



MANUAL DEL PROPIETARIO

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

BIENVENIDO A LA REVOLUCIÓN DEL ASADO A LA LEÑA.
QUEREMOS QUE OBTenga LO MÁXIMO DE SU TRAEGER.

Escanee aquí para acceder a este manual en diferentes idiomas, así como para aprender cómo configurar, curar y aprovechar al máximo su parrilla.



T07088A-ES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR SU PARRILLA TRAEGER®

UNA CAUSA PRINCIPAL DE INCENDIOS ES NO MANTENER LOS ESPACIOS LIBRES (ESPACIOS DE AIRE) REQUERIDOS ENTRE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES Y SU PARRILLA. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE ÚNICAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

Si se maneja y mantiene adecuadamente, cocinar con un fuego de leña en una parrilla Traeger® le brinda años de disfrute a usted, sus amigos y familiares. Su nueva parrilla Traeger® está especialmente diseñada para facilitar la cocción y, al mismo tiempo, brindarle un rendimiento óptimo con los alimentos más sabrosos.

Lea este manual completo antes de la instalación y operación. Cualquiera que use esta parrilla también debe leer el manual completo antes de operarla. No seguir estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los oficiales de bomberos o de construcción locales sobre las restricciones y los requisitos de inspección de la instalación en su área. **Guarde estas instrucciones.** Si está ensamblando esta unidad para otra persona, facilite este manual para que el propietario lo lea y lo guarde para futura referencia.

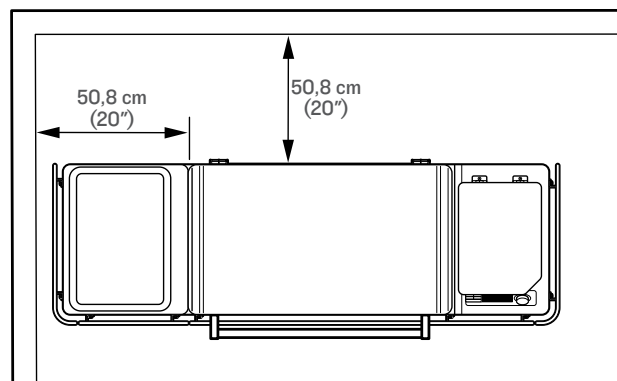
⚠ PELIGRO Peligro de monóxido de carbono

La quema de pellets de madera produce monóxido de carbono que puede provocar enfermedades, lesiones graves y/o la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia, a sus mascotas u otras personas:

- Utilice su parrilla Traeger® solo en exteriores, en un área bien ventilada. Esta parrilla está diseñada SOLAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.
- **Nunca** use su parrilla Traeger® en cualquier área cerrada o en cualquier área sin ventilación adecuada.
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y de drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio

- Cuando utilice su parrilla Traeger®, mantenga una distancia **MÍNIMA** de 50,8 cm (20 pulgadas) desde la parrilla a cualquier material combustible cercano, incluidos las barandillas de madera, revestimientos de casas, marcos de ventanas, muebles, árboles y receptáculos de basura, etc.



- No instale ni opere esta parrilla en interiores o debajo de un techo o alero inflamable.
- No instale ni opere su parrilla Traeger® sobre pisos o superficies combustibles.
- No coloque una funda para parrilla ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la parrilla.
- Retire las ollas y sartenes mientras el artefacto en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio

- Mantenga su parrilla Traeger® limpia. Los incendios por grasa son causados por no mantener adecuadamente su parrilla y no limpiar su sistema de control de la grasa de Traeger® de manera constante (consulte "Manteniendo su parrilla" en las páginas 29-30).

- Incluso si hay suficiente espacio en la parrilla, tenga cuidado de no introducir cantidades excesivas de alimentos o alimentos con alto contenido graso (p. ej., beicon) que pueden liberar grandes cantidades de grasa inflamable.
- No coloque alimentos cerca de los bordes de la parrilla, donde las gotas de grasa pueden pasar por alto la bandeja de goteo de grasa y caer al fondo de la parrilla, donde podrían entrar en contacto con las brasas del brasero y encenderse.
- Asegúrese de que el brasero esté bien asentado debajo del tubo de la barrena. Si no se instala correctamente, los pellets no flotarán adecuadamente en el brasero y pueden acumularse y causar daños a la parrilla.
- Asegúrese siempre de que el protector de temperatura EvenFlow™ y la bandeja de goteo estén correctamente asentados en sus soportes de ubicación. Si no se instala correctamente, el calor directo y la llama del brasero podrían provocar un incendio por grasa o dañar el sistema de control de la grasa Traeger®.
- **Nunca** use gasolina, combustible para linternas, queroseno, líquido para encendedores u otros materiales inflamables para iniciar o “refrescar” un fuego.
- **Nunca** use ni almacene líquidos inflamables u otros materiales combustibles cerca de la parrilla.
- **Nunca** intente sobrecargar su parrilla agregando un exceso de pellets u otros materiales combustibles al brasero o la tolva.

▲ PELIGRO En el caso de un incendio por grasa, asegúrese de que la puerta de la parrilla y la tapa de la tolva estén cerradas; inmediatamente después desenchufe la parrilla, si puede hacerlo de manera segura. Aléjese de la parrilla hasta que el fuego esté completamente apagado y la parrilla se haya enfriado. Hasta que el fuego se apague y la parrilla se enfríe:

- **No** mueva la parrilla;
- **No** arroje agua a la parrilla;
- **No** use sal o bicarbonato de sodio para apagar un incendio por grasa; y
- **No** intente sofocar el fuego.

Con la tapa de la parrilla y la tolva cerradas, el fuego carecerá de oxígeno y se apagará. Nunca mantenga la tapa de la parrilla o la tapa de la tolva abierta durante un incendio por grasa; si la puerta de la parrilla está abierta, use una herramienta no combustible que le permitirá cerrar la puerta de la parrilla manteniendo una distancia segura de esta. Se debe usar un extintor de incendios aprobado para todas las clases (clase ABC) si no hay fuego dentro de la parrilla. Si ocurre un incendio incontrolado, llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. Cuando el fuego esté totalmente apagado, deje que la parrilla se enfríe por completo. Retire todo del interior de su parrilla, incluidos todos los componentes internos (rejillas de la parrilla, bandeja de goteo, protector de temperatura EvenFlow™, regulador de grasa y brasero), ollas y sartenes, y alimentos. Limpie toda la parrilla, incluida cualquier acumulación de grasa del Sistema de control de la grasa Traeger® (TGMS) y todas

las cenizas y pellets de la parrilla y el brasero (consulte “Manteniendo su parrilla” en las páginas 29-30).

Reemplace el brasero, el protector de temperatura EvenFlow™, la bandeja de goteo, el regulador de grasa y las rejillas de la parrilla. Reinicie la parrilla y reanude la cocción.

▲ ADVERTENCIA Peligro de incendio

Siempre deje que la parrilla se enfríe completamente antes de usar la función de Barrena.

▲ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras

Las cenizas siempre deben estar completamente frías antes de manipularlas. Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse sobre un piso incombustible o en el suelo, bien alejado de todos los materiales combustibles, a la espera de su eliminación final. Las cenizas deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que se eliminen.

▲ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras

Muchas partes de la parrilla se calientan bastante durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento de la parrilla y posteriormente, se debe tener cuidado para evitar quemaduras mientras la parrilla está caliente.

- **Nunca** deje la parrilla desatendida cuando haya niños pequeños o mascotas presentes.
- **Nunca** mueva la parrilla cuando esté funcionando o caliente. Deje que la parrilla se enfríe completamente y cierre la puerta de la parrilla antes de moverla o intentar transportarla. Si transporta su parrilla en un vehículo después de cocinar en ella, asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y la parrilla esté fría antes de colocarla en cualquier vehículo. Nunca ponga agua en el brasero; atascará la barrena.
- **Nunca** agregue pellets a mano a un brasero caliente. Esto es peligroso y puede sufrir quemaduras graves. Si se queda sin pellets y se apaga el fuego mientras cocina, deje que la parrilla se enfríe por completo y comience de nuevo. (Ver la página 26, instrucciones de “Limpieza de la tolva”).
- **Nunca** toque los utensilios de cocina, la superficie de calentamiento, los alimentos o los líquidos mientras usa la estufa de inducción. Deje que la estufa se enfríe completamente y, retire los utensilios de cocina que contengan alimentos o líquidos calientes de la estufa antes de manipular o limpiar la estufa. Limpiar una superficie caliente con una esponja húmeda podría resultar en quemaduras por vapor.
- Las rejillas de la parrilla y las sondas de carne están extremadamente calientes cuando se calientan previamente. Tenga cuidado al poner alimentos en las rejillas de la parrilla o al insertar, quitar o ajustar las sondas para carne.
- **Nunca** mueva la parrilla con la tapa abierta. Siempre cierre la tapa de la parrilla antes de moverla.

▲ ADVERTENCIA Peligro de ahumado

- Si hay un inicio retrasado y el humo de su parrilla cambia de un humo blanco transparente a un inusual

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINUACIÓN

humo blanco no transparente, espeso y ondeante que se convierte en un humo teñido de amarillo, apague inmediatamente la parrilla con el botón de encendido principal en la parte frontal de la tolva de pellets o, desenchufe el cable de alimentación. **No** inicie el ciclo de apagado.

- **▲ PELIGRO** **No** abra la puerta de la parrilla para ventilar la parrilla. Manténgase alejado de la parrilla hasta que el humo se disipe y la parrilla se enfríe por completo.
- Esto puede ser el resultado de una condición de exceso de pellets, que es causada por la ignición parcial de pellets. Si se permite que continúe bastante tiempo, se acumularán gases que pueden encenderse. Si estos gases se encienden, se quemarán todos a la vez, haciendo un ruido fuerte que puede sorprender y/o lesionar a las personas en las inmediaciones de la parrilla, y la puerta de la parrilla puede abrirse y cerrarse. Esta ocurrencia a veces se conoce como un “burbujeo de la parrilla” y debe evitarse. Si no ha mantenido adecuadamente su parrilla, como se describe en “Manteniendo su parrilla” en las páginas 29-31, también puede producirse un peligroso incendio por grasa.
- Si se produce un burbujeo, deje que la parrilla se enfríe por completo, retire todos los componentes internos (incluidas las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo, el EvenFlow™ protector de temperatura, el regulador de grasa y el brasero) y limpie completamente todas las cenizas y pellets de la parrilla y del brasero (consulte la página 30, “Limpieza de la ceniza del interior y alrededor del brasero”) y asegúrese de que se haya eliminado la grasa y otras acumulaciones (consulte las páginas 29-31, “Manteniendo su parrilla”). Retire todos los pellets de la tolva de pellets. Ejecute la secuencia de cebadura de la barrena para empujar todos los pellets fuera de la barrena y desechar esos pellets. Limpie todos los pellets del brasero. Llene la tolva con pellets nuevos y ceba la barrena (consulte “Incorporación de la parte 1: Curar su parrilla” en la página 14 para obtener instrucciones sobre cómo cebar su barrena).
- **▲ PELIGRO** **No** meta la mano dentro o cerca de la barrena ubicada en la parte inferior de su tolva de pellets. Ocurrirá una lesión grave si la barrena gira y su mano queda atrapada en la barrena. No retire el protector de alambre en su tolva de pellets. No se debe realizar ningún mantenimiento en o alrededor de la barrena mientras la parrilla está encendida o enchufada a la corriente.

▲ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica
Existe voltaje peligroso que puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o la muerte.

- Se debe proporcionar protección con interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI) en el circuito(s) o salida(s) que se utilizarán para el funcionamiento de esta parrilla Traeger®.
- Evite que el agua y otros líquidos se introduzcan al interior de la estufa de inducción. El líquido dentro de la estufa de inducción podría causar una descarga eléctrica.
- Desconecte el cable de alimentación antes de reparar la parrilla, a menos que se indique lo contrario en este manual del propietario.
- Si usa un cable de extensión, use solo un cable de extensión adecuado para uso en exteriores, y así evitar descargas eléctricas de acuerdo con las instrucciones y advertencias que acompañan a ese producto. Este tipo de cable se designa con “W-A” o “W” en la cubierta del cable, como un cable de extensión del tipo de cable: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, o SJTOW-A.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de usar un cable de extensión con conexión a tierra n.º 14 AWG para los modelos de 120 V y un cable n.º 18 AWG para los modelos de 230 V.
- No modifique el enchufe de su parrilla Traeger®, el receptáculo del cable de extensión o el enchufe del cable de extensión de ninguna manera, incluso quitando la clavija de conexión a tierra.
- Asegúrese de que su cable de extensión esté en buenas condiciones. Inspeccione los cables de extensión antes de cada uso en busca de cables sueltos o expuestos y aislamiento cortado o desgastado. Reemplácelo si está dañado. Nunca use un cable de extensión dañado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y el cable de extensión estén bien conectados. No conecte cables de extensión entre sí.
- Mantenga el cable de extensión libre de nieve y agua estancada.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y el cable de extensión no creen un peligro de tropiezo. No pase un cable de extensión a través de una ventana o entrada.
- Cuando no esté en uso, el cable de extensión debe retirarse y almacenarse en un lugar protegido del sol y fuera del alcance de los niños.

▲ PRECAUCIÓN

- Nunca modifique esta parrilla ni instale partes o componentes no autorizados por Traeger para su uso con esta parrilla. Cualquier modificación de esta parrilla o instalación de partes o componentes no autorizados anulará la garantía y puede crear un peligro para la seguridad que incluye, entre otros, un incendio.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN Utilice pellets adecuados

- Esta parrilla está diseñada y aprobada solo para cocinar con pellets de madera totalmente natural, diseñados para parrillas de pellets de madera. El uso de cualquier otro tipo de combustible en esta parrilla anulará la garantía, puede provocar que la barrena se atasque y puede crear un peligro para la seguridad.
- **Para obtener los mejores resultados y sabor, use PELLETS DE MADERA DURA DE LA MARCA TRAEGER® genuinos.**

- Almacene siempre los pellets de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor y otros recipientes de combustible.

⚠ ADVERTENCIA No utilice pellets de combustible.

Nunca use para calentar pellets de combustible en la parrilla porque pueden contener contaminantes y aditivos peligrosos y pueden dañar la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN Temperatura mínima ambiental

- Cuando la temperatura ambiente cae por debajo de -29 °C (-20 °F), se pueden producir daños en la pantalla del controlador.

⚠ ADVERTENCIA La colocación incorrecta de la sonda para carne puede resultar en carnes crudas o poco cocidas, lo que puede aumentar el riesgo de intoxicación alimentaria.

⚠ ADVERTENCIA Si el fuego del brasero se apaga durante la cocción, es importante seguir estos pasos. Si no lo hace, puede provocar un “sobrecalentamiento” peligroso de su parrilla debido a un exceso de pellets sin quemar en el brasero. Esto a menudo es causado por un procedimiento de arranque inadecuado y/o por quedarse sin pellets.

- Presione el botón de encendido principal en la parte delantera de la parrilla para APAGAR y desconecte el cable de alimentación. Deje que la parrilla se enfríe completamente. Abra la puerta y retire todos los alimentos, las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo y el protector de temperatura EvenFlow™.
- Retire todos los pellets y cenizas no quemados del interior y alrededor del brasero. (Consulte las instrucciones para el manejo y la eliminación adecuados de las cenizas en la página 30-31).
- Asegúrese de que el brasero esté bien asentado con el borde del brasero colocado debajo del tubo de la barrena.
- Antes de reemplazar el protector de temperatura EvenFlow™, la bandeja de goteo y las rejillas de la parrilla, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente apropiada con conexión a tierra y presione el botón de alimentación principal a la posición de ENCENDIDO, y comience a cocinar. Los pellets deben caer en el brasero y la barra de calor debe comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).

⚠ ADVERTENCIA No toque la barra de calor.

