



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

MANUALE D'USO

IRONWOOD

**BENVENUTO ALLA RIVOLUZIONE ALLA BRACE.
DESIDERIAMO CHE TU SFRUTTI AL MEGLIO IL TUO TRAEGER.**

Scansiona qui per accedere a questo manuale in diverse lingue, così come per scoprire come impostare e condire la griglia per ottenere i migliori risultati.



T07090/B

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E USARE IL TRAEGER® GRILL

UNA DELLE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDI È IL MANCATO MANTENIMENTO DELLE DISTANZE NECESSARIE (SPAZI D'ARIA) TRA I MATERIALI COMBUSTIBILI E LA GRIGLIA. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO SIA INSTALLATO SOLO IN CONFORMITÀ CON QUESTE ISTRUZIONI.

Cucinare alla brace sul Traeger® Grill regalerà anni di divertimento a te, ai tuoi amici e alla tua famiglia, purché seguiate sempre le istruzioni per un corretto utilizzo e manutenzione. Il tuo Traeger® Grill è stato specificamente progettato per rendere la cottura più facile, garantendoti al tempo stesso prestazioni ottimali per piatti più saporiti.

Leggi tutto il manuale prima di procedere all'installazione e al funzionamento. Chiunque utilizzi questa griglia dovrebbe leggere l'intero manuale prima dell'installazione e del funzionamento. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare danni materiali, lesioni fisiche o persino la morte. Contatta l'assessorato all'edilizia o i vigili del fuoco per le restrizioni e i requisiti di ispezione all'installazione vigenti nella tua zona. **Conserva queste istruzioni.** Se stai assemblando questa griglia per qualcun altro, consegna questo manuale al proprietario del Traeger® Grill affinché lo legga e lo conservi per consultazione futura.

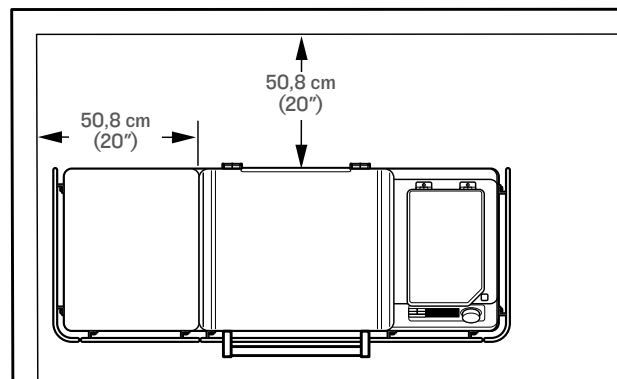
⚠ PERICOLO Rischio di monossido di carbonio

La combustione di pellet di legno produce monossido di carbonio che può provocare malattie, lesioni gravi e/o morte. Segui queste linee guida per evitare di avvelenare te stesso, la tua famiglia, i tuoi animali domestici o altri con questo gas incolore e inodore:

- Utilizza Traeger® Grill solo all'aperto in un'area ben ventilata. Questo prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'UTILIZZO ALL'APERTO**.
- **Non usare mai** Traeger® Grill in un'area chiusa o senza un'adeguata ventilazione.
- Impara a riconoscere i sintomi di avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e stato confusionale. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare l'ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono portare alla perdita di coscienza e alla morte.
- Consulta un medico se tu o altri sviluppate sintomi analoghi al raffreddore o all'influenza. L'avvelenamento da monossido di carbonio può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza e pertanto viene spesso rilevato troppo tardi.
- Il consumo di alcol e l'assunzione di droghe aumentano gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
- Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per le donne gravide e i nascituri, i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con patologie del sangue o del sistema circolatorio, come anemia o cardiopatie.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di incendio

- Quando utilizzi Traeger® Grill, mantieni una distanza **MINIMA** di 50,8 cm (20 pollici) da qualsiasi combustibile nelle vicinanze, compresi i seguenti materiali: staccionate in legno, infissi, telai delle finestre, mobili, alberi, contenitori della spazzatura, ecc.



- Non installare o utilizzare questa griglia al chiuso o sotto un soffitto o una sporgenza combustibili.
- Non installare o utilizzare la griglia Traeger® Grill su pavimenti o superfici combustibili.
- Non mettere un telo di copertura o altri oggetti infiammabili nel vano sotto la griglia.
- Rimuovi pentole e padelle quando il dispositivo è incustodito, per ridurre il rischio di incendio.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di incendio

- Tieni pulito il Traeger® Grill. Gli incendi da grasso sono causati da una manutenzione non adeguata della griglia e dalla mancanza di una regolare pulizia del sistema di gestione del grasso Traeger® (vedi "Manutenzione della Griglia" alle pagine 28-30).
- Anche se la griglia è molto spaziosa, fai attenzione a non caricare quantità eccessive di cibo o alimenti ad alto contenuto di grasso (per esempio, pancetta) che possono rilasciare molto grasso infiammabile.

- Non posizionare il cibo vicino ai bordi della griglia, dove il grasso che gocciola potrebbe non venir raccolto dal vassoio antigoccia e cadere invece sul fondo della griglia, dove potrebbe entrare in contatto con le braci del braciere e incendiarsi.
- Assicurati che il braciere sia correttamente posizionato sotto il tubo della coclea. In caso contrario, i pellet non scorreranno correttamente nel braciere e potrebbero accumularsi, danneggiando la griglia.
- Assicurati sempre di posizionare correttamente lo scudo termico EvenFlow™ e il vassoio antigoccia sulle loro staffe. Se non è posizionato correttamente, infatti, il calore diretto e le fiamme del braciere potrebbero far incendiare il grasso o danneggiare il sistema di gestione del grasso Traeger®.
- **Non usare mai** benzina, combustibile per lanterne, cherosene, liquido per accendini o altri materiali infiammabili per accendere o “riattizzare” un fuoco.
- Non usare o conservare **mai** vicino alla griglia liquidi infiammabili o altri materiali combustibili.
- **Non provare mai** ad alimentare eccessivamente la griglia aggiungendo pellet in eccesso o altri materiali combustibili nel braciere o nella tramoggia.

▲ PERICOLO In caso di incendio di grasso, assicurati che lo sportello della griglia e il coperchio della tramoggia siano chiusi, quindi stacca immediatamente la spina della griglia se è possibile farlo in modo sicuro. Allontanati dalla griglia finché il fuoco non si sarà completamente spento e la griglia non si sarà raffreddata. Finché il fuoco non si sarà spento e la griglia non si sarà raffreddata:

- **Non** spostare la griglia;
- **Non** gettare acqua sulla griglia;
- **Non** usare sale o bicarbonato di sodio per spegnere un fuoco grasso; e
- **Non** cercare di soffocare il fuoco.

Con lo sportello della griglia e la tramoggia chiusi, non ci sarà ossigeno per alimentare il fuoco, che quindi si spegnerà da solo. Non tenere mai lo sportello della griglia o il coperchio della tramoggia aperti durante un incendio di grasso; se lo sportello della griglia è aperto, usa un attrezzo non combustibile per chiudere lo sportello della griglia mantenendo una distanza di sicurezza dalla griglia. Se l'incendio non è contenuto all'interno del grill, utilizza un estintore approvato di tutte le classi (classe ABC). Se si verifica un incendio incontrollato, allerta immediatamente i vigili del fuoco. Quando il fuoco si è estinto completamente, lascia raffreddare completamente la griglia. Libera l'interno della griglia rimuovendo tutti i componenti interni (griglie, vaschetta di raccolta, scudo termico EvenFlow™, regolatore del grasso e braciere), pentole, padelle e cibo. Pulisci bene la griglia, compresi eventuali accumuli di grasso dal sistema di gestione del grasso Traeger® (TGMS) e rimuovi tutta la cenere e i pellet dalla griglia e dal braciere (vedi “Manutenzione della griglia” alle pagine 28-30). Sostituisci il braciere, lo scudo termico EvenFlow™, il vassoio antigoccia, il regolatore del grasso e le griglie, riavvia la griglia e riprendi la cottura.

▲ AVVERTENZA Pericolo di incendio

Lascia sempre raffreddare completamente la griglia prima di usare la funzione coclea.

▲ AVVERTENZA Pericolo di ustione

Attendi che la cenere si sia raffreddata completamente prima di maneggiarla. Le ceneri dovrebbero essere poste in un contenitore metallico con un coperchio ermetico. Il contenitore chiuso delle ceneri dovrebbe essere posto su un pavimento non combustibile o sul terreno, ben lontano da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento finale. Le ceneri devono essere conservate nel contenitore chiuso fino allo smaltimento.

▲ AVVERTENZA Pericolo di ustione

Molte parti della griglia si surriscaldano molto durante il funzionamento. Pertanto, durante il funzionamento della griglia e dopo, devi prestare attenzione a non scottarti quando la griglia è calda.

- **Non lasciare mai** la griglia incustodita in presenza di bambini o animali domestici.
- **Non** spostare mai la griglia quando è in funzione o è calda. Lascia raffreddare bene la griglia e chiudi lo sportello della griglia prima di spostarla o di cercare di trasportarla. Se hai intenzione di trasportare la griglia in un veicolo dopo averla utilizzata per cucinare, assicurati che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia fredda prima di caricarla. Non mettere mai acqua nel braciere, per evitare di inceppare la coclea.
- **Non aggiungere mai** pellet a mano in un braciere caldo. È pericoloso e può provocare gravi ustioni. Se i pellet dovessero esaurirsi e il fuoco spegnersi durante la cottura, lascia raffreddare completamente la griglia e ricomincia. (Vedi le istruzioni “pulizia della tramoggia” a pagina 25).
- **Non** toccare mai le pentole, la superficie di riscaldamento, il cibo o il liquido mentre usi il piano di cottura a induzione. Lascia raffreddare completamente il piano cottura e rimuovi le pentole che contengono cibo caldo o liquido prima di maneggiare o pulire il piano cottura. Pulire una superficie calda con una spugna bagnata può provocare un'ustione da vapore.
- Le griglie e le sonde per carne sono estremamente calde quando sono preriscaldate. Presta attenzione quando carichi il cibo sulle griglie o inserisci, rimuovi o regoli le tue sonde per carne.
- **Non** spostare mai la griglia con lo sportello aperto. Chiudi sempre lo sportello della griglia prima di spostarla.

▲ AVVERTENZA Rischio di fumo

- Se l'avvio è ritardato e il fumo dalla griglia cambia da bianco trasparente a insolite nuvole dense e non trasparenti che volgono al giallo, spegni immediatamente la griglia premendo il pulsante di accensione principale sulla parte anteriore della tramoggia dei pellet o scollegando il cavo di alimentazione. **Non** avviare il ciclo di spegnimento.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA CONTINUA

- **⚠ PERICOLO** Non aprire lo sportello della griglia per far fuoriuscire l'aria. Stai lontano dalla griglia fino a quando il fumo non si sarà diradato e la griglia non si sarà raffreddata completamente.
- La causa potrebbe essere un traboccamento dei pellet, provocato dall'accensione parziale dei pellet. Se non si interviene, si accumulano dei gas che possono incendiarsi. Se questi gas si incendiano, bruciano tutti insieme, provocando un forte rumore spaventando e/o ferendo chi si trova nelle immediate vicinanze della griglia; inoltre, lo sportello della griglia potrebbe aprirsi e chiudersi. Questo evento è una sorta di "sfiato della griglia" e dovrebbe essere evitato. Se non hai provveduto alla corretta manutenzione della griglia, come descritto in "Manutenzione della griglia" alle pagine 28-30, può verificarsi anche un pericoloso incendio del grasso.
- Se si verifica questo sfiato, lascia raffreddare completamente la griglia, rimuovi tutti i componenti interni (incluse griglie, vassoio antigoccia, scudo termico EvenFlow™, regolatore del grasso e braciere) e rimuovi accuratamente tutta la cenere e i pellet dalla griglia e dal braciere (vedi pagina 29, "Pulisci la cenere all'interno e intorno al braciere") e assicurati che il grasso e altri accumuli siano stati rimossi (vedi pagine 28-30, "Manutenzione della griglia"). Rimuovi tutti i pellet dalla tramoggia. Esegui la sequenza primaria della coclea per liberarla dai pellet che poi provvederai a smaltire. Rimuovi tutti i pellet dal braciere. Riempi la tramoggia con nuovi pellet e innesca la coclea (vedere "Apprendimento parte 1: condire la griglia" a pagina 14 per le istruzioni su come approntare la coclea).

⚠ PERICOLO Non mettere la mano dentro o vicino alla coclea che si trova in fondo alla tramoggia dei pellet. Se la coclea sta girando e la mano vi dovesse rimanere incastrata, subiresti gravi lesioni. Non rimuovere la protezione metallica nella tramoggia dei pellet. Non eseguire alcuna manutenzione sulla o attorno alla coclea mentre la griglia è accesa o collegata alla corrente.

⚠ AVVERTENZA Pericolo di scosse elettriche

Sono presenti tensioni pericolose che possono causare scosse, ustioni o morte.

- Per il funzionamento del Traeger® Grill deve essere predisposta la protezione dell'interruttore automatico differenziale (GFCI) sui circuiti o sulle prese da utilizzare.
- Se non diversamente indicato in questo Manuale d'uso, scollega il cavo di alimentazione prima di effettuare la manutenzione della griglia.
- Se utilizzi una prolunga, scegline solo una adatta all'uso in esterni per evitare scosse elettriche, in conformità

con le istruzioni e le avvertenze che accompagnano il prodotto. Questo tipo di prolunga è designata con "W-A" o "W" sul rivestimento del cavo, come una prolunga del tipo di cavo: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, o SJTOW-A.

- Se usi una prolunga, assicurati che sia una prolunga con messa a terra numero 14 AWG per i modelli a 120 V e da 18 AWG per i modelli a 230 V.
- Non modificare in alcun modo, incluso tramite rimozione del polo di terra, la spina del Traeger® Grill, la presa o la spina della prolunga.
- Assicurati che la tua prolunga sia in buone condizioni. Ispeziona le prolunghie prima di ogni utilizzo per verificare che non ci siano fili allentati o esposti e che l'isolante non sia tagliato o consumato. Sostituiscile se sono danneggiate. Non usare mai una prolunga danneggiata.
- Assicurati che il cavo di alimentazione e la prolunga siano collegati saldamente. Non collegare le prolunghie l'una all'altra.
- Tieni la prolunga lontana dalla neve e dall'acqua stagnante.
- Assicurati che il cavo di alimentazione e la prolunga non creino un pericolo di inciampo. Non far passare la prolunga attraverso una finestra o una porta.
- Quando non è in uso, la prolunga deve essere rimossa e conservata in un luogo protetto dal sole e fuori dalla portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE

- Non modificare mai questa griglia o installare parti o componenti non autorizzati da Traeger per l'utilizzo con questa griglia. Qualsiasi modifica di questa griglia o l'installazione di parti o componenti non autorizzati invalida la garanzia e può creare un rischio per la sicurezza incluso, a titolo di esempio, un incendio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con la griglia.

⚠ ATTENZIONE Utilizza solo pellet idonei

- Questa griglia è progettata e approvata solo per pellet da cottura a base di legno naturale progettati per griglie a pellet di legno. L'uso di qualsiasi altro tipo di combustibile in questa griglia invalida la garanzia, può provocare l'inceppamento della coclea e può creare un pericolo per la sicurezza.
- **Per ottenere i migliori risultati e il miglior sapore, usa PELLETTI DI LEGNO DURO TRAEGER® originali.**
- Conserva sempre i pellet di legno in un luogo asciutto, lontano da apparecchi che producono calore e da altri contenitori di combustibile.

⚠ AVVERTENZA Non usare pellet per riscaldamento. Non usare mai pellet per riscaldamento, perché possono contenere contaminanti e additivi pericolosi e possono danneggiare la griglia.

⚠ ATTENZIONE Temperatura ambiente minima

- Quando la temperatura ambiente scende sotto i -29 °C (-20°F), si possono verificare danni al display del controller.

⚠ AVVERTENZA Il posizionamento improprio della sonda per carne può risultare in carni crude o poco cotte, che possono aumentare il rischio di tossinfezioni alimentari.

⚠ AVVERTENZA Se il fuoco nel braciere si spegne durante la cottura, è importante seguire questa procedura.

