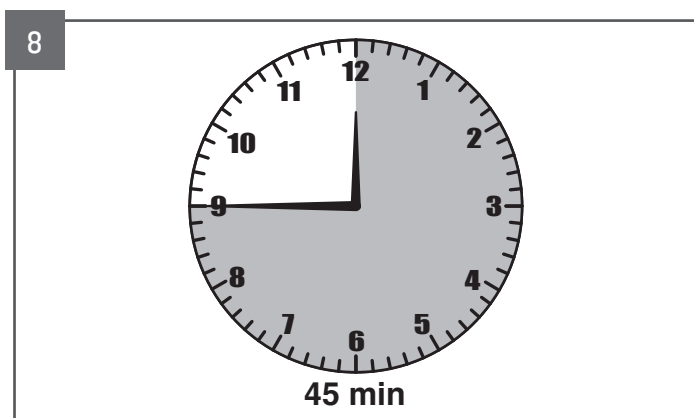
La température actuelle du barbecue s'affichera à mesure qu'elle augmentera jusqu'à la température définie.



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

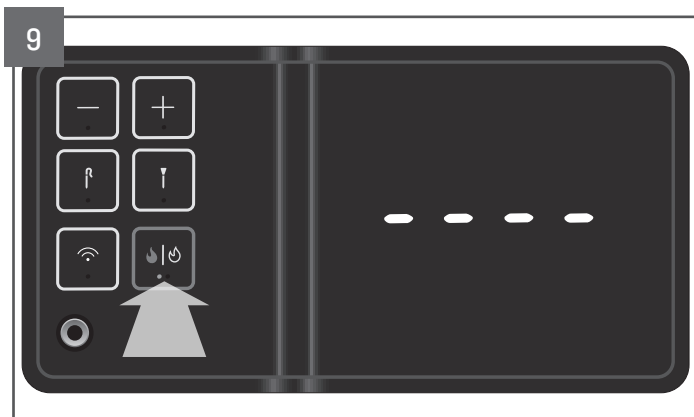


Après 15 minutes à 350 °F (177 °C), augmentez la température à 450 °F (232 °C), puis appuyez sur le bouton allumage/arrêt pour confirmer la température.



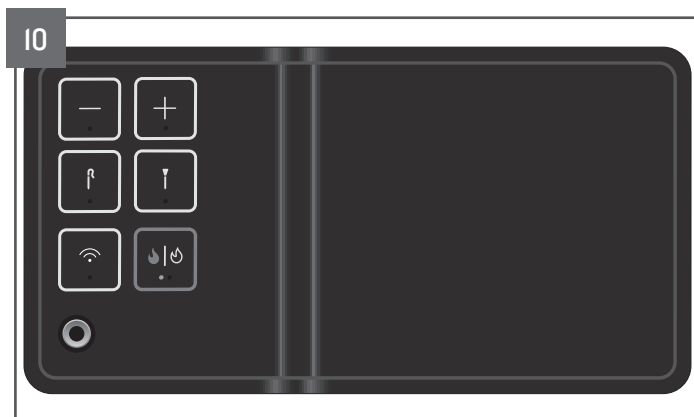
Une fois que le barbecue a atteint 450 °F (232 °C), laissez-le fonctionner pendant 45 minutes supplémentaires pour vous assurer que le culottage s'est correctement déroulé.

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



Après 45 minutes à 450 °F (232 °C), éteignez le barbecue et laissez le cycle d'arrêt se terminer. Pour éteindre votre barbecue, appuyez sur le bouton allumage/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que l'écran affiche l'animation d'arrêt. Vous entendrez le ventilateur continuer à fonctionner.

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



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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE DE VOTRE BARBECUE TRAEGER^{MD}

Devenez le héros des grillades de votre quartier en un rien de temps ! Familiarisez-vous avec la façon de cuisiner sur votre nouveau barbecue Traeger^{MD} et apprenez à utiliser au maximum ses fonctionnalités.

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

1. Votre barbecue est-il propre?

Vérifiez que votre barbecue est propre. Ouvrez le couvercle, essuyez les résidus de graisse avec un chiffon ou une éponge humide et savonneuse, et aspirez les débris pour de meilleures performances. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les feux de graisse sont causés par un entretien insuffisant et irrégulier du barbecue.

2. Est-ce que tout est à sa place?

Assurez-vous d'ouvrir le couvercle et de vérifier que votre cuvette d'égouttage est correctement installée.

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

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

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

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

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

5. Avez-vous suffisamment de granulés de bois franc Traeger?

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

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

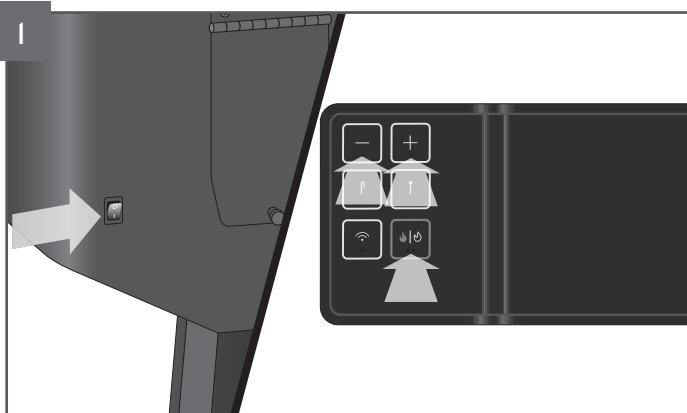
La connexion à l'application Traeger vous permet non seulement de surveiller et de contrôler votre barbecue à distance, mais aussi de vous assurer que votre barbecue fonctionne avec le micrologiciel le plus récent. Tout comme votre appareil intelligent, lorsqu'un nouveau micrologiciel est publié, votre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

