



TRAERER[®]
WOOD FIRED GRILLS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

SILVERTON XL

BIENVENUE DANS LA RÉVOLUTION DU FEU DE BOIS.
NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MAXIMUM DE VOTRE TRAERER.

Balayez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, ainsi que pour apprendre comment mettre en place, préparer et tirer le maximum de votre barbecue.



T09629 B

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL VOTRE BARBECUE TRAEGER®

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE EST L'OMISSION DE MAINTENIR LES AUTORISATIONS REQUISES (CIRCULATION D'AIR) ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ET VOTRE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Lorsqu'utilisée et entretenue correctement, la cuisson sur le feu de bois franc sur un barbecue Traeger® apporte des années de plaisir pour vous, votre famille et vos amis chanceux. Votre nouveau barbecue Traeger® est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant une performance supérieure en plus d'une saveur exceptionnelle.

Veuillez lire le présent manuel en entier avant l'installation et l'utilisation, et tous ceux qui utiliseront ce barbecue devraient aussi lire le manuel avant l'utilisation. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquez avec les autorités compétentes en matière de construction ou d'incendies de votre localité au sujet des restrictions et des exigences applicables à l'inspection des installations. **Conservez ces instructions.** Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez fournir au propriétaire ce manuel à lire et à conserver pour référence ultérieure.

▲ DANGER Risque de monoxyde de carbone

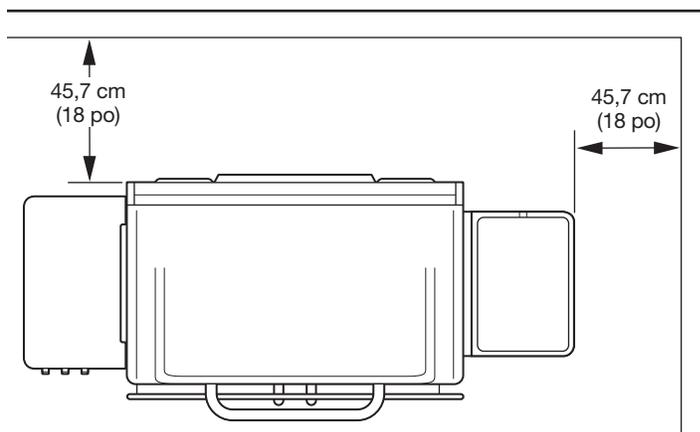
La fumée de pellet de bois produit du monoxyde de carbone et peut entraîner des maladies, des blessures importantes et/ou la mort. Veuillez suivre les directives suivantes pour prévenir ce gaz sans couleur et sans odeur de vous empoisonner, ou d'empoisonner votre famille, vos animaux de compagnie, ou les autres :

- Utilisez uniquement votre barbecue Traeger® à l'extérieur et dans un endroit bien aéré. Ce barbecue est conçu pour être UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.
- **Ne jamais** utiliser votre barbecue Traeger® dans un endroit fermé ou un endroit qui n'est pas adéquatement ventilé.
- Sachez reconnaître les symptômes de l'intoxication par monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissements, faiblesse, nausée, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang de transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner l'évanouissement et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes qui s'apparentent à ceux du rhume ou de la grippe. L'intoxication par monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, et est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogue augmente les effets de l'intoxication par monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse ainsi que pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou des problèmes de circulation, par exemple l'anémie ou une maladie cardiaque.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lors de l'utilisation de votre barbecue Traeger®, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm

(18 pouces) entre le barbecue et tout matériel combustible, comme des garde-corps en bois ou bardeaux de maison; ils incluent les rampes de bois, la finition de maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.



- Ne pas installer ou utiliser ce barbecue à l'intérieur, ou sous un plafond ou un encorbellement combustible.
- Ne pas installer ou utiliser votre barbecue Traeger® sur un plancher ou une surface combustible.
- Ne permettez aucune obstruction dans un rayon de 18 pouces de chaque côté du grill pour ne pas entraver la ventilation ou la circulation autour du grill.
- Retirez les plats pendant que l'appareil fonctionne sans surveillance pour réduire les risques d'incendie.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Maintenez votre barbecue Traeger® propre. Les incendies de graisse sont causés par un entretien inapproprié et régulier de votre barbecue et le non-respect du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31).
- Même s'il y a beaucoup d'espace à l'intérieur du barbecue, faites attention de ne pas charger trop d'aliments ou d'aliments hauts en matière grasse

(ex. bacon) pouvant créer une grande quantité de graisse inflammable.

- Ne placez jamais les aliments sur le bord du barbecue pour éviter que les gouttes de graisse ne soient pas récupérées par la cuvette d'égouttage et tombent au fond du barbecue où elles pourraient entrer en contact avec les braises et s'enflammer.
- Veuillez vous assurer que le système de collecte des cendres et la cuvette d'égouttage soient correctement insérés dans leur support respectif. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur et les flammes directes du creuset peuvent causer un incendie de graisse ou endommager votre Système de gestion de la graisse de votre Traeger®.
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible pour lanterne similaire à de l'essence, de kérosène, de liquide pour l'allumage des barbecues ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou « raviver » un feu dans le barbecue.
- **Ne jamais** utiliser ou entreposer des liquides inflammables ou combustibles près du barbecue.
- **Ne jamais** tenter d'augmenter la combustion en ajoutant une quantité excessive de granules ou tout autre matériel combustible sur le creuset ou la trémie.

▲ DANGER Dans le cas d'incendie de graisse, assurez-vous que le couvercle du barbecue et le capot de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Tenez-vous à l'écart du barbecue jusqu'à ce que l'incendie soit complètement éteint et attendre que le barbecue soit complètement refroidit. Jusqu'à ce que l'incendie et le barbecue soient complètement éteints :

- **Ne pas** déplacer le barbecue;
- **Ne pas** lancer de l'eau sur le barbecue;
- **Ne pas** utiliser de sel ou de bicarbonate de soude pour éteindre un incendie de graisse; et
- **Ne pas** tenter d'étouffer l'incendie.

Avec le couvercle et la trémie fermés, l'incendie sera privé d'oxygène et s'éteindra par lui-même. Ne jamais laisser la trémie ou le couvercle du barbecue ouvert durant un incendie de graisse; si le couvercle du barbecue est ouvert, utiliser un outil ininflammable pour vous permettre de fermer le couvercle tout en maintenant une distance sécuritaire avec le barbecue. Un extincteur toute classe (classe ABC) approuvée doit être utilisée si l'incendie n'est pas contenu par le barbecue. Si l'incendie devient hors contrôle, appelez immédiatement le service d'incendie. Lorsque l'incendie est complètement éteint, accordez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Retirez toutes les pièces à l'intérieur du barbecue, ce qui inclut les pièces internes (grilles, cuvette d'égouttage, et le système de collecte des cendres), les poêles et casseroles, ainsi que les aliments. Nettoyez complètement le barbecue, ce qui inclut les accumulations de graisse provenant du Système de gestion de la graisse (Traeger® Grease Management System – TGMS), les cendres et les granules sur le barbecue et le creuset (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31). Remplacez

le système de collecte des cendres, la cuvette d'égouttage et les grilles, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Veuillez respecter un délai de refroidissement du barbecue avant de utiliser la fonction Clear Auger (dégager la vis sans fin).

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

Les cendres devraient toujours être entièrement froides avant d'être manipulées. Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à l'élimination finale.

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

Plusieurs pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Durant et après l'utilisation du barbecue, il est important d'être prudent pour éviter les brûlures sur le barbecue encore chaud.

- **Ne jamais** laisser le barbecue sans surveillance lorsque des jeunes enfants ou des animaux de compagnie sont présents.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ou allumé. Veuillez attendre que le barbecue soit complètement refroidi et fermez le couvercle avant de le déplacer ou de tenter de le déplacer. Si vous devez transporter le barbecue dans un véhicule après l'utilisation, assurez-vous que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit froid avant de le déplacer dans un véhicule. Ne jamais arroser le creuset avec de l'eau; la vis sans fin se coincera.
- **Ne jamais** ajouter des granules avec vos mains lorsque le creuset est chaud. C'est dangereux et vous pouvez être gravement brûlé. Si vous manquez de granules et le feu s'éteint durant la cuisson, veuillez refroidir le barbecue avant de le redémarrer. (Voir les instructions « Nettoyage de la trémie » à la page 27).
- Les grilles du barbecue et la sonde à viande sont très chaudes pendant le préchauffage. Veuillez être prudent lorsque vous placez des aliments sur les grilles du barbecue et lorsque la sonde à viande est insérée, retirée ou replacée.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsque la porte est ouverte. Toujours fermer la porte du barbecue avant de le déplacer.

▲ AVERTISSEMENT Risques liés à la fumée

- Si le démarrage est retardé et la fumée de votre barbecue se transforme de fumée transparente, en fumée anormalement épaisse et non transparente, ou que la fumée blanche se transforme en fumée teintée jaune, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de la trémie à pellette ou en débranchant le câble d'alimentation électrique. **Ne pas** commencer le cycle de fermeture.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE

- **▲ DANGER** **Ne pas** ouvrir le couvercle du barbecue pour évacuer l'air à l'intérieur. Ne vous approchez pas du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi.
- Cette situation peut être le résultat de surcharge de granules, ce qui peut causer un allumage partiel des granules. Permettre la continuité de cette situation peut créer une accumulation de gaz pouvant s'enflammer. Si le gaz s'enflamme, il peut complètement brûler instantanément, ce qui provoque un bruit très fort pouvant surprendre ou blesser une personne à proximité du barbecue, et le couvercle du barbecue peut ouvrir et refermer. Cette occurrence est parfois nommée « rot de barbecue » et doit être évitée. Si l'entretien de votre barbecue n'est pas effectué conformément à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31, un dangereux incendie de graisse peut se produire.
- Si un rot de barbecue se produit, laissez refroidir complètement le barbecue, retirez toutes les pièces internes (ce qui inclut les grilles, la cuvette d'égouttage, et le système de collecte des cendres), puis nettoyez en profondeur toutes les cendres et les granules situés dans le barbecue et le creuset (voir la page 31 : « Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur du système de collecte des cendres ») et assurez-vous que la graisse et toutes les autres accumulations sont bien nettoyé (voir les pages 30 à 31 : « Entretien de votre barbecue »). Retirez toutes les granules de la trémie à granules. Utilisez la séquence pour activer la vis sans fin et pousser les granules hors de la trémie, et jetez ces granules. Retirez toutes les granules du creuset. Remplissez la trémie avec de nouveaux granules et activez la vis sans fin (voir « Préparation de votre barbecue » à la page 14 pour les instructions concernant le démarrage de votre vis sans fin).
- **▲ DANGER** **Ne placez pas** votre main dans ou près de la vis sans fin située au bas de votre trémie à granules. Des blessures graves se produiront si la vis sans fin tourne et que votre main y est prise. Ne retirez pas le protecteur en rayon d'abeille de votre trémie à granules. Aucun entretien ne devrait être effectué sur ou autour de la vis sans fin pendant que le barbecue est en marche ou branché à une alimentation électrique.

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique

La présence de voltage dangereux peut causer un choc, brûler ou causer la mort.

- La protection avec disjoncteur de fuite de terre (Ground Fault Circuit Interrupter – GFCI) doit être utilisée dans le circuit ou les prises utilisés avec le barbecue Traeger®.

- Débranchez le câble d'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien du barbecue sauf avis contraire du Manuel de l'utilisateur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, utilisez une rallonge extérieure pour prévenir les décharges électriques, selon les instructions et avertissements présents avec le produit. Ce type de rallonge est marqué d'un « W-A » ou « W » sur l'extérieur du câble, soit les extensions ou câbles suivants : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.
- Si vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous d'utiliser que la rallonge est de câble numéro 14 AWG avec mise à terre.
- Ne pas modifier la fiche sur votre barbecue Traeger®, le boîtier du câble de rallonge, ou la fiche sur l'extension de quelque manière, ce qui inclut retirer la broche de mise à terre.
- Assurez-vous que le câble de la rallonge est en bonne condition. Inspectez le câble avant chaque utilisation et recherchez des fils exposés, détachés ou coupés, et pour l'usure. Remplacez si endommagé. Ne jamais utiliser une rallonge électrique endommagée.
- Assurez-vous que la rallonge électrique et le câble électrique sont bien branchés ensemble. Ne pas rabouter des rallonges ensemble.
- Maintenez la rallonge hors de la neige et de l'eau.
- Assurez-vous que la rallonge et le câble électrique ne créent pas un risque de trébuchement. Ne pas glisser une rallonge électrique à travers une fenêtre ou une porte.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge doit être débranchée et remise dans un endroit hors du soleil ou de la portée des enfants.

▲ MISE EN GARDE

- Ne jamais modifier le barbecue ou installer des pièces ou composants non autorisés par Traeger® pour ce barbecue. Toutes modifications de ce barbecue ou installation non autorisée de pièces ou composants annulent la garantie et peuvent causer des risques d'accident et incluent, sans limitation, les incendies.
- Les enfants doivent toujours être sous supervision pour veuillez à ce qu'ils ne jouent pas à proximité du barbecue.
- Ne placez jamais de housse à barbecue ou tout autre article inflammable sous le barbecue lors du remisage.

▲ MISE EN GARDE Utilisez les granules appropriés

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granules de cuisine en bois naturel conçue pour les barbecues à granules. L'utilisation de tout autre type de carburant dans ce barbecue annule la garantie, peut causer un blocage de la vis sans fin et un risque d'accident.

- **Pour de meilleurs résultats et saveurs, utilisez les GRANULES DE BOIS FRANC TRAEGER® .**

- Entreposez toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils qui produisent de la chaleur et des contenants de carburant.

▲ AVERTISSEMENT **N'utilisez pas les granules de combustible.** Ne jamais utiliser les granules de chauffage dans le barbecue parce qu'elles contiennent des contaminants dangereux et des additifs pouvant endommager le barbecue.

▲ MISE EN GARDE **Température ambiante minimale**

- Lorsque la température ambiante tombe sous -29°C (-20°F), l'écran d'affichage risque de s'endommager.