In caso contrario, si può verificare un pericoloso "sovraccarico" della griglia a causa di un eccesso di pellet incombusti nel braciere. Questo è spesso causato da una procedura di accensione impropria e/o dall'esaurimento dei pellet.

- Premi il pulsante di accensione principale nella parte anteriore della griglia su OFF e scollega il cavo di alimentazione. Lascia raffreddare completamente la griglia. Apri lo sportello e rimuovi tutto il cibo, le griglie, il vassoio antigoccia e lo scudo termico EvenFlow™.
- Rimuovi tutti i pellet incombusti e la cenere dall'interno e dalle vicinanze del braciere. (Vedi le istruzioni per il corretto trattamento e smaltimento della cenere a pagina 30).
- Assicurati che il braciere sia posizionato correttamente, con il labbro direttamente sotto il tubo della coclea.
- Prima di sostituire lo scudo termico EvenFlow™, il vassoio antigoccia e le griglie, inserisci il cavo di alimentazione in una presa elettrica appropriata con messa a terra e premi il pulsante di accensione principale su ON. I pellet dovrebbero cadere nel braciere e la coppia termica dovrebbe iniziare a riscaldarsi (inizierà a diventare rossa). **⚠ AVVERTENZA** Non toccare la coppia termica.
- Quando iniziano a uscire delle fiamme dal braciere, avvia un ciclo di spegnimento, poi metti il pulsante di accensione principale su OFF. Lascia raffreddare la griglia. Ora puoi riposizionare nella griglia lo scudo termico EvenFlow™, il vassoio antigoccia, le griglie e gli alimenti.

⚠ AVVERTENZA

- Premi il pulsante di accensione principale su OFF e scollega il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia.

- Assicurati che la griglia sia FREDDA e che la cenere sia spenta e FREDDA prima di controllare il fusto di grasso + cenere EZ-Clean™.
- Il grasso accumulato è più facile da pulire quando la griglia è ancora calda, non bollente. **Presta attenzione a non scottarti. Raccomandiamo l'uso guanti protettivi contro il calore.**
- Un aspirapolvere per cenere è il mezzo migliore per rimuovere la cenere dal braciere, ma deve essere utilizzato con estrema attenzione per evitare il rischio di incendio. Ancora una volta, la pulizia della cenere dentro e intorno al braciere deve essere fatta solo quando la griglia è FREDDA.
- Per ottenere i risultati migliori, pulire le griglie quando sono ancora calde. **Presta attenzione a non scottarti. Raccomandiamo l'uso guanti protettivi contro il calore.** Si consiglia di tenere una spazzola per la pulizia con manico lungo vicino al barbecue. Dopo aver rimosso il cibo, dai una veloce spazzolata alla griglia. Ci vuole solo un minuto e sarà pronta la prossima volta che vorrai usarla.
- Questa apparecchiatura è stata testata e trovata conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 del Regolamento FCC. Questi limiti sono stabiliti per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, che possono essere rilevate spegnendo e accendendo l'apparecchiatura. L'utente è invitato a cercare di correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:
 - Riorientare o riposizionare l'antenna di ricezione.
 - Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
 - Collegare l'apparecchiatura a una presa su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore. Consultare il commerciante o un tecnico radiotelevisivo esperto per l'assistenza.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI



**BENVENUTO
IN
TRAEGERHOOD**

SOMMARIO

2 PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

8 IL SAPORE CONTA

9 PELLETTI DI LEGNO DURO COMPLETAMENTE NATURALI

10 CONOSCI LA TUA GRIGLIA

13 PRIMI PASSI PER AVVIARE LA GRIGLIA

14 APPRENDIMENTO PARTE 1: CONDIRE LA GRIGLIA

16 APPRENDIMENTO PARTE 2: CONNETTERE LA GRIGLIA

18 APPRENDIMENTO PARTE 3: CONNETTERE GLI ACCESSORI

19 USARE LA GRIGLIA

20 CUOCERE SUL TRAGER

22 CUOCERE CON GLI ACCESSORI

24 SPEGNERE LA GRIGLIA

25 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA

26 FUNZIONI DELLA GRIGLIA

28 MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

30 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

31 SUGGERIMENTI OPERATIVI

32 SERVIZIO

34 GARANZIA

IL SAPORE CONTA.

IL LEGNO NON È SOLO IL COMBUSTIBILE, È L'INGREDIENTE SECRETO.

LEGNO MASSELLO TRAEGER	OTTIMO PER TUTTO. IDEALE PER:					
MELO						
CILIEGIO						
NOCE AMERICANO						
MESQUITE						
PECAN						
MISCELA SPECIALE						

PERFETTI ABBINA- MENTI



Gli ottimi tagli di manzo meritano gusti alla brace decisi, come quelli prodotti dalla legna del noce americano o del mesquite.



Utilizza dei pellet e trasforma il tuo Traeger in un forno a legna per pizza.

NESSUN RIEMPITIVO
LEGANTE
NESSUNA PREOCCUPAZIONE



PRODOTTO NEGLI
STATI UNITI



Ti andrebbe una torta di ciliegie cotta con pellet di legno duro da albero da frutta? Certo!

PELLET DI LEGNO

DURO COMPLETAMENTE NATURALI

**PRESTAZIONI COSTANTI E SAPORE
SEMPRE DI ALTO LIVELLO**

COME SONO FATTI I NOSTRI PELLETTI



1 I pellet Traeger sono fatti di segatura **naturale di legno duro**.



2 La segatura viene compressa in pellet usando **calore e pressione**.

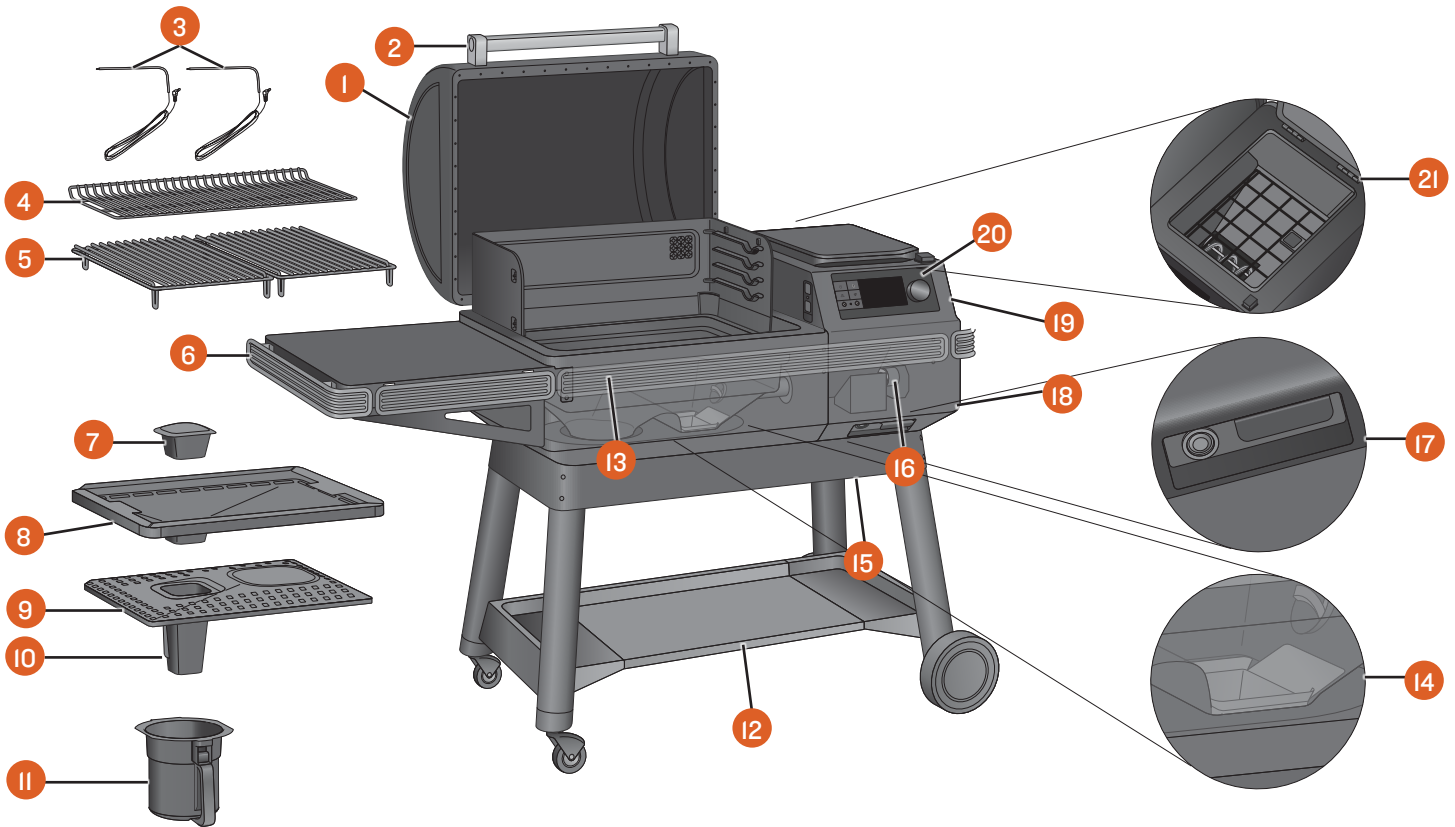


3 I pellet **alimentano il fuoco e aggiungono gusto** per pasti indimenticabili.

CONOSCI LA TUA GRIGLIA

Fai riferimento alla Guida al montaggio per assemblare e installare il tuo Traeger® Grill.

PARTI E FUNZIONI DELLA GRIGLIA IRONWOOD



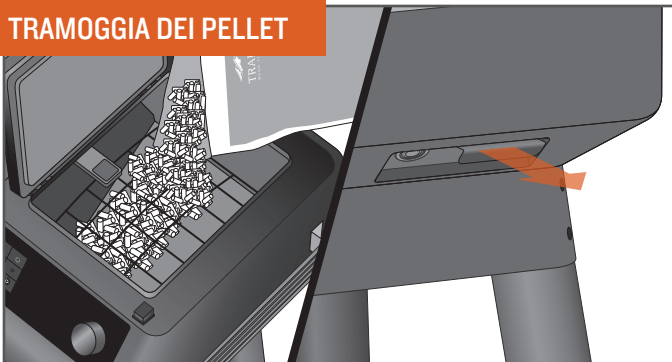
PARTE	DESCRIZIONE	PARTE	DESCRIZIONE
1	SPORTELLO DELLA GRIGLIA	12	RIPIANO INFERIORE
2	MANIGLIA DELLO SPORTELLO	13	P.A.L. GUIDA PER ACCESSORI POP-AND-LOCK™
3	SONDE PER CARNE CON FILI	14	BRACIERE
4	GRIGLIA DI 2° LIVELLO	15	SPORTELLO PER LA PULIZIA DELLA TRAMOGGIA (BASE DELLA TRAMOGGIA)
5	GRIGLIE DI 1° LIVELLO	16	COCLEA (INTERNO DELLA TRAMOGGIA DEI PELLETTI)
6	MENSOLA LATERALE	17	PULSANTE DI ALIMENTAZIONE PRINCIPALE (PARTE ANTERIORE DELLA TRAMOGGIA DEI PELLETTI) E LEVA DELLO SPORTELLO PER LA PULIZIA DELLA TRAMOGGIA
7	REGOLATORE DEL GRASSO	18	CAVO DI ALIMENTAZIONE RIMOVIBILE (RETRO DELLA TRAMOGGIA DEI PELLETTI)
8	VASSOIO ANTIGOCCIA EZ-CLEAN™	19	TRAMOGGIA DEI PELLETTI
9	SCUDO TERMICO EVENFLOW™	20	MECCANISMO DI CONTROLLO TRAEGER CON TECNOLOGIA WiFi®
10	TUBO DEL GRASSO	21	INTERNO DELLA TRAMOGGIA DEI PELLETTI CON GRATA
11	FUSTO GRASSO + CENERE EZ-CLEAN™ E RIVESTIMENTI PER FUSTI		

CAPACITÀ DI CARICO

Mensola: 27,2 kg (60 libbre)

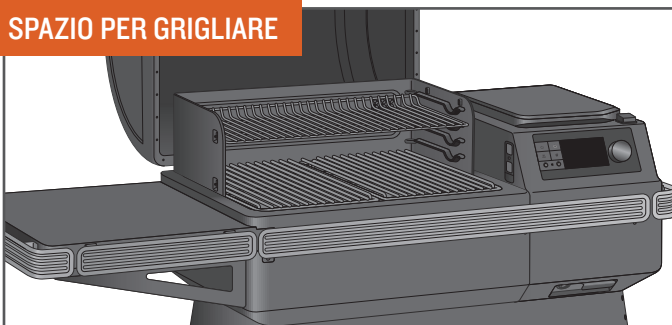
Ripiano inferiore: 36,3 kg (80 libbre)

TRAMOGGIA DEI PELLETTI



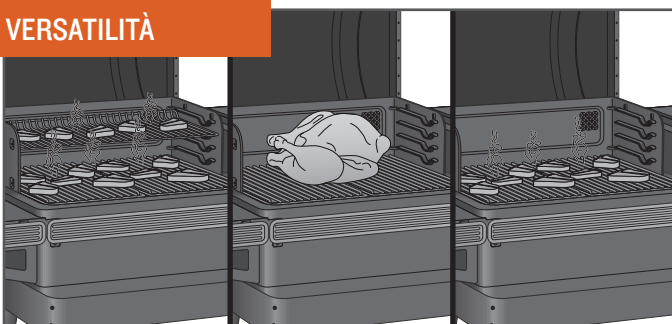
Una tramoggia per i pellet della capacità di 10 kg (22 libbre) permetterà una cottura per ore, consentendoti di allontanarti dalla griglia e di dedicarti alle tue attività preferite. Puoi svuotare i pellet semplicemente tirando una leva.

SPAZIO PER GRIGLIARE



Con uno spazio di grigliatura di 0,39-0,59² (616-924 pollici²), il Traeger® Grill vi consente di grigliare grandi quantità di braciole e costole per le vostre feste, e rimane anche spazio sufficiente per i contorni.

VERSATILITÀ



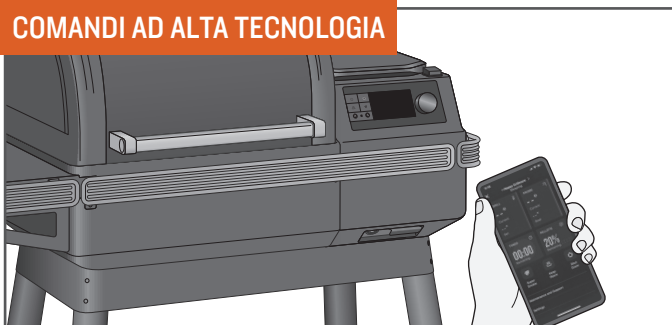
Un sistema di grate regolabili su due livelli offre opzioni per caricare entrambe le griglie per un vero banchetto; rimuovi la griglia superiore per gli alimenti più ingombranti, come un colossale tacchino.

FORMA DELLA GRIGLIA/SCARICO ASPIRAZIONE



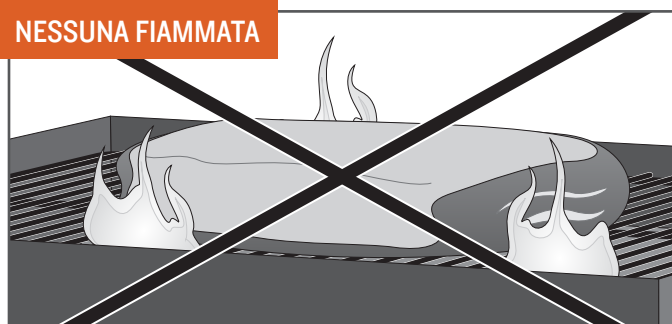
La forma tipica della griglia/dello scarico di aspirazione di Traeger crea un vortice di convezione. Fa circolare l'aria calda e affumicata intorno alla camera di cottura, circondando gli alimenti con il calore del legno per una cottura uniforme su tutti i lati. L'aria fumosa è sempre presente durante la cottura, anche se non la vedi.

