



GUIDE D'UTILISATION

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION



**BIENVENUE DANS LA RÉVOLUTION AU FEU DE BOIS.
NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MEILLEUR DE VOTRE TRAERER.**
Scannez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, ainsi que pour apprendre comment tirer
le meilleur parti de votre plaque de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION TRAEGER

Veuillez lire ce guide avant l'installation ou l'utilisation de la plaque de cuisson à induction. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages et des blessures corporelles, voire la mort. Si vous installez cette unité pour quelqu'un d'autre, remettez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et puisse le consulter ultérieurement.

Pour réduire le risque de blessure ou de dommages à la plaque de cuisson à induction, des consignes de sécurité de bases devraient toujours être suivies, notamment :

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Ne pas mettre ou ranger de matériau inflammable/combustible (par ex. alcool, bombes aérosols) sur ou près de la plaque de cuisson.
- Pour une bonne utilisation et ventilation, utiliser uniquement la plaque de cuisson quand elle est installée sur la tablette latérale d'un barbecue Traeger. Si vous retirez la plaque de cuisson du barbecue, utilisez uniquement la plaque de cuisson sur une surface sèche, stable, à niveau, ininflammable et non métallique.
- Ne pas obstruer les panneaux d'entrée et de sortie d'air de la plaque de cuisson. Bloquer le flux d'air dans la plaque de cuisson piège la chaleur, ce qui peut créer un risque d'incendie.
- Toujours utiliser la taille adéquate de casseroles et de poêles. Utiliser des ustensiles de cuisine trop petits peut provoquer un incendie ou des blessures.
- Faire très attention lors de la cuisson avec des huiles. Ne jamais laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous faites des fritures.
- Ne pas la placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
- Si de l'huile ou de la graisse se renverse sur la plaque de cuisson ou le barbecue, débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Des éclaboussures d'huile peuvent résulter en un incendie, ce qui pourrait provoquer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Utiliser des gants résistants à la chaleur pour toucher la surface de cuisson, les ustensiles de cuisine, la nourriture, ou du liquide pendant ou immédiatement après avoir utilisé la plaque de cuisson.
- Laisser la plaque de cuisson refroidir et retirer tous les ustensiles de cuisine avant de la déplacer ou de la nettoyer. Les produits de nettoyage peuvent produire des vapeurs toxiques quand il sont utilisés sur des surfaces chaudes.
- Ne pas poser des objets métalliques tels que des couteaux ou des cuillères sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Surveiller la plaque de cuisson de près si vous l'utilisez dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.

- Faites très attention quand vous ajoutez de l'eau ou d'autres liquides dans une poêle chaude, la vapeur produite peut causer des brûlures.
- Ne pas chauffer des conserves et des récipients fermés, car ils pourraient exploser.
- Exposée à la lumière directe du soleil, la plaque de cuisson peut devenir chaude.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Quand vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, abaissez lentement la nourriture dans le liquide de cuisson pour éviter les éclaboussures. La nourriture doit être complètement décongelée et séchée avec une serviette avant d'être immergée. Ne jamais mélanger de l'eau ou de la glace avec de l'huile ou de la graisse chaude.

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique

- Veiller à ce que la plaque de cuisson ou le cordon de la prise ne soit pas mouillée, à ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau, à ne pas toucher la plaque de cuisson avec des mains mouillées, ou à ne pas l'utiliser dans un environnement humide.
- Ne pas démonter la plaque de cuisson à induction. La plaque de cuisson doit être réparée par un fournisseur de services agréé.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson si la vitre est cassée ou fissurée. Des liquides pourraient s'infiltrer dans la plaque de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson si le cordon ou la prise est endommagé.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée d'une quelconque manière.
- Brancher uniquement à des prises correctement mises à la terre.
- S'assurer que le cordon ne présente aucun défaut lorsque vous utilisez la plaque de cuisson sur un barbecue Traeger. Si vous retirez la plaque de cuisson du barbecue, ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher de surface chaude.
- Brancher toujours au barbecue en premier lieu, ensuite brancher le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons sur « off », ensuite retirer la fiche de la prise murale
- Débrancher la plaque de cuisson du barbecue quand elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT Champ électromagnétique

- Cette plaque de cuisson émet un champ électromagnétique. Les personnes ayant un pacemaker ou un appareil médical similaire devraient consulter leur médecin ou se renseigner auprès du fabricant de l'appareil avant toute utilisation.
- Tenir tous les objets affectés par des aimants, y compris les cartes de crédit et autres articles à bande magnétique, éloignés de la plaque de cuisson lorsqu'elle est utilisée pour éviter tout dommage.

⚠ ATTENTION Risque lié à la vitre

- Ne pas casser la vitre de la plaque de cuisson.
- Ne pas laisser tomber d'ustensile de cuisine ou autres objets sur la plaque de cuisson.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisine avec un fond, des pieds ou des coins inférieurs à bords coupants sur la plaque de cuisson.
- Ne pas placer d'objets pesant plus de 23 kg. (50 lb) sur la plaque de cuisson.
- Soulever—ne pas faire glisser— les ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson.

⚠ ATTENTION Risque d'endommagement du produit

- Ne pas utiliser la plaque de cuisson pour toute autre chose que l'usage domestique pour lequel elle a été conçue.
- Ne pas laisser de poêle vide sur une plaque de cuisson allumée pendant plus de deux minutes.
- Utiliser uniquement des poêles compatibles à l'induction sur la plaque de cuisson.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareils peut provoquer des blessures.