▲ AVERTISSEMENT Un mauvais positionnement de la sonde à viande ou une mauvaise calibration de cette dernière peut faire en sorte que vous retirez les viandes prématurément, ce qui augmente vos risques d'intoxication alimentaire.

▲ AVERTISSEMENT Si le feu dans le creuset s'éteint durant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect peut causer un « surdémarrage » de votre barbecue causé par un excédent de granules non allumés dans le creuset. Cette situation est souvent causée par une mauvaise procédure d'allumage et/ou le manque de granules.

- Éteignez le barbecue avec l'interrupteur principal d'alimentation situé à l'arrière de la trémie, en position ARRÊT (O) et débranchez le câble d'alimentation électrique. Allouez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez tous les aliments, les grilles, la cuvette d'égouttage, et le système de collecte des cendres.
- Retirez toutes les granules non brûlés et les cendres à l'intérieur et autour du creuset. (Voir les instructions pour manipuler et jeter les cendres à la page 31.)
- Avant de replacer le système de collecte des cendres, la cuvette d'égouttage et les grilles, branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise électrique mise à la terre, et mettez le barbecue SOUS TENSION (I). Les granules devraient tomber dans le creuset et la tige chauffante devrait chauffer (et devenir rouge).
- N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil."

▲ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chauffante.

- Lorsque les flammes commencent à s'échapper du creuset, éteindre l'alimentation (O). Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à placer le système de collecte des cendres, la cuvette d'égouttage à graisse, les grilles et les aliments dans votre barbecue

▲ AVERTISSEMENT

- Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer tout entretien.
- Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.**
- Le barbecue doit être FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent dans le système de collecte des cendres.
- Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide à la grille du barbecue. Cette étape ne demande qu'une minute, et le barbecue sera prête pour la prochaine utilisation.

Cet appareil contient des émetteurs ou des récepteurs exempts de licence qui sont conformes aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada qui sont exempts de licence. L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne peut pas causer d'interférence.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD**



TABLE DES MATIÈRES

2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 LA SAVEUR COMPTE

10 DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

14 PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

16 UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

18 CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON

26 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

27 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

28 FONCTIONS DE VOTRE BARBECUE

30 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

32 DÉPANNAGE

35 CONSEILS D'UTILISATION

37 SERVICE

38 GARANTIE

LA SAVEUR COMPTÉ.

LE BOIS NE SERT PAS QUE DE CARBURANT,
C'EST AUSSI L'INGRÉDIENT SECRET.

LE BOIS DUR TRAEGER	BON EN TOUTES CIRCONSTANCES:					
POMMIER						
CERISIER						
NOYER BLANC D'AMÉRIQUE						
PROSOPIS						
PACANIER						
MÉLANGE SIGNATURE						

LA COMBINAISON PARFAITE



Les coupes de bœuf épaisses méritent un parfum de bois audacieux, comme le noyer blanc d'Amérique ou le prosopis.

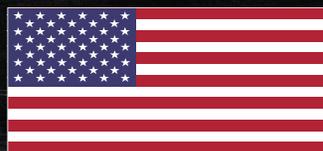


Ajoutez quelques granules et transformez votre Traeger en four à pizza au bois.



Une tarte aux cerises cuites sur des granules de bois franc d'arbres fruitiers? Certainement.

**PAS D'AGENT DE
REPLISSAGE
AGENT LIANT
PAS DE SOUCIS**



**FABRIQUÉ AUX
ÉTATS-UNIS**

GRANULES DE BOIS FRANC ENTIÈREMENT NATUREL

RENDEMENT ET SAVEUR TOUJOURS ÉGAUX

MODE DE FABRICATION DE NOS GRANULES



1 Les granules Traeger sont fabriquées de sciure **de bois franc entièrement naturel**.



2 La sciure est compressée en granules à l'aide **de chaleur et de pression**.

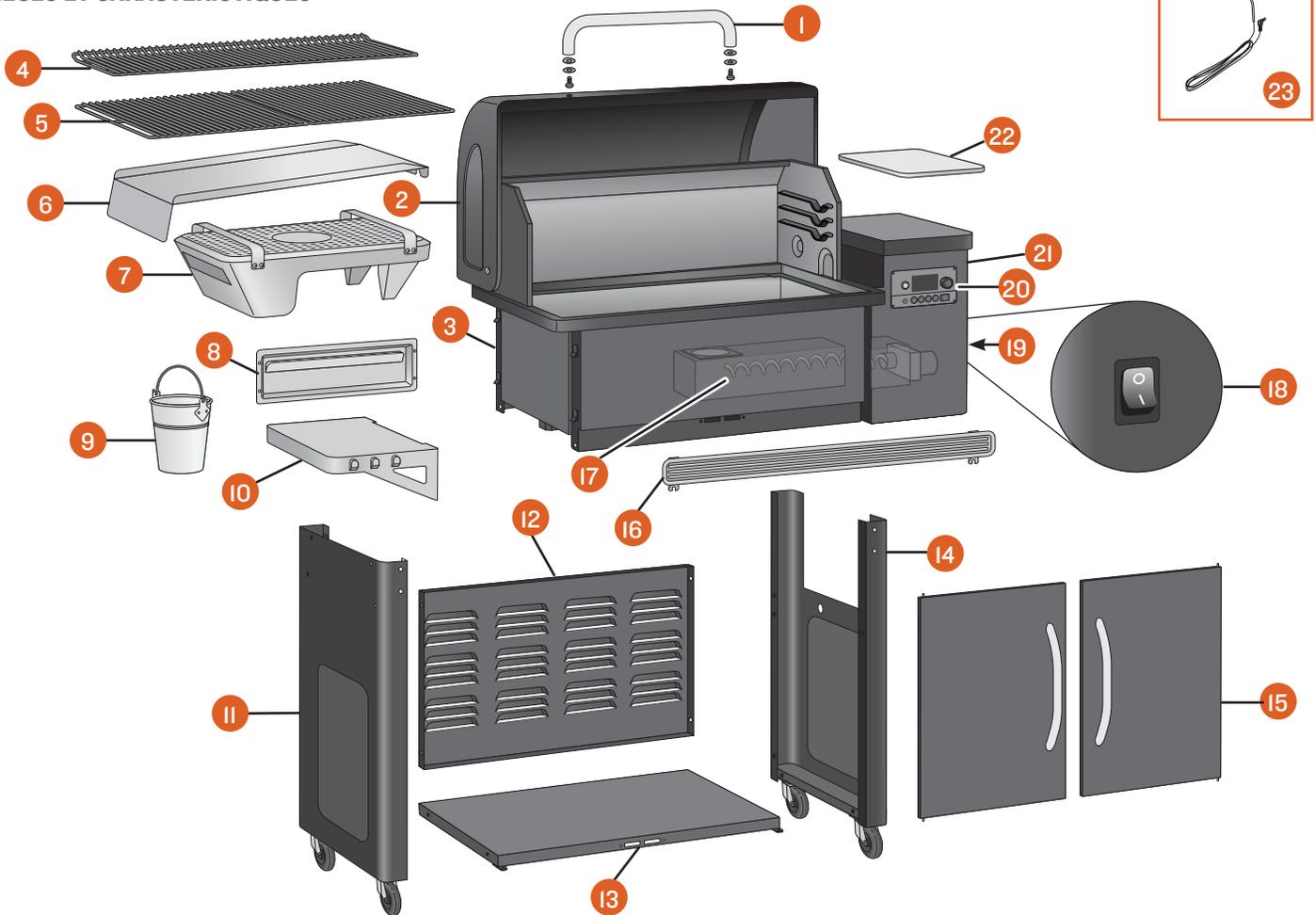


3 Les granules **alimentent le feu et ajoutent un parfum** pour rendre les repas inoubliables.

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



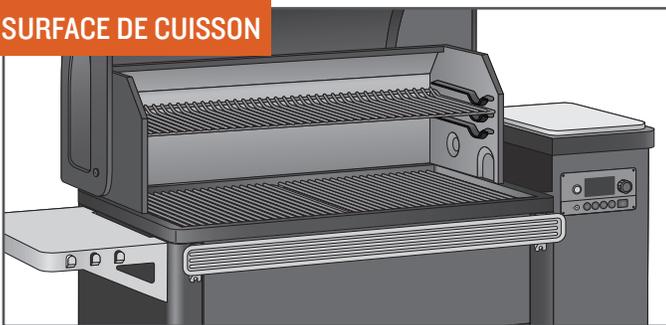
PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DE LA PORTE	13	TABLETTE INFÉRIEURE
2	PORTE DU BARBECUE	14	PATTE DE DROITE AVEC ROULETTES
3	CORPS DU BARBECUE	15	PORTES D'ARMOIRE INFÉRIEURE (2)
4	GRILLE SUPÉRIEURE DU BARBECUE	16	RAIL À ENFONCER ET VERROUILLER (P.A.L.) POUR ACCESSOIRES
5	GRILLES ENDUITES DE PORCELAINE (2)	17	VIS SANS FIN (À L'INTÉRIEUR DE LA TRÉMIE)
6	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE À GRAISSE	18	INTERRUPTEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION (À L'ARRIÈRE DE LA TRÉMIE À GRANULES)
7	SYSTÈME DE COLLECTE DES CENDRES	19	PORTE DE NETTOYAGE DE LA TRÉMIE (PAS PRÉSENTÉ)
8	ÉVACUATION	20	COMMANDE TRAEGER® AVEC TECHNOLOGIE WIFIRE®
9	SEAU À GRAISSE	21	TRÉMIE À GRANULES
10	TABLETTE DE CÔTÉ EN ACIER INOXYDABLE	22	PLANCHE À DÉCOUPER
11	PATTE DE GAUCHE AVEC ROULETTES	23	SONDE À VIANDE
12	PANNEAU ARRIÈRE		

TRÉMIE À GRANULES



Une trémie à granules d'une capacité de 9,1 kg (20 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures. Jumelé à la commande avec technologie WiFIRE® de Traeger pour obtenir des mets délicieux en un seul clic.

SURFACE DE CUISSON



Grâce à sa surface de cuisson de 0,37 à 0,50 m² (575 à 780 po²), votre barbecue Traeger® possède tout l'espace pour cuire des biftecks d'ailou ou des côtes levées pour tout un groupe, et les accompagnements.

TRÈS PRATIQUE



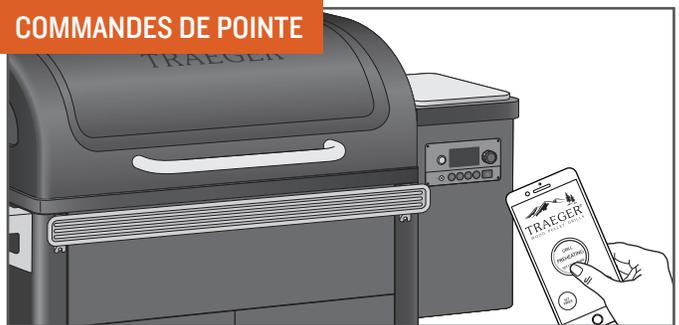
Un système à grille ajustable à deux niveaux offre des options pour charger les deux grilles du barbecue et créer un vrai festin; retirez la grille du haut pour des aliments de grande taille comme une dinde colossale, ou utilisez la grille du bas pour saisir les aliments et obtenir les parfaites marques de grillage.

FORME DU BARIL/ÉVACUATION PAR LE BAS



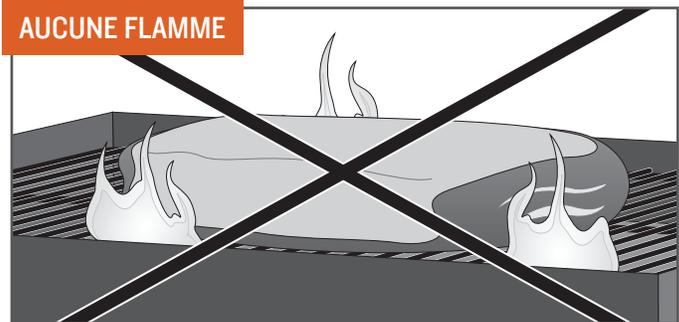
La célèbre structure des barbecues/évacuations par le bas Traeger crée une convection par vortex. L'air chaud et l'arôme de fumée circulent dans la chambre de cuisson, entourant les aliments de chaleur créée par la combustion du bois et assurant une cuisson uniforme. L'arôme de fumée est toujours présent pendant la cuisson, même si vous ne la voyez pas.

COMMANDES DE POINTE



Avec un barbecue de la série Silverton^{MC} XL de Traeger®, être aux commandes de votre barbecue est aussi simple que de prendre votre téléphone dans vos mains. La technologie WiFIRE® permet de régler et de modifier automatiquement la température selon les recettes téléchargées à partir de notre application Traeger. Pour télécharger l'application compatible Android, visitez la boutique Google Play; pour l'application compatible Apple, visitez l'App Store. Pour savoir comment utiliser l'application, visitez le traeger.com/app. Consultez la section « Connexion de votre barbecue » à la page I3 pour obtenir les instructions pour connecter votre barbecue à votre téléphone.