- Cuando comiencen a salir llamas del brasero, inicie un ciclo de apagado y luego presione el botón de encendido principal a APAGADO. Deje que la parrilla se enfríe. Ahora está listo para volver a colocar el protector de temperatura EvenFlow™, la bandeja de goteo para grasa, las rejillas de la parrilla y los alimentos en la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

- Presione el botón de encendido principal a APAGADO y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar cualquier mantenimiento.
- Asegúrese de que la parrilla esté FRÍA y las cenizas apagadas y FRÍAS antes de revisar la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™.
- La grasa acumulada es más fácil de limpiar cuando la parrilla aún está tibia, no caliente. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomiendan guantes de protección contra el calor.**
- La mejor manera de limpiar las cenizas del brasero es con una aspiradora apropiada, pero es necesario hacerlo con mucho cuidado para evitar el riesgo de incendio. Nuevamente, la limpieza de la ceniza dentro y alrededor del brasero debe hacerse solo cuando la parrilla esté FRÍA.
- Es más fácil limpiar las rejillas cuando aún conservan un poco de calor. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomiendan guantes de protección contra el calor.** Recomendamos mantener un cepillo de limpieza de mango largo cerca de la parrilla. Después de retirar la comida, cepille rápidamente la rejilla de la parrilla. Solo toma un minuto y estará lista la próxima vez que desee usar la parrilla.
- Si coloca la parrilla en una pendiente pronunciada, se recomienda utilizar los soportes para asegurarse de que la parrilla no se vuelque.
- Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para dispositivos digitales de Clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el equipo. Se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
 - Reorientar o reubicar la antena receptora.
 - Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
 - Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor. Consulte con el distribuidor o con un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



**BIENVENIDAS
HACIA
TRAILERIDAD**

TABLA DE CONTENIDOS

2 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

8 EL SABOR IMPORTA

10 CONOZCA SU PARRILLA

13 PRIMEROS PASOS PARA PONER EN MARCHA SU PARRILLA

14 INTRODUCCIÓN PARTE 1: CURANDO SU PARRILLA

16 INTRODUCCIÓN PARTE 2: CONECTANDO SU PARRILLA

18 INTRODUCCIÓN PARTE 3: CONECTANDO SUS ACCESORIOS

19 UTILIZANDO SU PARRILLA

20 COCINANDO EN SU TRAEGER

22 COCINANDO CON ACCESORIOS

25 APAGANDO SU PARRILLA

26 LIMPIEZA DE LA TOLVA

27 CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA

29 MANTENIENDO SU PARRILLA

31 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

32 CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

33 SERVICIO

34 GARANTÍA

EL SABOR IMPORTA.

LA MADERA NO ES SOLO EL COMBUSTIBLE,
ES EL **INGREDIENTE SECRETO.**

MADERA DURA TRAEGER	BUENA PARA CUALQUIER COSA ESTUPENDO CON:					
MANZANA						
CEREZO						
NOGAL						
ALGARROBO						
PACANA						
MEZCLA ESPECIALIDAD DE LA CASA						

LO PERFECTO COMBINACIONES



Cortes de carne de res contundentes necesitan sabores de madera audaces para combinar, como nogal o algarrobo.



Agregue algunos pellets y convierta su Traeger en un horno de leña para pizza.

SIN RELLENOS
AGLUTINANTES
SIN PREOCUPACIONES



HECHO EN EE. UU.



¿Pastel de cereza cocinado sobre pellets de madera dura con aroma a frutas? Si, por favor.

TODO NATURAL

PELLETS DE MADERA DURA

RENDIMIENTO Y SABOR CONSISTENTES

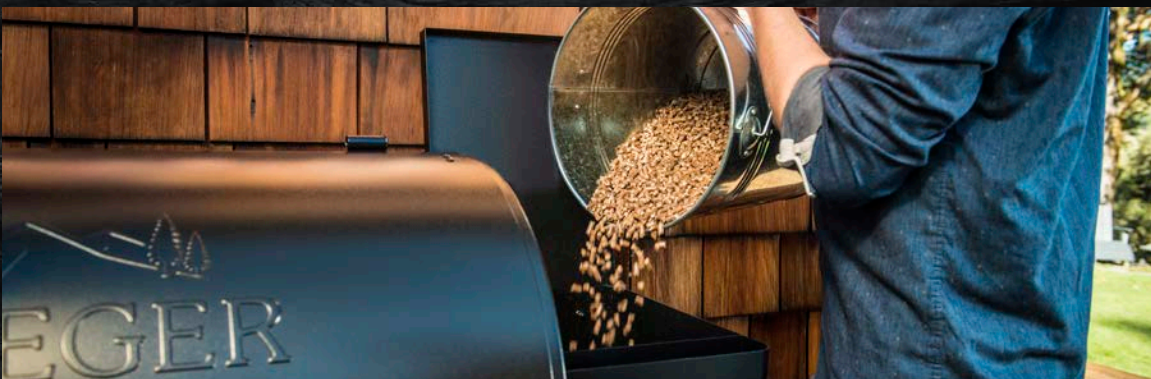
CÓMO SE HACEN NUESTROS PELLETS



1 Los pellets de Traeger están hechos de **serrín de madera dura** natural.



2 El serrín se comprime en pellets usando **calor y presión**.

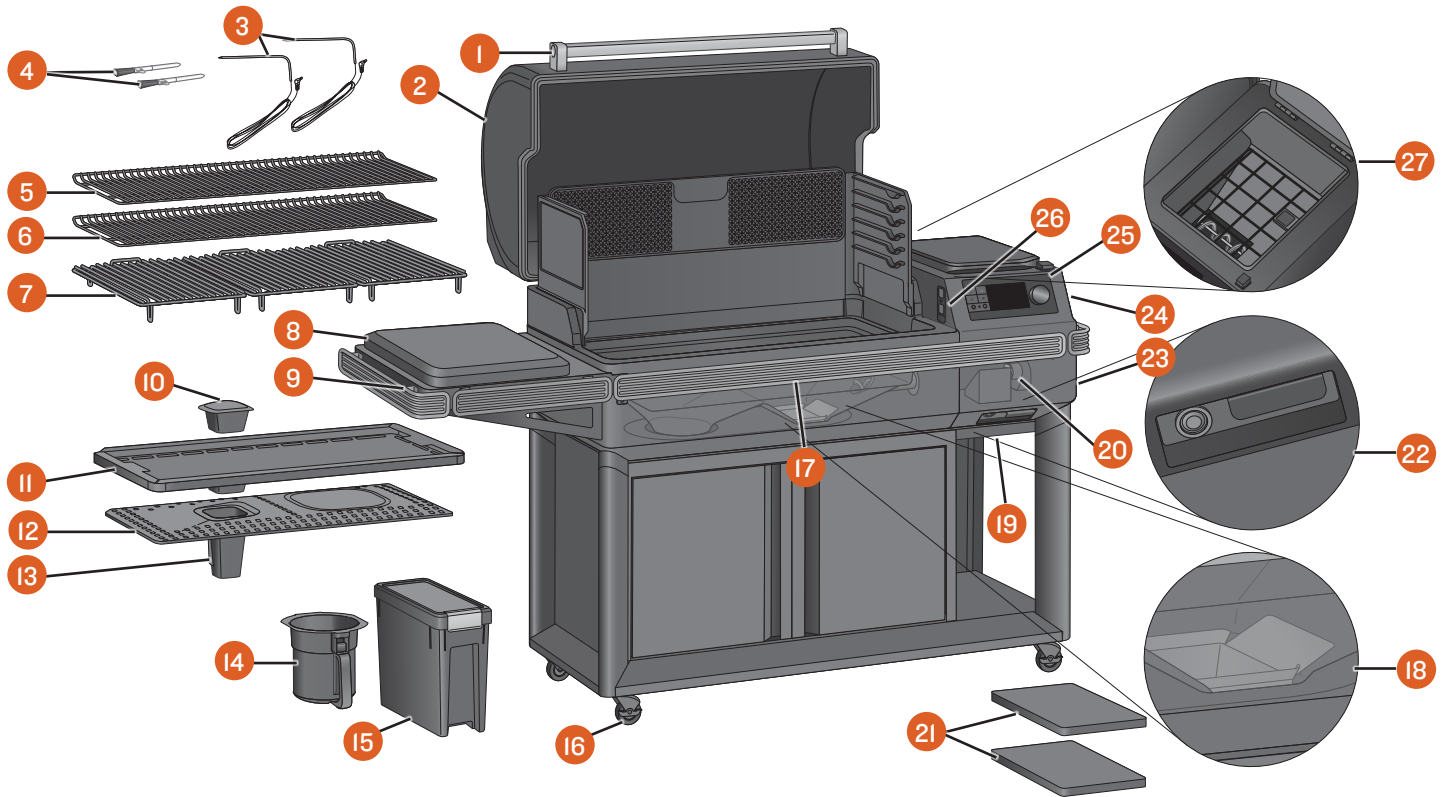


3 Los pellets **alimentan el fuego y añaden sabor** para que las comidas sean inolvidables.

CONOZCA SU PARRILLA

Consulte la Guía de Montaje para ensamblar e instalar su parrilla Traeger®.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

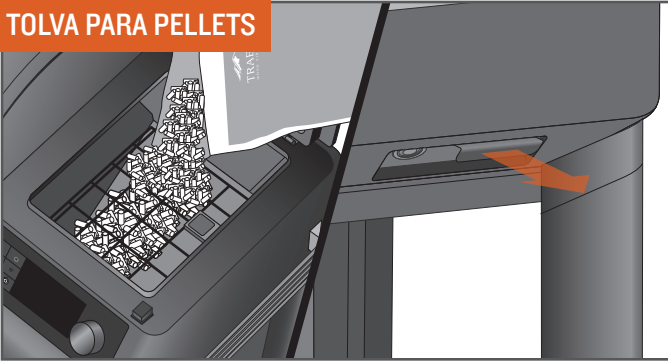


PORTE	DESCRIPCIÓN	PORTE	DESCRIPCIÓN
1	MANIJA DE LA PUERTA	15	CUBO PARA PELLETS STAYDRY™
2	PUERTA DE LA PARRILLA	16	RUEDAS GIRATORIAS
3	SONDAS PARA CARNE CABLEADAS	17	P.A.L. BARANDILLA PARA ACCESORIOS POP-AND-LOCK™
4	SONDAS BLUETOOTH PARA CARNE	18	BRASERO
5	REJILLA DE PARRILLA DE 3ER NIVEL	19	PUERTA DE LIMPIEZA DE LA TOLVA (PARTE INFERIOR DE LA TOLVA)
6	REJILLA DE PARRILLA DE 2º NIVEL	20	BARRENA (INTERIOR TOLVA PARA PELLETS)
7	REJILLAS DE PARRILLA DE 1ER NIVEL	21	ESTANTERÍA
8	ESTUFA DE INDUCCIÓN	22	BOTÓN DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL (PARTE DELANTERA DE LA TOLVA DE PELLET) Y PALANCA DE LA PUERTA DE LIMPIEZA DE LA TOLVA
9	ESTANTE LATERAL	23	CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE (PARTE TRASERA DE LA TOLVA DE PELLETS)
10	REGULADOR DE GRASA	24	TOLVA PARA PELLETS
11	BANDEJA DE GOTEJO DE FÁCIL LIMPIEZA	25	CONTROLADOR TRAEGER CON TECNOLOGÍA WIFIRE®
12	PROTECTOR DE TEMPERATURA EVENFLOW™	26	SENSOR DE LA TAPA Y LUZ
13	TUBO DE GRASA	27	INTERIOR DE LA TOLVA DE PELLETS CON REJILLA
14	CUBETA DE GRASA + CENIZAS EZ-CLEAN™		

CAPACIDADES DE PESO

Estante: 27,2 kg (60 libras) Gabinete: 54,4 kg (120 libras)

TOLVA PARA PELLETS



Una tolva de pellets de capacidad de 10 kg (22 libras) lo mantendrá cocinando durante horas, alejándolo de la parrilla para que vuelva a las cosas que desea hacer. Los pellets se pueden vaciar con solo tirar de una palanca.

ESPACIO PARA ASAR A LA PARRILLA



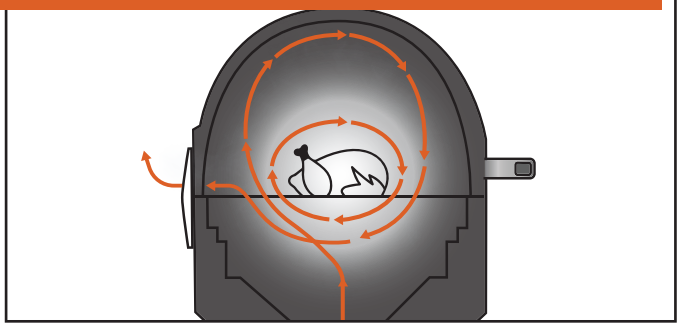
Con dimensiones de 0,39-0,59 m² (616-924 pulgadas²), su parrilla Traeger® tiene el espacio suficiente para preparar pedidos de chuletones o costillas para un grupo grande y aún queda espacio para guardar aquellas guarniciones.

VERSATILIDAD



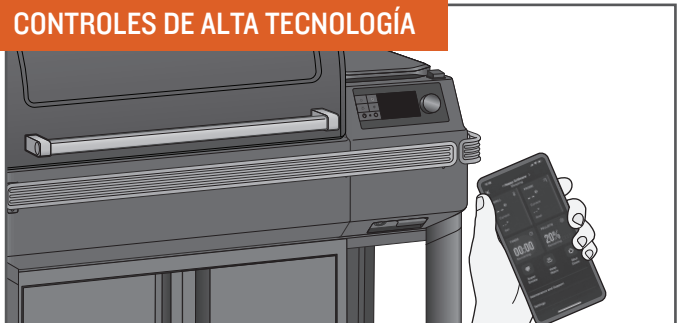
Un sistema de rejilla ajustable de tres niveles ofrece opciones para cargar las tres rejillas de la parrilla para un verdadero festín; retire las rejillas superiores para alimentos más voluminosos como un pavo colosal.

FORMA DE LA PARRILLA /ESCAPE DE TIRO DESCENDENTE



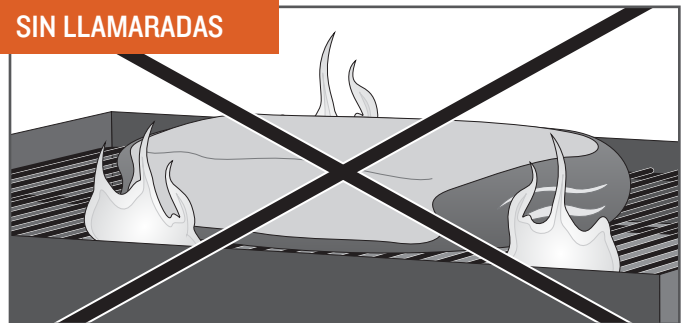
La exclusiva forma de parrilla de Traeger/escape de tiro descendente crea un vórtice de convección. Hace circular aire caliente y ahumado alrededor de la cámara de cocción, rodeando los alimentos con calor de leña para una cocción uniforme por todos lados. El aire con humo siempre está presente durante la cocción, incluso si no lo ve.

CONTROLES DE ALTA TECNOLOGÍA



Con la parrilla Traeger®, controlar su parrilla es tan fácil como coger su teléfono. La tecnología WiFi® le permite establecer y ajustar las temperaturas automáticamente con recetas descargadas de nuestra aplicación Traeger. Para descargar la aplicación para Android, vaya a Google Play Store; para Apple, vaya a la App Store. Para obtener información sobre cómo usar la aplicación, visite traeger.com/app. Vea la sección "Introducción Parte 2: Conectando su parrilla" (página 16) para obtener instrucciones sobre cómo conectar su parrilla a su teléfono.

