



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

IRONWOOD



**BOAS-VINDAS À REVOLUÇÃO DO FOGO ALIMENTADO POR MADEIRA.
QUEREMOS QUE VOCÊ APROVEITE SUA TRAEGER AO MÁXIMO.**

Digitalize aqui para acessar este manual em diferentes idiomas, bem como para aprender como configurar, temperar e tirar o máximo proveito de sua churrasqueira.

T07090/B

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E USAR A CHURRASQUEIRA TRAEGER

A PRINCIPAL CAUSA DE INCÊNDIOS É A FALHA EM MANTER OS ESPAÇOS AÉREOS NECESSÁRIOS ENTRE OS MATERIAIS COMBUSTÍVEIS E A SUA CHURRASQUEIRA. É FUNDAMENTAL QUE ESTE PRODUTO SEJA APENAS INSTALADO DE ACORDO COM ESTAS INSTRUÇÕES.

Quando operado e mantido adequadamente, cozinhar com fogo de madeira em uma churrasqueira Traeger® trará anos de diversão para você e seus amigos e família. A sua nova churrasqueira Traeger® foi especialmente concebida para que possa cozinhar mais facilmente, oferecendo a você um ótimo desempenho e a comida mais saborosa.

Leia este manual na íntegra antes de instalar e utilizar este aparelho. Qualquer um que utilizar esta churrasqueira também deverá ler todo o manual antes de operá-la. O não cumprimento dessas instruções pode resultar em danos à propriedade, lesões corporais ou mesmo morte. Informe-se junto dos agentes oficiais do setor da construção civil ou do corpo de bombeiros local acerca das restrições e requisitos de instalação e inspeção na sua área de residência.

Guarde estas instruções. Se estiver a montar esta unidade para outra pessoa, forneça-lhe este manual do proprietário para que ela o leia e conserve para consultas futuras.

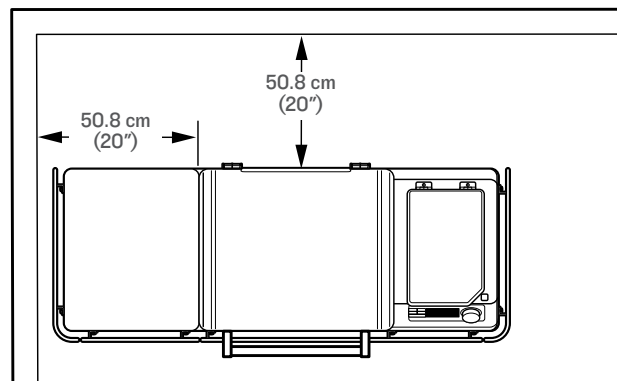
⚠ PERIGO Perigo de monóxido de carbono:

A queima de pellets de madeira produz monóxido de carbono, que pode causar doenças, ferimentos graves e / ou morte. Siga estas diretrizes para prevenir que este gás incolor e inodoro o envenene a si, à sua família, aos seus animais domésticos ou a outros:

- Use a sua churrasqueira Traeger® apenas no exterior, numa área bem ventilada. Esta churrasqueira destina-se APENAS A UMA UTILIZAÇÃO EM ÁREA EXTERIOR.
- **Nunca** use sua churrasqueira Traeger em qualquer área fechada ou qualquer área sem ventilação adequada.
- Conheça os sintomas do envenenamento por monóxido de carbono: dores de cabeça, tonturas, fraqueza, náuseas, vômitos, sonolência e confusão. O monóxido de carbono reduz a capacidade do sangue de transportar oxigênio. Baixos níveis de oxigênio no sangue podem resultar em perda de consciência e morte.
- Consulte um médico se você ou outros desenvolverem sintomas típicos de uma constipação ou gripe. O envenenamento por monóxido de carbono, que pode ser facilmente confundido com uma constipação ou gripe, é muitas vezes detetado demasiado tarde.
- O consumo de álcool e o uso de drogas aumentam os efeitos do envenenamento por monóxido de carbono.
- O monóxido de carbono é especialmente tóxico para a mãe e o bebê durante a gravidez, crianças, idosos, fumadores e pessoas com problemas no sangue ou no sistema circulatório, tais como anemia ou doença cardíaca.

⚠ AVISO Risco de incêndio

- Ao operar a sua churrasqueira Traeger®, mantenha uma distância **MÍNIMA** de 50.8 cm (20 polegadas) da churrasqueira a quaisquer combustíveis próximos, incluindo grades de madeira, revestimento de casa, molduras de janelas, móveis, árvores e recipientes de lixo, etc.



- Não instale ou opere esta churrasqueira em ambientes fechados ou sob um teto ou saliência combustível.
- Não instale ou opere a sua churrasqueira Traeger® em espaços ou superfícies inflamáveis
- Não coloque a tampa da churrasqueira ou qualquer coisa inflamável na área de armazenamento sob a churrasqueira.
- Remova painéis e frigideiras enquanto o aparelho em funcionamento estiver sem vigilância, para reduzir o risco de incêndio.

⚠ AVISO Risco de incêndio

- Mantenha a sua churrasqueira limpa. Incêndios com graxa são causados pela manutenção incorreta da churrasqueira e pela falha na limpeza sistema de gestão de gordura Traeger® de forma regular (consulte "Manutenção da churrasqueira" nas páginas 28-30).

- Mesmo se houver amplo espaço na churrasqueira, tome cuidado ao carregar quantidades excessivas de alimentos ou alimentos com alto teor de gordura (por exemplo, bacon) que podem liberar grandes quantidades de gordura inflamável.
- Não coloque alimentos perto das bordas da churrasqueira, onde gotas de gordura podem escapar da bandeja de gotejamento e cair no fundo da grelha, onde podem entrar em contato com as brasas da fogueira e pegar fogo.
- Certifique-se de que o braseiro esteja devidamente encaixado abaixo do tubo de rosca transportador. Se não for instalado corretamente, os pellets não fluirão adequadamente para o braseiro e podem se acumular e causar danos à grelha.
- Sempre certifique-se de que o proteção térmico EvenFlow™ e a bandeja de gotejamento estão devidamente encaixados em seus suportes de localização. Se não for instalado corretamente, o calor direto e as chamas da fogueira podem causar um incêndio de graxa ou danificar o sistema de gestão de gordura Traeger®.
- **Nunca** use gasolina, combustível de lanterna, querosene, fluido de isqueiro ou outros materiais inflamáveis para iniciar ou “renovar” um incêndio.
- **Nunca** use ou armazene líquidos inflamáveis ou outros materiais combustíveis perto da churrasqueira.
- **Nunca** tente queimar demais sua churrasqueira adicionando pellets em excesso ou outros materiais combustíveis na fornalha ou na tremonha.

⚠ PERIGO No caso de um incêndio com graxa, certifique-se de que a porta da churrasqueira e a tampa da tremonha estejam fechadas e, em seguida, desconecte imediatamente a churrasqueira se puder fazê-lo com segurança. Afaste-se da grelha até que o fogo esteja completamente apagado e a churrasqueira esfrie. Até que o fogo se extinga e a grelha esfrie:

- **Não** mova a churrasqueira;
- **Não** jogue água na churrasqueira;
- **Não** use sal ou bicarbonato de sódio para apagar um incêndio de graxa; e
- **Não** tente abafar o fogo.

Ao deixar a porta da churrasqueira fechada, o fogo se dissipará devido à falta de oxigênio. Nunca mantenha a tampa da grelha ou a tampa da caçamba abertas durante um incêndio com gordura; se a porta da churrasqueira estiver aberta, use uma ferramenta incombustível que permita fechar a porta da churrasqueira enquanto mantém uma distância segura da churrasqueira. Um extintor de incêndio aprovado para todas as classes (classe ABC) deve ser usado se o fogo não estiver contido dentro da churrasqueira. Se ocorrer um incêndio não controlado, ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros. Quando o fogo estiver completamente apagado, deixe a churrasqueira esfriar completamente. Remova tudo de dentro de sua churrasqueira, incluindo todos os componentes internos (grelhas, bandeja de gotejamento, proteção térmico EvenFlow™, regulador de graxa e braseiro), potes e panelas e alimentos. Limpe toda a churrasqueira, a incluir qualquer acúmulo de graxa do Traeger® Grease Management System (TGMS) e todas as

cinzas e pellets da churrasqueira e da fornalha (consulte “Manutenção da churrasqueira” nas páginas 28-30). Substitua o braseiro, proteção térmico EvenFlow™, bandeja de gotejamento de graxa, regulador de graxa e grelhas de grelha, reinicie a grelha e retome o cozimento.

⚠ AVISO Risco de incêndio

Sempre deixe a churrasqueira esfriar completamente antes de usar a função Auger.

⚠ AVISO Risco de queimaduras

As cinzas devem sempre estar completamente resfriadas antes do manuseio. As cinzas deverão ser colocadas num recipiente de metal com uma tampa bem apertada. O recipiente fechado das cinzas deverá ser colocado num pavimento não combustível ou no chão, devidamente afastado de todos os materiais combustíveis, enquanto se aguarda a eliminação final. As cinzas devem ser mantidas no recipiente fechado até o seu descarte.

⚠ AVISO Risco de queimaduras

Muitas partes da churrasqueira ficam muito quentes durante o funcionamento. Durante e após o funcionamento da churrasqueira, deve-se ter cuidado para evitar queimaduras enquanto a mesma estiver quente.

- **Nunca** deixe a churrasqueira sem vigilância na presença de crianças pequenas.
- **Nunca** mova a churrasqueira durante o seu funcionamento. Deixe a churrasqueira esfriar bem antes de a mover ou de tentar transportá-la. Se estiver a transportar a churrasqueira num veículo depois de o ter usado para cozinhar, certifique-se de que o fogo está completamente apagado e de que a churrasqueira está fria antes de o colocar em qualquer veículo. Nunca deite água no braseiro; entupirá o tubo com rosca.
- **Nunca** acrescente pellets à mão a um braseiro quente. Isso é perigoso e poderá sofrer queimaduras graves. Se se acabarem os pellets e o fogo se apagar enquanto estiver a cozinhar, deixe a churrasqueira arrefecer completamente e comece novamente. (Consulte a página 25, instruções de “Limpeza da tremonha”).
- **Nunca** toque em panelas, superfície de aquecimento, alimentos ou líquidos ao usar o cooktop de indução. Deixe o cooktop esfriar completamente e remova os utensílios contendo alimentos ou líquidos quentes do cooktop antes de manusear ou limpar o cooktop. Limpar uma superfície quente com uma esponja úmida pode causar queimaduras por vapor.
- As grelhas ficam extremamente quentes quando pré-aquecidas. Tenha cuidado ao carregar alimentos nas grelhas ou inserir ou remover ou ajustar a sonda de carne.
- **Nunca** mova a churrasqueira com a tampa aberta. Sempre feche a tampa da grelha antes de movê-la.

⚠ AVISO Risco de fumaça

- Se houver um início atrasado e a fumaça de sua churrasqueira mudar de fumaça branca transparente para uma fumaça branca espessa e não transparente que se transforma em uma fumaça tingida de amarelo, desligue imediatamente sua churrasqueira usando o botão liga / desliga principal na frente do pellet tremonha ou desconecte o cabo de alimentação. **Não** inicie o ciclo de desligamento.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES CONTINUAÇÃO

- **▲ PERIGO** Não abra a porta da churrasqueira para arejar a churrasqueira. Fique longe da grelha até a fumaça se dissipar e a churrasqueira esfriar completamente.
- Isso pode ser o resultado de uma condição de estouro de pellet, que é causada pela ignição parcial dos pellets. Se continuar por tempo suficiente, os gases se acumularão, podendo inflamar. Se esses gases entrarem em combustão, eles entrarão em combustão de uma só vez, fazendo um barulho alto que pode assustar e / ou ferir as pessoas nas proximidades da churrasqueira, e a porta da churrasqueira pode abrir e fechar. Essa ocorrência às vezes é chamada de “aroto na grelha” e deve ser evitada. Se você não tiver feito a manutenção adequada da churrasqueira, conforme descrito na seção “Manutenção da churrasqueira”, nas páginas 28-30, um incêndio perigoso de graxa também pode resultar.
- Se ocorrer um aroto, deixe a grelha esfriar completamente, remova todos os componentes internos (incluindo grelhas, bandeja de gotejamento, escudo de calor EvenFlow™, regulador de graxa e braseiro) e limpe completamente todas as cinzas e pellets da grelha e braseiro (consulte a página 29, “Limpendo a cinza de dentro e ao redor da fogueira”) e certifique-se de que a graxa e outros resíduos foram removidos (consulte as páginas 28-30, “Manutenção da churrasqueira”). Remova os pellets da tremonha de pellets. Execute a sequência do sem-fim principal para empurrar todos os pellets para fora do sem-fim e descartar esses pellets. Limpe todos os pellets do tambor de fogo. Encha a tremonha com novos pellets e gire o tubo. Consulte “Integração parte 1: preparação da churrasqueira” na página 14 para obter instruções sobre como preparar sua broca).

▲ PERIGO Não coloque a mão dentro ou perto do verrumão localizado na parte inferior do seu depósito de pellets. Não coloque a mão dentro ou perto do verrumão localizado na parte inferior do seu depósito de pellets. Não remova a grade em seu reservatório de pellet. Nenhuma manutenção deve ser realizada no verrumão ou ao redor dele enquanto a churrasqueira estiver ligada ou conectada à energia.

▲ PERIGO Risco de choque elétrico

Está presente uma tensão perigosa, que pode provocar choques, queimaduras ou causar a morte.

- A proteção do interruptor de circuito de falha de aterramento (GFCI) deve ser fornecida no (s) circuito (s) ou na (s) tomada (s) a serem usados para o funcionamento da churrasqueira Traeger®.
- Desligue o cabo de alimentação antes de fazer a manutenção da churrasqueira, salvo indicação em contrário no Manual do Proprietário.
- Se estiver usando um cabo de extensão, use apenas um cabo de extensão adequado para uso ao ar

livre para evitar choque elétrico de acordo com as instruções e avisos que acompanham esse produto. Este tipo de cabo é designado com “W-A” ou “W” na capa do cabo, como um cabo de extensão do tipo de cabo: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, or SJTOW-A.

- Se estiver usando um cabo de extensão, certifique-se de usar um cabo de extensão nº 14 AWG aterrado para modelos de 120 V e um cabo nº 18 AWG para modelos de 230 V.
- Não modifique o plugue em sua churrasqueira Traeger®, o receptáculo do cabo de extensão ou o plugue do cabo de extensão de nenhuma forma, incluindo removendo o pino de aterramento.
- Verifique se o cabo de extensão está em boas condições. Inspeção os cabos de extensão antes de cada uso para ver se há fios soltos ou expostos e isolamento cortado ou gasto. Substitua se estiver danificado. Nunca use um cabo de extensão danificado.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e o cabo de extensão estejam firmemente conectados um ao outro. Não conecte cabos de extensão uns aos outros.
- Mantenha o cabo de extensão longe de neve e água parada.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e o cabo de extensão não criam risco de tropeço. Não passe um cabo de extensão através de uma janela ou porta.
- Quando não estiver em uso, o cabo de extensão deve ser removido e armazenado em um local protegido do sol e fora do alcance de crianças.

▲ CUIDADO

- Nunca modifique esta churrasqueira ou instale quaisquer peças ou componentes não autorizados pela Traeger para uso com esta churrasqueira. Qualquer modificação desta churrasqueira ou instalação de peças ou componentes não autorizados anulará a garantia e pode criar um risco à segurança incluindo, sem limitação, um incêndio.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.

▲ CUIDADO Use pellets adequados

- Esta churrasqueira foi concebida e aprovada apenas para grelhas de cozedura totalmente naturais em madeira, concebidas para churrasqueiras de pellets de madeira. O uso de qualquer outro tipo de combustível nesta churrasqueira anulará a garantia, poderá fazer com que o sem-fim fique preso e criar um risco à segurança.
- **Para obter melhores resultados e um ótimo sabor, use sempre os PELLETS DE MADEIRA DURA ORIGINAIS DA MARCA TRAEGER®.**
- Guarde sempre os pellets de madeira num local seco, afastado de aparelhos que produzam calor e de outros recipientes de combustível.

⚠ AVISO Não use pellets com combustível.