AUCUNE FLAMME



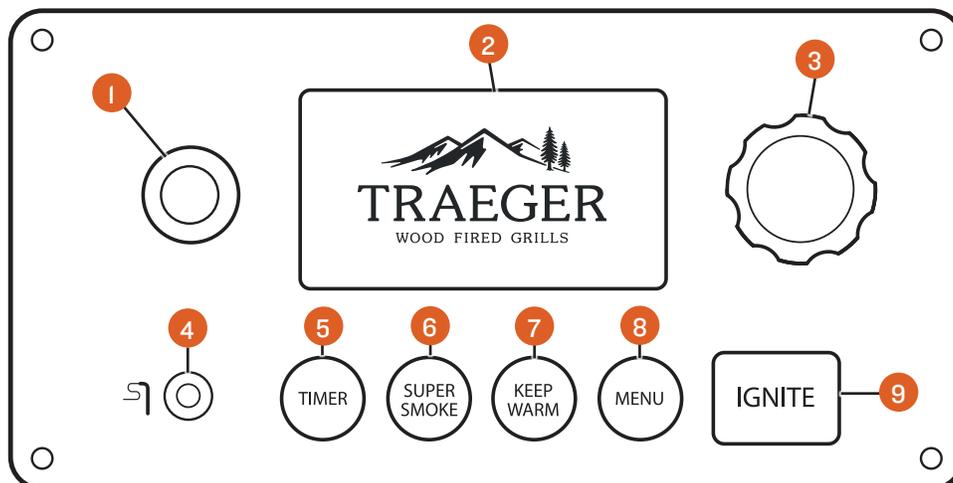
Vous n'aurez jamais à vous préoccuper des feux de graisse qui peuvent détruire vos aliments parce que les barbecues au feu de bois Traeger® cuisent en utilisant la chaleur indirecte. La plupart des graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un seau à graisse externe pour élimination facile.

CONSEIL :

- Prenez soin de votre barbecue en utilisant un nouveau couvercle d'égouttage de Traeger® avant chaque cuisson pour aider à maintenir votre barbecue propre.
- Gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » (page 35) et « Entretien de votre barbecue » (page 30).

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE SUITE

VOTRE CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE WiFIRE® Votre barbecue de Silverton^{MC} XL de Traeger® est équipé d'une commande de pointe avec technologie WiFIRE® à capacité Wi-Fi de Traeger®. Avant de commencer à utiliser le barbecue, vous devriez apprendre à connaître les différentes caractéristiques du panneau de commande. Une fois l'interrupteur principal d'alimentation (situé à l'arrière de la trémie à granules) placé sur **MARCHE (I)**, appuyez sur le bouton attente pour mettre le barbecue en marche.



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

1 BOUTON ATTENTE

Utilisez ce bouton pour mettre en marche et arrêter les commandes électroniques une fois que l'interrupteur principal du barbecue (situé à l'arrière du barbecue) est à **MARCHE (I)**. Maintenez enfoncé le bouton pendant 3 secondes pour lancer la séquence d'arrêt lorsque vous avez terminé d'utiliser votre barbecue. Exécutez toujours la séquence d'arrêt complète de 15 minutes lorsque vous avez terminé d'utiliser votre barbecue.

2 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

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

3 BOUTON DE SÉLECTION

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

4 PRISE POUR SONDE À VIANDE

Branchez votre sonde à viande dans cette prise pour vérifier votre cuisson.

5 TIMER (minuterie)

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

6 SUPER SMOKE (plus de fumée)

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

7 KEEP WARM (maintien au chaud)

Cette fonction maintient la température du barbecue à 74 °C (165 °F) pour maintenir vos aliments chauds.

8 MENU

À partir du **MENU**, vous pouvez configurer la sonde à viande et connecter votre barbecue au réseau Wi-Fi en utilisant l'application Traeger.

9 IGNITE (allumage)

Appuyez sur ce bouton pour mettre le barbecue en marche.

CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

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

REMARQUES :

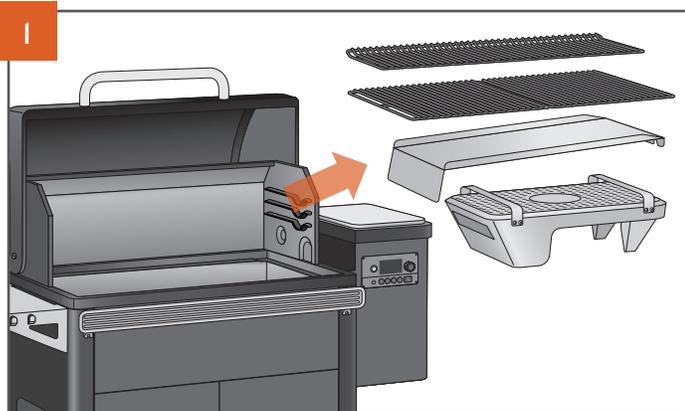
- Assurez-vous que votre appareil intelligent utilise le plus récent système d'exploitation. Mettez toujours à jour votre application Traeger avant chaque cuisson.
 - Pour connecter votre barbecue au réseau Wi-Fi, il doit être mis sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principale est en **MARCHE (I)** et que l'affichage des commandes du barbecue se fait à l'écran d'accueil.
 - Assurez-vous que l'application Traeger et votre barbecue sont souvent connectés au Wi-Fi pour qu'ils puissent recevoir les importantes mises à jour techniques et de sécurité.
1. Téléchargez l'application Traeger à partir de la boutique Google Play pour les appareils sous Android ou App Store pour les appareils Apple.
 2. Assurez-vous que votre appareil intelligent est connecté au même réseau Wi-Fi que vous souhaitez connecter votre barbecue.
 3. Ouvrez l'application Traeger et suivez les instructions suivantes.

CONSEILS :

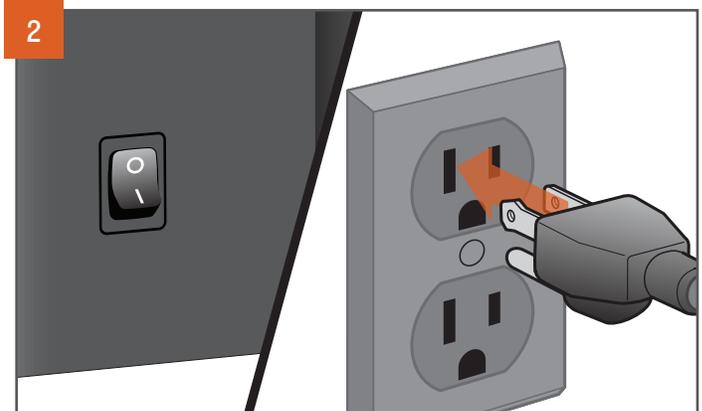
- Pour obtenir une bonne connexion : votre barbecue devrait faire face dans la direction de votre routeur Wi-Fi et votre signal Wi-Fi doit être puissant.
- Un amplificateur de signal Wi-Fi peut aider à améliorer la puissance du signal Wi-Fi.

PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

À N'UTILISER QU'À L'ALLUMAGE INITIAL SEULEMENT. Dans le but d'assurer une utilisation appropriée et sécuritaire du barbecue, veuillez suivre les instructions suivantes, premièrement pour actionner la vis sans fin (« chargez » le tube de la vis sans fin avec les granules), et deuxièmement, pour assaisonner votre barbecue (chauffer votre barbecue à température élevée).

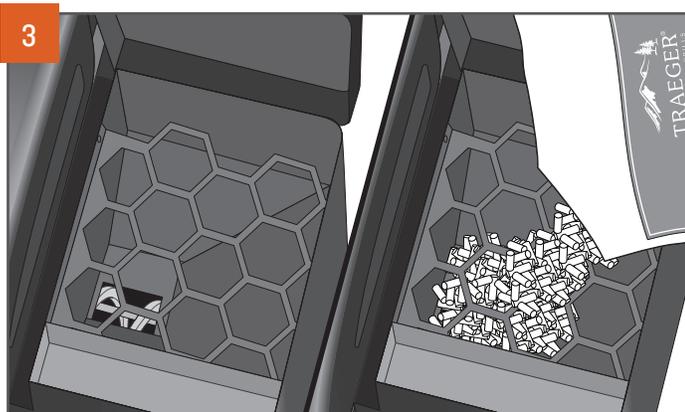


Enlevez les grilles enduites de porcelain, la cuvette d'égouttage à graisse et le système de collecte des cendres de l'intérieur du barbecue.

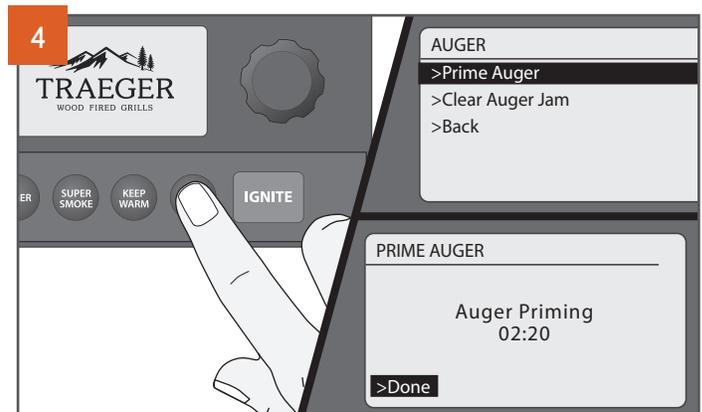


L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

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

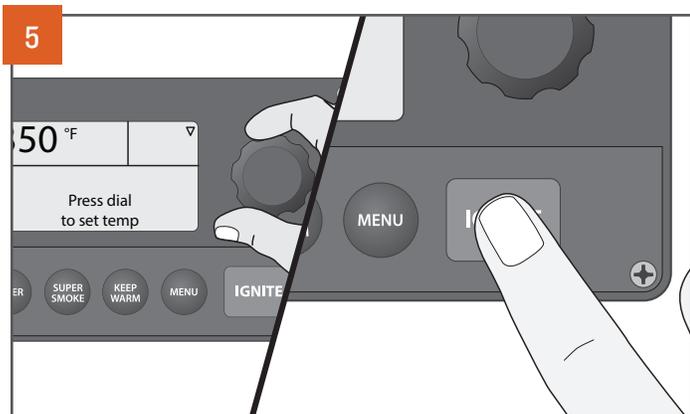


Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger sur la vis sans fin avant avoir ajouté les granules dans la trémie. Après avoir ajouté les granules dans la trémie, fermez le couvercle. Nous recommandons que vous remplissiez la trémie à granules jusqu'au niveau sécuritaire de la trémie.



Allumez le barbecue : Placez l'interrupteur principal d'alimentation situé derrière le barbecue en MARCHE (I); puis appuyez le bouton attente pour réveiller les commandes. Appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez le bouton de sélection sur AUGER (vis sans fin), puis sélectionner Prime Auger (remplir la vis sans fin).

La vis sans fin prendra quelques minutes pour se remplir de granules et commencer à en distribuer dans le creuset. L'écran de votre barbecue affichera le temps spécifique. Pour vous assurer que les granules ont atteint le creuset, veuillez simplement vérifier qu'elles se déplacent entre le tube de la vis sans fin vers le creuset. Vous n'avez besoin que de quelques granules dans le creuset pour allumer correctement le barbecue et commencez le processus d'assaisonnement. Sélectionnez Done (terminé) et remplacez les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage et le système de collecte des cendres après avoir confirmé que les granules ont atteint le creuset.



L'écran d'accueil affiche « Press dial to set temp » (appuyez sur le bouton de sélection pour régler la température). Tournez le bouton de sélection dans le sens horaire sur 175 °C (350 °F), puis appuyez sur le bouton de sélection. Ensuite, fermez la porte du barbecue, appuyez sur IGNITE (allumage) et faites-le fonctionner pendant 20 minutes une fois qu'il aura atteint 175 °C (350 °F).



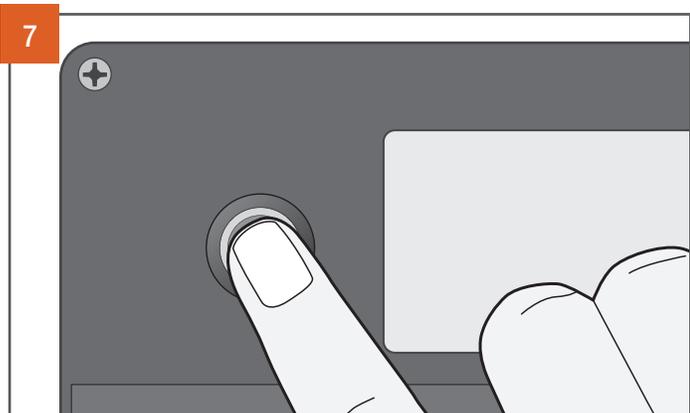
REMARQUE : Dès qu'il vous est demandé de sélectionner ou de confirmer une option de menu, tournez le bouton de sélection sur

l'option souhaitée et appuyez au centre de ce bouton pour confirmer la sélection.



Réglez la température à 260 °C (500 °F) et faites fonctionner votre barbecue pendant un autre 30 minutes une fois qu'il aura atteint 260 °C (500 °F).

REMARQUE : Si la vis sans fin se bloque pendant l'utilisation, le barbecue peut se débloquer lui-même. Vous devez d'abord laisser le barbecue refroidir complètement pour la sécurité. Puis appuyez sur MENU pour afficher le menu principal. Tournez le bouton de sélection sur AUGER (vis sans fin), puis sélectionnez Clear Auger Jam (dégager la vis sans fin). La vis sans fin inversera son mouvement pendant 60 secondes pour dégager les granules bloqués. Vous n'avez pas à enlever les granules dans la trémie à granules.



