



TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

MANUAL, DO PROPRIETÁRIO

TIMBERLINE & TIMBERLINE XL

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.



T07088A-PT

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.

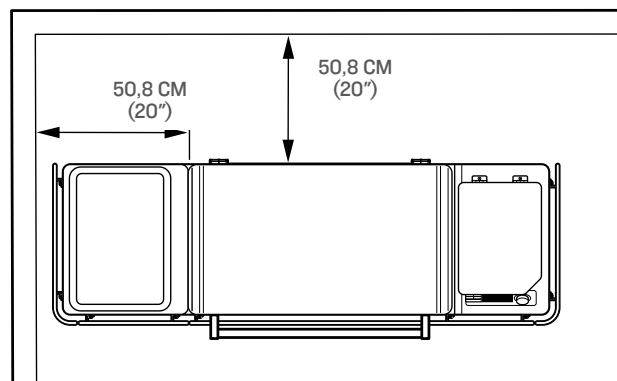
⚠ PERIGO Perigo de monóxido de carbono:

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 limpa a sua churrasqueira Traeger®. Os incêndios gerados por gordura são causados por uma manutenção inadequada da churrasqueira e pela falta de limpeza do sistema de gestão de gordura Traeger® de uma forma regular (consulte "Manutenção da churrasqueira" nas páginas 29-30).

- 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 churrasqueira, 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 irão fluir corretamente no braseiro e pode acumular e causar danos à churrasqueira.
- Sempre certifique-se de que o escudo 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 churrasqueira até que o fogo esteja completamente apagado e a churrasqueira esfrie. Até que o fogo se extinga e a churrasqueira esfrie:

- **Não** mova a churrasqueira;
- **Não** jogue água na churrasqueira; e
- **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 churrasqueira 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, escudo 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 29-30). Substitua o braseiro, escudo térmico EvenFlow™, bandeja de gotejamento de graxa, regulador de graxa e grelhas de churrasqueira, reinicie a churrasqueira e retome o cozimento.

⚠ AVISO Risco de incêndio

Sempre deixe a churrasqueira esfriar completamente antes de usar a função sem-fim.

⚠ 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** desloque a churrasqueira durante o seu funcionamento. Deixe a churrasqueira esfriar bem antes de a deslocar 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 sem-fim.
- **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 26, 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.
- **AVISO!** As grelhas ficam extremamente quentes quando pré-aquecidas. Tenha cuidado ao carregar alimentos nas grelhas ou inserir ou ajustar a sonda de carne.
- **Nunca** mova a churrasqueira com a tampa aberta. Sempre feche a tampa da churrasqueira 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

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES CONTINUADAS

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.

- **⚠ PERIGO** Não abra a porta da churrasqueira para arejar a churrasqueira. Fique longe da churrasqueira 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 churrasqueira” e deve ser evitada. Se você não tiver feito a manutenção adequada da churrasqueira, conforme descrito na seção “Manutenção da churrasqueira”, nas páginas 29-30, pode ocorrer um incêndio por gordura.
- Se ocorrer um aroto, deixe a churrasqueira esfriar completamente, remova todos os componentes internos (incluindo grelhas, bandeja de gotejamento, escudo térmico EvenFlow™, regulador de graxa e braseiro) e limpe completamente todas as cinzas e pellets da churrasqueira e braseiro (consulte a página 30, “Limpeza das cinzas do interior e à volta do braseiro”) e certifique-se de que a graxa e outros resíduos foram removidos (consulte as páginas 29-30, “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 todas os pellets do tambor de fogo. Encha a tremonha com novos pellets e escorve o sem-fim (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.

⚠ AVISO 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®.

- Evite que água e outros líquidos entrem no fogão de indução. O líquido dentro do cooktop de indução pode causar choque elétrico.
- 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 aterrado nº 14 AWG para 120 V modelos 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 brincam com o aparelho.

⚠ CUIDADO Use pellets adequados

- Esta churrasqueira foi concebida e aprovada apenas para churrasqueiras 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 DESLIGADO e desligue o cabo de alimentação. Deixe a churrasqueira arrefecer devidamente. Abra a porta e remova todos os alimentos, as grelhas a churrasqueira, o tabuleiro de recolha de pingos de gordura e o escudo térmico EvenFlow™.
- 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 30-31.)
- Certifique-se de que o braseiro esteja devidamente encaixado com a borda do mesmo encostando debaixo do tubo de rosca transportador.
- 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 LIGAR 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 DESLIGAR. 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 churrasqueira está FRIA e as cinzas apagadas e FRIAS antes de verificar o receptor de graxa + cinza EZ Clean™.
- 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.
- Se você estiver colocando a churrasqueira em uma inclinação íngreme, é recomendável usar os suportes de apoio para garantir que a churrasqueira não tombe.
- 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:
 - Reorientar 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
- 10 CONHECENDO A SUA CHURRASQUEIRA
- 13 PRIMEIROS PASSOS PARA 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
- 25 DESLIGANDO A SUA CHURRASQUEIRA
- 26 LIMPEZA DA TREMONHA
- 27 FUNÇÕES DA CHURRASQUEIRA
- 29 MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA
- 31 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 32 SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO
- 33 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 EMPAREL- HAMENTOS