DÉCLARATION DE LA FCC

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

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

Cet équipement a été testé et déclaré conforme à la section 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de signal radio ou télévisuel, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger ces interférences par l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

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

Cet appareil est conforme à la licence d'Industrie Canada exemptée des normes RSS. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) il est possible que cet appareil ne provoque pas d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toutes interférences, y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

- 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**
- 5 APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION**
- 6 INSTALLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON**
- 7 COUPLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON À VOTRE BARBECUE**
- 8 CUISINEZ AVEC VOTRE PLAQUE DE CUISSON**
- 13 ENTRETENEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON**
- 13 DÉPANNAGE**
- 14 SERVICE**
- 15 GARANTIE**

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Vous pouvez désormais simplifier la préparation de vos repas en faisant tout au même endroit. Créez de délicieux accompagnements pour aller avec vos chefs d'œuvres au feu de bois. Avec la plaque de cuisson à induction Traeger vous pouvez saisir, faire mijoter, faire sauter, frire et bouillir de la nourriture sur votre barbecue ! Débloquez votre créativité culinaire et essayez-vous à de nouveaux styles culinaires :

- Faire mijoter – Allez encore plus loin et réchauffez vos sauces maison et réductions.
- Faire sauter – Ajoutez des accompagnements de légumes au menu ou finissez les protéines avec un peu de chaleur.
- Frire – Bain de friture, sauté, frites ; cette plaque de cuisson s'occupe de vos envies de friture les plus folles.
- Bouillir – Faites bouillir de l'eau pour les nouilles, ou ajoutez vos protéines et légumes préférés et laissez votre dîner mijoter.
- Saisir – Montez le feu et ajoutez un peu d'huile/graisse dans une poêle pour caraméliser la surface pour la nourriture, principalement le bœuf.

COMMENT FONCTIONNE L'INDUCTION

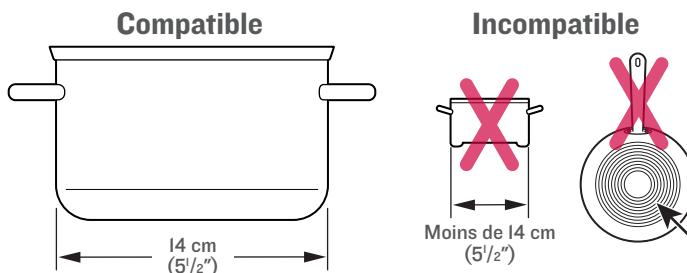
La cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuisine avec un courant magnétique. Chauffer avec un aimant peut paraître magique, et oui, cela y ressemble presque. Puisque l'unité utilise un courant magnétique pour chauffer, le matériau de la poêle doit aussi être ferreux pour compléter le champ magnétique (voir « Conseils de compatibilité des poêles » à droite).

L'induction élimine le besoin d'une flamme nue ou d'un brûleur, créant une expérience de cuisine plus sûre. La technologie de l'induction fournit aussi une cuisson rapide, une température constante et précise, et un nettoyage facile.

CONSEILS DE COMPATIBILITÉ DES POÊLES

Nous espérons que vos poêles sont compatibles ! Cependant, parfois, le matériau de la poêle n'est pas compatible avec l'induction. Les poêles non ferreuses et/ou avec un diamètre de surface trop petit ne chaufferont pas sur cette plaque de cuisson. Les poêles compatibles à l'induction comprennent celles en acier inoxydable ferreux, en fer ou en fonte. Nous recommandons toutes nos poêles à induction Traeger.

Vous n'êtes pas sûr que votre poêle fonctionnera ? Pas de problème – voir notre « Vérification de compatibilité des poêles » en page 9.



Matériau :

- Acier inoxydable ferreux, fer, fonte

Dimensions et forme :

- Fond plat 14 cm (5 1/2") de diamètre

Matériau :

- Ustensiles de cuisine en céramique, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- Disque métallique en-dessous de la poêle

Dimensions et forme :

- Base non plate
- Base de moins de 14 cm (5 1/2") de diamètre

REMARQUE : des ustensiles de cuisine de qualité inférieure peuvent offrir des performances médiocres. Les ustensiles de cuisine avec une base de diamètre plus grand peuvent être utilisés ; cependant, seule l'aire de la casserole au-dessus de la bobine à induction chauffera. Plus l'ustensile de cuisine s'étend au-delà de la bobine, plus les performances générales seront réduites.



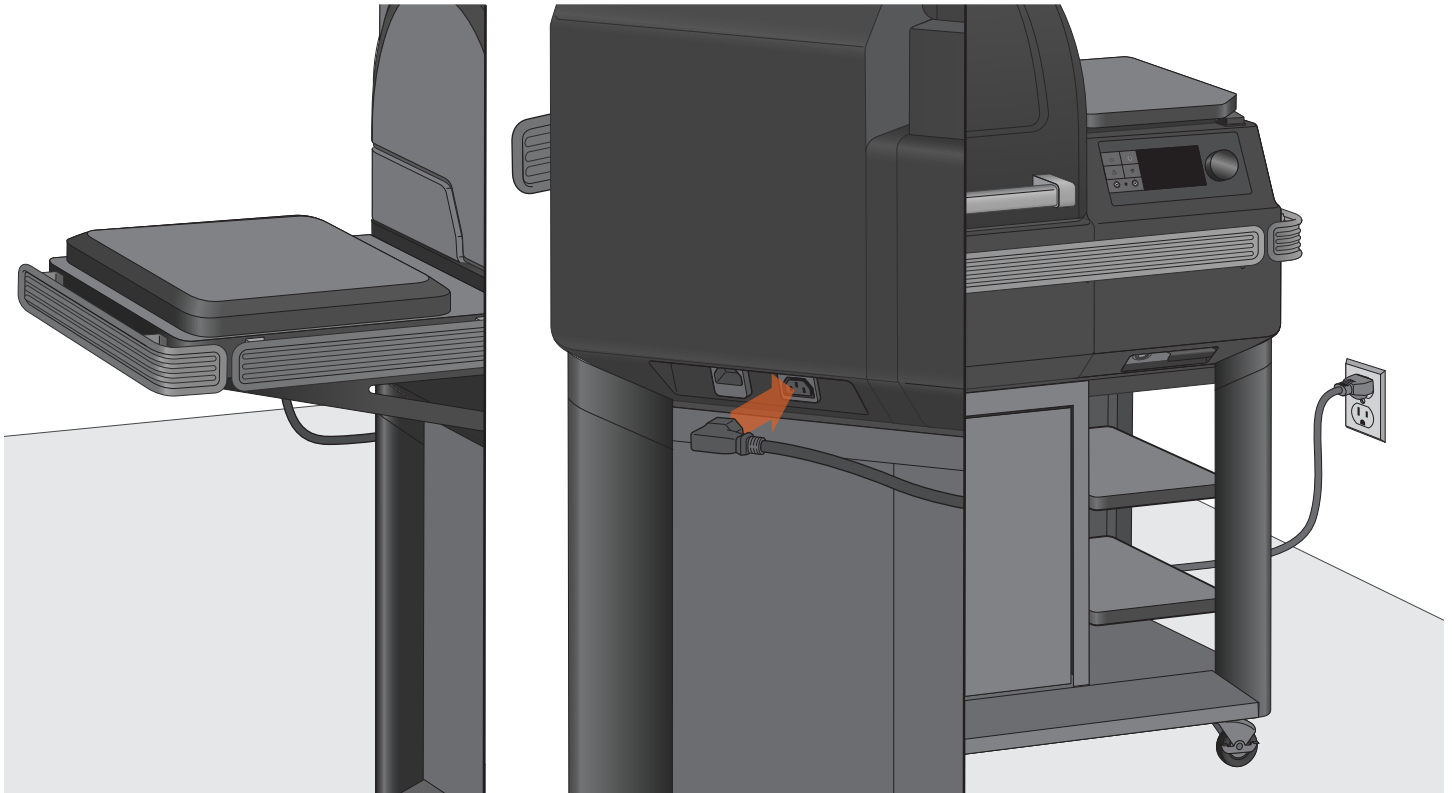
ATTENTION! Risque d'endommagement de l'équipement