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

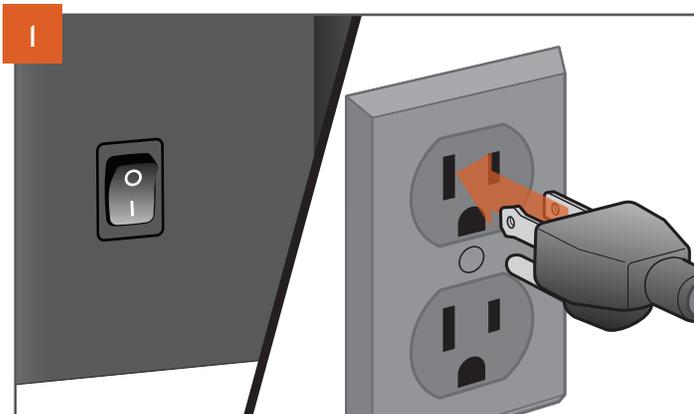
REMARQUE : La séquence d'arrêt dure environ 15 minutes. Laissez la séquence d'arrêt s'effectuer complètement pour bien faire fonctionner votre barbecue.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

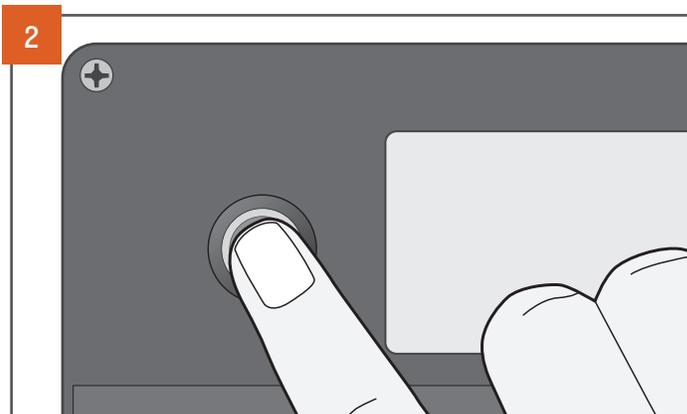
VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES TOUTES LES FOIS OÙ VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT LA GRILLADE

1. Inspectez et effectuez l'entretien :
 - Nettoyez le Système de gestion de la graisse Traeger® :
 - Grilles
 - Cuvette d'égouttage
 - Dalot à graisse
 - Chute à graisse
 - Seau à graisse
 - Retirez les cendres (après environ 20 heures de cuisson).
 - Inspectez le câble d'alimentation électrique pour qu'il ne soit pas tordu, endommagé ou effiloché.
2. Assurez-vous que le barbecue est bien assemblé avec toutes les pièces présentes avant de l'utiliser :
 - Système de collecte des cendres
 - Cuvette d'égouttage à graisse
 - Grilles
3. Assurez-vous que l'air circule bien :
 - Assurez-vous que rien ne bloque l'évacuation.
4. Assurez-vous que le barbecue soit éloigné d'éléments combustibles (voir page 2).
5. Assurez-vous que le barbecue soit sur une surface à niveau.
6. Inspectez les granules :
 - Assurez-vous qu'il y a assez de granules dans la trémie.
 - Assurez-vous que les granules ne sont pas mouillés.
7. Fermez correctement le couvercle de la trémie.
8. Fermez le couvercle du barbecue.



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



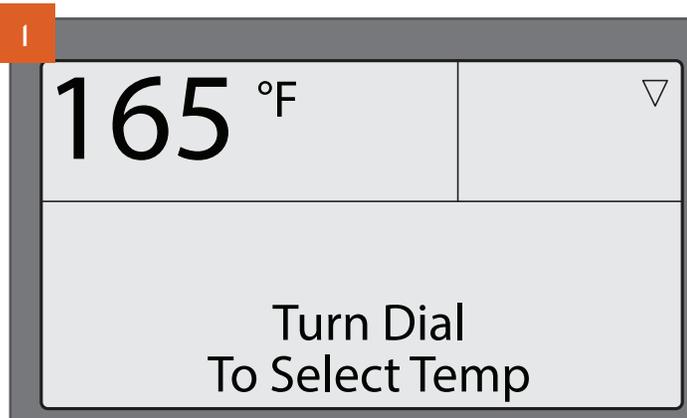
Appuyez sur le bouton d'attente pour réveiller le barbecue.

REMARQUES :

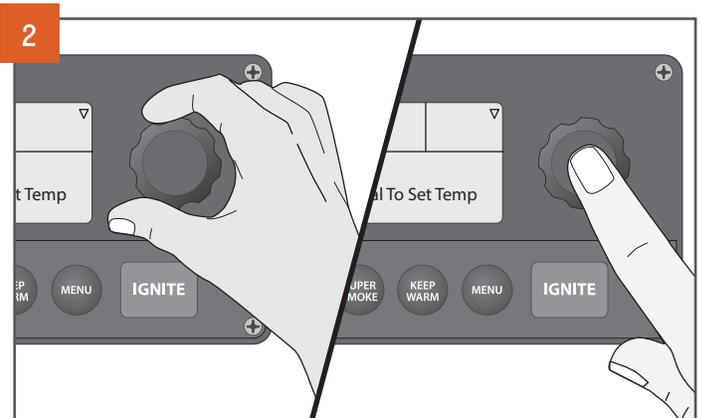
- L'application Traeger pour votre appareil mobile permet de rendre encore plus simple l'utilisation des commandes électroniques WiFIRE®. Pour connecter votre barbecue à votre téléphone, téléchargez l'application Traeger et suivez les instructions. Pour en apprendre davantage sur WiFIRE®, l'application de Traeger, consultez le traeger.com/app. Mettez toujours à jour l'application Traeger pour obtenir la plus récente version de fonctionnement avant une cuisson.
- Peu importe la méthode de cuisson que vous choisirez, votre barbecue Traeger® commencera toujours par un allumage et un préchauffage dès que vous aurez appuyé sur IGNITE (allumage).
- Après avoir créé un programme de cuisson personnalisé, ces programmes se mettront en marche automatiquement; vous n'aurez pas à les programmer.
- Exécutez toujours la séquence d'arrêt complète lorsque vous avez terminé d'utiliser votre barbecue. Pour lancer la séquence d'arrêt, maintenez enfoncé le bouton d'attente.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON

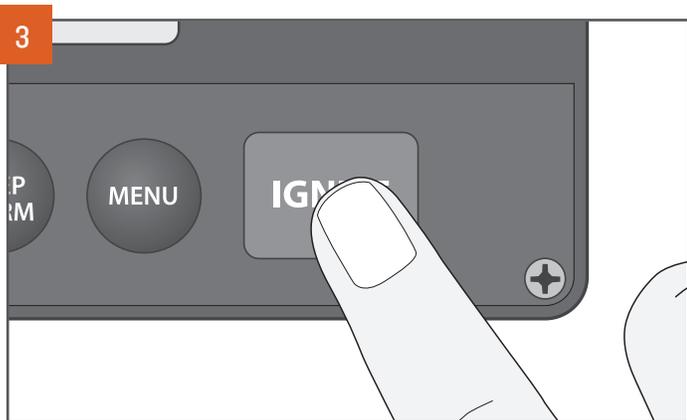
CUISSON À UNE SEULE TEMPÉRATURE Utilisez cette méthode pour des recettes simples que ne nécessitent qu'une cuisson à température fixe.



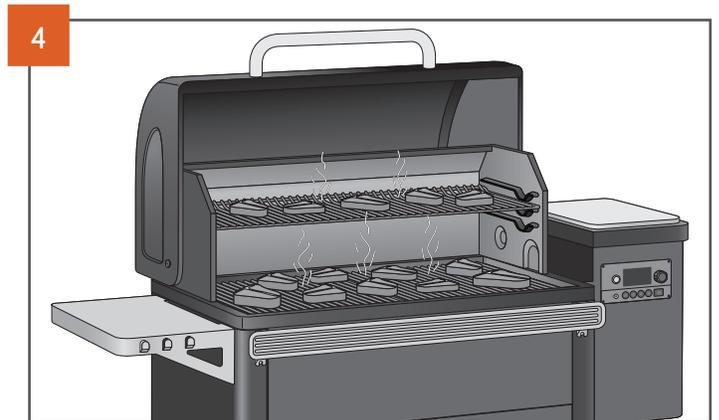
L'écran d'accueil par défaut de votre barbecue affichera le message « Turn Dial To Select Temp » (tournez le bouton de sélection pour choisir la température). La température de cuisson peut être réglée directement à l'écran.



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



Appuyez sur **IGNITE** (allumage) pour commencer l'allumage automatique et le préchauffage.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue. Consultez la page 24 avant de placer des aliments dans le barbecue si vous utilisez la sonde à viande.

CONSEILS :

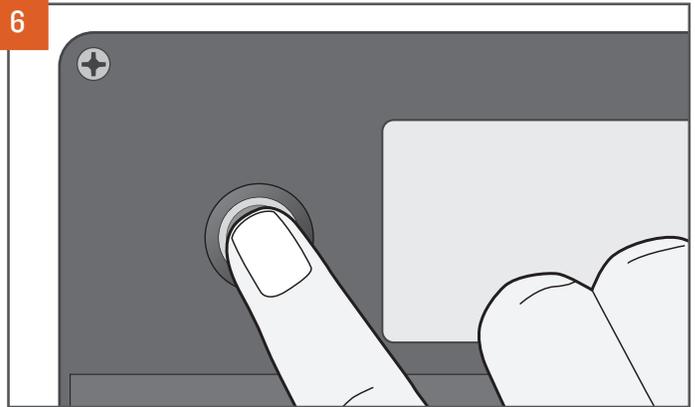
- Nous recommandons, mais ce n'est pas nécessaire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue.
- Le barbecue pourrait prendre plus de temps qu'à l'habitude pour atteindre la température souhaitée si les aliments y sont placés trop rapidement.
- La porte du barbecue devrait être fermée au début du préchauffage pour que le barbecue atteigne la température souhaitée.
- Les barbecues Traeger® offrent une lecture de la température en temps réel, vous devez donc vous attendre à observer des fluctuations dans la lecture de température.

5



Fermez la porte du barbecue pour poursuivre avec la cuisson. Contrairement aux barbecues à gaz, vous devez maintenir la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.

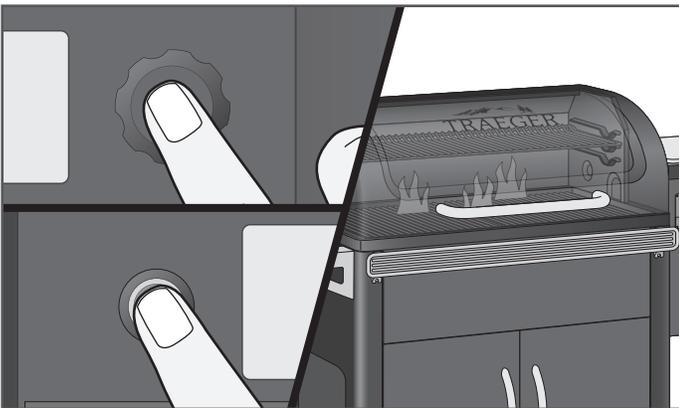
6



Éteignez le barbecue en maintenant enfoncé le bouton d'attente pendant 3 secondes, ce qui lance la séquence d'arrêt.

REMARQUE : La séquence d'arrêt dure environ 15 minutes. Vous devez laisser la séquence d'arrêt s'effectuer complètement pour bien faire fonctionner votre barbecue.

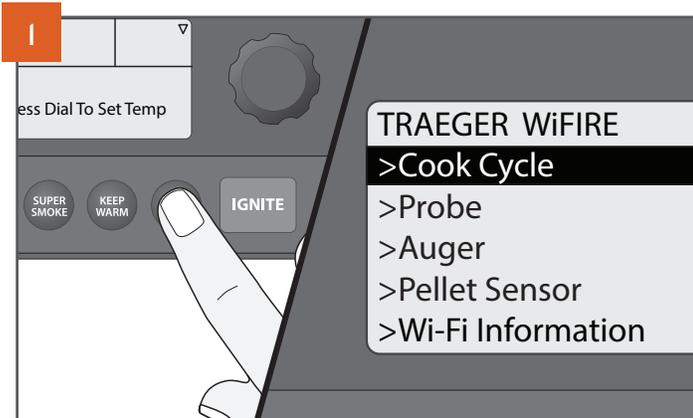
EN CAS D'INCENDIE :



AVERTISSEMENT ! EN EFFECTUANT UN ENTRETIEN ET UN NETTOYAGE RÉGULIER DE VOTRE BARBECUE TRAEGER®, IL Y A TRÈS PEU DE RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE DE GRAISSE. DANS LE CAS IMPROBABLE D'UN INCENDIE, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE BARBECUE (0) ET MAINTENEZ LA PORTE FERMÉE JUSQU'À CE QUE L'INCENDIE SOIT ÉTEINT. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION SI VOUS POUVEZ LE FAIRE DE FAÇON SÉCURITAIRE. NE VERSEZ PAS D'EAU SUR L'APPAREIL. N'ESSAYEZ PAS D'ÉTOUFFER L'INCENDIE EN MAINTENANT LA PORTE DU BARBECUE FERMÉE, L'INCENDIE SERA PRIVÉ D'OXYGÈNE ET S'ÉTEINDRA DE LUI-MÊME. SI UN INCENDIE INCONTRÔLÉ SE PRODUIT, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE D'INCENDIE.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON SUITE

UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON PERSONNALISÉ PRÉRÉGLÉ Votre barbecue Silverton^{MC} XL de Traeger[®] est muni de deux de nos programmes de cuisson personnalisé préférés : Beginner's Brisket (poitrine pour débutant) et Chicken Challenge (défi de la volaille).

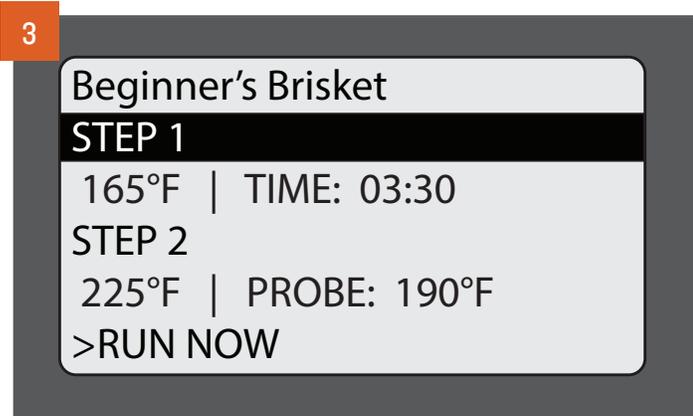


Trouvez l'écran d'accueil et appuyez sur MENU. Le menu affiche maintenant plusieurs options. Sélectionnez Cook Cycle (programme de cuisson).