7. Cuisson d'une protéine?

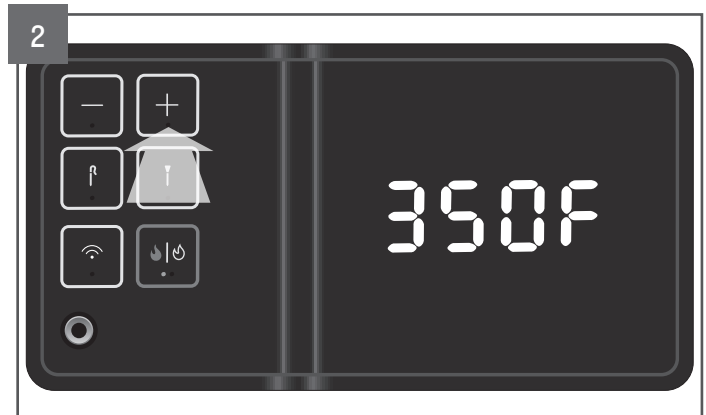
Utilisez une sonde et faites cuire jusqu'à ce que la température interne soit atteinte au lieu de vous fier à la durée suggérée. Faites-nous confiance : c'est le moyen le plus simple et le plus infaillible d'obtenir des résultats délicieux, cohérents et reproductibles, à chaque cuisson.

COMMENT CUISINER SUR VOTRE TRAEGER

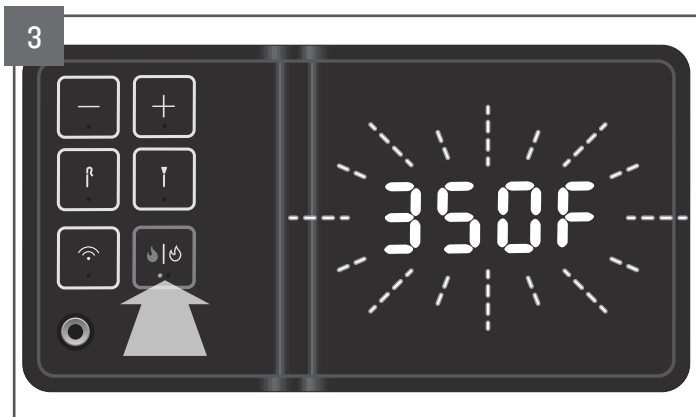
Suivez les étapes suivantes pour régler et ajuster la température de votre barbecue.



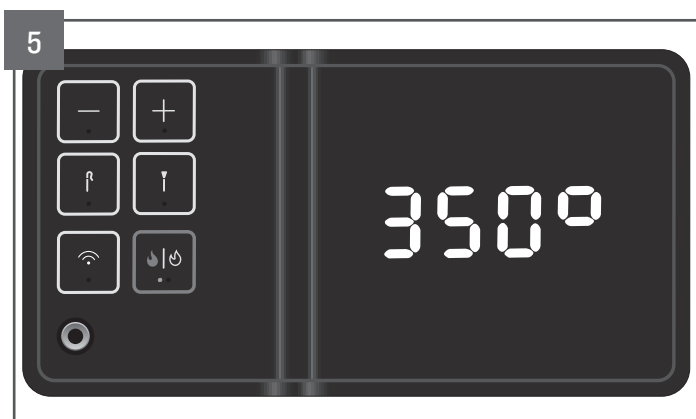
Avec le couvercle fermé, appuyez sur l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la trémie, pour le mettre en position de MARCHÉ (I). Appuyez sur « + », « - » ou sur le bouton allumage/arrêt pour activer l'appareil de contrôle.



Appuyez ou maintenez enfoncé le bouton « + » pour régler la température désirée.



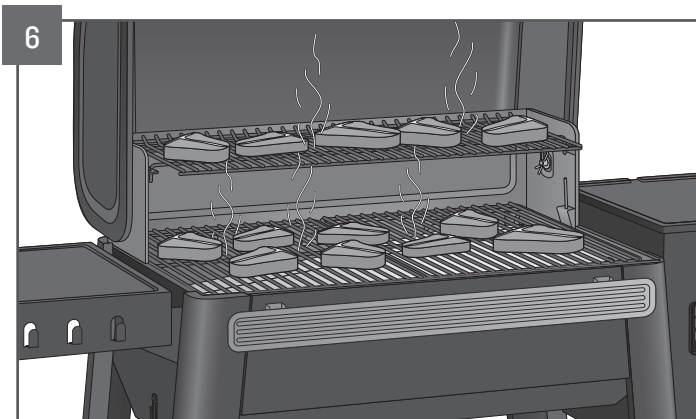
Appuyez sur le bouton allumage/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour allumer le barbecue.



Une fois que le barbecue a atteint la température définie, elle restera affichée.



La température actuelle du barbecue s'affichera par incréments de 5 degrés à mesure qu'il chauffe jusqu'à la température définie. N'ouvrez pas le couvercle et n'ajustez pas la température réglée avant qu'elle ne soit atteinte.



Vous êtes maintenant prêt à charger votre barbecue d'aliments et à commencer à cuisiner. Si le couvercle de votre barbecue reste ouvert trop longtemps, le barbecue déclenchera une alarme sonore pour vous rappeler de fermer le couvercle. Il émettra 5 bips rapides.