N'EST PAS CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE AVEC DES POÊLES EN ALUMINIUM AVEC UN DISQUE MÉTALLIQUE EN-DESSOUS. SOUS UNE CHALEUR INTENSE, LE DISQUE MÉTALLIQUE SE SÉPARERA DE LA POÊLE. CES POÊLES PEUVENT ENDOMMAGER VOTRE UNITÉ ET ANNULER LA GARANTIE.

INSTALLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Placez la plaque de cuisson à induction dans la tablette latérale. Fixez-la avec des vis sur le dessous. Assurez-vous que le cordon d'alimentation passe en-dessous et dans l'ouverture de la tablette latérale. Branchez la plaque de cuisson à induction sur le barbecue derrière la trémie à granulés.

BRANCHEZ AU BARBECUE

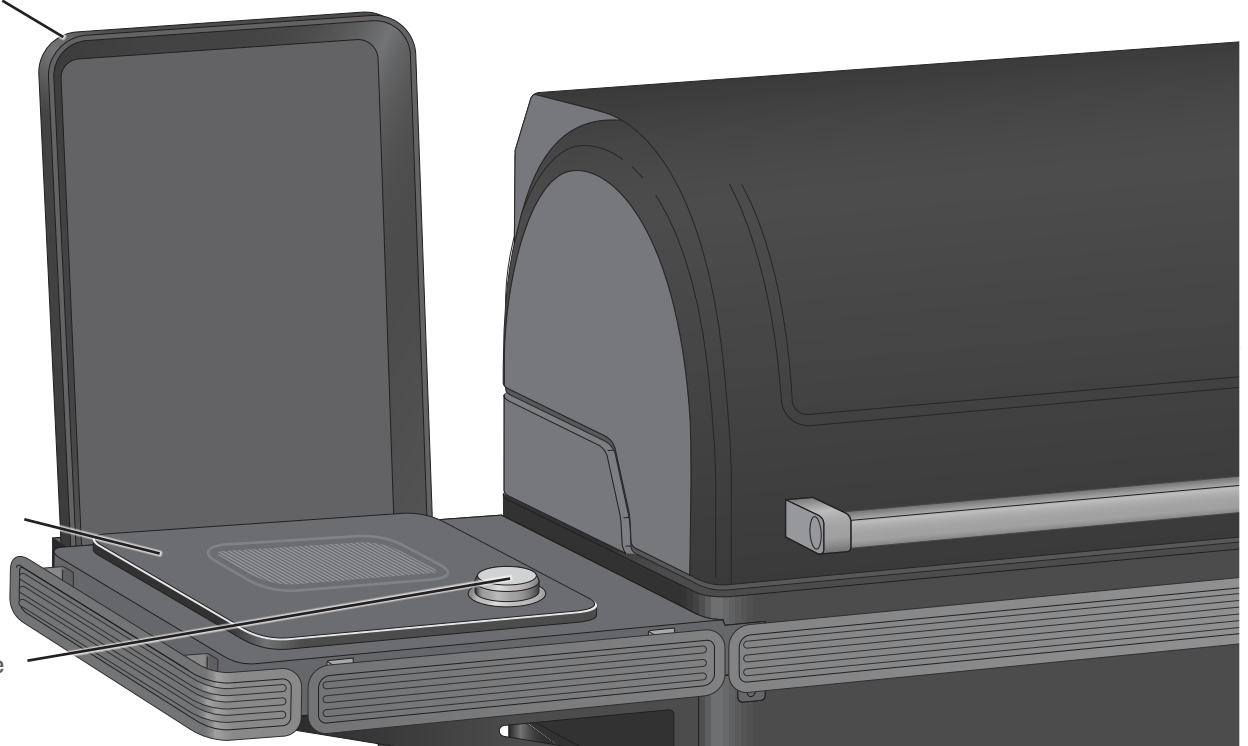


CUISINEZ FACILEMENT

Couvercle

Unité de chauffage

Bouton de contrôle

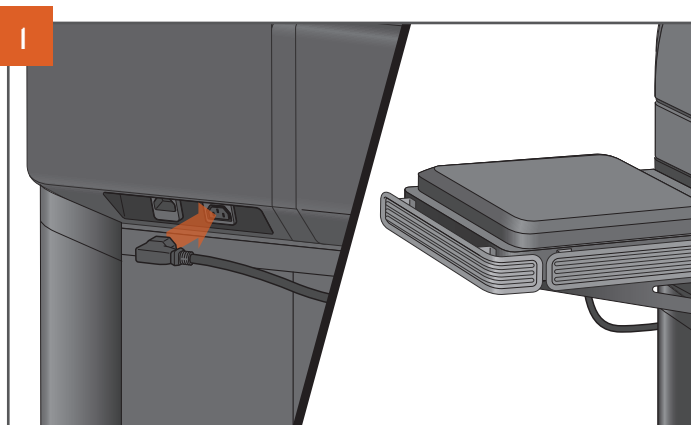


COUPLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON À VOTRE BARBECUE

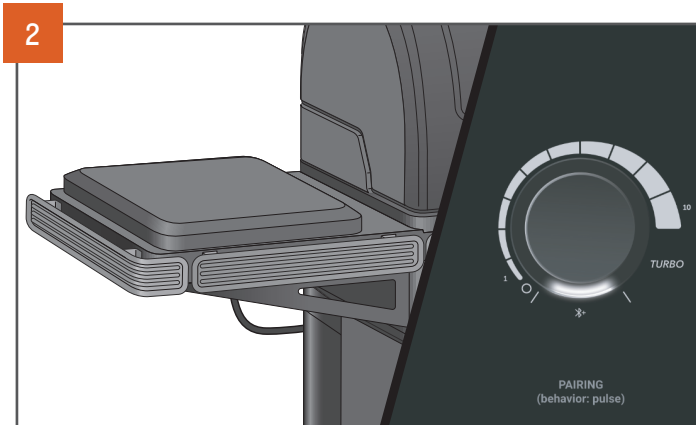
Tirez le meilleur de votre plaque de cuisson à induction Traeger en couplant l'unité au barbecue et à l'application Traeger. Votre appareil de contrôle du barbecue est la plateforme centrale pour tous vos appareils Bluetooth et WiFIRE. Après une connexion Bluetooth réussie à votre barbecue, le barbecue relaiera toutes les informations de cuisson de l'application à la plaque de cuisson, et inversement.

Le couplage initial de la plaque de cuisson est une procédure qui ne se fait qu'une seule fois. Une fois que la plaque de cuisson à induction est couplée à votre barbecue, le barbecue reconnaîtra l'unité et la connectera automatiquement au démarrage. Si vous avez acheté votre plaque de cuisson à induction en même temps que votre barbecue, nous vous recommandons de coupler cet appareil lors de la procédure d'accueil de première utilisation afin de gagner du temps par la suite. Si ce n'est pas le cas, ne vous inquiétez pas ! Suivez les étapes suivantes et commencez à cuisiner sur votre plaque de cuisson à induction Traeger en deux temps trois mouvements !

REMARQUE : vous ne pouvez pas coupler votre plaque de cuisson à induction directement à l'application Traeger. Pour surveiller avec l'application, procédez comme suit sur le barbecue :