Nunca use pellets com combustível de aquecimento na churrasqueira, pois eles podem conter contaminantes e aditivos perigosos e podem danificar a churrasqueira.

⚠ CUIDADO Temperatura Ambiente Mínima

- Quando a temperatura ambiente cai abaixo de -29°C (-20°F), podem ocorrer danos ao visor do controlador.

⚠ AVISO O posicionamento incorreto do medidor de carne ou calibração inadequada para carne pode resultar em carnes cruas ou mal cozidas, o que pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos.

⚠ AVISO Se o fogo na fogueira apagar durante o cozimento, é importante seguir estas etapas. O incumprimento desses passos pode causar um perigoso “fogo alto” na sua churrasqueira devido a um excesso de pellets não queimados no braseiro. Isso geralmente é causado por procedimento de inicialização incorreto e / ou a falta de pellets.

- Coloque o interruptor de alimentação principal situado na parte de trás da churrasqueira na posição OFF e desligue o cabo de alimentação. Deixe a churrasqueira arrefecer devidamente. Abra a porta e remova todos os alimentos, as grelhas do barbecue, o tabuleiro de recolha de pingos de gordura e o defletor de calor.
- Remova todos os pellets não queimados e as cinzas do interior e à volta do braseiro. (Consulte as instruções sobre o manuseamento e a eliminação correta das cinzas na página 30.)
- Certifique-se de que o braseiro esteja encaixado corretamente com a borda do braseiro embaixo do tubo de transporte de rosca.
- Antes de voltar a colocar o defletor de calor, o tabuleiro de recolha de pingos de gordura e as grelhas da churrasqueira, ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica adequada, ligada à terra, pressione o botão de energia principal para ON e inicie um cozimento. Os pellets deverão cair no braseiro e a haste de aquecimento deverá começar a aquecer (começará a ficar vermelha). **⚠ AVISO** Não toque na haste de aquecimento.
- Quando as chamas começarem a sair do braseiro, inicie um ciclo de desligamento e, em seguida, pressione o botão de energia principal para OFF. Deixe a churrasqueira arrefecer. Está agora pronto para voltar a colocar o defletor de calor, o tabuleiro de recolha de pingos de gordura, as grelhas da churrasqueira e os alimentos a mesma.

⚠ AVISO

- Pressione o botão de alimentação principal para DESLIGAR e desconecte o cabo de alimentação antes de iniciar qualquer manutenção.
- Certifique-se de que a grelha está FRIA e as cinzas apagadas e FRIAS antes de verificar o receptor de graxa + cinza.
- A gordura acumulada é mais fácil de limpar quando a churrasqueira ainda está morna— não quente.
Cuidado para não se queimar. Luvas de proteção térmica são recomendadas.
- Um aspirador próprio é a melhor maneira de remover as cinzas do braseiro, mas isso deve ser feito com extremo cuidado para evitar o risco de incêndio. Mais uma vez, apenas deverá limpar as cinzas do interior e à volta do braseiro com a churrasqueira FRIA.
- É melhor limpar as grelhas da churrasqueira com elas ainda mornas. **Cuidado para não se queimar. Luvas de proteção térmica são recomendadas.** Recomendamos que conserve uma escova de limpeza de pega comprida perto do churrasqueira. Depois de remover os alimentos, escove rapidamente a grelha da churrasqueira. Demora apenas um minuto e a churrasqueira estará pronta para a próxima vez que o quiser usar.
- Este equipamento foi testado e está em conformidade com os limites para dispositivo digital Classe B, de acordo com a parte 15 das Regras da FCC. Esses limites foram projetados para fornecer proteção razoável contra interferências prejudiciais em uma instalação residencial. Este equipamento gera, usa e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e usado de acordo com as instruções, pode causar interferência prejudicial à recepção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado desligando e ligando o equipamento. O usuário é encorajado a tentar corrigir a interferência por uma ou mais das seguintes medidas:
 - Reoriente ou reposicione a antena receptora.
 - Aumente a separação entre o equipamento e o receptor.
 - Conecte o equipamento a uma tomada em um circuito diferente daquele ao qual o receptor está conectado. Consulte o revendedor ou um técnico de rádio / TV experiente para obter ajuda.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**BEM-VINDO
À
TRAEGERHOOD**

ÍNDICE

- 2 PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- 8 O SABOR IMPORTA
- 9 100% NATURAL PELLETS DE MADEIRA DURA
- 10 CONHECENDO A SUA CHURRASQUEIRA
- 13 PRIMEIROS PASSOS PARA COMEÇAR A USAR A SUA CHURRASQUEIRA
- 14 INTEGRAÇÃO PARTE 1: PREPARAÇÃO DA CHURRASQUEIRA
- 16 INTEGRAÇÃO PARTE 2: CONECTANDO A SUA CHURRASQUEIRA
- 18 INTEGRAÇÃO PARTE 3: CONECTANDO OS SEUS ACESSÓRIOS
- 19 UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA
- 20 COZINHANDO NA SUA TRAEGER
- 22 COZINHANDO COM ACESSÓRIOS
- 24 DESLIGANDO A SUA CHURRASQUEIRA
- 25 LIMPEZA DA TREMONHA
- 26 FUNÇÕES DA CHURRASQUEIRA
- 28 MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA
- 30 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 31 SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO
- 32 SERVIÇO
- 34 GARANTIA

O SABOR IMPORTA.

A MADEIRA NÃO É APENAS O COMBUSTÍVEL,
É O **INGREDIENTE SECRETO.**

**TRAEGER
HARDWOOD**

**BOM PARA TUDO
ÓTIMO PARA:**

MACIEIRA					
CEREJEIRA					
NOGUEIRA					
ALGAROBA					
NOGUEIRA					
LOTE DE ASSINATURA					

O PERFEITO EMPARE- LHAMENTOS



Cortes ousados de carne precisam de sabores de madeira ousados para combinar, como nogueira ou algaroba.



Jogue alguns pellets e transforme seu Traeger em um forno de pizza a lenha.

NÃO ENCHE-
DORES
LIGANTES
SEM PROBLEMAS



FEITO NOS
ESTADOS UNIDOS



Torta de cereja cozida sobre pellets de madeira de fruta? Sim, por favor.

100% NATURAL PELLETS DE MADEIRA DURA

DESEMPENHO E SABOR CONSISTENTES

COMO NOSSOS PELLETS SÃO FEITOS



1 Os pellets Traeger são feitos de serragem de **madeira dura natural**.



2 A serragem é comprimida em pellets usando **calor e pressão**.

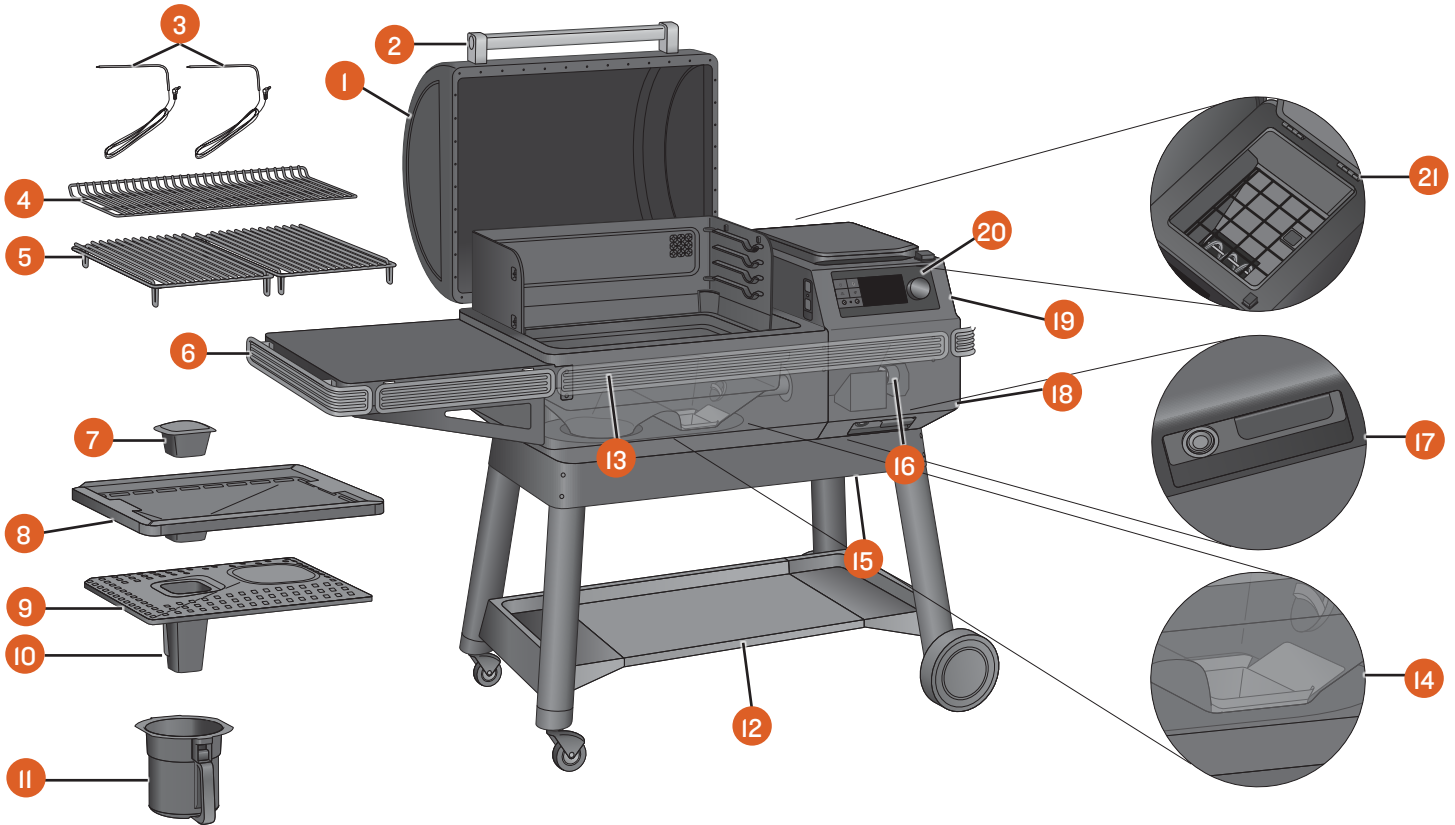


3 Os pellets **alimentam o fogo e adicionam sabor** para tornar as refeições inesquecíveis.

CONHECENDO A SUA CHURRASQUEIRA

Consulte o Guia de Montagem para montar e instalar a sua churrasqueira Traeger®.

PEÇAS E FUNCIONALIDADES DA CHURRASQUEIRA IRONWOOD



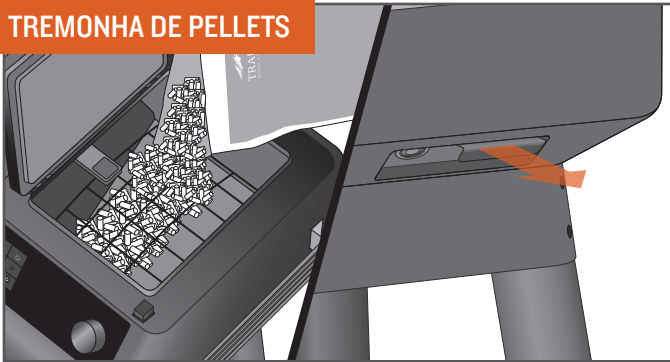
PEÇA	DESCRIÇÃO	PEÇA	DESCRIÇÃO
1	PORTA DA CHURRASQUEIRA	12	PRATELEIRA DE BAIXO
2	PEGA DA PORTA	13	P.A.L. TRILHO DE ACESSÓRIOS POP-AND-LOCK™
3	MEDIDOR DE CARNE WIRED	14	BRASEIRO
4	SEGUNDA GRADE DA CHURRASQUEIRA	15	PORTA DE LIMPEZA DA TREMONHA (TRASEIRA DA CHURRASQUEIRA)
5	SEGUNDA GRADE DA CHURRASQUEIRA	16	TUBO EM ROSCA (INTERIOR DA TREMONHA DE PELLETS)
6	PRATELEIRA LATERAL	17	BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL (FRENTE DA TREMONHA DE PELLETS) E ALAVANCA DA PORTA DE LIMPEZA DA TREMONHA
7	COLETOR DE GORDURA	18	CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTACÁVEL (PARTE TRASEIRA DO RESERVATÓRIO DE PELLET)
8	BANDEJA DE GOTEJAMENTO EZ-CLEAN™	19	TREMONHA DE PELLETS
9	PROTEÇÃO TÉRMICA EVENFLOW™	20	CONTROLADOR TRAEGER COM TECNOLOGIA WIFIRE®
10	TUBO DE GORDURA	21	INTERIOR DA TREMONHA DE PELLETS COM GRELHA
11	GRAXA EZ-CLEAN™ + BARRIL DE CINZA		

CAPACIDADE DE PESO

Prateleira: 27.2 kg (60 lbs)

Prateleira inferior: 36.3 kg (80 lbs)

TREMONHA DE PELLETS



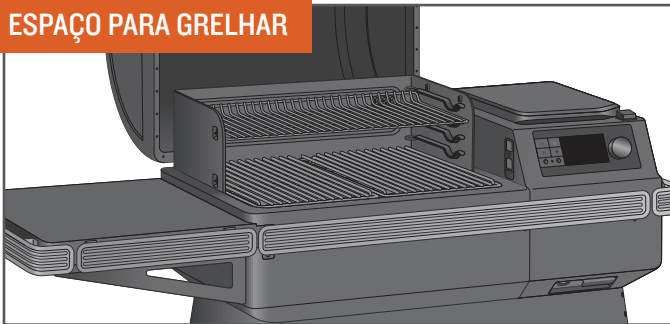
Uma tremonha de pellets com 10 kg (22-lb.) de capacidade permitir-lhe-á cozinhar durante horas, libertando-o da churrasqueira para que possa ir para junto dos seus amigos e familiares. Os pellets podem ser esvaziados com um simples puxão de uma alavanca.

FORMATO DA GRELHA / ESCAPE PARA BAIXO



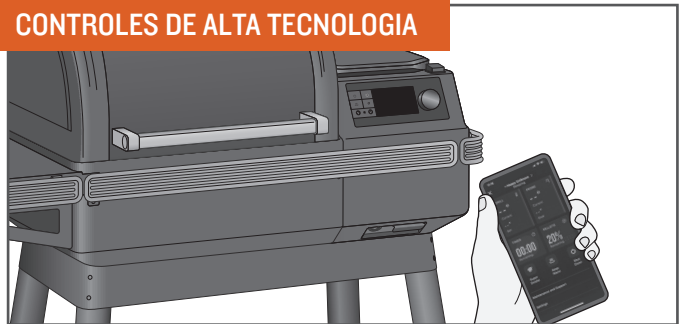
A forma de barril com a assinatura da Traeger cria um vórtice de convecção. Faz circular o ar quente e fumado à volta da câmara de cozedura, envolvendo a comida com calor a lenha para uma cozedura uniforme de todos os lados. O ar enfumaçado está sempre presente durante o cozimento, mesmo que você não o veja.

ESPAÇO PARA GRELHAR



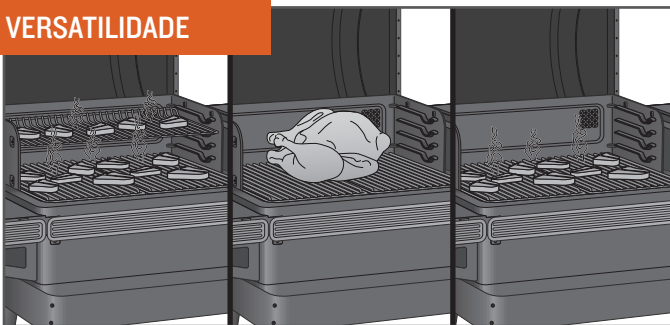
Com 0.39-0.59 m² (616-924 in.²) de espaço para grelhar, a sua churrasqueira Traeger® tem as dimensões necessárias para satisfazer pedidos de costeletas T-bone ou tiras de costelas dignos de uma grande festa, com espaço suficiente para também lidar com os acompanhamentos.