CONSEILS :

- Gardez le barbecue fermé pendant le cycle de préchauffage afin qu'il puisse atteindre la température souhaitée.
- Attendez que le cycle de préchauffage soit terminé avant de commencer à cuire vos aliments. L'ouverture du couvercle avant que la température désirée ne soit atteinte peut vous empêcher d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Si vous ajoutez des aliments trop tôt, le barbecue peut prendre plus de temps que d'habitude pour atteindre la température souhaitée.



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



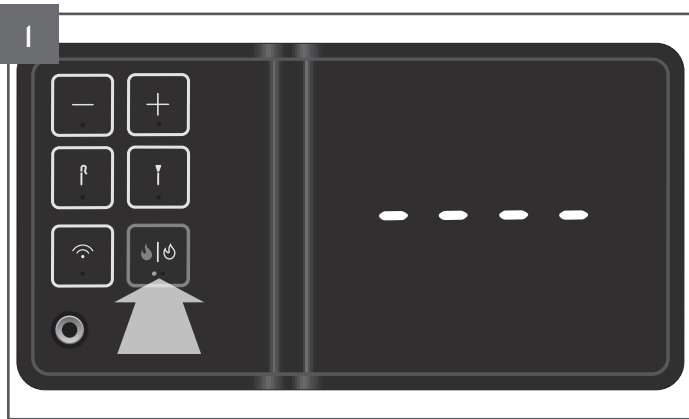
CONSEILS DE PRO :

- Le seau à graisse deviendra chaud pendant l'utilisation du barbecue. Ne le manipulez pas tant que le barbecue n'est pas complètement éteint et refroidi.
- Ne rangez pas d'objets sur l'étagère inférieure lorsque le barbecue est en marche, car elle devient chaude.

ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE

Le cycle d'arrêt est crucial pour la réussite et les performances de haute qualité de votre barbecue Traeger^{MD}. Le cycle d'arrêt permet de préparer correctement votre barbecue pour votre prochaine cuisson et d'éviter les événements indésirables futurs.

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

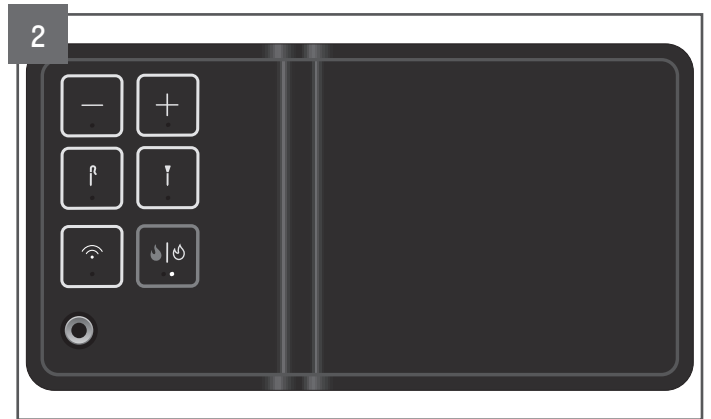


Pour éteindre votre barbecue, appuyez sur le bouton allumage/arrêt et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que l'écran affiche l'animation d'extinction. Vous entendrez le ventilateur continuer à fonctionner.

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

REMARQUES :

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



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

COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE

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

APPLICATION TRAEGER

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

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

Vous aurez besoin d'une connexion Wi-Fi à domicile pour votre barbecue Traeger^{MD}. Votre appareil intelligent doit fonctionner avec le dernier système d'exploitation iOS ou Android. Si vous n'êtes pas à portée de votre réseau Wi-Fi domestique avec votre appareil, un forfait de données est requis. Le barbecue doit rester connecté à Internet pour recevoir les dernières mises à jour de fonctionnement, de sécurité et de sûreté (voir la page 31).



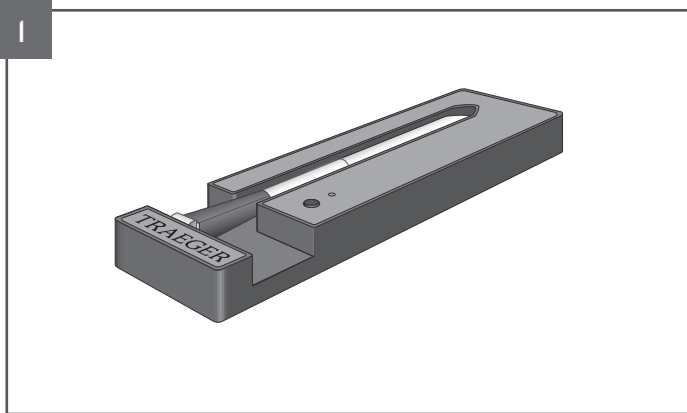
SONDES

Le barbecue Traeger^{MD} est livré avec une sonde de température filaire pour la surveillance des températures internes de la viande. Pour la surveillance sans fil, il existe la sonde sans fil Traeger, qui est vendue séparément. Suivez les instructions ci-dessous pour connecter votre sonde sans fil Traeger à votre barbecue Traeger^{MD} Westwood^{MC}.

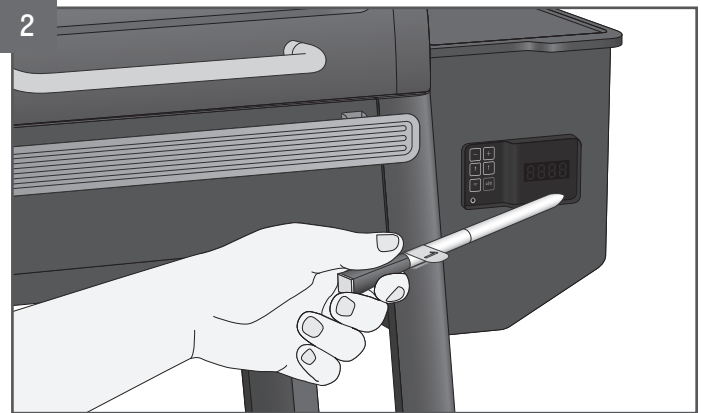
REMARQUE : Vous ne pouvez connecter qu'une seule sonde sans fil à la fois.