COMANDI AD ALTA TECNOLOGIA



Con Traeger® Grill, operare la griglia è facile come estrarre il cellulare. La tecnologia WiFIRE® ti permette di impostare e regolare automaticamente le temperature per le ricette scaricabili dalla nostra app Traeger. Per scaricare l'app per Android, vai su Google Play Store; per Apple, vai su App Store. Per informazioni su come usare l'app, vai su traeger.com/app. Vedi "Apprendimento Parte 2: Connettere la griglia" (pagina 16) per le istruzioni su come connettere la griglia al tuo cellulare.

NESSUNA FIAMMATA

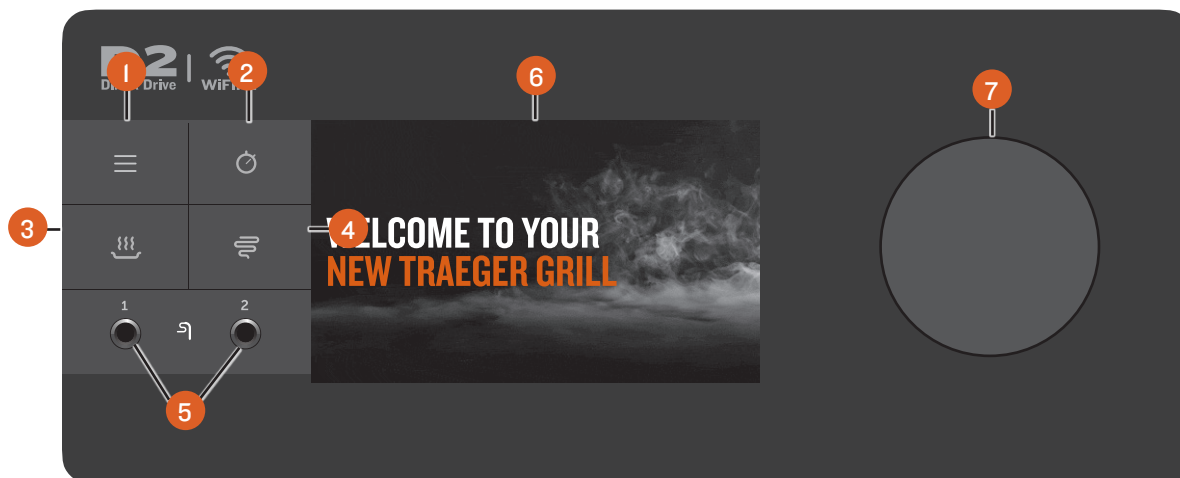


Non devi preoccuparti dei residui di cottura che si infiammano e causano spiacevoli fiammate che distruggono il tuo pasto, perché le griglie a legna Traeger® cuociono con calore indiretto. Tutti gli sgocciolamenti sono incanalati in modo sicuro nel fusto grasso + cenere EZ-Clean™ esterno per un facile smaltimento.

CONSIGLIO: Tieni pulita la griglia. Vedi "Suggerimenti operativi" (pagina 31) e "Manutenzione della griglia" (pagina 28-30).

CONOSCI LA TUA GRIGLIA CONTINUA

IL MECCANISMO DI CONTROLLO WiFIRE® DIGITAL Il Traeger® Grill è equipaggiato con un meccanismo di controllo Traeger di ultima generazione con tecnologia WiFIRE®, abilitato al Wi-Fi e al Bluetooth. Il controller include un sensore di luce ambientale nell'angolo superiore sinistro che controlla la luminosità dello schermo per una perfetta visibilità in qualsiasi condizione di luce. Prima di iniziare a usare la griglia, studia le diverse funzioni del controller. Una volta che il pulsante di accensione principale (situato sotto la parte anteriore della tramoggia dei pellet) è **ON**, per accendere la griglia tocca uno qualsiasi dei pulsanti sul lato sinistro dello schermo o ruota la manopola di selezione.



NOTA: Le fluttuazioni di temperatura sono normali per i Traeger® Grill. Fluttuazioni significative potrebbero essere dovute al vento, alla temperatura dell'aria, all'uso improprio, alla mancanza di manutenzione della griglia o alla qualità e condizioni dei pellet.

1 MENU PRINCIPALE

Dal menu, è possibile impostare e monitorare gli accessori, accedere alla cura e alla manutenzione della griglia e sincronizzare la griglia con la tua rete Internet domestica e le impostazioni.

2 TIMER

Il timer è solo per tua comodità; non influisce sul funzionamento della griglia. Per esempio, se devi insaporire la carne per 15 minuti, imposta il timer per 15 minuti. Allo scadere del tempo verrà emesso un segnale acustico.

3 MANTIENI CALDO

Questa funzione mantiene la temperatura della griglia a 74 °C (165 °F) per tenere caldo il cibo.

4 SUPER SMOKE

Seleziona SUPER SMOKE in qualsiasi momento durante la grigliatura quando la temperatura di cottura è tra 74 e 107 °C (165-225 °F) per aumentare la quantità di fumo rilasciato per un gusto affumicato più pronunciato.

5 JACK PER ACCESSORI

Utilizza questi jack per infilare le sonde con filo o altri accessori con filo.

6 DISPLAY DI STATO

Questo display TFT avanzato mostra la temperatura attuale, lo stato del ciclo di cottura e tutte le informazioni relative al controllo e al funzionamento della griglia. Questo display è un touch screen e può essere modificato sia tramite contatto che tramite la manopola di selezione.

7 MANOPOLA DI SELEZIONE

Ruota questa manopola per far scorrere in alto o in basso il menu visualizzato. Premi il centro della manopola per effettuare una selezione.

DISPLAY PRINCIPALE

- **SCHERMATA PRINCIPALE** - Alla Traeger, rendiamo tutto semplice. La temperatura della griglia è sempre visualizzata sulla schermata principale. Per impostare o regolare la temperatura della griglia da questa schermata, è sufficiente ruotare la manopola sulla temperatura desiderata e premere il centro della manopola.
- **PIÈ DI PAGINA DELLA SCHERMATA** - Per altre informazioni e scorciatoie per altre funzionalità è sufficiente toccare un punto qualsiasi lungo il piè di pagina per visualizzare la dashboard Traeger.
- **DASHBOARD TRAEGER** - È possibile accedere alla dashboard Traeger toccando un punto qualsiasi lungo il piè di pagina inferiore. Dalla dashboard, è possibile monitorare le temperature della sonda, i timer, il livello del pellet e altro ancora. Quando imposti sempre più dispositivi, scorri o tocca le frecce negli angoli inferiori per vedere informazioni aggiuntive. Vuoi tenere d'occhio le tue sonde o gli accessori? Tocca la puntina da disegno nell'angolo in alto a destra per fissare questa vista e mantenerla costante durante la tua cottura. Tocca di nuovo per tornare alla vista della schermata principale.

MENU

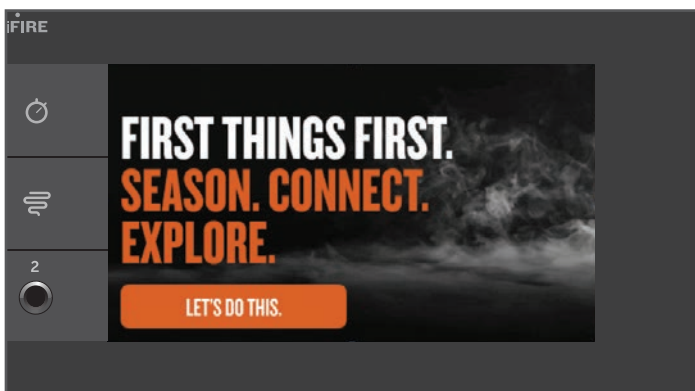
- **CONNETTIVITÀ WiFIRE®** - Da questa selezione, puoi connettere la tua griglia al Wi-Fi di casa e abbinare qualsiasi dispositivo Bluetooth Traeger.
- **ACCESSORI** - Da questa selezione, puoi monitorare tutti gli accessori e le loro impostazioni, come le temperature, impostare le temperature di riferimento della sonda e altro ancora.

NOTA: I dispositivi Bluetooth Traeger possono essere collegati a una sola griglia Traeger® Grill alla volta. Se possiedi diversi Traeger® Grill abilitati al Bluetooth e desideri utilizzare una sonda collegata su ciascuno, assicurati di impostare "Dimentica" il dispositivo sulla prima griglia per poterla abbinare alla seconda.

- **CURA E MANUTENZIONE** - Le griglie Traeger® sono costruite utilizzando componenti di altissima qualità; tuttavia, possono sorgere dei problemi. Da questa selezione, controlla e diagnostica qualsiasi errore o problema che può verificarsi con la tua griglia. Con più sensori che mai, grazie alla tecnologia Smart Combustion, possiamo capire meglio e diagnosticare più rapidamente questi problemi così che tu possa continuare a cuocere.
 - Coclea – Fornisce un accesso rapido per risolvere e eliminare eventuali inceppamenti/errori della coclea.
 - Diagnostica delle parti – Permette di conoscere e risolvere eventuali errori.
 - Suggerimenti per la cura della griglia – Anche i professionisti dedicano del tempo alla pulizia e una griglia pulita massimizzerà le prestazioni della griglia.
 - Auto Test – La sezione dell'auto verifica può aiutare ad assicurare che tutto funzioni correttamente. Segui alcune indicazioni sullo schermo per verificare il collegamento di tutti i componenti al controller e l'alimentazione. Dopo la breve verifica, la griglia mostrerà un elenco di componenti indicando se hanno ricevuto alimentazione o no. Per ulteriore assistenza sull'auto verifica, contatta il nostro reparto del servizio clienti.
 - Servizio clienti – Siamo sempre a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda. Consulta queste informazioni di contatto ogni volta che ne hai bisogno.
- **INFORMAZIONI SULLA GRIGLIA** – Da questa selezione, puoi controllare le informazioni sul Wi-Fi, i numeri di modello e le informazioni di legge. Qui puoi anche trovare suggerimenti professionali per conoscere tutte le funzioni e i benefici del Traeger® Grill.
- **IMPOSTAZIONI** – Utilizza la selezione Impostazioni nel menu per regolare le impostazioni del display, le impostazioni della temperatura e altro.
 - Luminosità – Ruota la manopola di selezione per regolare il contrasto del display da I (basso) a IO (alto). L'impostazione predefinita è 5. Premi il centro della manopola per confermare e tornare al menu Impostazioni.
 - Suono – Attiva o disattiva l'altoparlante di controllo della griglia. L'impostazione selezionata sarà indicata con un segno di spunta.
 - Unità – Ruota e premi la manopola di selezione, o tocca lo schermo per scegliere tra gradi Fahrenheit (°F) e Celsius (°C). L'impostazione selezionata sarà indicata con un segno di spunta.
 - Lingue – Ruota e premi la manopola di selezione per scegliere la lingua desiderata.

PRIMI PASSI PER AVVIARE LA GRIGLIA

L'ecosistema di prodotti con connessione Wi-Fi e Bluetooth di Traeger ti offre un mondo di sapori a portata di mano. Per ottenere i migliori risultati dalla cottura alla griglia, ti consigliamo di completare la nostra sessione di apprendimento guidato per poter cucinare subito senza problemi:

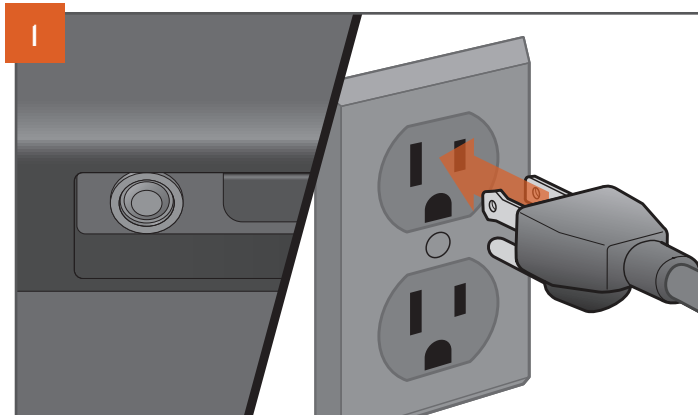
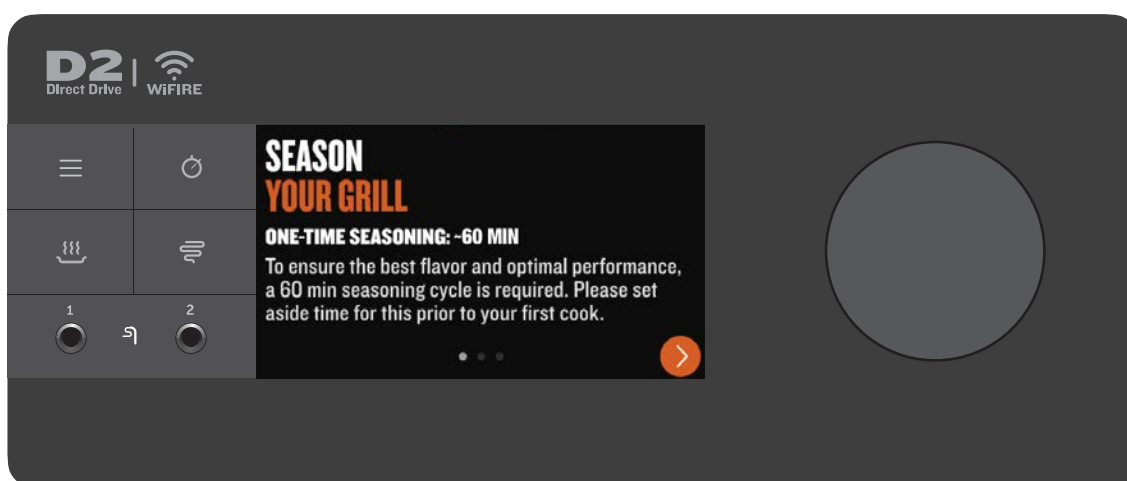
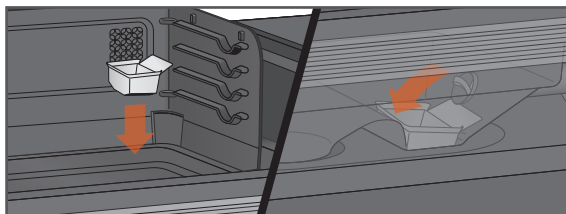


- 1 Condisci la griglia.
NOTA: Questa operazione deve essere completata prima di iniziare a cuocere il cibo sulla griglia.
- 2 Connetti la griglia WiFIRE® al Wi-Fi attraverso l'app Traeger.
- 3 Scopri le incredibili caratteristiche e funzioni di questa griglia a legna leader nel settore.

APPRENDIMENTO PARTE I: CONDIRE LA GRIGLIA

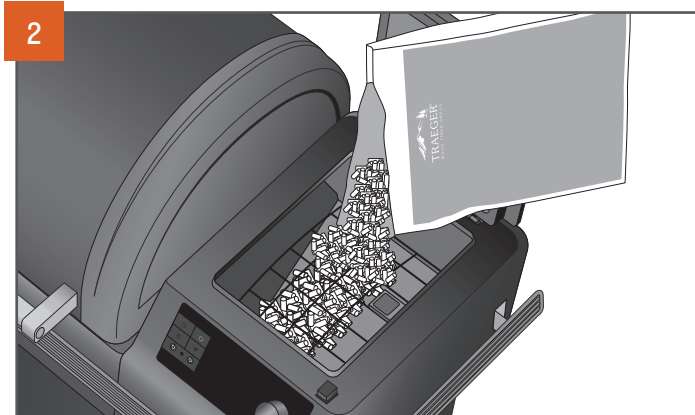
OPERAZIONE RICHIESTA PRIMA DI CUOCERE PER LA PRIMA VOLTA E CONSIGLIATA DURANTE IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO GUIDATO. Per garantire il miglior sapore, prestazioni ottimali e un funzionamento corretto e sicuro della griglia, segui le istruzioni seguenti per condire la griglia e preparare il tubo della coclea.

IMPORTANTE: Assicurati che tutti i componenti siano correttamente installati nella griglia prima di procedere al condimento.

