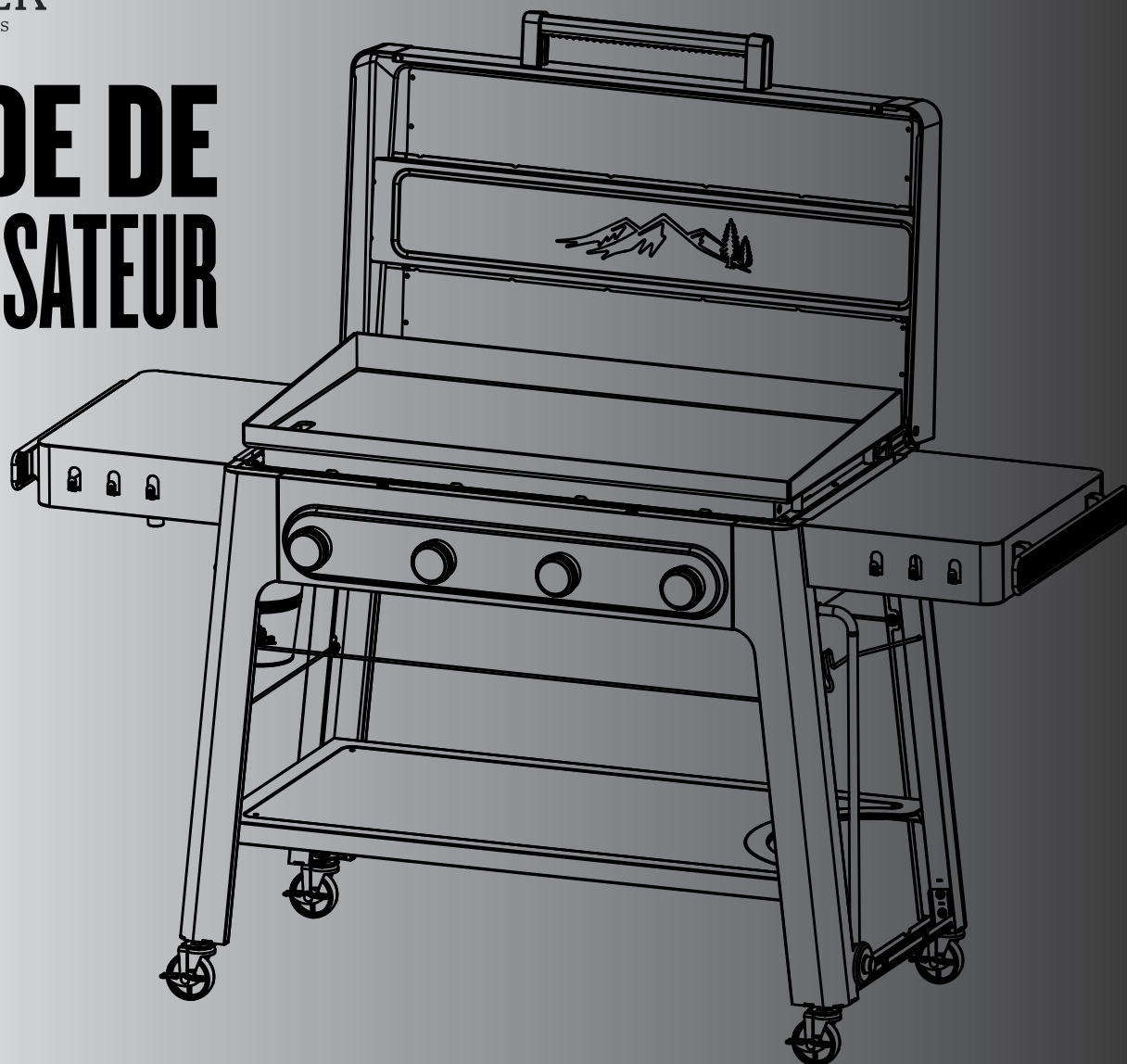


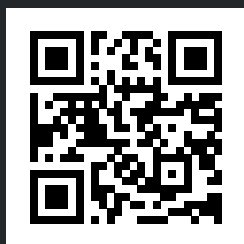
GUIDE DE L'UTILISATEUR



BARBECUES À 2 ET 4 BRÛLEURS IRONTOP^{MC}

MODÈLES TF2NN50DNU IRONTOP^{MC} 2 et TF4NN64DNU IRONTOP^{MC} 4

La plaque de cuisson
est fabriquée en
acier contenant
environ 52 % de fer.



Scannez ici pour accéder à ce manuel dans différentes langues, et pour apprendre comment installer, préparer et tirer le meilleur parti de votre barbecue IronTop^{MC}.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

CLÉ D'ALERTE DE SÉCURITÉ

- ⚠ DANGER** Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.
- ⚠ AVERTISSEMENT** Indique la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas suivies.
- ⚠ ATTENTION** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

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

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

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

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

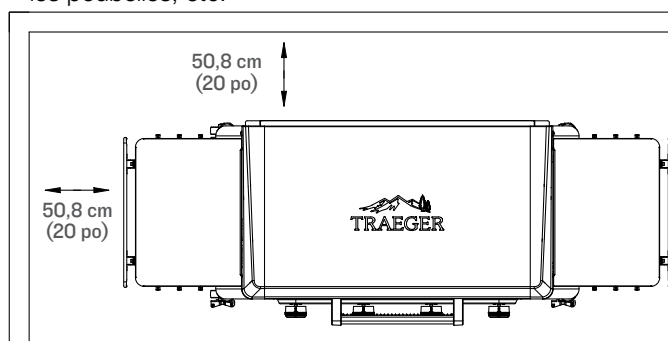
- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Un réservoir de GPL non raccordé ne doit pas être entreposé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

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



- **Ne pas** installer ou ne pas faire fonctionner le barbecue IronTop^{MC} à l'intérieur, dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux, ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- **Ne pas** installer ou utiliser votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} sur des planchers ou des surfaces combustibles.
- **Ne pas** conserver ou utiliser un réservoir de gaz propane (GPL) liquide de rechange, de l'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à l'intérieur, sous ou à proximité du barbecue IronTop^{MC}.
- Toujours retirer les outils de cuisson et les ingrédients lorsque le barbecue IronTop^{MC} est laissé sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
- **Ne jamais** remplir un réservoir de GPL à plus de 80 %. Un réservoir trop plein ou mal entreposé présente un risque de dégagement de gaz par la soupape de sécurité.
- **Ne jamais** laisser un réservoir de GPL à l'intérieur d'un véhicule ; il pourrait être surchauffé par le soleil.

- **Ne pas** obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation du barbecue IronTop^{MC}, ne pas couvrir les fentes, les trous ou les passages dans le barbecue IronTop^{MC}, ni recouvrir la table de cuisson du barbecue IronTop^{MC} avec un matériau tel que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le barbecue IronTop^{MC} et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en feuille d'aluminium peuvent retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- Nettoyer votre barbecue IronTop^{MC} et remplacer régulièrement le revêtement du seuil à graisse. Toujours attendre que le barbecue IronTop^{MC} ait complètement refroidi avant d'enlever le seuil à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteindre les commandes des brûleurs (●), attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage. Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas, le gaz continue de s'écouler du brûleur et risque de s'enflammer accidentellement.
- Inspecter le tuyau du réservoir de GPL du barbecue IronTop^{MC} avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation.
- Si de la graisse ou d'autres matières chaudes s'écoulent du barbecue IronTop^{MC} sur la soupape, le tuyau ou le régulateur, couper immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminer la cause et la corriger, nettoyer et inspecter la soupape, le tuyau et le régulateur. Avant de poursuivre, effectuer un test d'étanchéité.
- **Ne jamais** utiliser un réservoir de GPL visiblement rouillé, endommagé ou périmé.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

- **Ne jamais** pas le couvercle lors du préchauffage ou de l'utilisation du gril, car le couvercle et la poignée deviendront très chauds. Ne fermez le couvercle que pour protéger la surface du gril lorsque celui-ci est éteint et que la surface est froide au toucher.
- La table de cuisson du barbecue IronTop^{MC} et les zones environnantes sont extrêmement chaudes pendant et après le fonctionnement de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous disposez des aliments sur la table de cuisson et lorsque vous insérez, retirez ou réglez les sondes à viande.
- **Ne pas** toucher la table de cuisson, le rebord autour de la table de cuisson ou la plaque frontale pendant ou immédiatement après l'utilisation. Toujours utiliser une protection contre la chaleur lors de l'utilisation du barbecue IronTop^{MC}.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue IronTop^{MC} lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud. Laisser le barbecue IronTop^{MC} refroidir complètement et fermer le couvercle du barbecue avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter. Si vous transportez votre barbecue IronTop^{MC} dans un véhicule après avoir cuisiné dessus, assurez-vous que la flamme est complètement éteinte, que le gaz est éteint et que le barbecue IronTop^{MC} est froid avant de le placer dans un véhicule.
- **Ne jamais** laisser le barbecue IronTop^{MC} sans surveillance en présence d'enfants en bas âge ou d'animaux domestiques.
- Les poignées et boutons du barbecue peuvent devenir chauds au toucher ou dépasser les températures de sécurité au toucher en cas de fonctionnement dans des situations extrêmes y compris, sans en exclure d'autres, une exposition prolongée à la lumière directe du soleil, des températures ambiantes élevées ou en cas d'incendie de graisse. Utilisez **TOUJOURS** une protection contre la chaleur lorsque vous

utilisez ou manipulez votre barbecue dans ces conditions.

⚠ AVERTISSEMENT Risque lié au produit

- **Ne jamais** modifier le barbecue IronTop^{MC} ou installer des pièces ou des composants dont l'utilisation avec ce produit n'est pas autorisée par Traeger. Toute modification de ce barbecue IronTop^{MC} ou l'installation de pièces ou de composants non autorisés annulera la garantie et pourra créer un risque pour la sécurité, y compris, mais sans s'y limiter, un incendie.
- Assurez-vous que le barbecue IronTop^{MC} est de niveau.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue IronTop^{MC} lorsque le couvercle est ouvert. Toujours fermer le couvercle du barbecue IronTop^{MC} avant de le déplacer.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue IronTop^{MC} avec le réservoir de GPL connecté et sur le repose-réservoir de propane. Débranchez toujours le réservoir de GPL et retirez-le de la base avant de le déplacer.
- N'ajoutez **JAMAIS** d'aliments ou de liquides froids ou congelés à un barbecue IronTop^{MC} chaud. Le barbecue IronTop^{MC} risque de se déformer.
- L'installation de l'appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national du gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA 54, ANSI/NFPA 58, au Natural Gas and Propane Installation Code (code d'installation du gaz naturel et du propane), CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code (Code de conservation et de manutention du propane), B149.2, ou à la Standard for Recreational Vehicles (norme pour les véhicules de loisirs), ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code (Code pour les véhicules de loisirs), selon le cas.
- Les combustibles utilisés dans les appareils au gaz propane liquide et les produits de la combustion de ces combustibles peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, qui est reconnu par l'État de Californie comme une cause de cancer et de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- Si le barbecue IronTop^{MC} n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du réservoir de gaz propane liquide.
- Le barbecue IronTop^{MC} ne peut être entreposé à l'intérieur que si le réservoir est déconnecté et retiré du barbecue.
- Le réservoir de GPL doit être entreposé à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doit pas être entreposé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est **1)** installé sous un abri ne comportant pas plus de trois murs, mais sans couverture au-dessus; **2)** installé dans une enceinte partielle comprenant une couverture au-dessus et pas plus de deux murs latéraux (les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires l'un à l'autre); ou **3)** installé dans une enceinte partielle comprenant une couverture au-dessus et trois murs latéraux, pourvu qu'au moins 30 % du périmètre horizontal de l'enceinte soit ouvert en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Placer un bouchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du réservoir chaque fois que le réservoir n'est pas utilisé. N'installez sur la sortie de la soupape du réservoir que le type de bouchon anti-poussière fourni avec la soupape du réservoir. D'autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



TABLE DES MATIÈRES

2	PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
6	ASSEMBLAGE DE VOTRE BARBECUE
31	SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
33	CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE IRONTOP^{MC}
34	MISE EN SERVICE 1 : INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PROPANE
37	MISE EN SERVICE 2 : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
39	UTILISATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
41	CONSEILS DE PRO POUR CUISINER SUR VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
42	LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE
43	GESTION DES GRAISSES
43	ARRÊT DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
44	ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}
47	DÉPANNAGE
47	CONSEILS D'UTILISATION
48	SERVICE
50	GARANTIE

ASSEMBLAGE DE VOTRE BARBECUE

AVANT DE CONSTRUIRE

ESPACE DE CONFIGURATION



CONSEIL DE PRO :

Nous vous recommandons d'assembler votre barbecue à deux.

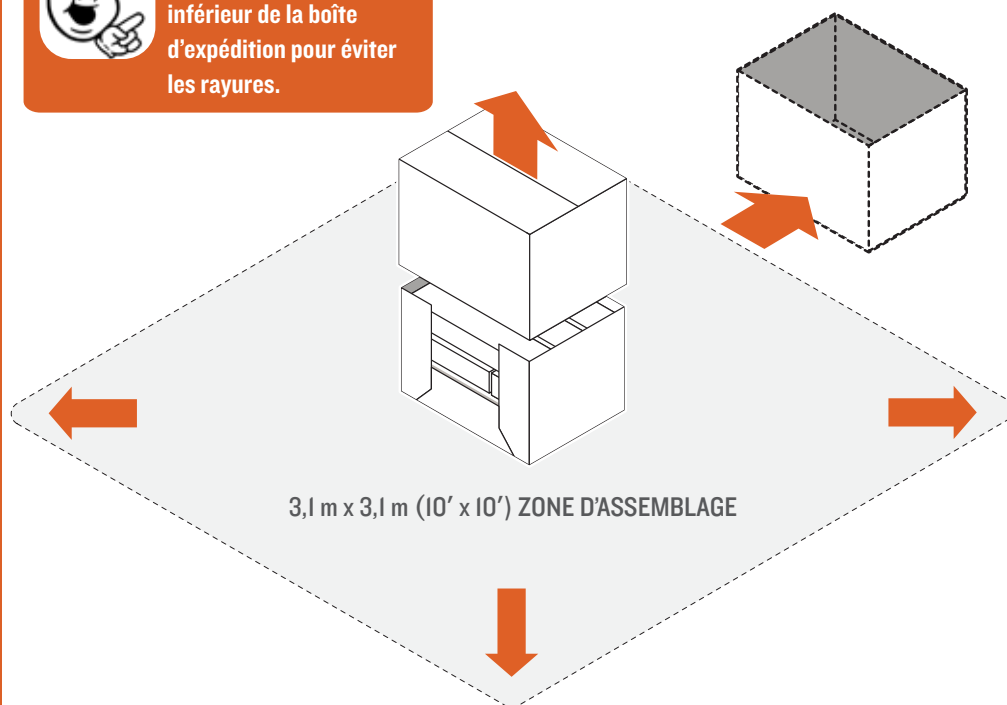


CONSEIL DE PRO :

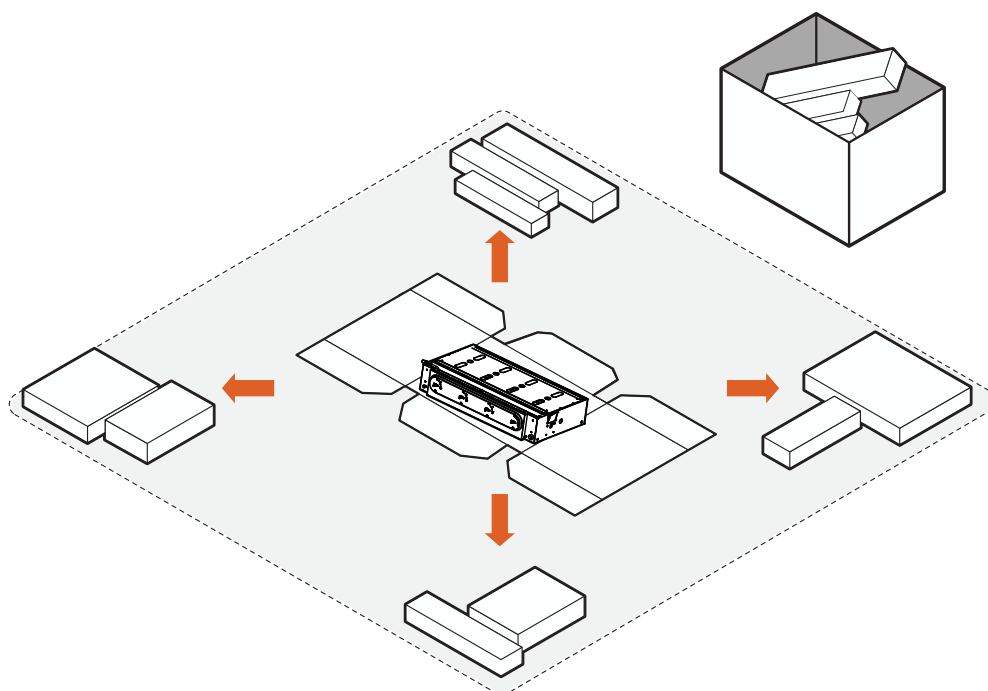
Construisez sur le plateau inférieur de la boîte d'expédition pour éviter les rayures.



**SCANNEZ
POUR OBTENIR DES
INSTRUCTIONS
ANIMÉES
ÉTAPE PAR ÉTAPE**



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

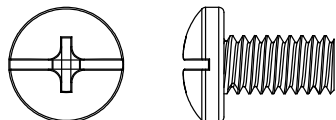


MATÉRIEL

(QUANTITÉS TOTALES)

ÉCHELLE 1 : 1

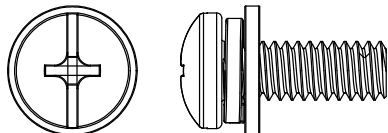
x42 **x2** supplémentaire



A

#8x32

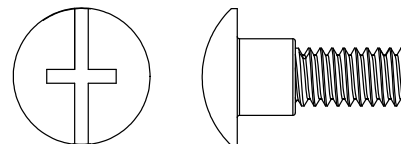
x18 **x2** supplémentaire



B

1/4 20
0,75 po

x4 **x1** supplémentaire



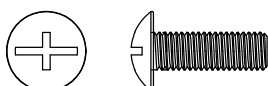
C

1/4 20
Boulon à épaulement

x7 (modèle de deux brûleurs)

x8 (modèle de quatre brûleurs)

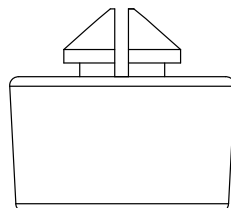
x1 supplémentaire



D

Vis pour
machine

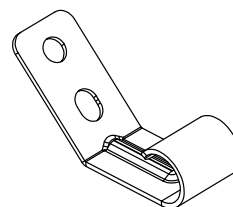
x2



E

Pare-chocs

x1

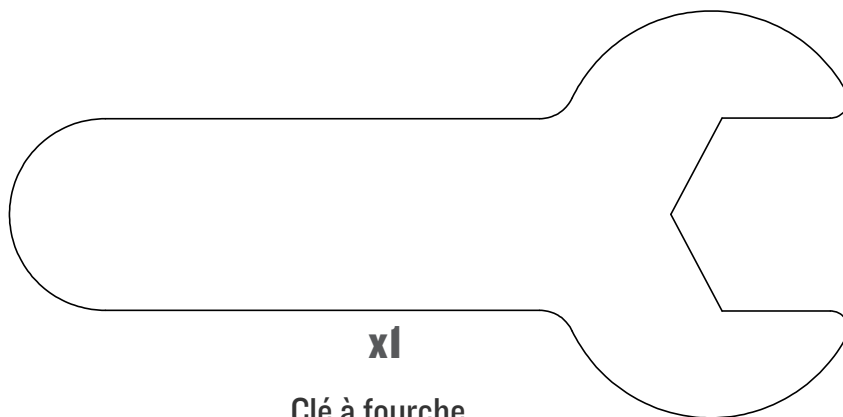


F

Agrafe pour seau
à graisse

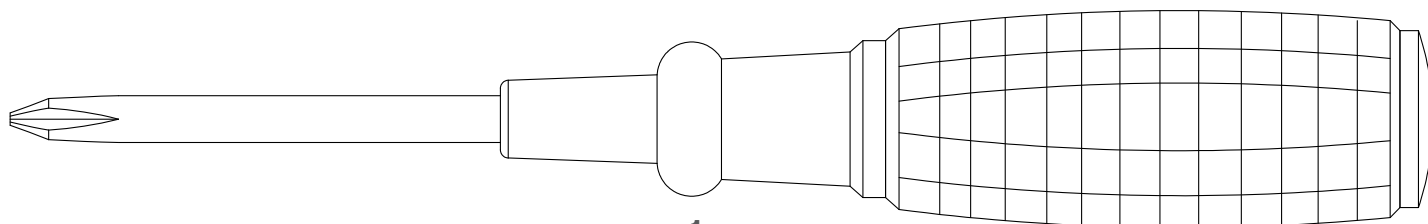
x1

Clé à fourche



x1

Tournevis

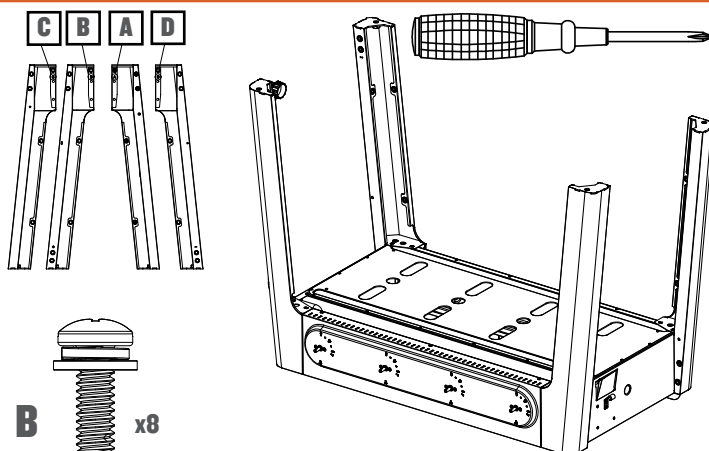




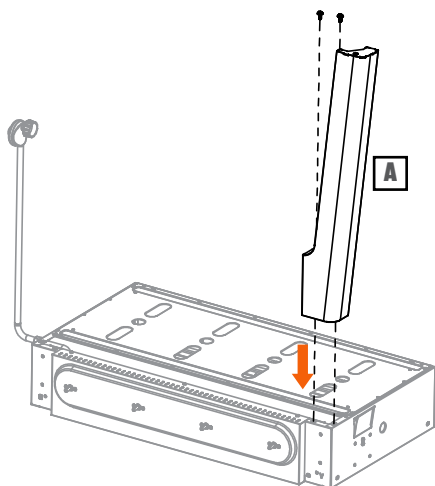
IMPORTANT :

Serrez d'abord toutes les vis à la main, puis terminez le serrage à l'aide d'un tournevis après l'étape 2.