JUMELAGE DE VOTRE SONDE SANS FIL BLUETOOTH^{MD} TRAEGER (vendu séparément chez votre revendeur Traeger local, ou traeger.com)

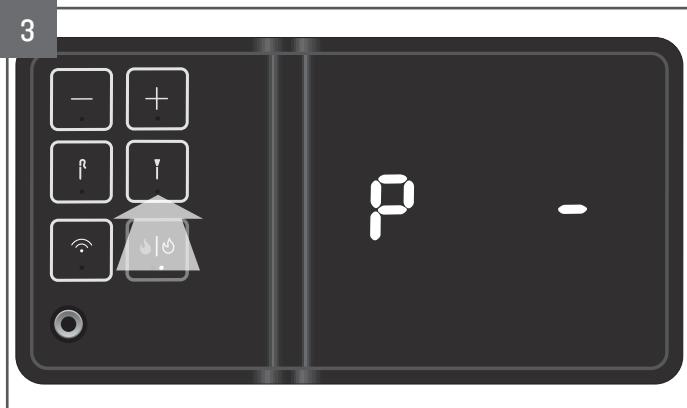
Le barbecue reconnaîtra cette sonde lorsqu'elle est active (chargée et retirée de la station de recharge) et qu'elle se trouve à portée de votre barbecue.



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



Retirez la sonde sans fil Traeger de la station de recharge et tenez-la à proximité (à moins de 3 pieds) de votre appareil de contrôle du barbecue Traeger^{MD}.



Le barbecue doit être allumé. Appuyez sur le bouton de la sonde sans fil. « P-- » défilerà à l'écran. Une fois la sonde reconnue, « P » suivie d'une température s'affichera à l'écran.

Si le barbecue ne reconnaît pas la sonde sans fil :

- La pile de la sonde est peut-être déchargée.** Vérifiez que la sonde est complètement chargée et réessayez. Il peut être nécessaire de remplacer la pile de la station de recharge de la sonde et de laisser à la sonde le temps de se recharger (nous recommandons quatre heures).
- Le barbecue peut capter plusieurs signaux Bluetooth^{MD} de la sonde sans fil Traeger.** Assurez-vous qu'une seule sonde est retirée de sa station de recharge et qu'elle se trouve à portée de l'appareil de contrôle du barbecue (plus elle est proche, mieux c'est). Remettez toute autre sonde sans fil Traeger dans sa station de recharge pour l'empêcher d'envoyer son signal Bluetooth^{MD}.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

SONDES SUITE

CONNEXION DE LA SONDE FILAIRE

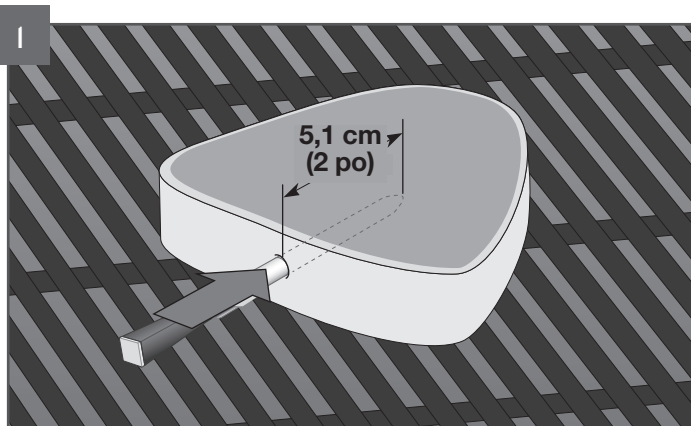
Branchez la sonde filaire à l'aide de la prise de sonde physique située sur le côté gauche de l'appareil de contrôle.

Une fois branchée, la sonde filaire peut être utilisée en appuyant sur le bouton de la sonde filaire. « P » et la température actuelle s'afficheront. Pour revoir la température du barbecue, appuyez sur le bouton de la sonde filaire.

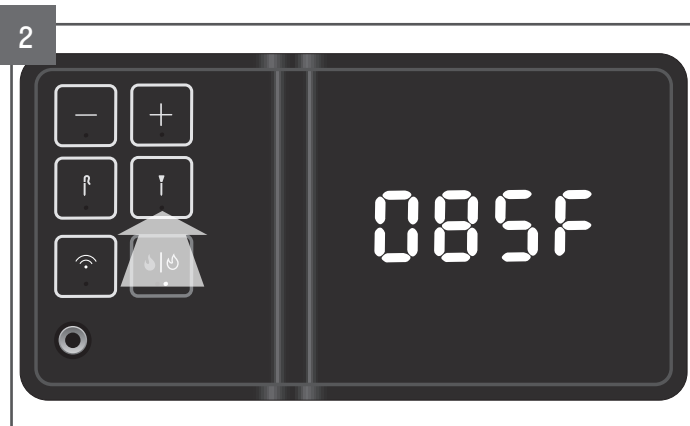


RÉGLAGE D'UNE ALARME DE TEMPÉRATURE CIBLE POUR VOS SONDÉS

Ne cuisez plus jamais trop ou pas assez vos protéines ! Utilisez l'application Traeger pour définir une alarme d'objectif de température de sonde qui vous alertera lorsque votre sonde aura atteint une température interne cible. Vous pouvez définir un objectif pour la sonde filaire ou votre sonde sans fil Traeger.