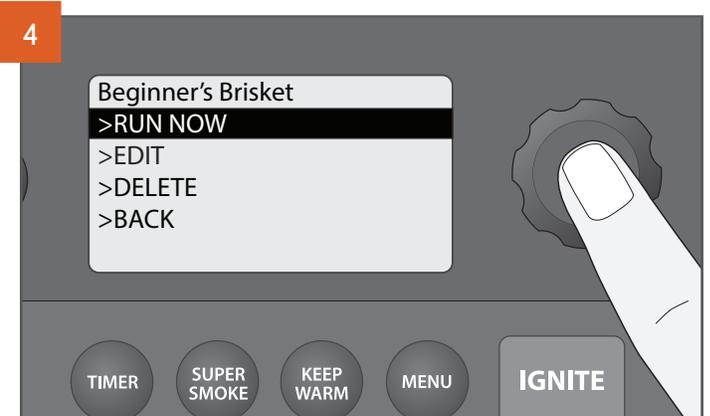
À partir de l'écran Cook Cycle (programme de cuisson), utilisez le bouton de sélection pour choisir une recette. Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer la sélection.

REMARQUE : Utilisez votre application Traeger pour découvrir des milliers de recettes à télécharger directement sur votre barbecue. Vous devez synchroniser votre barbecue avec le réseau Internet de votre maison avant de pouvoir commencer.



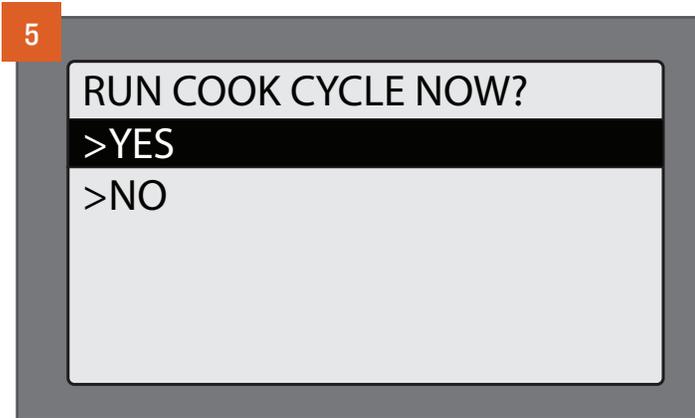
Une fois le programme de cuisson sélectionné, les étapes incluses s'afficheront. Sélectionnez ensuite l'une des quatre options : RUN NOW (lancer maintenant), EDIT (modifier), DELETE (supprimer) ou BACK (retour) pour revenir au menu précédent.

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

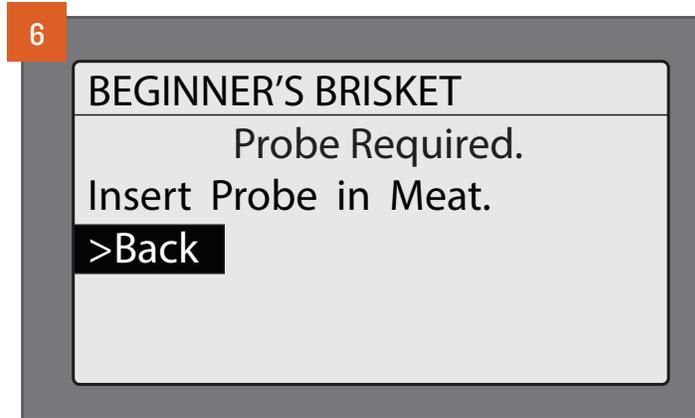


Si vous souhaitez lancer le programme de cuisson personnalisé comme il est, sélectionner RUN NOW (lancer maintenant).

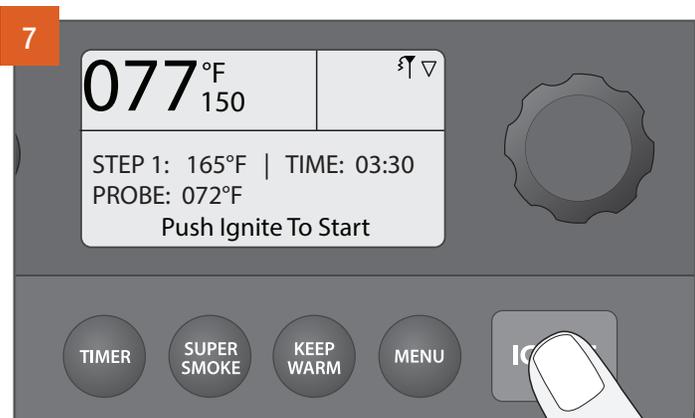
REMARQUE : Pour modifier des étapes ou en ajouter, suivez les instructions dans « Créer un programme de cuisson personnalisé » à la page 22.



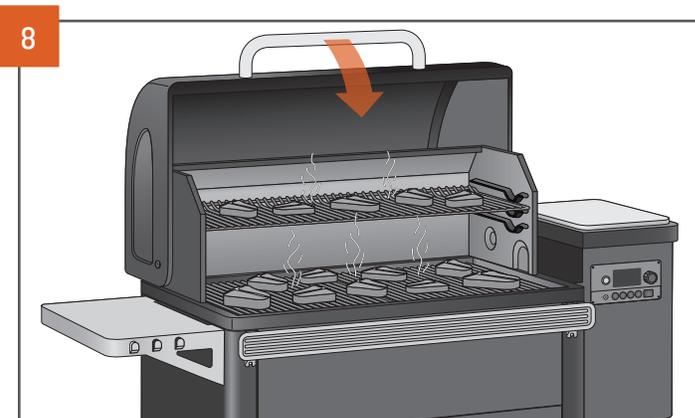
Pour RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant), sélectionnez YES (oui) lorsque l'écran vous le demande ou NO (non) pour revenir à l'écran précédent.



Si la sonde est requise, le programme vous demandera de l'insérer dans la viande (consultez la section « Cuisiner avec la sonde à viande » à la page 24.) Après avoir suivi les instructions d'insertion de la sonde, une tonalité résonnera une fois la sonde reconnue. Pour RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant), sélectionnez YES (oui) lorsque l'écran vous le demande.



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



L'allumage automatique et le préchauffage commencent. Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue. Consultez la page 24 avant de placer des aliments dans le barbecue si vous utilisez la sonde à viande. Fermez la porte du barbecue pour poursuivre avec le programme de cuisson personnalisé. Contrairement aux barbecues à gaz, vous devez maintenir la porte du barbecue fermée pendant la cuisson.

REMARQUES :

- Si la sonde n'est pas bien installée, le barbecue émettra trois tonalités. Assurez-vous que la sonde est bien branchée.
- Nous recommandons, mais ce n'est pas nécessaire, d'attendre que le préchauffage soit terminé avant de placer des aliments dans le barbecue.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE. DE NOMBREUSES PARTIES DU BARBECUE DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION DU BARBECUE, VOUS DEVEZ FAIRE ATTENTION POUR ÉVITER LES BRÛLURES PENDANT QUE LE BARBECUE EST CHAUD.

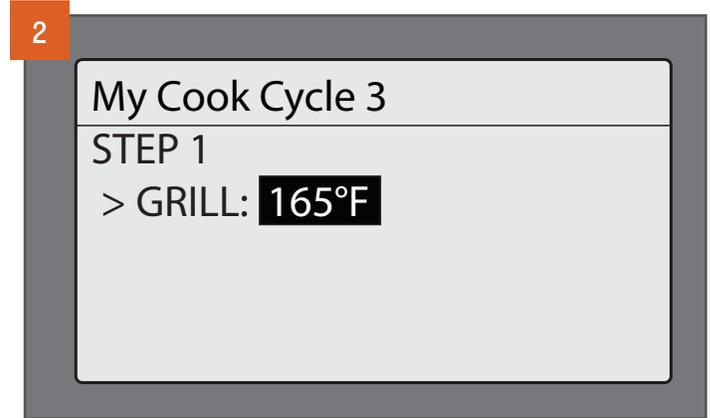
- LA PORTE DU BARBECUE DEVRAIT ÊTRE FERMÉE AU DÉBUT DU PRÉCHAUFFAGE.

CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON SUITE

CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON PERSONNALISÉ Utilisez cette méthode pour créer et sauvegarder jusqu'à quatre de vos propres programmes de cuisson, ainsi que pour supprimer ou modifier un programme de cuisson existant.

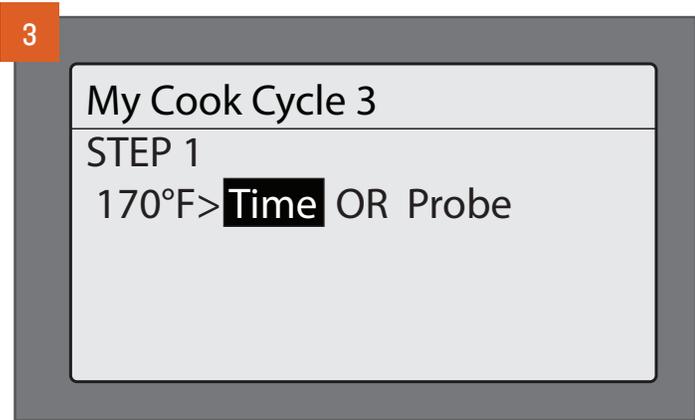


Au menu Cook Cycle (programme de cuisson), sélectionnez **NEW** (nouveau) pour afficher le menu Steps (étapes).

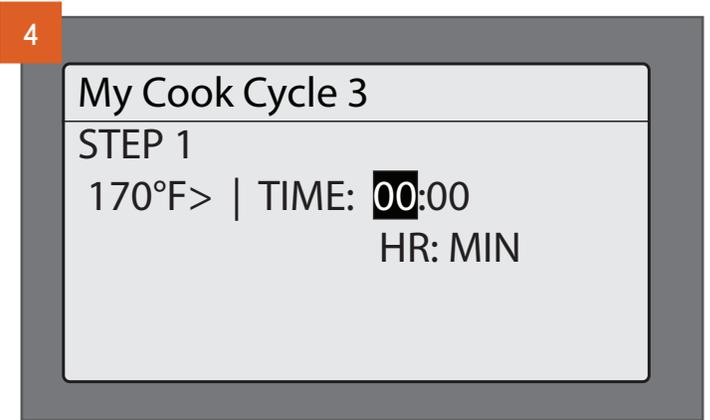


À l'étape 1, vous serez invité à sélectionner une température pour le barbecue (la température par défaut est de 74 °C [165 °F]). Tournez le bouton de sélection sur la température souhaitée, puis appuyez sur le centre du bouton de sélection.

REMARQUE : Les programmes de cuisson personnalisés permettent un maximum de quatre étapes.



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



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

RAPPEL : Lorsque vous utilisez le bouton de sélection pour choisir des options, n'oubliez pas de maintenir enfoncé le centre du bouton de sélection pour sélectionner votre option préférée.

5

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F > Time OR **Probe**

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

6

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

>Super Smoke: **OFF**

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

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

7

My Cook Cycle 3

>STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE

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

8

My Cook Cycle 3

>ADD STEP

>**SAVE**

>DELETE

>BACK

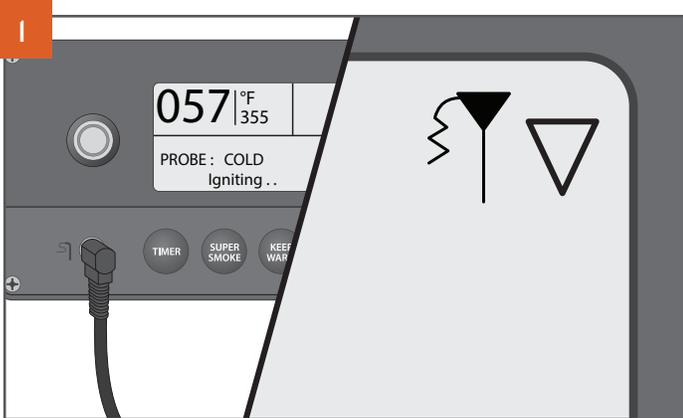
Une fois toutes les étapes ajoutées, appuyez sur SAVE (sauvegarder). Le système vous demandera alors si vous souhaitez RUN COOK CYCLE NOW (lancer le programme de cuisson maintenant). Si vous sélectionnez YES (oui), vous serez redirigé à l'écran d'accueil et il vous sera demandé d'appuyer sur le bouton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

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

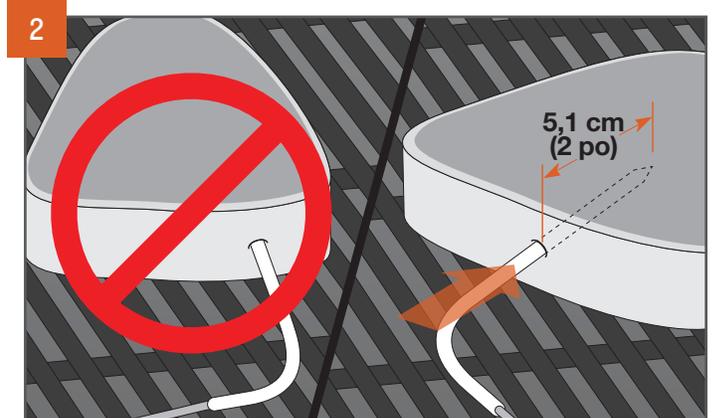
CHOISIR UNE MÉTHODE DE CUISSON SUITE

CUISINER AVEC LA SONDE À VIANDE Utilisez ces méthodes lorsque votre recette indique une température interne d'aliments précise.

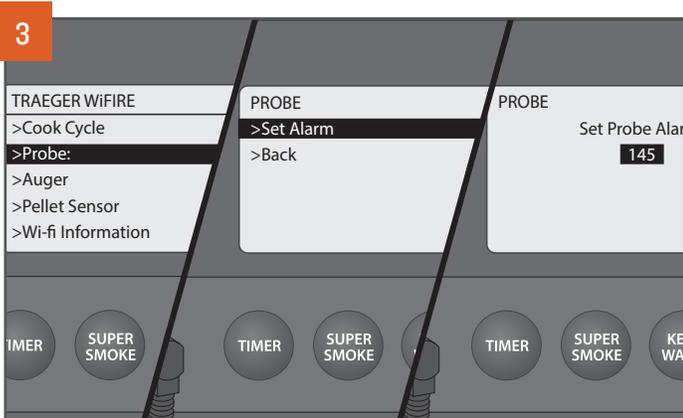
SI LE BARBECUE EST ÉTEINT :



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



Insérez le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande—ne pas insérez dans la partie grasseuse et évitez de toucher un os. La sonde doit être insérée dans au moins 5,1 cm (2 po) de viande. La sonde n'est pas appropriée si vous ne pouvez pas l'insérer au moins 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la viande.