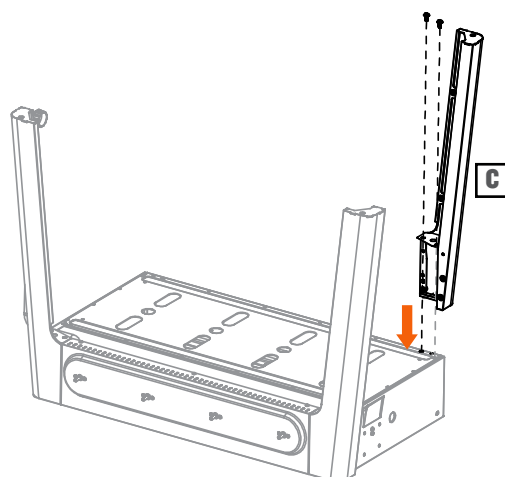
I FIXEZ LES PIEDS



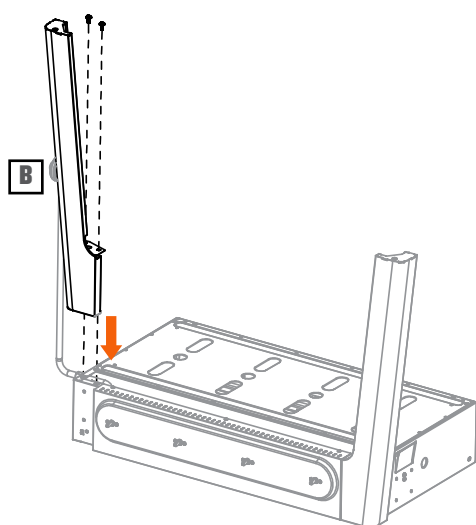
1A



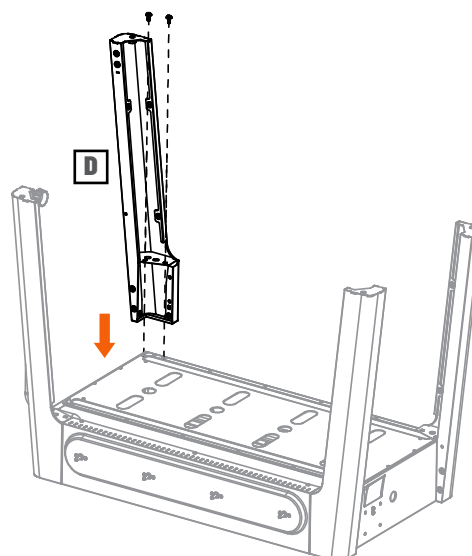
1C



1B



1D

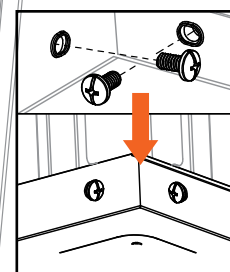
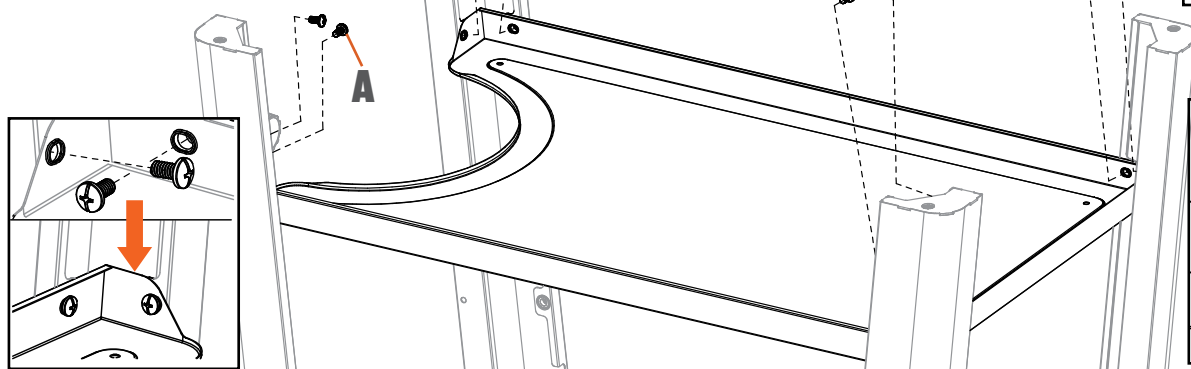
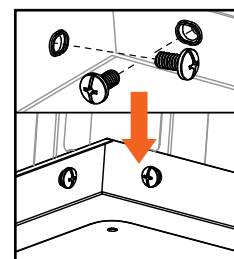
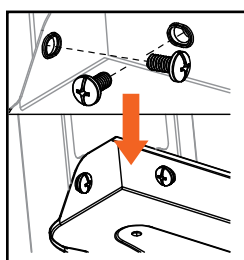
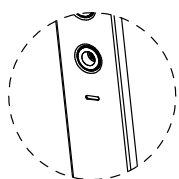
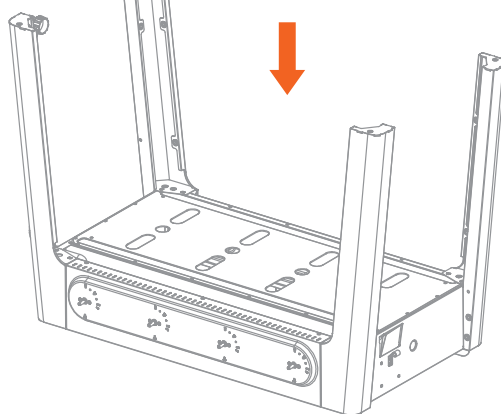
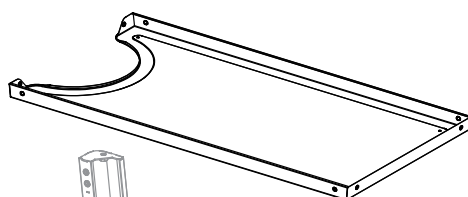
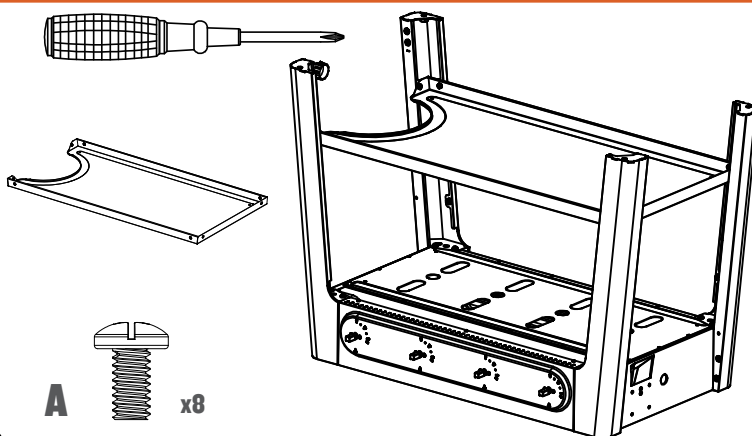




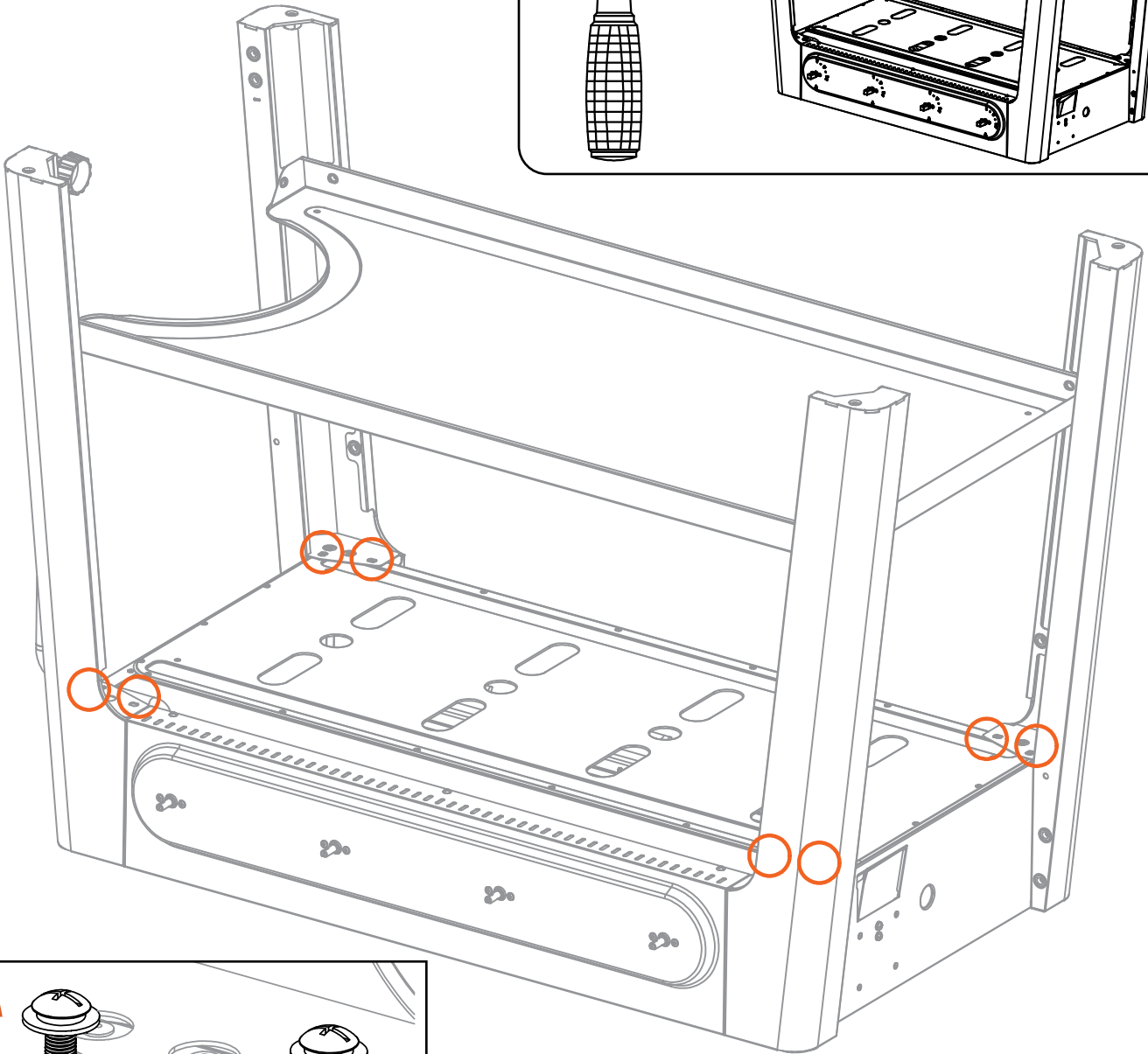
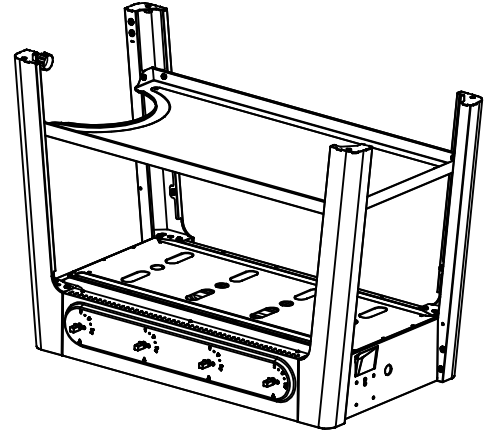
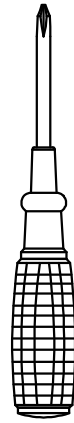
IMPORTANT :

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

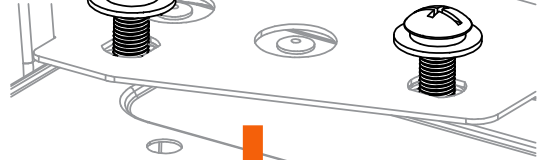
2 FIXEZ L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE



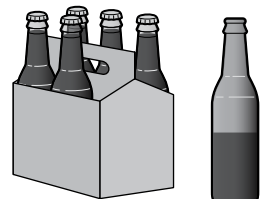
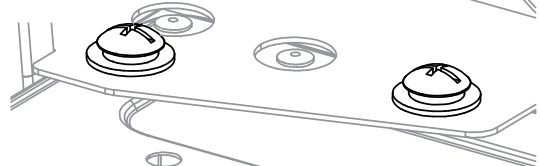
3 SERREZ TOUTES LES VIS DES PIEDS



3A



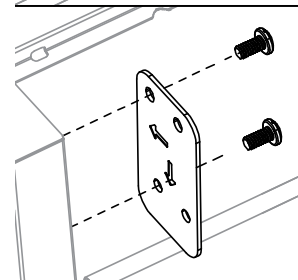
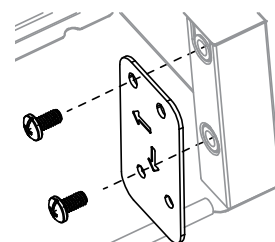
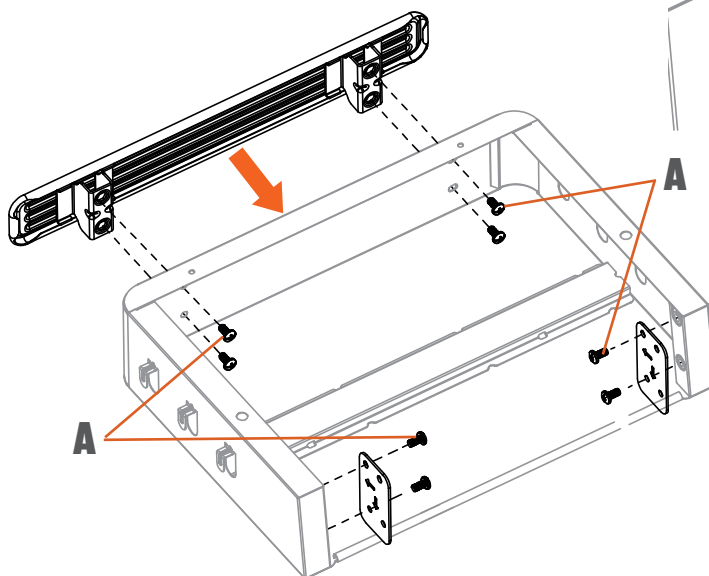
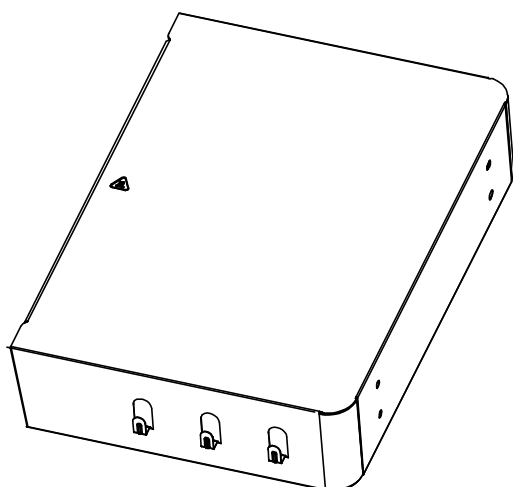
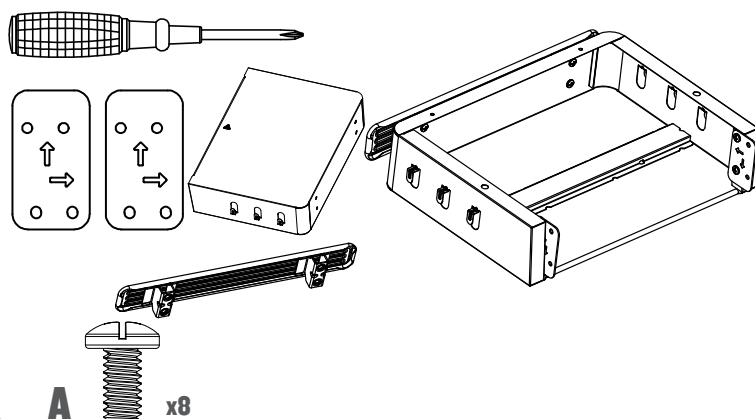
3B



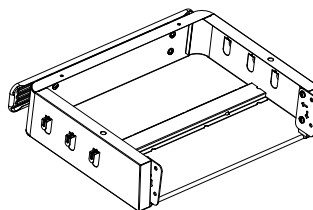
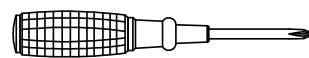


CONSEIL DE PRO : L'étagère latérale fixe est celle présentant l'autocollant des caractéristiques du produit. L'étagère présentant les instructions d'allumage est l'étagère latérale rabattable (installée plus tard).

4 MONTEZ L'ÉTAGÈRE LATÉRALE FIXE

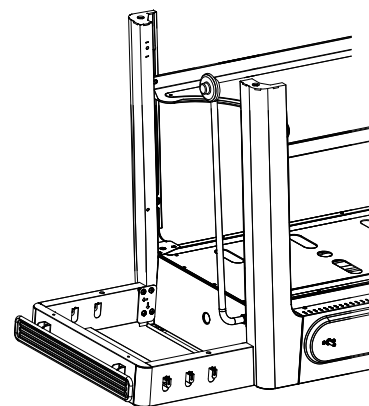


5 FIXEZ L'ÉTAGÈRE LATÉRALE FIXE

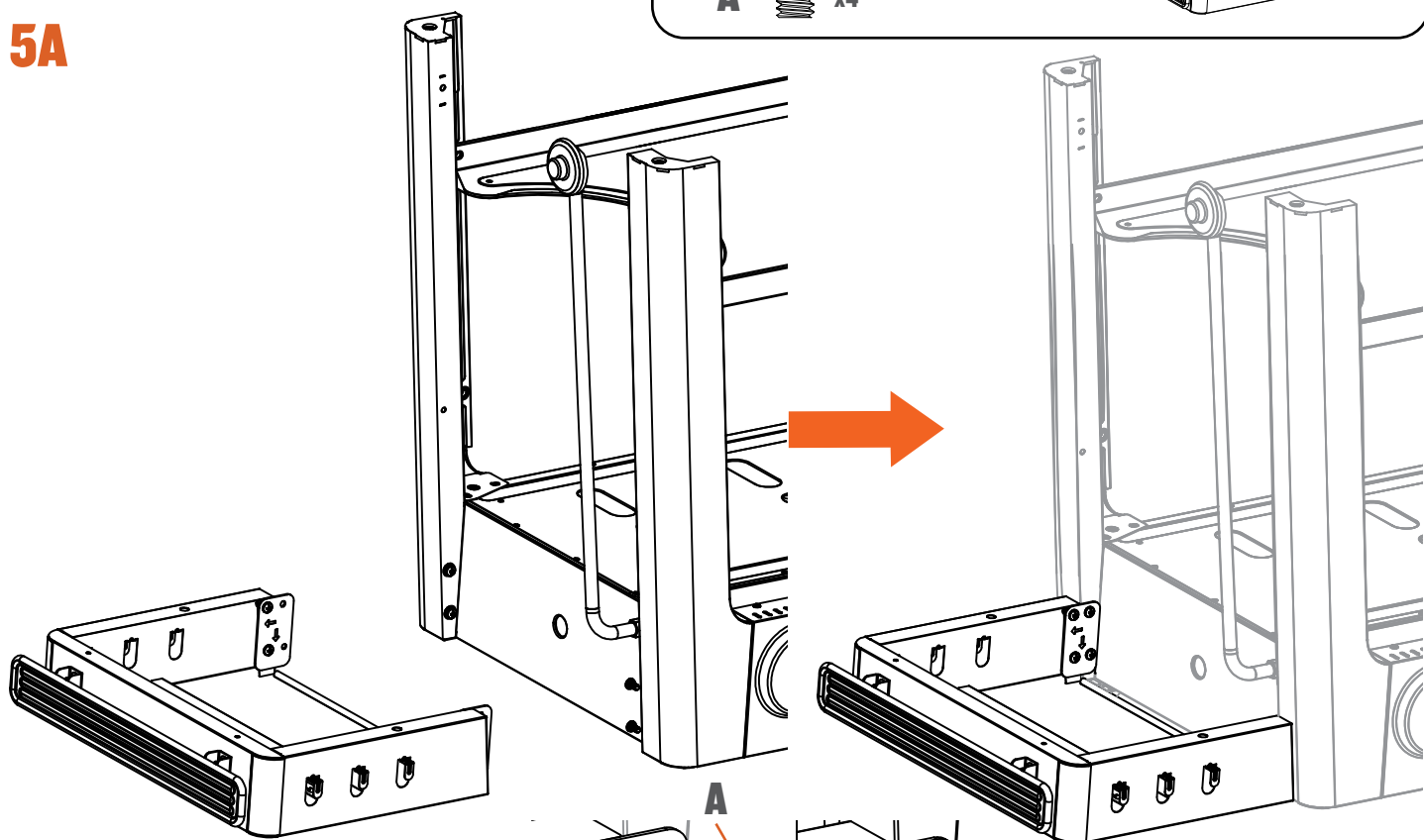


A

x4

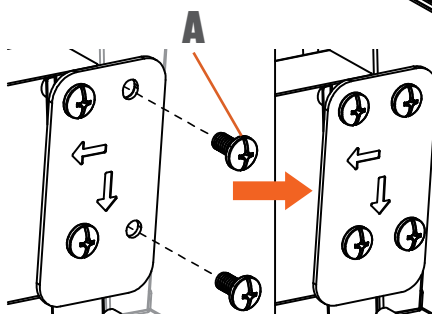
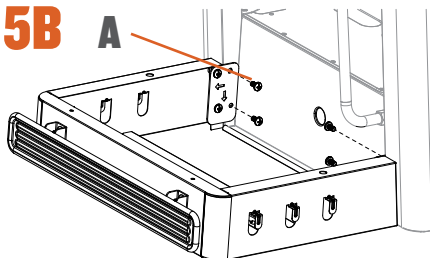


5A



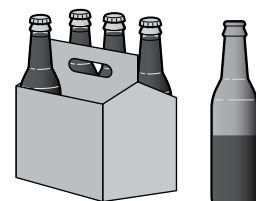
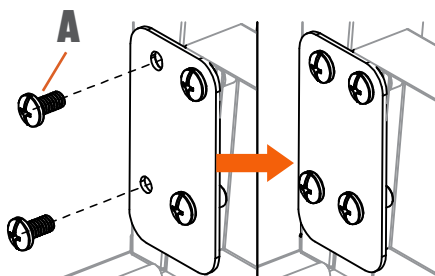
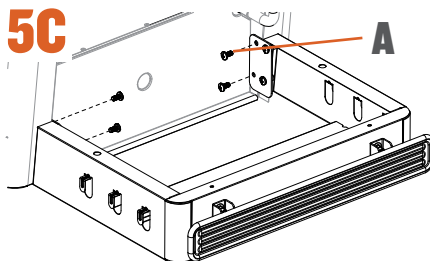
5B

A

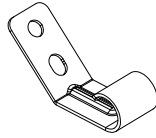
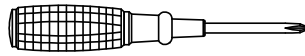


5C

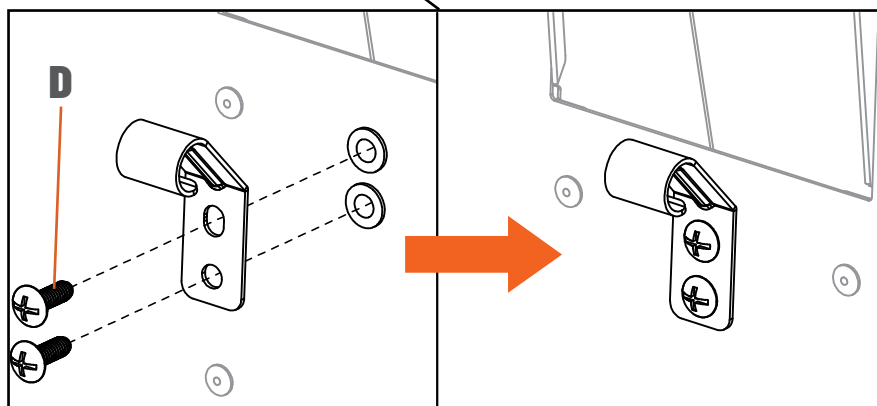
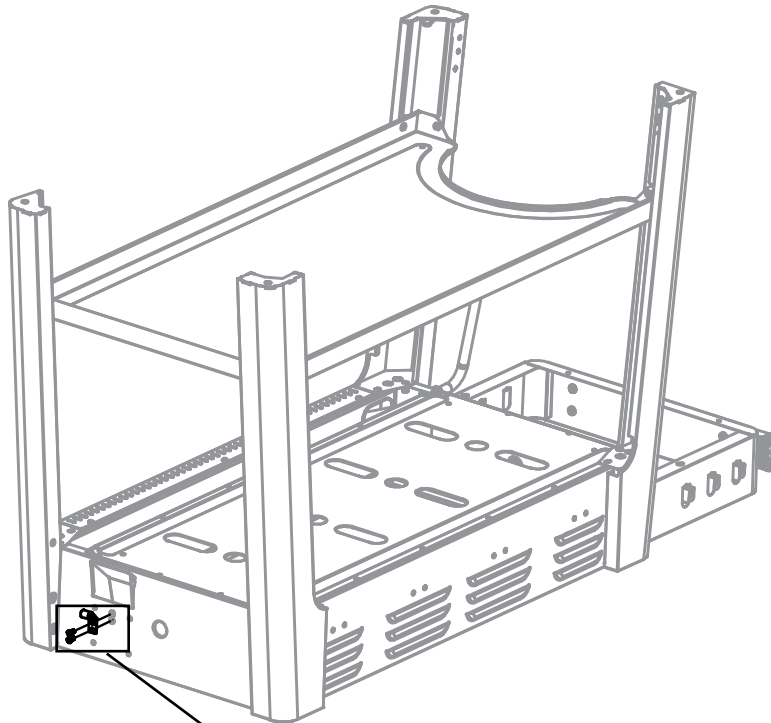
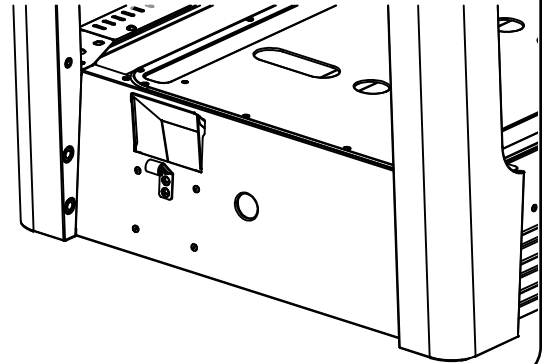
A



6 FIXEZ L'AGRAFE POUR SEAU À GRAISSE



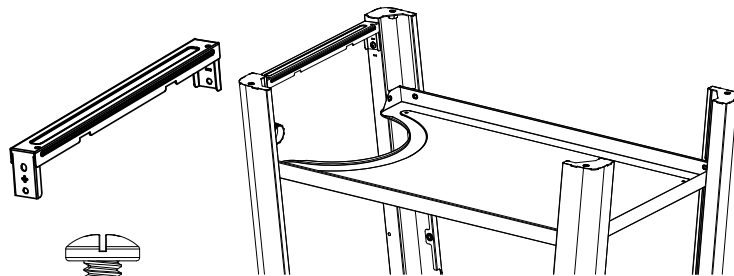
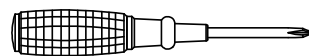
x2



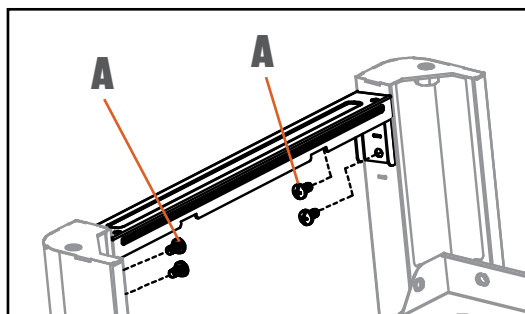
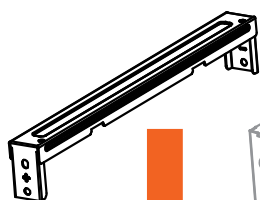


CONSEIL DE PRO : Positionnez le support de réservoir de propane de manière à ce que les symboles « + » et « - » correspondent à ceux sur le pied.