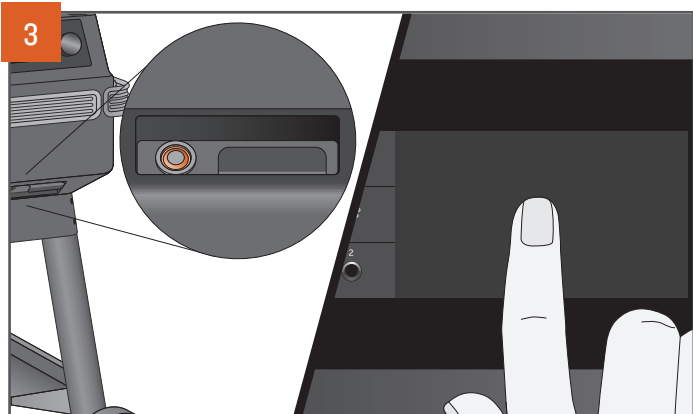


LA TIPOLOGIA DI SPINA PUÒ VARIARE A SECONDA DELL'AREA GEOGRAFICA DI UTILIZZO.

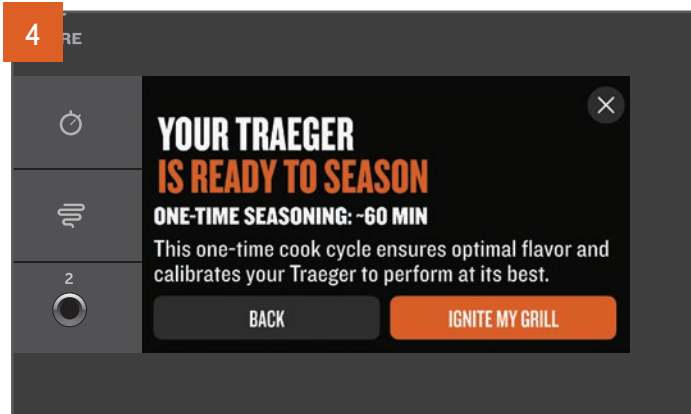
Con il pulsante di accensione principale impostato su OFF, inserisci la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica appropriata con messa a terra.



Apri il coperchio della tramoggia. Prima di aggiungere i pellet nella tramoggia, assicurarti che nella coclea non siano presenti oggetti estranei. Dopo aver aggiunto i pellet, richiudi il coperchio della tramoggia. Ti consigliamo di riempire la tramoggia con i pellet almeno fino alla grata di sicurezza nella tramoggia.



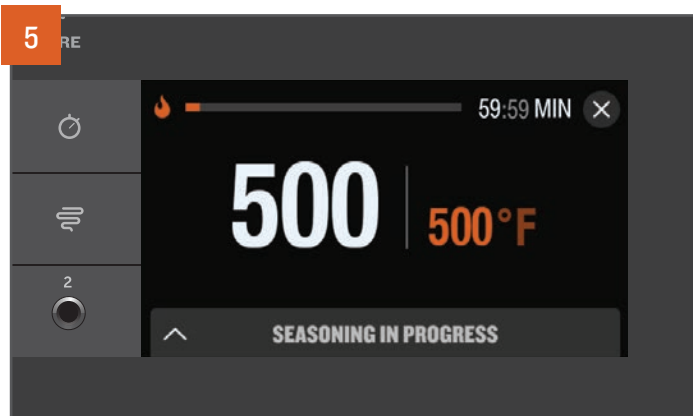
Premere su ON il pulsante di accensione principale situato sulla parte anteriore della griglia. Tocca un punto qualsiasi dello schermo o ruota la manopola di selezione per attivare il meccanismo di controllo. Quando la griglia si accende apparirà una schermata di caricamento.



La schermata principale mostrerà un'esperienza di apprendimento automatica. Segui le istruzioni per condire la griglia, connetterla e impostarla per la prima cottura in modo facile e veloce.

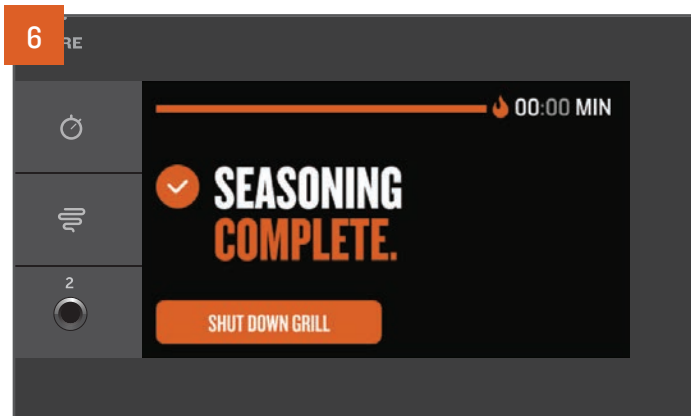
Se scegli di saltare la fase di apprendimento, la griglia mostrerà questa schermata per procedere al condimento manuale. Un ciclo di condimento è necessario prima della prima cottura e serve a garantire che la griglia sia pulita, approntata e pronta per prestazioni ottimali (questo avviene automaticamente: non è più necessario approntare).

NOTA: Questo processo di condimento è importante per assicurare il corretto funzionamento della griglia. Assicurati che prima di questo ciclo di rodaggio tutti i componenti interni siano stati installati correttamente e che non ci sia cibo sulle griglie.



Dopo averla accesa seguendo le istruzioni dell'esperienza di apprendimento, la griglia verrà automaticamente sottoposta al processo di condimento.

NOTA: Arrivare alla temperatura adatta per il condimento la prima volta può richiedere fino a un'ora.



Alla sua conclusione, il meccanismo di controllo avvierà un ciclo di spegnimento completo. I cicli di spegnimento prevengono futuri effetti negativi e impostano la griglia in modo corretto per la cottura successiva.

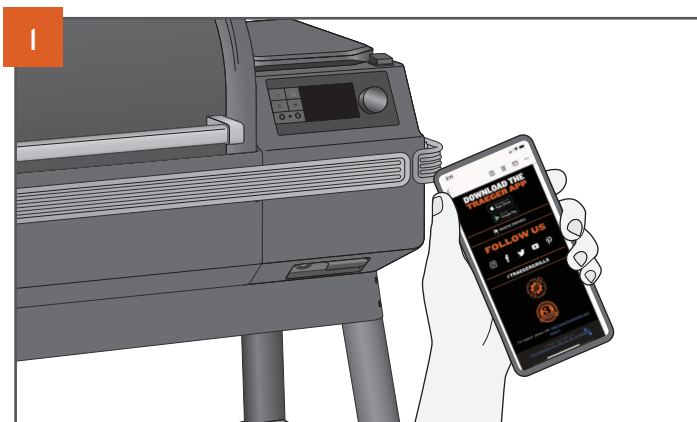
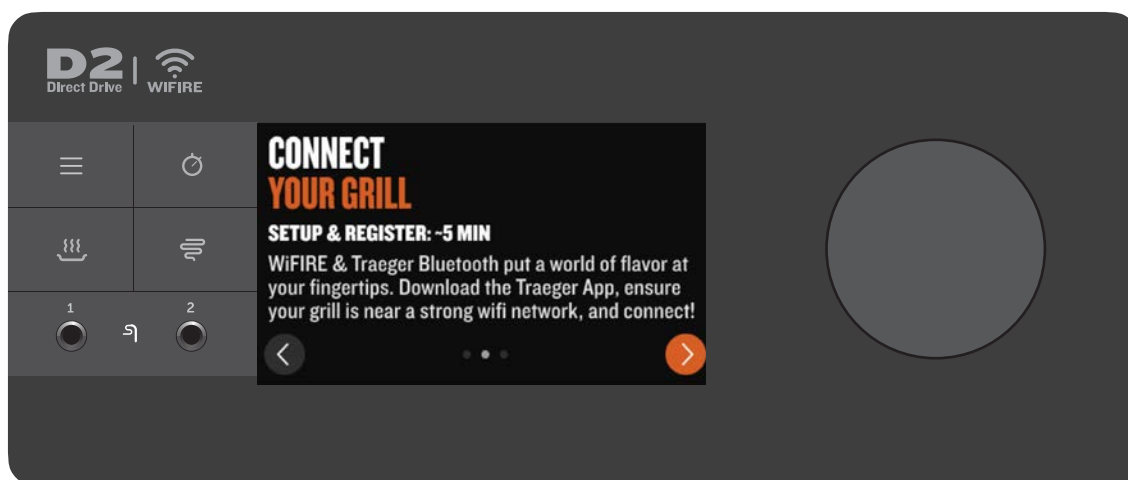
NOTA: Dopo ogni cottura avvia sempre un ciclo di spegnimento. Per farlo, tieni premuta la manopola di selezione per 3 secondi o abbassa la temperatura impostata su Shutdown e premi per selezionare.

APPRENDIMENTO PARTE 2: CONNETTERE LA GRIGLIA

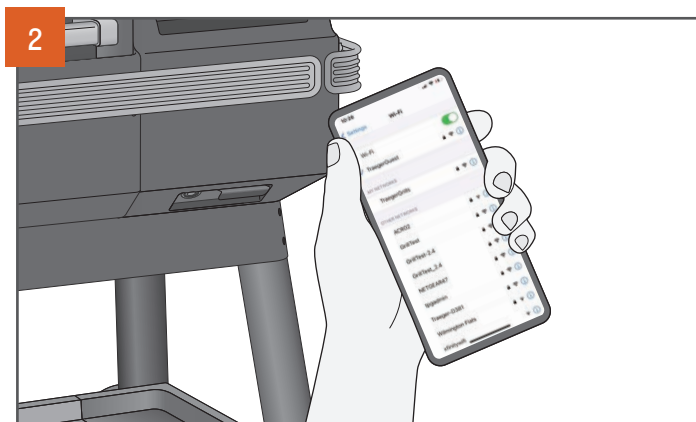
OPERAZIONE CONSIGLIATA DURANTE IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO. Ci impegniamo a fornire un prodotto e un'esperienza di prima classe. Questo significa che lavoriamo costantemente per migliorare le prestazioni e le caratteristiche della griglia. Per garantire le ultime funzionalità del software e del firmware, ti consigliamo di connettere la griglia all'app Traeger tramite la tecnologia WiFIRE® Traeger durante il primo utilizzo. Per saperne di più su il WiFIRE®, l'app Traeger e gli altri modi per connettersi, vai su traeger.com/app. Per abbinare, segui queste istruzioni per connettere la tua griglia al Wi-Fi.

NOTE:

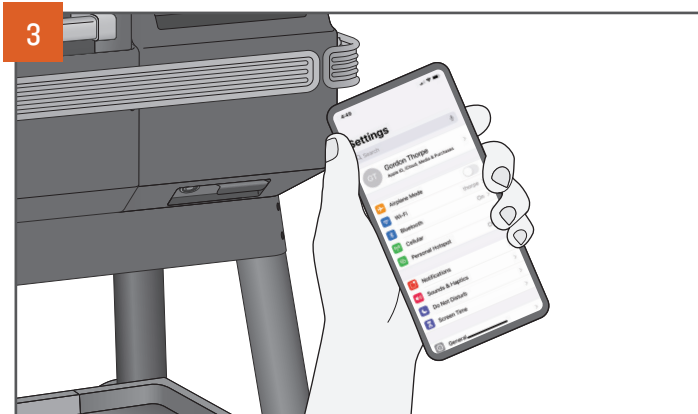
- Assicurati che il tuo dispositivo intelligente disponga del sistema operativo all'ultimo aggiornamento e che il Bluetooth sia attivato.
- Per poter effettuare la connessione al Wi-Fi, la griglia deve essere accesa. Assicurati che il pulsante di accensione principale sia premuto su ON.
- Il segnale del router deve essere 2,4 GHz, perché la griglia non è compatibile con 5 GHz.
- La schermata di esito positivo al termine del processo di accoppiamento indica solo che l'accoppiamento è stato completato. La fase del condimento è completata solo quando appare la schermata SEASONING COMPLETE (Condimento completato).



1
Visita App Store di Apple o a Google Play Store per i cellulari Android per scaricare l'ultima app Traeger.



2
Assicurati che il tuo dispositivo intelligente sia connesso alla rete Wi-Fi alla quale desideri collegare la griglia. Il segnale del router deve essere 2,4 GHz, perché la griglia non è compatibile con 5 GHz.



3 Vai al menu Impostazioni del tuo dispositivo intelligente e assicurati di aver attivato Bluetooth.



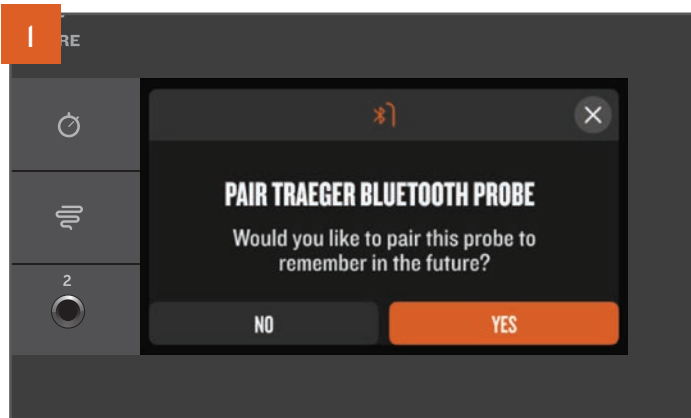
5 Nella schermata di selezione del controller, seleziona il controller che corrisponde alla tua griglia e segui i passi sulla tua app per connetterti!



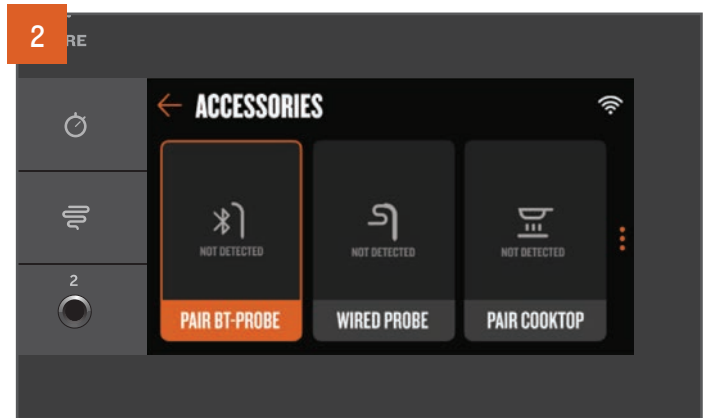
4 Apri l'app Traeger, crea il tuo account o accedi e segui le istruzioni nell'app per aggiungere una griglia. Per avviare questo processo sulla griglia, tocca l'icona del menu sul meccanismo di controllo. Seleziona **WiFi FIRE® CONNECTIVITY** (Connettività WiFi FIRE®) dal menu e segui le istruzioni per connettere la griglia.

APPRENDIMENTO PARTE 3: CONNETTERE GLI ACCESSORI

OPERAZIONE CONSIGLIATA DURANTE IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO. Per risparmiare tempo in seguito, ti consigliamo di abbinare i dispositivi Bluetooth Traeger quando richiesto durante il processo di registrazione. Se decidi di abbinare il tuo dispositivo Bluetooth Traeger in un secondo momento, leggi le istruzioni seguenti:



Assicurati che il dispositivo Bluetooth Traeger sia acceso o completamente carico e vicino alla griglia prima di cercare di abbinarlo. Per la maggior parte dei dispositivi Bluetooth Traeger, apparirà automaticamente un popup sullo schermo quando la griglia riconosce il segnale del dispositivo. Seleziona YES (Sì) e segui le istruzioni sullo schermo per abbinare il dispositivo alla griglia.



Se non hai visto il popup o si è chiuso troppo presto, non preoccuparti! Puoi sempre abbinare gli accessori navigando nel menu. Tocca l'icona del menu sul pannello di controllo, seleziona la voce di menu Accessori, quindi seleziona il tipo di accessorio che vorresti abbinare. Segui le istruzioni sul meccanismo di controllo per abbinare quel tipo di accessorio.