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

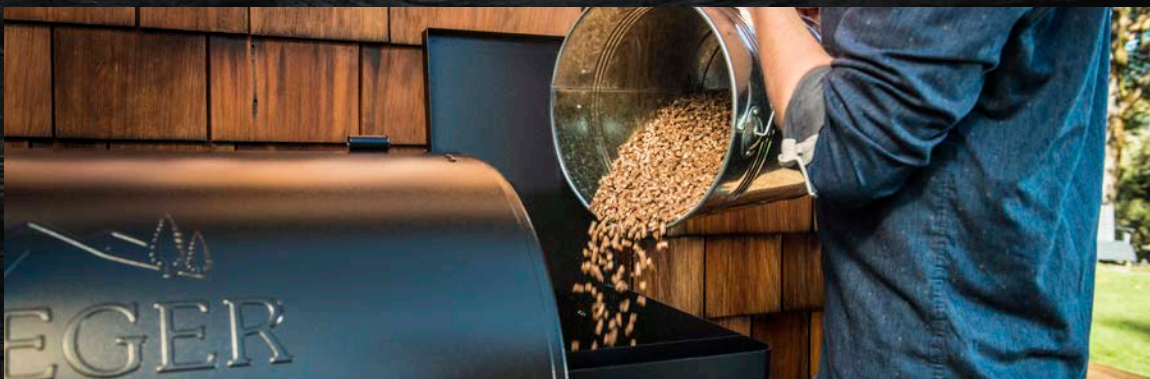
COMO NOSSOS PELLETS SÃO FEITOS



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



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

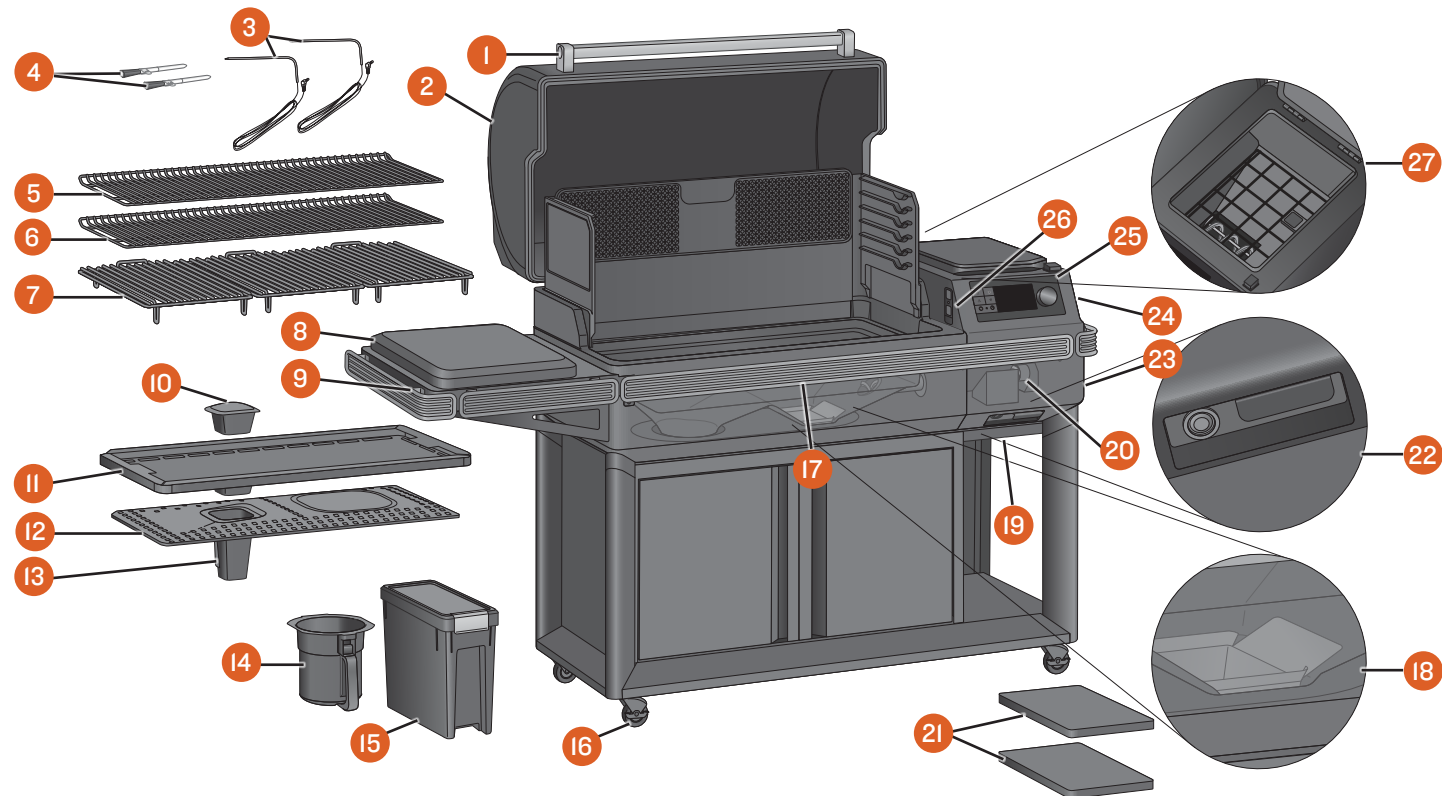


3 Os pellets **alimentam o fogo e adicionam sabor** para tornar as refeições inesquecíveis.

CONHECENDO A SUA CHURRASQUEIRA

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

PEÇAS E FUNCIONALIDADES DA CHURRASQUEIRA

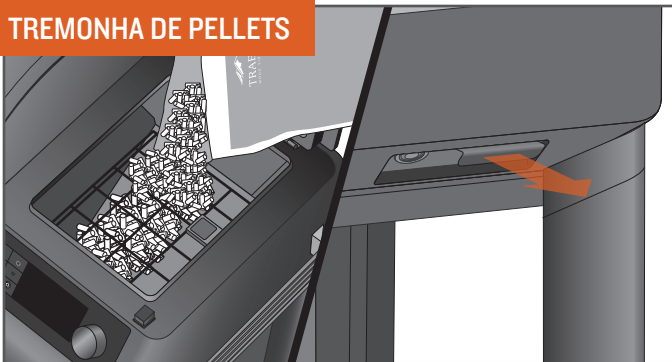


PEÇA	DESCRIÇÃO	PEÇA	DESCRIÇÃO
1	PEGA DA PORTA	15	CAIXA DE PELLETS STAYDRY™
2	PORTA DA CHURRASQUEIRA	16	RODAS
3	MEDIDOR DE CARNE WIRED	17	P.A.L. TRILHO DE ACESSÓRIOS POP-AND-LOCK™
4	MEDIDOR DE CARNE BLUETOOTH	18	BRASEIRO
5	TERCEIRA GRADE DA CHURRASQUEIRA	19	PORTA DE LIMPEZA DA TREMONHA (TRASEIRA DA CHURRASQUEIRA)
6	SEGUNDA GRADE DA CHURRASQUEIRA	20	SEM-FIM (INTERIOR DA TREMONHA DE PELLETS)
7	GRADES DE GRADE DE 1ª NÍVEL	21	PRATELEIRAS
8	COOKTOP POR INDUÇÃO	22	BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL (FRENTE DA TREMONHA DE PELLET) E ALAVANCA DA PORTA DE LIMPEZA DA TREMONHA
9	PRATELEIRA LATERAL	23	CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTACÁVEL (PARTE TRASEIRA DO RESERVATÓRIO DE PELLET)
10	COLETOR DA GORDURA	24	TREMONHA DE PELLETS
11	BANDEJA DE GOTEJAMENTO EZ-CLEAN™	25	CONTROLADOR TRAEGER COM TECNOLOGIA WIFIRE®
12	ESCUDO TÉRMICO EVENFLOW™	26	SENSOR E LUZ DA TAMPA
13	TUBO DE GORDURA	27	INTERIOR DA TREMONHA DE PELLETS COM GRELHA
14	RECEPTOR DE GRAXA + CINZA EZ-CLEAN™		

CAPACIDADE DE PESO

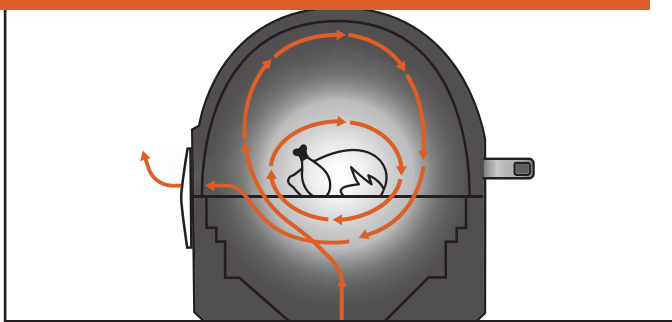
Prateleira: 27.2 kg (60 lbs) Armário 54.4 kg (120 lbs)

TREMONHA DE PELLETS



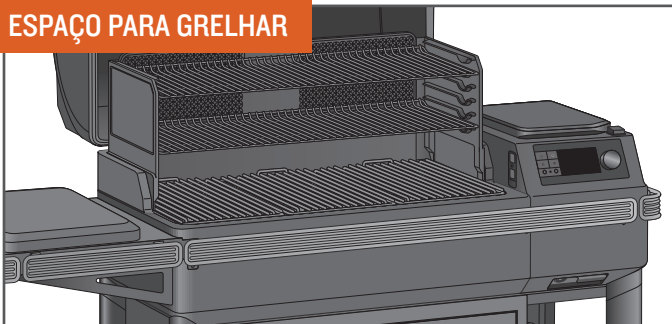
A tremonha de pellets com capacidade 10 kg (22-lb) manterá você cozinhando por horas, afastando-o da churrasqueira e voltando para as coisas que deseja fazer. Os pellets podem ser esvaziados com um simples puxão de uma alavanca.

FORMATO DA CHURRASQUEIRA / ESCAPE PARA BAIXO



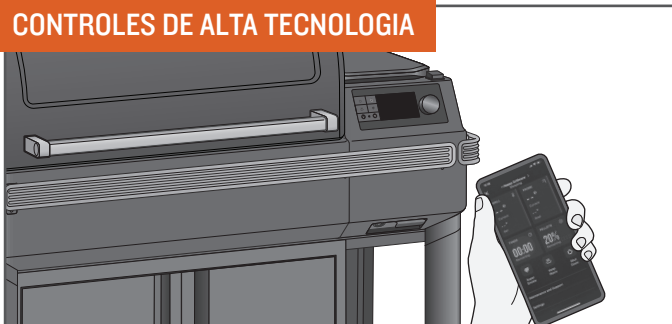
A forma de barril com a assinatura da Traeger cria um vórtice de convecção. Faz circular o ar quente e fumado à volta da câmara de cozedura, envolvendo a comida com calor a lenha para uma cozedura uniforme de todos os lados. O ar enfumaçado está sempre presente durante o cozimento, mesmo que você não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

ESPAÇO PARA GRELHAR



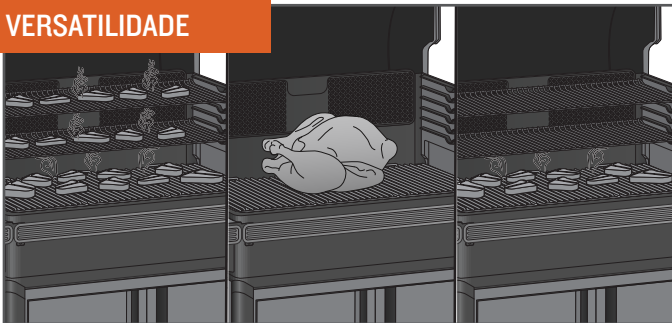
Com 0,39-0,59 m² (616-924 pol.²) de espaço para grelhar, sua churrasqueira Traeger® tem espaço para pedidos de t-bones ou costelas de tamanho grande, com espaço suficiente para lidar com esses acompanhamentos, também.

CONTROLES DE ALTA TECNOLOGIA



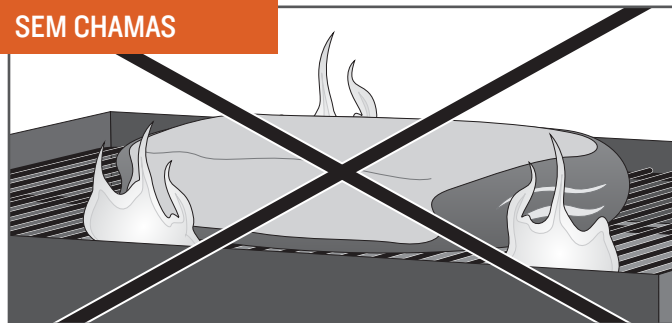
Com a churrasqueira Traeger®, controlar sua grade é tão fácil quanto puxar o telefone. A tecnologia WiFIRE® permite-lhe definir e ajustar automaticamente as temperaturas com receitas transferidas da nossa aplicação Traeger. Para transferir a aplicação para Android, aceda à Google Play Store; para Apple, 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 de grelha ajustável de três camadas oferece opções para carregar todas as três grelhas para um verdadeiro banquete; remova as grelhas superiores para alimentos mais altos, como um peru colossal.

SEM CHAMAS

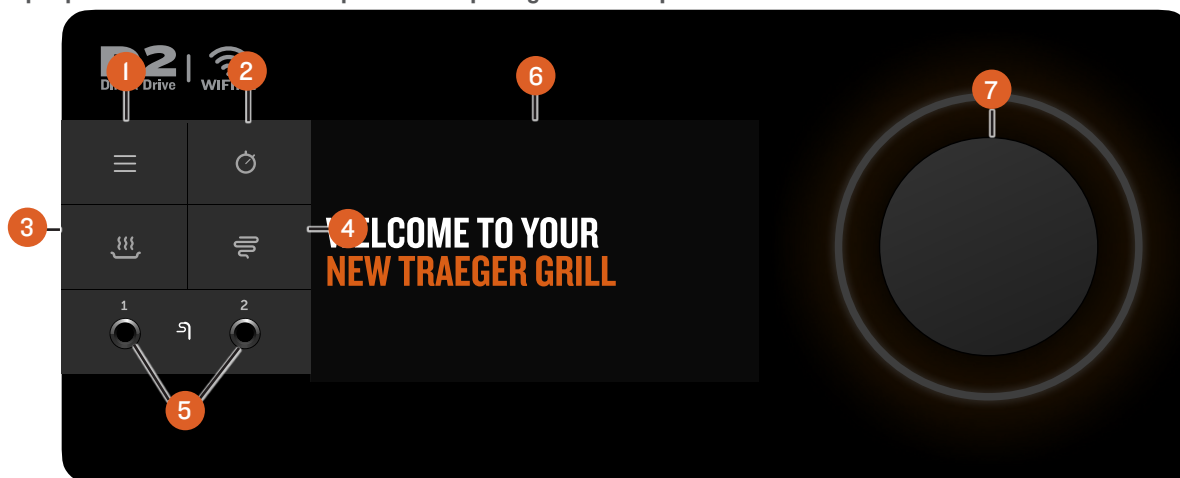


Não precisa de se preocupar com os pingos a chamejar e a causar desagradáveis bolas de fogo que destroem a carne, porque as churrasqueiras a lenha da Traeger cozinham por calor indireto. Todos os pingos são canalizados com segurança para o receptor de graxa + cinza EZ-Clean™ para facilitar o descarte.