CONTROLES DE ALTA TECNOLOGIA



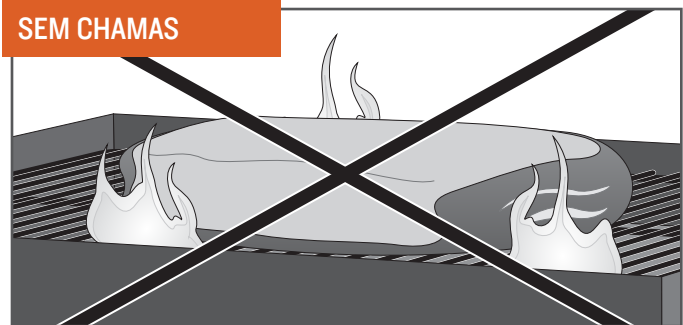
Com a churrasqueira Traeger®, controlar sua grade é tão fácil quanto puxar o telefone. A tecnologia WiFIRE® permite-lhe definir e ajustar automaticamente as temperaturas com receitas transferidas da nossa aplicação Traeger. Para transferir a aplicação para Android, aceda à Google Play Store; para Apple, aceda à App Store. Para mais informações sobre como usar a aplicação, visite traeger.com/app. veja "Integração Parte 2: Conectando a sua churrasqueira" (página 16) para obter instruções sobre como conectar a churrasqueira ao telefone.

VERSATILIDADE



Um sistema ajustável de grelha a 2 níveis oferece opções para introduzir ambas as grelhas da churrasqueira para um verdadeiro banquete; remova a grelha superior para alimentos mais altos, como um peru colossal.

SEM CHAMAS

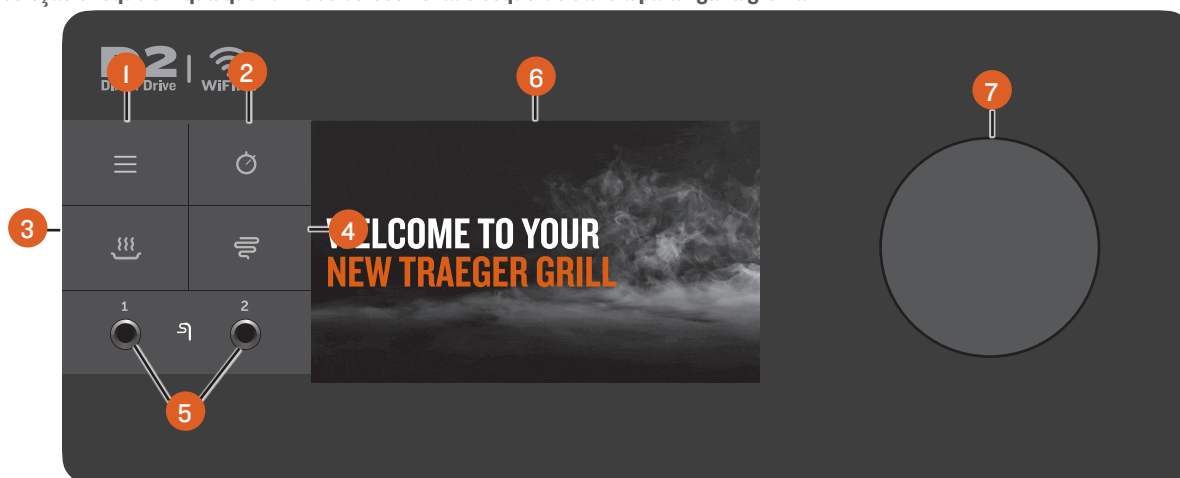


Não precisa de se preocupar com os pingos a chamejar e a causar desagradáveis bolas de fogo que destroem a carne, porque as churrasqueiras a lenha da Traeger® cozinham por calor indireto. Todos os pingos são canalizados com segurança para a graxa EZ-Clean™ + Barril de cinza para facilitar o descarte.

DICA: Mantenha a sua churrasqueira limpa. Consulte "Dicas de operação" (página 31) e "Manutenção da churrasqueira" (página 28-30).

CONHECENDO A SUA CHURRASQUEIRA CONTINUAÇÃO

SEU CONTROLADOR WiFIRE® DIGITAL Sua churrasqueira Traeger® está equipada com um controlador Traeger de última geração com tecnologia WiFIRE® compatível com Wi-Fi e Bluetooth. O controlador inclui um sensor de luz ambiente no canto superior esquerdo que controla o brilho da tela para uma visibilidade perfeita em qualquer luz. Antes de começar a utilizar a churrasqueira, será útil familiarizar-se com as diferentes funcionalidades do painel de controle. Assim que o botão liga / desliga principal (localizado sob a frente do reservatório de pellets) estiver **ON**, gire o botão de seleção o toque em qualquer um dos botões no lado esquerdo da tela para ligar a grelha.



OBSERVAÇÃO: Algumas flutuações de temperatura são normais nas churrasqueiras Traeger®. Qualquer flutuação significativa poderá ser resultado do vento, temperatura do ar, utilização imprópria ou falta de manutenção da churrasqueira, ou qualidade e condição do pellet.

1 MENU PRINCIPAL

No menu, você pode configurar e monitorar acessórios, acessar os cuidados e manutenção da churrasqueira e sincronizar sua churrasqueira com a internet e as configurações de sua casa.

2 CRONÔMETRO

O cronômetro é apenas para sua conveniência; não afeta o funcionamento do grelhador. Por exemplo, se precisar de regar a carne dentro de 15 minutos, regule o temporizador para 15 minutos. Será emitido um som quando o tempo acabar.

3 MANTENHA QUENTE

Esta funcionalidade mantém a temperatura do barbecue a 165°C para manter os alimentos quentes sem os cozinhar demasiado.

4 SUPER DEFUMADO

Selecione SUPER SMOKE a qualquer momento durante o churrasco quando a temperatura de cozimento estiver entre 74° – 107°C (165° – 225°F) para aumentar a quantidade de fumaça liberada para um sabor adicional de fumaça.

5 CABOS ACESSÓRIOS

Use esses cabos para conectar sondas com fio ou outros acessórios com fio.

6 STATUS DO DISPLAY

Este display TFT avançado mostra a temperatura atual, o status do ciclo de preparação e todas as coisas relacionadas ao controle e função da churrasqueira. Esta tela também é uma tela sensível ao toque e pode ser modificada tanto pelo toque quanto pelo botão de seleção.

7 DISCAGEM DE SELEÇÃO

Rode o seletor para se mover para cima e para baixo no menu apresentado. Prima a parte central do seletor para fazer uma seleção.

VISOR PRINCIPAL

- **TELA INICIAL** - Na Traeger, gostamos do que é simples. A temperatura da grelha fica sempre bem à vista na tela inicial. Para definir ou ajustar a temperatura da grelha nesta tela, basta girar o botão até a temperatura desejada e pressionar o centro do botão.
- **RODAPÉ DA TELA INICIAL** - Para obter mais informações e atalhos para funcionalidades adicionais, basta tocar em qualquer lugar ao longo do rodapé para abrir o Painel Traeger .
- **PAINEL TRAEGER** - O Painel Traeger pode ser acessado tocando em qualquer lugar ao longo do rodapé inferior. No painel, você pode monitorar as temperaturas da sonda, os níveis de aquecimento do cooktop de indução, temporizadores, nível de pellet e muito mais. Conforme você configura mais e mais dispositivos, role ou toque nas setas nos cantos inferiores para ver informações adicionais. Quer ficar de olho em seus medidores ou acessórios? Toque no pino no canto superior direito para fixar essa visualização e mantê-la constante durante todo o cozimento. Toque novamente para retornar à visualização da tela inicial.

MENU

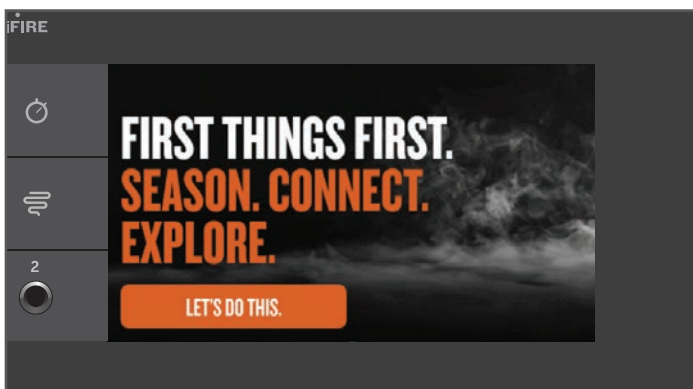
- **WiFIRE® CONNECTIVITY** (Conectividade de WiFIRE®) - A partir desta seleção, você pode conectar sua churrasqueira ao Wi-Fi de sua casa e emparelhar quaisquer dispositivos Traeger Bluetooth.
- **Accessories** (Acessórios) - A partir desta seleção, monitore todos os acessórios e suas configurações, como temperaturas, ajuste de temperatura objetivo do medidor, calibração e muito mais.

OBSERVAÇÃO: Os dispositivos Traeger Bluetooth só podem ser emparelhados com uma churrasqueira Traeger de cada vez. Se você tiver várias Churrasqueiras Traeger habilitadas para Bluetooth e quiser usar um medidor emparelhado em outra, certifique-se de “Esquecer” o dispositivo na primeira churrasqueira para emparelhar com a segunda.

- **MAINTENANCE AND CARE (Manutenção e cuidados)** - As churrasqueiras Traeger® são construídas com algumas das medidas de maior qualidade da indústria; no entanto, podem surgir problemas. A partir desta seleção, verifique e diagnostique quaisquer erros ou problemas que possam ocorrer com sua churrasqueira. Com mais sensores do que nunca, graças à Tecnologia de Combustão Inteligente, podemos entender melhor e diagnosticar mais rapidamente esses problemas para mantê-la cozinhando.
 - **Auger (Tubo em Rosca)** - Fornece acesso rápido para solucionar problemas e limpar quaisquer congestionamentos ou erros da broca.
 - **Part Diagnostics (Diagnóstico de peças)** - permite aprender e solucionar quaisquer erros.
 - **Care Tips (Dicas de cuidados)** - Até mesmo os profissionais demoram para limpar, e uma churrasqueira limpa maximizará o desempenho de sua churrasqueira.
 - **Self Test (Autoteste)** - A seção Autoteste pode ajudar a garantir que tudo esteja funcionando corretamente. Siga alguns comandos na tela para testar todos os componentes para conexão com o controlador e alimentação. Após o breve teste, sua churrasqueira exibirá uma lista de componentes e se eles receberam ou não energia. Para obter mais ajuda sobre como fazer o autoteste, entre em contato com nosso departamento de atendimento ao cliente.
 - **Customer Service (Atendimento ao Cliente)** - Estamos sempre aqui para responder a quaisquer perguntas. Consulte estas informações de contato sempre que precisar.
- **ABOUT GRILL (Sobre a churrasqueira)** - Nesta seleção, verifique as informações de Wi-Fi, números de modelo e informações regulamentares. Você também pode encontrar dicas profissionais aqui para aprender sobre todos os recursos e benefícios da sua churrasqueira Traeger®.
- **SETTINGS (Configurações)** - Use a seleção de Configurações no menu para ajustar as configurações de exibição, configurações de temperatura e muito mais.
 - **Brightness (Brilho)** - Gire o botão de seleção para ajustar o contraste da tela de 1 (baixo) a 10 (alto). A configuração padrão é 5. Pressione o centro do mostrador para confirmar e retornar ao menu Configurações.
 - **Sound (Som)** - Liga ou desliga o alto-falante de controle da churrasqueira. A configuração selecionada será indicada com uma marca de seleção.
 - **Units (Unidades)** - Gire e pressione o botão de seleção ou toque na tela para escolher entre graus Fahrenheit (°F) e Celsius (°C). A configuração selecionada será indicada com uma marca de seleção.
 - **Languages (Idiomas)** - Gire e pressione o botão de seleção para selecionar o idioma desejado.

PRIMEIROS PASSOS PARA COMEÇAR A USAR A SUA CHURRASQUEIRA

O ecossistema de produtos habilitados para Wi-Fi e Bluetooth da Traeger oferece um mundo de sabores ao seu alcance. Para obter o máximo de sua experiência de churrasco, recomendamos que você conclua nossa experiência de integração guiada para colocá-lo em funcionamento e pronto para cozinhar com facilidade:

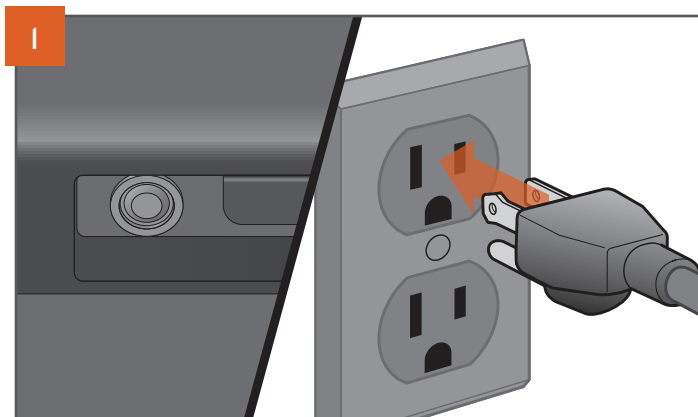
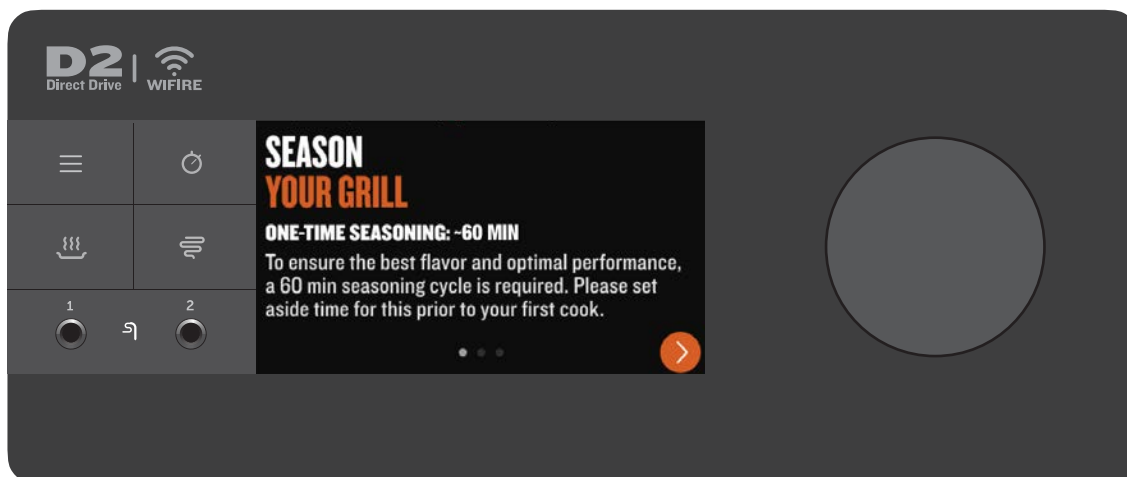
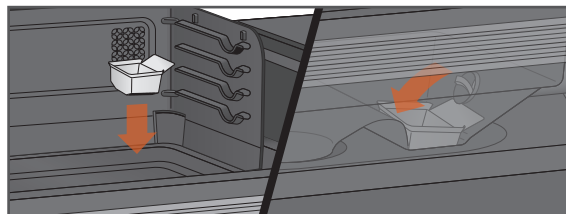


- 1 **Tempere o seu churrasco.**
OBSERVAÇÃO: Isso deve ser feito antes de cozinhar alimentos em sua churrasqueira.
- 2 **Conecte sua churrasqueira Wi-Fi® ao Wi-Fi através do aplicativo Traeger.**
- 3 **Faça um tour pelos incríveis recursos e funções desta churrasqueira a lenha líder do setor.**

INTEGRAÇÃO PARTE I: PREPARAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

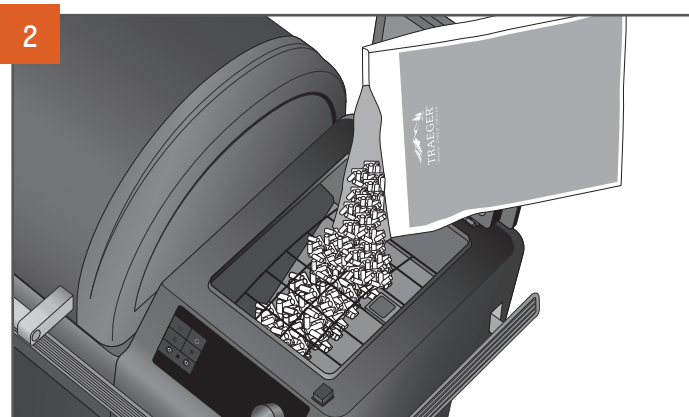
EXIGIDO ANTES DE COZINHAR COM ALIMENTOS E RECOMENDADO PARA CONCLUIR DURANTE PROCESSO DE INTEGRAÇÃO GUIADO. Para garantir o melhor sabor, o desempenho ideal e o funcionamento adequado e seguro da churrasqueira, siga as instruções abaixo para temperar o seu grelhador.