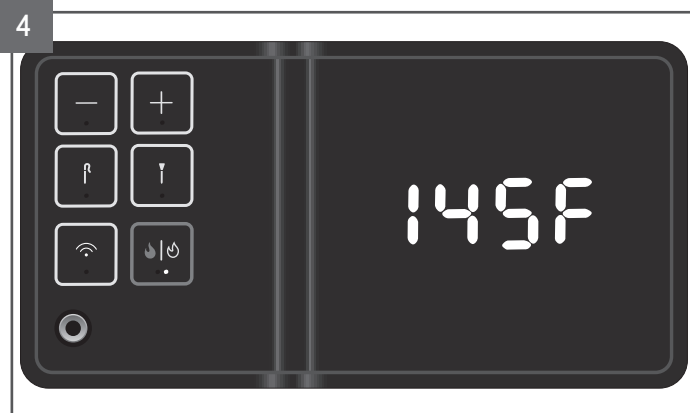
Insérez la sonde jusqu'à la rainure dans la partie la plus épaisse de la protéine—évités de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit rester dans la protéine à au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas insérer la sonde de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



Appuyez sur le bouton de la sonde souhaitée.



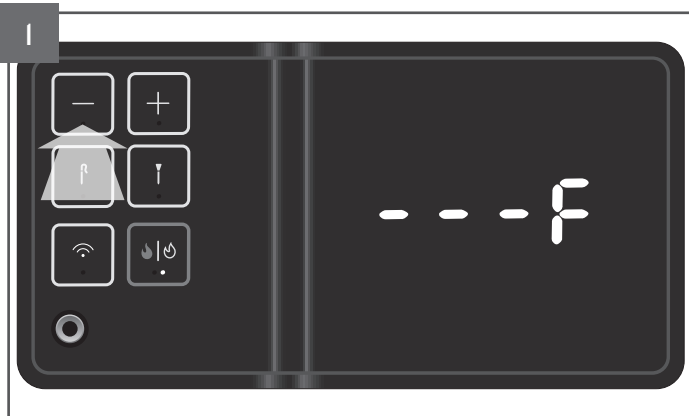
Définissez la température interne cible souhaitée dans l'appli.



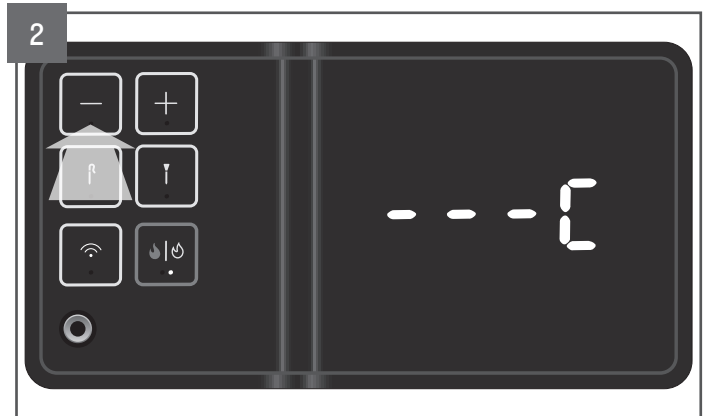
L'appareil de contrôle vous avertira lorsque la température cible sera atteinte.

CHANGEZ LES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

REMARQUE : Les unités de température ne peuvent être modifiées que lorsque l'appareil de contrôle est inactif, et non pendant le réglage de la température ou l'exécution d'un cycle de cuisson.

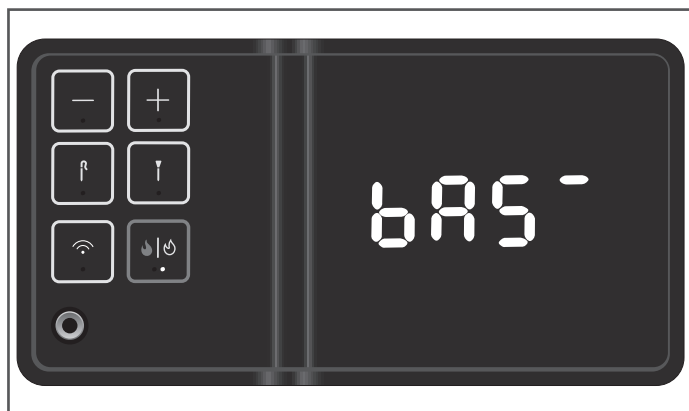


Appuyez sur le bouton « - ». Un voyant LED blanc sous la flamme grise s'allumera. L'unité de température actuelle (« ---F » pour Fahrenheit dans l'exemple ci-dessus) s'affichera.



Pour changer l'unité de température, appuyez sur le bouton « - » et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. La nouvelle unité de température (« ---C » pour Celsius dans l'exemple ci-dessus) s'affichera.

ALERTE DE BASSE TEMPÉRATURE



QUE FAIRE SI VOUS VOYEZ « bAS » :

VÉRIFIEZ LE COUVERCLE

Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et qu'il n'est pas resté ouvert trop longtemps.