SIN LLAMARADAS

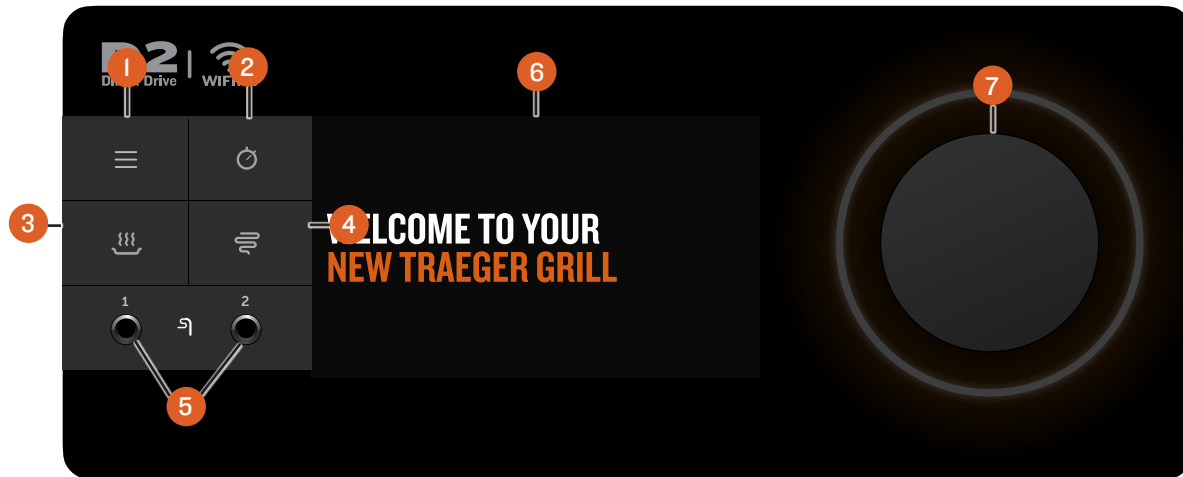


Usted notiene que preocuparse de que los goteos se inflamen y provoquen desagradables bolas de fuego que destruyan su comida, porque las parrillas de leña Traeger® cocinan con calor indirecto. Todos los goteos se canalizan de forma segura en la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™ para una fácil eliminación.

CONSEJO: Mantén tu parrilla limpia. Ver "Consejos de funcionamiento" (página 32) y "Manteniendo su parrilla" (página 29).

CONOZCA SU PARRILLA CONTINUACIÓN

SU CONTROLADOR WiFIRE® DIGITAL Su parrilla Traeger® está equipada con un controlador Traeger de última generación con tecnología WiFIRE® que es compatible con Wi-Fi y habilitada con Bluetooth. El controlador incluye un sensor de luz ambiental en la esquina superior izquierda que controla el brillo de la pantalla para una perfecta visibilidad con cualquier luz. Antes de comenzar a usar la parrilla, familiarícese con las diferentes características del controlador. Una vez que el botón de encendido principal (ubicado debajo de la parte delantera de la tolva de pellets) esté **ENCENDIDO**, pulse cualquiera de los botones de la parte izquierda de la pantalla o gire el dial de selección para encender la parrilla.



NOTA: Las fluctuaciones de temperatura son normales para las parrillas Traeger®. Cualquier fluctuación significativa podría ser el resultado del viento, el uso inadecuado, la falta de mantenimiento de la parrilla o la calidad y condición del pellet.

1 MENÚ PRINCIPAL

Desde el menú, puede configurar y monitorear los accesorios, acceder al cuidado y mantenimiento de la parrilla y sincronizar su parrilla con la configuración e Internet de su hogar.

2 TEMPORIZADOR

El temporizador es solo para su conveniencia; no afecta el funcionamiento de la parrilla. Por ejemplo, si necesita untar su carne durante 15 minutos, configure el temporizador en 15 minutos. Sonará un tono cuando se acabe el tiempo.

3 MANTENER CALIENTE

Esta característica mantiene la temperatura de la parrilla a 74 °C (165 °F) para mantener los alimentos calientes.

4 SÚPER AHUMADO

Seleccione SUPER SMOKE en cualquier momento durante el asado en la parrilla cuando la temperatura de cocción esté entre 74–107 °C (165–225 °F) para aumentar la cantidad de humo liberado para un sabor ahumado adicional.

5 CONECTORES COMPLEMENTARIOS

Utilice estos conectores para enchufar sondas con cable u otros accesorios con cable.

6 INDICACIÓN DE ESTADO

Esta pantalla TFT avanzada muestra la temperatura actual, el estado del ciclo de cocción y todo lo relacionado con el control y la función de la parrilla. Esta pantalla también es una pantalla táctil y se puede modificar tanto mediante el tacto como mediante el dial de selección.

7 DIAL DE SELECCIÓN

Gire este dial para moverse hacia arriba y hacia abajo por el menú mostrado. Presione el centro del dial para hacer una selección.

PANTALLA PRINCIPAL

- **PANTALLA DE INICIO** – En Traeger, lo mantenemos simple. La temperatura de la parrilla siempre se muestra en la pantalla de inicio. Para configurar o ajustar la temperatura de la parrilla desde esta pantalla, simplemente gire el dial a la temperatura deseada y presione el centro del dial.
- **PIE DE PÁGINA DE PANTALLA DE INICIO** – Para obtener más información y accesos directos para funcionalidad adicional, simplemente pulse en cualquier lugar a lo largo del pie de página para abrir el tablero de control de Traeger.
- **TABLERO DE CONTROL DE TRAEGER** – Se puede acceder al tablero de control de Traeger pulsando en cualquier lugar a lo largo del pie de página inferior. Desde el tablero de control puede monitorear las temperaturas de la sonda, los niveles de calor de la estufa de inducción, los temporizadores, el nivel de pellets y más. A medida que configura más y más dispositivos, desplácese o pulse las flechas en las esquinas inferiores para ver información adicional. ¿Quiere vigilar sus sondas o accesorios? Pulse el pin en la esquina superior derecha para fijar esta vista y manténgala constante durante toda su cocción. Pulse de nuevo para volver a la vista de la pantalla de inicio.

MENÚ

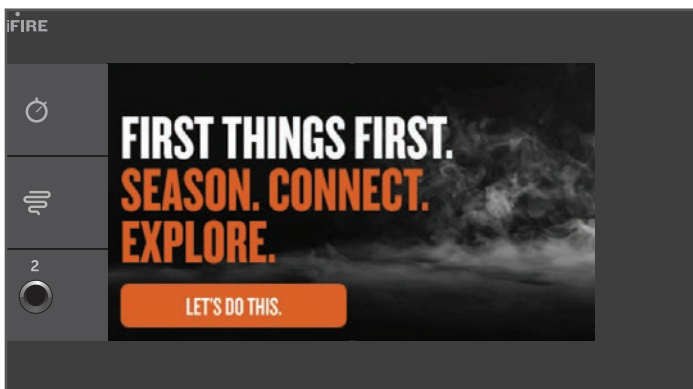
- **WiFIRE® CONNECTIVITY (Conectividad WiFIRE®)** – Desde esta selección, puede conectar su parrilla a la red Wi-Fi de su hogar y acoplar cualquier dispositivo Traeger Bluetooth.
- **ACCESSORIES (Accesorios)** – A partir de esta selección, controle todos los accesorios y sus configuraciones, como temperaturas, establecer las temperaturas objetivo de la sonda y más.

NOTA: Los dispositivos Traeger Bluetooth solo se pueden acoplar con una parrilla Traeger® a la vez. Si tiene varias parrillas Traeger® habilitadas para Bluetooth y desea usar una sonda acoplada en otra parrilla, asegúrese de “Olvidar” el dispositivo en la primera parrilla a fin de acoplar con la segunda parrilla.

- **MAINTENANCE AND CARE (Mantenimiento y cuidado)** – Las parrillas Traeger® se construyen con algunas de las más altas medidas de calidad en la industria; sin embargo, los problemas pueden surgir. A partir de esta selección, verifique y diagnostique cualquier error o problema que pueda ocurrir con su parrilla. Con más sensores que nunca, gracias a la tecnología de combustión inteligente, podemos entender mejor y diagnosticar más rápidamente estos problemas para que siga cocinando.
 - **Auger (Barrena)** – Proporciona un acceso rápido para solucionar problemas y despejar cualquier error o atasco de la barrena..
 - **Part Diagnostics (Diagnóstico de partes)** – Le permite conocer y solucionar cualquier error.
 - **Care Tips (Consejos para el cuidado)** – Incluso los profesionales se toman su tiempo para limpiar, y una parrilla limpia maximizará el rendimiento de su parrilla.
 - **Self Test (Autocomprobación)** – La sección de autocomprobación puede ayudar a asegurar que todo funciona correctamente. Siga unas cuantas indicaciones en pantalla para comprobar la conexión de todos los componentes al controlador y a la energía. Tras la breve prueba, su parrilla mostrará una lista de componentes y si han recibido o no energía. Para obtener más ayuda sobre cómo realizar la autocomprobación, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente.
 - **Customer Service (Servicio al cliente)** – Siempre estamos aquí para responder cualquier pregunta. Consulte esta información de contacto siempre que la necesite.
- **ABOUT GRILL (A cerca de la parrilla)** – Desde esta selección, verifique la información de Wi-Fi, los números de modelo y la información reglamentaria. También puede encontrar aquí consejos profesionales para conocer todas las características y beneficios de su parrilla Traeger®.
- **SETTINGS (Configuración)** – Use la selección Configuración en el menú para ajustar la configuración de la pantalla, la configuración de temperatura y más.
 - **Brightness (Brillo)** – Gire el dial de selección para ajustar el contraste de la pantalla desde 1 (bajo) hasta 10 (alto). La configuración predeterminada es 5. Presione el centro del dial para confirmar y regresar al menú Configuración.
 - **Sound (Sonido)** – Encienda o apague el altavoz de control de la parrilla. La configuración seleccionada se indicará con una marca de verificación.
 - **Units (Unidades)** – Gire y presione el dial de selección, o pulse la pantalla para elegir entre grados Fahrenheit (°F) y Celsius (°C). La configuración seleccionada se indicará con una marca de verificación.
 - **Languages (Idiomas)** – Gire y presione el dial de selección para elegir el idioma deseado.

PRIMEROS PASOS PARA PONER EN MARCHA SU PARRILLA

El ecosistema de Traeger de productos habilitados con Wi-Fi y conexión Bluetooth ofrece un mundo de sabor al alcance de su mano. Para aprovechar al máximo su experiencia de asado a la parrilla, le recomendamos que complete nuestra experiencia de incorporación guiada para que pueda comenzar, y ponerse en marcha y cocinar con facilidad:

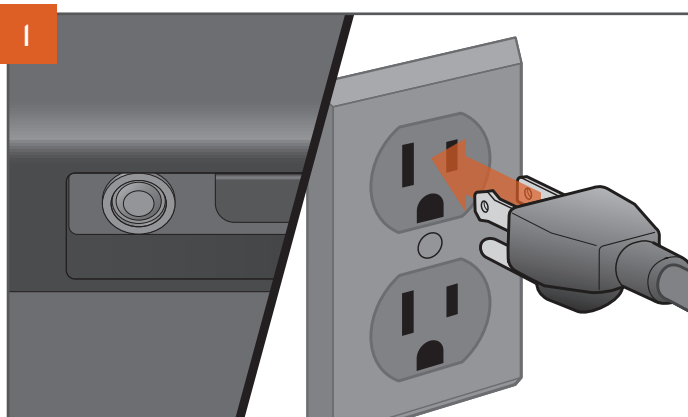
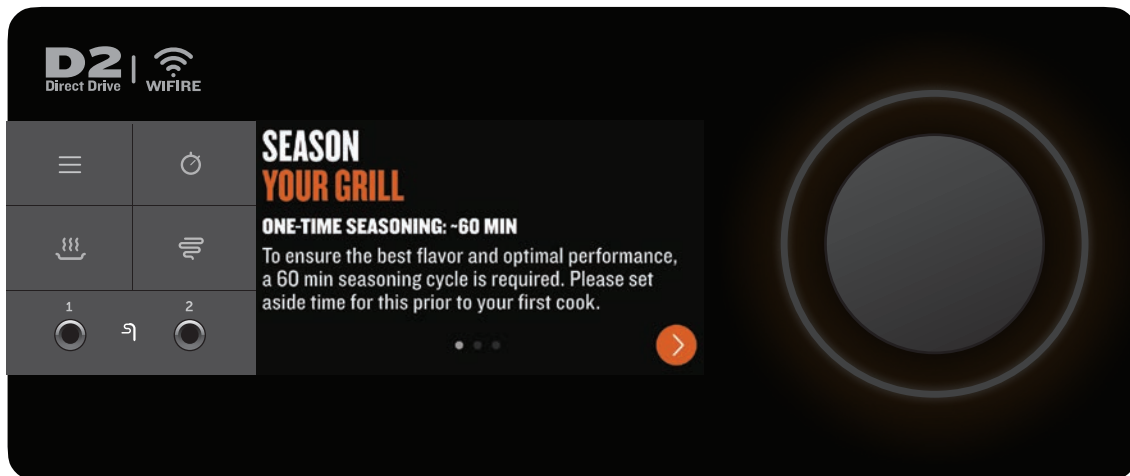
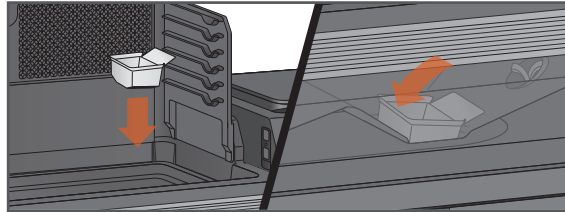


- 1 **Curando su parrilla.**
NOTA: Esto debe completarse antes de cocinar los alimentos en su parrilla.
- 2 **Conecte el WiFIRE® de su parrilla a Wi-Fi a través de la aplicación Traeger.**
- 3 **Haga un recorrido por las increíbles características y funciones de esta parrilla de leña líder en la industria.**

INTRODUCCIÓN PARTE I: CURANDO SU PARRILLA

SE REQUIERE ANTES DE COCINAR POR PRIMERA VEZ CON LOS ALIMENTOS Y SE RECOMIENDA COMPLETAR DURANTE EL PROCESO DE INTRODUCCIÓN GUIADO. Para garantizar el mejor sabor, un rendimiento óptimo y un funcionamiento adecuado y seguro de la parrilla, siga las instrucciones a continuación para curar su parrilla y “cebar” el tubo de la barrena.

IMPORTANTE: Asegúrese de que todos los componentes están correctamente instalados en la parrilla antes de curarla.

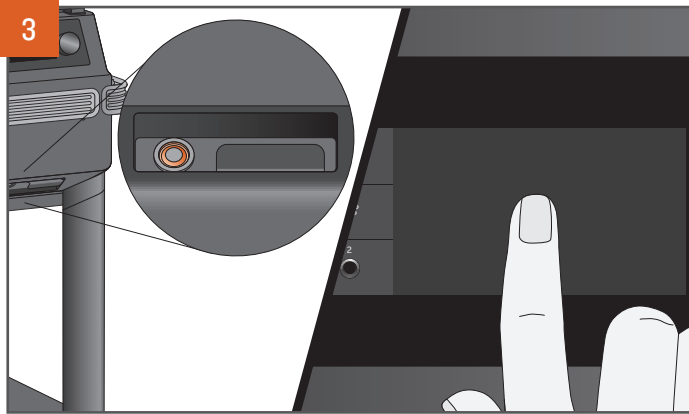


LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PUEDE VARIAR SEGÚN LA REGIÓN.

Con el botón de encendido principal en APAGADO, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente apropiada con conexión a tierra.