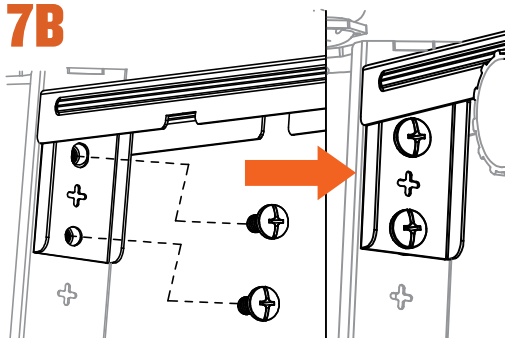
7 FIXEZ LE SUPPORT DE RESERVOIR DE PROPANE



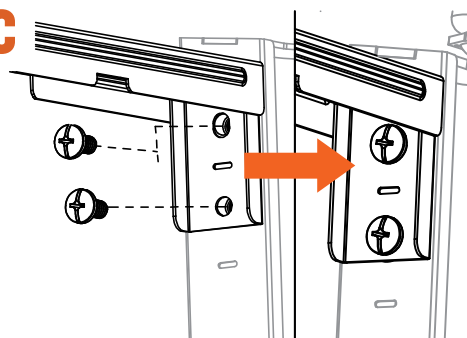
7A



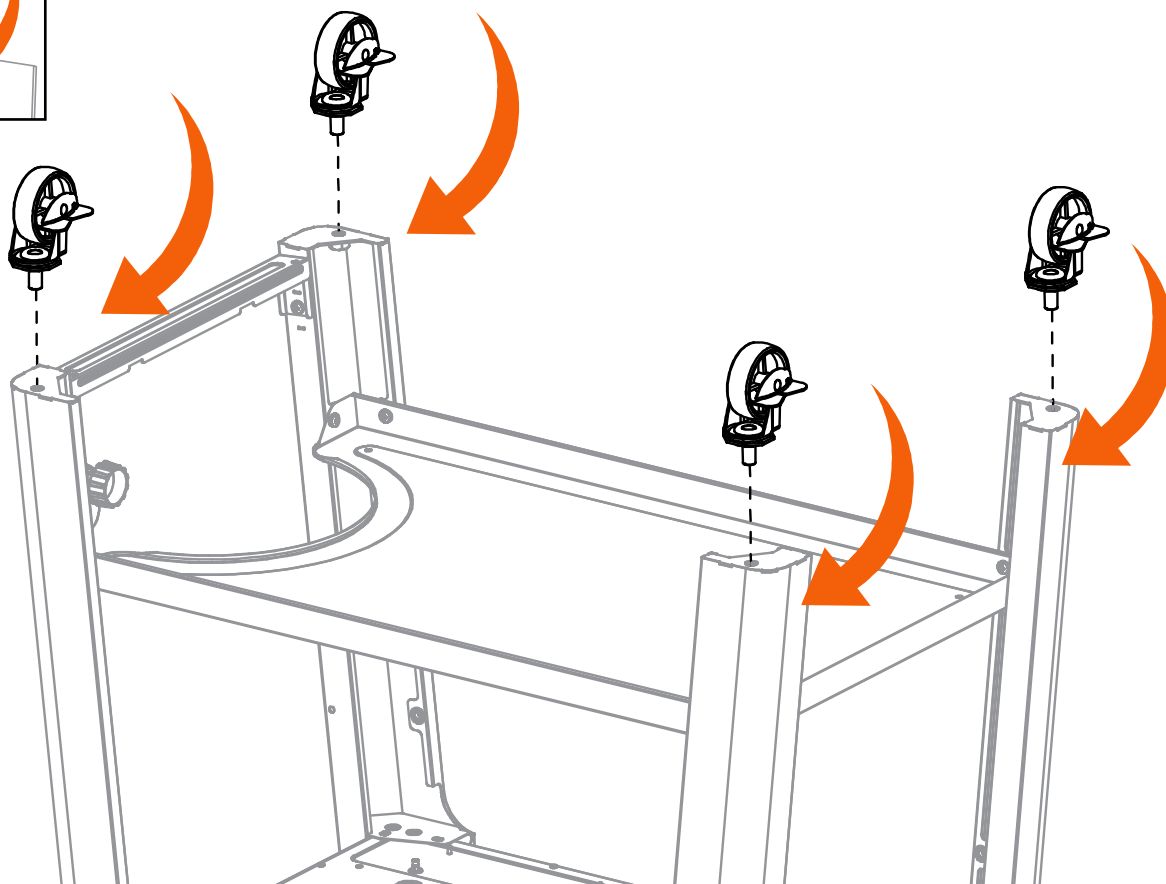
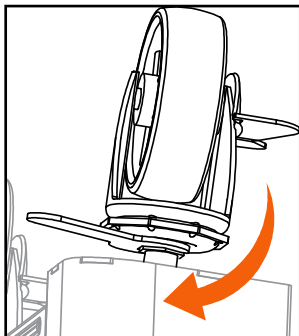
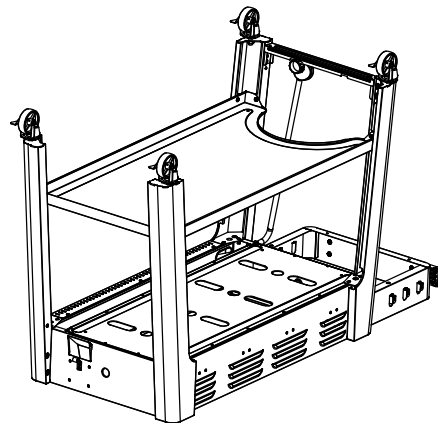
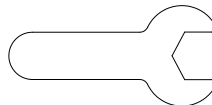
7B



7C



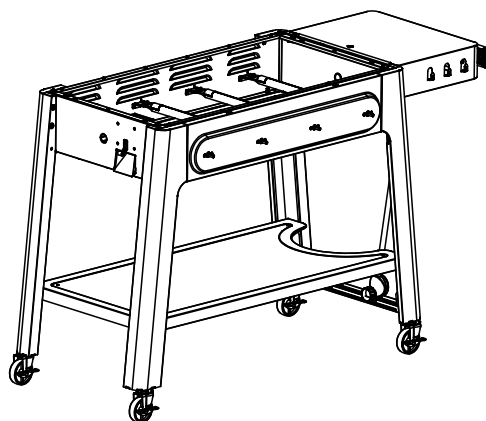
8 FIXEZ LES ROULETTES



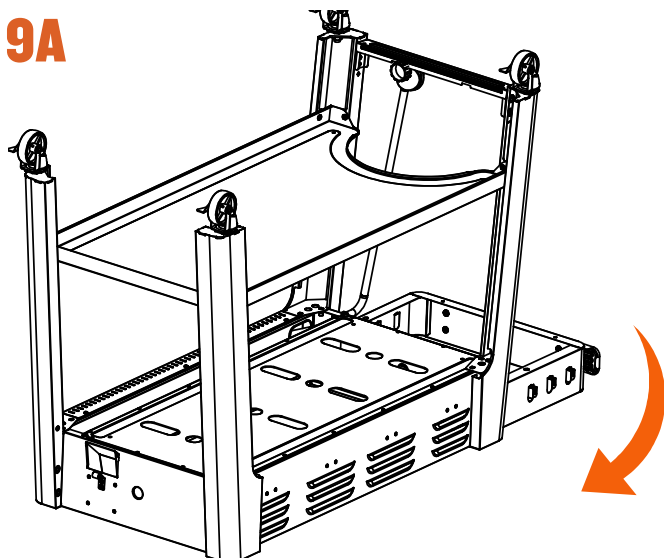


CONSEIL DE PRO : Demandez à une deuxième personne de vous aider à relever le barbecue.

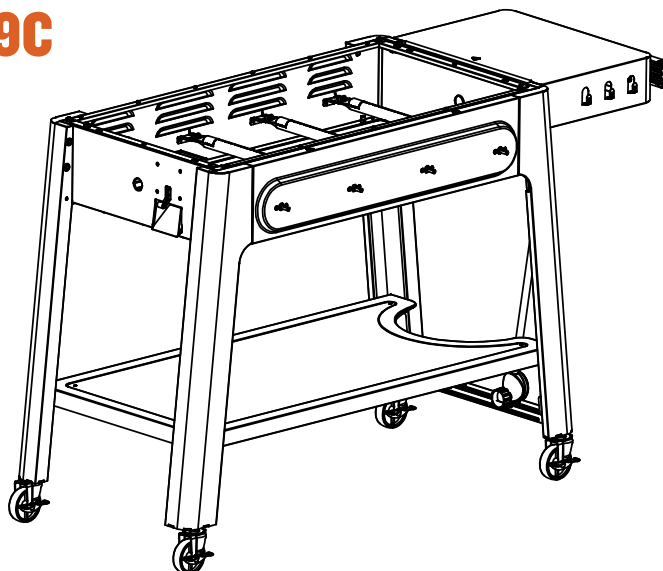
9 POSEZ LE BARBECUE SUR SES PIEDS



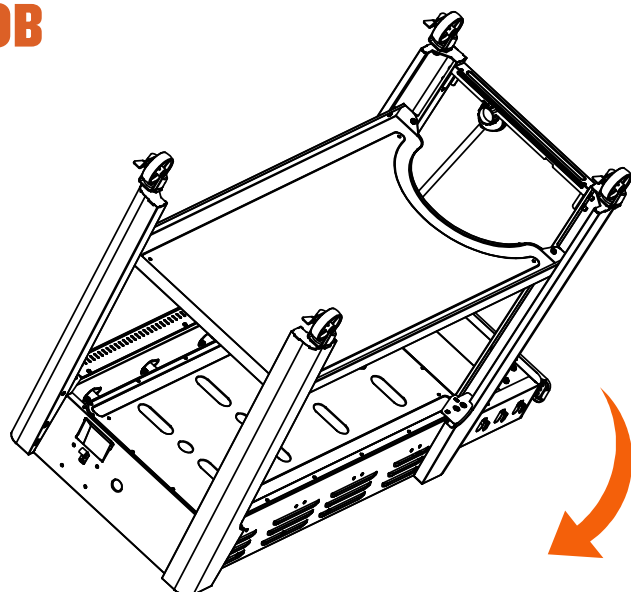
9A



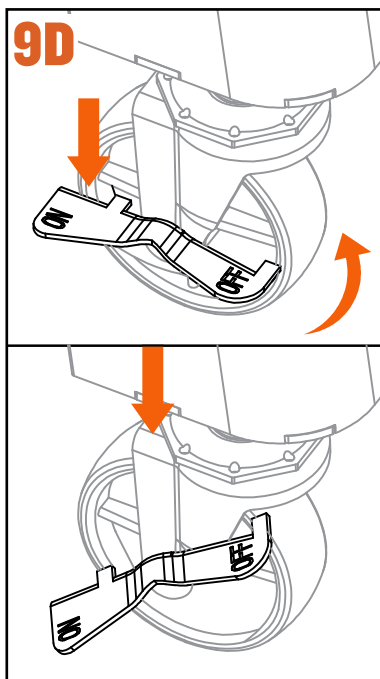
9C



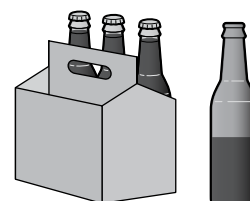
9B



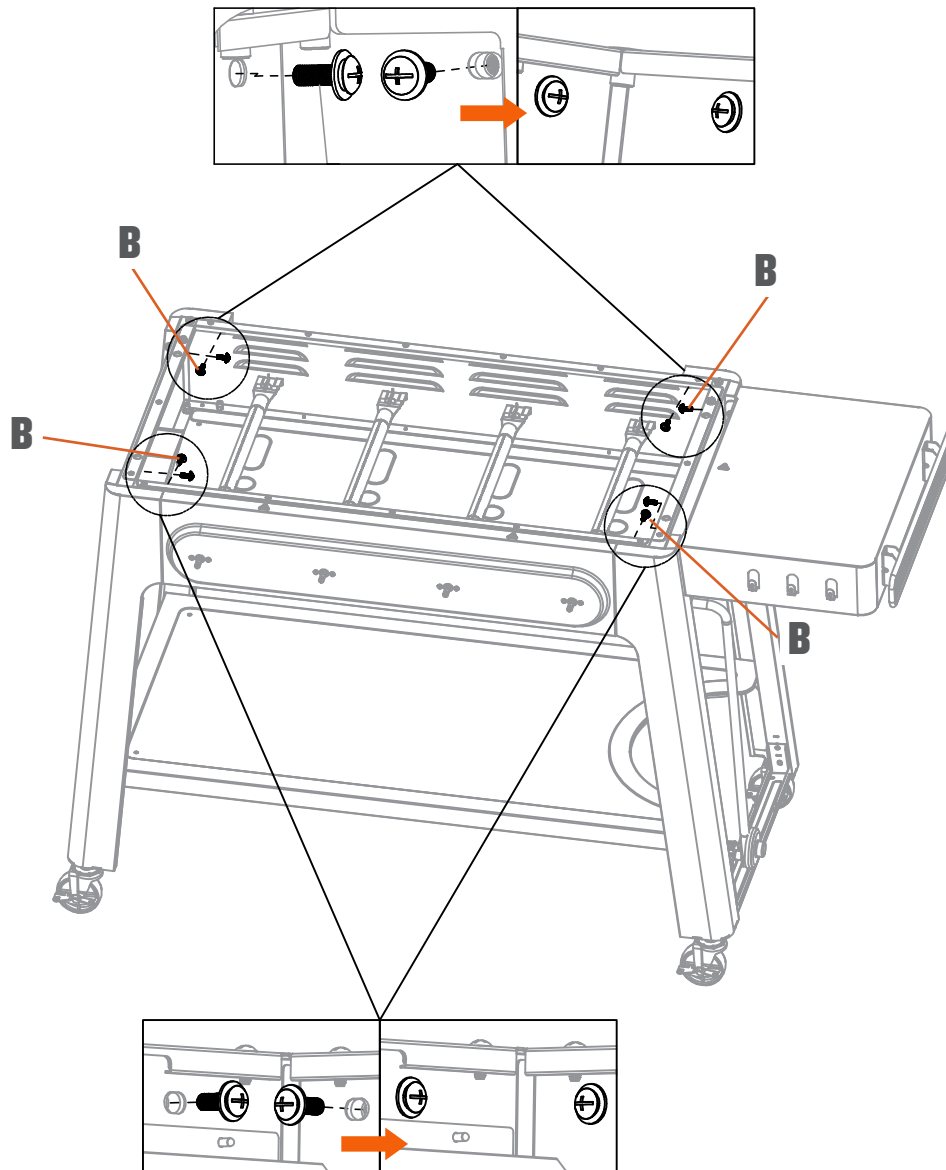
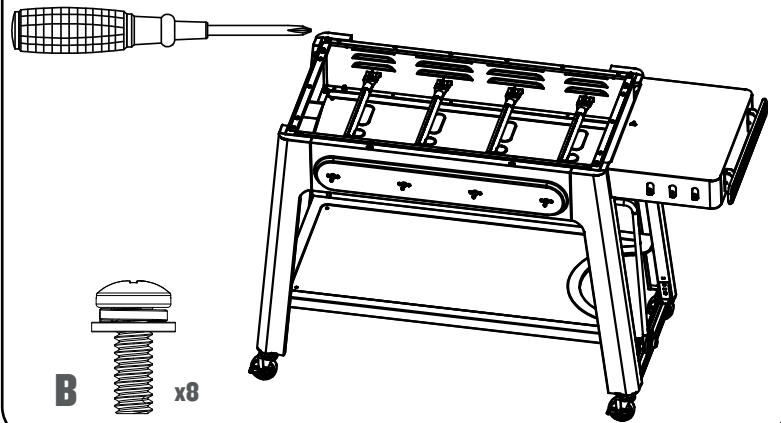
9D



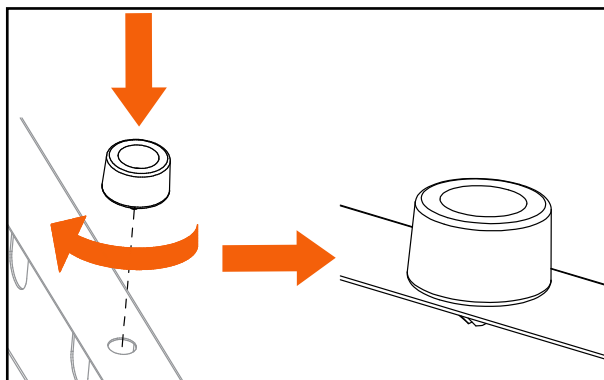
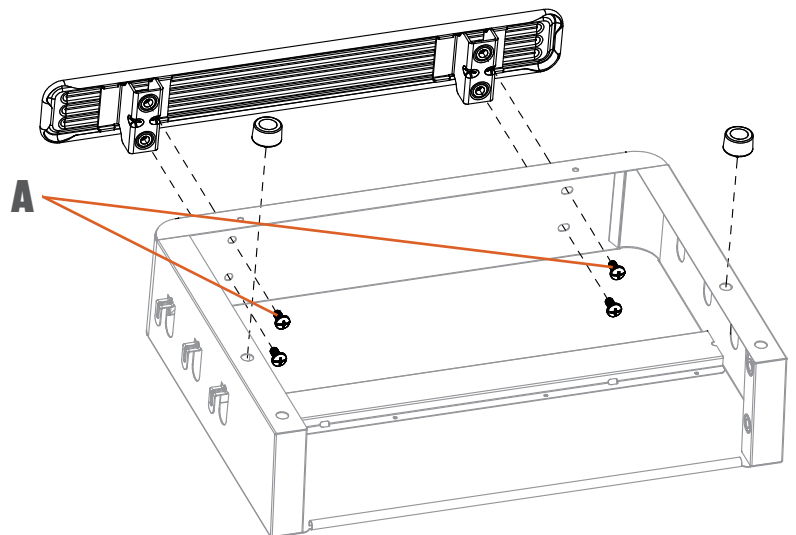
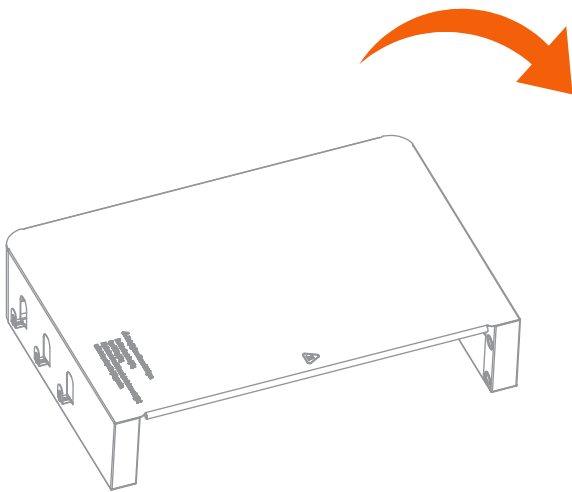
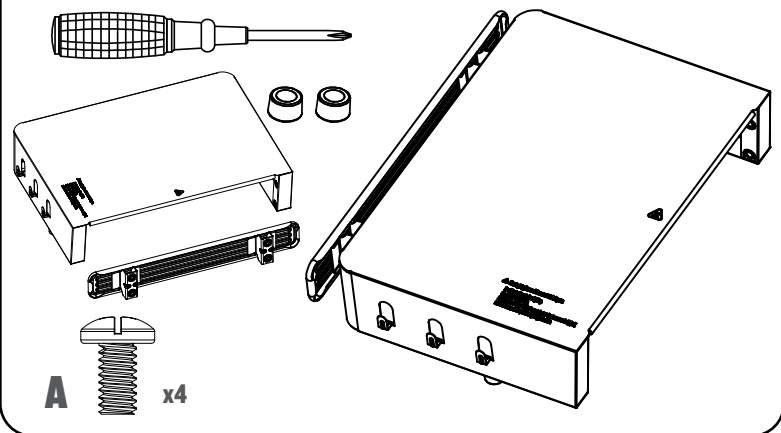
Appuyez sur le bouton **ON** pour verrouiller les roues.



10 INSTALLEZ LES VIS SUPERIEURES DES PIEDS

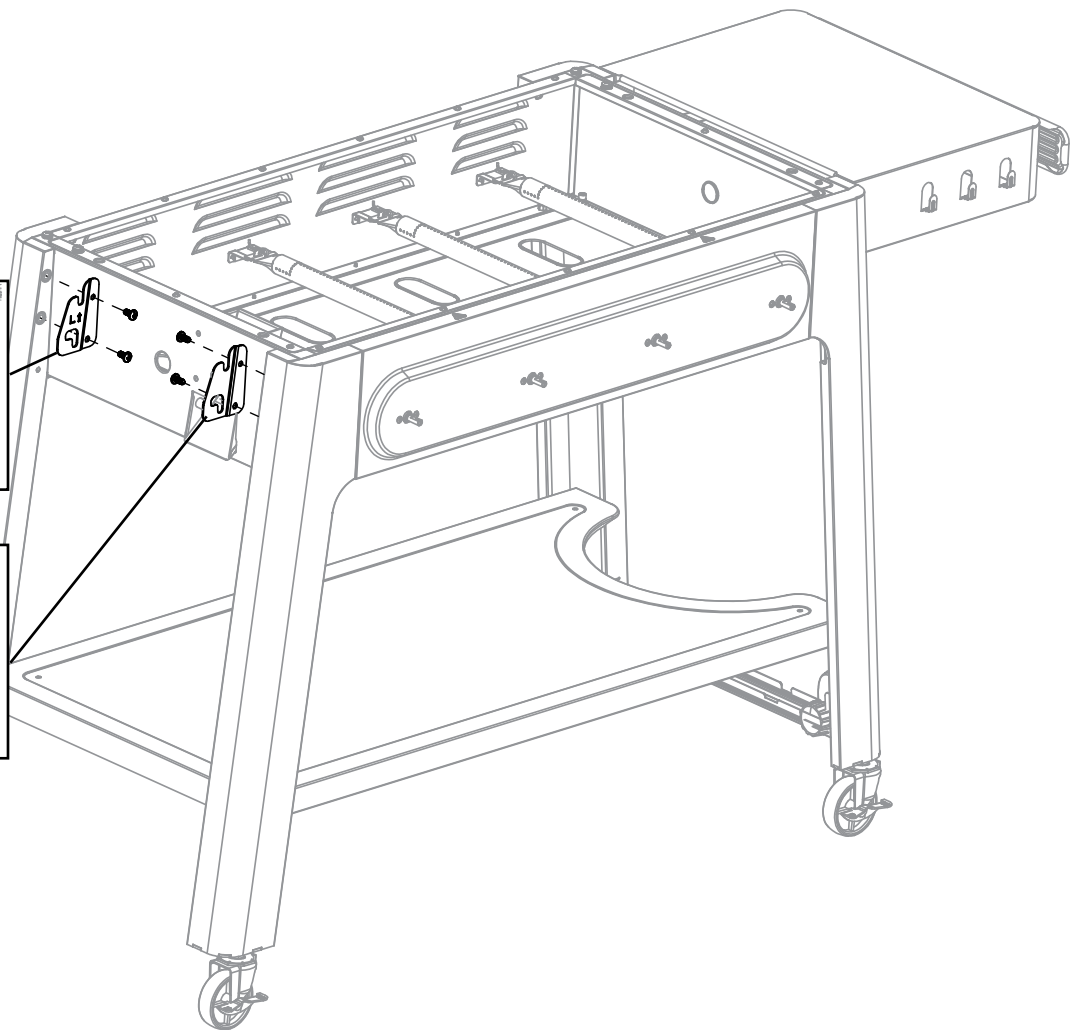
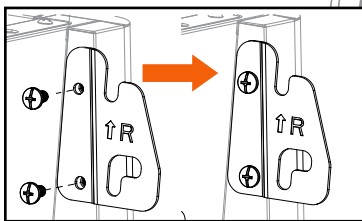
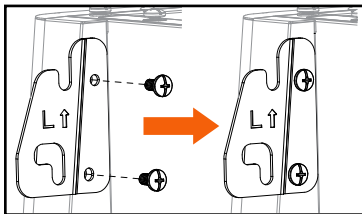
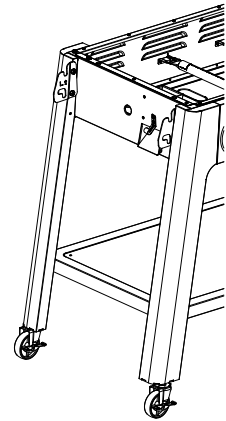
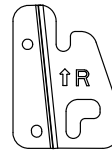
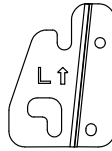
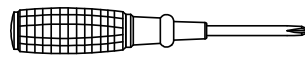


11 FIXEZ LE RAIL P.A.L. SUR L'ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE

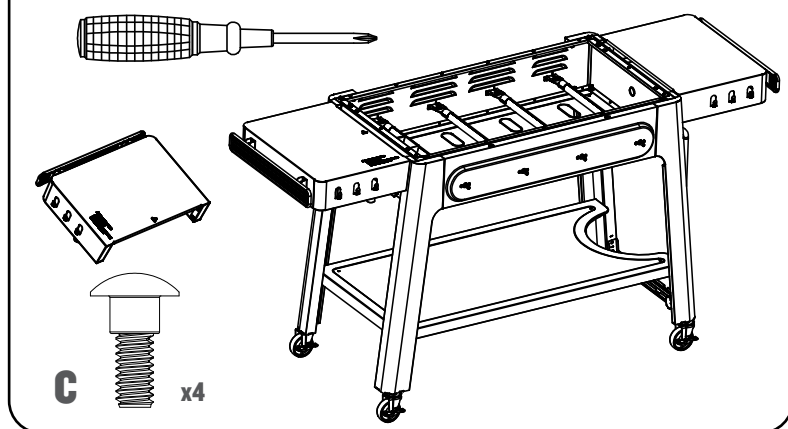


CONSEIL DE PRO : Poussez les pare-chocs tout en les tournant pour les insérer complètement.