VÉRIFIEZ LES GRANULÉS

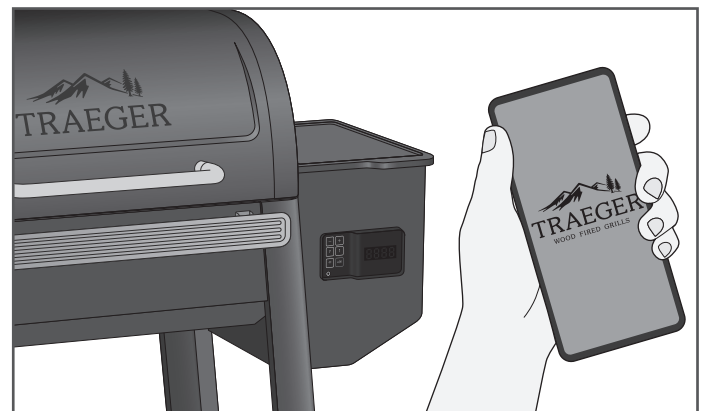
Ouvrez la trémie et vérifiez que vous avez suffisamment de granulés. Rechargez si nécessaire.

SI LE PROBLÈME PERSISTE

Si vous avez fermé le couvercle et rechargé les granulés, le barbecue se rétablira tout seul.

Si « bAS » s'affiche à plusieurs reprises, contactez le service client.

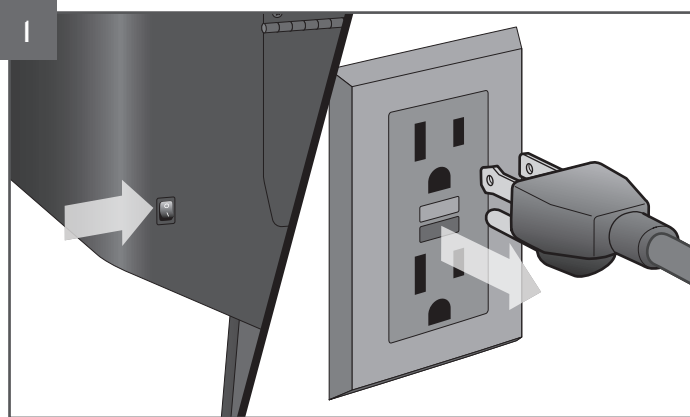
FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD



La fonction Maintien au chaud permet d'interrompre le cycle de cuisson à tout moment et de maintenir une température basse sur le barbecue. Vous pouvez accéder à la fonction Maintien au chaud à l'aide de l'application Traeger une fois que vous avez connecté votre barbecue au Wi-Fi.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue Traeger^{MD} possède une trappe de nettoyage de la trémie qui vous permet d'enlever les granulés de la trémie ou de changer d'une saveur de granulés à une autre rapidement sans problème.



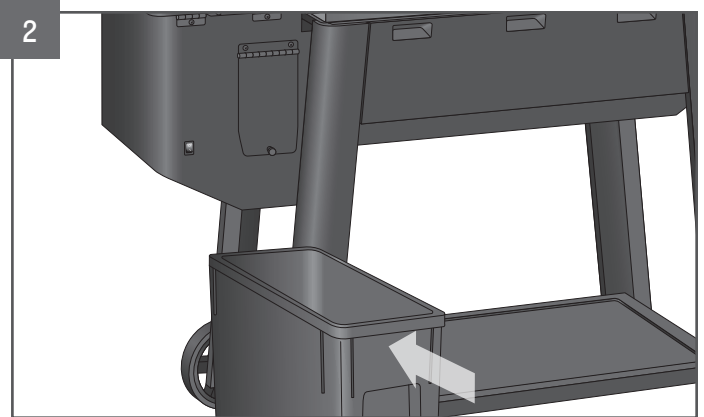
Appuyez sur l'interrupteur principal d'alimentation pour le mettre en position ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.

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

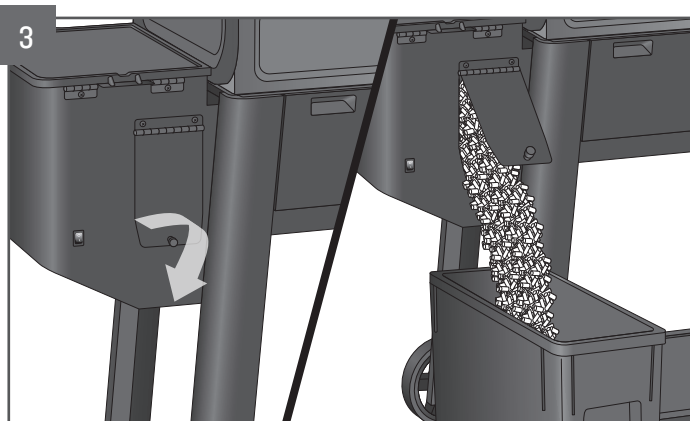


AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE, CE QUI PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE, DES BRÛLURES OU LA MORT.

- UN DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL DE FUITE À LA TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR LE(S) CIRCUIT(S) OU LA(LES) PRISE(S) UTILISÉS POUR LE FONCTIONNEMENT DE CE BARBECUE TRAEGER^{MD}.



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



Dévissez le bouton situé à l'arrière de la trémie et ouvrez la porte de libération des granulés. Les granulés se videront dans le bac à granulés StayDry^{MC}. Aspirez la sciure de bois restante dans la trémie.



AVERTISSEMENT ! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE TANT QUE LE BARBECUE N'A PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI ET QUE L'ALIMENTATION N'EST PAS COUPÉE; SINON, LES GRANULÉS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS.



AVERTISSEMENT ! NE PAS METTRE LA MAIN DANS LA TRÉMIE AU DELÀ DE LA GRILLE DE SÉCURITÉ.