IMPORTANTE: Certifique-se de que todos os componentes estejam instalados corretamente na grelha antes de temperar.

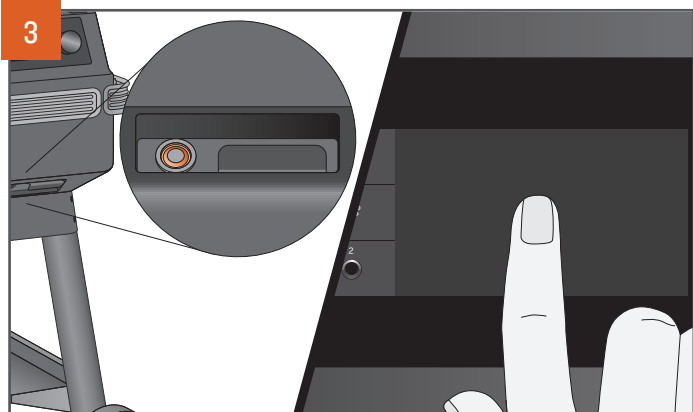


O ASPETO DA FICHA PODERÁ VARIAR CONSOANTE A REGIÃO.

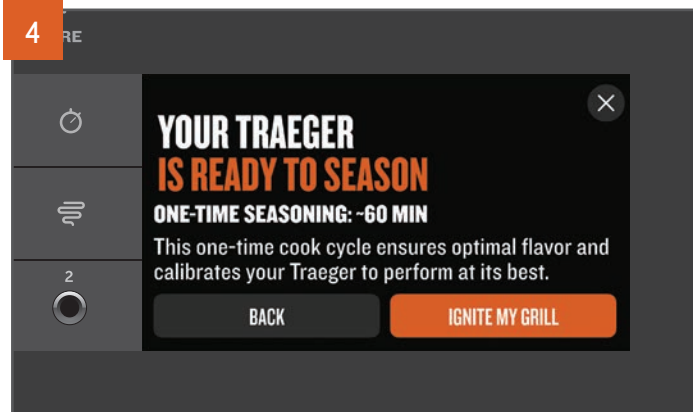
Com o interruptor de alimentação principal na posição OFF, ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica adequada e ligada à terra.



Feche a tampa do tremonha. Certifique-se de que não há elementos estranhos no sem-fim antes de adicionar pellets à tremonha. Depois de adicionar pellets ao funil, feche a tampa do funil. Recomendamos que você encha a caçamba com pellets pelo menos até a grade de segurança da tremonha.



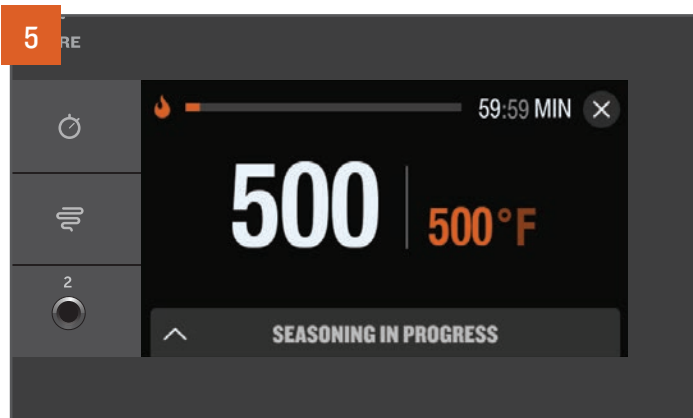
Pressione o botão liga / desliga principal localizado na frente da churrasqueira para ON (ligar). Toque em qualquer lugar na tela ou gire o botão de seleção para ativar o controlador. Uma tela inicial aparecerá quando a churrasqueira for ligada.



A tela inicial será exibida em uma experiência de integração automática. Siga as instruções para temperar rápido e facilmente o seu churrasco, conectada e preparada para o primeiro cozinheiro.

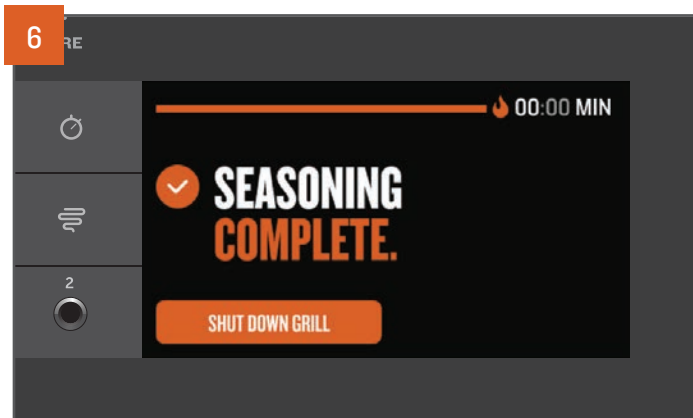
Se você optar por ignorar a experiência de integração, sua churrasqueira pousará nesta tela para temperar manualmente. Um ciclo de tempero é necessário antes de qualquer cozimento e é usado para garantir que a churrasqueira esteja limpa, preparada e pronta para um desempenho ideal (isso acontecerá automaticamente - não há necessidade de preparar mais).

OBSERVAÇÃO: Este processo de tempero é importante para garantir o desempenho adequado da churrasqueira. Certifique-se de que todos os componentes internos tenham sido instalados corretamente antes deste ciclo de queima e que não haja alimentos nas grelhas durante este ciclo.



Depois de acender sua churrasqueira manualmente ou por meio da experiência de integração, ela passará automaticamente pelo processo de tempero.

OBSERVAÇÃO: Chegar à temperatura de tempero pela primeira vez pode levar até uma hora.



Quando o ciclo de tempero terminar, o controlador iniciará um ciclo de desligamento completo. Os ciclos de desligamento evitam efeitos adversos futuros e deixam sua churrasqueira devidamente preparada para o próximo cozimento.

OBSERVAÇÃO: Sempre inicie um ciclo de desligamento após cada cozimento. Para fazer isso, segure o botão de seleção por 3 segundos ou gire a temperatura definida para Desligar e pressione para selecionar.

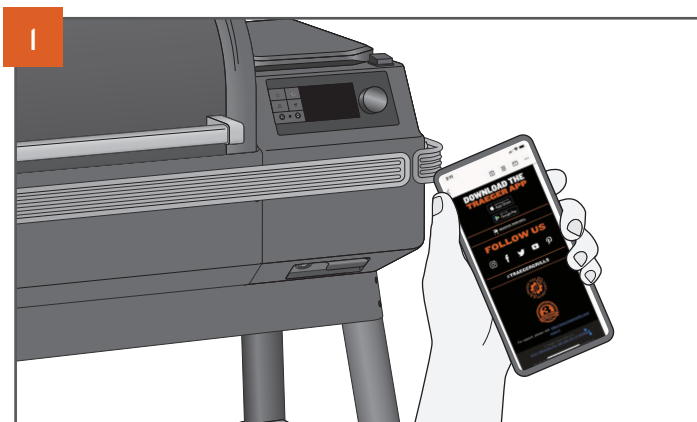
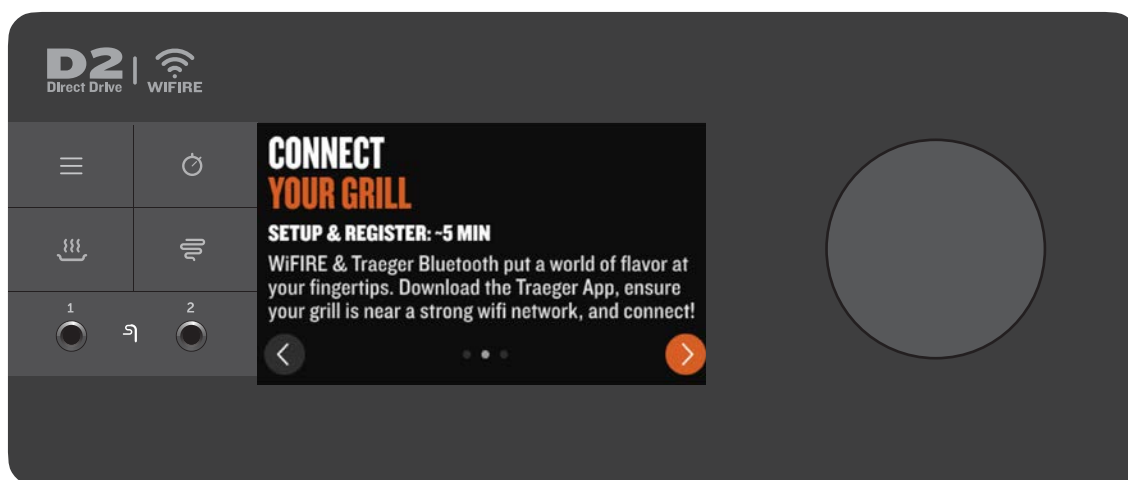
INTEGRAÇÃO PARTE 2: CONECTANDO A SUA CHURRASQUEIRA

RECOMENDAMOS QUE ESSA ETAPA SEJA CONCLUÍDA DURANTE O PROCESSO DE AMBIENTAÇÃO.

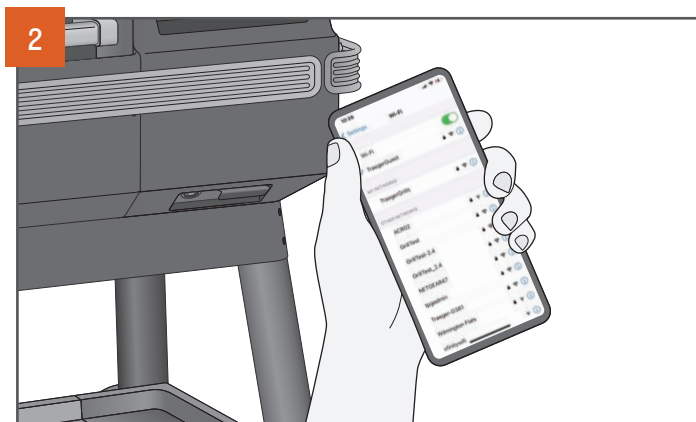
Nossa dedicação está em proporcionar um produto e uma experiência de excelência. Isso significa que estamos constantemente trabalhando para melhorar o desempenho e os recursos das grelhas. Para garantir que o software e firmware funcionem corretamente e estejam atualizados, recomendamos que você conecte sua grelha ao aplicativo Traeger usando a tecnologia Traeger WiFIRE® na primeira utilização. Para saber mais acerca do WiFIRE®, da aplicação Traeger e de mais formas de conexão, visite traeger.com/app. Siga estas instruções para conectar a churrasqueira ao Wi-Fi.

OBSERVAÇÕES:

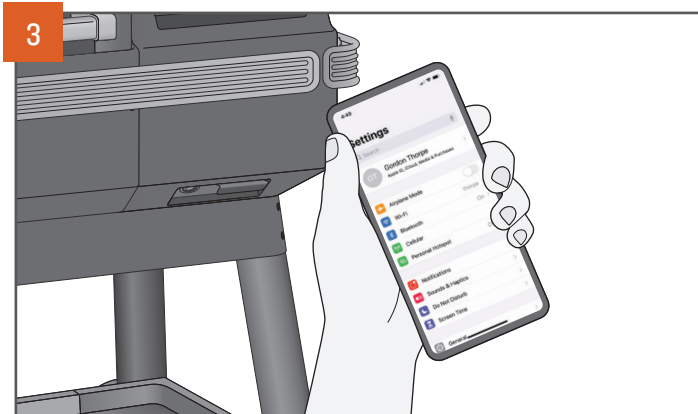
- Certifique-se de que seu dispositivo inteligente esteja executando o sistema operacional mais recente e que o Bluetooth esteja ON (ligado).
- Para conectar a churrasqueira ao Wi-Fi, a churrasqueira tem de estar ligada. Verifique se o botão principal de energia está no ON (ligado).
- O sinal do roteador deve ser de 2,4 GHz, pois a churrasqueira não é compatível com 5 GHz.
- A tela de sucesso no final do processo de emparelhamento indica apenas que o emparelhamento foi concluído. O tempero é concluído somente quando a tela SEASONING COMPLETE for exibida.



Acesse sua Apple App Store ou sua Android Google Play Store para baixar o aplicativo Traeger mais recente.



Certifique-se de que o seu dispositivo inteligente está ligado à rede Wi-Fi à qual pretende conectar a churrasqueira. O sinal do roteador deve ser de 2,4 GHz, pois a churrasqueira não é compatível com 5 GHz.



Acesse o menu de **SETTINGS** (configurações) do seu dispositivo inteligente para garantir que o Bluetooth esteja ativado no dispositivo.



Na tela de seleção do controle, selecione o controlador superior e siga os passos no seu aplicativo para se conectar!

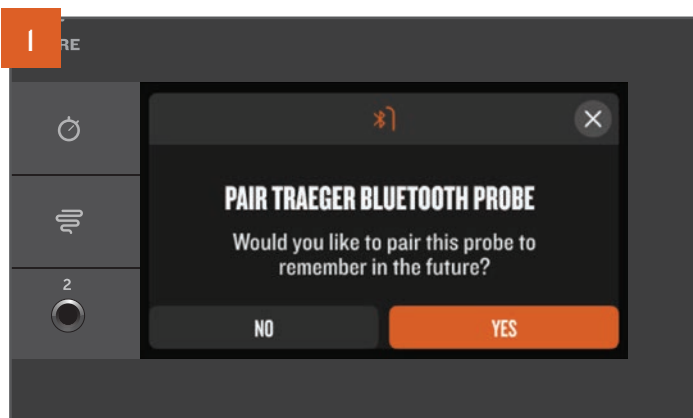


Abra o aplicativo Traeger, crie ou acesse sua conta e siga as instruções no aplicativo para adicionar uma churrasqueira. Para iniciar esse processo na churrasqueira, toque no ícone de menu no controle. Selecione **WiFi FIRE® CONNECTIVITY** (Conectividade WiFi FIRE®) no menu e siga as instruções para conectar a churrasqueira.

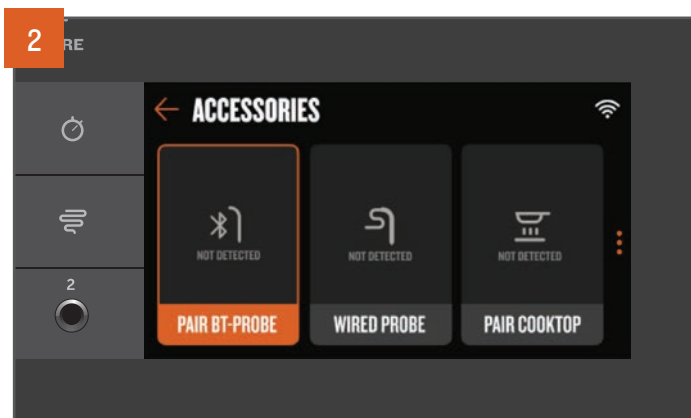
INTEGRAÇÃO PARTE 3: CONECTANDO OS SEUS ACESSÓRIOS

RECOMENDAMOS QUE ESSA ETAPA SEJA CONCLUÍDA DURANTE O PROCESSO DE AMBIENTAÇÃO.

Para economizar tempo no futuro, recomendamos que você faça o pareamento do Bluetooth dos seus dispositivos Traeger quando receber a solicitação durante o processo de integração. Caso você decida fazer o pareamento do Bluetooth do dispositivo Traeger depois, verifique as instruções abaixo:



Verifique se o dispositivo Bluetooth Traeger está ligado, com a bateria cheia e próximo à churrasqueira antes de tentar fazer o pareamento. Na maioria dos dispositivos Bluetooth Traeger, uma janela aparecerá automaticamente na tela quando a churrasqueira reconhecer o sinal do dispositivo. Selecione YES (Sim) e siga as instruções na tela para conectar seu dispositivo à sua churrasqueira.