SUGESTÃO: Mantenha a sua churrasqueira limpa. Consulte "Sugestões de utilização" (página 32) e "Manutenção da churrasqueira" (página 29).

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 **LIGADO**, gire o botão de seleção o toque em qualquer um dos botões no lado esquerdo da tela para ligar a churrasqueira.



OBSERVAÇÃO: As alterações de temperatura são normais para as 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 da churrasqueira a 74°C para manter os alimentos quentes sem os cozinhar demasiado.

4 SUPER DEFUMADO

Selecione SUPER DEFUMADO a qualquer momento enquanto grelha, quando a temperatura de cozedura estiver entre 74°–107°C, para aumentar a quantidade de fumo libertada e, assim, obter um sabor defumado adicional.

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 churrasqueira fica sempre bem à vista na tela inicial. Para definir ou ajustar a temperatura da churrasqueira 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

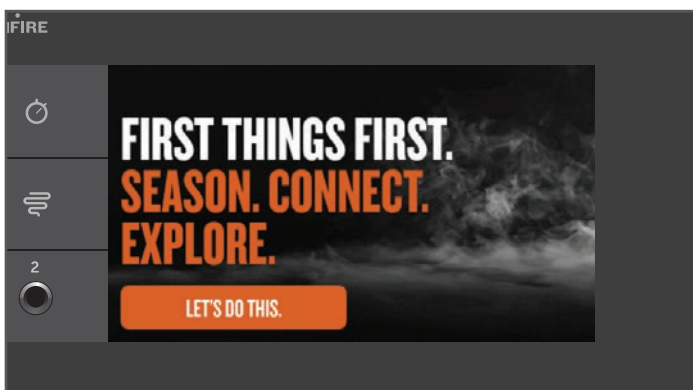
- **WiFIRE® CONNECTIVITY (Conectividade de WiFIRE®)** – A partir desta seleção, você pode conectar sua churrasqueira ao Wi-Fi de sua casa e emparelhar quaisquer dispositivos Traeger Bluetooth.
- **ACCESSORIES (Acessórios)** – A partir desta seleção, monitore todos os acessórios e suas configurações, 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 cuidado)** – As churrasqueiras Traeger® são construídas com alguns dos as mais altas medidas de qualidade na indústria; no entanto, os problemas podem surgir. 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-lo 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 de conexão para controlador e energia. Depois de um teste curto, sua churrasqueira exibirá uma lista de componentes e se que 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 disponíveis para esclarecer qualquer dúvida. Consulte essas informações de contato sempre que precisar.
- **ABOUT GRILL (Sobre a churrasqueira)** – a partir desta 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 Configurações no menu para ajustar as configurações de exibição, configurações de temperatura e muito mais.
 - Brightness (Brilho) – Rode o seletor para ajustar o contraste do display de I (baixo) até IO (alto). A definição por defeito é 5. Pressione a parte central do seletor para confirmar e voltar ao menu “Settings” (Configurações).
 - Sound (Som) – Liga e desliga o altifalante de controlo da churrasqueira. A definição selecionada será indicada com um *.
 - Units (Unidades) – Gire e pressione o dial de seleção ou toque na tela para escolher entre graus Fahrenheit (° F) e Celsius (° C). A definição 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 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:

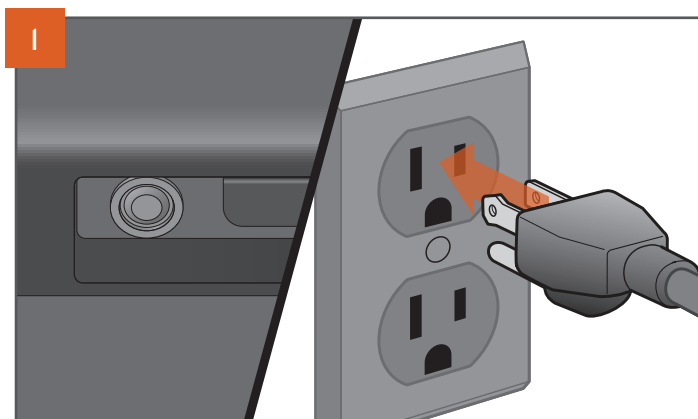
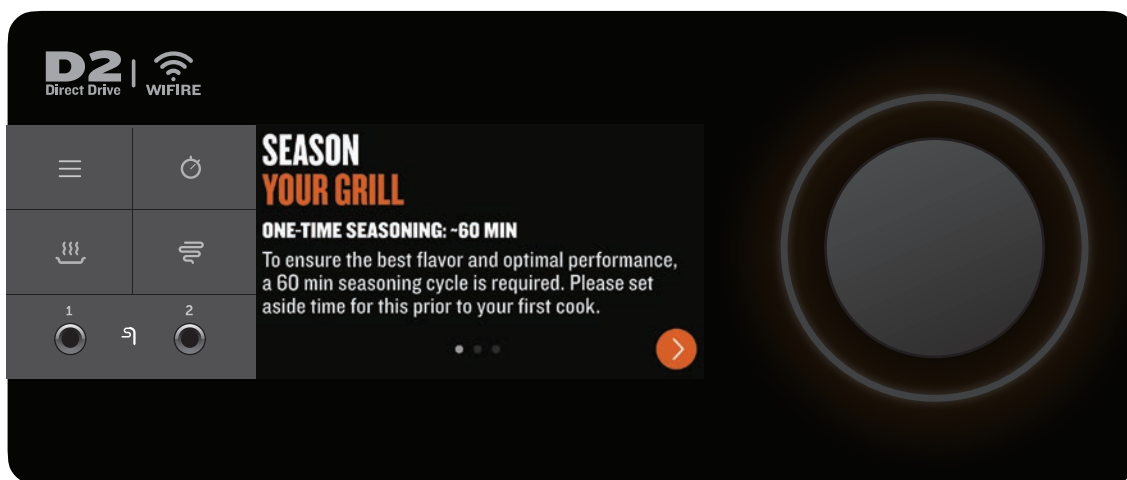
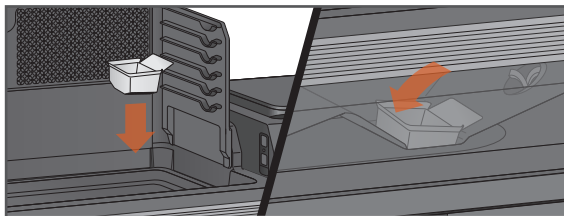


- 1 Tempere o seu churrasco.
OBSERVAÇÃO: Isso deve ser feito antes de cozinhar alimentos em sua churrasqueira.
- 2 Conecte sua churrasqueira WiFIRE® ao Wi-Fi através do aplicativo Traeger.
- 3 Faça um tour pelos incríveis recursos e funções desta churrasqueira a lenha líder do setor.

INTEGRAÇÃO PARTE I: PREPARAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

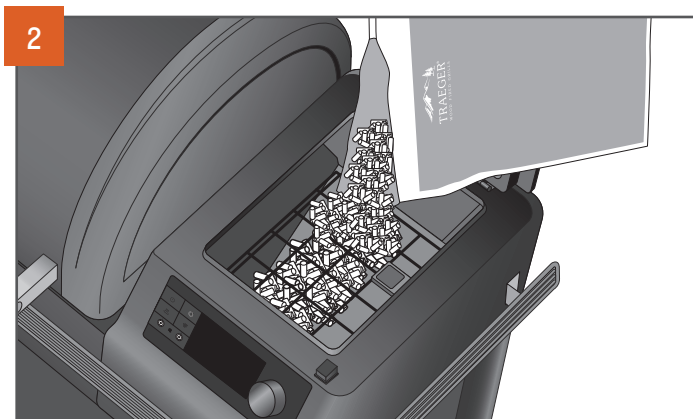
EXIGIDA ANTES DE COZINHAR COM ALIMENTOS E RECOMENDADA PARA CONCLUIR DURANTE O PROCESSO DE INTEGRAÇÃO GUIADO. Para garantir o melhor sabor, o desempenho ideal e o funcionamento adequado e seguro da churrasqueira, siga as instruções abaixo para temperar o seu grelhador e “preparar” o tubo do sem-fim.

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

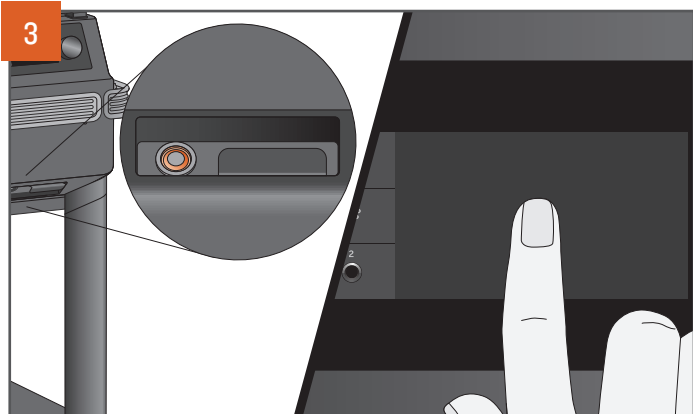


O ASPETO DA FICHA PODERÁ VARIAR CONSOANTE A REGIÃO.