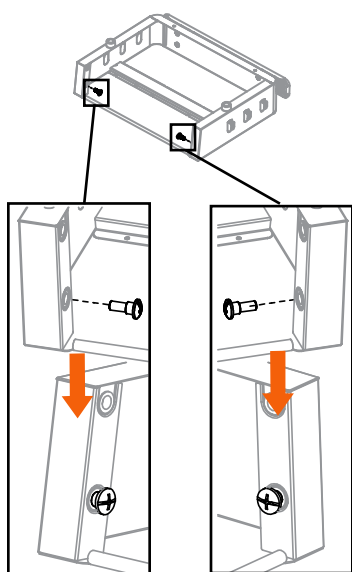
12 FIXEZ LES SUPPORTS DE L'ETAGERE RABBATABLE



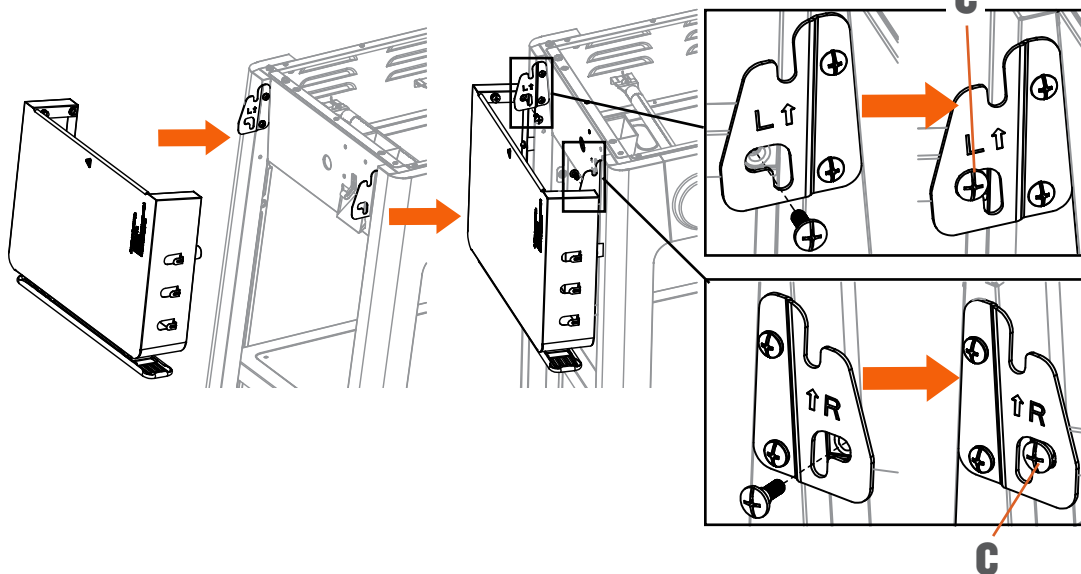
13 FIXEZ L'ÉTAGÈRE RABATTABLE



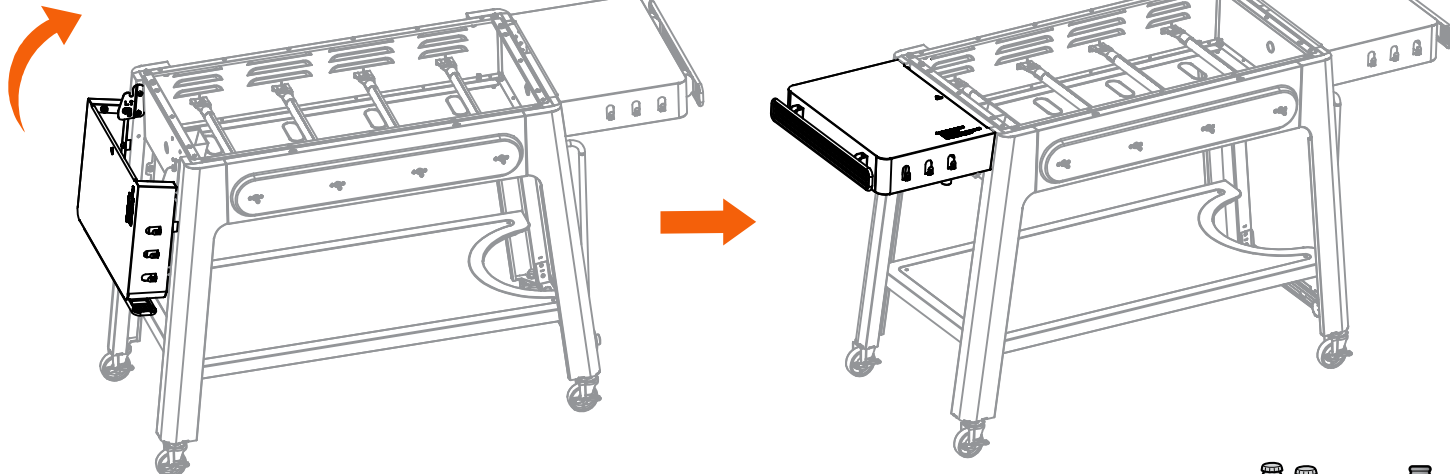
13A



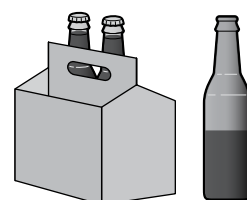
13B



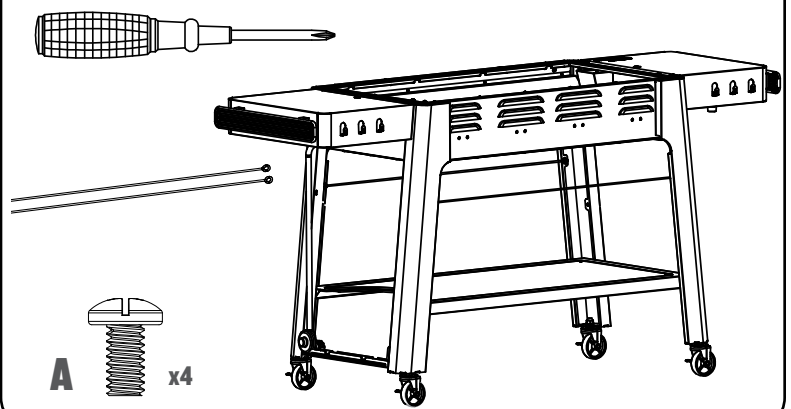
13C



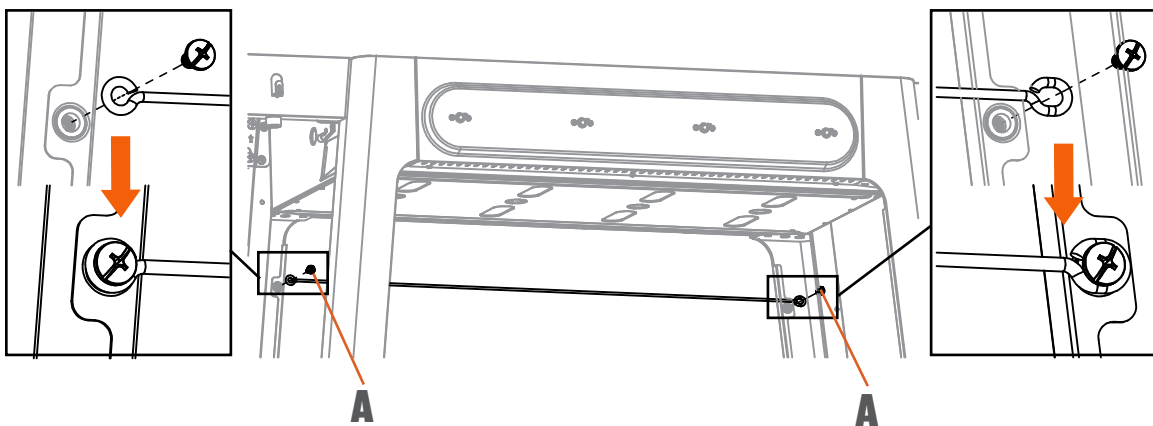
CONSEIL DE PRO : Après avoir relevé l'étagère, appuyez vers le bas pour bien engager les vis dans les supports.



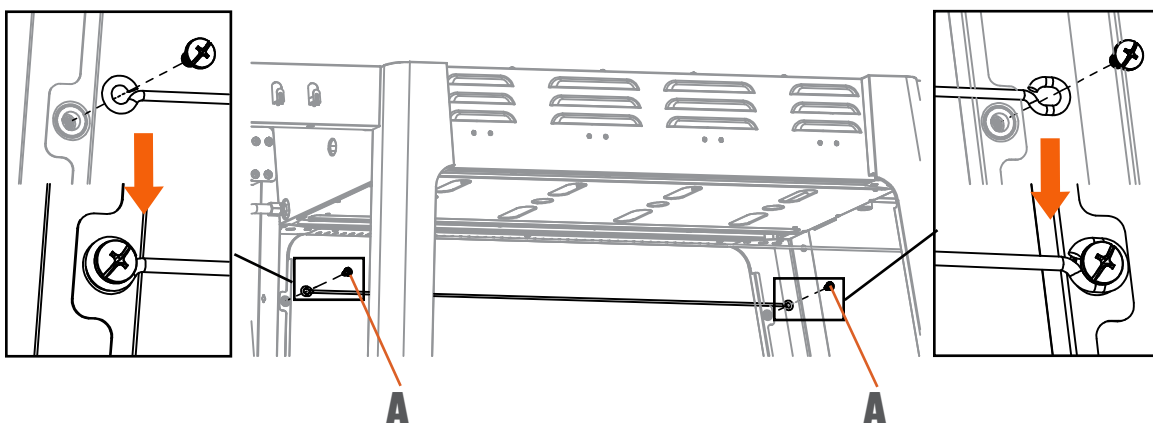
14 FIXEZ LES BARRES DE GUIDAGE



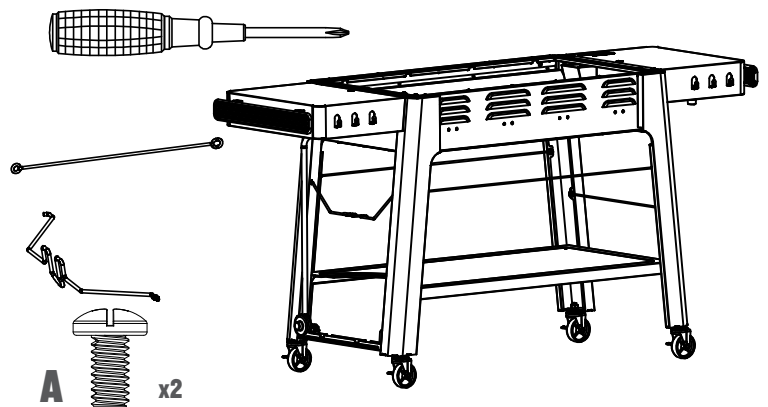
14A



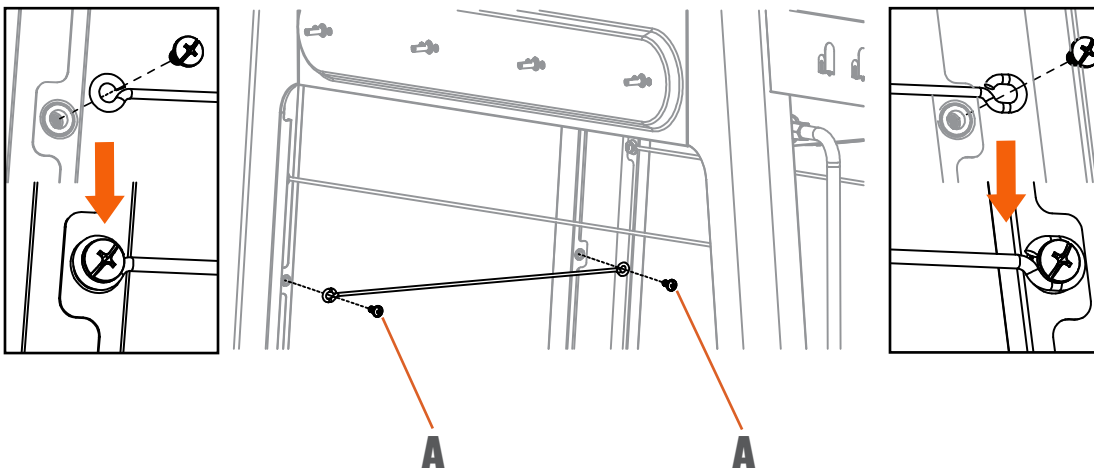
14B



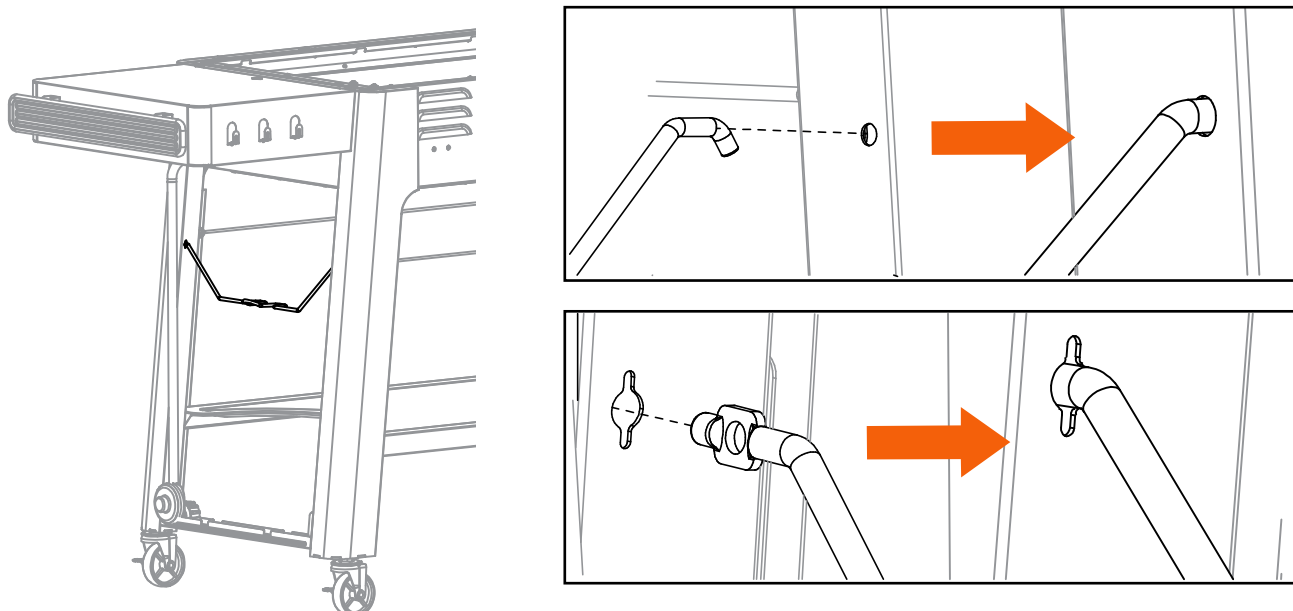
15 FIXEZ LA TIGE COURTE DE RETENUE DU RÉSERVOIR ET LE FIL DE RÉSERVOIR DE PROPANE



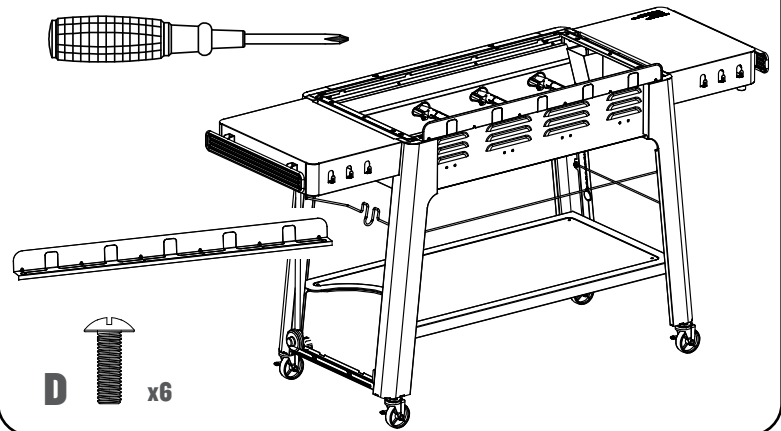
15A



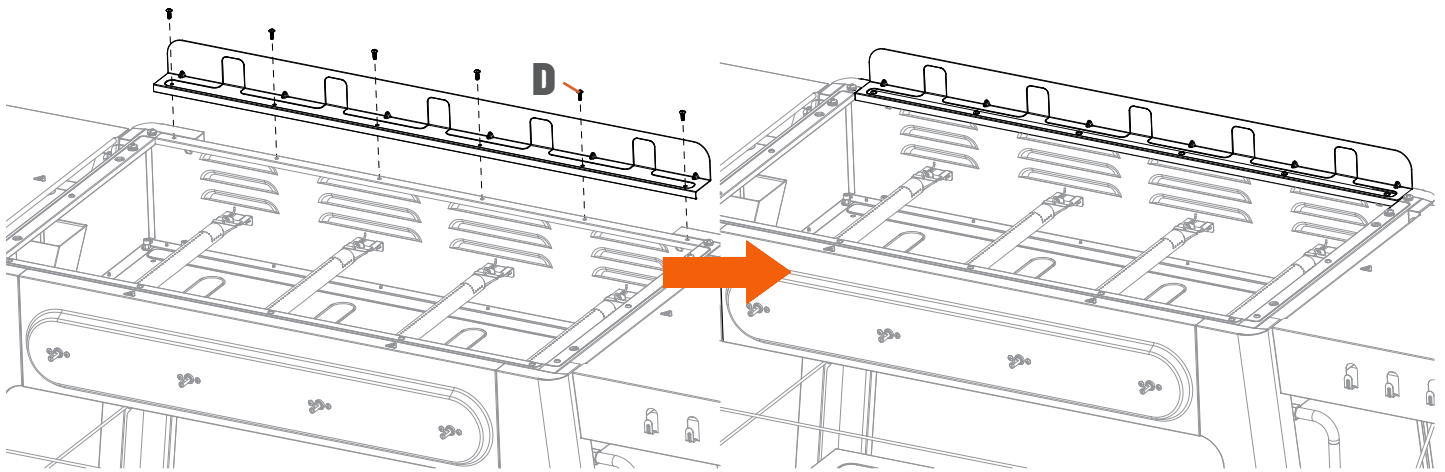
15B



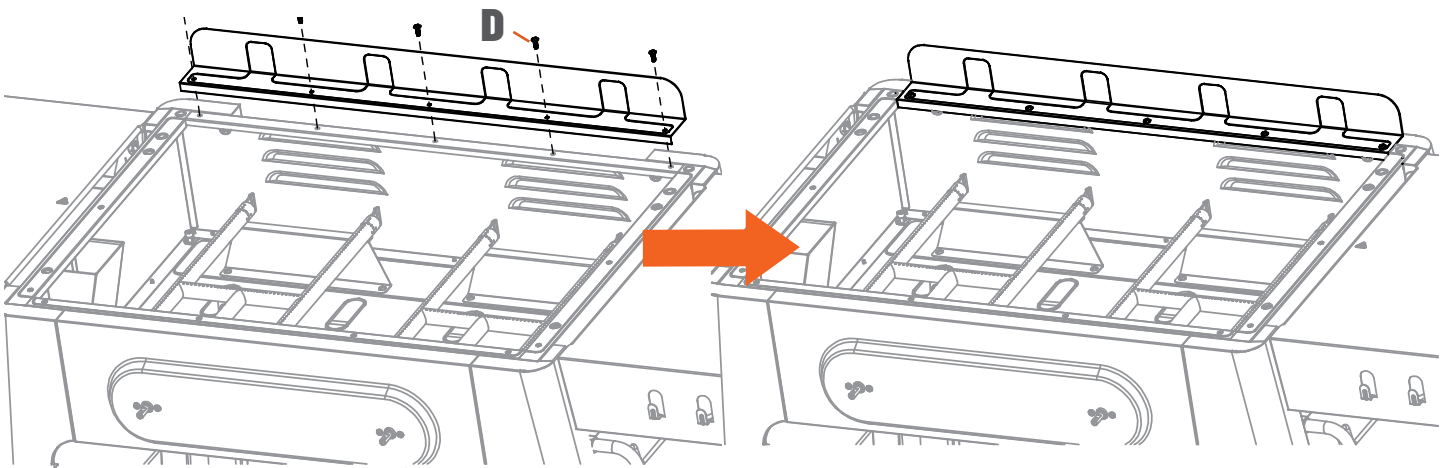
16 FIXEZ LA PLAQUE DE DÉFLECTEUR ARRIÈRE



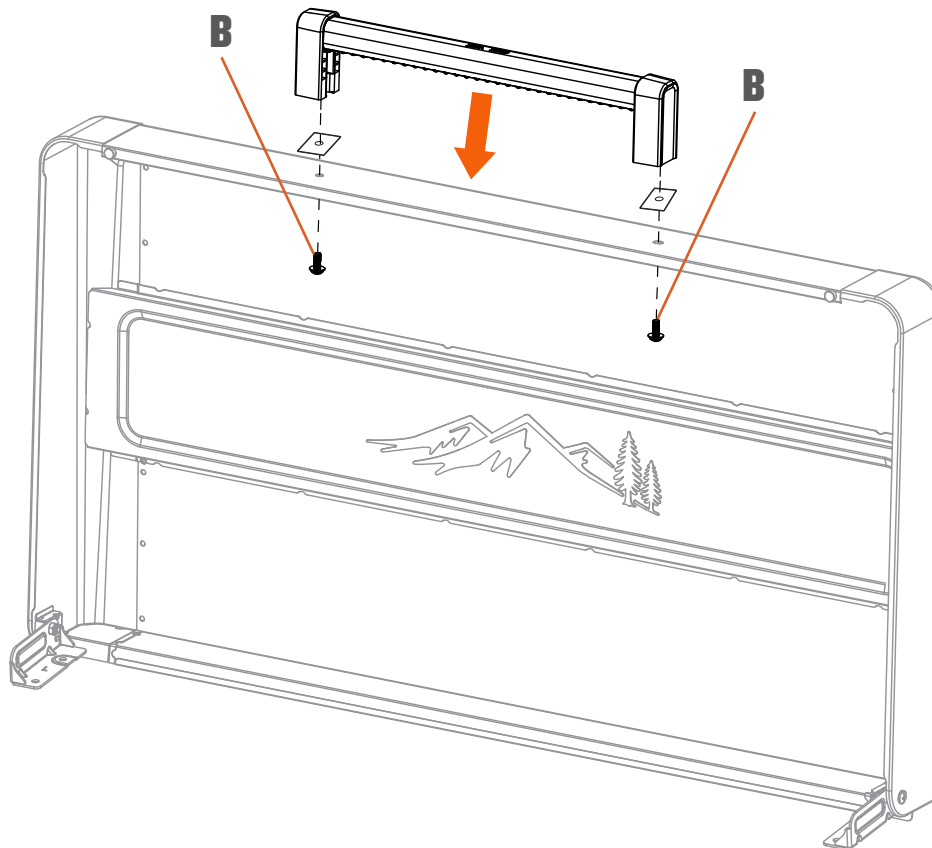
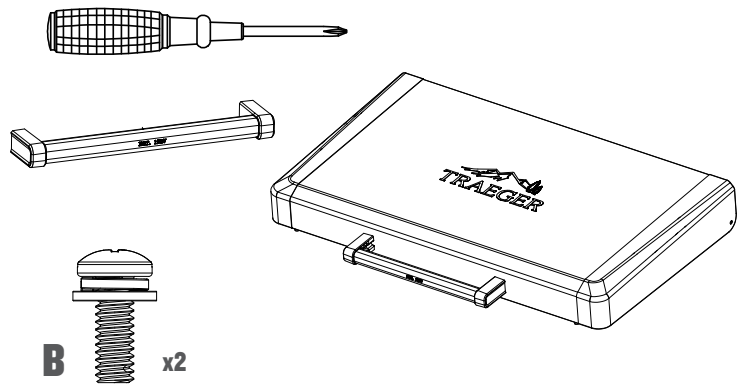
POUR LES BARBECUES À 4 BRÛLEURS



POUR LES BARBECUES À 2 BRÛLEURS



17 FIXEZ LA POIGNÉE DU COUVERCLE



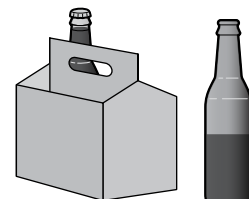
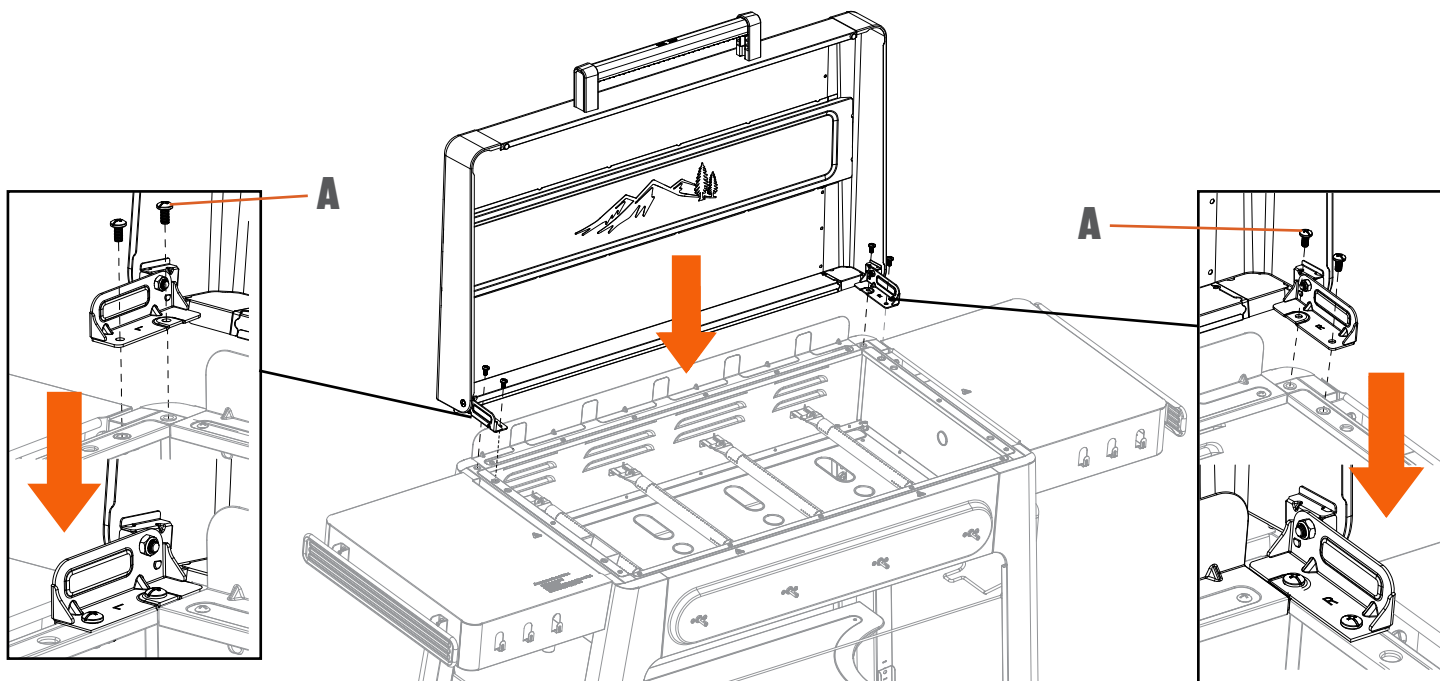
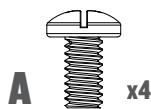
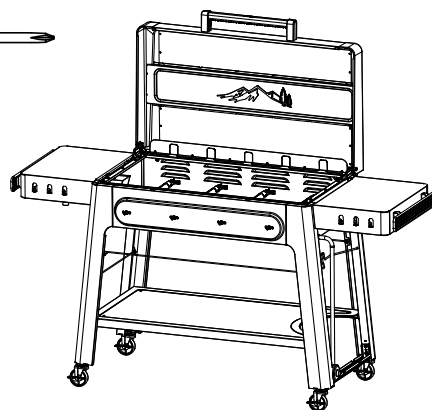
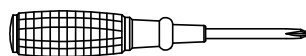


CONSEIL DE PRO : Il faut être deux pour fixer le couvercle.