Pour s'assurer que la plaque de cuisson à induction Traeger est prête à être couplée, branchez la plaque de cuisson à induction sur le barbecue. Cette fiche se situe à l'arrière du barbecue derrière la trémie. Avec l'interrupteur de l'alimentation principale du barbecue sur ON et la plaque de cuisson à induction branchée, l'unité va s'allumer et le Bluetooth va commencer à émettre.



Une fois branchée, les lumières au-dessus de l'icône du Bluetooth sur le bouton de la plaque de cuisson vont commencer à clignoter par pulsations. Cela signifie que la plaque de cuisson à induction émet son signal. Les lumières du Bluetooth ne clignotent pas ? Essayez de débrancher et de rebrancher l'unité au barbecue.



Si la plaque de cuisson à induction émet et que l'appareil de contrôle du barbecue est allumé, la fenêtre contextuelle ci-dessus devrait apparaître sur l'écran du barbecue.

REMARQUE : le barbecue ne peut capter le signal Bluetooth d'une plaque de cuisson à la fois uniquement. Si vous avez plusieurs plaques de cuisson à induction Traeger, veillez à éteindre les autres plaques de cuisson pendant que vous coupez l'appareil souhaité.



Si vous avez manqué ou quitté la fenêtre contextuelle trop tôt, ne vous inquiétez pas ! Vous pouvez aussi utiliser le bouton du menu dans le coin supérieur gauche de l'appareil de contrôle du barbecue pour naviguer jusqu'à l'élément du menu « Accessories » (Accessoires), et ensuite « Pair Cooktop » (Coupler la plaque de cuisson).

COUPLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON À VOTRE BARBECUE (SUITE)

5

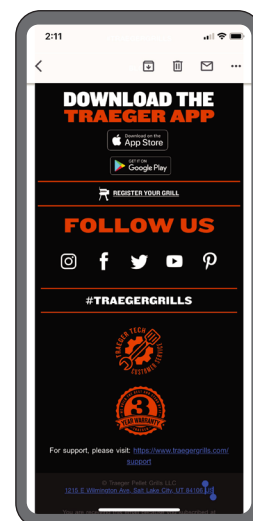
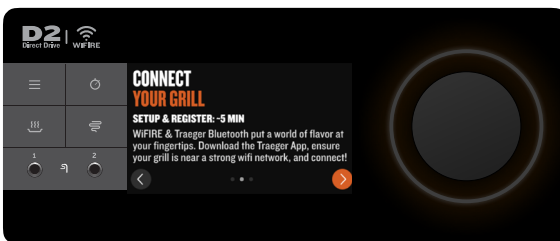
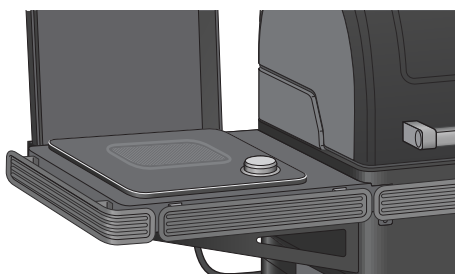


Une fois que votre barbecue se connecte avec succès à votre plaque de cuisson à induction, une fenêtre de connexion réussie apparaîtra sur le barbecue. Les lumières au-dessus de l'icône du Bluetooth sur votre plaque de cuisson à induction s'arrêteront de clignoter par pulsations et resteront allumées.

REMARQUE : une fois couplée au barbecue, votre plaque de cuisson à induction apparaîtra automatiquement sur l'écran de contrôle du barbecue de votre application Traeger.