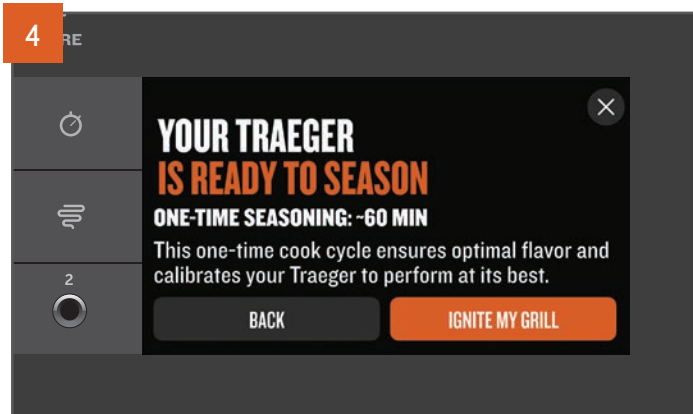
Com o interruptor de alimentação principal na posição DESLIGADO, ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica adequada e ligada à terra.



Feche a tampa do compartimento de alimentação. 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.



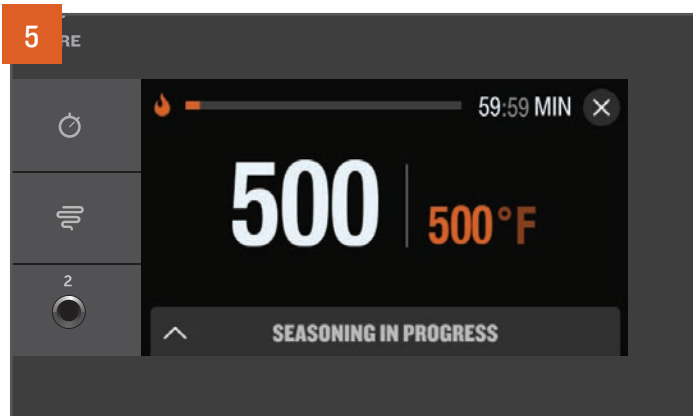
Pressione o botão liga / desliga principal localizado na frente da churrasqueira para LIGAR. Toque em qualquer lugar na tela ou gire o botão de seleção para ativar o controlador. Uma tela inicial aparecerá quando a churrasqueira for ligada.



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.

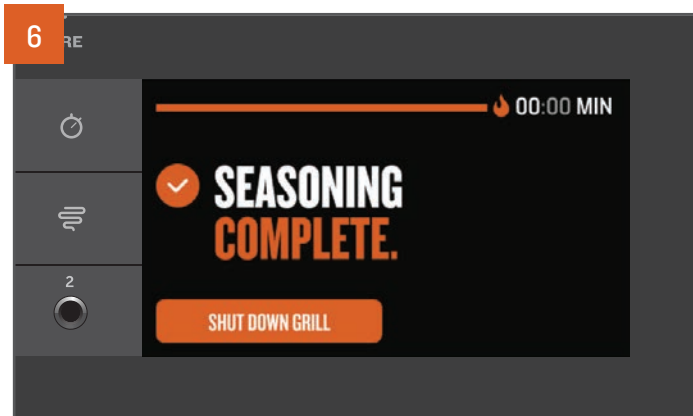
Se você optar por ignorar a experiência de integração, sua churrasqueira pousará nesta tela para temperar manualmente. Um ciclo de tempero é necessário antes de qualquer cozimento e é usado para garantir que a churrasqueira esteja limpa, preparada e pronta para um desempenho ideal (isso acontecerá automaticamente – 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 onboarding, ela passará automaticamente pelo processo de tempero.

OBSERVAÇÃO: Alcançar à temperatura na primeira vez temperando 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 Desliga e pressione para selecionar.

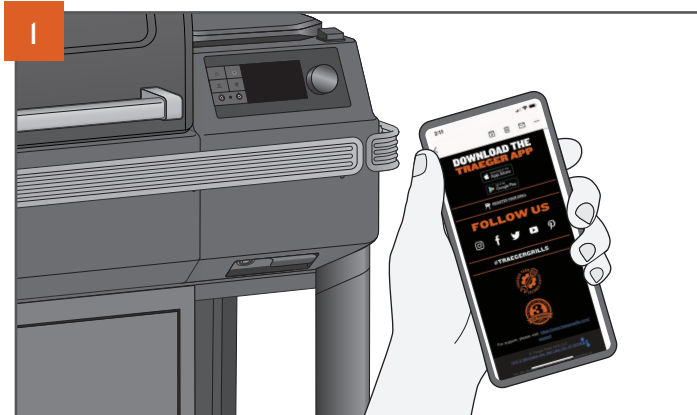
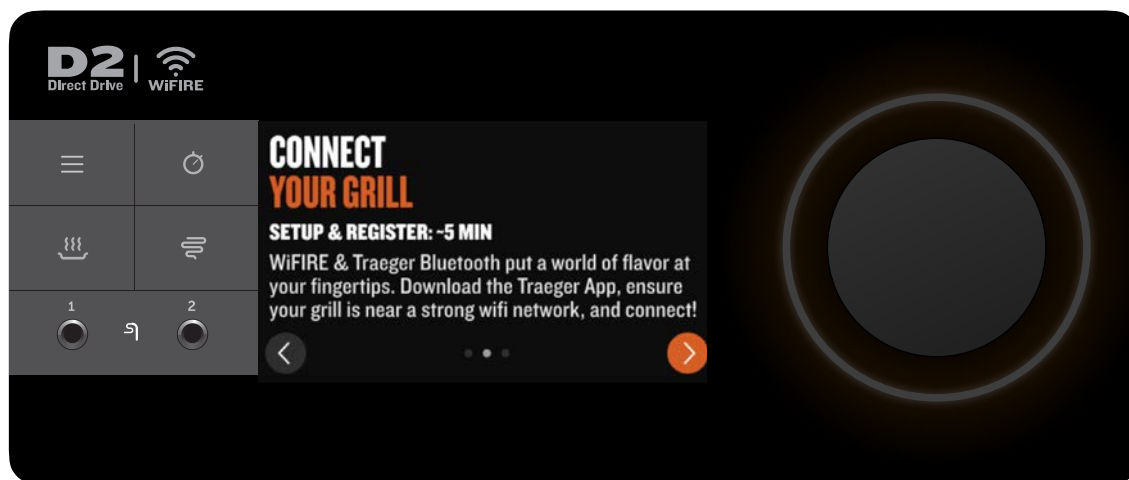
INTEGRAÇÃO PARTE 2: CONECTANDO A SUA CHURRASQUEIRA

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

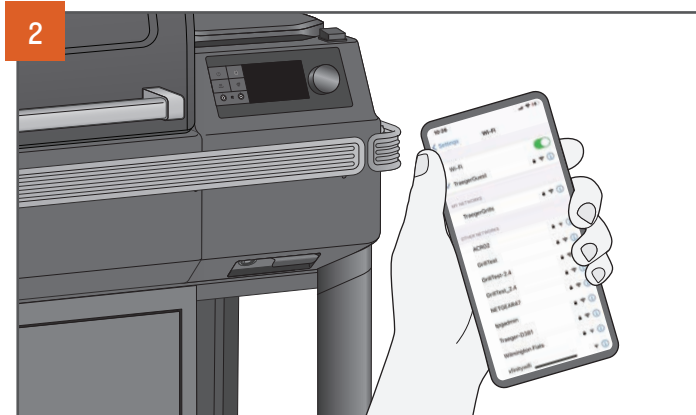
Nossa dedicação está em proporcionar um produto e uma experiência de excelência. Isso significa que estamos constantemente trabalhando para melhorar o desempenho e os recursos das churrasqueiras. Para garantir que o software e firmware funcionem corretamente e estejam atualizados, recomendamos que você conecte sua churrasqueira 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:

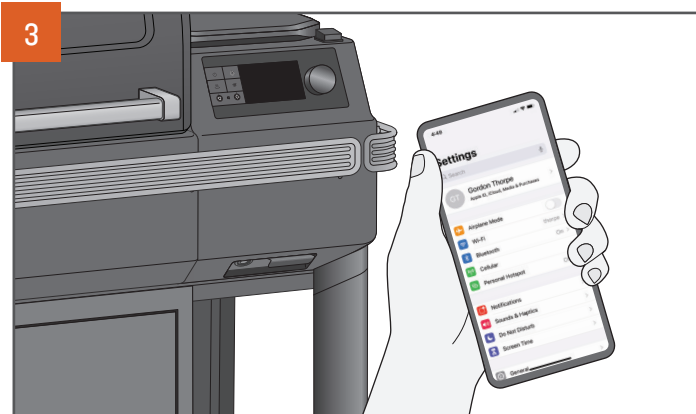
- Certifique-se de que o seu dispositivo inteligente está atualizado com o sistema operativo mais recente e que o Bluetooth esteja LIGADO.
- Para conectar a churrasqueira ao Wi-Fi, a churrasqueira tem de estar ligada. Verifique se o botão principal de energia está no LIGADO.
- O sinal do roteador deve 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. A preparação da churrasqueira está completa somente quando o a tela SEASONING COMPLETE (Preparação da churrasqueira completa) é exibida.



1
Acesse sua Apple App Store ou sua Android Google Play Store para baixar o aplicativo Traeger mais recente.



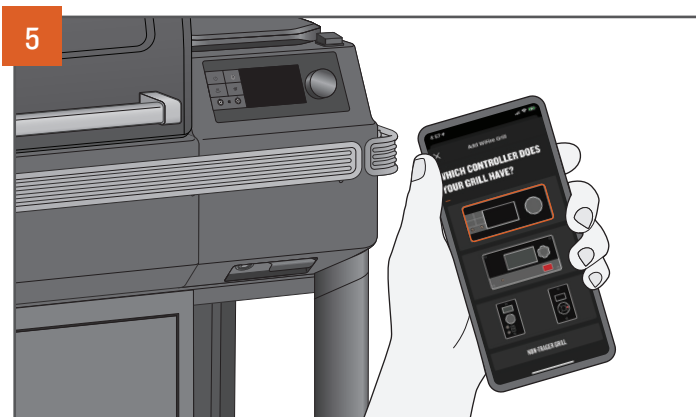
2
Certifique-se de que o seu dispositivo inteligente está ligado à rede Wi-Fi à qual pretende conectar a churrasqueira. O sinal do roteador deve ser de 2,4 GHz, pois a churrasqueira não é compatível com 5 GHz.