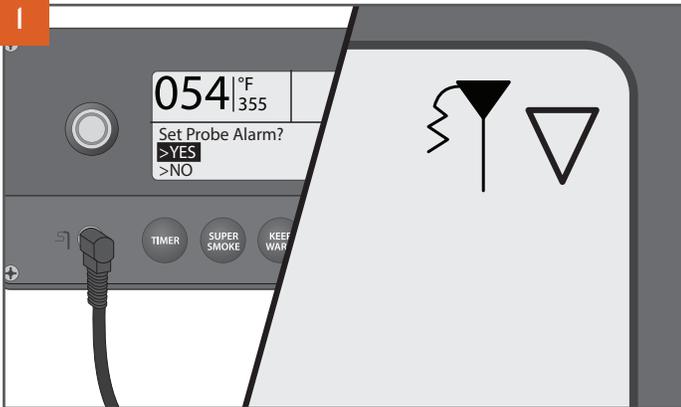
Appuyez sur MENU, puis faites défiler et sélectionnez PROBE (sonde). Il vous sera demandé de régler une alarme de sonde en fonction de la température interne souhaitée. Sélectionnez SET ALARM (régler l'alarme). Puis, dans le menu de la sonde, utilisez le bouton de sélection pour choisir la température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

REMARQUE : Pour calibrer la sonde, consultez « Fonctions supplémentaires » à la page 26.



Une fois l'alarme de sonde réglée, l'écran d'accueil affiche la température du barbecue, la température cible de la sonde et l'état du barbecue. Une tonalité résonnera lorsque la viande atteindra la température de déclenchement de l'alarme. Si vous utilisez l'application WiFIRE® de Traeger, vous recevrez une notification poussée sur votre appareil intelligent connecté, ainsi que l'état de votre barbecue tout au long de la cuisson. Après avoir retiré les aliments du barbecue, veuillez toujours utiliser un thermomètre à viande pour confirmer que vous avez vraiment atteint la cible de température interne de la viande.

SI LE BARBECUE EST EN MARCHÉ :

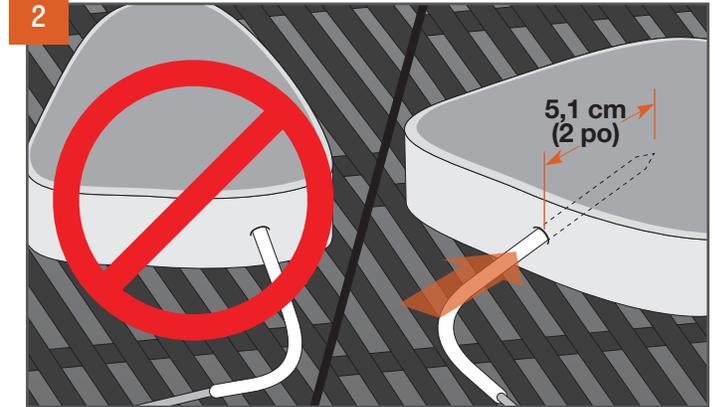


Branchez la sonde dans la prise située sur les commandes WiFIRE®. Les commandes reconnaîtront la sonde et l'icône de sonde s'allumera dans le coin supérieur droit de l'écran. Le système vous demandera si vous souhaitez régler une alarme. Sélectionnez YES (oui).

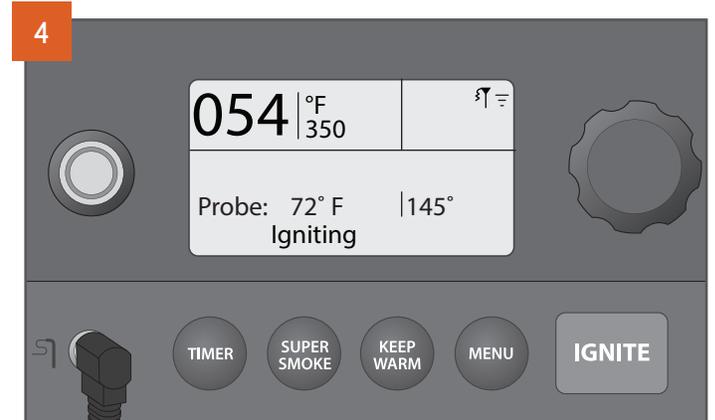


Tournez le bouton de sélection pour choisir la température cible de vos aliments. Appuyez sur le centre du bouton de sélection pour sélectionner/confirmer.

REMARQUE : Pour calibrer la sonde, consultez « Fonctions supplémentaires » à la page 26.



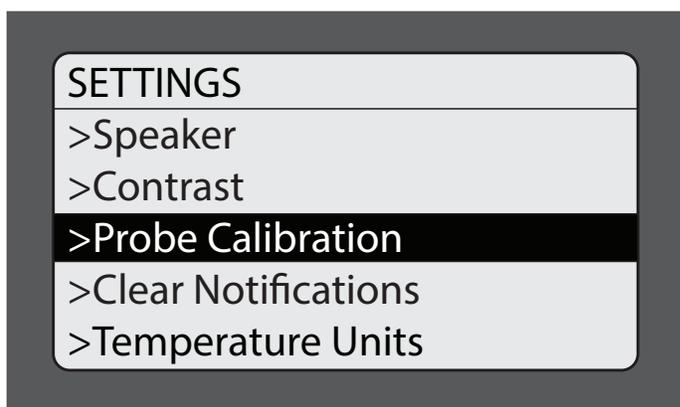
Insérez le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande—ne pas insérez dans la partie grasseuse et évitez de toucher un os. La sonde doit être insérée dans au moins 5,1 cm (2 po) de viande. La sonde n'est pas appropriée si vous ne pouvez pas l'insérer au moins 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la viande.



Une fois l'alarme de sonde réglée, l'écran d'accueil affiche la température du barbecue, la température cible de la sonde et l'état du barbecue. Une tonalité résonnera lorsque la viande atteindra la température de déclenchement de l'alarme. Si vous utilisez l'application Traeger, vous pouvez surveiller la température de la sonde à viande, régler la température de la sonde à viande et recevoir une notification poussée sur votre appareil intelligent connecté lorsque la température souhaitée est atteinte.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

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



POUR ACCÉDER AU MENU DES SETTINGS (RÉGLAGES) :

Allumez le barbecue. Une fois l'écran d'accueil affiché, appuyez sur MENU. Le menu principal affichera plusieurs options. Tournez le bouton de sélection pour surligner « Settings » (réglages). Appuyez sur le centre du bouton pour effectuer la sélection.

Pour modifier un réglage, tournez le bouton de sélection au réglage désiré. Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Sélectionnez Back (retour) pour revenir au menu des Settings (réglages).

SPEAKER (haut-parleur)

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

CONTRAST (contraste)

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

PROBE CALIBRATION (calibration de la sonde)

Ce réglage propose deux options :

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

CLEAR NOTIFICATIONS (supprimer les notifications)

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

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

TEMPERATURE UNITS (unités de température)

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

CUSTOMER SERVICE (service à la clientèle)

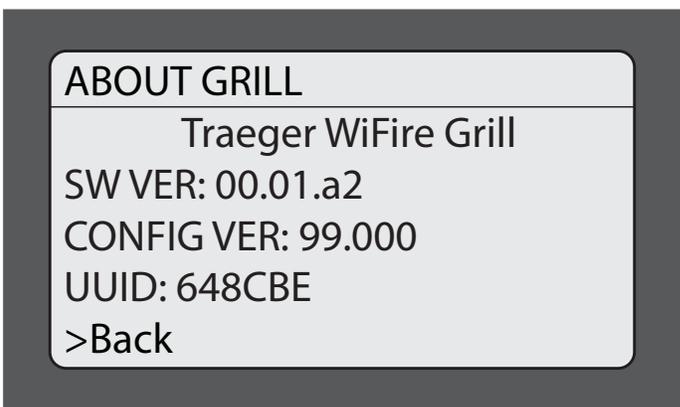
Affiche le numéro de téléphone du service à la clientèle dédié au WiFIRE® de Traeger®.

LEARN MORE (en savoir plus)

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

ABOUT GRILL (au sujet du barbecue)

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

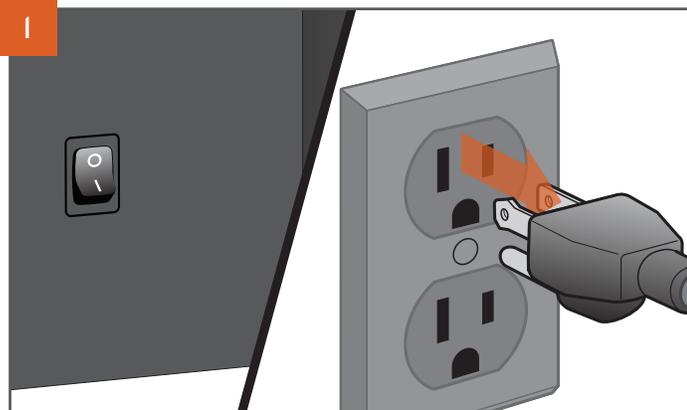


BACK (retour)

Pour revenir au menu principal.

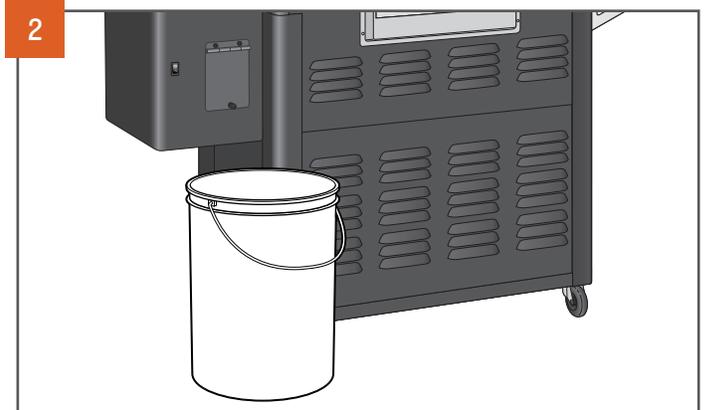
NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

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



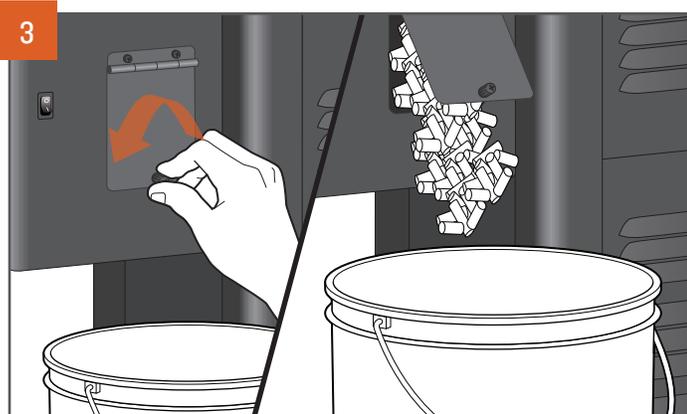
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

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

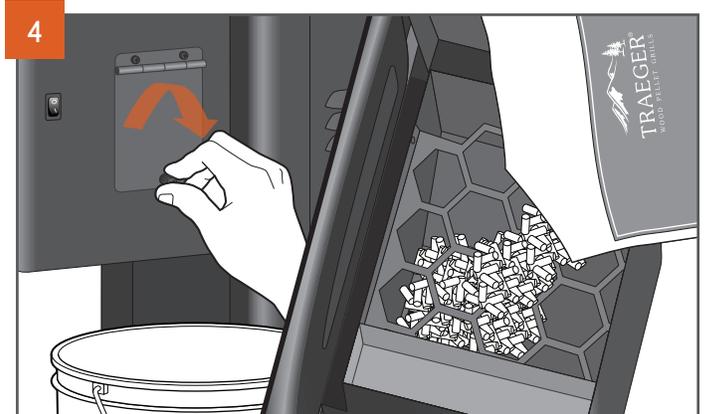


Placer un contenant assez grand pour contenir le contenu de la trémie sous la trappe de vidange des granules.

CONSEIL : Un seau propre de 19 litres (5 gallons) sera parfaite!



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



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



AVERTISSEMENT ! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE AVANT QUE LE BARBECUE SOIT ENTIÈREMENT REFROIDI ET LE COURANT EST COUPÉ, CAR LES GRANULES POURRAIENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.

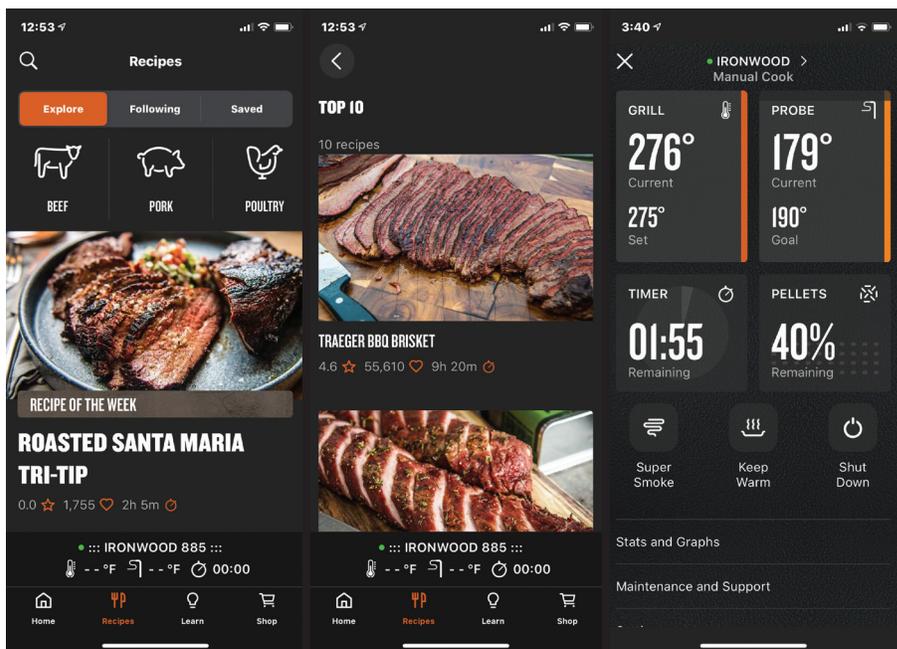
FONCTIONS DE BARBECUE

APPLICATION TRAEGER

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

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

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



TIMER (minuterie)

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

POUR RÉGLER LA TIMER (minuterie) :

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

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



POUR ANNULER LA TIMER (minuterie) :

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

FONCTION SUPER SMOKE (plus de fumée)

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

REMARQUES :

- La fonction Super Smoke (plus de fumée) ne peut être activée que si le barbecue est réglé à une température entre 74 °C et 107 °C (165 °F et 225 °F).
- La fumée sera mince et bleue.