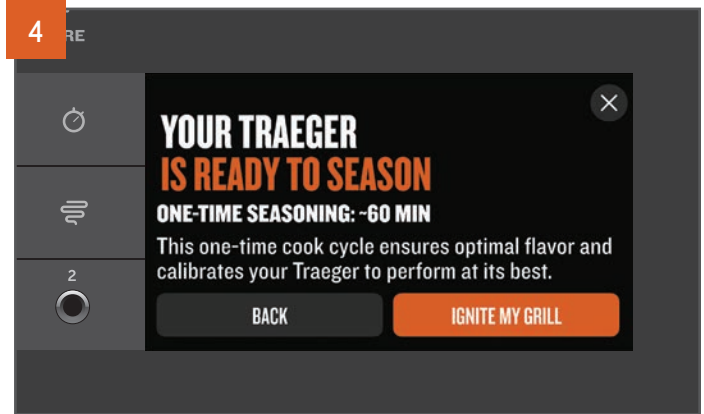


Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la barrena antes de agregar pellets a la tolva. Después de agregar pellets a la tolva, cierre la tapa de la tolva. Recomendamos llenar la tolva con pellets al menos hasta la rejilla de seguridad en la tolva.



Presione el botón de encendido principal, ubicado en la parte delantera de la parrilla, a **ENCENDIDO**. Pulse en cualquier lugar de la pantalla o gire el dial de selección para activar el controlador. Aparecerá una pantalla de bienvenida cuando se encienda la parrilla.

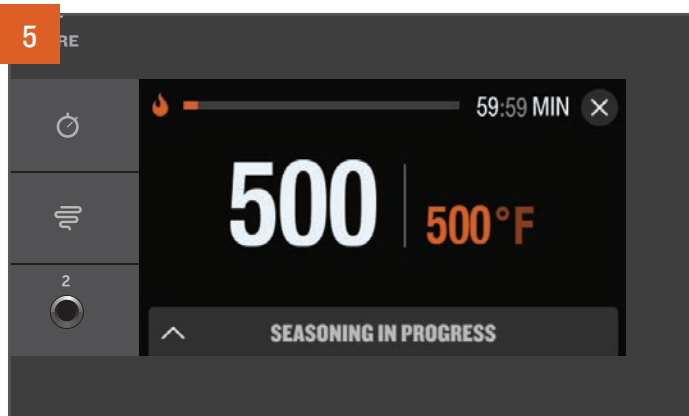
NOTA: Llegar a la temperatura de curado por primera vez puede llevar hasta una hora.



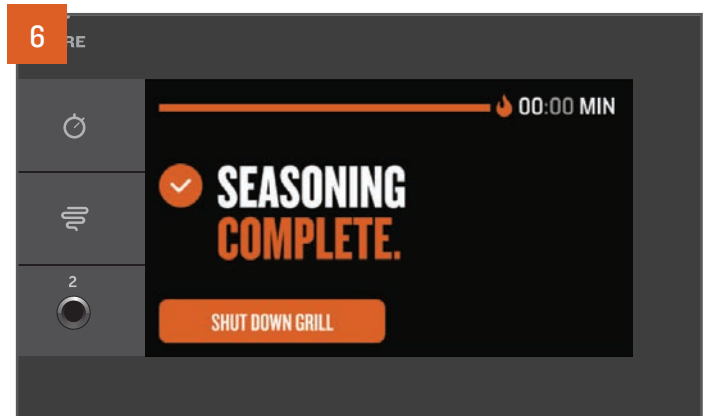
La pantalla de inicio aterrizará en una experiencia de incorporación automática. Siga las indicaciones para curar, conectar y preparar rápida y fácilmente su parrilla para su primera cocción.

Si elige omitir la experiencia de incorporación, su parrilla aterrizará en esta pantalla para curarla manualmente. Se requiere un ciclo de curación antes de la primera cocción y se utiliza para garantizar que la parrilla esté limpia, cebada y lista para un rendimiento óptimo (esto sucederá automáticamente, ya no es necesario cebar nunca más).

NOTA: Este proceso de curación es importante para garantizar un rendimiento adecuado de la parrilla. Asegúrese de que todos los componentes internos se hayan instalado correctamente antes de este ciclo de quemado y que no haya alimentos en las rejillas de la parrilla durante este ciclo.



Después de encender su parrilla mediante la experiencia de incorporación, su parrilla ejecutará automáticamente el proceso de curación.



Cuando finalice el ciclo de curación, el controlador iniciará un ciclo de apagado completo. Los ciclos de apagado evitan efectos adversos futuros y configuran correctamente su parrilla para la próxima cocción.

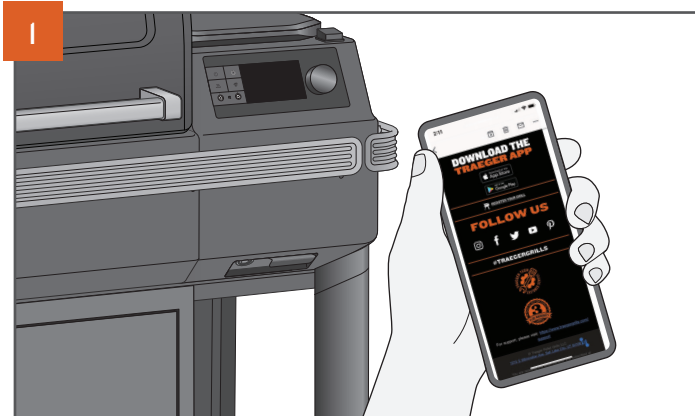
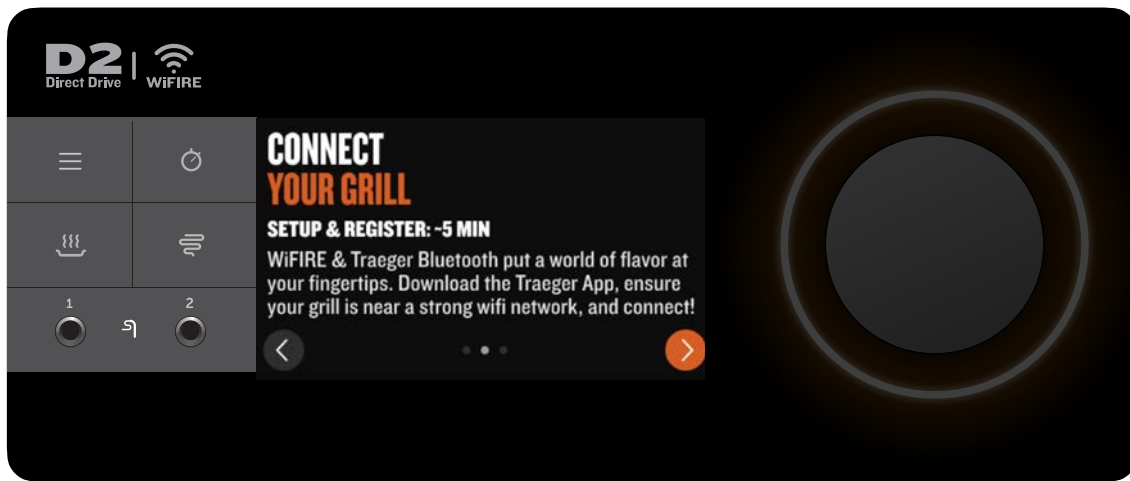
NOTA: Siempre inicie un ciclo de apagado después de cada cocción. Para hacer esto, mantenga presionado el dial de selección durante 3 segundos o baje la temperatura establecida a Apagado y presione para seleccionar.

INTRODUCCIÓN PARTE 2: CONECTANDO SU PARRILLA

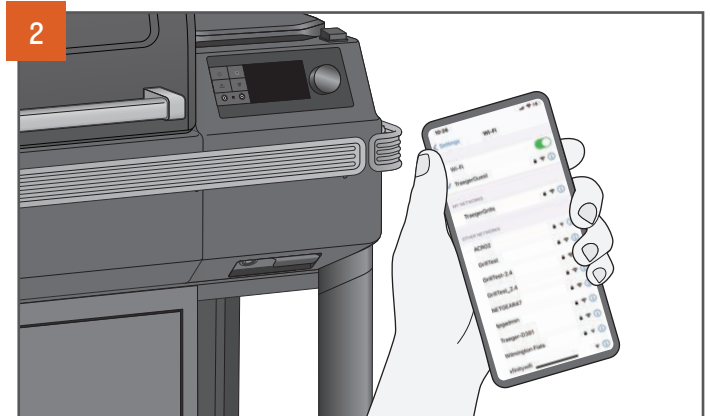
RECOMENDADO PARA COMPLETAR DURANTE EL PROCESO DE INCORPORACIÓN. Estamos dedicados a ofrecer un producto y una experiencia de primera clase. Esto significa que trabajamos constantemente para mejorar el rendimiento y las características de la parrilla. Para garantizar la última funcionalidad de software y microprogramas, se recomienda que conecte su parrilla a la aplicación Traeger utilizando la tecnología Traeger WiFIRE® durante el primer uso. Para obtener más información sobre WiFIRE®, la aplicación Traeger y más maneras de conectarse, visite traeger.com/app. Para acoplar, siga estas instrucciones para conectar su parrilla a Wi-Fi.

NOTAS:

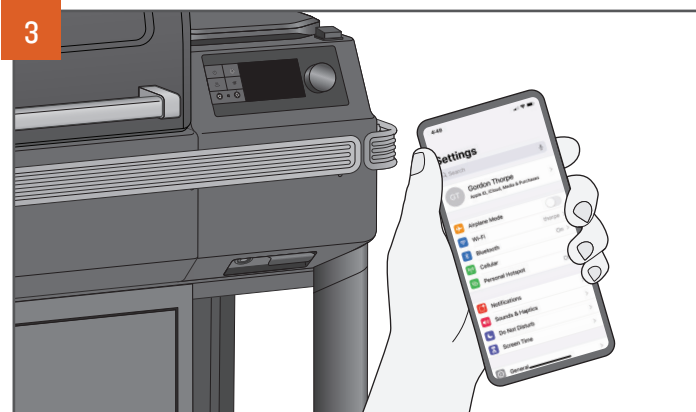
- Asegúrese de que su dispositivo inteligente esté funcionando con el último sistema operativo y que Bluetooth esté ENCENDIDO.
- Para conectar su parrilla a Wi-Fi, su parrilla debe estar encendida. Asegúrese de que el botón de encendido principal esté presionado en ON.
- La señal del enrutador debe ser de 2,4 GHz, ya que la parrilla no es compatible con 5 GHz.
- La pantalla de éxito al final del proceso de acoplamiento sólo indica que el acoplamiento se ha completado. El curado está completo solamente cuando la pantalla SEASONING COMPLETE (Curado completo) aparece.



Vaya a su Apple App Store o su Android Google Play Store para descargar la última aplicación de Traeger.



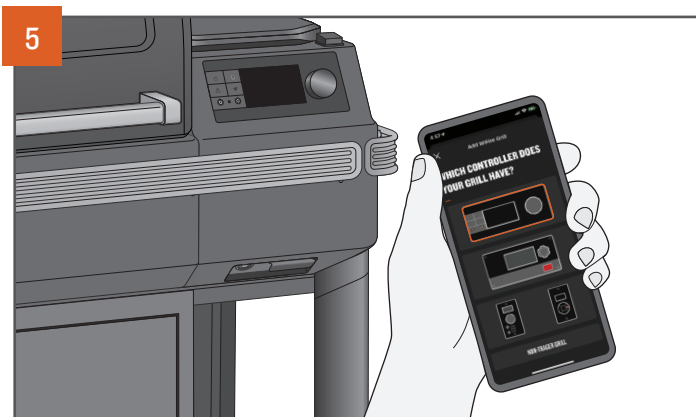
Asegúrese de que su dispositivo inteligente esté conectado a la red Wi-Fi a la que desea que se conecte su parrilla. La señal del enrutador debe ser de 2,4 GHz, ya que la parrilla no es compatible con 5 GHz.



Vaya al menú de configuración de su dispositivo inteligente y asegúrese de que la configuración de Bluetooth en su dispositivo inteligente esté activada.



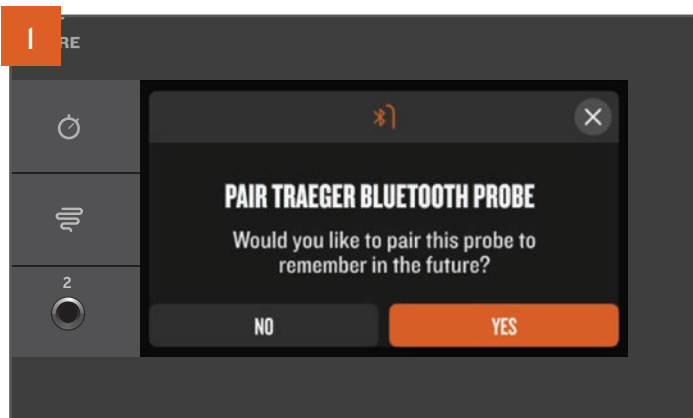
Abra la aplicación Traeger, cree o inicie sesión con su cuenta y siga las instrucciones en la aplicación para agregar una parrilla. Para iniciar este proceso en la parrilla, pulse el ícono de menú en el controlador. Seleccione **WiFIRE® CONNECTIVITY** (conectividad WiFIRE®) en el menú y siga las indicaciones para conectar la parrilla.



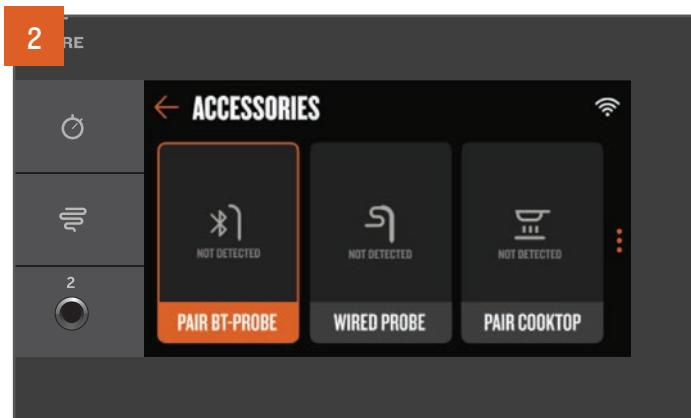
En la pantalla de selección del controlador, seleccione el controlador que coincida con su parrilla y siga los pasos de la aplicación para ¡conectarse!

INTRODUCCIÓN PARTE 3: CONECTANDO SUS ACCESORIOS

RECOMENDADO PARA COMPLETAR DURANTE EL PROCESO DE INCORPORACIÓN. Para ahorrar tiempo más adelante, se recomienda acoplar sus dispositivos Traeger Bluetooth durante el proceso de incorporación. Si decide acoplar su dispositivo Traeger Bluetooth más tarde, consulte las instrucciones a continuación:



Asegúrese de que su dispositivo Traeger Bluetooth esté encendido, completamente cargado y cerca de su parrilla antes de intentar acoplarlo. Para la mayoría de los dispositivos Bluetooth Traeger, una ventana emergente aparecerá automáticamente en la pantalla cuando la parrilla reconozca la señal del dispositivo. Seleccione YES (Sí) y siga las instrucciones en pantalla para acoplar su dispositivo con su parrilla.



Si se perdió o cerró la ventana emergente demasiado pronto, ¡no se preocupe! Siempre puede acoplar accesorios navegando por el menú. Pulse el icono de menú en el panel de control, seleccione el elemento de menú ACCESSORIES (Accesorios), luego seleccione el tipo de accesorio que le gustaría acoplar. Siga las instrucciones del controlador para acoplar ese tipo de accesorio.

UTILIZANDO SU PARRILLA

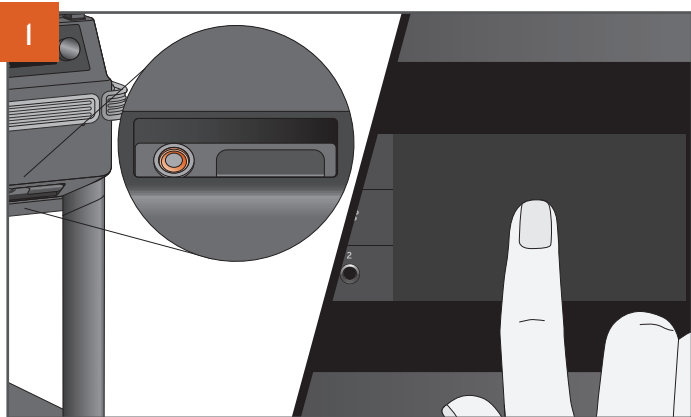
DEBERÁ COMENZAR CON ESTOS PASOS CADA VEZ QUE USE SU PARRILLA.