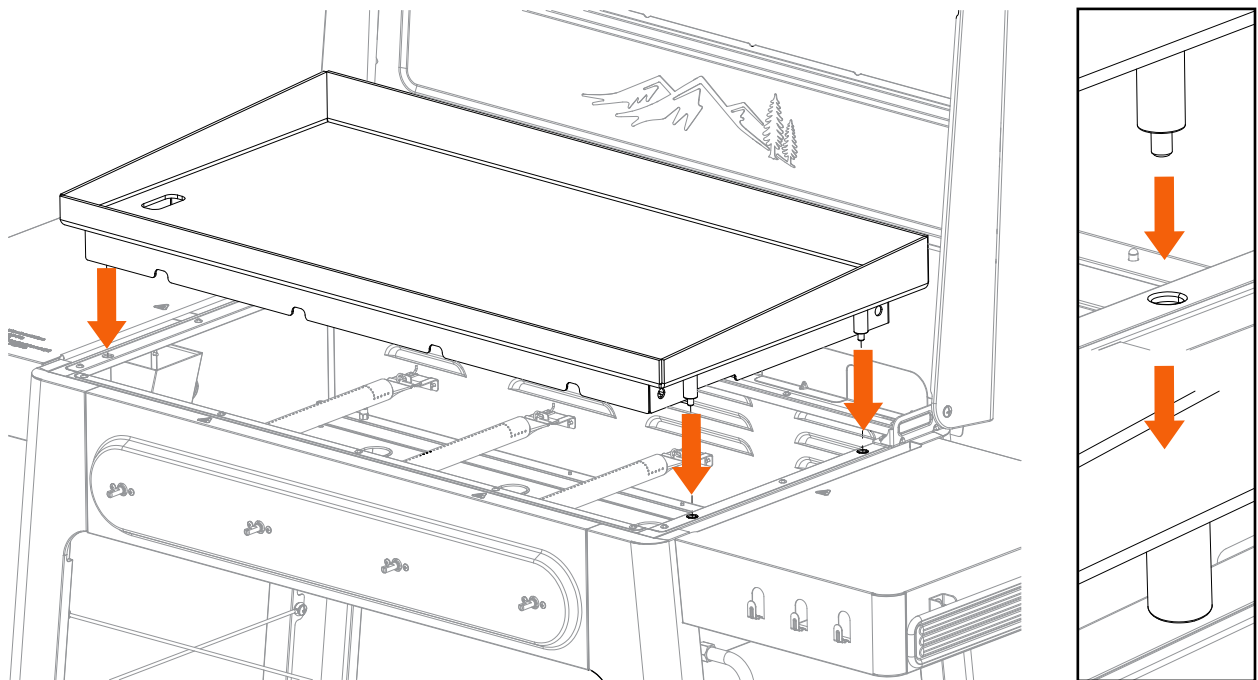
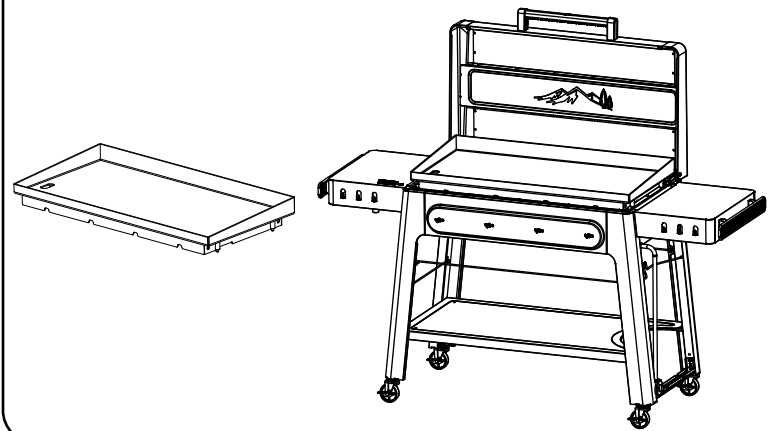
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessure par brûlure**

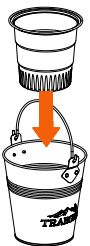
Ne fermez pas le couvercle lors du préchauffage ou de l'utilisation du gril, car le couvercle et la poignée deviendront très chauds. Ne fermez le couvercle que pour protéger la surface du gril lorsque celui-ci est éteint et que la surface est froide au toucher.

18 FIXEZ LE COUVERCLE



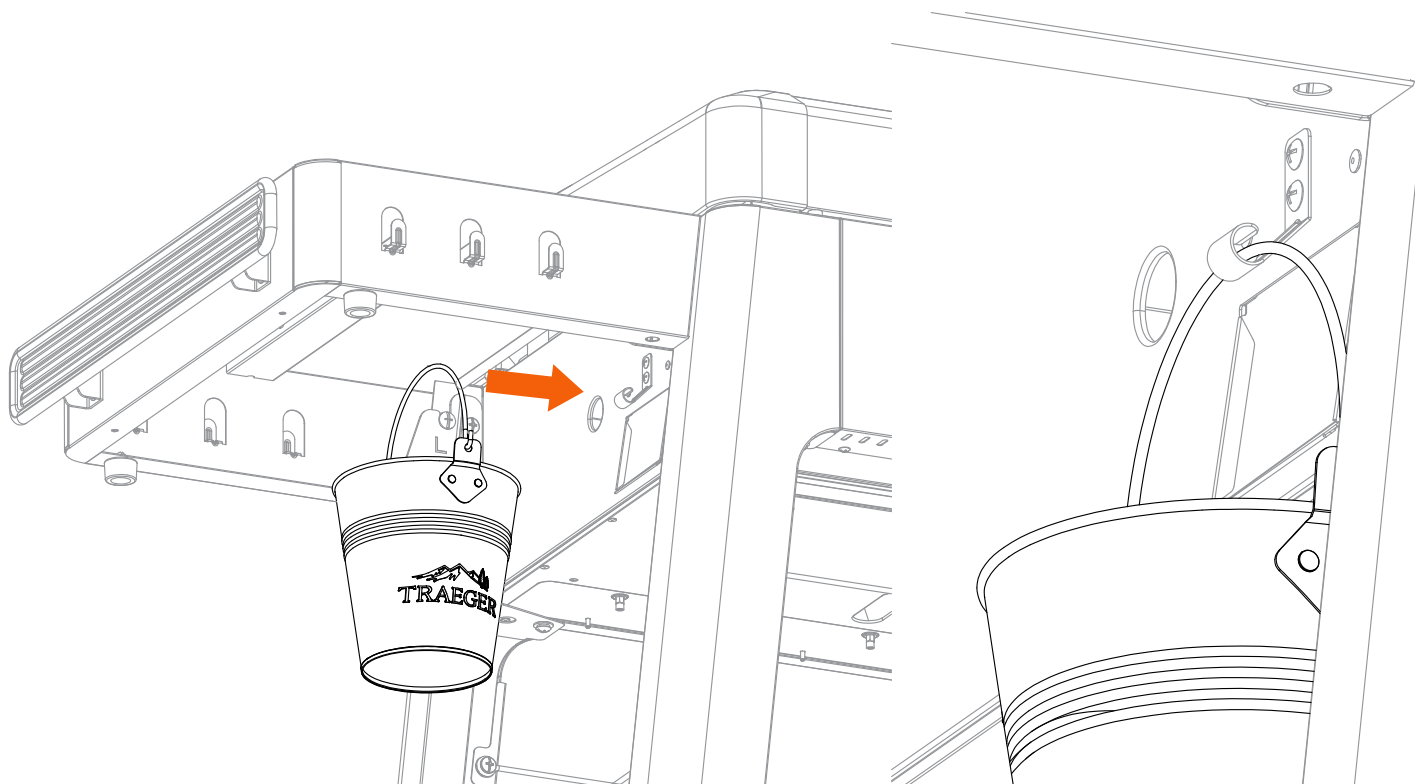
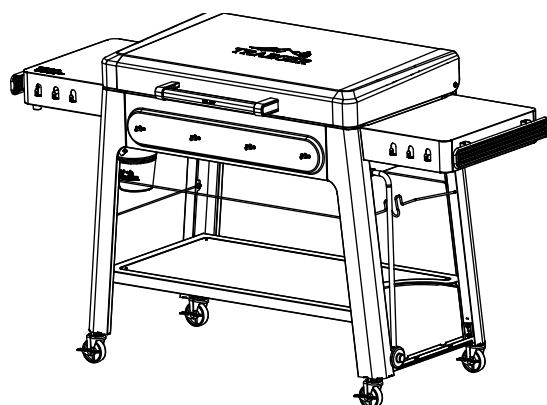
19 INSTALLEZ LA PLAQUE DE CUISSON





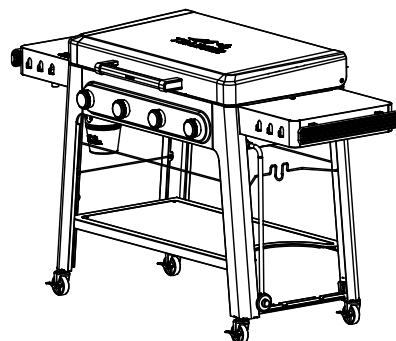
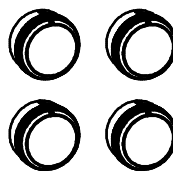
CONSEIL DE PRO : Des revêtements de seau supplémentaires sont disponibles à l'achat sur traeger.com.

20 ACCROCHEZ LE SEAU À GRAISSE

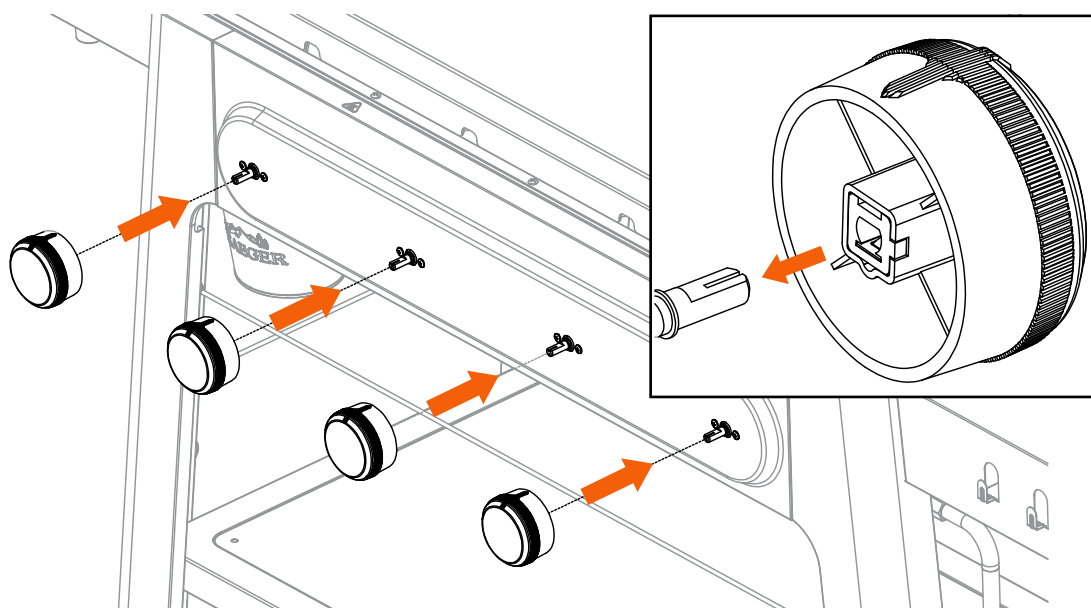


CONSEIL DE PRO : Le seau à graisse chauffe lorsque le barbecue est en fonctionnement. Ne le manipulez pas tant que le barbecue n'est pas complètement éteint et refroidi.

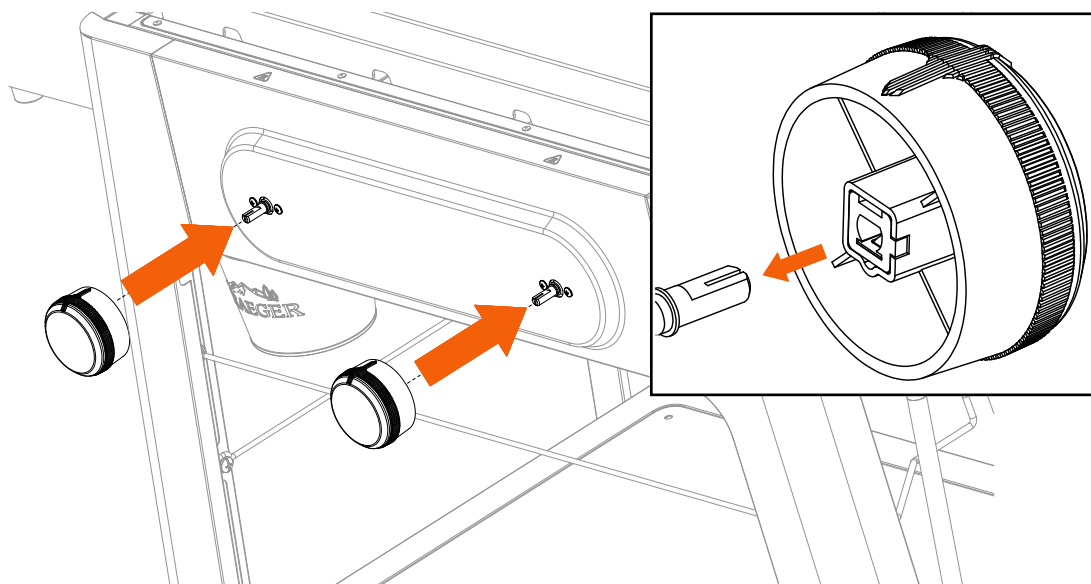
21 INSTALLEZ LES BOUTONS DE COMMANDE



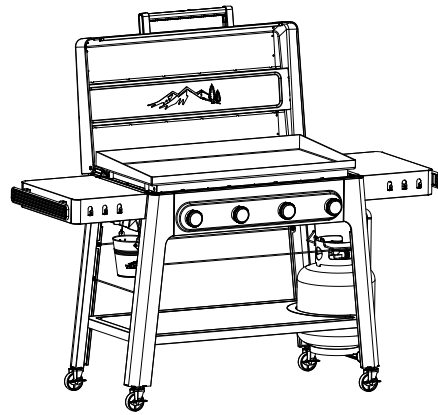
POUR LES BARBECUES À 4 BRÛLEURS



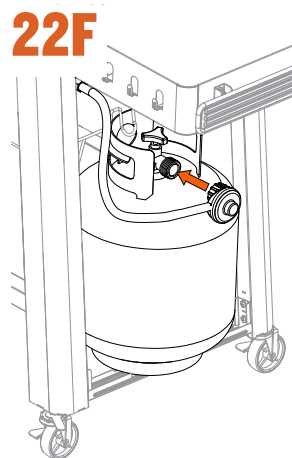
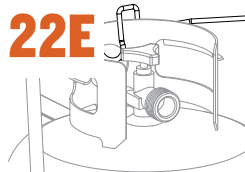
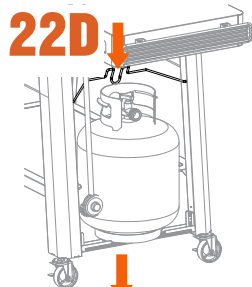
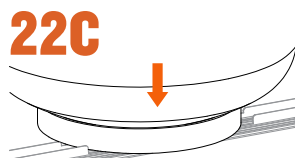
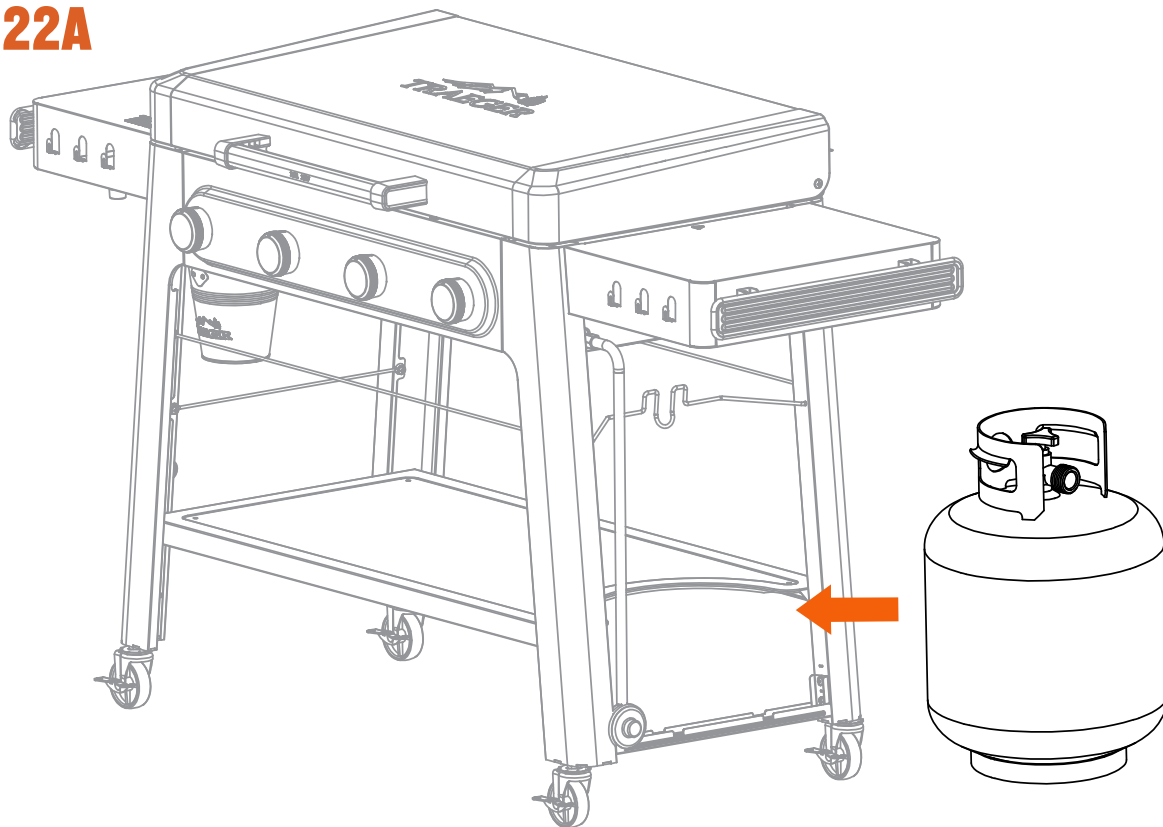
POUR LES BARBECUES À 2 BRÛLEURS



22 INSTALLEZ LE RÉSERVOIR DE PROPANE



22A

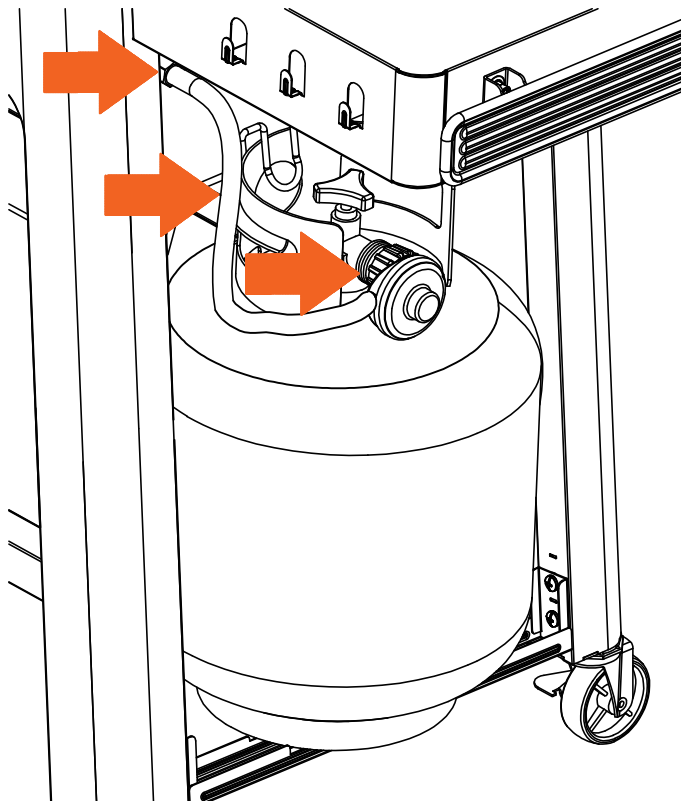


VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

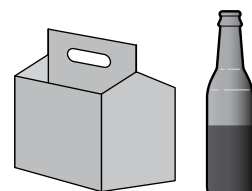
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

NE JAMAIS utiliser une flamme nue, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité.

Le diagramme suivant est fourni à titre d'information uniquement. Ces emplacements ne sont pas les seuls points à vérifier, ni les seules zones potentielles de fuite de gaz. Veillez à ce que le test d'étanchéité porte sur toutes les valves, tous les raccords de tuyauterie, tous les joints, toutes les conduites et tous les points allant de la source de gaz aux brûleurs.

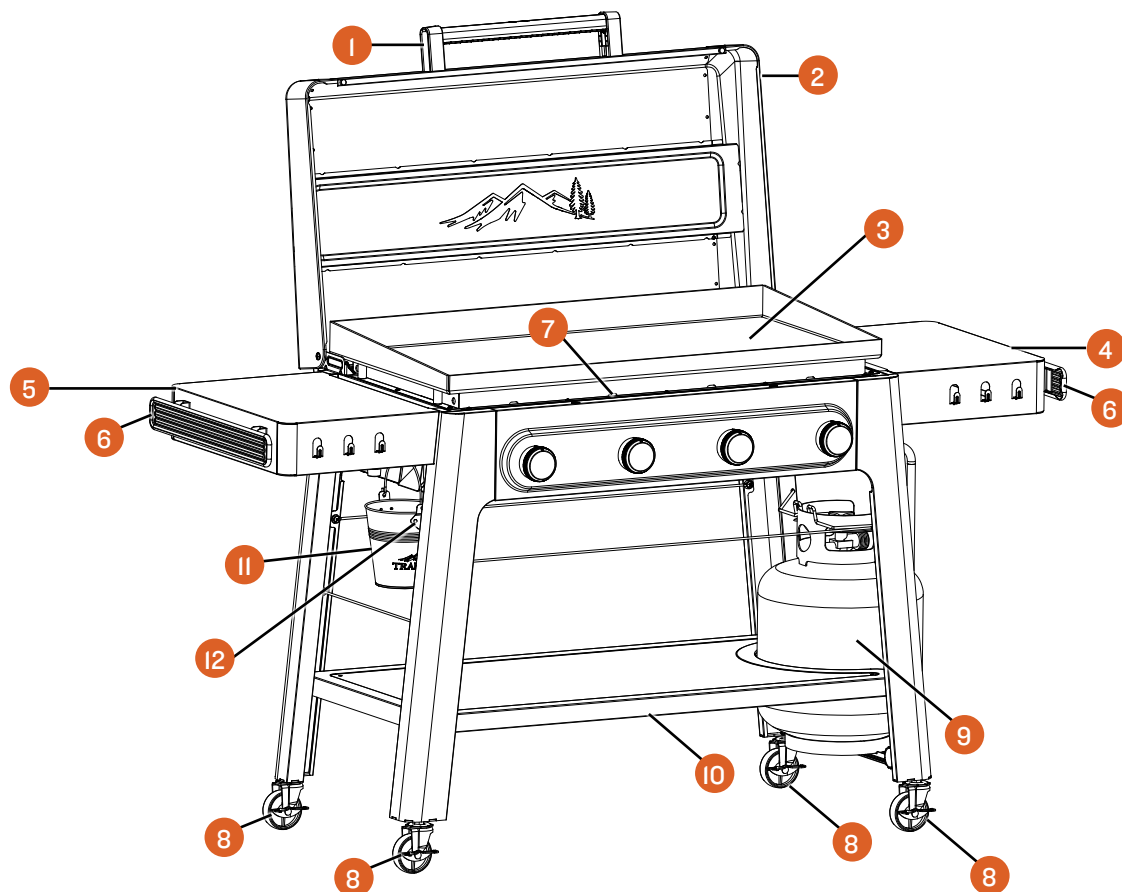


JOLI TRAVAIL!
VOILÀ, VOUS ÊTES PRÊT !



SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Modèle à 4 brûleurs illustré

PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	POIGNÉE DU COUVERCLE	7	OUVERTURES DE VISUALISATION DE LA FLAMME
2	COUVERCLE DU BARBECUE	8	ROULETTE À BLOCAGE
3	TABLE DE CUISSON	9	RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE (GPL) (NON COMPRIS)
4	ÉTAGÈRE LATÉRALE FIXE DROITE	10	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
5	ÉTAGÈRE LATÉRALE RABATTABLE GAUCHE	11	SEAU À GRAISSE
6	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK ^{MC}	12	PORTE-ALLUMETTES

CAPACITÉS DE POIDS

Étagères latérale : 9 kg (20 lb)

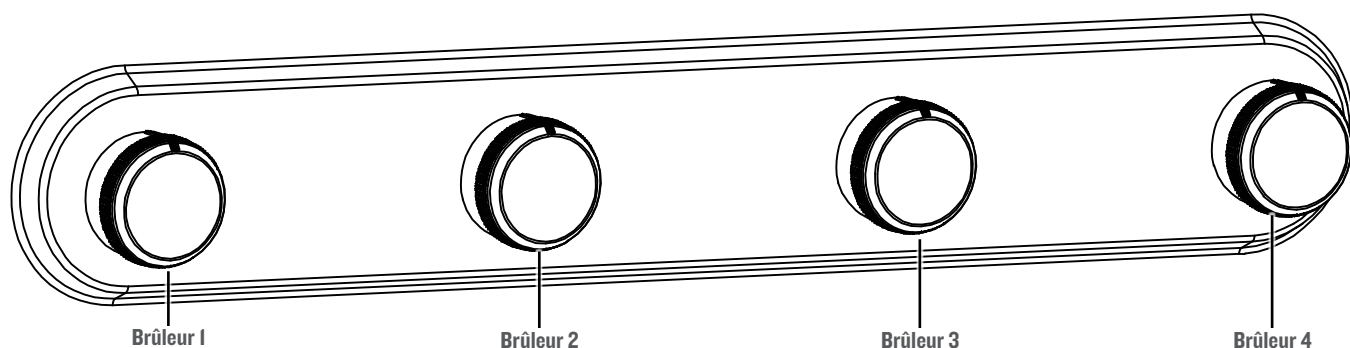
Composants de l'étagère inférieure :

Repose-réservoir de propane – un réservoir standard : ~18 kg (40 lb)

Capacité totale de l'étagère inférieure : 23 kg (50 lb)

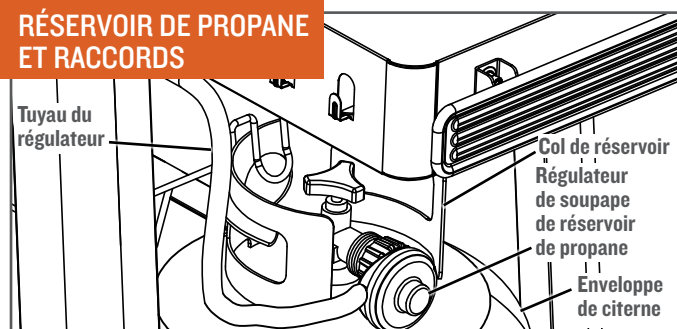
SE FAMILIARISER AVEC VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC} SUITE

PANNEAU DE CONTRÔLE



Modèle à 4 brûleurs illustré

RÉSERVOIR DE PROPANE ET RACCORDS

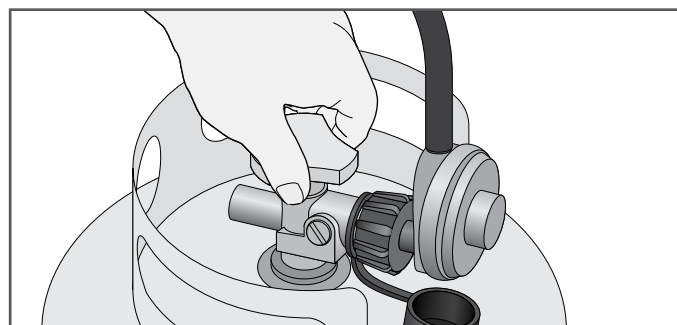
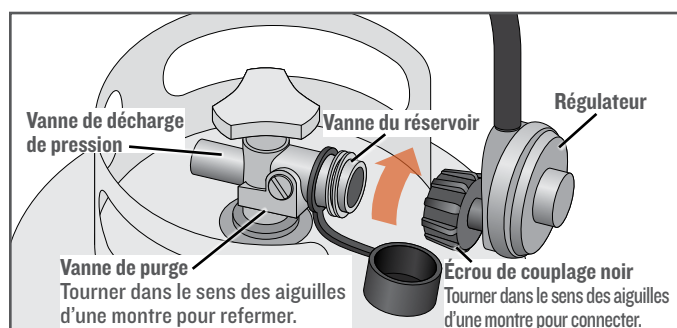


Le barbecue IronTop^{MC} peut être utilisé avec n'importe quel réservoir de propane classique de 9 kg (20 lb). Il doit avoir un diamètre maximum de 31,1 cm (12 1/4 po), une hauteur de 45,7 cm (18 po) et un filetage de raccordement à droite. Le réservoir doit être marqué conformément à la dernière version de la norme U.S. Spécifications du ministère des transports pour les réservoirs de gaz propane liquide ou DOT. CFR49 ou Normes

nationales du Canada CAN/CSA-B359 Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Un réservoir de gaz propane (GPL) liquide munie d'un OPD (Overfill Prevention Device : dispositif de prévention des débordements) doit être utilisée en permanence. Si votre barbecue IronTop^{MC} est destiné à être utilisé avec du propane liquide, vous devez utiliser un régulateur de gaz liquide réglé pour un diamètre de 27,9 cm (11 po) et pour l'utilisation de gaz liquide uniquement. Vous pouvez généralement acheter un nouveau réservoir de propane dans votre station-service locale, au supermarché ou dans les magasins où sont vendus les appareils à gaz d'extérieur. Une fois que vous avez acheté un réservoir de propane, lorsque celle-ci est vide, vous pouvez soit l'échanger contre une nouveau réservoir pleine, soit la faire remplir chez votre fournisseur de gaz local.

REMARQUE : Lorsque vous hésitez entre le remplissage et le remplacement d'un réservoir de propane, gardez à l'esprit que les fournisseurs locaux peuvent ne pas remplir le réservoir à 100 %.

INSTALLATION OU RETRAIT DE RÉSERVOIR DE PROPANE



Pour Connecter :

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincés dans la tête du réservoir de gaz et la tête de la vanne de régulateur.
2. Insérez le mamelon du raccord de vanne dans la vanne du réservoir et serrez l'écrou de couplage noir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre avec une main tout en tenant le régulateur avec l'autre main. Serrez à la main uniquement.

Pour Déconnecter :

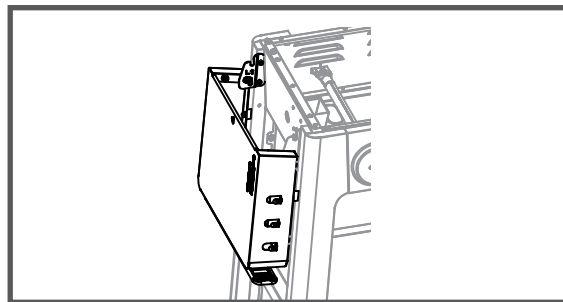
1. Assurez-vous toujours que la vanne du réservoir est en position « OFF » (arrêt) avant de déconnecter l'alimentation en gaz.
2. Tenez le régulateur d'une main et desserrez l'écrou de couplage noir en le tournant dans le sens antihoraire avec l'autre main.

IMPORTANT : Déconnectez le réservoir de propane de la vanne de régulation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE IRONTOP^{MC}

ÉTAGÈRE RABATTABLE

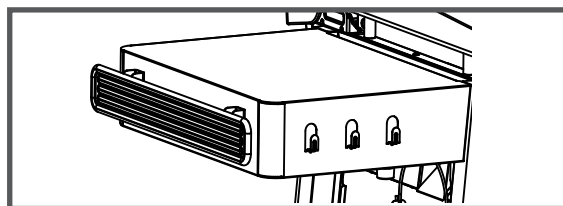
L'étagère latérale de votre barbecue IronTop^{MC} se replie pour faciliter le rangement. Pour la replier, soulevez-la verticalement pour la dégager des supports, puis rabattez-la (utilisez vos deux mains, l'une sur l'arrière et l'autre sur l'avant de l'étagère). Veillez à retirer les accessoires du rail P.A.L. avant de plier l'étagère.



P.A.L. RAILS

Les rails d'accessoires Traeger vous permettent de suspendre des outils, des bacs de rangement et bien plus encore. Consultez le site traeger.com pour trouver de superbes accessoires qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC}.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez **pas** d'étagères d'accessoires P.A.L. Elles ne sont pas compatibles avec ce barbecue IronTop^{MC}.



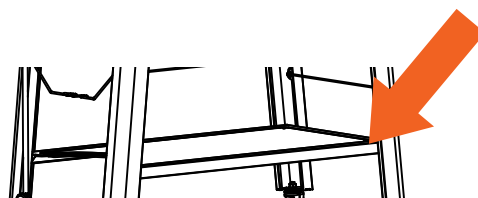
ENREGISTRER VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

Utilisez l'application gratuite Traeger pour découvrir de nouvelles saveurs. Enregistrez votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} pour bénéficier d'un processus d'intégration guidé, de guides d'assemblage numériques, d'une multitude de nouvelles recettes, et bien plus encore.

Scannez ce code QR ou visitez le site www.traeger.com/register-grill pour enregistrer votre barbecue IronTop^{MC} :



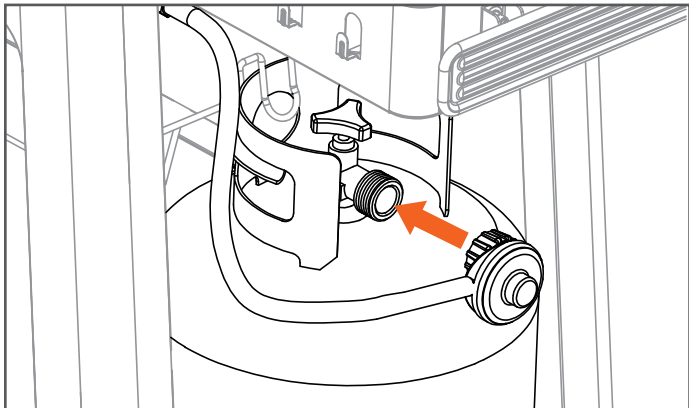
CONSEIL DE PRO : Vous aurez besoin de votre numéro de série pour enregistrer votre barbecue IronTop^{MC}. Vous pouvez le trouver à l'étagère inférieure.



MISE EN SERVICE I : INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PROPANE

REQUIS AVANT LA PREMIÈRE CUISSON

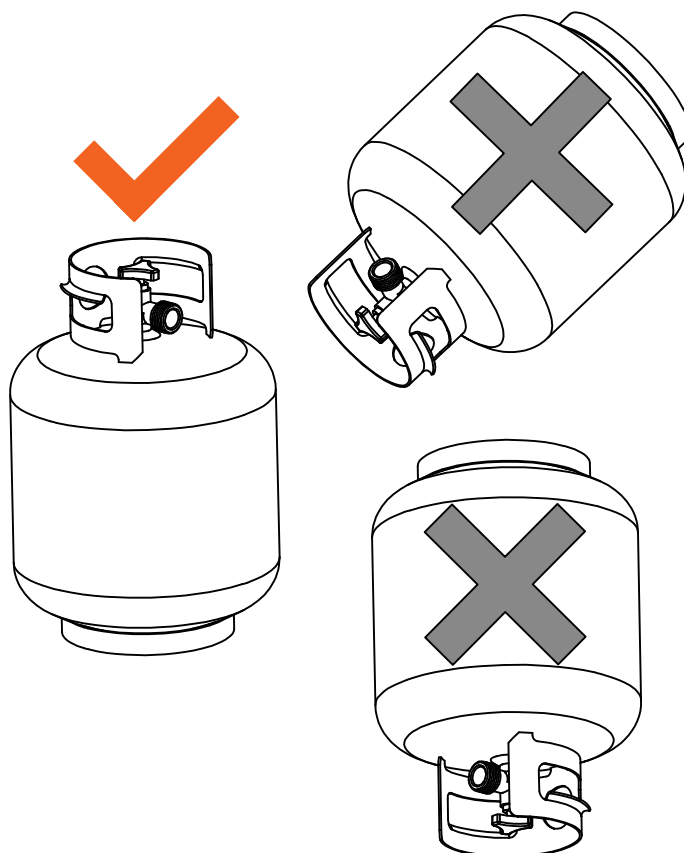
CONSEIL DE PRO : Ouvrez l'application gratuite Traeger pour enregistrer votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} et suivez un processus d'enregistrement guidé.



Consultez l'étape 22 « Installez le réservoir de propane » dans la section « Assemblage de votre barbecue » pour obtenir des instructions détaillées. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF (arrêt/○). Visser l'extrémité du régulateur sur la soupape du réservoir de propane. Serrer à la main.

ORIENTATION APPROPRIÉE POUR L'ÉVACUATION DES VAPEURS

- Les réservoirs de propane conçus pour l'évacuation des vapeurs **doivent être utilisés en position verticale**. Cela garantit que l'espace de vapeur se trouve en haut du réservoir, permettant uniquement au gaz (et non au liquide) de s'échapper par la soupape de service.
- La **soupape de service** doit être au point le plus élevé du réservoir.
- Le fait d'incliner ou de coucher le réservoir à l'horizontale peut entraîner une fuite de **propane liquide**, ce qui est **dangereux** et peut endommager l'équipement ou causer des blessures corporelles.

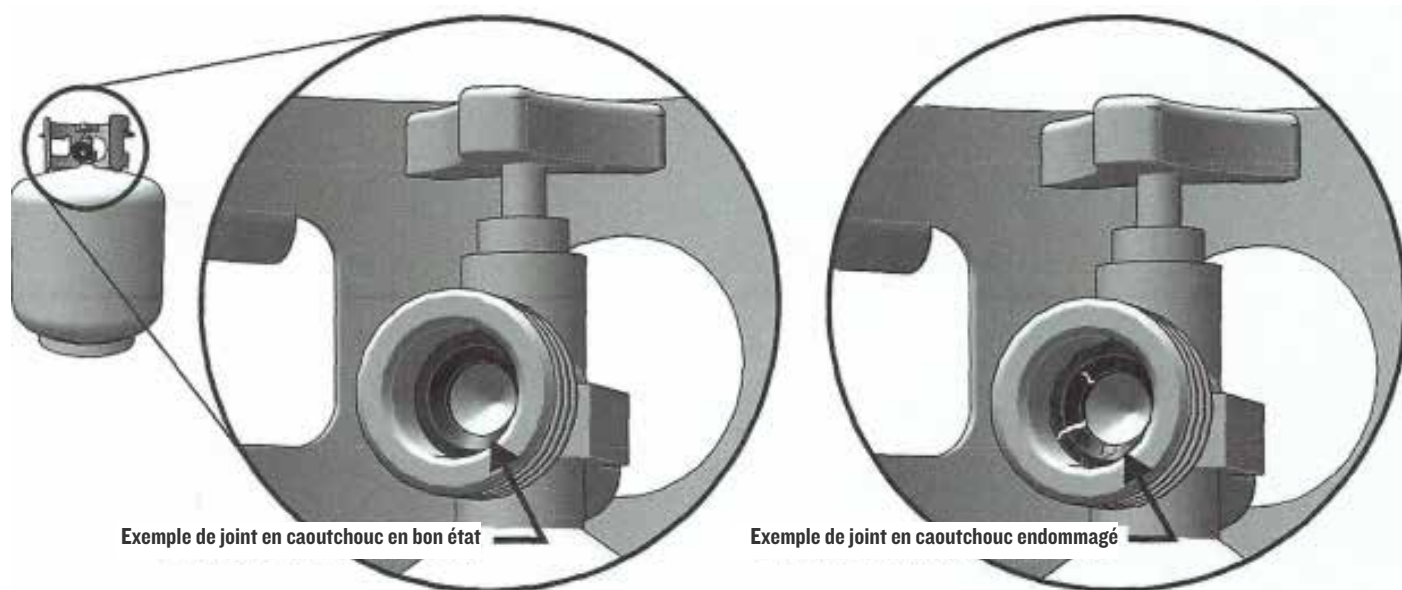


LORSQUE LE RÉSERVOIR DE PROPANE N'EST PAS UTILISÉ

Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du réservoir. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière fourni avec la soupape du réservoir. L'utilisation d'autres types de bouchons ou de capuchons peut entraîner des fuites de propane.

LORS DU REMPLACEMENT OU DU REMPLISSAGE D'UN RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE

Vérifiez le joint d'étanchéité en caoutchouc dans la soupape du réservoir. Avec le temps, le joint pourrait présenter des dommages ou une détérioration visibles et marqués, susceptibles de provoquer une fuite, même si le raccord est bien serré. En cas de dommages ou de détérioration, notamment de fissures ou de piqûres visibles, n'utilisez pas le réservoir et retournez-le au vendeur.

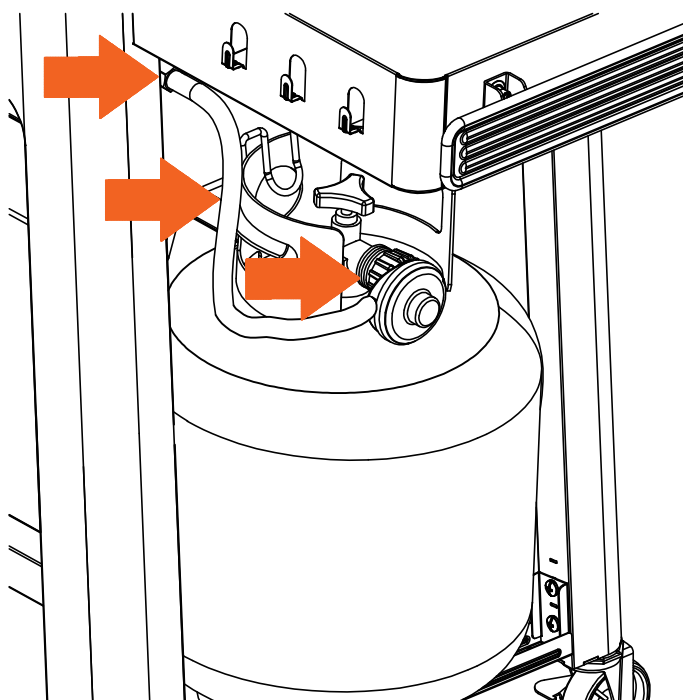


VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

NE JAMAIS utiliser une flamme nue, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité.

Le diagramme suivant est fourni à titre d'information uniquement. Ces emplacements ne sont pas les seuls points à vérifier, ni les seules zones potentielles de fuite de gaz. Veillez à ce que le test d'étanchéité porte sur toutes les valves, tous les raccords de tuyauterie, tous les joints, toutes les conduites et tous les points allant de la source de gaz aux brûleurs.



MISE EN SERVICE I : INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PROPANE SUITE

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ (SUITE)

Effectuez un test d'étanchéité après l'ajout d'un nouveau réservoir, après l'entretien ou après une période d'inutilisation pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz. En outre, chaque fois que le réservoir de gaz est raccordé au régulateur ou qu'une partie quelconque du système de gaz est déconnectée ou remplacée, il faut effectuer un test d'étanchéité.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

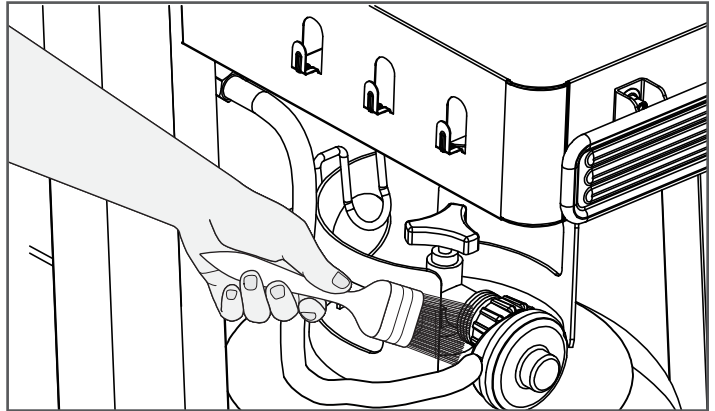
- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Testez toujours l'étanchéité de votre appareil à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. **NE JAMAIS** fumer ou laisser des sources d'inflammation dans la zone pendant un test d'étanchéité. **NE PAS** utiliser de flamme nue, telle qu'une allumette allumée, pour vérifier l'étanchéité. Utiliser une solution d'eau savonneuse.

- Vérifier que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion, de fissures ou de fuites. Remplacer si usé.
- Préparez une solution d'eau savonneuse pour le test d'étanchéité en mélangeant une part de savon liquide à une part d'eau dans un flacon pulvérisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF (arrêt/○).
- Tournez le bouton de la soupape du réservoir de GPL d'un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.

- Appliquer la solution d'essai d'étanchéité en la pulvérisant ou en la brossant sur les joints du système d'acheminement du gaz. Il s'agit de toutes les soupapes, de tous les raccords de tuyauterie, de tous les joints, de toutes les conduites et de tous les points allant de la source de gaz aux brûleurs.



- L'apparition de bulles dans la solution savonneuse et/ou une légère odeur de gaz (typiquement, le gaz a une odeur d'œuf pourri) indique la présence d'une fuite. Ne pas essayer d'allumer le barbecue IronTop^{MC}.
- Ne pas utiliser l'appareil tant que la fuite n'est pas corrigée.
- Arrêter une fuite en resserrant le joint desserré et/ou en rescellant avec un joint fileté, en enlevant le joint ou le ruban dans le cas d'un raccord évasé, ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant. Ne pas essayer de réparer la soupape du réservoir si elle est endommagée. Le réservoir doit être mis au rebut dans un endroit approprié pour les réservoirs de GPL, puis remplacé.
- Si vous ne parvenez pas à arrêter la fuite, tournez le bouton de la soupape du réservoir d'un tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fermer, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et relâchez la pression dans le tuyau et le collecteur en enfonçant l'une des soupapes de contrôle et en la tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le réservoir de GPL de l'appareil.
- Appelez un technicien agréé pour l'entretien des appareils à gaz ou un revendeur de gaz de propane liquide.
- Toutes les fuites doivent être corrigées immédiatement. N'oubliez pas : avant de remplacer un réservoir vide par un nouveau, assurez-vous que tous les boutons des soupapes sont en position fermée. Le fait de laisser les boutons des soupapes ouverts peut créer un faible débit de gaz dans le barbecue IronTop^{MC}, ce qui nécessiterait de débrancher le réservoir du régulateur, puis de le rebrancher pour réinitialiser le régulateur.

MISE EN SERVICE 2 : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

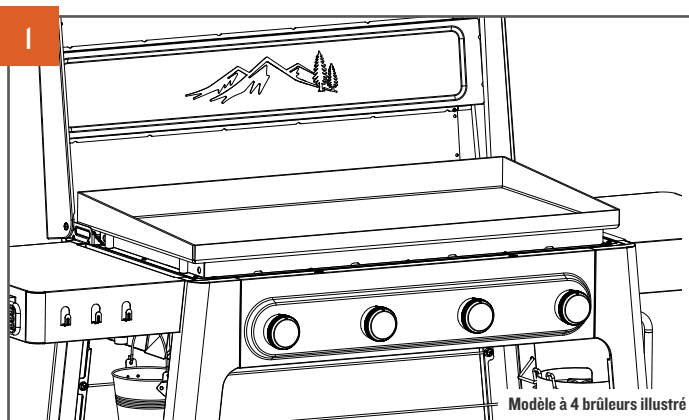
ÉGALEMENT REQUIS AVANT LA PREMIÈRE CUISSON

Afin de garantir les meilleurs arômes, des performances optimales et un fonctionnement convenable et sécurisé du barbecue IronTop^{MC}, suivez les instructions ci-dessous pour assaisonner votre barbecue IronTop^{MC}.

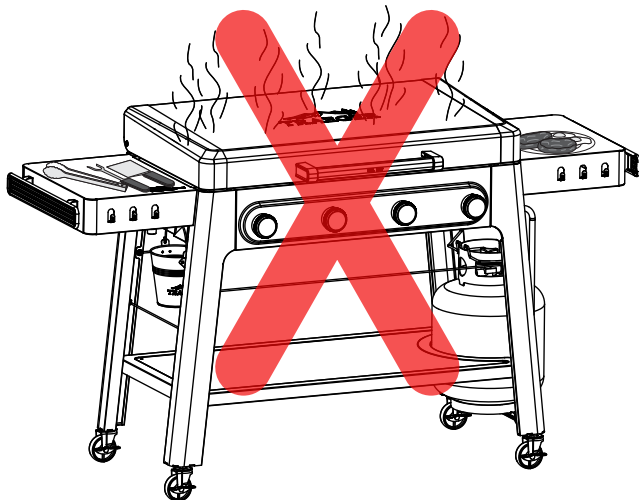
REMARQUE : Ce processus d'assaisonnement est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue IronTop^{MC}. Le fait de conditionner la table de cuisson la rend naturellement antiadhésive et empêche l'excès d'humidité, qui peut provoquer de la rouille. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant le processus d'assaisonnement et qu'il n'y a pas d'aliments sur le barbecue IronTop^{MC} pendant l'assaisonnement.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Assaisonnement pour barbecue IronTop^{MC} de Traeger^{MD} et conditionneur pour fonte ou huile de canola
- Serviette propre ou serviette en papier
- Pince en métal
- Montre ou minuterie



Préchauffer le barbecue IronTop^{MC} à température élevée pendant 10 minutes. Assurez-vous que la soupape du réservoir de propane a été tournée en position d'ouverture complète. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement (2 à 3 secondes) jusqu'à la position d'allumage (☞). Tourner le bouton ouvre la vanne de commande et active l'allumeur. Regardez le brûleur à travers l'ouverture de visualisation de la flamme pour confirmer que le brûleur s'est allumé avec succès. Si le brûleur ne s'allume pas, remettez le bouton de commande en position OFF (arrêt/○) et répétez jusqu'à ce que l'allumage du brûleur soit réussi.

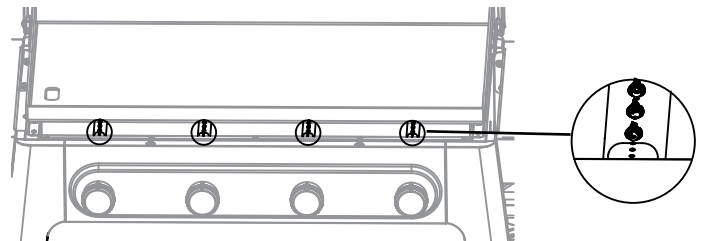
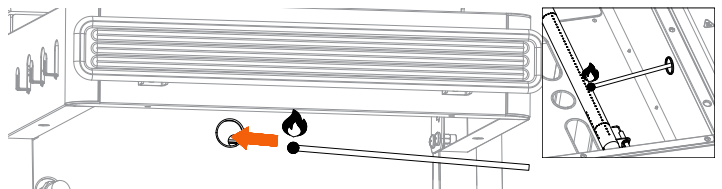


⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez les commandes du brûleur sur OFF (arrêt/○) et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de dissiper et répétez la procédure d'allumage. Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement.

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS MANUELLEMENT

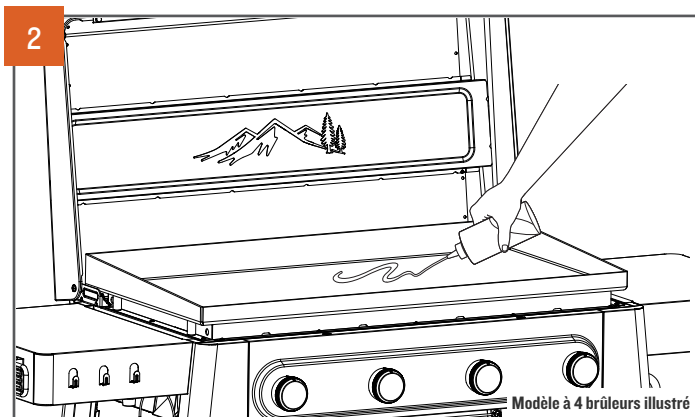
Les brûleurs peuvent être allumés manuellement à l'aide d'une longue allumette. Accédez au brûleur par l'ouverture située de chaque côté de la cavité du barbecue. Vérifiez que le brûleur est bien allumé en regardant à travers les ouvertures de flamme situées sous la surface de cuisson jusqu'à ce que vous voyiez la flamme.