Se você não viu ou fechou a janela antes de selecionar, sem problemas! Você pode conectar dispositivos indo até o menu. Toque no ícone de menu no painel de controle, selecione o item Acessórios e, em seguida, selecione o tipo de acessório que você quer conectar. Siga as instruções no controle para conectar aquele tipo de acessório.

UTILIZAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

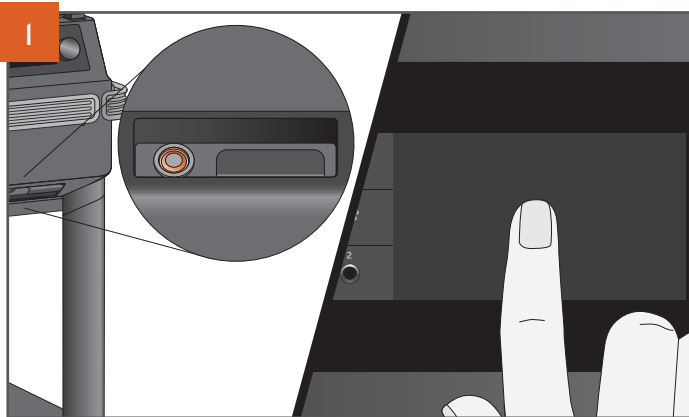
TERÁ DE COMEÇAR COM ESTES PASSOS SEMPRE QUE USAR A CHURRASQUEIRA.

LISTA DE VERIFICAÇÃO ANTES DE USAR A CHURRASQUEIRA

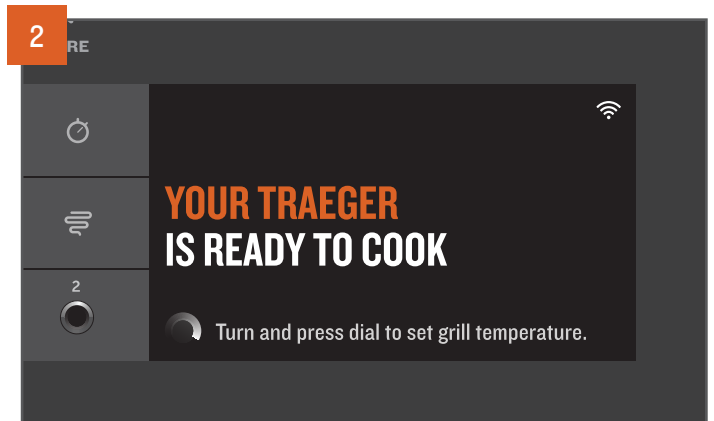
1. Verifique e faça a manutenção necessária:
 - Limpe o sistema de gerenciamento de gordura Traeger®:
 - Bandeja de gotejamento EZ-Clean™
 - Tubo de drenagem de graxa
 - Graxa EZ-Clean™ + barril de cinza
 - Remova as cinzas quando ouvir o alerta da churrasqueira (ou após aproximadamente 30 horas de cozimento).
 - Verifique se não há torções, avarias ou desgaste no cabo de alimentação.
2. Certifique-se de que a churrasqueira foi montada corretamente, com todas as partes presentes, antes de usá-la:
 - Proteção térmica EvenFlow™
 - Bandeja de gotejamento EZ-Clean™
 - Grelhas
 - Coletor da gordura
 - Braseiro
3. Certifique-se de que o fluxo de ar é apropriado:
 - Certifique-se de que nada esteja obstruindo o escapamento.
4. Mantenha a churrasqueira numa distância segura, longe de materiais combustíveis (veja a página 2).
5. Verifique se a churrasqueira está numa superfície nivelada.
6. Verifique os pellets:
 - Verifique se há pellets suficientes no compartimento de alimentação.
 - Certifique-se de que os pellets não estejam molhados, danificados pela água, inchados ou sem brilho. Eles devem ser brilhantes e fáceis de quebrar.
 - Certifique-se de que o fundo da tremonha e o sem-fim não tenham serragem excessiva.
7. Feche a tampa do tremonha.
8. Feche a porta da grelha.

COZINHANDO NA SUA TRAEGER

COZIMENTO GERAL Use este método para configurar e alterar a temperatura para cozimentos rápidos e receitas simples.



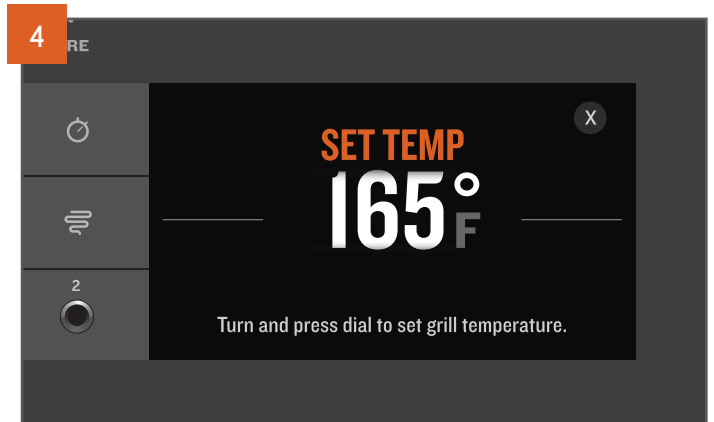
Com a porta fechada, pressione o botão liga / desliga principal localizado na frente da churrasqueira para ON (Ligar). Toque em qualquer lugar na tela ou gire o botão de seleção para ativar o controlador. Uma tela inicial aparecerá depois de alguns segundos quando a churrasqueira for ligada.



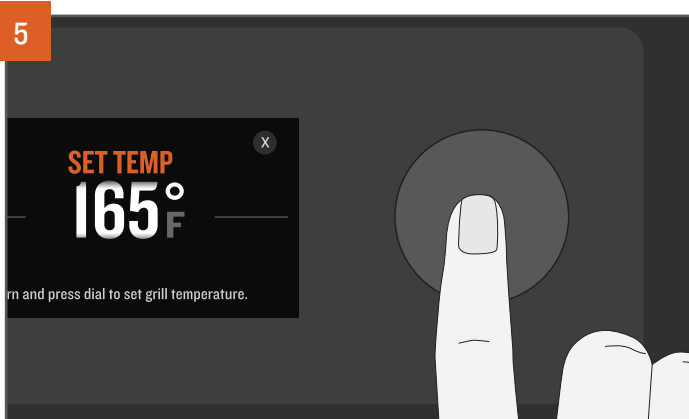
A tela inicial exibe YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Sua Traeger está pronta para cozinhar). A temperatura de cozedura pode ser diretamente definida a partir deste ecrã.



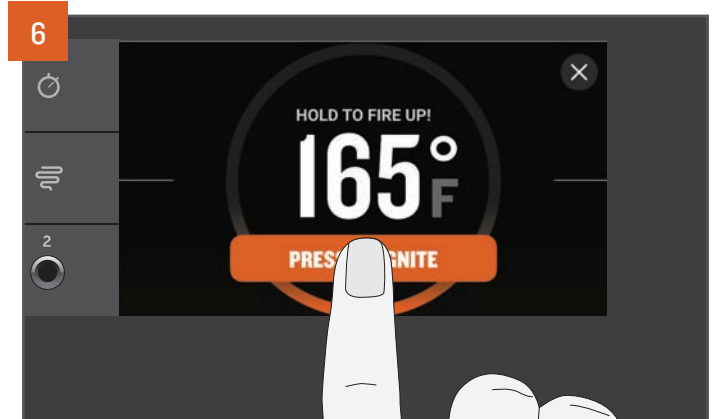
Para seleccionar a temperatura, gire o discagem de seleção para a direita ou para a esquerda.



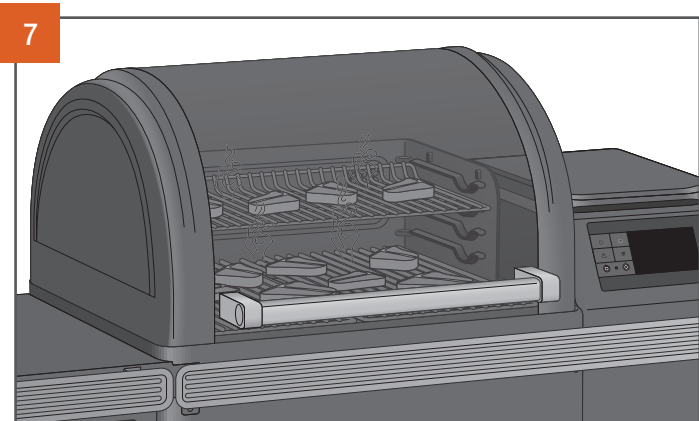
A temperatura seleccionada é exibida.



Pressione a parte central do discagem de seleção para seleccionar a temperatura a ascender a churrasqueira.

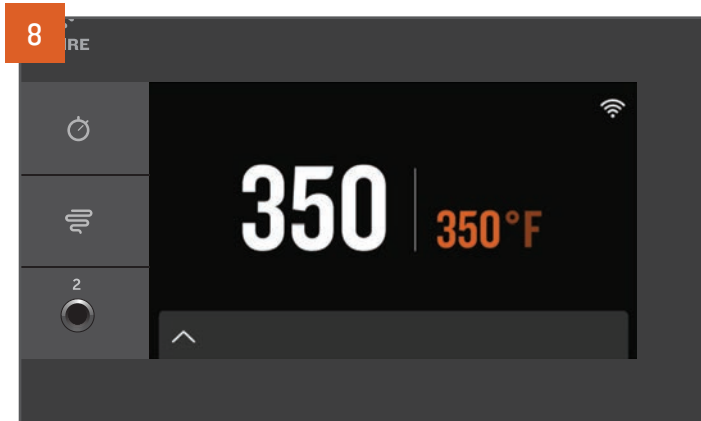


Uma vez que sua temperatura é seleccionada, você será solicitado a acender sua grelha. Pressione e segure o botão na tela de toque por cerca de 2 segundos até que a grelha exiba que está "acendendo" com sucesso. Começará o ciclo automático de acendimento e pré-aquecimento. O ventilador e o sem-fim serão ligados e desligados durante o processo de cozimento para acender o fogo de acordo com a temperatura definida.



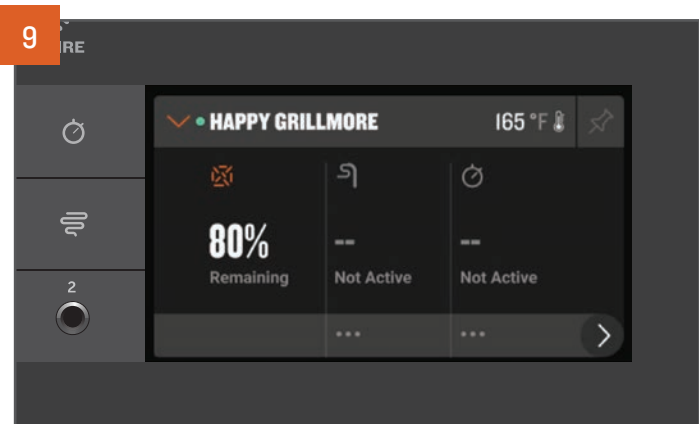
7

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, introduza os alimentos na churrasqueira e feche a porta da mesma. Consulte a página 22 se estiver usando o medidor de carne antes de colocar os alimentos na grelha.



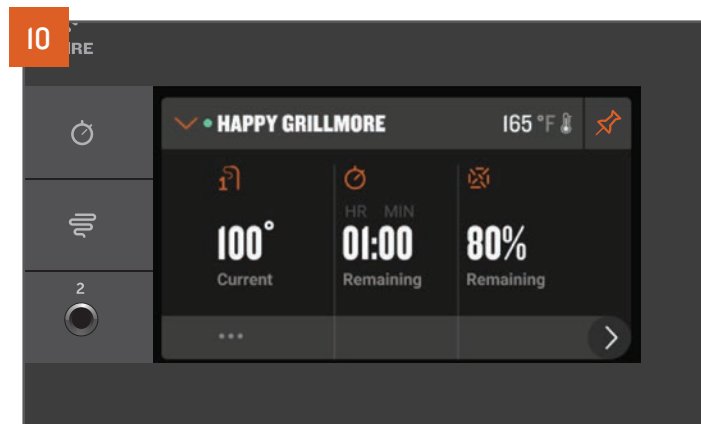
8

Na Traeger, gostamos do que é simples. A temperatura da grelha fica sempre bem à vista na tela inicial. Para mudar a temperatura, sempre acesse esta tela inicial. Rode o discagem de seleção para a temperatura desejada e prima a parte central do seletor para selecionar.



9

Toque na barra de rodapé na parte inferior da tela inicial para acessar o Painel Traeger. A partir daí, ao configurar e usar os acessórios, você pode monitorar os temporizadores, ajustar as temperaturas desejadas, verificar os níveis de pellets e muito mais.



10

Você prefere ver essa tela com mais detalhes relacionados aos acessórios ou conectores relacionados? Toque no alfinete no canto superior direito para fixar a visualização atual do Painel.

DICAS:

- É recomendável, mas não necessário, esperar até o ciclo de pré-aquecimento estar concluído antes de introduzir alimentos na churrasqueira.
- Colocar os alimentos muito cedo pode fazer com que a grelha leve mais tempo do que o normal para chegar à temperatura desejada.
- Mantenha a porta da churrasqueira fechada durante o ciclo de pré-aquecimento, para que ela possa alcançar a temperatura desejada.
- As churrasqueiras Traeger® apresentam leituras de temperatura em tempo real, e não se preocupe se vir variações na temperatura.

COZINHANDO COM ACESSÓRIOS

COZINHAR COM UMA SONDA BLUETOOTH Use estes métodos quando a receita especificar uma temperatura alvo interna para os seus alimentos. As sondas Bluetooth sem fio Traeger® podem ser adquiridas como um acessório compatível com o modelo Ironwood. Consulte o Manual do Proprietário da Sonda Sem Fio Traeger para obter mais detalhes.

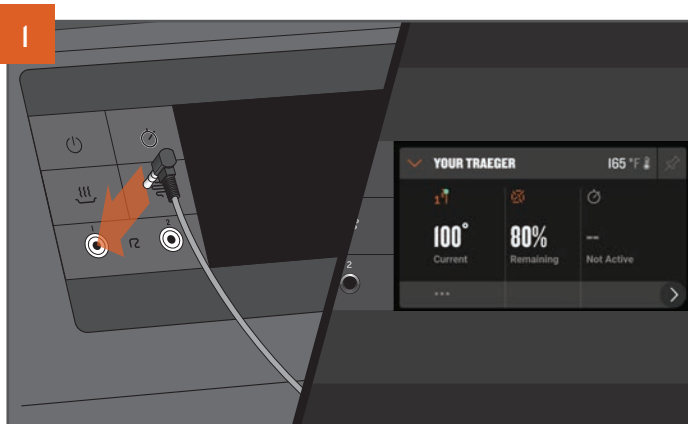
OBSERVAÇÕES:

- Antes do uso, as sondas devem ser carregadas. Para carregar as sondas, a etiqueta encontrada na base de carregamento deve primeiro ser removida.
- Devido ao alto calor, não é recomendável usar sondas sem fio com o modo de forno de pizza.



Consulte “Cozinhar na sua Traeger” na página 20 para ligar a grelha. Assim que a churrasqueira estiver acesa, remova o medidor Bluetooth Traeger® um de cada vez da base de carregamento e o controlador reconhecerá automaticamente qualquer medidor emparelhado anteriormente. Um widget de medidor aparecerá no Painel Traeger, onde você pode encontrar informações adicionais sobre o status do medidor e atalhos para definir alarmes de metas do medidor.