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA DE LA PARRILLA

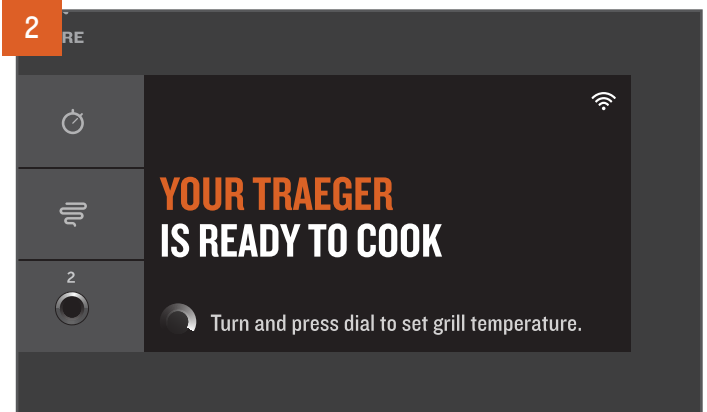
1. Verifique y realice el mantenimiento necesario:
 - Limpie el sistema de control de la grasa Traeger®:
 - Bandeja de goteo EZ-Clean™
 - Tubo de drenaje de grasa
 - Cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™
 - Quite las cenizas cuando lo avise la parrilla (o después de aproximadamente 30 horas de cocción).
 - Compruebe que el cable de alimentación no esté torcido, dañado o deshilachado.
2. Asegúrese de que la parrilla esté correctamente ensamblada con todas las partes presentes antes de usarla:
 - Protector de temperatura EvenFlow™
 - Bandeja de goteo EZ-Clean™
 - Rejillas
 - Controlador de grasa
 - Braseo
3. Asegúrese de tener un flujo de aire adecuado:
 - Asegúrese de que nada obstruya el escape.
4. Asegúrese de que la parrilla esté a una distancia segura de los combustibles (ver la página 2).
5. Asegúrese de que la parrilla esté en una superficie nivelada.
6. Inspeccione los pellets:
 - Asegúrese de tener suficientes pellets en la tolva.
 - Asegúrese de que los pellets no están mojados, dañados por el agua, hinchados o estropeados. Deben ser brillantes y fáciles de romper.
 - Asegúrese de que el fondo de la tolva y la barrena no tengan demasiado serrín.
7. Cierre la tapa de la tolva.
8. Cierre la puerta de la parrilla.

COCINANDO EN SU TRAEGER

COCCIÓN GENERAL Utilice este método para establecer y cambiar la temperatura para cocciones rápidas y recetas sencillas.



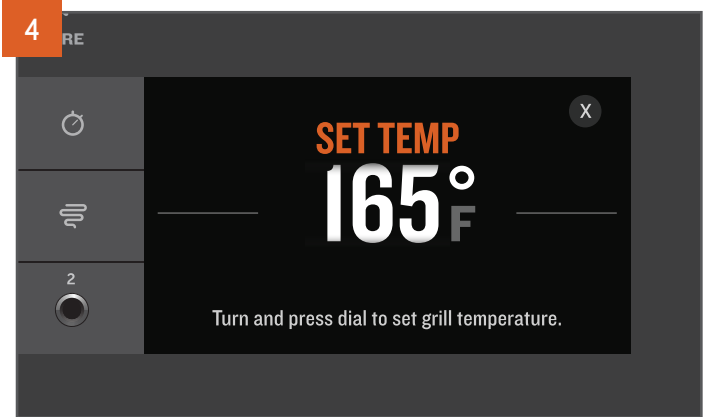
Con la puerta cerrada, presione el botón principal de encendido situado en la parte frontal del grill a la posición ON. Toque en cualquier lugar de la pantalla o gire el dial de selección para activar el controlador. Aparecerá una pantalla de inicio después de unos segundos cuando la parrilla se encienda.



La pantalla de inicio muestra **YOUR TRAEGER IS READY TO COOK** (Su Traeger está lista para cocinar). La temperatura de cocción se puede configurar directamente desde esta pantalla.



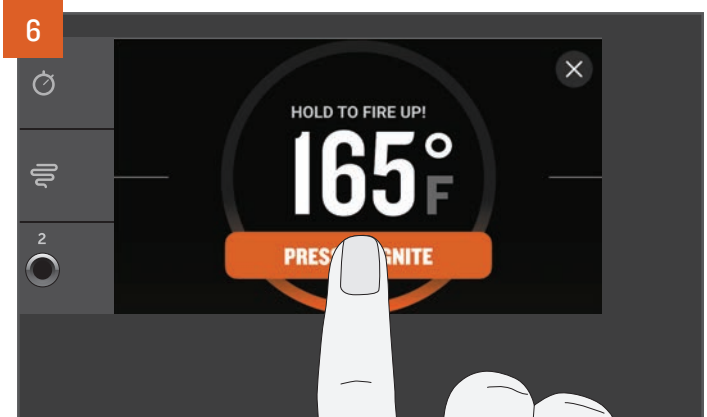
Gire el dial de selección hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar la temperatura.



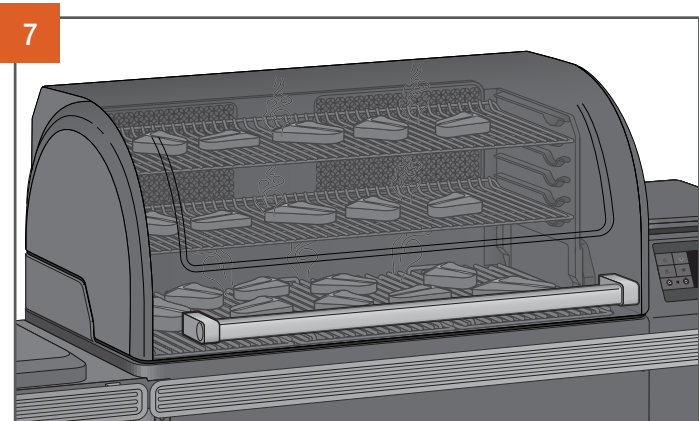
Se muestra la temperatura seleccionada.



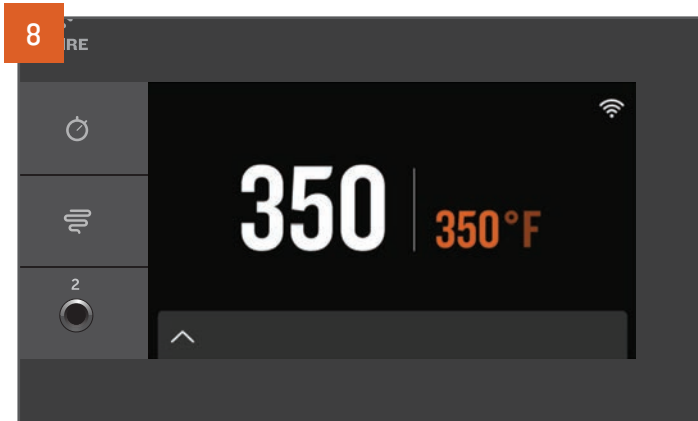
Presione el centro del dial de selección para seleccionar esa temperatura.



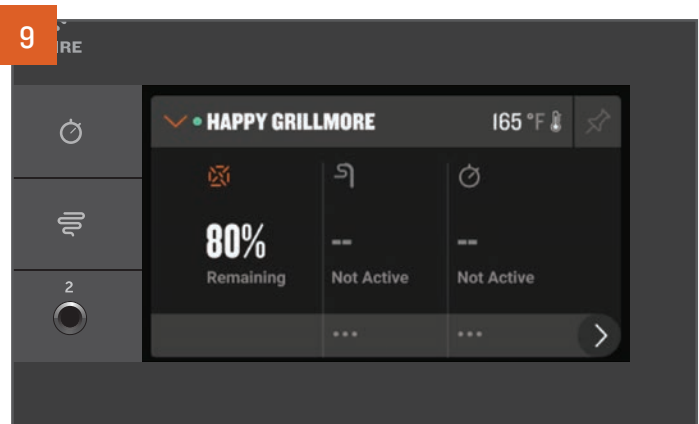
Una vez seleccionada la temperatura, se le indicará que encienda su parrilla. Mantenga pulsado el botón de la pantalla táctil durante unos 2 segundos hasta que la parrilla muestre que se está "encendiendo" con todo éxito. Comenzará el ciclo de encendido automático y precalentamiento. El ventilador y la barrena se encenderán y apagarán durante el proceso de cocción para avivar el fuego de acuerdo con la temperatura establecida.



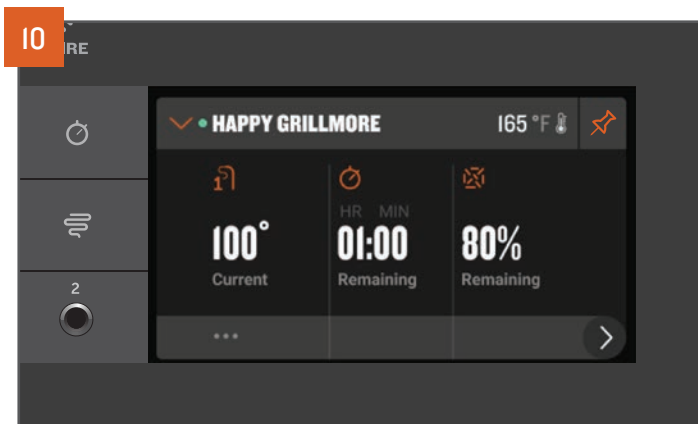
Una vez que se complete el precalentamiento, introduzca los alimentos en la parrilla y cierre la puerta de la parrilla. Ver la página 22 si usa la sonda para carne antes de introducir alimentos en la parrilla.



En Traeger, lo mantenemos simple. La temperatura de la parrilla siempre se muestra en forma destacada en la pantalla de inicio. Para cambiar la temperatura, navegue siempre a esta pantalla de inicio. Gire el dial de selección a la temperatura deseada y presione para seleccionar una nueva temperatura.



Pulse la barra de pie de página en la parte inferior de la pantalla de inicio para acceder al tablero de Traeger. Desde aquí, mientras configura y usa los accesorios, puede monitorear los temporizadores, establecer las temperaturas objetivo de la sonda, revisar los niveles de pellets y más.



¿Prefiere esta pantalla con más detalles relacionados con los accesorios o sensores conectados? Pulse el pin en la esquina superior derecha para anclar la vista actual del tablero.

CONSEJOS:

- Se recomienda esperar hasta que se complete el ciclo de precalentamiento antes de introducir los alimentos en la parrilla.
- Poner los alimentos demasiado pronto, puede hacer que la parrilla tarde más de lo normal en alcanzar la temperatura deseada.
- Mantenga la parrilla cerrada durante el ciclo de precalentamiento para que la parrilla pueda alcanzar la temperatura deseada.
- Las parrillas Traeger® brindan lecturas de temperatura en tiempo real y se debe esperar ver fluctuaciones en la temperatura.

COCINANDO CON ACCESORIOS

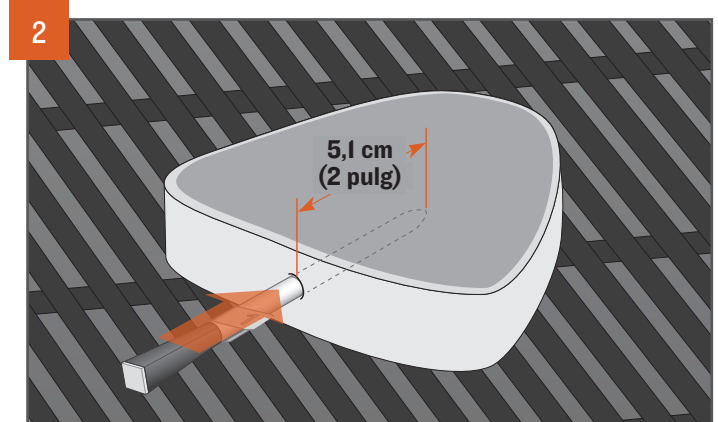
COCINAR CON UNA SONDA BLUETOOTH Puede usar una sonda Bluetooth cuando su receta especifique una temperatura interna objetivo para su comida. Consulte la guía de inicio rápido de la sonda inalámbrica Traeger para obtener más detalles.

NOTAS:

- Antes de utilizarlas, las sondas deben estar cargadas. Para cargar las sondas, primero hay que quitar la etiqueta que se encuentra en la base de carga.
- Debido al alto calor, no se recomienda utilizar sondas inalámbricas con el modo de horno de pizza.

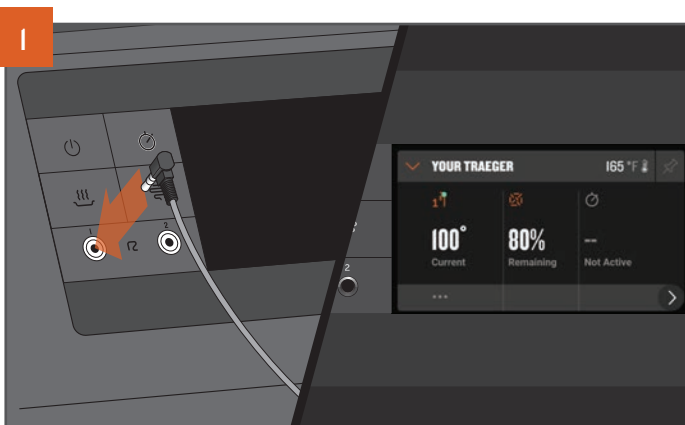


Vea “Cocinando en su Traeger” en la página 20 para encender la parrilla. Una vez que la parrilla esté encendida, retire una sonda Bluetooth Traeger cargada, de una en una, de la base de carga y el controlador reconocerá automáticamente cualquier sonda previamente acoplada. Aparecerá un componente gráfico de la sonda dentro del tablero de Traeger, donde puede encontrar información adicional sobre el estado de la sonda y accesos directos para configurar las alarmas de objetivo de la sonda.



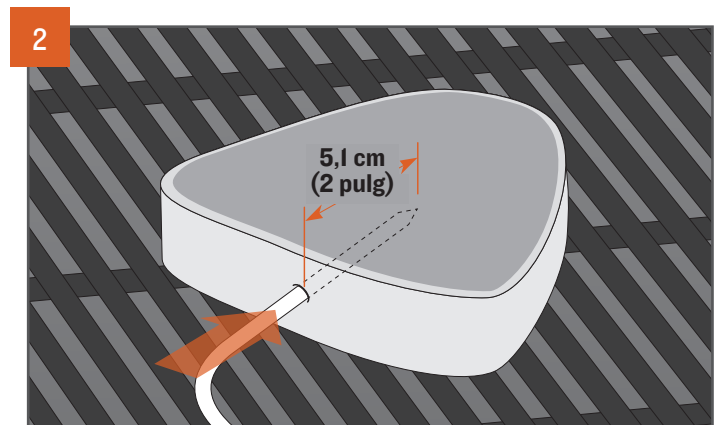
Inserte la sonda hasta la muesca, en la parte más gruesa de la proteína – evite tocar cualquier hueso o porciones particularmente grasas de la proteína. La sonda debe estar en la proteína al menos 5,1 cm (2 pulgadas). Esta sonda puede no ser adecuada si no puede introducir la sonda 5,1 cm (2 pulg) en la parte más gruesa de la proteína. Una vez que haya insertado la sonda, introduzca los alimentos en la parrilla precalentada.

COCINAR CON UNA SONDA CON CABLE Puede usar una sonda con cable cuando su receta especifique una temperatura interna objetivo para su comida.