CUISEZ AVEC VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Chez Traeger nous gardons les choses simples, tout en offrant une polyvalence maximale. Cette plaque de cuisson à induction est contrôlée par un seul bouton sur l'unité. Nous recommandons d'utiliser principalement ce bouton. Vous pouvez aussi connecter votre plaque de cuisson à induction à votre barbecue. La connexion au barbecue vous permettra de surveiller le niveau de puissance et vous alertera de toutes erreurs qui pourraient survenir. Téléchargez l'application Traeger pour débloquer encore plus de fonctionnalités. Avec une connexion Bluetooth établie, le barbecue enverra les informations de la plaque de cuisson à l'application Traeger, et vous pourrez surveiller le niveau de puissance peu importe la distance !

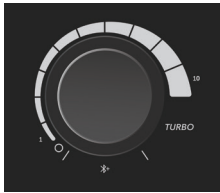


REMARQUES :

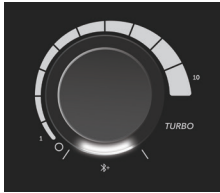
- Si la plaque de cuisson est branchée et que l'alimentation principale du barbecue est allumée, vous pouvez cuisiner avec votre plaque de cuisson à induction. Le barbecue peut être en cycle d'arrêt ou en veille et cela n'affectera pas la plaque de cuisson à induction.
- Si l'alimentation principale du barbecue est arrêtée, la plaque de cuisson à induction s'éteint.
- La plaque de cuisson n'a pas à être couplée au barbecue pour utiliser la plaque de cuisson à induction.
- Ne pas préchauffer des ustensiles de cuisine vides pendant plus de 2 minutes. En raison de la rapidité et de l'efficacité de la plaque de cuisson à induction, les ustensiles de cuisine peuvent surchauffer très vite et être endommagés.
- Retirer un ustensile de cuisine de la surface de cuisson pendant plus de 10 secondes va automatiquement couper la chaleur sur la plaque de cuisson à induction. Retirer un ustensile de cuisine pendant moins de 10 secondes ne va pas interrompre le fonctionnement de la plaque.
- Utiliser une tension autre que la tension nominale indiquée va endommager la plaque de cuisson à induction. Une tension incorrecte, ou une modification au cordon d'alimentation ou aux composants électriques peuvent endommager l'unité et annuleront la garantie. Placez un ustensile de cuisine compatible avec l'induction contenant de la nourriture au centre de la plaque de cuisson à induction.

CONTRÔLE PRÉCIS

Vous n'êtes pas sûr de ce que le cercle lumineux veut dire ? Conservez cette légende pour la consulter ultérieurement. Les lumières orange indiquent que l'unité est chaude/en train de chauffer. Veillez à faire attention à cette surface chaude.



OFF/INACTIF – Si la plaque de cuisson n'est pas branchée ou s'il n'y a pas d'interaction pendant un certain laps de temps, le cercle lumineux s'éteindra.

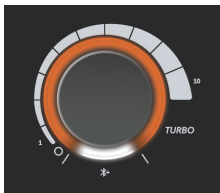


ÉMISSION (PULSATIONS) – Si les lumières au-dessus de l'icône du Bluetooth clignotent par pulsations, l'unité émet son signal Bluetooth. Le barbecue pourra voir ce signal et commencer le couplage. Si la lumière ne clignote pas par pulsations, éteignez l'unité puis rallumez-la pour relancer son mode d'émission.

COUPLÉ (CONTINU) – Si les lumières au-dessus de l'icône du Bluetooth sont allumées en continu, l'unité est connectée et le couplage avec le barbecue a réussi.



SÉLECTION DE LA PUISSANCE – D'un état de couplé ou non couplé, tournez simplement le bouton de contrôle au niveau de puissance souhaité. Une lampe LED unique s'illuminera et clignotera jusqu'à confirmation. Pour confirmer et commencer à chauffer au niveau de puissance indiqué, poussez le bouton vers le bas.



TURBO – Montez la chaleur et envoyez-la à plein Turbo avec notre réglage de puissance le plus élevé ! Le TURBO est idéal pour saisir les steaks ou pour roussir votre accompagnement au poivron préféré.

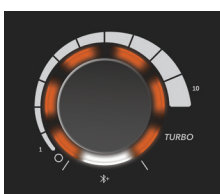
REMARQUE : l'induction chauffe vite. Pour éviter la surchauffe, la plaque de cuisson à induction commencera à réduire la puissance de manière intermittente.



CONFIRMATION DE CUISSON – Une poêle compatible doit être posée sur la plaque quand vous confirmez votre sélection du niveau de puissance. Quand vous appuyez sur le bouton de contrôle, le cercle lumineux va se remplir pour désigner le niveau de puissance et devenir orange, couleur qui indique une surface chaude. Vous devriez aussi entendre un ventilateur démarrer et commencer le processus de chauffe.



VÉRIFICATION DE COMPATIBILITÉ DES POÊLES – L'unité lancera un test de compatibilité quand vous appuyez sur le bouton de contrôle et qu'il n'y a pas de poêle ou qu'une poêle non compatible est détectée. Lors de cette procédure, une lumière blanche va monter jusqu'à TURBO puis redescendre jusqu'à OFF plusieurs fois avant de s'éteindre, indiquant l'absence de poêle ou une poêle incompatible. Ce statut apparaîtra aussi si vous levez la poêle de la surface pendant plus de quelques secondes lors de la cuisson.



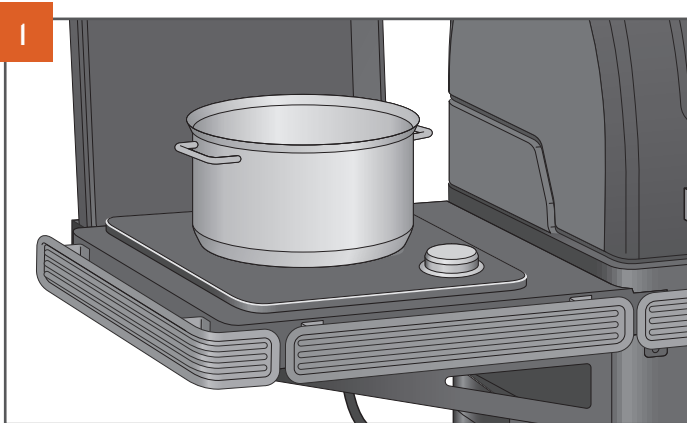
ERREUR DE SURCHAUFFE (CERCLE LUMINEUX CLIGNOTANT) – De chaudes journées d'été associées à une chaleur TURBO pendant une durée prolongée peuvent parfois provoquer une erreur de surchauffe. Si c'est le cas, la plaque de cuisson à induction va protéger l'électronique interne et lancer une erreur de surchauffe pour refroidir l'appareil. Laisser la plaque de cuisson à induction refroidir et ne pas débrancher ou arrêter l'unité.