USARE LA GRIGLIA

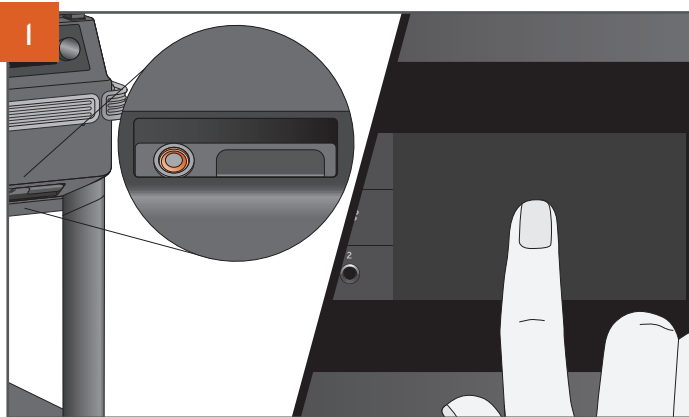
DEVI INIZIARE CON QUESTI PASSAGGI OGNI VOLTA CHE UTILIZZI LA GRIGLIA.

LISTA DI CONTROLLO PREVIO UTILIZZO DELLA GRIGLIA

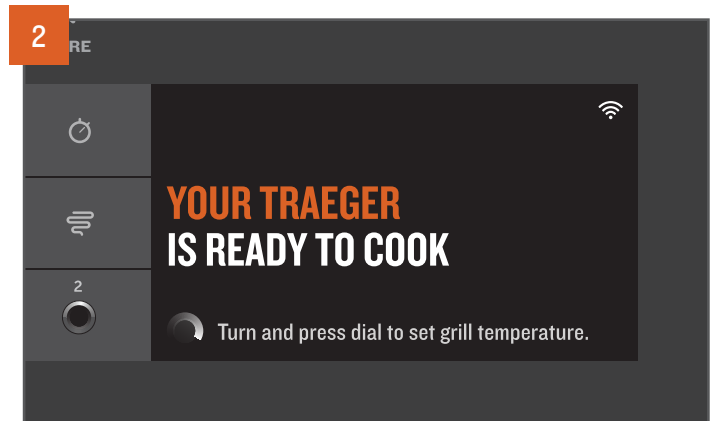
1. Controlla e fai la manutenzione necessaria:
 - Pulisci il sistema di gestione del grasso Traeger®:
 - Vassoio antigoccia EZ-Clean™
 - Tubo di scarico del grasso
 - Fusto grasso + cenere EZ-Clean™
 - Rimuovi la cenere al segnale dalla griglia (o dopo circa 30 ore di cottura).
 - Controlla che il cavo di alimentazione non sia attorcigliato, danneggiato o sfilacciato.
2. Prima di utilizzarla, assicurarti che la griglia sia correttamente assemblata con tutte le parti presenti:
 - Scudo termico EvenFlow™
 - Vassoio antigoccia EZ-Clean™
 - Griglie
 - Regolatore del grasso
 - Braciere
3. Assicurati di avere un flusso d'aria adeguato:
 - Assicurati che nulla ostruisca lo scarico.
4. Assicurati che la griglia sia posizionata a una distanza di sicurezza dai combustibili (vedi pagina 2).
5. Assicurati che la griglia sia posizionata su una superficie piana.
6. Controlla i pellet:
 - Assicurati di avere abbastanza pellet nella tramoggia.
 - Assicurati che i pellet non siano bagnati, danneggiati dall'acqua, gonfi oppure opachi. Dovrebbero essere brillanti e facili da spezzare.
 - Assicurati che la base della tramoggia e la cocle non presentino troppa segatura.
7. Chiudi il coperchio della tramoggia.
8. Chiudi lo sportello della griglia.

CUOCERE SUL TRAGER

COTTURA GENERALE Utilizza questo metodo per impostare e cambiare la temperatura per cotture veloci e ricette semplici.



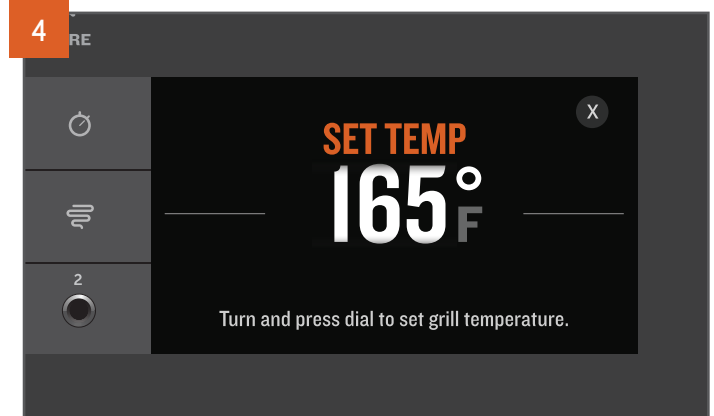
Con lo sportello chiuso, premi su ON il pulsante di accensione principale situato sulla parte anteriore della griglia. Tocca un punto qualsiasi dello schermo o ruota la manopola di selezione per attivare il meccanismo di controllo. Quando la griglia si accende, dopo qualche secondo apparirà una schermata di caricamento.



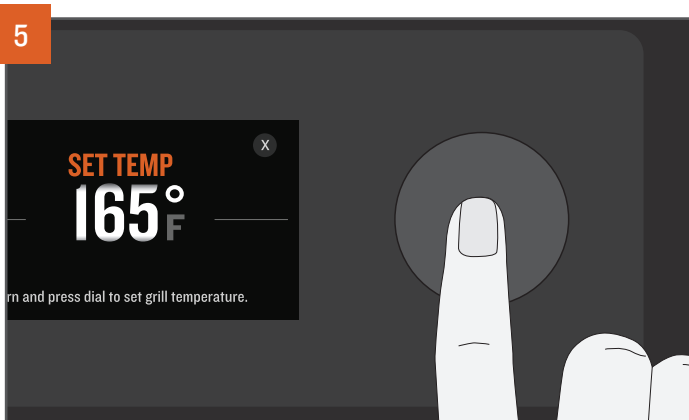
Sulla schermata principale apparirà il messaggio YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Il tuo Traeger è pronto per cuocere). Puoi impostare la temperatura di cottura direttamente da questa schermata.



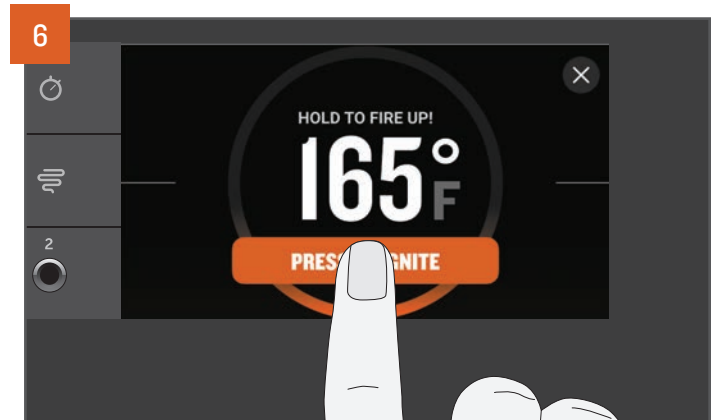
Per selezionare la temperatura, gira la manopola di selezione a destra o a sinistra.



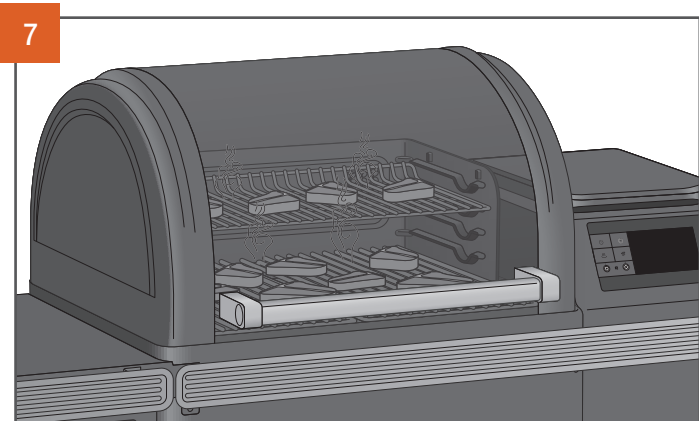
Viene mostrata la temperatura selezionata.



Premi il centro della manopola di selezione per scegliere la temperatura desiderata.

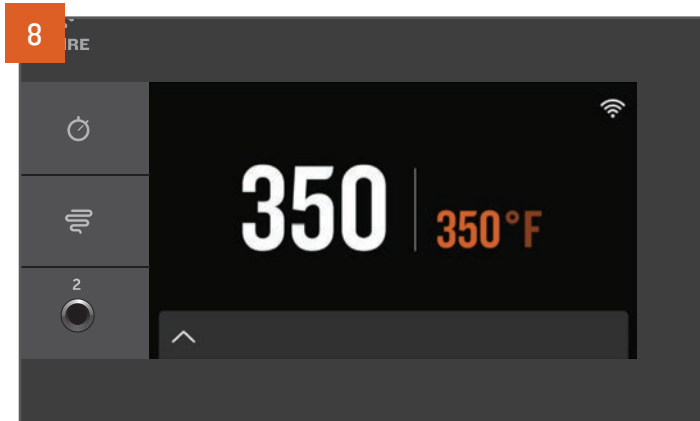


Una volta selezionata la temperatura, sarai invitato ad accendere la griglia. Premi e tieni premuto il pulsante sul display del touch screen per circa 2 secondi finché non risulta evidente che la griglia si è accesa con successo. Inizieranno l'accensione automatica e il ciclo di preriscaldamento. Durante il processo di cottura, il ventilatore e la coclea si accenderanno e si spegneranno per alimentare il fuoco secondo la temperatura impostata.



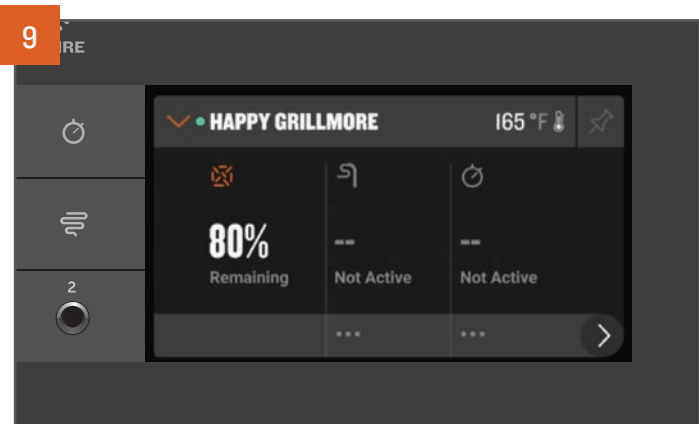
7

Una volta completato il preriscaldamento, carica il cibo nella griglia e chiudi lo sportello della griglia. Se utilizzi la sonda per carne vedi pagina 22 prima di caricare il cibo nella griglia.



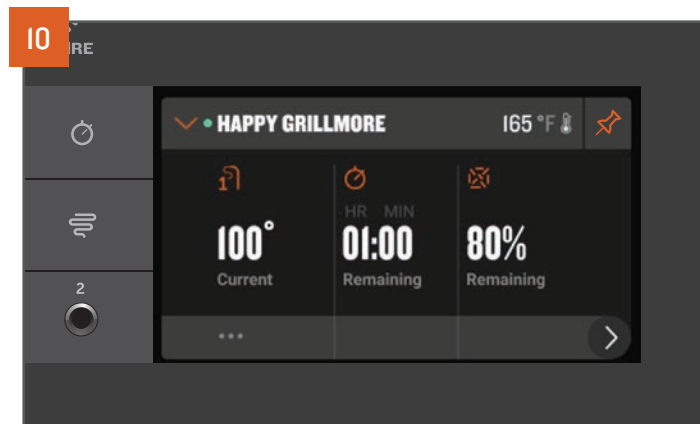
8

Alla Traeger, rendiamo tutto semplice. La temperatura della griglia è sempre visualizzata in modo evidente sulla schermata principale. Per cambiare la temperatura, passa sempre a questa schermata principale. Per selezionare una nuova temperatura, ruota la manopola di selezione sulla temperatura desiderata e premi.



9

Per accedere alla dashboard Traeger tocca la barra in basso nella schermata principale. Da qui, oltre a impostare e utilizzare gli accessori, puoi monitorare i timer, impostare le temperature di riferimento della sonda, rivedere i livelli dei pellet e altro ancora.



10

Preferisci questa schermata con più dettagli relativi agli accessori o ai sensori collegati? Tocca la puntina nell'angolo in alto a destra per fissare la vista corrente della dashboard.

SUGGERIMENTI:

- Prima di caricare il cibo nella griglia ti consigliamo di aspettare il completamento del ciclo di preriscaldamento, anche se questo non è strettamente necessario.
- Se carichi il cibo troppo presto, la griglia potrebbe impiegare più tempo del solito per raggiungere la temperatura desiderata.
- Tieni la griglia chiusa durante il ciclo di preriscaldamento in modo che possa raggiungere la temperatura desiderata.
- I Traeger® Grill forniscono letture della temperatura in tempo reale, per cui potresti visualizzare fluttuazioni nella temperatura.

CUOCERE CON ACCESSORI

COTTURA CON SONDA BLUETOOTH Puoi utilizzare una sonda Bluetooth quando la ricetta specifica un riferimento di temperatura interna per il tuo cibo. Le sonde Bluetooth wireless Traeger® si possono acquistare come accessorio compatibile con il modello Ironwood. Per maggiori dettagli fai riferimento al Manuale d'uso della sonda senza fili Traeger.

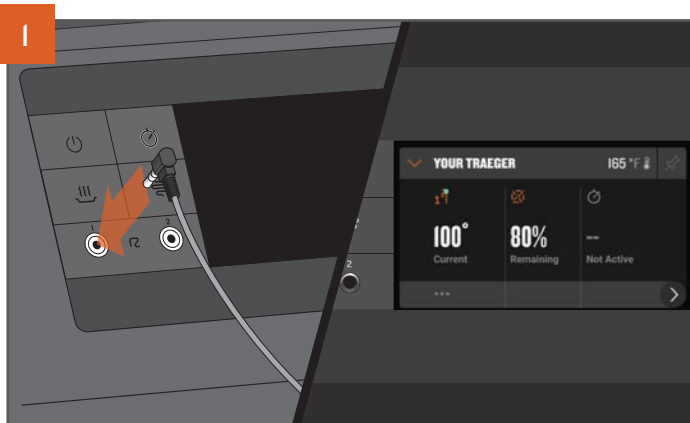
NOTE:

- Le sonde vanno caricate prima dell'uso. Per caricare le sonde, bisogna prima rimuovere l'etichetta che si trova sulla base di ricarica.
- A causa del calore elevato, non ti consigliamo di utilizzare le sonde senza fili la modalità forno per pizza.



Vedi “Cuocere sul Traeger” a pagina 20 per accendere la griglia. Una volta che la griglia è accesa, rimuovi, una alla volta, dalla base di ricarica ogni sonda Bluetooth Traeger carica e il meccanismo di controllo riconoscerà automaticamente qualsiasi sonda precedentemente abbinata. Nella dashboard Traeger apparirà un nuovo widget della sonda dove puoi trovare ulteriori informazioni sullo stato della sonda e scorciatoie per impostare gli allarmi di riferimento della sonda.

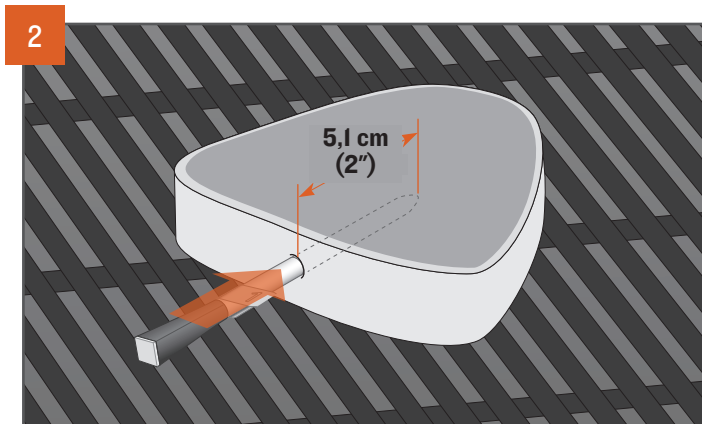
COTTURA CON SONDA CON FILI Puoi usare una sonda con fili quando la ricetta specifica una temperatura interna da raggiungere per il cibo.