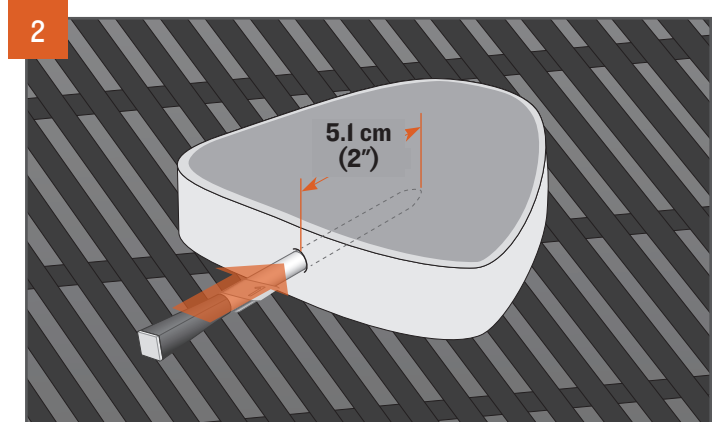
COZINHANDO COM MEDIDOR COM FIO Você pode usar um medidor com fio quando sua receita especifica uma meta de temperatura interna para a comida.



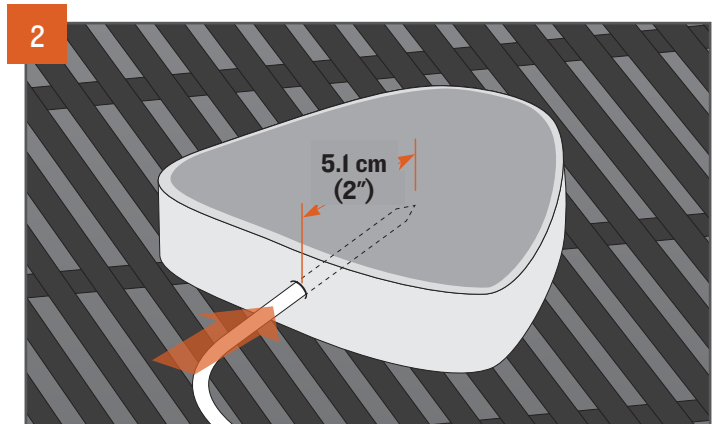
Consulte “Cozinhar na sua Traeger” na página 20 para ligar a churrasqueira. Ligue a sonda aos cabos da sonda situado no controlador WiFIRE®. Uma vez conectado, o controlador reconhecerá o medidor e um ícone do mesmo aparecerá no painel.

IMPORTANTE: Certifique-se de que a sonda esteja totalmente inserida no conector.

IMPORTANTE: As sondas ficarão extremamente quentes após o uso. Tenha cuidado ao removê-los da grelha.



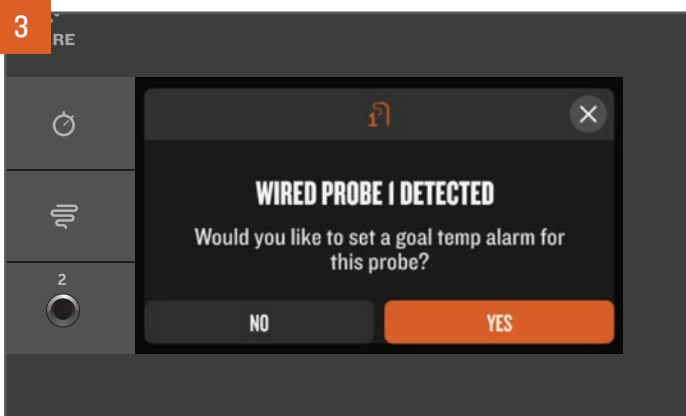
Insira a ponta do medidor até a metade na parte mais espessa da proteína - evite tocar em qualquer osso ou particularmente na parte gordurosa da proteína. O medidor precisa estar na proteína pelo menos 5.1 cm (2 polegadas). Este medidor pode não ser adequada se você não puder inserir o mesmo na parte mais espessa da proteína a 5.1 cm (2 polegadas). Depois de inserir o medidor, coloque os alimentos na grelha pré-aquecida.



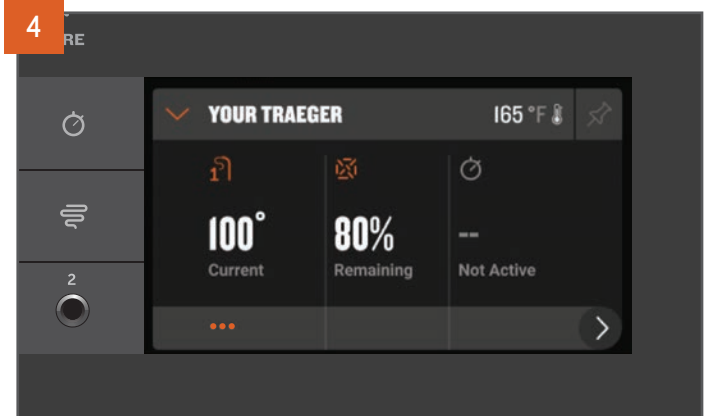
Insira a ponta do medidor até a metade na parte mais espessa da proteína - evite tocar em qualquer osso ou particularmente na parte gordurosa da proteína. O medidor precisa estar na proteína pelo menos 5.1 cm (2 polegadas). Este medidor pode não ser adequada se você não puder inserir o mesmo na parte mais espessa da proteína a 5.1 cm (2 polegadas). Depois de inserir o medidor, coloque os alimentos na grelha pré-aquecida.

COZINHAR PARA UMA TEMPERATURA INTERNA COM SONDAS

Como definir um alarme de temperatura objetivo para Bluetooth ou sondas com fio.



Para cozinhar em uma temperatura interna, defina um alarme de objetivo da sonda. Quando você conecta uma sonda Bluetooth ou com fio pela primeira vez, um pop-up fornece um atalho para definir facilmente um alarme de temperatura objetivo. Selecione YES (Sim) e siga as instruções.



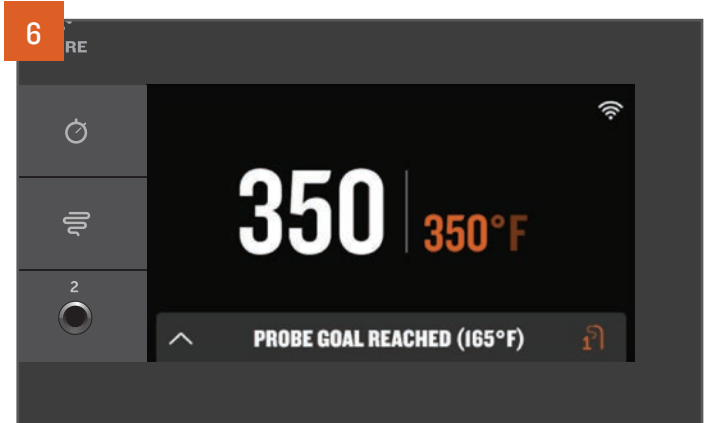
Se você perdeu o pop-up, pode definir um alarme de meta de medidor por meio do atalho (...) no Painel abaixo do widget do medidor ou por meio das opções de Accessories (Acessórios) no menu.



Use o dial de seleção para selecionar a temperatura desejada para o alarme de objetivo da sonda e pressione o dial para selecionar e confirmar. Não consegue se lembrar da temperatura interna segura para o frango Marsala? Toque em SELECT BY PRESET (Selecionar por predefinição) para encontrar uma lista das temperaturas seguras para alimentos associadas às escolhas típicas de proteínas.

OBSERVAÇÕES:

- Recomenda-se cozinhar em uma temperatura interna usando a sonda, ao invés de cozinhar por um tempo específico.
- Os medidores só podem ser emparelhados com uma churrasqueira Traeger® por vez. Se você tiver várias churrasqueiras Traeger® habilitadas para Bluetooth e quiser usar um medidor emparelhado em outra, certifique-se de “Esquecer” o dispositivo na primeira churrasqueira para emparelhar com a segunda.



Será emitido um som quando a carne atingir a temperatura do alarme definido. Se estiver usando o aplicativo Traeger, você também receberá uma notificação push no seu dispositivo inteligente conectado.

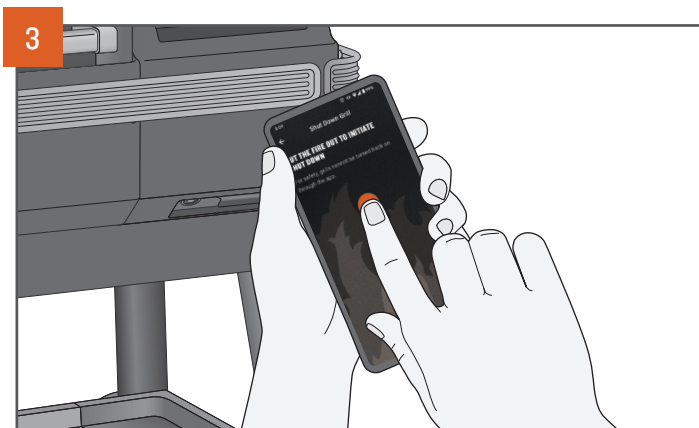
DESLIGANDO A SUA CHURRASQUEIRA O CICLO DE DESLIGAMENTO EXPLICADO

O ciclo de desligamento é crucial para o sucesso e o desempenho de alta qualidade da churrasqueira Traeger®. Os ciclos de desligamento evitam efeitos adversos futuros e deixam sua churrasqueira devidamente preparada para o próximo cozimento. Sempre inicie um ciclo de desligamento após cada cozimento.

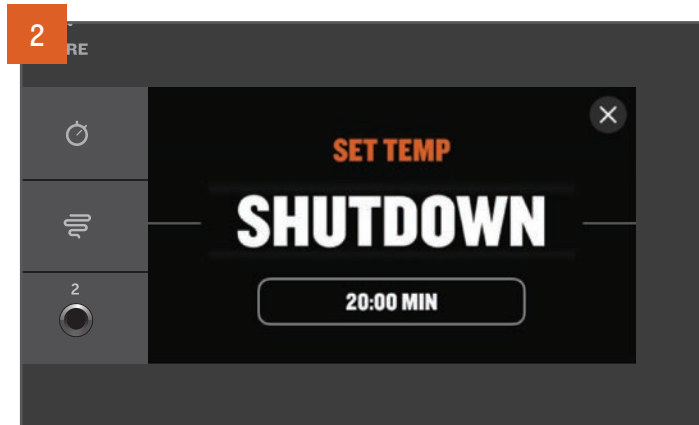
Para iniciar um ciclo de desligamento, desligue sua churrasqueira de uma das seguintes maneiras:



Pressione e segure o dial de seleção por 3 segundos, até que a tela seja registrada e mostre “SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS” (Encerrar ciclo em andamento).



Use o aplicativo Traeger para iniciar o ciclo de desligamento de sua churrasqueira de qualquer lugar a qualquer momento.



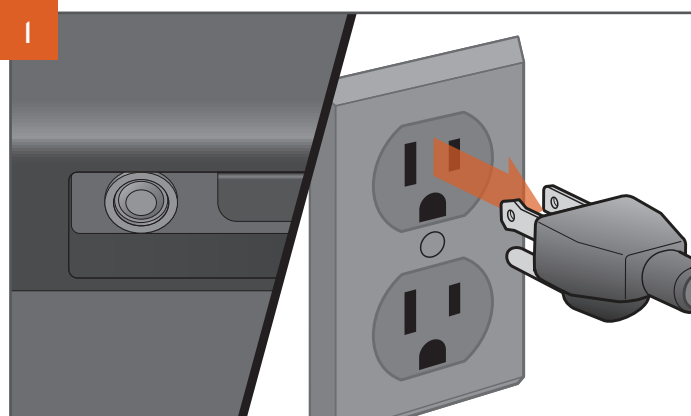
Ao definir a temperatura, gire o dial de seleção totalmente para a esquerda e pressione para selecionar SHUTDOWN (Avslutning).

OBSERVAÇÕES:

- O ciclo de desligamento minimiza o risco de eventos adversos futuros, como queimaduras. Queimadura ocorre quando o fogo do braseiro queima pellets no tubo do sem-fim, fazendo com que o fogo volte a queimar na tremonha.
- O ciclo de desligamento será executado por aproximadamente 15 a 20 minutos, dependendo da temperatura definida anteriormente. Permita que o ciclo de desligamento seja concluído para a operação adequada de sua churrasqueira. Não pressione o botão liga / desliga principal na frente da churrasqueira para OFF (Desligar) ou desconecte a mesma antes de terminar. Se permanecer conectado e não estiver desligado, a churrasqueira permanecerá no modo de espera para atualizações de firmware e inicializações rápidas para o próximo cozimento.

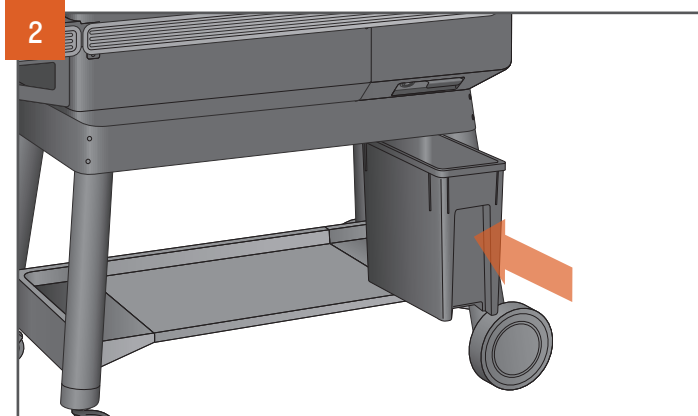
LIMPEZA DA TREMONHA

A sua churrasqueira Traeger® tem um sistema de limpeza da tremonha que lhe permite passar rapidamente de um sabor de pellets para outro sem sujar nada.



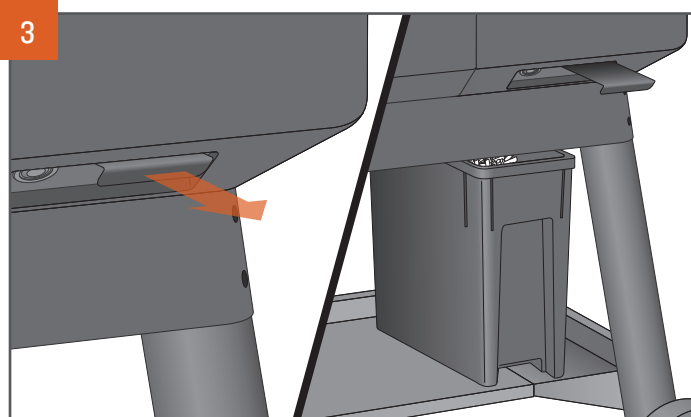
A APARÊNCIA DO PLUGUE PODE VARIAR DE ACORDO COM A REGIÃO.

Pressione o botão de alimentação principal para OFF (Desligar) e desconecte o cabo de alimentação. Se a churrasqueira ainda estiver quente, deixe-a esfriar completamente.



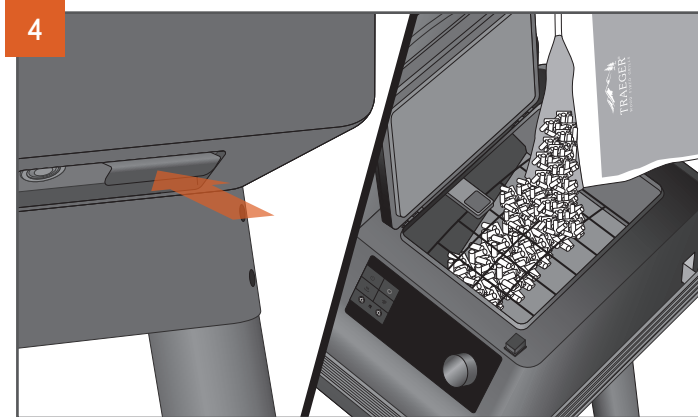
CAIXA DE PELLETS TRAEGER® STAYDRY™ MOSTRADA.

O caixote de pellets Traeger® StayDry™ pode ser adquirido como acessório para todos os modelos Ironwood. Ao esvaziar a tremonha, certifique-se de que esta caixa (ou um recipiente de estilo similar) seja colocado diretamente abaixo da tremonha.



CAIXA DE PELLETS TRAEGER® STAYDRY™ MOSTRADA.

Puxe a alavanca diretamente para fora para liberar os pellets. Os pellets serão esvaziados na caixa de pellets StayDry™ ou no recipiente que você colocou abaixo. Poderá necessitar de uma espátula ou colher para arrastar os pellets restantes para fora da tremonha. Aspire qualquer serragem restante da tremonha e do tubo espiral.



Quando a tremonha estiver vazia, feche a porta, volte a colocar o fecho e volte a encher a tremonha com um sabor diferente de PELLETS DE MADEIRA NATURAL DA MARCA TRAEGER®.