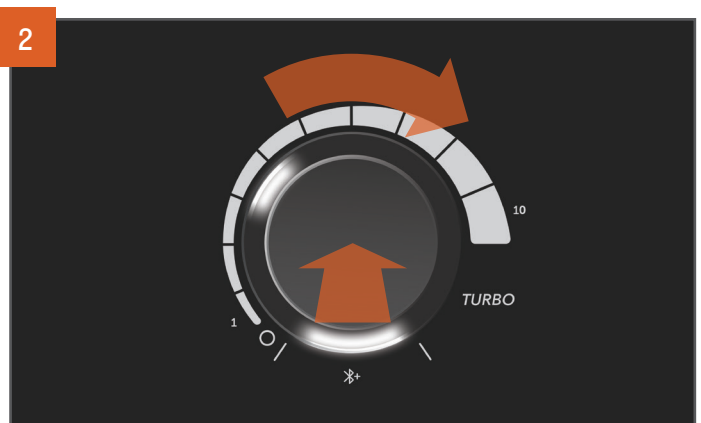
CYCLE DE REFROIDISSEMENT – Tout comme le barbecue, la plaque de cuisson à induction va lancer un cycle de refroidissement quand vous arrêtez l'unité. Une lumière orange va tourner sur le bouton dans le sens antihoraire et le ventilateur va poursuivre le refroidissement de la plaque de cuisson. Le cercle lumineux s'arrêtera de tourner une fois le cycle terminé.

CUISINEZ AVEC VOTRE PLAQUE DE CUISSON (SUITE)

COMMENT CUISINER AVEC VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION TRAEGER

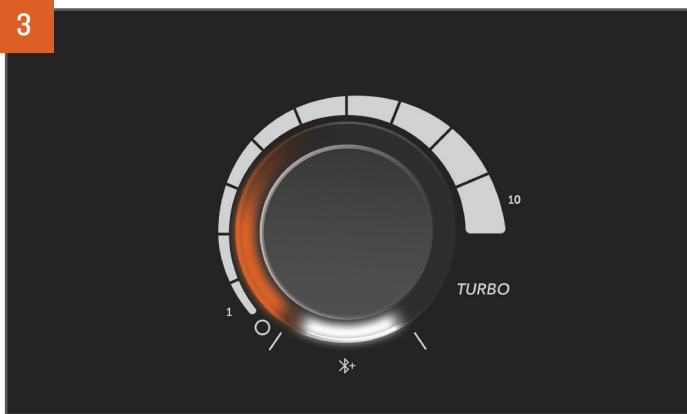


Pour définir un niveau de puissance, vous devrez avoir une poêle compatible à l'induction sur la surface. La plaque de cuisson à induction ne chauffera pas s'il n'y a pas de poêle sur la plaque. Vous n'êtes pas sûr que votre poêle est compatible avec l'induction ? Voir page 9 pour la « Vérification de compatibilité des poêles ».

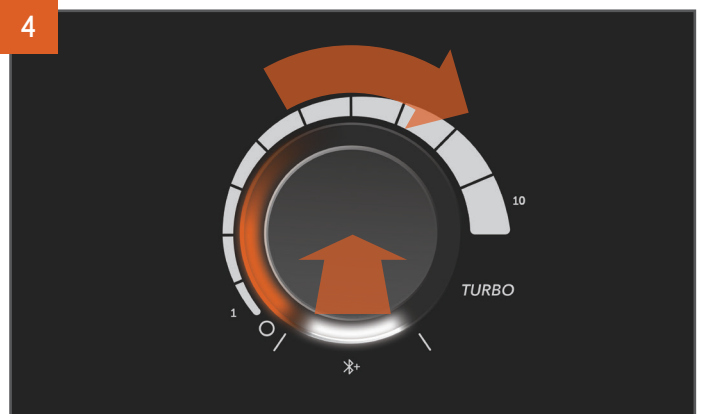


Tournez le bouton de contrôle au niveau de puissance désiré et enfoncez. Le cercle lumineux clignotera jusqu'à ce que vous appuyez sur le bouton. Pour bouillir et saisir, mettez le bouton sur TURBO.

REMARQUE : cuisiner avec le réglage TURBO pendant une durée prolongée peut provoquer une surchauffe de la plaque de cuisson. Dans ce cas, l'unité protégera les composants internes et lancera une erreur de surchauffe pour refroidir la plaque. Laisser l'unité refroidir et ne pas la débrancher ou l'éteindre.

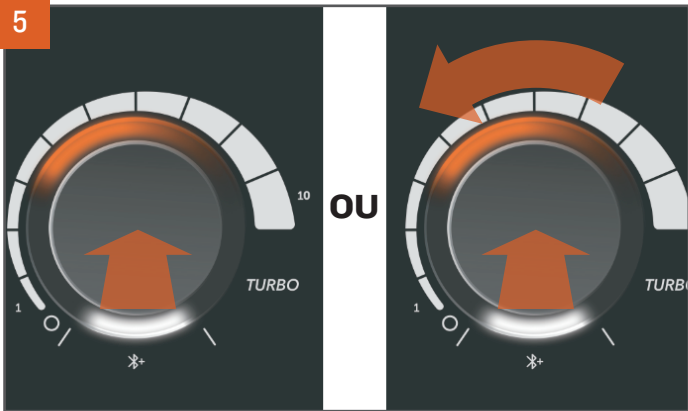


Après avoir appuyé sur le bouton de contrôle pour sélectionner le niveau de puissance, le cercle lumineux deviendra orange pour indiquer que la surface est chaude. Par contre, si le cercle lumineux devient blanc et qu'il passe de « off » à « TURBO », sans arrêt, la plaque de cuisson procède à une vérification de compatibilité de la poêle et il est probable que la poêle n'est pas compatible avec l'induction. Voir page 9 pour la « Vérification de compatibilité des poêles ».