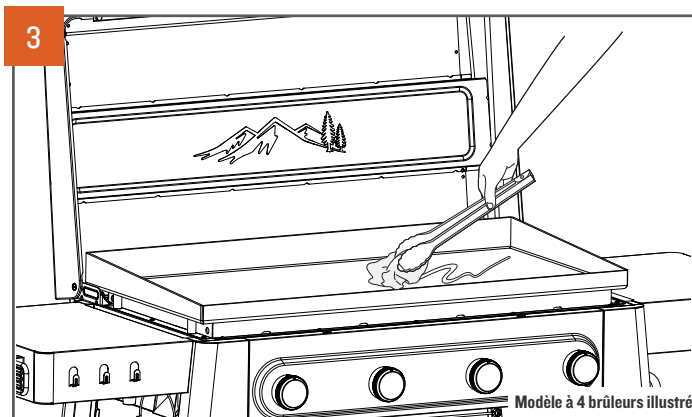
⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessure par brûlure

Ne fermez pas le couvercle lors du préchauffage ou de l'utilisation du gril, car le couvercle et la poignée deviendront très chauds. Ne fermez le couvercle que pour protéger la surface du gril lorsque celui-ci est éteint et que la surface est froide au toucher.

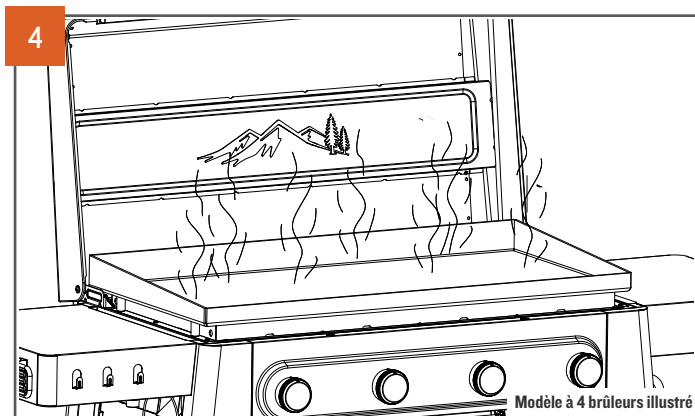
MISE EN SERVICE 2 : PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC} SUITE



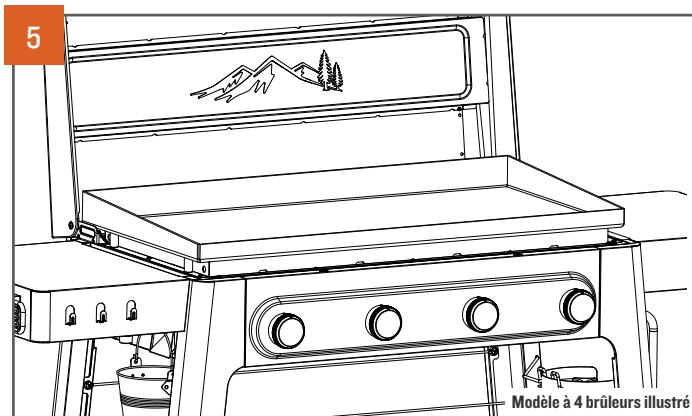
Une fois que le barbecue IronTop^{MC} est chaud, étalez environ 2 à 3 cuillères à soupe de conditionneur ou d'huile sur la table de cuisson, en zigzag, en couvrant toute la surface de cuisson.



À l'aide d'une pince munie d'une serviette propre ou d'une serviette en papier, étalez le conditionneur uniformément sur la surface et sur les côtés. Il commencera immédiatement à fumer. En utilisant un côté propre de la serviette, essuyez l'excès de conditionneur ou d'huile pour créer une couche très fine.



Continuez à chauffer jusqu'à ce que la fumée disparaisse, soit environ 10 à 15 minutes.



En laissant le feu vif, répéter l'opération d'huilage et de fumage cinq fois au total. La surface deviendra plus foncée et plus lisse.

CONSEIL DE PRO : Laissez refroidir la table de cuisson pendant au moins 30 minutes avant d'y cuisiner.

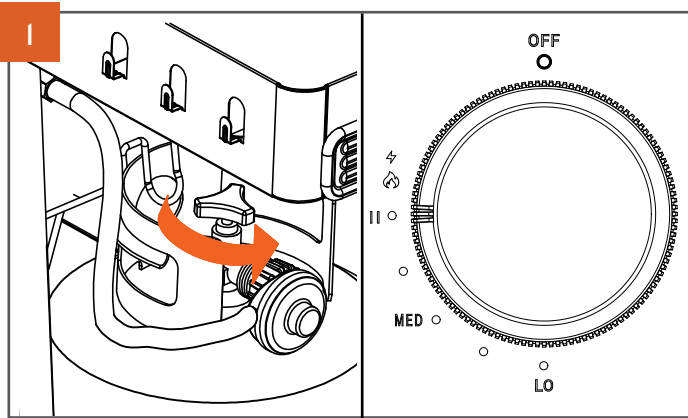
UTILISATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT DE PROCÉDER À LA GRILLADE

1. Effectuer les travaux d'entretien nécessaires :
 - Vérifier le niveau de combustible.
 - Vérifiez que votre réservoir de propane est correctement raccordé et que la soupape est ouverte.
 - Inspecter le tuyau du réservoir de GPL du barbecue IronTop^{MC} avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation.
2. Avant d'utiliser le barbecue IronTop^{MC}, assurez-vous qu'il est correctement assemblé et que toutes les pièces sont présentes, y compris les suivantes :
 - Table de cuisson du barbecue IronTop^{MC}
 - Réservoir de propane
3. Veillez à ce que le barbecue IronTop^{MC} soit éloigné d'au moins 50,8 cm (20 po) des matériaux combustibles (voir page 2).
4. Assurez-vous que le barbecue IronTop^{MC} est de niveau avant de commencer la cuisson.
5. Toujours laisser le couvercle du barbecue IronTop^{MC} ouvert lors du préchauffage et de la cuisson. Veillez à toujours ouvrir et fermer le couvercle avec précaution.

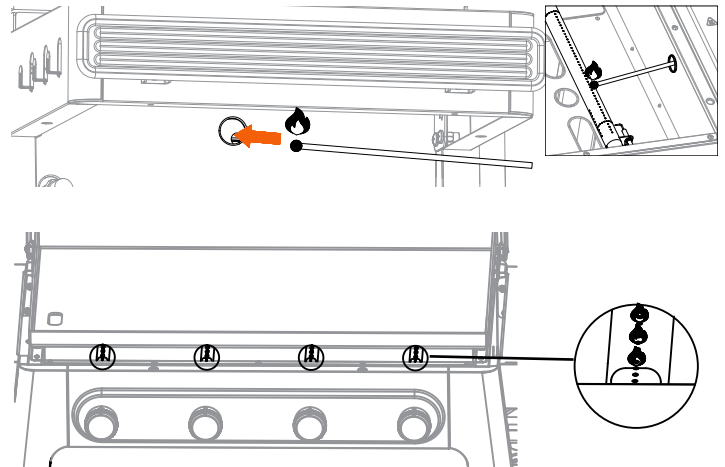
CUISSON GÉNÉRALE Il est très facile de cuisiner sur un barbecue IronTop^{MC}. Avec deux à quatre brûleurs sur la plaque de cuisson, selon le modèle, vous pouvez cuire simultanément des aliments différents à des températures différentes. Voici quelques conseils pour obtenir les meilleurs résultats avec votre barbecue IronTop^{MC}.



Assurez-vous que la soupape du réservoir de propane a été tournée en position d'ouverture complète. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement (2 à 3 secondes) jusqu'à la position d'allumage (flamme). Tourner le bouton ouvre la vanne de commande et active l'allumeur. Regardez le brûleur à travers l'ouverture de visualisation de la flamme pour confirmer que le brûleur s'est allumé avec succès. Si le brûleur ne s'allume pas, remettez le bouton de commande en position OFF (arrêt/○) et répétez jusqu'à ce que l'allumage du brûleur soit réussi.

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS MANUELLEMENT

Les brûleurs peuvent être allumés manuellement à l'aide d'une longue allumette. Accédez au brûleur par l'ouverture située de chaque côté de la cavité du barbecue. Vérifiez que le brûleur est bien allumé en regardant à travers les ouvertures de flamme situées sous la surface de cuisson jusqu'à ce que vous voyiez la flamme.

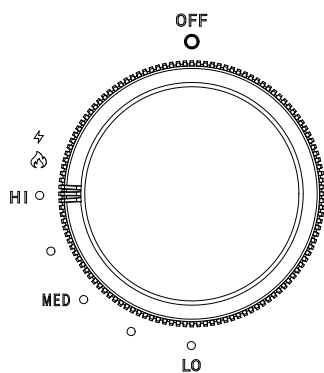


⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez les commandes du brûleur sur OFF (arrêt/○) et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de dissiper et répétez la procédure d'allumage. Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC} SUITE

2

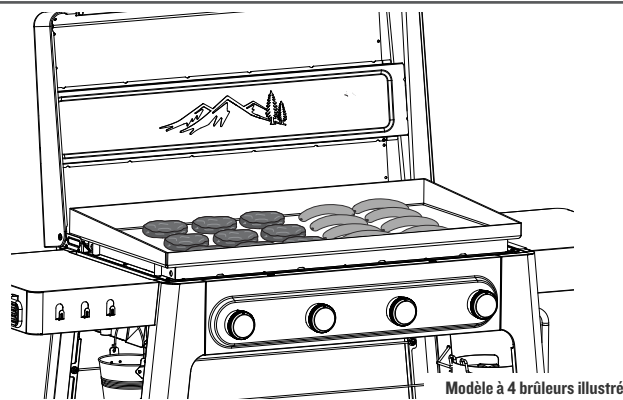


Préchauffez votre barbecue IronTop^{MC} à la température désirée pendant jusqu'à 15 minutes ou jusqu'à ce que la surface atteigne la température de cuisson souhaitée.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessure par brûlure

Ne fermez pas le couvercle pendant le préchauffage ou l'utilisation du barbecue, car le couvercle deviendra très chaud. Une fois que le barbecue est éteint et froid au toucher, vous pouvez fermer le couvercle pour protéger la surface du barbecue.

3

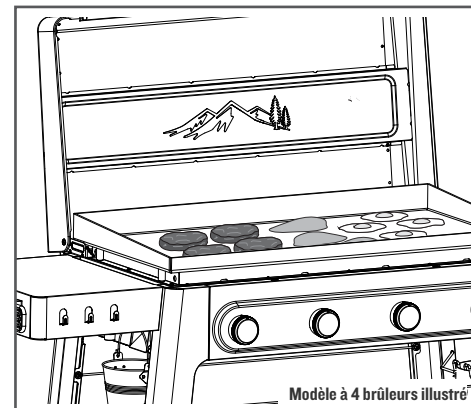
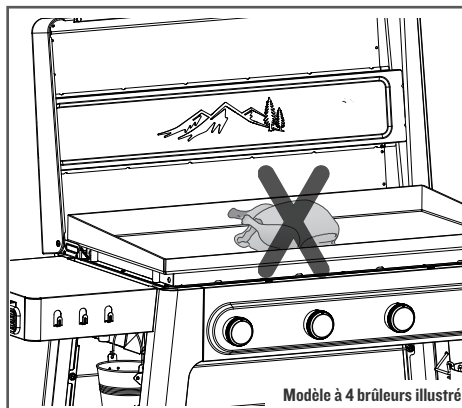


Une fois préchauffé, la cuisson peut commencer! Veillez à huiler le barbecue IronTop^{MC} avant la cuisson, quelle que soit la recette choisie.

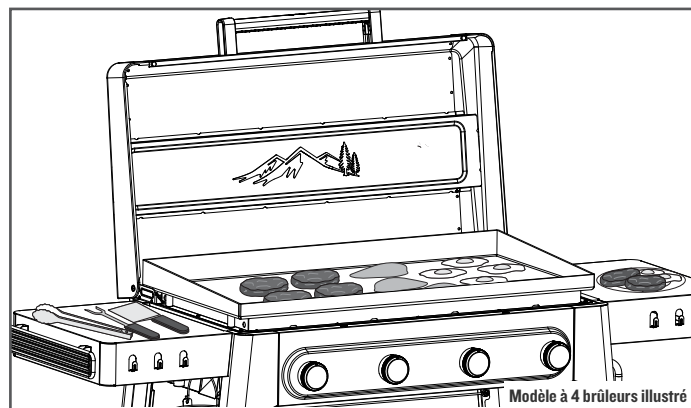
CONSEIL DE PRO : Consultez l'application Traeger pour obtenir de superbes recettes!

CONSEILS DE PRO POUR CUISINER SUR VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

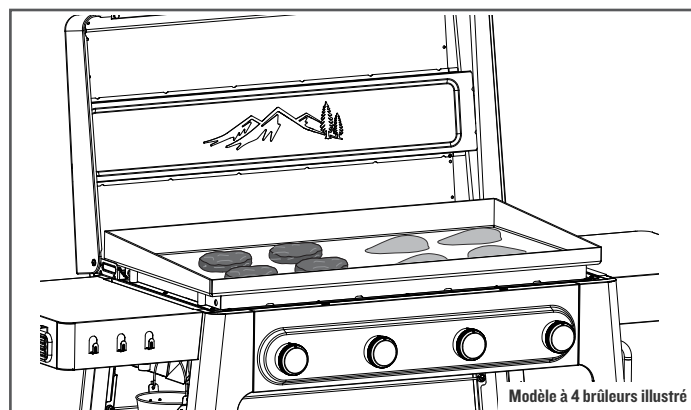
CONSEIL 1 : Choisissez les bons types d'aliments à cuisiner. Votre barbecue IronTop^{MC} excelle dans la cuisson d'aliments que vous feriez normalement cuire dans une sauteuse, un wok ou une poêle. Bien que vous puissiez cuisiner à feu doux, les barbecues IronTop^{MC} ne sont pas l'endroit idéal pour faire cuire de gros morceaux de viande comme des épaules de porc ou des poulets entiers—réservez-les pour votre barbecue à granulés Traeger^{MD}. Les barbecues IronTop^{MC} sont parfaits pour saisir de gros morceaux de viande qui sont déjà entièrement cuits ou dont la cuisson sera finie par d'autres méthodes.



CONSEIL 2 : Préparation! Préparez les aliments que vous prévoyez de cuisiner et ayez à portée de main les outils dont vous avez besoin. Utilisez une étagère du barbecue IronTop^{MC} pour les ingrédients crus et les ustensiles qui leur sont destinés, et l'autre pour les aliments cuits. Cela permet d'éviter toute contamination croisée lorsque vous préparez votre festin.



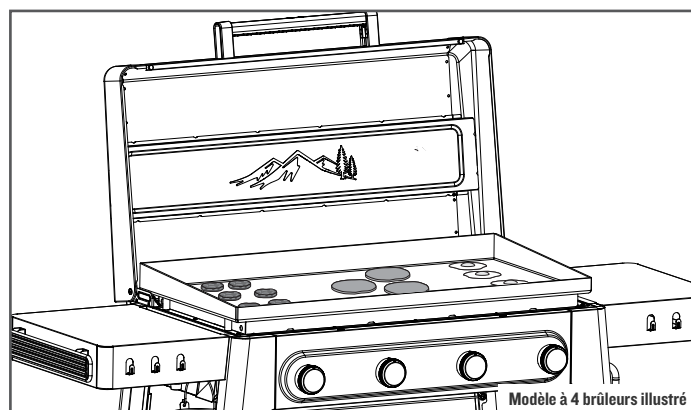
CONSEIL 3 : Grillade. Si vous voulez donner à vos aliments une croûte bien dorée, veillez à laisser de l'espace entre les morceaux pour favoriser une bonne grillade. (S'ils sont entassés trop près, les aliments risquent de cuire à la vapeur dans leur propre jus.) Attendez que l'un des côtés soit bien doré avant de le retourner.



CONSEIL 4 : Votre barbecue IronTop^{MC} comporte deux ou quatre brûleurs, selon le modèle. Vous pouvez utiliser deux à quatre brûleurs simultanément (selon le modèle) en gardant les aliments au chaud sur certains brûleurs et en les saisissant sur les autres!

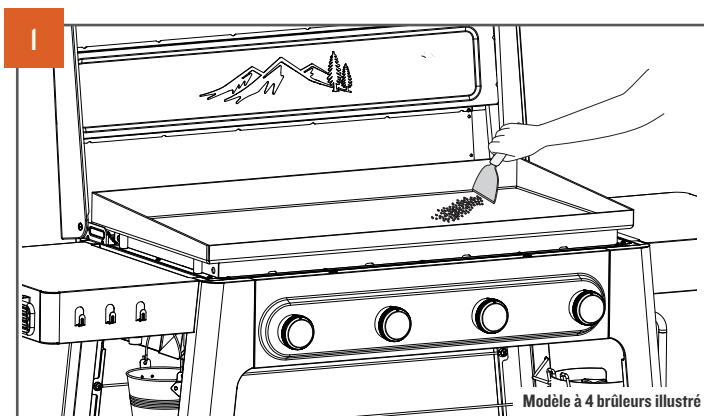
⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessure par brûlure

Ne fermez pas le couvercle lors du préchauffage ou de l'utilisation du gril, car le couvercle et la poignée deviendront très chauds. Ne fermez le couvercle que pour protéger la surface du gril lorsque celui-ci est éteint et que la surface est froide au toucher.

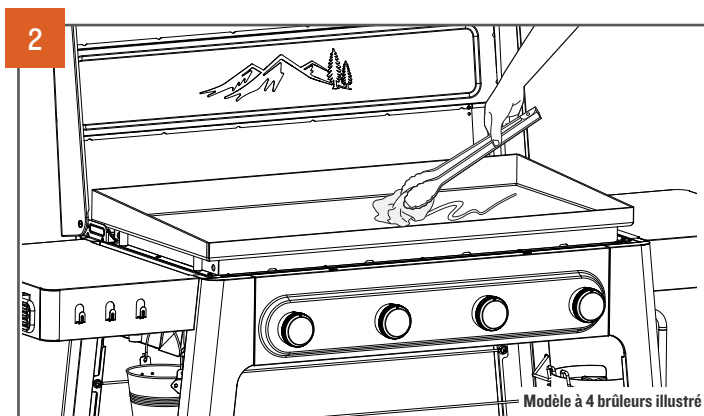


LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

NETTOYER ET RÉASSAISONNER

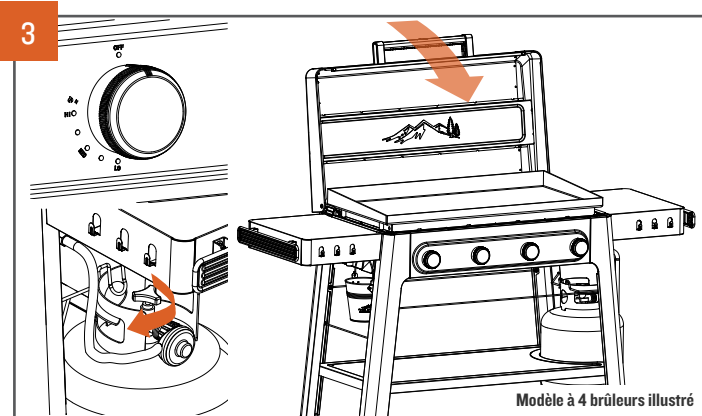


Pendant que le barbecue IronTop^{MC} est encore chaud, utilisez un grattoir de barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} (vendu séparément) pour gratter les résidus de cuisson de la surface du barbecue IronTop^{MC}.



À l'aide d'une pince et d'une serviette propre ou d'une serviette en papier, huiler légèrement la table de cuisson avec de l'huile de canola ou une autre huile de cuisson à point de fumée élevé, telle que l'huile de lin ou de pépins de raisin. Étendre en une fine couche de manière à couvrir toute la surface de cuisson. Chauffer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, environ 10 minutes.

CONSEIL : Veillez à conditionner les parois latérales de votre table de cuisson pour une meilleure protection et une meilleure prévention de la rouille.

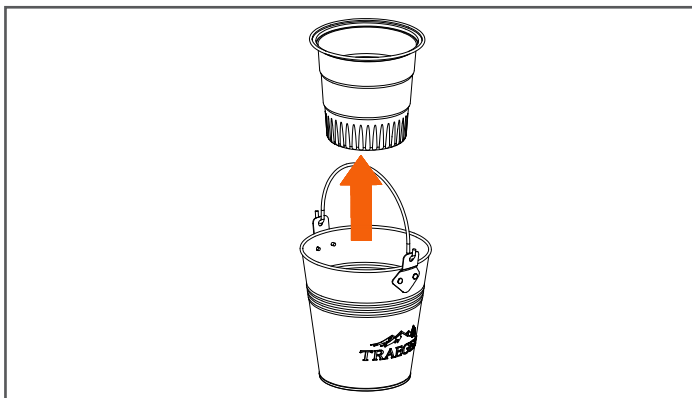


MTournez tous les boutons de commande en position OFF, une fois que le grill est complètement refroidi, fermez le couvercle et fermez la valve du réservoir de propane. Fermez toujours complètement la valve du réservoir de propane après chaque utilisation.



Une fois le barbecue IronTop^{MC} complètement refroidi, recouvrez-le d'une housse pour barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} (vendu séparément).

GESTION DES GRAISSES



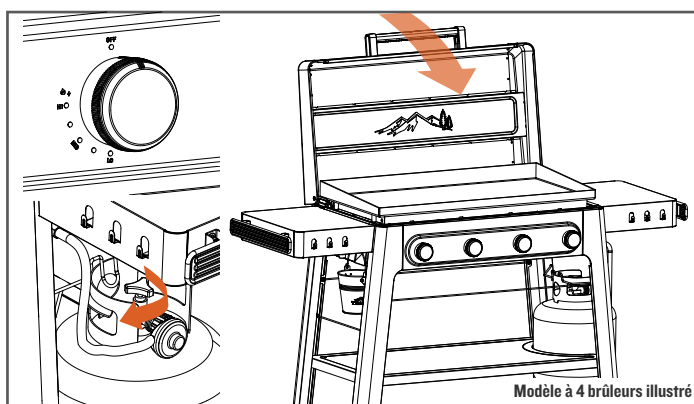
Vider et jeter le revêtement du seau. Remplacez le seau à graisse.

CONSEIL : Veiller à ce que le contenu du seau soit refroidi avant de le jeter.

ARRÊT DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

LE PROCESSUS D'ARRÊT EXPLIQUÉ

Le cycle d'arrêt est crucial pour le succès et la performance de haute qualité de votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC}.



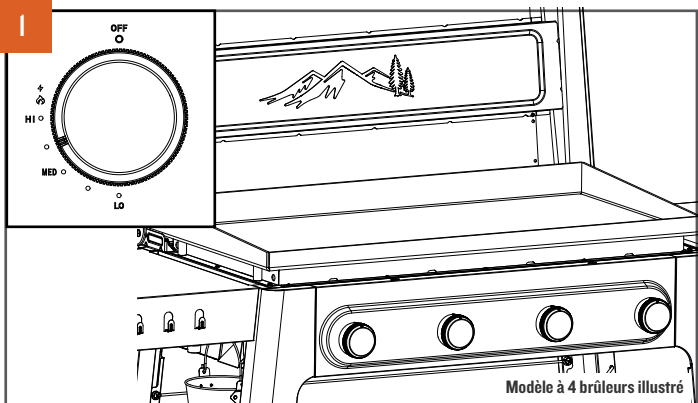
Mettez tous les boutons de commande en position OFF (arrêt/○), attendez que la table de cuisson refroidisse, fermez le couvercle et fermez la soupape du réservoir de propane.

CONSEIL : Huilez toujours la table de cuisson selon les instructions de la section « Lorsque la cuisson est terminée » avant de l'éteindre.

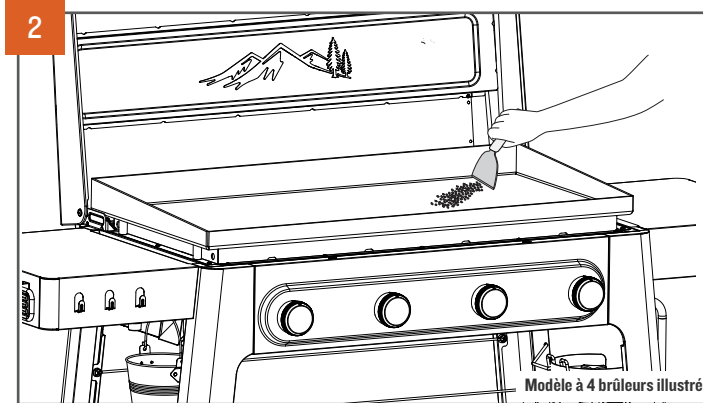
ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC}

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON IRONTOP^{MC}

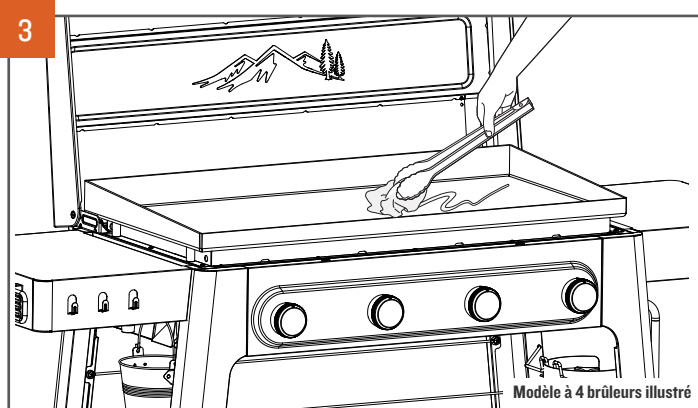
Pour nettoyer votre barbecue IronTop^{MC}, vous aurez besoin d'un chiffon propre ou de serviettes en papier, du nettoyant de barbecue Traeger^{MD}, d'eau, d'un grattoir de barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} (non inclus) et d'assaisonnement pour barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} et conditionneur pour fonte ou de l'huile de canola.