Vea “Cocinando en su Traeger” en la página 20 para encender la parrilla. Enchufe la sonda en el conector de la sonda ubicada en el controlador WiFIRE®. Una vez conectado, el controlador reconocerá la sonda y aparecerá un componente gráfico de la sonda en el Tablero.

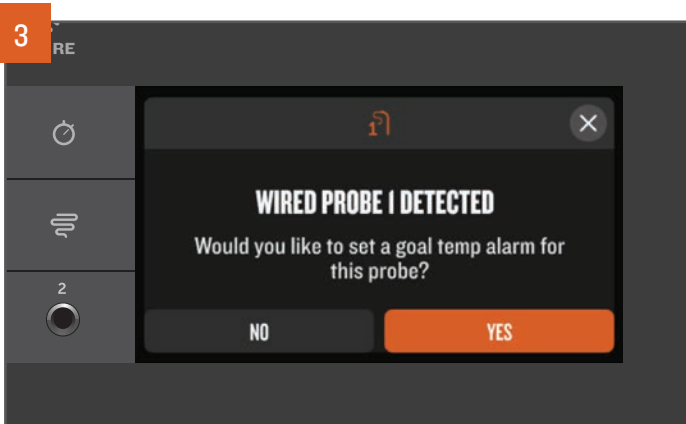
IMPORTANTE: Asegúrese de que la sonda está completamente introducida en el conector.



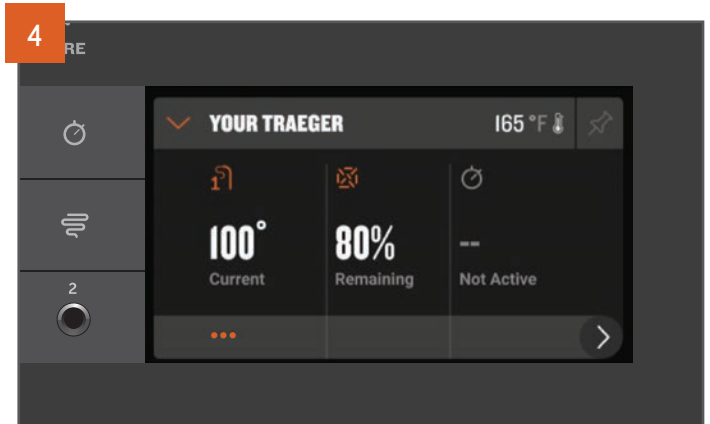
Inserte la punta de la sonda hasta la mitad en la parte más gruesa de la proteína – evite tocar los huesos o, en particular, la parte grasa de la proteína. La sonda debe estar en la proteína al menos 5,1 cm (2 pulgadas). Esta sonda puede no ser adecuada si no puede introducir la sonda 5,1 cm (2 pulg) en la parte más gruesa de la proteína. Una vez que haya insertado la sonda, introduzca los alimentos en la parrilla precalentada.

IMPORTANTE: Las sondas estarán muy calientes tras su uso. Tenga cuidado al retirarlas de la parrilla.

COCINAR A UNA TEMPERATURA INTERNA CON SONDAS Cómo configurar una alarma de temperatura objetivo para sondas con cable o Bluetooth.



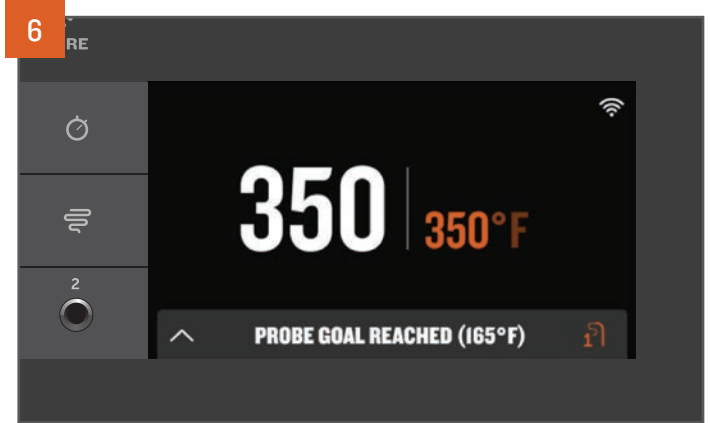
Para cocinar a una temperatura interna, configure una alarma de objetivo para la sonda. Cuando conecte por primera vez una sonda con cable o Bluetooth, una ventana emergente proporcionará un acceso directo para configurar fácilmente una alarma de temperatura objetivo. Seleccione YES (Sí) y siga las indicaciones.



Si se perdió la ventana emergente, puede establecer una alarma de objetivo para la sonda a través del acceso directo (...) en el tablero debajo del componente gráfico de la sonda, o mediante las opciones de Accesorios dentro del menú.



Utilice el dial de selección para seleccionar la temperatura deseada para la alarma objetivo de su sonda, y presione el dial para seleccionar y confirmar. ¿No recuerda la temperatura interna segura del pollo Marsala? Pulse SELECT BY PRESET (Seleccionar por pre-ajuste) para encontrar una lista de las temperaturas seguras para alimentos asociadas con las opciones típicas de proteínas.



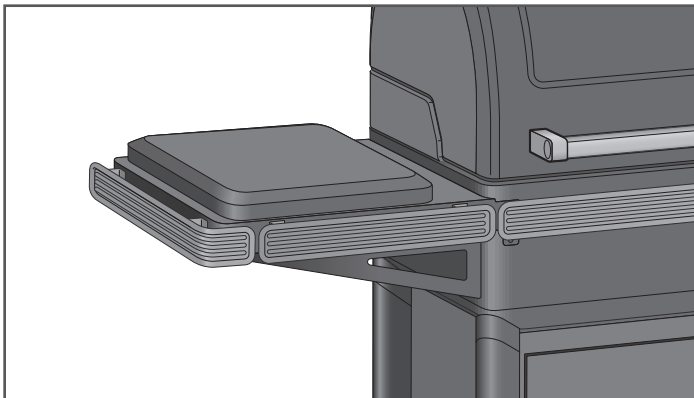
Sonará un tono cuando la proteína alcance la temperatura de alarma establecida. Si usa la aplicación Traeger, también recibirá una notificación automática en su dispositivo inteligente conectado.

NOTAS:

- Se recomienda cocinar a una temperatura interna usando la sonda, en lugar de cocinar por un tiempo específico.
- Las sondas solo se pueden acoplar con una parrilla Traeger® a la vez. Si tiene varias parrillas Traeger® habilitadas para Bluetooth y desea usar una sonda acoplada en otra parrilla, asegúrese de “Olvidar” el dispositivo en la primera parrilla a fin de acoplar con la segunda parrilla.

COCINANDO CON ACCESORIOS CONTINUACIÓN

MONITOREO DE ACCESORIOS Use el Tablero y/o el elemento del menú principal Accesorios para monitorear fácilmente todos los accesorios y sus configuraciones, como temperaturas, establecer temperaturas objetivo de la sonda y más.



ESTUFA DE INDUCCIÓN TRAEGER® – Utilice la estufa de inducción Traeger® para todas sus necesidades de cocción a fuego lento, saltear, dorar y freír aparte. Simplemente gire el dial de la estufa de inducción para configurar los niveles de potencia. Tanto la aplicación Traeger como el tablero de control de la parrilla, monitorearán las temperaturas establecidas y brindarán información sobre cualquier alerta o advertencia. Consulte el manual del propietario de la estufa de inducción Traeger® para obtener más detalles.

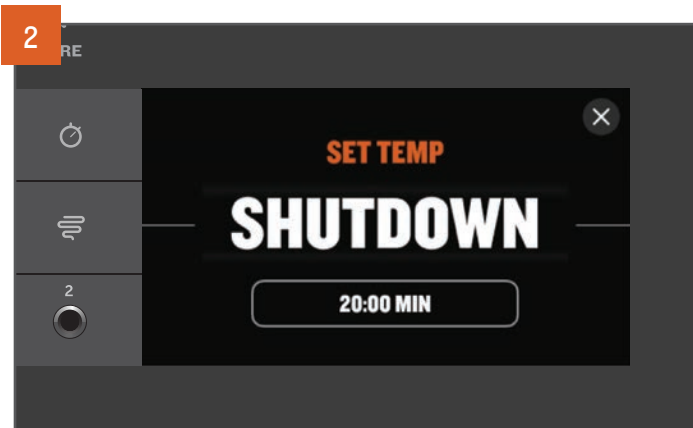
APAGANDO SU PARRILLA EXPLICACIÓN DEL CICLO DE APAGADO

El ciclo de apagado es crucial para el éxito y el rendimiento de su parrilla de alta calidad parrilla Traeger®. Los ciclos de apagado evitan efectos adversos futuros y configuran correctamente su parrilla para la próxima cocción. Siempre inicie un ciclo de apagado después de todas y cada una de las cocciones.

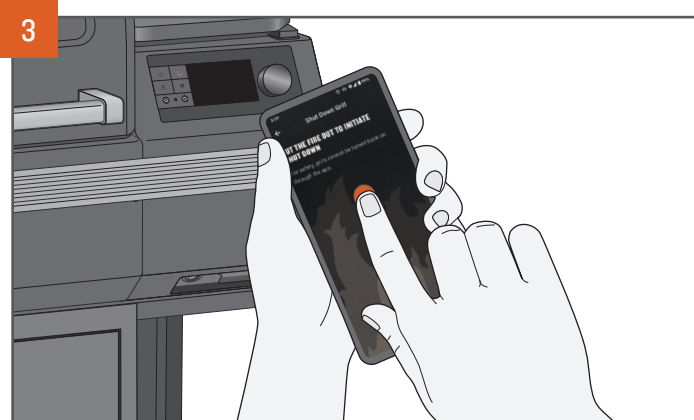
Para iniciar un ciclo de apagado, apague la parrilla de una de las siguientes maneras:



Mantenga presionado el dial de selección hacia abajo durante 3 segundos, hasta que la pantalla registre y muestre "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS" (Ciclo de apagado en curso).



Mientras ajusta la temperatura, gire el dial de selección completamente hacia la izquierda y presione para seleccionar SHUTDOWN (Apagado).



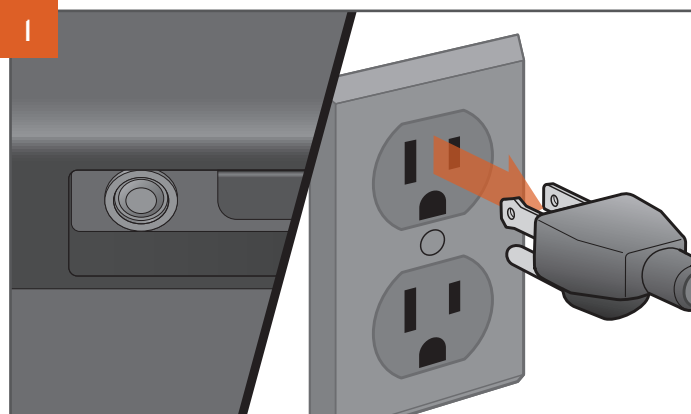
Utilice la aplicación Traeger para iniciar el ciclo de apagado de su parrilla desde cualquier lugar y en cualquier momento.

NOTAS:

- El ciclo de apagado minimiza el riesgo de futuros eventos adversos como fuego controlado. El fuego controlado se produce cuando el fuego del brasero quema los pellets en el tubo de la barrena, haciendo que el fuego vuelva a arder en la tolva.
- El ciclo de apagado durará aproximadamente de 15 a 20 minutos, dependiendo de la temperatura establecida anteriormente. Deje que se complete el ciclo de apagado para que su parrilla funcione correctamente. No presione el botón de encendido principal en la parte delantera de la parrilla a APAGADO ni desenchufe la parrilla antes de terminar. Si permanece enchufada y no se apaga, la parrilla permanecerá en modo de espera para actualizaciones de microprogramas y arranques rápidos para la próxima cocción.

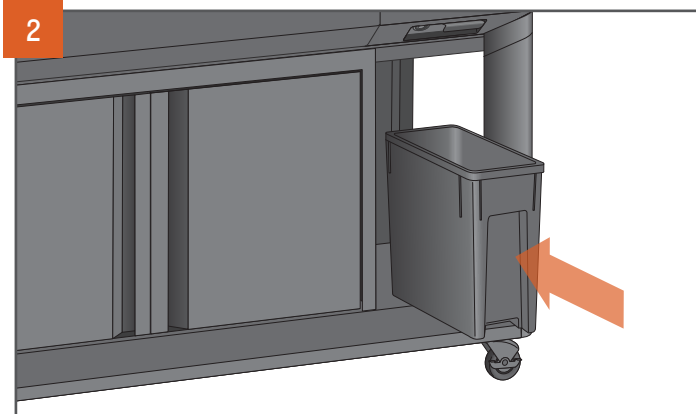
LIMPIEZA DE LA TOLVA

Su parrilla Traeger® tiene un sistema de limpieza de la tolva que le permite retirar los pellets de la tolva de pellets o cambiar rápidamente de un sabor de pellets a otro sin ensuciar.

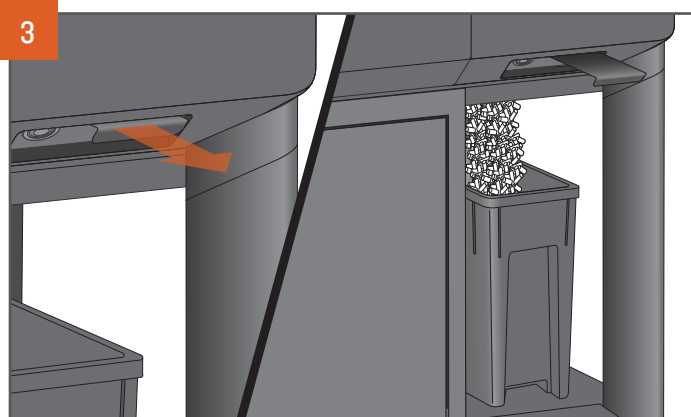


LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PUEDE VARIAR SEGÚN LA REGIÓN.

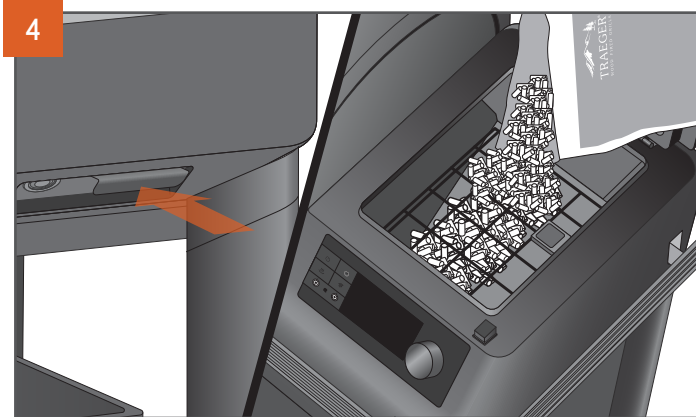
Presione el botón de encendido principal a APAGADO y desconecte el cable de alimentación. Si la parrilla aún está caliente, déjela enfriar completamente.



Al vaciar la tolva, asegúrese de que el cubo para pellets Traeger StayDry™ esté colocado directamente debajo de la tolva.



Tire de la palanca directamente hacia afuera para liberar los pellets. Los pellets se vaciarán en el cubo para pellets StayDry™. Es posible que necesite una espátula o una cuchara para sacar los pellets restantes de la tolva. Aspire los restos de serrín de la tolva y de la barrena.



Una vez que la tolva esté vacía, empuje la palanca hacia adentro y vuelva a llenar la tolva con un sabor diferente de PELLETS DE MADERA DURA ALL-NATURAL DE TRAEGER®.



¡ADVERTENCIA! NO VACÍE LA TOLVA HASTA QUE LA PARRILLA SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE Y LA ENERGÍA ESTÉ APAGADA; DE LO CONTRARIO, LOS PELLETS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES.

CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA

APLICACIÓN TRAEGER

Su parrilla Traeger® se puede controlar de forma remota mediante la aplicación Traeger. Para obtener más información sobre WiFIRE®, la aplicación Traeger y más maneras de conectarse, visite traeger.com/app.

Necesitará una conexión Wi-Fi a Internet en la casa para conectar su parrilla Traeger® a Internet. Su teléfono inteligente o tableta debe ejecutar el último sistema operativo iOS o Android. Si no tiene cobertura de sus redes Wi-Fi con su dispositivo, se requiere un plan de datos. La parrilla debe permanecer conectada a Internet para recibir las últimas actualizaciones de funcionamiento, seguridad y protección.

La aplicación Traeger también es una manera fácil de buscar, descargar y cocinar nuevas recetas en su parrilla Traeger®.



TEMPORIZADOR

Su parrilla Traeger® viene equipada con un temporizador muy práctico. La función del Temporizador no afecta el funcionamiento de la parrilla; puede usarlo para notificarle sobre otros pasos necesarios durante la cocción, como poner verduras u otras cocciones más breves en la parrilla o untar su comida.

PARA CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR:

1. Mantenga presionado el ícono del temporizador.
2. Utilice el dial de selección para cambiar entre horas y minutos para configurar la hora.

Una vez que se presiona el dial después de elegir la hora, se configura el Temporizador, luego volverá a la pantalla de inicio y el temporizador comenzará automáticamente la cuenta regresiva.



PARA ANULAR EL TEMPORIZADOR:

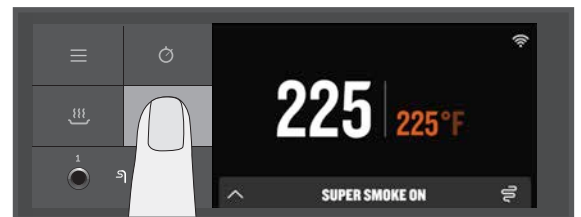
1. Mantenga presionado el ícono del temporizador.
2. Usted verá las opciones.
3. Seleccionar.

OPCIÓN PARA SÚPER AHUMADO

Puede agregar más sabor ahumado a su comida presionando el ícono Super Smoke (Súper ahumado) en cualquier momento durante el asado. Presione otra vez para anular.

NOTAS:

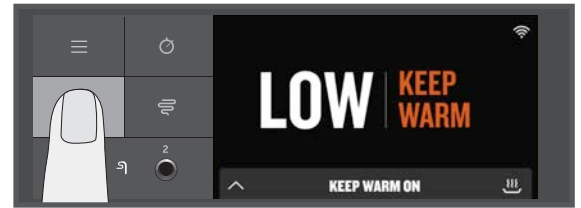
- La opción Super Smoke solo se puede activar cuando la temperatura de la parrilla se sitúa entre 74–107 °C (165–225 °F).
- El humo será fino y azul.



CARACTERÍSTICAS DE LA PARRILLA CONTINUACIÓN

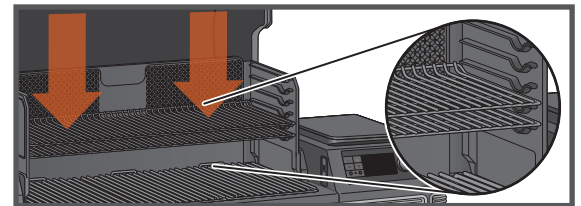
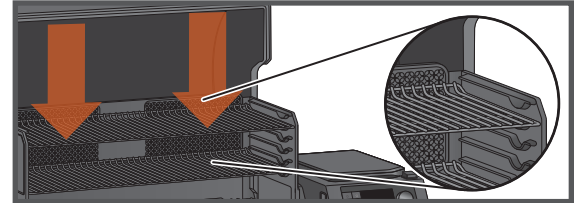
FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Mantener Caliente se puede usar para pausar el ciclo de cocción en cualquier momento durante el asado y mantener la temperatura de la parrilla a 74 °C (165 °F). Presione el ícono mantener caliente para activar la función. Presione el ícono de mantener caliente nuevamente para reanudar la cocción.



REJILLA SUPERIOR ADAPTABLE

Hay varias ubicaciones disponibles para que pueda cambiar la ubicación de la rejilla superior de la parrilla. Esto le permite hacer espacio en las rejillas inferiores o superiores si es necesario.

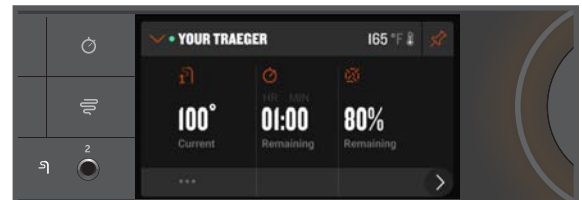


SENSORES DE PELLETS TRAEGER

El sensor de pellets de Traeger supervisa el suministro de pellets. Una vez seleccionado en el menú, mostrará el nivel actual de pellets, en incrementos del 5 %.

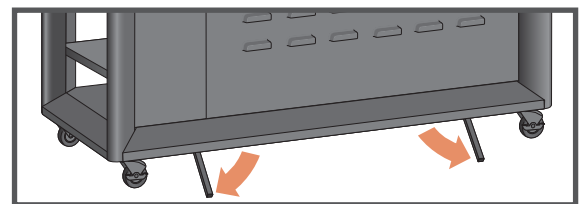
Si el sensor de pellets de Traeger está conectado correctamente, mostrará "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%." ("SENSOR DE PELLETS Nivel de pellets: XXX %"). Si el sensor de pellets de Traeger no está conectado correctamente, mostrará "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%." ("SENSOR DE PELLETS, Desconectado del Nivel de pellets: 0 %".)

El sensor de pellets de Traeger le permite verificar el estado de su nivel de pellets de forma remota utilizando la aplicación Traeger. Este sistema le enviará notificaciones automáticas y alarmas a través de la aplicación Traeger en su dispositivo inteligente cuando sus pellets se estén agotando, protegiendo a su cocción de quedarse sin combustible.



SOPORTES

Los soportes fáciles de usar en la parte trasera de la parrilla evitan que la parrilla se vuelque si está en una pendiente pronunciada.

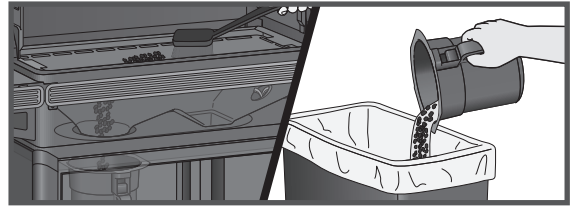


MANTENIENDO SU PARRILLA

¿Te gusta cocinar lentamente las proteínas más grasosas a temperaturas más bajas? A nosotros también. Pero cuando lo haga, le recomendamos que tenga especial cuidado y atención para limpiar el exceso de grasa que gotea. Cuando la parrilla se haya enfriado a una temperatura templada, raspe las rejillas de la parrilla y limpie la grasa sobrante de la bandeja de goteo (tenga cuidado de no quemarse). Esto asegurará que todo funcione sin problemas la próxima vez que la encienda, ¡especialmente si planea cocinar algo caliente y rápido!

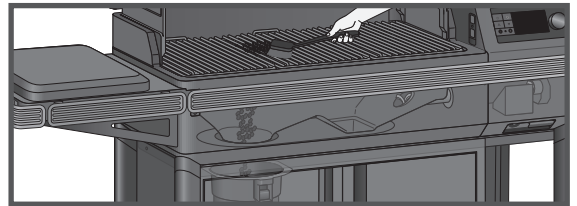
1. ANTES DE CADA COCCIÓN:

Retire cualquier exceso de acumulación de la bandeja de goteo. Compruebe la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™ y vacíela si está llena. Asegúrese de que no hay nada que cubra la bandeja de goteo.



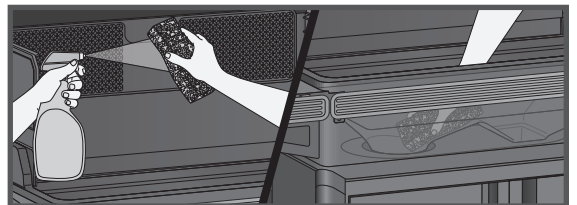
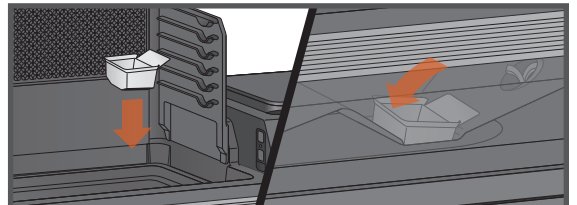
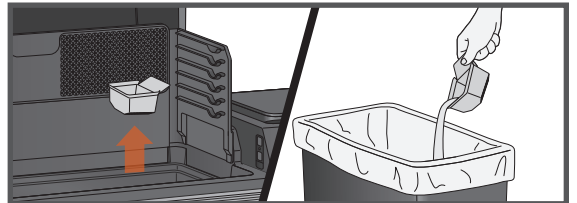
2. DESPUÉS DE CADA COCCIÓN:

Retire el exceso de comida de las rejillas mientras todavía esté caliente. Raspe el exceso de grasa acumulada en la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™ con una herramienta dura y no metálica.



3. MENSUALMENTE:

Compruebe el brasero y elimine el exceso de ceniza acumulada dentro, alrededor y debajo. Al cambiar el brasero, asegúrese de que el borde del brasero esté colocado debajo del tubo de la barrena. Raspe la creosota de la placa contra salpicaduras y de la parte posterior de la puerta de la parrilla. Realice una última limpieza de la cámara de la parrilla con el limpiador Traeger® All Natural. Retire el regulador de grasa y limpie el tubo del colector de grasa.



IMPORTANTE: Cubrir la bandeja de goteo con cualquier cosa, incluyendo papel de aluminio o revestimientos, afectará significativamente el rendimiento de la parrilla y podría dañar la bandeja de goteo o la parrilla.

MANTENIENDO SU PARRILLA CONTINUACIÓN

⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio: Los incendios por grasa son causados con mayor frecuencia por no mantener adecuadamente la parrilla al no limpiar la grasa de la parrilla con regularidad.

⚠ ADVERTENCIA Presione el botón de encendido principal a APAGADO y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar cualquiera de las tareas de mantenimiento siguientes.

4. ELIMINACIÓN DE CENIZA Y GRASA DE LA CUBETA DE GRASA + CENIZAS EZ-CLEAN™ (CADA COCCIÓN)

⚠ ADVERTENCIA Asegúrese de que la parrilla esté FRÍA y las cenizas apagadas y FRÍAS antes de revisar la cubeta de grasa + cenizas.

⚠ ADVERTENCIA No vaciar la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™ podría provocar un incendio grave.

Debajo del cuerpo de la parrilla hay una cubeta que recoge tanto la ceniza como la grasa. **Esto debe revisarse y vaciarse antes de cada cocción.** Para retirar y revisar la cubeta, simplemente agarre la cubeta con las dos manos y presione el botón para soltarlo. Retire la bolsa desechable y reemplácela por una nueva. Ver el Paso 9, Eliminación de cenizas, para la eliminación adecuada de cenizas.

NOTA: Las bolsas de basura para cubetas de Traeger ayudarán a mantener esta tarea con limpieza y facilidad.

5. LIMPIANDO SU SISTEMA DE CONTROL DE LA GRASA TRAEGER® (“TGMS”):

Durante sus cocciones, las gotas de grasa caerán sobre (i) la bandeja de goteo y se canalizarán hacia (ii) el tubo de drenaje de grasa, (iii) para ser recogidas en la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™. Estos tres componentes son los componentes del Sistema de control de la grasa de Traeger® (TGMS). La grasa se acumulará en todos estos lugares y debe limpiarse con regularidad para reducir el riesgo de incendio.

La frecuencia con la que debe limpiar el TGMS depende del contenido de grasa de su comida. Los alimentos más grasos requerirán limpiar el TGMS con más frecuencia y, a veces, deberá limpiar el TGMS después de cada cocción.

Los pedazos visibles de comida y los trozos de grasa endurecida u otra acumulación indican la necesidad de limpieza.

Todos los componentes del TGMS deben inspeccionarse antes de cada uso para detectar signos de acumulación de grasa.

⚠ ADVERTENCIA La grasa acumulada es más fácil de limpiar cuando la parrilla aún está tibia, no caliente. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomiendan guantes de protección contra el calor.**

Limpie la grasa del tubo de drenaje de grasa. Recomendamos limpiar esta ubicación con regularidad.

Retire todas las rejillas de la parrilla y la tapa del regulador de grasa. Esto proporcionará acceso a la abertura del tubo de drenaje de grasa dentro de la parrilla. Raspe la grasa acumulada en la bandeja de goteo a través del tubo de drenaje de grasa con una herramienta rígida no metálica. Gran parte de la grasa suelta se puede empujar hacia abajo a través del tubo de drenaje de grasa y caerá en la cubeta de grasa + cenizas EZ-Clean™. Limpie los residuos de grasa restantes con toallas de papel o trapos desechables.

Limpie con regularidad la grasa de la parrilla en el fondo interior y los lados. Si se permite que se acumule grasa, podría producirse un incendio por grasa.

Raspe la acumulación de grasa del interior de la parrilla con una herramienta rígida, no metálica. Gran parte de la grasa suelta se puede eliminar con toallas de papel o trapos desechables. El exceso de residuos raspados se puede limpiar con una aspiradora como se describe en el Paso 8 (a continuación) cuando se limpia el brasero de cenizas.

Inspeccione y limpie el protector de temperatura EvenFlow™ en busca de grasa o suciedad.

6. ELIMINACIÓN DE CREOSOTA:

Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en la ventilación de escape relativamente fría de un fuego de combustión lenta. Como resultado, la creosota se acumula en el revestimiento de la ventilación de escape. Cuando se enciende, la creosota produce un fuego extremadamente caliente. Las partículas de grasa en el aire viajarán a través de la cámara de cocción y parte de esta grasa en vuelo se acumulará en el revestimiento de la ventilación de escape, similar a la creosota, lo que podría contribuir a un incendio.

Raspe periódicamente la creosota y la acumulación de grasa de la parte posterior del protector contra salpicaduras y la parte posterior de la puerta de la parrilla. Una vez que la creosota y los residuos de grasa se han aflojado del revestimiento interior y los huecos de ventilación en este sistema de tiro descendente, gran parte de esos residuos se puede eliminar con toallas de papel o trapos desechables. No rocíe agua u otros limpiadores líquidos en el interior de su parrilla para eliminar la creosota.

NOTA: El sistema de escape de tiro descendente Traeger® debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido una acumulación de creosota y/o grasa.

Cuando se haya acumulado creosota o grasa, debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

7. ALMACENAMIENTO EXTERIOR:

⚠ PRECAUCIÓN Si la parrilla se almacena en el exterior, se debe tener cuidado para asegurarse de que no entre agua en la tolva de pellets. Los pellets de madera se expanden mucho cuando están mojados y atascarán la barrena. Siempre tape su parrilla cuando no esté en uso con una funda para parrilla Traeger®. Esta funda a medida se puede comprar en traeger.com.

8. LIMPIEZA DE LA CENIZA DEL INTERIOR Y ALREDEDOR DEL BRASERO (DESPUÉS DE 30 HORAS DE COCCIÓN APROXIMADAMENTE):

⚠ ADVERTENCIA Asegúrese de que la parrilla esté FRÍA y las cenizas apagadas y FRÍAS antes de limpiar la ceniza.

⚠ ADVERTENCIA La eliminación de las cenizas debe realizarse únicamente de acuerdo con las siguientes instrucciones.

El exceso de ceniza en el brasero dificultará la ignición y puede hacer que el fuego se apague. El brasero debe inspeccionarse de vez en cuando y limpiarse para eliminar la acumulación de cenizas. Nuevamente, la limpieza de la ceniza dentro y alrededor del brasero debe hacerse solo cuando la parrilla esté FRÍA.