Pour changer de niveau de puissance, tournez simplement le bouton de contrôle sur un nouveau niveau de puissance et appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.

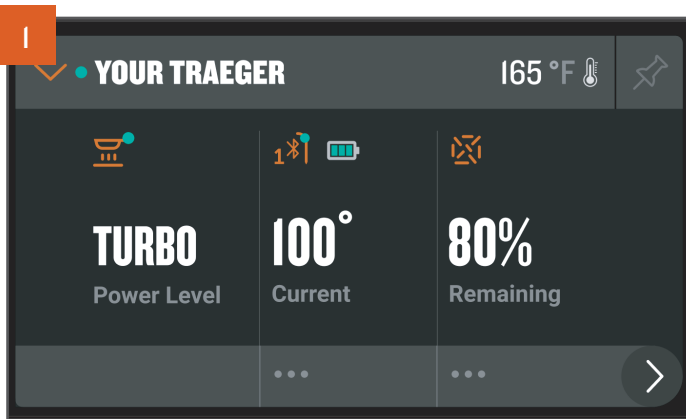
5



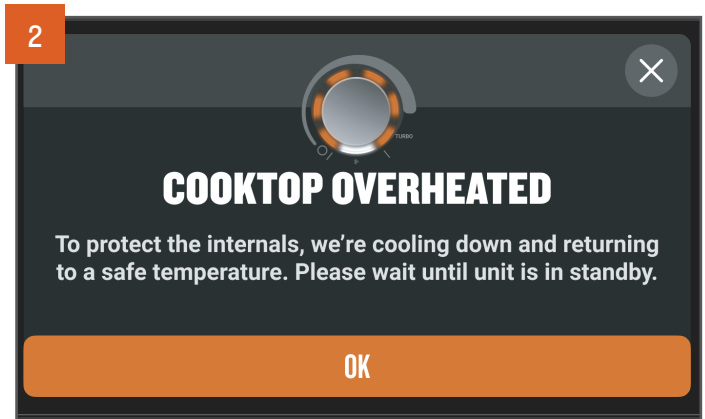
Pour éteindre, soit (1) appuyer et tenir le bouton de contrôle enfoncé pendant trois secondes, ou (2) tourner le bouton sur OFF et appuyer pour sélectionner. Le cercle lumineux lancera un cycle de refroidissement. Tout comme pour le barbecue, ce cycle de refroidissement est important pour protéger les composants internes. Ne pas couper l'alimentation électrique ou débrancher le barbecue avant la fin de ce cycle. Le cercle lumineux orange s'arrêtera de tourner une fois le cycle terminé.

CUISINEZ AVEC VOTRE PLAQUE DE CUISSON (SUITE)

SURVEILLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON AVEC VOTRE BARBECUE



Lorsque la plaque de cuisson est couplée et connectée au barbecue, le tableau de commande du barbecue va afficher le niveau de puissance et le statut de la plaque de cuisson.

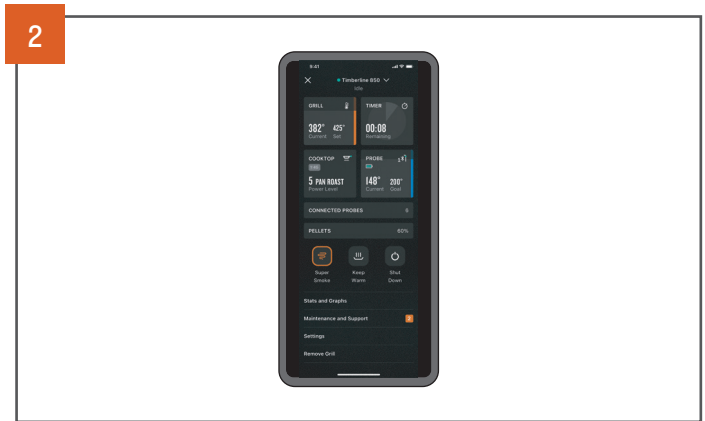


En cas d'erreur, le barbecue fournira des informations supplémentaires et des conseils de dépannage.

SURVEILLEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON AVEC VOTRE APPAREIL INTELLIGENT



Rendez-vous sur l'App Store ou Google Play Store pour télécharger l'application Traeger sur votre appareil intelligent.



Une fois que la plaque de cuisson est couplée et connectée au barbecue (voir la page 7 pour les instructions sur comment coupler à votre barbecue), la mosaïque de la plaque de cuisson à induction apparaîtra sur l'écran de contrôle du barbecue dans l'application.

REMARQUE : vous devez coupler votre plaque de cuisson directement à votre barbecue pour que la mosaïque de la plaque de cuisson à induction apparaisse dans l'application Traeger. La plaque de cuisson n'apparaît pas directement sur votre appareil intelligent et l'application n'est pas impliquée dans le procédé de couplage de la plaque de cuisson.

ENTRETIENEZ VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie utile de votre plaque de cuisson à induction, la nettoyer après chaque utilisation.

1. Éteindre la plaque de cuisson en appuyant et en tenant le bouton de contrôle enfoncé pendant 3 secondes.
2. Laisser l'unité effectuer le cycle de refroidissement.
3. Débrancher le barbecue.
4. Laisser la plaque de cuisson refroidir.
5. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide propre.
6. Essuyer soigneusement toute trace de savon doux ou de nettoyeurs chimiques.
7. Quand elle n'est pas utilisée, toujours couvrir la plaque de cuisson.
8. Tenir la plaque de cuisson loin de l'eau, tant le dessus que le dessous.
9. Ne pas remettre la housse sur la plaque de cuisson avant qu'elle n'ait totalement refroidi.
10. Protéger la plaque de cuisson du mauvais temps, y compris les températures extrêmes et l'humidité.



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique

EMPÊCHER L'EAU ET LES AUTRES LIQUIDES DE PÉNÉTRER À L'INTÉRIEUR DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION.

DU LIQUIDE À L'INTÉRIEUR DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. NE PAS VAPORISER D'EAU NI DE PRODUITS NETTOYANTS. LE LIQUIDE POURRAIT ENTRER EN CONTACT AVEC DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES ET PROVOQUER UN COURT-CIRCUIT OU UN CHOC ÉLECTRIQUE.