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

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie : Les feux de graisse sont le plus souvent dus à un manque d'entretien du barbecue, à savoir le fait de ne pas nettoyer régulièrement la graisse du barbecue.

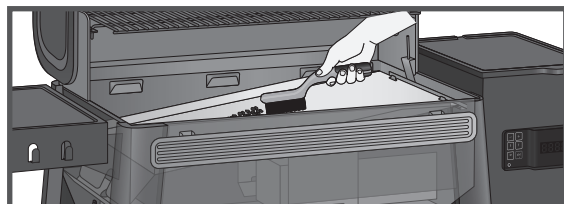
⚠ AVERTISSEMENT Appuyez sur l'interrupteur principal sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'une des opérations d'entretien ci-dessous.

1. AVANT CHAQUE CUISSON :

Retirez toute accumulation de la cuvette d'égouttage, ou remplacez le revêtement de cuvette d'égouttage.



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

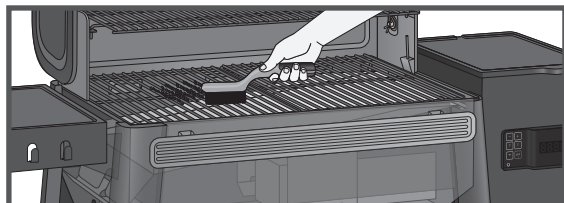


2. APRÈS CHAQUE CUISSON :

Après l'arrêt, retirez tout excès de nourriture des grilles pendant qu'elles sont encore tièdes. Retirez toute la graisse et aspirez les cendres.

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

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

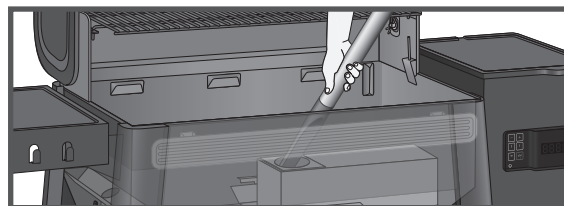


3. TOUS LES MOIS :

Vérifiez le creuset et enlevez les cendres à l'intérieur, autour et en dessous. Aspirez les cendres à l'intérieur du creuset. Grattez la créosote sur le dossier et à l'arrière du couvercle du barbecue. Essuyez une dernière fois la cavité du barbecue avec le nettoyant pour barbecue Traeger^{MD} Grill Cleaner.

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

REMARQUE : L'écran affichera « CLN GrLL » après 20 heures de cuisson pour vous rappeler de nettoyer votre barbecue, si nécessaire. Effacez ce message en appuyant sur n'importe quel bouton.



ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE SUITE

4. NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE VOTRE BARBECUE TRAEGER^{MD} :

Pendant la cuisson, les graisses s'écoulent sur la cuvette d'égouttage des graisses et sont évacuées à l'extérieur de la cavité du barbecue vers le seau à graisse. La graisse s'accumule dans la cavité du barbecue et dans le seau, qui doivent être nettoyés régulièrement afin de réduire le risque d'incendie.

La fréquence de nettoyage du barbecue et du seau dépend de la teneur en matières grasses de vos aliments. Les aliments plus gras nécessiteront un nettoyage plus fréquent de l'intérieur et du seau, et parfois après chaque cuisson.

La présence de morceaux d'aliments visibles, de graisse durcie ou d'autres accumulations indique qu'un nettoyage est nécessaire.

Inspectez l'intérieur du barbecue et le seau avant chaque utilisation pour détecter tout signe d'accumulation de graisse.

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

Retirez toutes les grilles du barbecue. Grattez la graisse accumulée sur la cuvette d'égouttage à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Essuyez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables.

Nettoyez régulièrement la graisse du barbecue accumulée sur le fond intérieur et les côtés. Si la graisse s'accumule, un feu de graisse peut se produire.

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être enlevée à l'aide de papier absorbant ou des tissus jetables. L'excès de résidus de cendres grattés peut être nettoyé à l'aide d'un aspirateur, comme décrit à l'Étape 7 (à droite) lorsque vous nettoyez les cendres du creuset.

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

5. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Lorsque des granulés de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité rejetée pour produire de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'évacuation relativement frais d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le revêtement du conduit d'évacuation. Une fois allumée, la créosote entraîne un feu extrêmement chaud. Les particules de graisse en suspension vont se déplacer dans la chambre de cuisson et une partie de cette graisse en suspension va s'accumuler sur le revêtement du conduit d'évacuation, de la même manière que la créosote, et peut ainsi contribuer à un incendie.

Grattez périodiquement l'accumulation de créosote et de graisse à l'arrière du dossier et à l'arrière du couvercle du barbecue. Une fois que les résidus de créosote et de graisse ont été détachés du revêtement intérieur et des orifices de ventilation dans le système d'évacuation descendante, on peut en retirer une grande partie avec des serviettes en papier ou des tissus jetables. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autres nettoyants liquides sur l'intérieur de votre barbecue pour éliminer la créosote.

REMARQUE : Vérifiez le système d'évacuation Traeger^{MD} chaque fois que vous remplissez la trémie à granulés afin de déterminer s'il y a eu une accumulation de créosote et/ou de graisse.

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

6. REMISAGE EXTÉRIEUR :

▲ ATTENTION Si le barbecue est entreposé à l'extérieur, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie à granulés. Les granulés de bois gonflent beaucoup lorsqu'ils sont humides et ils obstruent votre tarière. Couvrez toujours votre barbecue avec la housse de barbecue Traeger^{MD} lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous pouvez acheter cette housse sur mesure sur traeger.com.