Retire las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y la cubierta del protector de temperatura EvenFlow™ para proporcionar acceso al brasero y al interior de la parrilla, incluida la bandeja del ventilador. Gran parte de la ceniza fuera del brasero se puede quitar de la parrilla con una aspiradora comercial.

⚠ ADVERTENCIA La mejor manera de limpiar las cenizas del brasero es con una aspiradora apropiada, pero es necesario hacerlo con mucho cuidado para evitar el riesgo de incendio. Nuevamente, la limpieza de la ceniza dentro y alrededor del brasero debe hacerse solo cuando la parrilla esté FRÍA.

Una aspiradora de uso general que tenga un recipiente colector de metal sin bolsa sería lo mejor para esta tarea. Sin embargo, casi cualquier aspiradora funcionará de manera segura si este procedimiento se sigue correctamente.

Después de asegurarse de que la ceniza en el brasero esté FRÍA, aspire la ceniza del interior del brasero.

- a. Si su aspiradora es un modelo sin bolsa, vacíe cualquier residuo previamente acumulado de la cámara de recolección. Luego, aspire la ceniza del interior del brasero. Una vez que el brasero esté limpio, vacíe la cámara de recolección en el recipiente de metal manipulado de la manera descrita a continuación en Eliminación de Cenizas sin demora. Asegúrese de que no queden residuos de cenizas en la cámara de recolección.
- b. Si su aspiradora es un modelo que usa una bolsa desechable, instale una bolsa sin usar en el electrodoméstico. Luego, aspire la ceniza del interior del brasero. Una vez que el brasero esté limpio, retire la bolsa de la aspiradora y colóquela en un recipiente de metal manipulada de la manera descrita en Eliminación de cenizas a continuación.

9. ELIMINACIÓN DE CENIZAS:

⚠ ADVERTENCIA Las cenizas siempre deben estar completamente frías antes de manipularlas. Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse sobre un piso incombustible o en el suelo, bien alejado de todos los materiales combustibles, a la espera de su eliminación final. Las cenizas deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que se eliminen.

10. LIMPIANDO LAS REJILLAS DE LA PARRILLA:

⚠ ADVERTENCIA La limpieza de las rejillas de la parrilla funciona mejor cuando aún están tibias. Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda usar guantes de protección contra el calor. Recomendamos mantener un cepillo de limpieza de mango largo cerca de la parrilla. Después de retirar la comida, cepille rápidamente la rejilla de la parrilla. Solo toma un minuto y estará lista la próxima vez que desee usar la parrilla.

11. LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERIORES:

⚠ ADVERTENCIA Presione el botón de encendido principal para apagarlo (OFF) y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar la limpieza.

Use un trapo o paño desechable humedecido con Traeger® All Natural Cleaner o, agua tibia jabonosa, para limpiar la grasa del exterior de la parrilla. NO use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla.

12. PRUEBA DE LA PARRILLA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA:

Antes de reemplazar el protector de temperatura EvenFlow™, la bandeja de goteo y las rejillas de la parrilla, enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente apropiada con conexión a tierra y presione el botón de alimentación principal a la posición de ON. Después de configurar la temperatura y presionar IGNITE (Encender), los pellets deben caer en el brasero y la barra de calor debe comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).

⚠ ADVERTENCIA No toque la barra de calor.

Cuando las llamas comiencen a salir del brasero, ejecute el ciclo de apagado. Deje que la parrilla se enfríe. Ahora está listo para volver a colocar el protector de temperatura EvenFlow™, la bandeja de goteo, las rejillas de la parrilla y los alimentos de nuevo en la parrilla.

13. CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un conjunto de cable especial disponible de Traeger.

PREGUNTAS FRECUENTES

Escanee este código QR para acceder a las Preguntas Frecuentes.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR Y PROBLEMAS/PREGUNTAS DE WIFIRE®

Este es un producto conectado. Para garantizar de que estás recibiendo las últimas actualizaciones de microprogramas para mantener tu parrilla funcionando a su máximo rendimiento, asegúrate siempre de que tu parrilla esté conectada. Vea la sección “Introducción Parte 2: Conectando su parrilla”, en la página 16.

Aunque es poco común, es posible que vea un mensaje de error o advertencia en su panel de control. Consulte traeger.com/support para obtener una lista de mensajes de error y cómo resolverlos.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

1. Siempre estamos trabajando para mejorar el rendimiento de su parrilla. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y tenga la última actualización de microprogramas. Para obtener instrucciones sobre cómo verificar su versión de microprogramas, visite traeger.com.
2. Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante el asado en la parrilla para aumentar o disminuir la temperatura de cocción. Es una buena práctica darle tiempo a la parrilla para que alcance la temperatura deseada antes de realizar cambios de temperatura adicionales.
3. Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius: Seleccione "Temperature Units" (Unidades de temperatura) en el menú Settings (Configuración). Gire el dial para elegir entre grados FAHRENHEIT (°F) y CELSIUS (°C). Presione el centro del dial para confirmar. Ahora verá las temperaturas en el formato que ha elegido.
4. Su parrilla Traeger® está diseñada para funcionar con la puerta cerrada. Abrir la puerta de la parrilla alarga mucho el tiempo de cocción.
 - Al introducir comida congelada, cruda, fría o sin procesar en la parrilla, esto puede resultar en una caída temporal de la temperatura interna de la parrilla.
5. No sobrecargue la superficie de cocción con cantidades excesivas de alimentos que rebasen los bordes de la marca de la bandeja de goteo. Esto puede provocar interferencias con el flujo de aire de cocción adecuado y puede alargar el tiempo para alcanzar la temperatura establecida.
6. Tenga siempre en cuenta el tipo de comida que está cocinando:
 - Los alimentos finos necesitan calor alto y tiempos de cocción más cortos, mientras que los alimentos más gruesos necesitan fuego lento y tiempos de cocción más largos.
 - Las verduras tardan más en cocinarse que las carnes a las mismas temperaturas de cocción.
 - Siempre verifique que la temperatura interna de la carne que está cocinando alcance una temperatura adecuada para comer.
 - La función Keep Warm (Mantener caliente) no está diseñada para cocinar correctamente sus alimentos.
7. Mantenga la parrilla limpia. Inspeccione periódicamente su parrilla para ver si hay grasa acumulada. La mayoría de los incendios provocados por la grasa se deben a que no se le da mantenimiento adecuado a la parrilla y no se limpia el Sistema de control de grasa Traeger® (TGMS) de manera constante (consulte "Manteniendo su parrilla" en las páginas 29-31). Incluso si hay suficiente espacio en la parrilla, tenga cuidado de introducir cantidades excesivas de alimentos que puedan liberar grandes cantidades de grasa inflamable (por ejemplo, más de un medio kilo de beicon). Si la parrilla no ha recibido un buen mantenimiento o si sus cocciones anteriores han producido grandes cantidades de grasa inflamable, es muy recomendable que se limpie la grasa de la parrilla antes de volverla a usar.

SERVICIO



EL LEGENDARIO SERVICIO AL CLIENTE DE TRAEGER es el mejor que existe. Si tiene alguna pregunta sobre su parrilla Traeger® o necesita consejos sobre cómo cocinar su primer pavo para un día de fiesta, nuestros veteranos expertos le respaldarán. Estamos a su disposición los 365 días del año, incluidos los feriados. Para obtener ayuda con el montaje, la instalación, el funcionamiento seguro, las partes o el servicio de atención al cliente en general, puede visitar nuestro sitio web traeger.com/support o puede llamarnos o escribirnos a:

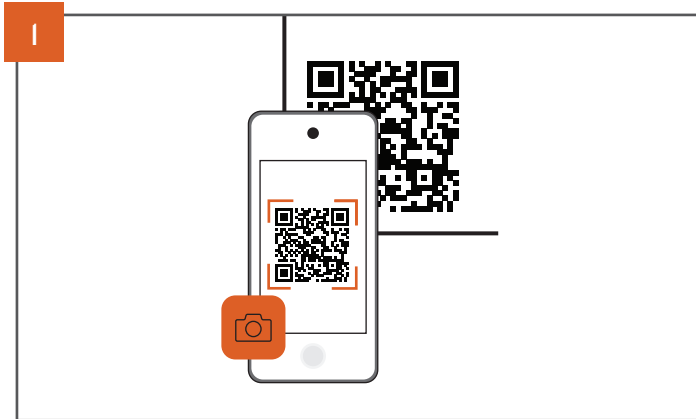
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE TRAEGER

Por favor visite: traeger.com/support

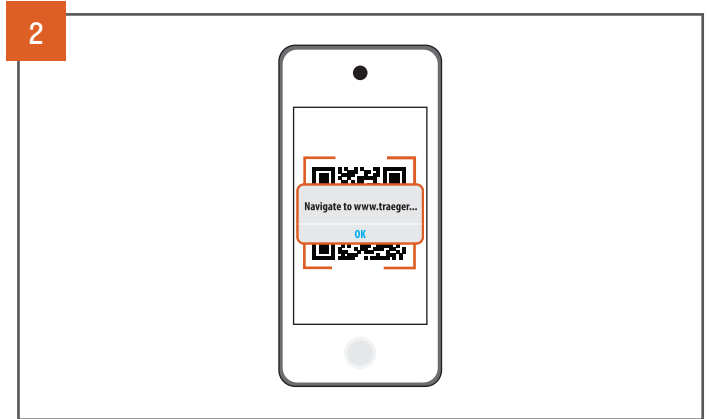
Para llamar por teléfono, consulte a: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

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

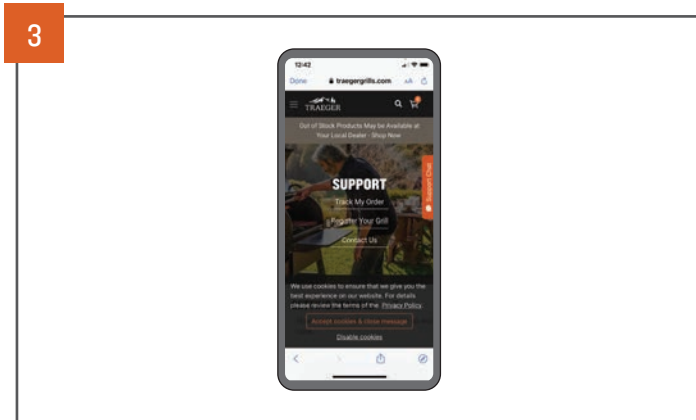
EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE TRAEGER ESTÁ A SOLO UN ESCANEO DE DISTANCIA



Abra la cámara de su teléfono y apunte al código QR.



Espere a que la cámara lo registre y pulse la notificación o el anuncio cuando aparezca en su pantalla.



La información relacionada con el código se cargará automáticamente.

PRUÉBELO

Escanee este código QR para ir a la página de inicio de soporte de Traeger.

A large QR code is centered on the page, intended for scanning to access the support page.

GARANTÍA PARRILLA TRAEGER®



GARANTÍA LIMITADA DE 10 AÑOS

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Dinamarca, (“Traeger”) garantiza esta parrilla Traeger® por los componentes, la cobertura y el período de garantía que se enumeran en la tabla a continuación bajo uso normal y mantenimiento adecuado. Esta garantía se otorga además de sus derechos como comprador según las leyes de su país de residencia y no lo priva de la protección que le brindan las leyes de su país de residencia. El período de garantía respectivo comienza a partir de la fecha de celebración del contrato de compra original con un distribuidor autorizado de Traeger y se otorga a los clientes en Europa. Una lista de los distribuidores autorizados de Traeger está disponible en <https://www.traeger.com/dealers> (en conjunto, cada uno es un “Vendedor autorizado”). El período de garantía y la cobertura de las partes de repuesto serán los siguientes:

Períodos de garantía y cobertura		
Componentes	Período de Garantía	Cobertura
Cuerpo, patas, puertas de armario, estante inferior, estante pintado/tapa de tolva	10 Años	No se oxidará
Controlador, motor de barrena, barrena y ventilador	3 Años	Materiales y defectos de fabricación
Bandeja de goteo, cuerpo de protección térmica EvenFlow™, deflector térmico, esmalte interior del soporte de rejilla	3 Años	Materiales y defectos de fabricación
Rejillas para parrilla esmaltadas, de hierro fundido y de acero inoxidable	3 Años	No se oxidará
Barra caliente, sensor de pellets, cable, RTD, sensor de llama, sensor de puerta, termopar, junta de puerta y placa de inducción	2 Años	Materiales y defectos de fabricación
Iluminación	2 Años	Materiales y defectos de fabricación
Sonda de carne y sondas de carne inalámbricas	2 Años	No se oxidará

Las parrillas Traeger® están diseñadas para ser modulares para que los usuarios habituales las reparen de manera sencilla. La obligación total de Traeger en virtud de esta garantía será proporcionarle el reemplazo de cualquier parte defectuosa y brindarle instrucciones sobre cómo realizar el reemplazo usted mismo. Traeger puede reemplazar las partes defectuosas con partes nuevas o reacondicionadas. Traeger se reserva el derecho de inspeccionar cualquier parrilla (envío pagado por Traeger) y de analizar cualquier información de uso, incluidos, entre otros, los datos digitales de la parrilla conectados (en la medida en que lo cubra la política de protección de datos). Para validar y procesar un reclamo de garantía, Traeger puede requerir que proporcione evidencia razonable de su problema, incluida la participación en chats de video, conversaciones telefónicas, proporcionar fotos y proporcionar otra información relevante. Los gastos de mano de obra relacionados con el reemplazo de partes defectuosas y los gastos de transporte para enviar las partes correrán a su cargo.

Sin limitar las exclusiones indicadas anteriormente, no hay cobertura de garantía para: (i) daños a la pintura causados por incendios de grasa; (ii) exposición a los rayos UV; (iii) desgaste normal por uso; y (iv) deformación de la bandeja de goteo o deflector de calor. Además, esta garantía no se aplicará si: (i) la parrilla no está ensamblada u operada de acuerdo con las instrucciones de operación de Traeger proporcionadas con esta parrilla; (ii) la parrilla no se compra a Traeger ni a un vendedor autorizado; (iii) la parrilla se revende o se comercializa a otro propietario; (iv) ha habido un uso no autorizado de componentes, partes o accesorios de terceros; (v) con la parrilla se han utilizado combustibles distintos de los pellets de madera diseñados para parrillas de pellets de madera y barbacoas; (vi) en el grill se utilizan pellets calefactores de estufas de leña; (vii) la parrilla se ha utilizado en una aplicación comercial o de servicio de alimentos; (viii) el usuario ha permitido que la parrilla se dañe, se abuse o no haya mantenido la parrilla de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento de Traeger; o (ix) ha habido alguna modificación no aprobada de esta parrilla.

Tenga en cuenta que debido a que Traeger no puede supervisar o controlar la calidad de sus productos vendidos por vendedores no autorizados, la garantía de Traeger solo está disponible si compró su parrilla a un vendedor autorizado. La garantía de Traeger se extiende solo a los productos comprados a un vendedor autorizado.

Para procesar un reclamo de garantía, comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Traeger al número de teléfono o la dirección que se indica arriba. Traeger requiere un comprobante de la fecha de compra de un vendedor autorizado. Por lo tanto, le recomendamos que conserve su comprobante de venta o factura junto con este manual con sus valiosos documentos.

IMPORTANTE INFORMACIÓN DE GARANTÍA ADICIONAL

- No somos responsables de los artículos perdidos en tránsito cuando se nos devuelven con fines de garantía. Por este motivo, recomendamos encarecidamente obtener un número de seguimiento o una confirmación de entrega al enviar su paquete.
- El componente a reemplazar que nos envíe pasa a ser propiedad de Traeger y no le será devuelto.

Esta garantía se regirá por las leyes de Dinamarca. Esta elección de la ley no lo priva de la protección que le brindan las leyes de su país de residencia.





**BIENVENIDAS
HACIA
TRAILERIDAD**

SÍGANOS @TRAEEGERGRILLS



Barbacoas de Pellets Traeger LLC
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

traeger.com