ATTENTION ! Risque de brûlure

LAISSER LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION REFFROIDIR AVANT DE LA DÉPLACER OU DE LA NETTOYER. LA SURFACE

DE CUISSON DE LA PLAQUE DE CUISSON RESTE CHAUDE MÊME LORSQUE LA PLAQUE DE CUISSON EST ÉTEINTE. LE NETTOYAGE D'UNE SURFACE CHAUDE AVEC UNE ÉPONGE HUMIDE POURRAIT PROVOQUER UNE BRÛLURE PAR LA VAPEUR. CERTAINS PRODUITS DE NETTOYAGE PEUVENT PRODUIRE DES FUMÉES TOXIQUES QUAND ILS SONT APPLIQUÉS SUR UNE SURFACE CHAUDE.



ATTENTION ! Risque d'endommagement d'équipement

NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUVANT CRÉER DES GRIFFURES OU DE TAMPONS ABRASIFS POUR NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON. CEUX-CI PEUVENT ENDOMMAGER LA FINITION. DES RÉSIDUS POURRAIENT CORRODER LA SURFACE DE L'UNITÉ.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La plaque de cuisson à induction s'éteint après 10 secondes.	Il n'y a pas de casserole/poêle sur la plaque de cuisson à induction ou la casserole/poêle n'est pas un ustensile de cuisine compatible à l'induction, donc la plaque de cuisson à induction s'est éteinte. C'est normal.	Vérifiez que la casserole/poêle est compatible à l'induction. Voir « Conseils de compatibilité des poêles » en page 5.
La plaque de cuisson à induction est allumée, mais ne chauffe pas.	L'ustensile de cuisine est peut-être trop petit ou il n'est pas compatible à l'induction.	
L'état de surchauffe s'affiche sur le cercle lumineux, une erreur de surchauffe s'affiche sur l'appareil de contrôle du barbecue, et la plaque de cuisson à induction s'est arrêtée de chauffer.	La fonctionnalité de protection en cas de surchauffe a peut-être été activée.	Voir « Erreur de surchauffe » en page 9.
La plaque de cuisson à induction s'est soudainement arrêtée de fonctionner.	Le cordon de la plaque de cuisson à induction est peut-être mal mis ou il n'est pas branché.	Veillez à ce qu'il soit branché.
Les lampes LED de la plaque de cuisson à induction au-dessus de l'icône du Bluetooth continuent de clignoter.	La plaque de cuisson à induction n'a pas été couplée avec succès.	Débrancher puis rebrancher pour recommencer le procédé de couplage.

SERVICE



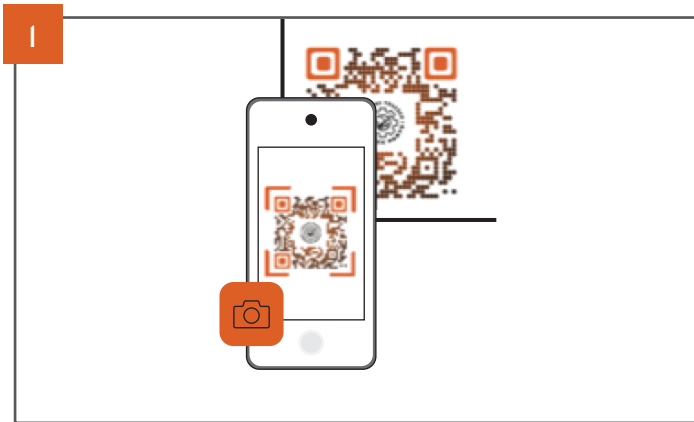
LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur du secteur. Si vous avez des questions sur votre produit Traeger ou si vous avez besoin de conseils pour cuisiner votre première dinde, nos experts chevronnés sont là pour vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement en toute sécurité, les pièces, ou le « general customer service » (en anglais uniquement) vous pouvez consulter notre site Web traeger.com/support ou nous téléphoner ou nous écrire à l'adresse suivante :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veillez consulter traeger.com/support
Téléphone : U.S.A. / Canada : **1-800-TRAEGER** de 10 h 00 à 18 h 00
Heure des Rocheuses (UTC -7)

Adresse : TRAEGER PELLETT GRILLS LLC
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106 — U.S.A.

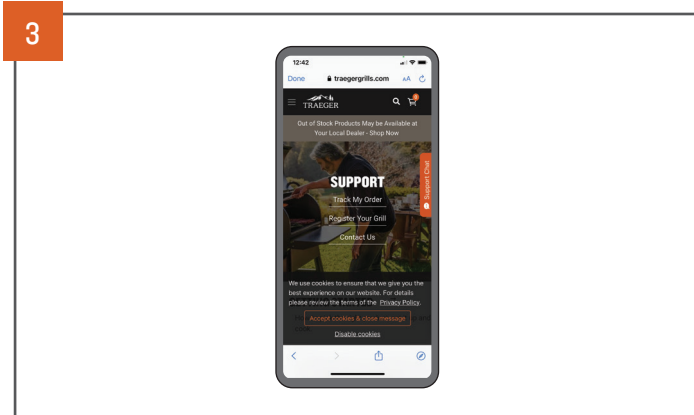
LE SERVICE CLIENTÈLE DE TRAEGER EST À PORTÉE DE SCAN



Ouvrez l'appareil photo de votre téléphone et pointez-le sur le code QR.



Attendez que la caméra s'enregistre et appuyez sur la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît sur votre écran.



Les informations relatives au code se chargeront automatiquement.



GARANTIE DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION TRAEGER



Pour obtenir des informations sur la garantie limitée de Traeger pour ce produit, veuillez consulter le site <https://www.traeger.com/support/warranty-policy> ou scanner ce code QR.

Vous pouvez également obtenir des informations sur la garantie en contactant le service clientèle de Traeger à 1-800-TRAEGER ou 1215 E. Wilmington Ave., Suite 200, Salt Lake City, UT 84106.





Vivez une vie pleine desaveurs

SUIVEZ-NOUS @TRAEEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave, Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

traeger.com