Acesse o menu de Settings (Configurações) do seu dispositivo inteligente para garantir que o Bluetooth esteja ativado no dispositivo.



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 WiFIRE® Connectivity (Conectividade WiFIRE®) no menu e siga as instruções para Conectar a churrasqueira.

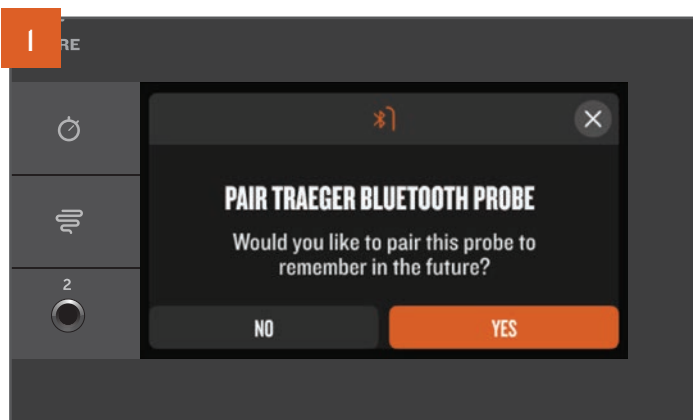


Na tela de seleção do controlador, selecione o controlador que corresponde à sua churrasqueira e siga as etapas no seu aplicativo para se conectar!

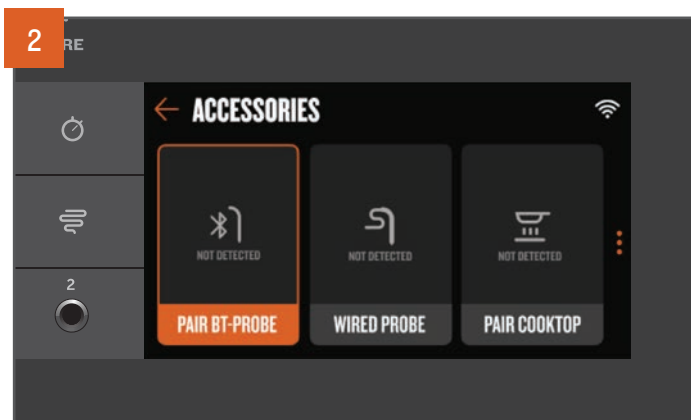
INTEGRAÇÃO PARTE 3: CONECTANDO OS SEUS ACESSÓRIOS

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 Accessories (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

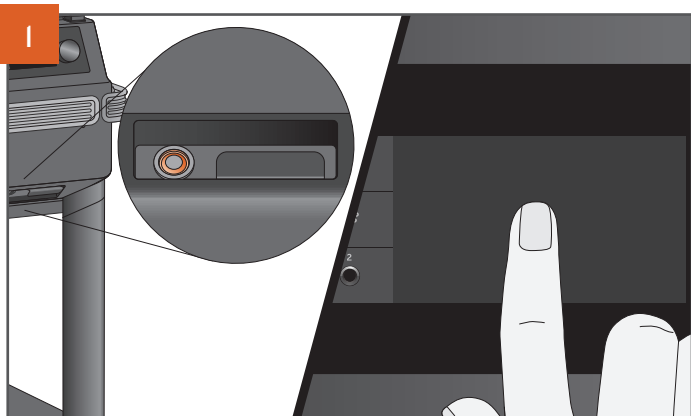
TERÁ DE COMEÇAR COM ESTES PASSOS SEMPRE QUE USAR A CHURRASQUEIRA.

LISTA DE VERIFICAÇÃO ANTES DE USAR A CHURRASQUEIRA

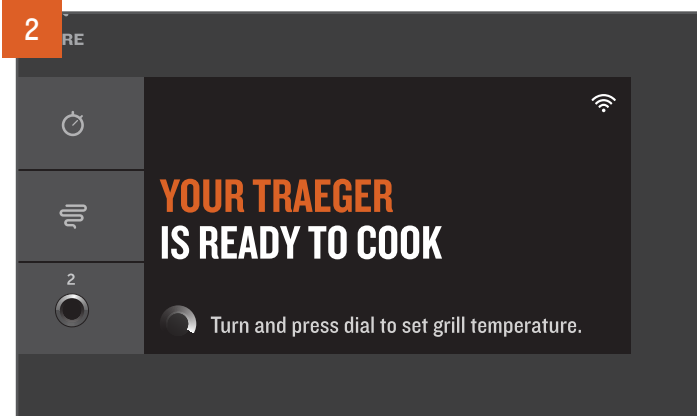
1. Verifique e faça a manutenção necessária:
 - Limpe o sistema de gerenciamento de gordura Traeger®:
 - Bandeja de gotejamento EZ-Clean™
 - Tubo de drenagem de graxa
 - Receptor de graxa + cinza EZ-Clean™
 - Remova as cinzas quando ouvir o alerta da churrasqueira (ou após aproximadamente 30 horas de 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:
 - Escudo térmico 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 compartimento de alimentação.
8. Feche a porta da churrasqueira.

COZINHANDO NA SUA TRAEGER

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



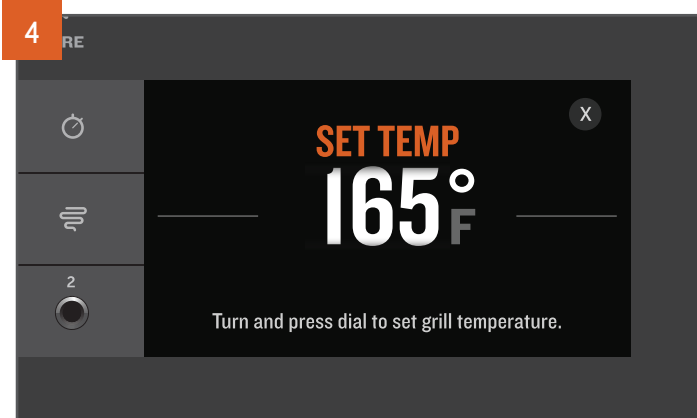
Com a porta fechada, pressione o botão liga / desliga principal localizado na frente da churrasqueira para LIGADO. Toque em qualquer lugar na tela ou gire o dial de seleção para acordar o controlador. Uma tela inicial aparecerá após alguns segundos enquanto a churrasqueira liga.



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.



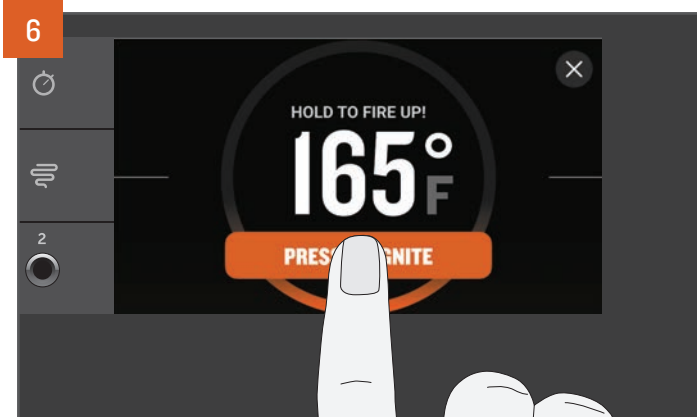
Para selecionar a temperatura, gire o controle de seleção para a direita ou para a esquerda.



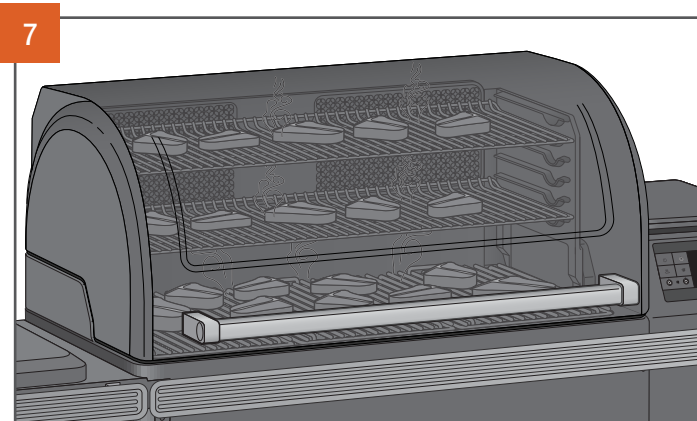
A temperatura selecionada é exibida.



Pressione a parte central do seletor para selecionar a temperatura a ascender a churrasqueira.

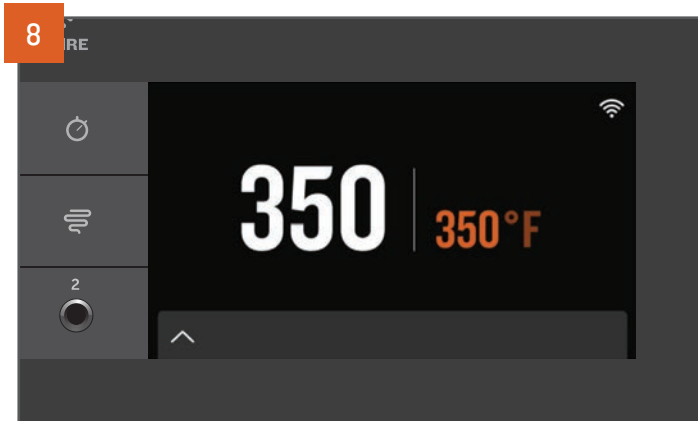


Uma vez que sua temperatura é selecionada, você será solicitado a acender sua churrasqueira. Pressione e segure o botão na tela de toque por cerca de 2 segundos até que a churrasqueira exiba que está “acendendo” com sucesso. Começará o ciclo automático de acendimento e pré-aquecimento. O ventilador e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



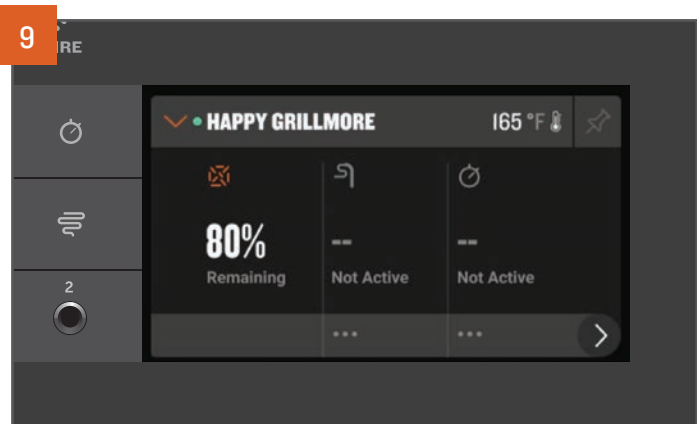
7

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 churrasqueira.