FONCTION KEEP WARM (maintien au chaud)

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

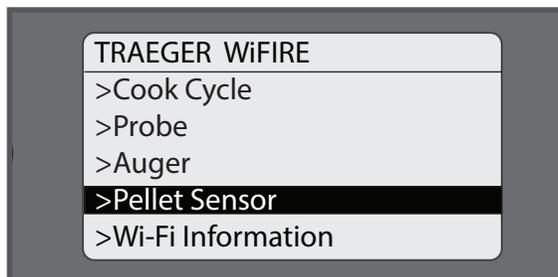


TRAEGER PELLETS SENSOR (capteur de granules de Traeger)

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

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

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



HOUSSE DE BARBECUE

Protégez votre barbecue Silverton^{MC} XL de Traeger[®] à l'aide d'une housse personnalisée de la marque qui est conçue pour protéger votre barbecue des éléments. Vous pouvez vous procurer cette robuste housse pour barbecue chez votre représentant local ou au traeger.com.



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE :
NE METTEZ PAS EN PLACE VOTRE HOUSSE DE
BARBECUE AVANT QUE LE BARBECUE SOIT COMPLÈTEMENT
FROID.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie :** Les incendies de graisse sont souvent causés par un entretien inapproprié et par le manque de nettoyage régulier de la graisse.

⚠ AVERTISSEMENT Mettez l'interrupteur principal à l'arrière de la trémie à granules sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'initier l'entretien susmentionné.

I. NETTOYEZ VOTRE SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE DE VOTRE TRAEGER® (TGMS) :

Durant la cuisson, la graisse s'égoutte dans une (i) cuvette d'égouttage et s'écoule dans (ii) le drain à graisse (dalot à graisse) et évacue le barbecue à travers (iii) le tube du drain à graisse, (iv) pour être collectée dans le seau à graisse. Ces quatre composants font partie du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (TGMS). La graisse s'accumule dans ces endroits et doit être régulièrement nettoyée pour réduire les risques d'incendie.

La fréquence du nettoyage TGMS dépend de la quantité de graisse dans vos aliments. Les aliments très gras nécessitent un nettoyage du TGMS plus fréquent, et quelquefois après chaque session de cuisine.

Les morceaux d'aliments visibles et la graisse durcie, ou toute autre accumulation indique le besoin de nettoyage.

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

⚠ AVERTISSEMENT Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Faites attention à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.**

Nettoyer régulièrement la graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.



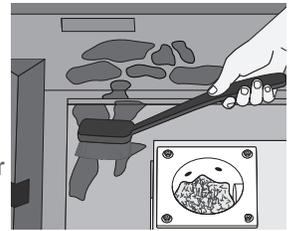
Retirez toutes les grilles, la cuvette d'égouttage à graisse et le système de collecte des cendres. Ceci permet d'avoir accès au drain à graisse en forme de « V » et à l'ouverture du tube du drain à graisse.



Racler la graisse accumulée à l'intérieur du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage de la graisse, et tombera dans le seau à graisse. Essayez les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables.

Nettoyez régulièrement la graisse logée à l'intérieur du barbecue, dans le fond et sur les côtés. Si la graisse s'accumule, un incendie de graisse peut se produire.

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide d'un outil robuste et non métallique. La graisse est majoritairement nettoyée à l'aide d'une serviette de papier ou de linge jetable. Utilisez un aspirateur pour retirer l'excès provenant du grattage. Un aspirateur industriel doté d'un réservoir métallique, sans sac, serait le meilleur appareil pour réaliser cette tâche.



Inspectez et nettoyez le système de collecte des cendres ou de débris.

REMARQUE : Un couvre-cuvette d'égouttage de Traeger aide à maintenir votre barbecue propre et réduit les risques de flambée.

2. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

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

Grattez régulièrement l'accumulation de créosote et de graisse à l'intérieur des sections verticale et horizontale du conduit de fumée ou du revêtement intérieur à l'aide d'un outil robuste et non métallique. Un bâton pour mélanger la peinture, par exemple, fonctionne pour cette tâche. Une fois les résidus de créosote et de graisse grattés sur le revêtement intérieur et les espaces d'aération, il est facile de nettoyer les résidus avec une serviette en papier ou un linge jetable. Ne pas arroser l'intérieur de votre barbecue avec de l'eau ou tout autre liquide pour nettoyer la créosote.

REMARQUE : L'évacuation par le bas Traeger® doit être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de créosote et/ou de graisse.

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

3. ENTREPOSAGE À L'EXTÉRIEUR :

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

4. NETTOYAGE DES CENDRES DU SYSTÈME DE COLLECTE DES CENDRES (APRÈS ENVIRON 20 HEURES DE CUISSON) :

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

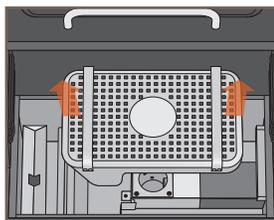
⚠ AVERTISSEMENT L'élimination des cendres doit être faite uniquement en suivant les instructions qui suivent.

L'excès de cendres dans le système de collecte des cendres gênera l'allumage et peut provoquer l'extinction de votre feu. De temps à autre, le système de collecte des cendres doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. N'oubliez pas, le barbecue doit être FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent dans le système de collecte des cendres.

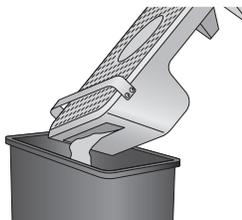
Retirez les grilles du barbecue et la cuvette d'égouttage à graisse pour accéder au système de collecte des cendres.



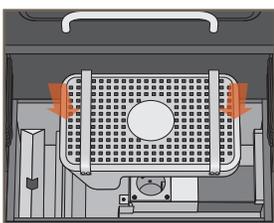
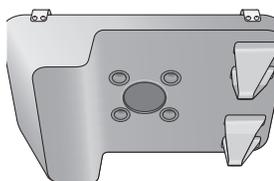
Soulevez avec attention le système de collecte des cendres à l'extérieur du barbecue.



Videz les cendres par l'ouverture située sur le côté gauche du système de collecte des cendres, secouez au besoin.



Remplacez le système de collecte des cendres dans le barbecue, assurez-vous que le trou situé au bas du système de collecte des cendres est aligné avec le creuset.



5. ÉLIMINATION DES CENDRES:

⚠ AVERTISSEMENT Les cendres devraient toujours être entièrement froides avant d'être manipulées. Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à l'élimination finale.

6. NETTOYAGE DES GRILLES :

⚠ AVERTISSEMENT Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. Le port de gants de protection contre la chaleur est recommandé.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute, et les grilles sera prête pour la prochaine utilisation.

7. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

⚠ AVERTISSEMENT Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entamer le nettoyage.

Utilisez un chiffon jetable ou chiffon imprégné de nettoyant entièrement naturel Traeger® ou d'eau chaude savonneuse pour essuyer le gras accumulé sur la surface extérieure du barbecue. NE PAS utiliser de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

8. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de replacer le système de collecte des cendres, la cuvette d'égouttage à graisse et les grilles, branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise appropriée avec mise à terre et allumez avec l'interrupteur MARCHE (I). Après avoir réglé la température et appuyez sur IGNITE (allumage), les granules doivent tomber dans le creuset et la tige chauffante doit commencer à chauffer (elle devrait devenir rouge).

⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chauffante.

Lorsque les flammes commencent à s'échapper, commencez la mode d'arrêt. Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à remplacer le système de collecte des cendres, la cuvette d'égouttage à graisse, les grilles et les aliments dans votre barbecue.

9. CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécialement conçu qui peut être obtenu de Traeger.

FOIRE AUX QUESTIONS

Balayez le code à barres 2D pour accéder à la page Foire aux questions.



DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREURS

Il s'agit d'un produit connecté. Pour vous assurer de recevoir les plus récentes mises à jour du micrologiciel et maintenir la performance de votre barbecue à son maximum, assurez-vous que votre barbecue est toujours connecté. Consultez la section « Connexion de votre barbecue » à la page 13.

Même si cette situation est rare, vous pourriez voir un message d'erreur ou d'avertissement s'afficher sur votre panneau de commande.

Veillez consulter le tableau suivant pour connaître les problèmes potentiels et leur résolution :

MESSAGE D'ERREUR	SOLUTION
LOW TEMP ERROR (erreur de température basse) (LER)	<p>Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur tombe sous 49 °C (120 °F) pendant 10 min, le barbecue amorcera alors une procédure d'arrêt. La procédure d'arrêt se poursuivra pendant 10 minutes supplémentaires. Pour corriger cette situation, vous devez laisser le barbecue refroidir jusqu'à une température sécuritaire. Débranchez le barbecue. Vous devez enlever complètement les granules et la cendre du creuset et toute granule qui peut avoir tombée dans le barbecue. Lors de la remise en marche du barbecue après une erreur de température basse, éteignez les commandes puis remettez-les en marche. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37). Assurez-vous de bien entretenir votre barbecue en suivant les instructions de la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31. Les causes principales d'une erreur de température basse sont l'utilisation d'une mauvaise procédure de mise en marche, le manque d'entretien ou le manque de granules pendant la cuisson.</p> <p>⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie. Ne remettez pas en marche le barbecue sans avoir entièrement enlevé TOUTES les granules du creuset. Ne tentez pas d'effectuer plusieurs mises en marche sans suivre chaque fois ces instructions d'entretien et de nettoyage. Ne pas suivre ces instructions pourrait faire en sorte qu'il y ait trop de granules dans la base du barbecue, ce qui créera un risque d'incendie.</p>
HIGH TEMP ERROR (erreur de température élevée) (HER)	<p>Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur du barbecue atteint ou dépasse 288 °C (550 °F) pendant plus de 45 s. Le barbecue éteindra alors le ventilateur et le moteur de la vis sans fin. Laissez le barbecue refroidir, puis éteignez-le. Inspectez la trémie, la vis sans fin et le creuset. Assurez-vous de bien entretenir votre barbecue en suivant les instructions de la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31. Enlevez toutes les granules qui restent dans le creuset et le corps du barbecue et allumez de nouveau le barbecue. Si le problème persiste, arrêtez d'utiliser le barbecue et communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37). La cause principale d'une erreur de température élevée est l'utilisation d'une mauvaise procédure de mise en marche après une erreur de température basse.</p>
SLOW IGNITION (allumage lent)	<p>Ce message s'affiche si la température ne s'élève pas de façon significative dans les 15 minutes suivant l'allumage. Un avertissement d'allumage lent n'indique pas qu'il n'y aura pas d'allumage; il indique simplement que l'allumage prend un peu plus de temps qu'à l'habitude. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel.</p>
FAILED TO IGNITE (échec de l'allumage)	<p>Cette erreur se produit s'il n'y a plus de granules dans le barbecue, si les granules sont humides, si les granules sont vieilles ou si l'allumage ne fonctionne pas. Veuillez balayer le code à barres 2D de la page 31 pour accéder à la « Foire aux questions ». Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel.</p>
IGNITER DISCONNECT (allumeur débranché)	<p>Cette erreur se produit lorsque les commandes ne détectent pas l'allumeur. Vérifiez que l'allumeur est bien branché et allumez de nouveau votre barbecue. Visitez le traeger.com/support pour connaître la bonne procédure de vérification du branchement de l'allumeur. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).</p>
FAN DISCONNECTED (ventilateur débranché)	<p>Cette erreur se produit lorsque les commandes ne reçoivent plus de lecture du ventilateur. Cette situation est causée lorsque la connexion du ventilateur à l'arrière des commandes devient lâche, lorsqu'un fil est brisé ou si le ventilateur est défaillante. Visitez le traeger.com/support pour connaître les étapes requises pour effectuer la vérification de la connexion. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).</p>
AUGER DISCONNECTED (vis sans fin débranchée)	<p>Cette erreur se produit lorsque les commandes ne reçoivent plus de lecture de la vis sans fin. Cette situation est causée lorsque la connexion de la vis sans fin à l'arrière des commandes devient lâche, lorsqu'un fil est brisé ou si la vis sans fin est défaillante. Visitez le traeger.com/support pour connaître les étapes requises pour effectuer la vérification de la connexion. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).</p>