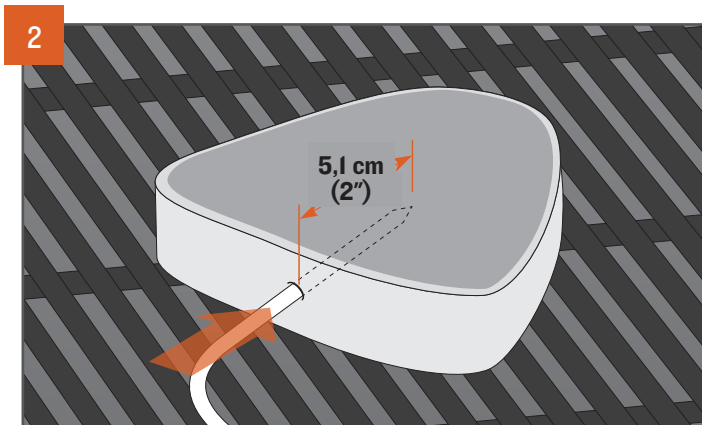
Vedi “Cuocere sul Traeger” a pagina 20 per accendere la griglia. Inserisci la sonda nella presa a jack della sonda situata sul meccanismo di controllo WiFIRE®. Una volta collegato, il meccanismo di controllo riconoscerà la sonda e un widget della sonda apparirà nella dashboard.

IMPORTANTE: Assicurati che la sonda sia inserita completamente nel jack.

IMPORTANTE: Le sonde saranno estremamente calde dopo l'uso. Presta attenzione quando le rimuovi dalla griglia.



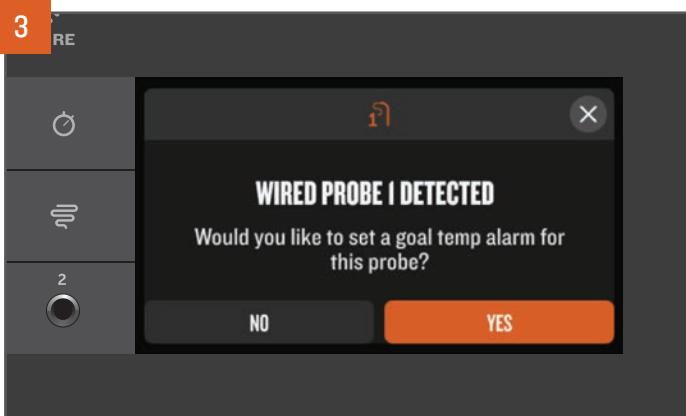
Inserisci la punta della sonda fino alla tacca nella parte più spessa della polpa, evitando di toccare le ossa o in particolare la parte grassa. Devi inserire la sonda nella polpa per almeno 5,1 cm (2 pollici). La sonda potrebbe non essere adatta se non puoi inserirla per 5,1 cm (2 pollici) nella parte più spessa della polpa. Dopo che hai inserito la sonda, carica il cibo sulla griglia preriscaldata.



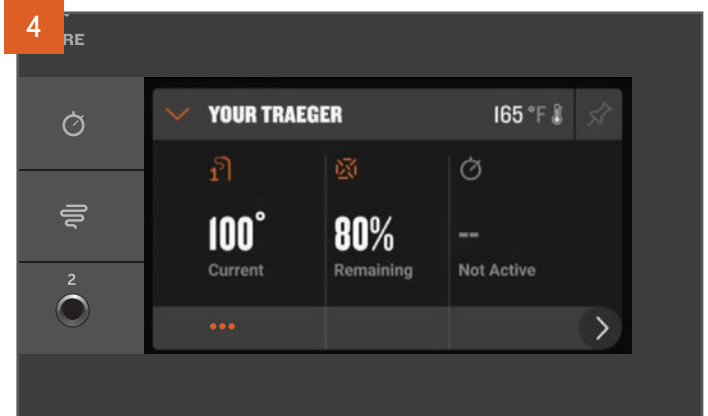
Inserisci la punta della sonda per metà nella parte più spessa della polpa, evitando di toccare le ossa o in particolare la parte grassa. Devi inserire la sonda nella polpa per almeno 5,1 cm (2 pollici). La sonda potrebbe non essere adatta se non puoi inserirla per 5,1 cm (2 pollici) nella parte più spessa della polpa. Dopo che hai inserito la sonda, carica il cibo sulla griglia preriscaldata.

COTTURA A TEMPERATURA INTERNA CON SONDE

Come impostare un allarme di temperatura di riferimento per sonde Bluetooth o con fili.



Per cuocere a una temperatura interna, imposta un allarme di riferimento della sonda. Quando connessi per la prima volta una sonda Bluetooth o con fili, una finestra popup ti fornirà una scorciatoia per impostare facilmente un allarme di temperatura di riferimento. Seleziona YES (Sì) e segui le istruzioni.



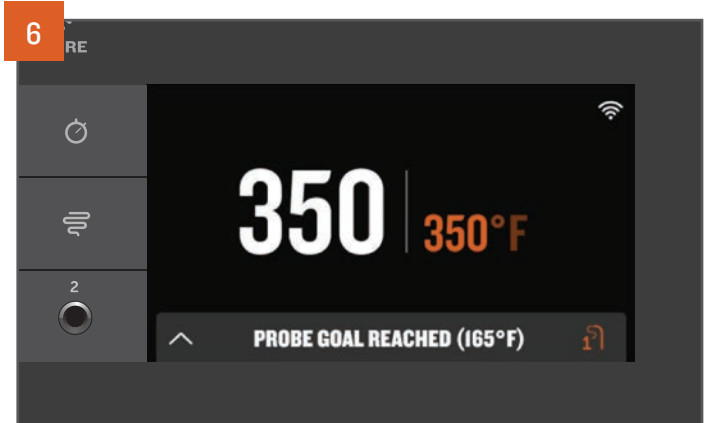
Se non hai visto la finestra popup, puoi impostare un allarme di riferimento della sonda tramite la scorciatoia (...) nella dashboard sotto il widget della sonda o tramite le opzioni Accessories (Accessori) nel menu.



Utilizza la manopola di selezione per scegliere la temperatura desiderata per l'allarme di riferimento della sonda e premi la manopola per selezionare e confermare. Non riesci a ricordare la temperatura interna di riferimento per il Pollo al marsala? Tocca SELECT BY PRESET (Seleziona per preimpostazione) per trovare un elenco delle temperature di riferimento per gli alimenti associati alle tipiche scelte proteiche.

NOTE:

- Si raccomanda di cuocere fino a raggiungere una temperatura interna usando la sonda, invece di cuocere per un determinato lasso di tempo.
- Le sonde possono essere abbinata a un solo Traeger® Grill alla volta. Se possiedi più Traeger® Grill abilitati al Bluetooth e vuoi utilizzare una sonda abbinata a un'altra griglia, assicurati di impostare con "Dimenticare" il dispositivo sulla prima griglia per poterlo abbinare alla seconda griglia.



Quando la polpa raggiunge la temperatura di allarme impostata, verrà emesso un segnale acustico. Se utilizzi l'app Traeger, riceverai anche una notifica push sul dispositivo intelligente connesso.

SPEGNERE LA GRIGLIA

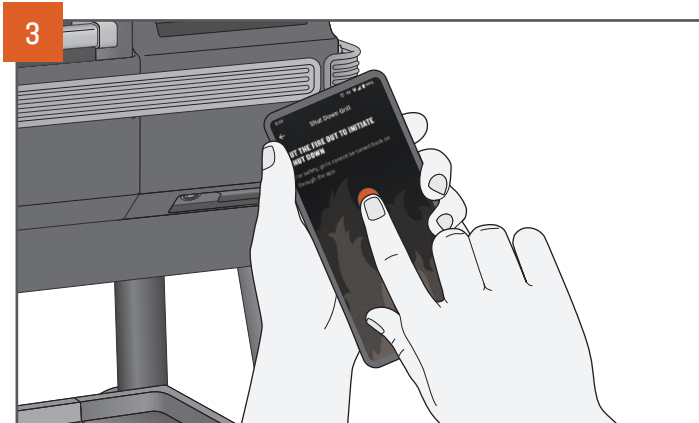
SPIEGAZIONE DEL CICLO DI SPEGNIMENTO

Il ciclo di spegnimento è fondamentale per il successo e le prestazioni di alta qualità del Traeger® Grill. I cicli di spegnimento prevengono futuri effetti negativi e impostano la griglia in modo corretto per la cottura successiva. Dopo ogni cottura avvia sempre un ciclo di spegnimento.

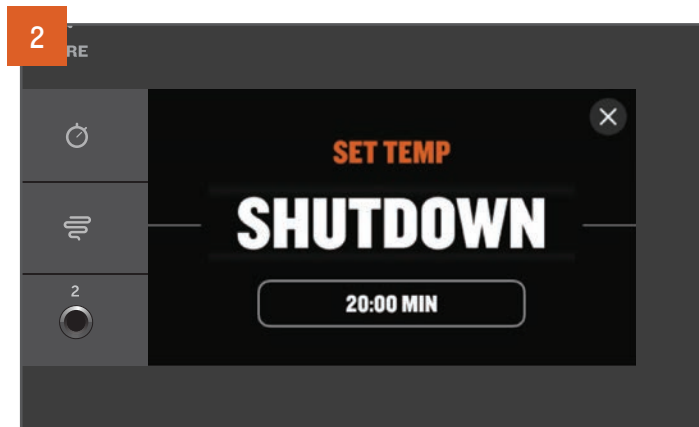
Per avviare un ciclo di spegnimento, spegni la griglia in uno dei seguenti modi:



Tieni premuta la manopola di selezione per 3 secondi, finché lo schermo non registra e mostra “SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS (Ciclo di spegnimento in corso)”.



Utilizza l'app Traeger per avviare il ciclo di spegnimento della griglia da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento.



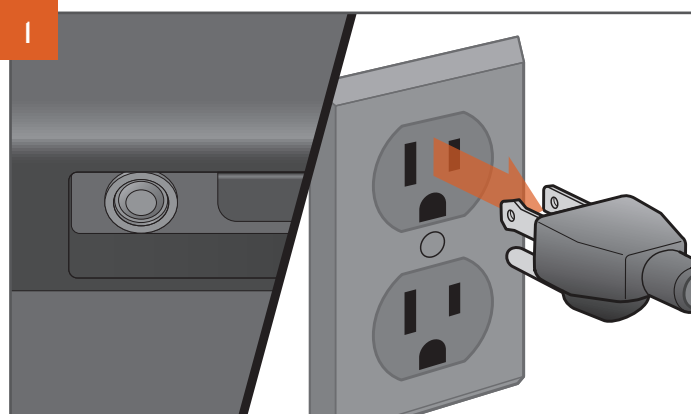
Mentre imposti la temperatura, ruota completamente a sinistra la manopola di selezione e premi per selezionare SHUTDOWN (Spegnimento).

NOTE:

- Il ciclo di spegnimento riduce al minimo il rischio di futuri eventi negativi come il ritorno di fiamma. Il ritorno di fiamma si verifica quando il fuoco del braciere brucia i pellet nel tubo della coclea, provocando la combustione del fuoco nella tramoggia.
- Il ciclo di spegnimento durerà circa 15-20 minuti, a seconda della temperatura precedentemente impostata. Per il corretto funzionamento della griglia lascia che il ciclo di spegnimento si completi. Non premere su OFF il pulsante di accensione principale posto sulla parte anteriore della griglia e non scollegare la griglia prima del completamento del ciclo di spegnimento. Se rimane collegata e non viene spenta, la griglia rimarrà in modalità standby per gli aggiornamenti firmware e per rapidi avvii per le prossime cotture.

PULIZIA DELLA TRAMOGGIA

Il Traeger® Grill ha un sistema di pulizia della tramoggia che ti permette di rimuovere i pellet dalla tramoggia o di passare rapidamente da un tipo di pellet all'altro senza creare disordine.



LA TIPOLOGIA DI SPINA PUÒ VARIARE A SECONDA DELL'AREA GEOGRAFICA DI UTILIZZO.

Premi su OFF il pulsante di accensione principale e scollega il cavo di alimentazione. Se la griglia è ancora calda, lasciarla raffreddare completamente.

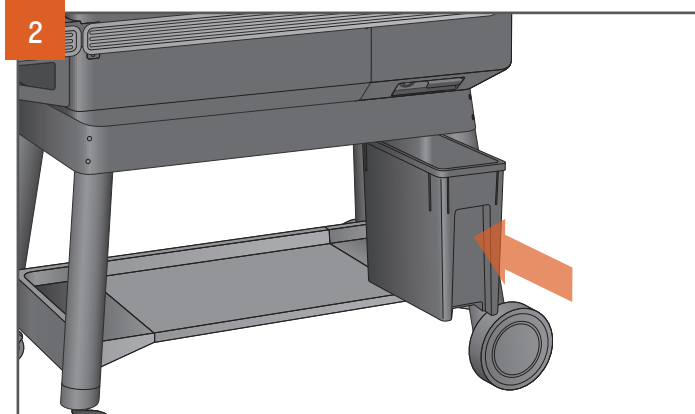


ILLUSTRAZIONE DEL CONTENITORE E COPERCHIO PER PELLET STAYDRY™

Il bidone per pellet StayDry™ di Traeger® può essere acquistato come accessorio per tutti i modelli Ironwood. Quando svuoti la tramoggia, assicurati che questo bidone (o uno simile) sia posizionato direttamente sotto la tramoggia.

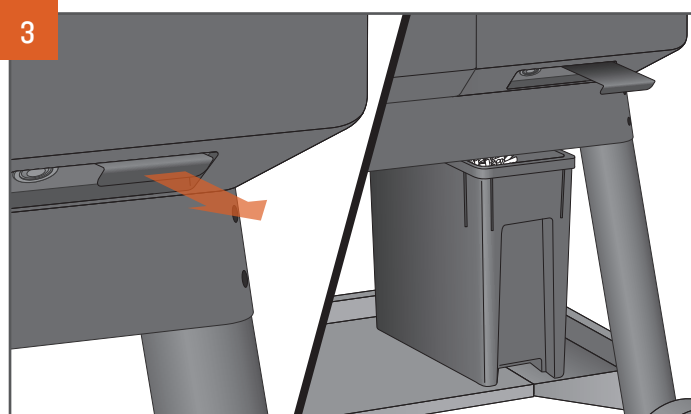
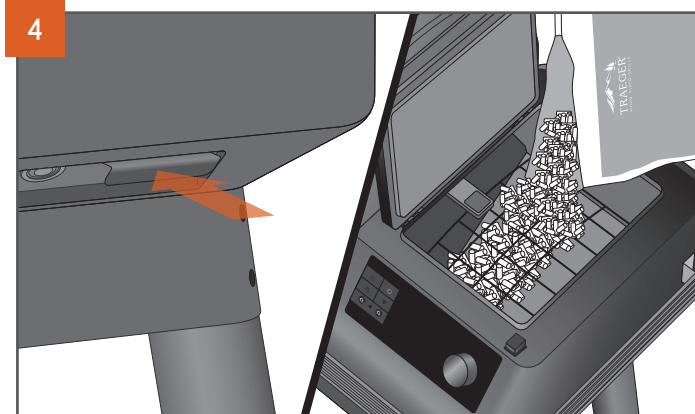


ILLUSTRAZIONE DEL CONTENITORE E COPERCHIO PER PELLET STAYDRY™

Estrai completamente la leva per rilasciare i pellet. I pellet si riversano nel bidone per pellet StayDry™ o nel contenitore che avrai posizionato sotto. Potrebbe essere necessaria una spatola o un cucchiaio per spingere i pellet residui fuori dalla tramoggia. Aspira tutta la segatura rimanente dalla tramoggia e dalla coclea.



Una volta che il serbatoio è vuoto, spingi di nuovo la leva e riempi il serbatoio con un altro tipo di **PELLET DI LEGNO DURO COMPLETAMENTE NATURALI TRAEGER®**.



AVVERTENZA! NON SVUOTARE IL SERBATOIO FINCHÉ LA GRIGLIA NON SI È COMPLETAMENTE RAFFREDDATA E L'ALIMENTAZIONE È SPENTA; ALTRIMENTI I PELLET POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDI.

FUNZIONI DELLA GRIGLIA

APP TRAEGER

Puoi controllare a distanza il Traeger® Grill utilizzando l'app Traeger. Per saperne di più su il WiFIRE®, l'app Traeger e gli altri modi per connettersi, vai su traeger.com/app.