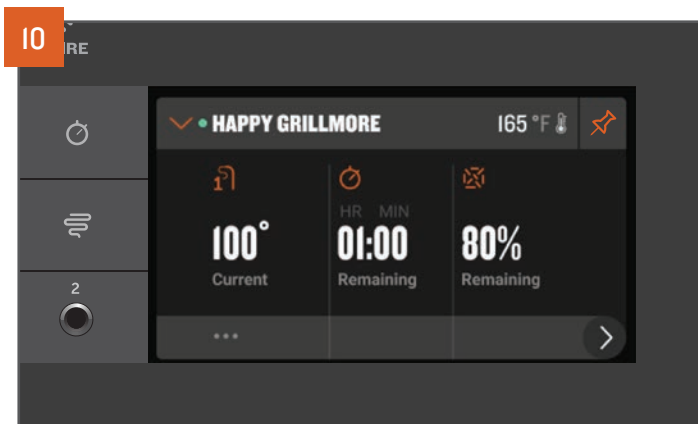
8

Na Traeger, gostamos do que é simples. A temperatura da churrasqueira fica sempre bem à vista na tela inicial. Para mudar a temperatura, sempre acesse esta tela inicial. Rode o seletor 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 (Traeger Dashboard). 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 churrasqueira 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

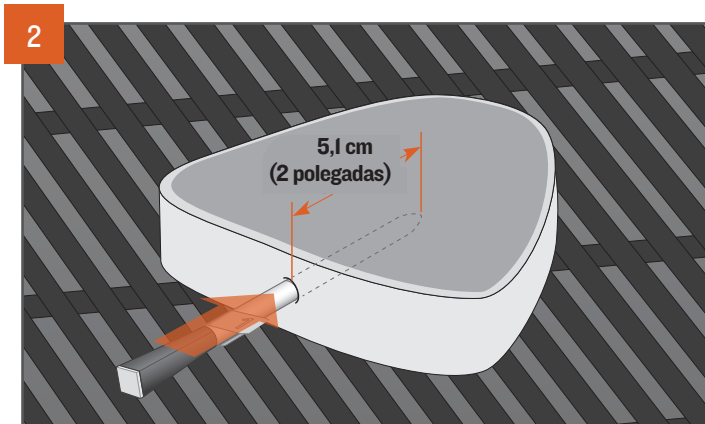
COZINHAR COM UM MEDIDOR BLUETOOTH Use estes métodos quando a receita especificar uma temperatura alvo interna para os seus alimentos. Consulte o Traeger® Wireless Probe Guida rápida de inicialização para obter mais detalhes.

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 “Cozinhando na sua Traeger” na página 20 para ligar a churrasqueira. 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.



Insira a ponta do medidor até o entalhe 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 e 5,1 cm (2 polegadas) na proteína. Depois de inserir o medidor, coloque os alimentos na grelha pré-aquecida.

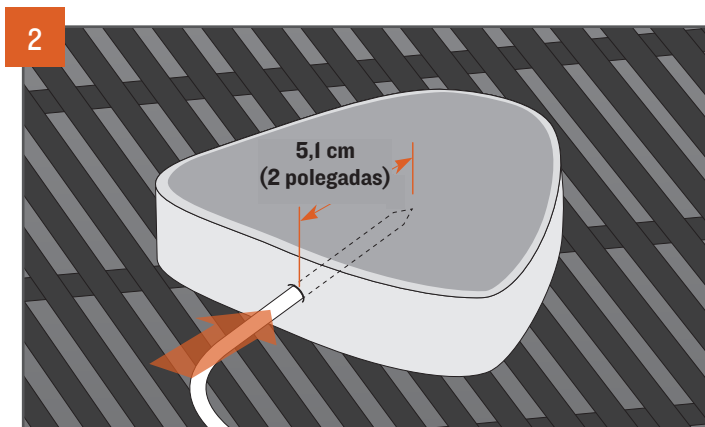
COZINHANDO COM MEDIDOR COM FIO Você pode usar um medidor com fio quando sua receita especifica uma meta de temperatura interna para a comida.



Consulte “Cozinhando na sua Traeger” na página 20 para ligar a grelha. Ligue a sonda ao cabo 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.

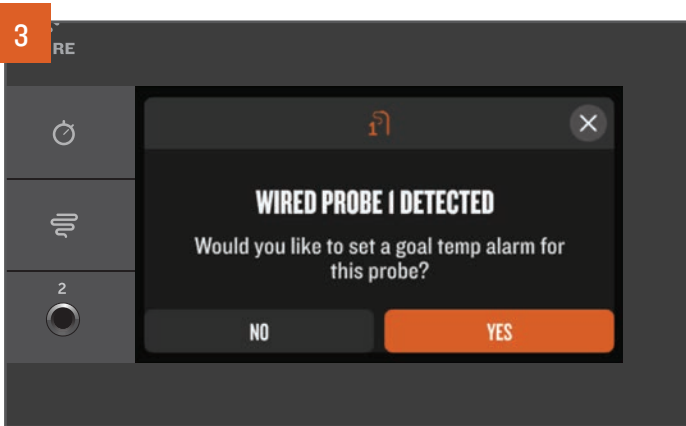
IMPORTANTE: As sondas ficarão extremamente quentes após o uso. Tenha cuidado ao removê-los da grelha.



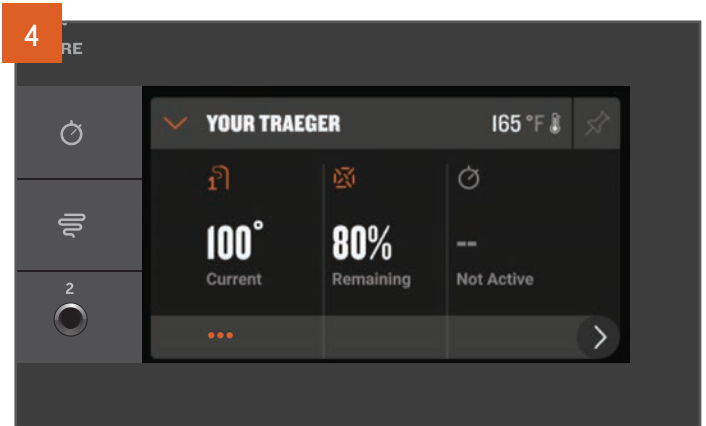
Insira a ponta do medidor até a metade na parte mais espessa da proteína - evite tocar em qualquer osso ou particularmente na parte gordurosa da proteína. O medidor precisa estar na proteína pelo menos 5,1 cm (2 polegadas). Este medidor pode não ser adequada se você não puder inserir o mesmo na parte mais espessa da proteína e 5,1 cm (2 polegadas) na proteína. 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.



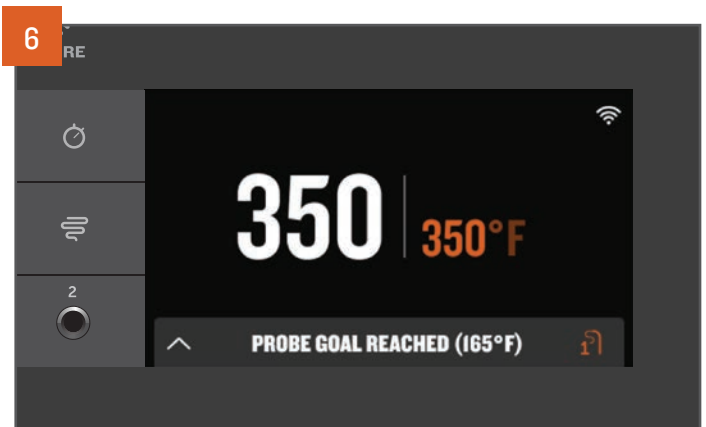
Para cozinhar em uma temperatura interna, defina um alarme de objetivo da sonda. Quando você conecta uma sonda Bluetooth ou com fio pela primeira vez, um pop-up fornece um atalho para definir facilmente um alarme de temperatura objetivo. Selecione YES (Sim) e siga as instruções.



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.



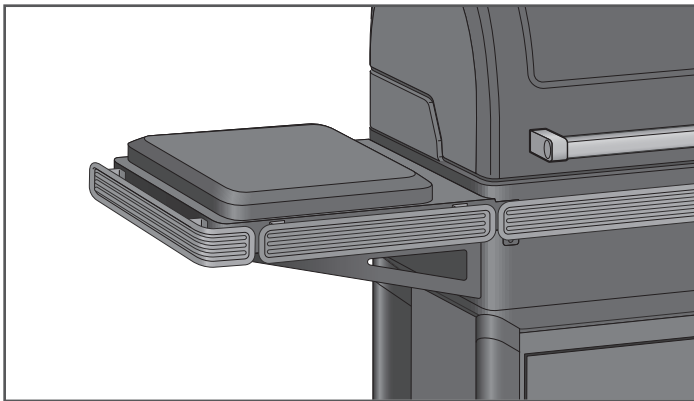
Será emitido um som quando a carne atingir a temperatura do alarme definido. Se estiver usando o aplicativo Traeger, você também receberá uma notificação push no seu dispositivo inteligente conectado.

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.

COZINHANDO COM ACESSÓRIOS CONTINUAÇÃO

ACESSÓRIOS DE MONITORAMENTO Use o Painel e / ou o item do menu principal Acessórios para monitorar facilmente todos os acessórios e suas configurações, como temperaturas, definir as temperaturas de meta do medidor, calibração e muito mais.