AVISO! NÃO ESVAZIE A TREMONHA ATÉ QUE A CHURRASQUEIRA TENHA ESFRIADO COMPLETAMENTE E A ENERGIA ESTEJA DESLIGADA; CASO CONTRÁRIO, OS PELLETS PODEM ESTAR MUITO QUENTES.

FUNÇÕES DA CHURRASQUEIRA

APLICATIVO TRAEGER

A sua churrasqueira Traeger® pode ser controlada de forma remota usando a aplicação Traeger. Para saber mais acerca do WiFIRE®, da aplicação Traeger e de mais formas de conexão, visite traeger.com/app.

Necessita de uma ligação Wi-Fi doméstica à Internet para ligar a churrasqueira Traeger® à Internet. É necessário que o seu smartphone ou tablet esteja equipado com o sistema operativo iOS ou Android mais recente. Se ficar fora do alcance da sua rede Wi-Fi doméstica com o seu dispositivo, é necessário um plano de dados. A churrasqueira deve permanecer conectada à Internet para receber as últimas atualizações operacionais e de segurança.

O aplicativo Traeger também é uma maneira fácil de pesquisar, baixar e preparar novas receitas na sua churrasqueira Traeger®.



TEMPORIZADOR

A sua churrasqueira Traeger® vem equipada com um prático temporizador. A função de temporizador não tem qualquer impacto no funcionamento da churrasqueira; pode usá-la para ser notificada de outros passos necessários durante a cozedura, tais como introduzir legumes na churrasqueira ou regar os alimentos.

PARA DEFINIR O TEMPORIZADOR:

1. Pressione e segure o ícone do temporizador.
2. Use o seletor para alternar entre as horas e os minutos para definir a hora.

Uma vez que o seletor é pressionado após escolher a hora, o temporizador é definido, você retornará à tela inicial e o temporizador iniciará automaticamente a contagem regressiva.

PARA CANCELAR O TEMPORIZADOR:

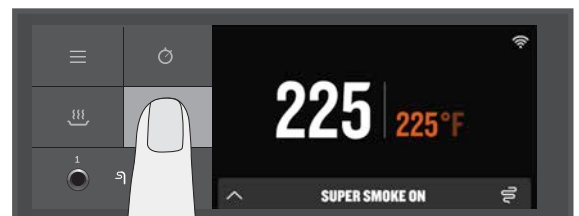
1. Pressione e segure o ícone do temporizador.
2. Você verá mais opções.
3. Selecionar.

OPÇÃO SUPER DEFUMADO

Você pode adicionar mais sabor de fumaça à sua comida pressionando o ícone Super Smoke a qualquer momento durante a grelha. Pressione novamente para cancelar.

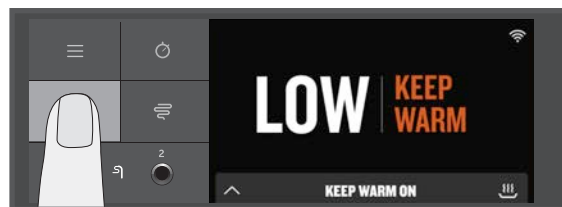
OBSERVAÇÕES:

- A função Super Smoke (Super defumado) só pode ser ativada com uma temperatura da churrasqueira compreendida entre 74°–107°C (165°–225°F).
- A fumaça será fina e azul



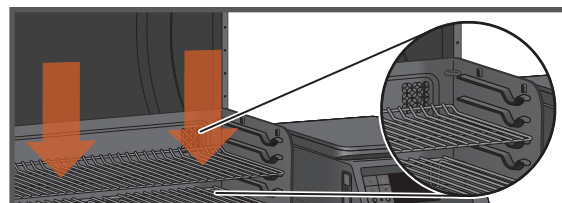
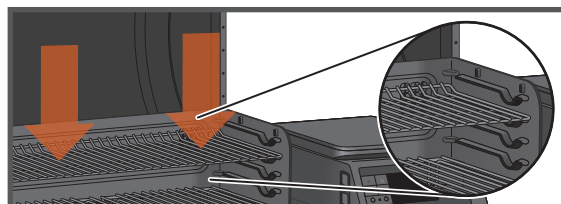
FUNÇÃO KEEP WARM

Pode usar a função Keep Warm (Manter quente) para pôr o ciclo de cozedura em pausa a qualquer momento enquanto grelha e manter a temperatura da churrasqueira a 74°C (165°F). Pressione o ícone keep warm para ativar a função. Prima novamente ícone keep warm para retomar a cozedura.



GRADE SUPERIOR VERSÁTIL

Vários locais estão disponíveis para você alterar o posicionamento da grade superior. Isso permite que você abra espaço nas grades inferiores ou superior, se necessário.

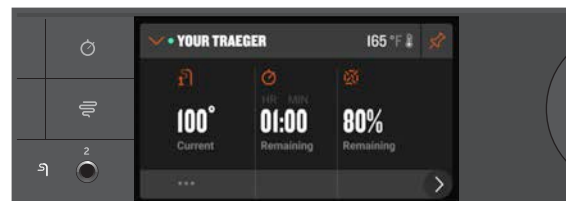


SENSOR DE PELLETS TRAEGER

O sensor de pellets Traeger monitoriza o fornecimento de pellets. Uma vez selecionado no menu, apresenta o nível atual de pellets como uma percentagem em incrementos de 5%.

Se o sensor de pellets Traeger estiver devidamente ligado, mostrará "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%" ("Sensor de pellets nível de pellet: XXX%"). Se o Sensor de Pellets Traeger não estiver devidamente ligado, mostrará "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%" ("Nível de pellet desconectado do sensor de pellets: 0%").

O sensor de pellets Traeger permite-lhe verificar, de forma remota, o estado do nível de pellets através da aplicação Traeger. Este sistema enviará notificações push e alarmes através do aplicativo Traeger em seu dispositivo inteligente quando seus pellets estiverem baixos, protegendo seu cozinheiro de ficar sem combustível.

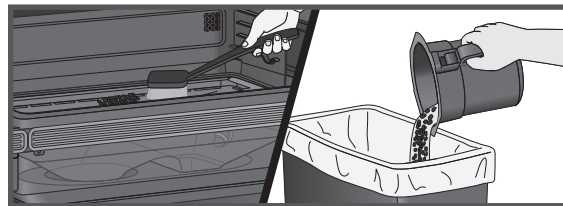


MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA

Você gosta de cozinhar lentamente proteínas mais gordurosas em temperaturas mais baixas? Nós também. Mas quando você fizer isso, recomendamos cuidado e atenção extras para limpar o excesso de pingos de graxa. Quando a grelha esfriar a uma temperatura morna, raspe as grades da grelha e limpe essa graxa extra da bandeja de gotejamento EZ-Clean™ (tenha cuidado para não se queimar). Isso garantirá que tudo corra bem na próxima vez que você acender, especialmente se você planeja cozinhar algo quente e rápido!

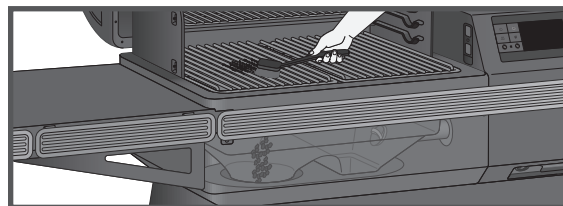
1. ANTES DE CADA COZIMENTO:

Remova qualquer acúmulo em excesso da bandeja de gotejamento. Verifique a graxa EZ-Clean™ + barril de cinza e esvazie se estiver cheio. Certifique-se de que nada está cobrindo a bandeja de gotejamento EZ-Clean™.



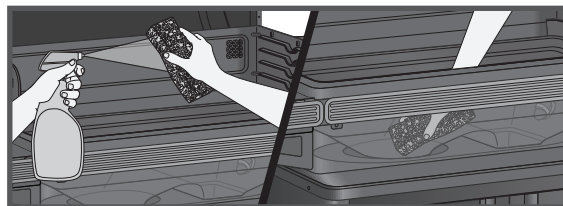
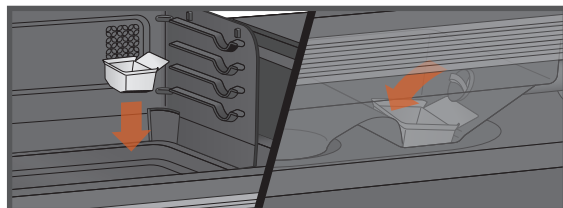
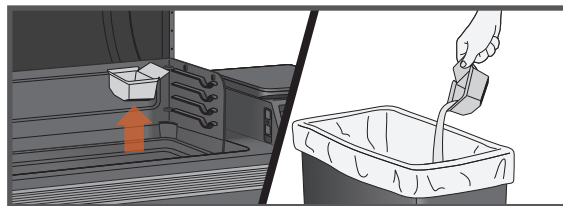
2. DEPOIS DE CADA COZIMENTO:

Remova qualquer excesso de comida das grelhas enquanto ainda estiver quente. Raspe o excesso de graxa acumulada no graxa EZ-Clean™ + barril de cinza com uma ferramenta rígida e não metálica.



3. MENSALMENTE:

Verifique a caixa de fogo e remova o excesso de acúmulo de cinzas dentro, ao redor e embaixo. Ao substituir o braseiro, certifique-se de que a borda do braseiro esteja posicionada sob o tubo do sem-fim. Raspe o creosoto do backsplash e da parte de trás da porta da grelha. Faça uma limpeza final na cavidade da grelha com Traeger® All Natural Cleaner. Remova o regulador de graxa e limpe o tubo coletor de graxa.



IMPORTANTE: Cobrir a bandeja de gotejamento EZ-Clean™ com qualquer coisa, incluindo papel alumínio ou forros, afetará significativamente o desempenho da grelha e poderá danificar a bandeja ou a grade de gotejamento EZ-Clean™.

⚠ PERIGO Risco de incêndio Os incêndios de gordura são mais frequentemente causados por falha na manutenção adequada da churrasqueira por não limpar a gordura da churrasqueira de forma consistente.

⚠ PERIGO Pressione o botão de alimentação principal para DESLIGAR e desconecte o cabo de alimentação antes de iniciar qualquer manutenção abaixo.

4. REMOÇÃO DE CINZA E GRAXA DA GRAXA + BARRIL DE CINZA (CADA UTILIZAÇÃO)

⚠ PERIGO Certifique-se de que a grelha está FRIA e as cinzas apagadas e FRIAS antes de verificar o receptor de graxa + cinza.

⚠ PERIGO Deixar de esvaziar o receptor de graxa + cinzas pode resultar em um incêndio grave.

Embaixo do corpo da grelha há um barril que coleta cinzas e gordura. Isso deve ser verificado e esvaziado antes de cada cozimento. Para remover e verificar o receptor, basta agarrar o o mesmo com as duas mãos e apertar o botão para soltá-lo. Remova o forro descartável e substitua por um novo. Consulte a Etapa 9, Eliminação das cinzas, para o descarte adequado de cinzas.

OBSERVAÇÃO: Os forros de barril de Traeger ajudarão a manter esta tarefa limpa e fácil.

5. LIMPE O SISTEMA DE GERENCIAMENTO DE GORDURA TRAEGER® (“TGMS”)

Durante os churrascos, gotas de gordura cairão sobre (i) a bandeja de gotejamento EZ-Clean™ e serão canalizadas para (ii) o tubo de drenagem de gordura, (iii) para serem coletadas no receptor de gordura + cinzas EZ-Clean. Estes são os componentes do sistema de gestão de gordura Traeger® (TGMS). A graxa se acumula em todos esses locais e deve ser limpa regularmente para reduzir o risco de incêndio.

A frequência com que você precisa limpar o TGMS depende do teor de gordura de seus alimentos. Alimentos mais gordurosos exigirão a limpeza do TGMS com mais frequência e, às vezes, você precisará limpar o TGMS após cada cozimento.

Pedaços visíveis de comida e pedaços de gordura endurecida ou outro acúmulo indicam a necessidade de limpeza.

Todos os componentes do sistema TGMS devem ser inspecionados antes de cada utilização para ver se há sinais de acumulação de gordura.

⚠ PERIGO A gordura acumulada é mais fácil de limpar quando a churrasqueira ainda está morna—não quente. Cuidado para não se queimar. Luvas de proteção térmica são recomendadas.

Limpe a gordura do tubo de drenagem de gordura. Recomendamos que limpe estes locais regularmente.

Remova todas as grelhas da churrasqueira e o coletor de recolhimento de pingos de gordura. Isso permitirá o acesso à abertura do dreno de gordura em forma de V e do tubo de drenagem de gordura dentro da churrasqueira. Raspe a acumulação de gordura do interior do tabuleiro de recolha de pingos de gordura usando uma ferramenta rígida e não metálica. Grande parte da gordura libertada pode ser empurrada para baixo através do tubo de drenagem de gordura e cairá na bandeja de gordura + cinzas EZ-Clean™. Limpe os resíduos de gordura remanescentes com toalhas de papel ou panos descartáveis.

Limpe regularmente a graxa da grelha na parte inferior interna e nas laterais. Se a gordura se acumular, pode ocorrer um incêndio de gordura.

Raspe a acumulação de gordura do interior do tabuleiro de recolha de pingos de gordura usando uma ferramenta rígida e não metálica. Grande parte da gordura solta pode ser removida com toalhas de papel ou trapos descartáveis. O excesso de resíduos raspados pode ser limpo usando um aspirador de pó conforme descrito na Etapa 8 (abaixo) ao limpar a fogueira de cinzas.

Inspeção e limpe o proteção térmico EvenFlow™ para ver se há graxa ou detritos.

6. REMOÇÃO DO CREOSOTO:

Quando os pellets de madeira queimam lentamente, produzem alcatrão e outros vapores orgânicos que combinam com a umidade expelida para formar creosoto. Os vapores de creosoto condensam na saída de ventilação de exaustão relativamente fria de um fogo lento. Como resultado, o creosoto acumula-se no revestimento da ventilação de exaustão. Quando aceso, o creosoto faz um fogo extremamente forte. As partículas aéreas de gordura deslocam-se pela câmara de cozedura e alguma desta gordura aérea acumula-se no revestimento da ventilação de exaustão, à semelhança do creosoto, o que poderá contribuir para um incêndio.

Periodicamente, raspe o creosoto e o acúmulo de gordura da parte de trás do backsplash e da parte de trás da porta da grelha. Uma vez que o creosoto e os resíduos de graxa foram soltos do forro interno e das brechas de ventilação neste sistema de fluxo descendente, muitos deles podem ser removidos com toalhas de papel ou trapos descartáveis. Não borrife água ou outros produtos de limpeza líquidos no interior da churrasqueira para remover creosoto.

OBSERVAÇÃO: O sistema de exaustão Traeger® Downdraft deve ser inspecionado pelo menos duas vezes por ano para determinar quando ocorreu um acúmulo de creosoto e/ou gordura.

Quando o creosoto ou a gordura se tiverem acumulado, deverão ser removidos para reduzir o risco de incêndio.

7. CONSERVAÇÃO NO EXTERIOR:

⚠ CUIDADO Se conservar a churrasqueira no exterior durante a estação chuvosa, deverá ter o cuidado de garantir que a água não entra na tremonha de pellets. Os pellets de madeira expandem-se muito bem quando estão molhados, entupindo o tubo espiral. Tape sempre a churrasqueira com a capa Traeger® quando ela não estiver a ser utilizada. Esta capa feita à medida pode ser adquirida em traeger.com.

8. LIMPEZA DAS CINZAS DO INTERIOR E À VOLTA DO BRASEIRO (APÓS APROXIMADAMENTE 30 HORAS DE COZIMENTO):

⚠ PERIGO Certifique-se de que a grelha está FRIA e as cinzas estão apagadas e FRIAS antes de limpar as cinzas

⚠ PERIGO A eliminação das cinzas apenas deve ser feita de acordo com as instruções seguintes.

As cinzas em excesso no braseiro podem apagar o fogo. Deverá inspecionar ocasionalmente o braseiro e limpá-lo para remover a acumulação de cinzas. Mais uma vez, apenas deverá limpar as cinzas do interior e à volta do braseiro com a churrasqueira FRIA.