MESSAGE D'ERREUR	SOLUTION
AUGER OVERCURRENT (surtension de la vis sans fin)	Cette erreur se produit si le moteur de la vis sans fin est endommagé ou bloqué. Utilisez la fonction de Clear Auger (dégagement de la vis sans fin) du menu de commande et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, vous pourriez avoir à remplacer le moteur de vis sans fin. Visitez le traeger.com/support ou communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37) pour obtenir d'autres points de dépannage. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel.
LOW AMBIENT TEMP (température ambiante faible)	Cet avertissement se produit lorsque la température ambiante tombe sous -29 °C (-20 °F) pendant plus de 30 s. Ce message ne s'affiche habituellement que si l'élément chauffant de l'écran ACL est brisé. L'erreur disparaît dès que le barbecue se réchauffe à une température supérieure à -29 °C (-20 °F).
INSERT PROBE (insérez la sonde)	Ce message s'affiche pendant une cuisson personnalisée si la sonde est requise, mais débranchée. Branchez la sonde dans les commandes pour supprimer le message.
LOW TEMP DETECTED – "LOW TEMP DETECTED" (température basse détectée – « Température basse détectée »)	Ce message s'affichera si la température du barbecue chute sous la température réglée pendant 4 minutes. Il ne s'agit pas nécessairement d'un problème; le barbecue indique seulement qu'il détecte une basse température. Si le barbecue n'est pas en mesure de récupérer de cet état, vous obtiendrez très vraisemblablement une erreur de température basse (LEr) (consultez la page 32). Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel.
THERMOCOUPLE DISCONNECTED ERROR – "TEMP SENSOR OUT" (erreur de thermocouple débranché – « Capteur de température ne fonctionne pas »)	Cette erreur se produit lorsque les commandes ne reçoivent plus de lecture du thermocouple. Cette situation est causée lorsque la connexion du thermocouple à l'arrière des commandes devient lâche, lorsqu'un fil est brisé ou si le thermocouple est défaillant. Visitez le traeger.com/support pour connaître les étapes requises pour effectuer la vérification de la connexion. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).
PELLET LEVEL LOW ERROR – "PELLET LEVEL LOW" (erreur de faible quantité de granules – « Faible quantité de granules »)	Cette erreur s'affiche lorsque le capteur de granules détecte que le niveau de granules se situe à 25 % ou moins. Ajoutez des granules pour supprimer ce message.
PELLET LEVEL CRITICAL ERROR – "ADD PELLETS" (erreur de quantité de granules critique – « Ajoutez des granules »)	Cette erreur s'affiche lorsque le capteur de granules détecte que le niveau de granules se situe à 0 %. Ajoutez des granules pour supprimer ce message. Ne pas ajouter de granules peut provoquer une erreur de température basse (LEr) (consultez la page 32).
LOW TEMP WARNING (avertissement de température basse)	Cet avertissement se produit si la flamme du barbecue s'éteint et qu'il n'est pas capable de la rallumer. Vérifiez les granules et allumez de nouveau votre barbecue.
IGNITION WARNING (avertissement d'allumage) (notification sur l'application seulement)	Cet avertissement se produit si le barbecue n'a pas détecté d'allumage réussi dans la période allouée. Vérifiez les granules et allumez de nouveau votre barbecue.
COLD WEATHER STARTUP (mise en marche par temps froid)	Cet avertissement se produit lorsque la température ambiante tombe sous -29 °C (-20 °F) pendant plus de 30 s. Même si les commandes fonctionnent toujours, des dommages à l'écran des commandes peuvent se produire. Si le barbecue s'allume, vérifiez que l'écran fonctionne comme prévu. Si le barbecue ne s'allume pas, réchauffez-le et vérifiez pour voir si l'écran et les commandes fonctionnent comme prévu. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilise la plus récente version du micrologiciel. Si ce n'est pas le cas, communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).
PROBE FELL OUT (la sonde est tombée)	Cet avertissement se produit si la sonde n'est pas bien insérée dans l'aliment. Le message s'affiche lorsque la sonde est supérieure à 104 °C (220 °F) pendant que le barbecue fonctionne. Réinsérez la sonde dans l'aliment en suivant les instructions des pages 24 et 25.
BAD PROBE (mauvaise sonde)	Cet avertissement se produit si les commandes détectent un court-circuit dans la sonde pendant 10 s. La sonde devra être remplacée. Pour commander une nouvelle sonde, visitez le traeger.com ou communiquez avec le service à la clientèle (consultez la page 37).

SUPPRIMER LES NOTIFICATIONS

Après avoir résolu le problème indiqué dans la notification, cette dernière est supprimée à partir de l'élément de menu Menu – Settings – Clear Notifications (Menu – Réglages – Supprimer les notifications).

DÉPANNAGE SUITE

PROBLÈMES/QUESTIONS POUR LE WiFIRE®

PROBLÈME/QUESTION	SOLUTION RECOMMANDÉE
L'application affiche constamment « Lost Connection Attempting to Reconnect » (connexion perdue, tentative de reconnexion).	<p>Le signal Wi-Fi est peut-être faible. Essayez de déplacer le barbecue plus près du routeur ou le routeur plus près du barbecue. Vous pouvez aussi essayer d'augmenter la portée de votre réseau sans fil.</p> <p>Le signal faible peut être le résultat d'une obstruction entre l'antenne WiFIRE® du barbecue située à l'intérieur de la trémie et le réseau de votre maison. Placer le côté trémie du barbecue pour qu'il fasse face à la source du signal du réseau et/ou retirer les obstacles peut améliorer la qualité du signal.</p>
L'état du barbecue dans l'application est « Unknown » (inconnu).	<p>Essayez d'éteindre, puis de remettre en marche le barbecue.</p> <p>Essayez d'effectuer de nouveau un jumelage avec le réseau dans les réglages du barbecue :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Re-Pair Network" (effectuez de nouveau un jumelage) dans Grill Settings (les réglages du barbecue). <p>Supprimez le barbecue de l'application et déconnectez-le de votre réseau Wi-Fi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Delete Grill" (supprimer le barbecue) dans les réglages du barbecue.4. Effectuez une nouvelle connexion à partir des réglages du barbecue.
Je souhaite changer/ modifier le nom de mon barbecue.	<ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Edit Grill Name" (modifier le nom du barbecue) dans les réglages du barbecue.
Comment puis-je savoir la force du signal Wi-Fi sur mon barbecue?	<ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Grill Settings" (les réglages du barbecue), puis "Network Settings" (les réglages du réseau).4. La force du réseau Wi-Fi s'affiche comme suit :<ul style="list-style-type: none">• Excellent (excellente) : la force du signal est > -50 dB• Good (bonne) : la force du signal est entre -50 dB et -59 dB• Fair (correcte) : la force du signal est entre -60 dB et -69 dB• Poor (faible) : la force du signal est entre -70 et -79 dB• Unusable (inutilisable) : la force du signal est < -80 dB
Puis-je allumer mon barbecue en utilisant mon application?	Non. Vous devez mettre en marche manuellement votre barbecue. La mise en marche à distance n'est pas offerte dans l'application.
Puis-je éteindre mon barbecue en utilisant mon application?	<ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Shut Down Grill" (éteindre le barbecue).
L'application indique que mon barbecue est déjà inscrit dans un autre compte. Que dois-je faire?	Communiquez avec le service à la clientèle (voir la page 37).
Comment faire pour supprimer un barbecue de mon compte?	<ol style="list-style-type: none">1. Accédez à la section Remote (commande à distance) de l'application.2. Sélectionnez l'icône en forme d'engrenage située dans le coin supérieur droit de l'écran du barbecue.3. Sélectionnez "Delete Grill" (supprimer le barbecue) dans les réglages du barbecue.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous travaillons sans relâche pour améliorer la performance de votre barbecue. Assurez-vous que votre barbecue est connecté et utilisez la plus récente mise à jour du micrologiciel. Pour obtenir des instructions pour savoir comment vérifier la version du micrologiciel, visitez le traeger.com.
2. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Il est une bonne habitude d'attendre que le barbecue atteigne la température désirée avant d'effectuer des changements additionnels de température.
3. Pour passer de Fahrenheit à Celsius : Sélectionnez Temperature Units (les unités de température) à partir du menu. Tournez le bouton de sélection pour choisir entre FAHRENHEIT (°F) et CELSIUS (°C). Appuyez sur le centre du bouton pour confirmer. Le réglage sélectionné sera identifié par un *. La température sera maintenant affichée dans l'unité que vous avez sélectionnée.
4. Votre barbecue Traeger® est conçu pour fonctionner avec la porte fermée. Le fait de cuire des aliments en laissant la porte ouverte prolonge fortement la durée de la cuisson.
 - Placez des aliments congelés, cru, froid ou tout autre aliment non cuit dans le barbecue crée une réduction temporaire de la température interne de votre barbecue.
5. Ne pas surcharger la surface de cuisson avec des aliments pouvant déborder au-delà du bord de la cuvette d'égouttage. Ceci peut nuire à la circulation d'air durant la cuisson et peut allonger le temps nécessaire pour atteindre la température choisie.
6. Tenez toujours compte du type d'aliments que vous cuisinez.
 - Les aliments minces ont besoin d'une température élevée et d'un temps de cuisson court, alors que les aliments plus épais ont besoin d'une température basse et d'un plus long temps de cuisson.
 - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes pour une même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande atteigne une température sécuritaire pour la consommation.
 - La fonction de Keep Warm (maintien au chaud) n'est pas conçue pour bien faire cuire les aliments.
7. Maintenez le barbecue propre. Inspectez régulièrement votre barbecue pour les accumulations de graisse. Les incendies de graisse sont causés par un entretien inapproprié et régulier de votre barbecue et le non-respect du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 30 et 31). Même s'il y a beaucoup d'espace dans le barbecue, faites attention à ne pas y placer trop d'aliments qui peuvent produire une grande quantité de graisse inflammable (par exemple, plus de 0,5 kg [une livre] de bacon.) Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si vos cuissons précédentes ont produit un grand volume de graisses inflammables, nous vous recommandons fortement de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

REMARQUE : Prenez soin de votre barbecue en utilisant un nouveau couvre-cuvette d'égouttage Traeger® avant chaque cuisson pour aider à garder votre barbecue propre.

REMARQUES

SERVICE

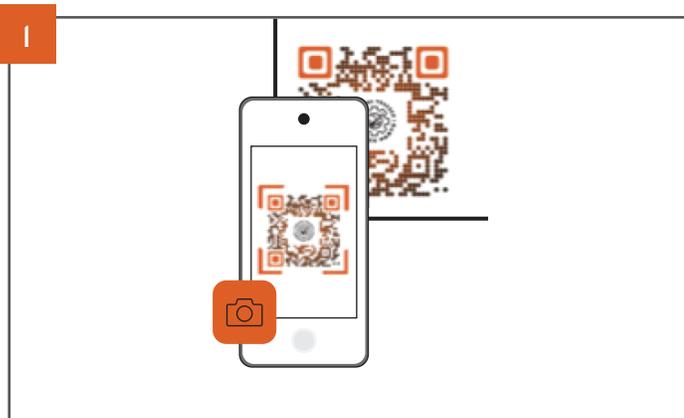


LE SERVICE À LA CLIENTÈLE BIEN CONNU DE TRAEGER offre les meilleurs services d'assistance. Si vous avez des questions à propos de votre barbecue de Traeger® ou si vous avez besoin d'astuces pour cuisiner votre première dinde pour l'Action de grâce, nos experts chevronnés pourront vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide relative à l'assemblage, l'installation, l'utilisation sécuritaire, les pièces, ou pour le service à la clientèle général, vous pouvez visiter notre site Web au traeger.com/support ou vous pouvez nous téléphoner ou nous écrire :

SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

Veuillez visiter le : traeger.com/support
Téléphone : É.-U./CA : **1 800 TRAEGER** 6 h – 22 h HNR
Adresse : TRAEGER PELLETT GRILLS LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, Ut 84101 USA

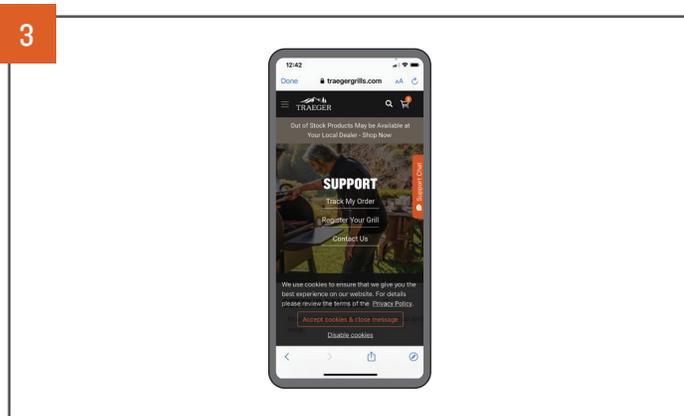
LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER N'EST QU'À UN BALAYAGE



Ouvrez la caméra de votre téléphone et pointez-la vers le code à barres 2D.



Attendez que la caméra l'enregistre et touchez la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît à votre écran.



Les informations en lien avec le code s'afficheront automatiquement.



GARANTIE DE BARBECUE TRAEGER®



GARANTIE LIMITÉE DE 7 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit les pièces et la couverture de ce barbecue Traeger® 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](https://www.traeger.com) ou chez un détaillant Traeger autorisé. Une liste des détaillants Traeger autorisés est présentée au <https://www.traeger.com/dealers> (chacun représentant un « vendeur autorisé »). La période de garantie et la couverture pour les pièces de remplacement sont les suivantes :

Périodes de garantie et couverture		
Pièces	Période de garantie	Couverture
Corps, pattes, tablette en acier inoxydable, couvercle de la trémie	7 ans	Ne rouillera pas
Grilles de barbecue	3 ans	Ne rouillera pas
Vis sans fin, moteur de la vis sans fin, ventilateur, commande	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Roulettes	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Tige chauffante, capteur de granules, cordon, capteur RTD et thermocouple	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Système de collecte des cendres, cuvette d'égouttage à graisse	1 an	Ne rouillera pas
Joint de porte	1 an	Ne s'usera pas et ne s'effilochera pas
Sonde à viande	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication

L'entière responsabilité de Traeger et votre recours exclusif constituent le remplacement de la pièce défectueuse de votre barbecue Traeger®. 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'évacuation à graisse ou du système de collecte des cendres.

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 granules de bois conçues pour des barbecues à granules a été utilisé dans le barbecue; (vi) des granules pour un poêle à granules sont utilisées 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 pendant le transport. Pour cette raison, nous vous recommandons fortement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison au moment de l'expédition 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
TRAEGERHOOD

SUIVEZ-NOUS : TRAEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills
533 South 400 West
Salt Lake City, Ut 84101 USA

traeger.com

Fabriqué en Chine