COOKTOP DE INDUÇÃO TRAEGER® - Use o cooktop de indução Traeger® para todas as suas necessidades de cozimento, refogar, tostar e fritar à parte. Basta girar o botão do cooktop de indução para definir os níveis de potência. Tanto o aplicativo Traeger quanto o Painel de controle da grade monitorarão as temperaturas definidas e fornecerão informações sobre quaisquer alertas ou avisos. Consulte o manual do proprietário do cooktop de indução Traeger® para obter mais detalhes.

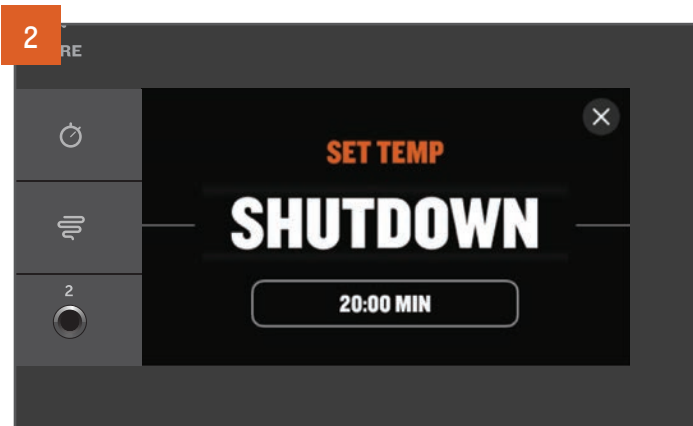
DESLIGANDO A SUA CHURRASQUEIRA O CICLO DE DESLIGAMENTO EXPLICADO

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.

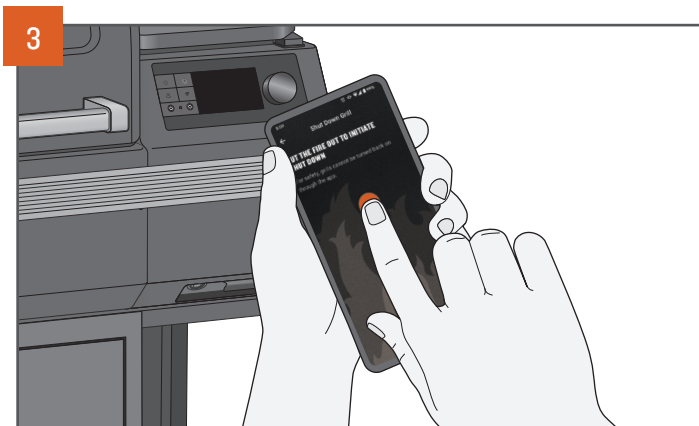
Para iniciar um ciclo de desligamento, desligue sua churrasqueira de uma das seguintes maneiras:



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 de desligamento”).



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



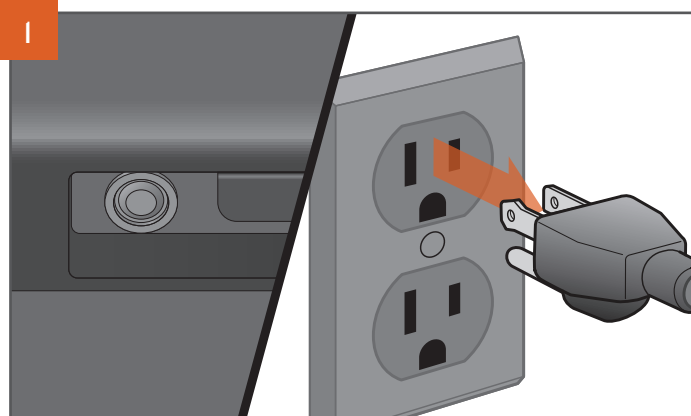
Use o aplicativo Traeger para iniciar o ciclo de desligamento de sua churrasqueira de qualquer lugar a qualquer momento.

OBSERVAÇÕES:

- O ciclo de desligamento minimiza o risco de eventos adversos futuros, como queimaduras. Queimaduras ocorrem quando o fogo do braseiro queima pellets no tubo de rosca distribuidor, fazendo com que o fogo volte para a 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 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.

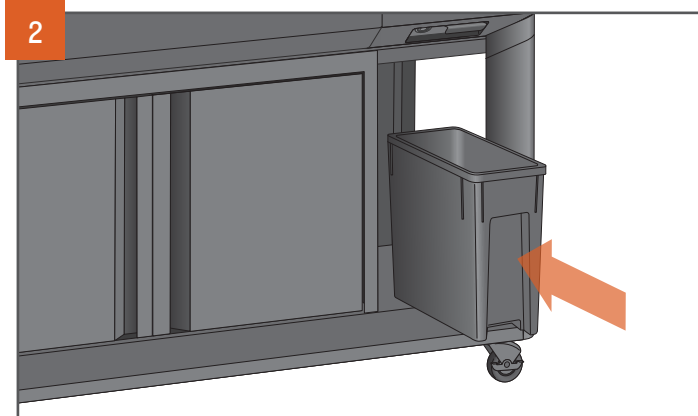
LIMPEZA DA TREMONHA

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.

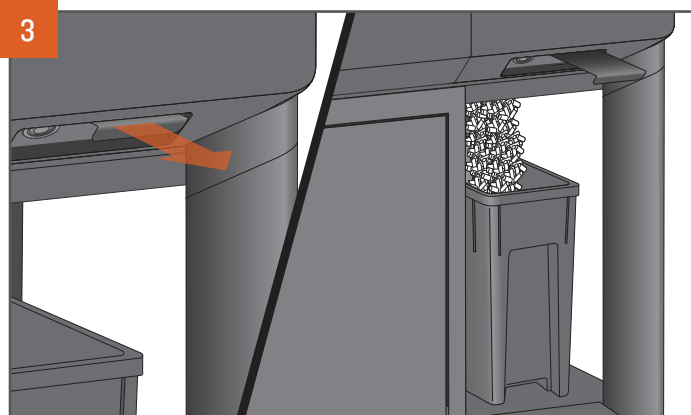


O ASPETO DA FICHA PODERÁ VARIAR CONSOANTE A REGIÃO.

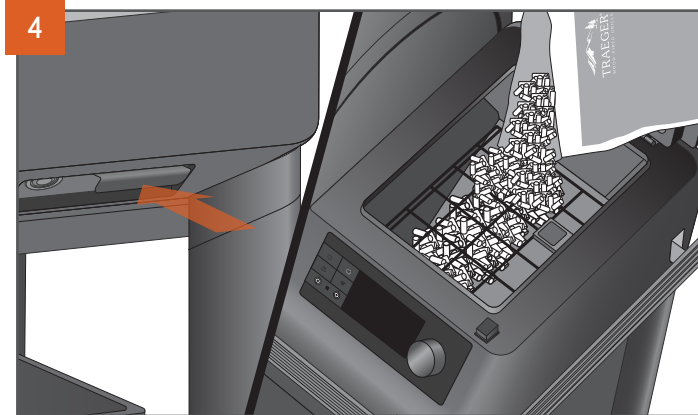
Pressione o botão de alimentação principal para DESLIGAR e desconecte o cabo de alimentação. Se a churrasqueira ainda estiver quente, deixe-a esfriar completamente.



Ao esvaziar a tremonha, certifique-se de que a caixa de pellets Traeger® StayDry™ seja colocada diretamente sob a caçamba.



Puxe a alavanca diretamente para fora para liberar os pellets. Os pellets vão esvaziar na caixa de pellets StayDry™. Poderá necessitar de uma espátula ou colher para arrastar os pellets restantes para fora da tremonha. Aspire qualquer serragem restante da tremonha e do sem-fim.



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 DURA 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®.



TIMER (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 cronômetro.
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 Timer é definido, você retornará à tela inicial e o Timer iniciará automaticamente a contagem regressiva.

PARA CANCELAR O TEMPORIZADOR:

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

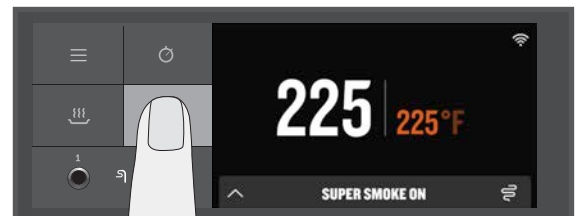


OPÇÃO SUPER SMOKE (SUPER DEFUMADO)

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:

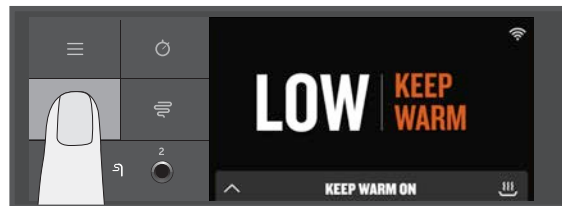
- A função Super Smoke (Super defumado) só pode ser ativada com uma temperatura da churrasqueira compreendida entre 74°–107°C (165°–225°F).
- A fumaça será fina e azul.



FUNÇÕES DA CHURRASQUEIRA CONTINUAÇÃO

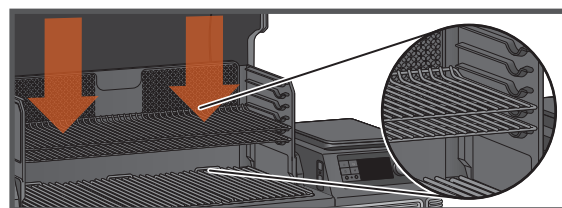
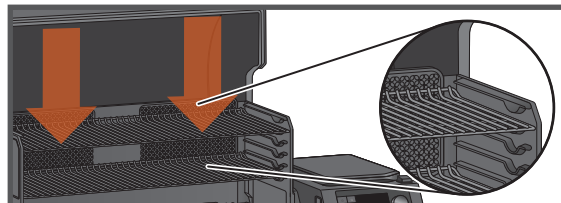
FUNÇÃO KEEP WARM (MANTER QUENTE)

Keep Warm (Manter quente) pode ser usado para pausar o ciclo de cozimento a qualquer momento durante o cozimento e manter a temperatura da churrasqueira em 74°C (165°F). Pressione o ícone keep warm para ativar a função. Prima novamente ícone Keep Warm (Manter quente) 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.