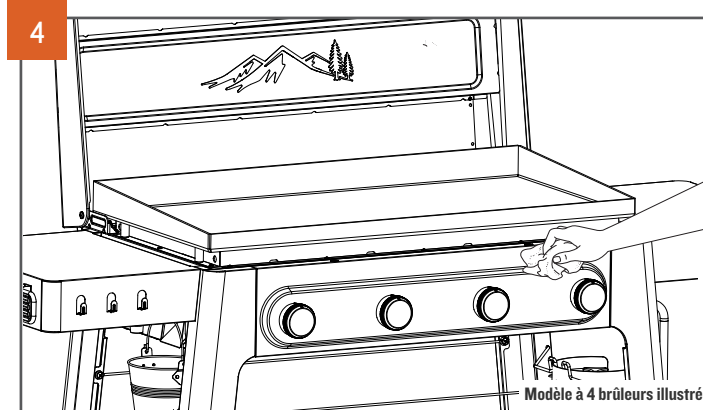
Faire chauffer la table de cuisson à feu moyen-élevé pendant 10 minutes.



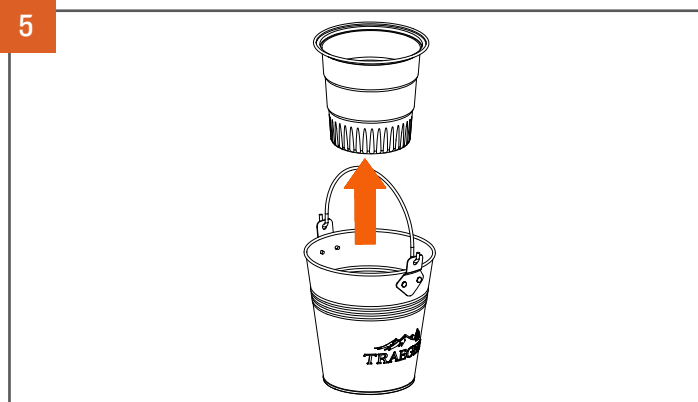
À l'aide d'un grattoir, nettoyez l'ensemble de la table de cuisson en dirigeant tous les morceaux d'aliments et de graisse du barbecue IronTop^{MC}. Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les débris aient été éliminés.



Lorsque le barbecue IronTop^{MC} est encore chaud, appliquez une fine couche d'assaisonnement pour barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} et conditionneur pour fonte ou d'huile de canola à l'aide d'une pince munie d'une serviette propre ou d'une serviette en papier. L'assaisonnement doit couvrir toute la table de cuisson (y compris les parois et les bords). Chauffer jusqu'à ce que la fumée cesse, soit environ 10 minutes.



Pour nettoyer la surface du barbecue IronTop^{MC}, éteignez-le et laissez-le refroidir. Une fois le barbecue IronTop^{MC} refroidi, utilisez un chiffon ou une serviette en papier et le nettoyant de barbecue Traeger^{MD} pour essuyer toutes les zones sales sur la surface du barbecue IronTop^{MC}. **NE PAS utiliser le nettoyant de barbecue Traeger^{MD} sur la surface de cuisson.**



Videz et jetez le revêtement de seau à graisse. Remplacez le seau à graisse.

CONSEIL : Assurez-vous que le contenu du seau est refroidi avant de le jeter.

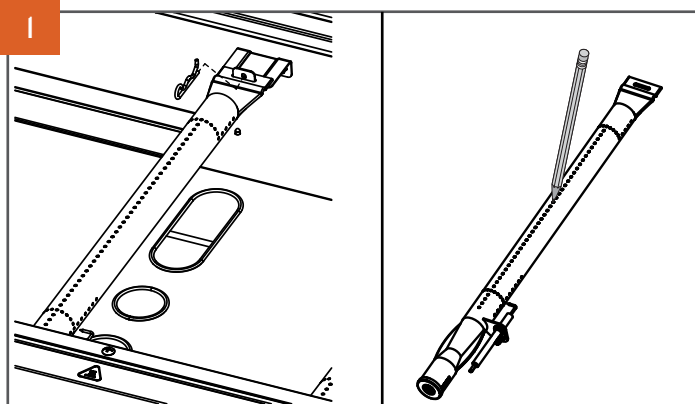
VÉRIFICATION DE LA GRAISSE

Votre seau à graisse doit être vérifié avant et après chaque cuisson.

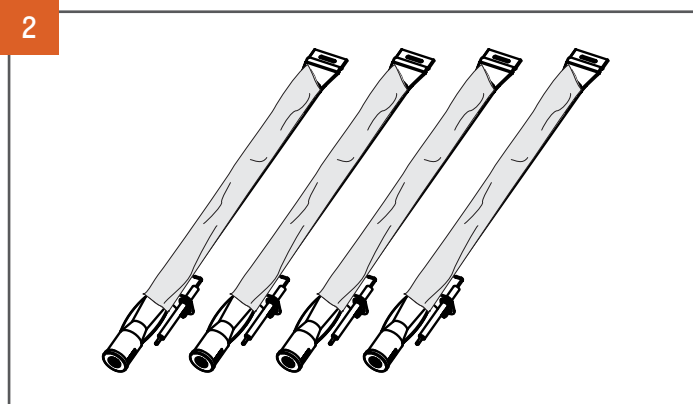
CONSEIL : Assurez-vous que la graisse a refroidi avant de manipuler le seau à graisse.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Il arrive que de la saleté et/ou des débris d'insectes tels que des toiles s'accumulent dans le tube du brûleur ou dans les hublots, en particulier après des périodes d'inutilisation ou de conservation. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil ou un mauvais fonctionnement.



Retirez les brûleurs du barbecue IronTop^{MC} en dévissant les deux fixations des supports de brûleur. Une fois le brûleur retiré, insérez une pointe de stylo ou un trombone dans le trou d'entrée obstrué du brûleur afin d'éliminer les débris qui peuvent s'y être accumulés.



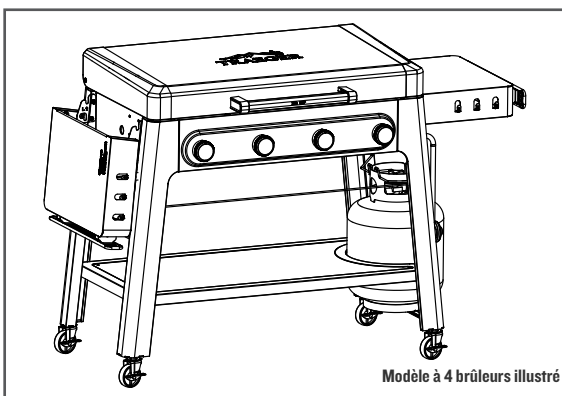
Lorsque vous rangez le barbecue IronTop^{MC} ou avant une longue période d'inutilisation, retirez les brûleurs et enveloppez-les d'une feuille d'aluminium afin de réduire le risque de pénétration d'insectes dans les trous des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Toujours retirer toutes les feuilles d'aluminium avant de rattacher les brûleurs et d'utiliser à nouveau le barbecue IronTop^{MC}.

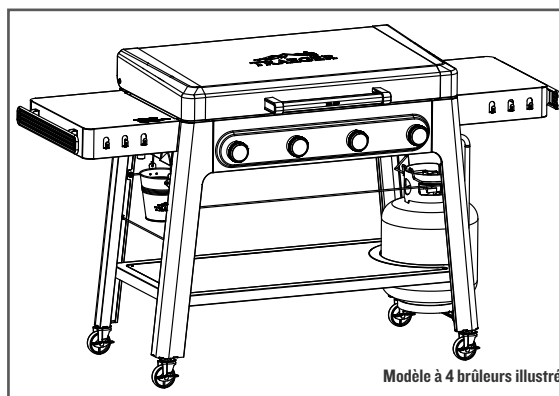
CONSERVATION

Votre barbecue IronTop^{MC} peut être rangé dans deux positions :



Modèle à 4 brûleurs illustré

Si l'espace est limité, rabattez l'étagère latérale rabattable.



Modèle à 4 brûleurs illustré

OU

Si l'on dispose de plus d'espace, l'étagère latérale rabattable peut être laissée en extension.



Utilisez le couvercle du barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} (vendu séparément) pour le protéger lorsque vous le rangez. Lorsque vous utilisez le couvercle de barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC}, l'étagère doit être rabattue.

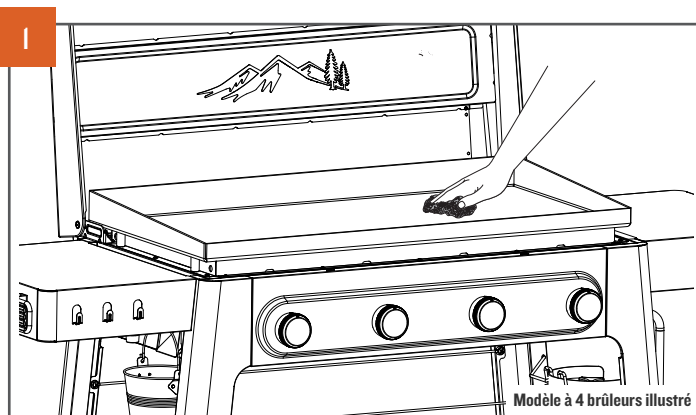


Rappel : Ne fermez le couvercle que pour protéger la surface du grill et ne couvrez le grill que lorsqu'il est éteint et qu'il est froid au toucher.

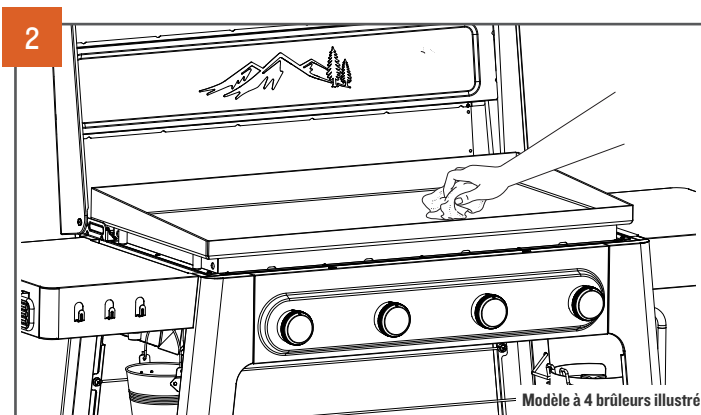
ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC} SUITE

ÉVITER LA ROUILLE

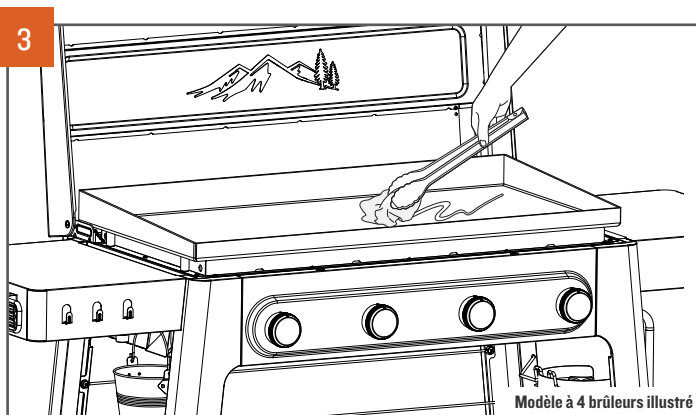
Un bon assaisonnement initial et des assaisonnements après cuisson sont essentiels pour prévenir la rouille; cependant, si votre barbecue IronTop^{MC} devient rouillé, suivez les étapes suivantes :



Utilisez un tampon à récurer non abrasif et de l'eau pour enlever la rouille. Si la rouille ne peut être éliminée avec le tampon à récurer non abrasif, vous pouvez utiliser du papier de verre de grain 220 pour éliminer la rouille des zones affectées.



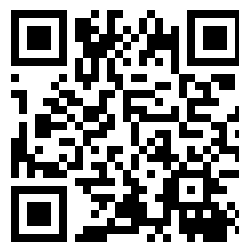
En utilisant de l'eau et un chiffon, essuyez tous les résidus de rouille. La table de cuisson doit être exempte de tout débris provenant de l'étape 1. Essuyez toute l'eau de ce processus avec une serviette ou un chiffon propre et sec. Avant de passer à l'étape 3, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la surface de cuisson. N'essayez pas faire évaporer l'eau excédentaire en chauffant le barbecue.



Réassaisonnez la table de cuisson en suivant la procédure d'assaisonnement décrite dans la section « Lorsque la cuisson est terminée » ou en suivant les instructions de l'application.

FOIRE AUX QUESTIONS

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



DÉPANNAGE

Si votre barbecue IronTop^{MC} ne s'allume pas, vérifiez si :

1. La soupape de votre réservoir de propane a été mise en marche (il est complètement ouvert).
2. La connexion entre le tuyau du régulateur et le réservoir de propane est bon (serré à la main).
3. Il y a une étincelle constante dans l'allumeur après avoir tourné le bouton. Vérifiez en retirant la table de cuisson.

Si le barbecue IronTop^{MC} ne s'éteint pas :

Vérifiez que les boutons de commande sont en position OFF (arrêt/○) et qu'ils peuvent bouger librement (lorsqu'ils sont enfoncés, ils doivent ressortir).

Si vos brûleurs produisent des flammes faibles ou irrégulières, il existe plusieurs causes possibles :

1. La fonctionnalité de sécurité du régulateur a été déclenchée (voir ci-dessous).
2. Le réservoir de propane est vide ou le niveau de carburant est bas. Lorsque le niveau de propane liquide dans votre réservoir diminue, les brûleurs continuent de fonctionner mais avec une hauteur de flamme faible ou irrégulière. Remplacez ou refaites le plein du réservoir de propane pour résoudre le problème.
3. Le robinet du réservoir de propane n'est pas suffisamment ouvert.
4. Le tuyau du régulateur n'est pas complètement fixé à la vanne du réservoir.
5. Un coude ou un pli dans le tuyau du régulateur limite le débit.
6. Les tubes du brûleur pourraient être obstrués.

Si la fonctionnalité de sécurité du régulateur est déclenchée :

Le régulateur de votre barbecue est doté d'un élément de sécurité conçu pour limiter le débit de propane si le débit traversant le régulateur est supérieur à la normale. Cependant, il est possible qu'il se déclenche dans le cadre d'une utilisation normale. Le flux de gaz pourrait également être interrompu, ce qui rendrait impossible l'allumage des brûleurs. Si vous pensez que l'élément de sécurité de votre régulateur s'est déclenché, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que les boutons de commande du barbecue et les soupapes du réservoir de propane sont sur OFF (arrêt) et en position fermée.
2. Vérifiez que le tuyau et le collecteur ne présentent pas de fuites et que les connexions entre le collecteur et le régulateur ne sont pas desserrées.
3. Détachez le régulateur du réservoir de propane.
4. Tourner les boutons de commande à la position « high » (haut) pendant 2 minutes.
5. Mettez les boutons de commande en position OFF (arrêt/○).

CONSEILS D'UTILISATION

1. Laissez toujours le couvercle ouvert pendant le préchauffage et la cuisson.
2. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - Des aliments minces nécessitent une chaleur élevée et un temps de cuisson plus court, alors que des aliments plus épais nécessitent une chaleur plus faible et un temps de cuisson plus long.
 - À température égale, les légumes mettent plus longtemps à cuire que les viandes.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous faites cuire atteint une température sûre pour la consommation.
3. Toujours nettoyer votre barbecue IronTop^{MC} et le réassaisonner régulièrement pour que la surface de cuisson conserve ses propriétés antiadhésives.
 - a. Grattez les restes de nourriture dans le seau à graisse.
 - b. Appliquez l'huile sur le barbecue IronTop^{MC} en une fine couche.
 - c. Vérifiez le seau à graisse après chaque cuisson; nettoyez-le si nécessaire.
4. Réassaisonnez le barbecue IronTop^{MC} après chaque cuisson pour obtenir de meilleures performances. Après avoir gratté pour éliminer les particules d'aliments, appliquez une fine couche d'assaisonnement pour barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} et de conditionneur pour fonte et faites chauffer jusqu'à ce qu'il ne fume plus.
5. Votre barbecue IronTop^{MC} peut être utilisé pour réchauffer des sauces ou faire fondre du beurre. Placez le beurre ou la sauce buffalo dans une casserole à parois fines dans un coin de votre barbecue IronTop^{MC} pour qu'elle ne soit pas gênante, et réglez cette zone à feu moyen. Vous obtiendrez des compléments fondants et savoureux pour épicer votre repas.

SERVICE

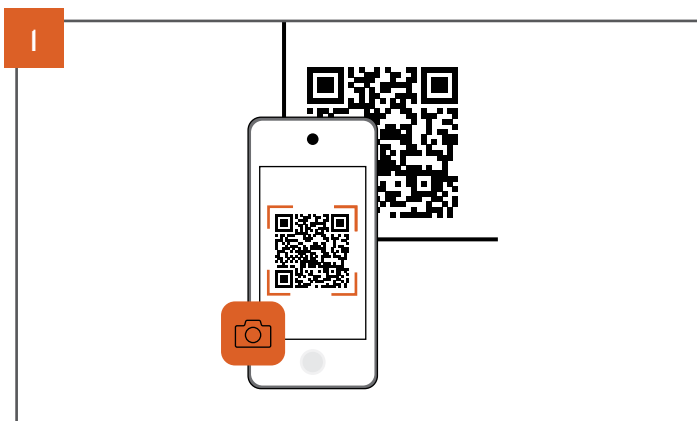


LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER est le meilleur qui soit. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} ou que vous avez besoin de conseils, nos experts sont là pour vous aider. Nous sommes là 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant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

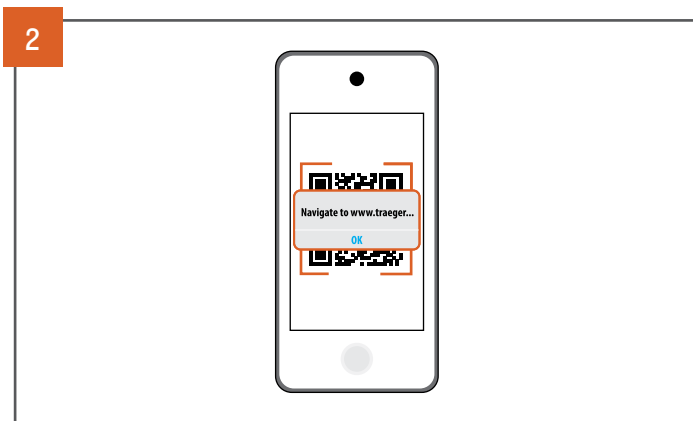
SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veuillez consulter : traeger.com/support
Téléphone : É.-U./CA : 1 800 TRAEGER 6 h – 22 h HNR
Site web : traeger.com
Adresse : TRAEGER PELLET GRILLS LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101

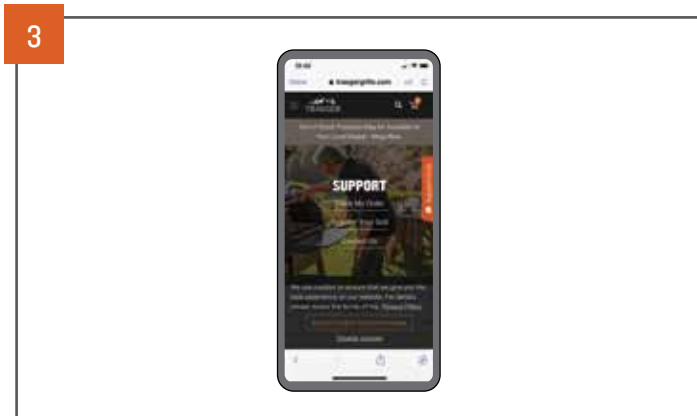
LE SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER EST À PORTÉE DE BALAYAGE



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



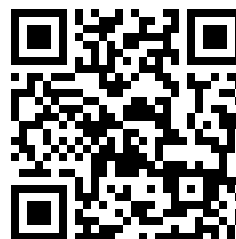
Attendez que la caméra s'enregistre et appuyez sur la notification ou la bannière lorsqu'elle apparaît.



Les informations relatives au code se chargeront automatiquement.

ESSAYEZ-LE

Scannez ce code QR pour accéder à la page d'accueil de Traeger Support (Service clientèle Traeger).



REMARQUES

GARANTIE DU BARBECUE TRAEGER^{MD} IRONTOP^{MC}



GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit ce barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC} ou les composants, la couverture et la période de garantie indiqués dans le tableau ci-dessous dans le cadre d'une utilisation normale et d'un entretien adéquat. Cette garantie donne au client au détail des droits légaux spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient selon les États et les provinces. La période de garantie commence à la date de l'achat initial auprès de [traeger.com](https://www.traeger.com) ou d'un détaillant autorisé Traeger. Une liste des détaillants autorisés Traeger est disponible sur le site : <https://www.traeger.com/dealers> (chacun d'entre eux étant un « vendeur autorisé ») La période de garantie et la couverture des pièces sont les suivantes :

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, jambes	3 ans	Ne rouillera pas à travers
Table de cuisson IronTop ^{MC}	1 an	Défauts de matériaux et de fabrication
Brûleurs	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication

L'entière responsabilité de Traeger et votre recours exclusif seront le remplacement des pièces défectueuses de votre barbecue Traeger^{MD} IronTop^{MC}, le cas échéant. La/les pièce(s) originale(s) approuvées pour un retour par le service de pièces de Traeger doivent être retournées en port prépayé. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf, en fonction des disponibilités, à la seule discrétion de Traeger, dans un délai de quatre-vingt-dix jours. Sans limiter les exclusions susmentionnées, la garantie ne couvre pas : (i) les dommages causés à la peinture par des feux de graisse ; (ii) l'exposition aux UV; (iii) l'usure normale et (iv) la déformation de la surface du barbecue IronTop^{MC}.

Les barbecues Traeger^{MD} IronTop^{MC} sont conçus pour être modulaires et permettre une réparation simple par des utilisateurs réguliers. La seule obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie sera de vous fournir le remplacement de toutes les pièces défectueuses et de vous fournir des instructions sur la façon d'effectuer le remplacement vous-même. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue IronTop^{MC} (frais d'expédition payés par Traeger) et d'analyser toutes les informations d'utilisation, y compris, mais sans s'y limiter, toutes les données numériques relatives au barbecue branché (dans la mesure où elles sont couvertes par notre politique de protection des données). Pour vérifier et faire une réclamation au titre de la garantie, Traeger peut exiger que vous fournissiez des preuves raisonnables de votre problème, notamment en participant à des chats vidéo, à des conversations téléphoniques, en fournissant des photos et d'autres informations pertinentes. Les frais de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais d'expédition des pièces sont à votre charge.

Les restrictions du paragraphe suivant ne s'appliquent pas aux résidents du Québec auxquels s'applique la Loi sur la protection du consommateur.

POUR PLUS DE CERTITUDE ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, TRAEGER PELLET GRILLS LLC NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, DES DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS, SPÉCIAUX, DE LA PERTE DE DONNÉES, DES DOMMAGES EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU DOMMAGES-INTÉRÊTS CUMULATIFS, DE LA PERTE DE PROFITS OU DE REVENUS OU DE LA DIMINUTION DE VALEUR DÉCOULANT DE L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE IRONTOP^{MC} OU S'Y RAPPORTANT, INDÉPENDAMMENT (A) DU FAIT QUE DE TELS DOMMAGES ÉTAIENT PRÉVISIBLES, (B) DU FAIT QUE TRAEGER AIT ÉTÉ INFORMÉ OU NON DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES ET (C) DE LA DOCTRINE JURIDIQUE OU ÉQUITABLE (CONTRAT, TORT OU AUTRE) SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST FONDÉE, ET NONOBTANT L'ÉCHEC DE TOUT RECOURS CONVENU OU AUTRE DE SON BUT PRINCIPAL. CETTE GARANTIE DONNE AU CLIENT DE DÉTAIL DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES ÉTATS ET LES PROVINCES. VOUS ET TRAEGER ENTENDEZ FAIRE DE CETTE GARANTIE VOTRE RECOURS EXCLUSIF EN CAS DE BARBECUE IRONTOP^{MC} DÉFECTUEUX.

Cette garantie sera annulée si : (i) le barbecue IronTop^{MC} n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation de Traeger fournies avec ce barbecue; (ii) le barbecue IronTop^{MC} n'est pas acheté auprès d'un vendeur agréé; (iii) le barbecue IronTop^{MC} est revendu ou échangé à un autre propriétaire; (iv) des composants tiers incompatibles ont été utilisés; (v) le barbecue IronTop^{MC} a été utilisé dans une application commerciale ou de restauration; (vi) l'utilisateur a laissé le barbecue IronTop^{MC} être endommagé, malmené ou n'a pas entretenu le barbecue IronTop^{MC} conformément aux instructions d'utilisation de Traeger; ou (vii) une modification non approuvée a été apportée à ce barbecue IronTop^{MC}.

Veuillez noter que Traeger n'étant pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des vendeurs non autorisés, la garantie de Traeger ne s'étend qu'aux produits achetés auprès d'un vendeur autorisé.

Pour faire une réclamation, contactez le service à la clientèle de Traeger au numéro de téléphone ou à l'adresse indiqués ci-dessus. Traeger exige votre preuve de la date d'achat auprès d'un détaillant autorisé. Conservez votre reçu d'achat ou votre facture ainsi que ce guide avec vos documents de valeur.

Les clients en dehors des États-Unis et du Canada doivent noter que les politiques de garantie énoncées dans le présent document ne sont PAS toutes cohérents au niveau mondial. Les clients doivent contacter un distributeur local dans leur pays actuel, à partir de la liste de l'assistance internationale, pour obtenir des informations sur les demandes de garantie spécifiques à ce pays. La procédure décrite ci-dessus ne fonctionnera pas pour les demandes de garantie internationales.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus en transit. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison lors de l'envoi de votre colis.
- Le produit que vous nous envoyez devient la possession de Traeger et ne vous sera pas rendu.

Traeger déterminera si votre réclamation est couverte par cette politique à sa seule et unique discrétion et le fait de ne pas suivre les procédures requises peut annuler votre réclamation. Cette garantie donne au client au détail des droits légaux spécifiques et le client peut avoir d'autres droits qui varient selon les États, les provinces et les pays.





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

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEGERGRILLS



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

traeger.com

© 2026 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.

Brevet : www.traeger.com/patents