Remova as grelhas da churrasqueira, a bandeja de gotejamento EZ-Clean™ e a tampa do proteção térmico EvenFlow™ para fornecer acesso à fogueira e ao interior da grelha, incluindo a bandeja do ventilador. Grande parte das cinzas fora do braseiro pode ser removida da grelha com um aspirador de loja.

MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA CONTINUAÇÃO

⚠ PERIGO Um aspirador próprio é a melhor maneira de remover as cinzas do braseiro, mas isso deve ser feito com extremo cuidado para evitar o risco de incêndio. Mais uma vez, apenas deverá limpar as cinzas do interior e à volta do braseiro com a churrasqueira FRIA.

O melhor para esta tarefa será um aspirador utilitário que tenha um depósito de recolha de metal sem saco. Contudo, quase qualquer aspirador funciona de forma segura desde que este procedimento seja seguido de forma adequada.

Depois de garantir que as cinzas no braseiro estão FRIAS, aspire as cinzas do interior do braseiro.

- a. Se o aspirador for de um modelo sem saco, esvazie todo e qualquer resíduo previamente acumulado da câmara de recolha. Depois, aspire as cinzas do interior do braseiro. Logo que o braseiro esteja limpo, esvazie a câmara de recolha para o recipiente de metal descrito abaixo sem demora. Certifique-se de que não há resíduos de cinzas remanescentes deixados na câmara de recolha.
- b. Se o seu aspirador for de um modelo com saco descartável, instale um saco não usado na máquina. Depois, aspire as cinzas do interior do braseiro. Uma vez que o braseiro esteja limpo, retire o saco do aspirador e coloque-o em um recipiente de metal manuseado da maneira descrita em Eliminação das Cinzas abaixo.

9. ELIMINAÇÃO DAS CINZAS:

⚠ PERIGO As cinzas devem sempre estar completamente resfriadas antes do manuseio. As cinzas deverão ser colocadas num recipiente de metal com uma tampa bem apertada. O recipiente fechado das cinzas deverá ser colocado num pavimento não combustível ou no chão, devidamente afastado de todos os materiais combustíveis, enquanto se aguarda a eliminação final. As cinzas devem ser mantidas no recipiente fechado até o seu descarte.

10. LIMPEZA DAS GRELHAS DA CHURRASQUEIRA:

⚠ PERIGO É melhor limpar as grelhas da churrasqueira com elas ainda mornas. **Cuidado para não se queimar.** Recomendamos que conserve uma escova de limpeza de pega comprida perto da churrasqueira. Depois de remover os alimentos, escove rapidamente a grelha da churrasqueira. Demora apenas um minuto e a churrasqueira estará pronta para a próxima vez que o quiser usar.

11. LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EXTERIORES :

⚠ PERIGO Pressione o botão de alimentação principal para DESLIGAR e desconecte o cabo de alimentação antes de iniciar a limpeza.

Use um pano descartável ou trapo humedecido com água morna e detergente para limpar a gordura do exterior do churrasqueira. NÃO use nenhum detergente para o forno, agentes de limpeza abrasivos ou esponjas de limpeza abrasivas nas superfícies exteriores da churrasqueira.

12. TESTANDO A CHURRASQUEIRA APÓS A LIMPEZA:

Antes de substituir a proteção térmica EvenFlow™, a bandeja de gotejamento EZ-Clean™ e as grades da grelha, conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica apropriada aterrada e pressione o botão liga/desliga principal para ON. Os pellets deverão cair no braseiro e a haste de aquecimento deverá começar a aquecer (começará a ficar vermelha).

⚠ PERIGO Não toque na haste de aquecimento.

Quando as chamas começarem a sair do braseiro, execute o ciclo de desligamento. Deixe a churrasqueira arrefecer. Agora você está pronto para colocar o proteção térmico EvenFlow™, a bandeja de gotejamento EZ-Clean™, as grelhas e os alimentos de volta na grelha.

13. CABO DE ALIMENTAÇÃO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um conjunto de cabo especial disponível na Traeger.

PERGUNTAS FREQUENTES

Leia este código QR para ir para as Perguntas mais frequentes.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

MENSAGENS DE ERRO E PROBLEMAS / PERGUNTAS SOBRE O WiFIRE®

Isto é um produto conectado. Para garantir que você esteja recebendo as atualizações de firmware mais recentes para manter sua churrasqueira operando em seu desempenho máximo, sempre certifique-se de que sua churrasqueira esteja conectada. veja "Integração parte 2: conectando a sua churrasqueira" na página 16.

Embora raramente, poderá ver uma mensagem de erro ou aviso no painel de controle. Consulte traeger.com/support para obter uma lista de mensagens de erro e como resolvê-las.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Estamos sempre trabalhando para melhorar o desempenho de sua churrasqueira. Certifique-se de que sua churrasqueira esteja conectada e tenha a atualização de firmware mais recente. Para obter instruções sobre como verificar a versão do firmware, vá para traeger.com.
2. Pode mudar a temperatura a qualquer altura enquanto cozinha para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura. É uma prática recomendada dar ao grelhador algum tempo para atingir a temperatura desejada antes de fazer alterações adicionais de temperatura.
3. Para alternar entre Fahrenheit e Celsius: Selecione Temperature Units (Unidades de temperatura) no menu Settings (Definições). Rode o seletor para escolher entre graus Fahrenheit (°F) e Celsius (°C). Pressione a parte central do seletor para confirmar. Verá agora as temperaturas apresentadas no formato que escolheu.
4. A sua churrasqueira Traeger® foi concebida para funcionar com a porta fechada. Abrir a porta da churrasqueira aumenta muito o tempo de cozimento.
 - Ao colocar alimentos congelados, crus, frios ou não cozidos na grelha, isso pode resultar em uma queda temporária da temperatura interna da churrasqueira.
5. Não sobrecarregue a superfície de cozimento com quantidades excessivas de alimentos que vão além das bordas da área de cobertura da bandeja de gotejamento EZ-Clean™. Isso pode causar interferência com o fluxo de ar de cozimento adequado e pode prolongar o tempo para atingir a temperatura definida.
6. Leve sempre em consideração o tipo de alimentos que está a cozinhar:
 - Alimentos finos precisam de fogo alto e tempos de cozimento mais curtos, enquanto alimentos mais grossos precisam de fogo baixo e tempos de cozimento mais longos.
 - Os legumes demoram mais tempo a cozinhar do que as carnes às mesmas temperaturas de cozedura.
 - Verifique sempre se a temperatura interna da carne que você está cozinhando atinge uma temperatura segura para comer.
 - A função Keep Warm (Manter quente) não foi concebida para cozinhar devidamente os alimentos.
7. Mantenha a churrasqueira limpa. Inspeccione regularmente sua churrasqueira para ver se há gordura acumulada. A maioria dos incêndios de graxa são causados por não fazer a manutenção adequada da churrasqueira e não limpar o Traeger® Grease Management System (TGMS) de forma consistente (consulte “Manutenção da churrasqueira” nas páginas 28-30). Tome cuidado ao não carregar quantidades excessivas de alimentos que pode liberar grandes quantidades de gordura inflamável (por exemplo, mais de meio quilo de bacon). Se os seus cozinhados anteriores tiverem produzido grandes quantidades de gordura inflamável, é altamente recomendável que a gordura seja limpa da churrasqueira antes de a usar novamente.

SERVIÇO



O LENDÁRIO SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE DA TRAEGER é o melhor do mercado. Se você tiver alguma dúvida sobre a sua churrasqueira Traeger® ou precisar de dicas sobre como cozinhar seu primeiro peru nas festividades, nossos especialistas experientes estarão à sua disposição. Estamos aqui para ajudá-lo 365 dias por ano, incluindo feriados. Para obter assistência com montagem, instalação, operação segura, peças ou atendimento geral ao cliente (somente em inglês), você pode visitar nosso site [bringer.com/support](https://www.traeger.com/support) ou pode telefonar ou escrever para:

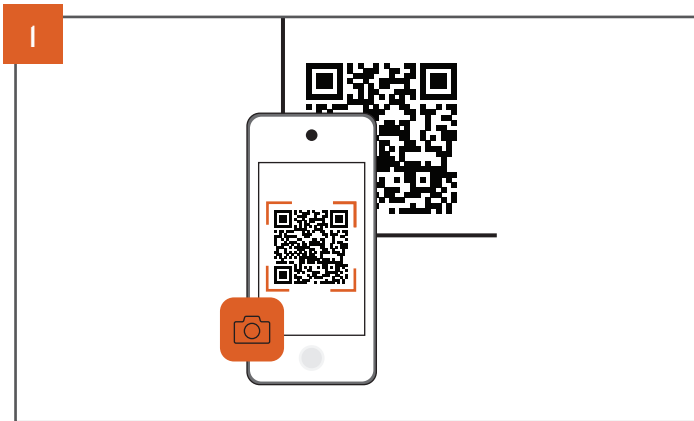
APOIO AO CLIENTE TRAEGER

Por favor visite: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

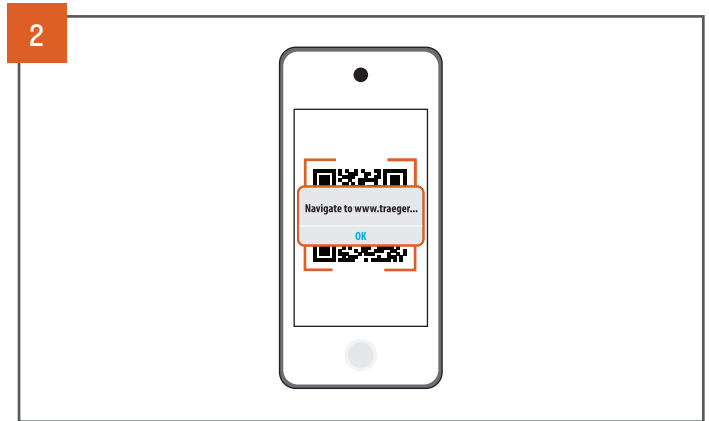
Para telefone, ver em: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Endereço Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

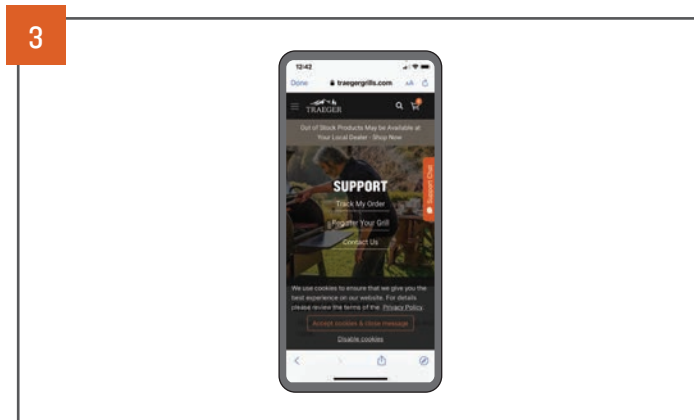
O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE DA TRAEGER É APENAS UMA VARREDURA



Abra a câmera do seu telefone e aponte-a para o código QR.



Aguarde o registro da câmera e toque na notificação ou banner quando ele aparecer na tela.



As informações relacionadas ao código serão carregadas automaticamente.



OBSERVAÇÕES

GARANTIA LIMITADA DA CHURRASQUEIRA TRAEGER



GARANTIA LIMITADA DE 10 ANOS

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Dinamarca, ("Traeger") garante esta churrasqueira Traeger® pelos componentes, cobertura e período de garantia listados na tabela abaixo sob uso normal e manutenção adequada. Esta garantia é concedida além de seus direitos como comprador de acordo com as leis de seu país de residência e não o priva da proteção concedida a você pelas leis de seu país de residência. O respectivo período de garantia começa a partir da data de conclusão do contrato de compra original de um revendedor autorizado Traeger e é concedido aos clientes na Europa. Uma lista de revendedores autorizados Traeger está disponível em <https://www.traeger.com/dealers> (juntos cada um é um "Vendedor Autorizado"). O período de garantia e a cobertura das peças de reposição devem ser os seguintes:

Períodos de garantia e cobertura		
Componentes	Período de Garantia	Cobertura
Corpo, pernas, portas de armário, prateleira inferior, prateleira pintada / tampa da tremonha	10 Anos	Não enferrujará
Controlador, motor helicoidal, helicoidal e ventilador	3 Anos	Defeitos de material e fabricação
Bandeja de gotejamento, corpo de proteção térmico EvenFlow™, defletor de calor, suporte de rack de esmalte interno	3 Anos	Defeitos de material e fabricação
Grelhas esmaltadas, de ferro fundido e inox	3 Anos	Não enferrujará
Hot Rod, Sensor de Pellet, Cabo, RTD, Sensor de Chama, Sensor de Porta, Termopar, Junta de Tampa e Placa de Indução	2 Anos	Defeitos de material e fabricação
Raios	2 Anos	Defeitos de material e fabricação
Sonda de carne e Sonda de carne sem fio	2 Anos	Não enferrujará

As churrasqueiras Traeger® são projetadas para serem modulares para um reparo simples por usuários regulares. A obrigação total da Traeger sob esta garantia será fornecer a você a substituição de quaisquer peças defeituosas e fornecer-lhe instruções sobre como fazer a substituição você mesmo. Traeger pode substituir peças defeituosas por peças novas ou recondiçionadas. A Traeger reserva-se o direito de inspecionar qualquer churrasqueira (frete pago pela Traeger) e de analisar qualquer informação de uso, incluindo, sem limitação, quaisquer dados da churrasqueira conectada digitalmente (na medida coberta pela política de proteção de dados). Para validar e processar uma reclamação de garantia, a Traeger pode exigir que você forneça evidências razoáveis do seu problema, incluindo a participação em chats de vídeo, conversas telefônicas, fornecimento de fotos e outras informações relevantes. As despesas de mão-de-obra relacionadas com a substituição de peças defeituosas e despesas de frete para o envio de peças serão pagas por você.

Sem limitar as exclusões declaradas acima, não há cobertura de garantia para: (i) danos na pintura causados por queima de graxa; (ii) exposição aos raios ultravioleta; (iii) desgaste normal; e (iv) empenamento da bandeja coletora ou defletor de calor. Além disso, esta garantia não se aplica se: (i) a churrasqueira não for montada ou operada de acordo com as instruções de operação da Traeger fornecidas com esta churrasqueira; (ii) a churrasqueira não foi comprada da Traeger ou de um vendedor autorizado; (iii) a churrasqueira é revendida ou trocada para outro proprietário; (iv) houve uso não autorizado de quaisquer componentes, peças ou acessórios de terceiros; (v) Com o grelhador foram utilizados combustíveis que não sejam pellets de madeira concebidos para grelhas de pellets de madeira e churrasqueiras; (vi) pellets de aquecimento do fogão a lenha são utilizados na churrasqueira; (vii) a churrasqueira foi usada em uma aplicação comercial ou de serviço de alimentação; (viii) o usuário permitiu que a churrasqueira fosse danificada, abusada ou de outra forma falhou em manter a churrasqueira de acordo com as instruções de operação da Traeger; ou (ix) houve qualquer modificação não aprovada desta churrasqueira.

Observe que, como a Traeger não é capaz de supervisionar ou controlar a qualidade de seus produtos vendidos por vendedores não autorizados, a garantia da Traeger está disponível apenas se você comprou sua churrasqueira de um vendedor autorizado. A garantia da Traeger se estende apenas a produtos adquiridos de um vendedor autorizado.

Para processar uma solicitação de garantia, entre em contato com o Atendimento ao Cliente da Traeger no número de telefone ou endereço listado acima. Traeger exige prova da data de compra de um vendedor autorizado. Portanto, recomendamos que você guarde seu recibo de venda ou fatura junto com este manual com seus documentos valiosos.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE GARANTIA IMPORTANTES

- Não somos responsáveis por itens perdidos em trânsito quando devolvidos a nós para fins de garantia. Por esse motivo, é altamente recomendável obter um número de rastreamento ou confirmação de entrega ao enviar seu pacote.
- O componente a ser substituído que você nos enviar passa a ser propriedade da Traeger e não será devolvido a você.

Esta garantia será regida pelas leis da Dinamarca. Esta escolha de lei não o priva da proteção concedida a você pelas leis de seu país de residência.





BEM-VINDO
À
TRAEGERHOOD

SIGA-NOS @TRAEGERGRILLS



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

traeger.com