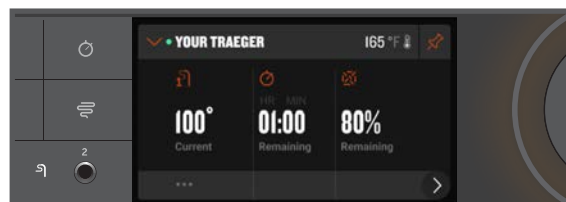


SENSOR DE PELLETS TRAEGER

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%.

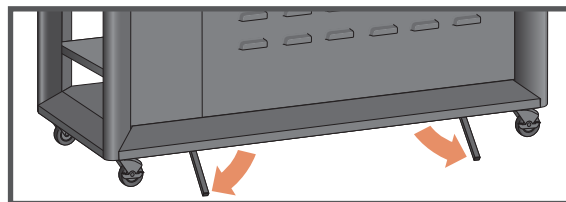
Se o Sensor de Pellets Traeger estiver devidamente ligado, apresenta "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%" ("Sensor de pellets nível de pellet: XXX%"). Se o Sensor de Pellets Traeger não estiver devidamente ligado, apresenta "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%." ("Nível de pellet desconectado do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



APOIOS

Apoios fáceis de usar na parte traseira da grade evitam que a grade tombe se estiver em uma inclinação íngreme.

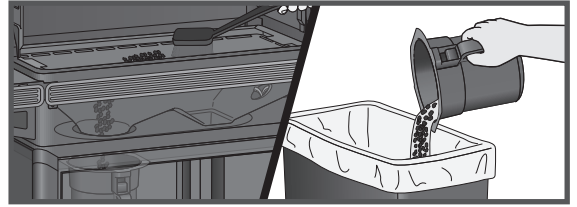


MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA

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 churrasqueira esfriar a uma temperatura quente, raspe as grades da grelha e limpe essa gordura extra da bandeja de gotejamento (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!

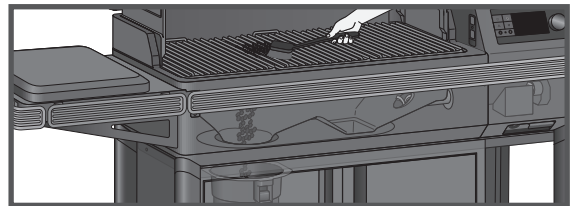
1. ANTES DE CADA COZIMENTO:

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



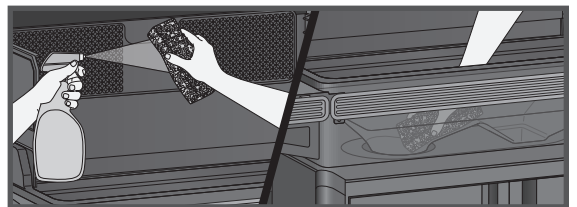
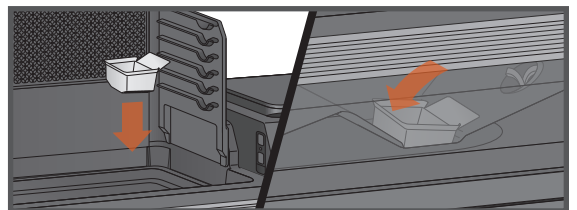
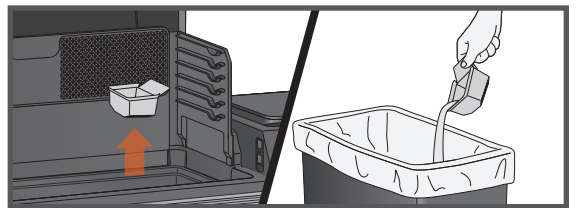
2. DEPOIS DE CADA COZIMENTO:

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



3. MENSALMENTE:

Verifique o braseiro 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 tudo de rosca distribuidor. Raspe o creosoto da tampa protetora 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 gordura e limpe o tubo coletor de gordura.



IMPORTANTE: Cobrir a bandeja coletora com qualquer coisa, incluindo papel alumínio ou forros, afetará significativamente o desempenho da grelha e poderá danificar a bandeja coletora ou a grelha.

MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA CONTINUAÇÃO

⚠ AVISO 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.

⚠ AVISO 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 DO RECEPTOR DE GRAXA + CINZA EZ-CLEAN™ (CADA UTILIZAÇÃO)

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

⚠ AVISO Deixar de esvaziar o receptor de graxa + cinza EZ-Clean™ 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 cozimentos, gotas de gordura cairão sobre (i) a bandeja de gotas e serão canalizadas para (ii) o tubo de drenagem de gordura, (iii) para serem coletadas no receptor de graxa + cinza EZ-Clean™. Estes são os componentes do sistema de gestão de gordura Traeger (TGMS). A gordura 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.

⚠ AVISO 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 no receptor de graxa + cinza 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 escudo 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: A exaustão da corrente de ar descendente da Traeger deve ser inspecionada pelo menos duas vezes por ano para determinar quando é que ocorre uma acumulação 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 sem-fim. 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):

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

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

O excesso de cinzas no braseiro dificultará a ignição e pode fazer com que o fogo se apague. 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 de gordura e a tampa do escudo térmico EvenFlow™ para fornecer acesso à fogueira e ao interior da grelha, incluindo a bandeja do

ventilador. Grande parte das cinzas que estão fora do braseiro podem ser removidas da churrasqueira com uma pequena pá metálica de lareira ou outra ferramenta semelhante.

▲ AVISO 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. Logo que o braseiro esteja limpo, remova o saco do aspirador e coloque-o no recipiente de metal descrito abaixo sem demora.

9. ELIMINAÇÃO DAS CINZAS:

▲ AVISO 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:

▲ AVISO 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 :

▲ AVISO 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 Traeger® All Natural Cleaner ou 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 voltar a colocar o escudo térmico EvenFlow™, o receptor de graxa + cinza EZ-Clean™ e as grelhas da churrasqueira, ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica adequada, ligada à terra, e coloque o interruptor na posição LIGADO (I). Depois de definir a temperatura e pressionar IGNITE, 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, execute o ciclo de desligamento. Deixe a churrasqueira arrefecer. Está agora pronto para voltar a colocar o escudo térmico EvenFlow™, o receptor de graxa + cinza EZ-Clean™, as grelhas da churrasqueira e os alimentos na churrasqueira.

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 I6.

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 (Configurações). 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 coletora. 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. Inspeção 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 sistema de gerenciamento de gordura Traeger® (Traeger® Grease Management System) (TGMS) de forma consistente (consulte "Manutenção da churrasqueira" nas páginas 29-30). 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 tiver alguma dúvida acerca da sua churrasqueira Traeger® ou precisar de sugestões da primeira vez que cozinhar um peru no dia de Ação de Graças, pode contar com o apoio dos nossos técnicos especializados. 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 ou pode telefonar ou escrever para:

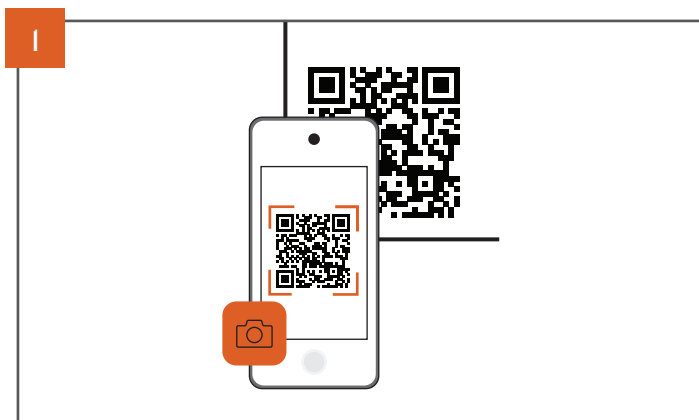
APOIO AO CLIENTE TRAEGER

Por favor visite: traeger.com/support

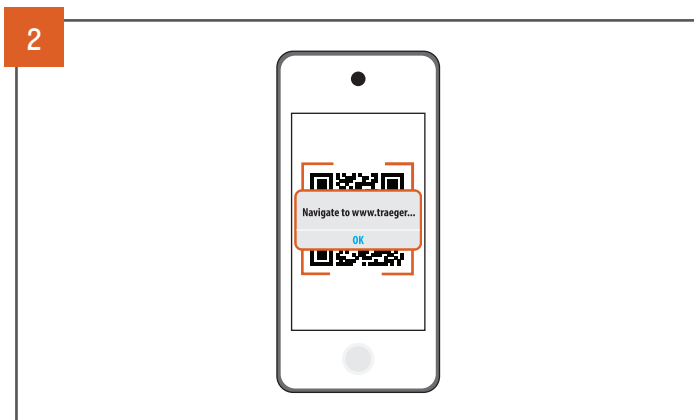
Para telefone, ver em: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

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

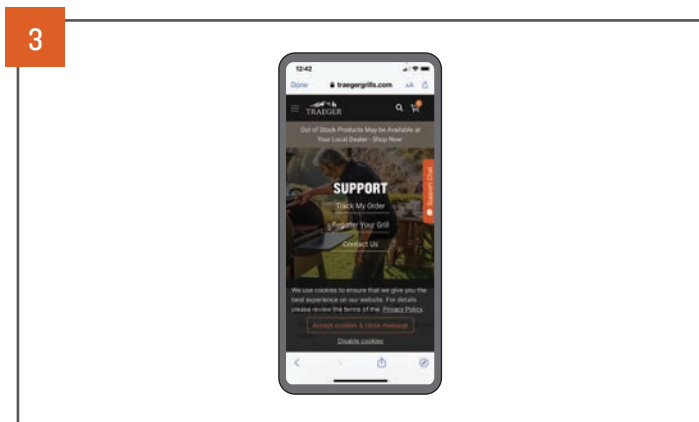
O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE DA TRAEGER É APENAS UMA VARREDURA



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.



GARANTIA DA CHURRASQUEIRA TRAEGER



GARANTIA LIMITADA DE 10 ANOS

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattogatvej 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 escudo 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
Medidor de carne e Medidor 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