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

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

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

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

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

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

Un aspirateur à cendres doté d'un collecteur métallique sans sac est idéal pour cette tâche. Néanmoins, n'importe quel aspirateur fera l'affaire sans danger si cette procédure est suivie correctement.

Après s'être assuré que les cendres du creuset sont FROIDES, aspirez-les de l'intérieur du creuset.

a. Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz le réceptacle de tous les débris qui s'y sont accumulés. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du creuset. Une fois le creuset propre, videz le réceptacle dans le récipient métallique et manipulez-le sans tarder de la manière décrite dans la section Élimination des cendres. Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendre dans le réceptacle.

b. Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, installez un sac inutilisé dans l'appareil. Puis aspirez les cendres à l'intérieur du creuset. Une fois le creuset propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans un récipient en métal, manipulé de la manière décrite sur la page suivante dans la section Élimination des cendres.

8. ÉLIMINATION DES CENDRES :

⚠ AVERTISSEMENT Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance des matériaux combustibles, avant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à leur élimination.

9. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

⚠ AVERTISSEMENT Il est préférable de nettoyer les grilles du barbecue lorsqu'elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Toujours porter des gants de protection contre la chaleur lors du nettoyage.** Nous vous recommandons de garder un grattoir à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne vous prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

10. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

⚠ AVERTISSEMENT Appuyez sur l'interrupteur principal d'alimentation pour le mettre sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer le nettoyage.

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

DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREUR

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

CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous travaillons sans relâche pour améliorer les performances de votre barbecue. Assurez-vous que votre barbecue est branché et dispose de la dernière mise à jour du micrologiciel. Pour obtenir des instructions sur la vérification de votre version de micrologiciel, rendez-vous sur le site traeger.com.
2. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant l'utilisation du barbecue pour augmenter ou réduire la température de cuisson. Toutefois, les températures ne doivent pas être modifiées fréquemment, car cela les ferait varier. Il est préférable de laisser au barbecue le temps d'atteindre la température souhaitée avant de procéder à d'autres ajustements de température.
3. Votre barbecue Traeger^{MD} est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé à tout moment. L'ouverture du couvercle du barbecue allonge considérablement le temps de cuisson et fait chuter la température. N'ouvrez pas le couvercle avant que le barbecue n'ait atteint la température réglée.
4. Ne surchargez pas la surface de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords de la surface d'appui de la cuvette d'égouttage. Cela peut entraver la circulation de l'air de cuisson et allonger le temps nécessaire pour atteindre la température réglée, ce qui peut empêcher le fonctionnement correct du barbecue.
5. **Cuire en fonction de la température et non de la durée.**
6. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - Généralement, les aliments fins nécessitent une chaleur élevée et des temps de cuisson plus courts, tandis que les aliments plus épais nécessitent une chaleur faible et des temps de cuisson plus longs.
 - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes aux mêmes températures de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous faites cuire atteint une température sûre pour la consommation.
 - Mettre des aliments congelés, crus, froids ou non cuits sur le barbecue peut entraîner une baisse temporaire de la température interne du barbecue.
7. Gardez votre barbecue propre. Examinez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les incendies dus à la graisse sont causés par un manque d'entretien du barbecue (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 43-45). Même s'il y a suffisamment d'espace dans le barbecue, veillez à ne pas charger des quantités excessives d'aliments susceptibles de libérer de grandes quantités de graisse (par exemple, plus de 0,5 kg (une livre) de bacon). Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si vos précédentes cuissons ont produit de grandes quantités de graisse, vous **DEVEZ** nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

11. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

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

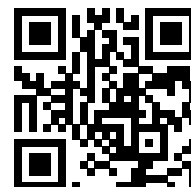
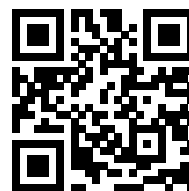
⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chauffante. Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, lancer le cycle d'arrêt. Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage, les grilles du barbecue et les aliments sur le barbecue.

12. CORDON D'ALIMENTATION

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

FOIRE AUX QUESTIONS

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



SERVICE



LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur qui soit. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger^{MD} ou que vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde des fêtes, nos experts sont là pour vous aider. Nous sommes là 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement sécuritaire, les pièces ou le service clientèle général, vous pouvez consulter :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

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

Site web : support.traeger.com

Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC

533 South 400 West

Salt Lake City, UT 84101

GARANTIE POUR LES BARBECUES TRAEGER^{MD}



LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX BARBECUES WESTWOOD^{MC} ET WESTWOOD XL^{MC}.

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

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, pieds, étagère latérale, étagère inférieure, couvercle de la trémie	7 ans	Ne rouillera pas à travers
Grilles	3 ans	Ne rouillera pas à travers
Moteur de tarière, ventilateur, appareil de contrôle	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Roues tout-terrain	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Allumeur, cordon, capteur de température à résistance (RTD)	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Déфлекteur de chaleur, cuvette d'égouttage, creuset	1 an	Ne rouillera pas à travers
Sonde de température	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication/ Ne rouillera pas à travers

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES INFORMATIONS DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRES

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

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





**BIENVENUE
DANS LE
TRAEEGERHOOD^{MC}**

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



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

**© 2026 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.
La marque et les logos Bluetooth^{MD} sont des marques
déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation
de ces marques par Traeger se fait sous licence.
Les autres marques et les autres noms commerciaux sont
ceux de leurs propriétaires respectifs.**

traeger.com

Brevet : www.traeger.com/patents

Fabriqué en Viêt Nam