Per connettere il Traeger® Grill a Internet è necessaria una connessione Wi-Fi domestica. Il tuo smartphone o tablet deve avere il sistema operativo iOS o Android più aggiornato. Se esci dalla portata delle reti Wi-Fi con il tuo dispositivo, devi avere un piano dati sul cellulare. La griglia deve rimanere connessa a Internet per ricevere gli ultimi aggiornamenti di funzionamento, sicurezza e protezione.

L'app Traeger è anche un modo semplice per cercare, scaricare e cucinare nuove ricette sul Traeger® Grill.



TIMER

Il Traeger® Grill è dotato di un comodo timer. La funzione Timer non influisce sul funzionamento della griglia; puoi utilizzarla per notificare altre fasi necessarie durante la cottura, come il caricamento di verdure o altre cotture di breve durata nella griglia o l'imbastitura/ la preparazione del cibo.

PER IMPOSTARE IL TIMER:

1. Tieni premuta l'icona del timer.
2. Per impostare il tempo utilizza la manopola di selezione per passare da ore a minuti e viceversa.

Una volta che hai scelto l'ora e premiata la manopola, il timer è impostato, si torna alla schermata principale e il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia.

PER ANNULLARE IL TIMER:

1. Tieni premuta l'icona del timer.
2. Vedrai le opzioni.
3. Seleziona.

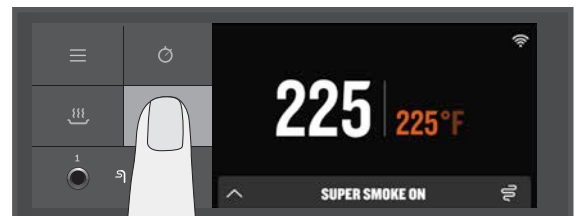


OPZIONE SUPER SMOKE

Puoi aggiungere più gusto affumicato al cibo premendo l'icona Super Smoke in qualsiasi momento durante la cottura alla griglia. Premila di nuovo per annullare.

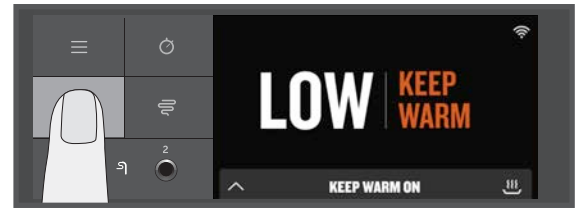
NOTE:

- Super Smoke può essere attivato solo quando la temperatura della griglia è tra 74-107 °C (165-225 °F).
- Il fumo sarà sottile e blu.



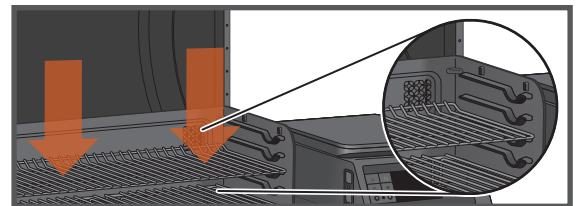
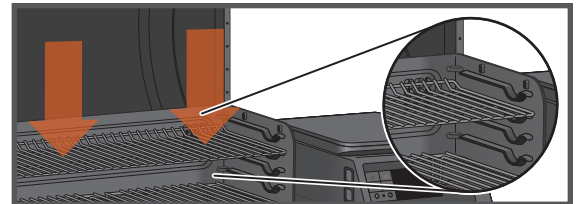
FUNZIONE MANTIENI CALDO

La funzione Mantieni caldo può essere usata per mettere in pausa il ciclo di cottura in qualsiasi momento durante la cottura e mantenere la temperatura della griglia a 74 °C (165 °F). Premi l'icona Mantieni caldo per attivare la funzione. Premi nuovamente l'icona Mantieni caldo per riprendere la cottura.



GRIGLIA SUPERIORE VERSATILE

Puoi spostare la griglia superiore in diverse posizioni. Questo ti permette di fare spazio sulla griglia inferiore o sulla griglia superiore, se necessario.



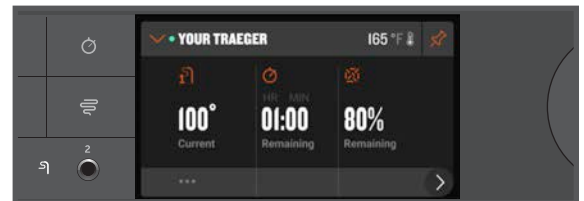
SENSORE DI PELLETT TRAEGER

Il sensore di pellet Traeger controlla la fornitura di pellet. Una volta selezionato dal menu, mostrerà il livello attuale di pellet, con incrementi del 5%.

Se il sensore di pellet Traeger è collegato correttamente, mostrerà "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX% (Livello di pellet del SENSORE DI PELLETT: XXX%)."

Se il sensore di pellet Traeger non è collegato correttamente, mostrerà "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0% (Livello di pellet del SENSORE DI PELLETT disconnesso: 0%)."

Il Traeger Pellet Sensor ti permette di controllare lo stato del tuo livello di pellet a distanza utilizzando l'app Traeger. Questo sistema ti invierà notifiche push e allarmi attraverso l'app Traeger sul tuo dispositivo intelligente quando il livello di pellet sta scendendo, evitando al tuo cuoco di rimanere senza combustibile.

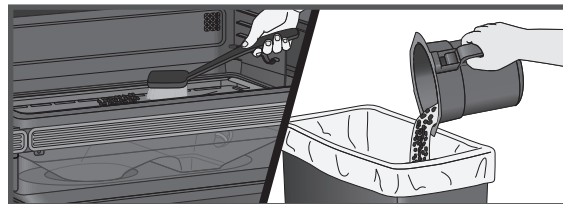


MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

Ti piacere cuocere lentamente le proteine più grasse a basse temperature? Piace anche a noi. Ma quando lo fai, ti raccomandiamo di prestare una particolare cura e attenzione per rimuovere il grasso in eccesso che è colato. Quando la griglia si è raffreddata ed è diventata tiepida, raschia le griglie di cottura e rimuovi il grasso in eccesso dal vassoio antigoccia EZ-Clean™ (presta attenzione a non scottarti). Questo farà sì che tutto vada liscio la prossima volta che avvii la griglia, soprattutto se prevedi di cucinare qualcosa di caldo e veloce!

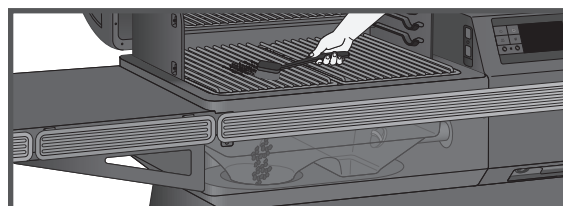
1. PRIMA DI CIASCUNA COTTURA:

Rimuovi qualsiasi accumulo in eccesso dal vassoio antigoccia EZ-Clean™. Controlla il fusto di grasso + cenere EZ-Clean™ e svuotalo se è pieno. Assicurati che niente copra il vassoio antigoccia EZ-Clean™.



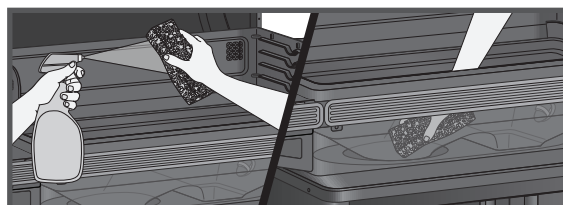
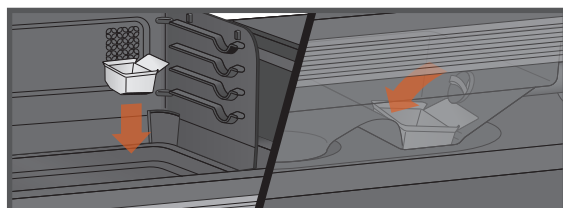
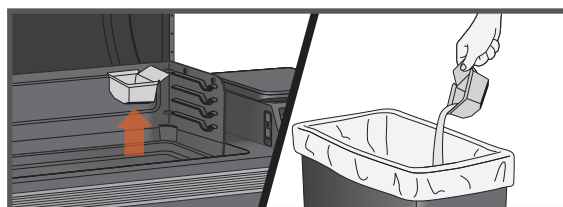
2. DOPO CIASCUNA COTTURA:

Rimuovi eventuali rimasugli di cibo dalle grate mentre sono ancora calde. Raschia via l'accumulo di grasso in eccesso nel fusto di grasso + cenere EZ-Clean™ con un attrezzo rigido e non metallico.



3. OGNI MESE:

Controlla il braciere e rimuovi eventuali accumuli di cenere al suo interno, attorno e sotto di essa. Quando riposizioni il braciere, assicurati che il labbro del braciere sia sotto il tubo delle coclea. Raschia via il creosoto dal pannello posteriore e dal retro dello sportello della griglia. Dai una passata finale per pulire la cavità della griglia con All Natural Cleaner di Traeger®. Rimuovi il regolatore del grasso e pulisci il tubo di scarico del grasso.



IMPORTANTE: Coprire il vassoio antigoccia EZ-Clean™ con qualsiasi cosa, compresi fogli o rivestimenti, influirà in modo significativo sulle prestazioni della griglia e potrebbe danneggiare il vassoio antigoccia EZ-Clean™ o la griglia.

⚠ AVVERTENZA **Rischio di incendio:** Gli incendi da grasso sono più frequentemente causati dalla mancanza di un'adeguata manutenzione della griglia e dalla mancata rimozione del grasso dalla griglia con una certa frequenza.

⚠ AVVERTENZA Premi il pulsante di accensione principale su OFF e scollega il cavo di alimentazione prima di iniziare una qualsiasi delle operazioni di manutenzione riportate di seguito.

4. RIMOZIONE DELLA CENERE E DEL GRASSO DAL FUSTO DI GRASSO + CENERE EZ-CLEAN™ (OGNI COTTURA)

⚠ AVVERTENZA Assicurati che la griglia sia FREDDA e che la cenere sia spenta e FREDDA prima di controllare il fusto di grasso + cenere.

⚠ AVVERTENZA Il mancato svuotamento del fusto di grasso + cenere EZ-Clean™ può provocare un grave incendio.

Sotto il corpo della griglia c'è un fusto che raccoglie sia la cenere che il grasso. **Devi controllarlo e svuotarlo prima di ogni cottura.** Per rimuovere e controllare il fusto, basta afferrarlo con due mani e premere il pulsante per rilasciarlo. Rimuovi il rivestimento monouso e sostituiscilo con uno nuovo. Vedi il Passo 9, Smaltimento delle ceneri, per il corretto smaltimento delle ceneri.

NOTA: I rivestimenti del fusto Traeger agevoleranno questo compito, senza sporcare.

5. PULIRE IL SISTEMA DI GESTIONE DEL GRASSO TRAEGER (TGMS):

Durante le tue cotture, i residui di grasso cadranno nel (i) vassoio antigoccia EZ-Clean™ e saranno incanalati nel (ii) tubo di scarico del grasso, (iii) per essere raccolti nel fusto del grasso + cenere EZ-Clean™. Questi sono i tre componenti del sistema di gestione del grasso Traeger® (TGMS). Il grasso si accumulerà in tutte queste posizioni e dovrebbe essere pulito regolarmente per ridurre il rischio di incendio.

La frequenza della pulizia del TGMS dipende dal contenuto di grasso del cibo che cucini. I cibi più grassi richiederanno una pulizia del TGMS più frequente e a volte sarà necessario pulire il TGMS dopo ogni cottura.

Pezzi di cibo visibili e pezzi di grasso indurito o altri accumuli indicano la necessità di una pulizia.

Tutti i componenti del TGMS dovrebbero essere ispezionati prima di ogni utilizzo per rilevare eventuali segni di accumulo di grasso.

⚠ AVVERTENZA Il grasso accumulato è più facile da pulire quando la griglia è ancora calda, non bollente. **Presta attenzione a non scottarti. Raccomandiamo l'uso guanti protettivi contro il calore.**

Pulisci il grasso dal tubo di scarico del grasso. Raccomandiamo di pulire questo punto regolarmente.

Rimuovi tutte le griglie e il tappo del regolatore del grasso. Ora potrai accedere all'imbocco del tubo di scarico del grasso all'interno della griglia. Raschia il grasso accumulato sul vassoio antigoccia EZ-Clean™ attraverso il tubo di scarico del grasso usando un attrezzo rigido e non metallico. Puoi spingere gran parte del grasso allentato attraverso il tubo di scarico del grasso: cadrà nel fusto di grasso + cenere EZ-Clean™. Elimina i residui di grasso rimanenti con tovaglioli di carta o stracci usa e getta.

Pulisci regolarmente il grasso dalla griglia sul fondo interno e sui lati. Se il grasso si accumula, potrebbe provocare un incendio di grasso.

Raschia l'accumulo di grasso all'interno della griglia con un attrezzo rigido e non metallico. Puoi rimuovere molto del grasso allentato con dei tovaglioli di carta o degli stracci usa e getta. Puoi raccogliere i residui in eccesso con un aspirapolvere come descritto al punto 8 (sotto) quando pulisci il braciere dalle ceneri.

Ispeziona e pulisci lo scudo termico EvenFlow™ da ogni traccia di grasso e detriti.

6. RIMOZIONE DEL CREOSOTO:

Quando i pellet di legno vengono bruciati lentamente, producono catrame e altri vapori organici che si combinano con l'umidità espulsa per formare creosoto. I vapori di creosoto si condensano nello sfiato di scarico relativamente freddo di un fuoco a combustione lenta. Ne consegue che il creosoto si accumula sul rivestimento dello scarico. Quando si accende, il creosoto genera un fuoco estremamente caldo. Le particelle di grasso trasportate dall'aria viaggeranno attraverso la camera di cottura e si accumuleranno in parte sul rivestimento dello sfiato di scarico, simile al creosoto, che potrebbe contribuire a un incendio.

Raschia periodicamente il creosoto e l'accumulo di grasso dal retro del pannello posteriore e dal retro della porta della griglia. Una volta che il creosoto e i residui di grasso non sono più tanto aderenti al rivestimento interno e alle fessure di ventilazione di questo sistema downdraft, si possono rimuovere per la maggior parte con tovaglioli di carta o stracci monouso. Non spruzzare acqua o altri detergenti liquidi all'interno della griglia per rimuovere il creosoto.

NOTA: Il sistema di scarico Traeger® Downdraft dovrebbe essere ispezionato almeno due volte l'anno per determinare quando si è verificato un accumulo di creosoto e/o grasso.

Eventuali accumuli di creosoto o grasso devono essere rimossi per ridurre il rischio di un incendio.

7. CONSERVAZIONE ALL'ESTERNO:

⚠ ATTENZIONE Se la griglia viene conservata all'esterno, devi fare attenzione che l'acqua non entri nel serbatoio dei pellet. I pellet di legno si espandono notevolmente quando sono bagnati e possono bloccare la coclea. Copri sempre la griglia quando non è in uso con il telo per Traeger® Grill. Questo prodotto su misura può essere acquistato su traeger.com.

8. PULISCI LA CENERE ALL'INTERNO E INTORNO AL BRACIERE (DOPO CIRCA 30 ORE DI COTTURA):

⚠ AVVERTENZA Assicurati che la griglia sia FREDDA e che la cenere sia spenta e FREDDA prima di pulire la cenere.

⚠ AVVERTENZA Per smaltire la cenere attieniti rigorosamente alle seguenti istruzioni.

L'eccesso di cenere nel braciere ostacola l'accensione e può causare lo spegnimento del fuoco. Controlla il braciere di tanto in tanto e pulito per rimuovere l'accumulo di cenere. Ancora una volta, la pulizia della cenere dentro e intorno al braciere deve essere fatta solo quando la griglia è FREDDA.

Rimuovi le griglie, il vassoio antigoccia EZ-Clean™ e il coperchio dello scudo termico EvenFlow™ per consentire l'accesso al braciere e all'interno della griglia, compresa la ventola. La maggior parte della cenere al di fuori del braciere può essere rimossa dalla griglia con un aspirapolvere.

MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA CONTINUA

⚠ AVVERTENZA Un aspirapolvere specifico è il più indicato per rimuovere la cenere dal braciere, ma devi procedere con estrema attenzione per evitare il rischio di incendio. Ancora una volta, la pulizia della cenere dentro e intorno dal braciere deve essere fatta solo quando la griglia è FREDDA.

Un aspirapolvere per lavori pesanti con un contenitore di raccolta in metallo senza sacco sarebbe il più indicato per questo compito. Tuttavia, quasi ogni aspirapolvere funzionerà in sicurezza se seguirai correttamente questa procedura.

Dopo esserti assicurato che la cenere nel braciere è FREDDA, aspirala.

- a. Se il tuo aspirapolvere è un modello senza sacco, svuota tutti i detriti accumulati in precedenza dalla camera di raccolta. Poi aspira la cenere dall'interno del braciere. Una volta che il braciere è pulito, svuota la camera di raccolta nel contenitore di metallo nel modo descritto di seguito in Smaltimento delle ceneri. Assicurati che non ci siano residui di cenere nella camera di raccolta.
- b. Se il tuo aspirapolvere utilizza un sacchetto monouso, installa un sacchetto inutilizzato nella macchina. Poi aspira la cenere dall'interno del braciere. Una volta che il braciere è pulito, rimuovi il sacchetto dall'aspirapolvere e mettilo in un contenitore di metallo nel modo descritto di seguito in Smaltimento delle ceneri.

9. SMALTIMENTO DELLE CENERI:

⚠ AVVERTENZA Attendi che le ceneri si siano raffreddate completamente prima di maneggiarle. Le ceneri dovrebbero essere poste in un contenitore metallico con un coperchio ermetico. Il contenitore chiuso delle ceneri dovrebbe essere posto su un pavimento non combustibile o sul terreno, ben lontano da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento finale. Le ceneri devono essere conservate nel contenitore chiuso fino allo smaltimento.

10. PULIRE LE GRIGLIE:

⚠ AVVERTENZA La pulizia delle griglie è più efficace se effettuata quando sono ancora calde. Presta attenzione a non scottarti. Raccomandiamo di usare guanti di protezione dal calore. Raccomandiamo inoltre di tenere una spazzola a manico lungo vicino alla griglia. Dopo aver rimosso il cibo, dai una veloce spazzolata alla griglia. Ci vuole solo un minuto e sarà pronta la prossima volta che vorrai usarla.

11. PULIRE LE SUPERFICI ESTERNE:

⚠ AVVERTENZA Premi il pulsante di accensione principale su OFF e scollega il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia.

Usa uno straccio usa e getta o un panno inumidito con il Detergente completamente naturale Traeger® o acqua calda e saponata per pulire il grasso dall'esterno della griglia. NON usare prodotti per il forno, detergenti abrasivi o pagliette abrasive sulle superfici esterne della griglia.

12. TESTA LA GRIGLIA DOPO LA PULIZIA:

Prima di sostituire lo scudo termico EvenFlow™, il vassoio antigoccia EZ-Clean™ e le griglie, inserisci il cavo di alimentazione in una presa elettrica appropriata con messa a terra e premi il pulsante di accensione principale su ON. Dopo che avrai impostato la temperatura e premuto IGNITE (Accensione), i pellet dovrebbero cadere nel braciere e la coppia termica dovrebbe iniziare a riscaldarsi (inizierà a diventare rossa).

⚠ AVVERTENZA Non toccare la coppia termica.

Quando iniziano a uscire delle fiamme dal braciere, avvia il ciclo di spegnimento. Lascia raffreddare la griglia. Ora puoi riposizionare nella griglia lo scudo termico EvenFlow™, il vassoio antigoccia EZ-Clean™, le griglie e gli alimenti.

13. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un gruppo di cavi speciali disponibili da Traeger.

DOMANDE FREQUENTI

Scansiona questo codice QR per accedere alle domande frequenti.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

MESSAGGI DI ERRORE E PROBLEMI/DOMANDE WiFIRE®

Questo è un prodotto connesso. Per assicurarti di ricevere gli ultimi aggiornamenti del firmware per mantenere la griglia al massimo delle sue prestazioni, accertati sempre che la griglia sia collegata. Vedi "Apprendimento Parte 2: Connettere della griglia" a pagina 16.

Sebbene sia raro, è possibile che sul pannello di controllo venga visualizzato un messaggio di errore o di avvertimento. Consulta traeger.com/support per un elenco di messaggi di errore e come risolverli.

SUGGERIMENTI OPERATIVI

1. Lavoriamo costantemente per migliorare le prestazioni della tua griglia. Assicurati che la griglia sia collegata e abbia l'ultimo aggiornamento del firmware. Per istruzioni su come controllare la versione del firmware, vai su traeger.com.
2. È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento durante la grigliatura per aumentare o diminuire la temperatura di cottura. È buona norma dare alla griglia un po' di tempo per raggiungere la temperatura desiderata prima di effettuare ulteriori modifiche della temperatura.
3. Per passare da gradi Fahrenheit a Celsius e viceversa: Seleziona Unità di temperatura dal menu Impostazioni. Gira la manopola per scegliere tra gradi FAHRENHEIT (°F) e CELSIUS (°C). Premi il centro della manopola per confermare. Ora visualizzerai le temperature nel formato scelto.
4. Il tuo Traeger® Grill è progettato per funzionare con lo sportello chiuso. L'apertura dello sportello della griglia allunga notevolmente il tempo di cottura.
 - Se metti sulla griglia cibi congelati, crudi, freddi o comunque non cotti, si potrebbe verificare un calo temporaneo della temperatura interna della griglia.
5. Non sovraccaricare la superficie di cottura con quantità eccessive di cibo che superano i bordi dell'ingombro del vassoio antigoccia EZ-Clean™. Questo può causare un'interferenza con il corretto flusso d'aria di cottura e allungare il tempo necessario per raggiungere la temperatura impostata.
6. Tieni sempre conto del tipo di cibo che stai cucinando:
 - I cibi sottili richiedono calore alto e tempi di cottura più brevi, mentre i cibi più spessi richiedono calore basso e tempi di cottura più lunghi.
 - Le verdure richiedono un tempo di cottura più lungo delle carni alle stesse temperature di cottura.
 - Controlla sempre che la temperatura interna della carne che stai cuocendo raggiunga il livello di sicurezza per il consumo.
 - La funzione Mantieni caldo non è progettata per cuocere correttamente il cibo.
7. Tieni pulita la griglia. Ispeziona regolarmente la griglia per individuare eventuali accumuli di grasso. La maggior parte degli incendi dovuti al grasso sono causati da una cattiva manutenzione della griglia e dalla mancata pulizia del sistema di gestione del grasso Traeger® (TGMS) su base regolare (vedi "Manutenzione della griglia" alle pagine 28-30). Anche se c'è molto spazio nella griglia, presta attenzione a non caricare quantità eccessive di cibo che possono rilasciare grandi quantità di grasso infiammabile (per esempio più di un chilo di pancetta). Se la griglia non è stata ben mantenuta o se i cuochi precedenti hanno prodotto grandi quantità di grasso infiammabile, raccomandiamo vivamente di pulire il grasso dalla griglia prima di usarla di nuovo.

SERVIZIO



IL LEGGENDARIO SERVIZIO CLIENTI TRAEGER è il migliore in assoluto. Se hai domande sul tuo Traeger® Grill o hai bisogno di consigli su come cucinare un mega arrosto per le feste, i nostri esperti sono a tua disposizione. Siamo qui per te 365 giorni all'anno, vacanze comprese. Per assistenza per il montaggio, l'installazione, il funzionamento sicuro, le parti o il servizio clienti in generale, puoi visitare il nostro sito web [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) o puoi telefonarci o scriverci a:

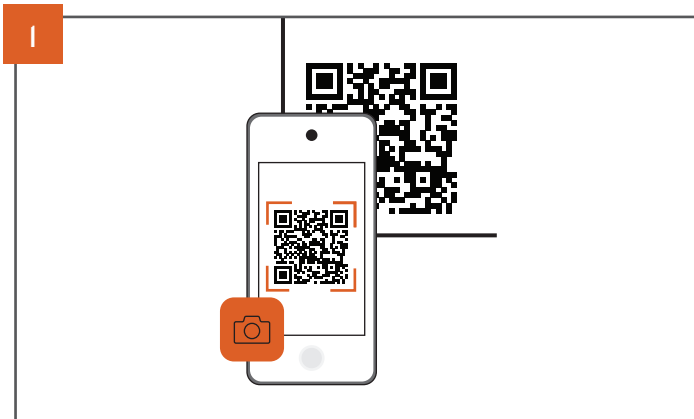
SERVIZIO CLIENTI TRAEGER

Visita: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

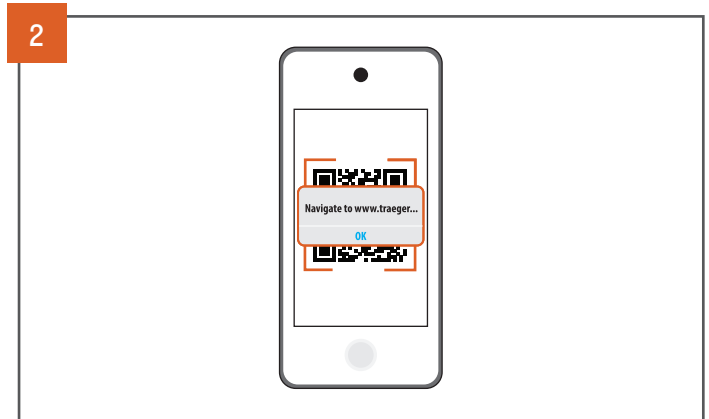
Per telefonare, consulta: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Indirizzo: Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

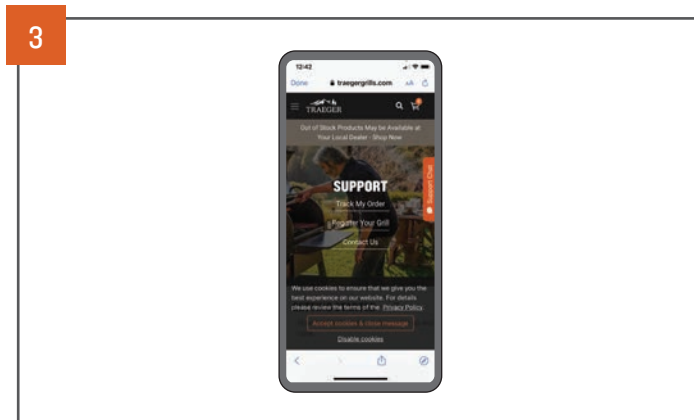
TI BASTA UNA SCANSIONE PER RAGGIUNGERE IL SERVIZIO CLIENTI TRAEGER



1 Apri la fotocamera del tuo telefono e puntala sul codice QR.



2 Aspetta che la fotocamera si attivi e tocca l'avviso o il banner quando appare sullo schermo.



3 Le informazioni connesse al codice verranno caricate automaticamente.



NOTE

GARANZIA LIMITATA PER IL TRAEGER GRILL



GARANZIA LIMITATA DI 10 ANNI

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattogtvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark ('Traeger') garantisce questo grill Traeger® per i componenti, la copertura e il periodo di garanzia elencati nella tabella sottostante in condizioni di normale utilizzo e corretta manutenzione. Questa garanzia è concessa in aggiunta ai tuoi diritti di consumatore ai sensi della normativa del tuo paese di residenza e non ti priva della protezione garantita dalle normative del tuo paese di residenza. Il rispettivo periodo di garanzia decorre dalla data di stipula del contratto di acquisto originale presso un rivenditore autorizzato Traeger ed è concesso ai clienti in Europa. Un elenco dei rivenditori autorizzati Traeger è disponibile all'indirizzo <https://www.traeger.com/dealers> (ciascuno un "Venditore autorizzato"). Il periodo di garanzia e la copertura delle parti di ricambio sono i seguenti:

Periodi di garanzia e copertura		
Parti	Periodo di garanzia	Copertura
Corpo, gambe, ante del mobile, ripiano inferiore, mensola verniciata/coperchio della tramoggia	10 anni	Non si arrugginisce
Controllore, motore della coclea, coclea e ventola	3 anni	Materiale e difetti di fabbricazione
Vassoio antigoccia EZ-Clean™, corpo dello scudo termico EvenFlow™, deflettore di calore, supporto interno smaltato	3 anni	Materiale e difetti di fabbricazione
Griglie smaltate, in ghisa e inox	3 anni	Non si arrugginisce
Coppia termica, sensore del pellet, cavo, RTD, sensore della fiamma, sensore dello sportello, sensore del grasso, termocoppia, guarnizione dello sportello e piano cottura a induzione	2 anni	Materiale e difetti di fabbricazione
Luci	2 anni	Materiale e difetti di fabbricazione
Sonda per carne e sonde senza fili per carne	2 anni	Non si arrugginisce

Le griglie Traeger® sono progettate per essere modulari per una semplice riparazione da parte degli utenti abituali. L'intero obbligo di Traeger ai sensi della presente garanzia è quello di fornire la sostituzione di eventuali parti difettose e di fornire le istruzioni su come effettuare la sostituzione da soli. Traeger può sostituire le parti difettose con parti nuove o ricondizionate. Traeger si riserva il diritto di ispezionare qualsiasi griglia (spedizione a carico di Traeger) e di analizzare tutte le informazioni di utilizzo, compresi, senza limitazione, i dati digitali collegati alla griglia (nella misura in cui sono coperti dalla politica di protezione dei dati). Per convalidare ed elaborare una richiesta di garanzia, Traeger può richiedere di fornire prove ragionevoli del problema, compresa la partecipazione a chat video, conversazioni telefoniche, fornendo foto e fornendo altre informazioni pertinenti. Le spese di manodopera connesse alla sostituzione delle parti difettose e le spese di trasporto per la spedizione delle parti saranno pagate a vostre spese.

Ferme restando le esclusioni di cui sopra, non vi è alcuna copertura di garanzia per: (i) danni alla vernice causati da incendi di grasso; (ii) esposizione ai raggi UV; (iii) normale usura; e (iv) deformazione del vassoio antigoccia o del deflettore di calore. Inoltre, questa garanzia non si applica se: (i) la griglia non è assemblata o utilizzata in conformità con le istruzioni operative di Traeger con essa fornite; (ii) la griglia non è stata acquistata da Traeger o da un venditore autorizzato; (iii) la griglia viene rivenduta o scambiata con un altro proprietario; (iv) vi è stato un uso non autorizzato di componenti, parti o accessori di terze parti; (v) sono stati utilizzati con la griglia combustibili diversi dai pellet di legno progettati per griglie a pellet di legno e barbecue; (vi) sono stati utilizzati pellet di riscaldamento per stufe a legna nella griglia; (vii) la griglia è stato utilizzato in un'applicazione commerciale o di servizio alimentare; (viii) l'utente ha permesso che la griglia venisse danneggiata o usata in modo improprio o non è riuscito a mantenere la griglia in conformità con le istruzioni operative di Traeger; o (ix) è stata effettuata una modifica non approvata di questa griglia.

Si prega di notare che, poiché Traeger non è in grado di supervisionare o controllare la qualità dei suoi prodotti venduti da venditori non autorizzati, la garanzia Traeger è disponibile solo per acquisti da un venditore autorizzato. La garanzia Traeger si estende solo ai prodotti acquistati da un venditore autorizzato.

Per presentare una richiesta di garanzia, contattare il Servizio Clienti Traeger al numero di telefono o all'indirizzo sopra indicato. Traeger richiede prova della data di acquisto da un venditore autorizzato. Raccomandiamo quindi di conservare lo scontrino o la fattura insieme a questo manuale con i documenti importanti.

ALTRE INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA GARANZIA

- Non siamo responsabili di articoli smarriti durante il trasporto quando ci vengono restituiti per motivi di garanzia. Per questo motivo, raccomandiamo vivamente di ottenere un numero di tracciamento o una conferma di consegna al momento della spedizione.
- Il componente da sostituire che viene inviato diventa possesso di Traeger e non sarà restituito.

Questa garanzia è regolata dalle leggi della Danimarca. Questa scelta di legge non ti priva della protezione garantita dalle normative del tuo paese di residenza.





BENVENUTO
IN
TRAEEGERHOOD

SEGUITECI SU @TRAEEGERGRILLS



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

traeger.com